

1600년대 ~ 1960년대 조리서에 수록된 잡채의 문헌고찰

이경애[†]

순천향대학교 식품영양학과

Review on *Japchae* in Cook Books Published during 1600s-1960s

Kyong Ae Lee[†]

Department of Food Science and Nutrition, Soonchunhyang University

Abstract

The changes in ingredients, seasonings and cooking methods of *Japchae* in Korean cook books published from the 1600s to the 1960s were investigated in this study. *Japchae* was a royal dish enjoyed by Kwanghaegun of Joseon Dynasty and interesting historical story is contained in it. Kwanghaegun Ilgi in 1608 showed that *Japchae* was Kwanghaegun's favorite dish. Therefore, it has been thought that *Japchae* was created in the 17th century. Wonhaengeulmyojeongrieugye in 1796 described bellflower *Japchae* and mungbean sprout *Japchae*. The traditional *Japchae* was made without glass noodle called dangmyeon. Eumsikdimibang in 1670 first introduced traditional *Japchae*, which was made with 20 different ingredients and then served with topping sauce made of pheasant broth, strained soybean paste and wheat flour. *Japchae* in Kyugonyoram(1896) was prepared by mixing mungbean sprout, watercress, gonjasoni, tripe and yukhwe with mustard. The current style *Japchae* with glass noodle first appeared in the 1920s and became popular in the 1950s because the traditional *Japchae* was described in cook books until the 1940s. There were two ways of preparing current style *Japchae*. Yijogungjeongyoritonggo in 1957 described *Japchae* was made by mixing the boiled glass noodle with other ingredients and seasonings together. On the other hand, *Japchae* in Urinaraeumsikmandeuneunbeob(1960) was prepared by seasoning first with other ingredients, and then mixing boiled glass noodle. A variety of ingredients - vegetables, mushrooms, meat, fish, pheasant, beef tong, sea cucumber, gonjasoni and pear - has been used to prepare *Japchae*. *Japchae* has been seasoned with ginger, soy sauce, black pepper, sesame salt, sesame oil, oil, leek, garlic, salt, sugar, vinegar and mustard. Egg strips, pine nut, thin strips of Shiitake and stone mushroom, red pepper threads, Chinese pepper(cheoncho), black pepper and ginger were used for garnishing.

Key words : *Japchae*, glass noodle, cooking method, ingredient, seasoning

I. 서론

잡채(雜菜)는 여러 가지 채소와 고기, 버섯을 볶아서 삶은 당면과 함께 각종 양념으로 버무리며 먹는 숙채(熟菜)이며 예로부터 한국인의 잔치상에 빼놓을 수 없는 음식이다. 잡채의 '잡(雜)'은 '섞는다'는 뜻이고 '채(菜)'는 '나물이나 채소'를 말

한다. 잡채는 조선시대 광해군 재위시절에 처음 소개된 음식으로 왕의 수라상에 올랐던 귀한 음식으로 광해군 재위 15년간의 실록인 「광해군일기(光海君日記, 1965)」에서 잡채에 관한 기록을 찾을 수 있다. 광해군 원년(1608년)의 일기에 의하면 이충(李忠)이라는 신하가 겨울에도 채소를 키워 채소에 새로운 맛을 낸 맛있는 음식을 아침과 저녁에 왕에게 올렸는데 그 맛이 독특했으며, 광해군은 그가 올리는 음식이 도착해야 수저를 들었다고 한다(Chunchugwan(Joseon) 1608). 또한 조선 정조대왕의 어머니인 혜경궁 홍씨의 회갑연을 기록한 「원행음묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)」에는 도라지잡채(桔梗雜菜), 숙주나물잡채(菜豆長音雜菜) 등을 나물(菜)로 올렸다는 기록이 있는데 도라지나 숙주나물을 주재료로 잡채를 만든 것으로 보인다(Jeongriso 1796).

[†]Corresponding author : Kyong-Ae Lee, Department of Food Science and Nutrition, Soonchunhyang University
Tel: +82-41-530-1262
Fax: +82-41-530-1264
E-mail: kaelee@sch.ac.kr

잡채는 원래 여러 가지 채소로 만든 갖은 나물을 익혀 양념해서 먹었던 음식이므로 문헌에 따라 채소뿐 아니라 버섯, 고기, 내장, 달걀 등 다채로운 재료를 사용했으며 조리방법도 많은 변화를 보였다. 「광해군일기 (1608년)」에서는 채소에 다른 맛을 가했다고 하였으며, 「잠와유고(潛窩遺稿, 1749년)」에서는 잡채를 진한 식초로 맛을 낸다((Chunchugwan(Joseon) 1608, Lee KR 2006)고 하였다. 「일동기유(日東記遊, 1855년)」에 의하면 잡채는 여러 가지 생선, 고기를 넣고 편두(扁豆)를 섞어서 콩대가 달린 그대로 익혔는데 맛이 또한 담담하여 술맛을 도우기에 알맞았다'고 하여 술안주로도 이용한 것을 알 수 있다(Lim KS 1962). 오늘날과 같은 당면이 들어간 잡채를 먹기 시작한 것은 1900년대이며 우리나라에 당면공장이 세워져 대량생산되기 시작한 것도 이 무렵이다.

한식은 여러 재료와 양념이 함께 어우러져 맛과 영양의 조화를 이룬 음식일 뿐 아니라 선조들의 건강을 지켜온 건강식으로 선조들의 지혜와 삶의 철학이 담겨있는 문화자산이다. 한류 열풍을 타고 우리 한식은 케이푸드(K-Food)로서 세계인의 높은 관심을 받고 있으며 향후 글로벌 식품 시장을 선도할 수 있는 경쟁력있는 새로운 문화 콘텐츠이다. 맛과 멋을 갖춘 대표 한식인 잡채는 채소, 버섯의 비타민과 무기질, 고기와 달걀의 단백질, 그리고 당면의 탄수화물 등 모든 영양소가 한 그릇에 담겨있으며 음양오행 사상을 실친한 훌륭한 음식으로 세계인의 입맛을 공략하는데 손색이 없다. 따라서 본 연구는 1600년대부터 1960년대 조리서와 문헌에 기록된 잡채의 조리방법을 분석하여 잡채의 재료, 양념, 조리과정 등의 변화를 검토하여 세계인의 기호에 맞는 잡채 조리법 발굴을 위한 기초자료를 제공하고자 하였다.

II. 연구방법

잡채는 조선 중기의 광해군 재위시절에 소개된 음식이므로 광해군 재위시기인 1600년대부터 1960년대까지의 조리서에 잡채라는 음식의 수록 여부를 조사하였다. 이 시기의 문헌 중에서 우리 음식의 전통성을 계승해 온 것으로 여겨지는 문헌을 선정하였다(Lee KR 2009, Cho MS과 Lee KR 2011). 선정된 조리서는 「음식디미방(1670년)」, 「임원십육지(林園十六志, 1827년)」, 「동국세시기(東國歲時記, 1849년)」, 「규곤요람(閩壺要覽, 1896년)」, 「시의전서(是議全書, 1800년대 말)」, 「부인필지(婦人必知, 1915년)」, 「조선요리제법(朝鮮料理製法, 1921년)」, 「조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法, 1924년)」, 「주부의 동무, 조선요리제법(主婦의 동무, 朝鮮料理製法, 1934년)」, 「조선요리학(1940년)」, 「조선요리법(朝鮮料理法 1943년)」, 「이조궁정요리통고(李朝宮廷料理通考, 1957년)」, 「우리나라 음식 만드는 법(1960년)」 등 총 13권이였다.

본 연구에서는 내용분석방법(content analysis)을 이용하였으며 분석 대상인 고조리서는 원문 및 한글 번역본을 이용하였다(Kook KD 등 2011). 각 문헌에 잡채라는 음식명의 수록 여부를 조사했으며 잡채라는 음식이 수록된 문헌의 잡채 관련 내용을 발췌하여 재료, 양념, 조리법의 시대별 변화를 분석하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 잡채의 수록문헌

Table 1에서와 같이 잡채라는 음식명으로 처음 소개된 조리서는 「음식디미방(1670년)」이다. 이보다 앞선 조리서에서는 잡채라는 음식명에 대한 기록을 찾을 수 없었으며 이 조리서에는 잡채의 재료, 조리법 등이 비교적 자세히 기술되어 있다(Kim DW 2003). 이 후의 조리서인 「규곤요람(閩壺要覽, 1896년)」, 「조선요리제법(朝鮮料理製法, 1921년)」, 「조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法, 1924년)」, 「주부의 동무, 조선요리제법(主婦의 동무, 朝鮮料理製法, 1934년)」, 「조선요리법(朝鮮料理法 1943년)」, 「이조궁정요리통고(李朝宮廷料理通考, 1957년)」, 「우리나라 음식 만드는 법(1960년)」에도 잡채라는 음식명으로 소개되어 있었으며(Bang SY 1921, Lee YK 1924, Bang SY 1934, Han HS 등 1957, Bang SY 1960, RDA 2010), 저자가 동일한 「조선요리제법」, 「주부의 동무, 조선요리제법」, 「우리나라음식 만드는 법」에서는 잡채를 나물류로 분류하고 사계절 먹는 음식으로 소개하고 있었다. 「조선무쌍신식요리제법」에서도 잡채를 나물의 한 종류로 소개하고 있으나 「조선요리법」에서는 잡채를 족채, 오이선, 구절판 등과 함께 잡채류로 분류하였다. 「이조궁정요리통고」에서는 잡채를 겨자채, 족채(足菜), 구절판 등과 함께 '생채와 나물'의 한 종류로 소개하였다. 「조선요리법」, 「이조궁정요리통고」, 「우리나라 음식 만드는 법」에는 다른 조리서와 달리 각 재료의 분량도 수록되어 있었다.

Table 1. Appearance of *Japchae* in Korean cook books during 1600s~1960s

Cook books	Publication date	Author	Appearance
1600s			
Umsikdimibang	1670	Andong, Jang	o
1800s			
Imwonsibyookji(林園十六志)	1829	Yu- Goo Seo	x
Dongulsesigi(東國歲時記)	1849	Seok- Mo Hong	x
Kyugonyoram(閩壺要覽)	1896	Anonymous	o
Sieuijeonseo(是議全書)	late 1800s	Anonymous	x
1900s			
Buinpilji(婦人必知)	1915	Binghugak, Lee	x
Joseonyorijebeob(朝鮮料理製法)	1921	Shin-Young Bang	o
Joseonmussangsinsikyorijebeob(朝鮮無雙新式料理製法)	1924	Yong-Ki Lee	o
Jubueuidongmu-Joseonyorijebeob(主婦의 동무-朝鮮料理製法)	1934	Shin-Young Bang	o
Joseonyorihak(朝鮮料理學)	1940	Sun-Pyo Hong	o
Joseonyoribeob(朝鮮料理法)	1943	Ja-Ho Jo	o
Yijogungeongyoritonggo(李朝宮廷料理通考)	1957	Hee-Soon Han, Hye-Sung Hwang & Hye-Kyung Lee	o
Urinaraeumsikmandeuneunbeob	1960	Shin-Young Bang	o

2. 잡채의 재료의 변화

조리서에 수록된 잡채의 재료는 Table 2에 제시하였다. 1600년대 말의 조리서인 「음식디미방」에서는 오이, 무, 땃무, 참버섯, 목이버섯, 송이버섯, 표고버섯, 숙주나물, 도라지, 거여목, 박고지, 냉이, 미나리, 두릅, 고사리, 시금치, 동아, 가지, 꿩고기 등 20여 가지 재료를 사용하였다(Kim DW 2003). 냉이, 두릅과 같은 봄나물을 사용한 것으로 보아 이 조리서에 수록된 잡채는 봄철에 만들어 먹었던 음식인 것으로 보인다. 이 조리서에 무와 땃무를 사용한 것으로 기록되어 있으나 Kim JD(2009)에 의하면 훈몽자회(1921년)에서 무를 ‘땃무우(蘿蔔)’라고 표기하였으며, 동의보감(1614년)의 ‘땃무우(萊菔)’, 산림경제(1713년)의 ‘단무우(蘿蔔根)’ 또는 ‘무우(蘿蔔)’를 거쳐 ‘무’라고 부르게 되었으므로, 필사본인 이 조리서의 땃무우는 무를 중복하여 표기한 것으로 보인다. 이 후의 조리서에는 「음식디미방」에 언급되지 않은 다양한 재료가 사용되었으나 「음식디미방」에 비해 잡채를 만들 때 사용된 재료의 가짓수는 적었다. 「규곤요람」에서는 숙주나물, 미나리, 곤자소니, 양(羊), 파, 육회를 사용했으며 「음식디미방」에서 사용했던 건조 채소, 버섯류, 봄나물 등은 사용하지 않았다. 곤자소니란 소의 창자 끝에 달린 기름기가 많은 부분을 말하는데 이 조리서에 수록된 구자탕(口子湯), 추포탕(麴布湯)의 재료로도 언급되어 있다(RDA 2010).

1900~1960년대의 조리서에서는 「규곤요람」에 비해 많은 재료를 사용했으며 현재 잡채의 주 재료로 사용되는 당면 그

리고 전복, 해삼, 우설, 당근, 달걀, 배 등이 새롭게 재료로 소개되었다. 당면은 1900년대 초에 중국인들이 우리나라에서 상품화시켜 잡채의 재료로 이용되기 시작하였으며 1920년 황해도 사리원에 대규모 당면 공장이 세워져 대량생산되면서 당면이 널리 보급되기 시작하였고 1920년대에는 전국 각지에 당면공장이 들어서게 되었다. 이와 같이 1920년대에 당면이 대량으로 생산되고 전국적으로 보급되면서 오늘날 우리가 즐겨 먹는 당면을 넣은 잡채가 등장하게 된 것으로 여겨진다(Chun HJ 2005, Kim SB 2006). 당면을 사용한 잡채를 가장 먼저 소개한 조리서는 1921년의 「조선요리제법」으로 잡채의 재료로는 당면 뿐 아니라 도라지, 미나리, 황화채, 소고기, 돼지고기, 표고버섯, 버섯, 파, 등이 사용되었다(Bang SY 1921). 이 조리서는 황화채를 잡채의 재료로 처음 소개하였는데 황화채란 원추리 꽃과 잎인 남나물이며 원추리 꽃 말린 것은 향기가 좋아 잡채의 좋은 재료가 된다고 한다(Hwang HS 1976). 「조선요리제법」과 비슷한 시기인 1924년에 발간된 「조선무쌍신식요리제법」의 잡채에는 당면이 사용되지 않았다. 이 조리서에서는 도라지, 미나리, 목이버섯, 황화채, 소고기, 돼지고기, 표고, 버섯, 움파, 파, 해삼, 전복, 배 등을 잡채의 재료로 소개했으며 이 중 해삼, 전복, 배 등은 이전의 조리서에서는 사용되지 않았던 재료이며, 해삼과 전복의 사용은 선택적이었다(Lee YK 1924). 「주부의 동무, 조선요리제법」에서는 당면을 비롯하여 숙주나물, 소고기, 해삼, 전복, 석이버섯, 미나리, 표고버섯, 파, 목이버섯, 배, 달걀 등이 잡채의 재료로 사용되었다(Bang SY 1934). 「조선요리법」에서

Table 2. Ingredients of *Japchae* in Korean cook books during 1600s~1960s

Cook books		Ingredients
1600s		
Umsikdimibang		cucumber, radish, daetmu(a kind of radish), chammushroom(a kind of oyster mushroom), tree ear, pine mushroom, shiitake, mungbean sprout, bellflower root, medic, dried gourd shavings, shepherd's purse, Korean parsley(minari), leek, edible shoots of a fatsia, bracken, spinach, white gourd, eggplant, pheasant
1700s		
Wonhaengeulmyojeongrieugye		bellflower root / mungbean sprout
1800s		
Kyugonyoram		mungbean sprout, Korean parsley(minari), gonjasoni, tripe, yukhoe
Ildonggiyu		fish, meat, lentil
1900s		
Joseonyorijebeob		bellflower root, dropwort, hwangwhachae(day-lily), beef, pork, shiitake, mushroom, glass noodle
Joseonmussangsinsikyorijebeob		bellflower root, dropwort, tree ear, hwangwhachae(day-lily), beef, pork, shiitake, mushroom, winter scallions, leek, sea cucumber, abalone, pear
Jubueuidongmu-Joseonyorijebeob		glass noodle, mungbean sprout, beef, sea cucumber, pork, abalone, stone mushroom, dropwort, shiitake mushroom, leek, tree ear, pear, egg, hwangwhachae(day-lily)
Joseonyoribeob	1	beef, bellflower root, glass noodle, dropwort, mungbean sprout, tree ear, oyster mushroom, shiitake, pine mushroom, hwangwhachae(day-lily)
	2	beef, pork, bamboo shoots, carrot, onion, shiitake, pine mushroom, oyster mushroom, cucumber, abalone, beef tongue, pear
Yijogungeongyoritonggo		beef, glass noodle, fugu(raw), pork, Korean parsley(minari)/spinach, shiitake mushroom, tree ear, onion/leek
Urinarieumsikmandeuneunbeob		beef, pork, glass noodle, carrot, mungbean sprout, Korean parsley(minari), shiitake, oyster mushroom, tree ear, egg, leek, stone mushroom, abalone, pear

* optional

는 두 종류의 잡채, 즉 잡채(一)과 잡채(二)를 소개하였다. 잡채(一)에는 소고기, 도라지, 당면, 미나리, 숙주, 목이버섯, 느타리버섯, 표고버섯, 송이버섯 등이, 잡채(二)에는 소고기, 돼지고기, 죽순, 당근, 양파, 표고버섯, 송이버섯, 느타리버섯, 오이, 전복, 우설, 배 등이 사용되었다(Jo JH 1943). 두 잡채의 재료의 가장 큰 차이점은 당면의 사용으로 잡채(一)은 당면을 사용했으나 잡채(二)는 당면을 사용하지 않았으며 잡채(二)는 우설, 당근, 양파를 잡채 재료로 처음 소개하였다. 「이조궁정요리통고」에서는 소고기, 돼지고기, 당면, 생복, 미나리 또는 시금치, 표고버섯, 목이버섯, 달걀, 옥충(양파)을, 「우리나라 음식 만드는 법」에서는 소고기, 돼지고기, 당면, 당근, 숙주나물, 미나리, 표고버섯, 느타리버섯, 목이버섯, 달걀, 파, 석이버섯, 전복, 배를 이용하였다(Han HS 등 1957, Bang SY 1960).

3. 잡채의 양념의 변화

양념은 식품이 지닌 고유한 맛을 살리면서 음식마다 특유한 맛을 내는데 사용되는 것이며, 고명이란 음식의 모양과 빛깔을 돋보이게 하고 음식의 맛을 더하기 위해 음식에 얹거나 뿌리는 것으로 옷기, 꾸미라고도 한다(Han HS 등 1957, Hwang HS 1990, Lee HJ 등 2004).

조리서에 수록된 잡채의 양념은 Table 3에 나타내었다. 「음식디미방」에서는 생강, 진간장, 후추, 참기름을 양념으로 사용했다. 양념으로 사용할 생강이 없으면 건강이나 초강을 사용하라고 한 것으로 보아 생강은 이 시기의 잡채의 맛을 내는데 중요한 양념이었던 것으로 생각된다. 이 조리서에 소개된 건강법(乾薑法)에 의하면 생강을 거피하여 썰어서 급히 별에 말려두고 쓰며 약에 사용하는 건강과는 다르다고 하였다(Kim DW 2003). 「조선요리학」에서는 생채나물, 잡채 같은 채소음식에 생강을 넣으면 감칠맛이 있다고 하였다(Hong SP 1940). 「규곤요람」에서는 갖은 고명과 겨자를 양념으로 이용하였으며 양념의 재료와 분량에 대한 구체적인 언급은 없었다(RDA 2010). 「조선무쌍신식요리제법」에서는 ‘약념은 고명이란 말과 가트니’라 하였으며(Lee YK 1924), 「조선요리학」에서는 고명과 약념은 똑같은 말로 볼 수 있으나 고명이라는 것과 약념이라는 것은 환경과 물건에 따라 고명이 약념이 될 수도 있고 약념이 고명이 될 수도 있다고 하였다(Hong SP 1940). 또한 「우리나라 음식 만드는 법」에서는 알지단, 미나리초대, 버섯고명, 파고명 등 음식 위에 얹는 것을 ‘고명 준비’에서, 구이와 볶음 양념, 닭국이나 생선국을 끓이는데 필요한 양념 등은 ‘고명 넣는 법’에 소개하고 있으므로(Bang SY 1960), 고명과 양념이 같은 의미로 혼용되어 쓰이기도 한 것으로 보인다. 따라서 「규곤요람」의 갖은 고명이란 여러 가지 양념을 의미하며 잡채를 겨자로 무쳐내어 겨자 특유의 자극적인 매운 향미를 내고자 한 것으로 여겨진다. 1900년대 초의 조리서인 「조선요리제법」에서는 간장, 후추, 깨소금, 기름을, 「조선무쌍신식요리제법」에서는 간장, 후추, 기름, 깨소금, 소금을 사용했다(Bang SY 1921, Lee YK 1924). 「조선무쌍신식요리제법」의 깨소금 만드는 법에 의하면 ‘흰깨를

타지 않게 볶은 후 소금을 조금 치고 다져서 쓰고 깨알이 그대로 남아있으면 모양이 좋지 못하며 깨소금이 약념 중에 기름과 대등하게 쓰고 온갖 것에 넣어도 맛이 좋다’고 한 것으로 보아 잡채의 맛 좋게 하기 위해 참기름 대신 깨소금을 사용한 것으로 여겨진다. 이 두 조리서에 수록된 잡채는 앞선 조리서에 소개된 매콤한 맛의 잡채와 달리 깨소금을 이용하여 고소한 맛을 내도록 한 것으로 보인다. 「주부의 동무, 조선요리제법」에서는 간장, 후추, 기름, 소금, 파, 설탕을 양념으로 이용했다(Bang SY 1934). 파와 설탕은 이 조리서에서 잡채의 양념으로 처음 소개되었으며 설탕을 사용하여 잡채가 달콤한 맛을 갖게 되었다. 부유층의 전유물이었던 설탕은 18세기에 싼 값에 대량 공급되면서 전통적인 감미료였던 꿀을 대체하여 대중적으로 사용되기 시작한 감미료이다(Noh JG 2000). 이 조리서에서는 흑설탕, 황설탕, 백설탕에 대해 소개하고 있는데 흑설탕은 그리 깨끗하지 못하고 이를 정제한 황설탕은 조금 나은 것이고 황설탕을 다시 정제한 것이 백설탕이며 백설탕으로 사탕(granulated sugar), 모당(角糖, lump sugar)을 만든다고 하였으므로 정제되어 깨끗하다고 여겨졌던 백설탕을 사용한 것으로 보인다. 「조선요리법」의 잡채(一)에서는 기름, 파, 마늘, 설탕, 간장, 참기름, 깨소금을, 잡채(二)는 기름, 참기름, 소금, 설탕, 겨자, 초를 사용하여, 잡채(二)에서는 ‘초’가 잡채의 양념으로 처음으로 등장하였다(Jo JH 1943). 1900년대 중반의 「이조궁정요리통고」에서는 간장, 후춧가루, 깨소금, 파, 마늘, 참기름이, 「우리나라음식 만드는 법」에서는 기름, 소금, 설탕, 간장, 깨소금, 파, 마늘이 양념으로 쓰였다(Han HS 등 1957, Bang SY 1960).

잡채의 고명으로는 Table 4에 나타난 것과 같이 달걀 지단, 통갓, 잣가루, 표고채, 석이채, 고추채, 천초, 후추, 생강이 사용되었다. 「음식디미방」에서는 고명으로 천초, 후추, 생강을 사용했다(Kim DW 2003). 이 중 생강과 후추는 양념뿐 아니라 고명으로도 이용했는데 이 후 이들을 잡채의 고명으로 사용한 문헌은 찾을 수 없었다. 천초는 중국의 사천지역에서 고추 사용이 보편화되기 전에 매운 맛을 내기 위해 사용했던 향신료로 지금도 이 지역에서는 매운맛을 내기 위해 천초와 고추를 혼합한 마라를 음식이 이용하는데 우리나라에서도 고추가 보급되기 전에 천초장을 고추장 대용으로 사용해왔다(Joo YH 2006). 고추 이용과 관련된 기록은 1613년의 지봉유설에 처음 등장하며 고추를 남만초(南蠻椒), 왜개자(倭芥子)로 표시하여 매운 맛을 내는 천초나 겨자로 이해한 것으로 생각되고 있다(Joo YH 2000). 「음식디미방」에 수록된 음식에 고추 사용에 대한 언급이 전혀 없는 것으로 보아 「음식디미방」의 잡채는 이들 고명을 고추대신 사용하여 매콤한 맛을 내고자 했던 것으로 여겨진다. 1800년대 말의 문헌인 「규곤요람」에서는 달걀 지단채와 잣가루를 고명으로 사용했는데(RDA 2010), 지단 만드는 법에 대한 구체적 언급은 없었으나 이 조리서에 수록된 잡채의 조리법에는 ‘달걀 노른자와 흰자를 따로 부쳐서 잘게 채 쳐서 위에 뿌린다’ 되어 있으므로 흰자와 노른자로 각각 흰색과 노란색의 지단채를 만들어 고명으로 사용한 것으로 보인다. 1900년대 초의 「조선요리제법」은 달걀 지단채를 잡채의 고명으로 처음으로 소개한

Table 3. Seasonings of *Japchae* in Korean cook books during 1600s~1960s

Cook books	Seasonings											
	Soy sauce	Black pepper	Sesame salt	Sesame oil	Oil	Ginger	Leek	Garlic	Salt	Sugar	Vinegar	Mustard
1600s												
Umsikdimibang	○	○	○	○	○	○						
1800s												
Kyugonyoram												○
1900s												
Joseonyorijebeob	○	○	○		○		○					
Joseonmussangsinsikyorijebeob	○	○	○		○				○			
Jubueuidongmu-Joseonyorijebeob	○	○			○		○		○	○		
Joseonyoribeob	1	○		○	○	○		○	○		○	
	2				○	○		○		○	○	○
Yijongjeongyoritonggo	○	○	○	○			○	○				
Urinaraeumsikmandeuneunbeob	○		○		○		○	○	○	○		

Table 4. Garnishes of *Japchae* in Korean cook books during 1600s~1960s

Cook books	Garnishes							
	Egg strips	Pine nut	Shiitake (thin strip)	Stone mushroom (thin strip)	Red pepper threads	Chinese pepper (sancho)	Black pepper	Ginger
1600s								
Umsikdimibang						○	○	○
1800s								
Kyugonyoram	○	○ (powder)						
1900s								
Joseonyorijebeob	○	○ (powder)	○	○				
Joseonmussangsinsikyorijebeob	○ (white & yellow)	○ (whole)	○	○	○			
Jubueuidongmu-Joseonyorijebeob	○ (white & yellow)	○ (powder)	○	○				
Joseonyoribeob	1	○	○ (powder)					
	2							
Yijongjeongyoritonggo	○ (white & yellow)	○ (whole)						
Urinaraeumsikmandeuneunbeob	○ (white & yellow)	○ (powder)		○	○ (dried)			

조리서이며, 「조선무쌍신식요리제법」은 달걀 지단채, 통갓, 표고버섯채, 석이버섯채, 붉은 고추 채친 것 등을 고명으로 이용했는데 붉은 고추가 생것인지 건조된 것인지에 대한 언급은 없었다(Bang SY 1921, Lee YK 1924). 「주부의 동무, 조선요리제법」에서는 석이채, 표고채, 달걀 지단채, 잣가루를 고명으로 사용했다(Bang SY 1934). 이 조리서의 약념 만드는 법에 소개된 알 지단(알고명) 만드는 법에 의하면 나물에 얹는 것은 칠푼 길이로 썰은 다음 가늘게 채를 쳐서 쓴다고 하였다. 석이버섯 고명은 펄펄 끓는 물에 넣어 끓으면 한 조각

씩 손바닥에 놓고 두 손바닥으로 비벼 씻는데 자주 뜨거운 물을 묻혀가면서 비벼 씻으면 시꺼먼 물이 많이 빠지고 석이 가운데 모래와 단단한 한 것을 떼어내어 냉수에 여러 번 헹군 후 꼭 짜서 기름에 볶아 실같이 가늘게 채쳐서 나물에 얹는다고 하였다. 한편 잣가루는 잣을 마른 도마 위에 놓고 다져 줍쌀알 만하게 되면 쓰고 이 보다 더 다지면 기름이 나고 빛이 좋지 않다고 되어 있다. 「조선요리학」의 잡채(一)은 달걀 지단채, 잣가루를 고명으로 사용했으며, 잡채(二)에서는 고명을 사용하지 않았다(Jo JH 1943). 「조선요리학」의 고명

만드는 법에 의하면 지단은 '계란을 풀어서 얇게 번철에 부친 것입니다. 음식에 따라 흰자, 노른자를 각각 불러서 씁니다'라고 되어 있어 전란을 사용한 것인지, 흰자와 노른자를 분리하여 각각 지단을 부친 것인지는 알 수 없었다. 「이조궁정요리통고」에서는 달걀 지단채와 통갓을 사용했는데 '달걀을 황백으로 나누어 노란색과 흰색의 지단을 만들어 잡채에 사용했다'고 지단 만드는 법을 자세히 소개했다(Han HS 등 1957). 「우리나라 음식 만드는 법」에서는 달걀 지단채, 석이버섯채, 잣가루, 실고추를 고명으로 사용하였다(Bang SY 1960).

4. 잡채의 조리법의 변화

1) 1600-1800년대의 조리법

1600-1800년대의 잡채는 현대인이 즐기는 고소한 맛의 잡채와 매우 다른 모양을 하고 있었다. 즉 당면이 사용되지 않았으며 소스를 얹어내기도 하고 겨자에 무쳐 매콤하면서 자극적인 맛을 내기도 하였다.

(1) 음식디미방 (1670년)

「음식디미방」에서는 '오이, 무우, 땃무우(나복무우), 참버섯, 석이, 표고, 송이, 숙주나물은 생으로 하고 도라지, 계목(거여목), 목숙, 박고지, 냉이, 미나리, 파, 두릅, 고사리, 시금치, 동아, 가지, 생치(꿩)는 삶아 실실히 찢어 놓는다. 생강이 없으면 건강이나 초강, 후추, 참기름, 진간장, 진가루(밀가루)를 양념으로 쓴다. 각색 재료를 가늘게 한치 길이로 썰어 각각 기름 간장에 볶아 교합하거나 분리하여 임의로 하되 큰 대접에 담고 즙을 느리고 된 것을 적중하여 붓고 위에 천초, 후추, 생강을 뿌린다. 또 즙을 달리하려면 생치를 잘게 다지고, 된장을 걸러 삼삼하게 해서 참기름으로 국맛이 맞으면 밀가루를 타서 한 소끔 끓여 즙을 걸게 한다. 동아는 생으로 간을 약간하여 쓰고, 빛깔을 곱게 하려면 도라지와 맨드라미로 붉은 물을 들이고 없으면 머루물을 들이면 붉게 된다.'고 하였다(Kim DW 2003). 이 조리서에서는 잡채의 재료를 생것 그대로 또는 삶아서 일정한 한치 길이, 즉 4.5 cm 길이로 채 썬 다음 기름과 간장으로만 양념하여 볶아서 함께 섞거나 섞지 않고 각각 대접에 담아 걸쭉하게 만든 즙을 소스처럼 음식 위에 얹어 내었다. 즙은 밀가루를 사용하여 걸쭉하게 했으며 즙은 삼삼히 하라고 했는데 이는 고명으로 얹은 천초, 후추, 생강의 매운 맛을 부드럽게 하기 위한 것으로 여겨진다.

(2) 규곤요람(1896년)

「규곤요람」에는 '숙주나물은 거두절미하고 미나리는 숙주 길이로 썰고 곤자소니와 양을 삶아 그와 같이 채치고 파를 데쳐 채 친다. 갖은 고명을 만들고 육회를 쳐서 볶아 모두 한데 섞어 무쳐서 담는다. 계란을 부쳐 가늘게 채쳐서 위에 뿌리고 잣가루를 뿌리고는 겨자에 무친다.'고 기록되어 있다(RDA 2010). 모든 재료를 함께 겨자로 무쳐낸 것은 「음식디

미방」과 다른 점이며 겨자체와 유사한 음식이었을 것으로 생각된다.

2) 1920년대-1930년대의 조리방법

(1) 조선요리제법(1921년)

「조선요리제법」의 잡채는 먼저 도라지를 하루쯤 물에 불려 술에 넣고 데쳐서 다시 하루쯤 불려 물에 빨아서 고챙이로 뜯어 담고, 미나리를 소금에 절였다가 기름에 볶아 한치 길이로 썰어 담는다. 황화채는 불려서 데쳐 한치 길이로 썰어 담고 고기와 제육은 채쳐 담고 표고와 버섯을 채쳐 담고 파를 다져 넣은 후 간장, 기름, 깨소금, 후춧가루를 쳐서 기름에 볶아 당면을 물에 불려 삶아서 썰어서 함께 넣고 잘 섞어서 접시에 담는다. 알고명을 채치고 표고, 석이버섯을 불려서 실같이 잘게 채친 후 기름에 볶아 우에 뿌리고, 잣가루를 그 위에 뿌린다(Bang SY 1921). 「음식디미방」과 달리 미나리는 소금에 절인 후 볶아 짠맛이 살짝 배어들게 하고 아삭 아삭한 질감을 내고자 했으며 소고기와 돼지고기를 동시에 사용했다. 미나리를 볶은 후 잘라서 한치 길이로 잘라서 사용한 것은 「규곤요람」과 다른 점이다. 당면은 삶아 낸 후 바로 조리해서 먹어야 풀어지지 않아 씹을 때 좋은 질감을 느낄 수 있으므로 다른 재료를 먼저 양념한 후 맨 마지막에 당면을 삶아 썰어 넣고 무쳐낸 것으로 보인다.

(2) 조선무쌍신식요리제법(1924년)

「조선무쌍신식요리제법」에서는 '도라지를 하루쯤 물에 불려 데쳐서 잘게 뜯어 머리를 따고 소금을 넣고 잘 주무른 후 물을 부어 다시 찌고 꼭 짜서 그릇에 담은 다음 미나리를 칠푼 길이로 잘라 소금에 절였다가 짜서 기름에 볶는다. 목이를 불려서 놓고 황화채는 불려서 칠푼 길이로 자르고 고기와 제육을 양념하여 볶고 표고를 채 쳐서 볶고 파도 채쳐 넣고 움파를 데쳐서 많이 넣는 것이 좋다. 간장, 기름, 깨소금, 후춧가루를 넣고 섞은 후 다시 기름에 볶아 내어 함께 담아 잘 섞은 후 그릇에 담고 알고명 흰자위와 노른자위, 표고와 석이버섯 지진 것을 붉은 고추와 함께 실같이 썰어서 엷고 실백을 엷는다. 해삼, 전복을 불려서 채쳐 넣어도 좋고 당면을 데쳐서 넣는 것은 좋지 못하며 먹을 때 겨자나 초장에 찍어 먹는다.'고 잡채의 조리법을 소개하고 있다(Lee YK 1924). 이전 조리서에서와 같이 소고기와 돼지고기를 동시에 사용하고 미나리를 소금을 넣고 기름에 볶아 사용했다. 「조선요리제법」과 달리 미나리, 황화채 등은 칠푼 길이, 즉 3.1 cm 정도로 조금 짧게 잘라 사용하고 당면을 데쳐서 넣는 것은 좋지 못하다고 하였는데 이는 삶은 당면이 불어서 텍스처가 좋지 않게 변하기 때문이었을 것으로 생각된다. 앞선 조리서와 달리 잡채 재료를 양념하여 기름에 볶아낸 후 섞어서 겨자나 초장에 찍어 매콤하거나 새콤짭쪼름한 맛을 즐기면 먹었던 것으로 보인다.

(3) 주부의 동무, 조선요리제법(1934년)

「주부의 동무, 조선요리제법」의 잡채 조리법은 다음과 같다. 먼저 숙주는 꼬리를 떼서 데쳐서 즉시 냉수에 건져 체에 받쳐놓고 파는 한치 길이로 썰어 굵게 채쳐서 기름에 살짝 볶아 놓는다. 미나리는 정하게 씻어 한치 길이로 잘라 소금에 절여 꼭 짜서 기름에 볶고 석이, 표고, 목이, 황화채는 물에 불려 채쳐서 기름에 볶으며 해삼은 물에 삶아서 얇게 저며서 채치고 고기는 잘게 채썰어 간장, 파 다진 것, 후추를 넣고 냄비에 볶고, 계육은 채 썰어 볶는다. 당면은 펄펄 끓는 물에 넣어서 끓여서 희끗한 것이 없어지거든 한줄기 집어서 씹어보아 속이 단단한 것이 없으면 꺼내서 냉수에 식혀 건진 후 대강 썰어 놓고 전복은 오래 삶아서 얇게 저며 채치고 계란은 알지단을 부쳐 채치고 배는 얇게 저며 채친다. 당면 외의 재료를 먼저 섞어서 진한 간장으로 간을 맞춘 후 당면을 넣고, 설탕을 넣고 섞어서 접시에 담는다. 석이, 표고, 계란 지단 채친 것을 얹고 위에 잣가루를 뿌린다(Bang SY 1934). 이 조리서에서 달걀 지단채는 재료와 고명으로 동시에 사용하였으며 「조선요리제법」과 같이 다른 재료를 먼저 양념한 후 당면을 마지막에 넣고 무쳐냈으며 이 때 설탕을 넣어 달콤한 맛을 내고자 한 것으로 생각된다. 이 조리서에서는 당면 삶는 법을 자세히 설명하였으며 삶은 당면을 냉수에 식혀 사용하도록 하여 당면이 서로 달라붙지 않게 하고 탄력성 있고 쫄깃쫄깃한 질감을 유지하고자 한 것으로 보인다.

3) 1940년대-1960년대의 조리법

(1) 조선요리법(1943년)

「조선요리법」의 잡채(一)은 ‘먼저 도라지를 삶아서 찬물을 갈아 부어가며 율기가지고 속을 빼내고 잘게 찢고 정육은 잘게 채 쳐서 양념해서 볶습니다. 여러 가지 버섯은 다 각각 물에 단것다가 다 각각 찢어서 기름에 볶아 놓습니다. 목이는 큰 것은 두어쪽에만 내면 좋습니다. 숙주는 위아래를 따 버리고 삶아 냉수에 행겨 꼭 짜서 기름에 볶아내고 미나리도 줄거리만 한치 가량의 길이로 썰어 삶아서 찬물에 행겨 짜 가지고 기름에 볶습니다. 당면은 끓는 물에 삶아 건져서 정한 도마에 놓고 서너 토막에 잘라 놓은 후 전부 한데 섞고 갖은 고명을 간 맞게 합니다. 계란은 지단을 붙여 채 쳐서 잡채를 그릇에 담고 위에다 뿌립니다. 잣가루도 뿌립니다.’로 되어 있다(Jo JH 1943). 이 잡채는 당면을 포함한 모든 재료를 한데 갖은 양념으로 무쳐내었으며 버섯을 물에 담갔다가 사용한 것으로 보아 건조된 버섯을 사용한 것으로 여겨지며, 이 전의 조리서와 달리 미나리는 줄기만 한치(4.5cm) 정도 길이로 잘라 데친 후 볶아 사용했다. 잡채(二)는 ‘고기를 힘줄 안 섞이게 잘 채쳐서 갖은 양념을 해서 볶고 다마네기(양파)도 굵게 채쳐서 기름에 볶아놓고 전복도 불려서 얇게 채 썰어 기름에 볶습니다. 흥무(당근)는 살짝 찌 가지고 납작납작하게 썰습니다. 오이는 동근대로 착착 썰어서 소금에 얼핏 절였다가 물에 빨아가지고 기름에 살짝 볶아 빛만 내놓고 죽순도 반에 쪼개서 얇게 착착 썰어 정하게 씻습니다. 우설, 정

육, 배 등은 채만 칩니다. 준비가 다 되었으면 전부 한데 섞어가지고 겨자집을 치고 소금으로 간을 맞추고 간을 보아가며 설탕, 초를 쳐서 간을 맞추십시오.’라고 소개되어 있다(Jo JH 1943). 잡채(二)는 모든 재료를 한데 섞어 겨자집을 치고 소금, 설탕, 초로 간을 한다고 한 것으로 보아 매콤하면서 새콤달콤한 맛을 내는 음식으로 오늘날의 겨자채에 가까운 음식이었던 것으로 여겨진다. 이 조리서에 의하면 겨자집은 통겨자와 멥쌀을 곱죽하게 갈아서 초와 설탕을 넣거나 가루겨자에 초, 설탕, 물을 넣은 후 이들을 고운체로 걸러 소금으로 간을 맞춰서 사용했다(Jo JH 1943). 잡채(二)는 당근은 살짝 찢 후 다른 양념을 하지 않고 그대로 사용했으며 볶은 고기와 채친 생고기를 동시에 쓰고 우설도 날 것을 그대로 사용한 것은 이 조리서에서 볼 수 있는 독특한 조리법이다.

(2) 이조궁정요리통고(1957년)

「이조궁정요리통고」에 의하면 ‘소고기와 계육은 가늘게 채 썰어 간장, 후춧가루, 깨소금, 참기름, 파, 마늘로 양념하여 볶아 놓고 당면을 끓는 물에 삶아서 소쿠리에 건져서 물기를 없이 한다. 생복은 얇게 저며 다시 채로 썰고 당근, 미나리는 채썰어 소금을 넣고 살짝 데쳐서 놓고 표고, 석이, 목이, 옥충(양파)은 채로 썰어 간장, 후추, 깨소금, 참기름, 파, 마늘로 양념하여 살짝 볶는다. 계란은 황백으로 나누어 가늘게 채를 썰어 놓는다. 이상의 재료를 그릇에 담고 간장, 후추, 깨소금, 참기름, 파로 양념하여 무쳐 담고 알지단채 썬 것과 실백을 뿌린다.’고 한다(Han HS 등 1957). 고기를 양념 또는 갖은 양념을 해서 볶는다고 한 이전의 조리서와 달리 「이조궁정요리통고」에서는 고기 양념 재료를 자세히 설명했으며 소고기와 돼지고기를 함께 이용했다. 앞선 조리서와 달리 미나리를 채 썰어 이용했고 물에 소금을 조금 넣고 살짝 데쳐 내어 미나리의 초록색과 아삭아삭한 질감을 유지하고자 한 것으로 보인다. 당면을 포함한 모든 재료를 한데 무쳐 내었는데 이 때 설탕이 양념에 포함되지 않은 것으로 보아 단맛은 내지 않고 짠맛과 고소한 맛이 어우러진 잡채였을 것으로 생각된다.

(3) 우리나라 음식 만드는 법(1960년)

「우리나라음식 만드는 법」에서는 ‘우육과 계육은 가늘게 채쳐서 간장과 여러 가지 양념을 넣고 잘 주물러서 볶고 당면은 끓는 물에 끓여 익혀 바로 찬물에 행구어 물을 빼서 썰어 놓는다. 당근은 가늘게 채썰어 살짝 데쳐놓고 숙주는 꼬리를 따고 씻어서 끓는 물에 데친다. 미나리는 잘 다듬어서 한치 길이로 썰어서 소금에 살짝 절였다가 꼭 짜서 기름에 볶는다. 표고, 느타리, 목이는 잘 씻어서 채쳐서 기름에 살짝 볶고 계란은 황백미를 각각 얇게 지단을 부쳐 가늘게 채쳐 놓고 파는 한치 길이로 잘라 채쳐서 기름에 볶아 놓고, 석이는 잘 씻어서 실같이 채쳐 놓고, 전복은 연하게 불린 후 얇게 저며서 채쳐 놓고, 배는 얇게 저며서 채친 후 설탕에 버무린다. 배와 당면 이외의 재료를 한데 섞어 진간장으로 간을 맞추고 깨소금을 치고 당면과 배를 넣고 무쳐 접시에 담

는다. 석이채, 지단체, 실고추, 잣가루를 뿌린다.’고 잡채 조리법을 소개하고 있다(Bang SY 1960). 이 조리서에서는 당면과 배를 제외한 재료를 먼저 양념한 후 당면과 배를 넣어 당면 특유의 질감으로 살리고 아울러 배의 아삭아삭한 질감과 달콤하고 신선한 맛을 즐길 수 있도록 하고자 한 것으로 생각된다. 배를 채친 후 설탕에 버무려 둔 것은 배가 갈변하는 것을 막기 위한 것으로 보인다.

IV. 요약 및 결론

세계인의 입맛에 맞는 잡채 조리법 발굴을 위한 기초자료를 제공하고자 1600년대부터 1960년대의 고조리서에 수록된 잡채의 재료, 양념, 조리방법의 변화 등을 검토하였다. 잡채가 소개된 최초의 조리서는 「음식디미방(1670년)」이었으며 이후 「규곤요람(1896년)」, 「조선요리제법(1921년)」, 「조선무쌍신식요리제법(1924년)」, 「주부의 동무, 조선요리제법(1934년)」, 「조선요리법(1943년)」, 「이조궁정요리통고(1957년)」, 「우리나라 음식 만드는 법(1960년)」 등에 잡채가 소개되어 있었다.

1600-1800년대에 소개된 잡채에는 당면이 사용되지 않았으며 소스를 얹어내거나 겨자로 무쳐내었다. 잡채의 조리방법을 처음으로 기록한 「음식디미방」의 잡채는 20여 가지의 재료를 혼합하여 그릇에 담은 후 꿩고기 삶은 물, 된장을 걸러낸 물, 밀가루를 섞어서 걸쭉하게 만든 소스를 얹어 내었다. 「규곤요람」에서는 숙주나물, 미나리, 곤자소니, 양(胖), 육회를 겨자로 무쳐 잡채를 만들었다. 오늘날과 같은 당면을 사용한 잡채는 1920년대에 처음으로 소개되었다. 그러나 당면을 사용하지 않은 전통 잡채가 1940년대의 조리서에도 등장하는 것으로 보아 당면을 사용한 잡채가 보편화 된 것은 1950년대로 생각된다. 1900년대의 잡채는 대부분 양념으로 무쳐 내었는데 겨자나 초장에 찍어 먹기도 하였다. 잡채를 무쳐내는 방법은 크게 두 가지로 나누어진다. 즉 「이조궁정요리통고」에서와 같이 당면을 포함한 모든 재료를 혼합한 후 양념을 넣고 버무려 내거나 「우리나라 음식 만드는 법」에서처럼 다른 재료를 먼저 양념 한 후 당면과 배를 넣고 양념으로 무쳐 내었다. 잡채의 재료, 양념, 조리법은 시대에 따라 다양하게 변화되어 왔으며 채소, 버섯, 고기, 생선, 꿩고기, 우설, 전복, 해삼, 곤자소니, 양(胖), 배 등 다양한 재료가 사용되었다. 생강, 간장, 후춧가루, 참기름, 깨소금, 기름, 파, 마늘, 설탕, 식초, 겨자 등이 양념으로, 지단체, 잣, 표고버섯 채, 석이 채, 실고추, 산초, 후춧가루, 생강 등은 고명으로 사용되었다. 이와 같이 고조리서에는 다양한 재료와 양념을 이용하여 다채로운 맛의 잡채가 소개되어 있으며 오늘날과 달리 소스를 얹어 내거나 겨자나 초장에 찍어 먹는 형태의 잡채도 소개하고 있다. 따라서 잡채의 세계화를 위해서는 고조리서를 토대로 한 레시피의 표준화 뿐 아니라 각 나라에서 선호하는 조미향신료를 이용하여 세계인들의 입맛에 맞는 다양한 소스나 딥(dip)을 개발하여 이를 잡채 조리에 활용하도록 하고 아울러 잡채의 흥미로운 역사적 스토리를 함께 담아 지구촌 곳곳에

수출, 홍보해야 할 것으로 생각된다.

V. 감사의 글

본 연구는 순천향대학교 학술연구비의 지원으로 수행하였음

참고문헌

- Bang SY, 1921, Joseonyorijebeob, Kwangikseowon, Seoul, p 24
- Bang SY, 1934, Jubueuidongmu-Joseonyorijebeob, Hanseongdoseo, Seoul, pp 212-203
- Bang SY, 1960, Urinaraeumsikmandeuneunbeob, Jangchungdoseo, Seoul, pp 128-129
- Cho MS, Lee KR, 2011, A study on changes of the cooking process of Bibimbab in cook books written around 100 years from late 19th century, Korean J Food Nutr 24(4):535-550
- Chunchugwan(Joseon), 1608, Annals of Joseon Dynasty(Jeongjoksan) - Kwanghaegun Ilgi, Hanseongbu(Seoul)
- Chun HJ, 2005, *Japchae*, Koreana, 19(4) : 72-75
- Han HS, Hwang HS, Lee HK, 1957, Yijogungeongyoritonggo, Hakeomsa, Seoul, pp 128
- Hong SP, 1940, Joseonyorihak, Jkwangsa, Seoul, pp 47-57
- Hwang HS, 1976, Korean food encyclopedia-Old Korean cookbook, Samjungdang, Seouyl, pp 499
- Hwang HS, 1990, Hwang Hye Sung's royal cuisine of Joseon Dynasty, Eunseongmunhwa, Seoul, pp 48-49
- Jeongriso, 1796, Wonhaengeulmyojeongriuegye, Hanseongbu(Seoul), pp 264-341
- Jo JH, 1943, Joseonyoribeob, Kwangseong print, Kyungseong(Seoul), pp 1-3, 77-80
- Joo YH, 2000, Studies on the symbolization of red pepper, Historical folklife studies, 11:331-357
- Joo YH, 2006, Red pepper and spiciness : Studies on trend toward spiciness in northeast Asia, Comparative Folklore 31:19-48
- Kim DW, 2003, Umsikdimibang, KNU press, Daegu, p 173
- Kim JD, 2009, Literature on nature and effects of radish sadang sasang constitutional medicine clinic, Korean J Agri History 8(2):115-146
- Kim KS, 1962, Ildonggiyu, Yeongnam print, Daegu, p 107
- Kim SB, 2006, Food and culture of Joseon Dynasty, Garambook, Seoul, pp 267-273

- Kook KD, Kwon YS, Chung HJ, 2011, A literature review on the recipes for pheasant - Focus on recipe books from 1800s to 1990s -, Korean J Food Culture 26(5):455-467
- Noh JG, 2000, Changhae ABC book-Les Épice, Changhae, pp 56-58
- Lee HJ, Cho SH, Jeong NW, Cha KH, 2007, Imwonsibyookji-Jeongjoji, Kyomoonsa, Kyunggido, pp 188-368
- Lee KR, 2006, Kugyeok Jamwayuko, Inseongmunhwasa Seoul, p 205
- Lee KR, 2009, A study on changes in the cooking process of red bean used to prepare bab in cook books written during last 100 years, Korean J Food Nutr 22(4):678-686
- Lee YK, 1924, Joseonmussangsinsikyoriyebeob, Yeongchangseokwan, Seoul, p 152
- RDA, 2010, Old agricultural books in Korean 17. Kyugonyoram, Eumsikbangmun, Jubangmun, Sulbitneunbeob, Gamjeokyungjansoul, Wolyeononga, Kalami, Seoul, p 172

2013년 4월 25일 접수; 2013년 6월 27일 심사(수정); 2013년 7월 25일 채택