

17세기 한글 음식조리서 『주찬방』의 서지와 내용 구성

백 두 현* · 홍 미 주**

I. 들어가기
II. 서지 사항 분석
1. 표지 서명과 권두 서명
2. 지질과 형태 서지
3. 권말 개장기(改裝記) 분석
4. 장서인 판독
5. 표지 배접지의 고문서 분석
6. 필사의 오류와 그 의미
7. 『주찬방』 필사자의 신분
8. 한문본 『酒譜』과의 관계
III. 내용의 구성과 방문의 특징
1. 권두 목록의 존재
2. 본문의 내용 구성 및 주요 특징
3. 한글 방문에 나타난 몇 가지 특징
IV. 결론

국문초록

한글 음식조리서 『주찬방』은 17세기 중엽 이전의 언어 상태를 반영하고 있다. 시기적으로 『음식디미방』보다 앞선 시대의 언어 상태를 보여주는 것이어서 연대가 가장 앞서는 한글 음식조리서의 하나로 판단된다. 『주찬방』은 국어사 연구는 물론 한국의 전통음식 조리법과 음식문화 연

* 경북대학교 국어국문학과 교수, 주저자. / dhpaek@knu.ac.kr

** 경북대학교 교양교육센터 강의초빙교수, 교신저자. / mibong78@hanmail.net

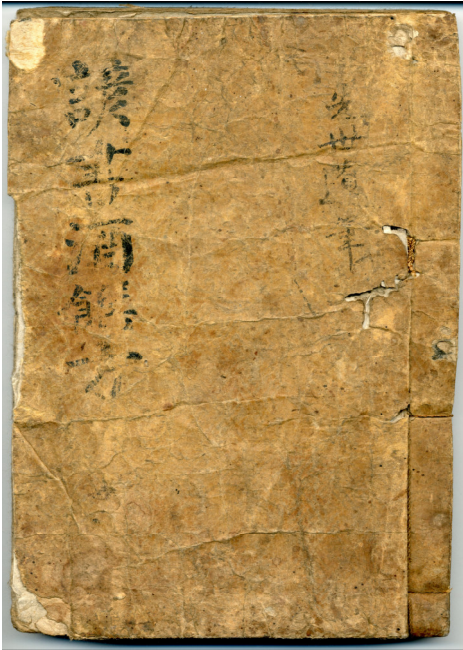
구에 중요한 자료가 될 것이다. 이 글에서 논한 주요 내용을 요약하면 다음과 같다.

『주찬방』은 집안에 전해오던 원래의 책을 다시 고쳐 묶어 제본한 것이다. 표지에 붙인 고문서의 내용으로 보아 이 책은 조선시대 강화도에 있었던 관아 강화부(江華府)와 연관된 인물이 필사한 것으로 판단된다. 『주찬방』의 한글 방문 여러 곳에서 다른 책을 보고 베껴 쓸 때 발생하는 필사의 오류가 발견된다. 이 사실을 근거로 『주찬방』은 앞선 시기의 다른 문헌을 보고 베낀 것으로 판단하였다. 『주찬방』의 구성상의 특징은 권두에 수록된 방문의 목록이 있는 점, 후대의 개장자가 쓴 개장기가 있는 점, 한글 방문명 아래 한문 방문이 붙어 있는 점 등이다. 내용상으로 보면, 방문명이 표기된 것이 91개이고, 방문명 없이 추가 서술된 조리법을 개별 방문으로 계산하면 전체 방문은 104개가 된다. 목록 끝과 권두 본문 사이에 한문으로 쓴 용정식(春正式)과 작말식(作末式)이 실려 있다. 이 두 방문은 곡식을 찢고 빵는 방법을 설명한 것으로 다른 음식조리서에 나타나지 않는 특별한 존재이며, 양조법 연구의 귀중한 자료가 될 것이다.

◆ 주제어

한글 음식조리서, 주찬방, 17세기 음식조리서, 필사본, 강화도

I. 들어가기



<그림 1> 주찬방의 앞표지

이 글에서 소개하는 『주찬방』은 아직 학계에 알려져 있지 않은 한글 음식조리서이다.¹⁾ 지금까지 알려지지 않았던 새로운 음식조리서의 출현은 관련 분야의 연구자들에게 반가운 소식이 아닐 수 없다. 새로 출현한 자료의 내용이 충실하고 그 연대가 오래된 것일수록 그 가치가 높다. 『주찬방』은 바로 이러한 책에 해당한다.

이 논문의 목적은 새로 발견된 한글 음식조리서 『주찬방』의 서지적 특징과 내용 구성을 밝히는 것이다. 『주찬방』은 내용의 충실성과 구성의 짜임새를 갖추고 있을 뿐 아

니라 한글 방문의 언어가 16세기 국어의 일부 요소와 17세기 초기의 면모를 보여 주고 있다.²⁾ 전체 방문을 일정하게 분류한 목차를 갖추고 있고, 방문의 문장 표현이 다듬어져 있는 수준으로 보아 이 책은 학문적 소양을 갖춘 지식인에 의해 집필된 것으로 판단된다. 이런 점에서 『주찬

-
- 1) 이 책은 전통주 전문가 박록담 선생의 소장본이다. 글쓴이가 연구를 시작한 2016년에 『주찬방』은 천안박물관에 기탁되어 있어서 박물관 측이 자료를 제공해 주었다. 귀중한 연구 자료를 제공해 주신 박록담 선생과 천안박물관 측에 감사드린다.
 - 2) 『주찬방』의 한글 방문에 나타난 표기 양상 및 음운변화 분석과 연대 판단에 대한 고찰은 『국어사 연구』(28호)에 실린 백두현·안미애(2019)를 참고하기 바란다.

방』은 국어사 연구 분야뿐 아니라, 한국 전통음식조리법과 음식문화사 연구에 중요한 자료인 것으로 판단된다.

조선시대의 한글 문헌은 간행 여부에 따라 간인본(刊印本=인쇄본³⁾)과 필사본 두 가지로 나뉜다. 필사본 중에는 새로 저술한 창작 필사본과 기존 필사본을 보고 베낀 모사(模寫) 필사본 혹은 전사(轉寫) 필사본이 있다.⁴⁾ 음식조리서 중에는 창작 필사본과 전사 필사본이 있다. 이 중 『주찬방』은 전사 필사본에 해당한다.

한글 음식조리서는 한문을 언해한 것이 아니어서 우리말 문장 표현의 특징을 잘 드러내 주며, 한 집안의 사사로운 목적을 위해 작성한 것으로 일상의 언어생활과 관련된 어휘들이 풍부하다. 이 점은 『주찬방』에서도 동일하다. 『주찬방』, 『음식디미방』, 『주방문』(규장각본)은 각각 17세기 전기, 17세기 후기, 18세기 초기에 해당하는 음식조리서이다. 이 세 문헌은 한국의 전통음식문화 연구에 가장 중요한 초기 자료이다. 이 세 문헌은 간본 자료에 없는 일상생활의 언어적 특징을 갖추고 있어서 한국어의 역사적 연구에도 유용한 자료이다.

II. 서지 사항 분석

새로운 문헌의 자료적 가치를 판단하기 위해서 가장 먼저 해야 하는 작업은 그 문헌의 연대를 포함한 서지적 특징을 정밀하게 분석하는 것이다. 새로운 문헌의 기초 정보를 밝혀야 자료적 가치가 분명해진다. 2장에서는 이 책의 서지 사항에 대해 자세히 기술한다.

3) 인쇄본은 대중적 용어이고 학계에서는 이를 간인본(刊印本)이라 부른다. 간본은 목판에 간각(刊刻)한 목판본을 가리키고, 인본은 활자를 조판하여 찍은 활자본을 주로 가리킨다. 이 둘을 묶은 것이 ‘간인본’이다. 한글 음식조리서는 ‘동치기사뎡춘신간’이란 간기를 가진 목판본 『규합총서』(1869)를 제외하면 모두 필사본이다.

4) 필사본의 유형과 분류에 대한 자세한 논의는 백두현(2015: 78-81)을 참고할 수 있다.

1. 표지 서명과 권두 서명

『주찬방』은 어느 집안에 예로부터 전해오던 책을 후손이 수리하고 고쳐서 재장정한 것이다. 재장정할 때 권두의 목록면을 배접했으며, 앞뒤 표지를 새로 만들어 붙여 기존의 책을 새로 개장해 놓았다. 표지 앞장에는 개장자(改粧者)가 쓴 표지 서명 ‘諺書酒饌方’이 묵서되어 있고, 표지 우측 상변에 ‘先世遺筆’이라 써어 있다. 표지 서명과 달리 목록 서명 및 권두 서명은 ‘주찬방’이라 묵서되어 있다. ‘諺書酒饌方’은 후대의 개장자가 붙인 서명이고, 원래의 필사자(혹은 저술자)가 붙인 이름은 ‘주찬방’이다. 따라서 원래의 필사자가 붙인 ‘주찬방’(현대국어 표기로는 ‘주찬방’)을 이 책의 서명으로 삼는다.⁵⁾ 이 책의 책밑 즉 서근(書根)에도 ‘酒饌方 주찬방’이라는 목서가 있다. ‘주찬방’이란 서명이 모두 세 군데 즉 목록서명, 권두서명, 서근체에 공통적으로 나타난다. 이 점을 고려하여 이 책의 서명을 ‘주찬방’(=주찬방)으로 삼는 것이 타당하다. 개장자가 표지에 쓴 ‘언서주찬방’은 이 책의 별칭으로 삼을 수 있다.

2. 지질과 형태 서지

『주찬방』의 책 크기는 가로 14.0cm, 세로 23.7cm이다. 이 책의 장수(張數)는 앞뒤 표지 2장, 목록 4장, 본문 46장으로 도합 52장 분량이다. 다른 음식조리서에 비해 책의 장수가 많은 편이다. 개장된 이 책의 장정은 사침안(四針眼)의 선장본(線裝本)이다. 책 상단 두 개 침안에 맨 실끈이 떨어져 없어지고 하단 두 개 침안에 들어간 실끈만 남아 있었다. 앞뒤 표지에 좀벌레가 갇힌 구멍이 여러 개 있지만 다행히 본문은 피해를 입지 않았다. 본문과 표지는 모두 저지(=닥종이)를 썼다.

5) 『음식디미방』의 경우도 표지 서명은 ‘閨闈是義方’이고 권두서명은 ‘음식디미방’이다. 표지서명은 이 집안의 남성(김작건대 장씨 부인의 부군 이시명)이 붙인 것이고, 권두서명은 원 저자인 장계향이 쓴 것이다. 이 책의 서명을 ‘음식디미방’으로 정한 것은 원 저자의 명명에 따른 것이다.

본문은 사주(四周)와 계선(界線)이 없는 백지에 붓으로 썼다. 이 책의 뒤표지 안쪽 면에 강화도 장령의 어느 집에 살았던 사람이, 집안에 전해 오던 낡은 책을 새로 배접하고, 표지를 개장(改粧)⁶⁾했다는 목서가 있다. 배접지를 붙이기 이전 원본의 종이 크기는 세로가 조금 짧은 23.3cm 내외이다. 개장하면서 본문 종이 뒤에 덧붙인 배접지와 최초 필사자가 쓴 원본의 지질은 차이가 있다. 원본의 지질은 얇고 광택이 약간 있는 닥종이로서 배접지에 비해 고색(古色)이 훨씬 현저하다.

책 권두 부분의 목록 너 장의 이면(裏面)에는 또 다른 한글 방문 5개가 목서되어 있다. 이면지에 목서한 방문의 필체는 본문을 쓴 필체와 다르다.⁷⁾ 원본 필사자가 이미 썼던 종이의 이면지에 다른 사람이 5개 방문을 추가로 써넣은 것이다. 목록 너 장은 원본 지면의 가장자리에만 배접지를 붙여 놓았다. 필자가 이면지에 쓰인 내용을 확인하기 위해 실로 페넨 장정을 풀어서 이면지의 목서 내용을 관독하고 다시 재장정했다.⁸⁾ 목록 제1장의 이면지에 ‘감향주’, 제2장의 이면지에 ‘집섬향주’와 ‘녹과주’, 제3장과 제4장의 이면지에 ‘설튼향주’와 ‘과하주’ 방문이 기록되어 있다. 이면지에 기록된 방문은 이 책의 본문에 등장하지 않는 내용이다. 본문 제41장에는 무명 베와 명주 비단의 새⁹⁾ 수, 길이, 값을 적은 4개 행의 한글 문장이 있다. 옷감 직조물에 관한 내용은 지금까지의 음식조리서에서 발견된 사례가 없었다.

3. 권말 개장기(改粧記) 분석

이 책의 권말 면 다음 장에는 다음과 같은 내용이 목서되어 있다.

-
- 6) 뒤표지 안쪽 면에 쓴 개장 기록에 ‘改粧’이란 용어를 쓰고 있기에 이것을 가져왔다.
 - 7) 이면지에 기록된 문장은 그 내용이나 지질의 상태 등으로 볼 때 개장자가 쓴 것이 확실하다.
 - 8) 책의 재장정 작업은 고서 수리에 능숙한 제일표구사 사장(대구시 봉산동)이 하였다.
 - 9) ‘새’는 베를 짤 때 세로 방향으로 놓인 날실을 세는 단위로 1새는 날실 80올이다. 새 수가 많을수록 고운 베이고 값도 비싸다.

甲辰春 改糲于江都長嶺寓舍 靑氈旧物 不宜借人見失也.

(번역: 갑진년 봄에 강화도 장령의 집에서 책을 고쳐 장정했다. 조상 대대로 내려오는 물건이니 남에게 빌려주거나 분실하지 않도록 하여라.)



<그림 2> 뒤표지 안쪽 면의 개장기와 장서인

가장 앞에 놓인 갑진년(1724)보다 훨씬 앞선 시기에 이루어진 것이 확실하다.

위 개장기에서 이 책의 개장자가 살았던 집이 강화도 장령(長嶺)에 있었음을 알 수 있다. 『강화부지』(江華府志) 권상(卷上) 제언(堤堰) 항에는 강화도의 마을 이름 여러 개가 기록되어 있는바 이 중에 ‘長嶺里’가 있다. 『여지도서』(輿地圖書) 상권의 「강도부지」(江都府誌)의 능침(陵寢) 항에도 ‘장령’ 대묘동(長嶺大廟洞)에 황형(黃衡)의 묘가 있다는 기록이 있다. 1911년에 조선총독부 임시토지조사국에서 작성한 지적도(地籍圖)

이 기록은 이 책을 배접하고 표지를 새로 붙인 개장자(改粧者)가 쓴 것이다. 개장자가 쓴 기록이므로 개장기(改粧記)라 부르기로 한다. 개장할 때 사용한 종이의 지질과 상태로 보아 개장기에 나오는 갑진년은 1724년, 1784년, 1844년 중의 하나일 것이다.¹⁰⁾ 배접지 및 표지의 상태로 보아 1784년일 가능성이 가장 높지만 개장기를 쓴 연도를 단정적으로 말하기는 어렵다. 그러나 일본의 저술 혹은 필사는 개장기의

10) 이 판단은 실물을 직접 감식한 경북대 문헌정보학과 남권희 교수의 조언을 받은 것이다.

에¹¹⁾ ‘경기도 강화군 장령면’에 속한 여러 개 마을 이름이 나온다. 이 지적도에는 ‘장령’이 면 이름으로 등재되어 있다. ‘장령면’은 1914년에 강화읍으로 편입되어 현재는 쓰이지 않는 지명이다.

장령면 안에 ‘장동’(長洞)이란 마을이 있다. 『심도기행』(沁都紀行)에 이 ‘장동’(長洞)이 등장한다. 『심도기행』(沁都紀行)은 강화도에서 살았던 고재형(高在亨, 1846~1916)이 1906년에 강화도의 각 마을과 명소를 직접 방문하여 256수의 한시를 짓고 그 마을의 유래와 풍광, 인문 생활상을 읊은 문집이다. 이 책을 번역한 『역주 심도기행』(인천대학교 인천학연구원 2008: 138)에 ‘長洞’이란 제목의 칠언시가 있다. 장동의 유래와 풍광을 읊은 이 작품의 제3구에 “箇中最是權居久”(개중의 으뜸은 오래 산 권씨 가문이라)는 구절이 있다. 『역주 심도기행』의 번역자가 “장동(長洞)은 강화부와의 거리가 동남쪽으로 1리인데, 대로(大路)의 곁에 있다. 옛날부터 참외밭이 많았고, 그 안에는 안동 권씨들이 많이 살고 있다.”라고 주석을 붙여 놓았다. 장동에 살았던 권씨 집안과 『주찬방』의 개장자가 어떤 관련성이 있을지도 모르나 더 따져볼 증거를 찾지 못하였다. 장령에 산 창원 황씨 가문의 관련성도 앞으로 더 연구해 볼 필요가 있다. 고문서를 통한 강화도의 인물과 지역 연구 등이 보완된다면 『주찬방』과 관련된 새로운 증거가 나올 수도 있다. 현재로서는 이 책의 저술자 혹은 필사자를 더 자세히 논하기 어렵다.

4. 장서인 판독

이 책의 권두와 권말에는 여러 방의 인장이 찍혀 있다. 목록 면 권두 위치에 세로로 네 방의 인장이 찍혀 있고, 권말 끝 면에도 두 방의 인장이 찍혀 있다. 이 자리는 일반적으로 장서인을 찍는 곳이어서, 필자는 이 인장에 주목하고 필사자 혹은 개장자의 실마리를 여기서 찾고자 했다. 먼저 목록 면에 장서인처럼 찍혀 있는 인장은 [그림 3]과 같다.

11) 지적(地籍) 아카이브(<http://theme.archives.go.kr>)를 참고하였다.



<그림 3> 목록 면의 장서인

색깔의 주인(朱印)이다. 권말 끝면의 인장 중 위의 것은 ‘大溪’로, 아랫것은 ‘白雁靑鳥’로 판독되었다. 이 인장 역시 소장자의 성명이나 본관을 뜻하는 것이 아니어서 필사자의 신원 파악에 도움이 되지 않았다. 판독한 인장 내용 중에서 ‘大溪’가 이 책의 필사자와 관련된 호(號)일 가능성이 있으나 호보 등에서 관련될 만한 인물을 찾지 못하였다. 고서의 장서인에는 소장자의 관향과 성명 그리고 자호(字號) 등이 찍히는 것이 보통의 관례이다. 그런데 『주찬방』의 장서인에는 이런 것이 없어서 연구자 입장

목록면의 네 개 인장은 배접하기 이전의 원본 지면에 같은 색깔의 붉은 인장[朱印]이 나란히 찍혀 있다. 원본 저술자가 찍은 것으로 판단된다. 장서인 연구의 권위자인 한국학중앙연구원의 성인근 선생에 따르면 이 인장들은 16세기와 17세기의 형식을 띠고 있다고 한다. 성인근 선생은 사진의 맨 위 인장은 ‘古心’, 위에서 두 번째 인장은 ‘朶人’, 세 번째 인장은 ‘荷囊’, 네 번째 인장은 ‘金枝玉葉’으로 판독하였다. 이러한 인장을 흔히 한장(閒章), 혹은 사구인(詞句印)이라 하는데, 자신이 좋아하는 용어나 시구, 혹은 신념을 담은 문구를 새겨 찍는 인장을 뜻한다. 이런 내용의 인장은 장서인으로 흔히 쓰이지 않는 것이다.¹²⁾

권말 끝면에 있는 두 방의 인장 역시 배접하기 이전의 원본 지면에 찍혀 있으며, 권두 목록면의 인장과 같은

12) 이 장서인을 판독해 주시고, 장서인에 대한 중요 조언을 해 주신 성인근 선생님께 깊은 감사 말씀을 드린다.

에서 크게 실망하였다. 성인근 선생은 이 책의 장서인들은 매우 특수한 사례라고 하였다.

5. 표지 배접지의 고문서 분석

표지 앞장과 뒷장의 안쪽 면에 붙인 배접지에 이두문으로 작성한 고문서가 사용되었다. 앞표지에 사용된 고문서에는 ‘是在果’(-이견과)와 같은 이두 문법형태가 쓰여 있다. 뒤표지에 사용된 고문서에는 제사(題辭)로 짐작되는 문장 첫머리에 ‘丁寧’이란 낱말이 보이고, 가로 세로가 7cm인 사각형 관인(官印) 세 방이 찍혀 있다. 이런 고문서를 배접지로 사용한 사실은 이 책의 개장자가 관직에 있었거나 관아의 일에 관여한 인물임을 의미한다. 폐기된 관문서를 배접지에 쓴다는 것은 관직자이거나 관아의 일에 관여하지 않고서는 있을 수 없기 때문이다. 고문서에 찍힌 3개의 관인을 성인근 선생은 모두 ‘江華府使之印’으로 판독하였다. 이 인장은 개장자가 강화부사이거나 강화부의 관리임을 암시한다. 따라서 강화부사이거나 강화부에 소속된 관리가 폐기된 문서를 보존하고 있다가 그 문서 종이를 배접지로 이용했던 것으로 판단된다.

6. 필사의 오류와 그 의미

손으로 쓴 모든 필사본에는 필사 과정에서 여러 가지 요인에 의해 발생하는 오기(誤記) 혹은 오사(誤寫)가 나타나 있다. 백두현·이미향(2010)에서 필사본에 나타난 오기의 유형을 세우고 그것의 발생 원인을 종합적으로 분석한 바 있다. 『주찬방』에는 오기가 그리 많은 것은 아니지만 중요한 의미를 가진 다음과 같은 오기가 몇 군데 나타나 있다.

- a. 지비를 조흔 잘터 너허 독의 너흐면 그도 도쿄(20a)
- b. 향의 너허 지식 빠미야(22b) cf. 식지로 두터이 빠미야 듯다가(2b)
- c. 독의 허녀(6b) cf. 전술의 셋거 너허(2b)

- d. 두터운 식지로 빠띠야 **뫏가다**(2a)
- e. 글힌 물 여듭 **골병와** 7장 식거든(2a)
- g. 상화 훈 말애 **치만혀여**(26b)
- f. 술항을 **딛으로** 옷 니퍼 손희 녀흐라(20a)
- h. 효초(39b), 사흐흐라(41a), 문룬 남그로(28b)
 밤은 송이재 빠 송이재 빠(38a)

a의 ‘지비’에는 각 글자 우측에 점을 찍어 아래-위를 바꾸라는 교정 부호가 첨기되어 있다. 필사자가 오류를 인식하고 교정한 것이다. 교정 지시에 따라 고치면 ‘비지’(콩비지)가 된다. b의 ‘지식’은 ‘식지’(食紙, 밥상 위에 놓는 종이)의 오기이다. c의 ‘허녀’도 ‘녀허’의 오기인데 각 글자의 우측에 교정점이 찍혀 있다. d의 ‘뫏가다’에도 교정점이 찍혀 있는바 이는 ‘뫏다가’의 음절 순서가 전위된 오기이다. e의 “글힌 물 여듭 골병와”(끓인 물 여듭 병을 섞어)에서 ‘골병와’는 ‘병 골와’의 오기이다. ‘골’자와 ‘병’자 우측에 교정점이 찍혀 있다. ‘골’과 ‘병’의 순서를 잘못 쓴 것이다. 음절 순서가 전위된 오기는 본인이 스스로 지은 문장 쓰기에서 나올 수 없는 실수이다. g의 ‘치만혀여’는 ‘만치혀여’의 오기이다. f의 ‘딛으로’는 ‘딛호로’ 혹은 ‘딛프로’의 오기이다. h의 ‘효초’는 ‘호초’의 오기이고, ‘사흐흐라’는 ‘호’를 중복한 오기이다. ‘문룬 남그로’는 ‘믄룬 남그로’의 오기로, 두 번째 음절의 받침을 첫 번째 음절의 받침에 반복적으로 쓴 것이다. 그리고 ‘밤은 송이재 빠 송이재 빠’는 동일 구절을 반복한 오기이다. 이런 유형의 오기는 이 책이 다른 문헌을 보고 베껴 썼다는 명백한 증거가 된다. 이른바 다른 글을 보면서 베끼는 ‘見寫’(견사)의 과정에서 발생한 실수이다.

7. 『주찬방』 필사자의 신분

권말의 개장기(改粧記) 내용에서 이 책의 개장자가 강화도 장령에 살았던 사람임은 알 수 있고, 표지 배접지에 찍힌 관인 ‘江華府使之印’은

개장자가 강화부에 관련된 인물임을 알려 준다. 이 두 가지 점을 근거로 이 책의 개장자가 강화부의 관직자이거나 그 주변 인물임을 짐작할 수 있다. 관아 문서를 다룬 사람이라는 점에서 관아 소속의 서리(胥吏)일 수도 있다.¹³⁾ 장서인에 기대를 걸고 장서인 판독의 권위자이신 성인근 선생의 도움을 받았으나, 장서인에는 인명 혹은 아호(雅號)에 관한 정보가 포함되어 있지 않았다. 개장 이전에 작성된 본문 필사자의 이름은 서지 정보 분석에서 드러나지 않았다.

『주찬방』의 권말의 본문에 들어간 ‘녁청 고오논 규식’, ‘동유 고오논 규식’, ‘가칠흐논 규식’ 항목의 내용은 관청 건물은 물론 양반 가옥의 도색을 위해 필요한 정보를 싣고 있다. 개장 이전에 작성된 본문에 이런 내용이 있는 사실은 본문 작성자 역시 관아에 소속된 관리였음을 암시한다.

이 책의 권말 개장기를 한문으로 쓴 점, 강화부사의 인기(印記)가 있는 고문서를 배접지로 쓴 점, 용정식과 작말식을 한문으로 쓴 점과 기타 여러 개 조리 방문을 한문으로 작성한 사실¹⁴⁾ 등을 고려할 때, 본문을 쓴 필자의 성별은 남성이라고 판단한다. 권두에 목차가 있는 점도 필자가 남성이라고 판단하는 근거가 된다. 체계적 목록(=목차)을 갖춘 경우는 여성이 쓴 필사본에서 찾기 어렵기 때문이다. 목록을 구성한다는 것은 학문적 사고방식과 체계적 구성 능력이 있음을 의미한다. 여성이 쓴 저술에 목록을 갖춘 것은 극히 드물다.¹⁵⁾

서지 사항을 비롯하여 이 책에 찍힌 장서인과 개장가가 목서한 개장기를 모두 분석했지만 『주찬방』의 저자 혹은 필사자가 누구인지 정확히 알 수 없는 형편이다. 개장자가 살았던 집이 강화도 장령에 있었음을 알 수 있을 뿐이다. 강화도 장령에서 살았던 집안에서 이 책이 나온 것으로

13) 장서인의 우아한 형태와 품격으로 보면, 이 책의 서사자 신분이 서리(胥吏)일 가능성은 낮은 듯하다.

14) 한문으로 쓴 방문에 대한 자세한 설명은 3장으로 돌린다.

15) 국립중앙도서관 소장 및 서강대 소장의 필사본 『규합총서』 권두에 목차가 있다. 이는 저술자 빙허각 이씨의 학문적 역량을 보여 주는 것이다. 『음식디미방』에 면병류, 어육류, 주류, 초류 등 음식분류 항목이 있지만 권두 목차 형태로 제시된 것은 아니다.

추정되며, 강화도와 관련된 어떤 인물이 이 책 본문의 필사자였을 것으로 판단된다. 이 필사자의 후손 중 누군가가 강화도 장령에 살면서 선대의 조상이 남긴 글을 보존하기 위해 낡은 본문지 뒤에 배접지를 붙이고 장정(裝幀)을 새로 한 후 권말에 개장기를 써서 붙였던 것이다. 이 개장기는 필사자의 거주지 정보를 담고 있어서 이 책의 출처가 강화도였음을 알려 주는 중요 기록이다.

8. 한문본 『酒饌』과의 관계

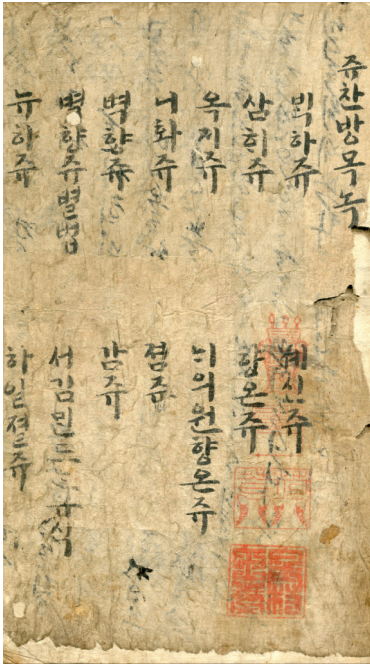
『주찬방』과 서명이 비슷한 음식조리서로 한문본 『酒饌』이 있다. 『주찬』은 고(故) 이성우 선생 소장본이었으며 이성우(1992: 1176-1199)에¹⁶⁾ 영인되어 있고, 윤숙경(1998)에¹⁷⁾ 원문과 번역문이 실려 있다. 이성우는 이 책의 필사 연대를 1800년대로 보았다. 필자가 한문본 『주찬』과 한글본 『주찬방』의 내용을 비교해 본 결과 서명이 비슷할 뿐 내용은 아주 다른 책임을 확인하였다. 예컨대 『주찬방』의 내의원 향은주에 서술된 한문 방문과 이에 대응하는 『주찬』의 內局香醞(내국향은)의 한문 방문은 그 내용이 전혀 다르다. 이처럼 두 문헌에 나오는 동일한 명칭의 방문 텍스트를 비교해 보면 공통점보다 차이점이 훨씬 큰 것을 알 수 있다. 『주찬방』은 17세기 자료이지만 『주찬』은 19세기 자료이니 두 문헌의 내용 차이가 큰 것은 당연하다. 보다 정밀한 비교를 해야 하겠지만, 두 문헌의 연관성을 보여주는 확실한 증거를 찾기 어렵다.

Ⅲ. 내용의 구성과 방문의 특징

1. 권두 목록의 존재

16) 이성우 편(1992), 『한국고식문헌집성 고조리서(Ⅲ)』, 수확사, 1176~1199.

17) 윤숙경(1998), 『고조리서 수운잡방·주찬』, 신광출판사, 163~328.



<그림 4> 주찬방의 권두 목록

『주찬방』의 내용 구성에 나타난 두드러진 특징은 권두에 넉 장 분량의 ‘주찬방목록’이란 제하에 91개 방문의 명칭이 배열되어 있는 점이다. 목록에 이어서 권두서명 ‘주찬방’이 나오고, 그 뒤부터 본문에 해당하는 각 방문명과 조리법이 차례대로 서술되어 있다.

필사본 음식조리서로서 본문에 수록된 내용을 권두에서 목록 형식으로 별도 편성해 놓은 것은 극히 드물다. 빙허각 이씨가 지은 필사본 『규합총서』와 20세기 초기에 필사된 『시의전서』가 상권 권두 및 하권 권두에 목록을 별도로 제시한 예가 있을 뿐이다. 17세기 혹은 18세기 음식조리서로서 목록을 가진 문헌은 없다.

2. 본문의 내용 구성 및 주요 특징

『주찬방』의 내용 구성을 살피는 가장 좋은 방법은 이 목록에 나온 방문명과 본문에 나온 방문명 전체를 요약 정리해 보는 것이다.

1) 방문 목록의 재구성

『주찬방』 권두의 ‘주찬방목록’에 기재되어 있는 한글 표기 방문명의 개수는 91개이다. 권두 목록의 방문명들은 음식 종류에 따라 개략적으로 범주화되어 배열되어 있다. 아래 <표 1>의 오른쪽 끝의 ‘부류’란에

표기한 명칭이 대체로 분류한 음식 종류이다. 배열 순서는 술, 초, 면, 장, 김치 등의 찬품류와 육류, 정과, 염료와 도료 제조법의 차례로 배열되어 있다. 그런데 본문에 조리법 텍스트와 함께 기재된 본문 방문명은 권두 ‘주찬방목록’의 방문명과 약간의 차이를 보인 것도 있다. ‘주찬방목록’에 기재된 방문명과 본문에 제시된 방문명을 본문의 장차 순서에 따라 정리하면 <표 1>과 같다. <표 1>에서 () 안에 표기한 것은 구별의 편리함을 위해 원문에 없는 것을 필자가 삽입한 것이다. 7-1, 7-2 등과 같이 ‘-’를 넣어 표기한 것은 동일 방문 아래 양을 달리 하는 등 약간의 차이를 가진 방문을 뜻한다.

<표 1> 『주찬방』의 내용 구성과 목록과 본문의 방문 목록

번호	목록 방문명	본문 방문명	한문 방문	장차	부류
1	빅하쥬	빅하쥬	유	1a-1b	술
2	삼희쥬	삼희쥬	유	2a-2b	술
3	옥지쥬	옥지쥬	유	2b-3a	술
4	니화쥬	니화쥬	유	3a-4b	술
5	벽향쥬	벽향쥬	유	4b-5a	술
6	벽향쥬 별법	벽향쥬 쏘 별법	유	5a-5b	술
7-1	뉴하쥬	뉴하쥬	유	5b-6a	술
7-2		쏘 흐 법 (뉴하쥬)	무	6a-6b	술
8	두강쥬	두강쥬	유	6b-7a	술
9	아황쥬	아황쥬	유	7a-7b	술
10	독엽쥬	독엽쥬	유	7b-8a	술
11	년화쥬	년화쥬	무	8a-8b	술
12-1	쇼국쥬	쇼국쥬	유	8b-9a	술
12-2		쏘 흐 법 (쇼국쥬)	유	9a-9b	술
13	모미쥬	모미쥬	무	9b-10a	술
14	츄모쥬	츄모쥬	무	10a-10b	술
15	세신쥬	세신쥬	유	10b-11a	술
16	향온쥬	향온 빗는 법	유	11a	술
17	니의원 향온쥬	니의원 향온 빗는	유	11b-12a	술

18) ‘의초법’(醫醋法)이란 방문명은 『산가요록』에 나온 용어를 빌려와서 여기에 표기한

		법			
18	접주	접주	유	12a-12b	술
19	감주	감주	유	12b-13a	술
20	서김 만드는 규 식	서김 만드는 법	유	13a	술
21	하일결주	하일결주	유	13b	술
22-1	하송의 스시주	하송의 스시결주	유	13b-14a	술
22-2		또 혼 법 (하송의 스시결주)	무	14a-14b	술
23	하절삼일주	하절삼일주	유	14b-15a	술
24	하일불산주	하일불산주	유	15a-15b	술
25	부의주	부의주	유	15b-16a	술
26	하향주	하향주	유	16a-17a	술
27	합즈주	합즈주	유	17a-17b	술
28	삼두주	삼뚝불휘술	무	17b-18a	술
29	쇼주 만히 나는 규식	쇼주 만히 나게 고 올 법	무	18a-18b	술
30	밀쇼주	밀쇼주	유	18b-19a	술
31	스병주	빨 혼 말애 지주 네 병 나는 술법	유	19a-19b	술
32	자주	자주	유	19b-20a	술
33	선술 고티 규식	선술 고티는 법	유	20a-20b	술
34-1	누룩 만드는 규 식	누룩 만드는 법	유	20b-21a	술
34-2		또 혼 법	무	21a-22a	술
35	보리초 빚는 규 식	보리초 빚는 법	유	22a-22b	초
36	밀초 빚는 규식	밀초 돕는 법	유	23a	초
37-1	창포초 빚는 규 식	창포초 돕는 법	유	23a-24a	초
37-2	(의초법1) ¹⁸⁾		무	24a	초
37-3	(의초법2)		무	24a	초
38		면 디는 법	무	24a-24b	면
39	식면 디는 규식	식면 디는 법	무	24b-25a	면
40-1	진주면	진주면	무	25a-25b	면

것이다. 의초법은 변질한 초 맛 고치는 법을 뜻한다. 이 내용은 ‘창포초 빚는 규식’

17세기 한글 음식조리서 『주찬방』의 서지와 내용 구성(백두현·홍미주)

40-2	(차면)	쫄	무	25b-26a	면
41	증편 기류 문드는 규식	증편 기류 문드는 법	무	26a-26b	병과
42	상화 기류 문드는 규식	상화 기류 문드는 법	무	26b-27a	병과
43	잡과편	잡과편	무	27a-27b	병과
44	점 내는 규식	점 내는 법	무	27b-28a	조미면
45	술 문드는 규식	술 문드는 법	무	28a-28b	이당
46	흑탕 고오는 규식	흑탕 고오는 법	무	28b-29a	이당
47-1	즙디히	즙디히	무	29a-29b	장
47-2		쫄 (즙디히)	무	29b-30a	장
47-3		쫄 혼 법 (즙디히)	무	30a-30b	장
48	너름즙디히	너름즙디히	유	30b-31a	장
49	쁜장 고티는 규식	쁜장 고틸 법	무	31a-31b	장
50	기울장	기울장법	무	31b	장
51	거믄 소곰 회게홀 규식	거믄 소곰 회게홀 법	무	31b-32a	장
52	변미홀 고기 고틸 규식	변미홀 고기 고틸 규식	무	32a	육류
53	돌기알 올히알젓	돌기알 올히알젓	무	32b	육류
54	돌기알장	돌기알장 돕기	무	32b-33a	육류
55	팀송이	팀송이법	무	33a	김치
56	건송이	건송이	무	33b	김치
57	마늘 돕는 규식	마늘 돕는 법	무	34a	김치
58	팀강	팀강	무	34a-34b	김치
59	복성화와 슬고정과	복성화와 슬고정과	무	34b	정과
60	팀도횡법	팀도횡법	무	34b-35a	김치
61	팀청대	팀청대	무	35a-35b	김치
62	토란팀치	토란팀치	무	35b	김치
63	싱강 토란 간슈홀 규식	싱강과 토란 간슈홀 법	무	36a	저장법
64	고사리 간슈홀 규식	고사리 간슈홀 법	무	36a-36b	저장법
65	취 간슈홀 규식	취 간슈홀 법	무	36b-37a	저장법

66	가지 간슈홀 규식	가지 간슈홀 법	무	37a	저장법
67	외 간슈홀 규식	외 간슈홀 법	무	37a-37b	저장법
68	실과 간슈홀 규식	실과 간슈홀 법	무	37b-38a	저장법
69	양 띠는 규식	양 띠는 법	무	38a-38b	육류
70	쇠창즈 띠는 규식	쇠창즈 띠는 법	무	38b	육류
71	양 솥는 규식	양 솥는 법	무	39a	육류
72	뿔 솥는 규식	뿔 솥는 규식	무	39a-39b	육류
73	양식혜	양식혜	무	39b-40a	육류
74	산데피식혜	산데피식혜	무	40a	육류
75	약과	약과	무	40a	병과
76	다식	다식	무	40b	병과
77	등박계	등박계	무	41a	병과
78	동과정과	동과정과	무	41a-41b	병과
79	싱강정과	싱강정과	무	41b	병과
80	우모정과	우모정과	무	41b-42a	병과
81	가지뻘	가지뻘	무	42a	찬류
82	가두부	가두부	무	42a-42b	찬류
83	산슴자반	산슴자반	무	42b-43a	찬류
84-1	조변홍 드리는 규식	조변홍 드리는 법	무	43a-43b	염색
84-2		또 혼 법 (조변홍 드리는 법)	무	43a	염색
84-3		또 혼 법 (조변홍 드리는 법)	무	43a-43b	염색
84-4		또 (조변홍 드리는 법)	무	43b	염색
85	감찰 드릴 규식	감찰 드릴 법	무	43b-44a	염색
86	압두록 드릴 규식	압두록 드리는 법	무	44a	염색
87	과실나모 돈는 규식	과실나모 돈는 법	무	44a-44b	과수
88	(?)무든 디(?) ¹⁹⁾	기름 무든 디 색는 법	무	44b	세탁
89-1	넉청 고오는 규	넉청 고을 법	무	44b-45a	도료

	식				
89-2		쫄흔 법 (녁청 고을 법)	무	45a-45b	도료
90	동유 고오논 규식	동유 고오논 번 ²⁰⁾	무	45b	도료
91	가칠흔논 규식	가칠흔논 법	무	46a	도료

권두 목록의 방문에서 그 이름이 표기되어 있는 것이 91개 방문이다. 그러나 본문에서 각 방문의 조리법을 서술하는 문장에서 하나의 방문명 아래 별도의 방문명 표기 없이, 약간 차이가 나는 방문을 추가해 놓은 것이 13개가 더 있다(7-1, 7-2 등). 그리하여 본문에 방문명이 표기된 것과 별도 방문명 표기가 없이 추가된 것을 모두 합하면 104개 방문이 된다.

술방문은 본문 시작부터 앞머리에 모두 제시되어 있는데 35개로 방문으로 그 수가 가장 많다. 초방문이 5개, 면방문이 4개이다. 병과류 방문은 9개인데 3개가 앞에 있고 6개는 다른 방문이 개재된 뒤에 다시 배열되어 있다. 조미면(調味麵) 방문이 1개, 이당류 방문이 2개, 장류 방문이 7개이다. 육류 방문 9개도 병과류 방문처럼 앞 3개와 뒤 6개 방문 사이에 다른 방문이 개재되어 있다. 찬류가 3개, 저장법이 6개 방문이다. 면류에 3개 방문명이 있지만 진주면(40-1)에 포함되어 기술된 차면(40-2)를 따로 치면 4개 방문이 된다. 병과류의 개수는 조금 애매한 점이 있지만 13개로 잡았다. 장류 방문명은 소금에 대한 것(51번)까지 포함하여 5개이지만 ‘즙디히’ 안에 세 개 방문이 세분되어 있다. 육류가 9개, 김치류 7개, 채소 저장법이 6개, 찬류가 3개 방문이다. 찬류의 수가 적은 편이다. 술이나 음식방문이 아닌 것이 본문 말미에 들어가 있는바, 염색

아래 백권점(ㅇ)을 찍어서 항목을 구별해 놓고 두 개의 초 맛 고치는 법을 기술해 놓았다.

19) 목록에 기재된 방문명은 결락으로 인해 판독이 잘 안 되지만 본문에 이 방문명이 정확히 기록되어 있다.

20) ‘번’은 ‘법’의 오기이다.

방문 6개, 과수법 1개, 세탁법 1개, 도료법 4개이다.

한편 배접한 이면지에 기록된 술방문 5개(감향주, 집성향주, 녹과주, 과하주, ‘설튼향주’²¹⁾)가 기록되어 있는데 이 방문들은 <표 1>에 넣지 않았다. 이면지에 기록된 방문들은 <표 1>에 넣은 방문과 쓴 시대가 달라서 이 방문들은 별도로 다룰 필요가 있다. 이면지에 기록된 다섯 개 방문까지 포함한다면 『주찬방』에서 이름이 명시된 방문의 수는 96개가 되고, 전체 방문수는 109개가 된다.

방문명 구성에서 특이한 점은 방문명 끝에 ‘規式’(규식)이라는 한자어가 붙은 것이 36개나 되는 점이다. 이 중에서 34개는 목록 방문명에 나오고 2개가 본문 방문명에 쓰였다. 목록 방문명에 ‘규식’이 붙은 것의 대부분이 본문 방문명에는 ‘법’으로 바뀌어 있다. 다만 ‘변미훈 고기 고틸 규식’과 ‘뉘늬 숯 규식’ 두 개는 본문 방문명에도 ‘규식’이 쓰였다. 이런 점으로 볼 때 이 책의 저술자는 ‘규식’과 ‘법’을 같은 뜻으로 쓴 것임을 알 수 있다. 목록 방문명에 ‘규식’을 많이 쓴 것은 조리법의 표준을 정한다는 의식이 목록 작성에서 더 강하게 작용한 것이라고 추정해 볼 수 있다. 본문 텍스트보다 목록 텍스트가 더 격식적 성격이 강한 것이어서 ‘규식’이 목록 방문명에서 훨씬 많이 쓰인 것이라고 해석하는 것이다. 『주찬방』의 각종 방문이 관아에서 음식과 술을 만드는 데 이용되었을 것이라는 점을 고려하면 조리법의 표준을 보여주려는 의도가 목록 방문명에서 강하게 작용하였던 것이라고 추정 해석할 수 있다.

2) 방문명을 쓴 문자

『주찬방』에 기재된 방문명은 그것을 쓴 문자의 종류에 따라 두 가지로 나누어진다. 하나는 한글과 한자를 병렬하여 방문명을 표기한 것이고, 다른 하나는 한글 방문명만 표기한 것이다. 전자에 해당하는 것을 보이면 다음과 같다.

21) ‘설튼’은 ‘석튼’의 오기로 판단된다.

백하주 白霞酒, 옥지주 玉指酒, 벽향주 碧香酒, 뉴하주 流霞酒, 두강주 杜康酒, 아황주 鵝黃酒, 독엽주 竹葉酒, 년화주 蓮花酒 一名 無麴酒, 소국주 小麴酒, 세신주 細辛酒, 하일불산주 夏日不酸酒, 부의주 浮蟻酒, 하향주 荷香酒, 합즈주 楤子酒, 즈디히 汁菹

이들 방문명을 제외한 나머지 술방문은 ‘니화주, 모미주, 삼희주’처럼 모두 한글로만 표기되어 있다. 한자 방문명은 맨 끝의 ‘즈디히’를 제외하고 모두 술 이름에 표기되어 있다. 그러나 술 이름에도 한자 표기가 없는 것이 적지 않다. 47-1의 ‘즈디히’ 이하에는 한자 방문명이 전혀 나타나지 않으며, 찬류 및 과일류 방문에는 한자 표기가 전혀 없다. 술방문에 한자 표기가 많고 여타 음식에 없는 것은 전자가 가진 사회문화사적 배경과 관련되어 있을 것이다.

<표 1>에 ‘한문방문’란에 ‘유’ 또는 ‘무’로 표기한 것은 각 방문명 바로 아래 한문으로 간단한 조리법을 기입해 놓은 것이 있고²²⁾ 없음을 의미한다. 한문 방문은 한글 방문에 비해 그 내용이 짧다. 37-1항까지는 방문명 아래 한문으로 조리법을 간단히 기입하다가 그 이하에서는 이것을 생략하였다. 한글 음식조리서의 본문에 한글과 한문으로 조리법을 아울러 기록한 책은 『주찬방』이 유일하다.²³⁾ 간략한 내용이기는 하지만 방문의 내용이 한문으로 병기되어 있는 점은 『주찬방』이 가진 특징 중 하나이다. 한문으로 쓴 방문 본문과 한자로 표기한 방문명이 이 책에 나타나 있는 사실은 이 책의 필사자를 남성으로 보는 유력한 증거이다. 규장각본 『주방문』도 남성이 필사한 것이 분명하다(백두현 2012, 2013).

3) 용정식과 작말식에 대한 상세한 설명문(漢文)이 있음

<표 1>에는 넣지 않았지만 『주찬방』에는 한문으로 기록한 제조 방식

22) 협주 형식의 잔글씨로 2행에 한문 방문을 기입했는데 그 예를 보이면 다음과 같다.

백하주 白霞酒 白米十五斗 眞末五升 麴一斗半 水五盆

23) 규장각본 『주방문』에 방문명이 한자로 표기된 것이 있으나 방문의 본문은 한글로 표기되어 있다.

두 가지 내용이 더 있다. 『주찬방』 권두 목록 면이 끝난 제4장 앞면과 뒷면에 한문으로 쓴 용정식(春正式)과 작말식(作末式)이 그것이다. ‘春正式’과 ‘作末式’이란 한자어 명칭 뒤에 각각의 제조 방법을 한문으로 작성해 놓았다. 어떤 술이든 간에 술을 담그려면 먼저 술의 재료가 되는 곡물을 찧고 이것을 가루로 만들어야 한다. 그렇기에 도정한 곡물과 누룩 가루는 술 담그기의 필수품이다. 곡물을 찧고, 이것을 가루로 만드는 작업 방식을 서술한 것이 용정식(春正式)과 작말식(作末式)이다.²⁴⁾ 이런 내용은 지금까지 알려진 음식조리서에서 찾아볼 수 없었던 것이다. 이런 점에서 『주찬방』의 용정식과 작말식은 전통주와 전통 누룩법 연구 및 재현에 중요한 증거가 될 수 있다. 도정한 곡물과 누룩 가루를 먼저 준비해 두어야 후속 작업을 할 수 있기 때문에 용정식과 작말식을 모든 방문의 맨 앞에 기술해 둔 것이다.

4) 술과 초 방문에 나타난 몇 가지 특징

술방문과 초방문을 중심으로 각 부류의 특징을 간략히 서술하면 다음과 같다.

술방문이 1번부터 34번까지 도합 34개 방문인데 방문명이 없는 하나를 포함시키면 35개가 된다. 술방문에는 서김법(20번)과 신술 고치는 법(33번), 누룩법(34번)이 포함되어 있고, 소주를 많이 나게 하는 법(29번), 쌀 한 말로 술 네 병 내는 법(31번)도 포함되어 있다. 이 다섯 가지를 빼면 술 양조법은 29개 종류가 되는 셈이다.

초(醋)방문은 보리초, 밀초, 창포초 방문 3개가 수록되어 있다. 그런데 ‘창포초 돕는 법’ 방문의 말미에 별도의 방문명 없이 백권점 2개를 삽입하여 구별 표시를 한 후 변질된 초 고치는 법을 기술해 놓았다. 그런데 『산가요록』에는 ‘醫醋法’이라는 제목으로 변질 초 고치는 법 3개 방문이 실려 있다. 이 3개 방문 중 2개가 『주찬방』의 내용과 동일하다. 구체적

24) 이 두 가지에 대한 자세한 풀이는 박록담 선생과 필자가 준비 중인 『주찬방 주해』에 수록할 예정이다.

으로 비교해 보이면 다음과 같다.

『산가요록』의 의초법(醫醋法)

真麥一掬，黃炒，入缸，味更好。又方 車轍下塵一握入缸，亦好。又方 白炭全體通紅，入缸七日，即還味。(밀[真麥] 한 줌을 누렇게 볶아 초항아리에 넣으면 맛이 더욱 좋아진다. 또 다른 방법으로 수레바퀴에 낀 흙 한 줌을 초항아리에 넣어도 좋다. 또 다른 방법으로 완전히 빨갱게 달아오른 백탄(白炭)을 초항아리에 넣어 7일이 되면 맛이 돌아온다.)

『주찬방』의 변미 초 고치는 법(주찬방 24b)

- 아므 최라도 마시 변허거든 밀홀 흐 줌만 밍이 붓가 너허 사나홀 휘면 돈느니라.
 - 도홀 찰숯글 벌거케 꺾워 향의 너허 날웨 휘면 돈느니라.
- (아무 초라도 맛이 변허거든 밀을 한 줌만 매우 볶아서 넣으면 사나홀 후에 좋아진다. 좋은 찰숯을 벌겁게 꺾워 향에 넣고 이레(7일) 후면 좋아진다.)

3. 한글 방문에 나타난 몇 가지 특징

1) 점, 꿀, 흑탕 방문

‘점’ 내는 법은 한글 음식조리서 중에서는 이 책에서 처음 나오는 방문이다. ‘점 내는 법’에서 ‘점’은 밀기울 한 말로 소금을 치고 주먹만 한 크기로 덩이를 만들어 물에 씻고 다시 소금을 묻혀 매우 삶아 찬물에 수비하여 말려 쓰라고 하였다. 밀기울 한 말을 정제하여 만들면 ‘점’이 한 되가 난다고 하였다. 이 방문을 설명한 문장도 세밀하지 못하고 성글어서 그 제조법을 정확하게 파악하기 어렵다. ‘점’은 한자어 ‘粘’을 표기한 것으로 보인다. 1750년 전후에 간행된 『수문사설』의 면근탕(麵筋) 항목에 이 ‘粘’이 등장한다.²⁵⁾ 이 문헌에 나오는 ‘麵筋’(면근)은 밀가루

25) 麵筋：小麥麩和末者水拌和作餅，用力搓揉 其精者相聚 成片，麩末則散落 形如玉剉成，片入湯，俗名曰粘最助湯味。(면근：밀기울에 밀가루를 섞어 물로 반죽하여 병을 만든다. 이것을 손으로 부드럽게 주물러서 깨끗한 것을 취하여 편을 만든다. 밀기울가루는 산산히 흩어져 버리고 옥좌를 이룬 것과 같은 형태가 된다. 편을 탕 속에 넣는다. 세속에 이름하기를 탕맛을 돋구는 최고의 점(粘)이라고 하였다.)(농촌진흥청 진

에서 글루텐(gluten)만을 취한 것을 이른다. 쫄깃쫄깃한 식감으로 탕맛을 돋구는 데 점(粘)이 최고라고 세간에서 말한다고 『수문사설』에 기록되어 있다. 이런 설명으로 보아 『수문사설』의 면근(麵筋)은 맛을 돋구기 위해 면가루를 가공한 것이다. ‘면근’을 만드는 조리법이 『주찬방』의 ‘점’과 유사한 점이 있다. 이로 보아, 『주찬방』의 ‘점’은 밀가루에서 글루텐만을 취해 만들어서 약간의 점성을 지닌 면 종류로 맛나게 하는 재료이다. 이 점을 고려하여 <표 1>에서 ‘점’의 부류명을 ‘조미면’(調味麵)이라 이름하였다. ‘점’은 글루텐이 가지고 있는 점성으로 쫄깃한 식감을 가지게 되는데, 이런 점성 때문에 꿀이나 흑당과 나란히 배치되어 있는 것으로 생각된다. 『수문사설』의 면근과 ‘점’이 같은 것이라면 ‘점’은 면에서 글루텐만을 취해서 만든 조미 재료의 일종인 셈이다.

‘꿀 만드는 법’의 꿀은 찹쌀과 찰기장을 가루 내어 보리질금 가루, 누룩가루 등을 섞어서 만드는 조청이다. 마른 나무로 불을 천천히 때야 꿀이 되고, 불길이 너무 싸면 ‘흑당’이 된다고 했다. ‘흑당 고오는 법’은 백미 한 말과 보리질금 두 되를 버무려 향아리에 붓고 더운 구들방에 핫옷으로 싸 두었다가 맛이 달 때 베자루로 걸러서 약한 불로 고아서 만든다고 하였다.

‘흑탕’(黑湯)이 『산가요록』에서는 평을 재료로 만든 고깃국[肉水]으로 묘사되어 있으나 『주찬방』의 ‘흑탕’ 방문의 내용을 분석해 보니 ‘黑糖’을 적은 것으로 판단된다. 17세기 「최씨음식법」에 옛 고는 법에 대한 방문으로 ‘흑탕’이 등장하는데 이 문헌의 ‘흑탕’은 흑당을 의미한다. 『주찬방』과 비슷한 시기에 간행된 「최씨음식법」에 옛 고는 법의 방문으로 ‘흑탕’이 나온 것으로 보아(박채린 2015), 『주찬방』의 흑탕도 옛이나 조청을 의미하는 것으로 판단된다. 『주찬방』의 흑탕은 흑당(黑糖)을 뜻하는 것이다.

2) 내의원 향은주법

통한식과 2012 참고)

『주찬방』에는 술방문이 가장 많이 실려 있다. 여러 술방문 중에서 향온주(香醞酒)가 관심을 끈다. 향온주 방문은 한문본인 『산가요록』(1450년), 『요록』(1600년대), 『주찬』(1800년대), 『역주방문』(1800년대)에 실려 있고, 한글본에는 『음식디미방』에 나타나 있다. 그런데 『주찬방』에는 향온주와 내의원 향온주 두 방문으로 나누어져 실려 있다. 이 두 방문의 원문은 다음과 같다.

향온 빚는 법 白米十五斗 曲末一升五合 酒本五升

빅미 열 단 말을 빅세하야 닉게 떠 쳐거든 미 혼 말애 물 혼 병 두 대야과 도흔 누룩
 ㄱ르 혼 되 닷 ㅎ²⁶⁾과 도흔 맛술 닷 되식 헤아려 셋거 독의 녀허 부리를 두터이 빠
 미야 닉거든 드리워 쓰라. <주찬방 11a>

넉의원 향온 빚는 법 麥末一斗 菘豆末一合 作一圓 白米一斗 粘米一斗 曲末五升
 서김一瓶

누룩을 몬드로되 밀홀 ㄱ라 골를 츠디 말고 미 혼 두레에 혼 말식 호되 녹두 식르
 혼 ㅎ息 조차 셋거 드되라. ○빅미 열 말과 점미 혼 말과 셋거 빅세하야 닉게 떠 쓸
 힌 물 열다섯 병 골와 물에 밥에 다 들고 ㄱ장 쳐거든 누룩 ㄱ르 혼 말 닷 되과 서김
 혼 병 셋거 녀허 독부리를 두터운 식지로 빠미야 닉거든 드리우라 <주찬방
 11b~12a>

위의 두 방문에는 한문 문장이 앞에 있고 그 뒤에 한글 방문이 이어져 있다. 그러나 한문과 한글 방문의 내용이 서로 딱 맞게 대응하지 않는다. 두 번째 방문인 내의원 향온주 방문은 『음식디미방』의 향온주(18a)와 내용이 아주 비슷하여 관심을 끈다. 두 문헌의 방문을 나란히 대조 배열해 보면 유사성을 한눈에 파악할 수 있다. 아래 ㉠은 『주찬방』, ㉡는 『음식디미방』의 것이다.

㉠ 누룩을 몬드로되 밀홀 ㄱ라 골를 츠디 말고

㉡ 누룩 밍들 밀홀 ㄱ라 골를 츠디 말고

26) ‘ㅎ’은 ‘ㅎ息’의 오기이다.

- ㉔ 미 혼 두레예 혼 말식 호디 녹두 식르 혼 흡식 조차 셋거 드되라.
- ㉕ 미양 혼 두레예 혼 말식 녀코 색은 녹두 혼 흡식 석거 민드느니라.

- ㉔ 빅미 열 말과 점미 혼 말과 셋거 빅세햐야 닉게 뼈
- ㉕ 빅미 열 말 참밭 혼 말 빅세햐여 씨

- ㉔ 쓸힌 물 열다섯 병 골와 물에 밥애 다 들고 그장 츠거든
- ㉕ 던운 물 열다섯 병을 셋거 그 물이 다 밥애 들거든 샷 우회 너러 츠기 오래거든

- ㉔ 누록 그르 혼 말닷 되과 서김 혼 병 셋거 너혀
- ㉕ 누록 혼 말닷 되 서김 혼 병 셋거 밋느니라

- ㉔ 독부리를 두터온 식지로 빠미야 닉거든 드리우라
- ㉕ 없음

㉔와 ㉕를 비교해 보면, ‘점미’를 ‘참밭’로, ‘골와’를 ‘셋거’로, ‘물에 밥애 다 들고’를 ‘물이 다 밥애 들거든’으로 달라진 점이 눈에 띈다. 『주찬방』의 맨 끝 문장 “독부리를 두터온 식지로 빠미야 닉거든 드리우라”가 『음식디미방』에는 없으나 그 앞의 모든 문장이 아주 비슷하다. 필자가 검토한 한글 음식조리서 중에서 향온주 방문이 수록된 것은 『주찬방』과 『음식디미방』뿐인데²⁷⁾ 그 내용이 아주 비슷하다. 두 문헌의 향온주 방문이 서로 공통된 원본에서 비롯된 것인지, 아니면 둘 중 어느 하나가 다른 문헌을 참고한 것인지 판단하기가 쉽지 않다. 한글 문장의 표기 양상과 언어 상태로 보아 『주찬방』의 연대가 더 빠른 것이다. 『음식디미방』의 저자 장계향이 『주찬방』에 실린 내의원 향온주와 같은 방문을 읽어 보았던 듯하다. 그러나 어떤 자료를 본 것인지는 알 수 없다. 향온주 방문이 보여주는 유사성을 통해 『음식디미방』의 저술자 장계향 부인이 당시에 접할 수 있었던 다른 문헌 자료를 참고하였음을 짐작할 수 있다.²⁸⁾

27) 한글본 『술방문』에 ‘향훈주방문’이 실린 것이 있다.

28) 두 문헌에 나타난 여러 가지 방문 내용을 세부적으로 비교해 볼 필요가 있다.

『주찬방』 향온주의 한문 방문을 연대가 가장 빠른 『산가요록』의 ‘香醞酒造釀式’(향온주조양식) 방문, 『주찬방』과 그 연대가 비슷한 『요록』, 그리고 19세기 문헌인 『역주방문』과 『주찬』의 한문 방문과 비교해 보자.

『주찬방』

향온주 : 白米十五斗 曲末一升五合 酒本五升

내의원 향온주 : 麥末一斗 菘豆末一合 作一圓 白米一斗 粘米一斗 曲末五升 서김
一瓶

『산가요록』

香醞酒造釀式(향온주조양식) : 米一石 白米一石 蒸出 每一斗 浸水一瓶二鎰. 芻一升五合 本酒五升 交釀之如常 待熟 上槽坐清 用之.

『요록』

香醞方(향온방) : 白米十斗百洗水浸一宿取出蒸熟, 熱湯水十五瓶即浸和均蒸飯, 排布待冷, 麴末陳好則十三升否則十五升, 好本一瓶相和釀於好瓮, 澄清上槽. 粘米一斗極洗蒸熟候冷, 好清酒二瓶和均, 好麴末五合本一宗子入於好缸, 待澄上槽, 斟酌和於香醞.

『역주방문』

香醞酒方(향온주방) : 粘米一斗百洗 以湯水三斗作粥 及其冷後 真末五合曲末五合 調合 五日後 取粘米二斗百洗蒸飯 以湯水二斗和勻候冷 納于上酒本 七日後用

『주찬』(酒饌) (이성우 영인분권3, 1184쪽)

內局香醞(내국향온) : 造麴以麥磨之 竝末作圓 每一圓一斗式碎綠豆一合式調合造作 白米十斗粘米一斗百洗蒸出 用熱水十五瓶調和 待其水盡入干蒸飯 然後鋪於簾上寒之良久 曲末一斗五升 腐本三升 調和釀之.

『주찬방』 향온주의 ‘曲末一升五合 酒本五升’이 『산가요록』의 ‘芻一升五合 本酒五升’ 부분만 서로 비슷하고 나머지는 같은 내용이 없다. 『주찬방』의 향온주법이 『산가요록』의 그것을 참고했다는 흔적을 찾을 수

없다. 비슷한 시기에 간행된 『요록』과도 유사한 내용이 없다. 『역주방문』과 『주찬』의 향온주 방문은 앞의 두 문헌과 다른 점이 많아서 영향 관계를 찾기 어렵다. 향온주 한글 방문의 비교에서 『주찬방』과 『음식디미방』의 유사성만 분명히 드러난다. 그러나 한문으로 방문이 기록된 다른 네 개 문헌과 비교해 본 결과 상호 연관성을 찾기 어렵다.

3) 달걀 요리

달걀을 부재료가 아닌 주재료로 활용한 음식은 드문 편인데, 『주찬방』에서는 달걀젓과 달걀장 만드는 법이 등장한다. 달걀을 주재료로 하는 음식은 1900년대에 간행된 요리책에 많이 수록되어 있고²⁹⁾, 그 이전 문헌에서는 잘 나오지 않는다. 『주찬방』에 나오는 달걀장 만드는 법에 해당하는 鷄卵醬法이 『산림경제』와 『농정회요』에도 나오기는 하지만 그 내용이 『주찬방』의 달걀장 만드는 법과 구체적인 방법에서 차이가 난다. 그러나 『주찬방』의 달걀젓과 오리알젓 만드는 법이 『산가요록』의 浸鷄卵와 흡사하다. 아래에 각 문헌의 조리법을 인용해 둔다.³⁰⁾

달걀장

『주찬방』

들기알장 돕기 : 들기알홀 만히 뿌려 늦그르세 담고 등탕하여 잠깐 열일 만 너거든 조흔 무명 주머니에 너허 장 드물 제 허리만 너헛다가 그 장이 너거든 내어 썬라. (달걀장 담그기 : 달걀을 많이 깨서 늦그릇에 담고 중탕하여 조금 영길 만큼 익혀라. 깨끗한 무명 주머니에 넣어서 장을 담글 때 단지의 허리 즈음에 넣었다가 그 장이 익거든 내어서 썬라.)

『산림경제』

鷄卵醬法 : 取卵八九箇, 置瓢中, 取百沸湯乘熱急灌, 少時如上法搖碎之取出, 投極

29) 수란은 『조선요리제법』(1921), 『조선무쌍신식요리제법』(1936), 『조선요리법』(1943)에, 달걀선, 달걀장아찌, 달걀찌개는 『조선무쌍신식요리제법』(1936)에 수록되어 있다.

30) 이하의 『산가요록』, 『산림경제』, 『농정회요』의 원문과 번역문은 한국전통지식포털(<http://www.koreantk.com>)의 자료를 가져온 것이다.

鹹冷塩湯中，十餘日後取出剥去皮，復投清醬中，月餘食之，若經年其味尤佳.

(계란장 : 달걀 8~9개를 바가지에 담아 두고, 백비탕을 아주 뜨거울 때 달걀 위에 붙는다. 잠시 후 바가지를 흔들어 달걀을 금이 가게 갠 후에 진한 소금물에 넣고 끓인 후 식혔다가 10여 일 후에 껍질을 까서 다시 맑은 간장에 넣고 1달 후에 먹으면 된다. 1년이 지나면 맛은 더욱 좋다.)

『농정회요』

鷄卵醬法：取鷄鵝鴨卵，盛大瓢內，以手搖之，則其卵皮碎，皆成細文，即投清醬缸中，晒之。取卵八九箇，置瓢中，取百沸湯乘熱危灌，少時如上法搖碎之，取出，投極鹹冷塩湯中，十餘日後取出剥去皮，復投清醬中，月餘食之，若經年其味尤佳.

(계란장 : 닭·거위·오리의 알을 큰 바가지에 담아 손으로 흔들어 알 껍질이 깨져 잘게 금이 가면 바로 청장(淸醬, 맑은 간장) 항아리에 넣어 햇볕에 쪄인다. 달걀 8~9개를 바가지에 담아 두고, 끓인 물(百沸湯)을 뜨거울 때 달걀 위에 붓는다. 잠시 후 앞의 방법과 같게 바가지를 흔들어 달걀을 금이 가게 갠다. 꺼내어 아주 짜고 차가운 소금물에 넣고 10여 일 후에 껍질을 까서 다시 청장(淸醬, 맑은 간장)에 넣고 1달 후에 먹으면 된다. 1년이 지나면 맛은 더욱 좋다.)

달걀젓·오리알젓

『주찬방』

들기알 율히알 젓 : 알히 열대엿 만흐면 소곰 혼 되과 지 두 되를 셋거 항의 너허 알 흘 몬 비게 무더 두라. ○알흘 7는 송고즈로 굼글 들고 소곰물에 됴가 두면 비치 흥시즈 큰느니라.

(달걀 오리알 젓 : 알이 열다섯에서 열여섯 (개) 정도면 소금 한 되와 재 두 되를 섞어 항에 넣고 알이 안 보이게 묻어 두라. 알에 가는 송곳으로 구멍을 뚫고 소금물에 담가 두면 빛이 흥시 같으니라.)

『산가요록』

浸鷄卵：猛灰濃如粥，浸卵，經一朔，還出淨拭。又塩和水如粥，浸之，經一二朔，出去壳，凝如烹卵，用之.

(소금물에 절인 계란 : 매운 재[猛灰]를 죽처럼 걸쭉하게 만들어 달걀을 담가 1개월 지나서 꺼내 깨끗이 닦는다. 다시 소금을 죽처럼 <진하게> 물에 타서 <달걀을> 담갔다가 1~2개월 지난 다음 꺼내 껍질을 벗겨보아 삶은 달걀처럼 응고되었으면 쓴다.)

4) 과실나무를 좋게 하는 법

『주찬방』에 실린 ‘과실나무 돈는 법’(87번)도 다른 한글 음식조리서에 전혀 나오지 않는 특이 방문이다. 이것은 과실나무를 좋게 만드는 법이란 뜻인데 나무에 벌레가 없고 열매가 떨어지지 않게 하는 방법을 설명한 방문이다. 『산가요록』, 『산림경제』, 『사시찬요초』 등에 한문으로 작성한 과실나무 재배법이 짧게 나온다.³¹⁾

5) 도료(塗料) 제조법

위 <표 1>의 방문 중에서 가장 특별한 것은 ‘녁청 고을 법’(89번), ‘동유 고오는 번’³²⁾(90번), ‘가칠하는 법’(91번)이다. 이러한 방문들은 필자가 본 어떤 한글 음식조리서에서도 찾을 수 없는 것들이다. ‘녁청 고을 법’은 목재에 방부제로 바르는 역청(瀝靑)³³⁾의 제조법을 설명한 것이다. ‘동유 고는 법’에 나타난 동유(桐油)는 칠 재료의 제조에 들어가는 원료이며 그 제조법이 역청 방문과 비슷하게 묘사되어 있다. 동유는 참오동나무 씨에서 짜낸 기름으로, 오늘날에도 동유는 습기를 막기 위해 목조가구나 목조주택을 칠하는 염료로 쓰이고 있다. ‘가칠하는 법’은 역청이나 동유를 이용하여 목조 가옥의 기둥 등에 칠하는 기술을 설명한 방문이다. 이 방문들의 본문을 제시하고 특이어 몇 가지에 대해 설명한다.

녁청 고을 법

버유 두 되만 고오려 흐면 무명석 큰 돌기알 만치과 빅번 밤낮 만치와 쇳꺾 흐 흡을 흐디 너허 만화로 고오디 무명석과 쇳굴리 다 녹고 글턴 거품이 절로 그쳐 꺾라 안써든 막대로 디거 물에 처디워 보면 기름이 물에 헤여디디 아니흐면 다 되연니 즉제 드러내여 노하 시기라. 너모 오래 고오면 너모 거러 못 쓰느니라. 또 쇳꺾 꺾긋 적거든 무명석³⁴⁾을 더 너허 고오면 녁청이 칠흐면 비치 운나고 도흐니라.

31) 한국전통지식포털(<http://www.koreantk.com>)의 ‘과실나무’ 항목을 참고하였다.

32) ‘번’은 ‘법’의 오기이다.

33) 석탄이나 특정 목재로부터 뽑아내는 끈끈한 액체이다. 역청(瀝靑); 소나무; 송지(松脂). (고농서국역총서11-농정회요II(農政會要), 205~206면. 농촌진흥청, 2006년.)

34) ‘무명석’의 오기이다.

○또 혼 법은 버유 서 되를 만화로 글혀 동유 그든 후제 거지흔 샹품 송지 혼 되과
 솟돌 지거미 서 흡과 거지 황밀 날굽 돈과 빅번 날굽 돈과 혼디 녀히 도로 만화로
 글혀 다 노근 후에 칠하라. <주찬방 44b~45b>

가칠하는 법

물읷 칠할 거슬 대염을 칠하야 물되기를 다섯 번 혼 후제 송연이나 혹 출 지나 두터
 이 칠하고 므러거든 스초로 므디른 후에 녀청이나 동유나 덩게 노겨 손으로 칠하
 야 므러거든 서너 번만 칠하면 도흐니. <주찬방 46a>

이 방문 속에는 그 뜻을 파악하기 어려운 낱말이 몇 개나 보인다. ‘녀청’ 제조법이 한글 문헌에 나온 것은 『주찬방』이 처음이다. 역청(瀝靑)은 석탄이나 석유를 정제할 때 잔류물로 얻어지는 고체나 반고체의 탄화수소 화합물이다. 본문에는 역청을 어디에 칠하는지는 밝혀 놓지 않았다. ‘가칠하는 법’과 관련지어 본다면, 서까래나 대문짝 등에 바탕칠을 하는데 역청이 사용된 것이라 추정할 수 있다. 이 외에도 독과 향아리 깨진 데 역청을 바르기도 했다고 한다.

역청과 동유 방문에 나오는 ‘버유’는 문헌에서 찾아보기 어려운 단어이다. 『세종실록지리지』에 들기름을 뜻하는 ‘소자유’(蘇子油)가 ‘법유’(法油)라고도 불린다는 기록이 있다.³⁵⁾ 그리고 국어사 자료 말뭉치 검색기 <깜짝새>³⁶⁾에서도 들기름을 뜻하는 ‘荳油’(임유)와 ‘法油’(법유)라는 한자어가 19세기 말 문헌에 등장한다.³⁷⁾ 『주찬방』의 ‘버유’는 이 문헌들에 등장하는 한자어 ‘법유(法油)’의 음변화형으로 판단된다. 이 ‘버유’는 일

35) 『세종실록』 148권 지리지 경기: 소자유(蘇子油) 【속명 법유(法油).】, 『세종실록』 149권 지리지 충청도: 소자유(蘇子油) 【향명은 들기름[法油].】 (<http://sillok.history.go.kr>)

36) <깜짝새>는 국어사 자료 말뭉치를 검색할 수 있는 프로그램으로, ‘21세기 세종계획’에서 입력된 국어사 말뭉치를 기반으로 하고, 여기에 다른 여러 자료를 추가하여 옛 문헌의 용례를 검색할 수 있도록 한 것이다.

37) 들기름 水荳油 法油 <1895국한회어, 29>. 장기인(1995: 62)은 ‘유회(油灰)를 설명하는 자리에서 “들기름은 법유(法油) 또는 임유(荳油)라고도 한다. 이것은 축성(築城)에서 석재 접합면에 발라서 방수 처리로 한 것”이라 하고, 궁궐 의궤에 ‘法油六升五勺’이란 구절을 인용해 놓았다.

상적 구어에서 ‘法油’(법유)의 말자음 ㅂ이 탈락된 발음형일 것이다. 도료법 방문에 쓰인 ‘대염’, ‘가칠’, ‘잔즌거든’³⁸⁾ 등의 어휘들은 『주찬방』에서 처음 발견된 낱말들이다. ‘가칠’은 한자어 ‘가칠(假漆)을 적은 것으로 보인다.³⁹⁾ ‘假漆’은 단청 칠을 할 때 애벌로 칠하는 것을 의미한다. 이 방문에서는 역청이나 동유를 이용하여 서까래의 바탕칠 하는 법을 설명하고 있다. ‘잔즌거든’은 ‘잔잔해지거든’으로 풀이되는 낱말이다. ‘동유’(桐油)는 오동나무 열매 기름을 뜻하는 것으로 여러 문헌에 흔히 쓰인 것이다.

칠과 관련된 도료(塗料) 제조법과 칠하는 법이 이 책에 들어간 까닭은 『주찬방』 표지 배접지에 강화부(江華府)의 관문서가 사용된 점과 연관된 듯하다. 『주찬방』의 각종 방문이 관아에서 음식과 술을 만드는 데 이용되었을 뿐 아니라 관청 건물과 기명(器皿)의 칠과 유지 보수에 유용하게 쓰였던 것임을 짐작할 수 있다.

염색법과 관련된 방문명은 종류로는 3개이지만 ‘조변홍 드리논 규식’이 4개로 세분되어 있다. ‘조변홍’이 이렇게 세분된 것으로 보아 이 색채를 사용할 일이 많았던 것으로 보인다. ‘변홍’(礬紅)은 색채 이름을 나열한 문맥에서 쓰인 예가 있다.⁴⁰⁾ ‘변홍’의 용례로 보아 이 낱말은 명반석에서 나는 홍색 계열의 색채어로 판단된다. ‘조변홍’에서 ‘조’는 접두사처럼 쓰였다. 이 ‘조’가 한자어 표기로 ‘助’인지 ‘粗’인지 판단하기 어렵다. ‘조변홍’은 변홍색의 한 종류를 가리키며, 홍색의 변이(變異) 색조라고 보아도 무방하다.⁴¹⁾

6) 세탁법

88번의 제목은 목록에 결락 부분이 있으나 본문에 ‘기름 무든 티 색

38) 검뢰영이 죄 다 녹고 글던 거품이 잔즌거든 막대에 디거 <주찬방 45b>

39) ‘假漆’을 하는 장인을 ‘假漆匠’이라 기록한 문헌이 있다. 【假漆匠(追崇都監儀軌 177 6 191○05)】(김연주 2009: 62).

40) 桃紅 도홍 비단. 粉紅 분홍 비단. 水紅 머슴 분홍 비단. 礬紅 변홍 비단. 鵝黃 머슴 금차할 비단 <1690역어유해下:3b>.

41) 네이버 국어사전에 ‘황산칠을 태워서 만드는 붉은 채색’이라고 설명해 놓았다.

는법'(44b)으로 방문명이 정확히 적혀 있다. 세탁법의 하나로 다른 음식 조리서에서 거의 나타나지 않는 특이한 방문이다.

기름 무든 디 색는 법 (기름 무든 디 활석 ㄱ로 흐려면 물 속 옷이 기름 흔적 업
느니라) 쥐엿 여름을 좃ㄱ라 물에 즘가 썰면 기름 기척이 업느니라. ○멸원물 무든
디란 디흔 초히 썰면 디느니라. <주찬방 44b>

옷에 기름이 묻었을 때 활석 가루를 이용하여 기름을 빼고, 쥐엿나무 (=주엽나무) 열매를 갈아 물에 섞어 빨아도 된다고 설명했다. 옷에 머루 물이 들었을 때는 진한 초를 넣어서 빨면 된다고 하였다. 이 내용은 세 의법(洗衣法)에 해당하는데, 세의법은 목판본 『규합총서』 제28장과 제 29장에 비교적 길고 자세히 기술되어 있다. 그 중에 기름이 묻은 것을 빼는 법이 있는데 그 본문이 다음과 같다.

기름과 먹 흐가지로 무든 디는 반하(약지) ㄱ로 오적어췌 ㄱ로 활석 ㄱ로 고빅
반 ㄱ로톨 등분하야 힘기 트셔 뺏고 큰 마늘을 좃췌어 문지르고 형인과 디초톨 문
지르라 <1869규합총서 28b>

이 내용은 기름과 먹이 옷에 묻은 것을 빼는 법인데, 탈색을 위해 넣은 재료가 『주찬방』보다 훨씬 더 많다. 활석가루가 들어간 점은 『주찬방』과 같다.

IV. 결론

한글 음식조리서의 가장 중요한 가치는 한국 전통음식의 조리법과 음식문화의 구체적 실상을 담고 있다는 점이다. 음식조리서에는 여러 가지 전통음식을 만드는 방법이 기록되어 있어서 과거의 한국인이 무슨 재료를 어떻게 조리하여 어떤 음식을 만들어 먹었는지 그 실상을 알려 준다.

한글 음식조리서는 가족과 집안을 위해 작성된 필사본이 대부분이어서 한문을 번역한 언해서와 달리 당대의 생생한 생활언어를 반영하고 있다. 이러한 점에서 한글 음식조리서는 전통음식 연구와 국어사 연구에 동시에 기여하는 중요 자료이다.

본고에서 소개한 『주찬방』도 이러한 자료 중의 하나이며, 17세기 중엽 이전의 언어 상태를 반영하고 있다. 시기적으로 『음식디미방』보다 더 빠른 시기의 국어사적 특징을 보여 준다. 백두현(2017)에서 소개했던 『주초침저방』은 16세기 자료로 판단되지만 한문본 끝에 한글 방문이 붙은 것이어서 온전한 한글 음식조리서로 보기에는 부족한 점이 있다. 그러나 『주찬방』은 본격적 한글 조리서로서 시대가 가장 앞선 것이다. 『주찬방』에 한문 방문이 조금 나타나지만 극히 일부에 지나지 않는다. 『주찬방』은 목록을 포함한 형식을 제대로 갖춘 한글 음식조리서로서 국어사 연구는⁴²⁾ 물론 한국의 전통음식 조리법과 음식문화 연구에 중요한 자료가 될 것이다. 지금까지 논한 주요 내용을 요약하여 제시하면 다음과 같다.

① 서지 정보

이 책은 어느 집안에 오래 전래되어 오던 책을 후대에 고쳐 묶어 개장(改裝) 제본한 것이다. 개장 이전의 원본 필사자가 쓴 권두서명은 ‘주찬방’이고, 개장자가 앞 표지에 ‘諺書酒饌方’이 목서해 놓았다. 원본의 권두 서명에 의거하여 이 책의 서명을 『酒饌方』(주찬방)으로 삼았다. 장서인 전문가의 도움을 받아 이 책의 권두와 권말에 찍힌 장서인을 판독해 보았으나 본문 필사자의 성명을 알려주는 내용이 없어서 필사자를 확인하지 못하였다. 그런데 권말 개장기 및 표지 배접지에 쓰인 고문서를 분석한 결과, 이 문서는 강화도를 관장한 강화부(江華府)와 관련된 것임을 알 수 있었다. 이 사실에 비추어 볼 때 『주찬방』은 강화부에 소

42) 『주찬방』의 국어사적 분석은 『국어사 연구』 제28호에 실린 백두현·안미애(2019)를 참고할 수 있다.

속된 관리가 쓴 것으로 판단된다.

본문 필사에 나타난 오류의 양상을 분석한 결과, 이 책은 앞선 시기의 다른 문헌을 보고 베낀 필사본임을 알 수 있었다. 따라서 이 책의 한글 방문은 필사된 시기보다 더 앞선 시대의 언어적 특성을 반영한다. 이 책은 한문본 『酒饌』과 서명에서 비슷한 점이 있으나 내용상 관련이 없다.

② 내용의 주요 특징

『주찬방』에는 권두에 전체 방문의 목록이 제시되어 있는 점이 특징적이다. 이와 같은 권두목록은 빙허각 이씨가 지은 필사본 『규합총서』와 20세기 초기에 필사된 『시의전서』를 제외하고 찾아볼 수 없다. 방문명의 배열은 술, 초, 면, 장과 김치 등의 찬품류, 육류, 정과, 염료와 도료 제조법 순서로 되어 있다. 방문명이 표기된 것은 모두 91개이고 방문명 없이 추가된 설명을 합치면 도합 104개가 된다. 술 관련 방문 35개, 초 3개, 면류 3개, 장류 5개, 육류 9개, 김치류 7개, 과채류 저장법이 6개 등이다. 이 책에 들어간 특이 방문으로 ‘점’ 내는 법, 내의원 향온주법, 과실나무를 좋게 하는 법, 역청과 동유 등 도료 제조법과 칠하는 법이 있다.

『주찬방』에는 책을 해체해야 볼 수 있는 이면지에 몇 개 방문이 기록되어 있다. 목록 장의 이면지에는 감향주를 포함한 5개의 술방문이 쓰여 있고, 제41장의 이면지에는 베의 새 수와 값을 기록한 4행 문장이 실려 있다. 이면지에 기록된 방문은 본문의 방문과 필체가 다르고, 반영한 음운현상에도 후대적 요소가 있다. 따라서 국어사 연구에서 이면지의 방문은 본문 방문과 구별해서 다루어야 한다.

권두 목록 뒤에 한문으로 쓴 용정식(春正式)과 작말식(作末式)이 있다. 술 담글 때 기본적으로 필요한 곡물을 찧고 뺨는 방법을 설명한 방문으로 다른 음식조리서에서 찾기 어려운 내용이다. 이 논문에서 밝힌 내용을 일목요연하게 볼 수 있도록 표로 정리하면 다음과 같다.

<표 1> 『주찬방』의 주요 내용과 의미 해석

분류	주요 내용	의미 해석
서지	필사본 1책. 책크기 23.7x14.0cm. 목록 4장. 본문 46장. 앞뒤 표지 개장. 사침안 선장본. 권두서명 ‘주찬방’. 표지서명 ‘언서주찬방’은 후대의 개장자가 붙인 이름임	『주찬방』의 서지 사항 기본 정보
	목록면 장서인: 古心, 呆人, 荷蓑, 金枝玉葉 권말 장서인: 大溪, 白雁靑鳥	길상 문자. 필사자의 성명 확인이 불가능함
	권말 개장기: 甲辰春 改粧于江都長嶺寓舍 靑甌旧物	집안에 오래 전해 온 이 책을 갑진년에 강화도 장령에서 개장함
	표지 배제지 고문서: 江華府使之印	강화부사 혹은 강화부 소속 관리가 이 책 필사에 관여한 듯함
	기존의 책을 보고 베껴 썼음을 보여주는 다양한 종류의 필사 오류가 있음	기존의 책을 보고 전사한 것. 필사 연대보다 더 오래된 조리법과 언어를 반영함
	한문으로 쓴 개장기, 본문의 한문 조리법 문장이 있음	이 책의 필사자가 남성임을 의미함
내용	권두에 ‘주찬방목록’이라는 제하에 전체 목록이 수록되어 있음	권두 목록이 있는 특이한 사례임
	방문명이 표기된 것: 91개 방문 한 방문 안에서 조리법을 나누어 설명한 것: 13개	
	방문 배열 순서: 술, 초, 면, 장과 김치 등의 찬품류, 육류, 정과, 염료와 도료	
	변질 초 고치는 방문이 2개 수록됨	이것은 『산가요록』 ‘醫醋法’ 3개 방문 중의 2개와 같음
	‘점’ 내는 법이 있음	다른 한글 음식조리서에 없는 특이 방문임
	내의원 향운주 방문이 『음식디미방』의 향운주법과 비슷함	『음식디미방』의 저자가 기존 조리서의 방문을 참고했다는 증거임

17세기 한글 음식조리서 『주찬방』의 서지와 내용 구성(백두현·홍미주)

역청, 동유를 만들고 칠하는 방문이 있음	목기 혹은 목조 건물의 유지와 보수에 필요한 방문임
이면지 내용: 본문의 필체와 다르게 쓴 5개 술방문 및 무명배, 명주 관련 내용이 있음	옷감에 관한 내용은 음식조리서에 처음 보이는 것임
한문으로 작성한 용정식과 작말식의 내용이 있음 이런 내용은 지금까지 알려진 음식조리서에서 처음 나타난 것으로 그 가치가 높음	

※ 이 논문은 2019년 8월 13일에 투고 완료되어
2019년 8월 26일부터 9월 5일까지 심사위원이 심사하고,
2019년 9월 6일 편집위원회에서 게재 결정된 논문임.

참고문헌

- 고재형 저, 김형우 강신엽 역, 『역주 심도기행』, 인천대학교 인천학연구원, 2008.
- 김연주, 「의례 번역에 있어서 차자 표기 해독」, 『민족문화』 33, 2009.
- 농촌진흥청, 『고농서국역총서 11-농정회요Ⅱ』, 2006.
- 농촌진흥청 전통한식과, 『현대식으로 다시보는 수문사설』, 모던플러스, 2012.
- 박채린, 「신창 맵시 종가 「자손보전」에 수록된 한글조리서 「최씨 음식법」의 내용과 가치」, 『한국식생활문화학회지』 30(2), 2015.
- 배영환, 「주식시의와 우음제방에 대한 국어학적 연구」, 『조선 사대부가의 상차림』, 대전역사박물관, 2015.
- 백두현, 『음식디미방』의 내용과 구성에 관한 연구, 『영남학』 창간호, 2003.
- 백두현, 「음운변화로 본 하생원 『주방문』(酒方文)의 필사 연대」, 『한국문화』 60, 2012.
- 백두현, 『주방문·정일당잡지주해』, 글누림, 2013.
- 백두현, 『한글문헌학』, 태학사, 2015.
- 백두현, 「『주초침저방』의 내용 구성과 필사 연대 연구」, 『영남학』 62, 2017.
- 백두현·안미애, 「표기와 음운변화로 본 『주찬방』의 필사 연대」, 『국어사연구』 28, 2019.
- 백두현·이미향, 「필사본 한글 음식조리서에 나타난 오기(誤記)의 유형과 발생 원인」, 『어문학』 107, 2010.
- 윤숙경, 『고조리서 수운잡방·주찬』, 신광출판사, 1998.
- 이성우, 『한국식경대전』, 향문사, 1981.
- 이성우, 『조선시대 조리서의 분석적 연구』, 연구총서 82(3), 1982.
- 이성우 편, 『한국고식문헌집성 고조리서(Ⅲ)』, 수학사, 1992.
- 장기인, 「건축용어의 지스러기」, 『건축』 39(2), 1995.
- 한복려, 『다시 보고 배우는 산가요록』 증보 개정판, (도서출판)궁중음식연구원, 2011.

Abstract

A Study of the 17th century Korean Cookbook
Juchanbang

Paek, Doo-hyeon

Hong, Mi-ju

The cookery book entitled *Juchanbang* written in Hangeul can be seen as a testimony of the Korean language as it was before mid-17th century. Since *Juchanbang* shows an earlier state of the Korean language than *Eumsik dimibang*, it can be considered as one of the oldest cookery books written in Hangeul. *Juchanbang* constitutes an important resource material for research not only on Korean traditional cookery and food culture but also into the history of Korean language.

Juchanbang is a revised and rebound version of the original book. The document attached to the cover suggests that the author of the cookbook had some links with the government office of Ganghwa Island under the Joseon Dynasty. Some cooking directions contain sentences that reveal the type of errors usually made when copying another book. Thus, it can be deduced that the author of *Juchanbang* had copied passages from earlier literature.

The main characteristic of *Juchanbang* is its list of the recipes provided at the beginning of the book. The list contains 91 recipe names. With the addition of recipes without a name, the cookbook comprises a total of 104 recipes. Among those, two are written in

Chinese characters, namely the ‘mortar pounding method’ (春正式) and the ‘grinding method’ (作末式). These two cooking methods, which explain how to pound and grind grains, are particularly noteworthy in that they do not appear in any other cookery books.

keywords

traditional Korean cookbooks, Juchanbang, 17th-century cookery, manuscript, Ganghwa Island