

<http://dx.doi.org/10.17703/JCCT.2016.2.1.1>

JCCT 2016-2-1

조선시대 어만두(魚饅頭)의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰 - 의궤와 고문헌을 중심으로

A Literature Review on the Type and Cooking Methods for *Emandoo* during the *Joseon* Dynasty, with a focus on *Euigwe* and old literature

오순덕*

Oh, Soonduk*

요약 조선시대 의궤 15책과 고문헌 8권에 수록되어 있는 어만두에 대하여 문헌 고찰하였다. 조선시대 전기에는 1종, 중기에 2종, 후기에 15종으로 모두 18종이 소개되었다. 만두소의 재료로는 꿩, 닭, 소고기, 전복, 해삼 등이 사용되었다. 어만두는 생선살을 얇게 저며 소를 넣고 녹말을 입힌 후 물에 삶은 것으로 현재의 '물만두' 형태임을 알 수 있었다. 어만두의 크기는 작은 모시조개 크기로 만들었다. 초장에 '고초(苦椒)'의 사용은 「무신 진찬의궤」(1848년)의 '어만두'를 시작으로 나타났다. 본 연구를 통해 어만두에 대한 새로운 조명과 메뉴개발을 위한 기초자료로 활용되기를 바란다.

주요어 : 어만두, 만두, 초장, 고문헌, 고조리서, 조선시대, 궁중음식, 의궤

Abstract This article examines the types and cooking methods of Emandoo as recorded in 15 royal palace studies and 8 old literature texts of the Joseon dynasty (1392-1909). Early Joseon Dynasty kind of Emandoo one kind, two kinds of mid and late 15 kinds, a total of 18 paper was introduced. A Emandoo ingredient materials of a pheasant, chicken, beef, abalone, sea cucumber, etc. were used. Emandoo were able to see that the current 'mulmandu' form of life that icing on the water after the starch into a small thin sliced fish flesh. The size of a Emandoo made small clams. The use of 'Gocho (苦椒)' on Chojang(醋醬), starting with 'emandoo' of *Muhsin jinchan Euigwe*"(1848) Further study will be conducted on recipes and ingredients recorded in these Euigwe and old books in order to develop a standardized recipe to make Emandoo appealing to a global palate.

KeyWords : *Emandoo*(魚饅頭), *Mandoo*(饅頭), *chojang*(醋醬), old literatures, old cooking book, Joseon dynasty, *Googjungeumsik*(宮中飲食), *Euigwe*(儀軌),

1. 서론

중국에서 들어온 만두문화는 정착 우리나라에서 꽃이 활짝 피었다(1). 만두는 원료에 따라 교맥만두(蕎麥

饅頭, 메밀만두), 소맥만두(小麥饅頭, 밀만두), 어만두(魚饅頭)로 나누어지고 있고, 소맥만두 중에는 수گو워, 규아상, 병시(餅匙), 편수(片水)란 이름이 전해지고 있다(2).

*정회원, 조선왕조 의궤 음식문화연구소
접수일자: 2015년 7월 2일, 수정완료일자: 2015년 12월 12일
게재확정일자: 2016년 1월 10일

Received: 2 July 2015 / Revised: 12 December 2015

Accepted: 10 January 2016

*Corresponding Author: je0749@hanmail.net

Dept.: Nursing Dept. Euigwe Joseon Dynasty Food Culture Research Institute

어만두는 4월내(內)의 시식(時食)으로 (3) ‘생선을 크게 썰어 고기 소(肉餡(육도))를 넣고 익힌 것을 생선 만두(어만두(魚饅頭)) (4)라 하고 초장에 찍어 먹으며 첫여름 칠음식(初夏時食) (5) 이라 하였다.

'어만두'는 생선(주로 송어)을 얇게 저며 소금에 잠시 절였다가 소를 넣고 저민 어육편으로 단단히 싸말아 성형한 것이다(2). 이것을 양만두처럼 삶아서 냉수에 넣었다가 초장에 찍어 먹는다(6). 어만두는 봄과 여름에는 가(可)하며 가을과 겨울에는 불가(不可)하다(7) 하였다.

어만두에 관한 문헌적 연구 가운데 ‘조선왕조 궁중 음식 중 만두류의 문헌적 고찰’ (8), ‘17세기 이전 주식류의 문헌적 고찰’ (9), ‘만두 考’ (1), ‘만두의 조리방법에 대한 문헌적 고찰-조선시대 만두의 종류와 조리방법에 대한 문헌적 고찰(1400년대~1900년대 까지)’ (10), ‘고 조리서에 수록된 만두의 종류와 조리법에 관한 고찰-1600년대부터 1950년대까지 발간된 고 조리서를 중심으로’ (11) 등이 있다. 그러나 조선시대 음식 중 만두 가운데 '어만두' 단독으로 문헌 고찰은 보고되어 있지 않고 있어 본 연구자는 선행 연구보다 더 심화된 연구 및 차별성 있는 연구임을 강조한다.

II. 연구방법

본 연구는 조선시대 궁중의례 15책과 고문헌 8책으로 총 23책을 대상으로 고찰하였다. 궁중의례 15책으로는 「기해 진연의례(己亥 進宴儀軌)」 (1719년) (12), 「원행음묘정리의례(園行乙卯整理儀軌)」 (1795년) (13), 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」 (1827년) (14), 「무자 진작의례(戊子 進爵儀軌)」 (1828년) (15), 「기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌)」 (1829년) (16), 「무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌)」 (1848년) (17), 「무진 진찬의례(戊辰 進饌儀軌)」 (1868년) (18), 「계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌)」 (1873년) (19), 「정축 진찬의례(丁丑 進饌儀軌)」 (1877년) (20), 「정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌)」 (1887년) (21), 「임진 진찬의례(壬辰 進饌儀軌)」 (1892년) (22), 「신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌)」 (1901년 5월) (23), 「신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌)」 (1901년 7월) (24), 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」 (190

2년 4월) (25), 「임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌)」 (1902년 11월) (26)를 대상으로 고찰하였다. 고문헌 8책으로 「산가요록」 (1449년) (27), 「규곤시의방」 (1670년경) (28), 「증보산림경제」 (1767년) (29), 「임원십육지(정조지)」 (1827년) (30), 「주찬(酒饌)」 (1800년대초엽) (6) (31), 「찬법(饌法)」 (1854년) (32) (33) (34), 「음식방문」 (1800년대 말엽) (35), 「시의전서」 (1800년대 말엽) (36)을 대상으로 고찰하였다.

시대적 분류는 조선시대 전기(태조 1392년-명종 1567년), 중기(선조 1568년-경종 1724년), 후기(영조 1725년-순종 1909년)로 나누었다. 조선시대에 기록된 어만두의 종류 및 조리방법을 분석 고찰함으로써 '밀가루' 위주의 만두에서 벗어나 생선살을 이용한 '어만두'를 재조명하고 상품화하여 건강한 식생활의 메뉴로 자리매김할 수 있는 기초 자료로 활용되기를 기대한다.

III. 연구결과 및 고찰

조선시대 궁중의례 15책과 고문헌 8책에 수록된 어만두를 고찰하였다.

1. 조선시대 어만두의 종류

조선시대 문헌에 나타난 '어만두'는 <Table 1>과 같다.

조선시대 전기 「산가요록」 (1449년)의 '어만두(魚饅頭)', 중기 「규곤시의방」 (1670년경)의 '어만두법(魚饅頭法)'과 '슈어만두', 후기 「기해 진연의례」 (1719년)의 '어만두(魚饅頭)', 「증보산림경제」 (1767년)의 '어만두법(魚饅頭法)', 「원행음묘정리의례」 (1795년)의 '어만두(魚饅頭)', 「임원십육지」 (1827년)의 '어만두방(魚饅頭方)', 「무자 진작의례」 (1828년)의 '어만두(魚饅頭)', 「기축 진찬의례」 (1829년)의 '어만두(魚饅頭)', 「무신 진찬의례」 (1848년)의 '어만두(魚饅頭)', 「주찬(酒饌)」 (1800년대초엽)의 '어만두(魚饅頭)', 「찬법」 (1854년)의 '어만두', 「임진 진찬의례」 (1892년)의 '어만두(魚饅頭)', 「음식방문」 (1800년대 말엽)의 '어만두', 「시의전서」 (1800년대 말엽)의 '어만두', 「신축 진연의례」 (1901년 7월)의

‘어만두(魚饅頭)’, 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 ‘어만두(魚饅頭)’, 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 ‘어만두(魚饅頭)’으로 모두 15종, 총 18종이 소개되었다.

2. 조선시대 어만두의 재료구성

조선시대 어만두의 재료구성 및 조리법은 <Table 2>와 같다(8).

1) 어만두의 피(皮)

어만두에 사용된 생선은 주로 수어(秀魚, 송어)이다. 「기해 진연의궤」(1719년)에는 대생선(大生鮮)이 표기되었고, 「원행음묘정리의궤」(1795년) 이후 문헌부터는 수어(秀魚)라 표기되었다(8). 「찬법」(1854년)에서 ‘송어(秀魚)가 아니면 못할 것이오 마지못해 농어로 하여도 둔하고 떨어지기 쉬우니(32)’라고 한 것으로 보아 어만두의 생선으로는 ‘수어(秀魚, 송어)’가 가장 적당한 것임을 알 수 있었다.

2) 어만두의 소(속)

어만두의 소(속)의 재료로는 「기해 진연의궤」(1719년)와 「원행음묘정리의궤」(1795년)에서는 생치(生雉, 꿩)가 사용되었고 「무자진작의궤」(1828년)에서는 진계(陳鷄, 목은닭), 「기축 진찬의궤」(1829년)에서는 생치(生雉)와 진계(陳鷄) 혹은 생치(生雉)와 연계(軟鷄)가 사용되었으며 「무신 진찬의궤」(1848년)이후부터는 생치(生雉)와 진계(陳鷄)가 사용되지 않았다(8).

소(속)의 재료로 두부의 사용은 「규곤시의방」(1670년경)의 ‘두부’, 「원행음묘정리의궤」(1795년)의 대포(大泡, 두부), 「찬법」(1854년)의 ‘두부’가 소개되었다.

또한 녹두채(綠豆菜, 숙주나물)의 사용은 「임진 진찬의궤」(1892년)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 ‘녹두채(綠豆菜)와 「시의전서」(1800년대 말엽)의 ‘숙주’가 소개되었다.

「증보산림경제」(1767년)의 ‘어만두법’과 「임원십육지」(1827년)의 ‘어만두방’의 재료구성 및 조리법은 거의 동일하였다.

「무신 진찬의궤」(1848년)의 ‘어만두’는 전복(全鰓)과 해삼(海蔘)이 유일하게 사용되어진 문헌이며

「임진 진찬의궤」(1892년)이후부터는 저육(豬肉)이 사용되었다(8).

어만두의 소(속)를 만드는 방법에 대해 조선시대 전기 「산가요록」(1449년)에는 ‘생선을 얇게 저며 형겅으로 짜서 물기를 없애고 칼로 얇고 넓게 저며서 소를 넣고--’기록되어져 있어 ‘소’에 재료는 소개되어 있지 않다. 중기 「규곤시의방」(1670년경)에서는 ‘어만도(어만두)’의 소는 석이·표고·송이·꿩고기·백자(갯)등을 한데 짓두드려 간장과 기름에 볶아 사용하였고, ‘슈어만도(송어만두)’에는 기름지고 연한 고기를 잘 이겨서, 두부·생강·후추를 섞어 기름·간장에 잘 볶아 사용하였다. 조선시대 후기 「증보산림경제」(1767년)의 ‘어만두법(魚饅頭法)’에서는 “소·돼지·꿩·닭고기를 막론하고 폭 삶아 곱게 다져, 생강·파·후추·버섯·석이 등의 재료를 잘게 으개어 섞은 다음 기름과 간장을 적당히 두르고 볶아낸다” 하였다. 「임원십육지」(1827년)의 ‘어만두방(魚饅頭方)’에서도 “쇠고기·돼지고기·꿩고기·닭고기 등을 익혀서 다지고 생강·천초·균훈(菌蕈, 버섯)·석이 등을 곱게 다져 넣고 유장(油醬)으로 볶는다” 하였다.

조선시대 중기에는 만두소를 짓두드기거나 잘 이겨서 간장 넣고 기름에 볶아 사용한 반면, 후기 문헌인 「증보산림경제」(1767년)에서는 고기 삶아 곱게 다져 사용하였으며, 「원행음묘정리의궤」(1795년)에서는 숙육(熟肉)과 숙저육(熟豬肉)을 사용하였고, 「임원십육지」(1827년)에서는 고기 익혀 다져 사용하였고, 「주찬」(1800년대 초엽)에서는 삶은 어육을 사용하는 등 익힌 고기류를 양념하여 유장(油醬)에 볶아 사용하였다.

어만두는 생선살을 얇게 저며 소를 넣고 녹말을 입힌 후 물에 삶은 것으로 현재의 ‘물만두’ 형태임을 알 수 있었다. ‘어만두’의 피(皮)가 생선살이라 오래 삶을수록 형태가 부서지기 쉬우므로 ‘소’는 익힐 시간적 여유가 없으므로 미리 익혀진 ‘소’를 준비한 것으로 보여진다.

3) 초장(醋醬)

‘어만두’에 초장이 곁들여진 문헌은 조선시대 전기 「산가요록」(1449년)의 ‘어만두’와 중기 「규곤시의방」(1670년경)의 ‘슈어만도’, 후기 「주찬」(1800년대초엽)의 ‘어만두’에서 소개되었다.

초장에 실백자 혹은 실임자를 넣은 문헌은 조선시대 전기와 중기에는 보이지 않았다. 후기의 문헌인 「증보산림경제」(1767년)에서 익힌 ‘어만두’에 ‘초장을 치고 실백을 뿌려 올린다’는 기록을 시작으로 「원행을묘정리의궤」(1795년), 「임원십육지」(1827년), 「무자 진찬의궤」(1828년), 「기축 진찬의궤」(1829년), 「무신 진찬의궤」(1848년), 「찬법」(1854년), 「음식방문」(1800년대말엽)에서 실백자가 사용되었으며, 「임진 진찬의궤」(1892년)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월)에서는 실임자말이 사용되었고 「신축 진연의궤」(1901년 7월)와 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)에서는 실백자와 실임자말이 혼용되어 사용되었다.

초장에 ‘고초(苦椒)’의 사용은 궁중 의궤인 「무신 진찬의궤」(1848년)의 ‘어만두’를 시작으로, 「임진 진찬의궤」(1892년), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11) 문헌에서는 ‘고초(苦椒)’로 소개되었다. 고문헌인 「찬법」(1854년)에서는 ‘고추 가늘게 채쳐 파 흰 밀등과 생강채쳐 섞어 흘고 잣가루 뿌려라’라고 기록된 것으로 보아 고추를 가늘게 채쳐서 사용하였고, 「시의전서」(1800년대 말엽)에서는 ‘고춧가루를 타서 먹는다’라고 기록으로 보아 고추를 가루형태로 빵아 사용한 것을 알 수 있었다.

「규곤시의방」(1670년경)의 ‘슈어만도’에서는 초장에 파를 다져 넣었고, 「찬법」(1854년)에서는 초장에 파와 생강을 채쳐서 넣었으며, 「음식방문」(1800년대 말엽)에서는 ‘파와 생강을 넣어 쓴다’하였다.

4) 어만두의 크기

1854년 「찬법」에 ‘제사것은 크게하고 상에 놓을 것은 작은 모시조개만큼 할 것이니’라고 한 것으로 보아 보통 상(床)에 오르는 ‘어만두’의 크기는 작은 모시조개만하게 빚으며, 제사상에 올라가는 것은 크게 만들었음을 알 수 있었다.

3. 조선시대 문헌에 나타난 ‘어만두탕’의 조리법

우리는 이처럼 만두를 다양하게 즐겨 왔을 뿐 아니라 찌개나 전골로 끓여도 먹었다(1). ‘어만두’를 이용한 탕으로 「규곤시의방」(1670년경)의 ‘슈어만도’, 「원행을묘정리의궤」(1795)와 「주찬(酒饌)」(180

0년대초)의 ‘어만두탕(魚饅頭湯)’이 소개되었다. 본 연구에서 「규곤시의방(1670년경)의 ‘슈어만도’라고 표기되어 있고 ‘슈어만도국’이라 표기되어 있지 않다. 내용상 초장이 곁들여져 단순한 ‘어만두’라 여겨지나 새우젓국을 삼삼하게 탄 것이 ‘국’의 간(良)을 한 것으로 생각되어 ‘국’의 형태로 구분하였다. 조선시대 ‘어만두탕(魚饅頭湯)’의 재료구성 및 조리법은 <Table 3>과 같다.

「규곤시의방(1670년경)의 ‘슈어만도’의 조리법은 새우젓국을 삼삼하게 타서 폭 끓거든 만두를 넣고 익으면 대접에 대어섯개씩 뜨고, 파를 다져서 초장에 넣어 같이 든다(28) 하였다. 슈어만도를 삶을 때 국물의 간은 ‘새우젓’을 사용하였고, 파를 다져 넣은 초장을 곁들였다. ‘어만두탕(魚饅頭湯)’은 본 연구 대상인 의궤 15책 가운데 1795년 「원행을묘정리의궤」에서 유일하게 나타나 있다.

「원행을묘정리의궤」는 정조의 어머니이신 혜경궁 홍씨의 회갑연을 1795년 윤2월 9일부터 16일까지 화성에서 진행되는 동안 일상식이 모두 기록되다보니 일상식으로 먹는 ‘어만두탕’이 소개되어진 것으로 보여진다. 조다소반과(早茶小盤果) 자궁(慈宮)진어(進御)일상(一床) 19기(器) 가운데 1기(器)로서, 대전(大殿)진어(進御)일상(一床) 11기(器) 가운데 1기(器)로서 나타났으며 ‘어만두탕(魚饅頭湯)’은 동일한 재료와 동일한 양(量)으로 구성되었다.

‘어만두탕(魚饅頭湯)’의 재료는 수어(秀魚), 양(胖), 생치(生雉), 진계(陳鷄), 숙육(熟肉), 숙저육(熟豬肉), 태포(太泡), 진유(眞油), 실백자(實栢子), 생강(生薑), 생총(生蔥), 녹말(菘末), 호초말(胡椒末)이다. 수어(秀魚)는 만두피로 사용되었고, 양(胖)·생치(生雉)·진계(陳鷄)는 어만두탕의 국물을 우려낸 것으로 보여지며 숙육(熟肉)·숙저육(熟豬肉)·태포(太泡)·진유(眞油)는 만두 속 재료로 사용되어진 것으로 보여진다.

IV. 요약 및 결론

조선시대 궁중의궤 15책과 고문헌 8책을 고찰하였다. 「산가요록」(1449년), 「규곤시의방」(1670년경), 「기해 진연의궤」(1719년), 「증보산림경제」(1767년), 「원행을묘정리의궤」(1795년), 「정해

정례의궤(1827년), 「임원십육지(정조지)」(1827년), 「무자 진찬의궤」(1828년), 「기축 진찬의궤」(1829년), 「무신 진찬의궤」(1848년), 「주찬(酒饌)」(1800년대초엽), 「찬법」(1854년), 「무진 진찬의궤」(1868년), 「계유 진찬의궤」(1873년), 「정축 진찬의궤」(1877년), 「정해 진찬의궤」(1887년), 「임진 진찬의궤」(1892년), 「음식방문」(1800년대말엽), 「시의전서」(1800년대말엽), 「신축 진찬의궤」(1901년 5월), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월) 23책에 수록되어 있는 어만두에 대하여 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조선시대 어만두의 종류는 조선시대 전기 1개의 문헌에서 1종, 중기에는 1개의 문헌에서 2종, 후기에는 15개의 문헌에서 각 1종씩 15종으로 총 18종으로 조선 후기로 갈수록 어만두에 대한 문헌은 지속적으로 증가하며 소개되었으며 자세한 것은 다음과 같다.

조선시대 전기 「산가요록」(1449년)의 어만두(魚饅頭), 중기 「규곤시의방」(1670년경)의 어만두법(魚饅頭法)과 슈어만두(秀魚饅頭) 2종, 후기 「기축 진연의궤」(1719년)의 어만두(魚饅頭), 「증보산림경제」(1767년)의 어만두법(魚饅頭法), 「원행음료정리의궤」(1795년)의 어만두(魚饅頭), 「임원십육지」(1827년)의 어만두방(魚饅頭方), 「무자 진찬의궤」(1828년)의 어만두(魚饅頭), 「기축 진찬의궤」(1829년)의 어만두(魚饅頭), 「무신 진찬의궤」(1848년)의 어만두(魚饅頭), 「주찬(酒饌)」(1800년대초엽)의 어만두(魚饅頭), 「찬법」(1854년)의 어만두, 「임진 진찬의궤」(1892년)의 어만두(魚饅頭), 「음식방문」(1800년대 말엽)의 어만두, 「시의전서」(1800년대 말엽)의 어만두, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 어만두(魚饅頭), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 어만두(魚饅頭), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 어만두(魚饅頭)가 소개되었다.

2. 어만두의 생선으로는 ‘수어(秀魚, 송어)’가 가장 적당한 것임을 알 수 있었다.

조선시대 중기에는 만두소를 짓두드키거나 잘 이겨서 간장 넣고 기름에 볶아 사용한 반면, 후기에는 먼저 고기류를 푹 삶아 익혀 다진 후 양념하여 유장(油醬)에

볶아 사용하였다.

어만두는 생선살을 삶게 저며 소를 넣고 녹말을 입힌 후 물에 삶은 것으로 현재의 ‘물만두’ 형태임을 알 수 있었다. 어만두의 껍(皮)가 생선살이라 오래 삶을수록 형태가 부서지기 쉬우므로 ‘소’는 익힐 시간적 여유가 없으므로 미리 익혀진 ‘소’를 준비한 것으로 보여진다.

어만두에 초장이 곁들여진 문헌은 조선시대 전기 「산가요록」(1449년)의 ‘어만두’와 중기 「규곤시의방」(1670년경)의 ‘슈어만두’, 후기 「주찬」(1800년대초엽)의 ‘어만두’에서 소개되었다.

초장에 실백자 혹은 실임자를 넣은 문헌은 조선시대 전기와 중기에는 보이지 않았다. 후기의 문헌인 「증보산림경제」(1767년)에서 익힌 ‘어만두’에 ‘초장을 치고 실백을 뿌려 올린다’는 기록을 시작으로 「원행음료정리의궤」(1795년), 「임원십육지」(1827년), 「무자 진찬의궤」(1828년), 「기축 진찬의궤」(1829년), 「무신 진찬의궤」(1848년), 「찬법」(1854년), 「음식방문」(1800년대말엽)에서 실백자가 사용되었으며, 「임진 진찬의궤」(1892년)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월)에서는 실임자말이 사용되었고 「신축 진연의궤」(1901년 7월)와 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)에서는 실백자와 실임자말이 혼용되어 사용되었다.

초장에 ‘고초(苦椒)’의 사용은 궁중 의궤인 「무신 진찬의궤」(1848년)의 ‘어만두’를 시작으로, 「임진 진찬의궤」(1892년), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11) 문헌에서는 ‘고초(苦椒)’로 소개되었다. 고문헌인 「찬법」(1854년)에서는 ‘고추 가늘게 채쳐 파 흰 밀등과 생강채쳐 섞어 흘고 잣가루 뿌려라’라고 기록된 것으로 보아 고추를 가늘게 채쳐서 사용하였고, 「시의전서」(1800년대 말엽)에서는 ‘고춧가루를 타서 먹는다’라고 기록으로 보아 고추를 가루형태로 빵아 사용한 것을 알 수 있었다.

「규곤시의방」(1670년경)의 ‘슈어만두’에서는 초장에 파를 다져 넣었고, 「찬법」(1854년)에서는 초장에 파와 생강을 채쳐서 넣었으며, 「음식방문」(1800년대 말엽)에서는 ‘파와 생강을 넣어 쓴다’ 하였다.

상(床)에 오르는 어만두의 크기는 작은 모시조개만 하게 빚으며, 제사상에 올라가는 것은 크게 만들었음을

알 수 있었다.

3. ‘어만두탕(魚饅頭湯)’의 재료는 수어(秀魚), 양(羊), 생치(生雉), 진계(陳鷄), 숙육(熟肉), 숙저육(熟猪肉), 태포(太泡), 진유(眞油), 실백자(實栢子), 생강(生薑), 생총(生蔥), 녹말(菉末), 호초말(胡椒末)이다. 수어(秀魚)는 만두피로 사용되었고, 양(羊)·생치(生雉)·진계(陳鷄)는 어만두탕의 국물을 우려낸 것으로 보여지며 숙육(熟肉)·숙저육(熟猪肉)·태포(太泡)·진유(眞油)는 만두 속 재료로 사용되어진 것으로 보인다.

이상과 같이 조선시대 '어만두'의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰을 분석하였다. 후속연구로서 이러한 문헌의 고찰과 분석결과를 토대로 하여 조선시대 '어만두'를 복원하는 깊이 있는 연구를 기대하며, 한식 세계화 문화보급을 위한 자료로 기여할 수 있기를 기대한다.

References

- [1] K.O. Kim. "A study on "Mandu", Gomunhwa 40:41:117-132, 1992년. 김광언. "만두 考(고)", 고문화(古文化) 40:41, pp. 117-132, 1992년.
- [2] G.H. Jang. "Traditionally Foods", Inje Food Science Forum 1(1):49-81, 1993년. 장지현. 전통식품-그 유구한 역사와 찬란한 미래(未來). 인제식품과학Forum논총 1(1):49-81, 1993년.
- [3] S.D. Oh, "A Literature Review of Traditional Foods in Korean Festivals in the Joseon Dynasty", Korean J. Food & Nutr 25(1):32-49, 2012년. 오순덕. "조선시대 세시음식(歲時飲食)에 대한 문헌적 고찰", 한국식품영양학회지 25(1):32-49, 2012년.
- [4] G.H. Jang. 「Food Culture in Old Books」, Nongsim R&BD, p. 42, 2011년. 장지현. 「고서 속 음식문화연구」, 농심 R&BD 음식문화원, p. 42, 2011년.
- [5] S.M. Hong. 「Dongguksesigi」, Dongmunseon, 1849년. 홍석모(洪錫謨). 「동국세기서」, 동문선, 1849년.
- [6] Unknown authorship. 「JooChan(酒饌)」(In: Yoon SK editor, 1998), Shinkwang publisher s, Seoul, Korea, the early 1800s. 저자미상. 「주찬(酒饌)」(윤숙경 편역, 1998), 신광출판사, 서울, 1800년대 초엽.
- [7] M.J. Park. "A Study on the Eumsikbub(Chanbub)", Family and Environment Research 34(2), 1996년. 박미자. "음식법(찬법)의 조리학적 고찰", 대한가정학회지 34(2), 1996년.
- [8] S.D. Oh. "A Literature Review on the Mandoo in the Royal Palace of Joseon Dynasty", Korean J. Dietary Culture 29(2):301-308, 2014년, 오순덕. "조선왕조 궁중음식 중 만두류의 문헌적 고찰", 한국식생활문화학회지 29(2):301-308, 2014년.
- [9] E.M. Kim, S.H. Cho, R.W. Chung, Y.J. Choi, S. I. Won, G.H. Cha, H.S. Kim, H.G. Lee. "Investigation of Main Dishes on Literature before the 17th Century", Korean J. Food Cookery SCI, 22(3):314-336, 2006년. 김은미, 조신희, 정낙원, 최영진, 원선임, 차경희, 김현숙, 이효지. "17세기 이전 주식류의 문헌적 고찰", 한국조리과학회지, 22(3):314-336, 2006년.
- [10] H.J. Bok. "The A Literary Investigation on Mandu (Dumpling) -Types and Cooking Methods of Mandu (Dumpling) During the Joseon Era (1400`s~1900`s)". Korean J. Dietary Culture, 23(2):273-292. 2008년. 복혜자. "만두의 조리방법에 대한 문헌적 고찰-조선시대 만두의 종류와 조리방법에 대한 문헌적 고찰(1400년대~1900년대까지). 한국식생활문화학회지. 23(2):273-292. 2008년.
- [11] K.S. Kim, M.J. Lee, B.J. Han. "A Study of the Types of Mandoo and Its Cooking Methods in the Old Cooking Books - Focus on the Cooking Books issued in 1600 to 1950", Journal of the East Asian of Dietary Life 9(1):3-16, 1999년. 김기숙, 이미정, 한복진. "고조리서에 수록된 만두의 종류와 조리법에 관한 고찰-1600년대부터 1950년대까지 발간된 고 조리서를 중심으로", 동아시아식생활학회지 9(1):3-16, 1999년.
- [12] *Gihae Jinyeoneuigwe*(己亥 進宴儀軌), Kyuja

- nggak, 1719년. 기해 진연의례(己亥 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1719년(숙종 45년).
- [13] Wonhaengelmyojungrieuigwe(園行乙卯整理儀軌), Kyujanggak, 1795년. 원행음묘정리의례(園行乙卯整理儀軌), 서울대학교 규장각, 1795(정조 20년).
- [14] *Chunghae Chungraeuigwe*(丁亥 整禮儀軌), Kyujanggak, 1827년. 정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌), 서울대학교 규장각, 1827(순조 27년).
- [15] *Muja Jinjakeuigwe*(戊子 進爵儀軌), Kyujanggak, 1828년. 무자 진작의례(戊子 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1828년(순조 28년)
- [16] *Gichuk Jinchaneuigwe*(己丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1829년. 기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1829년(순조 29년).
- [17] *Musin Jinchaneuigwe*(戊申 進饌儀軌), Kyujanggak, 1848년. 무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1848년(헌종 14년).
- [18] *Mujin Jinchaneuigwe*(戊辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1868년. 무진 진찬의례(戊辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1868년(고종 5년).
- [19] *Kyeyu Jinjakeuigwe*(癸酉 進爵儀軌), Kyujanggak, 1873년. 계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1873년(고종 10년).
- [20] *Chungchuk Jinchaneuigwe*(丁丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1877년. 정축 진찬의례(丁丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1877년(고종 14년).
- [21] *Chunghae Jinchaneuigwe*(丁亥 進饌儀軌), Kyujanggak, 1887년. 정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1887년(고종 24년).
- [22] *Imjin Jinchaneuigwe*(壬辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1892년. 임진 진찬의례(壬辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1892년(고종 29년).
- [23] *Sinchuk Jinchaneuigwe*(辛丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1901년 5월. 신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1901년 5월(대한제국 고종 5년).
- [24] *Sinchuk Jinyeoneuigwe*(辛丑 進宴儀軌), Kyujanggak, 1901년 7월. 신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1901년 7월(대한제국 고종 5년).
- [25] *Imin Jinchaneuigwe*(壬寅 進饌儀軌), Kyujanggak, 1902년 4월. 임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 4월(대한제국 고종 6년).
- [26] *Imin Jinyeoneuigwe*(壬寅 進宴儀軌), Kyujanggak, 1902년 11월. 임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 11월(대한제국 고종 6년).
- [27] S.E. Jen. 「Sangayolog」 (RDA editor, 2010), Gyeonggi-do, 1449년. 전순의 원저. 「산가요록」 (농촌진흥청 편역, 2010), 경기도. 1449년.
- [28] Andong Jang. 「*Gugeonsiebang*」 (In: Hwang HS editor, 1980), Hangeuk Inseo Publishers, Seoul. 1670년경. 안동장씨(安東張氏) 원저. 「규곤시의방(閏壺是議方)」 (황혜성 편역, 1980), 한국인서출판사, 서울, 1670년경.
- [29] J.L. Ryu. 「Jeungbosanlimgyeongje(增補山林經濟)」 (In: G.J. Lee et al. 13 editor, 2003), Shinkwang publishers, Seoul, Korea, 1767년. 류중림(柳重臨) 원저. 「중보산림경제」 (이강자 등 13인 편역, 2002), 신광출판사, 서울, 1767년.
- [30] Y.G. Se. 「Imwonsiprukji(In: H.G. Lee et al 4 editor, 2007)」, Gyomunsa, Gyeonggi-do, 1827년. 서유구 원저. 「임원십육지(정조지)」 (이효지 등 4인 편역, 2007년), 교문사, 경기도, 2007년.
- [31] Unknown authorship. 「Hankukgosikmunheunjipsung III-JooChan(酒饌)」 (In: S.W. Lee, 1992), Suhaksa, p. 1192, Seoul, the early 1800s. 저자미상. 「한국고식문헌집성III-주찬(酒饌)」 (이성우 편, 1992), 수학사, p. 1192, 서울, 1800년대 초엽.
- [32] S.S. Yoon, H.J. Cho, "Commentary Emsikub of the Late Joseon Period", Korean J. Dietary Culture 8(1):79-84, 1993년. 윤서석, 조후중. "조선시대 후기의 조리서인 음식법의 해설 I", 한국식생활문화학회지 8(1) 79-84, 1993년.

- [33] S.S. Yoon, H.J. Cho, "Commentary Emsikbub of the Late Joseon Period", Korean J. Dietary Culture 8(2):159-165, 1993년. 윤서석, 조후중. "조선시대 후기의 조리서인 음식법의 해설Ⅱ", 한국식생활문화학회지 8(2):159-165, 1993년.
- [34] S.S. Yoon, H.J. Cho, "Commentary Emsikbub of the Late Joseon Period", Korean J. Dietary Culture 8(3):301-308, 1993년. 윤서석, 조후중. "조선시대 후기의 조리서인 음식법의 해설Ⅲ", 한국식생활문화학회지 8(3):301-308, 1993년.
- [35] Unknown authorship. 「Eumsigbangmun」, (RDA, 2010), RDA, p. 30, Gyeonggi-do, The late 1800s. 저자미상. 「규곤요람·음식방문·酒方文·술빚는법·甘藷耕藏說·月餘農歌」(농촌진흥청 편역, 2010), 농촌진흥청, p. 30, 경기도, 1800년대말엽.
- [36] Unknown authorship. 「Siuijeonseo(是議全書)」(In: Lee HG, et al. 11 editor, 2004), Sinkyung publishers, Seoul, Korea, the late 1800s. 저자미상. 「시의전서」(이효지 등 11인 편역, 2004), 신광출판사, 서울, 1800년대말엽.

표 1. 조선시대 문헌에 나타난 어만두

<Table 1> *Emandoo* appeared in the literature (*Joseon* dynasty)

시대	문헌	어만두(魚饅頭)
조선시대(전기)	산가요록(1449년)	魚饅頭(어만두)
조선시대(중기)	규곤시의방(1670년경)	어만도법 슈어만도
	기해 진연의괘(1719년)	魚饅頭(어만두)
조선시대(후기)	증보산림경제(1767년)	魚饅頭法(어만두법)
	원행을묘정리의괘(1795년)	魚饅頭(어만두) *魚饅頭湯(어만두탕)
	정해 정례의괘(1827년)	내용없음
	임원십육지(1827년)	魚饅頭方(어만두방)
	무자 진작의괘(1828년)	魚饅頭(어만두)
	기축 진찬의괘(1829년)	魚饅頭(어만두)
	무신 진찬의괘(1848년)	魚饅頭(어만두)
	주찬(酒饌)(1800년대초엽)	魚饅頭(어만두) *魚饅頭湯(어만두탕)
	찬법(1854년)	어만두(슈어만두)
	무진 진찬의괘(1868년)	내용없음
	계유 진작의괘(1873년)	내용없음
	정축 진찬의괘(1877년)	내용없음
	정해 진찬의괘(1887년)	내용없음
	임진 진찬의괘(1892년)	魚饅頭(어만두)
	음식방문(1800년대말엽)	어만도
	시의전서(1800년대말엽)	어만두
	신축 진찬의괘(1901년 5월)	내용없음
	신축 진연의괘(1901년 7월)	魚饅頭(어만두)
	임인 진찬의괘(1902년 4월)	魚饅頭(어만두)
	임인 진연의괘(1902년 11월)	魚饅頭(어만두)

표 2. 어만두의 재료구성 및 조리법

<Table 2> *Emandoo's* material components & cooking method (*Joseon* dynasty)

어만두 명칭	어만두 재료구성 및 조리법	문헌
魚饅頭 (어만두)	생선을 얇게 저밌→소를 넣는다→녹두녹말과 찹쌀가루를 문힘→물에 삶는다 * 초장(醋醬)과 먹는다.	산가요록 (1449년)
어만두법	생선을 얇게 저밌→소 {석이·표고·송이·팽고기·백자(갓)+간장→기름에 볶음}→생선 저민 것에 씹→녹말가루를 문힘→삶음.	규곤시의방 (1670년경)
슈어만두	슈어 얇게 저밌→소(고기+두부·생강·후추→기름 간장에 볶음)→저민 고기로 씹→ 토장(가루(녹말)를 문힘)→삶음. *초장에 파를 다져 넣어 같이 든다.	
魚饅頭 (어만두)	대생선(大生鮮), 생치(生雉), 계아(鷄兒), 표고(藜古), 생강(生薑), 송용(松茸), 진유(眞油), 호초말(胡椒末), 녹말(菘末)	기해진연의례 (1719년)
魚饅頭法 (어만두법)	고기 삶아 곱게 다짐→생강, 파, 후추, 버섯, 석이 등의 재료를 잘게 으깨어 섞음→ 기름과 간장으로 볶음→송어를 얇게 뜸→송편처럼 만듦→삶음. *초장을 치고 실백을 뿌려 올린다.	증보산림경제 (1767년)
魚饅頭 (어만두)	수어(秀魚), 저각(豬腳), 황육(黃肉), 진유(眞油), 호초말(胡椒末), 녹말(菘末), 염(鹽)	원행을묘정리의례 (1795년)
	수어(秀魚), 숙육(熟肉), 숙저육(熟豬肉), 양(羊), 생치(生雉), 진계(陳鷄), 대포(大泡, 두부), 생총(生蔥), 생강(生薑), 진유(眞油), 호초말(胡椒末), 녹말(菘末), 실백자(實栢子), 염(鹽)	
	내용없음	정해 정례의례 (1827년)
魚饅頭方 (어만두방)	고기 익혀 다짐→생강, 천초, 균훈(菌葷, 버섯), 석이 등을 다져 넣음→유장(油醬)으로 볶음→송어살을 얇게 저며 소를 넣고 송편 모양으로 빚어 녹두가루를 입힘→ 삶음. *초장을 끼얹고 잣가루를 뿌려 먹는다.	임원십육지 (1827년)
魚饅頭 (어만두)	수어(秀魚), 우내심육(牛內心肉), 저각(豬腳), 진계(陳鷄), 생총(生蔥), 생강(生薑), 간장(良醬), 진유(眞油), 호초말(胡椒末), 녹말(菘末), 실백자(實栢子)	무자진작의례 (1828년)
魚饅頭 (어만두)	대수어(大秀魚, 큰송어), 생치(生雉), 연계(軟鷄), 표고(藜古), 석이(石耳), 생강(生薑), 간장(良醬), 진유(眞油), 초(醋), 호초말(胡椒末), 녹말(菘末)	기축진찬의례 (1829년)
	대수어(大秀魚), 생치(生雉), 진계(陳鷄), 우내심육(牛內心肉), 저각(豬腳), 생총(生蔥), 생강(生薑), 간장(良醬), 진유(眞油), 호초말(胡椒末), 녹말(菘末), 실백자(實栢子)	
魚饅頭 (어만두)	수어(秀魚), 우내심육(牛內心肉), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 표고(藜古), 석이(石耳), 길경(桔莢, 도라지), 수근(水芹, 미나리), 생총(生蔥), 생강(生薑), 진유(眞油), 연지(臙脂), 치자(梔子), 고초(苦椒), 녹말(菘末), 실백자(實栢子)	무신진찬의례 (1848년)

어만두 명칭	어만두 재료구성 및 조리법	문헌
어만두 (魚饅頭)	날승어를 얇게 저며두고 삶은 어육과 표고 생강 초피 파 기름 간장 깨를 함께 섞어 많이 두드려 이긴 것을 소로 해서 싸고 가장자리를 어민다. 이것을 양만두처럼 삶아서 냉수에 넣었다가 초장에 찍어 먹는다.	주찬 (1800년대초엽)
어만두	승어 저며(소금 쳐 피를 빼고)→소(두부 약간 섞어 양념 갖추어 싸고)→싸고→녹말 무쳐→데쳐→고추 가늘게 채쳐 파 흰 밀등과 생강 채쳐 섞어 흘고 잣가루 뿌려라.	찬법(1854년)
	내용없음	무진 진찬의궤 (1868년)
	내용없음	계유 진작의궤 (1873년)
	내용없음	정축 진찬의궤 (1877년)
	내용없음	정해 진찬의궤 (1887년)
魚饅頭 (어만두)	수어(秀魚), 저육(豬肉), 녹두채(綠豆菜), 표고(藜古), 목이(木耳), 생충(生蔥) 진유(眞油), 고초(苦椒), 호초말(胡椒末), 녹말(菘末), 실임자말(實荏子末), 염(鹽)	임진 진찬의궤 (1892년)
어만두	생선을 얇게 저며→소 맛있게 잘 만듬→꺾질 조각에 소를 싸고 녹말을 묻혀 만두 모양으로 잘 만든다. 삶아서 찬물에 건짐 * 초장에 생강·파·잣가루를 넣어 쓴다.	음식방문 (1800년대말엽)
어만두	생선 꺾질을 벗기고 얇게 저며→소로는 쇠고기를 다져서 재운다. 혹 미나리와 숙주 합하여 양념을 하여 주물러서 소로 넣음→송편모양으로 빚음→녹말가루를 묻힘→ 삶는다. *초장에 고춧가루를 타서 먹는다.	시의전서 (1800년대말엽)
	내용없음	신축 진찬의궤 (1901년 5월)
魚饅頭 (어만두)	수어(秀魚), 저육(豬肉), 업지윤(業脂潤), 계란(鷄卵), 표고(藜古), 석이(石耳), 목이(木耳), 황화(黃花), 생충(生蔥), 산(蒜, 마늘), 진유(眞油), 고초(苦椒), 녹말(菘末), 실백자(實栢子), 실임자말(實荏子末), 염(鹽)	신축 진연의궤 (1901년 7월)
		임인 진찬의궤 (1902년 4월)
魚饅頭 (어만두)	수어(秀魚), 저육(豬肉), 녹두채(綠豆菜), 표고(藜古), 목이(木耳), 생충(生蔥), 고초(苦椒), 진유(眞油), 호초말(胡椒末), 녹말(菘末), 실임자말(實荏子末), 염(鹽)	임인 진연의궤 (1902년 11월)

표 3. 조선시대 어만두탕의 재료구성 및 조리법

<Table 3> *Emandootang's* ingredients & cooking method (*Joseon* dynasty)

시대	어만두탕(魚饅頭湯)	조리법	문헌
조선시대 (중기)	슈어만도	새우젓국을 삼삼하게 타서 푹 끓거든 만두를 넣고 익으면 대접에 대어섯개씩 뜨고, 파를 다져서 초장에 넣어 같이 든다(28).	규곤시의방 (1670년경)
조선시대 (후기)	魚饅頭탕(어만두탕)	수어(秀魚), 양(胖), 생치(生雉), 진계(陳鷄), 숙육(熟肉), 숙저육(熟豬肉), 태포(太泡), 진유(眞油), 실백자(實栢子), 생강(生薑), 생총(生蔥), 녹말(菉末), 호초말(胡椒末)	원행을묘정리의궤 (1795년)
	魚饅頭탕(어만두탕)	장국에 고명을 넣고 끓인 후, 먼저 어육을 잘게 썰어 넣고 가장자리를 곱게 여민 어만두를 넣어서 국을 끓인 다음, 계란을 풀어 넣고 초피가루를 뿌려서 먹는다(6).	주찬(酒饌) (1800년대초엽)