Korean J Food Cook Sci
Vol. 32, No. 6, pp. 800~810 (2016)

pISSN 2287-1780
eISSN 2287-1772
https://doi.org/10.9724/kfcs.2016.32.6.800

1600년대-1940년대 조리서에 등장한 화채류의 종류 및 조리법 특성

양지혜 · 송경희 · 장윤희 · 이영미†
명지대학교 식품영양학과

Culinary Characteristics of *Hwachae* in Korean Cookbooks Published in 1600-1940s

Jihye Yang · Kyunghee Song · Yunhee Chang · Youngmi Lee†
Department of Food and Nutrition, Myongji University, Gyeonggi 17058, Korea

Abstract

Purpose: This study aimed to characterize the recipes of *Hwachae* in Korean cookbooks published from the 1600's to 1940's. **Methods:** We conducted a content analysis of thirteen old cookbooks (*Eumsikdimibang, Jubangmun, Jeungbosallimgyeongje, Kyugonyoram, Imwonsibyukji, Gyuhapchongseo, Sieuijeonseo, Buinpilji, Chosunyorijebub, Chosunmusangsinsikyorijebub, Ganpyeonchosunyorijebub, Chosunyori, Chosunyoribub)*. We collected a total of 99 recipes of *Hwachae* and analyzed the ingredients used and characteristics of the recipes according to five groups of *Hwachae*: noodle type *Hwachae*, dumpling type *Hwachae*, fruit *Hwachae*, flower *Hwachae*, and the others. **Results:** The noodle type *Hwachae* included *Changmeyon*, *Smyeon*, *Nanmyeon*, and Waemyeon. Mung bean (81.0%) and Schisandra (95.2%) were mostly employed as solid ingredient and as beverage base, respectively. In the noodle type *Hwachae*, *Wonsobyeong* and *Sudan* belonged to the dumpling type *Hwachae*, in which mung bean (51.7%) was mostly used as solid ingredient and just water without any additive was used as the most popular beverage base (62.1%) unlike in other types of *Hwachae*. There were various types of fruit *Hwachae*, which used different fruits as solid ingredient such as pear, peach, cherry, strawberry, etc. Pears (44.4%) have been employed as the most popular ingredient and sweets such as honey and sugar have been used in all the fruit *Hwachae*. The flower *Hwachae* included *Hwamyeon*, *Sunchaehwachae*, *Jangmihwachae*, and *Bomhwachae*. In all the flower *Hwachae*, schizandra has been used as a beverage base. **Conclusion:** These findings provide basic information required for developing standard recipes of traditional *Hwachae*.

Key words: *Hwachae*, cookbook, ingredient, recipe

Ⅰ. 서 론

우리나라는 예로부터 기호와 건강을 동시에 충족할 수 있는 약이성 음료와 향미성 음료의 다양한 음료문화가 발달하였다. 전통 음청류는 종류, 형태, 조리법이 매우 다양하며(Shin MJ & Choi YJ 1998), 일상식, 절식, 제례, 연회식 등 우리 식생활에 깊이 뿌리내린 한국 고유의 음식이다(Lee SW 1981, Lee SW 1984, Kang IH 1989). 우리나라의 음청류는 식생활이 체계화되어 주식, 부식, 후식의 형태로 나누어짐에 따라 후식류로 발달하게 되었다(Lee CH & Kim SY 1991). 신라와 고려시대에는 불교의 번성과 함께 차(茶)문화가 발달하였는데, 조선시대에 와서는 억불정책에 따라 불교의 쇠퇴와 함께 차문화가 쇠퇴되었고 차 대신에 화채, 밀수, 식혜, 수정과 등의 음청류가 발달하게 되었다(Lee SW 1985, Yoon SS 1987). 현대에 이르러서는 우리 식생활 중 음료가 차지하는 비율이 증가하면서 음료시장이 확대되고 다양한 음료개발이 이루어져왔다. 특히 전통적으로 가정에서 제조하여 마셔왔던 식혜나 수정과 등 우리의 전통음료가 산업화되어 우리 전통음료의 편의화 및 대중화에 기여하였다(Han U 1996, Seo JS 2005).

그동안 한국 전통 음청류와 관련된 선행연구는 크게

†Corresponding author: Youngmi Lee, Department of Food and Nutrition, Myongji University 116, Myongji-ro, Cheoin-gu, Yongin-si, Gyeonggi 17058, Korea
ORCID: http://orcid.org/0000-0001-9965-0748
Tel: +82-31-324-1691, Fax: +82-31-335-7248, E-mail: zeromi@mju.ac.kr

http://www.ekfcs.org
© 2016 Korean Society of Food and Cookery Science
This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Non-Commercial License (http://creative-commons.org/licenses/by-nc/3.0/) which permits unrestricted non-commercial use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

문헌적 분석연구와 조리과학 및 실험적 연구를 중심으로 이루어져왔다. 문헌적 분석연구 중에는 삼국시대부터 조선시대까지 음청류의 역사적 흐름을 고찰하고 고문헌에 등장한 음청류를 제조방법에 따라 분류하여 고찰한 연구(Sohn KH 1996)와 음청류를 원재료나 제조방법에 따라 분류하고 가공조리 상 나타나는 특징에 따라 구분하여 분석한 연구가 있었다(Han U 1996). 그밖에『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)』에 수록된 음청류를 유형별로 나누어 분석·고찰한 연구(Lee KJ 2000), 전통 음청류의 종류와 제조방법 등을 정의한 연구가 있었으며(Lee CH & Kim SY 1991, Lee HJ 등 2004), 전통 과일 음청류의 분류와 범주를 정의하고 분석하여 조리법의 표준화를 제시한 연구(Lee HJ 등 2005a, 2005b) 등이 이루어졌다. 특정 음청류에 대한 문헌적 연구로는 제호탕을 분석한 연구(Ji MS & Kim JG 2008), 화채 등 오미자즙을 기본으로 한 음청류를 고찰한 연구(Lee JS 1993), 수정과의 조리과정을 비교분석한 연구(Choi NS 2015) 등이 진행되었다.

전통 음청류에 관한 조리과학 및 실험적 연구로는 오미갈수의 전통적 조리법을 정리한 후 실험을 통해 오미갈수 원액의 최적비율과 표준 조리법을 분석한 연구(Han ES & Rho SN 2008, Han ES 2013)가 있었다. 그밖에도 조선시대 고조리서를 바탕으로 전통 포도차의 제조방법을 재현한 연구(Lim GY 등 2010),『임원십육지(林園十六志)』에 기술된 제조법을 바탕으로 발효 음청류의 일종인 계장을 제조하여 기호도가 우수한 발효조건을 분석한 연구(Jung JK 등 2015), 오미자의 농도 등에 따른 보리수단의 기호도를 조사한 연구(Ko YA 등 2012) 등이 있었다.

그동안 오미자즙, 보리수단 등 특정 화채류에 대한 연구는 부분적으로 이루어졌으나 현대인에게도 익숙한 음청류인 화채류를 통합적으로 고찰한 연구는 매우 미흡하였다. 따라서 본 연구에서는 대표적인 전통 음청류인 화채류의 종류와 조리법의 특성을 파악하고자 하였다. 이를 위하여 1600년대부터 1940년대까지의 한국 조리서 총 13권에 수록된 화채류의 조리법을 수집한 후, 화채류의 유형별로 사용된 재료의 종류와 조리법 특징을 분석하고 조리서별, 시대별 차이점과 변화 양상을 고찰하여 전통 화채류의 메뉴개발에 활용 가능한 기초자료를 제공하고자 하였다.

Ⅱ. 연구방법

1. 연구대상 문헌

본 연구는 1600년대-1940년대 한국 고조리서 및 근대 조리서의 원문 및 한글 번역본을 토대로 하여 각 문헌에 수록된 화채류의 종류와 조리법을 분석하였다. 이를 위하여 한국 최초의 조리서인『산가요록(山家要錄)』이 발간된 1400년대부터 1800년대까지의 고조리서 11권과 1900년대부터 1940년대까지의 근대 조리서 7권, 총 18권을 연구대상 문헌으로 선정하였다. 그리고 18권의 문헌 중 화채류가 등장하지 않은 5권의 조리서(『산가요록(山家要錄)』,『수운잡방(需雲雜方)』,『요록(要錄)』,『소문사설(謏聞事說)』,『신영양요리법(新營養料理法)』)를 제외한 총 13권을 연구대상 문헌으로 최종 선정하였다(Table 1).

2. 연구내용 및 방법

연구대상 조리서 총 13권에 등장한 모든 화채류에 대한 조리법을 수집하였다. 이때 화채류는 선행연구를 참고하여 '오미자물, 꿀물, 설탕물, 과즙 등에 과일, 꽃잎 등의 건지를 넣은 음료(Lee CH & Kim SY 1991), 떡 등의 재료를 꿀물에 타거나 띄워서 마시는 음료(Lee HJ 등 2004)

Table 1. Literature lists of Korean traditional cook books published during 1600-1940s

Publication date		Literature	Author
1600s	1670s	*Eumsikdimibang*	Mrs. Jeong Andong Jang Clan
	Late 1600s	*Jubangmun*	Unknown
1700s	1766	*Jeungbosallimgyeongje*	Yoo Junglim
1800s	1800s	*Kyugonyoram*	Unknown
	1800s	*Imwonsibyukji*	Seo Yugu
	1809	*Gyuhapchongseo*	Bingheogak Yi
	Late 1800s	*Sieuijeonseo*	Unknown
1900s	1915	*Buinpilji*	Bingheogak Yi
	1917	*Chosunyorijebub*	Bang Sinyeong
	1924	*Chosunmusangsinsikyorijebub*	Lee Yonggi
	1934	*Ganpyeonchosunyorijebub*	Lee Sukman
	1940	*Chosunyori*	Sohn Junggyu
	1943	*Chosunyoribub*	Jo Jaho

또는 과일이나 채소를 갈아 그대로 마시거나 설탕, 꿀, 천연탄산수 등을 섞은 음료(Han U 1996)'로 정의하였다. 따라서 '-화채', '-면(음청류에 해당하는 경우만 포함)', '-수단', '-숙', '-선', '원소병', '향설고'의 명칭이 붙은 음료의 조리법을 선별하여 총 99개의 화채류를 분석하였다.

연구대상 조리서에 수록된 화채류의 종류 및 명칭 변화를 알아보기 위해, 화채류를 재료와 조리법의 특징에 따라 국수형화채(길게 면처럼 건지를 만들어 넣은 화채), 수단형화채(작고 동그란 알갱이 형태의 건지를 넣은 화채), 과일화채(과일을 건지로 넣은 화채), 꽃화채(꽃잎이나 얇게 썬 채소를 건지로 넣은 화채), 기타의 5가지 유형으로 분류한 후 사용된 명칭을 조리서별로 분석하고 변화를 살펴보았다. 이때 『규곤요람(閨壼要覽)』의 '봄화채'의 경우 국수형화채와 꽃화채의 성격을 모두 띠고 있었으며, 본 연구에서는 꽃화채로 분류하였다. 또 『조선요리법』의 '화면'의 경우 두 가지 조리법이 있어 각각 국수형화채와 꽃화채로 분류하였다. 화채류에 사용된 재료의 특성을 분석하기 위해 사용된 재료를 건지와 음료베이스, 감미료(음료베이스에 직접 사용된 감미료), 고명으로 분류하여 정리한 후 화채류의 유형별, 시대별로 분석하였다.

3. 분석방법

조사 자료는 Excel(2010, Microsoft, Washington D.C., USA)과 SPSS Statistics(ver. 21.0, IBM Corp., Armonk, NY, USA)를 이용하여 분석하였다. 분석 결과는 빈도와 백분율로 나타내었다.

Ⅲ. 결과 및 고찰

1. 화채류의 종류 및 명칭

연구대상 조리서에 수록된 화채류의 종류 및 명칭 변화를 살펴본 결과는 Table 2와 같다. 화채류는 재료와 조리법의 특징에 따라 5가지 유형(국수형화채, 수단형화채, 과일화채, 꽃화채, 기타)으로 분류하였다.

길게 면처럼 건지를 만들어 넣은 화채인 국수형화채는 총 21개였으며, '창면', '세면', '난면', '왜면'이 있었다. '창면'은 녹말반죽을 얇게 익혀 썰어 건지를 만들고, '세면'은 녹말반죽을 구멍을 낸 바가지에 넣고 구멍 사이로 빠지는 반죽을 익혀 오미자즙이나 꿀물에 건지로 넣어 먹는 음료였다. '난면'과 '왜면'은 묽은 반죽이 아닌 단단한 반죽을 얇게 밀어 채를 썰어 끓는 물에 익힌 후 오미자즙에 넣어 먹는 화채류였다. 하지만 '난면'은 밀가루와 달걀을, '왜면'은 밀가루와 메밀가루를 사용한다는 점에서 차이가 있었다.

국수형화채 중에는 10권의 조리서에 등장한 '창면'이 가장 많았으며, 창면은 1600년대부터 1900년대까지 지속적으로 등장하였다. 창면은 '창면' 외에도 '챡면', '책면', '화채국' 등의 명칭으로 수록되어 있었다. 1400년대 조리서인 『산가요록(山家要錄)』에도 '창면'이라는 이름의 음식이 수록되어 있으나, 이는 맑은 장국에 꿩이나 닭고기를 섞어 넣고 면을 넣어 끓여 먹는 조리법으로 음청류가 아닌 국수의 한 종류였다(Jeon Sunui (全循義) 2007). '세면'은 6권의 조리서에 수록되어 있었다. 1400년대 조리서인 『산가요록(山家要錄)』에도 '細麪(세면)'이 등장하나 이는 국수를 장국에 넣어 먹는 것으로 화채류가 아닌 국수의 성격이 더 강했다. 이후 세면은 창면과 마찬가지로 오미자즙에 국수를 넣은 음청류로 변화하여 1600년대부터 1900년대까지 기록되었다(Jeon Sunui (全循義) 2007). 난면은 『규합총서(閨閤叢書)』와 『시의전서(是議全書)』에 동일한 명칭인 '난면'으로 각각 한 번 등장하였다. '왜면'은 『음식디미방(飮食知味方)』의 '챠면'과 『규합총서(閨閤叢書)』의 '왜면'으로 2권의 조리서에서 각각 한 번씩 등장하였으며, 재료와 조리법이 동일하였으나 전혀 다른 명칭으로 기록되어 있었다.

작고 동그란 알갱이 형태의 건지를 넣은 수단형화채는 총 29개였으며, '원소병', '수단', '보리수단', '녹도나화', '서면', '석류분'이 있었다. '원소병'은 찹쌀반죽에 속 재료를 넣어 둥글게 빚어 익힌 떡을 꿀물에 넣어 만들었으며, '수단'은 떡을 작게 잘라 건지로 넣어 먹는 음료였다. 녹도나화는 세면가루(밀가루+녹말가루) 반죽을 중탕하여 익혀 작게 썰어 오미자즙에 건지로 넣은 화채류이고, '보리수단'과 '서면'은 각각 삶은 보리와 기장을 오미자즙에 넣어 만들었다. '석류분'은 연근을 찧어 매실즙와 연지(臙脂), 녹두가루와 반죽해 빚어 삶아 오미자즙에 넣은 음료로, 알갱이 모양이 석류같다 하여 붙여진 이름이다(Seo Yugu (徐有榘) 2007).

수단형화채에는 원소병이 7권의 조리서에 등장하여 가장 많았으며, 1800년대 이후부터 등장하기 시작하였다. 원소병은 '원소병' 외에도 '원수봉', 한자 표기로는 '元宵餠(원소병)'과 '袁紹餠(원소병)'으로 다르게 기록되었다. '원소(元宵)'란 '정월 보름날 밤'이라는 뜻으로 설날에 해먹는 절식의 뜻이 담겨 있으며, 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에서는 '옛날 중국의 삼국 시대에 원소(袁紹)가 만들어 먹던 떡이라고 해서 원소병(袁紹餠)이라는 이름이 붙여졌다'고 기록되어 있다. 연구대상 문헌에는 없었으나 '원소병'은 또 다른 한자어인 '圓小餠(원소병)'으로도 불리는데, 이는 작고 동그란 떡이라 하여 붙여진 이름이다(Jung JH 등 2003). '수단'은 7권의 조리서에 등장하였으며, '水團(수단)', '슈단', '흰떡수단', '떡수단' 등의 명칭으로 기록되었다. 보리수단은 6권의 조리서에 기록되었으며, 명칭은 모두 '보리수단'으로 동일하였다. 한편, 『임원십육지(林園十六志)』에 수록되어 있는

Table 2. Beverage name according to the type of *Hwachae*

Type of *Hwachae*	Name	*Eumsik-dimibang* (n=5)	*Jubang-mun* (n=2)	*Jeungbosallim gyeongje* (n=2)	*Kyugon-yoram* (n=2)	*Imwon-sibyukji* (n=8)	*Gyuhap-chongseo* (n=6)	*Sieuijeonseo* (n=13)	*Buinpilji* (n=3)	*Chosun-yorijebub* (n=9)	*Chosunmusang-sinsikyorijebub* (n=14)	*Ganpyeon-chosun-yorijebub* (n=11)	*Chosunyori* (n=11)	*Chosunyoribub* (n=13)
Noodle type *Hwachae*	*Changmyeon*	*Tyakmyeon Byeolch-yakmyeon*	*Tojyang: chyakmyeon*	*Changmyeon*		*Changmyeon*		*Changmyeon*	*Hwachaeguk*	*Chaekmyeon*	*Changmyeon*	*Chaekmyeon*		*Hwamyeon2*
	Semyeon	*Suimyeon*	*Suimyeon*	*Samyeon*		*Samyeon*		*Simyeon*			*Samyeon*			
	Nanmyeon						*Nanmyeon*	*Nanmyeon*						
	Waemyeon	*Chyamyeon*					*Waemyeon*							
Dumpling type *Hwachae*	*Wonsobyeong*					*Wonsobyeong*	*Wonsyobyeong1 Wonsyobyeong2*		*Wonsobyeong*	*Wonsobyeong*	*Wonsobyeong1 Wonsobyeong2*	*Wonsobyeong Wonsubong*		*Wonsobyeong*
	Sudan					*Sudan Sudan*		*Syudan*		*Sudan*	*Sudan1 Sudan2*	*Syudan*	*Huintteoksudan1 Huintteoksudan2*	*Tteoksudan*
	Borisudan							*Borisyudan*		*Borisudan*	*Borisudan*	*Borisudan*	*Borisudan*	*Borisudan*
	Nokdonahwa	*Nokdonahwa*												
	Seomyeon					*Seomyeon*								
	Seokryubun					*Seokryubun*								
Fruit *Hwachae*	*Baesuk*				*Baesuk*			*Baesuk*		*Baesuk*	*Baesuk*	*Baeksuk1 Baeksuk2*		*Baesuk*
	Boksunga-hwachae							*Boksungahwachae*		*Boksonga-hwachae*	*Boksahwachae*	*Boksyonga-hwachae*	*Boksungahwachae*	*Boksungahwachae*
	Hyangseolgo						*Hyangseolgo*		*Hyangseolgo*	*Hyangseolgo*	*Hyangseolgo*	*Hyangseolgo*		
	Aengduhwachae							*Aengdohwachae*		*Aengdohwachae*	*Aengdohwachae*	*Aengdusyeon*	*Aengduhwachae*	*Aengduhwachae*
	Baehwachae							*Baehwachae*		*Baehwachae*	*Baehwachae*	*Baehwachae*		
	Aengdusuk										*Aengdosuk*			
	Bokbunja-hwachae							*Bokbunjahwachae*						*Bokgeunjahwachae*
	Gyulhwachae												*Gyulhwachae*	*Yeoreummilgam-hwachae*
	Ttalgihwachae												*Ttalgihwachae*	*Ttalgihwachae*
	Subakhwachae													*Subakhwachae*
Flower *Hwachae*	*Hwamyeon*					*Hwamyeon*	*Hwamyeon*	*Dyugyeonhwachae*			*Dugyeonhwachae*		*Jindallaehwachae*	*Hwamyeon1*
	Sunchaehwachae							*Syunchaehwachae*					*Sunchaehwachae*	*Sunchae*
	Jangmihwachae							*Jangmihwachae*					*Norangjangmi-hwachae*	
	Bomhwachae				*Bom-hwachae*									
Other	*Omijajip*												*Omijajip*	

‘黍麵(서면)’의 경우 명칭에 ‘면’이 포함되어 있으나, 사용된 건지는 길쭉한 면이 아닌 수단형의 화채였다.

수단형화채는 단오절에 서로 주고받던 음식이었는데, 조선중엽부터 유월 유두날로 옮겨져 주로 여름철에 먹었으며, 계절에 따라 초여름에는 햇보리에 녹말을 씌워 삶은 보리수단, 여름철에는 흰떡을 빚어 잘라서 만든 떡수단, 겨울철에는 찹쌀가루에 색반죽으로 만든 원소병을 즐겨 먹었다(Lee HJ 등 2004).

과일을 건지로 넣은 과일화채는 총 36개였으며, ‘배숙’, ‘복숭아화채’, ‘향설고’, ‘앵두화채’, ‘배화채’, ‘앵두숙’, ‘복분자화채’, ‘귤화채’, ‘딸기화채’, ‘수박화채’가 있었다. ‘배숙’과 ‘향설고’는 배에 후추를 박아 꿀물에 삶아 먹는 음료이고, ‘복숭아화채’, ‘앵두화채’, ‘배화채’, ‘복분자화채’, ‘귤화채’, ‘딸기화채’, ‘수박화채’는 각각의 건지재료를 설탕이나 꿀에 재워두었다가 꿀물 또는 오미자즙에 넣어 먹는 화채였으며, ‘앵두숙’은 앵두를 삶아 꿀을 넣어 만드는 음료였다. ‘숙(熟)’은 배, 모과, 살구, 복숭아, 앵두 등의 과일 껍질을 벗긴 후에 크게 썰거나 통으로 하여 통후추를 박아 꿀물에 끓여 식힌 음료를 말하며, 만든 과일의 이름 뒤에 붙여 배숙, 앵두숙 등으로 부른다(Doosan Corporation 2016).

과일화채 중 배숙은 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)』의 ‘백숙’을 제외한 5권의 조리서에서 ‘배숙’으로 동일하게 수록되었다. 배숙은 배, 후추, 생강, 꿀 등을 같이 끓여 먹는 음료라는 점에서 향설고와 조리법이 흡사하다. 그러나 배숙은 배를 조각내어 후추를 박고 생강, 꿀 등을 물에 넣어 같이 끓여 만들고, 향설고는 배를 조각내지 않고 후추를 박아 통으로 생강, 꿀 등을 물에 넣어 끓이고 오미자즙을 첨가하여 만든다는 점에서 차이가 있다. 한편, 복숭아화채는 ‘복숭아화채’, ‘복숑아화채’, ‘복사화채’의 명칭으로 등장하였으며, 앵두화채는 ‘앵두화채’와 함께 ‘앵도화채’, ‘앵두션’의 명칭으로도 기록되었다. 배화채는 총 4권의 조리서에 등장하였으며, 이중 2권의 조리서(『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』, 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)』)에서 얇게 저민 배를 꿀과 함께 오미자즙에 절여 색을 내는 점이 특징적이었다.

꽃잎이나 얇게 썬 채소를 건지로 넣은 꽃화채는 총 12개였으며, ‘화면(진달래화채)’, ‘순채화채’, ‘장미화채’, ‘봄화채’가 있었다. ‘화면’은 진달래, ‘순채화채’는 순채, ‘장미화채’는 노랑장미를 건지의 재료로 사용하여 녹말 옷을 입혀 데치고, 찬물에 식혀 오미자즙이나 물에 꿀 또는 설탕을 넣어 만들었고, ‘봄화채’는 진달래 외에도 녹말국수가 들어간 음료로 국수형화채와 꽃화채의 중간 형태에 속하는 화채류였다. 꽃화채 중 ‘화면’은 6권의 조리서에 수록되었으며, ‘화면’, ‘진달래화채’, ‘두견화채’의 명칭으로 등장하였다. 3권의 조리서에 등장한 ‘순채화채’ 는 모두 건지의 주재료인 순채가 포함되는 ‘슌치화치’, ‘순채(蓴菜)화채’, ‘순채’로 쓰였고, ‘장미화채’는 『시의전서(是議全書)』와 『조선요리』에 등장하였으며 두 조리서 모두 ‘(노랑)장미화채’로 표기되었다. ‘봄화채’는 1800년대의 『규곤요람(閨壼要覽)』에만 등장하였다.

기타화채류로 분류한 ‘오미자집(五味子汁)’은 건지가 들어가지 않고 열매의 즙만을 사용한 화채로 오미자를 물에 우려 꿀을 가미하여 마시는 음료였다.

2. 화채류의 재료 및 조리법

1) 국수형화채

국수형화채에 사용된 재료의 특성을 살펴본 결과는 Table 3과 같다. 사용된 재료를 시대별로 살펴보면, 녹말과 오미자, 꿀은 1600년대부터 1900년대까지 꾸준하게 많은 조리법에서 사용되었다. 밀은 1800년대까지는 재료로 등장하였으나 1900년대부터는 쓰이지 않았다. 1700년대에는 음료베이스의 재료로 들쭉이 등장하였는데 사용한 조리법의 수는 적었지만 1900년대까지 계속해서 오미자와 함께 쓰였다. 잣은 1600년대에 한번 쓰였다가 1800년대 말에 다시 계속하여 등장하였다.

건지로는 녹두(녹말)(17종, 81.0%)가 가장 많이 사용되었으며, 다음으로 밀(7종, 33.3%), 달걀(2종, 9.5%), 메밀(2종, 9.5%) 순이었다. ‘창면’과 ‘세면’으로 기록된 모든 조리법에는 녹두(녹말)가 사용되었다. 『음식디미방(飮食知味方)』의 ‘세면’, ‘별챡면’, 『주방문(酒方文)』의 ‘싀면’에서 녹두(녹말)와 밀을 반죽의 재료로 사용하였고, 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』의 ‘책면’의 조리법에는 녹말 반죽에 치자 우린 물을 넣어 색을 낸 건지를 만들었다. 난면의 건지에는 모두 달걀이 사용되었다. 『규합총서(閨閤叢書)』의 ‘난면’은 밀가루에 달걀노른자만 넣은 반죽을 건지로 사용했으나 『시의전서(是議全書)』의 ‘난면’은 밀가루에 전란과 꿀을 넣은 반죽을 건지로 사용하는 점에서 차이가 있었다.

음료베이스의 재료로 가장 많이 쓰인 것은 1600년대부터 1900년대까지 지속적으로 사용된 오미자(20종, 95.2%)였으며, 들쭉(1종, 4.8%)은 한 가지의 조리법에 사용되었다. 아무것도 넣지 않고 물만 사용한 『시의전서(是議全書)』의 ‘창면’을 제외하면, 모든 창면은 음료베이스로 오미자즙을 사용했다. 오미자는 조선시대에 궁중연회를 위한 음청류의 색을 내는 데 사용했으며(Lee CH & Kim SY 1991), 조선시대뿐만 아니라 단군시대 이후부터 구기자, 오가피의 열매, 콩, 보리 등과 더불어 달여 마셨다는 기록이 있다(Lee GB 2003). 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』의 ‘창면’은 오미자와 들쭉을 음료베이스 재료로 사용했다. 들쭉은 타원모양의 흰 가루가 덮인 검은 자줏빛 열매(Lätti AK 등 2009)로 옛날부터 강장, 혈당저하, 모세혈관 강화 등의 약용으로 사용되어 온 재

Table 3. Ingredients of noodle type *Hwachae* n(%)

Ingredient		*Eumsik-dimibang* (n=4)	*Jubang-mun* (n=2)	*Jeungbosallimgyeongje* (n=2)	*Imwon-sibyukji* (n=2)	*Gyuhap-chongseo* (n=2)	*Sieui-jeonseo* (n=3)	*Buinpilji* (n=1)	*Chosun-yorijebub* (n=1)	*Chosunmusangsinsik-yorijebub* (n=2)	*Ganpyeon-chosun-yorijebub* (n=1)	*Chosun-yoribub* (n=1)	Total (n=21)
Solid ingredient	Mung bean (starch)	3(75.0)	2(100.0)	2(100.0)	2(100.0)		2(66.7)	1(100.0)	1(100.0)	2(100.0)	1(100.0)	1(100.0)	17(81.0)
	Wheat	3(75.0)	1(50.0)			2(100.0)	1(33.3)						7(33.3)
	Egg					1(50.0)	1(33.3)						2(9.5)
	Buck wheat	1(25.0)				1(50.0)							2(9.5)
	Honey						1(33.3)						1(4.8)
	Pear							1(100.0)					1(4.8)
	Gardenia								1(100.0)				1(4.8)
Beverage base	Schizandra	4(100.0)	2(100.0)	2(100.0)[1]	2(100.0)[2]	2(100.0)	2(66.7)	1(100.0)	1(100.0)	2(100.0)	1(100.0)	1(100.0)	20(95.2)
	Bog bilberry									1(50.0)			1(4.8)
Sweetener	Honey	2(50.0)	2(100.0)	2(100.0)	2(100.0)		2(66.7)	1(100.0)	1(100.0)[3]	2(100.0)	1(100.0)		15(71.4)
	Sugar											1(100.0)	1(4.8)
Garnish	Pine nut	1(25.0)					1(33.3)	1(100.0)	1(100.0)	1(50.0)	1(100.0)	1(100.0)	7(33.3)

[1] Bog bilberry can be used instead of schizandra.
[2] Case of '*Changmyeon* in *Jeungbosallimgyeongje*', bog bilberry can be used instead of schizandra.
[3] Sugar can be used instead of honey.

료이며, 현재에도 북한에서 여러 식품에 이용되고 있다(Blau LW 1950). 한편, 『증보산림경제(增補山林經濟)』의 '昌麵(창면)'과 '絲麵(실국수)', 『임원십육지(林園十六志)』의 '暢麵(창면)'의 조리법에서는 오미자 대신 들쭉을 사용할 수 있다고 기록되어 있었다.

감미료는 『조선요리법』의 '화면'을 제외하면 모두 꿀(15종, 71.4%)이 사용되었으며. 꿀은 1600년대부터 1900년대까지 지속적으로 쓰였다. 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』의 '책면'의 경우, 꿀 대신 설탕을 사용해도 좋다고 기록되어 있는 것을 제외하면, 국수형화채에서 설탕은 사용되지 않았다. 감미료를 넣지 않은 조리법은 5종(23.8%)으로 대부분 감미료를 첨가한 '창면'이나 '세면'과는 달리 '난면', '왜면'에는 감미료를 사용하지 않아 달게 마시지 않았음을 알 수 있었다.

국수형화채는 잣을 고명으로 사용하는 조리법(7종, 33.3%)보다 사용하지 않는 조리법(14종, 66.7%)이 더 많았다. 1800년대까지는 잣을 고명으로 올리지 않는 경우가 더 많았으나, 1900년대에는 잣을 고명으로 많이 사용하였다. 또한, '왜면'과 '난면'에는 고명이 사용되지 않았다.

2) 수단형화채

수단형화채에 사용된 재료는 Table 4와 같다. 시대별 변화를 살펴보면, 녹말은 1600년대부터 꾸준히 사용되었으며 찹쌀, 떡, 보리와 같은 곡류가 1800년대부터 많은 조리법에 등장하였다. 1800년대부터 설탕, 계피, 호두, 후추 등 건지로 사용하는 재료의 가짓수가 다양해졌으며, 대추나 귤병, 매실, 잼과 같은 과실류를 사용하기 시작하였다. 고명의 재료로 쓰인 잣은 1800년대 말부터 등장하면서 1900년대까지 계속해서 쓰였다.

건지의 재료로는 녹두(녹말)(16종, 55.2%)가 가장 많이 사용되었고, 다음으로 찹쌀(10종, 34.5%), 떡(9종, 31.0%), 설탕(8종, 27.6%) 등의 순이었다. 수단형화채에 사용된 녹두(녹말)는 대부분 건지에 녹말 옷을 입히는 용도로만 사용되었으나, 『음식디미방(飮食知味方)』의 '녹도나화'는 수단형화채 중 유일하게 녹말반죽을 건지로 사용하였다. 녹두(녹말) 다음으로 많이 사용된 재료는 찹쌀이었는데, 대부분 원소병의 건지로 쓰였다. 떡은 모두 원소병이나 수단에 사용되었다. 수단은 대부분 떡을 사용해서 건지를 만들었으나, 『임원십육지(林園十六志)』의 '水團(수단조법)'에서는 멥쌀로 떡을 만들어 떡국 떡처럼 썰어 만들었다는 점에서 차이가 있었다. 설탕은 총 9종의 조리법에 사용되었는데, 원소병의 찹쌀 반죽이나 속 재료에 넣어 사용하였다. 보리는 총 6종의 조리법에 사용되었으며, 모두 보리수단에 사용되었다. 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』의 '보리수단(麥水團)'은 통보리를 사용하지 않고 보리가루를 반죽하여 둥글게 빚어 건지를 만든 점에서 다른 보리수단과 차이가 있었다. 기장은 『임원십육지(林園十六志)』의 '黍麪(서면)'에, 연근은 『임원십육지(林園十六志)』의 '石榴粉(석류분)'에 사용되었다. 『조선요리법』의 '흰떡수단'은 건지인 떡에 딸기잼이나 오렌지잼을 묻힌 후 녹말 옷을 입혀 익혀낸 건지를 사용한 점이 특징적이었다. 5종의 조리법에 쓰인 대추는

Table 4. Ingredients of dumpling type *Hwachae* n(%)

Ingredient		*Eumsikdimibang* (n=1)	*Imwonsibyukji* (n=5)	*Gyuhapchongseo* (n=2)	*Sieuijeonseo* (n=2)	*Buinpilji* (n=1)	*Chosunyorijebub* (n=3)	*Chosunmusangsinsikyorijebub* (n=5)	*Ganpyeonchosunyorijebub* (n=4)	*Chosunyori* (n=3)	*Chosunyoribub* (n=3)	Total (n=29)
Solid ingredient	Mung bean (starch)	1(100.0)	2(40.0)		1(50.0)		2(66.7)	2(40.0)	2(50.0)	3(100.0)	3(100.0)	16(55.2)
	Glutinous rice		1(20.0)	2(100.0)		1(100.0)	1(33.3)	1(20.0)	2(50.0)	1(33.3)	1(33.3)	10(34.5)
	Rice cake		1(20.0)		1(50.0)		1(33.3)	3(60.0)	1(25.0)	1(33.3)	1(33.3)	9(31.0)
	Sugar		1(20.0)	2(100.0)		1(100.0)	1(33.3)	1(20.0)	2(50.0)			8(27.6)
	Barley				1(50.0)		1(33.3)	1(20.0)	1(25.0)	1(33.3)	1(33.3)	6(20.7)
	Jujube		1(20.0)	1(50.0)		1(100.0)		1(20.0)	1(25.0)			5(17.2)
	Mandarin peel						1(33.3)	1(20.0)	1(25.0)	1(33.3)		4(13.8)
	Cinnamon			1(50.0)			1(33.3)		1(25.0)			3(10.3)
	Wheat	1(100.0)	1(20.0)						1(25.0)			3(10.3)
	Green plum		1(20.0)				1(33.3)		1(25.0)			3(10.3)
	Rice		1(20.0)						1(25.0)			2(6.9)
	Jam									2(66.7)		2(6.9)
	Hog millet		1(20.0)									1(3.4)
	Lotus		1(20.0)									1(3.4)
	Rouge		1(20.0)									1(3.4)
	Pine nut			1(50.0)								1(3.4)
	Walnut			1(50.0)								1(3.4)
	Pepper			1(50.0)								1(3.4)
Beverage base	Schizandra	1(100.0)	2(40.0)	1(50.0)	1(50.0)		1(33.3)			3(100.0)	2(66.7)	11(37.9)
Sweetener	Honey	1(100.0)	4(80.0)	1(50.0)	1(50.0)		3(100.0)	4(80.0)	3(75.0)	1(33.3)[1]	1(33.3)	19(65.5)
	Sugar		1(20.0)	1(50.0)		1(100.0)		1(20.0)	1(25.0)	2(66.7)	2(66.7)	9(31.0)
Garnish	Pine nut				2(100.0)		3(100.0)	1(20.0)	2(50.0)	3(100.0)	3(100.0)	14(48.3)

[1] Sugar can be used instead of honey.

원소병의 찹쌀 반죽을 만들 때 즙으로 넣어 사용하거나, 찹쌀로 만든 떡의 속 재료로 사용되었으며, 『규합총서(閨閤叢書)』에 등장한 '원쇼병'의 또 다른 방법에서는 호두나 계피, 잣가루 등이 속 재료로 함께 사용되기도 하였다. 귤병도 원소병의 속 재료로 사용되었는데 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』의 '원소병'과 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)』의 '원수봉'에 들어가는 건지에는 귤병과 함께 매실, 설탕, 계피가 속 재료로 쓰였다.

음료베이스로는 29종 중 18종은 아무것도 넣지 않은 물을 사용하였고, 나머지 11종에 오미자(37.9%)가 사용되었다. 수단의 종류별로 살펴보면, '수단', '원소병'은 대부분의 조리법에서 음료베이스로 물 이외에는 아무것도 넣지 않았는데, 보리수단은 조리법의 반 이상이 오미자를 사용하였다.

수단형화채의 감미료는 꿀(19종, 65.5%)이 가장 많이 사용되었으며, 이중 『조선요리』의 '보리수단(麥水團)'은 꿀 대신 설탕을 사용하며 단맛을 내기도 했다. 설탕(9종, 31.0%)이 꿀 다음으로 많이 쓰였는데, 절반 이상이 원소병의 감미료로 쓰였다. 수단형화채에서는 잣을 고명으로 사용한 조리법(14종, 48.3%)과 사용하지 않은 조리법(15종, 51.7%)의 비율이 비슷하였으며, 잣은 1800년대부터 고명으로 등장하였다.

3) 과일화채

과일화채에 사용된 재료는 Table 5와 같다. 시대별로 살펴보면, 배와 복분자, 후추, 오미자, 생강, 꿀, 잣은 1800년대부터 꾸준히 사용되었다. 귤과 딸기, 곶감, 바나나, 수박과 같은 과일은 1930년대 이후 등장하였다. 계피, 구연산, 설탕은 1900년대에 들어오면서 과일화채의 재료로 사용되었다.

건지재료 중에는 16종의 조리서에 사용된 배(44.4%)가 가장 많았고, 후추(10종, 27.8%), 앵두(7종, 19.4%), 복숭

Table 5. Ingredients of fruit *Hwachae* n(%)

Ingredient		*Kyugon-yoram* (n=1)	*Gyuhap-chongseo* (n=1)	*Sieui-jeonseo* (n=5)	*Buinpilji* (n=1)	*Chosun-yorijebub* (n=5)	*Chosunm usangsinsik-yorijebub* (n=6)	*Ganpyeonchos unyorijebub* (n=6)	*Chosun-yori* (n=4)	*Chosun-yoribub* (n=7)	Total (n=36)
Solid ingredient	Pear	1(100.0)	1(100.0)	2(40.0)	1(100.0)	3(33.3)	3(50.0)	4(66.7)		1(14.3)	16(44.4)
	Pepper	1(100.0)	1(100.0)		1(100.0)	2(40.0)	2(33.3)	2(33.3)		1(14.3)	10(27.8)
	Cherry			1(20.0)		1(20.0)	2(33.3)	1(16.7)	1(25.0)	1(14.3)	7(19.4)
	Peach			1(20.0)		1(20.0)	1(16.7)	1(16.7)	1(25.0)	1(14.3)	6(16.7)
	Mandarin							1(16.7)		2(28.6)	3(8.3)
	Strawberry								1(25.0)	1(14.3)	2(5.6)
	Raspberry			1(20.0)						1(14.3)	2(5.6)
	Dried persimmon								1(25.0)		1(2.8)
	Banana									1(14.3)	1(2.8)
	Watermelon									1(14.3)	1(2.8)
Beverage base	Schizandra		1(100.0)	1(20.0)	1(100.0)	2(40.0)	3(50.0)	2(33.3)	3(75.0)	1(14.3)	14(38.9)
	Ginger	1(100.0)	1(100.0)		1(100.0)	1(20.0)		1(16.7)		1(14.3)	6(16.7)
	Cinnamon					1(20.0)					1(2.8)
	Citric acid								1(25.0)		1(2.8)
	Strawberry									1(14.3)	1(2.8)
Sweetener	Honey	1(100.0)	1(100.0)	5(100.0)	1(100.0)	1(20.0)	6(100.0)	5(83.3)	3(75.0)[2]	1(14.3)[1]	24(66.7)
	Sugar					4(80.0)		1(16.7)	1(25.0)[3]	6(85.7)	12(33.3)
Garnish	Pine nut	1(100.0)		4(80.0)		5(100.0)	3(50.0)	5(83.3)	4(100.0)	6(85.7)	28(77.7)

[1] Sugar can be used instead of honey.
[2] Case of '*Boksungahwachae* in *Chosunyori*' and '*Ttalgihwachae* in *Chosunyori*', sugar can be used instead of honey.
[3] Honey can be used instead of sugar.

아(6종, 16.7%) 순이었다. 배는 '배숙'의 재료로 7회, '향설고'의 재료로 5회, '배화채'의 재료로 4회 사용되었다. 후추는 '배숙'과 '향설고'의 재료로 각각 5회 등장하였는데, 후추는 모두 껍질을 깎은 배에 박아 사용하였다. 앵두는 '앵두화채'의 건지로 6회 사용되었고, '앵두숙'의 건지 재료로 1회 쓰였다. 앵두화채는 대부분 앵두만을 건지 재료로 사용하였는데, 『조선요리법』의 '앵두화채'에는 앵두와 함께 귤, 바나나를 건지로 넣어 다른 과일화채와 차이를 보였다. 『조선요리법』에 등장한 귤과 바나나는 1900년대 일제 강점기에 일본 귤이 우리나라로 수입되고, 일본이 대만을 식민지화하면서 바나나 등의 열대과일을 대량으로 들여옴으로써 근대 조리서에 등장한 것으로 보인다(Song GJ 등 2013, Kyunghyang News 2015, Hankyoreh News 2016). 곶감은 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)』의 '백숙'에서 배와 함께 건지의 재료로 쓰였다.

음료베이스의 재료로는 오미자(14종, 38.9%)가 가장 많이 사용되었으며, 다른 화채류와는 달리 오미자 외에도 다양한 재료가 쓰였다. 생강은 과일화채에서 6종의 조리법에 등장하였는데 모두 '배숙'이나 '향설고'의 음료베이스로 사용되었다. 『규합총서(閨閤叢書)』의 '향셜고', 『부인필지(婦人必知)』와 『간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)』의 '향설고'에는 생강과 오미자로 음료베이스를 만들었고, 『규곤요람(閨壼要覽)』의 '배숙(梨熟)'과 『조선요리법』의 '배숙'은 음료베이스로 생강만 사용하였다. 한편, 계피는 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』의 '향설고'에서 생강과 함께 음료베이스로 사용되었다. 또한 『조선요리』의 '딸기(藟)화채'에서는 오미자와 함께 산미를 더하는 용도로 구연산이 사용되었으며, 『조선요리법』의 '여름밀감(미깡)화채'에는 음료베이스의 재료로 오미자와 함께 딸기즙이 쓰였다.

모든 과일화채에는 감미료가 쓰였는데, 꿀(24종, 66.7%)과 설탕(12종, 33.3%)이 주로 사용되었다. 1700년대와 1800년대에는 화채의 감미료로 꿀만 사용했으나, 1900년대부터 설탕을 겸하여 사용했다. '배숙'과 '앵두숙', '향설고'는 음료베이스에 직접 감미료를 타서 화채를 만들었으나, 나머지의 과일화채는 건지재료를 감미료에 재웠다가 음료베이스에 넣는 방법으로 단맛을 첨가하였다. 과일화채는 다른 유형의 화채와는 달리 잣을 고명으로 사용한

Table 6. Ingredients of flower *Hwachae* n(%)

Ingredient		*Kyugon-yoram* (n=1)	*Imwon-sibyukji* (n=1)	*Gyuhap-chongseo* (n=1)	*Sieuijeonseo* (n=3)	*Chosunm usangsinsik-yorijebub* (n=1)	*Chosun-yori* (n=3)	*Chosun-yoribub* (n=2)	Total (n=12)
Solid ingredient	Mung bean (starch)	1(100.0)	1(100.0)	1(100.0)	3(100.0)	1(100.0)	2(66.7)	2(100.0)	11(91.7)
	Korean rosebay	1(100.0)	1(100.0)	1(100.0)	1(33.3)	1(100.0)	1(33.3)	1(50.0)	7(53.5)
	Watershield plant				1(33.3)		1(33.3)	1(50.0)	3(25.0)
	Yellow rose				1(33.3)		1(33.3)		2(16.7)
Beverage base	Schizandra	1(100.0)	1(100.0)	1(100.0)	3(100.0)	1(100.0)	3(100.0)	2(100.0)	12(100.0)
Sweetener	Honey		1(100.0)		3(100.0)	1(100.0)	2(66.7)[1]		7(53.5)
	Sugar							2(100.0)	2(16.7)
Garnish	Pine nut			1(100.0)	3(100.0)		2(66.7)	2(100.0)	8(66.7)

[1] Sugar can be used instead of honey.

조리법(28종, 77.7%)이 많았다.

4) 꽃화채와 기타 화채류

꽃화채에서 설탕은 1940년 이후에 기록된 조리법에 음료베이스의 감미료로 쓰이기 시작하였다. 설탕을 제외한 나머지의 재료는 모두 1800년대부터 1900년대까지 꾸준히 사용되었다.

건지 재료는 Table 6과 같이 녹두(녹말)(11종, 91.7%)가 가장 많았으며, 이어서 진달래(7종, 53.5%), 순채(3종, 25.0%), 황장미(2종, 16.7%) 순이었다. 녹두(녹말)는 대부분 건지의 옷을 입히는 데 사용되었다.『규곤요람(閨壼要覽)』의 '봄화채'의 경우 오미자즙에 녹두(녹말)로 만든 국수형 건지와 진달래를 함께 넣은 음료로 꽃화채와 국수형화채의 성격을 모두 띠고 있었다.

꽃화채에서 등장한 모든 화채류는 오미자가 음료베이스로 사용되었다. 감미료로 사용된 재료를 살펴본 결과, 12종의 꽃화채 조리법 중 7종의 조리법에서 꿀(53.5%)이 사용되었으며, 설탕(16.7%)은 2종의 조리법에서 감미료로 쓰였다. 감미료를 넣지 않고 만드는 꽃화채는『규합총서(閨閤叢書)』의 '화면'과『조선요리』의 '노랑장미(黃薔薇)화채'가 있었다. 고명으로 사용된 재료로는 잣이 등장하였으며, 고명을 사용하지 않는 조리법(4종, 33.3%)보다 잣을 고명으로 사용하는 조리법(8종, 66.7%)이 더 많았다.

기타로 분류한『조선요리』의 '오미자집(五味子汁)'은 오미자즙에 설탕이나 꿀로 감미를 맞추고 소금을 조금 넣은 음료로 건지와 고명이 쓰이지 않았다. 오미자 이외에도 홍색소를 음료베이스의 재료로 사용하였고, 화채류 중 유일하게 소금을 사용한 점이 특징적이었다.

Ⅳ. 요약 및 결론

본 연구에서는 1600년대부터 1940년대까지의 조리서 13권에 등장한 화채류 99종에 대한 조리법을 유형별로 분류하여 그 특징을 분석하였으며, 주요 결과는 다음과 같다.

1. 화채류의 종류 및 명칭을 분석한 결과, 길게 면처럼 건지를 만들어 넣은 화채인 국수형화채에는 '창면'이 11종으로 가장 많았으며, 그밖에도 '세면', '난면', '왜면'이 있었다. 작고 동그란 알갱이 형태의 건지를 넣은 화채인 수단형화채에는 '원소병', '수단', '보리수단', '녹도나화', '서면', '석류분'이 있었으며, '원소병'이 10종으로 가장 많았다. 과일을 건지로 넣은 과일화채는 다른 유형의 화채보다 종류가 다양했고, 그중 '배숙'이 가장 많았다. 꽃화채 중에는 '화면'이 가장 많았다.

2. 국수형화채는 총 21개였으며, 건지재료 중에는 녹두(녹말)(17종, 81.0%)가 가장 많이 쓰였고, 다음으로 밀(7종, 33.3%), 달걀(2종, 9.5%), 메밀(2종, 9.5%) 순이었다. 음료베이스로는 대부분(95.2%) 오미자를 사용하였으며, 들쭉을 사용한 화채가 1종 있었다. 감미료는 16개의 화채에 사용되었는데, 대부분 꿀을 사용하였다. 고명은 7종(66.7%)의 조리법에 사용되었으며, 모두 잣을 사용하였다. 다른 화채류와는 달리 잣을 고명으로 사용하지 않는 경우가 66.7%로 더 많았다.

3. 수단형화채는 총 29개였으며, 건지재료로는 녹두(녹말)(16종, 55.2%)가 가장 많았고, 다음으로 찹쌀(10종, 34.5%), 떡(9종, 31.0%), 설탕(8종, 27.6%) 순이었다. 음료베이스로는 아무것도 넣지 않은 물만 사용한 화채가 가장 많았다. 감미료는 28개의 화채에 사용되었으며, 꿀(19종, 65.5%)이 가장 많았다. 고명으로는 잣이 사용되었는데, 잣을 사용한 조리법(14종, 48.3%)과 사용하지 않은 조리법(15종, 51.7%)의 비율이 비슷했다.

4. 과일화채는 총 36개였으며, 과일화채의 건지재료에는 배(16종, 44.4%)가 가장 많았고, 후추(10종, 27.8%), 앵두(7종, 19.4%), 복숭아(6종, 16.7%) 순이었다. 음료베이

스로는 오미자(14종, 38.9%)가 가장 많이 사용되었으며, 오미자 외에도 생강, 계피 등의 다양한 재료가 사용되었다. 과일화채에 등장한 36개의 화채 모두 감미료가 쓰인 것이 특징이었다. 고명은 28종(77.7%)의 조리법에 사용되었는데, 다른 유형의 화채류와는 달리 잣을 고명으로 사용하는 화채류가 많았다.

5. 꽃화채와 기타화채류의 재료 및 조리법을 분석한 결과, 꽃화채는 총 12개였으며, 사용된 건지재료는 녹두(녹말)(11종, 91.7%)가 가장 많았고, 진달래(7종, 53.5%), 순채(3종, 25.0%), 황장미(2종, 16.7%) 순이었다. 모든 꽃화채는 음료베이스로 오미자를 사용하였다. 감미료는 9종의 화채에 사용되었는데, 대부분 꿀이었다. 기타화채류인 '오미자집'은 화채류에서 유일하게 홍색소와 소금을 사용하여 다른 화채류와 차이가 있었다.

이와 같이 1600년대-1940년대의 조리서 13권에 수록된 화채류의 조리법을 분석한 결과, 화채류의 다섯 가지 유형별로 그 종류 및 명칭, 재료의 특징 및 변화를 파악할 수 있었다. 본 연구 결과는 전통화채류의 메뉴개발 등에 기초자료로 활용할 수 있을 것이다. 향후 시대의 변화와 상관없이 꾸준히 등장한 화채류 중 아직 상품화 되지 않은 화채류를 선정하고 상품화를 위하여 인지도 및 선호도 조사나 제조법의 표준화 등에 대한 보다 심층적인 연구가 이루어져야할 것이다.

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was supported.

References

Bang Sinyeong (方信榮). 1937. *Chosunyorijebub* (朝鮮料理製法). 8th ed. Hanseong, Korea. pp 43-367.

Bingheogak Yi (憑虛閣 李氏). *Buinpilji* (婦人必知). In: Lee HJ editor. 2010. Gyomoonsa, Paju, Korea. pp 155-191.

Bingheogak Yi (憑虛閣 李氏). *Gyuhapchongseo* (閨閤叢書). In: Jung YW editor. 2008. Pochinchai, Korea. pp 42-125.

Blau LW. 1950. Cherry diet control for gout and arthritis. Tex Rep Biol Med 8(3):309-311.

Choi NS. 2015. Literature review of Korean traditional beverage recipes -Focus on *Sujeonggwa*. J Korean Soc Food Cult 30(1):8-19.

Doosan Corporation. 2016. *Suk* (熟). Available from: http://www.doopedia.co.kr/doopedia/master/master.do?_method=view&MAS_IDX=101013000913569. Accessed April 28, 2016.

Han ES, Rho SN. 2008. The optimal mixing ratio for Omi-galsu concentrate production. J East Asian Soc Diet Life 18(1):29-40.

Han ES. 2013. Standardization of the recipe for the Korean traditional drink "*Omigalsu*". J East Asian Soc Diet Life 23(3):320-331.

Han U. 1996. Scientific review on the traditional non-alcoholic beverages. J Inje Food Sci Forum 4:31-67.

Hankyoreh News. 2016. The cruel history of Jeju mandarin. Available from: http://www.hani.co.kr/arti/economy/economy_general/724517.html. Accessed October 4, 2016.

Jeon Sunui (全循義). *Sangayorok* (山家要錄). In: Han BR, Ha YH, Seo SY editors. 2007. Institute of Korean Royal Cuisine, Seoul, Korea. pp 14-117.

Ji MS, Kim JG. 2008. Analytical study on the Jehotang in literature in terms of cooking science. J East Asian Soc Diet Life 18(4):446-454.

Jo Jaho (趙慈鎬). *Chosunyoribub* (조선요리법). In: Lee SW editor. 1992. Suhaksa, Korea. pp 2279-2308.

Jung JH, Kim MS, Kim EH, Byeon PH, Yoo JH, Lee BS, Jung OS, Choi DJ, Hwang JH. 2003. Premium Korean cookies and beverages. Hyungseul Publishing Networks, Korea. p 167.

Jung JK, Song KM, Yi SH, Kim HJ, Han YS, Lee MK. 2015. Fermentation conditions for high acceptability of Korean traditional fermented beverage *Kyejang*. J Korean Soc Food Sci Nutr 44(1):137-144.

Kang IH. 1989. Korea dietary history. *Samyun*g, Busan, Korea. pp 160-189.

Ko YA, Yoo SM, Hwang Y, Park BR, Kim JS. 2012. Preference of *Borisudan* according to the numbers of starch coating and *Omija-mul*. presented at 2012 Autumn Conference and Symposium of the Korean Society of Community Living Science, Naju, Korea. pp 81-81.

Kyunghyang News. 2015. Sociology of the sweet·cool·bitter shaved ice. Available from: http://biz.khan.co.kr/khan_art_view.html?artid=201507102149245&code=920401#replyArea. Accessed October 4, 2016.

Lätti AK, Jaakola L, Riihinen KR, Kainulainen PS. 2009. Anthocyanin and flavonol variation in bog bilberries (*Vaccinium uliginosum* L.) in Finland. J Agric Food Chem 58(1):427-433.

Lee CH, Kim SY. 1991. Literature review on the Korean traditional non-alcoholic beverages - I. Types and processing methods. J Korean Soc Diet Cult 6(1):43-54.

Lee GB. 2003. Korea food. Gwangmoonkag, Paju, Korea. p 211.

Lee HJ, Choi EY, Chang PS, Lee YH. 2004. Classification and category determination of Korean traditional beverages (I). Food Sci Ind 37(4):42-51.

Lee HJ, Choi EY, Jang DJ. 2005a. Classification and category determination of Korean traditional fruit beverages. Food Sci Ind 38(3):88-98.

Lee HJ, Oh JB, Bae SH. 2005b. Historical review and established standard recipes of the Korean traditional fruit tea. Food Sci Ind 38(4):88-104.

Lee JS. 1993. Literature review on the Korean traditional soft

drinks base on the *Omija* broth. J East Asian Soc Diet Life 3(1):19-25.

Lee KJ. 2000. An analytical study on『*Ganpyun Chosun Yori-Jebup*』-Fermentation foods, rice cake, Korean desert and beverage-. J East Asian Soc Diet Life 10(6):465-479.

Lee Sukman (李奭萬). *Ganpyeonchosunyorijebub* (簡便朝鮮料理製法). In: Lee SW editor. 1992. Suhaksa, Korea. pp 1949-1962.

Lee SW. 1981. Korean cuisine dictionary. Hyangmoon, Seoul, Korea. pp 392-398.

Lee SW. 1984. Korea food culture history. Gyomoonsa, Paju, Korea. pp 238-267.

Lee SW. 1985. Korea cook culture history. Gyomoonsa, Paju, Korea. pp 15-63.

Lee Yonggi (李用基). *Chosunmusangsinsikyorijebub* (朝鮮無雙新式料理製法). In: Traditional Food Research Society editor. 2001. Institute of Korean Royal Cuisine, Seoul, Korea. pp 170-335.

Lim GY, Jang SY, Kim JS, Jung YJ. 2010. Rediscovery of a method for preparation of traditional grape tea. Korean J Food Preserv 17(1):66-71.

Mrs. Jeong Andong Jang Clan (貞夫人 安東 張氏). *Eumsik-dimibang* (飮食知味方). In: Yeongyang-gun editor. 2007. Yeongyang-gun, Gyeongbuk, Korea. pp 60-237.

Seo JS. 2005. Study of expectation and satisfaction for the quality of marketing traditional drink. Master's thesis. Gyeongju University, Gyeongju, Korea. pp 7-8.

Seo Yugu (徐有榘). *Imwonsibyukji* (林園十六志). In: Lee HJ, Jo SH, Jung NW, Cha KH editors. 2007. Gyomoon, Gyeonggi, Korea. pp 243-362.

Shin MJ, Choi YJ. 1998. Literature review on the pharmaceutical effect of traditional non-alcoholic beverage in「*Limwon-sibyukgi*」. J East Asian Soc Diet Life 8(2):81-92.

Sohn Junggyu (孫貞圭). 1948. *Chosunyori* (조선요리). Samjung-dang, Korea. pp 100-203.

Sohn KH. 1996. Historic review on the Korea traditional non-alcoholic beverages. J Inje Food Sci Forum 4:7-23.

Song GJ, Han SH, Ko SW, Moon YI, Yoon SH, Hyeon JY. 2013. History of Korea horticulture. Korean Society for Horticultural Science, Jeonlla, Korea. p 186.

Yoon SS. 1987. Study of Korea food history. Shingwang, Seoul, Korea. p 16.

Received on Aug.18, 2016/ Revised on Nov.10, 2016/ Accepted on Nov.10, 2016