

한국의 옛 한글 음식 조리서와 음식디미방

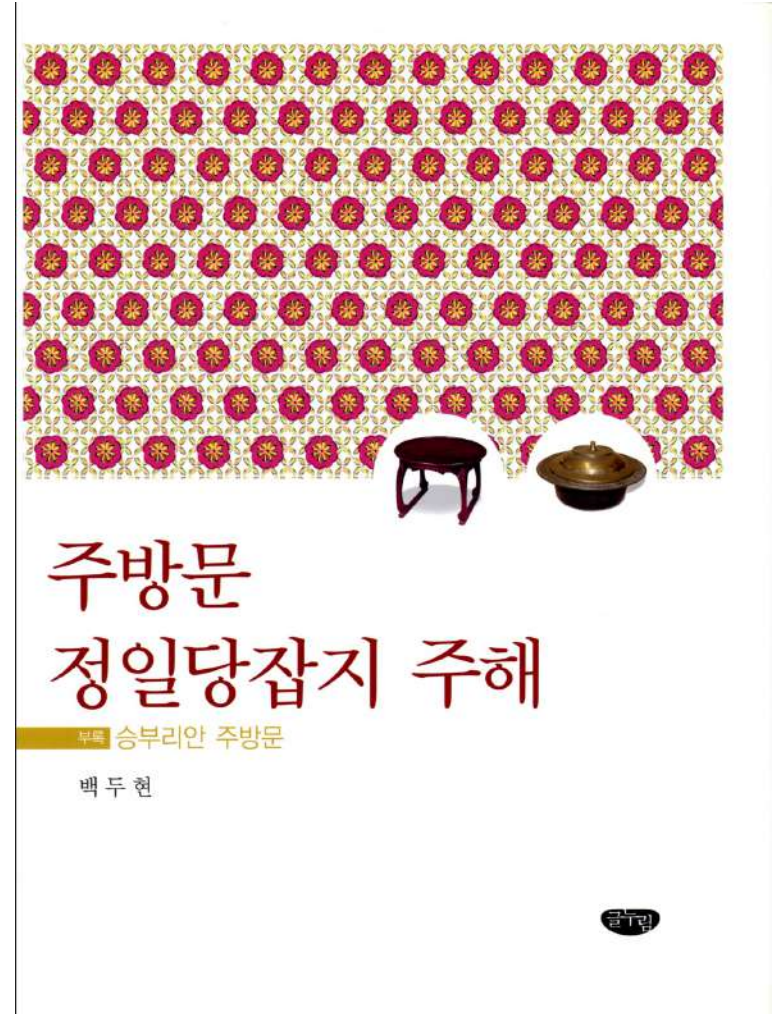
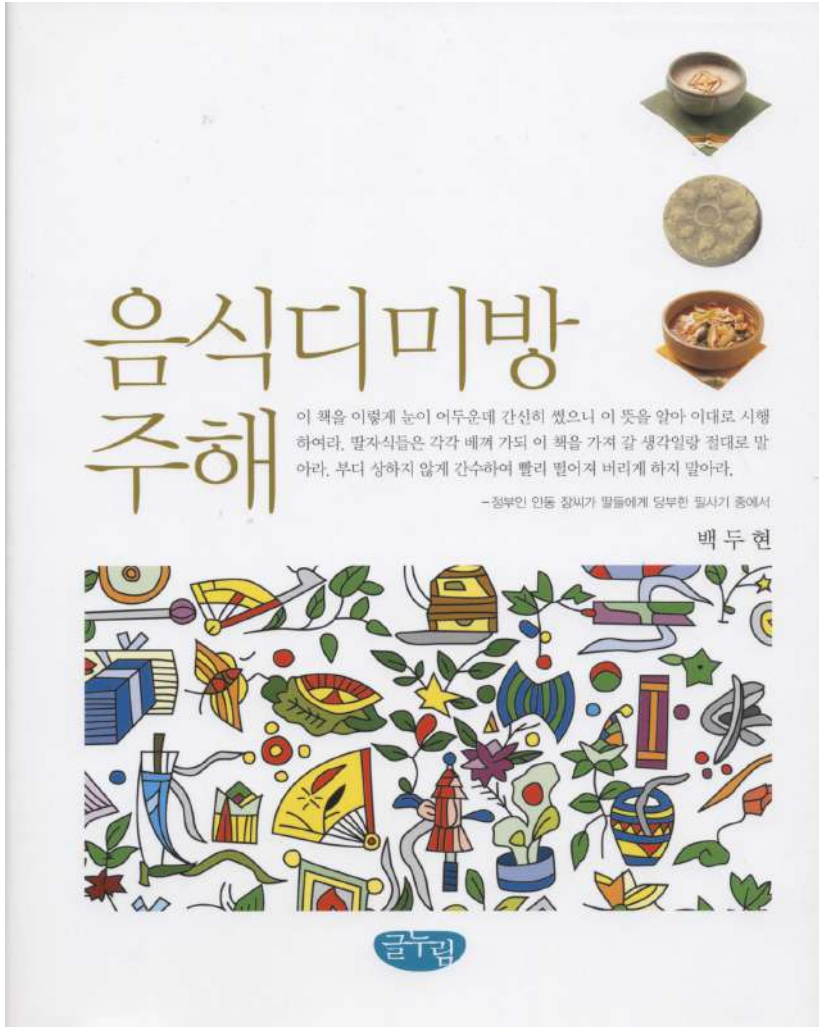
Old Korean cook books and *Eumsikdimibang*

백두현 (경북대학교 명예교수)

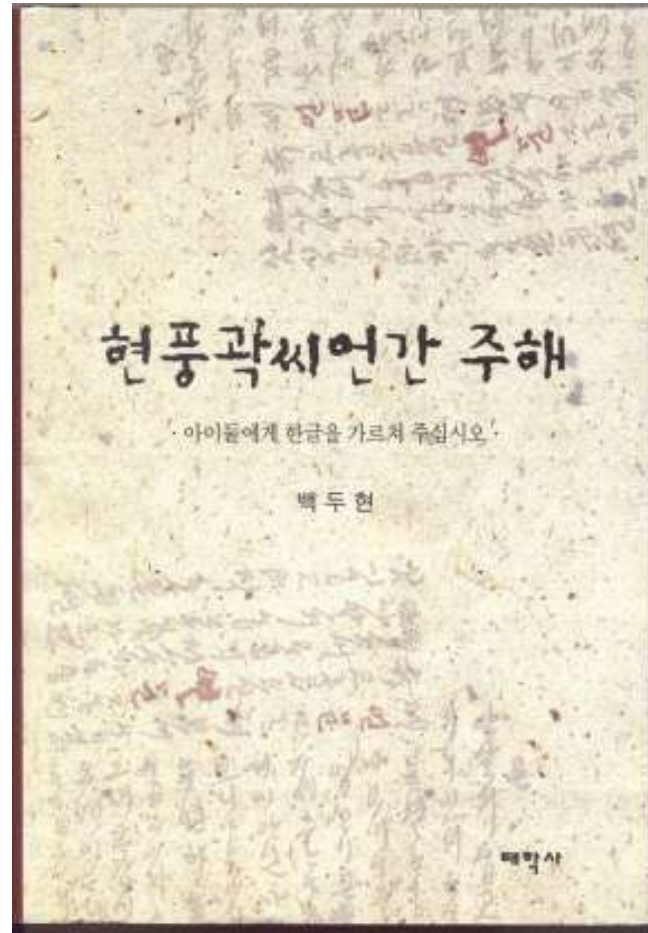
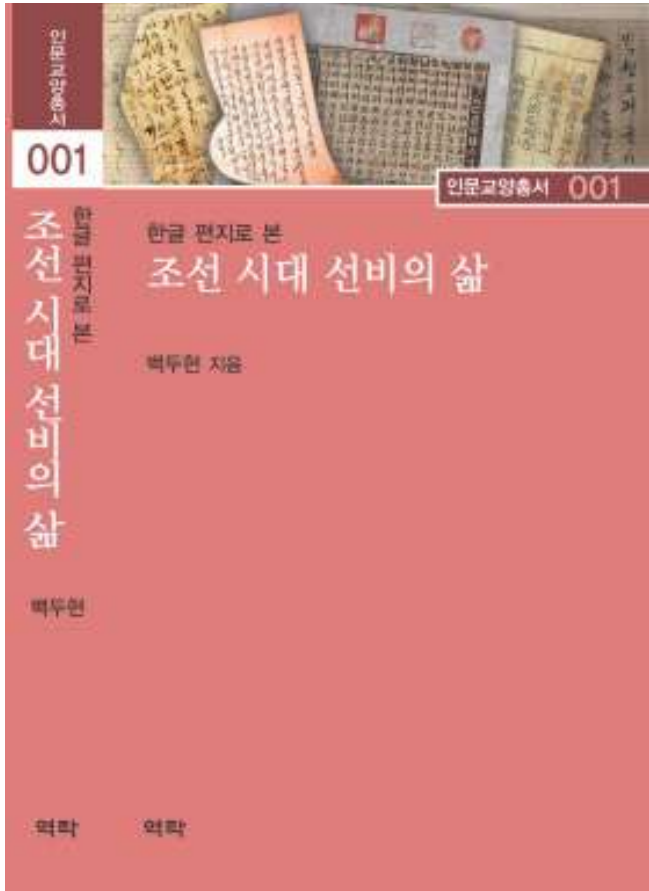
Fondazione Università Ca' Foscari

2024.2.22.

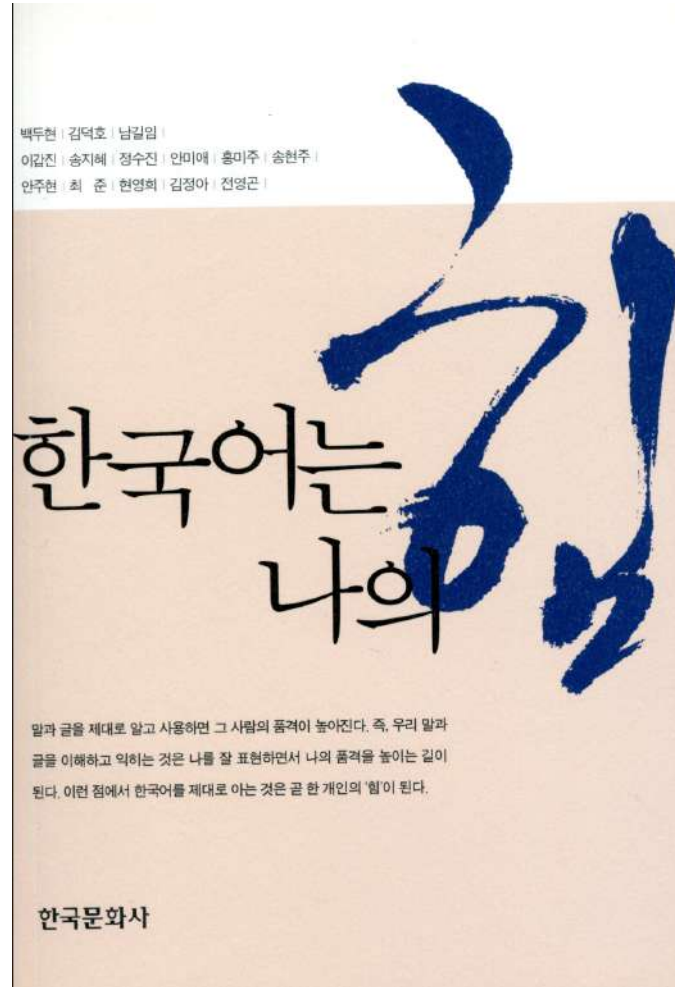
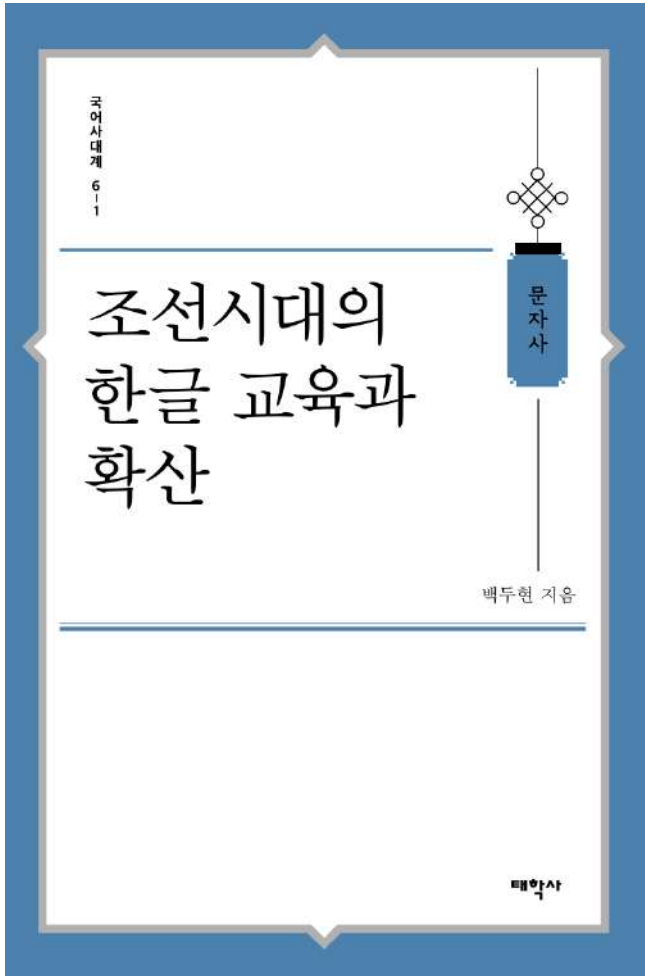
오늘 강연과 관련된 백두현 저술 1



백두현의 다른 저서



백두현의 다른 저서



경북대학교 학술총서 1

훈민정음의 문화중층론

관점의 전환과
새로운 해석

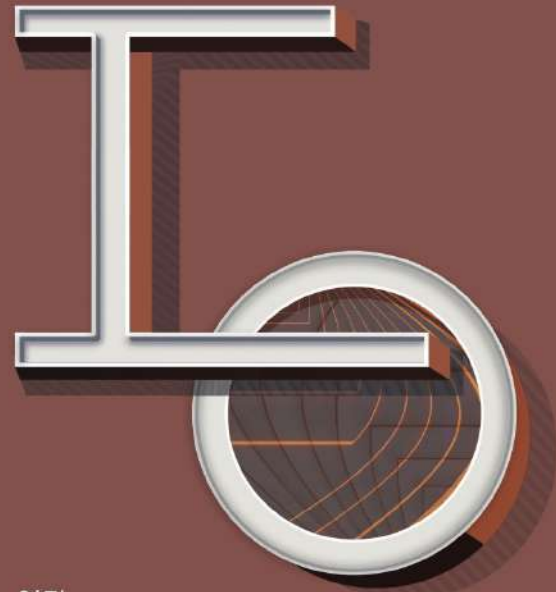
백두현 지음



경북대학교출판부

한글생활사 연구

백두현



역락

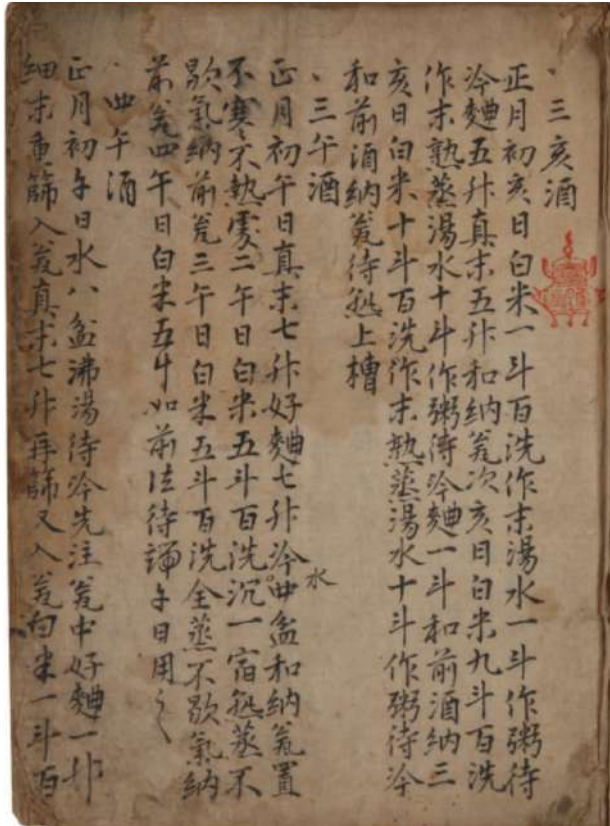
강의를 시작하는 말

한국의 옛 음식조리서는 **한문으로 쓴 것과 한글로 쓴 것**이 있다. 한문 음식조리서는 남자가 쓰고 남자가 읽은 것이다. 한글 음식조리서는 남자 또는 여자가 쓰고, 여자가 주로 사용하였다.

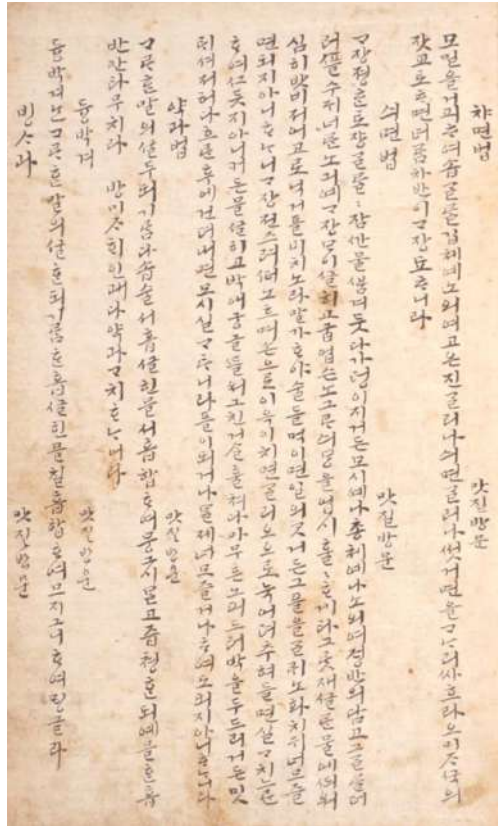
이 강의에서는 한문과 한글 음식조리서 중에서 연대가 빠른 문헌들 몇 개를 소개한다. 이어서 **음식디미방의 내용 구성과 그 가치**를 공부하고, 이 책에 실린 음식 방문을 같이 읽어 본다. 한국인의 조상들이 한글을 사용하여 음식 만드는 방법을 어떻게 표현하였고, 그 내용이 무엇인지 조리 방문의 실제 사례를 통해 공부한다.

이에 곁들여 미국인 선교사로 한국에 와서 활동했던 Horace Grant Underwood(1859~1916)가 번역한 **서양 음식조리서 『조양반서』(造洋飯書)**와 1930년대의 한국인 이용기가 저술한 **『조선무쌍신식요리제법』**을 소개한다.

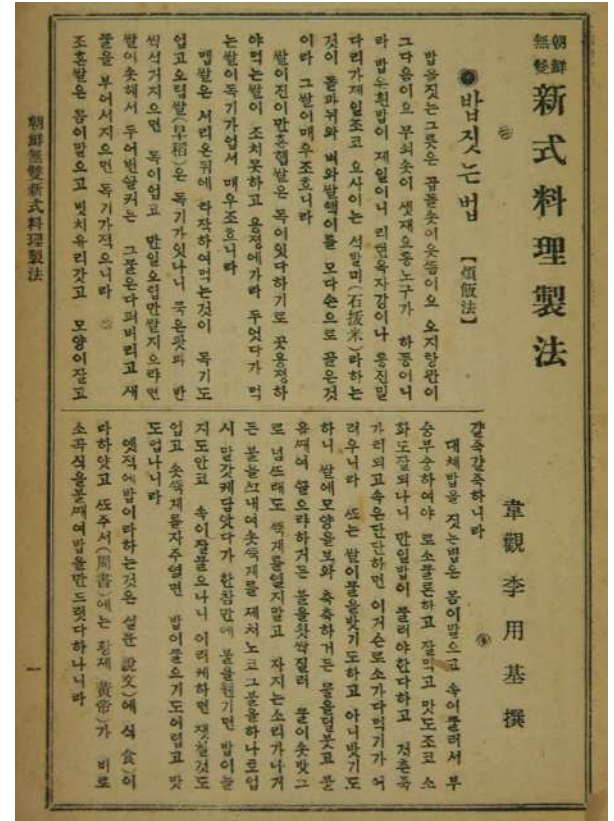
한문본, 한글본, 신활자 한글본의 모습



한문본-수운잡방-삼해주



한글본-음식디미방-차면법



신활자 한글본-조선무쌍
신식요리제법-밥 짓는 법

오늘의 강의 목표

1. 한국의 옛 한글 음식조리서가 무엇인가?
2. 옛 한글 음식조리서에는 어떤 책이 있고, 각 책의 주요 내용과 특징은 무엇인가?
3. 음식디미방은 어떤 책이고, 어떤 내용이 실려 있는가?
4. 서양 음식 조리서(조양반서)의 한글 번역 모습과 신활자본 한글 방문(조선무쌍신식요리제법)의 모습은 어떠한가?



강의 차례

1. 조선시대의 한글 사용 모습과 음식조리서에 사용된 문자
2. 음식디미방에 대해 공부하기
- 주요 내용과 특징, 가치
3. 음식디미방의 만두법, 필사기
4. 덤(bonus notes)

* 서양음식 조리법을 번역한 <조양반서>

*신활자본 <조선무쌍신식요리제법>의 **떡볶이**, **비빔밥** 조리 방문



조선시대의 한글 사용 모습

한글은 1443년에 창제되어 1446년에 공포(make public)하였다. 이때부터 한국인은 이미 써오던 한문과 함께 한글로 글을 쓰기 시작했다. 붓다의 가르침을 담은 불교 서적과 공자의 가르침을 담은 유교 서적을 한글로 번역하여 출판하였다. 일상생활에서도 한글을 이용하였으니, 대표적 예가 한글 편지와 한글 음식조리서이다.

양반층 남자들은 한글이 공포된 후에도 한문 글을 계속 썼다. 아내와 딸을 위한 편지나 음식조리서를 쓸 때는 한글로 쓰기도 했다. 그러나 대부분의 글은 한문자로 썼다.

이에 비해 양반층 여자들은 한글 교양 서적과 한글 소설책을 읽고, 한글로 편지와 음식조리서를 썼다. 여자로서 한문 편지를 쓸 수 있었던 사람은 극히 드물었다.

1. 한국의 옛 음식 조리서

- 한국에 전해지고 있는 음식조리서는 **사용 문자**에 따라 두 가지로 나누어진다.

1. **한문(漢文)으로 쓴 음식조리서 = Transcription in Chinese characters** 한문 필사본

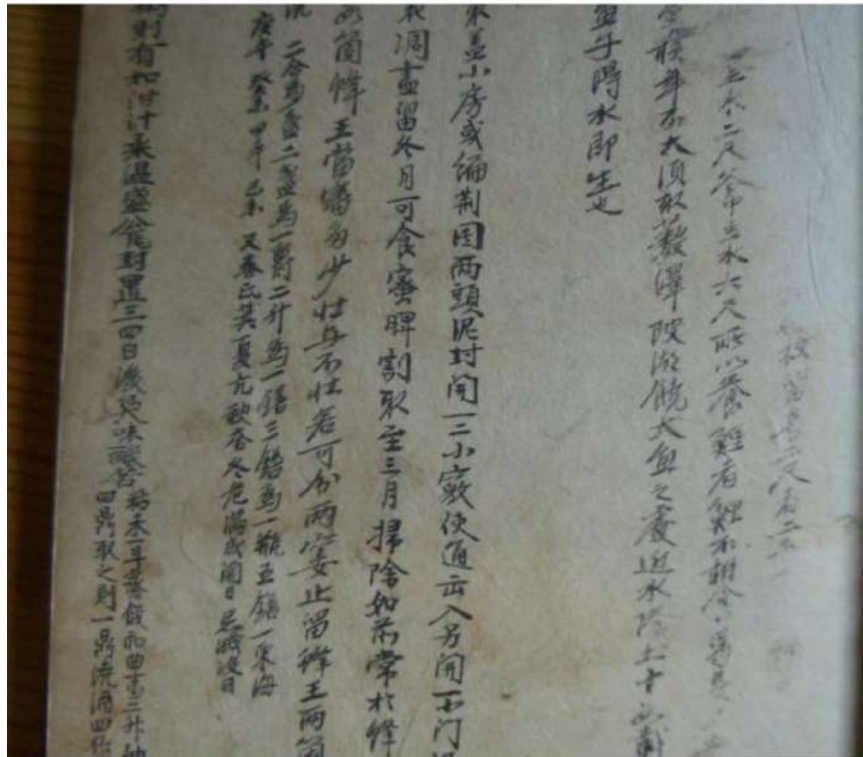
- 산가요록(山家要錄) : 1450년경 전순의(全循義)가 편찬한 한문 책
- 주초침저방(酒醋沉菹方) : 1500년 경에 쓴 필사본, 저자를 모름
- 수운잡방(需雲雜方) : 상편은 김유(金綏 1481~1555)의 저술,
하편은 그의 손자 김령(金玲 1577~1641)의 저술

2. **한글로 쓴 음식조리서 = Transcription in Korean** 한글 필사본

- 주찬방(酒饌方) : 1600년대 초기의 필사본. 저자를 모름
- 음식디미방 : 1670년경에 장계향이 지은 책
- 주방문(酒方文) : 17세기 말기 혹은 18세기 초기. 저자를 모름
- 그밖의 60여 건의 한글 음식조리서가 전하고 있음
- 한문과 한글이 섞여서 쓰인 것도 있음.



한자로만 쓴 본문과 앞 표지 책 이름



한자로만 쓴 산가요록
- 본문



한자로 쓴 수운잡방 앞 표지
- 책 이름

한글로만 쓴 본문의 방문 (food recipes)

죽장
친친원스므날빠콩호마르번에어그너언게고르동가사호기마대기
술서말로섯거며셔다허여추조야호루만며티문와공셔우회부나
모나다남두더어섯오그우히여조르버려노코쇼남프로두더이두
러날웨만베팻거리년어든베야만마곰짜려이트사호만문와
코주깁라판원보롬여가지뒤호동히여고루호만소곰너음셔
문와섯거도기며코구디봉호고호러본라재걸우에무더여벌
옛마내여러보연가지안히반노회오바노분벗거든도로노코호
본라셔늘호디뒀다가두년웨만저든쓰라가자동화외셔
거두마도표호너라쇼은웃져그연무루너너라

주초침저방의 죽장

주찬방
백하주 白露酒
白米十五斗 真米五升
麴一斗半 水五石
백이간말을일백이번시서등맛다가그러어허을힌을
다스동히로글와그창초기든도호누룩말맛와라진
그맛되를섯기독의너허호년웨후의백이간말
을셔그티시셔그르다허모르구게며식기든술의번며려
듯다가쇼날웨후에백이쇼단말을전그티시셔그르다
허구게며식기든전술내버며려너코두터은호히로든

주찬방의 백하주

주요 음식조리서의 사용 문자, 저술자 성별, 저술 시기

서명 구분	사용 문자	저술자-성별	저술 시기
산가요록	한문	전순의-남성	1450년경
수운잡방	한문	김유, 김령-남성	상편=16세기 하편=17세기
주초침저방	한문-한글(일부)	미상-남성	16세기 추정
보덕공비망록	한문-한글(일부)	박광선-남성	1605~1623
주찬방	한글-한문(일부)	미상-남성	17세기 초기
해주최씨음식법	한글	해주최씨-여성	1650년 전후
음식디미방	한글	장계향-여성	1670년경
주방문	한글-한문(일부)	미상-남성	18세기 초기
음식보	한글	진원오씨-여성	1770년 이전
온주법	한글-한문(일부)	미상-남성	1786년 이후
승부리안 주방문	한글	안동부 향리-남성	1813년 이후
시의전서	한글	상주군청-직원	1919년

※ Question

한글로 쓴 음식조리서와
한문으로 쓴 음식조리서,

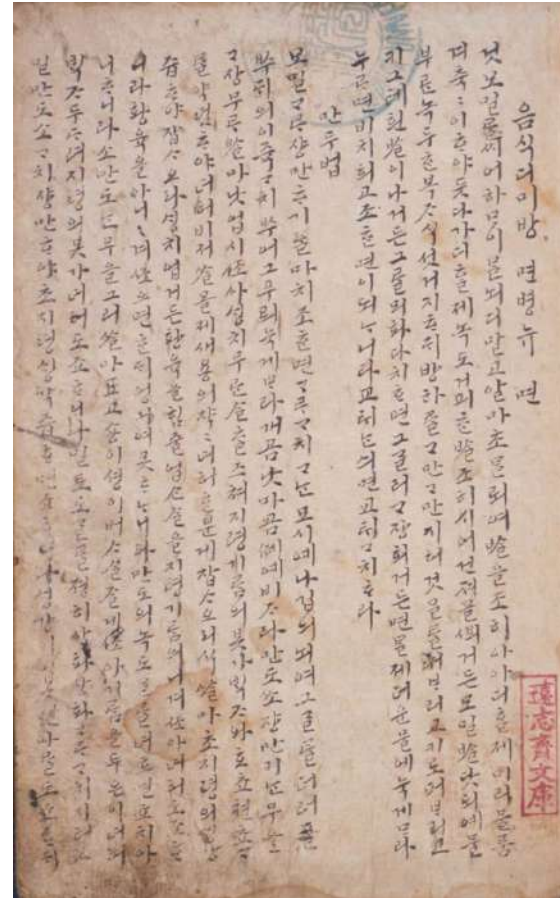
왜 문자를 달리 썼을까?

Why do Korean and Chinese cookbooks use different characters?

Quiz : The two photos below are the cover and the first page of the same book. The name of the book on the cover is written in Chinese characters, while the name of the book on the first page of the text is written in Korean. Why is this the case?

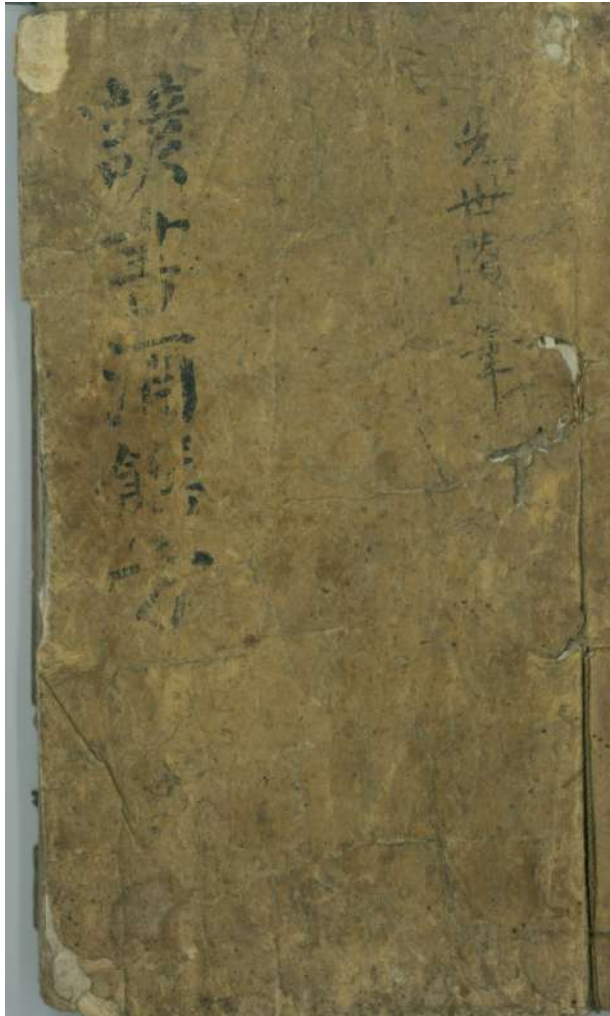


음식디미방의 앞 표지
‘閨壺是議方’

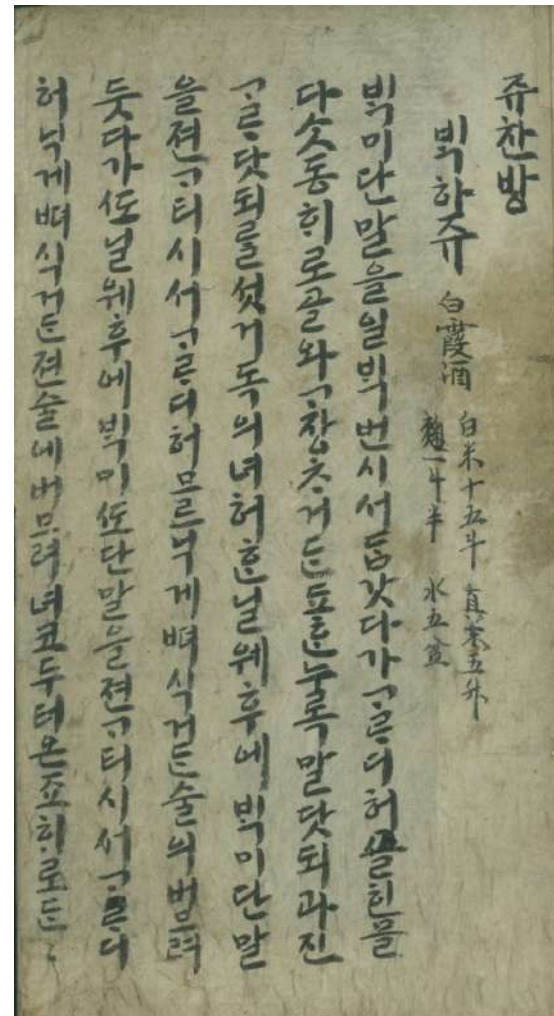


음식디미방의 본문 첫면
‘음식디미방 면병뉴 면’

Quiz : The name of the book on the front cover is written in kanji, The name of the book on the front page is written in Korean. Why is this the case?



주찬방의 앞 표지
‘酒饌方’



주찬방의 본문 첫면
‘주찬방 백하주’

2. 음식디미방에 대해 공부하기

- ‘음식디미방’의 뜻 : **좋은 음식 맛을 내는 방문(方文)**
- **Recipes to make food taste good**
- ***방문(方文)은 방법을 적은 글이라는 뜻**
- 경북대학교 도서관 고서실 소장. Collection of Kyungpook National University Library
- 한국 경상북도의 안동과 영양 지역에서 살았던 장계향(1598-1680) 부인이 1670년쯤에 지은 음식 조리서.
- 장계향의 아들 이휘일의 후손 집안에서 나온 책이며, 17세기 경북 북부 지역의 음식 재료와 음식문화 전반을 담고 있다.
- This is an invaluable book for researching Korean food history and how to make food.
- Food cookbook with 146 recipes in Korean

장계향의 표준 영정 (Standard portrait of Jang Kye-hyang, drawn from imagination)



2013.3.7. 국가표준영정 91호로 지정.
한국 화가, 박대성 그림

지금도 남아 있는 장계향의 옛집



음식디미방의 가치

음식디미방은 그 내용이 온전할 뿐 아니라 저술자와 필사자가 분명하고 자료가 생성된 가문과 지역적 배경이 확실한 자료이다. 내용의 온전성, 자료의 생성 배경과 저술 주체가 분명하다는 점에서 음식디미방의 가치는 독보적이라 할 수 있다. 음식디미방의 가치를 종합적으로 정리하면 다음과 같다(백두현 2017: 26-31).

첫째, 음식디미방은 이 책을 쓴 저자와 저술 연대, 지역적 배경 등이 명백하게 밝혀져 있다.

저자는 장계향, 저술 연대는 1670년경, 지역적 배경은 안동, 영해, 영양 등 경상도 북부 지역이다. 41종의 한글 필사본 음식조리서 중 저자가 분명하게 밝혀진 경우는 많지 않다. 음식조리서의 가치를 온전히 밝히려면 해당 문헌 자료가 가진 배경 정보가 필수적이다.

둘째, 음식디미방에는 ‘맛질방문’이란 이름이 붙은 방문 17개 항이 실려 있다. 이 방문

들은 맛질 마을에 전해온 방문을 장계향이 듣고 채록해 놓은 것이다. 여기에 표기된 ‘맛질’은 오늘날 예천에 소재한 작은 맛질이고, ‘맛질방문’은 이 마을에서 행해진 음식 조리법을 뜻한

셋째, 음식디미방에서 조리법을 설명한 문장이 매우 조리정연하여 현대인이 그대로 따라 할 수 있는 내용을 갖추고 있다. 필자는 만두법, 오가피주법 등 몇 가지 조리법을 여러 조리서의 동일 항목의 내용에서 비교해 보았다. 그 결과 조리법을 설명한 문장 텍스트에서 음식디미방이 타의 추종을 불허할 정도로 짜임새 있는 것임이 드러났다. 하나의 조리 방법을 설명하는 글 Recipes에서 재료를 장만하는 방법, 조리의 실제 작업 과정, 주의해야 할 점, 그리고 음식 맛에 대한 평가까지 곁들인 것이 많다.

넷째, 음식디미방에는 저술자의 필사기(Handwritten text)가 남아 있다는 점이 다른 음식 책과 구별된다.

“이 책을 이리 눈이 어두운데 간신히 썼으니 이 뜻 잘 알아 이대로 시행하고 딸자식들은 각각 벗겨 가오되 이 책 가져갈 생각을 하지 말며 부디 상처 말게 간수하여 수이 떨어버리지 말라.”

이 책을 쓰는 데 겪은 어려움을 적어 놓았다. 딸자식들은 이 책을 베껴 가되 가져갈 생각은 하지 말라고 당부하였다. 종가에 이 책을 대대로 간직하여 음식 조리법을 전수하려는 저자의 생각이 이 Handwritten text에 표현되어 있다.

음식디미방의 주요 내용과 특징

- 음식 종류를 크게 4개 부류로 분류했다.
- ①면병류 18항(조과류 6항 포함), ②어육류 46항(면류 3항, 조과류 6항, 채소류 19항 포함), ③주국방문 51항, ④식초 담는 법 3항
- 전체 방문 수는 146개항이고 이 중에서 술 방문이 51개 항이다.
- 본문 첫머리에 면병류가 있고, 이어서 어육류가 나온다. 본문 후반부에 주류(술방문)이 실려 있다.
- 여성이 지은 음식디미방은 손님과 가족의 식사를 중요시하여 면병류나 어육류를 앞에 놓았다. 남성이 지은 수운잡방에서는 손님에게 술 대접하는 풍류문화를 중요시하여 술을 앞에 놓았다.
- 고추가 양념 재료로 사용되지 않았다. Chili is not used as a seasoning ingredient. 산림경제(1715년)에 고추 재배법 있음.
- 곰발바닥 조리법(웅장)이 아주 사실적으로 묘사되어 있다. 실제로 해 먹었던 음식으로 보인다. The recipe for bear paw sole is very realistic. It looks like something that was actually eaten.
- 오가피주의 효능이 과장되어 있다. “자주 먹으면 나이 삼백 살을 산다.”

보충자료 : 음식디미방이 세상에 알려진 계기

- **김사엽**: 『규곤시의방』(음식디미방)을 처음으로 세상에 널리 알린 학자
 - 경북대학교 문리과대학 국어국문학과에 재직하셨던 김사엽 박사.
 - 1960년에 경북대학교 총장 고병간 박사를 기념하는 논문집에 김사엽 박사의 소개 글이 실려 이 책이 세상에 알려졌다.
- **황혜성**: 『규곤시의방』(1980), 한국인쇄출판사.
 - 조선시대 음식 조리법을 연구하여 음식학계에 이 책을 널리 알림.
- **백두현(2003)(2006)**: 1999년부터 『음식디미방』의 주해 작업을 시작.
 - 2001년에 이 책의 내용과 구성에 대한 연구를 발표.
 - 2003년에 경북대학교 출판부에서 영인한 『음식디미방』에 발표자의 원문 판독문 및 현대어 번역문이 수록됨.
 - 2006년에 자세한 주석이 붙은 주해서를 간행함.
- **김서령**: 경북대 문리과 대학 출신인 문필가로 여성 군자 안동 장씨 부인에 대한 실화적 소설이 창작됨(2010년).
- 『음식디미방』이 경북대학교 도서관에 소장되어 있고, 이 책의 중요 연구자들이 경북대학교에서 나왔다.

음식디미방의 만두법 방문

만두법

보일고 큰상만은기 불마치 초흔면고 큰마치고 보시예나 김의피여고 큰물더러 큰
 뿌러의이죽고 치부어그 무외죽게만대개곰맛아곰찌예비조대만또호장만기은무은
 고상무극찰마맛업시조사성치무은술흔스쳐지경기름의북가릭조외호호현호
 를약업은야너허비저찰을제새용의작너러흔분게잡스오다석술아초지경의업
 줍스야잡스오다성치법거든환유를힘출업스술을지경기름의너저조아너러호호
 나라황유를아니너저조하면흔저성가여못스너너외만또의부도르흔너연호치아
 너너나소안또는무을그리찰아표고송이성이어스술을미조아지름을두은이너
 렷조두너저지경의북가너러호호너나일토호호흔형리산화상화스근마치지러
 일만또호고치장만호야초지경성약중흔흔흔흔흔흔흔흔흔흔흔흔흔흔흔흔흔
 안호은너너모호호성간안호호너너너

음식디미방 만두법(饅頭法)

원문

번역

- ① 모밀 ㄱㄹ 장만하기를 마치 조흔 면ㄱㄹ ㄱ치 ㄱ
는 모시예나 깍의 뇌여 그 굴를 더러 플 뿌디 의
이죽 ㄱ치 뿌어 그 푸릭 늑게 ㄱ라 개곰낫마곰 쎄
예 비즈라.
- ② 만도쑈 장만키는 무을 ㄱ장 무ㄹ 찢마 낫 업시
쑈사 싱치 무른 솔홀 즈쳐 지령기름의 붓가 빅즈
와 호쵸 천쵸 ㄱ를 약념하야 녀허 비저 쑈몰 제
새용의 작작 녀허 훈 분게 잡스오리식 쑈마 초지
령의 싱강즙하야 잡스오라.
- ③ 싱치 업거든 황육을 힘줄 업슨 솔을 지령기름의
니겨 쑈아 녀허도 쵸하니라 황육을 아니 니겨 쑈
으면 한디 엉기어 못하느니라. 만도의 녹도 굴를
녀흐면 쵸치 아니 하니라.
- ④ 소만도는 무을 그리 쑈마 표고 송이 성이 버스솔
즐게 쑈아 기름을 두은이 녀허 빅즈 두드려 지령
의 붓가 녀허도 쵸하니라.
- ⑤ 밀로도 굴를 정히 상화 상화 ㄱㄹ ㄱ치 지허 모밀
만도소 ㄱ치 장만하야
- ⑥ 초지령 싱강즙 하면 쵸하니라. 싱강이 업스면 마
룰도 쵸하디 만룰은 내 나모ㄹ로 싱강만 못하디
하느니라.
(음식디미방 1앞-1뒤)

- ① 메밀가루 장만하기를 마치 깨끗한 면가루 같
이 가는 모시나 비단에 거둡 쳐서, 그 가루를 덜
어 풀을 수되 울무죽같이 쑈어서 그 풀을 늑게
반죽하여 개암알 크기만큼씩 떼어 빗어라.
- ② 만두소 장만하기는 무(菁)를 아주 무르게 삶
아 덩어리 없이 다지고, 말리거나 익히지 않은
꿩고기의 연한 살을 다져 기름 간장에 볶아 잣
과 후추 · 천초 가루를 양념하여 넣어 빗어라.
삶을 때에 번철에 적당히 넣어 한 사람이 먹을
만큼씩 삶아 초간장에 생강즙을 넣어 먹어라.
- ③ 꿩고기가 없거든 힘줄 없는 쇠고기 살을 기름
장에 익혀 다져 넣어도 좋다. 쇠고기를 익히지
않고 다지면 한데 엉기어 못 쓰게 된다. 만두에
녹두 가루를 넣으면 좋지 않다.
- ④ 소만두는 무를 그렇게 삶아 표고 · 송이 · 석이
버섯을 잘게 다져 기름을 흥건히 넣고 잣을 두
드려 간장물에 볶아 넣어도 좋다.
- ⑤ 밀로도 가루를 곱게 상화가루처럼 째어 메밀
만두소같이 장만하라.
- ⑥ 초간장물에는 생강즙을 치면 좋다. 생강이 없
으면 마늘도 좋으나 마늘은 냄새가 나서 생강보
다 못하다.

음식디미방 필사기

(작가의 말, Author's note)

이 책을 읽는 이의 눈은 물론이거니와
시나 이 드는 아타이 때로는 이
것을 들은 악은 벗겨가도록
가을을 가을은 가을은 가을
말에 가을은 가을이 이러니
니

음식디미방에 쓰인 필사기의 의미

- 『음식디미방』에는 이 책의 지은이가 남긴 필사기가 있고, 필사기에 담긴 지은이의 간절한 뜻이 대대로 전해져 후손들이 이를 잘 지키고 전수했다는 점이다. 『음식디미방』의 권말에는 다음과 같은 필사기가 적혀 있다.¹⁾

이 책을 이리 눈 어두온디 간신히 써시니 이 쓰잘 아라 이새로 시행하고 딸자식들은 각각 벗겨 가오디 이 책 가더 갈 싱각을 안 싱심 말며 부디 상처 말게 간쇼햐 수이 써러 버리다 말라.

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

- 몸이 불편한 가운데 어두운 눈으로 간신히 이 책을 쓴 뜻을 잘 알아 이대로 시행하고 책은 本家에 간수하여 오래 전하라고 당부한 내용이다. 이 당부가 후손들에 의해 그대로 시행되어 오늘날까지 온전한 모습 그대로 이 책이 전해져 학술적 가치를 빛내고 있다.

“Since I have written this book in this blindness,
know this will of mine and carry it out.
Each of my daughters may copy it, but do not think of
taking it away, and do not give it away,
and please keep it unspoiled, lest it fall away quickly.”

※ Question

“딸자식들은 각각 베껴 가되,
이 책을 가져 갈 생각일랑 절대로 내지 말며”
이 문장에 담겨 있는 속뜻은 무엇일까?

“Let each of your daughters make a copy of this book, but never think of taking it away.” What is the meaning behind this sentence?

※ Answer

- 이 책을 베껴 가되 책을 가져갈 생각은 절대로 하지 말라고 한 것은 ‘조리법의 독점’을 의도한 것이 아니라, 원본을 본가에 잘 보존함으로써 조리법을 대대손손 길이 전수하고자 한 것이다.
- It is not intended to be a "recipe monopoly," but rather a way to preserve the original recipe and pass it on from generation to generation.

오늘 강연을 듣고 생긴 질문이 있나요?

여러분의 질문을 받습니다.

**Do you have questions from today's
talk?**

서양 음식조리법을 번역한 조양반서

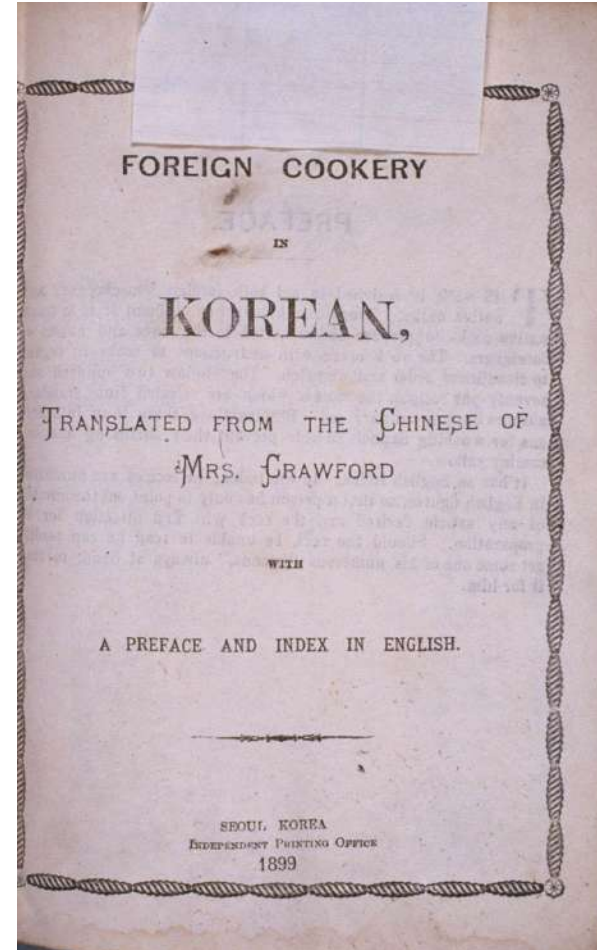
- 한글판 《조양반서》는 서강대학교 도서관과 국립중앙도서관에 소장되어 있다. 당시의 신활자, 즉 납활자로 인쇄된 단책(單冊)이다.
- 책 전체 분량은 ‘쥬방규례’가 1장 2면, 본문이 43장 86면, 영문색인이 2장 4면, 영문 서문 1면이다.
- 책 앞에는 책 이름과 저술자 등 간행 정보 Publication information를 적은 면이 있고, 책의 마지막 면에는 영문으로 표기한 서명, 번역기 등 간행 정보가 있다.
- 책 크기는 가로 14.2cm, 세로 21.8cm이다.

서양 음식조리법을 번역한 조양반서



조양반서의 첫 면 모습

Inside cover of Joyang Banseo



조양반서의 끝 면

Last page of Joyang Banseo

서양 음식조리법을 번역한 조양반서

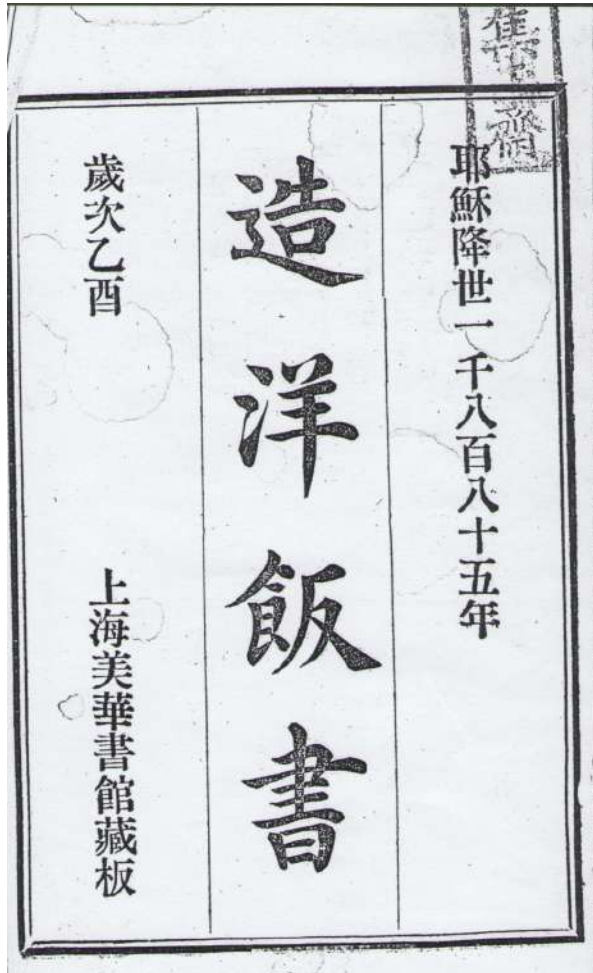
- 위 그림에 나타나 있는 영문 내용

FOREIGN COOKERY IN KOREAN, TRANSLATED FROM THE CHINESE OF
MRS. CRAWFORD WITH A PREFACE AND INDEX IN ENGLISH.

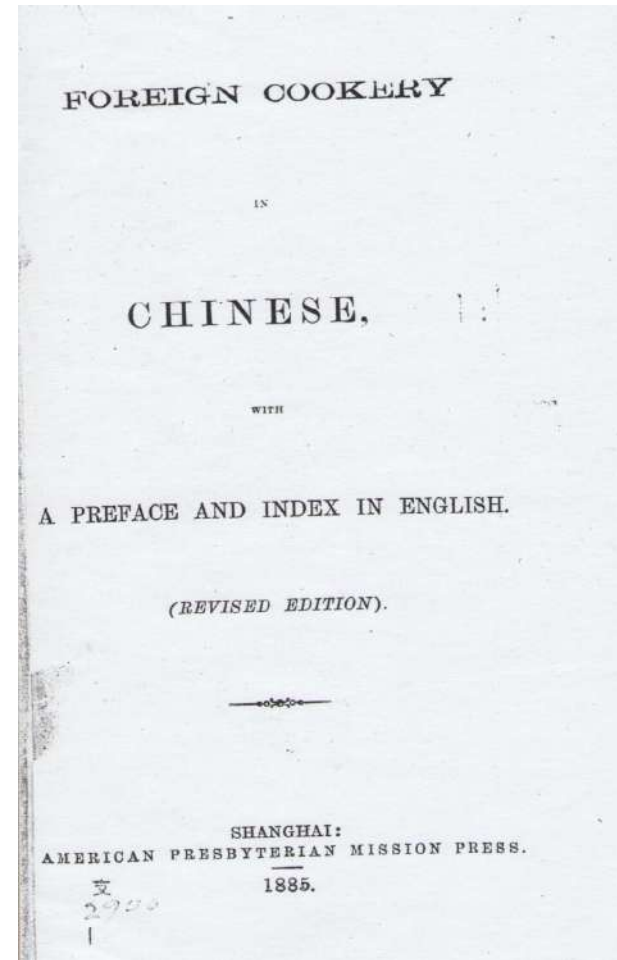
SEOUL, KOREA , INDEPENDENT PRINTING OFFICE, 1899

- 1) 이 책의 영문 서명은 “FOREIGN COOKERY IN KOREAN”이다.
 - 2) 중국어판을 쓴 사람은 MRS. CRAWFORD이다.
 - 3) 영문으로 된 서문과 색인이 붙어 있다.
 - 4) 조선의 서울에 있는 INDEPENDENT PRINTING OFFICE에서 1899년에 이 책을 출판하였다.
- 한글판 《조양반서》는 크로포드 부인이 지은 중국어판을 번역한 것.

서양 음식조리법을 번역한 조양반서

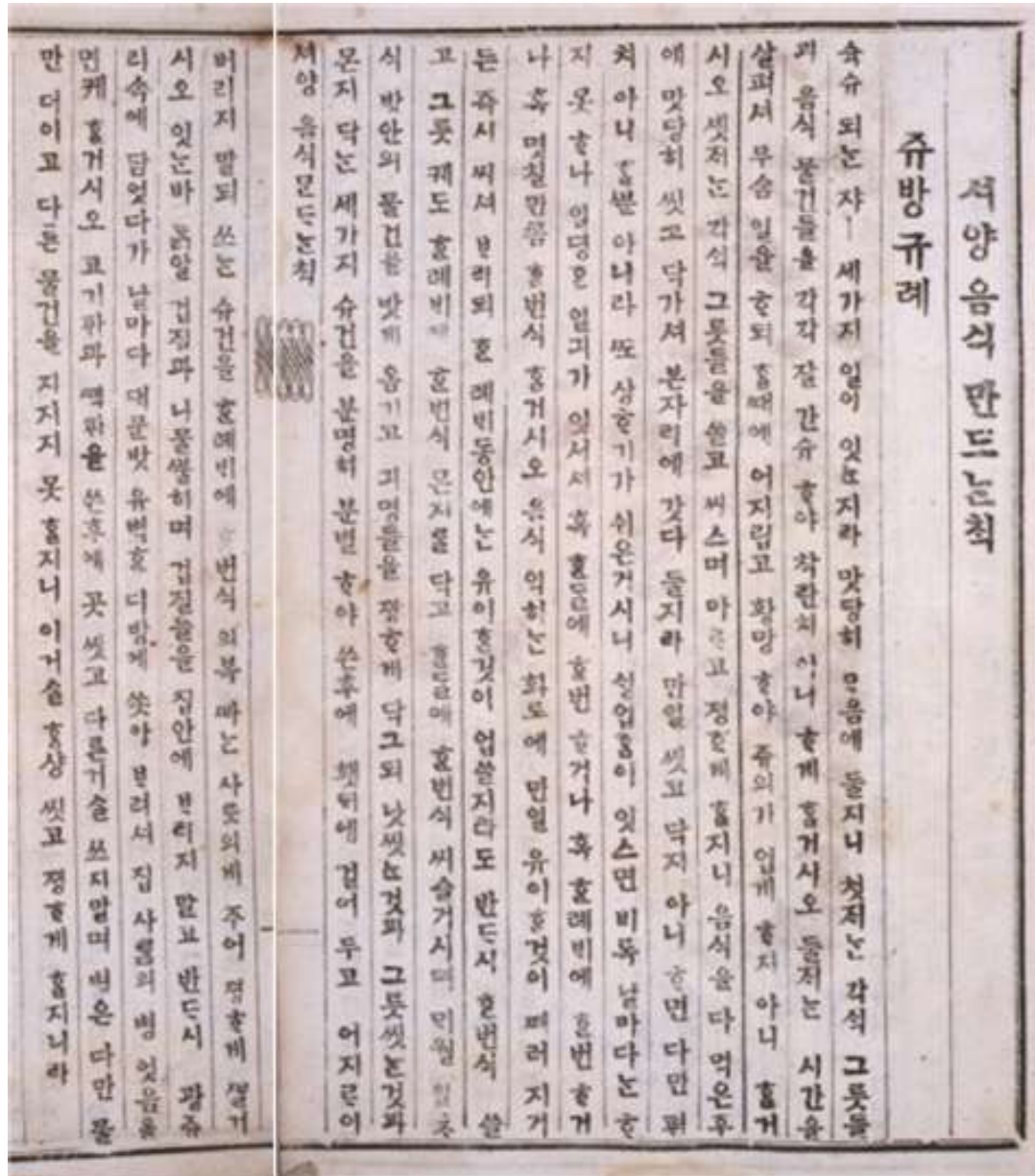


중국어판 造洋飯書 면지(面紙)
Inside cover of Chinese translation
Joyang Banseo



중국어판 조양반서의 끝 면
Last page of Chinese translation
Joyang Banseo

조양반서에 실린 조리사가 주방에서 지켜야 할 규칙



서양음식만드느칙

주방규례

숙유되는자 세가지일이 잇노지라 맛당히 모음에 돌지니 첫저는 각식 그릇들
과 음식 물건들을 각각 잘 간슈 할야 착란치 아니 할게 흥거시오 돌저는 시간유
살피서 무슨일을 할되 흥때에 어지림고 화망 할야 주의가 업게 할지 아니 흥거
시오 셋저는 각식 그릇들을 할고 써스며 마르고 정호케 흥지니 음식을 다 먹은후
에 맛당히 씻고 닦가져 본자리에 갖다 들지라 만일 씻고 닦지 아니 흥면 다만편
치 아니 흥뿐아나라 또 상항기가 쉬운거시니 설업흥이 잇스면 비독 남마다는
지 못할나 임당호 일기가 잇서서 흥 흥은에 흥번 흥거나 흥 흥레비에 흥번 흥거
나 흥 흥칠만흥 흥번식 흥거시오 음식 익히는 화도에 만일 유이 흥것이 떠러 저거
든 죽시 써서 브려외 흥 레빈동안에는 유이 흥것이 업을지라도 반드시 흥번식 살
고 그릇재도 흥레비 흥번식 문지름 닦고 흥은에 흥번식 써습거시며 익힐 일초
식 반안의 물건을 맛게 흥기고 기명들을 정호케 닦그되 닦섯는것과 그릇섯는것과
문지름 세가지 슈건을 분명히 흥번 할야 쓴후에 흥레비에 걸어 두고 어지름이
서양 음식만드느칙

버리지 말되 쓰는 슈건을 흥레비에 흥번식 의복 따는 사듯외에 주어 정호케 살거
시오 잇는바 흥일 겁질과 나물생하며 겁질들을 집안에 버리지 말고 반드시 광중
리속에 담었다가 남마다 대문밖 유번흥 다밤에 씻어 버려서 집 사들의 병 잇음을
연케 흥거시오 흥기판과 역판을 쓴후에 흥섯고 다른기슬 쓰지말며 빙은 다만물
만 더이 흥 다른 물건을 지저지 못흥지니 이거슬 흥상 씻고 정호케 흥지니라

판독문 : 조리사가 주방에서 지켜야 할 규칙

Rules for chefs to follow in the kitchen

- 서양 음식 만드는 척 주방규례
- 숙수(熟手) 되는 자 | 세 가지 일이 있는지라 맛당히 맛음에 들지니
- 첫지는 각식 그릇들과 음식 물건들을 각각 잘 간수하야 착란치 아니하게 흘 거시오.
- 둘지는 시간을 살펴서 무슴 일을 하되 흘 때에 어지럽고 황망하야 주의가 업게 하지 아니할 거시오.
- 셋지는 각식 그릇들을 쓸고 씨스며 마르고 정하게 흘지니 음식을 다 먹은 후에 맛당히 씻고 닦가셔 본 자리에 갖다 들지라 만일 씻고 닦지 아니하면 다만 편치 아니할 뿐 아니라 또 상하기가 쉬은 거시니 싱업힘이 잇스면 비록 날마다는 하지 못하나 일정한 일기가 잇서서 혹 한 둘에 한 번 하거나 혹 한 레비에 한 번 하거나 혹 몇칠만콤 한 번식 흘 거시오
- 음식 익히는 화로에 만일 유이한 것이 찌러지거든 즉시 씨셔 브리되 한 레비 동안에는 유이한 것이 업쓸지라도 반드시 한 번식 쓸고 그릇 궤도 한 레비에 한 번식 문지를 닦고 한 둘에 한 번식 씨슬 거시며 미월 일 초식 방안의 물건을 빗게 옴기고 기명들을 정하게 닦그되 낮 씻는 것과 그릇 씻는 것과 문지 닦는 세 가지 슈건을 분명히 분별하야 쓴 후에 헛디에 걸어 두고 어지러이 버리지 말되 쓰는 슈건을 한 레비에 한 번식의 복 싸는 사롭의게 주어 정하게 썰 거시오
- 잇는바 둥알 겁질과 나물 쏘히며 겁질들을 집 안에 브리지 말고 반드시 광주리 속에 담엇다가 날마다 대문 밖 유벽한 디방에 쏘아 브려셔 집 사롭의 병 엇음을 면케 흘 거시오 고기판과 썩판을 쓴 후에 곳 씻고 다른 거슬 쓰지 말며 병은 다만 물만 더이고 다른 물건을 지지지 못 흘지니 이거슬 흥향 씻고 정하게 흘지니라

현대 한국어로 번역하기 Translate to Modern Korean

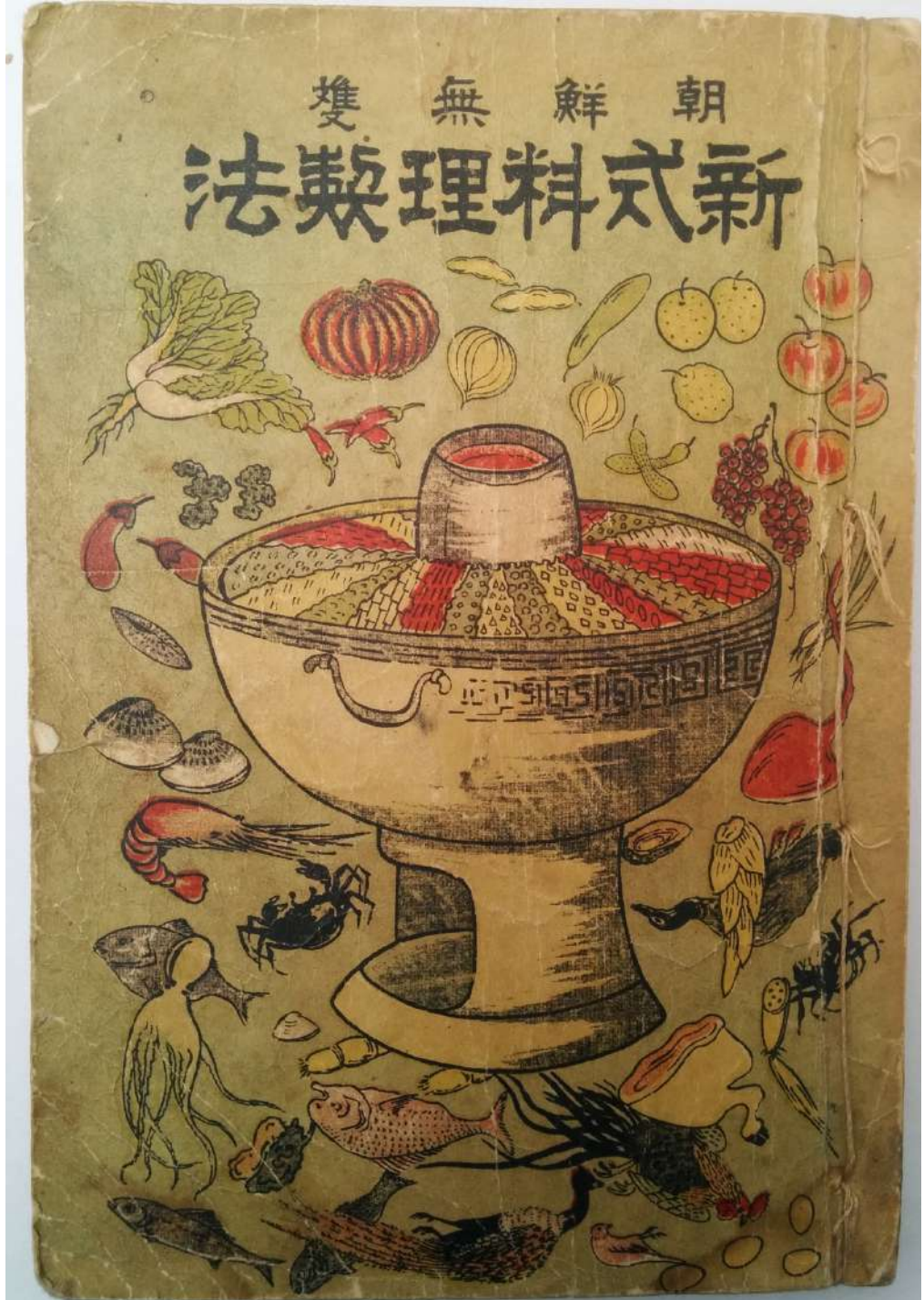
- 서양 음식 만드는 책. 주방 규례(주방에서 지켜야 할 규칙)
- 요리사 되는 사람에게 세 가지 일이 있는지라. 마땅히 마음에 두어야 하는 것이다. 첫째는 갖가지 그릇들과 음식 물건들을 각각 잘 간수하여 어지럽지 않게 할 것이오. 둘째는 시간을 살펴서 무슨 일을 하되 할 때에 어지럽고 당황하여 주의 없이 하지 말 것이오. 셋째는 갖가지 그릇들을 쓸고 씻으며 말리고 깨끗이 할 것이라.
- 음식을 다 먹은 후에 마땅히 씻고 닦아서 본 자리에 갖다 두어라. 만일 씻고 닦지 아니하면 편안하지 아니할 뿐 아니라 또 상하기가 쉬우니 하는 일이 있으면 비록 날마다 하지는 못해도 일정한 날을 정하여 한 달에 한 번 하거나 혹 한 주일에 한 번 하거나 혹 며칠만에 한 번씩 할 것이오. 음식 익히는 화로에 만일 다른 것이 떨어지면 즉시 씻어 버리되 한 주일 동안에 한 번은 다른 것(이물질)이 없을지라도 반드시 한 번씩 쓸어라.
- 그릇 담아 두는 궤(찬장)도 한 주일에 한 번씩 먼지를 닦고 한 달에 한 번씩 씻을 것이며, 매월 한 번씩 방안의 물건을 밖에 옮기고 그릇들을 깨끗하게 닦되 얼굴 씻고 닦는 것(수건)과 그릇 씻는 것과 먼지 닦는 세 가지 수건을 분명히 분별하여 쓴 후에 햇대에 걸어 두고 어지러이 버리지 말라. 쓰는 수건을 한 주일에 한 번씩 의복 빠는 사람(세탁하는 사람)에게 주어 깨끗하게 빨 것이오.
- 달걀 껍질과 나물 뿌리며 나물 껍질들을 집 안에 버리지 말고 반드시 광주리 속에 담아 두었다가 날마다 대문 밖 벽이 있는 곳에 쏟아 버려서 집 사람이 병에 걸리지 않도록 할 것이오.
- 고기판과 떡판을 쓴 후에 곳 씻고 다른 것을 쓰지 말아라. 병은 다만 물만 데우는 데 쓰고 다른 물건을 지지 못 하는 것이니 이것을 항상 씻고 깨끗하게 할지니라.

소 갈비 / 파인애플 마말레이드 / 커스타드 푸딩 만드는 법

Beef short ribs / Pineapple marmalade / Custard pudding

- 23 소 갈비 굽는 법 ○ 써러셔 조각을 문드러 구으되 우유 기름과 소곰과 호초를 더하느니라
니 조심하야 불 힘이 턱과흔 것을 쓰지 말고 익으면 집어내라 과흔 불에 구으면 질기게 되느니라
- 109 파인애플 (비 종류라) 마말레드 (조림이라) ○ 파인애플을 겹질 벗기고 가늘게 써느니라
다섯 근쯤 되면 사탕 세 근을 너셔 흥상 져으며 쓰려 익거든 식은 후 병에 넋느니라
- 145 커스타드 푸딩 ○ 우유 두 근 반을 쓰려 만두 가루 혼 근에 쏘고 우유 기름 두 량중과 사탕 녁 량중과 꿀 겹질 가루와 계란 열두 기를 너셔 반죽하야 푸딩 틀 안에 담고 우에 계피 가루를 조금 뿌린 후에 푸딩 틀을 양철 징반에 노으며 징반 안에 쓸는 물을 좀 붓느니라
몰이 마르면 또 물을 부어 독거워지게 써셔 단 국과 곱치 먹느니라

조선무쌍신식요리제법
앞 표지



20세기에 간행된 신활자본 Books printed in new type 음식조리서

- 조선요리제법(朝鮮料理製法) (방신영, 1913년)과 그 개정판
『만가필비 조선요리제법』(萬家必備 朝鮮料理製法)(1917년, 신문관),
주부의 동무 조선요리제법 (증보 1936년, 廣益書館),
개정증보 조선요리제법 (1942년, 漢城圖書株式會社),
조선음식 만드는 법 (1946년, 大洋公司),
우리나라 음식 만드는 법 (1954년, 靑丘文化社)
- **조선무쌍신식요리제법 (이용기, 1924) 1판, 제2판, 제3판이 간행됨.**
- 간편조선요리제법(簡便朝鮮料理製法)(1934년), 이석만(李奭萬), 삼문사.
- 신영양조리법(新榮養調理法), 1935년, 이석만(李奭萬), 신구서림.
- 할팽연구(割烹研究). 1937년, 경성여자사범학교 가사연구회, 선광인쇄주식회사
- .
- 조선요리법(朝鮮料理法) 1938년 주자호(趙慈鎬) 광하서림(1943년)

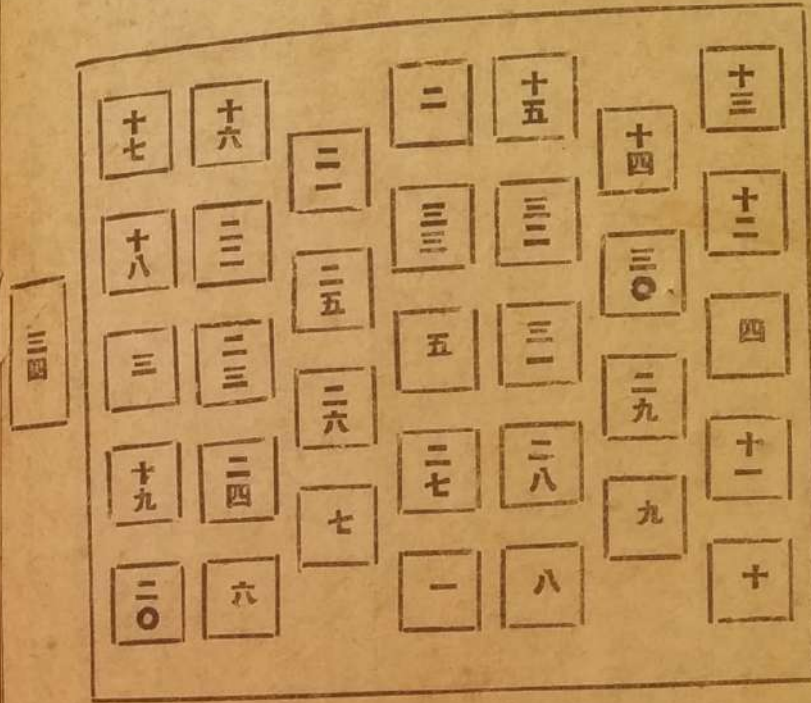
조선무쌍신식요리제법 (이용기, 1924) 기본 정보

- 제 3판의 책 크기는 가로 15cm, 세로 22cm.
- 권두에 첨부된 내용이 5면, 목차 17면, 본문 293, 전체 315면
- 조선시대 필사본 음식조리서와 비교할 수 없이 방대한 분량
- 책의 표지는 컬러로 채색된 그림으로 되어 있다.

신선로와 여러 가지 식품 재료의 그림이 다채롭게 그려져 있다.

*신선로(神仙爐)는 [한국](#) 음식 중 하나이자 궁중음식에 속하는 요리이다. 원래 명칭은 열구자탕(悅口子湯)이다. 신선로는 열구자탕의 그릇을 칭하는 말이다. 그런데 지금은 신선로가 이 요리 자체를 뜻하는 말로 굳어졌다. <나무위키>

상차림 그림



一, 국수(主賓)
 二, 국수(主人)
 三, 국수(次賓)
 四, 국수(次賓)
 五, 선선로
 六, 대 초
 七, 식혜
 八, 편육
 九, 다식
 十, 강정
 十一, 정과
 十二, 약식
 十三, 시루편
 十四, 쌀
 十五, 배
 十六, 전유어
 十七, 생울

十八, 과
 十九, 정단
 二十, 누름이
 二一, 팔
 二二, 씬
 二三, 수정과
 二四, 꽃감
 二五, 어채
 二六, 초장
 二七, 김치
 二八, 잡탕
 二九, 파자
 三〇, 수달
 三一, 석복기
 三二, 겨자
 三三, 회솟
 三四, 마른국수(먹을것)

음식 상 앞에서 지켜야 할 예의 Food table etiquette

- 一, 음식 그릇 위에 머리를 너무 과이 숙이지 말 일
- 二, 음식을 입에 느낄 때마다 머리를 굽혀 그릇에 갓가히 하지 말 것
- 三, 수저를 입 속에 너무 깊히 넣지 말고 수저에 밥풀이 뭍은 것을 여럿이 먹는 음식 그릇에 넣지 말 일
- 四, 음식을 집을 때에 어느 것이든지 단번에 집어 먹고 이것저것을 집었다 노치 말 것
- 五, 음식을 너무 급히 먹지 말고 쾌활히 이야기하여 가며 서서히 먹되 이야기할 때에 춤이 튀여 나가지 안케 조심할 것
- 六, 별려 노인 음식을 집어 먹을 때에 소매부리가 음식물을 건대리지 안케 할 것
- 七, 음식을 억지로 먹으라고 무례히 권함이 올치 안으며 쏘는 음식을 먹는 중에 다른 음식을 억지로 주어 주지 말 것이요 (Don't force them to eat, and don't put other food in their bowl while they're eating.)
- 八, 연회나 혹 다른 모뎀 자리에 참례할 때에 파 마늘 갖흔 냄새 나는 음식을 먹고 가지 말고 쏘 머리에 나 의복에 내음새가 과히 나는 향뇨를 바르고 가지 말 것 (When attending a banquet or other gathering, don't eat smelly foods like green onions or garlic, and don't wear strong perfume on your hair or clothing.)
- 九, 음식물에 머리카락이나 의복자락이 잠기지 안케 할 것
- 十, 여러 사람이 음식을 먹는 중에 먼저 수저를 노코 이러나지 말고 수저를 그릇에 언저 노코 기다려서 다른 사람들이 다 먹거든 수저를 갖치 나려 노코 갖치 이러나는 것이 올흘 일
- 十一, 남의 안해가 이쁘기래직을 허자 말 것 (Don't say anything about the beauty of other people's wives.)

조선무쌍신식요리제법에 실린 방문 (food recipes)

- 석복기 [餠熬]

잘 만든 흰떡을 칠 푼 기리썸 되게 써러 각각 둘에 썩기여 더운 물에 너었다가 조리
에 건저 물을 썩여 드러 붓지 안케 기름을 조금 처 못처 노코 정육과 양깃머리와 정육
을 가진 고명하야 각각 주물러 복고 표고버섯 석이 송이 파 미나리와 목이 황화를 채
쳐 가진 고명하야 복고 이 위 여러 가지를 장과 설당과 호초가루 처 모다 복가다 흰떡
썩 것을 너어 잠깐 복가 내여 합에 담고 석이와 버섯과 표고와 모다 채 치고 실고초와
알고명과 실백을 언지되 송이는 굴게 하라 암소 가리도 살마 썩어 노코 숙주도 아래
위를 썩서 너키도 하고 애호박이나 애호박썩지를 늦넛 것이 매우 죠으니라

• 부빔밥 [골동반 骨董飯]

몬저 죠흔 쌀로 밥을 되직하게 지어 그릇에 퍼 노코 무나물과 썩지 짠 콩나물과 숙주나물과 도랏나물과 미나리나물과 고사리나물들을 만드러 몬저 무나물과 콩나물을 솟헤 너코 그 위에 밥을 쏘다 너은 후 불을 죠금식 썩여 더웁게 하고 누루미와 산적과 가진 전유어를 다 잘게 썩러 너코 ㄷ 각색 나물들을 다 너은 후에 기름은 마니 붓고 ㄷ소금 치고 젓가락을 슬슬 져어 부벼서 각각 그릇에 담은 후에 누루미 산적 전유어를 잘게 썩러 가장자리로 돌려 언고 ㄷ 그 위에는 튀각을 부스릴너 너코 살문 계란을 잘게 썩러 함썩어 언고 실백과 고초가루를 ㄷ리고 그 위에 알고명을 다른 고명이 보지 안토록 너덧 폰 득게나 되게 언지면 죠으니라 여러 가지 부빔밥 중에도 풋김치를 대강 썰고 기름과 ㄷ소금을 만 이 치고 부비어 먹으면 맛이 등에 가나니라 (256면, 일부분)

참고 문헌

이성우(1981), 한국식경대전, 향문사.

이성우(1982), 조선 시대 조리서의 분석적 연구, 한국정신문화연구원.

백두현(2001), 음식디미방(규곤시의방)의 내용과 구성에 대한 연구, 영남학 1, 경북대학교 영남문화연구원, 249-280.

백두현(2006), 음식디미방 주해, 글누림.

백두현(2009), 조선시대 한글 음식 조리서로 본전통 음식 조리법의 비교 -떡볶이, 식품문화 한맛한얼, 제2권 3호, 2009, 한국식품연구원, pp. 69-76.

백두현(2013), 주방문·정일당잡지주해, 글누림.

백두현(2019), ‘김치’의 어원 연구, 한국식생활문화학회지 34-2, 한국식생활문화학회, 1-17.

백두현(2021), 국어 음운사와 어휘사 연구, 도서출판 역락.

백두현·박록담·홍미주·김명주·안주현·정성희·배은혜·송지혜(2020), 주찬방주해, 글누림.

백두현·정연정(2019), 음식디미방의 ‘맛질방문’ 재론, 지명학 30, 한국지명학회, 157-205.

백두현·홍미주(2019), 17세기 한글 음식조리서 주찬방의 서지와 내용 구성, 영남학 70, 경북대학교 영남문화연구원, 7-46.

경청해 주셔서 감사합니다

Thank you for listening