

조선시대 후기의 조리서인 「음식법」의 해설 III

윤서석 · 조후종

중앙대학교 가정대학 명예교수

명지대학교 이과대학 가정학과

(1993년 9월 24일 접수)

85. 증편

증편은 닛 되를 하면 다섯 테가 된다 하니 메가루 잘 썰어 곱게 하여 내일 식전 쓰러거든 오늘 저녁에 가루 한 탕기 반에 의이처럼 되직하게 쑤어 익으나 서나 관계하지 아니하니 가루를 음속한 웅박이에 담고 가장자리에 의이쑤 것을 반죽을 하여 의이 쑤었던 술에 부었던 더운 물을 쳐 반죽을 치켜들어도 떨어지지 아니할 만큼 강정 반죽보다 눅게 하여 기주밥 식혀 한 서흠어치만 누룩 조금 섞어 좋은 술 두어 술 밑에 넣어 더운데 놓아 거죽이 바글바글 괴거든 체에 받쳐 반죽에 치되 맛보아 가며 시지 아니하게 조절하여 쳐 꺼내어 두껍게 덮고 매우 싸서 더운 방에 놓아 두면 기주가 일거든 거피 팔 볶아 계피, 후추가루 넣어 꿀 섞어 마르게 볶아 소를 단단히 쥐어 만들어 테에 보자기에 물 무쳐 깔고 기주를 손가락으로 떠 알맞게 두껍지 않게 놓고 소를 줄 당게 해 차례로 벌려 놓고 기주로 위를 덮어 대추를 반듯하게 잘게 썰어 줄로 박고 원жат 쪼개어 하나씩 박되 대추 고명이 너무 눌러 박아 살이 통기 어지면 떠내기 고약하고 너무 드물게도 말고 너무 덜 만큼도 말고 차례로 총총이 정하게 박고 고명 박기에 방울 모양이 가하니 오뚝하게 분명히 손가락으로 가장자리를 눌러 방울모양을 예쁘게 하여 고명을 박는다. 잣만 총총이 고명하면 그 맛도 좋고 순수 아담하니라. 시루테를 여럿 포개어 얹혀 찌 대추가 검도록 찌서 보자기 위를 냉수 뿌리고 떼내어 방울대로 빼고 기름 발라 쓰나니라.

86. 당귀단자

당귀단자는 신감초 생잎으로 썩단자 반죽하듯 하여 삶아 꿀을 쳐서 개어 볶은 팔 소 넣어 잣으로 무쳐라.

87. 생강산승¹⁾

찰가루를 뇌어 익반죽 조금 넣고 기름 꿀 쳐 반죽 하여 생강뿌처럼 여러뿌를 얹고 모양곱게 빚어 기름에 띄워 지저 백청에 강즙 섞어 느루고(넣었다 건져) 잣

가루 뿌려 쓰면 생강 산승이다.

88. 음식제묵 없음(각종 부각: 당귀잎, 국화잎, 가지)

당귀잎 생것이 좋고 겨울에도 마른 잎 물에 축여 잘라 찰가루 좀 많이 묻혀 기름에 오래 지저 제 묵이 뽕뽕하거든 내어 꿀 무치고 잣가루 뿌려 너무 크면 가장자리를 빼고 쓰라. 혹 당귀잎이 없거든, 국화잎(국화잎)도 셋씩만 한테 붙혀 찰가루를 안팎에 많이 묻혀 지지면 모양과 맛이 못하지 아니하고 가장자리를 흰 수가지를 벗기고 전 모양으로 갈라 썰어 찰가루 묻혀 지저 꿀과 잣가루 늘이면 맛이 조출하니라. 가지 썬 것을 꿀에 재었다가 가루묻혀 지저기도 한다.

89. 면

봄에 수면 위에 두견화(진달래꽃) 여해(?)없이 끓여 원송이로 녹말 묻혀 데쳐 넣으면 좋으니 순 화면만 먹으면 나중에 맛이 쓰니라. 수면을 연지물을 들이면 야하니 오래 두면 붓니라. 오미자국 진하게 하여 수면을 담으면 신맛이 들고 빛이 붉거든 국은 덜 시게 하고 연지를 타 볶게 하면 고우니라.

90. 난면(卵麵)

햇 진가루를 두어 순 가늘게(곱게) 내어 달걀 흰자를 빼고 노른자만 가려받아 물치지 말고 반죽하여 얇게 밀어 가늘게 썰어 오미자국이나 깨국이나 쓰되 종시 꾸미 많이 넣고 장국에 생선지짐, 표고, 송이, 오이 가늘게 쳐 넣고 계란 부쳐 채 쳐서 뿌리고 후추가루, 원жат 넣어 먹는 맛 좋으니 깨국에 하려거든 닭 백숙국에 깨를 걸러라.

91. 약면

녹말 두 되 내어 계란 둘과 곱게 한 생콩가루 두 술, 토장 걸러 두 술 조금 넣고 꿀 한 술, 기름 두 술 합하여 녹말에 쑤어 반죽하되 되게 하여 얇게 밀어 가늘게 썰어 물을 끓이고 급히 데쳐 냉수에 헹거 깨

1) 산승: 찰쌀가루에 꿀을 넣고 익반죽하여 얇게 밀어 모지거나 둥글게 만들어 기름에 지저 잣가루와 계피가루를 얹는 옷기떡

국에나 오미자국에나 하면 백자 넣고 장국하면 숙제 육과 계란 붙여 채치고 후추가루, 흰백자 뿌려라.

92. 수단

수단은 찹쌀가루를 익게 썰 매우 친 떡을 가늘게 밀어 잘게 썰어 삶을 때 매우 씻어 삶아 내어 또 냉수에 씻어야 극진하니라. 유두에 노인들이 수단을 씹지 못하니 고운 흰 떡을 얇게 파고 잣가루 넣어 백청 버무려 소하여 수단만큼 둥글게 빚어 쓰되 살이 겹포된 데는 가에로 베어내고 아물러 속이 터지면 국이 호리나니 아물은 데 녹말로 덜어 삶아 냉수에 건지고 백비탕을 끓여 채워 꿀을 타 수단 먹듯 하면 좋으니라.

세시에 생치만두를 소 넣어 흰떡으로 빚어 장국에 쑤면 소냉은 떡국이 되나니라.

93. 보리수단

보리수단은 가을 보리를 정히 곱도록 대끼어 퍼지도록 삶아 냉수에 씻어 물 빠지거든 녹말을 날날이 많이 무쳐 데쳐 오미자국에 꿀을 타 천신²⁾에도 이대로 하여 쓰느니라.

94. 흰떡국수

흰떡 국수가루를 곱게 하여 익게 썰 매우 쳐 질기고 곱게 하여 안반에서 모시실 같이 가늘게 밀어 국수사리가래처럼 베어 물을 끓이고 잠깐 데쳐 국수 사리 깃듯하여 국수를 말면 다른 국수에서 배승하고 잠탕과 냉면에 더 절가하니라.

95. 냉면

냉면은 무우, 배추, 상육³⁾ 사이(?) 만큼 썰어 배, 생로도 썰고 미나리, 파, 고추, 양념 넣어 심심하게 담아 익거든 유자 냄새 피우고 석류, 원жат 넣어 국수 말되 연한 수육, 계란 채 쳐 섞으라. 심추와 심동에도 더운 음식 먹고 냉면을 먹으면 생신하기 온면보다 나으니라.

96. 약밥

약밥은 고른 찹쌀을 쓸어서 티 없이 하고 말갈계 씻어 아주 돌 없이 일어 종야(밤새) 담갔다가 지에를 잠깐 쪄 고명을 찹쌀 말 수대로 같이 하고 유청과 맞난 진한 간장을 대추씨 미리 발라 물에 대추씨 잠길 만큼 담갔다가 유청 지령(간장)을 대추씨 물 체에 받쳐 조금씩 떠 유청, 지령 타가며 버무리되 맛보아 너무 질지도 되지도 아니하게 고루고루 섞어 넓은 가랑이를 시루 안에 세워 놓아 가며 얹혀 쪄되 전혀 불매기로 가니 아에 김을 잘 오르게 싸서 찌고 불을 끄지 말고

계속 때기를 밤새 하고 약밥에 원жат 없어 먹느니라.

97. 잡탕

잡탕은 국을 양 튀긴 것과 닭과 꾸미 고기 덩이와 전복을 아이(애벌) 데쳐 붉은 물 빼고 전복 한 되 넣어 고을때 닭을 다소 대로 많이 하면 여러 수를 하고 적게 하면 하나 둘을 삶을 것이니 날 것 때에 눌러 안 가슴살을 발라 내고 꺾질과 다리만 모아 넣고 생육 사이에 제육 넣고 하여 다 삶은 후 도라지, 미나리, 무우, 오이, 고비, 파, 다 같이 썰어 넣고 간장 맞게 타라. 끓거든 곧자손, 부화, 해삼 따로 삶은 것, 전복, 양, 표고, 송이 다 같이 썰어 넣되 해삼과 부화는 따로 삶아 검은 물 빼고 넣어라. 그릇에 뜬 후 다른 솥에 잡탕국을 떠 끓이며 닭살 뜬 것과 생제육 살을 힘줄 가리어 하되 곱게 다져 파, 생강, 후추, 잣가루 양념 넣고 기름장 맛보아 쳐 화합한 후 진가루 조금 넣고 계란 많이 가 넣어 그릇을 기울인 즉 계란이 더러 고기 두드린 데 합하고 더러 흘러 피나니 국이 솟아 꿀을 때 얇은 순가락으로 모리 두드린것 생치만두 뜨듯 반슬씩 모양을 잘 골라 떠 도로 닭의 알 모인데 놓아 무쳐 도로 끓는 국에 넣어 수제비 뜨듯 하되 떠 들이치지 말고 순가락을 솟게 놓아 조용히 붓고 하면 모양대로 있으니 그렇게 모리(완자)를 뜨지 황육 두드려 동그랗게 하여 무리한 것 빛과 모양이 천하니라. 모리 뜬 것과 생선, 생치머리 골라 아주 넣게(?) 조금씩 떠 황백계란 무쳐 지저서 가염정하고 게지진 것 모든 지짐은 그릇에 더운 국을 뜬 후 넣지 미리 넣어 끓이고 여러번 뒤저으면 계란을 다 벗느니라. 위에 계란 황백으로 붓고 계를 딱지에 검은 장 많이 모아 되저어 가루 조금 뿌려 얇게 지지면 주홍 같고 계발을 돌절구에 쪄어 체에 거르면 살이 다 나니 그것을 모아 계란을 타 지지면 그빛이 팀향색(황갈색) 같으니 계란과 같이 재지게 섞워 위에 얹고 흰백자 넣어라.

98. 깨국잡탕

깨국 잡탕은 닭만 모리하고 살 끊어내고 국을 넉넉히 얹혀 고으며 제육은 아주 썰어 넣고 무우를 썰어 판 솥에 삶아 냉수에 헹귀 무우냄새 없이 하고 도라지 삶아 쓴 맛 없이 하여 닭이 다 무른 후 넣고 곧자손, 아기집 속 끊어내고 썰어 넣어 한참 끓여진 후 미나리, 파 데쳐 노고에 기름 쳐 오이와 한데 잠깐 볶아 넣고 양은 것으로 두드려 따로 볶아 넣고 국화잎을 녹말 무쳐 데치고 생선, 대하는 쪄서 그저(그대로) 넣고 해삼 따로 삶아 그저 넣고 전복을 깨국에는 삶지 아니하니 불려 꺾질 벗기고 넓고 얇게 빚지며 탕국을 그릇에 떠 식거든 저민

2) 천신(薦新) : 새로 나는 물건을 신에게 먼저 올리는 일
3) 상육 : 쇠고기 등심, 안심

전복을 담갔다가 모든 재료 함께 할 때에 함께 넣고 표고, 송이 다 녹말 무쳐 데쳐 넣고 생선만두 조금씩 하고 양색 계란만두 하고 하여 넣어 결결이 다 색 들어 담은 후 닭국과 양 볶은 국 모리 뜬 국을 다 합하여 마치 먹을때에 실개소금을 진하게 두번 걸러 가는 체에 받혀 붓고 계란 부친것, 원젓 뿌려라.

혹 손님대접 급히 하거나 물역(일손) 작은 일시 낮 것에는 닭을 삶은 것이 아니라 가라 앉히거나 어린 영계를 얼핏 삶거나 하고 제육만두 들어 모리하고 오이와 국화잎, 파 녹말 무쳐 데쳐 넣고 지짐하여 넣거나 계란 두껍게 부쳐 넣거나 전복뼈어 넣고 어만두를 하거나 양을 볶아 넣거나 하고 계란 삶아 허리쪽 반 갈라 연일사귀 조개어 넣어 깨국하면 잡탕 되어 맛이 염담하다.

수란을 많이 떠 한편에 담고 성한 송어 만두하고 국화잎, 파 약간 녹말 무쳐 데쳐 풀어 놓고 계란 부쳐 귀지게 썰고 원젓 뿌리고 깨국을 진하지 않게 하고 맛난 초간장 심심하게 하여 생강, 파 양념 같이하여 미리 넣었다가 맛이 우러난 후 초간장 양념은 모두 건지고 깨국과 반반하여 타 수란에 부으면 한여름이나 사오월이라도 일시 음식에는 시원하고 아담하니라.

99. 생치찜

생치찜을 맨 생치만 하면 누린 맛이 나니 활계(?)를 하나 둘 쪼 속내장 내고 통채로 모두 씻어 마땅치 아니한 것은 다 빼어내고 앉히되 꾸미를 덩어리로 많이 넣고 전복 불려 모두 씻어 넣어 한가지로 고으되 전복이 굵어 아니 무를까 싶으면 해삼하고 따로 고아 아주 저며 간장 타기 전에 넣으라. 다 무르거든 미나리, 파 삶아 넣고 무우 잡탕의 것보다 두껍고 조금 길게 썰어 박고지하고 표고, 송이 다 넣어 국 만화되 줄여 기름 많이 치고 맛난 장에다 끓여 푸게 된 후 곱게 잘 한 굳힌 흰떡을 무우처럼 썰어 가운데 칼로 째 장물이 들게 하여 찜에 넣어 끓여 계란 풀어 퍼 담고 황백 계란 가늘게 채치고 후추, 잣가루 뿌려 쓰라.

100. 송이찜

송이 찜은 동자송이로 불가하니 크게 편 송이로 껍질 벗기고 위는 넓게 저미고 줄기도 저며 황육이나 닭이나 제육 가늘게 두드려 두부 섞어 유장(油醬) 맞춰 각색 양념 넣어 대소는 임의대로 하고 송이 저민 것으로 쓰우고 진가루를 무쳐 계란 섞워 지지고 국을 꾸미 많이 두드려 넣고 파밀등 넣고 끓이고 송이 지진 것을 넣어 끓여 가루 풀고 계란 풀어 양색 계란채와 후추, 잣가루를 뿌려 쓰느니라.

찜은 아무것이라도 잡것이 아니 들면 맹송맹송하니 게도 지져 넣고 송이 그저 저민 것도 더러 넣어야 좋

으니라.

101. 생포찜(생복찜)

생포찜은 큰 생복을 가장자리 도리고 위에 돈은 그저 저며 넣거나 크면 배 맞춰 싸고 넓은 데는 칼이 비치게 저며 송이찜 소싸듯 하여 지져 넣되 생복은 종시 물 끓지 않을때 넣으면 오그라지기 쉬워 연하여 끓이면 도로 퍼지나니 소만 아니 빠지게 손으로 잡고 가에 가루를 무쳐 들어 가며 가루만 익혀 고이 놓고 한편으로 넣고 꾸미 많이 넣고 송이 저며 넣고 겨울은 표고나 넣고 파 잘라 넣고 하여 끓이면 생복이 무르진 아니해도 맛이 조곤(나긋나긋 순종한다는 표현)하거든 가루 약간 타고 계란 풀어 양념뿌려 쓰느니라.

102. 대하찜

생대하 저며 소 넣어 지져 이와같이 하되 전복숙을 얇게 저며 표고 하고 넣으라.

103. 개장

개장은 반드시 산 것을 잡아 할 것이니 개길혀(?)는 냄새나니 가리어 내고 물 작게 부어 삶아 내되 반만 무르거든 진계(眞鷄 닭?)와 비계 두꺼운 제육과 해삼 튀한 것과 전복 아니 고운 것을 다 한데 넣어 능란히 (충분히) 무르고 각각 맛이 서로 화합하거든 개를 건져 빼 가려 빼고 살은 제대로 가늘게 뜯고 내장은 잘라 닭과 제육도 개와 같이 썰고 삼복(海物の 총칭인지?)은 썰되 전복은 얇게 가로 저며 가루와 깨소금 넣어 기름장 쳐 주물러 채우면 맛이 합하거든 가는 파를 많이 고기 반 남직되게 따로 데쳐 푸른 물 다 빼고 개국에 넣었다가 세동강쯤 끓여 고기와 한가지로 술에 기름 또 치고 삶는 물 제 몸 젖을 만큼 부어 끓여 국이 잣거든 퍼 후추, 깨소금, 고추가루 넣어 저며 담고 또 위에 황백계란 채치고 후추, 고추가루 뿌려라. 계란과 고추는 상국이되 마지못하여 쓸것이니라.

104. 지짐

지짐은 민어 생선은 부디 말고 송어가 아니면 농어요 정 없으면 잉어, 금민어(쏘라기), 붕어라도 지짐을 하리니 생선 양 것으로 저며 길이로 예이고 넓이로 예어 연하게 하고 간, 두굴, 대하, 생치, 제육 두드려 퍼 놓아 조각 만들어 가루 무쳐 계란 섞워 지지고 양도 노인 먹으려면 아주 막 두드려 제육지짐 하듯 하느니라. 계란을 조금 따고 흰자를 모두 따르고 노른자 따로 받아 흰자에는 녹말 조금씩 섞고 노란자에 치자 탄다 하되 칙칙하고 두벌 무쳐 지진 것도 반반치 아니하고 지짐 뒤에를 손 대지 말고 매우 닭아 진가루나 찰가루나 부꾸미 두어조각을 크게 오려 놓고 뒤에를 죄 부시어

넨 후 지짐 뜬데 소금 쳐 가루 무쳐 두가지 계란을 흠뻑 무쳐 지지는 것이 잘 되나니 숯불에 하여도 타지 아니하게 하여라. 맨 지짐만 담을 것이 아니라 찢 건나 양지머리나 족편이나 제편이나 제육 아기집 지속을 임의로 곁들여라.

105. 제편

제편은 제육을 생으로 곱게 다져 힘줄 다 가리고 도드미에 걸러 여러가지 양념 넣고 잣가루 많이 넣고 기름장 맞추어 치되 빛 묽은 장을 쳐 체에 보자기를 깔고 반드시 염정하여 다져 놓고 보자기채 사기그릇에 담아 증탕하거나 체에 담아 술에 물을 붓고 올려놓아 찌면 떡 찌듯 하되 제육 물이 다 빠지니 그릇을 받쳐 받아 다른 음식에 섞어도 해롭지 아니하고 버릴 것이 아니니라. 다 익거든 족편 배듯 하여 제육찜에도 넣고 그저 초장에 먹느니 심히 사미(邪味: 야릇한맛)하고 조출하니라.

106. 족편

족편은 황육꾸미를 엮어야 맛이 있되 빛이 붉으니 우려내고 닭과 생치를 넣어 고와 졸여 푸고 소를 넣으려면 먼저 족편 졸인 것을 생반 가운데 얇게 펴고 생치 소를 양념 갖추어 한 벌 펴 영긴 후 또 위로 얇게 떠 붓고 후추, 잣가루, 양색 계란채 잠속 뿌려 붉은장(?) 얇게 부쳐 가늘게 채쳐 뿌리면 빛이 곱고 맛을 돕느니라. 대약과 만큼 되는 칼로 찍어 버려야 가히 곱다.

107. 느르미

느르미는 고기를 썰어 담갔다 피가 빠져야 빛이 희고 다 뻥 후에도 아니 상하게 가를 아주 두드려 칼로 도로 아물려 모양을 만들어 진가루는 적고 깨소금은 많이 섞어 느르미 두드린 것을 모양을 반듯하게 만들어 가루를 엮어가며 반반이 하여 노고에 물을 조금 기름장 조금 쳐 끓이며 느르미를 넣어 지지면 연하니라.

108. 낙지느르미

낙지느르미 맛이 묘하되 하기 어려우니 낙지를 느르미고기 가래⁴⁾만큼 자르고 파를 먼저 데치고 낙지발 굵은데만 꺾질 벗겨 파 두드리고 후추가루 넣어 꿩고 파와 같이 기름장에 재워 섞어 찌고 다 찢 후 다 떨어지지 않을 만큼 앞뒤로 잘게잘게 에어 가까스로 추러 들게 하여 아이(애벌)를 지지고 다시 달걀 무쳐 지지라.

109. 동화느르미

동화느르미는 선동화 얇고 넓게 저며 맹물에 삶나니 조이시대(?) 맛 없으니 기름장 치고 꾸미 두드려 넣어 볶아 고기 두드린 소에 두부 섞고 양념 넣어 말아 쌓은 것 세 넷씩만 깨어 모두 고쳐 베고 황백 계란 무쳐 지지되 타기 쉬우니 숯불에 만화로 지지고 생선느르미는 어채보다가 곱게 썰어 계란 부쳐 사오점씩 쥘다.

110. 생치, 제육느르미

생치, 제육 느르미는 고기 굵듯 굵되 덜 두드리고 난 느르미는 황백 계란을 얇게 부쳐 동화느르미 소같이 소하여 싸 사오륙개씩 깨어 옆은 배어 도련 하여 청홍황색 사지 감아 느르미 즙 따로 끓여 엷고 후추, 잣가루, 계란채, 석이, 표고 채쳐 뿌리고 게 지진 채도 뿌리면 고우니라.

111. 생선과 달걀느르미

생선과 달걀느르미는 대끝에 못 꿰나니 가는 밀목에 꿰라.

112. 게찌니(게찜)

게찌니도 뜯어 크고 좋은 딱지를 가리어 칼로 딱지 속의 소위 부쳐(?)란 것 있으니 그것을 뜯어 내고 서너딱지에 붉은 장을 모아 노란장 뜯어 내고 소복하게 담아 찌면 꽃송이 같다.

113. 어만두

제사 것은 크게 하고 상에 놓을 것은 작은 모시 조개 만큼 할 것이니 송어가 아니면 못할 것이오 마지못해 농어로 하여도 둔하고 떨어지기 쉬우니 생선 소를 맛 있게 하여 두부 약간 섞어 양념 갖추어 싸고 간은 못 없는 대로 소금 쳐 피를 빼고 저며 싸고 양과 제육은 곱게 다져 생강, 파, 후추, 잣가루 넣어 유장 맞춰 쳐 생치 만두 빳듯 하고 천엽은 쪼개어 소 넣어 가를 실로 묶고 표고 불려 얇게 저미고 소 넣어 배 맞추어 바늘 실로 묶고 국화잎 역시 그리하고 송이는 무르게 삶아 소 넣어 싸고 생대하 저며 소 싸고 전복은 숙전할 길 없으니 생전복 저며 축여 싸고 하전복은 계란 양색 만두와 같이 그저 놓고 그의 남은 것은 다 녹말 무쳐 데쳐 가 도련하여 실 빼고 곁들여 색 맞추어 담고 고추 가늘게 채쳐 파 흰 밀등과 생강 채쳐 섞어 홀고 잣가루 뿌려라.

114. 화채

화채는 처음 썰을때 모시 죄음실(? 가늘게 채썰으라는 의미) 만큼 썰어 녹말 무쳐 삶으면 굵어지느니라.

4) 가래: 떡이나 엷같은 것을 둥글고 가늘게 늘어 놓은 토막

길이를 칠칠칠푼쯤 되면 삶아 잘라지니 가늘고 길게 다 망치 같이 썰어 다 각각 물에 데쳐 냉수에 채워 건져 물이 빠진 후 색들여 담고 무우를 장광(길이, 넓이)을 같이 생선보다 더 가늘게 썰어 연지 진하게 들이고 담히(얇게) 들이고 연지에 치자 섞으면 주황색되고 구슬 유색 진하게 들이면 오이 푸른 빛과 다르게 푸르니 표고, 석이, 계란 양색과 국화잎, 파 다 곁 위층으로 담되 마치 회주선(부채) 편 것처럼 위는 좁고 아래는 퍼지게 색들여 담고 맨 위에는 고운 고추채, 생강채, 청백 파채 쳐 가지런히 하여 위 아래 베고 사과로 퍼마물려 그 위로 고운 잣가루 섞기게 뿌리면 보기 아름다우니 이는 담기에 달렸다. 생선, 제육, 양, 간, 곤자손, 꿀, 부아, 천엽, 생치, 대하, 전복, 해삼, 표고, 석이에 국화잎, 파, 도라지, 미나리, 무우 다 각각 녹말 무쳐 데치되 무우에 연지 들어 그대로 놓지, 삶으면 빛이 고약하나라 대하가 없거든 세하(작은 새우)를 삶아 쓰라.

115. 수구아(수교의)

햇 밀가루 곱게 내어 냉수를 가루에 조금씩 쳐가며 반죽하여 기름 숟가락으로 떠 넣어 반죽 질게 하여 밤만큼씩 떼어 분가루 넣고 밀어 무한 얇게 밀어 소 싸고 위를 거두어 살찌게 빛은 후 가에도 다 베어 내어 그 벤 살을 도로 반죽하여 쓰니 소가 갈리어서 많이 늘어난다. 쪄면 맛은 낫되 설기 쉽고 빛이 사나우니 술에 물을 끓이고 넣어 뚜껑 덮지 말고 잘 삶아야 터지지 않느니라. 오이 채 쳐 소금 쳐 행구어 모두 짜고 고기와 닭살을 다져 표고, 석이 넣어 볶아 후춧가루, 원장 넣고 기름 많이 쳐 소가 맛이 맛이 있어야 좋고 이런것 먹는 초장에는 생치나 영계나 황육이나 고아 국을 쳐 초장이 맞아야 맛이 좋으니라.

116. 소반찬

소반찬, 십자반-모진 마제 굵은 왜반에 담아야 좋으니 여러가지를 색들여 담으면 아름다우니 밥과 소탕하는데 쓸 듯하다.

나물-늑굴쟁반에 담을 것이니 극열이거든 갖은 전을 지질것이니 미나리 최고 무우 없는 때는 채가 마땅치 않을듯하다.

소탕-두부 지저 물에 담가 기름빼고 다시마, 표고 넣고 송이 때면 저며 넣어 끓여 원장 뿌려라.

침채-장판지 불가하니 쪽침채 무우를 두껍게 썰어 넣고 가열정하고 유자젓질 넣었다가 건져 내고 배 넣고 백청 타 생강, 고추 넓게 저며 백자 띄워라. 타 고운

백청 향(?)에 향재 백지자(?) 부쳐 놓고

장과⁵⁾-무우, 배추, 표고, 석이, 송이, 파 길게 베어 약간 넣어 맛난 장에 재웠다가 밤 잔후 다 흰 장에 넣고 고추, 잣가루, 원장, 넣어라. 오이는 반듯하여 장에 볶아 넣고 푹고추 속을 끊어 삶아 두부 소 넣어라.

팔죽, 수면, 소탕, 소채, 목찜.

117. 십좌반

십좌반은 모밀가루를 김체에 다시 쳐 소금물에 개어 숟가락으로 드리워 끊어지지 않을 만큼 한 후 기름을 섯끓이고⁶⁾ 막 끓거든 반죽을 숟가락에 떠 가늘게 머리털처럼 줄기지게 드리워 기름위에 연하여 등글게 서려 대소를 꽃전 만큼 되거든 대쪽을 반반이 깎아 두손으로 마주 가를 거두어 올려 모양을 곱게 만들어 지저 석자⁷⁾로 자주 건지나니 한번에 많이 못하니 하나씩 하고 많이 하여 두꺼우면 좋지 아니하고 하얗게 하고 치자 타 노랗게 하고 파래를 말리어 섞어 푸르게 하느니라.

◎ 감태나 파래나 물에 씻어 다듬어 젖어 있을 때 뜬어 모양을 고이 만들어 방원(모진것과 둥근것)은 임의로 하여 지지고

◎ 모밀가루에 밀가루 조금 섞어 곱게 쳐 끓인 물에 소금 타 반죽하여 잣가루에 후춧가루 섞어 소하여 넣어 석류모양으로 빗어 대소를 대추만큼 하여 지초(紫草) 낸 기름에 지지고 푸르고 좋은 미역을 빨아 원장 하나씩 싸 맺어 한 치 길이씩만 베어 지지고

◎ 다시마를 물에 불려 도로 반건되거든 좋은 찹쌀밥 되게 지어 더운 김에 한 알씩 떼어 다시마를 반듯반듯하게 베어 한편만 밥을 빈틈없이 부쳐 벌에 말리어 강반(乾飯: 누룽지)같이 되거든 달인 장에 담가 기름에 띄워 지저 쓰고

◎ 다시마를 무치지 말고 한알을 쪼개어 한치 길이만 베어 기름 끓이고 지저 튀각이 되게 하고

◎ 호두를 왼쪽(통째)으로 까 찰가루에 간장 타 무쳐 지지고

◎ 국화잎 간장탄 찰가루 즙 무쳐 셋씩 연하여 넓게 지지고

◎ 임자좌반은 찰가루를 곱게 쳐 강정반죽 같이 하되 고이 실하여 볶은 깨를 많이 넣고 후춧가루, 고추, 천초 세가지 다 세말하여 잣가루와 함께 넣고 좋은 장 조금 얇게 쳐 화합하여 강정찌듯 쪄 매우 개어 얇게 밀어 귀지게 썰어 꽃전 지지듯 하되 소금을 넣어 하면 빛이 희고 장을 쳐 하면 붉으니 양색으로 하고

5) 장과: 장아찌의 궁중용어

6) 섯끓이고(솟글타): 솟아오르게 끓다.

7) 석자(설자): 튀김 따위를 건져내는 철사로 그물처럼 엮어 바가지 같이 만든 자루달린 그릇(규합총서)

◎ 헤의(김)를 적 가리어 반듯반듯하게 썰어 다섯 여섯장씩 포개어 가루기운 잠깐 격지 두고 지저내고

◎ 더덕을 말리었다가 찢어 머리털처럼 부풀려 반(상)에 놓고 손으로 주워 모아 구화 대소만큼 가에로 동그려 찰가루 간장 타 무쳐 기름에 지지고

◎ 천초는 모양이 아담치 아니하니 천초를 찢어 조금씩 넣고 찰가루 소금물에 반죽하여 강정 찌듯 찌 감사와 썰 듯 하여 손으로 늘여 그 속에 천초를 넣고 아울러 부비어 길죽길죽 배어 젖은 김에 기름을 끓이고 급히 지지고 모든 소자반을 곁들여 담느니라.

118. 표고찜

표고점은 크고 성한 표고를 물에 담갔다가 무르게 삶아 그 국이 너무 진할 것이니 떠 내어 소탕에 넣고 꾸미 윈 것으로 넣었다가 건져내고 기름장 쳐 총백(파흰부분) 조금 넣었다가 초하여 담고 후추가루, 잣가루 뿌려라.

119. 다시마찜

다시마를 삶아 무르거든 두부에 표고 두드려 넣어 생강, 파, 양념하여 소 넣어 동화느르미 싸듯 하고 대꼬챙이를 얇게 깎아 싸되 진가루를 싼데만 잠깐 뿌려 꾸미 넣은 국을 작게 끓이고 짠 것을 고이 들여놓고 총백이나 조금 넣고 유장(기름과 간장) 맞추어 끓여내면 다시마찜 되니 표고찜에 곁들여 감아 쓰되 대꼬챙이를 빼고 담아 놓으라.

120. 소잡탕

밥을 아니하고 대소상 제사에나 죽을 하면 항상 팔죽들을 하되 구태여 그렇게 하지 말고 녹두죽, 청태, 콩미음, 검은깨죽 등에 따라 해롭지 아니하고 거기 따로이 조치가 있을지니 여름은 소탕이 마땅치 않아 삼사월 쭉은 무우를 잡탕처럼 썰어 데쳐 고기를 피 모두 빼고 국 많이 부어 끓이고 무우를 넣고 도라지, 고비, 표고, 미나리, 석이, 묵은 오이 퇴렴하였다가 녹말 무쳐 삶고 국화있도 녹말 무쳐 데치고 단단한 녹말목을 넓게 저며 표고, 석이 곱게 다져 파, 생강, 후추 양념하여 두부에 섞어 유장 쳐 볶아 다시 다져 잣가루 넣어 소 만들어 목을 어만두처럼 싸 녹말 무쳐 도련하여 기름에 띄워 지저 넣고 두부 걸러 표고, 석이, 생강, 파 잣가루로 양념하여 물을 끓이고 고기모리 뜨듯 하면 엉기어 모리가 되나니 흩어질듯 하거든 녹말이나 진가루나 조금 넣어 화합하여 모리 떠 삶은 무우 건져 아주 담을 그릇에 곁곁이 담고 끓인 국을 가라 앉히어 고기기를

없이 하고 깨를 진하게 걸러 부으면 맛이 또한 아름다우니 가위 소잡탕이라.

◎ 육칠월에 진가루를 곱게 내어 소금물에 반죽하여 기름 조금 치고 수교의 보다 약간 되게 하여 얇게얇게 밀어 귀지게 빚어 배어 양념 넣은 두부 소나 오이가 늘게 채 쳐 소 만들어 넣거나 하여 마주 싸면 모양이 세 귀 저 낭이⁸⁾씨 같은데 소를 많이 넣으면 좋지 않아 소를 작게 남은 살이 넉넉하고 납작하게 싸 데쳐 얼음에 채우고 깨국 진하게 하여 먹을때 그릇에 담고 깨국 부어 위에 원백자 많이 넣어 혹 초에도 먹느니라. 대체 육소(肉蔬?) 통하여 국에 넣고 원젓은 정히 가리어 미리 물에 잠가 제 몸이 회고 붙은 후 넣어야 보기가 좋으니 그대로 넣으면 빛이 누렇고 좋지 아니하니라.

121. 소채

소채도 묵 두부 가늘고 길게 똑같이 썰고 도라지, 파, 미나리, 표고, 석이 국화잎, 신감초 즐기 다 썰어 녹말 무쳐 데쳐 곁곁이 담고 빳고운 고추, 생강을 총백 가늘게 채쳐 많이 뿌리고 잣가루 뿌려 좋은 초장에 먹느니라.

122. 목찜

목점은 녹말목을 저며 양념한 두부 소 넣어 가장자리는 번듯하게 썰어 가루 탄 즈에 잠깐 끓여 후추, 잣가루 뿌려 쓰되 맛이 융답하니라.

123. 침채

이런 부치에나 병거지⁹⁾가루에나 그런 음식에나 채, 침채가 해롭지 아니하니 전무우, 순무우를 반씩 하되 얇게 저며 사면 염정하여 썰기를 완자로 빗(비스듬히) 썰어라 넓이는 좁고 길이는 갈죽하게 썰고 배추줄기, 순무우 줄기 푸른잎 하나도 없이 굵어 또 완자로 빗 썰어라 섞되 얼핏 쉬는다. 생강과 고추를 다 완자로 썰어 넣어 싱겁게 침채를 담으면 이로 하루밤에 익나니 신감초 즐기 잎이나 넣었다가 쓸 때 내고 배완자와 유자 곱질 벗기고 얇게 저며 그 모양대로 썰어 넣고 국물에 백청 타 가라앉혀 붓고 석류 잣 넣고 파와 생강, 고추를 위로 오게 담으면 모양과 맛이 아름답기 수정과에 못지 아니하고 술 먹는 자와 다모떡¹⁰⁾ 먹는 사람이 먹기를 탐하나니라. 이 침채는 오이 있는데 무우와 동화가 다 좋지 않고 겨울에 동청물 든 푸른 오이로 먹었으니 우려 넣고 무우음 다듬어 넣으면 좋으니라.

8) 낭이 : ?

9) 병거지떡 : 설탕을 담을 때 속에 담은 흰떡의 한가지, 병거지 비슷하게 만들(국어사전).

10) 다모떡 : 茶母란 말이 있으나 未詳

124. 무우선

좋은 무우를 반듯반듯 저며 데치되 과히 무르게 말고 맞추어 데쳐 건져 초장 맛나게 하여 갖가루와 생강, 파 흰밀동, 고추 가늘게 썰어 무우 한 벌, 양념 한 벌 쪼개하여 초장부어 맛들거든 쓰느니라.

125. 배추선

배추선은 좋은 주걱 배추 줄기 흰 것을 잠깐 데쳐 실뿔이 반듯반듯 가름하게 썰어 노고 달구어 기름 둘러 빠르게 잠깐 볶아 맛좋은 겨자 지어 걸러 초장에 꼴타 써라. 이 두가지가 반찬과 술안주에 다 좋다.

126. 게느르미

생계장을 끓여 그릇에 모으고 계란 까 넣어 진가루 영길만큼 조금 넣어 고루고루 저어 노고 뚜껑을 달구어 놓고 느르미 붓듯 작작 떠 놓아 얇게 반듯하게 부치되 잘 엉기지 않아 여러거든 녹말 조금 넣어 부치되 밑은 익고 위에는 덜 엉기었을때는 느르미 소처럼 고기소 하였다가 놓아 돌돌 말아 싸 그 자리에 껌고껌고 하여 넷이나 다섯을 한 곳 모양되게 하여 내어 가를 약간 염정하면 오색이 두줄이 수 놓은 듯 느르미 중 고우니라. 너무 익으면 잘 싸기 어렵고 굳기 전에 그 자리에서 껌어야 모양이 되느니라.

127. 생선느르미

승어 성하고 큰 것 두둑두둑 저며 방정히 맞추어 썰어 소금 약간 뿌리고 계란을 까 진가루 생선에 무쳐 계란 섞워 전유어 지지듯 하되 뒤수러¹¹⁾ 네모로 지지면 벤 듯 정하고 가느러 느르미보다 몸피는 가늘다. 지진후 꼬지를 껌느니라.

128. 준시만두

좋은 연시 얇게 저며서 하니 건시단자 같되 갖가루, 꿀 섞은 소 넣어 어만두 싸듯 하고 다시 꿀 무쳐 갖가루로 무치느니라.

129. 호두만두

호두를 거피하여 가루로 다져 꿀반죽하여 만두 모양처럼 빚고 맛좋은 검은 엿을 콩가루 없이 손에 냉수를 무쳐 백지장처럼 늘여 소 위에 싸서 모양을 곱게 만들어 두꺼운 데는 다 빼어 내고 다시 흰 꿀 무쳐 갖가루로 무쳐라.

130. 모밀산자

모밀가루와 밀가루를 반반하여 밀기 좋게 반죽하여 도마에 홍두개로 얇게 밀어 대소는 소견대로 네모가 방정하게 베되 네 귀 뽕족한 것을 잠깐 베어야 밥이 잘 못나니라. 이것은 기름을 끓이고 젖은 김에 산송 지지듯 하고 홍백 강반과 흑임실 하여 볶으면 푸르고 그저 볶은 것은 김고 찜개 회개 볶고 노랗게 볶아 찜청에 엿 섞어 녹여 소담하고 맛이 절가하니라. 홍강반 물 들이기는 강반이 기름 먹은 것이라 잘 들지 않으니 사분가루를 약간 끼얹어 지초기름을 부어 고루고루 까불고 저어들이라. 사분은 찹쌀가루 곱게 만들어 말린 것이다.

131. 더덕산송

쓴맛 우려 말린 더덕을 쪼개 부풀면 실같이 부풀것이니 모아 놓고 찰가루 내어 풀반죽을 무르게 하여 섞어 모아 당귀다식 대소만큼 하여 가에로 도련을 곱게 하여 지지면 엉기어 마치 가지산송 같되 거기 꿀을 늘여 갖가루 무쳐라. 가루가 많으면 좋지않고 가까스로 영길만큼 하여 바삭 지져야 좋고 지나치게 지져 타면 빛이 사납고 다시 지지면 누지니 불을 맞추어 썰워 잘 지지면 오래 두어도 누지지 않고 모양이 좋아 찬함에 씹지하니라.

132. 좋은 찰벼 튀기는 법

좋은 찰벼 말리어 술에 축여 하루 경숙(하루밤재우다)하여 팔승 튀니 매화 서흙 가리어 강정 홍백 칠십씩 일백 마흔 박다.

마른 찰벼를 물에 급히 건져 체에 물 빼어 즉시 튀니 살찌고 고와 좋다. 소금물은 누질듯도 하고 지초물 들이기도 염려되니 이 법이 좋고 술에 오래 축인 것은 얇고 모양 거칠어 못 쓸것이라 제일 불을 잘못 때면 매화가 잘못 되느니라.

133. 음식명 없음: 인동주 인듯 함

인동¹²⁾을 갈이나 다른 것으로 말고 손으로 걸어가다 질그릇에 달여 술밥을 아무 만일(滿日?)지라도 밥을 지어 그 물에 골라 누룩도 그 물에 살아 술을 빚되 인동을 잘게 꺾어 술 빚는데 한 되 넣어 빚어 드리워 쓰느니라.

134. 도인주

복숭아씨 200개를 삶아 겹질과 부리 어우른 것¹³⁾ 없이 하고 사기그릇에 담아 청주 넣어 없도록 같이 형겅에 짜고 사향청주(?) 서말 한데 넣어 술에 넣어

11) 뒤수러: 가를 요리조리 돌리면서 지지는 동작의 표현이 아닌지?

12) 인동: 그늘에서 말린 겨우살이 덩굴의 줄기, 잎, 인동꽃(금은화: 제주도)

13) 어우른 것: 함께 걸친것의 의미?

삶아 빛이 나거든 하루 두번씩 먹으면 사람의 낮빛이
늡지 않고 몸에 잡병이 없느니라.

135. 국화주방문

구월구일에 누런 국화를 벌에 말리어 가루로 쥘어
정미 한 말 백세하여 쩌 차거든 국화가루 닷냥과 가
루누룩 알맞게 섞어 빛으라.

136. 송엽주방문

송엽 엇말을 뜯어 삶아 그 물은 받히고 또 물 여섯
말을 부어 끓여 그 물이 두 말이 되거든 송엽은 버리고
백미 한 말 백세하여 가루 쥘어 그 물로 죽 쑤어 차거든
그로 누룩 다섯홉을 섞어 넣어 이칠(14일)후 쓰라.

「음식방문」

갓은떡, 갓은 옷기, 면 여러가지, 잡탕, 갓은 지짐,
갓은 찜, 각색느르미, 열구자탕, 전약, 연약과, 다식과,
만두과, 타래과, 연사교, 연사, 매화산자, 깨산자, 색강정,
조란, 울란, 생강편, 대추편, 산사편, 앵두편, 벗편, 살
구편, 딸기편?, 준시단자, 마단자, 생강편, 계강과, 생

강정과, 산사정과, 모과정과, 동화정과, 연근정과, 감자
정과, 유자정과, 산사편

「다식류」

송화다식, 황률다식, 흑임다식, 진임다식, 녹말다식,
잣다식, 당귀다식, 용안다식, 상실다식, 건치다식, 광어
다식, 포육다식, 향설고, 오미자고, 전복만두, 건치만두,
계육만두, 약밥, 수정과, 소찬등숙, 소잡탕, 소채, 소지짐,
소찜

송이를 쌀그릇에 넣으면 상극이니 각별 상심하라.

급히 필서하니 대대 전진하고 유자(有子) 생녀(生女)
선선히 하여 성혼시의 등과하여 외임(外任)할 때, 대빈
(大賓) 접대를 이대로 하고 환갑, 회혼례의 성연(盛宴)
음식도 이만큼만 하라.

갑인(甲寅) 오월 초생 시서(始書)하여 순일(旬日) 필
서(畢書) 삼대(三代) 글씨 차등치(고르지) 아니하고 추
하다.