



## 경북 지역 종가(宗家)의 다식에 관한 연구

박모라 · 김보람 · 김귀영\*  
경북대학교 식품의식산업학과

### Study on *Dasik's* Recipe of *Jong-Ga* (Head Family) in *Gyeongbuk* Area

Mo-Ra Park, Bo-Ram Kim, Gwi-Young Kim\*

Department of Food and Foodservice Industry, Kyungpook National University, Korea

#### Abstract

The objective of this study was to review *Dasik's* recipe of *Jong-Ga* in the *Gyeongbuk* area. Main methods of this study were literature review and in-depth interview. To study the historical transition of traditional *Dasik*, analysis of 11 cooking books from the 1400's to 1800's was carried out. *Jong-Ga* was made using *Dasik* and main ingredients were *Songhwa*, *Kka* and *Kong Dasik*. Special *Dasik* was in nine of *Jong-Ga* (*Ipjae's* head family of *Pungyang Jo's* clan, *Sojea* head family *Guwangju No's* clan, *Sawoodang* head family *Uiseong Kim's* clan, *Heobaekdang's* head family of *Bukye Hong's* clan, *Taechon's* head family of *Gyeseong Go's* clan, *Gwiam's* head family of *Gwangju Lee's* clan, *Songdang's* head family of *Milyang Park's* clan, *Haeweo's* head family of *Pyeonghae Hwang's* clan, *Galyam's* head family of *Jaeryoung Lee's* clan) and *Dasik* are *Gamphi dasik*, *Heukimja dasik*, *Baksulgi dasik*, *Tibap dasik*, *Daechu dasik*, *Yukpo dasik*, *Misutgaru dasik*, *Dotori dasik* and *Omija Dasik*. It was used as a ritual food and reception food for guests. These recipes are good examples of functional and modern of Korean food. In the future, *Dasik* as well as discovery of ingredients in other foods of *Jong-Ga* are needed

Key Words: *Dasik*, head family (*Jong-Ga*), Korean traditional confectionery, review

### 1. 서 론

종가는 한국의 대표적인 전통 문화유산 중 하나이다. 이러한 종가의 가장 큰 특징은 봉제사와 접빈객으로 볼 수 있다. 봉제사 중 종가에서 자손 대대로 지내는 불천위 제례가 가장 큰 특징이고, 그다음으로 종가에서 손님들을 접대하는 접빈객이 두 번째 특징으로 볼 수 있다(RDA 2010, 2011; Kwon et al. 2014). 이러한 봉제사와 접빈객들을 위해 준비하는 것이 바로 음식일 것이다. 그렇기 때문에 오랜 세월 종가의 다양한 문화와 함께 전해진 유산이 종가의 음식으로 생각된다. 또한 최근 들어 종가 음식은 무형문화유산의 가치로써 보존과 전승의 필요성이 대두되고 있으며, 학계에서도 이와 관련된 다양한 연구가 진행되고 있다. 이에 이방면의 선행 연구된 자료들을 살펴보면 대체로 종가음식의 경우 경북 지역의 제례음식을 중심으로 조사와 연구를 수행하여 보고하였다. 경북지역의 종가들의 불천위 제례에 대해 고찰한 Yoon(1996)의 연구를 시작으로, 경북지역 5대 종가의 정조 다례에 대해 연구한 Kim(2004)의 연구가 보고되었다. 또한

전국 종가의 제수를 연구한 Lim et al.(2008, 2009)의 연구 및 충무공 이순신의 제례음식을 조사한 Park et al.(2012)의 연구 등이 있다. 더 나아가 최근에는 Lee et al.(2015, 2016)은 종가의 제례음식 중 대표적 제물인 편(떡)과 적에 관하여 각 가문에서 사용하는 편(떡)과 적을 종류별로 분류하고 고임 순서와 조리법을 비교 분석하여 자세한 종가 음식 연구 자료를 발표함으로써 한 단계 발전된 종가 제례음식의 연구 방향을 제시하였다. 그러나 아직까지 종가의 특정 음식에 대해 조사한 연구는 많이 부족하다고 생각된다. 특히 종가 음식의 숨겨져 보유자가 고령이며 전수가 쉽지 않은 환경이 급속히 진행되고 있는 시점에서 이 방면의 연구가 더 필요하다고 생각하여 오늘날 제례음식과 접빈음식으로 널리 사용하고 있는 다식에 대한 연구가 절실히 요구된다.

다식은 과정류의 하나로써 현재 주로 사용하는 다식의 재료로는 곡물가루 · 한약재가루 · 종실류 · 견과류가루 · 꽃가루 등을 날로 먹을 수 있는 것은 그대로, 날로 먹을 수 없는 것은 볶거나 찐 후 가루를 만들어 꿀이나 조청을 넣고 반죽하여 다식편에 박아 만든 것이다. 역사적으로 다식은 읍다

\*Corresponding author: Gwi-Young Kim, Department of Food and Foodservice Industry, Kyungpook National University, 2559, Gyeongsang-daero, Sangju-si, Gyeongsangbuk-do, Korea Tel: 82-54-530-1301 Fax: 82-54-530-1309 E-mail: gykim@knu.ac.kr

풍습이 융성했던 고려시대에 고도로 발달하여 국가 연회와 제례 또는 외국에 보낼 공물로 사용 된 것으로(Kim et al. 2005) 다식의 기원은 중국의 단자형말차(團子形末茶)를 모방하여 우리의 식품으로 만든 것이고, 이것이 가례에 점차(點茶)를 쓰던 풍습에 따라서 제례의 필수품이 되었던 것으로 본다(Kang et al. 2000). 그러나 요즈음은 제례음식 뿐 아니라 접빈음식과 잔치음식의 화려한 고임상에 더 많이 활용하고 있는 추세를 보이고 있다.

이에 본 연구에서는 경북 지역 종가의 다식의 역사적 변천과 현재의 사용실태를 알아보기 위하여 1400년대부터 1800년대 말까지 편찬된 경북 지역 종가 고조리서에 기록된 다식류의 종류와 조리법을 조사하고, 또한 동시대 대표적인 다른 고조리서의 기록을 비교하여 문헌 고찰을 하고자 한다. 또한 경북지역 일부 종가에서 현재 사용하고 있는 다식에 대한 탐색적 현장조사를 통하여 그 종류 및 조리법과 활용의 스토리를 확인하고, 지금의 종가 다식의 특징적인 면을 살펴보고자 한다. 이러한 현지 조사와 문헌 연구를 통하여 경북 지역 종가에서 사용하고 있는 다식의 종류와 조리법뿐 아니라 봉제사 접빈객 음식 중 특이하고 다양한 다식에 얽힌 그 스토리를 발굴하여 종가음식 개발 보존과 음식관광 및 한식의 소재 개발에도 기여할 것으로 기대한다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 연구내용

경북 지역 종가에서 저술되어 오늘까지 전해오는 음식 조리서 4권 「*Suwoonjapbang* (需雲雜方)」(Kim Y (金綏). 1540's), 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」(Jang GH (張桂香). 1670's), 「*Onjubeop* (蘊酒法)」(Anonymous. lately 1700's), 「*Siuijeonseo* (是議全書)」(Anonymous. lately 1800's)에 기록된 다식에 대하여 문헌을 고찰 하였다. 비교 문헌으로는 경북 지역 종가 고조리서와 동시대의 조리서로서 현재 학문적 가치를 인정받고 있는 책으로 1400년대에서 1600년대까지 편찬된 「*Sangayolog* (山家要錄)」(Jeon SU (全循義). 1450's), 「*Yorok* (要錄)」(Anonymous. 1680's) 등 2권을 선정하였다. 또 1700년대에 편찬된 「*Sulmandneunbeop* (술 만드는 법)」(Anonymous. 1700's), 「*Jeungbosallimyeongje* (增補山林經濟)」(Ryu JL (柳重臨). 1766) 등 2권의 책을 선정하였다. 또 1800년대에 편찬된 「*Gyuhabchongseo* (閨閣叢書)」(Binghugak Lee (憑虛閣 李氏). 1815), 「*Imwonsibyukji* (林園十六志)-*Jeongjoji* (鼎俎志)」(Seo YG (徐有). 1827), 「*Eumsikbeop* (음식법)」(Anonymous. 1854) 등 3권을 선정하여 수록된 다식류에 대하여 문헌을 고찰 하였다.

현장조사 대상 종가는 상주시에 위치하고 있는 풍양 조씨(豐壤 趙氏) 입재(立齋) 조대운(趙大胤, 1638-1705) 종가와 광주 노씨(光州 盧氏) 소재(蘇齋) 노수신(盧守愼, 1515-1590) 종가, 성주군에 위치한 의성 김씨(義城 金氏) 사우당(四友堂) 김

관석(金關石, 1505-1542) 종가, 문경시에 위치한 부계 홍씨(缶溪 洪氏) 허백당(虛白堂) 홍귀달(洪貴達, 1438-1504) 종가, 개성 고씨(開城 高氏) 태촌(泰村) 고상안(高尚顔, 1553-1623) 종가, 칠곡군에 위치한 광주 이씨(廣州 李氏) 귀암(歸巖) 이원정(李元禎, 1622-1680) 종가, 구미시에 위치한 밀양 박씨(密陽 朴氏) 송당(松堂) 박영(朴英, 1471-1540) 종가, 울진군에 위치한 평해 황씨(平海 黃氏) 해월(海月) 황여일(黃汝一, 1556-1622) 종가 및 영덕군에 위치한 재령 이씨(載寧 李氏) 갈암(葛巖) 이현일(李玄逸, 1627-1704) 종가이다.

### 2. 연구방법

#### 1) 문헌고찰

본 연구에서는 1400년대부터 1800년대 말까지 편찬된 경북 지역 종가 고조리서와 동시대의 우리나라 대표 고조리서에 수록된 다식류의 종류와 조리법을 조사 분석하여 다식의 조리법의 시대적 변천과정을 살펴보았다.

#### 2) 현장조사

현장조사는 경상북도에 소재한 종가로 종손과 종부가 종택에 거주하고 있으며, 불천위제례를 지내는 종가들을 중심으로 선정하였다. 종가 구성원과의 심층면접(In-depth interview)으로 가문에 대한 전반적인 이해를 하고 또 현재 제례 음식 또는 접빈 음식으로 사용하고 있는 다식류의 종류 및 조리법과 가문의 특수한 다식에 얽힌 스토리를 조사하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 고조리서를 통해 본 다식류 조리법

편찬연대가 1400년대부터 1800년대 말까지로 알려진 우리나라 대표적인 고조리서 11권을 선정하여 그 책에 수록된 다식류의 종류를 살펴본 결과 다음과 같다.

1400년대부터 1600년대까지 쓰여진 고조리서 중 「*Sangayolog* (山家要錄)」(Jeon SU (全循義). 1450's)에는 안동다식법 1종류가 수록되어 있다. 「*Suwoonjapbang* (需雲雜方)」(Kim Y (金綏). 1540's)에는 다식법 1종류가 수록되어 있다. 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」(Jang GH (張桂香). 1670's)에는 다식법 1종류가 수록되어 있다. 「*Yorok* (要錄)」(Anonymous. 1680's)에는 다식1, 다식2의 2종류가 수록되어 있다.

1700년대에 쓰인 「*Sulmandneunbeop* (술 만드는 법)」(Anonymous. 1700's)에는 흑임자다식 1종류가 수록되어 있다. 「*Jeungbosallimyeongje* (증보산림경제)」(Ryu JL (柳重臨). 1766)에는 건을다식, 송화다식, 흑임자다식, 잡과다식 등 4종류가 수록되어 있다. 「*Onjubeop* (蘊酒法)」(Anonymous. lately 1700's)에는 밤다식과 송화다식 등 2종류가 수록되어 있다.

1800년대에 쓰인 「*Gyuhabchongseo* (閨閣叢書)」(Binghugak

Lee (憑虛閣 李氏). 1815)에는 황률다식, 흑임자다식, 용안다식, 녹말다식 등 4종류가 수록되어 있다. 「*Imwonsibyukji* (林園十六志)-*Jeongjoji* (鼎俎志)」 Seo YG 1827)에는 건률다식, 송화다식, 흑임자다식, 상자다식, 녹말다식, 산약다식, 강분다식, 대추다식 등 8종류가 수록되어 있다. 「*Eumsikbeop* (음식법)」. Anonymous. 1854)에는 황률다식, 흑임자다식, 진임다식, 녹말다식, 잣다식, 잡과다식, 상실다식, 송화다식, 당귀다식, 용안육다식, 건치다식, 포육다식, 광어다식 등 13종류가 수록되어 있다. 「*Suiijeonso* (是議全書)」 (Anonymous. lately 1800's)에는 흑임자다식, 송화다식, 황률다식, 갈분다식, 녹말다식, 강분다식 등 6종류가 수록되어 있다.

이상의 경북 지역의 고조리서 4권과 기타 비교 문헌인 고조리서 7권에 수록된 다식의 종류와 재료 및 조리법에 대하여 <Table 1>에 제시하였다.

1) 1400~1600년대 다식류 조리법

경북지역 증가음식 조리서 중 저자와 저술연대가 밝혀진 최고(最古)의 음식조리서인 「*Suwoonjapbang* (需雲雜方)」 (Kim Y (金綏). 1540's)은 광산김씨 설월당(雪月堂) 김부륜

(金富倫, 1531-1598)의 증가에서 450여 년 동안 보관해온 한문 필사본으로 1500년대 경북 지역의 사대부가의 음식에 대한 정보를 알 수 있다. 이는 조선 중종 때 광산 김씨(光山 金氏)로서 안동 오천군자리에 살던 탁청정 김유(濯淸亭 金綏, 1491-1555)가 1540년경 저술한 것으로 보고 있으며, 그 후 그의 손자 계암 김령(溪巖 金玲, 1577-1641)에 의해 하편이 보완되어 지금의 형태로 완성된 것으로 추정하고 있다. 이 조리서에 기록된 음식조리법은 전체 122항목으로 상편에 86항, 하편에 36항이다. 소개된 다식류는 하편에 기록된 다식법으로 밀가루 1말과 줄인 꿀 1되, 참기름 8홉, 청주 작은 잔으로 3잔을 소반위에 고르게 섞어 주물러서 한 덩어리로 만든다. 이것을 작은 덩어리로 떼어내 다식틀에 찍어낸다. 무쇠솥 밑에 숯불을 피워 굽고, 잠깐 있다가 뚜껑을 열어보아 그 빛깔이 담황색으로 말라 있으면 익은 것이니 내어서 쓴다(ACKS. ed. 「*Suwoonjapbang* (需雲雜方)」 2016)고 하였다.

경북 북부의 안동과 영양 일대에서 살았던 정부인 장계향(張桂香, 1598-1680)이 1670년경에 저술한 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」 (Jang GH (張桂香). 1670's)은 경북 영양 두들마을 재령 이씨(載寧 李氏) 석계(石溪) 이시명(李時明) 중

<Table 1> Summary of cooking method of *Dasik* of the old cooking books according to era

Era	Cooking book -Area-	Item	Main ingredient	Supplementary ingredient	Cooking summary
Previous 1600's	<i>Sangayorok</i> (산가요록) 1450's -All Other-	<i>Andongdasik</i>	flour		
	<i>Suwoonjapbang</i> (수운잡방) 1540's -Gyeongbuk-	<i>Dasik</i>	flour	glutinous starch syrup or honey, sesame oil, refined rice wine	Mixed (flour+glutinous starch syrup or honey+others) →Molding→Roasting
	<i>Eumsikdimibang</i> (음식디미방) 1670's -Gyeongbuk-	<i>Dasik</i>	flour		
	<i>Yorok</i> (요록) 1680's -All Other-	<i>Dasik</i> 1. 2.	flour		
1700's	<i>Sulmandneunbeop</i> (술 만드는 법) 1700's -All Other-	<i>Heukimjadasik</i>	black sesame		
	<i>Jeongbosallimgyeongje</i> (증보산림경제) 1766 -All Other-	<i>Geonryuldasik</i> <i>Songhwadasik</i> <i>Heukimjadasik</i> <i>Japgwadisik</i>	dried chestnut pine flower powder black sesame dried persimmon, jujube, walnut	glutinous starch syrup or honey, sugar, others	Mixed (each main ingredients +glutinous starch syrup or honey+others) →Molding
	<i>Onjubeop</i> (온주법) lately 1700's -Gyeongbuk-	<i>Bamdasik</i> <i>Songhwadasik</i>	chestnut, Rice cake powder pine flower powder		

<Table 1> Summary of cooking method of *Dasik* of the old cooking books according to era (continued)

Era	Cooking book -Area-	Item	Main ingredient	Supplementary ingredient	Cooking summary	
1800's	<i>Guhapchongseo</i> (규합총서) 1815 -All Other-	<i>Hwangryuldasik</i>	chestnut			
		<i>Heukimjadasik</i>	black sesame			
		<i>Yongandasik</i>	Yonganyuk			
		<i>Nokmaldasik</i>	starch			
	<i>Imwonsipyokji-Jeongjoji</i> (임원십육지 -정조지) 1827 -All Other-	<i>Geonryuldasik</i>	chestnut			
		<i>Songhwadasik</i>	pine flower powder			
		<i>Heukimjadasik</i>	black sesame			
		<i>Sangjadasik</i>	acorn			
		<i>Nokmaldasik</i>	starch			
		<i>Sanyakdasik</i>	dried chinese yam			
		<i>Gangbundasik</i>	dried ginger			
	<i>Eumsikbeop</i> (음식법) 1854 -All Other-	<i>Daechudasik</i>	jujube			
		<i>Hwangryuldasik</i>	chestnut		glutinous starch syrup or honey, sugar, dried persimmon, cinnamon, schisandra, rouge, others	Mixed (flour+ glutinous starch syrup or honey+others) →Molding →Mixed (each main ingredients+ glutinous starch syrup or honey+others) →Molding
		<i>Heukimjadasik</i>	black sesame			
		<i>Jinimdasik</i>	sesame			
		<i>Nokmaldasik</i>	starch			
		<i>Jatdasik</i>	pine nuts			
		<i>Japgwadasik</i>	dried persimmon, jujube, walnut			
<i>Sangsildasik</i>		acorn				
<i>Songhwadasik</i>		pine flower powder				
<i>Danggwidasik</i>		angelica				
<i>Yonganyukdasik</i>	Yonganyuk					
<i>Suijeonseo</i> (시의전서) lately 1800's -Gyeongbuk-	<i>Keonchidasik</i>	dreied pheasant				
	<i>Poryukdasik</i>	beef jerky				
	<i>Kwangeodasik</i>	dried flatfish				
	<i>Heukimjadasik</i>	<b>black sesame</b>				
	<i>Songhwadasik</i>	<b>pine flower powder</b>				
	<i>Hwangryuldasik</i>	<b>chestnut</b>				
	<i>Galbundasik</i>	<b>arrowroot</b>				
<i>Nokmaldasik</i>	<b>starch</b>					
<i>Gangbundasik</i>	<b>dried ginger</b>					

가 소유 고조리서이다. 이 조리서는 현존하는 우리나라 최초의 한글 조리서로서 17세기 영양과 안동 일대의 음식에 대한 조리법 뿐 아니라 그 시절 우리나라 양반가의 수준 높은 음식을 상세하게 기록하였다. 이 조리서에는 총 146가지의 음식조리법이 소개되어 있다. 그 중 다식법은 늦게 볶은 밀가루 1말에 꿀 1되, 참기름 8홉을 섞어 만든다. 수키와 속에 흰 모래를 먼저 깔고 그 위에 깨끗한 종이를 다시 깔고 그 위에 다식을 늘어놓고 암키와로 덮은 후, 만화(慢火)를 기와 아래위로 놓아두고 서서히 익힌다. 청주를 조금 첨가하여 만들면 아주 연해진다. 화술에도 이렇게 구우면 좋다(Yeongyang-gun ed. 「Eumsigdimibang (음식디미방)」 2007)고 하였다.

비교 문헌인 「Sangayolog (山家要錄)」 (Jeon SU (全循義). 1450's)의 안동다식법은 밀가루 한 말을 누렇게 볶아 꿀 한 되, 참기름 여덟 홉을 섞어서 반죽하여 덩어리로 만든다. 암키와 속에 희고 굵은 모래를 깔고 그 위에 깨끗한 종이를 깔

고 다식을 늘어놓으며 또 다른 암키와로 덮어 몽근한 불로 아래 위에 열기가 가도록 하여 굽는다. 청주를 조금 넣어도 되며, 술에서 구울 때는 기와를 쓰지 않아도 된다(Han BR ed. 「Sangayolog (山家要錄)」 2011)고 하였다.

또 다른 비교 문헌인 「Yorok (要錄)」 (Anonymous. 1680's)의 다식은 밀가루 1말, 꿀 1되, 참기름 8홉, 청주 3잔을 섞어 주물러서 한 덩어리로 만든다. 이것을 작은 덩어리로 떼어내 다식들에 찍어낸다. 무쇠술 밑에 숯불을 피워 굽고, 잠깐 있다가 뚜껑을 열어 보아 그 빛깔이 담황색으로 말라 있으면 익은 것이니 내어서 쓰며, 밀가루 1말로 50개를 만들 수 있다(Lee SW ed. 「Yorok (要錄)」 1992)고 하였다.

이상과 같이 1400년대부터 1600년대까지 편찬된 4권의 고 조리서에 나타난 다식의 종류는 '다식'이라는 하나의 음식명으로 종류가 단순하였다. 또 주재료는 밀가루이었으며 부재료는 참기름, 술, 꿀, 조청 등이었다. 조리법은 밀가루를 누

렇게 볶아 참기름과 술, 꿀이나 조청으로 반죽하여 작은 덩어리로 만들거나, 다식틀에 찍어내는 성형법도 알 수 있었다. 그리고 성형한 다식을 압기와나 무쇠솥에 구워서 수분을 건조시켜 질감과 색깔을 향상시켰음을 짐작 할 수 있다. 이로써 이 시대의 다식에 대한 기록으로 조선시대 초기의 다식 만드는 법의 실체를 알 수 있었다. 또한 경북 지역의 고조리서에서나 기타 비교 문헌과 차별성 없이 다식법으로 음식명이나 조리법이 거의 유사하였다. 이는 이 시대 경북 지역의 다식은 지역적 차별성 보다 전국적 대표성을 나타낸다고 볼 수 있겠다. 특히 경북 지역 문헌이 아닌 「Sangayolog (山家要錄)」(Jeon SU (全循義). 1450's)의 안동다식은 경북 안동 지역 이름을 음식명에 명기 한 것으로 이 시기 안동 지역의 음식이 전국 대표성을 나타내고 있다는 점으로 생각할 수 있겠다.

## 2) 1700년대 다식류 조리법

안동시 임하면 천천리 소재의 의성김씨 종가에서 소장하고 있는 「Onjubeop (蘊酒法)」(Anonymous. lately 1700's)은 한글 필사본으로 작자가 정확하지 않으며, 1700년대 말경에 작성된 것으로 보인다. 이 조리서에 기록된 음식 조리법은 주로 술 만드는 법으로 다른 조리서에서 찾아 볼 수 없는 양조법이 다수 소개되어 있으며, 술의 효능에 대한 품평이 많이 나온다. 다식류는 밤다식과 송화다식의 조리법이 소개되어 있다(Kim & Lee 1988). 그 중 밤다식은 황률가루 닷 되와 백편가루 닷 되를 꿀에 말아 박고, 녹말도 섞어 박고, 사탕도 섞어 박는다. 더디게 마르면 벌레가 생긴다고 하였다. 특이하게 쌀가루로 찐 떡을 다시 가루로 만든 백편가루를 다식의 재료로 소개하고 있다. 송화다식은 글씨가 훼손되어 식별이 어려우나 일반적인 송화다식법으로 볼 수 있겠다(Lee SW ed. 「Onjubeop (蘊酒法)」 1992).

비교 문헌인 「Sulmandneunbeop (술 만드는 법)」(Anonymous. 1700's)의 흑임자다식은 흑임자를 잠깐 찌서 매우 찼어 꿀이나 조청에 반죽하여 판에 박아 쓴다(Lee SW ed. 「Sulmandneunbeop (술 만드는 법)」 1992)고 하였다.

또 다른 비교 문헌인 「Jeungbosallimyeongje (增補山林經濟)」(Ryu JL (柳重臨). 1766)의 건물다식은 말린 밤을 가루로 만들어 꿀을 석고 다식판에 찍어낸다. 만약 말린 밤이 없다면 생밤을 잘라 햇볕에 바짝 말린 뒤에 으깨어 가루로 만들어 쓰는 것이 좋다고 하였다. 또 송화다식법은 송화가 피면 송화가 날리고 떨어져 모으기 어렵다. 송화가 피려고 할 적에 가지채 꺾어 깨끗한 자리에 퍼 말리는데, 저절로 떨어진 꽃을 수비하였다가 햇볕에 말려 다식을 만든다고, 송화가루 채취 법을 자세히 기록하고 있다. 또 흑임자다식법은 검은 깨를 아홉 번 찌고 말려서 껍질을 문질러 제거하면 청백색으로 향기가 좋다. 이것을 찼어 체에 내려 가루로 만들어 다식을 만든다. 이것은 눈을 밝게 하고 수명을 연장시킨다고 하였다. 또 잡과다식법은 말린 밤과 꽃감과 물에 삶아

씨를 제거한 대추살과 물에 담가 껍질을 제거한 호두살 등 4가지를 절구에 함께 찼어 다식을 만든다. 햇볕에 말려 저장하였다가 흉년에 대비하니 일명 방험병(方險餅)이라 한다고 하였다(Lee KJ et al. ed. 「Jeungbosallimyeongje (增補山林經濟)」 2003).

이상과 같이 1700년대에 편찬된 4권의 고조리서에 나타난 다식의 종류는 흑임자다식이 2항목, 송화다식이 2항목, 밤다식이 2항목, 그 외 밤, 대추, 꽃감, 호두 등을 같이 넣은 잡과다식이 1항목으로 1600년대까지의 밀가루다식의 기록은 없어지고 주재료는 밀가루 이외 검은깨, 밤, 꽃감, 호두, 대추, 송화, 백편가루 등으로 다양해지기 시작하였음을 알 수 있다. 이로서 견과류, 종실류, 견과류, 송화가루, 떡가루 등 다양한 재료를 사용하여 다식을 만들었음을 조선 중기 이후 유교사상의 영향으로 제례음식과 접빈음식의 필요에 의하여 다양한 다식의 종류와 조리법이 발달하였음을 알 수 있겠다. 특히 「Jeungbosallimyeongje (增補山林經濟)」(Ryu JL (柳重臨). 1766)의 기록에는 다식의 재료를 준비하는 법을 자세히 소개하였다. 밤가루 만드는 법, 송화 채취 법, 흑임자가루 만드는 법, 대추살과 호두살 준비하는 법 등을 자세하게 소개하였다. 또 송화다식의 맛이 매우 좋고 향기롭다고 표현하였으며, 흑임자다식의 효능으로 눈을 밝게 하고 수명을 연장시킨다고 하였으며, 잡과다식을 흉년에 대비하여 만들어 저장하라고 하는 등, 자세한 조리법과 참고가 되는 점을 설명한 것은 오늘날 다식이 약선 음식으로 각광 받을 수 있는 중요한 역사적 기록으로도 볼 수 있겠다. 경북 지역 문헌인 「Onjubeop (蘊酒法)」(Anonymous. lately 1700's)에 기록된 다식은 그 종류가 밤다식과 송화다식으로 이 시대의 대표적 다식법만 기록되어 있다. 그 중 특별하게 밤다식의 주재료로 황률가루와 백편가루를 동량으로 섞어 사용하는 법은 다른 고조리서에서는 볼 수 없는 방법으로 이 지역에서는 일찍부터 떡가루를 다식에 이용한 것으로 생각할 수 있다.

## 3) 1800년대 다식류 조리법

1800년대 말엽에 경북 상주 지역의 사대부에서 집필된 것으로 추정되는 「Siuijeonseo (是議全書)」(Anonymous. lately 1800's)는 찬자 미상의 조리서로 필사본 상·하 2권 1책으로 한글조리서로 음식명은 한자를 병기하여 표기하였다. 이 책은 1919년 상주군수로 부임한 심환진(沈皖鎭)이 상주 반가에 소장되어 있던 조리서를 빌려서 상주군청에서 쓰던 패지에 붓으로 써둔 것이 그의 며느리인 흥정여사에게 전해져 온 것이다. 시의전서에는 술 만드는 법과 밥, 면, 죽 등 주식류와 탕, 찜 등 찬물류와 장, 김치 등 발효식품과 음료, 한과 등을 소개하고 있어 조선시대 말기의 음식 조리법을 총망라하여 기록한 조리백과사전으로써 역할을 충실히 하고 있다. 특히 우리나라 조리서 중 비빔밥(汨飯, 부빔밥), 배추통김치(沈菜) 조리법이 처음으로 등장한다. 또한 하권 말미에 실려 있는 반상식도에는 구첩반상, 칠첩반상, 오첩반상, 곁상,

술상, 신선로상, 입매상 등이 자세히 그려져 있다. 이는 유교 예법에 엄격한 조선시대 후기에 완성된 반상차림을 나타낸 그림으로 우리나라 전통적인 반상차림의 교본이 되고 있다. 이 조리서에 기록되어 있는 다식류는 흑임자다식, 송화다식, 황률다식, 갈분다식, 녹말다식, 강분다식의 조리법이 소개되어 있었다. 그 중 흑임자다식은 흑임자를 볶아서 찢어 조청을 섞어 보자기를 솥뚜껑에 달아서 찢 후 절구에 다시 찢어 기름을 짜 내기를 3번 반복 한 후 다식판에 잣가루를 뿌리고 박아내는 자세한 방법을 소개하고 있다. 송화다식은 송화를 꿀로 반죽하여 박아내고, 황률다식은 황률가루를 꿀로 반죽하여 박아낸다. 갈분다식은 갈분에 생강즙을 섞고 꿀로 반죽하여 박아내고, 녹말다식은 녹말에 진한오미자국으로 연분홍 물을 들어 다식판에 박아내며, 강분다식은 강분(薑粉)을 꿀로 반죽하여 박아낸다(Lee HG et al. ed. 「*Suijeonseo* (是議全書)」 2004)

비교 문헌인 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」 (Binghugak Lee (憑虛閣 李氏). 1815)의 황률다식은 황률가루를 김체에 쳐 꿀을 섞어 반죽하여 다식판에 넣어 쇠망치로 세게 두드려야 윤기 있고 반반하다고 하였다. 또 흑임자다식은 검은 깨를 볶은 후 찢어 고운체로 쳐서 꿀로 반죽하여 돌절구에 힘껏 오래 찢은 후 기름을 짜낸다. 그 후 다식판에 글자 파인 곳에 사탕가루를 틈 없이 메우고 검은 깨를 다식판에 박아 내면 흑백이 분명하여 검은 비단에 흰 실로 글자를 수 놓은듯하다고 하였다. 또 용안다식은 용안육을 곱게 두드려 손에 물을 묻혀 모양 만들어 사탕 놓아 깨다식처럼 박아낸다고 하였다. 또 녹말다식은 진한 오미자국과 연지로 붉은 물을 들인 녹말가루에 꿀, 설탕 등을 섞어 반죽하여 만든다고 하였다(Jung YW ed. 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」 1975). 여기서 흑임자다식을 만들 때 기름을 짜내는 법과 사탕가루를 다식판의 새겨진 틈에 넣어 검은 비단에 흰 실로 수 놓은듯한 아름다운 무늬를 넣는 방법을 자세히 설명하고 있다. 또 녹말다식법에서 오미자국과 연지로 붉은색을 물들이는 방법이 자세히 소개되고 있다. 이는 1800년대 들면서 다식이 잔치음식이나 접빈음식으로 화려해지기 시작하는 시기임을 알 수 있겠다.

또 다른 비교 문헌인 「*Imwonsibyukji* (林園十六志)-*Jeongjoji* (鼎俎志)」 Seo YG 1827)의 건률다식과 송화다식, 흑임자다식은 1700년대 문헌인 「*Jeungbosallimgyeongje* (增補山林經濟)」 (Ryu JL (柳重臨). 1766)의 내용을 인용하여 소개하고 있다. 상자다식은 짧은맛을 우려낸 도토리를 가루로 만들어 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸다. 녹말다식에는 녹두녹말에 꿀을 섞어 반죽하여 다식판에 박아 만든 흰색 다식과 녹두녹말에 오미자즙과 꿀을 한데 섞어 반죽하여 만든 붉은색 다식을 소개하고 있다. 이는 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」 (Binghugak Lee (憑虛閣 李氏). 1815)의 방법과 유사하다. 또 산약다식은 마의 뿌리 가루를 꿀에 반죽하여 다식판에 박아내는 것으로, 산약을 찢서 껍질을 벗기고 짓이겨 가루로

만들어 꿀로 반죽한다. 계핏가루를 조금 넣고 다식판에 박아낸다고 하였다. 또 강분다식은 연한 생강을 와분(瓦盆)에 갈아 분말을 취하고 시상(柿霜: 꽃감 표면의 흰가루)과 사탕가루, 꿀을 섞어 반죽하여 다식판에 박아낸다고 하였다. 여기서 생강 분말을 만드는 법과 혼합하는 당으로 꿀과 사탕가루 뿐 아니라 시상을 첨가하는 법을 소개하였다. 또 대추다식은 조유정방(棗油錠方)으로 표기되어 있으며, 대추가 백익무손(百益無損)하여 백익병(百益餅)이라고 영양학적 효능을 강조 하였다(Lee SW ed. 「*Imwonsibyukji* (林園十六志)-*Jeongjoji* (鼎俎志)」 1992).

또 다른 비교 문헌인 「*Eumsikbeop* (음식법)」 (Anonymous. 1854)의 황률다식과 흑임자다식, 녹말다식, 용안육다식은 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」 (Binghugak Lee (憑虛閣 李氏). 1815)의 방법과 유사하며, 잡과다식은 「*Jeungbosallimgyeongje* (增補山林經濟)」 (Ryu JL (柳重臨). 1766)의 내용과 유사함을 알 수 있었다. 상실다식은 「*Imwonsibyukji* (林園十六志)-*Jeongjoji* (鼎俎志)」 (Seo YG 1827)의 상자다식과 유사하였다. 송화다식에는 송화보다 백화(栢花, 잣나무 꽃)다식이 더 좋다고 하였으며, 그 외 당귀다식은 당귀가루를 밥을 지을 때나 떡을 찌 때 그릇째 놓아 찢어서 다시 말리어 찢어 꿀을 섞어 반죽하여 잣가루를 뿌려 판에 박는다. 또 건치다식은 소금건치(鹽乾雉) 살을 뜯어 말리어 찢어 굵은 체에 쳐서 참기름, 후추, 잣가루를 넣어 물에 반죽하여 단단히 박으라고 하였으며, 또한 포육다식법은 주재료가 염포심살로 조리법은 건치다식법과 같다고 하였다. 또 광어다식은 빛 고운 추광어 살을 뜯어 기름장 조금 쳐서 반죽하여 다식 박는다고 하였다. 건치다식과 포육다식, 광어다식은 「*Eumsikbeop* (음식법)」 (Anonymous. 1854)에만 기록되어 있는 유일한 동물성재료로 만든 다식이다. 그 외 잣다식과 진임(眞蔴)다식을 소개하고 있다(Yoon SS et al. ed. 「*Eumsikbeop* (음식법)」 2008).

이상에서 1800년대 조리서에 기록된 다식은 1700년대 보다 더욱 다양한 재료를 사용하고 있다. 주재료로 검은깨, 흰깨, 밤, 송홧가루, 녹말, 도토리, 산약, 잣, 대추, 강분, 당귀, 용안육, 건치, 육포, 어포 등을 사용한 다양한 다식을 소개하고 있다. 이는 전 시대의 곡물 위주의 다식의 재료에서 종실류, 견과류, 약용식물, 꽃가루, 동물성재료 등 다양한 재료를 사용하고 있음을 알 수 있었다. 또 조리방법은 대체로 1700년대와 대동소이하게 참기름, 술, 꿀, 조청 등을 섞어 반죽하여 틀에 박아내는 방법이었으나, 흑임자다식에서 흑임자를 찢어서 다시 찢어 기름을 제거하는 조리법과 녹말다식에서 오미자와 연지를 이용하여 고운 붉은색 다식을 만드는 방법도 소개하고 있다. 또한 조리법에서 1600년대까지는 성형을 한 다식을 다시 굽는 방식이었고, 1700년대 이후부터는 익히거나 말린 가루를 꿀과 조청을 섞어 반죽한 후 틀에 박아서 만드는 법으로 변화하였으며, 현재까지도 이러한 조리법으로 다식을 만들고 있음을 알 수 있었다. 이러한 견해는 Cho et

al.(2008)과 Kwon et al.(2012)의 연구에서도 동일하게 보고하고 있다. 또한 조선시대 말기의 경북 상주 지역의 음식조리서인 「Siuijeonseo (是議全書)」(Anonymous. lately 1800's)에서 소개하고 있는 다식류는 흑임자다식, 송화다식, 황플다식, 갈분다식, 녹말다식, 강분다식 등 6항목뿐이다. 이러한 것은 「Siuijeonseo (是議全書)」(Anonymous. lately 1800's)가 조선시대 말기에 편찬된 문헌임에도 불구하고, 1800년대 전기와 중기에 편찬된 비교 문헌에 기록된 다식 조리법에 비하여 종류가 많지 않음은 이 지역의 검소한 유학자들의 생활 영향이 반영된 것으로 볼 수 있다.

2. 경북지역 일부 종가의 다식류에 관한 탐색

1) 대상 종가의 소개

현장조사 대상 종가는 상주시에 위치하고 있는 풍양 조씨(豊攘 趙氏) 입재(立齋) 조대운(趙大胤, 1638-1705) 종가와 광주 노씨(光州 盧氏) 소재(蘇齋) 노수신(盧守愼, 1515-1590) 종가, 성주군에 위치한 의성 김씨(義城 金氏) 사우당(四友堂) 김관석(金關石, 1505-1542) 종가, 문경시에 위치한 부계 홍씨(缶溪 洪氏) 허백당(虛白堂) 홍귀달(洪貴達, 1438-1504) 종가와 개성 고씨(開城 高氏) 태촌(泰村) 고상안(高尚顔, 1553-1623) 종가, 칠곡군에 위치한 광주 이씨(廣州 李氏) 귀암(歸巖) 이원정(李元禎, 1622-1680) 종가, 구미시에 위치한 밀양 박씨(密陽 朴氏) 송당(松堂) 박영(朴英, 1471-1540) 종가, 울진군에 위치한 평해 황씨(平海 黃氏) 해월(海月) 황여일(黃汝一, 1556-1622) 종가 및 영덕군에 위치한 재령 이씨(載寧 李氏) 갈암(葛巖) 이현일(李玄逸, 1627-1704) 종가이다. 본 연구에 조사대상 종가의 현황은 <Table 2>에 제시하였다.

이상의 9 종가 모두 종택에서 현재 종손과 종부가 거주하고 있으며, 10대 이상의 종손과 종부가 종택에 거주하였으며, 불천위 제례를 모시고 있는 종가이다. 각 종가의 내력을 간단히 살펴보면 다음과 같다.

입재(立齋) 조대운(趙大胤, 1638-1705)은 김간(黔澗) 조정(趙靖, 1555-1636)의 둘째 아들 조영원(1577-1640)의 손자다. 본관은 풍양이다. 입재 조대운은 파시조로서 분가를 할 수 있는 자격은 되지 않았으나 김간 조정선생의 종택 양진당이 1661년 대홍수로 심하게 훼손되어 불가피하게 양진당 옆터에 오작당 종택을 분가하여 살았다. 그 후 조대운의 5대손인 조목수(1736-1807)가 불천위로 받게 됨에 따라 분가의 조건을 갖추게 되었다. 따라서 입재 조대운 종가에서는 파시조를 조대운으로 정하고 불천위는 조목수를 모시고 있다. 입재 조대운의 후손은 대대로 학문과 덕행을 숭상했고 홍유석학(鴻儒碩學)을 많이 배출하였으며 효우를 가규(家規)로 하며 가문의 명성을 크게 드높인 분들이 많았다. 특히 조대운의 5대손인 구당(舊堂) 조목수(趙沐洙, 1736-1807)가 퇴계학통의 큰 흐름을 이은 대유학자로 명성이 높고 창석 이준(李峻, 1560-1635)과 함께 최초의 상주역사서라 할 수 있는 상산지(商山誌)를 수록(續錄)하였다. 종택의 뜰 앞에는 1800년대에 만든 연못에 연을 키우고 있다. 지금도 400여년 된 종택에 종손내외가 살고 있다(Sangju Museum 2011).

소재(蘇齋) 노수신(盧守愼, 1515~1590)은 광주 노씨(光州 盧氏)로 1543(29세)년 식년문과에 장원한 후 성균관 전직에 취임하였다. 을사사화로 파직 당한 후 오랜 유배 생활을 하다가 1567년 선조가 즉위하자 풀려나와 벼슬길에 올라 1585년에는 영의정에 오른 명신이다. 특히 선생은 도학에 뛰어났

<Table 2> Introduction of head family

Head family's name	The father of name	Region	Jongson/Jongbu	Bulcheonwi
Ipjae's head family of Pungyang Jo's clan	Ipjae's head family of Pungyang Jo's clan (趙大胤, 1638-1705)	Sangju	○	○
Sojea head family of Gwangju No's clan	Sojea head family of Gwangju No's clan (盧守愼, 1515-1590)	Sangju	○	○
Sawoodang head family of Uiseong kim's clan	Sawoodang head family of Uiseong kim's clan (金關石, 1505-1542)	Sungju	○	○
Heobaekdang's head family of Bukye Hong's clan	Heobaekdang's head family of Bukye Hong's clan, (洪貴達, 1438-1504)	Mungyeong	○	○
Taechon's head family of Gaeseong Go's clan	Taechon's head family of Gaeseong Go's clan (高尚顔, 1553-1623)	Mungyeong	○	○
Gwiam's head family of Gwangju Lee's clan	Gwiam's head family of Gwangju Lee's clan (李元禎, 1622-1680)	Chilgok	○	○
Songdang's head family of Milyang Park's clan	Songdang's head family of Milyang Park's clan (朴英, 1471-1540)	Gumi	○	○
Haewool's head family of Pyeonghae Hwang's clan	Haewool's head family of Pyeonghae Hwang's clan(黃汝一, 1556-1622)	Uljin	○	○
Galyam head family of Jaeryoung Lee's clan	Galyam head family of Jaeryoung Lee's clan (李玄逸, 1627-1704)	Youngduk	○	○

고 문장가로서는 조선의 두보(杜甫)라 할 만큼 시에 능한 분이다. 1693년(숙종 19년)에 소재 선생은 문간(文簡)이라는 시호를 받아 불천위로 받들어졌다. 선생의 유덕을 기리기 위한 옥연사(玉淵祠) 앞에 단아한 한옥 1채가 앉아있다(Sangju Museum 2011).

성주 운동마을 의성 김씨(義城 金氏) 입향조인 사우당 김관석(金關石, 1505-1542)은 조선 중종조의 학자로서 경학(經學)과 도학(道學)에 조예가 깊었으며, 운동마을에 입향하여 서당을 건립하여 많은 제자를 가르쳤으며, 독서명문도편(讀書銘聞道篇)을 비롯한 많은 저술을 남겼다(Encyclopedia of Korean Culture 2016).

허백당 홍귀달(1438-1504)은 조선전기의 문인으로 본관은 부계이다. 1460년(세조 7년)별시문과에 급제하고 겸예문, 이조정랑, 동부승지, 대제학, 호조판서, 좌참판 등을 역임하였다. 연산군의 생모 윤씨의 폐출에 반대하여 투옥되었고 1498년(연산군 4년) 무오사화 직전 10가지 폐단을 상소하여 사화 중 좌천되었다. 1504년 손녀를 궁중으로 보내라는 왕명을 거역하여 유배 도중 교살되었다. 중종반정 후 신원되어 문광(文匡)의 시호를 받고 임호서원에 제향되었다(Encyclopedia of Korean Culture 2016).

태촌 고상안(1553-1623)은 개성이 본관으로 20세에 진사에 합격하고 함창현감, 풍기군수, 지례현감, 함양군수 등을 지내고 이덕형, 이순신 등과 서사기록(書事記錄)도 남긴다. 울산관관을 지낸 후 사직하고 귀향한다. 귀향 후 농사에 관심을 가지고 '농가월령'의 기록을 태촌집에 수록한다. 이 이유로 농가월가를 고상안이 집필하였을 것이라고 학계에서는 추측하고 있다(Encyclopedia of Korean Culture 2016).

귀암 이원정(1622-1680)은 광주(廣州)가 본관으로 1648년 사마시를 거쳐 사은사 서장관, 동애부사, 도승지, 대사간, 형조판서 등을 역임하였다. 1680년 이조판서로 재직 시 경신환국(庚申換局)에 연루되어 초산으로 유배 가던 중 장살(杖殺) 당하였다. 9년 뒤 1689년 신원되었고 영의정으로 추증되었다. 그러나 그 이후에도 100여년을 서인과 노론에 의해 신원이 추탈과 정직을 반복하다가 정조 집권 후 1795년 복권되었다. 따라서 이 기간 문중의 후손들은 귀암 이원정의 복원에 많은 시간을 보냈고 이를 계기로 후손들은 벼슬을 멀리하였으며 초야에서 학문과 후임양성에만 전력하였다. 사당 앞 연못에는 연을 키우며 연처럼 더러운 곳에서도 깨끗이 살라는 가풍을 전한다(Encyclopedia of Korean Culture 2016).

송당 박영(1471-1540)은 밀양이 본관으로, 21세에 이극균(李克均)을 따라 여진정벌에 참여하고 이듬해 임자년(1492년)에 무과(武科)에 선발되었다. 갑인년(1494년) 성종이 승하하자 낙향하여 대학(大學)을 수학하며 학문에 증진하였다. 그 후 황간 현감(黃澗縣監)을 시작으로 강계 도호부사(江界都護府使), 동부승지(同副承旨), 좌승지(左承旨), 병조참판(兵曹參判) 등을 역임하였다. 종택은 구미시 옥관리에 있다(Encyclopedia of Korean Culture 2016).

해월 황여일(1556-1622)은 평해가 본관으로 16세에 진사에 합격하였고 30세에 별시에 급제하고 형조정랑, 영천군수, 길주목사, 창원부사, 동래부사 등을 역임하고 63세에 귀향한 후 67세 병환으로 세상을 작별한다. 450년 된 고택의 종택에는 종손내외가 퇴직하고 난 뒤 도시생활을 접고 돌아와 종택에서 기거하고 있다(Jongga Culture of Gyeongbuk 2015).

갈암(葛庵) 이현일(李玄逸, 1627년-1704년)은 재령(載寧)이 본관으로 부친 석계(石溪) 이시명(李時明)과 음식디미방의 저자 장계항의 셋째 아들로 영해(寧海)에서 태어났다. 이황(李滉)의 학통을 계승한 대표적인 류성룡(柳成龍), 김성일(金誠一)의 학통을 모두 이은 퇴계학파의 적통인 외조부 장흥효(張興孝)와 중형 이휘일(李徽逸)을 사사하였다. 예조참판을 거쳐 대사헌을 지냈다. 그 후 이조참판, 이조판서에 이르렀다. 저서로는 갈암집(葛庵集), 홍범연의(洪範衍義) 등이 있다(Encyclopedia of Korean Culture 2016).

## 2) 경북지역 일부 종가의 다식류의 종류 및 조리법

현장 조사한 경북지역 9 종가에서 현재 사용하고 있는 다식류의 종류와 재료 및 조리법, 다식의 주 사용처에 대하여 <Table 3>에 제시하였다.

상주시에 위치한 풍양 조씨(豊壤 趙氏) 입재(立齋) 조대운(趙大胤, 1638-1705) 종가에서는 송화다식, 깨다식, 콩다식, 감피다식을 주로 사용하고 있었다. 그 중 송화다식의 주재료는 송화가루이며, 깨다식은 흰깨를 거피하여 볶아 찢어 가루로 만들어 사용하며, 콩다식은 콩을 볶아 찢어 가루로 만들어 사용하였다. 특히 감피다식은 감 껍질을 말려 가루로 만들어 꿀과 섞어 반죽하여 다식판에 박아낸 다식이다. 감피다식의 주재료인 감 껍질은 마르면서 과당이 결정화되어 단맛이 강하고 촉촉해지므로 꿀을 많이 넣지 않아도 성형이 잘 되고 맛있는 다식으로 만들 수 있다. 종가의 소재지인 상주시는 지금도 유명한 꽃감의 주 생산지이며, 종가의 형편이 어려웠던 시절 꽃감을 만들 때 나오는 감의 껍질도 버리지 않고 말려 다식으로 만들어 사용한 지혜와 정성을 엿볼 수 있었다. 이러한 사연이 있는 내림음식을 살림형편이 좋아진 지금도 조상의 귀중한 지혜와 스토리를 간직한 음식으로 입재 종가에서는 소중하게 지켜가고 있었다.

또한 상주시에 위치한 광주 노씨(光州 盧氏) 소재(蘇齋) 노수신(盧守愼, 1515-1590) 종가에서 주로 사용하고 있는 다식은 흑임자다식과 콩다식이었다. 흑임자다식과 콩다식은 재료와 만드는 법은 다른 종가와 비슷한 일반적인 조리법을 사용하고 있었다. 이 종가에서는 제례음식과 손님접대에 다식을 사용하고 있었다.

성주군에 위치한 의성 김씨(義城 金氏) 사우당(四友堂) 김관석(金關石, 1505-1542) 종가에서는 송화다식, 흑임자다식, 깨다식, 청태콩다식, 미숫가루다식, 백설기다식, 오디다식, 오미자다식, 말차다식, 백연초다식 등 10종의 다식을 평소에 만들어 사용하고 있었다. 주로 손님접대용으로 사용하고 있으



며, 특히 이 가문의 현 종부가 종택 체험 프로그램으로 다양한 다식 만들기와 다도 교육을 하고 있었다. 이를 통하여 예부터 사용해오던 다식 뿐 아니라 현재 다양한 재료를 사용하여 만들기 쉽고 아름다운 다식을 전승하고 있는 일을 굉장히 보람 있는 일로 생각하고 있었다. 특히 이 전까지 주로 녹말에 다양한 색소용 가루를 첨가하여 아름다운 색 다식을 만들었으나, 이 가문의 종부는 백설기를 말려 고운 가루로 만들어 오디, 오미자, 말차, 백연초를 첨가하여 아름다운 색깔의 다식을 만들고 있었다. 이와 같이 백설기를 다식에 사용하는 법은 고조리서에 유일하게 안동시 임하면 천전리 소재 의성 김씨 청계(淸溪) 종가에서 소장하고 있는 「*Onjubeop* (蘊酒法)」 (Anonymous, lately 1700's) 에 기록되어 있는 밤다식법에 백편가루와 황물가루를 동량으로 섞어 만드는 법을 소개하고 있다. 이를 볼 때 「*Onjubeop* (蘊酒法)」 (Anonymous, lately 1700's) 의 기록과 사우당 종가의 백설기다식은 백설기를 이용한 다양한 다식이 경북지방의 의성 김씨 문중의 전통다식임을 짐작할 수 있었다.

문경시에 위치한 부계 홍씨(缶溪 洪氏) 허백당(虛白堂) 홍귀달(洪貴達, 1438-1504) 종가에서는 송화다식, 흑임자다식, 콩다식, 튀밥다식을 만들어 사용하고 있었다. 특이하게 쌀을 튀겨 튀밥 부스러기를 만들어 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸 튀밥 다식은 종가의 형편이 어려워 다식의 재료가 충분하지 못하던 시절에 쌀을 튀밥으로 만들면 부피가 커져서 이를 가루로 만들어 다식을 만들어 사용한 것이 지금까지 전해 왔으며 지금도 내림음식으로 사용하고 있었다.

또한 문경시에 위치한 개성 고씨(開城 高氏) 태촌(泰村) 고상안(高尚顔, 1553-1623) 종가에서는 송화다식, 깨다식, 대추다식을 만들어 사용하였다. 특이하게 대추를 다져서 꿀로 묻쳐서 동그랗게 모양을 만든 대추다식을 만들어 사용하고 있었다. 이러한 대추다식은 임원경제지(1827)에 조유정방(棗油錠方)이란 이름으로 표기되어 대추살을 꿀로 반죽하고 사탕과 계피를 넣어 박아낸다고 하였다. 그런데 Kang et al. (2000)은 '대추다식법은 1800년대 기록에만 있고 현재까지 대추다식의 기록이 없으므로 만들지 않는 것으로 생각된다'고 하였으나 태촌 종가에서는 지금도 대추다식이란 이름으로 만들어 사용하고 있었다. 이는 제례음식에 빠지지 않고 준비하던 대추를 이용하여 다식을 만들어 사용하던 내림음식의 전통을 잘 지켜나가고 있는 태촌 종가의 노력과 전통을 엿 볼 수 있었다.

칠곡군에 위치한 광주 이씨(廣州 李氏) 귀암(歸巖) 이원정(李元禎, 1622-1680) 종가에서는 송화다식과 육포다식을 만들어 사용하고 있었다. 이 중 육포다식은 육포를 참깨나 검은깨를 섞어 다식판에 찍어내는 조리법으로 사대부가의 제례나 접빈객 음식으로 널리 사용하는 육포를 깨다식과 혼합하여 새로운 다식을 만들어낸 창의성 있는 다식이라 볼 수 있겠다. 고조리서 음식법(1854)에는 육포를 가루 내어 잣가루와 후춧가루를 섞어 꿀로 반죽하여 다식판에 박아내는 포

육다식법이 기록되어 있다(Yoon SS et al. ed. 「*Eumsikbeop* (음식법)」 2008).

구미시에 위치한 밀양 박씨(密陽 朴氏) 송당(松堂) 박영(朴英, 1471-1540) 종가에서는 송화다식과 미숫가루다식을 만들어 사용하고 있었다. 이 중 미숫가루다식은 간편식 또는 구황식품으로 준비한 미숫가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸 것을 말한다. 이는 종가의 경제사정이 좋지 않아 제례음식을 마련하기 어려웠을 때 가정에 비치하고 있던 미숫가루로 다식을 만들어 사용하였다고 하며, 송당 종가에서는 이를 내림음식으로 소중하게 지켜오고 있었다.

울진군에 위치한 평해 황씨(平海 黃氏) 해월(海月) 황여일(黃汝一, 1556-1622) 종가에서는 송화다식, 차조다식, 참쌀다식, 도토리다식을 만들어 사용하고 있었다. 이 중 도토리다식은 물에 담가 떫은맛을 우려낸 도토리를 삶아 으개어 가루로 만들어 꿀로 반죽하여 다식을 만들어 사용하고 있었다. 이는 어려웠던 시절 접빈 음식으로 가까운 산에서 쉽게 구할 수 있는 구황식품인 도토리를 사용한 다식을 만들어 왔으며, 지금도 내림음식의 전통을 소중히 간직하고 전승해 가고자 하는 해월 종가의 노력을 엿 볼 수 있었으며, 이러한 스토리가 접목된 도토리다식은 전통음식으로서 전승의 가치가 있다고 생각한다. 이러한 도토리다식에 대한 기록은 「*Imwonsibyukji* (林園十六志)-*Jeongjoji* (鼎俎志)」 Seo YG (1827)에는 상자다식(椶子茶食)이란 이름으로, 「*Eumsikbeop* (음식법)」 (Anonymous, 1854)에는 상실다식이란 이름으로 소개하고 있다. 그러나 Kang et al.(2000)은 도토리다식에 대하여 「*Eumsikbeop* (음식법)」 (Anonymous, 1854) 이후에는 현재까지 기록이 없고 궁중에서도 사용하지 않았던 것으로 보인다고 하였는데 이는 현장조사가 미비한 결과로 생각된다.

영덕군에 위치한 재령 이씨(載寧 李氏) 갈암(葛巖) 이현일(李玄逸, 1627-1704) 종가에서는 송화다식, 흑임자다식, 콩다식, 녹말다식, 오미자다식을 만들어 제례음식과 접빈음식으로 사용하고 있었다. 주재료와 만드는 법은 일반적인 조리법을 쓰고 있었으며, 흰색의 녹말다식과 오미자 물을 들인 붉은색의 오미자다식 등 다양하고 아름다운 다식을 사용하고 있었다.

이상의 현장조사 대상인 9종가 중 특히 갈암 종가와 소재 종가 두 곳만 제례음식에 다식을 사용하고 있었다. 7종가에서는 접빈음식으로만 사용하고 제례음식으로는 사용하지 않았다. 이는 검소한 제례음식에 대한 조상의 뜻을 받들었음이라고 대답하였다. 9종가에서 현재 만들어 사용하고 있는 다식은 총 19종류로 그 중 송화다식이 8종가에서 가장 많이 사용하고 있었다. 이는 종택이 있는 주위의 자연에서 송홧가루를 채취하여 아름다운 송화다식을 만들어 귀하게 사용하는 정성이 깃든 음식이라 할 수 있겠다. 다음으로 흑임자다식은 4종가에서 깨다식은 3종가에서 사용하고 있었다. 이는 흰깨, 검은 깨를 이용한 깨다식은 맛과 영양과 아름다움으로 정성을 다해 제례와 접빈객 음식으로 사용되었음을 볼 수 있다.

<Table 3> Kind and purpose of head family's *Dasik-ryu*

Head family's name	Items	Main ingredient	Supplem entary ingredient	Cooking summary	Purpose of Using
<i>Ipjae's head family of Pungyang Jo's clan</i>	<i>Songhwa dasik</i>	Pine flower powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (pine flower powder+honey) →Molding	Reception Food
	<i>Kkae dasik</i>	Sesame	glutinous starch syrup or honey	Mixed (sesame+honey) →Molding	
	<i>Kong dasik</i>	Bean flour	glutinous starch syrup or honey	Mixed (bean flour+honey) →Molding	
	<i>Gamphi dasik</i>	Dried persimmon peel	glutinous starch syrup or honey	Mixed (dried persimmon peel powder+honey) →Molding	
<i>Sojea head family of Gwangju No's clan</i>	<i>Heukimja dasik</i>	Black sesame	glutinous starch syrup, honey	Mixed (black sesame powder+honey) →Molding	Ritual Food, Reception Food
	<i>Kong dasik</i>	Bean flour	glutinous starch syrup or honey	Mixed (bean flour+honey) →Molding	Reception Food
<i>Sawoodang head family of Uiseong kim's clan</i>	<i>Songhwa dasik</i>	Pine flower powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Pine flower powder+honey) →Molding	Reception Food
	<i>Heukimja dasik</i>	Black sesame	glutinous starch syrup or honey	Mixed (blacksesame powder+honey) →Molding	
	<i>kkae dasik</i>	Sesame	glutinous starch syrup or honey	Mixed (sesame powder+honey) →Molding	
	<i>Cheongtaekong dasik</i>	Green bean	glutinous starch syrup or honey	Mixed (green bean powder+honey) →Molding	
	<i>Misutgaru dasik</i>	Roasted grain powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Roasted grain powder+honey) Molding	
	<i>Baksulgi dasik</i>	Rice cake powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Rice cake powder+honey) →Molding	
	<i>Odi dasik</i>	Mulberry, Rice cake powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Mulberry powder+ Rice cake powder+honey) →Molding	
	<i>Omija dasik</i>	Schisandra, Rice cake powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Schisandra juice +Rice cake powder+honey) →Molding	
<i>Malcha dasik</i>	Green tea powder, Rice cake powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (green tea powder+ Rice cake powder+honey) →Molding		
<i>Baknyeokcho dasik</i>	Prickly pear cactus, Rice cake powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Prickly pear cactus powder+ Rice cake powder+honey) →Molding		
<i>Heobaekdang's head family of Bukye Hong's clan</i>	<i>Songhwa dasik</i>	Pine flower powder	glutinous starch syrup, or honey	Mixed (pine flower powder+honey) →Molding	Reception Food
	<i>Heukimja dasik</i>	Black sesame	glutinous starch syrup, or honey	Mixed (plack sesame powder+honey) →Molding	
	<i>Kong dasik</i>	Bean flour	glutinous starch syrup, honey	Mixed (bean flour+honey) →Molding	
	<i>Twibap dasik</i>	Popped rice	glutinous starch syrup or honey	Mixed (popped rice powder+honey) Molding	

<Table 3> Kind and purpose of head family's *Dasik-ryu* (continued)

Head family's name	Items	Main ingredient	Supplementary ingredient	Cooking summary	Purpose of Using
Taecheon's head family of Gaeseong Go's clan	<i>Songhwa dasik</i>	Pine flower powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Pine flower powder+honey) →Molding	Reception Food
	<i>Kkae dasik</i>	Sesame	glutinous starch syrup or honey	Mixed (sesame powder+honey) →Molding	
	<i>Daechu dasik</i>	Jujube	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Minced Jujube+honey) →Molding	
Gwiam's head family of Gwangju Lee's clan	<i>Songhwa dasik</i>	Pine flower powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Pine flower powder+honey) →Molding	Reception Food
	<i>Yukpho dasik</i>	Beef jerky	sesame, honey, sesame oil	Mixed (beef jerky powder+sesame +sesame oil+honey)→Molding	Reception Food
Songdang's head family of Milyang Park's clan	<i>Songhwa dasik</i>	Pine flower powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Pine flower powder+honey) →Molding	Reception Food
	<i>Misutgaru dasik</i>	Roasted grain powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Roasted grain powder+honey) →Molding	Reception Food
Haeweof's head family of Pyeonghae Hwang's clan	<i>Songhwa dasik</i>	Pine flower powder Acom	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Pine flower powder+honey) →Molding	Reception Food
	<i>Chajo dasik</i>	Glutinous foxtail millet	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Glutinous foxtail millet powder+honey)→Molding	
	<i>Chapssal dasik</i>	Glutinous rice	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Glutinous rice powder+honey) →Molding	
	<i>Dotori dasik</i>	Acom	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Dried acorn powder+honey) →Molding	
Galyam head family of Jaeryoung Lee's clan	<i>Songhwa dasik</i>	Pine flower powder	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Pine flower powder+honey) →Molding	Ritual Food, Reception Food
	<i>Heukimja dasik</i>	Black sesame	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Black sesame powder+honey) →Molding	
	<i>Kong dasik</i>	Bean flour	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Bean flour+honey) →Molding	
	<i>Nokmal dasik</i>	Starch	glutinous starch syrup or honey	Mixed (Starch+honey) →Molding	
	<i>Omija dasik</i>	Schizandra, starch	glutinous starch syrup, honey	Mixed (starch+Schizandra juice+honey) →Molding	

다음으로 콩다식을 사용한 종가가 4곳, 청태콩다식을 사용한 종가는 1곳으로 일찍부터 우리민족은 콩으로 다양한 음식을 만들어 사용하였음을 콩다식을 통해서도 짐작할 수 있겠다. 그 외 미숫가루다식 2종가, 찹쌀다식 1종가, 차조다식 1종가 등 곡물을 볶아 가루로 만들어 꿀로 반죽하여 틀에 박아낸 다식이 일반적으로 사용되었다. 또 각 종가에서는 종가의 사정과 형편에 따라 특이한 육포다식 1종가, 감피다식 1종가, 튀밥다식 1종가, 도토리다식 1종가, 대추다식 1종가가 만들어 사용하고 있었으며, 또 최근에는 접빈음식으로 다양하고 아름다운 색깔의 다식을 개발하고 사용하고 있음을 알 수 있었다. 녹말다식과 백설기다식의 흰색과 오미자다식과 백연초다식의 붉은색, 녹차다식의 연두색, 흑임자다식의 검은색 등 오색 다식을 선호하고 있음을 알 수 있었다.

현장 조사 대상 9 종가의 특별한 다식을 소재지 별로 나타낸 그림은 <Figure 1>과 같다.

#### IV. 요약 및 결론

경북 지역 종가의 다식의 역사적 변천과 현재의 사용상태를 알아보기 위하여 이 지역 종가에서 저술되어 오늘 까지 전해오는 음식 조리서 4권과 동시대의 조리서로서 현재 학문적 가치를 인정받고 있는 시대별 대표 고조리서 7권에 기록된 다식의 종류와 조리법을 비교하여 경북 지역의 다식의 특이점을 고찰 하였다. 또한 경북지역 9 종가에서 현재 만들어 사용하고 있는 각 종가의 다식에 대하여 현장 조사를 실시하여 다식의 종류 및 조리법과 활용의 방법, 역사적 전승



<Figure 1> Dasik-ryu's introduction by the location of head family investigated Gyeongbuk area

과 스토리 등을 조사하고, 고조리서에 기록되어 있는 다식류와 관련성을 고찰하여 본 결과는 다음과 같다.

첫째, 1400년대부터 1600년대까지 편찬된 경북 지역의 고조리서에서나 기타 비교 문헌에 기록된 다식은 차별성 없이 밀가루가 주재료인 다식법이란 이름으로 음식명이나 조리법이 거의 유사하였다. 이는 이 시대 경북 지역의 다식은 지역적 차별성 보다 전국적 대표성을 나타낸다고 볼 수 있겠다.

1700년대 편찬된 문헌에서는 1600년대까지의 밀가루다식의 기록은 없어지고 주재료가 검은깨, 밤, 꽃감, 호두, 대추, 송홧가루, 백편가루 등으로 다양해지기 시작하였음을 알 수 있었다. 경북 지역 문헌인 「Onjubeop (蘊酒法)」 (Anonymous, lately 1700's)에 기록된 다식 중 밤다식의 주재료로 황률가루와 백편가루를 동량으로 섞어 사용하는 법은 다른 고조리서에서는 볼 수 없는 방법으로 이 지역에서는 일찍부터 떡가루를 다식에 이용한 것으로 생각할 수 있으며, 성주군 의성 김씨(義城 金氏) 사우당(四友堂) 종가에서는 현재 백설기를 이용한 다양한 다식을 만들고 있었다.

1800년대 조리서에 기록된 다식은 전 시대의 곡물 위주의 다식의 재료에서 종실류, 견과류, 약용식물, 꽃가루, 동물성 재료 등 다양한 재료를 사용하고 있음을 알 수 있었다. 또 조리방법은 대체로 1700년대와 대동소이한 방법이었으나, 흑임자다식 만드는 법과 녹말다식에서 오미자와 연지를 이용하여 붉은색 다식을 만드는 방법 등을 자세하게 소개하고 있었다. 또한 조리법에서 1600년대까지는 성형을 한 다식을 다시 굽는 방법이었고, 1700년대 이후부터는 익히거나 말린 가루를 꿀과 조청을 섞어 반죽한 후 틀에 박아서 만드는 법으로 변화하였으며 현재까지도 이러한 조리법으로 다식을 만들고

있음을 알 수 있었다. 「Siuijeonseo (是議全書)」 (Anonymous, lately 1800's)에서 소개하고 있는 다식류는 흑임자다식, 송화다식, 황률다식, 갈분다식, 녹말다식, 강분다식 등 6항목뿐이다. 이것은 「Siuijeonseo (是議全書)」 (Anonymous, lately 1800's)가 조선시대 말기에 편찬된 문헌임에도 불구하고, 1800년대 전기와 중기에 편찬된 비교 문헌에 기록된 다식 조리법에 비하여 종류가 많지 않음은 이 시대 경북 지역의 검소한 유학자들의 생활 영향으로도 볼 수 있을 것으로 생각한다.

둘째, 경북지역 9 종가의 다식의 활용 실태와 조리법에 대한 현지 조사한 결과 다식의 종류는 총 19종류로 그 중 송화다식이 8종가에서 가장 많이 사용하고 있었으며, 흑임자다식은 4종가에서 깨다식은 3종가에서 사용하고 있었다. 콩다식은 4종가, 청태콩다식은 1종가에서, 미숫가루다식 2종가, 찹쌀다식 1종가, 차조다식 1종가 육포다식 1종가, 감피다식 1종가, 튀밥다식 1종가, 도토리다식 1종가, 대추다식 1종가가 만들어 사용하고 있었다. 또 최근에는 녹말다식과 백설기다식의 흰색과 오미자다식과 백연초다식의 붉은색, 녹차다식의 연두색, 흑임자다식의 검은색 등 오색 다식을 선호하고 있음을 알 수 있었다.

셋째, 경북지역 종가에서 만들어 사용하고 있는 특별한 다식은 상주시 풍양 조씨(豐攘 趙氏) 입재(立齋) 종가의 감피다식으로 형편이 어려웠던 시절 꽃감을 만들 때 나오는 감의 껍질도 버리지 않고 말려 다식으로 만들어 사용하였으며, 살림형편이 좋아진 지금도 조상의 귀중한 지혜와 스토리를 간직한 음식으로 입재 종가에서는 소중하게 지켜가고 있었다.

또한 성주군 의성 김씨(義城 金氏) 사우당(四友堂) 종가에

서는 백설기다식과 백설기를 이용한 다양한 다식을 만들고 있었다. 이는 안동시 임하면 천전리 소재 의성 김씨 청계(淸溪) 종가에서 소장하고 있는 「*Onjubeop* (蘊酒法)」(Anonymous, lately 1700's)에 기록되어 있는 밤다식법에 백편가루를 사용하는 법과 유사하여 이는 「*Onjubeop* (蘊酒法)」(Anonymous, lately 1700's)의 기록과 사우당 종가의 백설기다식은 경북 지방의 의성 김씨 문중의 전통다식으로 생각할 수 있었다.

문경시 부계 홍씨(峇溪 洪氏) 종가의 튀밥다식으로 종가의 형편이 어려워 다식의 재료가 충분하지 못하던 시절에 쌀을 튀밥으로 만들면 부피가 커져서 이를 가루로 만들어 다식을 만들어 사용한 것이 지금까지 전해 왔으며 지금도 내림음식으로 사용하고 있었다. 또 문경시 개성 고씨(開城 高氏) 태촌(泰村) 종가에서 만들어 사용하고 있는 대추다식은 고조리서 임원경제지(1827)에 조유정방(棗油錠方)이란 이름으로 표기되어있는 다식이다.

칠곡군 광주 이씨(廣州 李氏) 귀암(歸巖) 종가에서 만들어 사용하고 있는 육포다식은 고조리서 음식법(1854)에 육포를 가루 내어 잣가루와 후춧가루를 섞어 꿀로 반죽하여 다식판에 박아내는 포육다식법의 기록(Yoon SS et al. ed. 「*Eumsikbeop* (음식법)」 2008)과 유사하다.

구미시의 밀양 박씨(密陽 朴氏) 송당(松堂) 종가의 미숫가루다식은 종가의 경제사정이 좋지 않아서 제례음식을 마련하기 어려웠을 때 가정에 비치하고 있던 미숫가루로 다식을 만들어 사용하였다고 하며, 송당 종가에서는 이를 내림음식으로 소중하게 지켜오고 있었다.

울진군의 평해 황씨(平海 黃氏) 해월(海月) 종가의 도토리다식은 어려웠던 시절 접빈 음식으로 가까운 산에서 쉽게 구할 수 있는 구황식품인 도토리를 사용한 다식을 만들어 왔으며, 도토리다식에 대한 기록은 고조리서 「*Imwonsibyukji* (林園十六志)-*Jeongjoji* (鼎組志)」 Seo YG. 1827)에는 상자다식(橡子茶食)이란 이름으로, 「*Eumsikbeop* (음식법)」(Anonymous, 1854)에는 상실다식이란 이름으로 소개하고 있다.

넷째, 현장조사 대상인 9종가 중 영덕군의 갈암 종가와 상주시의 소재 종가 두 곳에서만 제례음식에 다식을 올리고 있었으며, 7종가에서는 접빈음식으로만 사용하고 있으며 제례음식으로는 사용하지 않았다. 이는 검소한 제례음식에 대한 조상의 뜻을 본받아서라고 대답하였다.

이상의 결과를 종합해 보면 문헌 고찰한 11권의 고조리서에 기록된 다식의 종류는 1600년대까지는 밀가루가 주재료인 다식으로 단순하였으나, 1700년대 문헌의 기록에는 밀가루다식의 기록은 없어지고 검은깨, 밤, 꽃감, 호두, 대추, 송화, 백편가루 등으로 다양해졌음을 알 수 있었다. 나아가 1800년대의 문헌에는 종실류, 견과류, 약용식물, 꽃가루, 동물성재료 등 다양한 재료를 사용하고 있음을 알 수 있었다. 경북 지역 종가 고조리서에 기록되어 있는 다식류는 동시대의 다른 문헌의 다식에 비하여 종류가 많거나 조리법이 화

려하지 않았다. 이는 조선시대 중기 이후 이 지역 유학자들의 검소한 생활상의 반영이라 볼 수 있으며, 특히 종가 현장조사 시 제례음식으로 다식을 사용하지 않는 종가에서는 검소한 제례음식에 대한 조상님의 당부를 지킨다고 대답함에 서도 짐작할 수 있었다. 그러나 형편이 어려웠던 시절 구할 수 있는 재료로 특별한 다식을 만들어 접빈음식으로 사용하였음은 어려운 형편에도 손님 접대에 정성을 다하였음도 알 수 있었다. 경북지역 종가 다식의 사용 실태에 대하여 현장조사한 결과, 고조리서에 기록된 다양한 다식류를 종가에서 만들어 사용하고 있었으며, 종가의 형편에 따라 개발하여 전승되고 있는 창의적인 스토리가 있는 다양한 다식도 다수 찾을 수 있었다. 또한 오늘날에는 접빈음식으로 점차 다양하고 화려한 다식이 선호되고 있었으며, 이는 지역의 특산물을 이용한 다식 개발의 가능성과 한식의 소재 개발을 위하여 긍정적으로 생각할 수도 있다. 특히 종가 음식의 숨겨져 보유자가 고령이며 전수가 쉽지 않은 환경이 급속히 진행되고 있는 시점에서 종가음식의 전승과정에 관하여 체계적인 기록과 연구가 더 필요하다고 생각한다.

## 감사의 글

이 논문은 2016년도 농촌진흥청의 연구비 지원을 받아 수행된 연구(PJ009976)이며, 이에 감사드립니다.

## References

- Binghugak Lee (憑虛閣 李氏). 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」. In: Jung YW editor. 1975. Pochinchi Publishing Co., Seoul, Korea, pp 105-106
- Cho SH, Chung RW, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2008. An investigation “Kha-Jung” traditional Korean confectionery items, Found in Korean literatures prior to the 17th century. *Korean J. Food Cookery Sci.*, 2(3):312-324
- 「*Eumsikbeop* (음식법)」. In: Yoon SS, Cho HJ, Yoon DI, Lim HS. editor. 2008. Ashaeddainsmedia Co. Korea, pp 164-168
- Jang GH (張桂香). 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」. In: Yeongyang-gun editor. 2007. ADNET Co., Gyeongbuk, Korea, p 100
- Jeon SU (全循義). 「*Sangayolog* (山家要錄)」. In: Han BR editor. 2011. Institute of Korean Royal Cuisine Co., Seoul, Korea, p 154
- Oh YW. 2015. *Uljin Haeworl Huang-Yeoil Jongga* [울진 해월 황여일 종가], Yemoonsewon, Korea, pp 34-65
- Kang IH, Cho HJ, Lee CJ, Lee HJ, Cho SH, Kim HY, Kim JT. 2000. Korean food encyclopedia 3th tteok, gwajung, eumchung [한국음식대관, 제3권 떡, 과점, 음청]. In: Korea Cultural Heritage Foundation editor. 2000. Hollym

- Publishing Co., Seoul, Korea, pp 294-296
- Kim GY, Lee SW. 1988. Analytical study on the cooking in "On Zu Bub". J. Korean Soc. Food Cult., 3(2):143-151
- Kim JS, Park HJ, Jeong YG. 2005. The effect of perceptive trend on preferences of dasik choice factors. F. S. Industry J., 1(1):9-23
- Kim KR. 2004. The study on JeongJoChaRae by noble families in chosun dynasty: Especially focused on Kyungbuk district. Master's degree thesis, SungShin Women's University, Korea, pp 1-119
- Kim Y (金綾). 「*Suwoonjapbang* (需雲雜方)」. In: Advanced Center for Korean Studies(ACKS) editor. 2016. Geulhangari Publishing Co., Gyeonggi-do, Korea, pp 13-15, 220-221
- Kwon YS, Kim Y, Kim YS, Choe JS, Lee JY. 2012. An exploratory study on Kwa-Jung-ryu of head families. J. Korean Soc. Food Cult., 27(6):588-597
- Kwon YS, Kim Y, Choe JS, Lee JY. 2014. A study on the recipe of Byung-Kwa-Ryu (Korean rice cake and cookie) in the old cookbooks of Jong-Ga (head & noble family). J. Korean Soc. Food Cult., 29(1):61-83
- Lee CH, Kim Y, Park YH, Kim YS. 2015. Study on Pyeon (tteok) of Jong-ga ancestral ritual food. J. Korean Soc. Food Cult., 30(5):502-544
- Lee CH, Kim Y, Park YH, Kim YS. 2016. Study on Jeok of Jong-ga ancestral ritual food. J. Korean Soc. Food Cult., 31(1):1-32
- Lim HS, Park MO, Park KL. 2008. Effect of regionality of head family according to food's kind of annual memorial ceremony (I). Jangan Research Journal, 28(1):357-371
- Lim HS, Park MO, Park KL. 2009. Effect of regionality of head family according to food's kind of annual memorial ceremony (II). Jangan Research Journal, 29(1):117-136
- 「*Onjubeop* (蘊酒法)」. In: Lee SW editor. 1992. Soohaksa, Korea, p 527
- Park MY, Kang MK, Cho MH, Choi SY, Park PS. 2012. Comparison of *Bulcheonwijerye* food cultures in shrines of admiral Yi Sun-sin. J. Korean Soc. Food Cult., 27(6):598-606
- Rural Development Administration (RDA). 2010. Generations of inheritance and sharing, Jong Ga and Jong Ga's cuisine, rural development administration national academy of agricultural science. Jeonju, Korea, pp 8-11
- Rural Development Administration (RDA). 2011. Aesthetics of the service, rural development administration national academy of agricultural science. Jeonju, Korea, pp 9-10
- Ryu JL (柳重臨). 1766. 「*Jeungbosallimgyeongje* (增補山林經濟)」. In: Lee KJ et al. editor. 2003. Shingwang Publishing Co., Seoul, Korea, pp 96-99
- Sangju Museum (2011), A study on the clan people and the ritual culture in Sangju. Sangju Museum, Sangju, pp 180-230.
- Seo YG (徐有). 「*Imwonsibyukji* (林園十六志)-*Jeongjoji* (鼎俎志)」. In: Lee SW editor. 1992. Soohaksa, Korea, pp 683-684
- 「*Siuijeonseo* (是議全書)」. In: Lee HG, Cho SH, Jeong NO, Kim HS, Yoo AR, Choi YJ, Kim EM, Bak SE, Won SI, Kim SY, Cha KH, Bak HN. editor. 2004. Shingwang Publishing Co., Seoul, Korea, p 229
- 「*Sulmandneunbeop* (술 만드는법)」. In: Lee SW editor. 1992. Soohaksa, Korea, p 507
- Yoon SK. 1996. Dietary culture for sacrificial rituals and foods in andong area (1) - Bul-Chun-Wi sacrificial rituals and foods -. J. Korean Soc. Food Cult., 11(4):439-454
- 「*Yorok* (要錄)」. In: Lee SW editor. 1992. Soohaksa, Korea, pp 281-283
- Encyclopedia of Korean Culture. [http://encykorea.aks.ac.kr/Contents/Index?contents\\_id=E0029388](http://encykorea.aks.ac.kr/Contents/Index?contents_id=E0029388) [accessed 2016. 04. 26]

---

Received May 09, 2016; revised July 01, 2016; revised July 28, 2016; revised August 10, 2016; revised August 23, 2016; revised August 23, 2016; accepted August 24, 2016