

18세기 고문헌 「잡지」에 기록된 조리에 관한 문헌적 고찰

한복려¹ · 김귀영^{2*}

¹사단법인 궁중음식연구원, ²경북대학교 식품외식산업학과

Bibliographical Considerations of Cooking Recorded in the 18th Century Document 「Japji」

Bok-ryo Han¹, Gwi-Young Kim^{2*}

¹Institute of Korean Royal Cuisine

²Department of Food and Food-Service Industry, Kyungpook National University

Abstract

「Japji」 was an old cookbook written in 1721. There are 27 types of foods recorded in 「Japji」; 10 descriptions of *Byeonggwaryu* (rice cakes and cookies): *Yakgwa*, *Junggye*, *Mandugwa*, *Chaesugwa*, *Umujeonggwa*, *Donggaejeonggwa*, *Baekjapyeon*, *Aengdupyeon*, *Toranbyeong*, and *Yeot*; and 16 descriptions of *Chanpumryu* (side dishes): *Jinjumyeon*, *Jeunggyetang*, *Geumjungtang*, *Eoreumtang*, *Changjajjim*, *Gajijim*, *Oejjim*, *Dubuseon*, *Dubuneureumi*, *Geneureumi*, *Gesanjeok*, *Hodojaban*, *Jeonyak*, *Seokryutang*, *Sungeojuak*, and *Yangmandu*. There is also a description of *Gugija* (Chinese wolfberry) liquor. Here, comparative analysis based on culinary science was carried out on the Korean foods recorded in 「Japji」 as well as the similar foods recorded in 「*Gyuhapchongseo*」 (Women's Encyclopedia) written around 1815. Of the 27 types of Korean foods recorded in 「Japji」, 13 were also found recorded in 「*Gyuhapchongseo*」. The time period for 「Japji」 can be assumed to be 1721 based on the fact that it is written in a cursive handwriting style of *Hangeul*, that chili was never used as an ingredient, and that the word “*Shinchuknyeon* (辛丑年)” was transcribed at the beginning of the book. The dating method also included considerations of whether *Neureumi* was used or not as well as changes in its cooking style.

Key Words: 「Japji」, Old Cookbook, Korean food

I. 서론

우리 음식의 뿌리와 줄기가 되고 있는 옛 음식책들을 찾고 옛 음식의 복원 작업을 하는 일은 한국전통음식을 연구하는 사람들이 꼭해야 되는 중요한 일이나, 옛 조리서가 워낙 흔하지 않아서 한 권의 옛 조리서를 찾아내기가 많은 시간과 노력이 필요하였다. (사)궁중음식연구원은 2001년 국립민속박물관에서 ‘옛 음식책이 있는 풍경전’을 준비하면서 고문헌 전문가를 통해 몇 권의 음식이 기록된 옛 음식책을 구입하였다. 그 중 하나인 「잡지」는 2001년 당시 전시를 통해 공개된 책으로 해제(解題)정도만 밝혔다(궁중음식연구원 2001). 이어서 미발표 고 서책인 「잡지」에 기록된 음식들을 조리법별로 분류하고, 재료와 조리법에 대한 내용을 조리과학적으로 분석하고 「잡지」의 기록 연대를 추정하고자 한다. 또 「잡지」에 기록된 것과 유사한 음식이 많이 기록되어 있는 종합가정백과서인 「규합총서」(1815년경)의 같은 종의 음식들을 조리과학적으로 비교 분석하여 조리법의 시

대적인 변천을 고찰하며 우리 조상이 남겨준 옛 음식에 대한 귀중한 자료를 알리고자 한다.

II. 본론

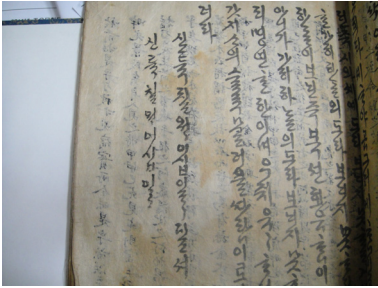
1. 서지

찬자가 누구인지는 알 수 없다. 그러나 이 책의 앞부분에 ‘신록칠월이십일일필서’라는 필사기(筆寫記)가 쓰여져 있다. 한글 흘림체로 쓰여 있으며, 여러 개의 글을 모아 놓아서 잡지라 책이름을 붙인 것 같다. 책체는 표지에 씌여 있으며 한글 가가거겨 등 글쓰기 연습을 한 면의 왼쪽 끝에 표기하였다. 한지에 한글로 쓰여진 고조리서가 포함되어 있다. 책의 사이즈는 가로 20 cm, 세로 24 cm로 정사각에 가까운 모양새로 98장으로 두꺼운 편이며 표지는 속지보다 두꺼운 기름을 먹인 유지이다. 삼실로 5번 튼튼하게 묶었다. 한문체로 정교하게 쓴 책을 갈라서 이면에 썼으며 한문체 글씨가 많이 비친다.

*Corresponding author: Gwi-Young Kim, Department of Food and Food-Service Industry, Kyungpook National University, 2559 Gyeongsang-drero, Sangju 742-711, Korea Tel: +82-54-530-1301 Fax: +82-54-530-1309 E-mail: gykim@knu.ac.kr



<Figure 1> Cover of 「Japji」



<Figure 2>The contents of 「Japji」

책의 내용은 앞부분에는 ‘원생몽유록’, ‘적벽부’를 비롯한 4편의 글이 실려져 있고, 뒷부분에는 약과를 시작으로 하는 27항목의 음식 만드는 법에 대한 글이 쓰여있다. 음식부분은 전체에서 20장이 되나 이면지를 썼으므로 10장 분량이다.

2. 내용

「잡지」에 기록되어 있는 음식류는 약과, 둥계, 만두과, 채수과, 전약방문, 앵도편, 백자편, 토란병, 진주면, 호도자반, 계산적, 우무정과, 동아정과, 옛 고은법, 중계탕, 어름탕, 두부선, 금중탕, 석류탕, 창자찜, 가지찜, 두부느르미, 외찜, 게느르미, 송어주약, 양만두, 구기자술 등 총 27종의 음식이 수록되어있다. 다른 고조리서에서는 술 만드는 법이 많은 비중을 차지하는 반면 「잡지」에서는 구기자술 1종류만 수록되어 있다. 수록된 내용을 병과류와 찬품류로 나눠 볼 수 있으며 찬품이 병과보다 많이 소개되긴 했어도 병과부분을 앞쪽에 기록하여 비중을 크게 두었음을 짐작할 수 있다.

그 중 병과류는 10종으로 유밀과는 약과, 중계, 만두과, 채수과 등 4종, 정과는 우무정과, 동아정과 2종, 옛강정은 백자편 1종, 과편은 앵도편 1종, 떡은 토란병 1종, 옛 고은법 1종이 수록되어 있다. 찬품류는 16종으로 탕이 진주면, 중계탕, 금중탕, 어름탕 등 4종, 찜과 선이 창자찜, 가지찜, 외찜, 두부선 등 4종, 느르미가 두부느르미, 게느르미 등 2종, 산적이 계산적 1종, 자반이 호도자반 1종, 죽편류는 전약 1종, 만두가 석류탕, 송어주약, 양만두 등 3종이 수록되어 있다. 그 외 구기자술 법이 수록되어 있다.

3. 병과류의 조리과학적 분석

「잡지」에는 10종의 병과류가 책의 앞부분에 주로 기록되어 있어 본 조리서에서 병과류의 내용을 중요시하였음을 짐작할 수 있다. 10종의 병과류를 분류하고 재료와 조리법에 대한 내용을 조리과학적으로 분석하였다. 또 많은 종류의 음식이 체계적으로 기록되어 있는 「규합총서」(1815년경)의 같은 종의 병과류를 비교 분석하였으며 그 내용은 <Table 1>과 같다.

1) 유밀과류

유밀과는 밀가루에 참기름, 꿀, 술 등을 넣어 반죽한 것을 모양을 만들어서 기름에 지져낸 다음 즈찜한 것이며 모양에 따라 약과, 연약과, 중박계, 다식과, 모약과, 매작과, 차수과, 요화과 등 여러 이름이 붙게 된다.

「잡지」에는 ‘약과’, ‘중계’, ‘만두과’, ‘채수과’ 등 4종의 유밀과가 기록되어 있으며, 비교문헌인 「규합총서」에는 ‘약과’와 ‘중계’가 기록되어 있다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘약과’의 재료는 밀가루 1말, 참기름 6홵, 꿀 7홵, 계피, 참깨, 참기름, 청주 1종자와 청수 1종자가 쓰였다. 재료의 분량을 자세하게 정확히 제시하였다. 청주와 청수를 타서 꿀을 녹여서 밀가루에 참기름과 꿀을 섞어 고루 비벼서 굵은 체에 거르고 계피와 참깨를 넣어 반죽하되 국수 치듯 다지지 말고 고루 반죽하여 흥두께로 밀어 썰어 참기름에 뒤적여 가면서 지진다. 반죽이 녹으면 뽀뽀하여 좋지 않고, 너무 되어도 튀석하여 좋지 않다고 반죽의 정도와 튀기는 방법을 섬세하게 표현하였다. 비교문헌인 「규합총서」에 기록되어 있는 ‘약과’의 재료는 밀가루 1말 반죽에 꿀 2되, 기름 반 되, 소주 1보시기가, 즈찜으로 꿀 1되에 계피, 후추, 건강, 강즙을 넣고, 그 외 기름과 잣가루가 들어간다. 약과 만드는 법은 반죽을 흥두께로 밀어 약과를 만들어 숟가락으로 뒤적여 가면서, 과줄이 뜨거든 숟가락으로 눌러 익혀 지진다. 즈찜할 때 꿀에 계피, 후추, 건강, 강즙을 섞어서 약과를 담그어 즈이 약과에 다 스며들면 꺼내어서 바람을 쏘여 잣가루를 뿌린다. 「잡지」와 「규합총서」에 기록되어 있는 약과법을 비교해보면 재료 사용이나 만드는 법에서 거의 비슷하며, 단지 「잡지」에서는 즈찜하는 법이 누락된 것으로 생각된다.

‘중계’는 중박계(中朴桂) 또는 중계과(中桂果)로 약과에 비해 반죽할 때 밀가루에 꿀을 넣고 기름은 적게 넣고 술을 쓰지 않은 채로 반죽한 것을 두께 1cm 가량으로 모나게 썰어 기름에 지지는 것(윤 1993)으로 옛 조리서에는 자주 등장하나 지금은 없어진 과자이다. 「잡지」에 기록되어 있는 ‘중계’의 재료는 반죽 재료로 밀가루와 꿀, 지지는 재료로 참기름이 쓰였으며, 반죽에는 기름이 사용되지 않은 것으로 보인다. 만드는 법은 밀가루를 체에 쳐서 꿀로 반죽하여 멍쳐 반반하도록 쳐서 만들고 참기름을 끓이다가 가끔 뒤적여 가면서

<Table 1> A comparative analysis based on culinary science of rice cakes and cookies

분류	음식명	재료	조리법	비고
약과	잡지	밀가루1말, 참기름6홉, 꿀7홉, 계피, 참깨, 참기름, 청주1종자, 청수1종자	꿀중탕(+청주, 청수) → 밀가루, 참기름, 꿀 섞어 반죽(+계피, 참깨) → 홍두께로 밀기 → 참기름에 지진다	잡지: 증청에 관한 설명이 없다. 반죽술은 청주와 청수를 합하여 한다. 규합총서: 만드는 법과 증청법에 대하여 차례대로 자세히 설명되었다. 반죽 술은 소주로 한다.
	규합총서	밀가루1말(꿀2되+기름반되+소주1보시기), 증청(꿀1되+계피+후추+건강+강즙), 기름, 잣가루	밀가루(꿀 + 기름 + 소주) → 반죽 → 홍두께로 밀어 → 지지기 → 증청 → 바람 쏘여 굳히기 → 잣가루 뿌리기	
유밀과	중계	잡지 밀가루4되(+꿀), 참기름	밀가루(+꿀) → 반죽 → 모양내기 → 참기름에 지진다	잡지: 중계 1좌에 밀가루 4되 한다. 규합총서: 분량의 재료로 대략 중계 아흔여덟개 만들어지고, 숯이 한돈 들고, 남은 기름이 1되 남짓하다.
	규합총서	청1말, 밀가루1말3되, 꿀3되, 기름2되	만드는 법에 대한 설명 없다	
만두과	잡지	밀가루3되, 참기름, 소(대추, 꽃감, 잣, 호도, 계피)	밀가루 체에 치기 → 반죽하기 → 소(대추, 꽃감, 잣, 호도, 계피 짓두드린다) 넣어 모양내기 → 지진다.	약과 반죽보다 참기름을 한 홉 더 넣어 눅게 한다.
채수와	잡지	밀가루3되, 소금물, 참기름	밀가루(+소금물) → 반죽 → 가늘게 썬다 → 허리 감아 → 튀긴다.	소금물에 송편반죽보다 더 눅게하여 많이 쳐 썰어서 지진다.
우무정과	잡지	우무고은물1사발, 꿀5홉, 생강, 잣, 오미자물	우무고은물(+꿀) + 생강, 잣가루, 오미자물 → 그릇에 담아 굳힌다.	우무를 고을 적에 오미자물을 넣어 신맛이 나게 한다.
	잡지	동아, 꿀, 사회(沙灰)	동아를 약과 같이 벤다 → 사회 섞어 하룻밤 재우기 → 씻어낸 후 → 꿀물에 조린다.	
정과	동아정과	동아, 꿀, 사회	<전동과정과> 어린 동아 → 한푼 두께로 알맞게 썰어 → 사회 + 물 → 막대로 짓기 → 단단해지면 + 꿀물에 데친다 → 사회를 토하면 → 다시 꿀을 부어 졸인다. <선동과정과> 동아 썰기 → 사회 + 물 → 단단해지면 → 꿀 부어 하루 두기 → 사회 토하면 → 꿀물 따르기 → 다시 꿀을 끓여 부어 봉하기 → 겨울이나 봄에 쓴다	잡지: 약과같이 베어 꿀물에 조린다. 규합총서: 전동과정과와 선동과정과 2가지 소개, 한푼썬의 크기로 꿀에 담근다. 선동과 전과는 전동과 정과보다 빛이 곱고 오래 두어도 무르지 않는다.
	규합총서	동아, 꿀, 사회		
옛강정	백자편	잡지 잣1되, 옛세가락, 꿀1종자	(옛 + 꿀) → 녹이기 + 잣 → 편편한 그릇에 담아 굳히기 → 썬다.	소약과 크기로 썬다.
과편	앵두편	잡지 앵두1말, 생청2되	앵두를 멥게지도록 끓여 → 체에 거른다 + 꿀 → 검은 옛 같이 다린다 → 그릇에 굳힌다.	잡지: 앵두를 삶아 으깨어 꿀만 넣어 굳힌 과편이다. 빛이 검은 옛같다. 규합총서: 졸일 때 녹말을 첨가한다. 녹말이 많으면 빛이 뿌옇고 딱딱하다. 빛이 산사편 같다
	규합총서	앵두, 꿀, 녹말	앵두를 녹그릇에 담아 썬다 → 거르기 + 꿀 + 녹말 → 졸인다 → 사기그릇에 퍼서 굳힌다 → 베어쓴다.	
떡	토란병	잡지 토란, 생청, 기름, 찹쌀가루	토란 껍질 벗기기 → 찌기 → 멥게서 + 찹쌀가루 + 꿀 → 반죽 → 떡 빚기 → 기름에 지진다	잡지: 꿀로 반죽 한다.
	규합총서	토란, 찹쌀가루, 참기름	토란 삶기 → 껍질 벗기기 + 찹쌀가루 → 찢어서 → 떡만들기 → 지진다	

서 노릇노릇하게 지진다. 1좌에 밀가루 4되 하면 된다고 한다. 재료 분량에서 전체 완성된 분량을 만들기 위해서는 밀가루 분량을 정확히 제시하고 한꺼번에 반죽하지 말고 튀길 때마다 조금씩 하라고 친절하게 일렀다. 「규합총서」에 기록되어 있는 ‘중계’의 재료는 청밀 1말, 밀가루 1말 3되, 꿀 3되, 기름 2되의 재료로 중계 아흔여덟 개 만들어 지고, 숯이 한 돈 들고, 지지고 남은 기름이 1되 남짓하다고 하니, 「잡지」에서와 마찬가지로 반죽에는 기름이 사용되지 않은

것으로 보이고, 정확한 재료 분량과 완성된 분량을 제시하였다. 재료 중의 청 1말은 꿀을 말하는 것으로 보이는데 어디에 어떻게 사용되었는지 의문이다. 「규합총서」에는 만드는 법의 설명은 없으나 기록된 재료를 보아서는 「잡지」의 방법과 유사한 것으로 추정된다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘만두과’의 재료는 밀가루 3되, 참기름, 대추, 꽃감, 잣, 호도, 계피이다. 만드는 법으로는 약과 반죽보다 참기름을 한 홉 더 넣어 눅게하여 밤만큼 떼어

<Table 1> A comparative analysis based on culinary science of rice cakes and cookies (Continued)

분류	음식명	재료	조리법	비고	
기타	옛 고 이 는 법	잡지	멥쌀 씻어 하룻밤 담구기 → 밥짓기 + (엿기름 + 찬물) → 따뜻한 곳에서 삭히기 → 달인다	달일 때 자주 저어 되지도 질지도 않게 하라. 엿기름을 찬물에 담군다.	
		규합총서	<조청 만드는 법> 찰수수 1말, 엿기름 2되 (+찬물2병), 대추고 4홉	찰수수 씻어 찐다 + (엿기름 + 찬물) → 항아리에 빗어 둔다. → 술자루에 도청(淘淸) + 대추고 → 꿀 만치 졸여 → 항아리에 넣어 봉하여 땅에 묻는다 → 한달 만에 꺼낸다.	엿기름을 찬물에 풀어라. 해 질때 빗어 해가 짧을 때는 닭 울때, 해 길 때는 해 뜰 무렵 엿물을 꺼낸다. 백청과 다름 없이 좋다.
		규합총서	<광주백당 만드는 법> 쌀 1말, 엿기름 가루 1되반 (+더운물 3병), 실개	쌀 씻어 찐다 + (엿기름 + 더운물) → 밥 찐 솥에 섞는다 → 솥뚜껑 덮어 결불을 피워 → 반일 후, 베보자기로 짜서 → 결 불로 호박빛이 되게 고아 → 실개 등을 넣으면 검은엿되고, 켜면 흰엿이 된다.	엿기름을 더운물에 풀어라. 반일 정도 엿물을 식힌다.

빚고, 대추, 꽃감, 호도, 계피를 짓두드린 소를 만들어 넣어 마주 살잡아 약과 지지듯 한다고 기록되어있다. 그러나 재료에 꿀과 술이 제시되어있지 않으나 약과 반죽과 같이 하는 전제하에 기록된 것으로 보아 기록에 생략된 것으로 생각되며, 반죽할 때 약과 보다 참기름을 더 넣어 눅게 하라고 자세히 표현한 점이 특징이다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘채수과’의 재료는 1좌 하려면 밀가루 3되를 소금물에 송편 반죽보다 더 눅게하여 많이 쳐 썰어서 틀에 감아 허리 매어 지지라고 기록되어 있다. 반죽을 얇게 밀어 국수발처럼 썰어 만든 것을 도구를 이용하여 모양을 내어 튀겨낸 것으로 보며 국수를 감았을 때 풀어지지 않게 하기위해 가운데를 묶어 튀기도록 했으므로 그 모양이 리본처럼 됐을 것으로 짐작하게 한다. 반죽이 국수발이 되어 손으로 감기에 가장 쉬운 정도를 송편반죽에 비유한 점도 할 줄 모르는 사람에게는 가장 잘 전달할 수 있는 표현법이다. “채수과는 「도문대작(屠門大疇)」(1611년)에 차수(叉手)로 처음 소개되었으며, 가는 국수 모양이고 여주사람이 특히 만들기 좋아하며 회고 연하고 가늘고 그 맛이 심히 달콤하다”(Cho 등 2008)고 쓰여진 것으로 미루어 약과 반죽과 마찬가지로 꿀과 참기름이 들어간 것으로 생각되나 「잡지」에는 기록이 되지 않고 생략된 것으로 생각된다.

2) 정과

「잡지」에는 ‘우무정과’, ‘동아정과’ 2종의 정과가 기록되어 있으며 비교문헌인 「규합총서」에는 2종의 ‘동아정과’가 기록되어 있다. 일반적으로 정과는 식물의 열매나 뿌리 등을 꿀에 조려 굳힌 것인데 우무정과와 조리법은 전약 조리법과 비슷하나 그 맛이 정과와 비슷하여 이름 붙여진 것으로 생각된다. 우무정과는 「山家要錄(산가요록)」(1450년경)에 처음 나타난다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘우무정과’의 재료는 우무 1사발, 꿀 5홉, 생강, 잣, 오미자물이 쓰였다. 만드는 법은 우무를 되게 고아서 응고시킨 우무를 다시 고아 체에 밭쳐 한 사

발에 꿀 5홉 넣고, 잣가루와 오미자물을 넣어 약간 신맛이 나게 고은다. 그릇에 기름을 약간 묻혀 퍼 담아 굳거든 썰어 쓴다. 우무고은물 한 사발에 꿀 5홉이니 이 때 한 사발은 그냥 밥사발은 아니듯 하고 우무고은물이 꿀의 2배 쯤 생각하면 10홉 정도로 추측된다. 약간의 신맛 있게 라고 했으니 진하게 우린 오미자즙을 1홉은 넣었을 것으로 추측된다. 신맛이 나고 향긋하다고 맛을 자세히 표현하여 어떤 음식인지 상상할 수 있도록 기록하였다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘동아정과’의 재료는 동아, 꿀, 사회(沙灰: 조개 태운 재)가 쓰였다. 만드는 법은 섯동아를 약과 같이 베어 속과 껍질을 제거하고, 사회를 물에 타서 동아를 담구어 하룻밤 두었다가 끓여 물을 버리고, 꿀물을 타서 동아를 넣고 끓인다. 꿀을 많이 타면 좋고, 두었다가 쓰면 좋다. 「규합총서」에는 ‘전동과정과’와 ‘선동과정과’ 2종이 기록되어 있다. 재료는 「잡지」의 동아정과와 같이 동아, 꿀, 사회가 사용되었다. ‘전동과정과’ 만드는 법은 어린 동아를 한 푼 두께로 가로 썰고, 사회를 물에 타서 썰어놓은 동아를 담구어 막대로 하룻동안 저어 단단해지면 꿀물에 데쳐서 사회를 토해버리고, 다시 꿀을 부어 졸인다. ‘선동과정과’ 만드는 법은 동아를 썰어 사회 물에 담가 단단해지면 꿀을 부어 하룻동안 두어 사회를 토하면 꿀물을 버리고 다시 꿀을 끓여 부어 봉하였다가 겨울이나 봄에 쓰면 빛이 곱고 오래두어도 상하지 않는다. ‘전동과정과’는 잘 무른다고 하였다. 동아의 두 가지. 전동과와 선동과의 ‘전’은 완전히 익기전의 어릴 때와 ‘선’은 섯이라는 말로 단단하게 여물었을 때로 볼 수 있다. 동아는 살이 연하여 미리 알카리성인 잣물에 담가두어야 몸이 단단해진다. 전동과는 완전히 익은 것이 아니라 잘 무른다고 보겠다. 「잡지」에서는 많이 섯 동과를 권하여 무르지 않게 배려하였다.

3) 엿강정

「잡지」에 기록되어 있는 엿강정류는 ‘백자편’ 1종이 기록되어 있다.

‘백자편’의 재료는 잣 1되, 엿 세 가락, 꿀 1종자가 쓰였다. 만드는 법은 엿과 꿀을 녹여 잣을 넣어 편편하고 넓은 그릇에 넣어 눌러 굳혀서 소약과 같이 베어 쓴다고 기록되어 있다. 백자편은 「산가요록」에는 ‘백자병’으로 기록되어 있으며, 그 이름만으로 떡으로 분류하기 쉬우나 이것은 지금의 잣박산으로 엿강정류에 속한다고 볼 수 있다. 잣박산은 깨강정 등에 비해 알갱이가 크고 기름기가 많아 꿀보다 엿이 많이 드는 편이다. 엿은 가락으로 표시되어 있어 백당으로 보이며 백당이 희면서도 더 단단히 굳으므로 잣박산에 쓰인 것 같다. 굳힐 때 사용할 그릇 형태를 편편하고 너른 그릇이라 구체적으로 표현하고, 작은 약과 같이 베도록 크기까지 자세히 기록하였다.

4) 과편

「잡지」에 기록되어 있는 과편류는 ‘앵두편’ 1종이며, 사용된 재료는 앵두 1말, 생청 2되로 앵두와 꿀의 비율이 5:1로 분량을 정확히 나타내었다. 만드는 법은 술에 물을 많이 붓고 끓이다가 앵두를 넣고 한소끔 끓여 앵두가 뭉개지고 색이 붉어지면 체에 걸러서 꿀을 넣고 새옹에 바듯하게 검은 엿같이 달여서 그릇에 기름을 문혀 펴서 식혀 썰어 쓴다고 장시간 시간이 걸리는 음식을 색깔과 질감을 자세하게 나타내었다. 조리도구를 솥으로 만든 술인 새옹으로 하라는 점도 세밀하다. 「규합총서」에도 ‘앵두편’이 기록되어 있다. 재료로는 앵두, 꿀, 녹말이 쓰였고, 만드는 법은 앵두를 솥그릇에 담아 찌서 걸러 꿀을 알맞게 타 새옹에 졸이다가 된 죽처럼 되면 녹말을 조금 타서 익게 졸여서 사기그릇에 식힌 후 베어 쓴다. 산사편 빛 같이 곱고, 녹말을 많이 타면 빛이 부엌고 딱딱하며, 너무 졸이면 빛이 검다. 과편은 앵두나 살구, 오미자, 산사 등 신 과일을 잼처럼 만들지만 묵처럼 편편하게 만들기 위하여 녹말을 넣어 잘 엉기게 만드는 새콤달콤한 맛의 후식이다. 그러나 「잡지」의 앵두편은 일반적인 과편 조리 시 첨가되는 녹말을 넣지 않고 꿀만 넣어 굳혔으며, 기록으로 보아 빛깔과 질감이 검은 엿 같았을 것으로 추측된다.

5) 떡류

「잡지」에 기록되어 있는 떡은 ‘토란병’ 1종이다. 사용된 재료는 토란, 생청, 기름, 찹쌀가루이다. 만드는 법은 토란을 껍질 벗겨 찌서 뭉개어 찹쌀가루를 섞고 꿀로 반죽하여 떡을 빗어 약과같이 방정히 베어 기름에 지진다고 기록되어 있다. 다른 음식에 비해 만드는 법과 분량이 정확치 않은 점이 있고 ‘약과 같이 방정히 베라’라는 것은 일반적으로 화전처럼 둥글게 만들던 것과는 차이가 난다. 「규합총서」에도 ‘토란병’이 기록되어 있으며, 재료는 토란, 찹쌀가루, 참기름이 사용되었으며, 만드는 법은 토란을 삶아 껍질을 벗겨 찹쌀가루를 섞어 무르게 쪄어 떡을 빗어 참기름에 지진다. 일반적으로 토란은 익히면 점질이 생기며 질척하게 되기 때문에 완

전히 식힌 후 찹쌀가루와 꿀을 섞어 되기를 조정하여야 한다. 이 떡은 보편적으로 우리나라 떡의 주재료가 쌀가루인 점과 달리 뿌리 전분을 주재료로 하여 기름에 지진 떡으로 맛과 기능성이 우수한 떡으로 추천할만하다.

6) 엿 고으는 법

「잡지」에 기록되어 있는 ‘엿 고으는 법’의 재료는 멥쌀 1말, 엿기름 1되가 사용되었다. 만드는 법은 멥쌀 1말을 백세하여 하룻밤 담구어 두었다가 밥을 짓는다. 엿기름 1되를 찬물에 담구어 두었다가 지에밥과 엿기름물을 마른 항아리에 넣어 나뭇가지로 저어서 따듯한데 두어 삭힌다. 맑게 삭거든, 술 드리우듯 하여 술에 달인다. 자주 저어 되지도 녹지도 않게 하여야 한다고 기록되어 있다. 멥쌀이 1말에 엿기름이 1되이니 쌀과 엿기름 비율이 10:1이다. 쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담구어 충분히 찌지도록 주의를 준 점과 엿기름을 찬물에 풀어 밥과 섞어 마른항아리에 넣으란 점도 지적했으며 나뭇가지로 내리저어서 삭히도록 했다. 나무가지로 한참 내리젓는 법은 엿기름과 밥알이 날날이 떨어져 잘 풀리도록 주의를 준 것 같다. 맑게 삭힌 물을 술에 옮기는 과정을 ‘술 드리우듯’이라고 했고, 엿을 고을 때는 오래도록 졸이는 법이므로 ‘달이다’라고 표현했고, 자주 저어 늦지않게 주의를 주고 엿의 완성 된 농도는 딱딱하지도 녹지도 않을 만치로 표현했다. 「규합총서」에는 ‘조청법’과 ‘백당법’을 구별하여 소개했으며 조청은 쌀이 아닌 차수수로 만드는 법을 소개하였다. 「잡지」에서는 엿을 고우기 전 삭히는 과정에 대해 세심하게 기술했으며 오래도록 달이라고 한 것은 갠엿을 말하고 그 다음 백당 만드는 법까지는 기술하지 않았다. 「잡지」에서는 엿기름을 찬물에 담가하라고 하였고 마른항아리에 담아 삭히라했으며, 「규합총서」에서는 더운 물에 풀어 술에 넣고 결불에서 미지근한 정도로 하여 삭히도록 했다. 아마도 「잡지」에서 소개한 엿 만드는 시간이 「규합총서」에서 보다 더 걸릴 것으로 보인다.

2. 찬물류의 조리과학적 분석

「잡지」에는 16종의 찬물류가 기록되어 있다. 16종의 찬물류를 분류하고 재료와 조리법에 대한 내용을 조리과학적으로 분석하였다. 또 많은 종류의 음식이 체계적으로 기록되어 있는 「규합총서」의 같은 종의 찬물류를 비교 분석하였으며 그 내용은 <Table 2>와 같다.

1) 탕

「잡지」에는 ‘진주면’, ‘증계탕’, ‘금중탕’, ‘어름탕’ 등 4종의 탕류가 기록되어 있다. ‘석류탕’은 이름에는 탕이라 되어 있으나 재료와 만드는 법으로 보아 만두로 분류하였다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘진주면’의 재료는 꿩이나 닭, 녹말, 깻국, 장국, 온갖 양념 등이다. 꿩고기나 닭고기를 데쳐서 국수같이 썰고 또 녹두알같이 썰어 녹말을 문혀 장국에

<Table 2> A comparative analysis based on culinary science of side dishes

분류	음식명	재료	조리법	비고
탕	진주면 잡지	평, 닭, 녹말, 깻국, 장국, 온갖 양념,	평고기, 닭고기 데치기 → 국수같이 썰기 → 녹두알같이 썰기 → 녹말 묻히기 → 장국에 삶아내기 → 깨국하여 먹는다	진주면이란 이름은 평고기, 닭고기를 잘게 썰어 녹말에 묻혀 투명하게 삶아낸 모양에서 유래.
	증계탕 잡지	닭(진계), 동아, 배추, 토란, 박, 숙주, 미나리, 계란, 밀가루, 초	묵은닭 + 초 → 무르게 삶기 + 동아, 배추, 토란 → 끓이기 + 밀가루 → 각색으로 담아 황백지단체를 뿌린다	고기 삶을 때 초를 넣는다. 겨울에는 박고지, 숙주, 미나리를 쓴다
	금중탕 잡지	닭(진계), 계란 2개, 생강, 마늘, 표고, 석이, 송이, 박고지, 간장 1종지, 기름 1종지	생강, 마늘, 표고, 석이, 송이, 박고지, 미나리 → 1치길이로 썰어 + 계란2개 + 간장, 기름 → 한테쉬어 → 묵은닭 속에 넣기 → 향아리에 넣기 → 중탕한다	건지를 닭속에도 넣고, 향아리에 그대로도 넣는다.
	규합총서	<승기약탕> 살찐 묵은닭, 술 1잔, 기름 1잔, 초 1잔, 박오가리, 표고버섯, 파, 돼지고기, 수란	닭 배속에 + 술, 기름, 초 + 박오가리, 표고, 파, 돼지고기, 기름기, 수란 → 금중탕 만들 듯한다.	금중탕 만들 듯 한다고 소개. 왜관음식으로 기생이나 음악보다 낫다는 뜻이라고 표현되어있음
	잡지	승어, 평, 냉이, 쑥, 석이, 표고, 꿀, 기름, 녹말, 계란, 장국, 온갖양념, 잣	승어, 평고기 → 저며서 → 녹말묻혀 기름에지진다. 냉이, 쑥, 석이, 표고 → 녹말 묻혀 삶아낸다 → 장국에 건지 넣어 끓인다 → 황백지단체를 뿌린다.	
	규합총서	<화채> 승어, 처넛, 양, 곤자소니, 평, 왕새우, 전복, 해삼, 돼지고기, 외, 미나리, 표고, 석이, 파, 국화잎, 생강, 달걀, 고추, 무, 연지, 녹말	생선과고기, 나물은 모두 곱게 채썰어 녹말묻히고 무는채썰어 연지물들여 → 한가지씩 물에 삶아낸다 → 파, 생강, 계란황 백지단체를 채썬다. → 생선, 고기, 나물은 밀에 넣고 + 달걀지단, 석이버섯, 왕새우, 국화잎, 무, 고추 채썬 것을 위에 놓는다.	맛이 청량하고 좋을 뿐아니라 오색이 아름답고 빛난다. 삼월부터 칠월까지 하고, 날이 추우면 좋지 않다.
	잡지	쇠창자, 고기만두속, 온갖양념,	쇠창자 씻어 → 5치 길이로 자른다 → 소 넣기 → 찐다 → 초장에 먹는다	
	규합총서	<쇠곱창찜> 쇠창자, 소(쇠고기, 평고기, 닭고기+온갖양념, 기름장), 초장	쇠창자 씻어 → 한 자 길이로 벤다 → 소 넣기 → 두 끝을 실로 맨다 → 몽근한 불로 찐다 → 식히기 → 말굽모양으로 찐다 → 초장하여 먹는다.	쇠창자에 고기만두속을 넣어 찌는 순대법이다.
	잡지	가지, 쇠고기, 온갖양념, 녹말, 장국	가지를 꺾질 벗기고 네 갈래로 가른다 → 소 넣기 → 녹말 묻히기 → 찐다	
	외찜	외, 쇠고기, 평고기, 표고, 죽순, 후추, 생강, 마늘, 기름장, 장국	외 꺾질 벗기고 삶기 → 반 갈라서 속 파내기+평고기, 표고, 죽순, 후추, 생강, 마늘 다져 기름에 볶는다. → 외 속에 소 넣기 → 짝 맞추어 대꼬챙이로 꽂아 → 장국하고 고명 있어 쓴다.	
잡지	두부, 돼지고기, 표고, 온갖양념, 기름장, 후춧가루, 밀가루, 기름, 장국	두부 → 약과같이 썬다 → 소: 돼지고기 + 표고(온갖양념) + 기름장 + 후추 → 주물러서 → 두부에 넣고 두부 한 개로 짝 맞추기 → 밀가루 묻혀 → 기름에 지진다 + 장국		

삶아내어 온갖 양념하여 닭 삶은 물에 깨국하여 먹는다. 진주면은 이름만으로 보면 면으로 분류할 수 있으나, 재료와 조리법이 보편적인 탕에 가까워 탕으로 분류하였다. 진주면이란 이름은 평고기, 닭고기를 잘게 썰어 녹말에 묻혀 삶아낸 모양이 진주알 모양인 것에 유래된 것으로 생각된다. 이는 「산가요록」(1450년)의 ‘진주탕’(Kim & Lee 2008)과 「요록(要錄)」(1680년경)의 ‘진주탕’(Chung 등 2007)에서도 같은 경우라 생각된다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘증계탕’의 재료는 진계(묵은닭),

동아, 배추, 토란, 박고지, 숙주, 미나리, 계란, 밀가루, 초 등이다. 묵은닭을 손질하여 초를 넣어 무르게 삶다가 맛을 맞추고, 동아, 배추, 토란, 박을 넉죽넉죽하게 썰어 넣고, 줄기나물은 허리를 베어 넣어 끓다가 밀가루를 조금 넣는다. 각색 것을 곁곁이 담고, 황백 지단체를 위에 뿌린다. 겨울은 박고지, 숙주, 미나리 등으로 한다. 증계탕의 조리법에 묵은 닭을 삶을 때 먼저 초를 넣어 무르게 삶는 점이 특이하다. 요즈음 북국이나 대구탕 등 생선탕에 식초로 간을 하여 비린내를 없애고 맛을 내는 경우는 있으나 육류탕에 식초를 넣

<Table 2> A comparative analysis based on culinary science of side dishes (Continued)

분류	음식명	재료	조리법	비고
느르미	두부 느르미	잡지 두부, 쇠고기, 생강, 잣, 후추, 석이, 표고, 녹말, 기름, 장국	두부 + 다진쇠고기 + 생강, 잣, 후추, 석이, 표고 + 온갖양념 + 녹말 → 몽개어 납작하게 만들기 → 기름에 지진다 + 장국	
	게 느르미	잡지 게, 고기장국, 계란	생게 → 계장 분리 → 짓두드려 거른다 → 계장 + 거른 것 + 고기장국 → 숟가락으로 저으면서 만화로 끓이기 → 익어서 어리면 → 수건에 싸서 눌러 굳히기 → 썰기 → 그릇에 담기 + 장국 + 황백지단	두부가 영기듯할때 굳혀서 느르미 같이 썰어 장국한다
산적	계산적	잡지 게, 후춧가루, 기름장	생게 → 계장 분리 → 짓두드려 거른다 → 배주머니에 넣기 → 끓는 물에 넣기 → 익어서 어리면 → 눌러서 굳히기 → 산적같이 썰기 → 후춧가루 + 기름장 발라서 → 굽기	잡지: 배주머니에 넣어 익게 삶아 두부 누르듯 굳힌다.
	규합총서	<계굽는 법> 게, 생강, 파, 후춧가루, 계란, 녹말, 밀가루, 기름장	생게 → 계장 + 게 짓두드려 거른 것을 양념하고 + 계란, 녹말, 밀가루 → 대통에 넣어 → 삶기 → 저며 → 꼬치에 꿰어 + 기름장 바르기 → 굽기	규합총서: 대통에 넣어 익게 삶아 익힌다.
자반	호도자반	잡지 호도, 간장, 녹말, 기름	호도까기 → 간장에 담그기 → 녹말 묻히기 → 기름에 지진다.	
죽편	전약	잡지 쇠가죽 고은 물 2되, 생청 1되, 대추고 5홉, 건강가루 3돈, 후춧가루 1돈, 계피가루 1돈, 정향 5푼, 참기름 반종지	쇠가죽 고은 물 + 꿀 + 대추고 + 건강가루 + 후춧가루 + 계피가루 + 정향 + 참기름 → 끓이기 → 사기그릇에 떠서 → 식힌다	재료와 분량이 정확하게 기록되었고, 조리법의 순서도 세밀하게 기록되어 있다.
	규합총서	아교 3보시기(+치자, 연필 3보시기, 대추살편것 2보시기), (백당 5냥, 계심 1냥, 정향 1냥, 후추 1냥 → 가루로)	아교를 고오기(+치자꿀 + 대추살) + 백당, 계심, 정향, 후춧가루 → 고루 저어 끓이기 → 그릇에 퍼서 → 굳히기	규합총서: 內局方文 인용
만두	석류탕	잡지 핑고기나 닭고기 다진것 1사발, 밀가루, 된장 2홉, 표고, 석이, 후추, 두부, 기름장, 잣, 장국	다진 핑고기, 닭고기 + 된장 + 표고 + 석이 + 후추 + 두부 + 기름장 → 주물러 → 볶기 → 밀가루 반죽에 소넣어 석류같이 빚기 + 장국에 끓이기 + 잣 뿌린다	석류모양으로 빚은 만두
	송어주약	잡지 송어, 기름장, 잣, 장국	송어 껍질과 뼈 제거 → 다지기 + 기름장 양념 + 잣 → 만두소 만들기 → 조약같이 빚기 → 장국에 끓이기	어만두이다.
	양만두	잡지 양깃머리, 고기만두소, 녹말	양깃머리 손질하기 → 얇게 저미기 → 고기만두소 넣기 → 대꼬챙이로 꿰기 → 녹말 묻히기 → 끓는 물에 데치기	양깃머리를 손질하여 고기만두소를 넣어 데쳐 먹는다.

는 점은 혼하지 않다. 고조리서에서 탕 조리시 초를 첨가하는 예는 「산가요록」의 ‘대구어피탕’ 조리시 초를 첨가하였고, 「음식디미방」(1670년경)의 민물고기를 넣어 끓이는 ‘순탕(죽순국)’에도 초를 첨가하였으며, 「주찬(酒饌)」(1800년대 중엽)의 ‘완자탕’ 조리법에 물고기를 끓일 때 술이나 초를 조금 넣으면 비린내가 나지 않는다는 부언 설명이 있다(Kim & Lee 2008). 이와 같이 예부터 탕 조리시 잡내색을 없애고 뼈를 무르게 하기 위하여 초를 첨가하였으며, 증계탕에도 이런 맥락으로 첨가하였다고 볼 수 있겠다. 또 계절에 맞추어 다양한 채소를 넣고, 밀가루를 조금 넣어 건더기가 많고 걸쭉하게 만든 점은 지금의 경상도나 전라도 음식에서 볼 수 있는 지방의 육개장이나 일종의 찜 조리법과 비슷하다고 볼 수 있다. 과채는 넘적넘적 썰고 즐기채소는 너무 길므로 반을 자르도록 하여 먹는 불편함이 없도록 배려하였다. 궁중연

회음식에서 비슷한 탕으로 ‘초계탕’ 재료에 식초가 들어가는 데 「잡지」의 증계탕을 참조할 수 있겠다

「잡지」에 기록되어 있는 ‘금중탕’의 재료는 진계(묵은닭), 계란 2개, 생강, 마늘, 표고, 석이, 송이, 박고지, 간장 1종지, 기름 1종지 등이다. 묵은닭을 깨끗이 씻어 놓는다. 생강, 마늘, 표고, 석이, 송이, 박고지, 미나리를 1치 길이로 썰어 계란 2개 깨어 넣고 간장 1종지와 기름 1종지를 넣어 한데 동탕이 쳐 더러는 닭 속에 더러는 향이리에 넣어 싸매어 물에 증탕하여 무르도록 끓인다. ‘한데 동탕이쳐’라고 표현한 것은 익어서 한데 몽치도록 하는 법을 구체적으로 나타내었다. 덩어리진 건지를 닭속에도 넣지만 따로 그대로도 넣어 맛도 풍부하게하고 건더기 량도 풍부하게 하는 방법을 자세히 나타내었다. 금중탕은 양반층에서도 쉽게 해먹는 음식은 아니었던 것 같다. 다른 고조리서에 잘 나타나지 않고 궁중잔치음식에

많이 나타난다. 궁중금중탕은 쇠고기나 해삼전복을 많이 쓰고 채소는 미나리나 표고 뿐 적게 쓰는 편이다. 이 책은 궁중과 관련있는 경상도 집안의 음식으로 추정해 볼 수 있겠다. 「규합총서」에는 ‘승기약탕’이란 음식으로 묵은 닭의 뱃속에 술, 기름, 식초를 치고 박오가리, 표고, 파, 수란은 넣어 국 끓이듯 한다고 「잡지」의 금중탕과 비슷한 조리법이 소개되고 있다. 조선시대의 「진찬의궤」나 조선시대 말기후의 조리서에서 승기약탕은 송어나 도미로 호화롭게 만든 탕으로 소개되어 있다. 승기약탕(勝妓樂湯)이란 한자 뜻 그대로 풀이하면 ‘기생과 음악을 능가하는 탕’이라는 뜻으로 맛있는 음식에서 불려진 시대의 유행음식으로도 볼 수 있겠다(정 2009)

「잡지」에 기록되어 있는 ‘어름탕’의 재료는 송어나 꿩, 냉이, 쑥, 석이, 표고, 꿀, 기름, 녹말, 계란, 장국, 온갖 양념, 잣 등이다. 송어나 꿩고기를 나뭇나뭇 저며서 녹말을 묻혀 기름에 지져낸다. 냉이, 쑥, 석이, 표고는 녹말을 묻혀 삶아 찬물에 헹구어 낸다. 장국을 꾸미 넣어 끓이다가 준비된 건지를 넣어 끓여 황백 지단채와 잣을 뿌린다. 어름탕은 다른 고조리서나 궁중음식에 나타나지 않는 음식명이다. 내용을 보면 생선을 주재료로 하여 녹말을 묻혀 기름에 지지는 법이 의외이다. 일반적으로는 녹말을 묻혔을 때는 끓는 물에 데치며 이것을 어채라 부른다. 어채와 같은 조리법을 썼으나 생선이나 꿩을 기름에 지지는 방법이 특이하고 채소를 냉이나 쑥을 쓴 것도 특이하다. 「잡지」에서는 채소는 생선처럼 기름에 지지 않고 어채처럼 데쳐내었다. 이럴 때는 냉국에 넣어 먹는 방법이 일반적이지만 「잡지」에서는 장국에 끓이는 법을 하니 뜨겁게 먹는 전골처럼 볼 수도 있다. 주재료인 송어나 꿩으로 전을 부치고 부재료인 채소류와 버섯류를 녹말을 묻혀 데쳐 낸 후에 같이 끓이는 궁중음식인 도미면이나 승기약탕의 조리법과 비슷하다고도 볼 수 있다. 「잡지」의 어름탕은 「규합총서」의 ‘화채’와 비교해 볼 수 있다. 물 좋은 송어를 녹말 묻혀 삶고 오이, 미나리, 표고, 석이 등 나무새도 채에 담아 녹말 무쳐 차례로 데쳐내도록 하였다. 차갑게 냉채처럼 시원하게 먹는 법을 권하고, 「잡지」에서처럼 끓이는 탕은 아니다. 어름탕이란 이름은 녹말을 묻혀 말갭게 보이는 듯 만들어 어름이란 이름을 붙인듯하다. 떡 중에 ‘어름소편’이라는 것이 있는데 한글조리서 「시의전서」(1800년대 말엽)에도 어름이라는 음식명이 붙어 있다. 맑게 비치는 형상을 표현할 때 붙여진 것 같다(한 1999).

「잡지」에 기록되어 있는 4종의 탕의 주재료로 닭(3회)이나 꿩(2회)이 사용된 점이 특징이다. 이는 지금의 탕의 주재료가 쇠고기인 점과 비교하면 조선시대 농경의 동력이었던 소가 음식재료로 흔하게 쓰이지 못했던 점으로 농경문화권에서 소의 중요성을 짐작할 수 있다. 또한 탕의 재료로 동아, 배추, 토란, 박, 숙주, 미나리, 냉이, 쑥, 송이, 표고, 석이 등 채소와 버섯류가 광범위하게 이용되었다. 향신료로는 마늘과 생강이 이용되었으나 요즈음 탕에 흔하게 이용되는 파와 후추, 고추는 사용하지 않았다.

2) 찜 · 선

「잡지」에는 ‘창자찜’, ‘가지찜’, ‘외찜’, ‘두부선’ 등 4종의 찜과 선이 기록되어 있으며, 「규합총서」에는 ‘쇠곱창찜’이 기록되어 있다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘창자찜’의 재료는 쇠창자, 고기 만두속, 온갖양념 등이다. 쇠창자를 아주 깨끗하게 씻어 다섯 치씩 잘라 고기를 만두속같이 온갖 양념하여 소를 넣어 찌서 썰어 초장에 찍어 먹는다고 하였다. 「규합총서」에 기록되어 있는 ‘쇠곱창찜’의 재료는 쇠창자, 쇠고기, 꿩고기, 닭고기와 온갖 양념, 기름장, 초장 등이다. 쇠창자를 아주 깨끗하게 씻어 한자 길이씩 베어 놓고, 쇠고기와 꿩고기, 닭고기를 다져 양념하여 쇠창자속에 가득 넣고 끝을 실로 맨다. 문근한 불로 찌낸 후 말굽 모양으로 썰어 초장하여 먹는다. 일종의 순대인데 당시는 창자찜이라 불리고 소의 창자만을 썼다. 다섯 치로 잘라서 하라 했으니 15 cm정도로 지금처럼 창자가 생긴 대로 계속 힘들게 채워 넣지 않도록 하였다. 고기를 만두소처럼 하여 넣으라 했으니 지금처럼 선지나 다른 채소 등을 넣지 않았던 점도 다르다. 대부분 고조리서에서는 여러 가지 재료를 섞고 양념한 것을 표현할 때는 만두속이라 하였다. 「규합총서」에서는 1자 길이라 했으니 30 cm로 「잡지」에서 보다 배가 길어 졌다. 속에 넣는 재료에도 쇠고기뿐만 아니라 꿩이나 닭을 넣어 단단하게 익도록 하였다. 후대로 갈수록 창자 속에 넣는 내용물이 다양해짐을 알 수 있겠다. 「잡지」나 「규합총서」 둘 다 초장에 찍어 먹도록 하였다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘가지찜’의 재료는 가지, 쇠고기, 온갖 양념, 녹말, 장국 등이다. 굵고 연한 가지를 껍질 벗기고 칼집을 넣어 네 갈래로 갈라 고기에 온갖 양념한 소를 채워 넣어 녹말 묻혀 장국에 끓이는 법으로 찜을 한 음식이다. 소가 밖으로 빠지지 않게 하려고 녹말을 묻힌 점이 조리법의 비결이다. 가지는 굵지만 연한 것으로 하도록 주의를 했다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘외찜’의 재료는 외, 쇠고기, 꿩고기, 표고, 죽순, 후추, 생강, 마늘, 기름장, 장국 등이다. 만드는 법은 ‘외를 껍질 벗기고 삶아 속을 내버리고 허리 베어 쇠고기, 꿩고기, 표고, 죽순, 후추, 생강, 마늘을 같이 다져서 기름장에 볶아 외속에 가득 넣어 짝을 맞추어 대꼬챙이로 꽂아 매어 고명하고 장국한다.’ 오이를 껍질을 벗기고 속을 내버리고 소를 채우라고 하는데 이때의 토종 오이는 지금처럼 가늘고 파란 오이가 아닌듯하다. 늙도 젊도 아니한 오이의 속을 파내고 넣으므로 노각처럼 크지는 않지만 씨가 있는 굵은 편이고 길이는 짧은 편이며 껍질은 단단한 편인 오이로 생각해야 한다. 지금은 오이를 익혀서 먹는 법이 흔하지 않지만 예전에는 가장 쉽게 구할 수 있는 재료로 맛있게 만들어 먹는 법으로 발전 시킨듯하다. 속을 넣고 빠져나오지 않게 하여 익히는 법을 자세히 설명했다. 대꼬챙이를 오이 길이만큼 찌르고 다시 아무것으로나 묶으라 했는데 보통 다른 조리서에 보면 길고 끊어지지 않는 부추, 미나리, 실파로 묶을 수 있지만 여름이라 부추일 가능성이 크다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘두부선’의 재료는 두부, 돼지고기, 표고, 온갖 양념, 기름장, 후춧가루, 밀가루, 기름, 장국 등이다. 연한 두부를 약과같이 썰다. 돼지고기와 표고를 온갖 양념하여 만두소같이 하여 두부에 넣고 제 쪽을 맞추어 밀가루를 묻혀 기름에 지지고 장국 맛있게 하여 얹는다. 밀가루를 묻히므로 서로 짝이 떨어지지 않고 두부의 수분을 흡수하여 기름에 노릇하고 바삭한 듯 지지도록 했다. 이 시대에는 음식의 크기를 네모반듯하게 만들 때는 ‘약과 같이하라’ 했으며 고기는 돼지고기를 표고와 함께 썰는데 쇠고기나 닭보다 돼지고기가 연하므로 두부의 부드러움과 맞추느라 한 것 같다. 두부선의 소도 만두소같이 라고 표현했다. 이제까지 알려진 두부선의 방법을 다시 생각해 볼 수 있다. 처음에는 두부사이에 소를 넣고 짝 맞추어 전처럼 지지든 것이 점차 두부를 으개어 고기와 섞어 반듯하게 만들어 찌는 방법으로 변한 것을 알게 해준다. 옛날의 두부선은 두부를 으개어 찌는 방법이 아님을 알 수 있다.

‘선’에 대한 조리법과 명칭은 궁중음식에서 자주 등장한다. 궁중음식에서 선은 오이, 가지, 배추 등 채소에 고기소를 채우고 간 맞춘 장국에 끓이는 법으로, 두부선은 모두 으개어 고기와 양념하여 관관히 하여 찌 내는 법이다. 「잡지」에서 유일하게 나타난 ‘두부선’도 두부사이에 고기소를 채워 전을 부치는 식이니 궁중의 두부선 방법의 원형은 「잡지」의 것과 비슷하지 않았을 까 추정하기도 한다. ‘가지찜’과 ‘외찜’은 식물성이 주재료에 다진 고기 등 부재료를 소로 채워서 찌내는 선의 조리법으로 그 명칭은 찜으로 표기되어 있어 선과 찜의 조리법과 명칭이 혼용된 것으로 생각된다. Chung 등 (2007)은 “17세기 이전에는 찜과 선이라는 명칭이 분화되지 않았음을 볼 수 있다.”고 하였으나, 그 후대인 「잡지」가 쓰여진 시대뿐만 아니라, 현재에도 찜과 선의 명칭과 조리법이 여전히 혼돈되기도 하고 있다.

3) 느르미

「잡지」에는 ‘두부느르미’, ‘게느르미’ 등 2종의 느르미가 기록되어 있다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘두부느르미’의 재료는 두부, 쇠고기, 생강, 잣, 후추, 석이, 표고, 녹말, 기름, 장국 등이다. 연한 두부에 곱게 다진 쇠고기와 생강, 잣, 석이, 표고를 섞어 온갖 양념하고 녹말 조금 섞어 으개어 납작하게 만들어 기름에 지지 장국한다. ‘연한 두부에 다진 고기, 버섯과 양념을 넣고 납작하게 만들어 완자전처럼 지지’로 되어 있어 지금의 고기에 두부를 넣고 둥글게 만들어 지지는 동그랑땡으로 볼 수 있으나 먹는 방법이 장국을 부어 잠깐 끓여 낸 상태를 느르미라 하였다. 두부가 들어가 반죽하였으므로 덩어리가 뭉쳐지지 않을 것을 염려하여 녹말을 넣어 끈기를 준 점이 요즘의 조리법과 다르다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘게느르미’의 재료는 게, 고기장국, 계란 등이다. 생 게의 장은 분리하고 짓두드려 거른다.

고기장국에 계장과 거른 것을 섞어 만화에 손가락으로 저으면서 익혀서 어리면 수건에 싸서 눌러 굳혀서 썰다. 장국 없고 황백지단으로 고명한다. 게느르미는 지금은 거의 없어진 음식으로 볼 수 있다. 게의 노란 장과 계살만을 발라 약한 불로 살살 익혀 영기면 한테 싸서 두면 자연히 굳는다. 장국을 없어서 촉촉하게 하여 먹게 하였다. 달같은 계살에 넣지 않고 황백지단으로 고명 하였으나 어찌면 영기게 하는데 달감을 섞었을지도 모른다. 계살을 완전히 발라내기 위해 짓두드리고 체에 거르도록 했으며, 고기장국에 계장과 계살을 살살 저으며 은근한 불로 익히도록 하여 마치 두부가 간수를 넣고 명을명을하게 익어진 상태를 나타내므로 조리법에서 요점을 강조하였다.

이성우(1985)는 느르미는 1700년대 전까지 재료를 찌거나 구워서 익힌 다음에 밀가루나 녹말 등으로 즙을 만들어 걸쭉하게 끼얹는 조리법으로 1700년대 이후 이러한 느르미법은 없어지고 누르미, 누름적 등으로 오늘날의 옷을 입혀서 지지는 지짐누름적으로 바뀌었다고 하였다. 17세기의 대표적인 조리서인 「음식디미방」(1670년)에 기록된 느르미법인 밀가루 즙을 끼얹는 방법과는 달리, 「잡지」의 ‘두부느르미’와 ‘게느르미’는 익힌 재료에 장국한다고 기록되어 있다. 이는 음식이름은 ‘느르미’이나 조리법은 17세기의 느르미법과 다르나 이 시대까지 ‘느르미’의 흔적이 계속되어 온 것으로 생각할 수 있다. 또 「잡지」에서 장국하는 조리법은 느르미뿐 아니라, 외찜, 두부선에도 적용되는 조리법이다. 이 시대에는 장국을 끼얹는 것은 찜이나 느르미에 흔하게 활용되는 조리법이었고 음식이 마르거나 보온을 하기위한 수단이었을 것으로 생각된다.

고조리서에서 느르미 조리법의 변화는 음식디미방(1670년경)에서는 가지느르미에서 ‘기름과 밀가루를 타서 즙한다’. 개장국느르미에서 ‘밀가루와 참기름, 간장을 섞어 즙한다’, 개고기 산적 느르미에서 ‘간장을 걸러서 기름과 후추, 천초, 생강가루를 넣고 밀가루를 넣어서 즙을 하되 걸지 않게 만든다’, 대구껍질느르미에서 ‘생치즙에 밀가루를 타고 골과를 넣어 맛나게 해서 즙하여 느르미 하면 아주 맛이 좋다’, 동화느르미에서 ‘간장국에 기름과 밀가루, 팽즙을 맛있게 하여 후추, 천초로 양념하여 즙한다’고 기록되어 있다(한 1999). 「음식보」(1600년대 말엽)에는 난적, 석화느르미, 쇠고기느르미, 동화느르미, 잡채 등의 조리의 마지막 단계에 ‘마지즙’(참깨를 볶아서 맷돌에 갈아서 걸쭉한 상태)을 치고 고명을 얹는다고 기록되어 있다(Kim & Lee 1988). 「하생원주방문」(1600년대 말엽)에는 석화느름, 동화느름, 난적법 등의 조리법에는 두부느르미 하는 것처럼 즙하여 쓴다고 적혀있다(Kim & Lee 1986). 본 「잡지」에서는 두부느르미, 게느르미 등에 즙하는 조리법이 장국하여 먹는 법으로 변형되어 원래의 느르미 조리법은 없어지고 이름으로만 존재한 것으로 볼 수 있다. 비교문헌인 「규합총서」에서는 즙하는 느르미 조리법뿐 아니라 느르미라는 이름도 존재하지 않음을 보아 「잡지」의

연대가 「규합총서」보다 앞서 기록된 문헌임을 추정할 수 있겠다.

4) 산적

「잡지」에는 ‘계산적’ 1종의 산적이 기록되어 있다.

「규합총서」에는 ‘계 굽는 법’이 기록되어 있다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘계산적’의 재료는 계, 후춧가루, 기름장 등이다. 생 계의 장은 분리하고 짓두드려 거른다. 계장 거른 것을 배주머니에 넣어 끓는 물에 익혀서 눌러서 굳힌다. 이것을 산적같이 썰어 후춧가루와 기름장을 발라 굽는다. 「규합총서」의 ‘계 굽는 법’의 재료는 계, 생강, 파, 후춧가루, 계란, 녹말, 밀가루, 기름장 등이다. 생 계의 계장은 분리하고, 딱지와 발을 칼로 두드려 거른다. 계장과 거른 것을 섞고 다진 생강, 다진 파, 후춧가루로 양념하고 계란, 녹말, 밀가루를 합한다. 대통에 넣어 삶아 익혀서 저며 꼬치에 꿰어 기름장 발라 굽는다.

「규합총서」에서는 꼬치구이로 하면서 ‘굽는 법’이라 했지만 「잡지」에서는 ‘산적’이라 하면서 꼬치에 꿰다하지 않고 산적같이 썰어 기름장 발라 굽도록 했으나 「규합총서」에서와 같은 법으로 볼 수 있다. ‘계느르미’와 계를 다루고 익히는 법은 ‘계 굽는 법’과 같으나 배주머니에 담아 끓는 물에 익히는 법으로 「규합총서」의 대통에 넣어 삶는 법보다 산적같이 썬데 모양이 반듯하게 되지 않았을 것 같다. 「규합총서」에서는 재료에서 잘 엉기게 하기위해 계란, 녹말, 계란을 섞었는데 「잡지」에서는 재료를 구체적으로 기록하지 않았다. 「잡지」에 나타난 계산적은 거의 없어진 음식이라 볼 수 있겠다.

5) 자반

「잡지」에는 ‘호도자반’ 1종의 자반이 기록되어 있다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘호도자반’의 재료는 호도, 간장, 녹말, 기름 등이다. 호도를 까서 간장에 담갔다가 녹말 묻혀 기름에 지진다. 지금의 호도튀김과 같은 조리법이다. 지금의 호도자반은 장물에 조리하는 식으로 되어 있거나 호도장정이라 하여 설탕물에 조리내어 기름에 튀겨 윤기나고 바삭하게 만든다. 안주로 할 때는 껍질 벗긴 호도에 마른 녹말을 묻혀 기름에 튀겨 바삭한 느낌으로 한다. 「잡지」에서는 간장에 담가 맛을 들인 후 녹말을 묻혀 튀기는 점이 다르다.

6) 족편

「잡지」에는 ‘전약’ 1종의 족편이 기록되어 있다.

「규합총서」에는 내의원 방법의 전약을 소개하고 있다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘전약’의 재료는 쇠가죽 고은 물 2되, 꿀 1되, 대추고 5홉, 건강가루 3돈, 후춧가루 1돈, 계피가루 1돈, 정향 5푼, 참기름 반 종지 등이다. 아교 2되에 꿀 2되 넣어 녹인 후 참기름 반 종지 넣고, 대추고 5홉, 건강가루 3돈, 후춧가루 1돈, 계피가루 1돈, 전향 5푼을 넣어 잠간

끓여 사기그릇에 참기름 칠하고 펴서 쓴다. 「잡지」의 전약은 다른 고조리서에 비해 분량을 정확하게 기입하였다. 만드는 순서도 세밀하게 적혀 있는 편이다. 재료들의 분량을 고아 거른 것(쇠가죽, 대추), 가루(건강, 호초, 계피) 등으로 주재료부터 잘 나열하였다. 조리법도 꿀을 먼저 녹인 후에 참기름을 치고 다음에 준비한 것들을 모두 넣고 잠간 끓이도록 하여 다른 고조리서에 비해 만드는 법을 자세하게 설명하였다. 「규합총서」에 기록되어 있는 ‘전약’의 재료는 아교 3보시기, 꿀 3보시기, 치자, 대추 살 2보시기, 백당 5냥, 계심 1냥, 정향 1냥, 후추 1냥 등이다. 백당과 계심, 정향, 후추를 곱게 가루로 만들어 놓는다. 먼저 아교를 고우다가 치자물과 찐 대추 살과 꿀을 넣어 섞은 후 네 가지 약가루를 넣어 고루 고루 저어 끓여 그릇에 펴서 영긴 후 쓴다. 「규합총서」에서는 쇠가죽 고은 물이라 하지 않고 아교로 지칭하였다. 궁중의 내의원으로부터 나온 비법의 전약으로 소개되었다. 전약은 궁중에서 동지 때 만들어 노신하들에게 하사하던 보양별식으로 특별한 궁중음식으로 민간에 많이 전파되었다.

7) 만두류

「잡지」에는 ‘석류탕’, ‘송어주약’, ‘양만두’ 등 3종의 만두류가 기록되어 있다.

「규합총서」에는 같은 종의 만두류가 기록되어 있지 않다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘석류탕’의 재료는 꿩고기나 닭고기 다진 것 1사발, 밀가루, 된장 2홉, 표고, 석이, 후추, 두부, 기름장, 잣 등이다. 다진 꿩고기나 닭고기 1사발에 된장 2홉을 걸러 넣고 표고, 석이, 후추, 두부를 섞어 기름장에 주물러 볶는다. 밀가루는 만두 반죽하여 소를 넣어 석류같이 빚어 장국에 끓여 잣을 뿌린다. 이는 석류모양으로 빚은 만두를 장국에 끓인 것으로 ‘탕’이란 이름을 붙인 것으로 생각된다. 한국문화에서는 석류를 상징적으로 다산기원의 의미로 많이 쓴다. 그래서인지 음식에서도 유난히 석류탕 뿐만이 아니라 석류병이 있고, 궁중에서는 음식고임에 꼭 사용하는 과일이다. 최초의 한글조리서 「음식디미방」에서도 석류탕이 기록되어 있으며 만두속에 들어가는 재료가 채소인 무, 미나리, 숙주가 들어간다. 만두속은 간장으로 간을 하여 맛이 담백하다면, 「잡지」에서는 만두속에 채소가 들어가지 않고 된장으로 소 양념을 했기에 구수하고 감칠맛이 있다고 하겠다. 탕이라 했지만 국물을 같이 먹는 만두이기에 붙여진 것이니 만두로 분류했다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘송어주약’의 재료는 송어, 기름장, 잣, 장국 등이다. 송어를 껍질과 뼈를 제거하고 다져서 기름장 양념하고 잣 넣어 만두소와 같이 주약같이 빚어 장국에 끓여 쓴다. 주약은 찹쌀가루를 익반죽하여 다진 대추를 소로 넣어 송편처럼 빚어서 기름에 튀겨내어 꿀에 집성한 옷기떡으로 떡고임을 했을 때 위에 놓는다. 주약이란 말은 거의 떡에 붙여진 이름인데 생선에 붙은 것은 처음으로 유일하다. 송어주약은 양념한 송어살을 주약같이 작게 빚어 장국

<Table 3> A comparative analysis based on culinary science of liquor

구기자술	재료	조리법	비고
술	잡지	① 정월첫인일에 구기자 뿌리 음건하여 이월첫묘일에 청주 한말에 담근다	술 담근 지 칠일만에 먹으면 몸이 가볍고 얼굴빛이 소녀같고, 흰머리가 검어지고, 빠진이가 새로 나고, 늙지 않는다.
		② 사월첫사일에 구기자잎을 음건하여 오월첫오일에 담근다 ③ 칠월첫신일에 구기자꽃을 음건하여 팔월첫유일에 담근다 ④ 시월첫해일에 구기자열매 음건하여 시월첫자일에 담근다	
규합총서	잡지의 내용과 같다		

에 끓인 것으로 일종의 어만두를 주악모양으로 만들었다 해서 붙인 이름 같다. 대부분의 어만두는 생선살을 껍질로 하고 소는 고기나 채소를 양념하여 넣는데 「잡지」의 어만두는 생선살을 껍질로 하지 않고 다져서 몽치는데 빛는 것이 주악모양으로 가름하고 둥글게 빛는 것으로 볼 수 있다. 한편 ‘껍질과 뼈 없이 녹난하거든 저며서’라 하여서 또 ‘만두 속같이 해서’라 했으므로 안에 넣는 재료를 생략했을 수도 있을 수 있다.

「잡지」에 기록되어 있는 ‘양만두’의 재료는 양깃머리, 고기만두소, 녹말 등이다. 양깃머리를 손질하여 얇게 저며서 고기만두소를 넣어 싸서 벌어지지 않게 대꼬챙이를 가늘게 끼워 녹말 문혀 끓는 물에 데친다. 소의 내장인 위 즉 밥통을 양이라 하는데 만두로 쓸 수 있는 양 부위는 살이 두꺼운 양깃머리이다. 소는 만두소를 넣지만 껍질은 밀가루가 아닌 양이므로 양은 매우 질겨서 얇게 저며 잔칼질을 많이 넣어주어야 한다. 또 소를 넣고 그대로 익히면 벌어져 속이 나오기 때문에 가는 대꼬챙이로 찌르고 녹말로 전체를 씌워 삶도록 했으니 세심하게 주의를 주어 실패하지 않도록 했다.

3. 구기자 술

「잡지」와 「규합총서」에 동일한 내용으로 ‘구기자 술’법이 기록되어 있다. 그 내용은 <Table 3>과 같다. 재료는 구기자 뿌리, 잎, 꽃, 열매, 청주 등이다. 만드는 법은 정월 첫 인일(寅日)에 구기자 뿌리 음건하여 한 근을 이월 첫 묘일(卯日)에 청주 한말에 술을 담근다. 사월 첫 사일(巳日)에 구기자 잎을 음건하여 오월 첫 오일(午日)에 담근다. 칠월 첫 신일(申日)에 구기자 꽃을 음건하여 팔월 첫 유일(酉日)에 담근다. 시월 첫 해일(亥日)에 구기자 열매를 음건하여 시월 첫 자일(子日)에 담근다. 구기자가 새잎이 돋고 꽃이 피고 자라는 때를 따라 구기자의 부위를 각각 술로 담글 수 있음을 자세히 기록 하였다. 술 담근 지 칠일 만에 먹으면 몸이 가볍고 얼굴빛이 소녀같고, 흰머리가 검어지고, 빠진 이가 새로 나고 늙지 않는다고 하며, 식후에는 먹지 말라는 당부가 있다.

III. 결 론

1700년대 문헌으로 추정되는 미발표 고 서책인 「잡지」에 기록된 음식류를 분류하고 재료와 조리법에 대한 내용을 조리과학적으로 분석하였다. 또 「잡지」에 기록된 것과 유

사한 음식이 많이 기록되어 있는 종합가정백과서인 「규합총서」(1815년경)의 같은 종의 찬물류를 조리과학적으로 비교 분석하여 조리법의 시대적인 변천을 고찰하였으며, 「잡지」가 기록된 연대를 추정된 결과는 다음과 같다.

「잡지」에 기록되어 있는 음식류는 약과, 둥계, 만두과, 채수과, 전약방문, 앵도편, 백자편, 토란병, 진주면, 호도자반, 계산적, 우무정과, 동아정과, 옛 고은는법, 증계탕, 어름탕, 두부선, 금중탕, 석류탕, 창자찜, 가지찜, 두부느르미, 외찜, 게느르미, 송어주악, 양만두, 구기자술 등 총 27 종의 음식이 소개되어있다. 그 중 병과류는 10종으로 유밀과는 약과, 중계, 만두과, 채수과 등 4종, 정과는 우무정과, 동아정과 2종, 옛강정은 백자편 1종, 과편은 앵두편 1종, 떡은 토란병 1종, 기타 옛 고은는 법 1종이 수록되어 있다. 찬품류는 16종으로 탕이 진주면, 증계탕, 금중탕, 어름탕 등 4종, 찜과 선이 창자찜, 가지찜, 외찜, 두부선 등 4종, 느르미가 두부느르미, 게느르미 등 2종, 산적이 계산적 1종, 자반이 호도자반 1종, 죽편류는 전약 1종, 만두가 석류탕, 송어주악, 양만두 등 3종이 수록되어 있다. 그 외 구기자술 법이 수록되어 있다.

「잡지」에 기록된 음식과 「규합총서」에 기록된 유사한 음식에 대하여 조리과학적으로 비교 분석한 결과 「잡지」에 기록된 총 27종의 음식 중 13종의 같은 음식이 「규합총서」(1815년경)에 기록되어 있는 점으로 미루어 앞 시대에 전래되어온 조리법을 가정백과사전 격인 「규합총서」에서 총 망라하여 정리, 기록한 것이 아닌가 생각된다.

「잡지」의 금중탕과 비슷한 조리법이 「규합총서」에는 승기약탕이란 이름으로 소개되고 있다. 승기약탕이란 맛있는 음식에서 불려진 시대의 유행음식으로도 볼 수 있다. 그 예로 승기약탕은 조선시대 의궤나 말기의 조리서에는 송어나 도미로 호화롭게 만든 탕에서도 승기약탕으로 소개되어 있다.

「잡지」에 기록되어 있는 4종의 탕의 주재료로 닭(3회)이나 꿩(2회)이 사용된 점이 특징이다. 이는 지금의 탕의 주재료가 쇠고기인 점과 비교하면 조선시대 농경의 동력이었던 쇠고기가 음식재료로 흔하게 쓰이지 못했던 점으로 농경문화권에서 소의 중요성을 짐작할 수 있다. 또한 탕의 재료로 동아, 배추, 토란, 박, 숙주, 미나리, 냉이, 쑥, 송이, 표고, 석이 등 채소와 버섯류가 광범위하게 이용되었다. 향신료로는 마늘과 생강이 이용되었으나 요즈음 탕에 흔하게 이용되는 파와 후추, 고추는 사용하지 않았다. ‘송어주악’에서 주악이란 말은 거의 떡에 붙여진 이름인데 생선에 붙은 것은 처음

으로 유일하다. 이는 ‘진주면’ 등과 같이 음식의 모양으로 음식명을 붙인 예라 할 수 있겠다.

기록된 음식에 대하여 재료 및 분량, 조리의 절차, 조리시 유의점, 맛과 모양의 표현 등 세밀하게 기록되어 있어 옛음식의 전통적인 조리법의 원형을 찾을 수 있는 귀한 자료이라고 생각된다. 육류탕에 밀가루를 넣어 걸쭉하게 하는 점과 금중탕, 양만두, 두부선 등 궁중음식명이 소개되고 있는 점 등으로 미루어 이 책은 궁중과 관련있는 경상도 집안의 음식으로 추정해 볼 수 있겠다.

「잡지」가 기록되어진 연대의 추정은 글씨체가 1600년대 말부터 쓰여지기 시작한 한글흘림체로 쓰여져 있어 17세기 이후에 기록된 책으로 볼 수 있다. 또 고추사용 여부에 따른 연대추정 방법으로 고추는 임진왜란을 전후하여 일본에서부터 우리나라에 전래된 후 「지봉유설」(1613년)의 기록이 처음 등장 한 후 「증보산림경제」(1766년)부터는 고추가 조리에 본격적으로 이용되었으며, 「규합총서」에는 고추장 담는 법, 고추장볶이, 각종 김치의 양념에 고추가 다양하게 사용되었으나 「잡지」에 기록된 음식에는 고추가 사용되지 않은 것으로 보아 「규합총서」보다는 훨씬 앞선 내용으로 볼 수 있겠다. 느르미의 조리법에 따른 연대추정 방법으로 고조리서에서 느르미 조리법의 변화는 「음식디미방」(1670년경)에서는 밀가루즙을 하였고, 「음식보」(1600년대 말엽)에서는 마지즙을 사용하였으며, 「하생원주방문」(1600년대 말엽)에는즙의 재료에 대한 설명은 없이 두부느르미 하는 것처럼 즙하여 쓴다고 적혀있다. 본 「잡지」에서는 두부느르미, 게느르미 등에 즙하는 조리법이 장국하여 먹는 법으로 변형되어 원래의 느르미 조리법은 없어지고 이름으로만 존재한 것으로 볼 수 있다. 비교문헌인 「규합총서」에서는 즙하는 느르미 조리법과 느르미라는 이름조차 존재하지 않음을 보아 「잡지」의 연대가 「규합총서」보다 앞서 기록된 문헌임을 추정할 수 있겠다. 이와같이 시대의 흐름에 따라 느르미법은 밀가루즙 → 마지즙 → 장국으로 변천하다가 1800년대에 들어서는 느르미라는 조리법이 등장하지 않음을 볼 수 있다. 이로써 「잡지」의 기록연대는 1700년대 전반기로 볼 수 있으며, 책의 앞부분에 ‘신통 칠월이십일일필쳐’라는 필사기로 보아 신축년인 1721년으로 추정할 수 있겠다.

■ 참고문헌

- 궁중음식연구원, 2001, 옛 음식책이 있는 풍경전, 궁중음식연구원, 서울
- 윤서석. 1993. 한국식품사연구. 신광출판사. 서울
- 이성우. 1981. 한국식경대전. 향문사. 서울
- 이성우, 1984. 한국식품문화사. 교문사, 서울
- 이성우. 1985. 한국요리문화사. 교문사. 서울. pp 192-194
- 정양완 역주. 1987. 규합총서(빙허각 이씨 원저. 1815). 보진재. 서울. pp 3-125
- 정혜경. 2009. 천년한식견문록. 생각의 나무. 서울. pp 254-258
- 찬차미상. 1800년대 말. 시의전서
- 한복려 역음. 2007. (다시보고 배우는)산가요록(전순의 원저. 1450년경). (사)궁중음식연구원. 서울
- 한복려, 한복선, 한복진 역음. 1999. (다시보고 배우는)음식디미방(안동장씨부인 원저. 1670). (사)궁중음식연구원. 서울
- 한복려. 1999. 쉽게 맛있게 아름답게 만드는 떡. 궁중음식연구원. 서울. p 258, p 305
- Cho SH, Chung RW, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2008. An Investigation on “Kwa-Jung”: Traditional Korean Confectionery Items, Found in Korean Literatures Prior to the 17th Century. Korean J. Food Cookery Sci., 24(3):312-324
- Chung RW, Cho SH, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2007. An Investigation on Side-dishes found in Korean Literatures before the 17th Century. Korean J. Food Cookery Sci., 23(5):731-748
- Kim GY, Lee CJ. 2008. A Study on Cooking Science of Guk (Korean Soup) from Old Cookbooks from the Chosun Dynasty(15-19C)-Focused on Malgunguk-. J. East Asian Soc Dietary Life, 18(5):711-724
- Kim GY, Lee SW. 1986. Analytical study on the Cooking in Zu Bang Moon. Journal of the Korean Society of Food Culture. 1(4):335-349
- Kim GY, Lee SW. 1988. Analytical study on the Cooking in Eum Sik Bo. Journal of the Korean Society of Food Culture. 3(2):135-142

2012년 5월 1일 수정논문접수, 6월 15일 수정논문접수, 6월 15일 채택