

18세기 호남 조리서 「음식보」 재판독 및 해석 원본을 통한 기존 영인본 연구의 한계와 오류 규명

박채린

한국식품연구원부설 세계김치연구소 책임연구원, 민속학 전공

cherrypark@wikim.re.kr

- I. 머리말
 - II. 원본과 영인본의 문제
 - III. 「음식보」와 『음식보·오복제 합부』의 편제 이해
 - IV. 원본을 통한 「음식보」 재해석
 - V. 음식 사료로서 「음식보」의 가치
 - VI. 맺음말
-

I. 머리말

1700년대에 기록된 것으로 알려진 「음식보」는 그동안 발굴되지 않았던 호남지역 양반가 여성에 의해 집필된 조리서라는 희소성과 다른 조선시대 조리서에는 보이지 않는 음식 종류와 명칭, 재료, 조리법이 나오는 등 내용상의 독특성으로 인해 학계의 주목을 받아왔다.

「음식보」에 관해서는 단순 자료 소개를 제외하고 총 3건의 선행연구가 보고되어 있으나¹ 최초로 이 조리서의 존재가 알려진 것은 이성우가 한국의 음식 관련 고문헌을 해제·목록화하여 출간한 『한국식경대전』(1981)에서이다.² 이어 1988년에 「음식보」에 수록된 음식의 종류와 내용을 분석한 논문을 발표했으나 두 논저에서 모두 필자, 집필 시기 및 소장처 등에 대한 구체적인 정보를 제시하지 못했다. 이후 한동안 멀어졌던 「음식보」가 다시 관심을 끌게 된 것은 2021년 전남 나주의 풍산홍씨(豊山洪氏) 창애공파 석애가문 소장문서가 한국학호남진흥원에 기탁되는 과정에서 「음식보」의 원본이 발견되면서이다. 이 과정에서 「음식보」가 독립된 조리서의 형태가 아닌 『음식보·오복제합부(飮食譜五服制合部)』라는 가장본(家藏本)의 일부라는 사실이 확인되었다.³ 다음 해인 2022년 유춘동⁴이 해제·분석 논문을 발표하

※ 본 연구는 세계김치연구소 기관고유사업(KE2303-2)의 연구비 지원을 받아 수행되었으며, 이에 감사드립니다. 아울러 『음식보·오복제 합부(飮食譜 五服制 合部)』의 원본을 제공해주신 풍산홍씨 창애공파 석애문중 홍명석 종손님과 필적 감정에 도움 말씀을 주신 경북대학교 백두현 교수님께 깊이 감사드립니다.

- 1 김귀영·이성우, 『「음식보」의 조리에 관한 분석적 고찰』, 『한국식생활문화학회지』 제3권 제2호(1988)(교신저자가 이성우이므로 본문에서는 이성우 논문으로 지칭함); 유춘동, 「호남의 한글조리서 『음식보』의 보론(補論)」, 『어문논총』 제40호(2022).
- 2 이성우, 『한국식경대전』(서울: 향문사, 1981), 792~793쪽.
- 3 『음식보·오복제 합부』는 「귀거래사(필사)」, 「손녀에게 당부하는 글」, 「오복제」, 「음식보」, 「웃집」, 「집안 여성에게 당부하는 글」 등 여러 대를 거쳐 문중에서 전해

면서 집필배경, 필자, 집필 연대가 밝혀졌으며 이에 따라 학계는 다시 한번 「음식보」를 주목하게 되었다. 「음식보」의 존재가 알려진 지 40여년이 지나서야 비로소 집필 배경 및 나머지 글과의 관계, 원본의 편제와 저자 정보 등이 어느 정도 정리되면서 「음식보」에 대한 연구 고도화를 꾀할 수 있게 된 것이다.

필자 역시 「음식보」에 관심을 갖고 원소장자인 풍산홍씨 석애문중 종손으로부터⁵ 원본을 입수하여 살피던 중 기존 선행연구의 결과가 내용과 형식에 있어서 원본과 상당 부분 차이가 있음을 인지하게 되었다. 내용적으로는 음식의 종류, 이름, 숫자, 조리법의 내용이 달랐으며 형식에서도 구성과 필체, 글자의 결락 정도 등에서 크게 차이가 났다. 기존의 연구들이 원본과 다른 자료를 활용했을 가능성을 의심해볼 수 있는 부분이었다.

이러한 문제점을 파악하고, 그 원인과 해답을 찾기 위해 직접 확보한 원본과 선행연구의 결과 및 활용 자료들을 정밀 비교 분석하기 시작했으며, 단순 비교분석으로 해결하기 어려운 문제에 대해서는 한글 고어 판독, 필체 대조, 방언 조사, 타 조리서와의 조리법 및 조리용어 비교분석 등 다양한 연구 방법을 동원하여 추적과 분석을 실시했다.

이러한 시도를 통해 밝히고자 하는 본 연구의 목적은 크게 다음과 같다.

첫째, 형식적, 내용적 차이의 원인으로 추정되는 원본 이외의 자료, 즉 ‘영인본’의 존재 여부를 확인하고, 그로 인한 오류를 밝혀내려 한다.
둘째, 선행연구를 통해서 밝혀진 적이 없고 원본에서만 확인 가능한 「음식

저 온 10편의 글들을 모아 합본한 가장본이다. 2023년 3월에 전라남도 유형문화재로 지정 공고 후 30일간의 예고 기간을 거쳐 4월에 지정되었다.

- 4 유춘동, 앞의 논문(2022), 203~216쪽. 나주시의 용역으로 원본의 판독과 해제, 번역 작업이 이루어지는 과정에서 우선 그 일부가 논문으로 발표되어 구성과 내용이 개략적으로 알려지게 되었다.
- 5 풍산홍씨 창애공파 석애문중 14대 종손 홍명석(조선대학교 기계공학과 명예교수).

보」의 완전한 음식 항목과 주요 내용 및 특징을 처음으로 분석하여 제시하고자 한다.

셋째, 「음식보」 원본을 통해 확인되는 필체 및 편집·구성의 특이점을 토대로 필자와 집필 연대를 명확히 밝히고자 한다.

넷째, 이상의 작업을 통해 원본 「음식보」가 지닌 음식사적 가치와 위상을 제대로 드러내고자 한다.

II. 원본과 영인본의 문제

1. 영인본의 공개과정

『한국식경대전』에 「음식보」의 존재를 최초로 알렸던 이성우는 이후 1988년 논문을 통해 음식의 종류 및 조리법 중 몇몇 특징적인 부분을 분석·소개하면서 「음식보」의 입수 경로와 당시 정황을 밝혔는데 “1969년 노석경(前민속촌박물관장)이 광주(光州)의 홍석희⁶로부터 빌려둔 것을 황혜성이 마이크로필름으로 담아둔 것인데 후에 온양민속박물관에서 호남지역 고조리서 1권을 입수했다는 정보를 듣고 확인해 보았더니 박물관 측에서는 입수 후 행방불명되었다고 했으며, 아마도 마이크로필름 속 「음식보」가 바로 그 책과 동일본이 아닌가 한다.”⁷ 결국 이성우는 원본이 아닌

6 홍석희(1904~1920)는 종손인 홍명석의 작은 할아버지로 『음식보·오복제 합부』 책의 표지를 썼다고 했다. ‘원본’을 소장하고 있던 석애가문에서 이 책의 존재를 알게된 것은 ‘한국학호남진흥원’에서 문중의 기탁문서를 보존처리하는 과정에서였고, 그제야 「음식보」가 소장처 및 저자미상의 조리서로 이미 알려져 있었다는 사실도 인지하게 되었다고 한다(풍산홍씨 창애공파 석애문중 14대 종손 홍명석, 2023.6.14. 인터뷰).

마이크로필름 촬영본만을 본 것이므로 원본의 형식, 구성에 대해서는 알 수 없었는데 촬영본은 그가 고조리서의 영인본들을 엮어 출간한 『한국고식 문헌집성』(1992) 제1권 말미에 실리면서 일반에게 공개되었다.

따라서 현재 학계에 알려진 「음식보」 자료는 필자가 입수한 석애문중 소장 원본, 황혜성이 마이크로필름으로 찍어 둔 촬영본(영인본), 이성우가 인쇄·출간한 『한국고식문헌집성』 수록본(‘가필본’ 또는 ‘가필 영인본’), 이렇게 세 가지인 셈이다(그림1). 『한국고식문헌집성』 수록본을 ‘가필 영인본’이라 한 이유는 원본과 대조했을 때 전반적으로 필체가 미세하기 달라 영인 작업 과정에서 가필, 수정 등 상당한 변형이 있었던 것으로 판단되기 때문이다.⁸

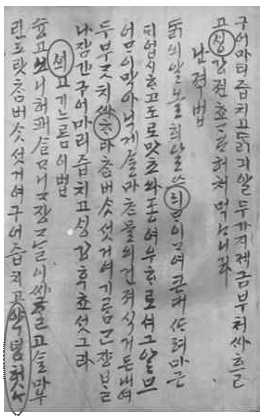
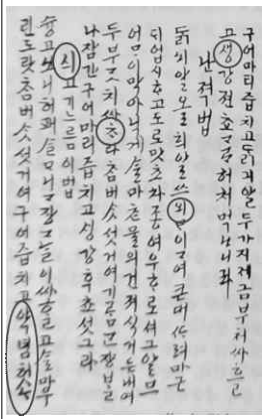
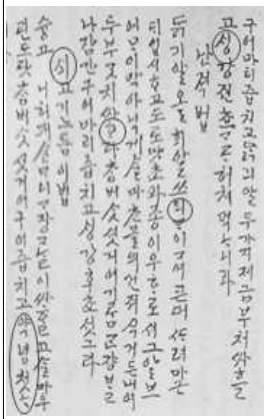
실물 원본의 보존상태가 양호한 편인데도 불구하고 마이크로필름으로 원문을 접했던 이성우가 “마이크로필름 촬영본이 훼손이 심해 해독이 어려웠다.”⁹고 했던 점으로 미루어 당시 마이크로필름 복제·복원 기술력의 한계로 인해 발생한 현상일 것이라 추정하고 이 상황에 대해 다음과 같은 가설을 세워보았다. 짐작컨대 ‘원본’이 온전히 촬영되지 않았거나 1969년 촬영 후 1981년 공개되기까지 12년 사이에 촬영본에 훼손이 발생했던 것으로 추측해볼 수 있다.¹⁰ 따라서 한 면(面)만을 발췌·소개한 『한국식경대전』

7 김귀영·이성우, 앞의 논문(1988), 136쪽과 142쪽.

8 황혜성의 마이크로필름본은 원본과 거의 일치하되 일부분에서만 누락, 가필, 수정된 흔적이 존재한다는 점에서 원본을 촬영한 것임이 확실하다. 반면 『한국고식문헌집성』 수록본은 양상이 다르다. 필자가 원본의 글자를 모두 직접 대조해 본 결과 서체와 자형이 유사해 얼핏 동일하게 보일 뿐, 필적이 원본과 다르다는 것을 확인했다. 즉 대부분이 재필사된 것임이 분명하게 확인된다. 원본의 서체 및 자형과 상당히 흡사한 것으로 보아 마이크로필름 촬영대 위에 올려두고 모사(模寫)했을 가능성이 클 것으로 짐작된다.

9 이성우, 앞의 책(1981), 792~793쪽.

10 1981년 마이크로필름 촬영본을 보고 쓴 해제문의 음식항목명(그림3)은 원본의 그것과 일치하나 가필본을 저본으로 1988년 발표한 논문(표1 참조)에서는 가필·수정에

<원본>	마이크로필름 촬영본 <영인본>	『한국고식문헌집성』 수록본 <가필 영인본>
풍산홍씨 석애문중 소장	황혜성 소장	이성우 출간
『음식보·오복제 합부』 총 10편 함께 편철	「음식보」와 「오복제」만 촬영	「음식보」 단독
2021년 공개	1969년 촬영	1992년 황혜성 마이크로필름에 가필 인쇄
원본 보존처리 후 촬영	『한국식경대전』(1981)에 실린 대표 이미지	『한국고식문헌집성(1992)』 수록본
		

홍석희 → 노석경(?) → 황혜성 → 이성우

그림1— 「음식보」의 영인본 종류와 공개 과정

에는 일부만 가필하고, 원문 전체를 수록해야 하는 『한국고식문헌집성』에는 부득이 상당 부분을 가필·수정하여 담을 수밖에 없었던 것이 아닌가 한다. 그로 인해 글씨체가 상당히 다르며 한글 고어 해독 및 해상도의 문제로 오기(誤記)와 결락(缺落)이 다수 생긴 것으로 유추된다.

의해 변경된 음식명으로 소개된 것을 확인할 수 있다.

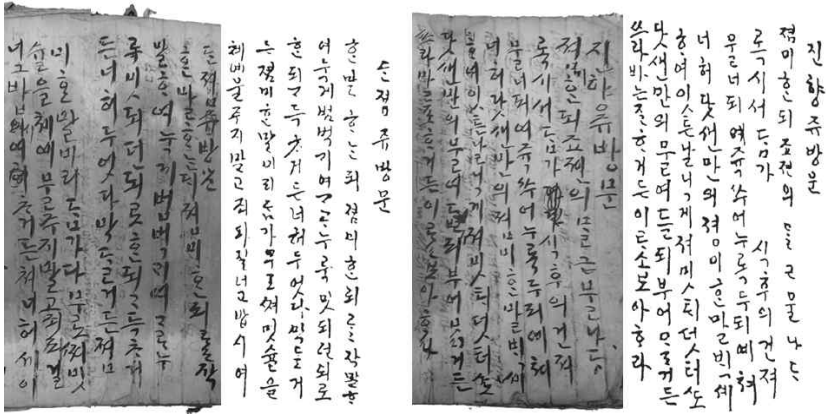


그림2— 원본과 『한국고식문헌집성』 ‘가필본’ 필체 비교
 주: 필체가 전반적으로 다르며 ‘단점주방문’의 경우 줄 바꿈 위치도 다르다.

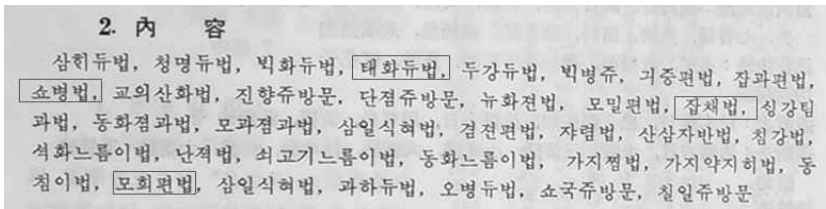


그림3— 마이크로필름 촬영본(『한국식경대전』, 793쪽)의 음식 항목명
 주: 『한국고식문헌집성』 가필본에는 “내화두법, 소병법, 잡채법, 모척편법”이라고 표기되어 있음(그림4 참조). ‘건송이법’과 ‘건죽순법’ 2종이 누락된 점은 동일하다.

2. 원본과 영인본의 차이

이렇게 ‘원본’이 영인되는 과정에서 형식·내용적인 결함을 지니게 된 『한국고식문헌집성』 수록 ‘가필본’에서 가장 광범위하게 보이는 오류는 ‘원본’의 글자를 아예 다른 글자로 오기(誤記)한 경우로 음식조리법 곳곳에 나타나고 있다." 그 다음으로는 글자나 문장의 상당 부분이 결락(缺落)되어 음식명이나 조리방법을 온전히 파악하기 어려운 경우이다(그림4). 심지어

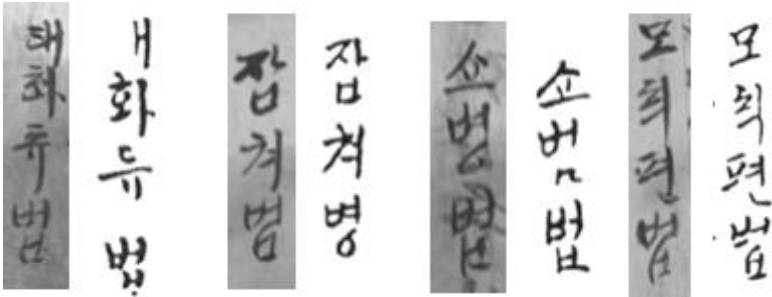


그림4— 음식 항목명 오기·누락 사례 (좌측은 원본, 우측은 가필본)

두 가지 음식항목의 조리법은 아예 흔적조차 없다. <표1>은 선행연구에서 밝힌 「음식보」 ‘가필본’에 수록된 음식 항목으로 우측에 ‘원본’과 차이점을 표시했다.

사정 여하를 불문하고 ‘가필본’의 존재가 놀라운 이유는 40여 년간 「음식보」 ‘원본’의 부재 상태에서 판독, 해석의 저본(底本)으로 활용되어왔으며 이를 처음으로 해제한 이성우의 논문이 교본처럼 인용되어왔기 때문이다. 앞서 언급한 대로 「음식보」는 자료의 입수 과정과 경로가 분명하지 않아 사료적 가치에 대해 확신할 수 없음에도 불구하고 워낙 수록된 음식과 술의 제조방식, 명칭, 재료 등에 독특한 점이 있어 ‘한식용어해설’¹², ‘음식역사콘텐츠’¹³, ‘전통문화사전’¹⁴ 등을 비롯해 2012년 한국연구재단의 연구비 지원으로 구축된 ‘조선시대 필사본 음식조리서의 용인 색인 DB’¹⁵에 이르기

11 백두현·이미향, 「필사본 한글 음식조리서에 나타난 오기(誤記)의 유형과 발생 원인」, 『어문학』 제107권(2010), 25~63쪽.
 12 한국콘텐츠진흥원 문화원형 용어사전(<https://terms.naver.com/entry.naver?docId=2023107&cid=50826&categoryId=50826>).
 13 한국콘텐츠진흥원이 구축한 문화원형 디지털콘텐츠 ‘문화원형백과 조선시대 식문화’에는 이 ‘고식문헌본’의 조리법을 재현한 조리법이 서비스되고 있다(<https://terms.naver.com/entry.naver?docId=1746803&cid=49279&categoryId=492792003>).
 14 한국학중앙연구원 한국민족문화대백과사전, “음식보”(飲食譜)(<https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0076617>).

까지 인용도가 높은 자료였다. 그만큼 ‘원본’의 존재를 알리고 제대로 된 판독과 해석으로 잘못 유통된 정보를 바로잡는 일이 시급하다 하겠다.

표1— ‘가필본’ 분석 내용과 ‘원본’의 차이

분류	‘가필본’ 소개 음식명*		대표 오류 사례
술	청명주, 진향주, 단점주, 오병주, 소국주, 두강주, 백병주, 칠일주, 백화주, 매화주, 삼해주, 과하주 (12)		○매화주(명칭 오기) → 태화주 ○백화주빳비빳는법(명칭 오기) → 백화주빳기거 빳는법
찬물	식혜	삼일식혜(2)	○두 가지 방법 소개가 아닌 동일 내용 반복 기록한 것이나 원본 자체가 심하게 훼손되어 있음
	구이	난적	
	느르미	석화느르미, 소고기느르미, 동아느르미	
	찜	가지찜	
	채	잡채병	○잡채병(명칭 오기) → 잡채법
	자반	산삼자반(터덕좌반) (9)	
만두, 상화	김치		○건죽순: 향목 누락 ○건송이: 향목 누락
	곁절병, 소범법, 교의상화 (3)		○소범법(명칭 오기) → 쇼범법 ○교의상화: 글자 상당부분 결락, 뒷부분은 단점주방문에 기재
병과류	떡	기증편, 잡과병, 메밀편, 모피편, 유화전	○기증편: 일부분 결락 ○메밀편: 상당부분 결락 ○모피편(명칭 오기) → 모희편
	정과	생강정과, 동아정과, 모과정과 (8)	
기타	자점법 - 원문 훼손으로 내용소개 불가라고 밝힘		○자점법(명칭 오기) → 자렴법 - 원문 훼손 거의 없어 판독 가능
총 항목 수	36가지		38가지(건죽순, 건송이 추가)

* 출처: 김귀영·이성우, 앞의 논문(1988), 136쪽.

- 항목 소개 순서, 분류기준, 음식명칭 현대어 표기는 모두 이성우 논문을 그대로 따른 것이다.
- ‘가필본’의 원문이 아닌 이성우의 논문 결과로 비교한 이유는 이후 『음식보』에 관한 사항은 모두 이 논문의 내용을 인용하고 있기 때문이다. 최근에 『음식보』 해제를 수록한 『음식고전』과 유춘동, 앞의 논문(2022) 모두 이성우의 해제와 분석을 재인용했기에 동일하다.

15 한국연구재단의 학술연구지원사업 결과물로 한글필사본 조리서 28본의 원문과 현대어 번역문이 디지털화되어 서비스되고 있다(http://ffr.krm.or.kr/base/td003/intro_db.html).

Ⅲ. 「음식보」와 『음식보·오복제 합부』의 편제 이해

1. 구성과 체제

「음식보」에 실린 음식과 조리법의 특성, 그리고 집필배경을 이해하는데 반드시 선행되어야 하는 것이 『음식보·오복제 합부』 전체의 구성 및 다른 기사와의 관계를 파악하는 일이다. 따라서 본 장에서는 「음식보」를 포함한 다른 글들의 기록 특징을 분석했다.

이성우가 본 마이크로필름 영인본에는 「음식보」와 「오복제」 2편만 있었다고 했으나¹⁶ 「음식보」가 수록된 『음식보·오복제 합부』는 「귀거래사(필사)」 1장, 「손녀에게 당부하는 글」 2장, 「오복제」 4장, 「음식보」 9장, 「웃점」 1장, 「집안 여성에게 당부하는 글」 4장을 비롯해 「소학(필사)」, 「기일(忌日)안시가 풍산홍씨」, 「풍산홍씨 일가 인척」, 「인척들의 소재지」까지 총 10편으로 구성되어 있다. 표지를 제외하고 27장으로 이루어져 있으며 수록 순서와 분량은 <표2>와 같다.

표2—『음식보·오복제 합부』의 구성

면	매수	기록 내용	특이 사항	비고
표지(앞)	1면	飲食譜 五服制 合部	서명	
		石崖先生夫人 淑夫人 晋州鄭氏 手筆 酒隱公夫人 淑夫人 珍原吳氏 手筆	필자 정보	
표지(뒤)	1면	빈면		
1a 1b	2면	① 「귀거래사」 - 연명의 <귀거래사> 필사	병자 사월 초오일 쓰다	진원오씨
2a 2b 3a 3b	4면	② 「손녀에게 당부하는 글」 - 손녀에게 전하는 필자(할머니)의 당부 글<2a: 8下> 부터	병자 사월 초오일, 59세	진원오씨

16 김귀영·이성우, 앞의 논문(1988), 136쪽.

면	매수	기록 내용	특이 사항	비고	
4a 4b 5a 5b 6a 6b 7a 7b	8면	③ 「오복의 예제라」 - 五服 禮制 관련 내용		진주정씨	
8a	18면	④ 음 식 보	○삼회두법 ○청명두법	진원오씨 (음영 표기는 진주정씨 추가 부분)	
8b			○백화두법 ○태화두법		
9a			○두강두법 ○백병주 밧깃거 빗는법		
9b			○고증편법		
10a			○잡과편법 ○쇼병법 ○교의상화법		
10b			○진향주방문		11a와 12b가 연결되는 내용으로 빈면에 추후 삽입
11a			○돈검주방문		* 진주정씨 필체
11b			○뉴화전법 ○모밀편법		
12a			○잡치법 ○싱강담과법		
12b			○동화담과법 ○모과접과법		
13a			○삼일식혀법 ○겸전편법 ○자렴법		
13b			○산습자반법 ○침강법 ○석화느름이법		
14a			○난적법 ○쇼고기느름이법 ○동화느름이법		
14b			○가지썸법 ○가지약지히법 ○동침이법		
14b			*건독순혀머먹는법 *건송이혀머먹는법이라		빈 공간에 부기 * 진주정씨 필체
15a			○모희편법 ○삼일식혀법		13a 삼일식혀법 중복 기록
15b	○과하두법 ○오병두법				
16a	○소국주방문 ○칠일두방문	반침 “ㅂ” 필체 특이			
16b	- 칠일두방문 계속	* 진주정씨 필체			
17a 17b 18a 18b 19a 19b 20a	7면	⑤ 「집안 부녀자들에게 당부하는 글」 - 평생 신명은 을축년의		진주정씨	
20b 21a	2면	⑥ 옷점의 점괘	20a와 21b가 연결되는 내용이므로 빈 면에 추후 삽입된 것으로 추정	진주정씨	
21b	1면	⑤-1 「집안 부녀자들에게 당부하는 글」 (계속) - 말씀이 무궁하다	20a에 이어지는 내용	진주정씨	

면	매수	기록 내용	특이 사항	비고
22a	1면	빈면		
22b	1면	⑦ 「소학 일부 필사」 - 당나라 이적의 자는 무공이니		진주정씨
23a	1면	빈면(낙서)		
23b 24a 24b 25a	4면	⑦-1 「소학 일부 필사」(계속) - 한씨의 자는 소군이니 - 목룡의 자는 예응이니 - 소경이 청하 태슈를 - 두형이 다 망하고		진주정씨
25b	1면	빈면		
26a 26b	2면	⑧ 「기일안 시가 풍산홍씨」 - 풍산홍씨 집안의 시가 기일 기록		진주정씨
27a	1면	⑨ 「풍산홍씨 일가 인척」 - 풍산홍씨 일가 인척 관계와 이름		진주정씨
27b	1면	⑩ 「인척들의 소재지」 - 진주정씨 외가 신평송씨 소재지		진주정씨
표지	1면			

글의 시작은(1a-1b)는 도연명의 「귀거래사」를 필사한 것으로¹⁷ 글 마지막에 “병자년 사월 초오일에 쓰다.”라고 되어있다.

바로 이어지는 기록(2a~3b)은 진원오씨가 홍봉주의 첫째 부인 소생인 손녀에게 당부하고 싶은 내용을 담은 글이다. 여자의 도리로서 “부모를 잘 섬기고 바느질을 잘 익혀 옷을 만들고 음식을 미리 맛보며 잘 만드는 것과 부모 봉양, 조상 제사, 손님의 접대 시부모 섬기기, 일가족과의 화목이 중요한 덕목임”¹⁸을 가르치고 있다. 이 글의 말미에 ‘병자년 사월 초오일’에

17 유춘동, 앞의 논문(2022), 207~209쪽.

18 위의 논문, 209~210쪽. “내 손녀는 부디 다 자라거든 여자의 도리를 부지런히 할 것이며, 부모를 잘 섬길 것이며, 바느질 밤낮으로 잘 익혀서 옷을 만들 것이며, 밤낮으로 음식을 미리 맛보며 잘 만들 것이며, 부모 봉양에 힘쓸 것이며, 조상에게 제사를 지낼 때 정성을 다할 것이며, 손님을 맞이할 때에는 온갖 정성을 다해야 할 것이며. 새벽에 일찍 일어나서 몸단장을 잘 해야 할 것이며, 부모 섬김에 있어서

쓴다는 내용으로 보아 앞의 「귀거래사」 필사일과 같은 날에 쓴 것이다. 이는 「음식보」의 집필 배경을 알 수 있는 부분으로 이처럼 조리서의 집필 배경이 드러난 경우는 흔치 않다. 「음식보」가 「음식디미방」에 필적할 만하다고 평가받는 이유이다.¹⁹

4a-7b는 초상을 당했을 때 상복을 입는 법칙인 오복제(五服制)를 총 4장에 걸쳐 기록한 것으로 특히 부인들이 입는 상복 기준을 기록해놓아 이 책이 집안 여성들에게 전하기 위해 남긴 글임을 알려준다.

8a-16b가 음식 조리법으로 기사의 제목이 따로 쓰여 있지 않으나 이 책의 서명에서 언급한 「음식보」가 이 부분에 해당된다. 총 9장에 걸쳐 38개 음식 항목명이 수록되어 있다.

17a-21b는 「집안의 부녀자들에게 당부하는 글」인데 중간에 「옷점」(20b-21a)이 삽입되면서 연결이 끊어진 것으로 보아 「옷점」은 빈 면에 추후 삽입된 것으로 보인다. 이어 22b-25a는 아동들을 위한 교육서인 『소학』의 일부를 필사한 것인데 가정의 화목, 여성의 부덕을 주제로 한 내용이 중심이다. 끝으로 흥씨집안 어른들의 기일(26a-26b)과 인척관계(27a), 외가·인척들의 소재지(27b) 등이 나와 있다.

『음식부·오복제 합부』가 비록 일시에 집필한 것이 아님에도 바로 ‘다른 집안으로 시집가게 될 딸들을 포함해 풍산흥씨 가문의 여성들이 마땅히

는 진심을 다해야 할 것이며, 시집을 가서는 시집 부모 섬기기를 내 부모 섬김 같이 해야 할 것이며, 일가족과는 모두 친하게 지내는 일에 최선을 다해야 할 것이다.”

- 19 『음식디미방』의 가치를 돋보이게 하는 것도 권두와 권말에 집필 목적이 적힌 글귀 때문으로, 권두에는 ‘시집은 지 삼 일 만에 부엌에 들어 손을 씻고 국을 끓이지만 시어머니의 식성을 몰라서 짙은 아낙을 보내어 먼저 맛보게 하네.’라는 당나라 때 시를 한문으로 적어두었으며, 권말에는 ‘이 책을 이리 눈 어두운데 간신히 썼으니 이 뜻 잘 알아 이대로 시행하고 딸자식들은 각각 베껴가되 이 책 가져갈 생각일랑 절대로 내지 말며, 부디 상하지 않게 간수하여 빨리 떨어져 버리게 하지 말아라’는 당부가 쓰여 있다. 백두현, 『음식디미방 주해』(서울: 글누림, 2006), 12~13쪽 재인용.

갖추어야 할 덕목과 가사 실무'를 새기게 하려는 일관된 지향점을 갖고 있음을 알 수 있다. 결국 『음식보·오복제합부』의 구성과 편제를 통해 「음식보」의 집필도 이러한 의도 속에서 이루어졌음을 읽어낼 수 있다.

2. 필자와 집필연대 검증

「음식보」는 석애문중 소장의 원본이 세상에 알려지기 전까지 '이름 모를 호남지역 양반가 여성이 쓴 것으로서 조리법상에 보이는 기술상의 특징으로 미루어 1600년대 말~1700년대 집필된 것'이라고 추정되어 왔다.²⁰ 표지에 후대 문중에서 필자를 밝히기 위해 표지에(그림5) 쓴 '석애선생부인 숙부인 진주정씨 수필 주은공부인 숙부인 진원오씨 수필(石崖先生夫人 淑夫人 晋州鄭氏 手筆 酒隱公夫人 淑夫人 珍原吳氏 手筆)'이라는 글자는 마이크로필름 촬영본에도 들어 있었으나 당시 관련 자료나 정보 부족으로 이 인물들이 누구인지는 추적하지 못했던 것이다.

표지에 기록된 주은공(酒隱公)은 승정원좌승지에 추증된 홍수원(1702~1745), 진원오씨(1698~1770)는 그의



그림5- 『음식보·오복제 합부』 표지

20 김귀영·이성우, 앞의 논문(1988), 135~136쪽; 한복려·한복진·이소영, 『음식 고전』 (서울: 현암사, 2017), 92~94쪽.

부인이며, 그의 아들이 석애(石崖) 홍봉주(1725~1796), 그리고 며느리가 진주정씨(1736~1802)이다.²¹ 그러나 이 책에 수록된 개별 기사의 저자가 따로 부기되어 있지 않았기 때문에 2022년 유춘동이 「음식보·오복제합부」에 수록된 전체 기사의 몇몇 단서와 필체를 가지고 각각의 필자 및 집필 연대를 추정했으나 일부 오류가 발견되었다.²² 따라서 전체 기사의 단서와 필체 재검증을 통해 두 명의 여성 중 누가 「음식보」의 진짜 필자인지 밝혀냈다.

유춘동은 “「귀거래사」부터 「음식보」까지 4편의 기사를 시어머니 진원오씨의 기록으로 보고, 그 이후부터 필체가 달라지면서 진주정씨의 글로 바뀐다.”²³고 했으나 진원오씨와 진주정씨의 필체를 면밀히 대조 분석한 결과 사실과 다름을 확인하고 나머지 기사를 재구분했다.

첫 번째, 「귀거래사」와 「손녀에게 당부하는 글」의 필자는 진원오씨가 분명하다. ‘병자년’이라는 기록날짜가 단서로 진원오씨가 필사한 「귀거래사」에 “병즈 스월 초오일 쓰다(2b)”라는 글과 「손녀에게 당부하는 글」 말미에 “병즈 스월 초오일의~ 오십구세라(3b)”라고 쓴 부분이 있는데 진원오씨의 생몰년(1698~1770)²⁴을 감안했을 때 ‘병자년(丙子年)’은 1756년으로 이때 59세라고 한 진원오씨(珍原吳氏)의 나이와 일치하기 때문이다.

두 번째는 「집안 여성에게 당부하는 글」 중 ‘을축년(乙丑年)’이라는 단서이다. 을축년에 ‘평생의 신명’, 즉 ‘종부의 소임’을 맡았다는 문장으로 시작되는 이 기사는 필적으로 보아 며느리 진주정씨가 쓴 글이 분명하므로 유춘동은

21 권수용·김기림·정상엽·최영희·배은유·이지애, 『남평 도래풍산홍씨 석애문중』(광주: 한국학호남진흥원, 2020), 29쪽; 권수용(편역), 『(남평 풍산홍씨 석애문중의 세장진필로 본) 과거급제와 가문의 위상 확립』(광주: 한국학호남진흥원, 2022), 6쪽; 『豊山洪氏大同譜』, 91쪽 참조.

22 유춘동, 앞의 논문(2022), 206쪽.

23 위의 논문, 212쪽.

24 『豊山洪氏大同譜』, 91쪽.

“진주정씨의 생몰년을 고려하여 을축년을 1805년”²⁵이라 추정했다. 하지만 며느리 진주정씨의 몰년이 1802년으로 1805년이면 이미 졸(卒)한 이후이며, 1770년에 망자(亡者)가 된 진원오씨로부터 살림을 물려받을 수도 없는 시점이다. 따라서 이 글에서의 을축년은 1805년이 아닌, 1745년이 되어야 한다. 따라서 1745년 을축년을 전제로 ‘평칭 신명은 을축년의 못흔지라(17a)’²⁶를 다시 살피면 ‘을축년에 평생을 맡게 된 이’는 ‘다시 의논할 수 없는 인물’과 동일인, 즉 현재 살아 계시지 않은 진원오씨를 지칭하는 것임을 알 수 있다.

이러한 추론은 「웃점」의 삽입으로 두 동강 난 뒷부분의 글(21b)을 통해 더 명확해지는데 ‘아직 자질이 충분하지 못한 자신이(진주정씨) 갑자기 봉제사(奉祭祀) 접빈객(接賓客) 등 중부 역할을 맡게 된 것에 대한 걱정과 잘 해내야겠다는 다짐’이 적혀 있어 시어머니에 대한 추모의 마음을 읽을 수 있다.²⁷ 즉, 17a부터 21b까지는 며느리 진주정씨가 쓴 한 편의 글로, 여기에서 을축년(1745년)은 시어머니 진원오씨가 그녀의 시어머니 남평문씨로부터²⁸ 풍산홍씨 가문의 살림을 물려받은 시점을 가리키는 것이고, 「집안 여성에게 당부하는 글」은 1770년(경인년) 진원오씨의 사망으로 진주정씨가 중부의 직분을 맡게 된 후 시어머니 진원오씨를 회고하며 쓴 기사인 것이다.

25 유춘동, 앞의 논문(2022), 214쪽.

26 평칭 신명은 을축년의 못흔지라 다시 의논치 못할 인물이오나 조모를 피시오며 죽진겨옵시니 이몸이 오히려 칙망잇습고 괴이 성영을 보전하강이면 인도 극진하오니 당면하어사 인도를 닷그량이면 닐가 친척의 나지아니하오니 성정이 조강하오서 괴질이 추련하은지라 강작하야 멋히려니와 선인의 훈계를 받들하야 조심하는 사름이나 될가버라 러니(필자 재판독).

27 유춘동, 앞의 논문(2022), 212~213쪽 참조. 당시 48세였던 진원오씨가 조모와 어머니까지 모시면서 중부의 역할도 잘 해낸 훌륭한 기질과 성품을 갖춘 여성이었음을 며느리인 진주정씨가 칭송하는 내용이 담겨 있다.

28 남평문씨(1671~1752)로 81세에 사망했으며, 1745년이면 그녀의 나이 75세에 살림을 진원오씨에게 넘긴 것으로 볼 수 있겠다.

한다. 진주정씨의 글씨체는 기사마다 차이가 커 구분이 어려웠으나 특이한 습관을 찾아내 분류한 결과, <표2>에 정리한 바와 같이 「귀거래사」, 「순녀에게 당부하는 글」은 진원오씨가, 「오복제」와 「집안 부녀자에게 당부하는 글」 이후의 글은 모두 진주정씨가 쓴 것으로 파악되었다(그림7, 그림8).

그리고 마지막으로 남은 것이 「음식보」인데 유춘동의 선행연구에서는 진원오씨로 단정했으나³⁰ 중간에 다른 필적으로 쓴 항목들이 확인되었다. 특히 원래 빈 공간과 빈 면이었던 곳에 추가 삽입된 항목들에서 확연한 차이를 확인할 수 있다. 「음식보」가 한 사람에 의해 기록된 것이 아니라는 심증을 갖게 만든 필체의 차이는 다음의 세 곳에서 확인된다.

첫째는 ‘가지약지히법’(14b) 앞뒤에 조그만 글씨로 ‘건송이법’과 ‘건축순법’ 2가지가 부기(付記)되어 있는데 항목 사이의 빈 공간을 활용해 조그맣게 써 넣은 것으로 나중에 추가한 것이 분명하다.

둘째는 ‘진향주방문’과 ‘단점주방문’(10b)인데 바로 직전 항목인 ‘교의상화’의 조리법이 ‘진향주방문’을 사이에 두고 동떨어져 있어 원래 빈 면으로 남겨졌던 곳에 2개의 술방문이 추가 삽입된 것임을 알 수 있다.

셋째는 「음식보」 맨 마지막의 ‘소국주방문’과 ‘칠일주방문’(16a-16b)이다. 앞의 두 사례가 항목 중간의 빈 면이나 빈 공간에 삽입된 것과 달리 이 2개 방문은 맨 뒷 장에 추가한 것이다.

이 세 가지 사례들을 모아서 필적을 대조해보면 ‘건송이’, ‘건축순’, ‘진향주방문’, ‘단점주방문’은 며느리 진주정씨가 쓴 「웃집」 필체와 동일하다(그림9). ‘소국주방문’과 ‘칠일주방문’ 두 가지는 판단이 까다로웠는데 받침으로 쓴 ‘비읍(ㅂ)’이 이전 글에서 보이지 않는 매우 독특한 모양새였기 때문이다(그림10).³¹ 다행히 어미로 쓰는 ‘라’의 모음을 길게 빼서 쓰는 습관을 통해

30 유춘동, 앞의 논문(2022), 212쪽.

31 한글 고조리서 연구를 오랜 기간 수행해 온 백두현(경북대학교 국어국문과 교수)

진주정씨의 필체임을 확인할 수 있었다. 이렇게 되면 「음식보」의 술 12종 중 ‘○○방문’이라고 표기한 4개의 양조법은 모두 며느리가 쓴 셈이 된다.

결과적으로 총 38가지(실제 음식 37가지) 중 6개를 진주정씨가 쓴 것으로 시어머니와 며느리가 대를 이어 집필한 것이라는 사실을 파악할 수 있었다. 그러나 「음식보」의 주(主) 필자는 진원오씨로, 집필배경이 드러난 「손녀에게 당부하는 글」을 쓴 (1756년) 뒤에 이어져 있다는 점에서 「음식보」의 상당 부분이 1756년으로부터 그리 멀지 않은 시기에 기록되었을 것으로 추정된다. 이후 시차를 두고 추가한 항목들도 진원오씨의 몰년인 1770년 이전의 기록일 것이며, 진주정씨에 의해 6개 방문이 추가된 시점도 진주정씨의 몰년인 1802년 이전일 것이기에 집필 시기는 1756~1802년 사이가 된다.

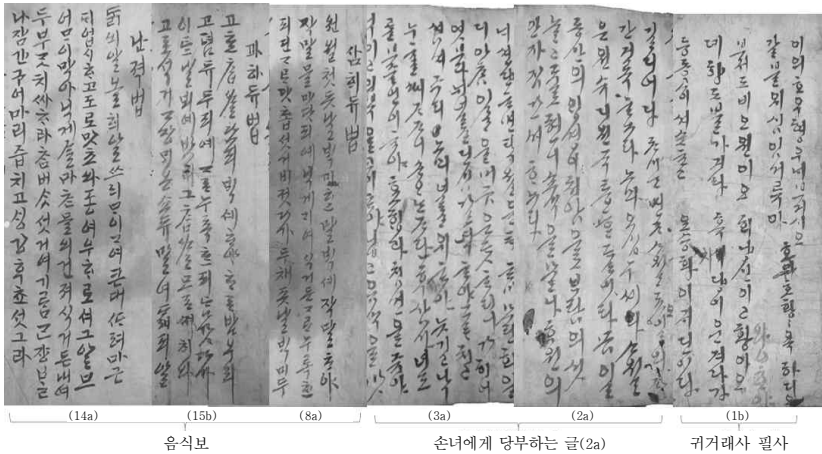
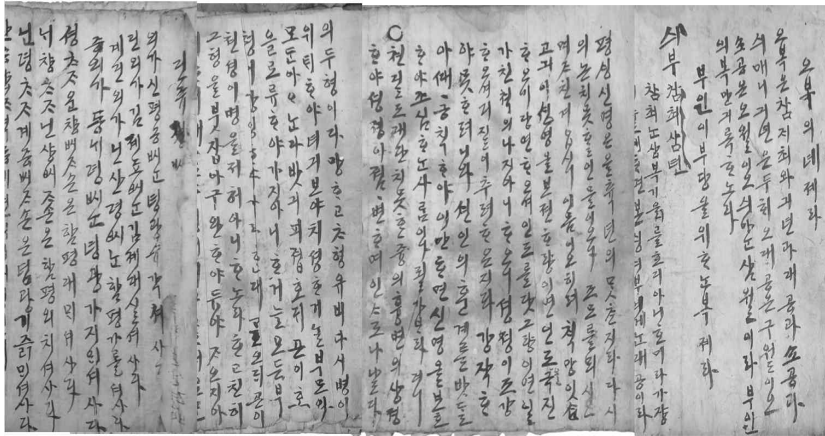


그림7-1 진원오씨의 필체 (흘려 쓴 부분과 또박또박 쓴 부분 비교)

주: 대체로 글자를 왼쪽에서 오른쪽으로 올려 쓰는 기울기가 큰 편이며 “ㅅ”을 왼쪽 아래로 길게 빼 쓰는 습관, “야”자의 “ㅛ” 표기 등 진원오씨만의 특이한 습관이 확인된다.

에 의하면 글씨를 빨리 쓸 때 나타나는 현상이므로 글자 모양 하나만으로 필체가 다르다고 단정할 수 없다고 했다. 진주정씨의 필체는 각 기사마다 달리 보이는 부분이 많아 대조에 어려움을 겪었다.



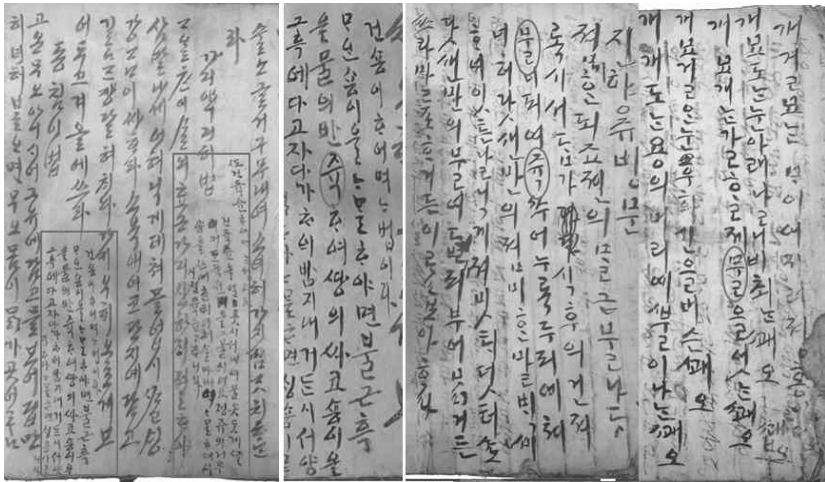
인척들의 소재지

소학 필사

집안 부녀자에게 당부하는 글

오복제

그림8— 며느리 진주정씨의 필체 (기시마다 필체가 달라지나 진원오씨의 필적과는 확연히 다르다)



(14b)

(14b)

(10b)

(20b)

<음식보> 건주순, 건송이

<음식보> 중 건송이(확대)와 건향주방문

웃짐

그림9— 며느리 진주정씨의 글씨체 (진주정씨에 의한 「음식보」 추가 항목)



소국주, 칠일주방문과 지위진 글씨(진주정씨)

과하주법
뒷부분(진원오씨)

그림10- 머느리 진주정씨가 쓴 소국주, 칠일주방문

주: 어미의 '라', '오일', '칠', '호야' 등 진주정씨의 다른 기사 필체와 유사. 받침으로 쓰인 'ㅂ' 모양이 특이하다.

IV. 원본을 통한 「음식보」 재해석

1. 음식의 종류와 주요 특징

「음식보」는 9장에 걸쳐 기록된 풍산홍씨 가문의 음식조리법으로 <표 2>에서 확인되듯 '항목수는 총 38개'이지만 '삼일식해법'이 중복·기재되었기에(13a, 15a) 실제 '음식 종류는 37가지'인 셈이다. '가필본'에는 '건죽순 법'과 '건송이법' 두 가지가 누락되어 있기 때문에 '항목수 36개'로 보고되어 있다. 유형별로 수록 항목은 다음과 같다.

<원본 「음식보」 수록 음식의 유형별 분류>

- 가. 술[酒] 12종 : ◦삼취두법 ◦청명두법 ◦빅화두법 ◦태화두법 ◦두강두법
◦빅병주 빗깃거 빗는법 ◦진향주방문 ◦둔점주방문
◦과하두법 ◦오병두법 ◦쇼국주방문 ◦칠일두방문
- 나. 면병(麵餅) 8종 : ◦기증편법 ◦잡과편법 ◦쇼병법 ◦교의상화법
◦뉴화전법 ◦모밀편법 ◦곶전편법 ◦모희편법
- 다. 정과(正果) 3종 : ◦싱강덤과법 ◦동화점과법 ◦모과점과법
- 라. 식해[醢] 1종 : ◦삼일식혀법
- 마. 자반(佐飯) 2종 : ◦산습자반법 ◦자럼법
- 바. 구이[炙] 4종 : ◦난적법 ◦석화느름이법 ◦동화느름이법
◦쇠고기느름이법
- 사. 채(菜) 4종 : ◦잡치법 ◦가지찜법 ◦건득순허여먹는법
◦건송이허어먹는법
- 아. 침채(沈菜) 2종 : ◦가지약지히법 ◦동침이법
- 자. 초첩[醃楪] 1종 : ◦침강법

조선시대 필사본 조리서 기록의 목적이 봉제사(奉祭祀) 접빈객(接賓客)을 위한 술과 음식 장만이었던 사실은 익히 알려져 있는 바이나 「음식보」에 수록된 음식이 “술[酒], 면병(麵餅), 정과(正果), 식해[醢], 자반(佐飯), 구이[炙], 채(菜), 침채(沈菜), 초첩(醃楪 또는 醃菜) 등”의 유형으로 묶이고 있어 일상음식보다 당만 제외한 ‘제례음식’의 틀에 맞추어 수록했을 가능성이 크다고 생각된다. 「음식보」가 조선후기 양반가의 ‘제사상(祭祀床) 진설에 올랐던 음식’들을 중심으로 기록한 조리서일 것으로 추정되는 부분이다.

술[酒]은 전체 37개 항목 중 12개를 차지할 정도로 절대적으로 비중이 높다. 정월에 빚는 ‘삼취주’, 봄에 담가 단오에 먹는 ‘청명주’, 한여름에

먹는 ‘과하주’, 선달에 담은 ‘태화주’ 등 일 년 내내 있는 시제(時祭), 기제(忌祭)에 맞춰 적시에 쓸 수 있도록 계절별 술 담그는 법을 다양하게 기록해둔 것을 알 수 있다. 이 중 ‘태화주’, ‘백병주’, ‘진향주’, ‘단점주’는 다른 조리서에서 보이지 않는 독특한 이름과 제조 방식을 지닌 술이다.

면병(麵餅)류에는 국수, 밀가루 피에 소를 싸서 만든 만두(또는 상화), 곡물가루를 찌거나 삶거나 혹은 지져서 만드는 떡[餅] 등이 속한다. 「음식보」에는 ‘교의상화’, ‘모밀편’, ‘겸전편’, ‘소병’이 만두처럼 소를 싸서 만든 음식으로 수록되고 있고, 떡[餅]류로는 발효떡인 ‘기증편’, 반죽을 삶아서 고물을 묻힌 경단인 ‘잡과편’이 소개되어 있다. 이 중 밀가루 없이 메밀가루로만 피를 만들어 소를 넣고 기름에 지진 ‘모밀편’, 밀가루 피에 견과류 소를 넣어 철판 모래 위에 구운 ‘소병’, 쭉을 잣물로 파랗게 색을 낸 뒤 쌀가루와 섞어 안반에 밀어 만든 ‘뉴화전’, 쌀가루를 찌서 만든 설기떡인 ‘모희편’ 4가지는 다른 조리서에서 찾아보기 힘든 특이한 떡류이다.³²

과(果)류에는 생과(生果), 건과(乾果), 건정과, 수정과, 유밀과 등이 포함되는데 「음식보」에는 꿀에 졸인 정과류 3종만 소개되어 있다. 만드는 방법은 여타 조리서의 방식과 크게 다르지 않다.

식해(食醢)는 보통 생선에 곡물과 누룩가루, 밀가루를 섞어 담는 데 젓갈의 유통이 활발하지 않았던 조선중기의 조리서에서 자주 볼 수 있는 음식이다. 특히 이 방문에 ‘삼일식해’라는 이름이 붙여진 이유는 민물생선으로 3일 만에 만드는 속성 식해이기 때문이다. 동일 이름을 가진 것으로 『주방문』에도 ‘삼일식해’가 있으나, 「음식보」에는 “가루누룩을 위에 보슬보슬 뿌리면 더 쉽게 익는다.”고 하여 3일보다 더 단축할 수 있는 방법까지 소개하여 차이가 난다.

32 현전 조리서 중 「음식보」와 『역주방문』에서만 확인할 수 있었으며 만드는 법이 거의 유사하다.

자반(佐飯)은 포(脯)를 대신해 제례음식으로 사용되곤 했는데³³ 「음식보」에는 소(素)자반인 ‘산삼자반(沙參佐飯)³⁴과 생선자반인 ‘자렴’ 두 가지가 기록되어 있다. 모두 초벌 조리를 미리 해두었다가 쓰기 직전 다시 재벌 조리하여 먹도록 한 것이 특징이다. 특히 여기서 눈길을 끄는 것이 바로 ‘자렴’이다. ‘송어새끼를 구워서 식초에 담갔다가 말려두고 쓰는 것’으로 ‘자렴’이라는 음식의 명칭은 물론, 송어새끼를 지역방언인 ‘모장’이라고 표기한 것, 초벌구이 후 식초에 담갔다가 저장하는 점 등 모두 생소하다.

적[豨], 느름이³⁵, 전(煎)은 시대에 따라 조리법이 변화하면서 서로 경계가 불분명해졌는데 「음식보」에는 ‘난적’과 3종의 ‘느름이’가 나오며 모두 즙(汁)³⁶을 쳐서 만드는 방식이다. 「음식보」에서는 이 즙을 ‘마리즙’이라고 칭하고 있는데 이 역시 다른 음식문헌에는 전혀 등장하지 않는 생소한 이름이라는 점에서 이목을 끈다. 게다가 김귀영·이성우는 이 ‘마리즙’의 정체를 깨즙으로 추정하고 호남지역 조리서에서 확인되는 매우 특이한 조리법으로 평가한 바 있다.³⁷ 호남지역에서는 지금도 음식 고명으로 깨를

33 金元行, 『漢湖集』 卷11 「鄭承毅에게 답함」; 『南溪先生朴文純公文外集』 卷4 「尹子仁에게 답함」.

34 여기에서 산삼은 더덕을 의미하는 것으로 沙蔘이라고도 한다.

35 원래 꼬치에 꿰어 직화로 굽다가 번철에 기름을 치고 지지는 방식으로 바뀌면서煎과 경계가 불분명해졌다. 한복려·김귀영, 「18세기 고문헌 「잡지」에 기록된 조리 에 관한 문헌적 고찰」, 『한국식생활문화학회지』 제27권 제3호(2012), 312~313쪽 참조.

36 김귀영·이성우, 앞의 논문(1988), 140쪽에서 “기름을 붓고 그 기름이 거의 뜨거워졌을 때 재료를 넣고 볶은 다음 녹말가루 갠 것 따위를 부어 만드는 중국요리의 ‘류(溜)’와 유사하다.”라고 한 것처럼 즙은 밀가루로 농도를 내고 후추, 파, 장을 넣어 맛을 낸 걸쭉한 국물을 말한다.

37 위의 논문, 138쪽에서는 이를 ‘마지즙’으로 해독하고 ‘麻脂가 참깨의 한자어’이므로 마지즙은 참깨를 갈아 걸쭉하게 만든 고소한 즙이며, 들깨즙을 갈아 넣었던 방식과도 상통하는 것이라고 해석했다. 하지만 참깨를 ‘脂麻’로 표기한 용례가 『산림경제』, 『아연각비』 등에서 확인되나(한복진, 「한국음식에서 참깨와 참기름의 전통적 이용」, 『동아시아식생활학회지』 제15권 제2호(2005), 137~151쪽 참조), ‘麻

매우 풍성하게 뿌리며 나물이나 탕에 들깨즙을 사용하는 전통이 강하게 남아있기 때문에 매우 설득력이 있는 주장이다. 하지만 여러 용례를 검토한 결과 ‘마리즙’의 정체는 깨즙이 아닌 ‘밀가루즙’을 한자로 표기한 ‘말즙(末汁)’의 변형형인 것으로 추론되는데 이 ‘마리즙’의 정체에 대한 자세한 논증은 다음 장에서 구체적으로 다루고자 한다.

채(菜)는 나물 종류를 포괄하는 것으로 통상 생채(生菜), 숙채(熟菜)와 교채(交菜) 혹은 잡채(雜菜)까지도 포함된다. 「음식보」에는 ‘잡채’, ‘가지찜’, ‘죽순나물’, ‘송이나물’ 만드는 법이 기록되어 있다. ‘잡채’는 여러 가지 나물을 곱게 썰어 볶은 후 ‘마리즙’을 뿌리며 ‘가지찜’은 가지에 칼집을 낸 뒤 차조기[紫蘇], 미나리, 간장, 참기름으로 양념을 만들어 속을 채우고 찌서 ‘즙’을 뿌린다고 되어 있다. ‘마리즙’이라는 이름을 구체적으로 적지는 않았으나 동일한 것을 지칭하는 것으로 보인다. ‘잡채’와 ‘가지찜’에도 즙을 치는 방식은 1600년대 조리서인 「음식디미방」의 조리법과 유사하다.

침채(沈菜)는 주지하듯 김치인데 가지로 만든 장김치와 동치미 2종류가 기록되어 있다. ‘가지약지히’는 생가지를 칼집 내서 그 사이에 생강을 저며 넣은 뒤 끓인 기름장(참기름과 간장)을 부어 항아리에서 익힌 것으로 겨울에 만들어 두고 쓰는 김치이다. 조리법마다 가지 속에 넣는 재료가 조금씩 다른 데 마늘, 파, 후추가 추가되기도 하고 쇠고기, 꿩고기를 다져 넣는 경우도 있다.³⁸ 동치미의 제조법도 독특한데 무를 얼렸다가 담그는 방식이 1600년대 이전 제조법과 닮았으며³⁹ 남도지역에서 많이 볼 수 있는 ‘과초

脂가 참깨의 한자어'로 쓰인 용례와 근거는 찾지 못했다. 장지현, 『한국전래 유지류사 연구』(과주: 수학사, 1995), 37~40쪽에 의하면, 麻가 단독으로 쓰일 때는 大麻, 胡麻는 참깨, 油麻는 들깨를 뜻하는 용어로 명확히 구분되어 사용된 것으로 나타난다.

38 박채린, 「김치의 기원과 제조변천과정에 대한 종합적 연구」, 『한국식생활문화학회지』 제34권 제2호(2019), 100~101쪽.

39 박채린, 「조선 前期 조리서의 김치 명칭 借字 표기 연구: 土品과 毛隱止 및 捫之沈菜 사례」, 『민족문화』 제61집(2022), 210~212쪽.

(芭蕉)⁴⁰가 우거지 대신 사용된 점도 눈길이 가는 부분이다.

마지막으로 초(醋)⁴¹에 해당되는 ‘침강법’이 소개되어 있다. 3일간 소금물에 담갔다가 건져 다시 식초에 7일간 담가 완성시키는데 조선중기 조리서의⁴² 제조법과 대동소이하다.

2. ‘가필본’에 의한 주요 오류 정정

전문(全文)을 비교하여 소개할 수 없기에 본고에서는 아주 치명적인 오기(誤記) 및 결락으로 인해 조리법의 해석에 크게 오류를 유발하게 되거나 「음식보」의 가치를 제대로 설명하는 데 장애가 된 대표적인 사례 몇 가지를 추려 소개하려 한다. 【】부분이 ‘가필본’에서 결락된 글자에 해당하며, 글자 우측에 * 표시된 부분은 오기(誤記)로 바뀐 글자를 바로 잡은 곳이다.

1) 대거 결락으로 문맥 파악과 해석이 어려운 항목

가. 괴증편(9b)

결락과 오기가 반복되고 있어 판독을 해도 전체 문장의 흐름이 이상해 내용 파악이 힘든 경우이다.

40 다른 조리서에서는 파초를 사용한 용례가 없다 보니 이를蔥와 椒로 해석한 사례도 있다. 조선후기 문인들의 원예 취미로 파초를 키우는 것이 유행한 적도 있으나 따듯한 지역에서 잘 자라는 작물이다.

41 조선시대에도 ‘초’의 자리에 통상 醋醬을 올리는 경우가 많았는데 초장은 조선식이라 중국의 고례에 부합하지 않으므로 醋菜를 올려야 한다는 주장들이 있었다. 『南溪先生朴文純公文外集』 卷8 「李泰而에게 답함」. 실제 정조 대 이후에 상례 음식으로 醋薑이 사용된 사례가 많이 보인다.

42 박채린, 앞의 논문(2019), 93~111쪽.

유지로 싸 벌에 놓았다가 기(起 발효)하거든 또 솥에 노(爐) 갖추어 혈(구멍)을 두꺼운 유지로 김 안나게 싸매어 막 기을만 하거든 떼어내라 너무 오래 두면 빛깔이 사나우니라

나. 교의상화법(10a)

결락도 심한데다가 조리법의 뒷 문장이 엉뚱하게 ‘단점주방문’ 뒤에 연이어 붙여져 있어 ‘단점주방문’의 제조법 해석마저 혼란스럽게 한 경우이다. 이는 원본의 ‘교의상화’ 제조법 사이에 ‘진향주방문’과 ‘단점주방문’이 삽입되면서 ‘교의상화’ 뒷부분 조리법이 2면이나 뒤로 밀려나버린 것인데 (표2 참조) 이를 재필사하는 과정에서 인지하지 못하고 옮기면서 발생한 오류이다. 결락된 ‘소반에 가루 많이 깔고 놓아야’라는 부분은 상화의 껍질이 터지지 않도록 주의를 주려는 필자의 세심한 면모가 드러나는 대목이다.

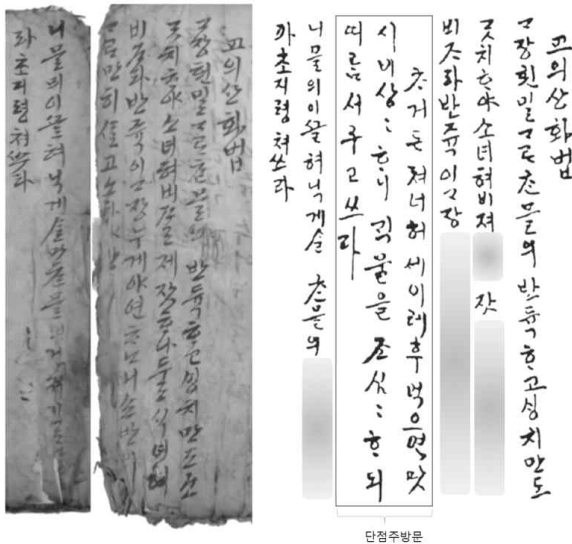


그림12— 교의상화법(10a) (네모는 단점주방문 삽입 부분)

원 7장 흰 밀가루 찰물의 반죽하고 싱치 만도소* 7치 햅야 소 녀혀 비쭈*
 [제] 잣 [하나둘씩 녀혀]비즈라 반죽이 7장 [누게야 연하느니 소반의 7리만
 히 쏘고 노하야] □□□ 니 물 **피이*** 쓸혀 닉게 슬[마] 찰물의 [건져 기름과]
 초지령 쳐 쓰라

해 가장 흰밀가루를 찬물에 반죽하고 생치만두소 같이 하여 소 넣어 빻을 때
 잣 [하나둘씩 넣어] 빻으라 반죽이 가장 [누게야 연하니 소반에 가루 많이 깔고
 놓아야] □□□ 니 물 매우 끓여 익게 삶아 [건져 기름과] 초지령 쳐서 쓰라

다. 모밀편법(11b)

전반부가 거의 결락되어 조리법을 제대로 파악하기 어려운 경우이다. 원본 대조 통해 메밀가루로만 피를 만들어 그 안에 소를 넣고 지진 떡인 것이 확인되었는데 고기뿐만 아니라 ‘채소를 소로 넣을 수도 있다.’는 중요한 문장이 빠져버린 것이다. ‘모밀편’은 『음식보』와 『역주방문』(1800년대 저자미상) 외에 다른 조리서에서 보기 드문 항목이라는 점에서 복원된 원문의 가치가 높다고 하겠다.

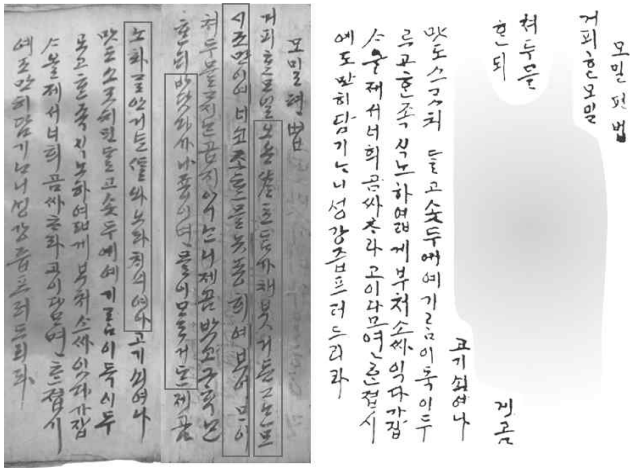


그림13— 모밀편법(11b)

㉞ 거피흔 메밀【오은 쌀로 돕가 채 붓거든 ㄱ는 모시조만이에 너코 조흔물
 늦동이에 부어 ㄹ이】 쳐 두물【ㄱ지는 곱지 아니논니 제곱 밧초 그후는】 혼디
 【바닷다가 나중이면 물이 ㄹ릭 거든】 제곱 【노화 ㄱ릭 안거든 쫄와노라 취쇠
 여나】 고기쇠 여나 맛도 소로치민* 들고 솟두예*에 기름 이득이 두로고 혼족식
 노하 얹게 부쳐 소싸 잇다가 잡스올제 서너희곱 싸하라 고이 다르면 혼접시에
 도 만히 담기느니 싱강즙 프리드리라

㉟ 거피한 메밀【온 쌀로 담근 채로 붓거든(불거든) 가는 모시주머니에 넣고
 좋은 물 늦동이에 부어 매우】 쳐 두물【까지는 곱지 아니하나니 조금 받쳐
 그 후는】 한테 【받았다가 나중에 물이 마르거든】 조금 【놓아 가라앉거든
 따라 놓아 채(菜)로 소(餡)를 넣으나】 고기 소 넣으나 맛도 소로 치면 달고
 솔뚜껍에 기름 이득이 두르고 한 쪽씩 놓아 얹게 부쳐 소 싸두었다가 잡술
 때 서너개씩 썰어라 고이 담으면 한접시에도 많이 담기나니 생강즙 풀어
 드리라

라. 자렴법(13a)

두 번째 줄 문장이 통째로 사라진 데다가 ‘자렴’, ‘모장’이라는 음식명은 고조리서에서 흔히 볼 수 있는 용어가 아니라 음식의 실체가 전혀 파악되지 않았던 항목이다.⁴³ 그런데 원본을 확인한 결과 ‘모장’을 얇게 썰어 구워서 식초에 담갔다가 말려두고 먹었던 송어 저장법으로 확인되었다. 모장은 새끼 송어를 뜻하는 용어로 나주 영산강 일대가 유명산지였던 것으로 확인된다.⁴⁴ 한자어인 수어(秀魚) 대신 지역어인 ‘모장이’라는 말을 그대로

43 자렴은 조리과정으로 미루어 볼 때 ‘자’는 ‘炙’이 분명하다. 그런데 소금을 사용하고 있지 않아 ‘렴’은 저장해 둔다는 의미의 ‘斂’ 또는 발에 넣어 말려둔다는 뜻에서 ‘簾’을 표기했을 가능성을 고려해볼 만하다.

44 송어목 송어과의 어류로 송어의 새끼를 모챙이라 한다. “『성소부부고』(1611)에 “羅州에서 잡은 것은 극히 크고 평양에서 잡은 것은 언 것이 좋다.”고 되어 있으며, 정약전의 『자산어보』(1814)에는 송어의 가장 어린 것을 속칭 毛峙라고 하며 잡히는

쓴 것도 독특한데다가 초별구이한 후 식초를 발라 육질을 부드럽게 하면서도 저장성을 높이는 처리법이 구체적으로 기재된 것은 다른 조리서에서 찾을 수 없기에 「음식보」의 가치를 판단하는 데 매우 중요한 부분에 해당된다.

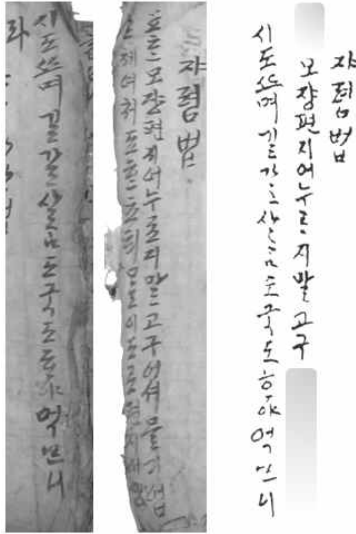


그림14- 자림법(13a)

【도훈】 모장 편 지어 누르지 말고 구【어서 물기업슨 체여 처 도훈 초희 돌아 도로 편 지어 상】시도 쓰며 길 갈 사람도 국도 햏야 먹느니라

【좋은】 모장이(승어 새끼) 편(片) 지어 누르지 말고 구【어서 물기 없는 체에 쳐서 좋은 초(醋 식초)에 말려 도로 편(片)지어 상(常)】시(時)도 쓰며 길 갈 사람도 국도 햏 먹느니라

지역과 크기에 따라 이칭이 다른데 중 전남 강진에서는 모치, 동어, 모쟁이, 준거리, 승어라 부른다.”고 되어 있다. 국립생물자원관(<https://species.nibr.go.kr/digital/enc/viewSpecies.do?ktsn=120000057914>).

2) 오기(誤記)로 의미가 전혀 다르게 왜곡된 항목

가. 태화듀(8b)

첫 글자가 결락되어 ‘태화듀’⁴⁵로 되어 있으며, 첫 문장에 있는 ‘스믈’의 ‘스’자가 ‘그’자로 변형되면서 ‘섯들 스믈 사흔날’이 ‘섯들 그믐’으로 해석되어 술 담그는 시기를 잘못 판독한 사례에 해당된다. ‘태화주’ 역시 다른 조리서에서 보지 못한 특이한 이름의 술이다.

㉮ 첫들 스믈* **【사흔날】** 빅미 닷 되 빅세하야 흐르밤 지내거든 일듯날 다시 건져 작말흐*야 구무턱 비저 술마(후략)

㉯ 선달 스믈 **【사흔날(12월 23일)】** 백미 5되 백세하여 하루밤 지내거든 이튿날 다시 건져 가루내어 구멍떡 빚어 삶아(후략)

나. 쇼병법(10a)

‘쇼병법’으로 잘못 옮겨져 있어 음식명만으로 어떤 음식인지 짐작이 안 될뿐더러 매우 특이한 음식이라는 오해를 받았던 사례에 해당된다. ‘원본’의 ‘쇼병’은 구운 떡 즉 ‘소병(소병)’을 말하는 것이다. 또 종이를 뜻하는 ‘도히’가 ‘도히’으로 옮겨지면서 ‘종계, 잘’로 해석되는 바람에 종이를 한 벌 갈아 모래가 떡에 직접 닿지 않도록 했던 기록자의 세심함이 간과되고 말았다.

㉮ ㄱ장 고은 밀ㄱㄱ **【념슈의】 【알】**마쵸* 반득하야 므이 썬 기름 불라 두고 각식 건**【실만도소】** 체로 두드려 소 녀허 비저 슷블*의 철 노코 철 안히 모래 썰고 도히*⁴⁶ 퍼 그 우히 노화 구의되 즈조 뒤져서 노릇노릇게 구으라

45 김귀영·이성우, 앞의 논문(1988), 136~138쪽에서 이를 ‘태화주’로 추정함에 따라 ‘태화주’로 통용되고 있다.

㉔ 가장 고운 밀가루를 【염수(鹽水)에】 【알】맞게 반죽하여 많이 찌서 기름 발라 두고 각색 건(乾)【실(實果)을 만두소】처럼 두드려 소(餡) 넣어 빚어 숯불에 철(번철) 놓고 철 안에 모래 깔고 종이 펴 그 위에 놓아 굽되 자주 뒤적여서 노릇노릇하게 구으라

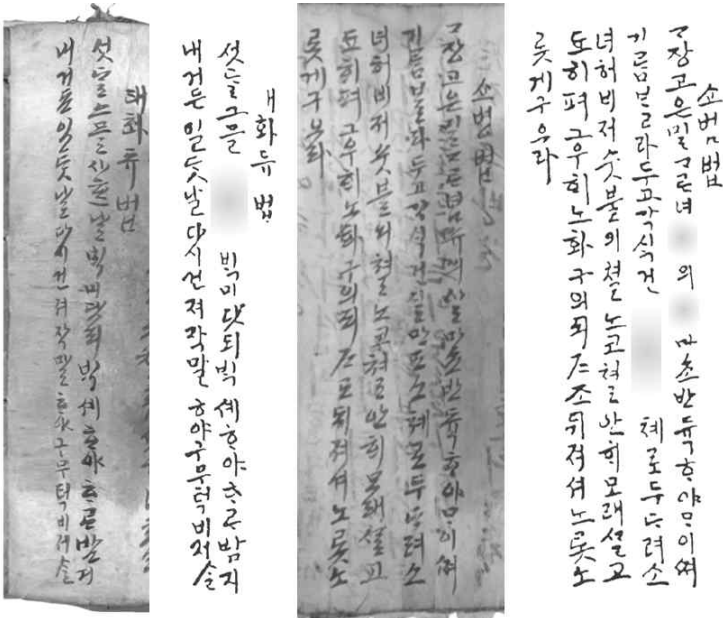


그림15— 태화유(8b)와 쇼병법(10a)

다. 모희편법(15a)

‘희’자가 ‘칙’⁴⁷으로 옮겨지면서 정체 모를 음식명으로 바뀐 경우이다(그림4). 이 글자가 ‘희’인 근거는 조선시대 조리서 중 유사한 이름을 가진

46 종이의 옛말 용례: 撚釘者 칩에 도희 심 박다 《1690 역해 하:50ㄴ》. 국립국어원 우리말샘 (<https://opendict.korean.go.kr>).

47 선행연구에서는 이를 모두 ‘모피편’이라고 해독했다.

것으로 유일하게 『역주방문』(1800년대 저자 미상)으로부터 ‘모해병(毛海餅)’이라는 음식이 존재하기 때문이다.⁴⁸ 두 음식의 조리법을 보면 ‘감, 대추, 밤, 더덕에 쌀가루를 섞어 찐 설기떡’의 일종으로 같은 음식의 다른 표기임을 추정할 수 있다.

㉞ 쌀 작말하야 소곰(을) 잠간 썬려 덩이 업시 브*비고 건시 대쵸* 승늘 ᄃ느리 싸ᄃ르고* 싱더덕 ᄃ느리* 쓰저 고로 섯거 스이 노치 말고 (후략)

㉟ 쌀 작말하여 소곰 물 잠간 뿌려 덩이 없게 비비고 건시(乾柿) 대추(棗) 생울(生粟) 가늘게 썰고 생더덕 가늘게 찢어 고루 섞어 사이에 넣지 말고(후략)

그런데 조리법이 ‘모해(毛海)’라는 한자 뜻과 무관하므로 음을 차용한 차자(借字) 표기일 가능성을 살펴보았다. 한글 의미소인 ‘모(ㅎ)’를 엄두에 두고 ‘모(ㅎ)편’ 또는 ‘모(ㅎ)설기’라는 용어를 추적한 결과 전라도에서 ‘백설기’를 ‘모설기’라 한다는 사실을 알아내게 되었다. 즉, ‘모희편(모(ㅎ)편)’은 ‘모쌀(멧쌀)⁴⁹가루에 감, 대추, 밤, 더덕 등을 잘게 썰어 넣고 찐 설기떡’을 칭하는 18세기 전라도 방언⁵⁰으로 ‘가필본’의 오기를 바로잡음으로써 「음식보」에 담긴 지역색을 찾아낼 수 있었다.

48 항목명 毛海餅, “白米作末調勻於塩水 使之畧成塊 以手磨揜盖破其塊 入乾柿棗肉栗栲子屑及細列国水沙蔘末同等分 勻勻和合 蒸於甌中輕輕安之 待熟用之. 雜果品多多益好”. 한국 전통지식포털(<https://doi.org/10.20929/KTKP.KFO.0000226001>).

49 멧쌀의 옛말은 ‘피쌀’로 ‘뿡’는 ‘ㅎ 종성체언’이다. 전라도 방언은 ‘모쌀’이지만 제주도 방언은 ‘모흰쌀’이라고 하여 ‘ㅎ’ 음이 살아 있다. 국립국어원 DB(https://opendic.korean.go.kr/dictionary/view?sense_no=531019&viewType=confirm) 참조.

50 ‘백설기’의 전남 방언(국립국어원 우리말샘). 전국의 방언을 현지조사하여 구축한 ‘국립국어원 지역어 종합정보 DB’에도 “멧쌀로 쪄를 얹혀 만든 떡을 ‘모설기’라 한다.”고 되어 있다(https://dialect.korean.go.kr/dialect/pub/region_culture_sub?regionPhotoId=2190&page=1).

3) 조리법 자체가 아예 누락된 항목

‘건축순’과 ‘건축이법(14b)’은 흔적도 없이 빠져 있다. 죽순과 송이를 제철에 장만해 말려두었다가 사용할 때 나물로 무치는 방법인데 죽순나물에 고기류를 넣어 무치거나 송이를 진흙이나 황토에 담가두었다가 사용하는 방식은 다른 조리서의 사례와 유사하다. 하지만 ‘정주의 거무 양’, 즉 부엌에 걸어두었던 소밥통(臙)을 죽순나물에 넣어 쓰라는 내용은 민속조사에서 구술을 통해서나 들을 수 있었던 정보라는 점에서 매우 의미가 크다.⁵¹

㉠ 또 건축순혀먹는법이라 건축순을 얼핏시서내여 물 솟듯게 쓸커든 독순을 그 물의 녀코 정주⁵²의 거무 양을 쓰여 훈티 녀허 슬마내여 느물하면 시절 독순ㄱ트니라

㉡ 건축순 해 먹는법이라 건축순을 얼핏 씻어 내어 물 솟듯이 끓거든 죽순을 그 물에 넣고 정주의 검은 양(臙)을 써 한테 넣어 삶아 내어 나물로 하면 시절(제철) 죽순 같으니라

㉢ 건축이 혀어 먹는법이라 므은송이를 느물하여면 불근 흑을 물의 반죽하여 쌍의 싸코 송이를 그 흑에다 고자다가 혀의 밤지내거든 시서 양념하여 느물하면 싱송이꺄니라(ㄱ트니라?)

㉣ 건축이 해 먹는법이라 마른 송이를 나물하려면 불근 흑을 물에 반죽하여 땅에 싸고 송이를 그 흑에다 꺄아다가 밤지내거든 씻어 양념하여 나물하면 생송이 같으니라

51 실제 전라도 지역에서는 동절기에 수조육류를 잡으면 남은 부위를 부엌 시렁에 걸어 놓고 사용했다고 한다. 아궁이에서 나오는 연기로 인해 훈연효과가 생겨 썩지 않고 이듬해 설이나 대보름 때까지 먹을 수 있었다는 것이다. 그을음 때문에 표면이 시커멓게 변했다고 한다(전남 나주시 거주 1943년생 박○○ 제보).

52 ‘정주’의 옛말. <용례> 厨 정두 두. 《신합 상: 23》. 국립국어원 우리말샘(https://opendict.korean.go.kr/dictionary/view?sense_no=273923).

‘집느르미’⁵⁷ 등의 사례를 보면 간장, 참기름, 후추, 천초 등으로 간과 맛을 내되, 『음식디미방』의 경우는 여기에 특별히 꿩고기즙으로 깊은 맛을 더했다. 이들 용례에서의 공통점이 바로 밀가루를 풀어 즙의 농도를 걸쭉하게 만들었다는 것으로 이 가루즙이 다른 음식에서 사용된 용례도 확인해보니 ‘붕어찜’(주식방문, 주식방) ‘연계찜’(시의전서), ‘고사리찜’(시의전서), ‘청어소탕’(주식방문), ‘닭개장’(시의전서), ‘메추라기찜’(규합총서) 등 찜류와 탕음식에서도 농도를 걸쭉하게 하는 용도로 사용하는 것이 파악되었다.⁵⁸ 이에 ‘가루즙이 한자어로 말즙(末汁)’이라는 것에 착안한다면 ‘말즙(末汁)>말의즙>마리즙’으로 변했을 가능성이 높다고 판단된다.

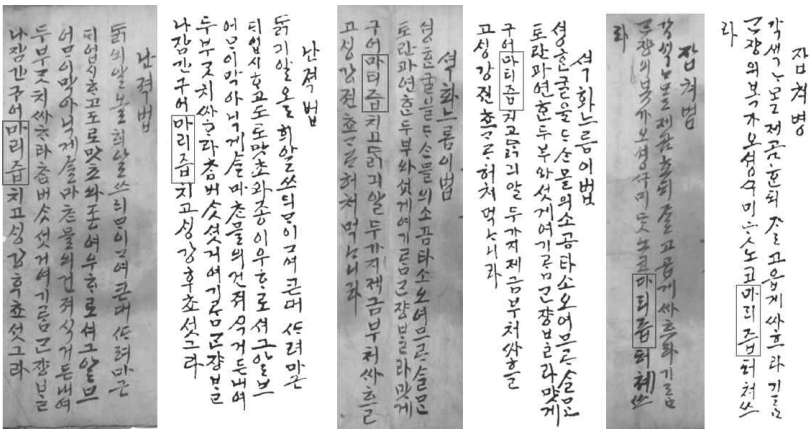


그림17— ‘마리즙’ 기재 부분(12a, 13b, 14a)

56 농촌진흥청, 『규곤요람·음식방문·주방문·술빚는법·감저경장설·월여농가』(서울: 진한엠앤비, 2014), 30쪽.
 57 차경희, 「『주식시의』에 기록된 조선 후기 음식」, 『한국식생활문화학회지』 제27권 제6호(2012), 562쪽.
 58 한국연구재단 토대연구DB 조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB(http://ffr.krm.or.kr/base/td003/intro_db.html).

V. 음식 사료로서 「음식보」의 가치

『음식보·오복제 합부』 원본의 전면 재검토와 분석을 통해 확인하게 된 조리서 「음식보」의 가치는 다음과 같이 정리될 수 있다.

첫째, 집필자와 집필 시기가 명확하게 밝혀진 최초의 호남지역 조리서라는 점이다. 지금까지 발굴된 고조리서는 대부분 영남권과 충청권에 집중되어 있고 맛의 고장으로 알려진 호남지역의 음식문화를 토대로 한 기록이 부재하여 전통 한식의 전국적 공통 현상이나 지역적 특성을 논하기 어려운 터였다.⁵⁹ 이러한 가운데 호남권 음식문화를 바탕으로 집필된 「음식보」의 존재는 향후 조선시대 음식문화의 비교문화 연구에서 큰 존재감을 발휘하게 될 것으로 기대된다. 특히 지역특산물 ‘모장’(송어 새끼)을 이용한 요리법, 전남 방언으로 기록한 설기떡인 ‘모회편’, 파초(芭蕉)를 사용한 ‘동치미’ 등 「음식보」에서만 나타나는 독특한 요리와 용어들은 당시 조선과 호남지역의 음식문화를 파악하는데 새로운 단서가 될 수 있다는 점에서 사료적 가치가 매우 크다.

둘째, 「음식보」의 집필 배경과 수록된 음식의 성격을 명확히 확인할 수 있다는 점이다. 조선시대 조리서들이 대부분 ‘봉제사집빈객’이라는 배경에서 집필되었을 터이나 「음식보」는 합본되어 실려 있는 오복제와 시집 식구들의 기일(忌日) 및 다른 기사들의 내용을 종합해볼 때 수록된 음식의 성격이 ‘봉제사’라는 목적에 집중되어 있다는 점이 명료해진다. 미향(味鄉)으로 인정받고 있는 호남지역에서, 그것도 문예부흥기로 음식문화의 변화

59 한복려·한복진·이소영, 앞의 책(2017), 92~94쪽; 이동석, 「전주역사박물관 소장 ‘한글 음식방문’에 대하여」, 『민족문화연구』 제57권(2012), 615~656쪽 참조. 전주역사박물관에 소장된 한글 음식방문은 충청이나 전라지역의 조리서로 추정하고는 있으나 불확실하며 조리법도 네 가지에 불과해 조리서로 보기는 어렵다.

에도 적잖은 영향을 미쳤던 18세기 영·정조대(1724~1800)에 집필되었음에도 느낌이에 즙을 치거나, 식해법이 기록되어 있다거나, 더덕자반을 만들 때 고춧가루를 사용하지 않는 등⁶⁰ 약 100년가량 앞선 17세기 조리서들에서 나타나는 조리 기술적 특징이⁶¹ 더 많이 보이는 것도 그러한 이유였으리라 추정된다. 제례음식이라는 성격에 맞게 ‘맛을 더하기’ 위한 새로운 방법의 시도보다 대대로 전승되는 고래(古來)의 방식을 고수했을 것이기 때문이다.

셋째, 「음식보」의 내용적인 측면을 볼 때, 다른 조리서에 보이지 않는 음식 이름, 재료, 조리법이 등장하는 등 전통음식 연구 사료로서 큰 가치를 지녔다는 점이다. ‘모희편’, ‘소병’, ‘마리즙’, ‘자림’ 등은 어떤 음식인지 판단이 어려울 정도로 생소한 음식명이자 유사 조리법도 찾기 힘든 희귀한 방문(方文)이며, ‘태화주’, ‘진향주’, ‘단점주’ 역시 다른 주서(酒書)에서 찾기 어려운 이름의 술들이다. 특히나 부엌에 소 내장을 걸어두고 찌다는 사실은 지금까지 문자로 전승된 바 없던 음식 민속에 대한 기록이라는 점에서 그 가치를 일일이 다 산정하기 어려울 정도이다. 이러한 특징은 이 조리서의 배경인 호남이라는 지역성에서 비롯된 식재료, 언어(방언) 및 문화적 차이에서 기인한 것이라 볼 수 있다. 따라서 호남지역 전통음식 연구는 물론 다른 고조리서와 타 지역 음식문화 연구에도 중요하게 활용될 수 있다는 점에서 음식사적으로 큰 가치를 갖는다. 이외에도 미처 소개하지 못한 개별 음식들의 조리학적 특징들은 후속 연구를 통해 다루고자 한다.

60 「음식보」에 수록된 음식항목 중 고추가 재료로 쓰일 만한 것이 바로 이 ‘더덕자반’인데 『주식방』(고려대학교 『규곤요람』, 1795)의 ‘더덕자반’은 고춧가루에 무쳐 만든 것에 비해 「음식보」의 경우 후추가 쓰이고 있다.

61 필자와 집필연대가 확실히 밝혀지지 않아 「음식보」를 조리법에 나타나는 재료와 기술적 특성으로 인해 『음식디미방』과 유사연대이나 조금 뒤인 1600년대 말~1700년대 초반의 조리서일 것으로 추정되기도 했다. 김귀영·이성우, 앞의 논문(1988), 135쪽; 한복려·김귀영, 앞의 논문(2012), 312쪽.

VI. 맺음말

본고는 조선시대 조리서로는 처음으로 호남지역에서 집필된 것으로 확인된 「음식보」의 필자와 집필연대, 편찬 배경은 물론 구성과 형태를 온전히 규명하고, 음식명과 조리법 등 내용을 재분석, 고찰한 연구이다. 이러한 연구 항목들은 고조리서 연구의 기본이 되는 주제이므로 「음식보」 역시 선행연구자들이 이에 관한 연구를 시도했고 그 결과를 발표한 바 있다. 그럼에도 본 연구가 이들 기본 항목에 대한 조사와 연구를 다시 하게 된 이유는 기존 연구 결과의 신뢰성에 의문이 제기되었기 때문이며 그 배경에는 선행연구자들이 활용한 연구 기초 자료의 출처 및 정확성이라는 문제가 자리하고 있다.

따라서 본 연구는 우선 선행연구에서 나타나는 오류의 종류와 내용을 정리하고, 그 오류들의 근본적인 원인이 무엇인지를 찾아낸 다음 마지막으로 항목별 실체를 밝혀냄으로써 「음식보」라는 조리서의 정체를 명확하게 정리하는 것을 목적으로 진행되었다. 원소장자를 통해 확보한 음식보 원본과 기존에 학계에 알려져 있던 자료 및 선행연구 결과들을 다양한 연구 방법론을 활용해 비교 분석한 결과 및 결론은 다음과 같다.

첫째, 집필자와 집필 시기를 다시 확정했다. 선행연구에서는 풍산홍씨 창애공과 홍수원의 부인 진원오씨(1698~1770)를 「음식보」의 단독 저자로 보았으나, 며느리 진주정씨에 의해 6개 항목이 추가된 것을 확인했으므로 「음식보」는 주저자인 시어머니 진원오씨와 며느리 진주정씨가 2대에 걸쳐 1756~1802년 사이에 완성한 조리서임을 규명했다.

둘째, 역시 선행연구에서 밝힌 음식 항목수의 오류를 정정했다. 기존 연구에서는 「음식보」에 수록된 음식의 항목수를 36개라고 했으나 원본

분석 결과 추가로 기록된 2개 항목이 더 있었다는 것을 확인함으로써 총 항목수는 38개, 중복 기재된 1항목을 제외하면 실제 음식 종류가 37종이라는 것을 밝혔다. 또한, 「음식보」 집필 목적이 함께 수록된 기사들을 통해 확인됨에 따라 이를 반영하여 제례음식의 유형에 따라 재분류함으로써 술[酒] 12종, 면병(麵餅) 8종, 정과(正果) 3종, 식해[醢] 1종(중복 제외), 자반[佐飯] 2종, 구이[炙] 4종, 채(菜) 4종, 침채(沈菜) 2종, 초첩[醋楪] 1종으로 구분된다는 것을 제시했다.

셋째, 기존 연구에서 여러 사유로 잘못 해독했던 ‘모희편’, ‘마리즙’, ‘자렴’과 그 재료인 ‘모장’의 정체를 규명했다. 방언, 차자를 포함한 고유어 한자표기를 추적하고 타 조리서와의 비교분석을 통해 ‘모희편은 ‘모설기’의 전라방언, ‘모장’ 역시 승어새끼를 뜻하는 전라방언, ‘마리즙’은 가루즙을 한자 표기한 ‘말즙(末汁)’의 변형임을 밝힐 수 있었다. 다만 ‘자렴’의 경우는 구울 ‘炙’에 저장해 둔다는 의미의 ‘斂’ 또는 발에 넣어 말려둔다는 뜻에서 ‘簾’일 가능성을 제시했으나 근거가 불충분하므로 보다 진전된 연구가 필요하다.

마지막으로, 이러한 선행연구의 오류 원인이 「음식보」 자료가 ‘원본’ 외에 ‘영인본’, ‘가필본’ 3개의 형태로 존재했기 때문이라는 사실을 밝혀냈다. 원본을 직접 마이크로필름으로 촬영한 영인본의 훼손과 해상도 문제가 가필본이 만들어졌으며 그 과정에서 발생한 오기와 결락으로 이를 연구 저본(底本)으로 활용한 선행연구에 영향을 끼쳤던 것으로 파악된다.

주지하듯 한국 음식사와 한식의 전통 조리법을 연구하는 데 고조리서는 중요한 사료의 역할을 하므로 새로운 자료를 발굴·소개하는 작업이 관련 연구자들에 의해 지속적으로 이루어지고 있다. 그런데 새로운 옛음식법의 원문을 정확히 판독하고 분석해 내는 작업은 옷에 단추를 채우는 일과 흡사하여 처음에 잘못 끼우면 엉뚱한 결과를 초래할 수 있다. 본고의 「음식

보」가 바로 그 대표 사례에 해당되는데 이미 발표된 기록물이라도 집필자와 저작연대, 저술 배경에 대한 재검토와 교차연구, 가필본 또는 필사본 간의 비교 연구가 꾸준히 이어지고 있는 것도 이와 같은 이유 때문이다. 본 연구의 취지도 이와 같은 문제의식에서 시작된 것이기에 불가피하게 선행 연구의 과오(過誤)가 강조되었으나 사실 그러한 선구적 연구가 일궈낸 공(功)이 있었기에 가능한 작업이었음을 고백한다.

본 연구는 연구 저본(底本)의 신뢰성 및 접근 방법의 한계로 그동안 알려지지 못했던 「음식보」의 지역적·내용적·형식적으로 가치를 규명하고 연구자료로서 신뢰도를 제고했음은 물론 이를 바탕으로 도출된 새로운 결과를 토대로 향후 연구 활성화의 기반을 마련했다. 「음식보」에 실린 독특한 음식명과 조리법에 대한 지속적인 후속 연구를 통해 「음식보」가 지닌 사료적·음식 문화사적 가치가 전통 음식문화의 유용화로 이어질 수 있기를 기대한다.

참고문헌

1. 1차 자료

- 『南溪先生朴文純公文外集』.
『豊山洪氏大同譜』.
金元行, 『溪湖集』.

2. 단행본

- 권수용(편역), 『(남평 풍산홍씨 석애문중의 세장진필로 본) 과거급제와 가문의 위상 확립』. 광주: 한국학호남진흥원, 2022.
권수용·김기림·정상엽·최영희·배은유·이지애, 『남평 도래풍산홍씨 석애문중』. 광주: 한국학호남진흥원, 2020.
농촌진흥청, 『규곤요람·음식방문·주방문·술빚는법·감저경장설·월여농가』. 서울: 진한엠앤비, 2014.
백두현, 『음식디미방 주해』. 서울: 글누림, 2006.
이성우, 『한국식경대전』. 서울: 향문사, 1981.
_____, 『한국고식문헌집성』. 파주: 수학사, 1992.
장지현, 『한국전래 유지류사 연구』. 파주: 수학사, 1995.
한복려·한복진·이소영, 『음식 고전』. 서울: 현암사, 2017.

3. 논문

- 김귀영·이성우, 「『음식보』의 조리에 관한 분석적 고찰」. 『한국식생활문화학회지』 제3권 제2호, 1988, 135~142쪽.
박채린, 「김치의 기원과 제조변천과정에 대한 종합적 연구」. 『한국식생활문화학회지』 제34권 제2호, 2019, 93~111쪽.
_____, 「조선 前期 조리서의 김치 명칭 借字 표기 연구: 土畚과 毛隱止 및 捫之沈菜 사례」. 『민족문화』 제61집, 2022, 210~212쪽.
백두현·이미향, 「필사본 한글 음식조리서에 나타난 오기(誤記)의 유형과 발생 원인」. 『어문학』 제107권, 2010, 25~63쪽.
유춘동, 「호남의 한글조리서 『음식보』의 보론(補論)」. 『어문논총』 제40호, 2022, 203~219쪽.

이동석, 「전주역사박물관 소장 ‘한글 음식방문’에 대하여」. 『민족문화연구』 제57호, 2012, 615~656쪽.

차경희, 「노가재공덕 「주식방문」과 이본(異異)의 내용 비교 분석」. 『한국식생활문화학회지』 제31권 제4호, 2016, 269~285쪽.

한복려·김귀영, 「18세기 고문헌 「잡지」에 기록된 조리에 관한 문헌적 고찰」. 『한국식생활문화학회지』 제27권 제3호, 2012, 312~315쪽.

한복진, 「한국음식에서 참깨와 참기름의 전통적 이용」. 『동아시아식생활학회지』 제15권 제2호, 2005, 137~151쪽.

4. 웹사이트

국립국어원 우리말샘(<https://opendict.korean.go.kr>).

국립생물자원관(<https://species.nibr.go.kr/digital/enc/viewSpecies.do?ktsn=120000057914>).

한국연구재단 토대연구DB 조선시대 필사본 음식조리서의 용어 색인 DB(http://ffr.krm.or.kr/base/td003/intro_db.html).

한국전통지식포털(<https://doi.org/10.20929/KTKP.KFO.0000226001>).

한국콘텐츠진흥원 문화원형 용어사전(<https://terms.naver.com/entry.naver?docId=2023107&cid=50826&categoryId=50826>).

한국콘텐츠진흥원 문화원형백과 조선시대 식문화(<https://terms.naver.com/entry.naver?docId=1746803&cid=49279&categoryId=492792003>).

한국학중앙연구원 한국민족문화대백과사전(<https://encykorea.aks.ac.kr>).

국문초록

본고는 영인본 제작 과정에서의 오기, 누락 등 변형으로 정확한 내용 파악이 불가능했던 「음식보」의 원본 판독과 해석을 통해 「음식보」의 필자와 집필 연대 및 편찬 배경은 물론 구성과 형태를 온전히 규명하고, 음식명과 조리법 등 내용을 재분석, 고찰한 연구이다. 그 결과 「음식보」의 주저자는 전남 나주를 세거지로 하는 풍산홍씨 창애공파 석애문중 홍수원의 부인인 숙부인 진원오씨(1698~1770)이며, 총 38개의 음식항목 중 6개 항목을 며느리인 진주정씨가 가필함으로써 2대에 걸쳐 완성한 조리서임을 규명했다. 또한 「음식보」에 수록된 음식과 조리법의 특징을 분석하기 위해 방언 및 다른 조리서의 용어 및 조리법 비교분석 등을 통해 「음식보」에 호남이라는 지역성에서 비롯된 식재료, 언어(방언)는 물론, 문화적 차이에서 기인한 특이한 조리법 및 음식민속관행이 기록되어 있다는 것을 밝힘으로써 「음식보」가 지닌 음식사적 가치를 입증했다. 「음식보」의 서지정보 및 정확한 내용과 가치가 분명하게 밝혀진 만큼 이를 통해 호남지역 전통음식 연구는 물론 다른 고조리서와 다른 지역 음식 및 음식문화 연구에 중요하게 활용될 수 있을 것으로 기대한다.

투고일 2023. 6. 20.

심사일 2023. 7. 25.

게재 확정일 2023. 8. 7.

주제어(keywords) 음식보(*Eumsikbo*), 고조리서(ancient cookbook), 풍산홍씨(Pungsan Hong family), 종가(head of family), 전라도 음식(Jeolla-do food)

Abstract

Decipherment and Interpretation of the Original Text of an
18th-Century Cookbook *Eumsikbo* (飲食譜) Written in Jeolla-do
Park, Chaelin

This study identifies the composition and form, as well as the author, the year of writing, and the background to the compilation of *Eumsikbo* (飲食譜). It also re-analyzes and considers the content, such as food names and recipes, by reading and interpreting the original text. As a result, the main author of *Eumsikbo*, and the exact number of items and characteristics of the food included were identified. In addition, the historical value of *Eumsikbo* was proved by revealing that *Eumsikbo* recorded ingredients and languages (dialects) derived from the locality of Honam, as well as unique recipes and food folk customs resulting from cultural differences