

어업기술의 발전 측면에서 본 음식디미방과 규합총서 속의 어패류 이용 양상의 비교 연구

김 희 선

상명대학교 외식영양학과
(2004년 4월 28일 접수)

A Comparative Study on the Changing Pattern of Fish and Shellfish Uses in 「Eum-sik-di-mi-bang」 and 「Gyu-hap-chong-seo」 in Sight of the Development of Fishing Technology

Heesun Kim

Dept. of Foodservice Management and Nutrition, College of Natural Sciences, Sangmyung University

(Received April 28, 2004)

Abstract

This study is on the changing pattern of fish-and-shellfish uses during the last two thirds of Chosun period on the premise that they are influenced by development of fishing technology. With a literary approach, this paper researches how fish-and-shellfish production and consumption pattern changed, especially in relation to technological development of fisheries. First, we examine into the changes of fishery production. And next, we analyze the kind and cooking method of fish-and-shellfish in [Eum-sik-di-mi-bang](1670) and [Gyu-hap-chong-seo](1815). The analysis of two books revealed that there were significant differences in fish-and-shellfish uses. Because the two books were written with a gap of 145 years and the development of fishing technology and remarkable changes of fishery production affected on the fish-and-shellfish uses. Due to primitive fishing tools and skills, fresh-water and reverse-river-fish and shellfish had been caught in substantial amount until the middle ages of Chosun period. As a result, the availability of seafood were limited extremely even in the upper classes. These situations are evidenced by the analysis of [Eum-sik-di-mi-bang]. Only 12 kinds of fish-and-shellfish are described in [Eum-sik-di-mi-bang]. Most of the seafoods is mollusc which is easy to catch. As for the salt-water fish, dried cod and dried herring were mentioned. Mullet, the reverse-water-fish, is used most frequently. Only one kind of 'Hoe', which needs extreme freshness, is described. This means that the use of fresh fish-and-shellfish was very limited to some kinds which could be caught near the village. As the netting fishery began to be developed in the 18th century, the production of some salt-water fishes, such as anchovy, shrimp, yellow corvina, pollack, and herring, had increased remarkably to make marine resources more available. Small fish, such as anchovy and shrimp were preserved as 'Jeot-gal' and sold nationwide. Therefore, 'Jeot-gal' and seafood could be used in Kimchi around this time and had a deep influence on the change of Kimchi in taste and nutrition. In [Gyu-hap-chong-seo], 33 kinds of fish-and-shellfish are described. Including cod and herring, 17 kinds of sea water fish and mollusc are

mentioned. Some of these are consumed in fresh state, neither as dried nor as salted. Because the merchants promoted the transport of seafoods to other regions according to the growth of commercial economy. As a result the diet of the people could be enriched by the various seafoods.

Key Words : fishing technology, Eum-sik-di-mi-bang, Gyu-hap-chong-seo, fish-and-shellfish use.

I. 서론

1. 연구의 목적

「음식디미방」(1670년 경)과 「규합총서 주식의」(閔闇叢書 主食議, 1815년 경)는 조선시대 사대부가의 식문화 연구를 위한 귀중한 자료로 평가되고 있다. 두 저서는 145년 남짓한 차이를 두고 저술되었으며, 임진왜란(1592-1598년) 이후 가속화된 조선사회의 급격한 사회 경제적 변동을 감안할 때 상당히 다른 사회 경제적 배경 속에서 나온 것으로 판단된다. 조선시대는 초기(1392-1567), 중기(1568-1724), 말기(1725-1909)로 구분된다¹⁾. 이러한 구분에 따를 때 음식디미방과 규합총서 주식의는 각각 조선중기와 조선말기를 대표하는 사대부가의 조리서로 볼 수 있다.

현재까지 이 두 조리서를 대상으로 한 연구는 이의 연구²⁾ 외에 9편³⁻¹¹⁾ 정도가 있었다. 이들의 연구는 모두 각 조리서에 나와 있는 음식의 조리법과 가공, 저장법에 국한되어 있으며, 두 조리서의 내용을 당시의 사회·경제적 배경과 관련하여 문화사적으로 비교 분석한 연구는 전무하다.

어떤 식품이 특정한 방법으로 조리되어 완성된 '음식'으로 만들어지는 데는 몇가지 요인이 관여한다고 본다. 우선 필요한 식재료를 입수할 수 있어야 하며(food availability), 다음으로 조리엔 필요한 도구와 시설이 갖추어져야 한다. 마지막으로 조리자의 식기호와 조리기술, 아이디어가 보태져서 비로서 완성된 음식이 탄생하는 것이다. 이 중에서 food availability는 특정 시대 특정 지역에서, 특정 음식이 나오게 되는 가장 결정적인 요인이라고 볼 수 있다¹²⁾. '배추'가 없는 상황에서 '배추김치'를 기대할 수 없음은 자명하다.

식품 생산기술은 food availability에 직접적인 영향을 미치는 중요한 요인이다¹²⁾. 특정 식품의 생산기술이 향상되면 그 식품의 생산량이 증대되고, availability도 증가되며, 그 식품을 이용한 다양한 형

태의 음식이 나오게 된다. 한 예를 들면, 조선중기 이후에 이양법이 보급되어 쌀의 생산량이 크게 증대된 결과 쌀을 이용한 병이류(餅餌類)와 주류(酒類)가 다양하게 개발될 수 있었다¹³⁾.

따라서 고조리서 속의 음식을 식재료와 조리법에만 국한하여 지역적으로 다루기보다는, 그 시대 그런 음식이 등장하게 되는 사회·경제적 요인과의 관련성 속에서 이해할 때 해당 조리서와 거기에 기록된 음식에 대한 문화사적 통찰이 가능해 진다고 본다.

전통적으로 육류의 비중이 어패류에 비해 우위에 있는 서구에 비해 우리는 곡류, 채소류와 더불어 어패류, 육류가 고루 조화된 이상적인 식사전통을 가지고 있다¹⁴⁾. 따라서 육류의 비중이 월등히 높은 서구와 비교했을 때 어패류가 우리 식생활에서 기여하는 역할은 매우 크다고 생각된다. '산해진미(山海珍味)'라는 말이 함축하고 있듯이 예로부터 우리 조상들은 산나물, 버섯 등 산에서 나는 식품과 더불어 바다에서 나는 어패류를 미식의 원천으로 삼아왔다. 이는 우리나라가 삼면이 바다라는 지리적인 여건과 풍부한 어종을 보유한 해양환경을 가지고 있기 때문이었다¹⁵⁾.

따라서 본 고에서는 조선중기와 말기 사대부가의 조리서를 각각 대표하는 음식디미방과 규합총서 주식의를 분석 자료로 삼아, 그 시기 어업기술의 변천에 따라 어패류 생산이 어떻게 달라졌으며, 그에 따라 사대부가의 어패류 이용양상은 어떻게 달라졌는지를 비교 분석하고자 한다.

2. 연구방법 및 연구범위

본 연구는 문헌연구의 방법으로 행해졌다. 음식디미방과 규합총서 주식의를 분석자료로 삼아, 본고의 주제와 관련된 문헌을 수집하여 조선 중·후기 어업기술의 변천과 관련하여 두 조리서 속에 나타난 어패류 이용양상의 차이를 분석함으로써, 그 시기 사대부가의 어패류 이용양상의 변화를 알아내고자 하였다.

음식디미방은 황해성이 편(編)한 규곤시의방(閔是議方)에 수록된 원문을¹⁶⁾, 규합총서 주식의는 정양원의 현대어 번역본을¹⁷⁾ 자료로 하였다.

두 조리서에 나타난 어패류 이용양상은 다음과 같은 세부항목으로 나누어 분석하였다.

- (1) 언급된 어패류의 종류 및 특성
- (2) 어패류를 사용한 음식의 이름, 주재료, 부재료, 양념
- (3) 어패류 음식의 조리법

3. 연구의 제한점

현재 출판되는 조리서들은 일반 대중을 독자라고 있으며, 공간적 제약 없이 자유롭게 요리정보를 공유할 수 있는 매체가 되고 있다. 그러나 조선시대 조리서들은 가문의 법도를 딸이나 며느리 등 가까운 인척들에게 전하기 위해 저술되었으며, 필사본의 형태로 극히 제한된 수량이 부녀자들의 손에서 손으로 전해지는 상황이었다. 공간적인 정보 교류가 매우 제한되었던 당시의 여건으로 미루어 볼 때, 이들 조리서에 나오는 음식들은 당시 조선 사대부 계층 전체에서 두루 이용되었던 것이라기보다는 해당 가문에서 먹었던 향토적 색채가 강한 음식으로 봄이 타당하다고 본다.

따라서 음식디미방과 규합총서 주식의에 나타난 음식을 당시 사대부 계층의 음식을 대표하는 것으로 설정하는 데는 상당한 제한점이 있다고 본다. 그러나 조리에 직접 관여했던 명문 사대부가의 여성들에 의해 체계적으로 저술된 이 시기의 조리서로서 음식디미방과 규합총서 주식의를 대신할 만한 것이 있지 않다고 판단되어 이 두 조리서를 분석자료로 선택하였다.

II. 본 론

1. 조선시대 어업기술의 변천과 어패류 생산 실태

1) 조선초기 중기의 어업기술과 어패류 생산실태

(1) 조선초기 중기의 어업기술

조선초기부터 조선중기까지의 어업은 어량(魚梁)

또는 어전(漁箭^{주1)}과 같은 간단한 정치어구(定置漁具)를 사용한 소극적인 어법에 거의 의존하였던 것으로 보고있다¹⁸⁾.

어량의 분포지역은 충청도, 황해도 및 전라도 서부를 중심으로 한 서해안에 편재되어 있었는데, 이는 서해안 지역이 조수간만의 차가 크고 간척지가 넓게 발달하여 어량어업에 적합한 조건을 지니고 있었기 때문이다. 반면 동해안의 경상도에는 어량의 수도 적었고, 어량은 해변 뿐아니라 하천에도 설치되었다. 이는 강이나 호수 등지에서 행해지는 내수면어업의 비중이 컸음을 말해준다. 이시기에도 망어업이 행해지고는 있었으나 규모는 미약했던 것으로 보고있다¹⁸⁾.

이상에서 볼 때 조선중기까지는 단순한 정치어구를 사용한 어법이 주로 사용되었으며, 망을 사용한 어업은 일반화되지 않았다. 해변어업은 서해안에서 주로 이루어졌으며, 기타 지역에서는 내수면어업의 비중이 상당히 컸었다.

(2) 조선초기 중기의 어패류 생산실태

조선 초기에 편찬된 지리서들에는 당시에 어획되고 있던 수산물들이 지역별로 수록되어 있어 당시에 생산된 어종을 살필 수 있다. 이중 세종실록지리지(世宗實錄 地理志)(1454년)와 신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)(1530년)에는 전국에 걸친 수산물의 종류와 산지가 실려 있으며, 이를 각 문헌에서 언급된 빈도순으로 나열하면 <표 1>과 같다¹⁹⁾.

<표 1>에서 보듯이 조선초기에 어획된 어종은 어류 50여종, 패류 10여종, 기타 10여종이다. 어류 중에는 담수어 및 역하성어류(逆河性 魚類^{주2)})가 큰 비중을 차지하고 있다. 즉, 담수어인 은어가 가장 빈번히 나타나고 있으며 황어, 잉어, 빙어, 붕어, 누치, 열목어, 쏘가리, 빙어도 하천, 연못 또는 하구 부근에서 서식하는 담수어들로 높은 빈도로 나타나고 있다.

주1) 정치어구란 하천이나 해변에 어획을 위해 장치해 두는 어구(漁具)를 말한다. 어량이나 어전은 같은 어구이다. 어량어법은 가장 원시적인 정치어법(定置漁法)의 하나이며, 이는 하천에 독을 쌓고 그 중앙부에 대로 만든 발을 쳐서 고기를 잡는 방법이다. 수산청, 한국의 수산, 1966, pp.33-34.

주2) 역하성 어류는 산란을 목적으로 역하회유(逆河回遊)하거나 하구에 내유(來遊)하는 어류를 말한다.

〈표 1〉 세종실록지리지와 신증동국여지승람의 어패류

() : 해당 문헌에서 언급된 빈도수

분류	문헌	종류
어류	1	상어, 송어, 대구, 민어, 연어, 홍어 조기, 청어, 고등어, 황어, 송어, 준치, 넙치, 가오리, 밴댕이, 방어, 전어, 뱀어, 갈치, 옥두어, 농어, 망둥이, 멸치, 도미, 웅어, 홍어, 황수어*, 도루묵, 열목어, 증고기, (준어(淮魚), 설대어(舌大魚), 면어(綿魚), 세미어(細尾魚), 오어(烏魚), 절어(節魚), 세린어(細鱗魚), 수이지어(愁伊只魚)) 등
	2	상어(108), 송어(98), 조기(61), 상어 (61), 홍어(60), 청어(49), 대구(43), 농어(42), 상어 (41), 상어 (41), 넙치(39), 상어(35), 송어(35), 방어(34), 상어 (34), 연어(34), 웅어(33), 삼치(32), 고등어(32), 준치(31), 상어 (30), 뱀어(24), 전어(22), 도루묵(20), 민어(19), 밴댕이(17), 갈치(10), 방어(8), 상어 (7), 참조기(6), 상어 (6), 전자리상어(5), 멸치(3), 옥두어(3), 학공치(2), 황강달이(2), 무태어(2)**, 삼치(1), 까나리(1), 보구치(1), 입연수(1), {호독어(好獨魚)(5), 면어(綿魚)(5), (縣魚), 적어(赤魚)(4), 하수어(何首魚)(3), 백조어(白條魚)(2), 필어(筆魚)(1), 세미어(細尾魚)(1), 쌍족어(雙足魚)(1)} 등
패류	1	홍합, 석화, 전복, 가리맛 조개, 죽합, 소라, (생합(生蛤), 황합(黃蛤), 감합(甘蛤), 해합(海蛤), 곤포(昆鮑)) 등
	2	석화(71), 전복(66), 홍합(54), 대합(40), 가리맛 조개(22), 죽합(15), 꼬막(15), 소라(10), 백합(4), {황합(黃蛤)(9), 감합(甘蛤)(4), 회세합(回細蛤)(2), 소합(小蛤)(2)} 등
기타	1	문어, 낙지, 대하, 홍대하, 오징어, 젓새우, 해삼, 중하, 자하(紫蝦), 게, 청게 등
	2	게(81), 해삼(50), 낙지(49), 오징어(43), 문어(40), 자하(紫蝦)(20), 대하(16), 새우(16), 붉은게(11), 젓새우(11), 중하(9), 청게(9), 대게(1), {해양(海螵)(5)} 등
가공품	1	건전복***, 건합, 잉어슬개, 건송어, 건잉어, 어해(魚鱗), 건홍합, 자하해(紫蝦鱗), 어유(魚油) 등
	2	-

■ : 담수어류 □ : 역하성어류 { } : 현재 그이름을 알 수 없는 어종

1: 세종실록지리지 2: 신증동국여지승람

*송어의 일종. **명태를 가리킴. ***건전복은 쏘우, 條鮑, 引鮑, 木迫鮑로도 나옴.

역하성어류들인 송어, 연어, 대구, 방어, 농어, 웅어도 자주 언급되고 있다. 이들 중 일부는 말려서 쓰기도 했음(건송어, 건잉어)을 볼 때, 이런 류의 어류를 대상으로 하는 내수면어업이 성행하였음을 알 수 있다. 내수면어업과 해면어업을 비교할 때는 물론 후자의 비중이 더 컸으나, 해면어업일지라도 이 시기에는 내만(內灣), 천해(淺海) 등 육지에 근접한 연안에서 행해졌을 것으로 보고 있다²⁰⁾.

어획기술이 미진한 상태였으므로 쉽게 잡을 수 있는 각종 패류와 김, 미역 등의 해조류가 많이 채집되었다. 또한 포획이 쉬운 연체류들인 새우류, 게류, 문어, 낙지, 오징어, 해삼 등도 많이 포획되었다²⁰⁾.

현재 우리나라에서 어획되는 어종은 중요한 것만도 어류 75종, 패류 20종, 기타 수산물 10여종으로 〈표 1〉에 나타난 종류보다 훨씬 많다. 이러한 차이가 나는 까닭은 당시의 어획기술이 저급했고, 어종의 분류가 체계화되지 못했으며, 어획량이 적은 품목은 기록에서 누락되었기 때문이다²¹⁾.

조선초기의 어패류 가공식품은 〈표 1〉에서 보듯이 건어물이 가장 많았고, 그 외 젓갈이나 어유 등이 있었다. 건조법과 염장법은 냉장법과 냉동법이 일반

화되기 이전까지 등·서를 막론하고 가장 널리 사용된 저장 방법이었으며²²⁾ 조선시대에도 거의 이 두가지 방법으로 어패류를 저장하였음을 알 수 있다.

2) 조선말기의 어업기술과 어패류 생산실태

(1) 조선말기의 어업기술

조선말기에도 전 기간에 걸쳐 내수면어업이나 천해어업, 연안어업이 주종을 이루는 가운데 어장(漁場)은 곧 정치어장(定置漁場^{주3)})을 의미했다. 정치어구의 종류에 따라 어장(漁場)의 호칭도 어량(魚梁), 어전(漁箭), 어장(漁帳), 방림(防簾), 어기(漁基), 망기(網機), 온돌(溫堞), 어석기(漁石幾) 등으로 다양하게 나타나고 있다^{주4)}.

주3) 정치어장은 하천이나 해면에 일정한 어구를 장치해 두고 어획하는 구역을 말한다. 수산청, 전게서, p.33.

주4) 어장(漁場)이란 하천이나 해면에 일정한 어구를 장치해 두고 어획하는 구역을 말한다. 어석기는 어전 또는 기타 정치어구를 설치하는 장소와 어구를 통틀어서 말하는 것이다. 방림은 어전과 마찬가지로 받을 설치하는 어구의 일종이다. 망기는 망어업을 지칭하나 그 종류를 알 수는 없다. 어기는 불분명하다. 어조는 중선망(中船網) 어업으로 생각되며, 주로 새우를 잡는데 사용되었다. 온돌은 주목망(柱木網)류로 볼 수 있는데, 주목망은 짚으로 제조된

경기도에는 어전(漁箭)의 일종인 토전(土箭)^{주5)}, 어석기(漁石幾), 방렴(防簾)과 더불어 망을 사용하는 어법으로 망기(網機), 어기(漁基), 어조(漁條), 온돌(溫堞) 등이 있었다.

충청도에서는 어전을 이용하여 청어, 조기, 준치, 잡어 등을 어획하였고, 짚으로 만든 주박(注朴)이라는 어망이 있었다²³⁾. 전라도에서는 어전과 유사한 어구들과 조기 어획을 위한 어조(漁條) 및 짚, 갈대 등으로 만든 각종 망이 사용되었다. 경상도에서는 대구와 청어를 주로 어장(漁帳)^{주6)}과 방렴으로 어획하였다. 또한 연안에서 약간 떨어진 해변에서 군용망어구(軍用網漁具)를 사용하거나 휘리망(揮羅網)^{주7)}을 사용해 어획하기도 하였다. 조선말 동해안에서 대량으로 어획되던 멸치는 주로 강원도의 휘리망에 의해 어획된 것이었다. 19세기 전반기 동안 함경도에서는 각종 망을 사용하여 명태가 대량으로 어획되었다.

조선후기에는 제주도를 중심으로 전복과 미역 등의 채취를 위한 잠수어업도 행해졌다²⁴⁾.

이상에서 보듯이 조선말기에는 조선중기까지 주종을 이루던 어전, 방렴 등의 발 형태의 정치어구 이외에도 망기, 어조, 온돌, 어장, 휘리망 등 망을 사용한 어업이 행해짐으로써 새우, 조기, 대구, 청어, 멸치, 명태 등과 같은 몇몇 다확성 어종의 어획량이 크게 증가될 수 있었다.

(2) 조선말기의 어패류 생산실태

조선말기에 많이 어획된 수산물의 종류와 산지는 조선중기까지와 유사하였다. 그러나 전술한 바와 같이 중기까지는 성행하지 않던 몇몇 다확성 어종의 어획량이 크게 증가한 점에서 뚜렷한 차이가 있었다²⁴⁾.

명태 어업은 조선초기까지만 해도 명태를 대량 어획할 수 있는 전용 어구가 사용되지 않았으므로 그다지 성행하지 않았다. 그러나 조선말기의 여러 문헌들에는 명태가 대표적인 다산 어종으로 기록되고 있으며, 이로써 적어도 19세기 전반기에는 명태가 대표적인 다확 어종으로 등장하였음을 알 수 있다²⁵⁾.

멸치도 조선초기에는 거의 어획되지 않다가 말기에 들어오면서 어획량이 크게 늘어나게 된 것으로 보고 있다. 오주연문장전산고(五洲衍文長箋散

稿)(1850년 경)에는 19세기 전반기에 동해안에서 멸치가 대량으로 어획되었고, 건제품으로 가공되어 전국에서 일용항찬(日用恒饌)으로 소비되었다고 전한다²⁶⁾.

청어도 명태처럼 다확되었다. 정약전(丁若銓)의 자산어보(茲山魚譜)(1800년대초)에서는 농밀한 청어 어군이 산란 회유할 때는 바다를 뒤덮을 정도로 그 내유량이 많았음을 전하고 있다²⁷⁾. 조기도 전라도의 서부해안을 중심으로 한 서해안 일대에서 다확되던 어류였다²⁸⁾.

새우도 앞의 어종들 못지않게 대량으로 어획되었으며, 서해안에서 많이 잡힌 새우는 짓갈로 제조되어 전국에서 널리 소비되었다고 한다. 대구 역시 다확되었다. 남해안에 설치되었던 대규모 정치어구(定置漁具)에서는 18세기경에 대구가 많이 잡혔다고 한다²⁸⁾.

18세기 이후 어획량이 크게 증가된 이들 어류들은 부패 방지를 위해 산지에서 주로 건제품과 염장제품, 짓갈로 가공되어 내륙지방에까지 널리 공급되었다.

이처럼 18~19세기에 이르러서는 망어업이 발달하여 명태, 멸치, 청어, 조기, 새우, 대구 등의 어종이 대량으로 어획됨으로써 수산식품의 이용이 전시대 에 비해 상당히 증가되었으며, 식생활에도 적잖은 변화를 가져온 것으로 보고된 바 있다²⁹⁾. 즉 이상의 몇몇 어종들은 전시대에 비해 그 공급량이 크게 증대되었고 활발히 유통됨으로써 내륙지방의 주민들까지도 바다 어물의 맛을 제한적으로나마 즐길 수 있게 되었던 것이다. 이시기에 어패류가 건어물과 짓갈의 형태로 전국적으로 활발하게 유통될 수 있었던 것은 17 18세기 이후 이루어진 상업의 발달에 힘입은 바가 컸다. 보부상들이 산지에서 소비지로의 수산물유통을 담당함으로써 수산물의 이용도를 증진시키는 역할을 하였던 것이다²⁹⁾ 조선말기까지도

어망을 말한다. 김생기, 조선전기 어장에 관한 소고, 동국대학교 석사논문, 1983, pp.12

주5) 토전은 마(麻)와 대나무로 만든 발을 세운 것으로 새우와 게를 잡는데 사용한 설비이다. 김생기, 동상서.

주6) 어장(漁帳)은 어로를 따라 어선을 정박시키고 그물을 쳐두어 고기가 들기를 기다리는 것을 말한다. 당을 정치한 어획설비 가운데 규모가 가장 크다. 장준식, 한국어업구조의 사적고찰, 고려대학교 석사학위논문, 1970, p.35.

주7) 지인망(地引網)을 지인(地引)하여 행하는 어업을 말한다. 장준식, 동상서.

어패류생산은 전적으로 어획에 의존했으며, 김 양식을 제외하고는 양식에 의한 생산은 거의 없었다³⁰⁾

2. 음식디미방 속의 어패류 이용

음식디미방에는 각종 음식의 요리법이 총 146 항목으로 나뉘어 설명되어 있다. 저자는 이음식들을 면병류(麪餅類) 27항목, 어육류(魚肉類) 45항목, 주국방문(酒類) 51항목, 초(醋) 3항목으로 분류하여 기술했으며, 채소와 과일의 요리법과 저장법도 20항목으로 나누어 설명하였다.

어패류를 사용하여 각종 음식을 만드는 방법은 어육류 항목에 나와있고, 그 밖에 어패류 저장에 관한 내용으로 생선, 해삼, 전복 말리는 법, 생전복 간수하는 법, 연어알 저장법 등도 언급되어 있다. 음식디미방에 나오는 어패류의 종류는 <표 2>와 같다.

이 중 자라를 제외한 모든 어종을 <표 1>에서 찾을 수 있어 당시 많이 생산된 어종과 소비된 어종이 일치하고 있음을 확인할 수 있다.

<표 2>에서 보듯이 대부분 담수어(붕어)나 역하성어류(송어, 연어)이거나 갯벌이나 해안에서 쉽게 채집할 수 있는 조개류나 연체류(대합, 모시조개, 고막조개, 해삼, 전복, 게)이고, 해수어의 종류는 대구와 청어 2종에 불과함을 알 수 있다.

음식디미방의 저자 안동 장씨는 안동에서 출생하여 19세에 영양의 재령이씨(載寧李氏) 가문으로 출가하여 그곳에서 살았던 인물이다³¹⁾. <표 2>의 어패류를 <표 1>과 비교해 볼 때 그 종류가 매우 적음을 알 수 있다. 당시에는 냉장, 냉동법이 보편화되지 않았고 운송과 유통이 극히 제한적이었기 때문에 부유한 사대부가에서조차도 이용할 수 있는 어패류는 자기 마을 주변에서 잡히던 몇몇 어종이나 건어물에 국한될 수 밖에 없었음을 말해 준다.

<표 2>의 어종들은 현재 한국인들의 다소비 어종

<표 2> 음식디미방에 수록된 어패류의 종류

분류	어종명	종류
해수어류	건대구, 청어, 비웃(말린 청어를 말한다)	2
담수어 및 역하성 어류	붕어, 송어, 연어	3
패류	대합, 모시조개, 고막조개	3
기타	건해삼, 건전복, 게, 자라	4

과는 크게 다르다. 현재 전국적으로 다소비되는 어종은 가자미, 갈치, 게, 고등어, 꽂치 등으로 모두 해수어종이다³²⁾. 여기서 어업생산기술, 저장기술, 유통의 발달이 수산식품의 이용양상에 절대적인 영향을 주는 요인임을 다시 확인할 수 있다.

어육류 항목에서 어패류가 사용된 음식은 총 21종이며 이를 음식명, 주재료, 부재료, 양념으로 나누어 정리하면 <표 3>과 같다.

<표 3>에서 대구껍질 느르미, 대구껍질채, 족편, 비웃(말린 청어로 과메기라고도 함)을 넣고 끓인 썩국이 등장하는 것으로 보아 대구와 청어는 주로 건어물의 형태로 이용된 것으로 보인다. 썩에 비웃을 넣어 끓이는 음식은 현재까지 경상도 동해안지역의 향토음식으로 전해져 오는 것으로³³⁾ 그 전통이 3백년 이상 이어져 오고 있음을 확인할 수 있다. 해삼과 전복도 건어물(건해삼, 건전복)의 형태로 이용되고 있다.

송어와 붕어를 이용한 요리가 많고(송어요리 3종, 붕어요리 2종) 연어알과 천어(川漁 : 민물고기), 자라가 언급된 점으로 미루어 민물고기의 비중이 바다생선에 비해 상당히 높았으며, 선어(鮮魚)로 먹을 수 있던 물고기는 주로 민물고기였음을 알 수 있다. 이는 장씨부인의 본가인 안동과 출가지인 영양이 모두 경상도 내륙 산간지방에 위치한 곳이어서, 신선한 바다 어패류의 이용은 상당히 제한적이었던 것으로 보인다. <표2>의 어종들은 당시 안동, 영양 인근에서 많이 생산되던 것들로 생각된다.

<표 3>에 나타난 어패류 음식을 조리법 별로 분류해 보면 어패류 각각이 지닌 특성에 따라 다음과 같이 다양한 방법으로 조리되었음을 알 수 있다.

- ①전 1종(송어, 기타 생선), ②만두 2종(송어), ③찜 2종(건해삼, 붕어), ④구이 1종(대합), ⑤회 1종(대합), ⑥탕과 국 8종(대합조개, 모시조개, 고막조개, 자라, 건해삼, 건전복, 비웃, 천어, 붕어) ⑦젓갈 2종(게젓, 약게젓), ⑧느르미 1종(대구껍질), ⑨채 1종(대구껍질), ⑩족편 1종(건대구), ⑪자반 1종(청어)

위에서 보듯이 탕과 국이 가장 많아 어패류의 가장 일반적인 조리법은 탕이나 국으로 끓여 먹는 것이었음을 알 수 있다. 선도가 중시되는 회로 조리된 것은 대합 한가지 뿐으로 선어의 이용이 상당히 제한적이었음을 알 수 있다.

이상에서 조선중기 내륙지방의 사대부가에서는

〈표 3〉 음식디미방 어육류 항목에 수록된 어패류 음식

음식명	주재료	부재료	양념
어전(魚煎)	송어 및 기타 생선	밀가루	간장, 기름
어만두	송어	석이, 표고, 송이, 꿩고기, 잣, 녹두가루	간장, 기름
송어만두	송어	고기, 두부	생강, 후추, 기름, 간장
해삼찜	건해삼	꿩고기, 밀가루, 석이, 표고, 참버섯, 송이	후추, 간장, 기름, 초
붕어찜	붕어	밀가루즙	천초, 생강, 파, 참기름, 된장
대합구이	대합		간장, 기름, 파
대합회	"		초간장
각종 탕	"	다진 대합이 탕의 맛내는 재료로 사용됨.	
모시조개, 고막조개 탕*	모시조개, 고막조개		
별탕	자라		진국장, 파, 생강, 천초, 호초, 열초
해삼탕	건해삼		단간장, 기름, 밀가루후추, 천초
전복탕	건전복		간장, 기름
썩국	썩, 비웃	비웃(마른청어), 꿩고기, 달걀	간장, 기름
순탕	순채	천어(川魚) 혹은 붕어	간장, 초
게젓	게		소금
약게젓	게		진간장, 참기름, 생강, 후추, 천초
대구깍질느름미	대구깍질	석이	간장, 단간장, 골파
대구깍질채	대구깍질	석이	단간장, 골파
죽편	건대구, 닭		간장, 참기름, 생강, 후추, 천초, 초장
청어자반	청어		소금

당시 어업생산이 내수면과 천해에 제한된 결과 담수어의 비중이 해수어보다 훨씬 높았으며, 선어 형태로 이용된 것은 주로 민물고기였음을 알 수 있었다. 이용된 어패류의 종류는 12가지로 당시 전국적으로 생산되던 어종의 수(70여종)에 비해 크게 제한적이었으나 조리법은 상당히 다양하였음을 알 수 있었다.

3. 규합총서 속의 어패류 이용

음식디미방은 음식의 조리법과 저장법에 관한 내용만을 담고 있으며, 그 내용 또한 저자의 직·간접적인 체험에서 비롯된 것인 반면, 규합총서는 가정 백과전서의 체제를 갖춘 저서로서 저술의 목적도 널리 읽히기 위한 책이었다³⁴⁾. 그 내용도 자신이 체험한 것에 국한하지 않고 중국이나 전래의 저서들을 인용한 부분이 많다. 따라서 여기 담긴 내용이 당시 실제 행해지던 식생활 모습을 정확히 대변한다고는 할 수 없다. 그러나 이런 류의 책이 저술될

수 있었다는 것은 당시 지배층의 식생활 여건이 다양한 요리 정보를 원할만큼 풍요로워졌음을 시사하는 것으로 본다.

규합총서 주식의에는 다음의 순으로 각종 음식의 조리법이 설명되어 있다.

약주(술) 18종, 장(醬) 7종, 초 1종, 반(飯) 3종, (죽) 8종, 다품(차) 7종, 김치(김치) 11종, 어품뉴(어패류 음식) 25종, 육품제수(육류 음식) 29종, 척소뉴(채소류) 8종, 병과제뉴(떡과 과자류) 71종, 과일 갈무리법 12종, 채소 갈무리법 13종, 기름 짜는법 8종 등이다.

이중에서 어패류가 사용된 음식은 죽 1종, 김치 5종, 어품뉴 25종이다. 그 밖에 어패류를 다루고 저장하는 방법으로 생선 씻는 법, 생선 끓이는 법, 생선 굽는법, 잉어 말리는 법, 게 저장법, 여름 생선 갈무리법이 나와 있다. 또한 구체적인 조리법은 나와 있지 않으나 쏘가리, 은구어, 뱀어, 농어, 가물치, 해삼, 대구, 자라에 대한 설명과 효능 등을 설명하고 있다.

규합총서에 언급된 어패류의 종류는 〈표 4〉와 같다. 〈표 4〉와 〈표 2〉를 비교해 보면 규합총서에 나

〈표 4〉 규합총서에 수록된 어패류의 종류

분류	어종명	종류
해수어류	대구, 건대구, 북어, 민어, 건민어, 준치, 조기, 북어, 청어, 밴댕이	8
담수어 및 역하성 어류	잉어, 붕어, 송어, 메기, 송어, 웅어, 쏘가리, 은어, 농어, 가물치, 뱀어	11
패류	생전복, 건전복, 홍합, 건홍합, 소라, 건합	4
젓갈류	조기젓, 준치젓, 반당이젓, 굴젓	4
기타	해삼, 건해삼, 낙지, 오징어, 건오징어, 게, 문어, 자라	6

오는 어패류는 총 33종으로 음식디미방의 12종보다 훨씬 다양하며, 특히 해수어류의 증가가 두드러지고 있음을 알 수 있다. 이 중 대구, 조기, 청어는 조선말기 망어업이 성행하면서 다획되던 어종들이며, 이들 어종은 말리거나(건대구, 북어) 젓갈로 가공되어(조기젓) 유통되었음을 확인할 수 있다.

또한 해삼과 전복도 생물 상태로 사용되고 있음을 볼 때, 조선말기에 이르러 어업기술이 향상되고 상업의 발달에 따라 어패류의 유통이 활발히 이루어짐으로써 전 시대에 비해 신선 어패류의 이용이 크게 증대되었음을 알 수 있다.

규합총서의 저술 연대(1815년경)는 각종 망어업에 의한 명태, 대구, 조기, 청어 등의 다획성 어종의 생산이 크게 늘어난 때인 반면, 음식디미방(1670년경)의 경우는 어량이나 어전에 의한 소극적 어업에 전적으로 의존하던 조선 중기에 해당한다. 어법이 진전되고 다획성 해수어종을 중심으로 어업 생산량이 증가된 변화가 조리서의 내용에 그대로 반영되고 있음을 실증적으로 확인할 수 있다.

대합, 모시조개, 꼬막을 이용한 요리는 음식디미방에만 나오는데, 이는 저자들의 식기호의 차이에 기인한 것일 수도 있고, 조선말기 생선이 흔해진 상황에서 조개의 중요성이 상대적으로 약화되었기 때문일 수도 있다고 본다.

음식디미방에서는 대구와 청어가 건어물(건대구, 비웃)로 이용되었던 반면, 규합총서에서는 건어물 뿐만 아니라 선어의 형태로도 이용되고 있고, 이용된 바다 생선의 종류도 훨씬 다양하다. 이는 생선이 전 시대에 비해 더 흔해졌음을 말해주는 것이다.

해수어의 이용범위가 늘어나기는 했으나 담수어와 역하성어류, 잡기 쉬운 패류, 해삼, 낙지, 오징어,

게의 비중이 큰 것을 볼 때 당시 어업기술의 저위성과 운송기술의 한계를 다시금 확인하게 된다.

해수 어패류는 건어물(건대구, 북어, 건민어, 건전복, 건홍합, 건해삼, 건오징어)이나 젓갈(조기젓, 준치젓, 반당이젓, 굴젓)로 가공하여 이용하였음을 알 수 있다.

규합총서에 나오는 어패류 음식을 정리하면 〈표 5〉와 같다. 〈표 5〉에서 보듯이 음식디미방에는 어패류나 젓갈을 넣은 김치가 보이지 않으나 규합총서에는 어패류가 다양한 방법으로 김치에 이용되고 있다. 김치의 주재료가 되는가 하면(전복김치), 맛을 더하기 위한 부재료나 조미료로 사용되고 있는 것(섞박지, 어육김치, 동과섞박지, 장짬지)을 볼 수 있다. 섞박지에는 여러가지 신선 어패류(소라, 낙지, 전복)가, 어육김치에는 건어물(건대구, 북어, 건민어, 굴비)이 맛을 내기 위한 부재료로 사용되고 있다. 섞박지에는 젓갈이 4가지(조기젓, 준치젓, 반당이젓, 굴젓국)나 들어가고 있다. 또한 시원한 맛을 살리기 위한 전복김치를 제외하고는 모든 김치에 고추가 사용되고 있음을 볼 수 있다.

규합총서가 나온 시기는 19세기 초로 김치용 젓갈로 많이 쓰이는 멸치, 조기, 새우의 어획량이 크게 늘어난 때와 일치한다. 이들 어종이 산지에서 젓갈로 가공되어 유통되면서 이전까지는 김치 따로 젓갈 따로 있던 상태에서 젓갈이 맛을 내는 조미료로서 김치에 첨가되는 역할의 변화를 맞게 되었던 것으로 본다. 젓갈이 김치에 사용될 수 있었던 것은 17세기 이후 고추의 사용이 보편화된 것과 밀접한 관련이 있다(35). 비린맛을 제거하는 고추가 없었더라면 젓갈이 들어간 김치는 비린맛 때문에 보편화되기 어려웠을 것으로 생각된다. 규합총서에 이르러 고추와 젓갈이 첨가된 김치가 등장할 수 있었던 것은 망어업 기술의 발달과 고추의 보급이 전제되었기 때문이다.

〈표 5〉에서 보듯이 어종별로는 게를 이용한 요리가 가장 많고(5종), 조리법 별로는 탕어나 국이 가장 많다(9종). 회는 1종(웅어회)에 불과해 회로 먹을 수 있을 정도로 신선한 어패류의 이용은 이때에도 극히 제한적이었음을 알 수 있다.

〈표 5〉에 나타난 규합총서 속의 어패류 음식을 조리법 별로 분류하면 다음과 같다.

〈표 5〉 규합총서에 수록된 어패류 음식

음식명	주재료	부재료	양념
삼합미음	건해삼, 건홍합	쇠고기, 참쌀,	묵은 간장
섞박지	무, 배추	조기젓, 준치젓, 반당이젓, 굴젓국, 소라, 낙지, 전복, 갓, 오이, 동과	청각, 마늘, 고추
어육김치		건대구, 복어, 건민어, 굴비의 머리와 껍질에 쇠고기를 넣어 삶은 물, 오이, 가지, 어린호박, 고춧잎, 미나리	청각, 마늘, 파, 생강, 고추
동과섞박지	동과	조기젓국,	청각, 파, 생강, 고추
장판지	오이, 무,	생전복, 건전복(혹은 건합),	청장, 파, 생강, 청각,
배추	송이	고추	
전복김치	생전복	유자껍질, 배, 무	생강, 파
전복다식*	건전복	-	-
완자탕	(흰살)생선살	돼지고기(혹은 쇠고기, 꿩고기, 닭고기), 표고, 갓, 녹말	후추, 생강, 파, 기름장, 기름
잉어탕	잉어	막걸리	고추장, 생강, 파
잉어곰	잉어	.	초장, 생강, 파
준치탕	준치	녹말	유장, 파,
조기탕	조기	.	.
복어탕	복어	.	기름
메기탕	메기	.	고추장, 꿀
홍합국*	홍합	-	-
송어탕*	송어	-	-
붕어구이	붕어	.	기름장
개구이	개	녹말(혹은 밀가루)	생강, 파, 후추, 기름장
오징어볶음	오징어	.	기름
문어볶음*	문어	-	-
붕어찜	붕어	녹말, 밀가루, 계란	초
영계찜	영계	건오징어	
계찜	계	계란	간장, 기름, 후추, 파, 생강
비웃젓	청어	.	소금
교침해	송어(혹은 조기, 밴댕이, 생복, 소라)	.	굴젓
계젓	계	.	소금물, 천초
계젓	계	쇠고기	검은장, 천초, 꿀(약간)
재장	계	생닭(혹은 두부)	.
송어알젓*	송어알	-	-
민어포*	민어	-	-
응어회*	응어	-	-

*음식의 재료와 조리법의 명시없이 간략한 설명만 나와 있음.

①미음 1종(건해삼, 건홍합), ②김치 5종(조기젓, 준치젓, 반당이젓, 굴젓, 소라, 낙지, 전복, 건대구, 복어, 건민어, 굴비 머리 삶은 물, 건전복, 건합), ③탕 9종(흰살생선, 잉어, 준치, 조기, 복어, 메기, 홍합, 송어), ④구이 2종(붕어, 개), ⑤볶음 2종(오징어, 문어), ⑥찜 3

종(붕어, 건오징어, 개), ⑦젓갈 혹은 해 6종(청어, 송어, 조기, 밴댕이, 생복, 소라, 굴, 계, 송어알), ⑧포 1종(민어), ⑨회 1종(응어).

이상의 어패류 조리법을 음식디미방의 경우와 비

교하면 조리법의 다양함에 있어서는 두 조리서가 서로 비등하다. 두 조리서에서 공통으로 나타나는 조리법은 탕으로 끓이거나 구이, 찜, 젓갈, 회로 하는 법이다. 따라서 이러한 방법은 어패류 조리엔 전통적으로 널리 이용되었던 조리법이라고 판단된다.

반면 전, 어만두, 느^ㄹ미, 채, 족편, 자반으로 하는 법은 음식디미방에만 나타나고 김치의 재료 혹은 조미료로 쓰이거나 미음, 볶음, 포(脯)로 하는 법은 규합총서에서만 나타난다. 이러한 차이가 나타나는 이유는 저자들의 개인적인 식기호나 가문의 전통의 차이에서 연유하는 것일 수도 있고 어종 및 조리법의 시대적, 지역적인 차이에 기인하는 것일 수도 있다고 본다.

그러나 당시 사대부가에서 이러한 음식들이 얼마나 자주 섭취되었는지는 알 길이 없다. 조리서에서는 일상적이고 평범한 음식들보다는 흥미를 끄는 음식들, 예를 들어 진귀한 음식이나 특별히 그 집안에서 상미(賞美)되는 음식들, 잔치나 혹은 의례 때 이따금씩 먹게 되는 음식들도 포함되어 있었을 것으로 생각되기 때문이다.

이상에서 조선말기에 이르러 사대부가에서는 전 시대에 비해 해수 어종의 이용이 크게 증가했으며, 김치의 부재료로 사용됨으로써 김치 맛을 복합적이고 다양하게 발달시키는데 크게 기여했음을 알 수 있었다. 그러나 조선말기까지도 어업기술이 저위한 가운데 민물어류, 역하성어류, 연체류의 비중이 상당히 컸음을 알 수 있었다.

III. 결론

음식디미방과 규합총서를 대상으로 한 이제까지의 연구는 각 조리서들에 나오는 음식의 재료, 조리법, 가공법을 분석하는데 머물렀으며, 그런 음식이 그 시대에 어떻게 나올 수 있었는지에 대한 원인 분석이 없었다. 단지 '이런 음식들이 있었다'라는 단편적 사실만을 나열하는데 그쳤다고 보며, 두 조리서를 비교하여 거기 나타난 식품 이용양상의 차이를 식문화사적으로 논구한 연구는 전무하였다.

본고에서는 어패류 음식에 초점을 맞추어 두 조리서에 나타난 어패류 이용양상을 분석한 결과 큰 차이가 있었음을 알 수 있었다. 이런 차이가 나타나

까닭은 두 조리서가 145년 남짓한 차이를 두고 저술되었으며, 그 동안 어법이 변화되고 어업기술이 발전된 결과 어패류 생산이 달라졌고 이것이 어패류 이용양상에 절대적인 영향을 미쳤기 때문이었다.

수산사학자들에 따르면 음식디미방(1670년 경 저술)의 시대인 조선중기까지의 어획은 단순한 정치 어구를 사용하여 행해졌으며, 어업기술이 미진한 가운데 담수어와 역하성어류 및 채집이 쉬운 조개류나 해조류가 주로 어획된 것으로 보고있다. 이같은 어업생산 현황은 음식디미방 속의 어패류 음식들에 그대로 반영되어 있음을 입증할 수 있었다.

음식디미방에 나오는 어종은 총 12종이었는데, 거의가 담수어(붕어, 자라)나 역하성어류(송어, 연어)이거나 연체류(대합, 모시조개, 고막조개, 해삼, 전복, 게)이고, 해수어의 종류는 대구와 청어 2종에 불과하였다. 대구와 청어는 건어물 형태로 이용되고 있었으며, 해삼과 전복 역시 건어물의 형태로 이용되고 있었다.

어패류를 이용한 음식은 총 21종이었다. 어종별로 보면 송어를 이용한 요리가 가장 많았고(3종), 다음으로는 붕어와 대구껍질 요리가 각각 2종이었다. 선어로 이용된 것은 담수어나 역하성어류들(송어, 붕어, 자라)로 이들의 비중이 상당히 높았음을 알 수 있다.

조리법은 탕과 국이 9종으로 가장 많아 당시 어패류의 가장 보편적인 조리법은 탕이나 국으로 끓여 먹는 것이었음을 알 수 있었다. 회로 조리된 것은 대합회 한가지 뿐으로 선어의 이용은 극히 제한적이었다. 이는 냉장, 냉동법이 보편화되지 않았고 운송과 유통이 극히 제한적이었던 당시 상황에서 신선한 해물을 이용한다는 것이 극히 어려웠기 때문인 것으로 보인다. 그 밖에 전, 만두, 찜, 구이, 젓갈, 느^ㄹ미, 채, 족편, 자반에 대한 조리법이 나와 있어 어패류 요리법이 다양하였음을 알 수 있었다.

이상과 같이 음식디미방의 분석을 통해 조선 중기까지는 민물고기나 역하성어류의 비중이 바다 생선에 비해 상당히 높았으며, 특히 바다와 먼 내륙지방의 경우는 권문세가의 가문에서조차도 선어의 이용은 자기 마을 주변에서 잡히는 몇몇 어류에 한정되었음을 알 수 있었다.

조선 말기인 18 19세기에 이르러 해수면에서 망어업이 행해짐으로써 어업생산이 새로운 변화를 맞

게 된 것으로 알려져 있다. 그 결과 명태, 멸치, 청어, 조기, 새우, 대구 등의 해수 어종이 대량으로 어획되었으며, 수산식품의 이용도가 전시대에 비해 상당히 높아질 수 있었다. 그로 인해 밥상의 모습은 육지의 식품에 바다의 식품이 어우러지는 획기적인 변화를 맞게 되었다고 본다. 이는 채식위주의 식사에 동물성 단백질이 보강된다는 이점과 함께, 규합총서에 젓갈과 해산물이 첨가된 김치가 등장한 것에서 보듯이 기존에 있던 음식의 맛을 변화시키고 다양화 시키는데 한 획을 긋는 커다란 변화였다고 생각한다. 조선말기에 어업생산에 나타난 이같은 변화는 이시기 저술된 규합총서(1815경)의 내용에 그대로 반영되어 있음을 확인할 수 있었다.

규합총서에 등장하는 어패류는 총 33종으로 음식디미방의 12종보다 훨씬 다양했다. 이는 다양한 해수어종이 새롭게 등장했기 때문이었다. 대구와 청어 외에 복어, 민어, 준치, 조기, 복어, 밴댕이 같은 해수어 및 낙지, 오징어, 문어가 나오고 있어 해산물의 이용 증가가 뚜렷하였다. 음식디미방에서와는 달리 대구, 청어, 해삼, 전복이 건어물이 아닌 생물로도 사용되었음을 볼 때 조선말기에 이르러 어업기술이 향상되고 상업의 발달에 따라 유통이 활발히 이루어짐으로써 전 시대에 비해 신선한 해산물의 이용이 크게 확대되었음을 입증할 수 있었다.

해수어의 이용 범위가 늘어나기는 했으나 담수어와 역하성어류, 잡기 쉬운 조개류, 연체류의 비중이 여전히 컸으며, 이로써 당시 어업기술의 저위성과 운송기술의 한계를 확인할 수 있었다.

규합총서에서 어패류를 사용한 음식은 총 25종이었다. 가장 많이 나오는 조리법은 탕(9종)이었고 젓갈이나 해(6종), 김치(5종)가 뒤를 이었다. 그 외 미음, 구이, 볶음, 찜, 포, 회가 있었다. 음식디미방의 경우와 공통으로 나타나는 조리법은 탕, 구이, 찜, 젓갈, 회였으며, 이들 조리법은 전통적으로 어패류 조리에서 가장 흔히 사용하던 방법이라고 여겨진다.

음식디미방과 비교하여 두드러진 차이를 보이는 것은 김치였다. 음식디미방에는 어패류나 젓갈을 넣은 김치가 없었으나 규합총서에는 어패류가 다양한 방법으로 김치에 이용되고 있음이 나타났다. 김치의 주재료가 되기도 하고, 맛을 내기 위한 부재료로 사용되고 있었다. 섞박지에는 젓갈이 4가지나 쓰이고 있었다. 또한 전복김치를 제외하고는 모든 김치에

고추가 사용되고 있었다. 이처럼 규합총서에 이르러 고추와 젓갈이 첨가된 김치가 등장할 수 있었던 것은 이 시기 망어업 기술의 발달로 김치용 젓갈로 많이 쓰이는 멸치, 조기, 새우의 어획량이 크게 늘어났으며, 비린맛을 효과적으로 제거하는 양념인 고추가 널리 보급되어 있었기 때문이었다. 이로써 김치는 채소음식이던 것에서 동·식물성 식품이 어우러진 복합 발효식품으로서 다양하게 발전되는 역동적 변화의 계기를 맞게 되었다고 본다.

어종별로는 게를 이용한 요리가 가장 많았고(5종), 회는 담수어인 잉어회 1종에 불과해 회로 먹을 수 있을 정도로 신선한 해물의 이용은 이 시기에도 지극히 제한적이었음을 알 수 있었다.

규합총서의 분석을 통해 조선말기에 이르러 전시대에 비해 해수어종의 이용이 크게 증가했으며, 김치의 부재료로 사용됨으로써 김치의 발달에 크게 기여했음을 알 수 있었다. 그러나 조선말기에 이르기까지도 어업기술이 저위한 가운데 담수어류, 역하성어류, 조개류 및 기타 연체류의 비중이 상당히 높았음을 밝힐 수 있었다.

■참고문헌

- 1) 이춘령, 이조농업기술사, 한국연구원, 1964, p.30.
- 2) 이효지, [규합총서 주석의]의 조리과학적 고찰, 한양대학교사범대학 사대논문집 창간호, 1981, pp.85-103.
- 3) 송유명, 우리나라의 전통적인 조리법에 대한 연구: 규합총서 중 주석의편을 중심으로, 성균관대 석사학위논문, 1983.
- 4) 한계희, 우리나라 전통적인 식품조리법에 관한 연구: 「규곤시의방」과 「규합총서」를 중심으로, 서울여대 석사학위 논문, 1983.
- 5) 명춘옥, 조선후기 조리서에 나타난 죽 조리법의 고찰: 산림경제, 증보산림경제, 규합총서를 중심으로, 오산전문대학 논문집 15, 1995, pp.481-493.
- 6) 김기숙, 「음식디미방」에 수록된 면병류와 한과류의 조리법에 관한 고찰, 중앙대학교생활과학연구소 생활과학논문집 12, 1999, pp.121-141.
- 7) 김기숙, 「음식디미방」에 수록된 채소 및 과일류의 저장법과 조리법에 관한 고찰, 중앙대학교생활과학연구소 생활과학논문집 12, 1999, pp.143-159.

- 8) 신민자, 최영진, 규합총서를 통해서 본 우리나라 전통음식의 향약성 효과에 관한 고찰: 주부식류를 중심으로, 경희대학교 관광산업정보논집 1, 1999, pp.137-153.
- 9) 배영동, 「음식디미방」에 나타난 술의 다양성과 그 사회적 의미, 국립문화재연구소 문화재 제34호, 2001, pp.102-122.
- 10) 신민자, 이영순, 최수근, 「음식디미방」에 수록된 전통음식의 향약성에 관한 고찰, 동아시아식생활학회지 11(5), 2001, pp.325-335.
- 11) 김미희 외, 규합총서에 나타난 농산물 이용 고찰, 한국가정관리학회지 21(1), 2003, pp.113-127.
- 12) G. H. Pelto, Anthropological contributions to nutrition education research, Journal of Nutritional Education, 13(suppl), 1981, S4.
- 13) 김희선, 조선후기 사회·경제적 변동이 식생활에 미친 영향, 이화여자대학교 석사학위논문, 1987, pp.44-47.
- 14) 이철호, 식습관 변천과 오늘의 영양문제, 국민영양 88(10), 1995, pp.5-7.
- 15) 수산청, 현대한국수산사, 1987, p.8-12.
- 16) 황혜성 편, 규곤시의방, 한국인서출판사, 1980.
- 17) 빙허각 이씨, 정양원 편, 閨閣叢書, 보진재, 1975.
- 18) 수산청, 한국의 수산, 1966, pp.33-34.
- 19) 박구병, 한국수산업사, 태화출판사, 1966, pp.78-83
- 20) 수산사 편찬위원회, 한국수산사, 수산청, 1966, p.30.
- 21) 김희선, 수산업생산의 변화에 따른 한국인의 여패류 이용양상의 변천, 이화여자대학교 박사학위논문, 2002, pp.105-109.
- 22) Reay Tannahill, Food in history, New York, Crown 1989, pp.174-176.
- 23) 수산청, 전계서, 1966, pp.36-37.
- 24) 수산청, 동상서, pp.37-39.
- 25) 박구병, 전계서, 1966, pp.84-85.
- 26) 박구병, 동상서, p.94.
- 27) 박구병, 동상서, pp.90-91.
- 28) 수산청, 전계서, 1966, pp.32-33.
- 29) 김희선, 전계서, 1987, pp.53-55.
- 30) 박구병, 한국어업사, 정음사, 1975, pp.133-141.
- 31) 안동장씨, 한복려, 한복선, 한복진 편, 음식디미방 궁중음식연구원, 1999, p.12.
- 32) 김희선, 전계서, 2002, p.111.
- 33) 이성우, 한국요리문화사, 교문사, 1985, pp.231-232
- 34) 이성우, 조선시대 조리서의 분석적연구, 한국정신문화연구원, 1982, p.35.
- 35) 김희선, 전계서, 1987, pp.59-60.