

초계탕의 시대적 변천에 대한 연구

장소영* · 한복려¹

경민대학교 호텔외식조리과, ¹궁중음식연구원

Study on Chronic Changes in *Chogyetang*

So Young Jang*, Bok Ryo Han¹

Department of Hotel Culinary, Kyung-Min College

¹Institute of Korean Royal Cuisine

Abstract

Since its introduction in 「Jeungbosallimgyeongje」 in the mid-1700s, *Chogyetang* has continuously changed as a cooked food while still reflecting the era as in the following four phases. In the first phase from 1766 to 1920, *Chogyetang* was served as a hot pot dish consisting of boiled chicken with spring onions, vinegar, soy sauce, oil, and egg. The second phase from 1930 to 1950 involved the removal of vinegar, an important seasoning. Instead, a wider variety of materials such as beef, sea cucumber, abalone, cucumber, and mushroom were added. Third, from the late-1950s to 1980s, there were significant changes both in the materials and recipe. *Chogyetang* was changed into a cold food for consumption in the summer in which sesame, a new material, was added to make soup. The prepared soup was then poured over the chicken and vegetables. Fourth, from the late-1980s to the present, sesame, the main ingredient added in the third phase, was removed. Instead, vinegar, mustard, and sugar were added in order to increase taste. Therefore, *Chogyetang* has been changed into an a la carte menu item in which vegetables and noodles are added to boiled chicken, and it has become a popular summer food consumed when eating-out.

Key Words: *Chogyetang*, *Jeungbosallimgyeongje*, Korean food, Korea Royal Cuisine

1. 서 론

오랜 역사를 가진 전통은 그 시대의 정치, 경제, 사회의 영향을 받으며 변화한다. 특히 많은 학자들은 문화 중 입맛으로 대변할 수 있는 음식문화의 변화 속도가 가장 느리다고 이야기 한다. 그러나 음식문화 역시 사회를 대변하며 변화한다. 현재 잡채는 우리나라를 대표하는 음식이라고 알려졌지만, 잡채가 처음 소개된 1600년대 조리서인 「음식디미방」의 잡채는 당면은 없고 다양한 채소에 된장으로 간을 한 걸죽한 밀가루죽이 뿌려진 음식이다. 이처럼 전통음식은 그 시대를 반영하며 변화되고 재창조된다. 전통은 과거 세대와 현재의 모든 세대를 아우를 수 있는 하나의 매개체로 인식되고 있다. 전통은 구성되고 재구성되는 과정에서 어떤 것은 포함되고 어떤 것은 배제되어 재창조되는 것이다(Kim 2009).

우리나라의 전통상차림인 일상식은 주식과 부식으로 나뉘어진 반상차림이 주가 되고 밥을 먹을 때는 “숟가락 적심”이라 하여 반드시 국이 따르기로 마련이다. 국은 갱(羹), 학

(臠), 탕(湯)으로 표기되며(Lee 등 1992) 우리나라 상차림에서 매우 중요한 비중을 차지하였다. 초계탕은 조선조 궁중에서 대규모의 행사나 경사스러운 일이 있을 때 잔치기록인 조선왕조 궁중연회식 의궤와 조선왕조 음식 발기(件記)에 여러 번 소개된 음식이며 1700년대 조리서인 「증보산림경제」부터 현재까지 약 250여 년간 문헌에 꾸준히 소개되고 현재 빈번히 조리되는 전통음식이다. 초계탕이 처음 소개된 「증보산림경제」에는 “살찐 암탉과 과 흰부분을 술에 넣고, 좋은 초와 청장과 참기름을 부은 뒤 센불과 약한 불로 푹 고아 닭 뼈가 발라질 수 있을 정도까지 이른 뒤에 달걀 6~7개를 국물에 풀어 먹으면 그 맛이 매우 좋다”고 하였으나 국어사전(이 2004)에서는 “여름에 먹는 음식의 한가지, 닭의 고기를 뼈째 토막을 치고 잘게 썬 쇠고기와 함께 간을 맞추어 끓여서 식힌 닭은 후 오이, 석이, 표고 등을 볶은 것과 달걀로 고명을 만들어 얹고 초를 쳐서 먹는 음식이다.”라고 하였다. 그러나 동아일보(1997) 기사에서 초계탕은 전혀 다른 음식으로 소개된다. “통마늘 대파 통후추를 넣어 닭을 삶아 곱직하게

*Corresponding author: So Young Jang, Kyung-min College, ga lung 3dong, Uijeongbu-Si, Gyeonggi-Do, South Korea
Tel: 82-31-828-7266 Fax: 82-31-828-7951 E-mail: so829@hanmail.net

찢어놓고 육수는 가제에 걸러 차게 식힌다. 오이, 무, 당근, 배 등 야채는 5 cm 길이로 납작하게 썬다. 식힌 육수에 식초 겨자 소금 간장 약간을 넣고 소스를 만들어 닭살 야채 위에 뿌린다.” 이처럼 초계탕의 조리법은 「증보산림경제」에 처음 소개된 후 현재와는 다르지만 시대를 반영하면서 변화였다.

따라서 본 연구에서는 조선왕조 궁중연회식 의례와 궁중 발기, 고문헌과 근대문헌, 대표일간지에 나타난 초계탕의 재료 및 조리방법을 고찰하여 명칭, 재료와 조리법을 살펴보면 시대적인 변화를 알아보고자 하였다. 각 시대별 초계탕 조리법의 변화는 당시의 사회상과 식생활문화 등을 엿볼 수 있는 자료가 되며 전통음식이 시대적 변화에 따라 변화되고 재창조 되어가며 현대에 어떻게 전승되고 있는지 고찰해 보고자 시도되었다.

II. 본 론

1. 연구대상 문헌

본 연구 궁중의례, 궁중의 발기와 조리 관련 문헌, 대표일간지를 토대로 초계탕의 재료와 조리법에 대한 내용분석을 통하여 변천사와 조리법의 시대적 변천을 정리하였다. 자료 분석에 사용된 문헌은 다음과 같다. 첫 번째 궁중의 연회음식의 기록인 진찬의례나 진연의례로 현재 남아 있는 18건의 의례(이 1986) 중 초계탕이 나온 7건을 고찰하였고 <Table 1>과 같다. 발기는 각종 의식에 소용되는 물품의 목록과 수량을 적거나 인명을 나열한 것으로 불기, 건기로 쓰이며 한 자로는 發記, 撥記, 伴記 등으로 표현한다. 궁중의 소규모 행사시의 접대가 사찬한 음식발기에는 음식이름만 적혀있으며 접대식에 관한 것은 현재 92통(이 1986)이 남아 있다. 본고에서 다루게 되는 발기는 탄일관련 발기로 날짜와 대상이 분명히 확인된 것들로 <Table 1>과 같다.

탄일 관련 발기에는 왕실에서 올리는 음식과 손님 및 신하들에게 내리는 음식이 기록된 것이 일반적이다(이 2012) 초계탕이 기록된 발기는 총 6건으로 고종의 탄일 상차림을 볼 수 있는 발기 4건, 순종의 탄일 발기 2건이다. 고종의 탄일 상차림에 초계탕이 차려진 발기는 1903년 억만세 탄일 진어상 사찬상불기, 1904년 억만세 탄일 진어상 불기, 1906년 억만세 탄일 진어상 스찬음식 불기, 1911년 만수성결 탄일 낮것상 불기가 있다. 1911년 만수성결 탄일 낮것상 불기는 탄일 상차림, 특히 점심상 상차림과 관련된다. 순종의 탄일 상차림을 볼 수 있는 발기는 1906년 천만세 동궁마마 탄일 진어사찬상 불기, 1913년 동절마마 탄일 진어상 불기이다.

두 번째로 초계탕의 조리법이 소개된 문헌은 <Table 2>와 같다. 참고한 문헌은 「증보산림경제」(이강자 등 편역, 2003), 「술 만드는 법」(찬자미상, 1700년대), 「주찬」(윤숙경 편역, 1998), 「임원십육지」(이효지 등 편역, 2007), 「정일당잡지」(찬자미상, 1856), 「조선무쌍신식요리제법」(이용기, 1924), 「간편조선요리제법」(이석만, 1934), 「조선요리제법」(방신영, 1942), 「음식 만드는 법」(평양여성회, 1956), 「우리나라 음식 만드는 법」(방신영, 1957), 「계절과 식탁」(유계완 등, 1976), 「조선료리전집」(조선요리협회, 1994), 「북한전통요리」(조선요리협회, 2000)까지 총 13권이다.

세 번째로 신문(경향신문, 매일경제, 동아일보, 조선일보)은 1960년대부터 2010년대까지 초계탕 기사를 분석하였고 목록은 <Table 3>과 같다. 신문은 시대를 반영하고 대중의 생활과 밀접한 관련이 있는 매체이다. 또한 불특정다수를 대상으로 매일 새로운 내용을 전달하는 신문은 대중전파력이 높은 매체로 사회구성원의 생각이나 관심사를 반영하는 거울의 역할을 하는 동시에 신문이 전달하는 메시지를 통한 사회문제와 관련된 여론과 사회적 인식을 형성하기도 한다(Lee 1987).

<Table 1> Royal court literature with records on Chogyetang

문헌명	대상	날짜	음식명	
원행음료정리의례	혜경궁 홍씨의 회갑연	1795년 2월 (정조 19년)	초계탕	
진작의례	순조의 비 순원왕후 김씨의 보령 4순 축하	1828 2월 (순조 28년)	초계탕	
진찬의례	순조비 보령 6순과 익종비 조씨 보령 망5 축하	1848 3월 (익종 14년)	초계탕	
연회의례	진작의례	화제로 소실된 강령전 개건 축하	1873 4월 (고종 10년)	초계탕
연회의례	진연의례	고종의 5순 축하	1901 7월 (광무 5년)	초계탕
연회의례	진찬의례	현종왕후인 명헌태후 홍씨의 보령 망 8을 축하	1901 5월 (광무 5년)	초계탕
연회의례	진연의례	고종이 망 6이 되어 기로소 입소 축하	1902 11월 (광무 6년)	초계탕
횃수			7회	
궁중발기	억만세 탄일 진어상 사찬상 불기	고종 탄일	1903년 7월 25일	초계탕
	억만세 탄일 진어상 불기	고종 탄일	1904년 7월 25일	초계탕
	천만세 동궁마마 탄일 진어사찬상 불기	순종 탄일	1906년 2월 8일	초계탕
	억만세 탄일 진어상 스찬음식 불기	고종 탄일	1906년 7월 25일	초계탕
	만수성결 탄일 낮것상 불기	고종 탄일	1911년 7월 16일	초계탕
	동절마마 탄일 진어상 불기	순종 탄일	1913년 2월 18일	초계탕
횃수			6회	

2. 초계탕의 표기

궁중의 연회음식은 진찬의례나 진연의례의 찬품조에서 찾아볼 수 있는데 잔치에 차린 상의 종류, 음식명, 식품재료와 분량은 나와 있으나 조리방법에 대해서는 나오지 않는다. 그리고 궁중의 소규모 행사시의 접대나 사찬한 음식발기 역시 초계탕 이름만 적혀있다. 「진찬의례」와 「진연의례」는 현재 18건이 남아 있는데 그 중 초계탕은 7회 궁중연회에 차려졌고 <Table 1>과 같다. 궁중 의례에는 모두 초계탕(醋鷄湯) 한자로 기록되어 있다. 그 중 가장 오래된 기록은 1795년 정조가 어머니 혜경궁 홍씨를 모시고 화성 현유원에 행차한 기록인 「원행을묘정리의례」이다. 「원행을묘정리의례」는 의례식만 기록된 다른 의례와는 달리 일상식 기록이 있으며 2월 10일, 2월 12일 조수라에 초계탕이 차려졌다. 초계탕은 1828년 진작의례부터 1902년 진연의례까지 6건의 의례에 의례음식으로 차려져 궁중의 일상식과 연회음식으로 다양하게 이용되었다. 초계탕이 차려진 탄일 관련 발기 중 1903년 7월 25일 고종의 탄일과 관련된 「억만세 탄일 진어상 사찬상불기」부터 1913년 2월 18일 순종의 탄일에 관련된 「동절마마 탄일 진어상 발기」까지 10년간 6회 차려졌으며 모두 초계탕으로 한글로 표기 되었다. 음식발기 역시 궁중의 연회식 의례와는 달리 음식명만 기록되어 있고 재료와 조리법에 관한 기록은 없다.

음식관련 문헌 중 초계탕에 대한 표기와 출처문항을 조사한 것은 <Table 2>이다. 초계탕의 조리방법이 문헌에 제일 먼저 나타난 것은 「증보산림경제」로 총계탕방(葱鷄湯方)으로 소개된다. 「술 만드는 법」에서는 초계탕, 1800년대의 「주찬」에서는 초계법(楚鷄湯)이라고 하였다. 「임원십육지」에서는 초계법(炒鷄法)이라고 표기되었다. 1900년대로 들어 「조선무쌍신식요리제법」에서는 총계탕(葱鷄湯), 「간편조선요리제법」은 초계탕, 「음식만드는법」은 초계탕으로 조금씩의 변화를 보였다. 「우리나라 음식 만드는 법」, 「계절과 식탁」에서 초계탕으로 소개되고 1980년대 문헌에는 보이지 않다가 북한음식 책인 「조선료리전집」, 「북한전통요

리」에는 초계탕으로 소개되었다. 1960년 이후 2010년까지의 주요 일간지에 실린 초계탕 관련 기사 30건 모두 명칭의 변화 없이 초계탕으로 표기되었다<Table 3>.

3. 재료에 관한 고찰

1795년에서 1902년까지 7건의 궁중 의례식 의례에서 초계탕이 차려졌으며 이에 쓰여진 식품재료를 분석한 것은 <Table 4>이고 조리법이 소개된 문헌에서 식품재료를 분석한 것은 <Table 5>와 같다.

궁중 의례식 의례에서 초계탕은 육류 및 난류 9종, 어패류 2종, 채소 및 견과류 7종, 양념 5종으로 총 23종의 식품재료가 쓰였다. 조리서에서 초계탕의 재료는 닭이 주재료로 사용되었으며 쇠고기나 돼지고기 등 육류 및 난류 4종, 해삼과 전복 등의 어패류 2종, 채소와 과일 및 견과류 10종, 양념 14종, 기타 2종으로 총 32종의 식품재료가 쓰였다. 의례에 사용된 재료를 보면 「원행을묘정리의례」는 닭(연계), 파, 후춧가루, 참기름, 녹말, 초 등 6종류이고 「진작의례」(1828)는 닭(연계), 계란, 파, 잣, 초로 총 5종류로 비교적 적은 재료가 사용되었다. 그러나 「진찬의례」(1848)부터는 닭 이외에 해삼과 전복, 도라지, 표고 등 다양한 재료가 사용되면서 13가지로 늘었고 「진작의례」(1873) 이후부터 더욱 다양해져 쇠고기(우내심육)와 부아, 양, 곤자소니, 대장과 같은 소의 내장류와 등골이나 도가니도 쓰여 19가지, 「진연의례」(1902)는 20가지의 재료가 점차 다양하게 사용되었다. 의례의 초계탕은 매우 다양한 재료가 사용되었지만 <Table 5>서 의례와 비슷한 시기에 편찬된 조리서인 「증보산림경제」는 6가지, 「술만드는 법」은 7가지, 「임원십육지」는 10가지, 「정일당잡지」는 6가지, 「주찬」은 5가지로 의례보다 비교적 사용된 재료가 적었다.

어패류로는 전복과 해삼이 「원행을묘정리의례」와 「진작의례」(1828)를 제외하고 7건의 의례 중 총 5회 사용되었으나 조리서는 「술 만드는 법」과 「우리나라음식 만드는 법」, 「계절과 식탁」에서만 사용이 되었다. 신문기사에서 경

<Table 2> Recipe book with records on Chogyetang

문헌명	책의 형태	연도	저자	음식명
증보산림경제	필사본/한문	1766	유증립	총계탕방(葱鷄湯方)
술 만드는 법	필사본/한글	1700년대	미상	초계탕
주찬	필사본/한문	1800년대	미상	초계탕(楚鷄湯)
임원십육지	필사본/한문	1827	서유구	초계법(炒鷄法)
정일당잡지	필사본/한글	1856	미상	초계탕
조선무쌍신식요리제법	한글	1924	이용기	총계탕(鷄湯)
간편조선요리제법	한글	1934	이석만	초계탕
조선요리제법	한글	1942	방신영	초계탕
음식 만드는 법	한글	1956	평양여성회	초계탕
우리나라 음식 만드는 법	한글	1957	방신영	초계탕(목록에는 초교탕)
계절과 식탁	한글	1976	유계완	초계탕
조선료리전집	한글	1994	조선료리협회	초계탕
북한전통요리	한글	2000	조선료리협회	초계탕

<Table 3> News lists and news categories of *Chogyetang* covered in a daily newspaper

신문명	날짜	기사유형	기사제목
경향일보	1960. 6.15	조리법	요리 지도: 손님대접에 좋은 초계탕
경향신문	1960.8.19	조리법	초계탕
매일경제	1973.5.21	조리법	보신을 위해 초계탕을 먹도록
매일경제	1973.7.21	조리법	여름을 쫓는 별미 미역냉국, 비결은 육수조리
매일경제	1975.5.5	조리법	식어버이날에 초계탕으로 별미식단
조선일보	1975.6.19	조리법	<계절의 미각> 초계탕
동아일보	1984.8.2	조리법	더위를 이기는 복중음식
동아일보	1986.7.8	조리법	노인을 위한 여름영양식
동아일보	1987.6.8	조리법	떨어진 입맛을 돋워 여름을 건강하게
매일경제	1989.7.22	조리법	식욕감퇴 보양식으로 입맛 돋운다
경향신문	1995.6.23	맛집 소개	김이연의 향토맛기행 경기도 송추
매일경제	1995.6.30	맛집 소개	토종닭 요리잔치
경향신문	1995.11.22	맛집 소개	닭 썰개로 만든 조선궁중음식 초계탕-초호레저
경향신문	1996.5.17	광고	광고-초계탕 상표등록증-1996.3.14일 특허청
경향신문	1996.9.24	광고	광고: 초계탕은 오직 한곳입니다.
경향신문	1997.2.13	맛집 소개	우리땅 맛과 멋(6) 파주 “탕문화” 꽃피운 천혜의 임진강
동아일보	1997.7.31	조리법	오늘의 요리-초계탕
경향신문	1997.12.31	맛집 소개	자유로 통일의 꿈을 안고 달린다.임진강은 탕문화의 요람
조선일보	1995.7.15	맛집 소개	삼계탕 땀 뺀뺀 복더위 씻는다
조선일보	1997.9.5	맛집 소개	초리골 수첩-초계탕
조선일보	1997.9.9	맛집 소개	귀순자등 북한출신 운영
조선일보	1999.7.30	맛집 소개	작년 홍수 상처 씻은 파주 법원리 초릿골
조선일보	2000.5.4	맛집 소개	이색 박물관 나들이
조선일보	2000.5.17	맛집 소개	글로벌에티켓시대 제3부 식당문화
조선일보	2000.6.22	맛집 소개	파주 감악산-법원리 초릿골 초계탕 소개
조선일보	2000.8.8	맛집 소개	바캉스 맛기행 (4)
중앙일보	2006.7.11	조리법	삼복더위 보양식
조선일보	2006.7.26	맛집 소개	차게 먹는 여름 보양식 초계탕
조선일보	2009.7.9	맛집 소개	이 맛이면 더위가 저만치 물러간다
중앙일보	2010.10.22	맛집 소개	도심에서 즐기는 계절 약선 건강밥상 “한가람”

<Table 4> Ingredients of *Chogyetang* presented in Royal Banquet Protocol

의례	연도	동물성										식물성						양념			재료의 종류				
		닭	등골	우내심육	부아	양	곤자소니	도가니	대장	전복	해삼	계란	도라지	파	표고	석이	미나리	잣	고추	간장		후춧가루	참기름	녹말	초
원행을묘정리의례	1795	연계											0								0	0	0	0	6
진작의례	1828	연계											0	0				0						0	5
진찬의례	1848	진계							0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	13
진작의례	1873	연계	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	19
진연의례	1901	연계		0			0	0	0	0	0	0	0	0				0	0						11
진찬의례	1901	연계	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	20
진연의례	1902	진계	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	20
각 재료의 빈도수		7	3	3	3	3	4	1	1	5	5	6	5	6	5	1	3	6	3	5	5	3	5	6	

향일보(1960년 6월 15일), 경향일보(1960년 8월 19일), 매일경제(1973년 7월 21일) 기사의 초계탕에 전복이 사용되었고 「북한전통요리」나 「조선요리전집」 등 북한 조리서는 해삼만 사용이 되었다.

초계탕에는 파가 주요한 재료로 사용되었다. 1700년대 문헌인 「증보산림경제」에서는 초계탕을 총계탕방(葱鷄湯方), 1920년대 문헌인 「조선무쌍신식요리제법」에서는 총계탕(葱鷄湯)이라고 하여 파를 가르키는 총(葱)자를 사용하였다. 파는 「원행을묘정리의궤」부터 「진연의궤」(1902)까지 총 7건의 의궤 중 「진연의궤」(1901)를 단 한번을 제외하고는 모두 사용이 되었고 조리서 역시 「증보산림경제」에서 「조선무쌍신식요리제법」까지 초계탕이 기록된 6건의 조리서 중 「술 만드는 법」를 제외하고는 주요한 재료로 사용되었다. 그러나 「간편조선요리제법」 이후 재료가 다양해지면서 주요한 재료에서 양념으로 바뀌었고 1960년대 이후 신문에 소개된 12건의 초계탕 조리법에는 단 한차례도 사용되지 않았다. 의궤에서 파 외의 채소는 도라지, 표고, 미나리가 주로 사용되었으나 조리서에는 도라지, 미나리는 사용되지 않았다. 250여년 동안 초계탕의 조리법이 나온 조리서에는 고추가 사용된 기록이 없지만 의궤에서는 7건의 의궤 중 「진작의궤」(1873), 「진찬의궤」(1901), 「진연의궤」(1902)에서 3차례 사용되었다.

의궤와 조리서 중 재료의 차이 중 하나는 녹말인데 1795년, 1848년, 1873년, 1901년, 1902년 궁중 연회식 의궤에서는 5차례나 녹말이 사용되었다. 그러나 조리법이 기록된 「증보산림경제」, 「술 만드는 법」, 「주찬」, 「정일당잡지」, 「임원십육지」 등 비슷한 시기의 문헌에서는 녹말이 사용되지 않았다.

양념은 의궤는 간장, 후춧가루, 초, 참기름 등 4가지가 주로 사용되었는데 「증보산림경제」, 「주찬」, 「정일당잡지」, 「조선무쌍신식요리제법」은 후춧가루가 빠지고 간장, 초, 참기름 세가지만 주로 사용되었다.

4. 각 재료별 조리법 고찰

궁중의궤에서 사용된 초계탕 재료 <Table 4>, 조리서에서 초계탕 재료 <Table 5>, 초계탕의 조리법이 소개된 신문기사에 나타난 재료 <Table 6>의 조리법을 알아보려고 한다.

1) 육류

초계탕의 주재료는 닭으로 시대별로 변화가 있었다. 「진찬의궤」(1848)와 「진연의궤」(1902)에서 진계(묵은닭)이 사용되었으며 그 외의 의궤에서는 연계를 사용하였다. 「증보산림경제」, 「정일당잡지」, 「조선무쌍신식요리제법」, 「조선요리제법」은 살찐 암탉을 주재료로 사용하였다. 그러나 1960년 6월 15~1975년 5월 5일 까지의 5차례의 초계탕 일간지 기사와 「계절과 식탁」의 초계탕은 연계를 사용하였으며 이후의 조리서와 신문기사 소개된 초계탕에서는 중닭 또

는 닭을 사용하여 주재료인 닭의 사용이 시대적으로 약간의 변화가 있음을 알 수 있다. 닭의 조리법은 「술 만드는 법」에서는 닭은 삶아 저미고 「정일당잡지」는 좋은 암탉을 물 두 양푼 부어 한 양푼 만이 못하게 고운 후 다른 재료를 넣어 조리하여 대부분 푹 삶아서 사용하였다. 쇠고기는 「진찬의궤」(1901)부터 사용되었으며 쇠고기의 부위 중에서도 연한 부위인 우내심육(안심)이 사용되었다. 「술 만드는 법」에서는 “쇠고기를 저며 알처럼 빻어 가루 묻혀 물에 삶아 쓴다”고 하였으며 1900년대 들어 「간편조선요리제법」과 「음식 만드는 법」에서는 쇠고기를 잘게 썰어 닭과 함께 끓인다고 하였고 「북한전통요리」에서는 쇠고기를 다져 완자를 만들어 사용하였다.

2) 초

의궤에서 초계탕(醋鷄湯)은 초(醋)자를 붙여 명명한 것처럼 식초는 「원행을묘정리의궤」부터 「진연의궤」까지 초계탕의 주요한 재료로 6차례 계속 사용된다. 의궤에는 조리방법은 기록되어있지 않으나 동시대 고조리서에는 초계탕의 조리방법이 소개된다. 구체적인 초계탕의 조리법이 실린 「증보산림경제」에서 “살찐 암탉과 파 흰부분을 술에 넣고, 좋은 초와 청장과 참기름을 부은 뒤 센불과 약한 불로 푹 고아 닭 뼈가 발라질 수 있을 정도까지 이른 뒤에 달걀 육칠개를 국물에 풀어 먹으면 그 맛이 매우 좋다”고 하였고 「주찬」, 「정일당잡지」, 「조선무쌍신식요리제법」 역시 초가 사용되었다. 초는 닭을 주재료로 한 다른 음식에도 사용되었다. 「잡지」에 기록된 「증계탕」에도 초가 들어간다. 재료로는 진계, 동아, 배추, 토란, 박고지, 숙주, 미나리, 계란 밀가루, 초가 쓰인다. 조리법은 다음과 같다. 묵은닭을 손질하여 초를 넣어 무르게 삶다가 맛을 맞추고 동아, 배추, 토란, 박고지를 넉넉넉하게 썰어 넣고, 줄기나물은 허리를 베어 넣어 끓이다가 밀가루를 조금 넣는다. 각색 것을 곁곁이 담고 황백 지단체를 위에 뿌린다. 이처럼 증계탕의 조리법에 묵은 닭을 삶을 때 먼저 초를 넣어 무르게 삶는 점은 초기 초계탕의 조리법과 동일하다.(Han & Kim 2012) 고조리서에서 탕 조리시 초를 첨가하는 예로는 「산가요록」의 대구어피탕 조리시 초를 첨가하였고 「음식디미방」의 민물고기를 넣어 끓이는 「순탕(죽순국)」에도 초를 첨가하였으며, 「주찬」의 완자탕 조리법에 물고기를 끓일 때 술이나 초를 조금 넣으면 비린내가 나지 않는다는 부연 설명이 있다.(Kim & Lee 2008) 탕 조리시 잡냄새를 없애고 뼈를 무르게 하기 위해 초를 첨가하였으며, 초계탕도 이런 맥락으로 첨가하였다고 볼 수 있다(Han & Kim 2012).

그러나 「간편조선요리제법」부터 쇠고기와 돼지고기, 오이, 표고버섯, 목이버섯, 실백 등 다양한 재료가 사용되며 초가 사용되지 않았다. 1930년 이후부터 1970년까지의 초계탕에서 초는 한동안 빠진 재료가 되었다. 그러나 신문기사 초계탕의 재료를 분석한 <Table 6>을 보면 1975년부터 2010

<Table 6> Ingredients of Chogyetang presented in newspapers

서명	연도	명칭	동물성			식물성							양념																	
			닭	전복	계란	오이	무	파	적채	양파	셀러리	표고	무근	당근	감	배	잣	국수	간장	소금	후추	참기름	설거지	생강	기름	깨	식초	마늘	화학조미료	재료의 종류
경향일보	1960.6.15	초계탕	영계	0	0	0				0					0		0	0	0											9
경향일보	1960.8.19	초계탕	영계	0	0	0				0					0	0	0	0											10	
매일경제	1973.5.21	초계탕	영계			0									0			0											5	
매일경제	1973.7.21	초계탕	영계	0		0								0	0	0			0										8	
매일경제	1975.5.5	초계탕	영계			0									0			0											5	
조선일보	1975.6.19	초계탕	닭			0						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	
동아일보	1984.8.2	초계탕	중닭			0	0								0	0		0											8	
동아일보	1986.7.8	초계탕	닭			0								0	0			0											7	
동아일보	1987.6.8	초계탕	닭			0	0							0	0	0		0				0	0	0	0	0	0		11	
경향신문	1995.6.23	초계탕	닭						0	0	0	0			0	0		0				0							10	
동아일보	1997.7.31	초계탕	닭			0	0							0	0	0		0				0							9	
중앙일보	2006.7.11	초계탕	영계			0	0							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	
각 재료의 빈도수			12	3	5	11	1	1	1	2	1	4	1	5	1	10	7	1	4	9	4	2	2	3	1	1	9	7	2	1

년대의 초계탕 조리에는 다시 식초가 조미료로 이용되며 현대까지 계속적으로 사용되었다.

3) 계란

1828~1902년 동안 6차례 의궤의 초계탕에서 계란이 사용되었으나 「원행음묘정리의궤」에서는 사용되지 않았다. 구체적인 조리법이 소개된 조리서 역시 초계탕에는 계란은 주요한 재료로 사용되었다. 「증보산림경제」와 「정일당잡지」, 「조선요리제법」, 「조선무쌍신식요리제법」에서는 닭이 무르게 삶아지면 계란을 6~7개 깨트려 넣는다고 하였다. 「주찬」에서 닭이 무르게 삶아지면 수란으로 넣는다고 하였고 「술 만드는 법」에서는 계란을 부쳐 납작납작하게 썰어 이용하였고 「간편조선요리제법」, 「음식 만드는 법」 등 1950년대 이후의 조리서에서는 계란을 황백으로 갈라 알고명을 만들어 탕에 넣었다. 동아일보(1987년 6월 8일)에 소개된 초계탕은 계란을 반숙하여 반쪽으로 잘라 고명으로 낸다고 하였으며 1995년부터 2000년까지 초계탕 조리법을 소개된 기사에서 계란은 사용되지 않았으나 「조선료리전집」에서는 계란을 지단을 고명으로 사용하였다.

4) 깨

「증보산림경제」의 초계탕은 깨가 사용되지 않았으며 궁중 연회식 의궤에서도 깨가 사용되지 않았다. 그러나 1950년대 발간된 「우리나라 음식 만드는 법」에서 처음 차가운 깻국을 이용한 초계탕 조리법이 소개된다. “깨를 거피하여 깻국을 만들어 영계를 삶아 썰은 것에 해삼과 전복, 오이, 표

고버섯 등의 재료를 손질한 것에 부어 섞어 먹는다”고 하여 깨가 초계탕에 중요한 재료로 사용되었다. 이후 주요 일간지 <Table 6>를 보면 1960년대부터 1987년까지 초계탕 조리법에 깻국을 이용하였다. 이후 초계탕 조리법이 소개된 경향일보(1995. 6. 23일) 기사에서부터 깻국이 사용되지 않고 겨자와 식초로 맛을 낸 초계탕으로 바뀌었다.

5. 시대별 조리법의 변화

시대별 대표적인 초계탕의 조리법은 <Table 7>과 같다.

1) 1단계(1760~1920년대)

초계탕의 조리법이 처음 소개된 「증보산림경제」에서 “살찐 암탉과 파 흰부분을 솥에 넣고, 좋은 초와 청장과 참기름을 부은 뒤 센불과 약한 불로 푹 고아 닭 뼈가 발라질 수 있을 정도까지 이른 뒤에 달걀 6~7개를 국물에 풀어 먹으면 그 맛이 매우 좋다”고 하였고 「주찬」, 「정일당잡지」의 초계탕과 재료와 조리법은 거의 같다. 1700년대 조리서는 남성들이 쓴 조리서 등이 많으나 「술 만드는 법」은 부녀자에 의해 쓰여진 것으로 술과 음식 만드는 법과 음식하는 각양법으로 나뉜다. 「술 만드는 법」은 「증보산림경제」보다 황육(쇠고기)과 해삼, 전복, 오이 등이 더 들어갔다. 쇠고기나 해삼, 전복 등은 궁중의궤에 많이 들어가는 재료로 쇠고기는 알고명으로 해삼과 전복은 고아 납작하게 썰어 사용함을 알 수 있다. 이에 비해 「임원십육지」의 초계법(출처: 구선신은서)은 닭고기를 썰어 참기름 3냥으로 볶고 파, 마늘, 소금 반냥을 넣은 후 7할 정도 익혀 다시 간장 1술가

<Table 7> The chronological changes in cooking methods of *Chogyetang*

문헌명	조리법
1단계	
증보산림경제 (1766)	살찐 암탉과 파 흰부분을 솥에 넣고, 좋은 초와 청장과 참기름을 부은 뒤 센불과 약한 불로 푹 고아 닭 뼈가 발라질 수 있을 정도까지 이른 뒤에 달걀 육칠개를 국물에 풀어 먹는다
술만드는 법 (1700년대)	황육 저며 알처럼 빗어 가루 묻혀 물에 삶고, 해삼과 전복을 고아 납작납작 썰고, 닭은 삶아 저미고, 외는 길직 길직 썰어 기름에 잠깐 볶고, 계란을 부쳐 납작납작 썰어 기름에 잠깐 볶아 **걸러 국으로 쓰게 하라
정일당잡지 (1856)	좋은 암탉을 물 두 양푼 부어 한 양푼이 못하게 고은 후, 계란 닐곱, 기름 반푼, 즈초 반푼, 즈지령 두푼, 즈과 두단납 무쥬리고 너허 잠깐 허 내니라
조선무쌍신식 요리제법(1924)	살찐 암탉 털 뽑고 내장 빼 씻어 파 흰부분과 물을 솥에 넣어 잠깐 삶아 초, 간장, 기름 한 종자씩 붓고 만화로 삶아 닭의 뼈가 저절로 빠지게 한 후에 계란 육칠개를 깨뜨려 넣고 다시 끓여 먹으면 좋으니라
간편조선요리제법 (1934)	닭을 잡아 내장을 빼 깨끗하게 씻어 뼈째 잘게 토막을 쳐 소고기를 잘게 썰어 넣고, 간을 맞추어 잘 끓이고, 외를 골패짝만큼씩 썰어 소금에 약간 절였다가 정한 백보자에 싸서 물을 꼭 짜가지고 기름남비에 볶고, 석이(석이는끓는물)에 버섯, 표고, 목이를 불려 잘 씻어 꼭 짜 기름에 볶아서 골패짝만큼씩 썰고, 또 제육과 알고명 부친것도 그 양으로 썰어 넣고 우에다가 실백을 너허서 먹나니라
2단계	
음식만드는법 (1956)	닭 손질하여 굵은 밤알만큼씩 뼈채로 토막 쳐 간, 심장, 콩팥, 양(똥집)등도 썰어 함께 솥에 넣고 쇠고기는 길이3, 너비1, 두께5로 썰어 닭고기와 함께 간장, 파, 마늘 등을 넣고 볶다가 물을 두고 끓인다. 돼지고기는 맹물에 삶아 쇠고기와 함께 썰거나, 혹은 생고기로 썰어 오이나 버섯을 볶을 때 함께 넣고 볶는다. 오이는 길이4, 너비2, 두께5로 썰어 소금에 절였다가 기름에 볶는다. 버섯을 불려 잘게 찢어 기름에 볶는다. 계란은 황, 백으로 갈라 알고명을 만들고 닭고기가 푹 물렀을 때 준비한 오이, 버섯, 알고명, 돼지고기 등을 함께 국에 넣고 간을 맞춘 후 잠깐 더 끓여 골고루 섞어 그릇에 푸고 실백을 넣어 먹는다.
우리나라 음식만드는법 (1957)	영계를 삶아 납작납작하게 썰어 갖은 양념하고 깨는 거피하여 곱게 갈아 고운 체에 바쳐 놓고 전복과 해삼을 삶아 무르게 하여 알파하게 썰고 오이는 골패쪽으로 썰어 소금을 뿌렸다가 꼭 짜가지고 살짝 볶고 표고는 오이와 같은 모양으로 썰어 기름에 살짝 볶아 놓고 계란은 황백으로 부쳐서 골패쪽으로 썰고 배도 썬다. 깻국을 소금으로 간을 맞추어가지고 준비해 놓았던 재료들을(전복 해삼 계란 오이 표고 배)다 한데 넣고 영계 준비한 것을 넣고 살짝 섞어서 그릇에 담고 실백을 띄고 얼음을 넣는다.
3단계	
매일경제 (1975.5.5)	닭을 깨끗이 씻어 물을 닭이 잠기도록 붓고 푹 삶은 다음 닭만 건져 살을 가늘게 찢어 놓는다. 2. 깨는 볶아서 푹배기에 곱게 갈아 닭살은 국물을 부으면서 깨국을 만들어 놓는다.(이때 간은 소금으로 맞출것), 3. 배는 8조각으로 나누어 껍질을 벗기고 속도 파낸 다음 알파하게 썰어 약간의 설탕에 재워 놓는다. 4. 오이는 등갈래 썰어 살짝 절였다가 건져 놓는다, 5. 이상의 준비가 되었으면 닭고기, 배, 오이를 같이 섞어 약간의 양념을 해 놓은 다음 유리그릇에 얼음을 깔고 다시 상치를 칸 위에 양념해 놓은 재료를 넣고 여기에 깨국을 부어 상에 낸다.
동아일보 (1986.7.8)	닭을 손질하여 3-4토막으로 자른다. 냄비에 물을 붓고 저민 생강과 닭을 넣은 뒤 중간불에서 푹 끓인다. 이 닭고기를 건져 뼈를 발라낸 뒤 살코기를 잘게 찢어서 소금 후추 참기름을 넣고 무친다. 오이 배 당근은 납작하게 썬다. 볶은깨를 믹서에 넣고 닭육수를 조금씩 넣어가며 곱게 간다. 이 깻국물에 설탕, 소금, 식초를 넣고 양념한다. 그릇에 닭고기를 담고 썰어 놓은 오이 당근 배를 돌려 담은 뒤 깻국을 부어 낸다.
조선료리전집 (1994)	닭고기를 냄비에 넣고 물이 잠길 정도로 부어 삶은 다음 고기를 찢어 무치고, 육수는 식혀 진장, 소금, 식초, 설탕, 겨자를 넣어 간을 맞춘다. 쇠고기 잘게 다져서 양념한 다음 반은 작게 완자를 빗어 지지고 나머지는 볶아 식힌다. 오이는 반달썰기 하여 소금에 절였다가 물기를 꼭 짜서 볶아 식힌 다음 쇠고기를 넣어 무친다. 배도 오이와 같은 모양으로 썬다. 녹두묵은 가늘게 썰어 넣고 표고버섯은 채썰어 양념을 넣고 볶아 식힌다. 해삼도 가늘게 썰어 양념을 넣고 볶는다. 유리그릇에 녹두묵을 담고 오이, 닭고기, 완자, 해삼, 배를 놓은 다음 실고추 달걀지단으로 고명하고 육수를 부어 상에 낸다.
4단계	
동아일보 (1997.7.31)	마늘 대파 통후추를 넣어 닭을 삶아 굵직하게 찢어 놓고 육수는 가체에 걸러 차게 식힌다. 오이 당근 무 배 등의 야채는 5 cm 길이로 납작하게 썬다. 식힌 육수에 식초, 겨자, 소금 간장 약간을 넣고 소스를 만들어 닭살 야채 위에 뿌린다.
중앙일보 (2006.7.26)	생강 양파 마늘 대파에 닭과 잘 어울리는 한약재를 넣고 20~30마리의 닭을 고온에서 1~2시간 동안 삶아 육수를 우려낸다. 머리와 발 등 결재료만 넣어 만든 육수에 비해 맛이 깊고 맑다. 육수의 매콤한 맛은 육수를 우릴 때 넣는 고추씨 덕분 잘 숙성된 물김치에 찢어 넣은 닭고기와 고명(오이냉채 깨 잣 등), 식초와 겨자 등이 바로 초계탕 맛의 중심이고 서걱서걱 갈아 엮은 얼음이 더위를 가시게 한다. 물김치의 시원한 국물맛을 음미하고 막국수 사리로 배를 채우고 나면 한여름 잘 견딜 힘과 마음이 절로 솟는다

락을 넣고 간을 한다. 여기에 후추, 천초, 회향, 물 1사발을 넣고 끓인다. 좋은 술을 좀 넣으면 더 좋다고 하여 「증보산림경제」나 다른 조리서의 초계탕과는 다른 조리법으로 소개하였다. 「임원십육지」는 농사 및 가정생활 전반에 걸쳐 요

긴한 일들을 16항목으로 나누고 각 항목마다 총론과 각론으로 상세하게 설명되어 있는 방대한 과학서이며 백과사전이다.(Kim & Lee 2006) 그러나 우리나라 실정과 다른 중국문헌의 인용한 것이 많아 다른 조리서의 초계탕의 조리법과는

차이가 나는 것으로 생각된다.

「조선무쌍신식요리제법」의 초계탕은 “살찐 암탉 털 뽑고 내장 빼 씻어 과 흰부분과 물을 솥에 넣어 잠깐 삶아 초, 간장, 기름 한 종자씩 붓고 만화로 삶아 닭의 뼈가 저절로 빠지게 한 후에 계란 육칠개를 깨뜨려 넣고 다시 끓여 먹으면 좋으니라”라고 하여 「증보산림경제」의 재료와 조리법이 비슷하게 이어진다. 「조선무쌍신식요리제법」은 조선 후기 식생활종합서인 「임원십육지」의 정조지에서 중요한 사항을 가려내어 국역해서 뼈대를 삼고 새로운 조리방법을 군데군데 삽입해 두었으며 서양, 중국, 일본 조리법을 덧붙였다(이 1981). 그래서 중간 중간 우리나라의 실정과는 다른 중국의 조리법이 눈에 띄기도 하지만 「조선무쌍신식요리제법」의 초계탕 조리법은 「임원십육지」의 초계탕과는 달라 우리나라에서 대중적으로 즐겨 먹었던 조리법이라고 생각된다.

1단계는 1760년대부터 1920년까지로 초계탕의 조리법은 닭과 과, 초, 장, 기름 등을 넣고 푹 끓인 후 달걀을 풀어 먹는 뜨거운 탕 조리법임을 알 수 있다.

2) 2단계(1930~1950년대 중반)

1930~40년대는 일제강점기로 우리민족에게 큰 변화가 있었던 시기이기에 초계탕의 조리법 역시 변화가 있었다. 1930년대 들어 방신영 선생의 조카인 이석만이 지은 「간편조선요리제법」의 초계탕은 1단계와 다른 조리법을 소개한다. 닭고기 이외에 쇠고기, 제육과 오이, 석이버섯, 목이버섯, 실백 등 다양한 재료가 사용되었으며 가장 큰 특징은 초가 사용되지 않았다. 이는 20여년 후 평양에서 발간된 「음식 만드는 법」에서의 초계탕까지 비슷한 조리법으로 이어진다. “닭은 손질하여 굵은 밤알만큼씩 뼈채로 토막 쳐 간, 심장, 콩팥, 양 등도 썰어 함께 솥에 넣고 오이는 길이 4 cm, 너비 2 cm, 두께 5 cm로 썰어 소금에 절였다가 기름에 볶는다. 버섯을 불려 잘게 찢어 기름에 볶는다. 계란은 황, 백으로 갈라 알고명을 만들고 닭고기가 푹 물렀을 때 준비한 오이, 버섯, 알고명, 돼지고기 등을 함께 국에 넣고 간을 맞춘 후 잠깐 더 끓여 골고루 섞어 그릇에 푸고 실백을 넣어 먹는다”고 하였다. 초계탕의 변화가 시작하는 1930~1940년대는 주요 양념인 초가 빠지고 다양한 재료가 사용되었으며 여전히 뜨겁게 끓여 먹는 탕 조리법임을 알 수 있다.

3) 3단계(1950년대 말~1980년대)

1957년에 발간된 「우리나라 음식 만드는 법」의 초계탕은 과거와는 다른 음식으로 변화했다. 주재료인 닭 이외에 전복과 해삼, 배, 오이 등 다양한 재료가 들어간다. 그러나 가장 큰 변화로는 깨를 이용한 갯국물에 닭살 등의 재료를 말아 차게 먹는 여름철 음식으로 변화된다. 지금까지 우리의 전통 음식은 가정에서 전수되어 이어져 내려왔다고 한다면 이 시기부터는 가사와 학교 교육이 이루어지면서 교육에 의해 전통 음식이 전수되는 시기이다. 일제강점기이후 근대 시기의

조리서는 계몽적 성향이 특히 두드러진 것으로 생각되며, 영양학 및 식품학, 위생학 교육을 받은 신지식인들에 의해 저술된 조리서로 근대 가정학 학문이 추구하는 합리성을 지향하고 있는 것으로 생각된다. 또한 전통적인 식문화에서 계승하여야 할 것과 개선하여야 할 사항을 구별하고, 올바른 방향성을 제시해야한다는 사명감이 있는 신지식인들에 의해 저술된다.(Park 등 2011) 「우리나라 음식 만드는 법」을 저술한 방신영 역시 동경영양학교에서 유학하고 이화여자전문학교 가사와 교수로 재임하여 52년 퇴직하였다(한 2001).

특이한 점은 「우리나라 음식 만드는 법」에 소개된 초계탕의 조리법을 11년전 발간된 방신영의 다른책인 「조선음식 만드는 법」에서 같은 재료와 같은 조리법이지만 초교탕으로 소개하였다. 또한 「우리나라 음식 만드는 법」에서 책차례에는 초교탕으로 본문에서는 초계탕으로 표기하였다. 조자호 역시 「조선요리법」에 초교탕을 영계를 삶아 살을 바르고 오이는 볶고 전복과 해삼은 저미고 배와 달걀지단을 갯국물에 말아 먹는 음식으로 소개하여 초계탕과 동일한 음식으로 소개하였다. 이처럼 1930~1950년대 조리서의 초계탕과 초교탕은 명칭은 다르지만 같은 조리법으로 소개되었고 신지식인에 의해 음식의 조리법이 주도적으로 변화되었다고 생각된다.

1950년대는 6. 25의 전쟁을 겪으면서 우리나라 국민경제의 구조적 성격은 크게 변화했다. 산업구조면에서 농업의 상대적 쇠퇴와 광공업기반의 파괴, 그리고 상업을 비롯한 제 3차 산업의 비약적인 발달 등의 변화가 온 것이다. 이러한 산업구조의 변화는 다른 문화적 요소에 비하여 상대적으로 잘 변하지 않는 속성을 갖고 있는 음식소비문화 역시 매우 획기적으로 변화시켰다.(Kim & Chung 2009) 이에 초교탕과 초계탕이 같은 음식으로 혼재하며 사용되다가 1950년대 이후 200여년 전의 조리법과는 다른 갯국을 이용한 차가운 탕으로 변화한 것으로 생각된다. 음식생활의 변화는 소득증대나 외국문화와의 교류 등과 같은 상대적으로 자연스러운 변화에 의존해야 하는데(Kong 2008) 1950년대 음식소비의 특징은 경제적 사회적 정치적 필요에 바탕을 두고 국가가 강력하게 정책적으로 개입함으로써 그 변화를 선도하게 되었다는 것이다(Kim 2009)

1960년대 이후 초계탕은 여름음식으로 자리 잡았다. <Table 6>의 1960년부터 신문기사에 초계탕은 주로 5월에서 8월까지 기간에 주로 소개되어 초계탕이 여름음식임을 알 수 있다. 1960년 6월 신문기사의 초계탕의 조리법은 「우리나라 음식 만드는 법」과 매우 유사하다. 닭고기를 삶아 살을 바르고 해삼과 전복, 오이, 배 등을 먹기 좋게 잘라 갯국을 부어 먹는 것으로 설명한다. 1973년 5월 21일자 기사에서 초계탕의 재료로 화학조미료를 들고 있다. 화학조미료는 1940년대 아지노모토라는 이름으로 들어와 미원이라는 조미료의 대명사를 만들어낸 글루타민산은 음식을 만들 때 많은 재료를 넣지 않아도, 수고와 고생을 하지 않아도, 적은 양으로 원

하는 맛을 내는 대단한 식품으로 사용된다(Kim & Chung 2009). 이처럼 화학조미료가 사용된 초계탕은 같은 해인 7월 21일에 소개된 초계탕에 비하여 주재료는 영계, 배, 오이 뿐이고 깨의 양도 적어져 영계 한마리에 깨를 반컵 사용하였다. 1975년 6월 19일 조선일보 계절에 미각에 소개된 초계탕 역시 화학조미료가 사용되어 삶은 닭과 죽순, 오이 등의 재료를 사용하였다. 유계완의 「계절과 식탁(1976)」에서 여름철 음식으로 초계탕이 소개되었는데 닭을 삶아 닭살과 전복, 해삼, 달걀, 배, 표고 뿐 아니라 당근이나 양파 등도 북아 준비하여 깻국을 부어 먹는 음식으로 소개하였다.

그러나 1975년 8월 2일 “더위를 이기는 음식”이라는 기사에 소개된 초계탕은 조미료의 변화가 보인다. 1단계에서는 주요한 양념으로 사용되었지만 1930년 이후 사용되지 않았던 식초로 맛을 내었으며 이 시기부터 설탕이 사용되었다. 1986년 7월 8일자와 1987년 기사 모두 조미료로 식초와 설탕이 들어간 초계탕이며 계속적으로 깻국이 사용된다.

4) 4단계(1990~2010년)

1990년대 들어 3단계인 1950년대부터 1980년대까지 사용된 깻국이 빠지고 자극성이 있는 식초와 겨자로 맛을 낸 초계탕으로 변화한다. 동아일보(1997년 7월 31일) 오늘의 요리의 초계탕<Figure 1>에서 식초와 겨자가 들어간 초계탕 조리법을 소개한다. 현재 대중화되어 있는 초계탕의 조리법이다. 신문기사는 정기적으로 발행되고 그 내용이 모든 대중에게 관심 있고 다양한 시의성(時宜性)을 지닌다는 특성이 있다(Cha 1991). 이처럼 신문에 소개된 깻국을 이용한 차가운 초계탕은 그 시대 변화한 현실성을 반영하였다고 볼 수 있다. 이후 북한에서 발행된 「북한전통요리」의 초계탕은 깻국은 빠지고 닭살과 녹두묵, 오이 등 다양한 재료를 식초와 겨자로 맛을 낸 찬 국물에 말아먹는 차가운 여름철 탕으로 소개하였다.

1996. 5. 17일 경향신문에 특정업체의 초계탕을 특허청에 상표등록한 광고<Figure 2>가 눈에 띈다. 사진에서 보면 겨자와 식초로 맛을 낸 차가운 초계탕으로 그해 9월에도 초계탕 광고가 게재되었고 이 광고는 수차례 계속 되었다. 또한 <Table 3>의 신문기사 목록에서 보면 초계탕은 가정음식으로 조리법을 소개한 기사보다 초계탕 메뉴를 맛집으로 소개한 기사의 빈도수가 높다. 이처럼 초계탕은 1980년대 이후 신문과 방송 등에서 다양한 맛집이 소개되면서 초계탕이 외식메뉴로 자리 잡게 되었다.

한식은 외식(外食)에서 발달한 것이 아니라 가정식으로부터 발달을 해왔으며 초계탕 역시 그렇다. 그러나 1980년대 들면서 여성의 사회 참여도가 높아지고 외식이 늘어나며 각 가정에서 직접 음식을 만들어 먹는 것이 어려워지고 여가 시간이 늘어나며 초계탕은 대표적인 외식메뉴로 자리 잡게 되었다. 1990년대부터 초계탕이 상업화가 급속하게 진행되면서 식초와 겨자로 맛을 낸 여름철 대표메뉴로 초계탕이 대



<Figure 1> Cooking methods of Chogyetang seasoned with mustard and vinegar



<Figure 2> Chogyetang advertised in newspapers

중에게 알려지게 된다. 여기에 마케팅에 힘입어 가정요리보다는 상업화된 음식으로 자리매김하게 되면서 점차 겨자와 식초로 맛을 낸 초계탕에 국수를 곁들이는 일품음식으로 변하게 된다. <Table 3>의 중앙일보(2006.7.26일) 기사를 보면 초계탕에 국수가 들어간다. “생강 양파 마늘 대파에 닭과 잘 어울리는 한약재를 넣고 20~30마리의 닭을 고온에서 1~2시간 동안 삶아 육수를 우려낸다. 머리와 발 등 곁재료만 넣어 만든 육수에 비해 맛이 깊고 맑다. 육수의 매콤한 맛은 육수를 우릴 때 넣는 고추씨 덕분에 잘 숙성된 물김치에 찢어 넣은 닭고기와 고명(오이냉채, 깨, 잣 등), 식초와 겨자 등이 바로 초계탕 맛의 중심이고 서걱서걱 갈아 엮은 얼음이 더위를 가시게 한다. 물김치의 시원한 국물맛을 음미하고 막국수 사리로 배를 채우고 나면 한여름 잘 견딜 힘과 마음이 절로 솟는다” 고 하여 초계탕의 주요한 재료로 국수가 사용되었으며 여름철 일품음식으로 변화되었다.

III. 결 론

초계탕이 기록된 조리서와 의궤, 신문기사를 중심으로 초계탕의 명칭, 재료, 시대별 조리법의 변화 등을 분석한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 초계탕의 명칭은 의궤에서는 1828년부터 1902년의 사이의 7건의 의궤와 발기 모두 초계탕으로 표기되었다. 고조리서에서는 「증보산림경제」에서는 총계탕방, 「주찬」에서는 초계법(楚鷄湯)이라고 하였다. 「임원십육지」에서는 초계법(炒鷄法)이라고 표기되었다. 1900년대로 들어 「조선요리제법」에서는 총계탕(葱鷄湯), 「간편조선요리제법」은 초계탕, 「조선부쌍신식요리제법」에서는 총계탕(葱鷄湯) 「음식만드는 법」은 초계탕으로 변화를 보였다. 약간의 변화를 보

이던 초계탕의 명칭은 「우리나라 음식 만드는 법」 이후부터 현재까지 초계탕이라고 하였다.

2. 초계탕의 조리법은 시대에 따라 변화하였는데 크게 4단계로 구분할 수 있다.

1단계는 「증보산림경제」에서 「조선무쌍신식요리제법」까지 약 160년의 기간으로 닭을 무르게 삶은 후 파, 초, 간장, 기름을 넣고 끓인 후 계란을 넣어 끓여 뜨겁게 먹는 탕의 조리법이다.

2단계는 1930~1950년 중반으로 일제강점기와 6.25 전쟁, 광복을 겪은 격동의 시기이다. 이 시기 초계탕의 조리법은 재료에 변화를 보인다. 먼저 재료 중 양념인 식초가 빠지게 되었고 쇠고기, 해삼, 전복, 오이, 표고 등 다양한 재료가 사용되었으며 1단계와 마찬가지로 뜨겁게 끓여 먹는 탕의 형태이다.

3단계는 1950년대 말부터 1980년대 까지 시기로 재료와 조리법 모두 큰 변화가 있었다. 먼저 「우리나라 음식 만드는 법」에서 보면 초계탕과 초교탕이 같은 음식으로 조리되었고 깨가 초계탕의 주요한 재료로 사용되었다. 또한 1970년대부터 화학조미료가 일반적으로 사용되어 1973년 일간지에서 먼저 소개되었고 3년 후 유계완의 「계절과 식탁」이란 서적에서도 사용되었다. 이 시기 초계탕은 닭고기를 주재료로 하고 각종 재료에 깻국을 부어 먹는 차가운 탕으로 변화되었으며 여름철의 대표음식으로 대중들에게 인식이 된다.

4단계는 1990년대에서 현재까지로 3단계 초계탕에서 주요한 재료로 사용된 깨 빠지고 대신 식초와 겨자, 설탕으로 자극적인 맛을 내고 삶은 닭과 채소에 국수가 곁들여진 일품음식인 초계탕으로 가정식보다는 외식의 메뉴로 변화되었다.

전통음식인 초계탕은 1760년대부터 지금까지 250여년간 그 시대의 사회, 경제, 정치적 환경을 반영하며 변화를 거듭하였다. 우리의 역사가 변화와 굴곡을 가지듯 초계탕 역시 시간의 흐름에 따라 변화를 거듭하는 역사의 산물이며 새롭게 재창조되었다. 급변하는 시대에서 다른 전통음식 역시 원형을 찾고 새롭게 연구되길 기대한다.

■ 참고문헌

방신영. 1957. 우리나라 음식 만드는 법. 장충도서출판
수원시 역주. 2005. 원행음료정리의궤(園行乙卯整理儀軌), 수원시 유계완 등. 1976. 계절과 식탁-하(夏). 삼화출판사. p 81
윤숙경 편역. 1998. 주찬(찬자미상. 1800년대). 신광출판사
이강자 등 편역. 2003. 증보산림경제(유중림 원저. 1766). 신광출판사
이성우 편. 1991. 조선왕조 궁중음식 의궤. 문교부 자유공모과제 연구보고서
이성우. 1981. 한국식경대전. 향문사
이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(II), 술 만드는 법(찬자미상. 1700년대). 수학사
이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(III), 정일당잡지(찬자미상.

1856). 수학사
이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(IV), 조선요리법(朝鮮料理法) (조자호 원저. 1938). 수학사
이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(V), 간편조선요리제법(이석만 원저. 1934). 수학사
이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(V), 조선무쌍신식요리제법(이용기 원저. 1924). 수학사
이지영. 2012. 장서각 소장 궁중음식 발기에 관하여. 조선왕조 궁중음식 고문헌심포지엄. p 39-60
이효지 등 편역. 2007. 임원십육지(서유구 원저. 1827). 교문사
이희승. 2004. 국어사전. 민중서림
조선료리협회. 1994. 조선료리전집. 외국문중합출판사
조선료리협회. 2000. 만들어 보고 싶은 북한 전통요리 바로 그 맛 266선. (주)여명미디어
조선여성사. 1956. 음식 만드는 법. 로동신문출판
한복진. 2001. 우리생활 100년 · 음식. 현암사
황해성 등 편역. 2000. 다시 보고 배우는 음식디미방(안동장씨 원저. 1670년경). 궁중음식연구원
Han BR, Kim GY. 2012. Bibliographical Considerations of Cooking Recorded in the 18th Century Document 「Japji」. Korean J. Food Culture 27(3):304-315
Kim GY, Lee CJ. 2006. A Study on the Literature of the Cooking product of Cho (misutkaru) in Imwonshibyukji. J East Asian Soc Dietary Life 16(4):377-386
Kim GY, Lee CJ. 2008. A Study on Cooking Science of Guk (Korean Soup) from Old Cookbooks from the Chosun Dynasty(15-19C)-Focused on Malgunguk-. J. East Asian Soc Dietary Life 18(5):711-724
Kim MH, Chung HK. 2009. The Effects of National Policies on Food Consumption Patterns in the 1950's - This Study Focused on Articles Written between 1950~1959. Korean J. Food Culture 24(1):10-22
Kim MH. 2009. A Study on the Food-culture's Property of the Traditional Generation through the Oral Interview). Korean J. Food Culture 24(6):613-630
Kong JO. 2008. Encouragement campaign the use of rice with other cereals the use of flour for food and change of food life in National Mobilization System. Economy and Society, 77:109
Lee HG, Chun HJ, Lee YK. 1992. A bibliographical Study on the Tojangguk in Korea. Korean J. Dietary Culture 7(1):81-90
Lee JY. 1987. A study on the functional change of the Korean Newspapers. Doctor degree thesis. Yonsei University. 26-42
Lee SW. 1988. Study on the Food Menu in the Royal Palace of Chosun Dynasty, Korean J. Dietary Culture 3(1):29-49
Park CL, Kwon YS, Chung HJ. 2011. A Historical Study on the Changes in the Recipe of Naengmyeon (Korean Cold Noodles) Base on Water. Korean J. Food Culture 26(2): 128-141

경향신문 <http://www.khan.co.kr/>
네이버 뉴스라이브리 <http://dna.naver.com/>
동아일보 <http://www.donga.com/>
매일경제 <http://www.mk.co.kr/>
조선일보 <http://www.chosun.com>

2011년 7월 18일 신규논문접수, 2012년 9월 6일 수정논문접수, 10월 8일 수정논문접수, 10월 10일 채택