KOREAN J. DIETARY CULTURE
Vol. 1,No.4 (1986)

「洒方文」의 調理에 關한 分析的 硏究

金 貴 榮·李 盛 雨*

상주농업전문대학 농업가정과
*한양대학교 식품영양학과

(1986년 11월 20일 접수)

Analytical Study on the Cooking in Zu Bang Moon

Gwi-Young Kim and Sung-Woo Lee*
Dept. of Agricultural Home Economics, Sangju Agri. Junior College
*Dept. of Food and Nutrion, Hanyang University**

(Received December 15, 1986)

Summary

"Zu Bang Moon", a book of cooking, was written in Korean in the 17th century by Mr. Hwa. Various cooking methods of traditional foods were described in this book.

The kinds of cookingfoods were Wine 28, Guksu (noodle) 3, Side dish 23, Seasoning 10, and Dessert 10.

The materials used in the cooking foods were cereals, vegetables, fishes, meats, etc. 9 kind of Seasonings used in cooking foods such as salt, and herbs such as black pepper.

The cooking methods were different and complicated.

The way of heating were also different such as to stew, to boil, to steam, to panboil, to frying, etc.

Utensils and table wares used for processing and cooking were poor and specific.

The measuring units were not accurate and unscientific.

Many of special words and expressions which are not used today in cooking and processing were, reviewed.

Ⅰ. 序 論

옛부터 전해오는 우리나라 음식에는 독특한 맛과 秘法이 있다. 이 음식 만드는 일 또한 여자들의 가장 중요한 일이었다. 그러나 高麗以前은 물론 朝鮮時代 前期까지에도 調理硏究를 위한 문헌적인 資料는 거의 없고 壬辰倭亂以後의 것이 大部分이다. 특히 한글調理書는 漢文調理書보다 한결 土俗的이고 이 가운데서 가장 오랜 것으로 17세기의「음식디미방」과「洒方文」을 들 수 있다.

本考에서는「洒方文」을 調理學的 立場에서 分析하여 調理品目의 分類·材料·調理技法·칼질법·計量單位·食器 및 부엌用具·調理表現 등으로 나누어 분석함으로써 우리

나라 17세기의 토속적인 調理를 알아보고자 한다.

Ⅱ. 書 誌

「酒方文」은 1600年代 末葉 河 生員에 의해 쓰여진 순한글 調理書이다. 錢一兩이란 책값이 적혀 있어, 책값이 화폐단위로 적혀 있는 最古의 것이라 볼 수 있다. 冊名은 「酒方文」이지만 술빚기 뿐만 아니라 調理와 加工전반에 걸쳐 74항목을 설명하고 있다. 그리고 酒方文은 純한글書이지만 項目名만은 漢字名을 併記하고 있다.

「酒方文」은 한글 筆寫本 1冊으로서 無匡, 無罫, 半葉 每 9行, 行當 字數 不定, 23.1×15cm이고, 用紙는 묶음部가 너덜너덜할 정도로 낡아 있어 判讀할 수 없는 부분이 많다.

현재 서울 大學校 가람 文庫에 所藏되어 있으며, 단기 4282년 8월 29日 가람 李秉岐 先生께서 解題를 하였으며, 1949년 孫貞圭는 가람 李秉岐 所藏의 「酒方文」 本文을 李秉岐의 解題를 붙여 등사하여 配布한 적이 있다.

Ⅲ. 調理學的 分析

1. 술

1) 藥酒類

調理品目 : 백하주(白霞酒), 삼해주(三亥酒), 벽향주(碧香酒), 하향주(荷香酒), 청명주(清明酒), 점주(粘酒), 다주(楮酒), 일해주(一亥酒).

主材料 : 백미, 누룩, 밀가루, 찹쌀.

準備法 : 깨끗이 씻다, 하루밤 재우다, 덮다, 담그다, 고쳐 씻다.

主調理法 : 가루로 만들다, 치다, 개다, 술 빚다, 반죽하다, 구멍떡하다, 섞어 넣다, 술 거르다.

加熱法 : 끓이다, 찌다, 삶다, 죽쑤다.

保温·冷却 : 식히다(待冷), 찬데 두다.

單位 : (한)말, (한)되, 되가웃, (한)홉, (한)복자, (한)동이, 이튿날, 이레후, 사나흘

食器 및 부엌用具 : 모시베, 놋동이, 항아리.

調理表現 : 뭉긔염 뭉긔염, 밥뜨고 기특하니라, 빛이 파랗고 밥뜨고 좋으니라.

調理上의 特異點

① 백하주 : 술 담그는데 누룩과 서김(酒母)을 넣는데 서김이 없을 때는 누룩을 더 많이 넣고 있다. 덧술에는 백미와 밀가루만을 쓰고 있으니 요즘의 청주에 누룩과 쌀을 쓰는 것과는 다름을 알 수 있다. 二釀酒이다.

② 삼해주 : 첫돋날에 술을 빚어넣고 둘째 돋날, 세째돋날에 덧술하는 三釀酒이다.

③ 벽향주 : 술 빚는데 주모를 쓰지 않고 백미, 진가루로 덧술하는 이양주이다.

④ 하향주 : 백미를 쪄서 밥을 짓는 것이 아니라 구멍떡 만들어 술 빚어넣는 것이 특이하다. 그리고 중국의 기장술처럼 밀(여과하지 않았는 발효액)을 여과한 액에 찹쌀 한 말을 덧하는 이양주이다.

⑤ 청명주 : 찹쌀로 죽을 쑤어 술을 담는 것이 특이하다. 이양주이다.

⑥ 점주 : 백미로 구무떡 만들어 술을 빚는다. 이양주이다.

찹쌀을 덧(添)한다. 덧하는 것을 덮어라, 위덮는다 등으로 표기한다. 그리고 술빚어 넣어 미여과상태의 발효액을 만드는 것을 "밀한다"고 표현하고 있다.

⑦ 다주 : 찹쌀로 구무떡 만들고 누룩·밀가루 섞어 밀한다. 이것을 여과한 액에 찹쌀·멥쌀을 위덮는다. 이양주이다.

⑧ 일해주 : 쌀로 풀 쑤어 누룩과 함께 빚어 넣는다. 이양주이다.

2) 加香酒類

調理品目 : 연엽주(蓮葉酒), 송녕주(松鈴酒).

主材料 : 찹쌀, 누룩, 백미.

特殊材料 : 솔방울.

準備法 : 섞다.

主調理法 : 술빚다, 바투다.

加熱法 : 밥짓다, 끓이다, 죽쑤다.

保溫·冷却 : 식히다.
單位 : (한)되, (한)줌
調理表現 : 곱죽같이 죽쑤다, 음식이 잘 내리고 樣姿 윤택하나니라.
調理上의 特異點
① 연엽주 : 찹쌀밥과 누룩으로 담그는 단양주(單釀酒)이다. 설명이 너무 간단하여 이것만으로 실체를 알기가 어렵다. 술밑을 연엽에 싼다는 말이 빠져 있는 것 같다.
② 송령주 : 백미죽·누룩에 솔방울을 넣어 빚는 단양주이다.

3) 速成酒類

調理品目 : 급청주(急清酒), 일일주(一日酒), 급시주(急時酒).
主材料 : 찹쌀·백미·밀가루누룩·누룩·좋은 탁주, 좋은 전술.
準備法 : 하루밤 재우다. 깨끗이 씻다.
主調理法 : 술 거르다, 빚다, 섞다, 가루로 만들다.
加熱法 : 끓이다, 찌다.
保溫·冷却 : 식히다, 더운데 두다.
單位 : (한)동이, (한)되, (한)흡, (한)말, (한)사발.
調理上의 特異點
① 급청주 : 탁주 여과한 액에 찹쌀과 밀가루누룩(粉麴·白麴)을 넣어 빚는 청주로서 單釀酒이다.
② 급시주 : 백미가루를 쪄서 누룩을 섞어 따뜻하게 하여 발효시킨 술.
③ 일일주 : 전술에다 백미·누룩 넣어 하루만에 만들어내는 술,

4) 濁酒類

調理品目 : 이화주(梨花酒)·합주(合酒)
主材料 : 백미, 누룩.
準備法 : 씻다. 백세
主調理法 : 가루로 만들다(作末), 빚어놓다, 구멍떡 만들다, 술빚다. 발치다.
保溫·冷却 : 서늘한 데 두다, 더운 방에 덮어 두다.
單位 : (한)말, (한)되. 오리알 만큼
食器 및 부엌用具 : 짚, 섬, 섞, 독, 섬.
調理表現 : 더슥더슥하다, 손넙쩍 같이 하여, 짚에 계란 싸듯하여, 날마다 거풍하여. 훈감하다.
調理上의 特異點
① 이화주 : 이화주는 누룩부터 특이하다. 백미가루를 반죽하여 오리알만큼하여 이른바 백미누룩을 만들고, 쌀가루로 구무떡 만들어 삶아내어 숙성시킨다. 술밑을 죽 상태 그대로 또는 물을 타서 마신다. 따라서 이화주가 오늘날의 탁주는 아니다.
② 합주 : 쪄낸 백미와 좋은 누룩으로 빚어 걸러 낸 탁주이다. 그러나 훈감하여 상술과는 다르다.

5) 甘酒類

調理品目 : 감주(甘酒), 단술 누룩법(甘酒麴造法)
主材料 : 백미. 찹쌀, 누룩, 밀, 밀기름.
準備法 : 깨끗이 씻다. 하룻밤 재우다. 방에 두다.
主調理法 : 가루로 만들다, 교합하다.
特殊技法 : 음건(陰乾)하다.
加熱法 : 삶다, 찌다.
保溫·冷却 : 식히다, 싸두다.
單位 : (한)말, (한)되, (한)사발, (한)숟가락.
調理表現 : 달고 빛이 누르거든.
調理上의 特異點
①감주 : 백미가루로 구무떡을 만들어 누룩을 섞어 따뜻한 곳에서 당화시켜서 만든다. 여기서 말하는 누룩은 발아한 밀 곧 밀기름(밀의 엿기름)이다.
② 단술누룩법 : 단술에 쓰는 누룩이란 밀을 발아시켜 그늘에 말려 가루 낸 것이다.

6) 燒酒類

調理品目 : 소주 쌀 한되에 도로 한되 나는 법(米一升出燒酒一升法), 보리 소주 (麥燒酒), 소주별방(燒酒別方).
主材料 : 백미, 찹쌀, 누룩, 보리쌀, 니쌀
特殊材料 : 다잎, 나락(벼).
準備法 : 깨끗이 씻다, 밤 재우다, 물에 담그다.

主調理法 : 가루로 만들다, 구멍떡만들다, 교합하다, 반죽하다, 치다, 찧다.
特殊技法 : 닥잎에 단단히 싸다.
加熱法 : 찌다, 죽쑤다, 삶다, 끓이다, 곤다.
保溫·冷却 : 식히다, 서늘한데 두다, 따뜻한데 두다, 한(寒)데 두다.
單位 : (한)말, (한)되, (한)흡, (한)놋동이, (한)복자, (한)병, 사흘
食器 및 부엌用具 : 고오리, 놋동이, 복자. 도고(도고통·절구통)
調理上의 特異點

① 소주 쌀 한되에 도로 한 되 나는 법 : 멥쌀 한말, 찹쌀 한 말을 가루내어, 멥쌀은 죽을 쑤어 가루 섞어 3日間 발효시키고 다시 찹쌀을 쪄서 위덧는다. 이것을 7日만에 고아서 소주를 내린다. 여기서는 여과하지 않았는 발효액(醅)을 밑술이라 하고 있으니 用語上의 혼란이 심하다.

② 보리소주 : 니쌀가루로 구멍떡 만들어 삶아내고 여기에 누룩 한 되 섞어 닥잎에 싸서 두었다가 여기에 찐 보리쌀 섞어 발효시켜서 소주를 내린다.

③ 소주 별방(別方) : 나락을 물에 침지하여 건져내고 찧어서 쪄내고 그 물에 섞어 누룩 넣어 3日간 발효시켜 걸러서 고운다.

7) 藥用藥酒類
調理品目 : 煮酒(자주).
主材料 : 좋은 청주.
特殊材料 : 황밀.
香辛料 : 후추가루.
칼질법 : 저미다.
加熱法 : 중탕하다, 달이다.
單位 : (한)대야, (한)돈
食器 및 부엌用具 : 병
調理上의 特異點

煮酒는 민자약주에 약제를 넣어 藥成分을 우려낸 것이다.

8) 混釀酒類
調理品目 : 과하주(過夏酒).
主材料 : 찹쌀, 백미, 누룩.
準備法 : 깨끗이 씻다, 물에 담그다.
特殊技法 : 물 놓아 거르다.
加熱法 : 끓이다, 찌다.
保溫·冷却 : 식히다, 더운데 두다.
單位 : (한)말, (한)흡, (한)되, 한(대야)
食器 및 부엌用具 : 명주자루·베
調理表現 : 가늘게 작말하여.
調理上의 特異點

過夏酒는 酒名으로 미루어 약주 발효과정에 소주를 넣어서 숙성시킨 혼양주이지만 「酒方文」에서는 종이가 낡아서 全體를 判讀할 수 없어서 正體가 잡히지 않는다.

9) 節期酒類
調理品目 : 절주(節酒)
主材料 : 백미, 찹쌀, 누룩, 밀가루.
主調理法 : 교합하다, 술빚다. 밥짓다.
保溫·冷却 : 식히다, 서늘한데 두다.
單位 : (한)동이, (한)숟가락, (한)흡, (한)되, (한)말, 두이래(14일)
調理上의 特異點

여름에 좋은 술로서 찹쌀밥과 밀가루를 덧한 二釀酒이다.

10) 기 타
調理品目 : 무곡주(無麴酒), 보리주(麥酒), 서김법(酵法), 술맛 그릇되지 아니하는 법(救酸酒法), 쉰술 고치는 법
主材料 : 백미, 보리쌀, 밀가루, 콩가루, 누룩.
副材料 : 석회·두부비지
準備法 : 깨끗이 씻다, 담그다.
加熱法 : 찌다, 밥짓다.
單位 : (한)되, (한)흡, (한)말, (다섯) 날, (대추)만 하게, 사나흘, 이레.
食器 및 부엌用具 : 시루, 독, 술독
調理上의 特異點

① 무곡주 : 백미가루로 죽을 쑤고 여기에 콩가루·진가루를 섞어 익거든 쓰라고 하였으니, 누룩은 없고 自然의 胞子에 의지하는 술인 것 같다.

② 보리술 : 찐 쌀·누룩에 정한 보리쌀을 섞어 빚은 술.

③ 서김법 : 서김은 酒母를 가리킨다. 쌀을 물에 7日間 침지하여 밥을 짓고 누룩을 섞

어 3～4日 익힌다. 「酒方文」에서는 서김을 술 빚을 때 밑하라고 하였다.

④ 술맛을 그릇되지 아니하는 법 : 좋은 누룩을 대추만큼 만들어 5日間 독밑에 넣어둔다는 것이다. 주술의 일종인 것 같다.

⑤ 쉰술 고치는 법 : 석회가루를 뭉쳐 구워서 술독에 넣거나 두부비지를 주머니에 넣어 독에 담아둔다는 것이다.

2. 국 수

調理品目 : 면(麵), 싀면(麳麵), 착면(着麵－토장).
主材料 : 메밀가루, 녹두가루, 찹쌀, 멥쌀, 밀가루(진가루), 녹말가루.
特殊材料 : 깻국, 오미자국.
調味料 : 청밀(淸蜜)
準備法 : 거피하다, 녹이다, 물 뿌리다, 물에 갈아 앉히다, 작말치다, 찬물에 담그다.
칼질법 : 썰다, 깍다.
主調理法 : 반죽하다, 즙내다.
特殊技法 : 구멍 뚫다, 설기 반죽하듯 부빈다, 저로 헤젓다, 유지(油紙)에 넣어 볕에 말리다.
加熱法 : 물 쑤다, 끓는 물에 띄워 익히다.
食器 및 부엌用具 : 박, 분판, 두에(뚜껑), 모시주머니, 유지(油紙), 젓가락.
調理表現 : 너붓 너붓 썰다.
調理上의 特異點

① 면 : 면이란 말은 국수를 가리키고 있다. 1600年代 末葉의 대표적인 국수는 「酒方文」을 통하여 메밀·녹두를 주원료로 삼고 멥쌀을 넣어 빛을 좋게 하며, 반죽은 찹쌀을 끓인 물을 쓴다는 것을 알 수 있다.

② 싀면 : 진가루로 느즈기 풀을 쑤어 녹말로 반죽한다. 박에 작은 구멍을 많이 뚫어 여기에 반죽을 넣어 끓는 물 위에 흘려 내리도록 하되 가늘게 할려면 박을 높이 들어 흘린다. 결국 오늘날의 냉면의 祖型이라 하겠다. 그런데 국수는 肉水에 마는 것이 보통인데 여기서는 깻국이나 오미자국에 淸蜜을 탄 것에 말고 있는 것이 특이하다. 따라서 1600年代의 면은 국수인지 淸凉飮食인지 명확한 선이 그어지지 않음을 볼 수 있다.

③ 착면 : 녹말을 물에 타서 쥐뚜껑에 얇게 펴서 끓는물로 종이처럼 얇게 웅고시켜 너붓너붓 썰어 싀면처럼 깻국이나 오미자국에 청밀 탄 것에 말아서 먹는 것이다.

그런데 같은 무렵의 古料理書인 「음식디미방」에서는 "나화"는 여름철의 음식으로 좋은데 이것을 착면이라 한다고 적혀 있다. 또 「酒方文」에서는 着麵을 "토장"이라고도 하였다.

녹말나화를 꿀을 탄 五味子국물에 만것을 「증보산림경제」에서는 昌麵, 「林園十六志」에서는 暢麵, 「東國歲時記」에서는 花麵, 「才物譜」에서는 敞麵이라 하고 있다.

暢은 「화창할→창」이고, 敞은 「높고 시원할→창」이니 着麵은 麵이란 字가 붙어 있으면서 오히려 싀면의 一部처럼 오히려 淸凉飮食인 것 같다.

3. 반 찬

1) 국(湯)

調理品目 : 게탕(蟹湯), 쇼천어탕(川魚湯).
主材料 : 게, 무우, 물고기, 최어.
調味料 : 간장, 기름, 소금.
香辛料 : 후추가루.
칼질법 : 어슥 어슥 썰다.
加熱法 : 끓이다, 찌다.
單位 : (한)사발, (한)흡.
調理上의 特異點

① 게탕 : 게를 두들겨 베에 걸러 간장·기름·무우를 넣고 함께 끓인다.

② 쇼천어탕 : 장국에 고기·천어를 넣고 끓이다가 좋은 술을 넣어 다시 끓인다. 「酒方文」에는 찌게란 말이 나오지 않으니 탕과 찌게 사이의 차이가 어떤 것이 1600年代의 料理書로서는 알 수가 없다.

2) 찜(蒸)

調理品目 : 연계찜(軟鷄蒸), 붕어찜(鮒魚蒸), 두텁증법(蠢蒸法)
主材料 : 닭·밀가루·나물·붕어·두부

調味料 : 온갖양념, 간장, 기름, 고명.
香辛料 : 후추가루
準備法 : 바투다, 합하다.
主調理法 : 짓찧다, 탐의 속에 넣다, 붓다, (숟가락으로)뜨다.
特殊技法 : 나무로 다리 질러 그위에 탐을 놓아 찐다. 댓잎에 담아 찌다.
加熱法 : 찌다, 중탕하다, 고으다, 끓이다, 지지다.
食器 및 부엌用具 : 솥, 단지, 대잎, 술(숟가락)
調理上의 特異點

① 영계찜 : 영계속에 양념넣고 솥에 나무다리 질러 간장물로 쪄낸다. 간장물에 즙이 떨어져 맛이 난다. 그러면 나물을 함께 단지에 넣어 중탕하여 국을 끓인다.

지금의 찜과 국사이의 관계와는 달라서 찜의 명칭에 이해가 가지 않는다.

② 붕어찜 : 붕어속에 양념넣어 댓잎에 담아 잘 찐다고 하였으니 이것이 완전히 증기찜이다. 영계찜의 찜과는 개념이 다르다.

③ 두텁증법 : 단간장에 물을 합하여 밀가루 섞어 기름쳐 끓여, 두부를 섞어 지져 뜰때 후추가루한다고 하였으니 찜과는 아무런 관계가 없는데 어찌 증(蒸)이 되었는지 알 수가 없다.

두텁떡처럼 두텁다고 하여 두텁증이라 한것 같다.

어쨌든 조선시대의 요리법가운데서 찜이란 말은 매우 불투명한 존재이다.

3) 채(菜)
調理品目 : 수어채(秀魚菜), 낙지채(絡蹄菜)
主材料 : 수어, 낙지, 녹두가루
調味料 : 초지령
準備法 : 거피하다.
칼질법 : 베다, 회치듯하다, 찢다.
特殊技法 : 초지령하다, 매운 양념하다.
加熱法 : 삶다, 데치다.
單位 : (한)치
調理上의 特異點

숭어채와 낙지채는 채소는 아니지만 숭어나 낙지를 채소처럼 길다랗게 썰어 나물 묻히듯 요리하기 때문에 "채"라 한 것 같다. 中國에서 餚을 일반으로 菜라 하고 있다.

4) 식해와 젓갈
調理品目 : 식해(食醢), 삼일식해(三日食醢), 약게젓(藥觧醢).
主材料 : 생선, 백미, 밀가루, 약게.
調味料 : 소금, 기름장.
香辛料 : 후추, 생강, 마늘.
準備法 : 비늘 거사리고, 배타다, 씻다.
主調理法 : 교합하다.
特殊技法 : 돌 지주러 두다, 유지(油紙)로 싸고 재깔아 두다.
保溫·冷却 : 따뜻한데 두다.
單位 : 삼칠일 후, 사흘, 이레 후, 하룻 밤.
食器 및 부엌用具 : 널, 짚, 죽피, 油紙, 바고리, 소반.
調理上의 特異點

① 식해 : 물고기를 그냥 고기라 하였다. 물고기 비늘과 내장을 제거하고 소금 간을 하여 널로 눌러둔다.

백미로 밥을 지어 소금 섞고 물고기와 함께 항아리에 담아 竹皮로 덮어 돌로 눌러 놓는다. 빨리 숙려면 밀가루를 섞는다. 전형적인 식해이다.

17세기에는 요즘과 달리 日本처럼 널이나 돌로 발효식품을 눌러 놓고 있음이 주목된다. 요즘의 우리나라에서는 이런 일이 별로 없다.

② 三日食醢 : 속성 식해라 할 수 있는데, 빨리 발효시키기 위하여 밀가루를 쓰고 있음을 볼 수 있다.

③ 약게젓 : 일반 젓갈은 게에다 소금물을 끓여 식거든 담는다. 그러나 약게젓은 따뜻한 기름장을 게에 섞고 후추·생강·마늘을 잘게 썰어 섞어서 담는 것이다.

5) 느르미(造泡)
調理品目 : 석화느름(石花造泡), 동화느름(東花造泡)
主材料 : 석화(굴), 토란, 두부, 동화, 생치(生雉), 황육(黃肉), 표고, 석이.
調味料 : 기름장, 갖은 양념.

香辛料 : 후추
主調理法 : 섞다, 기름장, 바르다.
칼질법 : 베다, 저미다.
特殊技法 : 소넣다, 꿰다.
加熱法 : 굽다, 데치다, 찌다, 삶다.
單位 : (한)치, 장지두께만큼
食器 및 부엌用具 : 곳둘

調理上의 特異點

① 석화느름 : 따뜻한 소금물에 잠간 굴을 넣어 익히고 토란과 두부를 섞어 꼬치에 꿰어 잘 구운 다음에 즙하여 호추가루 뿌려서 쓴다. 굴만으로 해도 좋다.

② 동화느름 : 동아를 길이·넓이 2치씩 베어 잠간 데쳐 생치·황육·표고·석이·두부를 만두 속처럼하여 동아에 말아 곳둘로 꿰어 잘 쪄서 즙한다.

느르미는 지금의 우리 요리에는 없는 것으로 中國의 溜에 해당한다. 즙으로 녹말·밀가루등이 이용된다.

석화느름은 잘 구운 다음에 汁하고, 동화느름은 잘 찐 것에 汁하고 있으나 봉텔어 느름이라 한다. 이것이 18세기부터는 汁을 미리 입혀서 굽거나 지지거나 하는 느름적이나 煎으로 변해간다.

6) 熟肉

調理品目 : 황육 삶는 법(烹牛肉法)
主材料 : 쇠고기, 쇠대창, 밀가루
特殊材料 : 고명
調味料 : 간장, 새우젓국, 매운양념
香辛料 : 후추
準備法 : 뒤집어 죄씻다.
칼질법 : 어슥어슥 썰다.

調理上의 特異點

좋은 살고기를 간장과 새우젓국에 담갔다가 후추를 넣어 삶아낸다고 하였으니 17세기에는 새우젓국이 간장과 더불어 가정용 조미료의 하나로 쓰이고 있었음을 알 수 있다.

또 선지에 밀가루 양념을 고루 섞어 大腸속에 넣어 삶아 어슥어슥 썰어 먹어라 하였으니 오늘날의 선지순대이다. 당시에는 순대란 用語가 없었던 것 같다.

7) 달걀요리

調理品目 : 난적법(卵炙法).
主材料 : 계란
調味料 : 간장
香辛料 : 후추, 천초, 뎡계.
主調理法 : 즙치다, 기름장 바르다.
特殊技法 : 대통에 넣어 삶아내다.
加熱法 : 굽다, 탕하다.
單位 : 알껍질로 셋씩
부엌用具 : 행긔
調理表現 : 활(滑)하여 좋다.

調理上의 特異點

난적법이란 項目속에서 당시의 달걀요리법을 두루 설명하고 있다.

① 달걀느름 : 계란에 간장·호추·천초·정계등을 섞어 대통에 넣어 삶아내어 두부느름처럼 즙하여 먹는다.

② 난적법 : 삶아낸 것에 기름장 발라 구워 먹는다.

③ 계란탕 : 삶아낸 것을 기름장에 탕하여도 좋다.

④ 水卵 : 소금물에 계란을 가만히 쏟아 넣어 채 익지 않아서 떠내어 쓴다.

⑤ 알찜 : 달걀하나에 간간한 물을 달걀껍질에 셋 씩과 후추·천초를 행긔에 넣어 밥위에 찐다. 밥위에 찌는 요리를 17세기에 볼 수 있다.

⑥ 탕에 쓰는 계란 : 끓인 국에 계란을 쏟아 넣어 어릴만 할 때 국을 뜬다.

8) 전(煎)

調理品目 : 동화전(東花煎)
主材料 : 동화, 깻국
調味料 : 초
香辛料 : 생강, 마늘, 계자
準備法 : 껍질·속없이 하다.
칼질법 : 약과 같이 썰다, 낙화 같이 썰다, 잘게 썰다.
主調理法 : 달인 간장 붓다, 간하다.
加熱法 : 볶다, 달이다.
保溫·冷却 : 김나지 않게 싸둔다.

調理上의 特異點

煎이란 일반으로 고기나 생선같은 것에 밀가루·달걀을 입혀서 지져내는 것이다. 그런데 「酒方文」의 東花煎은 9～10月의 동아를 썰어 간을 하고 기름을 넣어 오래 볶고, 달인 간장과 생강·마늘을 섞어 1～2月까지 쓴다고 하였으니 오늘날의 煎과는 개념이 다르다.

또 이어 "동화선"을 설명하기로 삼삼하게 간을 하여 오래 두었다가 초와 겨자를 양념하여 쓰면 아주 좋다고 하였다. "선"은 오늘날 주재료의 일부를 도려내어 고명을 채우거나 재료사이에 끼워서 찌는 것이라고 하지만 例外가 많아서 定義가 모호하다. 17세기의 선은 「酒方文」의 외가지선과 같은 것이 實體이다. 따라서 당시의 선은 膳(반찬→선)으로 표기할 수 있을 것 같다.

여기에 나오는 東花煎과 東花선은 각각 煎이 아니고 선도 아니다. 오히려 이들은 오늘날의 東花佐飯이라 하는 것이 좋을 듯도 하다.

9) 선

調理品目 : 외가지선

主材料 : 외, 가지, 무우

調味料 : 소금

香辛料 : 마늘

準備法 : 씻다.

칼질법 : 벤다, 열십자로 따리다, 두드리다.

特殊技法 : 짚으로 동이다, 싸둔다.

調理上의 特異點

외가지선을 苳茄菜로 表記하고 있다.

외가지를 열십자로 칼자리를 내어 마늘 잘게 두드려 속에 넣고 짚으로 동이고 소금물에 담가 두었다가 쓴다고 하였으니 이것이 바로 오늘날의 선의 개념을 17세기의 料理冊에서 볼 수 있다. 이것은 中國料理의 釀에 해당하는 것이다.

그리고 외가지선의 項目에 외가지무우디히(苳茄菁沈菜)가 곁들여 있어서 역시 體系가 서지 않는다.

10) 자반(佐飯)

調理品目 : 더덕자반(沙參佐飯)

主材料 : 더덕

調味料 : 소금, 기름, 간장

香辛料 : 후추

準備法 : 거피하다, 속내다, 우리다, 말리다, 밤재우다.

칼질법 : 두드리다.

調理法 : 화합하다.

加熱法 : 굽다, 찌다.

調理上의 特異點

더덕자반은 더덕의 쓴맛을 우려내어 익게 져 소금·기름·간장·후추 섞어 밤잰 후 말리어 두고 쓴다. 그런데 더덕자반 項目에 더덕김치도 설명하고 있으니 記述法에 도무지 體系가 서지 않는다.

11) 구이(炙)

調理品目 : 양하적(蘘荷炙)

主材料 : 양하

準備法 : 우리다.

主調理法 : 쥐어 짜다, 즙되게 하다.

加熱法 : 데치다.

調理上의 特異點

炙이면 꼬지에 꿰어서 구워야 할 것인데 즙되게 하라고 하였으니 굽는다는 설명이 생략된 하나의 느르미 같기도 하다.

12) 김 치 類

調理品目 : 생강 침하는 법(沈薑法), 청대콩 침하는 법(沈靑太法), 약지히(藥沈菜), 팀고사리법(沈蕨法), 외가지 두는 법(藏苳茄法)

主材料 : 생강, 고사리, 청대콩, 가지, 오이, 죽순, 생치, 황육

調味料 : 소금, 초, 간장

香辛料 : 생강, 후추, 마늘, 파

準備法 : 다듬다, 따다, 우리다.

칼질법 : 두드리다, 열십자로 따리다, 꼭지 베다.

主調理法 : 넣다, 붓다(간장 달여 더운김에 붓다), 소금물에 담그다. 퇴염.

特殊技法 : 꼭지를 재어 깊숙이 박는다, 단단히 봉하다, 소넣다, 녈에 짚 깔고 지주리다.

加熱法 : 삶다, 끓이다, 데치다, 국끓이다, 달

이다.

保溫·冷却 : 식히다, 따뜻한데 둔다, 단단히 싸두다.

食器 및 부엌用具 : 항, 단지

調理上의 特異點

생강침하는 법은 하나의 초절이이고, 청대콩침하는 법은 청대콩을 소금물에 절이며, 침고사리법은 소금절이법이다. 약지히는 가지나 오이를 물에 데쳐 물기없이 한 다음 온갖 양념하여 기름장에 볶고 간장을 달여 넣는 것이니 中國式으로 加熱하여 세포를 죽인 장아찌의 일종인 것 같다. 여기에 생치나 황육을 넣기도 한다. 이러한 약지히는 오늘날 남아 있지 않다. 죽순을 같은 방법으로 처리하는 경우도 있다. 17세기에는 오늘날의 김치가 아직 모습을 들어내지 못하고 있음을 알 수 있다.

4. 조미료

1) 장(醬)

調理品目 : 즙다히(汁醬), 왜장(淵醬), 육장(肉醬), 급히쓰는장(急熟醬), 쓴장 고치는 법(救苦醬法)

主材料 : 메주, 누룩, 밀가루, 나물, 좋은술, 콩, 쇠고기, 깨

特殊材料 : 술찌기, 콩깍지

調味料 : 소금

主調理法 : 찧다, 말리다, 섞다, 넣다, 담그다

特殊技法 : 켜켜 넣다, 구멍 빈데 없이 하다, 그릇에 단단히 싸 뜨는 두엄에 넣는다.

加熱法 : 죽쑤다, 달이다, 볶다, 삶다, 겨불로 加温

單位 : (한)말, (한)되, (한)동이, (한)대야, 이레, 사나흘

食器 및 부엌用具 : 대야, 어레미, 베, 독, 버드나무 막대

調理表現 : 틈틈한 죽처럼 하다, 누그러하게 물을 타서 떠 먹기도 좋다, 맛이 훈감하다.

調理上의 特異點

① 즙디히 : 나물 한 동이에 메주 한말, 소금 2되, 진가루·누룩 각 5흡 섞어 그릇을 단단히 싸서 두엄에 넣어 이레후에 쓴다고 하였다. 나물·메주·진가루·소금등을 섞어 넣어 두엄 속에서 발효시키는 것이 즙디히이다.

또 한 방법은 메주가루 3말·소금 3되·진가루 2되·좋은 술 두 대야, 콩·술찌끼를 쪄서 찧고 발효시켜 물놓아 어레미로 쳐 톱톱한 죽처럼하여 소금 알맞게 하여 나물을 간하여 켜켜히 넣는다고 하였다.

즙디히는 채소를 넣는 것과 두엄 속에서 발효시키는 특색을 갖고 있고 만드는 법이 많기는 하나 지금에 이르고 있다.

② 왜장 : 콩을 쑤어 찧고 누룩 3되 소금 3되반 섞어 더운 방에서 3주동안 발효시켜 물을 타서 먹는다고 하였다.

이것을 어째서 왜장이라 하였을까? 日本의 된장은 콩에다 쌀누룩 섞어 발효시킨 것이니, 왜장은 메주로써 만드는 우리의 전통법과 다르다. 오히려 日本의 된장 만들기와 비슷하기 때문이다.

한편 淵은 "물 굽이쳐 흐를→완"이니 누그러하게 물을 타서 먹으니 여기서 온 이름일지도 모른다.

③ 육장 : 삶아 말린 쇠고기를 찧고 여기에 메주가루를 넣고 숙성시킨 것이니 中國 古典의 醢의 하나인 肉醬에 由來되는 것이다. 中國에서는 없어진 것이 17세기의 한국에 그 모습의 일부를 남기고 있다.

④ 급히 쓰는 醬 : 메주를 소금물에 담그고 겨불로 가온하면 빨리 숙성된다. 그러나 빛깔이 묽으니 콩깍지 삶아낸 물로 醬을 담그면 좋다.

⑤ 쓴 醬고치는 법 : 醬맛이 떫거나 쓰면 버드나무로 만든 막대로 醬을 바닥까지 고루 뚫는다고 하였다. 다른 문헌에는 볼 수 없는 방법으로서 「증보산림경제」에서는 우박을 넣어라고 하였다.

2) 초(醋)

調理品目 : 밀초(小麥醋), 보리초(麥醋), 차조초(粘粟醋), 그릇된 초 고치는 법(救惡醋法)

主材料 : 밀, 술, 보리쌀, 차조, 누룩가루, 신술

準備法 : 담그다, 씻다.
主調理法 : 찧다, 술빚다, 술 거르다, 붓다, 섞다.
加熱法 : 삶다, 밥짓다, 볶다.
單位 : (한) 말, (한)되, (한)주걱, (세) 숟, 사흡, 세이레
用具 : 복숭아가지, 솥
調理上의 特異點

① 밀초 : 밀 삶아 찧고 묵은 누룩 섞어서 술을 빚고 복숭아가지로 저어준다. 여기에 차조밥 따뜻한 것을 넣어 21일간 발효시킨다.

② 보리초 : 보리밥에 누룩 섞고 다시 쉰술 넣어 발효시킨다.

③ 차조초 : 차조밥에 누룩 섞어 더운데 두어서 익거든 술을 부어가면서 죽 쑨다.

④ 그릇된 초 고치는 법 : 밀을 복아서 넣어준다.

3) 조청(造淸)

調理品目 : 조청(造淸)
主材料 : 찹쌀, 보리기름(麥芽)
準備法 : 가루로 만들다.
主調理法 : 붓다, 개다, 퍼붓다.
加熱法 : 끓이다.
保溫·冷却 : 김나지 않게 덮어두다.
單位 : (한)말, (한)되, (한)사발
食器 및 부엌用具 : 동이, 추대
調理上의 特異點

찹쌀가루에 엿기름을 섞어 만든다. 찹쌀로 밥을 짓지않고 죽 쑤어 만들고 있으며 엿기름을 특히 보리기름이라 하고 있다.

5, 후 식

1) 과 자

調理品目 : 약과(藥果), 연약과(軟藥果), 산자(散子), 강정(羌淨), 중박겨(中朴桂), 우근겨(竹節)
主材料 : 밀가루, 淸蜜, 蜜水, 꿀, 기름, 엿, 찹쌀가루, 청주, 좋은 술, 볶은 콩, 흑탕(黑糖)
準備法 : 갈다, 물에 타다, 녹이다.
칼질법 : 썰다.
主調理法 : 교합하여 만들다, 반죽하다, 담가두다, 무치다, 치다.
特殊技法 : 즙청하다, 강반 무치다, 엿하듯 만들다, 더운방에 말리다.
加熱法 : 지지다, 볶다.
單位 : (한)말, (한)되, (한)흡
調理上의 特異點

① 약과 : 약과는 밀가루·꿀·청주·물을 교합하여 요즘처럼 만들고 있다. 「규합총서」에서는 술로써 소주를 쓰고 있는 것과 비교된다.

또 볶은 콩을 갈아서 꿀만으로 반죽하여 지지는 과정이 없이 즙청만하는 약과가 있다.

② 연약과 : 연약과는 보통의 약과와 달리 기름을 쓰고 있다.

③ 산자 : 찹쌀가루를 꿀물에 반죽하여 강정하듯이 하여 엿으로 강반을 묻힌것이다.

④ 강정 : 찹쌀가루를 술로써 반죽하며 요즘과 한 가지로 만들고 있다. 강정을 고명에 따라 이름이 다르고, 산자도 강정의 하나이고 빈사과는 잘게 썰어 만들고 흑탕으로 엉키게 하고 있다.

⑤ 중박겨 : 중박겨는 약과와 마찬가지로 유밀과에 속하는 것으로 밀가루를 꿀에 반죽하여 長方形으로 마무리한다. 「주방문」의 과자만들기는 설명이 너무 간결하여 과자만들기의 지식없이는 이해하기 어렵다.

⑥ 우근겨 : 우근겨가 어떤 과자인지 지금은 알 수 없으나 밀가루를 꿀물에 반죽하니 유밀과의 하나로서 연뿌리 마디와 같이 생긴 것이 아닐까 한다.

2) 떡

調理品目 : 곳전(花煎), 증편(起蒸餠), 겸절편법(兼節餠), 상화(霜花)
主材料 : 메밀가루, 꿀물, 멥쌀, 누룩, 밀가루, 녹두가루, 맛있는 고기, 찰가루, 콩가루, 채소
調味料 : 초지령, 기름, 꿀
香辛料 : 생강, 마늘
準備法 : 물에 담그다, 우려 버리다, 주무르다.

主調理法 : 끓물에 담가내다, 섞다, 반죽하다, 만두빚다.
加熱法 : 지지다, 죽쑤다, 찌다.
單位 : (한)분, (한)말, 이틀, 사흘
食器 및 부엌用具 : 시루
調理表現 : 워석 워석하다, 브슬 브슬 섞다, 켜켜로 고명 놓아 찐다, 자주 고루 벌워 찌다.
調理上의 特異點

① 꽃전 : 메밀가루와 찹쌀가루를 섞어 지져내어 끓물에 담그고 있다.

② 기증편 : 쌀로 죽을 쑤어 누룩을 섞어 넣거나 밑술(酒母)을 넣는다. 요즘은 탁주나 효모를 쓰고 있다. 켜켜로 고명을 놓고 찐다고 하였는데, 고명이 무엇인지 말하고 있지 않는데, 요즘은 고명을 켜켜로 놓지는 않는다.

③ 겸절편 : 밀가루·메밀가루·녹두가루를 반죽하여 얇게하여 고기속을 넣고 지져 생강·마늘·초지렁에 담가 먹는다고하였으니 요즘의 中國의 餃子(군만두)와 비슷한 것이다.

④ 상화 : 우선 술밑 만들기를 설명하고 있다. 밀가루를 술밑에 소금 간한 것에 반죽하여 괴거든 시루에서 쪄낸다. 소는 팥이나 콩가루에 끓을 섞어 쓰기도 하고, 또 채소를 쓰기도 하였다. 오늘날의 호빵과 같은 무리의 것이다.

Ⅳ. 結果 및 考察

「酒方文」을 分析한 結果에 따라 이들을 材料, 調理技法, 칼질법, 計量單位, 加熱法, 食器 및 부엌用具 등으로 나누어 정리하고 그 빈도등을 분석하여 調理科學的 面에서 考察하고자 한다.

1, 材 料

調理加工에 使用된 主材料 및 特殊材料, 調味料, 香辛料의 종류와 빈도는 〈표 1〉과 같다.

2, 調理技法

「酒方文」에 나타난 準備法, 主調理法, 特殊技法등 調理技法 및 빈도는 〈표 2〉와 같다.

3. 칼질법

「酒方文」에 나타난 칼질법의 종류와 빈도는 〈표 3〉과 같다.

4. 加熱法

「酒方文」에 나타난 加熱法의 종류 및 빈도는 〈표 4〉와 같다.

5. 計量單位

「酒方文」에 나타난 單位의 종류와 빈도는 〈표 5〉와 같다.

6. 食器·부엌用具

調理加工에 사용된 食器 및 부엌用具의 종류 및 그 사용 빈도는 〈표 6〉과 같다.

Ⅴ. 結 論

「酒方文」을 調理科學的으로 分類하고 分析한 結果 다음과 같은 結論을 얻었다.

① 수록된 음식 74가지를 술, 국수, 반찬, 조미료, 후식으로 分類하였으며 술은 藥酒類 8가지, 加香酒類 2가지, 速成酒類 3가지, 濁酒類 2가지, 甘酒類 2가지, 燒酒類 3가지, 藥用藥酒類 1가지, 混釀酒類 1가지, 節期酒類 1가지, 기타 5가지 이며, 국수는 3가지, 반찬으로는 국(湯) 2가지, 찜(蒸) 3지, 채(菜) 2가지, 식해와 젓갈 1가지, 느르미(造泡) 2가지, 熟肉 1가지, 달걀요리 1가지, 전(煎) 1가지, 선 1가지, 자반 1가지, 구이(炙) 1가지, 김치類 5가지이며, 조미료로는 장(醬) 5가지, 초(醋) 4가지, 조청(造淸) 1가지 이며 후식으로는 과자 6가지, 떡 4가지 등이다.

② 음식에 사용된 主材料는 술에는 누룩 등 10가지로 곡물 및 곡물가공품이 많이 이용되었다. 국수에는 녹말가루 등 6가지가

〈表1〉 재료의 종류 및 사용빈도

	술		국수		반찬		조미료		후식	
	재료	빈도	재료	빈도	재료	빈도	재료	빈도	재료	빈도
주재료	누룩	24	녹말가루	2	밀가루	4	좋은술	4	밀가루	7
	멥쌀(백미)	19	녹두가루	2	두부	3	메주	3	淸蜜	3
	찹쌀(점미)	11	메밀가루	1	황육(쇠고기)	3	누룩	3	蜜水	3
	밀가루(진가루)	5	찹쌀	1	동화	2	밀	2	멥쌀	3
	좋은술	3	멥쌀	1	생치	2	차조	2	꿀	2
	보리쌀	2	밀가루	1	게	2	밀가루	1	좋은술	2
	밀가루누룩	1			무우	1	콩	1	콩	2
	밀	1			쇠어	1	쇠고기	1	누룩	2
	밀기름	1			탉	1	깨	1	녹두가루	2
	콩가루	1			붕어	1	보리쌀	1	기름	1
					수어	1	찹쌀	1	엿	1
					녹두가루	1	보리기름	1	찹쌀	1
					낙지	1			메밀가루	1
					멥쌀	1			흑당	1
					석화(굴)	1				
					표고	1				
					석이	1				
					쇠대창	1				
					계란	1				
					깻국	1				
					더덕	1				
					양하	1				
					생강	1				
					고사리	1				
					청대콩	1				
					가지	1				
					오이	1				
					죽순	1				
					토란	1				
특수재료	술방울	1	깻국	1	명게	1	술찌기	1		
	다닢	1	오미자국	1						
	나락(벼)	1								
	황밀	1								
조미료			청밀	1	소금	8	소금	4	초지령	1
					간장	7			기름	1
					기름	4			꿀	1
					초	2				
					지령초	2				
					기름장	2				
					새우젓국	1				
					초	1				
향신료	후추가루	1			후추	9			생강	1
					생강	3			마늘	1
					마늘	2				
					천초	1				
					계피	1				
					파	1				

〈表2〉 조리기법의 종류 및 빈도

술		국 수		반 찬		조 미 료		후 식	
종 류	빈도	종 류	빈도	종 류	빈도	종 류	빈도	종 류	빈도
씻 다	20	거피하다	2	우 리 다	3	(장) 담그다	2	반죽하다	2
가루로만들다	12	녹 이 다	1	붓 다	3	젓 다	1	갈 다	1
술 빚 다	6	불뿌리다	1	거피하다	2	말 리 다	1	물에타다	1
구멍떡하다	6	물에갈아앉히다	1	씻 다	2	섞 다	1	녹 이 다	1
밤재우다	5	작말치다	1	기름장바르다	2	넣 다	1	교합하다	1
담 그 다	5	찬물에담그다	1	다 듬 다	2	씻 다	1	담가두다	1
반죽하다	3	반죽하다	1	따 다	2	가루로만들다	1	무 치 다	1
술거르다	3	즙 내 다	1	소 넣 다	2			치 다	1
교합하다	3			바 루 다	1			물에담그다	1
치 다	2			합 하 다	1			우려버리다	1
섞 다	2			짓 찧 다	1			주무르다	1
젓 다	2			속에넣다	1			끓물에잠가내다	1
빚 다	1			붓 다	1			섞 다	1
얹 다	1			(숟가락으로)뜨다	1			반죽하다	1
저 다	1			비늘거사리다	1			만두빚다	1
취어넣다	1			배 타 다	1				
바 루 다	1			간맞추다	1				
밥에두다	1			교합하다	1				
벌여놓다	1			섞 다	1				
				즙 치 다	1				
				껍질·속없이하다	1				
				속 내 다	1				
				화합하다	1				
				밤재우다	1				
				말 리 다	1				
				취어짜다	1				
				즙되게하다	1				
				집어넣다	1				
				꿰 다	1				

〈表3〉 칼질법의 종류와 빈도

술		국 수		반 찬		조 미 료		후 식	
종 류	빈 도	종 류	빈 도	종 류	빈 도	종 류	빈 도	종 류	빈 도
저 미 다	1	섞 다	1	썰 다	5			썰 다	1
		깍 다	1	배 다	4				
				회치듯하다	1				
				두드리다	2				
				찢 다	1				
				저 미 다	1				

〈表4〉 가열법의 종류 및 빈도

술		국 수		반 찬		조 미 료		후 식	
종 류	빈 도	종 류	빈 도	종 류	빈 도	종 류	빈 도	종 류	빈 도
찌 다	14	풀 쑤 다	1	끓 이 다	5	삶 다	2	지 지 다	5
끓 이 다	7	익 히 다	1	찌 다	5	밥 짓 다	2	죽 쑤 다	2
삶 다	4			삶 다	4	볶 다	2	볶 다	1
죽 쑤 다	3			데 치 다	3	죽 쑤 다	1	찌 다	1
밥 짓 다	2			굽 다	3	달 이 다	1		
중탕하다	1			달 이 다	2	끓 이 다	1		
달 이 다	1			중탕하다	1				
				고 으 다	1				
				지 지 다	1				
				밥 짓 다	1				
				담 하 다	1				
				볶 다	1				

〈表5〉 계량단위의 종류와 빈도

	술		국 수		반 찬		조 미 료		후 식	
	종 류	빈도	종 류	빈도	종 류	빈도	종 류	빈도	종 류	빈도
량	말	36			홉	2	말	10	홉	6
	되	31			사 발	1	되	11	되	4
	홉	18			알겁질로(세)번씩	1	동 이	2	말	3
	동 이	5					대 야	1	(한) 분	2
	사 발	3					주 걱	1		
	숟가락	3					사 발	1		
	대 야	3								
	복 자	2								
	병	1								
	줌	1								
	놋동이	1								
길이및 넓 이			(한) 치	2						
개 수	(다섯) 낱	1					(세) 순	1		
무 게	돈	1								
크 기	오리알만큼	1			장지두께만큼	1				
	손넙적같이	1								
	대추만하게	1								

〈表6〉 식기·부엌용구의 종류 및 사용빈도

술		국 수		반 찬		조 미 료		후 식	
종 류	빈도	종 류	빈도	종 류	빈도	종 류	빈도	종 류	빈도
독	2	박	1	항	3	대 야	1	시 루	1
놋 동 이	2	분 판	1	단 지	2	어 레 미	1		
모 시 베	1	항	1	솥	1	베	1		
항 아 리	1	두에 (뚜껑)	1	널	1	독	1		
고 오 리	1	모시주머니	1	짚	1	동 이	1		
복 자	1	유지(油紙)	1	죽 피	1	추 대	1		
병	1	젓 가 락	1	油 紙	1	버드나무막대	1		
명주자루	1			바 고 리	1				
베	1			소 반	1				
시 루	1								

이용되었다. 반찬에는 밀가루, 쇠고기, 생선, 야채 등 29가지의 材料가 광범위하게 사용되었다. 조미료에는 술, 메주 등 12가지, 후식에는 밀가루 등 14가지의 재료가 사용되었다.

③ 調理技法은 準備法, 칼질법, 主調理法, 特殊技法으로 分類해본 결과 그 調理法은 다양하고 자세히 표현되었다.

④ 加熱法은 16가지가 나타나며, 끓이다, 삶다 등 濕熱法과 굽다, 볶다 등 乾熱法, 지지다 등 기름을 이용한 가열법 등 다양하다.

⑤ 計量單位는 말, 되 등 주로 量을 나타내는 單位(14가지)가 많이 사용되었으며 오리알 만큼, 대추만하게 등 부정확한 실물의 크기로 나타내었고, 이레후 등 기간을 많이 명시하고 그 기간이 길었다. 이러한 비과학적 부정확한 計量單位가 한국음식 전수에 문제점이라 할 수 있겠다.

⑥ 調理에 사용된 食器 및 부엌用具는 항아리, 고오리 등 30가지로 특수한 器具가 많이 사용되었다.

⑦ 調理 및 맛의 표현은 더슥 더슥하다, 뭉긔염 뭉긔염 등 다양하고 재미있는 표현이 나타나고 있다.

참 고 문 헌

1. 李盛雨(1981), 韓国食経大典, 郷文社.
2. 李盛雨(1982), 朝鮮時代 調理書의 分析的 硏究, 韓国精神文化硏究院.
3. 李盛雨(1984), 韓国食品社会史, 教文社.
4. 李盛雨(1985), 韓国料理文化史, 教文社.
5. 신기철(1982), 새우리말 큰사전, 삼성출판사.
6. 金貴榮(1983), 「金承眞宅 주방문」의 調理加工学的 考察, 尙州農業專門大学 論文集 第22輯.