



조선후기 조리서의 병과류 비교 연구 - 충청도지역을 중심으로 -

이승민 · 윤희려*
국립공주대학교 외식상품학과

Comparative study of Byung-Kwa-Ryu (Korean rice cake and cookie) in the late Joseon Dynasty
- focused on the Chungcheon Province Area -

Seungmin Lee, Hei-Ryeo Yoon*

Department of Foodservice Management and Nutrition, Kongju National Univeristy

Abstract

This is a comparative study of Byung-Kwa-Ryu (Korean rice cake and cookie) of the Chungcheon Province Area in the late Joseon Dynasty, based on 「Jusiksiui」 in the late 1800s, 「Eumsikbangmunnira」 in 1891, and 「Banchandeungsok」 in 1913. This study was also compared with the recipes of 「Suonjapbang」 of 1540, 「Eumsikdimibang」 of around 1670, 「Siuijeonseo」, and 「Gyuhabchongseo」 of the late 1800s. As for the Byung-Kwa-Ryu(Korean rice cake and cookie) introduced in the recipe book, 「Eumsikbangmunnira」 recorded the most with 18 types of rice cakes and two types of Korean sweets, followed by 「Jusiksiui. There were 14 types of rice cakes, and two types of Korean sweets. 「Banchandeungsok」 had eight types of rice cakes and six types of Korean sweets. Yogi-tteok in 「Jusiksiui」 and 「Banchandeungsok」 were foods that could not be found in other recipes. Yakgwa and Jeungpyeon were in all three books as well as 「Eumsikdimibang」. These were also included in 「Siuijeonseo」 and were introduced to most cookbooks. The materials used and the method of making it differed for each recipe. Many studies on cookbooks have focused on the Yeongnam region so far. This study served as an opportunity to confirm the dietary life data of the Chungcheong-do region through a review of the recipe books containing food from the Chungcheong-do region. In addition, it was possible to examine the ingredients and cooking methods used in each cookbook at the time through comparative analysis with the cookbooks in the Yeongnam region.

Key Words : Jusiksiui, eumsikbangmunnira, banchandeungsok, chungcheong-do, byung-kwa-ryu (Korean rice cake and cookies)

1. 서 론

최근 한식에 대한 관심이 높아지면서 전통음식에 대한 연구가 활발히 진행되고 있다. 전통음식에 대한 연구는 과거의 음식 문화와 전통 조리법이 담긴 고조리서를 중심으로 이루어지고 있으며, 고조리서는 그 시대의 음식 역사와 문화를 살펴볼 수 있는 중요한 자료이다.

음식의 조리법은 지역과 가문에 따라 차이를 보이는데, 특히 병과류(餅菓類, 떡과 과점류)는 우리 조상들이 즐겨먹던 후식류로 옛 문헌과 궁중의 의궤에 소개된 음식이며 많은 행사에서도 빠지지 않는 음식 중에 하나이다(Kwon et al. 2014). 떡이란 곡식가루를 찌거나 삶거나 지져서 익힌 음식으로 통과의례, 명절, 행사 등에서 빼놓을 수 없는 음식으로,

농경을 주업으로 하는 우리 민족이 곡물을 익혀 먹는 과정에서 자연스레 생겨났을 것으로 추측된다. 곡물을 가루로 만들어 시루에 찌고 절구에 치는 과정을 통해 소화하기 쉽고 먹기 쉬운 형태의 음식인 떡이 만들어진 것으로 볼 수 있다(Han 1999). 주재료는 멥쌀이나 찹쌀 또는 잡곡 등의 곡물들을 이용하였으며, 부재료를 첨가하여 다양한 떡을 만들었다. 떡의 명칭은 지역 등에 따라 매우 다양하며 만드는 방법에 따라 찌는 떡, 치는 떡, 지지는 떡, 삶는 떡 등으로 분류한다(Kim 2015). 과점류는 한과라고도 불리며 쌀이나 밀 등의 곡물가루에 꿀, 엿, 조청 등을 넣고 반죽하여 기름에 튀기거나 과일, 식물의 뿌리 등을 꿀로 조리거나 버무리 굳혀서 만든 과자이다(Hwang et al. 2011). 또한 조과(造菓)라고도 하는데 이는 천연물에 맛을 더하여서 만들었다는 뜻이다(Hwang et

*Corresponding author: Hei-Ryeo Yoon, Department of Foodservice Management and Nutrition, Kongju National Univeristy, 54 Daehak-ro Yesan-eup Yesan-gun, Chungnam 32439, Korea Tel: +82-41-330-1501 Fax: +82-41-330-1509 E-mail: avonle@kongju.ac.kr

al. 1989). 과점류를 만들기 시작한 시기를 정확히 알 수는 없으나 문헌에 기록된 것은 고려시대부터이다(Cho et al. 2008). 조선시대에 이르러 과점류는 임금이 받는 어상 및 연회를 비롯하여 통과의를 위한 상차림에 대표하는 음식으로 등장하게 되며, 특히 왕실을 중심으로 한 귀족과 반가에서 기호 식품으로도 각광을 받았다(Yoon et al. 2001; Kim et al. 2007). 과점류는 크게 유밀과, 유과, 다식, 정과, 엿장정, 속실, 과편, 엿 등으로 나누어 질 수 있다(Jeong et al. 2010).

우리나라의 음식 관련 고 조리서는 현재까지는 1400년대 중반 전순의에 의해 집필된 「Sangayorok (山家要錄)」이 조리법을 기록한 책으로 발견된 가장 오래된 책으로 보고 있다. 이후 1540년경 안동의 남성유학자 김유(金綏 1491-1555)에 의해 집필된 「Suunjabang (需雲雜方)」을 비롯하여 1600년대의 허균(許筠)(1569-1618)의 팔도 지역음식 조리서 「Domundaekjak (屠門大嚼)」, 이수광(李時光)의 「Jibongyuseol (芝峰類說)」(1613년), 사대부가의 음식을 직접 담당했던 장계항이 쓴 한글 고조리서인 「Eumsikdimibang (음식디미방)」(1670년경)이 있다(Jeong 2013). 1800년대의 조리서는 서울 반가의 빙허각 이씨가 집필한 「Gyuhabchongseo (閩閩叢書)」, 작자 미상의 경상도 상주 지역 음식 조리서인 「Siujeonseo (是議全書)」, 은진송씨 동춘당 송준의 손자인 송병하 가문의 조리서인 「Jusiksiui (酒食是儀)」(연안이씨 부인 등, 1800년대 말) 등, 현재 전해지고 있는 대부분의 고조리서들은 경북 안동, 영양, 상주 등 영남지역을 근거로 하고 있다(Cha 2012). 16세기 음식문화를 대표하는 경상도 안동지역의 「Suunjabang (需雲雜方)」, 반가의 여성이 집필한 최초의 한글 조리서인 영양지역의 「Eumsikdimibang (음식디미방)」, 19세기 말 한식 상차림의 모습을 그림을 통해 설명하는 상주 지역의 「Siujeonseo (是議全書)」는 경상도 지방의 3대 조리서로 꼽힌다.

충청도는 농업이 주가 되던 지역으로 쌀을 비롯한 곡류, 산채와 버섯 등이 많이 생산되었으며, 서쪽 해안 지역은 해산물도 풍부하다. 충청도의 음식은 양념을 많이 쓰지 않고 소박하고 담백한 맛이 특징으로 알려져 있다. 충청도 지역의 조리서로 가장 오래된 것을 신창 맹씨 호군공파 종가 해주 최씨의 1660년대 「Choi's Eumsikbeop (최씨 음식법)」이 있으며, 1800년대 송준길가의 술 제조 비법서인 「Ueumjebang (禹飲諸方)」, 1800년대 연안 이씨의 「Jusiksiui (酒食是儀)」, 1891년 전의 이씨의 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」, 1900년대 「Dongchundang Eumsikbeop (동춘당 음식법)」, 1913년 진주 강씨 집안의 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」등이 있다(Park 2015). Park & Lee(2015)는 신창 맹씨 종가의 「Choi's Eumsikbeop (최씨 음식법)」에서 찜류 및 면병과류를 중심으로 유사시기의 대상 조리법 등을 비교함으로써 조선 중기 양반가의 음식 조리법의 특징을 연구 한 바 있다(Park & Lee 2015). 그러나 타 지역의 고 조리서 연구 등에

비하여 충청도 지역 양반가 음식의 조리법상의 특성에 대한 연구는 매우 미흡하게 진행되고 있어, 조선 후기 충청도 지역의 전통음식과 식생활 문화를 알려주는 고 문헌 3종 「Jusiksiui (酒食是儀)」, 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」, 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」 등에 수록된 전통 병과류의 종류, 식재료 및 조리법에 대해 고찰하고 충청도 지역 전통 병과류를 비교 연구하고자 한다.

II. 연구 내용 및 방법

본 연구에서는 조선후기(1800-1900년대) 충청도 지역의 식생활 문화를 살펴보고 당시 사용했던 식재료와 관련된 부분을 중심으로 고조리서에 기록된 음식의 조리법을 고찰하고자 하였다. 연구방법으로는 충청도 지역의 병과류 원형을 연구하기 위해 충청도 지역을 기반으로 한 조리서 「Jusiksiui (酒食是儀)」, 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」, 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에 수록된 병과류의 종류를 떡과 한과류로 분류하고, 떡은 조리법에 따라 찌는 떡, 치는 떡, 지지는 떡, 삶는 떡 등으로 나누어 각각의 조리법을 제시하였다. 충청지역 고조리서 「Jusiksiui (酒食是儀)」(Cha 2012), 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」(Song CY ed. 2013), 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」(Kim HS ed. 2013)에 기록된 병과류의 조리법과 식재료는 명칭에 있어 약간의 차이가 있으나, 조리법이 유사한 것은 같은 것으로 분류하고, 각 조리서의 병과류의 조리법과 식재료는 원문에 기록된 바를 전수 비교하였다.

충청도 지역의 병과류와 타 지역의 병과류를 비교 고찰하기 위해서 1540년경 안동 지역의 「Suunjabang (需雲雜方)」(Yoon SJ ed. 2006), 1670년대 영양 지역 「Eumsikdimibang (음식디미방)」(Han BR et al. ed. 2010), 1800년대 서울지역 「Gyuhabchongseo (閩閩叢書)」(Jung YW ed. 1975)와 경상도 상주 지역 「Siujeonseo (是議全書)」(Lee HJ et al. ed. 2004) 등에 수록된 병과류의 조리법 및 식재료 등과 비교 고찰하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조선 후기 충청지역 고조리서 3종에 대한 개요

「Jusiksiui (酒食是儀)」(연안이씨 부인 등, 1800년대 말)는 대전을 기반으로 한 은진 송(宋)씨 가문의 조리서로 사대부가의 기록이다. 한글로 된 필사본으로 전체 40장 분량으로 되어있다. 주식시의 마시는 것과 먹는 것의 바른 의례라는 의미이며 주식류, 부식류, 병과류와 음청류, 주류, 장류 등 음식을 만들고 재료를 다루는 법이 96가지 기록되어 있다. 이 책의 출처인 은진 송씨 고택은 현재 대전광역시 대덕구 송촌동에 위치하고 있으며, 문화재로 보물 제209호인 동춘당이 있다. 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」(숙부인 전

의 이씨, 1891년)」는 충청남도 홍성 조응식 종가의 조리서로 16장 32면 분량의 순 한글로 된 필사본으로 되어있으며, 대대로 시어머니가 며느리에게 그 비법과 특성을 전수하여 주었던 조리법 서책이다. ‘음식방문(飮食方文)’이란 ‘조리법 즉 음식을 만드는 방법을 적은 글’이란 의미이다. 수록된 음식은 주류, 병과류, 반찬류, 주식류, 음정류 등으로 69가지 조리법이 기록되어 있어 조선시대 충청도 종가 음식의 품격을 알 수 있는 소중한 자료로 평가받고 있다. 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」(진주 강씨 집안, 1913년)은 충청북도 청주 지역 진주 강씨 집안의 한글 필사본 조리서로 저자가 확실하지 않으나, 강씨 집안 며느리 중 한명 일 것으로 추측하고 있으며, 30장 60면 분량으로 수록된 음식은 김치류, 찐지류, 안주류, 병과류, 주류, 음료, 만두 등 44가지이며 46가지의 조리법이 기록되어 있다. 청주 지방의 사대부 가정에서 만들던 음식의 조리법을 청주 지역 방언으로 적은 책으로 궁중음식에 나타나는 과자류들이 기록되어 있다.

2. 충청도 지역 고조리서에 나타난 병과류 분류

1) 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」에 기록된 병과

「*Jusiksiui* (酒食是儀)」에 기록된 병과류의 종류와 식재료는 <Table 1>에 제시하였다. 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」에 기록된 떡은 약식법, 소합떡법, 두텁떡, 갓은 두텁떡, 섯화진, 석이전, 승검조단자, 토란단자, 감저단자, 석탄병, 잡과편, 증편, 요기떡, 율강병법으로 총 14가지이며 만드는 방법에 따라 떡을 분류하면 찌는 떡 8종, 치는 떡 1종, 지지는 떡 3종, 삶는 떡 2종이다. 한과는 약과, 앵두편으로 총 2가지가 나온다.

찌는 떡인 약식법은 “참쌀을 만나질 담갔다 찌서 더울 때 대추, 밤, 황청(꿀), 기름, 검은 장(간장)을 넣고 고루 섞어 찌는 방법”이다. “대추씨 삶은 물이 좋으나 많이 치면 질기 쉽고, 건시를 넣으면 떨어 좋지 못하다”라고 하였다. 소합 떡법은 “참쌀가루에 꿀물을 섞어 반죽한 다음 볶은 팔에 꿀, 계피가루, 밤, 대추를 넣고 소를 만들어 반죽에 넣고 찌는 방법”이라 하였다. 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 약식은 참쌀에 간장을 넣고 찌는 방식으로 19세기 말 경상도 지역의 「*Siuijeonseo* (是議全書)」와 차이점이 있다면 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 약식은 참쌀을 찌서 대추, 밤, 꿀, 기름, 대추씨 고아 거른 물 혼합한 것을 함께 버무려 안치되 메밀을 물에 버무려 위에 덮고 마지막에 간장을 집착하는 방식으로, 대추와 대추씨 고아 거른 물을 함께 사용하여 대추를 섞어 사용하는 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」와는 재료와 조리법에 있어 다소 차이가 있는 것으로 나타났다. 두텁떡은 “참쌀가루를 꿀물로 반죽하고 거피 팔소에 꿀을 넣고 볶아 계피, 후춧가루를 섞어 꿀에 채워 대추만하게 뭉쳐놓는다. 볶은 팔을 밑에 펴고 그 위에 참쌀반죽을 화전같이 놓고 소 뭉친 것을 그 위에 놓고 또 반죽을 올리고 채썬 밤, 대추, 석이를 뿌린 다음 그 위에 볶은 팔을 뿌려 찌는 방법”으로 기록되어 있다. 「*Siuijeonseo* (是議全

書)」의 두텁떡은 “참쌀가루에 꿀물을 타서 반죽한다. 대추와 밤은 잘게 썰어 볶은 팔가루, 꿀, 계피와 뭉쳐 소를 만들고 반죽에 넣어 빻되, 등글게 달걀만큼씩 만들어 속에 갓을 한 개씩 박는다. 팔가루를 뿌리고 빻어 놓은 것을 넣고 팔가루를 뿌려 찌다”고 하였으며, 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」와 「*Siuijeonseo* (是議全書)」 조리법의 차이점이 있다면 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 두텁떡은 참쌀 반죽에 잘게 썬 대추와 밤을 넣은 팔소를 넣고 경단처럼 빻어 고물 사이에 넣고 찌는 방식으로 조리법과 식재료의 사용에 다소 차이가 있는 것으로 나타났다. 두텁떡은 궁중에서 임금의 탄신일이나 궁중의 잔치에 만들었던 것으로, 쌀가루를 간장으로 간을 한 궁중의 대표적인 떡이며 봉우리 떡, 합병(盒餅), 후병(厚餅)이라고도 한다(Jeong et al. 2010). 석이전의 조리법을 살펴보면 “석이를 튀하여 많이 두드려서 (참쌀)가루에 섞으면 좋지 않으니, 석이를 벌에 말렸다가 빵아 체에 쳐둔다. 물을 끓여 석이가루를 개면 부드러워지거든 기름을 잠깐 치고 꿀에 잠깐 재우고 참쌀가루를 조금 넣는다. 대추, 밤은 잘게 채친다. 체에 보자기를 깔고 석이가루 반죽을 펴고 대추, 밤 채친 것을 위에 뿌리고 찌내면 오활한 빛이 기이하다. 네모지게 잘라 꿀을 바르고 잣가루를 묻혀 쓴다.”라고 기록되었다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에 소개된 석이단자는 “석이를 바삭 말려 가루로 만들어 곱게 체에 쳐둔다. 석이가루에 백비당을 끓여 적셔가며 저어주어 부드러워지면 기름을 조금 치고 꿀에 재운다. 대추를 가루같이 곱게 다져서 참쌀가루에 석이와 합하여 찌서 잣가루를 묻힌다”라고 하였다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 석이단자는 밤을 넣지 않고 대추를 가루같이 곱게 다져서 사용하는 것을 제외하면 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 석이전과 거의 동일한 방법으로 만들어진다고 볼 수 있다(Cha 2012). 또한 ‘석이전’은 음식명으로 보면 지지는 떡으로 생각할 수 있으나 기름을 사용하지 않고 찌낸 떡으로 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 석이단자와 유사한 것으로 생각된다. 석탄병은 멥쌀가루와 감가루를 주재료로 하며 부재료로서 잣가루를 첨가하여 만든 떡으로 일반적인 떡과는 달리 독특한 질감과 맛을 지니고 있는 감설기 떡이다(Lee et al. 1995). 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 석탄병은 “감의 껍질을 벗겨 구둑하게 말린다. 멥쌀가루와 참쌀가루를 반씩 섞고 사탕 만든 가루, 저민 굴병과 민강을 섞어 안친다. 계피가루, 잣가루, 대추, 밤 채를 뿌리고 찌면 감열한 맛이 생기고 먹기가 아깝다”고 하였다. 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 ‘구둑하게 말린다’라는 표현은 완전히 마르지 않은 상태로 건조된 것을 의미한다. 따라서 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 석탄병은 감가루가 아닌 건조된 감을 사용하였을 것으로 생각된다.

잡과편은 “생를, 석이, 잣을 모두 다지고 체에 뿌린다. 그 위에 참쌀가루와 계피가루와 꿀물 내린 것을 얇게 편다. 그 위에 양념 4가지를 뿌리고 석이에 참쌀가루를 묻혀 체에 버무려 놓는다. 그 위에 양념을 뿌리고 백지에 기름을 발라 덮어 찌다.”로 소개되었다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에는 잡

<Table 1> Classification and ingredients of rice cake and Korean cookies in 「Jusiksieu (酒食是儀)」

Cooking Method	Food	Ingredients	Count	
Rice cake (14)	<i>yaksikbeop</i> (약식법)	glutinous rice, jujube, chestnut, honey, oil, soy sauce, dried persimmon		
	<i>sohaptteokbeop</i> (소합떡법)	honey, pepper, chestnut, jujube, walnut, cinnamon powder		
	<i>dutuptteok</i> (두텁떡)	glutinous rice powder, honey, red bean, cinnamon, pepper, chestnut, jujube, manna lichen		
	<i>gajeundutuptteok</i> (갓은두텁떡)	glutinous rice powder, honey, red bean, cinnamon, pepper, chestnut, jujube, manna lichen		
	Steamed	<i>seokijeon</i> (석이전)	glutinous rice powder, manna lichen, oil, honey, jujube, chestnut, pine nut	8
		<i>seoktanbyeong</i> (석단병)	persimmon, rice powder, glutinous rice powder, granulated sugar, gylubyeong, mingang, cinnamon powder, pine nut, jujube, chestnut	
		<i>japgwapyeon</i> (잡과편)	chestnut, manna lichen, pine nut, glutinous rice powder, cinnamon powder, honey, oil	
		<i>jeungpyeon</i> (증편)	rice, takju, sesame oil, honey, red bean, ginger, pepper, jujube, manna lichen, pine nut, oil	
	Beating	<i>yogitteok</i> (요기떡)	glutinous rice, jujube, chestnut, cinnamon, ginger powder, honey, pine nut	1
	Fried	<i>seophwajeon</i> (섭화전)	sesame oil, salt, glutinous rice powder, chestnut	2
		<i>torandanja</i> (토란단자)	taro, glutinous rice powder, oil	
	Boiling	<i>seunggeomchodanja</i> (승검초단자)	glutinous rice powder, seunggeomcho, mugwort, honey, pine nut	3
		<i>gamjadanja</i> (감자단자)	sweet potato, glutinous rice powder	
		<i>yulgangbyeongbeop</i> (율강병법)	ginger, chestnut powder, chestnut, glutinous rice powder, honey, pine nut	
Korean cookies (2)	<i>yakgwa</i> (약과)	flour, oil, honey, soju, jocheong, cinnamon powder, ginger powder, ginger juice, pine nut	2	
	<i>aengdupyeon</i> (앵두편)	cherry, honey, starch powder		

과편이 “대추와 건시는 속을 내고 얇게 저며 말렸다가 머리 털 같이 가늘게 썰고, 생률도 채쳐서 섞는다. 찹쌀가루로 구멍떡을 만들어 삶아 개고 꿀을 발라 계피와 후추를 섞는다. 이것으로 소를 만들어 얇게 싸고 대추, 건시, 생률 채친 것을 먼저 문힌 후 잣가루를 문힌다.”라고 기록되어 단자의 형태로 만들어짐을 알 수 있다. 증편은 쌀가루를 먼저 익반죽하고 술(탁주)과 참기름을 넣어 반죽의 농도를 조절하여 발효시켰으며 소를 넣고 찌는 방식이었다. 증편의 소는 볶은 팥에 꿀, 건강, 후춧가루를 넣어 만들었으며 고명은 대추, 석이를 곱게 채쳐서 잣과 함께 뿌렸다. 「Siuijeonseo (是議全書)」의 증편은 쌀가루를 끓는 물로 반죽하고 탁주와 기름을 넣어 반죽을 망을 없이 풀어 발효시킨 후 소를 넣고 찌는 방법으로 「Jusiksieu (酒食是儀)」에 기록된 증편과 만드는 방법이 같았다. 「Siuijeonseo (是議全書)」의 증편 소는 팥에 계피를 넣고 혹은 깨소금과 꿀을 섞어 회리밤만큼 만든다고 하였고, 고명은 대추, 석이, 잣을 사용하여 「Jusiksieu (酒食是儀)」의 증편 소와는 재료에 있어 다소 차이가 있는 것으로 나타났다.

치는 떡인 요기 떡은 찹쌀을 볶아 가루로 만들고 살이 두꺼운 대추의 씨를 발라 다지고 밤은 살이 많은 것으로 삶아 새옹에 꿀을 치고 조려 작작 갠다. 찹쌀가루에 대추 다진 것,

밤 갠 것, 계피, 생강가루를 한데 넣어 꿀로 반죽을 한다. 반죽을 몽치기 좋을 만큼 절구에 찧어 다식판에도 박고 만두과 모양으로도 만든다. 꿀을 발라 재울 때 잣가루를 문혀 찬합에도 넣고 먼 길 갈 때도 쓴다고 하였다. 찬합은 층층이 포갠 수 있는 서너 개의 그릇을 한 벌로 하여 만든 음식 그릇으로 흔히 나들이할 때나 음식을 따로 나를 때 사용되며 마른 반찬이나 다식 등의 음식을 담을 때 사용하였다. 요기 떡은 다른 조리서에는 기록되지 않은 「Jusiksieu (酒食是儀)」에서만 볼 수 있는 독특한 떡으로 떡이라기보다는 볶은 찹쌀가루를 이용한 다식에 가깝다고 보고되었다(Cha 2012).

지지는 떡인 섭화전은 “화전은 소금물을 끓여 더운 김으로 반죽한다. 밤다식처럼 빗거나, 화전 모양으로 빗고, 밤소를 넣어 죽집게로 집기도 하고, 다식판에 박아 참기름에 지져 사용한다.”고 하였다. 섭화전은 「Eumsikdimibang (음식디미방)」에는 전화법으로 기록되었으며 찹쌀가루에 메밀가루를 조금 넣고 두견화나 장미화나 출단화 등 꽃을 많이 넣어 반죽하되 자주지주 쉰 불에 지져서 한 김 나가면 꿀을 얹는 것으로 나와 있다. 「Siuijeonseo (是議全書)」에는 화전으로 기록되어 있으며 냉수에 반죽하면 기름이 많이 들므로 소금물을 끓여 뜨거울 때 반죽하라고 되어있다. 화전 접시 곱에 명주 수건을 펴서 반죽의 모양을 만들고 밤소를 넣어 지

저 증청하여 계피와 잣가루를 뿌린다고 하였다. 토란단자는 “토란을 익게 삶아 껍질을 벗겨 찹쌀가루와 섞어 무르게 찌서 뜸을 안들이고 기름에 지지어 쓰나니라.”라고 기록되어 있다. 단자(團子)는 찹쌀가루에 물을 주어 찌거나 익반죽을 하여 반대기를 만들어 끓는 물에 삶아 파리가 일도록 쳐서 적당한 크기로 빗거나 썰어서 고물을 묻힌 떡이다(Han 1999).

삶은 떡인 승검초단자는 “찹쌀가루와 승검초 생잎을 찢어 가루로 섞어 절구에 찢어 썩구리 같이 삶아 꿀을 타서 볶은 것을 넣어 꿀을 묻혀 만들어 잣가루를 묻혀 쓰나니라.”라고 기록되어 있다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 승검초단자는 “승검초 가루에 찹쌀가루를 섞어 버무리 절구에 찢었다가 삶는다. 여기에 꿀을 넣어 섞고, 꿀팥소를 넣고 빗어 잣가루를 묻힌다”라고 나와 있어 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 승검초단자와 동일한 방법으로 만드는 것임을 알 수 있다. 감저단자는 “감저를 껍질을 벗기지 말고 물에 씻어 말려서 가루로 내어 찹쌀가루와 섞어 떡을 하면 좋으니, 감저를 말린 후에 바람을 쏘이면 단맛이 줄어들므로 윈이로 가루 내어 쓰나니라.”라고 기록되었다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에는 감저병이 소개되었는데 “감저(甘藷)는 남감(南甘)으로 속명은 고구마이다. 감저의 껍질을 모두 씻어 말린 뒤 가루를 내어 찹쌀가루와 섞어 떡을 하면 달기가 꿀맛 같고 좋다.”라고 나와 있어 만드는 법은 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 감저단자와 동일한 방법임을 알 수 있다. 감저단자의 감저(甘藷)는 남감(南甘)으로 고구마를 말하며, 북감(北甘)은 감자를 이른다. 즉 감저단자와 감저병은 찹쌀가루에 말린 고구마가루를 넣고 섞어 만드는 떡이다. 울강병법은 “생강을 갈아 즙을 내어 여름에는 황률가루로, 겨울에는 밤을 삶아서 어레미에 내려 찹쌀가루와 생강즙을 넣고 되게 반죽한 후 삶아서 꿀을 묻혀 울란보다 좀 크게 하여 잣가루를 묻혀 쓴다”라고 기록되어 있다. 그러나 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」에는 울란이란 음식명이 등장하지만 실제 울란을 만드는 조리법은 나와 있지 않다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에 울란은 “밤을 삶아 가루로 만들어 꿀과 계피와 섞어 새알만하게 만들어 잣가루를 묻힌다.”라고 기록되어 있다.

한과는 약과 지지는 법과 앵두편 2가지가 기록되어 있다. 약과는 “밀가루 1말, 기름 3되, 꿀 3되에 기름 1/2되, 소주 1/2보, 꿀을 섞어 매우 쳐서 반죽하여 반대기지어 도마 위에 놓고 흥두께로 밀어 다식과나 만두과를 만들어 큰 번철에 기름을 붓고 숯불을 피워 지진다. 뒤적거리 과줄이 뜨면 숟가락으로 눌러 꽤 익어 처지지 않으면 꺼내 조청이나 꿀이나 계피가루, 생강가루나 생강즙을 합해서 증청하여 하나씩 내어 놓고 굳은 후 잣가루를 뿌린다”라고 기록되어 있다. 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」의 연약과법에서는 논게 볶은 밀가루 1말에 청밀 1되 5홉, 참기름 5홉, 청주 3홉을 섞어 만든 뒤 기름에 지지 식지 않았을 때 증청에 넣어 쓴다고 하였다. 앵두편은 “앵두 잘 익은 것을 많이 주물러 즙을 내

어 꿀과 함께 넣어 조리는데, 여기에 녹말가루를 조금 넣은 뒤 펴 놓고 잠시 두었다가 엉기면 저며 썬다”고 기록되어 있다. 과편(果片)은 신맛이 나는 과일을 삶아 걸러서 설탕과 물에 조리 엉기게 한 뒤, 썰어 놓은 것으로 과일의 종류에 따라 잘 엉기지 않는 것은 녹말가루를 사용하기도 한다(Yoon et al. 2001).

2) 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」에 기록된 병과 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」에 기록된 병과류의 종류와 식재료는 <Table 2>에 제시하였다. 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」에 기록된 떡은 약밥, 두텁떡, 대추조약, 화전, 실과병, 혼차병(혼돈병), 토란병, 감자병, 잡과병, 석이병, 복령조화고, 백설고, 권전병, 유자단자, 원소병, 신검채단자, 석탄병, 증편으로 총 18가지이며, 한과는 약과, 별약과로 총 2가지가 나온다. 만드는 방법에 따라 떡을 분류하면 찌는 떡 12종, 지지는 떡 3종, 삶는 떡 2종이다.

찌는 떡인 약밥법은 “찹쌀 한 말이거든 살이 두툼한 대추 한 말과 밤 한 말을 하되 대추는 잘게 썰고 밤은 세 쪽씩 낸 후에 쌀은 반나절 담갔다 찌서 더운 김에 대추와 밤을 넣고 황청 한 주발, 기름 한 되, 진한 간장 반 종지 쳐 고루 고루 섞어 찌는 방법”이었다. “대추씨 삶은 물을 쓰면 좋되 질기 쉽고, 건시는 뚱어 좋지 않으니라”고 기록되어 있다. 두텁떡은 “찹쌀을 담갔다 맷돌에 갈아 수비하여 말린 후 꿀에 반죽하여 체에 보자기 깔고 무리 한 번 고루고루 펴고 꿀 섞은 팥소를 크기 알맞게 만들어 차례로 놓되 너무 대어 놓지 말고 또 무리로 위를 덮고 꽃감과 대추를 가늘게 썰어 가득히 뿌리고 썬내어 소 넣은 방울마다 떼어내어 꿀 발라 볶은 팥을 묻힌다.”라고 기록되어 있다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 찹쌀 반죽에 팥소를 넣고 경단처럼 빗어 고물 사이에 넣고 찌는 두텁떡과도 만드는 방법이 달랐다. 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」의 석이병은 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 석이전처럼 떡을 썬 뒤 잘라 꿀을 바르고 잣가루를 묻히는 방법을 사용하였다. “석이버섯을 두드려 가루에 섞으면 좋지 않으니 조금 섞고 석이를 튀하여 양지에 말려 곱게 뺨아 두었다가 그릇에 담고 물을 끓여 조금씩 처가며 수저로 고루 저어 기름 잘 감치고 꿀에 약간 반죽할 때 밤, 대추 잘게 썰어 소당에 달아 썬 도마에 놓고 깨쳐 반듯반듯하게 베어 잣가루 묻혀 쓰라”고 기록되어 있다. 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」의 석이편은 잣가루를 고물로 하여 시루편처럼 썬 떡이며 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」의 석이병, 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 석이전은 찹쌀가루에 석이를 합하여 찌 다음 잣가루를 묻히는 형태의 떡이다. 석탄병은 “수시(水柿) 감이 익고 무르지 않은 것을 껍질 벗기고 생밤 치듯 깎아 말려 가루 만들고 맷쌀가루와 찹쌀가루를 반씩 섞고 사탕가루 많이 섞어 굴병과 말린 생강 얇게 저며 무떡 섞듯 얹힐 적에 잣가루와 계피가루, 대추, 밤 삶은 것을 가늘게 썰어서 위에 가득 덮고 종이 덮어 위에 가

<Table 2> Classification and ingredients of rice cake and Korean cookies in 「Eumsikbangmunnira」

Cooking method	Food	Ingredients	Count	
Rice cake (18)	<i>yakbapbeop</i> (약밥법)	glutinous rice, jujube, chestnut, yellow honey, oil, soy sauce	12	
	<i>dutuptteokbeop</i> (두툰떡법)	glutinous rice, honey, red bean, dried persimmon, jujube, chestnut		
	<i>silgwabyeongbeop</i> (실과병법)	glutinous rice, chestnut, jujube, persimmon, green bean, mung bean		
	<i>seokibyeongbeop</i> (석이병법)	mannan lichen, oil, honey, chestnut, jujube, pine nut		
	<i>seoktanbyeongbeop</i> (석탄병법)	persimmon, rice powder, glutinous rice powder, sugar, gylbyeong, ginger, pine nut, cinnamon powder, chestnut, jujube		
	<i>japgwabyeongbeop</i> (잡과병법)	dried persimmon, jujube, chestnut, glutinous rice powder, honey, cinnamon powder, pepper powder, pine nut		
	Steamed	<i>jeungpyeonbeop</i> (증편법)		glutinous rice, rice, takju, oil, red bean, cinnamon, ginger, pepper powder, jujube, pine nut
	<i>honchabyeongbeop</i> (훈차병법)	glutinous rice powder, honey, danggwi powder, cinnamon powder, pepper powder, ginger powder, pine nut, chestnut, jujube, red bean		
	<i>gamjabyeongbeop</i> (감자병법)	sweet potato, glutinous rice powder		
	<i>bongnyeongjohwagobeop</i> (복령조화고법)	Baekbongnyeong, lotus seed, Chinese dioscorea, water chestnut, sugar, rice		
<i>baekseolgobeop</i> (백설고법)	rice, glutinous rice, Chinese dioscorea, taro, dried persimmon, water chestnut, sugar			
<i>yujadanjabeop</i> (유자단자법)	citron, dried persimmon, glutinous rice powder, honey, danggwi powder, chestnut, pepper, cinnamon, red bean			
Fried	<i>daechujoakbeop</i> (대추조약법)	glutinous rice powder, jujube, honey, oil	4	
	<i>hwajeonbeop</i> (화전법)	glutinous rice powder, oil, salt, chestnut		
	<i>toranbyeongbeop</i> (토란병법)	taro, cinnamon, glutinous rice powder, sesame oil		
	<i>kwonjeonbyeong</i> (권전병법)	sugar, honey, buckwheat flour		
Boiling	<i>wonsobyeongbeop</i> (원소병법)	glutinous rice powder, sugar, walnut, pine nut, omija	2	
	<i>singgeomchaedanja</i> (신검채단자)	glutinous rice powder, singamchae, honey, red bean, pine nut		
Korean cookies (2)	<i>yakgwa</i> (약과)	flour, oil, honey, soju, cinnamon, pepper, ginger, ginger juice, pine nut	2	
	<i>byeolyakgwabeop</i> (별약과법)	flour, oil, honey, pepper powder, pine nut, jocheong		

루를 덮어 찌면 감렬(甘冽)하나라”라고 기록되어 있다. 「Gyuhabchongseo (閨閣叢書)」의 석탄병은 “수시(水柿) 익고 단단한 것을 껍질 벗겨 한 점을 생률 치듯 깎아 넣어 말려 가루로 만든다. 햅쌀가루를 반반 섞고 사탕가루나 많이 섞어라. 맛보아 만일 덜 달거든 좋은 꿀 더 섞어 치고, 굴병과 민강(생강 정과) 얇게 저며 무떡 섞듯 섞어라. 안칠 적에 잣가루, 계피가루 섞어 안치고 대추와 황률 삶은 것을 가늘게 채쳐 잣가루를 섞어 위에 가득히 흘리고 종이를 덮고 다른 가루로 덮어 찌면 감렬한 맛이 차마 삼키기 아까운 고로 석탄병이라 한다”고 나와 있어 「Eumsikbangmunnira (음식방문나라)」의 석탄병과 만드는 법이 동일하였다.

잡과병은 “꽃감과 대추를 얇게 저며 잠깐 삶아 머리털같이 썰고 생밤도 것처럼 썰어 한데 섞고 찰가루로 구멍떡 만들어 꿀 섞어 찌고 삶은 밤가루와 후춧가루와 계피가루 꿀 섞어 귀나게 얇게 싸고 꿀 묻혀 실과 채친 것을 묻혀 찌내어 잣가루 묻혀 쓰라”고 기록되어 있다. 「Siujeonseo (是議全書)」의 잡과편은 “대추와 건시는 속을 내고 얇게 저며 말렸

다가 머리털 같이 가늘게 썰고, 생률도 채쳐서 섞는다. 찰쌀가루로 구멍떡을 만들어 삶아 개고 꿀을 발라 계피와 후추를 섞는다. 이것으로 소를 만들어 얇게 싸고 대추, 건시, 생률 채친 것을 먼저 묻힌 후 잣가루를 묻힌다.”라고 하여 「Eumsikbangmunnira (음식방문나라)」의 잡과병과 만드는 재료가 동일한 것으로 나타났다. 「Eumsikbangmunnira (음식방문나라)」의 증편 만드는 방법은 쌀가루에 끓인 물을 넣어 익반죽한 다음 술(탁주)과 기름을 넣어 반죽의 농도를 조절하였으며 소를 넣어 찌는 방법으로 「Siujeonseo (是議全書)」에 기록된 방법과 같았다. 「Eumsikdimibang (음식디미방)」은 쌀에 술, 누룩 등으로 기주 만드는 법을 소개하였고 기주를 만든 후 쌀가루에 이를 넣어 찌는 방법이었으며 반죽에 소를 넣지 않았다. 「Eumsikbangmunnira (음식방문나라)」의 증편 소는 꿀팥소에 계피, 말린 생강, 후춧가루를 넣어 만들었는데, 「Siujeonseo (是議全書)」에서는 꿀팥에 계피를 넣고 혹은 깨소금과 꿀을 넣기도 하였다. 떡의 고명으로는 대추를 채쳐 뿌리고 잣을 박았는데, 「Siujeonseo (是

議全書)에는 대추와 석이를 채쳐 뿌리고, 잣을 쪼개어 박아 사용하는 재료는 차이가 있었다.

실과병은 “참쌀 여러 번 씻어 가루 만들어서 풋팥과 대추를 썰어 좋은 감껍질을 얇게 저미고 청대콩과 가루를 꿀에 버무리려 햇늑두 껍질 벗겨 (뿌려) 찌라”고 기록되어 있다. 혼차병은 “찰가루를 꿀에 버무리고 당귀가루, 계피가루, 후춧가루, 생강가루, 잣을 두드려 꿀팥에 넣어 펴고 떡가루를 펴고 밤 삶아 찢은 것을 꿀 양념하여 소를 만들어 놓고 떡가루로 덮고 대추, 밤, 잣을 방울에 빈틈없이 박고 붉은 꿀팥을 두껍게 뿌린 후 찌서 덮은 것을 견고 방울방울 베어 쓰라”라고 기록되어 있다. 감자병은 “고구마를 껍질째 씻어 말려 가루 만들어 찰가루 섞어 떡을 하면 달기가 꿀 섞은 것보다 더 다 니라. 감자가 마른 후 바람을 쏘이면 단맛이 줄어드니 원이로 말려 필요한 때에 가루 만들어 쓰게 하라”고 나와 있다. 복령 조화고는 “백복령, 연밥, 산약, 마름열매 각각 너 낱 중과 사탕 한 근을 가루 만들고 흰 쌀 한 되 가루 만들어 섞어 시루에 앉히고 대칼로 끊어 조각조각 나게 하여 찌되 보자기 덮어 찌나니라”라고 나와 있다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에 적복령편이 소개되었는데 “적복령을 나른하게 찢어 김체로 쳐서 가루로 만든다. 참쌀가루와 복령가루를 반씩 섞어 사탕가루와 계피가루를 많이 넣고 꿀에 버무리려 도드미에 망을 없이 친다. 잣고명을 없고 팔켜를 놓아 찌면 좋다”라고 기록되어 있어 예로부터 복령이 떡의 재료로 이용되었음을 알 수 있다. 「*Eumsikbangmunira* (음식방문니라)」의 복령 조화고에는 백복령 이외에도 연밥, 산약, 마름열매가 들어가는 데 고물이나 팔켜는 사용하지 않고 찢은 떡이다. 복령은 땅 속 소나무 뿌리에 기생하는 불완전 균류로 구형이나 타원형의 큰 덩어리 모양이다. 껍질은 흑갈색에 주름이 많고 속은 담홍색으로 부드러우며 흰색이 난다. 백복령과 적복령이 있는데 그 맛이 달고 이뇨, 진정 등에 효과가 있다(Han 1999). 백설고는 “흰쌀 한 되와 참쌀 한 되, 산약(山藥), 토련, 꽃감, 마름 각 너 낱을 곱게 곱게 가루만들고 사탕 한 근 반을 가루 만들어 섞어 찌면 극히 아름다우니라”라고 기록되었다. 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 백설고는 “희게 쏘 멧쌀 한 되, 참쌀 한 되, 산약초, 연육, 검인 각 너 낱을 곱게 곱게 가루 하여 사탕 한 근 반을 가루 하여 한 데 섞어 찌면 극히 아름답고 보익하다”고 하여 「*Eumsikbangmunira* (음식방문니라)」의 백설고가 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 백설고와 첨가하는 재료에서는 차이가 있었지만 만드는 방법은 동일하였다. 유자단자는 “(유자) 껍질 벗긴 것을 많이 모아 말려 가루 만들어 두라. 좋은 꽃감을 가늘게 두드린 다음 찰가루에 꿀을 버무리려 당귀가루 조금 넣고 꽃감과 유자 가루 섞어 증편 테에 강정 찌듯하여 밤 삶아 걸러 꿀 섞어 후추, 계피 넣어 소 만들어 싸서 꿀에 붉은 팥 문혀 쓰라”고 기록되어 있다. 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 유자단자는 “유자정과 만드느라고 껍질 벗긴 것을 많이 모아 말려 가루로 만들어라. 좋은 꽃감 가늘게 두드리고 참쌀가루에 꿀

버무리려 당귀가루 조금 넣고 꽃감, 유자가루를 섞어 증편 테에 강정 찌듯 한다. 황를 삶아 걸러 꿀 섞고 후추, 계피 넣은 소를 싸 달게 붉은 거피팥 문혀 쓰라”고 하여 「*Eumsikbangmunira* (음식방문니라)」의 유자단자는 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 유자단자와 재료와 만드는 방법이 동일하였다. 단자류는 조선시대에 만들어진 떡의 종류로 「*Jeungbosallingyeongje* (增補山林經濟)」에 ‘향애(香艾)단자’로 기록된 것이 최초이다. 이후 밤단자, 대추단자, 승검초단자, 유자단자, 토란단자, 건시단자, 굴병단자 등 종류가 다양해졌다(Han 1999). 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에는 굴병단자, 밤단자, 건시단자, 석이단자, 승검초단자 만드는 방법이 소개되었다.

원소병은 “참쌀가루를 김체에 쳐서 사탕물에 익게 반죽하여 찌 거르고 호도를 까서 더운 물에 담갔다가 붓거든 껍질 벗겨 나른히 두드려 잣가루 섞어 소를 만들어 싸서 삶아 사탕물에 오미자국 꿀 타서 수란같이 띄어 쓰나니라”고 하였다. 원소병은 ‘북경의 원소(元宵)가 정월 보름에 해 먹었다’ 하여 불려진 이름이다. 따라서 이날 저녁에 먹는 떡으로 생각하게 되었고, 圓小餅이란 말 그대로 작고 동그란 떡으로 해석한다(Yoon et al. 2001). 신검체 단자는 “참쌀가루와 신감채 (잎을) 날로 찢어 알맞게 버무리려 절구에 찢어 쭉구리같이 삶아 꿀을 쳐서 쥐어 꿀에 붉은 팥을 넣어 잣가루 문혀 쓰라”로 기록되었다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 승검초단자는 “승검초 가루에 참쌀가루를 섞어 버무리려 절구에 찢었다가 삶는다. 여기에 꿀을 넣어 섞고 꿀팥소를 넣고 빚어 잣가루를 문힌다”고 나와 있어 「*Eumsikbangmunira* (음식방문니라)」의 신검체 단자는 승검초 생잎을 사용하는 반면 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 승검초단자는 승검초가루를 사용하는 점이 차이가 있고 나머지 재료와 만드는 방법은 동일하다. 승검초는 미나리과에 속하는 다년초로 우리나라 중부와 북부 지방의 특산물이다. 신감채(辛甘菜)라고도 하며 뿌리는 당귀라 하여 중요한 한약재로 쓰인다(Han 1999).

지지는 떡인 대추조약은 “날로 반죽하여야 좋으니 익혀 반죽한 즉 질기고 빛이 좋지 아니하니라”라고 기록되어 있다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 대추조약은 “대추를 가루같이 곱게 다져서 생반죽을 하여 빚는다”라고 나와 있고, 날반죽을 사용하는 「*Eumsikbangmunira* (음식방문니라)」의 대추조약과 동일한 방법을 사용하는 것으로 나타났다. 조약은 기름에 지지는 떡으로 분류되며 궁중에서는 ‘조약(造岳)’이라고도 불렀고 일반 반가와 민가에서는 ‘주약’이라고 했다. 주약은 화전처럼 지지는 것이 아니라, 튀기는 떡이라고 할 수 있다(Yoon et al. 2001).

화전은 “냉수에 반죽하면 빛이 누르고 기름이 많이 드나니 소금물 끓여 더운 김에 반죽하여 가루를 쥐어 국화형상을 빚고 밤소를 넣어 죽집게로 가는 줄을 잡아 내라”고 기록되어 있다. 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 화전은 냉수에 반죽하면 기름이 많이 들므로 소금물을 끓여 뜨거울 때 반죽하

라고 나와 있어 「Eumsikbangmunira (음식방문니라)」의 화전은 「Siujeonseo (是議全書)」와 동일한 방법을 사용하고 있는 것으로 나타났다. 또한 「Eumsikbangmunira (음식방문니라)」와 「Siujeonseo (是議全書)」의 화전은 반죽에 밤소를 넣는 조리법이 같았다.

토란병은 “토란을 익게 삶아 계피와 찰가루 섞어 찌서 떡을 만들어 참기름에 지지나니라. 화전처럼 지지나니라”라고 기록되어 있다. 「Eumsikbangmunira (음식방문니라)」의 토란병은 「Jusiksiui (酒食是儀)」의 토란단자, 「Gyuhabchongseo (閩閩叢書)」에 소개된 토란병과 만드는 방법이 동일하였다. 권전병은 “사탕과 꿀을 메밀가루에 반죽하여 질지도 되지도 않게 하여 시루에 찌 내어 오얏 만큼씩 비비어 망치로 얇게 밀어 지지면 모양이 연잎 같으니 이것이 권전병이요, 둥글게 벤 것은 송풍병이나라”라고 하였다. 「Gyuhabchongseo (閩閩叢書)」에 소개된 권전병은 “사탕과 꿀을 메밀가루에 반죽하되 질도 되도 않게 하여 시루에 찌 오얏 만큼씩 비비 대로 얇게 밀어 지지면 모양이 연한 연잎 같으니 권전병이요, 둥글게 베인 것은 송풍병이다”라고 기록되어 있어 「Eumsikbangmunira (음식방문니라)」의 권전병은 「Gyuhabchongseo (閩閩叢書)」의 권전병과 동일한 방법을 사용한 것으로 나타났다.

약과 만드는 법에서 “한 말 하려면 기름과 꿀을 각각 서 되씩 넣되 집청이 많이 드나니라. 반죽에 기름 반 되, 소주 한 보시기 못되게 붓고 꿀 두 되를 섞되 반죽이 되는 대로 섞어가며 혼합하게 매우 쳐서 청정한 데 놓고 흥두께로 밀어가며 다식과나 네모반듯한 약과나 만두과나 마음대로 만들어 기름을 붓고 숯불에 지지되 타지 않게 하여 과줄이 되거든 수저로 매우 눌러 익은 위가 터지거든 때내어 증청에 계피와 후추, 말린 생강, 강즙을 섞어서 잠가두면 그 기운이 과줄 속에 다 들어가나니, 그제야 내어 바람 쏘여 굳거든 잣가루 뿌려 쓰라.”라고 하였다. 「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 연약과법은 볶은 밀가루 1말에 청밀 1되 5홉, 참기름 5홉, 청주 3홉을 섞어 만들어 기름에 지진 후 증청한다. 「Siujeonseo (是議全書)」의 약과 하는 법은 밀가루 1말에 꿀 1보시기, 기름 1보시기, 양주나 소주 1보시기, 끓인 물 1보시기로 반죽하여 기름에 지지 증청하여 잣가루와 계피가루 뿌린다. 증청에 사용되는 재료들을 살펴보면 「Eumsikbangmunira (음식방문니라)」에서는 계피, 후추, 말린 생강, 강즙(薑汁)이 사용되었고 「Jusiksiui (酒食是儀)」에는 조청, 꿀, 계피가루, 생강가루, 생강즙이 사용되었으며 「Eumsikdimibang (음식디미방)」과 「Siujeonseo (是議全書)」에는 집청한다고만 기록되어 있고 집청에 사용되는 재료는 나와 있지 않았다. 「Siujeonseo (是議全書)」에는 약과의 크기에 대해 “두께는 닛푼으로 하고, 사방 1치 8푼 너비로 자른다”라고 나와 있어 약과가 대략 6×6×1.5 cm의 크기로 만들어졌음을 알 수 있다. 집청한 약과에 「Eumsikbangmunira (음식방문니라)」와 「Jusiksiui (酒食是儀)」에서는 잣가루를 뿌렸고,

「Siujeonseo (是議全書)」에서는 잣가루와 계피가루를 뿌렸다. 별 약과법에서는 약과 만드는 법과 동일한 방법으로 만들되 반죽을 판에 박거나 모나게 만들어 지진 후 증청한다고 하였다. 또 조청에 하면 빛이 좋고 연하니 반죽에 조청을 넣고 증청과 꿀과 조청을 반씩 타 쓰면 좋다고도 하였다.

3) 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에 기록된 병과

「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에 기록된 병과류의 종류와 식재료는 <Table 3>에 제시하였다. 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에 기록된 떡은 약밥, 화병, 염주떡, 증편, 백편, 꿀떡, 송편, 꽃감떡으로 총 8가지이며, 한과는 산자, 약과, 정과, 중박계, 주약, 박고지정과로 총 6가지가 나온다. 만드는 방법에 따라 떡을 분류하면 찌는 떡 6종, 치는 떡 2종이다.

찌는 떡인 약밥은 “좋은 찹쌀을 정하게 쑤어서 또 좋은 대추를 삶아 껍질을 벗기고 그 대추육을 찹쌀과 한데 합하여 밥을 짓되 밤을 껍질을 벗기고 또 잣을 까서 밤과 한데 넣고 또 좋은 꽃감을 넣고 생강을 저미어 넣고 참기름을 넣어서 밥을 되게 잘 짓되 술을 자주 열지 말고 밥을 지어서 뜸이 다 든 후에 술을 열고 주걱으로 슬슬 이겨서 한데 합하게 한 후에 또 소두방을 단아 폭 뜸 든 후에 파내어라”라고 소개되었다. 「Siujeonseo (是議全書)」에서는 찹쌀을 찌서 대추와 대추씨 고아 거른 물을 함께 넣고 안치는 것으로 나타났고, 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에서는 꽃감을 사용하였는데 「Jusiksiui (酒食是儀)」에서는 건시를 넣으면 뚱어 좋지 못하다고 하였다. 찹쌀에 밤, 대추를 사용한 것은 공통적이었으나 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」의 약밥에서는 생강이 사용된 것이 달랐다. 조리서별로 약밥에 사용된 재료와 만드는 방법에 있어 다소 차이가 있는 것으로 나타났다. 증편의 조리법은 쌀가루에 술을 넣어 발효시키는 방법으로 소를 넣지 않고, 고명의 재료는 대추, 석이 잣을 사용하여 「Siujeonseo (是議全書)」의 증편 고명과 같았다. 백편은 “시루에 다가 떡 커를 놓되 여니 백지를 깔고 한 커 놓고 석이와 잣과 대추를 오려 놓아가며 떡커를 놓아서 다 한 후에 찌라”고 기록되어 고명으로 석이, 잣, 대추를 사용한 것으로 나타났다. 「Siujeonseo (是議全書)」에서도 백편의 고명으로 석이, 잣, 대추를 사용하였으며 과래를 석이와 섞어 뿌리기도 한다고 하였다. 꿀떡은 “쌀가루를 바짝 말려서 꿀과 한데 반죽하여 시루에다가 커를 놓되 커를 얇게 놓고 석이를 놓으며 잣을 드문드문하게 놓으며 커커이 다 그렇게 놓아서 찌라”고 기록되어 있다. 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에서는 커사이와 고명으로 석이와 잣을 사용하였는데, 「Siujeonseo (是議全書)」의 꿀편은 쌀가루를 꿀물로 반죽하는 것은 동일하나 고명으로 대추, 밤, 잣을 사용하였다. 송편은 적두팥에 꽃감, 대추, 설탕을 넣고 소를 만들어 세 손가락 자리가 완연하게 만들라고 되어 있다. 「Siujeonseo (是議全書)」의 송편은 거피팥고물, 녹두고물, 꿀, 팥, 계피, 밤, 대추를 이용하여 소를 만들어 조리서마다 송편의 소를 만드는데 사용되는 재

<Table 3> Classification and ingredients of rice cake and Korean cookies in 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」

	Cooking method	Food	Ingredients	Count
Rice cake (8)	Steamed	<i>yakbap</i> (약밥)	glutinous rice, jujube, chestnut, pine nut, dried persimmon, ginger, sesame oil	6
		<i>jeungpyeon</i> (증편)	rice powder, takju, manna lichen, pine nut, jujube	
		<i>baekpyeon</i> (백편)	rice powder, manna lichen, pine nut, jujube	
		<i>kkultteok</i> (꿀떡)	rice powder, honey, manna lichen, pine nut	
		<i>songpyeon</i> (송편)	rice, red bean, sugar, dried persimmon, jujube	
	Beating	<i>gotgamteok</i> (곶감떡)	rice powder, dried persimmon, dried pumpkin, jujube	2
		<i>hwabyeong</i> (화병)	injeolmi, red pepper, egg, powdered green bean	
		<i>yeomjutteok</i> (염주떡)	rice powder, five colors material	
Korean cookies (6)	<i>sanja</i> (산자)	flour, glutinous rice, oil, taffy	6	
	<i>yakgwa</i> (약과)	flour, honey, oil		
	<i>jeonggwa</i> (정과)	ginger, quince, lotus root, honey		
	<i>jungbakgye</i> (중박계)	flour, oil, honey		
	<i>juak</i> (주악)	flour, red bean, oil		
	<i>bakgojijeonggwa</i> (박고지정과)	dried gourd, jocheong, sesam		

료가 차이가 있었다. 또한 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에서는 소의 재료에 설탕을 사용하였고 「*Suijeonseo* (是議全書)」에서는 꿀이 사용되었음을 알 수 있다. 또한 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에서는 반죽을 세 손가락 자리가 완전하게 만들라고 되어 있어 송편을 빚는 모양에 대해서도 상세하게 소개가 되어 있음을 알 수 있다. 곶감떡은 “상상곶감으로 하되 떡 한 켜 놓은 후에 곶감과 또 호박고지 어넘으로 잘게 저미어서 켜켜이 놓고 대추를 드문 드문 놓아라”라고 기록되어 있다. 상상곶감이란 제일 좋은 곶감을 뜻하며 곶감떡은 곶감, 호박고지, 대추를 넣고 찐 떡이다. 「*Suijeonseo* (是議全書)」에는 건시를 이용한 건시단자가 소개되었는데 건시에 황물소를 넣고 잣가루를 문혀 만드는 떡으로 곶감이 떡의 재료로 널리 사용되었음을 알 수 있다. 화병은 “인절미를 쌀 하나 없이 쳐서 인절미만큼 잘죽 잘죽하게 만들고 또 좋은 고추를 실같이 오리고 또 달걀을 잘 부쳐 또 실같이 오리고 하여서 두 가지를 잘름잘름하게 잘라서 그 인절미에다가 털같이 색을 섞어서 부치고 파란 콩고물을 곱게 하여 그 인절미에다가 살짝 풍겨라”라고 소개되었다. 화병은 다른 조리서에서 찾아볼 수 없는 떡으로 인절미에 달걀지단과 실고추를 문히고 콩고물을 문힌 화려한 떡이라 할 수 있다. 염주떡은 “흰떡을 차지게 쳐서 더운 때에 외톨밤만큼 만들어서 실에 꿰고 오색 물을 들여서 접시에 꿰 때에 접시에다가 꿰 적에 나무때기를 세우고 네모가 반듯하게 하여 놓고 그 떡 췌 실을 휘휘 둘러서 괴라”고 기록되었다. 염주떡은 다른 조리서에서 찾아볼 수 없는 떡으로 색색으로 밤톨 크기의 떡을 만들어 염주처럼 실에 꿰어 높이 췌 떡이라 할 수 있다. 증편은 “쌀가루를 시루에다 두껍게 놓고 술을 부어 가며 떡 켜를 만들고 그 위에 석이와 잣과 대추를 오려 놓고

술에 물을 붓고 열게미 위에 그 떡 켜를 놓고 쪄라. 시루에 쪄는 것이 아니다”라고 기록되어 있다.

‘유과’는 찹쌀을 물에 담가 삭혀서 가루로 하여 떡을 만들어 얇게 밀어서 여러 모양으로 썰어서 말렸다가 기름에 튀겨 꿀이나 조청을 발라서 고물을 문힌 과자이다. 유과의 종류는 매우 다양하여 모양이나 고물에 따라 산자, 강정, 연사과, 빈사과 등으로 불린다(Hwang et al. 1989). 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에서는 유과류로 산자가 소개되었는데 “산자는 밀가루를 고운체에 쳐서 더운 물에 반죽을 되게 하여 네모가 반듯하게 조금조금 하여 놓고 또 찹쌀을 절미 없는 것을 물에 잠깐 불려내어 술에다가 볶아서 튀밥을 일으켜 그 밀가루 반죽한 것을 기름에 볶아 엿을 바르고 튀밥을 붙이되 색으로 하려면 튀밥에 각각 물을 들여서 붙이는 것이 좋은지라”라고 하였다. 산자는 크기가 큰 네모로 썰어 말렸다가 튀겨내어 쌀 튀밥을 온채로 문혀서 만들며 지방에서는 과줄이라고도 한다(Hwang et al. 1989). 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」에는 빙사과가 소개되었고 「*Suijeonseo* (是議全書)」에는 메밀산자, 매화산자빔, 빈사과, 강정방문, 매화강정, 산자밥풀, 매화 세반 하는 법 등이 소개되었다. 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에서 산자 반죽은 찹쌀을 사용하지 않고 밀가루를 사용한 것으로 나타났으며 「*Suijeonseo* (是議全書)」의 메밀산자는 메밀과 밀가루를 반씩 섞어 만든 것으로 나타났다. 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에서 산자밥풀은 찹쌀을 물에 불렸다가 볶아서 튀밥을 만들었는데, 「*Suijeonseo* (是議全書)」의 산자밥풀 만드는 법에서는 찹쌀로 지에밥을 지어 바삭 말린 후 절구에 찼어 기름이 끓으면 배보자기에 밥풀을 넣어 숟가락으로 저어 만든 것으로 나타나 조리법에 차이가 있었다.

약과는 “밀가루를 고운체에 다시 내리어 꿀물에 반죽을 알맞게 하여서 작은 감만큼 하여 다식판에 박아내어 기름에 넣어 바삭 조리어 터지도록 조려라”라고 기록되어 있다. 「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 연약과와 「Siuijeonseo (是議全書)」의 약과하는 법에서는 밀가루에 꿀, 참기름, 술을 넣어 반죽하는 동일한 방법이었고 약과를 지진 후 증청한다고 하였으나, 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에서 약과는 밀가루를 꿀물로 반죽하여 기름에 튀기는 방법으로 증청은 하지 않은 것으로 나타나 조리법에 차이가 있었다. 유밀과는 밀가루에 꿀, 참기름, 술 등을 넣어 반죽하여 모양을 만들어 기름에 튀겨내어 꿀에 집청한다(Hwang et al. 1989). 약과는 대표적인 유밀과이다.

정과는 “생강을 물에 씻어 얇게 저미고 또 모과를 삶아 껍질을 벗기고 그 속을 손가락으로 긁어 놓고 또 연근을 잘게 도막지어 세 가지를 한데 합하여 꿀물에 오래 담그라”라고 하였다. 박고지정과는 “박고지를 삶아서 조청에 넣어서 졸인 후에 깨를 드문드문 넣어서 찌라”라고 소개되었다. 정과는 수분이 적은 식물의 뿌리, 줄기 또는 열매를 꿀이나 설탕, 조청 등을 넣고 졸여 쫄깃쫄깃하게 만든 한과이다(Yoon et al. 2001). 이러한 정과는 「Sunjapbang (需雲雜方)」에 ‘생강정과’와 ‘동아정과’가, 「Siuijeonseo (是議全書)」에는 생강정과, 유자정과, 감자정과, 연근장과, 배정과, 길경정과, 인삼정과, 행인정과, 청매정과, 산사쪽정과, 모과쪽정과, 모과거른정과가 소개되었다. 정과에 사용되는 재료는 꿀 외에 「Sunjapbang (需雲雜方)」에서는 동아정과에 후추를 사용하였고, 「Siuijeonseo (是議全書)」에서는 모과 거른 정과에 생강즙을 사용하여 첨가되는 재료에 차이가 있었고, 조리법은 꿀에 졸이는 방법과 꿀에 재워서 오래 두었다 쓰는 방법으로 거의 동일한 것으로 나타났다. 정과는 잔치 때 꼭 만드는 조과로 한 가지만 만들지 않고 여러 가지 재료를 각각 달게 조려서 식힌 후 꾸득 꾸득해지면 한 접시에 옆옆이 올려 담는다(Yoon et al. 2001).

중박계는 “밀가루를 반죽하여 엿가래만큼 길게 하여 네모지게 하고 또 기름에다 꿀을 타서 바삭 지저내는 것이라”라고 하였다. 중박계는 중계(中桂) 또는 중계과(中桂果)라고도 하며 밀가루에 술을 넣지 않고 꿀과 기름을 넣어 반죽하여 긴 네모꼴로 잘라 기름에 지저낸 유밀과이다. 「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 ‘중박계(중박겨)’는 “(밀)가루 한 말에 꿀 한 되, 기름 한 홉, 끓인 물 칠 홉을 무지근하게 만든다.”고 하였고, 「Siuijeonseo (是議全書)」의 중계는 꿀물로 반죽하여 약과 반죽보다 조금 길게 하여 너비는 9푼(약 3 cm), 길이는 2치 3푼(약 7-7.5 cm), 두께는 4푼(약 1-1.5 cm)으로 잘라 누렇게 되도록 지진다고 하였다. 「Eumsikdimibang (음식디미방)」에는 재료의 분량이 기록되었고 「Siuijeonseo (是議全書)」에는 중박계의 모양과 크기가 상세하게 소개되었다. 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」의 중박계는 지지는 기름에 꿀을 타서 반죽을 지저내는 방식으로 만들어

「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 중박계나 「Siuijeonseo (是議全書)」의 중계와는 조리법에 차이가 있었다. 주약은 “밀가루로 반죽하여 송편같이 빚되 계피고물을 조그만큼 넣어서 송편보다 작게 하여 납작하게 하여서 기름에다 바삭 지저 내는 것이라”라고 기록되어 있다. 「Siuijeonseo (是議全書)」에는 흰주약, 치주약, 대추주약이 소개되었다. 흰주약은 찹쌀가루를 물로 반죽하여 달떡 모양으로 만들어 가운데 구멍을 뚫고 삶아 건져서 생가루를 조금 넣고 반죽하여 빚은 후 팔소를 넣어 송편만 하게 빚어 기름에 지저낸 후 집청해서 잣가루와 계피가루를 뿌린다. 치주약은 흰주약처럼 하되 반죽할 때 치잣물을 넣고 대추주약은 대추를 곱게 다져 생반죽하여 빚는다. 「Siuijeonseo (是議全書)」에 소개된 주약은 찹쌀가루를 사용하여 반죽하고 기름에 지진 후 집청을 하였는데, 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」의 주약은 반죽재료에 찹쌀가루대신 밀가루를 사용하였으며 기름에 지저낸 후 집청을 하지 않은 것으로 기록되어 조리법에 있어 차이가 있었다.

3. 「Jusiksieu (酒食是儀)」, 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」, 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에 기록된 병과류의 조리법 비교

고조리서 3종 주식시의, 음식방문니라, 반찬등속 조리법을 비교하여 분류하였고, 이 결과 떡류와 병과류의 종류에서 차이가 있었다<Table 4>. 이와 같은 결과는 영남지역 및 서울지역의 고조리서 등과 비교 고찰하였다. 약식, 증편, 약과 등은 3개 조리서에 모두 소개 되었으나, 그 외 떡류나 병과류의 종류에서 차이가 있었다. 약식은 「Jusiksieu (酒食是儀)」에는 ‘약식법’ 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」에는 약밥법으로, 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에는 약밥으로 소개되었다. 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」의 약밥은 「Jusiksieu (酒食是儀)」에 기록된 약식과 만드는 법이나 재료가 동일한 것으로 나타났다. 그러나 「Sunjapbang (需雲雜方)」과 「Eumsikdimibang (음식디미방)」에는 약식이라는 명의 기록이 없으며 「Siuijeonseo (是議全書)」에는 약식법이라 기록되어 있다. 「Siuijeonseo (是議全書)」의 약밥은 찹쌀을 찌서 대추, 밤, 꿀, 기름, 대추씨 고아 거른 물 합한 것을 함께 버무려 안치고, 간장을 함께 버무리지 않고 다 찌낸 후 집청을 했던 점이 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」의 약밥과 차이가 있었다. 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」에서는 대추를 삶아 껍질을 벗기고 그 대추육을 넣고 찌는 형태였고 「Jusiksieu (酒食是儀)」와 「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」의 약식은 찹쌀에 대추를 넣고 찌는 방식이었다.

「Eumsikbangmunnira (음식방문니라)」의 두텁떡은 곱감과 대추를 가늘게 썰어 가득히 뿌리고 찌냈는데 「Jusiksieu (酒食是儀)」의 고물을 편 다음 반죽을 넣고 소를 올린 후 반죽을 다시 올리고 밤, 대추, 석이를 채 썰어 뿌려 고물을 덮어 찌는 두텁떡과는 만드는 방법과 식재료에 있어 차이가 있는

<Table 4> Comparison of cooking method in 「Jusiksieu (酒食是儀)」, 「Eumsikbangmunira」 and 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」

Cooking method	「Jusiksieu (酒食是儀)」	「Eumsikbangmunira」	「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」	
Steamed rice cake	yaksikbeop (약식법)	yakbapbeop (약밥법)	yakbap (약밥)	
	sohaptteokbeop (소합떡법)	dutuptteokbeop (두뚝떡법)	jeungpyeon (증편)	
	dutuptteok (두뚝떡)	silgwabyeongbeop (실과병법)	baekpyeon (백편)	
	gajeundutuptteok (갓은두뚝떡)	honchabyeongbeop (혼차병법)	kkultteok (꿀떡)	
	seokijeon (석이전)	gamjabyeongbeop (감자병법)	songpyeon (송편)	
Rice cake	seoktanbyeong (석탄병)	japgwabyeongbeop (잡과병법)	gotgamtteok (곶감떡)	
	japgwapyeon (잡과편)	seokibyongbeop (석이병법)		
	jeungpyeon (증편)	bongnyeongjohwagobeop (복령조화고법)		
		baekseolgobeop (백설고법)		
		yujadanjabeop (유자단자법)		
		seoktanbyeongbeop (석탄병법)		
		jeungpyeonbeop (증편법)		
	Beating rice cake	yogitteok (요기떡)		hwabyeong (화병) yeomjutteok (염주떡)
	Boiled rice cake	seungeomchodanja (승검초단자)	wonsobyongbeop (원소병법)	
		gamjadanja (감자단자)	singeomchaedanja (신검채단자)	
yulgangbyeongbeop (율강병법)				
Fried rice cake	seophwajeon (섭화전)	daechujoakbeop (대추조약법)		
	torandanja (토란단자)	hwajeonbeop (화전법)		
		toranbyeongbeop (토란병법)		
		kwonjeonbyeong (권전병법)		
Korean cookies	yakgwa (약과)	yakgwa (약과)	sanja (산자)	
	aengdupyeon (앵두편)	byeolyakgwabeop (별약과법)	yakgwa (약과)	
			jeonggwa (정과) jungbakgye (중박계) juak (주약) bakgojijeonggwa (막고지정과)	

것으로 나타났다. 「Eumsikbangmunira (음식방문나라)」의 석이병과 「Jusiksiui (酒食是儀)」의 석이전이 밤, 대추를 사용한 반면 「Siuijeonseo (是議全書)」의 석이단자는 밤을 넣지 않고 대추를 가루같이 곱게 다져서 사용한 것으로 나타나 조리서마다 재료에 있어 차이가 있었다. 「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 석이편법은 백미와 찹쌀을 가루로 만들고 석이를 다듬어 썰어 섞고 팔시루편처럼 얹히는데, 고물은 잣을 다져서 켄을 놓아 찐다고 하였다. 「Jusiksiui (酒食是儀)」에서는 떡을 찌낸 뒤 잘라 꿀을 바르고 잣가루를 묻히는 방법을 사용하였으며, 「Eumsikdimibang (음식디미방)」에서는 시루편처럼 잣가루를 고물로 사용하여 찌낸 것으로 기록되어 조리법에 차이가 있었다. 두 조리서에서 모두 잣을 고물로 사용한 것을 알 수 있었다. 1800년 대 서울 반가의 빙허각 이씨가 집필한 「Gyuhapchongseo (閩閣叢書)」의 석탄병은 말린 감을 가루를 내어 사용하는 방식인데 「Jusiksiui (酒食是儀)」의 석탄병은 감가루가 아닌 건조된 감을 사용하는 방법으로 조리법에 차이가 있었다. 「Eumsikbangmunira (음식방문나라)」의 혼차병은 「Gyuhapchongseo (閩閣叢書)」에 소개된 혼돈병과 만드는 방법이 동일하였다. 원문에는 혼차병으로 기록되었으나 혼돈병으로 번역되었다

「Jusiksiui (酒食是儀)」의 섭화전과 「Siuijeonseo (是議全

書)」의 화전은 반죽에 밤소를 넣고 지지는 조리법이 소개되어 「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 전화법과 만드는 방식에 차이가 있는 것으로 나타났다. 또한 「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 전화법은 두견화나 장미화, 출단화 등 꽃을 많이 넣어 반죽하였는데 「Jusiksiui (酒食是儀)」의 섭화전은 반죽에 꽃을 넣지 않은 것으로 기록되었다. 각 조리서에 소개된 잡과편의 조리법을 비교해보면 「Jusiksiui (酒食是儀)」의 ‘잡과편’은 찌는 방식이고, 「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 잡과편법과 「Siuijeonseo (是議全書)」의 잡과편은 삶는 방식으로 조리법에 다소 차이가 있는 것으로 나타났다.

「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 ‘증편법’은 밥을 지어 누룩과 술 등을 섞고 기주를 만든 후 쌀가루에 넣고 상화 찌기같이 하면 된다고 하였다. 「Jusiksiui (酒食是儀)」, 「Eumsikbangmunira (음식방문나라)」의 증편은 쌀가루를 끓는 물로 익반죽하고 술을 넣어 반죽하는 방식으로 「Siuijeonseo (是議全書)」의 조리법과 같았고, 「Eumsikdimibang (음식디미방)」의 증편은 밥을 지어 누룩과 술 등을 섞고 기주를 만든 후 쌀가루에 넣고 찌는 방식이었다. 「Jusiksiui (酒食是儀)」, 「Eumsikbangmunira (음식방문나라)」, 「Siuijeonseo (是議全書)」는 증편에 소를 넣고 찌웠고 「Banchandeungsok (饌膳繕冊)」 소를 넣지 않았다. 조리서

마다 소의 유무, 사용되는 재료, 조리법에 있어 다소 차이가 있는 것으로 나타났다. 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 감저단자, 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 감저병은 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」의 감자병과 같은 방법으로 만들어졌다. 감저(甘藷)는 남감(南甘)으로 고구마를 의미한다. 감저단자, 감저병, 감자병은 찹쌀가루에 말린 고구마가루를 넣고 섞어 만든 떡이다.

「*Jusiksiui* (酒食是儀)」, 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」, 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에 기록된 약과에 공통적으로 사용된 재료는 밀가루, 꿀, 술, 기름 등 이었고, 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」에는 생강, 계피가루 등이 추가로 사용되었으며 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에는 잣가루와 계피가루가 추가로 사용되어 만드는 재료에 있어 차이가 있는 것으로 나타났다. 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」, 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에 소개된 앵두편과 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」에 소개된 앵두편은 만드는 재료에 차이가 있는 것으로 나타났다. 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」와 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에 기록된 앵두편은 녹말을 사용하였고 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」의 앵두편은 녹말을 사용하지 않고 앵두와 꿀만 사용한 것으로 나타났다. 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」의 앵두편은 “반숙한 앵두를 씨 발라 잠깐 데쳐 체에 걸러서 꿀을 붓고 한데 교합하여 엉기면 베어 썰다”고 하였으며, 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 앵두편은 “눗그릇에 담아 잠깐 쪄내어 체에 거른 후 흰 빛깔의 좋은 꿀을 넣어 약한 불로 졸인다. 된 죽 정도 되면 녹말을 조금 타서 졸이는데 접시에 떠 보아 편처럼 엉기면 사기그릇에 퍼서 굳힌다. 녹말을 많이 두르면 빛이 뿌옇고 딱딱하다. 졸이기를 과히 하면 빛이 검다”고 하였다.

4. 「*Jusiksieu* (酒食是儀)」, 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」, 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에 기록된 조선 후기 충청도 지역 병과류의 특징

고조리서 3종 「*Jusiksieu* (酒食是儀)」, 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」와 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에서 동일한 음식명이라도 조리서에 따라 조리법에 차이가 있었다. 약식은 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」에는 ‘약식법’, 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」에는 ‘약밥법’, 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에는 ‘약밥’이라 기록되어 있다. 조리서별 조리법을 살펴보면 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」와 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」의 약식은 찹쌀에 대추를 넣고 찌는 방식이었고, 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에서는 대추를 삶아 껍질을 벗기고 그 대추육을 찹쌀에 넣고 찌는 형태였다. 소합떡과 요기떡은 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」만의 조리법으로 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」와 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에는 기록되어 있지 않았으며, 요기떡은 찹쌀을 볶아 가루로 만들어 사용하는 독특한 떡으로 찹쌀을 불려 가루로 내 사용하고, 반죽에 생강가루를 첨가하여 꿀로 개는 등 조선후기 타 지역 조리서들과 재료의 사용방법이 달랐다.

「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」의 화병은 고추와 달걀을 재료로 사용한 것이 특이했고 달걀을 부쳐 가늘게 잘라 떡에 실같이 올리는 조리법도 다른 조리서에서는 볼 수 없는 충청도 지역 병과류에 나타난 특징이라고 할 수 있다.

잡과편의 조리법을 비교해보면 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」의 잡과편은 찌는 떡이고, 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」의 잡과편법과 「*Siuijeonseo* (是議全書)」의 잡과편은 삶는 떡으로 떡을 조리하는 방법이 달랐다.

「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」에만 수록된 병과류 중 상당수 음식들은 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 내용과 동일한 것으로 나타났다. 조리서들을 비교 검토한 결과 실과병, 혼차병, 토란병, 권전병, 유자단자, 석탄병 등은 본 연구의 연구대상 조리서 중 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」에만 기록이 있고 다른 조리서에는 기록되지 않았으나 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 내용과 동일한 것으로 확인되었다. 따라서 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」에서는 집안 대대로 내려오는 음식 뿐만 아니라 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 일부를 필사해 놓은 듯 한 음식까지 포함되었던 것으로 생각된다.

이와 같은 충청도 지역의 세 가지 고조리서는 충청도 지역의 식생활과 식문화에 대한 일면을 엿볼 수 있을 뿐만 아니라, 조선 후기 양반가의 음식의 종류와 식재료, 조리법등을 알 수 있다는 점에서 매우 큰 의의를 가진다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 현재까지 발굴된 충청도 지역을 기반으로 한 1800년대 말의 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」, 1891년의 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」, 1913년의 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」까지 총 3권의 조리서에 수록된 병과류의 종류 및 조리법에 대해 고찰하였다. 또한 조리법의 내용을 경상도 지역을 기반으로 한 1540년 경의 「*Sunjabpang* (需雲雜方)」, 1670년 경의 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」, 1800년대 말의 「*Siuijeonseo* (是議全書)」와 1800년대 서울 반가 조리서인 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 음식법과 비교하면서 살펴보았다.

첫째, 고조리서 3종에 기록된 병과류는 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」가 총 20 종류로 떡류 18종, 한과류 2종이 기록되어 가장 많았고, 그 다음으로 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」가 총 16종으로 떡류 14종, 한과 2종이었고, 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」이 총 14종으로 떡류 8종, 한과류 6종인 것으로 나타났다.

둘째, 두텁떡, 석이병(석이전), 약과와 증편은 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」, 「*Eumsikbangmunnira* (음식방문나라)」, 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」 뿐만 아니라 「*Eumsikdimibang* (음식디미방)」, 「*Siuijeonseo* (是議全書)」에도 수록되어 조리서에 가장 많이 소개된 것으로 나타났다. 사용되는 재료와

만드는 방법은 조리서별로 차이가 있었다.

셋째, 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」에 수록된 요기떡과 「*Banchandeungsok* (饌膳繕冊)」에 수록된 화병과 염주떡은 다른 조리서에서는 찾아볼 수 없는 음식으로 독특한 충청도식 조리법이 사용된 떡이라 할 수 있다.

지금까지 영남지역을 중심으로 집중되었던 조리서에 대한 연구가 다수인데, 본 연구는 충청도 지역의 음식이 수록된 조리서 고찰을 통해 충청도 지역의 식생활 자료를 확인할 수 있는 계기가 되었다. 또한 서울 및 영남 지역 조리서와의 비교 분석을 통해 당시 조리서별로 전통 병과류에 사용했던 식재료와 음식법 등을 살펴볼 수 있었다. 추후의 연구에서는 문헌에 수록된 음식의 심도 있는 고찰 및 재연을 통해 연구의 폭을 넓힐 수 있을 것으로 기대된다.

저자정보

이승민(국립공주대학교 외래교수, 0000-0002-8172-2886)

윤혜려(국립공주대학교 교수, 0000-0002-9931-9518)

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

References

- Binghugak Lee (憑虛閣 李氏). 1809. 「*Gyuhapchongseo* (闡閣叢書)」. In: Jung YW. editor. 1975. Bojinje Co., Kyungido. Korea. pp 33-39
- Cha GH. 2012. Food Culture of the late Chosun dynasty in 「*Jusiksiui* (酒食是儀)」. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(6): 553-587
- Cho SH, Chung RW, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2008. An Investigation on “Kwa-Jung”: Traditional Korean Confectionary Items, Found in Korean Literatures Prior to the 17th Century. *Korean J. Food Cook. Sci.*, 24(3):312-324.
- Han BR. 1999. Rice cake that makes easily delicious and beautiful. Institute of Korean Royal Cuisine. Seoul, Korea. pp 18, 93, 162, 163, 210
- Hwang HS, Han BR, Han BJ. 1989. Korean Traditional Foods. Kyomunsa. Seoul, Korea. pp 26, 480
- Hwang HS, Han BR, Han BJ, Jung RN. 2011. Korean Traditional Foods written by three generations. Kyomunsa, Kyungido, Korea. pp 107-112
- Jeong GJ, Park YM, Jang SY, Cho EH, Lee JM. 2010. Korean traditional byeonggwa. Kyomunsa. Seoul, Korea. pp 57, 225-235
- Jeong HK. 2013. A Literature Review of Cooking Method in 「*Jusiksiui*」 compared with 「*Eumsikdimibang*」 and 「*Gyuhapchongseo*」. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 28(3): 234-245
- Kim MS, Park EK, Park JS, Yang YS, Oh KO, Lee MS, Lee MJ, Lim KR, Lim YH, Jeon JW, Jeong YS, Joe HJ, Hong SJ, Lee CJ. 2007. Rice cake and traditional snacks. Kyomunsa. Kyungido, Korea pp 110-111
- Kim SI. 2015. Korean dessert. Powerbook. Kyungido, Korea. pp 17-21
- Kim Y(金紱). 1540s. 「*Sunjabbang* (需雲雜方)」. In: Yoon SJ editor. 2006. Baeksan publishers. Kyungido. Korea. pp 104-111
- Kwon YS, Kim Y, Choe JS, Lee JY. 2014. A Study on the Recipe of Byung-Kwa-Ryu (Korean rice cake and cookie) in the Old Cookbooks of Jong-Ga (Head & Noble Family). *Korean J. Food Cult.*, 29(1):61-83
- Lee CJ, Kim GY, Park HW, Cho HJ, Kang IH. 1995. Studies in the Influence of Ground Pine Nuts on the Degree of the Taste and Texture of Seoktanbyung and in the Standardization of the Preparing Method of Seoktanbyung. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 10(3):139-146
- Mrs Chang. 1670. 「*Eumsikdimibang*」. In: Han BR, Han BS, Han BJ editors. 2010. Institute of Korean Royal Cuisine. Seoul, Korea. pp 18-83
- Mrs Lee. 1891. 「*Eumsikbangmunnira*」. In: Song CY editor. 2013. Sunwoo. Hongseong, Korea. pp 28-52
- Mrs Son. 1913. 「*Banchandeungsok*」. In: Kim HS editor. 2013. Cheongju City. Cheongju, Korea. pp 82-113
- Park CL. 2015. Contents and Value in Jasonbojeon Choi's Recipe book of Shin-chang Maeng' Family. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 30(2):137-149
- Par CL, Lee JY. 2015. Review of dietary culture through Choi's recipe (「*Choi's Eumsikbeop*」 in scrapbook (「*Jasonbojeon*」) of Shin-chang Maeng's Cran-Focus on the Korean Traditional steamed dish (*Jjim Ryu*), Noodles, Reice cake & confectionary (*Myeon-Byeon-gwa Ryu*)-. 2015. *J. Korean Soc. Food. Cult.*, 30(5):552-561
- 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」. the late 1800s. In: Lee HJ, Cho SH, Jung RK, Kim HS, Ryu AR, Choi YG, Kim EM, Back SE, Won SI, Kim SH, Cha GH, Back HN editors. 2004. Singwang Publication. Seoul. Korea. pp 107-142
- Yoon SJ, Myong CO, Son JW, Shin AS, Lee JS, Jung JH, Hong JS. 2001. Korean traditional food. Jigu publishing, Kyungido, Korea. pp 54, 64, 84, 100

Received February 22, 2022; revised February 23, 2022; accepted February 23, 2022