

「曆雜錄」의 조리가공에 대한 분석적 고찰

김성미 · 이성우*

계명대학교 식생활학과

*한양대학교 식품영양학과

(1993년 2월 25일 접수)

A Study on the Cooking in 'The Ryuk-Jab-Rok'

Sung-Mee Kim and Sung-Woo Lee*

Department of Food and Nutrition, Keimyong University

**Department of Food and Nutrition, Hanyang University*

(Received Feb. 25, 1993)

ABSTRACT

This book is named 'The Ryuk-Jab-Rok' because it was written in the last page of 1820's almanac. This book is written purely in Korean and has not been published yet.

This book comprises twenty eight items, among which there are eight items of vegetable preserving method, ten items of *Jook* preparation methods(a kind of cereal soup), nine items of *Pyun-Myun* methods(a kind of rice cakes and noodles) and *Yak-Bab*(a kind of spiced rice).

In vegetable preserving method, the eggplant, the cucumber and a *songi* mushroom were preserved with the drying method. A radish, a *sorojangii*, and the root of white cabbage were used with the cold temperature preservation. A garlic was dried after salting. The sprouts of *DooRub*, which were coming in the hot room, were used.

In the *Jook* preparations, there were five animal materials which were lamb, chick, crudian, oyster and abalone.

In nine *Pyun-Hyun* methods, *Jab-Gua-Sil* was illegible because the letters were not clear. Among eight items, the stick rice was used in four cases, the regular rice in two cases. The ground pine nuts, honey and the Chinese date were used most often. And the sesame salt and the chestnut were next.

The analysis of the terms in this book revealed that 26 items were used for cooking processes. And it also showed us that there were seven kinds of cutting procedure and eight kinds of heating procedure.

The shapes and size of foods were revealed at only three places in all items. The one-*chi*(*chi* : about three cm) and three-*ja*(*ja* : about thirty cm) which the terms represent the length were revealed twice and once respectively in this book.

In the taste description, 'the good', the most common word, was used in seven times, and which was the most frequently introduced case.

The measuring unit is hard to revive since the measurements were taken by the container, which

were *Jong-Ja*, *Sabal* and *Tang-gii*, then in use.

Fifteen kinds of containers and cookers were used for preparing foods. And all of them are now in use.

I. 서 언

한 민족이 지켜 내려온 음식문화는 그 민족이 지닌 여러 전통문화 가운데에서 가장 고유한 것이라고 하겠다. 우리나라는 긴 역사를 지니고 있고 그에 맞추어 우리의 음식문화도 매우 특징적으로 형성되어 왔다. 그러나 기록으로 남겨진 조리법이 그다지 많이 남아 있지 않고 특히 한글로 쓰여진 조리서는 朝鮮朝의 最古 조리서인 *음식디미방*¹⁾, *酒方文*²⁾, *飮食譜*³⁾, *蘊酒法*⁴⁾, 술만드는 법⁵⁾, *閨閣叢書*⁶⁾, *李氏음식법*⁷⁾, *酒方*⁸⁾ 및 *洪氏음식법*⁹⁾ 등 수편이 보고 되어 있을 뿐이다.

본 「曆雜錄」은 순 한글로 쓰여진 아직까지 발표된 바 없는 고조리서로서 그 조리 방법을 고찰하고 조리학적 분석을 하였기에 보고 하는 것이다.

II. 曆雜錄의 書法

大清 道光9年(1829年)의 冊曆 뒷면에 이것 저것 적어 놓은 것이기에 「曆雜錄」이라고 命名하였다.

표지 및 본문용지가 몹시 낡고 검게 저려 있다. 가로 17.1cm, 세로 30.8cm이다. 책 전체가 13매인데, 앞 6매는 漢字로 吉凶法, 擇日法등을 적어 놓았고, 뒷7매는 한글로 요리·가공법을 적어 놓은 것이다.

III. 내 용

曆雜錄의 내용은 나물 거두어 두는 법 8項, 죽 쑤는 법 10項, 편면법 9項 및 약밥등으로 되어 있다. 본 曆雜錄에는 거의 모든 고조리서^{1)~9)}에 기록되어 있는 술만드는 법이 기록되어 있지 않고 閨閣叢書⁶⁾를 제외한 모든 조리서^{1) 2) 3) 4) 5) 6) 7) 8) 9)}에 기록되어 있지 않는 나물 거두어 두는 법이 소개되어 있다.

1. 나물 거두어 두는 법

(1) 가지 (2) 외 (3) 마늘종 (4) 무우 (5) 소로장이¹⁾ (6) 배추뿌리 (7) 송이 (8) 두릅

2. 죽 쑤는 법

(1) 양죽 (2) 닭죽 (3) 부어죽²⁾ (4) 굴죽 (5) 박죽 (6) 전복죽 (7) 황률죽 (8) 마죽 (9) 연실죽 (10) 갈분죽

3. 밥 보관하는 법

4. 편면법

(1) 석이편 (2) 잡과편 (3) 숙굴이 (4) 두견 장미국화전 (5) 살구 복숭아 떡 (6) 창면법 (7) 쉬면 (8) 갈분쉬면법 (9) 증원법

5. 약밥

IV. 조리·가공학적 분석 및 고찰

1. 조리·가공법

1) 나물거두어 두는 법

(1) 가지

6월에 껍질과 꼭지를 상하지 않게 따 길불 바친 채를 바짝 말려 정한 독 속에 가지와 층층히 적자로 넣고 땅에 묻는다.

(2) 외

외도 칠팔월에 거두어 가지와 같이 한다.

(3) 마늘종

오월에 연한 것은 염탕에 살짝 데쳐 말려 두었다가 쓸 때에 더운 물에 빨아 쓴다.

① 소로장이 = 소로쟁이, 羊蹄菜

② 부어(鮑魚) = 붕어

(4) 무우

서리 온 후 캐어 칼로 쪼개 다듬고 움나는 머리를 째고 두미(頭尾)를 다 지져 움속에 넣으면 봄에 썩나지 않고 뿌리 속이 비는 일이 없다.

閩閩叢書⁶⁾에 소개되고 있는 방법과 같다.

(5) 소토장이¹⁾

구시월에 뿌리를 캐어 움속에 넣어 심었다가 정월에 문을 열면, 은 같은 줄기가 가득 할 것이니 끓는 물에 데쳐 담갔다가 국을 끓이면 신맛이 없고 좋다.

이 방법도 閩閩叢書⁶⁾의 방법과 동일하게 처리되고 있다.

(6) 배추뿌리

서리 온 후 움에 심고 마른 말뚱을 덮어 두고 움나거든 국을 끓이면 향기롭고 좋다.

閩閩叢書⁶⁾에 소개되고 있는 방법과 같으며 여기서 말뚱의 사용은 保溫의 역할을 하는 것으로 생각된다.

(7) 송이²⁾

말려 두었다가 쓰야 할 때에 진황토를 물에 된죽만치 타고 송이를 넣어 밤 잔 후에 내면 제철 것과 같다. 또 한법은 소금에 짜게 절였다가 봄에 내어 뜨물에 퇴렴하여 쓰고 또 초겨울에 싱거운 김치에 넣어 먹으면 좋다.

여기서 된죽같은 진황토에 건조된 송이를 넣는 것은 수분을 자연스럽게 송이에 흡수시키는 방법으로 생각된다.

(8) 돌음³⁾

시월 마지막에 움나 가지를 석자 길이씩 꺾어다가 독에 흙을 담고 말속으로 구멍을 내고 돌음가지를 심고 더운물⁴⁾을 자주 주고 더운 방에 두면 움이나서 나물을 하면 좋다.

위와같이 8가지 나물의 저장법을 설명하고 있다. 가지, 외 및 송이는 건조법을 이용하고, 무우, 소로쟁이 및 배추뿌리는 저온저장법을, 마늘종은 염탕

후 건조법, 두릅은 더운방에서 난 싹을 나물로 이용하고 있다. 비슷한 연대의 閩閩叢書⁶⁾의 諸菜收藏法에 수록된 13종류의 채소중 7가지가 본 曆雜錄에 기록되어 있으며 마늘종은 曆雜錄에만 소개되고 있다. 또한 마늘종의 가공·저장방법, 즉 溫湯후 건조하는 방법은 閩閩叢書⁶⁾의 나무새 갈무리법에는 소개되어 있지 않은 방법이다.

2) 죽 쑈는 법

(1) 양죽

재료: 깃머리, 쌀, 소금 혹은 간장

깃머리⁵⁾로 폭 삶아 손으로 실같이 가늘게 채고 그 물에 쌀을 한 되 넣어 죽 쑤어 함담을 맞추어 먹는다.

(2) 닭죽

재료: 진(陳)암닭, 쌀, 계란, 소금이나 간장

진암닭⁶⁾을 폭 삶아 살을 다 뜯고 국물을 체에 바쳐 뜨는 기름을 버리고 쌀을 넣어 함담(鹹淡)을 맞추어 끓이다가 계란 두어개를 풀어 두어 한 소끔 끓여낸다.

(3) 부어죽

재료: 부어, 쌀, 후추, 생강

큰 부어를 내장이고 비늘 채 폭 삶아 달여 얼음이⁷⁾에 걸러 곱질과 뼈만 발리고 그 물에 쌀을 넣어 죽 끓이되 후추·생강등을 넣어 먹는다.

(4) 굴죽

재료: 굴, 쌀, 계란, 양념

석굴⁸⁾은 가려쓰고 ○○의 ○○○ ○○○○○ 같이하고 쌀과 죄다 넣어 죽을 쑤 때 계란 두어개를 타 한소끔 끓여 함담을 맞추고 양념을 더하여 먹는다.

글자가 흐려 읽기 어려운 부분이 있으나 돌에서 따낸 작은 굴을 써서 쌀을 넣고 죽을 쑤다가 계란 두어개를 넣어 간 맞추는 것으로 보인다.

(5) 박죽

³⁾ 돌음 = 두릅

⁴⁾ 따뜻한 물(규합총서⁶⁾에 따뜻한 물로 되어 있음).

⁵⁾ 소의 양에 붙어 있는 좁고 두꺼운 고기

⁶⁾ 늙은 암닭

⁷⁾ 얼음이 = 어레미, 즉 구멍이 굵은 체

⁸⁾ 돌에서 하나씩 따낸 것으로 굴송이가 잡고 맛이 좋다.

재료: 연한 박, 제육 또는 닭이나 굴

연한 박을 껍질과 속을 깎고 발린 살을 얇게 저며 쌀 넣고 제육이나 닭, 굴을 넣고 쑨다.

(6) 전복죽

재료: 전복, 홍합, 쇠고기, 소금이나 장

전복·홍합·쇠고기를 다 가늘게 다져 잘라 한데 넣어 죽 쑀어 소금이나 장으로 함담을 맞게하여 먹는다.

(7) 황률죽

재료: 황률 또는 생률

황률을 세말하여 죽 쑀어 몰타 먹는다. 황률이 없으면 생률을 얇게 깎아 된별이나 불위에 말려 세말하여 죽쑨다.

(8) 마죽

재료: 마

황률죽과 같이 한다.

(9) 연실죽

재료: 연실줄기, 녹말 또는 갈분

연줄기를 꺾은 것을 잘라 맑게 씻고 절구에 배우 쪄어 배수건에 짜 즙을 낸다. 녹말이나 갈분이나 섞어 죽을 만든다.

(10) 갈분죽

연실죽과 같이 한다.

이상에서와 같이 10가지 죽이 소개되고 있다. 본 曆雜錄에는 다른 요리방법에 비해 여러 재료의 죽이 소개되고 있다. 山林經濟¹⁰⁾에서는 밥죽·방풍죽·마죽·우유죽·닭죽등의 5가지 종류, 閩閩叢書¹¹⁾에서는 우유죽·연근죽·개암죽·율부죽·의이죽·호도죽 등이 소개되어 있는 데 비하여 그 수가 많고, 또한 양죽·닭죽·부어죽·굴죽 및 진복죽등의 동물성 재료의 이용이 두드러지게 소개되고 있다. 물론 이 당시까지 만들어 사용되어 온 것들이겠으나 이를 자상히 기록하고 있다는 것이 이책의 장점이라 하겠다.

3) 밥 보관하는 법

생비름은 밥위에 덮어 두면 밥이 지나도 쉬지 아니 한다.

山林經濟¹⁰⁾의 내용과 동일하다.

4) 편면법

(1) 석이편

재료: 석이, 찹쌀가루, 밤, 대추, 꿀, 기름, 백자말

석이편은 석이근을 일어난 쪽으로 끓는물에 불려 어 돌에 문질러 실하기를 깨끗이 하여 날날히 펴고 꿀을 무쳐서 찹쌀가루에 무친 다음, 얇게 펴서 잘게 썬 밤과 대추를 꿀에 반죽하여 소를 넣고 두쪽을 합쳐 떡모양을 만든 후 기름 발라 체에 쪼서 다시 꿀 바른 뒤 백자말에 무친다.

이 석이편은 1670년의 「음식디미방」으로 부터 1943년 사이에 나온 한글조리서 가운데 여섯 차례나 나타나고 있으나, 모두 멧쌀로 만들고 있다¹²⁾고 하나 「李氏음식법」⁷⁾과 본 「曆雜錄」에서는 찹쌀가루가 쓰이고 있다. 그러나 「李氏음식법」과 본 「曆雜錄」에서는 그 만드는 법과 사용되는 재료는 달리하고 있다.

죽 여기서는 석이를 가루내지 않고 그대로 사용하고 있으며 잘게 썬 밤과 대추를 꿀에 반죽하여 소를 넣는 것이 특이하다.

(2) 잡과편

재료: 찹쌀, 대추, 숙률, 건시

좋은 찹쌀 한말을 불에 담가 밤재운다. 썬 대추, 기피한 숙률, 건시를 썰고 다져, 불은 찹쌀과 한데 섞어 익게 쪄다. 이를 부수어 쳐 한치씩 배어 깨소금 부쳐 먹는다.

이 잡과편은 조선조의 最古 조리서인 「음식디미방」에서 부터 기록되고 있으며 비슷한 시기의 閩閩叢書¹¹⁾에도 이 떡이 소개되고 있으나 그 만드는 법은 모두가 다르다. 본 「曆雜錄」에서는 찹쌀과 모든 재료를 함께 섞어 익게 쪄 후, 쳐서, 배어 깨소금 묻혀 쓰며 閩閩叢書¹¹⁾에서는 찹쌀가루로 구멍떡 삶아 쳐, 심과 채친 것과 잣가루를 무쳐 쓰고 있다.

특히 여기서는 깨소금을 고물로 쓰고 있으며 閩閩叢書¹¹⁾에서는 깨피·후추를 섞은 소를 쓰고 있음이 특이하다고 하겠다.

(3) 잡과실

글짜를 거의 알아 볼 수 없도록 흐려져 있다.

(4) 쑥굴이

재료 : 찹쌀가루, 쑥, 밤, 꿀, 백자가루나 숙లు가루 또는 깨소금

찹쌀가루 세되를 장만한다. 쑥을 깨끗이 씻어 씻은 찹쌀가루 두되에 버무려 함께 매우 찼은 후 작편한다. 이를 몹씨 끓는 물에 삶아 내어 한되 남은 가루로 덜듯 덜어 첨떡 만들어 밤소에 꿀을 넣고 또 끓는 물에 삶아 순꿀을 바르고 백자가루나 깨소금이나 숙లు가루 등을 부친다.

쑥굴이는 지금까지의 보고¹¹⁾에서는 1934년 「간편조선 요리제법」¹²⁾에서 처음으로 기록되고 있다고 하나 1829년의 본 「曆雜錄」에서 소개되고 있어 지금까지의 기록가운데에서는 가장 最初의 것이라 여겨진다.

일반적인 쑥굴이 단자와는 달리 한번 삶아내어 만든 쑥굴이에 다시 남은 가루를 무쳐 소를 넣는 매우 특이한 방법이며, 잡과편과 마찬가지로 떡고물로 깨소금을 사용하고 있다.

(5) 두견 장미 국화전

- ① 두견화전 재료 : 두견화, 찹쌀가루, 밤, 꿀
- ② 장미꽃전 재료 : 장미, 찹쌀가루, 꿀, 밤
- ③ 국화전 재료 : 국화, 찹쌀가루, 밤, 꿀

모두 찹쌀로 꿀밤소 넣어 기름에 둘러 지진다.

화전이면서 주악처럼 소를 넣어 지전것이 특이하다.

(6) 살구·복숭아떡

① 살구떡 재료 : 살구, 멍쌀가루, 기피팥 또는 녹두, 대추 또는 밤

② 복숭아떡 재료 : 복숭아, 멍쌀가루, 기피팥 또는 녹두, 대추 또는 밤

살구나 복숭아를 잘 익은 것을 가려서 바르고 시루에 담아 익게 쪄 체에 거른다. 이를 멍쌀가루 무쳐 말려 유지 주머니에 넣어 두었다가 거울에 다시 가루내어 기피한 팥이나 녹두를 두어 쪄 먹으면 살구와 복숭아 기운이 입에 가득하고 대추나 밤을 두어 먹으면 좋다.

시루 쪄는 법 : 백미에 녹두나 팥에 소금을 넣지 말고 안쳐 짜다가 감이 오를 때 소금을 알맞게 한사발 시루안에 고루 뿌려지면 맛도 좋고 찹쌀기운 있

고 잘 익는다.

(7) 창면법

재료 : 녹말, 오미자국 또는 들깨죽

녹말은 냉수에 묽은 풀같이 타 반종자쫄을 솥양푼에 담아 끓는 물에 두르면 얇은 종이 처럼 서린다. 이를 냉수에 살짝 드렸다가 건져 내어 드는 칼로 가늘게 쳐 들깨죽이나 오미자국에 꿀 타 쓴다.

(8) 쉬면법

재료 : 녹말

녹말을 냉수에 타 바가지를 송곳으로 구멍을 뚫어 끓는 물 위에 들고 녹말 탄 것을 그 박안으로 드리우면 끓는 물위로 흘러내려 익거든 즉시 냉수에 담되 가늘게 하려면 바가지를 높이 든다.

(9) 증편법

재료 : 멍쌀·술·팥·꿀·대추·숙료·백자

만드는 법 : 백미 닳되를 불리어 가루내어 끓는 물에 반죽한다.

좋은 술 한 탕기를 부어 반죽하여 더운 방에 덮어 둔다.

밤이 된 후에 약간 끓어오르는 듯하면 증편틀에 정한 보자기를 펴고 숟가락으로 부푼 쌀즙을 고루편다.

그위에 팥소(기피하여 쪄 팥에 꿀을 넣은 것)를 놓는다.

그위에 다시 쌀즙을 놓고 대추·숙료·백자등을 잘게 썰어 팥소 위에 가로·세로 놓는다

큰 시루에 증편틀을 대어섯층 층층이 놓아 덮고 찐다.

5) 약밥

재료 : 찹쌀 한말·대추 두되·생료 두되·건시 한되·꿀 한되·기름 팔구홉·딸인 지령 한 종자
만드는 법 : 찹쌀 건져 시루에 찐다.

밤이 더울 때 고명을 넣는다.

대추 씨 삶아 거른 물을 고루 섞어 조그만 덩이도 없게 하여 다시 익게 찐다.

약밥은 「曆雜錄」에 소개된 조리법 중에서 사용된 재료의 분량이 가장 명확히 기록되어 있다.

閨閣叢書¹³⁾에서는 대추씨 삶은 물이 좋지만 너무

표 1. 조리 과정의 용어와 그 사용 빈도

번호	용어	사용 빈도
1	넣다	12
2	말리다	6
3	섞다	5
4	무치다, 바르다	3
5	걸르다, 세말하다, 불우다, 빨아쓰다, 담구다, 쏟아내다, 작말하다, 치다	2
6	짜다, 뜯다, 찢다, 반죽하다, 우려내다, 작편하다, 담다, 씨바르다, 짓다, 건지다, 퇴렴하다, 부수다, 쓸다(회계)	1

질기 쉽고 건시는 뚝어 좋지 않다고 설명하고 있다. 曆雜錄과 비슷한 연대의 것이나 서로 참고되고 있지 않음을 볼 수 있다.

2. 조리기법에 사용된 어휘의 분석

조리기법을 조리과정, 썬는 과정 및 익히는 과정으로 분류하여 사용된 어휘를 분석하였다.

1) 조리과정

조리과정에 사용된 용어는 표1에 나타난 바와 같이 모두 26개였으며 기록된 조리의 수가 적기 때문에 매우 간단하다.

2) 썬는 과정

칼질법에 대한 설명은 표2에서와 같이 7가지로 사용되고 있다. 다른 조리서⁷⁾의 칼질법과 비교해 볼 때 조리의 수에 비해 칼질법이 다양하게 소개되고 있다.

표 2. 썬는 과정의 용어와 사용 빈도

연번	용어	빈도
1	썰다	4
2	깎다, 다지다, 자르다	2
3	저미다, 가늘게 치다, 다듬다	1

3) 익히는 과정

익히는 법에는 8가지가 소개되고 있으며 '찌다'가 가장 많았고, 다음이 '끓이다' '쭈다'의 순이었다.

표 3. 익히는 과정의 용어와 사용빈도

연번	용어	사용 빈도
1	찌다	8
2	끓이다	6
3	쭈다	5
4	익다, 삶다	4
5	데치다	3
6	시지다	2
7	달이다	1

3. 음식의 모양, 크기 및 맛의 표현

본 「曆雜錄」은 조리의 수가 적고 또 나물 기두는 법이 다른 조리법에 비해 많음으로 하여 음식의 모양과 크기에 대한 묘사는 적다. '한치'씩이란 표현이 두번, '석자 길이'씩이란 표현이 한번 쓰이고 있으며 '잘게' '얇게' 및 '종이 같이 서리다'의 표현이 있을 뿐이다.

맛의 표현 역시 가장 평범한 '좋다'는 어휘만이 일곱차례 쓰이고 있으며 '제철것 같다' '겨울에 먹어도 새 것 같다' 및 '향기롭다'의 표현이 한 차례씩 묘사되고 있다.

4. 계량단위 및 조리용구

계량단위는 다른 조리서⁷⁾에서처럼 부엌에서 쉽게 이용할 수 있는 종자, 사발, 탕꺼 등의 이용이 많고 그의 들이단위인 되, 말, 홉동이 이용되고 있다.

조리용구는 모두 15가지로 독, 칼, 증편틀 및 보자기가 2회, 절구·체·바가지·항아리·시루·늦양

푼·얼업이·순가락·배수건·유지주머니 및 송곳이 1회로 사용되고 있다.

V. 결 언

「曆雜錄」의 내용은 나물 거두어 두는법 8項, 죽 쑤는법 10項, 편면법 9項 및 약법등으로 되어 있는 매우 간단한 조리서이다.

나물의 저장법에서 가지·외 및 송이는 건조법을 이용하고, 무우·소로쟁이 및 배추뿌리는 저온저장법을, 마늘종은 염탕후 건조법, 두릅은 더운 방에서 난 싹을 나물로 이용하고 있다.

죽 쑤는법에서는 10가지의 죽이 소개되고 있으며 양죽·닭죽·부어죽·굴죽 및 전복죽등으로 동물성 재료의 사용이 많았고 만드는 법이 매우 자세한 기록 되어져 있다.

편면법은 9가지가 소개되고 있으나 잡과실은 글자가 흐려져 해독하기 어려워 8가지만을 소개한다. 사용되고 있는 주재료로써 찹쌀이 4회, 멥쌀이 2회, 녹말 2회로 찹쌀의 이용이 가장 많았다. 또한 부재료로 많이 이용된 것은 백자말·꿀·대추였으며, 그 다음이 깨소금·숙물 및 밥이었다.

만드는 방법에서의 특징은 석이편에서 가루를 내지 않고 그대로 사용하고 있는 점, 잡과편에서 깨소금을 고물로 쓰고 있는 점, 및 죽굴이에서 일반적인 방법과는 달리 한번 삶아 내어 만든 죽굴이에 다시 남은 가루를 부쳐 소를 넣는 점등이다. 또한 죽굴이는 지금까지의 기록가운데에서 가장 최초의 것이라 여겨진다.

조리기법을 조리과정, 썰는과정, 익히는 과정으로 나누어 사용된 어휘를 분석하였다. 조리과정에 사용된 어휘는 26가지, 썰는 과정에 7가지, 익히는 과정에 8가지가 나타나고 있으며 기록된 조리의 수가 적기 때문에 사용되는 어휘가 매우 간단하다.

음식의 모양과 크기에 대한 묘사는 매우 적어 '한치'라는 묘사가 두번, '석자 길이씩'이란 표현이 한번 쓰이고 있을 뿐이며 맛의 표현도 가장 평범한 어휘인 '좋나'가 가장 많아 일곱차례 쓰이고 있다.

계량단위는 되, 말, 홑의 순서로 많이 쓰이고 있고 또한 부엌에서 쉽게 쓸 수 있는 종자, 사발 및 탕기

등이 이용되고 있어 전통조리의 재현성에 어려움을 준다고 하겠다.

조리용구는 모두 15가지로 현재 모두 이용되고 있는 것들이다.

VI. 참고문헌

1. 張氏夫人：음식디미방, 1670년 頃
2. 河生員：酒方文, 1600년대 말엽
3. 撰者未詳：飲食譜, 1600년대 말엽
4. 撰者未詳：蘊酒法, 1700년대 말엽
5. 撰者未詳：술 만드는 법, 1700년대
6. 憑虛閣李氏, 鄭良婉譯：閨閣叢書, 寶晉齋, 1986
7. 撰者未詳：李氏 음식법, 1800년대 말엽
8. 撰者未詳：酒方, 1900년대 중엽
9. 撰者未詳：洪氏 酒方文, 1800년대 중엽
10. 洪萬選：山林經濟, 1715년
11. 孟惠烈, 李孝枝：떡類의 文獻의 考察, 한국식문화학회지 3:2, 1988
12. 이석만：간편조선요리제법, 삼문사서점, 1934