

『음식방문』의 조리학적 고찰

차경희[†] · 유애령¹

전주대학교 한식조리학과 · ¹한국학중앙연구원 한국학지식정보센터

Culinary Review of 『Eumsigbangmun』

Gyung-Hee Cha[†] · Ahe-Ryung Yu¹

Department of Korean Cuisine, Jeonju University

¹Korean Studies Digitalization Center, The Academy of Korean Studies

Abstract

『Eumsigbangmun(飲食方文)』 is an old culinary archive written in 1880s and has been categorized into 144 parts, 86.5% of the archive deals with food, while the rest deals with clothing and dwelling. The contents of the food section are : recipe, storage, effect and taboo. The recipes are : 7 staple foods, 57 side dishes, 13 rice cakes, 5 Korean cookies and 7 drinks. The spices are : hot chilli pepper paste, soybean sauce and vinegar. The traditional alcoholic drinks are significant to the old culinary archive, but 『Eumsigbangmun』 has no record of it. Supplying food was a major problem during those times ; therefore, the archive introduces 17 methods of storing and engineering food, such as : storing vegetables and fruits, method of beef jerky, cleansing and storing of fishes. It also cautions about the traits and effects of fishes and meats. 『Eumsigbangmun』 is mostly similar to 『Gyuhabchongseo(閨閣叢書)』 and 『Jusiksiui(酒食是儀)』, however, it deals with / introduces unique foods such as *doejomitang* and *yangjjim*

Key words: 『Eumsigbangmun』, culinary archive, staple foods, side dishes, rice cakes

I. 서론

음식문화는 특정 지역이나 민족의 역사와 정신세계를 반영하여 탄생되는 문화현상이다. 조선은 모든 사람이 자신의 명분과 본분을 지키며 살 때 그 사회가 조화와 균형을 이룬다는 성리학적 명분론이 지배했던 사회였다. 예(禮)를 제일의 덕목으로 삼는 성리학적 이념은 밥상에도 예외없이 적용되었다. 그러므로 정성껏 만든 음식으로 예를 갖추어 손님을 대접하는 빈례(賓禮)문화와 돌아가신 조상님을 위한 봉제사(奉祭祀)는 성리학적 이념의 수행법 중 하나였다. 따라서 조선시대 사대부가에서는 집안의 모든 대소사를 완전히 파악하고 진두지휘해야 했다. 특히 안주인들은 음식을 만들고, 술을 빚으며, 장을 담그는 등의 모든 살림살이는 아녀자의 솜씨 이전 한 집안의 평안을 나타내는 것이므로 어느 것도 소홀히 할 수 없었다.

본고는 아직 수록된 내용이 자세히 밝혀지지 않은 1800년대 후반에 저술된 것으로 추정되는 정영혜씨 소장

『음식방문』에 대한 고찰이다. ‘음식방문(飲食方文)’은 말 그대로 음식을 하는 법을 기록한 책이다. 하지만 제목대로 음식에 대한 내용만 있는 것은 아니다. 의식주 전반에 대해 규방(閨房)에서 꼭 알아야 할 살림에 대한 전문지식과 지혜를 기록한 책이다. 현재 같은 이름으로 전해지는 책은 세 가지가 있다. 하나는 본고에서 다루고자 하는 정영혜씨가 소장하던 것이고, 다른 하나는 안동김씨 가문에서 내려오는 것이다. 이 둘은 장서각에 마이크로필름으로 전해지고 있고, 또 다른 하나는 동국대에 소장되어 있다.

필자는 한국학중앙연구원의 장서각에서 『음식방문』과 처음 접하게 되었다. 안동김씨 가문에서 내려오는 『음식방문』은 앞부분은 사라지고 동치미, 붕어찜, 게찜, 아저찜, 연사과, 밤주약, 산사편, 앵두편 등의 조리법 일부분만 남아있다. 정영혜씨 소장 『음식방문』은 『술방문』과 함께 세트를 이루고 있는데, 『음식방문』에는 주조법에 대한 기록은 없고, 『술방문』에는 주조법과 함께 강정, 약과, 별약과, 약식, 두죽, 진자죽, 두텁떡, 대추주약, 화전, 송편, 화면에 대한 기록이 있다. 동춘당(同春堂) 송준길(宋浚吉) 가문에 전해지는 음식이 주를 이루는 『주식시의』와 주조법만이 기록된 『우음제방(禹飲諸方)』이 전하는 것과 그 형식이 유사하다.

[†]Corresponding author: Gyunghee Cha, Department of Korean Cuisine, Jeonju University, 303 Cheonjam-ro, Wansan-gu, Jeonju, Jeonbuk, 560-759, Korea
Tel: 82-10-3481-4580
Fax: 82-63-220-2736
E-mail: injeulmi@hanmail.net

본고의 내용을 살펴보기 위해 먼저 한글고어를 연구하는 국어학자들과 원문 읽고 현대어로 번역하였고, 그 내용을 바탕으로 조리학적으로 분석을 시도하였다. 내용의 대부분은 『규합총서(閩閩叢書)』와 유사하였다. 본문에서 내용이 누락되어 있거나, 글씨를 알아볼 수 없거나 해석이 모호한 부분은 조선후기의 조리서인 『규합총서(閩閩叢書)』(정양완 편역 1987)·『임원십육지(林園十六志)』(정조지 (이효지 등 편역 2007)·『주식시의(酒食是儀)』(Chang 2012)·『시의전서(是議全書)』(이효지 등 편역 2004)·『부인필지(婦人必知)』(이효지 등 편역 2010)등과 비교 고찰하였다. 『음식방문』은 식생활에 대한 기록뿐만 아니라 의생활과 주생활에 대한 부분도 일부 실려 있지만, 본고에서는 식생활기록을 중심으로 음식의 조리법이나 식재료의 변화 양상을 고찰하고자 한다. 『음식방문』의 연구 결과를 통하여 조선후기 음식문화의 내용이 더욱 풍성해지고, 전통음식문화원형 파악의 기초를 제공하는데 그 목적이 있다.

II. 본론

1. 『음식방문』의 해제

『음식방문』은 작자 미상의 한글로 쓰여진 고조리서이다. 책의 마지막에 “병진 오월 이십삼”이라 기록되어 있다. 병진(丙辰)이면 1820년, 1880년, 1940년인데 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 그 내용이 유사하므로 1820년으로 보긴 어렵다. 또 1940년이면 『조선무쌍신식요리제법』이나 『간편조선요리제법』보다 늦게 씌여진 것인데 음식의 내용이나, 무엇보다 필사된 한글의 형태가 맞질 않는다. 그러므로 필사연대는 1880년경으로 일 것으로 추정된다. 현재 한국학중앙연구원 장서각에 마이크로 필름이 소장되어 있다. 『음식방문』은 성남시 분당구 서현동에 거주하던 정영혜씨가 시어머니로부터 물려받아 소장하던 책을 1998년 한국학중앙연구원에서 촬영한 것이다. 정영혜씨가 소장한 조리서는 『음식방문』과 『술방문』 2권이였다. 『음식방문』은 21×20cm 크기에 36장으로 이루어져 있다. 한 페이지 당 14~17행, 1행은 15자 내외로 쓰여 있다.

각론은 ‘ㅇ’을 첫머리에 붙이고 서술형으로 씌여 있다. 혼돈병으로 시작되는데 “갓치 보즈 깔고 술 팟식 계피 호초말 알맞치 너허...”로 시작되어 앞부분의 기록이 일부 누락되어 있다. 따라서 원래는 더 많은 음식의 조리법이 수록되어 있었는데 일부 유실되고 후에 다시 제본한 것으로 추정된다.

책의 순서는 90여종의 음식을 만드는 법과 조리 시 유의사항이 기술된 후, 10종의 염색하는 법과 세탁법이 기록되었다. 그리고 다시 음식에 관한 기록이 있고, 등불을 밝히는 법과 방구들을 놓는 법, 의복의 얼룩을 제거하는 법 등이 기록되고, 또 다시 음식에 관한 기록이 있어 음

식부분은 세부적으로 나뉘어 있었다. 그러나 문장의 단락이 나뉘어져 있지 않고, 글씨체는 한사람이 쓴 것으로 판단되어 계속 덧붙여 기록한 것으로 생각된다. 책의 가장 뒷부분엔 “경년 오월 이십습일의 종서호노라 보느니는 외즈가 만흐니 즐 보옵”이라 하여 필사하는 중에 틀린 글자가 있을 수 있으니 보는 사람이 새겨보라 당부하고 있다. 그리고 마지막에 경기도, 전라도, 경상도, 황해도, 함경도, 강원도, 충청도지역의 각 관할 지명이 기록되어 있었다.

『음식방문』에 기록된 순서는 table 1과 같다. 원문에는 제목이 구분되어 있지 않으나, 필자가 내용을 읽고 편의상 제목을 달아 목록을 만들었다.

2. 『음식방문』의 내용 분석

『음식방문』에는 음식을 만드는 방법과 의생활과 주생활에 대한 기록 등 총 144종의 규방생활에 긴요한 내용이 기록되어 있었다. 음식을 만드는 법은 총 94종이었는데, 이중 장김치, 고추장, 식초는 각각 2가지의 법이 기록되어 있었다. 그리고 식품을 가공하고 저장하는 방법이 17종, 식품의 성질이나 효능·식품의 독·섭취 시 금기사항·장(醬)이나 식초를 담그는 길일(吉日) 등에 대한 기록이 11종으로 모두 125종이었다. 의생활에 대한 기록은 섬유에 염색을 하는 법과 세의법, 풀을 먹이는 법, 옷에 묻은 얼룩을 제거하는 법 등이 17종 기록되어 있었다. 주생활관련 기록으로는 온돌의 구들을 놓고 방을 도배하거나 어두운 밤을 밝히기 위한 등불을 피우는 법이 5종 기록되어 있었다.

그리고 음식을 만드는 방법을 설명할 때 다른 음식의 조리법에 비유하고 있어 본문에 기록된 음식의 종류는 더 많았다. 예를 들어 승검초단자는 쭈구리같이 삶는다거나, 약포는 화전처럼 만든다거나 것처럼 조리방법이나 순서, 모양 등을 빗대어 다른 음식을 설명하고 있다. 승검초단자에는 쭈구리, 유자단자에는 유자정과와 강정, 석탄병에는 무떡, 만두과와 증편에는 송편, 승기약탕에는 금중탕, 양찜에는 미찜(해삼찜), 약포에는 화전, 제육느리미에는 만두, 변씨만두에는 산승, 준치 빼없이 하는 법(준치만두)에는 생치만두, 추포에는 연계찜, 동화선에는 오이생채와 호박나물, 원소병에는 수단, 과일·의 독에는 행인죽 등 조리법은 없으나 16종이상의 음식명이 기록되어 있었고, “울무의이는 울무를 보리쌀처럼 닭아 물에 담갔다 가루 수비하여...”라고 하여 울무를 씻는 법을 설명하면서 보리쌀을 씻는 법과 같이 하라고 하여 보리가 이용된 음식은 기록되어 있지 않았으나, 보리가 많이 사용되었음을 알 수 있었다.

1) 『음식방문』에 기록된 주식류(主食類)

주식류로는 죽 4종, 국수 1종, 만두 2종 등 총 7종이

Table 1. Index in 『Eumsigbangmun』

table of contents			
1. Hondonbyeong	34. Chupo	68. Juksunchae	96. Junsi mandenen beop
2. Toranbyeong	35. Nongeo	69. Singumchae	97-1. Hwangyul mandenen beop
3. Gamjeobyeong	36. Muneo	70. Imjajwaban	97-2. Bam gupnen beop
4. Japgwabyeong	37. Mineo	71-1. Dasimatwigak	98. Songi
5. Seokibyeong	38. Maegi	71-2. Pare and gamtaejaban	99. Juksun
6. Bokryungjohwago	39-1. Jeonbokchimchae	71-3. Miyeokjaban	100-1. Gosari
7. Baeksulgo	39-2. Jeonbokdasik	72. Donghwaseon	100-2. Gochutnip
8. Kwonjeonbyeong	40. Wangbaetang	73-1. Dongchimi	100-3. Gae jinen beop
9. Yoojadanja	41. Wieohwe	73-2. Saengchikimchi	101. Jeonyak
10. Wonsobyeong	42. Gaejeot	73-3. Nengmyeon	102. Jimsenggirem and pimaja girem
11. Seunggumchodanja	43. Yeomhaebeop	74. Dongaseokbakji	103. Dengjanbul balkhinen beop
12. Seoktanbyeong	44. Gae gupnen beop	75-1. Jangkimchi(1)	104. Deng simji mandenen beop
13. Jinjujwaban	45. Gaejjim	75-2. Jangkimchi(2)	105-1. Banggudel notnen beop(1)
14. Pyeonpo	46. Cheongeojeot	76. Seokbakji	105-2. Banggudel notnen beop(2)
15. Yakpo	47. Sulhamyuk	77-1. Gochujang(1)	105-3. Bang dobae hanen beop
16. Poyuk mallinen beop	48. Gogi gupnen beop	77-2. Gochujang(2)	106. Banmul deurinen beop
17. Sseokeun gogi salmnen beop	49. Saengchi gueui	78. Jang damnen gilil	107. Yangjamsang
18. Samhapiumeum	50-1. Bongchongjim	79. Chungtaejang	108-1. Euibok meokmul bbaenen beop
19. Byunssimandu	50-2. Bongchong guieui	80. Geuphi chungjang damnen beop	108-2. Euibok swetmul bbaenen beop
20. Yulmueuiee	51. Yeolgujatang	81-1. Cho bitnen gilil	108-3. Euibok gampangi eopsaenen beop
21. Galbuneuiee	52. Seunggiaktang	81-2. Sajeolcho	108-4. Euibok gwasilmul bbaenen beop
22. Hodojuk	53. Wanjatang	82-1. vinegar(1)	108-5. Euibok pitmul bbaenen beop
23-1. Maehwacha	54. Jokpyun	82-2. vinegar(2)	109. Yangjjim
23-2. Gukhwacha	55-1. Jeungdonbeop	83. Yeonansikhae	110. Doejomitang
24. Podocha	55-2. Dwejisekkijipjim	84. Gwail eui dok	111-1. Jaeyukneremi
25. Saengsun kkeuligo jijinen beop	55-3. Ajeojjim	85. Itmul deurinen beop	111-2. Gukhwajeon
25-1. Ingeo kkelinen beop	56. Jaeyukgueui	86. Jiho deurinen beop	111-3. Salgupyun
25-2. Bungolniobeop	57. Jeunggubeop	87. Hesek deurinen beop	112. Dugyunhwachekmyeon
25-3. Jeukeo	58. Gaegogi	88. Tasek deurinen beop	113. Mandugwabeop
25-4. Bungo gupnen beop	59. Sasemgogi	89. Dochimbeop	114. Senggangpyeon
26. Saengseon ssitnen beop	60. Yanggogi	90. Oksek deurinen beop	115. Engdupyeon
27. Eomul jijinen beop	61. Dwejjigogi	91. Borasek deurinen beop	116. Jengpyeon
28. Saengseon gupnen beop	62. Ogolgae	92. Mosi pul meokinen beop	117-1. Mulgogi sanggek
29. Junchi bbyu eopsi hanen beop	63. Chilhyanggye	93. Saeuibeop	117-2. Sanggek
30. Saengsunjjim	64. Dalk(chicken)	94. Euibok bulchungbeop	
31. Seoksueo kkelinen beop	65. Maechurijjim	95-1. Hyangsulgo	
32. Geumlineo	66. Chamsaegogi	95-2. Sujeonggwa	
33. Hwadon	67. Songijjim		

기록되어 있었다.

① 죽으로 호두죽, 삼합미음, 울무의이, 갈분의이가 기록되어 있었다. 죽, 죽, 미음, 응이의 3종류가 있었다. 호두죽은 호두의 속껍질까지 벗기고 갈아서 죽을 쑤라고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『주식시의』(Cha GH 2012), 『임원십육지』(이효지 등 편역 2007)의 호두죽 기록과 유사하였는데, 이들 기록에서는 잣죽을 쑤듯하라는 조리법이 제시되어 있다. 어떤 곡류를 사용하는지에 대한 기록은 없다. 하지만 『시의전서』에서는 불린 멥쌀을 곱게 갈아 넣고, 『주식시의』(Cha GH 2012)는 쌀무리를, 『임원십육지』(이효지 등 편역 2007)에서는 멥쌀가루와 함

께 죽을 쑤다고 하였다. 곡물에 대한 언급이 없으므로 쌀과 호두와의 비율에 기록되어 있지 않았으나, 멥쌀과 호두의 비율이 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)에는 1:0.7, 주식시의에는 1:1로 제시되어 있었다. 호두죽이 기록된 책에는 조리법의 마지막에 치담(治痰)과 해소(解消)에 좋거나, 몸이 살찌고 건강해지며, 피부에 윤기가 난다고 하여 보양의 목적으로 이용되었음을 알 수 있었다.

삼합미음은 북해삼, 동해홍합, 소고기, 참쌀을 넣어 오래 끓여서 먹는 죽으로 노인이나 소아의 원기를 회복하고, 병든 사람에게 유익하다는 것으로 보아 병인식이자 보양식으로 이용되었음을 알 수 있다. 『규합총서』(정양완

Table 2. Categorization of 『Eumsigbangmun』

Category	Food	No
Staple food (7)	<i>juk</i> <i>Hodojuk</i>	1
	<i>juk</i> <i>miem Samhapseum</i>	1
	<i>eungi</i> <i>Yulmueuiee, Galbunueiee</i>	2
	<i>guksu</i> <i>Nengmyeon</i>	1
	<i>mandu</i> <i>Byunssimandu, Junchi bbyu eopsi hanen beop(junchimandu)</i>	2
	<i>guk</i> <i>Wanjatang, Wangbaetang, Doejomitang, Maegitang, Hwadon, Chupokkaekuktang, Ingeo kkelinen beop</i>	7
	<i>jjige</i> <i>Eomul jjinen beop</i>	1
Side dishes (57)	<i>jeongol</i> <i>Yeolgujatang, Seunggiaktang</i>	2
	<i>jjim</i> <i>Jeungdonbeop, Dwejisekkijipjim, Ajeojjim, Saengsunjjim, Gaejjim, Songijjim, Yangjjim, Bongchongjjim, Jeunggubeop, Chilhyanggye, Dalkjjim, Maechurijjim, Gae jjinen beop</i>	13
	<i>gui/jeok</i> <i>Bungo gupnen beop, Bongchong guieui, Sulhamyuk, Saengseon gupnen beop, Gogi gupnen beop, Saengchi gueui, Jaeyukgueui, Gae gupnen beop, Singumchaesanjeok, Chamsaegogigui</i>	10
	<i>neremi</i> <i>Jaeyukneremi</i>	1
	<i>chae</i> <i>Juksunchae</i>	1
	<i>seon</i> <i>Donghwaseon</i>	1
	<i>hwe</i> <i>Wieohwe</i>	1
	<i>jokpyeon</i> <i>Jokpyun</i>	1
	<i>jeotgal/ sikhae</i> <i>Gaejeot, Yeomhaebeop, Cheongeojeo, Yeonansikhae</i>	4
	<i>po</i> <i>Jinjujwaban, Pyeonpo, Yakpo, Poyuk mallinen beop, Mineopo, Jeonbokdasik</i>	5
	<i>marenchan jaban</i> <i>Imjajwaban, Pare and gamtaejaban, Miyeokjaban</i>	3
	<i>twigak</i> <i>Dasimatwigak</i>	1
	Korean rice cakes (13)	<i>chimchae</i> <i>Dongchimi, Saengchikimchi, Dongaseokbakji, Jangkimchi(2), Seokbakj, Jeonbokchimchae</i>
<i>jjinddok</i> <i>Hondonbyeong, Gamjeobyeong, Bokryungjohwago, Baeksulgo, Seoktanbyeong, Jengpyeon</i>		6
<i>chinddok</i> <i>Japgwabyeong, Seokibyeong, Yoojadanja, Seunggumchodanja</i>		4
<i>salmenddok</i> <i>-</i>		0
<i>jjinddok</i> <i>Toranbyeong, Kwonjeonbyeong, Gukhwajeon</i>		3
Korean cookies (5)	<i>yumilgwa</i> <i>Mandugwabeop</i>	1
	<i>suksilgwa</i> <i>Senggangpyeon</i>	1
	<i>gwapyeon</i> <i>Engdupyeon, Salgupyun</i>	2
	<i>junyak</i> <i>Jeonyak</i>	1
Korean drinks (7)	<i>cha</i> <i>Maehwacha, Gukhwacha, Podocha</i>	3
	<i>milsu</i> <i>Wonsobyeong</i>	1
	<i>sujeonggwa</i> <i>Hyangsulgo, Sujeonggwa</i>	2
Seasoning	<i>hwachae</i> <i>Dugyunhwachekmyeon</i>	1
	<i>Gochujang(2), Chungtaejang, Geuphi chungjang damnen beop, Sajeolcho, vinegar(2)</i>	5(7)
Manufacturing process & storage	<i>Poyuk mallinen beop, Sseokeun gogi salmnen beop, Bungolnioeop, Saengseon ssitnen beop, Geumlineo, Seoksueo kkelinen beop, Muneo, Junsi mandenen beop, Hwangyul mandenen beop, Bam gupnen beop, Gwail sujangbeop, Songi, Juksun, Gosari, Gochutnip</i>	17
Etc.	<i>Jeukeo, Nongeo, Gaegogi, Sasemgogi, Yanggogi, Dwejigogi, Ogolgae, Jang damnen gilil, Cho bitnen gilil, Gwail eui dok, Mulgogi sanggek, Sanggek</i>	11
Sub total		122 (125)
Clothing and Textiles sector	<i>Itmul deurinen beop, Jiho deurinen beop, Hesek deurinen beop, Tasek deurinen beop, Dochimbeop, Oksek deurinen beop, Borasek deurinen beop, Mosi pul meokinen beop, Saeuibeop, Euibok bulchungbeop, Banmul deurinen beop, Yangjamsang, Euibok meokmul bbaenen beop, Euibok swetmul bbaenen beop, Euibok gampangi eopsaenen beop, Euibok gwasilmul bbaenen beop, Euibok pitmul bbaenen beop</i>	17
Dwelling sector	<i>imsenggirem and pimaja girem, Dengjanbul balkhinen beop, Deng simji mandenen beop, Banggudel notnen beop(2), Bang dobae hanen beop</i>	5(6)
Sub total		22(23)
Total		144 (148)

편역 1987)와 『주식시의』(Cha GH 2012)에 같은 내용이 기록되어 있었다. 신선식품의 저장에 용이하지 않았던 당시 해삼과 홍합은 모두 건조되어 유통되었다.

울무의이는 수비하여 말려둔 울무가루를 쑨 죽으로 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 동일한 내용이었다. 거습(祛濕)하고 토질(土疾)을 제거하는 효과를 가졌다고 하였고, 풀을 쑤어 창호를 바르면 바닷바람을 이기는 강한 접착제 사용된 것을 알 수 있었다.

갈분의이는 갈분을 오미자국으로 죽을 쑤어 꿀을 타서 달게 마시는 음식이었다. 더위를 물리치고, 주독을 풀어 주며 설사에 유익하다고 하여 병인식으로 이용되었음을 짐작할 수 있었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987), 『시의전서』(이효지 등 편역 2004), 『임원십육지』(이효지 등 편역 2007)와 내용이 유사하였는데, 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)에는 생강즙을 첨가하고, 『임원십육지』(이효지 등 편역 2007)에는 간성지방의 쫄뿌리가 가장 좋고, 일본의 것은 더욱 좋다고 하여 갈분의 품질을 평가하였다.

② 국수로는 냉면이 기록되어 있었는데, 동치미 국물에 국수를 삶아 넣고 동치미와 배, 유자, 제육, 달걀지단, 잣가루 등을 올려 먹는데 그 맛이 기이하다고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987), 『주식시의』(Cha GH 2012), 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)의 내용과 동일하였다.

③ 만두로는 변씨만두와 준치만두가 기록되어 있었다. 변씨만두는 닭고기소를 넣어 산송모양으로 귀지게 빚은 만두이다. 『음식방문』, 『규합총서』(정양완 편역 1987), 『주식시의』(Cha GH 2012)는 밀가루를 만두피의 재료로, 소는 목은 닭고기살을 이용하나, 『임원십육지』(이효지 등 편역 2007)는 메밀가루를 만두피의 재료로 쓰고, 돼지고기소를 이용하는 점이 달랐다.

준치 빼없게 하는 법에 기록된 내용은 준치만두와 준치만두국이였다. 준치살을 발라 양념한 다음 다시 토막형태로 만들어 생치만두처럼 녹말을 묻혀 지진다고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에도 동일한 내용이 기록되어 있다. “썩어도 준치”라는 말이 있는 것처럼 준치는 맛이 있는 물고기이기 하나, 빼가 크고 가시가 많은 것이 흠으로 지적되어 왔다. 그래서 『증보산림경제』(농촌진흥청 편역 2003)에는 준치[箭魚]의 맛은 상품(上品)이나 날카로운 뼈가 많아 방심하고 먹어서는 안 된다고 하고, 그 뼈를 추리는 방법을 설명하고 있다. 같은 이유로 『음식방문』에서도 준치 빼없이하는 법으로 기록된 것으로 생각된다.

2) 『음식방문』에 기록된 찬물류(饌物類)

찬물류에는 국/탕, 전골, 찜, 구이/적, 느르미, 선과 채, 회, 족편, 젓갈, 마른찬, 침채류 등 총 57종이 수록되어 있었다. 이중 찜이 13종으로 가장 많았고, 구이/적, 마른찬, 국/탕 순으로 많았다.

① 국/탕으로 완자탕, 왕배탕, 되조미탕, 메기탕, 화돈, 추포깨국탕, 잉어탕 등 총 7종이 기록되어 있었다. 완자탕은 생선살을 발라 양념한 후 등글게 완자를 빚어 장국에 끓인 탕이었다. 완자탕은 조선시대 고조리서에 기록된 국의 종류 중 가장 빈도가 높게 기록된 탕이다. 『규합총서』, 『시의전서』, 『주식시의』, 『부인필지』 등에 기록된 완자탕이 모두 생선살에 육류의 살코기를 혼합하여 완자를 만들었으나, 『음식방문』에서는 생선살만 사용한 어알탕이었다.

왕배탕은 자라탕이다. 자라를 손질하여 뽕나무 가지를 넣어 곤 음식이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에 동일한 내용이 기록되어 있고, 자라는 벽적(癖積)에 성약(聖藥)이라 하였다. 뽕나무는 잎, 뿌리껍질, 열매 등을 한약재로 사용하여왔다. 뽕나무를 상전(桑田)이라 부르고, ‘상전벽해(桑田碧海)’라는 용어에서 알 수 있듯 사람들에게 친숙한 재료이다.

되조미탕은 “그 살을 상육 사외 같이 하고 그릇을 달구어 기름을 쳐서 살짝 볶아 장국을 알맞게 하여 잣가루와 후춧가루를 넣어 쓰면 좋다. 늦은 봄에는 깨국에도 한다.”라고 기록되어 있다. 되조미탕이라는 음식명도 생소하며, 조리법의 앞부분에 생략이 많이 된 듯하여 탕이라는 것 외에 어떤 음식인지 가늠하기 어렵다. 상육(上肉)은 좋은 고기 즉 소고기의 안심과 등심을 말한다. ‘스외’는 ‘깊이 단단히’의 뜻이 있기는 하나, “...그릇을 달구어” 이전은 전체적인 뜻이 통하지 않아 안타까울 뿐이다. 다른 문헌에서도 찾아볼 수 없었다.

메기탕은 손질한 메기에 고추장과 꿀을 넣어 끓인 매운탕이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에도 동일한 내용이 기록되어 있었고, 『음식방문』에는 메기를 끓는 물에 한번 튀한 후 호박잎으로 문질러 씻으면 고기표면의 검은 이물질을 제거할 수 있다고 손질법이 자세하게 기록되어 있었다.

화돈은 하돈(河豚)을 가르키는 것으로 복어를 말하고, 여기서는 복어탕에 대한 내용이 기록되어 있었다. “복어는 피와 알이 대단히 독해서 잘못 먹으면 사람이 왕왕 상한다. 사람들이 이를 모르지 않되 일시의 재미에 취하여 해를 입는 사람들이 많은데 절대 먹을 것이 아니다. 끓이는 법은 배를 타보면 핏줄이 가로로 있고 세로로도 있으니 칼로 세세히 실 같은 것도 없이 하여 물에 무수히 빨아 등마루를 쪼개어 젓히고 바둑돌 같은 것으로 무수히 두드려 피기운도 없게 뺀다.”라고 복어의 손질법이 자세하게 기록되어 있었다. 또 복어의 독을 해독하기 위해선 감동것을 같이 먹는다고 하였다. 미나리를 많이 데쳐서 넣는데, 『음식방문』에서는 복어를 깻국에 무르녹게 오래 끓이면 맛있다고 하였고, 『규합총서』(정양완 편역 1987)에서는 맑은 장을 넣어 끓이는 것이 달랐다. 『증보산림경제』(농촌진흥청 편역 2003)에서는 미나리, 파, 양제잎, 간장, 참기름으로 양념

을 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 『본초』를 인용하여 “독이 있는 생선들은 비늘 없는 것, 배가 땡땡한 것, 이를 갈고, 눈을 감은 것, 소리를 하는 생선이 다 지독한데 복어는 이 다섯가지를 모두 갖추었다. 그러나 또한 맛이 좋기로 유명하니 안 먹을 수도 없다.”고 하였다.

추포는 오징어 말린 것이다(윤서석 1991). 추포를 물에 불려 썰어서 닭국물에 깻국을 합하여 끓인 탕이 기록되어 있었다. 여름에 먹으면 담을 삭힌다고 한 것으로 보아 치료식으로 이용되었음을 알 수 있다. 연계찜에도 넣을 수 있다고 하니 말린 오징어를 불려 여러 음식의 부재료로 이용하였음을 알 수 있다.

잉어탕은 잉어 끓이는 법으로 기록되어 있었는데, 잉어를 비늘을 긁지 않은 채로 크게 토막지어 술에 넣어 오래 끓인 후 1/3정도가 줄면 초장과 탁주를 섞어 만든 탕이었다. 잉어는 겨울철 얼음이 얼어 추울 때 탕을 해야 좋고, 잉어를 잡아 꼬리를 매달아 피를 빼야 비린 맛이 없다고 하였다. 『임원십육지』(이효지 등 편역 2007)에는 잉어는 아욱과 같이 국을 끓이면 안 되고, 잉어의 알은 돼지간과 함께 먹으면 몸에 해롭다고 하였다.

② 찌개는 어물지지는 법, 전골류로는 열구자탕과 승기약탕이 기록되어 있었다.

어물지지는 법은 생선찌개를 하는 법이었다. 생선을 지질 때는 먼저 장국을 끓이다가 생선을 넣고, 술을 조금 넣으면 뼈가 연해지는데, 백봉선화씨와 살구씨[杏子]도 같은 효과가 있다고 하였다.

열구자탕은 육류의 살코기와 양, 천엽, 부화, 곤자소니 등의 부산물과 꿩고기와 목은 닭의 조육류, 생선과 해삼, 전복 등의 어패류, 도라지, 순무, 미나리 등의 채소류가 다양하게 쓰였다. 탕을 먹은 후에는 흰떡, 가는 국수, 조약 등을 더 끓여먹을 수 있다고 하였다. 열구자탕에 붓는 국물에 대한 언급은 없으나, 『규합총서』, 『임원십육지』, 『주식시의』, 『부인필지』에는 돼지고기 또는 소고기 삶은 국물이나 양숙을 끈 국물을 넣는다고 하였다. 고명으로는 고기 완자를 만들어 올려 ‘모리’하여 계란에 씌워 지지라고 하였는데, 다른 조리서에는 은행, 잣, 호두, 대추, 밤, 배, 굴 등의 고명이 올랐다.

승기약탕은 살찐 진계(陳鷄)를 술, 기름, 식초로 밀간하여 박고지, 표고, 파, 돼지기름을 넣어 끓인 음식이다. 금중탕을 만들 듯하라 하고 인용하고 있다. 또 왜관음식으로 기악(妓樂)보다 낫다는 말이라는 음식명의 설명을 덧붙이고 있다. 이학규(1770-1835)의 『금관죽지사(金官竹枝詞)』에 따르면 신선로로 끓여먹는다는 고기국은 본디 일본으로부터 전래된 것이라고 하여 이 음식이 일본으로부터 전래되었고, 조선에서 일본인들이 주로 거주했던 왜관 지역에서 즐겨먹은 음식이었던 것임을 알 수 있다(Cha GH 2012).

③ 찜은 증돈법, 돼지새끼찜, 아저찜, 양찜, 봉총찜,

증구법, 칠향계, 닭찜, 메추리찜, 생선찜(붕어찜), 계찜, 계찌는 법, 송이찜 등 총 13종이었다. 증돈법은 돼지 머릿고기 속에 소고기를 다져넣고, 맛있는 새우젓국을 발라 찜 음식이었다. 술안주로 이용된다고 기록하였다. 돼지새끼찜은 돼지의 새끼집을 무르녹게 삶아 한마디씩 베어 다진 돼지고기와 소고기를 양념하여 소를 넣고, 닭고기, 꿩고기, 전복, 해삼, 나무새 등을 넣어 깨소금과 유장으로 양념하여 찜 음식이다. 아저찜은 아저를 깨끗하게 씻어 그 배속에 양념을 갖추어 넣어 찜 음식이었다.

양찜은 양깃머리를 얇게 저며, 해삼찜의 소를 하듯 소를 넣어 싸서, 가루를 묻히고, 계란을 씌워 지진 후 계란을 푼 가루즙을 푼 음식이었다. 다른 조리서들에 있는 양찜과는 달랐는데 『산가요록』의 양찜은 양을 오래 고아 양즙을 하듯 찜 음식으로 꿩고기를 넣어 삶기도 하였다. 『술만드는 법』의 양편법은 양을 곱게 다져서 소고기나 돼지고기, 꿩고기를 넣어 어만두 하듯 삶아내어 초장에 찍어먹는 음식이다. 『음식방문』과 가장 유사한 것은 『주찬』(윤숙경 편역 1998)과 『음식방문(동국대본)』이었는데, 양껍질을 벗겨 닭고기와 소고기를 소를 넣어 증탕으로 익힌 음식으로 익히는 방법이 달랐다.

봉총찜은 꿩고기의 껍질을 살려두고 살코기만을 발라 내어 다진다. 여기에 다진 소고기를 넣고 양념하여 다시 꿩의 껍질에 채워 원래 꿩모양으로 다시 만들고 나물을 넣어 찜을 한 음식이다.

증구법은 살찐 개의 살코기와 내장에 청장, 고추, 기름, 깨소금, 고춧가루, 미나리, 파를 넣어 몽근하게 오랫동안 끓인 찜으로, 삶은 국물과 함께 개장국을 끓이기도 하였다. “...술뚜껑을 제쳐 덮고 물을 부은 후 수건으로 테를 둘러 김이 나가지 않게 하고...” 또는 “...경고한 나무로 하지 말고, 빈가마니 3널만 하면 촉촉하다”는 것으로 보아 개고기를 푹 익히기 위해 뚜껑이 담긴 찬물은 술 안의 열이 쉽게 오르지 않게 하며, 뜨거운 김은 밖으로 나가지 못하고, 약한 불로 몽근하게 가열되기 위하여 열원으로 가마니를 이용하는 비법을 알 수 있다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)에서는 고춧가루 대신 후춧가루를 사용하였고, 『尹氏음식법』에서는 진계, 비계, 제육, 해삼, 전복 등을 함께 넣어 무르게 고은다고 하였다.

칠향계는 목은 진계의 내장을 빼고 배에 도라지, 생강, 파, 천초, 간장, 기름, 식초 등을 넣어 항아리에 넣어 증탕으로 익힌 닭찜이다. 7가지의 향신채소와 조미료가 들어가 말 그대로 칠향계(七香鷄)이다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 암탉을 『음식방문』에는 진계라고 표기된 점이 달랐다. 『음식방문(동국대본)』에는 황계에 토란, 박 오가리, 순무, 배추줄기, 표고, 참버섯에 기름과 간장을 넣어 삶는다고 하였고, 『정일당잡지』에는 닭에 토란, 박 오가리, 순무, 표고, 다시마, 도라지를 넣고 간장과 기름

을 쳐서 양푼에 중탕하여 쓴다고 하였다. 따라서 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『음식방문』의 기록과 『음식방문(동국대본)』과 『정일당잡지』의 내용이 부재료에서 상당히 다른 차이를 보였다. 『음식방문』에는 노계나 수탉은 앵두나무가지를 가로질러 삶으면 연해진다고 하였다. 그렇다면 칠향계의 진계는 『규합총서』(정양완 편역 1987)처럼 암탉을 의미하는 것으로 생각할 수도 있겠다. 닭은 잡아서 반일 정도 거꾸로 매달아 피를 빼고 사용하며, 굴뚝 곁의 기와조각을 넣어 끓이면 연해진다고 하였다.

메추리찜은 손질한 메추라기에 양념한 소고기소를 넣고 나무새, 파, 미나리, 표고, 송이, 죽순, 유장, 후춧가루를 넣어 끓인 후 가루즙을 타서 국물이 바득하게 제 몸을 젖을 정도로만 하는 찜이다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『시의전서』에 동일한 내용이 기록되어 있었는데, 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 송이 대신 석이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에 “겨울에 들에 날다가 소나 말을 보면 어리대어 잡히고, 새장에 넣어 기르면 경경이 운다.”는 것으로 보아 메추라기를 사육하였다는 것을 알 수 있다.

생선찜은 생선의 등마루를 쪼개어 만두소처럼 고기소를 넣어 솥에 넣어 찜 후 밀가루와 계란을 푼 붕어찜이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)에 동일한 내용이 기록되어 있었다. 이 때 속을 채운 붕어 뱃속에는 좋은 식초를 쳐서 뼈까지 쉽게 무르게 하고, 붕어의 입에 백반 조각을 물려 찜이 완성될 때까지 붕어의 형태가 잘 유지되도록 하는 비법을 기록하고 있다. 붕어찜은 조선시대 고조리서에 있는 찬물류 중 가장 빈도수가 높게 기록된 음식이다.

계찜은 계의 누른 장과 검은 장을 곱어 계란에 섞어 풀어 찜는 찜이었다. 오늘날의 계란찜과도 비슷한 형태일 것으로 생각되나 계의 장이 들어가 그 풍미가 좋을 것으로 기대되는 음식이다. 많이 익으면 죽국을 만들어 었는다고 하였으나, 그 형태나 내용이 분명치 않은 아쉬움이 있다. 계 찜는 법은 『음식방문』의 뒷부분 각 식품별 갈무리법에서 계를 찜 때 감쪽지를 같이 넣으면 계가 푸르다고 하였다. 계는 생으로 있을 때 회갈색을 띄지만, 가열에 의해 계 표면의 색소단백질이 분해되어 비로소 아스타잔틴(astaxanthin)이 발현되어 붉은 색을 띄게 된다. 하지만 감쪽지를 넣어 푸르게 한다는 것이 어떻게 가능해지는 미지수이다.

송이찜은 송이를 얇게 저미고, 소고기와 돼지고기를 다져서 양념하여 소를 만들어 양쪽으로 저민 송이를 붙여서 지진 후 꾸미를 넣고 가루즙을 탄 찜이었다. 『주식시의』(Cha GH 2012)에는 반상과 요리상에도 쓰고, 주안상에도 올린다고 하여, 그윽한 송이 향을 즐기는 좋은 안주로도 쓰였음을 알 수 있었다.

④ 구이/적은 설하떡, 제육구이, 고기 굽는 법, 생치구

이, 봉총구이, 참새고기구이, 붕어 굽는 법, 생선 굽는 법, 게 굽는 법, 신검채산적 등 총 10종 이었다. 설하떡은 소고기 등심살을 넓고 길게 저며 칼로 잔금을 내고, 유장에 주물러 숯불 재를 덮어 굽되 고기가 막 익어 끓으면 냉수에 담갔다가 굽기를 세차례 한 후 유장, 생강, 파, 후추 양념을 갖추어 발라 굽는다고 하였다. 이렇게 하면 연하다고 한 것으로 보아 당시의 고기 연화법의 일종으로 쓰인 것으로 생각되며, 눈 오는 날 찾는다는 뜻으로 설이떡이라 하는 것은 와전되었다고 음식명의 유래도 밝히고 있다. 『증보산림경제』(농촌진흥청 편역 2003)에는 마늘즙을 넣으면 더 연하고 맛있는데 그 향을 싫어하는 사람들이 있다고 하였고, 『주찬』(윤숙경 편역 1998)에는 마늘, 잣, 초피, 밀가루 등이 양념으로 더 들어갔다.

제육구이는 돼지고기를 큰 덩어리로 유장을 발라가며 숯불에 구운 음식이다. 그런데 이 과정에 속뜨물에 여러 차례 담가가며 익힌다. 설하떡을 할 때 익힌 고기를 눈 위에 던지거나 찬물에 담궜다가 다시 익히는 것과 같은 방법이다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)의 제육 굽는 법과 동일한 내용이다. 우리나라에서는 일반적으로 소고기나 돼지고기는 먹기 좋은 크기로 썰어서 양념을 한 후 가열하는 방법을 이용하지만, 이렇게 덩어리 고기를 익혀 저며서 먹는 법은 드물다. 그래서인지 중원에서 돼지고기를 굽는 법이라 밝히고 있다. 중원(中原)은 중국문명의 발원지인 황허강(黄河江) 중류의 남북 양안(兩岸)지역을 가리킨다. 즉 중국에서 널리 먹는 돼지고기 조리법이 조선에까지 영향을 미친 것이다.

고기 굽는 법에는 소고기 굽는 요령이 기록되어 있는데, 고기를 구울 때 말린 참깨꽃가루를 뿌리면 기름이 흘러내리지 않으므로 산적도 이렇게 하면 좋다고 하였다. 『주식시의』(Cha GH 2012)에도 이 법이 기록되어 있는데 가지꽃 마른 것도 같은 효과가 있다고 하였다. 말린 꽃가루가 기름을 흡수하는 역할을 하여 직화구이에서 연기가 덜나게 하는 효과가 있을 것으로 생각된다. 이 참깨꽃은 자손을 번창하게 한다는 의미도 가지고 있다. 그래서 조선시대 처녀들은 참깨꽃이 피면 시집가서 주렁주렁 아들을 낳게 해달라는 소원을 빌며, 머리에 꽃고 다녔다고 한다.(굿디넷 2009)

생치구이는 꿩고기를 물을 적신 한지에 싸서 굽다가 반쯤 익으면 한지를 벗겨내고 기름과 소금을 발라가며 굽는 법이었다. 물을 적신 종이를 싸서 종이와 꿩고기 자체의 수분으로 익는 찜기(steaming)과 굽기(grilling)를 하는 두가지 조리법을 이용한 것이다. 처음부터 직화구이를 할 경우 겉은 타고 속은 익지 않을 수 있으니 속을 충분히 익힌 후 겉을 익혀 직화구이의 효과를 살린 지혜로운 방법이라 하겠다. 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)에는 꿩을 통째로 구우면 전치수라 하고, 마늘, 깨소금, 기름, 후춧가루, 꿀, 소금으로 밀간을 하여 종이에 싸서 굽는

법이 달랐다.

붕충구이는 붕충찜과 같이 소개되어 있었는데 다진 꿩고기와 소고기 소를 넣어 다시 꿩고기 모양으로 만든 후 생치구이법과 같이 굽는 음식이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)와 동일한 내용이었는데, 다만 고기소를 다시 꿩고기 껍질에 채울 때 꿩다리모양으로 한다고 하였다.

참새는 소금과 기름을 발라 구이를 하였다. 참새고기는 간장을 바른면 맛이 좋지 못하다고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)에도 동일한 내용이 기록되어 있었는데, “시월 후부터 정월까지 먹을 수 있고, 나머지는 먹지 못한다. 독한 벌레를 먹으며, 깃에 간 새끼들이 어미를 잡으면 굶주려 죽는다.”고 하였다. 참새고기는 크기는 작지만, 뼈가 연하여 털만 뽑으면 통째로 구워 먹을 수 있어 겨울철의 별미로 이용되었다.

생선을 구울 때는 적꼬치로 생선 입부터 비스듬히 찢러 떼어 화로에서 멀리 들고 뒤적여 가며 더운 기를 쬐어 어즙이 다 빠져 나오면 굽는다고 하였다. 또 붕어 굽는 법은 숯불에서 재를 얇게 덮어 통째로 굽는 붕어구이였다. 이때 비늘을 벗기는 법이 독특한데, 열에 의해 비늘이 말라 일어나면 냉수를 말라 다시 붙이기를 5-6차례 하여 나중에는 발개깃으로 문질러 떨어져 내리도록 하였다.

게 굽는 법은 게찜과 같이 게의 장과 살을 발라 계란에 섞은 후 대통에 넣어 찌고 다시 이것을 유장을 발라 구운 게구이였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에 동일한 내용이 기록되어 있었다. 찌고 다시 꼬치에 꿰어 굽기까지 한 손이 많이 가는 음식이었다. 김종직, 서거정, 허균, 정약용 등 조선시대 사대부들에게 최고의 술안주로 꼽은 것은 다름 아닌 게음식이였다. 당시 게는 게탕(蟹湯), 찜, 구이, 전, 느르미, 포, 젓갈(鹽蟹, 醬蟹, 藥蟹, 醬醋蟹, 糟蟹, 酒蟹, 法蟹, 沈蟹) 등으로 다양하게 조리되어 마니아들의 입을 즐겁게 하였다.

신검채는 봄철에 새로 돋는 연한 줄기의 껍질을 벗겨서 소고기 안심살과 섞어 떼어 양념을 발라 구워 산적으로 만들었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에도 동일한 내용이 기록되어 있었다. 겨울에는 흰 움을 꿩고기와 함께 떼어 구우면 좋다고 하였다. 꿩고기는 겨울철에 기름이 올라 특히 맛이 좋으니 별미였을 것이다.

⑤ 느르미로는 제육느르미가 유일하게 기록되어 있었다. 돼지고기를 저민 후 소를 넣어 말아서 지지고 느르미즙을 얹은 음식으로 반찬으로 쓴다고 하였다. 느르미란 지지거나 익힌 음식에 밀가루즙을 거룩하게 하여 끼얹은 음식으로, 누르미, 노리미, 느름이라고도 불렀다. 재료로는 소고기, 꿩고기, 개고기, 생선, 석화, 낙지, 대구껍질, 동아 등이 이용되었는데, 18세기 이후에는 누름적의 형태로 바뀌어 졌다.

죽편은 소의 죽을 무르녹게 삶은 후 체에 받치고, 편편한 그릇에 부어 굳힐 때 다진 꿩고기와 황백의 달걀지단, 붉은 고추 채, 잣가루, 유장, 생강, 파, 후춧가루 등을 놓아 모양을 낸 음식이다. 『시의전서』는 소의 죽과 꼬리를 고는데, 여기에 사태, 닭고기, 꿩고기를 함께 넣고 삶아야 좋다고 하였다.

위어회는 웅어를 풀잎같이 저민 후 종이 위에 놓아 기름기와 물기를 제거하고, 회를 쳐야 좋다고 하였다. 웅어 회를 뜨는 순서를 잘 보여주는 대목이라 하겠다. 웅어는 과거에 위어(葦魚)라고 하였는데, 갈대 사이에서 산란하는 습성이 있어 이름에 갈대 ‘위’자가 붙었다는 말이 있다. 『송남잡지(松南雜識)』에는 “위어는 행주(幸州)에서만 나므로 지금 사옹원(司饔院)이 진상한다.”고 하였다. 『자산어보(玆山魚譜)』에는 웅어를 도어(魴魚)라 하고, 속명을 위어라 하였으며, 빛깔이 희고 맛이 좋아 회와 상품이라 하였다(한국민족문화대백과).

⑥ 죽순채는 얇게 저민 죽순과 다진 소고기와 꿩고기, 표고, 석이, 파, 후추 등의 양념을 넣고 볶은 음식이었다. 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)의 죽순나물은 데친 죽순을 1치 길이씩 잘라 다진 고기와 간장, 깨소금, 고춧가루, 기름으로만 양념하여 볶아 버섯류가 들어가지 않는 것이 달랐다.

동아선은 서리 맞은 동아의 선 껍질을 모두 깎아버리고 속을 제거하고 화전처럼 둥글고 도톰하게 썰어 절인 후 달궈진 노구술에 기름을 넉넉히 두르고 볶아서 계자즙에 담구었다가 하룻밤이 지난 후 먹는 음식이었다. 동아는 오이생채만큼 절인다고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)는 만드는 법은 같았으나, 동아를 썬 모양을 반듯반듯하게 하는 것이 달랐다.

⑦ 젓갈류로 염해법, 게젓, 청어젓, 연안식해의 총 4종이었다. 염해법과 게젓은 게를 이용한 젓갈이다. 게를 이용하여 소금으로 젓을 담그는 방법이 염해법이고, 간장을 부어 담는 법이 게젓이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에도 동일한 방법이 기록되어 있었다. 게젓을 담글 때는 천초를 넣거나 수유임을 덮어 눌러두면 오래 두어도 상하지 않는다고 하였다.

청어젓은 청어를 소금에 절여 어즙을 1차로 빼 다음 독에 넣고 다시 청어와 소금을 켜켜이 넣어서 삭힌 젓갈이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)에 동일한 내용이 기록되어 있고, 비웃젓이라고도 한다고 하였다. 역사적으로 보면 조선시대는 청어는 어획량에 변동이 크나, 그 생산이 많았던 시기에는 지방분이 풍부한 청어는 말리거나 젓갈로 가공되었다.

연안식해는 큰 조개살에 밥, 엿기름가루, 소금, 대추, 잣, 참기름 등을 넣어 삭힌 젓갈이다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에 동일한 내용이 기록되어 있다. 『증보산림경

제』(농촌진흥청 편역 2003)에는 두 가지의 연안식해 만드는 법을 기록하였는데, 이 식해는 지금도 황해도 지역의 향토음식으로 전해진다.

⑧ 마른찬은 포, 자반, 튀각이 있었는데 민어(포), 진주좌반, 편포, 약포, 임자좌반, 다시마튀각, 미역자반, 전복다식 등 8종이었다. 민어포는 민어의 살을 떠서 말린 어포였다. 특히 가을에 살을 두껍게 떠서 말리면 광어보다 맛이 낫다고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에도 동일한 내용이 기록되어 있었는데, 생으로는 결이 굵고 맛이 없다고 하였다.

진주좌반은 소고기를 가늘게 다져 반쯤 익힌 후 간장, 식초, 꿀, 깨, 후추를 넣어 바짝 볶은 마른 찬이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)는 소불기살을, 『음식방문』은 연한 소고기를 쓴다고 한 것이 달랐다. 동일한 내용이나, 『시의전서』에는 천리찬으로, 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)에는 똑똑이좌반으로 기록되어 있었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 소고기를 얇게 썰되 진주처럼 썬다고 하였다.

편포는 연한 소고기를 곱게 다져 소금으로 간을 하고, 기름, 후추, 천초가루, 실깨, 잣가루를 넣어 양념한 후 방정히 모양을 만들고, 겉에 기름을 조금 발라 말리는 육포였다. 『음식방문』에서는 고기 손질을 할 때 심줄 없이 하여 곱게 다질 것을 강조하였고, 『규합총서』(정양완 편역 1987)만 햇볕에 말리라고 하였다.

약포는 소고기의 기름을 제거하고, 곱게 다져 굵은 체에 내린 후 검은 장, 기름, 후춧가루, 꿀을 잘 섞어서 반반한 목판에 화전처럼 펴고 잣가루를 뿌려 반건하는 육포였다. 편포가 소금 간을 하는데 비해 약포는 간장으로 간을 하고, 편포는 사각형의 방정한 모양으로 만드는데, 약포는 화전처럼 둥글게 만드는 것이 달랐다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 노인에게 좋은 반찬이라 하였다. 말리는 과정에서 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 넓고 반반한 잎에 꽃전처럼 펴서, 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)와 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)는 채반에 얇게 펴서하라고 하였다. 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)에는 파와 마늘이, 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)에는 생강이 더 첨가되었다.

임자좌반은 이름 그대로 깨를 이용한 마른 찬이었다. 찹쌀가루에 실깨를 섞고, 후춧가루, 고춧가루를 넣어 전병처럼 반죽하고, 잣가루를 섞어 썬 다음 분가루를 놓아가며 얇게 밀어 썰어서 지졌다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『운세음식법』에는 “... 후추, 천초, 고추 이 세가지를 다 가늘게 작말하야 잣가루와 같이 넣고...” 라고 하였으나, 『음식방문』에는 “..... 후추 고추 세가지를 다 가늘게 작말하야 조금씩 잣가루와 잘 섞어서.....”라고만 하여 천초가루가 누락된 것으로 생각된다. 『술 빛는 법』에서는 아예 후춧가루, 천초가루, 고춧가루가 없었다. 찹쌀

반죽을 1차 찌고, 다시 얇게 밀고 썰어서 2차 튀기기를 하여 정성이 많이 들어가는 음식임을 알 수 있다.

다시마튀각은 다시마를 물에 불려 다시 반건하고, 찹쌀밥을 지어 다시마의 한쪽면에 밥알을 빈틈없이 붙여 말렸다가 기름에 튀긴 후 잣가루를 묻힌 마른찬이다. 마른 다시마는 물에 불려 미끌거리는 점액질을 씻어내고 다시 말려야 찹쌀밥알이 잘 묻고, 밥알도 뜨거울 때 붙여야 작업이 용이하므로 그 비법을 상세히 서술하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 좋은 찹쌀을 체로 티를 가려서 밥을 되게 지으라고 하였다. 파래나 감태는 물에 불려 얇고 반반하게 모양을 만들어 말렸다가 지지서 쓰고, 미역은 물에 불려서 다듬어서 통갓을 싸매서 지저 자반으로 만들었다. 미역자반은 다시마로 하는 매듭자반과 같은 형태이다.

전복다식은 전복을 물에 불려 곱게 갈아서 가루를 낸 후 다시 축여서 다식판에 찍어 마른 찬으로, 노인들의 찬함에 쓰라고 하였다. 마른 전복을 갈아 먹기 좋게 다시 뭉쳤으니 이가 부실한 노인들의 간식이나 찬으로 좋고, 보양이 되는 효과도 있었을 것으로 생각된다.

⑨ 침채류로 전복침채, 동치미, 생치김치, 장김치, 동아섞박지, 섞박지의 총 6종이었다. 전복침채는 전복을 주머니처럼 만들어 유자겉질과 배를 넣고, 소금물을 붓고, 생강과 파 등을 넣은 침채였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)에는 먼저 전복을 물에 불려 저미는 과정이 설명되어 있으나, 『음식방문』에서는 빠져 있고, 함께 넣는 재료에 무도 생략되어 있다. 동치미 담그는 법에서도 당연히 있어야 하는 무가 생략되어 있으므로 전복침채에서도 같이 이해하면 될 듯하다.

동치미는 연한 오이 절인 것과 배, 유자, 생강, 고추, 파, 마늘, 청각, 천초 등을 넣고 소금간을 맞추어 담는데 먹을 때 꿀(백정)을 타고, 석류알과 통갓을 띄운다고 기록되어 있었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987), 『주식시의』(Cha GH 2012), 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)와 동일한 내용이었으나, 『음식방문』에는 “잘고 모양이 어여쁜 무를 꼬리 째 정하게 깎아 간 맞추어 절인다. 하루 지나 다 절거든 정하게 씻어 독을 묻고 넣는다.”라는 무를 절이는 내용이 빠져있고, “동치미를 담을 때”라고 표현을 대신하고 있다. 이렇게 담근 동치미는 모든 조리서에서 생치김치와 냉면을 만들 수 있는 기초가 되었다.

생치김치는 동치미의 기술부분에 꿩고기를 냉수에 고아 기름기를 없애고 살코기를 찢어 얼음같이 채워 동치미국물을 섞는다고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『주식시의』(Cha GH 2012)에는 꿩고기를 백숙으로 고라 했으나, 『음식방문』에서 냉수에 곤다라는 것이 달랐다.

장김치는 여름철의 김치로, 어린 외는 살짝 데치고 무와 배추 이 세가지를 장에 절여 숨을 죽인 후 파, 생강, 전복, 청각, 마늘, 고추 등을 함께 넣고 좋은 간장을 부어

담근 김치였다. 생복이나 전복을 넓게 저민다고 한 것으로 보아 생전복을 사용하기도 하고 마른 전복을 불려서 사용한 것으로 보인다. 또 전복이 없으면 조개를 허만 배어 대신 넣어도 좋다고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)의 장짚지, 『주식시의』(Cha GH 2012)와 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)의 장김치와 같은 내용이었다. 단 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 송이가, 『음식방문』에는 마늘이 들어간 것이 달랐다. 또 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 전복대신 건합혀를 넣지만, 『음식방문』에서는 조개허라고만 하였다. 그러나 마른 조개허일 것으로 생각된다.

동아쉬박지는 동아의 꼭지를 베어 그 안의 속을 파내고 조기젓국을 가득 부어 청각, 파, 마늘, 생강, 고추 간 것을 넣고 동이 뚜껑을 다시 덮고 한지로 잘 싸서 봉해 두었다가 겨울에 열어 맑은 국이 괴었을 때 먹는 침채였다. 동아는 서리를 맞고 분빛같은 상하지 않은 것을 사용하라 당부하였다. 동아가 곧 향아리 역할을 하므로 상처가 없는 온전한 것이 필요하였으리라 생각된다. 먹을 때는 국물을 쏟고, 동아를 찢어 먹는다.

쉬박지는 절인 무와 배추, 여름철에 절여둔 오이, 가지, 동아를 이용하여 조기젓, 준치젓, 뽕이젓, 생복, 소라, 낙지 같은 해물을 넣어 담그는 김치로 청각, 파, 나물, 고추, 생강 등을 향아리에 켜켜로 함께 넣고 조기젓국과 굴젓국을 가득이 부어 두껍게 싸매어 익힌다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에도 같은 내용이 기록되어 있었다.

3) 『음식방문』에 기록된 떡류

떡은 총 13종이었다. 그 중 찢떡이 6종, 친떡이 4종, 지친떡이 3종이었다. 삶아서 만드는 떡은 없었으나, 음청류인 원소병을 만들 때 찹쌀경단을 삶아서 하였으므로 당시 찌고, 치고, 지치고, 삶아서 만드는 다양한 방법으로 떡이 제조되었음을 알 수 있었다. 찹쌀을 이용한 찰떡은 혼돈병, 감저병, 잡과병, 석이단자, 유자단자, 승검초단자, 토란병, 국화전이었고, 복령조화고, 백설고, 석이병, 증편은 멥쌀로 만든 메떡이었다. 석탄병은 멥쌀가루와 찹쌀가루를 반씩 섞어서 만들었다. 석이가루에 멥쌀가루를 섞어 만들면 석이병, 찹쌀가루를 섞어 만들면 석이단자가 되었다. 권전병은 메밀가루가 주재료였다.

① 찢떡으로 감저병, 복령조화고, 백설고, 석탄병, 증편이 기록되어 있었다. 『음식방문』은 혼돈병으로 처음 시작이 되고 있으나, 『규합총서』(정양완 편역 1987)에 기록된 혼돈병과 비교했을 때 “출글니 싱청 버뜨려 당귀로 삼분지 일만 석고 계피말 두돈, 호초말 혼돈, 건강 오피운 너허 꺾게 만든비즈 혼홍과 갖치”를 제외하고는 그 내용이 동일하여 앞장의 기록이 누락된 것으로 판단된다. 떡이 쪄개지는 것을 방지하기 위해 윗고물 위에 다시 찰가루를 덮어 찢 다음 다 익으면 건어내고 방울방울 베어내

라고 하였다. 감저병은 감저가루에 찹쌀가루를 섞어 찢떡이다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)의 남방감저병, 『시의전서』(이효지 등 편역 2004)의 감저병, 『주식시의』(Cha GH 2012)의 감저단자와 동일한 내용이었다. 감저(甘藷)는 고구마이다. 남쪽에서 도입되었다고 하여 남저(南藷), 남방감저(南方甘藷)라고도 하였다. 복령조화고는 멥쌀가루에 백복령가루와 연자육가루, 산약가루, 능인가루 같은 약재를 섞어 찢 떡이다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 동일한 내용이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987) 영평사본에서는 ‘복령조화고’ 대신 ‘복령병’이 기록되어 있었는데, 백복령가루와 멥쌀가루를 반씩 섞고 설탕을 섞어 백설기 찌듯 하는데, 위에 계피와 잣가루를 많이 뿌려서 찢면 맛이 아름답고 사람에게 보익하다하였다.

백설고는 멥쌀가루에 산약초가루, 연육가루, 능실가루, 설탕을 섞어 찢 떡이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 동일한 내용이었었는데, 능실 대신 검은으로 기록되어 있다. 요즘 멥쌀가루에 설탕만을 섞어 흰색으로 찌는 떡과는 달랐다.

석탄병(惜吞餅)은 한자명 그대로 삼키기 아까운 떡이라 설명하였다. 감가루에 찹쌀가루와 멥쌀가루를 반반씩 섞고, 설탕, 민강, 꿀병을 무떡하듯 섞은 후 찢 때 잣가루, 계피가루, 채썬 대추와 밤을 고물로 뿌려 찢떡이었다. 떡을 찢 때 『음식방문』에는 백지를 덮어 찌는데 비해 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 다른 가루를 덮어 찢다고 하였다. 이것은 뜨거운 김이 잘 올라 떡이 잘 찌지고, 고물이 떡에 잘 붙어 있는 효과가 있을 것으로 생각된다.

증편은 멥쌀가루에 탁주를 넣어 발효시킨 후 계피, 건강, 후추를 넣은 소를 넣고 다시 발효된 쌀 반죽으로 위를 덮어 찢 후 소를 살려 모양을 떠낸 기주떡이다. 발효를 위해서는 저자에서 파는 술을 이용하지 말고, 떡을 만들기 이틀 전 직접 술을 빚어서 할 것을 당부하고 있다. 고물로는 대추와 잣을 박았다. 발효의 힘을 탁주에만 의존하여 떡을 만드는 것도 어려운데, 소를 넣고, 더구나 방울증편의 형태로 만드는 것은 당시 떡 제조기술의 발달 정도를 가늠케 한다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 고명으로 건시를 함께 썼고, 승검초가루를 넣어 푸르게 하는 법도 소개되어 있다.

② 친떡에는 잡과병, 석이병, 승검초단자, 유자단자가 기록되어 있었다. 잡과병은 찹쌀가루를 구멍떡을 만들어 익힌 후 밤, 후추, 계피, 꿀을 섞은 소를 넣은 후 머리털처럼 곱게 찢 곱감과 대추를 문힌 떡이다. 소를 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 황률가루로 소를 만든 것에 비해 『음식방문』은 삶은 밤가루로 하는 법이 달랐다.

석이병은 석이가루를 물에 불려 찹쌀가루를 섞어 만든데 빛이 유활하고 기이하다고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 내용이 같으나, 『음식방문』에는 주재료로 멥쌀가루와 찹쌀가루로 달리할 수 있음을 적었고, 멥

쌀가루에 섞을 때는 승검초를 섞듯하면 좋다고 한 내용이 추가되어 있었고, 밤과 대추도 재료로 추가되어 있었다.

승검초단자는 찹쌀가루에 승검초생잎을 함께 절구에 찧은 후 쭉구리처럼 삶아 팔소를 넣은 후 잣가루에 묻힌 떡이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 동일한 방법이었다. 쭉구리에 대한 구체적인 만드는 법은 기록되어 있지 않았으나, 본문의 내용으로 보아 쭉구리는 쭉잎을 찹쌀가루와 섞어 찧고 반죽하여 삶은 후 고물을 묻히는 떡임을 짐작할 수 있다.

유자단자는 찹쌀가루에 유자(柚子)가루, 다진 꽃감, 당귀가루, 꿀을 섞어 찢 다음 밤소를 넣어 볶은 꿀팔소를 묻힌 떡이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 황를 삶아 소로 이용하는데 비해, 『음식방문』에는 그냥 밤을 삶아 한다고 하였고, 『규합총서』(정양완 편역 1987)에서 볶은 거피팔고물을 사용하는데 비해 그냥 팔고물이라고만 기록되어 있었다.

③ 지진떡은 토란병, 권전병, 국화전이 기록되어 있었다. 토란병은 삶은 토란과 찹쌀가루를 섞어 참기름에 지진떡이었다. 권전병은 메밀가루를 설탕과 꿀을 넣어 반죽하여 지진떡이다. 연잎모양으로 빚으면 권전병(捲煎餅), 동글게 빚으면 송풍병(松風餅)이라 하여 빚는 모양에 따라 이름을 달리하였음을 알 수 있다. 국화전은 찹쌀가루에 꽃술을 없앤 국화꽃잎을 섞어서 지진 떡이다. 국화의 향도 좋지만 노란 색이 아름다워 편의 옷기로 사용되었음을 알 수 있었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 냉수로 반죽하면 빛이 누르고 기름이 많이 드니 소금물을 끓여서 반죽하라는 비법이 기록되어 있다.

4) 『음식방문』에 기록된 과정류(菓釘類)

과정류로는 유밀과류, 숙실과류, 과편류 그리고 전약이 기록되어 있었다. 유밀과에는 밀가루에 생청, 기름, 계피, 깨를 넣어 반죽하고, 여기에 밤, 꽃감, 대추, 꿀, 잣가루, 계피가루, 생강즙, 후춧가루를 섞은 소를 넣어 송편처럼 빚은 만두과가 있었다. 『주식시의』(Cha GH 2012)에 동일한 방법이 기록되어 있었다. 밀가루로 반죽하여 빚고 기름에 지진 후 꿀에 증청하는 법은 약과와 같으나, 밀가루 반죽과 소에 많은 재료가 들어가는 정성이 필요한 음식이었다. 본 『음식방문』에는 송편을 만드는 법에 대한 기록은 없으나, 『술방문』은 기록되어 있다. 만두과를 송편처럼 빚는다고 하여 송편이 대중적으로 널리 이용되어 모양이나 크기의 이해를 도움을 알 수 있었다.

숙실과에는 생강편이 기록되어 있었는데, 이는 내용은 강란과 같으나, 마지막 성형을 하는 모양이 달랐다. 강란은 세뿔모양으로 만드는데, 생강편은 단자를 만드는 법과 같이 아래위로 잣가루를 묻혀 방정히 썰었다. 편이라 이름 하였으나, 곡물이 첨가되지 않아 떡이 아니라 숙실과로 보아야 한다.

과편류로는 앵두편과 살구편이 기록되어 있었다. 앵두와 살구의 과육과 즙액에 꿀과 녹말을 넣어 가열한 후 쟁반에 부어 굳으면 썰어서 만들었다. 앵두는 찌서 과육을 거르는데 비해 살구는 찧어서 과육을 거르는 법이 달랐다. 살구편에는 생강즙이 더 들어갔다.

전약은 백강, 계심, 정향, 대추, 아교, 연밀을 오랫동안 곤 후 엉기게 한 약방문이다. 『규합총서』(정양완 편역 1987)에는 방출내국(放出內局)이라 하여 왕의 건강을 위한 내의원에서 보양의 목적으로 만드는 음식임을 기록하고 있고 있다. 백강은 백당(白糖)을 의미하는지 생강을 의미하는지 모호하다. 하지만 『尹氏음식법』에 생강이 많으면 써서 좋지 못하다고 한 것으로 보아 백당으로 보아야 하나, 연밀과 꿀이 별도의 재료로 기록되어 있어 이것 또한 애매하다. 정양완은 『규합총서』(정양완 편역 1987) 편역에서 백당으로 보았고, 『주식시의』(Cha GH 2012)에는 백강으로 기록되어 있다. 『尹氏음식법』에는 아교를 구하지 못하면 숙으레를 쓰면 된다고 하였다. 『규합총서』(정양완 편역 1987), 『주식시의』(Cha GH 2012), 『시의전서』(이효지 등 편역 2004), 『尹氏음식법』과 비교하면 후추가 빠져 있다.

5) 『음식방문』에 기록된 음청류(飲淸類)

음청류로는 차(茶), 밀수(蜜水), 수정과(水正果), 화채(花菜)의 총 7종이 기록되어 있었다. 차는 매화차, 국화차, 포도차 3종이었다. 매화차는 남월에 반쯤 핀 매화봉오리를 따서 말려두었다가 여름에 뜨거운 물에 차로 마셨다. 매화를 따는 시기를 『규합총서』(정양완 편역 1987)와 『주식시의』(Cha GH 2012)는 설달이 지난 뒤라고 하였고, 특히 『주식시의』(Cha GH 2012)에서 나리(백합)과 함께 말려 저장하는 것이 달랐다. 국화차는 매화차와 같은 방법으로 하였다.

밀수는 원소병이 기록되어 있었다. 찹쌀가루에 꿀을 넣어서 반죽하고, 대추, 호두, 잣에 꿀을 넣어 만든 소를 넣어 빚은 후 삶은 경단을 꿀물에 띄워서 만들었다.

수정과로는 문배를 이용한 향설고와 수정과가 기록되어 있었다. 향설고는 『규합총서』(정양완 편역 1987) 『시의전서』(이효지 등 편역 2004), 『규근요람』, 『부인필지』(이효지 등 편역 2010)와 같은 내용이었으나, 『음식방문』에서는 원호도를 문배에 많이 박으라 했는데 이는 원호초, 즉 통후추의 오기로 보인다. 배를 더 조려서 쫄쫄하게 하여 건정과와 함께 곁들이기도 하고, 국물을 덜 조려 계피를 섞으면 수정과를 만들 수 있다고 하였다. 두건 화책면은 진달래의 꽃술을 제거하고 녹말을 묻혀 데쳐낸 후 오미자 국물에 띄워 마시는 법이었다. 『규합총서』(정양완 편역 1987), 『주식시의』(Cha GH 2012), 『술방문』에는 똑같은 내용이 화면으로 기록되어 있었다. 이로서 겨울의 매화, 가을의 국화, 여름의 포도, 봄의 진달래를 이

용하여 계절감을 즐기는 조상들의 풍류를 알 수 있었다.

6) 『음식방문』에 기록된 양념류

양념류로는 장류와 식초류 5종이 기록되어 있었다. 이중 고추장과 식초는 만드는 법이 각각 두가지씩이었다. 고추장은 먼저 콩 1말을 기준으로 하여 고추장메주를 만드는 법이 기록되어 있었다. 고추장용메주는 콩을 삶아 백설기와 함께 찼어 한줌 안에 들어가게 잘게 쥐어 만들어 띄웠다. 고추장 1법은 고추장용 메주(콩 1말+쌀 2되) : 소금 4되 : 고춧가루 5-7홉 : 찹쌀(2되)밥 : 대추 두드린 것과 포육가루(+전복)의 비율이다. 고추장 2법은 고추장용 메주(콩 1말+쌀 3되) : 소금 2되반 : 고춧가루 : 찹쌀(5되)밥 : 무말랭이의 비율이었다. 1법은 소금의 비율이 많고, 대추나 포육을 넣어 맛을 냈고, 2법은 말린 김치무를 넣고 소금의 양이 적은 대신 찹쌀밥을 많이 넣어 발효를 도왔다. 1법은 『규합총서』(정양완 편역 1987)에도 기록된 내용이었다. 청태장은 청태콩을 삶아 칼자루모양으로 길게 메주를 만들고 콩잎을 덮은 후 누른 옷을 입을 때까지 띄우고 바짝 말려서 소금을 섞어 담근 장이다. 가시가 피기 쉬워 메주를 바짝 말렸다가 담그는 것이 중요하다고 당부하고 있다.

급히 청장 담는 법은 볶은 소금에 밀가루를 넣어 누른 색이 되도록 볶고 묵은 된장과 물을 넣어 달인 장이었다. 장이 없을 때 빨리 속성으로 만들기 위해 묵은 된장과 밀가루의 맛을 가미한 지혜를 읽을 수 있었다. 『규합총서』에는 같은 내용에 “『산림경제』에서 초(抄)하였는데, 시험하지 못하고, 꿀을 장에 넣으면 맛이 좋고, 전굴젓국 여러 해 된 것을 달이면 좋은 청장이 된다고 하였으며 시험하지 못하였다.”라고 부기되어 있었다.

식초는 장의 다음이니 집에 없어서는 안 될 것이라 하였다. 사절초는 정화수 1동이에 누렇게 볶은 누룩가루 4되를 섞어 잘 봉하여 두고 다음날 찹쌀가루 1말을 찌서 항아리에 함께 넣어 양지바른 곳에서 발효를 시키면 된다고 하였다. 사계절에 아무 때나 식초를 담글 수 있는 법이지만, 반드시 병일(丙日)에 담글 것을 당부하였다. 또 다른 식초를 만드는 법은 백설기를 더운 상태로 항아리에 넣어 오색곰팡이가 피면 더운 술밥에 누룩가루를 섞어 퇴청하면 쓰는데 대추를 넣기도 하고, 가을에는 문배와 감을 함께 넣어 발효시키기도 한다고 하였다. 또 소주 후주로 식초를 담그면 그 맛이 오래 유지된다고 하였다.

장담는 길일과 식초를 담는 길일이 기록되어 있었는데, “정월 우수일(雨水日) 입동일(立冬日) 삼복일(三伏日)에 장을 담그면 가시가 나지 않고, 해 돋기 전에 담그면 가시가 없다. 벌레 나거든 초오(草烏)나 백부근(百部根) 조각만 위에 얹으면 다 죽는다. 또는 청명(淸明)날 꺾은 버들가지를 꽂으라. 상현(上弦) 하현일(下弦日)에 조금 담으면 곰팡이가 생긴다고 한다.”고 하였다.

7) 『음식방문』에 기록된 가공 및 저장법

식품의 저장법으로는 건조법(乾燥法)과 수장법(水藏法)이 있었다. 포육, 황률, 준수와 같이 껍질을 벗겨서 말리고, 석수어는 반건될 때쯤 다시 씻어서 말리고, 죽순은 데쳐서, 고사리는 찢 후 마른 재를 묻혀서 말리는 법이 기록되어 있었다. 고춧잎과 자고추 연한 줄기는 큰 항아리에 넣어 단단히 누른 후 물을 채워서, 송이는 진흙물에, 과일은 납설수(臘雪水)에 담그어 저장하였다.

그 외 조리시 주의점으로 찌은 고기 삶는 법, 생선 씻는 법, 금린어 손질법, 문어 써는 법, 석수어를 끓이는법, 잉어뼈를 부드럽게 하는 법(분골니어법) 등이 기록되어 있었다.

즉어나 농어 같은 어류나, 개고기, 사슴고기, 양고기, 돼지고기 등의 수육류, 오골계와 닭의 가금류, 과일류가 가지고 있는 각각의 특성과 이들 식품과 함께 먹으면 해로운 것들에 대해 기록되어 있었다. 따라서 음식을 맛있게 할 수 있는 조리법 뿐만 아니라 각 식품의 특성을 파악하고, 그 효능을 극대화 할 수 있도록 음식궁합에도 주의를 기울였다. 또 계절이 아닌 계절을 위하여 식품을 가공하고 적절한 저장법으로 식생활을 관리하였음을 알 수 있었다.

8) 『음식방문』에 기록된 식품

『음식방문』에 기록된 식품은 table 3과 같다. 곡류로는 멥쌀과 찹쌀, 울무가 있었고, 가공품에 밀가루, 메밀가루, 엿기름가루 등이 있는 것으로 보아 쌀과 잡곡이 두루 사용됨을 알 수 있었다. 찹쌀은 찹쌀로 표기했지만 점미(粘米)로도 기록하였고, 가루로 내어 떡을 만드는데 이용하였다. 밀을 그대로 이용하진 않았지만, 가루를 내어 사용하였다. 변씨만두·붕어찜·죽순채·만두과에는 밀가루로, 계국은 법과 송이찜에는 진말(眞末)로 기록되어 있었다. 서류에는 토란, 마[山藥], 고구마가 있었고, 콩, 팥, 녹두, 청태 등의 두류를 이용하였다.

채소류로는 고추가 가장 많이 기록되었는데 고추는 잘 익은 붉은 고추뿐만 아니라 고춧잎, 자고추가 달린 연한 줄기, 고춧가루 등이 고루 이용되었다. 다음으로 미나리, 무, 배추, 오이, 동아, 죽순, 도라지 등의 순으로 많이 사용되었다. 내용이 모호한 나무새 또는 나물이라는 표현이 6회 있었다. 신검초는 뿌리, 줄기 잎이 모두 사용되었다. 유아단자에서는 당귀가루를, 승검초단자를 만들 때는 승검초 생잎을, 봄에 갓 나는 연한 줄기를 이용하여 산적을 만들 때는 신검채라고 표현하였다.

석이·표고·송이 등의 버섯류와 다시마·과래·감태·미역·청각 등의 해조류도 이용되었다. 과일류로는 대추·감·배·밤 등이 많이 이용되었고, 오미자, 꿀, 석류, 살구, 앵두 등이 이용되었다. 특히 배는 문배와 참배, 감은 수시(水柿)와 반시(盤柿)에 대한 품종이 기록되어

있었다. 감은 생과보다 탈삼(脫澁)을 하거나 꽃감으로 말려서 이용되었는데, 감의 종류에 따라 시상(柿霜)의 색이 다름을 구분하였고, 감쪽지도 조리에 이용되었다.

육류로는 소고기, 돼지고기, 개고기, 양고기 등이 있었는데, 살코기 뿐만 아니라 내장고기도 이용되었다. 소고기는 고기 또는 소고기, 황육(黃肉)으로 기록되어 있었는데, 설하떡에는 등심살, 신검채산적에는 안심살과 같이 구체적인 부위가 기록되어 있었다. 조육류로는 닭고기, 꿩고기, 메추라기고기, 참새고기가 이용되었는데, 닭고기는 진계(陣鷄), 노계(老鷄), 오골계(烏骨鷄), 수탉 등이 있었고, 계란이 이용되었다.

수산물로 붕어, 잉어, 준치, 조기[石首魚], 농어, 광어, 청어, 웅어, 문어, 낙지, 쓰가리[錦鱗魚], 복어 등의 해수어와 담수어가 있었고, 전복, 게, 해삼, 대하, 소라 등의 패류가 기록되어 있었다. 새우, 조기, 뱀매이, 준치 등은 젓갈로도 가공되었다.

호두, 잣, 은행의 견과류가 사용되었다. 잣은 백자(柏子)와 혼용되어 기록되어 있었다. 통으로 쓴 잣은 완자탕과 증편에, 수정과에는 백자로 기록되어 있었다. 가루를 쓴 것에는 원소병·승검초단자·편포·약포·변씨만두·죽편·임좌자반·잡과병에는 잣가루로, 석탄병과 송이찜에는 잣말, 냉면에는 백자말(柏子末), 되조미탕·만두과·생강편에는 백자가루로 구분 없이 기록되었다.

양념류로 파, 생강, 마늘 등의 향신채소가 있었고, 짠맛을 내는 조미료로 소금과 간장, 고추장, 된장이 있었다. 간장은 진주좌반에는 진한 장, 약포에는 검은 장, 삼합미음에는 3년 묵은 검은 장, 장김치를 담글 땐 좋은 지령을 쓴다고 하여 담근 햇수에 따라 잘 발효되어 맛이든 간장으로 쓰임새에 맞는 간을 하였음을 알 수 있었다. 또 기름과 섞은 유장을 붕어구이·붕어찜·준치만두·개구이·계찜·설하떡·완자탕·증돈·아저찜·제육구이·메추리찜 등에 양념장으로 이용하고 있었다. 단맛을 내는 조미료로는 설탕과 꿀이 있었는데, 꿀은 꿀, 백청, 생청, 연밀 등으로 종류가 다양하였다. 권전병·유자단자·승검초단자·만두과·앵두편·진주좌반·약포·울무의이·갈분의이·매화차·메기탕을 만들 때는 꿀을, 포도차와 동치미를 만들 때는 백청을, 만두과와 생강편을 만들 때는 생청을, 전약을 만들 때는 연밀을 사용하였다. 만두과의 경우 밀가루반죽을 할 때는 꿀을 넣고, 집찜을 할 때는 생청을 사용하여 순도나 채집원을 달리한 꿀을 쓰임새에 따라 사용하였음을 짐작할 수 있었다. 매운맛을 내는 조미료로 후춧가루, 고춧가루, 천초가루, 겨자 등이 이용되었다. 고소한 맛을 내는 깨는 통깨, 실깨, 깨소금과 기름으로 이용되었다. 대개 고조리서에는 조리시 사용된 기름에 대해 구체적으로 어떤 기름인지에 대한 언급이 없다. 지지거나 부치는 목적의 가열용 기름의 경우 더욱 그러하다. 참기름처럼 조리의 마지막에 향신의 목적으로

사용될 때는 주로 향유(香油)로 표기된 경우가 많다. 『음식방문』에서는 증편을 다 찌면 ‘참기름 받느 버혀 쓰라’고 하였고, 토란병에는 토란과 찹쌀가루 반죽을 진유(眞油)에 지진다고 하여 참기름과 진유가 둘다 표기되어 있었다.

『음식방문』에는 주조법이 전혀 기록되어 있지 않다. 『술방문』과 함께 필사(筆寫)를 하며, 일부러 음식과 주조법을 따로 기록한 것으로 생각된다. 하지만, 잉어탕을 끓이는 법에 탁주나 청주를 넣어 생선탕을 끓이면 맛과 냄새가 좋고, 잉어를 말릴 때 좋은 술을 넣어 양념하면 좋다고 하였다. 또 어물지지는 법에는 술을 넣으면 생선의 뼈가 부드러워지고, 증편을 만들 때는 탁주를 넣었다. 그러므로 술은 잡내 제거와 가향(加香), 생선뼈의 연화(軟化), 발효의 목적으로 조리 이용되었음을 알 수 있다.

그 외 앵두나무, 복숭아 나뭇가지, 기왓조각, 동(銅) 녹이 쓴 돈, 그릇 닦은 수세미, 잣말 밟친 재 등이 효율적인 조리를 위해 이용되었다.

9) 『음식방문』에 기록된 조리방법

『음식방문』에 기록된 일반 조리방법은 세척, 침지, 분쇄, 여과 및 압착, 교반 및 혼합, 양념하기, 냉장 및 냉각, 성형, 발효, 저장, 기타로 크게 분류할 수 있었다. 세척은 식품에 묻은 더러운 이물질들을 제거하기 위해 씻는 과정으로 씻기는 17회 기록되어 있었다. 복어의 독을 없애기 위해 피와 내장을 제거할 때는 무수히 빨라고 표현되어 있었다. 침지는 건조된 식품을 불리거나, 맛을 들이기 위한 조미를 위해, 또 진흙물과 납설수에 담구어 저장을 위한 목적이 있었다. 물이나 더운물에 담그기가 13회, 납설수·소금물·진흙물·꿀·겨자즙·술에 각각 담그기가 1회씩 기록되었다.

분쇄는 곡식을 가루 내어 떡을 만들 때나 과실이나 잎을 찼을 때 이용되었다. 여과나 압착은 체에 걸러 곱게 하거나 물기를 제거할 때 이용하였다. 이 때 체는 망의 굵기에 따라 고운체나 김체에 치거나, 굵은 어레미에 걸렸다. 두 가지 이상의 식품을 고루 섞거나 가루에 물을 넣어 반죽할 때 교반과 혼합을 하였다. 섞기 34회, 타기 9회, 반죽하기 6회, 치기 4회, 버무리기 3회, 풀기 3회, 짓기 2회, 개기 1회 등으로 표현되어 있었다. 식품에 조미를 하기 위해 소금, 유장, 기름, 꿀을 넣어 주무르거나 재웠다.

음식을 만드는 과정에서 밀거나 늘리거나 굳히는 과정이 있었다. 또 성형을 위해 다식판을 이용하여 박아내거나 손으로 동글리거나 손으로 집어 모양을 빚기도 하였다. 이때 모양이나 크기의 이해를 도우기 위해 송편만하게 빚기, 오얏만하게 비비기, 잘게 쥐기, 완자 만들기, 주머니처럼 만들기, 방정히 하기 등의 표현을 하였다.

메주를 만들어 장을 담그거나 김치를 숙성시키는 발효

Table 3. The food ingredient and the processed of in 『Eumsigbangmun』

ingredients		Processed foods
Grain	polished rice(5), rice(4), Chinese pearl barley	glutinous rice flour(10), steamed rice, rice flour(2), flour(10), buckwheat flour(2), barley malt(3), malt flour, noodle(2), white korean rice cake, <i>joak</i> , <i>baekseolgi</i>
Potatoes	taro, sweet potato, chinese dioscorea	stir fried chinese dioscorea
Beans	soy bean(3), green bean(1), red bean	stir fried bean paste(3), starch(8), <i>meju</i>
Vegetables	red pepper(7), javan water dropwort(6), <i>namul</i> (6), radish(6), chinese cabbage(4), cucumber(4), pumpkin leaf, white ground melon(3), bellflower(2), turnip, chilli leaf, baby chilli stem, perilla leaf, bamboo shoots(3), spring onion, pumpkin, Chinese chive(2), mustard, eggplant, soybean leaf, bracken	dried gourd shavings(3), red pepper(3)
Mushroom	manna lichen(2), oak mushroom(6), pine mushroom(3)	manna lichen powder, dried fine mushroom
Seaweed	kelp, green laver, laver, sea mustard, sea staghorn(2)	
Fruits	jujube(12), chestnut(9), pear(8), persimmon(6), citron(4), apricot(2), grape, pomegranate, peach, melon, cherry	dried persimmon(3), persimmon head, boiled chestnut, <i>sisang</i> (柿霜)
Meat	beef(21-sirloin, tender, intestine, brains, heart, carrion etc), pork(12), deer meat, dog meat(2)	jerky powder
Poultry	chicken(5), pheasant meat(9), quail meat, sparrow meat	
Egg	egg(10)	poached egg
Fish and shellfish	abalone(9), crab(7), sea cucumber(4), Crucian carp(4), fish(4), carp(2), shellfish(2), catfish(2), mussel, shad fish, yellow corvina, mandarin fish, blowfish, octopus, croaker, flounder, sea bass, soft shelled turtle, Korean sword fish, herring, spiny lobster, turban shell, small octopus	salted shrimp(2), salted yellow corvina(2), salted tiny shrimp, salted chinese herring, salted large eyed herring, chupo
Nut	walnut(3), pine nut(7), ginkgo nut(2)	pine nut powder(21)
Seasoning	leek(21), ginger(16), honey(18), salt(13), soy sauce(9), pepper(12), sugar(3), garlic(3), vinegar(4), oil(15), sesame oil(3), sesame(4), akane(2)	<i>yoojang</i> (14), ginger juice(2), black pepper(13), sugar water, salt water, akane powder, sesame soup(3), sesame powder(3), mustard sauce, <i>chojang</i> , <i>gochujang</i> , <i>dwenjang</i>
Flowers	Japanese apricot flower, chrysanthemum(2), azalea, sesame flower	
Etc.	angelica plant baby leaf(2), Schisandra(3), Poria cocos, Nelumbo nucifera seed(2), Trapa bispinosa(2), cinnamon(3), rice straw, white garden balsam seed, Apricot seed(3), alum(2), mulberry, cherry tree, <i>suyu</i> leaf, <i>bukjeoncho</i> , roof tile piece, money covered in copper rust, used scouring pad, ash sediment in water, dry ash, <i>chooh</i> (草烏), <i>baekbugen</i> (百部根), peach twig, <i>chosa</i> , clove, glue, cinnamon, <i>chohyeob</i> (阜莢), <i>hyeonggael</i> (荊芥), <i>maekmundong</i> (麥門冬), purified water, <i>napseolsu</i> (臘雪水), muddy water, rice rinsed water(2)	arrowroot flour, angelica plant powder, angelica root, cinnamon powder(5), <i>gyulbyeong</i> , <i>mingang</i> , <i>tarak</i> , alcoholic drink(7), <i>baekgang</i> , dried ginger(乾薑)

과정에서는 익히기 또 띄우기를 하였다. 반건하기 또는 말리기를 한 후 봉하여 식품을 저장하였다.

『음식방문』에 기록된 음식의 썰는 방법은 썰기, 저미기, 베기의 순으로 많았다. 썰기는 가늘게, 채, 얇게, 가름 가름하게, 귀나게 등으로 썰는 굵기나 모양이 표현되어

있기도 하였다. 오늘날의 다지기는 ‘두드리기’로 표현되어 있었다. 붓어나 복어의 등쪽에 칼집을 넣어 내장을 제거하고 손질하는 것은 ‘등마루를 쪼개어’라고 기록되어 있었다. 닭이나 꿩고기의 다리나 날개를 분리하는 법은 사각(四脚)뜨기라고 표현되어 있었다.

『음식방문』에 기록된 가열법은 익히기, 문근한 불로 오랫동안 익히는 만화(慢火)로 익히기, 반숙하기, 조리하기 전 솥이나 번철같은 가열기구를 뜨겁게 하는 달구기 등이 있었다. 습열조리법에는 찌기가 가장 많이 사용되었다. 다음으로 끓이기, 삶기, 데치기, 증탕하기, 고으기, 달이기의 순이었다. 밥 짓기는 다시마튀각을 만들기 위한 찰밥은 되게 짓는다고 하였고, 일반고추장 만드는 법은 밥알이 겨우 풀릴 만큼의 고두밥을 지어 섞지만, 대추와 포육가루, 진복을 넣어 만드는 고추장은 찰밥을 질게 지어 넣는다고 하였다. 튀하기는 메기, 닭, 돼지를 뜨거운 물에 잠깐 넣었다가 꺼내어 미끄러운 점액이나 털 등을 제거하는 조리법이다. 건열조리법에는 볶는 법이 가장 많았다. 다음으로는 굽기, 지지기, 부치기 등의 순이었다. 굽기는 숯불을 이용한 직접구이법이 많았는데, 생치구이는 꿩고기를 백지에 물을 적셔 단단히 싼 후 반쯤 구워 익힌 후 종이를 벗기고, 기름과 소금을 섞어 발라 굽는 법을 이용하였다. 꿩고기는 닭고기에 비해 지방의 양이 적으므로, 이 방법을 통해 내부의 수분을 유지시키면서

표면의 바삭함을 즐길 수 있는 방법이라 생각된다. 붕어를 구울 때나 설하막에서 고기를 구울 때는 숯불의 재를 굽어 익히는 법을 이용하였다.

10) 『음식방문』에 기록된 계량단위와 조리도구

『음식방문』에 기록된 계량단위와 조리기구는 table 4와 같다. 『음식방문』에는 각 음식들의 재료 및 분량에 대한 기록이 상세하지 않아 계량도구에 대한 언급은 극히 부족하였다. 찬물류에는 찜, 떡과 과일류와 장을 담그는 양념류에 한하여 계량단위가 기록되어 있었다. 그 중 부피 단위로는 홑(合: 부피의 단위. 곡식, 가루, 액체 따위의 부피를 잴 때 쓴다. 1홑은 1되의 1/10로 약 180mL에 해당), 되(升: 부피의 단위. 곡식, 가루, 액체 따위의 부피를 잴 때 쓴다. 1되는 1말의 1/10, 홑의 10배로 약 1.8L에 해당), 말(斗: 곡식, 액체, 가루 따위의 부피를 잴 때 쓴다. 1말은 1되의 10배로 약 18L에 해당)이, 무게 단위로 냥(兩: 무게의 단위. 귀금속이나 한약재 따위의 무게를 잴 때 쓴다. 1근의 1/16로 37.5g에 해당), 근(斤: 무게의 단위. 1근은 고

Table 4. Measuring units and Cookware in 『Eumsigbangmun』

Main Category	Sub Category	measuring units	cookware
Staple food	<i>juk</i>		<i>tanggwan</i> , charcoal fire
	noodle		
	<i>mandu</i>		<i>gipchae</i> , <i>bae</i> , <i>mosi</i> , cutting board
	<i>guk/jeongol</i>	<i>chi</i> , cup, <i>boa</i> , piece	<i>nogu</i> , pot, plate, <i>yeolgujatang geret</i> , a bamboo needle, knife, jar
	<i>jjim</i>	<i>chi</i> , spoon, <i>jum</i> , <i>ja</i> , <i>jongja</i> , <i>pyun</i> , <i>jabam</i>	big pot, <i>nogusot</i> , caldron lid, big <i>hap</i> , spoon, small portable dining table, knife, towel, empty straw bag, jar
	<i>seon</i>		<i>nogusot</i>
	<i>bokkum</i>		
side dishes	<i>jeion/gui</i>		small portable dining table, feather of a bird, skewer, bamboo skewer, iron skewer, brazier, sieve, bamboo basket, plate, knife, paper
	<i>namul</i>		
	<i>hwe</i>		paper
	<i>su</i>		
	<i>jokpyeon</i>		flat plate, sieve
	<i>jeotgal</i>	piece, <i>jum</i> , cup	hemp cloth, china pot, jar, mat, twig
	<i>marunchan</i>		frying pan, thick sieve, wooden tray, <i>dasikpan</i>
	<i>kimchi</i>		mortar, jar, basket, twig
Korean rice cakes	<i>jum</i> , <i>nyang</i> , <i>geun</i> , <i>doe</i> , <i>pun</i> , cup, <i>chi</i>	cloth, steamer, plate, bamboo knife, bat, sieve, silk sieve, mortar, spoon, knife, <i>yangpun</i> , charcoal fire, tray, oilpaper	
Korean cookies	<i>nyang</i> , <i>boa</i> , mow	<i>yangpun</i> , tray, sieve, charcoal fire, knife	
Korean drinks		<i>nogu</i> , bamboo knife, charcoal fire	
seasoning	cup, <i>doe</i> , <i>mal</i> , <i>jum</i> , soup bowl, jar	steamer, jar, dark brown glazed pottery	
Etc		wooden tray, cloth sack, dark brown glazed pottery, jar	

기나 한약재의 무게를 잴 때는 600g에 해당, 과일이나 채소 따위의 무게를 잴 때는 1관의 1/10로 375g에 해당), 푼(分: 귀금속이나 한약재 따위의 무게를 잴 때 쓴다. 1푼은 1돈의 1/10로, 약 0.375g에 해당)이 쓰였다. 푼은 조리에서 길이와 무게 단위로 모두 쓰이는데, 떡을 만들 때 고물의 높이를 나타낼 때는 길이의 단위로, 참기름의 양을 나타내는 무게의 단위로 각각 사용되었다. 또 돈을 세는 단위나 비율을 나타내는 단위(1푼은 전체 수량의 1/100로, 1할의 10분의 1)로 쓰이기도 하였다. 길이의 단위로는 푼(1푼은 1치의 1/10로, 약 0.3cm에 해당), 치(寸: 길이의 단위. 1치는 1자의 1/10 또는 약 3.03cm에 해당), 자(尺: 길이의 단위. 1자는 1치의 10배로 약 30.3cm에 해당), 자밤(나뭇잎이나 양념 따위를 손가락 끝으로 집을 만한 분량을 세는 단위)이 있었고, 수량을 세는 단위인 토막, 개, 줌(수량을 나타내는 말 뒤에 쓰여 ‘주먹(한 손에 쥔 만한 분량을 세는 단위)’의 준말), 편, 더미가 기록되어 있었다. 손가락, 종자, 잔, 보아, 탕기, 동이같이 일반적으로 사용하는 조리도구를 활용하여 부피를 계량하기도 하였는데 시대의 흐름에 따라 그릇의 크기나 모양 변화가 많아 그 양을 정확히 추정하기엔 한계가 있었다.

권전병 만드는 법에서는 ‘오얏만하게’, 완자탕과 증편에서는 ‘밤알만큼씩’, 청태장에서는 ‘(메주를) 칼자루처럼 만들어’ 라고 하여 크기나 모양을 과실이나 일상용품과 비교하여 이해를 돕고 있었다.

가열하는 기구로 솥, 노구, 변철, 탕관이 쓰였고, 열원으로 숯불과 화로가 있었다. 써는 도구로는 칼과 대나무 칼이, 짜거나 거르는 도구로는 베자루나 베수건, 모시수건, 보자기가 있었고, 채는 굵은채, 김채, 증편채 등으로 채의 굵기나 용도에 따라 그 종류가 나뉘어 있었던 것을 알 수 있었다. 성형을 하는 도구로는 목판과 다식판이 있었고, 계점을 할 때 형태유지를 위해 대통이 이용되었다. 저장하는 도구로는 독이나 항아리가 있었는데 항아리에는 오지항아리와 사기항아리가 있었다. 적(炙)을 위해 식재료를 끼울 수 있는 적꼬치, 대꼬챙이, 쇠꼬치가 이용되었고, 승기아탕을 할 때 내장을 제거한 닭의 모양을 잡기 위해 죽침을 이용하였다. 일반 조리도구로는 시루, 광주리, 양푼, 편편한 그릇, 굽 없는 그릇, 손가락, 방망이, 쟁반, 소반이 쓰였다. 그 외 발개깃, 돛자리, 나무, 대가지와 백지나 유지 같은 종이도 사용되었다.

Ⅲ. 요약 및 결론

『음식방문』에는 총 144종의 규방생활에 필요한 내용이 기록되어 있었다. 식(食)생활에 대한 내용이 전체의 86.5%로 주를 이루지만, 염색·세탁·양잠(養蠶) 등에 대한 의(衣)생활 관련 기록 17종과 도배·방구들 놓기·등

침지 만들기·등잔불 밝히기 등에 대한 주(主)생활 관련 기록 6종으로 필요한 내용으로 구성되어 있었다.

식생활에 대한 기록은 조리법, 식품의 가공 및 저장법, 식품의 효능 및 금기사항이었다. 조리법에는 주식류(主食類)가 7종, 찬물류(饌物類)는 57종, 떡은 13종, 과점류(菓飴類)로는 5종, 음청류(飲淸類)는 7종이 기록되어 있었다. 양념류로 고추장·청태장·급히 청장담는 법·사절초·식초법이 기록되어 있었는데, 장김치, 고추장, 식초를 만드는 법은 각각 2가지씩 별법이 기록되어 있었다. 현존하는 고조리서의 대부분이 주조법(酒造法)에 대한 비중이 큰 것에 비하여 『음식방문』은 술에 대한 기록이 전무하였는데, 이것으로 미루어 소장가가 함께 가지고 있었던 『음식방문』과 『술방문』은 조리서의 상권과 하권의 관계로 보인다.

당시에는 제철이 아닌 계절의 식품 수급이 난제였으므로, 준수나 황률을 만드는 법, 과일이나 채소를 보관하는 법, 포육 말리는 법, 생선을 씻고 저장하는 법 등 식품을 가공하고 보관하는 비법이 17종 기록되어 있었다. 그 외 어육류의 효능과 특성에 따른 주의점과 상극으로 먹거나 조리 시 조심해야 하는 금기사항들이 기록되어 있었다. 되조미탕이나 양젓처럼 『음식방문』에서만 볼 수 있는 독특한 음식도 있었지만, 내용의 대부분은 『규합총서』(정양완 편역 1987)나 『주식시의』(Cha GH 2012)와 매우 유사하였다.

References

- Anonymous. the late 1600s. *Jubangmun*(酒方文). translated by Lee HJ, Han BR, Jung GJ, Jung RW, Kim HS, Choi YG, Yu AR, Kim EM, Won SI, Cha GH. 2013. Gyomunsa. Paju. pp127~142
- Anonymous. 1854. 『Eumsikbeop(尹氏飲食法)』
- Anonymous. 1856. 『Jeongildangjaji(貞一堂雜識)』
- Anonymous. the middle 1800s. 『Yeokjubangmun(曆酒方文)』
- Anonymous. 1880. 『Jusikbangmun(酒食方文)』
- Anonymous. 1880. 『Eumsikbangmun』. The Academy of Korean Studies Microfilm director
- Anonymous. the late 1800s. 『Eumsikbeop(李氏飲食法)』
- Anonymous. the late 1800s. 『Sulbitnenbeop(술빛는법)』
- Anonymous. the late 1800s. *Sieuijeonseot*(是議全書). translated by Lee HJ, Cho SH, Jung RW, Kim HS, Ryu AR, Choi YG, Kim EM, Back SE, Won SI, Kim SH, Cha GH, Baek HN. 2004. Singwang Publication. Seoul. pp167~326
- Anonymous. 1894. 『Gyugonyoram(閨壺要覽)』
- Bingheogak Lee(憑虛閣 李氏). 1815. *Gyuhabchongseo*(閨閣叢書). translated by Jeong YW. 1987. Bojinjae. Seoul. pp53~145
- Bingheogak Lee(憑虛閣 李氏). 1910. *Buinpilji*(婦人必知). translated by Lee HJ, Han BR, Jung GJ, Cho SH, Jung RW, Kim HS, Choi YG, Kim EM, Won SI, Cha GH. 2010. Gyomunsa. Paju.

- pp133~201
- Cha GH. 2012. Food Culture of the late *Chosun* dynasty in 『*Jusiksiui* (酒食是儀)』 *Korean J Food Culture* 27(6):553-587
- Doosan Corporation. Doosan Encyclopedia. Available from: <http://www.doopedia.co.kr>. Accessed September 15, 2013
- GoodDnet. 2009. 『*Iyagiro meoknen Hansik gasemel hendelda*』. GoodDnet. Seoul. pp27~29
- Institutes for the Translation of Korean Classics. Korean Classics Database. Available from: <http://www.itkc.or.kr>. Accessed July 20, 2013
- Jeong YJ, 1814. *Jasaneobo*(茲山魚譜). translated by Jeong MK. 2012. *Jisiksaneobsa*. Paju. pp45~178
- Kim Y. and anonymous. the late 1700s. *Suunjabbang · Juchan*(需雲雜方 · 酒饌). translated by Yoon SK. 1998. Singwang Publication. Seoul. pp73~162, pp257~329
- Lee CS. 2010. Export and Import Goods in the *Chosun* Envoy Trades. *The academy of Korean Silhak*. 20:29-79
- National Institute of Korean History. Joseon Dynasty Sillok. The Annals of the Joseon Dynasty. Available from: <http://sillok.history.go.kr>. Accessed June 1~20, 2013
- Rural Development Administration edited translation. 2003. 『*Jengbosanlimgyeongjae*(增補山林經濟)』 (Yoo JL. 1766). Rural Development Administration. Suwon. pp143~285
- Seo YG. 1827. *Imwonsibyukji*(林園十六志)-*Jeongjoji*(鼎俎志). translated by Lee HJ, Cho SH, Jung RW, Cha GH. 2007. Gyomunsa. Paju. pp226~329
- The Academy of Korean Studies. Encyclopedia of Korean Culture. Available from: <http://encykorea.aks.ac.kr>. Accessed September 17, 2013
- Yoon SS. 1991. 『*Hangukeui eumsik Yongeo*』. Minemsa. Seoul. pp235

Received on Dec. 31, 2013/ Revised on Jan.27, 2014/ Accepted on Feb. 3, 2014