

## 고조리서에서 살펴본 조선시대(15~19C) 국의 조리과학적 고찰 I -맑은 국을 중심으로-

김귀영<sup>1\*</sup> · 이춘자<sup>2</sup>

<sup>1</sup>경북대학교 식품과학부, <sup>2</sup>초당대학교 조리과학부

### A Study on the Cooking Science of Guk(Korean Soup) from Old Cookbooks from the Chosun Dynasty(15~19C) -Focused on Malgunguk-

Gwi-Young Kim<sup>1\*</sup> and Choon-Ja Lee<sup>2</sup>

<sup>1</sup>School of Food Science, Kyungpook National University, Sangju 742-711, Korea

<sup>2</sup>Dept. of Culinary Art, Chodang University, Mu-an 534-701, Korea

#### Abstract

Guk has been a very important part of the Korean table service for a long time. To study the historical transition of traditional Guk, an analysis of old cookbooks from the Chosun dynasty (15~19c) was conducted based on cooking science. The following is the results of 52 types of Malgunguk from representative old cookbooks such as *Sangyorok* (1450), *Suunjabbang* (early 1500s), *Eumshikdimibang* (1670), *Jeungbosallingyungje* (1766), *Gyuhabchongsu* (1815), *Juchan* (mid 1800s), *Sieuijunsu*(late 1800s).

The ingredients for Malgunguk contain 30, 35, and 12 types of animal foods, plant foods, and seasonings, respectively. Fish and two to three meats are combined for the main ingredients of Guk, to harmonize the taste. Notably, deer and birds such as pheasants along with parts of beef (short ribs, marrow, Holdaegi) were used. Moreover, it is interesting to note that meat such as pork and chicken were favored to beef, which is contrary to preferences of today. There are only a few Malgunguks that have been passed down before the 16th century those after the 17th century have mostly been reported, but the ingredients have been simplified.

Key words : Malgunguk(Korean clear soup), old cookbooks.

#### 서론

반상의 기본 구성에서 국은 밥을 보완해 주는 제일의 찬물이며, 매끼 빠져서는 안 되는 중요한 상용 음식이다. 따라서 밥과 함께 국의 역사는 상당하다고 할 수 있다.

우리나라는 농경민족으로써 일찍부터 습성(濕性)음식을 선호하는 경향이 있었으며, 숟가락 문화와 국물 음식의 발달은 함께 이해되어야 한다. 국을 상용하는 것과 밥을 국에 말아 먹는 습관은 세계에서 보기 드문 우리 민족 특유의 식사법이다. 우리 민족을 탕의 민족이라고 하는데, 일반적으로 곰탕, 설렁탕, 육개장, 콩나물국, 미역국, 토장국 등 여러 가지 국에 밥을 말아 먹는 것을 당연하게 여기며(한복려 1990), 국은 상차림의 격에 따라 달리 이용되며 죽상, 주안상 등에서는 국물보다 건더기의 양이 더 많은 찌개로 이용되는 등 모든 상

차림에 반드시 올려지는 대표적인 국물음식이다.

이렇듯 국은 우리 반상에서 없어서는 안 되며, 오랜 역사의 전통성을 지닌 음식이므로 국에 대한 역사성과 변천 과정 등 그 중요성에 관하여 재조명할 필요가 있다고 생각한다. 따라서 본 연구는 조선시대의 대표적인 조리서인 『山家要錄(1450년)』<sup>1)</sup>(한복려 해제 2007), 『需雲雜方(1500년대 초)』<sup>2)</sup>(윤숙경 1998a), 『음식디미방(1670년)』<sup>3)</sup>(황혜성 역 1985), 『增補山林經濟(1766년)』<sup>4)</sup>(김성미 등 편역 2003), 『閨閣叢書(1815년경)』<sup>5)</sup>(정양완 역 1987), 『酒饋(1800년대 중엽)』<sup>6)</sup>(윤숙경 역 1998b), 『是議全書(1800년대 말)』<sup>7)</sup>에 나타난 국을 시대별로 고찰하여 국의 종류를 조리법에 따라 소금, 간장, 젓갈 등으로 간을 한 맑은 장국, 찌뜨물에 된장이나 고추장으로 끓인 토장국, 육류나 생선 등을 주재료로 하여 약한 불에 장시간 끓인 곰국(膏飲국), 차게 먹는 냉국으로 분류한 다음, 그 중 맑은 국에 대한 내용을 연구하여 각각의 재료와 조리법 및 조리과학적인 특성을 비교 분석하고 시대에 따른 변천 과정을 고찰하

\* Corresponding author : Gwi-Young Kim, Tel : +82-54-530-1301, Fax : +82-54-530-1309, E-mail : gykim@knu.ac.kr

고자 한다.

### 국의 용어 해설

- 1) 초사(楚辭: BC 3세기경, 중국시집)  
-갱(羹): 채소가 섞인 고깃국  
  확(臠): 채소가 섞이지 않은 고깃국
- 2) 제민요술(濟民要術: 6세기초): 고기에 장, 파 등 여러 채소를 넣고 푹 삶아낸 것을 갡 또는 확이라고 함.
- 3) 거가필용(居家必用: 12세기): 국은 대부분 갡, 탕은 음료용과 약용
- 4) 훈몽자회(訓蒙字會; 1527년): 확은 고기탕
- 5) 설문해자(說問解字; AD100년경): 확은 육갱
- 6) 임원십육지 정조지(林園十六志 鼎俎志; 1827년경): 향약초를 끓여 마시는 熱湯을 모두 탕이라 함.
- 7) 동의보감(東醫寶鑑; 1611년): 약이성 재료를 열탕에 달여 질병 또는 보강제로 사용하는 것을 탕이라고 함.
- 8) 사례편람(四禮便覽; 1844년): 갡이란 본디 고깃국, 채갱(菜羹)은 채소국
- 9) 시의전서(是議全書; 1800년대 말): 제사에 쓰이는 국을 탕(국이 제물로 쓰일 때 탕이 됨).
- 10) 원행음묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌; 1795년): 원반에 나오는 국을 갡, 협반에 나오는 국은 탕이라 함. 이 경우를 분석해 보면 갡의 경우 식물성 재료가 혼합된 것, 탕의 경우 동물성 식품이 주가 됨.
- 11) 현재: 국은 일반화, 확은 쓰이지 않으며, 갡은 祭物, 탕은 약이나 음료나 국이 되기도 하며, 특히 탕은 제물에 쓰인다(3탕: 魚湯·肉湯·素湯, 5탕 등). 탕의 경우 약식동원의 의미를 엿볼 수 있다.

### 국의 역사성

신석기시대의 토기 이용은 습열 조리가 가능하였다는 논리가 성립되며, 청동기 시대의 것으로 보이는 만주 길림성 유적에서는 뼈로 된 숟가락이 발견되었고 낙랑 고분에서도 청동으로 된 숟가락이 나왔다. 또 낙랑 고분에서 발견된 채색 대나무상자의 효자도(孝子圖)에는 자식이 늙은 어머니에게 숟

가락으로 음식을 떠먹이는 장면이 있어 이미 이 시기에 숟가락의 사용이 보편화되고 있었던 증거가 된다(강인희 1990a). 숟가락은 국물 음식을 먹기 위한 도구로 발달된 것이므로 이 시기에 국의 상용화를 미루어 짐작할 수 있다.

문헌의 경우, 삼국사기 권 제17(고구려본기 제5) 동천왕 원년, 왕의 마음을 시험해 보고자(왕후가) 시자를 시켜 반상을 드릴 때에 일부러 국(羹)을 왕의 옷에 엌지르게 하였다는 내용이 있고(이병도 1992a), 또 같은 책 권 제45(열전 제5) 祿眞조에 龍齒湯이 수록되어 있는데(이병도 1992b), 이는 국이 아니고 심장의 병을 다스리기 위한 처방인데, 현재도 탕은 국과 음료로 혼용되고 모두 보양(保養)의 개념이 깃들여 있는 것이다. 통일신라시대의 국의 기록으로 당대의 문장가인 최치원의 『答浙西周司空書』에 “헛되게 밥만 먹으니 국에 맛을 조화하기를 바라기는 어려울 것 같습니다”(강인희 1990b)라는 구절이 보인다. 고려시대에는 여러 문헌에 국이 수록되어 있어 국의 다양화와 보다 발달된 면모를 엿볼 수 있다.

『고려사』에 의하면 현종 7년(1016)에 왕자의 탄생에 염분과 함께 어량(漁梁)을 하사하기도 하고 때로는 괘전(藪田)도 하사한 기록이 보이는데, 괘은 미역을 말하므로 틀림없이 미역국이 끓여졌을 것이다. 이 밖에 이규보 선생의 시에도 토란국, 박채, 냉국 등이 보인다. 그리고 이 색의 시 속에도 나물국이 등장한다. 또한, 『고려사』 제례의 제물에서는 1품에서 2품까지는 밥과 갡이 각각 두 그릇이 진설되었다.

조선시대의 음식 관련 문헌에서는 맑은 국, 토장국, 고음국, 냉국 등 다양한 종류의 국이 선보이며, 또 여러 상황을 고려해 볼 때 문헌에 수록되지 않은 더 많은 국이 존재하였다는 것을 알 수 있다.

### 국의 조리과학적 분석 및 고찰

조선시대 고조리서에 수록된 국 종류는 소금, 간장, 젓갈 등으로 간을 한 맑은 장국, 쌀뜨물에 된장이나 고추장으로 끓인 토장국, 육류나 생선 등을 주재료로 하여 약한 불에 장시간 끓인 곱국(膏飮국), 차게 먹는 냉국으로 분류할 수 있으며, 그 중 맑은 국에 대한 종류 및 재료와 조리법에 대한 내용을 조리과학적으로 분석하였다.

『산가요록』은 흑탕(黑湯), 대구어피탕(大口魚皮湯), 장사탕

- 1) 산가요록: 15세기(세종·문종·세조대) 어의 전순의(全循義) 저, 현재까지 알려진 우리나라 최초의 조리서임. 한문필사본으로 술방문 등 230여종의 다양한 조리법이 수록되어 있음.
- 2) 수운잡방: 조선중기 중종 때 김 유(金綏) 저, 한문필사본으로 121항의 조리법 중 술과 누룩이 59항으로 주방문에 가까움.
- 3) 음식디미방: 1670년경 안동 장씨부인 저, 우리나라에서 가장 오래된 한글조리서임.
- 4) 증보산림경제: 1766년 유중림 저, 한문 필사본.
- 5) 규합총서: 1815년경 병허각 이씨 저, 한글 목판본, 가정백과서.
- 6) 주찬: 1800년대 중엽의 찬자미상, 한문 필사본, 조주방 80항 외 침장법, 양초방, 침저법 등 다양한 조리 수록.
- 7) 시의전서: 1800년대말의 찬자미상의 한글 필사본, 조선시대말엽의 전통음식이 잘 분류·정리되어 있음.

**Table 1. Analysis of the kinds of Malgunguk(Korean clear soup) and their ingredients reported in old cookbooks written at the Chosun Dynasty(15~19C)**

書名	飲食名	材 料			備考
		主材料	副材料	湯의 良(鹹淡)	
山家要錄 (1450年)	黑湯	生雉, 鷄, 凡飛禽			
	大口魚皮湯	大口皮	乾蝦末, 生雉, 桔梗, 烹水,	良醬, 醋	
	長沙湯	生雉, 獐肉, 鷄卵, 羅是, 石耳		良醬	봄철 계절국
	珍珠湯	生雉, 桔更, 獐肉, 鷄卵, 生鮮, 瓜蒞		良醬	
需雲雜方 (1500年 代初)	薯蕷湯法	膏肉, 鷄卵, 薯蕷	黑湯水, 眞油		계란 7~8개 또는 4~5개로 수량 표기
	煎魚湯法	川漁, 鷄卵, 薯蕷	眞油, 醬鞠	良醬	
	粉湯	湯(眞油 1升+蔥白 1升+ 淸醬 1升+水 1盆)	膏肉, 生瓜, 水芹, 吉更, 綠豆末, 蔥白	淸醬 (鹹淡嘗甬之)	황백녹두목을 국수처럼 썰어 사용
	三下湯	膏肉(蔥白+胡椒+磨醬), 匾食, 碁子麵	眞油		作匾, 匾食, 碁子麵 3종류 완자-碁子(개암)모양 匾食-鳥卵(새알)
	黃湯	黃飯, 加非孫(蔥+胡椒)	實柏, 碁子, 菘豆末	,	쇠고기는 갈빗살 사용 완자-鳥卵모양
	三色魚兒湯	銀魚, 首魚(胡椒+胡香+ 蔥白+磨醬), 大蝦	菘末		水兵 완자모양-새알
음식 디미방 (1670年)	모시조개, 고막조개탕	모시조개, 고막조개		맹물에 삶음	와각탕(蝸角湯)
	난탕법	계란, 오리알	파, 밀가루	소금, 간장, 초	
	계란탕법 (맛질방문)	계란	참기름	간장국, 새우젓국, 초	수란의 모습
	썩탕	썩	평고기, 계란, 마른청어, 참기름	간장	
순탕(죽순국)	죽순	천어(넙물고기), 붕어	간장, 초		
增補 山林經濟 (1766年)	造椀子湯法	大魚, 牛肉, 猪肉, 雉肉, 鷄肉(菌+椒+薑+蔥+眞油+ 栢子仁)	綠末, 鷄卵	醬	
	鷄卵湯法	鷄卵(油+醬+水)			중탕한다.
	大八梢魚湯	大八梢魚	酒, 油, 芝麻汁	醬	끓인 뒤 참기름을 뿌리기도 한다.
	小八梢魚湯	小八梢魚	油	醬	
	烏賊魚湯	烏賊魚	油	醬	끓인 뒤 참기름을 뿌리기도 한다.
	紅蛤湯	紅蛤			살이 흰색인 암컷이 맛있다.
	黃蛤湯	黃蛤			국물은 기를 내리고 위를 안정시킨다.
	土花湯	土花	菘豆泡滓, 油	醬	녹두비지름 넣고 끓여도 좋다.
	河豚湯 1	河豚	芹, 羊蹄葉, 油	醬	자하젓은 복의 독을 해독한다.
	河豚湯 2	河豚	香油		
蟹羹法	生蟹	蔓菁莖, 胡椒	醬	육류를 넣으면 더욱 맛있다.	
芋羹	土卵	油	醬	닭고기를 넣으면 좋다.	

Table 1. Continued

書名	飲食名	材 料			備考
		主材料	副材料	湯의 良(鹹淡)	
增補 山林經濟 (1766年)	芋莖羹	芋美莖, 芋莖本			
	芹羹	芹, 道味魚, 廣魚, 秀魚			芹의 줄기와 데저비도 좋음
	木頭菜羹	木頭菜		鹽, 醬	
	羊蹄根羹	羊蹄根			끓는 물에 데친 뒤 물에 담가 신맛을 없앤 뒤 국을 끓여야 좋다.
	羊蹄葉羹	羊蹄葉	靑魚, 肉		초봄의 소루쟁이는 청어를, 겨울철은 쇠고기를 첨가하여 끓이면 맛있다.
	冬葵羹	冬葵	乾蝦	醬	
	萱羹	萱牙			
閨閣叢書 (1815年)	완자탕 (椀子湯)	큰생선, 쇠고기, 돼지고기, 평고기, 닭고기(후추+생강+파+버섯+참기름+젓)	계란, 녹말	간장	증보산림경제, 주찬, 시의전서의 방법과 동일하다.
	송이탕	송이(쇠고기+돼지고기+두부)	계란, 밀가루, 잣가루, 기름, 후추	간장	계절음식
	복어탕 1	복어	미나리	청장	
	복어탕 2	복어	기름		
酒饌 (1800年代 中葉)	骨湯	牛頭中骨(鹽+眞末+鷄卵), 黃肉(末醬+油+薑+蔥+木麥末+柏子1介)	鷄卵, 胡椒末, 川椒末	醬鞠	
	蟹湯	蟹	菘莖, 瓢菜(+밀가루), 椒末	醬鞠	
	蔬湯	豆泡, 多士麻	菁, 瓢脯, 藜古, 吉更, 蕨, 薑, 芹, 竹, 麥末, 油, 胡椒末, 川椒末	醬	두부는 길이 한치, 너비 반치, 두께 한푼으로 썰어 기름에 지진다.
	椀子湯	大魚, 牛肉, 猪肉, 雉肉, 鷄肉(菌+椒+薑+蔥+眞油+柏子仁)	綠末, 鷄卵	醬	증보산림경제, 규합총서, 시의전서의 방법과 동일하다.
是議全書 (1800年代 末)	완자탕	큰생선, 황육, 제육생치, 닭(후추+생강+파+표고+기름장+실백자)	계란, 녹말	간장	증보산림경제, 규합총서, 주찬의 방법과 동일하다.
	게탕(蟹湯)	게	계란, 기름, 후추, 파, 생강	간장	
	애탕(艾湯)	썩+황육	계란, 복어포, 기름	간장	썩과 쇠고기 다진 것을 합하여 완자를 만들어 끓인다.
	생선국	생선(밀가루+계란+기름)	황육, 파, 미나리	간장	생선전을 부쳐 끓인다.
	쇠골국	쇠골(밀가루+계란+기름)	황육, 파, 미나리	간장	쇠골전을 부쳐 끓인다.
	생치국	생치	무, 파, 마늘	간장	
	송이국	송이	황육, 파, 마늘, 기름	간장	
	알국	묵물	김, 고춧가루	새우젓국	묵물에 국을 끓인다.
토란국	토란, 흠매기, 무, 다시마		지령		

(長沙湯), 진주탕(珍珠湯) 등 4종류, 『수운잡방』은 서여탕(薯蕷湯), 전어탕(煎魚湯), 분탕(粉湯), 삼하탕(三下湯), 황탕(黃湯), 삼색어아탕(三色魚兒湯) 등 6종류, 『음식디미방』에는 와각탕(蝸角湯), 계란탕(鷄卵湯) 1, 2, 죽탕, 순탕(죽순국) 등 5종류, 『증보산림경제』에는 완자탕(椀子湯), 계란탕(鷄卵湯), 문어탕(大八梢魚湯), 낙지탕(小八梢魚湯), 오징어탕(烏賊魚湯), 홍합탕(紅蛤湯), 모시조개탕(黃蛤湯), 맛살조개탕(土花湯), 복탕(河豚湯) 1, 2, 게탕(蟹羹), 토란국(芋羹), 토란줄기국(芋莖羹), 미나리국(芹羹), 두릅국(木頭菜羹), 소루쟁이뿌리국(羊蹄根羹), 소루쟁이잎국(羊蹄葉羹), 아욱국(冬葵羹), 원추리국(萱羹), 삼주석국(朮牙羹) 등 20종류, 『규합총서』에는 완자탕(椀子湯), 송이탕, 복어탕 1, 2 등 4종류, 『주찬』에는 골탕(骨湯), 게탕(蟹湯), 소탕(蔬湯), 완자탕(椀子湯) 등 4종류, 『시의전서』에는 완자탕(椀子湯), 게탕(蟹羹), 애탕(艾湯), 생선국, 쇠골국, 생치국, 송이국, 알국, 토란국 등 9종류 등 총 52종류의 맑은 국의 종류와 재료의 분석은 표 1과 같고, 그 중 비교 문헌에 많이 수록되고 보편성이 강한 椀子湯과 蟹羹은 별도로 고찰하였다.

### 1) 山家要錄

『山家要錄』에는 흑탕(黑湯), 대구어피탕(大口魚皮湯), 장사탕(長沙湯), 진주탕(珍珠湯) 등 4종류가 실려 있다.

흑탕의 경우, 탕의 기본인 국물내기에 대한 개관으로서, 흑탕의 주재료는 생雉이며 대신 鷄, 飛禽도 쓰였다. 꿩 삶은 물이 최고의 육수이며, 그 외 닭 삶은 물이나 날짐승 삶은 물도 무방하다고 하여 쇠고기 육수보다 보편적이었음을 짐작할 수 있다.

大口魚皮湯은 대구껍질 전체에 도라지와 마른 새우가루, 꿩고기를 모두 넣고 끓여 간장과 식초로 간을 한 탕이다. 이 탕의 특징은 주재료로 대구껍질과 꿩을 함께 이용한 것, 현재 좀처럼 탕으로 이용하지 않는 도라지를 부재료로 사용한 점, 맛을 더하기 위해 새우가루가 조미료로 사용되었고 간장과 함께 식초로 간을 한 것이다. 식초로 간을 한 것으로 보아 냉국으로 해석할 수도 있으며, 한편으로는 지금도 간혹 대구탕이나 복국을 먹을 때 식초를 곁들이면 더욱 별미의 맛을 즐길 수 있는데, 이 방법을 이 책에서 엿볼 수 있다는 점이 새롭다. 대구껍질은 脯를 만들 때 얻어지는 부산물을 주재료로 이용한 것으로 생각된다. 요즘도 북어포, 대구포 등에서 생긴 머리나 껍질은 시원한 맛의 육수를 위해 흔히 사용되고 있다.

長沙湯의 주재료는 生雉, 獐肉, 鷄卵, 羅是, 石耳이고 良醬으로 조미하였다. 꿩과 노루고기, 냉이와 석이, 계란을 모두 장국에 넣어 끓였으며, 육류(꿩, 노루), 채소, 버섯, 난(卵)류 등

다양한 재료를 이용한 특이한 이름의 탕이다. 꿩은 비교적 담백한 맛이지만 노루고기의 특유의 맛과 냄새를 냉이의 짭짤한 맛과 향으로 조화를 이룬 점이 특징적이다. 꿩과 노루를 귀한 쇠고기대신 동물성 단백질 급원으로 이용한 점이 돋보인다. 냉이 사용으로 보아 봄철의 계절성 국임을 짐작할 수 있다.

珍珠湯의 주재료는 生雉, 桔梗, 獐肉, 鷄卵, 生鮮, 瓜蒞이며, 良醬으로 조미하였다. 날 꿩고기에 도라지, 노루고기, 생선, 계란, 오이지(瓜蒞)를 넣고 끓여 간장으로 간을 한 탕이다. 오이지를 국의 재료로 사용한 것이 특징적인데, 『山家要錄』에는 할미꽃 오이지 담는 법(Han et al 2005) 외 6항목의 오이지법이 소상히 소개되어 있으며, 국에까지 이용된 점으로 보아 이 시기의 오이 및 오이지 사용이 꽤 보편적이었던 것으로 보인다. 한편, 『需雲雜方』의 粉湯에서 생오이가 부재료로 사용되고 있는 점이 이를 뒷받침해 주고 있다. 그러나 1500년대 초 이후 문헌에서는 생오이, 오이지 사용은 그 흔적을 찾아 볼 수 없으며, 오이무름국은 현재도 여름철 국으로 이용되고 있다.

『山家要錄』의 탕은 모두 꿩이 이용된 점이 특징적이다. 이는 흑탕의 설명처럼, 꿩이 기본 육수의 으뜸이었기 때문으로 해석할 수 있다. 한편으로는 농경 문화권에서 소의 중요성을 짐작할 수 있으며, 꿩과 닭이 쇠고기 대체식품으로 이용되었음을 알 수 있다. 그 외 탕에는 좀처럼 이용되지 않는 도라지, 오이지 사용이 특이하며, 생선과 노루, 꿩을 함께 이용한 것, 새우가루의 조미료 역할, 국의 간은 간장을 사용하였고, 대구어피탕의 식초 사용 등이 주목할 만하다. 일반적으로 탕이나 국은 주재료에 의해 명칭이 주어지는데 반해 장사탕, 진주탕은 예외이다. 長沙는 중국 湖南省의 主要都市인 長沙와 같은 字이나 『山家要錄』에는 인용문헌이 없으며, 湖南省의 長沙와의 관련성, 長沙湯 존재 여부와 전래 등의 더 깊은 연구가 필요하다고 생각된다. 珍珠湯의 명칭도 ‘매우 아름답고 귀한 보석인 珍珠’의 비유로 볼 수 있고 그만큼 맛이 뛰어난 탕일 것으로 추정할 수 있다. 『山家要錄』의 모든 탕은 이후의 비교 문헌에는 전혀 등장하지 않고 현존하지도 않는다. 따라서 『山家要錄』의 다양한 재료 이용 및 탕의 명칭, 조리법의 재현 노력은 시도할 필요성이 있다고 생각된다.

### 2) 需雲雜方

『需雲雜方』에는 서여탕(薯蕷湯), 전어탕(煎魚湯), 분탕(粉湯), 삼하탕(三下湯), 황탕(黃湯), 삼색어아탕(三色魚兒湯) 등 6종류의 국이 수록되어 있다.

薯蕷湯의 주재료는 膏肉, 鷄卵, 薯蕷이며, 부재료로 黑湯水와

8) 長沙: 중국 湖南省의 主都로서 4대 쌀시장의 하나. 목재, 차, 삼 등을 수출하고, 마왕퇴(漢墓)고분 등 前漢, 後漢 고분에서 출토물이 매우 많으며, 역사적으로 유서 깊은 도시임.

眞油가 쓰였다. 기름진 고기(膏肉)를 참기름에 볶아 흑탕수를 넣고 끓이다가 곱질 벗긴 마(薯蕷)를 넣고 양이 많을 때는 계란 7~8개, 적을 때는 4~5개를 넣어 만든 탕이다. 요즘 탕으로 이용되지 않는 마로 탕을 끓인 점과 많은 양의 계란이 사용된 점, 국의 양의 많고 적음에 따라 계란의 수량을 달리 명시해 놓은 점이 특징적이다. 또 짠맛을 내는 조미료는 보이지 않는데 누락된 것인지 흑탕수 때문인지는 불분명하다. 특히 참기름으로 고기를 볶는 법은 갈색화로 인한 고기와 국물의 구수한 맛내기 등 맛의 시너지 효과를 위한 조리 기술의 노력이 돋보인다. 또 탕의 국물로 黑湯水를 이용하였는데 이때의 흑탕수는 육수 또는 엿물 등 2가지 뜻으로 해석할 수가 있다. 우선 前書(山家要錄)에서의 黑湯의 경우 육수를 내는 기본 방법으로 썩 육수를 으뜸이라고 해설한 바 있어 육수를 일컫는 것이라고 해석할 수 있다. 다른 한편으로는 엿물로 해석되며, 이 경우 서여탕은 엿물로 끓이는 독특한 단맛의 탕 또는 탕약이 될 수도 있다. 또 다른 黑湯의 기록을 살펴본 바 『청장관전서』 제62권 『西海旅言(李德懋 1795)』에 黑湯이 등장하는데, 그 내용 중 담천(痰喘)의 치료를 위한 처방으로 薑黍로 엿(飴)을 만들어 천초가루 한 숟가락을 타서 날마다 복용하는데 당(飴)은 바로 黑湯이라고 되어 있어 엿으로 볼 수도 있다. 그러나 『需雲雜方(1500년대 초)』은 시대적으로 『山家要錄(1450년경)』과 가깝고 『청장관전서』와는 약 300여 년 정도의 간격이 있으며, 그리고 湯의 성격상 단맛으로 간을 하는 경우는 매우 드물다. 따라서 黑湯水는 육수로 해석하는 것이 더 적합하다고 생각한다.

煎魚湯의 주재료는 川漁, 鷄卵, 薯蕷이며, 부재료로는 眞油, 醬鞠이 쓰였고 良醬으로 조미하였다. 크고 작은 川漁(넙물고기)를 뜨거운 솥에서 참기름으로 볶아 끓는 장국에 넣어 끓이면서 잘게 썬 마, 계란을 넣은 탕이다. 달구어진 솥에서 물고기를 볶는 조리법은 현재도 이용하는 방법이다. 마를 이용한 점이 독특하며 마를 탕에 사용하는 경우는 서여탕과 전어탕 뿐이며, 이후 시대 문헌에서는 전혀 등장하지 않고 현재도 국이나 탕에 사용하는 경우는 드물다. 장국을 이용하여 맑은 국으로 분류하였으나, 일반적으로 물고기는 잉어나 추어탕처럼 푹 고아 조리하는 경우가 많으므로 이 탕을 고음국으로 분류할 수도 있다.

粉湯의 주재료는 眞油 1升, 蔥白 1升, 淸醬 1升, 水 1盆, 부재료로는 膏肉, 生瓜, 水芹, 桔梗, 綠豆末, 蔥白이 쓰였고, 淸醬으로 조미하였다. 眞油 1되와 蔥白(파 흰 부분) 각 1되를 함께 볶고 여기에 淸醬 1되를 탄 물 1동이를 섞어 묽은 탕을 만들되 간은 맛을 보면서 맞춘 다음, 썬 膏肉(기름진 고기), 긴 국수처럼 썬 황백 녹두묵(황포묵과 청포묵), 생오이나 미나리, 도라지는 한 치(一寸, 3 cm) 길이로 썰어 녹두가루로 옷을 입혀

끓는 물에 데쳐 낸 후 모두를 묽은 탕 속에 넣어 먹는 탕이다. 주재료인 참기름과 파를 동량으로 볶는 법은 매우 특이하며, 많은 기름 사용에 향신채인 파를 함께 사용한 지혜와 특히 황백 녹두묵 국수를 사용한 점이 돋보인다. 다량의 기름이 사용되는 볶음이나 튀김조리 시 향을 더하거나 산화 방지를 위해 먼저 蔥白이나 마늘을 기름에 볶은 다음 조리하는 방법은 오늘날에도 흔히 행해지고 있다. 탕의 바탕 재료와 분량이 명확히 제시된 점, 특히 국물의 양과 간의 재료인 청장의 비율까지 제시한 점이 주목할 만하다. 이 탕의 내용상 바탕 국물을 다시 끓이는 설명이 없어 찬국(冷湯)으로 분류할 수도 있으며, 膏肉, 황포묵과 청포묵, 생오이, 미나리, 도라지 등은 고명으로 사용된 것으로 보인다. 따라서 이 粉湯은 깻국탕(荳子水蕩)의 옛 모습을 엿 볼 수 있는 湯이면서 다른 한편으로는 황백녹두묵을 국수처럼 썰어 다른 고명과 함께 眞油湯에 말아 먹는 녹두묵 장국국수, 湯麵이라고도 할 수 있다. 국수의 중국계 麵類 呼稱으로 粉湯이 있었고(장지현 1994) 또 녹두녹말로 만든 나화, 장면을 비롯하여 도토리묵 국수, 메밀묵 국수도 현재까지 향토식, 별미식으로 즐겨 이용되는 음식이다. 또 고명으로 사용된 도라지는 『山家要錄』의 탕을 제외한 이후 비교문헌에서는 보이지 않으나, 현재 궁중음식으로 소개되는 초계탕(황 등 2003)에는 도라지가 포함된다.

三下湯의 주재료는 膏肉(蔥白, 胡椒, 磨醬), 匾食, 碁子麵이, 부재료로는 眞油가 쓰였다. 膏肉에 후추와 잘게 썬 蔥白을 磨醬과 합하여 개암 크기의 완자를 만들고, 匾食과 碁子麵은 참기름에 지져서 이 3가지(고기완자, 변식, 기자면)에 탕을 부어 먹는 독특한 탕이다. 먼저 고기완자를 만들 때 磨醬를 사용하는 것이 독특하다. 磨醬의 의미를 된장 간 것으로 해석할 수도 있고, 磨를 麻의 誤記로 볼 때 麻醬(芝麻醬)으로 해석할 수도 있다. 완자에서의 磨醬의 역할을 간(良)과 맛의 어울림으로 생각할 때 참깨간장(지마장)이 더 타당할 듯하며, 실제 『증보산림경제』의 別醬法과 造醬椒醬法(Kim & Lee 2004) 등에 芝麻를 사용하고 있어 이를 뒷받침하는 자료가 될 수 있을 것이다. 물론 된장도 간을 맞추기 위해 현재까지 사용하고 있어 장에 대해서는 좀 더 많은 연구 노력이 필요하다고 본다. 또 匾食은 일종의 만두로서 片水, 卞氏饅頭이며(이성우 1985), 碁子麵은 刀削麵, 刀切麵 등 칼국수로 생각되나 만두는 기름에 지져도 무방하나 칼국수를 지지는 것은 조리법으로 적합하지 않아 전병이나 수제비로 해석해도 좋을 것 같다. 이 탕 역시 湯餅의 하나로 볼 수 있고, 이후 비교 문헌에는 나오지 않는다. 삼하탕의 명칭은 고기완자와 함께 匾食과 碁子麵의 3가지의 재료 사용에서 그 명칭이 비롯된 것으로 보인다.

黃湯의 주재료는 黃飯, 加非孫(蔥, 胡椒)이, 부재료로는 實柏, 榛子, 菘豆末이 쓰였다. 黃飯을 지어 놓고, 쇠고기 갈빗살(加非

9) 川漁: 넙물고기, 민물고기는 담수어를 말함.

孫)을 백탕에 삶아 편으로 썰고, 또 고기(肉), 파, 후추를 섞어 새알처럼 완자를 빚어서 녹두녹말 옷을 입혀 삶아 낸다. 생강은 小豆(팥)처럼 썰고 잣(實柏), 개암(榛子), 황반, 갈빗살, 완자의 六味를 넣고 끓여서 먹는 탕이다. 재료 중 黃飯(‘熟炊飯入黃染--黃飯’)은 노랗게 물들인 밥과 누룽지로 2가지 뜻으로 해석할 수 있다. 전자의 경우 황색 물을 들인 밥으로 해석되나, 이 시기의 황색미의 존재 여부가 불분명하여 黃色米로 炊飯한 것으로 보기는 어렵고, 또 백미를 물들인 것으로 보기에는 물감에 관한 글자가 보이지 않는다. 黃湯의 핵심이 黃飯이라고 여겨지므로 실수에 의한 물감누락으로 보기가 쉽지 않다. 따라서 이 탕에서 갈빗살을 한자의 음과 뜻을 빌어서 우리나라 말로 표기하는 吏讀인 加非孫으로 표기하였듯이 黃飯도 漢字인 누를 ‘黃’의 음을 따서 붙인 ‘누른 밥(누룽지)’의 吏讀 표현법으로 생각할 수 있다. 또 누룽지는 우리 전통의 가마솥 밥 짓기에서 향시 얻어지는 소산물이므로 흔한 재료의 활용이라고 짐작되며, 누룽지 특유의 고소한 맛은 황탕의 다른 재료와 더 나은 어울림이 되리라고 여겨진다. 한편 갈빗살의 경우 부분에서 고기완자를 갈빗살로 만드는 것으로 볼 수도 있으나 ‘收加非孫 如此樣作片 爲白湯 又收肉 蔥胡椒 和三物和均 如鳥卵作團後 以菘豆末着衣 熱水沸出 生薑如小豆切之 實柏榛子及 上項黃飯加非孫肉團 和六味’의 문장에서 ‘又’가 있고, 뒷부분의 ‘肉團’과 ‘六味’의 의미로 볼 때 ‘편으로 썬 갈빗살 및 고기완자’로 해석하는 것이 더 적합하다고 본다. 또, 六味를 ‘양념’으로 해석할 수도 있겠으나 대개 양념은 ‘五味’가 일반적이다. 따라서 이때의 六味는 生薑, 實柏, 榛子, 黃飯, 加非孫, 肉團의 여섯 가지 재료로 보는 것이 좋을 듯하다. 이 탕은 황반의 해석에 따라 湯飯 또는 누룽지탕의 형태로 볼 수 있다.

三色魚兒湯의 주재료는 銀魚, 首魚, 大蝦가, 부재료로는 綠末, 胡椒, 胡香, 蔥白, 磨醬이 쓰였다. 銀魚, 秀魚의 껍질을 벗겨 녹두녹말을 입혀 끓는 물에 삶아 건지고, 또 생선살을 잘게 썰어서 녹두녹말과 胡椒, 胡香, 蔥白를 섞어 磨醬으로 간을 하여 완자를 만들고, 大蝦는 편으로 썰고, 삼색 녹두묵을 썰어 함께 하여 탕을 부어 먹는 국이다. 은어와 송어, 대하의 3종류의 어패류와 3가지 색을 낸 녹두묵을 주재료로 한 별미의 음식이다. 생선완자를 만들 때 삼하탕처럼 磨醬으로 간을 한 것이 특이하다. 향신료인 후추는 일반적으로 胡小子, 胡椒, 胡椒香, 胡香으로 불리는데, 이 탕에는 호초와 호향이 함께 사용되어 중복이 되었거나 茴香<sup>10)</sup>의 오기로 생각할 수도 있다. 호향의 또 다른 의미는 음식재료가 아닌 불에 사르는 향으로 되어 있다. 이 탕은 녹두묵 국수(湯麵)의 한 형태로 볼 수 있고 삼하탕, 황탕과 함께 밥을 곁들여 내지 않아도 되는 하나의 일품요리의 성격을 지니고 있다. 『需雲雜方』의 여러 국역시 한 두 가지 주재료로 아닌 다양한 재료가 사용되었으며,

그 내용도 상당한 조리 조작 기술이 필요한 것으로 구성되었다.

### 3) 음식디미방

『음식디미방』에는 모시조개와 고막조개탕, 계란탕(鷄卵湯)1, 2, 썩탕, 순탕(죽순국) 등 5종류가 수록되어 있다.

모시조개와 고막조개탕의 주재료는 모시조개와 고막조개를 사용하였다. 맹물에 모시조개와 고막조개를 껍질째 삶아 입이 벌어지면 그 물과 함께 먹는데 이름을 와각탕이라고 한다고 되어 있다. 이 탕은 조개의 시원하고 담백한 국물 맛을 즐기는 탕으로 요즘도 생선회 등 생선이 주된 음식일 경우 본요리가 나오기 전에 즐기는 맑은 탕이다. 와각탕은 한자로 蝸角湯으로 볼 수 있으나 ‘蝸角’의 의미가 ‘달팽이 촉각’이므로 그보다는 『음식디미방』이 17C 고서체로 구성되었음을 감안해 볼 때 ‘와가탕=조개탕(한글학회 1994)’으로 이해하는 것이 무방하다고 본다.

계란탕은 난탕법과 맛질방문의 2종류가 있는데, 주재료로 계란, 오리알을 사용하고, 소금과 간장과 새우젓으로 간을 하며, 파와 초로 맛을 내었고 간장국에는 밀가루를 풀어 걸쭙하게 하기도 하였다. 이 탕은 계란에 오리알을 곁들인 점과 밀가루 풀을 이용한 것이 특이하다.

썩탕은 썩이 주재료이며, 여기에 부재료로 꿩고기를 다져 넣거나, 마른 청어를 잘게 뜯어 넣고, 계란을 넣고 참기름으로 맛을 내고 간장으로 간을 하였다. 썩과 꿩, 마른 청어의 조화가 돋보이며, 꿩은 탕으로 이용될 뿐 아니라 꿩김치, 꿩만두 등으로 사용되므로 이 시기는 꿩의 이용이 일반적이었음을 짐작할 수 있다.

순탕은 죽순국으로 주재료는 죽순, 부재료는 천어와 붕어를 사용하고 간장과 초로 조미하였다. 갓 돋은 죽순을 데쳐 놓고, 민물고기를 맹물에 오래 삶아서 간장으로 간을 하고 죽순을 넣어 한소끔 끓인다. 초를 치면 좋다고 한 것은 현대의 북어탕 등 생선탕에 초를 치는 것과 같이 민물고기의 비린내와 독성을 없앤 것으로 생각된다. 붕어를 넣어 만든 죽순탕은 비위가 약한 사람에게 좋다고 기록되어 보양의 의미가 짙다. 『음식디미방』의 모든 국은 현재도 흔히 해먹는 보편성이 있는 것이 특징이며, 국의 간을 간장, 새우젓, 소금, 초 등 다양하게 사용하였다.

### 4) 增補山林經濟

『增補山林經濟』에는 완자탕(椀子湯), 계란탕(鷄卵湯), 문어탕(大八梢魚湯), 낙지탕(小八梢魚湯), 오징어탕(烏賊魚湯), 홍합탕(紅蛤湯), 모시조개탕(黃蛤湯), 맛살조개탕(土花湯), 복탕(河豚湯)1, 2, 계탕(蟹羹), 토란국(芋羹), 토란줄기국(芋莖羹), 미나리

10) 茴香: 회향풀의 열매, 大회향과 小회향이 있는데, 모두 약으로 쓰이고 기름도 짠다, 健胃, 去痰, 驅風藥, 點眼料로 사용됨.

국(芹羹), 두릅국(木頭菜湯), 소루쟁이뿌리국(羊蹄根羹), 소루쟁이잎국(羊蹄葉羹), 아욱국(冬葵羹), 원추리국(萱羹, 흰깅), 삼주씩국(尤牙羹) 등 비교 문헌 중 가장 많은 20종류가 실려 있다.

梔子湯의 주재료는 大魚, 牛肉, 豬肉, 雉肉, 鷄肉, 부재료로는 綠末과 鷄卵, 菌, 椒, 薑, 蔥, 眞油, 柏子仁이 쓰였고,醬으로 조리하였다. 생선살, 쇠고기, 돼지고기 또는 꿩과 닭고기를 잘게 다져 후춧가루, 생강, 버섯(표고), 파, 참기름을 섞어 밤 크기로 완자를 만들고 가운데 잣을 하나씩 넣어 계란이나 녹말을 섞워 장국에 넣어 끓인다.

鷄卵湯은 주재료로 계란이 쓰였으며, 계란에 기름과 장, 물을 넣고 중탕을 하는데 계속 저어 주면서 만드는 탕이자 계란찜인 조리법이다. 불의 세기는 ‘慢火(은근한 불)’로 한다’도 매우 비슷한 모습을 보이고 있어 보수성이 높은 편이다. 『음식디미방』에도 등장하고 오늘날에도 흔히 하는 조리법이다.

大八梢魚湯의 주재료는 大八梢魚(문어)가, 부재료로는 酒, 油, 芝麻汁이 쓰였고醬으로 조리하였다. 문어를 밤알 크기로 썰어 술, 기름을 두르고 5~6할 가량 익히고 기름, 장물(醬水)과 양념 넣은 국물이 한소끔 끓을 때 앞의 문어를 넣어 먹는 탕으로 맛이 매우 좋다고 기록되어 있다. 문어를 술과 기름으로 손을 재빨리 돌려 볶는 방법과 다 끓인 뒤 참기름을 첨가하면 더욱 좋다고 하였다.

小八梢魚湯의 주재료는 小八梢魚(낙지), 烏賊魚湯의 주재료는 烏賊魚(오징어)이며, 조리법은 大八梢魚湯과 같은 방법으로 끓인다고 한다.

淡菜湯 곧 홍합탕(紅蛤湯)의 주재료는 홍합인데, 날 것으로 국을 끓이면 좋는데 특히 婦人에게 더욱 좋다는 해설이 있다.

黃蛤湯은 黃蛤(모시조개)이 주재료이며, 2월에 살아 있는 모시조개를 껍질째 물을 조금 붓고 8할 가량 익히도록 하며 지나치게 익혀 조갯살이 저절로 떨어지면 먹기에 좋지 않다고 한다. 또 이 탕의 국물은 물의 양과 삶는 정도에 맛이 좌우한다는 상세한 설명과 함께 국물이 氣를 내리고 胃를 안정시키므로 술안주에 좋다고 그 효능과 용도에 대해 설명한 것이 특징이다.

土花湯의 주재료는 土花를, 부재료로는 菘豆泡津와 油가 쓰였으며醬으로 조리하였다. 토화는 맛살조개 속칭 가리맛인데 뜨거운 술에 기름과 장물을 넣고 국을 끓이면 맛이 좋으며 또 녹두비지를 넣어 끓여도 좋은 국이라고 되어 있다. 현재는 좀처럼 사용하지 않는 녹두비지를 이용한 점이 매우 독특하나 옛날에는 탕뿐 아니라 면, 음료 및 또 음식의 부재료에도 녹두녹말이 흔히 사용되었으므로 녹말의 부산물인 비지의 이용은 충분히 가능한 일이다.

河豚湯은 1, 2법이 있다. 1법의 주재료는 河豚(복어), 부재

료로는 芹, 羊蹄葉, 油가 쓰였고醬으로 조리하였다. 복을 취하여 배를 갈라 중탕으로 나 있는 핏줄을 깨끗이 제거하고 등뼈 사이의 피를 제거하는데 살결을 상하지 않도록 한다. 백반 한 조각을 술에 넣고 기름 많이 붓고 미나리와 소루쟁이를 넣는데 장물은 싱겁게 한다. 白卵은 독이 없고 맛이 일품인데 옛날에는 이것을 西子乳<sup>11)</sup>라 했으며, 이 백란을 거두어 뱃속에 넣고 실로 매어 몽근한 불에 서너 시간 끓여 먹는 탕이다. 이 탕은 식어도 비린내가 나지 않고 맛이 아주 특별하며 자하젓(紫蝦醃=곤쟁이젓)은 복어 독을 잘 해독한다고 설명되어 있다. 또 다른 법 2는 복의 살코기를 썰어 참기름에 볶아 위의 방법과 같이 탕을 끓이면 실수가 없고 맛이 일품이라고 하였다. 예나 지금이나 복어의 손질에는 주의가 요하는 것임을 알 수 있다. 복어탕은 비교문헌에 처음 나오는 탕이다.

蟹羹의 주재료는 生蟹, 부재료로는 蔓菁莖, 胡椒가 쓰였고醬으로 간을 하였다. 살아 있는 여러 마리 게의 등딱지를 열고 해황(蟹黃<sup>12)</sup>)을 긁어 그릇에 담아 두고, 해황을 제외한 게의 살, 뼈 껍질을 모두 곱게 다진 다음 즙을 취해 앞의 해황과 섞는다. 순무청을 데쳐서 3푼 길이로 썰어 끓는 장국 속에 먼저 넣고 그 다음 게즙을 넣는데 덩어리지지 않게 넣고 익으면 후추 등의 양념을 넣어 먹는 탕이다. 여기에 육류를 더하면 더욱 맛있다고 되어 있다. 해황을 제외한 나머지 게를 다지는 방법과 순무청을 사용하는 방법이 요즘의 게탕과 달리 독특하다. 게탕은 오늘날에도 즐겨 끓이는 보편성 있는 국이며, 『주찬』, 『시의전서』에도 수록되어 있어 그 구성 내용을 별도로 고찰하고자 한다.

芋羹의 주재료는 土卵으로 부재료는 油가 쓰였고,醬으로 조리하였다. 팔구월에 토란 껍질을 벗겨서 기름에 볶아 장물을 넣고 끓이면 쉽게 물러 닭요리에 좋다고 한다. 또 토란의 고운 줄기로 끓이면 더욱 맛이 좋다고 하였는데 실제 토란 줄기는 고기국 특히 육개장과 함께 잘 어울리는 국이다. 토란국은 요즘도 서울의 추석명절음식인 것처럼 계절성을 설명하였으며, 쇠고기와 다시마를 넣어 끓이는 오늘날의 토란국과는 달리 닭고기를 사용하였고, 또 토란을 기름에 볶아 사용한 것이 현재와 다른 점이다.

芋莖羹은 토란의 고운 줄기가 주재료이며, 이것으로 국을 끓이면 맛있다고 한다.

芹羹의 주재료는 芹, 道味魚, 廣魚, 秀魚이다. 미나리를 도미나 광어나 송어와 함께 끓이면 좋은 국인데 미나리에 귀한 생선을 3가지나 넣어 끓인 일종의 보양탕이다. 같은 책 河豚湯(하돈탕=복어탕)은 물론 요즘도 생선탕에는 반드시 미나리를 사용하듯이 생선과 미나리의 조화는 오랜 전통이다. 미나

11) 西子乳(서자유): 西施乳와 같은 말. 복어어의 뱃속에 있는 흰 것을 지칭하는데 복어의 이 부분이 가장 珍味.

12) 해황(蟹黃): 게 뱃속의 누런 장.



리는 이소람네티(isoramnetin), 페르시카린(persicarin), 알파 피넨(a-pinene), 미르센(myrcene) 등의 독특한 향과 함께 비타민과 무기질이 고루 함유되어 있고 병에 대한 저항력을 높여 주는 성분이 있어 한방에서는 해독 효과를 위해 사용하기도 한다(이와 홍 2003).

木頭菜羹의 주재료인 목두채는 두릅이며 참과 가짜가 있으며, 참두릅을 삶아 반나절 물에 담갔다가 물기를 짜고 기름과 소금을 사용하여 국을 끓이면 좋다고 했는데 두릅을 삶아 물에 담그는 것은 산나물인 두릅의 가시와 씹쌀한 맛의 제거를 위한 방편으로 생각된다.

羊蹄根羹의 주재료인 羊蹄根 즉 소루쟁이뿌리국은 9~10월에 캔 소루쟁이 뿌리를 움 속에 저장했다가 소루쟁이의 銀莖이 가득해지는 정월에 국을 끓이는데 먼저 소루쟁이 뿌리를 끓는 물에 데쳐 물에 담가 두어 신맛을 없앤 다음 국을 끓이면 연하고 맛이 좋다고 했는데 '銀莖'은 움 속에 저장하면서 썩어 뜬 소루쟁이 뿌리라고 볼 수 있다. 한편 이 국은 된장 등 양념의 설명이 없어 맑은 국으로 분석하였으나 된장을 풀어 끓이는 것이 일반적이므로 토장국으로 분류하는 것도 무방하다고 생각한다.

羊蹄菜羹의 주재료는 羊蹄菜, 부재료로는 靑魚와 肉이 쓰였다. 초봄에 새로 난 소루쟁이를 청어와 함께 국을 끓이면 매우 좋고 가을에 늙은 잎을 취해 겨울이 되면 물에 데쳐 하루 정도 담가 두었다가 신맛과 물기를 제거하고 고기와 함께 끓이면 맛이 좋은 국이 된다고 하였다. 갈치, 옥돔, 고등어 등으로 국을 끓이는 경우는 향토 음식으로 존재하지만 청어가 국에 이용된 것은 흔치 않으며, 특히 채소국에 생선인 청어를 곁들인 것은 매우 특이하다. 소루쟁이와 청어의 제철식품의 이용으로 보아 봄과 겨울에 해먹는 국임을 짐작할 수 있다. 소루쟁이국은 『시의전서』에서도 소개되어 있으나, 명칭만 있을 뿐 조리법은 없다.

冬菜羹은 아욱국으로 잎이 달린 채로 연한 줄기를 취해 껍질을 제거하고 찹을 넣고 푹 끓이는데 이때 마른 새우가루를 넣으면 더욱 좋다고 하였다. 아욱과 마른 새우의 조화는 예부터 내려오는 전통임을 엿 볼 수 있고 새우를 가루내어서 조미료로 사용한 지혜가 돋보인다. 이 국 역시 현재는 토장국으로 분류되지만 『증보산림경제』속의 찹항목에는 된장, 청장, 진장, 고추장의 설명이 비교적 소상히 실려 있음에도 불구하고 단지 '찹'을 넣는다고만 되어 있어 맑은 국으로 분류하였다.

薑羹의 주재료는 薑牙로, 원추리국이며, 단지 초봄에 원추리의 싹을 취해 국을 만들거나 나물을 만드는데 모두 좋다고 되어 있고 상세한 설명은 없다.

朮牙羹의 주재료는 朮牙, 부재료로는 肉이다. 연한 삼주의 싹을 취해 고기를 첨가하여 국을 끓이면 맛이 매우 좋다고 하였으며 더 이상의 설명은 없다. 『增補山林經濟』의 채소가 주

재료인 국은 모두 9종류이며 이 중 미나리국, 토란국, 아욱국, 소루쟁이국, 삼주씩국 등은 생선이나 고기를 함께 넣고 끓이는 것으로 보아 역시 채소국에도 다양한 재료가 사용되었음을 확인할 수 있다. 한편 소루쟁이, 삼주, 원추리, 두릅 등 현재 국으로는 잘 사용되지 않는 채소들이 폭 넓게 사용된 점이 두드러진다. 이 책에는 위에 열거한 생선국 외에도 도미, 광어, 놀어, 쏘가리, 은어, 치어, 조기, 참조기 등도 조리법의 설명은 없이 국에 적당하다고 되어있어 생선의 폭넓은 이용을 보여 준다. 이렇듯 다양한 생선, 여러 육류 사용과 더불어 채소 역시 다양하게 이용된 이 시기에 비하여 현재는 국의 재료 사용이 제한적이라고 볼 수 있다.

### 5) 규합총서

『규합총서』에는 완자탕(椀子湯), 송이탕, 복어탕1, 2 등 4종류가 수록되어 있다.

완자탕은 『증보산림경제』와 동일한 내용이다.

송이탕의 주재료는 송이와 쇠고기, 돼지고기, 두부가, 부재료로는 계란, 밀가루, 잣가루, 기름, 후추가 쓰였으며, 간장으로 조미하였다. 송이 편 것을 만두피처럼 얇게 저며 소를 싸서 밀가루와 계란을 섞워 지져 국에 넣는다. 소는 쇠고기, 돼지고기는 곱게 다지고 두부를 섞어 갖은 양념하여 만드는 매우 특이하고 귀한 송이 만두탕이다. 가을에 생산되는 송이는 추석의 명절 음식으로 송이산적, 송이전골 등이 꼽히나 비교문헌에서도, 현재도 쉽게 찾아보기 어려운 조리법이다. 복어탕 1, 2의 주재료는 복어, 부재료로 미나리가 쓰였으며 청장으로 간을 하였다. 오늘날의 복어탕은 미나리뿐만 아니라 콩나물이 반드시 부재료로 사용되는데 비해 매우 단순한 재료배합이 특징적이다. 『증보산림경제』의 河豚湯(복어탕)과 1, 2법의 내용과 거의 비슷한 것을 알 수 있다. 복어탕은 그 내용에 따라 고음국으로 분류할 수도 있다.

### 6) 酒饌

『酒饌』에는 골탕(骨湯), 게탕(蟹湯), 소탕(蔬湯), 완자탕(椀子湯) 등 4종류가 수록되어 있다.

骨湯은 구성상 두 문장으로 되어 있다고 본다. 먼저 골탕의 주재료는 頭中骨, 黃肉, 부재료는 鷄卵, 胡椒末, 川椒末, 眞末, 末醬, 油, 薑, 蔥, 木麥末, 柏子, 소금, 醬鞠이다. 쇠골은 껍질을 벗기고 소금을 뿌려 잠시 두었다가 반듯하게 썰어 밀가루 옷을 입히고 계란을 섞워 지져내고, 醬鞠은 꾸미(具味)를 넣고 한참 끓인 다음 쇠골을 넣는다. 여기에 다진 쇠고기, 간장, 기름, 생강, 파, 약간의 메밀가루를 섞어 완자를 만들어 갖한 개씩 박아 넣고, 끓는 장국에 완자를 넣고 끓인 다음 후춧가루, 천초가루를 뿌린 탕의 내용이다. 그 다음 문장은 '煮鷄子 令一層層 熟相間 煮用火一着一滅 頻炒動 則層層熟 入去(계

란을 삶을 때 쪼개어 넣어 한 덩어리로 삶는다. 그 사이사이를 익히려면 불을 붙였다 깎다 하면서 자주 변동시키면 쪼개어 익는다. 익으면 꺼낸다)'는 문장으로 되어 있다. '煮鷄子'는 불을 잘 조절해가며 또 계란의 위치를 굴러주면서 삶아주는 방법인데, 이것은 단단하지 않고 부드러우면서 노른자가 한쪽에 치우치지 않도록 하기 위한 방편으로 고도의 조리과학적인 지식이 돋보이는 설명이다. 그러나 이 두 문장을 쇠골탕 전체의 문장으로 보기는 어렵다. 우선 골탕에 계란을 넣어 삶는다는 연결 내용이 없고, 계란을 쪼개어 넣어 탕을 끓이는 것은 의미도 없을 뿐 아니라 골탕의 구성상 적합하지 않다고 생각한다. 따라서 骨湯과는 별도의 항목인 '계란 삶는 법(煮鷄子)'으로 보는 편이 좋을 듯하다. 계란 삶는 법에 대한 기록은 『산가요록』에 '烹鷄卵'이 소개되어 있기도 하다. 골탕은 완자탕에 쇠골전을 넣어 끓인 탕으로 조리법이 상세히 설명된 보양음식이다. 여기에서 국은 '鞠', 꾸미(고명=웃기)는 '具味'로의 吏讀 표기한 것으로 보이며, '具味'는 내용상 갖은 양념으로 해석해도 무방할 것 같다. 『시의전서』에는 쇠골국으로 되어 있으며, 동시대의 책에 골탕이 등장하는 것으로 보아 쇠골의 보편성을 짐작할 수 있다. 현재는 열구자탕에 등골전이 사용되고 있다.

蟹湯의 주재료는 蟹, 부재료는 菘葦, 瓢菜, 椒末이 쓰였고 醬鞠으로 조미하였다. 게딱지 속을 모두 발라내고 껍질은 찢어 끊어 걸러 내고 갖은 양념하여 끓인다. 배추잎과 박은 잘게 썰어 가루를 묻혀 계장과 섞은 다음 주물러서 손가락으로 떠서 앞의 장국에 넣는다. 덩이 덩이로 익으면 산초가루를 타서 먹는다. 비교문헌 중 유일하게 배추와 박이 사용되었다. 한편, 향신료인 椒末은 산초가루로 해석하였다. 비교문헌에서 胡椒, 川椒, 椒가 구분되어 사용되었는데, 호초는 후추, 천초와 초는 넓은 의미로 볼 때 모두 산초이나, 나라마다 또 지역에 따라 명칭이 다르다. 東아시아 전통 향신료이며 우리나라, 중국, 일본에서 자생하는 椒는 우리나라와 일본에서는 산초, 중국에서는 천초, 花椒, 蜀椒로 불리는 것이 일반적이다. 그러나 우리나라의 초는 한문 고조리서에는 川椒로 표현되는 경우가 많으며, 지역에 따라 산초, 제피, 쟈피, 천초 등으로 불리고, 또 품종도 약간씩 차이가 있어 매우 혼란스러워 정리가 필요하다고 생각한다.

蔬湯의 주재료는 豆泡, 多士麻가, 부재료로는 菁, 瓢脯, 藜古, 吉更, 蕨, 薑, 芹, 竹, 麥末, 油, 胡椒末, 川椒末이 쓰였으며, 醬으로 조미하였다. 두부는 길이 한 치, 너비 반치, 두께 한 톨으로 썰어 기름을 넉넉히 둘러 지져 내고, 다시마는 찢어 놓고, 무는 두부 크기로 썬다. 이것들과 박고지, 표고, 도라지, 고사리, 생강, 미나리, 죽순 등에 메밀가루를 섞어 장국에 넣고 끓여서 후춧가루, 천초가루를 뿌려 낸다. 두부가 중심이 되는 소탕에 다시마 무 외에 갖가지 재료를 첨가하는 것과 메

밀가루를 사용하는 점이 오늘날과 다른 소탕의 모습을 보여 주고 있다.

梔子湯은 『증보산림경제』, 『주찬』, 『시의전서』 등의 내용과 거의 동일하다. 다만 생선을 삶을 때 술과 식초를 조금 넣으면 뼈가 물러지며, 차조기를 넣으면 비린내가 나지 않는다고 되어 있는데 이는 매우 과학적이고 바람직한 방법이다.

『酒饌』의 국 중 골탕의 경우 요즘은 그 사용이 흔치 않은 쇠골을 이용한 것이 특징적이다.

## 7) 시의전서

『시의전서』에는 완자탕(梔子湯), 게탕(蟹羹), 애탕(艾湯), 생선국, 쇠골국, 생치국, 송이국, 알국, 토란국 9종류가 있다.

완자탕은 앞서 설명한 바와 동일하다.

게탕의 주재료는 게, 부재료로는 계란, 기름, 후추, 파, 생강이 쓰였으며, 간장으로 조미하였다. 게의 누린 장과 검은 장을 끓여 계란에 섞고 유장으로 간을 해서 후추, 파, 생강을 넣어 계란을 푼 탕이다. 『증보산림경제』와 『주찬』, 『시의전서』에 비슷한 내용으로 수록되어 있으나, 게의 검은 장, 계란을 사용하는 것과 후추, 파, 생강의 양념을 더하는 것의 차이가 있다.

애탕의 주재료로는 썩과 황육을 부재료로는 계란, 북어포, 기름이 쓰였으며, 간장으로 조미하였다. 썩은 삶아 다지고 쇠고기도 다져 합하여 완자를 만들어 장국이 끓을 때 계란을 무쳐 넣거나, 완자를 만들지 않고 장국이 끓을 때 손가락으로 떠 넣는 탕으로 보편성이 강한 계절 음식이다. 북어포도 한데 넣어서 끓이기도 하는 방법이 조금 특이하다.

생선국은 주재료가 생선이고, 부재료로 황육, 파, 미나리가 쓰였으며, 간장으로 간을 하였다. 생선을 토막 내어 밀가루를 입혀 달걀에 씌워 지진다. 쇠고기, 미나리, 파를 약간 데쳐 넣고 유장에 간을 맞추어 끓이는 국이다. 생선을 전으로 부치는 방법과 쇠고기를 함께 사용한 점, 또 유장으로 간하는 것이 특징적이고 역시 생선국에는 미나리가 사용되었다.

쇠골국의 주재료는 쇠골(밀가루, 계란, 기름), 부재료는 황육, 파, 미나리가 쓰였으며 간장으로 조미하였다. 골의 껍질을 벗겨 부쳐서 생선국처럼 끓이는 탕이다. 『酒饌』의 골탕보다는 많이 간소화 되었으며, 비슷한 시대의 문헌에 함께 등장하는 것으로 보아 쇠골의 보편적인 사용을 짐작할 수 있다. 현재는 悅口子湯에 소 등의 골전을 사용하고 있다.

생치국의 주재료는 생치가 부재료로는 무, 파, 마늘이 쓰였으며, 간장으로 조미하였다. 꿩을 각을 떠서 탕무와 파, 마늘 양념하여 주물러 넣어 간장으로 간맞추어 끓인 국으로 『산가요록』의 국과는 달리 별도의 육류나 생선 없이 꿩만 사용되었다.

송이국의 주재료는 송이가 부재료는 황육, 파, 마늘, 기름이 쓰였으며, 간장으로 조미하였다. 송이를 닛 푼(1.5cm) 길이로 썰고 다진 쇠고기와 파, 마늘, 유장으로 양념하여 주물러 장국에 넣어 끓인다. 이 방법은 『규합총서』와 재료는 비슷하나 조리법에서 송이를 얇게 저며 만두피를 만든 다음 소를 넣는 송이 만두탕과는 다르게 얇게 저민 송이로 만두를 만들지 않고 끓이는 보다 쉬운 조리법으로 소개되었다.

알국의 주재료는 묵물, 부재료는 김, 고춧가루이며 새우젓국으로 조미하였다. 묵물로 국을 끓이다가 새우젓국으로 간을 하고 끓여 묵이 송얼송얼 떠오르면 즉시 그릇에 담고 위에 고춧가루와 김을 부수어 얹는 국으로 일종의 묵물국이다. 알국이란 명칭은 卵으로 끓인 국이 아니라 묵물의 끓어오르는 모습의 형상화에서 붙여진 이름이라고 생각할 수 있다. 묵물국은 녹두, 메밀, 도토리 등 묵을 쑤기 위한 양급 내는 과정에서 자연히 얻어지는 제물 묵물국이며, 여기에 전혀 어울릴 것 같지 않는 새우젓과 고춧가루 사용은 매우 흥미롭다. 또 국에 고춧가루를 넣는 방법이 새롭게 선보이는 것도 특징적이다. 이제까지 국에 첨가되는 향신료인 후춧가루, 천초가루에서 고춧가루가 더해지며 점차 고추로 대체되는 모습을 가늠할 수 있다.

토란국은 토란을 손질하여 쇠고기(홀때기), 무, 다시마를 넣고 간장으로 맞추어 푹 끓인다. 『증보산림경제』의 토란탕에 비하여 무, 다시마를 국에 넣어 후대에 오면서 식물성 재료를 다양하게 국에 넣었음을 알 수 있다.

#### 8) 梔子湯의 比較 分析

梔子湯은 현재도 한식조리기능사 실기시험 항목에 포함되는 전통성이 있는 국이나 그 재료 구성에 있어 오늘날과 현저한 차이를 보이고 있으므로 표 2와 같이 고찰하고자 한다. 『增補山林經濟』, 『閩閩叢書』, 『酒饌』, 『是議全書』 등에 빠짐없이 등장하고 그 재료 및 만드는 방법의 구성 내용이 마치 복사한 듯이 동일하다. 그러나 오늘날의 완자탕과는 그 재료 구성에서 두드러진 차이를 보이므로 근대조리서인 『조선무쌍신식요리제법(1930년 再版)』, 『조선요리제법(1939년 9版)』과 비교 고찰해 보고자 한다.

古調理書의 梔子湯의 주재료는 大魚, 牛肉, 豬肉, 雉肉, 鷄肉, 부재료로는 綠末과 鷄卵, 菌, 椒, 薑, 蔥, 眞油, 柏子仁이 쓰였고醬으로 조미하였다. 다만 『酒饌』의 경우 생선을 삶을 때 술과 식초를 조금 넣으면 뼈가 물러지며, 차조기를 넣으면 비린내가 나지 않는다는 부연 설명만이 다른 점인데, 이는 조리학적 측면에서 볼 때 생선 비린내 제거 방법으로 매우 과학적이고 바람직한 방법이다. 이 시기의 완자탕은 한결같이 푹큰 생선살이 사용되며, 육류도 쇠고기, 돼지고기, 꿩고기, 닭고기 등을 모두 사용하거나 그 중 일부를 함께 사용하여 있어 다양한 육류 사용의 모습이 특징적이다. 이러한 완자탕이

근대 조리서인 『조선무쌍신식요리제법』에서는 그 재료 구성에서 쇠고기만 제외될 뿐 동일하나, 『조선요리제법』에는 육류가 대폭 축소되고 대신 두부가 대체식품으로 사용되면서 고기의 살코기와 두부가 주재료인 오늘날 완자탕의 모습이 등장하여 시대의 변화된 흐름을 보여주고 있다. 비슷한 시기의 근대 조리서이지만 『조선무쌍신식요리제법』의 완자탕은 비교문헌인 고 조리서와 그 내용이 유사하다. 반면 『조선요리제법』은 그 재료가 대폭 축소되고 조리법도 간소화된 모습을 볼 수 있다. 『조선무쌍신식요리제법』의 구성을 살펴보면 19C 초 고문헌인 『임원십육지』 ‘정조지’의 항목과 그 내용이 일치하는 부분이 상당하다. 이는 『조선무쌍신식요리제법』의 저자가 古調理書의 자료를 많이 연구하고 참고한 결과라고 생각할 수 있다. 한편 『조선무쌍신식요리제법』과 『조선요리제법』은 동시대에 출판된 책이지만 완자탕과 계탕 모두 『조선무쌍신식요리제법』에서는 재료의 분량 및 단위가 불분명하나, 『조선요리제법』의 경우는 양념과 물의 분량까지 명확하게 기록되고 있다. 『조선무쌍신식요리제법』의 저자는 남성인데 비해, 『조선요리제법』의 저자는 가정학 조리전공의 여성교육자이므로 정확한 레시피 표준화 인지 및 경험이 바탕이 된 간편하고 현실화된 조리법 개선을 위함이라고 볼 수 있다.

#### 9) 蟹羹의 比較 分析

계탕은 『增補山林經濟』, 『酒饌』, 『是議全書』에 수록되어 있고 오늘날에도 즐겨 끓이는 보편성 있는 국이므로 그 재료 구성의 흐름과 변화를 살펴보기 위해 근대 조리서인 『조선무쌍신식요리제법』, 『조선요리제법』의 계탕을 표 3과 같이 비교 고찰해 보고자 한다.

古調理書에 등장하는 蟹羹의 주재료는 게, 부재료는 『增補山林經濟』의 경우 蔓菁莖, 胡椒, 醬, 『酒饌』은 松莖, 瓢菜, 椒末, 醬, 『시의전서』는 계란, 기름, 후추, 파, 생강, 간장으로 부재료에서는 약간의 차이를 보였으며, 간은 한결같이 장을 사용하였다. 주재료 손질 면에서 모두 계장을 굵어 (간)장이나 장국에 넣어 끓이는 방법은 동일하나, 『증보산림경제』는 등딱지를 제외한 나머지(뼈, 껍질, 살)는 곱게 다져 즙을 취해 해황과 혼합하여 계즙을 만들고, 데쳐 썬 순무청을 각각 끓는 장국에 넣는데 덩어리지 않게 하는 반면, 『주찬』의 경우에는 껍질을 찢어 물에 걸러 끓이고, 배추 잎이나 박을 잘게 썰어 가루를 문혀 계장과 섞어서 이긴 것을 손가락으로 탕에 띄워 덩어리지게 끓인 점이 다르다. 『시의전서』는 『증보산림경제』와 『주찬』과는 달리 채소를 사용하지 않았고 계란을 계장에다 섞고 마지막 끓인 탕에 첨가하는 점이 특이하다. 한편, 근대 조리서인 『조선무쌍신식요리제법』과 『조선요리제법』은 고조리서에 비해 부재료와 조리법에서 두드러진

Table 2. Analysis of literature referring to Wanjatang(a kind of wonton soup)

書名	材 料			備 考
	主材料	副材料	湯의 良(鹹淡)	
增補山林經濟 (1766年)	大魚, 牛肉, 猪肉, 雉肉, 鷄肉(菌+椒+薑+蔥+眞油+柏子仁)	鷄卵, 綠末	良醬	
閩閩叢書 (1815年)	큰생선, 쇠고기, 돼지고기, 꿩고기, 닭고기(후추+생강+파+버섯+참기름+)	계란, 녹말	간장	
酒饌 (1800年代 中葉)	大魚, 牛肉, 猪肉, 雉肉, 鷄肉(菌+椒+薑+蔥+眞油+柏子仁)	鷄卵, 綠末	良醬	물고기를 끓일 때는 술이나 초를 조금 넣고, 차조기를 넣으면 비린내가 나지 않는다.
是議全書 (1800年代 末)	큰생선, 황육, 제육, 생치, 닭(후추+생강+파+표고+기름장+실백자)	계란, 녹말	간장	복어포 사용 가능
朝鮮無雙新式料理製法 (1930年)	생선살, 제육, 생치, 닭, 표고, 석이, 버섯, 두부	호초, 기름, 깨소금, 생강, 녹말	소금	무슨 생선이든지 가능(절기에 따라)
朝鮮料理製法 (1939年)	고기 반근+두부 반채(파1개+후추 조금+깨소금 1숟가락+실백 1/2종자)	계란 3개, 버섯 10개	장국	우육, 돈육, 생치, 닭, 생선 절기에 따라 사용

차이를 보이고 있다. 근대의 조리서는 『증보산림경제』와 『주찬』에서 부재료로 사용한 蔓菁莖, 菘莖, 瓢菜은 전혀 보이지 않는 대신 고기, 두부가 사용되고 있다. 조리법의 경우, 『증보산림경제』와 『주찬』은 계장을 장국에 넣어 끓이나, 근대 조리서는 계장에 고기, 두부를 갖은 양념하여 혼합한 후 계딱지에 꼭꼭 눌러 담고 쏟아지지 않게 장국에 끓여 많은 차이를 보이고, 19C 말엽의 『시의전서』의 경우 채소 사용 없이 계장에 계란을 섞고 파, 생강, 기름 등의 양념도 전시대에 비해 다양해져 20C 초의 『조선무쌍신식요리제법』과 『조선요리제법』의 재료와 조리방법으로 이어지는 모습을 볼 수 있

어 시대의 흐름에 따른 변화를 짐작하게 한다.

이상 15~19C의 고조리서의 국을 분석한 결과, 재료는 동물성 식품 30여종, 식물성 식품 35여종, 조미 식품 12여종이 사용되었으며, 국의 주재료에서도 생선과 2~3가지의 육류를 함께 사용하여 복합된 조화미를 엿볼 수 있다. 특히 노루, 꿩 외 날짐승, 쇠고기의 부위별 사용(갈비 쇠골, 흠매기), 돼지고기, 닭고기 등 육류의 폭넓은 이용은 쇠고기 선호도가 높은 현시점에서 매우 돋보이는 점이다. 또 15~17C 초의 들짐승의 높은 사용 빈도가 점차 낮아지는 것은 육류 특히 쇠고기의 이용이 조금씩 증가되는 이유라고 생각할 수 있다.

Table 3. Analysis of literature referring to Gaetang(a kind of crap soup)

書名	材 料			備 考
	主材料	副材料	湯의 良(鹹淡)	
增補山林經濟 (1766年)	生蟹	蔓菁莖	醬, 胡椒	덩어리지지 않게 숟가락으로 저어 준다. 육류를 넣으면 더욱 좋다.
酒饌(1800年代 中葉)	蟹	菘莖, 瓢菜	醬, 胡椒末	덩어리지게 숟가락으로 떠서 넣는다.
是議全書 (1800年代 末)	게	계란	간장, 기름, 후추, 파, 생강	
朝鮮無雙新式料理製法 (1930年)	게	연한 고기+두부+파+생강	장, 호초가루	계장에 부재료를 혼합하여 계딱지에 꼭꼭 눌러 담아 장국에 넣음.
朝鮮料理製法 (1939年)	게 10개	계란 3개+두부 25㉮+고기 100㉮+깨소금 1숟가락+물 2사발+파 2뿌리+밀가루 10㉮* (*㉮=몹메=돈푼)	(마늘) 호초 조금, 간장1/2종자	계장에 부재료를 혼합하여 계딱지에 눌러 담고 밀가루, 계란 순으로 섞워 장국에 넣음.

국의 재료 중 버섯은 석이, 표고, 송이 외 버섯으로만 기록된 것도 있는데 이것을 목이 등 기타 버섯류로 해석해 볼 때 버섯이 폭넓게 사용되었다고 본다. 한편 다양한 녹두의 이용이 돋보인다. 녹두를 가루 내어 녹말로 이용한 것뿐만 아니라 목을 쭈어 국수 형태로 사용하였고, 또 목물과 녹두비지까지 이용하였다. 목탕, 목물국 등은 오늘날 향토 음식 외에는 보편적이지 않으나 메밀, 도토리, 녹두 등의 건강 기능성과 다이어트식품의 효능으로 볼 때 재현 및 연구 개발이 필요하다고 생각한다. 국의 향신료 사용은 호초, 천초, 초말, 호향 외 파, 생강, 마늘 등이며, 마늘은 『시의전서』 이전 비교문헌에서는 보이지 않고 『시의전서』에서 사용된 것이 독특하다. 기름은 油, 참기름은 眞油和 香油로 표현되었다. 국의 간은 간장, 마장, 지마장, 새우젓, 소금, 초가 사용되었다. 대부분 醬으로 표기하였으나 『山家要錄』은 良醬, 『음식디미방』은 새우젓, 초, 소금, 간장, 『酒饌』은 醬 외 醬醃의 표현을, 『시의전서』는 지렁과 새우젓을 간장과 함께 사용하였다. 국의 간의 표현은 『음식디미방』과 『시의전서』에서 섬세하고 다양하게 맛의 표현을 하였는데, 이는 저자가 여성이기 때문이라고 생각된다.

### 요약 및 결론

우리 반상에서 매우 중요하며 오랜 전통성을 지닌 국의 역사성을 연구하기 위해 조선 중기부터의 대표적인 고조리서인 『山家要錄(1450년)』, 『需雲雜方(1500년대 초)』, 『음식디미방(1670년)』, 『增補山林經濟(1766년)』, 『閩閩叢書(1815년)』, 『酒饌(1800년대 중엽)』, 『是議全書(1800년대 말)』에 나타난 52종류의 맑은 국의 내용을 분석한 결과는 다음과 같다.

『山家要錄』의 4종류의 국의 특징은 모두 평을 육수와 고기로 사용하였고, 주재료는 쇠고기가 아닌 노루, 생선, 계란 등의 동물성 식품, 부재료는 현재 국에 잘 이용되지 않는 냉이, 오이지, 조미는 새우가루, 간장, 초가 사용되었으며, 4종류의 국은 16C 이후 비교 문헌에는 등장하지 않고 현존하지도 않는다.

『需雲雜方』의 6종류의 국의 특징은 맑은 국이면서, 탕병(국수 또는 만두장국)과 탕반(국밥) 등 다양한 국의 형태를 보이고, 주재료는 쇠고기, 쇠갈비, 마, 은어, 송어이며, 쇠고기 사용이 두드러지며 쇠고기완자와 녹두묵, 참기름의 빈번한 이용이 특이하다. 또 재료의 분량이 명확히 제시되는 항목이 있으며, 후추, 파, 녹말, 실백, 개암 등 調味의 폭이 다양해진다.

『음식디미방』의 5종류의 국의 주재료는 조개류, 계란, 오리알, 송과 죽순이며, 부재료로 평, 청어, 민물고기, 조미는 소금, 간장, 새우젓, 초이다. 채소국에는 반드시 생선을 곁들이고 특히 새우젓과 초의 사용이 많으며 밀가루 즙으로 맛을

내기도 한다.

『增補山林經濟』의 20종류의 국은 육류, 어패류, 난류 등 국의 종류와 재료의 다양성이 돋보인다. 완자탕의 경우, 오늘날 쇠고기와 두부로 완자를 빚는 방법과 달리 주재료를 생선, 쇠고기, 돼지고기 또는 꿩고기, 닭고기 등을 사용했고, 17C 이후의 비교 문헌과 그 내용이 동일하며, 계탕의 경우도 매우 비슷한 모습을 보이고 있어 보수성이 높은 편이다. 미나리국 등 채소가 주재료인 국은 맑은 국이면서 동시에 토장국이 될 수 있는 성격을 지녔다.

『閩閩叢書』의 4종류의 국은 완자탕, 계절 음식인 매우 귀한 송이탕과 복어탕 1, 2가 있다.

『酒饌』의 4종류의 국 중 골탕의 경우 요즘은 그 사용이 흔치 않은 쇠골을 이용한 것이 특징적이다.

『是議全書』의 9종류의 국은 모두 보편성이 강한 국이다.

이상 15~19C의 고 조리서의 국을 분석한 결과, 재료는 동물성 식품 30여종, 식물성 식품 35여종, 조미식품 12여종이며, 국의 주재료에서도 생선과 2~3가지의 육류를 함께 사용하여 복합된 조화미를 엿볼 수 있다. 특히 노루, 평 외 날짐승, 쇠고기의 부위별 사용(갈비 쇠골, 흠매기), 돼지고기, 닭고기 등 육류의 폭넓은 이용은 쇠고기 선호도가 높은 현시점에서 매우 돋보이는 점이다. 국의 재료 중 버섯은 석이, 표고, 송이 등의 폭넓은 이용과 함께 다양한 녹두의 이용(면, 목, 목물, 비지, 녹말)이 돋보인다. 또 15~17C 초의 들짐승의 높은 사용 빈도가 점차 낮아지는 것은 육류 특히 쇠고기의 이용이 조금씩 증가되는 이유라고 생각할 수 있다. 한편, 완자탕의 경우처럼 여러 재료의 사용은 시대 흐름에 따라 간소화 또는 도태되는 경향이 있는데, 이는 재료가 많아지면 자연히 조리 조작도 어렵고 소요시간도 많이 걸리는 단점에 의한 간편화라고 볼 수 있다. 국의 분류에서도 맑은 국이면서 탕반, 탕면, 찬국의 형태가 어우러져 있으며, 대개 보양의 의미가 깃들인 국이 많다. 국 종류의 전래성은 16C 이전의 국은 현존율이 매우 낮고 17C 이후 문헌의 국은 대부분 현존하고 있으나, 재료 및 조리의 단순화가 두드러진다.

### 감사의 글

이 논문은 상주대학교 2007학년도 학술연구지원금에 의해 연구되었으며, 이에 감사드립니다.

### 문헌

- 강인희 (1987) 한국의 맛. 대한교과서, 서울. p 97.  
 강인희 (1990a) 한국식생활사. 삼영사, 서울. pp 56-57.  
 강인희 (1990b) 한국식생활사. 삼영사, 서울. p 165.

- 강인희, 이경복 (1984) 한국식생활풍속. 삼영사, 서울. p 250.
- 구천서 (1995) 세계 식생활 문화. 향문사, 서울. pp 331-335.
- 김성미 외 역 (2003), 국역 증보산림경제. 신광출판사, 서울. pp 136-299.
- 류경림 (1991) 우리나라 우육조리법의 역사적 고찰 -1945년 이전-. 상명여자대학교 대학원 석사학위논문.
- 민족추진위원회국역 (1997) 10괘, 이덕무 원저 (1795). 청장관전서 제62권 西海旅言, 솔출판사, 서울.
- 방신영 (1939) 조선요리제법. 한성도서주식회사, 경성. p 363, p 405.
- 石毛直道 (1986) 식문화연구의 전망과 과제. 한국식생활문화학회지, 1권 1호.
- 윤서석 (1993) 한국식생활의 통사적 고찰. 한국식생활문화학회지, 8권 2호. pp 201-216.
- 윤서석 (1995) 한국의 자연과 식생활. 한국식생활문화학회 춘계학술 심포지움.
- 윤숙경 역 (1998a), 김 유 원저(1500년대초) 국역 수운잡방. 신광출판사, 서울. pp 150-159.
- 윤숙경 역 (1998b), 찬자미상(1800년대 중엽) 국역 주찬. 신광출판사, 서울. pp 282-326.
- 이병도 역 (1992a), 김부식 원저(1145) 삼국사기. 을유문화사, 서울. p 304.
- 이병도 역 (1992b), 김부식 원저(1145) 삼국사기. 을유문화사, 서울. p 334.
- 이성우 (1981) 한국식경대전. 향문사, 서울. pp 41, 58, 297, 325.
- 이성우 (1982) 조선시대조리서의 분석적 연구. 한국정신문화연구소, 서울. pp 6-21.
- 이성우 (1985) 한국요리문화사. 교문사, 서울. pp 100-118, 173.
- 이성우 (1992) 한국식생활의 역사. 수학사, 서울. p 108.
- 이영은, 홍승현 (2003) 한방식품재료학. 교문사, 서울. pp 55-56.
- 이용기 (1930) 조선무쌍신식요리제법, 한홍서림, 경성. p 63, 71.
- 이효지 (1985) 조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구. 수학사, 서울. pp 124-131.
- 이효지 (1998) 한국음식문화. 신광출판사, 서울. pp 186-199.
- 장지현 (1994) 韓國傳來 麪類飲食史研究. 수학사, 서울. p 62.
- 정양완 역 (1987), 빙허각 이씨 원저(1815년경) 규합총서. 보진재, 서울. pp 54-85.
- 정은정 (1997) 조리조건에 따른 쇠고기 국물의 맛 성분 변화에 대한 연구. 성신여자대학교 대학원 석사학위 논문.
- 조창숙외 (1999) 국, 한국음식대관 2권. 한림출판사, pp 163-165.
- 찬자미상 (1800년대 말) 시의전서.
- 한글학회 (1994) 우리말 큰사전. 어문각, 서울. p 3074.
- 한복려 외 엮음 (1999) 안동 장씨 원저, 다시보고 배우는 음식디미방. 궁중음식연구원, 서울. p 84. pp 87-99.
- 한복려 (1990) 한국의 밥상. 궁중음식연구원, 서울. pp 14-16.
- 한복려 (2007) 다시 보고 배우는 산가요록. 궁중음식연구원, 서울. pp 166-169.
- 황혜성 (1976) 한국요리백과사전. 삼중당, 서울. pp 211-225.
- 황혜성 (1990) 한국의 전통음식. 교문사, 서울. p 289.
- 황혜성, 한복려, 정길자 (2003) 조선왕조 궁중음식. 궁중음식연구원, 서울. p 127.
- Han BY, Moon HK, JO JS, Kim JK, Kim GY, Kim JH (2005) Microbiological properties of *Oiji*(Korean pickled cucumber) by the addition of *Pulsatilla koreana*. *J East Asian Soc Dietary Life* 15: 613-618.
- Kim SB, Han BJ, Lee SW (1990) A study of cookery of daily meal(Bankwa Sang:fruit table) in Wonheng Ulmyo Jungri Euigwae (1795). *Korean J Dietary Culture* 5: 1-41.
- Kim SM, Lee CJ (2004) A study on manufacturing of Korean sauce described in "Jeungbosallimgyeongje" *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 175-186.
- Lee YK, Chun HJ, Lee HG (1992) A bibliographical study on the Goomguk in Korea. *Korean J Dietary Culture* 7: 339-362.
- Lee YK, Chun HJ, Lee HG (1992) A bibliographical study on the Tojangguk in Korea. *Korean J Dietary Culture* 7: 81-90.
- Yu CY (1988) The comparative study on diet customs of Korean soup and Japanese soup. *Korean J Dietary Culture* 3: 259-273.

(2008년 8월 25일 접수, 2008년 10월 2일 채택)