

「음식디미방」에 수록된 부식류의 식재료와 조리법 고찰

김 업 식[¶] · 고 희 철^{*}

안양과학대학 호텔조리영양학부 교수, *CJ 식품연구소 선임연구원

Literature Review on the Ingredients and Cooking Methods for the Side Dishes in the 「*Eumsik-dimibang*」

Up-Sik Kim[¶] and Hee-Chul Ko^{*}

Professor, Dept. of Nutrition Hotel Culinary Art, Anyang Technical College
^{*}Research Scientist, Dept. of Prepared Foods Center, CJ Food R&D

Abstract

Eumsik-dimibang is the oldest and first cooking recipe book in Korean language ever published in Korea. It was examined in order to find out food ingredients being used as side dishes and its cooking methods used at that time. As side dishes, there were many foods which used dogs as food ingredients for making Gae Jang Jim and Gae Jang etc. as well as Dong A such as Dong A Nurumi and Dong A sun. Also, there were many foods prepared by Nurumi cooking method for making Gae Jang Guk, Nurumi, eggplant Nurumi etc. From cooking methods for food ingredients for side dishes at that time, following characteristics could be found.

First, there was a cooking method of broiling meat on fire after blanching it in water. Second, many cooking methods were used to remove fetid smells and fishy smells (using ginger, pepper, cheoncho etc). Third, there was a method which demanded much attention and devotion in the course of cooking. Fourth, use and cooking method of flour were diversified.

Key words : *Eumsik-dimibang*, method of cooking of meat, removal of odor, attention and devotion, Nurumi.

I. 서 론

「음식디미방」은 안동 장씨 부인의 수기로 본가인 안동과 출가지인 경상도 내륙 영양지방 조선 중기 사대부 가문의 조리법을 1670년경에 중국의 식경과 상관없이 실제로 자기가 사는 지방의 조리법을 한글로 상세히 수록함으로써 (이광호 2000). 조선 중기 영남지방의 식생활의 실상을 알려주는 조리사적 가치가 높은 조리서이

¶ : 교신저자, 018-740-3924, chsuja@unitel.co.kr, 경기도 안양시 만안구 안양3동 산39-1

다. 지금까지 학계의 꾸준한 노력으로 우리의 전통음식에 대한 연구 성과는 괄목할 만한 수준에 이르고 있다(김희선 2004a). 특히 조선 중기의 조리서인 「음식디미방」을 중심으로 한 전통음식에 대한 학문적 연구 성과도 상당한 단계에 이르고 있다. 오늘날까지 「음식디미방」을 대상으로 한 연구는 김희선(2004b), 신민자 등(2001), 김기숙 등(1999a), 김기숙 등(1999b), 한복진(1999), 이효지(1981), 손정자(1966) 등의 연구가 있다. 그러나 「음식디미방」 부식류의 식품재료별 조리법에 관한 구체적인 연구가 미흡함을 알게 되었다.

이에 본 연구자는 「음식디미방」에 수록된 부식류의 식품재료별 조리법의 고찰을 통하여 당시 영남지방 사대부가의 식생활의 실제 모습과 지혜를 가늠해 보고 궁극적으로 조리법의 특성과 장점을 찾아 오늘날의 조리 현장에 폭넓게 접목시키기 위한 실증자료를 제시하고자 본 연구를 추진하게 되었다.

II. 연구방법

연구 목적을 달성하기 위하여 고찰해 보고자 하는 이 연구의 구체적인 내용을 진술하면 다음과 같다.

연구문제 : 「음식디미방」에 수록된 부식류의 식품재료 및 식품재료별 조리법은 어떠한가 그 특성은 무엇인가?

이 연구의 범위는 「음식디미방」에 수록된 부식류의 범위 내에서 그 식품재료와 식품재료별 조리법의 고찰에 초점을 두고 수행하여 식품재료와 식품재료별 조리법의 특성을 밝혀 보겠다. 이를 위한 연구방법은 「음식디미방」의 진본을 보관하고 있는 경북대학교 출판부에서 2003년 ‘고전총서10’으로 펴낸 「음식디미방」(김달웅 2003)과 다시 보고 배우는 음식디미방 (한복려 등 2004)를 중심으로 본 연구와 관련 있는 선행연구물로 연구의 방향 설정과 문제 해결에 직·간접으로 활용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 「음식디미방」에 수록된 부식류의 식품재료 및 식품재료별 조리법 고찰

1) 부식류의 종류 및 재료

「음식디미방」에 수록된 부식류를 탕, 찜, 채, 누르미, 침채, 지히, 회, 편, 짓갈, 적, 선, 전, 볶음, 구이, 기타 등으로 분류해서 음식과 그 식품 재료를 살펴보았다.

(1) 탕류

탕류는 와각탕, 별탕, 난탕, 우족탕, 계란탕, 썩탕, 순탕, 말린 생선탕, 전복탕, 해삼탕이 있다. 이들 음식별 식품 재료를 주재료와 부재료 및 양념 재료로 구분하여 정리하면 <Table 1>과 같다.

<Table 1> The ingredients of the Tang

음식명	주재료	부재료 및 양념 재료
와각탕	모시조개, 가막조개	물
별탕	자라	물, 파, 진간장과 생강, 천초, 후추, 염초, 된장 물, 간장기름과 마른생강 또는 생강, 후추, 천초, 식초, 파
난탕	달걀, 오리알	소금물과 파, 초 간장국과 밀가루즙, 골파
우족탕	쇠족	물, 참무, 오이, 표고버섯 및 간장국, 생치즙, 밀가루, 골파
계란탕	알	새우젓국, 참기름과 초 간장국, 참기름
썩탕	어린썩	간장국과 다진 핑고기, 달걀, 잘게 뜯은 마른 비웃, 참기름
순탕	순채	물, 천어와 단간장, 초 물, 붕어와 단간장, 초
말린생선탕	말린 생선	물과 간장기름, 밀가루즙
전복탕	말린 전복	물과 간장기름, 밀가루즙, 후추, 천초
해삼탕	말린 해삼	물과 간장기름, 밀가루즙, 후추, 천초

(2) 찜류

<Table 2> The ingredients of the Jim

음식명	주재료	부재료 및 양념 재료
가지찜	가지	된장, 참기름, 밀가루, 파, 후추, 천초
외찜	오이	된장, 참기름, 밀가루, 파, 후추, 천초
붕어찜	붕어	된장, 참기름, 밀가루즙, 파, 생강, 천초
연계찜	어린닭	된장, 참기름, 자소잎, 파, 염교, 생강, 후추, 천초, 밀가루즙, 간장
개장찜	누령개의 가리, 부아, 간	참깨, 진간장과 초, 계자
수증계	암탉	기름, 토란, 순무, 간장, 밀가루, 오이, 파, 부추와 계란, 생강, 후추
해삼찜	해삼	다진핑크고기, 후추, 천초, 밀가루

찜류는 가지찜, 외찜, 붕어찜, 연계찜, 개장찜, 수증계, 해삼찜이 있다. 이들 음식별 식품재료를 정리하면 <Table 2>와 같다.

(3) 채류

채류는 연근채, 동아돈채, 잡채, 대구겹질채, 오이화채가 있다. 이들 음식의 식품재료를 정리하면 <Table 3>과 같다.

<Table 3> The ingredients of the Chae

음식명	주재료	부재료 및 양념 재료
연근채	연근	간장기름, 초
동아돈채	동아	간장기름, 겨자, 초, 간장, 깨소금, 동아즙
잡채	오이, 무, 깻무, 참버섯, 석이, 표고, 송이, 숙주나물(생); 도라지, 거여목, 박고지, 냉이, 미나리, 파, 두릅, 고사리, 승검초, 동아, 가지, 삶은 꿩고기 양념 후 볶기; 생강, 후추, 참기름, 진간장, 밀가루, 천초, 후추, 생강, 핏즙, 된장, 참기름, 밀가루즙	석이, 단간장, 골파, 초
대구겹질채	대구겹질채	파와 초간장, 밀가루즙, 초
오이화채	오이채	녹두가루, 초간장

(4) 누르미류

누르미는 「음식디미방」에 처음으로 등장하는 조리법으로 중국음식에서 음식의 완성단계에 전분을 푸는 조리법처럼 밀가루를 이용한 조리법으로 그 종류는 가지누르미, 개장고지 누르미, 개장국 누르미, 동아 누르미, 대구겹질 누르미가 있다. 이들 음식의 식품재료를 정리하면 <Table 4>와 같다.

<Table 4> The ingredients of the Noorumi

음식명	주재료	부재료 및 양념 재료
가지누르미	가지	단간장, 참기름, 밀가루와 단간장국, 골파, 참기름, 밀가루즙
개장고지 누르미	개고기	후추가루, 참기름, 진간장과 된장, 참기름, 후추, 천초, 생강가루, 밀가루즙, 생치즙
개장국누르미	개고기	물, 참깨, 간장과 밀가루즙, 참기름, 간장, 파, 생강, 후추, 천초
동아누르미	동아	무, 석이, 표고, 참버섯, 후추와 간장국, 참기름, 밀가루, 생치즙, 후추, 천초
대구겹질 누르미	대구겹질	석이, 표고, 진이, 송이, 꿩고기, 후추, 천초가루, 밀가루풀과 밀가루, 생치즙, 골파
해삼누르미	해삼	꿩고기, 밀가루, 석이, 표고, 참버섯, 송이, 후추와 골파, 밀가루즙

(5) 침채, 지히

침채류는 산갓 김치, 동아 담는 법, 고사리 담는 법, 마늘 담는 법, 꿩고기 김치가 있고 지히류는 꿩지히, 꿩잔지히가 있다. 이들 음식의 식품재료를 정리하면 <Table 5>와 같다.

<Table 5> The ingredients of the Chim Chae, Jihee

음식명	주재료	부재료 및 양념 재료
산갓김치	산갓	
동아 담는 법	동아	소금
고사리 담는 법	고사리	소금
마늘 담는 법	마늘	소금, 천초
꿩고기 김치	꿩고기	오이지, 소금
꿩지히	꿩고기	오이지, 간장기름
꿩잔지히	꿩고기	오이지, 간장기름, 천초, 후추

(6) 회 · 편 · 젓갈류

회류는 대합회, 해삼회가 있고 편류는 양숙편과 닭 · 대구편이 있으며 젓갈류의 음식에는 약게젓, 게젓, 청어젓갈, 방어 젓갈, 참새젓이 있다. 이들 음식의 식품재료를 정리하면 <Table 6>과 같다.

<Table 6> The ingredients of the Hyac, Pyun, Jock gall

음식명	주재료	부재료 및 양념 재료
대합회	대합	초간장
해삼회	해삼	초간장
양숙편	소의 위	물, 참기름, 진간장, 후추, 천초와 생강, 후추, 황백지단
별미닭, 대구편	암탉, 말린 대구	물, 진간장, 참기름, 생강, 후추, 천초와 초간장
약게젓	게	진간장, 참기름, 생강, 후추, 천초, 소금
게젓	게	소금, 가랑잎
청어젓갈	청어	소금
방어젓갈	방어	소금
참새젓	참새	술과 소금, 꿩인 기름, 술, 천초, 파

(7) 적 · 선 · 전 · 볶음 · 구이류

적류의 음식에는 동아적과 연근적이 있고 선류와 전류의 음식은 각각 동아선과 어전이 있으며 볶음류의 음식에는 양 볶음, 가제육이 있고 구이류에는 닭 구이, 대합구이, 웅장구이가 있다. 이들 음식의 식품재료를 정리하면 <Table 7>과 같다.

<Table 7> The ingredients of the Jock, Sun, Jon, Bockvern, Gui

음식명	주재료	부재료 및 양념 재료
동아적	동아	간장기름, 마늘, 생강, 초
연근적	연근	간장기름, 밀가루즙
동아선	동아	간장, 기름, 생강, 초
어전	송어	간장기름, 밀가루
양 볶음	소의 위	기름
가제육	집 돼지	기름간장, 밀가루, 간장기름, 후추
닭구이	닭	소금, 기름간장 물, 기름간장
대합구이	대합	간장기름, 파
웅장구이	곰 발바닥	간장기름

(8) 기타 조리법

<Table 8> The ingredients of other cooking method

음식명	주재료	부재료 및 양념 재료
개장(개순대)	개창자, 개고기	후추, 천초, 생강, 참기름, 진간장과 초, 겨자
야제육 고는 법	멧돼지	물
웅장 고는 법	웅장	물, 석회와 기름간장
개장 고는 법	개갈비, 내장, 살	물, 간장, 참기름, 참깨, 후추, 천초
누령개 삶는 법	누령개	황계, 물, 청장, 참기름과 초간장, 파즙
쇠고기 삶는 법	늪은 쇠고기	물, 살구씨 빵은 것, 갈잎(떡갈잎)
질긴 고기 삶는 법	쇠고기 또는 늪은닭	물, 이스랏나무(산앵두), 뽕나무, 뽕나무잎, 살구씨 보늪
전복 저장법	참기름을 발라 단지에 넣어 참기름을 다시 부어 놓는다	
연어알 저장법		말리거나, 소금
생선 말리는 법		햇볕, 훈연법, 술지게미
가지 저장법		밀랍, 뽕나무재

기타 조리로는 순대, 야제육 고는 법, 웅장 고는 법, 개장 고는 법, 누령개 삶는 법, 쇠고기 삶는 법, 누령개 삶는 법, 질긴 고기 삶는 법, 전복·연어알 저장법과 생선 말리는 법, 가지 저장법이 있다. 이들 조리법에 이용되는 식품 재료를 정리하면 <Table 8>과 같다.

<Table 1>에서 <Table 8>의 결과 「음식디미방」에 수록된 부식류에 이용된 식품의 주재료를 수조육류, 난류, 어패류, 채소류로 구분하여 살펴보면 수조육류로는 개(개고기·누령개·가리·부아·간·개의 창자), 닭(닭고기·연계·암탉·황계), 소(쇠고기·소의 다리·소의 위·소의 갈비), 꿩, 돼지(집돼지고기·멧돼지고기), 참새, 웅장이 있고 난류에는 달걀과 오리알이 있다. 어패류에는 모시조개, 가막조개, 대합, 해삼, 전복, 붕어, 천어(민물고기), 대구(대구껍질), 송어, 청어, 연어알, 게, 자라가 있고 채소류에는 가지, 고사리, 동아, 오이, 쑥, 순채, 연근, 산갓, 마늘 등이 있다.

부재료 및 양념 재료로는 가지, 간장(간장국·간장기름·기름간장·단간장·진간장·초간장), 겨여목, 겨자, 고사리, 깨(참깨), 기름(참기름), 꿩고기(꿩고기즙), 냉이, 녹두가루, 달걀, 무(땃무·참무), 도라지, 동아, 된장, 두릅, 마늘, 생강, 미나리, 밀랍, 박고지, 부추, 새우젓(국), 생강(가루), 석이, 소금, 송이, 숙주나물, 승검초, 염초, 오이(지), 염교, 자조(차조기), 진이, 참버섯, 천초(가루), 청어(비웃), 초, 초강, 토란(알), 파(골파·잔파), 표고, 후추(가루)가 있다. 이들 중 겨자, 파, 기름, 깨, 생강가루, 천초가루, 후추가루, 초 등은 양념 재료로 많이 이용되었다. 이들 식품재료 가운데는 지금도 많이 이용되는 것도 있지만 웅장, 대구껍질, 동아, 순채처럼 거의 이용되지 않거나 아예 찾아보기 힘든 식품재료들도 있다.

「음식디미방」에 수록된 부식류의 식품재료 가운데 한국 음식사에서 볼 때 매우 귀중한 사실은 다음과 같다.

첫째, 개와 동아(冬瓜) 및 꿩이 부식류의 주재료로 많이 이용된 점이다.

일반적으로 조선시대에는 쇠고기 등 다른 가축보다 개고기의 조리법을 기록한 조리서가 「음식디미방」(1670), 「경도잡지」(1700), 「임원십육지」(1827), 「동국세시기」(1849)처럼 많은데(안용근 2000). 이는 우리나라 조상들이 일찍부터 개를 가축으로 많이 이용했을 뿐만 아니라 농사를 짓기 위해 기르는 소를 식용으로 생각하지 않았었기 때문일 것으로 사료된다. 이런 까닭으로 「음식디미방」에도 ‘개장찜’, ‘개장꼬지 누르미’, ‘개장 누르미’, ‘개장(개순대)’, ‘누령개 삶는 법’, ‘개장 고는 법’ 등 개를 주재료로 하는 조목이 많이 수록되어 있다. 특히 「음식디미방」은 ‘개장찜’의 조리 방법을 자세히 설명하고 있는데 오늘날 조리서에서 개고기의 찜조리 기법을 처음으로 수록한 문헌이 「음식디미방」이라고 한다(이성우 1985).

또한 「음식디미방」은 ‘동아돈채’, ‘동아 누르미’, ‘동아적’, ‘동아선’, ‘동아 담는 법’ 등 동아를 이용한 조리법이 많이 수록되어 있는데 동아는 고려시대의 약재를

기록한 문헌인 「鄉藥救急方(향약구급방)」(1236)에 의하면 고려시대 때부터 재배된 채소였으나 최근에는 거의 재배되고 있지 않다고 한다(이우승 1994). 하지만 동아는 비만인구가 급속도로 늘어나고 있는 현재 기능성 식재료로서의 가치가 현저히 높기 때문에 (홍성표 2004). 동아를 사용한 음식개발이 필요하다고 사료된다. 그리고 「음식디미방」은 ‘평고기 김치’, ‘평지히’, ‘평 잔 지히’ 등 평을 주재료로 ‘썩탕’, ‘해삼찜’, ‘해삼누르미’, ‘잡채’에서는 평살코기로 ‘개장고지누르미’, ‘동아누르미’, ‘대구껍질누르미’, ‘우족탕’에서는 생치즙 등 평을 이용한 조리법이 많이 수록되어 있는데 조선중기 가금류 식재료 중 평의 중요성을 말해주고 있다 사료된다.

둘째, 웅장과 비웃 및 밀가루를 이용한 음식과 참새의 살코기를 젓갈의 주재료로 이용한 점이다.

웅장은 중국에서 팔진미(八珍味)의 하나로 꼽힐만큼 귀한 식재료의 하나였다. 비웃은 청어를 건조한 것으로 비유어(肥儒魚)라고도 하였는데 이는 서원에서 유학을 공부하는 유생들에게 영양을 공급해준 생선이라는 의미로 그 당시의 영남 내륙지방의 사림에서 유생들의 식생활과 비웃을 주재료 또는 부재료로 ‘말린 생선탕’, ‘해삼탕’, ‘전복탕’을 만든 것으로 보아 그 당시의 식품건조기술을 짐작할 수 있게 한다(정대성 2001). 밀가루는 오늘날 흔한 식재료이지만 「고려도경」에 의하면 고려에는 밀이 적었기 때문에 화북에서 수입하고 있어 가격이 비싸서 성례(成禮)때가 아니면 먹지 못한다는 기록과 1600말엽의 「음식디미방」과 「주방문」에서 국수의 재료로 메밀가루를 사용한 기록으로 보아 밀가루의 사용은 그 당시 일반적인 식재료라고는 보기 어렵고 안동장씨 부인의 사회·경제력에 따른 식재료 사용이었다고 추정된다. 참새는 오늘날 쓰이지 않는 식재료이지만 1670년경 「음식디미방」의 참새젓갈, 1800년대 말엽 「시의전서」의 참새전유어로 보아 조선후기까지 사용된 식재료임을 알 수 있어 젓갈·전류의 식재료 다양성 측면에서 의의가 있다고 사료되고 「고려사」예지 원구진설조에 생선해, 토끼해, 사슴해, 기러기해 등이 참품으로 나와 있고 「세종실록」권 제 128 제향찬품에도 위와 같은 종목이 수록되어 있어 오늘날 일반적으로 사용하는 어패류의 젓갈류보다는 수조육류로 젓갈을 일반적으로 담았음을 알 수 있다.

셋째, 고추가 식품재료로 이용되지 않은 점과 마늘 사용이 생각보다 적은 점이다.

고추는 이규경이 지은 「오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)」(1850)에 의하면 번초(番椒)를 향명(鄉名)으로 고초(苦草)라 하였고 「음식디미방」(1670)보다 오래된 이수광의 「지봉유설」(1613)에 일본으로부터 전래되었음이 기록되어 있다(윤서석 2001). 「음식디미방」보다 57여년 전의 조리서인 「지봉유설」에 기록된 고추가 「음식디미방」에 수록된 부식류에 사용된 기록이 어디든 나타나 있지 않은 것은 매우 특이한 일이다. 이는 고추의 유입시기가 17세기 초 전해지나 18세기 초에 간행된 「산림경제」에 비로소 고추 재배법이 등장하므로 18세기 중엽부터 보급되었다고

추정되고 고추 사용 이전에는 천초, 후추, 생강 등이 향신료로 사용된 것으로 추정되며 고추가 우리나라 음식의 식재료로 정착하게 된 것은 임진 왜란후 남방으로부터 후추 수입의 어려움에 비해 고추재배의 일반화와 천초, 후추, 생강 등에 의해 우리조상들의 입맛이 이미 매운 맛에 길들여져 있었기 때문에 수월했을 것으로 사료된다. 이 밖에 맨드라미와 머루물이 잡채에 물을 들일 때 이용되었고 갈잎, 뽕나무 잎, 산앵두나무, 살구씨보늬(얇은 껍질) 등은 질긴 고기를 연하게 하기 위해 사용되었다.

2) 부식류의 식품재료별 조리법

부식류의 식품재료별 조리법을 수조육류, 난류, 어패류, 기타로 구분하여 살펴보았다.

(1) 수조육류의 조리법

① 개

개장찜은 개의 갈비와 부아, 간을 슬쩍 삶아내어 볶은 참깨와 진간장을 섞어 항아리에 담아 중탕으로 찌는 조리법으로 찜용기로 살아 숨쉬는 항아리를 사용하여 오늘날의 찜용기인 스테인리스보다 맛을 더 배가시킨 것으로 오늘날의 찜 조리기에 용이하게 사용할 수 있다 사료된다. 개장고지 누르미는 뼈를 제거한 개고기를 살짝 삶아 물기를 없애고 참기름과 간장, 후추가루에 양념하여 하룻밤 두었다가 꼬치에 꽂아 다시 구워 참기름·생지즙·된장·후추·천초·생강·밀가루를 끓여 즙을 만들어 끼얹는 조리법이다. 개장국 누르미는 개를 삶아 뼈를 제거하고 깨끗이 씻은 다음 볶은 참깨가루와 간장을 넣어 충분히 삶고 어슷어슷 재단해 밀가루즙·참기름·간장을 섞어 삼삼하게 하고 재단해둔 누르미와 파·생강·후추·천초를 넣고 한번 솟구도록 끓이는 조리법으로 고기누린내를 제거하기 위해 많은 향신료를 사용했다. 개장(개순대)은 살짝 삶은 개의 창자를 뒤집어 깨끗이 하여 다시 뒤집어 그 속에 뼈를 발라낸 개고기와 후추·천초·생강·참기름·진간장을 만두소처럼 한데 섞어 가득 채워 시루에 담아 약한 불로 한나절 정도 찌는 조리법으로 오늘날의 소세지 조리법과도 유사하다. 개장 고는 법은 개의 갈비와 내장 및 살을 매우 깨끗이 하여 솥에 넣고 간장 한 되, 참기름 한 종지, 참깨 한 되를 볶아 찜어 넣고 후추·천초를 넣어 물을 조금 붓고 솥뚜껑을 뒤집어 덮어 그 뚜껑에 물을 부어 뜨거워지면 다른 물로 갈기를 열 번쯤 하여 고기를 무르게 하는 방법이다. 누렁개 삶은 법은 먼저 황계(누린 닭) 한 마리를 먹여 대엿새쯤 지난 개의 뼈를 발라 버리고 고기를 아주 깨끗이 하여 청장 한 사발과 참기름 다섯 홉에 타서 작은 항아리에 넣고 봉하여 저녁부터 아침까지 또는 아침부터 저녁까지 중탕하는 방법으로 황계는 오장을 보익하여 골수를 더하고 청을 보하며 양기를 돕는다 하니 조상들의 지혜가

옛보이는 조리법이다.

② 닭

연계찜은 하루 전에 거꾸로 매달아 두었던 닭을 손질하여 체에 거른 된장과 참기름·자소잎·파·염교·생강·후추·천초를 섞어 밀가루로 개어 간장을 가미하여 닭의 배 속을 채운 다음 이것을 밥보자기에 싸매어 사기그릇에 담아 뼈가 무르도록 중탕으로 찌는 조리법으로 여러 양념류와 주재료를 밀가루즙으로 조절해 주는 이상적인 조리법이라고 사료된다. 수증기는 살찐 암탉을 먹기 좋게 재단하여 기름에 볶은 다음 물을 붓고 토란 한되를 넣어 푹 삶아 건더기는 건져내고 국물을 된장으로 간하여 닭고기만 다시 넣어 한소끔 끓이다가 밀가루를 풀어 오이·파·부추를 넣어 익힌 다음 생강·후추가루로 양념하는 조리법으로 오늘날의 닭찜 조리법의 유래를 알 수 있는 음식이라 사료된다. 닭·대구편은 암탉 2마리와 말린 대구 3마리를 맹물에 끓이다가 진간장 1되·참기름 1되·생강·후추·산초를 섞어 뼈가 녹도록 고아서 그 국물을 묵처럼 식히는 조리법으로 오늘날은 없어진 옛 조리법이다. 닭 굽는 법은 하루 전에 손질해 거꾸로 달아두었다가 손질한 닭을 소금으로 간을 하여 물을 여러 번 발라 굽다가 기름간장을 발라 굽는 방법과 삶은 닭을 한참 두었다가 물을 여러 번 발라 구운 후에 다시 기름간장을 발라 굽는 조리법으로 물을 여러 번 발라 굽는 것은 고기의 육즙을 보호하여 맛을 더 배가시키는 것으로 오늘날 쓰이고 있지 않지만 닭·대구편과 함께 계승되어야할 전통조리법으로 사료된다.

③ 소

양숙편은 소의 위를 끓는 물에 데친 후 껍질을 깨끗이 하여 참기름·진간장·후추·천초를 섞어서 단지에 넣고 큰 솥에서 중탕으로 한나절 이상 삶는 조리법이다. 우족탕은 소의 다리를 끓는 물에 담가 털을 제거하여 깨끗이 씻은 다음 우뭇가사리 같이 고아 식혀서 응고시켰다가 필요할 때 참무·표고·오이 등을 넣어서 끓을 때 간장국·밀가루·생치즙·골파를 넣는 조리법이다.

④ 꿩

꿩을 주재료로 이용한 음식은 꿩고기 김치, 꿩 지히, 꿩잔 지히가 있고 부재료로 이용한 음식은 쑥탕, 해삼찜, 해삼 누르미, 잡채, 개장꼬지 누르미, 동아 누르미, 대구껍질 누르미, 우족탕이 있다. 꿩고기 김치는 간이 든 오이지의 껍질을 제거하고 속을 가늘게 한 치 길이만큼씩 도톰도톰하게 재단해 물에 우려내 두고 꿩고기를 삶아서 그 오이지같이 재단후 따뜻한 물과 소금을 알맞게 넣어 나박김치같이 담가 삭히는 조리법이다. 꿩 지히는 오이지 속만 도려내어 버리고 껍질을 벗기지 말고 아주 도톰도톰하게 재단해 더운 물에 씻은 다음 오이지 같이 둥글게 재단한 꿩고기와

섞어 간장기름에 볶는 조리법이다. 찜 지히는 오이지의 껍질을 제거해 가늘고 잘게 재단하고 찜고기도 그렇게 재단해서 한데 섞어 간장기름에 볶아 산초와 후추로 양념하는 조리법이다. 찜을 부재료로 이용하는 경우는 살코기를 쓰는 경우와 생치즙을 사용하는 경우가 있다. 즉 썩탕, 해삼찜, 해삼 누르미, 잡채에는 살코기를 이용하고 개장고지 누르미, 동아 누르미, 대구껍질 누르미, 우족탕에는 생치즙을 이용하였다.

⑤ 돼지

가재육은 집돼지고기를 산적 길이의 반만큼 재단후 기름간장에 재워 밀가루에 묻혀 간장기름을 사용해 익히는 조리법으로 밀가루를 고기에 묻혀 맛을 더 배가시켰다. 야재육은 멧돼지를 불에 그슬려 털을 제거후 깨끗이 하여 솟구도록 끓인 후 잘 무르도록 고이는 조리법이다.

⑥ 참새

참새젖은 참새의 살코기만 칼등으로 두드려서 편편하게 한 다음 두꺼운 종이로 겹은 피를 제거하고 술로 깨끗이 씻어 말린 참새 한 근에 볶은 소금 한 냙, 한번 끓인 기름 한 냙, 좋은 술 한 잔으로 버무려 두 마리씩 서로 거꾸로 하여 그 속에 천 초 다섯 알, 파를 넣어 단지에서 숙성시키는 조리법이다.

⑦ 웅장

고이는 법은 석회를 넣은 끓는 물에 웅장을 담가 털을 제거 후 깨끗이 하여 간을 한 후 하룻밤 재워 웅장을 아주 솟구도록 끓인 후 몽근 불로 무르도록 고이는 조리법이다. 굽는 법은 웅장을 그슬려 털을 태워 가죽을 제거하여 무르게 고은 후 발가락 사이를 칼로 재단후 간장기름을 발라서 굽는 조리법으로 구이를 하기 전에 고은 후 굽는 조리법을 하였다.

(2) 난류의 조리법

① 달걀

난탕법은 달걀을 은근히 끓는 소금물에 넣어 풀어지지 않게 반숙으로 익힌 다음 파를 다져넣고 초나 간장국에 밀가루를 줍하여 푸는 조리법으로 오늘날의 수란과 비슷한 조리법이라고 사료된다. 계란탕법은 새우젓국이나 간장국을 많이 끓여 굽이 칠 때 알의 윗부분을 깨뜨려 넣고 뚜껑을 덮어 솟구치도록 끓이는 조리법이다.

② 오리알

오리알을 주재료로 이용한 음식은 난탕법이 있는데 이는 달걀을 이용한 난탕법의 조리방법과 같다.

(3) 어패류의 조리법

① 조개

모시조개탕과 가막조개탕은 각각 모시조개와 가막조개를 껍질째 깨끗이 하여 맹물에 입이 벌어질 때까지 끓인 후 소금·후추 등의 간을 하지 않고 조개 고유의 맛을 살리는 조리법이다.

② 대합

대합회는 대합살을 깨끗이 하여 초간장에 날로 먹는 것으로 대합살의 맛을 배가시키는 양념장을 사용했다. 대합구이는 대합살을 깨끗이 하여 체 껍질에 가득 담아 간장기름과 송송 썰은 파를 넣고 숯불에 석쇠를 놓고 굽는 조리법이다. 또한 다진 대합이 탕의 맛을 내는 재료로 각종 탕에 사용되었다.

③ 해삼

해삼탕은 말린 해삼을 물에 불린 후 깨끗이 하여 매우 무르게 고아서 간장기름에 밀가루를 뭉게 타고 후추·천초로 양념하는 조리법이다. 해삼찜은 말린 해삼을 물에 불린 후 꿩고기를 잘게 다져서 후추·천초·밀가루를 넣어 실로 동여매어 닭 찌듯이 찌는 조리법이다. 해삼 누르미는 마른 해삼을 물에 불려서 그 속에 꿩고기·밀가루·석이·표고·참버섯·송이를 짓두드려 후춧가루로 양념하여 가득 넣고 실로 감아 그릇에 담아 썰 골파를 넣어 누르미 하는 조리법이다. 해삼회는 해삼을 먹기 좋게 재단해서 초간장을 사용한 조리법이다.

④ 전복

전복탕은 전복을 아주 무르게 고아 재단하여 말려 두었다가 필요할 때 간장기름 국에 끓이는 조리법이다.

⑤ 붕어

순탕(붕어순채국)은 붕어를 맹물에 오래 달여 단간장을 넣고 살짝 데친 순채를 넣어 한번 솟구도록 끓이는 조리법이다. 붕어찜은 손질한 붕어에 천초·생강·파·참기름과 된장을 걸러 넣고 밀가루로 즈하여 증탕으로 찌는 조리법이다.

⑥ 천어

천어순채국은 붕어순채국과 같이 맹물에 천어를 오래 끓이다가 단간장으로 간하고 데친 순채를 넣어 한소끔 끓여 초를 치는 조리법이다.

⑦ 대구

대구껍질 누르미는 마른 대구껍질을 물에 불려서 비늘을 제거하고 약과 크기로 재단해 석이·표고·진이·송이·팽고기를 다져서 후춧·산초가루로 양념하여 재단된 대구껍질에 쌓아서 밀가루 갠 것으로 가장자리를 붙여 삶은 후 팽고기 삶은 물에 밀가루와 골파를 섞어 만든 즙액을 엮는 조리법이다. 대구껍질채는 비늘을 제거 후 깨끗이한 대구껍질을 데쳐 가늘게 재단해서 석이·골파를 섞어 단간장에 초를 쳐 무치는 조리법과 대구껍질로 파를 말아 밀가루 즙을 끼얹는 조리법으로 이때 밀가루즙은 서양식의 소스와 같은 개념으로 음식의 온도 유지와 풍미 증가를 위해 사용했으리라 사료된다. 닭·대구편은 잘 말린 대구 세 마리와 암탉 두 마리를 함께 물에 넣어 고다가 진간장 한 되, 참기름 한 되, 생강·후추·천초를 섞어 싱겁게 타서 다시 뼈가 녹도록 고아 묵하듯이 늦그릇에 퍼서 식히는 조리법이다.

⑧ 송어

어전법은 살찐 송어를 가지 없이 저며 기름간장에 밀가루를 입혀 재웠다가 기름에 지지는 조리법으로 오늘날의 전유어 조리법에 사용되는 계란물을 이 당시에는 사용하지 않았음을 알 수 있다.

⑨ 청어와 방어

청어젓갈은 바닷물로 씻은 청어 100마리에 소금 2되씩 섞어 담그는 방법이고 방어젓갈은 바닷물에 씻은 방어를 재단해 소금에 절이는 방법이다.

⑩ 게

약게젓은 이를 정도 굵긴 게를 진간장 2되, 참기름 1되의 비율로 섞어 생강·후추·천초·소금을 넣어 짜게 달여서 삭히는 조리법이고 게젓 담는 법은 산 게 10마리에 소금 1되의 비율로 섞어 달여서 삭히는 조리법이다.

⑪ 자라

별탕은 연한 자라의 머리를 제거해 깨끗이 하고 끓는 물에 튀한 다음 껍질을 긁고 물을 붓고 파와 진간장을 넣어 달여서 살은 찢어 생강·천초·후추·염초·된장을 함께 갈아 무치고 그 국물은 달여 맑은 즙을 만들어 섞는 조리법과 자라를 산채로 푹 삶은 다음 살을 찢어 간장기름에 물을 붓고 끓여서 생강·후추·산초·초·파로 양념하는 조리법이 있다.

(4) 기타 조리법

채소류는 오늘날의 조리법에서도 부식류의 식품재료로 많이 이용되고 있는데 「음식디미방」에 수록된 채소류 중 주재료로 이용된 채소에는 가지, 고사리, 동아, 오이, 쑥, 순채, 연근, 산갓, 마늘이 있고 이밖에도 부재료로 이용된 채소류에는 무(댓무·참무), 토란(알), 부추, 생강, 마늘, 염교, 자소잎(차조기), 깨, 염초, 표고, 석이, 진이, 송이, 숙주나물, 도라지, 거여목, 박고지, 냉이, 미나리, 두릅, 승검초, 산초, 파, 후추, 겨자, 참버섯이 있다. 천초, 파, 후추 등의 향신료류 채소들은 여러 음식에 고루 이용하였다. 밀가루(좁)은 부식류의 누르미·찜·탕·전 음식에 부재료로 많이 사용되었는데 누르미는 음식 위에 끼얹는 양념장, 찜은 양념류와 함께 음식의 깊은 맛을 배가시키는, 탕은 농도 조절, 전은 승어의 옷, 수증계에서는 누린내 제거의 역할을 했다. 간장(간장국·간장기름·기름간장·단간장·진간장·초간장)은 별탕(자라탕)을 비롯하여 40여종의 음식 조리에서 부재료나 양념 재료로 이용하였다.

3) 부식류의 조리법 특성

「음식디미방」에 수록된 부식류의 조리법 중에는 ‘별미 닭·대구편’, ‘팽 지히’, ‘팽잔 지히’, ‘팽고기 김치’, ‘참새젓’, ‘대구깍질채’, ‘웅장구이’ 등과 같이 안타깝게 아예 사라진 조리법이 있지만 변화되거나 그 조리법이 달라진 것도 있는데 「음식디미방」에 수록된 부식류의 조리법 중 특기할 사항과 계승발전 시켜야 되는 사항을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 고기를 데친 후 다시 양념하여 굽는 조리법이 있었다.

웅장을 삶아 다시 굽는 ‘웅장 구이법’을 비롯하여 ‘개장고지 누르미’, ‘닭 굽는 법’ 등 고기를 데친 후 다시 굽는 조리법이 수록되어 있는데 이는 데치는 조리과정을 통해 불필요한 성분을 제거하거나 고기를 좀더 연하게 한 후 맛을 더 배가시키기 위해 양념장을 바르면서 굽는 조리법으로 오늘날처럼 소의 비만을 위해 사육되는 고기가 아닌 노동을 목적으로 사육된 질긴 고기를 좀더 연하게 할 수 있는 조리법이었다고 사료된다.

둘째, 누린내와 비린내를 제거하기 위한 향신료 사용 조리법이 있었다.

어류나 수조육류의 조리법에서는 어류의 비린내와 수조육류의 누린내를 제거하기 위하여 생강, 후추, 파, 천초, 부추, 초, 겨자 등의 향신료를 많이 이용한 조리법이 아래와 같이 수록되어 있고 오늘날의 조리법에서도 응용할 수 있다고 사료된다.

- 손질한 붕어에 천초, 생강, 파, 기름에 된장을 걸러 넣고(붕어찜)
- 맹물에 고다가 생강, 후추, 천초를 섞어서 다시 고아라(별미 닭·대구편)
- 자소잎, 파, 염교를 잘게 재단해 생강, 후추, 천초가루로 양념하고(연계찜)
- 후추, 천초, 생강, 참기름을 섞어서 소를 만들고 초와 겨자를 쓴다(개장).
- 기름, 후추, 천초, 생강가루, 천초, 후춧가루를 뿌려서(개장고지 누르미)

- 생강, 후추, 천초를 넣는다(개장국 누르미).
- 생강, 후추, 천초, 식초, 파로 양념하여 먹는다(별탕).
- 먹을 때는 생강과 후춧가루를 뿌린다(수증계).
- 한 번 솟구도록 끓여 그릇에 담은 후에 생강, 후춧가루를 넣는다(양숙편).
- 다소 덜 익은 것을 꺼내서 파를 넣고 초를 쳐서 쓴다(난탕법).
- 뜨겁도록 썰내어 초와 겨자를 넣고(개장찜)
- 내장 비린내가 없어지도록 밀가루 두 국자쯤 푼다(수증계).

셋째, 조리 과정에서 식품재료를 깨끗이 한 점, 장시간에 걸쳐 조리한 점, 훈연에 의한 고기 저장법, 질긴 고기를 무르게 하는 조리법 등 정성과 노력을 많이 들인 조리법이 아래와 같이 수록되어 있었다.

<식품재료를 깨끗이 한 사례>

- 배를 타서 속을 칼로 모두 긁어서 피렇게 씻어 다시 삶는다(해삼 누르미).
- 잘 씻어 제 껍질에 가득 담아(대합구이)
- 세 번 씻은 후에 죽은 게는 가려서 버리고(계젓 담는 법)
- 게는 깨끗이 씻어 이틀쯤 끓여서(약계젓)
- 머리를 베어 피를 내고, 끓는 물로 하얗게 씻는다(별탕).
- 비늘이 없이 많이 씻어서 물에 삶아 가늘게 썬다(대구껍질채)
- 털을 없애고 칼로 긁고 깨끗하게 씻어서(야제육)
- 개를 잡아 깨끗이 씻어 삶아 뼈를 발라내고(개장)
- 개를 잡아 갈비와 내장과 살은 뼈를 발라 깨끗이 뺀다(개장 고는 법).

<장시간에 걸쳐 조리한 사례>

- 전날 저녁에 잡아 거꾸로 매달아 두었다가 이튿날 아침(연계찜)
- 물을 부어 거꾸로 달아서 하룻밤이나 지나거든 깃털을 뜯고(닭 굽는 법)
- 털을 없애고 깨끗이 씻어 간을 쳐서 하룻밤 재워 둔다(웅장 손질법).
- 개를 전날 미리 잡아 익지 않게 살짝 삶아(개장꼬지 누르미)
- 황계 한 마리를 먹여 대엿새쯤 지나거든 그 개를 잡아(누렁개 삶는 법)

<고기 말리고 오래 두는 법>

편을 뜯 생선을 두 널빤지 사이에 넣고 지질러 물기가 없어지면 소금을 섞어 벌에 말리되, 벌이 없는 날은 시렁을 매고 발을 깔고 그 위에 널어 그 아래에 불을 피워 연기를 쏘이면서 말린다. 연기를 쏘이면 벌레가 고기에 생기지 않는다. 여름에는 벌레가 생기기 쉬우니 말린 고기를 매운재에 묻어두고 쓰면 벌레가 안 생긴다.

<질긴 고기를 무르게 하는 조리법>

질긴 고기를 연하게 하는 육질 연화제로 천연 식물을 이용할 때는 그 식물에 포

함되어 있는 파파인, 브로메린, 휘친 등의 단백질 분해효소가 이용되는데 이러한 조리법이 아래와 같이 수록되어 있다(윤숙경 1999). 쇠고기 삶는 때 살구씨 빵은 것·갈잎(떡갈잎)를 이용하고, 질긴 고기 삶을 때 이스랏나무(산앵두)·뽕나무잎·살구씨보늬(얇은 껍질)를 사용했고, 소의 다리를 털째 끓는 물에 담가 털을 뽑는 우족탕과 불에 그슬려 털을 없애는 야제육 및 석회를 넣어 끓는 물에 응장을 담가 털을 제거하는 조리법이 있었고 견해삼 불릴 때 벗짚 등이 이용된 점은 전통조리법의 지혜에서 나왔을 것이다.

넷째, 밀가루를 이용한 조리법이 매우 다양했었다.

식품재료를 밀가루즙에 재워 지지거나, 풀어서 끓이는 법, 밀가루 즙을 끼얹는 법, 밀가루즙이 양념 역할을 하는 경우, 밀가루로 누린내를 제거하는 등 밀가루를 다양하게 이용한 조리법이 아래와 같이 수록되어 있고 오늘날의 조리법에도 응용하여 계승발전시켜야 된다고 사료된다.

<밀가루즙에 재워 지지는 사례>

- 간장기름에 밀가루를 입혀 기름에 지지(어전법)
- 간장기름에 밀가루즙을 타서 적을 지지(연근적)
- 밀가루를 뽕양게 문혀 간장기름을 치며 익도록 볶아서(가제육)

<밀가루즙을 풀어서 끓이는 사례>

- 간장국에 밀가루 즙을 풀거나(난탕법)
- 간장국에 밀가루, 생치즙 풀어(우족탕)
- 끓는 육수에 밀가루즙 풀어(말린생선탕, 전복탕, 해삼탕)
- 밀가루, 참기름, 간장, 고기 끓인(개장국 누르미)

<밀가루즙을 끼얹는 사례>

- 골파를 넣어 누르미(해삼 누르미)
- 생치즙에 밀가루를 타고, 골파를 넣어 즙하여(대구껍질 누르미)
- 간장국에 기름, 밀가루, 꿩고기즙을 맛있게 하여(동아 누르미)
- 초간장에 밀가루즙(대구껍질채)

<밀가루즙이 양념역할을 하는 사례>

- 천초, 생강, 파, 기름에 된장을 걸러 넣고 밀가루를 줍(붕어찜)
- 밀가루를 한데 개 닭 배속에 넣고 증탕으로 찜다(연계찜).
- 먹을 때 구운 누르미를 밀가루 즙에 넣어(개장고지 누르미)
- 기름, 밀가루, 파를 재단해 후추, 천초로 양념하여(가지찜·외찜)
- 된장을 걸러 삼삼하게 하고 참기름과 밀가루를 넣되(잡채)

- 다진 썩, 후추, 천초, 밀가루 섞어(해삼찜)
- 밀가루로 각각 기름간장에 볶는다(잡채)

<밀가루로 누린내를 제거하는 사례>

- 내장 비린내가 없어지면 밀가루 두 국자쯤 푼다(수증계).

<밀가루즙이 양념 역할과 끼얹는 사례>

- 단간장, 기름, 밀가루를 얹어 구워 밀가루즙 (가지 누르미)

IV. 결 론

본 연구에서 얻어진 내용을 중심으로 연구의 결론을 진술하면 아래와 같다.

「음식디미방」에 수록된 부식류의 식품재료 중 주재료로 이용된 식품재료는 개·닭·소·꿩·돼지·참새·옹장 등 7종과 달걀·오리알 등 난류 2종, 조개·대합·해삼·전복·붕어·천어·대구·송어·청어·연어알·게·자라 등 어패류 12종, 가지·고사리·동아·오이·쑥·순채·연근·산갓·마늘 등 채소류 9종 등 모두 30여종인데 육류의 ‘개’와 채소류의 ‘동아’가 주재료로 많이 이용되었다. 특히 ‘옹장’을 식품재료로 이용한 점과 ‘참새’의 살코기를 짓갈의 주재료로 이용한 점 그리고 1670년경에 씌어진 「음식디미방」보다 50여년이나 오래된 「지봉유설」에 일본으로부터 전래되었음이 기록되어 있는 ‘고추’가 부식류의 조리에 이용한 기록이 없는 점 등은 특기할만하다.

부식류의 조리법을 수조육류, 난류, 어패류, 기타로 구분하여 살펴보면 수조육류는 삶거나 찜, 탕의 조리법과 구이, 누르미, 볶음 조리법이 많았고 난류는 끓이는 조리법을 이용하였으며 먹을 때 식초를 치는 것이 특색이다. 이는 달걀이나 오리알의 비린내를 없애기 위해서였다고 사료된다. 어패류의 조리법으로 전, 찜, 탕, 회 등이 있었다. 이밖에도 채소류 중 주재료로 이용된 채소에는 가지, 고사리, 동아, 오이, 쑥, 순채, 연근, 산갓, 마늘이 있다. 또한 토란, 부추, 엄교, 자소잎, 깨, 무, 엄초, 생강 등의 채소류와 표고, 석이, 진이, 송이 등의 버섯류 등은 부재료로 많이 이용되었고 천초, 파, 후추 등의 향신료는 양념재료로 많이 이용되었다. 곡물류로는 밀가루가 매우 다양하게 그리고 여러 가지 조리법으로 이용하였으며 녹두가루가 오이 화채에 쓰였다. 가공류의 간장, 기름, 소금, 초, 된장, 겨자, 새우젓, 술 등은 부재료 또는 양념재료로 이용되었다.

「음식디미방」에 수록된 부식류의 조리법의 특성을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 고기를 데쳐 다시 양념하여 굽는 조리법이 있었다.

둘째, 누린내와 비린내를 제거하기 위한 향신료 사용 조리법을 많이 이용했다.

셋째, 조리 과정에서 식품재료를 깨끗이 한 점과 장시간에 걸쳐 조리한 점, 혼연

에 의한 고기 저장법, 질긴 고기를 무르게 하는 조리법 등 정성과 노력을 많이 들인 조리법이였다.

넷째, 밀가루를 이용한 조리법이 매우 다양하였다.

참고문헌

1. 김기숙 등 (1999a) : 음식디미방에 수록된 면병류와 한과류의 조리법의 고찰. 중앙대학교 생활과학논집 12:121-141.
2. 김기숙 등 (1999b) : 음식디미방에 수록된 채소 및 과일류의 저장법과 조리법의 고찰. 중앙대학교 생활과학논집 12:143-159.
3. 김달웅 (2003) : 음식디미방(원문 영인본). 경북대학교 출판부, 137-179, 대구.
4. 김희선 (2004a) : 1990년부터 2003년까지의 식문화연구 동향 분석. 한국식생활문화학회지 19(3):295-312.
5. 김희선 (2004b) : 어업기술의 발전 특면에서 본 음식디미방과 규합총서 속의 여패류 이용 양상의 비교 연구. 한국식생활문화학회지 19(3):273-284.
6. 신민자 등 (2001) : 음식디미방에 수록된 전통음식의 향약성에 관한 고찰. 동아시아식생활학회지 11(5):325-335.
7. 손정자 (1966) : 음식디미방. 숙명여대아시아여성연구소 5:250-278.
8. 안용근 (2000) : 한국인과 개고기. 효일, 20-22, 서울
9. 이광호 (2000) : 음식디미방의 분류체계와 어휘특성. 문화와언어학회지 22:1-26.
10. 이우승 (1994) : 한국의 채소. 경북대 출판부, 186-188, 대구.
11. 이효지 (1981) : 규근시의방의 조리학적 고찰. 대한가정학회지 19(2):189-198.
12. 윤서석 (2001) : 우리나라 식생활 문화의 역사. 신광, 302, 서울.
13. 윤숙경 (1999) : 음식디미방에 나오는 조선시대 중기 음식법에 대한 조리학적 고찰에 대한 논평. 정부인 안동장씨 추모학술대회 발표 논문집. 정부인 안동장씨 기념사업회, 89-114.
14. 정대성 (2001) : 우리 음식문화의 지혜. 역사비평사, 164-167, 서울.
15. 한복려 등 (2004) : 다시 보고 배우는 음식디미방. 궁중음식연구원, 84-101, 서울.
16. 한복진 (1999) : 음식디미방에 나오는 조선시대 중기 음식법에 대한 조리학적 고찰. 정부인 안동장씨 추모학술대회 발표 논문집, 정부인 안동장씨 기념사업회, 59-88.

2006년 1월 24일 접수

2006년 3월 17일 게재확정