



근대(1910-1948) 조리서 속 설탕의 활용과 소비문화 고찰

김미혜*

호서대학교 생명보건과학대학 식품영양학과 및 기초과학연구소

The Research of Sugar's Application and Consumption Culture in the Modern Times' Cooking Book (1910-1948)

Mi-Hye Kim*

Department of Food and Nutrition, The Research Institute for Basic Sciences, Hoseo University

Abstract

This research analyzed consumer culture and usage of sugar in modern times based on 12 modern popular Korean cooking books with sugar recipes. Procedures were formed via textual analysis. The outcomes of the study can be summarized in brief statements. According to 「*Banchandeungsok*」, 「*Booinpilj*」, and 「*Chosunmoossangsinsikyoriyebeob*」, sugar was utilized in 34 out of 663 or 5.1% of cooked foods during the 1910s to 1920s. According to books such as 「*Ganpyunchosunyorijebeob*」, 「*Ililhwalyongsinyoungyangyoribeob*」, 「*Chosun's cooking of the four seasons*」, 「*Halpaengyoungoo*」, 「*Chosunyorijebeob*」, and 「*Required reading for housewife*」, sugar was added to 165 out of 998 or 16.5% of cooked foods during the 1930s. According to the books like 「*Chosunyorihak*」, 「*Chosunyoribeob*」, and 「*Woorieumsik*」, sugar was an ingredient in 241 out of 756 or 31.9% of cooked foods during the 1940s. Sugar depicted within the 12 modern popular Korean cooking books primarily functioned as an alternative sweetener, starch, sweet enhancer, preservative, and seasoning. Similar to illustrated sugar from modern popular Korean cooking books, sugar has continually been favored by Korean cooks starting from the 1910s with 5.1% usage, the 1930s with 16.5% usage, and the 1940s with 31.9% usage. Despite its short history, sugar's culinary importance in Korea has been on the rise ever since the early 1900s. Although sugar is an exotic spice in Korea, it has gained social, cultural, and symbolic recognition as well as practicality within Korean food culture. Thus, it has become more internalized and familiarized as an inseparable sweetness that characterizes current Korean food.

Key Words: Sugar, modern times, cook book, Korean food, food culture history

1. 서론

인간은 태어날 때부터 단맛을 좋아하는 성향을 가지고 있으며, 문화적 관습에 따른 상황의 차이에 따라서 단맛을 좋아하는 성향이 강하게 될 수도 있고 약하게 될 수도 있다(Sidney 1998). 전통적으로 단맛이 필요한 음식에는 꿀이 사용되었으며, 꿀은 동서양을 막론하고 세계 어느 곳이나 즐겨 사용되었으나, 생산량이 한정되어 값이 비싸서 대중들은 약으로나마 아주 드물게 접할 수 있을 뿐 일상적 감미료로 사용할 형편이 되지 못했다. 한국음식 중에서 약(藥)자가 들어가는 약식, 약과, 약고추장과 같은 음식은 꿀이 첨가된 귀한 음식이었다(Kim & Chung 2007). 대중들은 꿀 대신 곡물과 엿기름을 이용하여 곡물을 당화시켜 만든 조청으로 단맛을 즐겼다. 하지만 현대인들에게 단맛을 상징하는 물질은 바로 설탕이다.

설탕에 관한 우리나라의 첫 기록은 고려 명종(1131-1202) 때로 이인로(李仁老 1152-1220)의 파한집(破閑集)이다(Korea Sugar Association 2007). 사탕수수 재배지가 아닌 우리나라에서는 설탕이 매우 희귀해서, 개항(1884) 이전에는 왕실에서만 사용하는 귀중한 의약품이었으나, 개항 이후 상품시장이 형성되어 오늘날과 같이 대량 소비하게 되었고, 지금은 음식에 넣는 가장 중요한 소재가 되었다(Lee 2012). 개항기 인천 항구에서 수입된 설탕의 가격은 1근에 20전으로 당시 1근에 8전하는 소고기의 2.5배에 해당할 정도로 고가였다. 설탕 수입 현황도 개항 직후 1885년 1,070 picul (약 64.2톤)을 수입한 이래 2009년 원료당 수입량은 1,645,950톤으로 급증하였다(Lee 2013). 설탕 소비는 현대 산업화의 하나의 상징이 되었고, 근대시기 서양화 또는 근대화와 같이 하거나 진보의 표적이었다.

*Corresponding author: Mi-Hye Kim, Department of Food and Nutrition, Hoseo University, Hoseo ro 79-20, Asan, Chungnam 31499, Korea
Tel: +82-41-540-9663 Fax: +82-41-548-0670 E-mail: Kimmihye92@hoseo.edu

근대라 표현되는 구한말부터 일제강점기까지, 우리나라는 음식 문화사적으로 큰 변화를 겪게 된다. 새로운 문물과 함께 들어온 위생관념과 영양학에 대한 인식은 인쇄술의 발달로 각종 잡지, 신문, 서적이 간행되면서 한식의 조리과학적인 발전과 대중화에 이바지하였다(Kim 2016). 서양사상 및 문명과 식생활 양식이 유입되어 식생활에 커다란 영향을 주었고, 전통 문화가 존재하는 속에서 서양의 문화를 급속하게 받아들여 독특한 근대 한식 문화를 만들어낸 시기이다(Kim 2015). 교통이 발달하고 식재료 물류 유통이 급증하였고, 기존의 한국 전통식생활은 복잡하고 영양적이지 않으며 청결하지 못하다는 인식이 생겼고, 반면 설탕과 조미료는 문명화, 상류층, 도시, 신세대, 고학력과 부를 과시하는 상징물이었다(Lee 2013a). 근대화를 지향하는 생활 개선론자들은 서구나 일본 음식 문화에 비해 조선음식이 열등하다고 느꼈다. 이들은 조선 음식에 설탕과 조미료를 넣은 요리법을 개발하였으며, 개량한 요리법을 신식요리라고 하며 강습회를 통해 상류층 여성에게 전파했다(Lee 2013b). 일본은 한국의 설탕, 조미료 시장을 독점하였고, 한국에 설탕을 넣은 음식 문화가 발달하지 않은 점을 이용해 자신들의 전통음식을 상품화하여 음식점과 제과점을 열었다. 설탕 수입량 증가는 가공식품 소비 증가와 외래 음식 문화 유입을 의미하는 것이기도 했다.

최근 한식 아카이브 구축사업 및 사료의 발굴이 활발히 이루어졌지만, 일제강점기 이후 근대 한식문화에 대한 연구는 미흡한 실정이다. 따라서 전통적인 한식문화가 현대 음식문화로 변화하는 과정을 이해하기 위해서는 반드시 근대 시기의 체계적인 연구가 필요하다. 근대시기 음식문화의 연구에는 근대 조리서 중 장과류 조리방법(Yang et al 2014), 죽의 조리과정 변화 연구(Cho & Lee 2011), 육류조림 조리법 변화 연구(Lee & Cho 2009) 등 음식의 조리방법에 대한 통시적 고찰이 있었으며, 근대 한국의 제당업과 설탕 소비문화의 변화 연구(Lee 2012), 한국인의 당류 공급 및 섭취실태 연구(Kim & Chung 2007) 등 설탕 소비 실태에 관한 연구가 있었다. 하지만, 근대 조리서 속 설탕 소비와 활용에 관한 연

구는 진행되지 않았다. 따라서 본 연구는 근대 대표 한식 조리서 12권을 분석하여 설탕이 사용된 음식 종류와 조리법 등을 분석함으로써, 근대화된 맛으로 규정된 설탕의 활용을 살펴보고 근대의 설탕 소비문화를 고찰해 보고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 연구대상

연구의 분석 텍스트는 농림축산식품부와 한식재단에서 구축한 한국 근대 한식문화 아카이브 해제본을 바탕으로 하였다(Hansik archive 2013). 연구대상은 <Table 1>과 같이 총 12권의 근대 한식 조리서들을 분석하였다.

2. 연구방법

연구방법은 내용분석(Content Analysis)을 통하여 이루어졌으며(Park & Woo 2012), 1913년부터 1948년 사이 발행된 근대 조리서 12권 본문내용을 중심으로 한국음식의 음식명, 식재료, 양념류, 조리법 등을 분석 유목으로 분류하여 내용분석을 하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 근대 조리서 속 설탕 활용

1) 근대 조리서의 음식 분류

연구 대상의 음식을 분류하면 <Table 2>와 같다. 「Banchandeungsok (飯饌繕冊)」(A)는 1913년 12월 24일 필사 완료된 작자미상의 조리서로 청주시 흥덕구 상신동에 살던 진주 강씨 집안의 며느리가 쓴 것으로 보인다(Kwon 2010). 고한글로 간행된 충북 청주지역의 식생활과 문화를 엿볼 수 있는 조리서로 46가지 조리법이 기록되어 있다. 주식류는 약밥 1종, 만두 1종 등 총 2종, 찬물류는 전골 1종, 전유어 1종, 회 2종, 무침 2종, 나물 1종, 찐지류 10종, 김치 7종, 장류 1종 등 총 25종, 기호식품류는 떡류 8종, 과자류 6

<Table 1> The research objects cookbook

	Year of issue	Title of book	Author
A	1913	Banchandeungsok (飯饌繕冊)	MilyangSon Clan
B	1915	Booinpilji (婦人必知)	Bingheogak Lee Clan
C	1924	Chosunmoossangsinsikyoriyebeob (朝鮮無雙新式料理製法)	Yongki Lee
D	1934	Ganpyouunchosunoryebeob (簡便朝鮮料理法)	Seokman Lee
E	1935	Ililhwalyongsinyoungyangyoriyebeob (日日活用新營養料理法)	Seokman Lee
F	1936	Chosun's cooking of the four seasons (四季朝鮮料理)	Youngmoksangjeom
G	1936	Halpaengyoungoo (割烹研究)	Gyoungseong girls' normal school
H	1939	Chosunoryebeob (朝鮮料理製法)	Sinyoung Bang
I	1939	Required reading for housewife (家庭主婦必讀)	Junggyu Lee
J	1940	Chosunoryihak (朝鮮料理學)	Sunpyo Hong
K	1940	Chosunoryibeob (朝鮮料理法)	Jaho Cho
L	1948	Woorieumsik (우리음식)	Junggyu Son

종, 음청류 5종 등 총 19종으로 모두 46종의 음식이 기록되어 있다.

「*Booinpilji* (婦人必知)」(B)는 1915년 「*GyuhapChongseo* (閩閩叢書)」의 요약본 필사본으로 추정된다(Lee 1998). 서울 지방 음식이 주를 이루며, 주식류는 밥 2종, 죽 2종, 국수류 1종 등 총 5종, 찬물류는 탕류 3종, 신선로 1종, 전유어 1종, 찜 2종, 편육 1종, 수육 1종, 볶음 1종, 포 2종, 자반 1종, 나물류 3종, 김치류 4종, 장류 7종, 기타 젓갈 2종, 초 1종 등 총 30종이고, 기호식품류는 떡류 13종, 과편류 3종, 과자류 6종, 음청 3종, 차류 4종, 주류 14종 등 43종으로 모두 78종 음식류가 실려 있다. 「*Chosunmoossangsinsikyoriyebeob* (朝鮮無雙新式料理製法)」4관(C)은 1943년 이용기가 발행한 책으로 한식 500여종의 조리법을 수록하고 있다. 주식류로는 밥 11종, 국수 11종, 만두 7종 등 총 29종, 찬물류는 탕 59종, 백숙 9종, 찌개 21종, 지짐이 14종, 적 18종, 구이 17종, 전유어 30종, 찜 11종, 편육 4종, 조림 6종, 볶음 5종, 포 9종, 회 23종, 생채 7종, 자반 26종, 선 4종, 나물 31종, 묵 5종, 어채 5종, 장아찌 19종, 김치류 29종, 장류 17종, 기타 17종 등 총 386종이고, 기호식품류는 떡 69종, 주류 55종 등으로 총 124종으로 모두 539종의 음식이 실려 있다.

「*Ganpyunchosunyorijebeob* (簡便朝鮮料理法)」(D)은 1934년 이석만이 편찬한 조선요리 조리법으로 주식류는 밥 7종, 죽 15종, 만두 1종, 미음 5종, 떡국 1종 등 총 29종, 찬물류는 국 20종, 탕 7종, 전골 3종, 찌개 9종, 적 7종, 전유어 9종, 찜류 7종, 조림 6종, 볶음 1종, 생채 2종, 무침 6종, 나물 22종, 묵 1종, 장아찌 3종, 김치류 16종, 기타 젓갈 3종 등 총 114종, 기호식품류는 떡 33종, 다식 7종, 정과류 16종 등 총 56종으로 모두 199종이 기록되어 있다.

「*Ililhwalyongsinyoungyangyoribeob* (日日用新營養料理法)」(E)은 1935년 이석만이 편찬한 조리서로 신구서림에서 출판되었다. 음식 조리법 이외에도 음식보관법 5가지(밥, 떡, 두부, 국수, 곰국), 정월 음식 상차림법, 일년감인 토마토의 유의 등이 기록되었다. 주식류는 국수 5종, 수접이 1종, 만두 4종, 떡국 2종 등 총 12종, 찬물류는 국 4종, 찌개 17종, 구이 2종, 적 9종, 죽편 3종, 수육 1종, 찜 1종, 볶음 5종, 포 4종, 무침 6종, 자반 1종, 묵 4종, 두부 1종, 장아찌 3종, 김치 23종, 장류 20종, 기타 31종 등 총 135종이고, 기호식품류는 과편 2종, 정과 7종, 음청류 3종 등 총 12종으로 모두 159종 음식 조리법이 기록되었다.

「*Chosun's cooking of the four seasons* (四季朝鮮料理)」(F)는 1935년 영목상점에서 발행한 것으로 조미료인 아지노모도를 넣어서 맛을 맞춘 조리법이 많이 등장하고 있어, 조미료를 판매하기 위한 홍보 수단으로 조리서를 편찬한 것임을 알 수 있다. 음식은 주식류 죽 2종, 만두 3종 등 총 5종, 찬물류는 국 11종, 냉국 3종, 찌개 4종, 적 6종, 구이 3종, 전유어 5종, 찜 8종, 조림 3종, 볶음 5종, 포 3종, 회 5종, 생채 1종, 찜 5종, 잡채 5종, 장아찌 4종 등 총 72종, 기호

식품류는 과편 2종, 음청류 3종, 화채 2종 등 총 7종으로 모두 84종 음식 조리법이 등장한다.

「*Halpaengyoungoo* (割烹研究)」(G)는 경성여자사범학교에서 1939년 일본어로 된 조리교재로 출간된 것으로 주식류는 밥 1종, 죽 1종, 면 2종, 만두 1종 등 총 5종, 찬물류는 탕 3종, 구이 4종, 전유어 3종, 찜 3종, 조림 1종, 무침 1종, 자반 1종, 나물 7종, 김치 2종 등 총 25종, 기호식품류는 떡류 4종, 음청류 2종 등 총 6종으로 모두 36종의 음식이 나온다.

「*Chosunyorijebeob* (朝鮮料理製法)」(H)은 방신영(方信榮 1890-1977)이 한국음식 조리법을 과학적으로 개량화 하여 정리한 조리서로 1917년 신문관(新文館) 발행, 1939년 한성도서주식회사 증보하여, 1952년우리나라 음식 만드는 법으로 장충도서출판사에서 개정, 증보하였다. 본 연구에서는 분석한 「*Chosunyorijebeob* (朝鮮料理製法)」(H)은 1939년 한성도서에서 발행한 것으로 477종류의 한국음식이 자세한 조리법과 함께 기록되어 있다. 주식류는 밥 12종, 죽 16종, 암죽 4종, 만두 3종, 미음 4종, 의이 3종, 떡국 3종 등 총 45종, 찬물류는 국 45종, 찌개 13종, 지짐이 6종, 구이 9종, 적 11종, 전 17종, 찜 12종, 편육 5종, 조림 8종, 볶음 12종, 포 5종, 회 6종, 초 5종, 생채 4종, 무침 7종, 자반 19종, 선 1종, 찜 11종, 나물 26종, 묵·두부 9종, 잡채 3종, 장아찌 18종, 김치 27종, 장류 18종, 기타 14종 등 총 311종이며, 기호식품류는 떡류 53종, 과자류 35종, 음청류 24종, 차류 9종 등 총 121종으로 모두 477종이 기록되어 있다. 특히, 「*Chosunyorijebeob* (朝鮮料理製法)」(H)에 사용된 당류의 종류에는 꿀, 야청, 석청, 조청, 설탕 녹인 것, 당밀, 홉설탕, 백설탕, 사탕, 채탕, 모탕 등 10여 가지 당류가 등장한다.

「*Required reading for housewife* (家庭主婦必讀)」(I)는 이정규가 경성명저보급회에서 1939년 발간한 가정생활서이다. 한국요리뿐 아니라 외국음식이 반 이상 소개되고 있다. 한식으로는 주식류에 죽 2종, 찬물류는 국 4종, 찜 5종, 나물 1종, 김치류 4종, 기타 2종 등 총 16종, 기호식품류는 떡류 6종, 과편류 4종, 과자류 9종, 차류 6종 등 총 25종으로 모두 43종의 음식이 소개되었다.

「*Chosunyorihak* (朝鮮料理學)」(J)은 홍선표가 1940년에 지은 책으로 주식류는 조롱떡국 1종, 생채만두 1종 등 총 2종, 찬물류는 탕류 6종, 찌개 5종, 구이 1종, 전유어 3종, 찜 2종, 편 1종, 조림 1종, 볶음 1종, 초 3종, 나물 2종, 장아찌 2종, 김치류 12종, 기타 젓갈 7종 등 총 46종이고, 기호식품류는 떡 4종, 과자 3종, 식혜 2종 등 총 9종으로 모두 57종 음식이 기록되었다. 이 책에는 식재료의 유래, 효능, 저장법 등 다양한 정보가 들어있을 뿐 아니라 설탕 감별법이 기록되어 있다.

「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理法)」(K)은 1943년에 조자호에 의해 출간되었고 전승되어 오던 전통한식을 공유하고 전승하고자 저술하였다. 주식류 죽 8종, 국수 9종, 만두 6종, 미

음 5종, 떡국 1종 등 총 29종, 찬물류는 창국(냉국) 4종, 국 28종, 전골 12종, 조치 9종, 구이 25종, 전 21종, 찜 6종, 조림 15종, 포 7종, 회 15종, 초 2종, 생채 7종, 무침 3종, 자반 8종, 선 7종, 찜 4종, 나물 17종, 잡채 5종, 장아찌 7종, 김치류 19종, 장류 9종, 기타 25종 등 총 255종이고, 기호식품류는 떡류 9종, 과편류 2종, 과자류 11종, 음청류 16종 등 총 38종으로 모두 322종의 음식 조리법이 기록되어 있다.

「Woorieumsik (우리음식)」(L)은 원래는 일본어로 출간되어 일본에 우리 음식문화의 우수성을 소개한 책으로서 일본인들의 조선음식 참고서로 읽혀졌으나, 광복 후 1948년에 「Woorieumsik (우리음식)」으로 번역되어 삼중당에서 재출간되었다. 저자는 손정규이며, 반상의 종류, 식기의 명칭, 약념, 고명, 식기의 종류 등 매우 광범위한 한국전통음식문화를 소개하고 있다. 주식류는 밥 14종, 죽 17종, 국수 6종, 만두류 3종, 떡국 1종 등 총 41종, 찬물류는 탕류 11종, 국 17종, 찜 23종, 전골 1종, 적 5종, 구이 20종, 전 17종, 찜 11종, 편육 5종, 조림 25종, 볶음 5종, 포 5종, 회 4종, 초 3종, 생채 4종, 무침 7종, 자반 2종, 선 1종, 찜 4종, 나물 16종, 묵 3종, 두부 2종, 잡채 2종, 장아찌 19종, 김치류 27종, 기타 12종 등 총 249종이고, 기호식품류는 떡류 30종, 정과 및 과자류 41종, 음료류 16종 등 총 87종으로 모두 377종의 음식이 실려 있다.

2) 설탕이 들어간 음식 종류와 사용 횟수

1910-20년대 조리서인 「Banchandeungsok (飯饌繕冊)」, 「Booinpilji (婦人必知)」, 「Chosunmoossangsinsikyorijebeob (朝鮮無雙新式料理製法)」에 설탕 사용은 많지 않은 것으로 보인다. 세 조리서에 기록된 총 663가지 음식 중 34가지 음식에 설탕이 사용되어 5.1% 비율로 설탕이 사용된 것으로 보인다. 「Banchandeungsok (飯饌繕冊)」은 고추장을 맛있게 먹는 방법으로 고추장에 설탕을 넣어 먹을 것을 제안하고 있고, 떡 중 송편의 소에 설탕을 넣고 있다. 「Banchandeungsok (飯饌繕冊)」 46가지 음식 중 2가지 음식에 설탕을 사용하여 4.3% 정도의 비율이었다. 「Booinpilji (婦人必知)」는 떡류와 다식류에 설탕이 사용되는데 복령병, 유자단자, 원소병, 용안육다식, 흑임자다식, 녹말다식 등 전체 78가지 음식 중 6가지 음식에 사용하여 7.7% 비율로 나타났다. 「Chosunmoossangsinsikyorijebeob (朝鮮無雙新式料理製法)」에는 오이각두기, 햇각두기, 전복장아찌, 족장아찌, 달래장아찌, 호박떡, 꿀떡, 신감초떡(승검초떡), 잡과병, 밤떡, 감자병, 대추주약, 꽃전, 고려밤떡, 석이단자, 감자만두, 무생채, 염통구이, 민어구이, 계란선, 약포, 장포, 어포, 뽕어포, 제육볶음, 갈치조림에 설탕을 사용하여 539가지 음식 중 26가지 음식에 사용된 비율은 4.8%이다.

1930년대 조리서인 「Ganpyoungchosunyorijebeob (簡便朝鮮料理法)」, 「Ililhwalyongsinyoungyangyoribeob (日日用新營養料理法)」, 「Chosun's cooking of the four seasons (四

季朝鮮料理)」, 「Halpaengyoungoo (割烹研究)」, 「Chosunyorijebeob (朝鮮料理製法)」, 「Required reading for housewife (家庭主婦必讀)」 등 6권의 조리서에 기록된 총 998가지 음식 중 165가지 음식에 설탕이 사용되어 16.5% 비율을 보인다. 「Ganpyoungchosunyorijebeob (簡便朝鮮料理法)」에는 메역못침(미역무침), 복어무침, 무생채, 장산적(장산적), 용안육다식, 연근정과, 맥문동정과, 생강정과, 유자정과, 약밥, 행인죽, 갈분의이, 장김치(장김치), 마늘장아찌, 백설기, 싱검초떡(승검초떡), 복령병, 쑥떡, 찰떡, 유자단자, 팔경단, 화전에 설탕이 사용되어 총 199가지 음식 중 22가지 음식으로 11.1% 비율을 나타낸다. 「Ililhwalyongsinyoungyangyoribeob (日日用新營養料理法)」에는 개성찜, 국수비빔, 동절냉면, 김무침, 복어무침, 연근정과, 모과정과, 맹문동정과, 마요네즈, 생강가루, 약고추장, 앵동편(앵두편), 장김치, 전복장아찌, 토란장아찌, 제육볶음에 설탕이 사용되었으며 이는 총 음식 159가지 중 16가지 음식에 사용되어 10.1% 비율을 나타낸다. 「Chosun's cooking of the four seasons (四季朝鮮料理)」에는 생선구이, 제육볶음, 겨자채, 잡채, 도라지생채, 전복장아찌, 토란장아찌, 두부장아찌, 식혜, 수정과, 붕어조림, 민어조림, 녹말편, 앵두편, 배화채에 설탕을 활용하여 총 84가지 중 15가지 음식에 설탕이 들어가 17.9% 비율을 보인다. 「Halpaengyoungoo (割烹研究)」에는 팔죽, 고기만두, 미나리강회, 잡채, 고기구이, 백어포구이(白魚干燒), 복어무침, 다시마튀각, 전병, 경단, 송편, 화채, 수정과에 설탕이 들어가 총 36가지 중 13가지 음식에 36.1% 비율로 활용되었다. 「Chosunyorijebeob (朝鮮料理製法)」에는 총 477가지 음식이 있는데 그 중 약고추장, 담백장, 장김치, 전복장아찌, 토란장아찌, 홍합장아찌, 숙장아찌, 두부장아찌, 달래장아찌, 머위장아찌, 감자장아찌, 붕어조림, 민어조림, 생선조림, 풋고추조림, 조갯살, 제육볶음, 복어무침, 김무침, 잡채, 구절판, 무생채, 너비아니, 방자구이, 장산적, 잡누르미, 약포, 약포별법, 조갯살, 매듭자반, 튀각, 김자반, 해삼초, 전복초, 홍합초, 어만두, 요화대, 조란, 흑임자다식, 용안육다식, 생강다식, 약과, 중백기, 만두피, 약식, 배화채, 앵도화채, 원소병, 송화수, 배숙, 수정과, 식혜, 향설고, 국화차, 매화차, 포도차, 홍삼차, 커피차, 티차, 포스텀, 코코아, 울무옹이, 재강죽, 보리죽, 백설기, 꿀편, 싱검초떡, 쑥떡, 두텁떡, 굴병, 잡과병, 소속떡, 방울증편, 주약, 돈전병, 석류병, 화전, 수수전병, 밀쌈, 팔단자, 밤단자, 유자단자, 쑥굴리에 설탕이 들어가 83가지 음식에 활용되어 17.4% 비율을 보인다. 「Required reading for housewife (家庭主婦必讀)」에는 국화차, 삼차, 매화차, 포도차, 코코차, 강정엿, 꿀정과, 인삼엿, 녹말편, 앵도편, 모과편, 산사편, 감자떡, 서숙떡, 재과병, 굴병떡에 설탕이 활용되어 총 43가지 음식 중 16가지에 사용되어 37.2% 비율을 나타냈다.

1940년대 조리서인 「Chosunyorihak (朝鮮料理學)」, 「Chosunyoribeob (朝鮮料理法)」, 「Woorieumsik (우리음식)」 3권의 조리서에는 총 756가지 음식이 기록되었는데 그 중 241가지

<Table 2> The usage count of sugar in the modern cookbook

Classification	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	Using ratio (%)			
Main Dish	Boiled rice	0/1 ¹⁾	0/2	0/11	1/7	-	-	0/1	0/12	-	-	2/14	3/48	6.3		
	Porridge	-	0/2	-	2/15	-	0/2	1/1	2/20	0/2	-	5/8	1/17	11/67	16.4	
	Noodles	-	0/1	0/11	-	2/6	-	0/2	-	-	-	3/9	1/6	6/35	17.1	
	Dumpling	0/1	-	1/7	0/1	0/4	0/3	1/1	1/3	-	0/1	5/6	0/3	8/30	26.7	
	Rice water, <i>Uui</i>	-	-	-	0/5	-	-	-	1/7	-	-	2/5	-	3/17	17.6	
	<i>Tteokgook</i>	-	-	-	0/1	0/2	-	-	0/3	-	0/1	1/1	0/1	1/9	11.1	
Sum	0/2	0/5	1/29	3/29	2/12	0/5	2/5	4/45	0/2	0/2	16/29	4/41	32/206	15.5		
Side Dish	<i>Gook, Tang</i>	-	0/4	0/68	0/27	0/4	0/14	0/3	0/45	0/4	0/6	1/32	0/28	1/235	0.4	
	<i>Jeongol, Jjigae</i>	0/1	-	0/35	0/12	0/17	0/4	-	0/19	-	0/5	9/21	1/24	10/138	7.2	
	<i>Jeok, Gooi</i>	-	-	2/35	1/7	0/11	1/9	2/4	3/20	-	0/1	25/25	13/25	47/137	34.3	
	<i>Jeon</i>	0/1	0/1	0/30	0/9	-	0/5	0/3	0/17	-	0/3	10/21	0/17	10/107	9.3	
	<i>Jjim, Pyounyuk</i>	-	0/4	0/15	0/7	1/5	0/8	0/3	0/17	0/5	0/3	2/6	2/16	5/89	5.6	
	<i>Jorim</i>	-	-	1/6	0/6	-	2/3	0/1	5/8	-	0/1	15/15	16/25	39/65	60	
	<i>Stir-fry</i>	-	0/1	1/5	0/1	1/5	1/5	-	1/12	-	0/1	-	0/5	4/25	16	
	<i>Pho</i>	-	0/2	4/9	-	0/4	0/3	-	2/5	-	-	6/7	2/5	14/35	40	
	<i>Sashimi</i>	0/2	-	0/23	-	-	0/5	-	0/6	-	-	3/15	1/4	4/55	7.3	
	<i>Cho</i>	-	-	-	-	-	-	-	3/5	-	3/3	2/2	2/3	10/13	76.9	
	<i>Sangchae</i>	-	-	1/7	1/2	-	1/1	-	1/4	-	-	6/7	2/4	12/25	48	
	<i>Moochim</i>	0/2	-	-	2/6	2/6	-	1/1	2/7	-	-	2/3	3/7	12/32	37.5	
	<i>Jaban</i>	-	0/1	0/26	-	0/1	-	1/1	4/19	-	-	3/8	1/2	9/58	15.5	
	<i>Sun</i>	-	-	1/4	-	-	-	-	0/1	-	-	2/7	0/1	3/13	23.1	
	<i>Ssam</i>	-	-	-	-	-	0/5	-	0/11	-	-	0/4	0/4	0/24	-	
	<i>Namul</i>	0/1	0/3	0/31	0/22	-	-	2/7	0/26	0/1	0/2	8/17	0/16	10/126	7.9	
	<i>Mook, Tofu</i>	-	-	0/5	0/1	0/5	-	-	0/9	-	-	-	0/5	0/25	-	
	<i>Japchae</i>	-	-	0/5	-	-	2/5	-	2/3	-	-	5/5	2/2	9/16	56.3	
	<i>Jangajji</i>	0/10	-	3/19	1/3	2/3	3/4	-	8/18	-	0/2	5/7	2/19	24/85	28.2	
	<i>Kimhis</i>	0/7	0/4	2/29	1/16	1/23	-	0/2	1/27	0/4	0/12	9/19	1/27	15/170	8.8	
<i>Korean pastes</i>	1/1	0/7	0/17	-	1/20	-	-	2/18	-	-	0/9	-	4/72	5.6		
Others	-	0/3	0/17	0/3	2/31	-	-	0/14	0/2	0/7	0/25	0/12	2/114	1.8		
Sum	1/25	0/30	15/386	6/114	10/135	10/72	6/25	34/311	0/16	3/46	113/255	48/249	246/1,658	14.8		
Favorite foods	Rice cakes	1/8	3/13	10/69	8/33	-	-	3/4	20/53	4/6	2/4	4/9	5/30	60/229	26.2	
	<i>Gwapyuns</i>	-	0/3	-	-	1/2	2/2	-	-	4/4	-	2/2	-	9/13	69.2	
	Cookies	0/6	3/6	-	5/23	3/7	-	-	9/35	3/9	0/3	11/11	4/41	38/141	27.0	
	<i>Eumcheongryu</i>	0/5	0/3	-	-	0/3	3/5	2/2	8/24	-	0/2	15/16	14/16	42/76	55.3	
	Teas	-	0/4	-	-	-	-	-	8/9	5/6	-	-	-	13/19	68.4	
	Liquors	-	0/14	0/55	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0/69	-	
Sum	1/19	6/43	10/124	13/56	4/12	5/7	5/6	45/121	16/25	2/9	32/38	23/87	162/547	29.6		
Total		2/46	6/78	26/539	22/199	16/159	15/84	13/36	83/477	16/43	5/57	161/322	75/377	440/2411		
		4.3	7.7	4.8	11.1	10.1	17.9	36.1	17.4	37.2	8.8	50	19.9	18.2		
		5.1 (%)					16.5 (%)					31.9 (%)				

¹⁾ The ratio of food with sugar in the overall food

음식에 설탕이 들어가 31.9% 비율을 나타냈다. 「*Chosun- yorihak* (朝鮮料理學)」에는 전복초, 홍합초, 관전자, 두텁떡, 대추주악에 설탕이 사용되어 57가지 중 5가지에 사용되어 8.8% 비율로 사용되었다. 「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理法)」에는 굴젓무 등 김치 9종, 물썩나물 등 나물류 7종, 무장앗지 등 장아찌 8종, 민어조림 등 조림 15종, 무생채 등 생채류 7

종, 고추전유어 등 전유어 10종, 잡채 등 잡채 5종, 겨자선 등 선류 2종, 생치만두 등 만두류 5종, 떡국, 장국냉면 등 국 수 3종, 원소병 등 음청류 15종, 육포 등 포류 6종, 딱딱자 반 등 자반 3종, 북어무침 등 무침 2종, 육회 등 회 3종, 도미구이 등 구이류 24종, 타락죽 등 죽류 5종, 조개전골 등 전골 9종, 꿀편 등 떡류 4종, 애당국, 가리찜 등 찜류 2종,

대추미음 등 미음 2종, 산사정과 등 정과 9종, 울란 등 숙실과 2종, 생편, 녹말편 등 총 322가지 중 151가지로 50% 비율로 설탕이 사용되어졌다. 「Woorieumsik (우리음식)」에는 약밥, 비빔밥, 대추온미, 동치미냉면, 전골, 너비아니 등 구이 13종, 닭찜, 비웃찜, 비웃조림 등 조림 16종, 육포, 육회, 흥합전복초, 북어무침, 파래무침, 마늘장아찌, 마늘종장아찌, 잡과병 등 떡 5종, 행인정과 등 한과류 4종, 식혜 등 음청류 14종 등 총 249가지 중 48가지 음식에 설탕이 사용되어 19.9% 비율을 나타냈다.

이와 같이 1910-20년대 음식의 5.1%, 1930년대 음식의 16.5%, 1940년대 음식의 31.9%에 설탕이 사용되어 길지 않은 시간임에도 불구하고 설탕 사용이 급증하고 있음을 확인할 수 있다. 1930년대의 설탕 사용 급증은 1920년대 중반 이래 세계적인 설탕 가격폭락과 일본 내 과잉생산으로 제당업체 간 경쟁이 격화되며 조선총독부의 면세, 설탕소비세 반액 경감 등의 특혜(Lee 2012)로 조선의 설탕 가격이 일본 내 설탕가격에 비해 훨씬 저렴해진 공급측면과 그 맥을 같이 한다고 볼 수 있다. 또한, 1932년에는 평안북도에 한국 최초로 설탕제조공장이 설립되기도 하였고 한국인이 운영하는 화신백화점에 설탕을 판매하는 등 식품산업이 호황을 누리던 시기였다(Lee 2010). 시간의 흐름에 따라 설탕을 사용하는 음식의 가짓수 증가뿐만 아니라, 설탕이 활용된 음식 조리법도 다양해짐을 확인할 수 있다. 조리법 중 주식류에서는 만두류가 26.7%로 설탕 사용이 많았으며, 찬물류에서는 초 72.7%, 조림 60%, 잡채 56.3%, 생채 48%, 포 40%, 무침 39.5%, 적33.8%, 장아찌 30.7% 순서로 초와 조림법에서 설탕 사용비율이 높았으며, 기호식품류에서는 과편류 69.2%, 차류 68.4%, 음청류 55.3%, 과자류 27%, 떡류 26.2% 순서로 과편에서의 설탕 사용비율이 가장 높았다. 이처럼 1930년대부터 설탕 사용이 보편화 되고 상용화 되어 한국음식에 설탕 사용이 급증한 것을 확인할 수 있다.

2. 근대 조리서에 나타난 설탕 소비문화

1) 대체 감미료(代替 甘味料)로서 설탕

근대 조리서에 설탕이 사용된 음식류를 분류해 보면 밥, 죽, 국수, 만두, 미음, 떡국 등의 주식류가 15.5%, 국, 전골, 구이, 조림, 생채, 김치류 등 찬물류가 14.8% 그리고 떡, 과편, 음청 등 기호식품류가 29.6%로 기호 식품류의 설탕 사용 비율이 제일 높다. 기호식품류 중에서는 음청류가 55.3%, 차류가 68.4%의 비율로 설탕을 사용하였으며, 조리서 속 음청류와 차류의 설탕 사용은 <Table 3>과 같다.

음식류 분류 중 기호식품류의 설탕 사용량이 가장 많은 것은 기호식품류의 기능이 미각의 즐거움을 위한 것이기 때문이다. <Table 3>에서 살펴보는 바와 같이 1930년대 이전 시기 전통 음청류 종류는 주로 수정과, 식혜, 오미자즙을 이용한 창면 등으로 조청이나 꿀이 주로 감미료로 사용되었다. 병과류의 단맛을 내는 감미료로 꿀과 엿을 사용하였다. 엿의

원료가 되는 곡물로는 찹쌀, 뭍쌀이 가장 흔하며 옥수수, 조, 고구마 같은 것이 사용되었고, 17세기 「Eumsikdimibang (음식디미방)」과 「Suwoonjabbang (需雲雜方)」에서도 설탕 사용은 기록되어 있지 않다(Chung et al. 2015). 1935년 이후에는 수정과, 식혜 등 전통 음청류에 감미료로 설탕을 추가하였으며, 음청류 중 배화채, 앵도화채, 딸기화채, 복숭아화채, 수박화채, 복분자화채, 굴화채, 순채화채, 진달래화채 등 과일 화채의 기록이 많아졌다. Yang(2016)의 연구에 의하면 과일화채는 1900년대 이후에 보편화된 것으로 보인다. 또한, 기호식품류 중 차류가 등장하는 것은 1939년 발행된 「Chosunyorijebeob (朝鮮料理製法)」과 1939년 「Required reading for housewife (家庭主婦必讀)」이다. 매화차, 국화차 등 꽃을 이용한 차와, 삼차, 홍삼차 등 인삼을 이용한 차가 발달하였으며, 코코차, 커피차 등 외래에서 수입된 새로운 차가 소개됨을 알 수 있다. 18세기 중엽 이후 재배된 인삼은 19세기말부터 개성상인들이 직접 삼포를 경영하여 인삼을 재배하고 홍삼을 제조하게 됨으로써 유통량이 많아졌다고 한다(Kim & Chung 2011). 1930년대 이후에 인삼을 꿀에 졸여 만든 인삼정과와 함께 홍삼 뿌리를 이용한 홍삼차가 보급되고 있음을 알 수 있다. 당시 조선 왕실은 국제적인 외교관례, 예절을 잘 따른다는 것을 보여주는 홍보활동 중에 하나로 서구 선교사, 외교관을 비롯해 조선을 방문한 서양인들을 궁궐로 초대할 때에 설탕 넣은 차, 과자, 사탕, 초콜릿 같은 기호식품류를 준비해서 대접함으로 대외적으로 문명화된 개명군주가 다스리는 국가임을 알리고자 하였다(Lee 2012).

이와 같이 근대조리서 속 설탕 소비는 음식 중 기호식품류에서 가장 적극적으로 활용하고 있었다. 이는 당시 조선에 온 서양인들이 설탕소비를 문명 수준의 척도로 보고 있었기 때문이기도 하였고(Kim 2016), 국내에서는 권력을 가진 상위계층에서부터 설탕을 적극적으로 활용함에 따라 설탕 넣은 차나 과자는 점차 문명국임을 의미하는 상징물이 되었기 때문이다(Lee 2012).

2) 전분의 감미 강화제(甘味 強化劑)로서 설탕

설탕 사용이 많은 또 다른 기호식품류로 병과류(餅菓類)가 있다. 근대 조리서 병과류 중 과정류 30.5%, 떡류 26.2%에 설탕을 사용하였다. 병과류는 관혼상제, 명절, 손님접대 때 만드는 특별한 음식으로 특별한 날 특별한 이를 위해 준비한 별식이었다. 먼저 근대 조리서에 나온 떡류의 설탕 활용은 <Table 4>와 같다. 「Banchandeungsok (飯饌繕冊)」에서는 송편에, 「Booinpilji (婦人必知)」에서는 복녕병, 유자단자, 원소병에, 「Ganpyounchosunyorijebeob (簡便朝鮮料理法)」에서는 백설기, 싱검초떡, 복령병, 쑥떡, 찰떡, 유자단자, 팔경단, 화전에, 「Halpaengyoungoo (割烹研究)」에서는 전병, 경단, 송편에, 「Chosunyorijebeob (朝鮮料理製法)」에서는 백설기, 꿀편, 싱검초떡(싱검초떡), 쑥떡, 두툰떡, 굴병, 잡과병, 서속떡, 방울증편, 주악, 돈전병, 석류병, 화전, 수수전병, 밀쌈,

<Table 3> Sugar usage of *Eumchongryu* and teas in the modern cookbook

Title of book	Ratio	Food name	Main ingredients	Subsidiary ingredients
Chosun's cooking of the four seasons (사계의 조선요리)	3/5	<i>sikhye</i>	white rice, powdered malt	sugar, honey, pine nut
		<i>sujeonggwa</i>	dried persimmon, pine nut, ginger	sugar, banana water, water, cinnamon powder, <i>ajinomodo</i> (seasoning)
		<i>Baehwachae</i>	pear, <i>omija</i> , pine nut, water	sugar
<i>Halpaengyoungoo</i> (할팽연구)	2/2	<i>hwachae</i>	cherry, gelatin, <i>omija</i> , pine nut	sugar
		<i>sujeonggwa</i>	dried persimmon, ginger, pear	acini di peppe, sugar, pine nut
<i>Chosunyoribeob</i> (조선요리제법)	8/15	<i>baehwachae</i>	pear, <i>omija</i> , pine nut, water	sugar, pine nut
		<i>angdoohwachae</i>	Korean type cherry, <i>omija</i> , water	sugar, pine nut
		<i>wonsobyung</i>	glutinous rice flour, green plum, <i>gyulbyung</i> , water	cinnamon powder, sugar, pine nut
		<i>songhwasoo</i>	pine flower flour, water	sugar, pine nut
		<i>baesook</i>	pear, water	pepper, sugar, pine nut
		<i>sujeonggwa</i>	dried persimmon, raw chestnut, pine nut, water	sugar, cinnamon powder
		<i>sikhye</i>	white rice, powdered malt, water	sugar, pine nut
<i>Eum-chong-ryu</i>	15/16	<i>hyangseolgo</i>	moonbae, pine nut, ginger, pepper, water	sugar, cinnamon powder
		<i>sikhye</i>	nonglutinous rice, glutinous rice, citron, pine nut, malt	sugar
		<i>sujeonggwa</i>	dried persimmon, ginger, cinnamon, pine nut	sugar
		<i>baesook</i>	pear, ginger, acini di peppe, pine nut	sugar
		<i>wonsobyung</i>	glutinous rice flour, <i>gyulbyung</i> , starch, <i>omija</i> juice	sugar
		<i>hwamyoun</i>	<i>gugyounhwa</i> , <i>omija</i> juice, pine nut, starch	sugar
		<i>cheonmyoun</i>	starch, <i>omija</i> juice, pine nut	sugar
		<i>borisudan</i>	barley, <i>omija</i> juice, starch, pine nut	sugar
		<i>ttakgilwachae</i>	strawberry, pine nut	sugar
		<i>angdolwachae</i>	cherry, ice, mandarin orange, banana	sugar
		<i>yeoreumgamgyool</i>	citrus natsudaikai, strawberry flavored water, pine nut	sugar
		<i>misut</i>	<i>misigaru</i> , ice	sugar
		<i>boksoongahwachae</i>	peach, ice, pine nut	sugar
		<i>soobakhwachae</i>	watermelon, ice	sugar
		<i>soonchae</i>	<i>younipsoon</i> , water, starch, <i>omija</i> juice, pine nut	sugar
		<i>bokbunja salad</i>	white-flowering strawberry, pine nut	sugar
<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	14/16	<i>hwachaejip</i>	<i>omija</i>	sugar, salt
		<i>angdoohwachae</i>	<i>cherry</i> , pine nut	salt, sugar
		<i>ttakgilwachae</i>	strawberry, pine nut	salt, sugar
		<i>gamgyoollwachae</i>	<i>miggang</i> , pine nut	sugar
		<i>boksoongahwachae</i>	peach, pine nut	salt, sugar
		<i>soonchae</i>	watershied plant, pine nut	sugar
		<i>jindallaehwachae</i>	azalea, pine nut, starch	sugar
		<i>eoleumsoobak</i>	watermelon	sugar
		<i>borisudan</i>	boiled uncracked grains of barley, starch flour, pine nut	sugar
		<i>heentteoksudan</i>	white <i>tteok</i> , pine nut, starch flour	sugar
		<i>misu</i>	fried glutinous rice flour	sugar, salt
		<i>sujeonggwa</i>	dried persimmon, acini di peppe, ginger, slice of cinnamon, pine nut	sugar
<i>sikhye</i>	powdered malt, white rice, pomegranate, citron, ginger	sugar		
<i>sojunmi</i>	half-crushed rice, soju	sugar, salt		

<Table 3> Sugar usage of *Eumchongryu* and teas in the modern cookbook (continued)

Title of book	Ratio	Food name	Main ingredients	Subsidiary ingredients		
Teas	8/9	<i>gukhwacha</i>	<i>ganggukggot</i> , water	sugar		
		<i>maehwacha</i>	apricot buds, water	sugar		
		<i>podocha</i>	grape, <i>moonbae</i> , boiled pure water	sugar		
		<i>honsamcha</i>	red ginseng roots, ginger, cinnamon, water	sugar		
		<i>coffeecha</i>	coffee, cream, water	sugar		
		<i>teacha</i>	<i>ruigaeum</i> , water	sugar, milk		
		<i>posteom</i>	<i>posteom</i> flour, water	sugar, milk		
		<i>cocoa</i>	cocoa flour, water	sugar, milk		
		Required reading for housewife (가정주부필독)	5/6	<i>gukhwacha</i>	<i>ganggukggot</i>	sugar
				<i>samcha</i>	red ginseng roots, ginger, cinnamon	sugar
<i>maehwacha</i>	dried apricot buds			sugar		
<i>podocha</i>	grape, <i>moonbae</i>			sugar		
<i>cococha</i>	cocoa flour, milk			sugar		

팥단자, 밤단자, 유자단자, 쪽굴리에, 「Required reading for housewife (家庭主婦必讀)」에서는 감자떡, 서숙떡, 재과병, 굴병떡에, 「*Chosunyorihak* (朝鮮料理學)」에서는 두텁떡, 대추주악에 「*Chosunmoossangsinsikyoriyebeob* (朝鮮無雙新式料理製法)」에서는 호박떡, 꿀떡, 신감초떡(승검초떡), 잡과병, 밤떡, 감자병, 대추주악, 꽃전, 고려밤떡, 석이단자에, 「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理法)」에서는 약식, 꿀편, 승금초편, 꿀소편에, 「*Woorieumsik* (우리음식)」에서는 밤단자, 밤경단, 약과, 개피떡, 잡과병에 설탕을 넣었다. 전근대 기호식품류가 가장 발달한 곳은 궁중으로, 궁중에서 연회나 잔치에 사용한 음식에 설탕이 나타나기 시작한 것은 1828년부터였으며, 1900년대 초까지만 해도 설탕을 넣은 것은 약과류, 만두류, 과점류 중 일부에 불과했다(Kim 1995). 하지만 1930년대 이후에는 일반 대중들에게 보급되는 조리서의 다양한 종류의 떡에 설탕을 활용되어 떡의 단맛을 강화시킨 것으로 보인다. 이처럼 한국의 음식생활에 있어 설탕 사용이 보편화된 시기는 1930년대 이후임을 확인 할 수 있다.

병과류 중 과점류는 한과로도 불리며, 쌀이나 밀과 같은 곡물가루에 꿀이나 조청 등을 넣고 반죽해서 기름에 튀기거나 과일 또는 식물의 뿌리 등을 꿀에 조리거나 버무려서 만든 과자이다(Kwon et al 2014). 근대 조리서에 나온 과점류의 설탕 활용은 <Table 5>와 같다. 「*Booinpilji* (婦人必知)」에는 용안육다식, 흑임자다식, 녹말다식에, 「*Ganpyoum-chosunyoribeob* (簡便朝鮮料理法)」에는 용안육다식, 연근정과, 맥문동정과, 생강정과, 유자정과에, 「*Ililhwalyongsinyoungyangyoribeob* (日日用新營養料理法)」에는 연근정과, 모과정과, 맹문동정과, 앵도편에, 「*Chosun's cooking of the four seasons* (四季朝鮮料理)」에는 녹말편과 앵두편에, 「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理製法)」에는 요화대, 조란, 흑임자다식, 용안육다식, 생강다식, 약과, 증백기, 만두피, 약식에 「Required reading for housewife (家庭主婦必讀)」에는 강정

엿, 굴정과, 인삼엿, 녹말편, 앵도편, 모과편, 산사편에, 「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理法)」에는 산사정과, 무과정과, 살구씨정과, 청매정과, 생정과, 문동과, 연근정과, 건포도정과, 굴정과, 울안, 조란, 생편, 녹말편에, 「*Woorieumsik* (우리음식)」에는 문동전과, 행인전과, 건포도전과, 굴전과에 설탕이 활용되었다. 반면, 1800년대 쓰여진 「*Kyugonyoram* (關要覽)」에도 설탕을 사용한 음식은 없다(Bok & Ahn 2007). 19세기말 조리서에는 병과류에 설탕 사용이 거의 없거나 매우 적은데, 20세기 조리서에는 병과류에 설탕 사용을 어렵지 않게 확인할 수 있다. 설탕은 전분 음식의 감미료를 강화시킬 뿐 아니라, 전분 호화 및 노화의 영향인자로 제품의 최종 물성을 조절하여 관능적 특성을 향상시킬 수 있기 때문이다(Jo & Surh 2015).

과편류 역시 1930년대 이전 시기에는 설탕이 들어가지 않았으나 1935년 이후에는 설탕 사용 비율이 매우 높아졌다. 과점의 산과 펙틴에 녹말인 당이 결합하여 굳힌 과편류는 펙틴젤(pectin gel)의 형성을 이용한 음식으로 당이 존재해야만 형성될 수 있다. 당은 젤(gel)의 강도와 투명도를 좋게 하는 효과가 있으며 이장현상을 방지한다. 따라서 설탕 사용이 보편화된 1930년대 이후에는 설탕을 활용하여 과편류의 젤 강도를 높이고 투명도를 좋게 하여, 품질을 향상시켜 과편류에 설탕 사용 비율이 매우 높은 것으로 나타났다. Cho(2001)가 연구한 과편의 문헌적 연구에서 과편의 감미료로는 꿀을 주로 사용하였으나, 「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理法)」에서 처음으로 설탕을 사용하였다고 하였는데, 그보다 앞선 시기인 1935년 「*Ililhwalyongsinyoungyangyoribeob* (日日用新營養料理法)」에서 앵도편에 설탕이 사용된 것으로 보인다.

3) 장기 ‘보존료(保存料)’로서 설탕

근대 조리서에서 찬물류의 설탕 사용은 초 72.7%, 조림 60%, 잡채 56.3%, 생채 48%, 포 40%, 무침 39.5%, 적

<Table 4> Sugar usage of *Tteokryu* and teas in the modern cookbook

Title of book	Ratio	Food name	Main ingredients	Subsidiary ingredients
<i>Banchandeungsok</i> (반찬등속)	1/8	<i>songpyun</i>	rice flour, adzuki bean, dried persimmon, jujube	sugar
<i>Booinpilji</i> (부인필지)	3/13	<i>bokryungbyoung</i>	<i>baekbokryung</i> flour, rice flour, pine nut flour	sugar water, cinnamon powder
		<i>youjadanja</i>	citron skin, dried persimmon, glutinous rice, Korean angelica root powder, dried shelled chestnut	sugar water, pepper, cinnamon, honey
		<i>wonsobyoung</i>	glutinous rice flour, jujube	sugar water
<i>Ganpyunchosun- yorijebeob</i> (간편조선요리제법)	8/33	<i>baekseolgi</i>	nonglutinous rice, green laver, manna lichen	green plum, walnut, jujube, chestnut, pine nut oil, sugar, salt
		<i>singgeomchotteok</i>	nonglutinous rice, manna lichen, jujube, green plum, walnut, chestnut	pine nut, oil, sugar, salt
		<i>bokryungbyoung</i>	nonglutinous rice, pine nut, cinnamon	sugar
		<i>ssooktteok</i>	nonglutinous rice, mugwort	sugar
		<i>chaltteok</i>	glutinous rice, adzuki bean, mung bean, chestnut, jujube	sugar
		<i>yujadanja</i>	glutinous rice, dried persimmon, citron, chestnut	sugar
		<i>patkyungdan</i> <i>hwajeon</i>	glutinous rice, adzuki bean glutinous rice, azalea, rose, chrysanthemum	sugar oil, honey, sugar, salt
<i>Halpaengyoungoo</i> (할팽연구)	3/4	<i>jeonbyung</i>	rice flour	sesame oil, salt, sugar
		<i>kyungdan</i>	rice flour, bean flour, sesame	sugar, salt
		<i>songpyun</i>	rice flour, sediment of red beans, chest nut, jujube, unripe beans, sesame	sesame oil, sugar
<i>Chosunyorijebeob</i> (조선요리제법)	20/53	<i>baekseolgi</i>	rice, jujube, green plum, white paper, chestnut, manna lichen, pine nut	white sugar, salt, oil
		<i>ggulpyun</i>	white paper, manna lichen, walnut, jujube, white paper, green plum, pine nut	yellow sugar, oil
		<i>singgeomchotteok</i>	powder <i>singgeomcho</i> , rice, manna lichen, white paper, chestnut, jujube, pine nut, green plum	white sugar, oil
		<i>ssooktteok</i>	rice, mugwort, water	sugar
		<i>dooteoptteok</i>	rice, mung beans, chestnut, jujube	sugar, cinnamon powder
		<i>gyoolbyoung</i>	rice, mandarin, white paper	oil, yellow sugar
		<i>jopgwabyoung</i>	rice, gyoolbyoung, green plum, chestnut, jujube	sugar
		<i>seosoktteok</i>	rice, millet, jujube, chestnut	sugar
		<i>bangwooljeunpyun</i>	rice, adzuki bean, pine nut, dried persimmon, chestnut, manna lichen	pepper, sugar, liquor, cinnamon powder
		<i>jooak</i>	jujube, glutinous rice, geopipot, sesame	cinnamon, sugar, oil
		<i>donjeonbyung</i>	glutinous rice powder, jujube	oil, sugar
		<i>seokryubyung</i>	glutinous rice powder, water	oil, sugar
		<i>hwajeon</i>	azalea, jujube, chrysanthemum, glutinous rice	sugar, oil
		<i>soosoojeonbyung</i>	sorghum, mung bean, adzuki bean	salt, oil, sugar, cinnamon powder
		<i>milssam</i>	wheat flour, chrysanthemum leaf, garden balsam flower, sesame, green pumpkin, manna lichen, <i>pyogo</i> , mushroom, jews-ear, lean meat	sugar, cinnamon powder, soy sauce, welsh onion, pepper, powdered sesame, oil, welsh onion
<i>potdanja</i>	glutinous rice powder, pine nut powder, bean jam	sugar, cinnamon powder		
<i>bamdanja</i>	chestnut, glutinous rice powder, bean jam, pine nut powder	sugar, cinnamon powder		
<i>youjadanja</i>	skim of citron, glutinous rice, <i>singgeomcho</i> , chestnut, walnut	sugar, cinnamon powder		
<i>ssookgoolli</i> (2)	mugwort, glutinous rice, mung bean	sugar, cinnamon powder		

<Table 4> Sugar usage of *Tteokryu* and teas in the modern cookbookk (continued)

Title of book	Ratio	Food name	Main ingredients	Subsidiary ingredients
Required reading for housewife (가정주부필독)	4/6	<i>gamjatteok</i>	potato, bean flour, cinnamon powder	sugar
		<i>seosoktteok</i>	rice, millet, jujube, chestnut	sugar
		<i>jaegwabyung</i>	glutinous rice, chestnut, <i>gyoolbyung</i> , jujube, green plum	sugar
		<i>gyoolbyungtteok</i>	rice, <i>gyoolbyung</i> , oil	yellow sugar
<i>Chosunyorihak</i> (조선요리학)	2/4	<i>dooteoptteok</i>	adzuki bean, <i>gyoolbyung</i> , jujube, glutinous rice flour	cinnamon powder, sugar
		<i>daechoojooak</i>	jujube, glutinous rice flour, adzuki bean	sesame oil, sugar, honey
<i>Chosunmoossang-sinsikyoriyebeob</i> (조선무쌍신식요리제법)	10/69	<i>hobaktteok</i>	fully ripened pumpkin, rice flour, adzuki bean, jujube	sugar
		<i>ggooltteok</i>	rice flour, honey, chestnut, jujube, manna lichen	black sugar
		<i>singamchotteok</i>	rice flour, <i>singamcho</i> flour, Korean angelica leak, herb	sugar
		<i>jobgwabyung</i>	early-ripening rice, newly harvested chestnut, jujube, ripe persimmon, rice flour, mung bean, adzuki beans, honey, green beans	sugar
		<i>bamtteok</i>	chestnut, glutinous rice flour, watermelon seed, pine nut	sugar
		<i>gamjabbyung</i>	potato	sugar, salt, cinnamon powder
		<i>daechoojooak</i>	jujube, glutinous rice flour, <i>geopipat</i>	sugar, cinnamon powder, oil
		<i>ggotjeon</i>	glutinous rice flour	oil, sugar
		<i>goryubamtteok</i>	chestnut, glutinous rice flour, honey water	sugar
		<i>seokidanja</i>	manna lichen, jujube, ground pine nut, honey	sugar, cinnamon powder
<i>Chosunyoribeob</i> (조선요리법)	4/9	<i>yaksik</i>	glutinous rice, <i>soju</i> , chestnut, jujube, pine nut	black sugar, honey, thick soy, sesame oil, 흰sugar
		<i>ggoolpyun</i>	멥rice flour, jujube, chestnut	sugar
		<i>seunggeujmchopyun</i>	seunggeumcho powder, chestnut, <i>chae</i> , <i>daechoocha</i> , non glutinous rice flour	sugar
<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	5/30	<i>ggoolsopyun</i>	<i>ggoolso</i> , cinnamon powder, glutinous rice flour	sugar
		<i>bamdanja</i>	chestnut, glutinous rice flour, pine nut	honey, sugar, salt
		<i>bamgyungdan</i>	chestnut, glutinous rice flour	salt, sugar
		<i>yakgwa</i>	wheat flour, citron	oil, honey, sugar, liquor
		<i>gaepitteok</i>	rice flour, adzuki bean	salt, sugar
		<i>jobgwabyung</i>	glutinous rice flour, rice flour, dried persimmon, jujube, chestnut, green plum	sugar

33.8%, 장아찌 30.7% 순서로 초와 조림에서 설탕 사용비율이 높은 것으로 나타났다. 근대 조리서 속 조림, 포 음식에의 설탕 활용은 <Table 6>과 같다.

포(脯)에 대한 기록은 「*Chosunyorijebeob* (朝鮮料理製法)」에 약포, 약포별법, 「*Chosunmoossangsinsikyoriyebeob* (朝鮮無雙新式料理製法)」에는 약포, 장포, 어포, 뱀어포, 「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理法)」에는 육포, 편포, 대추편포, 산포, 장포, 어포, 「*Woorieumsik* (우리음식)」에는 육포, 어란이 기록되었다. 포(脯)란 고기를 얇게 저미거나 다져서 양념하여 모양을 만들고 햇볕에 말려서 두고 먹는 저장음식으로 그 종류와 형태, 제조방법이 다양하다. 첨가 되는 당이나 간장은 육포 내의 수분과 결합하여 수분활성을 떨어뜨리고 건조육의 맛을 향상시키며 저장기간을 연장할 수 있다(Park et al

2002).

조림음식으로는 「*Chosun's cooking of the four seasons* (四季朝鮮料理)」에 붕어조림, 민어조림이, 「*Chosunyorijebeob* (朝鮮料理製法)」에는 붕어조림, 민어조림, 생선조림, 풋고추조림, 조갯살 조림, 해삼초, 전복초, 홍합초, 「*Chosunmoossangsinsikyoriyebeob* (朝鮮無雙新式料理製法)」갈치조림에, 「*Chosunyorihak* (朝鮮料理學)」에는 전복초, 홍합초, 관전자조림, 「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理法)」에는 민어조림, 도미조림, 송어조림, 조기조림, 고등어조림, 병어조림, 준치조림, 닭조림, 생치조림, 붕어조림, 비웃조림(청어조림), 풋고추조림, 감자조림, 두부조림, 「*Woorieumsik* (우리음식)」에는 간조림, 비웃조림, 송어조림, 고등어조림, 정어리조림, 잉어조림, 민어조림, 농어조림, 병어조림, 가재미조림, 되미조림(전어조림),

<Table 5> Sugar usage of *Gwajeongryu* in the modern cookbook

Title of book	Ratio	Food name	Main ingredients	Subsidiary ingredients		
<i>Booinpilji</i> (부인필지)	3/3 (100)	<i>yonganyookdasik</i>	longan	sugar water		
		<i>heukimjadasik</i>	heukimja	powdered sugar		
		<i>nokmaldasik</i>	starch, <i>omija</i> , <i>younji</i> , cinnamon	sugar, powdered <i>geongang</i> , honey		
<i>Ganpyunchosunyorijebeob</i> (간편조선요리제법)	5/23 (21.7)	<i>yonganyookdasik</i>	longan	sugar		
		<i>yungeunjeonggwa</i>	lotus root	sugar		
		<i>maekmoondongjeonggwa</i>	liriope platyphylla	sugar		
		<i>saengangeonggwa</i>	ginger	sugar		
		<i>youjajeonggwa</i>	citron	radish, vinegar, sugar		
<i>Ililhwal-yongsinyoungyang-yoribeob</i> (일일활용신영양요리법)	4/9 (44.4)	<i>yungeunjeonggwa</i>	lotus root, water	sugar		
		<i>mogwajeonggwa</i>	quince, water	sugar		
		<i>maekmoondongjeonggwa</i>	liriope platyphylla, water	sugar		
		<i>aengdopyun</i>	cherry, water, starch	sugar		
Chosun's cooking of the four seasons (사계의 조선요리)	2/2 (100)	<i>nokmalpyun</i>	starch, water	sugar, food colors		
		<i>angdoopyun</i>	cherry, starch	<i>ajinomodo</i> (seasoning), sugar		
<i>Chosunyorijebeob</i> (조선요리제법)	9/22 (40.9)	<i>yohwadae</i>	glutinous rice, water	sugar, oil, grain syrup		
		<i>joran</i>	jujube	cinnamon, sugar, ground pine nut		
		<i>heukimjadasik</i>	heukimja	sugar		
		<i>yonganyookdasik</i>	longan	sugar		
		<i>saenggangdasik</i>	ginger	starch, sugar, honey, cinnamon		
		<i>yakgwa</i>	wheat flour, water, oil	sugar, cinnamon		
		<i>joongbaekgi</i>	wheat flour, water, oil	sugar, cinnamon		
<i>mandoopi</i>	wheat flour, water, oil	sugar, <i>joran</i> , cinnamon				
Required reading for housewife (가정주부필독)	7/13 (53.8)	<i>yaksik</i>	glutinous rice, jujube, chestnut	soy sauce, sugar, pine nut, cinnamon, oil		
		<i>gangjeongyeot</i>	sugar, oil, glutinous rice	sugar, oil		
		<i>gyooljeonggwa</i>	mandarin, sugar	sugar		
		<i>insamyet</i>	ginseng, sugar	sugar		
		<i>nokmalpyun</i>	starch, water, food colors	sugar		
		<i>angdopyun</i>	cherry, starch, water	sugar		
		<i>mogwapyun</i>	quince, starch, water	sugar		
		<i>sansapyun</i>	hawthorn, starch, water	sugar		
		<i>Chosunyoribeob</i> (조선요리법)	13/13 (100)	<i>sansajeonggwa</i>	hawthorn	sugar
				<i>moogwajeonggwa</i>	radish	sugar
<i>salgoossjeonggwa</i>	apricot kernel			sugar		
<i>cheongmaejeonggwa</i>	green plum			sugar		
<i>saengjeonggwa</i>	ginger			sugar		
<i>moondonggwa</i>	moondonggwa			sugar		
<i>youngeunjeonggwa</i>	lotus root			sugar		
<i>geonpodojeonggwa</i>	dried grape			sugar		
<i>gyoolgeonggwa</i>	mandarin			sugar		
<i>yoolan</i>	soft-boiled rice, ground pine nut, cinnamon powder			honey, sugar		
<i>joran</i>	jujube, chestnut, cinnamon powder, ground pine nut			sugar, honey		
<i>sangpyun</i>	ginger, starch flour, ground pine nut			sugar, honey		
<i>nokmalpyun</i>	starch flour, <i>omija</i> juice, strawberry water			sugar		
<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	4/10 (40)	<i>moondongjeonggwa</i>	<i>moondong</i> (white hourd-melon)	sugar, honey		
		<i>haenginjeonggwa</i>	apricot kernel	sugar		
		<i>geonpodojeonggwa</i>	dried grape	sugar		
		<i>gyooljeongwa</i>	mandarin	sugar		

<Table 6> Sugar usage of *pho* and *Jorim* in the modern cookbook

Title of book	Ratio	Food name	Main ingredients	Spiceries
Pho ¹⁾	2/5	<i>yakpho</i>	meat	soy sauce, oil, powdered sesame, sugar, pepper, welsh onion, ground pine nut, soy sauce with vinegar
		<i>yakphobyulbeob</i>	meat	ginger, welsh onion, pepper, powdered sesame, sugar, oil, soy sauce, ground pine nut
	4/9	<i>yakpho</i>	meat	soy sauce, oil, sugar, pepper
		<i>jangpho</i>	meat	soy sauce, oil, powdered sesame, sugar, pepper, ginger
		<i>eopho</i>	fish	soy sauce, oil, sugar, chili pepper, pepper
		<i>bangeopho</i>	whitebait	soy sauce, sugar, oil, powdered sesame, pepper
	6/7	<i>yookpho</i>	<i>woodoon</i> (inside meat of cow)	thick soy, sugar, sesame oil, pepper, ground pine nut
		<i>pyunpho</i>	<i>woodoon</i> (inside meat of cow)	thick soy, sesame oil, sugar, pepper, salt
		<i>daechoopyunpho</i>	<i>woodoon</i> (inside meat of cow)	thick soy, sugar, pepper, pine nut, sesame oil, salt
		<i>sanpho</i>	<i>woodoon</i> (inside meat of cow)	salt, pepper, soy sauce
		<i>jangpho</i>	<i>woodoon</i> (inside meat of cow)	thick soy sauce, sesame oil, sugar, powdered sesame, welsh onion, garlic, pepper
		<i>eopho</i>	fish	thick soy, sugar, sesame oil, pepper, ground pine nut
	2/5	<i>yookpho</i>	beef	장, sesame oil, pepper, sugar
		<i>yookran</i>	beef	salt, 장, welsh onion, sugar, garlic, sesame oil, pepper, ginger
	Jorim ²⁾	2/3	<i>boongeorjorim</i>	carp
<i>minrojorim</i>			croaker, meat	soy sauce, sugar, welsh onion, ginger, garlic, <i>ajinomodo</i> (seasoning)
8/12		<i>boongeorjorim</i>	carp	soy sauce, meat, sugar, welsh onion, garlic, ginger
		<i>mineojorim</i>	croaker, meat	soy sauce, sugar, welsh onion, ginger, garlic
		<i>saengseonjorim</i>	fish, meat	soy sauce, sugar, welsh onion, ginger, garlic
		<i>pootgochoojorim</i>	green chili pepper	sugar, welsh onion, meat, soy sauce, oil
		<i>jogaesaljorim</i>	clam	soy sauce, sugar
		<i>haesamcho</i>	sea cucumber, meat, water, pine nut	soy sauce, sugar, powdered sesame, pepper, oil, welsh onion, ground pine nut
1/6		<i>jeonbokcho</i>	abalone, meat, water, pine nut	soy sauce, sugar, powdered sesame, pepper, oil, welsh onion, ground pine nut
		<i>honghapcho</i>	mussel, meat, water, pine nut	soy sauce, sugar, powdered sesame, pepper, oil, welsh onion, ground pine nut
		<i>galchijorim</i>	hairtail	thick soy, sugar, pepper
3/3		<i>jeonbokcho</i>	abalone, crushed beef	aged soy sauce, welsh onion, garlic, sugar
		<i>honghapcho</i>	mussel, crushed beef	aged soy sauce, welsh onion, garlic, sugar
		<i>gwanjeonjajorim</i>	pheasant, cucumber, <i>pyogo</i> , sea cucumber, abalone, pear, pine nut	soy sauce, sugar, vinegar

준치조림, 조기조림, 갈치조림, 꽃고추조림, 홍합전복초, 밤초 등에 설탕이 활용되었다. 조림의 사전적 정의는 고기나 생선, 채소 따위를 양념하여 국물이 거의 없게 바짝 끓여서 만든

음식이다(The National Institute of the Korean Language 2006). 고조리서에서 조림은 용어의 분화가 늦게 나타나는데 1800년대 말엽 「*Shiui-jeonseo* (是議全書)」에 장조림법으로

<Table 6> Sugar usage of *pho* and *Jorim* in the modern cookbook (continued)

Title of book	Ratio	Food name	Main ingredients	Spiceries	
<i>Jorim</i> ²⁾	<i>Chosunyoribeob</i> (조선요리법)	15/15	<i>mineojorim</i>	croaker, fresh meat	ginger, sugar, thick soy, powdered sesame, oil, red-pepper threads
			<i>domijorim</i>	sea beam	thick soy, sugar, welsh onion, powdered sesame, sesame oil, ginger, red-pepper threads
			<i>soongeorjorim</i>	gray mullet, meat	thick soy, sugar, powdered sesame, sesame oil, welsh onion, ginger, red-pepper threads
			<i>jogijorim</i>	yellow corbina, meat	thick soy, sugar, welsh onion, ginger, red-pepper threads, powdered sesame, sesame oil
			<i>godeungeojorim</i>	mackerel	thick soy, sesame oil, powdered sesame, welsh onion, ginger, sugar, vinegar, herbal liquor, red-pepper threads
			<i>byungeojorim</i>	pomfret, meat	thick soy, sugar, powdered sesame, sesame oil, red-pepper threads
			<i>joonchojorim</i>	Chinese herring, meat	thick soy, sugar, welsh onion, powdered sesame, sesame oil, ginger, red-pepper threads, vinegar
			<i>dakjorim</i>	chicken	thick soy, sugar, welsh onion, ginger, powdered sesame, sesame oil, pepper, garlic
			<i>saengchijorim</i>	pheasant	thick soy, pepper, sesame oil, sugar, ginger, garlic
			<i>boongeorjorim</i>	carp, fresh meat	thick soy, sugar, welsh onion, ginger, powdered sesame, sesame oil, red-pepper threads
			<i>biwootjorim</i>	fish	thick soy, sugar, ginger, welsh onion, powdered sesame, sesame oil, red-pepper threads
			<i>pootgochoojorim</i> (1)	green chili pepper, anchovy	sesame oil, welsh onion, garlic, sugar, powdered sesame, thick soy
			<i>pootgochoojorim</i> (2)	green chili pepper, <i>deodeok</i> , dried pollack	sesame oil, welsh onion, garlic, sugar, powdered sesame, thick soy
			<i>gamjajorim</i>	potato, anchovy, meat	welsh onion, garlic, sugar, powdered sesame, thick soy
			<i>dooboojorim</i>	tofu, starch	thick soy, powdered sesame, welsh onion, sugar, sesame oil
<i>Jorim</i> ²⁾	<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	18/28	<i>ganjorim</i>	liver	soy sauce, ginger, sugar
			<i>biwootjorim</i>	herring	sugar, soy sauce, sesame, pepper, red pepper paste, welsh onion, ginger, garlic
			<i>soongeorjorim</i>	gray mullet	sugar, sesame oil, soy sauce, sesame, pepper, red pepper paste, crushed welsh onion, garlic, ginger
			<i>godeungeojorim</i>	mackerel	sugar, sesame oil, soy sauce, sesame, pepper, red pepper paste, crushed welsh onion, garlic, ginger
			<i>jeongeorijorim</i>	sardine	sugar, sesame oil, soy sauce, sesame, pepper, red pepper paste, crushed welsh onion, garlic, ginger
			<i>boongeorjorim</i>	carp	crushed welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads, ginger
			<i>ingeorjorim</i>	carp	crushed welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads, ginger
			<i>mineojorim</i>	croaker	welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads
			<i>nongeorjorim</i>	sea bass	welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads
			<i>bingeorjorim</i>	smelt	welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads
			<i>gajaemijorim</i>	flatfish	welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads
			<i>doemijorim</i>	sea beam	welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads
			<i>joonchijorim</i>	Chinese herring	welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads
			<i>jogijorim</i>	yellow corbina	welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads
			<i>galchijorim</i>	hairtail	welsh onion, garlic, soy sauce, sesame, pepper, sugar, red-pepper threads
<i>pootgochoojorim</i> <i>honghapjeonbokcho</i> <i>bamcho</i>	green chili pepper, pollack mussel yellow chestnut	soy sauce, sugar, oil, powdered sesame, pepper soy sauce, sugar, ginger honey, sugar, salt			

¹⁾*pho* :sliced and dried fish and meat

²⁾*Jorim* :food boiled down in soy sauce or other seasonings

<Table 7> Sugar usage of *Saengchae*, *Moochim*, *Jangajji* in the modern cookbook

	Title of book	Ratio	Food name	Main ingredients	Spiceries
	<i>Ganpyounchosunyorijebeob</i> (간편조선요리제법)	1/2	<i>moosaengchae</i>	radish, welsh onion, chili pepper	soy sauce, oil, powdered sesame, sugar, pepper
	Chosun's cooking of the four seasons (사계의 조선요리)	1/1	<i>dorajisaengchae</i>	balloon flower	oil, hot pepper powder, welsh onion, red-pepper threads, sugar, salt, vinegar, powdered sesame, soy sauce, garlic, <i>ajinomodo</i> (seasoning)
	<i>Chosunyorijebeob</i> (조선요리제법)	1/6	<i>moosaengchae</i>	radish	soy sauce, oil, salt, sugar vinegar, welsh onion, red-pepper threads, 배, powdered sesame
	<i>Chosunmoossangsinsiky- orijebeob</i> (조선무쌍신식요리제법)	1/7	<i>moosaengchae</i>	radish, pear	soy sauce, vinegar, oil, powdered sesame, sugar, hot pepper powder, ginger, welsh onion, hot pepper
<i>Saen chae</i> ¹⁾			<i>moosaengchae</i>	radish water parsely	salt, sugar, soy sauce, vinegar, welsh onion, garlic, powdered sesame, red-pepper threads, sesame oil
			<i>dorajisaengchae</i>	balloon flower	sugar, powdered sesame, welsh onion, hot pepper powder, soy sauce, welsh onion, garlic, sesame oil
			<i>deodeksaengchae</i>	deodeok	hot pepper powder, soy sauce, sesame oil, vinegar, sugar, garlic, welsh onion, powdered sesame
	<i>Chosunyoribeob</i> (조선요리법) ¹⁾	6/7	<i>oisaenchae</i>	young cucumber	sugar, powdered sesame, soy sauce, salt, welsh onion, garlic, sesame oil, vinegar, hot pepper powder
			<i>neulkeunoisaengchae</i>	yellowish overripe cucumber, red pepper paste	salt, welsh onion, garlic, hot pepper powder, sugar, vinegar, powdered sesame, red pepper paste, sesame oil
		<i>gotchae</i>	root of leaf mustard, <i>pyogo</i> , manna lichen, pear, red-pepper threads	welsh onion, garlic, sugar	
	<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	2/4	<i>moosaengchae</i>	radish	welsh onion, ginger, sugar, vinegar, powdered pepper, hot pepper powder, salt
			<i>dorajisaengchae</i>	balloon flower	salt, vinegar, sugar, mustard
	<i>Ganpyounchosunyorijebeob</i> (간편조선요리제법)	2/6	<i>moochim</i> (2/6) <i>bookeomoochim</i>	seasoned seawead dried pollack	seaweed soy sauce, oil, powdered sesame, hot pepper powder, sugar
	<i>Ililhwalyoungsinyoungyang- yoribeob</i> (일일활용신영양요리법)	2/6	<i>kimmoochim</i> <i>bookeomoochim</i>	laver, welsh onion, dried pollack	soy sauce, powdered sesame, oil, sugar powdered sesame, soy sauce, chili pepper, oil, sugar
	<i>Halpaengyoungoo</i> (할팽연구)	1/1	<i>bookeomoochim</i>	pollack	soy sauce, sesame, sesame oil, sugar, hot pepper powder
<i>Moochim</i> ²⁾	<i>Chosunyorijebeob</i> (조선요리제법)	2/7	<i>bookeomoochim</i> <i>gimmoochim</i>	dried pollack laver	powdered sesame, soy sauce, chili pepper, oil, sugar soy sauce, oil, welsh onion, powdered sesame, sugar
	<i>Chosunyoribeob</i> (조선요리법)	2/3	<i>bookeomoochim</i> <i>dahwamoochim</i>	dried pollack dried jumbo shrimp	thick soy, watery soy sauce, welsh onion, powdered sesame, sugar, sesame oil, hot pepper powder sesame oil, sugar
			<i>bookeomoochim</i>	dried pollack	soy sauce, sesame oil, powdered sesame, sugar, pepper, hot pepper powder
	<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	3/6	<i>bookeoggeopjilmoochim</i> <i>paramoochim</i>	skin of dried pollack green laver	soy sauce, oil, sugar, hot pepper powder soy sauce, sugar, pepper

<Table 7> Sugar usage of Saengchae, Moochim, Jangajji in the modern cookbook (continued)

Title of book	Ratio	Food name	Main ingredients	Spiceries
<i>Ganpyounchosunyorijebeob</i> (간편조선요리제법)	1/3	<i>manuljangajji</i>	garlic	vinegar, sugar
		<i>jeonbokjangajji</i>	abalone	soy sauce, sugar, garlic, powdered sesame, welsh onion, water, <i>ajinomodo</i> (seasoning)
Chosun's cooking of the four seasons (사계의 조선요리)	3/4	<i>toranjangajji</i>	taro, beef	welsh onion, powdered sesame, garlic, soy sauce, sugar, water, chili pepper, <i>ajinomodo</i> (seasoning)
		<i>dooboogajji</i>	tofu	oil, welsh onion, garlic, soy sauce, sugar, chili pepper, <i>ajinomodo</i> (seasoning)
<i>Iilhwalyongsinyoungyang-yoribeob</i> (일일활용신영양요리법)	2/3	<i>jeonbokjangajji</i>	abalone, beef, welsh onion	soy sauce, powdered sesame, sugar
		<i>toranjangajji</i>	taro, beef, welsh onion	soy sauce, sugar
<i>Chosunyoribeob</i> (조선요리제법)	8/18	<i>jeonbokjangajji</i>	abalone, water	soy sauce, sugar, powdered sesame, welsh onion, ground pine nut
		<i>toranjangajji</i>	taro, beef, water	welsh onion, powdered sesame, soy sauce, sugar, chili pepper
		<i>honghapjangajji</i>	mussel, water	soy sauce, welsh onion, garlic, ginger, sugar, ground pine nut
		<i>sookjangajji</i>	radish, meat	welsh onion, oil, powdered sesame, garlic, soy sauce, sugar
		<i>dooboogajji</i>	tofu	oil, welsh onion, soy sauce, sugar, chili pepper
		<i>dallaejangajji</i>	wild chive	sugar, powdered sesame, soy sauce, oil, chili pepper
		<i>meowijangajji</i>	butterbur	soy sauce, sugar, chili pepper
		<i>gamjajangajji</i>	potato	sugar, oil, garlic, meat, welsh onion, soy sauce, water
<i>Chosunmoossangsinsik-yorijebeob</i> (조선무쌍신식요리제법)	3/19	<i>jeonbokjangajji</i>	abalone, meat	thick soy, oil, powdered sesame, sugar, ground pine nut
		<i>jokjangajji</i>	trotter	thick soy, oil, powdered sesame, sugar, pepper
		<i>dallaejangajji</i>	wild chive	oil, sugar, thick soy, powdered sesame, hot pepper powder
<i>Chosunyoribeob</i> (조선요리법)	5/7	<i>moojangajji</i>	radish, fresh meat, water parsley, agaric	red-pepper threads, thick soy, powdered sesame, garlic, sugar, sesame oil, salt
		<i>oijangajji</i>	young cucumber, fresh meat, <i>pyogo</i> , water parsley	red-pepper threads, sesame oil, powdered sesame, sugar, salt, welsh onion, garlic, soy sauce
		<i>oirongjangajji</i>	young cucumber, fresh meat, welsh onion	sesame oil, ground sesame, pepper, sugar, thick soy
		<i>dallaejangajji</i>	wild chive, water parsley, welsh onion	ground sesame, sesame oil, sugar, thick soy, hot pepper powder, salt
<i>Woorieumsik</i> (우리음식)	2/18	<i>manuljangajji</i>	garlic	soy sauce, vinegar, sugar
		<i>manuljongjangajji</i>	stalk of garlic	vinegar, soy sauce, sugar

¹⁾Saengchae: raw vegetables

²⁾Moochim: vegetables seasoned with vinegar and other condiments

³⁾Jangajji: pickles vegetables

서 비로소 조림이라는 용어가 처음 등장한다(Lee 1999). 「*Shiui-jeonso* (是議全書)」에는 장조림 별법과 약산적조림에 꿀이 쓰인 것을 볼 수 있으며, 설탕은 1934년 「*Ganpyoun-*

chosunyorijebeob (簡便朝鮮料理法)」에 장산적의 조림양념으로 나타나기 시작했다. 조사 대상 조리서에서 5회 수록된 장산적조림에는 4회에 걸쳐 거의 설탕이 쓰인 반면, 제육조림

3회에는 모두 설탕이 쓰이지 않았다. 닭조림 역시 「Chosunyoribeob (朝鮮料理法)」에서만 설탕을 사용했다(Lee & Cho 2009).

이와 같이 조리법 중 초, 조림, 포와 같이 대표적으로 수분을 증발시켜 보존력을 높이는 밑반찬의 조리법에 설탕이 주로 사용되었다. 이는 설탕의 하이드록실기(-OH)로 기인한 흡습성으로 제품의 보습성을 높여 보존기간을 연장시킬 수 있고, 갈변반응의 기질로 색소 및 향미를 생성하여 관능적 특성 및 기호도에 영향을 주었기 때문에 사료된다(Ghosh & Sudha 2012).

4) 쓰고 짠맛을 보완하는 ‘조미료(調味料)’로서 설탕

찬물류의 초, 조림, 포 다음으로 설탕 사용이 많은 조리법은 생채 48%, 무침 39.5%, 장아찌 30.7% 순서이다. 근대조리서 속 생채, 무침, 장아찌류 음식의 설탕 활용은 <Table 7>과 같다.

생채류는 「Ganpyunchosunyorijebeob (簡便朝鮮料理法)」, 「Chosunyorijebeob (朝鮮料理製法)」, 「Chosunmoossangsinsikyoriyebeob (朝鮮無雙新式料理製法)」에는 무생채, 「Chosun's cooking of the four seasons (四季朝鮮料理)」에는 도라지생채, 「Chosunyoribeob (朝鮮料理法)」에는 무생채, 도라지생채, 더덕생채, 오이생채, 늙은 오이생채, 갓채, 「Woorieumsik (우리음식)」에는 무생채, 도라지생채에 설탕이 사용되었다. 생채(生菜)는 채소를 생것 그대로 먹는 조리법으로 자연의 색, 향, 맛을 그대로 느낄 수 있으며 씹을 때의 아삭아삭한 촉감과 신선한 맛을 주는 것이 특징이다. 생식은 가열 조리보다 영양소의 손실이 적고 비타민이 풍부하게 섭취될 수 있는 점이 특징이다. Ahn(1999)의 연구에서도 채소류의 다양한 조리법에서 비타민과 무기질의 잔존 상태를 살펴봤는데, 생채가 비타민, 무기질 잔존율이 가장 높았다. 근대 조리서에서도 무생채, 도라지생채, 더덕생채 등 뿌리채소 생채에 설탕 사용이 많은 것을 볼 수 있다. 뿌리채소에는 사포닌이나 폴리페놀 성분이 많아 생리활성작용이 있는 반면 쓴맛이 나는데(Ahn 2008), 생채에 설탕을 넣으므로 맛의 상호작용으로 단맛이 쓴맛의 강도를 억제시킨 것으로 보인다.

무침은 「Ganpyunchosunyorijebeob (簡便朝鮮料理法)」 미역무침, 북어무침, 「Ililhwalyongsinyoungyangyoribeob (日日活用新營養料理法)」 김무침, 북어무침, 「Halpaengyoungoo (割烹研究)」 북어무침, 「Chosunyorijebeob (朝鮮料理製法)」 북어무침, 김무침, 「Chosunyoribeob (朝鮮料理法)」 북어무침, 대화무침, 「Woorieumsik (우리음식)」 북어무침, 북어껍질 무침, 파래무침에 설탕이 사용되었다. 주로 바다에서 채취한 해산물을 말려 간장에 무친 형태였다. 특히 북어무침이 많은데 이는 18세기 중엽에 명태가 대량으로 어획되었기 때문이다(Hyeon 2008). 조선시대 좌반(자반)을 연구한 Oh (2011)의 연구에서는 조선시대 후기로 갈수록 좌반에 이용된

재료가 매우 다양해지고 종류도 급증하는 것으로 보았으며, 동물성 식품이 식물성 식품보다 세배 가량 높게 나타났다고 하였다. 또한, 동물성 재료 중에서는 생선류가 반 이상을 차지하였으며, 식물성 재료 중에서는 근채류와 김, 다시마, 미역 등 해초류가 많은 것으로 나타났다.

장아찌는 「Ganpyunchosunyorijebeob (簡便朝鮮料理法)」에서는 마늘장아찌, 「Chosun's cooking of the four seasons (四季朝鮮料理)」에서는 전복장아찌, 토란장아찌, 두부장아찌, 「Ililhwalyongsinyoungyangyoribeob (日日活用新營養料理法)」에서는 전복장아찌, 토란장아찌, 「Chosunyorijebeob (朝鮮料理製法)」에서는 전복장아찌, 토란장아찌, 홍합장아찌, 숙장아찌, 두부장아찌, 달래장아찌, 머위장아찌, 감자장아찌, 「Chosunmoossangsinsikyoriyebeob (朝鮮無雙新式料理製法)」에서는 전복장아찌, 족장아찌, 달래장아찌, 「Chosunyoribeob (朝鮮料理法)」에서는 무장아찌, 오이장아찌, 오이통장아찌, 다래장아찌, 마늘장아찌, 「Woorieumsik (우리음식)」에서는 마늘장아찌, 마늘종장아찌에 설탕이 사용되었다. 장아찌는 인류가 식품을 저장해서 먹기 시작한 최초의 원초형 절임류로 상고시대부터 채소 절임의 형태로 식용되어 오늘날까지 이어져 내려온 발효음식이다(Lim 2002). 우리나라는 계절 구분이 뚜렷하며 지역의 특성에 따라 식품이 다양하게 산출되므로 가정에서는 계절에 따라 많이 나오는 식품을 가공, 저장하여 추운 겨울과 철이 아닌 때를 대비하였다. 장아찌는 절임원에 따라 종류가 매우 다양하며, 숙성기간에 따라 이화학적 성분과 관능 특성이 달라지는 것으로 나타났다(Lee & Choi 2011).

한국에서 야생하는 구황식물의 종류는 초본, 목본을 합하여 851종이나 되며, 평소 농촌에서 식용하고 있는 것은 304종이나 된다고 한다(Cho 1998). 이와 같이 산과 들에 나는 채소의 잎, 줄기, 뿌리들이 굵주릴 때 식량으로도 중요한 역할을 하였는데, 그 중 낱것을 그대로 먹는 생채와 절임원을 이용한 장아찌 형태가 가장 즐겨 사용된 조리법이었다. 채소 자체의 향과 아삭한 질감을 즐기는 생채는 비타민과 미네랄 섭취에 유리하나 폴리페놀 성분 등으로 쓴맛이 나는 것이 문제이고, 장아찌는 보관성의 문제로 높은 염도에 저장하여 짠맛이 강한 것이 문제이다. 근대 조리서에서 살펴 본 바와 같이 1930년 이후에는 생채, 무침, 장아찌 등의 음식에 설탕을 사용하여 쓰고 짠맛을 줄이거나 감추는 조미료(調味料)로 활용됨을 알 수 있다(Song et al 2011). 조미료로 식품의 짠맛을 중화시킨 대표적인 예로는 일본의 상화염된 깻코망 간장을 들 수 있다. 10% 정도의 많은 소금을 넣지만, 간장에 감주(甘酒)를 넣어 짠맛을 중화시킨 간장으로 20세기 후반 일본 간장의 84%를 차지할 정도로 일본간장의 대명사가 되었고, 일본 음식의 맛을 내는 핵심적인 조미료가 되었다(Joo 2015). 우리나라에서의 설탕 수입량은 1920년대부터 꾸준히 증가하는데 한국무역 개황을 살펴보면 여러 수출입의 불황 가운데서도 설탕 수입은 증가하였음을 알 수 있다(National

Institute of Korean History all right Reserved 2000). 1920년대 설탕수입이 증가하고, 1930년대 이후 설탕을 다량 함유하고 있는 과자, 빵과, 다방 커피 등의 보급으로 입맛이 변화되면서, 조선음식에 설탕을 넣어 전통적인 음식 맛을 개량하고자 하는 시도가 늘어나면서(Lee 2012), 쓰고 짠맛이 나는 생채, 무침, 장아찌류를 중심으로 한국음식에 설탕사용이 보편화 되고 있음을 알 수 있다. 1931년 12월 31일자 동아일보에는 ‘설탕 값 싸진다: 砂糖消費稅 輕減(설탕소비세 경감)’으로’라는 기사가 실린다(National Institute of Korean History all right Reserved 2000). 이와 같이 1930년대부터는 일상음식에서의 설탕 사용이 보편화되면서 설탕 수요는 더욱 증가하게 되었고, 설탕소비세 경감으로 이어져 설탕 값이 하락하게 되어 설탕 소비를 더욱 촉진하게 되었다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 근대 대표 한식 조리서 12권을 분석하여 설탕이 사용된 음식 종류와 조리법 등을 분석함으로써, 근대 설탕의 활용과 소비문화를 파악해 보고자 하였다. 연구방법은 내용분석을 통하여 이루어졌고, 그 결과를 요약해 보면 다음과 같다.

첫째, 설탕이 들어간 음식의 종류와 사용횟수를 살펴본 결과 1910-20년대 조리서인 「*Banchandeungsok* (飯饌繕冊)」, 「*Booinpilji* (婦人必知)」, 「*Chosunmoossangsinsikyoriyebeob* (朝鮮無雙新式料理製法)」에 설탕 사용은 많지 않은 것으로 보였다. 세 조리서에 기록된 총 663가지 음식 중 34가지 음식에 설탕이 사용되어 5.1% 비율로 설탕이 사용된 것으로 보인다. 1930년대 조리서인 「*Ganpyounchosunyorijebeob* (簡便朝鮮料理法)」, 「*Ililhwalyongsinyoungyangyoribeob* (日日活用新營養料理法)」, 「*Chosun's cooking of the four seasons* (四季朝鮮料理)」, 「*Halpaengyoungoo* (割烹研究)」, 「*Chosunyorijebeob* (朝鮮料理製法)」, 「*Required reading for housewife* (家庭主婦必讀)」 등 6권의 조리서에 기록된 총 998가지 음식 중 165가지 음식에 설탕이 사용되어 16.5% 비율을 보였다. 1940년대 조리서인 「*Chosunyorihak* (朝鮮料理學)」, 「*Chosunyoribeob* (朝鮮料理法)」, 「*Woorieumsik* (우리음식)」 3권의 조리서에는 총 756가지 음식이 기록되었는데 그 중 241가지 음식에 설탕이 들어가 31.9% 비율을 나타냈다.

둘째, 근대 조리서에 나타난 설탕의 소비는 크게 대체감미료, 전분의 감미 강화제, 보존료, 조미료로서의 역할로 주로 활용되었다. 근대 조리서에 설탕이 사용된 음식류를 분류해 보면 밥, 죽, 국수, 만두, 미음, 떡국 등의 주식류가 15.5%, 국, 전골, 구이, 조림, 생채, 김치류 등 찬물류가 14.8% 그리고 떡, 과편, 음청 등 기호식품류가 29.6%로 기호 식품류의 설탕 사용 비율이 제일 높아, 기호식품류에서 설탕을 가장 적극적으로 수용하고 있었다. 1930년대 이전 시기 전통 음

청류 종류는 주로 수정과, 식혜, 오미자즙을 이용한 창면 등으로 조청이나 꿀이 주로 감미료로 사용되었으나, 1935년 이후에는 수정과, 식혜 등 전통 음청류에 설탕이 즐겨 사용되어 꿀과 조청을 대체하는 대체 감미료로서 역할을 하는 것으로 보인다. 또한, 1900년대 초까지만 해도 설탕을 넣은 병과류에는 약과류, 만두류, 과정류 중 일부에 불과했으나, 1930년대 이후에는 다양한 종류의 떡에 설탕이 활용되었고, 과편류 역시 1930년대 이전 시기에는 설탕이 들어가지 않았으나 1935년 이후에는 과편류에 설탕 사용 비율이 매우 높아졌다. 이는 설탕이 병과류, 과정류와 같은 전분 식품의 단맛을 강화시키는 전분 감미 강화제로 활용된 것임을 알 수 있다. 조리서에서 찬물류의 설탕 사용은 초 72.7%, 조림 60%, 잡채 56.3%, 생채 48%, 포 40%, 무침 39.5%, 적 33.8%, 장아찌 30.7% 순서로 초와 조림법에서 설탕 사용비율이 높은 것으로 나타났다. 조리법 중 초, 조림, 포 등은 대표적으로 수분을 증발시켜 보존력을 높이는 밑반찬의 조리법인데, 설탕의 하이드록실기(-OH)로 기인한 흡습성으로 제품의 보습성을 높여 보존기간을 연장시킬 수 있어 설탕이 보존료로 사용되었다. 1930년 이후에는 생채, 무침, 장아찌 등의 음식에 설탕을 사용하여 채소 음식의 쓰고 짠맛을 줄이거나 감추는 조미료(調味料)로 활용됨을 알 수 있다.

이와 같이 1910-20년대 음식의 5.1%, 1930년대 음식의 16.5%, 1940년대 음식의 31.9%에 설탕이 사용되어 길지 않은 시간임에도 불구하고 1900년대 초기에는 시간 경과에 따라 한식에 설탕 사용이 급증하고 있음을 확인할 수 있었다. 한국음식에 설탕 사용은 1930년대부터 증가하다 1940년대에는 전체 음식의 31.9% 비율로 보편적으로 사용되었음을 알 수 있다. 설탕 소비의 급증 원인으로서는 설탕 자체의 감미성, 흡습성, 보존성 등의 특성뿐만 아니라 생산량 증가로 인한 저렴한 설탕 가격과 문명 개화론자들의 설탕 문명화 담론의 홍보나, 근대적 영양식품으로 설탕을 상징화하여 근대적 상품 소비를 독려하는 생활 개선론자들의 역할도 컸다. 오랜 기간 길들여진 맛에 대한 기호는 쉽게 바뀌기 어렵다. 하지만, 설탕이라는 낯선 음식에 사회적 문화적 상징적 의미가 부여되고 실용성이 더해지면서 적극적으로 받아들여지고 새로운 맛에 친숙해지도록 내면화 되면서 한국음식에서 단맛은 없어서는 안 될 중요한 맛이 되었다.

감사의 글

이 논문은 2016년도 호서대학교의 재원으로 학술연구비 지원을 받아 수행된 연구(2016-0080)이며 이에 감사드립니다.

References

Ahn MS. 1999. A Study on the Changes in Physico-Chemical properties of vegetables by Korean traditional cooking

- methods. *Korean J. Dietary culture*, 14(2):177-188
- Ahn MS. 2008. *Culinary Science of Korean Food*. Shinkwang publisher, Korea. pp 107-112
- Bang SY. 1939. 「Chosunyorijebeob (朝鮮料理製法)」. Hanseong library, Korea. pp 1-496
- Bingheogak Lee Clan. 1915. 「Booinpilji (夫人必知)」. In Lee Hyogee et al editors. 2010. Gyomoonsa, Korea. pp 1-32
- Bok HJ, Ahn SC. 2007. An Analytical Study on an Old Cooking Book, Dyusikbang (Kyugonyoram of the Korea University) *J. Korean Soc. Food Cult.* 22(5): 556-574
- Cho HJ. 1998. The traditional method for preparing Korean vegetable dishes-Especially about Namul. Seng Chae, SSam. *Korean J. Soc. Food Sci.* 14(4):339-347
- Cho JH. 1940. 「Chosunyoribeob (朝鮮料理法)」. Kyungseong-gajeongyousook, Korea, pp 1-291
- Cho MS, Lee KR. 2011. A study on changes in the Cooking process of Gruel in Cook Books Written during last 100 years. *Korean J. Food & Nutr.*, 24(4):589-601
- Cho SH. 2001. Bibliographical study on the “Kwa-Pyun” Korean traditional sweets. Bucheon University Collection of dissertations, 22: 173-179
- Chung HK, Yoon KS, Kim MH. 2015. Comparative Study of Cooking Methods in 「Suwoonjabbang」 vs. 「Eumsikdimibang」. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 30(1): 41-53
- Ghosh S, Sudha ML. 2012. A review on polyols: new frontiers for health-based bakery products. *Int J. Food Sci. Nutr.*, 63: 372-379
- Gyoungseong girls' normal school. 1936. 「Halpaengyoungoo (割烹研究)」. Hanseong library, Korea, pp 1-496
- Hong SP. 1940. 「Chosunyorihak (朝鮮料理學)」. Jogwangsa, Korea, pp 1-265
- Hyeon YO. 2008. A Review on Marine Products Use of the Chosun Dynasty (1600s-1800s) Refer to the Documents: Based on 「Eumsikdimibang (飲食知味方)」, 「Jeungbosallimgyeongje (增補山林經濟)」, 「Gyuhapchongseo (閩閩叢書)」. Master's degree thesis. Kongji National University. pp 15-16
- Jo HR, Surh JH. 2015. Physicochemical and Sensory Properties of Baekseolgi Prepared with Different Combinations of Xylitol and Sucralose *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 44(9):1339-1346
- Joo YH. 2015. Imperialism and Colonialism in the Food Industry in East Asia-Kikkoman Style Soy Sauce, Ajinomoto and Instant Ramen. *Asia Review*, 5(1):71-96
- Kim MH, Chung HK. 2011. A Study on the Gaesung's Food Culture of the Late 19th Century in the Novel Mimang. *J. East Asian Soc. Dietary Life*, 21(4):471-484
- Kim MH. 2015. The birth of contemporary Korean Food. *Culture and I*, 101:41-44
- Kim MH. 2016. Study on Modern Food Culture History through Records from Foreigners' Chosun Dynasty Travel in the Enlightenment Period. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 31(5):381-399
- Kim SB. 1995. *Goongjoonuigweumsikmoonhwa of the Chosun Dynasty*. Soohaksa, Korea. pp 342-436
- Kim SH, Chung HK. 2007. Sugar Supply and Intake of Koreans. *The Korean J. Nutrition*, 40:22-28
- 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). *Journal of the Korean Society of Dietary Culture*, 29(1):61-83
- Kwon SY. 2010. Dietary life in the 1910's in the Cheongju Area: Material use of Banchandeungsok *Korean J. Food Culture*, 25(4): 410-415
- Lee EH. 2012. The changes of the sugar industry and consumer culture in modern Korea. Doctoral degree thesis. Yonsei University, Korea. pp 24-25
- Lee EH. 2013a. Sugar Trade between Korea and East Asian Countries during the late 19th and early 20th Centuries. *J. of the Association for the Historical Studies on Korean National Movement*, 75:5-42
- Lee EH. 2013b. The Improvement of Dietary Life of the Upper Class in 1930s. *History and reality*, 88(1):271-302
- Lee IS, Choi JK. 2011. Physiochemical Properties of Fernbraken Jangajji during Korean Traditional Pickling Process. *J. East Asian Soc. Dietary Life*, 21(4): 545-552
- Lee JG. 1939. 「Required reading for housewife (家庭主婦必讀)」. Gyoungseongmyoungjeobogeuhoi, Korea, pp 1-104
- Lee JY. 2010. A historical study of sugar consumption and dental caries in Korea. *J. of Korean Academy of Oral Health*, 34(3):451-463
- Lee KR, Cho MS. 2009. Evaluation of the Meat and Poultry “Jorim” Model in Korean Modern Cookbooks. *J. the Korean Society of Dietary Culture*, 24(5):478-485
- Lee SM. 1934. 「Ganpyoungchosunyorijebeob (簡便朝鮮料理法)」. Sammoonhwa, Korea, pp 1-197
- Lee SM. 1935. 「Ililhwalyoungyongyangyoribeob (日活用新營養料理法)」. Singooseorim. Korea, pp 1-278
- Lee SW. 1998. *Hankooksikgyungdaejeon*. Hyangmoonsa. Seoul. p 71
- Lee SW. 1999. The cooking cultural history of Korea. Gyomoonsa. Seoul. p. 127
- Lee YK. 1924. 「Chosunmoossangsinsikyoriyebeob (朝鮮無雙新式料理製法)」. Youngchangseogwan. Korea, pp 1-293
- Lim HS. 2002. A study on the traditional jangajji of Korea. *J. Industrial technology research*, 11:45-68
- Milyang Son Clan. 1913. 「Banchandeungsok (飯饌繕冊)」. In Cheongjoobanchandeungsokbojonhoi editors, 2013. Cheongjoobanchandeungsokbojonhoi, Korea, pp 1-95

- Oh SD. 2011. A Literature Review on the Type of Joseon Dynasty Jwabans, *Journal of the Korean Society of Dietary Culture*, 26(3):239-248
- Park GS, Lee SJ, Jeong ES. 2002. The Quality Characteristics of Beef Jerky According to the Kinds of Saccharides and the Concentrations of Green Tea Powder. *J. Korean Soc. Food Sci. Nutr.*, 31(2): 230-235
- Park YJ, Woo YH. 2012. Content Analysis in the Field of Educational Technology in Korea: A Methodological Review. *J. of Educational technology*, 28(2):263-287
- Sidney W. Mintz. 1998. Sweetness and power. Translated by Kim Moonho. Jiho. Korea. pp 41-65
- Son JG. 1948. Woorieumsik. Samjoongdang. Korea, pp 1-203
- Song TH, Woo IA, Sohn JW, Oh SI, Shin SM. 2011. Approachable Culinary Science. Kyomunsa, Korea. pp 72-98
- Yang JH. 2016. Literature Review of Hwachae in Korean Cookbooks Published in 1400~1940s. Master's degree thesis. Myongji University. pp 27-28
- Yang JW, Kim YH, Park DJ, Lee NH, Kim YG. 2014. Literature Review on Berries and Their Cooking Methods in ancient (1400s-1800s) and Modern (1900s~1940s) Literature of Korea. *J. of the Korean Society of Dietary Culture*, 29(1): 26-43
- Youngmoksangeom. 1936. 「Chosun's cooking of the four seasons (四季朝鮮料理)」. Youngmoksangeom, Korea, pp 1-97
- Hansik archive 2013. <http://archive.hansik.org>. 2016.04.01
- Korea Sugar Association 2007. <http://www.sugar.or.kr>. 2016. 11. 01
- National Institute of Korean History all right Reserved. 2000. <http://db.history.go.kr>. 2017. 04. 17
- The National Institute of the Korean language. 2006. <http://www.korean.go.kr>. 2016. 11. 10

Received December 23, 2016; revised March 30, 2017; revised April 25, 2017; revised May 23, 2017; accepted May 29, 2017