

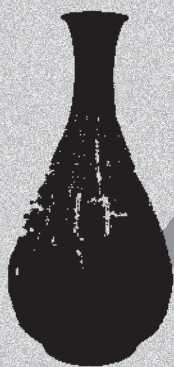
전남 종가 음식서

남도 음식문화의 원형을 담은
조선 후기 한글 조리서



나주 풍산홍씨 석애문중
『음식보』

담양 홍주송씨
『하심당가음식법』



전라남도



(재)한국학호남진흥원

전남 종가 음식서

전남 종가 음식서

나주 풍산홍씨 석애문중
『음식보』

담양 홍주송씨
『하심당가음식법』

남도
음식문화의
원형을 담은
조선
후기
한글
조리서

[알려두기]

- 본서에 수록된 음식서는 나주 도래마을 풍산홍씨 석애문중에 가전된 『음식보』와 담양 홍주송씨가에 전하는 『하심당가음식법』 사례이다. 현재 『음식보』는 한국학호남진흥원에서 기탁자료로 관리·보존하고 있다. 『하심당가음식법』은 담양 홍주송씨가에 소장되어 있다.
- 본서의 구성은 크게 2종의 음식서 사례를 구분하여 해제, 원문 판독 및 현대어역과 주석, 음식 재현, 원서 이미지 순으로 내용을 수록하였다. 자료에 대한 전반적인 내용을 이해할 수 있는 해제(解題), 고한글로 기록 되어있는 원문을 판독하여 정서(正書)하고 번역하였으며, 상세한 주석 내용을 추가하여 전문 용어나 개념 등을 이해할 수 있도록 정리하였다. 이러한 내용을 바탕으로 각각의 음식에 대한 조리법(레시피)을 복원하였고, 음식 및 술 분야의 명인들과 함께 조리법대로 재현한 내용을 함께 수록하였다. 원서 이미지는 원자료의 특성을 고려하여 역순으로 편집하여 수록하였고, 열람 편의상 이미지 하단에 별도로 쪽 번호를 표기하였다.
- 본서에 수록된 해제, 원문 판독 및 현대어역과 주석, 음식 재현에 관한 내용은 2024년도에 추진한 「전남 종가 음식서 복원 사업」의 결과물을 바탕으로 2025년도에 교정·교열 및 운문, 전문가 자문 등을 추가로 진행하였다. 그리고 『음식보』의 경우, 해제는 사업 종료 이후의 연구 성과를 함께 반영하여 정리하였다. 영인 도판은 한국학호남진흥원에서 보존처리를 진행한 후에 촬영한 이미지 파일을 사용하였다.



남도 종가 여성의 손맛을 책으로 잇다

홍영기(한국학호남진흥원장)

남도의 산천은 예로부터 풍요로웠고, 그 품에서 숙성된 문화는 깊고 그윽했습니다. 특히 대를 이어 전통을 지켜온 종가의 내림음식은 단순한 먹거리를 넘어, 삶의 지혜이자 우리 음식문화의 정수라 하겠습니다. 호남의 두 명문가가 오랫동안 비장해 온 귀중한 음식서를 현대의 언어로 번역하는 한편, 직접 재현해 낸 성과를 세상에 선보이게 되어 반갑기 그지없습니다. 나주 도래마을 풍산홍씨 집안의 『음식보』와, 창평 화양마을 홍주송씨 집안의 『하심당가음식법』을 많은 어려움을 헤치고 한 권의 책으로 발간하였습니다.

도래 풍산홍씨 가문의 『음식보』는 호남의 젓줄인 영산강을 품은 나주 고유의 풍요로운 식재료를 활용하여 절제미와 품격을 갖춘 사대부가 여성의 식생활은 물론 규방 문화를 잘 보여줍니다. 창평 홍주송씨 가문의 『하심당가음식법』은 ‘마음을 내려놓다’라는 당호처럼, 겸손한 가풍의 술 빛는 법 등을 간명하게 전해줍니다.

하지만 오래된 한지에 한글 고어로 기록된 음식서를 오늘날의 언어로 풀어내어 재현하는 작업은 순탄치 않았습니다. 기존의 번역자와 연구자마다 해석의 차이가 있었기 때문입니다. 또한 계량화와는 거리가 있는 전통 조리법의 특성상, 재현하는 과정에서 봉착한 어려움도 적지 않았습니다. 그럼에도 불구하고, 연구자 선생님의 전문적인 식견과 조리 전문가의 풍부한 경험으로 수백 년 전 선조들이 대를 이어 전한 음식과 술을 현대적으로 재현해 냈습니다. 그 결과 고문헌 속에 갇혀 있던 옛 문자들이 남도의 정감을 담은 한 그릇의 요리와 은은한 향을 머금은 한 잔의 가양주로 되살아났습니다. 난해하기 짝이 없는 고어를 해독하여 우리가 즐길 수 있는 음식으로 재현하는 모든 과정에 참여하신 선생님들의 노고에 진심으로 감사드립니다.

‘전통은 과거로부터 이어져 내려온 문화유산 가운데 오늘날에도 생명력을 지니는 것’이라는 말이 있습니다. 이 책은, 할머니에서 어머니로, 다시 며느리의 손끝으로 이어진

두 집안의 음식문화 전통을 오늘날 우리의 식탁 위로 불러내는 초대장입니다. 이 한 권의 책이 남도 종가 음식을 연구하는 이들에게는 귀중한 사료가 되고, 전통 음식을 사랑하는 이들에게는 주방의 훌륭한 지침서가 되기를 진심으로 바랍니다.

끝으로 가문의 소중한 보물인 음식서를 제공해 주시고 고증에 큰 도움을 주신 나주 풍산홍씨 종가와 담양 홍주송씨 하심당 관계자분들께 머리 숙여 깊은 감사를 드립니다. 아울러 해제와 번역, 재현에 매달려 수고하신 모든 선생님께 아낌없는 격려의 박수를 보냅니다. 이 책을 통해 호남 반가의 봉제사 접빈객 문화가 현재의 식탁 위에 널리 전해짐으로써 미향 남도의 연원과 전통을 오래도록 이어가기를 기원합니다. 감사합니다.

1. 나주 풍산홍씨 석애문중 『음식보』

『음식보』의 해제 016

『음식보』의 원문 판독 및 현대어역과 주석

삼히듀법 삼해주법	048
청명듀법 청명주법	050
예듀법 예주법	052
백화듀법 백화주법	054
태화듀법 태화주법	056
두강듀법 두강주법	058
빅병주 밋깃거 밋는 법	
백병주를 밖에서 밋는 법	060
기증편법 기증편법	062
잡과편법 잡과편법	065
쇼병법 쇼병(燒餅)법	066
교의상화법 교의상화법	068
진향주 방문 진향주 방문	070
단점주 방문 단점주 방문	072
뉴화전법 유화전법(누호편법)	074
모밀편법 메밀편법	076
잡치법 잡채법	078
싱강덤과법 생강정과법	080
동화점과법 동아정과법	082
모과점과법 모과정과법	084
삼일 식혀법 삼일 식해법	086
겸전편법 겸전편법	088
자럼법 자럼법	090
산습 자반법 산삼(더덕) 자반법	092
침강법 침강법	094
석화 느낌이법 석화 누르미법	096
난적법 난적법	098

쇠고기 느낌이법 쇠고기 누르미법	100
동화 느낌이법 동아 누르미법	102
가디찜법 가지찜법	104
또 건독순 허어 먹는 법이라	
또 건죽순을 해 먹는 법이다	106
가디 약디히법 가지 약지법	108
건송이 허어 먹는 법이라	
건송이를 요리하여 먹는 법이다	110
동침이법 동치미법	112
모희편법 모희편법	114
삼일 식혀법 삼일 식해법	116
과하듀법 과하주법	118
오병듀법 오병주법	120
쇼각주 방문 쇼국주 방문	122
칠일듀 방문 칠일주 방문	124

『음식보』 재현: 음식보에 수록된 음식 만들기

1. 떡류	
기증편(기증편법)	132
잡과편(잡과편법)	134
유화전(뉴화전법)	136
모희편	138
2. 만두류	
쇼병(쇼병법)	140
교의상화(교의상화법)	142
메밀편·메밀전병쌈(메밀편법)	144
겸전편(겸전편법)	146
3. 정과·속실과류	
생강정과(싱강덤과법)	148
동아정과(동화점과법)	150
모과정과·모과편(모과점과법)	152
4. 적·누르미	
굴누르미(석화느름이법)	154

계란적(난적법)	156
쇠고기누르미(쇠고기느름이법)	158
동아누르미(동화느름이법)	160
5. 채소음식	
잡채(잡치법)	162
더덕자반(산습자반법)	164
가지찜(가디찜법)	166
오이찜(외찜)	168
건죽순 먹는 법·건죽순나물 (건독순 허어 먹는 법이라)	170
건송이 먹는 법·건송이나물 (건송이 허어 먹는 법이라)	172
6. 저장음식	
가지약지(가디약디히법)	174
침강·생강초절임(침강법)	176
동치미(동침이법)	178
자럼법(자럼법)	180
삼일식해(삼일식혀법)	182
7. 주류	
삼해주·三亥酒(삼히듀법)	186
청명주·淸明酒(청명듀법)	188
예주·醴酒	190
백화주·白花酒(백화듀법)	192
태화주·太和酒(태화듀법)	194
두강주·杜康酒(두강듀법)	196
백병주를 밖에서 밋는 법 (빅병주 밋깃거 밋는 법)	198
진향주·震香酒(진향주방문)	200
단점주·甘粘酒(단점주방문)	202
과하주·過夏酒(과하듀법)	204
오병주·五瓶酒(오병듀법)	206
쇼국주·小麴酒(쇼국주방문)	208
칠일주·七日酒(칠일듀방문)	210
『음식보』 원서	213

II. 담양 홍주송씨 『하심당가음식법』

『하심당가음식법』의 해제	278
---------------	-----

『하심당가음식법』의 원문 판독 및
현대어역과 주석

칠일주라 칠일주이다	312
삼일주라 삼일주이다	314
효주 삼희주라 소주 삼해주이다	315
이적선 효주법이라	
이적선 소주법(李謫仙 燒酒法)이다	316
○석타양주법이라	
○석탄향주법(惜呑香酒法)이다	318
○소곡주법이라 ○소곡주법이다	320
○약과법이라 ○약과법이다	322
○동화정과라 ○동화정과이다	324
○비차짐채법이라 ○배추김치법이다	326
○동침지 ○동치미	328
준어썰 준어썰(준치썰)	330
천엽만두 천엽만두	332
어만두 어만두	333
두견주 두견주	334

『하심당가음식법』 재현:
하심당가음식법에 수록된 음식 만들기

1. 주류	
칠일주	342
삼일주	344
소주 삼해주·燒酒 三亥酒(효주 삼희주)	346
이적선 소주·李謫仙 燒酒 (이적선 효주법)	348

석탄향주·惜呑香酒(석타양주법)	350
소곡주·小麴酒(소곡주법)	352
두견주(杜鵑酒)	354

2. 조과류	
약과(약과법)	356
동아정과(동화정과)	358

3. 김치류	
배추김치(비차짐채법)	360
동치미(동침지)	362

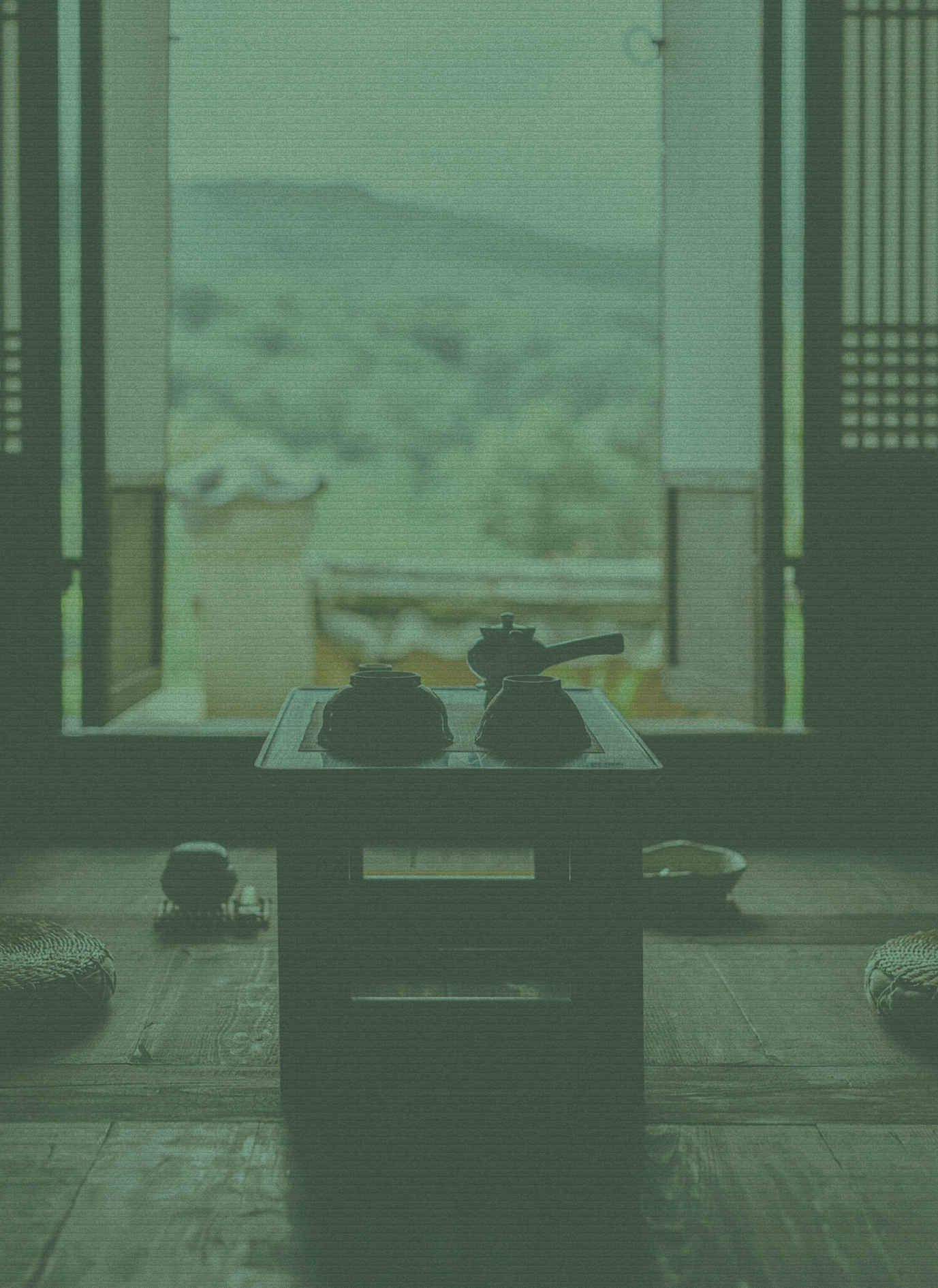
4. 어육 음식	
준치썰(준어썰)	364
천엽만두	366
어만두	368

『하심당가음식법』 원서	371
--------------	-----



I.

나주 풍산홍씨 석애문중 『음식보』



「음식보」는 전라남도 나주시 도래마을의 풍산홍씨(豊山洪氏) 창애공파(蒼崖公派) 석애(石崖) 문중에서 대대로 소장해 온 음식 조리법 문헌으로, 단순히 개별 조리법의 나열을 넘어 18세기 호남 사대부가의 지식 전승 체계와 지역적 특수성을 응축하고 있는 핵심 사료로서 다면적인 가치를 지닌다. 제첩 우측에는 작성 주체를 추정할 수 있는 인적 사항인 ‘주은공부인 숙부인 진원오씨 수필(酒隱公夫人 淑夫人 珍原吳氏 手筆)’과 석애선생부인 숙부인 진주정씨 수필(石崖先生夫人 淑夫人 晋州鄭氏 手筆)’이 명시되어 있다. 현재 『오복제 음식보 합부』라는 가장본[底本] 내에 포함되어 전하고 있다.



『음식보』의 해제

1. 개요

2. 『오복제 음식보 합부』 서지와 구성

- 1) 『오복제 음식보 합부』 서지적 특징과 텍스트의 중층성
- 2) 『오복제 음식보 합부』의 구성과 내용

3. 「음식보」의 구성과 수록 음식

- 1) 「음식보」의 구성
- 2) 「음식보」 음식의 종류 및 특징

4. 「음식보」의 작성자 및 작성 시기

- 1) 서체 비교를 통한 「음식보」의 작성자 추정
- 2) 「음식보」의 작성 시기 추정

5. 결론: 「음식보」의 가치

1. 개요

「음식보」는 전라남도 나주시 도래마을의 풍산홍씨(豊山洪氏) 창애공파(蒼崖公派) 석애(石崖) 문중에서 대대로 소장해 온, 음식의 조리법을 적은 문헌으로, 현재는 『오복제 음식보 합부』라는 가장본(底本) 내에 포함되어 전하고 있다. 본래 이 문헌은 1981년 마이크로필름 촬영본을 통해 세상에 처음 알려졌으나, 당시 자료는 수정과 가필이 많아 원본의 필적 및 내용을 온전히 파악하기에 한계가 있었다. 그러나 2021년 문중 고서를 한국학호남진흥원에 기탁하는 과정에서 원본 격인 실물 자료가 발견됨으로써 그 전모가 비로소 드러나게 되었다.

본 문헌의 제첩 서명인 ‘오복제 음식보 합부(五服制飲食譜 合部)’에서 알 수 있듯이, 이는 본래 독립된 서첩으로 존재하던 「오복제」와 「음식보」 등을 후대에 하나로 묶어 장책(粧冊)한 것이다. 문헌의 구성은 「귀거래사」, 「손녀에게 당부하는 글」, 「오복제」, 「음식보」를 비롯하여 「웃점」, 「동생에게 당부하는 글」, 「소학 일부 필사」 및 문중의 인척 관계를 기록한 글 등 총 10편의 다채로운 한글 자료로 이루어져 있다. 특히 23세손인 홍석희(1904~1980)가 낱본 상태의 글들을 모아 정리하는 과정에서 내용의 중요도와 배열 순서를 고려하여 표제를 정한 것으로 판단된다.

「음식보」는 단순히 음식 조리법을 기록한 서적을 넘어, 18세기 사대부 가문 여성들의 지적 활동과 가계 운영의 단면을 보여주는 귀중한 자료이다. 문헌 내부에는 진원오씨(1698~1770)와 진주정씨 등 실존 인물의 수필(手筆)임이 명시되어 있으며, 작성 시기 또한 1745년(을축년)과 1756년(병자년) 등으로 구체적으로 기록되어 있어 국어사 및 식생활사 연구에서 높은 신뢰도를 제공한다. 또한 기존 한글 조리서에서 보기 드문 독자적인 음식명과 전라도 지역의 방언적 특색이 반영된 표현들은 이 자료가 지닌 독보적인 학술적 위상을 뒷받침한다. 따라서 본고에서는 이처럼 다양한 화자가 참여하여 형성된 다층적 구성의 문헌적 성격을 고찰하고, 면밀한 서체 분석과 내용 검토를 통해 「음식보」의 작성 주체와 그 역사적 가치를 체계적으로 규명하고자 한다.

2. 『오복제 음식보 합부』 서지와 구성

1) 『오복제 음식보 합부』 서지적 특징과 텍스트의 중층성

본 문헌의 제첨(題簽)은 한문의 전통적인 서사 방식인 오른쪽에서 시작하는 세로쓰기를 따르고 있다. 이에 따라 서명은 ‘오복제 음식보 합부(五服制 飲食譜 合部)’로 관독되며, 이는 본고의 중심 텍스트인 「오복제」와 「음식보」가 병기된 형태이다. 이러한 명명 방식은 문헌의 전체 체제와 밀접한 연관이 있다. 수록된 총 10편의 문헌 중 가문 내 위상과 내용의 중요도 측면에서 가장 핵심적인 ‘오복제’와 ‘음식보’를 대표 표제로 채택한 것이며, 특히 세 번째 수록작인 「오복제」에 이어 「음식보」가 배치된 구성 순서가 제첨에 그대로 반영된 것으로 해석된다.

‘합부(合部)’라는 표현은 본 문헌의 성립 과정을 시사하는 결정적인 단서가 된다. 이는 본래 독립된 서첩이나 날본, 혹은 낱장의 형태로 존재하던 개별 문헌들을 후대에 수습하여 하나의 책으로 장책(粧冊)했음을 의미한다. 구전 및 서지적 정황을 종합할 때, 이러한 정리 작업은 풍산홍씨 23세손인 성남 홍석희(洪錫熹, 1904~1980)에 의해 이루어진 것으로 판단된다.

제첨 우측에는 작성 주체를 추정할 수 있는 인적 사항인 ‘주은공부인 숙부인 진원오씨 수필(酒隱公夫人 淑夫人 珍原吳氏 手筆)’과 ‘석애선생부인 숙부인 진주정씨 수필(石崖先生夫人 淑夫人 晉州鄭氏 手筆)’¹이 명시되어 있다. 여기서 주은공(酒隱公)은 주은(酒隱) 홍수원(洪壽源, 1702~1745)을 이르는데, 그는 승정원 좌승지에 추증되었으며 문집 『주은세고』가 전해진다. 홍수원은 오수겸(吳受謙)의 딸 진원오씨(1698~1770)와 결혼하였으며 그 아들이 석애(石崖) 홍봉주(洪鳳周, 1725~1796)이다.

1 유춘동(2022: 206)에서는 ‘酒隱公夫人淑夫人珍原吳氏手筆, 石崖先生夫人淑夫人晉州鄭氏手筆’로 올바르게 읽었으나, 박채린(2023: 252)에서는 ‘石崖先生夫人淑夫人 晉州鄭氏 手筆 酒隱公夫人淑夫人 珍原吳氏 手筆’로 읽었다.

석애 홍봉주는 문과 급제 후 권지승문원부정자, 사헌부 지평, 형조참의, 동부승지 겸 경연참찬관, 춘추관수찬 등 요직을 두루 역임하였으며, 최종 관직은 정삼품 당상관직인 승지에 이르렀다. 특히 그는 정조(正祖)의 각별한 총애를 받았던 인물로 유명하다. 그가 병으로 낙향하였을 당시 정조는 내의원(內醫院)과 관찰사(觀察使)에게 명하여 그를 각별히 돌보도록 배려하였으며, 그가 별세하자 관찰사 서정수(徐鼎修)에게 호장(護葬)을 명하여 장례를 돕게 할 정도로 신임이 두터웠다. 현재 그의 유집으로는 『석애문집(石崖文集)』이 남아 있다. 표지에 기록된 숙부인 진주정씨(1736~1802)는 홍봉주의 셋째 부인이다.² 표지에 기술된 인물의 순서는 가문의 세차(世次)를 반영한 것이며, 이는 본 문헌이 시대를 달리하는 두 여성의 저술을 주된 공간으로 한 공동의 산물임을 방증한다.

그러나 본 문헌을 단순히 두 인물의 수필(手筆)을 합본한 것으로 규정하기에는 텍스트 내적 양상이 매우 복잡적이다. 필체 분석 결과, 진원오씨와 진주정씨 외에도 확연히 구분되는 이질적인 필적이 확인되며, 작성자를 남성으로 추정할 수 있는 텍스트도 존재한다. 또한 글 사이의 여백에 가해진 가필, 마모된 낱장의 이면(裏面)을 활용한 추가 기록 및 낙서 등이 존재한다.

결론적으로 『오복제 음식보 합부』는 진원오씨와 진주정씨의 수필 자료를 핵심 층위로 한 가문에 전해지던 편차 있는 필사본들을 후대의 편집자가 하나의 체제로 구조화한 결과물로서, 후대 필사자의 개입과 가필이 중첩된 ‘다층적 구성의 문헌’으로 정의할 수 있다. 따라서 본 문헌의 중층성은 정보의 지속적인 확장을 보여주는 아카이브적 성격보다는, 분절된 자료들을 가문의 역사적 자산으로 통합하고자 했던 후대 종손의 장책 의도와 그에 따른 물리적 병치 구조 속에서 파악되어야 한다.

2) 『오복제 음식보 합부』의 구성과 내용

『오복제 음식보 합부』는 「귀거래사」, 「손녀에게 당부하는 글」, 「오복제」, 「음식보」, 「웃점」, 「동생에게 당부하는 글」, 「소학 일부 필사」, 「기일안 시가 풍산홍씨」, 「풍산홍씨 일가 인척」, 「인척들의 소재지」까지 총 10편으로 구성되어 있다.³ 박채린(2023:

2 첫째 부인은 정형동(鄭馨東)의 딸인 진주정씨(1730~1751)이고 그 사이에 딸 하나를 두었다. 둘째 부인은 조하유(曹夏裕)의 딸인 창녕조씨(1730~1752)이다. 1794년(정조 18년)에는 당상관 부인에게 내려지는 숙부인 교지를 세 부인이 모두 받았다.

3 유춘동(2022: 207~208)에서도 『오복제 음식보』의 체제를 제시하고 있다. 이 연구에서는 이 문헌의 기사에 제목이 있을 때는 그 제목대로, 제목이 없을 때는 ‘무제(無題)’로 기술하고 항목의 순서대로 제시하였다. 이 연구에서 ‘무제’라 한 것을 박채린(2023: 250)에서는 「인척들의 소재지」로 바꾸었다.

248~250)에서 제시한 구성을 수정하여 제시하면 다음과 같다.

표 1. 『오복제 음식보 합부』의 구성

면(수정)	기록 내용	비고
1a~3b	「귀거래사」 「손녀에게 당부하는 글」	
4a~7b	「오복의 예제라」	
8a~10a	◦ 삼히두법, ◦ 청명두법 ◦ 빅화두법 ◦ 태화두법 ◦ 두강두법 ◦ 빅병쥬 밧깃거 빗는 법 ◦ 괴증편법 ◦ 잡과편법 ◦ 쇼병법 ◦ 교의상화법	
10a-1	◦ 진향쥬방문 ◦ 둔점쥬방문	10a의 뒷면
10b-1		10b의 뒷면
10b~13a	◦ 뉴화전법 ◦ 모밀편법 ◦ 잡치법 ◦ 싱강덤과법 ◦ 동화덤과법 ◦ 모과점과법 ◦ 삼일식혀법 ◦ 겹전편법 ◦ 자럼법 ◦ 산습자반법 ◦ 침강법 ◦ 석화느름이법 ◦ 난적법 ◦ 쇠고기느름이법 ◦ 동화느름이법	
13b	◦ 가지찜법 ◦ 가지약지히법 ◦ 동침이법	
	◦ 건득순 햏여 먹는 법 ◦ 건송이 햏여 먹는 법이라	
14a~15a	◦ 모희편법 ◦ 삼일식혀법 ◦ 과하두법 ◦ 오병두법 ◦ 쇼국쥬방문 ◦ 칠일두방문	
16a~19a	「동생에게 당부하는 글」	
19a-1	웃점의 점괘	19a의 뒷면
19b-1		19b의 뒷면
19b	「동생에게 당부하는 글」(계속)	
20a	빈 면	
20b-1	쥬시 아는 거시 올타	20b의 뒷면
20b	◦ 당 니적의 쥬는 무공이니	
21a	빈 면	
20b-1	낙서 - 오가리 오가리	21b의 뒷면
21b~23a	「소학 일부 필사」 ◦ □(한) 썸의 포션의 쥬는 쥬되□(니) □□□□□ 이오나 쳐 환 뵈의 쥬는 쇼군이이라(21b-22a)	
	◦ 목룡의 쥬는 예옹이니(22a-22b)	
	◦ 소경이 청하 태슈를(22b)	
	◦ 딴 함녕 썸에 엽역이 □치햏더니 유곤의 두 형이 다 망햏 고(22b-23a)	

면(수정)	기록 내용	비고
23b	빈 면	
24a~24b	「기일안 시가 풍산홍씨」	
25a	「풍산홍씨 일가 인척」	
25b	「진주정씨 인척들의 소재지」	

「귀거래사」는 동일한 제목 아래 도연명의 글을 한자가 아닌 한자음으로 적어 놓은 것이다. 이 글의 마지막에 ‘병쥬 스월 초오일 쓰다’라고 그 필사 연대가 적혀 있다. 「손녀에게 당부하는 글」은 제목이 없다. 이 글은 ‘어머니 없는 손녀를 가엾게 여겨 정성을 다해 길러 왔으나 제대로 가르치지 못함을 안타까워하며, 장차 글을 익히면 이 글을 읽고 조모의 마음을 알기를 바란다’고 하며 ‘손녀가 자라서는 여도의(女道義)와 효행, 침선, 제사·접객·시가 섬김 등 여자가 해야 할 일을 성심껏 익혀 가문의 이름을 욕되게 하지 않도록 살 것이며 마음대로 방자하게 살아서는 안 된다.’고 경계하는 할머니의 글이다. 이 글의 마지막 부분에 ‘쥬시는 병쥬 스월 초오일의 잠간 기록햏노라 노뵈 오십구 세라’ 되어 있어, 이 글이 할머니가 59세인 병자년(1745년)에 작성되었음을 알 수 있다.

「오복의 예제라」는 ‘오복의 네제라’라는 제목 아래 부인(여성)이 친가와 시가에서 어떤 친족에게 얼마만큼의 상복을 입는지를 오복(五服) 체계에 따라 정리하고, 복제의 등급과 강등 규칙, 상복 기간과 적용 방법을 상세히 설명하고 있다.

「음식보」는 따로 제목이 제시되어 있지 않지만, 이 책의 표제에 포함되어 있는 ‘음식보’가 이 부분에 해당한다. 총 9장에 걸쳐 39개(중복 제외 38개) 음식에 대한 만드는 방법이 수록되어 있다.

「동생에게 당부하는 글」에서는 1745년(을축년)에 가족의 중요한 인물이 별세한 것을 언급하며, 이후 자신의 책임과 역할에 대해 깊이 고민하는 모습을 보인다. 그는 조모와 어머니를 모시면서도 충분히 효를 다하지 못한 것을 자책하며, 가족 및 친척과의 관계를 소홀히 해서는 안 됨을 강조한다. 특히 동생에게 올바른 삶의 자세를 가질 것을 당부하며, 부모와 조상을 공경하고, 친척 간의 유대를 유지할 것을 강조한다. 또한, 필자는 자신의 실수와 부족함을 반면교사 삼아 동생이 올바르게 성장하길 바라는 마음을 담아 조심스럽고 신중한 삶을 살 것을 권고한다. 그는 술을 조심하고, 경솔함을 피하며, 가업을 유지할 것을 강조하며, 외가의 어른들에 대한 예의를 잊지 말 것을 충고한다. 마지막으로, 필자는 자신의 당부가 단순한 훈계가 아니라 가족을 위한 진심 어린 충고임을 강조하며, 동생이 이를 명심하기를 바라는 뜻을 전한다. 또한, 언문(한글)으로 기록한 것은 특별한 의도를 담고 있기 때문이라고 명

시하고 있다.

「웃점」에는 웃을 던져 나온 14가지의 결과에 따라 개인의 운수나 상황을 비유적인 문구로 풀이한 웃점(척사점)의 내용을 담고 있다.

「소학 일부 필사」에는 총 5편의 글을 소개하고 있다. 小學, 善行第六, 32章 1節, 小學, 善行第六, 33章 1節, 小學, 善行第六, 36章 1節, 小學, 善行第六, 39章 1節에서 뽑은 다섯 편의 글을 소개하고 있다. 이 다섯 편의 글은 가족과 친족을 위해 몸과 마음을 다해 정성을 다하는 사례를 들어, 인간이 마땅히 실천해야 할 효(孝)·제(悌)·우애·근본 도리를 가르치는 교훈적 기록이라는 공통점을 지닌다.

「기안일 시가 풍산홍씨」에서는 제9대 조고와 조비부터 조고까지 총 25명의 기일을 기록하였으며, 조고대에는 시삼촌, 외조고, 외조비도 함께 기록하였다.

「풍산홍씨 일가 인척」은 총 15명의 자식에 대해 관직·품계·배우자 및 혼인 가문을 기록하고 있다.

「진주정씨 인척들의 소재지」는 진주정씨의 외가, 진외가, 증외가를 비롯하여 11명의 인척 가문들의 거주지와 혼인 관계를 기록하고 있다.

3. 「음식보」의 구성과 수록 음식

1) 「음식보」의 구성

『오복제 음식보 합부』에서 「음식보」는 8a~15b까지 8장에 걸쳐 기술되어 있다. 이 가운데 10a~10b의 접힌 부분이 닳아 떨어져 드러난 10a와 10b의 뒷면에 추가한 부분까지 포함하면 총 9장에 걸쳐 기술되어 있다. 각 음식명을 중심으로 정리하면 다음과 같다.

표 2. 「음식보」의 구성

면	내용	비고
8a	삼히두법(8a), 청명두법(8a-8b)	
8b	방문명 미상(예주, 8b), 빅화두법(8b), 태화두법(8b)	‘방문명 미상’은 ‘예주법’으로 추정된다.
9a	두강두법(9a), 빅병쥬 밧깃거 빗는 법(9a~9b)	
9b	괴증편법(9b~10a)	
10a	잡과편법(10a), 쇼병법(10a), 교의상화법(10a~10b)	
10a-1	진향쥬방문(10a-1), 돈점쥬방문(10a-1~10b-1)	10a의 뒷면
10b-1	돈점쥬방문(계속)	10b의 뒷면
10b	뉴화전법(10b), 모밀편법(10b-11a)	
11a	잡치법(11a), 싱강덤과법(11a)	
11b	동화덤과법(11b) 모과점과법(11b)	
12a	삼일식혀법(12a), 겸전편법(12a), 자렴법(12a~12b)	

면	내용	비고
12b	산습자반법(12b), 침강법(12b), 석화느름이법(12b~13a)	
13a	난적법(13a) 쇠고기느름이법(13a), 동화느름이법(13a~13b)	
	가디찜법(13b), 가디약디히법(13b), 동침이법(13b~14a)	
13b	건독순 햏여 먹는 법(13b)	‘가디찜법’과 ‘가디약디히법’ 사이 빈 공간
	건송이 햏여 먹는 법(13b)	‘가디약디히법’과 ‘동침이법’ 사이 빈 공간
14a	모희편법(14a), 삼일식혀법(14a~14b)	
14b	과하듀법(14b), 오병듀법(14b~15a)	
15a	쇼국쥬방문(15a), 칠일듀방문(15a~15b)	
15b	칠일듀방문(계속)	

표 2에서 보는 바와 같이 총 39가지 음식 방문이 적혀 있는데, 그 가운데 ‘삼일식혀법’이 중복으로 기재되어 있어⁴, 음식 종류는 총 38가지이다. <8b> 서두에 방문명이 결락된 음식 방문이 있는데, 그 내용이 『산가요록』의 ‘예주’와 동일하므로 ‘예주’의 방문으로 추정할 수 있다.⁵ 그리고 <13b>의 ‘가디찜법’ 뒤에 “외 쏘 소옥 술노 글거 구무 내여 소 녀허 가디꺇치 햏느라(외도 또 속을 손가락으로 긁어 구멍을 낸다. 소를 넣어 가지찜같이 한다)”라고 된 부분에서 ‘외찜법’이 언급되었고, ‘뉴화전법’의 마지막 부분에 “저믄 송피 조각지 진믈의 므르게 니겨 쑥 체로 햏면 도햏니(어린 소나무 껍질 조각을 잿물에 무르게 이겨(무르게 익혀, 파랗게 익혀) 쑥처럼 햏면 좋다)”라고 하여 ‘송기편법’의 일부가 언급되어 있어 이들과 포함하면 총 40가지의 음식 조리법이 수록되어 있다.

「음식보」의 음식 수록 순서는 술류, 면병류, 정과류, 자반류, 나물류, 구이류, 김치류, 다시 술류 순이지만, 나물류, 김치/식혜류, 면병류 1~2개가 중간에 끼여 들어가 있다. 진향쥬방문(10a-1)와 둔점쥬방문(10a-1~10b-1)은 앞에서 언급한 바와 같이 <10a>와 <10b>의 접힌 부분이 낱아 떨어져 뒷면이 드러나게 된 곳을 활용하여 후대에 기록한 것으로 보인다. 다른 음식 방문의 서체와는 확연한 차이를 보인다.

4 <14a~14b>의 ‘삼일식혀법’은 일부 결락되어 있으나, 남아 있는 부분은 <12a>의 ‘삼일식혀법’의 내용과 동일하다. 다만, <12a>의 ‘삼일식혀법’에서의 ‘뵈’, ‘녀레’, ‘집’이 <14a~14b>에서 각각 ‘뵈’, ‘녀혀’, ‘딛’으로 표기되어 있다.

5 正月極寒, 粘米一斗, 細末, 水三斗, 作粥, 待冷, 芻一升, 和入, 堅封, 置冷處. 令凍. 桃花盛發時, 粘米一斗, 作飯, 不歇氣, 入釜. 端午後, 用之.(산가요록)

2) 「음식보」 음식의 종류 및 특징

(1) 「음식보」에만 나타나는 독특한 음식명

「음식보」는 조리법의 구성과 음식명 표기에서 지역적 특수성이 복합적으로 반영된 자료로서, 기존의 한글 필사본 조리서에서는 확인되지 않는 11가지의 독자적인 음식 방문을 수록하고 있다. 이처럼 타 문헌에서 찾아볼 수 없는 희귀 음식명이 다수 포함되어 있다는 점은 본 문헌의 조리서사적 가치를 제고하는 핵심적인 요소로 평가된다. 아래의 표⁶는 「음식보」에서만 확인되거나 한문본 조리서에서만 출현하는 독특한 음식 방문들을 추출하여 현대 국어 명칭 및 비교 문헌과 함께 정리한 것으로, 이를 통해 본 자료가 지닌 문헌적 위상과 독자성을 체계적으로 파악할 수 있다.

표 3. 「음식보」에만 나타나는 독특한 음식명

「음식보」 음식명	현대국어 음식명	한글필사본 음식조리서
태화듀	태화주(太和酒)	
빅병쥬	백병주(百瓶酒)	
쇼병	소병(燒餅)	‘원쇼병’이라는 음식명은 『이씨음식법』, 『규합총서』에 나타남
진향쥬	진향주(震香酒)	한문본 『주찬』에 유일하게 출현
뉴화전	뉴호전(蓼蒿煎)/ 뉴호편(蓼蒿—)/ 유화전(柳花煎)/ 유화편(柳花—)	한문본 『역주방문』에 유일하게 출현
모밀편	메밀편	
자렴	자렴	
쇠고기 느름이	쇠고기누르미	
건독순	건죽순(乾竹筍)	
가디약디히	가지약지	
모희편	모희편	한문본 『역주방문』 毛海餅으로 출현

6 송지혜(2025)를 참고하여 정리하였다.

(2) 「음식보」 수록 음식의 분류

『오복제 음식보 합부』 내에 수록된 「음식보」는 전라도 사대부 가문의 식생활 문화와 조리 기술을 집약적으로 보여주는 문헌으로서, 그 내용 구성과 조리법의 분류 체계가 매우 정연하게 갖추어져 있다. 본 문헌에 기록된 음식들은 당대의 보편적인 분류 기준을 충실히 따르면서도, 필사자 고유의 조리 지식과 전라도 나주 지역의 특수한 식재료 활용법이 반영되어 있다는 점에서 차별성을 지닌다. 구체적으로는 곡물을 가공한 면병류와 주류(酒類)를 비롯하여 정과, 구이, 찜, 침채, 식해 등 저장 음식에 이르기까지 폭넓은 영역을 포괄하고 있어 조리서사(史)적으로 중요한 가치를 지닌다.

음식은 통상적인 기준에 따라 조리법별로 면병류, 정과, 구이, 찜, 볶음, 저장 음식 등으로 분류된다. 이에 따라 「음식보」의 음식들을 분류하면 다음과 같다.

- 가. 술(酒) 13종 : ○삼히듀(삼해주) ○청명듀(청명주) ○빅화듀(백화주) ○태화듀(태화주) ○예주 ○두강듀(두강주) ○빅병쥬(백병주) ○진향쥬(진향주) ○돈점쥬(단점주) ○과하듀(과하주) 법 ○오병듀(오병주) ○소국쥬(소국주) ○칠일듀(칠일주)
- 나. 면병(麵餅) 8종 : ○괴증편(기증편) ○잡과편(잡과편) ○소병(소병) ○교의상화(교의상화) ○뉴화전(유화전+송기편) ○모밀편(메밀편) ○검전편(검전편) ○모희편(모희편)
- 다. 정과(正果) 3종 : ○싱강덤과(생강정과), ○동화덤과(동아정과) ○모과점과(모과정과)
- 라. 식해(醢) 1종 : ○삼일식해(삼일식해)
- 마. 자반(佐飯) 2종 : ○산습자반(산삼자반) ○자렴법
- 바. 구이(炙) 4종 : ○난적(난적) ○석화느름이 ○동화느름이 ○쇠고기느름이(쇠고기느름이)
- 사. 채(菜) 4종 : ○잡치(잡채) ○가디찜(가지찜+오이찜) ○건독순(건죽순) ○건송이(건송이)
- 아. 침채(沈菜) 2종 : ○가디약디히(가지약지히), ○동침이(동침이)
- 자. 초첩(醋楪) 1종 : ○침강법

(3) 음식명 및 조리상의 특징

가. 주류

술(酒)은 전체 38개 항목 중 13개를 차지할 정도로 절대적으로 비중이 높다. 정월에 빚는 ‘삼해주’, 단오에 먹는 ‘청명주’, 한여름에 먹는 ‘과하주’, 선달에 담은 ‘태화주’ 등 일 년 내내 있는 계절별 술 담그는 법을 다양하게 기록해 둔 것을 알 수 있다. 이 중 ‘태화주’, ‘백병주’, ‘진향주’, ‘단점주’는 다른 조리서에서 찾기 어려운 독특한 이름

과 제조 방식을 지닌 술들이다.

태화주는 「음식보」에 유일하게 출현하는 술이다. ‘태화주’는 “선달 스무사흘날부터 맷쌀 가루로 구멍떡을 빚어 삶아서 좋은 누룩 두 되를 섞어 넣기를 반복하여 정월 열이렛날 찹쌀을 끓여 밀술을 섞어 두었다가 먹는 술”로, 송지혜(2025)에서는 한자 표기가 ‘太和酒’로, 그 명칭은 심수경의 시에서 유래했거나 관련이 있을 것⁷으로 판단하였다.

「음식보」의 ‘빅화듀법」에 기술된 백화주는 흰 쌀가루와 물, 누룩가루, 밀가루 등을 섞은 후 쌀밥과 끓인 물을 더해 발효시키는 방식으로 빚는 술로, 주조 과정에서 꽃을 재료로 사용하지 않는다. 이러한 점에서 송지혜(2025)에서는 「음식보」의 ‘빅화듀’를 ‘百花酒’가 아닌 ‘白花酒’로 파악하였다. 송지혜(2019)의 연구에 따르면, 조선시대 한글 음식조리서에 나타나는 ‘백화주’는 꽃을 재료로 사용하는 ‘百花酒’와 꽃이 전혀 들어가지 않는 ‘白花酒’ 두 종류로 구분된다. 전자는 『온주법』, 『규곤요람』 등에서, 후자는 『음식디미방』, 『주방』, 『김승지댁 주방문』 등에서 확인된다. 일부 조리서에서는 동음·동철 때문에 두 술이 혼용되는 사례도 보이나, 「음식보」의 백화주는 주조법상 ‘白花酒’로 보는 것이 타당하다. 또한 ‘白花酒’라는 명칭은 꽃 재료를 사용한다는 의미가 아니라, 발효 과정에서 밥알이 떠오르는 모습이 흰 꽃이 핀 것처럼 보이는 데서 비롯된 명칭(박록담 2002)으로 이해된다. 문헌에 나타난 주조 방식과 기존 연구를 종합할 때, 「음식보」의 ‘빅화듀’는 꽃을 사용한 ‘百花酒’가 아니라, 발효 과정에서 나타나는 시각적 효과에 기반하여 명명된 ‘白花酒’로 규정하는 것이 타당하다.

‘빅병쥬 빚기거 빚는 법’의 ‘백병주’는 「음식보」에 유일하게 등장한다. ‘백병주’는 맷쌀 가루와 끓인 물, 누룩가루를 단계적으로 더해 발효시키는 방식의 술이다. 송지혜(2025: 142-145)에서는 ‘빅병쥬 빚기거 빚는 법’의 ‘빚기서’의 오기로 보고⁸, 백병주를 삼양주(三釀酒)에 해당하는 저온 발효주로 보았다. 특히 덧술 시점을 ‘괴거든’으로 제시한 점은 일정하지 않은 외부 온도 조건, 예컨대 늦가을 이후 헛간과 같이 기온 차가 큰 야외 공간에서 빚는 술임을 보여주며, 이러한 양조 특성은 방문명 ‘빅병쥬 빚기거 빚는 법’을 ‘빅병쥬 빚기서 빚는 법(백병주를 밖에서 빚는 법)’의 오기로 해석할 수 있는 근거가 된다. 또한 ‘백병주’라는 명칭은 특정한 재료의 양을 의

7 송지혜(2025: 140)는 심수경(沈守慶, 1516~1599)이 견한잡록(遣閑雜錄, 1590)에 남긴 기록을 근거로, 그의 당질 심일승(沈日昇)이 사용된 참봉으로 사기소 감조관이 되었을 때 새 술잔에 새길 시를 청하자, 심수경이 “酒德眞堪頌 醴醴養太和 卮觴我寓戒 唯願酌無多”(주덕송은 참으로 읊을 만하며 / 얼큰히 취하면 화평스럽다 / 술잔에 내 훈계를 부치노니 / 오직 원하건대 술은 많이 들지 마소.)라는 5언 절구를 지어 보냈다고 설명한다. 심일승은 이 시를 잔에 새겨 구워 보냈으며, 송지혜는 여기에서 나타난 ‘태화(太和)’가 ‘취기가 사람과 분위기를 화평하게 만든다’는 의미를 지니므로, 이후 ‘태화주’라는 술 이름의 유래로 이어졌을 가능성을 제시하였다.

8 필사 과정에서 ‘빚기서’를 ‘빚기거’로 잘못 적었을 가능성이 높아, 필사자가 다른 자료를 보며 베끼는 과정에서 생긴 오류로 보았다.

미하기보다는 주조 과정에서 사용되는 물의 양과 술의 산출량이 많다는 점을 ‘백(百)’으로 표현한 것으로 파악된다고 하였다. 이에 따르면 ‘백병주’는 다량의 물과 높은 주조량을 특징으로 하며, 「음식보」에서만 확인되는 독자적 술 명칭이다.

「음식보」의 진향주는 찹쌀 죽에 누룩을 더해 닳새 간격으로 찹쌀밥과 물을 차례로 보태어 빚는 방식의 삼양주류 술로, 동일한 명칭이 다른 한글 음식조리서에는 나타나지 않는다. 송지혜(2025: 145-146)에 따르면 19세기 초 필사본 한문 조리서인 『주찬(酒饌)』에서만 ‘진향주(震香酒)’가 확인되며, 그 주조법은 음식보와 쌀·물의 비율 및 후수(後手) 과정에서 일치한다. 『주찬』에서는 진향주가 “則味甚甘烈, 香滿口中”이라 하여 맛이 매우 달고 강하며 향기가 입안 가득 퍼지는 술로 설명되는데, ‘震香’이라는 명칭은 ‘香滿’을 강화한 표현으로 ‘향기가 진동하듯 퍼지는 술’을 의미한다. 곧 진향주(震香酒)는 음식보와 『주찬』에만 기록된 독특한 술로, 강렬한 향의 확산을 형상화한 후각적 명명법에 기반한 술임을 확인할 수 있다.

‘든점쥬’는 「음식보」와 『주방문 조과법』에만 나타나는 희귀한 술 명칭이다. 송지혜(2025: 142-145)에서는 일부에서 이를 ‘시간을 단축해 빚는 술’로 해석한 바 있으나 이는 ‘든’을 ‘단(短)’으로 잘못 본 데에서 비롯된 것으로 지적하였다.⁹ 또한 ‘든점쥬’는 「온주법」에 확인되는 ‘감뎀두(甘粘酒)’와 조리법·재료·점성 면에서 동일하며, 중세국어 ‘들-[ㄱ]’의 관형사형이 ‘든’임을 고려하면 ‘든점쥬’는 ‘단맛이 강한 점주(粘酒)’로 해석하는 것이 타당하다. ‘점주(粘酒)’는 찹쌀 사용을 반영하는 명칭으로 점성이 강한 술을 의미하며, 「음식보」의 ‘든점쥬’ 역시 단맛과 점성을 강조하는 술이라는 특징을 지닌다. 따라서 ‘든점쥬’는 ‘시간을 줄여 빚은 술’이 아니라, ‘들[ㄱ]+ㄴ(관형사형 어미)+점주(粘酒)’의 결합으로 이루어진 명칭으로서, 단맛과 점성을 강조하는 미각·촉각 복합 표현의 술로 규정된다.

나. 면병류

「음식보」에 면병류는 총 8종이 실려 있다. 그 가운데 소[餡]를 넣지 않은 면병류 4종이 있으며, ‘뉴화전’에 ‘송기편’이 함께 언급되어 있다. ‘기증편’은 ‘기증편(起蒸-/起蒸-)’으로 음식보 외에 주방문에만 출현하며, 『음식디미방』을 비롯한 다른 한글 조리서에서는 ‘증편’으로 나타난다. 떡이 부풀어 오르는 것을 음식명과 조리법에 ‘기(起)’로 표현한 것으로 볼 수 있다.

‘뉴화전’ 역시 「음식보」에서만 확인되는 독특한 음식명으로, 쭈을 주재료로 하여 찹쌀가루 반죽을 찌 치대고, 꿀과 팥을 넣어 만든 떡류 음식이다. 조리 과정에 쭈이 사용된다는 점에서, 송지혜(2025: 157-159)에서는 본래의 음식명은 ‘유화(柳花)’가 아

9 송지혜(2025: 147)에 의하면, 중세국어에서 ‘短’의 한자음은 ‘단’이지 ‘든’이 아니며, 조리서에서 ‘단축’의 의미로 ‘短’이 사용된 예도 존재하지 않는다. 또한 ‘든점쥬’를 ‘단축주’로 해석할 만한 어휘적 근거 역시 미약하다.

니라 물쭈을 의미하는 ‘뉴호(蔓蒿)’에서 유래한 ‘뉴호전(蔓蒿煎)’ 혹은 ‘뉴호편(蔓蒿片)’일 가능성이 높으며, 특히 음식보의 조리법과 동일한 내용이 「역주방문(歷酒方文)」에 ‘柳花片’으로 기록되어 있어 필사 과정에서의 음차(音借) 또는 표기 변이가 존재했음을 시사하였다.¹⁰

‘모희편’은 다른 한글 조리서에 나타나지 않는다. 조선시대 조리서 가운데 이와 비슷한 이름이 있는 예는 19세기 필사 한문 조리서인 『역주방문』에 보이는 ‘모해병(毛海餅)’이 유일하다. 박채린(2023: 272-273)에서는 두 음식의 조리 내용을 비교하여 감, 대추, 밤, 더덕에 멥쌀가루를 섞어 찌내는 설기떡 계열로 구성되어 있어 서로 다른 표기일 뿐 같은 종류의 음식으로 추정하였다. 또한 ‘모해(毛海)’라는 한자 자체가 조리 과정이나 재료와 직접 관련되지 않기 때문에, 실제 의미보다는 소리를 빌려 적은 차자(借字)일 가능성을 제기하고 ‘모(ㅎ)’를 핵심 의미 요소로 보고 관련 명칭을 조사한 결과, 전라도 지역에서 백설기를 ‘모설기’라 부르는 사례를 확인하였다. 이러한 분석은 타당성이 있다. ‘멥쌀’의 ‘메’가 15세기 국어에서 ‘되ㅎ’이었던 점을 고려하고, 전라도에서 ‘모쌀’이 남아 있는 점을 고려하면 ‘모희편’이 ‘모+히/의+편’으로 분석 가능하기 때문이다. 따라서 ‘모희편’은 멥쌀가루에 감·대추·밤·더덕을 잘게 다져 넣어 찌 설기떡을 가리키는 명칭으로 지역의 방언이 반영되어 있다.

소[餡]를 넣어 만든 면병류로는 4종이 소개되어 있다. ‘소병(소병)’은 『역주방문』과 「음식보」에서만 보이는 특이한 음식이다.¹¹ ‘소병(소병)’은 밀가루를 반죽하여 기름을 발라 두었다가 건실과를 소로 넣고 번철에 구워 낸 떡이다. ‘번철에 모래를 깔고 그 위에 종이를 펼친 뒤 이 위에 반죽을 올려 간접 열로 은근히 굽는 방식’이 독특하다.

‘교의상화’는 조선시대 음식조리서에서 드물게 확인되는 명칭으로, 17세기 『최씨음식법』과 일부 궁중 기록(갑오 재동 제물정례책의 ‘교의상화’, 『이조궁정요리통고』의 ‘규아상’) 등에만 나타난다. 송지혜(2025)는 「음식보」의 ‘교의상화’를 분석하면서, 이 명칭이 조선시대 여러 조리서에서 ‘수교의(교자류)’와 ‘상화(발효 만두)’가 혼용되어 온 전통적 명명 방식의 일환임을 지적하였다. ‘교의상화’는 기본적으로 만두(교의·수교의)류와 상화병(霜花餅)의 조리 특징이 혼합된 음식으로, 만두피를 발효하지 않는 점에서는 ‘교의’에 가깝지만, 당시에는 발효병(상화)과 비발효병(교의)을 엄밀히 구분하지 않아 이러한 혼합 명칭이 사용된 것으로 보았다. 여러 자료에서 확인되는 ‘교의상화’ 계열의 음식들은 재료와 조리법이 유사하여 17세기부터 20세기까지 동일하거나 유사한 음식으로 전승된 명칭으로 판단된다.

‘모밀편’ 역시 「음식보」에서만 볼 수 있는 음식명이다. 메밀을 이용해 피를 만들고 그

10 ‘뉴화전’은 ‘뉴화편’의 오기일 가능성이 많다. 흘림체로 쓸 경우 ‘표’와 ‘즈’가 잘 구별되지 않기 때문에 ‘편’을 ‘전’으로 오독할 수 있다.

11 『이씨음식법』, 『규합총서』에 ‘원소병’이라는 명칭이 보이기는 하지만, 「음식보」의 ‘소병’과는 차이가 있다.

속에 소를 넣어 빚는 음식은 조선시대 만두류에서 자주 확인되지만, 이를 ‘메밀편’이라는 명칭으로 기록한 사례는 매우 드물다. 특히 소를 넣어 형태를 잡은 뒤 기름에 지지는 조리 방식을 취하고 있어, 이러한 조리 절차의 특성은 ‘점전편’과 상당히 닮았다.

다. 정과류와 자반류

「음식보」에 정과류로 3종이 소개되어 있으며, 만드는 방법은 여타 조리서의 방식과 큰 차이가 없다. 자반류로는 2종이 실려 있다. 그 가운데 ‘자렴’은 「음식보」에만 나타나는 음식으로, 모장(모쟁이)을 구워 건조시켜 만든다. 식초에 담갔다가 말려 저장성을 높인 방법은 다른 조리서에서 보기 어려운 생소한 방식이다. 일반적으로 음식 명칭들은 대체로 재료, 조리 방식, 특징, 그리고 음식 분류 접미어를 함께 사용해 음식의 성격을 명확히 드러내는 방식으로 구성되는데, 그러나 ‘자렴(炙簾)’은 이러한 일반적 구성과 달리 특정 재료나 음식의 종류를 밝히지 않고, 조리 방식 자체만을 명칭으로 삼은 점이 특징적이다. 주재료로 나오는 ‘모장’에 대해 박채린(2023: 268-269)에서는 새끼 송어를 뜻하는 용어로 나주 영산강 일대가 유명 산지였던 것으로 확인된다고 하였다.

라. 구이류

구이[炙]류로는 4종이 실려 있다. ‘난적’, ‘동화느름이’, ‘석화느름이’는 다른 한글 음식 조리서에도 나오나, ‘쇠고기느름이’는 「음식보」에만 등장한다. ‘쇠고기느름이’는 양·허파 같은 쇠내장을 데쳐 손질한 뒤 가늘게 썰어 도라지, 참버섯 등과 함께 꼬치에 번갈아 꿰어 구워 낸 후, 마리즙을 끼얹어 조리하는 음식이다. 구이류에 등장하는 4가지 음식은 모두 ‘마리즙’을 끼얹는다는 공통점이 있다. 김귀영·이성우(1988)에서는 ‘마리즙’을 박채린(2024)은 기존에 김귀영·이성우(1988)가 ‘마리즙’을 깨즙으로 추정한 견해에 대해 재검토하며 『산가요록』의 “말유즙(末油汁)” 사례를 참고하였다. ‘말유즙’은 가루(末)에 기름(油), 간장 등을 섞어 만든 소스를 의미하는데, 이후 전승 과정에서 어형·어의가 탈락하여 ‘마리즙’으로 굳어졌을 가능성이 높다고 보았다.

마. 채류

채(菜)류로는 4종이 실려 있다. ‘건독순’은 ‘건독순 하여 먹는 법’이라는 명칭으로 되어 있으며, 「음식보」에만 등장하는 음식 조리법이다. 건조된 죽순을 깨끗이 씻은 뒤, 펄펄 끓는 물에 넣고 삶되 그 과정에서 솔이나 아궁이의 검뎁을 긁어 함께 넣어 삶아, 건죽순 특유의 냄새와 질감을 제거하고 부드럽게 만든 후 나물로 무쳐 먹는다. 아궁이의 검뎁을 넣어 삶는다는 점에서 특징적이다. ‘잡치’는 각색 나물을 곱게 썰어 기름간장에 볶은 후 ‘마리즙’을 뿌린다고 되어 있다. ‘가지찜’은 가지에 칼집

을 낸 뒤 차조기(紫蘇), 미나리, 간장, 참기름으로 양념을 만들어 속을 채우고 찌서 ‘즙’을 뿌린다고 되어 있다. ‘건송이’는 ‘건송이 하여 먹는 법’이라는 명칭으로 되어 있다. 송이를 진흙이나 황토에 담가 두었다가 사용하는 방식이 적혀 있어 다른 조리서에 비해 구체적이다.

바. 김치류 및 식해류

김치류 및 식해류로는 김치류 3종, 식해류 1종이 기록되어 있다. 그 가운데 ‘가디약디히(가지약지)’는 「음식보」에만 등장하는 음식으로, 가을 찬 이슬이 내릴 무렵 작은 가지를 세 갈래로 잘라 데친 뒤, 물기를 제거하고 생강을 넣어 양념 간장에 절여 겨울까지 저장해 두었다가 먹는 저장용 절임 가지 요리이다. 동치미는 무를 얼렸다가 담그는 방식이 독특하며, 침장은 3일간 소금물에 담갔다가 건져 다시 식초에 7일간 담가 완성시키는 요리로, 『주찬방』과 동일하다.

식해류로 ‘삼일식해(삼일식해)’가 수록되어 있다. 이는 민물 생선을 이용해 3일 만에 만드는 속성 식해라는 점에서 명칭이 부여된 것이다. 『주방문』에도 ‘삼일식해’가 실려 있다. 역시 같은 방식으로 고기를 유지로 싸고 재를 깔아 발효시키는 공통된 조리법을 보이지만, 「음식보」에는 가루누룩을 위에 뿌려 더 빠르게 익히는 방법이 추가로 제시되어 있어 조리 방식에서 차이를 보인다.

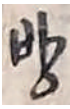
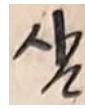
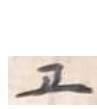
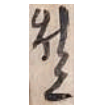
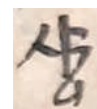
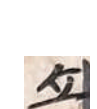
4. 「음식보」의 작성자 및 작성 시기

1) 서체 비교를 통한 「음식보」의 작성자 추정

작성자가 진원오씨임을 명확히 밝힐 수 있는 글은 「귀거래사」와 「손녀에게 당부하는 글」이다. 두 글 모두 ‘병자년’이라는 시점이 명시되어 있는데, 「귀거래사」에는 “병자사월 초오일 쓰다(2b)”라고, 「손녀에게 당부하는 글」 말미에는 “초시년 병자 수월 초오일의 잠간 기록호노라 노되 오십구 세라(3b)”라고 적혀 있다. 진원오씨(1698~1770)의 생몰년을 고려하면 ‘병자년(丙子年)’은 1756년에 해당하며, 이때의 연령이 59세였다는 점이 기록과 부합하여 두 글의 필자를 동일 인물로 보게 해 준다.

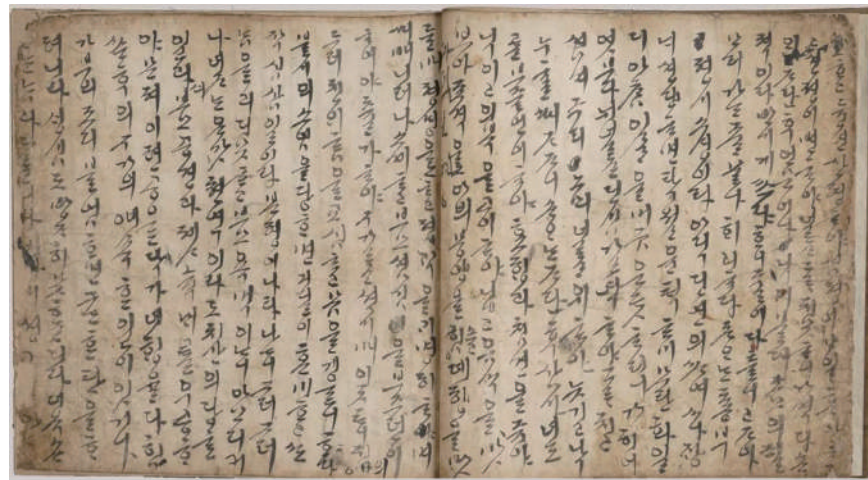
「기일안 시가 풍산홍씨」(26a~26b)는 진주정씨가 작성했을 가능성이 매우 높다. 9대부터 조고에 이르는 인물들의 기일이 기록되어 있다. 9대는 ‘참봉부군’, 8대는 ‘주부부군’, 6대는 ‘봉사부군’으로 표기되어 있는데 『풍산홍씨 대동보』와 대조해 보면 9대 조 흥한의 참봉, 8대 조 흥연 주부, 6대 조 홍시정 봉사와 정확히 대응한다. 대에 따라 내려오면 ‘조고’는 ‘홍이동(1677~1706)’에 해당되며, 몰년이 병술인 것도 일치한다. ‘홍이동’을 ‘조고’로 부를 수 있는 이는 홍이동의 손자인 홍봉주이다. 이러한 일치로 보아 이 문서는 홍봉주의 세대에 작성된 것으로 판단되며, 따라서 필자는 홍봉주의 부인 진주정씨로 보인다. 또한 이어지는 글인 「풍산홍씨 일가 인척」은 필체가 「기일안 시가 풍산홍씨」의 〈23b〉, 「진주정씨 인척들의 소재지」(24a)와 동일하고, ‘씨(氏)’의 어두 합용병서 ‘ㅁ’ 표기가 세 글만에서 동일하게 나타나 동일인이 작성한 것으로 판단할 수 있다. 특히 마지막 글인 「진주정씨 인척들의 소재지」는 진주정씨 사람들의 소재지를 적어 놓은 것이라, ‘진주정씨’가 작성했다는 것을 뒷받침한다.

기존의 연구에서 「오복제」는 「풍산홍씨 일가 인척」은 필체가 「기일안 시가 풍산홍씨」의 〈23b〉, 「진주정씨 인척들의 소재지」와 필체가 동일하여 진주정씨가 작성한 것으로 판단하였다. 다음과 같은 필체의 비교를 통해 이러한 결론은 타당한 것으로 여겨진다.

풍산 홍씨								
	방	장	삼	고	부	월	초	유
오복제								
	당	상	삼	고	부	월	쇼	출

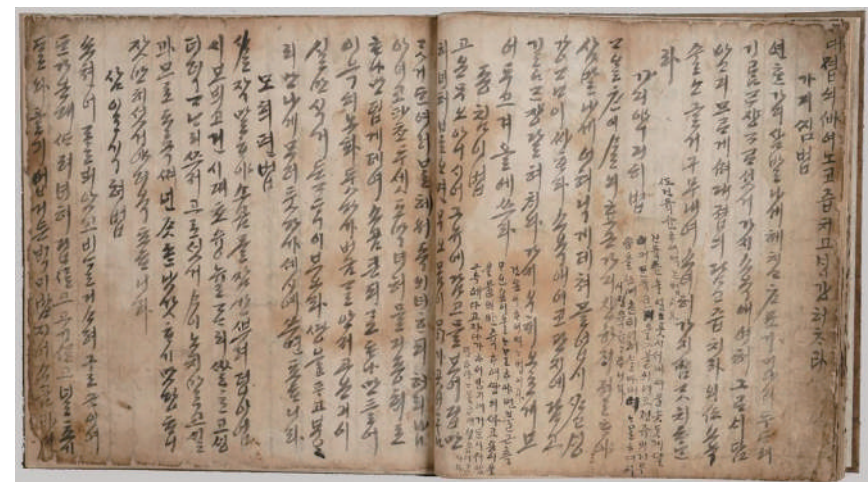
「풍산홍씨 일가 인척」과 「오복제」는 개별 글자에서 드러나는 자형적 특징과 필획의 운용 방식에서 높은 수준의 일치성을 보인다. ‘방/당’에서의 ‘ㄹ’, ‘장/상’에서의 ‘ㄹ’과 ‘ㅇ’의 모양이 동일하고 ‘삼/삼’, ‘고/고’, ‘부/부’, ‘월/월’은 두 글자가 거의 동일하며 ‘초/쇼’의 ‘ㅅ’, ‘유/출’의 ‘ㅍ’도 비슷하다. 이들은 기본 자형의 구성 방식이 유사할 뿐 아니라, 획의 굵기 변화와 필획의 방향, 기울기, 획과 획 사이의 간격 등에서 공통된 필기 습관이 반복적으로 확인된다. 특히 종성의 마무리 방향, 수평획의 기울기 등은 개별 필자의 습관적 특징으로 지적될 수 있는 지점인데, 두 문헌 모두 이러한 특징을 거의 동일한 방식으로 구현하고 있다. 이상의 점을 종합하면, 「풍산홍씨 일가 인척」 및 「오복제」에 나타난 서체는 자형적 구조, 필획 처리, 기울기 및 획의 마무리 방식 등에서 전반적으로 높은 유사도를 보인다. 결과적으로 「오복제」는 진주정씨에 의해 필사된 문건으로 볼 수 있다.

기존 연구에서 「귀거래사」, 「손녀에게 당부하는 글」과 「음식보」에서 나타나는 서체의 특이한 습관을 근거로 두 서체의 동일성이 두드러진다고 하여 「음식보」의 작성자를 진원오씨로 추정하였다. 그런데 「손녀에게 당부하는 글」은 흘림체이고, 「음식보」의 많은 방문이 정자체에 가까워 전체적으로 서체의 동일성을 비교하기는 어렵다. 다만, 「음식보」에는 약간의 흘림체로 쓴 방문들이 있는데, 이를 비교해 볼 수는 있다.



손녀에게 당부하는 글 <3a>

손녀에게 당부하는 글 <2b>



음식보 <14a>

음식보 <13b>

두 글의 필체는 「손녀에게 당부하는 글」에서 ‘ㄱ’, ‘ㄴ’ 등의 가로획을 길게 빼서 쓰고, 왼쪽이 상당히 기울어져 있다는 측면에서 인상적으로 달라 보이기도 하지만, 한글자씩 검토해 보면 차이점이 더 보이기도 한다. 흘림체이든 정자체이든 사람마다 필사 습관이 있는 것이 ‘ㅎ’, ‘ㅏ’와 연결획 종성 ‘ㅓ’ 등이다.¹² 「손녀에게 당부하는 글」과 「음식보」 약간의 흘림체로 쓴 방문에서 이들의 필체를 확인하면 다음과 같다.

12 필체는 시기, 필력, 속도, 심적 환경 등에 따라 달라질 수 있기 때문에 선불리 동일성을 판단하기 어렵지만, 기본적인 특이한 필사 습관은 쉽게 달라지지 않는다.

	하아				
손녀에게					
음식보					
손녀에게	받침의 ‘ㅓ’				
	춤	금	침	섬김	몸
음식보					
	삼	담	몸	곰	잠
손녀에게	초성의 ‘ㅏ’				
	쓰라	쓰여	쓰고	쓴 후	
음식보					
	쓰면	쓸	싸힐		

‘하야’의 경우, 「손녀에게 당부하는 글」에서는 ‘하’의 두 번째 가로획이 상당히 왼쪽으로 빠져 있고 기울어져 있으며, ‘하’의 ‘이’ 부분이 ‘의’ 형태를 갖추지 못하고 짧게 쓰여 있다. 반면 「음식보」에서는 ‘하’의 두 번째 가로획이 짧고 ‘이’ 약간 세모 형태이다. 또한 「손녀에게 당부하는 글」에서는 ‘야’의 두 가로획이 서로 떨어져 평행하지만 「음식보」에서는 이어져 있다. 받침의 연결획 ‘ㄷ’은 두 획으로 처리한 것은 공통적이거나 「손녀에게 당부하는 글」의 ‘ㄷ’이 아주 간략화되어 있다. 하지만, 「음식보」에서는 온전한 ‘ㄷ’의 형태를 갖추고 마지막 획의 방향이 오른쪽으로 빠져 나와 있음을 볼 수 있다.

‘ㅍ’의 필체도 상당히 다르다. 「손녀에게 당부하는 글」에서는 ‘ㅍ’의 첫 번째 ‘ㅍ’의 두 번째 획을 첫 번째 획과 평형하게 쓰거나 그 끝이 첫 번째 획과 평행해지도록 처리하고 있으나, 「음식보」에서는 첫 번째 ‘ㅍ’이 온전한 ‘ㅍ’의 형태를 갖추고 있다.

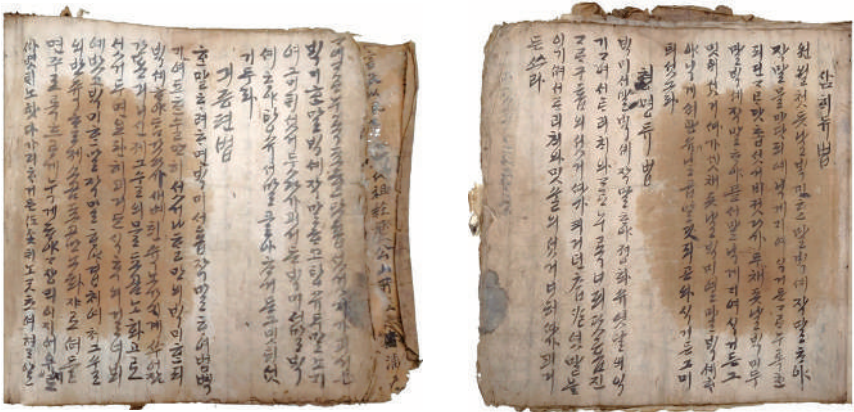
비단 이러한 글자뿐만 아니라 다른 글자들에서도 차이점을 찾을 수 있다. 이러한 자형상의 차이를 고려할 때, 「손녀에게 당부하는 글」과 「음식보」의 필체는 동일한 필사 습관을 공유한다고 적극적으로 말하기는 어렵다. 개별 글자의 구성 방식뿐 아니라 획의 처리, 기울기, 간략화 방식 등에서 지속적으로 상이한 특징이 나타나므로, 두 문헌은 동일 필사자 곧 진원오씨의 산출물이라기보다는 서로 다른 필사자가 작성했을 가능성도 고려해 볼 수 있다.

앞에서 「풍산홍씨 일가 친척」과 「오복제」의 글자체가 유사하여 동일인 즉 진주정씨가 필사하였을 것으로 추정하였다. 그렇다면 「오복제」와 「음식보」의 필체를 비교해 보기로 하자.



오복제 <4a>

오복제 <7a>



음식보 <9b>

음식보 <8a>

「오복제」와 「음식보」 두 문헌은 서사(書寫)의 속도나 필사 당시의 환경 차이로 인해 전체적인 인상에서 미세한 차이가 감지되기도 하나, 개별 글자를 분리하여 대조해 보면 자형적 구조와 필획의 운용 방식에서 무시할 수 없는 수준의 공통점이 발견된다.

	가	고	나	논	다	라	마	모	부	비
오복제										
음식보										
	또	월	이	지	하	삼		하야		
오복제										
음식보										

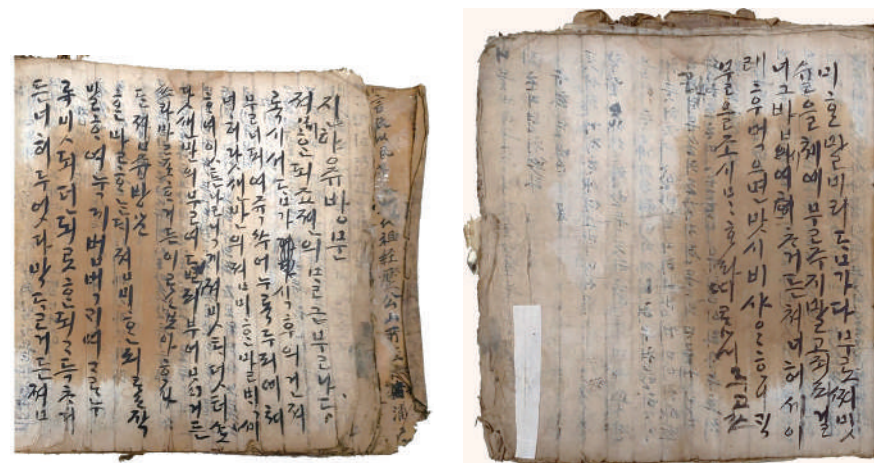
「오복제」와 「음식보」는 개별 글자의 결구와 운필에서 높은 일치성을 보인다. ‘가’, ‘나’, ‘라’, ‘이’, ‘월’ 등에서 초·중·종성의 배치 비례와 공간 운용이 거의 동일하며, 획의 비압 변화, 필획의 진입 각도, 수평획의 우상향 기울기 등 미시적인 필기 습관에 서로 공통점이 확인된다. 이러한 서체적 인접성은 두 문헌의 필사자가 동일인일 가

능성을 시사하며, 「오복제」의 작성자인 진주정씨가 「음식보」를 직접 작성했을 개연성을 뒷받침한다.

그러나 세부적인 습관의 차이도 발견된다. ‘ㅁ’와 ‘ㅅ’의 ‘ㅁ’ 폐쇄 방식, ‘부’와 ‘비’ 내 초성 ‘ㅂ’의 상대적 비율에서 변별적인 양상이 나타난다. 특히 ‘ㅎ’에서 ‘ㅎ’과 아래아(‘ㅏ’)의 연면(連綿) 정도, ‘ㅑ’의 두 가로획을 연결하거나 분리하여 처리하는 방식의 차이가 두 문헌 사이에서 관찰된다.

이처럼 서체적 골격의 유사성과 미시적 상이함이 공존하는 양상은 동일 필사자의 시차적 산출물일 가능성과 서풍을 공유하는 타인의 개입 가능성을 동시에 시사한다. 따라서 동일 필사자 여부를 확정하기 위해서는 필압, 입필 각도, 자간 흐름 등에 대한 더욱 면밀하고 계량적인 서체 분석이 요구된다.

한편, 『오복제 음식보 합부』의 다층적 구성을 보여주는 중요한 지표 중 하나는 본문의 여백이나 마모된 낱장의 이면(裏面)을 활용하여 기록된 후대의 가필이다. 특히 10a와 10b의 접힌 부분이 닳아 떨어짐에 따라 드러난 뒷면 공간에 기술된 ‘진향쥬방문’과 ‘돈점쥬방문’은 「오복제」 및 「음식보」 본문과는 확연히 구분되는 서체적 특징을 보여준다.¹³



진향쥬방문, 돈점쥬방문 <10a> 뒷면

돈점쥬방문 계속 <10b> 뒷면

무엇보다 필체 운용의 숙련도와 자형의 구조적 인상에서 뚜렷한 변별점이 관찰된다. 「오복제」와 「음식보」 본문이 자형의 균형미와 필획의 일관성을 유지하며 정돈된 필치로 기술된 것과 달리, 뒷면의 방문들은 필치가 상대적으로 거칠고 획의 굵기 변화

13 '진향쥬방문', '돈점쥬방문'과 동일한 서체인 '웃점'이 '동생에게 당부하는 글'(15a~19b)의 마지막인 19a 뒷면과 19b 뒷면에 실려 있다. 이 역시 2024년 보존 처리 이후 배접되어 원본에서 확인할 수 없다.

가 불규칙한 양상을 띤다. 「오복제」와 「음식보」 서체에서 공통적으로 발견되는 미시적 습관인 종성의 마무리 방식이나 수평획의 기울기 등도 이들 가필 텍스트에서는 확인되지 않으며, 전반적인 필사 습관이 본문의 주된 필사자인 진주정씨나 진원오씨의 것과는 자형적 접점을 공유하지 않는다.

기록의 위치와 문헌의 보존 상태 역시 작성 주체의 상이함을 입증하는 외적 근거가 된다. 해당 글들은 낱장의 마모로 인해 우연히 노출된 뒷면 공간을 활용하고 있는데, 이는 문헌이 일정 기간 수용되면서 물리적 노후화가 진행된 이후에 추가된 것임을 시사한다.

결론적으로 10a와 10b 뒷면에 나타난 서체는 「오복제」를 필사한 진주정씨나 「귀거래사」 등을 기술한 진원오씨의 서체와는 확연한 차이를 보인다. 따라서 해당 방문들은 문헌이 가문 내에서 수용 및 전승되는 과정에서 본문의 필사자와는 다른 제3의 인물이나 후대인에 의해 추가된 기록으로 규정하는 것이 타당하다.

2) 「음식보」의 작성 시기 추정

「음식보」의 구체적인 성립 시기를 규명하는 문제는 본 문헌의 주요 필사자가 누구인가에 따라 그 하한선과 집필 배경이 상이하게 도출된다. 본 절에서는 기존 논의와 서체 분석 결과를 바탕으로, 작성 주체에 따른 예상 집필 시기를 두 가지 관점에서 고찰하고자 한다.

기존 연구에서는 「음식보」의 주된 필사자를 진원오씨(1698~1770)로 상정하고, 문헌 내 집필 배경이 명시된 「손녀에게 당부하는 글」과의 선후 관계를 통해 시기를 비정하였다. 진원오씨가 59세 되던 1756년(병자년)에 「손녀에게 당부하는 글」을 작성했다는 점에 근거할 때, 이와 인접하여 배치된 「음식보」의 상당 부분은 1756년(병자년) 전후에 기록된 것으로 추정할 수 있다. 이 가설을 따를 경우, 이후 시차를 두고 추가된 항목들은 진원오씨의 몰년인 1770년 이전에 기록되었을 것이며, 머느리인 진주정씨(1736~1802)가 가필한 부분은 진주정씨의 몰년인 1802년 이전까지 확장된다. 따라서 이 관점에서의 집필 시기는 1756년에서 1802년 사이로 구획된다.

반면, 서체 분석 결과를 근거로 진주정씨(1736~1802)를 주된 작성자로 상정할 경우 집필 시기는 다소 하향 조정된다. 진주정씨가 남편인 석애 홍봉주(1725~1796)의 가계와 인척 소재지를 상세히 기록하고 있다는 점은, 그가 시어머니인 진원오씨로부터 자료를 물려받거나 혹은 가문에 전해지던 낱권들을 수습하여 본격적으로 필사 활동을 한 시기가 홍봉주의 관직 활동 및 가문의 안정기인 18세기 후반임을 시사한다. 이 경우 「음식보」는 진원오씨의 사후 혹은 만년 이후에 진주정씨에 의해 체계적으로

정리되었을 것이며, 구체적인 작성 시기는 진주정씨가 성년이 되어 가문의 안살림을 주도하고 친가 및 시가의 인적 관계를 명확히 파악할 수 있었던 1770년대 이후부터 진주정씨의 몰년인 1802년 이전까지로 추정하는 것이 논리적으로 타당하다.

한편, 10a와 10b의 뒷면에 기록된 ‘진향주방문’과 ‘돈점주방문’은 본문의 핵심 필사자인 진원오씨나 진주정씨의 활동기보다 늦은 시기에 성립된 것으로 판단된다. 해당 방문들은 종이의 접힌 부분이 닳아 떨어져 노출된 뒷면 공간을 활용하여 기록되었다. 이는 ‘진향주방문’과 ‘돈점주방문’은 「음식보」를 비롯한 수필(手筆)들의 작성이 완료되고 문헌의 훼손이 시작된 19세기 이후에 기록된 후대 텍스트로 추정된다.

5. 결론: 「음식보」의 가치

『오복제 음식보 합부』 원본에 대한 정밀한 재검토와 다각적인 분석을 통해 도출된 「음식보」의 가치와 학술적 위상은 다음과 같이 정리할 수 있다. 본 문헌은 단순히 개별 조리법의 나열을 넘어, 18세기 호남 사대부가의 지식 전승 체계와 지역적 특수성을 응축하고 있는 핵심 사료로서 다음과 같은 다면적인 가치를 지닌다.

첫째, 본 문헌은 최초로 발굴된 조선시대 호남 지역의 한글 조리서라는 점에서 독보적인 학술적 가치와 문헌적 위상을 점한다. 그간 학계에 보고된 고조리서들은 대다수가 영남권과 충청권에 편중되어 있었으며, 음식 문화의 중심지로 평가받는 호남 지역의 조리법을 기록한 실증적 사료는 극히 드물어 전통 한식의 지역적 변천사를 규명하는 데 일정한 한계가 존재해 왔다. 이러한 상황에서 풍산홍씨 가문의 식생활 지식을 담은 「음식보」의 등장은 호남 음식 문화의 원형을 복원하고, 전통 조리법의 전국적 공통성과 지역적 특수성을 비교 분석할 수 있는 결정적인 전기를 마련하였다. 특히 본 문헌에는 나주 영산강 유역의 지역 특산물인 ‘모장’(송어 새끼)을 주재료로 활용한 ‘자렴밥’이나, 파초(芭蕉)를 부재료로 사용하는 독특한 ‘동치미’ 등 호남 지역만의 고유한 식재료 운용법이 상세히 기술되어 있다. 또한 설기떡의 일종인 ‘모희편’과 같이 전남 방언이 직접적으로 반영된 음식 명칭들은 당대 호남의 언어 생태와 식문화가 어떻게 유기적으로 결합하였는지를 보여주는 중요한 단서가 된다. 이처럼 지역적 색채가 선명하게 투영된 조리 정보들은 「음식보」가 단순한 가문의 기록을 넘어, 18세기 호남 사대부가의 실질적인 식생활 양식과 향토적 미의식을 집약하고 있는 인류학적 아카이브임을 입증하며 조리서사(史)적으로 매우 큰 가치를 지닌다.

둘째, 「음식보」 내부의 필적 대조를 통해 확인되는 텍스트의 중층성과 가문 내 지식 전승의 실상을 입체적으로 규명할 수 있게 되었다는 점이다. 본고의 분석 결과, 「음식보」는 단일한 시점에 일괄적으로 기록된 문헌이 아니라, 후대 가필 층위가 공존하는 중층적 구조를 띠고 있음이 확인되었다. 이는 「음식보」라는 하나의 조리서 내에서 사대부가의 식생활 지식이 세대를 거쳐 어떻게 축적되고 전승되었는지를 보여주

는 결정적인 대목이다. 특히 「음식보」 10a와 10b 뒷면에 나타나는 ‘진향주방문’과 ‘단점주방문’ 등의 가필 층위는 이 조리서가 진주정씨 대에서 종결된 것이 아니라, 19세기 이후 후대인들에 의해서도 지속적으로 수용되고 확장되었음을 보여준다.

셋째, 다른 조리서에서 확인되지 않는 독자적인 음식 명칭과 희귀 방문(方文)을 다수 수록하여 전통 음식 연구의 외연을 넓혔다는 점이다. ‘태화주’, ‘백병주’, ‘진향주’, ‘단점주’, ‘유화전’, ‘쇠고기느름이’, ‘가지약지’, ‘모희편’ 등 다른 한글 조리서에서 찾아보기 어려운 명칭들이 확인되며, 이들은 단순한 명칭의 차이를 넘어 제조 방식에서도 차별화된 독창성을 지니고 있어 조리서사적으로 중요하게 평가된다.

넷째, 「음식보」는 18세기 전남 나주 지역의 언어 생태를 생생하게 보존하고 있는 방언의 보고로서, 국어학 및 음식 문화사 측면에서 탁월한 사료적 가치를 지닌다. 본 문헌에는 승어 새끼를 뜻하는 ‘모장’이나 멍쌀의 방언인 ‘모쌀’, 죽순 전처리에 쓰인 검댕을 일컫는 ‘거무양’ 등 타 조리서에서는 찾아보기 힘든 희귀한 전남 방언과 구어적 표현이 풍부하게 수록되어 있다. 특히 ‘조마니예(주머니예)’, ‘무오(무)’, ‘가리(가루)’와 같은 어휘들은 ㄴ-모음 순행 동화나 원순모음화 등 당시 지역어의 음운 변화를 고스란히 반영하고 있으며, 겹받침 ‘ㅼ’이나 ‘ㄷ’에서 ‘ㄹ’을 탈락시켜 발음하는 전라도 특유의 음운 체계를 ‘얹게(얹게)’, ‘흑을(흑을)’과 같이 표기에 직접 투영한 점은 당대 호남의 입말 실상을 복원하는 데 결정적인 단서가 된다. 이처럼 지역적 특색이 강한 언어로 기록된 조리법들은 「음식보」가 특정 문종의 폐쇄적 기록을 넘어, 18세기 호남 사대부가의 실질적인 식생활과 언어문화를 응축하고 있는 자료임을 입증해 준다.

참고문헌

- 권수용 편역(2022), 『(남평 풍산홍씨 석애문중의 세장진필로 본) 과거급제와 가문의 위상 확립』, 한국학호남진흥원.
- 권수용·김기림·정상엽·최영희·배은유·이지애(2020), 『남평 도래풍산홍씨 석애문중』, 한국학호남진흥원.
- 김귀영·이성우(1988), 『「음식보」의 조리에 관한 분석적 고찰』, 『한국식생활문화학회지』 3-2, 한국식생활문화학회, pp.135~142.
- 박채린(2023), 「18세기 호남 조리서 「음식보」 재판독 및 해석 - 원본을 통한 기존 영인본 연구의 한계와 오류 규명」, 『한국학』 46-9, 한국학중앙연구원, pp.239~284.
- 송지혜(2025), 「18세기 한글 음식조리서 「음식보」의 음식명 연구」, 『국어사연구』 41, 국어사학회, pp. 133~164.
- 유춘동(2022), 「호남의 한글조리서 『음식보』의 보론(補論)」, 『어문논총』 40, 전남대학교 한국어문학연구소, pp.203~219.
- 이래호(2025), 「〈오복제 음식보 합부〉에 대한 재논의」, 『한민족어문학』 107, 한문족어문학회, pp.7~42.
- 이성우(1981), 『한국식경대전』, 향문사.



『음식보』의 원문 판독 및 현대어역과 주석

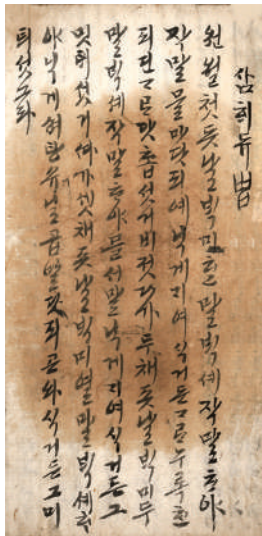
〈일러두기〉

기호	기호 설명
()	한자어의 한자(漢字) 또는 설명 표시
[]	음이 다른 한자(漢字) 표시
(=)	같은 뜻의 다른 표현 표시
【 】	원문에는 없는 주어나 목적어 등의 보충 표시
{ ① ② }	두 가지 이상의 해석 표시
〈 〉	출전 표시

〈음식보 8a〉

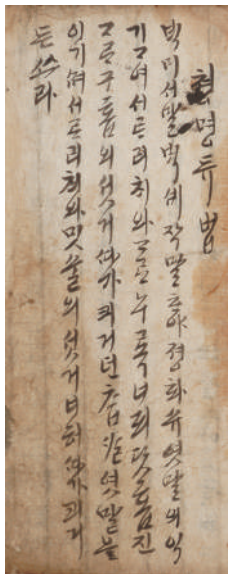
원월² 첫 돛날³ 빅미⁴ 혼 말 빅세작말⁵하야⁵ 작말⁶ 물 마⁷ 닷 되에⁸ 닉
게⁹ 지여¹⁰ 식거든 ㄱㄹ누룩¹¹ 혼 되 ㄱㄹ¹² 닷 홉 섯거¹³ 비젓다가
두채¹⁴ 돛날 빅미 두 말 빅세 작말⁵하야 물 서 말 닉게 지여 식거든
그 밋티¹⁵ 섯거짜가¹⁶ 셋채¹⁷ 돛날 빅미 열 말 빅세⁵하야 닉게 썸¹⁸ 탕
슈¹⁹ 닐곱 말 닷 되 곤와²⁰ 식거든 그 밋티 섯그라

정월 첫 돼지날(=해일)에 땀쌀 한 말을 여러 번 씻어 가루로 만든다. 이 가루를 물 한 말 다섯 되에 익도록 개어서 식으면 누룩가루 한 되와 밀가루 다섯 홉을 섞어 빚는다. 둘째 돼지날에 땀쌀 두 말을 여러 번 씻어 가루로 만든다. 이 가루를 물 서 말에 익도록 개어서 식으면 그【첫 돼지날에 만든】밀에 섞어 둔다. 셋째 돼지날에 땀쌀 열 말을 여러 번 씻어 익도록 찌서 끓인 물(=탕수) 일곱 말 다섯 되를 고루 섞어서 식으면 그 밀에 섞는다.



- 1 삼히두법: 삼해주법(三亥酒法). 삼해주를 만드는 방법. 삼해주는 주조(酒造) 기간을 표현한 술 명칭이다. 정월에 첫 돼지날(해일. 亥日)부터 두 번째 돼지날, 그리고 다시 세 번째 돼지날에 걸쳐 빚는 술이다. 『수운잡방』 등 여러 음식조리서에 기록되어 있다.
- 2 원월: 원월(元月). 정월.
- 3 돛날: 돼지날. 지지(地支)가 해(亥)인 날. 〈표준국어대사전〉의 ‘돼지날’에는 한자어 ‘해일(亥日)’과 ‘시일(豕日)’만 동의어로 나타난다. 현대 국어에서 ‘돌’은 사전에 등재되어 있으나 ‘돌날’은 등재되어 있지 않다. 옛 문헌에는 ‘돌날’이 ‘돈날’, ‘돛날’로 나타난다. 예) 구월은 비암날이오 십월은 돈날이오 (1682 마경초집언해상:48b).
- 4 빅미: 백미(白米). 흰쌀. 흰 땀쌀.
- 5 빅세작말⁵하야: 백세작말(百洗作末)하여. 동사 ‘빅세하’는 ‘백 번 씻다’, ‘여러 번 씻다’의 의미로서, 불순물을 최대한 씻어 맑은 물이 나올 때까지 여러 번 씻으라는 뜻이다. ‘작말하’는 ‘가루로 만든다’, ‘가루 내다’의 의미이다. 『음식보』를 비롯한 여러 음식조리서에는 이렇게 ‘백세작말하다’가 합성어처럼 쓰인 예가 많으나, ‘빅세하’와 ‘작말하’가 단독으로 사용된 예도 많이 나타난다.
- 6 작말: 작말(作末)을. 만든 가루를. 명사 ‘작말’에 목적격 조사 ‘을’이 결합해야 하나 ‘ㄹ’ 음이 연속되어 목적격 조사를 생략하였다.
- 7 마: 말[斗]. 한 말. ‘말’에서 종성 ‘ㄹ’이 탈락한 것은 중세 국어에서 합성어를 만들 때 ‘ㄹ’이

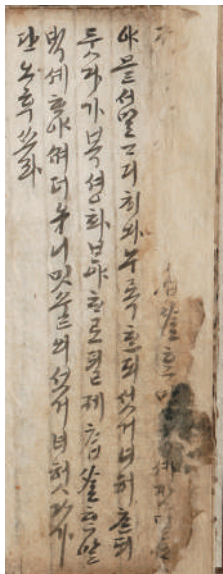
- 탈락하는 현상과, 근대 국어에서 용언 어간의 말음 ‘ㄹ’이 ‘ㄴ, ㄷ, ㅅ, ㅈ’ 등의 자음 어미 앞에서 탈락하는 현상과 관련이 있는 듯하다. 중세 국어에서는 ‘별[星]’과 ‘달[月]’이 합성어를 이루면 ‘벼드리 <1459 월인석보 8: 7>’와 같이 ㄹ이 탈락하기도 하였다. 근대 국어에서는 어간 ‘길-’과 어미 ‘되’가 결합하면 ‘기되 <1623~1649 마경초집언해 상 32>’와 같이 어간말 ㄹ이 탈락하는 현상이 활발했다. 『음식보』의 ‘물 마 닷 되’의 ‘ㄹ’ 탈락은 ‘말[斗]’이 용언 어간도 아니고 ‘마 닷’이 합성어를 이루는 것도 아니므로 중세 국어나 근대 국어에서 볼 수 있는 ㄹ탈락 현상과 동일한 환경은 아니지만 관련이 있는 현상으로 보인다. 『음식보』의 ‘마 닷’은 다른 문헌에서 보기 힘든, 단어 경계에서도 ‘ㄷ’ 앞에서 ‘ㄹ’이 탈락하는 특이한 용례이다.
- 8 되에: 되에. ‘되[升]’와 조사 ‘에’가 결합하면서 ‘되’의 모음 ‘ㅣ’의 영향으로 ‘ㅣ’가 첨가되었다.
 - 9 닉게: 익게. 익도록. 닉[熟]+게.
 - 10 지여: 개어. 으깨어. 동사 ‘가-’와 어미 ‘-어’가 결합하면서 ‘가’의 모음 ‘ㅣ’의 영향으로 ‘ㅣ’가 첨가되었다.
 - 11 ㄱㄹ누룩: 누룩가루. 누룩은 술을 빚는 데 쓰는 발효제로서, 15세기 문헌에서부터 ‘누룩’으로 나타났는데 여기에서는 둘째 음절 모음이 ‘ㄷ’에서 ‘ㄴ’으로 변화하였다. 예) 길헤 누룩 시른 술위를 맛보아든 이베 추물 흘리고 <1481 두시언해 초간본 15:40ㄴ>.
 - 12 ㄱㄹ: 진(眞)가루. 밀가루. 진말(眞末). 17세기 전기 음식조리서 『주찬방』과 17세기 후기 음식조리서 『음식디미방』에는 ‘진ㄱㄹ’과 ‘진말’만 쓰였고 ‘ㄱㄹ’나 ‘진말’은 쓰이지 않았다. 『음식보』의 ‘ㄱㄹ’은 ‘진ㄱㄹ’에서 역구개음화한 과도교정형이다. 『음식보』에는 ‘ㄱㄹ’만 나타나는 것이 아니라 ‘진ㄱㄹ’도 함께 나타난다. 예) ㄱㄹ누룩 너 되 닷 홉 진ㄱㄹ 구 홉의 섯거짜가 <음식보. 청명두법>.
 - 13 섯거: 섞어. 섞+-어. ‘섯다’는 15세기 문헌에서부터 ‘섞다’의 옛말로 나타난다. 예) 오오로 섯근 거시 업서 淸白하고 <1447 석보상절 13:28ㄴ>.
 - 14 두채: 둘째. 15세기에 사용되었던 ‘둘채’에서 ‘ㄹ’이 탈락한 어형이다. 예) 둘째 사름 <1465 원각경언해 下三之二 83>. 15세기 문헌에는 ‘둘채’ 외에 ‘둘차히’와 ‘둘차도’ 쓰였다.
 - 15 밋티: 밀에. 문맥상 이 ‘밀’은 첫 돌날 만들어 두었던 것을 이른다. 명사 ‘밀’과 조사 ‘-이’가 결합하면서 중첩 표기하였다. ‘밀’은 15세기 문헌에서부터 ‘밀’으로 사용되었다.
 - 16 섯거짜가: 섞었다가. 섞+-엇+-다가. ‘-엇-’은 과거 시제 선어말어미인데 받침 ‘ㅅ’이 뒷음절로 연결되어 ‘ㅅ’로 표기되었다. 원문에서 2줄 앞에 ‘비젓다가’는 같은 환경에서 과거 시제 선어말어미의 받침 ‘ㅅ’을 뒷음절에 적지 않고 앞 음절의 종성으로 표기하였다. 과거 시제 선어말어미를 같은 환경에서 앞 음절에 적기도 하고 뒷음절에 적기도 한 것은, 『음식보』의 필사자가 ‘섯거짜가’와 ‘섯것다가’로 형태를 다르게 적을 수 있지만 실제 발음은 같다는 것을 인식했음을 보여 준다.
 - 17 셋채: 셋째. 앞에 나온 ‘두채’와 더불어 서수사(序數詞)를 만드는 접미사 ‘-채’가 18세기에 전라도에서 사용되었음을 보여준다. 15세기에 사용된 ‘세차히’에서 ‘-차히’가 축약되어 ‘세채’로 변화한 후 ‘셋채’로 중첩 표기되었다. 예) 세차힌 山行을 흐거나 노를술 흐거나 <1447 석보상절 9:37a>.
 - 18 썸: 썸. 뜨거운 김으로 익혀. 썸+-어. ‘썸-’은 15세기에 사용된 ‘뽀-’가 구개음화한 어형이다. 예) 우호로 뽀 썸 上蒸 <1461 능엄경언해 4: 18>.
 - 19 탕수: 탕수(湯水). 끓인 물.
 - 20 곤와: 고르게 섞어. 고루 섞어. ‘골와’의 ‘ㄱ’과 ‘ㄴ’ 교체 표기 또는 ‘골와’의 오기로 볼 수 있다. ‘골와’는 ‘고르[均, 調]+오-(사동접미사)+아(연결어미)’로 분석되며 직역하면 ‘고르게 하여’의 뜻이다. 『음식보』에서 ‘곤와’는 이곳 삼해주법에만 한 번 나타나며, ‘골와’가 백화주법, 태화주법에 한 번씩 나타난다.
- ‘곤와’를 단순히 ‘골와’의 오기로 볼 수도 있지만, ‘골와’의 ‘ㄱ’이 ‘ㄴ’으로 교체 표기된 것으로 볼 수도 있다. 단독으로 나타나는 ‘ㄱ’과 ‘ㄴ’의 교체 표기는 17~18세기를 중심으로 영남 문헌에 흔히 보이는데, ‘구눔(구름) <1632 두시언해 중간본 11, 17b>’이나 ‘계난 <1670년경 음식디미방 10b 난면법>’과 같이 하나의 어간 안에서도 발생하고 ‘머리늬[首] <1632 두시언해 중간본 7, 24b>’과 같이 조사나 어미에서도 발생하며, 발생 환경이 대부분 모음 사이이다. ‘곤와’ 역시 모음 사이에서 ‘ㄱ’이 ‘ㄴ’으로 교체된 예이다. 18세기 후기의 호남 문헌에서 활용하는 어간의 ‘ㄱ’이 ‘ㄴ’으로 교체된 예가 출현함을 알 수 있다.



빅미 서 말 빅세작말¹야 정화슈² 옛 말의 익기³ 7여 서러리⁴ 치와⁵ 7루누룩 너 되 닛 홉 진7⁶ 구 홉의 섯거짜가 괴거던⁷ 좁출 옛 말을 이기⁸ 썸 서러리 치와 밋술⁹의 섯거 너허짜가 괴거든¹⁰ 쓰라

멧쌀 서 말을 여러 번 씻어 가루로 만들어 정화수 여섯 말에 익도록 개어서 서늘하게 식힌다. 【이것을】 누룩가루 녀 되 다섯 홉, 밀가루 아홉 홉에 섞었다가 【이 밀술이】 괴면(=발효하면) 찹쌀 여섯 말을 익도록 썸서 서늘하게 식혀 밀술에 섞어 넣었다가 괴면(=발효하면) 쓴다.

- 1 청명주법: 청명주법(淸明酒法). 청명주를 만드는 방법. 청명주(淸明酒)는 24절기의 하나인 청명날에 술을 빚으므로 주조 시기를 명칭에 표현한 술 이름으로서 〈우음제방〉, 〈주방문초〉, 〈주방문〉, 〈온주법〉 등 여러 조리서에 기술되어 있다.
- 2 정화슈: 정화수(井華水). 이른 새벽에 길은 우물물 〈표준국어대사전〉.
- 3 익기: 익게. 익[熟]+이. 바로 뒤에 ‘이기’가 같은 뜻으로 나타나므로, ‘익게’의 오기로 단정하기 어렵다. 어간 ‘익-’에 부사화 접미사 ‘-이’가 결합한 후 ‘기’를 중첩했을 가능성이 크다.
- 4 서러리: 서늘히. 서늘ㅎ(서늘ㅎ)+이. 형용사 ‘서늘하다’와 부사 ‘서늘히’는 15세기에 ‘서늘하다’와 ‘서늘히’로 쓰였다. 예) 홀튼 아추미 서늘ㅎ고 〈1459 월석 2:51ㄱ〉. 서늘히 쉰 머리터리 凜然히 주분¹야 섯는 곳가를 다 덮오몰 아로라 〈1481 두사-초 17:8ㄴ〉. 『음식보』의 ‘서러리’는 자음 ‘ㄴ’이 ‘ㄹ’로 교체되고 모음 ‘-이’가 ‘-’로 변화했으며 ‘ㅎ’가 탈락된 표기이다.
- 5 치와: 차게 하여. 식혀. ‘척오다’는 ‘차게 하다’라는 뜻으로 15세기 자료에서부터 나타난다. 예) 기름 녀 량을 달혀 닉거든 치와 아기 남는 어미 머긴 후에 술 혼 머구를 머기라 〈1489 구급간이방언해 7:40a〉. ‘척와’는 어간 ‘추-’에 사동 접미사 ‘-니’와 사동 접미사 ‘-오’가 이중으로 결합한 동사 ‘척오-’에 어미 ‘-아’가 결합한 활용형이다.
- 6 진7⁶: 진(眞)가루. 밀가루. 진말(眞末). 『음식보』에는 ‘진7⁶’만 나타나는 것이 아니라 ‘진7⁶’의 구개음화 과도교정형인 ‘딘7⁶’도 함께 나타난다. 예) 7루누룩 혼 뒤 딘7⁶ 닛 홉 섯거 비져다가 〈음식보. 삼학두법〉.
- 7 괴거던: 괴거든. 괴+-거던. ‘괴다’는 현대국어에서도 사용하는 단어로, ‘술이 발효하여 거품이 일다’라는 뜻이다. ‘거던’은 ‘거든’의 음운변화형 또는 방언형이다. 『음식보』에는 어미 ‘-거든’과 ‘거던’ 그리고 ‘거든’이 함께 출현한다. ‘거든’은 바로 이 ‘청명주법’의 가장 마지막 부분에 ‘괴거든 쓰라’에도 나타난다. ‘거든’은 ‘빅화두법’에 ‘탕슈 너 말 닐곱 되 곶와 식거든’에 나타난다.
글자는 ‘괴거던’처럼 보이기도 하는데, 이것은 필사자가 글자 ‘고’를 적는 특이한 필체로 보아야 한다. ‘고’가 ‘괴’로 보이는 경우와 ‘코’처럼 보이는 경우가 섞여 나타난다. 바로 다음 줄에 나타나는 ‘괴거든’처럼 ‘고’가 비교적 확실한 경우도 있지만, 이곳의 ‘괴거던’과 ‘고쳐(태화두법 9a) 넷째 줄’ 등에서는 ‘코’처럼 ‘고’를 적기도 한다.
- 8 이기: 익게. 익[熟]+이. 어간 ‘익-’[熟]에 부사화 접미사 ‘-이’가 결합한 후 연결한 표기이다. 『음식보』의 다른 방문에는 흔히 ‘닉게’로 나타나는데 여기에는 ‘이기’로 적어 놓았다. 그러나 바로 앞에도 ‘익기’가 나타나 오기로 보기는 어렵다. 『음식보』에서 ‘썸’ 앞에 공기는 부사어로서 ‘닉-’ 또는 ‘익-’의 활용형이나 파생어로는 ‘닉게’가 3회 출현하고, ‘이기/익기’가 2회 출현한다. ‘닉게’와 ‘이기/익기’의 출현 빈도가 비슷한 것을 보면 『음식보』가 필사된 18세기 전남 방언에서 ‘익게’의 의미로 ‘닉게’와 ‘이기’를 함께 사용했을 가능성이 높아 보인다. ‘닉게’와 ‘이기/익기’는 각각 부사형 어미와 부사화 접미사가 결합한 것도 서로 다르지만, 두 음법칙의 적용 여부도 다르다. 15세기부터 ‘熟’의 의미로 ‘닉다’가 사용되었으며, 주로 19세기 자료에서부터 두음법칙이 적용된 ‘익다’가 나타난다. 『음식보』에는 두음법칙이 적용된 ‘이기/익기’와 적용되지 않은 ‘닉게’가 함께 나타난다. 한편 현대국어와 같이 두음법칙이 적용되고 부사형 어미 ‘-게’가 결합한 ‘익게’는 『음식보』에 출현하지 않는다.
- 9 밋술: 밀술. 술을 빚을 때에 잘 발효되도록 빚는 1단 담금 술.
- 10 괴거든: 괴거든. 괴+-거든. ‘괴다’는 현대국어에서도 사용하는 단어로, ‘술이 발효하여 거품이 일다’라는 뜻이다. 앞에서 밝혔듯이 『음식보』에는 어미 ‘거든’과 ‘거던’ 그리고 ‘거든’이 함께 출현한다.



〈음식보 8b〉

측쌀² 혼 말 빅세작말¹하야 물 서 말³디⁴ 치와⁴ 누룩 혼 되 섯거 너허
 춘 디⁵ 듯다가 복성화⁶ 바야⁷호로 필⁷ 제 측쌀 혼 말 빅세⁸하야 썸 더
 우니⁸ 밋술의 섯거 녀헛다가 단오 후 쓰라

찹쌀 한 말을 여러 번 씻어 가루로 만들고 물을 서 말까지 채워서
 누룩 한 되를 섞어 넣어 찬 데 둔다. 복숭아꽃이 바야⁷호로 필 때 찹
 쌀 한 말을 여러 번 씻어 썸 뜨거운 것(=찐 찹쌀)을 밀술에 섞어 넣
 었다가 단오 후에 쓴다.

- 결락(예두법): 방문명인 ‘예두법’과 예주 방문의 첫 10자 정도가 결락된 것으로 판단된다. 책의 서구(書口) 부분인데 종이가 닳아 떨어져 나갔다. 세로로는 10자 정도의 분량이고, 가로로는 두 줄 분량이 결락되었다.
 결락 부분의 방문 내용은 세 가지로 추정해 볼 수 있다. ①청명주의 밋술 ②청명주의 또 다른 법 ③청명주가 아닌 다른 술. <8a>에서 ‘청명두법’이 ‘괴거든 쓰라’로 끝나는데, 마지막 줄에는 ‘든 쓰라’만 적혀 있고 그 아래에 모두 여백으로 줄을 비워 두었다. 『음식보』에는 한 방문을 다 적으면 줄을 바꾸어 그다음 줄에 다른 방문을 적기 시작한다. 하나의 방문이 다 끝나지 않았는데도 쓰다가 줄 아래에 여백을 두고 줄을 바꾸어 내용을 계속 이어나가는 방문은 전혀 없으므로, 청명주의 주조법은 앞에서 마무리 지었다고 보아야 한다. 그러므로 ①일 가능성은 희박하다. ②라면 이 결락 부분 이후의 내용이 청명주를 만드는 방법이어야 한다. 그러나 기록된 내용은 겨울에 술을 빚는 것으로 청명주의 방법과 전혀 다르다. ③이라면 떨어져 나간 부분에 술 이름까지 적혀 있어야 하므로 가로로 두 줄 정도의 폭이 필요한데, 원본을 확인한 결과 두 줄을 쓸 정도의 가로 폭이 마모된 것을 확인하였다. 그러므로 ③일 가능성이 가장 높다. ‘우리술학교’ 이상훈 교장도 이 의견에 동의하며 결락된 내용의 제목을 ‘예주’로 추정하였다. 이 술은 춘운 계절에 빚어 찬 곳에 두고 복숭아꽃이 필 때 밋술하며, 밋술은 고두밥이 뜨거울 때 혼화하고 단오 후에 쓴다고 적혀 있는데, 이와 유사한 서술 구조를 가지는 주품을 고조리서에서 찾아보면 ‘예주’임을 알려주었다.

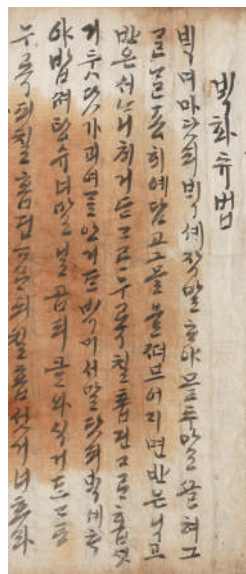
문헌	술	내용(원문)
산가요록	예주	正月極寒, 粘米一斗, 細末, 水三斗, 作粥, 待冷, 芻一升, 和入, 堅封, 置冷處. 令凍. 桃花盛發時, 粘米一斗, 作飯, 不歇氣, 入瓮, 端午後, 用之.
수운잡방	예주1	正月上旬, 粘米五斗, 百洗, 浸水一兩日, 更洗, 細末, 湯水每米一斗二鉢式十鉢, 和作粥, 待冷, 曲二斗, 和入瓮, 堅封後, 置於不寒不熱處, 慎莫凍, 凍則無味. 至三月桃花時, 米十五斗, 百洗, 浸水一兩日全蒸, 潤二度, 待冷, 和前酒入瓮, 端午用之.
수운잡방	예주2	又正月上旬, 粘米五斗, 百洗, 細末, 作醅以熱水十二斗, 待醅冷置淨處, 隔三日好曲一斗二升, 合造堅封, 置不寒不熱處. 待桃花時, 又以粘米二斗白米八斗, 如前洗淨全蒸和前酒入瓮, 端午時用之. 熏蒸時酒水不過一斗, 多則味薄.
주찬	예주	正月初, 粘米一斗, 細末, 作粥, 俟冷, 曲末二升, 眞末二升, 合調釀. 至桃花發時, 白米三斗, 百洗, 熟蒸, 待冷, 調釀於本酒. 五月五日用之.
김승지택 주방문	예주	정월 초강의 점미 혼 말 빅세 ⁸ 하야 7로 뇌려 독 썬여 식거든 누룩가루 듀 되 진말 혼 되 석거 녀헛다가 삼월의 복성화 ⁶ 꽃 괴거든 경미 셔 말 빅시 ⁸ 하야셔 (석)거든 밋술의 섯거 녀헛다가 <u>오월 오일</u> 의 쓰느니라

위와 같이, 이 방문은 『산가요록』의 예주와 거의 동일하다. 그러므로 결락된 부분의 방문 제목은 ‘예주’로 추정한다.

- 측쌀: 찹쌀. 글자 ‘측’은 사진에서는 보이지 않으나 원본을 확인하였다.
- 디: 까지. ‘디’는 조사 ‘까지’를 적은 것으로 보인다. ‘물 서 말 디 치와’는 ‘물을 서 말까지 채워서’라는 의미이다. 15세기 문헌에서부터 나타나는 ‘지’와 달리, ‘디’는 경음이 평음화되고 역구개음화를 겪은 형태이다.
- 치와: 채워서. 15세기의 ‘치오다’는 어간 ‘츠-’에 사동접미사 ‘-이’와 ‘-오-’가 중복하여 결합하였다. ‘츠-’는 ‘가득 차다[滿]’라는 뜻이다.
- 딤: ‘딤’처럼 보이기도 하나 ‘딤’이다. 바로 뒤의 ‘빅세하야’와 같이, 이 문헌의 필사자는 ‘디’와 ‘디’를 매우 비슷하게 써 놓았다.
- 복성화: 복숭아꽃. 여기에서는 ‘복성화’가 동사 ‘피다’와 결합하여 나타나므로, 복사나무의 열매가 아니라 꽃을 가리키는 것으로 보인다. 복숭아는 15세기 문헌에서 ‘복성’ 또는 ‘복성화’로 표기된 것이 확인된다. ‘복성화’는 복사나무의 열매를 가리키는 ‘복성’에 꽃을 뜻하는 ‘화(花)’가 결합한 합성어이나, 15세기부터 열매인 복숭아나 복사나무를 주로 가리켰다. 그러므로 『음식보』에 나타난, 꽃을 가리키는 ‘복성화’는 드문 예이다. 필사자가 ‘화(花)’의 의미를 강하게 인식하고 쓴 것으로 해석된다.
- 필: 필. 띄어+르. ‘피다’는 15세기 문헌에 ‘프다/피다’로 나타난다. 예) 時節 아닌 곳도 프며 여름도 여러 닻더라 <1447, 석보상절 11:2>. 곧 고조로 하여 띄게 호물 <1481, 두시언해 초 10:7>.
- 더우니: 더운 것. 뜨거운 것. 형용사 ‘덥-’에 어미 ‘-은’이 결합한 ‘더운’에 의존명사 ‘이’가 결합한 후 연결된 표기이다. ‘더우니’가 여기에서는 문맥상 찐 찹쌀을 가리킨다. ‘덥다’는 기온뿐만이 아니라 만질 수 있는 물질명사와 공기하는 용례가 15세기 국어사 자료에서부터 20세기까지도 지속적으로 나타난다.

빅미 마 닻 되 빅세작말하야 물 두 말 쏘혀 그 골닐 동히예² 담고 그
 물을 썰 브어 지면 반은 닉고 반은 서느니³ 치거든 7루누룩 칠 홉
 딴7루 홉 섯거 듯닷가⁴ 괴어 골안거든⁵ 빅미 서 말 닻 되 빅세하야
 밥 썰 탕슈 너 말 닐곱 되 골와⁶ 식거든⁷ 7루누룩 되 칠 홉 딴7루
 되 칠 홉 섯거 너흐라

멥쌀 한 말 다섯 되를 여러 번 씻어 가루로 만든다. 물 두 말을 끓
 여 그 【멥쌀】 가루를 동이에 담고 그 【끓인】 물을 떠서 부어 개면
 반은 익고 반은 설익는다. 차가워지거든 누룩가루 일곱 홉, 밀가루
 한 홉을 섞어 둔다. 괴어(=발효하여) 가라앉으면 멥쌀 서 말 다섯 되
 를 여러 번 씻어 밥을 찐다. 끓인 물 너 말 일곱 되를 고루 섞어 식
 으면 누룩가루 한 되 일곱 홉, 밀가루 한 되 일곱 홉을 섞어 넣는다.



- 1 백화주법: 백화주법(白花酒法). 백화주(白花酒)를 만드는 방법. 『음식보』의 백화주법에는 꽃이 재료로 들어가지 않으므로 ‘白花酒’로 파악된다. ‘白花酒’에 해당하는 백화주는 『음식디미방』, 『주방』, 『김승지대 주방문』, 『주방문초』 등에 나타난다. ‘백화주(白花酒)’는 꽃을 전혀 사용하지 않지만, 박록담(2002: 128)과 같이 밥알이 동동 떠 있는 것이 흰 꽃이 피어 있는 것처럼 보여 붙여진 이름이다.
 송지혜(2019: 9)는 여러 음식조리서에 나타나는 술의 명칭을 살핀 결과, ‘백화주’가 다른 한자를 쓰는 두 가지 종류의 술로 나뉠 수 있음을 밝힌 바 있다. 여러 음식조리서에 기술된 백화주의 주조법을 검토한 결과 꽃이 재료로 사용되는 것과 전혀 사용되지 않는 것으로 나눌 수 있었기 때문이다. 따라서 양조법에 꽃이 재료로 들어가는 백화주는 ‘百花酒’로, 꽃을 전혀 사용하지 않는 백화주는 ‘白花酒’로 구분할 필요가 있다. 『표준국어대사전』에는 백화주(百花酒)만 등재되어 있는 실정이다.
 국어 발음으로는 동음어이다 보니, 때로는 필사본과 한문본 등 여러 음식조리서에서 ‘百花酒’와 ‘白花酒’가 혼용되는 양상도 보인다. 백화주 두 주품의 구분이 혼용된 사례는 『역주방문』과 『수운잡방』에 나타난다. 『역주방문』의 百花酒에는 꽃이 전혀 들어가지 않는다. 한편 『수운잡방』의 白花酒에는 꽃이 들어가지 않지만, 百花酒는 여러 가지 꽃이 들어가는 술이 아니라 ‘百花滿開’ 할 때에 덧술하는 술이다.
- 2 동히예: 동이에. ‘동히’에 조사 ‘예’가 결합하면서 ‘이’모음 순행동화가 일어났다. 동이는 흔히 물 길는 데 쓰는 질그릇의 하나로서 15세기 문헌에서부터 ‘동히’로 나타난다. 예) 붉독이 엮거든 짜해 내야 동히로 돕고 <1489, 구간 1:112L>.
- 3 서느니: 설익으니. 설+ㄴ+니. ‘설다’는 ‘제대로 익지 않다’라는 뜻이다.
- 4 듯닷가: 두었다가. ‘듯닷가’는 ‘듯다가’의 오기이다. 두+ㅅ(과거 시제 선어말어미)+다가.
- 5 골안거든: 가라앉거든. 가라앉으면. 골았+거든. ‘골았’은 ‘7루았’의 준말, 즉 축약형이다. ‘7루았’은 어간 ‘굴’과 어간 ‘았’이 어미 ‘아’로 결합한 통사적 합성어이다.
- 6 골와: 글씨가 ‘글와’처럼 보이나, 문맥상 ‘골와’이다. 필사자가 ‘고’를 ‘크’처럼 보이도록 적는 경우가 있는 필체의 특성이 있으므로 ‘골’자로 읽는다.
- 7 식거든: 식거든. 식으면. 식+거든. 여기에는 ‘거든’이 쓰였으나 앞서 밝혔듯이 『음식보』에는 어미 ‘거든’과 ‘거던’ 그리고 ‘거든’이 함께 출현한다.

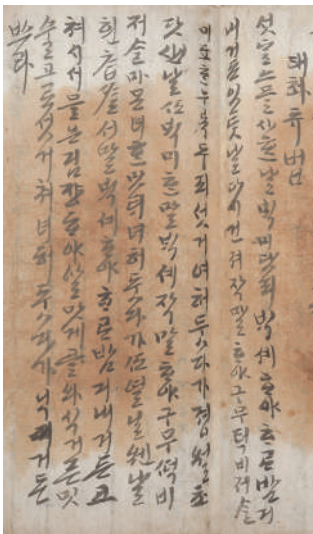
태화주법¹

태화주법

〈음식보 8b~9a〉

셋돌 스물사흔날² 빅미 닻 되 빅세햐 햏룩밤 디내거든 잇툃날 다시 건저 작말햐 구무떡³ 비저 술마 도흔 누룩 두 되 섯거 여허 듯다 가 정월 초닷새날 쏘 빅미 혼 말 빅세작말햐 구무떡 비저 술마 몬 더 혼 밋터 녀허 듯다가 쏘 열닐웬날 흰 찹쌀 서 말 빅세햐 햏룩밤 디내거든 고쳐 시서 물은 덤장햐⁴ 알맞게 골와⁵ 식거든 밋술 고로 섯거 쳐 녀허 듯다가 닉거든⁶ 빠라

선달 스무사흔날(=12월 23일에) 뽕쌀 다섯 되를 여러 번 씻어 하룻밤을 지낸다. 이튿날 다시 건저 가루를 내어 구멍떡으로 빻어서 삶고 좋은 누룩 두 되를 섞어 넣어 둔다. 정월 초닷새날(=1월 5일에) 또 뽕쌀 한 말을 여러 번 씻어 가루로 만들어 구멍떡을 빻어 삶아서 먼저 한(=만든) 밀술에 넣어 둔다. 또 열이렛날(=17일에) 흰 찹쌀 서 말을 여러 번 씻어 하룻밤이 지나면 다시 씻어 물은 【양을】 짐작하여 알맞게 고루 섞는다(=고루 섞어 끓인다). 식으면 밀술을 고루 섞어 쳐서 넣어 두었다가 익으면 쓴다.

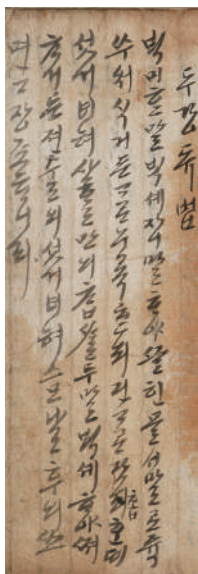


- 1 태화주법: 태화주법. 태화주를 만드는 방법. 태화주는 다른 음식조리서에 전혀 나타나지 않는 술이다. 태화주가 『음식보』에 유일하게 출현하여 그 가치가 남다르다. ‘태화주’라는 한자 표기는 ‘太和酒’로 판단된다(송지혜 2025 ㄱ:140). ‘태화(太和)’는 심수경(沈守慶, 1516~1599)의 문집 『견한잡록(遣閑雜錄)』 중 ‘酒德頌’이라는 제목의 시에 등장한다. ‘酒德真堪頌 醺醺養太和 厄觸我寓戒 唯願酌無多’라는 시의 전문에서, 앞부분을 ‘술의 덕이 참으로 칭송할 만하니, 큰 취기는 크게 화평스럽게[太和] 한다’라고 해석할 수 있다. 이 ‘태화(太和)’와 관련하여 국립중앙박물관에 소장되어 있는 〈백자청화 ‘태화배’ 명화형잔(白瓷青花 ‘太和盃’ 銘花形盞)〉도 참고가 된다. 국가유산청에 따르면 〈白瓷青花 ‘太和盃’ 銘花形盞〉은 단아한 꽃잎의 모양을 본떠 관요(官窯)에서 제작된 조선 전기의 술잔인데, 술이 담기는 바닥에 ‘太和盃’라고 적혀 있다. (국가유산청 <https://www.khs.go.kr>).
- 2 스물사흔날: 스무사흔날. ‘사흘’은 15세기 어형이 ‘사울’이었으며 16세기부터 ‘ㅎ’이 첨가된 ‘사흘/사흘’로 나타난다. ‘사흔날’은 ‘사흘’과 ‘날’[日]이 합성어를 이루면서 사이시옷이 결합한 ‘사흠날’에서 종성 ‘ㄹ’이 탈락하여 ‘사헛날’이 된 후 사이시옷이 ‘날’의 초성 ‘ㄴ’에 동화된 것이다.
- 3 구무떡: 구멍떡. ‘구무’는 ‘구멍’의 옛말로 15세기부터 19세기의 자료에까지 나타난다. 예) 如來寺 모매 터럭 구무마다 放光햐샤 〈1447, 석보상절 11:1ㄴ〉. 떡은 15세기 문헌에서부터 ‘떡’으로 쓰였고 18세기에도 ‘떡’이나 ‘뽕’ 등으로 쓰였는데, 『음식보』에서는 ‘떡’으로 유기음화하여 나타난다.
- 4 덤장햐: 짐작(斟酌)하여. ‘덤장’은 ‘덤작’ 혹은 ‘짐작’의 오기이다. ‘짐작하다’는 15세기부터 ‘짐작햐다’로 쓰였으므로, ‘덤장햐다’는 ㄷ구개음화의 과도교정형이다. 예) 光을 도려혀 도라 술퍼 헤아리며 짐작햐면 〈1482, 남명집언해 上:6ㄱ〉.
- 5 골와: 글씨가 ‘글와’처럼도 보이지만, 필사자의 필체상 ‘골와’이다. 필사자가 ‘고’를 ‘크’처럼 적는 경우가 있는 필체의 특성이 있으므로 ‘골’자로 읽는다. ‘골와’는 ‘고르[均, 調]+오-(사동 접미사)+아(연결어미)’로 분석되며 직역하면 ‘고르게 하여’라는 뜻이다. 문맥상으로는 ‘골와 쓸혀(고루 섞어 끓여)’가 올 자리이다. 바로 이어서 ‘식거든’이 나타나지만 앞에 가열하는 행위가 전혀 나타나지 않는다. 그러므로 ‘골와’ 다음에 ‘쓸혀’를 빠트린 것으로 보인다.
- 6 닉거든: 익거든. 원래 ‘닉괴거든’을 쓰고 글자 ‘괴’는 지우려고 붓으로 뭉개 놓았다.

〈음식보 9a〉

빅미 혼 말 빅세작말^하야 쓸힌 물 서 말로 죽 쭈워 식거든 7르누룩
혼 되 딴7르 닷 홉² 혼디 섯거 녀혀 사흘 만의 좁쌀 두 말 빅세^하야
써 초거든 전술의 섯거 녀혀 스프날 후의 쓰면 7장 죠^하니라

맷쌀 한 말을 여러 번 씻어 가루로 만들어 끓인 물 서 말로 죽을 쑤
다. 【죽이】 식으면 누룩가루 한 되와 밀가루 다섯 홉을 한데 섞어
넣는다. 사흘 만에 찹쌀 두 말을 여러 번 씻어 찌고 차가워지면 앞
의 술에 섞어 넣어 스무날 후에 쓰면 가장 좋다.



- 1 두강듀법: 두강주법(杜康酒法). 두강주를 만드는 방법. 두강은 옛날 중국에서 술을 최초로 빚었다는 사람의 이름에서 유래한다(박록담 2006: 82).
- 2 홉: 원래 ‘되’를 쓴 뒤 ‘되’를 지우려고 사선으로 긋고, ‘되’ 글자의 오른쪽에 ‘홉’을 보필(補筆)해 놓았다.



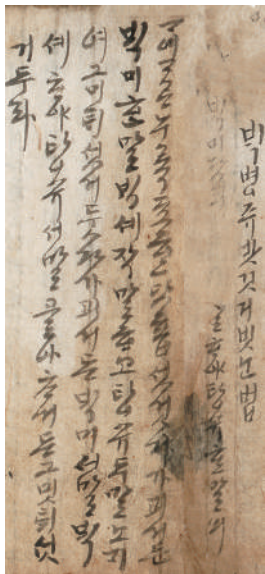
빚는 법 빚병주¹ 빚깃겨²

빚는 법 백병주를 밖에서

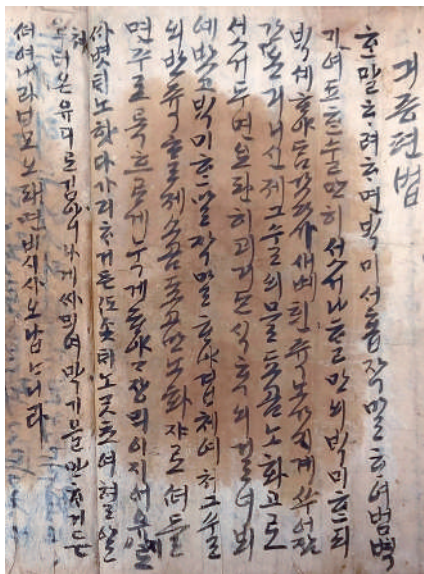
〈음식보 9a~9b〉

빚미 닛 되 □□□³햐 탕슈 혼 말의 ㄱ여⁴ ㄱ루누룩 ㄷ⁵햐 닛
 홉 섯것다가 괴거든 빚미 혼 말 빚세작말^햐고 탕슈 두 말노 지여 그
 미터 섯거 ㄷ다가 괴거든 빚미 서 말 빚세햐 탕슈 서 말 골아 ㅈ거
 든 그 밋터 섯거 두라

멥쌀 다섯 되를 【여러 번 씻어 가루로 만들어】 끓인 물 한 말에 개
 어서 좋은 누룩가루 다섯 홉을 섞어 둔다. 괴면(=발효하면) 멥쌀 한
 말을 여러 번 씻어 가루로 만들고 끓인 물 두 말로 개어 그 밑에 섞
 어 둔다. 괴면(=발효하면) 멥쌀 서 말을 여러 번 씻어 끓인 물 서 말
 을 고루 섞어 차가워지면 그 밑에 섞어 둔다.



- 1 빚병주: 백병주(百瓶酒). 〈음식보 14b〉에 기술된 ‘오병듀법’의 오병주(五瓶酒)는 다섯 병(瓶)의 물이 들어가는 것을 표현한 것이지만, 백병주라는 명칭은 정확한 주조량(酒造量)을 표현한 것은 아니다. 백병주는 삼양주(세 번에 걸쳐 빚는 술)로서 모두 멥쌀로만 술을 빚는데, 전체 쌀 양은 너 말 다섯 되이고 물 양은 여섯 말이며 누룩 양은 다섯 홉에 불과하다. 물이 ‘많이’ 들어가는 술이고 주조량이 ‘많은’ 술이므로 ‘백(百)’으로 표현하여 ‘백병주’라 부른 듯하다.
- 2 빚깃겨: ‘빚깃서’의 오기. 이 방문은 다른 자료를 보면서 필사하는 중에 필사자가 ‘괴서’를 ‘깃겨’로 잘못 판독하고 적었을 것으로 보인다. 이러한 판단은 ‘우리술학교’ 이상훈 교장이 이 술을 양조적 측면에서 보면 ‘백병주 바깥에서 빚는 법’이라고 알려주신 데에서 착안하였다. 이 술은 삼양주로, 삼양주는 거의 대부분 겨울에 빚는 술빚기이다. 겨울에 빚는 술은 저온을 이용하여 장기 발효를 하는 탓에 누룩의 비율이 아주 낮고, 급수율은 높은 편이다. 그런데 이 술은 누룩의 비율이 0.74%로 다른 겨울 술에 비해서도 아주 낮고, 급수율도 약 148%로 일반적인 겨울 술에 비해 아주 높은 편이다. 즉 전형적인 저온 발효주로 다른 술보다 더 저온에서 빚는 술이다. 그런데 밀술(1단)/증밀술(2단)/덧술(3단) 사이의 기간이 삼해 주나 소국주처럼 정해져 있지 않고 ‘괴면’ 덧술을 하라고 한다. 이는 저온이 일정하지 않은 곳임을 나타내며 밤낮의 온도 차이가 있는 곳, 또는 실내보다 실외에서 술을 빚는 경우에 해당한다. 또 전형적인 저온 발효주임에도 ‘괴면(익으면)’ 덧술하는, 즉 외부 온도 조건에 따라 덧술 시기가 달라질 수 있음을 보이는 것으로 추정된다. 이는 늦가을 이후 날씨가 추워진 뒤, 헛간과 같이 눈 또는 비를 피할 수 있는 개방된 공간에서 술을 빚는다면 가능한 설명이다. 결론적으로, 양조상으로 헛청과 같은 바깥에서 밤과 낮의 온도차를 이용하여 예상되지 않는 기후 조건의 저온에서 술을 빚는 방법이다.
- 3 □□□³: 미상. 책을 꿰맨 가운데 부분인데 닳으면서 종이가 조금 남아 있다. 남은 종이 부분에는 8자 정도의 연한 먹색의 글자가 적혀 있다. ‘빚미 닛 되’는 판독되지만 그 뒤의 네 글자는 읽기 어렵다. 통상의 문맥으로 보아 판독이 어려운 부분은 ‘빚세 작말’로 추정한다. 마지막 글자의 받침 ㄹ이 확실히 보이므로 ‘빚세 작말’로 판독함이 적절하다.
- 4 ㄱ여: 개어. ‘기어’의 오기. ㄱ+여.
- 5 ㄱ루누룩 ㄷ⁵햐: 좋은 누룩가루. ‘ㄷ⁵햐’과 ‘ㄱ루누룩’을 도치하여 적어 두었다.



〈음식보 9b~10a〉

훈 말 ㅎ려 ㅎ면 빅미 서 홉 작말ㅎ여 범벅² 지여 ㄷ훈 술³ 만히 섯
거 나흘 만의 빅미 훈 되 빅세ㅎ야 ㄷ갓다가 새베⁴ 흰죽 노가지계⁵
쑤어 잠간⁶ 온기 니신⁷ 제 그 술의 물 ㄷ곰 노화 고로 섯거 두면 요
란히 괴거든 식후의⁸ 걸너 뵈예⁹ 밧고¹⁰ 빅미 훈 말 작말ㅎ야 겹체에
쳐¹¹ 그 술의 반죽할 제 소곰 ㄷ고만 노화 자¹²로 써 들면 주로록 흐
르게 눅게 ㅎ야 ㄱ장¹³ 밋이¹⁴ 지어¹⁵ 유지¹⁶로 싸 벋티 노하다가 괴
ㅎ거든¹⁷ 또 솟티 노¹⁸ ㄱ초여 혈알 쳐¹⁹ 두터온 유디로 김 아니나
계 싸미여 막 기을 만ㅎ거든²⁰ 써여 내라 너모 오래면 비시 사오납느
니라

한 말을 하려고 하면(=덧술을 한 말로 만들려면) 땀쌀 서 홉을 가루
로 만들어 범벅을(=범벅으로) 개고 좋은 술(=물을 타지 않은 술)을
많이 섞는다. 나흘 만에 땀쌀 한 되를 여러 번 씻어 담갔다가 새벽
에 흰죽으로 녹아지도록 쑤다. 【흰죽이】 조금의 온기가 있을 때 그
(=앞에 담근) 술에 물을 조금 넣어 고루 섞어 두면 요란히 끈다(=발
효한다). 식후(食後)에 걸러서 베에 밧고 땀쌀 한 말을 가루로 만들
어 겹체에 쳐서 그 술에 반죽한다. 반죽할 때 소곰을 조금만 넣고,
국자로 떠서 들면 주로록 흐르도록 눅게(=무르게) 한다. 【반죽이

담긴 그릇의】 가장자리를 매우 【단단히】 여며서 기름종이로 싸서
별에 놓는다. 【반죽이】 부풀어 오르면 또 술에 노(爐)를 갖추어서
{①【떡 반죽에】 구멍을 뚫어 ②아궁이의 구멍에 바람을 일으키고
③【시룻】 구멍을 쳐서(=막아서)} 두꺼운 기름종이로 김이 나지 않도
록 【술을】 싸매었다가 막 부풀어 오를 만하면 떠서 낸다. 너무 오래
두면 빛이 좋지 않다.

- 1 기증편법: 기증편법(起蒸法/起蒸法). 기증편을 만드는 방법. ‘기증편’은 기증편(起蒸/起蒸)으로서 ‘기증떡’이라 부르기도 한다. 기증편이라는 명칭이 나타나는 다른 음식조리서로
는 ‘기증편 起蒸餅’이라 출현하는 18세기 전기 자료인 『酒方文(주방문)』이 있다.
‘증편’은 ‘증병(蒸餅/蒸餅)’과 동의어로서, 땀쌀가루에 술을 많이 섞어 반죽을 부풀어 오르
도록 쑤 떡이다. 『표준국어대사전』에는 ‘땀쌀가루를, 막걸리를 조금 탄 뜨거운 물로 묽게 반
죽하여 더운 방에서 부풀려 밥, 대추, 잣 따위의 고명을 얹고 틀에 넣어 쪄다’라고 풀이되어
있으나, 『음식보』에는 고명을 올리는 내용이 나타나지 않는다. 『표준국어대사전』과 달리
증편은 고명을 올리기도 하지만 올리지 않기도 함을 알 수 있다.
‘증편’이라 하지 않고 ‘기증편’이라 부른 것은 술이 반죽을 발효시켜 떡이 부풀어 오르기 때
문에 ‘기(起)’를 붙인 것으로 해석된다. 『이씨음식법』, 『정일당잡지』, 『음식책』 등 여러 음식
조리서에 ‘증편법’이 나타난다. 한편 『주방』의 ‘증편 괴두법이라’라는 방문과 같이, 음식조
리서에는 ‘증편 기주법’이라고 하여 증편을 이용해 기주를 만드는 법도 나타난다. ‘기주(起
酒)’란 술이 발효하는 것을 일컫는다.
여러 음식조리서에 나타난 증편법의 비교는 백두현(2011)을 참고할 수 있다. 『음식보』의 기증
편법은 전남 지역 고유의 증편 만드는 법이 나타나 여타의 조리서에 기술된 방문과 다르다.
- 2 범벅: ‘범벅’의 오기.
- 3 ㄷ훈 술: 좋은 술. 주조법에서 좋은 술이란 ‘전내기(全-)’, 즉 물을 타지 않은 술을 일컫는다.
전내기는 전술(全)이라고 부르기도 한다.
- 4 새베: 새벽에. 새벽+에. 중성 ㄱ이 탈락하고 조사를 축약했다.
- 5 노가지계: 녹아지게. 녹아지도록. ‘노가지계’의 오기.
- 6 잠간: 조금. 축자적 의미는 ‘잠깐’이지만 문맥상으로는 ‘조금’이라는 의미다. ‘흰죽 노가지계
쑤어 잠간 온기 니신 제’는 ‘흰죽을 쑤어 완전히 식히지는 말고 조금은 온기가 있을 정도로
식었을 때’라는 의미이다.
- 7 니신: ‘이신’의 두음법칙 과도교정형 또는 어두 ㄴ첨가이다.
- 8 식후의: 식후(食後)에. 아침 식사 후에. 바로 앞에 ‘새베(새벽에)’라고 적혀 있으므로, 이곳
의 ‘식’은 아침 식사를 뜻한다.
- 9 뵈예: 베에. ‘뵈+에’에서 ‘ㅣ’모음 순행동화가 일어났다.
- 10 밧고: 밧고. 거르고. 밧+고.
- 11 쳐: 쳐. 사진상으로는 ‘쳐’처럼 보인다. 종이가 조금 접혀 있어서 원본을 확인한 결과 ‘쳐’가
분명하였다.
- 12 자: 국자. ‘국자’는 ‘국자(羹箸)〈1880, 한불 205〉’와 같이 19세기 문헌에서부터 나타난다.
18세기 이전 자료에는 ‘국자’를 찾기 어려운 대신 이와 같이 ‘쟈’가 사용되었다. 『음식디미
방』에도 ‘석뉴탕’ 방문에 ‘뭇근 장국을 안쳐 ㄱ장 쓸커든 자로 써’라는 문장이 나타난다.
- 13 ㄱ장: 가장자리를. 끝을. 반죽이 녹으니 흐르지 않도록, 반죽이 담긴 그릇의 가장자리를 단
단히 여미라는 문맥이다. ‘ㄱ장’은 ‘그 나랏 ㄱ자은 낫ㄱ터 붉느니라 〈월인석보 1:26〉’와 같이
15세기부터 ‘끝’이라는 의미로 사용되었다.
- 14 밋이: 매. 매우. 보통 정도보다 훨씬 심하게. ‘밋이’는 ‘사르미 두 숟가락으로 귀를 밋이 마ㄱ
면 〈1461, 능엄경언해 3:4b〉’과 같이 15세기부터 ‘매우’라는 뜻으로 사용되었다.

츰썰ᄫᆞᆫᄫᆞᆫ ᄫᆞᆫᄫᆞᆫ 산삼ᄫᆞᆫ 비저 술마 썰의 건녀³ 대초 건시⁴ 잣 숙
늬⁵ ᄫᆞᆫ 술ᄫᆞᆫ ᄫᆞᆫ라 무치라

츰썰가루로 작은 산삼같이 빗어 삶는다. 【삶은 떡을】 꿀에 【담궜다
가】 건져서 대추, 꾯감, 잣, 익은 밤을 매우 잘게 썰어 묻힌다.

잡
과
편
법¹

잡
과
편
법

- 15 지어: 지어서[作]. 여며서. ‘지어’는 ‘짓다’[作]의 활용형이며 ‘짓다’는 15세기부터 사용되었다.
예) 훈 남글 지스니 즉자히 가지 퍼디여 〈석보상절 6: 30〉.
- 16 유지: 유지(油紙). 기름종이. 『음식보』에는 ‘유지’, ‘유디’, ‘뉴디’가 섞여서 나타나는데, 이곳
에 적힌 ‘유지’가 가장 오래된 어형이다. 예) 기름 유(油) 〈1527, 훈몽자회 중 21〉. 조히 지
(紙) 〈1527, 훈몽자회 상 34〉. ‘유’ 글자 아래에 바로 ‘로’를 쓴 뒤 두 글자 사이의 왼쪽에는 작
은 동그라미를 그려 글자를 빠트렸음을 표시해 놓고, 두 글자 사이의 오른쪽에는 ‘홀’을 보
필(補筆)해 놓았다.
- 17 기하거든: 기(起)하면. 반죽이 부풀어 오르면.
- 18 노: 노(爐). 불을 피우거나 숯불 따위를 담아 물건을 데우기 위해 쓰는 장치.
- 19 혈알 쳐: 필사하는 지면(紙面)이 10a로 바뀌면서 첫 단어로 ‘두터온’을 적어 놓고 그 앞에
‘쳐’를 빠트렸기에, ‘두’ 글자의 상단 왼쪽에는 작은 동그라미를 그려 글자를 빠트렸음을 표
시해 놓았다. ‘두’ 글자의 오른쪽에는 ‘쳐’를 보필(補筆)해 놓았다.
‘혈알 쳐’는 혈(穴)을 친다는 뜻이다. 혈을 친다는 것은 의미가 명확하지 않으나, 세 가지 의
미로 생각할 수 있다. 첫째, 떡 반죽에 기포가 잘 생기도록 반죽에 구멍을 뚫는다는 뜻이다.
떡 반죽이 처음에는 흐를 정도로 눅지만, 벌에 내어놓아 부푼 상태이므로 구멍을 뚫는 것이
가능하다. 둘째, 바로 앞의 문맥상 술에 노를 갖추었으므로 아궁이의 구멍에 바람을 일으
켜서 불을 세게 조절하라는 의미로 해석할 수 있다. 셋째, 시루 구멍을 막는다는 뜻이다. 증
편은 시루에 찌는데, 반죽이 시루 구멍으로 셀 수 있기 때문에 시루 구멍을 막는 작업이 필
요하다. 바로 뒤에 이어지는 ‘두터온 유디로 김 아니 나게 싸 먹여’와 비슷한 의미로 김이 나
가지 않도록 구멍을 막으라는 문맥이다. 한편, 글자는 ‘혈울’이 아니라 ‘혈알’이 명백하여 ‘혈
알’이 명사일 가능성도 높다.
- 20 기을 만하거든: 기(起)할 만하거든. 부풀어 오를 만하면.



- 1 잡과편법: 잡과편법(雜果一法). 잡과편을 만드는 방법. 잡과편은 꾯감, 대추, 밤, 잣, 호두 등
잡과를 섞어 만든 떡이다.
- 2 효근: 작은. 효-은. ‘효다’는 ‘작다’ 또는 ‘잘다’의 옛말이다. 예) 簫는 효근 대를 엇거 부는 거
시라 〈석보상절 13:53〉
- 3 건녀: ‘건덕’의 오기.
- 4 건시: 건시(乾柿). 꾯감.
- 5 숙률: 숙률(熟栗). 익은 밤/삶은 밤. ‘싸하라’와 결합하는 문맥으로 보면 삶은 밤을 썰기는
어려우므로 ‘생률(生栗)’이 와야 어울리나, 글자는 확실히 ‘숙률’이다. 조리법상으로도 잘게
썰려면 삶은 밤보다 ‘익은 밤’으로 보는 것이 좋다. 현대국어에서 ‘숙률’은 〈표준국어대사전〉
과 같이 ‘삶은 밤’을 뜻하는데 『음식보』의 숙률을 동일한 의미로도 볼 수 있고, 아직 덜 익
은 ‘뜻밤’의 반의어로서 잘 여물어 익은 밤을 뜻하는 것으로 볼 수도 있다. 한편으로 생각하
면 삶은 밤을 써는 것이 불가능하지는 않으므로, 썰면 잘게 으스러지는 부분도 있을 수 있
지만 오히려 그런 점도 고려하여 잘게 써는 행위를 하라는 의미로 해석할 수도 있다. 『음식
보』에서 숙률은 기증편법과 모회편법에 나타나는데, 모두 잘게 또는 가늘게 썰도록 나타난
다. 본고에서는 익은 밤과 삶은 밤의 가능성을 모두 열어 둔다.
- 6 술ᄫᆞᆫ: ‘줄ᄫᆞᆫ’의 오기.

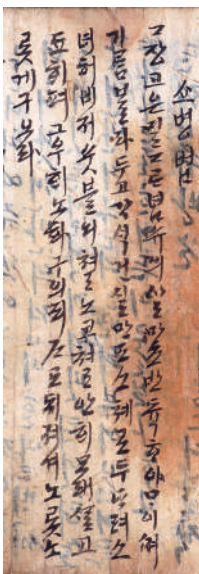
소 병 법¹

소 병(燒 餅) 법

〈음식보 10a〉

7장 고은 밀7로 녀슈²의 알마초 반독하야 ㅁ이³ 썬 기름 발라 두
고 각식⁴ 건실⁵ 만도소체로⁶ 두드려 소 녀히 비저 솥불의 철⁷ 노코
철 안히 모래 싯고 도히⁸ 퍼 그 우히 노화 구의되 조로⁹ 뒤져서¹⁰ 노
롯노롯게¹¹ 구으라

가장 고은 밀가루를 소금물에 알맞게 반죽하여 매우 【오래】 썬서
기름을 발라 둔다. 갖가지 색깔의 말린 열매를 만두소처럼 두드려
소로 넣어 빻는다. 솥불에 번철을 놓고 번철 안에 모래를 깔고 종이
를 펴서 그 위에 놓아 굽는다. 【구울 때】 자주 뒤집어서 노릇노릇하
게 굽는다.

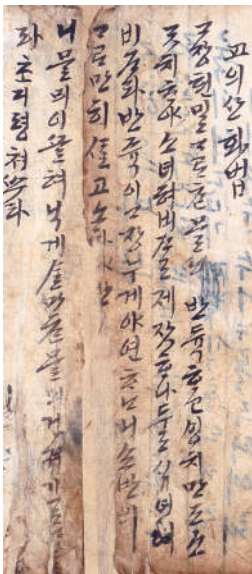


- 1 소병법: 소병법(燒餅法). 소병을 만드는 방법. 소병(燒餅)은 불에 구운 떡이다.
- 2 녀슈: 염수(鹽水). 소금물.
- 3 ㅁ이: 매. 매우. 보통 정도보다 훨씬 심하게. 매 〈ㅁ이 〈1461, 능엄경언해 3:4ㄴ〉. 예) 문득 소리를 ㅁ이 하야 니르샤디 〈변역소학 10:27〉.
- 4 각식: 각색(各色). 여러 가지의 빛깔(색채).
- 5 건실: 건실(乾實). 건과(乾果).
- 6 만도소체로: 만두소처럼. '만두(饅頭)'는 16세기 문헌에서부터 나타난다. 예) 餛 만두 혼 餛 만두 둔 〈1527, 훈몽자회 중:10ㄱ〉. '소'는 어떠한 음식 속에 넣는 여러 가지 재료를 뜻하는 데, 16세기 문헌에서부터 나타난다. 예) 상쌔 소해 찌다 〈1517, 변역노걸대 하 39〉. '체로'는 '처럼'의 뜻으로, 16세기 문헌에서부터 '테로'로 나타난다. '체로'는 16세기 '테로'에서 ㄷ구 개음화를 겪은 어형이다. 예) 기러기테로 둔니고 〈1588 소학언해 2: 64〉.
- 7 철: 철(鐵). 번철(燔鐵). 전을 부치거나 고기 따위를 볶을 때 쓰는, 솥뚜껑처럼 생긴 무쇠 그릇 〈표준국어대사전〉.
- 8 도히: 종이. '조히'는 15세기 문헌에서부터 나타난다. 예) 조히[爲紙] 〈1446, 훈민정음언해 56〉. '도히'는 '조히'의 ㄷ구개음화 과도교정형이다.
- 9 조로: 자주. 예) 부테 조로 니르샤도 從하옵디 아니하더니 〈석상 6:10〉.
- 10 뒤져서: 뒤집어서. 원본을 확인한 결과 처음에 '되져서'로 적었다가 '되'를 '뒤'로 덧칠하여 수정해 놓았다. 뒤지+-어서. '두워'가 축약한 '뒤'에 '디'가 결합한 어간 '뒤디'가 근대 국어 시기에 구개음화하여 '뒤지'로 변하였다.
- 11 노릇노릇게: 노릇노릇하게. '노랑다'는 15세기 문헌에서 '비치 노르고' 〈1459 월인석보 1:44〉와 같이 '노르다'로 나타나며 '노라커든' 〈1466, 구급방언해 상 3〉의 활용형도 보인다. 17세기에는 '노로다'도 나타난다. 예) 또 혼 부리 노론 수종다리 〈1677, 박통사사언해 중 1〉. 『음식보』의 '노릇노릇게'는 '노릇노릇하'에 부사형 어미 '-게'가 결합한 부사형이다. '노릇노릇'의 '노릇'은 '노라하'의 ㅎ이 어근에 융합되면서 받침이 ㅅ으로 표기된 것으로 19세기 음식 조리서에도 나타난다. 예) 또 솥히 건져 솥히 진유을 너코 노릇노릇하게 복가 〈酒食是儀 14b 한죽〉.

〈음식보 10a~10b〉

ᄃ장 흰 밀ᄃᆞ 촌물의 반죽ᄃ고 싱치만도² 소ᄃᆞ치 ᄃ야 소 녀ᄃᆞ 비
 즐 제 ᄃᄃ ᄃ나돌식 녀ᄃᆞ 비ᄃᆞ라 반죽이 ᄃ장 누ᄃᆞ야³ 연ᄃᆞ니 쇼반⁴
 의 ᄃᄃ 만히 싣고 노ᄃᆞ야 반 【결락⁵】 니 물 미이⁶ 싣ᄃᆞ 닉ᄃᆞ 솔마 촌
 물의 건져 기름 불라⁷ 초지령⁸ 쳐 쓰라

매우 흰 밀가루를 찬물에 반죽하고 생치만두의 소같이 【소를】 만든다. 소를 넣어 【만두를】 빚을 때 ᄃᄃ을 하나둘씩 넣어 빚는다. 반죽이 매우 녹어야(=물러야) (상화가) 연하다. 소반에 가루를 많이 깔고 놓아야 반 (결락) 니 물을 매우 【오래】 끓여 익게 삶는다. 찬물에 건져 기름을 발라 초간장을 쳐서 쓴다(=먹는다).

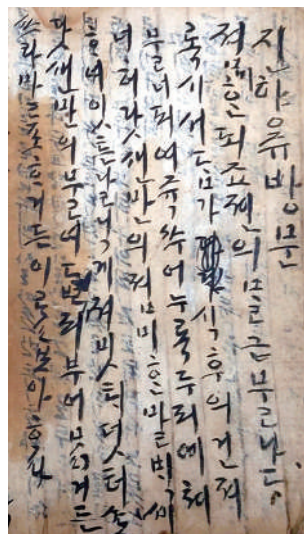


- 1 교의상화법: 교의 상화법(霜花法). 수교위 상화법(霜花法). 수교위 상화를 만드는 방법. ‘교의상화’라는 명칭은 『음식보』 외에는 『최씨음식법』에서만 확인되고 있다. ‘교의’는 중국에서 밀가루 피에 소를 싸서 먹는 만두를 칭하는 각자(角子), 교자(餃子)에서 나온 말이다. ‘자(子)’ 대신 ‘아(兒)’가 붙은 각아(角兒), 교아(餃兒)는 남송의 수도 임안(臨安, 현재의 항저우) 지역의 표기 방식이다(박정배 2021). 조선시대 한글 조리서에서는 ‘수교아 <술빚는법>’, ‘수교위 <음식디미방>’, ‘수교의 <주식방문>’, ‘수교애 <윤씨음식법>’, ‘숙교 <술만드는법>’ 등으로 나타나며, 『산가요록』에는 한자어로 ‘수교아(水羔兒)’로 표기되어 있다. 다만 『열양제시기』에서 ‘수각아(水角兒)’라는 표기를 확인할 수 있다. 『표준국어대사전』에는 ‘수교위’가 등재되어 있으며, ‘밀가루를 반죽하여 얇게 빚어서 그 속에 고기와 오이 따위를 잘게 썬 소를 넣고 만두 모양으로 쥔 음식’으로 풀이되어 있다. ‘상화’는 상화떡의 일명 상화병(霜花餅)을 일컫는다. 상화병은 『표준국어대사전』에 ‘밀가루를 누룩이나 막걸리 따위로 반죽하여 부풀려 꿀, 팔로 만든 소를 넣고 빚어 시루에 쪄 떡’이라고 풀이되어 있다. ‘교의상화법’은 밀가루 반죽에 누룩이나 술을 넣지 않으므로 ‘상화’보다는 ‘수교위’에 더 가깝다. 교자와 상화의 차이는 만두피를 발효시켰는지 여부로 나뉘는데, 상화는 발효시킨 피로 만든 만두이다. 조선시대 이 부류의 음식들은 모두 발효하지 않은 피에 채소나 고기로 소를 싸서 찌거나 삶아 낸 음식이었으므로, 엄밀히는 ‘교의’라고 해야 맞는 표현일 것이다.
- 2 싱치만도 : 생치만두(生雌饅頭). 찜고기 만두. 생치는 익히거나 말리지 않은 찜고기이다.
- 3 누ᄃᆞ야: 녹어야. 물러야. 녹-+jt-어야.
- 4 쇼반: 쇼반(小盤). 자그마한 밥상.
- 5 결락: 책의 서구(書口) 부분인데 종이가 닳아 떨어져 나갔다. 세로로는 아홉 글자 정도의 분량이 결락되었다. 문맥상 쇼반에 가루를 많이 깔고 놓아야 ‘반죽이 늘어붙지 않으니’에 해당하는 글이 적혀 있었을 것으로 추측된다. 한편 <10a>와 <10b> 사이에 종이가 닳아 떨어진 까닭에, <10a>와 <10b>의 이면에 해당하는 속 부분이 노출되었다. 이 이면에 진향주 방문과 단점주 방문이 기록되어 있다. 이면에 기록된 진향주 방문과 단점주 방문은 주된 필사자와 다른 필체로 적혀 있다.
- 6 미이: 매. 매우. 보통 정도보다 훨씬 심하게. 매 <미이 <미이. 예) 사르미 두 숟가락ᄃᆞ 귀를 미이 마ᄃᆞ면 耳根이 잇는 전초로 머릿 中에 소리 지스리니 <1461 능엄경언해 3:4ㄴ>.
- 7 불라: 발라. ‘기름’ 아래에 한 글자가 정확히 보이지 않아 문맥상 ‘빔’자로 추정했고, 원본을 본 결과 ‘빔’임을 확인하였다.
- 8 초지령: 초간장. 예) 藥 초지령 소곰 <물보 하:3>.

〈음식보 10a 이면〉

점미³ 혼 되 조 전의⁴ 물근 물 나도록 시서 둥가⁵ 식후의⁶ 건져 물 너
되여⁷ 죽 쑤어 누룩 두 되에 쳐 너히 닻새 만의 점미 혼 말 빻세하여
잇튼날 닻게 썬 밋터⁸ 덧터⁸ 또 닻새 만의 물 여덟⁹ 되 부어 끓거든
쓰라 말로 흥거든 이를 보아 흥라

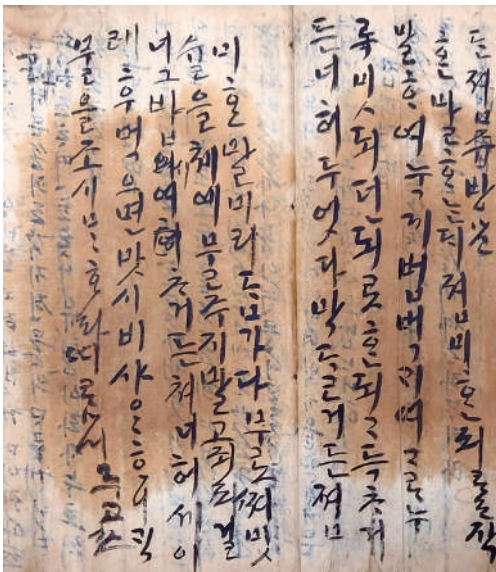
찹쌀 한 되를 아침 식전에 맑은 물이 나도록(=나올 때까지) 씻어 담
가 【두었다가】 식후(食後)에 건져서 물 너 되에 죽을 쑤고 누룩 두
되를 【체에】 쳐서 넣는다. 닻새 만에 찹쌀 한 말을 여러 번 씻어 이
튼날 익게 썬 밑에 더한다(=넣는다). 또 닻새 만에 물 여덟 되를
부어 맑아지면 쓴다. 【되 단위가 아니라】 말로(=한 말로. 말 단위로)
한다면 이를(=이 방문을) 보아 【양을 계산하여】 만든다.



- 1 진향주: 진향주(震香酒). 진향주는 다른 한글 필사본 음식조리서에 나타나지 않으며, 19세기 초에 필사된 것으로 보이는 한문 음식조리서 『주찬(酒饌)』에 유일하게 기록된 술이다. 이상훈 선생님의 조언에 따르면 『음식보』와 『주찬』의 진향주는 쌀량의 총합과 5일 만에 물 여덟 되를 붓는 후수법이 동일하다.
- 2 진향주 방문: 진향주 방문. 이 방문은 필체가 다르고 이면에 필사되어 있다.
- 3 점미: 점미(粘米). 찹쌀. ‘점 혼 되’로 적었다가, ‘점’과 ‘혼’ 사이의 오른쪽 여백에 ‘미’를 보필하였다. ‘점’과 ‘혼’ 사이의 왼쪽에는 아무것도 표시하지 않았다.
- 4 조 전의: 조(朝) 전에. 아침 전에. 아침 식전에.
- 5 둥가: 담가. ‘둥가’ 뒤에 ‘다가’를 쓰고는 ‘다가’는 붓으로 뭉개어 지워 놓았다.
- 6 식후의: 식후(食後)에. 아침 식후에. 식후+의.
- 7 되여: 되에. ‘되에’ 또는 ‘되에’의 오기.
- 8 덧터: 덧하여. 더하여. 덧트+-어.
- 9 여덟: 여덟. ‘여덟’은 15세기 문헌에 ‘여덟’으로 나타나나, 16세기에는 ‘여덟’과 ‘여덟’이 혼기되었다. ‘여덟’은 ‘여덟’에서 발음되는 ‘ㅂ’을 먼저 표기하여 겹받침의 순서를 서로 바꾼 것이다. 참고로 『하심당가 음식법』에는 ‘여덟’도 나타난다. 예) 빻미 여덟 되 〈하심당가 음식법 2a〉.

흔 말 ㅎ는 뒤 점미 ㅎ 되를 작말 ㅎ여 늑게 범벅 지어 ㄱㄴ누룩 밋
되던 되³로 ㅎ 되 ㄱ득 초거든 너허 두엇다 막 들거든⁴ 점미 ㅎ 말
미리 ㄷ가다⁵ 무로⁶ 썬 밋술을 체예 물 주지 말고 죄죄⁷ 걸너 그 밥
시긔여⁸ 초거든 처 너허 세이레 후 먹으면 맛시 비상⁹ ㅎ니⁹ ㅅ물¹⁰
을 조심 ㅎ라 여릅니¹¹ 두고 쓰라

【단점주】 한 말을 만들려면, 찹쌀 한 되를 가루로 만들어 【물을 많
이 부어】 늑게(=무르게) 범벅으로 갠다. 누룩가루를 밋술을 재던 되
그릇으로 한 되 가득 차거든 넣어 둔다. 막 달거든(=괴거든) 찹쌀 한
말을 미리 ㄷ가다가 무르게 찢다. 밋술을 물을 넣지 말고 체에 죄
다(=모조리) 거른다. 그 밥(=찢 찹밥)을 식혀 차가워지면 쳐서 넣는
다. 세이레(=삼칠일, 21일) 후에 먹으면 맛이 비상(非常)하다(=예사롭
지 않다). 객물(=군물, 客水)을 조심조심한다. 여름 내내 두고 쓴다.



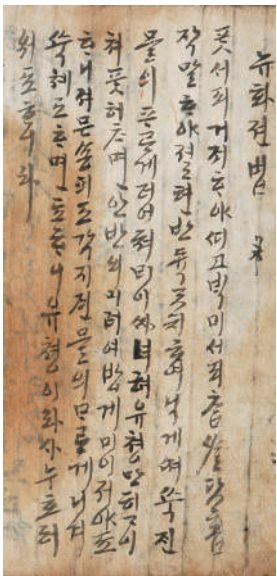
- 1 단점주: 단점주, 감점주(甘粘酒), 점감주(粘甘酒). ‘단’은 ‘들’[甘]의 관형사형으로서 단맛이 강한 ‘점주’임을 나타낸다. 『음식보』의 ‘단점주 방문’과 1923년에 필사된 것으로 추정되는 『주방문 造果法』의 ‘단점주법’은 예외적으로 ‘감(甘)’ 대신 순우리말 ‘달다’의 활용형이 사용된 술 이름이다. ‘점주(粘酒)’는 점성이 있는 술이다.
- 2 단점주 방문: 단점주 방문. 이 방문은 필체가 다르고 이면에 필사되어 있다.
- 3 밋 되던 되: 밋을 되던 되. 밋술을 재던(=계량하던) 되 그릇. 정확한 계량을 위하여, 되를 재는 그릇을 바꾸지 말고 밋술을 계량한 되 그릇을 그대로 사용하라는 문맥이다.
- 4 들거든: 괴거든. 괴면, 발효하거든. ㄷ+거든. 여기에서 ‘들다’는 ‘괴다’와 같은 의미로 쓰였다. 『음식보』에는 ‘들다’와 함께 ‘괴다’도 함께 나타난다. 예) ㄷ출 옛 말을 이긔 썬 서러리 처와 밋술의 ㅅ거 너허썬가 괴거든 쓰라 〈음식보 8a 청명듀법〉.
- 5 ㄷ가다: ㄷ가다가. ‘ㄷ가다’에서 ‘ㅅ’이 생략된 표기로 추정된다.
- 6 무로: 무르게. 무르-[軟]+오(부사화 접미사). ‘무르’는 15세기 ‘므르’의 원순모음화형이다. 예) 猛火 | ㄷ외야 骨髓를 데워 므르게 ㅎ썬라 〈능엄경언해 8:103〉.
- 7 죄죄: 죄. 죄다. 남김없이 모조리. 모두. 이러한 뜻을 지닌 부사 ‘죄’는 17세기부터 나타난다. 예) 흰 민불휘초차 죄 시서 물 브어 달혀 머기라 〈두창집요 하 71〉. ‘죄죄’는 부사 ‘죄’를 반복한 것이다. 현대국어에서 이러한 뜻의 ‘죄’는 사전에 등재되어 있지만 ‘죄죄’는 등재되어 있지 않다. 이곳에 ‘죄’로 적지 않고 ‘죄죄’로 적었다 하여 글자를 반복하는 방법이 필사자마다 달랐다고 볼 수는 없다. 여기에는 글자를 반복하여 적었지만, 동일한 방문에서 뒤에는 ‘//’로 적고 있기 때문이다.
- 8 밥 시긔여: 밥을 식혀. 원래는 ‘밥긔 여허’로 적은 후, 잘못 적었음을 알고 글자 ‘허’에는 가필(加筆)하여 뭉개어 지웠다. ‘긔’ 글자의 상단 왼쪽에는 작은 동그라미를 그려 글자를 빠트렸음을 표시해 놓고, ‘긔’ 글자의 오른쪽에는 ‘시’를 보필(補筆)해 놓았다.
- 9 비상 ㅎ니: 비상비상(非常非常)하니. 예사롭지 않으니.
- 10 ㅅ물: 객물(客-). ‘객물’은 현대의 ‘객물’과 달리 ‘끓이지 않은 생수’를 뜻한다. 현대의 ‘객수’(客水. 다른 데서 들어온 걸물)나 ‘군물’(뜨거운 물에 타는 맹물)과 뜻이 비슷하다. ‘객물’은 다른 음식조리서에 ‘늑물’이나 ‘늑물썬’로도 나타난다. 예) 독을 늑물썬 업시 ㅎ야 〈주찬방, 감주〉.
- 11 여릅니: 여름내. 여름 한 철 동안 내내.

〈음식보 10b〉

꽃 서 되 거지^하야² 씨고³ 빅미 서 되 찹쌀 닷 홉 작말^하야 절편⁴ 반
 독긋치 ^하여 닉게 썬 썬 진물⁵이 포르게 더어쳐⁶ 미이⁷ 짜 녀혀 유
 청⁸ 만히 ㄱ이⁹ 처 꽃 허추면¹⁰ 안반¹¹의 미리 여방게 미이저야¹² 도
 하니 저른 송피¹³ 도각지¹⁴ 진물의 므르게 니겨¹⁵ 썬체로 ^하면 도^하
 니 유청이라사¹⁶ 누호러워¹⁷ 도하니라

팔 서 되를 껍질을 벗겨 찐다. 멥쌀 서 되, 찹쌀 다섯 홉을 가루로
 만들어 절편 반죽같이 만들어 익도록 찐다. 썬을 잿물에 파랗게 데
 쳐 【물기를】 매우 많이 짜서 【절편 반죽에】 넣는다. 유청을 가(可)히
 많이 치고 팔을 흘는다. 【절편 반죽을】 안반에 밀어 【절편 반죽이】
 네모나게 메워져야 좋다. 어린 소나무 껍질 조각을 잿물에 {①무르
 게 익혀 ②무르게 이겨 ③파랗게 익혀} 썬처럼 하면(=썬처럼 물기를
 짜서 반죽에 넣으면) 좋다. 유청이라야(=유청을 써야) 부드러워 좋다.

- 1 뉴화전법: 누호전법(蓼蒿煎法) 또는 누호편법(蓼蒿一法). 유화전법(柳花煎法) 또는 유화편법(柳花一法). 누호전(누호편) 또는 유화전(유화편)을 만드는 방법. 이 방문의 내용에 따르면 ‘누호편법(蓼蒿一法)’이 가장 정확한 표현이다.
 ‘뉴화’는 ‘유화(柳花)’가 아니라 ‘누호(蓼蒿)’에서 변화한 말일 가능성이 높다. ‘누호(蓼蒿)’는 ‘물썬’을 뜻하는 한자어이다. 물썬은 봄에 나는 연한 줄기와 잎을 나물로 먹으며, 요즘도 떡으로 만들어 먹기도 한다. 물썬은 16세기에 ‘물썬’으로 쓰였다. 예) 蓼 물썬 루 <1527, 훈몽자회 상:87>. 蓼蒿 물썬 <1613, 동의보감 2:36ㄴ>.
 이 방문은 그 내용으로 보아 떡의 일종인데 『음식보』에는 글씨가 명백히 ‘전’으로 적혀 있다. 그러므로 ‘뉴화전’의 실체는 두 가지로 생각해 볼 수 있다. 첫째, ‘뉴화전’이 찌는 떡이지만, 떡 중에서 꽃잎을 붙여서 기름에 지진 떡을 뜻하는 ‘화전(花煎)’에서 유추되어 ‘뉴화전’이라 부르고 표기했을 가능성이 크다. 둘째, ‘뉴화전’은 ‘뉴화편’의 오기일 수도 있다. 1860년대 필사된 한문 음식조리서 『역주방문(歷酒方文)』의 ‘柳花片’에 이 ‘뉴화전법’과 동일한 내용이 나타나기 때문이다.
 『음식보』와 『역주방문』의 두 방문은 모두 썬[蓼菜]을 주재료로 하지만, 음식 명칭에는 ‘뉴화(柳花)’ 즉 버드나무의 꽃으로 표현하고 있어 특이하다. ‘뉴화(柳花)’는 음차했을 가능성이 높다. 또는 ‘뉴화전/유화편’이 버드나무꽃의 색깔과 비슷한 초록색을 띠기도 하고, ‘뉴화전/유화편’의 모양이 초록색의 떡에 거피한 팔이나 녹두 고물을 묻혀 놓아 마치 버드나무꽃의 모양과 흡사하여 유래한 명칭일 가능성도 크다.
 현대국어에서 이 ‘뉴화전’은 ‘썬굴리’에 해당한다. 썬굴리는 <한국민속대백과사전>에 따르면 찹쌀가루에 삶아 다진 썬을 섞고 둥근 모양으로 만들어 끓는 물에 삶아 내어 고물을 묻힌 떡으로서 ‘썬경단(艾瓊團), 보풀떡, 썬굴레, 썰굴레, 썬구리’ 등으로 불리기도 한다. 또한 썬굴리는 <한국민족문화대백과>에 따르면 경상남도과 전라남도에서 만들어 먹는 떡으로 유명하다. 그러므로 현재 ‘뉴화전’이나 ‘유화편’이라는 명칭은 쓰이지 않고 ‘썬굴리’가 쓰이고 있으므로 유의어 경쟁에서 고유어 명칭이 살아남은 예로 볼 수 있다.

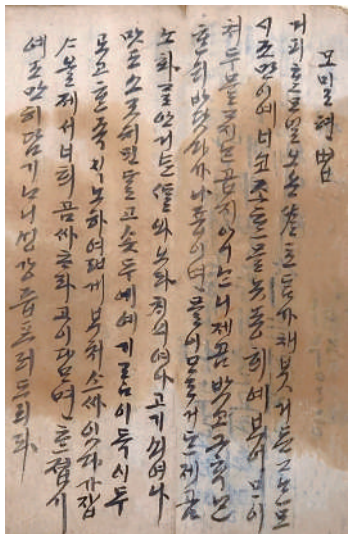


- 2 거지^하야: 거재(去滓)하여. 찌꺼기를 버리어. 또는 ‘거피^하야’의 오기. 거피(去皮)하여. 껍질을 벗겨. 『역주방문』의 ‘柳花片’에 거피한 팔을 사용하기 때문에, 여기에서도 조리법상으로 ‘거피’일 가능성이 높다. 글씨는 ‘거지’가 맞고, 다른 한글 음식조리서에도 거재하는 행위와 거피하는 행위가 모두 나타난다. 그러므로 국어학적으로는 ‘거재(去滓)하여’의 뜻과 ‘거피(去皮)하여’의 오기일 가능성을 모두 열어 둔다.
- 3 씨고: 찌고. 15세기의 ‘파’에서 ‘짜’로 변화하였다.
- 4 절편: 절편. 떡살로 눌러 만든 떡.
- 5 진물: 잿물. 지+-ㅅ+물. 재를 우려낸 물.
- 6 더어쳐: 데쳐. ‘데치다’의 ‘데’의 장모음(長母音)이 반영된 표기이자, 장모음을 두 음절로 인식한 표기이다.
- 7 미이: 매. 매우. 보통 정도보다 훨씬 심하게. 예) 사루미 두 숟가락으로 귀를 미이 마⁷면 <1461, 능엄경언해 3:4ㄴ>.
- 8 유청: 유청(流淸). 맑은 꿀. ‘청(淸)’은 궁중어에서 꿀을 뜻하는 낱말로 쓰였다. ‘청밀’(淸蜜)도 맑은 꿀을 뜻한다. 『역주방문』의 ‘柳花片’에는 ‘淸蜜多多益好’라 적혀 있다. 『음식보』에는 ‘싱강림과법’에 ‘청밀’이 꿀의 의미로 쓰였다.
- 9 ㄱ이: 가(可)히. ‘ㄱ하’와 부사화 접미사 ‘-이’가 결합하며 모음 사이에서 ㅎ이 탈락되었다.
- 10 허추면: 흘으면. 어간 ‘헛-’(散)은 문헌에 잘 보이지 않는 낱말이다. 17세기 전라 방언을 반영한 낱말로 보인다. 여기서부터는 ‘면’ 글자를 특이하게 적어 놓았다. ‘며’를 적은 후 종성 ‘ㄴ’을 다른 받침보다 매우 아래로 내려 적었고, ‘ㄴ’ 글자를 꺾임이 없이 가로로 짧게 ‘, ’처럼 적어 마치 점표처럼 보인다. 그러나 이렇게 적은 모든 글자를 보면 문맥상 모두 ‘면’이다.
- 11 안반: 안반. 떡판. 떡을 칠 때 쓰는 두껍고 넓은 나무판.
- 12 여방게 미이저야: (절편 반죽이) 여방(如方)하게 메워져야. 절편 반죽을 안반에 밀어 절편 반죽이 네모나게 메워져야. 절편의 모양을 좋게 만들려면 절편 반죽을 안반에 밀어 네모나게 메워야 좋다는 의미의 문맥으로 해석된다. ‘여방게’는 ‘여방^하게’에서 ‘하’가 탈락한 형태이다. ‘미이저야’는 ‘미어지-’에 ‘-어야’가 결합한 ‘미어저야’의 오기로 보인다. ‘미어지-’는 첫째, ‘가득 차다’는 뜻으로서 ‘미+-어+다’의 결합형인 ‘미어다’ <두사-초>의 전라도 방언형이거나 둘째, <우리말샘>에 따르면 ‘메우다’의 전남 방언으로 ‘미-’가 있으므로 ‘미+-어+다’의 결합형으로 보인다.
- 13 송피: 송피(松皮). 소나무의 속껍질. 쌀가루와 함께 섞어서 떡이나 죽을 만들어 먹기도 한다. =송기(松肌).
- 14 도각지: 조각. 경상 방언의 ‘쪼가리’에 대응하는 ‘조각’의 전라 방언 어형으로 보인다. ‘조각지’의 오기로 볼 여지도 있다. ‘도’ 글자는 바로 뒤의 방문인 모밀편법의 둘째 줄 ‘조만야’의 ‘조’와는 글자가 다르며, 모밀편법의 마지막 줄 ‘절시에도’의 ‘도’와 글자가 동일하다.
- 15 므르게 니겨: 세 가지 해석을 생각해 볼 수 있다. 첫째, ‘무르게 익혀’로 해석할 수 있다. 어린 송피 조각을 잿물에 무르게 익히라는 뜻이다. ‘므르게’는 15세기부터 사용된 ‘므르-’의 활용형 ‘므르게’의 모음 변화형으로 볼 수 있다. 예) 지 업슨 술 두 되로 글혀 ㄱ장 므르게 ^하야 <1466, 구급방언해 상:88ㄱ>. ‘니겨’는 ‘니가+-어’로서 ‘니가-’는 현대어 ‘익히-’의 옛말이다. 예) 煆煉은 쇠 두드려 니길싸라 <능엄 7:18>.
 둘째, ‘무르게 이겨’로 해석할 수 있다. ‘니겨’를 ‘니가+-어’로서 현대어 ‘이기’(가루 등에 물을 부어 반죽하다)’의 활용형 ‘이겨’로 해석할 수 있다. 예) 모싯 불휘를 조히 시서 디호더 니균 흙 ㄱ티 ^하야 <1466, 구급방언해 상:47>.
 셋째, ‘파랗게 익혀’로 해석할 수 있다. ‘므르게’를 ‘포르게’의 오기로 보는 해석이다. ‘니겨’는 익힌다는 뜻이다. 앞에서 썬을 ‘진물이 포르게 더어쳐’라고 적었듯이, 어린 송피 조각을 잿물에 파랗게 익히라는 뜻이다.
- 16 유청이라사: 유청이라야. 꿀이라야. 유청(=꿀) 대신 다른 재료를 쓰면 좋지 않다는 뜻이다.
- 17 누호러워 : 느른하여. 어간 ‘누호^럼’에 어미 ‘-어’가 결합한 단어이다. ‘느른하다’는 힘이 없이 부드러운다는 뜻인데, 여기에서는 문맥상 구름이 ‘열고 부드러워’라는 뜻으로 해석된다. 예) 비 바랏 뵈해 개니 도라오는 구루미 누호^럼고 <백련-동 11>.

〈음식보 10b~11a〉

거피¹흔 모밀² 오온³ 솔로⁴ 덩가⁵ 채⁶ 붓거든⁷ ㄱ⁸는 모시 조만이에⁹ 너
코 조흔 물 ㄴ¹⁰동히에 브어 ㄴ¹¹이 쳐 두 물¹²ㄱ¹³지는¹⁴ 곱지 아니는니 제
곱¹⁵ 밧고 그 후는 ㄴ¹⁶디 바닷다가 나중이면 물이 물거든 제곱 노화 곱
안거든¹⁷ ㄴ¹⁸와 노라¹⁹ ㄴ²⁰ 쇠여나²¹ ㄴ²² 고기 쇠여나²³ 맛도소²⁴고치²⁵ 민들고
솟두에²⁶ ㄴ²⁷에 기름 이득이²⁸ ㄴ²⁹ 두르고 ㄴ³⁰ 족식³¹ 노하 얹게 부쳐 소 싸
잇다가 잡스올 제 서너희곱 싸하³²라 고이 다면 ㄴ³³ 접시에도 만히
담기³⁴니 싱강즙 프러 드리라

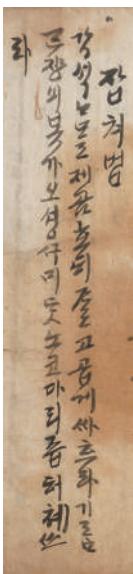
겉질을 벗긴 메밀을 온전한 쌀로(=가루로 빵지 말고 온전한 모양 그대로) 【물에】 담가 완전히 불면(=불거든), 가는 모시 주머니에 넣고 깨끗한 물을 ㄴ동히에 부어 매우 많이 친다. 두 번째 밧는(=거르는) 물까지는 곱지 않으니 제각각 밧는다(=거른다). 그 후에는 한 곳에 밧아(=걸러) 나중에 물이 맑아지면 【메밀편 하나를 만들 만큼의 양으로】 제각각 놓아서 가라앉으면 【물을】 따라 놓는다. 채소로 만든 소이거나(=소이든) 고기로 만든 소이거나(=소이든) 만두소같이 만든다. 솔뚜껑에 기름을 가득히 두르고 【메밀 반죽을】 한 쪽씩 놓아서 얹게 부쳐 소를 싸 둔다. 잡술(=드실) 적에 서너 개씩 썰어 곱게 담으면 한 접시에도 많이 담을 수 있다. 생강즙을 풀어 {①드린다 ②들인다}.



- 1 모밀편법: 메밀편법(____法). 메밀부침법. 메밀편/메밀부침을 만드는 방법.
- 2 모밀: 메밀. 예) 蕎 모밀 교 <1527, 훈몽 상:6ㄴ>. 17세기부터 19세기 말까지 계속 ‘모밀’이 쓰였으며, ‘메밀’은 쓰이지 않았다.
- 3 오온: 온. 완전한. 부사 또는 접두사 ‘온’이 장모음(長母音)임이 반영된 표기이자, 장모음을 두 음절로 인식한 어형이다. 메밀을 가루로 만들거나 잘게 빵지 말고 겹질만 벗긴 그대로의 모양으로 사용하라는 문맥이다.
- 4 채: 완전히. 차-[滿]+이(부사화 접미사).
- 5 붓거든: 불거든. 부피가 커지면.
- 6 조만이에: 주머니에. ‘조만+이+에’에서 ㄴ순행 동화되었다. ‘주머니’의 전남 방언으로 ‘조마니’가 남아 있다. ‘주머니’는 15세기 문헌에서부터 나타난다. 예) 보쵸드라운 주머니에 녀허 <1489, 구간 7:72ㄴ>.
- 7 두 물ㄱ지는: 두 물까지는. 두 번째 밧는 물까지는. ‘모시 주머니에 두 번째 거르는 물까지는 곱지 않다’라는 뜻을 표현한 문장이다.
- 8 제곱: 제각각. 예) 제곱 사를 쳐소를 언디 못헛거든 <번역소학언해 8:3>.
- 9 곱안거든: 가라앉거든. 가라앉으면. 곱얹+거든. ‘곱얹’은 ‘ㄱ루얹’의 준말 즉 축약형이다. ‘ㄱ루얹’은 어간 ‘곱’과 어간 ‘얹’이 어미 ‘아’로 결합한 통사적 합성어이다.
- 10 노라: 놓으라. ‘노’ 글자는 ‘오’ 글자와 비슷하게 적어 놓았다.
- 11 쇠여나: 채소 소이거나. 채소로 만든 소이거나. 채(菜)#소+이+-거나.
- 12 고기 쇠여나: 고기 소이거나. 고기로 만든 소이거나. 고기#소+이+-거나.
- 13 맛도소고치: 만두소같이. 만두소처럼. ‘맛’은 ‘만’의 오기.
- 14 솟두에: 솔뚜껑. 솟#두에. ‘두에’는 ‘두베’의 변화형으로 ‘뚜껑’의 옛말이다. 예) 가마 두에 덥고 <1670, 노걸대언해 상 19b>.
- 15 이득이: 가득히. 이득ㅎ+이(부사화 접미사).
- 16 족식: 쪽씩. ‘족’은 15세기 문헌에서부터 나타나는 ‘쪽’이 ‘족’으로 평음화한 것이다. 예) 瓣쪽 판 <1527, 훈몽자회 하:3ㄱ>. ‘식’은 ‘씩’의 옛말이다. 예) ㅁ ㄴ ㅁ 피레 두 량식 주고 사 아 청과 쇼홍 드리노라 <번역노걸대 상:13>.

각식¹ 녹물 제곰² 호뒤 줄고 곱게 싸흐라³ 기름근장⁴의 붓가 오성⁵ 꾸
미듯 노코 다리즙⁶ 허체⁷ 쓰라

갖가지 색깔의 나물을 제각각 하되(=준비하되), 잘고 곱게 썰어 기
름간장에 볶아서 오성(五星)을 꾸미듯 【나물을 섞지 말고 각각 따
로】 놓는다. 가루즙을 훌뿌려 쓴다.

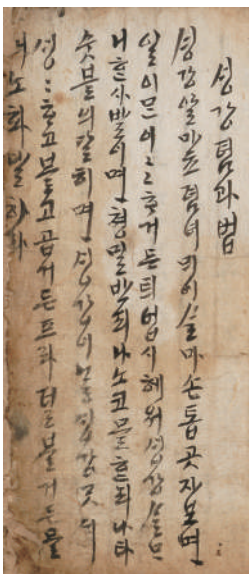


- 1 잡치법: 잡채법(雜菜法). 잡채를 만드는 법. 잡채는 1670년경 필사된 『음식디미방』에 ‘잡치’
방문이 나타난다.
- 2 제곰: 제각각. 예) 제곰 사를 쳐소를 얻디 못헛엇거든 〈번역소학언해 8:3〉.
- 3 싸흐라: 썰어. 싸흘-+-아. 15세기 문헌에는 ‘싸흘다’가 나타난다. 예) 一切 중싱 자바 싸흘며
버히고 〈1459, 월인석보 23:79〉.
- 4 기름근장: 기름간장. 기름을 친 양념장.
- 5 오성: 오성(五星). 다섯 개의 별이 따로 있는 모양처럼 나물을 섞지 말고 각각 따로 놓으라
는 뜻이다. 각색의 나물을 오색(五色)을 꾸미듯이 놓으라고 해석한다면 ‘오식’의 오기일 가
능성도 높다.
- 6 다리즙: 즙의 한 종류. ‘마리즙’의 오기로 보인다. ‘마리즙’은 ‘말즙(末汁)’ 즉 ‘가루즙’으로
서, 가루를 탄 걸쭉한 즙이다. 18세기에는 잡채에 즙을 뿌려 먹었음을 알 수 있다. 이곳 ‘잡
치법’의 즙은 자형상 ‘다리즙’이 명확하다. 그런데 ‘석화느름이법’에는 ‘마티즙’으로 적혀 있
고, ‘난적법’에는 ‘마리즙’으로 쓰여 있다. 같은 즙 이름이 ‘다리즙’, ‘마티즙’, ‘마리즙’으로 표
기되어 있는 셈이다. 이 중에서 가장 정확하게 표기된 것은 ‘마리즙’이다. ‘다리즙’, ‘마티즙’,
‘마리즙’ 셋을 서로 비교해 보면 첫음절이 ‘마’자인 것이 2개, 둘째 음절이 ‘리’자인 것이 2개
이다. 빈도상으로 보아도 ‘마리즙’을 표준 표기로 택하는 것이 합당한 듯하다.
박채린(2023: 274-275)에서는 『음식보』에 나타나는 즙을 모두 ‘마리즙’으로 해독하고, 가
루즙이 한자어로 말즙(末汁)이라는 것에 착안하여 ‘말즙(末汁)’ > 말의즙 > 마리즙’으로 변
했을 가능성이 높다고 보았다. 이 해석은 김귀영·이성우(1988)에서 ‘마지즙’으로 해독한 것
을 수정한 것이고, 조리법상 적절한 ‘말즙(末汁)’과 관련지었다는 점에서 설득력이 있다.
- 7 허체: 훌어. 훌뿌려. 헛-[散]jt+-어.

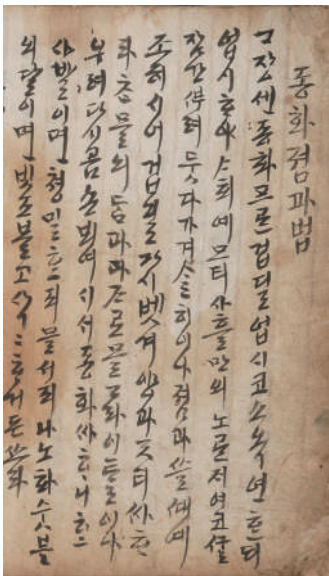
〈음식보 11a〉

싱강 알마초 덤여² 밭이³ 슬마 손톱곳⁴ 자보면⁵ 알이 문이〃헝거든⁶ 툃⁷ 업시 해워⁸ 싱강 슬므니 혼 사발이면 청밀⁹ 반 되나 노코 물 혼 되나 타 숯불의 달하면 싱강이 놀싱강긔디 싱〃헝고 불고 곱거든 프 라¹⁰ 덜 불거든 물 더 노화 달히라

생강을 알맞게 저며 매우 【오래】 삶는다. 손톱으로 잡아 생강 알이 말랑말랑하면 티 없이 행군다. 생강 삶은 것이 한 사발이면 청밀(=꿀)을 반 되 정도 넣고 물을 한 되 정도 탄다. 숯불에 달여 생강이 날 생강같이 생생하고 붉고 고와지면 퍼낸다. 덜 끓으면 물을 더 넣어 달인다.



- 1 싱강덤과법: 생강정과법(生薑正果法). 생강정과를 만드는 방법. 생강정과는 생강으로 만든 정과이며, ‘새양정과’라고도 부른다. 정과는 과일, 채소 등을 꿀에 조려 만든 음식으로서 ‘전과(煎果)’라고도 한다. 이곳에는 ‘덤과’로 쓰고 바로 뒤의 ‘동화점과법’에는 ‘점과’로 써 놓았다. 1670년경 『음식디미방』의 ‘순탕’ 방문에는 ‘순을 꿀의 정과 7장 도흐니라’와 같이 ‘정과’로 나타난다. 『음식보』 외의 다른 문헌에 정과를 ‘덤과’나 ‘점과’로 기록한 것은 찾기 어렵다. ‘덤과’나 ‘점과’의 받침 ㅁ은 ‘정과’의 받침 ㅅ을 오기한 것이다. ‘덤과’의 ‘ㄷ’은 ‘정과’가 ㄷ구 개음화된 것으로 잘못 알고 과도교정한 어형이다.
- 2 덤여: 저며. 덤미-+-어. ‘덤미-’가 분절되어 ‘덤미-’로 표기되었다. 15세기 문헌에 ‘데미다’가 나타난다. 예) 또 湯火傷을 고틈더 비를 데며 브티면 므르디 아니헝며 <1466, 구급방언해 하:157>.
- 3 밭이: 매. 매우. 보통 정도보다 훨씬 심하게. 예) 사루미 두 슌가라7로 귀를 밭이 마7면 <1461, 능엄경언해 3:47>.
- 4 손톱곳: 손톱공. 손톱으로. ‘공’은 앞말을 강조하는 뜻을 나타내는 보조사이다.
- 5 자보면: 잡으면. ‘잡-+-으면’에서 원순모음화한 것이다.
- 6 문이〃헝거든: 말랑말랑하거든. 부드럽거든. 16세기부터 ‘문몬하다’가 자료에 나타나고, 현대국어에서도 ‘만만하다’가 ‘연하고 보드랍다’의 뜻으로 쓰인다. 다른 문헌에서 ‘몬이몬이하다’의 용례는 보이지 않는다. 예) 솔지고 문몬 혼 도터 기름진 고기 혼 무저글(肥嫩豬一塊) <1517, 창진방촬요 21b>. 물잇 쇠고기 늘근 돝이나 아모 거시라도 이소랏 남글 고기 혼되 녀코 썩남글 다혀 썰무면 수이 무르고 문몬하니라 <음식디미방 9a 질권 고기 뽑는 법>.
- 7 툃: 티. 띠끌. 16세기 문헌에서부터 ‘툃’가 나타난다. 예) 꺾구무 닷가 툃 업게 후라 <1517, 변역박통사 상:457>.
- 8 해워: 행귀. 해우-+-어. ‘해우다’는 현재 경남, 제주, 평안, 함경도 방언으로 남아 있다.
- 9 청밀: 청밀(淸蜜). 꿀.
- 10 프라: 퍼라. 퍼내라. 프-+-라. ‘푸다’의 옛말인 ‘프다’의 활용형이다.



〈음식보 11b〉

7장 센 동화² 프른 겁딜 업시코³ 소옥 연흔 디 업시 햅야 수회에⁴
프더 사흘 만의 노론 직⁵ 여코 쉼 잠간 뿌려 듯다가 거슬히이나⁶ 점
과 쓸 썬에 조히 시어 겁딜 다시 뱃겨 양과⁷긋티 싸하라 촌믈의 돕
과다⁸ 즈로 물 7라 이틀이나 우려 다시곰 손 뵈여 시서 동화 싸하니
흔 사발이면 청밀 흔 되 물 서 되나 노화 솟불의 달이면 빛도 붉고
삭〃햅거든⁹ 쓰라

가장 센 동아를 푸른 껍질을 없애고(=벗기고) 속 연한 데(=연한 속)
를 없애어(=파내어) 사회(沙灰)에 묻는다. 사흘 만에 【동아가】 노랄
때(=노래지면) 【동아를】 넣고 꿀을 조금 뿌려 두었다가, 겨울이나 동
아정과를 쓸 때에 깨끗이 씻어 껍질을 다시 벗겨 약과같이(=약과
크기로) 썬다. 찬물에 담가서 자주 물을 갈아 이틀 정도 우려서 다
시 손보아 씻는다. 동아를 썬 것이 한 사발이면 청밀(=꿀)은 한 되,
물은 서 되 정도를 넣어 솟불에 달인다. 빛도 붉고 부드러워지면
쓴다.

- 1 동화점과법: 동아정과법. 동아정과를 만드는 방법. 동아로 정과를 만드는 방법. 이곳에는 ‘점과’로 쓰고 바로 앞의 ‘싱강점과법’에는 ‘점과’로 써 놓아 대구개음화가 활발히 일어났음을 알 수 있다. ‘동화’는 15세기부터 쓰인 ‘동아’의 옛말이다. ‘동아정과’에서 동아는 동아 열매를 일컫는데, 옛날부터 약용해 왔다. 예) 뎃무수 민과 동화와 팻 민 힌 더 각 닉 랑을 <1489, 구간 3:1057>.
- 2 7장 센 동화: 가장 센 동아. 가장 늙은 동아. ‘센 동화’는 한글 음식조리서에 자주 나타나는 데, 어린 동화가 아니라 꼭 익은 늙은 동아를 뜻한다. 오이에 비유하면 노각(老)에 해당하는 셈이다. 예) 동과선법. 센 동과를 념 갓아 고이 빠흐라 솟출 조히 뵈고 <주식방문 4b>.
- 3 업시코: 없이 하고. 없애고. ‘햅고’가 축약되어 ‘코’로 나타났다.
- 4 수회에: 사회(沙灰)에. 수화+에. 사회는 굴 껍데기를 태워 만든 가루이다. 15세기 문헌에 나타나는 ‘수회’에서 모음 변화를 겪었다. 예) 阿膠를 수회에 붓고니와 <1489, 구급간이방언 해 상 62>.
- 5 노론 직: 노랄 적에. 노란 때에. 노롱+ㄴ#직. ‘직’는 명사 ‘적’에 조사 ‘이’가 결합한 줄임말이다.
- 6 거슬히이나: 겨울이나. 거슬+이나. ‘거슬히나’로 충분한데 ‘이’가 한 번 더 반복되었다. ‘겨울’은 15세기 문헌에서부터 ‘겨슬’, ‘겨술’로 나타나며 햅종성 체언이었다. 그런데 조리법의 문맥상으로는 계절이 나오는 것이 썩 어울리는 자리는 아니다. 문맥상으로는 ‘사흘 만에 동아가 노랄 때 넣고 꿀을 잠간 뿌려 두었다가 씻거나, 정과를 쓸 때 깨끗이 씻어’로 해석하는 것이 자연스러워 보인다. 이렇게 보면 ‘거슬히이나’는 ‘조히 시어’와 대구를 이루고 ‘시어’와 비슷한 의미의 단어일 가능성이 높다. 또는 문맥상 ‘사흘 만에 동아가 노랄 때 넣고 꿀을 잠간 뿌려 두었다가 썰거나, 정과를 쓸 때 깨끗이 씻어 껍질을 다시 벗겨 약과같이 썰어’로 해석할 수도 있다. 이렇게 보면 ‘거슬히이나’는 ‘싸하라’와 대구를 이루고 ‘싸하라’와 비슷한 의미의 단어일 가능성이 크다. ‘거슬히이나’를 ‘(꿀 따위를) 베다’의 의미를 지닌 ‘거스르다’의 활용형 ‘거스르거나’ 정도로 해석하는 것을 떠올릴 수 있다. ‘베다’의 의미를 지닌 ‘거스르다’는 제주에 ‘거슬르다’, ‘거시리다’, ‘거실르다’ 등의 방언이 남아 있다. 그러나 ‘거슬히이나’라는 글자와 일치하지 않으므로 현대어역에는 반영하지 않는다.
- 7 양과: ‘약과’의 오기로 보인다. 약과의 오기로 보는 까닭은 『주식방문』의 ‘연동와명과’ 방문을 참고한 것이다. “연동와을 너모 어린 것도 말고 너모 썬 것도 말고 연햅기 쉼 만햅거든 겁피을 죄 벗겨 약과 쪽만큼 점여 속을 바리고 <주식방문 4b 연동와명과 軟東花正花>”와 같이 약과 하나만큼 저미라고 적혀 있다. 『음식보』에서도 ‘약과같이’, 즉 약과 하나의 크기나 두께로 썰라는 뜻이다.
- 8 돕과다: 담가다가. 담가서. 돕고+아다. ‘돕고’는 ‘돕고.’의 변화형이다.
- 9 삭〃햅거든: 무르거든. 부드러거든. 무르면. 부드러워지면. ‘삭삭하다’는 부드러다는 의미로 사용되었다. 예) 삭삭한 햅근 <번역노걸대 下 38>.

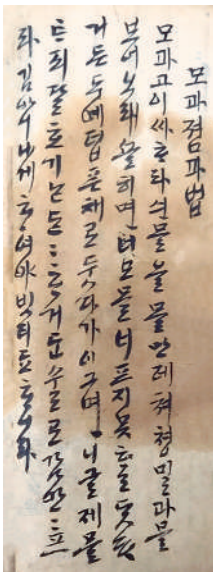
모과점과법¹

모과정과법

〈음식보 11b〉

모과 고이 싸^ㅎ라 쉼 물²을 물만 데쳐 청밀과 물 브어 오래 쓸히면
너모 물너 프지 못힐 듯^ㅎ거든 두에 덥픈 채로 듯다가 이그면 니글³
제 물 툃되 달호기는 돈^ㅎ거든 술로⁴ 감안^ㅎ 프라 김 아니 나게 ^ㅎ
여야 빗티 도^ㅎ니라

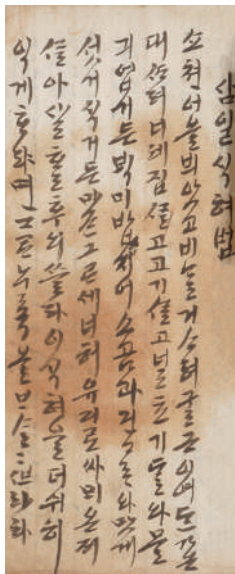
모과를 곱게 썰어서 신 물(젓물)을 물만 데쳐 청밀(=꿀)과 물을 부어
오래 끓인다. 너무 물러서 푸지 못할 듯하거든 뚜껑을 덮은 채로 두
었다가 익으면 익을 때 물을 탄다. 달여서 단단해지면 숟가락으로
가만가만 퍼낸다. 김이 나지 않게 해야 빛이 좋다.



- 1 모과점과법: 모과정과법. 모과정과를 만드는 방법. 이곳에는 ‘점과’로 쓰고 앞의 ‘싱강점과법’에는 ‘점과’로 써 놓아 ㄷ구개음화가 활발히 일어났음을 알 수 있다.
- 2 쉼 물: 신 물. ‘젓물’의 오기일 가능성이 가장 높다. ‘신 물’이 오기가 아니라면 무엇인지 정체가 불분명하다. 모과에서 나오는 신 물[酸水]인지 알 수가 없다. ‘신 물’ 또는 ‘쉼 물’, ‘신 물’, ‘신 물’ 등은 다른 한글 음식조리서에 나타나지 않아 특이한 표현이다.
- 3 이그면 니글: 익으면[熟] 익을[熟]. 『음식보』에는 두음법칙이 적용된 ‘익-’과 적용되지 않은 ‘닉-’이 함께 나타난다. 15세기부터 ‘熟’의 의미로 ‘닉다’가 사용되었으며, 주로 19세기 자료에서부터 두음법칙이 적용된 ‘익다’가 나타난다.
- 4 술로: 술로. 숟가락으로. 술+로(도구격조사).
- 5 감안^ㅎ: 가만가만. ‘^ㅎ’를 글자 수만큼 반복하지 않고 두 글자를 반복해야 하는 곳이지만 ‘^ㅎ’를 한 번만 표기하였다.

쇼천어²을 빅³ 앓고⁴ 비늘 거스려 굴근 이어든⁵ 가온대 썩려⁶ 너테 집
짚고 고기 짚고 널초⁷ 기돌와 물긔 업거든 빅미 밥 지어 소곰과 딛⁸
꺄와 맛게 섯거 식거든 마즌⁸ 그르세 너허 유디⁹로 싸 띠온 직 쥘아
살홀¹⁰ 후의 쓸라¹¹ 이 식혀을 더 쉬히 익게 ㅎ라면 그르누룩을 보슬
〃 썩리라¹²

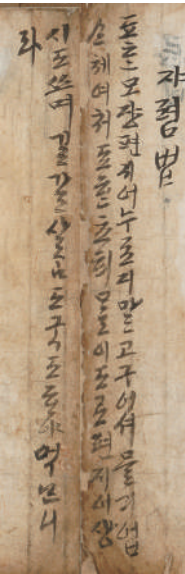
쇼천어를 배를 갈라 장기를 꺼내고 비늘을 거슬러 없애고, 굵은 것
(=쇼천어)이면 가운데를 잘라 넣는다. 짚을 깔고 고기를 깔고 얼추
기다려 물기가 없어지면(=마르면) 맷쌀로 밥을 지어 소곰과 밀가루
를 알맞게 섞는다. 식으면 알맞은 그릇(용기)에 넣어 유지로 싸서 매
운 재를 깔아 사흘 후에 썩는다. 이 식해를 더 쉽게(=빨리) 익게 하려
면(=익히려면) 누룩가루를 보슬보슬 뿌린다.



- 1 삼일식혀법: 삼일 식해법(三日 食醃法). 삼일 만에 식해를 만드는 방법. 식해는 16세기 문헌에서부터 ‘식해’로 출현한다. 예) 술진 고기와 보육과 식해를 가져다가 대통 가운데 너허 〈1588, 소학언해 5:47b〉. 그러나 18세기 문헌에서부터는 『음식보』와 마찬가지로 대부분 ‘식혀’로 쓰였다. 예) 술진 고기와 脯육과 식혀를 가져다가 대통 싸온대 녀코 〈1736, 어제내 훈언해 1:55a〉. 『음식보』의 ‘식혀’는 호남 문헌에서도 ‘예 > 여’ 현상이 출현하는 예를 보여 준다. ‘식해’가 ‘식혀’로 변화한 것은 ‘여 > 예’ 현상의 과도교정형으로 볼 수 있다. 『음식보』 외에 ‘삼일 식혀법’이 나타나는 문헌으로는 『주방문』에 ‘식혀 食醃’ 〈주방문 19a-19b〉 방문이 나타나고 바로 이어서 ‘삼일 식혀 三日 食醃’ 방문이 나타난다. 『음식보』와 『주방문』의 ‘삼일 식혀’와 ‘식혀’는 모두 내용을 읽어 보면 생선이 들어간 음식이므로, 단 술(감주, 甘酒)이 아니다. 두 문헌의 ‘식혀’는 모두 식해(食醃), 즉 생선과 밥을 섞어 숙성시킨 식품이다.
- 2 쇼천어 : 쇼천어(小川魚). 냇물에서 잡히는 작은 물고기.
- 3 빅: 배[腹]. 『석보상절』 등 15세기 자료에는 ‘빅’로 적혀 있다.
- 4 앓고: 앓고. 갈라 장기를 빼내고. 현대국어에서는 수수나 팥 등의 껍질을 벗기거나 목화의 씨를 빼는 행위를 ‘앗다’로 표현하는데, 이 문헌에서는 생선의 배를 갈라 장기를 빼는 행위의 표현에 ‘앗다’를 쓰고 있다.
- 5 이어든: 것이거든. 이(의존명사)+아-(서술격조사)+-어든.
- 6 썩려: 잘라. 깨트려. 썩리+-어. 15세기 문헌에는 ‘썩리다’로 나타났다. 예) 바리 썩리는 쇠 거 출언마른 〈1447, 월인천강지곡 상 28〉
- 7 널초: 얼추. 어지간한 정도로 대충. ‘널초’는 ‘얼추’의 고형이거나 전남 방언형으로 보인다.
- 8 마즌: 맞은. 알맞은. 맞+-은.
- 9 유디: 유지(油紙). 기름종이. 『음식보』에는 ‘유지’, ‘유디’, ‘뉴디’가 섞여서 나타난다. 이곳에 적힌 ‘유디’는 ‘유지’를 구개음화된 형태로 잘못 보고 과도교정한 것이다. 예) 기름 유 油 〈1527, 훈몽자회 중 21〉. 죠히 지 紙 〈1527, 훈몽자회 상 34〉.
- 10 살홀: ‘사흘’의 오기.
- 11 쓸라: ‘쓰라’의 오기.
- 12 썩리라: 뿌리라. 처음에는 ‘썩라라’로 적은 후, ‘썩리라’로 수정하기 위하여 첫 번째 ‘라’ 글자의 모음 세로획 ‘ㅣ’를 더 굵게 덧칠하였다.

도흔 모장² 편지어³ 누르디 말고 구어서 물기 업슨 체여 처 도흔 초
히 물이 도로⁴ 편지어 상⁵시⁶도 쓰며 길 갈 사름도 국도 햏야 먹는
나라

좋은 모쟁이를 편(片)지어(=작편하여) 누르지 말고 구워 물기가 없는
체에 받친다. 좋은 초에 【적서】 말려서 도로 편지어(=작편하여) 평상
시에도 쓰며, 【먼】 길을 갈 사람은 국도 만들어 먹는다.



- 1 자럼법: 자럼법. 박채린(2023: 268)에서 밝혔듯이, 문맥을 보면 ‘모장’을 얇게 썰어 구워서 식초에 담갔다가 말려 두고 먹었던 송어 저장법의 하나이다. 자럼은 조리 과정으로 미루어 볼 때 ‘자’는 ‘炙’를 적은 것으로 볼 수 있다. ‘럼’은 ‘簾’을 생각할 수 있으나 조리법에는 소금을 사용하고 있지 않아, ‘저장해 둔다’라는 의미의 ‘斂’ 또는 ‘발에 널어 말려 둔다’는 뜻에서 ‘簾’을 표기했을 가능성이 높다. 『음식디미방』에서 고기를 말릴 때 ‘발 싰고 그 우희 널고 그 아래 불 띄워 물로이라’가 나타난다.
- 2 모장: 모쟁이. ‘모장’은 전남 방언형을 반영한 낱말이다. 〈표준국어대사전〉에 따르면 ‘모쟁이’는 송어의 새끼로서 ‘모롱이’와 동의어이다. 이와 관련하여 〈한국민족문화대백과사전〉과 〈한국민속대백과사전〉에는 송어의 다양한 명칭에 대하여 아래와 같이 실어 놓았다. “『세종실록』 지리지에 의하면 송어는 경상도와 함경도를 제외한 전국에서 생산되었다. 광해군 때에 허균(許筠)이 지은 『성소부부고(惺所覆瓿藁)』에는 ‘수어(水魚)는 서해에 모두 있는데 경강(京江: 독섬으로부터 양화도에 이르는 한강의 일대)의 것이 가장 좋으며, 나주(羅州)에서 잡은 것은 극히 크고 평양에서 잡은 것은 언 것이 좋다.’라고 하였다. 그리고 정약전(丁若鉉)의 『자산어보(玆山魚譜)』에는 ‘그 작은 것을 속칭 등기리(登其里)라 하고 가장 어린 것을 속칭 모치(毛峙)라고 한다(毛當이라 부르기도 하고 또 毛將이라고도 부른다)’라고 기록되어 있다.” (한국민족문화대백과사전, <https://encykorea.aks.ac.kr>). “송어는 우리나라 해역에서 서식하는 어류 중 명칭이 가장 다양하다. 수어, 굴목송어, 나머랙이, 게걸송어, 살치, 모쟁이, 뚝다리, 모그래기, 모데미 등 지역에 따라 다르게 불리는 이름이 100여 개에 이른다. 강화도 지역에서는 송어 길이가 손가락만 할 때 ‘모쟁이’, 20cm 정도 자라면 ‘접푸리’, 다 자라면 ‘송어’라 부른다. 강화도 염하수루에 위치한 황산도 주민들은 송어를 더 세분화하여 11등급으로 구분한다. 모치(6cm 이하), 동어(8cm 이하), 글거지(13cm 이하), 애쟁어(18cm 이하), 무근쟁어(21cm 이하), 애사슬(25cm 이하), 무근사슬(27cm 이하), 패(30cm 이하), 미랑이(34cm 이하), 나무레기(65cm 이상), 달미(1m 내외)로 구분하기도 한다. 전라도 영산강 일대에서는 성장 과정에 따라 모쟁이, 모치, 무글모치, 땡기리, 목시락, 송어로 구분한다. 전라남도 강진 지역에서는 모치, 동어, 모쟁이, 준거리, 송어로 나눈다. 무안 도리포 지역에서는 모치, 훔어빼기, 참동어, 땡가리, 중바리, 무거리, 눈부럽떼기, 송어로 구분한다.” (국립민속박물관, 한국민속대백과사전 <https://folkency.nfm.go.kr>)

이로 보아, 나주의 송어는 매우 크기 때문에 작은 송어를 크기에 따라 다양하게 구별하여 부르는 명칭이 발달하였을 것이다. 그래서 현대국어의 모쟁이에 해당하는 ‘毛當’과 ‘毛將’, 즉 ‘모당’이나 ‘모장’이 18세기 나주 지역에 사용된 방언형으로 『음식보』에서 ‘모장’으로 기록된 것으로 보인다. ‘모장’은 다른 음식조리서에서는 볼 수 없었던 희귀한 단어이다. 음식조리서가 아닌 다른 한글 문헌에서도 『한불자전』에 “모치 小水魚 송어 모롱이 모장이” (1880, 한불자전 248)가 보일 뿐이다.

- 3 편지어: 편지어. 작편(作片)하여. ‘편짓다’는 편(片)을 일정한 수효로 나누어 둔다는 뜻이다.
- 4 물이 도로: ‘물려 도로’의 오기. 말려서 도로. 국어학적으로는 ‘물아 도로’의 가능성도 크지만, 박채린(2023)에 따라 좋은 초에 적서 말려 두고 먹는 송어 저장법으로 해석한다. 식초로 적서 말려서 도로 편을 짓는다는 뜻으로 해석해 둔다.
- 5 〈음식보 12a〉에서 〈음식보 12b〉로 넘어가는 부분의 종이가 닳아 그 사이에 여백인 것처럼 종이가 남아 있다. 이 여백에 훗날의 누군가가 한문으로 다음과 같이 기록해 놓았다.

忌日

高祖父 癸祠 四月 十三日

高祖母 吳氏 癸 七月 十二日

曾祖父 正月 初五日

‘제사’나 ‘제’는 ‘祭祀’와 ‘祭’를 쓰는 것이 보통인데, 원본에는 ‘癸祠’와 ‘癸’로 적혀 있어 오기일 가능성이 높지만 그대로 옮겨 두었다. 『豐山洪氏大同譜』를 확인한 결과 이 한문에 적힌 고조부에 해당하는 홍수원(洪壽源)은 ‘一七四五年 四月 十三日 卒’, 고조모에 해당하는 진원오씨는 ‘一七七〇年 七月 十一日 卒’, 증조부에 해당하는 홍봉주(洪鳳周)는 ‘一七九六年 正月 五日 卒’로 기록되어 있다. 진원오씨의 기일만 하루 차이가 있을 뿐, 다른 두 명의 기일은 일치한다. 한편 증조부의 기일까지만 적혀 있고 증조모의 기일은 아직 적혀 있지 않다. 증조모인 진주정씨는 『豐山洪氏大同譜』에 따르면 1802년 졸(卒)하였다.

진원오씨를 ‘고조모’라고 적고 있으므로, 위 기록을 적은 이는 홍수원(洪壽源)과 진원오씨의 고손(高孫)일 것이라 추측할 수 있다. 진원오씨의 고손(高孫)으로는 홍승설(洪承說 1809~1837), 홍승록(洪承祿 1819~1842)과 딸 3명이 있다. 高祖 홍수원(洪壽源), 曾祖 홍봉주(洪鳳周), 祖父 홍익진(洪翼鎭 1766~1801), 父 홍우덕(洪祐德 1788~1850), 子 홍승열(洪承說)로 가계가 이어지고 있음을 감안했을 때, 이 글을 적은 사람은 홍승열(洪承說) 또는 그의 부인(1805~1869)일 가능성이 가장 크다. 진주정씨가 기록한 ‘기일 안 식가 풍산홍씨’〈25a〉의 기일(忌日)이 진주정씨의 조부(祖父)인 홍이동까지만 기록되어 있으므로, 바로 그 후대인 홍수원(洪壽源)부터 기록자의 증조인 홍봉주(洪鳳周)의 기일을 빈 면에 부기(附記)한 것임을 알 수 있다. 홍봉주의 둘째 부인이 사망한 시점이 1752년 12월 18일이므로 셋째 부인인 진주정씨가 홍씨 집안에 시집온 시기는 일러야 1753년이다. 아버지 홍수원은 1745년, 증조모인 남평 문씨(홍이동의 부인)가 1752년 1월 29일에 사망한 이후이나 이들의 기일은 기록하지 않았다.

특이한 점은 이 기록이 『음식보 오복제 합부』를 통틀어 유일한 한자(漢字) 기록이라는 점이다. 기록자가 남성일 여지가 있다. 진원오씨의 고손(高孫)인 홍승열의 생년이 1809년이 고 그가 장성하여 혼인한 시기를 15세 이후로 가정한다면 1820년대 이후에 쓴 것일 가능성이 높아 보인다. 하지만 이 기록이 집안 여성들에게 읽힐 목적으로 대대로 이어 쓴 책이라는 점, 진원오씨의 경우 오언절구(五言絶句) 한시를 남기기도 했다는 점으로 미루어 홍승열의 부인이 썼을 가능성도 충분하다. 다만 그의 부인이 쓴 것이라 하더라도 시기는 크게 차이 나지 않을 것이다. 이 기록은 진원오씨가 『음식보』를 적고, 며느리 진주정씨가 이어 음식방문을 추가한 후에 또 다른 후손이 여백 지면을 이용하여 새로운 기록을 보탬을 보여준다. 여러 대의 손길과 필적이 담겨 있음을 확인할 수 있다.

- 6 상시: 상시(常時). 평상시(平常時).

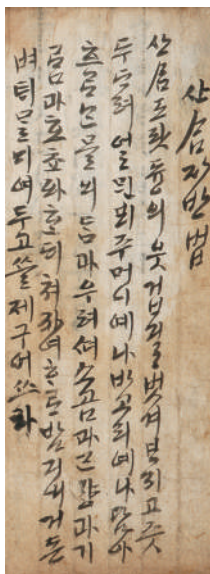
산삼 자반법²

산삼(더덕) 자반법

〈음식보 12b〉

산삼 도랏³ 둥의 옷겍덜⁴ 벗겨 버리고 좃두드려 얼민⁵ 뵈 주머니에나
바고리⁶에나 담아 흐르는 물의 덥과 우려 썬 소곰과 곤장과 기름과
호초와 혼디 쳐 자여 흐르밤 디내거든 벼티 물니여 두고 쓸 제 구어
쓰라

산삼(더덕)과 도라지 중 【하나를】 겉껍질을 벗겨 버리고 짓두드린다.
성긴 베 주머니나 바구니에 담아서 흐르는 물에 담가 우려서 찌다.
소곰과 간장과 기름과 후추를 함께 쳐서 재워 하룻밤 지낸다. 벌에
말려 두고 쓸 때 구워서 쓴다.

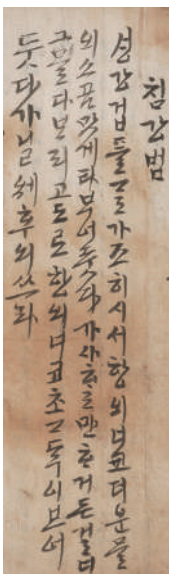


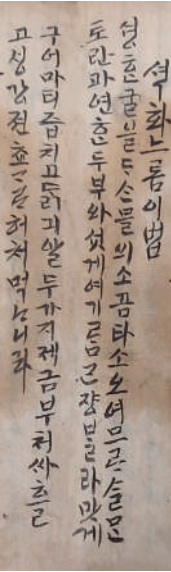
- 1 산삼: 산삼. 더덕. 『음식디미방』에는 ‘섭산삼법’ 방문이 있으며, 이것은 백두현(2006: 91)에
서 ‘더덕법’으로 간주되었다. 더덕은 옛 문헌에 ‘蔘, 沙蔘, 山蔘’ 등으로 나타난다. 예) 山蔘
더덕 <1690, 역어유해 下 12>. 그러나 『물명고』에서는 沙蔘을 더덕이라 하였고, 山蔘은 별
개의 식물로 나온다(『물명고역해』 8(2023: 103~105)).
- 2 자반법: 자반법(___法). 자반을 만드는 방법. ‘자반’은 나물이나 해산물 따위에 간장 따위의
양념을 발라 말린 것을 굽거나 기름에 튀겨서 만든 반찬인데, 한자를 빌려 ‘佐飯’으로 적기
도 한다(표준국어대사전). ‘자반’은 15세기 문헌에서부터 ‘자반’으로 쓰였다. 예) 밭글을 셋
드래 자반 도릭 기르매 무라 브티면 도하리라 <1489, 구급간이방언해 3:157>.
- 3 도랏: 도라지. 15세기 문헌에서부터 ‘도랏이’ 나타난다. 예) 도랏 7론 7루 <1489, 구간 1:527>.
- 4 옷겍덜: 겉껍질. 조선시대 자료에 나타나는 ‘옷겍덜’이나 ‘옷거플’ <구급간이방언해> 등은 현
대국어의 표준어로는 ‘겉껍질’이다.
- 5 얼민: 성긴. 얼민-. ‘얼미다’는 ‘성기다’의 뜻으로 15세기부터 사용된 ‘얼미다’의 모음 변화
형이다. 예) 묻져 불로므로 後에 應하야 얼민 그므를 디허도 시디 아니하며 <1459, 월인석보
13:59>.
- 6 바고리: 바구니. 지금도 전북에서는 ‘대바구니’를 ‘대바고리’로 부른다. 15세기 문헌에서부
터 ‘바고니’가 나타난다. 예) 바고니에 7독흔 이슬 마즌 염규를 유무하야 求호물 기들오디
아니하리로다 <1481, 두사초 16:727>.

생강 껍질² 곱가³ 조히 시서 향이 너코 더운 물이 소곰 맞게 타 부어
 듯다가 사흘만 흐거든 걸너 그 물 다 버리고 도로 향의 너코 초 7독
 이 브어 듯다가 닐웨 후의 쓰라

생강 껍질을 갈아 깨끗이 씻어 항아리에 넣고 뜨거운 물에 소금을
 알맞게 타서 부어 둔다. 사흘 정도 되면 걸러서 그 물을 다 버리고
 도로 항아리에 넣고 초를 가득히 부어 둔다. 이레(=7일) 후에 쓴다.

- 1 침강법 : 침강법(沈薑法). 침강을 만드는 방법. 침강은 생강을 식초나 소금에 담가 먹는 음식이다.
- 2 껍질: 꺼풀. 껍질. 15세기 문헌에서부터 ‘거풀’로 나타난다. 예) 粳米 나더 한 도흔 마시 다
 곱더니 거풀 업고 기리 닐굽치려니 <1459, 월석 1:43L>. 여기에서는 ‘거풀’을 중철하여 ‘껍
 질’로 표기하였다.
- 3 곱가: 갈아. 곱+아. ‘값다’는 15세기부터 ‘값다’로 나타났다. 예) 니에 피 나 굿디 아니커든
 닐 뗏거츨 곱가 두 兩을 醋에 푼고 <1466, 구급방언해 상:66ㄱ>.





〈음식보 12b~13a〉

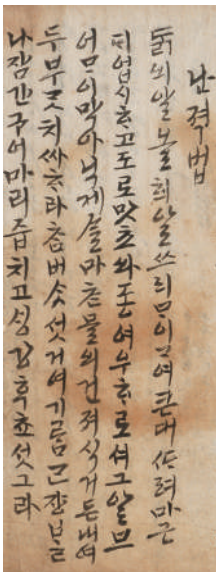
성헌² 굴을 ㄸ손³ 물의 소곰 타 소 오여⁴ 므루 슬몬 토란과 연헌 두부와
 ㅅ게여 기름근장 발라 맛게 구어 마티즙⁵ 치고 둥기알⁶ 두 가지
 제금⁷ 부쳐 싸홀고 싱강 전초^ㄱ루⁸ 허쳐⁹ 먹느니라

싱싱한 굴을 따스한 물에 소곰을 타서 속을 삶아 낸다. 무르게 삶은 토란과 연한 두부와 섞어 기름간장을 발라 알맞게 구워 마티즙(표기로는 ‘마티즙’)을 친다. 달걀 두 가지(=흰자와 노른자)를 제각각 부쳐서 썰고 생강과 천춧가루를 훌뿌려 먹는다.

- 1 석화 누름이법: 석화 누르미법. 석화 누르미를 만드는 방법. ‘석화’(石花)는 ‘굴’을 가리키는 한자어다. ‘누름이’는 현대국어에서 ‘누르미’로 적는다. 누르미는 찌거나 구운 재료에 절쪽한즙(汁)을 끼얹은 음식인데, 조선 후기에 이르러 재료를 익혀서 껌는 음식으로 조리법이 바뀌어서 즙을 끼얹어 먹는 음식은 우리의 조리법에서 사라지고 말았다(한국민족문화대백과사전). 이렇게 누르미가 누름적으로 조리법이 바뀐 시기는 1800년대부터라고 한다(한복려·한복진·이소영 2016: 73).
- 2 성헌: 성한(盛). 싱싱한.
- 3 ㄸ손: 다스한. 따스한. ‘ㄸ손’은 ‘다스하다’의 15세기 어형 ‘ㄸ수’에 관형사형 어미 ‘-ㄴ’이 결합한 것이다. 예) 重히니란 세 돈을 ㄸ손 므레 프러 브3 〈1466, 구급방언해 상 4〉.
- 4 오여: 오버어. 속을 삶아 내어. ‘오와-어’ 또는 ‘오바-어’로 분석할 수 있다. ‘오여’를 ‘오와-어’로 분석한 것은 15세기 문헌에 ‘우의다’가 사용된 점을 고려하였다. 예) 뼈를 그치 骨髓 내 오 두 높조수를 우의여 내니라 〈1447, 석보상절 11:217〉. ‘오의다’는 15세기에 쓰인 ‘우의다’의 작은말로 볼 수 있다. ‘오의다’가 중세 및 근대 시기의 문헌에 나타나지 않으나, 『음식보』의 ‘오여’는 ‘오의다’가 일찍부터 쓰였음을 보여준다. ‘오여’를 ‘오바-어’에서 비롯되었다고 본 까닭은 18세기 문헌에 ‘우뷔다’가 쓰였고, 19세기 문헌과 현대 국어사전에 ‘오비다’가 쓰인 사실이 있기 때문이다. 18세기 문헌의 예) 우뷔다 攪扞 〈동문유해 하 18〉. 우뷔는 칼 劊刀 〈역어유해보 45〉 19세기 문헌의 예) 오비다 曲鑿 〈1895, 국한화어 219〉. ‘오비다’나 ‘우비다’는 〈표준국어대사전〉에 ‘좁은 틈이나 구멍 속을 삶아 내거나 도려내다’라는 의미로 풀이되어 있다. 이는 『음식보』의 ‘오여’와 같은 뜻이다. 그러므로 ‘오여’는 ‘오바-어’에서 반모음화가 일어나 ‘오벼’로 변화한 후 ‘ㅂ’이 탈락한 형태로 볼 수 있다.
- 5 마티즙: ‘마리즙’의 오기. 즙의 한 종류. 이곳 ‘석화 누름이법’의 즙은 글자상으로는 ‘마티즙’이 명확하다. 그러나 ‘말즙(末汁)’의 변화형인 ‘마리즙’의 오기로 해석해 둔다. ‘마리즙’은 앞의 ‘잡치법’의 ‘다리즙’ 주석에서 자세히 설명하였다. 박채린(2023: 274-275)에서는 가루즙이 한자어로 말즙(末汁)이라는 것에 착안하여 ‘말즙(末汁) 〉 말의즙 〉 마리즙’으로 변했을 가능성이 높다고 보았다.
- 6 둥기알: 달걀. ‘둥+의#알’의 구가 단어 ‘달걀’로 변화하였다.
- 7 제금: 제가곰. 제각기. 제각각(各各). ‘제각각’에 해당하는 단어는 15세기에 ‘제여곰’과 ‘제곰’이 쓰였다. 예) 八萬 부테 안자 제여곰 보시니 〈1447, 월인천강지곡 24a〉. ㅎ 사루미나 제곰 사를 쳐소를 언디 문히엿거든 〈1518, 번역소학 8:3a〉. ‘제금’은 ‘제곰’에서 ‘ㄴ’ 모음이 비원순모음으로 변화된 것이다.
- 8 전초^ㄱ루: 천춧가루. 천초(川椒)는 초피나무의 과피이다.
- 9 허쳐: 훌뿌려. ‘홀-’의 모음이 ‘헐-’으로 변화한 형이다. ‘홀다’가 ‘떨어지게 하다’라는 뜻이므로 ‘헐-’과 ‘-어’가 결합하여 ‘허터’면 충분하지만, 사동접사 ‘-이-’가 결합하여 ‘헐+이+어’에서 구개음화가 일어나 ‘허쳐’가 되었다.

뽕기알 율희알 쓰되 막이 ㄱ여² 큰 대 썩려 마근 더 업시 ㅎ고 도로
맛초와 동여 우후로서 그 알 브어 막이 막아 닉게 솔마 촌믈의 건져
식거든 내여 두부궂치 싸후라 참버섯 섯거서 기름근장 불나 잠간 구
어 마리즙³ 치고 싱강 후초 섯그라

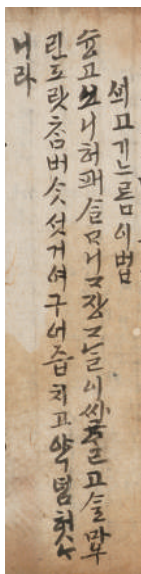
달걀이나 오리알을 쓰되 매우 【많이】 갠다. 큰 대나무를 잘라서 막
은 데 없이 하고(=큰 대나무를 가로로 잘라 낸 대나무 조각을 또 세로
로 잘라 막힌 곳이 없게 하고), 도로 맞추어(=세로로 자른 두 도막을 맞
추어) 동여서(=동여 매어서) 위에서 그 【갠】 알을 부어 【아래를】 매우
【단단히】 막아 익도록 삶는다. 찬물에 건져 식거든 꺼내어 두부같
이 썬다. 참버섯을 섞어서 기름간장을 발라 잠깐 구워 마리즙을 치
고 생강과 후추를 섞는다.



- 1 난적법: 난적법(卵炙法). 난적은 달걀, 오리알 등의 알을 이용하여 만드는 음식법이다. 난적은 『주방문』에도 ‘난적법 卵炙法’ 방문이 나타나는데, 『음식보』의 ‘난적법’처럼 대나무에 넣어 삶는 방식이 동일하다. 예) 계란을 만히 썩려 근장 호초 전초 덩개 교합후여 대통에 녀허 솔마 내여 두부느름체로 후라 기름장 불라 구어 머그라 (18세기 전기, 주방문, 난적법 卵炙法).
- 2 ㄱ여: 개어. ㄱ+--어. 여간의 모음 ㅣ가 어미 ‘어’와 축약되었다. 예) 대초만 지여 옷법ㄱ터 비 비여 머기라 (1608, 언해두창집요 하:27).
- 3 마리즙: 마리즙. 즙의 한 종류. 이곳 ‘난적법’에서는 ‘마리즙’의 자형이 명확하다. ‘마리즙’은 ‘잡치법’의 ‘다리즙’ 주석에서 자세히 설명하였다. 세계김치연구소의 박채린 박사는 『산가요록』의 ‘劑化’에 ‘末油汁’이 나오고 있어 ‘마리즙’이 이것의 변형일 것으로 조언해 주셨다. 『산가요록』의 ‘末’은 들깨가루로 보이며, 느르미에 들어가는 즙은 밀가루일 가능성이 높다는 것이다. 그러므로 ‘마리즙’의 의미는 시대에 따라 변화한 것으로 볼 수 있다.

숨¹ 고오니² 허파 슬므니³ 7장 7놀이 싸홀고 슬마 우린 도랏 춤버
숯 섯겨여 구어 즈 치고 약념 헛느니라

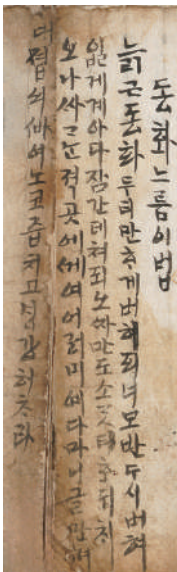
소의 위장(胃腸)을 곤 것, 허파 삶은 것을 아주 가늘게 썬다. 삶아
우려낸 도라지와 참버섯을 섞어서 굽는다. 즈를 치고 양념을 흘뿌
린다.



- 1 숨: 소의 위장(胃腸) 특히 양(胙). 또는 양지머리. ‘숨’의 뜻을 두 개로 나누어 본 까닭은 다
음과 같다. 첫째, ‘숨’을 소의 위장(胃腸)으로 보는 까닭은 19세기 음식조리서 『역주방문』의
기록 때문이다. 소의 위장을 ‘숨’으로 표기한 예는 다른 문헌에서 찾기 어렵다. 그러나 『음
식보』의 ‘쇠고기 느름이법’은 『역주방문』의 ‘牛肉引’ 방문과 매우 비슷한데, 『역주방문』에
서 ‘숨’에 해당하는 부분은 ‘우장지류(牛腸之類)’로 나타난다. 예) ○牛肉引. 牛腸之類及肺
烹出細細剉之, 以甘潤吉更間隔貫而炙之, 以鷄卵煎薄細剉和胡椒末, 沾汁喫之. 즉 ‘숨’이
소의 창자의 한 종류라 적혀 있다. 소의 창자는 15세기 문헌에서부터 ‘창자(腸子)’로 나타난
다. 예) 무른 쫘이 창자에 막 덮어 <1489, 구급간이방언해 3: 73>. 쇠 창주 찌는 법 <17세기,
주찬방 38b>. 그러나 소의 창자에 해당하는 단어로 ‘숨’이 있었을 가능성이 크다. 또는 창자
가 아니라 ‘숨’을 소의 위(胃)를 가리키는 ‘양(胙)’에 해당하는 단어로 볼 수 있다. ‘숨’을 ‘양
(胙)’의 음운변화형 또는 방언형으로 볼 수 있는 것이다. ‘양(胙)’의 중세국어 어형은 ‘양’이었
다. 예) 양 위 땀 <훈몽자회 상 27>.
둘째, ‘숨’이 소의 양지머리를 가리키는 것으로 보는 까닭은 ‘양지머리’의 제주 방언으로 ‘숨’
이 나타나기 때문이다(우리말샘). 양지머리는 소의 가슴에 붙은 뼈와 살을 통틀어 이르는
말이다(표준국어대사전). ‘양지머리’를 뜻하는 ‘숨’ 역시 옛 문헌에서 찾기 어렵다.
- 2 고오니: 곤 것. 고오+-ㄴ#이(의존명사). ‘고다’의 15세기 어형은 ‘고으다’와 ‘고오다’가 함께
나타난다. 예) 사슴뿔 썰로 고은 갓플 <1489, 구급간이방언해 3:99ㄱ>.
- 3 슬므니: 삶은 것. 슬+ㄴ#이(의존명사).

늪근 동화 두 티만 ㅎ게 버히되 너모¹ 반드시 버혀 얹게² 계아다³ 잠
간 데쳐 되오⁴ 싸 만도소긋티 호되 치오나⁵ 싸 ㄱ는 적곳에 썬여 어
러미⁶에 다마 니글 만 썬⁷ 대접의 싸여 노코 즈 치고 싱강 허츄라

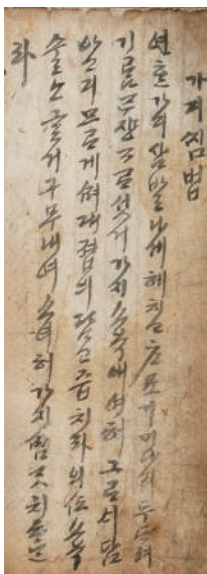
늪은 동아를 두 치만큼 하게 베되 네모반듯하게 벤다. 【벤 동아
를】 얹게 저며 잠깐 데쳐 매우 많이 찐다. 【소를】 만두소같이 만들
되 【소를 동아에】 채우거나 싸서 가느다란 적꼬치에 꿰어 어레미
에 담아 익을 만큼 찐다. 대접에 빼내어 놓고 즈를 치고 생강을 흠뿌
린다.



- 1 너모: 네모. 예) 너모 〈1517—번역박통사〉. ‘너모’의 어원은 숫자 넷을 뜻하는 ‘너’와 모서리
를 뜻하는 ‘모’가 합성한 것이다.
- 2 얹게: 얹게. 사진의 글자상으로는 ‘얹게’처럼도 보여 원본을 확인한 결과 모음이 ‘ㅣ’가 아니
라 ‘ㅏ’가 분명하다. 여기에 표기된 ‘얹’은 현대국어와 접받침의 순서가 다르다. 근대국어 시
기에는 이와 같이 어간말 자음군 ‘ㅼ’을 ‘ㅏ’로 표기한 예들이 소수 있다. 예) 여들 〈1617,
동국신속삼강행실도 효자도 6: 27〉. 불디 아니함며 〈1737, 어제내훈언해 1: 22〉. ‘얹게’는 전
라도 방언의 발음을 반영한 표기로 보인다. 최학근(1991: 615)에서 밝혔듯이 전라도 방언은
접받침 ‘ㅼ’으로 끝나는 어간 뒤에 모음으로 시작하는 조사나 어미가 오는 경우를 제외하면
‘ㄹ’이 발음되지 않고 ‘ㅏ’으로만 발음된다. 그러므로 발음되는 ‘ㅏ’을 먼저 적은 것으로 판단
된다.
- 3 계아다: 미상. 문맥상 ‘저며’, ‘저렸다가’의 의미이다. ‘저며’의 의미로 보는 까닭은, 동아누르
미 방문이 『술 만드는 법』에는 ‘동화를 ㅎ 치만큼 너비 되게 베혀 얹게 얹게 절여’로 시작
하고, 『음식디미방』에는 ‘썬 동화를 너븐 빈닙마곰 열게 저며 ㄱ 쳐 두고’로 시작하기 때문
이다.
- 4 되오: 되우. 아주 몹시. 되게.
- 5 치오나: 채우거나. 만두소같이 만든 것을 동아로 채우거나 싸라는 문맥으로 이해할 수 있다.
- 6 어러미: 어레미. 굵은 체.
- 7 썬: 썬. 서구(書口) 부분의 아래쪽 모서리 부분이라 닳았으나, 원본을 확인한 결과 ‘썬’이다.

연한 가디 삼 발 나게 헤치고 초조기² 미나리 두드려 기름간장 그르
섯거 가지 소옥애 여허 그르시 담아 그디 무르게 썬 대접의 담고 즈 치
라 외³ 또 소옥 술노⁴ 글거 구무⁵ 내여 소 녀허 가디찜긔치 허느라⁶

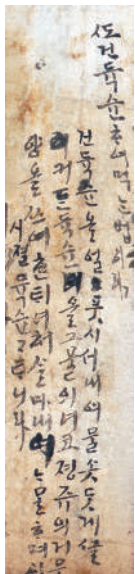
연한 가지를 【한 쪽을】 세 발 모양이 나도록(=세 갈래로) 칼집을 낸
다. 차조기, 미나리를 두드려 기름간장에 가루를 섞어 【세 발 모양
의】 가지 속에 넣는다. 그릇에 담아 가지를 무르게 썰서 대접에 담
고 즈를 친다. 오이도 또 속을 손가락으로 긁어 구멍을 낸다. 소를
넣어 가지찜같이 만든다.



- 1 가디찜법: 가지찜법. 가지찜을 만드는 방법. ‘가디’는 ‘가지’의 ㄷ구개음화 과도교정형이다. 가지는 16세기 문헌에서부터 ‘가지’로 나타났다. 예) 茄 가지 가 <1527, 훈몽자회 상:7ㄱ>. ‘찜’은 ‘찌’에서 파생된 명사이다. ‘찌’는 15세기의 ‘찌’에서 변화한 표기이다.
- 2 초조기: 차조기. 소엽(蘇葉). 어린잎을 식용하는 한해살이풀이다. 16세기 문헌에는 ‘초소기’로 나타난다. 예) 蘇 초소기 소 <1527, 훈몽자회 상:8ㄱ>.
- 3 외: 오이. 외 과 瓜 <1527, 훈몽자회 상 13>.
- 4 술노: 술로. 손가락으로. 술+로(도구격조사).
- 5 구무: 구멍. ‘구무’는 ‘구멍’의 옛말로 15세기부터 19세기 자료에까지 나타난다. 예) 如來스 모매 터럭 구무마다 放光ᄃᆡ샤 <1447, 석보상절 11:1ㄴ>.
- 6 허느라: ‘허는다’ 또는 ‘허니라’ 등의 오기.

먹는 법이라

먹는 법이다



〈음식보 13b〉

건독순을 얼끗² 시서 내여 물 솟듯게³ 쓸커든 독순을 그 물의 녀코
정쥬⁴의 거무양⁵을 쓰여⁶ 혼티 녀허 슬마 내여 녹물 흐며⁷ 시시절⁸
독순 그트니라

말린 죽순을 얼른(=살짝) 씻어 낸다. 물이 솟아오르듯이 끓으면 죽
순을 그 물에 넣는다. 정주(鼎廚=부엌)의 【끓은】 검댕을 끓어내어(=
닭아 내어) 한데 넣고 삶아 내어 나물을 만들면 시절(=제철)의 죽순
같다.

- 1 또 건독순 흐여 먹는 법이라: 이 방문은 ‘가디썰법’이 끝난 후 ‘가디 약디히법’을 적고 그 후
에 두 방문의 사이에 있는 여백에다가 보통 글자의 1/4 정도 크기의 작은 글씨로 보필해 놓
았다. 필체로 보아 『음식보』의 주된 필사자가 아닌 사람이 기술한 부분이다.
- 2 얼끗: 얼핏. 얼른. 잠깐. 살짝. 예) 얼끗 와 얼끗 가다 〈한청문집 7:37〉.
- 3 솟듯게: 솟듯이. 솟아오르듯이.
- 4 정쥬: 부엌. 한자어 ‘정주鼎廚’를 ‘정쥬’로 적었고, 이것이 구개음화된 어형이 ‘정쥬’이다. 예)
廚 정쥬 듀 〈신합 상:23〉.
- 5 거무양: 검댕. 이 문맥은 죽순과 검댕을 한데 넣어 삶는 죽순의 전처리에 관한 설명이다. 부
엌 아궁이에 불을 때면 연기 속의 검은 물질이 아궁이 주변이나 부엌 내 벽 따위에 붙어서
엉긴 것이 검댕이다. ‘거무양’은 『구급간지방언해』에 자주 쓰인 ‘거미영’의 변화형이자 전라
방언형으로 보인다. 『구급간지방언해』에는 ‘브석집 우횿 거미영’, ‘솔 미횿 거미영’ 등이 여
러 방문에 쓰이고 있음을 보여준다. 예) 브석집 우횿 거미영을 수레 혼 소숨이나 두 소숨이
나 글혀 그 수를 머그라 〈1489, 구급간지방언해 7,47b〉. 미횿 여름 니에 그스려 물외니를
하나 저그나 달힌 므레 솔 미횿 거미영을 프러 혼 번만 머그면 도흐리라 〈1489, 구급간지방
언해 2,109b〉. ‘거미’가 ‘거무’로 변한 것은 이중모음 ‘-니’의 단모음화(ㄴ-)→ㅁ 및 ‘ㅁ’ 뒤의 원순
모음화(ㅡ→ㅗ)가 적용된 결과이다. ‘거미’ > 거뵤 > 거무’라는 변화 과정을 거친 것이다. 음
절말의 ‘영’이 ‘양’으로 바뀐 것은 방언에서 일어난 모음교체이다. 현대 전남 방언형으로는
‘껌당(전남), 껌댕(전남), 껌댕이(전남), 껌텅(전남), 껌데이(전남), 껌방(전남), 껌당(전라), 껌
두랑(전라)’ 등이 있다. 다른 지역 방언 중 ‘거무양’과 비슷한 것은 ‘거뵤(강원, 충북), 거뵤이
(제주, 평북), 꺼뵤(경북), 거뵤(경기), 껌뵤(경기)’ 등이 있다.
- 6 쓰여: 씻어. 닭아. ‘쓰여’는 ‘쓰서’의 방언형으로 보인다. 씻-+-어. 씻- > 쓰-.
- 7 흐며: ‘흐면’의 오기.
- 8 시시절: ‘시절’의 오기. ‘시’는 한 번 적은 후 줄을 바꾸면서 또 한 번 적어 중복되었다.

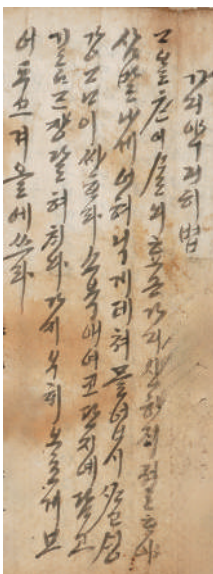
가 디 약 디 히 법¹

가 지 약 지 법

〈음식보 13b〉

꺾을 찬 이슬의 효근² 가디 상하 지절³하야³ 삼 발 나게 어허⁴ 닉게
데쳐 물 업시 쪼고 싱강 꺾이 싸하라 소옥애 여코 단지에 담고 기
름근장 달혀 치와 가지 우히 오르게 브어 두고 겨울에 쓰라

가을의 찬 이슬애(=찬 이슬이 내릴 때) 작은 가지를 윗부분과 아랫부
분을 끊어 세 발이 나게(=세 갈래로) 칼집을 낸다. 【가지를】 익도록
데쳐서 물기 없이 쪼고, 생강을 가늘게 썰어 【가지의】 속에 넣는다.
단지에 담고 기름간장을 달여서 차가워지면 가지 위에 오르게(=가
지 위까지 오르도록) 부어 두고 겨울에 쓴다.



- 1 가디약디히법: 가지 약지법. 가지 장아찌 만드는 법. ‘가디’는 앞에서도 밝혔듯이 ‘가지’의 ㄷ구개음화 과도교정형이다. 가지는 16세기 문헌에서부터 ‘가지’로 나타났다. ‘디히’는 채소 등을 소금이나 식초 또는 간장 등에 절인 음식이다. ‘디히’는 15세기 자료에서부터 출현한다. 예) 長安엿 겨쉴 디히는 식오 쪼 푸르고 <1481, 두시언해(초간) 3:50b>. 다른 도헌 장엿 디히 밥하야 먹다가 <1517, 번역박통사: 55b>. ‘디히’는 ‘디히 > 지히 > 지이 > 지’ 또는 ‘디히 > 디이 > 지이 > 지’로 변화하였다. 『표준국어대사전』에는 ‘디히’나 ‘지히’, ‘지’가 등재되어 있지 않고, ‘짬지’가 ‘무를 통째로 소금에 짜게 절여서 묵혀 두고 먹는 김치’로 풀이되어 있다. ‘약디히’는 현대 국어사전에 등재되어 있지 않지만 ‘약지’를 전라남도에서는 여전히 많이 쓰고 있다. ‘약지’는 ‘약(藥)’과 ‘지’의 합성어이다. ‘약지’는 『주방문』에도 ‘약지히 藥沉菜’라는 방문으로 출현한다.
- 2 효근: 작은. 흑-은. ‘흑다’는 ‘작다’ 또는 ‘잘다’의 옛말이다. 예) 簾호 효근 대를 엇거 부는 거 시라 <석보상절 13:53>.
- 3 다음의 두 가지 방법으로 띄어쓰기를 하여 끊어 읽을 수 있다.
① 상하 지절하야: 상하(上下)를 지절(枝切)하여. 가지의 윗부분과 아랫부분을 끊어.
② 상하지 절하야: 상하지(上下枝)를 절(切)하여. 상지(上枝)와 하지(下枝). 가지의 윗부분과 아랫부분을 끊어.
- 4 어허: 에어. 베어. 잘라. 어히-어.

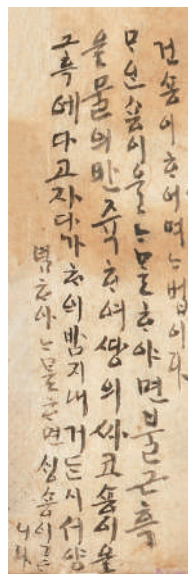
헌
어¹
먹²
법
이³
라

요
리
하
여
먹
는
법
이
다

〈음식보 13b〉

맛은⁴ 송이를 누물 햅야면⁵ 불근 흑을⁶ 물의 반죽햅여 쟁의 싸코 송이
을 그 흑에다 고자다가 햅이밤⁷ 지내거든 시서 양념햅아 누물 햅면
싱송이 그터니라

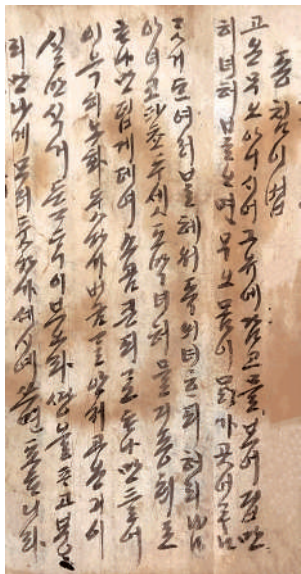
마른 송이를(=송이로) 나물을 만들려면, 붉은 흑을 물에 반죽하여
땅에 쌓고 송이를 그 흑에다 꽃았다가 하룻밤을 지낸다. 【그 송이
를】 씻어 양념하여 나물을 만들면 생송이 같다.



- 1 햅어: ‘햅여’의 오기.
- 2 먹누: ‘먹는’의 오기.
- 3 건송이 햅어 먹누 법이라: 건송이를 요리하여 먹는 법이다. 건송이법. ‘햅어’는 ‘햅여’의 오기이고, ‘먹누’는 ‘먹는’의 오기이다. ‘가디 약디히법’이 끝난 뒤에 ‘동침이법’이 이어져 있고, 두 방문 사이의 여백에 건송이법이 보통 글자의 1/4 정도 크기의 작은 글씨로 보필되어 있다. 필체로 보아 『음식보』의 주된 필사자가 아닌 사람이 나중에 써 넣은 것이다.
- 4 맛은: 마른. 건조한. ‘무른’의 오기. ‘마르다’의 15세기 어형은 ‘무르다’이다.
- 5 햅야면: 하려면. ‘햅려면’의 오기.
- 6 흑을: 흙을. ‘흑’의 어간말 자음군 ‘리’에서 ‘르’이 탈락한 표기다. ‘흑’은 『음식보』가 필사된 시기의 나주 방언을 반영한 표기로 판단된다. 최학근(1991: 615)에서 밝혔듯이, 전라도 방언에서는 ‘답’, ‘흙’, ‘침’ 등이 주격조사 ‘이’와 결합하면 ‘르’이 발음되지 않고 ‘ㄱ’만 발음된다. 『음식보』가 필사된 시기의 전라도 지역에서 어간말 자음군 ‘리’이 목적격조사 앞에서 ‘ㄱ’만 발음하여 [흐글]로 발음하였기에 종성에 ‘ㄱ’만 적은 것으로 보인다.
- 7 햅이밤: 하룻밤. 15세기부터 ‘하룻밤’이 사용되었다. 예) 햅룻밤 자고프거든 〈1459, 월석 8:51ㄴ〉. ‘하룻밤’의 전남 방언으로 ‘하렛밤’이 쓰인다. ‘하렛밤’은 ‘홀리+위+ㅅ+ㅅ+밤’이 결합한 ‘홀릿밤’의 변화형으로 보이며, ‘홀릿밤’에서 ㄹ과 ㅅ이 모두 탈락한 형태가 ‘햅이밤’이다. ‘햅이밤’은 당시의 입말에서 쓰인 특이한 구어형으로 보인다.

고온 무오² 아니 시어³ 그유⁴에 담고 물 브어 딥 만히 녀허 불으
면⁵ 무오 몸이 몹가 곳 어롭 곱거든 여러 불 해워 독의 녀허되 허리
남아⁶ 녀코 파초⁷ 두셋 도막 녀허 물기 동히로 하나만 덩게 데여 소
곰 큰 되로 하나 만들어 이욕히⁸ 노화 듯다가 버금⁹ 골안저 고온 그
이실 만 식거든 그독이 브오라 쌍을 쪼고 부으되 만나게 뜨더 듯다가
세시에 쓰면 도흐니라

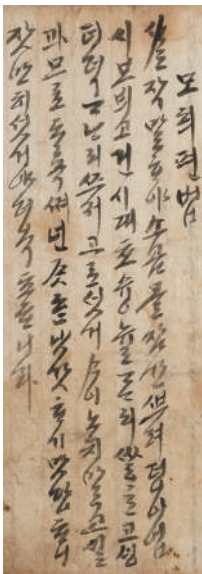
고온 무를 씻지 않은 채로 구유에 담고 물을 부어 짚을 많이 넣어
끓으면 무의 몸이 맑아진다. 【무가】 곧(=마치) 얼음같이 되면(=얼음
같이 맑아지면) 여러 번 행구어 독에 넣되 【독의】 허리 부분을 넘기
도록 넣는다. 파초(芭蕉) 【줄기 심을】 두세 도막을 넣는다. 물기는(=
물은) 한 동이만 뜨겁게 데운다. 소곰은 큰 되로 하나를 만들어 이
욕히(=얼마간 오래) 넣어 둔다. (소곰물의) 거품이 가라앉아 고아 둔
기운이 있을 만큼만 식으면 (독에) 가득 붓는다. 땅을 파고 붓되 맛
나게 묻어 두었다가 세시(歲時)에 쓰면 좋다.



- 1 동침이법: 동치미법. 동치미를 만드는 방법. 무김치의 하나인 동치미는 한자어 ‘동침(冬沈)’에 명사 파생 접미사 ‘-이’가 결합한 파생어이다. 동치미를 겨울철에 주로 담그므로 ‘동침’에서 파생된 것이다.
- 2 무오: 무. ‘무’의 18세기 전남 방언형을 적은 것이다.
- 3 시어: 씻어. ‘시서’의 오기.
- 4 그유: 구유. 가족에게 먹이를 담아 주는 그릇.
- 5 불으면: 끓으면. ‘불오다’가 중세국어부터 쓰였다. 예) 불을 천 踐 〈훈몽자회 下 27〉.
- 6 남아: 넘게.
- 7 파초: 파초(芭蕉). 남도 지역에서 많이 볼 수 있는 파초를 우거지 대신 사용하였다(박재린 2023: 263-264).
- 8 이욕히: 이숙히. 지난 시간이 얼마간 오래.
- 9 버금: 거품. 거품은 15세기부터 ‘거품’, ‘더품’으로 쓰였다. ‘거품’의 두 음절의 초성이 도치된 ‘버쿰’에서, ㄱ이 ㄱ으로 평음화한 것이 ‘버금’이다. 〈우리말샘〉에 따르면 ‘버금’은 전라도의 방언으로, ‘버쿰’은 경남, 전라, 제주 등의 방언으로 남아 있다.

쌀 작말^ㅎ야 소곰물 잠간 썬려 덩이 업시 브빅고 건시 대초 송²눌
 7^ㄴ리 싸홀고 싱더덕 7^ㄴ리 쓰저 고로 섯거 스이 노치 말고 실과³
 무르도록 썬 년⁴젯 혼⁵ 낫⁵ 갖^ㅎ기 맛당^ㅎ니 잣 만히 섯거야 더욱 도
 ㅎ니라

쌀을 가루로 만들어 소금물을 약간 뿌려 덩이가 없도록 비빈다. 꽃
 감, 대추, 익은 밤을 가늘게 썰고 생더덕을 가늘게 찢어 고루 섞어
 【쌀 반죽의】 사이에 넣지 말고 【쌀 반죽의 위에 올려】 실과가 무르
 도록 찢다. 【모희편의 모양이】 연자(蓮子, 연방) 하나 같아야(=한 개
 같이 되어야) 마땅하니 잣을 많이 섞어야 좋다.

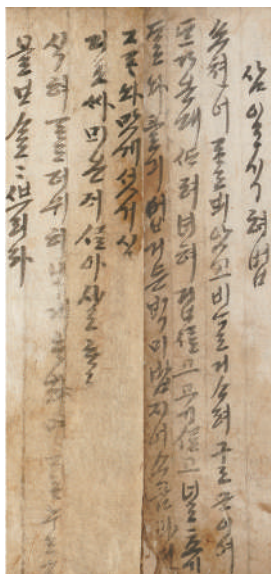


- 1 모희편법: 모희편법. ‘모희편’이라는 음식명은 다른 문헌에 나타나지 않는다. 모희편은 박채린(2023: 272)에서 밝혔듯이 『역주방문』의 ‘모해병(毛海餅)’과 같은 음식으로 보인다. 모희편과 모해병은 둘 다 감, 대추, 밤, 더덕에 쌀가루를 섞어 찢 설기떡의 한 종류이다.
- 2 송²눌: 숙²를(熟栗). 익은 밤. ‘싸^ㅎ라’와 결합하는 문맥으로 보면 삶은 밤을 썰기는 어려우므로 ‘생²를(生栗)’이 와야 어울리나 글자는 확실히 ‘송²눌’이다. 현대국어에서는 ‘숙²를’이 〈표준국어대사전〉과 같이 삶은 밤을 뜻하지만, 『음식보』에서 숙²를은 아직 덜 익은 ‘풋밤’의 반의어로서 잘 익은 밤을 뜻한다.
- 3 실과: 실과(實果). 실과는 앞에 적은 ‘건시, 대초, 송²눌’을 뜻한다.
- 4 년⁴젯: 연자(蓮子). 연꽃의 열매. =연방. ‘연자’의 15세기 어형은 ‘년⁴젯’이다. 예) 무른 심양을 갖가 년⁴젯만케 ㅎ야 〈1489, 구급간이방 2:96〉. 송지혜(2025-: 312-313)에서 밝혔듯이 ‘년⁴젯’으로 표기된 것은 ‘연자의 한 개’를 뜻하기 위하여 ‘년⁴젯 혼⁵ 낫⁵’으로 속격 스이 결합된 것이다. 즉 모희편의 하나의 모양이 연자 하나의 모양과 같다는 문맥이다. 그런데 정확히 말하자면 모희편 하나가 연자 한 알의 모양이 아니라, 연자들이 담겨 있는 ‘연방(蓮房, 연꽃의 열매가 들어 있는 송이)’이 모희편의 모양과 같다고 표현하여야 한다.
- 5 혼⁵ 낫⁵: 한 낱. 한 개. 현대국어에서 ‘한낱’은 부사이나 이 문헌에서는 ‘한 개’의 의미로 사용되어 명사이다. 예) 혼⁵낫 물근 어르물 一段淸冰 〈1481, 초두해 8: 22〉.

쇼천어를 비 앓고 비늘 거슬러 굴근 이어든 가온대 썩려 녀혀 딥 썰
고 고기 썰고 널초² 기돌와 물기 업거든 빅미 밥 지어 소곰과 딥³과
와 맛게 섯거 식(?)【결락³】 디로 싸 밋온 지 썰아 살흘⁴【결락⁵】 식혀
를 더 쉬히 닉게 ㅎ라면 ㄱㄹ누룩을 보슬” 썩리라⁶

쇼천어의 배를 가르고 비늘을 거슬러 얹애고, 굵은 것(=쇼천어)이면
가운데를 잘라 넣는다. 짚을 깔고 고기를 깔고 얼추 기다려 물기가
없어지면(=마르면) 뽕쌀로 밥을 지어 소금과 밀가루를 알맞게 섞는
다. 식 (결락) 【유】지로 싸서 매운 재를 깔아 사흘 (결락) 식해를 더
쉽게(=빨리) 익히려면 누룩가루를 보슬보슬 뿌린다.

- 1 삼일 식혜법: 삼일 식해법(三日 食醢法). 동일한 제목의 방문이 〈음식보 13a〉에 기술되어 있다. 아마도 앞에 기록한 것을 잊어버리고 한 번 더 기록한 것으로 보인다.
- 2 널초: 얼추. 어떤 기준에 거의 가깝게.
- 3 결락: 책을 펴면 가운데 부분인데 종이가 닳아서 떨어져 나갔다. 결락 부분 바로 앞의 글자는 종성이 확실하지 않으나 ‘식’으로 추정된다. ‘식’ 글자 아래로 세로로 10자 정도의 분량이 결락되었다.
- 4 살흘: ‘사흘’의 오기.
- 5 결락: 세로로 6~7자 정도의 분량이 결락되었다.
- 6 썩리라: 뿌리라. 처음에는 ‘썩라라’로 적은 후 ‘썩리라’로 수정하기 위하여 첫 번째 ‘라’ 글자의 모음 세로획 ‘ㅣ’를 더 굵게 덧칠하였다.



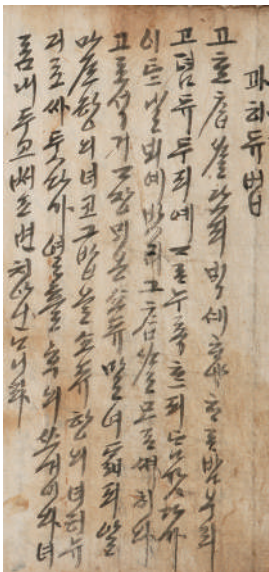
과하두법¹

과하주법

〈음식보 14b〉

고흔 찹쌀 닷 되 빅세^하야 ^하르밤 우리고 ^두두² 두 되에 7^르누룩
 혼 되 둥갓다가 이튼날 뵈에 밧타 그 찹쌀 7^르 치와 고로 석거
 7^장 미온 쇼두 말 여덟 되 알마즌 향의 녀코 그 밥을 쇼두 향의 녀
 허 뉴디³로 싸 뒹다가 열흘 후의 쓰거이와⁴ 녀름내 두고 써도 변치
 아닌느니라

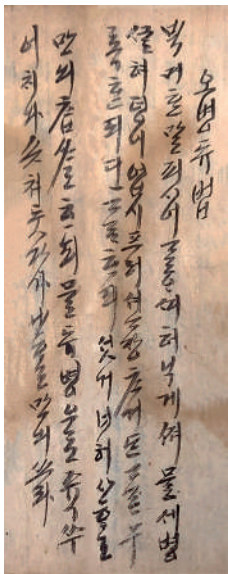
고운 찹쌀 다섯 되를 여러 번 씻어 하룻밤 우린다. 점주 두 되에 누
 룩가루 한 되를 담갔다가 이튿날 베에 밧는다. 그 【씻어 우린】 찹쌀
 을 무르게 썬 식혀서 고루 섞는다. 가장 매운(=독한) 소주 한 말 여
 똇 되를 알맞은 【크기의】 항아리에 넣고, 그 밥을 소주 항아리에 넣
 어 유지로 싸 둔다. 열흘 후에 쓰거니와 여름내 두고 써도 변하지
 않는다.



- 1 과하두법: 과하주법(過夏酒法). 과하주를 만드는 방법. 과하주(過夏酒)는 ‘여름을 나는 술’, “여름이 지나도록 변하지 않는 술”이라는 뜻이며, ‘봄에 술을 빚어 여름에 마시는 술’ 또는 ‘봄에 술을 빚어 마심으로써 여름을 건강하게 지낼 수 있는 술’이라는 의미를 지녔다(박록담 2002: 238).
- 2 뎀두: 점주(粘酒). 찹쌀로 빚은 술.
- 3 뉴디: 유지(油紙). 기름종이. 『음식보』에는 ‘유지’, ‘유디’, ‘뉴디’가 섞여서 나타난다. 이곳에 적힌 ‘뉴디’는 가장 오래된 어형 ‘유지’에서 두음법칙과 ㄷ구개음화에 의하여 변화된 형태로 잘못 알고 ‘ㅇ’을 ‘ㄴ’으로, ‘ㅈ’을 ‘ㄷ’으로 과도교정한 것이다. 예) 기름 유 油 <1527, 훈몽자회 중 21>. 조희 지 紙 <1527, 훈몽자회 상 34>.
- 4 쓰거이와: ‘쓰거니와’의 오기.

빅미 혼 말 죄² 시어 곁으 씨허 닉게 썬 물 세 병 쥘허 덩이 업시 프
러서 7장 초거든 7루누룩 혼 되 딴7루 흥³ 되 섯거 너허 사흘 만
의 좁쌀 흥⁴ 되 물 두 병으로 죽 쑤어 치와 슯쳐⁵ 듯다가 나흘 만의
쓰라

맵쌀 한 말을 죄다 씻어서 갈아 찼고 익도록 찐다. 물 세 병을 끓여
덩이가 없도록 풀어서 매우 차게 식으면 누룩가루 한 되, 밀가루 한
되를 섞어 넣는다. 사흘 만에 찹쌀 한 되, 물 두 병으로 죽을 쑤어
차갑게 식혀 비벼 두었다가 나흘 만에 쓴다.

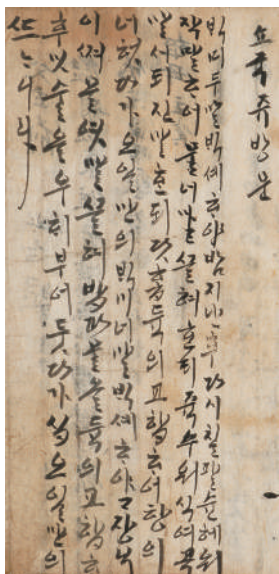


- 1 오병두법: 오병주법(五瓶酒法). 오병주를 만드는 방법. 『음식보』의 오병주는 물이 다섯 병이 들어가는 술이다. 『주방문초(酒方文鈔)』의 ‘五瓶酒法’은 ‘오병두는 쌀 혼 말의 청두 다섯 병이 나더니와’라고 시작하여, 오병주법대로 만들면 다섯 병의 술을 빚을 수 있음을 알 수 있다.
- 2 죄: 죄다. 남김없이 모조리. 빠짐없이.
- 3 흥: ‘혼’의 오기.
- 4 흥: ‘혼’의 오기.
- 5 슯쳐: 비벼. ‘빻다, 뿌즈다, 붓즈다’ 등이 쓰이다가 ‘스다, 슬다’도 사용되었다. 예) 소금을 슬고 〈마경초집언해 상 66〉.

〈음식보 15a〉

빅미 두 말 빅세^하야 밤 지난 후 다시 칠팔 순³ 헤워 작말^하어⁴ 물
너 말 쓸혀 혼디 죽 수워 식여⁵ 곡말 서 되 진말 혼 되 닛 홉 독의
교합^하여 향이 너헛다가 오일 만의 빅미 너 말 빅세^하야 7장 니이어
물 엿말 쓸혀 밥과 물을 독의 교합^하후 후 밋술을 우히 부어 듯다가
십오일 만의 뜨느니라

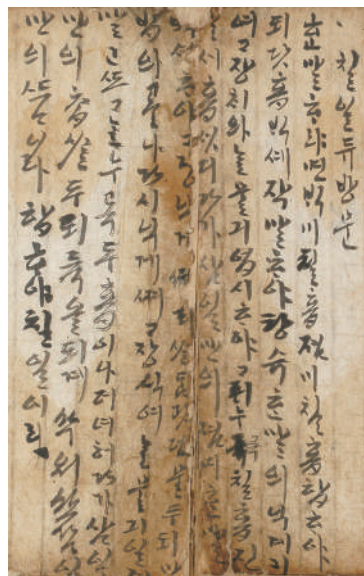
멧쌀 두 말을 여러 번 씻어 밤이(=하룻밤이) 지난 후 다시 일고여덟
(=7~8) 번 행구어 가루로 만든다. 물 너 말을 끓여 【쌀가루와】 한
데 죽을 쑀어 식힌다. 곡말(=누룩가루) 서 되, 밀가루 한 되 다섯 홉
을 죽에 교합(交合)하여(=섞어서) 향아리에 넣는다. 닛새 만에 멧쌀
너 말을 여러 번 씻어 매우 【오래】 익혀 물 여섯 말을 끓여 밥과 물
을 죽에 교합한다(=섞는다). 그 후 밋술을 위에 부어 두었다가 열닷
새(=15일) 만에 뜬다.



- 1 소국주 : 소국주(小麴酒). 소국주는 주조할 때 누룩을 사용하는 양이 반영된 술 명칭으로 서, 누룩을 적게 넣는 술이다.
- 2 소국주 방문: 소국주 방문. 이 방문은 필체로 보아 『음식보』의 주된 필사자가 아닌 사람이 기술한 것이다.
- 3 순: 순(巡). 차례. 번. 횟수.
- 4 작말^하어: ‘여’의 오기.
- 5 식여: 식혀. 15세기 ‘식다’의 사동사는 ‘식+-이-’가 연결된 ‘시기-’였다. 여기에서는 ‘시기+-어’가 ‘시거’로 변화한 후 ‘식여’로 분절된 표기이다. 예) 구어 닛거든 내야 시거 (1489, 구급간이방언해 2: 13).

흔 말 ㅎ라면 빅미 칠 홉 점미 칠 홉 합ㅎ야 되 닛 홉 빅세작말ㅎ야
탕슈 흔 말의 닉게 기여 ㄱ장 치와 놀물기² 업시 ㅎ야 ㄱ리누룩³ 칠
홉 진말⁴ 서 홉 섯거다가 삼일 만이 점미 흔 말 빅세ㅎ여 ㄱ장 닉게
씨디 쏘 담궜던 물 두 되만 밥의 골나 다시 닉게 씨 ㄱ장 식여 놀물
기 일절 말고 쏘 ㄱ리누룩 두 홉이나 더 녀허다가 삼일 만의 찹쌀 두
되 독을 되게 쭈워 쏘 삼일 만의 쓰느니라 합ㅎ야 칠일이라.

【칠일주】 한 말을 만들려면 맵쌀 일곱 홉, 찹쌀 일곱 홉을 합하여
한 되 다섯 홉을 여러 번 씻어 가루로 만든다. 끓인 물 한 말에 익
도록 개어 매우 차가워지게 하여(=식혀) 날물기가 없도록 하고 가루
누룩 일곱 홉, 밀가루 세 홉을 섞는다. 사흘 만에 찹쌀 한 말을 여
러 번 씻어 폭 익게 찢다. 쌀을 담궜던 물 두 되만 밥에 고루 섞어
다시 익도록 찢서 매우 【차갑게】 식힌다. 군물은 일절 말고(=없도
록 하고) 또 누룩가루 두 홉이나 더 넣는다. 사흘 만에 찹쌀 두 되로
죽을 되게 쭈어 또 사흘 만에 뜬다. 【칠일주를 만드는 기간이 모두】
합하여 7일이다.



- 1 칠일두 방문: 칠일주 방문. 이 방문은 필체로 보아 『음식보』의 주된 필사자가 아닌 사람이 기술한 것이다.
- 2 놀물기: 날물기. 군물기. 날물+기(氣). 앞에서 ‘돈점주 방문’에 기록된 ‘긱물’과 유의어로서 ‘끓이지 않은 생수’를 뜻한다.
- 3 ㄱ리누룩: 누룩가루. ‘ㄱ리누룩’은 ‘ㄱ리누룩’의 오기이거나 ‘ㄱ리’는 ‘ㄱ리+이’를 축약했을 가능성이 높다. ‘룩’은 원래 글자를 뭉개고 오른쪽에 보필하였다.
- 4 진말: 밀가루. 원본을 확인한 결과 글자가 명확하지 않으나 ‘진ㄱ리’보다는 ‘진말’일 가능성이 높아 보인다. 『음식보』에 『음식보』의 주된 필사자가 필사한 부분은 ‘진ㄱ리’나 ‘딘ㄱ리’로 나타나나, 『음식보』의 주된 필사자가 아닌 사람이 필사한 부분에만 ‘진말’이 두 번 나타난다. 이곳 외에 진말이 쓰인 방문은 ‘쇼국주 방문’이다. 그러므로 진말이라고 표기한 것이 진주정씨가 쓴 방문이라는 근거가 될 수도 있다.

- 국립국어연구원(1996), 『국어의 시대별 변천·실태 연구1: 중세 국어』, 국립국어연구원.
- 국립국어연구원(1997), 『국어의 시대별 변천 연구2: 근대 국어』, 국립국어연구원.
- 국립국어연구원(1999), 『국어의 시대별 변천 연구4: 개화기 국어』, 국립국어연구원.
- 김귀영·이성우(1988), 「『飮食譜』의 調理에 관한 分析的 考察」, 『한국식생활문화학회지』 3-2: 135-142, 한국식생활문화학회.
- 김형수(2010), 『규곤요람』, 농촌진흥청.
- 김홍렬(2022), 「나주 남파고택 소고기 음식문화의 특징 및 유용화 연구」, 청주대학교 박사학위논문.
- 남광우(1997), 『고어사전』, 교학사.
- 박록담·술방 사람들(2002), 『우리 술 103가지』, 오상.
- 박록담(2004), 『전통주』, 대원사.
- 박록담(2006), 『전통주 비법 211가지』, 코리아쇼케이스.
- 박정배(2021), 『만두- 한중일 만두와 교자의 문화사』, 따비.
- 박채린(2013), 『조선시대 김치의 탄생』, 민속원.
- 박채린(2015), 「신창 맹씨 종가 「자손보전」에 수록된 한글조리서 「최씨 음식법」의 내용과 가치」, 『한국식생활문화학회지』 30(2), 137-149.
- 박채린(2023), 「18세기 호남 조리서 「음식보」 재판독 및 해석」, 『한국학』 제46권 제3호, 한국학중앙연구원, 239-284.
- 박채린(2024), 「19세기 호남 조리서 추정 『규중세화』 해제」, 『민속학 연구』 제56호, 국립민속박물관, 257-290.
- 백두현(1992), 『영남 문헌어의 음운사 연구』, 태학사.
- 백두현(2006), 『음식디미방 주해』, 글누림.
- 백두현(2011), 「한글 음식조리서로 본 전통 떡 만드는 법-중편(기주 떡)」, 한국식품연구원, 식품문화 혼맛혼얼 제4권3호, 통권 15호, 257-277.
- 백두현(2013), 『주방문·정일당잡지 주해』, 글누림.
- 백두현(2015), 『한글문헌학』, 태학사.
- 백두현 외 7인(2020), 『주찬방 주해』, 글누림.
- 송지혜(2006), 「‘덥-’의 의미 변화 연구」, 『어문학』 94, 한국어문학회, 37-62.
- 송지혜(2007), 「‘맵다’의 의미 변화 연구」, 『어문학』 98, 한국어문학

- 회, 95-119.
- 송지혜(2019), 「필사본 한글 음식조리서의 술 명칭 연구」, 『어문론총』 80호, 한국문학언어학회, 9-37.
- 송지혜(2020), 「조선 시대 필사본 한글 음식조리서의 탕류 음식명 연구」, 『국어사연구』 30호, 국어사학회, 121-153.
- 송지혜(2023), 「조선 시대 필사본 한글 음식조리서의 국물 명칭 연구」, 『국어사연구』 37호, 국어사학회, 273-297.
- 송지혜(2025), 「18세기 한글 음식조리서 「음식보」의 음식명 연구」, 『국어사연구』 41호, 국어사학회, 133-163.
- 송지혜(2025), 「18세기 필사본 한글 음식조리서 「음식보」의 회귀어와 난해어 연구」, 『국어교육연구』 89집, 국어교육학회, 293-320.
- 윤서석(1991), 『한국의 음식 용어』, 민음사.
- 윤숙경(1996), 『우리말 조리어 사전』, 신광출판사.
- 윤숙경(1998), 『수운잡방·주찬』, 신광출판사.
- 윤숙자(2014), 『규합총서』, 백산출판사.
- 이기문(1982), 『국어 음운사 연구』, 탑출판사.
- 이기문(1998), 『국어사 개설』, 신정판, 태학사.
- 이래호(2025), 「『오복제 음식보 합부』에 대한 재논의」, 『한민족어문학』 107집, 한민족어문학회, 7-42.
- 이상훈(2014), 「우리나라 강화발효주의 전개와 특징」, 서울벤처대학원대학교 석사학위논문.
- 이상훈(2020), 「조선시대 누룩과 양조법의 변화 -누룩 제조법의 변화를 통해 본 양조법의 변천」, 『불교문예연구』 16집, 375-404.
- 이성우(1992), 『한국고식문헌집성』, 수학사.
- 이익섭(1992), 『국어 표기법 연구』, 서울대학교출판부.
- 이효지 외(2004), 『시의전서 :우리음식 지킴이가 재현한 조선시대 조상의 손맛』, 신광출판사.
- 이효지(1998), 『한국의 음식문화』, 신광출판사.
- 이효지 외 9인(2010), 『부인필지』, 교문사.
- 이효지 외 10인(2013), 『주방문』, 교문사.
- 이효지 외 9인(2014), 『음식방문』, 교문사.
- 조항범(2022), 『우리말 어원 사전』, 태학사.
- 정양완(1975), 『규합총서』, 보진재.
- 최학근(1991), 『국어방언연구』, 명문당.

한국정신문화연구원(2001), 『규합총서』 (한국학자료총서 29), 국학진흥연구사업추진위원회.

한복려(2011), 『다시 보고 배우는 산가요록』 증보개정판, 궁중음식연구원.

한복려·한복선·한복진(1999), 『다시 보고 배우는 음식디미방』, 궁중음식연구원.

한복려·한복진·이소영(2016), 『음식고전』, 현암사.

홍운표(1994), 『근대 국어 연구(1)』, 태학사.

황문환 외 15인(2023), 『물명고역해』, 역락.

황혜성(1985), 『규곤시의방: 음식디미방』, 정부인기념사업회.

황혜성·한복려·한복진(1989), 『한국의 전통음식』, 교문사.

국립국어원 우리말샘 (<https://opendict.korean.go.kr>)

국립국어원 표준국어대사전 (<https://stdict.korean.go.kr>)

국립민속박물관 한국한국민속대백과사전 (<https://folkency.nfm.go.kr>)

문화체육관광부 한국문화원연합회 『한식문화사전』

(<http://www.kculture.or.kr>)

한국연구재단 <조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB>

(http://ffr.krm.or.kr/base/td003/intro_db.html)

한국학중앙연구원 한국민족문화대백과사전 (<https://encykorea.aks.ac.kr>)



『음식보』 재현

음식보에 수록된 음식 만들기

〈일러두기〉

1. 재현 작업이란 원문을 현대어로 번역한 방문(레시피)을 여타 음식서의 자료를 참조하여 보완, 완성한 뒤, 실험 조리 과정을 거쳐 현대적으로 재현이 가능한 형태의 조리법을 확정하고, 이를 바탕으로 실제 음식을 재현하는 과정을 말한다.
2. 본 음식서의 음식 재현 내용은 [원전 조리법의 현대어 번역]과 이를 토대로 한 [재현 조리법], 그리고 [참고] 사항으로 구성되어 있다.
3. 각 음식과 술에 관한 역사적 설명, 재료의 특징, 조리법상의 특이점 등은 [참고]란에 별도로 정리하였다.
4. 재현 음식 목차는 원전의 순서를 기본으로 하되, 조리법의 분류와 재현 과정의 체계성을 고려하여 항목별 배열 순서를 부분적으로 조정하였다.
5. 재현 과정 및 재료, 음식과 술에 대한 기록은 별도 과제인 아카이빙 작업에 해당하므로, 본 보고서는 음식 완성 형태 사진만 게재하였다.
6. 조선시대의 시대적 환경을 고려하여 가능한 한 재래종에 가까운 농산물과 전통 방식으로 제조된 식재료를 사용하였다. 간장은 전통 한식 간장을, 식초는 양조식초를, 밀가루는 껍질을 많이 벗겨내지 않은 통밀가루를, 술누룩의 경우 국내산 통밀을 직접 제분하여 사용하였다.
7. 본 음식 재현과 해석에는 조선시대 여러 음식서와 식생활 관련 문헌을 참조하였다. 주요 참고 음식서는 다음과 같다.

- 『산가요록(山家要錄)』, 전순의(全循義), 1450년경.
- 『수운잡방(需雲雜方)』, 김유(金綬), 1540년경.
- 『계미서(癸未書)』, 찬자 미상, 1554.
- 『(언서)주찬방(諺書酒饌方)』, 찬자 미상, 17세기 중엽.
- 『(하생원)주방문(酒方文)』, 17세기 말엽.
- 『최씨음식법_자손보전(子孫寶傳)』, 해주 최씨, 1660년대경.
- 『음식디미방』, 장계향(張桂香), 1670년경.
- 『요록(要錄)』, 찬자 미상, 1680년경.
- 『산림경제(山林經濟)』, 홍만선(洪萬選), 1715.
- 『증보산림경제(增補山林經濟)』, 유중림(柳重臨), 1766.
- 『온주법(蘊酒法)』, 찬자 미상, 1700년대.
- 『주방문초(酒方文鈔)』, 찬자 미상, 1700년대.
- 『규합총서(閨閣叢書)』, 빙허각 이씨(憑虛閣李氏), 1809.
- 『임원경제지(林園經濟志)』, 서유구(徐有渠), 19세기 초.
- 『동국세시기(東國歲時記)』, 홍석모(洪錫謨), 1849.
- 『경도잡지(京都雜志)』, 유득공(柳得恭), 1700년대 말.
- 『규곤요람(閨壺要覽)』, 찬자 미상, 1896.
- 『주식시의(酒食是儀)』, 연안 이씨, 19세기 말.
- 『우음제방(禹飲諸方)』, 찬자 미상, 1800년대.
- 『음식방문(飲食方文)』, 찬자 미상, 1880년경.
- 『(김승지택)주방문(金承旨宅酒方文)』, 찬자 미상, 1860.
- 『(역)주방문』, 찬자 미상, 1800년대 중엽.
- 『술만드는법』, 찬자 미상, 19세기 말.
- 『정일당잡지(貞一堂雜識)』, 찬자 미상, 1856.
- 『찬법(饌法)』, 찬자 미상, 1854.
- 『(이씨)음식법』, 찬자 미상, 1800년대 후반.
- 『주찬(酒饌)』, 찬자 미상, 1880년대 초.
- 『시의전서(是議全書)』, 찬자 미상, 19세기 후반.
- 이 외 다수.

기증편

기증편법

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 멥쌀 1말로 기증편을 만들 때는 멥쌀 3홉을 곱게 가루 내어 범벅처럼 개고, 여기에 좋은 술을 넉넉히 섞어 밑술을 마련한다.

[덧술] 밑술을 담근 지 나흘째 되는 날, 멥쌀 1되를 깨끗이 씻어 불린 뒤 새벽에 흰죽을 쑤어 알맞게 퍼지도록 한다. 죽에 아직 온기가 남아 있을 때 밑술에 물을 조금 넣어 함께 고루 섞는다. 발효가 활발해져 거품이 요란하게 일면 식힌 다음 베보자기에 걸러 맑게 만든다.

[증편 제조] 멥쌀 1말을 곱게 가루 내어 체에 친 후, 위에서 걸러낸 술을 넣어 반죽한다. 소금은 아주 조금만 넣고, 국자로 떠서 흘러내릴 만큼 무르게 개어 준다. 반죽을 그릇에 담아 가장자리를 여민 뒤 유지로 덮어別に 둔다. 반죽이 발효되어 부풀어 오르면 솥에 화로를 걸고 시루를 올린다. 반죽에 공기구멍을 내고, 두꺼운 유지로 김이 새지 않게 싸맨다. 막 부풀어 오르는 시점에 유지를 바로 떼어내야 하며, 오래 두면 색이 변해서 좋지 않다.



재료

멥쌀가루 500g(멥쌀 225g) 소금 5g
물 150ml
막걸리 150ml

만드는 법

1. 멥쌀은 깨끗이 씻어 5시간 이상 물에 불린 뒤 고운 체에 내리고, 물기를 뺀 뒤 소금을 넣어 곱게 가루로 뺀다.
2. 물을 약 50℃ 정도로 데워 막걸리를 섞고, 소금을 넣어 녹인 뒤 멥쌀가루에 넣어 멍을 없이 고루 섞어 주르륵 흐를 정도로 반죽한다.
3. 반죽을 유지로 잘 싸고, 따뜻한 곳(30~50℃)에서 3~4시간 동안 1차 발효시킨다.
4. 1차 발효가 끝난 반죽을 잘 섞어 공기를 빼고, 다시 덮어 2시간 정도 2차 발효를 시킨다.
5. 2차 발효가 끝난 반죽을 다시 한번 잘 섞어 공기를 뺀 뒤 1시간 정도 3차 발효시킨다.
6. 3차 발효가 끝난 반죽의 공기를 뺀다. 준비한 용기에 기름을 골고루 바르고 반죽을 그릇 높이의 약 80%까지 붓는다.
7. 김이 오른 시루에 올려 약한 불에서 5분, 센불에서 20분, 다시 약한 불에서 5분간 뜸을 들여 찐다.

술(막걸리) 제조법

멥쌀, 술, 물

1. 멥쌀 3홉을 범벅으로 만들어 좋은 술을 넣고 4일간 둔다.
2. 4일째 되는 날 새벽에 멥쌀 1되로 묽게 죽을 쑤다.
3. 밑술에 물을 부은 후 흰죽에 섞는다.
4. 식후에 베보자기에 거른다.

참고

기증편(起蒸片)은 쌀가루에 술을 넣어 반죽한 뒤 발효시켜 찐 떡으로, 쉽게 쉬지 않고 저장성이 높아 여름철에 즐겨 쓰였다. 증편, 증병, 기주떡, 술떡, 기지떡 등 다양하게 불린다. 술기운으로 발효시키는 과정을 ‘기주(起酒)’라 하여 ‘기(起)’라는 표현이 음식명에 붙었다.

증편 제조법은 『음식디미방』, 『요록』, 『규합총서』, 『시의전서』 등 여러 음식서에서 전하며, 이들 기록에는 증편에 사용하는 술 빚는 법까지 상세히 실려 있다. 일반적으로 단양주를 사용하였으나, 이 책의 기증편에서는 이양주를 이용한 점이 특징적이다. 원문에는 떡 반죽의 숙성·발효 과정이 구체적으로 제시되지 않았으나, 재현 과정에서는 잘 부풀리기 위해 세 차례에 걸쳐 공기를 넣었다 빼는 방법을 적용하였다. 또한 증편이 틀에서 잘 떨어지게 하기 위해 기름칠을 하는 방식도 보완하였다.

잡과편

잡과편법

원전 조리법의
현대어 번역

찹쌀가루에 물을 넣어 반죽하여 작은 산삼 모양처럼 빚어 삶는다.
삶은 떡은 꿀에 담갔다가 건져내고, 대추·곶감·잣·익은 밤을 곱게
썰어 고루 묻힌다.

재료

찹쌀가루 300g(찹쌀 220g, 소금 3g)	고물	간 밤 60g
끓는 물 90ml	대추 30g	잣 20g
꿀 100g	곶감 80g	

만드는 법

1. 찹쌀은 깨끗이 씻어 5시간 이상 물에 불린 뒤 물기를 빼고, 소금을 넣어 곱게 가루로 뺑는다.
2. 찹쌀가루에 끓는 물을 부어 치대어 익반죽한다. 반죽을 15g 정도 떼어 산삼 모양처럼 빚는다.
3. 대추와 곶감은 씨를 제거하고 곱게 채 썬다. 밤도 곱게 채 썰고, 잣은 칼로 다진다. 채 썬 대추, 곶감, 밤, 다진 잣을 모두 섞어 고물을 만든다.
4. 끓는 물에 빚은 떡을 넣어 삶아 떡이 물 위로 떠오르면 건져 찬물에 행군 다음 물기를 뺀다.
5. 물기를 뺀 떡에 꿀을 골고루 바르고 고물을 묻힌다.



참고

잡과편은 찹쌀가루로 반죽해 모양을 잡아 삶은 뒤 꿀에 담갔다가 대추·곶감·잣·밤 등 고명을 묻힌 떡이다.

잡과편은 『음식법』, 『음식방문』, 『주식시의』, 『규합총서』, 『시의전서』 등 여러 음식서에 기록되어 있다. 기본적으로 찹쌀가루를 경단처럼 반죽해 익힌 뒤 대추·곶감·밤·잣·석이버섯 등의 고명을 묻히며, 경우에 따라 경단 속에 팔소를 넣기도 한다.

이 책에서는 “산삼(더덕) 같은 모양”이라 하여 손가락처럼 길쭉한 형태를 뜻하는 것으로 해석되며, 『음식방문』의 잡과편에서도 반죽을 밀어 어긋하게 썬다고 하여 『음식보』의 기록과 유사한 형태였음을 짐작할 수 있다.

원문에는 ‘숙눌’이라고 기록되어 있으나, 찌서 익힌 밤(熟栗)은 썰면 쉽게 부스러지므로, 불에 찢는 것이 아니라 ‘설익지 않고 잘 익은 생밤’으로 해석하여 재현하였다.

유화전

뉴화전법

원전 조리법의
현대어 번역

팔 3되를 껍질을 벗겨 찢다. 멥쌀 3되와 찹쌀 5홉을 가루로 내어 절편 반죽하듯이 만들어 찌서 익힌다.

썩은 잣물에 파랗게 데친 다음 물기를 꼭 짜서 쌀가루 반죽에 섞어 넣는다. 반죽에는 꿀을 가능한 한 많이 넣고, 찌 놓은 거피팔도 흘뿌린 뒤 안반에 놓아 매우 쳐야 좋다.

또한 어린 소나무 껍질 조각을 잣물에 무르게 삶아 썩을 넣은 것처럼 사용해도 좋다. 꿀을 써야 부드러워져 좋다.

재료

멥쌀가루 600g	데친 썩 60g
찹쌀가루 100g	거피팔 150g
물 100ml	꿀 100g

만드는 법

1. 멥쌀과 찹쌀을 각각 깨끗이 씻어 5시간 이상 불려 물기를 뺀 뒤 소금을 넣어 가루로 곱게 뺑는다.
2. 썩은 연한 잎만 골라 소금이나 소다를 넣은 끓는 물에 데친 뒤 찬물에 행궤 물기를 짜고 곱게 다진다.
3. 멥쌀가루에 찹쌀가루를 섞고, 물을 주어 고루 섞는다. 다진 썩을 넣어 고루 섞은 뒤 찜통에 20분 정도 찐다.
4. 거피팔은 물에 충분히 불려 씻어 거피하여 일어 물기를 뺀 뒤 찜통에 푹 무르게 찐다.
5. 안반에 찌낸 떡 반죽을 놓고 꿀과 무르게 찐 거피팔을 넣어 여러 번 치댄 다음 동글납작하게 모양을 빚는다.



참고

유화전은 찹쌀과 멥쌀을 섞어 반죽한 뒤 데친 썩을 넣어 찌낸 후, 거피팔고물을 묻힌 떡이다. 조리법으로 보아 썩단자나 전라도 지역에서 많이 먹는 썩굴리와 유사하지만, ‘뉴화전’이라는 이름은 조선시대 다른 음식서에서는 거의 확인되지 않는 독특한 명칭이라는 점에서 주목된다.

『역주방문』에 실린 ‘유화편(梨花片)’은 조리법이 거의 유사하지만, 팔고물을 소로 사용하고 곁에 묻히지 않는 점에서 차이가 있다. 일반적으로 화전은 찹쌀가루 반죽에 진달래·국화 잎 등을 넣어 동글납작하게 빚은 뒤 기름에 지져 만드는 떡인데, 뉴화전은 이와는 전혀 다른 방식으로 만들어진다.

썩을 잣물에 삶으면 알칼리 성분으로 색이 더욱 선명해지지만, 재현 과정에서는 잣물을 사용하지 않았다. 아울러 본문 말미에는 썩 대신 송기를 넣어 만드는 방법도 제시되어 있다.

모희편

원전 조리법의
현대어 번역

쌀을 가루로 만들어 소금물을 뿌려 가며 손바닥으로 덩어리가 생기지 않도록 비빈다.

곶감·대추·익은 밤을 가늘게 썰고, 생더덕을 가늘게 찢어 고루 섞는다.

섞은 과일과 더덕은 쌀가루 속에 넣지 말고, 가루 위에 올려 함께 무르게 찐다.

떡의 전체 모양이 연자(蓮子. 연방) 한 알과 같아야 한다.

잣을 많이 섞는 것이 좋다.



재료

멥쌀가루 500g(멥쌀 350g, 소금 5g)
물 30ml

고물
곶감 50g
대추 30g

밤 30g
더덕 80g
잣 50g

만드는 법

1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 5시간 이상 물에 불려 물기를 뺀 뒤 소금을 넣어 가루로 빻는다.
2. 멥쌀가루에 물을 주어 손으로 비벼 골고루 섞은 후 중간체에 내린다.
3. 대추와 곶감은 씨를 뺀 뒤 곱게 채 썰고, 밤도 곱게 채 썬다. 잣은 칼로 잘게 다지고, 더덕은 껍질을 벗겨 방망이로 자근자근 두드린 후 가늘게 찢는다.
4. 채 썬 대추, 곶감, 밤, 다진 잣, 가늘게 찢은 더덕을 모두 섞어 고물을 만든다.
5. 시루에 시루밑을 깔고 멥쌀가루를 고루 펴 안친 뒤 그 위에 고물을 올린다. 고물은 연자 모양으로 모양을 내고 잣을 많이 올린다.
6. 시루에서 가루 위로 고루 김이 오른 뒤 20분 정도 찐 다음 약한 불로 줄여 5분간 뜸 들인다.

참고

모희편은 감·대추·밤·더덕을 멥쌀가루와 함께 버무려 찐 설기떡이다. 여기서 ‘모(毛)’는 멥쌀을 뜻하는 전라도 방언으로, 곧 멥쌀로 만든 떡(片)이라는 의미이다. 따라서 모떡, 모설기, 백설기는 모두 같은 부류에 속한다. 조리법으로 보아 설기떡의 일종임이 분명하지만 ‘모희편’이라는 명칭은 매우 생소하다. 흥미롭게도 『역주방문』에는 발음과 제조법이 거의 동일한 ‘모해병(毛海餅)’이 기록되어 있다. 두 조리법이 같아 동일한 음식의 이명으로 보인다. 본문에는 “연자 하나같이 하라”는 구절이 있어, 작은 시루를 이용해 연자방 모양으로 재현하였다.

원전 조리법의
현대어 번역

소병(燒餅)

소병법

고운 밀가루를 소금물에 반죽해 폭 썬 뒤 겉면에 기름을 발라 둔다.
여러 가지 마른 과일을 잘게 다져서 만두소처럼 반죽 속에 넣어 빚는다.

숯불에 번철을 올리고 그 안에 모래를 깔고 종이를 펴서 그 위에 반죽을 놓아 굽는다. 굽는 동안 자주 뒤집어 노릇노릇하게 굽는다.



재료

만두피	물 120ml	대추 30g	기름 적당량
밀가루 200g	만두소	밤 30g	
소금 2g	꽃감 200g	잣 20g	

만드는 법

1. 밀가루를 체에 내린 후 소금을 섞은 물을 부어 킷불처럼 말랑하게 반죽을 한다.
2. 꽃감, 대추, 밤, 잣을 곱게 다져 섞어 만두소를 만든다.
3. 밀가루 반죽은 작은 밤톨만 하게 떼어 방망이로 밀어 지름 5cm 정도의 얇은 만두피를 만든다.
4. 만두피에 만두소를 넣고 반 접어 반달 모양으로 빚는다.
5. 시루에 젖은 베보자기를 깔고 소병을 올려 찐 다음 꺼내어 기름을 바른다.
6. 숯불에 번철을 올리고 그 위에 모래를 깔 뒤 유지를 펴서 찐 소병을 올리고 자주 뒤집어 가며 노릇하게 굽는다.

참고

소병(燒餅)은 밀가루를 반죽하여 기름을 발라 두었다가 건실과를 소로 넣고 번철에 구워 낸 떡이다.

『역주방문』에 기록된 소병의 조리법도 『음식보』의 소병과 유사하며, 특히 번철에 모래를 깔고 그 위에 종이를 펼쳐 반죽을 올려 간접 열로 은근히 굽는 방식이 독특하다. 다만 소로 사용된 건실과의 종류는 명확히 기록되어 있지 않아, 밤·꽃감·잣·대추 등을 사용했을 것으로 추정해 재현 방법을 작성하였다.

원문에 기록된 방식대로 찐 반죽에 기름을 바르면 소를 넣어 빚기가 어렵기 때문에 재현 과정에서는 반죽에 소를 넣어 빚은 뒤 기름을 발라 굽는 방법으로 진행하였다.

교의상화

교의상화법

원전 조리법의
현대어 번역

아주 흰 밀가루¹를 찬물에 반죽하여 얇게 민다.
쥬만두의 소를 만들듯 준비한 소를 만두피 위에 올리고, 잣을 1~2개씩
넣어 함께 빚는다.
반죽이 부드러워야 상화가 연하다.
소반 위에는 밀가루를 넉넉히 깔고 빚은 만두를 얹어 둔다.
물을 넉넉히 끓여 만두가 잘 익도록 삶아 낸 뒤 찬물에 건져 기름을 바
르고 초간장을 곁들여 먹는다.

1 밀의 껍질(겨)을 최대한 도정해 내고 속가루만 곱게 빻은 밀가루



재료	만두피	건표고버섯 50g	소 양념	물 15ml
	밀가루 300g	석이버섯 5g	간장 40ml	
	물 90ml	참버섯 100g	참기름 20ml	
	소금 3g	오이 200g	초간장	
	만두소	잣 10g	간장 10ml	
	다진 꿩고기 150g	소금 약간	식초 10ml	

만드는 법

1. 체에 친 밀가루에 소금과 물을 넣어 반죽한 다음, 얇게 밀어 지름 7cm 정도의 얇은 만두피를 만든다.
2. 건표고버섯은 물에 불려 기둥을 떼고, 석이버섯은 뜨거운 물에 불려 깨끗이 비벼 씻은 다음 각각 곱게 채 썬다. 참버섯은 가늘게 찢는다. 오이는 4cm 길이로 토막을 내어 돌려 깎아 채 썰어 소금에 절였다가 물기를 꼭 짠다.
3. 다진 꿩고기, 표고버섯채, 석이버섯채, 참버섯, 절인 오이를 합하여 간장, 참기름을 넣어 양념한다.
4. 만두피에 소를 넣고 잣을 하나 또는 두 개 올려 만두를 빚은 뒤 밀가루를 뿌린 소반 위에 올린다.
5. 넉넉히 끓인 물에 만두를 넣어 삶고 익어서 떠오르면 건져 찬물에 담가 물기를 뺀 다음 참기름을 발라 둔다.
6. 초간장과 함께 낸다.

참고

교의상화는 밀가루로 만든 만두피에 꿩고기 소를 넣어 빚은 뒤 물에 삶아 익힌 만두이다. 조리법이 유사한 음식으로는 ‘수교의’나 ‘수교야’가 있다.
교의상화는 ‘교의’와 ‘상화’가 합쳐진 이름으로 보이며, 『최씨음식법』과 『음식보』에 기록되어 있다. 『최씨음식법』의 교의상화는 채소만을 소로 사용하였고, 순조 임금의 둘째 딸 복은 공주의 제사 음식이 기록된 『갑오재동제물정례책』(1834)에는 진말·소고기·닭고기·오이·표고를 넣은 ‘교ᄃᆞ상화’가 등장한다. 같은 명칭은 아니지만 『음식디미방』의 ‘수교의’ 역시 오이·석아·표고·잣 등을 소로 삼고 있어 만두소 재료를 참고할 수 있다.
원문에 소 재료는 명확히 없으나 ‘생치만두소 만들라’라는 기록으로 꿩고기 외에 채소는 『최씨음식법』과 『음식디미방』을 참고해 재현 방법에 적용하였다.

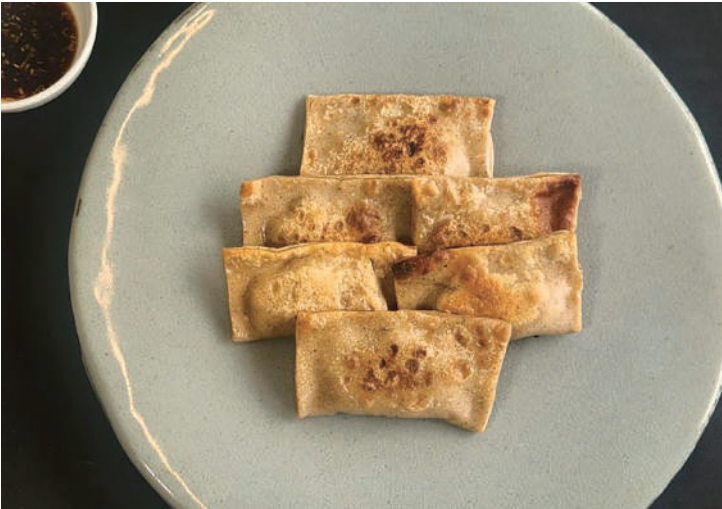
메밀편(메밀전병쌈)

메밀편법

원전 조리법의
현대어 번역

[메밀 앙금] 껍질을 벗긴 메밀을 온전한 쌀처럼 물에 담가 충분히 불린다. 완전히 불면 가는 모시 주머니에 넣고, 깨끗한 물을 솟둥이에 부어 여러 번 행군다. 처음 두 번 행군 물은 곱지 않으므로 따로 받고, 그 이후부터는 한데 모아 두었다가 물이 맑아지면 가라앉힌 뒤 위의 맑은 물을 따라 버린다.

[메밀편 제조] 채소로 만든 소 또는 고기로 만든 소를 만두소처럼 준비한다. 솔뚜껑에 기름을 넉넉히 두르고 메밀 앙금을 한 쪽씩 놓아서 얇게 부친 뒤 그 위에 소를 올려 싸 둔다. 먹을 때 서너 개씩 썰어 곱게 담으면 한 접시에도 많이 담을 수 있다. (초간장에) 생강즙을 풀어 곁들인다.



재료	만두피	건표고버섯 25g	소금 약간	곁들임 장
	거피 메밀 300g	석이버섯 5g	소 양념	간장 10ml
	참기름 100ml	참버섯 30g	간장 30ml	생강 2g
	만두소	무 100g	참기름 15ml	
	다진 꿩고기 150g	오이 100g		

만드는 법

1. 거피한 메밀을 깨끗이 씻어 하루 정도 물에 불린 다음 모시 주머니에 넣고 치댄다. 첫 번째와 두 번째로 치대어 나온 물은 버리고, 세 번째 물부터 물이 맑아질 때까지 치대어 받는다.
2. 받아 둔 물은 앙금이 가라앉을 때까지 기다린 다음 앙금이 떠오르지 않도록 윗물은 버리고 가라앉은 앙금을 모아 반죽을 만든다.
3. 건표고버섯은 물에 불려 기둥을 떼고, 석이버섯은 뜨거운 물에 불려 깨끗이 비벼 씻은 다음 각각 곱게 채 썬다. 참버섯은 가늘게 찢는다. 오이는 4cm 길이로 토막을 내어 돌려 깎아 채 썰어 소금에 절였다가 물기를 꼭 짠다. 무는 채 썰어 끓는 물에 살짝 데친 뒤 물기를 꼭 짠다.
4. 다진 꿩고기, 표고버섯채, 석이버섯채, 참버섯, 절인 오이, 무채를 모두 합하여 간장, 참기름으로 양념하여 볶아 만두소를 만든다.
5. 솔뚜껑에 기름을 넉넉히 두르고 메밀 앙금 반죽을 국자로 떠서 얇게 만두피를 부친다.
6. 부친 만두피에 만두소를 넣고 사방으로 접어 사각 모양으로 만든다. 먹을 때는 3~4등분으로 썰어 접시에 담고, 간장에 생강즙을 섞은 장을 곁들인다.

참고

메밀편은 메밀 앙금을 얇게 부쳐 고기나 채소 소를 넣어 말아 낸 음식으로, 오늘날의 메밀전병과 유사하다.

조선시대 음식서에서 메밀편의 사례는 드물며, 『음식보』처럼 메밀 앙금의 조리 과정과 도구까지 상세히 기록한 예는 흔치 않다.

소의 재료는 구체적으로 언급되지 않았으나, 짧은 시간에 부쳐 내기 위해 익힌 소가 사용되었을 것으로 추정되어 볶은 소를 넣는 방식으로 재현하였다.

겸전편

겸전편법

원전 조리법의
현대어 번역

[메밀 앙금] 껍질을 벗긴 메밀을 온전한 쌀처럼 물에 담가 충분히 불린다. 완전히 불면 가는 모시 주머니에 넣고, 깨끗한 물을 솟둥이에 부어 여러 번 행군다. 처음 두 번 행군 물은 곱지 않으므로 따로 받고, 그 이후부터는 한데 모아 두었다가 물이 맑아지면 가라앉힌 뒤 위의 맑은 물을 따라 버린다.

[메밀편 제조] 채소로 만든 소 또는 고기로 만든 소든 만두소처럼 준비한다. 솔뚜껑에 기름을 넉넉히 두르고 메밀 앙금을 한 쪽씩 놓아서 얇게 부친 뒤 그 위에 소를 올려 싸 둔다. 먹을 때 서너 개씩 썰어 곱게 담으면 한 접시에도 많이 담을 수 있다. (초간장에) 생강즙을 풀어 곁들인다.



재료

만두피	소금 2g	석이버섯 10g	초간장
밀가루 200g	만두소	참버섯 50g	간장 10ml
메밀가루 100g	무 100g	참기름 15ml	식초 10ml
녹두가루 40g	오이 100g	소금 약간	마늘 2g
물 200ml	건 표고버섯 25g		생강 1g

만드는 법

1. 만두피는 밀가루, 메밀가루, 녹두가루에 소금물을 넣어 킷불같이 말랑하게 반죽한다. 겉이 마르지 않도록 젖은 면보에 싸 놓는다.
2. 무는 채 썰어 다져 데치고, 오이는 돌려 깎아 채 썬 다음 다져 소금에 절인다. 표고버섯과 석이버섯은 물에 불려 다지고 참버섯도 다진다.
3. 다진 무, 오이, 표고버섯, 석이버섯, 참버섯을 합하여 소금과 참기름으로 양념하여 볶아 만두소를 만든다.
4. 말랑한 반죽을 작은 밤톨만 하게 떼어 지름 7cm 정도의 만두피로 만든다. 가운데에 만두소를 놓고 반으로 접어 만두로 빚는다.
5. 달궜진 팬에 기름을 두르고 만두를 올려 노릇하게 지져 낸다.
6. 생강과 마늘을 곱게 다져 간장과 식초를 섞어 초간장을 만들어 함께 낸다.

* 소는 만두같이 만들어 넣고 모양은 상화같이 한다.

참고

겸전편은 밀가루, 메밀가루, 녹두가루로 피를 빚은 뒤 소를 넣어 기름에 지진 떡이다. 『주방문』에서는 ‘겸절(兼節)’ 『역주방문』에서는 ‘겸전(兼煎)’, 『술만드는법』에는 ‘초전병’, 『정일당잡지』에는 ‘건전편’ 등 문헌마다 명칭이 다르게 전해진다.

겸전병이 여타 만두류와 다른 특이한 점은 만두피의 재료 구성비이다. 메밀 혹은 밀가루를 각각 100% 쓰거나 혼합해 쓰는 사례는 많으나 녹말가루까지 첨가하는 경우는 드물다. 밀가루:메밀가루:녹두가루의 비율이 1:5:2로 정확히 표기되어 있다는 점도 특이하다.

메밀가루로만 피를 만든 메밀편은 채소를 볶아 소로 넣은 데 비해 겸전병은 소로 채소나 고기 어느 것을 넣어도 무방하다고 되어 있다는 점이 다를 뿐이다. 재현 과정에서는 채소만으로 소를 만들어 넣었다.

원전 조리법의
현대어 번역

생강정과

생강정과법

생강을 알맞게 저며 충분히 삶아 낸 뒤 손톱으로 눌렀을 때 알이 말랑 말랑해지면 티 없이 행군다.

삶은 생강이 1사발 분량이면 꿀을 반 되 정도 넣고 물을 1되 정도 부어 섞는다. 이를 솥불에 달여 생강이 날생강같이 생생하고 붉고 고운 빛이 돌면 꺼낸다. 만약 붉은빛이 덜하면 물을 더 보태어 달인다.



재료

생강 500g 소금 5g
꿀 400ml
물 800ml

만드는 법

1. 생강은 껍질을 벗긴 다음 모양을 살려 납작하고 얇게 저민다.
2. 끓는 물에 소금을 약간 넣고 저민 생강을 넣고 데쳐서 찬물에 행궈 건진다.
3. 냄비에 데친 생강, 물, 소금, 꿀 2/3를 넣고 끓인다. 끓기 시작하면 불을 약하게 하여 은근히 조린다.
4. 생강의 색이 붉은색이 나도록 물을 더 넣어가며 끓였다가 식히기를 반복한다. 물기가 거의 없어지면 남은 꿀 1/3을 넣고 조린다.

참고

생강정과(生薑正果)는 생강을 저며 삶아서 꿀과 물을 넣고 졸여 만든 숙실과(熟實果)이다. 『음식보』에서는 “붉은빛이 돌 때까지 졸이라”라고 기록되어 있어, 색감을 중시했음을 보여준다.

원문에는 소금이 등장하지 않지만, 재현 과정에서는 단맛을 더욱 살리고 간을 맞추기 위해 소금을 소량 첨가하였다.

동아정과

동화점과법

원전 조리법의
현대어 번역

센 동아의 푸른 껍질을 벗기고 속의 연한 부분을 도려낸 뒤 사회(沙灰)¹에 묻는다. 사흘쯤 지나 동아가 노랗게 변하면 꺼내어 꿀을 잠깐 뿌려 두었다가 겉을 행군다.

동아정과를 만들 때 깨끗이 씻어 껍질을 다시 벗기고 약과 모양으로 썬다.

썰어 낸 동아는 찬물에 담가 물을 자주 갈아 주며 이틀 정도 우려낸 후 다시 손질해 씻는다.

썰어 낸 동아가 1사발 분량이면 꿀은 1되, 물은 3되 정도를 넣어 솥 불에 달인다. 동아가 붉은빛을 띠고 부드러워지면 먹을 수 있다.

1 굴 껍데기를 불에 태워 만든 가루.

재료

동아 2kg
사회가루(굴껍질 태워 뺀 가루) 150g
꿀 700g
물 2L

만드는 법

1. 동아는 뽕양게 흰 가루가 난 것으로 골라 껍질과 속을 제거하고 살만 5×8×2cm 크기로 큼직하게 썬다.
2. 동아 토막을 사회가루에 굴려 표면을 고루 묻혀 항아리에 담아 3일간 묻어 둔다.
3. 동아살이 노랗게 되고 살이 단단해지면 사회가루를 깨끗이 씻은 다음 3시간 동안 물에 담근다. 씻어 담가 두기를 이틀 동안 물을 갈아가며 잿물을 우려낸다.
4. 물에 우려낸 동아는 끓는 물에 10분 정도 삶아 찬물에 행군다.
5. 냄비에 데친 동아를 넣고 물과 꿀을 부어 함께 끓인다. 끓기 시작하면 불을 약하게 줄이고 끓였다가 식히기를 세 번 정도 반복한다. 동아가 부드러워지고 빛이 붉고 투명해질 때까지 조리한다.



참고

동아정과(冬瓜正果)는 동아를 적당한 크기로 잘라 사회를 묻혔다가 씻어 내 꿀이나 조청 등에 말갱게 졸여 만든 숙실과(熟實果)이다. 당절임 형태로 저장성이 높다. 동아는 조선시대 흔히 사용된 식재료로, 껍질을 벗기고 속의 씨를 끓여낸 뒤 두툽한 과육을 활용하였다. 수분이 많아 쉽게 무르기 때문에 석회 성분이 있는 재(灰)에 묻어 두면 단단해진다.

모과정과(모과편)

모과점과법

원전 조리법의
현대어 번역

모과를 곱게 썰어 신물에 데쳐 꿀과 물을 부어 오래 끓인다. 너무
물러 건져 내기 어려울 듯하면 뚜껑을 덮은 채로 두었다가 익을 때
물을 탄다.

달여져 단단해지면 숟가락으로 가만가만 떠낸다.

김이 새어 나오지 않도록 해야 빛이 곱다.



재료

모과 1kg
꿀 400g
물 1L
소금 약간

만드는 법

1. 싱싱하고 단단한 모과를 깨끗이 씻어 반 갈라 씨를 빼고 얇게 썬다.
2. 냄비에 모과를 담고 물을 넣어 과육이 무르게 될 때까지 끓인다.
3. 무른 과육에 꿀과 소금을 넣고 끓인다. 끓기 시작하면 불을 줄이고 투명하고 단단해질 때까지 조리한다.

* 너무 물러 퍼내기 힘들듯하면 뚜껑을 덮은 채로 두었다가 익을 때 물을 타서 달인다.

참고

모과정과는 모과를 썰어 데친 후 꿀과 물을 넣고 졸여 만든 숙실과(熟實果)이다. 조선시대 음식서에 기록된 모과정과는 두 가지 형태로 존재했던 것으로 보인다. 『찬법』과 『산림경제』에서는 모과 과육을 그대로 살려 조리한 반면, 『규합총서』와 『규곤요람』에서는 무르게 삶아 으깨거나 체에 거르는 방식으로 과편에 가까운 모과편을 만들었다. 『음식보』의 모과정과는 모과를 곱게 썰어 매우 무르게 끓인 뒤 졸여 단단해지면 숟가락으로 떠낸다고 하였는데, 이는 모과편의 조리법과 유사한 방식이다.

굴누르미

석화누름이법

원전 조리법의
현대어 번역

무르게 삶은 토란과 부드러운 두부를 함께 섞어 기름, 간장을 발라
알맞게 구워 낸 뒤, 마리즙¹을 끼얹는다.

달걀은 두 가지(흰자와 노른자)를 각각 부쳐 썰어 올리고, 생강과 천
초가루를 뿌려 먹는다.

1 밀가루를 묽게 푼 국물, 가루즙, 말즙.



재료	굴 100g (물 60ml, 천일염 5g)	참기름 10ml	참기름 5g
	토란 200g	마리즙	고명
	두부 200g	밀가루 5g	달걀 1개
	유장	물 100ml	생강채 2g
	간장 30ml	간장 5g	제피가루 1g

만드는 법

1. 굴은 알이 크고 싱싱한 것으로 골라 소금물에 살살 흔들어 씻어서 채반에 건져 물기를 뺀다.
2. 토란은 껍질을 벗겨 큰 것은 반으로 가르고, 작은 것은 그대로 사용한다. 소금을 넣은 쌀뜨물에 토란을 넣어 삶아 낸다.
3. 두부는 2×2×2cm 정도의 크기로 네모지게 썬다.
4. 대나무 꼬치에 굴, 토란, 두부를 번갈아 끼워 석쇠 위에 놓은 뒤 유장을 발라 가면서 굽는다.
5. 물에 밀가루를 풀고 끓이다가 간장, 참기름을 넣어 걸쭉한 상태의 마리즙을 만든다.
6. 달걀은 황백으로 나누어 각각 지단을 부쳐 채 썬다. 생강은 곱게 채 썰어 찬물에 담근 후 물기를 뺀다.
7. 꼬치에 꽂은 석화누름적에 마리즙을 끼얹고 달걀지단, 생강채, 제피가루를 뿌린다.

참고

석화누름이는 굴·토란·두부를 번갈아 꼬치에 꿰어 기름과 간장으로 양념한 뒤 석쇠에 구워 내고, 그 위에 가루즙을 끼얹은 후 지단 고명과 생강, 제피가루를 뿌려 완성한 음식이다.

『(하생원)주방문』의 ‘석화누르미(石花造泡)’, 『역주방문』의 ‘石花引 느림’에도 유사한 방법이 전해진다.

누름이는 ‘찌거나 구운 뒤 걸쭉한 즙을 끼얹은 음식’을 뜻하며, ‘누르미·누름이·느리미·느림’ 등으로 불렸다. 『음식디미방』에는 동아, 가지, 대구 껍질, 개장고지 등 다양한 누르미가 기록되어 있다. 원래 꼬치구이에서 번철에 기름을 두르고 지지는 방식으로 바뀌며 전(煎)과 구분이 모호해졌다.

계란적

난적법

원전 조리법의
현대어 번역

달걀이나 오리알을 풀어 곱게 갠다.
큰 대나무를 잘라 속이 막히지 않게 하고, 다시 두 도막을 맞추어
동여맨다. 그 안에 갠 알을 붓고 아래를 단단히 막아 삶아 익힌다.
삶은 뒤 찬물에 넣어 건져 식혀 꺼내어 두부같이 썰다.
여기에 참버섯을 섞고 기름, 간장을 발라 잠깐 구워 마리즙을 끼얹
고 생강, 후추를 섞어 뿌린다.



재료	달걀(오리알) 20개	유장	간장 5g
	참버섯 20g	간장 10ml	참기름 5g
	달걀 양념	참기름 5ml	고명
	간장 10ml	마리즙	생강채 2g
	소금 적당량	밀가루 5g	후춧가루 0.1g
	후춧가루(천초) 약간	물 100ml	

- 만드는 법
1. 달걀을 깨서 잘 푼 다음 간장, 소금, 후춧가루(천초)를 섞는다.
 2. 대나무 통 그릇에 달걀물을 3/4 정도 붓고 한지로 위를 싸서 실로 묶는다.
 3. 찜통에 대나무를 통째로 넣고 40분간 찜 다음 찬물에 식힌다.
 4. 대나무 통에 묶인 실을 풀고 도마 위에 꺼낸 뒤 0.8cm 두께로 자른다.
 5. 물에 밀가루를 풀고 끓이다가 간장, 참기름을 넣어 걸쭉하게 마리즙을 만든다.
 6. 계란찜과 참버섯을 섞어서 유장을 발라 잠깐 구워 마리즙을 치고 생강채, 후춧가루를 뿌린다.

참고

난적은 닭이나 오리알을 풀어 대나무 통에 넣어 익힌 뒤 식혀 썰어 내고, 양념해 구운 후 마리즙을 끼얹고 생강과 후춧가루를 뿌려 완성한 음식이다.
『(하생원) 주방문』, 『역주방문』, 『음식방문』에는 난적의 제조법이 기록되어 있으며, 그 방식은 『음식보』에 실린 것과 유사하다. 공통적으로 죽통(竹筒)을 사용하는 특징이 있고, 특히 『음식방문』에서는 난적을 산적처럼 썰어 꼬치에 꿰어 구우라고 설명하고 있다.

쇠고기누르미

쇠고기누르미법

원전 조리법의
현대어 번역

소의 위장인 양 삶은 것, 삶은 허파를 아주 가늘게 썬다.
삶아 낸 도라지와 참버섯을 섞어 함께 (꼬치에 꿰어) 굽는다.
마리즙을 치고 양념을 훌뿌린다.



재료

소양 300g	마리즙	고명
허파 200g	밀가루 5g	생강채 2g
도라지 100g	물 100ml	후춧가루 0.1g
참버섯 50g	간장 5g	
	참기름 5g	

만드는 법

1. 양은 두꺼운 부위로 골라서 끓는 물에 잠깐 넣었다가 건진 뒤, 검은 막을 칼등으로 긁어내어 손질한다. 냄비에 물을 넉넉히 부어 끓여 양, 허파를 넣고 삶은 다음 각각 가늘게 썬다.
2. 도라지는 씻어 소금을 넣어 바락바락 주물러서 쓴맛을 뺀 다음 4cm 길이로 썰어 도톰하게 편으로 썬다. 참버섯은 다듬어 찢는다.
3. 물에 밀가루를 풀고 끓이다가 간장, 참기름을 넣어 걸쭉하게 마리즙을 만든다.
4. 꼬치에 양, 허파, 도라지, 참버섯을 번갈아 꿰어 구운 뒤 마리즙을 끼얹는다. 그 위에 생강채와 후춧가루를 뿌린다.

참고

쇠고기누르미는 소의 내장인 양과 허파에 도라지, 버섯을 더해 꼬치에 꿰어 구운 뒤, 가루즙을 끼얹고 고명을 얹어 완성한 음식이다.
다만, 원문에서는 꼬치에 꿰는 법이나 석쇠에 굽는 법 등 구체적인 조리 방식이 기록되어 있지 않다. 이에 가장 유사한 사례로 『역주방문』의 ‘우육인(牛肉引)’을 참고할 수 있는데, 여기서는 양과 허파, 도라지, 버섯을 꼬치에 꿰어 굽도록 하였다. 이를 바탕으로 재현 과정에도 해당 방식을 반영하였다.

동아누르미

동화누름이법

원전 조리법의
현대어 번역

얇은 동아를 2치(약 6cm) 정도 길이가 되도록 네모반듯하게 썬다.
얇게 저며 잠깐 데쳐 물기를 많이 짠다. 만두소같이 만든 채소를 데
친 동아에 싸서 가는 적꼬치에 꿰어 어레미에 담아 알맞게 찐다.
대접에 담아 놓고 마리즙을 치고 생강을 흩뿌린다.



재료

동아 300g	건표고버섯 25g	참기름 5g	참기름 5g
소금 2g	석이버섯 10g	마리즙	고명
녹말가루 20g	참버섯 50g	밀가루 5g	생강채 2g
만두소	만두소 양념	물 100ml	후춧가루 0.1g
다진 꿩고기 200g	간장 5g	간장 5g	

만드는 법

1. 동아는 뽕양게 흰 가루가 난 것으로 골라 껍질과 속을 제거하고 살만 5cm 길이로 얇게 저민다.
2. 얇게 썬 동아를 소금물에 살짝 절인 다음 마른 면보로 물기를 제거한다.
3. 만두소로 쓸 표고버섯과 석이버섯은 물에 불려 다지고, 참버섯도 다진다. 다진 꿩고기와 버섯들을 한데 합하여 만두소 양념으로 양념한다.
4. 절인 동아에 녹말가루를 묻혀 소를 넣고 만든다. 이것을 3개씩 꼬치에 이어 꿰 다음 그릇에 담고, 찜통에서 약 15분간 찐다.
5. 꿩고기즙에 밀가루를 푼 다음 끓여 간장, 참기름을 넣어 걸쭉하게 마리즙을 만든다.
6. 그릇에 담고 분량의 마리즙을 만들어 끼얹고 생강채, 후춧가루를 뿌린다.

참고

동아누름이는 얇게 저민 동아를 데쳐 채소 소를 싸서 말아 꼬치에 꿰어 찐고 가루즙을 끼얹은 음식이다.
『음식디미방』, 『술만드는법』, 『음식방문』 등 여러 음식서에 조리법이 전해지는데, 『음식디미방』에서는 무와 석이·표고·참버섯을 다져 소로 삼았으며, 『술만드는법』에서는 버섯 외에도 꿩고기나 쇠고기를 소로 사용하였다. 또한 『음식디미방』에서는 가루즙에 꿩고기즙을 섞어 만들었다는 기록이 있다.

잡채

잡치법

원전 조리법의
현대어 번역

여러 가지 나물을 각각 준비하여 곱게 썰어 기름, 간장에 볶는다.
그릇에 오색으로 꾸미듯 담아 놓고 마리즙을 고루 뿌린다.



재료

말린 도라지 20g	무 100g	마리즙
말린 고사리 20g	숙주나물 50g	밀가루 5g
말린 가지 30g	소금 적당량	깻고기즙 100ml
말린 박고지 30g	유장	간장 5g
건표고버섯 50g	간장 25ml	참기름 5g
오이 100g	참기름 30ml	

만드는 법

1. 말린 도라지, 고사리, 가지, 박고지는 따뜻한 물에 담가 불린 후 삶아 찬물에 담가 둔다.
2. 불린 도라지, 고사리, 가지, 박고지는 4cm 길이로 썰어 각각 유장으로 양념하여 볶는다.
3. 건표고버섯은 물에 불려 곱게 채 썰고, 오이는 4cm 길이로 납작 썰어 소금에 절인다. 무는 4cm 길이로 납작 썰어 데치고, 숙주는 꼬리를 다듬어 데친다.
4. 표고버섯채와 무는 각각 유장으로 양념하여 볶고, 오이와 숙주는 기름에 살짝 볶는다.
5. 깻고기즙에 밀가루를 푼 다음 끓여 간장, 참기름을 넣어 걸쭉하게 마리즙을 만든다.
6. 볶은 나물을 색색으로 맞추어 가지런히 담고 마리즙을 끼얹는다.

* 나물 종류에 따라 말린 상태에 따라 불리는 시간, 삶는 시간이 다르다.

참고

잡채는 여러 가지 채소로 만든 음식을 말한다. 나물의 종류는 계절과 상황에 따라 자유롭게 바꿀 수 있다. 말려 둔 재료는 불려서 데치고, 생채소는 양념해 볶는 등 재료의 상태에 맞게 손질한다. 담을 때는 한데 섞어 내거나 따로 담을 수 있는데, 『음식보』에서는 “오색 꾸미듯 하라.”고 기록되어 있어 같은 색이 겹치지 않도록 배색에 신경 쓴 것으로 보인다. 또한 『음식디미방』에서 가루즙에 다진 꿩고기와 꿩고기즙을 넣도록 하였다. 『음식보』의 잡채는 재료나 조리법이 구체적이지 않아 재현 방법은 『음식디미방』의 조리법을 참고하였다.

더덕자반

산삼자반법

원전 조리법의
현대어 번역

더덕이나 도라지 중 하나를 골라 겉껍질을 벗겨 씻두드린다.
이를 성긴 베주머니나 바구니에 담아 흐르는 물에 담가 (쓴맛을) 우려서 찐다.
소금, 간장, 기름, 후춧가루를 함께 쳐 간한 뒤 하룻밤 재워 둔다.
별에 말려 두었다가 쓸 때 구워 쓴다.



재료

더덕 300g	참기름 5ml
양념	소금 약간
간장 5ml	후춧가루 약간

만드는 법

1. 더덕은 껍질을 벗기고 반 갈라 방망이로 두드려 납작하게 편 다음, 베주머니에 담아 흐르는 물에 담가 쓴맛을 우려낸다.
 2. 쓴맛을 우려낸 더덕은 찜통에 2~3분간 찐다.
 3. 간장과 참기름, 소금, 후춧가루를 합한 뒤 양념을 만들어 찐 더덕에 바른다.
 4. 양념한 더덕을 하룻밤 재운 뒤 다음 날 별에 말린다.
- * 말린 더덕은 저장해 두었다가 먹을 때마다 구워 낸다.

참고

산삼자반은 더덕을 두들겨 찐 뒤 양념해 말려 두었다가 구워 먹는 음식이다. 『산가요록』, 『수운잡방』, 『주방문』, 『규곤요람』 등 여러 음식서에 더덕자반 조리법이 전해지며, 『규곤요람』, 『음식보』에서는 더덕이나 도라지를 선택해 만들도록 기록되어 있다. 이에 재현 과정에서는 더덕을 사용하였다.

가지찜

가디찜법

원전 조리법의
현대어 번역

연한 가지를 세 갈래 모양이 나도록 칼집을 낸다.
차조기, 미나리를 다져 기름, 간장에 가루를 섞어 칼집 낸 가지 속
에 넣는다.
그릇에 담아 무르게 찐 뒤 대접에 옮겨 담고 즙을 끼얹는다.



재료	가지(3개) 300g	소 양념	마리즙	간장 5g
	차조기 20g	간장 10g	밀가루 5g	참기름 5g
	미나리 40g	참기름 5g	물 100ml	
		밀가루 5g		
만드는 법	1. 가지는 씻어 꼭지를 조금 남기고 세 갈래로 길게 칼집을 내어 끓는 물에 소금을 넣고 살짝 데친다.			
	2. 차조기와 미나리를 다져 소 양념으로 양념하여 가지 소를 만든다.			
	3. 가지 칼집 사이에 가지 소를 채워 그릇에 담고, 중탕을 하거나 찜통에 넣어 15분 정도 무르게 찐다.			
	4. 물에 밀가루를 풀고 끓이다가 간장, 참기름을 넣어 걸쭉하게 마리즙을 만든다.			
	6. 찐 가지를 그릇에 담고 마리즙을 끼얹는다.			

참고
가지찜은 가지에 칼집을 내어 다진 채소나 고기를 소박이처럼 채워 찌 낸 음식이다. 『음식디미방』, 『주찬방』, 『음식방문』 등 여러 조리서에 그 제조법이 전해지는데, 칼집을 내는 방식이나 속에 넣는 재료, 양념의 배합은 책마다 조금씩 다르게 기록되어 있다. 예를 들어 『음식보』에서는 미나리와 차조기를 소로 사용하였고, 다른 조리서에서는 버섯이나 고기를 넣은 사례도 보인다. 공통적으로는 마무리 단계에서 가루즙을 만들어 끼얹는 조리법이 나타난다.

오이 찜

외 찜

원전 조리법의
현대어 번역

오이의 속을 손가락으로 긁어 구멍을 낸다.
그 구멍에 소를 넣어 가지찜같이 만든다.

재료

오이(3개) 600g	소 양념	마리즙	간장 5g
차조기 20g	간장 10g	밀가루 5g	참기름 5g
미나리 40g	참기름 5g	물 100ml	
	밀가루 5g		

만드는 법

1. 오이는 깨끗이 씻어 5cm 길이로 자른 후 가운데 속을 파낸다.
2. 차조기와 미나리를 다져 소 양념으로 양념하여 오이 소를 만든다.
3. 오이 소를 오이 속에 채워 넣은 다음 10분 정도 무르게 찐다.
4. 물에 밀가루를 푼 다음 끓여 간장 참기름을 넣어 걸쭉하게 마리즙을 만든다.
5. 찐 오이를 그릇에 담고 마리즙을 끼얹는다.



참고

오이찜은 오이에 칼집을 내거나 씨를 파낸 뒤, 다진 채소나 고기를 채워 찌 낸 음식이다. 『음식보』에서는 가지찜과 함께 조리법이 기록되어 있는데, 이는 오이와 가지가 형태와 식감이 유사하고 같은 계절에 수확되어 함께 즐겨 쓰였기 때문으로 보인다. 『음식디미방』과 『음식방문』에도 오이찜 조리법이 전해지는데, 칼집을 내는 방식이나 속 재료, 양념의 배합은 책마다 조금씩 다르게 기록되어 있다. 특히 『음식보』에서는 세로로 칼집을 내는 대신 속을 긁어 파낸 뒤 소를 채워 만드는 방법을 소개하고 있다.

건죽순 먹는 법 (건죽순나물)

건죽순
하여 먹는 법이라

원전 조리법의
현대어 번역

말린 죽순을 가볍게 씻는다. 물을 솟구치게 팔팔 끓여 그 속에 죽순을 넣는다.

부엌에 있는 검은 양을 씻어 함께 삶아 나물을 만든다.

이렇게 하면 제철에 난 죽순과 같은 맛을 낼 수 있다.



재료

건죽순 50g	유장	마리즙	간장 5g
소양 400g	간장 5g	밀가루 5g	참기름 5g
	참기름 10g	물 100ml	

만드는 법

1. 건죽순은 물에 3~4시간 불린 다음 30분 정도 삶는다.
2. 소양은 두꺼운 부위로 골라서 끓는 물에 잠깐 넣었다가 건져 내어 검은 막을 칼등으로 긁어내어 손질한다. 끓는 물에 손질한 양을 넣고 부드러워질 때까지 삶는다. 삶은 양은 7cm 정도의 길이로 채 썬다.
3. 불린 죽순과 채 썬 소양은 유장으로 양념한 뒤 볶는다.
4. 물에 밀가루를 푼 다음 끓여 간장, 참기름을 넣어 걸쭉하게 마리즙을 만든다.
5. 볶아낸 소양과 죽순에 마리즙을 끼얹어 무쳐 먹는다.

참고

죽순과 송이는 제철에 장만해 말려 두었다가 물에 불리거나 데쳐 나물로 무쳐 먹었다. 『규합총서』에는 말린 죽순을 쌀뜨물에 담가 불리면 마치 새것과 같다고 기록되어 있다. 죽순은 이처럼 말려 두기도 했지만, 소금에 절여 저장하는 경우도 많았다. 절인 죽순은 물에 담가 짠맛을 우려낸 뒤 사용하였다. 『규합총서』와 『주식시의』에는 죽순나물 조리법이 실려 있다. 얇게 썬 죽순을 데쳐 다진 쇠고기나 꿩고기, 표고·석이버섯 등을 양념하여 기름과 약간의 밀가루를 넣어 볶아 낸다. 다만 원문에는 나물 조리법이 구체적으로 기록되어 있지 않아 『규합총서』의 죽순나물 조리법을 참고하여 재현하였다.

건송이 먹는 법 (건송이나물)

건송이
허어 먹는 법이라

원전 조리법의
현대어 번역

마른 송이로 나물을 만들려면 붉은 흙(황토)을 물에 반죽하여 땅에
쌓고 그 속에 송이를 꽂아 둔다.

하룻밤이 지나면 송이를 꺼내 씻어 양념하여 나물을 만든다.

이렇게 하면 생송이와 같다.



재료

건송이 50g
(붉은 흙, 물)

유장
간장 10g
참기름 15g

만드는 법

1. 붉은 흙에 물을 반죽하여 건송이를 꽂아 하룻밤 두어 불린다.
2. 불린 송이는 밑동을 잘 다듬은 후 잘게 찢는다.
3. 찢은 송이는 유장에 버무려 준다.

참고

『음식보』에서는 말린 송이를 새송이처럼 불리는 방법을 구체적으로 제시하였다. 말린 송이를 진흙이나 황토물에 담갔다가 사용하는 방법은 『역잡록』, 『규합총서』, 『시의전서』 등에서도 확인된다. 특히 『음식보』의 기록은 그중에서도 불리는 과정을 비교적 자세하게 설명하고 있다.

재현 과정에서는 불린 송이를 양념에 무쳐 나물로 조리하는 방식을 적용하였다.

가지약지

가디약디히법

원전 조리법의
현대어 번역

가을 찬 이슬이 내릴 무렵, 작은 크기의 가지 윗부분과 아랫부분을 잘라 세 갈래가 되도록 칼집을 낸다. 이를 데쳐 익힌 뒤 물기를 꼭 짠다.

가늘게 썬 생강을 가지 속에 넣는다.

단지에 담고 기름, 간장을 달여 차게 식힌 뒤, 가지가 잠기도록 부어 두었다가 겨울에 사용한다.



재료

가지 300g (물 800ml, 소금 10g)	양념장 간장 800ml
생강 20g	참기름 15ml
	물 200ml

만드는 법

1. 작은 가지는 꼭지를 조금 남기고 자른 후 씻어 길게 세 쪽으로 가른다. 소금을 넣은 끓는 물에 살짝 데친다.
2. 생강은 곱게 채 썰어 데친 가지 속에 채워 항아리에 담는다.
3. 물에 간장과 참기름을 넣고 끓여 식힌 다음, 가지 위까지 잠기도록 붓는다.

* 가지약지히는 (가을에) 미리 만든 뒤 겨울에 먹는다.

참고

가지약지히는 생가지를 길게 칼집 내어 그 사이에 저민 생강을 끼운 뒤, 끓인 참기름과 간장을 부어 항아리에 익혀 두는 김치로, 겨울에 만들어 두고 먹던 저장식이다. 가지장김치는 조선 초기부터 전해 내려온 대표적인 여름 김치로 『산가요록』, 『수운잡방』, 『주초침저방』 등에 다양한 제조법이 기록되어 있다. 기본적으로 생강과 마늘이 들어가며, 경우에 따라 파와 후추가 더해지기도 하고 다진 소고기나 꿩고기를 넣는 방식도 보인다.

『주방문』에서는 명칭 역시 ‘약지히’로 동일하지만 정가(형개), 후추, 마늘, 파 등 여러 양념에 꿩·소고기·죽순까지 넣어 화려하게 조리하였다. 반면 『음식보』의 가지약지히는 오직 생강만을 사용해 간단히 담가 겨울까지 저장해 먹는 방식으로, 소박하면서도 독특한 특징을 지닌다.

침강(생강초절임)

침강법

원전 조리법의
현대어 번역

생강 껍질을 긁어 깨끗이 씻은 뒤 항아리에 넣는다.
더운 물에 소금 알맞게 타 부어 두고 사흘 정도 지나면 물을 따라 버린다.
다시 생강을 항아리에 넣고 식초 가득 붓는다.
7일이 지난 후에 쓴다.

재료

생강 1kg
(소금 40g, 물 800ml)
식초 800ml

만드는 법

1. 생강은 껍질을 벗기고 씻어 항아리에 담는다.
2. 따뜻한 물에 소금을 녹여 항아리에 붓는다.
3. 3일 후 항아리의 물은 버리고, 생강을 3시간 정도別に 말린 뒤 항아리에 다시 담는다.
4. 생강이 잠기도록 식초를 붓고 7일 후에 쓴다.



참고

침강은 생강을 껍질 벗겨 소금물에 절인 뒤 물을 버리고 식초에 7일간 담가 두어 사용하는 채소 절임법이다. 『산가요록』, 『언서주찬방』, 『(하생원)주방문』 등 여러 음식서에 생강 절임법이 소개되어 있으며, 식초나 술지게미를 활용한 절임 방식이 특징적이다.
특히 『음식보』에서는 생강이 구이의 양념 고명이나 곁들임 장의 재료로 자주 쓰인 점으로 보아, 초강 또한 다양한 방식으로 활용되었음을 짐작할 수 있다.

동치미

동침이법

원전 조리법의
현대어 번역

고운 무를 씻지 않은 채로 구유에 담고 물을 부은 뒤 쪄를 많이 넣어 밍는다.

무가 맑아져 얼음 같아지면 여러 번 행구어 독에 담되, 독의 허리 높이까지 가득 넣는다. 그 안에 파초 줄기 두세 토막을 함께 넣는다.

물은 한 동이쯤 뜨겁게 데워 소금은 큰 되로 하나 분량을 만들어 잠시 두었다가 거품이 가라앉고 열기가 적당히 식으면 독에 가득 붓는다.

땅을 파고 묻어 두었다가 세시(歲時: 명절, 절기)에 꺼내 먹으면 좋다.



재료

동치미 무(10개) 5kg
파초 100g(2토막)
쪄 2kg

동치미 국물
물 6L
천일염 170g

만드는 법

1. (겨울에) 동치미용 무를 씻지 않고 통에 담아 물을 부은 뒤, 쪄를 많이 넣어 꼭꼭 눌러 바깥에 둔다.
2. 무가 얼어 투명해지거든 깨끗하게 씻어서 항아리에 담고 파초 2~3 토막을 넣는다.
3. 따뜻한 정도의 물에 소금을 넣어 녹인 뒤 식혀 항아리에 붓는다.

* 겨울에 담아 땅에 묻었다가 세시에 쓰면 좋다.

참고

동치미는 소금에 절인 무에 소금물을 가득 부어 담그는 겨울철 물김치이다. 그러나 『음식보』의 동치미는 일반적인 방식과 달리 무를 얼렸다가 담그는 독특한 제조법을 보인다. 『주초침저방』의 ‘동침이’ 또한 겨울 순무의 껍질을 벗겨 얼린 뒤 항아리에 담고 물을 부어 따뜻하게 익힌다고 기록되어 있다.

남도 지역에서 흔한 파초(芭蕉)가 사용된 점도 주목된다. 무가 뜨지 않도록 눌러 두기 위한 용도였을 가능성이 크며, 기록에 2~3토막만 넣었다는 점으로 보아 장아찌로 먹기 위한 것은 아닌 듯하다. 파초 줄기는 섬유질이 많은 겉을 벗겨 내고 속살만 사용해야 한다.

『산가요록』, 『수운잡방』, 『규합총서』, 『요록』, 『주찬』, 『증보산림경제』, 『하심당가 음식법』을 비롯해 1900년대 초의 음식서에도 등장하며, 오랫동안 겨울철에 즐겨 먹던 무김치로 전해졌다. 재료와 조리법에는 다소 차이가 있으나, 동치미는 무를 중심으로 오이·가지, 혹은 유자·배·석류 같은 과일을 넣어 다양하게 담갔다.

자럼법

자럼법

원전 조리법의
현대어 번역

좋은 모챙이¹를 일정하게 나눠서 누르지 말고, 구워 물기가 없는 체에 받친다.

좋은 식초에 적셔 말린 뒤 다시 나눠서 두면 평상시에도 쓸 수 있다.
(면) 길을 가는 사람은 이를 국으로 끓여 먹는다.

1 어린 송어



재료

어린 송어 400g
식초 300ml

만드는 법

1. 어린 송어는 비늘을 긁고 내장을 제거하여 손질한 후 깨끗이 씻는다.
2. 손질한 송어를 나란히 편 지어 발에 올려서 물기를 뺀다.
3. 송어 살을 누르지 말고 구워 체에 펼쳐 말린다.
4. 말린 송어는 식초에 잠깐 담갔다가 다시 말리기를 두세 번 반복한다.

* 말린 송어로 국을 끓일 때는, 먹기 좋은 크기로 썬 말린 송어를 끓는 물에 넣고 한소끔 끓인 뒤 간장, 참기름, 생강, 파, 천초를 넣는다.

참고

자럼은 송어 새끼인 모챙이를 구워서[炙] 발[簾]에 널어 건조시킨 음식으로 풀이된다. 특히 초벌구이 한 뒤 식초에 담갔다가 다시 말려 저장성을 높이는 방식은 다른 음식서에서 보기 드문 독특한 조리법이다. 이 과정에서 식초가 육질을 부드럽게 하면서도 보존성을 강화해, 오래 두고 먹을 수 있었던 것으로 보인다.

자럼국은 말린 송어를 불려 맑은 장국에 넣고 끓이는 방식으로 재현하였다.

삼일식해

삼일식혀법

원전 조리법의
현대어 번역

소천어¹의 배를 갈라 비늘을 거슬러 없앤다. 굵은 생선이면 가운데를 자른다.
짚을 깔고 그 위에 손질한 고기(생선)를 깔고 얼추 기다려 물기가 없어지면 멍쌀로 밥을 지어 소금과 밀가루를 알맞게 섞는다.
섞은 재료를 항아리에 넣은 뒤 윗부분을 유지로 싸맨다. 매운 재를 깔고 항아리를 올려 사흘간 둔다.
식해를 더 빨리 익히려면 가루누룩을 보슬보슬 뿌린다.

1 작은 민물고기



재료	붕어 300g	누룩가루 10g
	멥쌀 150g	소금 30g
	밀가루 50g	

- 만드는 법
1. 붕어는 비늘을 제거하고 배를 갈라 내장을 꺼낸 뒤, 깨끗이 씻어 물기를 닦아 짚을 깔고 말린다.
 2. 멍쌀을 깨끗이 씻어 밥을 지은 뒤 밀가루, 누룩가루, 소금을 섞어 식힌다. 항아리에 붕어와 함께 넣고, 항아리 윗부분은 유지로 싸맨다.
 3. 뜨거운 재를 바닥에 깔고 그 위에 항아리를 얹어 3일간 익힌다.

참고

삼일식해는 소천어를 손질한 뒤 밥·소금·밀가루를 섞은 양념과 버무리고, 누룩을 더해 사흘 만에 익혀 먹는 발효 음식이다.
『산가요록』, 『수운잡방』, 『주찬방』 등 여러 음식서에 기록되어 있으며, 『산가요록』의 ‘원미식해(元米食醢)’에는 여름에는 3~4일, 겨울에는 10여 일 만에 먹을 수 있다고 하였다. 『음식보』에서는 항아리 주변에 뜨거운 재를 두어 따뜻한 환경을 만들어 3일 만에 익히는 방식을 기록하였으며, 또 가루누룩을 활용해 그보다 더 빠르게 익히는 방법도 제시하였다.
재현 방법에서는 민물고기인 붕어를 사용하였다.



삼해주(三亥酒)

삼희듀법

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 1월 첫 돼지날에 멥쌀 1말을 깨끗이 씻어 가루로 만든다. 이 가루를 물 1말 5되에 익반죽하여 식으면 가루누룩 1되와 밀가루 5홉을 섞어 (밑술을) 빚는다.

[중밑술] 둘째 돼지날에 멥쌀 2말을 깨끗이 씻어 가루로 만든다. 이 가루를 물 3말에 익반죽하여 식으면 밑술에 섞어 둔다.

[덧술] 셋째 돼지날에 멥쌀 10말을 깨끗이 씻어 익게 찌서 끓인 물 7말 5되를 고루 섞어 식으면 그 중밑술에 섞는다.

재료

밑술	밀가루 5홉	덧술
멥쌀 1되	중밑술	멥쌀 1말
물 1.5되	멥쌀 2되	물 7.5되
누룩가루 1되	물 3되	

만드는 법

[밑술]

1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 불려 가루로 뺀다.
2. 멥쌀가루에 끓인 물을 넣고 익반죽하여 범벅으로 만든다.
3. 범벅이 식거든 누룩가루와 밀가루를 섞어 항아리에 넣어 밀봉하여 둔다.(12일)

[중밑술]

1. 멥쌀 2되를 깨끗이 씻어 불려 가루로 뺀다.
2. 멥쌀가루에 끓인 물을 넣고 익반죽하여 범벅을 만든다.
3. 범벅이 식거든 밑술에 섞는다.(12일)

[덧술]

1. 멥쌀 1말을 깨끗이 씻어 불려 고두밥으로 찐다.
2. 고두밥에 끓인 물을 고루 섞어 식힌 뒤 중밑술과 섞는다.

참고

이 술은 이름 그대로 정월 세 번의 돼지날(해일, 亥日)에 맞추어 12일 간격으로 세 차례 나눠 덧술을 하는 삼양주이다.
비슷한 술 빚는 법은 『산가요록』, 『음식디미방』, 『산림경제』, 『주방문』, 『주식방문』 같은 음식서에서도 확인할 수 있다. 재현 과정에서는 쌀과 물을 원래 양의 1/10만 사용했지만, 누룩과 밀가루는 원래 분량 그대로 넣었다. 따라서 원래는 누룩 비율이 0.5%였던 것이 재현에서는 약 5.1%로 늘어났다.

청명주(淸明酒)

청명듀법

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 멥쌀 3말을 깨끗이 씻어 가루로 만들어 정화수 6말에 익반죽하여 서늘하게 식힌다. 이 범벅에 가루누룩 4되 5홉과 밀가루 9홉을 섞는다.

[덧술] 밑술이 잘 발효되면 찹쌀 6말을 익게 찌서 서늘하게 식힌 뒤 밑술에 섞어 다시 발효되면 쓴다.

재료

밑술

멥쌀 5되

물 1말

누룩가루 1.5되

밀가루 5홉

덧술

찹쌀 1말

*급수율 74.0%, 누룩 비율 6.6%

만드는 법

[밑술]

1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 불려 가루로 뺏는다.
2. 분량의 물을 끓여 멥쌀가루에 붓고 익반죽한다.
3. 향아리에 누룩가루, 밀가루를 섞어 밀봉하여 둔다.

[덧술]

1. 찹쌀은 깨끗이 씻어 불려 고두밥으로 찐다.
2. 찰밥이 서늘하게 식으면 발효된 밑술에 섞어 발효시킨다.

참고

이 술은 쌀가루를 정화수로 반죽해 누룩과 밀가루를 섞어 밑술을 빚고, 여기에 찼 찹쌀을 더해 다시 발효시킨 전통주이다.

24절기의 하나인 청명날에 술을 빚으므로 주조 시기를 명칭에 표현한 술 이름이다. 『우음제방』, 『주방문초』, 『주방문』, 『온주법』 등 여러 음식서에 기록이 전해지며, 『음식보』의 청명주는 다른 음식서에 보이는 청명주보다 급수율이 낮다는 점이 특징적이다.

재현 과정에서는 원래 양의 1/6만 사용해 빚었으며, 현대의 누룩은 조선시대의 가루누룩과 성질이 달라 그 비율을 높여 조정하였다.

예 주(醴酒)

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 땀쌀 1말을 깨끗이 씻어 가루로 만들고, 물을 3말 가득 부어 식힌다.
여기에 누룩 1되를 넣어 섞어 찬 곳에 둔다.
[덧술] 복숭아꽃이 한창 필 때(봄철) 찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 찌고, 김이 나가기 전에 밑술에 넣어 섞어 담가 둔다. 단오(음력 5월 5일)가 지난 후에 쓴다.

재료	밑술	덧술
	땀쌀 5되	찹쌀 5되
	물 1말	
	누룩가루 0.8되	*급수율 111.1%, 누룩 비율 5.3%

만드는 법

- [밑술]
1. 땀쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 다음 가루로 뺀다.
 2. 땀쌀가루에 끓는 물을 넣고 익반죽하여 범벅으로 만든다.
 3. 항아리에 범벅과 누룩가루 섞은 것을 한데 넣고 밀봉하여 차가운 곳에 둔다.
- [덧술]
1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 다음 고두밥으로 찐다.
 2. 뜨거운 고두밥에 밑술을 섞는다.
- * 복숭아꽃이 한창 필 때(봄철) 만들어 단오(음력 5월 5일)가 지난 후에 사용한다.

참고

이 술은 겨울에 술을 빚어 찬 곳에 두었다가 봄철 복숭아꽃이 필 무렵에 찹쌀을 더해 덧술을 빚은 뒤 단오가 지나 숙성된 다음 마시는 계절주이다.
예주는 『수운잡방』, 『계미서』, 『주찬』, 『(김승지택)주방문』 등 여러 음식서에 전해지며, 문헌마다 조금씩 다른 조리법이 보인다. 특히 『산가요록』에는 무려 다섯 가지 방법이 실려 있어, 이 술이 다양한 방식으로 발달했음을 알 수 있다.
또한 고두밥이 뜨거울 때 밑술과 섞어 저온 발효로 감패(甘敗, 단맛이 도는 술)를 유도한 점이 특징이다. 재현 과정에서는 원래의 양을 절반으로 조정하였다.

백화주(白花酒)

백화주법

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 멥쌀 1말 5되를 깨끗이 씻어 가루로 만든다. 물 2말을 끓여 그 쌀가루를 동이에 담고 그 끓인 물을 부어 반죽하면 반은 익고 반은 설익는다.
반죽이 차가워지면 가루누룩 7홉과 밀가루 1홉을 섞어 둔다.
[덧술] 밑술이 발효되어 거품이 일었다가 가라앉으면 멥쌀 3말 5되를 깨끗이 씻어 밥을 짓는다. 여기에 끓인 물 4말 7되를 고루 섞어 식힌 뒤, 가루누룩 1되 7홉과 밀가루 1되 7홉을 섞어 넣어 익힌다.

재료	밑술	밀가루 1홉	누룩가루 7홉
	멥쌀 3되	덧술	밀가루 4홉
	물 6되	멥쌀 7되	
	누룩가루 3홉	물 4되	*급수율 111.1%, 누룩 비율 6.6%

만드는 법

- [밑술]
1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 다음 가루로 뺀다.
 2. 멥쌀가루에 끓는 물을 넣어 익반죽한다.
 3. 반죽이 식으면 누룩가루와 밀가루를 섞어 항아리에 넣고 밀봉하여 둔다.
- [덧술]
1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 다음 고두밥으로 찐다.
 2. 물을 끓여 식으면 고두밥, 누룩가루, 밀가루를 한데 섞어 밑술에 넣는다.

참고

이 술은 뽕나무잎이 떨어진 뒤 빛는 술, 즉 늦가을 이후에 빛는 대표적인 상락주로 여겨진다.
백화주는 『음식디미방』에 처음 등장한 이후 『음식보』, 『여주방문』, 『증보산림경제』, 『규합총서』 등 여러 음식서에 전해진다. 술 이름은 술이 익으면 하얀 밥알이 수면에 떠 올라 마치 흰 꽃밭처럼 보이는 데서 유래하였다.
음식서마다 밑술의 재료 처리법은 다양하지만, 덧술에서는 고두밥에 끓는 물을 부어 식힌 뒤 사용하는 공통된 방식을 보여준다. 또한 ‘백화주(白花酒)’와 여러 향재를 넣어 빛는 ‘백화주(百花酒)’가 혼용되기도 한다.
이 백화주는 급수율은 높고 누룩의 비율이 낮다는 점이 특징이다. 재현 과정에서는 술 빛는 양을 원래의 1/5로 조정하였다.

태화주(太和酒)

태화듀법

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 12월 23일에 멍쌀 5되를 깨끗이 씻어 하룻밤을 지낸다. 이튿날 다시 건져 가루를 내어 구멍떡을 빻어 삶아, 좋은 누룩 2되를 섞어 넣어 둔다.

[중밑술] 1월 5일에 또 멍쌀 1말을 깨끗이 씻어 가루로 만들어 구멍떡을 빻어 삶아 먼저 한 밑술에 넣어 둔다.

[덧술] 1월 17일에 흰 찹쌀 3말을 깨끗이 씻어 하룻밤이 지나면 다시 씻어 물은 끓여서 식힌 뒤 양을 짐작하여 알맞게 고루 섞는다. 식으면 중밑술에 고루 섞어 처서 넣어 두었다가 익거든 쓴다.

재료	밑술	덧술
	멍쌀 1되	찹쌀 6되
	누룩가루 1되	물 5되
	중밑술	
	멍쌀 2되	*급수율 74.0%, 누룩 비율 7.4%

만드는 법

- [밑술]
1. 멍쌀을 깨끗이 씻어 물에 불려 가루로 빻아 구멍떡을 빻어 삶는다.
 2. 삶은 구멍떡에 누룩가루를 섞어 항아리에 넣어 밀봉하여 둔다.
- [중밑술]
1. 멍쌀을 깨끗이 씻어 물에 불려 가루로 빻아 구멍떡을 빻어 삶고, 이것을 밑술에 섞는다.
- [덧술]
1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불려 가루를 빻은 다음, 끓여 식힌 물을 부어 섞는다.
 2. 물을 섞은 반죽에 중밑술을 고루 섞는다.

참고

이 술은 겨울부터 이듬해 정월까지 세 차례에 걸쳐 밑술, 중밑술, 덧술을 이어 빚는 삼양주이다. 태화주는 다른 음식서에서 찾아볼 수 없는 독특한 술로, 밑술 담는 날짜를 12월 23일로 정확히 지정한 점이 눈길을 끈다. 덧술은 12일 간격으로 만드는 삼양주로 전형적인 겨울 술로 누룩 비율이 낮다. 재현 과정에서는 술 빚는 양을 원래의 1/5로 줄였다.

두강주(杜康酒)

두강듀법

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 멍쌀 1말을 깨끗이 씻어 가루로 만들어 끓인 물 3말로 죽을 쑀다. 죽이 식으면 가루누룩 1되와 밀가루 5홵을 한데 섞어 넣는다.
[덧술] 사흘 만에 찹쌀 2말을 깨끗이 씻어 찌서 차가워지면 밑술에 섞어 넣어 20일 후에 쓰면 가장 좋다.

재료	밑술	밀가루 2홵	*급수율 111.1%, 누룩 비율 8.8%
	멍쌀 3.3되	덧술	
	물 1말	찹쌀 7되	
	누룩가루 1되		

만드는 법	[밑술]
	1. 멍쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 다음 가루로 뺀다. 2. 끓인 물에 멍쌀가루를 넣고 죽을 쑀다. 3. 죽이 식으면 누룩가루와 밀가루를 한데 섞어 항아리에 넣고 밀봉하여 둔다.
	[덧술]
	1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 다음 고두밥으로 찐다. 2. 고두밥이 식으면 밑술에 섞어 넣어 20일 동안 둔다.

참고	두강주(杜康酒)는 옛 중국에서 술을 잘 빚었다는 인물 ‘두강(杜康)’의 이름에서 유래한 술로, 그가 만든 방식으로 빚은 술이라는 뜻에서 두강주 혹은 두강춘이라 불린다. 『산가요록』, 『음식디미방』, 『역주방문』 등 여러 조리서에 기록되어 있으며, 부분 6~10일 안에 완성되는 비교적 단기간 발효주로 소개된다. 다만 『산가요록』에서는 삼양주, 『음식보』에서는 이양주 방식으로 빚는 등 문헌에 따라 차이가 있다. 특히 『음식보』의 조리법은 다른 문헌들과 크게 달라 주목할 만하다. 두강주는 늦가을의 서늘한 기온에서 누룩 비율을 낮추어 장기간 발효시키는 술로 상락주에 해당한다. 재현 과정에서는 원래 분량의 절반으로 조정하였다.
----	---

백병주(百瓶酒)를 밖에서 빚는 법

백병주 빚기거
빚는 법

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 멥쌀 5되를 (깨끗이 씻어 가루로 만들어) 끓인 물 1말에 개어
좋은 가루누룩 5홉을 섞는다.

[중밑술] 밑술이 발효되면 멥쌀 1말을 깨끗이 씻어 가루로 만들고
끓인 물 2말로 개어 그 밑에 섞어 둔다.

[덧술] 술이 발효되면 멥쌀 3말을 깨끗이 씻어 끓인 물 3말을 고루
섞어 차가워지면 그 밑에 섞어 둔다.

재료

밑술	물 3되
멥쌀 1되	덧술
물 2되	멥쌀 6되
누룩가루 9홉	물 4되
중밑술	
멥쌀 2되	*급수율 111.1%, 누룩 비율 6.6%

만드는 법

[밑술]

1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 다음 가루로 뺀다.
2. 끓인 물에 멥쌀가루를 넣고 익반죽하여 범벅을 만든다.
3. 범벅에 누룩가루를 섞은 다음 항아리에 넣고 밀봉하여 둔다.

[중밑술]

1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 다음 가루로 뺀다.
2. 끓인 물에 멥쌀가루를 넣고 익반죽하여 범벅을 만든다.
3. 밑술에 범벅을 넣어 중밑술을 만든다.

[덧술]

1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 다음 고두밥으로 찐다.
2. 끓인 물을 고두밥과 고루 섞어 식힌 다음 중밑술에 넣어 섞는다.

참고

백병주는 『음식보』에서만 전해지는 독특한 술방문이다. 삼양주는 보통 겨울철에 빚는 저온 발효주이지만, 이 술은 늦가을부터 겨울에 걸쳐 담그는 삼양주로 추정된다. 이 술은 급수율이 높고 누룩 비율이 매우 낮은 것이 특징이며, 재현 과정에서는 원래 분량의 1/5로 조정하였다.

진향주(震香酒)

진향주방문

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 찹쌀 1되를 아침 식전에 맑은 물이 나도록 씻어 담가 식후에 건진다. 물 4되를 넣고 죽을 쑀어 여기에 누룩 2되를 체에 쳐서 넣어 둔다.

[중밑술] 5일 만에 찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 두었다가 이튿날 익게 찌서 밑술에 더한다.

[덧술] 5일 만에 물 8되를 밑술에 부어 맑아지면 쓴다. (물을 되 단위가 아니라) 말 단위로 하고자 한다면 이 방문을 보아 쌀 양을 감안하여 만든다.

재료	밑술 찹쌀 1되 물 4되 누룩 2되	중밑술 찹쌀 1말 덧술 물 7되	*급수율 111.1%, 누룩 비율 12.1%
만드는 법	[밑술] 1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 뒤 물을 넣고 죽을 쑀다. 2. 죽에 체에 친 누룩가루를 섞어 항아리에 넣고 밀봉하여 5일 동안 둔다. [중밑술] 1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 뒤 고두밥을 지어 밑술에 넣고 5일 동안 둔다. [덧술] 1. 물을 끓여 식힌 뒤 중밑술에 붓는다. 2. 술이 맑아질 때까지 둔다.		

참고	진향주는 전형적인 후수법으로 빚는 술로 전남 무형유산인 해남 진양주(眞釀酒)의 근거가 되는 조리법이다. 해남 진양주는 찹쌀과 누룩으로 담그며, 독한 술과 달리 맛이 부드럽고 달콤하다. 특히 밑술을 담글 때 고두밥 대신 찹쌀로 죽을 쑀어 넣는 점이 특징이다. 빛깔은 노란 기운이 감도는 보름달 같고, 맛은 진하면서도 달짝지근하다.
	『주찬』에는 ‘진향주(震香酒)’라는 명칭으로 기록되어 있으며, 쌀의 총량과 빚는 방식이 『음식보』의 기록과 일치한다.

단점주(甘粘酒)

돈점주방문

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 단점주를 1말 만들려면, 찹쌀 1되를 가루로 만들어 눅게 범
벅을 갠다. 가루누룩을 밑을 되었던 되로 1되를 가득 넣어 둔다.

[덧술] 막 발효되면 찹쌀 1말을 미리 담가 무르게 찢다. 밑술에는 물
을 넣지 않고 체에 곱게 거른 뒤 식힌 찰밥을 섞어 넣는다. 21일 후
에 마시면 맛이 뛰어나며, 빚을 때 물이 들어가지 않도록 조심해야
한다. 이 술은 여름 내내 두고 쓴다.

재료

밑술

찹쌀 1되

물 2되

누룩가루 1되

덧술

찹쌀 1되

물 3되

누룩가루 1되

*급수율 20.2%, 누룩 비율 6.0%

만드는 법

[밑술]

1. 찹쌀을 씻어 물에 불린 뒤 가루로 뺀다.
2. 찹쌀가루에 끓인 물을 넣고 익반죽하여 범벅을 만든다.
3. 범벅이 식으면 누룩가루를 섞어 항아리에 넣고 밀봉하여 둔다.

[덧술]

1. 찹쌀을 씻어 물에 불린 뒤 가루로 뺀아 익반죽하여 범벅을 만든다.
2. 범벅이 식으면 누룩가루를 섞어 밑술에 넣는다.

참고

단점주는 찹쌀로 빚어 단맛이 많이 나는 술로, 흔히 ‘점주’라 불린다. 감점주, 하일
점주 등 여러 이름이 있는데, 모두 단맛을 강조한 데서 비롯된 이름이다. 밑술은 보
통 구멍떡으로 빚지만 『음식보』에서는 범벅을 사용한다. 대부분 점주는 1주일 안에
완성되지만, 『음식보』의 단점주는 21일 동안 발효시킨다는 점이 독특하다. 『주방문
조과법』에도 같은 이름의 술이 있으나 방식이 달라, 단점주는 사실상 『음식보』에만
전해지는 특별한 술이다.

이번 재현에서는 덧술을 할 때 고두밥 대신 범벅을 넣고, 누룩을 1되 더 사용하였
다. 범벅에 쓰이는 물의 양이 따로 언급되지 않아 최소한의 물만 사용하였다. 급수
율을 낮춰 감패를 유도한 점이 특징이다.

과하주(過夏酒)

과하듀법

원전 조리법의
현대어 번역

고운 찹쌀 5되를 깨끗이 씻어 하룻밤 불린다. 점주 2되에 가루누룩 1되를 넣어 담갔다가 이튿날 베에 걸러 낸다. 그 찹쌀을 무르게 찌서 차가워지면 고루 섞는다.
가장 매운(독한) 소주 1말 8되를 알맞은 크기의 항아리에 붓고, 그 밥을 함께 넣은 뒤 항아리를 유지로 싸 둔다. 10일 후에 쓰는데 여름 내내 두어도 변하지 않는다.

재료	기존 술 2되	찹쌀 5되
	누룩가루 1되	소주 18되(20%)

만드는 법	1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 불린 다음 고두밥으로 찐다.
	2. 기존 술 2되에 누룩가루를 섞는다.
	3. 고두밥이 식으면 누룩가루를 섞은 술과 섞는다.
	4. 항아리에 소주를 먼저 넣은 다음 (3)을 넣어 유지로 밀봉하여 둔다.
* 10일 후에 사용하며, 여름내 두고 써도 변하지 않는다.	

참고	과하주(過夏酒)는 이름처럼 여름에 마시거나, 여름이 지나도록 맛이 변하지 않는 술을 뜻한다. 술이 익을 무렵에 소주를 부으면 재발효를 막고 오래 두어도 상하지 않게 하는 방식으로, 동양권에서도 우리나라에만 전하는 독특한 주조법이다. 『음식디미방』, 『산림경제』, 『규합총서』, 『임원경제지』 등 여러 음식서에 기록되어 있으며, 특히 『음식보』의 과하주는 술을 담글 때부터 점주와 다량의 소주를 함께 넣는 점이 특징이다. 이런 방식은 어떠한 무더위에도 안전한 술빚기가 가능해진다. 재현 과정에서는 처음부터 물 대신 넣는 소주의 분량은 유지하되, 소주의 농도를 20%로 낮춰 진행하였다.
----	--

오병주(五瓶酒)

오병두법

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 땀쌀 1말을 깨끗이 씻고 갈아 찹어 익도록 찐다. 물 3병을 끓여 덩이가 없도록 풀어서 매우 차가워지면 가루누룩 1되, 밀가루 1되를 섞어 넣는다.
[덧술] 3일 만에 찹쌀 1되, 물 2병으로 죽을 쑀어 차갑게 식혀 비벼 두었다가 4일 만에 쓴다.

재료

밑술	덧술
땀쌀 1말	찹쌀 1되
물 6.5되	물 3.5되
누룩가루 1.2되	
밀가루 1되	*급수율 101.0%, 누룩 비율 7.2%

만드는 법

- [밑술]
1. 땀쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 뒤 고두밥으로 찐다.
 2. 물을 끓여 식힌 다음 고두밥과 누룩가루, 밀가루를 섞어 항아리에 넣고 밀봉하여 3일 동안 둔다.
- [덧술]
1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 뒤 물을 넣어 죽을 쑀다.
 2. 죽이 식으면 밑술에 섞어 4일 동안 둔다.

참고

이 술은 밑술과 덧술에 총 다섯 병의 끓는 물을 사용하는 이양주이다. 물 다섯 병을 쓴다고 하여 ‘오병주’라 부른 것으로 보인다.
오병주(五瓶酒)는 『주방문초』와 『음식방문』에도 그 기록이 나타나는데, 특히 『주방문초』에서는 “오병주는 쌀 1말에 청주 5병이 나온다”라고 하여, 술의 양이 다섯 병이기 때문에 붙여진 이름이라고 설명한다.
덧술은 3일 뒤에 찹쌀로 통쌀죽을 쑀어 넣는데, 이는 덧밥과 비슷한 개념으로 알코올 농도와 맛을 조절하기 위한 것이다. 보통 덧술은 밑술보다 많은 양의 고두밥을 넣어 맛과 향을 더하고 알코올 도수를 높이는 데 주안점을 두지만, 『음식보』의 오병주는 이러한 일반적인 방식과는 크게 다른 독특한 술빚기 방법을 보여준다.

소곡주(小麴酒)

쇼곡쥬방문

원전 조리법의
현대어 번역

[밑술] 뽕쌀 2말을 깨끗이 씻어 밤이 지난 후 다시 일어 8번 행군 뒤 가루로 만든다. 물 4말을 끓여 쌀가루와 함께 죽을 쑀어 식힌다. 곡말(누룩가루) 3되와 밀가루 1되 5홉을 죽에 섞어 항아리에 담는다 [덧술] 5일 만에 뽕쌀 4말을 깨끗이 씻어 매우 익힌다. 물 6말을 끓여 밥과 섞어 죽처럼 만든 다음 밑술을 위에 부어 두었다가 15일 만에 술을 뜬다.

재료

밑술	덧술
뽕쌀 3되	뽕쌀 6되
물 6되	물 3되
누룩가루 1.0되	
밀가루 0.5되	*급수율 111.1%, 누룩 비율 7.4%

만드는 법

[밑술]

1. 뽕쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 물에 불린 뒤 8번 정도 물에 행군다. 이것을 가루로 뺀다.
2. 뽕쌀가루에 물을 넣고 죽을 쑀다.
3. 죽이 식으면 누룩가루, 밀가루를 섞어 항아리에 넣고 밀봉하여 5일 동안 둔다.

[덧술]

1. 뽕쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 뒤 고두밥을 찐다.
2. 물을 끓여 식힌 뒤 고두밥과 섞어서 밑술에 넣고 15일 정도 둔다.
3. 술이 익으면 소주 고리에 담아 걸러 낸다.

참고

소곡주(小麴酒, 小麴酒)라는 이름은 ‘누룩을 적게 넣어 빻은 술’에서 비롯되었다. 『동국세시기』를 비롯해 『음식디미방』, 『요록』, 『규합총서』, 『임원경제지』, 『역주방문』, 『시의전서』, 『경도잡지』 등 여러 문헌에 그 기록이 남아 있다. 특히 19세기 『농가월령가』 1월령에는 “며느리는 잊지 말고 소곡주 밑술 하여라.”라는 구절이 나올 정도로, 조선 후기에는 널리 빻어 마시던 술이었다. 소곡주는 대개 정월이나 선달에서 2월 사이에 많이 담갔지만, 계절과 관계없이 빻는 ‘사절소곡주’도 있었다. 일반적으로 이양주 방식으로 빻었으나, 가끔은 삼양주로 담그기도 했다. 『음식보』의 소곡주는 누룩의 비율이 낮고 도수가 높지 않아 겨울철 술에 속한다. 재현 과정에서는 술 빻는 양을 1/4로 조정하였다.

칠일주(七日酒)

칠일두방문

원전 조리법의
현대어 번역

[밀술] (칠일주) 1말을 하려면 멥쌀 7홉, 찹쌀 7홉을 합하여 1되 5홉을 깨끗이 씻어 가루로 만든다. 끓인 물 1말에 익도록 개어 매우 차가워지면 날물기가 없도록 하여 가루누룩 1홉과 밀가루 3홉을 섞는다.
[중밀술] 3일 만에 찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 매우 익게 찐다. 쌀을 담갔던 물 2되만 밥에 고루 섞어 다시 익도록 찌서 매우 식힌다. 군물은 없도록 하고 또 가루누룩 2홉이나 더 넣는다.
[덧술] 3일 만에 찹쌀 2되로 죽을 되게 쑤어 또 3일 만에 뜬다. 합하여 7일이다.

재료

밀술	밀가루 3홉	덧술
멥쌀 7홉	중밀술	찹쌀 2되
찹쌀 7홉	찹쌀 1말	
물 1말	누룩가루 5홉	*급수율 103.1%, 누룩 비율 7.1%
누룩가루 1되		

만드는 법

[밀술]

1. 멥쌀과 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 후 각각 가루로 만든 다음 섞는다.
2. 끓는 물에 쌀가루를 넣고 죽을 쑈다.
3. 죽이 식으면 누룩가루와 밀가루를 섞어 항아리에 넣은 후 밀봉하여 3일 동안 둔다.

[중밀술]

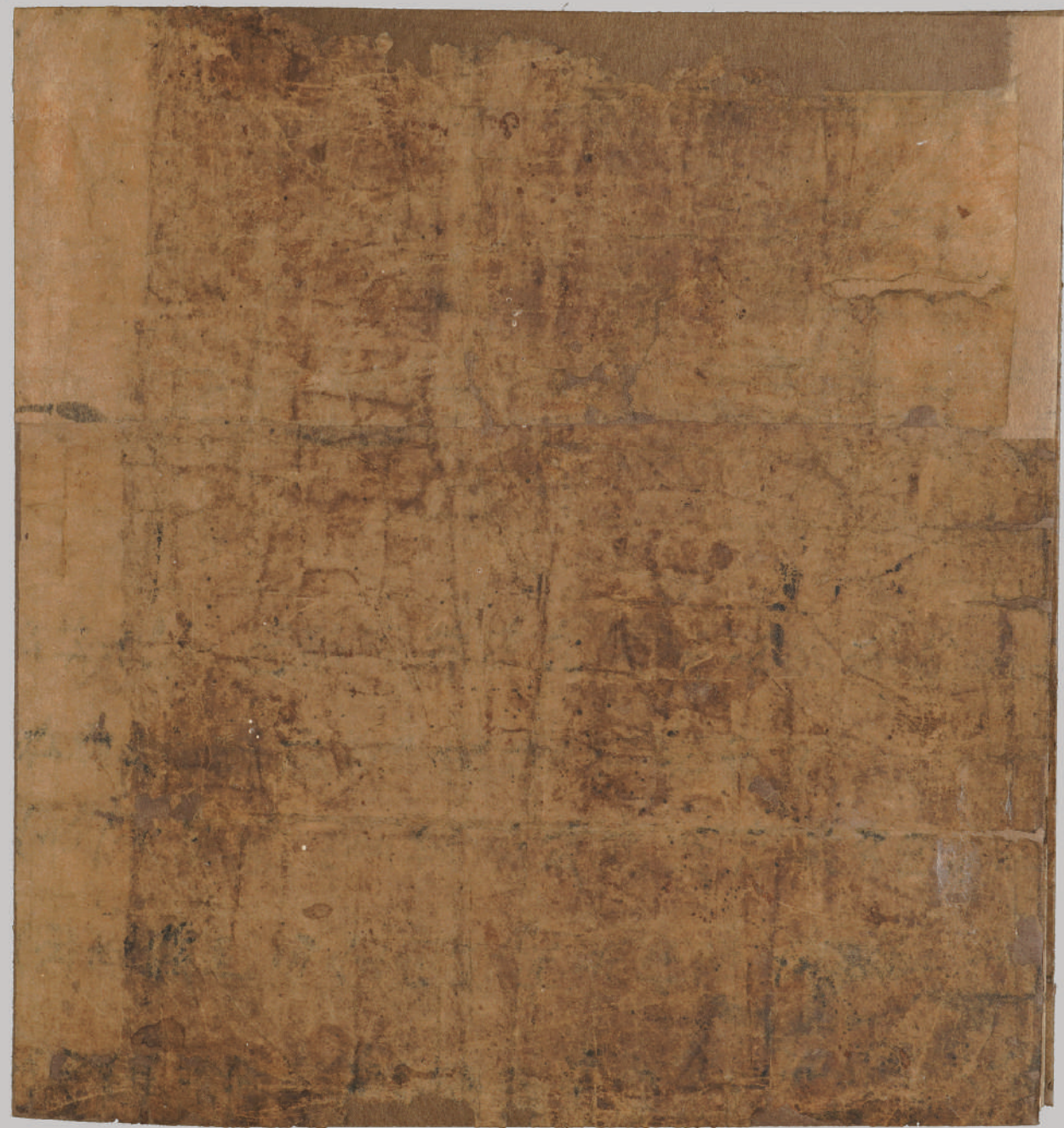
1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 뒤 고두밥으로 찐다.
2. 쌀 불린 물 2되를 고두밥에 뿌려 고루 섞어 다시 찐다.
3. 고두밥이 식으면 누룩가루와 밀술을 섞어 항아리에 넣고 밀봉하여 3일 동안 둔다.

[덧술]

1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 불에 불린 후 된죽을 쑤어 중밀술에 섞는다.
2. 3일 만에 소주 고리에 담아 걸러 낸다.

참고

칠일주는 밀술을 담근 뒤 두 번의 덧술을 더해 발효시켜 7일 만에 마실 수 있을 정도로 익는 속성 삼양주이다.
칠일주는 『산가요록』, 『음식디미방』, 『요록』, 『증보산림경제』 등 여러 음식서에 제조법이 전해진다. 문헌마다 재료의 분량이나 빚는 방법이 조금씩 달라, 한 권의 책 안에서도 여러 방식이 함께 소개되기도 한다. 칠일주는 단양주에서 삼양주까지 다양한 방법으로 빚었으나, 일반적으로는 이양주 방식이 가장 널리 쓰였다.
『음식보』의 칠일주는 이름과 달리 실제로 7일 만에 완성되는 술은 아니다. 삼양주 방식으로 빚는 칠일주는 『음식보』에만 기록되어 있다. 속성으로 담그는 삼양주로, 일반적인 삼양주에 비해 도수는 낮고 누룩의 비율은 높은 편이다. 또한 밀가루가 사용된 점으로 보아 상락주 계열로 추정된다.



為政

而頻笑

好梅笑以脚春

不日成而經始

荒一笑而一頻

三十一

리종유

의가신평을배고 텅량유가쳐사
린의가김원호배고 김원해사유사
제원의가인산평배고 함평가를사
중의사동년평배고 텅량가치의사
형초조은창배조은함평개미사
너창초조년상배조은함평외치사
년평초조제중배조은텅량기슬의사
찬중량조석중비현의나비평건너
너니인도함평조은사유무후사
초미김상거조김최창평배로미사
초미김세권무후사

성조의 호호성부군
조비유인나배 구이일 이십이

고조호호성부군
경신 칠월의 이십이

중조호호성부군
문신 십월의 이십이

조비유인나배
갑신 이월의 이십이

성조호호성부군
조비유인나배

조고호호성부군
병 유년 류의 이십이

의생조호성부군
정월의 이십이

조호호성부군
정월의 이십이

조호호성부군
정월의 이십이

조호호성부군
정월의 이십이

조호호성부군
정월의 이십이

조호호성부군
정월의 이십이

조호호성부군
정월의 이십이

조호호성부군
정월의 이십이

귀 일 안 시 가 풍 산 흥 배

구 더 조 고 참 봉 부 군

류 원 이 십 이 일

조 비 의 인 최 배

십 일 원 이 십 팔 일

팔 더 조 고 류 부 부 군

십 일 원 이 십 오 일

조 비 슈 인 류 배

팔 원 초 스 일

칠 더 조 고 류 부 부 군

팔 원 십 칠 일

조 비 슈 인 윤 배

이 원 이 십 칠 일

조 비 슈 인 김 배

삼 원 이 십 팔 일

구 더 조 고 봉 슈 부 군

이 원 초 칠 일

조 비 풍 인 나 배

구 원 초 류 일

성 구 더 조 고 만 흥 부 군

팔 원 이 십 구 일

조 비 의 인 조 배

삼 원 이 십 구 일

오 더 조 고 장 스 태 부 군

정 원 십 구 일

조 비 안 인 영 배

스 원 십 칠 일

음식보 21b

음식보 21b

음식보 22a

연후의 동백의 후대
를 본연의 의서로 드려야
다 할지나

당나귀의 조종공인 보야 리여사
그두의 병들면 반드서 친히 부를 사라 주
을 파고히여 간방의 유염을 사라하
연병이 나으랴 후거늘 두말치
그유염을 손대 주의 그로되 부
하거늘 잊지느라 과로호를 이
노복애 그로리엇지 사
오아노도라 보전랫이 제
신고적사 인호느라 으나 비
의을 위를 주라 고히고려
히다 시어 드라 할지나

조종공인 보야 리여사

이성각의 후...
이 나 부친 후를 잊지 못하...
심호는 예의 일찍이...
미노친 하로 리아나...
후기 회후...
을 물고 뜻이 뒤를 리...

말씀이 후후...
그런 일로 내성...
다 글로 시...
이오 일로...
진중은...
이 리나...
가...
으로...
라...

의익은 부로의 공의사연과 물의 사연은
지물후야 조순의 원후여 제친우 리견은
원친후를여 살흔의 가장이며 제친의 살려
간을 잊지 할 후 리살흔의 이사로
살아나와 물은 물을 리살타 오세살아
물리말세되어 풍후이아오 리패흔들
사르야 다그리 할라만내 물은 아아르
은공히 중후칠흔후여 현변흔는 형의
글을 못쓰니 부리 농의 알잇다흔여 글
혜신다흔농을아나와 내일을내어
후흔리오시, 상각흔니 허물바히든
미리리이리질흔흔니 이물문조가흔들
죽고흔여 돈독히그지려와 두성조내
물인 이물은을 상각흔다 외죽이타
열흔리나서죽흔야 상풍흔여 의손이
라가흔저 나지말면장니 타내집의

후풍이오내 물의 유행이니 어이 할흔
히상각흔리인정안잇고조심아나연과살
이할흔저은조심안흔고정업수선후풍이
이업흔나아오리내무형흔는등심조
차아나그리차하내살흔여내정형업
수내조직의살흔위되리오이말흔을
바라살곳르니리하나등심드려니르노라
죽부저서흔을제하^{서조흔}중대부^두본다
별세흔시그흔분배과아나서여그리노려
오흔이오그리노려후흔이이흔수는정을
의논제말라우리일가형상치흔흔나
후의노잇노서나구우회조심라공경을
려흔연우리일가르부스그려은일은업스려말
노무스흔다내물이모말흔는조지라르
가물르려서사나노이노르드들종소하
니가아노제향의치형물흔물중후의
국전흔로리흔은조지물

...의 ...
 ...의 ...
 ...의 ...
 ...의 ...
 ...의 ...

...
 ...
 ...
 ...
 ...

...
 ...
 ...
 ...
 ...

평성신명은을후기년의무슨지타다시
 의논치못하리인물어우루조르를되시
 여조원더우사기이름으로되쳐망이습
 고과이성명을본편하량이연인조국진
 후우이량언후우이조를갓그량이연일
 가친척의나지아나후우이형형이조강
 후우이리질어추려후우이리강작후
 야못후려나와선인의후고계는바다로
 아배공척후야이안후연신명을보르
 후야조남후노사름이나리물가부리
 ○천길로드래한치못후중의후변의상형
 후야성명아필변후여인사로나날다
 룬주한서다지못후여지내러사살년후
 성장후여성장후수년후
 남성이리라후후

지도에서 길을 잘못 들면 도구를 잃어버리게 된다

산길의 방법

산길은 평지보다 험난하고 위험하다. 길을 가다가 험난한 곳이 나오면 미리 준비를 하고 가야 한다. 산길은 평지보다 험난하고 위험하다. 길을 가다가 험난한 곳이 나오면 미리 준비를 하고 가야 한다.

침낭의 방법

침낭은 겨울철에 사용한다. 여름철에는 사용하지 않는다. 침낭은 겨울철에 사용한다. 여름철에는 사용하지 않는다.

여분의 옷의 방법

여분의 옷은 반드시 가져간다. 옷은 날씨에 따라 갈아입는다. 여분의 옷은 반드시 가져간다. 옷은 날씨에 따라 갈아입는다.

산악의 방법

산악은 위험하다. 산악을 갈 때는 안전을 최우선으로 생각한다. 산악은 위험하다. 산악을 갈 때는 안전을 최우선으로 생각한다.

식고기의 방법

식고기는 신선하게 먹는다. 고기는 신선하게 먹는다. 식고기는 신선하게 먹는다. 고기는 신선하게 먹는다.

동물의 방법

동물은 조심한다. 동물과 가까이 가지 않는다. 동물은 조심한다. 동물과 가까이 가지 않는다.

동화점과법

그 장 선 동화 프른 갑 다로 업 시 코 소 속 이 연 호 다
업 시 호 속 사 회 예 프 터 사 후 만 외 노 문 저 여 호 일
장 간 득 터 두 다 가 거 소 호 이 사 정 다 사 들 해 예
조 하 이 어 갑 의 조 기 벗 어 상 파 자 이 사 호
부 초 물 의 등 다 파 조 문 조 화 이 등 조 이 사
부 터 이 사 음 조 비 여 이 사 동 화 사 조 나 호 조
사 발 조 이 여 청 의 조 조 조 물 사 조 나 호 화 소 조
외 달 조 이 여 빙 조 조 불 조 조 조 조 조 조 조 조 조

모과경과법

모과고이싸호타시물물물만레해형미를다물
부여노태물피며너모물너프지못글로못
가튼두예담은채르두스다가이구며니글제물
드외팔호기논느::그거돈수로모강하::크
외김우나세호사비타도호구

삼일석려법

소위나 불의의고비불로가수회불로고이여도근
 대소타나레짐불고고기불고너른근기불로와불
 기업게돈백미반^남제어수공과리수종와말
 석가작가돈마른근세너허유리로싸외온제
 불아^소불^호불^호후^위불^하의^자현^을더^쉬히
 이^게호^화어^고문^부중^부불^보스^승인^사화

결전편법

호는 단골을 호되야 물고도 단골이 되고 다들 호
그런 두 돌과 이 해로 짐작하오나 석가행 밍고라
산화호되시오나 소년허만은 못지바저기름
외리취심감만으로도 장의머구아름다움만
못치니기라

자
경
별

호는 모량 편지 누르디 말고 구석 물의 업
호는 모량 편지 누르디 말고 구석 물의 업

別化奇出

對化齊出

平公祈望

백병죽과거빛노법

노하상이로 노하상상은괴탄남은
리래공남고중상은괴탄남을리
쇼공남고하상은괴탄남을리
아남이조노리나리

살면과괴탄북은히로해노다라운은
을아니해고그날결이극로수로해노
은은은은을해나리

내집의와신제형아니라그제형
부은은남이신연그북을남고
라삭영으로그제형의가외히공
여보라하거든제형의공하고번나
라

살면생의분상하어사연쇼상과대상
을라상한듯전남은북을고치
레쇼상한나전남은로지내나리

삼히두법

원월첫뜻남은발민은말발제작말은하
작말을말대피예남게리여악기등로주루
피전로말춤사비것사두채뜻남발피
말발제작말은하물사말남게리여악기등
잇히엇기여가엇채뜻남발피말발제
아남게히랑유남은공말대피공외악기등
피엇공화

한명두법

발피사발발제작말은하정화유엇말의이
기그여서로리제외공로주루나리
공로주루외악기여가피기전
이기여서로리제외악기여가피기
등소라

오라비 형제대공 부인이가자 오라비와 오라비와

터른심 제의대공 오라비와 소공

터스흔 오라비 소공 소공

부춘형제 부인이가 부춘 부춘

형제 부인이가 부춘 부춘

종손의아 부인이가 부춘 부춘

성리 부인이가 부춘 부춘

필부 부인이가 부춘 부춘

대범부제에논서로감논뜻이오부인
은가장을조차하나식부호의예
등을감해하며 남조논중을제하

연감등하고터조논중을감하면감등
하노니 감등이란말은은생년으로
년하고리년으로제공하고제공으로
연감등하고소공으로하야하야의감
치나니하노니 이제형이출제하고
아의하중을제하연그형제의부인이
번감하야소공되든드시부나그리
나하야형이출제하고하의출제하
하하조그리하야아비출제하고조
이조라조리출제하연성조부호의
소감치나니하노니라

아하등은부은생부이라나르나생
복이생등이이시나장상과중생과
하생이이연하하하하하하하하
장상이오연하하하하하하하하
중생이오연하하하하하하하하

가장이름을공공하

식고주부모세아

가장이름을공공하

부채치살년

장지제치살년

등지과년

여러

등부대공

손대공손부사증손사현손사

식삼촌숙부모대공

식숙동서외공

식삼촌고모외공

식누의외공

식족하과년

말부대공

말부대년

출은가출면대공

식종종부모사아

종손소공

종손부사아

식족증손사아

가장형제외종손사아

식장숙부모사아

식종대모사아

식오촌고모사아

식삼촌누의사아

한글로 된 문헌의 한 페이지. 글씨는 19세기 말에서 20세기 초에 쓰인 한글 서체로, 가로로 읽는다. 문장은 여러 줄로 구성되어 있으며, 중간에 띄어쓰기와 줄바꿈이 보인다. 글자의 굵기와 형태는 당시의 한글 인쇄나 필체 특성을 반영하고 있다.

한글로 된 문헌의 한 페이지. 글씨는 19세기 말에서 20세기 초에 쓰인 한글 서체로, 가로로 읽는다. 문장은 여러 줄로 구성되어 있으며, 중간에 띄어쓰기와 줄바꿈이 보인다. 글자의 굵기와 형태는 당시의 한글 인쇄나 필체 특성을 반영하고 있다.

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

저저저저저

酒隱公夫人

淑夫人璠原吳氏手筆

石崖先生夫人

淑夫人晉州鄭氏手筆

五服制

飲食譜

合部

II.

담양 홍주송씨 「하심당가음식법」



『하심당가음식법(下心堂家飲食法)』은 조선시대 후기인 19세기 후반 무렵 전라남도 담양 지역에서 한글로 기록된 음식서로, 온전한 형태의 서책이 아닌 파본 형태의 문서다. 원래는 더 많은 음식과 술 방문을 담은 한 권의 서책이었을 것으로 추정되지만 현재는 7장 13쪽의 원본이 낱장 상태로 남아 있는 상황이며, 수록된 음식 역시 14종에 불과하다. 분량과 내용이 한정적임에도 불구하고 이 자료의 가치를 무시할 수 없는 것은 수도권, 영남권, 충청권 등 다른 지역에 비해 조선시대에 기록된 음식 관련 자료가 절대적으로 부족한 호남 지역의 음식 문화 기록이라는 희소성을 이유로 들 수 있다.



『하심당가음식법』의 해제

1. 개요

- 1) 원전 발굴 과정 및 형태
- 2) 분석과 해제를 위한 연구 방법

2. 『하심당가음식법』의 작성자 및 집필 배경

- 1) 가문의 역사와 책 소개
- 2) 저자와 집필 시기 및 배경

3. 『하심당가음식법』의 특징 및 가치

- 1) 구성 체계
- 2) 타 조리서와의 관계
- 3) 가필 및 교정 흔적

4. 『하심당가음식법』의 조리사·주조사적 분석

- 1) 주류
- 2) 병과
- 3) 김치류
- 4) 찜과 만두

5. 『하심당가음식법』의 자료적 특징 및 가치

1. 개요

1) 원전 발굴 과정 및 형태

『하심당가음식법(下心堂家飲食法)』은 조선시대 후기인 19세기 후반 무렵 전라남도 담양 지역에서 한글로 기록된 음식서(飲食書)¹로 온전한 형태의 서책이 아닌 파본 형태의 문서다. 호남 지역에서 처음 발굴된 음식서인 『음식보(飲食譜)』에 대한 연구 및 유용화 작업이 진행 중이던 2023년 가을, 우연히 같은 지역의 향토문화연구가를 통해 해당 문서의 존재 가능성에 대한 정보를 듣고 담양군 창평면 장화리 소재 하심당(下心堂) 종가를 방문하여 원본 확인 및 촬영 작업을 진행하였으며, 더불어 종손에게 해당 문서 관련 구전 내용을 채록하였다. 원래는 더 많은 음식과 술 방문을 담은 한 권의 서책이었을 것으로 추정되지만 현재는 7장 13쪽의 원본이 낱장 상태로 남아 있는 상황이며, 수록된 음식 역시 14종에 불과하다. 크기는 가로세로 17.5× 24cm이며, 현재는 표지와 앞부분, 그리고 뒷부분이 소실된 채 가운데 일부분만 파본 낱장 형태로 전해지고 있다. 앞의 6장은 앞면(a)과 뒷면(b)이 모두 기록되어 있으나 마지막 장은 훼손된 채, 앞면(a)만 남아 있어 기록이 남은 분량으로는 13쪽이다. 끈으

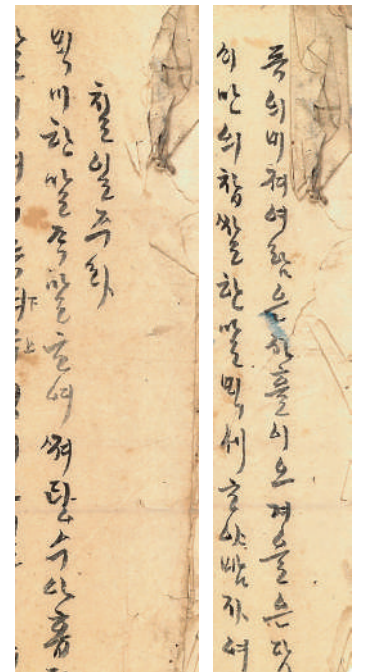


그림 1. 『하심당가음식법』 사철제본(絲綴製本) 장정(裝幀) 흔적

1 전통 시대의 음식 관련 기록을 조리서(調理書)라고 칭하는 경우가 많으나 단순 조리법 차원을 넘어 음식 문화에 관한 내용을 담고 있다는 점에서 광의의 개념인 음식서(飲食書)로 표기하는 것이 타당하다. 조리서는 음식서 중 조리법만을 담은 기록을 말한다. 본 고에서는 문맥에 따라 두 용어를 혼용한다.

로 묶는 사철제본(絲綴製本) 방식으로 장정(裝幀)한 흔적이 있으나 사철은 윗부분만 남아 있고 아래쪽은 모두 분리된다. 그마저 ‘칠일주’로 시작되는 첫 면은 낱장으로 따로 떨어져 있는데 표지와 앞의 몇 장이 함께 유실되고 이 부분부터 남은 것으로 보이는 등 제대로 된 음식서 또는 조리서로서의 위상을 갖기는 어려운 실정이다.

이렇게 분량과 내용이 한정적임에도 불구하고 이 자료의 가치를 무시할 수 없는 것은 수도권, 영남권, 충청권 등 다른 지역에 비해 조선시대에 기록된 음식 관련 자료가 절대적으로 부족한 호남 지역의 음식 문화 기록이라는 희소성을 이유로 들 수 있다. 『음식보』의 발굴로 인해 호남 지역 전통 음식 문화에 대한 이해도가 깊어지고 전국적인 비교 연구의 전기가 마련되는 계기가 되었으나 전통 음식서 연구의 지역적 편중성 해소를 위해서는 더 많은 호남 지역 옛 음식 문화 기록 자료가 필요하기 때문이다.

『하심당가음식법』이라는 명칭은 원전에 기록된 표제가 아니다. 이 음식서를 처음으로 발굴하고 학술적 연구를 시작한 연구자가 영인본을 제작하면서 붙인 이름으로, 원전 표기나 가문의 구전이 없는 상황에서 ‘하심당이라는 가문에서 대대로 전해져 오던 음식법(飮食法)’이라는 의미를 담고 다른 조리서들의 명칭도 참조하여 명명(命名)하였으며 종가 사람들의 동의를 얻어 결정하였다. 영인본의 표제 『하심당가음식법』의 글자는 원본 중에서 집자한 것이다. 이 명칭은 후일 원전의 제호(題號)가 발견·확인되는 시점까지 사용할 일종의 가칭이라고 보아야 할 것이다. 파본 상태의 원본은 하심당 종가에 보존되고 있으며, 재현 영인본은 하심당 종가와 연구자가 각각 1부씩 보관하고 원본을 대신하여 활용 중이다.

2) 분석과 해제를 위한 연구 방법

본 연구는 원전(原典)과 국어학자의 현대 한글 번역 자료, 족보 등을 대상으로 하는 문헌 연구를 바탕으로 하되, 단순한 언어학적 접근에서 나타날 수 있는 음식학적 오류를 최소화하여 판독과 해석의 정확도를 높이하고자 다음과 같은 보완적 방법론을 적용하였다.

첫째, 고한국어(古韓國語) 번역 전문 언어학자, 음식사(飮食史) 및 음식 문화 전공 학자 그리고 전통 술과 전통 음식 전문가들이 판독 및 해석에 함께 참여하는 학제 간

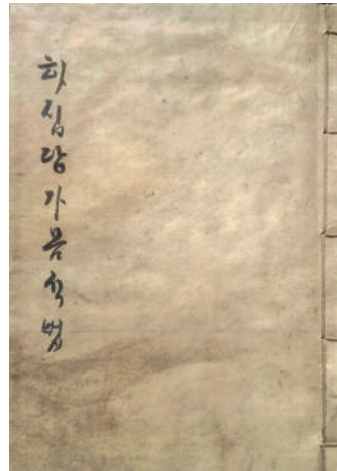


그림 2. 『하심당가음식법』 영인본

연구 방법을 시도하였다. 이를 통해 판독이 모호한 글자에 대하여 동일 글자의 필체 대조를 통해 보완하거나 기록과 달리 실제 조리가 불가능한 방문 등을 보완하는 절차를 거쳐 원전에 충실하되 실질적인 방문으로 정리될 수 있도록 하였다. 이러한 고 음식서 연구 방법은 이전에 국내 학계에서 시도된 적이 없는 새로운 방법이다.

둘째, 『하심당가음식법』의 음식과 동일 또는 유사한 항목이 수록된 조선시대 다른 음식서들과 내용을 비교·대조함으로써 제조법이나 서술상의 유사·상이성을 분석하였다. 『하심당가음식법』은 19세기 이후의 음식서(飮食書)지만 이전 시대로부터 전승 및 변화 양상을 포괄한 분석이 필요하므로 15세기 『산가요록(山家要錄)』부터 『수운잡방(需雲雜方)』(16C), 『주찬방(酒饌方)』(16C), 『주초침저방(酒醋沈菹方)』(17C), 『구황촬요(救荒撮要)』(1660), 『음식디미방(飮食知味方)』(17C), 『민천집설(民天集說)』(1752), 『음식보(飮食譜)』(18C), 『산림경제(山林經濟)』(18C), 『해동농서(海東農書)』(18C), 『온주법(蘊酒法)』(18C), 『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766), 『규합총서(閨閣叢書)』(19C), 『임원경제지(林園經濟志)』(19C), 『김승지택 주방문(金承旨宅酒方文)』(1860), 『승부리안 주방문(陸付吏案 酒方文)』(1813), 『음식방문(飮食方文)』(1880), 『음식법(饌法)』(19C), 『주찬(酒饌)』(1855), 『농정회요(農政會要)』(19C), 『시의전서(是議全書)』(19C), 『술빚는법』(19C), 『우음제방(禹飮諸方)』(19C) 그리고 20세기 『주식시의(酒食是義)』까지 유사 방문을 찾아 대조하였다. 이를 통해 글자 표기가 이상하거나 훼손된 부분, 설명을 건너뛰거나 누락되어 원문 그대로는 내용 파악이 어려운 부분을 보완하여 현대어 풀이에 반영하였다.

셋째, 앞의 두 가지 방법으로 파악된 내용을 바탕으로 『하심당가음식법』의 방문을 완성시키고, 이 음식서에서 나타나는 특징을 도출하였다.

2. 『하심당가음식법』의 작성자 및 집필 배경

1) 가문의 역사와 책 소개

『하심당가음식법』을 소유한 하심당(下心堂) 종가는 전남 담양 창평 지역에 오랫동안 세거해 온 홍주송씨(洪州宋氏) 이요당공파(二樂堂公派)에서 분파된 종가다. 홍주송씨(洪州宋氏)의 시조는 고려 말 문하시중을 지낸 송계(宋桂)로, 그는 조선 건국에 참여하지 않고 충청도 홍주(현재의 홍성)에 낙향하여 홍주를 본관으로 삼았다. 이후 조선 세조(世祖, 1417~1468) 때 조지서별제(造紙署別提)와 세자익위사익위(世子翊衛司翊衛)를 지낸 4세 송평(宋枰)이 관직에서 물러나 전북 순창으로 내려왔다가 다시 처가가 있는 전남 담양으로 이거 정착하였는데, 홍주송씨의 중시조이자 실질적 시조로 모셔진다. 그는 둘째 딸을 양녕대군의 손자 이사성과, 아들 송기손(宋麒遜)을 효령대군의 손녀와 혼인시키는 등 두 번의 국혼으로 가문을 명문가의 반열에 올렸다. 효령대군의 손녀사위가 된 5세 송기손은 성종(成宗, 1457~1495) 대에 통정대부(通政大夫) 사헌부감찰(司憲府監察)을 거쳐 남평과 구례의 현감과 전중시어사(殿中侍御史)를 지냈으며, 그의 네 아들 중 큰아들 준(駿)은 이요당공파(二樂堂公派), 둘째 아들 숙(驢)은 우유당공파(優遊堂公派), 셋째 아들 구(駒)는 청심헌공파(淸心軒公派)로 분파²하면서 각각의 파조가 되었고, 넷째 아들 화(驪)가 다시 양녕대군의 증손녀와 혼인을 하면서 가문의 세가 크게 일었다. 큰아들 이요당 송준(宋駿)은 사헌부 감찰을 거쳐 단성현감(丹城縣監)에 부임했으나 3개월 만에 관직을 내려놓고 귀거래사를 읊으며 낙향했는데, 대사헌 이인형(李寅衡, 1436~1503)의 둘째 딸과 혼인하여 그 사이에서 조선 3대 여류 문인으로 평가받는 송덕봉(宋德峰, 1521~1578)이 태어났다. 덕봉은 미암일기(眉巖日記)로 유명한 문절공(文節公) 유희춘(柳希春)의 부인이다. 현재의 하심당 종가는 이요당 송준의 증손자인 6세 송승경(宋承慶)의 3남이자 현 종손의 12대조인 송광길(宋光吉,

2 송기손의 네 아들 중 4자 송화는 분파하지 않았다.

1546~1619)로부터 시작된 소종가(小宗家)이다. 이후 수차에 걸친 무후(無後) 입양(入養)이 반복되면서 가문의 명맥을 이어 온 송광길 가문은 벼슬길을 멀리한 선대의 영향인지 후대에 큰 벼슬한 이는 없었으나, 학문에 힘써 오던 가풍이 전해져 대한제국 시기에 송광길의 7세손이자 현 종손의 5대조인 송성묵(宋性默, 이명 性然, 1822~1908)이 ‘학덕이 호남 유생들의 본보기가 된다’ 하여 지역 유림들의 추천으로 중추원 의관(中樞院 議官)을 제수받았으며, 다음 대인 송재호(宋在鎬, 1847~1931)가 현재의 종택인 하심당을 지었다. 1800년대 말에서 1900년대 초로 추정되는 『하심당가음식법』의 집필은 이 무렵 늘어난 경제적 여유와 학문적 소양을 바탕으로 이루어진 것이다. 이렇게 종택을 건축하고 수많은 문객을 접대하던 하심당 가문의 세력은 일제강점기와 해방 전후 혼란기를 지나면서 점차 위축되기 시작하였고, 현 종손 송영종(죽보명 宋熙天, 1948~)의 부친 송상근(宋相根)의 요절 등으로 가세가 급격히 기울게 된다. 와중에 한동안 종택이 방치되면서 가전의 문서들과 유물들이 상당수 사라졌는데, 『하심당가음식법』의 파본 훼손도 이 무렵에 발생했을 것으로 추정된다.

2) 저자와 집필 시기 및 배경

이 음식서는 현 종손 송영종이 수년 전에 담양 창평의 종택을 개보수하던 중, 가전되어 오던 여러 문서 사이에 끼워져 있던 것을 발견하여 소장해 온 것이다. 사용된 종이의 재질이나 가공 방식 그리고 한글 표기의 방식으로 미루어 집필 시기는 1800년대 후반 이후로 추정되는데(백두현 1997; 백두현, 송지혜 2012), 족보와 문중 구성원의 증언을 바탕으로 이 무렵 조리서를 필사했을 가능성이 큰 집안의 여성을 추적해 보면 현 종손의 6대조 송문묵(宋文昱, 1802~1844)의 부인 경주김씨(1789~1861), 고종(高宗) 때 중추원 의관을 지냈던 5대조 송성묵(宋性默, 1822~1908)의 부인 동복오씨(1823~1893), 현 종택을 세운 고조부 하심당 송재호(宋在鎬, 1847~1871)의 부인 장흥고씨(1847~1900), 증조부 송택진(宋宅鎭, 1881~1941)의 부인 행주기씨(1881~1924)이 이렇게 네 사람으로 좁혀진다(홍주송씨 대종보, 1999). 이 중 남편보다 일찍 사망하여 연령이 낮고 가세가 기울기 시작했던 시대를 산 조모(祖母) 행주기씨를 제외한 윗대의 세 여성 중 한 명이 직접 집필(執筆)했을 가능성이 높을 것으로 추정된다. 기씨의 남편인 증조부 송택진은 송재호가 아들을 낳지 못해 입양한 양자이기도 하다. 만일에 자료가 모사본(模寫本)이라면 이들 중 한 사람 또는 당대에 가문과 가까운 관계이면서 인근지역에 거주하는 제삼자가 집필한 것을 네 사람 중 후대의 한 사람이 필사했을 가능성도 배제하기 어렵다. 어쨌거나 현재로서는 더 이상의 단서를 확보할 수 없어 필자를 특정하기 어려운 상황으로, 향후 나머지 원본이 발굴되거나 국어학적 특징, 서지 정보, 문중의 기록이나 구술 정보 등에 관한 추가 연구를 통해 정확한 정보

가 밝혀지기를 기대한다.

남겨진 기록 중 특히 술의 비중이 높은 것으로 보아 조선시대에 기록된 여느 다른 음식서들과 같이 『하심당가음식법』 필자 역시 종가의 종부로서 조상의 제사 모시기와 밀려드는 손님맞이에 필요한 술과 음식에 대한 방문을 기록으로 남김으로써 집필자 스스로 차질 없는 봉제사 접빈객 준비를 할 수 있게 될 뿐 아니라, 며느리는 물론 시집살이해야 하는 딸들에게도 생활의 지혜를 전수하여 가문의 체통을 지키고 여성들의 어려움을 조금이라도 덜고자 했던 것으로 판단된다.

3. 『하심당가음식법』의 특징 및 가치

1) 구성 체계

호남 최초 조리서인 『음식보(飮食譜)』에 이어 두 번째로 호남 지역에서 발굴된 『하심당가음식법(下心堂家飮食法)』은 1800년대 후반부터 1900년 초반 사이 홍주송씨 가문의 종부에 의해 필사되었을 것으로 추정된다. 소실된 부분을 제외하고 총 7장 13쪽에 걸쳐 술 7종(칠일주, 삼일주, 소주 삼해주, 이적선소주, 석탄주, 소곡주, 두견주)과 일반 음식 7종(약과, 동아정과, 배추김치, 동치미, 준어찜, 천엽만두, 어만두) 등 총 14가지 방문이 실려 있다. 7종의 음식은 과정류 2종(약과, 동아정과), 김치류 2종(배추김치, 동치미), 찜 1종(준어찜), 만두류 2종(천엽만두, 어만두)으로 <표 1>은 이들을 원본에 기록된 순서대로 정리한 것이다. 맨 마지막 면(7b)도 찢어져 있어 이 면에 기재된 <두견주> 방문은 온전하지 못한 상태다.

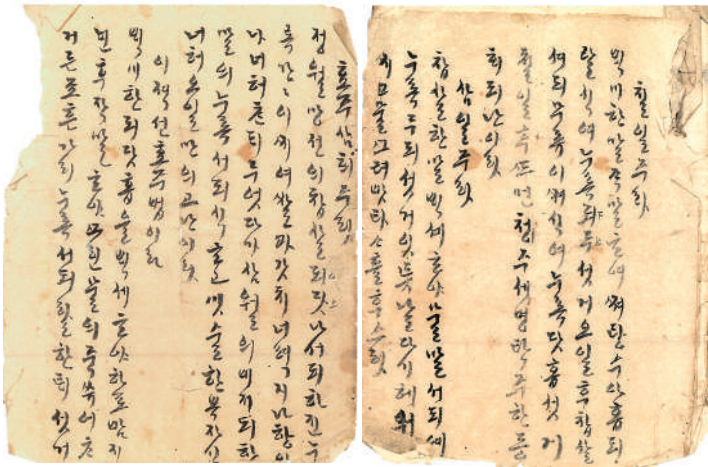


그림 3. 『하심당가음식법』 첫 두 페이지

표 1. 『하심당가음식법(下心堂家飲食法)』 수록 음식 항목

순번	수록면	음식 항목명	
		『하심당가음식법』 표기	현대어 명칭
1	1a	칠일주	칠일주
2	1a	삼일주	삼일주
3	1b	효주삼히주	소주삼해주(燒酒 三亥酒)
4	1b	이적선효주법	적선소주(謫仙燒酒)
5	2a	석타양주법	석탄주(惜呑酒)
6	2b	소곡주	소곡주(小麴酒)
7	3a	약과법	약과
8	3b	동화정과	동아정과
9	4a	비차집채법	배추김치
10	4b	동침지	동치미
11	5a	준어찜	준어찜
12	5b	천엽만두	천엽만두
13	6a	어만두	어만두
14	6a	두견주	두견주

* ‘수록 면’의 숫자는 쪽의 순서이며 a는 전면, b는 후면임.

2) 타 조리서와의 관계

『음식보』와 『하심당가음식법』의 번역에 직접 참여한 백두현(2024)에 따르면 『하심당가음식법』은 어법이 맞지 않거나 내용의 생략이나 문장의 반복이 나타나는 등, 구어를 문자로 기록할 때 나타나는 특징이 두드러진다는 점에서 여성이 쓴 조리서일 가능성이 높다. 한편, 전해지는 다른 음식서들과 비교해 보았을 때 재료의 분량, 용어 및 문장구조의 유사도가 낮아 이들을 그대로 모사(模寫)하지 않았다는 점도 분명하며 같은 호남 지역 조리서인 『음식보』와의 유사성도 찾을 수 없다. 하지만 몇 군데 교정 흔적이 있어 완전한 창작물로 보기 어려운 부분도 있으므로 서책으로 전해진 것이 아니더라도 어딘가에 문자화되어 있던 것을 옮겨 썼을 가능성도 완전히 배제할 수는 없는 실정이다(박채린, 2024). 관련하여 『음식디미방』의 저술자인 안동장씨가 책의 끝부분에 ‘출가한 딸들은 이 책을 가져갈 생각일랑 하지 말고 베껴 가라’고 한 사례에서 보

듯, 원본을 본택에 잘 보존해 두기 위한 목적으로 동일 문중이나 혈족(血族)들 사이에서 필사본을 만들어 각자 소장했던 조선시대 여성들의 문자 생활에 관한 연구는 참조할 만하다.

최초로 발굴된 조선시대 전라도 음식서인 『음식보』와 같이 『하심당가음식법』 역시 전라도 지역어가 등장하며 다른 조리서에 없는 경험 지식이 반영된 것으로 보아, 저본(底本)이 있었다고 하더라도 가문 내의 것이거나 적어도 인근지역에 사는 혈족의 기록이었을 가능성이 높고, 과도한 생략이나 간략한 설명이 많은 점으로 미루어 모본(模本)을 문자 그대로 베꼈다기보다 필자 나름으로 소화한 내용을 요약, 정리해 둔 것일 가능성 또한 배제할 수 없다.

3) 가필 및 교정 흔적

본서를 완전한 창작물로 보기 어려운 이유는 다음과 같은 교정 흔적들 때문이다.

- ① 글자 순서가 바뀐 사례: ㉠되두 ㉡되닷
글자 위에 위치가 아래(下) 위(上)로 바뀌었다는 표시가 되어 있다.
- ② 먼저 쓴 글자를 삭제하고 제 글자로 교체한 사례: ㉢누룩→주려 ㉣탕수→섯거
아예 전혀 다른 글자가 들어가면서 내용에 오류가 생겼기에 잘못된 부분에 선을 긋고 원래 들어갔어야 할 글자를 우측에 써 두었다.
- ③ 비슷한 글자로 오기한 것을 수정한 사례: ㉤넬말→너말
잘못 쓴 ‘넬’이라는 글자에 선을 긋지는 않고 우측에 ‘너’를 병기만 했다.
- ④ 누락된 글자를 삽입한 사례: ㉥가로 담가→가지로 담가
가지의 ‘지’ 자가 누락되어 있어 중간 위치에 삽입하였다.



그림 4. 가필 교정 흔적

4) 지역적 특징

‘효주’, ‘모쌀’, ‘초국’, ‘너럭지’, ‘동침지’ 등은 전라도 방언이고 ‘배차’, ‘식퀴’, ‘용시’는 사투리 음가가 반영된 것이다. 이는 같은 호남 조리서인 『음식보』에서 모쌀(몹쌀), 모장(송어 새끼)과 같은 명사의 방언형만 보이는 것과 대조된다.

효주는 소주의 전라도 지역 방언으로 알려져 있다(박록담, 2022). 다만 그 유래가 발효를 의미하는 효(酵)에서 비롯된 것이 아니라 증류주를 일컫는 소(燒)와 비슷한 글자형을 효(曉)로 독음하면서 와전된 현상으로 보인다. 효주삼해주와 적선희주 모두 발효주[酵]가 아닌 불에 고아서 만든 증류주[燒]이기 때문이다. 모쌀은 같은 호남 지역 조리서인 『음식보』에서도 볼 수 있는데 몹쌀의 방언이다(박채린, 2023). 너럭지는 소래기와 같은 넓은 질그릇의 방언이며, 동침지의 ‘지’는 전라도 지역에서 여전히 김치를 뜻하는 용어로 쓰이고 있다. 집체의 경우 『한불자전(한불자전)』(Les Missionnaires de Corre 1880)의 ‘갓집치’, 『물명찬(物名纂)』(1890)의 ‘짐채저리다’ 등 1900년대 초에도 표준어로 분류되고 있으므로 방언으로 규정짓기는 어렵고 문법의 변화 양상을 통해 본서 집필 시기 추정기의 근거가 될 수 있을 것으로 보인다. 본서에서 사용된 어휘 중 지역색이 나타나는 부분은 추후 국어학적 연구를 통해 추가 사례를 확인할 수도 있을 것으로 생각된다.

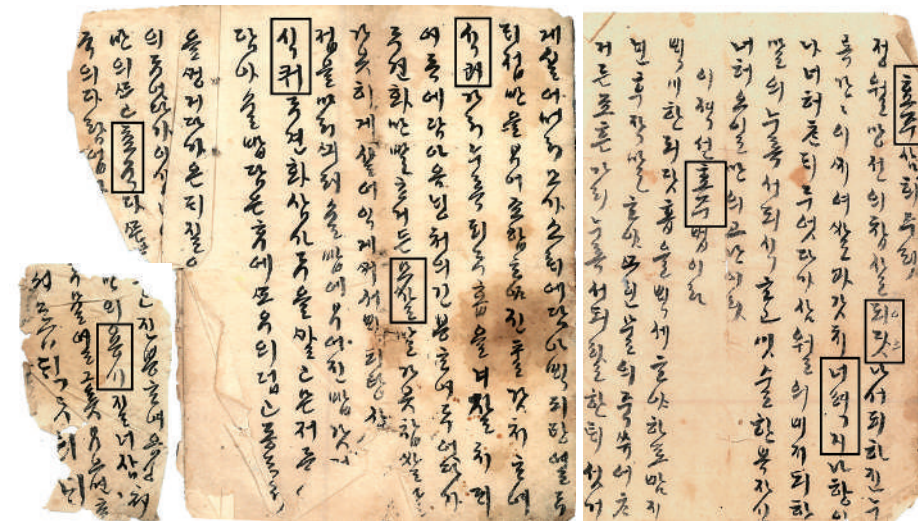


그림 5. 전라도 지역색이 드러나는 용어들

4. 『하심당가음식법』의 조리사(調理史)·주조사(酒造史)적 분석

1) 주류

(1) 칠일주

쌀 1말을 가루 내어 찐다. 끓인 물 9되를 식혀 누룩 2되에 섞으라. 5일 후 찹쌀 3되를 무르게 찌서 식힌 후 누룩 5홉과 섞어라. 7일 후에 뜨면 청주 3병 탁주 1동이 되느니라.³

칠일주는 『산가요록』(15C), 『음식디미방』(17C) 『증보산림경제』(Yu 1766), 『음식보』(18C) 등 여러 문헌에 방문이 기록되어 있는 대표적인 속성주의 하나이다. 밑술을 만든 뒤 덧술을 섞어 발효시키면 7일 만에 완성되므로 칠일주라 한다. 책마다 재료 분량이나 방문도 상이하고 하나의 책에 여러 방법이 동시에 소개되어 있을 정도로 경험 지식이 다양하게 축적되어 있어 다른 책과의 유사도를 논하는 것은 의미가 없다. 그런데 마지막에 채주(採酒) 양이 ‘청주 3병, 탁주 1동’이라고 한 부분은 앞서 언급한 문헌의 칠일주에서는 보이지 않는 대목이다. 다만 〈칠일주〉의 하나인 『임원경제지』 〈급수 청방〉(Seo 19C) 마지막에 ‘7일 후 술이 익으면 청주 7~8병, 탁주 1동이를 얻을 수 있다’고 한 전례가 있으나 원재료 투입량에 상당한 차이가 있어 영향을 받았다고 보기는 어렵다.

3 벵키 한 말 죽말하여 찌 탕수 아홉 되랄 식여 누룩 두 되 섯거 오 일 후 찹쌀 서 되 무룩이 찌 식여 누룩 닷 홉 섯거 칠 일 후 뜨면 청주 세 병 탁주 한 동히 되난이라

(2) 삼일주

찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 【두라】 물 1말 3되에 누룩 2되를 섞어 【둔다】 이튿날 【전날 씻어 둔 쌀을】 행귀 밥을 찌고 물 끓여 【식힌 다음 물에 담가 둔 가루누룩을 이 물에 치대어】 걸러 【밥과 섞어 두었다가(술을 빚어)】 3일 후에 쓰라.⁴

삼일주는 『음식방문(飮食方文)』을 비롯해 『요록(要錄)』, 『주방문(酒方文)』, 『산림경제(山林經濟)』, 『역주방문(歷酒方文)』, 『고사십이집(故事十二集)』, 『임원경제지』, 『양주방(釀酒方)』, 『술만드는법』, 『증보산림경제』, 『시의전서(是議全書)』, 『술빚는법』 등 수많은 문헌에 등장하는데 술을 빚어 넣으면 3일 만에 익는 속성주류의 하나로 단양주가 대부분이다. 『하심당가음식법』〈삼일주〉는 기술 내용만으로는 제조법을 파악하기가 어렵다. 재료의 분량과 제조 과정이 가장 유사해 보이는 『음식방문』(1880)의 〈삼일주〉에 “끓인 물을 식혀 한 말에 누룩가루를 두 되 담가 하룻밤이 지나면 땀쌀 한 말을 깨끗이 씻어 시루에 찌서 식히고 누룩을 담은 것을 걸러서 찌꺼기는 버리고 그 물에 섞어 두었다가 삼일 만에 써라”라고 되어 있으므로, 이를 참고해 생략된 부분을 찾아내고 모호한 방문의 문장을 재구성하여 현대어로 풀이하였다.

(3) 효주삼히주

정월(1월) 보름 전 찹쌀 5되나 3되로 하되 누룩을 간간이 찢어서 쌀과 같이 노력지(소래기)나 항아리에 넣어 찬데 두었다가 3월에 빚어서 1되 1말에 누룩 3되씩 하고 밀술 한 복자 넣어 5일 만에 고으나니라.⁵

효주는 소주를 말하는 것으로 이 방문은 삼양주인 삼해주를 고아서 증류주인 소주를 만드는 법이다. 현전 조리서에서 삼해주법은 상당히 많이 찾아볼 수 있지만 이를 증류한 소주삼해주법은 사례가 매우 드물다. 『증보산림경제』〈삼해주〉방문은 끝에 ‘이 술을 고아 소주(露酒)로 만들면 맛이 좋고 독하다’고 덧붙여 둔 경우이고, 대전 동춘당가의 주서(酒書)인 『우음제방』(19C)에는 〈소주삼해주〉라는 독립된 항목명으로 존재한다.

『우음제방』의 〈소주삼해주〉를 보면 “1월에 찹쌀 3되를 밥 질게 지어 섬누룩 3되에 버무려 넣어 한데 두었다가 2월 첫 돼지날에 쌀을 되는 대로 얼마든지 고두밥으로 찌서

4 찹쌀 한 말 빝세하야 물 말 서 되에 누룩 두 되 섯거 잇툃날 다시 해워 밥 찌고 물 쓰려 밧타 스흘 후 스라

5 정월 망전의 찹쌀 닛 되나 서 되 하 진누룩 간//이 찌여 쌀과 갓치 노력지나 항이나 너허 춘 되 두었다가 삼월의 비저 되 한 말의 누룩 서 되식 후고 밋술 한 복자식 너허 오 일 만의 고난이라

1말에 섬누룩 5되씩 술 빚듯이 물을 혼운이 해서 찬 데 둔다. 3월에 쌀 되는 대로 그 밀술과 함께 버무려 두었다가 5월에 소주를 곤다. 2월 덧술 할 때 떡 2말 했으면 3월에 4말을 한다. 배로 하지 않아도 맛은 한 가지다”라고 하여 정확히 1월부터 3월까지 세 번의 해(亥, 돼지날)일에 밀술과 덧술을 총 3회 만든 후, 5월에 소주를 증류하는 과정까지 상세히 기록되어 있다.

이에 비해 『하심당가음식법』의 〈소주삼해주〉 방문은 내용이 소략하다. 2월에 덧술하는 법이 빠져 있고, 삼해주를 완성한 후 소주로 만들기까지의 기간이 5일에 불과하다. 원래 삼해주는 마지막 덧술을 3월에 빚어 넣은 뒤부터 2~3개월 후인 버드나무 필 즈음에야 걸러 마시는 장기 발효주이다. ‘버들개지가 날릴 때쯤 마신다고 하여 유서춘(柳絮春)’이라는 별명도 가지고 있었다. 이에 비추어 『하심당가음식법』은 완성된 삼해주를 소주로 고았던 기본법에서 벗어나 있다. 원래의 방문을 따랐다면 ‘5일 만에’가 아닌 ‘5월에’가 되어야 한다. 하지만 온전한 삼해주를 빚지 않고 만들었을 수도 있다. 소주 증류를 5일 만에 하는 사례는 『증보산림경제』의 〈소주다취로법〉, 『임원경제지』의 〈소맥로주방(小麥露酒方)〉과 〈절주방(切酒方)〉 등에도 있기에 이 방문대로 소주를 만드는 것은 불가능하지 않다. 하지만 엄밀히 〈소주삼해주〉 본디 제조법에는 부합하지 않으므로 제조법이 잘못 전승·기록되었을 가능성도 배제할 수 없다. 여기에서 조리도구로 사용한 ‘너력지’는 소래기의 전라도 방언으로 지역성이 드러나는 부분이다.

(4) 이적선효주법

땀쌀 1되 5홉을 깨끗이 씻어 하룻밤 지낸 후 가루 내어 끓인 물에 죽을 쑤어 식거든 좋은 가루누룩 3되를 한데 섞어 독에 빚어 여름엔 3일, 겨울엔 5일 만에 찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 하룻밤 재운 뒤 찌서 본술에 섞어 그 독에 빚어서 익거든 【소줏고리에】 고으면 1말에 【소주가】 4되씩 되나니 【모두 모아】 합하면 1말 6되가 만들어지고 맛이 좋으니라.⁶

‘적선(謫仙)’은 중국 시인 이태백을 일컫는 말로 적선소주(謫仙燒酒)는 ‘이태백이 좋아한 소주, 이태백을 위해 빚은 소주’로 해석하고 있다. 『하심당가음식법』에서는 일반적인 명칭인 적선소주 앞에 이태백을 지칭하는 ‘이(李)’를 덧붙여 〈이적선소주법〉이라고 한 것으로 추측된다. 적선소주법은 한글 조리서인 『온주법』(18C)과 『김승지택 주방문』(1860)을 비롯하여 한자 책인 『구황촬요』(1660), 『주찬』(1855), 『산림경제』(18C), 『증보

6 빝미 한 되 닛 홉을 빝세하야 하로밤 지닌 후 작말하야 쓰린 물의 죽 쑤어 초거든 초흔 가리 누룩 서 되랄 한티 섯거독 이 비저 여람은 사흘이오 겨울은 닛식 만의 찹쌀 한 말 빝세하야 밤자여 찌서 본술이 섯거 그 독의 비저 익거든 고흐면 한 말의 너 되식 나니 합하야 말 엿 되 나고 마시 초흐니라

산림경제』(1766), 『해동농서』(18C) 등 여러 책에 다수 소개되어 있다.

이들을 대조해 본 결과, 한자 책의 경우는 원전을 글자 그대로 인용한 것임이 확인되었다. 인용 출처를 명기하고 있는 『산림경제』를 살펴본 바, 『고사촬요(攷事撮要)』와 『구황촬요』를 원전이라 표기해 두었는데, 실제로 『고사촬요』(1674) 및 『구황촬요』(1660) 중 「구황보유방(救荒補遺方)」편에서 〈적선소주〉 방문을 확인할 수 있었다. 한편, 『구황촬요』에는 한문을 한글로 풀이한 한글 방문도 병기되어 있어 한글 필사본과 대조가 가능한데 이를 비교하면 다음과 같다.

표 2. 적선소주법 방문 비교

구분	밑술				덧술			소주량
	멥쌀	물	형상	가루누룩	찹쌀	형상	시기	
하심당가 음식법	1되							
모든 서적 공통	5홉	40되	죽	3되	10되	밥	여름 3일 겨울 5일	16되
온주법*	3되							

* 『온주법』의 경우 멥쌀의 분량만 3되로 다른 조리서 대비 2배 분량에 해당되는데 나머지 재료량이 모두 동일하므로 오기(誤記)일 가능성이 커 보인다.

계량 단위: 되(=승), 말(=두), 1말=10되로 환산하여 표기 통일함.

한글로 기록된 『구황촬요』 「구황보유방」(1660)의 〈적선소주방(謫仙燒酒方)〉에는 “흰쌀 혼되 닥곰을 빅번 써서 밤디난 후의 굴롤밍그라 쓸힌믈 너말의 죽을 쑤어 츠거든 도흔 7루누룩 서되를 혼되 석거 독의 비저 녀름은 사흘이오 겨울흔 닷새만의 찹쌀 혼말을 빅번 써서 밤재여 썬서 본술의 섞거 그 독의 비저 닉거든 네희 눈화 고오되 혼되이에 너되식 나니 호홉야 말 엇되나니 마시 도흐니라”, 『온주법(蘊酒法)』(18C) 〈적선쇼슈〉에는 “빅미 서되 가웃 빅세호야 담가 일야 후 작말호야 탕슈 너말의 죽 쑤어 국말 서되 섯거 하지와 더위논 삼일 겨울은 오일의 덤미 일두 빅세호야 일야를 담가 썬 치와 밋술의 섯거 닉거든 네 번의 눈화 고으면 혼번의 네터식 합호야 열넛디야 ㄴ고 마시 도흐니라”, 『(김승지택)주방문』(1860) 〈적성쇼쥬법〉에는 “빅미 일승 오홉 빅세호여 7루 썬허 물 너말의 죽 쑤어 사닐허거든 7로누룩 서되를 그 죽의 합호여 너허 여름이면 사(나?)흘 겨울이면 오일 후의 점미 일 두 빅세호여 물이 붓거든 닉게 썬 본밋히 혼되 너허닛거 거드래 네희 눈화 쇼쥬 고으면 ㄴ 되식 나니 합호면 열여섯 복쥬요 마시 죠흐니라”라고 되어 있다.

한글 자구(字句)만을 보았을 때 한문 서적과 달리 완전히 일치하지는 않는다. 그러나 시기별 한글 표기가 다르고 필사자의 언어습관에 의한 변형이 있지만 내용면에서는

동일하므로 한자·한글 책을 막론하고 동일한 저본으로부터 영향을 받은 것임은 분명하다. 한글 필사본인 『하심당가음식법』은 모든 적선소주법의 원전 격인 『구황촬요』(1660) 한글 방문과 가장 흡사하다. 가문이나 본인의 경험에 반영되었다면 원재료, 분량, 제조 방법에 변형된 부분이 있기 마련인데 ‘적선소주’에서는 그러한 흔적을 찾기 어렵다. 오히려 『온주법』(18C)의 경우에만 멥쌀의 분량만 3되로 다른 조리서 대비 2배 분량에 해당되는데 나머지 재료량이 모두 동일하므로 오기(誤記)일 가능성이 커 보인다.

(5) 석타양주법

멥쌀 8되 깨끗이 씻어 가루 내어 물 1말 6되 끓여 가루를 주물러 익거든 퍼 두었다가 식거든 가루누룩 4되 고루 섞어 둔다. 4일 만에 찹쌀 4말 담갔다가 불면 무르게 썰서 식힌 후에 그 밑술에 섞어 두었다가 7일 만에 탕수 4말 부었다가 7일 만에 뜨면 청주가 독하고 달고 향내가 나느니라.⁷

‘석타’는 ‘석탄’의 오기이다. ‘삼키기(呑) 애석(惜)할 만큼 향(香)이 좋다’는 의미를 지닌 이름인데 『민천집설』(1752)과 『임원경제지』(서유구 19C)는 석탄향(惜呑香), 『(승부리안)주방문』(1813)은 〈석튼향쥬〉, 『주찬방』(17C)은 〈셜튼향쥬〉, 『시의전서』(19C)는 〈성탄향(聖嘆香)〉하고 있으며, 『주찬』(1855)에는 동일한 방문을 〈석탄향(石炭香)〉과 〈백탄향(白灘香)〉이란 이름으로 두 번이나 소개하고 있다. 이렇게 ‘삼키기 애석하다’는 본 뜻을 상실한 명칭들이 생겨났지만 재료의 분량 및 만드는 법은 거의 동일하다.

그런데 『하심당가음식법』은 다른 음식서와 차이가 있다. 밑술에서 쌀과 누룩의 분량을 다른 조리서의 4배에 달할 정도로 많이 잡고 있다. 그에 비해 유독 물의 양은 1.6배에 불과하다. 대신 밑술을 한 후 4일 만에 덧술을 하고, 그로부터 3일이 지난 7일 만에 추가로 물을 4말(=40되)이나 더하는 후수(後水) 방식으로 만든다는 점이 독특하다. 게다가 물의 총량이 56되로(쌀 8:물 56 = 1:7)로 통상적인 석탄주가 1:5(쌀 2: 물 10)의 비율인 것과 비교해 물이 조금 많은 셈이다.

이와 같이 후수 방식으로 제조한 석탄주의 사례는 『음식방문』 〈석탄향〉에서 유일하게 확인되는데, “멥쌀 2되를 곱게 가루를 내고 범벅을 만들어 반은 설고 반은 익게 한

7 빅미 여답 되 빅세 작말호야 물 말 엇 되 쓰려 가리 누룩 두려 익거든 퍼 두었다가 차거든 가리 누룩 너 되 고로 섯거 두었다가 나흘 만이 찹쌀 너 말 담갔다가 붓거든 물루게 썬 식거든 그 밋술의 탕수 섯거 두어다가 칠 일 만이 탕수 너 말 부었다가 칠 일 만이 뜨면 청주 독하고 달고 향내 나난이라

다음 차게 식으면 누룩가루 1되를 섞는다. 겨울에는 7일, 봄과 가을에는 5일, 여름에는 3일 만에 찹쌀 1말을 백 번 씻어 물에 담갔다가 익게 찌 차게 식히고 끓인 물 1말과 술밑을 함께 섞어 두었다가 7일 후에 쓴다”고 되어 있으나 쌀:물의 비율이 다른 책과 동일하게 1:5이기 때문에 『하심당가음식법』과 차이가 있다.

또한 대부분 덧술과 섞는 시기가 계절에 따라 3일부터 7일까지 다른 것과 달리 『하심당가음식법』은 계절에 무관하게 4일로 되어 있다. 다만 최종 덧술 이후 7일 뒤에 채주하는 방식은 다른 주방문들과 동일하다. 실제 종가 구성원들 중에는 과거 하심당가의 종부가 담갔던 석탄주를 기억하는 분들이 있다고 하니 이 방문이 문자 기록상으로만 존재한 것이 아니었던 것으로 보인다. 이 방식대로 제조된 석탄주가 일반적인 방식으로 제조한 것과 어떠한 차이를 지니는지 대하여는 확인이 필요해 보인다.

표 3. 석탄향 방문 비교

구분	밑술				덧술	
	멥쌀	물	형상	가루누룩	찹쌀	시기
하심당가 음식법	8되	1말 6되 (=16되)	범벅	4되	4말 (=40되)	계절 무관 4일
common recipe	2되	1말 (=10되)	粥*	1되	1말 (=10되)	여름 3일, 봄가을 5일, 겨울 7일

* 『음식방문(1880 동국대)』 〈석탄향〉의 경우만 ‘반은 익히고 반은 설익은 형태의 범벅’으로 밑술을 만들고 있으나 물의 양은 다른 책과 동일하게 10되이기 때문에 『하심당가음식법』과 차이가 있다.

(6) 소곡주법

백미 1말 깨끗이 씻어 가루 내어 범벅처럼 쭈어 가루누룩 4되 섞어 두라. 7일 만에 멥쌀 4말을 물에 담갔다가 무르게 찌 식거든 조종하여 물 끓여 식거든 그 밑술과 탕수를 고루 섞어 탕수는 하기 좋을 만치 붓고 독에 붓고 잘 덮어 두었다가 7일 만에 탕수 4말 부어 7일 만에 나느니라. 21일 만이면 먹느니라. 청주가 괴면 빛이 눈 같고 독하고 달고 좋으니라.⁸

『농가월령가』(19C)의 1월령에 ‘머느리는 잊지 말고 소곡주 밑술 하여라’라는 구절이 있을 정도로 조선 후기 널리 빚어 마시던 술이었던 만큼 여러 주서(酒書)에 빚는 법이

8 백미 한 말 빻세 작말하야 범벅쳐로 쭈어 츠거든 가리 누룩 너 되 고로 섯거 두었다가 칠 일 만이 백미 넌너 말 담갔다가 붓거 물루이 찌 식거든 조종하여 물 쓰려 차거든 그 밋술하고 탕수하고 고로 섯거 그 탕수난 하기 조홀 만치 붓고 잘 하여 독이 담아 두었다가 칠 일 만이 탕수 너 말 부어 칠 일 만이 나난이라 삼칠일 만이면 먹난이라 청주 비시 괴 눈 갓고 독하고 달고 조호흔니라

다양하게 기록되어 있다. 통상 정월이나 그믐에서 2월 사이에 만드는 경우가 높은 빈도를 차지하는데 계절에 무관한 사절소곡주도 있으며 대개 이양주로 빚지만 더러 삼양주로 빚는 경우도 있다. 같은 호남 음식서인 『음식보』(18C)가 이양주로 빚어 총 15일째 채주하는 것과 달리 『하심당가음식법』은 밑술에 덧술을 한 번 빚어 넣고, 다시 탕수를 한 번 추가한 후 21일째 채주하는 방식이다. ⑤의 석타양주법과 마찬가지로 7일 만에 후수를 하는 것이 특이하다.

전북 고창의 우리술학교 이상훈에 따르면 완성된 술을 한 번 떠낸 후 물을 추가하는 것을 후주법(後酒法), 초기 변해 위험을 낮추기 위해 우선 고체 발효를 시킨 뒤 나중에 물을 부어 술을 완성시키는 것을 후수법(後水法)이라 하는데 후수법은 주로 기후가 더운 지역에서 나타나는 제조 방식이라고 한다. 해남의 진양주(전남 무형문화재)가 대표적이며 물을 추가하는 시기는 보통 7일 전후라고 한다.

7) 두견주

정월 첫 돼지날에 멥쌀 2되 5홉을 희게 씻어 머리 솥은 소래에 담가 백비탕 12대접 반을 붓고 섞어 진득한 풀같이 식혀 가루누룩을 1되 2홉 넣어 잘 치대어 독에 담아 그늘진 찬 곳에 단단히 봉해 두었다가 두견화가 만발하거든 멥쌀 1말가웃 찹쌀가루 1말가웃 씻어 익게 찌서 백비탕 {000}접을 미리 끓여 술밥에 부어 진밥같이 되거든 식혀 두견화 깔고 먼저 독에 담아 술밥 담은 후에 또 위에 【두견화】 덮고 동도지(東桃枝)를 꺾어다가 가운데 지르고 단단히 봉하여(堅封) 그늘진 찬 곳에 두었다가 21일 만에 용수 질러 삼일 만에 뜨고 초국을 떠낸 후 물 열 그릇 부으면 초국과 다름없{이하 결락}⁹

두견주는 도화주와 방문이 거의 같아 진달래꽃을 넣으면 두견주, 복숭아꽃을 넣으면 도화주라 했다(규합총서, 19C). 다만 도화주 방문에는 대부분 주술적 의미를 지닌 ‘동도지(東桃枝 동쪽으로 뻗은 복숭아 가지)’를 꺾어 술독에 꽂아두는 빈도가 많은 데 비해 두견주의 경우는 동도지를 쓴 경우가 거의 없는데 『주찬』(1885)에서는 두견주에도 동도지를 쓰고 있다. 두견주는 『규합총서』를 비롯해 『술빚는법』(19C), 『시의전서』(19C), 『(김승지댁)주방문』(1860), 『주찬』 등 많은 책에 다양한 제조법이 기록되어 있는데 이 중에서 『주찬』의 내용이 『하심당가음식법』과 가장 흡사하다. 재료에 밀가루를

9 정월 첫 허일의 모쌀 말 두 되 닛 홉을 희게 실어 머리 모가 소래에 담가 백피탕 열두 디접 반을 부어 조합하야 진 풀갓치 하여 식진 가리 누룩 되 두 홉을 너 잘 치되어 독에 담아 음녕처의 긴봉하여 두었다가 두견화 만발하거든 모쌀 말가웃 찹쌀 말가웃하게 실어 익게 찌서 백피탕 □□ 디접을 미리 쪼려 술밥에 부어 진밥 갖거든 식취 두견화 삼사 두을 깔고 먼저 독의 담아 술밥 담은 후에 쏘 우의 덩고 동도지를 썩거다 가운데 질우고 진봉하여 음녕처이 두었다가 이 십니 일 만이 용시 질너 삼 닛 만의 뜨고 초국 다 쏘 후 물 열 그릇 부으면 초국의 다람입(결락)

사용한 경우와 넣지 않는 두 가지 유형이 보이는데 『하심당가음식법』 두견주는 밀가루를 넣지 않고 만들고 있어 이 부분에서는 『주찬』과 차이가 난다.

2) 병과

(1) 약과

밀가루 한 말에 꿀 서 되가 든다. 꿀을 끓여 차갑게 식혀 한 되는 즈청(汁淸)으로 두고(약과의 곁에 바를 용도로 두고) (꿀) 두 되와 참기름 일곱 홑과 좋은 청수(맑은 물) 일곱 홑을 한데 합(盒, 놋그릇)에 이기어 만들면 빛이 곱고 좋다. 점 나지 않게(점성이 너무 나지 않게) 하고 잘 지져야 좋다.¹⁰

약과는 밀가루 반죽에 청주나 소주 등의 술을 소량 넣는 경우와 물만으로 반죽하는 방법이 있다. 통상 술은 소량을 첨가하고 반죽의 된 정도를 꿀이나 참기름, 물을 가감하여 조정하는 방식인데 7홑이나 들어간 것으로 보아 물(淸水)로 여겨진다. 조선시대 조리서에서 약과 제조 시 중시했던 점은 약과가 딱딱하지 않게 하는 것이었다. 그래서 반죽의 된 정도와 치대는 횟수, 불에 지지는 기술을 중요시했다. ‘점’은 밀가루의 글루텐에 의해 점성이 높아진 것으로 해석하는데 이를 그대로 따르면 ‘점나지 안케’는 ‘밀가루 반죽을 너무 치대서 글루텐이 많이 생성되어 끈끈해지면 결국 약과가 단단해지니 조심하라’는 의미로 해석할 수 있을 듯하다.

『음식디미방』 〈약과법 맛질방문〉

가루 한 말의 꿀 2 되 기름 5술 3홑 끓인 물 3홑 합하여 몽그시 말고 즈청 1되에 물 1홑 반만 타 무치라

『역주방문』(1800년대 중엽) 〈약과〉

밀가루 1말, 꿀 2되, 여러 번 끓여 식혀 놓은 물 7홑, 참기름 3홑, 좋은 청주 1종지를 모두 섞어서 반죽을 한다. 골고루 섞는 정도로 반죽을 해야지 지나치게 치대면 반죽이 딱딱해져 맛이 부드럽지 못하여 된다. 약한 불에 천천히 튀겨내고, 즈청 1되 5홑에 물 7홑과 끓인 기름 1종지 섞은 것에 재워 줍이 배게 한다.

10 진말 한 말의 꿀 서 되 드나이라 물을 끌어 취와 한 되 집청 두고 두 되와 참기름 칠 홑과 조흔 청수 칠 홑 한티 합 익여 밍글면 빗시 곱고 조흐니라 점 나지 안케 하고 잘 지져사 조흐니라

『쥬식방문』(1847)

밀가루 1말을 하려면 생청 1주발, 조청 1주발, 참기름 반 주발, 들기름 반 주발, 약주에 물을 타서 1주발을 넣고 반죽을 한다. 약과가 잘 되고 못 되는 것은 지지기에 달려 있다. 불이 너무 세도 딱딱하게 되어 좋지 않고 불이 너무 약해도 좋지 못하다.

(2) 동아정과

늪은 동아의 껍질을 벗기고 속을 끓여 버리고 사회(沙灰)에 묻어 둔다. 사흘 만에 동아를 꺼내어 크기를 짐작하여 썬다. 물은 끼얹지 말고 꿀이 끓거든 동아를 냉큼 뒤집어 여러 번 뒤집어 낸다. 그제야 물을 끼얹어 동아를 넣어 달이면 빛깔이 곱다.¹¹

동과(冬瓜, 동아 또는 동화)는 저장성이 낮아 소금절임이나 당절임으로 만들어 널리 사용해 왔기 때문에 여러 책에 엇비슷한 방법으로 제조법이 소개되어 있다. 정과를 만들려면 꿀에 재우거나 끓는 꿀에 졸여야 하는데 꿀이라는 말이 없어 문맥을 통해 판단하기도 어렵다. 동아정과는 만드는 법이 조리서마다 각양각색이라 참조하기도 쉽지 않은데 마침 호남 조리서인 『음식보』(18C)의 〈동아정과법〉에 꿀과 물을 합하여 동아를 졸이는 법이 있다. 방문을 보면 “가장 선(鮮) 동아 푸른 겹질 없이 속 연한데 없이 하여 사회(沙灰)에 묻어 3일 만에 노랗게 되면 재 빼고 꿀 잠깐 뿌려 두었다가 겨울에나 정과 쓸 때에 좋게 씻어 껍질 가시 벗겨 양(臙)과 같이 썰어 찬물에 담갔다가 자주 물을 갈아 이틀이나 우려 다시금 손보아 씻어 동아를 썰으니 1사발이면 청밀 1되 물 3되 넣어 숯불에 달이면 빛도 좋고 삭삭하거든 쓰라”고 되어 있어 『하심당가음식법』의 ‘썬다’를 ‘끼얹다’로 해석할 수 있다. 확인하기 어려우나 ‘물을 먼저 끼얹지 말고 꿀이 끓거든 여러 번 뒤적였다가 이때 물을 끼얹고 동아를 달이면 색이 곱다’로 풀이해도 무리는 없어 보인다.

『음식보』 동아정과법

가장 선 동아 푸른 겹질 없이 속 연한데(무른 것) 없이 하여 사회(沙灰)에 묻어 3일 만에 노랗게 되면 재 빼고 꿀 잠깐 뿌려 두었다가 겨울에나 정과 쓸 때에 좋게 씻어 껍질 가시 벗겨 양(臙)과 같이 썰어 찬물에 담갔다가 자(국자)로 물을 갈아 이틀이나 우려 다시금 손보아 씻어 동아를 썰으니 1사발이면 청밀 1되

11 늪근 동와을 겹질 벗기고 속 글거 발리고 서회의 무더싸가 삼 일 만의 늪여 짐작하여 싸흘라 물 켜지 말고 쓸커든 늪름 들쳐 여러 번 들쳐 늪여 그제야 켜여 동화을 너허 다리면 빗시 고으니라

물 3되 넣어 솥불에 달이면 빛도 좋고 삭삭하거든 쓰라.

『주초침저방』 동아정과

동아와 꿀물을 넣고 졸인다. 끓으면 꿀물을 버리고 다른 꿀을 바꾸어 넣고 졸이다가 동아의 색이 노르스름하게 변한 연후에 건져내어 즈에 꿀을 타서 먹는다.

3) 김치류

(1) 배추김치

좋은 배추를 씻어 물이 빠지면 소금물을 짜게 하여 끓인다. (소금물이) 식으면 (소금물에 배추를) 담갔다가 내어 독에 넣는다. 탕개로 (김치독을 동여맨 줄을) 꼭꼭 죄어 그늘에 놓아 둔다. 배추의 몸에 간이 들 만하면 냉수를 가득 붓는다. 익은 후 내어 쓰면 시지 않다.¹²

배추를 짠 소금물에 담가 두었다가 간이 어느 정도 배면 냉수를 부어 염도를 낮추는 방식으로 만든 물김치이다. 재료의 분량, 소요 시간에 대한 기록이 없는데 너무 일상적이고 익히 아는 내용이기 때문에 상세한 제조 과정은 생략하고 맛과 저장성 향상에 도움 되는 사항에 초점을 맞춘 것으로 보인다. 『산가요록』(15C) 〈침백채(沈白菜)〉의 “깨끗이 씻은 배추 한 동이에 소금 3홉을 뿌려 하루를 재운다. 다시 씻어 먼저처럼 소금을 뿌려 향아리에 담고 물을 붓는다. 다른 채소절임과 똑같이 한다”에서 ‘다른 채소절임과 똑같이 한다’, 『주초침저방』 〈문지김치(毛隱止沉菜)〉(17C)의 “9월 서리 내리기 전 줄기가 좋은 무뿌리 껍질을 벗기고 잘라서 소금에 절였다가 건져 씻고 향아리에 담는다. 향아리에 물 1동이 소금 2홉 섞어 넣고 익기를 기다린다. “배추김치(背菜沉菜) 역시 이와 같다”는 방문에서 ‘배추김치 역시 이와 같다’, 『증보산림경제』(1766) 〈침저법(沉菹法)〉의 “서리가 한 번 내린 후 배추를 일반법(如法)과 같이 거두어 싱건지를 담는다. 향아리에 넣고 뚜껑 덮어 땅에 묻어 기가 새지 않도록 하고 이듬해 봄에 꺼내 보면 색이 신선하고 맛도 시원하다”라는 방문에서 ‘일반법과 같이’ 등과 같은 맥락으로 이해된다.

12 조흔 비차랄 시쳐 물 싸지거든 소금물 짜게 하여 쓰려 식거든 담가 닐어 독의 녀코 텅기를 잘 지들너 그늘에 노와다가 비차 몸의 간 들만 흐거든 냉수 가득 부어 익은 후 닐어 쓰면 시지 아니하니라

배추를 양념 없이 소금물에만 절여 김치로 만드는 방문은 조선 초기 조리서에서부터 출현한다. 대개 염수의 농도에 변화를 주지 않거나 추후 소금을 추가해 염도를 높여가는 방식인 데 비해, 『하심당가음식법』은 고농도의 소금물에 먼저 담가 간을 세계 들이고 나중에 냉수를 부어 염도를 낮추는 형태라는 점이 특이하다. 19세기 이후 조리서의 배추김치는 ‘고추-향신채소-해산물’이 들어가는 석박지형 또는 장김치형이 높은 비중이었던 현상과 대조적으로 여전히 소금물에 담가 익힌, 또한 김치를 항에 담은 후 공기를 차단하기 위한 방편으로 다른 문헌들에서 위에 박초, 우거지 등을 덮거나 돌로 누르고 입구를 막는 등의 방식을 택하였던 것과 달리, 『하심당가음식법』에는 ‘탕개를 잘 질르라’고 되어 있어 독특하다.

예를들어 『수운잡방』(16C) 〈파김치(蓴沈菜)〉법에는 “박초(朴草)로 독의 입구를 막고 돌로 눌러 두고 익으면 쓴다.”라고 되어 있으며, 〈오이김치(老菰菹)〉는 “할미꽃으로 향아리 입구를 덮고 목직한 돌로 눌러 둔다.”라고 되어 있다.

『규합총서』(19C)의 〈동지〉의 경우는 “단단히 봉하여 그릇을 덮어 굳게 묻었다가~”, 〈어육김치〉는 “위를 두껍게 덮고”라고 되어 있다. 또 『주찬』(1885)의 〈조서박저(早胥薄菹)〉는 “유지로 향아리의 아가리를 봉해 김이 새지 않도록 하며~”라고 하였다. 『주식시의』(20C)의 〈동가침치〉는 “수수잎이나 견고한 잎을 두꺼이 덮고 돌로 누른 후”, 〈석박지〉에는 “우거지를 많이 덮는다”고 되어 있다.

탕개는 물건에 동여맨 줄을 조일 때 쓰는 도구인데 탕개줄과 이를 지탱하도록 고정시키는 나무인 탕개목이 있다. 여기서는 탕개목으로 배추김치 위를 누르라는 의미로 짐작된다. 지게나 톱의 줄을 죄기 위해 탕개목이 들어가는데 톱에 비해 지게용 탕개목의 길이가 길어 향아리 입구에 얼추 맞았을 것으로 보인다.

『산가요록(山家要錄)』 〈침백채(沈白菜)〉

깨끗이 씻은 배추 한 동이에 소금 3홉을 뿌려 하루를 재운다. 다시 씻어 먼저처럼 소금을 뿌려 향아리에 담고 물을 붓는다. 다른 채소절임과 똑같이 한다.

『주초침저방』 〈문지김치(毛隱止沉菜)〉

9월 서리 내리기 전 줄기가 좋은 무뿌리 껍질을 벗기고 잘라서 소금에 절였다가 건져 씻고 향아리에 담는다. 향아리에 물 1동이 소금 2홉 섞어 넣고 익기를 기다린다. 배추김치(背菜沉菜) 역시 이와 같다.

『요록』 〈침백채(沈白菜)〉

배추를 깨끗이 씻어 한 동이에 소금 3홉씩 넣고 하룻밤 지난 후에 다시 씻고 또 소금을 전과 같이 뿌려서 독에 넣고 물을 알맞게 부어 놓는다.

『증보산림경제』〈침저법(沉菹法)〉

서리가 한 번 내린 후 배추를 일반법과 같이 거두어 싱건지를 담는다. 항아리에 넣고 뚜껑 덮어 땅에 묻어 기가 새지 않도록 하고 이듬해 봄에 꺼내 보면 색이 신선하고 맛도 시원하다.

(2) 동침지

잘고 연한 무를 씻어 독에 넣고 연한 오이와 가지하고 같이 담가 약간 우려내고 전초(전초), 생강, 마늘 다져 넣고 냉수 부은 후 머리【윗부분】을 {지질러두고} 그 위로 소금 조금 뿌려 김치 만들되 【오이】나 가지 1되나 1되 5홉이나 넣어 그늘 찬 데 두어 익으면 맛이 연하고 좋으니라.¹³

‘전초’, 즉 전초는 천초(=산초)를 뜻하는 것으로 조선 전기의 동치미는 소금물만을 넣어 만들었던 것과 달리 조선 후기부터는 향신채소가 다양하게 쓰이며 제철에 미리 수확해 소금에 절여 두었던 채소절임을 함께 넣어 익히는 방식이 주류를 이룬다. 향신채소로는 마늘 생강, 파, 천초와 함께 고추까지도 사용되었다. 1700년대 중반에서부터 1800년대 초 조리서인 『증보산림경제』(1766), 『주찬』(1885)에 천초만 넣은 사례가 등장하는데 『하심당가음식법』은 훨씬 후대의 기록임에도 후자의 경우에 속한다. ‘머리 지질러두고’라는 설명은 ‘무엇’에 관한 설명인지 명확하지 않는데 배추김치의 사례를 통해 유추하건대, 김치를 항아리에 넣은 후 윗부분에 탕개목을 질러 둔 것을 뜻한 것으로 짐작된다.

13 잘고 연한 무를 시서 독의 넝코 연한 외와 가지하고 한가지로 담가 약간 우려 바리고 전초 생강 마늘 썬다려 넝코 냉수부은 후 머리 지도고 그 우흐로 소금 가리 죠히 하여 집쳐 디소 보아 가며 한 되나 되 닻 홉이나 너허 그늘이 찬 데 두어 익은 후면 맛시 연하고 죠호니라

표 4. 동치미 레시피 비교

구분	명칭	오이, 가지	생강	파	천초	마늘	고추	기타
하심당가 음식법	동침지	○	○	-	○	○	-	
증보 1766	蘿菹凍沉菹	○	○	○	○		-	청각 송이
	秋沈	○	○	○	○	○	-	청각 죽순 갓
주 찬 1800년 초	淡菹	-	○	-	○	-	-	
	童沈菹	○	-	-	○	-	○	
	淡足沈菜	-	-	○	○	-	○	

4) 찜과 만두

(1) 준어찜

생한 준치를 두미 죄 절하여 전 가루 많이 못쳐 놓고 다루고 기름 두 홉자 처 익게 찌내되 살이 연하고 겹질도 연하니 상하기 쉬우니 넓은 술(숟가락)으로 가만이 뒤집어 노아익거든 내어 식은 후도 막 뼈 있는데를 손으로 만지면 뼈 있는 대로 족집게로 뽑으면 잔가시 거의 없나니 배마디 가시 뽑지 말고 단단하게 넣고 대말(대나무발)을 잘게 절 어숫타게 빠지지 않게 하고 진유 두어 홉자 넣고 미나리 세자 넣어 국 잠길만치 하여 여러 순 끌커든 진말하고 익은후 내어 생강 후추 가루 베여 쓰라¹⁴

준치찜이라고 되어 있으나 내용을 보면 한 번 찌 낸 후 국물을 건더기가 잠길 정도만 넣어 끓이고 있어 최종 형태는 국물 양이 자작한 형태의 찜으로 보인다. 한글 조리서 중에서는 『음식방문』(880), 『규합총서』(19C)에서만 보이며, 한자 책 중에는 『산림경제』(18C)에서 확인된다. 『증보산림경제』(Yu 1766) 및 『농정회요』(19C)는 이를 인용한 것이므로 논외로 한다. 하심당가 인근 창평 지역에 소재한 장흥고씨 학봉 종가의 대

14 생한 준치랄 두미지 절하여 진같이 만이 못쳐 노고 다루고 기름 두 종자 처 익게 찌 너되 살리 연하고 겹질도 연하니 상하기 쉬우니 넓은 술노 가만이 뒤집어 노아 익거든 너여 식근 후 도막 베히 디랄 손으로 만치면 뼈 잇난 디로 족집게로 뽑으면 잔가시 거의 업나니 비 바디 가시 뽑지 말고 단//하게 너코 디발을 잘게 절어 숫티 바지잔케 하고 진유 두어 종자 하고 미나리 세자여 국 잠길 만치 하여 여러 순 끌커든 진말 하고 익은 후 너여 생강 호쵸가리 비여 쓰라

표 내림 음식이 준치탕인 것으로 미루어 출현 빈도가 그리 높지 않은 준치찜이 이 집 안의 조리서에 기록되어 있다는 점은 상당히 수궁이 간다.

하지만 『하심당가음식법』의 준치찜은 제조상 중요한 과정이 상당히 누락되어 있다. 특히 ‘배마디 가시는 ~ 대말(?)을 잘게 절어(?)’라는 부분이 매우 난해하다. ‘대말’을 ‘대말(竹馬)’로 볼 경우 어떤 목적에서 술에 대나무 막대기를 걸었는지 설명되어야 하는데 도무지 알 수 없다. 이 부분을 “준치를 깨끗하게 씻어 크게 토막을 내서 술에 넣고 물을 많이 부어 푹 삶는다. 꺼내어 대나무 체(竹篩)에 올려놓고 주물러서 체 밑의 고기를 받아 손으로 뭉쳐 납작한 반대기(片)를 만들고 녹말로 옷을 입힌다. 끓는 국물에 넣고 기름, 장, 생강, 파 따위의 양념들을 넣고 다시 삶아 먹으면 가시가 하나도 없어서 그 맛이 매우 맛있다.”고 한 『증보산림경제』(1766) <준치찜>을 참조하여 재구성해 보면 ‘삶아서 잔가시를 제거한 준치 살을 체나 베보자기에 담아 술에 걸쳐 둔 대나무에 받쳐 걸렀을 가능성’이 가장 높다. 걸러 낸 살을 다시 뭉쳐서 빚는 과정도 빠져 있어 현대어 풀이에서 보완하였다. 미나리를 재료로 사용한 기록도 특이하다.

『음식방문』(1800년대 중엽) <준치찜>

신선한 준치를 반만 익게 찌서 가시를 빼내고 만두소처럼 만들어 준치 살과 주먹주먹 쥐어 녹말에 묻혀 꾸미국을 달이다가 넣는다. 익을 만하면 길파를 넣고 가루, 계란을 풀어 생강, 파, 고명을 넣어 써라. 술안주와 반찬으로 모두 좋다.

『증보산림경제』

준치를 깨끗하게 씻고 칼을 눕혀 길이 2치가량 자르고, 그 납작한 조각을 도마 위에 세우는데 반드시 거꾸로 세워야 한다. 이와 별도로, 배 수건이나 모시 수건으로 양끝을 잡고 고기 조각의 끝을 꼭꼭 누르면 가느다란 뼈가 저절로 수건 밖으로 드러난다. 곧바로 하나하나 뽑은 뒤에 반찬으로 만들면 날카로운 뼈가 줄어든다.

또 다른 방법: 준치를 깨끗하게 씻어 크게 토막을 내서 술에 넣고 물을 많이 부어 푹 삶는다. 꺼내어 대나무 체에 올려놓고 주물러서 체 밑의 고기를 받아 손으로 뭉쳐 납작한 반대기를 만들고 녹말로 옷을 입힌다. 끓는 국물에 넣고 기름, 장, 생강, 파 따위의 양념들을 넣고 다시 삶아 먹으면 가시가 하나도 없어서 그 맛이 매우 맛있다.

준치 찜[作蒸法]: 그 양념은 어만두(魚饅頭)와 같다. 준치를 큰 토막으로 내어 그 뱃속에 든 것들을 빼낸 뒤에 양념을 거기에 가득 채운다. 술에 넣고 술과 물을 반반씩, 기름과 장을 알맞은 양으로 넣어 약한 불에서 한나절 동안 은근하게 익힌다. 먹을 때에는 밀가루를 조금 섞고 다시 몇 번 끓여오르면 먹는다.(『농정회요』와 『산림경제』 모두 내용 동일)

『규합총서』

준치를 씻어 토막 지어 그 조각을 도마 위에 세우고 허리를 꺾어 베나 모시 수건으로 두 끝을 누르면 가는 뼈가 수건 밖으로 내밀 것이니, 날날이 뽑으면 가시가 적어진다. 준치 토막을 삶아 체에 걸러 갖은 양념하여 도로 손으로 준치처럼 만들거나, 생치(鯿) 만두처럼 하거나 하여, 녹말 섞워 먼저 삶던 물에 도로 넣고 유장·파 등을 넣고 다시 끓이면 뼈 하나 없어 좋다.

(2) 천엽만두

천엽을 씻어 벌려서 얇게 썬다. 가운데 결을 에워서 한 쪽은 불은 채로 둔다. 어만두의 소같이 (소를) 만들어 넣어 녹말에 묻혀 데쳐 낸다. 생강, 잣을 두드려 넣고 초간장에 쓴다.¹⁵

소의 내장 중 위장인 양이나 창자로 만두를 만드는 법은 종종 소개되어 있으나 천엽으로 만두를 만드는 법이 구체적으로 기록되어 있는 것은 『주찬』과 『음식법』 정도이다. 『주찬』(1885)의 <천엽만두(千葉饅頭)>는 “천엽의 길이와 너비를 양 만두처럼 썰어서 고명을 소로 하여 싼 후 녹말을 묻혀서 실로 가장자리를 껴매어 여미고 일상의 방법에 따라 삶아서 쓴다.”라고 하였으며, 『음식법(饌法)』(19C) <어만두법>은 “처넛은 쪼개어 소를 넣고 가를 실로 호고 표고버섯은 (물에) 불려서 얇게 저미고 소를 넣어서 배를 맞추어 가는 바늘과 실로 시쳐라”라고 설명되어 있다. 천엽의 길이와 너비를 양 만두처럼 썰어서 고명을 소로 하여 싼 후 녹말을 묻혀서 실로 가장자리를 껴매어 여미고 일상의 방법에 따라 삶아서 만드는 방식이다.

『주찬(酒饌)』 <千葉饅頭>

천엽의 길이와 너비를 양 만두처럼 썰어서 고명을 소로 하여 싼 후 녹말을 묻혀서 실로 가장자리를 껴매어 여미고 일상의 방법에 따라 삶아서 쓴다.

『윤씨음식법』 독립 항목은 없으며 <어만두법> 중간 부분에 기재

처넛은 쪼개어 소를 넣고 가를 실로 호고 표고버섯은 (물에) 불려서 얇게 저미고 소를 넣어서 배를 맞추어 가는 바늘과 실로 시쳐라.

의궤 기록을 통해 궁중잔치 음식으로는 상당히 높은 빈도로 이용되었던 것을 알 수

15 천엽을 시서 바리고 엽게 썬후라 가운데 결 에워 한 편은 부튼 치 두고 어만두 소갓치 하여 너허 녹말 못쳐 데쳐 너여 생강 자 쭈다려 너 초지령의 쓰라

있다.¹⁶ 사실 어만두, 양만두(양소편), 쇠창자찜 모두 만두처럼 소를 만들어 껍질에 싸 음식으로 밀가루나 메밀껍질을 대체해 생선, 소내장 부산물을 쓴 것이라 동일 유형으로 분류할 수 있다. 그럼에도 유독 천엽을 만두피로 사용한 사례가 반가 조리서에서도 흔치 않으며 궁중잔치 기록에 쏠려 있다는 점, 그 가운데 『하심당가음식법』에 독립된 음식항목명으로 기재되어 있다는 점은 눈길을 끈다. 다만, 천엽은 위장이나 창자처럼 주머니 형태가 아니기 때문에 소를 넣은 뒤 실로 꿰매는 작업이 동반되는데 『하심당가음식법』에는 이 과정에 대한 설명은 빠져 있다.

『규합총서』〈쇠창자찜〉

쇠 창자를 안팎을 정히 씻어 한 자 길이씩 베고, 쇠고기와 꿩, 닭고기를 두드려 온갖 양념과 기름장을 간 맞추어 섞어 그 창자 속에 가득히 넣고 실로 두 끝을 맨다.

술에 먼저 물을 붓고, 대나무를 가로지르고, 그 위에 었되 물에 잠기게 말고, 뚜껑을 덮어 문근한 불로 고아 꽤 익은 후 내어 식거든 말굽 모양으로 저며 초장에 쓰라.

『술만드는 법』〈양편법〉

성하고 좋은 양을 깨끗이 씻어 느른하게 두드려 녹말가루를 넣어 절구에서(돌이) 섞여 합해지도록 매우 찼는다. 한 덩어리가 되면 꿩고기나 쇠고기, 돼지고기 세 가지 중에(한 가지를) 두드린다. 만두처럼 양념을 갖추어 볶고 양을 두드린 것을 잘게 그 소에 넣어 떡처럼 빚어.

(3) 어만두

큰 생어(生魚. 생선)를 씻어 물기가 없어지면 잘 드는 칼로 얇게 저민다. 소는 만두소같이 하여(=만들어) 녹말을 묻혀 데쳐 낸다. 초간장에 생강, 잣을 두드려 넣어 곁들여 쓰라.¹⁷

어만두는 생선을 껍질 삼아 안에 소를 넣고 익힌 것으로 역시 만두와 마찬가지로 조선 초기부터 후기에 이르기까지 궁중의궤를 비롯한 여러 조리서에 등장할 정도로 활용도가 높은 음식이었다. 만드는 법이 대동소이함에도 기재 방식은 제각각인데 『음식방문(飮食方文)』〈어만두〉에 “크고 결 좋은 생선을 얇게 저미는데 껍질을 등에 가늘게

16 오순덕, 「조선시대 어만두(魚饅頭)의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰」, 『문화기술융합학회지』 2(1), 2016.

17 큰 싱어를 시서 물기 업거든 드날 칼노 엽게 찼예고 소난 만두소갓치 후여 녹말 못쳐 더쳐 닌여 초지령의 생강 자 뿌다려 너허 쓰라

부쳐 소를 맛있게 잘해서 껍질에 소를 싸서 녹말을 묻히고 만두 모양으로 잘 만들어 삶아 찬물에 건져 초간장에 생강, 파, 잣가루를 넣어 쓰라”고 되어 있어 이와 가장 유사한 편이다.

『박해통고(博海通攷)』(1700년대) 〈완자탕법(完子湯法)〉¹⁸

큰 생선을 껍질과 뼈를 제거하여 잘게 썬다. 살찐 소나 돼지 혹은 꿩고기, 닭고기도 잘게 썬 다음 후추, 생강, 버섯, 파, 참기름 등을 양념으로 넣고 밤알 크기로 환을 만든다. 환 안에 잣을 하나 넣고, 장과 물을 간이 맞게 잘 섞어 부풀어 오르게 끓인다. 계란과 녹두가루를 완자에 입혀 장국에 넣어 데쳐 먹는다.

『음식방문』〈어만두〉

크고 결 좋은 생선을 얇게 저미는데 껍질을 등에 가늘게 부쳐 소를 맛있게 잘해서 껍질에 소를 싸서 녹말을 묻히고 만두 모양으로 잘 만들어 삶아 찬물에 건져 초간장에 생강, 파, 잣가루를 넣어 쓰라.

18 大魚去皮骨取肉細剉, 肥牛猪或雉鷄肉亦細剉, 合椒薑蔥真油等物料為丸, 栗子大, 中藏栢子仁一箇. 醬與水調鹹淡沸之, 取鷄卵或菜末為衣, 焯過食.

5. 『하심당가음식법』의 자료적 특징 및 가치

연구를 통해 확인된 『하심당가음식법』의 특징은 다음과 같다.

첫째, 현재까지 공개된 다른 음식서·조리서들을 모본(模本)으로 삼지는 않은 새로운 음식 기록이라는 점이다. 곳곳에 고쳐 쓴 교정 흔적으로 보아 온전한 창작물로 보기 어려운 점이 있으나 적어도 수도권·충청·영남권 등 다른 지역에서 집필되거나 보유 중인 기존 필사본 음식서의 영향을 받지 않았음은 분명하며, 현재까지 알려지지 않은 미발굴 음식서로 특히 전라도 지역에서 기록된 것을 모본으로 했을 가능성이 높다. 그 근거는 제조법, 재료 분량 및 서술 방식이 기존의 조리서들과 많은 부분에서 상이(相異)함은 물론 본서에서 처음 나타나는 ‘탕개’, ‘대말’, ‘점나지 않게’, ‘썰여’, ‘초국’, ‘효주’, ‘모쌀’, ‘동침지’, ‘너럭지’, ‘배차’, ‘용시’ 등과 같은 특이한 용어나 지역 방언들이 보이고 있기 때문이다. 특히 술 방문의 경우 전라남도 지역에서만 나타나는 양조법(釀造法)인 남방 쌀 문화권 양조법(또는 상록활엽수림대 양조법)의 특징이 그대로 나타나고 있다. 이러한 사실들로 미루어 본서가 홍주송씨 문중에 가전(家傳)되어 왔거나 인근지역에 존재 하였던 음식서 또는 구전 조리법의 영향을 받았을 가능성이 매우 높다고 판단하였다.

둘째, 심각한 훼손으로 인한 형식적 불완전성에 더해 기록된 음식의 항목 수가 적고, 조리 과정에 대한 설명에서 과도한 생략이나 누락이 심하며(삼일주, 소주삼해주, 준어쥬) 재현성이 미흡한 항목(석탄주)이 보이는 점 등으로 인해 본서가 음식서로서 온전한 가치를 인정받는 데 한계가 있다는 점이다.

셋째, 그럼에도 최초로 발굴된 호남 조리서인 『음식보』와 집필 시기 및 내용 면에 차별성을 지니는 데다가 지역문화가 반영된 독특한 용어와 내용은 그 자체로 희소성이 있으므로 호남 지역의 전통 음식 문화 관련 기록 자료의 폭을 넓혀 주었다는 점에서 상당한 가치가 있는 것으로 판단된다.

따라서 이 음식서에 대한 다양한 관점 및 영역에서의 추가 연구를 통해 지속 보완되는 경우, 전통 시대 호남 지역 음식 문화 연구에 소중한 고문헌 자료로서 역할을 할 수 있을 것으로 기대된다.

〈원전〉

『澤堂先生別集』卷16〈雜著/祭式〉

『南溪先生朴文純公文外集』

『溪湖集』

『碩齋稿』卷10〈綱目隨筆/祭禮圖說〉

〈저서〉

농촌진흥청, 『규곤요람·음식방문·주방문·술빚는법·감저경장설·월여농가』, 2014.

농촌진흥청, 『온고이지신』 제 9권 「구황 벽은 구황편 초본류」 2, 2013.

박록담·김복남·신무화·황금삼·김명자·김수진, 『한국의 전통명주 2: 양주집』, 2005.

박록담, 『한국의 전통명주 3 : 전통주 비법 211가지』, 2006.

박정배, 『만두-한중일 만두와 교자의 문화사』, 따비, 2021.

박채린, 『조선시대 김치의 탄생』, 민속원, 2013

백두현, 『음식디미방 주해』, 글누림, 2006.

이성우, 『한국고식문헌집성』, 수학사, 1992.

이성우, 『한국식경대전』, 향문사, 1981.

장지현, 『한국전래 유지류사 연구』, 수학사, 1995.

한복려·한복진·이소영, 『음식 고전』, 현암사, 2017.

홍주송씨대동보, 『홍주송씨대동보』, 1999.

〈논문〉

박채린, 「19세기 호남 조리서 『하심당가 음식법』 소개와 해석」, 『한국식생활문화학회지』 39(2), 2024.

박채린, 「김치의 기원과 제조변천과정에 대한 종합적 연구」, 『한국식생활문화학회지』 34(2), 2019.

박채린, 「조선 前期 조리서의 김치 명칭 借字 표기 연구: 土邑과 毛隱止 및 捫之沈菜 사례」, 『민족문화』 61, 2023.

박채린·신동훈, 「조선시대 젓갈활용과 김치 조리법의 변천」, 『사림』 87, 2024.

백두현, 「19세기 국어의 음운사적 고찰-모음론」, 『한국문화』 20, 1997.

백두현, 「조선시대 여성의 문자생활 연구 -한글 음식조리서와 여성 교육서를 중심으로」, 『어문론총』 45, 2006.

백두현·송지혜, 「19세기 초기 安東府의 『陞付吏案 酒方文』 연구」, 『嶺南學』 22, 2012.

백두현·이미향, 「필사본 한글 음식조리서에 나타난 오기(誤記)의 유형과 발생 원인」, 『어문학』 107, 2010.

백두현·홍미주, 「17세기 한글 음식조리서 『주찬방』의 서지와 내용 구성」, 『嶺南學』 70, 2019.

송지혜, 「조선시대 필사본 한글 음식조리서의 탕류 음식명 연구」, 『국어사연구』 30호, 2020.

송지혜, 「필사본 한글 음식조리서의 술 명칭 연구」, 『어문론총』 80호, 2019.

송지혜, 「조선시대 필사본 한글 음식조리서의 국물 명칭 연구」, 『국어사연구』 37호, 2023.

오순덕, 「조선시대 어만두(魚饅頭)의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰」, 『문화기술의융합』 2(1), 2016.

오순덕, 「조선왕조 궁중음식(宮中飮食) 중 만두류(饅頭類)의 문헌적 고찰」, 『한국식생활문화학회지』 29(2), 2014.

이동석, 「전주역사박물관 소장 ‘한글 음식방문’에 대하여」, 『민족문화연구』 57호, 2012.

이상훈, 「조선시대 누룩과 양조법의 변화 -누룩 제조법의 변화를 통해 본 양조법의 변천」, 『불교문예연구』 16집, 2020.

이상훈, 『우리나라 강화발효주의 전개와 특징』, 서울벤처대학원대학교 석사학위논문, 2014.

조신희·이효지, 「약과 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰」, 『한국식생활문화학회지』 2(1), 1987.

조신희·이효지, 「전과류(煎果·正果類)의 문헌적 연구」, 『한양대한국생활과학연구』 10, 1992.

차경희, 「노가재공대 「주식방문」과 이본(異本)의 내용 비교 분석」, 『한국식생활문화학회지』 31(4), 2016.

한복려·김귀영, 「18세기 고문헌 「잡지」에 기록된 조리에 관한 문헌적 고찰」, 『한국식생활문화학회지』 27(3), 2012.

한복진, 「한국음식에서 참깨와 참기름의 전통적 이용」, 『동아시아식생활학회지』 15(2), 2005.

국립국어원 우리말샘 (<https://opendict.korean.go.kr>)

국립생물자원관 (<https://species.nibr.go.kr/digital/enc/viewSpecies.do?ktsn=120000057914>)

한국연구재단 〈조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB〉 (http://ffr.krm.or.kr/base/td003/intro_db.html)

한국전통지식포털 (<https://doi.org/10.20929/KTKP.KFO.0000226001>)

한국콘텐츠진흥원 문화원형 용어사전 (https://terms.naver.com/entry.naver?docId=2_023107&cid=50826&categoryId=50826)

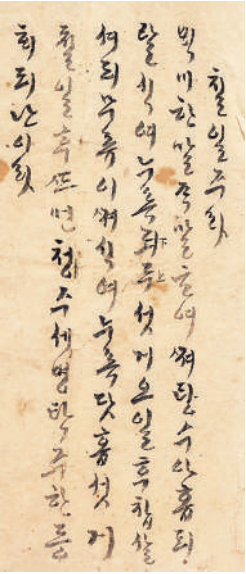
한국콘텐츠진흥원 문화원형백과 조선시대 식문화 (<https://terms.naver.com/entry.naver?docId=1746803&cid=49279&categoryId=492792003>)

한국학중앙연구원 한국민족문화대백과사전 (<https://encykorea.aks.ac.kr>)

『하심당가음식법』의
원문 판독 및 현대어역과 주석

〈일러두기〉

기호	기호 설명
()	한자어의 한자(漢字) 또는 설명 표시
[]	음이 다른 한자(漢字) 표시
(=)	같은 뜻의 다른 표현 표시
【 】	원문에는 없는 주어나 목적어 등의 보충 표시
{ ① ② }	두 가지 이상의 해석 표시
〈 〉	출전 표시



〈하심당가음식법 1a¹〉

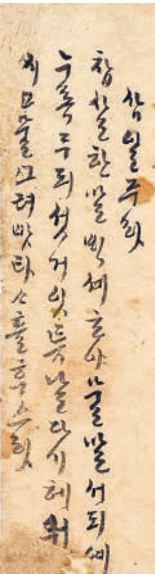
빅미³ 한 말 죽말⁴혀⁴ 썬⁵ 탕수⁶ 아홉 되⁷랄⁷ 식여⁸ 누룩⁸ 두 되⁹ 섯거¹⁰
오 일 후 찹살¹¹ 셔¹² 되 무룩이¹³ 썬 식여¹⁴ 누룩 닷 홉 섯거 칠 일
후 쓰면¹⁵ 청주 세 병 탁주 한 동히¹⁶ 되난이라¹⁷

멥쌀 한 말을 가루로 만들어 찌고, 끓인 물(=탕수) 아홉 되를 식혀
누룩 두 되를 섞는다. 오 일(=닷새) 후에 찹쌀 서 되를 무르게 썰서
식혀 누룩 다섯 홉을 섞는다. 칠 일(=이레) 후에 뜨면 청주는 세 병,
탁주는 한 동이가 된다.

- 1a: 원래는 『雜草』의 〈8a〉에 해당한다. 본 과제로 파일을 받은 사진은 여기에서부터 시작하므로 본고에서는 〈1a〉로 기술하기로 한다.
- 칠일주: 칠일주(七日酒). 여러 문헌의 칠일주는 두 가지로 나눌 수 있다. 첫째, 술을 빚는 기간이 총 7일인 술로서 『음식보』, 『민천집설』, 『언문 후생록』 등에 나타난다. 둘째, 술을 빚은 뒤 또는 덧술을 빚은 뒤 7일 후에 거르는 술로서 『산가요록』, 『음식디미방』, 『증보산림경제』, 『주식방(고려대 규곤요람)』, 『임원경제지』, 『주식방문』 등에 나타난다. 이 방문은 이레 후에 뜨라고 기록되어 있으므로 후자에 해당한다.
- 빅미: 백미(白米). 흰쌀. 멥쌀.
- 죽말⁴혀: 작말(作末)하여. 가루로 만들어. 가루 내어.
- 썬: 찌. 뜨거운 김으로 익혀. 썬+-어. ‘썬-’는 15세기에 사용된 ‘떠-’가 구개음화한 어형이다. 예) 우호로 뽕씨 上蒸〈1461 능엄경언해 4:18〉.
- 탕수: 탕수(湯水). 끓인 물.
- 되⁷랄: 되를. 15세기의 목적격조사 ‘랄’이 ‘랄’로 변화하여 기록되었다.
- 누룩: 누룩. 술을 빚는 데 쓰는 발효제. 15세기 문헌에서부터 ‘누룩’으로 나타났는데 여기에서는 둘째 음절 모음이 ‘ㄱ’에서 ‘ㄹ’로 변화하였다. 예) 길해 누룩 시른 술위를 맛보아든 이배 추를 흘리고〈1481 두시언해 초간본 15:40ㄴ〉.
- 두 되: 원래 ‘되 두’를 적고 ‘되’ 글자의 오른쪽에는 ‘下’를 적고 ‘두’ 글자의 오른쪽에는 ‘上’을 적어 글자의 순서가 바뀌었음을 표시해 놓았다.
- 섯거: 섞어. 15세기 문헌에서부터 나타난 ‘섯-’에 어미 ‘-어’를 연결한 표기이다. 예) 고름과 피왜 섯거〈1461 능엄경언해 1:42〉.
- 찹살: 찹쌀. 이 문헌에는 ‘찹살’과 ‘찹쌀’이 함께 출현한다. 예) 찹쌀 한 말 빅세⁸혀 〈하심당가음식법 3a〉. ‘찹쌀’의 15세기 어형으로 ‘초쌀’이 있었고, 17세기 자료에 ‘츄술’이 나타난다. 예) 초쌀 혼 호불 붓고더〈1466 구급방언해 하:11ㄴ〉. 흰 밥 츄술 죽〈1636~1674 두창경험방 13ㄱ〉.
- 셔: 서. 15세기 문헌에서부터 ‘셔’로 나타났는데, 여기에서는 근대 국어 시기에 ‘ㅅ’이 ‘ㅈ’ 앞에서 경구개음의 변이음으로 발음된 것을 반영하여 표기되었다. 예) 셔 되〈1459 월인석보 10:119〉.
- 무룩이: 무르게. 15세기 문헌에서부터 나타난 ‘므르-’에 ‘부사형 어미 ‘게’가 결합한 ‘므르게’에서 이중모음 ‘네’가 단모음 ‘ㅣ’로 변화하였다.
- 식여: 식혀. 15세기 ‘식-’의 사동사는 ‘식+-이-’가 연결된 ‘시기-’였다. 여기에서는 ‘시기+-어’가 ‘시겨’로 변화한 후 ‘식여’로 분절된 표기이다. 예) 구어 닉거든 내야 시겨〈1489 구급간이방언해 2:13〉.
- 쓰면: 뜨면. 발효하면. 15세기 문헌에서부터 나타난 ‘뜨-’가 ‘쓰-’로 변화하였다. 예) 쏘 곰 뜯고기와 저즌 脯肉팓 毒을 고틈더〈1466 구방 하:61ㄴ〉.
- 동히: 동이. 흔히 물 길는 데 쓰는 질그릇의 하나. ‘동히’는 15세기 문헌에서부터 나타난다. 예) 불독이 업거든 싸해 내야 동히로 돕고〈1489 구간 1:112ㄴ〉.
- 되난이라: 되느니라. 된다. 중세 국어 시기 ‘되-’의 활용형 ‘되느니라’에서 모음이 변화되고 분절 표기되었다.

삼일주라

삼일주이다



〈하심당가음식법 1a〉

잡살 한 말 빙세^ㅎ야² 물 말³ 서 되에 누룩 두 되 섯거 잇툃날⁴ 다시
헤워⁵ 밥 써고 물 쓰려 밧타⁶ 스흘 후 스라

잡쌀 한 말을 여러 번 씻어 물 한 말 서 되에 누룩 두 되를 섞는다.
【이것을】 이툃날 다시 행귀 밥으로 찌고 물을 끓여 밧아(=걸리) 사
흘 후에 쓴다.

- 1 삼일주: 삼일주(三日酒). 삼일주도 칠일주와 마찬가지로 두 종류로 나눌 수 있다. 첫째, 술을 빙는 데 3일 걸리는 술로서 『산가요록』, 『수운잡방』, 『산림경제』 등 많은 문헌에 나타난다. 둘째, 술을 빙은 뒤 3일 후에 거르는 술은 『제미서』에 나타난다. 이 방문은 총 주조 기간이 3일인 술이다.
- 2 빙세^ㅎ야: 백세(百洗)하여. 백 번 씻어. 빙세^ㅎ+야. ‘빙세^ㅎ다’는 불순물을 최대한 씻어 맑은 물이 나올 때까지 여러 번 씻으라는 뜻이다.
- 3 말: 한 말. ‘한 말’에서 ‘한’이 생략되었다.
- 4 잇툃날: 이툃날. 15세기 문헌에 나타나는 ‘이툃날/이툃날’에서 유기음 ‘ㄷ’ 표기에 ‘ㅌ’를 추가한 것이다.
- 5 헤워: 행귀. 헤+-우-(사동접미사)+어.
- 6 밧타: 밧아. 걸리.
물 쓰려 밧타: 물을 끓여 밧아. 물을 끓여 걸리. 양조의 측면에서 보면, 삼일주는 속성주로서 술을 빙기 전에 누룩을 물에 침지(浸漬/沈漬)하여 사용한다. 그리고 침지한 누룩을 걸러 그 즙만 사용하는 경우가 많다. 따라서 “물을 끓여 밧아”라는 의미는 누룩을 물에 거른다는 의미로 해석된다.

효주 삼히주라

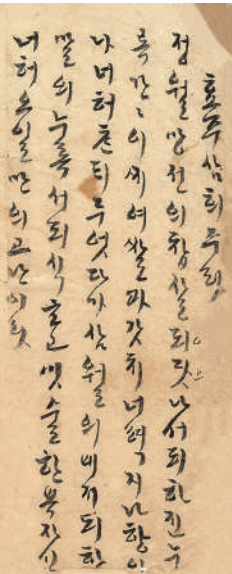
소주 삼해주이다

〈하심당가음식법 1b〉

정월 망전²의 잡살 닷 되³나 서 되 하⁴ 진누룩⁵ 간〃이⁶ 찌여 쌀과
갓치 너력지⁷나 향이나 너허 춘 디 두엇다가 삼월의 비저되⁸ 한 말
의 누룩 서 되식 ^ㅎ고 밋술 한 복자식 너허 오 일 만의⁹ 고난이라¹⁰

정월(=1월) 망전에(=보름 전에) 잡쌀 다섯 되나 서 되로 하되, 진누룩
(=묵은 누룩)을 간간이(=등성등성) 찼어서 쌀과 같이 자배기나 향아
리에 넣어 찬 데 둔다. 삼월에 빚되 【잡쌀】 한 말에 누룩을 서 되씩
하고 밋술은 한 복자씩 넣어 오 일(=닷새) 만에 곤다.

- 1 효주 삼히주: 소주 삼해주(燒酒 三亥酒). 세 번의 해일에 걸쳐 만든 소주이다. 『우음제방』에도 ‘소주 삼히주’ 방문이 기록되어 있다. 소주는 17세기 문헌에 ‘소주’로 나타나는데, ‘소주’에서 반모음 탈락과 ㅎ구개음화 과도교정형을 거쳐 ‘효주’로 나타났다.
- 2 망전: 망전(望前). 음력 보름이 되기 전.
- 3 닷 되: 원래 ‘되 닷’을 적고 ‘되’ 글자의 오른쪽에는 ‘〇’를 표시하고 ‘닷’ 글자의 오른쪽에는 ‘ㅌ’을 적어 글자의 순서가 바뀌었음을 표시해 놓았다.
- 4 하: ‘하되’의 오기. ‘닷 되나 서 되 하되’에서 ‘되’가 연달아 세 번 나타나니 필사하다가 한 번을 빠트린 것으로 보인다. 문맥상으로는 ‘하여’ 등 ‘되’가 아닌 어미를 결합한 ‘하’의 활용형도 가능하나, 어미를 빠트린 오기의 원인을 추측하면 ‘되’의 반복으로 인한 ‘되’를 빠트렸을 가능성이 높다. ‘하’는 이 문헌에서 주로 ‘ㅎ’로 표기되었지만, ‘조종하여’ <4b>와 같이 ‘하’로 표기되기도 하였다.
- 5 진누룩: 진누룩. 진국(陳麴). 발효한 묵은 누룩.
- 6 간〃이: 간간이(間間이). 등성등성.
- 7 너력지: 자배기. 둥글넓적하고 아가리가 넓게 벌어진 질그릇. 자배기의 옛말이 ‘너력이소라’이다. 예) 老瓦盆 너력이소라 <1800, 물보 하:12>. ‘너력지’와 비슷한 방언을 <우리말샘>에서 찾아보면 자배기의 방언으로 ‘너리기’(평북), ‘장독소래기’(장독을 덮는, 오지나 질 따위로 만든 뚜껑)의 방언으로 ‘너력지’(전남), ‘소래기’(둘레의 높이가 조금 높고 굽이 없는 접시 모양으로 생긴 넓은 질그릇)의 방언으로 ‘너룩지’(전남) 등이 있다.
- 8 비저되: 빚되. ‘빚+오되’에서 모음 ‘ㅛ’가 ‘ㅓ’로 변화하였다. ‘삼월의 비저되 한 말의 누룩 서 되식 ^ㅎ고’는 ‘삼월에 빚되 (잡쌀) 한 말에 누룩을 서 되씩 넣고’라고 해석된다. 그런데 ‘비저되’로 띄어 읽으면 ‘삼월에 빚어 (잡쌀) 한 되 한 말에 누룩을 서 되씩 넣고’로 해석할 수 있으나, 말보다 되가 먼저 나오는 예는 이 문헌에 전혀 나타나지 않는다. 본고에서는 ‘비저되’로 붙여 읽는다.
- 9 오 일 만의: 오일 만에. 닷새 만에. 글자는 ‘오 일 만의’가 확실하다. 그러나 양조법상으로는 ‘오월의’의 오기로 보인다고 ‘우리술학교’ 이상훈 선생님께서 알려주셨다. 양조 측면에서만 보면 덧술한 지 ‘오일 만에’ 소주를 내리는 것이 불가능하다. 『우음제방』의 삼해소주도 정월부터 한 달 간격으로 빚어 5월에 소주를 내린다고 기록되어 있다. 예) 삼월의 쥔 힘뒤로 그 밋한 더 버무려 두엇다가 오월의 고으라 <禹飲諸方 5b 소주 삼히주>.
- 10 고난이라: 곤다. ‘고다’는 ‘술을 얻기 위하여 김을 내어 증류하다’의 뜻이다.



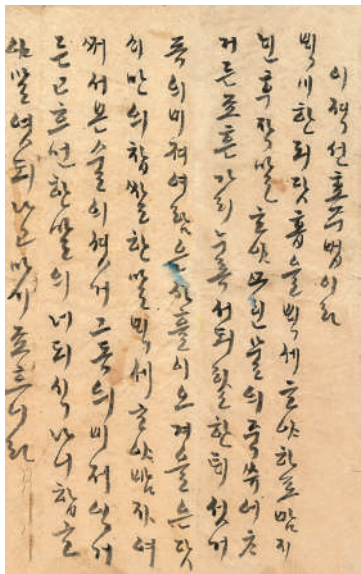
이적선 효주법이라

이적선 소주법(李謫仙燒酒法)이다

〈하심당가음식법 1b~2a〉

빅미 한 되 닛 홉을 빅세ᄃ야 하로밤 지닌 후 작말ᄃ야 쓰린 물의 죽 쑤어 츠거든 죠흔 가리누룩² 서 되랄 한티³ 섯거 독이 비져 여람⁴은 사흘이오 겨울은 닛식 만의 찹쌀 한 말 빅세ᄃ야 밤자여⁵ 써서 본술⁶이 섯거⁷ 그 독의 비져 익거든 고흔면⁸ 한 말익 너 되식 나니 합ᄃ야 말 엇 되 나고 마시 죠흐니라

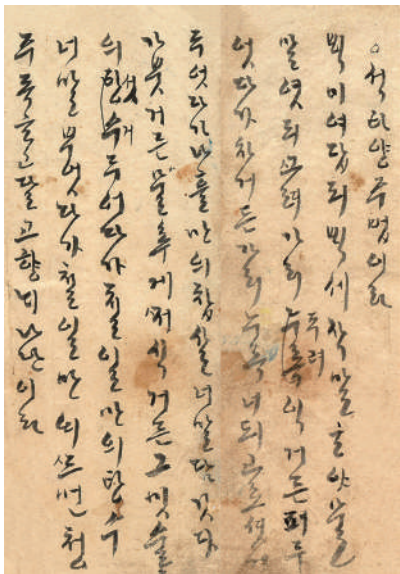
맷쌀 한 되 다섯 홉을 여러 번 씻어 하룻밤을 지낸 후 가루로 만든다. 끓인 물에 죽을 쑤어 차가워지거든 좋은 누룩가루 서 되를 한 데 섞어 독에 빚는다. 여름에는 사흘이오, 겨울에는 닛새 만에 찹쌀 한 말을 여러 번 씻는다. 【씻은 찹쌀을】 밤재워(=하룻밤 재웠다)가) 써서 본술(=밀술)에 섞어 그 독에 빚는다. 익거든 【소주를】 고티 【찹쌀】 한 말에 【소주가】 너 되씩 나니(=나므로), 합하면 한 말 여섯 되가 나고 맛이 좋다.



- 1 이적선 효주법(李謫仙 燒酒法): 이적선 소주를 만드는 법. 『온주법』에는 ‘적선소주’로, 『김승지덕 주방문』에는 ‘적성소주’로 나타나고, 그 이전의 『신간구황촬요』, 『임원십육지』, 『고사촬요』에서는 ‘적선소주(謫仙燒酒)’가 나타난다. 박록담(2006: 142)에서는 “적선(謫仙)은 ‘선계(仙界)에서 별(罰)을 받아 인간계(人間界)로 귀양 온 선인(仙人)’을 가리킨다. 속세에서는 당(唐)나라 때의 대시인(大詩人) 이태백을 미화하여 부르는 표현인바, ‘이태백이 좋아한 소주’ 또는 ‘이태백을 위해 빚은 소주’ 줌으로”라고 해석했다.
- 2 가리누룩: 누룩가루. ‘가리’는 강원도, 경상도, 전라도 등에서 쓰는 ‘가루’의 방언이다. ‘가루’는 15세기 문헌에서부터 ‘ㄱㄹ’로 나타났다. ‘가리’는 문헌에서 18세기 말까지 ‘가루’의 뜻으로 쓰인 예를 찾기 어려운데, 이 문헌의 ‘가리’는 매우 이른 예이다.
- 3 한티: 한데. 한곳에. ‘한데’는 15세기 문헌에 ‘ᄃᆞᆫ’로 나타난다. ‘ᄃᆞᆫ’에서 첫 음절 ‘ㄹ’의 변화와 ‘ㄷ’의 유기음화로 ‘한티’로 적혔다. 예) 이 둘히 ᄃᆞᆫ서 나티 일후미 다르니 <1461, 능엄경언해 4:53>.
- 4 여람: 여름. ‘여람’은 15세기 문헌에 나타나는 ‘녀름’에서 두음법칙과 모음 변화를 겪었다. 예) 三時殿은 세 時節에 사ㄹᄃᆞᆫ 지비니 봄ᄃᆞᆫ히 사ㄹᄃᆞᆫ 집과 녀름메 사ㄹᄃᆞᆫ 집과 겨스레 사ㄹᄃᆞᆫ 지비라 <1447, 석보상절 3:5>.
- 5 밤자여: 밤재워. 밤+자+어-(사동)+어. ‘밤재우다’는 ‘하룻밤이 지날 동안 잘 두다’ <표준국어대사전>라는 뜻이다. 15세기부터 ‘밤재다’로 나타났다. 예) 지리조 ᄃᆞᆫ 되 사론 지를 도ᄃᆞᆫ 초에 무라 브리고 밤재면 도ᄃᆞᆫ이라 <1489, 구간 3:15ㄴ>. 이 문헌에서는 ‘밤재다’의 사동 접미사가 어간에 결합하지 않고 후행하는 어미 ‘-어’와 결합하여 ‘밤자여’로 나타났다.
- 6 본술: 밀술. 음식조리서에 ‘밀술’은 자주 나타나는데, 여기에는 특이하게 ‘본술(本술)’이 출현한다.
- 7 섯거: 섞어. 섯+어. 근대 국어 시기에 ‘ㅅ’ 뒤에 단모음과 ㅈ계 상향 이중모음이 혼기되었으므로 ‘섯-’으로 나타났다. ‘섯다’는 15세기 문헌에서부터 ‘섞다’의 옛말로 나타난다. 예) 오오로 섯근 거시 업서 淸白ᄃ고 <1447, 석보상절 13:28ㄴ>.
- 8 고흔면: 고티. ‘고ᄃᆞᆫ면’의 오기 또는 ㅈ 탈락(단모음화) 현상. 이 문헌에 어미 ‘-면’을 ‘-ᄃᆞᆫ’으로 적은 예가 여러 번 나타나므로 오기보다는 후자일 가능성이 높다.

빅미 여답³ 되 빅세작말하야 물 말 엇 되 쓰려 가리누룩 두려⁴ 익거
든 퍼 두었다가 차거든 가리누룩 너 되 고로 섯거 두었다가 나흘 만
이 찹살 너 말 담갔다가 붓거든 물루게⁵ 썬 식거든 그 밋술의 탕수⁶
섯거⁷ 두어다가 칠 일 만의 탕수 너 말 부었다가 칠 일 만의 쓰면⁸
청주 독하고 달고 향너⁹ 나난이라

멧쌀 여덟 되를 여러 번 씻어 가루로 만든다. 물 한 말 여섯 되를
끓여 누룩가루를 들어(=넣어) 익으면 퍼 두었다가 차가워지면 가루
누룩 너 되를 고루 섞어 둔다. 나흘 만에 찹쌀 너 말을 담갔다가 분
거든(=불면) 무르게 썰서 식으면 그 ①밋술에 끓인 물(=탕수)을 ②
밋술을 거른 물을} 섞어 둔다. 칠 일(=이레) 만에 탕수 너 말을 부었
다가 칠 일 만에 뜬다. 청주가 독하고 달며 향내가 난다.



- 1 ○: 이 문헌에는 몇 가지 음식 이름의 앞에만 이 표시를 해 두었다.
- 2 석타양주법: '석탄향주법'(惜呑香酒法)의 오기. 마시기 아까울 정도로 향이 좋은 술.
- 3 여답: 여덟. '여덟'은 15세기 문헌에 '여덟'으로 나타나나, 16세기에는 '여덟'과 '여덟'이 혼기 되었다. '여답'은 '여덟'의 둘째 음절 모음 'ㅓ'가 'ㅓ'로 변화하고 접받침 중에서 발음되는 'ㅓ'만 표기한 것이다. 예) 제 아수 云山이는 나히 여덟이러니 <1514, 속삼강행실도 효 19기>.
- 4 누룩 두려: 누룩을 들어. 누룩을 넣어. '두려'는 '드려(들여)'의 오기로 보인다. '누룩'을 적고 왼쪽에는 세로로 긴 타원의 왼쪽에 해당하는 곡선을 긋고, '누룩'의 오른쪽에 '두려'를 보필(補筆)해 두었다. '누룩' 다음에 '두려'를 빠트리고 바로 '익거든'을 적은 후 이렇게 적은 것으로 보인다.
- 5 물루게: 무르게. 15세기의 '므르-'가 원순모음화와 '르' 불규칙 활용으로 '물루-'로 변화하였다. 예) 骨髓를 데워 므르게 훔싸라 <1461, 능엄경언해 8:103>
- 6 밋술의 탕수: 밋술에 탕수(湯水)를. 또는 밋술을 거른 물을. 탕수는 '끓인 물'이다. 그러나 양조법상으로는 이 부분에서 밋술에 탕수를 섞을 가능성이 희박하다고 '우리술학교' 이상훈 선생님께서 알려주셨다. "그 밋술의 탕수 섯거 두어다가"를 '그 밋술에 찹쌀(고두밥)을 섞어 두었다가' 또는 '밋술을 체로 거른 물(즙)'로 해석해야 한다는 것이다. 양조 측면에서 보면 석탄향주법은 밋술을 빚은 지 4일 만에 찹쌀 4말로 무르게 고두밥을 썰서 밋술과 섞는데, 이때 덧술에 탕수(물)가 추가로 들어갈 수는 없다. 왜냐하면 밋술과 덧술의 쌀이 멧쌀 8되와 찹쌀 4말이고 물이 밋술에 1말 6되이고 덧술한 지 7일 만에 후수하는 물이 4말이므로, 쌀은 총 4말 8되이고 물은 총 5말 6되여서 쌀량에 비해 물량이 아주 많은 술이기 때문이다. 즉 조리법상 물의 양이 많은데 추가로 덧술에 탕수가 들어갈 가능성은 희박하다. 이렇게 보면 '탕수'를 '찹쌀'의 오기로 보거나 또는 '밋술의 탕수'를 '밋술을 거른 물'로 볼 수 있다.
- 7 탕수 섯거: '탕수'를 적고 '두어다가'를 적은 후 '탕수'의 오른쪽에 '섯거'를 보필해 두었다. '탕수'의 왼쪽에는 앞의 '누룩 두려'의 '누룩'에 표시했던 것과 같이, 세로로 긴 타원의 왼쪽에 해당하는 곡선을 그어 놓았다.
- 8 쓰면: '쓰면'의 오기 또는 j 탈락(단모음화) 현상. 이 문헌에 어미 '-면'을 '-면'으로 적은 예가 여러 번 나타나므로 오기보다는 후자일 가능성이 높다.
- 9 향너: 향내(香奈). 향기로운 냄새. 예) 꽃화 계예 글 지어스니 향내 부테 버물오 <1576, 백련초해(동경대본), 17b>.

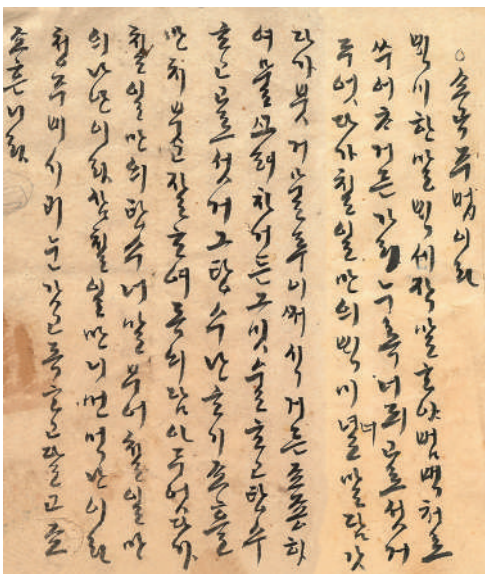
○ 소곡주법이라

○ 소곡주법이다

〈하심당가음식법 2b~3a〉

빅미 한 말 빅세작말^하야 범벅처로² 쭈어 츠거든 가리누룩 너 되 고
로 섯거 두엇다가 칠 일 만이 빅미 녀너³ 말 담갔다가 붓거⁴ 물루이⁵
써 식거든 죠종하여⁶ 물 쓰려 차거든 그 밋술^하고 탕수^하고 고로 섯거
그 탕수난 ^하기 죠홀 만치 붓고 잘 ^하여 독이 담아 두엇다가 칠 일 만
이 탕수 너 말 부어 칠 일 만이 나난이라 삼칠일 만이면⁷ 먹난이라 청
주 비시⁸ 과⁹ 눈 갖고 독^하고 달고 죠죤하^니라¹⁰

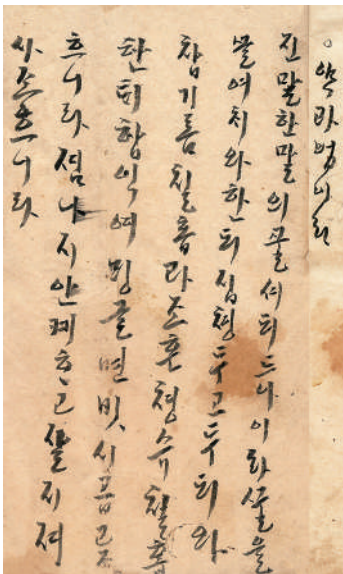
맵쌀 한 말을 여러 번 씻어 가루로 만들어 범벅처럼 쭈었다가, 차가
워지면 가루누룩 너 되를 고루 섞어 둔다. 칠 일 만에(=이레가 지나
면) 맵쌀 열너 말을 담갔다가 붓거든(=불면) 무르게 써서 식으면 고
루 섞는다. 물을 끓여 차가워지면 그 밋술하고(=밋술과) 끓인 물하
고(=끓인 물을) 고루 섞는다. 그 끓인 물(=탕수)은 하기(=술을 만들기)
종을 만큼 붓고 잘 하여(=섞어) 독에 담가 둔다. 칠 일 만에 끓인 물
(=탕수) 너 말을 부어 칠 일 만에 난다. 삼칠일(=세이레, 21일) 만이
면 먹는다. 청주의 빛깔이 고양이 눈과 같고, 【맛이】 독하고 달며
좋다.



- 1 소곡주법: 소곡주법[少麴酒法]. 송지혜(2019: 20)에서 밝혔듯이 ‘소곡주(小麴酒/少麴酒/素麴酒)’는 누룩을 적게 넣은 술인데, 소곡주는 소곡주(少麴酒)의 음이 와전(訛傳)되어 전승된 것으로 보인다. ‘누룩’을 뜻하는 ‘麴’은 부수를 제외한 ‘曲’의 음이 ‘곡’이므로 ‘麴’의 음도 ‘곡’으로 와전된 듯하다.
- 2 범벅처로: 범벅처럼. 범벅은 ‘곡식 가루를 된풀처럼 쑨 음식’ 〈표준국어대사전〉이다. 조사 ‘처럼’은 16세기 문헌에 ‘테로’로 나타나고, 17세기 『음식디미방』에 ‘테로’와 ‘체로’가 나타난다. 예) 안즙을 키테로 말며 잠을 굶브러 말며 〈1588, 소학언해 3:9〉. 안반의 7장 얹게 미러 토장터로 싸흐라 꿀마 촌물의 건터 7장 츠거든 껌국의나 오미즈쑥의나 토장체로 하라 〈1670, 음식디미방, 10b 별착면법〉. ‘테로’에서 구개음화와 단모음화를 거쳐 ‘치로’가 나타났다.
- 3 녀너: 열너(열넷). ‘널말’을 적고는 ‘널’ 오른쪽에 ‘너’를 보필해 두었다.
- 4 붓거: 붓거든. ‘붓거든’의 오기.
- 5 물루이: 무르게. ‘무르+이’에서 ‘르’ 불규칙 활용과 원순모음화로 ‘물루이’가 되었다. ‘무르.’는 15세기에 ‘므르.’였는데, 원순모음화와 ‘르’ 불규칙 활용으로 ‘물루.’로 변화하였다. 이 문헌에는 ‘무르.’의 활용형이 ‘물루이’ 외에도 ‘무룩이, 물루게’ 등 다양하게 나타난다.
- 6 죠종하여: 고루 섞어. 조정(調整)하여.
- 7 만이면: ‘만이면’의 오기이거나, j 탈락(단모음화)을 겪은 어형이다. 이 문헌에 어미 ‘면’을 ‘면’으로 적은 예가 여러 번 나타나므로 오기보다는 후자일 가능성이 높다.
- 8 비시: 빛이. 빛+이. ‘빛’에 모음으로 시작하는 조사가 결합하는데도 연결하지 않고, 종성에 서 ‘ㅅ’이 ‘ㅅ’으로 중화된 ‘빋’으로 재구조화한 후 연결한 표기이다.
- 9 과: 고양이. 예) 네 사르물 븐던 전초로 사르미게 질드니 곧 괴 가히 돛 돛 類라 〈1461, 능엄경언해 8:122〉.
- 10 죠죤하^니라: ‘죤하^니라’의 오기. ‘죤’을 앞줄에 적고 줄이 바뀌면서 ‘죤’을 실수로 한 번 더 적어 놓았다.

진말 한 말의 꿀 서 되 드나이라¹ 꿀을 쓸여 치와² 한 되 집청³ 두고
두 되와 참기름 칠 홉과 조흔 청슈⁴ 칠 홉 한티 함⁵ 익여 밍글면 빗
시 곱고 조흐니라 점⁶ 나지 안케⁷ 흐고 잘 지저사⁸ 조흐니라

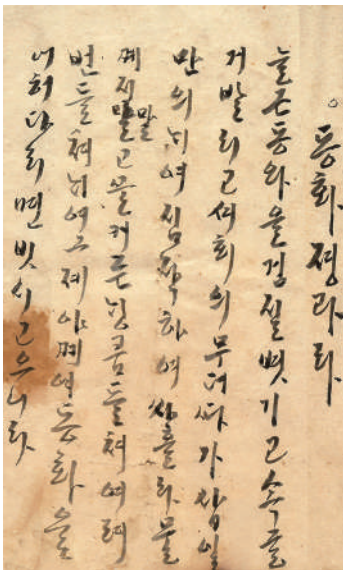
진말(=밀가루) 한 말에 꿀 서 되가 든다. 꿀을 끓여 식혀(=차갑게 하
여) 한 되는 즈청(汁淸)용으로 두고(=약과의 겉에 바르는 용도로 두고)
【꿀】 두 되와 참기름 일곱 홉과 좋은 청수(=맑은 물) 일곱 홉을 한데
함(盒, 놋그릇)에 이기어 만들면 빛이 곱고 좋다. 점이(=점성이 너무)
나지 않게 하고 잘 지저야 좋다.



- 1 드나이라: 드나니라. 든다. 들+-ㄴ+-나+-라. ‘드나니라’에서 ‘ㄴ’이 탈락되었다.
- 2 치와: 차게 하여. 식혀. 초+-이-(사동접미사)+오-(사동접미사)+아. ‘취오다’는 ‘차게 하다’라는 뜻으로 15세기 문헌에서부터 나타난다. 예) 기름 너 량을 달혀 닦거든 치와 아기 낳는 어미 머긴 후에 〈1489, 구급간이방언해 7:40a〉.
- 3 집청: 즈청(汁淸). 즈청해. 원래 ‘즈청’은 ‘꿀을 바르고 계핏가루를 뿌려 재워 둬’의 명사인데, 여기에서는 동사 ‘즈청해’로 풀이해야 한다.
- 4 청슈: 청수(淸水). 맑은 물.
- 5 함: 함. 함(盒)에. 글자는 ‘함’이지만 ‘함’의 오기로 보고 ‘盒’ 즉 놋그릇으로 해석해 둔다. 다른 세 가지 가능성도 있다.
 1. ‘함씨’의 오기. 바로 앞의 ‘한티’와 비슷한 의미이다.
 2. 많이. 중세국어에서 ‘함’은 ‘많음’을 뜻하는데, 여기에서는 부사가 올 자리에 쓰였다.
 3. 함. 함에 넣어. 함(盥/澣, 질로 만든 큰 독) 또는 함(函).
- 6 점: 점(粘). 점성(粘性). 『주찬방』의 ‘점 내는 규식’에서도 점성, 글루텐으로 해석한 적이 있다.
- 7 안케: 않게. 많+-게. ‘ㅎ’과 ‘ㄱ’이 만나 유기음이 되고 ‘ㄱ’에 j 첨가로 ‘ㄱj’가 되었다.
- 8 지저사: 지저야. ‘사’는 강조의 보조사이다.

늘근 동와을¹ 겹질 벗기고² 속 글거 발리고³ 셔회⁴의 무더싸가⁵ 삼
일 만의 니여 짐작하여 싸흘라 물 켜지⁶ 말고⁷ 쓸커든 닝큼 들쳐 여
려 번 들쳐 니여 그제야 켜여 동화을 너허 다리면 빗시 고으니라

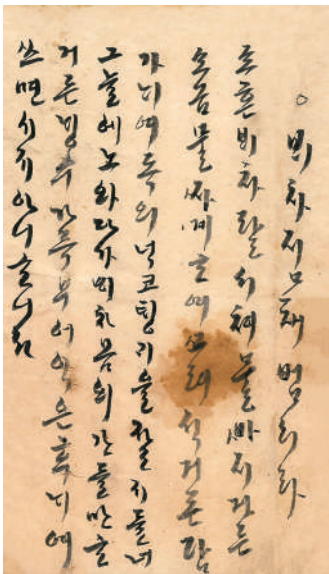
늘근 동아의 겹질을 벗기고 속을 글어 버리고 사회(沙灰)에 묻어 둔
다. 사흘 만에 【동아를】 꺼내어 【크기를】 짐작하여 썬다. 물은 끼었
지 말고 【썰어 놓은 동아가 / 꿀이】 끓거든 【동아를 / 꿀을】 냉큼 뒤
집어 여러 번 뒤집어 낸다. 그제서야 【물을】 끼었어 동아를 넣어 달
이면 빗갈이 곱다.



- 1 동와을: 동아를. '동와'는 '동아'의 15세기 어형 '동화'에서 'ㅎ'이 탈락한 형태이다. 예) 닻무 수 민과 동화와 팻 밧 힌 더 각 녀 량을 <1489, 구간 3:105ㄱ>. 조사는 이 형태를 잘못 표기하였다.
- 2 벗기고: 벗기고. '벗기다'는 15세기 문헌에서부터 나타나는데, '벗기다'는 '벗기다'에서 반모음이 추가된 어형이다.
- 3 발리고: 버리고. 바리+-고. 15세기 '바리다'에서 'ㄹ'이 'ㄱ'으로 변화하여 '바리다'가 되었다. '바리'와 '바리'는 활용할 때 ㄹ을 첨가하여 표기해 놓았다.
- 4 셔회: 사회(沙灰). 굴 껍데기를 불에 태워 만든 가루 <표준국어대사전>. 15세기 문헌에 나타나는 '사회'에서 모음 변화를 겪어 '셔회'로 표기되었다. 예) 阿膠를 수회에 붓고니와 <1489, 구급간이방언해 상 62>.
- 5 무더싸가: 묻었다가. 묻+-엇+-다가. 과거 시제 선어말어미 '-엇-'의 'ㅅ'이 뒤음절로 연철되어 'ㅈ'으로 표기되었다.
- 6 켜지: 끼이지. 물을 넣지 말라는 문맥이다. '끼었다'의 뜻으로 '끼티다, 끼치다' 등이 쓰였고 '켜다'는 보기 어렵다. 예) 물 끼티다 瀝水 <1690, 역어유해 상 48>.
- 7 말고: 원래 글자는 뭉개어서 확실하지는 않지만 '날'로 보이는 글자를 지우고 다시 오른쪽에 '말'을 보필해 놓았다.

조흔 비차랄 시쳐³ 물 싸지거든 쇼금물 짜게⁴ 햏여 쓰려 식거든 담가
니여 독의 녁코 텅기⁵을 잘 지들너⁶ 그늘에 노와다가 비차 몸이 간
들만 햏거든 닝수 가득 부어 익은 후 니여 쓰면 시지 아니햏니라

좋은 배추를 씻어 물이 빠지면 소금물을 짜게 하여 끓인다. 【소금
물이】 식으면 【소금물에 배추를】 담갔다가 내어 독에 넣는다. 탕개
로 {① 배추김치를 잘 죄어(=눌러) ② 【김칫독을 동여맨 줄을】 잘 죄
어} 그늘에 놓아 둔다. 배추의 몸에 간이 들만 하면 냉수를 가득
붓는다. 익은 후 내어 쓰면 시지 않다.



- 1 비차: 배추. ‘배추’는 한자어 ‘白菜’에서 변화한 말로서, 16세기 문헌에서부터 나타나는 ‘비
치’에서 반모음 탈락으로 ‘비츠’가 된 후 ‘.’의 변화로 ‘비차’로 표기되었다. 예) 비추 씨 므스
일사곰 보낸다 <16세기 순천김씨묘출토연간 178>.
- 2 짐채: 김치. ‘김치’는 한자어 ‘침채(沈菜)’에서 변화한 말로서, 16세기 문헌에서부터 나타나
는 ‘딤치’에서 ‘ㄷ’ 구개음화와 ‘.’의 변화로 ‘짐채’가 되었다. 예) 갓짐치 芥沈菜 <1880 한불
사전 137>.
- 3 시쳐: 씻어. ‘씻다’와 비슷한 의미를 지녔던 15세기 ‘슛다’가 있었다. 예) 𪎐은 毒흔 새니 그
지츠로 음식에 스저 머그면 사랴미 죽느니라 <1475 내훈 2:97>. ‘슛다’의 ‘ㅅ’이 ‘ㅈ’으로 유기
음화하고 ‘ㅅ’에 후행하는 ‘ㅡ’가 ‘ㅣ’로 변화한 ‘씻’에 어미 ‘어’가 결합하면서 ‘ㅣ’ 모음 순행
동화가 일어나 ‘시쳐’가 되었다. 현재도 ‘씻다’의 방언으로 ‘시추다’(전남), ‘시치다’(전라), ‘씨
치다’(전라), ‘씻다’(충남), ‘씻치다’(충청) 등이 남아 있다.
- 4 짜게: 짜게. 짜+게. 15세기 ‘썩다’의 어두 자음군이 ㅅ계 합용병서로 변화하여 ‘짜다’가 되
었다. ‘게’는 반모음 첨가로 ‘계’가 되었다. 예) 鹹은 찢씨라 <1459 월인석보 1: 23>.
- 5 텅기: 탕개. 물건의 동인 줄을 죄는 대나무 등의 물건. 여기에서는 김칫독에 탕개를 넣어 잘
눌러 두라는 뜻이거나, 김칫독에 줄을 동여매고 탕개로 잘 죄라는 문맥으로 쓰였다.
- 6 지들너: 질러. 눌러. 죄어. 싸매어. 문맥상 ‘지르다’(양쪽 사이를 막대기나 줄 따위로 가로 건
너막거나 내리꽂다)의 뜻이다. ‘동여매다, 싸매다’의 의미로 옛 문헌에 ‘지달쑈다’ 등이 쓰였
다. 예) 내 아리논 지달쑈다니 오노론 닛고 지달쑈디 아니호라 (我在前絆着來 今日忘了不曾
絆) <1517 번역노걸대언해 상:46> ‘지들너’를 보면 ‘지달쑈다’는 ‘지달’과 ‘쑈’의 비통사적 합
성어로 해석된다.

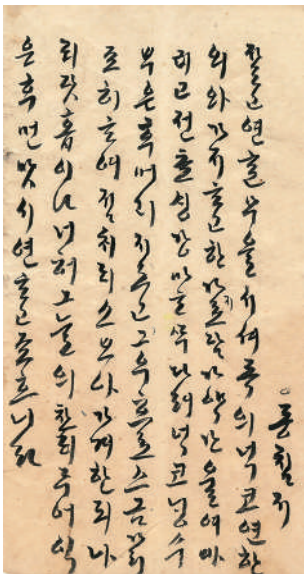
○ 동침지¹

〈하심당가음식법 4b~5a〉

잘고 연흔 무을 시셔 독의 녀코² 연한 외와 가지하고 한가지로³ 담가 약간 울여⁴ 바리고 전초⁵ 생강 마늘 쭈다려⁶ 녀코 님수 부은 후 머리 지도고⁷ 그 우흐로 소금가리 죠히 하여 집치 디소⁸ 보아 가며 한 되나 되 닛 흡이나 너히 그늘이 찬 디 두어 익은 후면⁹ 맛시 연하고 죠흐니라

○ 동치미

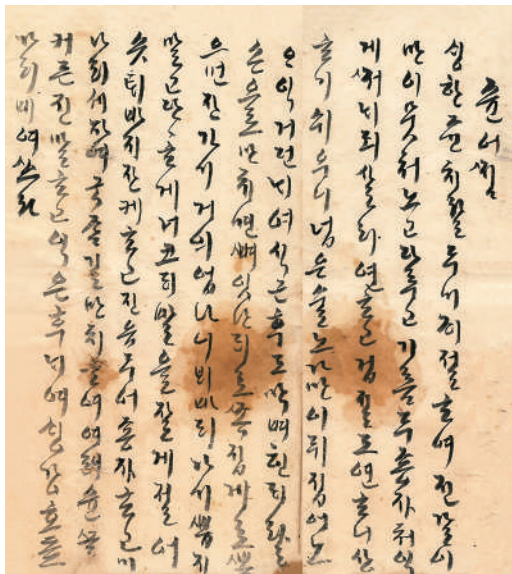
잘고 연한 무를 씻어 독에 넣고 연한 오이와 가지를 같이 담가 약간 우려 버린다(=우린다). 천초, 생강, 마늘을 두드려 넣고 냉수를 붓는다. 【무, 오이, 가지 등의】 머리를 【올라오지 못하도록 탕개 등으로】 지르고(=누르고), 그 위로 소금가루를 좋게(=깨끗이) 한다(=친다). 【소금 가루는】 김치의 양을 보아 가면서 한 되나 한 되 다섯 흡이나 넣는다. 그늘이나 차가운 데 두어 익은 후면(=후에는) 맛이 연하고 좋다.



- 1 동침지: 동치미. 동침(冬沈)+지. ‘지’는 15세기부터 김치를 뜻하던 ‘디히’에서 구개음화와 ‘ㅎ’ 탈락을 거친 명사이다. 예) 동침이 冬沈 <1880, 한불 493>.
- 2 녀코: 넣고. ‘넣-+고’에서 유기음으로 발음되는 ‘ㄱ’을 중철 표기하였다.
- 3 한가지로: 한가지로. 같이. ‘가로’를 적고 ‘가’와 ‘로’ 사이의 오른쪽에 ‘지’를 보필해 놓았다.
- 4 울여: 우려. 16세기부터 쓰였던 ‘우리’에 어미 ‘어’를 결합하며 과잉 분철하였다.
- 5 전초: 천초(川椒). 초피나무의 과피. 예) 花椒樹 전초나모 <1748, 동문유해 하 44>.
- 6 쭈다려: 두드려. 15세기 문헌에서부터 나타나는 ‘두드리다’가 17세기에 ‘두두리다’로 나타나기도 하는데, 여기에 ‘.’의 변화와 어두경음화를 거쳐 ‘쭈다리다’가 되었다.
- 7 머리 지도고: 무, 오이, 가지 등의 머리를 누르고. ‘지도고’는 문맥상 ‘지르다’(양쪽 사이를 막 대거나 줄 따위로 가로 건너막거나 내리꽂다)의 뜻이다. 바로 앞의 ‘빚차집채법이라’ 방문의 ‘지들너’와 같은 동사의 활용형으로 보인다.
- 8 디소: 대소(大小). 여기에서는 ‘양(量)’의 의미로 쓰였다.
- 9 후면: 후(後)면. 후+아(서술격 조사)+면. 반모음 탈락.

성한² 준치랄 두미지절³ 허여³ 진갈이⁴ 만이 못처 노고⁵ 다루고⁶ 기름 두 종자⁷ 처 익게 써 니되 살리⁸ 연⁹고 겁질도 연⁹니 상⁹히 쉬우 니 넓은⁹ 술노¹⁰ 가만이 뒤집어 노⁹ 익거던 니여 식근¹¹ 후 도막 벼⁹ 한¹² 디랄 손으로 만치면¹³ 썩¹⁴ 잇난 디로 쪽집게¹⁵로 썰으면¹⁶ 잔가 시 거의 업나니 벼 바디¹⁷ 가시 썩지 말고 단⁹헝게 너코 디발¹⁸을 잘 게¹⁹ 절어²⁰ 솟티 바지잔케²¹ 헝고 진유²² 두어 종자 헝고 미나리 세 파 여²³ 국 좁길 만치 허여 여러 순²⁴ 쓸커든 진말 헝고 익은 후 니여 성강 호초가리 비여²⁵ 쓰라

신선한 준치를 머리와 꼬리를 잘라 밀가루를 많이 묻힌다. 노구술을 달구어 기름 두 종지를 쳐서 익도록 썰서 낸다. 살이 연하고 껍질도 연하여 상하기 쉬우니, 넓은 손가락으로 가만히 뒤집어 놓아 익거든 꺼낸다. 식은 후 도막 자른 데를 손으로 만져서 뽕(=큰 가시)가 있는 데를 쪽집게로 뽑으면 잔가시가 거의 없어진다. 배 마디의 가시는 뽑지 말고 단단하게 넣고 대발을 잘게 걸어(=엮어 짜서) 술에 빠지지 않게 한다. 참기름 두어 종지하고(=2~3 종지를 넣고) 미나리와 실파를 넣어 국을 【재료가】 잠길 만큼 한다. 여러 번 끓거든 밀가루를 넣어 익은 후에 내어 생강, 후춧가루를 뿌려 쓴다.

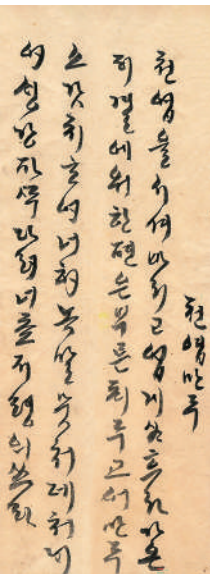


- 1 준어: 준어(俊魚). 준치과의 바닷물고기.
- 2 성한: 생신(生新)한. 신선한. ‘신선하다’의 뜻으로 쓰인 ‘싱신하다’는 문헌에 나타나지만 ‘성하다’가 이러한 뜻으로 쓰인 다른 예는 찾기 어렵다. 예) 新鮮話 싱신히 말 <1770, 한청문감 7:10>.
- 3 두미지절³허여: 두미재절(頭尾裁折)하여. 머리와 꼬리를 잘라.
- 4 진갈이: 진가루. 밀가루. ‘진가리’를 과잉 분절하였다.
- 5 노고: 노구. 노구술. 낫쇠나 구리쇠로 만든 작은 술. 중국어 ‘라과(鑼鍋)’의 차용어이다.
- 6 다루고: 달구고. ‘달구다’의 뜻으로 15세기 문헌에서부터 나타난 ‘달오다’의 모음이 변하고 연철 표기하여 ‘다루다’로 나타났다.
- 7 종자: 종자(鍾子). 종지. 간장 등을 놓는 작은 그릇.
- 8 살리: 살이. 살+이. 중철 표기되었다.
- 9 넓은: 넓은. 받침의 ‘ㄹ’이 탈락한 현실 발음을 반영한 것으로 보인다.
- 10 술노: 술가락으로. 술+로. 이중 모음 사이에서 ‘ㄹㄹ’이 ‘ㄹㄴ’과 혼기되었다.
- 11 식근: 식은. 식+-은. 중철 표기되었다.
- 12 벼한: 벼. 자른. ‘벼히+ㄴ’에서 반모음이 첨가되었다.
- 13 만치면: 만지면. ‘ㅈ’이 ‘ㅈ’으로 유기음화되었다.
- 14 썩: 큰 가시. 생선의 큰 가시.
- 15 쪽집게: 쪽집게. ‘쪽집게’는 15세기부터 ‘쪽접게’로 나타나고 17세기 이후 ‘쪽집게’로 나타난다. 예) 가시 즈런히 나느니 쪽접게로 썰혀라 <1489, 구급간이방언해 6:26ㄴ>.
- 16 썰으면: 뽑으면. 썰+-으면. ‘면’의 반모음이 탈락했다. ‘뽑다’는 15세기 문헌에서부터 ‘썰다’로 나타난다. 예) 센 터리 쏘보물 마로맨 그 엇테허리오 <1481, 두사-초 14:20ㄴ>.
- 17 바디: 마디. ‘마디’ 또는 ‘마디’의 오기.
- 18 디발: 대발. 대를 엮어 만든 발.
- 19 잘게: 촘촘하게. ‘잘다’는 17세기 문헌에서부터 ‘줄다’로 나타났다. 예) 당귀 천궁 낭강 속디 황 각 두 돈 이를 줄게 싸후라 <1608 연해태산집요 50ㄱ>.
- 20 절어: 걸어. 엮어 짜서. ‘결다’는 ‘대 따위로 씨와 날이 서로 어긋매끼게 엮어 짜다’, ‘풀여지거나 자빠지지 않도록 서로 어긋매끼게 끼거나 걸치다 <표준국어대사전>’의 의미이다. ‘결다’는 15세기부터 쓰였다. 예) 결다 <석상>. ‘결다’의 구개음화형인 ‘절다’의 활용형이 ‘절어’이고, 반모음이 탈락하여 ‘절어’가 되었다.
- 21 바지잔케: 빠지지 않게. 바지+-지#않+-게. ‘빠지다’의 15세기 어형은 ‘빠디다’였으나 된소리를 평음화하고 ㄷ구개음화가 일어나 ‘바지다’가 되었다.
- 22 진유: 진유(眞油). 참기름.
- 23 세파 여: 실파를 넣어. ‘세파’는 가느다란 실파를 가리킨다. 실파는 <표준국어대사전>에 동의어로 ‘사총(絲蔥)’, ‘세총(細蔥)’이 있고, ‘세파’는 등재되어 있지 않다. ‘세파’는 ‘細+파’로 판단된다. ‘여’는 ‘넣어’의 옛말인 ‘넣어’에서 두음법칙과 ㅎ 탈락, 모음축약을 겪은 것이다. 이 문헌에서는 ㅎ 탈락, 모음축약을 겪은 예로서 ‘넣어’를 ‘녀’로 쓴 곳도 있다. 글자 ‘파’가 ‘자’와 비슷하지만 ‘파’에 더 가까워 ‘파’로 판독하였다. 만약 ‘자’로 판독한다면 ‘세자여’로 보고 ‘석자여’로 해석할 수 있다. ‘석자’는 ‘철사를 그물처럼 엮어서 바가지 모양으로 만들어 긴 손잡이를 단 조리 기구’ <표준국어대사전>이다. ‘석자’는 16세기 문헌에서부터 ‘섯자’로 나타난다. 예) 섯자 漏杓 <1527, 훈몽 중:9ㄴ>. ‘섯자’에서 ‘ㅅ’이 탈락한 ‘세자’에 조사 ‘에’가 결합하면서 모음동화와 모음탈락을 거쳐 ‘세자여’로 표기되었다.
- 24 술: 순(巡). 번. 차례.
- 25 비여: 뿌려. ‘뿌리다’라는 뜻으로 ‘비타, 썰타’ 등이 쓰였다. 예) 큰 法雨를 비호시며 <1447, 석보상절 13:26>.

〈하심당가음식법 5b~6a〉

천엽을 시셔 바리고 엽게² 썩흐라 가온디 결 에워³ 한 편은 부튼 치
두고 어만두 소갓치 햏여 너히 녹말 못쳐 데쳐 닌여 싱강 파 쭈다려⁴
너⁵ 초지령⁶의 쓰라

천엽을 씻어 버리고(=씻고) 엽게(=얇게) 썬다. 가운데 부분을 칼로
베되 한 편(=쪽)은 붙은 채로 둔다. 어만두의 소같이 【소를】 만들어
넣어서 녹말에 묻혀 데쳐 낸다. 생강, 파를 두드려 넣고 초간장에
쓴다.

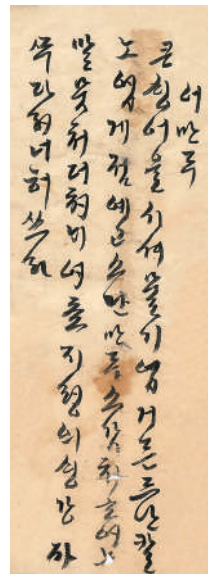


- 1 천엽: 천엽(千葉). 처넌. 소나 양 따위의 반추동물의 겹주름위 〈표준국어대사전〉.
- 2 엽게: 엽게. 얇게. ‘엷다’와 ‘얇다’는 15세기부터 문헌에 나타난다. 겹받침 ‘ㄹ’에서 ‘ㄴ’만 적은 까닭은 현실 발음을 반영한 것으로 판단된다.
- 3 에워: 에어. 에+우+어. ‘에다’는 ‘칼 따위로 도려내듯 베다’라는 뜻이다.
- 4 파 쭈다려: 파를 두드려. 글자 ‘파’가 ‘자’와 비슷한 측면이 있으나, 문맥이나 다른 음식조리서를 고려하고 글씨를 세밀히 보면 ‘파’로 판단된다. 만약 ‘자’로 본다면 ‘жат을 두드려’로 해석할 수 있다. ‘자’가 ‘жат’의 오기일 수도 있고, ‘жат’의 종성을 ‘두다려’의 초성에 결합했을 가능성도 높다.
- 5 너: 넣어. ‘너히’의 오기. 또는 ‘넣+어’에서 ‘ㅎ’이 탈락한 ‘너어’의 축약형.
- 6 초지령: 초지령. 초간장(醋間醬).

〈하심당가음식법 6a〉

큰 싱어을 시셔 물기 업거든 드날 칼²노 엽게 점예고 소난 만두소
갓치 햏여 녹말 못쳐 더쳐³ 닌여 초지령⁴의 싱강 파 쭈다려⁵ 너히
쓰라

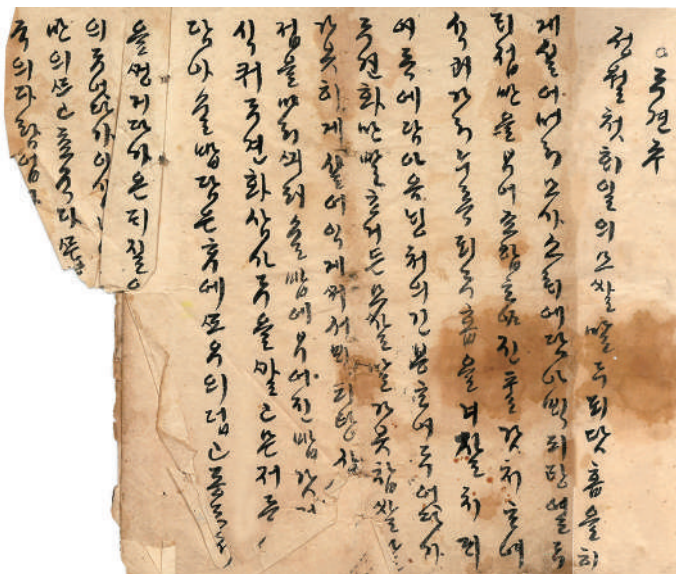
큰 생선을 씻어 물기가 없어지면(=마르면) 잘 드는 칼로 얇게 저민
다. 소는 만두소같이 만들어 녹말을 묻혀 데쳐 낸다. 생강, 파를 두
드려 넣어 초간장에 곁들여 쓴다.



- 1 싱어: 생어(生魚). 생선.
- 2 드날 칼: 잘 드는 칼.
- 3 더쳐: 데쳐. ‘데치+어’에서 반모음 탈락과 반모음화를 거쳤다. 바로 앞 방문인 ‘천엽만두’에는 ‘데쳐’로 표기되었다.
- 4 초지령: 초간장. 예) 초지령의 싱강즙하야 잡스오라 〈1670년경, 음식디미방 만두법〉.
- 5 파 쭈다려: 파를 두드려. 글자 ‘파’가 ‘자’와 비슷한 측면이 있으나, 문맥이나 다른 음식조리서를 고려하면 ‘파’로 판단된다. 만약 ‘자 쭈다려’로 판독한다면 ‘жат을 두드려’로 해석할 가능성도 배제할 수 없으나, ‘파’로 판독해 둔다.

정월 첫 하일²의 모쌀³ 말 두 되 닛 홉을 히게⁴ 실어⁵ 머리 모가⁶ 소리⁷에 담아 빅피탕⁸ 열두 디접 반을 부어 조합하야⁹ 진 풀갓치 하여¹⁰ 식코¹⁰ 가리누룩 되 두 홉을 너¹¹ 잘 치디여 독에 담아 음녕처¹²의 긴봉하야¹³ 두엇다가 두견화¹⁴ 만발하거든 모쌀 말가웃¹⁵ 찹쌀 말가웃하게 실어 익게 써서 빅피탕 □□ 디접을 미리 썬려¹⁶ 술밥¹⁷에 부어 진밥 갓거든 식퀴¹⁸ 두견화 삼사 두을¹⁹ 깔고 몬저 독의 담아 술밥 담은 후에 또 우의 덥고 동도지²⁰을 썬거다²¹ 가온디 질우고 진봉하야²² 음녕처의 두엇다가 이십니 일 만의 용시²³ 질너 삼 닐 만의 쓰고 초국²⁴ 다 쓴 후 물 열 그릇 부으면 초국의 다람업(결락)²⁵

정월 첫 해일(亥日)에 멍쌀 한 말 두 되 다섯 홉을 히게 쏘어 머리 모가(?) 소래기에 담는다. 【멍쌀에】 백비탕 열두 대접 반을 부어 고루 섞어 진(=질게 만든) 풀갓이 만들어 식힌다. 가루누룩을 한 되 두 홉을 넣어 잘 치대어 독에 담아, 서늘한 그늘에 단단히 봉하여 둔다. 진달래꽃이 만발(滿發)하면 멍쌀 한 말가웃, 찹쌀가루 한 말가웃을 쏘어 익게 찐다. 백비탕 □□ 대접을 미리 썰어 술밥에 부어 진밥 갓거든(=진밥같이 되면) 식힌다. 진달래꽃 서너 말을 깔고 먼저



독에 담아 술밥을 담은 후에 또 위에 【진달래꽃을】 덮고 동쪽으로 뻗은 복사나무 가지를 꺾어다가 가운데를 지르고 단단히 봉하여 서늘한 그늘에 둔다. 스무이틀(=22일) 만에 용수를 질러 삼일 만에 뜬다. 초국(=첫 술)을 다 떠낸 후 물 열 그릇을 부으면 초국(=첫 술)과 다름없다.

- 1 두견주: 두견주(杜鵑酒). 진달래술. 두견주는 이 문헌과 『우음제방』 등에서 진달래꽃을 술에 넣는다고 했다. 『규합총서』에는 ‘진달래술’로 나타난다.
- 2 하일: 해일(亥日). 돼지날.
- 3 모쌀: 멍쌀. ‘모쌀’은 다른 문헌에서 잘 보이지 않는데 ‘멍쌀’의 전라도 방언으로 남아 있다.
- 4 히게: 희게. 희++게. ‘희’가 단모음화되었다.
- 5 실어: 쏘어. 껍질을 벗겨. 술+-어. ‘쏘다’는 ‘거친 쌀, 조, 수수 따위의 곡식을 찧어 속겨풀을 벗기고 깨끗하게 하다’라는 뜻으로서, 16세기 문헌에서부터 ‘쏘다’로 나타난다. 예) 肺 술홀벌 <1527, 훈몽 하:3ㄱ>. ‘술’에서 모음 ‘ㅡ’가 ‘ㅣ’로 변하고 모음 어미 앞에서 ‘ㅎ’이 탈락하여 ‘실어’가 되었다.
- 6 머리 모가: 미상.
- 7 소라: 소래기(둘레의 높이가 조금 높고 굽이 없는 접시 모양으로 생긴 넓은 질그릇). 소래기는 15세기 문헌에서부터 ‘소라’로 나타났다. 예) 파 힌 밭 열 줄기룰 거웃 조쳐 구리 소라에 므레 글혀 <1466, 구방 하:91ㄱ>.
- 8 빅피탕: 백비탕(白沸湯). 아무것도 넣지 않고 끓인 물. 둘째 음절 ‘ㅂ’이 유기음화되었다.
- 9 조합하야: 조합(組合)하여. 고루 섞어.
- 10 식코: 식혀. 식+-하-(사동접미사)+-오-(사동접미사)+-어. ㄱ 아래에 ㅛ와 모음 ㅓ가 결합한 글자이다. 같은 방문에 ‘식퀴’도 함께 나타난다.
- 11 너: 넣어. ‘너히’에서 ㅎ 탈락으로 축약되었다.
- 12 음녕처: 음령처(陰冷處). 그늘지고 시원한 곳.
- 13 긴봉하야: 긴봉(緊封)하여. 긴히 봉하여. 단단히 봉하여.
- 14 두견화: 두견화(杜鵑花). 진달래꽃.
- 15 말가웃: 말가웃. 한 말가웃. 한 말 반쯤.
- 16 썬려: 썰어. ‘끓이다’는 15세기 문헌에서부터 ‘글히다’로 나타나다가 16세기부터 ‘끓히다’로 나타난다. 예) 香湯은 香 글훈 므리라 <1447, 석보상절 3:28ㄱ>. ‘글히+-어’에서 ‘ㅎ’이 탈락하고 ‘ㅣ’의 반모음화와 ‘ㅣ’ 역행동화, 연철로 ‘썬려’가 되었다.
- 17 술밥: 술밥. 술을 담글 때에 쓰는 지예밥.
- 18 식퀴: 식혀. 식+-하-(사동접미사)+-우-(사동접미사)+-어.
- 19 두을: 두(斗)를. 말을.
- 20 동도지: 동도지(東桃枝). 동쪽으로 뻗은 복사나무의 가지 <표준국어대사전>.
- 21 썬거다: 꺾어다. 꺾어다가. ‘꺾어다’ 또는 ‘썬거다’ 등의 오기.
- 22 진봉하야: 긴봉(緊封)하여. 긴히 봉하여. 단단히 봉하여. 바로 앞에 ‘긴봉하야’도 나타난다. ‘진봉하야’는 ‘긴봉하야’의 구개음화형이다.
- 23 용시: 용수. 싸리나 대오리로 만든 등글고 긴 통.
- 24 초국: 첫 술. 처음 걸러낸 술. 초국(初麴). ‘麴’은 ‘누룩’뿐만 아니라 ‘술’이라는 의미도 지니고 있다.
- 25 다람업(결락): ‘다람업나니라’로 추정.

- 국립국어연구원(1996), 『국어의 시대별 변천·실태 연구1: 중세 국어』, 국립국어연구원.
- 국립국어연구원(1997), 『국어의 시대별 변천 연구2: 근대 국어』, 국립국어연구원.
- 국립국어연구원(1999), 『국어의 시대별 변천 연구4: 개화기 국어』, 국립국어연구원.
- 김귀영·이성우(1988 7), 「『飮食譜』의 調理에 관한 分析的 考察」, 『한국식생활문화학회지』 3-2: 135-142, 한국식생활문화학회.
- 김형수(2010), 『규곤요람』, 농촌진흥청.
- 김홍렬(2022), 「나주 남파고택 소고기 음식문화의 특징 및 유용화 연구」, 청주대학교 박사학위논문.
- 남광우(1997), 『고어사전』, 교학사.
- 박록담·술방 사람들(2002), 『우리 술 103가지』, 오상.
- 박록담(2004), 『전통주』, 대원사.
- 박록담(2006), 『전통주 비법 211가지』, 코리아쇼케이스.
- 박정배(2021), 『만두- 한중일 만두와 교자의 문화사』, 따비.
- 박채린(2013), 『조선시대 김치의 탄생』, 민속원.
- 박채린(2015), 「신창 맹씨 종가 「자손보전」에 수록된 한글조리서 「최씨 음식법」의 내용과 가치」, 『한국식생활문화학회지』 30(2), 137-149.
- 박채린(2024), 「19세기 호남 조리서 『하십당가 음식법』 소개와 해석」, 『한국식생활문화학회지』 39(2), 한국식생활문화학회, 83-95.
- 박채린(2024), 「19세기 호남 조리서 추정 『규중세화』 해제」, 『민속학 연구』 제56호, 국립민속박물관, 257-290.
- 백두현(1992), 『영남 문헌어의 음운사 연구』, 태학사.
- 백두현(2006), 『음식디미방 주해』, 글누림.
- 백두현(2013), 『주방문·정일당잡지 주해』, 글누림.
- 백두현(2015), 『한글문헌학』, 태학사.
- 백두현 외 7인(2020), 『주찬방 주해』, 글누림.
- 송지혜(2019), 「필사본 한글 음식조리서의 술 명칭 연구」, 『어문론총』 80호, 한국문학언어학회, 9-37.
- 송지혜(2020), 「조선 시대 필사본 한글 음식조리서의 탕류 음식명 연구」, 『국어사연구』 30호, 국어사학회, 121-153.
- 송지혜(2023), 「조선 시대 필사본 한글 음식조리서의 국물 명칭 연구」, 『국어사연구』 37호, 국어사학회, 273-297.

- 윤서석(1991), 『한국의 음식 용어』, 민음사.
- 윤숙경(1996), 『우리말 조리어 사전』, 신광출판사.
- 윤숙경(1998), 『수운잡방·주찬』, 신광출판사.
- 윤숙자(2014), 『규합총서』, 백산출판사.
- 이기문(1982), 『국어 음운사 연구』, 탑출판사.
- 이기문(1998), 『국어사 개설』 신정판, 태학사.
- 이상훈(2014), 「우리나라 강화발효주의 전개와 특징」, 서울벤처대학원대학교 석사학위논문.
- 이상훈(2020), 「조선시대 누룩과 양조법의 변화 -누룩 제조법의 변화를 통해 본 양조법의 변천」, 『불교문예연구』 16집, 375-404.
- 이성우(1992), 『한국고식문헌집성』, 수학사.
- 이익섭(1992), 『국어 표기법 연구』, 서울대학교출판부.
- 이효지 외(2004), 『시의전서 :우리음식 지킴이가 재현한 조선시대 조상의 손맛』, 신광출판사.
- 이효지(1998), 『한국의 음식문화』, 신광출판사.
- 이효지 외 9인(2010), 『부인필지』, 교문사.
- 이효지 외 10인(2013), 『주방문』, 교문사.
- 이효지 외 9인(2014), 『음식방문』, 교문사.
- 조항범(2022), 『우리말 어원 사전』, 태학사.
- 정양완(1975), 『규합총서』, 보진재.
- 최학근(1991), 『국어방언연구』, 명문당.
- 한국정신문화연구원(2001), 『규합총서』 (한국학자료총서 29), 국학진흥연구사업추진위원회.
- 한복려(2011), 『다시 보고 배우는 산가요록』 증보개정판, 궁중음식연구원.
- 한복려·한복선·한복진(1999), 『다시 보고 배우는 음식디미방』, 궁중음식연구원.
- 한복려·한복진·이소영(2016), 『음식고전』, 현암사.
- 홍운표(1994), 『근대 국어 연구(1)』, 태학사.
- 황문환 외 15인(2023), 『물명고역해』, 역락.
- 황혜성(1985), 『규곤시의방: 음식디미방』, 정부인기념사업회.
- 황혜성·한복려·한복진(1989), 『한국의 전통음식』, 교문사.

국립국어원 우리말샘 (<https://opendict.korean.go.kr>)

국립국어원 표준국어대사전 (<https://stdict.korean.go.kr>)

국립민속박물관 한국한민속대백과사전 (<https://folkency.nfm.go.kr>)

문화체육관광부 한국문화원연합회 『한식문화사전』

(<http://www.kculture.or.kr>)

한국연구재단 <조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB>

(http://ffr.krm.or.kr/base/td003/intro_db.html)

한국학중앙연구원 한국민족문화대백과사전 (<https://encykorea.aks.ac.kr>)



『하심당가음식법』 재현

하심당가음식법에 수록된 음식 만들기

〈일러두기〉

1. 재현 작업이란 원문을 현대어로 번역한 방문(레시피)을 여타 음식서의 자료를 참조하여 보완, 완성한 뒤 실험 조리 과정을 거쳐 현대적으로 재현이 가능한 형태의 조리법을 확정하고, 이를 바탕으로 실제 음식을 재현하는 과정을 말한다.
2. 본 음식서의 음식 재현 내용은 [원전 조리법의 현대어 번역]과 이를 토대로 한 [재현 조리법], 그리고 [참고] 사항으로 구성되어 있다.
3. 각 음식과 술에 관한 역사적 설명, 재료의 특징, 조리법상의 특이점 등은 [참고]란에 별도로 정리하였다.
4. 재현 음식 목적은 원전의 순서를 기본으로 하되, 조리법의 분류와 재현 과정의 체계성을 고려하여 항목별 배열 순서를 부분적으로 조정하였다.
5. 재현 과정 및 재료, 음식과 술에 대한 기록은 별도 과제인 아카이빙 작업에 해당하므로, 본 보고서는 음식 완성 형태 사진만 게재하였다.
6. 조선시대의 시대적 환경을 고려하여 가능한 한 재래종에 가까운 농산물과 전통 방식으로 제조된 식재료를 사용하였다. 간장은 전통 한식 간장을, 식초는 양조식초를, 밀가루는 껍질을 많이 벗겨내지 않은 통밀가루를, 술누룩의 경우 국내산 통밀을 직접 제분하여 사용하였다.
7. 본 음식 재현과 해석에는 조선시대 여러 음식서와 식생활 관련 문헌을 참조하였다. 주요 참고 음식서는 다음과 같다.

- 『산가요록(山家要錄)』, 전순의(全循義), 1450년경.
- 『수운잡방(需雲雜方)』, 김유(金綏), 1540년경.
- 『계미서(癸未書)』, 찬자 미상, 1554.
- 『(언서)주찬방(諺書酒饌方)』, 찬자 미상, 17세기 중엽.
- 『(하생원)주방문(酒方文)』, 17세기 말엽.
- 『최씨음식법_자손보전(子孫寶傳)』, 해주 최씨, 1660년대경.
- 『음식디미방』, 장계향(張桂香), 1670년경.
- 『요록(要錄)』, 찬자 미상, 1680년경.
- 『산림경제(山林經濟)』, 홍만선(洪萬選), 1715.
- 『증보산림경제(增補山林經濟)』, 유중림(柳重臨), 1766.
- 『온주법(蘊酒法)』, 찬자 미상, 1700년대.
- 『주방문초(酒方文鈔)』, 찬자 미상, 1700년대.
- 『규합총서(閨閣叢書)』, 빙허각 이씨(憑虛閣李氏), 1809.
- 『임원경제지(林園經濟志)』, 서유구(徐有渠), 19세기 초.
- 『동국세시기(東國歲時記)』, 홍석모(洪錫謨), 1849.
- 『경도잡지(京都雜志)』, 유득공(柳得恭), 1700년대 말.
- 『규곤요람(閨壺要覽)』, 찬자 미상, 1896.
- 『주식시의(酒食是儀)』, 연안 이씨, 19세기 말.
- 『우음제방(禹飲諸方)』, 찬자 미상, 1800년대.
- 『음식방문(飲食方文)』, 찬자 미상, 1880년경.
- 『(김승지택)주방문(金承旨宅酒方文)』, 찬자 미상, 1860.
- 『(역)주방문』, 찬자 미상, 1800년대 중엽.
- 『술만드는법』, 찬자 미상, 19세기 말.
- 『정일당잡지(貞一堂雜識)』, 찬자 미상, 1856.
- 『찬법(饌法)』, 찬자 미상, 1854.
- 『(이씨)음식법』, 찬자 미상, 1800년대 후반.
- 『주찬(酒饌)』, 찬자 미상, 1880년대 초.
- 『시의전서(是議全書)』, 찬자 미상, 19세기 후반.
- 이 외 다수.

칠일주

원문 조리법의
현대어 풀이

[밑술] 땀쌀 1말을 가루 내어 찐다. 끓인 물 9되를 식혀 누룩 2되에 섞는다.

[덧술] 5일 후 찹쌀 3되를 무르게 찌서 식힌 후 누룩 5홉과 섞는다.

덧술한 지 7일 후에 뜨면 청주 3병, 탁주 1동이 된다.

재료	밑술	누룩가루 1.7되	누룩가루 5홉
	땀쌀 7되	덧술	
	물 9.5되	찹쌀 5되	*급수율 87.9%, 누룩 비율 12.2%

만드는 법	[밑술] 1. 땀쌀을 깨끗이 씻어 물에 불려 가루로 뺀 다음 떡으로 만든다. 2. 설기에 끓여 식힌 물과 누룩가루를 섞은 뒤 항아리에 넣고 밑봉하여 5일 동안 둔다.
-------	--

	[덧술] 1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 뒤 고두밥으로 찐다. 2. 항아리에 식힌 고두밥과 누룩가루, 밑술을 섞어 넣어 7일 동안 둔다. 3. 술이 익으면 소주 고리에 담아 걸러낸다. 청주 3병, 탁주 1동이 정도를 얻는다.
--	--

참고	칠일주는 밑술을 담가 덧술을 더한 뒤 7일 만에 걸러 마실 수 있는 속성으로 만드는 이양주이다. 이 술은 『산가요록』, 『음식디미방』, 『증보산림경제』, 『음식보』 등 여러 음식서에 기록되어 있으며 문헌마다 재료의 분량이나 빚는 방법에 차이가 있다. 『음식보』에서는 삼양주로 소개되지만, 다른 음식서에서는 대체로 이양주 방식이 일반적이다. 이 책의 칠일주는 마지막에 ‘청주 3병, 탁주 1동이’를 얻는다고 하는데, 이는 다른 문헌에는 보이지 않는다. 다만 『임원경제지』의 ‘급수청방’에는 ‘7일 뒤 술이 익으면 청주 7~8병, 탁주 1동이’라는 비슷한 기록이 적혀 있다. 칠일주는 밑술에 비해 덧술과 물의 양이 적은 것이 특징이며, 덧술 과정에서는 덧밥만 넣는다. 같은 방식의 『음식보』 ‘오병주’보다 덧밥의 양이 훨씬 적다.
----	---

삼일주

원문 조리법의
현대어 풀이

찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 물에 담가 둔다. 따로 물 1말 3되에 누룩 2
되를 섞어 둔다.
다음 날, 담가 두었던 찹쌀을 건져 헹궈 밥을 찐다. (전날) 끓여 식
힌 물에 누룩을 섞은 물을 걸러 밥과 섞어 두었다가 3일 후에 쓴다.

재료 찹쌀 1말 *급수율 111.1%, 누룩 비율 13.3%
 물 8되
 누룩가루 2되

- 만드는 법
- 1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 하루 정도 물에 불린 뒤 고두밥으로 찐다.
 - 2. 고두밥과 끓여 식힌 물, 누룩가루를 섞은 다음 항아리에 넣고 밀봉하여 둔다.
 - 3. 3일이면 완성된다.

참고

삼일주는 술을 빚은 지 3일 만에 익는 속성주로 단양주의 하나이다. 『음식방문』을 비롯해 『요록』, 『주방문』, 『산림경제』, 『임원경제지』, 『증보산림경제』, 『시의전서』 등 많은 음식서에 등장할 만큼 널리 알려져 있다. 다만, 이 책에서 과정이 구체적으로 드러나지 않아 실제 제조법을 알기 어렵다. 『음식방문』의 ‘삼일주’에는 ‘끓인 물을 식혀 1말에 누룩가루를 2되 담가 하룻밤이 지나면 땀쌀 1말을 깨끗이 씻어 시루에 찌서 식히고 누룩을 담은 것을 걸러서 찌꺼기는 버리고 그 물에 섞어 두었다가 3일 만에 써라’라고 적혀 있다. 이 기록을 토대로 빠진 부분을 보완하고, 모호한 표현을 현대어로 풀어 재현에 활용했다. 이 책의 삼일주는 급수율이 높고 누룩 양이 많은 것이 특징이다.

소주 삼해주(燒酒三亥酒) 효주 삼희주

원문 조리법의
현대어 풀이

[밑술(석임)] 정월(1월) 보름 전에 찹쌀 5되나 3되를 준비하여, 누룩을 간간이 찢어 쌀과 함께 너럭지(소래기)나 항아리에 담아 찬 곳에 둔다.

[덧술] 3월이 되면 술을 빚는데, 쌀 1말에 누룩 3되씩을 넣고, 밑술 1복자¹를 더하여 담근다.

[소주] 5일² 만에 술을 소줏고리에 곤다.

1 술이나 기름 등 액체를 담는 그릇이며, 선(鑊) 또는 대접을 말한다.
2 5일은 5월의 오기일 가능성이 높다.

재료	밑술(석임)	누룩가루 3되
	찹쌀 3되	물 2.2말
	묵은 누룩가루 1되	밑술 1국자
	덧술	
	찹쌀 1말	*급수율 256.4%, 누룩 비율 20.5%

만드는 법	[밑술]
	1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 뒤 고두밥으로 찐다.
	2. 누룩가루 1되를 고두밥과 섞어 석임을 만들어 시원한 곳에 둔다.
	[덧술]
	1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 불린 뒤 고두밥으로 찐다.
	2. 고두밥에 누룩가루, 끓여서 식힌 물을 섞고 밑술(석임) 1국자를 섞어 5일 동안 둔다.
	3. 술이 익으면 소주 고리에 담아 걸러낸다.

참고	소주 삼해주는 삼양주인 삼해주를 고아서 증류하여 만든 소주이다.
	음식서에는 삼해주법이 많이 전해지지만, 이를 증류한 소주 삼해주법은 드물다.
	『증보산림경제』의 ‘삼해주’에는 ‘이 술을 고아 소주로 만들면 맛이 좋고 독하다’라는 구절이 보이며, 『우음제방』의 ‘소주 삼해주’는 1월부터 3월까지 세 번의 해일(亥日)에 밑술과 덧술을 거듭해 담근 뒤, 5월에 소주로 증류하는 과정을 구체적으로 기록하고 있다.
	이 책에서 ‘5일 만에 곤다’라는 표현은 실제로 5월을 잘못 적은 것으로 보인다. 소주를 덧술한 지 단 5일 만에 내리는 것이 불가능하기 때문이다. 이 기록은 소주를 내리기 전까지의 제조 과정으로, 재현 과정 역시 소주를 내리기 전까지 제조법을 정리하였다.

이적선 소주(李謫仙 燒酒) 이적선 효주법

원문 조리법의
현대어 풀이

[밀술] 멥쌀 1되 5홉을 깨끗이 씻어 하룻밤 지낸 뒤 가루를 낸다. 끓인 물에 죽을 쑀어 식으면 좋은 가루누룩 3되를 한데 섞어 독에 넣어 빚는다.

[덧술] 여름엔 3일, 겨울엔 5일 만에 찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 하룻밤 재운 뒤 찌서 본 술에 섞어 그 독에 빚어서 익힌다.

[소주] 익으면 소주 고리에 고으면 1말에 소주가 4되씩 되나니 합하면 1말 6되가 만들어지고 맛이 좋다.

재료	밀술	덧술
	멥쌀 1.5되	찹쌀 1말
	물 2.4말	
	누룩가루 3되	*급수율 386.4%, 누룩 비율 17.3%

만드는 법	[밀술]
	1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 불려 가루로 뺀다.
	2. 끓인 물에 쌀가루를 넣고 죽을 쑀다.
	3. 죽이 식으면 누룩가루를 섞어 항아리에 넣고 밀봉하여 둔다. (여름 3일, 겨울 5일)
	[덧술]
	1. 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 하루 동안 불린 뒤 고두밥을 찐다.
	2. 고두밥을 식힌 뒤 밀술을 섞어 덧술을 빚는다.
	3. 술이 익으면 소주 고리에 담아 걸러낸다.
	* 1말이면 소주 4되가 되고 모두 합하면 1말 6되가 된다.

참고	이적선 소주는 중국 당나라 시인 이태백(李太白)이 좋아하는 소주이다. 보통 적선 소주(謫仙燒酒)라고 부른다.
	적선소주법은 『온주법』, 『(김승지택) 주방문』, 『구황촬요』, 『증보산림경제』, 『주찬』 등의 음식서에 소개되었다. 특히 한글 필사본 『하심당가음식법』의 내용은 『구황촬요』에 적힌 것과 가장 흡사하다.
	이 책에는 급수량이 명시되지 않아, 재현 과정에서는 다른 문헌을 참조하여 급수량을 보완해 정하였다.

석탄향주(惜吞香酒)

석타양주법

원문 조리법의
현대어 풀이

[밑술] 멍쌀 8되를 깨끗이 씻어 가루를 낸다. 물 1말 6되를 끓여 가루누룩을 주물러 익거든 퍼 두었다가 식으면 가루누룩 4되 고루 섞어 둔다.

[덧술] 4일 만에 찹쌀 4말을 물에 담가 불면 무르게 찌서 식힌 후에 그 밑술에 섞어 둔다.

[후수] 7일 만에 탕수 4말을 부었다가 7일 만에 뜬다. 청주가 독하고 달고 향내가 난다.

재료	밑술	덧술	*습수율 111.1%, 누룩 비율 7.2%
	멍쌀 2되	찹쌀 1말	
	물 4되	후수	
	누룩가루 1.3되	물 7되	

만드는 법	[밑술]
	1. 멍쌀을 깨끗이 씻어 물에 불려 가루로 뺀다.
	2. 끓인 물을 쌀가루에 섞어 범벅을 만든다.
	3. 범벅과 누룩가루를 넣고 섞은 다음, 항아리에 넣고 밀봉해서 4일 동안 둔다.
	[덧술]
	1. 찹쌀을 물에 씻어 불린 뒤 고두밥으로 찐다.
	2. 밥이 식으면 밑술을 고루 섞는다.
	[후수]
	1. 7일 만에 끓여서 식힌 물 7되를 추가로 붓는다.

참고	석탄향주는 ‘삼키기 애석할 만큼 향이 좋다’는 뜻을 담은 술이다. 『임원경제지』, 『주찬』, 『시의전서』 등 여러 음식서에 석탄향(惜吞香), 석탄향(石炭香), 성탄향(聖嘆香), 석탄향, 설탄향 등의 다양한 이름으로 소개되었다. 이 책의 석탄향주는 다른 음식서와 빚는 법이 다르다. 특히 물을 4말 더 붓는 후수(後水) 방식을 취하는 점이 독특하다. 후수 전까지의 습수율이 37%에 불과해, 거의 반고체 발효에 가까운 양상을 보인다.
----	---

소곡주(小麴酒)

소곡주법

원문 조리법의
현대어 풀이

[밑술] 멥쌀 1말을 깨끗이 씻어 가루 내어 범벅처럼 쑤어 차가워지면 가루누룩 4되 섞어 둔다.
[덧술] 7일 만에 멥쌀 14말을 물에 담갔다가 불어나면 무르게 찌 식으면 밑술에 고루 섞는다.
[후수] 물 끓여 식으면 그 밑술과 탕수를 고루 섞어 탕수는 하기 좋을 만치 붓고 독에 붓고 잘 덮어 두었다가 7일 만에 탕수 4말 부어 7일 만에 난다.
21일 만이면 마실 수 있으며, 청주의 빛깔이 고양이 눈과 같고 맛이 독하고 달고 좋다.

재료

밑술	물 5되
멥쌀 1되	후수
물 3되	물 2되
누룩가루 1되	
덧술	*누룩 비율 6.6 %, 덧술 급수율 약 81%,
멥쌀 1말	후수 급수율 111%

만드는 법

- [밑술]
1. 멥쌀 1말을 깨끗이 씻어 물에 담가 불려 가루로 뺀다.
 2. 멥쌀가루에 끓는 물을 넣고 범벅처럼 갠다.
 3. 범벅과 누룩가루를 섞어 항아리에 넣고 밀봉한 다음 7일 동안 발효시킨다.
- [덧술]
1. 멥쌀을 물에 담갔다가 불린 뒤 고두밥으로 찐다.
 2. 물을 끓여 식힌 뒤 고두밥과 밑술에 고루 섞는다.
- [후수]
1. 7일 만에 끓여서 식힌 물 2되를 추가로 붓는다.

참고

소곡주는 누룩을 적게 넣어 빚은 술이다. 『동국세시기』를 비롯해 『음식디미방』, 『요록』, 『규합총서』, 『임원경제지』, 『역주방문』, 『시의전서』, 『경도잡지』 등 다양한 문헌에 기록되어 있다.
후수를 하는 소곡주는 다른 문헌에서는 전혀 확인되지 않는 독특한 방식이다. 후수법은 온대 남부 지역의 술 빚기 특징으로, 『하심당가음식법』의 여러 주품에서도 이러한 양상이 나타난다.
재현 과정에서는 빚는 양을 1/10로 줄여서 진행하였으며, 물의 양이 구체적으로 언급되지 않아 알코올 발효가 가능한 수준으로 조정하였다.

두견주(杜鵑酒)

원문 조리법의
현대어 풀이

[밑술] 정월 첫 돼지날에 멥쌀 1말 2되 5홉을 깨끗이 씻어 소래기에
담는다.
백비탕(끓인 물) 12대접 반을 붓고 섞어 진득한 풀같이 되게 한 뒤
식힌다. 여기에 가루누룩을 1되 2홉을 넣어 잘 치대어 독에 담아
단단히 봉하여 그늘진 찬 곳에 둔다.
[덧술] 두견화(진달래꽃)가 만발하면 멥쌀 1말가웃 찹쌀가루 1말 반
을 씻어 익게 찌서 백비탕을 부어 진밥같이 만들어 식힌다. 독 안
에 두견화 3~4말을 먼저 깔고 술밥 담은 후 또 위에 다시 두견화를
덮는다. 동쪽으로 자란 복숭아 가지를 꺾어 독 가운데에 꽂고 단단
히 봉하여 그늘진 찬 곳에 둔다.
21일 만에 용수를 쫓아 3일 후에 술을 뜬다. 초국(첫술)을 모두 떠
낸 후 물 10그릇을 부으면 처음 술과 다름없는 맛을 낸다.

재료	밑술	덧술	진달래꽃
	멥쌀 4되	멥쌀 4되	
	물 8되	찹쌀 4되	*급수율 111.1%, 누룩 비율 7.2%
	누룩가루 1.3되	물 4되	

만드는 법	[밑술] 1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 가루로 뺏는다. 2. 물 8되에 멥쌀가루를 섞은 뒤 풀처럼 쓴다. 3. 풀죽이 식으면 누룩가루를 넣고 잘 치대어 항아리에 넣고 그늘진 곳에 보관한다. [덧술] 1. 멥쌀과 찹쌀을 씻어 불려 고두밥으로 찐다. 2. 밑술에 고두밥과 끓여서 식힌 물을 뿌려 진밥같이 만든다. 3. 항아리에 진달래꽃과 술밥을 번갈아 가며 얹힌 다음 밀봉하여 발효 시킨다. 4. 그늘지고 찬 곳에 21일 동안 두었다가 용수를 박아 청주를 떠낸다. * 청주를 떠낸 후엔 다시 물 8되를 부으면 초국과 다름없다.
-------	--

참고	두견주는 정월 돼지날에 빚어 진달래꽃이 필 때 덧술을 하는 술이다. 『규합총서』, 『술빚는법』, 『시의전서』, 『주방문』, 『주찬』 등 여러 음식서에 다양한 제조법이 소개되었다. 술을 담그는 과정에서 ‘동도지(東桃枝)’ 즉 동쪽으로 난 복숭 아 가지를 꽂는 것은 주술적 의미가 크다. 이 술은 겨울에 빚는 술이라 급수율이 높고 누룩 비율은 낮은 편이다. 재현 과정에 서는 빚는 양을 1/3로 줄여 진행하였다.
----	---

원문 조리법의
현대어 풀이

약과

약과법

밀가루 1말에 꿀 3되가 들어간다.

꿀을 끓여서 식혀 그중 1되는 약과 겉에 바르는 즈청(汁淸)¹용으로 두고, 나머지 꿀 2되와 참기름 7홉과 맑은 물 7홉을 함께 넣어 한데 반죽하여 약과를 만들면 빛이 곱고 좋다.

점성이 너무 나지 않도록 지져야 좋다.

1 약과를 꿀에 담가 촉촉하게 만드는 작업을 말함.



재료

밀가루 500g	참기름 100ml
꿀 100ml	즙청
물 100ml	꿀 200ml

만드는 법

1. 밀가루에 참기름을 넣어 고루 비빈 뒤 체에 내린다. 가루에 꿀과 물을 섞어 가루가 보이지 않도록 반죽한다.
2. 항아리에 넣어 숙성시킨 반죽을 0.4cm 두께로 밀어 5×3cm 크기로 자른 다음 가운데에 칼집을 낸다. 칼집 사이를 벌려 한 번 뒤집는다.
3. 160℃의 기름에서 튀겨 건진 뒤 기름을 뺀다.
4. 즙청용 꿀에 1~2시간 정도 재운 뒤 건져낸다.

참고

약과(藥果)는 밀가루에 참기름과 꿀을 넣어 반죽한 뒤 약과 틀에 찍거나 네모지게 썰어 기름에 지져 만든, 즙청한 유밀과(油蜜菓)이다. 고려시대부터 기록에 나타나며, 명절·제사·잔치 등 각종 의례에서 중요한 음식으로 사용되었다.

조선시대의 여러 음식서에는 약과 제조법이 상세히 전해지는데, 이들에서 공통적으로 강조한 점은 약과를 딱딱하지 않고 부드럽게 만드는 것이었다. 이를 위해 재료의 분량을 세밀히 제시하고 반죽의 된 정도, 치대는 횟수, 기름에 지지는 온도를 특히 중시하였다. 또한 이 책 본문에 나오는 ‘점성이 나지 않도록’이라는 표현은 반죽을 지나치게 치대어 글루텐이 과도하게 생성되면 약과가 단단해지므로 이를 경계하라는 뜻으로 풀이된다.

원문에는 약과를 틀에 찍어 만들었는지, 또는 네모지게 썰었는지에 대한 언급이 없다. 그러나 전라도 지역에서는 약과를 일반적으로 매작과 형태로 만드는 점을 고려하여 재현 과정에서도 이러한 방식을 적용하였다.

동아정과

동화정과

원문 조리법의
현대어 풀이

늙은 동아의 껍질을 벗기고 속을 긁어 버리고 사회(沙灰)에 묻어 둔다. 사흘 뒤에 동아를 꺼내어 크기를 짐작하여 썬다. 처음부터 물을 붓지 말고 (꿀이) 끓거든 동아를 냉큼 뒤집어 여러 번 뒤집어 준다. 그제야 물을 부어 동아를 넣어 달이면 빛깔이 곱다.

재료

동아 2kg 꿀 700g
사회(沙灰) 가루 2kg 물 2L

만드는 법

1. 동아는 뽕양게 흰 가루가 난 것으로 골라 껍질과 속을 제거하고 살만 5×8×2cm 크기로 큼직하게 썬다.
2. 동아 토막을 사회 가루에 굴려 표면에 고루 묻힌 다음, 항아리에 담아 3일간 묻어 둔다.
3. 동아 살이 노랗게 되고 단단해지면 석회 가루를 깨끗이 씻고, 3시간 동안 물에 담가 둔다. 이렇게 씻어 담가 두기를 이틀 동안 계속 하며, 물을 갈아 주어 잿물을 우려낸다.
4. 잿물에 우려낸 동아는 끓는 물에 10분 정도 삶아 찬물에 행군다.
5. 데친 동아와 꿀을 냄비에 넣고 끓인다. 끓기 시작하면 불을 약하게 줄여, 끓였다 식히기를 3회 반복한다. 나중에 물을 넣어 동아가 부드러워지고 붉고 투명해질 때까지 조린다.



참고

동아정과(冬瓜正果)는 동아를 적당한 크기로 잘라 사회를 묻혔다가 씻어내 꿀이나 조청 등에 말강게 졸여 만든 숙실과(熟實果)이다. 이 책의 본문에는 사회를 묻힌 동아를 물에 씻고 우려내는 과정이 기술되어 있지 않다. 동아를 조릴 때 물을 처음부터 넣지 않고 꿀과 먼저 졸이다가 물을 나중에 넣어 졸이는 점이 특이하다. 『음식보』에는 구체적인 동아정과 제조법이 실려 있다. 동아의 살을 취해 사회에 3일간 묻어 노랗게 되면 꿀을 잠시 담갔다가 깨끗이 씻어서 얇게 썰어 찬물에 담가 이틀간 우린 뒤, 동아 1사발에 청밀 1되와 물 3되를 넣어 솥불에 달여 색과 맛을 고르게 한다고 하였다.

원문 조리법의
현대어 풀이

배추김치

빅차집채법

좋은 배추를 씻어 물기를 뺀다. 짠 소금물을 끓여 식힌 뒤 배추를 그 소금물에 담갔다가 건져 독에 넣는다. 윗부분을 탕개(대나무)로 눌러 고정하고 그늘에 놓아 둔다.

배추에 간이 들면 냉수를 가득 붓는다. 익은 후 내어 먹으면 시지 않다.



재료

배추 5kg	물 3L
절임용 염수	김치국물
천일염 150g	물 3L

만드는 법

1. 배추는 겉잎을 떼고 다듬어 씻어 물기를 뺀 뒤 반으로 가른다.
2. 천일염 300g, 물 3L를 합해 소금물을 만들어 끓여 식힌다.
3. 반으로 가른 배추에 소금물을 붓고 8시간 정도 절였다가 꺼내 항아리에 옮겨 담는다. 항아리 윗부분에 대나무를 질러 그늘에 둔다.
4. 이틀 밤이 지난 후 배추에 간이 들면 배추가 잠기도록 물 3L를 붓는다.

* 염수의 염도가 2% 정도 되도록 만들어 붓는다.

참고

이 배추김치 제조법은 배추를 씻어 소금물에 절인 뒤 독에 담고 눌러 둔 다음, 간이 들면 냉수를 부어 익혀 먹는 방식이다.

배추김치는 『산가요록』, 『요록』, 『증보산림경제』 등 여러 음식서에 소개되어 있다. ‘배추를 소금에 절여 항아리에 담고 물을 부어 다른 채소절임과 같은 방식으로 담근다’라고 적혀 있다. 『증보산림경제』의 ‘침저법’에서는 서리 내린 뒤 거둔 배추를 항아리에 담아 땅에 묻어 두면 이듬해 봄에도 신선하고 맛이 시원하다고 했다. 한편 이 책에서는 진한 소금물에 먼저 절여 간을 들인 후, 나중에 냉수를 부어 염도를 낮추는 방식으로 담가 짠지를 물에 희석해 먹는 방법을 소개하고 있다.

동치미

동침지

원문 조리법의
현대어 풀이

잘고 연한 무를 씻어 독에 넣고, 연한 오이와 가지를 함께 넣어 잠
시 우린다. 천초, 생강, 마늘을 다져 넣고 냉수를 붓는다. 윗부분은
눌러 고정하고 그 위로 소금을 뿌린다. 소금은 김치의 많고 적음을
보아 가면서 1되에서 1되 5홉을 넣는다.
그늘지고 서늘한 곳에 두어 익히면 맛이 부드럽고 좋다.



재료

동치미 무 10개(5kg)	동치미 국물	마늘 15g
오이지 3개	물 6L	생강 10g
소금에 절인 가지 3개	천일염 150g	천초 2g

만드는 법

1. 무는 작고 단단한 것으로 골라 손질하여 깨끗이 씻어 건져 놓는다. 여름에 절여 둔 오이, 가지는 물에 담가 소금기를 뺀다.
2. 동치미 국물의 소금물은 고운 체에 밭치고 마늘, 생강, 천초는 곱게 다져 배 주머니에 넣는다.
3. 항아리에 동치미와 소금기를 뺀 오이, 가지를 넣고 양념 주머니를 놓은 뒤, 윗부분이 떠오르지 않도록 대나무로 눌러 놓는다. 소금물을 붓고 위에 소금을 뿌려서 익힌다.

참고

이 동치미는 잘고 연한 무 외에 절인 오이와 가지를 함께 담아 천초, 생강, 마늘을 넣고 냉수와 소금으로 절여 서늘한 곳에서 익히는 김치이다.
『산가요록』, 『수운잡방』, 『규합총서』, 『요록』, 『주찬』, 『증보산림경제』, 『음식보』를 비롯해 1900년대 초의 음식서에도 등장하며, 오랫동안 겨울철에 즐겨 먹던 무김치로 전해졌다. 재료와 조리법에는 다소 차이가 있으나, 동치미는 무를 중심으로 오이와 가지, 혹은 유자·배·석류 같은 과일을 넣어 다양하게 담갔다. 일반적으로 무를 먼저 절여 사용하지만, 이 동치미의 경우 별도의 절임 과정을 거치지 않고 바로 담근 것이 특징이다.

준치찜

준어찜

원문 조리법의
현대어 풀이

신선한 준치를 머리와 꼬리를 버리지 않고 통째로 토막 내어 밀가루를 많이 묻힌다. 노구술을 달궈 기름 2종지를 두르고 준치를 넣어 찌듯 익힌다.

준치는 살과 껍질이 연하여 부서지기 쉬우니 넓은 숟가락으로 가만히 뒤집어 놓고 익으면 꺼낸다.

식은 후 도막 난 부분을 손으로 만져 큰 가시가 느껴지면 족집게로 뽑으면 잔가시는 거의 없어진다. 배 마디의 가시는 뽑지 말고, 단단히 남겨둔다.

대나무발을 촘촘하게 걸어 술에 빠지지 않도록 얹는다. 참기름 2~3종지를 넣고 미나리를 석자¹에 담아 잠길 만큼 국물을 붓는다.

여러 차례 끓으면 밀가루를 풀어 넣어 익히고 꺼내 생강과 후춧가루를 뿌려 먹는다.

1 철사를 그물처럼 엮어서 바가지 모양으로 만들어 긴 손잡이를 단 조리 기구.



재료

준치 1마리(700g)	밀가루 3g	생선 양념
밀가루 20g	참기름 3ml	소금 1/2작은술
기름 60g	생강 1g	생강즙 10g
물 800ml	후추 0.1g	후춧가루 0.4g
(대파 20g, 통마늘 10g, 생강 5g)	미나리 10g	
간장 5ml	소금 약간	

만드는 법

1. 준치는 비늘을 벗겨내고 손질하여 7cm 크기로 토막 낸다. 밀가루를 묻힌다. 기름을 두른 냄비에 넣고, 뚜껑을 열어 찌듯이 익힌다.
2. 준치의 큰 가시를 발라낸 뒤, 대나무 체에 내려 잔가시를 제거한다. 냄비에 물을 붓고 준치 가시와 대파, 마늘, 생강을 넣어 끓인 뒤 체에 거른다.
3. 걸러 낸 준치살은 생강즙, 소금, 후춧가루를 넣어 양념한 다음 뭉쳐서 지름 2~3cm의 둥근 완자로 빚는다.
4. 준치를 삶은 물에 참기름과 미나리를 넣고 끓인 뒤 준치 완자를 넣는다. 완자가 익으면 밀가루를 풀어 넣고 생강채와 후춧가루를 넣어 한소끔 끓인다. 소금과 간장으로 간을 맞춘다.

참고

준어찜은 준치를 토막 내어 밀가루를 묻혀 기름에 익힌 뒤, 잔가시를 제거하고 참기름과 미나리를 넣어 끓이다가, 국물에 밀가루를 풀어 자작하게 졸여낸 생선찜이다. 준치찜은 『음식방문』, 『증보산림경제』, 『농정회요』 등 여러 음식서에 기록되어 있으며, 이 책의 준어찜 조리법과 유사하다. 준치 자체에서 기름이 나오므로 기름을 적게 사용한다는 내용을 공통적으로 언급하였다. 다만, 『음식방문』의 준치찜은 준치살을 동그랗게 빚어 녹말을 묻혀 찐 굴림만두와 같은 방식으로 소개되어 있다.

천엽만두

원문 조리법의
현대어 풀이

천엽을 씻어서 얇게 찢다. 가운데 결을 따라 자르되 한쪽은 붙은 채로 둔다. 어만두의 소처럼 소를 만들어 천엽 속에 넣고 녹말에 묻혀 데쳐 낸다. 생강과 잣을 두드려 넣은 초간장을 곁들인다.



재료	천엽 500g	만두소	무 100g	식초 10ml
	녹말가루 20g	건표고버섯 30g	오이 80g	물 10ml
	소금	석이버섯 5g	초간장	생강 1g
	참기름	참버섯 30g	간장 10ml	잣 5g

- 만드는 법
1. 천엽은 밀가루로 주물러 씻어 물기를 거둔다.
 2. 무는 채 썰어 데치고, 오이는 돌려 깎아 채 썰어 소금에 절인다. 건 표고버섯과 석이버섯은 물에 불려 채 썰고, 참버섯도 채 찢는다.
 3. 데친 무와 절인 오이, 표고버섯채, 석이버섯, 참버섯을 합하여 소금과 참기름으로 양념하고, 볶아 만두소를 만든다.
 4. 천엽에 만두소를 올려 감싸고 풀리지 않도록 꼬치로 고정한다.
 5. 겉에 녹말가루를 묻힌 뒤 끓는 물에 데쳐 낸다. 익으면 찬물에 헹궈 물기를 뺀 뒤 꼬치를 뺀다.
 6. 생강과 잣은 다진 뒤 간장, 식초, 물과 합하여 초간장을 만들어 곁들인다.

참고

천엽만두는 천엽을 얇게 썰어 소를 넣고 만두처럼 만든 뒤 녹말을 묻혀 데쳐 내고, 생강, 잣을 넣은 초간장에 곁들여 먹는 음식이다. 밀가루나 메밀가루로 만든 만두피가 일반적이지만 소의 내장인 천엽을 이용한 만두도 있다. 이와 유사하게 양이나 생선 살을 만두피로 활용한 양만두, 어만두도 있다.

『주찬』의 ‘천엽만두’와 『음식법』의 ‘어만두법’에는 천엽을 얇게 썰어 소를 넣고 녹말을 묻힌 뒤, 가장자리를 실로 꿰매어 여미고 삶아 내는 조리법이 기록되어 있다. 본문에는 ‘어만두의 소처럼 소를 만들어’라고 기록되어 있으나, 실제 어만두 조리법에는 만두소의 구체적인 재료가 제시되어 있지 않다. 이에 따라 『음식디미방』과 『시의전서』 등에 실린 만두류의 소 재료를 참조하여 재현에 적용하였다.

어만두

원문 조리법의
현대어 풀이

큰 생선을 씻어 물기를 없애고 잘 드는 칼로 살을 얇게 저민다.
소는 만두소처럼 만들어 저민 생선 위에 올려 빻은 후 녹말을 묻혀
데쳐 낸다.
초간장에 생강과 잣을 다져 넣어 곁들인다.



재료

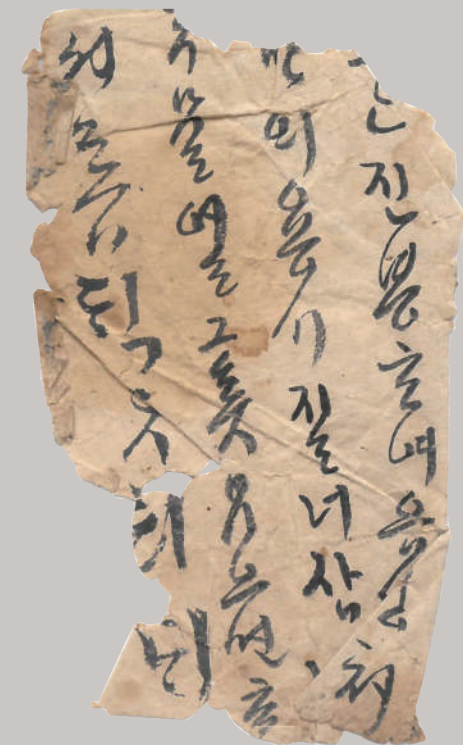
숭어 2마리(2kg)	만두소	무 100g	식초 5ml
녹말가루 20g	건표고버섯 30g	오이 80g	물 10ml
소금	석이버섯 5g	초간장	생강 1g
참기름	참버섯 30g	간장 10ml	잣 5g

만드는 법

1. 숭어는 3장 뜨기 하여 껍질을 벗기고 손질한 다음, 3×5cm 크기로 얇게 포를 뜬다.
2. 무는 채 썰어 데치고, 오이는 돌려 깎아 채 썰어 소금에 절인다. 건 표고버섯과 석이버섯은 물에 불려 채 썰고, 참버섯도 채 썬다.
3. 데친 무와 절인 오이, 표고버섯채, 석이버섯, 참버섯을 합하여 소금과 참기름으로 양념하고, 볶아 만두소를 만든다.
4. 숭어 살에 만두소를 올려 싸고 겉에 녹말가루를 묻힌 뒤 꼭 쥐어 준다.
5. 끓는 물에 데친 뒤 찬물에 헹궈 물기를 뺀다.
6. 생강과 잣은 다진 후 간장, 식초, 물과 합하여 초간장을 만들어 곁들인다.

참고

어만두는 생선 살을 만두피처럼 사용하여 그 안에 소를 넣고 익힌 음식이다. 여러 조리서에 자주 등장할 만큼 조선시대에 널리 활용된 별미이다. 원문에서는 생선의 종류나 만두소의 재료를 구체적으로 제시하지 않았다. 여러 조리서에서 어만두에 주로 숭어를 사용한 사례가 많으며, 『음식디미방』과 『시의전서』의 만두류 소 재료를 참고하여 재현하였다.



은익거련너여식근후고약배린리탈은
은을로만취면백익산리로옥침계로생
은간간간기거의영니나비비리마시생지
말은다호게니고리말은을잘게절은어
아티비지간계후은진음구어음자후은이
이리서지어구술로만취술어영해술은술
커른진말후은어은후니여심공호를
마리비여술리 전영만루

원영을이何마리고영기생후리마은
리정로에위하현은부른취루고어만루

은가취호의너의복술구취레취너
의성방자부다취너를취행의술리

어만루

큰침어술이何물기영기은루은갈은
노영게전에는은만마루술맛취호의
말은취다취너어를지행의성강사
취다취너취술리

○루현루

정월취취일의고찰말루취다함음을리

두루 본 비하 달은 하 해 물은 바하 강은
오름 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
가다 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
그물 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
거른 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
쓰면 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
물은 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
외와 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
리고 전 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은

부은 후 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
로 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
리고 후 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
은 후 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은

후 하 해 물은

성 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
만 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
게 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은
후 하 해 물은 바하 강은 하 해 물은 바하 강은

진말한말의 무로 석히 드나 이라 석은을
 불여 처와 한히 심형 두고 두히와
 잡기름 심로 후라 조훈형수 원로 후
 판히 함익여 빙글 변비 심공고조
 흐나 섯나 시안제후고 섯시저
 사조호흐나

○ 동화 정라타

호근동화을 정실빚기 고속을
 거발히고 석히의 부더나 가 상일
 만의 되여 심로 후라 여 상을 하물
 제말고 불커문김공을 처여려
 번을 처히여구 제야편여 동화을
 이히나리 변비고우나타

○ 비차사무재 병로타

두엇다라야 할 만의 창살을 너살 달기다
가엾기 큰 물은 후게 제 식기론 그잇수를
의한수개 두엇다라야 할 만의 창살
너살 부어 다라야 할 만의 창살
두엇다라야 할 만의 창살

○ 속속 두엇다라야 할 만의 창살

백이 한살 백이 한살 백이 한살
백이 한살 백이 한살 백이 한살
백이 한살 백이 한살 백이 한살
백이 한살 백이 한살 백이 한살

다라야 할 만의 창살을 너살 달기다
가엾기 큰 물은 후게 제 식기론 그잇수를
의한수개 두엇다라야 할 만의 창살
너살 부어 다라야 할 만의 창살
두엇다라야 할 만의 창살

○ 속속 두엇다라야 할 만의 창살

호주 삼리 두리

정월은 양년의 창생을 되닷나서 되리진
음양의 이세 여생을 파갓치 너러가 지니 향이
나 너러온 티루엇다 사삼월의 네가 되리
말의 누를 서되서 호로 잇수를 한복자
너러 올은 만의 고안이라

이월은 호주 백이리

백이 한 되닷 호수를 백이 세 호야 하로 말지
되 호주 백이 호야 호수의 주주에
거른 호호인이라 호수를 서되리 한 되잇

호주 삼리 두리

죽의 비져 여호은 호호의 호호호호호
이 만의 창생을 한말 백이 세 호야 백자
에서 본 호수의 이월이 그 호의 비져
은 호호호호호호호호호호호호호호호
호호호호호호호호호호호호호호호

호호호호호호호호호호호호호호호

백이 여다 되 백이 세 호야 호호호호호
호호호호호호호호호호호호호호호
호호호호호호호호호호호호호호호
호호호호호호호호호호호호호호호

처음 일을 주리라

백이 한 말을 주 말을 듣고 여쭙다 수 다 흥되
라 할 때 그 말을 주^上서^下서 오 일을 후^上하^下할
서 되 주^上주^下이 여^上하^下 주^上다 흥^下서^上기
주^上를 일 주^下서^上면 정^上수^下서^上병^下락^上주^下한^上문
후^上되^下난^上이^下되

삼 일을 주리라

장^上한^下한^上말을 백^下여^上하^下수^上를^下말^上서^下되^上에
그^上주^下주^上되^下서^上기^下이^上트^下주^上를^下다^上기^下해^上위
제^上고^下주^上를^下그^上러^下바^上타^下는^上후^下를^上후^下수^上리라

희심당가문서첩

이 책이 나오기까지



석애문중『음식보』기탁식(2019.10.21.)



기탁자료해제집 간행 및 배포(2020)

이 책은 전남 종가에 전해 내려온 2종의 한글 음식서를 오늘의 독자에게 소개하기 위해 기획되었다. 나주 도래마을 풍산홍씨 석애문중의 『음식보』와 담양 홍주송씨 가문의 『하심당가음식법』은 각각 18세기와 19세기 전남 종가의 생활 의례와 음식문화를 엿볼 수 있는 귀중한 기록유산이다.

두 자료를 단순히 전통 시대의 한글 조리서로 소개하는 데 그치지 않고, 전남 종가 음



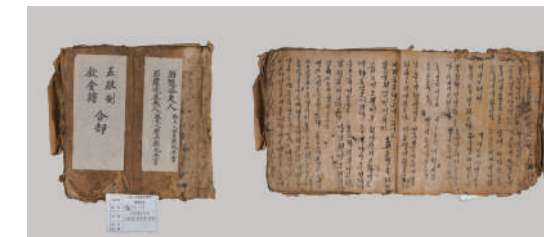
기탁자료 보존(현재)

식문화의 원형을 보다 입체적으로 보여주고자 하였다. 자료에 대한 소장 경위, 작성 배경과 내용, 역사적 가치와 의미 등에 대해서는 기존 연구와 해당 사업의 결과물을 종합하여 해제를 집필하였다. 또한 옛 한글로 쓰여진 원문을 판독하여 현대어로 번역하고 한글 조리과 관련된 특수한 용어나 개념 등에 대해 주석을 함께 표기하였다. 아울러 각각의 음식과 술에 대한 조리 방법과 주조 방식을 전문가들과 함께 재현해 보고, 누구나 옛 음식을 조리하여 전통의 맛을 느낄 수 있도록 현대적 레시피(recipe)로 복원하여 수록하였다.

이 작업의 출발점은 2019년으로 거슬러 올라간다. 2019년 10월 21일, 나주 풍산홍씨 석애문중에서 대대로 보관해 온 『음식보』가 한국학중앙연구원 수탁·기탁되었다. 이후 2020년에는 『남평 도래풍산홍씨 석애문중』 기탁자료 해제집을 간행·배포하면서 문중 자료의 내용과 가치가 본격적으로 정리되기 시작했다. 『음식보』는 본래 『오복제·음식보 합부』 안에 포함되어 전하는 자료로, 음식의 조리법뿐만 아니라 가문 내 여성들의 지식 전승과 생활 문화를 함께 보여주는 문헌이라는 점에서 주목되었다.

『음식보』는 1981년 마이크로필름 촬영본을 통해 학계에 알려진 바 있었으나, 당시에는 원본의 필적과 내용을 온전히 확인하기 어려운 한계가 있었다. 이후 문중에서 자료를 기탁하는 과정에서 원본 격의 실물 자료가 확인되면서 『음식보』의 전모가 새롭게 드러나게 되었다. 이를 계기로 자료의 문헌적 가치와 음식문화사적 의미에 대한 재검토가 이루어졌고, 2022년부터 2025년까지 관련 학술 연구가 지속적으로 축적되었

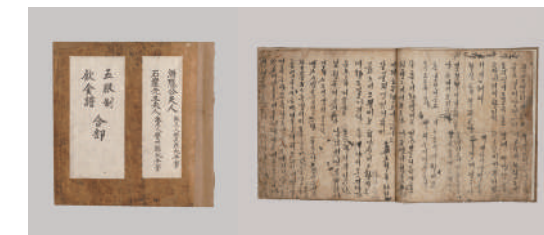
『음식보』의 보존처리 전후 모습



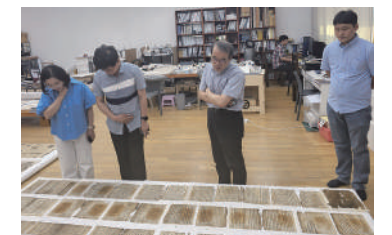
보존처리 전



보존처리 주요 과정



보존처리 후



전문가 자문회의

다. 원본을 바탕으로 한 재판독과 해석, 음식명 연구, 국어학적 특징 분석, 회귀어와 난해어 검토 등이 이어지면서 『음식보』는 전남 지역 한글 조리서 연구의 중요한 자료로 자리매김하였다.

그 가치는 문화유산 지정으로도 이어졌다. 『음식보』는 2023년 3월 30일 전라남도 유형문화유산으로 지정되었고, 같은 해 사진 촬영과 자료 정리 작업이 진행되었다. 2024년 7월부터 10월까지의 원본 자료의 안정적인 보존을 위해 보존처리가 이루어졌다. 사진 촬영, 크기와 두께 측정, 색차 측정, 제첩 분리, 지심 분리, 표지 배접 등 세밀한 과정을 거쳐 자료의 훼손 상태를 안정화하고, 향후 연구와 활용을 위한 기반을 마련하였다. 이 과정에서는 전문가 자문회의도 함께 진행하여 보존처리의 정확성과 신뢰성을 높이려고 했다.

2024년에는 또 하나의 중요한 전환점이 있었다. 담양 홍주송씨 가문에 전해지던 『하심당가음식법』이 발굴·조사된 것이다. 『하심당가음식법』은 완전한 형태로 남아 있지는 않지만, 술과 음식 조리법을 담고 있어 19세기 전남 종가의 음식문화와 일상 식생활의 면모를 살필 수 있는 자료이다. 『음식보』가 18세기 나주 지역 종가의 조리 지식을 보여준다면, 『하심당가음식법』은 19세기 담양 지역 종가의 음식 전승을 보여주는 점에서 두 자료는 서로를 보완함과 동시에 조선 후기 전남 종가 음식서의 특성과 가치를 지닌다.



『음식보』 및 『하심당가음식법』에 수록된 음식 조리법 재현 모습(2024)

이에 한국학호남진흥원은 2024년부터 전라남도과 함께 「전남 종가 음식서 복원 사업」을 추진하였다. 1차년도 사업에서는 『음식보』와 『하심당가음식법』을 대상으로 해제, 원문 판독, 현대어 번역 및 주석 작업을 진행하였고, 문헌에 수록된 조리법을 바탕으로 음식 재현을 시도하였다. 단순히 원문을 옮기는 데 머물지 않고, 조리법의 의미와 재료, 조리 과정, 오늘날의 재현 가능성을 함께 검토함으로써 기록 속 음식이 실제 음식문화로 다시 읽힐 수 있도록 하였다.

2025년에는 2차년도 사업을 통해 결과물의 완성도를 높이는 작업이 이어졌다. 원문 판독과 현대어 번역 및 주석, 음식 재현 결과에 대한 교열과 윤문을 진행하였고, 관련 분야 전문가의 자문을 거쳐 내용의 정확성을 보완하였다. 이 과정에서 문헌학, 국어학, 음식문화사, 조리 재현의 관점이 함께 반영되었고, 두 음식서에 담긴 음식명과 조리법, 지역어, 종가 음식문화의 특징이 보다 선명하게 정리되었다.

이 책은 여러 해의 조사와 연구, 보존과 복원, 내용 검토와 전문가 자문 등 많은 이들의 노력과 정성으로 빚어진 결과물이다. 문중에서 오랫동안 지켜 온 음식 기록은 한국학호남진흥원의 수집과 보존을 거쳐 학계의 연구 성과와 만나고, 다시 원문 판독과 현대어 번역 및 주석, 음식 재현을 통해 오늘의 책으로 되살아났다. 이 책에는 단지 오래된 조리법만이 아니라, 전남 종가의 살림과 제사를 받들고 손님을 맞이하던 문화, 계절과 재료를 다루는 지혜, 한글로 지식을 기록하고 전승해 온 사람들의 마음이 함께 담겨 있다. 2026년 7월, 전라남도과 한국학호남진흥원은 『전남 종가 음식서』를 발간·배포하며 이 소중한 기록을 더 넓은 독자들과 나누고자 한다. 이 책이 전남의 맛과 멋, 전남 종가의 생활 문화, 그리고 전남 기록문화유산의 깊이를 새롭게 이해하는 작은 길잡이가 되기를 바란다.

한국학호남진흥원
기획총괄 조미은·엄찬영

전 남 종 가 음 식 서

나주 풍산홍씨 석애문중

『음식보』

담양 홍주송씨

『하심당가음식법』

인쇄일 2026년 7월 7일

발행일 2026년 7월 30일

발행처 (재)한국학호남진흥원

발행인 홍영기

주소 62383 전남광주통합특별시 광산구 소촌로 152번길 53-27, 4층(소촌동)

전화 062-603-9600

홈페이지 <http://hiks.or.kr>

기획총괄 조미은 엄찬영

해제 이래호 박채린

원문 판독 및 현대어역과 주석 송지혜 교열 김봉좌 박부자

음식 재현 김홍렬 교열 이소영 박준희

이상훈(술 주조) 박은주(음식 조리)

감수 주영하

편집·제작 책책

디자인 아트퍼블리케이션 디자인 고희

© (재)한국학호남진흥원, 2026

ISBN 979-11-91075-23-6 (비매품)

* 본서는 2024~2025년 전라남도의 지원으로 (재)한국학호남진흥원에서 발간하였으며,
이 책에 실린 글과 사진은 (재)한국학호남진흥원의 동의 없이 무단으로 전재할 수 없습니다.

(재)한국학호남진흥원 소개

(재)한국학호남진흥원은 광주광역시와 전라남도가 민족문화의 창조적 계승과 호남한국학 진흥을 위해 공동 설립한 지역 한국학 전문기관입니다. 호남권 역사자원과 기록유산을 조사·수집·보존하고, 국역·연구·DB 구축을 통해 지역의 학문적 자산을 체계적으로 집성하고 있습니다. 또한 호남 문헌 편찬, 학술대회, 교육·전시·콘텐츠 보급을 통해 호남의 역사문화가 시민과 연구자에게 널리 활용될 수 있도록 힘쓰고 있습니다. 본 기관은 전통과 미래를 잇는 한국학의 가치를 실현하고, 호남의 역사문화 연구·진흥을 선도하는 중추기관으로 성장해 가고 있습니다.

남도 종가의 부엌에서 오늘의 식탁으로 되살아난 맛의 기록

『음식보』와 『하심당가음식법』은 남도에 전해 내려온 한글 음식서로,
남도 사대부 집안의 식생활과 조리 전통을 생생하게 품고 있는 귀중한 기록이다.
이 책은 두 문헌에 담긴 술, 떡, 정과, 구이, 김치, 식혜 등
다양한 음식 조리법을 한데 엮어, 옛 음식의 의미와 맛을
오늘의 독자에게 새롭게 소개하고 있다.
특히 오래된 한글 기록 속 음식들은 단순한 조리법을 넘어,
손님을 맞이하고 조상을 기리며 계절의 재료를 나누던
종가의 생활 문화와 미감을 보여준다. 그리고 두 문헌에 남아 있는
전라도 방언, 독특한 음식명, 향토적 조리법은 남도 음식문화의
깊이와 개성을 더욱 선명하게 드러내고 있다.
또한 옛 조리법을 그대로 보존하는 데 그치지 않고,
현대의 미각으로 다시 읽고 이해할 수 있도록 하였다.
사라져가는 남도 종가 음식의 원형을 되살리고,
오늘의 식탁에서도 그 맛과 정신을 이어갈 수 있도록
안내하는 남도 음식문화의 길잡이가 되길 바란다.

93590



ISBN 979-11-91075-23-6 (비매품)