

## 우리나라 1900년대 문헌에 나타난 주식류 변화에 관한 고찰

백선희<sup>1</sup> · 안 빈<sup>2\*</sup> · 이강자<sup>1</sup>

<sup>1</sup>인천대학교 생활과학부, <sup>2</sup>여주대학 생활과학계열 푸드코디네이션전공

### A Review of Main-Meals in 1900's Korean Cook Books

Sun-Hee Baek<sup>1</sup>, Bin Ahn<sup>2\*</sup> and Kang-Ja Lee<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Division of Human Ecology, University of Incheon, Incheon 402-749, Korea  
<sup>2</sup>Major of Food Coordination, Yeojoo Institute of Technology, Yeojoo 469-705, Korea

#### Abstract

This study reviewed the main-meals in 1900's Korean cook books. Boiled rice, gruel and thin gruel were mainly made of rice. As the additional ingredients, miscellaneous cereals, vegetables, potatoes, seafoods, meats and eggs were used to substitute for rice and to improve of preference. We observed some sort of main-meals were diminished and/or disappeared, changed its side ingredients to obtain foods easily, and also its cooking style has been gradually getting to simplify.

**Key words :** Main-meal, boiled rice, gruel, thin gruel, noodle.

#### 서 론

한 민족의 식생활은 민족 형성 시부터 그들이 살고 있는 기후, 풍토 환경에 맞추어 고유한 양식을 형성하게 된다.

우리나라의 식생활을 개괄해 보면 선사시대부터 시작된 농경이 삼국시대에 본격화되었으며 통일 신라 시대에는 각종 장류의 발달과 함께 이들 농경산물을 위주로 한 음식이 가장 보편적으로 이용되어 일상의 식생활에서 주식과 부식으로 자리를 굳혀왔다(Ahn MS 1992). 조선시대에 들어서는 상차림, 각종 식품의 가공 및 조리방법이 발달하는 안정기를 거쳐, 1876년의 개항은 서양의 식품, 요리법, 식생활 관습 등이 도입되면서 우리고유의 식문화에 많은 영향이 미치는 계기가 되었다. 그 후 1910년 한일합방부터 1945년 해방까지는 일본의 수탈과 전쟁물자 공출로 인해 온 나라가 극심한 식량난에 빠져든 기간이었으며, 또다시 6.25 동란을 겪으면서 식량 사정이 더욱 악화되고, 전쟁 직후 들어온 원조 물자는 한국인의 식사습관을 바꾸는데 결정적인 역할을 하였고 평가하고 있다. 그 후 1980년대 이후에는 경제발전과 사회적 가치 개념의 변화로 급변하는 국제화현상 속에서 전통 생활의 음식문화가 새롭게 부각되기 시작하였다 (Lee et al 1988, 염과 장 1992).

이렇게 시대상황에 따라 다양하게 변화·발전된 우리나라의 음식문화가 어떻게 형성되고 변화되었는지 알아보기 위해 서구문명의 도입과 근대화의 물결이 일기 시작한 1900년대 우리 음식의 변화를 관찰하는 것은 매우 중요하다고 사료된다.

우리나라의 식생활 연구로 조리서에 나타난 음식의 특징, 조리법, 식습관 및 보건영양상태를 부분적으로 다루어 온 연구는 있었으나(Yoon et al 1987, Lee et al 1988, Kim TH 1995, Shin & Cho 1996), 우리나라 식생활의 패턴에 큰 변화를 가져온 1900년대 주식류 변화에 관하여 연구되어진 것은 없었다.

그러므로 본 연구에서는 1900년 이후부터 1990년대까지 최근 약 한 세기에 걸친 조리서를 선정하여 각 시기에 따른 주식류의 변화를 조사하여 그 형태와 그 변천과정을 검토하고 종류별 사용 추이를 고찰함으로써 우리의 주식류 문화를 되돌아보고 관련 기초자료를 제공하고자 한다.

#### 연구방법

우리나라에서 1900년 이후에 발간된 조리서중 각 10년 단위로 조리서를 선정하였다. 문헌은 전체적인 음식의 종류가 모두 수록된 조리서를 기준으로 하여 조리서로서의 지명도, 논문인용빈도, 발행기간 및 발행부수 등을 고려하여 각 시기별 음식변화를 살펴보기에 적합하다고 사료되는 조리서를 다음과 같이 선정하여 고찰하였다.

\* Corresponding author : Bin Ahn, Tel: +82-31-880-5290, E-mail: mariahn@joins.com

1913년부터 수차례의 개정을 거쳐 1917년에 완성되어 한국요리의 모체로 인정받고 있는 방신영(方信榮)의 『조선요리제법』, 1924년에 권위있는 한문조리서인 『林園十六誌(임원십육지)』 정조지(鼎組志)를 한글로 번역하고 신식요리를 곁들인 방대한 내용의 『조선무쌍신식요리제법』, 1934년에 방신영의 조카인 이석만(李奭萬)이 쉽게 구할 수 있는 재료로 간편하게 요리하는 법을 기술한 『간편조선요리제법』, 1940년에 낸 일본어판을 1948년 한글로 번역하여 간행한 『우리음식』(孫貞圭 저), 저자미상으로 우리 음식의 주요한 내용을 간략하게 적은 1940년대 말의 『가정요리』, 궁중음식과 우리 음식을 체계화하여 대학교재로 널리 활용된 『조선요리대략』(황혜성 1950), 『한국의 전통음식』(황혜성 등 1991) 및 1976년에 간행된 『한국요리백과사전』(황혜성 저) 그리고 우리나라 민가음식을 정리한 『한국의 맛』(姜仁姬 1987) 등 1900년대의 주요 조리서를 대상 문헌으로 하였다. 1940년대는 일제의 수탈로 식량난이 악화된 상황에서 해방을 맞아 변화가 많았던 시기로, 서로 다른 종류의 음식들이 수록되어 있는 2권의 문헌을 선택하여 상호보완작용이 이루어지도록 하였다. 또한 각 문헌에 소개된 밥류, 죽류, 미음류, 국수류, 만두류 및 탕병류를 조사하고 시대별 변화과정 및 추이를 검토하였으며, 함께 1900년대 이전 문헌속의 주식류와도 비교하였다.

## 본론 및 고찰

### 1. 밥 류

1900년대의 문헌에 소개된 밥의 형태는 Table 1에서와 같이 흰밥을 포함하여 총 27종이 소개되어 있었으며, 이중 쌀이나 찰쌀을 기본으로 여기에 여러 가지 곡류를 섞어 지은 잡곡혼합밥이 주류를 이루어 16종이, 쌀에 무나 밤, 감자, 굴 등 각종 채소류, 서류 및 어패류를 섞어 지은 다양한 밥 11종이 소개되었다. 비빔밥이 8회, 보리밥과 약밥이 7회씩 등장하고 있으며, 이중 비빔밥은 1800년대 말엽의 『시의전서(是議全書)』에 소개되기 시작한 것으로 알려져 있는데 쌀 혹은 잡곡을 섞어 완성한 밥에 고기나 채소류를 얹어 먹는 밥의 형태로서, 밥을 짓는 단계에서부터 채소 및 다른 재료를 섞어 짓는 밥 종류와는 다른 형태인데 1940년대 말의 『가정요리』를 제외한 모든 문헌에 가장 많이 수록되어 있는 것으로 보아 1900년대 전시기를 통하여 활발하게 밥상에 오르고 있었음을 알 수 있었다. 약밥(藥飯)은 『아언각비(雅言覺非)』의 풀이대로 밥에 꿀을 넣어 지은 밥으로 신라이후의 오랜 전통을 가진 명절식이며, 보리밥은 춘궁기의 대체음식 내지 연명식(延命食)의 역할을 담당했었으나 지금은 향수를 자아내는 건강식의 개념으로 변환되고 있다.

Yoon et al(1987)은 한국음식 종목 총람보고를 통해 조선시대 이후 현재까지의 밥류를 고찰하여 곡물밥으로는 흰밥을 비롯한 25종을 보고 하였고, 곡물에 채소류를 섞어 지은 밥으로 나물밥을 비롯한 9종을, 견과류를 섞은 밥을 6종, 수조육 및 어개류를 섞은 밥을 8종, 기타 여러 재료를 섞은 혼합밥이 13종으로 총 55종을 소개하였다. Ahn(Ahn MS 1992)은 조선시대 이래의 밥류로 그 종류와 조리법을 합하여 94종을, 반면에 이성우(1991)는 33종류로 구분하여 이를 Table 5에 나타내었다.

쌀로만 지은 밥을 지칭하는 흰밥은 6회 수록되어 있었으며 이는 1600년대의 『음식디미방』, 『주방문(酒方文)』, 1700년대의 『산림경제(山林經濟)』, 『증보산림경제(增補山林經濟)』 등에서도 새삼스레 언급하지 않고 있다(이성우 1985)고 하였는데, 이는 백반이 기본적인 밥의 형태로 누구나 다 할 수 있다고 여겨졌기 때문이다. 팥밥, 조밥 및 오피밥이 각각 5회씩, 콩밥은 4회 수록되었는데, 『한국요리문화사』에서는 잡곡을 뉴(紐)라 하며 『증보산림경제』에서 조, 기장, 멧쌀, 콩, 팥 등을 섞어서 지은 밥을 가리켜서 뉴만방(紐飯方)이라고 소개하고 있다. 현미밥은 1991년 『한국의 전통음식』에 처음 등장하는 것으로 보아 성인병 등으로부터 건강을 지키려는 인식이 확산되며 그 영향으로 본격화되어 등장하게 된 밥으로 여겨진다. 곡류 이외의 부재료를 넣은 밥으로는 감자밥과 밤밥이 4회 등장하고 있으며 김치밥, 굴밥이 각각 3회, 무밥과 콩나물밥이 각각 2회씩 소개되었으며 송이버, 연어밥, 계란달걀이 1회씩 소개된 것으로 보아 채소류, 서류, 어패류 및 난류 등의 다양한 재료들이 쌀의 대체원료 및 기호성 향상의 목적으로 밥짓기에 응용되어 왔음을 알 수 있었다.

### 2. 죽 류

1900년대의 문헌에 나타난 죽은 총 35종류가 수록되었으며 Table 2와 같다. 흰죽은 죽의 기본 형태로 쌀로만 끓인 가장 보편적인 죽으로 본 연구에서 고찰한 1900년대 모든 문헌에 수록되어 있었다. 잣죽, 콩죽, 팥죽, 장국죽 및 아욱죽도 역시 1900년도 모든 문헌에 등장하는 것으로 보아 꾸준히 상용되어 온 죽 종류임을 알 수 있었다. 이외에 녹두죽은 8회, 흑임자죽은 6회, 깨죽이 5회 수록되어 있으며 이중에서 깨죽은 1950년 이후에는 나타나지 않고 있다. 녹두죽은 녹두를 삶아 건져서 가라앉힌 앙금을 쌀과 함께 끓인 죽과 녹두를 갈아서 가라앉은 앙금의 윗물에 쌀을 넣어 끓인 죽(묵물죽)이 있는데 주로 전자의 방법으로 끓인 죽이 1976년 『한국요리백과사전』을 제외한 전 문헌에 기록되어 지금까지 전해져 오고 있다.

죽의 기본 재료는 곡물이지만 여기에 다른 여러 가지 식품

Table 1. Kinds of boiled rice in 1900's Korean cook books

음식명	조리서명	1917 조선요리 제법	1924 조선무쌍신 식요리제법	1934 간편조선요 리제법	1948 우리 음식	1940 년대말 가정요리	1950 조선요리 대략	1976 한국요리 백과사전	1987 한국의 맛	1991 한국의 전통음식
흰 밥			○		○		○	○	○	○
별 밥		○	○	○						
보리밥		○	○	○	○		○		○	○
비빔밥		○	○(2회)	○	○		○	○	○	○
약 밥		○(별밥)	○(약식)	○(별밥)	○		○	○	○	
잡곡밥		○		○						
제 밥		○		○						
중등밥 (홍반)		○		○					○	
팥 밥			○		○		○	○		○
조 밥			○		○		○		○	○
콩 밥			○				○		○	○
오곡밥					○		○	○	○	○
현미밥										○
햇콩볶기밥						○				
차수수밥							○			
찰 밥							○		○	
송이밥			○							
감자밥			○		○		○			○
밤 밥			○				○		○	○
고구마밥							○			
무 밥					○		○			
김치밥					○		○			○
콩나물밥					○					○
장국밥					○					○
굴 밥			○		○		○			
연어밥					○					
계란덮밥						○				

1) 흰밥 : 백반이라고 하며 쌀로만 지은 밥, 2) 별밥 : 찰쌀이나 멥쌀에 조, 콩, 수수, 팥, 대추, 밤 등 잡곡과 향약재료를 섞어서 지은 밥, 3) 보리밥 : 쌀과 보리를 섞어 지은 밥으로 또는 보리로만 지은 밥, 4) 비빔밥 : 골동반이라고도 하며 밥에 쇠고기 볶음, 육회, 튀각, 여러 가지 나물을 섞어 비벼 먹는 밥, 5) 약밥 : 찼 찰쌀에 꿀, 설탕, 대추, 밤, 계피, 잣 등을 넣고 진간장으로 간을 하여 찼 밥, 6) 잡곡밥 : 잡곡을 섞어 지은 밥을 통틀어 일컫은 말, 7) 제밥 : 좋은 찰쌀을 씻어서 반일동안 물에 불려 시루에 찼는 밥, 8) 중등밥 : 팥을 삶은 물에 쌀을 넣고 지은 밥 또는 잔밥에 물을 조금 치고 다시 찼 밥, 9) 팥밥 : 붉은 팥을 삶아서 쌀과 섞어 지은 밥, 10) 조밥 : 좁쌀로 지은 밥, 11) 콩밥 : 콩과 쌀을 섞어 지은 밥, 12) 오곡밥 : 쌀, 팥, 콩, 수수, 조 등 오곡으로 지은 밥, 13) 차수수밥 : 차수수와 멥쌀을 섞어 지은 밥, 14) 찰밥 : 찰쌀에 붉은 팥, 콩, 밤, 대추 등을 섞어 지은 밥, 15) 감자밥 : 감자를 썰어서 쌀과 섞어 지은 밥, 16) 밤밥 : 쌀과 속껍질까지 벗긴 밤을 섞어 지은 밥, 17) 무우밥 : 쌀과 무채를 섞어 지은 밥, 18) 김치밥 : 쌀에 김치 볶은 것과 콩나물 볶은 것은 없어 지은 밥, 19) 콩나물밥 : 쌀에 콩나물을 얹어 지은 밥, 20) 장국밥 : 쇠고기 장국에 밥을 말고 고기볶음, 고기산적들을 얹어 먹는 밥, 21) 굴밥 : 닭국물이나 다시마 국물에 쌀을 넣고 생굴을 얹어 지은 밥, 22) 연어밥 : 살짝 데쳐서 부순 연어를 쌀 위에 얹어 지은 밥.

을 섞어서 쑨 죽이 『임원십육지』, 『증보산림경제』, 『요록』, 『군학회동』, 『규합총서』, 『농정회요』 등 조선시대 요리서에 수록되어 있으며 이들은 대용주식, 별미물, 보양식, 치료식, 환자식, 민속식, 구황식, 음료 등 여러 가지 구실을 하고 또 그 구실을 몇가지 겸하기도 하는 것으로 보인다(이성우 1985). 우거지죽 및 홍합죽은 4회씩 등장되었으며 행

인죽, 전복죽, 호도죽, 울자죽 및 호박범벅은 각각 3회씩 소개되었다. 이중에서 전복죽과 호도죽은 조선시대 문헌에 의하면 전복죽은 1767년 『증보산림경제』에, 호도죽은 1827년 『임원십육지』에서만 각각 1회씩 소개되었고(Shin & Cho 1996), 1976년 『한국요리백과사전』 이후부터 비로소 등장되고 있다. 타락죽, 행인죽, 재강죽, 콩나물죽 및 닭죽도 2회

Table 2. Kinds of gruel in 1900's Korean cook books

음식명	조리서명	1917	1924	1934	1948	1940	1950	1976	1987	1991
		조선요리 제법	조선무쌍신 식요리제법	간편조선요 리제법	우리 음식	년대말 가정요리	조선요리 대략	한국요리 백과사전	한국의 맛	한국의 전통음식
흰 죽		○	○	○	○	○	○	○	○응근, 원미, 무리죽	○
깨 죽		○	○	○	○	○				
녹두죽		○	○	○	○	○	○		○	○
녹두죽	○(물묵죽)			○(물묵죽)						
잣 죽		○	○	○	○	○	○	○	○	○
콩 죽		○	○	○	○	○	○	○	○	○
팥 죽		○	○	○(물묵죽)	○	○	○	○	○	○
행인죽		○		○(물묵죽)					○	
타락죽		○		○						
삼미죽			○							
청모죽(쌀보리)			○			○				
조 죽							○			
흑임자죽			○			○	○	○	○	○
보리죽			○							
채강죽(술)			○				○			
장국죽	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
우거지죽		○				○			○	○
콩나물죽				○	○		○			
아욱죽	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
애호박죽									○	
닭 죽			○							○
굴 죽			○							
홍합죽						○		○	○	○
전복죽								○	○	○
호도죽								○	○	○
대추죽										○
율자죽		○					○(밤죽)		○(밤죽)	
부추죽					○					
호콩죽					○					
김치죽							○			
시금치죽							○			
죽순죽								○		
호박범벅					○	○			○	

1) 죽 : 곡물에 물을 많이 넣고 오래 끓여 완전 호화시킨 것, 2) 원미 : 쌀을 곱게 갈아서 쑨 죽, 3) 응근죽 : 흰쌀을 그대로 볶다가 물을 붓고 끓여 쑨 죽, 4) 깨죽 : 흑임자와 쌀을 각각 갈아서 가라앉힌 앙금을 섞어 끓인 죽, 5) 녹두죽 : 녹두를 삶아 걸러서 가라앉힌 앙금과 쌀로 끓인 죽, 6) 묵물죽 : 가라앉힌 앙금의 옷물에 쌀을 넣고 끓인 죽, 7) 잣죽 : 쌀과 잣을 곱게 갈아서 섞어 끓인 죽(해송자죽), 8) 콩죽 : 흰콩을 삶아 갈아서 가라앉힌 앙금과 쌀로 끓인 죽, 9) 팥죽 : 팥을 삶아 체에 걸러 가라앉힌 앙금과 쌀을 섞어 끓인 죽(赤豆粥), 10) 두죽 : 동짓날 먹는 팥죽, 11) 행인죽 : 행인(살구씨의 알맹이)을 곱게 갈아 걸러낸 것과 쌀앙금을 섞어 끓인 죽, 12) 우유죽 : 쌀을 갈아서 죽을 쑤다가 우유를 섞은 죽(타락죽), 13) 삼미죽 : 좁쌀과 멥쌀, 울무쌀에 마, 부추를 넣고 끓인 죽, 14) 삼합죽 : 쌀, 차조, 차수수로 끓인 죽, 15) 청모죽 : 찌서 말린 꽃보리를 찌어서 맷쌀가루와 섞어 끓인 죽, 16) 조죽 : 쌀과 조를 함께 섞어 끓인 죽, 17) 흑임자죽 : 거피한 흑임자를 곱게 간 것과 쌀앙금으로 끓인 죽, 18) 보리죽 : 보리를 갈아서 끓인 죽, 19) 채강죽 : 술찌꺼기인 채강에 쌀을 넣고 끓인 죽으로 풀이나 엿 등을 탄 것, 20) 장국죽 : 쇠고기를 다져 장국을 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽, 21) 콩나물죽 : 콩나물과 쌀을 섞어 끓인 죽, 22) 아욱죽 : 아욱과 마른 새우에 된장, 고추장을 풀어 끓이다가 쌀을 넣고 끓인 죽(규채죽), 23) 애호박죽 : 애호박과 쌀로 끓인 죽, 24) 닭죽 : 영계를 고아 반친 국물에 쌀을 넣고 끓인 죽, 25) 생굴죽 : 생굴을 기름에 볶다가 쌀과 함께 끓인 죽, 26) 홍합죽 : 홍합과 다진 쇠고기로 끓인 죽(담채죽), 27) 전복죽 : 다진 전복과 쌀가루를 넣고 끓인 죽, 28) 호도죽 : 쌀과 호도를 각각 갈아서 체에 반친 후 섞어서 끓인 죽, 29) 대추죽 : 마른 대추와 찹쌀로 끓인 죽(조미죽), 30) 밤죽 : 곱게 간 쌀과 갈아서 체에 반친 밤을 섞어 끓인 죽(율자죽), 31) 부추죽 : 부추와 쌀로 끓인 장국죽, 32) 호콩죽 : 낙화생죽이라고도 하며 호콩을 간 것과 쌀앙금으로 끓인 죽, 33) 김치죽 : 김치를 잘게 썰어 쌀과 함께 끓인 죽, 34) 죽순죽 : 죽순과 쌀가루를 섞어 끓인 죽, 35) 호박범벅 : 호박을 삶아서 짓이기고 팥과 쌀가루를 섞어 끓인 죽.

Table 3. Kinds of thin gruel in 1900's Korean cook books

조리서명	1917	1924	1934	1948	1940	1950	1976	1987	1991
음식명	조선요리 제법	조선무쌍신 식요리제법	간편조선 요리제법	우리 음식	년대말 가정요리	조선요리 대략	한국요리 백과사전	한국의 맛	한국의 전통음식
쌀미음	○	○	○	○(미음)	○	○	○(메쌀미음)	○(응이)	○
송미음	○		○	○(속미음)		○	○(속미음)	○(속미음)	○(속미음)
좁쌀미음	○	○	○	○	○	○	○(메조미음)	○(차조, 메조미음)	○(조미음)
조물미음		○							
대초미음		○		○		○			
삼합미음							○		
수수외이	○	○(응이)	○					○(응이)	
갈분의이	○	○(응이)	○					○	
울무응이								○	○
연근응이					○			○	
오미자응이									○
밤암죽	○		○			○	○	○	
쌀암죽	○	○	○		○	○	○	○	○
식혜암죽	○	○	○(식혜암죽)			○		○	
떡암죽							○	○	
국수물		○							

1) 미음 : 곡식을 푹 고아서 체에 받친 것, 2) 응이 : 곡물을 곱게 갈아 전분을 가라 앉혀 가루로 말렸다가 물에 풀어 익힌 마실 수 있을 정도의 농도, 3) 암죽 : 희무리를 말려 가루로 한 것으로 끓인 죽, 4) 쌀미음 : 쌀만을 고아서 체에 받친 것, 5) 송미음 : 수삼, 대추, 황률, 찹쌀을 넣고 끓인 후 체에 받쳐 다시 끓인 것(속미음), 6) 조미음 : 조와 쌀을 함께 끓인 후 체에 받친 것, 7) 차조미음 : 차조, 찹쌀, 대추, 황률을 함께 끓여 받친 것, 8) 조물미음 : 대추, 황률, 찹쌀을 함께 끓여 받친 것, 9) 대추미음 : 대추와 찹쌀을 푹 삶아 체에 받친 것, 10) 삼합미음 : 홍합, 해삼, 쇠고기에 물을 붓고 끈 후 찹쌀을 넣고 끓여 받친 것, 11) 외이 : 녹말가루로 풀같이 쑤어서 훌훌하게 마시는 음료, 12) 수수외이 : 수수가루를 끓는 물에 넣어 걸쭉하게 쑤는 것, 13) 갈분의이 : 갈분에 쌀녹말을 섞어 끓인 유동음식, 14) 울무외이 : 울무가루에 쌀가루를 1/3의 비율로 섞어 끓인 죽, 15) 연근응이 : 연뿌리앙금을 말린 것에 녹두녹말을 섞어 끓인 것, 16) 오미자응이 : 깨갓이 받친 오미자죽에 녹두녹말을 풀어 익힌 것, 17) 밤암죽 : 밤을 갈아 체에 받친 것으로 쑤 암죽, 18) 쌀암죽 : 찹쌀을 말린 후 볶아서 가루로 한 것으로 끓인 죽, 19) 식혜암죽 : 잘 삶은 식혜를 체에 걸른 것으로 끓인 죽, 20) 떡암죽 : 백설기를 말려서 가루로 한 것으로 끓인 죽.

씩 소개되었으며, 이중 타락죽은 1934년 『간편요리제법』이 후에는 자취를 감추고 있으며, 청모죽은 1940년대 말까지 등장되었고, 재강죽은 1950년대까지만 수록되어 있는데, Shin & Cho(1996)도 약주 재강(술찌꺼기)으로 만들며 1900년대 문헌에만 나타난 죽으로 이에 대한 언급이 많지 않다고 소개하고 있다.

그 외에 삼미죽, 조죽, 보리죽, 애호박죽, 굴죽, 대추죽, 부추죽, 호풍죽, 김치죽, 시금치죽 및 죽순죽이 각각 2회씩 등장되고 있으며, 이 중에서 삼미죽, 보리죽 및 굴죽은 1924년 『조선무쌍신식요리제법』 이후에는 등장되지 않고 있다.

『임원십육지』에는 무죽, 당근죽, 쇠비름죽, 근대죽, 시금치죽, 냉이죽, 미나리죽, 아욱죽 등을 소개하고 있으며, 그 밖에 참깨죽, 마죽, 복령(茯苓)죽, 백합(百合)죽, 대추죽, 밤죽, 행인죽, 연밥죽, 가시연밥죽, 연뿌리죽, 마름죽, 들깨죽, 잣죽, 매화(梅花)죽, 방풍(防風)죽, 도토리죽, 생강죽, 호도죽, 개암죽, 황정(黃精)죽, 지황(地黃)죽, 구기(枸杞)죽 등이 각종 요리

서에 나타나 있다(이성우 1985, Yoon et al 1987, Ahn MS 1992, Shin & Cho 1996)고 소개된 것으로 보아 조선 후기에는 1900년대보다 좀 더 다양한 죽류가 존재했음을 알 수 있었다.

죽류는 당시의 풍속과 시대상황에 따라 여러 가지 목적으로 이용되었는데, 상스럽지 못한 것을 쫓거나 해열효과를 위해 먹기도 하였으며 쌀이 귀할 때에는 각종 초근목피를 넣고 끓여 양을 늘리기도 하였다.

이와 같은 다양한 죽의 무리는 흰죽을 죽의 원형으로 하여, 팔죽은 시절음식이나 제사의 공물(供物)로서의 풍속식(風俗食)으로, 보리 등의 곡물이나 증량(增量)을 목적으로 산채(山菜) 등을 섞어서 쑤는 것은 빈자(貧者)들의 일상식이나 구황식(救荒食) 혹은 약효식(藥效食)으로, 허균이 『도문대작』에서 그 향이 3일이 지나도 없어지지 않는다고 한 방풍(防風)죽이나 『임원십육지』에 소개된 매(梅)죽은 일종의 풍류(風流)죽으로, 동물성재료인 우양(牛臙), 닭, 붕어, 홍합, 전복 등을 섞어서 보양(補養) 효과를 목적으로 한 보양(補養)식 등으로

로 분류할 수 있다.

3. 미음류, 응이류 및 압죽류

본 연구에서 고찰한 1900년대 문헌에 나타난 미음류, 응이류 및 압죽류는 총 16종이 수록되었으며 Table 3과 같다.

압죽은 곡식이나 밥 등의 가루를 밥물에 타서 끓인 것(이성우 1885)으로 죽과는 구별되므로 따로 분류하였다.

쌀미음은 1900년대 전 문헌에 걸쳐 수록되었으며 좁쌀미음도 쌀과 함께 미음으로 가장 많이 이용된 곡식이었음을 알 수 있었다. 모유 대용으로 사용된 것으로 알려진 쌀압죽 역시 거의 전시기를 통하여 등장되고 있었다. 다음으로 송미음이 7회, 밤압죽과 식해압죽이 각각 5회씩 수록되어 지속적으로 이용되었음을 알 수 있었다. 수수의이와 갈분의이는 1940년대에서 1970년대까지는 등장되지 않고 있다가 1987년 『한국의 맛』에 다시 기록되었다. 대초미음은 1950년대까지 등장했다가 그 이후 보이지 않았으며, 오미자응이는 1900년대 초기 문헌에는 보이지 않았다가 1991년 『한국의 전통음식』에 비로소 처음 선을 보였으며, 국수물은 1924년 『조선무쌍신식요리제법』에 잠시 등장했다가 자취를 감추고 있다.

1800년대의 미음으로는 『규합총서』에 해삼, 홍합, 쇠고기, 찹쌀로 만든 삼합미음(三合米飲)이 있었으며, 또한 『군학회 등(群學會騰)』에는 미음제품이라하여 울미(粟米), 갱미(粳米), 나미(糯米), 청량미(淸梁米), 서미(黍米) 등의 미음이 등장되었다(정양완 1975). 또 1795년의 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』의 미음상에는 대조미음(大棗米飲), 백감미음(白甘米飲), 백미음(白米飲), 청량미음(靑梁米飲), 삼합미음(參蛤米飲), 황결미음(黃梁米飲)등의 미음이 기록되어 미음

류 역시 다양하게 발달했던 그 전시대의 원형(原形)을 짐작할 수 있었다.

4. 국수류, 만두류 및 탕병류

1900년대 문헌에 나타난 국수류, 만두류 및 탕병류의 종류는 Table 4와 같다.

국수류는 19종, 만두류 17종 및 떡국류 5종이 수록되었다. 『옹회잡지』에 “우리나라 민속으로 乾한 것을 餅이라 하고 濕한 것을 가리켜 麵이라 한다. 건한 것은 시루에 찌는 것이고 습한 것은 끓는 물에 삶거나 물에 넣는 것이다”고 한 것으로 보아 濕麵은 국수를 가리키는 것이고 麵도 국수를 지칭한다(이성우 1985)는 근거에 의거하여 분류하였다.

국수류는 대부분 국물음식이지만 1900년대의 국수류 중에서는 국물을 쓰지 않은 비빔국수가 가장 많이 소개되었다. 냉면과 구분하여 일반 국수류로 밀국수가 5회, 온면이 4회, 면신선로와 국수장국이 각각 3회, 교맥면이 2회 수록되었으며 숙면, 칼짜뚜기, 냉콩국수 및 어복장국은 각각 1회씩 수록되었다.

이중 숙면과 어복장국은 1924년 『조선무쌍신식요리제법』 이후에는 자취를 감추었으며, 면신선로, 칼짜뚜기 및 냉콩국수는 비교적 근래(1976년 이후)에 소개되고 있다.

냉면류는 총 9종류가 소개되었으며 일반적인 냉면이 7회 소개되었고, 동침이국냉면이 5회, 장국냉면과 콩국냉면이 각각 2회씩 소개되었다. 김치국냉면, 화냉면, 닭냉면, 사면 및 창면이 각각 1회씩 소개되고 있다. 콩국냉면과 김치국냉면은 1940년대 말 『가정요리』 이후로 등장되었으며 사면과 창면은 1924년 『조선무쌍신식요리제법』에서만 소개되었으며,

Table 4. Kinds of noodle, mandu and tangbyong in 1900's Korean cook books

음식명 \ 조리서명	1917 조선요리 제법	1924 조선무쌍신 식요리제법	1934 간편조선 요리제법	1948 우리 음식	1940 년대말 가정요리	1950 조선요 리대략	1976 한국요리 백과사전	1987 한국의 맛	1991 한국의 전통음식
국수비빔	○(별법)	○		○			○(비빔국수)	○(비빔면)	○
온 면				○			○		○
숙 면		○							
교맥면		○					○(메밀칼국수)		
밀국수		○				○	○(망칼국수)	○(제물밀국수)	○(제물칼국수)
면신선로				○			○	○	○
칼짜뚜기							○		
냉콩국수									○
국수장국		○				○		○	
어복장국		○							
냉 면		○(여름냉면)	○	○		○	○	○	○
동침이국냉면		○(겨울냉면)		○		○	○(동치미냉면)		
장국냉면							○	○	
콩국냉면					○				

Table 4. Continued

음식명	1917 조선요리 제법	1924 조선무쌍신 식요리제법	1934 간편조선 요리제법	1948 우리 음식	1940 년대말 가정요리	1950 조선요 리대략	1976 한국요리 백과사전	1987 한국의 맛	1991 한국의 전통음식
김치국냉면					○				
회냉면									○
닭냉면				○					
사 면		○							
창 면		○							
만 두	○		○	○	○	○		○	
어만두		○	○	○		○	○	○	○
시래만두		○							
배추만두		○							
보만두		○							
지진만두		○					○		
감자만두		○							
메밀만두						○	○		
생치만두						○	○		
준치만두						○	○	○	○
굴림만두						○			○
동아만두							○		
송어만두							○		
병시만두							○		
만두국									○
편 수		○		○		○	○	○	○(개성편수)
규아상							○	○	○
떡 국		○				○			○
생떡국		○						○	
흰떡국							○(떡국)	○	
조랭이떡국									○
수제비		○				○		○	○

1) 온면 : 녹말국수를 쇠고기나 꿩고기의 따뜻한 맑은 장국에 말고 고명을 얹은 것, 2) 냉면 : 육수나 동치미국물에 먹는 면, 3) 비빔국수 : 녹말국수, 메밀국수, 칼국수 삶아 건진 것 등을 나물, 고기볶음 등과 갖은 양념으로 비빈 것(골동면), 4) 병시 : 둥근 만두 껍질에 소를 넣어 주름은 잡지 않은 반달형의 만두, 5) 규아상 : 해삼모양으로 빚어 담쟁이잎을 깔고 찐 만두, 6) 편수 : 네모진 껍질에 호박, 숙주, 쇠고기 등으로 만든 소를 넣고 사각지게 빚은 여름철 만두, 7) 숙면 : 밀가루에 파와 천초를 넣고 국수를 만들어 말린 후 뽑아 익힌 국수, 8) 교백면 : 메밀가루나 혹은 녹말가루를 섞어 반죽하여 가늘게 뽑은 국수, 9) 밀국수 : 밀가루반죽을 가늘게 뽑아 만든 국수, 10) 제물국수 : 밀가루반죽을 밀어 찐 칼국수를 장국국물에 넣어 끓여 고명을 얹은 것, 11) 칼국수 : 밀가루 반죽을 밀어 칼로 썰어 쇠고기 장국이나 닭국, 미역국에 넣어 끓인 국수, 12) 칼썩뚜기 : 메밀가루를 익반죽하여 썰어 쇠고기장국에 넣어 끓인 것, 13) 동치미냉면 : 동치미국물에 사리를 말고 옷기를 얹어 만든 냉면, 14) 장국냉면 : 육수를 차게 해서 부어 먹는 냉면 15) 콩국냉면 : 밀국수를 삶아 콩국에 넣은 냉면, 16) 김치국냉면 : 김치국을 탄 육수에 맑은 냉면, 17) 회냉면 : 감자녹말로 만든 국수에 고기나 생선회를 고명으로 얹어서 얼큰하게 비빈 냉면, 18) 사면 : 밀가루풀을 끓여 녹두녹말을 넣고 익반죽하여 가늘게 뽑은 국수, 19) 창면 : 녹두녹말을 물에 풀어 늦쟁반위에 얇게 펴놓고 끓는 물속 안에서 중탕으로 익혀 식힌 후 가늘게 썰어 오미자즙에 만 것, 20) 어만두 : 생선을 얇게 저며 속을 넣어 만두모양으로 만들어 녹말을 묻혀 찌거나 삶아 건진 것, 21) 보만두 : 여러개를 보에 싸서 찐 조그만 만두(보짚만두), 22) 감자만두 : 감자녹말을 껍질로 반죽하고 붉은 팔을 속으로 넣어 찐 만두, 23) 생치만두 : 생치살을 속으로 넣어 만든 만두, 24) 준치만두 : 고기와 준치살을 섞어 만두크기로 빚어 녹말가루를 묻혀 담쟁이잎을 깔고 찐 것. 25) 굴림만두 : 만두속을 완자로 빚어 밀가루에 굴려서 끓는 육수에 넣어 끓인 것, 26) 동아만두 : 동아의 껍질에 닭고기소를 넣고 반달모양으로 접어 녹말가루를 씌워 찐 것, 27) 송어만두 : 송어 얇게 저민 것에 소를 싸서 만두형으로 만들어 녹말을 씌워 장국에 끓이는 것, 28) 병시만두 : 밀가루반죽을 껍질로 하고 돼지갈비사르 꿩고기, 송이버섯, 표고, 토란, 잣으로 속을 넣어 빚어 만든 것, 29) 떡국 : 뽕쌀로 흰 떡가루를 만들어 어슷한 타원형으로 얇게 썰어 육수에 넣어 끓인 것, 30) 생떡국 : 쌀가루를 끓는 물로 반죽하여 썰어서 맑은 장국에 끓인 것, 31) 흰떡국 : 가래떡을 얇게 저며 장국에 끓인 것, 32) 조랭이떡국 : 회떡을 가늘게 밀어서 도토리 크기로 잘라 가운데가 들어가도록 만들어 쇠고기 장국에 끓인 것, 33) 수제비 : 밀가루 반죽 치면 것을 장국이 끓을 때 뜯어 넣고 끓인 것.

Table 5. Main-meals from Chosun Dynasty till 1900's Korean cook books

주식류	명칭
<p>밥류 (Ahn MS 1992, Yoon et al 1987, 이성우 1985)</p>	<p>감자밥* 감자구걱밥 강낭콩밥 강조밥 강피밥 갱식 거피팔밥 계란밥* 골동반 교맥반 금반 기장밥 김치밥* 나물밥 나미반 나숙반 노구메 닭비빔밥 당쉬밥 대구당반 대두아반 돈채반 맥반 메밀밥 메밥 면장탕반 모밥 무밥* 밤밥* 백반 별밥* 보리밥* 볶음밥 부동팔밥 비빔밥* 비빔회밥 비지밥 산나물밥 삼층밥 상반 상수리밥 생굴밥* 서미밥* 서반 세아리밥 송이밥* 수수밥 쑥시밥 약밥* 야채밥 연어밥* 영양울무밥 오곡밥* 오곡수라 오려쌀밥 옥정반 원반 울무밥 이층밥 잠곡밥* 장국밥* 적두밥 제밥* 조개밥 조밥* 주먹밥 죽순밥 죽실밥 중등밥* 지름밥 진잎밥 진주비빔밥 쟈지버무리 차수수밥* 차조밥 찰밥* 청근밥 콩나물국밥 콩나물밥 콩밥* 콩비지밥 콩탕밥 통영비빔밥 팔물밥 팔밥* 팔수라 팔찰밥 패반 피밥 합밥 현미밥* 혼돈밥 흰밥* 흰수라</p>
<p>죽류 (Shin &amp; Cho 1996, Ahn MS 1992, Yoon et al 1987, 이성우 1985)</p>	<p>가릿죽 가시연밥죽 가지미죽 갈분죽 감인죽 감자죽 강분죽 강죽 개암죽 깨죽* 검은죽 계죽 고구마죽 구수죽 규채죽 근대죽 김치죽* 킁이죽 낙지죽 낙화생죽 남매죽 녹각죽 녹두죽* 닭죽* 닭채죽 닭치죽 대구죽 대추죽* 대합죽 들깨죽 마름열매죽 매화죽 메조죽 모과죽 목물죽 물고기죽 미꾸라지죽 박죽 밥암죽 밥죽* 방풍죽 백시죽 버섯죽 변두죽 보리범벅 보리오곡죽 보리죽* 복령죽 부추죽* 북어죽 붕어죽 비웃죽 산사죽 산우죽 살구씨죽 삼미죽* 삼선죽 삼합죽 상이죽 상자죽 생굴죽* 서려죽 선인죽 침죽 소마죽 소임죽 소자죽 소주원미 소행죽 성엽말죽 송엽죽 송피죽 수수죽 수제비미역죽 심말 쌀무리 쌀암죽 아욱죽* 압죽 에호박죽* 양원죽 양육죽 양죽 어미죽 어죽 연근죽 연뿌리가루죽 연인죽 연자죽 오누이죽 옥돔죽 옥수수죽 우거지죽 우렁죽 우분죽 우유죽 원미 원반죽 육선죽 울무가루죽 울무죽 울자죽 자소죽 갓죽* 장국원미 장국죽* 장묵죽 재강죽* 적두죽 전복죽* 조미죽 조죽* 주조죽 죽순죽* 죽엽죽 지마죽 지황죽 진근죽 진저리죽 차조기죽 차조죽 청대콩죽 천량죽 청모죽* 청어죽 초미죽 추어죽 콩나물죽* 콩죽* 타락죽* 팔죽* 포죽 풋보리죽 피라미죽 피문어죽 합자죽 해송자죽 행인죽* 호도죽* 호박범벅* 호풍죽* 홍합죽* 흑임자죽* 흰죽*</p>
<p>미음류 · 응이류 · 압죽류 (Yoon et al 1987, 이성우 1985)</p>	<p>곡정수 녹말의이 메밀의이 메조미음 쌀미음* 목당수 보리쌀미시 수수의이* 울무의이* 의이 장수 조미음* 좁쌀미음* 참쌀미시 청정미미음 갈분의이* 갈탕 당수 대추미음* 메밀당수 산약의이 삼합미음* 속미음* 연뿌리의이* 오미자의이* 조율미음 차조미음 밤암죽* 쌀암죽* 식혜암죽* 떡암죽* 국수물*</p>
<p>국수류 (Yoon et al 1987, Yoon SS 1991, 이성우 1985)</p>	<p>국수장국* 칼국수 건짐국수 제물국수 비빔국수* 백마자탕면 별작국 도미국수 승어국수 생선국수 씻긴국수 경대면 콩국국수 칼싹두기* 난면법 팔칼국수 녹두칼국수 분병 생떡국수 세끼미 진주면 착면 착면법 토장녹두나화 창면법 산서면법 갈분면법 자화방 화면법 냉면* 깻국냉면 과면 김치국냉면* 동치미냉면* 막국수 장국냉면* 진주냉면 콩국냉면* 회냉면* 김말이국수 깻국국수 녹말국수 교맥면 냉콩국수* 밀국수* 제물밀국수 사면* 숙면* 온면* 면신설료* 어복장국* 닭냉면* 창면* 평양냉면* 교맥연수*</p>
<p>만두류 (Yoon et al 1987, 이성우 1985)</p>	<p>만두* 감자막가리만두 감자만두* 교자 지진만두* 굴림만두* 규아상* 평만두* 난만두 도토리만두 동아만두* 두부만두 메밀만두* 수교자 밀만두 박만두 병시만두* 보만두 보점만두 소만두 수각 수교의 송어만두* 송채만두 어만두* 장국만두 재강만두 조만두 춘치만두* 찢만두 참새만두 탕교자 편수* 호박만두 시체만두* 배추만두* 보만두 만두국*</p>
<p>탕병류 (Yoon et al 1987, 이성우 1985)</p>	<p>국수원삼습이 기자면 무리떡국 밀떡국 병탕 생떡국* 조랭이떡국* 흰떡국* 떡국* 감자수제비 개떡수제비 군동집 나개수제비 대맥운두병 도토리수제미 맥각운두병 메밀수제비 메밀저베기 멸치수제비 미역수제비 밴댕이수제비 버섯장국수제비 보리수제비 보릿겨수제비 산약발어 산우수제비 상실운두병 영롱발어 영롱박탁</p>

\* : Main-meals in 1900's Korean cook books.

회냉면은 1991년 『한국의 전통음식』에 처음 소개되고 있다. 우리나라의 국수는 국물로서 간장국, 오미자국, 평 삶은 고기장국, 깨국, 콩국 등이 쓰이고 있으며, 온도에 따라 냉면과 온면으로 구분한다(Yoon SS 1991, 이성우 1985).

조선시대의 국수는 떡과 함께 의례음식 및 별식으로써 발달되었으며, 특히 생일이나 제사에는 축하하거나 추모를 기리는 상징적인 의미를 가지며 한 끼 음식이 될 수 있는 유형이 아니며, 1950년대 전란 이후 밀가루 도입이 급증되면서 중국국수, 일본국수 및 라면 등의 보급이 활발히 이루어진 것으

로 보여진다(Yoon SS 1991).

국수의 재료는 메밀이 주종을 이루어 진연의례와 진찬의례(1827~1902)에는 메밀을 원료로 한 면이 오르고 있음을 알 수 있으며(이효지 1985), 1848년 3월(현종 14년)과 1873년 4월(고종 13년) 잔치에 냉면이 처음으로 쓰였으며 특히 고종은 냉면을 즐겼다고 소개하고 있다(김용숙 1987).

만두는 총 17종이 소개되었다. 어만두가 가장 많이 등장되었고(7회), 만두 및 편수가 각각 6회씩 소개되었고 춘치만두가 4회, 규아상이 3회, 메밀만두, 생치만두, 굴림만두가 각각



2회씩 수록되었다. 이 중 메밀만두, 생치만두, 준치만두 및 굴림만두는 1950년대 이후부터 등장되었으며 1924년 『조선무쌍신식요리제법』에서만 모습을 나타낸 시체만두, 배추만두, 보만두, 지진만두 및 감자만두는 그 이후에는 보이지 않으며, 동아만두, 송어만두 및 병시만두는 1976년 『한국요리백과사전』에서만 소개되고 있다. 『한국요리문화사』에 의하면 조선시대 궁중만두로 골(骨)만두, 어(魚)만두, 동과(冬瓜)만두, 천엽(千葉)만두, 생복(生鰻)만두, 수어(秀魚)만두, 진계(陳鷄)만두, 황육(黃肉)만두, 양(羊)만두, 생치(生雉)만두, 생합(生蛤)만두 및 육(肉)만두 등 다양한 만두종류가 있었다고 소개하고 있다.

탕병류는 떡국, 생떡국, 흰떡국, 조랭이떡국 및 수제비 등 총 5종류가 수록되었다.

우리나라식 탕병(湯餅)은 사상(絲狀) 또는 조상(條狀)의 제품을 국수로 독립시키고 나머지 입상(粒狀), 편상(片狀), 원반상(圓盤狀), 괴상(塊狀)의 제품으로서 죽이 있는 것은 탕병(湯餅)이란 이름을 그대로 계승하고 있다. 곧 떡국, 수제비의 무리를 탕병(湯餅)이라 한다(이성우, 1985)는 근거에 따라 수제비를 탕병류로 구분하였다. 수제비가 다른 떡국류보다 좀 더 전시기에 걸쳐 수록되었다.

이상에서 살펴본 바와 같이 우리나라 주식류는 우리 생활의 중심을 이루며 곡류를 주재료로 하고, 채소류·수조육류·해산물·견과류 및 약이성재료 등을 부재료로 하여 발달하였으며 하루에 필요한 영양량을 공급하는데 큰 기여를 해 왔다고 볼 수 있다.

Table 5는 조선시대 문헌과 본 연구에서 고찰한 1900년대 문헌에 수록된 주식류를 정리한 도표이다. 이전 시대에 다양하게 발달되었던 주식류가 1900년대에 들어와서 크게 감소되었음을 알 수 있다. 그 원인으로는 조선시대 말기에서부터 1900년대 중후반기까지는 외세의 침략과 전쟁 그리고 서양 식문화의 유입에 의하여 급격한 변화가 초래된 시기로 이전의 식습관을 크게 변화시키기에 충분한 요인으로 작용하였다고 평가된다. 따라서 구하기 쉬운 식재료를 중심으로 조리법이 변화되었으며 입맛과 식사형태도 함께 영향을 받아 다양하게 발달했던 주식류 문화가 단순화 된 것으로 풀이된다.

## 요약 및 결론

1900년대의 문헌에 소개된 밥의 형태는 흰밥을 포함하여 총 27종이 소개되어 있었으며 쌀이나 찰쌀을 기본으로 여기에 여러 가지 곡류를 섞어 밥을 지은 잡곡혼합밥이 주류를 이루어 16종이 수록되어 있으며, 쌀에 채소류, 서류 및 어패류를 섞어 지은 다양한 밥 11종이 소개되었다. 이중 비빔밥은 이 시기의 문헌에 가장 많이 수록되어 있는 것으로 보아

1900년대 전시기를 통하여 활발하게 밥상에 오르고 있었음을 알 수 있었다. 현미밥은 성인병 등으로부터 건강을 지키려는 인식이 확산되며 그 영향으로 본격화되어 등장하게 된 밥으로 여겨진다. 곡류이외의 부재료를 넣은 밥으로는 채소류, 서류, 어패류 및 난류 등의 다양한 재료들이 쌀의 대체원료 및 기호성 향상의 목적으로 밥짓기에 응용되어 왔음을 알 수 있었다.

죽류는 총 35종이 수록되었으며 흰죽과 함께 잣죽, 콩죽, 팥죽, 장국죽 및 아욱죽도 이 시기의 모든 문헌에 등장하는 것으로 보아 꾸준히 상용되어 온 죽 종류임을 알 수 있었다.

팔죽은 風俗食으로, 보리등의 곡물이나 增糧을 목적으로 山菜 등을 섞어서 쑨 것은 貧者들의 일상식이나 救荒食, 혹은 藥效食으로, 防風죽이나 梅죽은 일종의 風流죽으로, 동물성 재료를 섞어서 쑨 죽은 補養食으로 이용되었음을 알 수 있었다.

이 시기의 미음류, 응이류 및 압죽류는 총 18종이 수록되었으며 쌀미음과 좁쌀미음은 쌀과 함께 미음으로 가장 많이 이용된 곡식이었으며 쌀압죽 역시 거의 전시기를 통하여 등장되고 있었다.

1900년대 문헌에 나타난 국수류는 19종, 만두류 17종이 수록되었으며, 국수류 중 비빔국수가 가장 많이 소개되었으며, 냉면류도 총 9종이 소개되었다.

만두류는 어만두가 가장 많이 소개되었으며, 탕병류는 총 5종이 수록되었다.

이상의 1900년대 조리서를 중심으로 볼 때 다양했던 주식류가 점차 감소되어 그 종류가 단순화되었음을 알 수 있었다. 그 이유는 구하기 쉬운 식재료를 중심으로 주식류 조리법이 변천되었으며, 입맛과 식사형태 등의 변화도 영향을 주는 것으로 평가되었다.

함께 외식시장에서 소비 및 매출량 신장으로 관심이 높아지고 있는 인스턴트 밥류, 죽종류 및 면류 등의 개발에 약이성, 보양성 및 풍류가 결합된 우리의 옛 주식류 아이템을 활용한다면 기능성도 함께 추구할 수 있는 우수한 소재가 될 수 있을 것으로 사료된다.

이러한 우리나라 주식류의 시대별 변화를 볼 때, 앞으로 각 조리서에 나타난 음식류 트렌드를 분석하고 시대에 따른 변화과정을 연구하는 것은 우리의 전통식생활을 기본으로 한 미래의 식문화 발전에 큰 의미를 부여할 수 있으리라 사료된다.

## 문헌

강인희 (1987) 한국의 맛. 대한교과서주식회사.

- 김용숙 (1987) 조선조궁중풍속연구. 일지사.
- 김종권 역주 정약용원저 (1976) 雅言覺非.
- 방신영 (1942) 조선요리제법. 한성도서주식회사.
- 서유구 (1827) 임원십육지.
- 손정규 (1948) 우리음식. 삼중당.
- 윤서석 (1990) 한국요리. 수학사.
- 윤서석 (1991) 한국의 국수문화의 역사. *Korean J Dietary Culture* 6(1): 85.
- 이강자의 역주 유중립 원저 (2003) 국역증보산림경제. 신광출판사.
- 이석만 (1934) 간편조선요리제법. 삼문사.
- 이성우 (1985) 한국요리문화사. 교문사.
- 이용기 (1924) 조선무쌍신식요리제법. 영창서관 · 한흥서관.
- 이효지 (1985) 朝鮮王朝 富中宴會飲食의 分析的 考察. 수학사. p. 119.
- 저자미상 (1940년대 말기) 가정요리. 고려대소장.
- 저자미상 (1800년대 중엽) 群學會騰.
- 저자미상 (1800년대 말엽) 是議全書.
- 저자미상 (1934) 조선요리법. 영남춘추사.
- 정양완 역 (1975) 閨閣叢書. 보진제.
- 허균 (1611) 屠門大嚼.
- 황혜성 (1950) 조선요리대략. 숙명여자대학교정과.
- 황혜성 (1976) 황혜성교수의 한국요리백과사전. 삼중당.
- 황혜성, 한복려, 한복진 (1991) 한국의 전통음식. 교문사.
- Ahn MS (1992) The culture of bab and jouk. *Korean J Dietary Culture*. 7: 195.
- Kim TH (1995) Historical study of beef cooking. *Korean J Dietary Culture* 10: 301.
- Lee CH, Joo YJ, Ahn KO, Ryu SS (1988) The change in dietary pattern, health and nutritional status of Korean during the last one century. *Korean Dietary Culture* 13: 397.
- Shin HS, Cho EJ (1996) Analytical study of jook(Korean gruel) appeared in the books. *Korean J Dietary Culture* 11: 609.
- Yoon, SS, Kim, MK, Han, KS (1987) A Report on Korean food items I. *Korean J Dietary Culture* 2: 93.
- (2004년 10월 20일 접수, 2004년 12월 22일 채택)