

## 1400~1700년대 고조리서에 수록된 향신료의 종류와 조리법에 관한 고찰

김소영<sup>1</sup> · 양지혜<sup>1</sup> · 이승민<sup>2</sup> · 이영미<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup>명지대학교 식품영양학과, <sup>2</sup>백석문화대학교 외식산업학부

### Literature Review of Spices Used in Cookbooks Published in 1400~1700s

Soyeong Kim<sup>1</sup>, Jihye Yang<sup>1</sup>, Seungmin Lee<sup>2</sup>, Youngmi Lee<sup>1,\*</sup>

<sup>1</sup>Department of Food and Nutrition, Myongji University, Yongin, Korea

<sup>2</sup>Division of Foodservice Industry, Baekseok Culture University

### Abstract

This study aimed to characterize the use of spices in Korean cookbooks published from the 1400's to 1700's. We conducted a content analysis of seven old cookbooks (『Sangayorok』, 『Suunjapbang』, 『Eumsikdimibang』), 『Yorok』, 『Jubangmun』, 『Somunsaseol』, and 『Jeungbosallimgyeongje』). We collected a total of 238 food recipes, including spices as ingredients. We analyzed the types of spices used and characteristics of the recipes according to 18 dish groups. As results, a total of 10 spices were used as ingredient: ginger, pepper, Chinese pepper, garlic, sesame, chili, mustard, cinnamon, fennel, and clove. Among 238 food recipes analyzed, ginger was used most often (40.3%), followed by pepper (36.1%), Chinese pepper (30.3%), garlic (17.2%), and so on. In particular, chili was used in 18 different kinds of food recipes, which were 『Somunsaseol』 and 『Jeungbosallimgyeongje』 published in 1700s. Spices were used in different dish groups mostly as condiments. Among 18 dish groups, Chimchae was the most frequent dish group (44 recipes), followed by Jjim · Seon (31 recipes), Jang · Yangnyeom (20 recipes) and rice cake · cookie (20 recipes). Pepper or Chinese pepper were the most frequently used spices in all food groups except Chimchae, Hoe, Jang · Yangnyeom and rice cake · cookie, in which garlic, ginger, sesame and ginger were used most frequently, respectively.

Key Words: Spice, Cookbook, Recipe, Dish group

### I. 서 론

향신료(香辛料)는 사전상으로 ‘고추, 후추, 파, 마늘, 생강, 겨자, 깨 등 음식에 맵거나 향기로운 맛을 더하는 조미료’로 정의된다(Korean Standard Unabridged Dictionary 2014). 향신료를 영어로는 ‘spice’라고 하는데, 이는 ‘약품’이라는 뜻의 라틴어인 ‘species’에서 유래한 말이다. ‘Spice’를 ‘국제표준화기구(International Organization for Standardization, ISO)’에서는 ‘natural plant or vegetable products or mixtures of thereof, in whole or ground form, as are used for imparting flavor, aroma and piquancy to and for seasoning food’로, ‘미국향신료무역협회(American Spice Trade Association, ASTA)’에서는 ‘any dried plant product used primarily for seasoning purposes’로 정의하고 있다. 향신료는 허브(herb)와는 다른 개념으로 설명되는데, 일반적으로 식물의 잎을 제외한 부분, 즉 식물의 열매, 씨앗, 뿌리, 나무껍질, 꽃봉오리 등에서 얻는 것을 향신료라고 한다(Chomchalow 1996).

미각, 후각, 시각, 통각 등 여러 감각신경에 영향을 주어 음식의 전체적인 풍미를 향상시키고 식욕을 돋우는 역할을 하는 향신료는(Giese 1994) 고대에서부터 현대에 이르기까지 다양한 음식에 사용되어 왔다. Sohn(1990)은 향신료의 식품 과학적인 기능을 크게 네 가지로 정리하였는데, 첫째, 특유 한 방향 성분들이 음식의 성분과 복합미를 형성하여 특유한 맛 성분을 유도하며, 둘째, 나쁜 맛 성분을 약화, 억제, 소멸 시키는 작용이 있으며, 셋째, 식품의 조리, 가공, 저장시에 발효를 조절하는 작용과 항균력이 있어 발효를 촉진하거나 억제하는 효과가 있으며, 넷째, 산화방지 효과를 가지고 있다고 하였다.

향신료는 우리나라 음식 특유의 맛과 향을 내는 데에도 중요한 재료로 사용되어 왔다. 한국 전통음식은 무엇보다 매운 맛과 고소한 맛을 가장 큰 특징으로 들 수 있는데, 이는 고추와 참깨를 많이 사용하기 때문이다(Han 2005). 한편, 한국 음식의 대표적인 향신료라고 할 수 있는 고추가 전래되기 이전에는 고려 때 유입된 후추가 주로 사용되었는데, 특히 육

\*Corresponding author: Youngmi Lee, Department of Food and Nutrition, Myongji University, 116 Myongji-ro, Cheoin-gu, Yongin, Gyeonggi-do 449-728, Korea  
Tel: 82-31-330-1691 Fax: 82-31-335-7248 E-mail: zeromi@mju.ac.kr

류나 생선요리에 많이 이용되었다(Park & Im 2010). 한국 전통음식에는 고추나 후추 이외에도 마늘, 생강, 겨자, 계피, 천초 등 매운 맛을 내기 위한 여러 향신료가 국,탕,나물, 생채, 자반, 장아찌, 김치, 젓갈 등 다양한 반찬류에 쓰였다(Cho 2011).

이처럼 우리나라는 예로부터 다양한 향신료가 조리에서 중요한 역할을 하였음에도 불구하고, 이와 관련된 연구는 매우 부족한 실정이다. 특히 지금까지 이루어진 고조리서에 관한 연구는 주식류에 관한 연구(Jang & Lee 1989; Baek et al. 2004; Kim et al. 2006), 부식류에 관한 연구(Kim & Han 2006; Kim & Han 2008a; Kim & Han 2008b; Kim & Han 2009), 죽류에 관한 연구(Cho & Shin 1996; Cho et al. 2008), 다식류에 관한 연구(Lee & Chung 1999; Oh 2012), 병과류에 관한 연구(Han 1982; Kang 2013; Kwon et al. 2014), 과정류에 관한 연구(Cho & Lee 1987; Cho et al. 2008; Chung 2013) 등 주로 특정 음식유형에 대한 조리법 변화 연구가 주를 이루어왔으며, 특정 식재료가 어떠한 방식으로 조리에 활용되었는지에 대한 연구는 제한적이었다. 향신료에 관한 선행연구는 대부분 향신료가 갖고 있는 기능성 등 식품과학적인 측면이나(Park 1998; Kim 2002; Lee & Kim 2008) 무역사 측면에서의 연구(Lee 1990; Nam 2010; Nam 2013)가 대부분이었다. 우리나라 음식에 쓰인 향신료에 대한 조리학적 연구로는 참깨와 참기름에 관한 연구(Han 2005), 고추에 관한 연구(Han 2002), 매운 맛에 관한 연구(Cho 2011) 정도에 불과하다. 그밖에 우리나라 음식에 사용된 향신료의 종류나 향신료가 사용된 음식 유형 등의 변화를 시대적으로 고찰한 연구는 미흡한 실정이다. 음식문화적 또는 조리학적 측면에서 고조리서에서 등장한 향신료를 고찰한 연구는 아직 보고되어 있지 않다.

따라서 본 연구에서는 1400~1700년대 고조리서에 등장한 향신료의 종류와 향신료가 사용된 음식의 특성을 살펴보고자 하였다. 특히 고추에 대한 기록이 이수광의 「Jibongyuseol (지봉유설, 芝峰類說)」(Lee SK(이수광, 李暉光), 1614)에 최초로 등장한 이후, 1700년대에는 고추가 비교적 폭넓게 사용되었다는 점(Lee & Ahn 1995)을 감안하여, 우리나라 최초의 조리서가 등장한 1400년대부터 고추가 본격적으로 음식에 쓰이기 시작한 1700년대까지의 고조리서를 연구 범위로 하였다. 이를 통해 현대 우리나라 음식의 매운 맛을 대표한다고 할 수 있는 고추가 본격적으로 사용되기 이전에 우리나라 음식에서 어떠한 향신료가 어떠한 음식에 어떻게 사용되었는지 그 변화 양상을 고찰하고자 하였다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 연구대상 문헌

본 연구는 1400~1700년대 한국 고조리서의 원문 및 한글 번역본을 토대로 하여 각 문헌에 수록된 향신료의 종류와 사

용빈도 및 이를 이용한 조리법을 분석하여 정리하였다. 본고에서 연구대상으로 삼은 1400~1700년대 고문헌은 총 7권으로, 1450년경의 「Sangayorok (산가요록, 山家要錄)」(Han BR ed. 2012), 1540년경의 「Suunjapbang (수운잡방, 需雲雜方)」(Yoon SK ed. 1998), 1670년경의 「Eumsikdimibang (음식디미방, 飲食知味方)」(Baek DH ed. 2006; Yeongyanggun ed. 2007), 1680년경의 「Yorok (요록, 要錄)」(Lee SW, Cho JH ed. 1983), 1700~1735년경의 「Jubangmun (주방문, 酒方文)」(Baek DH ed. 2013; Lee HJ ed. 2013), 1720~1722년경의 「Somunsaseol (소문사설, 謾聞事說)」(Baek SH et al ed. 2011), 1766년의 「Jeungbosallimgyeongje」(증보산림경제, 增補山林經濟)」(Rural Development Administration ed. 2003)이다. 「증보산림경제」는 8권(治膳上), 9권(治膳下)에 포함된 내용을 분석하였다.

이 중 「주방문」은 그동안 1600년대 말에 집필된 것으로 추정되어 왔으나, 최근 여러 가지 음운변화의 시대적 특성을 고려하여 집필 연대가 1700~1735년경인 것으로 추정되었다(Baek 2012). 「소문사설」 역시 그동안 1740년대에 집필된 것으로 추정되어 왔으나, 최근 「소문사설」의 내용과 당시 시대 상황을 고찰하여 집필 연대가 1720~1722년인 것으로 추정되었다(Lee 2011). 본고에서는 Baek(2012)과 Lee(2011)의 의견을 따랐다.

### 2. 자료 분석 방법

#### 1) 향신료의 종류와 사용빈도

1400~1700년대 한국음식에 사용된 향신료의 특성 변화를 시대 흐름별로 살펴보기 위해 연구 대상 고조리서에서 향신료가 사용된 음식의 조리법만을 선별하여 분석에 활용하였다. 이때, 한 가지 음식명에 2개 이상의 조리법이 포함된 경우에는 각각을 하나의 조리법으로 분류하고 음식명 옆에 번호를 붙여 표시하였다. 그리고 해당 음식에 사용된 향신료의 종류와 각 향신료의 사용빈도를 조리서별로 분석하였다.

분석 대상인 향신료는 향신료의 종류를 체계적으로 분류·정리한 해외의 문헌(Raghavan 2007, ASTA 2012)을 참고하여 허브를 제외한 총 49종으로 제한하였다. 따라서 우리나라 사전상의 정의에서(Korean Standard Unabridged Dictionary 2014) 향신료의 예시로 포함시킨 파나 「한국음식대관」(Jo 1999)에서 향신료의 일부로 분류한 부추, 염교, 달래, 양파, 차조기, 미나리, 방풍, 들깻잎, 박하 등을 채소나 허브에 속하는 것으로 간주하여 분석에서 제외시켰다.

한편, 천초는 분석 대상 문헌 중 한문으로 집필된 고조리서에서 다양한 명칭으로 기록되어 있었다. 「산가요록」에는 '椒'와 '川椒', 「수운잡방」에는 '川椒', 「요록」에는 '椒', '川椒', '漢椒', 「소문사설」에는 '椒', '川椒', 「증보산림경제」에는 '椒', '川椒', '花椒'로 기록되어 있다. 그런데 해당 고조리서의 한글번역본에서는 연구자에 따라 이를 천초, 산초, 후추, 고추 등으로 서로 다르게 해석하고 있었다. 따라서 본고

에서는 고조리서의 원문을 모두 확인한 후, 중국, 한국, 일본에 걸친 동북아시아에서 예부터 재배되어 오던 제피나무(초피나무)를 초(椒)라 하였고 초 가운데 중국의 사천성 즉 촉나라에서 나는 것이 가장 품질이 좋아 천초(川椒) 또는 촉초(蜀椒)라고 불렸으며 중국에서는 화초(花椒)라고도 불렸다는 선행 연구를 참고하여(Han 2002) ‘椒’, ‘川椒’, ‘花椒’를 모두 천초로 해석하여 분석하였다. 천초의 다른 이름인 ‘한초(漢椒)’ 역시 천초로 분석하였다. 한편, 분석 대상 고조리서 중 「수운잡방」에는 ‘川椒’와 함께 ‘山椒’가 등장한다. 천초는 초피나무(*Zanthoxylum bungeanum*)의 열매이며 산초는 산초나무(*Zanthoxylum piperitum*)의 열매로 차이가 있지만, 본고에서는 「수운잡방」에 등장한 산초를 천초에 통합하여 분석하였다.

### 2) 음식군 유형에 따른 향신료 사용의 특성

음식군 유형별로 사용된 향신료의 특성을 분석하기 위하여 향신료가 사용된 음식을 「한국음식대관」(Jo 1999)을 참고해 주식류 2가지(밥 및 죽류, 국수 및 만두류), 친물류 11 가지(국 및 탕류, 침채류, 젓갈 및 식혜류, 짬 및 선류, 구이·적·전·누르미류, 조림 및 초류, 나물 및 무침류, 볶음류, 순대·편육·족편류, 자반 및 포류, 회류), 병과류, 음청류, 주류, 장 및 양념류, 저장법의 총 18가지 음식군 유형으로 분류하였다. 이때, 분류기준이 모호하거나 조리법이 비슷한 음식은 같은 유형으로 통합하였다. 구이나 산적, 누름적, 지짐 누름적 등 재료를 꼬치에 꿰어 굽는 적과 전, 구워 익힌 후 밀가루죽을 끼얹거나 산적 형태로 구워 먹는 누르미는 ‘구이·적·전·누르미류’로 통합하였다. 고추장, 초장, 겨자장 등의 장류와 여러 향신료를 혼합한 양념류, 기름 만드는 법(‘참기름’, ‘순무씨 기름’, ‘차조씨 기름’) 등은 ‘장 및 양념류’에 포함시켰다. ‘음청류’에는 차, 한약재를 넣고 달여 마시는 갈수, 배숙과 같은 숙, 화채를 포함시켰으며, 과정류와 떡은 ‘병과류’로 통합하였다. 식재료 저장법에 향신료가 쓰인 경우나 향신료 자체를 저장하는 방법은 ‘저장법’으로 통합하여 분류하였다.

### 3) 분석 방법

모든 자료는 Excel 2010과 SPSS WIN 21.0 program을 이용하여 분석하였다. 분석 결과는 빈도와 백분율로 나타내었다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 향신료의 종류와 사용빈도

1400~1700년대 고조리서에 등장한 향신료의 종류와 사용빈도는 <Table 1>과 같다. 1400~1700년대 고조리서에 수록된 조리법 중 향신료가 사용된 조리법은 총 238개였으며, 사용된 향신료는 겨자, 계피, 고추, 마늘, 천초, 생강, 정향, 참

깨, 후추, 회향의 총 10종이었다. 향신료별로 사용 빈도를 살펴보면, 생강을 사용한 조리법(96종, 40.3%)이 가장 많았으며, 다음으로 후추(86종, 36.1%), 천초(72종, 30.3%), 마늘(41종, 17.2%) 등의 순이었다. 조리서별로 살펴보면 차이가 있었는데, 「수운잡방」, 「음식디미방」, 「주방문」에서는 생강보다 후추가 더 자주 사용된 반면, 「산가요록」과 「증보산림경제」에서는 후추보다 생강이 더 자주 사용되었다. 「소문사설」에서는 생강과 마늘이 자주 쓰였다. 그밖에도 다른 조리서에서와는 달리 「요록」과 「음식디미방」에서 천초가 많이 쓰인 것도 특징적이었다. 또한 오늘날에 비해 마늘의 사용이 많지 않은 점도 주목할 만한데, 「주방문」과 「소문사설」을 제외한 조리서에서는 마늘의 사용이 비교적 제한적이었다.

고추는 총 18개의 조리법에 등장하였는데, 1720~1722년경의 조리서인 「소문사설」에 3종(‘순창고추장 만드는 법(淳昌苦草醬造法)’, ‘깍두기(青醤)’, ‘가마보코(可麻甫串)’), 1766년의 조리서인 「증보산림경제」에 15종(‘오이를 소금에 채우기(黃瓜醣菹法)’, ‘고추장 담그기(造蠻椒醬法)’, ‘개고기찜 민간방법(蒸犬俗法)’ 등)가 해당하였다. 고추가 사용된 음식의 조리법을 분석한 결과, 고추는 주로 김치, 장, 개고기찜 등의 조리법에 사용되었음을 알 수 있었는데, 김치에 넣을 때는 주로 고추 열매를 그대로 넣어 이용하였고, 고추장에 넣을 때는 고춧가루 형태로 사용하였다.

고추는 우리나라 문헌 중 이수광이 1614년에 집필한 「지봉유설」에 처음 기록되어 있는데, 본 연구결과에서 1670년경의 「음식디미방」과 1680년경의 「요록」, 1700~1735년경의 「주방문」에는 고추에 대한 기록이 나오지 않고 1720~1722년경의 「소문사설」에 비로소 나타나는 것으로 미루어 보아 1700년대 초반까지 고추의 사용이 일반적이지 않았음을 확인할 수 있었다. 한편, 1765년의 「Bonchogangmokseupyu(본초강목습유, 本草綱目拾遺)」(Cho HM(조학민, 趙學敏), 1765)에는 ‘고추가 요즘 재배되어 이것이 시장에 많이 모여든다. 이 고추는 고추장을 비롯한 넓은 용도로 쓰인다’라고 기록되어 있어(Lee & Ahn 1995) 1700년대 중반 이후에는 고추가 비교적 폭넓게 보급되고 있었다고 할 수 있는데, 본 연구에서도 1766년의 조리서인 「증보산림경제」에는 고추가 비교적 다양하게 사용되었음을 알 수 있었다. 한편, Han(2002)은 1766년의 「증보산림경제」에서 비로소 고추가 김치 조리에 이용되었다고 하였는데, 본 연구결과 1700년대 중반에 편찬된 「소문사설」에 고추가 사용된 ‘깍두기(青醤)’가 기록되어 있었다. ‘청해(青醤)’는 무와 고춧가루를 이용한 김치의 일종으로 조리법의 특성을 감안하여 Baek et al. (2011)이 깍두기로 해석하였다. 「소문사설」의 편찬시기가 1720~1722년인 것으로 추정되는 점을(Lee 2011) 미루어보아 1700년대 중반 이전에 김치류에 고추가 사용되기 시작한 것을 확인할 수 있었다.

&lt;Table 1&gt; Spices used in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=25)	Suunjapbang (수운잡방) (n=16)	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=37)	Yorok (요록) (n=22)	Jubangmun (주방문) (n=18)	Somunsaseol (소문사설) (n=12)	Jeungbosallim-gyeongje (증보산림경제) (n=108)	Total (n=238)
	n(%)							
Ginger	12(48.0)	6(37.5)	16(43.2)	6(27.3)	4(22.2)	5(41.7)	47(43.5)	96(40.3)
Pepper	4(16.0)	8(50.0)	26(70.3)	5(22.7)	12(66.7)	1(8.3)	30(27.8)	86(36.1)
Chinese pepper	5(20.0)	5(31.3)	21(56.8)	13(59.1)	2(11.1)	2(16.7)	24(22.2)	72(30.3)
Garlic	6(24.0)	2(12.5)	3(8.1)	1(4.5)	6(33.3)	6(50.0)	17(15.7)	41(17.2)
Sesame	4(16.0)		7(18.9)	1(4.5)	2(11.1)		23(21.3)	37(15.5)
Chili						3(25.0)	15(13.9)	18(7.6)
Mustard	1(4.0)	1(6.3)	3(8.1)	1(4.5)	1(5.6)	1(8.3)	8(7.4)	16(6.7)
Cinnamon	1(4.0)	2(12.5)	1(2.7)	1(4.5)			3(2.8)	8(3.4)
Fennel		1(6.3)		2(9.1)				3(1.3)
Clove	1(4.0)	1(6.3)						2(0.8)

## 2. 음식군 유형에 따른 향신료 사용의 특성

1400~1700년대 고조리서에서 향신료가 사용된 조리법을 음식군 유형별로 분석한 결과는 <Table 2>와 같다. 침채류가 44개로 가장 많았고, 짬 및 선류가 31개, 장 및 양념류가 22개 등의 순으로 많았다. 조리서별로 살펴보면 「산가요록」, 「수운잡방」, 「주방문」, 「증보산림경제」에서는 침채류에 향신료가 사용된 조리법이 많았으며, 「음식디미방」, 「요록」에서는 짬 및 선류에, 「소문사설」에는 국수 및 만두류에 많았다. 한편, 「증보산림경제」에는 총 18종의 음식군 유

형에 향신료가 사용되어 가장 다양하였다.

### 1) 주식류

#### (1) 밥 및 죽류

밥 및 죽류를 살펴보면, 밥류 중에는 향신료가 쓰인 기록이 없었으며 향신료가 쓰인 죽으로는 「산가요록」의 「백자죽(柏子粥)」과 「증보산림경제」의 「붕어죽(鯉魚粥)」이 있었다. 「백자죽(柏子粥)」은 자죽으로 생강을 함께 넣어 끓였으며, 「붕어죽(鯉魚粥)」은 죽을 조리하는 과정에는 향신료가 들어가

&lt;Table 2&gt; Dish groups of recipes including spices as ingredient in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Dish groups	Sangayorok (산가요록) (n=25)	Suunjapbang (수운잡방) (n=16)	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=37)	Yorok (요록) (n=22)	Jubangmun (주방문) (n=18)	Somunsaseol (소문사설) (n=12)	Jeungbosallim-gyeongje (증보산림경제) (n=108)	Total (n=238)
	n(%)							
Juk (죽)	1(4.0)						1(0.9)	2(0.8)
Guksu (국수) · Mandu (만두)	4(16.0)		7(18.9)	3(13.6)		3(25.0)	1(0.9)	18(7.6)
Guk (국) · Tang (탕)	1(4.0)	3(18.8)	3(8.1)	1(4.5)	2(11.1)	2(16.7)	6(5.6)	18(7.6)
Chimchae (침채류)	7(28.0)	7(43.8)	1(2.7)	3(13.6)	4(22.2)	2(16.7)	20(18.5)	44(18.5)
Jeotgal (젓갈) · Sikhae (식해)	1(4.0)		2(5.4)	1(4.5)	1(5.6)		8(7.4)	13(5.5)
Jjim (짬) · Seon (선)	1(4.0)		8(21.6)	4(18.2)	2(11.1)	2(16.7)	14(13.0)	31(13.0)
Gui (구이) · Jeok (적) · Jeon (전) · Nureumi (누르미)			5(13.5)		2(11.1)		6(5.6)	13(5.5)
Jorim (조림) · Cho (초)		1(6.3)					2(1.9)	3(1.3)
Namul (나물) · Muchim (무침)			2(5.4)		1(5.6)	1(8.3)	2(1.9)	6(2.5)
Bokkeum (볶음)			2(5.4)	1(4.5)			1(0.9)	4(1.7)
Sundae (순대) · Pyeonyuk (편육) · Jokpyeon (족편)			4(10.8)		1(5.6)		1(0.9)	6(2.5)
Jaban (자반) · Po (포)	1(4.0)	1(6.3)		3(13.6)	1(5.6)		3(2.8)	9(3.8)
Hoe (회)							3(2.8)	3(1.3)
Rice cake and cookie (병과류)	4(16.0)	3(18.8)	1(2.7)	3(13.6)	1(5.6)		8(7.4)	20(8.4)
Beverages (음료류)				1(4.5)			4(3.7)	5(2.1)
Alcoholic drink (주류)	1(4.0)	1(6.3)	1(2.7)	2(9.1)	1(5.6)		5(4.6)	11(4.6)
Jang (장) · Yangnyeom (양념)	2(8.0)				1(5.6)	2(16.7)	17(15.7)	22(9.2)
Preservation method (저장법)	2(8.0)		1(2.7)		1(5.6)		6(5.6)	10(4.2)

지 않으나 죽을 때 후추와 생강을 넣어 먹으라고 하였다. 죽의 조리법은 「산가요록」에는 총 6개, 「증보산림경제」에는 총 21개가 포함되어 있는데, 이중 향신료가 사용된 죽은 단 2개에 불과하여 밥이나 죽에 향신료를 넣는 것은 매우 예외적이었던 것으로 여겨진다. 그밖에 「수운잡방」, 「음식디미방」, 「요록」, 「주방문」에는 밥류나 죽류에 대한 기록이 없으며, 「소문사설」에는 「붕어죽(鯽漁粥)」이 등장하나 향신료가 쓰이지 않았다.

## (2) 국수 및 만두류

국수 및 만두류에 사용된 향신료의 종류는 <Table 3>과 같다. 국수 및 만두류 중에서는 18개의 조리법에 5종의 향신료(생강, 후추, 참깨, 마늘, 천초)가 사용되었다. 특히 생강(44.4%)과 후추(38.9%)가 가장 많이 사용되었다. 1600~1950년대 조리서에서 만두의 조리법을 고찰한 선행연구를 살펴보면, 1800년대까지는 만두 양념으로 마늘보다는 생강을 주로 사용하였다고 하였는데(Kim et al. 1999), 본 연구결과에서도 이를 확인할 수 있었다.

「산가요록」에는 국수 및 만두류 조리법이 총 8개 등장하는데, 이중 「수라화(水喇花)」, 「진주면(眞珠麵)」, 「만이창면(漫伊昌麵)」, 「수고아(水羔兒)」에 향신료가 사용되었다. 「수라화(水喇花)」는 여름철 면 요리로 작은 뭇 모양으로 썰어 익힌 밀가루 면에 생강, 마늘을 넣은 초장을 곁들였으며, 「진주면(眞珠麵)」과 「만이창면(漫伊昌麵)」은 참깨즙을 버무려 먹는 면이었다. 「수고아(水羔兒)」는 물만두의 일종으로 생강을 넣은 초간장을 같이 내도록 하였다.

「음식디미방」에는 국수 및 만두류가 총 14개 포함되어 있는데, 이중 7개(「만두법」, 「착면법」, 「상화법」, 「수교애법」, 「석류탕」, 「승어 만두」, 「별착면법」)에 향신료가 사용되었다. 「만두법」에서는 만두소와 만두를 찍어먹는 간장에 모두 향신료가 쓰였는데, 꿩고기로 속을 만들 때 후추와 천초를 넣었으며 만두를 찍어 먹는 초간장에 생강즙을 사용한 것이 특징적이다. 이때 초간장에는 생강 대신 마늘을 써도 좋으나 마늘은 냄새가 나서 생강만 못하다고 기록되어 있는 점도 주목할 만하다. 「착면법」은 녹두로 만든 면으로 참깨즙에 말아 먹는다고 하였으며, 참깨즙에 만 것을 토장국이라고 한다고 언급하고 있다. 「상화법」에서는 석이나 표고버섯을 볶아 후

추로 양념하여 만두소를 만들었다. 「수교애법」은 「산가요록」의 「수고아(水羔兒)」와 비슷한 요리로 표고버섯, 석이버섯, 오이로 소를 만들 때 후추를 넣었는데, 생강을 넣은 초간장을 같이 내라고 한 「수고아」와는 달리 초간장에 생강이나 마늘 따위의 향신료를 사용하지 않았다. 「석류탕」은 일종의 만둣국으로 소를 만들 때 후추를 사용하였으며, 「승어만두」 역시 소에 생강과 후추를 양념으로 썼다. 「별착면법」은 삶아 낸 면을 차갑게 식혀 깻국에 넣은 것으로 착면법과 비슷하지만 「착면법」은 녹두만을 재료로 하여 국수를 만들었으나, 「별착면법」은 밀가루와 녹두가루를 반씩 섞어 사용한 점이 달랐다.

「요록」에서는 「상화병(床花餅)」, 「소(所)」, 「수고아(水羔兒)」에 향신료가 쓰였다. 「상화병(床花餅)」과 「소(所)」는 만두의 일종으로 고기로 소를 만들 때 천초를 양념으로 사용하였다. 「수고아(水羔兒)」는 「산가요록」의 「수고아(水羔兒)」, 「음식디미방」의 「수교애」와 비슷하며, 생강을 넣은 초간장에 찍어 먹으라고 되어 있다. 「소문사설」에는 「황자계만두(黃雌鷄饅飪)」, 「굴만두(石花饅頭)」, 「만두전골(母露鷄雜湯)」에 향신료가 쓰였는데, 「황자계 만두(黃雌鷄饅飪)」는 닭과 꿩고기로 소를 만든 만두로 식초, 장, 파, 마늘을 함께 넣어 먹는다고 하였다. 「굴만두(石花饅頭)」 역시 삶은 다음 초장, 파, 마늘을 섞어 먹는다고 하였으며, 「만두전골(母露鷄雜湯)」은 소에 생강이 쓰였다. 「증보산림경제」에 등장한 「어만두(魚饅頭)」는 고기로 소를 만들 때 생강, 후추가 양념으로 쓰였다.

## 2) 찬물류

### (1) 국 및 탕류

국 및 탕류에 사용된 향신료의 종류는 <Table 4>와 같다. 국 및 탕류 중에서는 18개의 조리법에 6종의 향신료(후추, 생강, 천초, 마늘, 참깨, 회향)가 사용되었다. 후추가 가장 많이 쓰였으며(66.7%), 다음으로 생강(44.4%), 천초(38.9%) 등의 순이었다. 1400~1800년대 국의 조리법을 고찰한 선행연구에서 국에 후추, 천초, 회향, 생강, 마늘 등의 향신료가 사용되었음을 보고하였는데(Kim & Lee 2008), 본 연구결과에서도 이를 확인할 수 있었다.

「산가요록」에는 총 7개의 국 및 탕류가 등장하는데, 이중 「가두포(假豆泡)」에만 향신료가 사용되었다. 「가두포(假豆泡)」에는 순두부에 고기, 생강, 천초, 청장을 섞어서 국을 만

<Table 3> Spices used for Guksu and Mandu in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=4)	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=7)	Yorok (요록) (n=3)	Somunsaseol (소문사설) (n=3)	Jeungbosallimgyeongie (증보산림경제) (n=1)	Total (n=18)
	n(%)					
Ginger	2(50.0)	2(28.6)	1(33.3)	2(66.7)	1(100.0)	8(44.4)
Pepper		5(71.4)	1(33.3)		1(100.0)	7(38.9)
Sesame	2(50.0)	2(28.6)	1(33.3)			5(27.8)
Garlic	1(25.0)	1(14.3)		2(66.7)		4(22.2)
Chinese pepper		1(14.3)	1(33.3)			2(11.1)

들어 먹으면 맛이 좋다고 기록되어 있다. 「수운잡방」에는 ‘삼하탕(三下湯)’, ‘황탕(黃湯)’, ‘삼색어아탕(三色漁兒湯)’에 향신료가 쓰였다. 모두 후추가 사용되었으며, 특징적으로 ‘삼색어아탕(三色漁兒湯)’에는 후추와 함께 회향이 쓰였다. ‘삼색어아탕(三色漁兒湯)’은 은어나 숭어살로 만든 완자탕으로 완자를 만들 때 후추와 회향이 양념으로 쓰였다.

「음식디미방」에는 ‘별탕’, ‘해삼과 전복(1)’, ‘개장 고는 법’에 향신료가 사용되었다. 모두 천초가 사용되었는데, 「음식디미방」은 분석대상 고조리서 중 「요록」과 더불어 천초의 사용이 많았던 점이 특징적이었다. ‘별탕’은 자라를 끓인탕으로 생강, 후추, 천초, 식초, 파로 양념하여 먹었으며, ‘해삼과 전복(1)’은 말린 해삼이나 전복을 후추, 천초, 밀가루를 넣은 기름장으로 양념하여 탕을 만드는 조리법이었다. 선행 연구에서는 「음식디미방」의 ‘별탕’이나 ‘해삼과 전복’ 조리법에서 비린내 제거를 위해 천초를 사용하였으며 이후 1800년대부터는 천초의 사용이 줄고 고추가 매운맛과 향을 내는 대체 식재료로 이용되었다고 하였다(Kim & Han 2009). 한편, ‘개장 고는 법’은 개의 살을 발라낸 후 간장, 참기름, 참깨, 후추, 천초를 넣고 물을 부어 끓이는 조리법이었다.

「요록」에는 총 9개의 국 및 탕류가 등장하는데 그중 1개의 탕에 향신료가 쓰였다. 이는 허파를 장국에 넣어 끓여내는 조리법인 ‘납폐탕(納肺湯)’으로 천초가 쓰였다. 「주방문」에서는 ‘게탕(蟹湯)’과 ‘새우탕(蝦湯)’에 후추가 사용되었다. ‘게탕(蟹湯)’은 게를 베에 걸러 간장, 기름, 무를 넣고 후추를 뿌려내는 조리법이었으며, ‘새우탕(蝦湯)’도 ‘게탕(蟹湯)’과 같은 방법으로 조리하였다.

「소문사설」에서는 ‘신선로(熱口子法)’와 ‘백어탕(白魚湯)’에 향신료가 사용되었다. ‘신선로(熱口子法)’는 대합, 육류, 평고기, 해산물, 국수, 채소 등 여러 가지 재료를 넣어 탕으로 끓인 조리법으로 마늘이 양념으로 쓰였다. ‘백어탕(白魚湯)’은 녹말가루를 이용해 물고기 모양을 만드는 데서 그 이름이 비롯되었으며, 후추로 물고기의 두 눈을 형상화하였다.

「증보산림경제」에는 향신료가 쓰인 국 및 탕류가 6개(‘연포국 만들기(造軟泡羹法)’, ‘물고기 완자탕 만들기(造椀子湯法)’, ‘잉어 곰-또 다른 방법(治鯉-烹法)’, ‘잉어뼈 녹이기(粉

骨鯉法)’, ‘준치 뼈 발라내기-또 다른 방법(眞魚-去骨法)’, ‘개국(蟹羹法)’) 등장하였다. 육류를 주재료로 한 ‘연포국 만들기(造軟泡羹法)’를 제외한 나머지는 어패류를 주재료로 하였다. ‘연포국 만들기(造軟泡羹法)’는 닭고기와 소고기를 삶고, 그 국물에 지친 두부와 생강, 파, 버섯을 채 썰어 넣은 후 계란을 깨뜨려 골고루 섞고, 천초와 후추를 뿌려 먹는 조리법이었다. ‘물고기 완자탕 만들기(造椀子湯法)’는 생선살과 쇠고기, 꽈지고기 또는 평고기와 닭고기를 다져서 천초, 생강, 버섯, 파, 참기름으로 양념하여 완자를 만들어 끓여먹는 조리법이었다. ‘잉어 곰-또 다른 방법(治鯉-烹法)’은 잉어를 고아 반 쯔 익었을 때 생강, 파, 양념을 넣고 식혀 초장에 찍어 먹는 조리법이었으며, 그와 비슷한 조리법인 ‘잉어뼈 녹이기(粉骨鯉法)’는 잉어 뱃속에 후추, 생강, 파, 양념을 넣는 점에 차이가 있었다. ‘준치 뼈 발라내기-또 다른 방법(眞魚-去骨法)’은 삶은 준치의 살로 완자를 만들어 끓는 국물에 넣고 기름, 장, 생강, 파를 넣어 끓이는 조리법이었다. ‘개국(蟹羹法)’은 개의 즙을 거른 후 무와 후추를 넣고 함께 끓이는 조리법으로 「주방문」의 ‘게탕(蟹湯)’과 조리법이 비슷하였다.

## (2) 침채류

침채류에 사용된 향신료의 종류는 <Table 5>와 같다. 침채류는 향신료가 가장 많이 사용된 음식군으로 총 44개 조리법에 7종(마늘, 생강, 천초, 겨자, 고추, 후추, 회향)의 비교적 다양한 향신료가 사용되었다. 그중 마늘의 사용이 가장 많았으며(56.8%), 다음으로 생강, 천초, 겨자 등의 순이었다. 현대의 김치와는 달리 천초, 겨자, 후추 등의 향신료를 사용한 점이 특징적이었다.

「산가요록」에는 총 38개의 침채류가 등장하는데, 이 중 7개의 침채류(‘하일가즙저(夏日假汁菹)’, ‘과저(瓜菹)’, ‘가자저(茄子菹)’, ‘동과침채(冬瓜沈菜)’, ‘침강법(沈薑法)’, ‘침산(沈蒜)’, ‘침행(沈杏)’)에 향신료가 사용되었다. ‘하일가즙저(夏日假汁菹)’와 ‘과저(瓜菹)’는 일종의 오이장아찌로, ‘하일가즙저(夏日假汁菹)’는 칼집을 낸 오이에 생마늘 등을 넣고 장에 절여 만들었으며, ‘과저(瓜菹)’는 오이를 생강, 마늘을 넣은 장에 절여 만들었다. ‘가자저(茄子菹)’는 일종의 가지장아찌

<Table 4> Spiced used for Guk and Tang in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=1)	Suurjapbang (수운잡방) (n=3)	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=3)	Yorok (요록) (n=1)	Jubangmun (주방문) (n=2)	Somunsaseol (소문사설) (n=2)	Jeungbosallim-gyeongje (증보산림경제) (n=6)	Total (n=18)
	n(%)							
Pepper		3(100.0)	3(100.0)		2(100.0)	1(50.0)	3(50.0)	12(66.7)
Ginger	1(100.0)	1(33.3)	1(33.3)				5(83.3)	8(44.4)
Chinese pepper	1(100.0)		3(100.0)	1(100.0)			2(33.3)	7(38.9)
Garlic						1(50.0)		1(5.6)
Sesame			1(33.3)					1(5.6)
Fennel		1(33.3)						1(5.6)

로 칼집을 낸 가지에 마늘을 넣어 장에 절여 만들었으며, 동아와 순무를 소금에 절여 만드는 ‘동과침채(冬瓜沈菜)’에는 겨자가 쓰였다. 그밖에도 생강(‘침강법(沈薑法)’), 마늘(‘침산(沈蒜)’)을 소금에 절이는 방법이 소개되었으며, 살구(‘침행(沈杏)’)를 소금에 절일 때에는 생강이 함께 쓰였다.

「수운잡방」에는 향신료가 쓰인 침채류가 7개(‘과저(萵苣)’, ‘수과저(水萵苣)’, ‘노과저(老萵苣)’, ‘치저(雉苣)’, ‘향과저(香萵苣)’, ‘겨울 나는 갓김치(過冬芥菜沈法)’, ‘모점이법(毛黏伊法)’) 포함되어 있었다. 이중 ‘과저(萵苣)’, ‘수과저(水萵苣)’, ‘노과저(老萵苣)’, ‘향과저(香萵苣)’는 일종의 오이장아찌로, ‘과저(萵苣)’, ‘수과저(水萵苣)’, ‘노과저(老萵苣)’에는 모두 천초가 쓰였다. 「산가요록」에 소개된 ‘과저(瓜苣)’에서는 마늘을 사용하였으나 「수운잡방」에서는 천초를 사용한 점에 차이가 있었다. ‘향과저(香萵苣)’는 「산가요록」의 ‘하일가즙저(夏日假汁苣)’와 비슷한 음식으로, 생마늘만을 사용한 ‘하일가즙저(夏日假汁苣)’와는 달리 ‘향과저(香萵苣)’는 마늘 외에도 생강, 후추를 사용한 점이 달랐다. ‘겨울 나는 갓김치(過冬芥菜沈法)’는 동아와 순무를 이용한 것으로 「산가요록」의 ‘동과침채(冬瓜沈菜)’와 비슷하며 마찬가지로 겨자가 쓰였다. ‘모점이법(毛黏伊法)’은 일종의 가지장아찌로 「산가요록」의 ‘가자저(茄子苣)’와 비슷하였고, 가지를 참기름에 지져낸 후 마늘즙을 섞은 간장, 초에 담가 두었다. 「수운잡방」에는 꿩김치인 ‘치저(雉苣)’도 등장하는데, 여기에는 생강과 천초가 사용되었다.

한편, 「수운잡방」은 연구대상 고조리서 중 유일하게 ‘산초(山椒)’와 ‘천초(川椒)’를 구분하여 기록하고 있었다. ‘과저(萵苣)’, ‘수과저(水萵苣)’, ‘노과저(老萵苣)’에는 산초가 ‘치저(雉苣)’에는 천초가 쓰였다. 초피나무(*Zanthoxylum bungeanum*)는 산초나무(*Zanthoxylum piperitum*)와 열매가 비슷하여 서로 혼동하는 경우가 있으나 서로 다른 식물이다. 천초는 초피나무의 열매이고 산초는 산초나무의 열매이다. 그런데 조선 후기에 고추가 들어와 재배되면서 천초는 산에서 나는 매우 것 이란 뜻으로 산초(山椒)라는 이름을 얻게 되면서 오늘날까지도 두 가지 용어가 혼동되게 사용되고 있다(Joo 2014). 본 연구에서는 「수운잡방」에 등장한 산초를 천초와 통합하여 분석하였으나, 향후 이와 관련한 보다 심층적인 연구가 이루어져야 할 것이다.

「음식디미방」에는 향신료가 쓰인 침채류가 1개 등장한다. ‘마늘 담는 법’이 이에 해당하는데, 이는 일종의 마늘장아찌로 마늘에 천초를 넣어 소금에 담그는 것이다. 「산가요록」의 ‘침산(沈蒜)’에서는 마늘 이외의 향신료를 사용하지 않은 것과 차이가 있다. 「요록」에서는 11개의 침채류 중 ‘산동과(蒜冬果)’, ‘산채(蒜菜)’, ‘엄황과(淹黃果)’에 향신료가 쓰였다. ‘산동과(蒜冬果)’는 일종의 마늘장아찌로, 익힌 마늘을 말린 후에 소금을 넣은 식초에 담가 만들었다. 동아를 이용한 ‘산채(蒜菜)’는 겨자가 들어가는 점에서 「산가요록」의 ‘동과침채(冬瓜沈菜)’와 비슷하지만, ‘산채(蒜菜)’의 경우 늙은

동아를 끓는 물에 데쳐서 만드는 점이 달랐다. ‘엄황과(淹黃果)’는 오이지의 일종으로 천초와 회향을 넣는 점이 특색이 있다.

「주방문」에는 ‘약지히(藥沈菜)’, ‘죽순약지히(竹筍藥沈菜)’, ‘동화전(東花煎)’, ‘오이가지선(萵茄菜)’에 향신료가 쓰였다. ‘약지히(藥沈菜)’는 가지나 오이를, ‘죽순약지히(竹筍藥沈菜)’는 죽순을 이용해 만드는데, 칼집을 내고 소를 채워 간장에 재우는 것으로 후추와 마늘이 사용되었다. 동아를 이용한 ‘동화전(東花煎)’은 생강과 마늘을 넣어 만든 동아장아찌의 일종이다. ‘동화전(東花煎)’의 ‘전(煎)’은 전유어의 한 방법을 지칭하는 용어이지만, Lee(2013)는 조리법을 감안하여 이를 장아찌류로 분류하였다. ‘오이가지선(萵茄菜)’은 오이와 가지에 칼집을 넣고 마늘을 두드려 속에 채운 후 소금물에 담가둔 것으로, 「산가요록」의 ‘하일가즙저(夏日假汁苣)’와 조리법이 비슷하다.

「소문사설」에는 ‘마늘장아찌(醋蒜)’와 ‘깍두기(菁醤)’가 등장한다. ‘마늘장아찌(醋蒜)’는 마늘을 식초에 담근 장아찌이며, ‘깍두기(菁醤)’는 무를 이용한 김치로 고춧가루를 많이 섞어 놓으면 오래되어도 맛이 있고 그다지 짜지도 않다고 하였다. 김치에 고춧가루가 사용된 점이 이전의 조리서와는 다른 점이었다.

「증보산림경제」에는 총 20개의 침채류에 향신료가 쓰여 가장 다양했다. ‘가지를 마늘에 재우기(蒜茄法)’, ‘동아를 마늘에 재우기(冬瓜蒜法)’, ‘오이를 마늘에 재우기(黃瓜蒜法)’, ‘배추를 겨자에 재우기(菘芥法)’, ‘오이를 겨자에 재우기(黃瓜芥菹法)’ 등 채소를 마늘이나 겨자와 같은 향신료에 재우는 법이 있었다. 일반적으로 마늘과 겨자가 함께 쓰인 경우가 많았다. 그밖에 ‘생강을 식초에 재우기(醋薑)’, ‘생강을 술지개미에 재우기(糟薑)’, ‘마늘을 식초에 재우기(醋蒜法)’, ‘마늘을 술지개미에 재우기(糟蒜法)’ 등 마늘과 생강을 절이는 방법도 포함되어 있었다. 또한 ‘죽순을 소금에 재우기(竹筍酢熟)’, ‘연줄기를 소금에 재우기(藕梢酢法)’, ‘오이를 소금에 재우기(黃瓜菹菹法)’ 등 소금에 절이는 방법에서 천초, 생강, 고추, 마늘 등 다양한 향신료가 쓰였다. 그 중 ‘죽순을 소금에 재우기(竹筍酢熟)’를 살펴보면 생강, 천초와 같은 향신료가 쓰였다. 고추가 사용된 김치도 3개(‘오이소박이(黃瓜淡菹法)’, ‘오이를 소금에 재우기(黃瓜淡菹法)’, ‘무 동치미를 만드는 법(蘿蔔凍沉菹法/沉蘿蔔醃菹法)’) 있었다. ‘오이소박이(黃瓜淡菹法)’는 오이에 칼집을 넣어 고춧가루와 마늘을 넣고 소금물을 부어 만들었는데, 「산가요록」의 ‘하일가즙저(夏日假汁苣)’로부터 고춧가루가 들어가는 것으로 발전하였음을 알 수 있다. ‘오이를 소금에 재우기(黃瓜菹菹法)’에서도 오이를 절일 때 생강, 마늘 외에 고추가 들어갔다. 또한 ‘무 동치미를 만드는 법(蘿蔔凍沉菹法/沉蘿蔔醃菹法)’이 2가지 등장하는데, 생강과 천초를 넣은 것과 고추, 천초, 마늘을 넣은 것이다. 이때 고추는 연한 열매를 사용하라고 되어 있다.

본 연구 결과, 1700년대까지 고추는 김치에 일반적으로 사

&lt;Table 5&gt; Spices used for Chimchae in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=7)	Suunjapbang (수운잡방) (n=7)	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=1)	Yorok (요록) (n=3)	Jubangmun (주방문) (n=4)	Somunsaseol (소문사설) (n=2)	Jeungbosallim-gyeongje (증보산림경제) (n=20)	Total (n=44)
	n(%)							
Garlic	4(57.1)	2(28.6)	1(100.0)	1(33.3)	4(100.0)	1(50.0)	12(60.0)	25(56.8)
Ginger	3(42.9)	2(28.6)			1(25.0)		10(50.0)	16(36.4)
Chinese pepper	1(14.3)	4(57.1)	1(100.0)	1(33.3)			3(15.0)	10(22.7)
Mustard	1(14.3)	1(14.3)		1(33.3)			5(25.0)	8(18.2)
Chili						1(50.0)	3(15.0)	4(9.1)
Pepper		1(14.3)				2(50.0)		3(6.8)
Fennel				1(33.3)				1(2.3)

용되는 향신료가 아니었음을 확인할 수 있었다. 우리나라 김치에 관한 문헌으로 가장 오래된 것은 고려시대 이규보가 지은 「Donggukisanggukjip (동국이상국집, 東國李相國集)」(Lee GB(이규보, 李奎報), 1241)이지만(Lee et al. 2003), 김치에 고추를 넣는 기록은 1700년대 조리서인 「소문사설」, 「증보산림경제」에 이르러서야 비로소 등장하며 고춧가루로 벼무린 매운 김치는 1800년대 이후에 일반화된 것으로 생각되고 있다(Lee & Ahn 1995).

### (3) 젓갈 및 식해류

젓갈 및 식해류에 사용된 향신료의 종류는 <Table 6>과 같다. 향신료가 사용된 식해 및 젓갈류는 총 13개가 있었으며, 가장 많이 쓰인 향신료는 후추와 천초로, 그밖에 생강, 고추, 마늘이 사용되었다. 「산가요록」에는 7개의 식해류 조리법이 등장하는데, 그중 「양해(臘醤)」에서 양을 끓는 물에 익혀 낼 때 후추를 함께 넣도록 하였다.

「음식디미방」에서는 「약계젓」과 「참새」에 향신료가 쓰였다. 「약계젓」은 간장게장의 일종으로 절임장을 만들 때 생강, 후추, 천초를 사용하였으며, 「참새」는 참새로 만든 고기젓의 일종으로 천초를 양념으로 사용하였다. 「요록」에 등장한 「경구식해법(經久食醤法)」은 물고기와 좁쌀죽을 섞어 담근 식해로 먹을 때 후추를 쳐서 먹으면 맛이 좋다고 하였다.

「주방문」에는 「약계젓(藥蟹醤)」을 만드는 절임장에 양념으로 후추, 생강, 마늘을 사용하여 「음식디미방」에 등장한

「약계젓」과는 다소 차이가 있었다. 「증보산림경제」에는 총 8개의 젓갈 및 식해에 향신료가 사용되었는데, 「물고기를 술과 누룩에 재우기(酒麵魚)」, 「대합조개 식해 만들기(大蛤作食醤法)」, 「굴(石花)」, 「게를 술에 재우기(酒蟹法)」, 「게를 간장과 식초에 재우기(醬醋蟹法)」, 「게를 간장에 재우기(醬蟹法)」, 「게를 소금물에 재우기(鹽湯蟹法)」, 「민간의 계장 만들기(醬蟹俗法)」가 이에 해당한다. 물고기를 술과 누룩에 재울 때, 게를 간장에 재울 때, 게를 간장과 식초에 재울 때 후추를 함께 넣었다. 「대합조개 식해 만들기(大蛤作食醤法)」, 「게를 소금물에 재우기(鹽湯蟹法)」에는 천초를 함께 넣었다. 「게를 술에 재우기(酒蟹法)」를 살펴보면, 술에 재워 두었던 게를 배를 들어 옮겨 천초 1알을 집어넣고 자기항아리에 갈무리하고 되어 있다. 「민간의 계장 만들기(醬蟹俗法)」는 씨를 뺀 천초를 넣는다고 하였다. 젓갈 및 식해류에 고춧가루를 사용하는 것은 일반적이지 않았는데, 「굴(石花)」의 조리법에서는 굴에 소금을 조금 뿌리고 따뜻한 방에 며칠 두었다가 고춧가루를 넣어 먹기도 한다고 기록되어 있어 유일하게 고춧가루를 사용하였다.

### (4) 껌 및 선류

껌 및 선류에 사용된 향신료의 종류는 <Table 7>과 같다. 껌 및 선류는 향신료가 두 번째로 많이 사용된 음식군으로 31개의 조리법에 향신료가 사용되었으며, 총 8종의 향신료(후추, 천초, 생강, 고추, 칡깨, 마늘, 격자, 회향)가 사용되었

&lt;Table 6&gt; Spices used for Jeotgal and Sikhae in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=1)	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=2)	Yorok (요록) (n=1)	Jubangmun (주방문) (n=1)	Jeungbosallim-gyeongje (증보산림경제) (n=8)	Total (n=13)
	n(%)					
Chinese pepper		2(100.0)	1(100.0)		4(50.0)	7(53.8)
Pepper	1(100.0)	1(50.0)		1(100.0)	3(37.5)	6(46.2)
Ginger		1(50.0)			1(100.0)	2(15.4)
Chili					1(12.5)	1(7.7)
Garlic				1(100.0)		1(7.7)

다. 그 중 후추(51.6%), 천초(48.4%), 생강(41.9%) 순으로 많이 쓰였다.

「산가요록」에서는 ‘팽계법(烹鷄法)’에 향신료가 쓰였는데, 닭에 생강, 식초, 천초, 마늘, 간장, 참기름을 넣어 항아리에 담아 왕겨 불에 묻어 하룻밤을 두었다가 꺼내어 먹는 조리법이었다. 「음식디미방」에는 향신료가 쓰인 짬 및 선류가 8개(‘해삼 다루는 법’, ‘붕어찜’, ‘연계찜’, ‘개장찜’, ‘수증계’, ‘해삼과 전복(2)’, ‘동아선’, ‘가지찜 외찜’) 등장하였다. ‘해삼 다루는 법’은 마른 해삼을 삶아 배를 갈라 생 꿩고기, 밀가루, 석이버섯, 표고버섯, 진이버섯, 송이버섯을 후추로 양념하여 속을 채워 실로 감아 중탕으로 쪘서 썰어 완성하였으며, ‘붕어찜’은 붕어의 등을 갈라 천초, 생강, 파, 기름, 된장, 밀가루즙을 가득 채워 중탕하여 완성하는 조리법이었다. ‘연계찜’은 된장에 기름, 자소잎, 파, 염교, 생강, 후추, 천초, 밀가루, 간장을 넣고 개어 영계의 속에 채운 후 중탕하여 쪘서 만들었다. ‘해삼과 전복(2)’은 순질한 해삼이나 전복 속에 다진 꿩고기, 후추, 천초, 밀가루를 섞어 넣어 실로 동여맨 후 꺼내는 조리법이었다. ‘개장찜’은 개고기의 갈비와 허파, 간을 삶은 후 볶아 참깨, 진간장을 고루 무쳐 시루나 항아리에 넣어 찐 후 겨자, 식초를 섞어 곁들여 냈다. 닭찜인 ‘수증계’는 토막낸 닭을 기름에 볶은 후 토란과 물을 넣어 삶고 밀가루, 오이, 잔파, 부추를 함께 넣어 끓이는 음식으로 먹을 때에는 대접에 나물과 고기를 올리고 달걀부침을 고명으로 얹은 후 생강과 후추를 뿌려 냈다. ‘동아선’은 삶은 동아에 간장, 생강, 식초를 넣어 만드는 조리법이었으며, ‘가지찜 외찜’은 가지나 오이에 장, 기름, 밀가루, 파를 넣고 후추와 천초로 양념하여 꺼내는 조리법이었다.

「요록」에는 ‘기방(其方)’, ‘팽계법(1)(烹鷄法)’, ‘팽계법(2)(烹鷄法)’, ‘증죽어(蒸鷄魚)’에 향신료가 사용되었다. ‘팽계법(烹鷄法)’에는 두 가지 방법이 있었으며, 각각 다른 향신료가 쓰였다. 첫 번째는 닭을 중탕으로 삶아 익힌 후 간장과 참기름, 천초를 쳐서 먹는 방법이었고, 두 번째는 회향, 부추, 천초, 간장, 참기름을 모두 섞어서 닭의 뱃속에 넣고 항아리에 넣어 오랫동안 끓여 익으면 후추를 찍어먹는 방법이었다. 그

밖에 「요록」에 등장한 ‘증죽어(蒸鷄魚)’는 붕어의 등을 갈라 뼈와 가시를 모두 빌라낸 후 모장, 밀가루, 참기름, 후추, 생강 채 썬 것, 대파 흰부분 등을 섞어 반죽하여 붕어의 배 속에 반죽을 넣고 훠맨 후 찌는 조리법이었다. 여기에 ‘모장(母醬)’이 등장하는데, Lee & Cho(1983)는 이를 고추장으로 해석하였다. 그러나 고추장에 대한 기록은 1720~1722년에 편찬된 「소문사설」에 최초로 등장하기 때문에(Han 2002) 이러한 해석은 맞지 않는 것으로 판단하였다. 다른 편역에서는 모장을 ‘맛이 진한 간장’으로 해석하고 있다(Korean Traditional Knowledge Portal).

「주방문」에는 ‘난적법-알찜(卵炙法)’과 ‘두텁증법(蟾蒸法)’에 향신료가 쓰였다. ‘난적법-알찜(卵炙法)’은 후추, 천초를 넣어 만든 계란찜이다. ‘두텁증법(蟾蒸法)’은 단간장에 밀가루, 물, 기름을 섞어 끓인 다음 두부를 넣고 후추로 양념한 것으로 역자는 두텁떡과 이름이 비슷하지만 떡이 아닌 짬이라 하였다(Lee 2013).

「소문사설」에는 ‘가마보코(可麻甫串)’와 ‘붕어찜(鯈漁蒸)’이 등장하였다. ‘가마보코(可麻甫串)’는 얇게 저민 생선살에 돼지고기, 쇠고기, 버섯, 해삼, 파, 고추 등을 다져 만든 소를 넣고 둥글게 말아 삶아낸 조리법으로, 고추를 사용한 점이 특징적이었다. ‘붕어찜(鯈漁蒸)’은 붕어의 등을 갈라 평, 닭, 돼지고기 등의 재료와 생강, 천초, 파, 마늘 등의 양념을 채우고 볶짚으로 묶어 솔뚜껑 위에서 익혀낸 후 닭 육수를 부어 삶는 조리법이었다.

「증보산림경제」에는 14개의 짬 및 선류에 향신료가 사용되었다. 그중 어폐류를 주재료로 만든 짬은 ‘준치찜(作蒸法)’, ‘붕어찜(鯈魚-蒸法)’, ‘낙지(小八梢魚)’, ‘해삼-찜(海蔘-蒸法)’으로 모두 생강이 사용되었다. ‘준치찜(作蒸法)’과 ‘붕어찜(鯈魚-蒸法)’은 뱃속에 양념을 가득 채워 익혀먹는 조리법으로 생강, 후추가 양념으로 쓰였다. ‘낙지(小八梢魚)’는 낙지의 머리통에 기름, 장, 생강, 파를 넣어 밥 위에 쪘서 먹는 조리법이었다. ‘해삼-찜(海蔘-蒸法)’은 「음식디미방」의 ‘해삼과 전복’과 유사한 조리법으로 해삼 속에 고기와 두부, 생강, 파, 후추, 기름, 장으로 만든 소를 넣고 실로 동여맨 후

<Table 7> Spices used for Jjim and Seon in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=1)	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=8)	Yorok (요록) (n=4)	Jubangmun (주방문) (n=2)	Somunsaseol (소문사설) (n=2)	Jeungbosallimgyeongje (증보산림경제) (n=14)	Total (n=31)
n(%)							
Pepper		5(62.5)	1(25.0)	2(100.0)		8(57.1)	16(51.6)
Chinese pepper	1(100.0)	4(50.0)	4(100.0)	1(50.0)	1(50.0)	4(28.6)	15(48.4)
Ginger	1(100.0)	4(50.0)	1(25.0)		1(50.0)	6(42.9)	13(41.9)
Sesame		1(12.5)				4(28.6)	5(16.1)
Chili					1(50.0)	3(21.4)	4(12.9)
Garlic	1(100.0)				1(50.0)	2(14.3)	4(12.9)
Mustard		1(12.5)					1(3.2)
Fennel			1(25.0)				1(3.2)

쪄내는 조리법이었다. 그밖에 육류를 주재료로 한 찜 조리법이 10개 있었는데, 이중 4개(‘동아개고기찜-또 다른 방법(冬瓜蒸犬法)’, ‘칠향닭(七香鷄法)’, ‘영계찜(軟鷄蒸法)’, ‘닭찜(蒸鷄方)’)에는 천초가 쓰였다. ‘칠향닭(七香鷄法)’은 닭을 손질하여 7가지 양념(도라지, 생강, 파, 천초, 간장, 식초, 기름)을 섞어 닭의 뱃속에 넣고 익혀 먹는 조리법이었다. ‘영계찜(軟鷄蒸法)’과 ‘닭찜(蒸鷄方)’도 ‘칠향닭(七香鷄法)’과 조리법이 유사하였다. ‘영계찜(軟鷄蒸法)’은 병아리를 사용한 점에서, ‘닭찜(蒸鷄方)’은 마늘을 쓴 점에서 차이가 있었다. 한편, 「증보산림경제」의 개고기찜에는 모두 고춧가루가 사용된 것이 특징이었다. ‘동아개고기찜-또 다른 방법(冬瓜蒸犬法)’에는 두 가지 방법이 있는데, 첫 번째는 개고기에 기름, 장, 후추, 천초와 같은 양념을 섞는데 이 때 고춧가루를 사용해도 좋다고 하였으며, 두 번째는 푹 익은 고기를 잘게 쟁어 기름, 장, 파, 볶은 참깨, 고춧가루, 후추를 넣어 골고루 섞어 쟁낸 후 차게 익혀 먹는 조리법이었다.

#### (5) 구이 · 적 · 전 · 누르미류

구이·적·전·누르미류에 사용된 향신료의 종류는 <Table 8>과 같다. 구이·적·전·누르미류는 13개의 조리법에 5종의 향신료(후추, 천초, 생강, 마늘, 참깨)가 사용되었으며, 후추(69.2%), 천초(46.2%), 생강(38.5%) 순으로 많이 사용되었다.

「음식디미방」에는 4종의 누르미(‘대구껍질 누르미’, ‘개장꼬치 누르미’, ‘개장국 누르미’, ‘동아 누르미’)와 ‘동아적’에 향신료가 쓰였다. 누르미는 식품을 찌거나 구워 익힌 후 밀가루즙을 끼얹는 음식이었으나, 조선후기로 넘어오면서 꼬지에 펜 음식에 밀가루 즙을 빌라 굽는 지짐누름적으로 변화하였다(Cha & Kim 2013). ‘대구껍질 누르미’는 버섯과 꿩고기를 후추와 천초로 양념하여 대구껍질 속에 넣은 후 누르미를 만드는 조리법이었으며, ‘개장꼬치 누르미’는 삶은 개고기를 후추, 참기름, 진간장에 재웠다가 꼬치에 꿰어 굽고, 후추, 천초, 생강을 가루로 넣어 만든 기름장을 바른 후 마지막에 후추와 천초를 뿌려 먹는 조리법이었다. ‘개장국 누르미’는 삶은 개고기를 밀가루, 참기름, 간장으로 간을 해 끓인 후 후추, 천초, 생강을 넣어 먹었다. ‘동아누르미’는 익힌 무와 버섯을 후추로 양념한 것을 얇게 저민 동아로 쌈 꼬

치로 꿰어 굽고 간장, 후추, 천초로 만든 양념을 얹어 내는 누름직의 형태였다. ‘동아적’은 동아를 썰어 꼬치에 끼운 후 칼집을 내어 다진 마늘이나 생강을 넣고 기름장을 빌라 석쇠에 구워내는 조리법이었다.

「주방문」에는 ‘난적법(卵炙法)’과 ‘석화느름(石花造泡)’에 향신료가 쓰였다. ‘난적법(卵炙法)’은 간장, 후추, 천초, 형개를 넣어 섞은 달걀을 대나무 통에 넣어 삶은 후 썰어 구워 먹는 조리법이었으며, ‘석화느름(石花造泡)’은 석화, 토란, 두부를 꿰어 기름장을 빌라 구운 후 즙을 하고 후추를 뿌리는 누름직 형태의 조리법이었다.

「증보산림경제」에는 ‘동아지짐(冬瓜煎法)’, ‘설야멱방-또 다른 방법(雪夜覓方)’, ‘닭구이(炙鷄方)’, ‘꿩구이(雉炙法)’, ‘게구이(蟹炙法)’, ‘초피조림(煎川椒法)’에 향신료가 쓰였다. ‘동아지짐(冬瓜煎法)’은 소금에 절인 동아를 기름에 지져낸 후 식초를 뿌리고 생강, 파, 마늘을 넣어 먹는 조리법이었다. ‘설야멱방-또 다른 방법(雪夜覓方)’은 소등심살을 꼬치에 꿰어서 기름, 소금, 장으로 양념하여 굽는 것인데 이때 마늘즙을 조금 첨가하면 연하고 맛있지만, 냄새를 싫어하는 사람들도 있다고 기록되어 있다. ‘닭구이(炙鷄方)’는 기름과 소금에 재워 둔 닭을 속불에 굽는 요리로 후추를 곁들여 먹었으며, ‘꿩구이(雉炙法)’는 꿩고기에 기름, 장, 후추를 빌라 구워냈다. ‘게구이(蟹炙法)’는 게의 즙에 후추, 생강, 파를 넣고 녹말이나 밀가루를 풀어 넣고 대통에 담아 중탕으로 익힌 후 잘라서 꼬치 형태로 불에 구워먹는 조리법이었다. ‘초피조림(煎川椒法)’은 이름과는 달리 전의 일종인데, 간장으로 반죽한 찹쌀가루를 쪘서 떡가래처럼 만든 것을 썰어 건조시킨 후 기름에 지져 낸 것으로 반죽을 할 때 후추를 뿌린다고 하였다.

#### (6) 조림 및 초류

향신료가 사용된 조림 및 초류 조리법은 총 3개가 있었으며, 후추와 천초, 고추, 생강이 쓰였다. 「수운잡방」에는 ‘전계아법(煎鷄兒法)’에 향신료가 사용되었다. ‘전계아법(煎鷄兒法)’은 일종의 닭조림으로, 영계에 청주, 식초, 간장을 넣어 줄인 후 다진 파, 형개, 후추, 천초를 넣어 먹는 조리법이었다. 「증보산림경제」에는 ‘무 줄이기(蘿蔔熟菜法)’와 ‘꼬치를 장에 줄이기(醬散炙方)’에 향신료가 쓰였다. ‘무 줄이기(蘿蔔熟菜法)’는 무와 다진 꿩이나 닭고기에 생강, 파 등의 양

<Table 8> Spices used for Gui · Jeok · Jeon · Nureumi in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=5)	Jubangmun (주방문) (n=2)	Jeungbosallimgyeongie (증보산림경제) (n=6)	Total (n=13)
	n(%)			
Pepper	4(80.0)	2(100.0)	3(50.0)	9(69.2)
Chinese pepper	4(80.0)	1(50.0)	1(16.7)	6(46.2)
Ginger	3(60.0)		2(33.3)	5(38.5)
Garlic	1(20.0)		2(33.3)	3(23.1)
Sesame	1(20.0)			1(7.7)

념을 함께 섞어 조려내고 후추를 뿌리고 차게 식혀 먹는 음식이었으며, ‘꼬치를 장에 졸이기(釀散炙方)’는 쇠고기와 여러 내장을 꼬치로 만들어 기름과장을 발라 구운 뒤 간장에 넣어 졸이고 고춧가루와 천초를 넣어 며칠이 지난 후 먹는 음식이다.

#### (7) 나물 및 무침류

나물 및 무침류에는 ‘동아돈채’, ‘잡채’, ‘동화전-동화돈채(東花煎)’, ‘배추겨자채(白菘茹)’, ‘죽순(竹筍)’, ‘미나리(芹)’에 향신료가 사용되었다. 「음식디미방」의 ‘동아돈채’는 동아를 작게 썰어 데친 후 간장, 기름, 겨자, 식초, 간장, 참깨를 넣고 무쳐낸 요리이다. 이와 같은 조리법인 「주방문」의 ‘동화전-동아돈채(東花煎)’는 양념에 겨자와 참깨가 쓰였다. 「음식디미방」에는 ‘잡채’라는 음식명이 처음으로 소개되었는데(Lee 2013), 채소, 고기, 버섯과 당면을 볶아 생강, 진간장, 후추, 참기름 등의 양념에 버무려 먹는 음식이었다.

「소문사설」의 ‘배추겨자채(白菘茹)’는 배추의 흰 줄기를 짜서 익힌 뒤 겨자와 마늘로 양념하였다. 「증보산림경제」의 ‘죽순(竹筍)’에는 여러 가지 조리법이 소개되어 있는데, 그중 죽순을 나물로 만들 때 석이버섯, 표고버섯, 생강, 파, 후추, 잣 따위의 양념을 쓴다고 하였다. 또한 ‘미나리(芹)’는 끓는 물에 데쳐내고 고추장을 넣어 먹는다고 하였다.

#### (8) 볶음류

볶음류에는 4개의 조리법에 향신료가 사용되었으며, 「음식디미방」의 ‘생치잔지히’, ‘가제육’과 「요록」의 ‘삭육법(槊肉法)’, 「증보산림경제」의 ‘닭볶음(炒鷄法)’이었다. ‘생치잔지히’는 채썬 오이지를 찡고기와 함께 기름장에 볶아 천초와 후추로 양념하는 조리법이며, ‘가제육’은 두껍게 썬 돼지고기를 기름장에 재우고 밀가루를 묻혀 볶아서 후추로 양념하는 조리법이었다. ‘삭육법(槊肉法)’은 잘게 썬 고기와 시래기를 볶은 것으로 천초가 양념으로 쓰였다. ‘닭볶음(炒鷄法)’은 찹고기에 파, 소금, 참기름을 넣고 볶은 후 장에 후추, 천초, 물을 섞어 솔에 붓고 삶아 먹는 조리법이었다.

#### (9) 순대 · 편육 · 족편류

향신료를 사용한 순대 · 편육 · 족편류 조리법은 총 6개가 있었다. 모두 후추가 쓰였으며, 그밖에 천초, 생강, 겨자가 사용되었다. 「음식디미방」에는 ‘별미’, ‘양숙’, ‘양숙편’, ‘개장’에 향신료가 쓰였다. ‘별미’는 암탉과 대구를 뼈째 고다가 진간장, 참기름, 후추, 천초, 생강을 섞어 다시 고아 목처럼 굳힌 후 초간장에 찍어 먹는 조리법이었다. ‘양숙’은 소의 위를 데친 후 참기름, 진간장, 후추, 천초를 섞어 단지에 담고 한나절 정도 삶아 질 무르면 꺼내어 썰어 즙국에 넣어 후추, 생강과 지단 부친 것을 고명으로 얹어 먹는 조리법이었다. ‘양숙편’은 소의 위를 삶아 썰어서 기름장에 볶아 후추와 천초

로 양념해 먹는 조리법이었다. ‘개장’은 다진 개고기에 후추, 천초, 생강, 참기름, 진간장을 섞어 소를 만들어 개의 창자에 가득 채우고 시루에 찐 후 썰어서 초와 겨자를 섞어 곁들여 먹는 조리법으로 순대의 일종이라고 할 수 있다. 「주방문」의 ‘황육 삶는 법(烹牛肉法)’에서는 살코기를 간장과 새우젓 국에 후추를 넣어 삶으라고 하였다. 「증보산림경제」의 ‘돼지고기 묵 만들기(豬皮水晶膾法)’는 돼지고기에 물, 파, 후추를 넣고 약한 불로 삶다가 껌데기가 익어 연해지면 실처럼 기늘개 썰어 국물에 다시 넣어 삶아서 굳으면 잘라 식초에 찍어 먹는 조리법이었다.

#### (10) 자반 및 포류

자반 및 포류 중에서 향신료가 사용된 조리법은 9개로, 자반이 5개, 포가 4개였다. 천초가 가장 많이 사용되었으며, 다음으로 후추, 생강의 순이었다. 먼저 자반을 살펴보면, 「산가요록」에 수록된 ‘표고좌반(藁古佐飯)’은 표고를 간장에 담가 하룻밤을 두었다가 꺼내어 말릴 때 천초를 사용하였다. 한편, 세 권의 조리서에 ‘더덕좌반(山蓼佐飯)’이 등장하였는데, 「수운잡방」과 「주방문」에서는 후추가 사용되었으며, 「증보산림경제」에서는 후추, 천초, 생강이 사용되었다. 「요록」의 ‘작좌반(作佐飯)’은 간장을 바른 참새고기를 볕에 말려 저장하였다가 먹을 때 기름을 발라 굽는 조리법으로, 간장에 밀가루와 천초를 함께 섞으면 맛이 좋다고 하였다.

향신료를 사용한 포는 「요록」과 「증보산림경제」에 등장하였다. 「요록」의 ‘조해포법(造蟹泡法)’은 게딱지 속의 게장과 게의 다리와 몸을 다져 받은 즙에 계란 흰자를 섞어 끓는 물에 익혀내고 참기름, 천초, 생강, 파 등을 다져서 넣고 눌러 포로 만드는 조리법이었다. ‘어포법(魚脯法)’은 소금에 절인 물고기에 초, 천초, 실파를 넣고 하룻밤을 재운 후 볕에 말려 포를 만들고 먹을 때 기름을 발라 구워먹었다. 「증보산림경제」의 ‘꿩고기포(乾雉雞脯)’는 꿩질을 벗긴 찡고기를 기름, 장, 후추, 참깨로 양념하여 포를 뜨는 조리법이었다. ‘잉어술포 만들기(酒鯉脯法)’는 잉어를 소금, 파, 천초, 생강, 술과 섞어 절이고 양념이 스며들면 햇빛에 말려서 잘라먹는 조리법이었다.

#### (11) 회류

향신료가 사용된 회류 조리법은 3개로 「증보산림경제」의 ‘얼음찧고기(凍雉法)’, ‘회 만들기(膾生魚法)’, ‘대합조개(大蛤)’였다. 모두 생강이 사용되었으며, 그밖에 후추와 겨자가 쓰였다. ‘얼음찧고기(凍雉法)’은 겨울철에 추운 데 두었던 찡고기를 썰어 간장이나 초장에 묻히고 생강과 파를 넣어 먹었으며, ‘회 만들기(膾生魚法)’는 생선의 흰 살코기를 햇볕에 잡시 쪘다가 기늘개 썰어 생강, 파, 겨자즙과 함께 먹는 조리법이었다. ‘대합조개(大蛤)’는 대합조개의 살로 회를 만든 다음 초장을 뿌리고 생강과 파를 넣어 먹었다.

### 3) 병과류

병과류에 사용된 향신료의 종류는 <Table 9>과 같다. 병과류에서 향신료가 사용된 조리법은 총 20개로, 생강, 참깨, 후추, 계피, 마늘, 정향 순으로 향신료가 사용되었다. 오늘날과 비교해 볼 때 병과류에 계피의 사용이 흔하지 않았음을 알 수 있었다. 예를 들어 「음식디미방」에는 ‘잡과편’과 ‘약과’의 조리법이 수록되어 있으나 계피를 비롯한 향신료가 사용되지 않았는데, 오늘날에는 잡과편이나 약과에 계피를 흔히 사용하고 있다(Kim et al. 1999).

「산가요록」에서는 20개의 병과류 중 4개에 향신료가 사용되었다. ‘서여병(薯餅)’은 마를 사용한 떡으로 고물로 참깨를 썼다. ‘동과전과(冬瓜煎果)’는 동아에 꿀을 섞어 끓인 다음 채 쪐 생강을 섞는 조리법이었으며, ‘생강전과(生姜煎果)’는 생강을 얇게 썰어 꿀과 섞어 줄여 먹는 조리법이었다. ‘우모전과(牛毛煎果)’는 우무를 끓일 때 후추를 섞어 굳히는 조리법이다. 「수운잡방」에서도 ‘동아정과(東瓜正果)’와 ‘생강정과(生薑正果)’가 등장하였는데, 조리법은 같았으나 ‘동아정과(東瓜正果)’에서는 후추가 사용된 점이 달랐다. 그밖에 「수운잡방」은 정향의 사용이 특징이었다. ‘전약법(煎藥法)’은 청밀과 아교에 대추, 후추, 정향, 생강, 계피를 섞어 줄이는 조리법이었다.

「음식디미방」에서는 ‘강정법’에 향신료가 사용되었다. ‘강정법’은 참쌀가루에 청주를 넣어 반죽하여 발효한 후 찐 떡을 말려 다시 술에 적셨다 물기를 제거하고 기름에 지져 깨를 묻혀 완성하는 조리법이었다. 「요록」에는 ‘감로빈(甘露賓)’, ‘산약병(山藥餅)’, ‘도행정과(桃杏正果)’가 등장한다. ‘감로빈(甘露賓)’은 밀가루로 만든 떡 위에 생강과 건시, 대추와 귤껍질을 가늘게 썰어 후추를 꿀에 섞어 얹어내는 조리법이었다. ‘산약병(山藥餅)’은 「산가요록」의 ‘서여병(薯餅)’과는 다르게 후추가 사용되었으며, 마와 함께 밤, 잣, 건시, 대추 등 다양한 재료가 활용되었다. ‘도행정과(桃杏正果)’는 복숭아와 실구를 반쯤 말려 생강과 꿀을 함께 섞어 넣는 조리법이었다. 「주방문」의 ‘겸절병 만드는 법(兼絕法)’은 밀가루, 메밀가루, 녹두가루를 섞어 만두같이 빚고 기름에 지져 생강, 마늘, 초장에 담가먹는 조리법으로 군민두와 유사한 조리법

이나, 선행연구에서는 떡으로 분류하였다(Lee 2013; Kim & Lee 1986).

「증보산림경제」에서는 생강보다 참깨의 사용이 더 많았다. 향신료가 사용된 병과류 8개 중 6개에 참깨가 사용되었다. ‘과일찹쌀떡(雜果粘餅法)’과 ‘쑥떡(香艾團子法)’, ‘훈툰떡(餛飩餅法)’은 고물로 참깨를 썼으며, 참깨가루로 만든 ‘참깨다식 만들기(胡麻茶食法)’가 있었다. ‘약과 만들기(煎油蜜藥果法)’에서는 겉에 바르는 양념으로 후추, 참깨, 계피가 사용되었다. ‘엿 만들기(造餡糖法)’도 등장하였는데, 후추, 마른 생강가루, 볶은 참깨 따위의 재료와 합하여 먹을 수 있다고 기록되어 있다. 참깨가 사용되지 않은 나머지 2개는 ‘생강조림(生薑煎法)’과 ‘모과조림(木瓜煎法)’으로 모두 생강이 사용되었다. ‘생강조림(生薑煎法)’은 줄인 생강에 꿀을 넣어 먹었으며, ‘모과조림(木瓜煎法)’은 모과를 썩어서 즙을 낸 후 꿀, 죽력, 생강을 섞어 중탕하여 먹는 조리법이었다.

### 4) 음청류

음청류에서 향신료가 사용된 조리법은 총 5개(‘모과탕(木瓜湯)’, ‘온조탕(溫棗湯法)’, ‘포도차(葡萄茶法)’, ‘강죽차(薑竹茶法)’, ‘강귤차(薑橘茶法)’)로 모두 생강이 사용되었으며 다른 향신료는 쓰이지 않았다. 「요록」의 ‘모과탕(木瓜湯)’은 모과의 살을 썩고 같아서 죽처럼 만든 후 꿀과 마른 생강가루를 같이 섞어 먹었다. 「증보산림경제」에는 ‘온조탕(溫棗湯法)’, ‘포도차(葡萄茶法)’, ‘강죽차(薑竹茶法)’에 생강이 쓰였다. ‘온조탕(溫棗湯法)’은 대추를 물에 고아 만든 즙에 생강즙과 꿀을 섞어 마셨고, ‘포도차(葡萄茶法)’는 포도와 배를 즙을 낸 후 생강즙을 넣어 마셨으며, ‘강죽차(薑竹茶法)’는 죽력과 생강즙을 꿀에 섞어 마셨다. 이와 다르게 ‘강귤차(薑橘茶法)’는 생강을 조각내어 귤껍질과 함께 달여 마시는 조리법이었다.

### 5) 주류

주류에 사용된 향신료의 종류는 <Table 10>과 같다. 향신료를 사용한 주류 조리법은 총 11개가 있었다. 후추와 계피가 가장 많이 사용되었으며, 생강, 천초, 정향이 등장하여 현

<Table 9> Spices used for Korean rice cake and cookie in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=4)	Suunjapbng (수운잡방) (n=3)	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=1)	Yorok (요록) (n=3)	Jubangmun (주방문) (n=1)	Jeungbosallimgyeongje (증보산림경제) (n=8)	Total (n=20)
	n(%)						
Ginger	2(50.0)	2(66.7)		2(66.7)	1(100.0)	3(37.5)	10(50.0)
Sesame	1(25.0)		1(100.0)			6(75.0)	8(40.0)
Pepper	1(25.0)	2(66.7)		1(33.3)		2(25.0)	6(30.0)
Cinnamon		1(33.3)				1(12.5)	2(10.0)
Garlic					1(100.0)		1(5.0)
Clove		1(33.3)					1(5.0)
Chinese pepper				1(33.3)			1(5.0)

재와 다르게 주류에 비교적 다양한 향신료가 사용되었음을 알 수 있었다. 「산가요록」에서는 밀랍과 목향, 후추, 계피, 진피, 정향을 약주와 함께 항아리에 담아 항아리를 단단히 봉하고 중탕으로 끓여내 서늘한 곳에 두었다가 꺼내어 먹는 술인 「자주(煮酒)」에 후추, 계피, 정향이 사용되었는데, 1400년대에 유일하게 정향을 사용한 조리법이었다. 「자주(煮酒)」는 「요록」과 「주방문」에도 등장하였다. 「요록」에서는 두 가지 방법이 기록되어 있는데, 「자주」는 술에 광목향과 후추, 계피, 꿀을 넣고 달이면 된다고 하였고, 「자주-우방(煮酒-又方)」은 술과 후추, 꿀, 대추를 넣어 끓인다고 하였다. 「주방문」의 「자주(煮酒)」는 청주에 후추, 황밀을 넣고 중탕하여 쓴다고 하였다. 고려 이규보의 시에서 「자주(煮酒)」는 맵쌀, 누룩, 물, 술, 호도, 황납, 황밀, 후추가 들어간 증류주로 등장하여 향신료가 이미 사용되어 왔음을 알 수 있다(Cho 2003).

「수운잡방」의 「건주법(乾酒法)」은 찹쌀과 누룩에 각종 한약재와 생강과 계피를 가루 낸 것을 넣고 술을 빚었으며, 「음식디미방」의 「차주법」은 술에 대추, 실백자, 후추를 가루 내어 넣고, 밀과 계피를 넣어 고아 만들었다. 「증보산림경제」의 「죽력고(竹瀝膏法)」와 「이강고(梨薑膏法)」에는 생강즙이 사용되었는데 「죽력고(竹瀝膏法)」는 죽력과 노주를 술에 중탕하여 생강즙을 침가한다고 하였고, 「이강고(梨薑膏法)」는 배즙에 꿀과 생강즙, 소주를 중탕하여 쓴다고 하였다. 그밖에도 술과 관련된 다양한 방법들에서 향신료가 등장되었다. 「노주의 독성을 빼는 방법(露酒消毒方)」에서는 술을 받는 병주등이에 모시 형값을 대고 그 위에 계피와 사탕가루를 놓

아두면 술맛이 기가 막힌다고 하였다. 「신술을 다루는 방법(蔽酸酒法)」에서는 술에 감초, 계피, 사인을 곱게 빻아 술에 넣고 3~5일 지나면 신맛이 바로 없어진다고 하였다. 「술을 마셔 질병을 막는 방법(飲酒防病法)」을 살펴보면, 국수를 먹은 뒤에 술을 마시려거든 먼저 씨눈을 뺀 천초 2-3알을 술과 함께 먹으면 틸이 나지 않는다고 하였다.

## 6) 장 및 양념류

장 및 양념류에 사용된 향신료의 종류는 <Table 11>와 같다. 향신료를 사용한 장 및 양념류 조리법은 총 22개로, 참깨(50.0%), 생강(36.4%), 고추(31.8%) 순으로 많이 쓰였다. 1400년대의 조리서인 「산가요록」과 1600년대의 조리서인 「주방문」에서는 장 및 양념류에 고추가 사용되지 않았지만, 1700년대의 조리서인 「소문사설」과 「증보산림경제」에서는 「고추장 담그기(造蠻椒醬法)」, 「고추장 빨리 만들기(急造蠻椒醬法)」, 「전시장 만들기(造煎豉醬法)」, 「청태전시장 만들기(青太煎)醬法」, 「수시장 만들기(水豉醬法)」, 「장 달이기(炙醬法)」에 고추가 사용되었다. 고추장은 「소문사설」의 「순창고추장 만드는 법(淳昌苦草醬造法)」과 「증보산림경제」의 「고추장 담그기(造蠻椒醬法)」, 「고추장 빨리 만들기(急造蠻椒醬法)」에 등장하였다. 「증보산림경제」의 「고추장 담그기(造蠻椒醬法)」에는 고추 대신 천초를 쓰기도 한다고 기록되어 있다. 따라서 증보산림경제가 편찬된 18세기 중반부터 고추가 천초를 대신하기 시작했다고 볼 수 있다. 고추가 유입되기 전에는 천초, 후추 등을 사용하여 매운장을 만들어 먹었다는 기록이 있다(Cho 2011).

<Table 10> Spices used for alcoholic drink in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=1)	Suunjapbang (수운잡방) (n=1)	Eumsikdimbang (음식디미방) (n=1)	Yorok (요록) (n=2)	Jubangmun (주방문) (n=1)	Jeungbosallimgyeongje (증보산림경제) (n=5)	Total (n=11)
	n(%)						
Cinnamon	1(100.0)	1(100.0)	1(100.0)	1(50.0)		2(40.0)	6(54.5)
Pepper	1(100.0)		1(100.0)	2(100.0)	1(100.0)		5(45.5)
Ginger		1(100.0)				2(40.0)	3(27.3)
Chinese pepper						1(20.0)	1(9.1)
Clove	1(100.0)						1(9.1)

<Table 11> Spices used for Jang and Yangnyeom in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=2)	Jubangmun (주방문) (n=1)	Somunsaseol (소문사설) (n=2)	Jeungbosallimgyeongje (증보산림경제) (n=17)	Total (n=22)
	n(%)				
Sesame	1(50.0)	1(100.0)		9(52.9)	11(50.0)
Ginger	1(50.0)		2(100.0)	5(29.4)	8(36.4)
Chili			1(50.0)	6(35.3)	7(31.8)
Chinese pepper			1(50.0)	4(23.5)	5(22.7)
Pepper	1(50.0)			3(17.6)	4(18.2)
Mustard				2(11.8)	2(9.1)

&lt;Table 12&gt; Spices used for Preservation method in Korean cookbooks during 1400s~1700s

Spices	Sangayorok (산가요록) (n=2)	Eumsikdimibang (음식디미방) (n=1)	Jubangmun (주방문) (n=1)	Jeungbosallimgyeongie (증보산림경제) (n=6)	Total (n=10)
	n(%)				
Ginger	1(50.0)	1(100.0)	1(100.0)	1(16.7)	4(40.0)
Sesame				3(50.0)	3(33.3)
Chinese pepper	1(50.0)			1(16.7)	2(20.0)
Garlic				1(16.7)	1(10.0)

「산가요록」에서는 2개의 장 및 양념류에 향신료가 사용되었는데, 「천리장(千里醬)」은 메주를 햅볕에 말려 가루를 내어 참깨와 섞어 국 끓일 때나 조림할 때 양념으로 쓴다고 하였다. 「치장(雉醬)」은 꿩고기 장으로 후추와 생강이 사용되었다. 「소문사설」에도 꿩고기를 사용한 장인 「날꿩 장(生雉醬)」이 등장하였는데 천초와 생강즙이 사용되었다. 「주방문」의 「육장(肉醬)」은 메주가루로 장을 담을 때 말려 찹은 쇠고기와 참깨를 함께 넣었다.

「증보산림경제」에 등장한 「회 겨자 만들기(造膾芥法)」는 회에 곁들여 먹는 양념을 만드는 방법으로, 적겨자는 맛이 좋지 않으니 반드시 황겨자를 쓴다고 기록되어 있다. 「양념 만드는 방법(造物料法)」을 살펴보면, 노란 겨자, 후추, 천초, 밀린 생강을 동량으로 섞어 가루로 만든 후 물로 반죽해 동그란 환으로 만든 것인데 손가락으로 으깨어 넣거나 여행할 때에 가지고 다니는 양념으로 소개되어 있어 일종의 혼합향신료라고 할 수 있다. 그밖에도 기름 만드는 법이 3가지 등장하는데, 「참기름 받기(收芝麻油法)」와 「차조기(紫蘇)씨 기름」, 「순무씨 기름」, 「참기름을 빨리 얻는 방법(1)(急取蔬油法)」, 「참기름을 빨리 얻는 방법(2)(急取蔬油法)」이다. 모두 참깨가 사용되었다.

## 7) 저장법

저장법에 사용된 향신료의 종류는 <Table 12>과 같다. 「증보산림경제」 중 「과실 저장하기」에는 모든 과일의 열매는 마른 모래나 참깨와 잘 섞어 항아리에 담아 보관하라고 되어 있으며, 「청과 저장하기」 중에는 밤과 금귤을 저장할 때 참깨와 섞어 보관하라고 하였다. 「밀린 나물을 삶기(蒸乾菜法)」에는 밀린 나물을 삶을 때 소금, 간장, 천초를 함께 넣어 삶으라고 되어 있다.

「산가요록」에는 「장강우(藏薑芋)」, 「건천초(乾川椒)」에 대한 내용이 포함되어 있는데, 「장강우(藏薑芋)」를 보면 생강은 3-4일 동안 그늘에 말린 후 항아리에 모래와 함께 번갈아 채워 보관하라고 되어 있다. 「건천초(乾川椒)」는 천초를 간장에 담갔다가 말리라고 하였다. 「음식디미방」에는 생강을 건조시키는 「건강법」이 소개되어 있는데, 생강의 껍질을 벗기고 볶에 말리라고 하였다. 「주방문」에 등장하는 「생강 침하는 법(沈薑法)」은 생강을 깨끗이 씻어 항아리에 넣고 뜨거운 소금

물을 부어 3일 후에 그 물을 버리고 초를 부어 두라고 하였다. 「수운잡방」에는 생강심기에 대한 내용(種薑)도 포함되어 있다. 「증보산림경제」에는 채소 저장하기 중에는 「마늘(大蒜) 저장하기」와 「생강(生姜) 저장하기」가 나오는데, 마늘은 식초에 담가 저장하고 생강은 흙에 묻어 저장하라고 하였다.

## IV. 요약 및 결론

본 연구는 고추가 본격적으로 사용되기 이전에 우리나라 음식에 쓰인 향신료의 종류 및 조리법을 고찰하기 위하여 1400~1700년대 한국 고조리서에 수록된 향신료 관련 조리법을 분석하였다. 연구대상 고조리서는 「산가요록」, 「수운잡방」, 「음식디미방」, 「요록」, 「주방문」, 「소문사설」, 「증보산림경제」의 총 7권이었으며, 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 1400~1700년대 고조리서에 수록된 조리법 중 향신료가 사용된 조리법은 총 238개였으며, 해당 조리법에 사용된 향신료는 겨자, 계피, 고추, 마늘, 산초, 생강, 정향, 참깨, 후추, 회향의 총 10종이었다. 이중 생강을 사용한 조리법이 96개로 가장 많았고, 다음으로 후추(86개), 천초(72개), 마늘(41개) 순이었다. 조리서별로 살펴보면 차이가 있었는데, 「수운잡방」, 「음식디미방」, 「주방문」에서는 생강보다 후추가 더 자주 사용된 반면, 「산가요록」과 「증보산림경제」에서는 후추보다 생강이 더 자주 사용되었다. 「소문사설」에서는 생강과 마늘이 자주 쓰였으며, 「요록」과 「음식디미방」에서는 천초가 많이 쓰였다. 「주방문」과 「소문사설」을 제외한 조리서에서는 마늘의 사용이 비교적 제한적이었다.

둘째, 향신료가 사용된 238개의 조리법을 음식군 유형별로 분석한 결과, 주식류, 친물류, 병과류, 음청류, 주류, 장 및 양념류, 저장법 등 다양한 음식군에 향신료가 사용되었음을 알 수 있었다. 주식류 중 밥 및 죽류에는 단 2개의 죽에 후추와 생강이 사용되어 향신료의 사용이 제한적이었다. 국수 및 만두류 중에서는 18개의 조리법에 5종의 향신료(생강, 후추, 참깨, 마늘, 천초)가 쓰였는데, 특히 생강과 후추의 사용이 많았으며 주로 만두의 소를 만들 때 양념으로 쓰였다. 만두를 먹을 때 생강이나 마늘을 넣은 초간장을 곁들이는 경우가 흔하였다.

셋째, 친물류 중 국 및 탕류에는 18개의 조리법에 6종의 향신료(후추, 생강, 천초, 마늘, 참깨, 회향)가 사용되었으며, 특히 후추의 사용이 두드러졌다. 특징적으로 「수운잡방」의 ‘삼색어아탕(三色漁兒湯)’에는 회향이 쓰였다. 침채류는 향신료가 가장 많이 사용된 음식군으로 총 44개가 있었으며, 7종(마늘, 생강, 천초, 겨자, 고추, 후추, 회향)의 향신료가 사용되었다. 고추를 넣는 것이 일반적인 현대의 김치와는 달리 천초, 겨자, 후추 등의 향신료를 사용한 점이 특징적이었다. 고추를 넣은 김치의 조리법은 1700년대 조리서인 「소문사설」과 「증보산림경제」에 이르러 등장하였다. 향신료가 사용된 것갈 및 식해류 조리법은 총 13개가 있었으며, 가장 많이 쓰인 향신료는 후추와 천초였다. 그밖에 생강, 고추, 마늘이 사용되었다. 「증보산림경제」의 ‘굴(石花)’에는 것갈 및 식해류 중 유일하게 고춧가루를 사용하였다. 짬 및 선류는 향신료가 두 번째로 많이 사용된 음식군 유형으로 총 31개의 조리법에 8종(후추, 천초, 생강, 고추, 참깨, 마늘, 겨자, 회향)의 향신료가 쓰였다. 구이 · 적 · 전 · 누르미류 중에서는 13개의 조리법에 5종의 향신료(후추, 천초, 생강, 마늘, 참깨)가 사용되었는데, 양념을 만들어 바르거나 가루로 뿌려먹는 형태로 사용되었다.

넷째, 친물류 중 조림 및 초류, 나물 및 무침류, 볶음류, 순대 · 편육 · 족편류, 자반 및 포류, 회류 중에는 향신료가 사용된 조리법이 각각 3개, 6개, 4개, 6개, 9개, 3개로 비교적 적었다. 전반적으로 후추와 천초의 사용이 가장 많았으나, 회류의 경우에는 모두 생강이 사용된 점이 특징이었다.

다섯째, 병과류 중에는 20개의 조리법에 생강, 참깨, 후추, 계피, 마늘, 정향 순으로 향신료가 사용되었다. 향신료는 떡을 만들 때에는 주로 고물 형태로, 정과류를 만들 때는 주재료로 쓰였다. 음청류 중에는 5개의 조리법에 향신료가 쓰였는데, 유일하게 생강이 사용된 것이 특징이었다. 생강은 마른 생강가루, 생강즙, 생강 조각 등 다양한 형태로 사용되었다. 향신료가 사용된 주류 조리법은 총 11개가 있었으며, 계피와 후추가 가장 많이 사용되었다. 그밖에 생강, 천초, 정향 등이 쓰였다.

다섯째, 장 및 양념류 중에는 22개의 조리법에 향신료가 사용되었으며, 참깨, 생강, 고추 순으로 쓰였다. 참깨는 가루 내어 양념에 넣거나, 기름을 짤 때 사용되었다. 「증보산림경제」에는 일종의 혼합향신료도 등장하였는데, ‘양념 만드는 방법(造物料法)’으로 겨자, 후추, 천초, 생강을 환으로 만들어 맛을 낼 때마다 으깨어 넣거나 여행할 때 가지고 다닌다고 하였다. 그밖에 식재료의 저장법에서도 향신료의 쓰임을 찾아볼 수 있었는데, 마늘, 생강, 천초를 저장하는 방법이 있었으며, 과일 등을 저장할 때 참깨를 섞으라는 기록이 포함되어 있었다.

이상과 같이 1400~1700년대 한국 고조리서 7권에 수록된 향신료의 조리법을 분석한 결과, 고추가 본격적으로 사용되

기 이전에 우리나라 음식에 쓰인 향신료의 종류와 조리방법의 변화를 파악할 수 있었다. 특히 매운 맛을 내는 향신료인 천초와 후추, 고추의 사용이 시대별로 변화하였다. 「산가요록」의 분석을 통해 조선 초기에는 후추의 사용이 비교적 제한적이었으며 생강, 마늘, 천초 등이 중요한 매운 맛 재료로 쓰였음을 알 수 있었다. 이는 수입에만 의존했던 후추와 달리 생강, 마늘, 천초는 재배나 채집을 통해 구할 수 있었던 탓으로 여겨진다. 조선 초기만 해도 후추는 음식에 들어가는 식재료보다는 약재로 더 많이 쓰였다(Joo 2014).

조선 중기에 이르러서는 후추의 사용이 증가하고 후추와 더불어 천초 역시 매운맛을 내는 향신료로 중요하게 쓰였다. 실제로 「음식디미방」에 실린 총 95개 조리법 가운데 26개에 후추가, 21개에 천초가 들어갔다. 그러나 고추가 유입된 후 1700년대 중반을 전후하여 고추가 천초나 후추의 역할을 대신해 매운 맛 재료로 쓰이기 시작한 것으로 보인다. 주로 채집에 의존해야 했던 천초나 수입에 의존하고 있었기 때문에 값이 비쌌던 후추와는 달리 고추는 재배가 가능해 한반도 남쪽에서 북쪽으로 재배지가 점점 확대되어 나갔기(Joo 2014) 때문인 것으로 여겨진다. 「증보산림경제」를 통해 천초가루로 만들던 천초장이 고추장으로 바뀌기 시작한 것을 확인할 수 있었다. 이처럼 시대적 흐름에 따라 그 쓰임이 변화한 천초, 후추, 고추와는 달리 생강은 1400~1700년대를 걸쳐 시대의 변화와 관계없이 꾸준히 사용되었으며, 전체적으로 생강이 마늘보다 사용빈도가 훨씬 많았다.

본 연구에는 몇 가지 제한점이 있다. 첫째, 연구 대상 고조리서 중 「증보산림경제」는 홍만선(洪萬選)의 「*Sallimgyeongje* (산림경제, 山林經濟)」(Hong MS (홍만선, 洪萬選))를 유중림(柳重臨)이 증보하여 편찬한 책인데, 「산림경제」의 경우 대부분의 문장마다 필요한 곳에 그 내용의 인용 출처를 밝히고 있어 해당 조리법이 「*Geogapilyong* (거가필용, 居家必用)」을 비롯한 중국의 문헌에서 인용한 것인지가 분명하다. 그러나 「증보산림경제」에서는 인용문헌 표시를 모두 삭제함으로써(Rural Development Administration ed. 2003) 인용출처를 이해할 수 없었다. 둘째, 일부 향신료에 대해 원문에 대한 해석이 연구자들마다 달라 이를 해석하는 데에 어려움이 있었다. 특히 천초의 경우 그 기록에 따라 연구자들마다 후추, 천초, 산초 등으로 각기 다르게 해석하고 있었다. 그러나 본 연구결과는 향신료에 대한 음식문화적인 측면에서의 이해를 돋고 해당 시기 우리나라 음식에서의 향신료 사용 특성에 대한 기초 자료를 제공함으로써 향후 향신료를 이용한 메뉴 개발 등에 기여할 수 있을 것이다. 후속 연구로서 고조리서에 등장한 향신료의 쓰임을 보다 심층적으로 분석해야 할 것이며, 우리나라 음식에 고추가 본격적으로 사용되기 시작한 1800년대 이후의 고조리서를 중심으로 향신료의 종류 및 조리방법에 대한 연구가 진행되어야 할 것이다.

## 감사의 글

본 연구는 2013년도 농심그룹 율촌재단 식품분야 기초연구과제지원사업의 지원에 의해 수행되었습니다.

## References

- 「Jubangmun (주방문, 酒方文)」. In Lee HJ etc. editors. 2013. Kyomunsa, Korea, pp 116-165
- 「Jubangmun (주방문, 酒方文) jeongildangjapji (정일당잡지, 貞一堂雜識) annotation」. In: Baek DH editor. 2013. Glnurim publishing co, Korea, pp 5-241
- Baek DH. 2012. A study on the record period of the culinary book Jubangmun (酒方文); From the viewpoint of phonological changes. Korean Cult., 60:181-211
- Baek SH, Ahn B, Lee KJ. 2004. A review of main-meals in 1900's Korean cook books. J. East Asian Soc. Diet. Life, 14(6):519-528
- Cha GH, Kim SW. 2013. Cultural meaning and analysis of cooking methods using eggs in the Chosun dynasty. J. Korean Soc. Food Cult., 28(6):603-622
- Cha GH. 2003. A study on regional foods in the middle of Chosun dynasty through Domundaejac. J. Korean Soc. Food Cult., 18(4):379-395
- Cho EJ, Shin HS. 1996. Analytical study of jook (Korean gruel) appeared in the books. J. Korean Soc. Food Cult., 11(5):609-619
- Cho MS, Lee EY, Kim JD. 2008. Development and standardization of dried persimmons gruel on books. J. Korean Soc. Food Cult., 23(1):115-120
- Cho SH, Chung RW, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2008. An investigation on "kwa-jung": traditional Korean confectionery items, found in Korean literatures prior to the 17th century. Korean J. Food Cook. Sci., 24(3):312-324
- Cho SH, Lee HG. 1987. The bibliographical study on development of yackwa. J. Korean Soc. Food Cult., 2(1):33-43
- Cho W. 2011. Spicy taste of Korean traditional Food. J. Korean Soc. Food Cult., 26(4):374-382
- Chomchalow N. 1996. Spice production in Asia-an overview. Unpublished paper presented at the IBC's Asia Spice Markets '96 Conference, Singapore, pp 27-28
- Chung HK. 2013. A literature review of cooking method in 「Jusiksiui」 compared with 「Eumsikdimibang」 and 「Gyuhapchongseo」. J. Korean Soc. Food Cult., 28(3):234-245
- Giese J. 1994. Spice and seasoning blends: a taste for all seasons. Institute of Food Technologists, 48(4):87-98
- Han BJ. 2002. Using the red pepper in Korean traditional cuisine. J. East Asian Soc. Diet. Life, 12(2):173-186
- Han BJ. 2005. A study of use of sesame and sesame oil in traditional Korean cuisine. J. East Asian Soc. Diet. Life, 15(2):137-151
- Han JS. 1982. A study on cookery characteristics of Korean cakes-on the yugwa. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr., 11(4):37-41
- Jang HJ, Lee HG. 1989. A Bibliographieal study on the main dishes. J. Korean Soc. Food Cult., 4(3):201-211
- Jeon Sunui (전순의, 全循義). 「Sangayorok (산가요록, 山家要錄)」. In: Han BR editor. 2012. Rural Development Administration., Kyounggido, Korea, pp 14-117
- Jo CS. 1999. Comprehensive compilation of Korean food Vol. 2 "staple food, seasoning, garnishing, side dishes, and seasoned green". Hollym international Corp, Korea, pp 3-564
- Joo YH. 2014. History of spices in Korea. In: Czarra F. 2014. A global history of spices. Humanist, Korea, pp 223-260
- Kang JH. 2013. A literature review on recipes in connection with japgwabyung-focus on recipe data published in Korea from the Chosun dynasty to the modern era. J. Korean Soc. Food Cult., 28(5):450-462
- Kim EM, Cho SH, Chung RW, Choi YJ, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2006. Investigation of main dishes on literatures before the 17th Century. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr., 22(3):314-336
- Kim GY, Lee CJ. 2008. A study on the cooking science of guk(Korean soup) from old cookbooks from the Chosun dynasty (15~19C)-focused on malgunguk. J. East Asian Soc. Diet. Life, 18(5):711-724
- Kim GY, Lee SW. 1986. Analytical study on the cooking in Jubangmun. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr., 1(4):335-349
- Kim KS, Lee MJ, Han BJ. 1999. Focused on the old cooking books issued in 1600 to 1950-a study of the types of mandoo and its cooking methods in the old cooking books. J. East Asian Soc. Diet. Life, 9(1):3-16
- Kim KS, Lee MJ, Kang EA, Choi AJ. 1999. A study on the cooking methods for noodles, rice cakes and Korean rice cookies in the 「Eumsikdimibang」. Chung-Ang J. Hum. Ecology, 12:121-141
- Kim ML. 2002. Functionality of spice and herbs. J. East Asian Soc. Diet. Life, 12(5):431-453
- Kim US, Han MJ. 2006. Literature review on the ingredients and cooking methods for the side dishes in the 「Eumsikdimibang」. Korean J. Culin. Res., 12(1):93-110
- Kim US, Han MJ. 2008. A literature review examining the ingredients and cooking methods of the side dishes in 「Gyuhapchongseo」. J. Korean Soc. Food Cult., 23(4):438-447
- Kim US, Han MJ. 2008. A literature review examining the

- ingredients and cooking methods of the side dishes in 「Chosunmusangsinsikyori(jebub)」 (1)-tang(guk), changguk, gigimi, chigye, chim, chorim, cho, baeksuk, hoi, pyunyook. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 23(4):427-437
- Kim US, Han MJ. 2009. The changes of side dishes in 「Eumsikdimibang」, 「Gyuhapchongseo」, 「Chosunmusangsinsikyori(jebub)」 according to the current of the time. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 24(4):366-375
- Kim Yoo (김유, 金綏). 「Suunjapbang (수운잡방, 需雲雜方)」. In: Yoon SK editor. 1998. Shinkwang Pub, Korea, pp 25-162
- Kwon YS, Kim Y, Choe JS, Lee JY. 2014. A study on the recipe of byung-kwa-ryu (Korean rice cake and cookie) in the old cookbooks of Jong-ga (head & noble family). *J. Korean Soc. Food Cult.*, 29(1):61-83
- Lee CH, Ahn BS. 1995. History of kimchi making-literature review on kimchi, Korean fermented vegetable foods. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 10(4):311-319
- Lee GC, Chung HM. 1999. A literature review on the origin and the characteristics of dasik. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 14(4):395-403
- Lee HJ, Ju YH, Lee YO, Shin MJ, Park MJ, Cho JS, Lee CH, Kim HY, Lee HS, Cho Y, Kim KS, Park HJ, Kim HJ, Choi SM, Jeon DR, Hyun IH, Min BD, Kim SD, Lee SS. 2003. Folklore scholarship series? Food: Kimchi 1 (민속 학술총서 먹거리:김치1). Urimadangteo, Seoul, Korea, pp 2-5
- Lee JH, Kim MR. 2008. Changes in the functional properties of spices and herbs during cooking (review). *Korean J. Food Cook. Sci.*, 24(1):132-156
- Lee KA. 2013. Review on japchae in cook books published during 1600s-1960s. *Korean J. Food Cook. Sci.*, 29(4):377-385
- Lee Sipil (이시필, 李時弼). 「Somunsaseol (소문사설, 謾聞事說)」. In: Baek SH etc. editors. 2011. Humanist, Korea, pp 95-118
- Lee SW, Cho JH. 1983. Yorock. *The Journal of Korean living science research*, 1:35-58
- Lee SW. 1990. History of seasoning and spices. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 5(3):373-379
- Mrs. Jeong Andong Jang Clan (정부인 안동장씨, 貞夫人 安東張氏). 張주향 「Eumsikdimibang (음식디미방, 飲食知味方)」. In: Yeongyang-gun editor. 2007. Yeongyang-gun, Gyeongsangbuk-do, Korea, pp 1-355
- Mrs. Jeong Andong Jang Clan (정부인 안동장씨, 貞夫人 安東張氏). 「Eumsikdimibang (음식디미방, 飲食知味方) annotation」. In: Baek DH editor. 2006. Glnurim publishing Co, Korea, pp 5-434
- Nam JK. 2010. Spice trade in the Mediterranean in the sixteenth century. *J. West. Medieval Hist.*, 26:261-291
- Nam JK. 2013. Spice trade of Venice in 1395. *Dongguk Historical Soc.*, 54:337-370
- Oh SD. 2012. A Literature review of dasik in the Joseon dynasty royal palace. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 27(3):316-323
- Park KM. 1998. Development of dairy products using functional effects of natural spices and herbs. *Korean J. Dairy Sci. Technol.*, 16(2):137-153
- Park MS, Im HW. 2010. A study of the piperine amides in pepper according to color and origin. *Foodserv. Industry J.*, 6(2):63-76
- Raghavan S. 2007. *Handbook of spices, seasonings, and flavorings*. CRC Press, USA, pp 11-57
- Sohn KH. 1990. Scientific aspects of food seasoning spices. *J. Korean Soc. Food Cult.*, 5(3):391-397
- Yoo Jungrim (유중림, 柳重臨). 「Jeungbosallimgyeongje (증보산림경제, 增補山林經濟)」. In: Rural Development Administration editor. 2003. *Rural Development Administration*, Korea, pp 143-283
- International Standards Organisation (ISO). Regulatory of standards for spices. Available from: [www.iso.org/](http://www.iso.org/), [accessed 2015.02.20.]
- Korean Traditional Knowledge Potal, <http://www.koreatk.com>, [accessed 2015.04.30]

---

Received August 8, 2014; revised March 3, 2015; revised May 12, 2015; revised May 15: accepted May 18, 2015