

한글 음식 조리서: 전통 음식 문화를 담은 우리말의 보물 창고

백두현 경북대학교 국어국문학과 교수

1. 음식 조리서의 뜻

중국의 역사가 사마천은 ‘식이위천(食以爲天)’이라 하여 사람은 먹는 것을 하늘로 삼는다고 했다. 또한 현대 중국의 탁월한 지도자였던 등소평은 “먹을 것을 가진 자가 지배자”라고 했다. 사람이 사는 데 가장 중요한 것이 바로 음식임을 갈파한 것이다.

인간 생활의 기본을 흔히 의식주(衣食住)라 말한다. 이 셋 중에서 먹는 것(食)이 가장 중요함은 두말할 나위가 없다. 먹는 것 자체가 참으로 중요한 것이지만, 보다 맛나게 조리하는 방법을 찾아내고, 이것을 대대로 전수하는 것 또한 중요하다. 이를 위해 식재료를 가공하여 조리하는 방법을 글로 남겼다. 이를 책으로 묶은 것이 음식 조리서이다. ‘음식(飮食)’은 글자 뜻 그대로 보면 ‘마실 음(飮), 먹을 식(食)’이다. 마실 것과 먹을 것을 함께 가리키는 것이 음식이다. 따라서 ‘음식’의 원뜻에는 술이나 식혜와 같은 음료수도 포함된다. 즉, 양조법(釀造法)도 음식

조리법에 포함된다는 뜻이다.

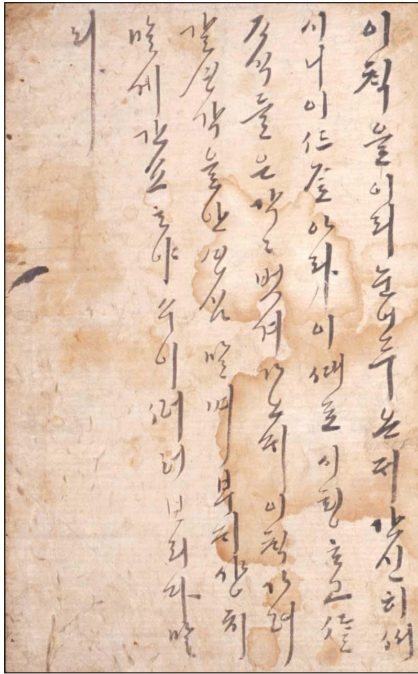
한글이 창제된 후 한글로 기록하거나 간행한 책이 여러 가지 있다. 불교 경전이나 유교 경서를 한글로 번역했고, 질병 치료를 위한 의학서, 문자 학습을 위한 자학서, 외국어 학습을 위한 역학서, 진법 훈련과 무술 습득을 위한 병서 등 한글 자료가 적지 않게 나왔다. 여러 가지 한글 문헌 중 일상의 현실 생활에서 가장 중요한 것이 음식 조리서였다.

2. 한글 음식 조리서를 지은 목적과 여성의 역할

예로부터 집안의 음식 조리는 주부의 몫이었다. 가사 노동에서 음식 조리만큼 중요한 것이 없다. 집안 식구들이 먹는 음식의 조리는 가족의 생명을 가꾸는 신성한 일이다. 조선 시대에 음식 조리는 나날의 식생활은 물론, 양반가 운영에 필요한 봉제사(奉祭祀)와 접빈객(接賓客)¹⁾을 위해 긴요한 일이었다. 조선 시대 양반가에서 손님 대접은 가장 중요한 예의범절의 하나였으며, 음식 차림은 접빈객의 필수 요소였다. 그리하여 종가(宗家)를 비롯한 양반 사대부가에서는 각각 그 나름대로의 특유한 음식 조리법을 발전시켰고 이를 전수(傳授)해 왔다. 손님을 대접할 때 좋은 음식, 집안 고유의 자랑할 만한 음식을 내놓는 것은 그 집 안주인의 자부심이었고 긍지였다. 크고 작은 제사나 혼인과 회갑 잔치를 치를 때 갖가지 음식 준비는 필수였다. 이와 같은 여러 일을 경영하기 위해 반가(班家)의 여인들은 집안에서 보고 배운 음식 조리법을 기록으로 남겨 집안 대대로 전하게 했으니, 한글 음식 조리서의 목적이

1) 집안의 제사를 받들고[봉제사(奉祭祀)], 손님을 대접하기[접빈객(接賓客)].

[그림 1] 장계향이 쓴 《음식디미방》의 필사기



바로 여기에 있다. 이를 가장 잘 보여 주는 것이 《음식디미방》 권말에 쓰인 장계향(張桂香, 1598~1680)의 필사기이다.

이 책을 이렇게 눈이 어두운데 간신히 썼으니, 이 뜻을 알아 이대로 시행하고,
딸자식들은 각각 베껴 가되, 이 책을 가져갈 생각일랑 절대로 내지 말며,
부디 상하지 않게 간수하여 빨리 떨어져 버리게 하지 말라.

늙은 나이에 어두운 눈으로 간신히 이 책을 지었다는 말과 함께 딸 자식들은 이 책을 베껴서 이용하고, 원본은 상하게 하지 말고 종가에 잘 보존하라고 당부한다. 이 책을 지은 저자의 뜻이 필사기의 끝 문장에 잘 드러나 있다. 딸자식들이 이 책을 베껴 가서 그 집안의 음식 경영에 활용하는 것은 허락하였으되, 이 책의 원본은 ‘종가에 길이 보존하라’는 것이다. 원본을 종가에 길이 보존한다는 것은 이 책에 담긴 음식 조리법을 길이 전수함을 뜻한다. 음식 조리서를 저술하고 전사(轉寫)하는 목적이 여기에 있었던 것이다.

음식 조리서의 저술과 필사에 사용된 문자는 주로 한글이었다. 한문으로 쓴 음식 조리 전문서로 《수운잡방》이 있다. 《임원경제지》, 《산림경제》 등에도 음식에 관한 내용이 있지만 음식 조리 전문서는 아니다. 대부분의 음식 조리서가 한글본이라는 점은 특히 주목할 만하다. 한글이라는 문자가 있었기에 한글 음식 조리서가 저술되었고, 또 이를 베낀 필사본이 많이 전해지고 있는 것이다. 한글본 음식 조리서가 많은 까닭은 무엇보다 음식 조리가 여성이 담당한 일이었고, 여성들은 한글을 기록 문자로 적극 활용했기 때문이다.

3. 한글 음식 조리서의 자료 현황

책에 온전히 음식 조리법만 실린 전문 음식 조리서는 한글본이 압도적으로 많다. 한글 음식 조리서의 흐름을 간략히 정리해 보면 다음과 같다.

3.1. 필사본 한글 음식 조리서

《수운잡방》은 전문 음식 조리서이면서 한문본이라는 점에서 독보적 존재이다. 이 책을 제외하고 전문 음식 조리서는 모두 한글본이다. 전통적인 필사본 한글 음식 조리서는 훈민정음이 창제된 이후 한글로 필사된 음식 조리서를 가리킨다. 잘 알려져 있다시피 한글 음식 조리서는 1670년경 정부인 장계향이 지은 《음식디미방》에서 시작되었다. 그 후 18세기와 19세기를 거쳐 20세기 초기에도 다수의 한글 음식 조리서가 저술 혹은 필사되었다. 현전하는 조선 시대 음식 조리서는 필사본이 대부분이다. 필자가 지금까지 알려진 한글 필사본 음식 조리서를 조사해 보니 모두 41개 문헌이 확인되었다. 연대가 가장 빠른 것은 1670년경의 《음식디미방》이며, 가장 늦은 것은 1927년의 《보감록》이다. 41개 문헌 중 몇 가지를 가려 시대별 추이를 간략히 설명하기로 한다.

18세기 음식 조리서로는 《주방문》(18세기 전기, 규장각 소장), 《온주법》(1786)이 있고, 18세기로 추정되는 문헌에는 《침주법》, 《주방문초》, 《음식보》, 《술 만드는 법》, 《주식방》²⁾이 있다. 이 중에서 규장각 소장 《주방문》은 《음식디미방》을 잇는 중요 문헌이다. 《음식디미방》이 여성이 쓴 것인 데 반해 《주방문》은 남성이 쓴 것이라는 점에서 두 자료는 대비된다.

《침주법(浸酒法)》³⁾은 궁중음식연구원 소장본으로 그 내용이

2) 《주식방》은 《고려대 규곤요람》이라 부르기도 한다(이성우 1981:329). 이성우는 이 책에 붙은 고문서 속에 건륭 60년(1795) 8월이라는 연기(年紀)가 있음을 지적하고 이 책의 저작 연대를 1800년대 초 중엽으로 보았다. 그런데 옛 음식서를 집대성한 이성우(1992)의 목차에는 이 문헌의 연대를 1795년으로 해 놓았다. 이성우(1992), 《한국고식문헌집성(韓國古食文獻集成)》, 수확사.

3) 이 내용은 궁중음식연구원에서 낸 《옛 음식책이 있는 풍경전》 24쪽의 내용을 필자가 요약한 것이다. 이 책의 복사본을 제공해 주신 궁중음식연구원의 한복려 선생님께 감사드린다.

널리 알려지지 않은 책이다. ‘침주(侵酒)’란 ‘술을 담근다’는 뜻의 우리 말을 한자어화한 한국 한자어이다. 이 책에는 50여 종류에 이르는 술 담그는 법이 한글로 쓰여 있다. 술 담그는 법을 순 한글로 이렇게 많이 쓴 것이 드물다는 점에서 이 책의 가치는 매우 높다.

《온주법(蘊酒法)》은 안동시 임하면 천전동(내 앞마을)의 의성 김씨 종가 소장 한글 필사본이다. 이 책은 다른 문서를 썼던 이면지에 기록되어 있다. 《온주법》에 소개된 조리법은 총 56항이며, 내용별로 보면 술류 44항, 누룩 만드는 법 2항, 장류 2항, 병과류 6항, 반찬류 2항 이고 기타 술과 장을 담그는 법, 조약법(造藥法)과 염색법, 의복 관리 방법 등이 적혀 있다. 이 책에 소개된 술 만드는 법 중 서왕모유옥경향주, 구가주, 신방주, 방세향주, 적선소주, 계당주, 사미주, 과하절미주 등은 다른 조리서에서 찾아볼 수 없는 것들이다. 특히 이 책에 실린 오가피주 담그는 법은 그 내용이 《음식디미방》 등 몇몇 문헌과 비슷하여 흥미로운 비교 대상이 된다.

한글 음식 조리서 중에는 19세기에 전사되거나 저술된 것들이 가장 많다. 《승부리안 주방문》(1813년 직후, 규장각 소장), 《잡지》(1841, 궁중음식연구원), 《윤씨음식법》(1854), 《정일당잡지》(1856), 《음식유취》(1858), 《김승지택주방문》(1860), 《규합총서》(1869, 목판본) 등은 연대가 밝혀진 것들이다. 19세기의 것이지만 연대가 정확하지 않은 음식 조리서로 《규합총서》(필사본, 동경대학교 소장, 정양완 소장), 《홍씨주방문》, 《양주방》, 《주방》(임용기 소장), 《술방문》(국립중앙도서관 소장), 《음식방문》(동국대학교 소장), 《술 빛는 법》(국립중앙도서관 소장), 《주식시의》(동춘당 후손가), 《우음제방》(동춘당 후손가), 《주식방문》(노가재 후손가) 등이 있다.

20세기 초기에 전사된 한글 필사본 음식 조리서도 몇 가지 있다. 《시의전서》, 《주식방문》(1907년 추정), 《반찬등속》(1913), 《보감록》(1927) 등이 그것이다. 한글 필사본 음식 조리서의 전통이 20세기 초엽까지 이어져 오다가 서양 인쇄 기술이 유입되면서 신활자(연활자 혹은 납 활자)본 조리서로 대체되었다.

3.2. 신활자본 한글 음식 조리서

19세기 말기부터 도입된 서양 인쇄 기술은 한국의 인쇄 출판문화를 크게 바꾸어 놓았다. 서양식 제지 기술, 기계로 만든 납 활자, 기계식 조판 틀, 인쇄기 등이 도입돼 전통적 수작업 인쇄 기술은 소멸되었다. 필사 기술은 물론 목판, 목활자판, 금속 활자판 등 전통적 인쇄법이 신식 인쇄기로 대체되었다. 이러한 흐름에 따라 20세기 초기의 음식 조리서는 신활자본 시대로 접어들게 되었다.

20세기 초기에 간행된 신활자본 음식 조리서로 가장 대표적인 책은 방신영의 《조선요리제법(朝鮮料理製法)》(1913, 신문관)이다. 방신영의 이 책은 그 후 이름이 몇 번 바뀌고 내용도 개정되어, 《만가필비 조선요리제법(萬家必備 朝鮮料理製法)》(1917, 신문관), 《개정정보 조선요리제법》(1942, 한성도서주식회사), 《조선 음식 만드는 법》(1946, 大洋公司), 《우리나라 음식 만드는 법》(1954, 靑丘文化社) 등으로 간행되었다. 1938년에는 조자호의 《조선요리법》이 신활자본 한글판으로 간행되었다. 음식 조리서 출판이 대중화 혹은 상업화하면서 남성이 저술한 책도 간행되었다. 이석만의 《간편조선요리제법》(1934), 이용기의 《조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)》(1943)이 그것이다.

필자가 현재까지 검토해 본 바로 신활자본 음식 조리서로 가장 중요

한 책 둘을 꼽는다면, 방신영의 《조선요리제법》과 이용기⁴⁾의 《조선 무쌍신식요리제법》이라 할 수 있다. 방신영이 지은 전자는 신활자본 음식서의 획을 그은 책으로 그 뒤에 나온 음식 조리서에 큰 영향을 미쳤다. 이용기가 지은 후자는 조리법 서술 방식과 내용이 전통 필사본에 가장 가까우며, 풍부한 내용과 함께 저자의 독특한 음식 평을 담고 있는 것이 특징이다.

4. 음식 조리서에 반영된 우리말의 모습

한글 음식 조리서는 국어사 연구자들이 주로 이용해 온 언해본과 구별되는 몇 가지 특성을 가진다. 첫째, 한글 음식 조리서는 한문본이 없는 한글 필사본이다. 그리하여 음식 조리서의 한글 문장은 한문에 구속되지 않아 일상생활의 언어를 반영했을 가능성이 높다. 둘째, 한글 음식 조리서는 공공성(公共性)을 갖지 않으며, 한 집안의 사사로운 목적을 위해 작성된 것이다. 이러한 두 가지 특성으로 인해 음식 조리서에는 음식 관련 어휘를 포함하여 일상생활을 반영하고 있는 어휘 자원이 풍부하다. 음식 조리서에는 음식 이름은 물론 각종 식재료 이름, 조리 기구 이름, 각종 그릇 이름 등 명사가 실려 있고, 각종 조리법과 관련된 동사가 풍부하다. 온도어, 미각어, 정도 부사, 상태 부사, 의성어, 의태어에 해당하는 순우리말 어휘도 다수 등장한다. 이런 어휘들 중에는

4) 이용기는 본인이 음식 조리서를 저술했을 뿐 아니라 방신영의 《조선요리제법》의 서문을 써 주기도 한 인물이다. 이용기에 대한 자세한 연구는 신경숙(2010)을 참고할 수 있다. 필자는 연구실의 학생들과 함께 《조선무쌍신식요리제법》을 입력하고 주석하는 작업을 진행한 바 있다. 이 문헌에 대한 연구 결과는 별도로 발표할 예정이다.

오로지 음식 조리서에서만 확인되는 것도 적지 않다. 음식 조리서의 국어 문장은 당시의 일상어를 보다 잘 반영하고 있으며, 일반 언해서에서 찾기 어려운 생활 어휘를 제공해 준다. 이러한 점에서 음식 조리서는 국어사 연구의 지평을 확충하는 새로운 자원이다.

여러 가지 측면에서 음식 조리서는 어휘 연구에서 매우 중요한 자료이다. 특히 음식 조리서는 물명(物名) 연구에 유용하다. 음식 조리서에는 음식 재료가 많이 등장하기 때문에 동식물 관련 물명 어휘가 많이 발견된다. 또한 음식을 만드는 데 소용된 조리 도구와 그릇의 이름이 다수 실려 있다. 음식 재료의 분량을 표현하는 각종 단위 명사가 실려 있기에 이 방면의 연구에 도움이 된다. 조리 방법과 과정을 묘사하는 설명문 속에는 조리의 상태를 나타내는 형용사와 조리 동사의 정도를 표현하기 위해 동원된 각종 부사가 다수 나타난다. 부사 혹은 부사어 연구에 음식 조리서는 매우 쓸모 있는 자료이다. 그리고 음식 맛을 표현하기 위해 다수의 미각어가 쓰인 점도 음식 조리서의 중요한 특징이다. 여타의 다른 문헌에는 나타나지 않는 희귀한 어휘가 조리서에서 확인된 것도 적지 않다.

음식 조리서의 서술 방식은 항상 음식명을 표제어로 삼고 이 음식의 조리법을 설명하는 것이다. 따라서 갖가지 음식명과 술 이름이 실려 있다. 예컨대 《음식디미방》의 음식명 중에는 ‘만두밥’, ‘증편밥’, ‘밤설기밥’, ‘다식밥’, ‘붕어찜’, ‘쇠고기 삶는 밥’과 같이 현대인도 그 뜻을 금방 알 수 있는 것이 있는가 하면, ‘섭산삼밥’, ‘스면밥’, ‘빙사과’처럼 무슨 음식인지 알 수 없는 것도 적지 않다. 《주방문》(규장각 소장)의 음식명 중에 ‘우근겨’가 있는데 한자어 ‘竹節(죽절)’로 표기되어 있다. 많은 음식 조리서 중에서 ‘우근겨’는 이 문헌에만 실려 있다. ‘우근겨’ 전후에 ‘똥박겨(中朴桂)’, ‘산즈(散子)’, ‘강정(羌淨)’ 등이 배열되어 있는 점과

들어간 재료 및 만드는 법으로 보아 강정의 일종이다.⁵⁾

음식 조리서에는 조리에 들어간 각종 양념 이름이 다수 등장한다. 《음식디미방》에 쓰인 양념의 종류는 다음과 같다(이광호 2000).⁶⁾

- 장류: 건장, 된장, 장, 장국, 전국장, 지령, 지령기름, 전지령, 초지령, 토장, 청장, 단지령기름
- 가루류: 겨자, 토장가루, 후춧가루, 소금, 깨소금, 천초가루, 잣가루
- 기름류: 기름, 참기름
- 즙(물): 생강즙, 생치즙, 백청, 즙청, 꿀, 꿀물, 염초, 엿, 청밀
- 채소류와 열매류: 마늘, 건강, 생강, 파, 후추, 천초, 잣

양념류 중 가장 주목되는 것은 고추의 출현이다. 고추는 《음식디미방》, 《주방문》 등에 등장하지 않는다. 고추장 만드는 법은 《규합총서》(고려대 소장 필사본, 권 1 24장), 《규합총서》(목판본, 6장), 《주식시의》(28장) 등에 보이는바, 한글 음식 조리서 중에서는 모두 19세기 문헌에 나타난다.⁷⁾ ‘고초’에 대한 문헌의 기록으로 보아 약재용으로 쓰던 토종 고추가 일찍부터 이용되었던 듯하다. 임진왜란 이후 새

5) 《주방문》이 저술된 지역이 아직 밝혀지지 않았다. ‘우근겨’라는 음식이 남아 있는 지역을 찾아내면 이 책의 지역 배경을 알아낼 수 있다.

6) 아래 분류는 이광호(2000)를 참고하되 명칭과 종류에서 필자가 약간 조정한 것이다. 독자의 편의를 생각하여 고어 표기를 모두 현대 국어 표기로 바꾸었다.

7) 한문본에서는 이보다 빠른 시대의 문헌에 고추장법이 나타난다. 이시필(李時弼, 1657~1724)이 지은 《소문사설(謏聞事說)》에 ‘苦艸醬(고초장)’이란 제목 아래 담그는 법이 설명되어 있다(정경란·장대자·양혜정·권대영 2009:30).

로운 품종의 고추가 유입되었고, 이것이 양념 재료로 널리 활용된 것이라 짐작된다. 고추가 양념 재료로 쓰이지 않았던 때에는 천초와 후추를 매운맛 내는 재료로 사용했었다. 위 장류의 ‘지렁’은 간장물을 뜻하는 경상 방언형인데 21세기인 지금도 여전히 쓰이고 있다.

음식 조리서에는 조리 도구 혹은 각종 그릇 이름이 다수 등장한다. 《음식디미방》에는 ‘관질그릇, 놋그릇, 사그릇, 냥푼행기, 단지, 대접, 쟁반, 접시, 채반’ 등과 같이 음식을 담는 그릇 이름이 많이 보인다. 이 책의 ‘밥보자’는 보자기를 뜻하는데 현대 경상 방언의 ‘빻부재’로 이어지고 있다. 술 이름으로는 ‘술, 화술, 노고, 가매, 새용, 통노기’가 나온다. 《주방문》에 나오는 ‘고오리’는 현대어 ‘소줏고리’에 그 흔적을 남겼다. ‘고즈묵’은 ‘고즈’를 사용하여 만든 묵을 뜻하는데 ‘고조’는 술이나 기름을 짜내는 데 쓰이는 기구 이름이다.

음식 조리서의 어휘 중 주목할 만한 범주는 부사들이다. 특히 상징 부사로서 흥미로운 것이 발견된다. 《주방문》의 ‘몽귀염몽귀염’은 김 따위가 솟아오르는 모습을 표현한 것이며, 현대 국어의 ‘몽게몽게’로 이어졌다. 《주방문》의 ‘위석위석’은 다른 문헌에 보이지 않는 상징 부사이다. 옛 시조의 “창 밧기 위석버석 님이신가 니러 보니”(《청구영언》)에 ‘위석버석’이라는 부사가 나타난다. ‘위석위석’과 ‘위석버석’은 같은 뜻의 부사로 생각된다. 《표준국어대사전》에는 ‘위석’이 등재되어 있고, 그 뜻은 ‘얇고 뻗뻗한 물건이나 풀기가 센 옷이 서로 세게 스치거나 부서지는 소리’라고 되어 있다. ‘위석위석’의 작은말인 ‘와삭와삭’은 19세기 말기 문헌인 《국한회어》(241쪽)에 처음 등장한다. 《음식디미방》의 ‘즐분즐분’은 밥술의 물이 약간 질척거리는 모습을 나타낸 상징 부사이며, 현대 경상 방언형 ‘질분질분’의 선대형이다. 《음식디미방》의 ‘즈르즈르’는 현대 국어 ‘자란자란’의 선대형이다.

이 낱말은 ‘샘이나 동이 안의 물이 가장자리에서 넘칠락 말락 하는 모양’을 형용한 의태어이다. ‘뭉귀염뭉귀염’과 같이 단일 부사가 두 번 반복된 부사를 형태론적으로 합성 부사라 부른다. 음식 조리서에 쓰인 합성 부사로 ‘길죽길죽, 소솜소솜, 도둑도둑, 서운서운’ 등이 있다. 이런 부사는 여타의 한글 문헌에 잘 나타나지 않은 것들이다.

흔히 분류사 혹은 수량 의존 명사라고 부르는 단위 명사도 음식 조리서에 빈번히 쓰였다. 분량을 표현하는 ‘말’, ‘되’, ‘홉’이 특히 많이 쓰였다. 《음식디미방》의 ‘홉’은 수 관형사가 선행할 때 ‘다솜(다섯 홉)’, ‘여솜(여섯 홉)’과 같은 특이한 교체형을 보여 준다. 이는 당시 구어에서 발생한 음절 단축형을 반영한 것이다. 이와 동일한 맥락에서 《음식디미방》의 ‘이사홀’은 ‘이틀사홀’의 음절 단축형이다. 일반 명사가 수량 단위 명사로 쓰인 것도 적지 않다. ‘복즈, 술匙, 순가락, 동희, 그릇, 잔, 접시, 사발, 둥발, 병, 대야’ 등의 명사는 주로 액체의 양을 표현하는 데 쓰였으며, ‘낮, 치, 마리, 줌, 가지, 번, 근, 양, 볼’ 등은 개수(個數) 표현의 수량 단위 명사로 쓰였다(이광호 2000). 음식 조리서는 언해본 의학서와 함께 분류사 연구를 위한 중요 자료라 할 수 있다.⁸⁾

음식 조리서에는 타 문헌에서 찾기 어려운 희귀 명사도 적지 않다. 《음식디미방》에 나오는 쌀 이름 ‘밋다니쌀’, ‘낭경즈쌀’은 어떤 쌀인지 알 수 없다. 《주방문》에 나오는 ‘어사리나모’는 옛 한글 문헌에서 처음 확인된 것이다. 《주방문》의 이 낱말은 현대 국어의 지역 방언형으로 알려진 ‘어사리나무’, ‘어아리나무’, ‘으아리나무’의 가장 오래된 문증 자료이다.⁹⁾ 《주방문》의 ‘ㄹ드락’은 이 문헌에만 보이는 유일 예이

8) 언해본 의학서의 분류사에 대한 연구는 석주연(2011)을 참고할 수 있다.

9) ‘어사리나무’는 표준어 규정 제3장 제2절 제21항에 등장하는바, ‘개나라’를 표준어로 삼

다(이선영 2005). 누룩을 매우 쳐서 ‘므드락’ 없게 한다는 문맥적 의미로 볼 때 이 낱말은 누룩 따위를 빵을 때 생기는 ‘굵고 거친 알갱이’라는 뜻이다. 《주방문》의 ‘손넙떡’은 ‘손넙’과 ‘떡’의 합성어임이 분명하지만 ‘손넙’의 뜻을 알 수 없다.

5. 음식 조리서에 실린 다른 내용

음식 조리서에 음식법과 양조법만 실려 있는 것은 아니다. 가정생활에 요긴한 여러 가지 생활 상식을 곁들인 문헌이 적지 않다. 목판본 《규합총서》에는 염색법, 노비 다스리는 법, 장 담글 때의 금기일, 의복 관리법 등이 포함되어 있다. 음식법뿐만 아니라 부녀자들이 가정을 경영하는 데 필요한 정보를 덧붙인 것이다. 필사본 《규합총서》(정양완본)에는 화법(畫法), 문방사우 감식법, 약재법(藥材法) 등 온갖 종류의 백과사전적 지식들이 포함되어 있다. 《주방문》(규장각)에는 염료 제조법 네 가지가 수록되어 있는데 ‘조다홍법, 초록, 야청, 황유청’이 그것이다. 《주식시의》에는 염료가 아니라 각종 염색법이 색깔별로 설명되어 있다. 상차림법을 설명한 책으로 《규합총서》(정양완본), 《음식책》, 《시의전서》가 있고, 육아법이 들어간 책으로는 《주식시의》와 《주식방》(고려대 규곤요람)이 있다. 택일법이 포함된 조리서에는 《주식시의》, 《규합총서》(목판본), 《시의전서》, 《보감록》 등이 있다. 특히 《규합총서》(정양완본)에는 술 빚는 길일, 술

고 ‘어사리나무’와 ‘어아리나무’는 비표준어로 처리하였다. 이러한 표준어 규정 때문에 한국어는 ‘어사리나무’를 잃어버렸다.

못 빛는 날, 장 담그는 길일, 초 빛는 길일 등 날밤이법이 소개되어 있다. 송준길 후손가에 전해져 온 《주식시의》(25~26장)에는 아기 배고 탈 났을 때 약 쓰는 법과 산모 젖 나게 하는 법이 실려 있다. 임신부가 배탈이 났을 때 약 쓰는 법은 태아의 생명에 매우 중요한 것이어서 삽입했을 것이다. 아기를 낳은 후에 젖이 잘 나게 하는 법도 육아를 위한 상식이어서 조리법을 설명하는 도중에 삽입해 놓았다. 그 밖에도 피서법이 있는 《음식책》, 피한법(避寒法)이 있는 《주식방》도 특이한 존재이다.

6. 한글 음식 조리서의 가치와 활용 방안

음식 조리서의 가치는 여러 가지 측면에서 말할 수 있다. 몇 가지로 나누어 서술해 보면 다음과 같다.

첫째, 음식 조리서는 한국 전통 음식의 정체성을 담고 있는 핵심 자원이다. 음식 조리서에는 각종 음식 조리에 들어가는 재료와 조리 방법이 상세하게 설명되어 있다. 이 내용들은 당시 사람들이 무슨 재료를 사용하여 어떤 방법으로 음식을 만들어 먹었는지 그 실상을 정확하게 전하고 있다. 이러한 점에서 한글 음식 조리서는 한국 음식 문화의 전통과 정체성을 담고 있는 문화유산이다. 한글 음식 조리서들은 박물관에 전시된 유물처럼 박제화된 문화유산이 아니라 지금 우리의 현실 생활에 영향을 미치면서 활용되고 있다. 다시 말해 음식 조리서는 살아 있는 문화유산이라 말할 수 있다.

둘째, 음식 조리서는 국어사를 연구하는 데 중요한 자료이다. 활자본이나 목판본으로 간행된 한글 문헌들은 엄격한 교정을 거치는 것이

대부분이지만, 음식 조리서는 개인의 필요에 따라 사적으로 저술·필사하기 때문에 일상생활의 언어가 반영되었다. 한글 간본들의 대부분은 한문(漢文)으로 된 원문을 한글로 번역한 언해문이다. 언해문은 지극히 문어체적이어서 당대의 현실어를 반영하는 데 한계가 있다. 이에 비해 음식 조리서의 문장은 당시의 일상생활어를 바로 문장화한 것이다. 따라서 다른 언해서와 비교할 때 음식 조리서의 언어는 한문을 번역한 언해문의 제약에서 벗어나 당대 우리말의 실상을 훨씬 잘 반영한 것이라 볼 수 있다.

셋째, 한글 음식 조리서에 담긴 내용들은 조선 시대 양반가의 음식 문화를 가장 잘 알려 주는 자료이다. 대체로 보건대 전통 사회의 가정에서 곳간의 열쇠를 거머쥐고, 집안 살림을 꾸려 가는 사람은 여성이었다. 여성은 가족의 식생활을 관리했으며, 음식 조리는 여성의 가장 중요한 책무이기도 했다. 음식 조리는 나날의 식생활과 집안의 제사 및 손님 접대를 위한 가장 긴요한 일이었다. 그래서 양반 가문의 여주인들은 이어 오던 음식 조리법의 습득은 물론 맛나고 품격 높은 음식의 조리법 개발에 관심을 기울였던 것이다. 이러한 노력의 결과가 음식 조리서의 저술과 필사로 이어졌으며, 그것을 후손들에게 대대로 물려주며 전수했던 것이다.

넷째, 한글 음식 조리서들은 전통 시대의 생활사 연구에 귀중한 자료이다. 인간이 이룩한 문화 중 음식 문화는 그것을 향유하는 공동체의 특성을 가장 잘 드러낸다. 우리 한민족 공동체는 지역에 따라, 시대에 따라 공통성과 고유성을 겸비한 음식 문화를 영위해 왔다. 일상생활에서 가장 중요한 것이 식생활인 만큼 음식 조리서는 식생활사 연구에 중요한 근거가 된다. 당대의 사람들이 무슨 식재료를 사용하여 어떤 방법으로 음식을 조리해 먹었는지를 알려 주는 문헌으로 음식 조리서에 비

견할 만한 것은 없다.

다섯째, 음식 조리서에 담긴 전통 조리법은 현대인의 식생활을 위한 새로운 음식 개발의 원천이다. 현대 사회는 전 지구적 차원에서 ‘세계화와 융합’이라는 커다란 흐름 속에서 지금까지 지구사에서 볼 수 없었던 변화에 휩쓸려 있다. 이러한 변화의 흐름에서 음식도 예외가 아니다. 전통 음식을 뛰어넘어 이른바 퓨전 음식(fusion food)이 끊임없이 명멸(明滅)하고 있다. 한식도 예외가 아니다. 전통 조리법을 활용하여 현대 지구촌 사람들의 입맛을 당기는 융합형 음식이 계속 개발될 것이다. 이러한 변화에서 한글 음식 조리서의 조리법은 전통 조리법의 창조적 변용을 뒷받침하는 밑거름이자 마르지 않는 샘물 같은 역할을 할 것이다.

참고문헌

- 경북대학교(2003), 《음식디미방》, 경북대학교 고전총서 10, 경북대학교 출판부.
- 권순형(1989), 《음식방문》 속의 술방문에 관한 분석적 고찰, 《식품영양연구지》 3호, 한양여자전문대학 식품영양연구소, 5~15쪽.
- 김귀영(1992), 온주법의 조리에 관한 분석적 고찰, 《담헌이성우박사논문집》 2권, 한양대학교, 1425~1433쪽.
- 김기숙·백승희·구선희·조영주(1999), 《음식디미방》에 수록된 채소 및 과일류의 저장법과 조리법에 관한 고찰, 《생활과학논집》 12권, 중앙대학교 생활문화산업연구소, 143~159쪽.
- 김사업(1960), 규곤시의방과 전가팔곡, 《고병간 박사 송수기념논총》, 경북대학교, 671~680쪽.
- 김업식(2008), 조선시대 부식류의 조리법에 관한 문헌적 고찰: 《음식디미방》, 《규합총서》, 《조선무쌍신식요리제법》을 중심으로, 경희대학교 박사 학위논문.
- 김에니(2012), 음식 조리서에 나타난 근대국어 부사 연구, 경북대학교 대학원 석사학위논문.
- 박록담(2005), 《다시 쓰는 주방문》, 코리아쇼케이스.
- 박여성(1997), 음식기호학: 요리 텍스트 언어학 입문, 《독일문화》 1권 1호, 고려대학교 독일어권문화연구, 75~98쪽.
- 박용식·정재영·김성주(2012), 경상대학교 소장 고종, 명성황후 상식, 다례발기에 대하여, 《배달말》 51권, 배달말학회, 161~187쪽.
- 박은향(2005), 조선 후기 한글 음식 조리서 《주방문》의 음운 연구, 경북대학교 대학원 석사학위논문.
- 배영동(2012), 《음식디미방》 저자 실명 '장계향(張桂香)'의 고증과 의의, 《실천민속학연구》 19집, 실천민속학회, 163~186쪽.
- 백두현(2001), 음식디미방 《규곤시의방(閨壺是議方)》의 내용과 구성에 대한 연구, 《영남학》, 1호, 경북대학교 영남문화연구원, 249~280쪽.
- 백두현(2004), 《음식디미방》의 표기법과 자음변화 고찰, 《국어사연구》, 제4

- 호, 국어사학회, 95~121쪽.
- 백두현(2005), 진행중인 음운변화의 출현 빈도와 음운사적 의미: 17세기 후기 자료 《음식디미방》을 중심으로, 《어문학》 90호, 한국어문학회, 45~72쪽.
- 백두현(2006), 《음식디미방 주해》, 글누림출판사.
- 백두현(2009), 조선시대 한글 음식 조리서로 본 전통 음식 조리법의 비교 -만두법, 《훈맛훈얼》 제2권 2호, 한국식품연구원, 39~49쪽.
- 백두현(2012), 음운변화로 본 하생원 《주방문》(酒方文)의 필사 연대, 《한국문화》 60호, 서울대학교 규장각한국학연구원, 181~211쪽.
- 백두현(2013), 《주방문 정일당잡지 주해》, 글누림.
- 백두현·송지혜(2012a), 19세기 초기 안동부의 〈승부리안 주방문〉 연구, 《영남학》 22호, 경북대학교 영남문화연구원, 211~242쪽.
- 백두현·송지혜(2012b), 안동부(安東府) 향리 문서 〈승부리안(陞府吏案)의 주방문(酒方文)〉 주해, 《어문론총》 57호, 한국문화언어학회, 513~540쪽.
- 서보월(1999), 온주법의 말자음군 표기, 《안동어문학》 4집, 안동어문학회, 23~44쪽.
- 석주연(2011), 조선 시대 의학서 언해류에 나타난 분류사의 종류와 기능, 《우리말글》 61호, 우리말글학회, 29~49쪽.
- 손정자(1966), 《음식디미방(飲食知味方)》, 《아시아여성연구》 5호, 숙명여자대학교 아시아여성연구소, 249~278쪽.
- 송지혜(2009), 《온도감각어의 통시적 연구》, 경북대학교 대학원 박사학위논문.
- 신경숙(2010), 위관 이용기의 저술 활동과 조선적인 것의 추구, 《어문논집》 62호, 민족어문학회, 61~90쪽.
- 신민자·이영순·최수근(2001), 음식디미방에 수록된 전통음식의 향약성에 관한 고찰, 《동아시아식생활학회지》 11권 5호(39호), 동아시아식생활학회, 325~335쪽.
- 신하영(2010), 신활자본 음식 조리서의 음운 연구, 경북대학교 대학원 석사학위논문.
- 신하영(2012), 《시의전서》와 《반찬등속》의 국어학적 연구, 《어문학》 117집, 한국어문학회, 101~127쪽.

- 옛음식연구회 편역(2001), 《다시 보고 배우는 조선무쌍신식요리제법》, 궁중음식연구원.
- 윤서석(1991), 《한국의 음식용어》, 대우학술총서 자료집 3, 민음사.
- 윤서석(1993), 《증보한국식품사연구》, 신광출판사.
- 윤서석·조후종(1993), 조선시대 후기 조리서인 음식법의 해설 1, 《한국식문화학회지》 8권 1호, 한국식문화학회, 79~84쪽.
- 윤숙경(1986), 《수운잡방》에 대한 고찰, 《안동문화연구》 7집, 안동문화연구소(안동대), 93~116. 《경상도의 식생활 문화》 재수록, 391~417쪽.
- 윤숙경(1998), 《수운잡방 주찬》, 신광출판사.
- 이광호(2000), 《음식디미방》의 분류 체계와 어휘 특성, 《문학과 언어》 22집, 문학과 언어연구회, 1~26쪽.
- 이광호·김수태(2002), 음식관련서의 분류 체계와 어휘 특성, 《우리말연구》 12집, 우리말학회, 91~125쪽.
- 이기문(1991), 《국어 어휘사 연구》, 동아출판사.
- 이기문(1998), 후추와 고추, 《새국어생활》 8권 4호, 국립국어연구원.
- 이선영(1998), 음식명의 어휘사, 《국어어휘의 기반과 역사》, 태학사, 401~447쪽.
- 이선영(2004), 《음식디미방》과 《주방문》의 어휘 연구, 《어문학》 84호, 한국어문학회, 123~150쪽.
- 이성우(1981), 《한국식경대전》, 향문사.
- 이성우(1982), 《조선시대 조리서의 분석적 연구》, 한국정신문화연구원 연구총서 82-3, 한국정신문화연구원.
- 이성우(1992), 《한국고식문헌집성》, 수학사.
- 이성우(1997), 《한국식품 사회사》, 교문사.
- 이성우(1999), 《한국식생활의 역사》, 수학사.
- 이효지(1981), 《시의전서》의 조리학적 고찰, 《대한가정학회지》 19권 3호(46호), 대한가정학회, 47~61쪽.
- 이효지(1998), 《한국의 음식문화》, 신광출판사.
- 장충덕(2003), 음식디미방의 표기와 음운 현상, 《개신어문연구》 20집, 충북대학교 사범대학 국어교육과, 183~219쪽.

- 장혜진·이효지(1989), 주식류의 문헌적 고찰, 《한국식생활문화학회지》 4권 3호, 한국식생활문화학회, 201~211쪽.
- 정경란·장대자·양혜정·권대영(2009), 고추장 이야기-순창고추장은 언제부터 유명했는가?, 《흔따흔얼》 제2권 3호(통권 7호).
- 정양완 역주(1975), 《규합총서》, 병허각 이씨 저, 보진재.
- 한국정신문화연구원·국학진흥연구소추진위원회 편집(2001), 《규합총서》, 한국학자료총서 29, 한국정신문화연구원.
- 한복려·한복선·한복진(1999), 《다시 보고 배우는 음식디미방》, 궁중음식연구원.
- 한복려·한복진(2001), 《옛 음식책이 있는 풍경전》, 국립민속박물관 특별전 도록, 궁중음식연구원.
- 한복진(2001), 《우리 생활 100년: 음식》, 현암사.
- 허철희(1997), 정부인 안동 장씨의 생애와 시문연구, 《안동어문학》 창간호, 안동어문학회, 87~101쪽.
- 홍윤표(1990), 규합총서 해제, 《여훈언해·규합총서》, 홍문각.
- 황혜성 편(1980), 《규곤시의방》, 한국인쇄출판사.
- 황혜성·한복려·한복진(1989), 《한국의 전통 음식》, 교문사.