

『齊民要術』에 수록된 식품가공법 연구보고 (II)

— 八和齋 —

윤서석 · 윤숙경 · 조후종 · 이효지 · 안숙자 · 안명수 · 서혜경 · 윤덕인 · 임희수

음식문화비교연구회
(1990년 11월 2일 접수)

A Study on the Cooking and Processing Methods Presented in CHE MIN YO SUL

— Palfaze —

Seoseok Yoon, Sookkyung Yoon, Hoojong Cho, Hyogee Lee, Myongsoo Ahn

Sookja Ahn, Hyekyung Suh, Dukihn Yoon and Heesoo Lim

Study Group of Food Culture

(Received November 2, 1990)

Abstract

PALFAZE is one of ZE. ZE is One of the Chinese Sause. Especially PALFAZE is made from eight materials and used for the slices raw fish or raw meat. At first ZE was made from pickled vegetables that minced, or added vinegar, some spices. But later when the garlic-growing was spreaded it was changed to be made from minced garlic, ginger mixed in vinegar or added some spices, starch. Especially PALFAZE is made from garlic, ginger, salt, vinegar, mmanufactured plum, dried orange rind, boild chestnut, boiled rice.

I. 머리말

팔화제는 고기 생선, 채소류의 회(膾)에 쓰는 조미품의 하나로서 마늘(蒜), 생강(薑), 귤피(橘皮), 백매(白梅), 숙울황(熟栗黃-삶은 밤 말린 것), 갱미반(梗米飯-멥쌀밥), 염(鹽-소금), 초(酢) 등 8가지 재료를 섞어 만든 것이다.

여기에 사용된 재료의 처리 및 가공법에 대하여 『제민요술』 권제 8 제 73에 수록된 내용을 살펴보면 다음과 같다.

II. 제의 특성

『漢韓大字典』(李相殷 감수 民衆書林)에 齋는 회 또는 나물을 뜻하며 어육 따위를 날로 얇게 썬 음식이나 푸성귀를 잘게 썰어서 양념에 무친 음식을 뜻한다고 하였다. 또 부수거나 섞는다는 뜻이라고도 하였다.

『雅言覺非』(丁若鏞 朝鮮光文會 1912)에서는 齋는 대체로 초·장에다 잘게 썬것을 섞어서 만들고 또는 생강, 마늘과 같은 매운것을 짙은 것으로 만들며 우리 말로는 藥廉(「아언각비」 齋者條 p.29)이라 한다.

『제민요술』의 팔화제의 개념을 西山武一譯書 『校訂譯註 제민요술』에서는 다음과 같이 해설한다.

齋는 齋, 齧, 齧과 같은 의미의 글자인데 『釋名』¹⁾에서 齧는 濟이다. 즉 여러 가지 맛을 섞어서 짙어 부순 것이라 한다.

齧「段玉裁」에 의하면 齧의 본래의 뜻은 酢菜<채소를 통으로 또는 잘게 썰어서 절인 것>를 잘게 썬 것이라 한다.

齧「通俗文」²⁾에서는 齧는 淹菹<부추절임>를 잘게 썬 것, 는 淹菹<파 비슷한 훈채절임>를 잘게 썬 것이라 하였다.

『제민요술』 권제 9 제 86 胡飯法에 세절한 胡芹, 蓼를 식초에 담가 飄齋를 만들어서 호반(오이절임, 구운고기,

1) 釋名(석명) - 後漢代에 劉熙가 편찬. 명물의 고증. 해석이 담겨있음.

2) 通俗文(통속문) - 漢代의 服虔이 편찬. 隋書, 唐書 등의 經籍志에 실려있음. 이 책이 오랫동안 안보였던 것을 清代에 任大椿 등이 골라 모아서 한책으로 하고 후에 다시 증보되었음.

채소 썬것을 밀가루 전병에 만것)에 곁들인다 하였는데 이것도 제의 하나이다.

즉 본래의 제는 절인 채소를 잘게 썬것, 또는 잘게 썬 날채소를 소금, 식초에 섞은 것이었는데 이것이 생강, 마늘 등을 짙어서 식초에 섞은 것으로 진전된 것이며 이것을 後漢의 사람 崔寔³⁾은 搗齏라 하였다.

팔화제는 齏 중의 하나로서 위와 같은 과정을 거쳐 복합조미료로써 정식화 된것 중의 하나이다. 다시 정리하면 齏는 절인 채소를 잘게 썰거나 날채소를 작게 썰어 소금, 식초에 섞은 것으로 시작된 조미물의 하나로서 후에는 마늘, 생강과 같은 훈채를 짙어 섞어서 식초, 소금에 풀어 만든 것으로 진전되었으니 일종의 복합조미료이다.

특히 『제민요술』 권제 7 제 73에서 설명한 팔화제는 마늘, 굴, 백매, 삶은 밤, 멍쌀밥, 소금, 식초 등 8가지를 섞어 만든 것이며 동서에서는 말하기를 육류나 생선으로 만든 회요리를 먹을 때 쓰는 것이라고 하였다.

III. 팔화제 만드는 법

『제민요술』 권제 7 제 73의 팔화제 만드는 법은 다음과 같다.

1. 재료

齏의 재료는 마늘, 생강, 굴, 백매, 삶은밤, 멍쌀밥, 소금, 식초 등 8가지를 사용하므로 팔화제라고 하였다.
蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五粳米飯六鹽七酢八

2. 용구 및 이용법

제를 만들 때의 절구는 무거운 것이 바람직하다. <그렇지 않으면 기울고 움직여서 먼지가 일고 마늘이 자꾸 튀어나온다.> 절구의 바닥은 편편하고 넓고 둥근 것이 좋다. <바닥모양이 뾰족하면 찜을 때 밀착되지 못하여 거칠게 된 마늘이 생긴다.> 박달나무로 절구와 절구공이를 만든다. <박달나무는 단단하여 물들거나 베이지 않기 때문이다.> 절구공이의 크기는 절구 바닥에 맞도록 하는 것이 좋다. <절구공이가 절구 바닥에 닿는 부분이 넓으면 찜을 때 손에 힘이 덜 들고 제가 쉽게 부서지고 마늘이 튀어나오지도 않는다.> 공이의 길이는 4척<절구 안으로 들어가는 7~8치의 부분은 둥글게 하고 그 위의 부분은 8모로 만든다.> 똑바로 세워서 부지런히 계속 찜는다. <느릿느릿 찜으면 뜻내가 난다. 그러므로 오래 계속 될 때에는 사람을 바꾸면서 한다. 제를 찜을 때는 오래 걸리면서 잘 어울리도록 함이

좋다. 급히 서들면 좋지 않다. 오랫동안 계속 앉아 있게 되면 피곤하고 지루해지고 그렇다고 움직이면 먼지가 일고 또는 매운내, 풋내 등으로 땀을 흘리고 또 잘못하면 더러운 것을 떨어 뜨릴 수도 있고 그러므로 부득이 서서 잘게 된다.)

齏曰欲重 <不則傾動起塵蒜復跳出也> 底欲平寬而圓 <底尖擣不着則蒜有蟲成> 以檀木爲杵臼曰 <粳米硬而不染汗> 杵頭大小與臼底相安可 <杵頭著處廣者省力而齏易熟蒜復不跳也> 杵長四赤 <八白七八寸圓之已上八稜作> 平立急舂之 <舂緩則葷臭久則易人舂齏宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則塵起又辛氣薰灼揮汗或能灑汗是以須立舂之

3. 각종 재료 처리

1) 마늘

마늘<마늘을 깨끗하게 껍질을 벗기고 굳은 부위를 긁어 내고 이것을 긁어내지 않으면 쓰다. 일찍이 물 건너온 것은(濟水以西의 原產種을 말함) 마늘의 맛이 달고 좋아서 벗겨서 바로 쓴다. 물 건너 온것이 아닐 때에는 반정도는 어안탕(펄펄 끓는 물)에 담갔다 건지고 남은 반은 생것대로 쓰면 좋다. 朝歌(河南省 杞縣 동북)의 큰 마늘은 이상하게 매우므로 쪼개어 속의 심을 뺀다음 쓰면 좋다. 그렇게 하지 않아서 매우면 그 맛을 버리게 된다.

蒜 <淨剝稻去強根不去則苦嘗經渡水者蒜味甜美剝即用未嘗渡水者宜以魚眼湯 淨錄治反半許半生用朝歌大蒜 辛辣異常宜分破去心全心用之不然辣則失其食味也>

『제민요술』 권제 3 제 19의 蒜條에 王逸⁴⁾이 말하기를 <장건이 絶域의 나라를 두루 돌아 처음으로 大蒜(마늘), 포도, 목숙을 손에 넣었다.>고 하였다. 따라서 전한대 중기경에 장건이 서역으로부터 마늘을 도입하여 재배한 것이다.

또 마늘은 良軟한 땅에서 잘되는데 白軟한 땅의 것은 달고 알이 굵다. 黑軟한 땅의 것이 다음이다. 強剛한 땅의 마늘은 지나치게 맵고 알이 작고 살이 없다고 하였다. 마늘이 이용되기 이전에는 채소를 절여 발효 시킨 초채를 잘게 다져서 膾를 먹을 때의 조미품으로 쓰던 것이 마늘과 생강을 짙어 식초에 넣은 것으로 바뀌고 이것이 제의 定型이 된 것으로 생각된다.

2) 생강

날생강<껍질을 벗기고 다져서 냉수를 섞은 것을 생마포(生麻布)에 담아 쓴 즙을 뺀다. 이 쓴 즙은 어갱(생선국)에 향미로 쓴다. 날생강이 없으면 건강(마른 생강)을 쓴다. 5승의 제(齏)를 만들려면 생강1량을

3) 崔寔(최식) - 後漢의 사람, 字는 子真, 元始, 碑, 論, 箴, 銘 등 15편의 저술이 있음.

4) 王逸(왕역) - 後漢대의 宜城의 사람. 著書로 楚辭章句가 있음.

쓴다. 건강이면 반양을 쓴다.)

生薑 〈削去皮細切以冷水和之生布絞去苦汁可以香魚
無生薑用乾薑五升甕, 用生薑一兩乾薑則減半兩耳〉

3) 굴피

굴피〈이것을 새것일 때에는 바로 쓰고 묵은 것일 때에는 따뜻한 물로 때를 씻어낸다. 굴피가 없을 때에는 초굴(草橘)⁵⁾의 씨를 쓸 수 있다. 馬芹⁶⁾의 씨라도 좋다. 5승의 제에 1량을 쓴다. 초굴, 마근은 여기에 비추어 가능하다. 생강, 초굴은 그 향을 취하려는 것임으로 많은 양을 쓰지 않는다. 많으면 맛이 쓰다.

橘皮 〈新者直用陳者以湯洗 去陳垢無橘皮可用草橘子馬芹子亦得用五升甕 用一兩草橘馬芹准此爲度薑橘取其香氣不須多多則味苦〉

4) 백매

백매는 덜익은 매실을 가공한 것으로 여러 가지 음식에 조미용으로 쓰이는 바 팔화제용으로 다음과 같이 설명하고 있다.

〈백매 만드는 법은 梅杏편을 참고하되 제 5승 제조시 8개를 쓰면 족하다.〉

白梅 〈作白梅法在梅杏篇用時合核用五升甕, 用八枚足之矣〉

5) 익힌밤

익힌밤(옛말에 『황금색 같은 제, 옥빛갈 같은 회』라고 말하였다. 황색을 내기 위하여 굴피를 많이 쓰면 맛이 없으므로 익힌 밤을 넣어 그 색깔을 낸다. 또한 맛에서도 감미가 더해진다. 5승의 제에 10개를 쓰는데 밤은 연하고 노란것을 쓴다. 굳고 검은 것은 쓸 수 없다.)

熟栗黃 〈諺曰金甕 玉膾橘皮多則不美故加栗黃取其金色又益味甜五升甕 用十枚栗用軟者硬黑者即不中使用也〉

6) 맷살밥

맷살밥〈회의 제는 진하게(갈죽하게) 만들지 않으면 안된다. 그러므로 옛말에 「제는 배가를 해야한다.」고 말했는데 이 말은 마늘을 많이 넣어야 한다는 뜻이지만 마늘을 많이 넣으면 매워지므로 밤을 섞어서 진하게 하고, 한편 그 감미를 취하려는 것이다. 5승의 제에 쓸 밤의 양은 계란 크기 만큼이다.

秬米飯 〈膾甕必須濃故諺曰倍著甕蒜多則辣故加飯取其甜美耳五升甕 用飯如 鷄子許大〉

4. 팔화제 만드는 법

먼저 백매, 생강, 굴(굴피를 말함)을 찌어서 고운

상태로 한다. 다음에 밥과 밥을 찌어서 부드럽게 해놓는다. 이어서 생강을 넣는데〈생강은 단번에 곱게 될 수는 없으므로 찬찬히 할 수 밖에 없다. 생마늘은 찌기 어려우므로 아무래도 먼저 다루어 놓아야 한다.〉 날마늘 찌은 것을 함께 뺏아 어울리게 한 다음 끓는물에 넣었다 건진 마늘을 찌어 섞어 어울리게 한다. 제가 어우러지면 소금을 넣고 다시 찌어 거품이 나게 한다. 그 다음으로 백매, 생강, 굴을 곱게 준비한 것을 넣는다. 이것을 또다시 찌어서 맛이 어울어 들게 한다음 식초를 넣고 푼다. 〈백매, 생강, 굴피를 먼저 뺏아 놓지 않으면 맛이 어우러지기 어렵고 맛이 충분히 어우러지도록 미리 해두었다가 쓰지 않으면 마늘에 눌러 그 향을 잃게 된다. 그러므로 맛이 어우러질 때 넣는다. 식초는 좋은 것이어야 하며 좋지않은 것을 쓰면 제의 맛이 쓰다.〉

대초(大酢)가 해를 묵혀 진하게 된 것일 때에는 먼저 물을 타서 맛이 조정된 다음에 넣도록 한다. 절대로 냉수를 중간에 타서 제가 매워지거나 써지게 하면 안된다. 대초는 물을 섞어 맛을 조정하지 않은채로 넣으면 맛이 좋게 되지 않는다.)

위에서 설명한 것은 생선이나 육류의 회에 쓰는 제에 관한 것만에 그쳤다. 이외의 것은 엷은 맛으로 만들며 진하게 하지 않는다. 회로 할 생선은 한편의 살을 떠놓았을 때 그 길이가 일적(一赤)⁷⁾ 정도가 가장 좋다. 이보다 크면 겹질이 두껍고 뼈가 단단하여 제대로 먹을 수 없다. 자(鮓)로 할 뿐이다. 회를 썰는 사람은 썰기가 끝난 다음에도 손을 씻을 수가 없다. 손을 씻으면 회에 물기가 낀다. 다 먹도록 기다린 다음에 손을 씻어야 한다. 〈손을 씻으면 회에 물기가 생기는 까닭은 물성에는 자연적으로 서로 기하는 것이 있기 때문이며 마치 짚을 태우면 박꼬지가 상하는 것과 같은 사실이다. 그 이치는 밝힐수가 없는 일이지만)

「식경」에서 말한다. 〈겨울에는 굴, 마늘의 제에, 여름에는 백매, 마늘의 제에, 육회의 제에다 매실을 쓰지 않는다.〉

先擣白梅薑橘皮爲末貯出 之次擣栗飯使熟以漸下生蒜
〈蒜順離熟故宜以漸生蒜離擣故須先下〉 春令熟次下溲蒜
甕熟下鹽復春令沫之起然後下白梅薑橘末復春令相得下
醋解之 白梅薑橘不先擣則不熟不貯出則爲蒜所殺無復
香氣是以臨熟乃下之醋必須好惡則甕苦大醋經年 嚴者先
以水調和令得所然後下之慎勿着生水於中令甕辣而苦純
着大醋不與水調醋復不得美也〉

右件法止爲膾甕魚肉硬不求濃膾魚肉裏長一赤者
第一好大則皮厚肉硬不任食止可作鮮魚耳切膾人離亦

5) 草橘-精油成分으로써 Citral을 함유하는 일년생 초목류의 하나로서 팔화제에 굴피가 없을 때 초굴의 씨앗을 쓰고 있으며 또한醬을 담글 때 초굴의 씨앗 말린것을 첨가제로 쓴다. 즉 초굴은 향을 내고 방부효과도 있는 것으로서 「제민요술」을 기술할 당시에 재배하고 있던 것으로 생각되고 있으나 확실한 것은 미상이라 한다. 『西山武-역주 「제민요술」 p. 77).』

6) 마근(馬芹)-일명 胡芹이라고 하며 혼채의 일종이다.

7) 일적(一赤)-西山武-역주 「제민요술」 p. 115에서 일적(一尺)으로 해석하였음.

不得洗手洗手則膾濕要待食罷然後洗也 <洗手則膾 濕物
有自然相狀蓋亦燒殺軀之流其理離彰矣奈食經日冬日
橘蒜齏夏日白梅蒜齏肉膾不用梅

5. 개자장(芥子醬)

1) 개자장법

「개자장을 만드는 법」 먼저 개자를 벌에다 바짝 말린다. 습기가 있는 것은 써도 진한 것이 되지 않는다. 정하게 씻어 행구어 곱게 갈아 잘 삭힌다. 많이 만들 경우에는 절구에서 뺨는 것이 좋다. 고운 체에 내린 다음 물을 섞어서 다시 잘 갠다. 이것을 합에 바르고 빗자루위에 잠시 얹어두어서 그 쓴맛이 빠지게 한다. 빗자루위에 오래 놓아두면 또한 매운맛이 빠져버리게 되고 놓아두지 않으면 맵고 쓴맛이 지나치다. 두 손으로 쥐어서 완자로 한다. 크기는 살구만 하거나 작은 떡덩이만 하게 하는데 임의로 하면 된다. 이것을 다시 바짝 말려서 비단 주머니에 담아 맛이 좋은 장속에 담가둔다. 잠시후에 건져서 먹는다. 이 경우 재로 하려면 처음에 쓴맛 없애는 과정을 끝낸 다음 바로 좋은 초를 넣어 풀도록 한다.

作芥子醬法 <先曝芥子令乾濕則用不密也淨淘沙研令極熱多作者可確嚙下絹然後水 and 更研之也令悉著盆令著掃帚 上少時殺其苦氣多停則冷無復辛味矣不停則太辛苦搏作團子大如李或餅子任在人意也復乾曝然後盛以絹囊洗之於美醬中須則取其爲齏者初殺訖即下美酢解之

2) 「食徑」 개자장법

「식경」⁸⁾의 개장(芥醬) 만드는 법 : 개자를 잘 찢어서 곱게 쳐서 가루를 낸다. 작은 항아리에 담고 해안탕(기포가 계의 눈알만한 크기로 끓는 물)으로 이것을 행군다. 가라앉아서 옷물이 맑아지면 옷물을 따르면서 행군다. 이렇게 세번 거듭하여 쓴맛을 제거한다. 이것을 뭉근한 불위에서 잠깐 말린다음 항아리를 기왓장위에 얹어놓고 그 주변을 뭉근한 재로 둘러 쌓아 놓는다. 하룻밤 지나면 된다. 이것을 얹은 초로 푼다. 식초의 농도는 임의로 한다.

최식은 다음과 같이 말한다. 「8월에는 부추의 줄기를

거두어서 찍어 먹는 재를 만든다.」라고

食徑作芥子醬法 <熟嚙芥子細篩取屑著 裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如此三過而失其苦微大上攪之少焗覆甌瓮上以灰圍甌邊一宿則成以薄酢解厚薄任意
崔寔曰八月收韭菁作擣齏

III. 맷음말

이상으로 「제민요술」 권제8 제73에 수록된 八和제에 관하여 그 本文을 옮기고 그 내용을 우리말로 해독하고 고찰하였다.

팔화제는 제의 한 종류이다. 제는 우리의 회집 또는 양념장과 같은 쓰임새의 것으로서 처음에는 여러 가지 채소 발효식품을 잘게 다진 것 또는 그것을 식초에 섞어 만든 것이었으나 「제민요술」 기술 당시에는 마늘, 생강과 같은 훈채를 다져 식초에 타는 것을 기본으로 하고 여기에도 여러 가지 향미 또는 전분을 섞어 맛, 향, 농도 등을 임의로 다양화하게 되었으며 제가 마늘, 생강과 같은 훈채를 기본으로 하게된 것은 마늘이 중국에 도입된 시기 즉 前漢의 중기 이후 마늘의 재배보급 이후로 보아야 할 것이다.

팔화제는 마늘, 생강외에 백매, 굴피, 소금, 식초를 기본으로 하고 여기에도 삶은밤, 맷쌀법 갠것을 섞어 색깔이 곱고 갈쪽하게 만든 것으로 생선이나 육회의 회집으로 쓴다.

참고문헌

1. 賈思勰「齊民要術」 서울대학교 所長本の 복사본.
2. 西山武一「校訂譯註 齊民要術」上·下, 1976. アジア經濟出版會.
3. K.C. Chang, Food in Chinese Culture, 1977. Yale University.
4. 篠田 統, 中國食物史の研究, 1978. 八坂書房.
5. 丁若鏞, 雅言覺非, 朝鮮古書刊行會.
6. 諸橋轍次, 大漢和辭典, 1968. 大修館書店.

8) 식경(食徑) - 北魏代의 사람 崔浩의 저서로써 9권으로 되어있다. 崔浩는 河北 清河의 사람으로 北魏의 太祖武帝 때의 개국 공신으로써 제상에 올랐던 사람이고 이후 삼대에 걸친 柱臣이었으나 450년 정치적 와중으로 본인, 친인척일족이 모두 멸하였으나 최호는 정치가로서 뛰어났을 뿐 아니라 史學, 曆學, 天文學 등에 뛰어났으며 그의 만년에 「식경」을 저술하였다. 이 책의 서문에서 다음과 같이 쓰고 있다. "나는 어려서부터 어머니, 숙모들이 봉제사, 시부모의 봉양 등 가사를 비복에게 맡기지 않고 손수 처리하는 것을 보면서 자랐다. 그러나 천학난과 기근 등으로 하루 세끼 식사를 겨우 때울 뿐 정식으로 잔치를 여는 일은 생각조차 못한채 십년이 지났으며 그동안에 고인이 된 어머니께서 가사의 여러가지가 후세에 전해지지 못함을 안타가이 여겨 적어둔 것이 9편에 이른다. 문장에 부드럽고 기억력이 정확하였다. 어머니가 고인이 된 후 위나라가 다시 부하게 되고 주변이 안정되고 자신도 그 대업에 참여하여 이제 廟堂에 참여하여 생활이 풍족해지고 보니 고생스럽던 한때가 돌이켜지며 감회가 깊어 이 서문을 적어서 자손에게 알리고자 한다."

위의 서문으로 미루어 내용이 일상식사에서 정식 연회에 이르는 음식이나 규범이 서술되었을 것이 틀림없으나 오늘에는 그 한줄도 남은 것이 없다하며 다만 「唐書」에 9권이 적혀있고 554년에 된 「魏書」 崔浩傳에 앞에 소개한 서문이 있으므로 이때 필경 전문이 있었을 것이라 한다(篠田統「中國植物史の研究」 pp. 101-103). 한편 「제민요술」에는 「식경」에서 인용한 것이 37조에 이른다.