

「屠門大嚼」을 통해 본 조선중기 지역별 산출 식품과 향토음식⁺

차 경 희

고려대학교 민족문화연구원
(2003년 5월 29일 접수)

A study on Regional foods in the middle of *Chosun Dynasty* through *Domundaejac*⁺

Cha Gyung Hee

Institute of Korean Culture, Korea University
(Received May 29, 2003)

Abstract

Regional foods is influenced by weather, local and social environment, etc. The purpose of this study was to understand that regional foods in the middle of *Chosun Dynasty* through *Domundaejac*. Some of representative dishes of the Hansung and Kyonggi-do Area is *duck*(rice cake) of seasonally celebrated days, *hangua*(korea confectionary) and rice wine. Typical foods in Chungchong-do Area is included persimmon, jujube, watermelon and wax gourd. Some of the well-known food in Kangwon-do Area is pear, *bangpungchuk*(gruel), *sukebyung*(rice cake), *woongjjunggua*(korea confectionary) and *sangat-kimchi*(picked mustard leaves and stem) that is seemed characteristics of mountainous section. Some of the famous dishes in Cholla-do Area is *backsanja*(korea confectionary), tea, *chuksun-kimchi*(bamboo shoot pickles), citrus fruits and ear shell. Kyongsang-do Area is famous persimmon, bamboo fruit, *dasik*(korea confectionary) and *yakban*(glutinous rice cake). Hwanghae-do Area is famed pear and *choshi* as assumed the early form of *gochujang*(thick soypaste mixed with red pepper). Representative dishes are *deljjuk*(blue berry), herring, *sangat-kimchi*(picked mustard leaves and stem) in Hamgyong-do Area and *daemandu*(big dumpling) in Pyongan-do Area. The coast area is famous for using lots of sea food. Fresh seafood is consumed raw, and clams, fish and seaweed are liberally added to soups and other dishes. The East coast is caught salmon, flatfish, codfish, sandfish and mackerel. The West coast is caught yellow corvenia, lobster, tiny shrimp and large-eyed herring. The South coast is caught sea mussel, codfish and laver.

Key Words : regional foods, *Domundaejac*, *sangat-kimchi*, *choshi*

I. 서론

“밥 먹기는 봄같이 하고, 국 먹기는 여름같이 하며, 장(醬) 먹기는 가을 같이 하고, 술 먹기는 겨울

같이 하라.”는 말이 있다¹⁾. 이는 우리의 음식이 계절 및 기후와 밀접한 연관이 있음을 보여주는 것이다.

조선의 8도는 사계절의 변화와 지리적 환경에 따라 그 고장의 특산물이 산출되었다. 그러한 특산물

* 이 논문은 2002년도 한국학술진흥재단의 지원에 의하여 연구되었음.(KRF-2002-074-BL1071)

교신저자: Gyung-hee Cha, Institute of Korea Culture, Korea University, 1, 5-Ka, Anam-dong, Sungbuk-ku, Seoul 136-701, Korea
Tel:82-2-3290-2492 Fax: 82-2-3290-2502 E-mail: injeulmi@hanmail.net

들을 중심으로 독특한 향토음식이 생겨나게 되고, 이는 조선 초기 농업의 발달로 인한 농산물의 생산 증대와 잉여생산물의 소비, 수산물 가공기술의 발전과 가공품의 수요 증가, 농업 인구의 도시화에 기인한 상업과 鄕市의 발전과 함께 그 뿌리를 다지며 더욱 확대된 음식문화의 기틀을 마련하게 되었다. 鄕土飲食은 각 지방의 특산물과 특유의 조리법에 기초하기 때문에 他地에서 흉내 낼 수 없는 독특한 맛을 가지게 되며, 또한 각 지역에 살고 있는 사람들의 일상음식이었던 점에 지역간의 차별성이 있다.

조선 중기 특히 16-17세기는 우리 역사에 전무하던 食品書·調理書가 쓰여지기 시작한 시기로 구전되어 오던 음식문화의 여러 면모를 서적을 통해 확인할 수 있는 중요한 시기이며, 이후 외국의 교역을 통해 들어오게 되는 여러 식품들은 조선의 식탁을 보다 풍요롭게 만들었다.

우리나라의 식생활사와 음식문화에 대한 관심이 높아지면서 이에 대한 연구가 활발히 이루어지고 있기는 하나, 조선시대 향토음식에 대한 선행 연구는 없었고, 주로 儀軌 중심의 궁중 음식과 19세기 이후 조선후기에 쓰여진 조리서 중심이었으므로^{2,3,4,5)} 그 이전의 식생활사에 대한 연구가 부족한 실정이다. 본 논문에서는 조선 중기의 향토음식에 대해서 살펴보고자 하나 당대 古調理書의 자료가 부족하여 지역별 음식의 특성을 파악하는데 난점이 있었다. 이에 저자와 집필시기가 분명하고, 식품과 음식의 명산지와 그 특성을 기록한 「도문대작(屠門大嚼)」⁶⁾을 통해 조선 중기의 지역별 산출 식품과 그를 이용한 음식의 특성을 알아보고자한다. 더불어 기록된 음식에 들어간 재료나 그 분량, 만드는 방법 등에 대한 고찰을 위해 동시대의 古調理書와 식품관계서적을 참고로 비교 검토하였다.

II. 본론

1. 「도문대작」의 소개

1) 「도문대작」

「도문대작(1611)」은 許筠(1569-1618)이 지은 「성소부부고(惺所覆瓿藁)」의 卷 26說部 5에 수록되어

있는 책이다. 서울대 규장각·국립도서관·고려대 등에 소장되어 있는데 奎章閣本은 寫本 26圈 부록 17圈 습 12冊으로서 28.1×19.1cm의 크기이다. 저자 허균이 바닷가에 귀양을 가서 거친 음식만을 먹게 되자 전에 먹었던 좋은 음식들을 떠올리며 그것들을 글로 옮기면서 마치 자신이 屠門을 바라보고 大嚼하는 것과 같다고 하여 붙여진 이름이다. 도문대작이란 말은 中國의 東漢 光武皇帝 때 桓譚의 「新論(新論)」중의 한편을 일컫는데 光武가 가당치 않은 圖讖을 믿는 것을 조롱한 것이다.

저자 허균은 1569년 11월 3일(己巳年 丙子月 壬申日 癸卯時) 허엽의 삼남삼녀 가운데 막내아들로 태어났다. 본관은 陽川, 호는 蛟山惺所, 白月居士이다. 임수정·임현·최천건·이달 등에게 글과 시를 배웠으며, 1594년 문과에 급제하여 예조좌랑·황해도도사·병조좌랑·형조정랑·遂安군수·예조참의·호조참의·승문원 부제조 등을 지냈다. 1606년 명나라 사신의 영접 때 문장으로 명성을 떨치기도 하였으며, 1610년 진주부사로 명나라에 갔을 때는 우리나라 최초의 천주교 신자가 되기도 했다. 광해군의 폭정에 항거하여 하인준·김개·김우성 등과 반란을 계획하다 탄로나서 1618년 家産은 적몰되고 참형되었다. 詩文에 뛰어난 천재로 여류시인 蘭雪軒의 동생이며, 소설「홍길동전」은 당시 조선의 사회모순을 풍자한 걸작으로 평가된다. 작품으로 「교산시화(蛟山詩話)」·「성소부부고(惺所覆瓿藁)」·「학산초담(鶴山樵談)」·「도문대작(屠門大嚼)」·「한정록(閑情錄)」등이 있다.

「도문대작」은 광해군 시대의 식품재료와 조리·가공품을 지역별로 파악할 수 있는 우리나라 현존하는 最古의 식품서로, 調理書가 쓰여지기 시작한 16-17세기의 조리 관계 서적인 「수운잡방(需雲雜方)」⁷⁾, 「주방문(酒方文)」⁸⁾, 「음식디미방(飲食知味方)」⁹⁾, 「요록(要錄)」¹⁰⁾, 「치생요람(治生要覽)」¹¹⁾, 「산림경제(山林經濟)」¹²⁾ 등에 비해 식품과 음식의 지역별 산출을 기록한 점에서 당대 조선의 지역별 음식의 특성을 연구하는데 보다 유용하다 하겠다. 이 책에서 허균은 당시의 식품에 대하여 나름대로 餅餌之類, 果實之類, 飛走之類, 海水族之類, 蔬菜之類 등으로 분류하여, 식품의 특징과 명산지를 기록하였으며, 마지막에는 떡과 한과류를 중심으로 한 서울의 時食을 소개하였다.

2) 「도문대작」의 식품 및 음식

「도문대작」에서 분류되어 있는 식품 및 음식은 <표 1>과 같다. 그 중 餅餌類는 11종으로 석이병만이 떡이고, 방풍죽과 韓菓類인 백산자, 다식, 밥다식, 차수, 엿, 응지정과 등이 포함되어 있다. 또 만두, 두부, 들쭉 등이 포함되어 있어 오늘날 떡을 병이류라 분류하는 것과는 달랐다. 특히 두을죽(豆乙粥)은 들쭉으로 끓인 죽이 아니라 흡만을 빌린 한자어 표기로 들쭉나무의 열매라고 생각된다. 중국의 漢代 이전에는 떡을 이(餌)라 하여, 쌀·기장·조·콩 등의 곡물을 찧어 가루로 만들어 찐 것을 떡이라 했다. 그러나 漢代 이후에는 밀의 보급이 일반화되면서 밀가루에 물을 섞어서 익혀 모양을 만든 것을 병(餅)이라 하였고, 만드는 방법에 따라 蒸餅·燒餅·油餅·湯餅 등이 있다¹³⁾. 즉 떡의 주재료가 쌀에서 밀가루로 바뀌면서 餅이란 새로운 표기 등장한 것이다. 하지만 우리나라에서 병이류는 쌀을 위주로 한 떡을 일컫는 말이다.

果實類는 28종으로 배 5종·감귤류 6종·감 3종·밤·대추·자두·앵두·복숭아 3종·참외·포도·수박 등인데 특히, 烏柿로는 꽃감을 만든다 하였다. 이는 과실을 생과로 먹는 것만이 아니라 장기저장을 위한 가공도 하였으니 감을 말려 건시(乾柿), 즉 꽃감으로 만들어 먹었음을 알 수 있다. 「산림경제」에도 배·홍시·복숭아 등 13종의 과실 수장법(果實收藏法)이 나와 있어 이미 과실을 보관하기 위한 가공·저장 방법이 발달되어 제철이 아닌 시기에도 이용되고 있었음을 알 수 있다. 배는 고려시대에도 배 재배를 장려했다는 기록으로 보아 배의 재배역사는 오랜 것으로 생각되나 구한말 이후 모두 개량종으로 바뀌어져 기록된 5종의 배는 더 이상의 특성을 파악하는데 어려움이 있었다.

飛走類는 웅장·표태·녹미·녹설 등 6종은 강원도, 황해도와 평안도로 명산지를 기록하였고, 돼지·노루·꿩·닭 등은 전국 어디에나 다 있다고 하여 전자에 비해 식용이 일반적이었을 것으로 생각된다. 이들 수조육류 중 생활과 가장 밀접한 관련이 있는 소나 말에 대한 기록은 없다. 조선의 전기에는 소와 말에 대한 무분별한 도축이 계속되자 농경 등에 영향을 줄 것을 우려하여 도축 금지령을 내렸으나(太祖實錄 卷 15, 7年 12月 庚戌, 世宗實錄 卷 43, 11年 2月 辛巳), 육류에 대한 기호는 막을 수

없어 음으로 양으로 많은 소가 도축됨에 큰 폐단이 되기도 하였다(中宗實錄 卷 6, 3年 8月 辛巳). 그 외 狗, 羊, 鹿, 鷄, 鵝 등 가축과 조류도 수렵에 의한 식료품으로 이용되었는데 당대 조리서에는 소, 개, 닭, 꿩에 대한 요리가 가장 많다. 그러나 조선 중기의 다른 조리서에서는 표태나 녹설, 녹미에 대한 요리는 소개되어 있지 않아 특이하고, 허균이 대단한 미식가였음을 짐작케 한다.

海水族類는 47종으로 海水魚가 19종, 淡水魚가 8종, 貝類가 10종, 갑각류가 5종, 연체동물이 5종이었다. 이 시대에는 특히 웅어, 청어, 뱀어가 지방에 따라 잡히는 시기가 다르게 기록되어 있어(葦魚:京江最好而湖南二月已有之關西五月方有之皆佳, 靑魚:有四種北道產者大而內白慶尙道產者皮黑內紅湖南則稍小而海州所捉二月方至味極好, 白魚:凍時京江甚佳而林韓臨陂之時正二月小捉白細如粃食之甚佳), 한류와 난류의 흐름을 타고 계절에 따라 한반도 3면의 바다에서 고루 어획되어 요리에 이용되었을 것으로 생각된다. 또 꼬막(江瑤柱: 살조개)은 고려 때에는 전량이 강제로 元에 보내졌다고 하였고, 가을에 말린 광어는 끈끈하지 않아 좋다고 하여 어포를 만들어 먹었음을 알 수 있다. 민어, 조기, 뱀대이, 낙지, 준치, 병어는 전국에서 잡은 것이 모두 맛이 좋다고 하여 특별히 지역적 차별성을 보이지 않았다.

蔬菜類에는 채소류 21종·버섯류 3종·해조류가 9종이 있고, 김치로 竹筍醃와 山芥菹 2종이 있고, 蓼圃와 椒豉가 기록되어 있다. 그리고 고사리, 아욱, 콩잎, 부추, 미나리, 배추, 송이버섯, 참버섯, 가지, 외, 박 등은 전국에서 나는 것이 다 좋다고 하였다. 이 시기에는 오늘날의 결구형의 배추가 유입되기 전이므로 비결구형의 배추였을 것으로 생각된다.

서울의 時食에 떡을 중심으로 한 계절별 음식이 소개되어 있는데 봄에 먹는 떡이 4종, 여름에 먹는 떡이 2종, 음청류인 수단(水團)과 주식에 속하는 소만두가 있고, 가을에 먹는 떡이 3종, 겨울에는 떡국이 기록되어 있다. 그 외 계절에 관계없이 먹는 떡이 7종이었다. 떡의 부재료로는 봄에는 쭉·느티나무 잎·두견화·배꽃이, 여름에 장미가, 가을에 국화·감·밤 등이 계절마다 제철에 맞게 이용되었다. 또한 밀병(蜜餅)이라 하여 한과류의 종류가 9종이나 소개되어 <표 1>의 상단 병이류에 있는 산자, 다식, 정과, 엿 등을 합하면 유과류, 유밀과류, 정과류,

〈표 1〉 「도문대작」의 식품과 음식

분 류	식 품	음 식	
餅餌類	들쭉(豆乙粥)	방풍죽(防風粥), 석이병(石茸餅), 백산자(白散子), 다식(茶食), 밤다식(栗茶食), 차수(叉手), 옛(飴), 대만두(大饅頭), 두부(豆腐), 웅지정과(熊脂正果)	
果實之類	배(天賜梨, 金色梨, 玄梨, 紅梨, 大熟梨), 귤(金橘, 甘橘, 青橘, 柚柑, 柑子, 柚子), 석류(甘類), 감(早紅柿, 角柿, 烏柿), 밤(栗), 죽실(竹實), 대추(大棗), 앵두(櫻桃), 살구(唐杏), 자두(紫桃), 오얏(綠李), 복숭아(黃桃, 盤桃, 僧桃), 포도, 수박(西瓜), 참외(栝瓜), 모과(木瓜), 산딸기(達覆盆)		
飛走之類	웅장(熊掌), 표태(豹胎), 녹설(鹿舌), 녹미(鹿尾), 꿩(膏雉), 거위(鵝), 돼지(猪), 노루(麀), 꿩(雉), 닭(鷄)		
海水族之類	해수어	송어(水魚), 용어(葦魚), 황석어(黃石魚), 청어(靑魚), 복어(河豚), 방어(魴魚), 연어(鱈魚), 송어(松魚), 가자미(鰈魚), 광어(廣魚), 대구(大口魚), 정어리(丁魚), 도루묵(銀魚), 고등어(古刀魚), 민어(民魚), 조기(石首魚), 밴댕이(小魚), 준치(眞魚), 병어(瓶魚)	
	담수어	붕어(鮪魚), 백어(白魚), 은어(銀口魚), 열목어(餘項魚), 쏘가리(錦鱗魚), 놀치(訥魚), 곶어(鰕魚), 황어(黃魚)	
	패 류	맛조개(竹蛤), 소라(小螺), 대전복(大腹魚), 화복(花鱧), 홍합(紅蛤), 작은 조개(齊穀), 꼬막(江瑤珠), 자합(紫蛤), 석화(石花), 윤화(輪花)	
	갑각류	게(蟹), 언게(凍蟹), 왕새우(大蝦), 곤쟁이(紫蝦), 도하(桃蝦)	
	연체동물	오징어(烏賊魚), 낙지(絡締), 해양(海膜), 문어(八帶魚), 해삼(海參)	
蔬菜之類	채소류	황화채(黃花菜), 순채(蓴), 석순(石蓴), 무(蘿菔), 겨여묵(苜蓿), 여뀌(蓼), 동아(冬瓜), 토란(芋), 생강(薑), 겨자(芥), 파(蔥), 마늘(蒜), 고사리(蕨), 아욱(葵), 콩잎(菘), 부추(韭), 달래(小蒜), 고수(葱), 미나리(芹), 배추(菘), 가지(茄子), 외(瓜), 박(瓠蘆)	죽순절임(竹筍醃), 초시(椒豉), 삼포(蓼脯), 산갓김치(山芥菹)
	버섯류	송이(松栢), 표고(標高), 참버섯(眞菌)	
	해조류	홍채(紅菜), 황각(黃角), 청각(靑角), 참가사리(細毛), 우뭇가사리(牛毛), 다시마(昆布), 올미역(耳藓), 감태(甘苔), 김(海衣)	
기타	꿀(蜂蜜), 기름(油)	차(茶), 酒(술), 약반(藥飯), 소면(絲麵)	
서울의 時食	봄		썩떡(艾糕), 느티떡(槐葉餅), 두견전(杜鵑煎), 이화전(梨花煎)
	여름		장미전(薔薇煎), 수단(水團), 상화(雙花), 소만두(小饅頭)
	가을		두딤떡(瓊糕), 국화병(菊花餅), 시울나병(柿栗糯餅)
	겨울		떡국(湯餅)
	四時		증편(蒸餅), 달떡(月餅), 삼병(蓼餅), 송기떡(松膏油), 밀병(蜜餅), 개피떡(舌餅), 자병(煮餅)
밀병(유밀과)		약과(藥果), 대계(大桂), 중박계(中朴桂), 백산자(白散子), 홍산자(紅散子), 빙과(氷果), 과과(瓜果), 봉집과(蜂蝶果), 만두과(饅頭菓)	

다식류 등의 다양한 한과류를 먹었음을 확인할 수 있다.

그 외 꿀, 기름, 차, 술, 약반, 사면(絲麵)이 기록되어 있다.

이 책은 곡물에 대한 기록은 없고, 다만 석이병을 만들 때 메밀가루를 쓴다하여 메밀이 유일한 곡류로 기록되어 있다. 이는 이미 밥을 주식으로 하고 국과 찬을 먹는 반상차림이 일상화 되어 있었기 때문에 주식류의 기본인 곡물과 그 음식은 기록하지 않은 것으로 생각된다. 「신증동국여지승람」에서도 각 지방의 토산물을 들면서 벼는 들지 않고 있다. 즉, 벼는 전국적으로 재배되는 가장 중요하고 기본적인 곡물이기에 어느 지방의 토산물이라고 할 수는 없었던 것이다. 「금양잡록(衿陽雜錄)」에도 중요한 곡식의 품종으로 벼 27종, 콩 8종, 팥 7종, 녹두 4종, 완두 1종, 기장 4종, 조 15종, 피 5종, 수수 3종, 맥(麥) 6종 등으로 곡류와 두류 식품이 각각 다양한 품종으로 산출되고 있음을 알 수 있다¹¹⁾.

2. 지역별 식품

「도문대작」에 기록된 지역별 산출 식품은 <표 2>와 같다.

1) 한성·경기도

살구와 오얏(綠李)은 서교의 것이. 앵두는 지금의 잠실 부근에 있었던 楮子島(「新增東國餘地勝覽」卷2 京都下)¹⁵⁾의 것이 좋았고, 그 외 복숭아·각시(角柿) 등의 과실류가 좋고, 반도(盤桃)는 금양(시흥)과 과천에 많이 있었는데 지금은 나지 않는다 하였다.

한강에서는 쉼어·하돈(복어)·옹어·뱅어가 많이 잡힌다 하였는데, 한강 하류에 司饗院 소속의 葦魚所를 두어 옹어를 잡아 궁중에 진상을 하였다고 한다(光海君日記 卷126, 10年 4月 庚寅). 경기 연안의 서해에는 새우(자하, 대하), 맛조개, 홍채, 송어, 황석어, 오징어, 소라, 대구, 민어, 조기, 밴댕이, 낙지, 준치가 많았다(「新增東國餘地勝覽」卷9 수원, 부평, 남양, 인천 土產). 인천과 남양에서 잘 잡힌다는 해양(海鰲)은 이것이 성계인지 해파리인지 명확하지 않다^{16,17)}. 「도문대작」에서는 소의 지라 맛과 같다고 하였고, 「신증동국여지승람」에서도 해양으로만 기록되어 있을 뿐이다. 하돈(복어)은 독이 많아 죽

기도 한다 하였으며, 복어로 국을 끓일 때는 곤쟁이 젓과 함께 먹어야 독이 잘 풀린다고 하였다¹²⁾.

삭녕에서는 파, 부추, 달래, 고수와 같은 향신채의 재배가 많았는데, 이들은 비시(非時)나물이라 하여 마굿간에 앞에 움을 파고 거름과 흙을 깔아 심으면 삭이 돌아 겨울에 쓰는 나물이다. 이것은立春 때 五辛盤을 만들어 먹는 節食이기도 하다. 이는 조선 후기의 세시풍속을 알리는 「동국세시기」에서도 기록되어 있으며¹⁸⁾, 푸성귀가 부족했던 시절 겨울동안 陳菜와 김치에 의존한 식단에 섭취하지 못했던 비타민을 보충하는 좋은 기회였으리라 생각된다. 채소류로 토란과 여뀌가 좋다하였는데, 이를 보충해주는 기록으로 왕십리 들에는 무(蕪菁·蘿菔)·배추(白菜)를 심고, 청파·노원에서는 토란을 잘 심으며, 남산의 남쪽 이태원 마을 사람들은 茶蓼를 심고, 紅芽를 경작한다 하였다¹⁹⁾. 여뀌는 매운맛이 나는 여러 해살이식물로 조미료로 이용하기도 하기도 하였다.

2) 강원도

천사리(天賜梨)는 말 그대로 하늘이 내려준 배인데 成宗 때 강릉에 사는 김영(金瑛)이라는 사람의 집에 갑자기 배 한그루가 돌아와 열매가 만발하였고, 당대에는 이미 많이 퍼져 달고 연한 배가 많이 열린다 하였는데 다소 허구적인 면이 없지 않다. 정선의 금색배, 삼척의 자두, 황도는 춘천과 홍천에서, 수박은 원주에서 많이 난다고 하였다. 잣은 내금강 회양의 것이 명물이고²⁰⁾, 정선(旌善)은 배의 명산지이다¹⁹⁾.

붕어와 열목어 같은 담수어와 은어·복어·송어 같은 해수어의 질이 좋다 하였고, 동해에서 나는 명태를 말린 복어, 말린 연어, 대구, 문어, 고등어로 만든 음식도 강원도의 특산으로 기록되어 있어(世宗實錄 卷24, 6月 6日 甲辰) 동해산 건어물의 품질이 일품이었음을 짐작케 한다. 삼척의 대게를 이용하여 포를 만든다 하였는데, 게를 이용해 포를 만드는 방법이 「요록」에 나와 있는데 해포(蟹脯)는 게살에 난백이 들어가 가열 응고된 포의 형태였으리라 생각된다.

옹장은 강원도 산골은 어디에나 있고, 옹장요리는 회양의 요리가 가장 좋고, 다음으로 의주와 해주 사람들이 잘한다 하였으나 「음식디미방」을 제외한 당대의 다른 조리서들에서 그 기록을 찾기 어려운

점으로 보아 웅장요리가 일반화 되었다라고 보기는 어렵다. 녹설(鹿舌)요리는 회양사람이 잘하며, 표태는 양양에 사는 사람이 요리를 잘한다하였으나 어디에도 표태 요리를 찾을 수 없었다. 다만 「산림경제」에 「거가필용」과 「신은지」에 기록된 사슴꼬리절임과 사슴혀·꼬리곰에 대해 간략히 소개하고 있다. 더불어 사슴숙육과 사슴구이의 기록이 있고, 사슴고기는 오래 가열하면 질겨지므로 半熟정도의 가열이면 충분하다 하였는데 이는 사슴고기가 지방이 거의 없고 연한 육질을 가졌기 때문이라 생각된다. 중국 唐代의 「천금식치(千金食治)」 「유양장보(酉陽雜俎)」 「유선굴(遊仙窟)」에서 清代의 「수원식단(隨園食單)」에 이르기까지 녹미와 녹설 요리를 최고의 술안주로 꼽았다 한다²¹⁾.

평창의 꿀이 좋다하였는데 강원도의 22개 군에서 꿀이 토산으로 기록되어 있다²⁵⁾. 석순(石蓴)은 영동 지방에서 많이 난다 하였는데, 석순이 바다에서 나는 파래인지 들에서 나는 순채를 뜻하는 것인지는 명확치 않다. 제곡(齊穀)은 작은 조개로 경포에 있는데 홍년이 들었을 때 곡식을 대신할 수 있다하여 붙여진 이름이다. 삼척에서 나는 게(蟹)는 그 크기가 얼마나 컸는지 강아지만하다 하였다.

3) 충청도

보은에서 대추가 많이 생산되고²⁰⁾ 단양, 음성, 은양도 명산지이다²⁵⁾. 충주는 수박과 동아가 명산인데 동아는 박과의 한해살이 식물로 열매는 호박 비슷한 긴 타원형이고 익으면 흰 가루가 앉는다. 동아(冬瓜)로는 동아누르미, 동아선, 동아정과 등을 만들 수 있는데, 동아선은 「음식디미방」에서는 동아를 살짝 데쳐서 쓰고, 「주방문」에서는 소금에 절인 동아를 쓰고, 마지막에 겨자와 찻국 즙을 엮는 차이가 있었다. 「수운잡방」·「요록」·「산림경제」에서 동아정과를 만들 때는 알맞은 크기로 썬 동아를 조개가루나 석회 끓인 물에 담구어 전처리를 하였는데 이는 동아의 과육으로 조개껍질이나 석회에 풍부히 들어있는 무기이온(Ca^{++} · K^{+})들이 침투되어 더욱 아삭아삭하게 해주는 효과를 기대한 것으로 추측된다.

수박을 보관할 때 「음식디미방」에서는 깊은 동이나 독에 넣고 쌀겨와 함께 둔다하였고, 「산림경제」에서는 납설수를 담고 청동가루를 풀었다 하였는데 이는 수박의 chlorophyll 색소가 금속이온(Cu^{++})을

만나 더욱 짙은 청록색을 유지한다는 것을 이미 알고 있었다.

조홍시(早紅柿)의 명산지는 온양이라 하였는데, 감의 품종 중 高宗柿인 것으로 생각되며 이는 보통의 감보다 알이 작고 씨가 없으며, 맛이 단데 잘 익으면 껍질이 선명한 홍색을 띠고 경기도 충청북도 지방에서 많이 난다. 감에는 단감과 뽕은 감이 있는데, 우리나라의 재래종은 거의 뽕은 감으로, 「도문대작」에서의 早紅柿 角柿 烏柿도 모두 뽕은 감이다. 그러므로 뽕은맛을 내는 tannin 성분을 불용성으로 만들기 위해서는 탈삼(脫澁)과정을 거쳐야 한다. 탈삼법에는 침시(沈柿)로 하는 방법과 건시로 하는 방법이 있는데, 감이 탈삼되면 tannin이 불용성이 되어 뽕은맛을 나타내지 않기 때문에 맛이 달아진다. 「산림경제」에는 이러한 원리의 보관법이 기록되어 있다.

뱅어는 1-2월 임한에서 잡히는 것이 국수처럼 가늘고 희다하였다는데 임한은 임천과 한산 지역을 일컫는 말이다. 아산에서는 황석어가 많이 잡힌다. 「음식디미방」과 「산림경제」에는 훈제방법을 이용한 생선말리가 소개되어 있어 당시의 건조기술의 발달정도를 알 수 있다.

4) 경상도

영남지방에는 청어·복어·은어 등이 많이 잡힌다 하였다. 대구는 경상도 해안 19개 군현, 전북은 경상도 해안 18개 군현의 산물로 경상도 연안의 동·남해에 많이 잡혔으며²⁵⁾, 그 외 멸치로는 멸치젓과 멸장을, 연어알젓과 대구알젓은 9-10월 사이에 담겼는데 그 맛이 특별하여 조선초기부터 진상품이었다(世宗實錄 卷25 6年 8月 癸亥).

밀양과 상주의 밤, 진주의 감과 안동의 잣이 유명하였고(睿宗實錄 卷2 卽位年 11月 己巳). 예천은 모과가 좋다하였다. 이 중 감은 동아시아 특유의 과수로서 중국의 「제민요술(齊民要術)」에 감나무의 재배에 대한 기록이 있고, 우리나라에서도 일찍부터 재배한 과일로서 「향약구급방(鄉藥救急方)」에 경상도 고령(高靈)에서 감을 재배하였다는 기록이 있어 당대 지리산을 중심으로 감의 생산이 많았으며, 오늘날 주로 먹는 단감은 1920년대 이후 일본으로부터 유입된 것으로 보인다.

토란은 영남과 호남의 것이 모두 좋고, 서울의 것

은 맛은 좋으나 크기가 작다하였다. 토란은 8-9월에 뿌리를 썬 수 있어 햇 토란으로 만든 토란탕은 추석의 절식이기도 하다. 토란의 줄기로는 국을 끓일 수 있고, 연한 잎은 그늘에 말렸다가 겨울에 데쳐 찜으로 먹었다. 토란정과는 토란즙과 호밀을 섞어 조린다¹²⁾.

지리산에서 죽실이 많이 나는데 허균이 浪州(부안의 옛지명)에 있을 때 노스님이 보내주신 죽실에 감가루와 밤가루를 넣어 죽을 쑤어 먹었는데 적은 양으로도 하루 종일 든든했다고 하였다. 대나무는 지리산을 중심으로 한 경상도와 전라도가 생육지역으로 적합한데 특히 경상도 거창과 함양의 대(竹)가 유명하다. 「지봉유설」에도 대나무의 열매는 진맥(眞麥)과 비슷하고 끈기있는 의이薏苡와 같으며 맛은 수수와 같다. 이를 이용해 술·밥 등을 해서 먹는다라고 하여 대나무에서 얻을 수 있는 죽순과 죽실이 음식의 재료로도 이용되었음을 알 수 있다.

5) 전라도

전주부근에서는 모두 승도(僧桃)가 난다하였는데 승도는 복숭아나무의 한 품종으로 열매는 핵과(核果)로 둥글며 본종인 복숭아나무와 달리 표면에 털이 없는 것이 특징이다. 감류(甘類)는 석류를 말하는데 영암과 함평의 것이 제일 좋다하였다.

생강은 전주에서 나는 것이 좋고, 다음이 담양과 창평의 것이다 하였다. 전주의 생강은 생산량이 많고 질이 좋아 조선후기 까지 거의 전국의 수요를 공급할 수 있을 정도였으며, 생강이 부유한 특징인들이 이익을 독점하는 바탕이 되었다고 한다²²⁾. 또한 전주상인들이 생강을 팔기 위해 평안도 義州까지 갔다는 것으로 보이²³⁾ 생강의 상업성이 높고, 당시 상인들의 활동영역이 대단히 넓은 것을 알 수 있다. 「수운잡방」에는 생강 심는 방법과 생강정과 만드는 방법이 있다.

순채(蓴)는 수련과의 여러해살이풀로 어린잎을 식용한다. 호남의 것이 좋다 하였고, 나물과 탕으로 이용되었다. 도미국을 끓일 때는 순(蓴)나물이 들어가야 좋다하여 탕의 부재료로 사용되었다. 나주는 무(蘿蔔)가 명산지인데 이를 보관하기 위해 서리가 내린 후 뿌리를 캐서 큰 것을 골라 쪼갠 대가리를 남기고, 칼로 잘라 인두로 지져 土庫 안에 넣어 두면 봄이 되어도 썩어지지 않고, 바람이 들지 않

는다¹²⁾. 서해의 전역에서 잡히는 황석어(黃石魚)는 사람의 원기를 돕는다하여 助氣라 하였는데 조기젓을 담구거나 국을 끓이는 방법도 있지만 무엇보다도 말려서 먹는 굴비가 일품이다. 굴비는 3월부터 산란하기 위해 북상하는 조기를 그물로 잡아 제조했는데 그 역사가 삼국시대로 거슬러 올라간다.

김은 전라도의 산물로 '海衣' 또는 '감팜'라 하였으며 광양군은 400년 전부터 김이 토산이라 하였다(「新增東國餘地勝覽」卷35 전라도 나주, 영암 土産, 卷37 전라도 장흥, 진도, 해남 土産). 허균은 함평·나주·무안의 김이 옛처럼 달다 하였다.

제주도는 1946년 까지 전라도에 속해 있었으므로 전라도에 분류하였다. 제주는 감귤류와 유자, 전복, 표고버섯의 명산지이다. 濟州牧에서는 귤, 유자 등을 진상했는데(太宗實錄 卷 24, 12年 8月 8日 庚申) 이를 종묘에 진설하고 각 궁의 하인들과 가까이 모시는 신하들에게 나누어 준다. 옛날 탐라의 성주가 감귤을 바칠 때 이를 치하하기 위하여 과거를 실시했는데, 조선도 이를 답습하여 太學과 四學의 儒生들에게 시험을 보이고 귤을 나누어 주었다. 그 과거 이름을 柑製라 하였다(肅宗實錄 卷9, 6年 6月 9日 丙寅). 귤은 銀錫器에 담아 두거나, 油麻에 섞어두거나, 綠豆에 묻어두면 오래 보관할 수 있다 하였다¹²⁾.

생전복은 씻지 않은 상태에서 참기름을 발라서 보관하고 말린 전복은 무르게 삶아 해삼처럼 쓰고, 전복찜을 하기도 한다⁹⁾. 승어는 서해의 전역에 있지만 나주의 것이 크다 하였는데 산란기에 쿠로시오난류의 영향으로 남하하여 영산강 유역으로 회유하게 되므로 영산강 부근 지역의 승어는 그 크기가 최대이다. 이 때 양질의 승어알은 숙성되어 어란(魚卵)이 만들어졌고, 이는 진상품이기도 하였으며 오늘날까지도 그 명맥이 유지되고 있다.

6) 황해도

언 게(凍蟹)는 안악에서 나는 것이 가장 좋다 하였는데, 「지봉유설」에서 황해도의 게는 서리가 내린 후의 겨울 게가 특히 유명하다 하여 이를 입증하고 있다. 해주에서 2월에 잡히는 청어는 맛이 매우 좋다하였는데, 당대 청어는 황해도 명물로 4월에 많이 생산되며 수백리 간에 청어를 먹지 않은 사람이 없다고 하였다²⁴⁾.

또 해서지방의 연안에서는 곤쟁이, 죽합, 소라와

청각, 황각, 세모 등의 해조류가 좋아 이를 이용한 젓갈이 발달한 것으로 생각된다. 특히 곤쟁이는 서해 전역에 걸쳐 생산되고 있었다. 청각은 김치에 많이 쓰였으나 18세기를 전후하여 그 사용이 감소하는 추세이다.

大熟梨(문배)는 곡산과 이천의 것이 크고 맛도 제일이라 했는데 황해도 배는 황주, 봉산, 신계, 곡산, 수안, 토산, 서흥의 것이 맛이 달고 시원하며 향기로와 진상품이기도 하였다. 이강고(梨薑膏)는 배와 생강을 주원료로 하여 소주에 우려내어 만든 술로 생강이 유명한 전주와 배가 유명한 황해도가 명산지이다.

기름(油)은 중화부(中和府)에서 짠 기름이 좋다 하였는데, 벌레 물린 데나 圖書에 사용한다하여 기름이 식용뿐만 아니라 제독제와 인주로도 사용되었음을 알 수 있다. 호마류(胡麻類)는 조선전기에 유지생산을 위한 특수작물로서 그 중요성을 인정받고 있었는데²⁵⁾ 이들을 주로 胡麻와 芝麻로 분류하여 호마는 주로 황해·경기·충청의 일부 지역에서, 지마는 경기·충청의 일부 지역에서 재배되고 있었다. 그러므로 당시 油脂作物의 재배는 주로 황해·경기·충청이었음을 알 수 있다(「世宗實錄地理誌」 1454年).

7) 함경도

들쪽은 갑산과 북청의 것이 맛있는데 8-9월이 적기이고 생김새가 포도와 비슷하여 포도에 견주어지나 그 맛이 더 좋다하였다. 들쪽은 백두산에도 있는데 영양가가 높아 하루세끼 밥을 먹지 않고 들쪽만 먹어도 끼니가 될 정도의 자양분이 많은 특산물이라 하였다. 이는 오늘날까지 가공되어 백두산의 들쪽술은 유명하다. 또 달북분(산딸기)은 갑산의 것, 붉은 배(紅梨)는 안변 설봉산 석왕사의 것이 맛이 산뜻하다하였다.

청어는 북도(함경도)의 것이 크고 좋은데 고려 말 쌀 1되에 40마리를 주던 것이 세상이 혼란하고 황폐해지니 모든 것이 시들어 적어진다. 명종 이후 쌀 1말에 50마리더니 지금은 절무하다라고 하였다. 청어는 이 때의 대표적인 생선으로 '비웃(肥儒魚)'이라고도 했다. 이는 선비를 살찌운다는 뜻이다. 지천으로 있어 돈 없는 선비도 먹을 수 있었던 생선이 왜 갑자기 어획량이 줄었는지에 대한 원인을 찾

을 수는 없었으나 이시기 또 다른 청어자원의 변동에 대한 기록들이 있다(中宗實錄 卷13, 6年 4月 丁亥, 宣祖實錄 卷164, 36年 7月 甲戌). 청어는 찜과 구이로 이용되었다. 또 명태, 가자미, 도루묵, 문어가 유명한데 명태는 동북해 연안의 함흥, 홍원, 단천, 이원, 길주, 명천, 성진, 청진이 많이 잡혀 함경도의 명태가 전국으로 팔렸다²²⁾. 명태로는 국, 식해, 순대, 창란젓, 명란젓 등을 만들었다.

동·북해에서는 가자미, 은어, 꼬막(江瑤珠: 살조개), 석화, 미역, 다시마 등이 유명했다. 함길도 연안의 동북해를 가재미(鱧魚)가 많이 잡혀 鱧域이라고도 하였다²³⁾. 북청지방에서 봄에 잡히는 게로는 찜을 한다 하였고²⁰⁾, 비교적 낮은 온도에서 잘 자라는 산갓(山芥)으로는 김치를 담그는데, 함경도 사람들은 이를 영채김치라 한다.

8) 평안도

평양에서 잡은 언 승어(凍水魚)가 맛있다 하였는데 추운 겨울철에 잡아서 언 승어인지 냉동된 승어를 일컫는지에 대해선 명확히 결론지을 수 없다. 승어는 평양, 통강, 증산, 강서, 안주, 정주, 순천, 가산, 의주, 철산, 선천 등지에서 나는데 그 가운데서도 대동강 연안의 승어가 유명하다하였¹⁵⁾, 이를 이용한 대동강 연안의 승어국이 일미라 한다. 또한 「세종실록지리지」 土貢條에는 건승어(乾水魚)가 많이 보이는 것으로 미루어 조선 전기에는 건제품으로 가공하여 소비하는 일이 많았던 것으로 보여진다. 승어는 조선 후기까지 그 자원이 풍부하여 「조선통어사정(朝鮮通漁事情)」에 의하면 19세기 말에 한 일본인이 한번 그물을 쳐서 승어 6000여 마리를 잡아 부산에서 팔았는데 그 크기가 35-60cm였다고 하였다.

조기는 서해 연안의 용강, 증산, 숙천, 정주, 선천, 철산에서 많이 잡히는데 그 중 덕산 앞바다가 으뜸이고, 조기는 국·자반·구이·젓갈로 이용되었는데, 관혼상제 시 동해안 주민들이 명태를 제사용으로 쓰는 것처럼 평안도 사람들의 제수용으로 이용되었다. 또한 청천강을 낀 안주일대와 압록강을 낀 의주, 가산 일대가 갈게의 생산지이며¹⁵⁾ 갈게 절임을 밥반찬으로 이용하였다.

황화채(黃化菜)는 의주사람들이 중국인들에게 요리를 배워 잘 한다하였는데, 흰초(萱草) 또는 넘나

〈표 2〉 「도문대작」의 지역별 산출 식품과 음식

지 역	식 품	음 식	
한 성 경기도	한성부	곶어(鰓魚), 복어(河豚), 송어(水魚), 응어(葦魚), 뱀어(白魚), 살구(唐杏), 오얏(綠李), 앵두(櫻桃), 토란(芋), 여뀌(蓼)	쑥떡(艾糕), 느티떡(槐葉餅), 두견전(杜鵑煎), 이화전(梨花煎), 장미전(薔薇煎), 수단(水團), 상화(雙花), 소만두(小饅頭), 두텁떡(瓊糕), 국화병(菊花餅), 시울나병(柿栗糯餅), 떡국(湯餅), 증편(蒸餅), 달떡(月餅), 삼병(蔘餅), 송기떡(松膏油), 밀병(蜜餅), 개피떡(舌餅), 자병(煮餅), 약과(藥果), 대계(大桂), 중박계(中朴桂), 백산자(白散子), 홍산자(紅散子), 빙과(水果), 과과(瓜果), 봉집과(蜂蝶果), 만두과(饅頭菓), 두부(豆腐), 옛(飴)
	금양(시흥)	반도(盤桃)	
	과 천	반도(盤桃)	
	인 천	해양(海臙:해파리? 성게?)	
	통인(통진/인천)	곤쟁이(紫蝦)	
	양 근	쏘가리(錦鱗魚)	
	남 양	각시(角柿), 해양(海臙)	
	영 평		삼포(蔘圃)
	철 원		삼포(蔘圃)
	삭 녕	파(蔥), 부추(韭), 달래(小蒜), 고수(菱)	
	개 성		옛(飴), 태상주(太常酒), 자주(煮酒)
	여 주		차수(叉手)
	(경 기)	맛조개(竹蛤), 홍채(紅菜)	
강원도	강 릉	천사이(天賜梨), 붕어(鮪魚), 열목어(餘項魚), 작은조개(齊穀: 경포대)	방풍죽(防風粥)
	회 양	웅장(熊掌), 녹설(鹿舌)	웅지정과(熊脂正果), 산갓김치(山芥菹)
	정 선	금색리(金色梨)	
	삼 척	자두(紫桃), 게(蟹), 올미역(早藺)	
	울 진	자두(紫桃)	
	춘 천	황도(黃桃)	
	홍 천	황도(黃桃)	
	원 주	수박(西瓜), 거여목(苜蓿)	
	양 양	표태(豹胎)	
	평 강		산갓김치(山芥菹)
	영 월	마늘(蒜)	
	평 창	꿀(石蜜)	
	금강산		석이병(石茸餅)
	오대산	표고(標高)	
	태백산	표고(標高)	
	은어(銀口魚), 복어(河豚), 송어(松魚)		
충청도	온 양	조홍시(早紅柿)	
	보 은	대추(大棗)	
	충 주	수박(西瓜), 동아(冬瓜)	
	임한(임천, 한산)	뱀어(白魚:1-2월)	
	아 산	황석어(黃石魚)	
경상도	안 동		다식(茶食)
	밀 양	밤(栗)	밤다식(栗茶食)
	상 주	밤(栗)	밤다식(栗茶食)

<표 2> 계속

지 역	식 품	음 식	
경상도	예 천	모과(木瓜)	
	경 주		약만(藥飯)
	지리산	오시(烏柿), 밤(栗), 죽실(竹實)	
	(영 남)	청어(靑魚), 화복(花鰻), 은어(銀口魚), 토란(芋)	
전라도	전 주	승도(僧桃), 생강(薑)	백산자(白散子), 옛(飴)
	영 압	석류(甘類)	
	합 평	석류(甘類), 감태(甘苔)	
	부 안	녹미(鹿尾)	
	변 산		차(茶)
	담 양	생강(薑)	
	창 평	생강(薑)	
	나 주	송어(水魚), 무(蘿蔔), 감태(甘苔)	
	입 피	뱅어(白魚: 1-2월)	
	홍 덕	오징어(烏賊魚)	
	부 안	오징어(烏賊魚), 도하(桃蝦)	
	옥 구	도하(桃蝦)	
	노령(장성)		죽순김치(竹筍醃)
	무 안	감태(甘苔)	
	순 천		차(茶)
	제 주	금귤(金橘), 감귤(柑橘), 청귤(靑橘), 유감(柚柑), 감자(柑子), 유자(柚子), 녹미(鹿尾), 대전복(大鰻魚), 표고(標高)	
(호 남)	웅어(葦魚: 2월), 청어(靑魚), 순채(蓴), 토란(芋)		
(호 서)	곤쟁이(紫蝦)		
황해도	곡 산	대숙리(大熟梨), 꿀(蜂蜜)	
	신 천	포도(葡萄)	
	웅 진	소라(小螺), 청각(靑角)	
	해 주	청어(靑魚), 은어(銀口魚), 청각(靑角)	
	안 악	언게(凍蟹)	
	웅강(웅진/강령)	곤쟁이새우(紫蝦)	
	황 주		초시(椒豉)
	수 안	꿀(蜂蜜)	
	중 화	기름(油)	
	산 골	평(膏雉)	
(해 서)	맛조개(竹蛤), 순채(蓴), 황각(黃角), 참가사리(細毛), 겨자(芥)		
함경도	갑 산	들쭉(豆乙粥), 산딸기(達覆盆)	
	북 청	들쭉(豆乙粥), 꼬막(江瑤珠)	
	안변(석왕사)	홍리(紅梨)	
	홍 원	꼬막(江瑤珠)	
	고 원	석화(石花)	
	문 천	석화(石花)	
	(관 서)	송어(松魚), 청어(靑魚)	산갓김치(山芥菹)
평안도	의 주	참외(栝瓜), 웅장(熊掌), 거위(鵝), 곤쟁이(紫蝦), 황화채(黃花菜)	대만두(大饅頭)
	희 천	웅장(熊掌)	

〈표 2〉 계속

지역	식품	음식	
평안도	양덕	평(膏雉)	
	맹산	평(膏雉)	
	산골	현리(玄梨)	
	평양	연승어(凍水魚)	
	삼주		술(酒)
	눌치(訥魚), 새우알젓, 청어(靑魚)		
전국	돼지(猪), 노루(麋), 평(雉), 닭(鷄), 고사리(蕨), 아욱(葵), 콩잎(菘), 부추(菹), 미나리(芹), 배추(菘), 송이(松栢), 참버섯(眞菌), 가지(茄子), 외(瓜), 박(瓠蘆)		
산골	열목어(餘項魚), 쏘가리(錦鱗魚)		
서해	승어(水魚), 황석어(黃石魚), 오징어(烏賊魚), 소라(小螺), 대구(大口魚), 대하(大蝦), 곤쟁이새우(紫蝦), 민어(民魚), 조기(石首魚), 밴댕이(小魚), 낙지(絡締), 준치(眞魚), 청각(靑角), 세모(細毛)		
남해	홍합(紅蛤), 대구(大口魚), 해의(海衣)		
동해	홍합(紅蛤), 방어(魴魚), 연어(鱒魚), 황어(黃魚), 가자미(鱸魚), 광어(廣魚), 대구(大口魚), 문어(八帶魚), 도루묵(銀魚), 고등어(古刀魚), 고등어 내장젓, 곤쟁이새우(紫蝦), 굴(輪花), 해의(海衣)		
북해	다시마(昆布)		

물이라고도 한다. 6-7월에 꽃을 따서 끓는 물에 살짝 데쳐 초를 짚어 먹고, 초봄에는 원추리의 연한 싹을 따서 국이나 나물을 끓인다.

희천과 양덕, 맹산에서는 웅장과 평(膏雉)의 요리를 잘 한다하여 산간지방에서 이들을 쉽게 구할 수 있었던 것으로 생각된다.

3. 지역별 음식

1) 한성·경기도

고려와 조선의 수도였던 개성과 서울의 음식은 화려하고 기교가 많으며, 특히 궁중음식과 의례음식이 특히 발달되었다.

두부는 창의문(藏義門) 밖의 사람들이 잘 만든다 하였는데 창의문(彰義門) 즉 자하문(紫霞門)을 말한다. 「산림경제」에는 두부 침장법이, 「영집도감의궤」(1643)에는 전증(煎蒸)이, 「미암일기(眉巖日記)」에는 제사를 드린 후 먹었다는 두부밥(豆腐飯)이, 「난중일기(亂中日記)」에는 연포갱(軟泡羹)이, 「쇄미

록(鎖尾錄)」에는 두부적(泡炙)·두부장(泡醬)의 기록이 있어²⁶⁾ 두부를 이용한 요리가 밥·갱(국)·구이·만두·장 등으로 다양하였음을 알 수 있다. 조선 전기 두부 만드는 기술은 이미 중국에 까지 알려지고(世宗實錄 卷66 16年 12月 24日 丁卯) 이 기술은 당대 일본으로 전해졌다. 일본의 唐人두부는 이를 처음으로 만든 사람이 바로 임진왜란 때 납치된 박호인(朴好仁)이었다고 해 일본에 두부가 전해지는 데 우리나라의 영향이 컸음을 알게 한다²⁷⁾. 이렇듯 조선시대 이미 두부의 종주국인 중국에 버금가는 기술이 있었으며 그 이용 범위가 넓었던 것에 비추어 우리나라에서 두부의 역사는 보다 시간을 거슬러 올라가게 된다. 하지만 고려시대에는 문헌상의 기록을 찾기가 쉽지는 않고 「목은집(牧隱集)」의 식구에 처음으로 두부에 대한 기록이 있다.

영평과 철원 사람들은 삼포(蔘脯)를 잘 만든다고 하였는데 삼포의 주재료가 윤서석 교수는 더덕일 것이라는 하였으나¹⁶⁾ 영평이 인삼이 토산인 지역인 것으로 보아¹⁵⁾ 필자는 삼포가 수삼을 얇게 저며서

말린 포로 생각된다.

차수(叉手)는 여주사람들이 잘 만든다 하였는데, 밀가루에 물과 참기름을 넣고 반죽하여 가늘게 늘여 타래를 지은 뒤 기름에 튀겨낸 것으로 叉手果라 한다. 이는 유밀과의 일종으로 궁중연회 때 자주 올랐던 음식이다. 「요록」에는 거식조(車食造)로 기록되어 있고, 「진찬의궤(進饌儀軌)」 「진연의궤(進宴儀軌)」 등에는 밀가루 4말, 참기름 1말, 꿀 1말, 지치 1근, 홍취유 2되, 설면자(雪綿子: 풀솜) 3돈 등 차수과를 만드는 데 필요한 재료와 분량이 기록되어 있으나 만드는 법은 기록되어 있지 않아 어떤 모양인지 확실하지 않다.

옛은 개성의 것이 상품이고, 전주와 서울에서도 잘 만든다하였다. 이들 지역은 질 좋은 쌀이 생산되는 지역이면서 궁중과 양반가의 음식이 발달한 곳으로 의례음식에 빠지지 않는 당속류(糖屬類)의 발달은 당연하다하겠다. 옛(飴)은 흑당(黑糖) 또는 백당(白糖)이라고도 하는데 漢代 때부터 조미료로 쓰여진 것으로 보아 우리나라에서도 삼국시대 이미 존재했을 것으로 추측되며, 조선 후기의 각종 의궤 상차림에 많이 쓰였던 유과와 유밀과 등의 제조에 필수재료가 되었다²⁸⁾. 「수운잡방」에서는 쌀로 밥을 지어 엿기름물을 넣어 삭힌다 하였는데, 「주방문」에서는 찹쌀가루를 죽을 쑤어 엿기름물을 섞고, 「요록」에서는 찰기장쌀밥을 하여 엿기름물을 부어 삭힌다 하여 엿이나 조청을 만들 때 주재료로 멥쌀·찹쌀·찰기장 등의 곡물이 다양하게 이용되었다.

술은 개성에서 빚은 태상주(太常酒)와 자주(煮酒)가 가장 좋다 하였으나 태상주는 그 만드는 방법이나 재료는 알 수 없었다. 자주는 고려 李奎報의 詩에서부터 그 역사를 찾을 수 있는데 멥쌀, 술, 누룩, 찹쌀, 물, 호도, 황밀, 후추, 황납이 들어간 증류주이다. 당대 술은 각종 제사와 의식 등에 사용되어 기호품으로만이 아니라 생활의 필수품으로 쓰였다. 술을 만드는 방법이나 술을 보관하는 방법 등이 「수운잡방」에 44종, 「주방문」에는 28종, 「음식디미방」에는 40종, 「요록」에는 27종 수록되어 있을 정도로 많은 종류의 가양주가 있었다. 당대 조선의 양조 기술을 점점 발달하여 중양주류(重釀酒類)를 존중하는 경향이 뚜렷해짐에 따라 양조의 원료가 멥쌀 위주에서 찹쌀로의 전환이 뚜렷해지고, 양조기법에서도 주본(酒本) 또는 주효(酒酵)을 이용하는 중양

법(重釀法)이 단순중양법(單純重釀法) 보다 많아졌다²⁹⁾. 이런 연유로 평양의 甘紅露酒, 황해도 梨薑膏, 전라도의 竹瀝膏 등의 명주가 나오게 되었다.

서울의 時食으로 봄에 먹는 쭉떡, 느티떡(4월 초 과일), 두견전(3월 삼짇날)과 이화전을 애 먹었다. 여름에는 장미전, 수단(6월 유두), 쌍화, 소만두를 먹었고, 가을에 먹는 瓊糕는 두텁떡이라 하는데 떡종의 떡으로 그 맛이 으뜸이라 한다. 국화병은 국화를 엮어 부친 花煎이며, 서울나병은 꽃감과 밤을 찹쌀가루에 섞어 찢떡이다. 겨울의 탕병은 떡국을 말하고, 증병, 월병, 삼병, 송고유, 밀병 설병, 자병, 약반은 늘 좋다고 하였다. 떡은 만드는 방법에 따라 찢떡·친떡·지진떡·삶은 떡으로 분류할 수 있는데, 지진 떡으로 계절에 따라 피는 杜鵑花, 梨花, 장미, 菊花를 이용한 화전이 기록되어 있다. 수단은 곡물을 그대로 삶거나 또는 가루 내어 흰떡모양으로 빚어서 썬 다음 녹말가루를 섞워 삶아 내고 꿀물에 타거나 띄워서 마시는 음료를 말한다. 원래 수단은 단오절에 만들어서 서로 주고받던 음식인데 조선 중엽부터 유월 유두날로 옮겨져 여름철에 즐겨 먹게 되었다³⁰⁾. 수단은 계절에 따라 만드는 방법이 달라지는데, 초여름에는 햇보리에 녹말가루를 섞워 삶아 만든 보리수단을 즐기며 여름철에는 흰떡을 빚어 잘라 만든 떡수단을, 겨울철에는 찹쌀가루를 색색이 물들여 원소병을 만든다. 쌍화(雙花)는 고려시대 원나라의 교역으로 전해진 음식 중의 하나로 밀가루에 술을 넣고 부풀려서 소를 넣어 찌낸 음식이다. 밀가루반죽을 발효시키기 위해 쌀로 죽을 수어 누룩을 넣어 술을 만들고, 여기에 밀가루나 보릿가루를 넣어 반죽하였다. 소는 쇠고기, 오이, 무, 석이, 표고버섯, 기름, 잣, 후춧가루 또는 팔소 등을 넣기도 하였다. 송고유(松膏油)는 송고병(松膏餅)이라고도 하며¹⁰⁾ 소나무의 속껍질을 잣물에 삶아 깨끗이 씻고 물에 담가 두었다가 다음날 방아를 찧어 찹쌀가루와 섞어 덩어리가 될 때까지 두드려서 떡을 만든다. 참기름에 지져서 붉은색이 나거든 쭉 위에 흩어 놓아 식혀 먹었다. 설병(舌餅)은 「삼국유사」 효소왕대(692-702) 죽지랑조에 나온다. 설(舌)은 곧 혀를 의미하므로 혀의 모양처럼 생긴 인절미나 절편 혹은 그 음이 유사한 설기떡이었을 것으로 짐작된다. 약반(藥飯)은 찹쌀을 불려서 찌고 여기에 참기름, 꿀, 설탕, 간장, 밤, 대추, 잣 등을 버무려 다

시 충분히 쪄떡이다. 정월 대보름의 절식으로 이용되며, 몸에 이롭다 하여 ‘藥’이라는 명칭이 붙은 것처럼 꿀, 대추, 밤 등 약이성 효능을 지닌 갖가지 재료로 만들어지며, 찹쌀로 만들어 소화율도 좋고, 노화도 잘 일어나지 않는 특성이 있다.

2) 강원도

방풍죽은 허균이 강릉의 외가에서 먹었던 음식으로 2월이면 방풍을 해가 뜨기 전의 새벽녘에 이슬을 맞으며 돌아난 새싹을 따서, 뽕쌀로 죽을 쑤는데 죽이 반쯤 익었을 때 방풍을 넣어 끓여 먹는데 그 그윽한 향이 삼일이나 간다고 하였고, 후일 遼山(황해도 遂安郡)에서 방풍죽을 끓여먹었을 때는 그 맛이 어림도 없었다고 하여 강릉 방풍의 향이 그윽하였음을 말하고 있다. 방풍죽은 「산림경제」에도 같은 방법으로 소개되어 있다. 방풍(防風)은 藥餌性 식품으로 초당 근처에 밭을 일구어 놓고 종약을 키워 수시로 따다 음식에 쓴다하였는데, 해송자(海松子)를 보관할 때 이것으로 덮어 두면 썩들지 않고, 방풍도 상하지 않는다 하여 식품보존제의 역할도 하였다¹²⁾.

석이병은 풍악산 표훈사(表訓寺)에서 먹었던 쪄떡으로 그 맛이 찹쌀떡이나 감떡보다 좋다고 하였다. 석이병을 「도문대작」에서는 석이가루를 꿀에 개여 귀리가루에 섞어 늦시루에 찌는 반면, 「산림경제」에서는 찹쌀가루에 섞어 반죽하고, 대추와 밤, 꿀로 만든 떡소를 넣어 모양을 빚어 참기름을 바르고, 대나무로 만든 체에 쪄 다음 잣으로 고물을 묻힌다고 하여 만드는 방법과 재료의 차이가 있었다.

웅지정과(熊脂正果)를 회양의 사람들이 잘 한다하였는데 熊脂는 곰의 지방을 일컫는 말인데 이것으로 정과가 가능했는지 그 조리법을 찾을 수 없을 뿐더러 상상조차 어려운 음식이다. 웅지정과는 「도문대작」에만 기록되어 있다.

3) 충청도

「도문대작」에서 유일하게 충청도의 음식이 기록되어 있지 않다.

서해에서 생산되는 석화(石花)는 작지만 맛이 좋다하였다. 석화는 산란기인 여름철을 피한 봄, 가을과 겨울이 식용시기이며, 선도가 좋은 것은 회가 좋고, 두부찌개나 김치의 부재료로 굴젓을 담기도 했

다¹²⁾. 「주방문」에 석화느르미가 있는데 느르미는 죽을 만들어 끼얹는 음식을 말하는 것으로 오늘날 누름적의 형태이나 18세기 이후 조리법이 사라졌다.

4) 경상도

밀양과 상주의 밤다식과 안동의 다식(茶食)이 좋다 하였다. 다식은 「요록」과 「음식디미방」에서는 眞末茶食을 만드는 방법이 3가지 소개되어 있는데 밀가루를 꿀, 조청, 참기름, 청주 등으로 반죽하여 다식판에 찌거나 떡으로 만든 다음 기와를 깔고 숯불 위에 올려 앞뒤가 노릇하게 익혀낸다 하여 오늘날의 곡물·종실·견과류를 가루로 내어 꿀과 섞어 다식판에 박아내는 방법보다 가열단계가 추가되어 있었다. 밤다식은 건을을 가루로 만들어 꿀을 섞어 나무판에 찍어낸 것이다.

경상도는 동·남해에서 다양한 생선과 더운 기후 조건으로 인해 젓갈이 발달되었다. 고조리서를 통해서 본 젓갈에는 게·굴·새우·조개·조기·밴댕이·고등어를 비롯한 각종 어류와 그 알(魚卵)이 쓰였다. 젓갈을 만들기 위해서는 그 재료의 신선함이 무엇보다도 중요하고 제염의 문제가 반드시 수반된다. 「세종실록지리지」에서 「신증동국여지승람」까지 소금은 각 지방의 주요 토산물로 기록되어 있다. 이들 소금과 생선이 모여 젓갈을 만들어졌다. 이 젓갈은 지방마다 어획되는 생선의 종류에 따라 향토음식화 되어졌다. 이와 같이 발달된 젓갈은 조선의 식탁에 중요한 단백질의 공급원이 되었으며 곰삭은 발효미는 밥상에 올려지는 찬의 기본 맛이 되었다. 당대 고조리서에서 볼 수 있는 가장 일반적인 젓은 게젓으로 모두 8종이나 기록되어 있고, 소금이 6번, 간장이 2번 쓰였다^{8,9,12)}. 그 외의 향신료로 생강, 후추, 마늘, 천초 등이 쓰였다.

「산림경제」에서는 어육침장법이라 하여 어패류뿐만 아니라 수조육류를 이용한 것이 있었음을 알 수 있고, 이는 「세종실록지리지」에 수록된 생선해, 토끼해, 사슴해, 기러기해가 진상 품목이었다는 것에서 이들이 명물이었음을 알 수 있다. 食醢는 생선, 소금, 쌀 등의 전분질 식품을 혼합하여 숙성시킨 것으로 전분이 분해 되어 유기산이 생성되고 소금과 더불어 생선의 부패를 억제하게 되는 방법이다. 생선+곡물+소금의 전형적인 食醢의 첫 기록으로 「수운잡방」과 「요록」, 「주방문」에서 조리방법을 찾을

수 있는데 「수운잡방」과 「주방문」에서는 저장 시물을 볶는 것이 「요록」의 방법과 달랐다. 「미암일기」에 경상도의 상주식해, 강원도식해, 전라도 무안의 송어식해, 전라도 익산의 백어 식해가 기록되어 있고, 「쇄미록」에는 충청도 임천식해, 전라도 익산의 백어식해 등의 기록으로 보아 이 시기 식해가 전국적으로 상용되고 있었음을 알 수 있다²⁶⁾. 식해는 관북지방과 남부지방 중 동반부에 속하는 지역에서 주로 담그는데 동해에서는 사계절 생선이 풍부하게 잡히고, 서해에 비해 소금의 생산량이 적기 때문에 서해안 쪽에서는 것같이 동해안 쪽에서는 식해가 주로 발달하게 된 것으로 생각된다. 이 식해에 조선후기에서는 고춧가루가 들어가 오늘날과 같은 매콤한 맛을 내게 되었다. 또한 식해에서 양념과 비린 어육을 빼고 새로운 식품으로 탄생된 것이 바로 食醃이다. 즉 밥과 엇기름만으로 달콤하고 걸쭉한 국물의 식해가 탄생된 것이다. 식해에 대한 첫 기록은 「수문사설(護聞事設)」에서 볼 수 있다.

약반(藥飯)은 경주에서 보름날 까마귀에게 먹이는 풍습이 있다 하였고, 중국인들이 이를 배워 즐겨하여 먹는데 고려반(高麗飯)이라한다 하였다. 약반은 그 기원을 「삼국유사」射琴匣條에서 “찰밥으로 까마귀에 제사를 지냈다”는 데 두고 있다²⁴⁾. 「용제총화」에는 약밥의 유래와 만드는 법이 기록되어 있고, 찹쌀·乾柿·熟栗·大棗·마른고사리·버섯(茸)·淸蜜·淸醬·갓·호도 등을 넣고 만드는데 이를 香飯이라고 한다하였다.

5) 전라도

전주에는 백산자(白散子)가 많이 있다 하고, 박산(薄散)이라고도 한다 하였다. 한과류 중 유과(油果)의 한가지로 산자는 찹쌀가루를 익혀 파리가 일도록 친 다음 여서 반죽을 네모모양이 되도록 편편하게 만들어 말렸다가 기름에 지지고 꿀을 발라 고물을 묻힌 것으로 고물의 색에 따라 홍·백산자로 나뉜다. 한과류 중 유일하게 찹쌀과 멥쌀을 이용한 유과가 전라도가 특산인 이유는 비옥한 호남평야에서 좋은 찹쌀과 멥쌀이 생산되었기 때문이었으리라 생각된다.

노령(장성)의 죽순이 좋다하였는데, 죽순은 대나무의 어린 줄기로 4월경에 채취할 수 있는데 선도 저하가 빠르므로 죽순을 캐면 걸쭉질을 벗기고 쪄

개서 끓는 물에 데쳐 벌에 말리고 이를 쓸 때 뜨물에 담그면 새것과 같이 쓴다하였다¹²⁾. 전라도는 참대가 22개의 군현에서 있고 이는 진상품이기도 하다¹⁵⁾. 이를 이용해 나주와 창평의 죽력고(竹瀝膏)가 탄생되기도 하였다. 대나무는 순, 즙, 열매를 음식에 이용할 수 있는데 대나무 열매로 만든 죽실밥²⁰⁾, 죽력고(竹瀝膏), 죽순김치, 죽순탕 등의 음식이 있다. 죽순은 캐서 걸쭉질을 벗기고 쪄서 끓는 물에 데쳐 벌에 말려놓고 쓸 때 뜨물에 담가쓴다고 하였다¹²⁾. 죽순해(竹筍醃)는 醃라는 이름에서도 알 수 있듯이 양념에 버무려 익힌 漬, 즉 醃型 김치로¹⁶⁾ 비교적 장기간의 저장이 가능한 저장식품이다. 「산림경제」에서는 죽순구이와 죽순초체가 있는데 죽순은 국이나 포로 먹을 경우 그 진성을 잃어버리며 외피를 벗길 때 굵는 방법을 쓰면 그 감미가 말 할 수 없이 좋다하였다.

차(茶)는 순천의 것이 가장 좋고, 변산이 다음인데 허균 자신은 작설차를 가장 즐긴다하였다. 차의 역사는 삼국시대로 거슬러 올라간다. 7세기 전반인 신라 선덕여왕 때부터 있었으며, 그것이 성행한 것은 828년 김대립(金大廉)이 당나라에서 차 종자를 가져다 지리산에 심은 이후 지리산을 중심으로 하는 영남과 호남 지방이 우리나라 차의 본고장이 되었다. 이 지방의 기후 및 입지조건이 차나무 재배에 적합한 때문이기도 하였다. 불교와 인연이 깊었던 음다(飲茶)의 풍속은 조선시대에 이르러 불교와 더불어 쇠퇴하여 차를 北京에서 사오기도 하고 관청에서는 찹쌀을 볶아 물에 타서 이를 차라고 한다하여 송늬와 각 고장의 좋은 물이 차의 자리를 대신하게 되었다³¹⁾. 하지만 19세기에 이르러 혜장(惠藏)·초의(草衣)·범해(梵海) 등의 다승(茶僧)과 정약용(丁若鏞) 신위(申偉)·김정희(金正喜) 등 차를 즐기는 문인들에 의해 다시 한번 성행하게 된다.

6) 황해도

안악은 언계(凍蟹)가 명물로 「산림경제」에는 술지게미, 초, 소금, 술 등을 이용한 담금법이 기록되어 있었고, 「주방문」에는 계살을 걸러내서 만드는 계탕이 소개되어 있다.

황주의 초시(椒豉)가 맛이 좋다하였다. 椒는 산초를 뜻하고, 豉는 메주를 의미한다. 즉 오늘날의 고추장일 것으로 추측되나 이시기는 고추가 상용화되

기 전이므로 고춧가루 대신 산초가 들어간 장이라 상상할 수 있다. 고추가 없던 시절 산초가 기본양념으로 쓰이고 있기 때문이다. 윤서석 교수는 고추의 유입경로를 중국을 거친 북쪽 길도 있었던 것으로 보아 황주의 초시가 고추장인지 고추 장아찌인지 알 수 없다 하였고¹⁶⁾ 김상보 교수는 고추와 고추장의 유입 경로가 같다고 가정할 경우 고추장은 중국의 소수민족에게서 고추장형태의 음식이 있어 우리나라를 거쳐 일본으로 전해졌다고 하였다²⁶⁾. 이후 고추장에 대한 기록은 「산림경제」에 만초장법(蠻椒醬法), 「원행음료정리의궤」에 고초장법(苦椒醬法)으로 등장하고 있다.

7) 함경도

들쪽은 正果를 만든다 하였다. 정과는 煎果라고도 하는데, 「수운잡방」에 생강정과·「산림경제」에 동아정과가 기록되어 있는데 정과는 식물의 뿌리·줄기·열매 등을 통째로 또는 썰어서 꿀에 졸인 것으로 미리 만들어 두었다가 생실과를 먹을 수 없는 겨울철에 주로 먹었을 것으로 생각된다.

함경도의 명태로는 국, 식혜, 순대와 그 알과 내장으로 만든 창란젓과 명란젓 등이 유명하다³²⁾. 회(膾)는 교통과 신선 유통체계가 갖추어지지 않은 당대에서 해안의 지역에서만 맛 볼 수 있는 특권의 요리였으리라 생각된다. 「음식디미방」에는 대구껍질채라는 숙회가 있고, 생회로는 대합회가 기록되어 있다. 「주방문」의 낙지채 역시 숙회이며, 「산림경제」에는 놀어, 꺾어, 은어, 밴댕이, 웅어, 민어, 고등어, 승어, 대합, 전복, 해삼을 생회로 먹을 수 있다하였다.

산갓김치(山芥菹)의 조리법은 「음식디미방」에 나오는데 산갓을 날 것대로 미지근한 물에 맹물에 담근 것으로 산갓의 향을 그대로 살린 일종의 나박김치이다. 이시기 김치의 형태는 장아찌류, 국물이 적은 찐지류, 국물이 있는 동치미나 나박김치의 형태인데 그 중 장아찌의 형태가 가장 많다. 김치의 재료로는 무나 외(瓜)가 보편적이고, 가지, 파, 마늘, 아욱 등이 주재료가 되기도 하였다. 양념으로는 마늘, 생강, 부추, 파, 천초, 청각 등이 쓰였다. 장아찌형의 김치에 비해 국물이 있는 김치류는 숙성에 걸리는 시간이 짧아 단시간 내에 이용해야 할 김치로 생각되며 이들은 차(茶) 문화가 쇠퇴시기와 걸 맞추어 찬물인 동시에 음료수로서의 역할도 하였으리

라 짐작된다. 「산림경제」에서는 김치를 담저(淡菹)와 함저(鹹菹)로 구분하고 있으며, 황과저법(黃瓜菹法)과 황과함저법(黃瓜鹹菹法)에 고추가 양념으로 들어가 있어 고추가 김치에 쓰인 최초의 기록이다.

8) 평안도

의주 사람은 대만두(大饅頭)를 잘 만든다 하였고, 서울의 여름 음식에 소만두가 있어 만두의 크기에 지역적인 차이가 있음을 알 수 있다. 이는 만두나 송편처럼 빚어서 만드는 음식에 있어 그 모양이나 크기가 북쪽으로 갈수록 크고 투박하고, 남쪽으로 내려올수록 작고 아기자기한 모양을 나타낸다. 「음식디미방」과 「요록」에는 메밀가루를 곱게 쳐서 죽을 쑤어 그 풀에 녹진하게 반죽하여 개암알 만큼씩 떼어 반죽하여 皮로 쓰는 방법과 밀가루를 반죽하여 얇게 밀어 늦그릇의 굵으로 떼어내어 쓰는 두 가지의 방법이 있었다. 만두소로는 무, 쇠고기, 꿩고기, 표고, 석이, 오이, 후추, 천초 등으로 만들어졌는데 주재료에 따라 생치만두, 어만두, 승어만두, 승채만두가 된다.

양덕과 맹산의 고치(膏雉)는 산에서 잣을 많이 먹어 온몸에 기름이 오른 꿩을 일컫는 말로 「산림경제」에서는 구이로 먹어야 기름이 스미지 않아 맛이 좋다고 하였다. 이것으로 산간지방에서 사냥되는 꿩이 살찌고 커서 훌륭한 단백질의 급원이 되며 담백한 고기 맛을 즐기기 위해 구이법을 이용하였음을 알 수 있다. 그 밖에도 「요록」의 珍珠湯, 「산림경제」의 凍雉法이 있었고, 「음식디미방」에는 생치침채법·생치잔지히·생치지히지로 꿩을 이용한 3가지의 오이김치를 만드는 방법이 수록되어 있어 꿩이 김치의 부재료로도 이용되고 있음을 알 수 있다.

승어가 주로 겨울철에 잡히므로 냉장냉동 시설이 없어도 낮은 기온으로 인해 잡히면 자연적으로 냉동이 될 것이고 그만큼 육즙의 소실이 적어 생물과 같은 싱싱한 맛을 나타냈으리라 생각된다. 승어는 탕·어만두·전·구이로 이용되었음을 볼 수 있다^{31,32)}. 겨울철 대동강에서는 잉어도 얼음구멍을 뚫고 잡는다고 하였으며¹²⁾ 이런 잉어와 승어를 이용한 평양어죽이 유명하다.

지역이 표기되지 않은 음식으로 국수인 絲麵이 있다. 사면의 주재료는 메밀가루이며, 중국의 異同이라는 사람이 잘 만들었다고 하였다. 「음식디미방」

과 「산림경제」에서는 녹두녹말이 국수의 주재료였으며, 구멍 뚫린 바가지를 사용하여 면을 만들었다. 메밀이나 녹두는 밀가루에 비해 단백질의 함량이 적어 면을 만들 때 반죽을 밀어서 칼로 썰는 방법이 불가능하였으므로 면발을 뽑을 수 있는 국수들을 이용했을 것으로 생각된다.

III. 결론

「도문대작」을 통해 본 조선중기 지역별 산출 식품과 향토음식을 검토하고 「수운잡방」·「주방문」·「음식디미방」·「요록」·「산림경제」 등을 참고로 연구한 결과는 다음과 같다. 「도문대작」에는 餅餌之類, 果實之類, 飛走之類, 海水族之類, 蔬菜之類 등으로 나뉘어 식품과 음식의 특징과 명산지가 기록되어 있었다.

한성과 경기도는 살구·오얏·앵두·복숭아(盤桃)·감(角柿)·토란·여뀌·파·부추·달래·고수·귤·복어·숭어·옹어·뱅어·해양·곤쟁이·쏘가리 등의 질이 좋다고하였고, 궁중과 반가음식이 발달한 지역답게 떡과 한과 그리고 술이 기록되어 있었다. 특히 서울의 時食에 봄에 먹는 떡이 4종, 여름에 먹는 떡이 2종, 수단(水團)과 소만두가 있고, 가을에 먹는 떡이 3종, 겨울의 떡국, 그 외 계절에 관계없이 먹는 떡이 7종이 기록되어 있다. 충청도는 감(早紅柿)·대추·수박·동아와 뽕·황석어가 명산지이다. 전라도는 복숭아(僧桃)·석류·생강·무·순채·감태·숭어·뱅어·오징어·도하·청어·곤쟁이가 명산지이고, 백산자·차·죽순김치가 있었다. 제주는 광복이전까지 전라도에 예속되어 있었으므로 전라도로 분류하였으며, 감귤류·녹미·대전복·표고 등이 생산되었다. 경상도에서는 밤·모과·감(烏柿)·죽실·토란·청어·화복·은어가 좋고 다식과 약반을 잘 만든다하였다. 강원도에서는 배(天賜梨, 金色梨)·자두·황도·수박·거여목·마늘·표고·꿀·붕어·열목어·제곡·계·은어·숭어·옹장·녹설이 많이 나고, 방풍죽·석이병·옹지정과·산갓김치 등이 있어 산간지방의 특색을 잘 보여준다. 황해도에는 배·포도·순채·겨자·소라·계·곤쟁이·맛조개·꿀·기름·평과 연안에서 해조류가 많이 생산되었으며, 고추장의 전신으로 보여

지는 초시가 있었다. 함경도에는 들쪽·산딸기·배(紅梨)·꼬막·석화·청어와 산갓김치가 있었다. 평안도에는 참외·배(玄梨)·황화채·숭어·누치·평·옹장과 대만두가 유명하다. 수산물로는 동해에서 연어·가자미·대구·도루묵·고등어가, 서해연안에서는 숭어·황석어·소라·대하·곤쟁이·조기·밴댕이가 많았으며, 남해에는 홍합·대구·김이 생산되어 연안에서는 이를 이용한 젓갈·포 등의 수산가공품이 발달하였다. 돼지·노루·평·닭 등의 육류와 고사리·아욱·콩잎·부추·미나리·배추·송이·가지·외·박 등의 채소류는 전국에서 나는 것이 다 좋다고 하여 일반적인 먹거리였을 것으로 생각된다.

다만, 지역별 산출식품 중에는 과거에 비해 식품의 품종 개량화가 많이 진행된 지금 해양이나 석순 등과 같이 명확히 알 수 없는 종류의 식품들이 있어 추후의 연구를 더 필요로 한다. 또한 본 연구는 18세기 이후 풍부해지는 조리서를 바탕으로 조선후기의 음식문화와 비교 연구될 수 있으리라 생각된다.

■ 인용문헌

- 1) 憑虛閣 李氏, 「閨閣叢書」 酒食議, 1815, 정양완 譯註, 보진재, 1975, 3.
- 2) 김상보·이성우: 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中床차림考, 한국식문화학회지 6(3): 265-274.
- 3) 김상보·이성우: 朝鮮王朝의 迎接都監 米麵色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식생활문화학회지 6(4): 445-457, 1991.
- 4) 김상보·이성우: 朝鮮王朝의 迎接都監 雜物色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식생활문화학회지 7(1): 55-64, 1992.
- 5) 김상보·이성우: 朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식생활문화학회지, 7(2): 119-125, 1992.
- 6) 許筠, 「屠門大嚼」, 1611, 奎章閣本·高麗大本
- 7) 金綏, 「需雲雜方」, 1540년경, 윤숙경 編譯, 신광출판사, 1998.
- 8) 河 生員, 「酒方文」, 1600년대末, 이성우 編著, 「한국고식문헌집성 1권」, 수학사, 1992, 299-310.
- 9) 安東 長氏, 「飲食知味方」, 1670, 황혜성 編, 한국인서출판사, 1980.

- 10) 著者未詳, 「要錄」, 1680년 경, 이성우 編著, 「한국 고식문헌집성 I권」, 수학사, 1992, 282-298.
- 11) 强窩, 「治生要覽」, 1691, 고려대 소장본.
- 12) 洪萬選(1643-1715?) 「山林經濟」, 민족문화추진회 編譯, 민족문화추진회, 1982.
- 13) 石毛直道 著, 윤서석 외 8인 譯, 「문화면류학의 첫걸음」 신광출판사, 2000, 17-21.
- 14) 姜希孟, 「衿陽雜錄」, 1491, 한국학문헌연구소 編, 아세아문화사, 1981, 27-85.
- 15) 李荇, 「新增東國餘地勝覽」, 1530, 민족문화추진회 譯, 솔, 1996.
- 16) 윤서석, 「식생활문화의 역사」, 신광출판사, 1999, 302-415.
- 17) 이성우, 「韓國食經大典」, 향문사, 1981, 296.
- 18) 洪錫謨 撰, 「東國歲時記」 1849, 李錫浩 譯 「東國歲時記 外」 乙酉文庫, 1969, 39-40.
- 19) 成俔(1439-1504) 「慵齋叢話」, 민족문화추진회 譯, 솔, 1997, 208.
- 20) 李晬光, 「芝峯類說」, 1613, 남만성 譯, 을유문화사, 1975, 430-488.
- 21) 이성우, 「한국식품사회사」 교문사, 1984, 158-160.
- 22) 李重煥(1746-1753), 「擇里志」, 이익성 譯, 을유문화사, 1993.
- 23) 朴齊家, 「北學議」 1778, 이익성 譯, 을유문화사, 1971.
- 24) 이성우, 「한국요리문화사」, 교문사, 1985, 80-83, 228-232.
- 25) 鄭招·卞孝文, 「農事直說」, 1429, 한국학문헌연구소 編, 아세아문화사, 1981, 1-25.
- 26) 김상보, 「한국의 음식생활문화사」, 광문각, 1997, 352-408.
- 27) 정대성, 「일본으로 건너간 한국음식」, 솔, 2000, 127-149.
- 28) 김상보 「조선왕조의궤음식문화」 수학사, 1995, 431-432.
- 29) 이효지, 「한국의 전통 민속주」 한양대학교 출판원, 1996, 44-46.
- 30) 강인희 외 6명, 「한국음식대관」 제3권, 한림출판사, 2000, 556.
- 31) 이효지, 「한국의 음식문화」, 신광출판사, 1998, 327-329.
- 32) 조선의 민속전통편찬위원회, 「조선의 민속전통」 과학백과사전종합출판사(평양), 1994
- 33) 朝鮮王祖實錄 CD-ROM 간행위원회, 국역 「朝鮮王祖實錄」 서울시스템, 1995
- 34) 한국정신문화연구원, 「한국민족문화대백과사전」 CD-ROM, 동방미디어, 1991