

「수운잡방」과 「음식디미방」에 나타난 조리법 비교

정혜경 · 윤경수 · 김미혜*

호서대학교 생명보건과학대학 식품영양학과

Comparative Study of Cooking Methods in 「Suwoonjabbang」 vs. 「Eumsikdimibang」

Hae Kyung Chung, Kyung Soo Yoon, Mi Hye Kim*

Department of food and Nutrition, Hoseo University

Abstract

This study aimed to examine the cooking methods used in the Joseon Dynasty using cooking books. We chose 「Suwoonjabbang」 (1500's) and 「Eumsikdimibang」 (1610) as the subjects of this study. Cooking methods from these two recipe books were categorized into staples, side dishes, rice cakes, Korean traditional sweets and cookies, drinks, fermented foods, seasonings, and storage methods. Firstly, 「Suwoonjabbang」 contains a total of 121 cooking methods divided into two volumes. In contrast, 「Eumsikdimibang」 includes 146 cooking methods. There are 18 methods for noodles and dduks, 74 methods for fish and meat, and 54 methods for drinks and vinegars, and others. Secondly, 「Suwoonjabbang」 written by Yu Kim in Chinese characters can be described in simple terms. It provides caution against indulging in the taste of food. In contrast, 「Eumsikdimibang」 by Kye Hyang Jang contains detailed cooking methods that have disappeared. Thirdly, 「Eumsikdimibang」 introduced more diverse cooking methods for noodles, dumplings, side dishes, rice cake, Korean traditional sweets and cookies, and fermented foods as compared to 「Suwoonjabbang」. In conclusion, unique cooking methods introduced in these two cooking books, which are rare these days, are expected to be further applied and developed.

Key Words: Food Culture, 「Eumsikdimibang」, 「Suwoonjabbang」, Chosun Dynasity

1. 서론

조리서는 시대의 음식문화를 이해하는 중요한 자료이다. 최근 한국 사회에서의 한식에 대한 높은 관심은 전통 조리법이 담긴 고조리서에 대한 활발한 연구로 이어지고 있다. 서구에서도 인류학자를 포함한 사회 과학자들이 식품생산과 소비, 식습관 등을 연구하는 데에 요리책과 가정의 요리매뉴얼 등을 중요한 일차 자료로써 이용하고 있다(Claffin 2013). 한국에서도 그동안 다양한 고조리서들에 대한 연구들이 이루어져 왔지만(Park 2000; Kim et al. 2003; Chung et al. 2007), 구체적인 비교 문헌연구는 많지 않았다.

우리나라에서 고려시대 이전의 음식관련 고조리서는 찾아보기 어려운 실정이다. 그러다가 조선시대에 들어오게 되면서 다양한 고조리서를 만날 수 있게 된다. 현재까지는 1400년대 중반 어의를 지낸 전순의에 의해 집필된 「Sangayolok (산가요록, 山家要錄)」이 조리법을 기록한 책으로 발견된 가장 오래된 책으로 보고 있다. 이후 종종 때인 1540년경 안동

의 김유(金綏 1491-1555)라는 남성유학자에 의해 집필된 「수운잡방(需雲雜方)」을 비롯하여 1600년대의 조리서로는 광해군 시대의 팔도 지역음식을 기록한 허균(許筠)(1569-1618)의 「도문대작(屠門大嚼)」, 이수광(李睟光)의 「지봉유설(芝峰類說)」(1613년), 사대부가의 음식을 직접 담당했던 장계항이 쓴 「음식디미방」(1670년경)이 있다. 「음식디미방」과 유사한 시기에 하생원(河生員)이 쓴 「주방문(酒方文)」(1600년대 추정)과 지은이가 분명치 않은 「요록(要錄)」(1680년경), 「치생요람(治生要覽)」(1691년) 등이 있다. 지금까지 알려진 고조리서는 Lee (1985)에 의해 집성된 바 있다. 이렇게 조선시대에 음식조리서가 다수 집필된 배경은 예부터 우리 민족은 음식이 건강과 밀접하게 관련되어 있다고 생각해왔기 때문이다(Lee 2004). 즉, 올바른 재료를 선택하여 적절한 방식으로 재료를 조합하여 제대로 먹는 것이 건강을 지키고 장수로 가는 가장 믿음만한 방법이라는 뜻이다. 이런 식이적 가치관 때문에 조선시대 유학자들은 음식에 대한 문헌을 저술하게 되고, 가정 내의 여성들도 조리서를 저술하게 되었다.

*Corresponding author: Mi-Hye Kim, Department of Food and Nutrition, Hoseo University, 79 Hoseo-ro, Asan, Chungnam Korea
Tel: 82-41-540-9663 Fax: 82-41-548-0670 E-mail: kimmihye92@hoseo.edu

조선 중기 무렵의 안동지역에서 발견된 「수운잡방(需雲雜方)」과 표제가 「규근시의방」이나 본문 첫줄에 쓰여진 「음식디미방」으로 더욱 잘 알려져 있는 「음식디미방」은 조선 중기의 음식문화와 조리법 및 식품재료를 보여주는 중요한 저술이다. 그동안 여러 연구자(Kim & Han 2009)들에 의해 그 내용이 연구되었으나, 「수운잡방(需雲雜方)」의 경우, 처음 이 책을 번역한 Yoon(1998)의 저술만 존재하고, 최근에 Lee(2012)의 유교학적 입장에서 본 연구가 있을 뿐이다.

또한 「음식디미방」을 「규합총서」와의 비교를 한 연구들은(Kim 2004; Kim & Han 2009; Chung 2013) 다수 이루어져 왔으며, Lee et al. (2012)의 저서에서는 16, 17세기 집필된 조리 고문서를 토대로 음식에 대한 정신문화적 탐색이 이루어져 왔다. 하지만, 「음식디미방」과 「수운잡방(需雲雜方)」의 조리법 비교 연구는 거의 이루어지지 않았다. 따라서 이 두 조리서 비교 연구를 통해 조선 중기 조리법의 실마리를 풀어보고자 하였다.

본고에서 텍스트로 삼고 있는 「수운잡방(需雲雜方)」과 「음식디미방」은 16세기와 17세기의 약 100년의 시차를 두고 쓰인 책이다. 그런데 이 두 조리서는 100년의 시차를 두고 집필되었다는 점과 안동이라는 동일지역의 산물이라는 점을 제외하고는 비교문화적인 측면에서 본다면 상반된 입장을 가지고 있다. 첫째는 저자가 남성과 여성이라는 점으로 「수운잡방(需雲雜方)」의 저자는 유식한 남성 사대부였으며, 「음식디미방」은 존경 받는 정경부인으로 특히 72세라는 고령의 나이에 이 책을 저술하였다. 둘째는, 두 책의 저자들이 모두 한문에 능통하였지만 「수운잡방(需雲雜方)」은 한문으로, 「음식디미방」은 한글로 썼다는 점이다. 셋째는 남성유학자인 김유가 직접 요리를 하지 않았을 것이기 때문에 「수운잡방(需雲雜方)」은 조선시대 유학자들 문자생활의 일부로서 직접 체험하지 않은 요리법을 써 놓은 것이며 반면 「음식디미방」은 한 여성이 평생을 걸쳐 실천하였던 자신의 조리법을 직접 저술한 것이다.

이렇게 다른 성격을 가진 두 조리서의 조리법을 동시에 고찰해 보면 조선시대의 음식문화에 대한 다소 폭넓은 접근을 할 수 있을 것으로 생각된다. 그러나 「음식디미방」은 조선시대 안동이라는 지역의 조리법을 주로 담고 있고 「수운잡방(需雲雜方)」의 경우, 조리하지 않는 남성사대부가 집필하였기 때문에 이 두 조리서가 조선시대의 보편적인 조리법을 담고 있다고 보기는 어려운 제한점이 있다.

II. 연구내용 및 방법

본 연구에서는 「음식디미방」과 「수운잡방(需雲雜方)」에 수록된 음식의 조리법 비교를 위하여 주식류, 부식류, 음청류, 떡 및 한과류, 주류, 발효식품류(김치, 장, 초류), 조미료류와 저장조리법 및 기타로 분류하여 살펴보았다. 특히 부식류의 경우에는 일반적인 분류기준(Kim & Han 2009)에 따라 탕(국), 지짐이·찌개, 찜·조림·초, 채·나물·생채·무침, 누르미, 침채·지히, 회·편·젓갈, 적·선·전·볶음·구이, 포, 좌반(자반)으로 분류하였다. 하지만 두 조리서에서 명시된 음식명과 실제 조리법의 차이가 존재하는 부분의 경우에는 음식명에 근거하여 분류하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 주식류

두 조리서에 나타난 주식류의 비교는 <Table 1>에 제시하였다. 보통 우리들이 주식으로 간주하는 밥의 조리법은 두 조리서에 언급되어 있지 않다. 추측컨대 일상의 밥 종류는 조리법이 특별하다고 생각하지 않아 기록하지 않은 것으로 보인다. 「수운잡방(需雲雜方)」에는 ‘황탕’이라는 음식명이 나오는데 ‘노란색 물을 들여 황반을 지어놓고’라는 표현이 있다. 황반은 노란색 물을 들인 밥으로 하얀 쌀밥이나 잡곡밥 외에도 색깔을 중시한 밥 종류가 있었음을 알 수 있다. 그러나 두 조리서에는 구체적인 밥 조리법은 나오지 않았다. ‘황탕’은 갈빗살 완자 끓인 국물에 황반과 양념을 넣어 끓인 음식으로 오늘날 일품음식과 비슷하나 본 연구에서는 탕류로 분류하여 고찰 하였다.

다음으로 우리가 일상 주식으로 분류하고 있는 국수와 만두조리법이 나오는데 「수운잡방(需雲雜方)」의 경우, ‘肉糰(육면)’은 그 재료가 곡물이 아닌 고기로서 고기를 면과 같이 가늘게 썰어서 밀가루를 묻힌 다음 된장국에 넣어 끓인 것인데 이를 면(糰)이라고 부르고 있어 면의 범주에 넣었지만, 이를 주식류의 범주에 넣어야 할지는 확실하지 않다. 지금의 면(麵) 음식과는 사뭇 다른 형태로 다양한 면 음식이라고 추측할 뿐이다. 그리고 습면법은 하편에 실려 있는데 녹두가루를 재료로 하여 만드는 국수로 녹말가루를 뜨거운 물로 반죽하여 구멍 뚫린 바가지에 담아 솥의 끓는 물에 넣어 익히는 방법으로 냉면 국수를 뽑는 방법과 다소 유사해 보인다.

<Table 1> Staple foods of 「Suwoonjabbang」 and 「Eumsikdimibang」

Staple foods	Suwoonjabbang		Eumsikdimibang
	volume one	volume two	
Noodles	meat-noodles (肉糰)	how to boil noodles (濕法)	noodles(면), thin noodles(식면밥), eggs noodles(난면법)
Dumpling	-	-	making dumplings(만두법), sanghwabub(상화법), sugyoaebub(슈교법), making fish dumplings(어만도법), gray mullet dumplings(슈어만도), seongnyutang(석류탕)

반면 「음식디미방」에는 다양한 국수와 만두가 나오고 있다. 국수류의 경우, 면(면), 식면법(세면법), 난면법, 별착면법(별착면법) 등이 나온다. 면의 재료는 주로 메밀가루나 밀가루를 사용하고 녹두로부터 녹두전분을 내어서 그 재료로 쓰고 있다. 현대에는 주로 감자나 고구마전분 등을 많이 이용하지만, 녹두를 직접 갈아서 물에 걸러 가라앉혀서 만드는 녹말전분제조 과정의 복잡한 과정을 자세히 설명하고 이로부터 만든 국수를 이용하고 있다. 그런데 여기서 사용되는 장국이 다양한데 토장, 간장, 오미자국 그리고 깻국까지 사용하고 있다. 착면법은 녹두녹말로 만든 얇은 면을 오미자국에 얼음과 넣어 만드는 형태이다. 별착면법은 밀가루와 토장가루를 섞어 깻국이나 오미자국에 넣어 만드는 법이다. 그리고 난면법은 달걀을 넣어 국수를 만드는 방법이다.

다음으로 「수운잡방(需雲雜方)」에는 만두조리법이 없지만, 「음식디미방」에는 만두법(만두법), 상화법, 수교인법(수교에법), 어만도법(어만두법), 슈어만도(송어만두), 석류탕 등과 같은 만두법이 나온다. 먼저 만두법은 메밀가루를 재료로 한 것으로 속 재료로는 무와 꿩고기를 속으로 넣어 만든 것으로 삶아서 초간장에 찍어 먹는 형태이다. 반면 상화법은 재료를 밀가루로 하고 있으며 쌀로 죽을 쑤어 술을 넣어 부풀려서 만든다. 게다가 만두소의 재료로도 오이, 박, 석이버섯, 표고버섯, 참버섯을 사용하고 있으며 오늘날의 찜빵과 비슷하게 팔소도 같이 사용하고 이를 시루에 찌서 찜 만두의 형태로 만들고 있다. 수교에법도 밀가루를 재료로 오이와 버섯류로 속을 넣어 만들어 삶아 기름을 묻혀 초간장에 찍어 먹는다. 다음으로 어만두법은 생선만두라는 뜻인데 고기를 만두피로 사용하고 있으며, 이는 생선이라는 의미로 보이고 여기다 꿩고기와 버섯류로 소를 만들어 넣고 이에 녹말가루를 묻혀서 삶아낸다. 그러니까 만두피를 생선을 쓰고 있는 점이 특이하다. 특히 생선 중에서도 송어를 만두피로 사용한 슈어만두가 나온다. 이러한 어만두 형태는 조선시대 궁중음식의례(Joo 2012)에서도 발견되는데 어만두는 조선시대에 매우 보편적인 조리법이었다고 생각된다.

2. 부식류

두 조리서에 나타난 부식류의 조리법은 <Table 2>에 제시하였다. 현재 조리법의 분류에서는 국은 국물에 따라 맑은장국, 토장국, 고음국으로 분류하거나 온도에 따라서 더운국, 냉국으로 분류한다(Yoon & Cho 1993a). 그러나 두 조리서에는 이러한 구분이 거의 나타나지 않고 있다. 더욱이 국물이 있는 일반적인 음식인 찜개나 지짐이도 두 조리서에는 보이지 않는다. 두 조리서에는 탕이라는 이름만 등장 할 뿐 국이라는 명칭은 등장하지 않고 있다. 「수운잡방(需雲雜方)」의 탕이라는 이름의 음식은 6종류이지만 그 조리법을 살펴보면 국(탕)과 다른 음식이다.

「수운잡방(需雲雜方)」의 薯蕷湯法(서여탕법)은 기름진 고기를 밤톨 크기로 썰어 뜨거운 술에 참기름을 두르고 볶는

다. 여기에 엿물을 붓고 끓여 익히다가, 껍질을 벗겨 잘게 썬 마를 끓는 탕에 넣고 잠시 더 끓인 후 달걀을 깨어 넣는다고 하였다. 煎魚湯法(전어탕법)은 민물고기를 넣어 튀은 후, 끓인 장국물에 물고기 튀은 것을 넣고 다시 끓인다. 물고기를 장국물에 한소끔 끓여 또 계란을 풀어 넣어서 끓인 음식이다. 粉湯(분탕)은 기름진 고기를 초미처럼 썰고 황백을 물들인 녹두묵은 긴 국수처럼 썰어 놓고 또 생오이나 미나리 또는 도라지는 1치 정도 길이로 썰어서 녹두가루를 입혀 끓는 물에 데쳐 낸 후, 탕에 말아 먹는 것으로 나온다. 다음으로 三下湯(삼하탕)은 기름진 고기와 후추, 그리고 흰 파 잘게 썬 것을 된장 간 것에 고루 섞어 개암 크기의 완자를 만든 다음 여러 가지 잡미를 같이 하여 탕을 부어 먹는 조리법이다.

다음으로 黃湯(황탕)은 노랗게 물들인 밥을 지어 놓고, 갈빗살은 편으로 얇게 떠서 맹물에 끓인다. 이 고기로 완자를 만들고 녹두가루를 입혀 뜨거운 물에 끓여 낸다. 이를 황반과 갈빗살 완자에 양념을 섞어 탕에 넣고 끓여서 먹는다고 하였다. 三色魚兒湯(삼색어아탕)은 은어나 송어의 새끼를 구해 껍질을 벗기고, 녹두가루가 잘 묻게 칼자루로 고루 두드려서 녹두가루를 입혀 새알 같은 완자를 만들고 대하는 껍질을 벗겨 마리마다 두 쪽으로 갈라 편을 만들고, 삼색으로 물들인 녹두(묵)는 수병처럼 설어 함께 해서 탕을 부어 먹는다.

반면, 「음식디미방」에는 총 8종류의 탕 음식이 등장한다. 지금과는 다르게 밀가루를 풀어 맛과 농도를 조절하는 조리법이었다. 비린내 제거를 위해 매운맛과 향을 내는 조피나무 열매껍질을 같은 천초의 사용이 「음식디미방」의 전복탕, 해삼탕, 별탕에 있었는데 이는 이후에 고춧가루의 사용으로 대체되는 것으로 보인다. 「음식디미방」에서는 계란 음식은 난탕과 계란탕 두 가지로, 끓는 물이나 장국에 계란을 반숙하여 꺼내어 초를 치는 것이 특색이다.

찜 음식은 「수운잡방(需雲雜方)」에는 보이지 않고 「음식디미방」에는 9종류가 나온다. 찜류의 재료는 개와 닭 같은 육류, 붕어와 해삼 같은 어류 그리고 가지와 오이 같은 채소류가 고루 사용되고 있었다. 이의 조미료는 천초, 후추, 파는 사용되고 있었으나 마늘은 사용되지 않았다. 또한, 밀가루를 이용하는 조리법과 술이나 향아리를 이용하여 수증기로 증탕하는 법이 사용되었다. 특히 연계찜의 조리법은 연계뿔속에 된장, 기름, 자소잎, 파 등을 넣어 삶아 익히면서 국물에 죽순가루를 풀어 걸쭉하게 하는 조리법이었다. 개장의 경우는 현대의 순대조리법과 비슷한 것으로 개의 창자 속에 부재료를 넣어 증탕하는 찜내는 조리법이었다.

편으로는 「음식디미방」에 양숙편과 별미닭 대구편이 나오는데, 육류, 어류, 가금류가 재료로 고루 이용되었으며, 가금류와 대구의 콜라겐을 젤라틴화 하는 특성을 이용하여 만들었다. 그리고 나물류로 볼 수 있는 동아선의 경우는 동아를 간장에 절이는 방법을 이용하고 「음식디미방」의 잡채는 당면은 넣지 않고 여러 종류의 채소류를 사용한 조리법인데, 이후 당면이 만들어지면서 일제강점기 이후에 당면을 식재

<Table 2> Comparison of Staple foods in 「Suwoonjabbang」 and 「Eumsikdimibang」

	Suwoonjabbang		Eumsikdimibang
	volume one	volume two	
Soup	-	<i>seoyeotangbub</i> (薯湯法), <i>geoneotangbub</i> (煎魚湯法), <i>boontang</i> (粉湯), <i>samhatang</i> (三下湯), <i>hwangtang</i> (黃湯), <i>samsaekyoatang</i> (三色魚兒湯)	ox foot soup(족탕), <i>nantangbub</i> (난탕법), egg soup(계란탕법), terrapin soup(별탕), mugwort soup(숙탕), <i>suntang</i> (순탕), a short-necked clam soup(모시조개), manila clam soup(가막조개탕)
Steamed	-	-	dog meat soup(개장), steamed dog meat(개장찜), steamed young chicken(연계찜), <i>sujeunggye</i> (슈증계), steamed carp(붕어찜), steamed eggplant(가지찜), steamed cucumber(외찜), steamed sea cucumber(해삼찜)
Pyeon	-	-	<i>yangsukpyeon</i> (양숙편), chicken and cod <i>pyeon</i> (별미닭대구편)
Seon	-	-	a wax gourd <i>seon</i> (동화선)
Julienne	-	-	cod skin julienne(대구껍질치), cucumber julienne(외화채), <i>Japchae</i> (잡채), lotus root julienne(년근채), a white gourd-melon julienne(동화혼채)
Nurmi	-	-	cod skin <i>nurmi</i> (대구껍질 느름미), dog meat skewered <i>nurmi</i> (개장고지 느름미), dog meat soup <i>nurmi</i> (개장국 느름미), eggplant <i>nurmi</i> (가지 느름미), a white gourd-melon <i>nurmi</i> (동화 느름미), sea cucumber treating(해삼 다른 법)
Roasted	-	-	grilled chicken(뚝굽는법), grilled clams(대합), bear sole(웅장)
Stir-fry	-	-	beef intestines stir-fry(양 볶는법), pork stir-fry(가뎨육)
Skewered food	-	-	a wax gourd skewered(동화적)
Pancake (<i>Jeon</i>)	-	pullet <i>Jeon</i> (煎鷄兒法), <i>jeongwakbub</i> (煎薑法)	flower pancake(전화법), fish <i>jeon</i> (어전법), <i>beenjabub</i> (빈자법), <i>deodeokbub</i> (섭산법)
Raw	-	-	large clam raw(대합회)
Tofu	making tofu(取泡)	-	-
Salted dry fish	<i>deodeokjwaban</i> (山蔘佐飯)	-	-

료로 사용하기 시작하여 현재의 조리법으로 발전하였을 것이다. 「음식디미방」의 오이화채에서 맛의 부드러움을 위해서는 녹두전분을 사용하고 있으며 이후의 「규합총서(閩閩叢書)」와 「조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)」 등의 의 화채와 어체에 사용됨을 알 수 있었다(Kim & Han 2009). 음식에 시각적 효과를 높이기 위해 「음식디미방」에서는 맨드라미꽃과 머루물을 사용하고 있었다.

다음으로 선 음식은 동아선만이 「음식디미방」에 소개되어 있는데 이는 동아라는 식물을 이용한 음식이다. 동아를 간장 기름 국에 삶아 간장과 생강을 섞은 것에 담아 두는 것

인데, 동아절임과 매우 비슷하다. 「시의전서」에는 서리가 내린 후의 동아를 등글고 반듯하게 썰어서 기름에 볶아 겨자를 곁들여 먹는 것으로 되어있다(Lee HJ et al. ed. 「Sieujeonseo (시의전서)」 2004). 동아의 생김새는 마치 무등산 수박처럼 길쭉한 외의 일종인데, 지금은 일부에서만 재배하고 있다. 채소류에는 동아가 들어간 음식이 많다. 동아를 가지고 「음식디미방」에서는 동아선, 동화돈치(동아돈채), 동화적(동아적)이 있으며 이 시대의 적으로는 동화적(동아적)이 유일한 것으로 보인다. 동화적의 조리법을 살펴보면 굵고 살진 동아를 썰어 고기산적을 꿰듯이 꿰어, 설적을 꿰듯

이 하여 칼로 양쪽을 조금씩 베되 촘촘히 베다. 석쇠에 놓고 약한 불로 무르게 굽되 기름장을 발라서 굽고, 마늘이나 생강을 잘게 다져서 (동아를) 베어 벌린 사이에 다 스며들게 넣고, 초를 얹어 쓰라고 하였다.

개고기 조리법이 다양하게 나온다는 점이 「음식디미방」이 「수운잡방(需雲雜方)」과의 차이점이라고 할 수 있다. 개장, 개장고지느릅이, 개장스짐, 누른개 뺨는법, 개장 곳눈법과 같은 6개의 요리가 서술되어 있는 것을 살펴 볼 수 있는데 이는 17세기 조리법의 육류사용에서 개고기 비중이 높았음을 보여주는 대목이다. ‘개장’이 개의 창자에 소를 넣어 만든 일종의 순대를 가리키는 점이 특이하고, ‘개장고지느릅이’와 ‘개장국느릅이’도 「음식디미방」의 특이한 조리법이라 한다(Lee 1981). ‘개장고지느릅이’와 ‘개장국느릅이’의 두 조리법을 살펴보면 개고기의 조리법에 생강, 천초, 후추의 향신료를 식재료로 사용하여 조리를 하는 것을 살펴볼 수 있다. 개고기 특유의 냄새를 잡아내기 위해 사용한 것이 아닐까 짐작된다.

「음식디미방」에서는 육류, 해산물, 채소 등을 활용한 느낌이 많이 나오는데, 모두 일차적으로 재료를 지지거나 찌서 익힌 것에 걸쭉한 밀가루 즙을 끼얹는 조리법이다. 당시의 느낌이는 즙을 끼얹는 것이 일반적이었는데, 이는 현재 밀가루를 입혀서 지지는 누름적의 원형으로 여겨진다.

대구껍질 느낌미(대구껍질 느낌), 개장고지 느낌이(개장고지 누르미), 개장국느릅이(개장국 누르미), 가지 느낌이(가지 누르미), 동화 느낌미(동아 느낌미), 해삼 다루는 법 총 6가지의 종류들이 「음식디미방」에서 다루지고 있다. 구이 조리법으로는 총 4가지 항목의 조리법이 언급되어 있다. 그 종류로는 닭굽는법(닭 굽는 법), 대합(대합구이), 웅장(곰발바닥), 가테육(가제육)이며, 볶음으로는 양 볶는법(양 볶는 법)이 나오는데 ‘양’이 소의 밥통을 말하는 것인지 동물의 양을 말하는 것인지는 분명치 않다.

「음식디미방」에서는 동아를 주재료로 만든 음식이 많은데 동아적과 전화법(화전법), 어전법, 빈자법(빈자법), 섭산

습법(더덕법) 4가지의 전 조리법이 있다. 동아(Benincasa hispida Thunb)는 박과에 속하는 일년생 동굴성 초본으로 과실은 긴 타원형 또는 원형으로 호박과 비슷한 모양이다. 껍질은 열은 녹색이며 과육은 희고 두텁고 종자는 백색 혹은 황백색이다(Choi 2013). 어의(御醫) 전순의(全循義)가 일상적으로 쓰이는 음식치료법으로 간편한 처방을 모아 만든 「식료찬요(食療纂要)」에서 동아를 임의대로 먹으면(冬瓜 任意食之) 소갈이 치료(治渴)되고, 삼씨와 함께 동아죽을 만들어 먹으면 소변이 잘 나가지 않으면서 아픈 것(小便瀝痛)을 치료한다고 하였다(Kim JD ed. 「Sikyochanyo(食療纂要)」 2006).

3. 떡, 한과 및 음청류

떡, 한과 종류는 <Table 3>에 제시하였다. 「수운잡방(需雲雜方)」에는 떡류가 나오지 않고 한과류로는 東瓜正果(동아정과), 飴糖(엿만들기) 生薑正果(생강정과), 茶食法(다식법)가 나오고 음청류로 타락이 나온다. 「음식디미방」에는 증편법, 성이편법(석이편법) 등 총 5가지의 떡류 조리법과 약과법, 연약과법, 다식법, 잉도편법(앵두편법), 박산법, 등박겨(중박겨), 빙스과(빙사과), 강정법(강정법)과 같은 총 8가지의 한과법이 나온다. 그리고 토장법(독도나화), 착면법(오미자), 별착면법, 차면법, 식면법(오미자)의 총 5가지의 음청류 제조법이 나오고 있다.

먼저, 떡 종류부터 살펴보면 떡에 다양한 식재료를 사용하고 있음을 볼 수 있다. ‘증편법’이란 좋은 쌀에다 누룩을 빻은 술을 넣어 발효시킨 떡으로 이미 이 시대부터 현재의 증편과 유사한 떡을 만들어 먹고 있었다. 다음으로 최상의 별미떡이라고 명시된 ‘성이편법(석이편법)’은 백미, 찹쌀 그리고 석이버섯을 주재료로 조리하는 것으로 설명되어 있다. ‘잡과편법’은 찹쌀가루를 삶아 꿀에 꽃감과 밤 삶은 것, 대추, 잣 등 다양한 재료를 넣어 만든다. 그리고 밥설기떡은 밤과 찹쌀가루, 꿀물을 주재료로 한 떡이다. 특이하게 ‘인절미 굽는 법’이 기록되어 있는데, 현대인들에 많이 알려진 조리법

<Table 3> Comparison of rice cake, traditional Korean sweets and drinks in 「Suwoonjabbang」 and 「Eumsikdimibang」

	Suwoonjabbang		Eumsikdimibang
	Volume one	Volume two	
Rice cake	-	-	jeungpyeonbub(증편법), a manna lichen rice cake(성이편법), japgwapyeonbub(잡과편법), chestnut rice cake(밤설기법), roasted injeolmi(인절미 굽는 법), bindaetteok(빈자법)
Sweets and cookies	a wax gourd preserved in honey(東瓜正果), making yeot(飴糖)	ginger preserved in honey(生薑正果), Dasikbub(茶食法)	yakgwa(약과법), soft yakgwa(연약과법), tea confectionery(다식법), cherry pyeon(도편법), parksanbub(박산법), jungbaekki(등박겨), bing sagwa(빙스과), gangjeong(강정법), sunjeonggwa(순정과)
Drinks	milk porridge(駝駱)	-	tojangguk(토장법) nockdonahwa(녹도나화), mung beans noodles(착면법), flour noodles(별착면법), buckwheat noodles(차면법), semyenbub(식면법)

은 약한 불에 노릇노릇 구워먹는 방법이 가장 일반적이지만, 인절미 속에 엿을 한 치 길이만큼 꽃아 넣어 두고, 약한 불로 엿이 녹게 구워 아침으로 먹으라고 하고 있다. 다음으로 지금의 빈대떡의 유래로 볼 수 있는 ‘빈자법’이 나온다. 녹두를 누가 없도록 껍질을 벗기고 되게(물기 없이) 갈아, 잠기지 않을 정도로 기름을 부어 끓인 후 조금 떠놓고, 껍질 벗긴 팥을 꿀에 반죽하여 소를 넣어라. 고 하고 있어 팥소를 넣는 것이 특징이다.

다음으로 한과제조법을 살펴보자. ‘약과법(연약과법)’ 밀가루에 맑은 꿀, 참기름, 청주를 섞어 만들어 기름에 지져 만들어 지금과 비슷하며 ‘다식법’은 눈게 볶은 밀가루 한 말에 꿀 한 되, 참기름 여덟 홑을 섞어 만들어, 수키와 속에다가 흰 모래를 먼저 깔고 그 다음에 깨끗한 종이를 깔고 그 위에 다식을 벌여 놓고, 또 암키와로 덮어 약한 불을 (기왓장의) 아래위에 두어 익기를 기다려 만든다고 하였다. ‘잉도편법(앵두편법)’ 반쯤 익은 앵두를 씨를 발라내고 살짝 데쳐서 체에 걸러서 꿀과 한데 섞어서 굳어 엉기거든 썰어 쓰라고 하였다. 박산법은 박산 유밀과 만드는 법이라고도 하는데 찹쌀가루를 찢어서 좋은 청주로 반죽해서 찢 다음 대나무로 밀어 국수 싸듯이 밀어서 국수를 만들 때처럼 쌓고, 가루 자팔 날 알만 하게 썰어 말려서 들비에 지져 졸인 꿀을 묻혀 박고 (이것을) 썰어서 쓴다고 하였다. ‘등박겨(중배끼)’는 가루 한 말에 꿀 한 되, 기름 한 홑, 끓인 물 칠 홑을 합하여 미지근하게 하여 만들고 있다. ‘빙스과(빙사과)’는 찹쌀가루에 좋은 청주에 꿀을 타 절편 반죽만큼 하여 잠깐 두었다가, 밥보자기에 싸서 새옹술 뚜껑에 찌서 꺼내어 쳐서 만들기를 안반에 흥두께로 밀어 팔알만 하게 썰어, 알맞게 말려서 지져, 꿀에 엿을 조금 놓아 달여 졸이고 굳혀 쓴다고 하였다. ‘강정법(강정법)’은 깨끗하게 고른 찹쌀과 멥쌀가루, 청주 참기름, 깨를 넣어 만들고 있다. 그리고 순채를 넣어 만드는 순탕의 조리법에 보면 순채로 만드는 정과가 나온다

다음으로 「음식디미방」에는 다양한 음청류가 나오는데 이는 최근의 음청류와는 다소 차이를 보인다. ‘토장법 녹도나화’는 세면 가루로 만드는 것으로 토장국이나 오미자차를 이용하는 것이 특이하다. 또한 ‘착면법(오미자)’는 녹두 국수 만드는 법으로, 녹두로 전분가루를 만들어 두고 필요할 때 쓰는 방법을 아주 자세하게 설명하고 있다. 녹두전부 만드는 방법이 과학적이고 녹두 한 말이면 가루 세 되를 얻을 수 있다고 하였다. 만들어둔 녹두가루로 국수같이 만들어 찬 오미자국에 타서 먹는 방법을 소개하고 있다. ‘별착면법’은 밀가루를 깨끗이 쳐서, 토장가루와 반씩 섞어 물에 반죽하여 얇게 밀어 깻국이나 오미자국에 말아 먹는 방법이다. ‘차면법’은 고운 메밀가루를 국수같이 만들어 오미자 국에 잣으로 곱명한 것으로 여름 음식으로 좋다고 하였다.

다음으로 「수운잡방(需雲雜方)」에는 東瓜正果(동아정과), 飴糖(엿만들기) 生薑正果(생강정과), 茶食法(다식법)이 나온다. 먼저, 엿만들기를 살펴보면 중미(中米)와 가을 엿기름을

사용하여 만드는 것으로 나온다. 이를 술에 넣어 졸여서 만드는데 다 졸아지면 밀가루를 반 위에 펴고 그 위에 이것을 쏟아 놓고 굳어지기를 기다려서, 굳어지면 빗같이 희게 될 때까지 잡아당겨서 찢다고 하여 지금의 엿 만들기와 크게 다르지 않다.

동아정과는 동아를 적당한 크기의 조각으로 잘라 조개가루를 섞어 하룻밤 재우고 난 후, 깨끗이 씻어 회분을 없앤다. 여기에 청밀을 넣어 졸이다가 꿀이 싱거워지면 그것을 덜어내고 다시 전꿀을 넣어 졸인 다음, 후춧가루를 뿌려 항아리에 넣어 두면 오래되어도 새것과 같다고 하였다. 「수운잡방(需雲雜方)」 하편에 나오는 생강정과는 생강 껍질을 벗기고 얇게 저며서 꿀물에 오래 졸인 다음, 물을 걷어 내고 다시 전꿀을 부어 졸여서 저장해 두고 쓴다. 또 다식법의 조리법은 밀가루와 꿀, 참기름, 청주를 주 재료로 하여 고르게 섞어 안반 위에서 한 덩어리로 주물러 만든다. 이것을 작은 덩어리로 떼어 내어 여러 모양의 틀에 찍어 낸 후, 쟁개비 밑에 숯불을 피워 굽는다. 잠깐 있다가 뚜껑을 열어 보아, 그 빛깔이 담황색이고 말라 있으면 익은 것이니 내어서 쓰라고 나타나 있다.

그리고 「수운잡방(需雲雜方)」에는 특이하게도 타락이라는 것이 나오는데 유방이 좋은 암소로 하여금 송아지에게 젖을 빨려 유즙이 나오기 시작하면 유방을 씻고 유즙을 받는다. 맑을 때에는 1사발, 적을 때에는 반 사발 남짓한데, 체로 세 번 걸러서 죽을 끓인다. 끓여서 익힌 숙타락을 오지항아리에 담고 분타락 작은 잔 하나를 섞어 따뜻한 곳에 두고 두 겹에 덮어 둔다. 밤중에 나무꼬챙이로 찔러 보아 누런 물이 솟아나면 그 그릇을 시원한 곳에 둔다. 만약 분타락이 없으면 좋은 탁주를 중바리로 하나 넣어도 되고 분 타락을 넣을 때 좋은 초를 조금 같이 넣으면 더욱 좋다고 하였는데 이는 현재의 요구르트 제조법과 비슷하다.

4. 주류

「수운잡방(需雲雜方)」과 「음식디미방」에 나오는 술 제조법은 <Table 4> 에 제시하였다. 이에 의하면 수운잡방의 경우, 총 121가지의 조리법 중 59가지가 술 제조에 관한 항목이다. 「음식디미방」에도 총 52종의 술 제조법이 나온다. 조선시대에는 집집이 가양주를 담그고 이를 가지고 제사를 지내는 전통이 있었다고 하니 술 담그기는 빼 놓을 수 없는 집안의 중요한 음식행사의 하나였다. 조선의 술은 대개 탁주, 청주 그리고 소주로 나누어지며 청주에 약재를 넣어 담그는 약용주와 혹은 꽃 등을 첨가하여 만드는 가향주가 있었다. 「수운잡방(需雲雜方)」과 「음식디미방」에도 청주 빗기 방법으로 단양주, 이양주, 삼양주, 사양주까지의 방법으로 담은 형태가 있었고 여러 가지 약재와 꽃, 잎 등을 첨가하여 담그는 약용청주(가향주)가 나온다.

이를 살펴보면 덧술한 이양주가 가장 다채롭게 많고 증류한 소주 등이 나온다. 이렇게 두 조리서에 다양한 가양주가

<Table 4> Classification by method of brewing in 「Suwoonjabbang」 and 「Eumsikdimibang」

		Suwoonjabbang		Eumsikdimibang
		Volume one	Volume two	
	單釀酒	<i>samilju</i> (三日酒), <i>hailcheongju</i> (夏日淸酒), <i>haljeomju</i> else(又夏日粘酒), <i>haljeomju</i> else(又夏日粘酒), <i>ililju</i> (一日酒), <i>bogyeonggaju</i> (寶卿家酒), <i>iwaju</i> (梨花酒), <i>iwaju</i> else(又梨花酒)	-	<i>iwaju</i> (이화주)(4), <i>cheomgamcheongju</i> (참감청주), <i>hajeolsamilju</i> (하절 삼일주)(2), <i>ililju</i> (일일주), <i>hajeolju</i> (하절주), <i>sageupju</i> (사급주), <i>jeomgamju</i> (점감주), <i>buuiju</i> (부의주)
	Refined rice wine (include unrefined rice wine)	二釀酒 <i>saoju</i> (四午酒), <i>manjeonhyangju</i> (滿殿香酒), <i>childuju</i> (七斗酒), <i>gamhyangju</i> (甘香酒), <i>hailyakju</i> else(又夏日藥酒), <i>hailjeomju</i> (夏日粘酒), <i>nokpaju</i> (綠波酒), <i>baekwaju</i> (白花酒), <i>yuhaju</i> (流霞酒), <i>ohduju</i> (五斗酒), <i>jeonghyangju</i> (丁香酒), <i>sipilju</i> (十日酒), <i>dongyangju</i> (冬陽酒), <i>donghaju</i> (冬夏酒), <i>namgyeongju</i> (南京酒), <i>jinsangju</i> (進上酒), <i>sangsilju</i> (橡實酒), <i>hailyakju</i> (夏日藥酒)	<i>yeju</i> (醴酒), <i>hwanggeumju</i> (黃金酒), <i>gyeongjangju</i> (瓊漿酒), <i>hyangryobang</i> (香方), <i>sesinju</i> (細辛酒), <i>baekhwaju</i> (白花酒)	<i>gamhyangju</i> (감향주), <i>jukyeopju</i> (죽엽주), <i>yuhaju</i> (유하주), <i>hyangonju</i> (향온주), <i>sasiju</i> (사시주), <i>sogokju</i> (소곡주), <i>baekhwaju</i> (백화주), <i>dongyangju</i> (동양주), <i>jeolju</i> (절주), <i>baekhyangju</i> (백향주)(2), <i>namseongju</i> (남성주), <i>nokpaju</i> (녹파주), <i>chililju</i> (칠일주), <i>dugangju</i> (두강주), <i>byeolju</i> (별주), <i>haenghwachunju</i> (행화춘주), <i>jeomju</i> (점주), <i>hayangju</i> (하양주), <i>yaksanchun</i> (약산춘), <i>hwanggeumju</i> (황금주), <i>chililju</i> (칠일주), <i>hayangju</i> (하향주)
	三釀酒	<i>samhaeju</i> (三亥酒), <i>byeokhyangju</i> (碧香酒), <i>dugangju</i> (杜康酒), <i>sogokju</i> (小酒), <i>sogokju</i> else(小麴酒又法), <i>byeolju</i> (別酒), <i>byeokhyangju</i> else(又碧香酒)	<i>alhwangju</i> (鵝黃酒), <i>childuoseungju</i> (七斗五升酒), <i>oduoseungju</i> (五斗五升酒), <i>samoju</i> (三午酒), <i>samoju</i> else(一法三午酒)	<i>sunhyangjubub</i> (순향주법), <i>samhaeju</i> (삼해주)(4), <i>samoju</i> (삼오주)
	四釀酒	<i>samoju</i> (三午酒)	<i>dohwaju</i> (桃花酒)	<i>samoju</i> (삼오주)
Medicinal refined rice wine	<i>baekjaju</i> (栢子酒), <i>hodoju</i> (胡桃酒), <i>doinju</i> (桃仁酒), <i>baekchulju</i> (白朮酒)	<i>ojeongju</i> (五精酒), <i>songyeopju</i> (松葉酒), <i>wine</i> (葡萄酒), <i>aeju</i> (艾酒), <i>hwanggukhwaju</i> (黃菊花酒法), <i>geonjubub</i> (乾酒法), <i>jilhwangju</i> (地黃酒)	<i>cyajubub</i> (차주법), <i>songhwaju</i> (송화주), <i>gapju</i> (가피주)	
Honyangju	-	-	<i>gwahaju</i> (과하주)	
Soju	<i>jinmaeksoju</i> (眞麥燒酒)	-	<i>soju</i> (소주)(2), wheat <i>soju</i> (밀소주), glutinous rice <i>soju</i> (찹쌀소주)	
Yeast	making pear blossoms alcoholic drink yeast(梨花酒造麴法)	-	making yeast(주국방법), making pear blossoms alcoholic drink yeast(이화주 누룩법)	

등장하는 것의 원인으로는 그 당시 중국문화권에 있었으므로 중국으로부터 도입한 것도 있었으나 우리나라 나름대로 발전시킨 것도 있었기 때문이다. 또한 배불숭유의 종교적 사회적 이유로 차를 마시는 풍습이 쇠하고 의례나 유교 사상, 풍류를 즐기는 풍습도 영향을 주었다고 생각된다.

그 외에도 향약연구에 의한 치병이나 건강유지를 위해 약양주를 발달시켰을 것으로 생각하고 있다(Yoon SK ed. 「*Suwoonjabbang* (需雲雜方) 1998). 「수운잡방(需雲雜方)」약주에는 栢子酒(백자주), 胡桃酒(호도주), 桃仁酒(도인주), 白朮酒(백출주), 五精酒(오정주), 松葉酒(송엽주), 葡萄酒(포도주), 艾酒(애주), 黃菊花酒法(황국화주), 乾酒法(건주법), 地黃酒(지황주) 등이 있고, 「음식디미방」에는 차주법(약소주), 송화주, 오가피주 등이 기록되어 있다.

그리고 「수운잡방(需雲雜方)」에는 밀가루를 재료로 담은 眞麥燒酒(진맥소주)가 등장하고 있어 이미 원나라의 영향으로 소주가 이 지방에서 제조된 것으로 보인다. 그리고 「음식디미방」에도 소주의 종류로 소주(2), 밀소주, 찹쌀소주가 나온다. 특이한 점은 「증보산림경제」의 眞麥燒酒(진맥소주)는 밀을 찌서 만든 떡을 건조해 다시 가루로 만들어 누룩가루로 술을 빚는데 비하여(Rural development administration ed. 「*Jungbo Salrim Kyungjae* (增補山林經濟)」 2003) 「수운잡방(需雲雜方)」과 「음식디미방」에 기록된 眞麥燒酒(진맥소주)는 밀을 찌서 찜어 여기에 누룩을 넣고 술로 빚은 단양주를 증류한 소주인 것이 특징이다. 또한 「수운잡방(需雲雜方)」에는 또한 포도주를 빚는 방법이 나온다. “포도를 짓어 겨 놓은 다음 찹쌀 다섯 되로 죽을 섞어 독에 담아 두고 맑아지기를 기다렸다가 쓴다(蒲萄破碎用 米五升作粥待令 未五合入糴待用之可)”. 이것은 서구식인 포도주 빚기와는 근본적으로 다른 방법이다. 개항 후에 들어온 서구식 포도주 양조 방식에는 쌀을 익혀서 쓰지 않고 누룩을 효모로 하는 일도 드물다. 이제까지 우리는 포도주가 개항 후에 수입된 서구문화의 산물로만 알아왔다. 포도로 만드는 과일주인 서양의 와인과는 제조방법이 물론 다르지만 조선시대에 이미 곡물을 주재료로 한 포도주 제조법이 있었음을 알 수 있다.

5. 발효음식류

한국 음식의 특징 중의 하나는 발효음식이 발달한 것이다. 발효식품은 세계 대부분의 민족들이 보유하고 있지만, 한국은 김치와 장류와 같은 특징적인 발효음식을 보유하고 있다. 두 조리서에도 발효음식 만드는 법을 기록하고 있으며 이는 <Table 5>에 제시하였다. 우리나라의 전래 발효음식은 일반적으로 장류, 김치류, 식초류, 해류(젓갈, 식해류)로 나누어 볼 수 있다(Jang 1989a). 이의 분류에 따라 나누어 보면 「수운잡방(需雲雜方)」에는 「음식디미방」보다 더 많은 수의 발효음식이 등장하고 있다. 이는 김유가 그 당시의 중국 조리서인 「거가필용」의 영향을 받은 점과 1400년대에 이미 출판된 전순의가 쓴 「산가요록」의 영향을 받았을 가능

성이 있지만, 이는 확실하지는 않다. 두 조리서간의 발효음식들을 살펴보면 다음과 같은 점을 알 수 있다. 첫째는 장류 만드는 법이 「수운잡방(需雲雜方)」에는 있으나 「음식디미방」에는 없다는 점이다. 둘째는 김치 담그는 법을 「수운잡방(需雲雜方)」이 「음식디미방」보다 더 많이 기록하고 있다는 점이다.

「수운잡방(需雲雜方)」에는 다음과 같은 장제조법이 나오고 있다. 즉, 造汁(즙장만들기), 沈東瓜久藏法(침동아구장법), 造醬法(조장법), 又造醬法(또다른 조장법2), 又造醬法(또다른 조장법3), 靑根醬(청근장), 其火醬(기화장), 全豉(전시), 奉利君全豉方(봉리군전시방), 水醬法(수장법), 造麵法(조국법) 등이 소개되어 있다. 이렇게 장제조법이 다양한 이유로 조선시대의 고조리서의 기록들을 통해서도 알 수 있다. 실제로 장을 만드는 기록은 세조대의 어의인 전순의의 기록인 「산가요록」에 나오고 있으며 시(豉)와 매주(末醬)의 제조법을 밝혀주고 있고, 총 19종류의 장에 대한 기록이 나온다. 또한, 전순의가 쓴 「식료찬요」에서도 된장국물(豉汁)이 비위가 약하거나 기가 약하고 할 때에 사용하면 좋다는 기록이 나온다(Kim JD ed. 「*Sikyochanyo* (食療纂要)」 2006). 명종 9년(1554년) 「구황촬요」에도 장 제조법 8가지가 나오고 있다(Jang 1989a). 그리고 「동의보감」에도 심지장을 고치는 장실미방 두 가지와 약용으로 사용되는 일종의 콩 위주의 된장류인 함시방(鹹豉方)이 수록되어 있다. 조선시대 효종 6년(1655년)에 발간된 「사시찬요초」에도 다양한 장제조법이 나온다. 그 후의 「증보산림경제」에도 또한 다양한 장제조법이 소개되어 조선시대의 장 제조법은 약으로서의 의미가 있는 매우 중요한 일이었음을 알 수 있다(Lee et al. 1992). 따라서 조선시대 사대부였던 김유의 「수운잡방(需雲雜方)」에는 이러한 사회적 배경 하에서 장 만들기가 매우 중요하게 다루어진 것으로 보인다. 이에 비해 「음식디미방」에는 장을 이용한 조리법은 소개되어 있는데 비해 장제조법은 나타나지 않고 있다. 추측건대 조선시대에 장 담그기는 일상적인 행위여서 대부분의 여성들은 이 방법을 잘 알고 있다고 생각하여 굳이 기록으로 남길 필요가 없다고 생각했던 것으로 보인다. 이후 1800년대에 역시 여성이 기록한 「규합총서」에서도 일반적인 장보다는 魚肉醬(어육장), 靑太醬(청태장), 고추장, 청육장, 죽지이, 汁醬(즙장) 같은 비교적 특별한 별미장 만드는 법을 설명하고 있다.

다음으로 김치의 경우는 「수운잡방(需雲雜方)」과 「음식디미방」에는 김치가 등장하는데 조리법에서는 다소의 차이를 보인다. 조선시대 이후 김치제조법은 「고사촬요」, 「구황촬요」, 「사시찬요초」같은 구황서를 비롯해 「산림경제」, 「색경」, 「임원십육지」와 같은 실학의 영향을 받은 수많은 농서에도 등장한다(Jo 1994). 조선 초기 어의인 전순의가 지은 「산가요록」에는 특히 많은 김치 조리법이 등장한다. 채소와 술, 초지게미 등이나 밥을 혼합해 만든 고대 김치류 등 총 37종이 기록되고 있다. 그런데 「수운잡방(需雲雜方)」

<Table 5> Comparison of fermented foods' cookery in 「Suwoonjabbang」 and 「Eumsikdimibang」

Fermented foods	Suwoonjabbang		Eumsikdimibang
	Volume one	Volume two	
Kimchi group	<i>cheongyochimchaebub</i> (青郊沈菜法), <i>chimbaekchae</i> (沈白菜), <i>chimdongagujangbub</i> (沈東瓜久藏法), <i>torandaechimjo</i> (土卵莖沈造), radish <i>kimchi</i> (沈蘿蔔), green onion <i>kimchi</i> (沈菜), radish water <i>kimchi</i> (土邑沈菜)	<i>hyanggwajeo</i> (香瓜菹), winter mustard pickles(過冬芥菜沈法)	pheasant meat <i>kimchi</i> (싱치 탐치법), wild mustard pickles(산갓침치)
Salt greens	-	-	pheasant meat pickle(싱치즌지히), pheasant meat salt greens(싱치지히)
Storage and pickled vegetables	<i>gwajeo</i> (菹菹), <i>gwajeo else</i> (又菹菹), <i>sugwajeo</i> (水菹菹), <i>nogwajeo</i> (老菹菹), <i>chijeo</i> (雉菹), <i>napjojeo</i> (臘槽菹), <i>jeupjeo</i> (汁菹), <i>jeupjeo else</i> (汁菹又法)	-	making a wax gourd pickle (동아 담는 법), making bracken pickle(고사리 담는 법), storage eggplant(가지 간수하는 법), making garlic pickle(마늘 담는 법)
Salted seafood	fish- <i>sikhae</i> (魚食法)	-	making pickled king crabs(약게짓), making pickled rabs(게짓 돕는법), pickled herring(청어 념혀법), salted amberjack (방어 염장법)
Sauce group	making <i>jeupjang</i> (造汁), <i>jojangbub</i> (造醬法), <i>jojangbub else</i> (又造醬法), <i>jojangbub else</i> (又造醬法), <i>cheonggeunjang</i> (菁根醬), <i>gilhwajang</i> (其火醬), <i>jeonsi</i> (全), <i>bongligunjeonshibang</i> (奉利君全方), <i>sujangbub</i> (水醬法)	<i>jogokbub</i> (造法)	-
Vinegar group	making <i>gori</i> (作高里法), making <i>gori vinegar</i> (造高里醋法), four seasons vinegar(四節醋), <i>byeongjeongcho else</i> (又丙丁醋), a sweet flag(菖蒲醋) vinegar, a wooden tub vinegar(木桶醋)	-	making vinegar(초 돕는법), vinegar(초법), Japanese apricot vinegar(매즈초)

에는 소금을 사용하지 않는 무염침채법으로 순무를 깨끗이 씻어서 항아리에 담고 맑은 물을 가득 붓고, 3-4일 되어 흰 거품이 올라오면 다시 맑은 물을 더 붓고 익으면 먹는다고 하였다. 이 방법은 「음식디미방」의 산갓침채법에서 소금을 사용하지 않고 더운물로 담그는 법과 유사하다. 이외에도 「수운잡방(需雲雜方)」에서는 다음과 같은 다양한 김치 제조법이 등장하고 있다. 靑郊沈菜法(청고침채법), 沈白菜(침백채), 土卵莖沈造(토란대김치), 汁菹(즙저), 沈東瓜久藏法(침동아구장법), 菹菹(과저), 又菹菹(또 다른 과저), 水菹菹(수과저), 老菹菹(노과저), 雉菹(치저), 臘槽菹(납조저), 沈蘿蔔(무김치), 葱沈菜(파김치), 土邑沈菜(동치미), 汁菹又法(또 다른즙저), 香瓜菹(향과저), 過冬芥菜沈法(겨울 나는 갓김치) 등이다. 그 조리법역시 매우 구체적이며 자세하다.

반면 「음식디미방」에는 「수운잡방(需雲雜方)」에 비해 김치 숫자는 작지만 일반적인 김치 제조법이기보다는 별미 김치에 가까운 조리법이 등장하고 있다. 즉, 꿩김치, 꿩잔지, 꿩지히, 산갓침채, 동아 담는 법, 마늘 담는 법 등으로 이는 소금과 다양한 채소를 주로 사용했던 동시대 김치 제조법보다는 별미 김치를 소개한 것으로 생각되며 그 조리법도 자세하고 다양하다.

식초는 오래전부터 사용해온 조미료이며 동시에 전 세계의 공통된 발효식품이다. 동서양 간에 제조법에는 큰 차이가 없으나 식초원료에서 차이가 있다. 즉 동양에서는 곡물식초를 서양에서는 과일식초를 주로 사용한다는 점이다. 우리나라에서는 식초가 삼국시대 이전부터 만들어졌으리라고 추측하고 있다. 조선시대에 들어오면 「고사촬요」에 고문헌 중

최초의 양초법이 나온다. 같은 해에 구황서로 발간된 「구황촬요」에도 초 또는 고주(苦酒)가 구황식을 만드는 원료로 쓰였다고 밝히고 있다(Jang 1989b). 조선초기의 「산가요록」에는 진초(眞酢), 진맥초(眞麥酢: 걸보리초), 대맥초(大麥酢: 보리초), 창포초(菖蒲酢), 고리초(古里酢), 병정초(丙丁酢), 전자손초(傳子孫酢: 자손에게 전하는 초), 사절초(四節酢), 사시급초(四時急酢), 고리조법(古里造法), 의초법(醫酢法: 식초를 고치는 법) 등의 10여 가지의 초 종류가 나온다.

「수운잡방(需雲雜方)」에는 다음과 같은 식초조리법이 나온다. 作高里法(고리 만드는 법), 造高里醋法(고리초 만드는 법), 四節醋(사절초), 又丙丁醋(또 다른 병정초), 菖蒲醋(창포초), 木桶醋(목통초)이다. 「산가요록」과 「需雲雜方」을 살펴보면 고리 만드는 법과 고리초 만드는 법, 그리고 사절초 만드는 법이 비슷한 것을 알 수 있다. 특히 누룩과 고리를 이용하여 초를 만드는 법과 고리를 밀로써 미리 만들어 놓고 사용하는 방법이다. 누룩과 찹쌀로 만드는 사절초는 이름도 방법도 거의 비슷하고 재료에서 복숭아나무가지로 휘젓는 것도 동일하다. 이는 「수운잡방(需雲雜方)」을 쓴 김유가 이미 이전에 발간된 「산가요록」을 읽고 그 중의 일부를 차용한 것이라고도 볼 수 있다.

다음으로 「음식디미방」에는 초 담는법, 초법, 매자초의 세 가지 방법이 나온다. 이를 분류해 보면 초 담는 법은 쌀로 만드는 초제조법이며, 초법은 소맥 즉 밀로 만드는 방법이며 매자초는 과실초라고 볼 수 있다. 먼저, 초 담는 법을 살펴보면 밀을 써서 초제조용 누룩을 만들어 놓은 다음에 맬쌀로 밥을 짓고 여기에 소맥과 누룩, 정화수를 넣어 발효 관리하는 3단계로 설명하고 있다. 이때 쌀 1말에 소맥 3되가 들어가므로 쌀누룩으로 보인다. 이 쌀 식초의 담금 법은 전래의 양주원리를 계승한 곡주에서 유도된 곡물식초법이라고 할 수 있다. 다음으로 초법은 소맥누룩제법으로 볼 수 있다. 소맥누룩만을 이용하여 물에 담금한 그대로에서 만들고 있어 비교적 간단한 초법을 소개하고 있다. 마지막으로 독특한 매자초법이 소개되어 있다. 이 또한 새로운 초제조법으로 과실을 이용한 즉석초의 일종이다. 오매즙을 내서 엄초를 흡수시켜 말린 다음 가루를 내어 두었다가 식초대용으로 사용하는 방법으로 진보적인 방법이다. 전래의 곡물초가 아닌 원료 면에서 과실을 사용한 문헌상 최초의 과실초이며 합성초라고 볼 수 있다.

젓갈류의 해류(醃類)식품을 살펴보면 다음과 같다. 우리나라 최초의 해에 관한 기록으로 「산가요록」에는 7가지의 식해류가 등장하고 재료는 도라지, 죽순 등 식물성재료로부터 돼지껍질, 꿩, 닭, 각종 물고기 등으로 다양하여 조선 초기까지 동, 식물성 재료와 곡물과 소금을 첨가해 발효시키는 식해의 다양한 종류가 있었음을 알 수 있다. 반면, 「수운잡방(需雲雜方)」에는 어식해법(魚食醃法)만 나오는데 이는 천어를 이용한 어해법(魚醃法)으로 만드는 방법이 상당히 구체적이다. 실제로 도토리나무의 마른 잎을 사용하는 것이나 동

아를 함께 곁들이는 자세한 방법을 설명하고 있다.

한편, 「음식디미방」에 나오는 해(醃)조리법으로는 어류해(魚類醃)로 청어넘혀(청어젓갈), 갑각류해(甲殼類醃)인 게젓, 약게젓, 조류해(鳥類醃)인 참새(참새젓)가 나온다. 원재료의 종류는 적지만 어류, 갑각류, 조류의 다양한 품목범위를 포함하고 있다. 실제로 사대부가에서 일상적으로 먹던 해 조리법으로 추측된다. 더욱이 중요한 것은 해 조리법은 대부분 소금을 이용하고 있지만 약게젓은 지렁이라고 표현한 청장을 이용한 침장법을 사용하고 있어 소금대신 장을 이용한 침장법이 「음식디미방」에 처음 소개된다. 이후 1800년대의 「규합총서」에는 다양한 게젓 담는 법이 나오는데, 첫째, 술, 초로 게젓 담는 법, 둘째, 소금으로 담는 법, 셋째 장으로 담는 법이 나오는데 이 방법은 특이하게 소고기까지 넣어 담고 있다(Jung YW ed. 「Kyuhapchonsoe (閩閩叢書)」 1992).

6. 식품저장법

우리나라는 사계절이 뚜렷하고 음식재료 조달이 어려웠으므로 식재료를 저장해두고 사용하는 방법은 조선시대 때부터 중요한 조리법중의 하나였다. 두 조리서에는 효과적으로 식재료를 저장 조리하는 방법이 소개되어 있다<Table 6>. 「수운잡방(需雲雜方)」에는 생가지나 배를 저장하는 방법과 그리고 독특한 가지조리법이라고 할 수 있는 모점이법이 있으며 어육류저장법으로 전약법과 장육법이 나온다. 전약은 동물성 콜라겐을 이용한 게피나 정향 등의 약용재료를 넣어 굳힌 보양식으로 조선시대 왕실의 중요한 보양식이었다(Kim 2004). 그런데 「수운잡방(需雲雜方)」에도 등장하여 왕실과의 교류를 짐작하게 하고 있다. 다음으로 조리법에는 포함하기 어려운 기타 항목으로 채소재배법이 나오며 실제로 채소재배가 중요한 일이었던 것으로 보이며 조선중기의 중요한 작물로 생각되는 오이, 생강, 머위, 참외, 연근 심는 방법을 자세히 설명하고 있다.

「음식디미방」에는 식재료 갈무리가 얼마나 중요한지를 보여주는 채소간수법과 또 어육류의 갈무리법을 자세하게 설명하고 있다. 채소 저장법으로는 수박과 동아 간수하는 법과 동화 돕는법(동아 담는 법), 가지, 고사리 담는 법, 건강법, 복숭아 간수하는 법, 제철이 아니 나물로 비시 나물 쓰는 법을 설명하고 있다. 어육류저장법으로 고기 말리는 법, 고기 말리고 오래 두는 법, 해삼과 전복, 생포 간수 법, 연어알, 참새, 질긴 고기 삶는 법, 누런개 삶는 법, 해삼 다루는 법, 대합, 양숙, 쇠고기 삶는 법, 아제육, 개장 고는 법, 닭 굽는 법, 양 볶는 법 등을 기록하여 이 시대에도 귀한 식재료들을 보관하고 관리하는 방법을 설명하였다.

이와 같이 두 문헌 모두 당시 식재료 갈무리법이 중요하였음을 알 수 있으며 「수운잡방(需雲雜方)」에는 채소재배법이 소개되고 있고, 「음식디미방」에는 어육류 저장법이 자세하게 설명되어 있다.

<Table 6> Preserving foods' cookery and etc. in 「Suwoonjabbang」 and 「Eumsikdimibang」

	Suwoonjabbang		Eumsikdimibang
	Volume one	Volume two	
Preservation and storage of vegetables and fruits	storage of raw eggplant(藏生茄子), storage of pear(藏梨)	mojeomibub (毛伊法)	preservation of watermelon and a wax gourd(슈박 동화 가솟는 법), preservation of a wax gourd(동화 돕는법), preservation of eggplant(가디 간솟는법), preservation of bracken(고사리 돕는법), preservation of ginger(건강법), preservation of peach(복성 간솟는법), direction of vegetables out of season(비시늬물 쓰는법)
Fish meat group	-	boil herbal tonics down decoct(煎藥法), jangyukbub(肉法)	dry meat(고기 말노이는법), dry meat and preservation(고기 말로이고 오래 두는법), preservation of syengpo(생포 간솟는법), boiling tough meat(질긴 고기 뺌는법), boiling yellow dog(누런개 뺌는법), cooking sea cucumber(해삼 달흐는법), boiling beef(쇠고기 찜는법), meat of wild pig(야제육)
Vegetable culture	planting cucumber seed(邵平種瓜法), planting ginger(種), planting a bog rhubarb(種白菜), planting oriental melon seed(種眞瓜), planting lotus root(種蓮)	-	-

<Table 7> Comparison of seasoning's usage count in 「Suwoonjabbang」 and 「Eumsikdimibang」

	Suwoonjabbang	Eumsikdimibang
Sweet taste	honey(3), yeot(1)	honey(15), yeot(3), juebcheong(2)
Salty taste	salt(28), soysauce(11) juebjang(1), fermented soybean lump(4), soybean paste(3)	soysauce(43), soy sauce mixed with vinegar(8), salt(14), soybean paste(4), cheongukjang(1), salted shrimp(2),
Sour taste	vinegar(4)	vinegar(11)
Spicy	chinese pepper(3), ginger(7) akane(2), pepper(8), cinnamon(2), garlic(2), welson onion(5), mustard(1), clove buds(1)	ginger(18), pepper(26), akane(19), welson onion(19), mustard(3), garlic(4), cinnamon(1)
Be tasty	salted fish; fish-sikhaebub	salted fish:making pickled crabs, making pickled king crabs, pickled herring

7. 조미료 사용

앞서 두 고조리서의 조리법을 살펴 본 결과를 토대로 이러한 조리법 외에 추구한 맛이 무엇인지 알기 위하여 조미료의 사용횟수를 <Table 7>에 정리하였다.

맛의 종류는 단맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛, 매운맛의 오미와 감칠맛인 지미인데 쓴맛 조미료는 보이지 않아 삭제하였다. 그 결과, 단맛은 주로 꿀과 엿을 사용하였고, 「음식디미방」에서는 즈청을 사용하고 있었다. 짠맛을 위해서는 소금과 간장, 된장이 주로 사용되었으며 「음식디미방」에서는 새우젓과 청국장도 사용하고 있었다. 신맛은 다 초를 이용하고 있었다. 매운 맛을 내는 조미료로 산초, 생강, 천초, 후추, 겨자, 계피,

파, 마늘을 사용하고 있었으며, 생강이 마늘보다 사용빈도가 높았다. 「수운잡방(需雲雜方)」에서는 중국에서 수입한 것으로 생각되는 정향을 전약제조에 사용하고 있었다. 조선 중기 무렵이라 역시 고추의 사용은 보이지 않고 있다. 지미를 위해서는 어식해 즉 생선젓갈이 주로 사용되고 있었으며 「음식디미방」에서는 특이하게 국에 타는 것을 따로 만들어 두고 탕을 끓일 때에 이용한 것으로 보인다. 그리고 우리나라의 대표적인 조미료인 고추는 우리나라 문헌 중 「지봉유설」(1613)에 처음 소개되었는데, 「음식디미방」에는 고추에 대한 기록이 나오지 않고 있다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 고조리서를 통해 본 조선 시대의 조리법을 고찰하였다. 이를 위해 조선시대 고조리서를 텍스트로 선정하였는데 경상북도 안동지역에서 발견된 「수운잡방(需雲雜方)」과 「음식디미방」을 선택하였다. 이 두 고조리서가 집필된 조선 중기의 음식문화의 특징은 유교를 국교로 하면서 지금과 같은 한식의 발달이 이루어진 시기로 규정한다. 집필연대는 「수운잡방(需雲雜方)」이 1540년경으로 「음식디미방」이 1670년경으로 거의 1세기 이상의 차이를 두고 썼으며, 「수운잡방(需雲雜方)」이 김유라는 남성 사대부가 한문으로 기록한 고조리서라면, 「음식디미방」은 사대부가의 여성이 한글로 쓴 책이라는 점에서도 비교 대상이다. 이 두 고조리서에 나타난 조리법을 주식류, 부식류, 떡과 한과류, 주류, 발효식품류, 조미료류 및 저장조리법으로 나누어서 비교 고찰하여 본 결과는 다음과 같다.

첫째, 「수운잡방(需雲雜方)」에는 총 121가지의 음식 종류가, 상하권으로 나누어 나오는데 상편이 86항이고 하편이 35항으로 이루어져 있으며 두 부분의 저자가 다를 것으로 추측하고 있다. 반면 「음식디미방」에서는 총 146가지의 조리법이 작성되어 있는데, 「음식디미방」에서는 면병류, 어육류, 주류 및 초류로 분류하여 정리하였다. 「음식디미방」은 「수운잡방(需雲雜方)」과 달리 면병류편은 18개 항목, 어육류편은 74개 항목, 주류 및 초류편은 54개 항목으로 음식의 재료를 위주로 한 분류체계에 따라 정리되었다는 점이 두 고조리서의 차이점이자 비교의 첫 번째 항목이다.

둘째, 남자 사대부가가 기록한 「수운잡방(需雲雜方)」은 조리법의 표현이 간결하며, 발효음식조리법이 많이 나오고 맛에 지나치게 빠지는 것을 경계하고 있는 반면 「음식디미방」은 조리법이 상당히 상세하면서도 비교적 정확하고 다양한 조리법으로 작성된 점이 주목할 만하다.

셋째, 조리법을 살펴보면 주식류의 면류나 만두류에서는 「음식디미방」이 「수운잡방(需雲雜方)」에 비해서 다양한 국수류와 만두조리법을 설명하고 있다. 이는 부식류 조리법에서 마찬가지로 「수운잡방」의 부식류는 숫자도 적을 뿐 아니라 조리법도 간단하게 기술되어 있으나 「음식디미방」에서 반찬류인 부식류의 조리법이 상당히 자세하고 다양하게 소개되어 있고 실제 적용도 가능하다고 생각된다. 또한, 떡과 한과류 항목에서는 「음식디미방」이 「수운잡방(需雲雜方)」보다 훨씬 다양한 떡 및 한과류를 소개하고 있다. 그리고 발효식품조리법을 살펴보면 「수운잡방(需雲雜方)」이 「음식디미방」보다 더 많은 발효식품의 조리법을 소개하고 있다. 특히 장류의 경우 「음식디미방」에는 나오지 않고 있다. 김치류도 「수운잡방(需雲雜方)」에서 더 많이 기록하는데 이는 장 담그기나 김치 담그기는 일상적인 일이라 굳이 기록하지 않은 것으로 생각된다. 반면 주류에서는 두 조리서가 다루고 있는 술의 종류가 「수운잡방(需雲雜方)」에는 59

종, 「음식디미방」에는 52종이 소개되어 있어 「수운잡방(需雲雜方)」이 더 많으며 남성저자의 술에 대한 높은 관심을 볼 수 있다.

다음으로 두 고조리서에 등장하는 독특한 조리법을 고찰한 결과는 다음과 같다.

첫째, 「음식디미방」에는 육류나 채소에 밀가루즙을 끼얹는 누르미 조리법이 등장하고 있는데 이는 현재 사용되지 않는 조리법으로 앞으로 응용해 볼 만한 조리법이다. 그리고 다양한 면(면), 식면법(세면법), 착면법(착면법), 난면법과 같은 국수조리법이 나오는데 이는 국수를 좋아하는 현대인들에게 응용 가능한 요리라고 생각된다. 그리고 오이화채 같은 녹두 전분을 사용한 특별한 조리법이 나오고, 개를 이용한 요리가 많은 것도 특징이다. 특히 웅장(곰발바닥)요리도 등장하고 있어서 흥미로운데 조선시대 다양한 식재료가 사용되었음을 알 수 있다.

둘째, 「수운잡방(需雲雜方)」에는 특히 술 제조법이 많으며 포도와 곡물을 으깨어 담그는 포도주법이 특이하다. 또한, 발효음식조리법이 많이 나오는데 다양한 김치와 장류제조법을 볼 수 있다. 이는 현대에도 이용 가능하다고 생각된다. 육면 같은 특이한 조리법은 고기를 국수같이 가늘게 채 썰어서 끓인 음식으로 현대에는 거의 만들지 않는다. 그리고 야교로 굳혀 계피와 정향 같은 약재를 넣어 만드는 보양식인 전약도 나오고 있다. 특히 「수운잡방(需雲雜方)」에는 취포라고 하여 두부 만드는 법도 나오는데 이 방법은 녹두를 함께 사용하고 있다. 또한, 우유를 이용한 약간 발효시킨 타락이라는 음청류도 등장하고 있어서 흥미롭다. 이러한 고조리서에 대한 연구들을 통하여 이 두 조리서에 등장하는 현대에는 보기 어려운 독특한 조리법들을 활용한 조리방법들이 개발되어 더 많이 응용되고 발전될 수 있을 것으로 생각한다.

감사의 글

본 논문은 호서대학교 교수연구비 지원 사업(과제번호: 20130370)에 의해 이루어진 것이며 이에 감사드립니다.

References

- Choi YS. 2013. Health functional benefits of Korean cuisines and their foodstuffs covered in Korean Traditional Food 「Eumsikdimibang」. Master's degree thesis, Daegu Haany University, Korea, pp 14-18
- Chung HK. 2013. A Literature Review of Cooking Method in Jusiksiu compared with 「Eumsikdimibang」 and 「Gyuhapchongseo」. J. Korean Soc. Food Cult., 28(3):234-245
- 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 Cook. Sci., 23(5):731-748
- Clafin KW. 2013. Representations of Food Production and Consumption: Cookbooks as Historical Sources. in The handbook of Food Research. Broomsbury, London, pp 109-130
- Jang GH (張桂香). 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」. In: Bak DH editor. 2006. Glnurim Co., Seoul, Korea, pp 1-487
- Jang JH. 1989a. Study of Korean traditional fermented food history. Suhaksa, Seoul, Korea, pp 12-15
- Jang JH. 1989b. Study of Korean traditional fermented food history. Suhaksa, Seoul, Korea, pp 233-247
- Jeon SE (全循義). 「*Sangayorok* (山家錄)」. In: Rural development administration editor. 2004. Rural development administration, Korea
- Jeon SE (全循義). 「*Sikyochanyo* (食療纂要)」. In: Kim JD editor. 2006. Yesmin Co., Kyounggido, Korea, pp 157
- Joo YH. 2012. Royal cuisine and record of the Choseon Dynasty period. National archives and records service of the ministry of public administration and security. Daejeon, Korea pp 78-85
- Jo JS. 1994. Historical review of Kimchi. J. East Asian Soc Diet. Life, 4(2):93-108
- Kim HS. 2004. A comparative study on the changing pattern of fish and shellfish uses in 「*Eum-sik-di-mi-bang*」 and 「*Gyuhapchong-seo*」 in sight of the development of fishing technology. J. Korean Soc. Food Cult., 19(3):273-284
- Kim MH, You MN, Choi BY, An HS. 2003. The study of the uses of agricultural products in the *Kyuhap-Chongseo*. Korean J. Home Manag., 20(1):113-127
- Kim US, Han MJ. 2009. Original Articles: The Changes of Side Dishes in 「*Eumsikdimibang*」, 「*Gyuhapchongseo*」, 「*Chosunmusangsinsikyorijebub*」 according to the Current of the Time. J. Korean Soc. Food Cult., 24(4):375
- Kim Y (金緜). 「*Suwoonjabbang* (需雲雜方)」. In: Yoon SK editor. 1998. Sinkwang publication Co., Seoul, Korea, pp 155
- Lee HJ. 1981. A study on the chap. Food and wine in *Gwuhab ch'ongsur*. College of Education Hanyang University, 1(1):85-103
- Lee HJ. 2004. Korean food culture. Sinkwang publication, Seoul, Korea, pp 26
- Lee HJ, Jo SH, Chung NW, Kim HS, Yoo YR, Choi YJ, Kim EM, Bak SE, Won SI, Kim SY, Cha KH, Bak HN. 2004. Si Ei Jun Seo. Sinkwang publication, Seoul, Korea, pp 180
- Lee SI. 2012. Confucian hermits' poetic adventure and communication in the 16th century: focusing on the cultural politics of *Suwoon-Jabbang*. J. East. stud., 80:267-298
- Lee SI, Kim MY, Kim JD, Joo YH, Chung HK. 2012. Grace of classical scholar, taste of women's quaters. Gilhangari, Seoul, Korea, pp 343-420
- Lee SW. 1985. Cultural history of Korean food. Kyumoonsa, Seoul, pp 19-133
- Lee YK, Chun HJ, Lee HG. 1992. A bibliographical study on the Tojangguk in Korea. J. Korean Soc. Food Cult., 7(1):81-90
- Park OJ. 2000. The Literary Study on Pinghugak's (憑虛閣) *Kyuhapchonseo*. Soc. Korean Class. Woman Lit., 1(1):271-304
- Pinghugak Lee (憑虛閣 李氏). 「*Kyuhapchonseo* (閩閩叢書)」. In: Jung YW editor. 1992. Bojinjea Co., Kyounggido, Korea, pp 87
- Yoon SS, Cho HJ. 1993a. commentary food cooking method the Joseon Dynasty. J. Korean Soc. Food Cult., 8(1):79-84
- Yu JL (柳重臨). 「*Jungbo Salrim Kyungjae* (增補山林經濟)」. In: Rural development administration editor. 2003. Rural development administration, Korea
- Woo MO. 2012. The Cosmetic Culture Described in Korea Literature in the Late Choson Period. Doctoral degree thesis. Dong-A University, Korea, pp 1-126

Received June 9, 2014; revised October 14, 2014; revised December 26, 2014; revised February 2, 2015; revised February 4, 2015; accepted February 10, 2015