

「간편조선요리제법」의 분석적 연구
- 발효식품, 떡, 한과, 음청류 -

이 강 자

인천대학교 가정관리학과

An Analytical Study on 「Ganpyun Chosun Yori-Jebup」
- Fermentation Foods, Rice Cake, Korean Dessert and Beverage -

Kang-Ja Lee

Dept. of Home Management, University of Incheon

Abstract

The 「Ganpyun Chosun Yori Jebup」, a cook book, was written in Korean in 1934.

The analytical results on this book were as follows :

1. Fermentation foods were Kimchi, Jut, Jang and Cho. There were 19 kinds of Kimchi with 32 materials, 3 kinds of Jut with 4 materials, 8 kinds of Jang with 25 materials and 1 kind of Cho with 4 materials.
2. There were 47 kinds of DDug(Korean rice cake) with 38 materials.
3. Hangwa included Yumilgwa, Suksilgwa, Kangjung, Dasik, Jungwa, and Gwapyun. There were 6 kinds of Yumilgwa with 18 materials, 4 kinds of Suksilgwa with 7 materials, 6 kinds of Kangjung with 10 materials, 7 kinds of Dasik with 14 materials, 13 kinds of Jungwa with 21 materials, and 3 kinds of Gwapyun with 6 materials.
4. Korean Beverage included Hwachae and Cha(Korean Tea). There were 12 kinds of Hwachae with 39 materials and 4 kinds of Cha(Korean tea) with 5 materials.
5. Nambi and Sot were used as utensil.
6. The measuring units were 'mal', 'sul', 'doi', 'hob', 'ryang', 'geun', 'pun' etc.

The foods were prepared frequently by "shaking" and heated by "steaming".

Key words : Ganpyun Chosun Yori-Jebup, fermentation foods, rice cake, Korean dessert, beverage.

I. 서 론

여러 민족들은 그 민족 고유의 식품으로 만들어지

는 음식이 있으며 이들은 오랜 세월을 두고 그들이 살고 있는 기후·풍토에 맞추어 형성되어온 문화인 것이다¹⁾. 우리 나라의 음식문화도 긴 역사를 통하여 이루어져 왔으므로 고조리서를 분석하여 그 속에 담

겨진 우리 고유의 조리 방법을 찾아내어 계승하고 발전시키는 것은 중요하다고 본다. 본 연구는 「간편조선요리제법」²⁾에서 전보³⁾에 발표한 주식류와 찬물류에 이어 발효식품과 떡, 한과 및 음청류 등을 주재료, 부재료, 양념으로 나누어 분석하고 이 책을 쓰기 위해 참고하였던 1917년 「조선요리제법」⁴⁾과 후에 이것을 증보한 1942년 「조선요리제법」⁵⁾의 조리서의 음식수를 비교하고 식기 및 조리용구, 계량단위, 조리조작법 등을 검토하였기에 발표하고자 한다.

이석만은 방신영의 조카로 알려져 있으며, 1910년대와 '30년대의 식품의 변화양상을 살펴볼 수 있을 것으로 사료된다.

Ⅲ. 내용 및 다른 조리서와의 비교분석

1. 발효식품의 분류와 재료

발효식품은 김치, 젓, 장, 초로 분류하였다.

1) 김 치

「간편조선요리제법」²⁾의 김치류는 김치, 깍두기, 장아찌(짠지)로 구분되고 있다. 김치는 채소류를 절여서 저장 발효시킨 것⁶⁾으로서 11종류에 주재료 3가지, 부재료 9가지, 양념 11가지가 이용되었다. 김치의 종류와 재료는 표 1-1과 같다.

깍두기는 무우를 네모나게 깍둑썰기를 하여 양념

Ⅱ. 서 지

「간편조선요리제법」²⁾은 본래 1917년 方信榮이 쓴 「조선요리제법」⁴⁾을 간추려서 1934년 李昶萬이 撰한 것으로 四·六版 活字本으로 序文, 目次 13面, 本文 140面, 附錄 44面이고, 方哲源과 撰者의 序文이 있다.

표 1-1. 김치의 종류와 재료 및 비교

		간편조선요리제법																	조선요리제법								
종류	음 식 명	주재료			부재료							양념							1917	1942							
		무	배추	외	미나리	고추	갓	청각	배	유자	꿀	석이	표고	실탕	실백	생치	생강	파			마늘	간장	초	고추가루	물	소금	
김치	나백김치	○			○	○	○											○	○				○	○	○		
	동침아	○						○									○							○	○	○	
	동침이 별, 법	○		○		○			○	○	○	○		○	○	○	○							○	○		
	배채김치		○		○	○	○											○	○					○	○		
	석박지		○					○																	○	○	
	외김치			○		○													○	○					○	○	
	외지			○																					○	○	○
	용인의지			○																					○	○	○
	외쇼김치			○		○													○	○					○	○	○
	외찬국			○															○	○	○	○				○	
장김치	○	○		○	○	○		○			○	○	○	○	○	○	○	○	○				○	○	○	○	

을 하여 버무려서 만든 것이며, 「간편조선요리제법」²⁾에 5종류에 주재료 4가지, 부재료 9가지, 양념이 7가지 이용되었다. 깍두기의 종류와 재료는 표 1-2와 같다.

장아찌는 쓰다 남은 것들을 오래 두고 먹을 수 있도록 간장, 고추장, 된장, 또는 식초 짓갈 등에 담가 놓은 것으로⁷⁾ 「간편조선요리제법」²⁾에 3종류에 주재료 3가지, 부재료 1가지, 양념이 5가지 이용되었다. 장아찌의 종류와 재료는 표 1-3과 같다.

고조리서의 김치류를 비교할 때 「조선요리제법」(1917)⁴⁾에는 전복김치와 통김치가 추가되고 누락된 것은 깍두기류에 싸독이, 장아찌류의 고추냉장아찌, 마늘선, 무우장아찌였으며, 조선요리제법(1942)⁵⁾의 경우는 김치로 쌈김치, 채김치, 풋김치, 갓김치, 박김치, 곤쟁이젓김치, 굴김치, 돌나물김치, 열무김치, 깍두기류로는 깍독이, 외깍독이, 굴깍독이, 숙깍독이, 닭깍독이, 장아찌류는 무장아찌, 토란장아찌, 열무장아찌, 무말랭이장아찌, 파장아찌, 감자장아찌, 홍합장

아찌, 풋고추장아찌, 외장아찌, 숙장아찌, 두부장아찌, 달래장아찌, 머루장아찌, 마늘장아찌 등 29종이 추가되었고 누락된 것은 김치류에 배채김치, 동침이별법, 외김치, 용인외지, 외찬국, 깍두기류로는 장판지 장판지, 닭김치, 싸독이, 장아찌류로는 고추냉장아찌, 마늘선, 무장아찌가 누락되었다.

2) 젓

젓은 주로 어패류를 소금에 절여서 염장하여 만든 저장식품이다⁶⁾. 젓은 3종류에 재료가 4가지가 사용되었으며 「간편조선요리제법」²⁾과 「조선요리제법」(1917)⁴⁾은 만드는 법은 같았으며 종류에서 게젓만 추가되었고 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에서는 명란젓, 멸치젓, 게젓, 새우젓, 알젓, 조개젓이 추가되었으며 방게젓이 누락되었다.

젓의 종류와 재료는 표 2와 같다.

3) 장과 초

표 1-2. 깍독이의 종류와 재료 및 비교

간편조선요리제법																조선요리제법								
종류	음식명	주재료				부재료						양념				1917	1942							
		무	배추	외깍독이	담	미나리	고추	청각	외	배	갓	밤	황육	생전복	마늘			파	소금	생강	고추가루	조기젓	새우젓	
깍두기	판지	○				○								○	○	○						○	○	
	장판지	○	○			○	○	○				○	○		○		○						○	
	젓국지	○				○	○	○		○	○			○	○	○	○			○			○	○
	닭김치			○	○														○				○	
	싸독이	○					○							○			○	○	○	○				

표 1-3. 장아찌의 종류와 재료 및 비교

간편조선요리제법											조선요리제법		
종류	음식명	주재료			부재료	양념					1917	1942	
		무	마늘	고추잎	고추	파	소금	간장	초	기름			
장아찌	고추잎장아찌		○	○	○	○		○					
	마늘선		○					○	○				
	무장아찌	○	○		○		○	○		○			

표 2. 젓의 종류와 재료 및 비교

간편조선요리제법								조선요리제법	
종류	음식명	주재료			부재료	양념		1917	1942
		청어	방게	조기	원고초	소금	간장		
젓	청어젓	○				○		○	○
	방게젓		○		○		○	○	
	조기젓			○		○		○	○
	기타							1종	6종

표 3-1. 장의 종류와 재료 및 비교

간편조선요리제법																	조선요리제법												
종류	음식명	주재료							부재료								1917	1942											
		흰콩	소금	숯	고추	메주	보리가루	팥	찰밥	쇠불기	민어	전복	홍합	우둔	청태	적두			밀기울	외떡지	가지	꿀	고기	무	다시마	밀가루	된장	물	
장	간장	○	○	○	○																						○		
	고초장		○ (-물)		○ (가루)	○	○																					○	○
	어육장				○				○	○	○	○	○															○	○
	청태장					○																						○	
	팥고초장	○			○ (가루)	○		○							○													○	○
	즙장	○														○	○	○	○									○	○
	청국장	○			○																○	○	○					○	○
	급히 장뜨는법		○					○																	○	○	○	○	

장은 찬물을 맛내는 조미품인 발효저장식품⁶⁾으로 간장, 된장, 고추장이 있다. 콩을 삶아 찢어 만든 메주를 2~3개월 동안 띄워서 바삭 마르면 소금물에 담그고 국물이 우러나면 그 국물이 간장이고 남은 찌꺼기에 소금으로 간을 맞춘 것이 된장이다. 고추장은 고춧가루, 메주가루, 찹쌀가루, 소금을 원료로 하여 숙성시킨 것⁸⁾이다. 「간편조선요리제법」²⁾에 기록된 장은 8종류로서 25가지의 재료가 사용되었으며 「조선요리제법」(1917)⁴⁾과 비교할 때 종류와 만드는 법이 같았으나, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에는 간장, 청태장, 급히 장뜨는법이 누락되었다.

장의 종류와 재료는 표 3-1과 같다.

초는 곡류나 과일 등을 이용하여 신맛이 나게 만든 발효식품⁸⁾이다. 「간편조선요리제법」에는 만드는 방법만 있었다. 내용으로는 '흰밥을 잘 지어 한사발만 항아리에 담고 섬누룩을 보시기 덩이만큼 불에 바삭 구워 가루를 만들어 밥이 뜨거울 때 섞어 놓고 대추 열개와 도라지 생것을 타게 구워 함께 넣고 꼭 봉해 더운 곳에 오랫동안 두어 익히면 초맛이 나고 단 냄새가 나면 약주나 막걸리를 부어 더운 곳에 한참 두고 쓴다²⁾고 하였다. 이것은 「조선요리제법」(1917)⁴⁾과 동일하였고, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에는 누락되

표 3-2. 초의 종류와 재료 및 비교

간편조선요리제법						조선요리제법	
종류	음 식 명	찰밥	선누룩	맥도랏	막걸리	1917	1942
초	초뜨는법	○	○	○	○	○	

었다. 초의 종류와 재료는 표 3-2와 같다.

2. 떡

떡은 곡물을 시루에 찌서 익힌 것으로 집안경사, 명절, 제사 때 이용되고 있다⁶⁾. 제조방법에 따라 떡은 증병류, 도병류, 단자병류, 유전병류, 이병류로 나눌 수 있으며⁹⁾ 총 47종류에 38가지의 재료가 각각 이용되었고, 표 4(1-5)와 같다.

증병류(甑餅類)는 쌀가루를 시루에 안쳐 증기로 김을 올려서 찌는 떡으로 설기떡(백설기, 콩시루떡, 무우시루떡, 잡과병, 콩설기, 쑥설기, 감설기, 밤설기떡, 행병, 도병, 국화병, 쑥시루떡, 산삼병, 잡과병, 당귀병), 쪄떡(메시루떡거피팔 시루편, 녹두시루편, 깨시루편, 상추떡, 물호박떡, 두텁떡, 찰시루떡)이 있다.

증병류의 종류와 재료는 표 4-1과 같다.

22종류에 28가지의 재료가 이용되었으며 고조리서와 비교할 때 「조선요리제법」(1917)⁴⁾에는 두텁떡 1, 2, 과일편, 보풀떡, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에는 두텁떡, 나복병, 원소병, 과일편, 보풀떡이 누락되었다. 특히 「간편조선요리제법」²⁾에 백설기라고 기록된 것은 일반적인 백설기와는 달리 물을 내리지 않고 찌는 떡으로 백편을 말하는 것이다. 주로 혼례, 회갑연, 제례 등에 사용되는 떡이며¹²⁾ 「시의전서」(1800년대 말)에 처음 기록되었다¹²⁾. 또한 두텁떡의 경우 「간편조선요리제법」²⁾에는 별법 1(대추, 계피), 2(대추, 건시)가 기록되어 있는 반면 「조선요리제법」(1917)⁴⁾과 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에는 누락되어 있는 것으로 보아 「간편조선요리제법」²⁾이 여러 가지 재료를 다양하게 이용했음을 알 수 있었다.

단자병류(團子餅類)는 쌀가루를 반죽하여 모양을 만들어 삶거나 찌는 떡으로 멧쌀단자병(송편), 찰쌀단자병(경단, 단자)이 있으며 「간편조선요리제법」²⁾에는 8종류에 20가지의 재료가 이용되었고 고조리서와 비교할 때 「조선요리제법」(1917)⁴⁾에는 송편별법

이 누락되었고, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에는 송편별법, 경단과 밤단자, 신검초단자, 유자단자가 누락되었다. 단자병류의 종류와 재료는 표 4-2와 같다.

도병류(搗餅類)는 곡물을 증숙한 다음 매우 쳐서 만드는 떡으로 찰쌀도병(인절미 종류), 멧쌀도병(절편, 흰떡, 개피떡)이 있다. 7종류에 12가지의 재료가 이용되었으며 고조리서와 비교할 때 「조선요리제법」(1917)⁴⁾에는 개피떡이 누락되었고 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에는 대추인절미와 생편, 절편이 누락되었다. 도병류의 종류와 재료는 표 4-3과 같다.

이병류는 쌀가루에 술을 넣고 반죽하여 발효시켜 부풀려서 찌는 떡으로 대표적인 것으로 증편이 있다. 「간편조선요리제법」²⁾에는 증편, 증편별법 2종류에 10가지의 재료가 이용되었다. 이병류의 종류와 재료는 표 4-4와 같다.

증편은 찰쌀가루 또는 멧쌀가루를 술로 발효시켜서 찌내는 떡으로 술맛이 풍기는 시원한 맛과 색스럽게 고명을 얹어 찌는 독특한 떡이다⁶⁾. 언제부터 사용되었는지 기록되어 있지 않았으나 조선초기의 「주방문」(1600년말경)에 소개되었다¹⁶⁾. 고조리서와 비교할 때 「조선요리제법」(1917)⁴⁾, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾ 두 책 모두 건시와 참기름이 들어간 증편별법은 누락되었다.

유전병류(油煎餅類)는 찰쌀가루를 반죽하여 모양을 만들어 기름에 지지는 떡으로 화전, 주악, 부끄미가 있으며 8종류에 20가지의 재료가 사용되었다. 유전병류의 종류와 재료는 표 4-5와 같다.

특히 「간편조선요리제법」²⁾에서 밀전병별법은 우유와 소다를 이용하여 만든 것이 특이하였고, 꽃전과 화전을 따로 기록하였는데 모양이 작고 꽃봉오리같이 지지는 것을 꽃전, 접시만큼 크게 부쳐서 찌어놓은 것을 화전으로 기록하였다. 고조리서와 비교할 때 「조선요리제법」(1917)⁴⁾은 밀전병별법이, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾는 밀전병별법, 화전, 꽃전이 누락되었

표 4-2. 단자병류의 종류와 재료 및 비교

음식명	간편조선요리제법														조선요리제법							
	주재료				부재료										1917	1942						
	떡가루	맷쌀가루	거피쌀	참쌀가루	꿀(천당)	밤	대추	석이	실백	콩	계피	기름	술	물			건강가루	호두	녹두	송검초가루	유자껍질	건시
꿀떡	○			○	○	○		○													○	○
송편		○	○						○		○	○	○								○	○
송편별법	○		○							○		○		○	○							
경단			○	○					○(혹동가루)	○						○					○	
석이단자				○	○		○	○		○											○	○
밤단주				○	○	○																
신검초단자			○	○	○					○					○		○				○	
유자단자				○	○	○				○					○		○(당귀)	○	○	○	○	○

표 4-3. 도병류의 종류와 재료 및 비교

음식명	간편조선요리제법												조선요리제법	
	주재료				부재료								1917	1942
참쌀	거피쌀	녹두	맷쌀	속	대추	생강	계피가루	꿀	녹말	실백	소금			
인절미	○(차조)	○(콩가루)										○	○	○
대초인절미	○					○							○	
찰떡	○	○	○										○	○
흰떡				○									○	○
개피떡		○	○	○	○									○
생편						○	○	○	○	○			○	
절편				○									○	

표 4-4. 이병류의 종류와 재료 및 비교

음식명	간편조선요리제법										조선요리제법	
	주재료		부재료								1917	1942
맷쌀가루	막걸리	생물	대추	석이	실백	물	백미	참기름	건시			
증편	○	○	○	○	○	○	○				○	○
증편별법				○	○	○		○	○	○		

표 4-5. 유전병류의 종류와 재료 및 비

음식명	간편조선요리제법																	조선요리 제 법						
	주 재료			부 재료														1917	1942					
	밀가루	참쌀가루	찰수수가루	애호박	기름	달걀	우유	소금	소다	냉수	대추	설탕	계피가루	꿀	거피팔	황물	건강			실백	진달래	국화		
밀전병	○			○	○																	○	○	
밀전병별법	○				○	○	○	○																
수수전병			○		○					○													○	○
찰전병		○			○						○												○	○
꽃전		○			○							○											○	
화전	○				○			○				○							○	○		○		
쥬약		○			○						○	○			○								○	○
밤쥬약												○	○		○	○	○						○	○

다. 이로서 「간편조선요리제법」²⁾에는 추가된 것이 많았고 뒤의 조리서에서는 종류가 감소되었음을 알 수 있다.

3. 한 과

한과는 쌀이나 밀 등의 곡물가루에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣고 반죽하여 기름에 튀기거나 과일, 열매, 식물의 뿌리 등을 꿀로 조리하거나 버무려서 굳혀서 만든 과자이다⁶⁾. 한과는 유밀과, 속실과, 강정, 다식, 정과, 과편, 화채, 차로 분류하였다.

1) 유밀과, 속실과

유밀과는 꿀을 넣어 반죽하여 기름에 튀긴 후 다시 꿀에 담가 만든 후식이다⁶⁾. 「간편조선요리제법」²⁾에서 유밀과는 6종류에 재료가 18가지, 속실과는 4종류에 재료가 7가지가 사용되었다. 약과는 밀가루에 기름을 고르게 섞어 꿀과 술에 반죽하여 기름에 지진 다음 꿀에 담그었다 꺼내어 잣가루를 뿌린 전통적인 유밀과이다.

속실과는 과일을 익혔다는 뜻으로서, 밤, 대추를 꿀에 조려 만든 밤초나 대추초, 과일을 익혀 다져서 다시 꿀로 반죽하여 빛는 울란, 조란, 생강란이 있

다⁶⁾. 유밀과, 속실과의 종류와 재료는 표 5와 같다.

고조리서와 비교할 때 「조선요리제법」⁴⁾에 유밀과 중에서 밤과가 누락되었고, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에는 약과별법, 밤과, 광주백당이 누락되었으며, 속실과는 모두 동일하였다. 「규곤시의방」이나 「주방문」, 「시의전서」에는 김청꿀에 담구었다가 건져내었으나 「조선요리제법」(1917)³⁾을 필두로 「간편조선요리제법」²⁾, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에 설탕을 끊어 사용된 것으로 기록되었다¹⁰⁾.

2) 강 정

유과는 삭힌 참쌀가루에 술과 콩을 넣어 반죽하여 얇게 썰어 말렸다가 기름에 튀겨 고물을 묻힌 것을 말하며, 모양에 따라 빈사과, 산자 등으로 부르고 고물에 따라서 흑임자 강정, 홍매화연사과라 한다. 강정은 산자나 과줄이라고도 하며 곡물을 엿기름으로 삭혀서 곤 엿에 볶은 콩, 깨, 들깨, 호두, 잣, 땅콩 등을 버무려 굳힌 후 알맞은 크기로 썬 엿강정으로 깨강정, 콩강정 등이 있다⁶⁾. 강정은 6종류에 재료가 10가지가 사용되었으며 「간편조선요리제법」²⁾에서 「조선요리제법」(1917)⁴⁾에는 동일한 종류였고, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에만 콩강정이 누락되었다. 강정의

표 5. 유밀과, 속실과의 종류와 재료 및 비교

		간편조선요리제법															조선요리 제법							
종류	음식명	주재료		부재료													1917	1942						
		밀가루	쌀	대추	계피 (가루)	꿀	기름	물	황물 (밤)	유청	소주	건강	잣	호두	설탕	엿기름			우유	버터	깨	호초 가루		
유 밀 과	약과	○				○	○	○														○	○	
	약과별법	○			○	○	○			○	○	○	○- 가루										○	
	밤과												○ (삶은)				○	○						
	만두과	○		○	○	○	○								○								○	○
	중백기		과 줄 재 료																				○	○
	광주백당		○												○	○			○	○			○	
속 실 과	대초초			○	○	○	○															○	○	
	조란			○	○	○									○								○	○
	틀란				○	○																	○	○
	밤초				○										○- 가루	○							○	○

표 6. 강정의 종류와 재료 및 비교

		간편조선요리제법										조선요리제법			
종류	음식명	주재료			부재료							1917	1942		
		참쌀	막걸리	밀가루	기름	조청	깨	설탕	심검초	콩가루	강 정 부 스 러 기				
강 정	깨강정	○	○	○	○	○	○						○	○	
	요화대	○				○	○		○				○	○	
	빈사과					○	○	○					○	○	
	산자			강정반죽										○	○
	심검초강정	○	○	○	○	○	○			○			○	○	
	콩강정	○	○	○	○	○	○				○			○	

종류와 재료는 표 6과 같다.

3) 다 식

다식은 곡식가루, 한약재, 꽃가루 같은 것을 풀로

반죽하여 덩어리를 만들어 다식판에 넣어 모양으로
박아낸 것이다⁸⁾. 「간편조선요리제법」²⁾에는 8종류에
재료가 14가지가 사용되었다. 다식의 종류와 재료는
표 7과 같다.

「조선요리제법」(1917, 1942)⁴⁵⁾ 두 조리서 모두 잣가루가 들어가는 흑임자다식별법만 누락되었다.

4) 정과, 과편

정과는 유자, 모과, 생강, 도라지, 연근, 인삼 등의 재료를 꿀, 조청, 설탕에 졸여서 만든 한과이다. 당전과라고도 하며 강편(薑片)을 조리다가 말린 편강 등의 건정과도 있다⁶⁾. 「간편조선요리제법」²⁾에서의 정과는 12종류에 재료가 15가지가 이용되었으며 「조선요리제법」(1917)⁴⁾에는 유자정과 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에 생강정과별법만 누락되었다. 과편은 신맛이 나는 앵두나 모과, 살구 등의 과육을 꿀과 녹두녹말을 풀어 넣어 조려서 그릇에 부어 묵처럼 굳힌 것으

로 모양이 굳으면 네모지게 썰어 생울이나 생과와 함께 담은 것⁶⁾으로 「간편조선요리제법」²⁾에는 3종류에 재료가 6가지가 이용되었다. 「조선요리제법」(1917, 1942)^{4,5)} 두 조리서 모두 동일하게 기록되었다. 그 외 향설고와 솔잣이 「간편조선요리제법」²⁾ 정과편에 기록되었는데, 정과로 분류할 수 없어 표에는 포함시키지 않았다. 향설고는 「조선요리제법」(1917)⁴⁾과 「조선요리제법」(1942)⁵⁾에 모두 기록되었고, 솔잣은 「조선요리제법」(1917)⁴⁾에만 기록되어 있었다.

4. 음청류

전통 음료 가운데 차게 해서 마시는 것을 화채라 하고 뜨겁게 마시는 것을 차라고 한다¹³⁾. 초기에는

표 9. 화채의 종류와 재료 및 비교

종류		간편조선요리제법																				조선요리제법														
		주 재료										부 재료										1917	1942													
음식명	미시가루	꿀	송화가루	복숭아	실백(잣)	배	오미자구	원떡	밀가루	참쌀	청매당	갈병	설탕	계피가루	보리	녹말가루	배	호초	꽃감	생강차	엿기름	큰조개	백미	대초	소금	앵두	등화	초	고초	기름	1917	1942				
미슈	○	○(-물)	○																													○	○			
복숭아 화채		○(-물)		○	○																												○	○		
배화채		○(-물)			○	○	○																										○	○		
슈단		○(-물)			○			○	○																								○	○		
원소병					○(가루)					○(가루)	○	○	○	○																				○		
보리수단		○(-물)													○	○																		○		
배숙		○			○								○				○	○	○	○														○		
식혜					○					○											○													○	○	
연안식혜					○																	○	○	○	○							○		○	○	
앵도선		○(-물)			○																					○								○	○	
등화선					○(가루)																					○	○	○	○					○		
책면		○(-물)				○									○																			○	○	○

식용 가능하고 맛과 향이 좋은 식재료들을 넣어 우려 먹었으나 불의 사용 이후 찬 음료와 더운 음료로 분화되었다¹⁴⁾.

1) 화 채

화채는 딸기, 앵두, 수박, 유자, 복숭아 등의 즙을 내어 그 위에 과일을 띄운 것이다⁵⁾. 「간편조선요리제법」에서 화채는 12종류에 30가지의 재료가 이용되었으며 그 종류와 재료는 표 9와 같다.

고조리서와 비교할 때 「조선요리제법」(1917)⁴⁾에는 원소빙, 보리수단, 배숙이 누락되었고, 「조선요리제법」(1942)⁵⁾은 연안식혜, 동화선이 누락되었다.

2) 차

차는 차나무의 잎을 말려서 더운물에 우려낸 것으로 녹차, 전차가 있고 또 열매나 과육, 곡류도 차의 재료로서 사용된다¹⁴⁾. 「간편조선요리제법」²⁾에는 과육과 꽃잎을 이용한 차 종류만 기록되었으며 4종류에 5가지의 재료가 이용되었다. 차의 종류와 재료는

표 10과 같다.

「조선요리제법」(1917, 1942)^{4,5)} 모두 동일하게 기록되었다.

5. 식기 및 조리용구

조리용구로는 남비, 솥을 많이 사용하였으며, 고조리서를 분석한 자료에 의하면 숟가락이라는 용어는 이전 문헌에서는 잘 찾아볼 수 없었다. 점차적으로 용구의 명칭이 실생활에서 많이 사용되고 있는 것으로 변하였으며 이는 계량하기 쉽기 때문이라 사료된다.

6. 계량단위

계량에 쓰인 단위는 표 12와 같고 지금과 다르게 쓰인 단위로는 량, 복자, 푼을 들 수 있다. 계량단위는 재료의 합리적인 배합을 통하여 맛을 내기 위한 것이라고 할 수 있다.

7. 음식 만드는 과정

음식 만드는 과정으로는 준비과정의 용어와 익히

표 10. 차의 종류와 재료 및 비교

		간편조선요리제법					조선요리제법	
종류	음식명	주 재료				부 재료	1917	1942
		오미자	포도	국화	매화	백청		
차	오미자차	○				○	○	
	국화차			○			○	
	매화차				○		○	
	포도차		○			○	○	

표 11. 식기 및 조리용구와 사용빈도

번호	식기 및 조리용구의 종류	사용빈도
1	남비, 솥	20
2	숟가락	10
3	보자기, 체, 양푼	8
4	기루	7
5	다식판, 항아리, 도마, 백지, 주머니	6
6	꼬챙이	4
7	술(수저), 훈자, 사기, 번철, 신선로, 어러미, 석쇠, 싸리 저, 절구, 홍두깨, 방망이, 방아, 짚, 거적, 행주	3

는 과정의 용어로 나누었으며, 준비과정의 용어와 사용빈도는 표 13, 익히는 과정의 용어와 사용빈도는 표 14와 같다. 준비과정의 용어로는 '섞다'가 가장 많

이 사용되었고 '식히다', '만들다' 순으로 많이 사용되었음을 알 수 있다.

표 14는 익히는 과정의 용어로서 '끓이다', '삶다',

표 12. 계량에 쓰인 단위와 사용빈도

번호	계량단위	사용 횟수	사용량과 횟수
1	말, 술	40	한말(14) 말닷되(1) 두말(6) 두말닷되(1) 서말(3) 너말(4) 열말(1)
2	되	27	한되(4) 두되(5) 세되(4) 너되(3) 닷되(7) 말닷되(1) 두말닷되(1) 아홉되(1)
3	홉	5	한홉(1) 세홉(1) 닷홉(2) 칠홉(1)
4	량 근 처 분	5	치(9) 푼(분-8) 일량(3) 일근일량(1) 삼량(1) 냥
5	근	4	일근일량(1) 닷근(2) 삼십근(1)
6	복자 술(수저) 돈	각3	두복자(1) 세복자(1) 두술(1) 삼술(1) 한돈(1) 두돈(1)
7	병	각2	두병(1) 한줌(1) 한식기(1)
8	식기 종지 잔 푼	각1	반증지(1) 한잔(1) 오푼(1)

표 13. 준비과정의 용어와 사용빈도

번호	용 어(예)	사용빈도
1	섞다	48
2	식히다	44
3	만들다, 담는다, 묻히다, 덮다, 담그다	30
4	두드리다	29
5	벼무리다, 뿌리다, 빗다, 반죽하다	21
6	깨다, 씻다, 치다, 걸르다	20
7	작말하다, 붓하다, 놓다(켜, 벌여, 줄지어, 깔아, 퍼)	17
8	짚다	15
9	백세 작말하다	10
10	밀다(홍두깨로), 치다(체에), 뜨다, 타다(생청을), 내리다(체에), 말리다, 치다(소금, 기름), 젓다, 거피하다, 합하다, 엮다, 끼우다 몽치다, 다듬다, 펴다, 차게우다, 건지다, 재어두다, 띄우다	8
11	갈다, 주물다, 벗기다, 풀다, 엉기듯이 하다, 손 대다, 쥐다, 비비다, 줍내다, 떡켜놓듯하다, 말다, 끊어내다,	5
12	기름두르다, 불리다, 버리다, 꿰매다, 씌우다(눅말), 물눅다, 비게하다, 되풀리다, 빠지다, 부스러뜨리다, 반음반양에 두다, 땀다, 실하다, 따다(꼭지), 바르다(꿀), 건어내다, 떼다, 찌버리다, 박아내다, 풀썩듯이하다, 눅다, 채우다, 더운 곳에 두다, 생클치다, 음건하다, 싸매다, 뜨다(기름이), 걷다(기름을), 물뿌리다, 뒤적이다, 누르다, 떠내다, 들어가다, 내다(밖으로), 쏘이다(바람), 가시다(물), 짜다(보자기에), 매달다, 일다 끼어엮다, 씨바르다, 얇게 하다, 드리우다, 떨어지다	3

표 14. 익히는 과정의 용어와 사용빈도

번호	용어	사용빈도	번호	용어	사용빈도
1	끓이다	27	5	볶다	6
2	삶다	22	6	밥짓다	3
3	찌다	20	7	데치다	2
4	익히다	15		증탕하다	
	지지다		8	달이다 졸이다 고오다 죽우다 굶다 부치다	1

'찌다', '익히다', '지지다'가 대체로 많이 사용되었음을 알 수 있다.

IV. 요약 및 결론

「간편조선요리제법」에 수록된 발효식품과 한과 및 음청류에 대한 내용을 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 발효식품은 김치류가 19종류에 재료가 32가지, 젓은 3종류에 재료가 4가지, 장과 초는 7종류에 재료가 28가지 사용되었다.

고조리서와 비교하면 「조선요리제법」(1917)에 추가된 것은 김치류 2종, 깍두기 1종, 장앗지 3종류였다. 「조선요리제법」(1942)의 경우는 김치류 9종, 깍두기 5종, 장앗지류 15종류가 추가되었고 누락된 것은 김치류 5종이었다. 「조선요리제법」(1917)에 젓은 1종만 추가되었고, 장은 동일하였으며, 「조선요리제법」(1942)에는 젓은 1종이 누락되고 6종이 추가되었고, 초는 3종이 누락되었다.

2. 떡은 42종류에 재료가 38가지 이용되었다.

고조리서와 비교하면 「조선요리제법」(1917)에는 증병류 4종, 단자병류 2종, 도병류 1종, 이병류 1종, 유전병류 1종이 누락되었고, 「조선요리제법」(1942)에는 증병류 6종, 단자병류 5종, 도병류 3종, 이병류 1종, 유전병류 3종이 누락되었다.

3. 한과는 유밀과, 숙실과, 강정, 다식, 정과, 과편으로 분류하였고, 유밀과는 5종류에 재료가 19가지, 숙실과는 4종류에 6가지, 강정은 6종류에 재료가 10가지, 다식은 7종류에 재료가 14가지, 정과는 13종류에 재료가 21가지, 과편은 3종류에 6가지가 이용되었다. 고조리서와 비교하면 「조선요리제법」(1917)에는 유밀과 1종, 다식 1종, 정과류 1종이 누락되었고, 「조선요리제법」(1942)에는 유밀과 3종, 강정은 1종, 다식 1종, 정과류 1종이 누락되었다.

4. 음청류는 화채가 12종류에 재료가 30가지, 차는 4종류에 재료가 5가지가 이용되었다.

고조리서와 비교하면 「조선요리제법」(1917)

에 화채류 3종이 누락되었고, 「조선요리제법」(1942)에는 화채류 2종이 누락되었다. 차는 동일하였다.

5. 식기 및 조리용구는 28종류가 사용되었고 그 중 납비와 술의 사용이 가장 많았다.
6. 계량단위는 16종류로 '말', '술'을 사용한 경우가 40회, '되'가 27회로 가장 많았으며 그외 '홉', '량', '근', '푼' 순이었다. 길이의 표시는 '치', '분' 순으로 많이 사용되었다.
7. 음식 만드는 과정에서는 준비과정의 용어로는 '섞다', 익히는 과정의 용어로는 '찌다'가 많이 사용되었다.

「간편조선요리제법」을 고조리서와 비교한 결과 1917년의 「조선요리제법」과는 재료나 만드는 방법에 있어서 큰 차이를 보이지 않았으나 1942년의 「조선요리제법」에는 재료나 만드는 방법이 좀 더 구체적으로 분류되어 있었다. 이로서 「간편조선요리제법」보다 연도가 높을수록 음식수가 감소되었다.

V. 참고문헌

1. 강인회: 한국의 맛, 대한교과서 출판사, 1987.
2. 이성우: 한국고식문헌집성 고요리서V, <이석만, 간편조선요리제법 1934>, 수학사, 1992.
3. 이강자: 「간편조선요리제법」의 분석적 연구, 동아시아식생활학회지, 9권 4호, 1999.
4. 이성우: 한국고식문헌집성 고요리서IV, <방신영, 조선요리제법 1917>, 수학사, 1992.
5. 방신영: 조선요리제법, 한성도서주식회사, 1942.
6. 황혜성, 한복려, 한복진: 한국의 전통음식, 교문사, 1991.
7. 윤서석: 한국 김치의 역사적 고찰, 한국식문화학회지, 6권 4호, 1991.
8. 윤서석: 증보한국식품사연구, 신광출판사, 1985.
9. 맹혜열, 이효지: 떡류의 문헌적 고찰(1670년~1943년 우리말 조리서를 중심으로), 한국식문화학회지, 3권 2호, 1988.
10. 조신호, 이효지: 약과 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰, 한국식문화학회지, 2권 1호, 1987.

11. 남경희: 간추린 우리나라 음식 만드는 법.
12. 이성우: 한국식품문화사, 교문사, 1990.
13. 손정우: 식음료에 관한 문헌고찰, 한국식문화학회지, 9권 3호, 1994.
14. 이철호, 김선영: 한국 전통음료에 관한 문헌적 고찰, 한국식문화학회지, 6권 1호, 1991.
15. 김춘연: 우리 나라 떡문화고, 동아시아식생활학회지, 1권 1호, 1991.
16. 서석, 이효지, 안명수: 벼농사지역의 쌀음식 비교 연구-병과류를 중심으로, 한국식문화학회지, 5권 2호, 1990.
17. 성 우: 식생활과 문화, 수학사, 1992.
18. 박용구: 한국식료품사, 정음사, 1974.
19. 윤서석: 한국식품사 연구, 신광출판사, 1974.
20. 윤서석: 한국음식-역사와 조리, 수학사, 1983.
21. 이성우: 한국식경대전, 향문사, 1983.