

「음식디미방」과 「규합총서」와의 비교를 통한 「주식시의」속 조리법 고찰

정혜경*

호서대학교 자연과학대학 바이오산업학부 식품영양전공 및 기초과학연구소

A Literature Review of Cooking Method in 「Jusiksiui」 compared with 「Eumsikdimibang」 and 「Gyuhapchongseo」

Hae-Kyung Chung*

Department of Food and Nutrition, Hoseo University

Abstract

This study examined the cooking method in 「Eumsikdimibang」, 「Gyuhapchongseo」 and 「Jusiksiui」 over time. The Korean cook book, 「Jusiksiui」, published in the late 1800s, was mainly investigated. The results showed that 「Jusiksiui」 contained more than 99 foods. In particular, there were 49 side dishes, including five types of porridge three types of noodles, and four types of dumplings. Most food recipes in 「Jusiksiui」 are the same as those in 「Gyuhapchongseo」. Results of comparison between 「Gyuhapchongseo」 (1809) and 「Jusiksiui」 (late 1800's), Korea's significant archives of Korean recipes, showed that approximately 50 recipes out of 99 recipes were the same as those indicated by "Yeolgujatang" and "Seunggiactang" as hospitality foods and "Gochujang", "Jeupjang", and "Jeupjihi" as traditional paste foods. This indicates that recipes in 「Gyuhapchongseo」 were transcribed into those in 「Jusiksiui」. Thus, 「Jusiksiui」 is the archive that includes recipes that have been passed down from generation to generation in a traditional family and transcribed archive of 「Gyuhapchongseo」, which was widely read by midwives in the late 1800's.

Key Words: 「Eumsikdimibang」, 「Gyuhapchongseo」, 「Jusiksiui」, cooking method

1. 서론

최근 들어 한식 세계화가 중요한 이슈로 등장하면서 전통 음식에 대한 관심이 높아지고 많은 연구가 이루어지고 있다. 이러한 전통음식에 대한 연구 중에서도 과거의 음식역사와 전통을 볼 수 있는 고조리서에 대한 관심은 매우 크며, 현재 활발하게 고조리서에 대한 연구가 이루어지고 있다. 본 연구는 대전지역의 은진 송씨 동춘당 송준길가에 전해오는 음식 관련 고문헌인 「주식시의」가 한국 음식 문화사에서 가지는 의미를 살피는 데 목적을 두고 있다.

우리나라에서 음식 관련 전문 문헌은 고려시대까지는 발견되고 있지 않거나 거의 없는 실정이다. 그러다가 조선시대에 들어오게 되면서 다양한 고조리서와 만날 수 있게 된다. 현재까지는 1400년대 중반 어의를 지낸 전순의에 의해 집필된 「산가요록(山家要錄)」이란 책이 조리법을 기록한 책으로 발견된 가장 오래된 책이라 할 수 있다. 이후 종종 때인 1540년경 안동의 김유(金綏, 1491-1555)라는 남성유학자에 의해 집필된 「수운잡방(需雲雜方)」을 비롯하여 허균이 지

은 「도문대작(屠門大嚼)」이 있다. 이후 여성이 집필한 아시 아권 최고의 한글고조리서라고 할 수 있는 장계향에 의한 「음식디미방」(飲食知味方)이 있으며, 1800년대의 서울 반가의 빙허각 이씨가 집필한 생활대백과사전격인 「규합총서」(閨閣叢書)가 있다. 이 이후 「시의전서(是議全書)」, 이용기의 「조선무쌍신식요리제법」, 방신영의 「조선요리제법」 등 여러 가지 조리서가 나타나게 된다. 빙허각이씨는 1809년경 「규합총서」를 집필한 것으로 알려져 있으며, 잘 알려진 바와 같이 지금까지 알려진 고조리서는 이성우(이 1992)에서 집성된 바 있다.

본 연구에서 주제로 삼는 「주식시의(酒食是儀)」는 이성우의 「한국고식문헌집성」에는 언급되지 않았지만 백두현의 연구(백 2006)에서 언급된 바 있는 대전 회덕지역의 동춘당 송준길가에 전해오는 고조리서이다. 서문, 필사자의 기록이 나타나지 않고 저술 시기는 19세기 후반으로 추측하고 있다. 필자는 확실하지 않으나 송준길의 후손인 송영노(宋永老, 1803~1881)의 부인 연안이씨가 기록한 것으로 보이고 이후 여러 사람들이 덧붙인 것으로 알려져 왔다. 「주식시의」는

*Corresponding author: Hae-Kyung Chung, Department of Food and Nutrition, Hoseo University, 165, Asan, Chungnam Korea
Tel: 041-540-5631 Fax: E-mail: hkchung@hoseo.edu

인근지역인 노가재 김창업 가에 전해오는 「주식방문」과 함께 회덕을 중심으로 한 대전지역의 전통음식문화를 엿볼 수 있는 매우 귀중한 자료로 평가받고 있다. 또한 대전의 은진 송씨가와 안동 김씨가는 17세기말부터 사돈을 맺으면서 왕래하였던 관계로 두 조리서에 기록된 찬품(음식)의 종류도 유사한 것이 있다고 알려져 왔다.

이 두 고조리서가 소장되어 내려 온 가문인 동춘당 송준길선생은 조선시대 대 유학자이다. 동춘당은 문묘에 모셔진 사후 9년이 지난 1681년 ‘문정(文正)’이란 시호를 받게 된다. 이를 기념하기 위한 연시례(延諡禮)는 1686년(숙종 12년) 거행되었는데 이때 기록에 나타난 잔칫상에 오른 음식의 종류가 모두 35가지로 당시 궁중음식용어 대부분으로 이를 통해 궁중음식문화가 사대부가로 유입되었다고 보았다(김&서 1997). 그러나 이는 연시례 상차림의 기록을 통한 추측이지 실제로 「주식시의」라는 고조리서에 나타난 음식고찰로는 이러한 사실을 증명하기는 어렵다. 그동안 「주식시의(酒食是儀)」는 차(2012)에 의해 그 내용이 자세히 소개된 바 있으나 조선후기 음식문화사에서 가지는 위치에 관해서는 논의되지 않았다.

현재 고조리서들이 새롭게 발견되고 이에 대한 연구가 많이 이루어지고 있지만 좀 더 분석적이고 비판적인 연구도 필요하다. 가문에서 발견되었다고 해서 다 그 가문의 조리법이라고 보기는 어려우며 조선 말기에 가면 고조리서가 많이 집필되고 이들이 널리 읽히면서 이들을 베껴 쓰는 필사도 많이 이루어졌다는 점에 주목하여야 정확한 고찰이 될 것이다.

본고에서는 「주식시의」에 나타난 여러 가지 음식의 분류와 조리법을 고찰함으로써 이 책이 가지는 중요성과 의미를 살펴볼 것이다. 특히, 조선시대의 여성이 집필한 한글조리서인 「음식디미방」(백 2006)과 「규합총서」(정 1975)과의

비교고찰을 통하여 이 책이 조선시대 음식문화사에서 어떤 의미를 가지는지를 살펴보고 하는데 「주식시의」가 「규합총서」의 부분 필사본일 가능성이 있다. 「주식시의」의 조리법을 살펴보면 상당부분이 「규합총서」와 같은 조리법이다. 따라서 상당부분이 이 당시에 목판본으로까지 제작되어 멀리 읽혔던 「규합총서」의 내용을 일부 필사했을 가능성이 있다. 그래서 가문대대로 내려오는 음식과 이를 구분할 필요가 있다는 점을 염두에 두고 고찰하고자 한다.

II. 본 론

1. 「주식시의」 속 음식종류와 조리법의 특성

「주식시의」에 나오는 모든 음식을 주식 류, 반찬 류, 떡과 한과, 음청 류 그리고 주류 및 기타로 나누어 그 종류와 재료를 살펴보았다.

1) 주식류의 분류와 재료

주식 류는 대개 밥, 죽, 면, 만두로 분류할 수 있다. <Table 1>에서 보는바와 같이 「주식시의」에는 밥이 나오지 않고 있는데 이는 「음식디미방」에서 밥, 죽을 다루고 있지 않은 것과 비슷하다. 아마도 밥은 늘 먹는 것이라 굳이 조리법을 기록해 놓지 않은 것으로 생각된다. 반면 「규합총서」에는 팔물밥, 옥밥, 약밥의 조리법이 나온다.

죽 종류로는 잣죽, 호도죽, 흑임자죽, 흰죽의 4종류가 나오고 삼합미음으로 미음이 2번이나 나오는데 조리법을 살펴보면 같은 음식임을 알 수 있다. 죽의 재료로는 쌀(백미)을 사용하고 있으며 삼합미음은 찹쌀을 이용하고 있다. 삼합미음은 전복, 해삼, 쇠고기의 귀한 3가지 재료를 이용하고 있다. 특히 삼합미음과 호도죽은 「규합총서」에서도 볼 수 있다.

<Table 1> Staple food in 「Jusiksieu」

음식의 종류 (음식 가짓수)	음식명	재료	재료수
죽 (4)	잣죽	잣, 쌀, 무	9
	호도죽	호두, 쌀	
	흑임자죽	흑임자, 백미, 꿀, 소금	
	흰죽	백미, 진유, 간장	
미음 (1)	삼합미음(2회기록)	전복, 해삼, 쇠고기, 찹쌀, 묵은 장, 홍합	5
면 (1)	국수비빔	국수, 꿩고기, 닭고기, 개고기, 돼지고기, 표고버섯, 송이버섯, 쇠고기, 계란, 배추김치 흰줄기, 배, 날밤, 석이버섯, 유장, 잣, 초장	18
	난면	밀가루, 계란, 표고버섯, 석이버섯, 오미자	
만두 (4)	물만두	닭고기, 꿩고기, 쇠고기, 돼지고기, 파, 마늘, 깨소금, 호춧가루, 실백자, 숙주, 녹말가루, 백면가루	26
	수교의	오이, 쇠고기, 닭고기, 후춧가루, 마늘, 파, 깨소금, 간장, 밀가루, 초장	
	만두	백면, 쇠고기, 배추김치 줄기, 숙주나물, 미나리, 제육, 버섯, 표고버섯, 석이버섯, 기름장, 고춧가루, 소금, 잣	
	번시만두빔	닭, 잣가루, 후춧가루, 유장, 밀가루, 초장	

국수종류로는 국수비빔과 난면이 나오는데 난면은 오미자 국에도 만다고 하였으나 여기서는 고펡을 얹어먹는 국수류에 가깝다고 보인다. 국수비빔의 경우 「음식디미방」, 「규합총서」에는 나오지 않는 조리법이지만 「부인필지」에는 나온다. 그 내용을 보면 비빔밥과 비슷하게 다양한 동식물성 식품재료를 이용하여 화려하게 만들어 내고 있다.

그리고 만두류로서 물만두, 수교의 만두, 변시만두법이 등장한다. 이중 수교의와 만두는 「음식디미방」에서도 볼 수 있다. 변시만두법이라는 독특한 만두가 등장하는데 이 방법은 「규합총서」에도 나와 있다. 「임원십육지」 정조지에 의하면 변씨라는 이름의 요리를 잘하는 사람의 만두라는 의미로 해석된다고 하였다(이 2007). 그런데 「규합총서」 「주식시의」에 나와 있는 이름도 특이한 이 만두의 조리법이 거의 동일하다. 즉, 「주식시의」가 「규합총서」를 그대로 필사했을 것으로 생각되는 조리법으로 가문대대로 내려오는 조리법으로 보기에 무리가 있다.

2) 반찬 류의 분류와 재료

반찬 류는 탕, 찜, 편, 채, 누르미, 구이, 볶기, 전(적), 나물, 회, 침채, 어육류저장 및 조리법 등으로 나누어 살펴보았다 <Table 2>.

「주식시의」에서 탕은 4가지로 41가지의 재료를 사용하였다. 찜은 7가지로 29가지의 재료를 사용하고 있다. 편 종류로는 전약으로 1가지가 나오고 채 종류로는 어채가 나오는데 이에는 7개의 재료가 들어가 있다. 그리고 ‘화채’라는 음식의 조리법이 나온다. 음식 이름만으로 보아서는 음청 류의 화채로 생각하기 쉬우나 그 조리법을 보면 잡채와 비슷한 음식임을 알 수 있고 이는 「규합총서」에 나오는 화채를 그대로 필사한 것으로 보인다. ‘집노리미’에는 7종류의 재료가 들어가는 음식으로 즈을 끼얹어 만드는 누르미에 가까운 음식으로 「규합총서」에는 조리법이 보이지 않으나 오히려 그 이전의 「음식디미방」에서 그 조리법을 볼 수 있는 음식이다. 볶이 음식 종류로는 낙지볶이가 나오는데 이전 조리서에

<Table 2> Side dishes in 「Jusiksieu」

음식의 종류 (음식 가짓수)	음식명	재료	재료수
탕 (4)	열구자탕(2)	평고기, 참깨, 해삼, 전복, 양, 천엽, 곤자소니, 쇠골, 제육, 순무, 움미나리, 파, 도라지, 표고, 쇠고기, 계란, 생선, 잡쌀가루, 닭, 흰떡, 은행, 호두, 후춧가루	41
	승기약탕	진계, 술, 기름, 초, 제육, 표고버섯, 수란	
	완자탕	생선, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 평고기, 간장, 밤, 대추, 잣, 밀가루, 녹말, 계란, 후춧가루, 호박고지, 미나리	
	전골채소	무, 숙주, 검은 버섯, 표고버섯, 미나리, 도라지, 계란, 파, 고기, 고춧가루, 실고추	
	송어찜	송어, 쇠고기, 닭고기, 후춧가루, 깨소금, 단장, 배춧잎, 초장	
	붕어찜	붕어, 백반, 녹말가루, 밀가루, 계란	
	도라지찜	도라지, 간장, 고기, 밀가루, 계란	
찜 (8)	묵찜	묵, 황육, 녹말가루, 계란, 제육, 전	38
	송이찜	송이, 소고기, 돼지고기, 두부, 유장, 밀가루, 계란, 석이버섯, 후춧가루, 잣가루	
	갈비찜	갈비, 쇠고기, 돼지고기, 잡차래, 파, 미나리	
	영계찜	병아리, 쇠고기, 미나리, 파, 정육, 잡차래	
	떡찜	쌀, 황육, 평고기, 달걀, 돼지고기, 가리나물, 무, 박 오가리, 다시마, 표고, 겨자	
편 (1)	전약	백가, 계심, 후초, 말, 대추, 아교, 연밀, 꿀	8
채 (2)	어채	송어나 송어, 무, 녹말, 초장, 파, 국화잎, 애고추	22
	화채법	송어, 녹말, 천엽, 양, 곤자소니, 부화, 평고기, 대하, 전복, 해삼, 돼지고기, 오이, 미나리, 표고버섯, 석이버섯, 파, 국화잎, 생강, 계란, 고추, 무	
누르미 (1)	집노리미	쇠고기, 도라지, 밀가루, 표고버섯, 석이버섯, 기름장, 계란	7
구이 (1)	생선굽는법	생선	1
볶이 (3)	낙지볶이	낙지, 기름장, 고기, 도라지, 쇠고기 양념, 계란, 후춧가루, 파, 깨소금	22
	장볶이	고추장, 고기, 꿀, 총백, 생강, 기름, 실깨	
	떡볶이	흰떡, 기름, 황육, 송이, 도라지, 석이버섯, 계란, 숙주나물, 유장, 후추, 잣가루, 김, 애호박	
적·전 (3)	제육전	제육, 염장(소금, 간장), 기름, 계란	12
	동아전	동아, 소금, 기름, 겨자, 꿀	
	고추적	풋고추, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 밀가루, 기름	

<Table 2> Side dishes in 「Jusiksieu」 (Continued)

음식의 종류 (음식 가짓수)	음식명	재료	재료수
나물 (6)	동아초	동아, 참기름, 파, 쇠고기, 제육, 녹말가루, 초장	31
	묵초	묵, 고기, 장, 후춧가루, 계피가루, 깨	
	외상문채	애오이, 마늘, 파, 생강, 후춧가루, 참기름, 장, 잣가루	
	죽순채	죽순, 고기, 꿩고기, 표고버섯, 석이버섯, 참기름, 밀가루	
	계란쌈	계란, 꿩고기, 개고기, 파, 생강, 후춧가루, 잣가루, 참기름, 장	
	호박나물 술안주	호박, 기름, 새우젓국, 파, 고추, 양념, 돼지고기, 쇠고기, 송이버섯	
회 (1)	응어회	응어, 풀잎	2
침채 (6)	장김치	오이, 쇠고기, 생강, 파, 후추, 간장, 잣가루, 부추, 고추, 석이버섯, 표고버섯, 진복	31
	동치미	무, 소금, 오이, 배, 유자, 파, 생강, 고추, 꿩고기, 백숙	
	섞박지	무, 오이, 배추, 동아, 소금, 마늘, 생강, 고추, 파, 썬, 낙지, 생복, 소라, 조기젓, 생굴, 미나리, 갓, 청강, 배, 우거지	
	동아섞박지	동아, 조개 젓국, 청각, 마늘, 파, 고추	
	동가김치	가지, 계관화, 수수잎, 소금	
	용인과저법	오이, 소금	
젓 (1)	장해법	간장, 쇠고기, 게, 꿀	4
자반 (1)	소반찬	다시마, 잣, 후추, 기름, 두부, 파, 마늘	7
	분골이법	잉어, 후추, 파, 술	
	황후구쓰는 법	황구, 흑구	
	고기끓이는 법	고기	
	고기굽는 법	고기, 참깨 꽃이나 가지 꽃	
	고기삶는 법	고기, 저실(다나무열매)	
	상한고기 삶는 법	호두	
	게 오래 두는 법	게, 조협, 주염	
	꿩고기 굽는 법	꿩고기, 유장	
	도화계란 법	계란	
	계란삶는 법	계란이나 오리 알 껍질	
	별약포	쇠고기우둔, 기름, 장, 파, 후춧가루, 꿀, 잣가루	
	시체약포	쇠고기우둔, 참기름, 간장, 후춧가루, 꿀, 김, 잣가루	
세어법	물고기, 기름		
어육류 저장 및 조리 (13)			25

는 보기 어려운 음식으로 10종류의 식재료가 들어가고 쇠고기와 도라지가 부재료로 이용되고 있어 이채롭다.

전(적)종류로는 제육전, 동아전, 고추적의 3종류가 나오는데 동아라는 채소를 이용한 동아전에는 겨자와 꿀이 부재료로 들어가고 있다. 나물류로는 동아초, 묵초, 외상문채, 계란쌈, 호박나물술안주의 6종류가 나온다. 그리고 회 종류가 하나 나오는데 과거 진상품으로도 이용되었던 응어를 이용한 회로 「규합총서」의 조리법과 동일하다.

김치류로는 장김치, 동치미, 섞박지, 동아섞박지, 동가김치, 용인과저법의 6종류가 나온다. 장김치를 제외하고는 다 「규합총서」에 등장하는 김치류이고 그 조리법도 비슷해 「규합총서」를 필사한 김치제조법으로 생각된다. 장김치의 경우 서울반기에서 최근까지도 즐겨먹었던 간장을 이용한 김

치류로서 「규합총서」에는 보이고 않고 있어, 동춘당가의 김치로 생각된다.

다음으로 어육류 저장 및 조리법에 대한 것이 나오는데 황후구 쓰는 법, 고기 끓이는 법, 고기 굽는 법, 고기 삶는 법이 나온다. 특히 상한고기 삶는 법이 나온다. 장해법, 게 오래두는 법, 꿩고기 굽는 법, 조화계란 법. 계란 삶는 법 등이 나오는데 조화계란 법은 「규합총서」의 내용과 동일하여 필사한 것으로 보인다. 「규합총서」속의 유용한 내용을 옮겨 적어 됴으로써 살림의 지혜를 배우려고 하였던 것으로 생각된다.

3) 떡과 한과, 음청류의 분류와 재료

떡과 한과 종류는 <Table 3> 에 제시하였다. 떡과 한과

<Table 3> Rice cake, Korean cookies and beverages in 「Jusiksieu」

음식의 종류 (음식 가짓수)	음식명	재료	재료수
떡, 한과 (15)	약과지지는 법	밀가루, 기름, 꿀, 소주, 조청, 계피, 건강말이, 생강즙, 잣가루	36
	약식법	찹쌀, 대추, 밤, 꿀, 기름, 검은 장, 꽃감	
	울강병법	생강, 황률가루, 밤, 찹쌀가루, 꿀, 잣가루	
	소합떡법	찹쌀가루, 꿀, 후춧가루, 밤, 대추, 호두, 계피가루	
	두텁떡	찹쌀가루, 꿀, 팥, 계피, 호두, 대추, 밤, 석이버섯, 잣가루	
	승검초 단자	찹쌀가루, 승검초 생잎, 쑥구리, 꿀, 팥, 잣가루	
	토란 단자	토란, 찹쌀가루, 기름	
	감자 단자	감자, 찹쌀가루	
	석탄병	감, 멥쌀가루, 찹쌀가루, 사탕가루, 굴병, 민강, 계피가루, 잣가루, 대추, 밤	
	잡과편법	날밤, 석이버섯, 잣, 찹쌀가루, 계피가루, 꿀물, 기름	
	증편	쌀, 탁주, 참기름, 꿀, 팥, 건강, 후춧가루, 소주, 대추, 석이버섯, 잣, 기름, 소금	
	앵도편	앵두, 생청, 녹말가루, 복분자	
	요기떡	찹쌀, 대추, 밤, 계피, 강분환가루, 꿀, 잣가루	
	섭화전	참기름, 소금, 화전가루, 밤	
	가진두텁떡	찹쌀, 꿀, 팥, 계피, 호두, 밤, 대추, 석이버섯	
음청류 (3)	매화차	매화 봉오리, 꿀	8
	식혜방문	찹쌀, 엿기름	
	화면	두견화, 녹말가루, 오미자 국, 꿀, 잣	

<Table 4> Seasonings in 「Jusiksieu」

음식의 종류(음식 가짓수)	음식명	재료	재료수
장 (4)	집장	콩, 메주, 풋고추, 오이, 가지, 무, 소금, 양지머리, 수육, 치돌박이	25
	고초장법	콩, 쌀, 메주, 소금, 고춧가루, 찹쌀, 대추, 포육	
	청국장법	콩, 쇠고기, 무, 다시마, 고추	
	즙지히	가을보리, 콩, 생송엽, 밀가루, 가지, 오이, 동과, 풋고추, 메주가루, 꿀, 참기름 달인 장, 생풀, 조청	

류 로 15가지가 나오고 있으며 이에 사용된 식품 재료 수는 총 54가지에 달하여 다양한 재료를 사용하고 있음을 알 수 있다. 소합떡법, 요기떡을 제외하고는 「규합총서」에 나오는 조리법으로 「규합총서」의 필사라고 생각된다. 「음식디미방」에는 증편법, 앵도편법이 나오는데 「주식시의」에는 보이지 않고 있다. 그러나 「규합총서」와 「주식시의」는 거의 비슷한 조리법을 보이고 있어 이를 추측할 수 있다.

음청류로는 매화차, 식혜방문, 화면이 나온다. 이 중 매화차와 화면은 「규합총서」에 나오는 음청 류 종류들이다.

4) 양념류의 분류와 재료

우리의 전통양념류로는 간장, 된장, 고추장과 같은 장류 그리고 식초 류와 젓갈류를 들 수 있을 것이다. 양념류는 <Table 4>에 정리하였다. 우선, 「음식디미방」과 「규합총서」에는 다 기록되어 있는 식초제조법은 보이지 않고 있다.

「규합총서」나 「음식디미방」에서는 초 빚는 법을 중요한 일로 다루고 있는데 동춘당가에서 식초를 직접 빚지 않았다 기보다는 일상적인 일이라 기록에서 제외된 것으로도 볼 수 있다. 중요한 반가의 음식행사인 장 담그기에 관한 것은 「주식시의」에 5종류의 문항이 나오는데 고초장법과 청국장법, 집장,즙지히 그리고 장 담는 길일에 대해 나오고 있다. 특히 고초장법과 청국장법은 「규합총서」에 나오는 내용과 매우 유사하다. 여기의 청국장법은 현재 우리들이 먹는 청국장과는 달리 쇠고기가 들어가는 것으로 「규합총서」의 청국장과는 매우 유사하다. 그리고 여러 가지 채소를 장에 박아 만드는 집장과즙지히 법이 나온다. 이 방법도 「규합총서」와 유사하기는 하나 충남지역의 유명한 장임을 비추어 볼 때 과거부터 이 지역의 중요한 장이었다고 볼 수 있다. 젓갈류 조리법은 보이지 않고 있으나 ‘장해법’이 나온다. 이는 최근의 ‘계장 담그는법’이라고 볼 수 있는데 특이한 점은 계를 간장

에 담그지만 여기에 소고기를 넣어 담그는 법이라는 점이고 이는 「규합총서」의 내용과 비슷하다.

5) 주류의 분류와 재료

동춘당가에 전해오는 술 조리서인 「우음제방」과는 별도로 「주식시의」에도 주류제조법이 나온다<Table 5>. 총 8 종류의 주류제조법이 나오고 이에 들어 간 재료수는 16종에 달한다. 이 술들은 대부분 「음식디미방」이나 「규합총서」에 실려 있는 술의 이름들이다. 그러나 술 제조법은 「규합총서」와 흡사한 것을 볼 수 있다. 그중 별약주법과 화향입주방은 「주식시의」에만 보이는 술 이름으로 별약주법을 만드는 방법은 보통의 약주제조법과 비슷하다. 화향입주법은 여러 가지 꽃을 넣어 담그는 술의 형태로 국화, 매화, 연화 와 유자껍질을 이용하여 맛과 향을 내고 있다. 「규합총서」에도 백화주가 나오는데 이 술에는 수십 가지의 꽃잎을 넣어 향을 내는 것으로 다소 비슷하지만 같은 방법은 아니다. 감향주법은 2번이나 나오는데 양조법은 동일한 것으로 보인다.

송순주는 현재에도 이 집안의 중요한 술로 대전광역시 무형문화재 제9호로 지정되어 있다. 「주식시의」에 나오는 송순주는 「우음제방」의 양조법과 거의 일치한다. 여타의 방법과 다른 점은 밑술을 빚은 다음 다시 송순을 넣어주고 약주를 넣어주고 또 다시 증류한 소주를 넣어준다는 점으로 일종의 혼양주라고 볼 수 있다. 반면 「규합총서」에도 송순주가 등장하는데 비슷한 방법으로 생각되나 송순을 넣어주고,

약주를 넣어주는 과정이 없는 대신 마지막엔 소주를 넣어주는 방법을 쓰고 있다. 「규합총서」의 양조법을 다소 발전시킨 방법으로도 볼 수 있으나 좀 더 고찰을 요한다. 현재의 대전 무형문화재 9호 송순주의 조리법에서는 소주를 넣지 않는 이양주법을 사용하고 있다.

6) 기타

다음으로 음식조리법에 분류되지 않는 것들이 있다. 타색 들이는 법과 아기 배고 탈 있으면 약 쓰는 법 그리고 산모 젖내는 법이 나온다. 이 방법들을 살펴보면 전래로 전해 오 는 비방들을 적어 놓은 것으로 보인다. 살림하는 데에 요긴한 내용을 적어 두어 후손들이 쉽게 해보도록 한 배려로 보인다. 그 내용은 부인허약에 잉어를 고아먹는 등 과학적인 것도 보이지만 신빙성이 없는 속 방도 보인다.

2. 주식시의 관련 고문헌의 검토 - 「주식방문」, 「동춘당 연시연」 「음식법」과 「반찬등속」

「주식시의」가 쓰인 19세기는 음식에 관한 규방저서가 여러 권 나온 시기다. 1800년대에 빙허각 이씨의 「규합총서」가, 1800년 말에는 저자를 알 수 없는 「시의전서」가 저술되었고, 「주식시의」는 이러한 분위기에서 19세기 후엽에 저술된 책으로 보고 있다.

한국 역사에서 17·18세기는 실학의 전통이 세워지고 19세기는 새로운 학문적 발전이 이룩되던 시대이다. 이러한 시

<Table 5> Traditional liquor in 「Jusiksieu」

음식 종류 (음식 가짓수)	음식명	재료	재료수
주류 (8)	구기자주법	구기자 뿌리 · 잎 · 꽃 · 열매, 술	16
	감향주법1	찹쌀, 누룩	
	별약주법	멥쌀, 누룩, 밀가루, 찹쌀, 메밥	
	화향입주방	국화 · 매화 · 연화(대신 첨가할 수도 있음), 술, 유자껍질	
	두견주	흰쌀, 누룩가루, 밀가루, 멥쌀, 찹쌀, 진달래꽃	
	감향주2	찹쌀, 누룩가루	
	송순주	찹쌀, 누룩가루, 약주, 송순, 소주	
	점감주	찹쌀, 누룩가루	

<Table 6> Others in 「Jusiksieu」

음식의 종류 (음식 가짓수)	음식명	주로 사용된 재료들	재료수
기타 (4)	타색들이는 법	뽕나무, 백반, 황다, 초, 녹두, 치자, 유향, 오매, 우슬 가루, 행인, 대초, 생무, 반하 가루, 오징어, 마늘, 행이 잎, 동아즙, 도라지, 당근, 쑥, 고추	48
	아기 배고 탈 있으면 약 쓰는 법	생강, 파, 대추, 소금, 술, 찹쌀, 국화, 인삼, 동변, 피마자, 참나무 잎, 찰벼, 가지, 초, 즉, 뽕나무 잎, 생지황즙, 창출, 잔대, 자라, 잉어, 도미	
	산모 젖 내는 법	소의 코, 쌀뜨물, 향부자, 동변, 익모초, 당귀, 천궁, 복분자, 찹쌀, 약주나 밥 윗물이나 염수	
	장 담는 길일	-	

대적 배경으로 인해 규방의 여성도 음식에 관한 책을 저술한 것으로 보인다. 자신이 알고 있던 조리법을 집안대대로 내리겠다는 생각이 강했을 것이며 구체적인 조리기술을 남기겠다는 의도에서 집필된 것으로 보인다. 이러한 사실은 조선시대 후기에 이르면서 우리 음식의 조리·가공법이나 상차림 범절의 원리와 규범이 정비되어, 수천 년을 지나면서 여과되고 다듬어진 우리 음식문화의 격조가 전통으로 확실하게 정비되었던 시대임을 알 수 있게 한다. 따라서 이 시대의 충남지역에서 집필된 고 조리서의 검토를 통하여 「주식시의」에 대한 폭 넓은 이해를 해 보고자 한다.

(1) 노가재 감창업가의 「주식방문」

회덕의 두 명문인 은진 송씨가와 안동 김씨가는 서로의 혼반을 통해 교류하였다. 여류문인으로 알려진 안동김씨의 호연재 김씨(1681-1722)는 은진 송씨의 송요화(소대현)와 혼인하는 등(허 2003) 두 집안의 교류는 활발하였다. 안동 김씨에게도 역시 「주식방문」이라는 고조리서가 전해 내려오는데 이 또한 18세기 말경에 집필된 것으로 추측된다.

여기에 나오는 음식을 살펴보면 열구자탕, 칠계탕, 족편, 계탕, 간막기탕, 닭탕법, 초계탕, 잡산적, 승기야탕 등이 나오고 있다. 반면 「주식시의」에는 열구자탕, 승기야탕, 완자탕, 제육전, 별약포, 전약, 가리짬, 연계 짬 등이 나온다. 또한 「주식시의」에는 송어찜, 붕어찜, 송어어채, 생선구이, 웅어회, 완자탕이 나오고 주식방문에는 붕어찜, 굴탕, 청어탕, 붕어전유아 가 나온다. 또한 「주식방문」에는 청과장, 산갓김치, 생치김치가 나오고 있다. 「주식방문」에는 배추선, 동아선, 죽순찜, 동아전과, 도랏초가 나온다. 이를 두고 김(2002)은 두 집안의 교류에 의하여 나타난 것으로 추정하였다.

(2) 숙종 12년(1686) 「동춘당 연시연」의 상차림

이 상차림은 숙종 12년 1686년 에 동춘당 집안에서 이루어진 상차림이다. 연시연은 시호를 받들고 온 선시관을 그 본가에서 시호받는 사람의 신주를 모시고 나와 의식을 행하고 맞아들이는 일을 말한다. 본래 시호는 왕조가 결정하여 그 본가에 연시의 여부를 물어 받겠다면 선시관을 보내 선시하였다. 연시연이랑 선시의식을 행하고 선시관에게 예폐를 그 수종자에게 행하를 주고 잔치를 베푸는 것을 말한다고 한다(김 2002). 이때의 상차림은 덕은가승(송 1998)에 의하면 대상 30상, 평상 200상을 차렸다고 한다. 이때 대상에는 총 35기의 음식이 차려졌고 평상에는 25기가 차려졌다고 한다. 연시연의 상차림 내용을 분석한 김(2002)은 동춘당 연시연에서 사용된 다담의 상차림은 찬품용어가 숙종 때에 궁중에서 사용하던 음식용어로서 궁중음식의 영향을 받은 상차림이라고 하였다.

(3) 윤씨 「음식법饌法」

「음식법」은 한지에 옛글 붓글씨로 쓰여 있는데 한쪽에 10

행 15자이고, 책의 크기는 가로 20 cm, 세로 31 cm에 75장 150쪽이다. 저자는 조선 후기 부여지역 반가의 혼례를 맞이한 손녀를 둔 할머니로 보인다. 이 책 끝에 쓰여 있는 ‘삼대 글씨’라는 내용을 볼 때 어머니나 고모 등도 틈틈이 보태어 쓴 것으로 보인다. 이 책이 쓰인 년대는 이 책 끝장인 ‘갑인 5월’이라는 내용을 볼 때 1854년 아니면 1914년으로 추정하는데 책에 적혀 있는 음식의 내용으로 미루어 1854년으로 추정한다(윤 1993).

「음식법 饌法」의 내용은 갓은 떡, 옷기, 여러 가지 면, 갓은 지짐, 갓은 찜, 각색 누르미, 열구자탕, 전약, 각종 환과류, 각종 편, 단자류, 만두류, 약밥, 수정과, 소찬 등 총 127 종류의 음식명과 음식명칭이 없이 내용만 기록된 것 14종으로 이루어져 있다(윤&조 1993). 이외 책의 첫머리는 음식을 만들기에 앞서 먼저 재료를 고르거나 다룰 때 유의하도록 <제과 유독> <제채유독> <음식금기>의 내용을 조목조목 설명하고 있다.

다른 고조리서와는 다르게 <효도 찬합 음식>이라는 큰 제목 아래 효도 찬함에 담기 좋은 음식으로 한과 42가지, 마른 안주 16가지, 떡 25가지를 들어 만드는 법을 설명하였는데, 특히 계절에 맞추어 음식을 선별하도록 이르고 보내는 곳의 원근을 가늠하고 분수를 헤아리도록 하라고 이르고 있다. 여기에도 「주식시의」에 있는 전약 등이 포함되어 있다. 「음식법 饌法」 책에서는 떡의 종류 20여 가지를 기술하고, 여러 층으로 고인 떡 위에 얹어 담는 옷기로 주악, 단자, 산승, 화전 등을 기술하고 있다. 선물로 보내려는 떡이므로 옷기로 고이는 예쁜 떡을 여러 가지 골라 기술한 것으로 해석된다.

마지막은 <손님 접대를 위한 상차림> 식단으로 신선로를 중심으로 하고, ‘작은 음식’이라는 이름으로 몇 가지의 술안주 음식을 함께 차린 상차림을 예시하여 음식 만드는 법과 음식 대접하는 순차를 각각 제시한다. <손님상차림 음식> 중 ‘소반찬’이라는 항목은 좌반 몇 가지와 채소, 버섯음식 몇 가지를 서술하고 있는데, 그 내용이 새롭고 음식이 매우 아름답다.

(4) 「반춘등속」의 충청도 음식

「반춘등속」은 청주시 지역에서 집필된 쓴 서적으로, 20세기 초(1913년) 충청도 지역의 식생활 문화를 알려주는 문헌이다. 국립민속박물관에서 2007년 4차에 구입한 이 책은 한국 음식사와 청주의 음식문화를 연구하는 데 귀중한 자료이다.

조리법 부분은 김치·짬지류의 반찬, 과자와 떡, 음료 등을 만드는 방법이 서술되어 있다. 두 부분으로 나누어진 조리법은 각 조리법 내에서 음식을 종류별로 분류하여 서술하고 있다. 문자집 부분은 음식의 이름을 적거나, 식재료를 언급하고 있으며, 음식과 관련된 것 이외에 혼례용품이나 생활 가구들을 적고 있다.

「반춘등속」에 서술되어 있는 음식을 종류별로 분류하면

반찬·과자와 떡·음료·기타의 항목으로 나눌 수 있다. 먼저, 반찬으로 김치가 나오는데 김치는 소금에 절인 채소를 양념과 버무린 뒤 발효를 시킨 음식을 의미한다. 김치는 무김치·깍두기(2종)·고추김치(2종)·오이김치(2종)로 7종이 기술되어 있다.

김치와 찌지 이외에 반찬으로 먹을 수 있는 부식 류를 다루고 있다. 참등나무순과 토면주거리는 숨이 살짝 죽을 정도로만 말려 조리한다. 숨이 죽을 정도로만 살짝 말리면, 원재료에 수분이 어느 정도 남아있기 때문에 입에 넣고 씹었을

때 부드럽게 씹히는 감촉이 살아있게 된다. 어물을 이용한 부식으로는 북어무침·북어대강이·가물치회가 있다. 북어무침은 북어살만 발라 간장과 꿀로 양념을 해 무쳐 먹는 방법을 사용하고, 북어대강이는 참기름과 소금으로 간을 해 관솔불에 바짝 익혀먹는 조리법을 사용한다. 북어 한 마리를 사서 살과 머리를 버리는 것 없이 모두 이용하여 음식을 만들고 있다. 또한 근처 민물에서 잡은 가물치로 회를 쳐서 먹고 있다. 바닷고기는 청주지역까지 오는 도중 회를 쳐서 먹기에는 신선도가 떨어질 수 있기 때문에, 막 잡은 신선한 민

<Table 7> Cooking Method in 「Jusiksiui」 compared with 「Eumsikdimibang」 and 「Gyuhapchongseo」

조리법	「음식디미방」	「규합총서」	「주식시의」	
주식	국수·만두	메밀국수, 녹말국수, 면, 난면 , 메밀만두, 수교의, 석류탕, 만두, 송어만두, 어만두	변씨만두, 난면	물만두, 수교의, 국수비빔, 만두, 변씨만두법
	밥·죽	-	팔물밥, 오희밥, 약밥, 우유죽, 팥죽, 우분죽, 구선왕도고 의이, 삼합미음 , 개암죽, 의이죽, 호도죽 , 갈분의이	갯죽, 호도죽 , 흑임죽, 흰죽, 삼합미음(2)
부식	국·탕	죽탕, 말린 생선탕, 쑥탕, 천어순어탕, 봉어순갱, 와각탕, 난탕법, 계란탕법, 양숙편, 전복탕, 자라갱, 해삼탕, 별탕, 순탕	완자탕법 , 쇠꼬리곰, 열구자탕 , 승기약탕 , 칠향계, 제호탕	열구자탕2 , 승기약탕 , 완자탕 , 전골채소
	찜	봉어찜 , 해삼찜, 개장찜, 개장, 수증계, 가지찜, 외찜, 연계찜	봉어찜 , 계찜, 쇠곱창찜, 개 찌는 법, 돼지새끼찜, 봉충찜, 연계찜, 송이찜 , 게 푸르게 찌는 법	송어찜, 봉어찜 , 도라지찜, 묵찜, 송이찜 , 갈비찜, 영계찜, 떡찜,
	편	양숙편, 별미닭대구편	죽편, 전약	전약
	선	동아선	동과선	
	채	연근채, 동아돈채, 잡채, 대구껍질채, 외화채	화채	어채, 화채
	누르미	가지누르미, 개장고지누르미, 동아누르미, 대구껍질누르미, 개장누르미, 해삼누르미		집노리미
	구이	닭구이, 가제육, 웅장, 대합구이	생선 굽는 법 , 게 굽는 법, 돼지고기 굽는 법, 꿩고기 굽는 법	생선굽는법
	볶이	양볶이, 꿩지히, 꿩잔지히, 가제육	장볶이	낙지볶이, 장볶는법 , 떡볶이
	적·전	동아적, 연근적, 어전법, 전화법, 빈자법	설하떡, 전유어, 꽃전	제육전, 동아전, 고추적,
	나물	-	죽순나물 , 송김초, 호박나물	동아초, 묵초, 외상문채, 죽순채 , 계란쌈, 호박나물 술안주
회		돼지가죽 수정회법, 웅어	웅어회	
침채	생치침채, 산갓침채,	쉬박지 , 어육김치, 동과쉬박지 , 동침이 , 동가김치 , 동지 , 용인 오이지법 , 산갓김치, 장찐지, 전복김치	장김치, 동치미 , 쉬박지 , 동아쉬박지 , 동가김치 , 용인과저법	
장아찌	-			
젓	게젓, 약게젓, 청어 염해법	비웃젓, 술과 초로 게젓담는 법, 소금으로 게젓담는 법, 장으로 게젓 담는 법 , 연안식해법, 교침해	장해법,	
자반	-	진주좌반, 임자좌반, 다시마좌반, 식좌반	소반찬	
초	식초	초법1.2, 매자초,	초담는법	

<Table 7> Cooking Method in 「Jusiksiui」 compared with 「Eumsikdimibang」 and 「Gyuhapchongseo」 (Continued)

조리법	「음식디미방」	「규합총서」	「주식시의」	
과정	떡 한과	증편법, 석이편법, 밤설기법, 잡과편법, 약과법, 연약과법, 다식법, 앵도편법, 박산법, 둥박겨, 빙사과, 강정법, 인절미굽는법	복령조화고, 백설고, 권전병, 유자단자, 원소병, 승감초단자, 석란병 , 도행병, 신과병, 혼돈병, 토란병 , 남방, 감저병 , 잡과편, 증편, 석이병, 두텁떡, 기단까오, 서여향병, 송기떡, 상화, 무떡, 백설기, 빙자, 대추조약, 송편, 인절미, 약과 , 강정, 매화산자, 「밥풀산자, 묘화산자」, 메밀산자, 감사과, 연사, 연사라고, 계강과, 생강과, 건시단자, 밤조약, 황률다식, 흑임자다식, 용안다식, 녹말다식, 산사편, 산사쪽정과, 앵도편, 복분자말기편, 모과거른정과, 모과쪽정과, 살구편, 벗편, 유자정과, 감자정과, 연근정과, 익힌 동과정과, 선 동과정과, 천문동정과, 생강정과, 왜감자정과, 향설고, 유리류정과, 순정과, 조청만드는 법, 광주엿, 유자청, 약식법	약과지지는 법, 약식법 , 율강병법, 소합떡법, 두텁떡, 승감초단자, 토란단자, 감자단자, 석란병 , 잡과편법, 증편, 앵도편 , 요기떡, 가진 두텁떡,섭화전
음칭	화채 차류	토장법 녹두나화, TM m면(오미자), TM m면, 차면, ^o 첩E(오미자)	다백희, 계장, 귀계장, 매화차 , 포도차, 매실차, 국화차, 화면 , 난면 , 예면	매화차 , 식혜방문, 점감주, 화면 ,
저장 및	채소 과일	수박, 동화 간수법, 동화 담는 법, 가지 간수법, 고사리 담는 법, 비시나물 쓰는 법, 마늘담는 법, 건강법, 복숭아 간수법	밤, 배, 사과, 홍시, 연시 만드는 법, 생감, 석류, 감자, 굴, 금굴, 복숭아, 포도, 수박, 참외, 무와 순무, 동과와 호박, 외와 가지, 마른 송이, 두릅, 배추, 승검초, 고사리, 소루쟁이, 죽순, 마늘, 고추	
조리 저장 및 조리	어육류	고기 말리는 법, 고기 말려 오래두는 법, 참새 말리는 법 생선 말리는 법, 전복 말리기, 해삼 말리기, 생복 간수법, 연어란, 길긴 고기 삶는 법, 누른개, 웅장 손질법, 개장 고는 법, 해삼 다루는 법, 국에 타는 법	잉어, 잉어뼈 하물하물하게 하는 법 , 준치, 준치 뼈없이 하는 법, 조기, 복어, 복어 끓이는 법, 독있는 생선, 송어, 쏘가리, 은구어, 오징어, 뱀어, 농어, 문어, 송어, 민어, 메기, 가물치, 홍합, 해삼, 생복, 대구, 자라, 웅어, 게, 게 오래 두는 법, 편포, 약포 , 개고기, 사슴고기, 양고기, 돼지고기, 찢 돼지고기, 꿩, 매추라기, 참새, 잣나무새, 새고기 독있는 것, 도화계란법	분골이법 , 황후구쓰는 법, 고기끓이는 법, 고기굽는법, 고기삶는법, 상한고기 삶는 법, 게오리두는 법, 꿩고기굽는 법, 도화계란법 , 계란삶는 법 별약포 , 시체약포
장	-	어육장, 청태장, 급히 청장 만드는 법, 고추장, 청육장, 줍지이, 줍장,	집장, 고초장법, 청국장법, 줍지이,	
주류		점감청주, 점감주, 일일주, 하절주, 시급주, 감향주, 하향주, 벽향주1법), 벽향주2법) 율하주, 향온주, 소곡주, 황금주, 사시주, 백화주, 동양주, 질주-1, 질주-2, 남성주, 녹파주, 칠일주-1, 칠일주-2 죽엽주, 별주, 행화춘주, 삼해주(20말빛기), 삼해주(10말 빛기), 삼해주-1, 삼해주-2, 삼오주, 삼오주15말 빛기), 순향주법, 차주법, 송화주, 오가피주, 과하주, 소주-1, 쇼쥬-2, 밀소주, 참쌀소주, 주국방문, 이화주누룩법, 이화주(1말 빛기) 이화주(봄술 5말 빛기), 이화주(여름술)-1, 이화주(여름술)-2, 여름철 삼일주, 두강주, 점주, 부의주, 약산춘, 황금주	구기주 , 오가피주, 도화주, 연엽주, 두견주 , 소곡주, 과하주, 백화주, 감향주, 송절주, 송순주 , 한산춘, 삼일주, 일일주, 방문주, 녹파주, 오정주, 율황배, 자하배, 어이주	구기주주법 , 감향주법, 별야주법, 화향일주방, 두견주 , 감향주, 송순주
기타	기타	기름짜는 법(참깨, 수박씨, 차조기, 봉선화씨, 순무씨, 급히 기름내는 법, 들기름, 묵은깨, 급히 들기름짜는 법, 아주까리, 수유, 면화씨), 장담는 길일	타색들이는 법, 아기 배고 탈 있으면 약 쓰는 법, 산모 젓 내는 법, 장 담는 길일	

물고기로 회를 떠서 먹은 듯 보인다. 육회는 소고기를 술에 담갔다 양념을 넣고 무쳐 먹는다. 소고기를 술에 담그는 것은 소고기의 누린내와 남아있을 지도 모를 잡균을 없애기 위함으로 보인다.

3. 「음식디미방」과 「규합총서」와의 비교를 통해 본 「주식시의」 내용

「주식시의」라는 고조리서가 가지는 음식문화사적 의미를 고찰하기 위해서 「음식디미방」과 「규합총서」와의 관련성에서 검토하는 것이 필요하다. 「음식디미방」은 주지하듯이 경북 영양지역에 살았던 정부인 장 계향(1598-1680)이 1670-1680년경에 집필한 한글조리서이다.

「규합총서」는 1809년(순종 9) 병허각(憑虛閣 1759-1824) 이씨(李氏)가 엮은 가정살림에 관한 내용의 책으로 현재 중요한 조리서로 인정받고 있다. 특히 「규합총서」는 이 이후 언제 누가 지었는지 모르는 채 필사본 또는 목판본으로 전해져 내려왔었다(정 1975). 그러다가 1939년에 발견된 「병허각전서(憑虛閣全書)」가 이 책의 제1부작으로 밝혀졌다. 현재 「규합총서」와 관련된 책으로 1869년의 목판본 1책으로 목판본으로까지 간행되었다. 그리고 총 29장으로 된 가람문고본이 있으며 필사본 2권 1책으로 된 부인필지 1권 1책이 전해진다. 또한 총 68장으로 된 국립중앙도서관본, 필사본 6권으로 된 정양완(鄭良婉) 소장본 등이 전해진다. 이 「규합총서」 중에서 생활에 긴요한 것을 뽑은 것이 「간본규합총서」이고 여기에 새로운 음식을 더해 1915년경에 「부인필지」가 만들어졌다. 이의 연구(이&차 1996)에서는 이 세 가지 조리서의 내용을 조리과학적 고찰하여 세 조리서간의 조리법의 시대적 맥락을 살펴보았다.

1800년대 중반이후의 조리서 들은 이 당시에 목판본으로까지 제작되어 읽히던 「규합총서」의 영향을 받았을 가능성이 크다. 현재 각 가문에서 전해 내려오는 고조리서 들이 발견되고 있는데 이 고조리서의 내용은 가문 대대로 전해 오는 조리법일 수도 있지만 당시의 조리서에서 필사한 내용도 함께 있을 수 있다.

실제로 동춘당 가의 소대헌 호연재 부부를 다룬 책(허 2003)에서도 집안의 음식 솜씨가 손끝으로만 전해진 것이 아니라 「주식시의」와 「우음제방」을 통해서 전해진 것으로 보았고, 사어 이형응의 따님인 연안 이씨가 소대헌 종가에 시집와서 시댁의 음식을 하나하나 익혀가며 「주식시의」를 기술하였다고 하였다. 물론 시댁의 조리법을 익혀 기록한 내용도 보이지만 상당부분은 「규합총서」의 내용을 그대로 필사한 것으로 보인다는 점 또한 무시할 수 없다.

그래서 본고에서는 「음식디미방」(백 2006)과 정양완본 「규합총서」(정양완 역주 1975)와의 비교를 통해서 「주식시의」의 음식문화사적 의미를 살펴보는 것이 필요하다고 보았다. 이를 위해 우선 「음식디미방」과 「규합총서」 그리고 「주식시의」 음식명을 정리해 보았고 이를 정리한 표는

다음과 같다. 이에 의하면 같은 음식명이 「음식디미방」에도, 「규합총서」와 「주식시의」에도 보인다. 그러나 음식 이름이 동일하더라도 조리법에서는 차이를 보이는 경우가 있다. 그래서 「주식시의」의 저자가 1600년대의 집안 조리서인 「음식디미방」을 보았을 가능성은 희박하지만 「주식시의」가 나온 은진 송씨가는 회덕의 노가재 안동 김씨가와 사돈을 맺는 등 가까이 지냈다는 사실로 미루어 안동지역의 음식조리법의 영향을 받았을 가능성은 무시할 수 없다.

반면 「주식시의」의 음식명과 「규합총서」의 음식명은 총 50여 종류가 비슷하며 구체적인 조리법에 있어서도 거의 흡사한 것들이 있다<Table 7>. 즉, 「주식시의」의 상당부분이 「규합총서」의 내용을 그대로 필사한 것으로 보인다. 물론 「주식시의」에 나오는 음식조리법을 구체적으로 살펴보면 집안의 독특한 조리법도 있는 것으로 보인다. 그러나 「주식시의」의 저자가 그 당시 목판본으로 제작되어 시중에 나돌던 「규합총서」를 보았고 이중 일상적인 음식보다는 열구자탕, 승기약탕, 등 접빈객을 위한 특별한 음식조리법을 베껴 넣어 필사한 것으로 보인다. 물론 서울과의 왕래가 잦은 사대부가이고 ‘연시례’까지 거행한 집안으로 서울 반가음식과 궁중음식의 영향을 받았다고 이야기되어지고 있다. 그러나 이는 어디까지나 추측이고 특히 「주식시의」 음식은 집안 대대로 내려오는 음식이라고 보기 어렵고 「규합총서」의 필사가 상당부분을 차지한다는 점을 명확히 하여 둘 필요가 있다.

다음은 「규합총서」와 「주식시의」의 속 열구자탕 과 승기약탕의 내용을 제시한 것으로 비슷한 조리법을 보인다. 특히 ‘열구자탕’은 궁중음식에서도 자주 등장하고 여러 조리서에 소개된 음식으로 그 조리법이 매우 복잡하다. 그런데 이 두 조리서에서는 거의 비슷하여 「규합총서」를 필사한 것으로 보인다. 그리고 승기약탕은 「규합총서」에서 왜관음식으로 소개한 음식으로 알려져 왔다. 그런데 「주식시의」에 거의 흡사하게 필사되어 있는 것을 볼 수 있다. 다음에 이 두 가지 사례를 제시한다.

사례- 「규합총서」와 「주식시의」의 ‘승기약탕’과 ‘열구자탕’

「규합총서」속 ‘열구자탕’

싱치 진계 희슴 전복 양 천엽 부화 곤자손 골 체육
 췌무오 미나리 도랏 파 표고 대하 황육, 다 줄고 방
 정이 점여 번철의 기름 쳐 지 〃 고, 미느리는 계란을
 뺀여 지져야 도쿄, 느므새는 그저 지져내고 체육은
 만호야 도호니, 다 열구자탕 그르시 것 〃 치 돕고 싱
 선을 빗곱게 황·빅전유를 지져 그러케 뼈흐러 다
 각 〃 기름을 쳐 복고, 싱치를 약념호야 소를 너허 출
 발노 조약을 줄게 비저 지 〃 고 돕과 어육과 느므새
 를 식술 드려 그로시 찬합 너트 것 〃 치 돕고 계란을
 황·빅 별노 빗나게 붓고 게 거물장 기름 치고, 계란

잠간 셋거 붓츠면 빗치 주홍궤하니라. 다 귀지게 뼈
흐러 우회 훗고, 도흔 빅병을 얹게 뼈홀고 7는 국
슈를 서너치 기리식 버히고 그 최소 조약을 혼가지
로 돕앗다가 열구즈탕 그릇 통의 솟불을 피워 지르
고 제육 술문 국의 황육을 만히 너코 고기 복근 즈
들을 합햐야 국을 쓸헛다가 탕그르시 부어 쓸커든
병면과 조약을 혼티 너허 쓸혀 호초7로 써허 쓰느
니라.

「주식시의」속 열구자탕

싱치 진계 희삼 전복 양 천엽 부화 곤즈손 골 제육
숯무우 미나리 도랏 파 표고 디와 황육 다 잘고 방
정이 점여 번철의 기름 쳐 지 〃고 미나리는 계란을
시워 지저야 도쿄 나무시는 그저 지저 니고 제육은
만햐야 도흐니라 열구즈탕 그릇시 것 〃치 담고 싱선
을 빗 곱게 황빅 전유을 지저 그러키 뼈흐러 다
각 〃 기름 쳐 복고 싱치 소을 약염 햐야 소을 너허
참[침-1] 츄살노 도약을 잘게 비저 지 〃고 닭과 어
육과 나무시를 식을 드려 그릇시 찬합 넛툃 것 〃치
담고 계란 황빅을 별노 빗나게 붓고 게 검은 장 기
름 치고 계란 잠간 셋거 부츠면 빗치 독홍 궤하니
다 귀지게 쓰흐러 우회 훗고 도흔 흰색을 얹게 뼈홀
고 가는 국슈을 서너 치 기리식 버히고 그 최소도
약을 한 가지로 담아다가 열구즈탕 그릇 통의 솟불
을 피워 지르고 제육 살문 국의 황육을 만히 너코
고기 복근 즈들을 합햐야 국을 쓸헛다가 탕 그르시
부어 쓸커든 병면과 도약을 혼티 너허 쓸혀 호초가
로 써허 쓰니라

「규합총서」속 ‘승기약탕’

술편 진계 두 족 업시호고, 거니장호고, 그 속의 술
혼잔, 기름 혼잔, 도흔 초 혼잔 쳐, 독침으로 썰너,
박우거리 표고 파 제육기름기 뼈흐러 만히 너코 슈
란 짜 너허 탕을 금둥감 민드듯 하니, 이거시 왜관
음식으로 기약도곤 낫다 말이니라.

「주식시의」속 ‘승기약탕’

살진 〃 계을 니장 니여 속을 말갓키 씻고 술 혼 잔
기름 혼 잔 초 혼 잔을 쳐서 죽침으로 질너 박고 제
육 비계 고기와 표고 만나게 넛코 수란 써넛코 탕을
금둥탕 만들 듯 혼안이 이거시 왜관 음식이라 기약
도곤 낫단 말이라

III. 결 론

본고에서는 「주식시의」라는 조선후기의 동춘당 송준길가
에 내려오는 고조리서가 가지는 음식문화사적 의미를 고찰

하여 보았다. 이를 위해 「주식시의」의 음식종류와 조리법
의 특성을 주식류, 반찬류, 떡과 한과 및 음청류 그리고 주
류로 나누어 각각 고찰하였다. 그리고 같은 충남인근지역의
조리서인 「주식방문」과 「음식법」 그리고 「반찬등속」에
나오는 음식들을 살펴봄으로서 서로 비교 검토해 보았다. 또
한 「주식시의」의 내용의 상당부분이 이 당시의 널리 읽힌
「규합총서」와 상당 부분 일치한다는 점에 착안하여 이를 비
교 고찰함으로써 부분 필사본의 가능성을 살펴보았다. 또한
1600년대의 고조리서인 「음식디미방」과의 비교를 통해 세
조리서간의 관련성을 고찰하여 보았다.

그 결과는 다음과 같다. 먼저, 「주식시의」에는 96가지의
음식조리법과 기타 비방으로 총 99가지의 항목이 나온다. 대
부분의 조리법은 평소에 먹는 음식이라고 보기는 어렵다. 우
리가 주식으로 먹는 밥에 대해서는 언급이 없고, 국수와 만
두 류가 나온다. 그리고 우리들이 고급재료로 분류하는 해
삼, 전복, 홍합, 잣, 호도 흑임자로 끓인 죽이 나와서 일상의
음식을 기록했다고는 보기 어렵다. 특히 밥과 국으로 대표되
는 한식의 특성으로 볼 때 된장국과 같은 일상의 국은 나오
지 않고, 열구자탕, 승기약탕, 완자탕, 전골채소 같은 고급 전
골 류가 나온다. 주지하듯이 이 탕 음식은 일상의 음식이라
고 보기 어렵다. 그렇다면 조선시대 반가에서라면 중요한 집
안행사인 봉제사 접빈객에 사용된 음식이라고 볼 수 있을 것
이다. 그렇다면 은진 송씨 종가에 접빈을 위한 대대로 내려
오는 음식이라는 가정이 전제되어야 한다. 즉 「주식시의」
의 음식은 평소의 음식이라기보다는 특별한 날에 해 먹는 음
식을 기록해 놓은 것이라는 점이다.

다음으로 이 책에 나오는 상당수 음식들의 조리법이 「규
합총서」의 내용과 동일하다는 점이다. 우리나라의 중요한 조
리서로 평가되는 1809년의 「규합총서」 그리고 1800년대
말엽의 「주식시의」를 비교 검토한 결과, 열구자탕, 승기약
탕 등과 같은 접대음식과 고추장, 죽장, 죽지히 같은 장류 조
리법 등을 포함하여 총 99가지의 항목 중 약 50여종의 항목
이 동일하다. 즉 이는 「규합총서」의 내용을 그대로 필사한
것으로 볼 수 있다. 따라서 「주식시의」는 집안 대대로 내
려오는 음식조리법을 기록한 것 외에도 그 당시 부녀자들 사
이에 널리 읽혔던 「규합총서」를 일부 필사해 놓은 책으로
볼 수 있다. 그래서 엄밀히 말하면 충남 반가의 음식과 서울
반가의 음식이 함께 기록되어 있다고 보인다. 앞으로 이 부
분에 대한 좀 더 엄밀한 연구가 진행되어야 할 것이다.

현재 맛으로 뛰어난 전라도 지역에서는 가문대대로 내려
오는 고조리서가 발견되지 않고 있어 음식을 중시하는 이 지
역 사람들은 아쉬워하고 있다. 반면 대전 송준길 가에서 집
안대대로 내려오는 「주식시의」는 그런 의미에서 매우 의의
있는 조리서이다. 이 조리서는 대전 지역민의 자부심이며 과
거로부터의 높은 문화수준을 보여준다고도 할 수 있다. 이러
한 고조리서가 나올 수 있었던 것은 조선시대 유명한 유학
자집안인 송준길 집안대대로 전해지는 오랜 문자생활의 전

통이라고 보인다. 그래서 이 가문의 여성들도 성리학적 집안의 전통대로 음식을 기록하여 남긴 것으로 추측된다. 앞으로 더 많은 연구가 이루어진다면 「주식시의」는 사대부가 음식 연구의 초석이 될 것으로 본다.

Acknowledgment

본 연구는 2012년도 호서대학교 교내연구비 지원에 의하여 이루어진 것으로 이에 감사드립니다.

■ 참고문헌

- 권선영. 2009. 1910년대 청주지역의 식문화: 반찬등속을 중심으로. 고려대학교 박사학위논문 pp 55-62
- 김상보, 서봉식. 1997. 조선왕조중기연시례에 대한 고찰. 향토연구. 21:96-119
- 김상보. 2002. 「생활문화속의 향토음식문화」. 신광출판사. p 426-427
- 김상보. 전개서. p 356
- 작자미상(김창엽가). 연도미상. 「주식방문」 pp 1-60
- 백두현. 2006. 조선시대 여성의 문자생활연구. 어문논총. 제45호. pp 275-331
- 백두현. 2011. 한글조리서로 본 감향주법 비교연구. 한맛 한얼. 16: pp 373-396
- 백두현. 2006. 「음식디미방 주해」(안동 장씨원저, 1670) 글누림.
- 송정희편저, 송창준역. 1998. 「덕은가승」. 향지문화사
- 윤서석, 조후종. 1993. 조선시대 조리서인 음식법 해설 I(자료). 한국식생활문화학회지. 8(1): pp 79-84
- 윤서석, 조후종. 1993. 조선시대 조리서인 음식법 해설 II(자료). 한국식생활문화학회지. 8(2): pp 159-165
- 윤서석, 조후종. 1993. 조선시대 조리서인 음식법 해설 III(자료). 한국식생활문화학회지. 8(3): pp 301-308
- 이성우. 1984. 「한국식품사회사」. 교문사. pp 238-249
- 이성우. 1992. 「한국고식문헌 집성」 I-IV. 수학사.
- 이윤희역해. 2008. 「활인심방」(퇴계 이황 저). 예문서원. p 289
- 정양완 역주. 1975. 「규합총서」(빙허각이씨 원저, 1809). 보진재
- 이효지 등 편역, 2007 「임원십유지 정조지」(서유구원저, 1825), 교문사 pp30-40
- 허경진. 2003. 「사대부 소대헌 호연재부부의 한평생」. 푸른역사. p 162
- Cha KH. 2012. Food Culture of the late Chosun dynasty in 『Jusiksiui (酒食是儀)』. Korean J. Dietary Culture. 27(6): 553-587
- Kim GY, Lee SW. 1988. Analytical Study on the Cooking in ‘On Zu Bub’. Korean J. Dietary Culture. 3(2):143-151
- Lee HG, Cha GH. 1996. A Study on the Book 「Buinpilji」. Korean J. Dietary Culture. 11(3):369-384
- Yoon SK. 1994. Study on Native Local Foods in Andong Region. Korean J. Dietary Culture. 9(1):61-69

2013년 3월 12일 신규논문접수, 5월 13일 수정논문접수, 5월 16일 채택