

주방문(酒方文)의 조리학적 고찰

김은미[†] · 유애령¹

김포대학교 호텔조리과[†] · ¹한국학중앙연구원

A Literature Review on the Culinary Characteristics of *Zubangmoon*

Eun-Mi Kim[†] and Ahe-Ryung Yu¹

[†]Department of Hotel Culinary Arts, Kimpo college

¹The Academy of Korean Studies

Abstract

Zubangmoon is Korean cookbooks which was published the ends of 1600s. There were classified 95 kinds of meals, side dishes and rice wine ; 2 kinds of noodles, 4 kinds of soups, 4 kinds of steamed dishes, 1 kind of *jeok*, 3 kinds of *Neureumi*, 1 kind of *Jeon*, 2 kinds of *sukhoe*, 1 kind of *Sundae* · *Pyeonyuk* · *Suran* · *Chae* · *Jaban* respectively, 9 kinds of *Kimchi* & *Jangajji*, 3 kinds of *Jeotgal*, 4 kinds of rice cakes, 5 kinds of *Yumilgwa*, 3 kinds of *Yugwa*, 2 kinds of beverage, 28 kinds of rice wine, 12 kinds of seasonings, 1 kind of sugar group, 2 kinds of other and 4 kinds of storage method. Foods and recipes of *Zubangmoon* was similar to *Yorok* and *Eumsikdimibang*. But rice wine methods of *Zubangmoon* were not more than those of *Yorok* and *Eumsikdimibang*. Also, distillation method of rice wine was introduced in *Zubangmoon* and *Eumsikdimibang*. From this investigation of food and rice wine in *Zubangmoon*, we expect to develop useful recipes and to advance the Korean food culture.

Key words : *Zubangmoon*, culinary, rice wine, *Yorok*, *Eumsikdimibang*

1. 서론

음식은 사람을 자연과 연결시켜주는 매개체이며, 긴 역사의 흐름 속에서 형성되어 온 민족 고유의 문화적 유산으로 그 나라의 역사와 생활, 그리고 전통이 배어 있다.

그러나 음식은 유적이거나 유물과 달리 무형의 문화 자산이기 때문에 시각적으로 확인하기는 매우 어렵고 선조들이 남긴 기록을 통해 유추해 볼 수 있을 뿐이다.

선조들이 남긴 문헌 중에서 음식의 조리법을 상세하게 수록한 문헌은 극히 드물다. 현재까지 알려진 최초의 조리서는 1450년경에 편찬된 『산가요록』(전순의 2004)이고, 그 다음이 1500년 중반에 저술된 『수운잡방』(김수 1998)이다.

1600년대에 저술된 조리서로는 『음식디미방』(안동장씨 2000, 2005), 『요록』(저자미상 1680), 『주방문』(하생원 1600년대)이 있다.

『주방문』은 한글로 쓰인 조선시대의 조리서로 필사본 1책으로 되어 있으며, 서울대학교 규장각에 소장되어 있다. 크기는 세로 23.1 cm, 가로 15 cm이며, 용지는 한지로 되어 있고, 묽음부의 훼손이 심하여 판독할 수 없는 부분이 많다. 필사연대는 정확히 알 수 없으나 1600년대 말엽에 편찬된 것으로 추정된다(이성우 1981). 『주방문』은 ‘약지히 藥沈菜’, ‘든술누룩법 甘酒麴造法’, ‘꽃전 花煎’과 같이 한글로 음식명을 기록하고 그 밑에 한자명을 같이 기록하고 있어 고유어 음식명이 한자어로 어떻게 표기되고 있는지를 잘 알 수 있다. 또한 마지막 면에 ‘하생원주방문 책(河生員酒方文冊)’이라는 기록이 되어 있고, 그 오른쪽 옆에는 필체가 다른 ‘정월 27일 전 일냥(正月 二七日 錢 一兩)’이란 글이 있어 가격이 표기된 우리나라 최초의 서적이라는 점에서 큰 의의를 지니고 있다.

[†]Corresponding author : Eum-Mi Kim, Department of Hotel Culinary Arts, Kimpo College
Tel: +82-31-999-4667
Fax: +82-31-999-4675
E-mail: emkim@kimpo.ac.kr

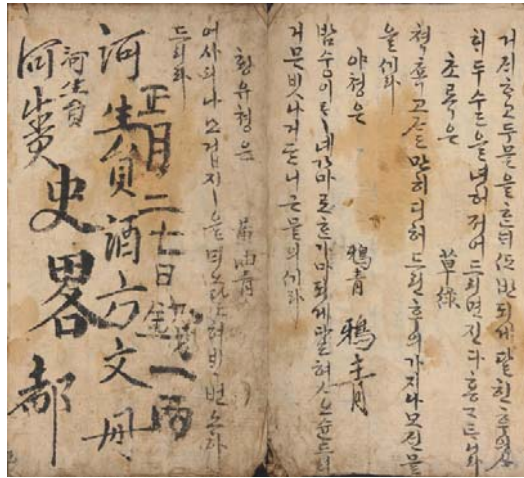


Fig. 1. Price of Zubangmoon

『주방문』은 1949년 손정규가 원문에 이병규의 해제를 붙여 등사 배포하면서 학계에 알려지게 되었지만(이성우 1981) 조리학적 분석은 1986년 이성우·김귀영에 의해 이루어졌으나(Kim GY와 Lee SW 1986) 조리법이 다소 잘못 분석되었고 누락된 부분이 있다. 또한 어휘연구는 이선영(2004)에 의해 발표되었고, 음운 연구는 2005년 박은향에 의해 발표되었다(박은향 2005). 이러한 선행 연구에 의해 『주방문』의 저술 시기가 수록된 음식, 조리법에 관한 개요가 밝혀졌지만 조리학적 분석은 다소 미흡한 부분이 있다.

따라서 본고에서는 『주방문』을 해제하고, 1600년대에 편찬된 『요록』과 『음식디미방』에 기록된 내용과 비교 분석하여 그 시대의 동향을 파악하였으며, 음식별로 조리법, 재료 및 분량을 분석하고, 조리기구, 계량단위, 조리용어, 식품분류 등을 검토함으로써 음식문화의 변천을 연구하는 기초자료로 제공하고자 한다.

II. 조리학적 분석

1. 음식의 분류

『주방문』에 기록된 음식은 Table 1과 같다. 총 95가지로 술 빚는 법은 28가지, 음식 만드는 법은 67가지로 조리법이 더 많이 수록되어 있다. 『주방문』의 책명으로 보면 술을 빚는 법을 기록한 책으로 보이나 음식 만드는 법이 더 많이 기록되어 있다. 음식을 분류별로 보면 면 2종류, 국 4종류, 찜 4종류, 적 1종류, 느르미 3종류, 전 1종류, 숙회 2종류, 순대·편육·수란·채·자반 각 1종류, 김치 및 장아찌 9종류, 젓갈 3종, 떡 4종, 유밀과 5종, 유과 3종, 음청류 2종, 술 28종, 양념류 12종, 당류 1종, 기타 2종, 저장법 4종으로 총 95종류가 있다.

『주방문』은 『요록』, 『음식디미방』과 달리 숙회와 수란에 대한 조리법이 기록되어 있었으나 밥, 죽, 만두, 선, 구

이, 무침, 볶음, 포, 다식, 옛강정, 정과, 과편 등의 기록이 없었고, 술의 종류도 28종으로 『음식디미방』의 50종보다 적었다. 『요록』은 느르미, 선, 구이, 순대, 수란, 채와 무침에 대한 조리법의 기록이 없었으며, 『음식디미방』은 숙회, 수란, 자반, 포, 옛강정, 음료, 당류에 대한 조리법의 기록이 없었다.

2. 주식류

주식류는 Table 2와 같이 면과 식면으로 국수류에 속한다. 면은 메밀가루, 녹두가루와 멥쌀가루에 찹쌀 물로 반죽하여 만든 것이고, 식면은 밀가루와 녹말로 만든 것이다. 식면은 갯국에 넣어서 먹으면 주식류로 볼 수 있고, 오미자국에 넣어서 먹으면 착면과 같은 음청류로 볼 수 있다. 또한 주식류 중 밥, 죽, 미음, 만두 등에 대한 기록이 없는 것이 특이하다.

『요록』의 면류는 세면, 육면, 태면으로 녹두가루, 메밀가루, 콩가루를 사용하였으며, 『음식디미방』의 면류는 면, 식면법, 토장녹도나화, 착면법, 난면법, 별착면법, 차면법, 식면법 맛질방문으로 녹두가루, 메밀가루, 밀가루를 사용하였다. 『요록』과 『산가요록』의 세면은 『주방문』의 식면과 이름은 다르나 표주박에 구멍을 내어 만드는 방법은 비슷하다. 『음식디미방』의 식면법은 2종이 소개되어 있는데 면본과 구멍 뚫린 바가지를 사용하였으며 모양은 실처럼 만들어 토장국과 오미자국을 사용하였다. 『주방문』의 식면은 한자로는 구멍으로 나오게 만든 국수란 뜻의 누면(漏麵)이라 하였다. 즉 올챙이 모양 국수로 만들어 갯국이나 오미자국을 사용하였다. 또한 『음식디미방』과 같이 분판을 이용하는 방법도 소개하고 있다.

면류 외의 주식류로 『요록』에는 죽류인 타락, 두탕, 석화죽법과 만두류인 수고아, 메밀만두, 토란만두가 있으며, 『음식디미방』에는 만두류인 만두법, 수고의법, 상화법, 어만도법, 슈어만두가 기록되어 있다.

3. 친물류

1) 국

국은 Table 3과 같이 계탕, 소천어탕, 달걀탕으로 계·천어·달걀을 주재료로 사용하였으며, 간장이나 소금으로 간을 하였다. 소천어탕의 천어는 민물에 사는 고기를 말하며 초나 좋은 술을 첨가하여 생선의 비린내를 없애거나 생선의 뼈를 연하게 한 것 같다. 달걀탕은 난적법에 같이 설명되어 있으나 조리법을 보고 붙인 이름이다.

계탕은 『요록』의 해탕 조리법과 동일하며, 소천어탕은 『수운잡방』의 전어탕법과 같이 민물고기를 사용하였으나 조리법은 다르다. 또한 달걀탕의 조리법은 『음식디미방』의 난탕법이나 계란탕법과 유사하지만 『주방문』의 달걀탕은 파를 사용하지 않았으며, 새우젓국이 아닌 소금으로 간을 하였다.

그 외 『요록』에는 진주탕, 납폐탕, 연육탕, 수포탕, 삼하탕이 있으며, 『음식디미방』에는 와각탕, 별탕, 죽탕, 설류탕, 죽탕, 죽순탕, 대합탕, 해삼탕이 있다.

Table 1. Food and rice wine described in *Zubangmoon*, *Yorok* and *Eumsikdimibang*

Groups	<i>Zubangmoon</i>		<i>Yorok</i>		<i>Eumsikdimibang</i>	
	No.	Food names	No.	Food names	No.	Food names
Rice, gruel, dumpling			7	타락(駝駱), 소마(所末), 두탕(豆湯), 수고아(水糕兒), 석화죽법(石花粥法), 메밀만두, 토란만두	5	만두법, 수교의법, 상화법, 어만도법, 슈어만두
Noodles	2	면(麵), 면(漏麵)	3	세면(細麵), 육면(肉麵), 태면(太麵)	9	면, 식면법1·2, 토장법 녹도나화, 작면법, 난면법, 별작면법, 차면법
Soup	4	게탕(蟹湯), 새우탕, 소천어탕(川魚湯), 달갈탕	6	진주탕(眞珠湯), 해탕(蟹湯), 납페탕(納肺湯), 연육탕(軟肉湯), 수포탕(水泡湯), 삼하탕(三下湯)	11	와각탕, 벌탕(자라깅), 난탕법, 국에 타는 것, 죽탕, 석류탕, 계란탕법, 숙탕(숙탕), 죽순국(순채국), 대합탕, 해삼탕
Steamed dishes	4	연계찜(軟鷄蒸), 붕어찜(鮑魚蒸), 두텁증법(蠙蒸法), 달갈찜	4	팽계법(烹鷄法)1·2, 붕어찜(蒸鮑魚), 가팔운(歌括云)	6	연계찜, 개장찜, 수증계, 가지찜, 외찜, 붕어찜
<i>Jeok</i>	1	양하적(襄荷炙)	1	송이적(松茸炙)	2	동아적, 연근적
<i>Neureumi</i>	3	석화느름(石花造泡)1·2, 동아느름(東花造泡)			5	대구껍질 느르미, 개장 고지느르미, 개장국 느르미, 동화 느르미, 가지 느르미
<i>Seon</i>					1	동화선
Roasted dishes					4	닭 굽는 법, 인절미 굽는 법, 웅장대합구이
<i>Jeon</i>	1	난적법(卵炙法),	1	염포(鹽泡)	1	어전법
<i>Sukhoe</i>	2	송어채(秀魚菜), 낙지채(絡蹄菜)				
<i>Sundae</i>	1	순대			1	개장
<i>Pyeonyuk</i>	1	황육 삶는 법(烹牛肉法)	1	쇠고기 연하게 하는 법	9	해삼 다루는 법, 벌미(닭대구편), 양숙, 양숙편, 야제육(멧돼지고기), 누런 개 삶는 법, 개고기 고는 법, 질긴 고기 삶는 법, 소고기 삶는 법
<i>Suran</i>	1	수란(水卵)				
<i>Chae</i>	1	동아돈채			3	대구 껍질 채, 동화돈채, 외화채
<i>Muchim</i>					2	연근채, 잡채
<i>Jaban</i>	1	더덕자반(沙蓼佐飯)	1	참새좌반(雀佐飯)		
<i>Bokkeum</i>			2	전작(煎雀), 삭육법(藥肉法)	2	양 볶는 법, 가대육(집돼지고기)
<i>Po</i>			2	조해포법(造蟹泡法), 어포법(魚脯法)		
<i>Kimchi & Jangajji</i>	9	더덕침채, 가지지히, 오이지히, 무지히, 오이약지히(藥沉菜), 가지약지히, 죽순약지히, 오이가지신(苾茄菜), 동화전(東花煎)	9	산동과(蒜冬果), 동침(凍沈), 과동침채(過冬沈菜), 침백채(沈白菜), 과동과(過冬瓜), 침동과(沈冬果), 산채(蒜菜), 무염침채(無鹽沈菜), 엄황과(淹黃果),	6	생치팁채법, 산갓김치, 생치전지히, 생치지히, 고사리 담는 법, 마늘 담는 법
<i>Jeotgal</i>	3	식해(食醢), 삼일식해(三日食醢), 약게젓(藥蟹醢)	2	경구식해법(徑久食醢法), 조해해(糟蟹醢)	3	게젓 담는 법, 약게젓, 청어염혀법
Rice cake	4	기증편(起蒸餅), 상화(霜花), 꽃전(花煎), 겸절병(兼節餅)	15	산약병(山藥餅), 상화병(床花餅), 증병(蒸餅), 감로빈(甘露濱), 소병(燒餅), 견전병(堅煎餅), 송고병(松膏餅), 송병(松餅), 쇠백자(碎栢子), 경단병(敬丹餅), 산삼병(山蔘餅), 유병(油餅), 빙자(氷煮), 청병(靑餅), 출진(朮煎)	7	증편법, 석이편법, 밤설기법, 십산삼법, 전화법, 빈자법, 잡과편법
<i>Yumilgwa</i>	5	약과(藥果), 콩연약과, 연약과(軟藥果), 중박계(中朴桂), 우근겨(竹節)	7	중박계(中朴桂), 약과(藥果), 빙사과(氷砂菓), 통계(桶桂), 연약과(軟藥果), 거식조(車食造), 건반병(乾飯餅)	3	연약과법, 약과법, 등박겨
<i>Yugwa</i>	3	산자(散子), 강정(羌淨), 빙사과	2	산자(散子), 요화삭(蓼花藥)	3	강정법, 박산법, 빙사과
<i>Dasik</i>			3	다식(茶食)1·2, 달과(茶乙果)	1	다식법
<i>Yeotgangjeong</i>			2	건알팻, 백자병(柏子餅)		
<i>Jeongwa & Gwapyeon</i>			2	동과정과(冬果正果), 도행정과(桃杏正果)	1	앵도편법
Beverage	2	식혜(감주), 토장(着麵)	1	모과탕(木瓜湯)		

(계속)

		급시주(急時酒), 급청주(急淸酒), 일일주(一日酒), 이화주(梨花酒), 합주(合酒)		
		하향주(荷香酒), 청명주(淸明酒), 백하주(白霞酒), 벽향주(碧香酒), 점주(粘酒), 점주-2(粘酒 2), 감주(甘酒), 보리주(麴酒), 일해주(一亥酒), 절주(節酒)		
Rice Wine	28	삼해주(三亥酒) 연엽주(蓮葉酒), 송령주(松鈴酒) 닥주(楮酒) 과하주(過夏酒) 소주별방(燒酒別方) 보리소주(麥燒酒), 소주(燒酒)[쌀 1되에 도로 1되 나는 법(米一升出燒酒一升法)], 자주(煮酒) 무국주(無麴酒), 서김법(醉法), 술맛 그릇되지 아니하는 법, 선술 고치는 법(救酸酒法)	28	이화주(梨花酒), 감향주(甘香酒), 향온방(香醞方), 백자주(栢子酒), 삼해주(三亥酒), 자주(煮酒)1·2, 벽향주(碧香酒), 소국주(小麴酒), 하향주(夏香酒), 하일주(夏日酒), 하일청주(夏日淸酒), 연해주(燕海酒), 무시주(無時酒), 칠일주(七日酒), 일일주(一日酒), 급주(急酒), 죽엽주(竹葉酒), 송자주(松子酒), 송엽주(松葉酒), 애주(艾酒), 오정주(五精酒), 황화주(黃花酒), 황금주(黃金酒), 출주(朮酒), 국화주(菊花酒), 인동주(忍冬酒), 치천증(治喘症)
		습디히(汁醬) 1·2·3, 왜장(浼醬), 급히 쓰는 장(易熟醬) 1·2, 쓴 장 고치는 법(救苦醬法)		
Seasonings	12	육장(肉醬) 밀초(小麥醋), 보리초(麥醋), 차조초(粘粟醋), 맛이 변한 초를 다시 쓰는 법(救惡醋法)	4	수염(修塩), 청장법(淸醬法), 급장(急醬)1·2,
Sugar group	1	조청(造淸)	2	시험방(施驗方), 조청방(造淸方)
Others	2	쌀가루누룩 빚는 법, 단술누룩법(甘酒麴造法), 녹말만들기	7	백간탕(白干湯), 토장(兔醬), 기마(其), 상한 고기 맛 돌리기, 겨울에 고기 맛내는 법, 자율자방(煮栗子方)
		오이와 가지를 두는 법(沈荷筍法), 생강 침하는 법(沈薑法), 침고사리법(沈藏法), 청태공 침하는 법(沈靑太公法)	14	송이 말리는 법, 백피 말리는 법, 침귤(沈蕨), 침청태(沈靑太), 수울자장법(收栗子藏法) 1·2, 장서과(藏西果), 장리(藏梨), 장가자(藏茄子), 장도(藏桃), 장석류(藏石榴), 장무염생전복(藏無鹽生全蝸), 수림금(收林禽), 수과급가(收瓜及茄)
Storage method	4		15	해삼과 전복·연어·알·참새 저장법, 생복 간수하는 법, 생선 말리고 오래두는 법, 복숭아 간수하는 법, 고기 말리는 법, 생선 말리고 오래두는 법, 건강법, 수박·동아 간수하는 법, 동아 담는 법, 가지 간수하는 법, 비시나물 쓰는 법
Total	95		126	155

Table 2. Kinds, ingredients and cooking methods of noodles

Literature	Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
	면(麵)	메밀가루, 녹두가루, 멥쌀, 잡쌀	메밀가루+녹두가루+멥쌀가루→잡쌀 끓인 물 첨가하기→반죽하기	멥쌀을 넣으면 빛을 좋게 한다. 잡쌀 끓인 물로 반죽하면 쫄깃하여 아주 좋다.
Zubangmoon	시면(漏麵)	진가루(밀가루), 녹말, 깨, 오미자, 청밀(淸蜜, 꿀)	밀가루 체치기 → 물계 풀 쓰기 녹말 + 물→설기 반죽하듯이 비비기+밀가루풀 → 반죽하기 →구멍 뚫은 박바가지에 반죽을 부어내리기 → 끓는 물에 떨어뜨려 익히기 → 찬물에 담갔다 건지기 → 껏국이나 꿀을 탄 오미자 국에 말기	느즈기 물계 풀을 쓴다. 박에 구멍을 뚫어 박을 높이 들면 올챙이 국수가 가늘어 진다. 반죽을 되게 하여 가는 분판으로 누르면 하기 쉽고 좋다.

(계속)

Yorok	세면	녹두가루 1말, 소금물, 냉수, 맑은장국 메밀 1말, 녹두 3되	①녹두가루+소금물→섞기 물 끓이기→표주박 구멍 위에서 녹두가루 물 붓기 국수 건지기→냉수에 담그기→국수+맑은장국 ②메밀+녹두→섞기→찜기→국수 만들기	표주박에 구멍을 3개 정도 뚫는다.
Eumsikdimibang	식면법 (絲麵法)	녹두2되, 물, 밀가루7홉, 오미자차, 꿀 또는 지렁국	<녹말 만들기> : 녹두→갈기→물에 담구기→ 옷물 버리고 아래 가라앉은 흰가루 위에 종이 깔고 그 위에 재 깔기→ 재 건어낸 후 숟가락으로 긁기 → 채반에 식지 않고 말리기 → 녹두가루 <식면> 밀가루→의이같이 죽 쑤기+녹두가루→반죽→면본에 누르기→찬물에 씻기→건지기→얼음물에 담가 사용 식면 +오미자차+꿀 또는 지렁국에 말기	여름음식은 오미자차에 말기, 지렁국에는 교태하고 오미자국에는 교태안 함
	식면법	토장가루, 물	토장가루+물 뺏기→덩어리지면 모시나 총체에 쳐서 쟁반에 담기→가루를 덜어 풀 쑤기 넓은 노구에 물 많이 넣고 끓이기→굽 없는 녹그릇에 멍을 없게 가루 넣어 익히기→풀쑤기+가루→손으로 치대어 반죽 이 녹어지면 치켜들어 실갈이 흘러서 말리기 또는 구멍 뚫린 바가지에 모시실갈이 흘리기	반죽 시 풀이 되거나 너무 질거나 하면 안됨

Table 3. Kinds, ingredients and cooking methods of soups

Literature	Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
	게탕(蟹湯)	게(두들겨 걸러서 1사발 정도), 간장 3홉, 기름 1홉, 무, 후춧가루	게 두들기기 → 베에 거르기 +간장, 기름, 어슷하게 썬 무 → 끓이기 + 후춧가루	게는 두드려 베에 걸러 사용한다.
Zubangmoon	소천어탕(川魚湯)	간장, 소금국, 고기, 식초, 좋은 술, 천어, 좋은 술	장이나 소금국 끓이기 +민물고기→끓이기 + 초나 좋은 술 →끓이기	무릇 생선을 콩 삶은 물로 하면 좋다.
	달걀탕	달걀, 물	끓인 국+달걀	어릴 만하여 뜨면 탕이 좋다.
Yorok	해탕	게, 간장 3홉, 기름 1홉, 무	게→껍질 벗기기→곱게 찢기→체에 거르기 게즙 1사발+간장, 기름+무→끓이기	
	난탕법(卵湯法)	달걀 또는 오리알, 소금물, 파, 초, 간장국, 밀가루즙, 골파	간 달걀(오리알)+끓인 소금물→달걀이 풀어지게 쪄기 말고 속이 덜 익은 것을 꺼내기+파+초	간장국에 밀가루 즙을 풀거나 골파 넣고 해도 좋음
Eumsikdimibang	계란탕법	계란, 새우젓국, 간장국, 초	새우젓국이나 간장국→간 맞추어 기름 쳐서 끓이기→알의 윗부리 깨뜨려 한 번에 쏟고 뚜껑 덮어 솥뚜껑 끓이기→영기면 알 속이 덜 익은 상태에서 얇은 그릇에 떠 놓기 →젓국간이나 초 치기→장국이면 그대로 놓기	은알의 모습이 그대로 있음

2) 찜

찜은 Table 4와 같이 연계찜, 붕어찜, 두텁증법, 달걀찜이 있으며, 닭 · 붕어 · 두부 · 달걀을 사용하였다.

연계찜은 『음식디미방』에도 있으나 사용한 재료가 자소 잎, 파, 엽교, 생강, 후추, 천초를 사용하였고, 밀가루 즙을 뱃속에 넣었다. 그러나 『주방문』의 연계찜은 나물이 들어가고, 밀가루 즙을 사용하지 않았다. 『요록』에는 팽계법으로 기록되어 있는데 조리법은 비슷하였다.

붕어찜은 『음식디미방』의 붕어찜과 달리 양념에 대한 자세한 설명이 없으며, 『요록』에는 증죽어라고 기록되어 있다.

두텁증법은 두텁떡과 비슷한 이름이나 찜 떡이 아니라 찜

의 종류로 단간장에 밀가루, 물, 기름을 섞어 끓인 국물에 두부를 수저로 떼어 내어 섞어 끓인 후 후춧가루를 친 것이다. Kim GY와 Lee SW(1986)은 두텁떡처럼 두텁다고 하여 두텁증이라 한 것 같다고 하였으나 『주방문』에 표기된 한자는 섬증법(蟾蒸法)으로 두꺼비 섬자를 쓰고 있다. 고어에서는 '두꺼비'를 '두터비'라 하므로 두부를 수저로 떼어 낸 모양이 두꺼비의 등 모양과 같아서 두텁증법이라 한 것으로 여겨진다. 달걀찜은 난적법에 같이 설명되어 있으나 음식명이 표기되지 않아 조리법을 보고 달걀찜이라고 하였다. 달걀찜과 두텁증법은 『주방문』에서 처음으로 소개되는 음식이다.

그 외 『요록』에는 돼지고기, 노루, 소고기, 간을 사용한 가팔운과 『음식디미방』에는 소갈비, 부아, 간을 이용한 개장찜, 가지찜과 외찜이 있다.

Table 4. Kinds, ingredients and cooking methods of *Jjim* (steamed dish)

Literature	Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
Zubangmoon	연계찜 (軟鷄蒸)	닭, 밀가루, 간장, 온갖 양념, 간장물 3사발, 기름, 온갖 나물	닭 씻기→속에 양념 넣기→술에 간장 넣기→나무다리 질러 닭을 위에 얹기→찌기→단지에서 나물과 찜 닭 넣기→증탕하기	간장물에 즙이 떨어져 맛이 난다.
	붕어찜 (鮪魚蒸)	붕어, 양념	붕어 속에 양념 넣기→대접에 담아 찌기	잡티와 뼈를 뽑고 하면 좋다.
	두릅증법 (蟪蒸法)	단간장, 물, 밀가루, 기름, 두부, 후춧가루	단간장+물+밀가루+기름→끓이기+두부 →섞어 지지기+후춧가루	
	달걀찜	달걀 1개, 소금물, 달걀 껍질로 3씩, 후추, 천초	달걀+간한 물+같은 후추·천초→놋그릇에 넣기 →밥 위에 찌기	반달반달하고 매끄러워서 좋다.
Yorok	팽계법	①닭, 물, 단간장, 참기름, 후춧가루	술+물→나무로 경거리 틀 만들어 놓기→사기그릇+닭→삶기 삶은 닭+단간장, 참기름, 후춧가루 닭→털, 내장 제거하고 씻기	
		②닭, 회향, 부추, 조피, 간장 1순갈, 참기름 반순갈, 후춧가루	회향+부추+조피+간장 +참기름 →닭 배속에 넣고 꿰매기 간장+물+참기름 1순갈→항아리에 붓기+속 채운 닭 →항아리 봉하기→술 위에서 증탕	
	증숙어	붕어, 모장, 국수, 참기름, 후춧가루, 생강, 파	붕어→등을 찌기→등뼈, 갈비뼈 빼내기 +모장+국수+참기름+후춧가루+생강+파→ 붕어 배속에 넣고 꿰매기→찌기	
Eumsikdimibang	연계찜	연계, 단견장(된장), 기름, 자소잎(차조기), 파, 염교(백합과의 여러해살이 풀), 생강, 후추, 천초, 밀가루, 간장	닭→털 제거, 내장 빼기→씻기 된장→체에 거르기→기름+잘게 썬 자소잎, 파, 염교+생강, 후추, 천초 등 갖은 양념+밀가루→개어 즙 만들기→간장 넣고 개기→닭 배속에 넣고 밥 보자기로 싸기→사기그릇에 담아 술에 물 붓고 증탕으로 찌기	녹게 하는 즙도 된장을 걸러서 갖은 양념을 넣고 밀가루 즙을 녹게 하여 지면 가장 좋음
	붕어찜	붕어, 천초, 생강, 파, 참기름, 된장, 밀가루즙	붕어 →천초, 생강, 파, 참기름+거른 된장+밀가루즙→증탕으로 찜	

3) 구이

구이는 Table 5와 같이 난적법과 양하적이 있으며, 주재료는 달걀과 양하(蘘荷)이다. 난적법은 대통에 삶은 달걀을 기름장 발라 구워 흡하여 먹거나 탕하여 먹는 것이다. 양하적은 즙을 하여 먹는다고 하였으나 즙에 대한 구체적인 기록이 없으며, 식재료인 양하는 생강과의 여러해살이풀로 성질이 약간 따뜻하고 맛이 매우며 독이 약간 있고, 고독과 학질을 치료한다. 잎은 파초 같고 뿌리는 생강 같으면서 굵다. 뿌리와

줄기로는 생절을 만들어 먹을 수 있다. 붉은 것과 흰 것 2가지로 붉은 것을 먹고, 흰 것은 약으로 쓴다(윤택기와 서희창 1994).

『요록』과 『음식디미방』에 난적법과 양하적과 같은 유사한 기록은 없으나 『요록』에는 토장과 송이적이 기록되어 있고, 『음식디미방』에는 닭 굽는 법, 인절미 굽는 법, 웅장구이, 대합구이가 기록되어 있다.

4) 느르미

느르미는 Table 6과 같이 석화느름과 동아느름이 있으며, 꼬치를 사용하였다. 석화느름은 굴, 토란을 꼬치에 꿰어 구운 다음 즙을 하였고, 동아느름은 동아를 얇게 저며 소를 넣고 말아서 꼬치를 꿰어 찌서 즙을 하였다.

느르미는 소고기 등의 육류나 어패류, 그리고 파, 도라지, 동아 등의 채소와 표고 등의 버섯, 달걀이나 두부 같은 식품 재료를 꼬챙이에 꿰거나 꿰지 않고 삶거나 굽거나 녹말이나 달걀을 씌워 변철에 지진 음식에 느름즙을 끼얹은 것이다(윤숙경 1996). 『음식디미방』에 기록된 대구겉질느르미, 개장고지느르미, 개장국느르미, 동화느르미, 가지느르미로 '느르미'라는 말을 사용하였으나 『주방문』에는 '느름'이라고 기록되

Table 5. Kinds, ingredients and cooking methods of *Jeon* and *Jeok* (roasted dish)

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
난적법 (卵炙法)	달걀, 후추, 형개, 기름장	달걀+간장+후추+천초+형개→대통에 넣어 삶기→기름장 발라 굽기→흡하여 먹거나 기름장에 탕하기	두부느름이 하는 것처럼 한다.
양하적 (蘘荷炙)	양하	양하 데쳐 우리기 → 물기 없이 썰어찌기+즙→굽기	

어 있고 한자로는 조포(造泡)라 표현하고 있다. 이와 같이 느르미에 대한 기록은 『주방문』과 『음식디미방』에 처음으로 기록된 것을 볼 수 있다.

Table 6. Kinds, ingredients and cooking methods of *Neureumi*

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
석화느름 1 (石花造泡)	석화(굴), 소금, 따뜻한 물, 토란, 두부, 기름, 후추가루	굴+소금+따뜻한 물+삶은 토란 +두부→꼬챙이에 꿰기→기름 장 바르기 →굽기→즙하기→ 후추 뿌리기	
석화느름 2 석화		장광(長廣-길이와 너비) 2치씩 썰기→데치기 →꺾질과 속 없 애기→가운데 손가락 2치 만 하게 저미기→소를 넣고 말기 →꼬치 2개로 꿰기→찌기→즙 하기	두부느름이 즙처럼 하여 쓴다.
동아느름 (東花造泡)	동아, 생치, 황 육, 표고버섯, 석이버섯, 두부	소 : 꿩고기나 소고기+표고버 섯+석이버섯→양념하기+두부 →소 만들기	

5) 숙회

숙회는 Table 7과 같이 승어채와 낙지채가 있다. 낙지채는 녹말을 묻히지 않고 데쳐서 매운 양념을 하여 먹으므로 무침과 비슷하다고 할 수 있다. 매운 양념에 고추를 사용하였는지는 알 수 없다. Kim GY와 Lee SW(1986)은 승어채와 낙지채를 채로 분류하였는데, 채는 식용할 수 있는 풀과 나무의 새싹 잎 또는 그것으로 만든 반찬을 말하고(이효지 2004), 생선을 삶게 떠서 녹말을 묻혀 끓는 물에 데치거나 찌서 만든 것은 숙회라 하므로(윤숙경 1996) 숙회로 분류하는 것이 맞다고 생각된다.

Table 7. Kinds, ingredients and cooking methods of *Sukhoe*

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
승어채 (秀魚菜)	승어, 녹두가루	승어 1치 길이로 회치기→녹두가루 묻히기→삶기	초간장과 같이 낸다.
낙지채 (絡蹄菜)	낙지, 매운 양념	낙지→데치기→꺾질 벗기기→1치 길이로 자르기→매운 양념하기	초간장과 같이 낸다.

6) 순대

순대는 Table 8과 같이 어떤 동물의 대창인지 기록되어 있지 않아 알 수 없으나 대창에 밀가루, 선지를 이용하여 만든 것으로 다른 채소나 고기가 들어가지 않으며, 밀가루가 첨가되어 선지의 결합력을 좋게 한 것으로 생각된다. 『주방

문』에 순대라는 음식명이 기록되어 있지 않으나 조리법을 보고 음식명을 붙인 것이다. 『음식디미방』의 개순대는 후추, 천초, 생강의 매운 양념이 들어가므로 『주방문』의 매운 양념도 이와 유사하다고 생각된다. Oh SD(2012)의 연구에서 조선시대 순대의 재료는 개고기, 소고기, 양, 돼지고기, 생선을 이용하였으나 『주방문』에는 어떤 재료를 사용하였는지에 대한 기록이 없으나 황육 삶는 법이 ‘烹牛肉法’으로 기록되어 있으므로 소의 대창으로 추측할 수 있다.

7) 편육(황육 삶는 법)

황육 삶는 법은 Table 8과 같이 살코기를 간장, 새우젓국, 후추를 넣고 삶는 것으로 삶은 다음 썰어서 편육으로 사용하는지에 대한 설명은 없다. 『산가요록』의 팽육은 물에 삶는 방법이고, 『음식디미방』의 길진 고기 삶는 법과 소고기 삶는 법에는 물에 뽕나무잎, 살구씨, 떡갈잎을 넣고 삶는 방법과 불의 조절에 관한 설명도 자세히 기록되어 있다. 『주방문』에서는 간장과 새우젓국, 후추를 넣고 삶는 방법을 쓰고 있다.

8) 수란

수란은 Table 9와 같이 끓는 소금물에 달걀을 깨뜨려서 익혀 먹는 음식이다. 『주방문』의 난적법에 만드는 법이 같이 설명되어 있으나 음식명은 없어서 수란이라고 따로 명명하였다.

9) 채

채(菜)는 『훈몽자회』에 의하면 ‘먹을 수 있는 풀은 모두 채’라고 하였고, 『명물기략』에서는 ‘먹을 수 있는 풀은 나물’이라 하여 채는 먹을 수 있는 모든 나물을 의미한다(이효지 2004, Chung RW 등 2007). Table 9의 동아돈채는 동화전과 같이 기록되어 있으나, 음식명이 없어서 조리법을 보고 『음식디미방』의 동아돈채와 비슷하여 동아돈채라고 이름을 붙였다. 『음식디미방』의 동아돈채는 동아를 살짝 데쳐서 소금, 식초, 겨자 외에 간장, 기름을 달여 사용하고 깨소금을 이용하지만, 『주방문』의 동아돈채는 소금, 초, 겨자로 간을 하고 깻국을 사용하였다.

10) 자반

자반은 저장해 두고 쓰는 반찬으로 소금에 절인 것부터 조리해서 만든 것으로 다양하며(윤숙경 1996), Table 9와 같이 더덕자반이 있다. 『수운잡방』의 더덕자반과 조리법이 비슷하고, 『요록』에는 참새를 이용한 작좌반이 있다. 또한, 『산가요록』에는 송자, 표고, 산삼, 소작(小雀, 참새깃털), 더덕을 이용한 다양한 자반이 기록되어 있으나 『주방문』에는 더덕자반만 기록되어 있다.

11) 김치 및 장아찌

『주방문』의 김치 및 장아찌류는 Table 10과 같이 더덕침채, 지히, 약지히, 죽순지히, 오이가지선이다. 『산가요록』에

Table 8. Kind, ingredients and cooking method of *Sundae and Pyeonyuk*

Literature	Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
Zubangmoon	순대	대장, 밀가루, 선지, 물, 매운 양념	대장 씻기→선지+밀가루+물+매운 양념 섞기→대장 속에 넣기→삶기→어슷어슷 썰기	대장을 씻을 때 뒤집어 씻는다.
	황육 삶는 법 (烹牛肉法)	살코기, 간장, 새우젓국, 후추	살코기+간장+새우젓국+후추→삶기	
Eumsikdimibang	개장 (犬腸)	개, 후추, 천초, 생강, 참기름, 진간장, 제창자, 초, 겨자	개고기+후추, 천초, 생강, 참기름, 진간장→질척하게 섞기→창자 뒤집어 빨아서 다시 뒤집기→내용물 넣기→시루에 찌기→어슷 썰기	초, 겨자 곁들여 먹으면 좋다.
	질긴 고기 삶는 법	쇠고기나 늙은 닭, 앵두나무, 뽕나무, 살구씨	쇠고기나 늙은 닭+앵두나무→뽕나무로 때서 삶기 뽕나무잎 20개+겉질 벗긴 살구씨+보늬(밤같이 겉껍질이 있는 과실의 속에 있는 얇은 껍질) 6개 +고기 →독한 고기라도 해 없음	
	소고기 삶는 법	쇠고기, 살구씨 빵은 짓, 갈잎	몹시 세차게 타오는 불로 다려 솟구치면 무나기를 넣어 만화로 달이고 뚜껑 닫지 말 것 뚜껑 덮으면 독 생김 늘어 질긴 고기는 살구씨 빵은 짓과 갈잎을 1줌 넣고 삶으면 쉽게 무르고 연해짐	

Table 9. Ingredients and cooking method of *Suran, Chae and Jaban*

Literature	Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
Zubangmoon	수란(水卵)	달걀, 소금물	소금물 끓이기+달걀→채 익지 않아서 떠내기	
	동아돈채	동아, (소금), 초, 겨자, 깻국	동아 간하기→낙화같이 썰기+초+겨자	깻국을 타면 더 좋다.
Eumsikdimibang	더덕자반 (沙蔘佐飯)	더덕, 소금, 기름, 간장, 후추	더덕겉질 벗기기→두드리기→쓴맛 우려내기→익게 찌기+소금+기름 +간장+ 후추→밤새워 재워두기→말리기→굽기	말려두고 사용한다.
	동화돈채	동아, 간장, 기름, 겨자, 초, 간장, 깨소금	동아→작은 두부 누르미 만큼씩 썰기→살짝 데치기→체에 건지기 간장+기름→달여 식히기→겨자, 초, 간장+거른 깨소금 +동아즙	

의하면 침채는 소금물을 부어 담는 방법이나 『주방문』의 더덕침채는 소금, 기름, 간장, 후추를 넣은 물에 담그는 것으로 방법이 조금 다르다. 『음식디미방』의 지히는 생치지히와 생치전지히로 생치를 양념하여 볶았으나 『주방문』의 지히는 한자로는 침채(沉菜)라 표기하고 장아찌와 같이 간장물을 부었다. 오이가지선의 경우 한글은 오이가지선이나 한자는 외가채(笹茄菜)로 장아찌의 일종이다. 동화전의 경우 음식명은 전(煎)으로 되어 있으나 조리법은 장아찌로 볼 수 있다. 『요록』에는 동침, 과동침채, 무염침채, 침백채와 같이 오늘날의 동치미나 백김치가 등장하였으나, 『주방문』에는 지히로 기록되어 있다. 또한 지히와 약지히의 차이는 기름장에 볶은 형개, 후추, 마늘, 파 넣어 만들면 약지히가 된다.

이와 같이 17세기에는 오늘날과 같은 김치류가 등장하지 않고 있으며, 김치, 장아찌의 구분도 없고, 침채, 지히, 선, 전 등으로 표기하여 의미가 모호하였다.

12) 젓갈

젓갈은 수산 동물을 소금에 절여 발효시킨 것으로 젓과 식해가 있다(이효지 2005). Table 11과 같이 식해, 삼일식해, 약계젓이 있다. 식해와 삼일식해는 생선에 밥을 넣어 삭혀서 먹는 것이고, 약계젓은 참게를 기름장에 넣어먹는 젓갈류이다. 생선을 말릴 때 널로 누르는 것이 일본의 발효식품 만드는 방법과 비슷하며, 밀가루를 사용하여 발효를 빨리한다 (Kim GY와 Lee SW 1986)고 하였다.

『요록』의 식해는 경구식해법과 조해해로 좁쌀과 술이 들어가는 것이 주방문의 식해와 달랐다. 『음식디미방』의 젓은 게젓 담는 법, 약계젓, 청어 염하법으로 게와 청어를 이용하여 젓을 담았으며, 『음식디미방』의 약계젓은 『주방문』의 약계젓 재료 중 마늘 대신 천초를 사용하였다.

Table 10. Kinds, ingredients and cooking method of *Kimchi* and *Jangajji*

Literature	Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
Zubangmoon	더덕침채	더덕, 물, 말망이(미나리), (소금, 기름, 간장, 후추)	더덕 두드리기→물에 담가 쓴 맛 우려내기→3일 후 미나리 섞기(+소금, 기름, 간장, 후추)→담그기	침채라고 하나 내용이 조금 다르다. 소금, 기름, 간장, 후추는 더덕자반의 재료에 있어 추가 함
	지히 (가지지히, 오이지히, 무지히)	가지, 오이, 무, 국	가지, 오이, 무 씻어 물기 없애기→끓여 더운 김의 국 붓기→단단히 싸두기→10일 후에 쓰기	
	약지히 (藥沉菜, 가지약지히, 오이약지히)	가지(오이), 물, 형개, 후추, 마늘, 파, 기름장, 간장, 꿩고기, 소고기	가지(오이)의 꼭지 따기→열십자로 자르기 →물에 데침 → 짚을 깔고 눌러 물기 없애기 +기름장에 볶은 형개, 후추, 마늘, 파 넣기 → 간장 달여 붓기→단지에 넣기	꿩고기나 소고기를 만두소같이 하여 넣으면 더 좋다.
	죽순약지히	죽순	죽순 삶기→물기 없애기(+기름장에 볶은 형개, 후추, 마늘, 파 넣기 → 간장 달여 붓기→단지에 넣기)	죽순은 연한 것을 사용한다. 그대로 한다고 되어 있어 약지히 만드는 방법을 참고하였다.
	오이가지선 (瓜茄菜)	오이, 가지, 소금, 마늘	오이, 가지 씻기→꼭지 자르기 → 열십자로 칼집내기→잘게 두들긴 마늘 속에 넣기→짚으로 매기 → 소금물에 담그기	
	동화전 (東花煎)	동아, 기름, 간장, 생강, 마늘, 참깨	동아 껍질과 속없이 손질하기→약과 같이 썰기→약하게 간하기→기름에 볶기→달인간장, 생강, 마늘→김 나가지 않게 싸두기	9-10월 동아 사용 1~2월 까지 사용
Yorok	동침	무우, 얼음물, 소금	무 껍질 벗기기→물에 담그기→물 버리기+얼음물→항아리에 보관→익히기+소금	
	과동침채	무, 소금	무 씻기→발위에 펴고 소금 뿌리기→항아리+물→3일 후 건져내어 씻어 말리기→큰독에 담기+끓여 식힌 소금물→익히기	
	무염침채	무우잎 줄기, 맑은 물	무잎줄기 씻기→항아리+맑은물→4일후 +맑은물	
Eumsikdimibang	침백채	배추, 소금	배추 씻기+소금→하룻밤 지난 후 씻기+소금→독 +물	
	생치전지히 (쟁찬지)	쟁, 외지껍질, 간장, 기름, 천초, 후추	외지껍질 제거→가늘게 잘게 썰기 →가늘고 잘게 썬 쟁 +외지껍질+간장, 기름→볶기→천초, 후추로 양념	
	생치지히 (쟁지히)	외지, 쟁, 간장, 기름	외지→속만 도려내어 껍질을 벗기지 말것→도둑도둑 썰기→더운물에 빨기 쟁→뜨렛뜨렛 썰기 쟁+외지+간장+기름→볶기	

4. 떡류

1) 찢떡

찢떡은 시루에 찌서 완성한 떡(이효지 2005)으로 기증편과 상화가 있다(Table 12). 기증편과 상화는 누룩이나 밀술을 이용하여 발효시켜 찢 떡이다. 『주방문』의 상화에 들어가는 소는 팔을 이용하였으나, 『요록』의 상화병은 소고기나 돼지고기를 사용하였다. 증편의 경우 『주방문』은 쪼려로 고명을 깔고 찢으나 『음식디미방』의 증편법은 쪼를 두지 않고 찢다.

2) 지진떡

지진떡은 찹쌀가루를 익반죽하여 모양을 내어서 기름에 지져서 완성한 떡(이효지 2005)으로 꽃전과 겹절병이 있다(Table 12). 그러나 꽃전과 겹절병은 찹쌀가루 외에 메밀가루, 밀가루, 녹두가루를 사용하였다. 꽃전은 『음식디미방』의 전화법과 같이 메밀가루와 찹쌀가루를 섞은 반죽을 지진 것이다. 겹절병은 밀가루, 메밀가루, 녹두가루 반죽에 고기소를 넣고 만두처럼 빚어진 떡으로 찹쌀가루를 사용하지 않았으며, 『요록』의 건전병과 유사하였다.

Table 11. Kinds, ingredients and cooking method of Jeotgal

Literature	Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
Zubangmoon	식혜 (食醢)	물고기, 소금, 백미, 밀가루	물고기 비늘, 내장 제거+소금→짚 위에 놓고 널로 누르기→쌀밥+소금+물고기→항아리에 넣기→죽피(竹皮)로 덮기→돌로 누르기→물 붓기	빨리 쓸려면 밀가루를 섞는다. 추울 때는 물을 붓지 말고 따뜻한데 둔다.
	삼일식혜 (三日食醢)	물고기, 소금, 밀가루, 밥	말린 물고기 두드리기→자르기+소금+밀가루+밥→유지로 감싸기→차가운데 두기→3일후에 사용	고기가 굵으면 더디 된다.
	약게젓 (藥蟹醢)	참게, 기름장, 후추, 생강, 마늘	참게+기름장+후추+잘게 썬 마늘, 생강→기름장 다려 담기→7일 후에 사용	게는 바구니에 담아 소반으로 덮어 하루 지난 다음에 사용한다.
Yorok	경구식혜법	물고기, 소금, 좁쌀, 백미, 후춧가루	물고기+소금→2~3일묵히기→씻기→늘려서 짠물 빼기 좁쌀→죽꾸기+고기→항아리에 담기→익히기 →죽을 털어 내기+ 백미밥 +후춧가루	
	조해해	게 30마리, 술찌꺼기 5근, 소금 12냥, 술 반되	게→첨단 제거→씻기 마른 술찌꺼기+소금 +술 →골고루 짓기→병에 담기 (7일)	
Eumsikdimibang	게젓 담는 법	게 10마리, 소금 1되	게+소금+물→단지에서 넣고 달이기→가랑잎 덮어 돌려 내리 늘림→징거우면 10만에 사용	간이 짜면 쉽게 익으며 소금물이 너무 더우면 게가 익어서 좋지 않다.
	약게젓	게 50마리, 진간장 2되, 참기름 1되, 생강, 후추, 천초	게+진간장+참기름+생강, 후추, 천초→짜게 달여 식히기	

Table 12. Kinds, ingredients and cooking methods of rice cakes

Kind	Literature	Ingredients	Cooking Method	Note
기증편 (起蒸餅)	Zubangmoon	쌀 1되, 누룩, 밀술, 고명	쌀로 죽 쑤기+누룩이나 밀술(酒母)→반죽하기→따뜻한 곳에 두기→부풀어 일면 시루에 베보자기 깔기→켜켜로 고명을 놓기→찌기	밀술이 익으면 2일 만에 사용하고 아니면 3일 만에 사용한다. 가루는 체에 쳐서 곱게 하여야 좋다.
증편법 (蒸餅法)	Eumsikdimibang	쌀, 누룩, 술	체친 쌀가루+증편기주(증편 1말=쌀 1되→밥 지은 후 식힘+물에 담구었다 건진 누룩)+좋은 술 1술 →찜	
전떡	상화 (霜花)	백미, 누룩, 밀술 2되, 쌀 5홉, 밀가루, 소금 소: 콩가루, 꿀, 채소	밀술 : 백미로 죽 쑤기→식히기+누룩 물→따뜻한 곳에 두기 덧술 : 2일 만에 백미로 죽 쑤기→항아리에 담기 상화반죽 : 술+소금+밀가루→반죽하기→반죽이 부풀면 시루에 찌기	누룩 옷 껍질 벗기고 물에 담가 붉은 물은 우려내고 새물에 담가 주물러 뿌연 물 받아 죽에 넣는다. 밀술을 2되하려면 쌀 5홉을 죽 쏜다. 시루에 증편 찌듯이 한다. 반죽이 붉은 듯해야 연해서 좋다.
	상화병	Yorok	기화 4되, 술찌꺼기 1사발, 밀가루 3말, 쇠고기 또는 돼지고기 1사발, 참기름 1홉, 마장 1잔, 후춧가루 반 숟가락, 잣 2홉	기화→죽쑤기+술찌꺼기 →술 빚기→체로 받침+밀가루 →반죽하기→부풀기 쇠고기(또는 돼지고기)→잘게 썰기+참기름, 마장, 후춧가루, 잣→소 만들기 반죽+소→만두 만들기→술에 찌기
꽃전 (花煎)	Zubangmoon	메밀가루 2분, 찹쌀가루 1분, 꽃잎, 꿀물	메밀가루+찹쌀가루 섞기+꽃잎→지지기→꿀물에 담그기	위석위석(바삭바삭)하여야 좋으니 누룩하게 지진다. 꽃잎을 많이 섞어야 좋다.
지전떡	전화법 (煎花法)	두견화 또는 장미화 또는 출단화, 찹쌀가루, 메밀가루, 기름, 꿀	두견화(장미화, 출단화), 찹쌀가루+거피한 메밀가루→죽게 만들기→기름 끓이기→적적이며 놓아 센불에서 지지기→꿀 없기	
	겸절병 (兼節餅)	Zubangmoon	밀가루 1되, 메밀가루 5홉, 녹두가루 2홉, 고기, 기름, 생강, 마늘, 초간장	밀가루+메밀가루+녹두가루→고기 속 넣기→만두처럼 빚기→기름에 지지기+생강 +마늘+초간장에 담가 먹기
견전병	Yorok	밀가루 1말, 메밀가루 5되, 녹두가루 6되, 고기, 참기름, 초장	밀가루 +메밀가루 +녹두가루 +물→반죽하기 +고기 소→만두 같이 만들기→지지기	

5. 과정류

1) 유밀과

유밀과는 밀가루에 꿀, 기름을 넣고 반죽한 것을 모양을 만들어서 기름에 지져낸 다음 집성한 것으로(이효지 2005) Table 13과 같이 모양에 따라 약과, 콩연약과, 연약과, 중박계, 우근겨가 있으며, 약과, 연약과, 중박계와 우근겨는 밀가루를 꿀과 물로 반죽을 하여 기름에 지진 것이다. 콩연약과는 약과에 같이 기록된 것으로 조리법을 보고 콩연약과라고 하였으나 기름에 지지 않고 다식처럼 만들어 증정한 것이다. 약과 만드는 법에서 밀가루와 꿀의 비율이 『음식디미방』과 『요록』은 밀가루 1말에 꿀 2되를 사용하였으나 『주방문』

은 밀가루 1말에 꿀 1되 5홉을 사용하였으며, 『요록』에는 술에 대한 내용이 없었다.

2) 유과

유과는 찹쌀가루에 술을 넣고 반죽하여 익힌 다음 파리가 일도록 저어서 모양을 만들어 건조시켜 기름에 지지고 엿이나 꿀을 입혀 다시 고물을 묻힌 것으로 산자, 강정, 빙사과가 있다. 산자는 찹쌀가루에 술을 넣고 반죽하여 썬 후 파리가 일도록 저어서 반죽을 하여 네모모양으로 편편하게 만들어 기름에 지지 꿀을 바르고 고물을 묻힌 것이다. 강정은 산자와 같이 반죽하여 가름하게 썰어 말렸다가 기름에 지지 고물을 묻힌 것이다. 빙사과는 반죽을 하여 팔알만큼씩 썰어

Table 13. Kinds, ingredients and cooking methods of Yumilgwa and Yugwa

Kind	Literature	Ingredients	Cooking Method	Note
약과 (藥果)	Zubangmoon	밀가루 1말, 꿀 1되5홉, 청주 5홉, 따뜻한 물 5홉	밀가루+꿀+청주+물→교합하기→만들기→지지기 →밀수에 담그기	
	Yorok	밀가루 1말, 꿀 2되, 기름 2되5홉		만드는 법에 대한 기록은 없음
약과법 (藥果法)	Eumsikdimibang	밀가루 1말, 꿀 2되, 기름 5홉, 술 3홉, 끓인 물 3홉, 증청 1되, 물 1홉반	밀가루+꿀+기름+술+끓인 물→몽긋이 반죽+증청 →물 타서 묻히기	백미자, 행인과는 다 약과 같이 함
유밀과	Zubangmoon	볶은 콩가루, 꿀	볶은 콩 갈기+꿀→반죽하기→만들기→증청하기	지지 않고 증청한다.
	Zubangmoon	밀가루 5되, 꿀 7홉, 기름 2홉반	밀가루 볶기+꿀+기름→교합하기→만들기→지지기→밀수에 담그기	밀수에 담가 두면 연해진다.
	Yorok	밀가루 1말, 꿀 1되, 기름 5홉, 청주 3홉, 청밀죽 1되	밀가루(누렇게 볶은 것)+꿀+기름+청주→약과 만들기→튀기기→식기 전 청밀죽 에 담그기	
중박계 (中朴桂)	Zubangmoon	밀가루 1말, 꿀 2되, 물 1되	꿀+물→끓여 식히기+밀가루→만들기	
우근겨 (竹節)	Zubangmoon	밀가루 4되, 꿀 7홉, 물 7홉	밀가루+꿀+물(→반죽하기→모양 만들기→기름에 지지기)	꿀과 물을 더하면 더 좋다.
산자 (散子)	Zubangmoon	(찹쌀)가루 1말, 꿀 5홉, 물, 엿, 강반	꿀+물→끓여 식히기+찹쌀가루→산자모양으로 만들기→엿 녹이기→엿 바르기→강반 묻히기	
	Yorok	①밀가루 1말, 백간당 2되 5홉, 기름 1되 5홉 ②콩가루 1말, 소금 4수, 건반 3되, 기름 1되		만드는 법에 대한 자세한 기록은 없고, 지진다는 표현만 있다.
유과	Zubangmoon	찹쌀가루, 좋은 술	찹쌀가루+술→반죽하기→더운 방에 말리기→지지기→묻히기	반죽하여 엿하듯이 만들라. 너무 말려도 부풀지 않고 너무 축축하여도 좋지 않다.
	Zubangmoon	흑탕	잘게 썰기 지지기→흑탕에 버무리기→영긴 뒤에 썰기	흑탕은 갠것을 말함
	Yorok	건반 3되, 찹쌀 3되5홉, 꿀 7홉, 기름 1되		만드는 법에 대한 설명은 없음
빙사과	Eumsikdimibang	찹쌀, 청주, 꿀, 기름, 엿	찹쌀+청주+꿀→반죽→방치→밥보자기에 새운 뚜껑에 매달아 찌기→안반에 놓고 흥두께로 밀어 팔알만큼씩 썰기→말리기→기름에 지지기+청밀+달인 엿→버무리기→고르게 펴기→영기면 썰기	꿀을 덜 조리면 어우러지지 않음

기름에 지져 꿀에 버무리 네모난 틀에 부어 굳혀 다시 작은 네모로 썬 것이다(이효지 2004, 이효지 2005).

유과는 Table 13과 같이 산자, 강정, 빙사과가 있으며, 찹쌀가루를 술로 반죽하여 기름에 지져서 만든 것이다. 그러나 『요록』의 산자는 찹쌀가루가 아닌 밀가루와 콩가루를 사용하였다. 『음식디미방』의 빙사과는 만드는 방법이 아주 자세하게 기록되어 있고 청밀과 엿을 혼합한 것에 버무렸으나 『주방문』에는 반대가 만드는 방법이 제시되어 있지 않고 흑탕에 버무린다고 기록되어 있다.

6. 음청류

음청류는 화채류와 뜨겁게 마시는 음료(이효지 2005)로 Table 14와 같이 식혜와 토장이 있다. 식혜는 술의 종류인 감주에 또 다른 방법으로 기록되어 있으나 조리법에 의하면 식혜와 같아 이름을 붙인 것으로 단술이라고도 한다. 토장은 착면이라고도 하며, 깻국에 말아서 먹기도 하였다. Kim GY와 Lee SW(1986)과 Kim EM 등(2006)은 착면을 국수로 분류하였으나 본 연구에서는 음청류로 분류하였다. 『음식디미방』의 토장국녹두나화는 약과모양으로 썰어 토장국이나 오미자차에 말아 먹는다고 하여 써는 모양이 다르고 토장국을 이용하였다.

Table 14. Kinds, ingredients and cooking methods of *Sikhye* and *Tojang* (beverages)

Literature	Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
Zubangmoon	식혜 (감주甘酒)	백미 1되, 끓인 물 1사발, 밀기름가루 2술, 누룩 반술	백미 깨끗이 씻기→가루내기→찌기+물→식히기+밀기름가루→따뜻한 방에 두기→1일 후에 사용	누룩 반술 넣으면 더 좋다. 밀기름은 엿기름이다.
	토장(着麵)	녹말, 물, (오미자, 꿀)	녹말 + 물 → 얇은 녹그릇에 얇게 펴기 → 끓는 물에 종이처럼 얇게 익히기 → 찬물에 담그기 → 너붓너붓하게 썰기 → 면하듯 이 썰어 오미자국에 말기	착면이라고도 함
Eumsikdimibang	토장법 녹두나화	식면가루, 물, 토장국, 오미자차, 꿀	식면가루+물→물게 풀기→너른 그릇에 떠 놓기→끓는 물에 중탕하여 어리면 끓는 물 속에 넣기→익으면 찬물에 빼내기→약과같이 썰기→토장국에 곁태 또는 오미자차+꿀에 넣기	

Table 15. Kinds, ingredients and cooking methods of *Danyangju*

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
합주 (合酒)	백미 5되, 누룩5홉	백미 깨끗이 씻어 찌기→물을 뿌려 헤쳐 식히기+누룩→더운데 두기→7일 후 걸러내기	백미 1되에 누룩 1홉씩 든다. 탁주
급청주 (急淸酒)	탁주 1동이, 찹쌀 5되, 밀가루 5홉, 누룩 5홉	탁주 끓이기→찬물을 부어 거르기→찹쌀 찌서 식히기 +밀가루+누룩 →술 빚기	3일 후 청주3병 분량이 나옴, 속성주
급시주 (急時酒)	백미 1말, 누룩 1되5홉, 정화수 반동이	누룩+정화수→하룻밤 재우기 백미 깨끗이 씻기→가루내기→찌기→식히기 →위의 물에 합하여 술 빚기	3일후에 사용하는 속성주
무국주 (無麴酒)	백미 1말, 콩가루 1되, 밀가루 1홉	백미→깨끗이 씻기→가루내기→죽쭉기+콩가루+밀가루→ 술 빚기	누룩이 없다
이화주 (梨花酒)	백미 2말5되, 물, 백미 5말,	*백미누룩 만들기 : 정이월 백미 깨끗이 씻기→가루내기 +물→오리 알 크기로 만들기→가마니에 넣기→더운 방에 덮어 두기→7일 만에 뒤집기, 3번 반복→겉걸질 꺾기→3~4원으로 자르기→가마니에 담기→바람 쏘이기 →가루 내어 체에 치기 *술 만들기 : 백미 깨끗이 씻기→가루내기→구멍떡 만들어 삶기+누룩→쳐서 손바닥 같이 만들기→식히기→독에 벌려 넣기→3~4일 후 더운 기운이 있을 때 꺼내서 식히기→5월 10일 이후에 사용 삶음 숙성	누룩 : 백미 = 5되 : 1말 탁주 무르면 좋지 않다. 누룩을 만들 때 물이 많으면 푸른기가 나고, 적으면 더속더속하니 알맞게 한다.
일일주 (一日酒)	좋은 밀술 1사발, 누룩가루 2되, 물 3되, 백미 1말	밀술+누룩가루+물+찜 백미→술 빚기	이튿날 넣은 시간에 쓴다, 속성주

Table 16. Kinds, ingredients and cooking methods of *Iyangju*

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
백하주 (白霞酒)	밀술 : 백미 1말, 물 1말8되, 누룩 1되반, 서김(酒母) 1복자 반	밀술 : 백미 깨끗이 씻기→하룻밤 뒤 가루내기→물 끓여 식히기+누룩+서김	쌀 1말에 물 1말8되가 든다. 서김이 없으면 덧술 할 때 누룩 7홉을 더 넣는다. 서김을 바로 넣으면 5-6일 만에 익는다.
	덧술 : 백미 2말, 물3말6되, 밀가루7홉, 누룩7홉	덧술 : 백미 깨끗이 씻기→하룻밤 재워 고두밥찌기+끓여 식힌 물+밀가루→술빚기	
벽향주 (碧香酒)	밀술 : 백미 1말, 끓인 물 2말, 누룩 1되5홉	밀술 : 백미 깨끗이 씻기→가루내기+끓인물→반죽하기→식히기+누룩→빚어 익히기	
	덧술 : 백미2말, 끓인 물 3말, 밀가루 3홉	덧술 : 백미 깨끗이 씻기→찌기+끓인 물→식히기 +밀가루→술빚기→밀술에 넣기→7일 후에 쓰기	
닥주 (楮酒)	밀술 : 찹쌀1되, 누룩5홉, 밀가루5홉	밀술 : 찹쌀 깨끗이 씻기→가루내기→구멍떡 만들기→삶아 식히기+누룩, 밀가루, 물→익히기	
	덧술 : 찹쌀6되, 멥쌀3되, 물 1말반	덧술 : 멥쌀 깨끗이 씻어 찌기→깨끗이 씻은 찹쌀 얹어 찌기+끓여 식힌 물→밀술에 넣기	
절주 (節酒)	밀술 : 백미1말, 끓인 물 1동이, 누룩2홉	밀술 : 백미 깨끗이 씻기→가루내기→찌기+식힌 끓인 물+누룩→술빚기→서늘한데 두기	여름에 좋은 술
	덧술 : 찹쌀 3되, 밀가루 3술	덧술 : 3일 후 찹쌀 고두밥 찌기+밀가루→술 빚기→14일 후 사용	
점주 (粘酒)	밀술 : 백미 1되, 물 1사발, 누룩 8홉	밀술 : 백미 가루내기→구멍떡 빚기→물에 삶아 식히기+누룩+삶은 물→술 빚기	
	덧술 : 찹쌀 1말, 물 5되	덧술 : 4일 후 찹쌀+물→찌기→밀술에 넣기	
점주-2 (粘酒 2)	밀술 : 찹쌀 1되, 누룩1되	밀술 : 찹쌀→밥 짓기+누룩→술 빚기	
	덧술 : 찹쌀 1말, 물 3사발	덧술 : 5-6일 후 찹쌀밥+물→술 빚기→7일후 쓰기	
감주 (甘酒)	밀술 : 백미 1되, 누룩 1되	밀술 : 백미 깨끗이 씻기→가루내기→구멍떡 빚어 삶기+누룩→더운 방에 써두기(따뜻한 곳에서 당화)	이튿날 열어보아 빛이 누러면 밥을 찌다.
	덧술 : 찹쌀 1말, 물 2되	덧술 : 찹쌀 깨끗이 씻어 하룻밤 재우기→찌기+물 뿌리기→밀술에 넣기→더운데 두기 →2일밤 지나면 찬 곳에 둬	
보리주 (麴酒)	덧술 : 백미 1말, 누룩 5되	밀술 : 백미→찌기 +누룩+끓인물→쉬기→독에 넣기	10일 후에 사용한다.
	밀술 : 보리쌀 4말	덧술 : 보리쌀 깨끗이 씻어 담그기 →3-4일 후 다시 씻기→찬 물을 많이 뿌려 식히기→ 술 빚기	
일해주 (一亥酒)	밀술 : 백미 1말, 물 1동이, 누룩 1되	밀술 : 백미 깨끗이 씻기→가루내기+물→풀 쭉기+누룩가루→술 빚기	빛이 파랗고 밥이 뜨면 좋다. (술)빛이 푸르고 밥알이 뜨고 좋다. 술을 못 먹는 이에 게도 좋다. 더위에는 빚지 않는다. 약주
	덧술 : 백미 2말, 끓여 식은 물 1동이반	덧술 : 백미 깨끗이 씻기→찌기+물→식히기→밀술에 섞기	
하향주 (荷香酒)	밀술 : 백미 1되, 누룩 9홉	밀술 : 백미 깨끗이 씻기→가루내기→구멍떡 만들기→삶기→ 식히기+누룩→술 빚기	약주, 중국의 기장술 처럼 밀을 함
	덧술 : 찹쌀 1말	덧술 : 찹쌀 깨끗이 씻기→하룻밤 재우기→건져 씻어 찌기→식히기 밀술을 모시베에 받치기+찹쌀밥→술 빚기	
청명주 (淸明酒)	밀술 : 찹쌀 3되, 물 1늦동이, 누룩 3홉, 밀가루 1홉	밀술 : 찹쌀 깨끗이 씻기→가루내기+물→죽우어 식히기+누룩+밀가루→술 빚기	7일 후에 위에 쪄던 이불(웃뎡개)이 벗겨지고 말개지면 쓴다.
	덧술 : 찹쌀 7되	덧술 : 찹쌀 깨끗이 씻어 담그기→다시 씻어 찌서 식히기→ 밀술에 넣기	

Table 17. Kinds, ingredients and cooking methods of *Samyangju*

Kind	Ingredients	Cooking Method
삼해주 (三亥酒)	밀술 : 백미 2말, 끓인 물 3말, 누룩 5홉	정월 첫 돼지날 : 백미 깨끗이 씻기 → 가루내기+식힌 끓인 물+누룩→밀술 빚기
	1차 덧술 : 백미 3말, 끓인 물 4말 5되	둘째 돼지날 : 백미 깨끗이 씻기 → 가루내기 +식힌 끓인 물 → 덧술 빚기→밀술에 넣기
	2차 덧술 : 백미 5말, 끓인 물 7말5되	셋째 돼지날 : 백미 깨끗이 씻기 → 가루내기+식힌 끓인 물 → 덧술 빚기→1차 덧술에 넣기

Table 18. Kinds, ingredients and cooking methods of *Danyang Gahyangju* (aroma additive rice wine) and *Honseongju* (mixture rice wine)

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
단양가향주	연엽주 (蓮葉酒)	참쌀 1되, 좋은 누룩 1줌 참쌀밥 +누룩→술 빚기	독하게 하려면 밥을 더 넣어 빚는다.
	송령주 (松鈴酒)	백미 5되, 누룩 2되, 솔방 울 1말, 물 3동이 솔방울+물→끓여 반혀 식히기+백미죽+누룩→술 빚기	먹은 음식이 잘 내려가게 하 고 모양이 윤택하다. 가향주
혼성주	과하주 (過夏酒)	참쌀 1말, 누룩 5홉, 물, 소주 9대야	참쌀 깨끗이 씻기 → 이튿날 끓여 식힌 물 뿌려 찌기→누룩물 소주 9대야를 붓고 매우면 3 1/2붓기+4-5일 후 소주 붓기→항아리에 담기 대야 더 붓는다.
		누룩 가루내기 → 명주자루에 털기+물 끓여 식히기→병에 담기	7일 후에 쓴다.

7. 술

1) 일반주

일반주에는 술을 빚는 횟수에 따라 단양주, 이양주, 삼양주, 사양주, 오양주가 있다(박록담 2005, 이효지 2009). 그 중 『주방문』에는 단양주, 이양주, 삼양주가 소개되어 있다. 단양주는 덧술을 하지 않고 밀술로만 빚는 술(이효지 2009)로 합주, 급청주, 급시주, 무국주, 이화주, 일일주가 있다(Table 15). 이 중 급시주, 급청주, 일일주는 빨리 만들어 먹는 술이다. 『요록』과 『음식디미방』의 이화주, 일일주와 방법이 비슷하였고 『요록』의 급주와도 비슷하였다.

이양주는 밀술에 1번 덧술하여 빚는 술(이효지 2009)로 백하주, 벽향주, 닥주, 절주, 점주, 감주, 보리주, 일해주, 하향주, 청명주가 있다(Table 16). 덧술은 백미나 찹쌀을 사용하여 쌀가루를 찌거나 밥을 만들거나 풀이나 죽을 쑤거나 구멍떡 만들어 삶아서 사용한다. 덧술은 백미, 밀가루, 찹쌀, 보리를 찌거나 고두밥을 하여 사용하였다. 『요록』과 『음식디미방』의 벽향주는 이름은 비슷하나 『요록』의 벽향주는 삼양주 이고, 하향주는 밀가루와 백미를 사용하였다. 『치생요람』(강와 1691)의 하향주와 백하주와 방법이 비슷하였다. 『음식디미방』의 절주는 『주방문』과 달리 구멍떡을 만들어 사용하였고, 독 밑에 다훈 잎을 깔았다. 점주 빚는 법은 『음식디미방』의 방법과 유사하였으며, 하양주도 『요록』과 『음식디미방』의 술 빚는 법과 유사하였다.

삼양주는 밀술에 1차, 2차 덧술하여 빚은 술로 삼해주가 있다(Table 17). 『요록』과 『음식디미방』의 삼해주와 방법이 비슷하다.

2) 혼양곡주류

혼양곡주류는 약용곡주류, 가향곡주류, 과일주, 혼성주가 있다. 약용곡주류는 술에 약재를 넣은 것이고, 가향곡주류는 꽃이나 잎을 넣은 것으로 단양가향주, 이양가향주, 삼양가향주, 사양가향주가 있다. 과일주는 술에 과일을 넣거나 곡물과 과일을 넣어 빚은 술이고, 혼성주는 곡물에 소주를 넣어 빚은 술이다(이효지 2009). 『주방문』에는 단양가향주인 연엽주

와 송령주와 혼성주인 과하주가 소개되어 있다(Table 18). 연엽주는 연잎이 재료에 첨가되어 있지 않으나 술의 이름으로 보아 연잎이 들어간 것으로 추측된다. 과하주는 『음식디미방』의 빚는 법과 유사하게 소주를 사용하였으며, 7일 후에 사용하였다.

3) 증류주

증류주는 순곡증류주와 약용증류주가 있으며, 순곡증류주에는 단양증류주, 이양증류주, 삼양증류주가 있고, 약용증류주에는 소주에 약재를 넣은 약용증류주와 곡물과 약재를 넣은 약용증류주가 있다(이효지 2009). 『주방문』에 소개된 것은 순곡증류주 중 단양증류주인 소주별방과 이양증류주인 소주와 보리소주가 있다(Table 19). 『음식디미방』에는 쌀을 이용한 쌀소주 1병법과 쌀소주 2병법, 밀을 이용한 밀소주, 찹쌀을 사용한 찹쌀 소주가 있으며, 『요록』과 『치생요람』에는 증류주에 대한 기록이 없다.

4) 기타 술과 술고치는 법

기타 술에는 자주와 서김법이 있으며(Table 20), 술고치는 법이 2가지 소개되었다(Table 21). 『요록』의 자주는 『주방문』과 달리 광목향, 계피, 진피, 대추살을 사용하였다. '救酸酒法'은 원문에 '술맛 그릇되지 아니하는 법'에 기록되어 있으나, '원 술 고치는 법'에 적합한 단어이므로 옮겨 적었다.

8. 양념류

양념류는 된장, 육장, 식초 만드는 법이 있다. 된장은 찹치, 왜장, 급히 쓰는 장, 쓴장고치는 법이 있으며(Table 22), 소고기를 이용한 육장(Table 23)이 있다. 식초에는 밀초, 보리초, 차조초와 맛이 변한 초를 다시 쓰는 법이 있다(Table 24). 『요록』의 급장은 『주방문』의 급히 쓰는 장과 같이 것물을 사용하였다. 『음식디미방』의 식초는 밀과 매실을 이용하였으며, 『주방문』의 식초는 밀, 보리, 차조를 사용하였다.

Table 19. Kinds, ingredients and cooking methods of *Cheungryuju* (distilled rice wine)

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
단양 증류주 소주별방 (燒酒別方)	벼 1말, 물 3말, 누룩 4되	벼+물→3일 만에 건지기→짙은 후 찌기→식히기→다시 원래 물에 혼합하기+누룩→3일 만에 거르기→고우기	걸려서 고우면 1병이 나오 고 술맛이 강하고 독하다.
이양 증류주 소주(燒酒), 쌀 1되 에 도로 1되 나는 법(米一升出燒酒一 升法)	백미 1말, 찹쌀 1말, 누룩 6되5홉, 찹쌀 2말, 물 4복자	멥쌀+찹쌀 깨끗이 씻기→가루내기 멥쌀 죽쑤기→식히기+누룩→추운 때는 따뜻한데 두고 더운 때는 찬데 두기→ 3일후 찹쌀 깨끗이 씻기→하룻밤 재우기→고두밥 쪄서 식히기→밑술에 섞기→7일 후 소줏고리에 내리기	소주고리 밑에 물 4복자를 먼저 부어 끓이다가 술을 붓는다. 소주고리 밑에 콩 같이 굵은 모래를 먼저 깔고 하면 좋다.
보리소주 (麥燒酒)	보리쌀 1말, 물 1돛둥이, 백미 1되, 누룩 1되, 보리쌀, 닥알	보리쌀+물→담가두기→3일 뒤 씻어 찌기 백미 담그기→가루내기→반죽하기→구멍떡 만들기→삶기+누룩→덩어리 없이 매우 치기→닥알에 싸기→서늘한 곳에 두기→위의 보리쌀 담근 물 끓이기→누룩 풀기+전보리밥→술빚기→5일 만에 고우기	누룩이 많을수록 좋다. 묵은 누룩은 1되사용

Table 20. Kinds, ingredients and cooking methods of other rice wine

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
자주 (煮酒)	좋은 청주 5대야, 황밀(꿀)3돈, 후춧가루 3돈	좋은 청주+후춧가루+황밀→병에 넣어 뚜껑 막기→증탕하기→황밀은 얇게 저민다, 자주는 여름에 더 좋다. 후추의 양은 적어도 된다	
서김법 (醇法)	쌀 1되, 물 2되, 누룩	쌀 깨끗이 씻기→물에 담그기→밥 짓기→식히기+누룩→술 빚기→3~4일 후 밑술로 사용	7일 후 담갔던 재물을 사용하여 밥 짓기

Table 21. Correction methods of rice wine

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
술맛 그릇되지 아니하는 법	좋은 누룩	누룩을 대추크기로 만들기→5알을 독 밑에 넣어두기	주술의 일종
헌술 고치는 법(救酸酒法)	석회가루, 두부비지	①석회가루 떡처럼 만들기→굽기→술독에 넣기 ②두부비지를 주머니에 넣기→술독에 넣기	

Table 22. Kinds, ingredients and cooking methods of the Korean soybean paste

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
즙디히 (汁醬)-1	나물 1둥이, 메주 1말, 소금 2되, 밀가루 5홉, 누룩 5홉	나물+메주+소금+밀가루+누룩→그릇에 넣기→단단히 싸기→두엄에 넣기→7일 후 쓰기	즙디히 : 나물, 메주, 밀가루, 소금 등을 섞어 넣어 두엄에 발효시킨 것
즙디히-2	메주가루 3말, 소금 3되, 밀가루 2되, 좋은 술 2대야, 나물 4말,	메주가루 + 소금 + 밀가루 + 좋은 술	
즙디히-3	콩 1말, 기울 5되	콩 +기울→쪄서 찜기→떡우기(발효)→말리기→어레미로 치기→된 죽처럼 하기+소금→나물 켜켜이 넣기	콩 1말이면 쓸 때 기울 5되를 위에 얹어 쪄서, 찜어 단단히 쪄어 띄우는 것은 메주하는 법이다.
왜장 (澆醬)	콩 1말, 누룩 3되, 소금 3되반, 물	콩 쑤어 찜기+누룩+소금→찜기→더운 방에서 21일 동안 두기	누그러하게 물을 타서 쪄 먹기도 좋다.
급히 쓰는 장 1 (易熟醬)	메주 2말, 물 1둥이, 소금 5되	메주+물+소금→겉불로 가운→3~4일이면 좋음	메주가 불어서 간이 들면 겉불을 피운다. 콩까지 삶아 낸 물로 장을 담그면 빛깔이 묵은장 같고 장도 좋다.
급히 쓰는 장 2 쓴 장 고치는 법 (救苦醬法)	콩까지	콩까지 삶아 낸 물로 장을 담그면 빛깔이 묵은장 같고 장도 좋다. 장맛이 뽕거나 쓰면 버드나무로 만든 막대로 장을 바닥까지 고루 뚫는다.	

Table 23. Ingredients and cooking method of *Yukjang*

Kind	Ingredients	Cooking Method
육장(肉醬)	말린 소고기 5되, 메주가루 3말, 깨 5되	메주가루+삶아 말려 짙은 소고기+소금+물→헛장 담글 때처럼 하기+볶은 깨 쪄어 밑에 넣기

Table 24. Kinds, ingredients and cooking methods of vinegar

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
밀초 (小麥醋)	밀 1말, 묵은 누룩 2되, 차 조밥 3주걱	밀 삶아 찜기+묵은 누룩 →술 빚기 →복숭아 가지로 저어주기 →3일 만에 따뜻한 차조밥 넣기→자주 저어 21일 만에 쓰기	밀은 3~4일 담가 둔다. 차조밥은 1주 격씩 3번 넣으면 된다.
보리초 (麥醋)	보리쌀, 누룩, 술	보리 깨끗이 씻기→밥 짓기 +누룩+술 →더운 곳에 두기	원 술이 좋다.
차조초 (粘粟醋)	차조쌀, 물 3말, 누룩가루 조금, 술	차조밥 한 김 식히기 +물 +누룩 → 더운데 두기→시게 되면 술 부어 가며 쓰기	
맛이 변한 초를 다시 쓰는 법 (救惡醋法)	밀 1줌	밀을 볶아 넣어 줌	매우 볶아 흐트러서 넣으면 즉시 효 과가 좋다.

9. 당류

당류에는 엿과 당이 있다. 엿은 곡식에 엿기름을 섞어 당화 시켜 졸인 것이고, 당은 설탕을 여러 모양으로 고풍화 시킨 것이다(이효지 2009). 당류에는 조청이 있으며(Table 25), 조청은 묽게 고아서 굳어지지 않게 만든 엿이다(윤숙경 1996).

Table 25. Ingredients and cooking method of *Jocheong*

Kind	Ingredients	Cooking Method
조청 (造淸)	참쌀 1말, 물 12사 발, 보리기름(麥芽, 엿기름) 2되, 찬물 3 사발	참쌀가루 만들기→물 끓이기→술에 붓고 개기→동이에 붓기→엿기름가루 만들기+ 찬물→동이에 붓기→섞기→김이 안 나가 게 덮어 두기→뭉어지면 주대에 거르기 →달이기

Table 26. Ingredients and cooking methods of malt and mung bean starch

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
단술누룩법 (甘酒麴造法)	밀 5~6되	밀 씻기→바구니에 담기→방에 두기→3일 후 썩어 나면 그늘에서 말리기→가루내기	
쌀누룩 빚는 법	백미 2말5되, 물	정이월 백미 깨끗이 씻기→가루내기 +물→오리 알 크기로 만들기→가마니에 넣기→ 더운 방에 덮어 두기→7일 만에 뒤집기, 3번 반복→겉겉질 깎기→3~4편으로 자르기 →가마니에 담기→바람 쏘이기→가루 내어 체에 치기	
녹말 만들기	녹두	녹두 거피→ 지 없이 갈기→무리 얹듯 가라앉히기→윗물 버리기→가라앉은 녹두 가루 만들기는 덩지도 솥 모시주머니에 넣기→모시주머니 달아 매기→물 빠지면 유지(油 紙)에 퍼서 말리기 지도 않을 때 만든다.	

10. 기타

누룩과 녹말 만드는 방법은 Table 26과 같다. 누룩 디디는 방법으로 단술누룩법은 감주(甘酒)의 밀기름가루 내는 법이고, 쌀누룩 빚는 법은 술을 빚을 때 사용하는 누룩이다. 녹말 만들기는 녹두가루 만드는 방법을 설명한 것이다.

11. 저장법

오이, 가지, 생강, 고사리와 청태콩에 대한 저장법이 있다(Table 27). 오이와 가지는 채에 묻어 두고 사용하였으며, 생강, 고사리와 청태콩은 소금이나 식초를 이용하여 저장하였다. Kim GY와 Lee SW(1986)는 생강침하는법, 청태콩침하는 법, 침고사리법, 외가지 두는 법을 중국식으로 가축하여 세포를 죽인 장아찌의 일종으로 김치류에 분류하였으나 본 연구에서는 보관한 것을 다시 사용하는 기록으로 보아 저장법으로 분류하였다.

12. 조리기구와 계량단위

사용된 조리기구와 계량단위는 Table 28과 같다. 조리기구로 술을 빚고 초를 내리거나 저장을 할 때 항아리, 독, 동이, 단지, 병, 술독, 소주고리를 사용하였다. 거르거나 찌는 도구로 베, 베보자기, 명주자루, 주머니, 모시베주머니, 주대

Table 27. Storage methods of food in *Zubangmoon*

Kind	Ingredients	Cooking Method	Note
오이와 가지를 두는 법 (茼菹茄法)		향아리 밑에 썬나무 재 깔기→오이와 가지 꼭지를 채에 깊숙이 박기→향아리 입구를 단단히 봉하기→흙더미 가운데 바랍구멍을 내서 서늘한 곳에 두기	8-9월 서리가 오지 않았을 때 손때를 묻히지 말고 오이나 가지의 줄기를 얼른 따다. 겨울이 되면 잠깐 따뜻한 데 두면 1년 후에도 좋다.
생강 찹하는 법 (沈薑法)	생강, 물, 소금, 식초	생강 깨끗이 다듬기 → 씻기→향아리에 넣기 +끓인 소금물→ 3일 후 물 버리기+식초물	
침고사리법 (沈蕨法)	고사리, 소금	고사리 다듬어 씻기→삶기→삶은 물 식히기 +소금→향아리에 넣기 →단단히 봉하기→서늘한 곳에 두기	버드나무 물을 퇴려하여 사용한다. 소금절이법
청태콩 찹하는 법 (沈靑太法)	청태콩, 소금, 물, 정화수	청태콩 독에 넣기+끓여 식힌 물+소금→10월 초순경 그물 버리기+정화수→살짝 삶아 쓰기	청태콩을 가을에 따다.

Table 28. Utensils and measuring units used in *Zubangmoon*

Groups	Utensils	Measuring unit	
Noodles	겉채, 박바가지, 젓가락, 분판		
Soup	베	사발, 홉	
Steamed dishes	술, 나무다리, 단지, 행기	사발, 달걀껍질 3씩	
<i>Neureumi</i>	꼬치	치, 장지두께	
<i>Jeon</i>	대나무통		
<i>Sukhoe</i>		치	
<i>Chae</i>	칼, 짚		
<i>Jeotgal</i>	죽피, 짚, 널, 소반, 기름종이		
Rice cake	시루, 베보자기, 채	말, 되, 홉, 분	
<i>Yumilgwa</i>		말, 되, 홉	
<i>Yugwa</i>		말, 홉	
Beverage	행기 뚜껑	되, 사발, 술	
Rice wine	General rice wine	시루, 베, 짚, 가마니, 독, 명주자루, 향아리, 병, 소주고리, 술독, 주머니, 모시베보자기, 베, 병, 고오리, 명주자루, 베	말, 되, 홉, 동이, 병, 사발, 편, 술, 놋동이
	Mixture cereal rice wine	향아리 명주자루	되, 홉, 줌, 말, 동이, 병, 대야
	Distilled rice wine	병, 소주고리, 절구통, 절구통, 닥잎	대야, 돈, 말, 되, 홉, 복자, 놋동이, 사발, 병
	Other rice wine	독, 시루, 술독, 주머니	말, 되, 홉, 알
Seasoning	Korean soybean paste	그릇, 두엄, 어레미, 젓불, 버드나무 막대	동이, 말, 되, 홉
	<i>Yukjang</i>		되, 말
	Vinegar	향아리, 복숭아가지, 술	말, 되, 수저, 줌
Sugar group	술, 동이, 주대(자루)	말, 되, 사발	
Others	바구니, 모시주머니, 칼, 유지	되	
Storage method	향아리, 독		

를 사용하였다. 그 외 널, 대나무통, 죽피, 가마니, 닥잎, 버드나무 막대, 유지도 이용하였다. 길이의 단위로 치와 장지두께가 있고, 부피의 단위는 말, 되, 홉, 분, 동 이 사용되었다. 조리 기구를 이용한 계량 단위는 사발, 술, 동이, 병, 놋동이, 대야, 수저, 복자가 있으며, 그 외 편, 줌과 달걀껍질을 이용한 계량이 있다.

13. 식품분류

곡류 15종, 서류 1종, 두류와 가공품 7종, 채소류 12종, 과일류 1종, 수육류 5종, 알류 1종, 조육류 2종, 어패류 7종, 버섯류 2종, 종실류 1종, 향신료 6종, 당류 5종, 양념류 8종, 유지류 2종, 물 6종, 술 4종, 기타 9종으로 총 94가지의 재료를 사용하였으며, 해조류에 대한 기록은 없다(Table 29).

Table 29. Classification of food used in *Zubangmoon*

Group	Materials
Cereals	강반, 녹두, 녹두가루, 녹말, 메밀, 메밀가루, 밀, 밀가루, 벼, 보리쌀, 볶은콩, 입쌀(뽕쌀), 차조쌀, 찹쌀, 찹쌀가루
Potatoes	토란
Beans & processed foods	두부, 두부비지, 메주, 메주가루, 청태콩, 콩, 정참(콩가루)
Vegetables	가지, 고사리, 꽃, 나물, 닥잎, 더덕, 동아, 무, 미나리, 양파, 오이, 죽순
Fruits	오미자
Meats	고기, 대창, 살코기, 선지, 소고기
Eggs	달걀
Poultry	꿩고기, 닭
Fish & Shellfish	게, 낙지, 새우젓국, 생선, 송어, 약게, 석화
Mushroom	석이버섯, 표고버섯
Seeds	깨
Spices	마늘, 생강, 천초, 형개, 파, 후춧가루
Sugar group	꿀, 꿀물, 엿, 황밀, 흑당
Seasoning	간장, 간장물, 감장, 매운 양념, 소금, 장, 초, 초지렁
Oil	기름, 기름장
Water	끓는 물, 따뜻한 물, 버드나무 물, 정화수, 찬물, 콩 삶은 물
Rice wine	선 술, 좋은 밀술, 좋은 술, 청주
Other	국, 기울, 누룩, 누룩가루, 밀기름, 밀기름가루, 빻나무재, 석회가루, 술방울

III. 요약 및 결론

『주방문』에 기록된 조리법, 재료 및 분량, 조리기구, 계량단위, 조리용어, 식품분류 등을 해제한 결과는 다음과 같다. 술 빚는 법은 28가지, 음식 만드는 법은 67가지로 조리법이 더 많이 수록되어 있다. 각 음식을 분류별로 보면 면(국수) 2종류, 국 4종류, 찜 4종류, 적 1종류, 느르미 3종류, 전 1종류, 숙회 2종류, 순대·편육·수란·채·자반 각 1종류, 김치 및 장아찌 9종류, 젓갈 3종, 떡 4종, 유밀과 5종, 유과 3종, 음청류 2종, 술 28종, 양념류 12종, 당류 1종, 기타 2종, 저장법 4종으로 총 95종류가 있다.

주식류는 면과 면으로 국수류에 속한다. 국은 계탕, 소천어탕, 달걀탕이 있으며, 찜은 연계찜, 붕어찜, 두텁증법, 달걀찜이 있다. 구이는 난적법과 양하적이 있고, 느르미는 석화느름과 동아느름, 숙회는 송어채와 낙지채가 있다. 그 외 순대, 황육 삶는 법, 수란, 동아돈채, 더덕자반이 있다. 김치 및 장아찌류는 더덕침채, 지히, 약지히, 죽순지히, 오이가지선이다. 젓에는 약계젓이 있고, 식혜에는 식혜와 삼일식혜가 있다. 떡은 전떡과 지진떡이 있으며, 과정류는 유밀과와 유과가 있고 음청류로 식혜와 토장이 있다. 술에는 빚는 방법에 따라 일반주, 혼양곡류주, 증류주가 있으며, 일반주에 단양주 6종, 이양주 9종, 삼양주 1종이 있고, 혼양곡류주에 3종, 증류주 2종, 기타 술이 4종이 있다. 양념류로 된장, 육장, 식초가 있고, 당류로 조청 만드는 법이 있다. 그 외에 단술누룩법, 쌀누룩 빚는 법, 녹말 만들기가 있으며, 오이, 가지, 생강, 고사리, 청태콩 저장법이 소개되어 있다.

사용된 조리기구로 술을 빚고 초를 내리거나 저장을 할 때 항아리, 독, 동이, 단지, 병, 술독, 소주고리를 사용하였다. 거르거나 찌는 도구로 베, 베보자기, 명주자루, 주머니, 모시베 주머니, 주대를 사용하였다. 그 외 널, 대나무통, 죽피, 가마니, 닥잎, 버드나무 막대, 유지도 이용하였다. 길이의 단위로 치와 장지두께가 있고, 부피의 단위는 말, 되, 홉, 분, 동 등이 사용되었으며, 비교적 자세한 조리용어가 기록되어 있고 다양한 식재료가 사용되었다.

또한 『주방문』의 음식을 동시대의 『요록』, 『음식디미방』과 비교해 본 결과 상당히 유사한 음식과 조리법이 나타났다. 『요록』과 유사성이 더 높은 것으로 여겨졌다. 다만 술 빚는 법에서는 『요록』과 『치생요람』에 없는 증류주의 제조법이 『주방문』에는 나오는 점이 특이하였다. 또한, 주식류 중 밥, 죽, 미음, 만두 등에 대한 기록이 없으며, 느르미에 대한 조리법이 있고, 다양한 종류의 술이 기록되어 있는 것이 특이하다.

이와 같이 『주방문』에 대한 문헌적 고찰을 통하여 전통 음식문화 원형 연구에 기초자료로 제공하고, 사용가능하거나 새로운 조리법을 더운 개발하고 보완하여 한식 세계화에 좋은 자료로 이용되도록 노력하여야 할 것이다.

IV. 감사의 글

이 논문은 2012학년도 김포대학교의 연구비 지원에 의하여 연구되었습니다.

참고문헌

- 강와(强窩). 1691. 우리음식지킴이 역. 치생요람(治生要覽).
- 김수(金綬) 원저. 윤숙경 역. 1998. 수운잡방(需雲雜方). 신광출판사
서울
- 박록담. 2005. 다시 쓰는 주방문. 코리아쇼케이스. 경기도 pp 198-205
- 박은향, 2005, 조선 후기 한글 음식조리서 주방문의 음운 연구, 경북
대학교 대학원
- 안동장씨 원저. 한복려, 한복선, 한복진 역. 2000. 다시보고 배우는 음
식디미방. 궁중음식연구원 서울
- 안동장씨 원저. 백두현 역. 2005. 음식디미방. 경북대학교 출판부, 대
구
- 윤숙경. 1996. 우리말조리어사전. 신광출판사. pp 46, 125, 161, 173
- 윤택기, 서희창. 1994. CD동의보감. 여강출판사, (주)솔빛 조선미디어
- 이선영, 2004, 음식디미방과 주방문의 어휘 연구, 어문학 Vol 84,
123-150
- 이성우, 1981, 한국식경대전, 향문사, pp 302-305
- 이효지. 2004. 한국의 음식문화. 신광출판사. 서울 pp 101-347
- 이효지. 2005. 한국음식의 맛과 멋. 신광출판사. 서울 pp 69-253
- 이효지. 2009. 한국전통민속주. 한양대학교 출판부 pp 76-81
- 저자미상. 1680년경. 우리음식지킴이 역. 요록(要錄).
- 전순의 원저, 농촌진흥청 역. 2004. 산가요록. 농촌진흥청. pp 114
- 하생원. 1600년대. 우리음식지킴이 역. 주방문.
- Chung RW, Cho SH, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS,
Lee HG. 2007. An investigation of side-dishes found in Korean
literatures before the 17th century. Korean J Food Cookery Sci
23(5) : 731-748
- Kim EM, Cho SH, Chung RW, Choi YJ, Won SI, Cha GH, Kim HS,
Lee HG. 2006. Investigation of main dishes on literatures before
the 17th century. Korean J Food Cookery Sci 22(3) : 314-336
- Kim GY, Lee SW. 1986. Analytical study on the cooking in Zu Bang
Moon, Korean J Dietary Culture 1(4) : 335-349
- Oh SD. 2012. A literature review of the types and cooking methods
of Soondae during the Joseon dynasty. Korean J Food Culture
27(4) : 340-345