

主食類의 文獻的 考察  
(1670년 ~ 1943년에 발간된 우리말 조리서를 중심으로)

장해진·이호지

한양대학교 가정대학  
(1989년 8월 10일 접수)

A Bibliographical Study on the Main Dishes

Hae-Jin Jang and Hyo Gee Lee

College of Home Economics, Hanyang University

(Received August 10, 1989)

Abstract

In this treatise, the kinds of main dishes and the frequency of them, and the materials, the variation of recipe, the measuring units, the cooking utensils, and the measuring terms, which used for making main foods were studied from the books published from 1670 to 1943 in Korea.

1. Main dishes were classified as Bap, Zook: Am-Zook, Mee-Um: Yue-Yi: Won-Mi, Guck-Soo: Naeng-Myun, Man-Doo: Duck-Guk: Soo-Jae-Bee.
2. There were 115 kinds of main dishes including 21 kinds of Bap and Yack-Bap, and 34 kinds of Zook and Am-Zook, 11 kinds of Mee-Um, Yue-Yi and Won-Mi, and 21 kinds of Man-Doo, Duck-Guk and Soo-Jae-Bee.
3. There were 41 kinds of measuring units used for making main dishes including 17 kinds of volume units, 3 kinds of weight units, 14 kinds of quantity units, 4 kinds of units for length, thickness, and 3 kinds of the others.
4. There were 62 kinds of cooking utensils among which Ssot (iron-pot) was the most widely used, but nowadays the most of them were rarely used due to automatization and mechanization of living tools.
5. All cooking terms were 148 kinds including 52 kinds of terms for the preparing process, 24 kinds of terms for the mixing process, 30 kinds of terms for the making-shape process, 18 kinds of terms for the heating process, 16 kinds of terms for the chopping process, and 8 kinds of terms for the setting process.

I. 서 론

여러 민족들은 오랜 세월을 두고 그들이 살고있는 기후 풍토에 맞추어 고유한 식생활 양식과 관행을 형성하였으며, 그것은 그들이 살고있는 자연환경과 사회환경에 깊이 연유된 것이다.

따라서 우리 식생활에 담겨진 문화성은 우리 민족생활의 유적이며 민족문화의 척도인 것이다.

우리나라는 곡물음식이 가장 많이 개발되고 널리 보급되어 토착성이 짙은 전통음식으로 계승되어 왔다.

밥은 상용주식인 기본음식으로 농경사회가 본격화된

시기 이후부터 오늘날까지 그 뿌리를 지켜오고 있으며 삼국시대후기경부터 밥짓기법이 일반화되었다.

죽은 농경문화가 싹트면서 최초로 시작된 곡물요리로서 밥과 떡보다 먼저 시작되었고, 곡물의 산출이 많아져 밥이 상용주식이 된 이후로 죽은 대용주식, 별식, 구황식 또는 보양식으로 발전되었다.

면요리는 생일, 혼례, 빈례용 음식이었고, 면은 일찍부터 상품화한 식품이다.

만두는 면보다 더욱 품귀한 음식이며 「임원십육지」 “정조지”에는 “귀한 손님에게 대접하는 음식이고 면요리 중에 으뜸이다”라고 하였다.

조선시대에는 가정에서 정월이나 그 밖의 빈례에서 만두를 숭상하였다.

면이나 만두는 일상시에 식단으로 오르기 보다는 교자상에 밥 대신에 주식으로 내놓는 것이며 대체로 여름에는 냉면, 편수로 겨울에는 온면, 만두, 떡국 등으로 하였다.

본 논문에서는 1670년부터 1943년까지 발행된 우리 말 조리서 21책 중 주식류가 기록되어 있지 않은 3책은 제외하고 18책을 중심으로 주식류의 종류와 빈도, 사용된 재료, 계량단위, 계량용구, 조리용어 등을 고찰함으로써 주식류 문화를 이해하는데 보탬이 되는 자료로 제시하고자 한다.

## II. 주식류의 종류와 빈도

주식류는 밥(약밥), 죽(암죽), 미음(의이, 원미), 국수(냉면), 만두(떡국, 수제비)로 분류하였다.

밥이 21가지, 죽이 34가지, 미음이 11가지, 국수가 28가지, 만두가 21가지로 주식류는 모두 115가지였다.

### 1. 밥

밥의 종류와 빈도는 표 1과 같다.

빈도는 약밥이 13회, 약밥별법 1회, 약식 속히하는 법 1회 등 모두 15회로 약밥이 가장 많았다.

비빔밥 5회, 보리밥, 중등밥 4회, 별밥, 조밥, 감자밥, 장국밥, 팔밥 3회, 오곡밥, 잡곡밥, 흰밥, 콩밥, 밤밥, 굴밥, 김치밥 2회, 제밥, 송이밥, 연어밥, 콩나물밥, 무우밥 1회였다.

밥은 밥과 반으로 표현되었다.

오곡밥, 약밥, 중등반은 「규합총서」 장국밥은 「연세대 규곤요람」 비빔밥은 「시의전서」 별밥, 보리밥, 잡곡밥은 「간편조선요리제법」부터 기록되었다.

### 2. 죽

죽은 죽과 암죽으로 구별하였다.

죽의 종류와 빈도는 표 2와 같다.

빈도는 찻죽, 장국죽, 팔죽이 6회로 가장 많았다. 우유죽, 흰죽 5회, 묵물죽, 콩죽, 행인죽 4회, 개암죽, 호도죽, 깨죽, 녹두죽, 아욱죽, 흑임자죽, 쌀암죽, 식혜암죽 3회, 콩나물죽, 밤죽, 재강죽, 보리죽, 밤암죽 2회, 우분죽, 구선왕도고의이(무리로 쓴 죽), 울무의이죽, 김치죽, 조죽, 삼미죽, 청모죽, 우거지죽, 굴죽, 닭죽, 호콩죽, 부초죽, 두죽 1회였다.

죽은 「규합총서」부터, 암죽은 「간편조선요리제법」부터 기록되었다.

### 3. 미음

미음은 미음, 의이, 국수물, 원미로 구별하였다.

미음은 곡식을 날갈 그대로 물을 넣어 오래 끓이다가 체에 발친 물에 소금으로 간을 하여 마시는 것이다.

의이는 곡식을 물에 담가 불려서 맷돌에 갈아서 앙금을 얹히고 이 앙금을 말려 두었다가 쑨운 것이다.

국수물은 모밀가루를 물에 풀어 묽게 쑤다가 사리 부스러진 국수를 넣어 끓인 것이다.

원미는 곡물을 굵게 동강나게 갈아서 쑨운 것이다.

미음의 종류와 빈도는 표 3과 같다.

빈도는 갈분의이, 쌀미음, 송미음, 좁쌀미음이 5회로 가장 많았다.

수수미, 울무미, 대추미음 3회, 삼합미음, 소주원미 2회, 국수물, 장국원미 1회였다.

미음은 「규합총서」 의이는 「고대규합총서」 원미는 「시의전서」부터 기록되었다.

### 4. 국수

국수는 국수와 냉면으로 구별하였다.

국수의 종류와 빈도는 표 4와 같다.

빈도는 국수비빔이 8회로 가장 많았다. 온면, 밀국수 7회, 동절냉면, 하절냉면, 냉면 4회, 쇠면, 메밀국수, 착면 3회, 장국냉면, 도미국수, 숙면, 콩국밀국수 2회, 낭화, 조기국수, 칼삭두기, 명월관냉면, 별착면법, 맛질방문, 토장법죽도나화, 어복장국, 교맥면, 차면법 맛질방문, 쇠면법 맛질방문, 깨국국수, 별국수법, 김치국냉면, 흰떡국수, 약면 1회였다.

밀국수, 쇠면, 메밀국수, 착면은 「음식디미방」 냉면은 「음식법」 숙면은 「연세대규곤요람」 국수비빔, 온면, 장국냉면, 콩국밀국수는 「시의전서」 동절냉면, 하절냉면은 「간편조선요리제법」부터 기록되었다.

### 5. 만두

만두는 만두, 편수, 떡국, 수제비로 구별하였다.

만두의 종류와 빈도는 표 5와 같다.

빈도는 만두, 떡국, 편수 6회, 수제비 4회, 생떡국, 수교의, 밀만두 3회, 모밀만두, 변치만두 2회, 생치만두, 춘치만두, 시체만두(유행만두), 배추만두, 지진만두, 감자만두, 보만두, 소만두, 지진편수, 전복만두, 건치만두, 제육만두 1회였다.

만두, 수교의는 「음식디미방」, 변치만두는 「술만드는 법」 떡국, 밀만두는 「시의전서」 편수는 「간편조선요리제법」 생떡국, 모밀국수, 수제비는 「신영양요리법」부터 기록되었다.

表 1. 밥(약밥)의 種類와 頻度

| 번<br>호 | 책이름<br>연대<br>음식이름 | 음식디미방 | 주방문      | 술만드는법       | 규합총서 | 고대규합총서 | 음식법  | 김승지대주방문 | 간본규합총서 | 음식방문     | 고대규곤요람   | 연세대규곤요람 | 술빚는법     | 시의전서     | 부인필지 | 간편조선요리제법 | 신영양요리법 | 조선요리법 | 조선요리 | 조선요리학 | 조선요리제법 | 조선무형신식요리제법 | 회수 |
|--------|-------------------|-------|----------|-------------|------|--------|------|---------|--------|----------|----------|---------|----------|----------|------|----------|--------|-------|------|-------|--------|------------|----|
|        |                   | 1670  | 16C<br>末 | 17C-<br>18C | 1815 | 1815   | 1854 | 1860    | 1869   | 18C<br>中 | 18C<br>中 | 1896    | 18C<br>末 | 18C<br>末 | 1915 | 1934     | 1935   | 1938  | 1940 | 1940  | 1942   | 1943       |    |
| 1      | 약밥(약식)            |       |          |             | ○    | ○      | ○    |         | ○      |          |          | ○       |          | ○        | ○    | ○        |        | ○     | ○    | ○     | ○      | ○          | 13 |
|        | 약밥별법              |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |        |       |      |       |        |            | 1  |
|        | 약식속히하는법           |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          | ○      |       |      |       |        |            | 1  |
| 2      | 부빔밥(골동반,<br>비빔밥)  |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          | ○        |      | ○        |        |       | ○    |       | ○      | ○          | 5  |
| 3      | 보리밥(맥반)           |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |        |       | ○    |       | ○      | ○          | 4  |
| 4      | 중등밥(팔물밥)          |       |          |             | ○    |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |        |       |      |       | ○      | ○          | 4  |
| 5      | 별밥(별반)            |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |        |       |      |       | ○      | ○          | 3  |
| 6      | 조밥(숙반,<br>황양반)    |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       | ○    |       | ○      | ○          | 3  |
| 7      | 감자밥               |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       | ○    |       | ○      | ○          | 3  |
| 8      | 장국밥(탕반)           |       |          |             |      |        |      |         |        |          | ○        |         |          | ○        |      |          |        |       |      | ○     |        |            | 3  |
| 9      | 팔밥(적두반,<br>적반)    |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      | ○     |        | ○          | 3  |
| 10     | 오곡밥               |       |          |             | ○    |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      | ○     |        |            | 2  |
| 11     | 잡곡밥               |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |        |       |      |       | ○      |            | 2  |
| 12     | 흰밥(혼반, 백반,<br>옥식) |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      |       | ○      | ○          | 2  |
| 13     | 콩밥(두반)            |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      |       | ○      | ○          | 2  |
| 14     | 밤밥(율반)            |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      |       | ○      | ○          | 2  |
| 15     | 굴밥(석화반)           |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      | ○     |        | ○          | 2  |
| 16     | 김치밥               |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      | ○     |        | ○          | 2  |
| 17     | 제밥(고두밥)           |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |        |       |      |       |        |            | 1  |
| 18     | 송이밥(송이반)          |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      |       | ○      |            | 1  |
| 19     | 연어반(연반)           |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      | ○     |        |            | 1  |
| 20     | 무우밥(대근반)          |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      | ○     |        |            | 1  |
| 21     | 콩나물밥              |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |        |       |      | ○     |        |            | 1  |

表 2. 죽(암죽)의 種類와 頻度

| 번<br>호 | 책이름<br>연대<br>음식이름   | 음식디미방 | 주방본      | 술만드는법       | 규합총서 | 고대규합총서 | 음식법  | 김승지대주방본 | 간본규합총서 | 음식방본     | 고대규본요람   | 연세대규본요람 | 술빛는법     | 시의전서     | 부인필지 | 간편조선요리재법 | 신양요리법 | 조선요리법 | 조선요리 | 조선요리학 | 조선요리재법 | 조선부생식요리재법 | 회수 |
|--------|---------------------|-------|----------|-------------|------|--------|------|---------|--------|----------|----------|---------|----------|----------|------|----------|-------|-------|------|-------|--------|-----------|----|
|        |                     | 1670  | 16C<br>末 | 17C-<br>18C | 1815 | 1815   | 1854 | 1860    | 1869   | 18C<br>中 | 18C<br>中 | 1896    | 18C<br>末 | 18C<br>末 | 1915 | 1934     | 1935  | 1938  | 1940 | 1940  | 1942   | 1943      |    |
| 1      | 깨죽(흑임자죽)            |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          | ○        |      | ○        |       | ○     | ○    |       | ○      | ○         | 6  |
| 2      | 갓죽(해송자죽,<br>백자죽)    |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          | ○        |      | ○        |       | ○     | ○    |       | ○      | ○         | 6  |
| 3      | 장국죽(장탕죽,<br>죽고죽)    |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          | ○        |      | ○        |       | ○     | ○    |       | ○      | ○         | 6  |
| 4      | 팥죽(적두죽)             |       |          |             | ○    |        |      |         |        |          |          |         |          |          | ○    | ○        |       |       | ○    |       | ○      | ○         | 6  |
| 5      | 우유죽(타락죽)            |       |          |             | ○    |        |      |         |        |          |          |         |          |          | ○    | ○        |       | ○     |      |       | ○      |           | 5  |
| 6      | 흰죽(괘미죽,<br>백죽)      |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |       | ○     | ○    |       | ○      | ○         | 5  |
| 7      | 목물죽(녹두수죽,<br>녹두물죽)  |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          | ○     |       | ○    |       | ○      | ○         | 4  |
| 8      | 콩죽(태죽)              |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |       |       | ○    |       | ○      | ○         | 4  |
| 9      | 행인죽(살구씨죽)           |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          | ○        |      | ○        |       | ○     |      |       | ○      |           | 4  |
| 10     | 개암죽(진자죽)            |       |          |             | ○    | ○      |      |         |        |          |          |         |          | ○        |      |          |       |       |      |       |        |           | 3  |
| 11     | 호도죽                 |       |          |             | ○    | ○      |      |         |        |          |          |         |          | ○        |      |          |       |       |      |       |        |           | 3  |
| 12     | 녹두죽                 |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          | ○     |       |      |       | ○      | ○         | 3  |
| 13     | 아욱죽                 |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          | ○     |       |      |       | ○      | ○         | 3  |
| 14     | 콩나물죽                |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       | ○     | ○    |       |        |           | 2  |
| 15     | 밤죽(울자죽)             |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       | ○      | ○         | 2  |
| 16     | 재강죽(조죽)             |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       | ○      | ○         | 2  |
| 17     | 보리죽(백죽)             |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       | ○      | ○         | 2  |
| 18     | 우분죽                 |       |          |             | ○    |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       |        |           | 1  |
| 19     | 구선왕도고의이<br>(무리로 쓴죽) |       |          |             | ○    |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       |        |           | 1  |
| 20     | 율무의이죽<br>(율부인죽)     |       |          |             | ○    |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       |        |           | 1  |
| 21     | 김치죽                 |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       | ○      |           | 1  |
| 22     | 조죽                  |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       | ○      |           | 1  |
| 23     | 삼미죽                 |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       |        | ○         | 1  |
| 24     | 청모죽                 |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       |        | ○         | 1  |
| 25     | 거지죽(중엽죽,<br>침엽죽)    |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       |        | ○         | 1  |
| 26     | 굴죽(석화죽)             |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       |        | ○         | 1  |
| 27     | 닭죽(계죽)              |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       |        | ○         | 1  |
| 28     | 호콩죽(낙화생죽)           |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       | ○    |       |        |           | 1  |
| 29     | 부초죽                 |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       | ○    |       |        |           | 1  |
| 30     | 두죽                  |       |          |             |      | ○      |      |         |        |          |          |         |          |          |      |          |       |       |      |       |        |           | 1  |
| 31     | 쌀암죽                 |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |       |       |      |       | ○      | ○         | 3  |
| 32     | 식혜암죽                |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |       |       |      |       | ○      | ○         | 3  |
| 33     | 밤암죽                 |       |          |             |      |        |      |         |        |          |          |         |          |          |      | ○        |       |       |      |       | ○      |           | 2  |







表 6. 主食類에 사용된 材料의 計量單位

| 구분      | 번호 | 제 량 단 위           | 재 료  |
|---------|----|-------------------|--|
| 용 량 단 위 | 1  | 말                 | 찰쌀, 대추, 밤, 녹두  |
|         | 2  | 되                 | 쌀, 백면가루, 밀가루, 대추, 밤, 찹쌀, 찰수수, 팥, 조, 쌀가루, 메밀쌀, 녹두, 참기름, 잣, 콩, 기름                                      |
|         | 3  | 홉                 | 밤, 쌀, 밀가루, 대추, 간장, 우유, 행인, 잣, 메밀가루, 쌀가루, 녹두, 묵물즙, 콩, 팥, 낙화생, 검은콩, 차조, 굴, 참깨, 재강, 기름, 콩가루, 옹이쌀        |
|         | 4  | 작(홉의 1/10, 국자)    | 조, 쌀, 찹쌀, 대추, 갈은팥, 간장, 참기름, 잣  |
|         | 5  | 술가락(술)            | 기름, 깨소금, 간장, 참기름, 후추가루, 밀가루, 청정미, 쌀, 고추가루, 설탕, 잣, 소금 b. p(베이킹파우더), 녹두, 찹쌀, 차조, 조, 파, 마늘다진것, 햇콩, 계피가루 |
|         | 6  | 보시기               | 김치번것, 미나리, 흑임자, 잣, 쌀, 대추, 쌀가루, 우유, 김치  |
|         | 7  | 대접                | 숙주(삶은것), 미나리, 흰떡, 죽갓, 아욱   |
|         | 8  | 공기(7 홉공기)         | 참기름, 편육, 청정미, 간장, 잣, 표고, 미나리, 참기름  |
|         | 9  | 사발                | 장국, 숙주, 우유, 꿀, 밤, 대추, 기름, 배채, 무리, 미나리, 죽갓, 고기, 콩나물   |
|         | 10 | 종지(중자)            | 참기름, 간장, 잣, 행인, 쌀, 기름, 깨소금   |
|         | 11 | 주발                | 꿀  |
|         | 12 | 복자                | 메밀쌀, 녹두  |
|         | 13 | 탕기                | 간장, 꿀, 대추, 밤   |
|         | 14 | 보아                | 기름   |
|         | 15 | 잔(컵, 차잔, 차盅, 굽부)  | 보리, 밀가루, 물   |
|         | 16 | 방울                | 기름   |
|         | 17 | 용큼                | 파  |
| 중량단위    | 18 | 근                 | 고기, 제육, 콩나물, 소면, 닭고기, 숙주나물, 도라지, 미나리, 오이, 연어, 메밀국수, 설탕(흑설탕)  |
|         | 19 | 돈                 | 고기, 편육, 천연, 양, 간, 돌굴, 인삼, 천초가루   |
|         | 20 | 양                 | 연육, 백복령, 산약초, 의이인(울무), 맥아초, 능인, 백변두, 시상, 설탕, 편육, 제육, 감자, 부추  |
| 수 량 단 위 | 21 | 개                 | 계란, 무우, 표고, 오이, 애호박, 밤, 대추, 석이, 배, 복숭아, 감자, 고구마, 당근, 우엉, 호두, 목이, 도미, 파, 도야지콩팥                        |
|         | 22 | 뿌리                | 파, 인삼  |
|         | 23 | 손                 | 국수   |
|         | 24 | 마리                | 평, 준치, 닭, 도미   |
|         | 25 | 조각                | 석이, 표고   |
|         | 26 | 통                 | 배추   |
|         | 27 | 장                 | 김  |
|         | 28 | 포기                | 통김치  |
|         | 29 | 덩이                | 쇠고기  |
|         | 30 | 쪽                 | 마늘   |
|         | 31 | 사래                | 백면(메밀국수)   |
|         | 32 | 가래                | 흰떡   |
|         | 33 | 체(채)              | 두부   |
|         | 34 | 모                 | 두부   |
| 길이·두께   | 35 | 손가락마디             | 물  |
|         | 36 | 기장-너비(길이-너비)      | 고기, 제육, 산적, 삼산적, 계란부친것   |
|         | 37 | 두께                | 흰떡   |
|         | 38 | 치                 | 미나리  |
| 기 타     | 39 | 조금(약간)            | 미미소(미원), 파, 소금, 간장, 잣, 설탕, 고추가루, 후추가루, 녹말, 정육, 석이, 미역, 꿀, 참기름, 설탕, 파, 겨자가루, 배추김치, 실고추, 김치, 생강        |
|         | 40 | 쓰는대로(적당히, 소용되는대로) | 간장, 잣, 김치국, 조, 보리, 설탕, 찹쌀, 쌀   |
|         | 41 | 주량대로              | 소주   |



表 7. 主食類에 사용된 調理用具

| 번호 | 調理用具                       | 過 程  |
|----|----------------------------|--|
| 1  | 솥 (돌솥, 양은솥, 무쇠솥)           | 끓이다, 짓다, 뜸들이다, 삶다, 더웁게하다, 고오다, 찌다, 중탕하다, 찌다, 넣다, 붓다, 볶다, 익히다 |
| 2  | 대접                         | 담다   |
| 3  | 밥통                         | 넣다   |
| 4  | 뜯배기                        | 담다, 끓이다  |
| 5  | 그릇 (소라)                    | 담다, 푸다, 뜨다, 넣다, 중탕하다   |
| 6  | 주발                         | 담다   |
| 7  | 오자배기 (오지그릇, 옹기, 관질그릇, 질그릇) | 담다, 안치다, 넣다, 끓이다   |
| 8  | 합                          | 담다   |
| 9  | 뚜껑있는 그릇                    | 담다   |
| 10 | 놋그릇 뚜껑                     | 얇게 펴다  |
| 11 | 놋양푼                        | 담다   |
| 12 | 굽이없는 놋그릇                   | 타다   |
| 13 | 통노구                        | 고오다, 볶다  |
| 14 | 양푼                         | 바르다, 푸다, 담다  |
| 15 | 접시                         | 담다   |
| 16 | 세웅 (세웅)                    | 담다, 넣다, 삶다   |
| 17 | 남비                         | 끓이다, 붓다, 넣다, 볶다  |
| 18 | 공기                         | 담다   |
| 19 | 찬합통                        | 넣다   |
| 20 | 종자                         | 넣다   |
| 21 | 병                          | 담다   |
| 22 | 탕관                         | 안치다  |
| 23 | 주걱 (나무주걱, 놋주걱)             | 젓다, 섞다, 으깨다, 퍼내다   |
| 24 | 국수통                        | 넣다   |
| 25 | 국수틀 (면본)                   | 누르다  |
| 26 | 보자기 (보, 보자, 베보자기)          | 싸다, 찌다, 태두리하다, 덮다  |
| 27 | 형질 (베, 수건, 모시, 모시형질)       | 바치다, 싸다, 덮다, 펴다  |
| 28 | 무명주머니 (모시주머니)              | 담다, 넣다   |
| 29 | 행주                         | 문지르다   |
| 30 | 소쿠리                        | 건지다, 물을 빼다   |
| 31 | 채반                         | 쏟다, 물을 빼다  |
| 32 | 조리                         | 건져내다, 토렴하다   |
| 33 | 채 (김채, 홉채, 겁채, 고운채, 얼맹이)   | 저르다, 바치다, 치다, (건져서) 물을 빼다                                    |
| 34 | 총채                         | 치다   |
| 35 | 조리자루                       | 젓다   |
| 36 | 젓가락                        | 부비다, 벗기다, 젓다   |
| 37 | 숫가락                        | 젓다, 떠보다, 떼어내다, 넣다, 섞다  |
| 38 | 송곳                         | 뚫다   |
| 39 | 꼬챙이                        | 꿰다   |
| 40 | 팬 (번철)                     | 볶다, 부치다  |
| 41 | 쟁반                         | 덜다   |
| 42 | 국자                         | 섞다   |
| 43 | 키                          | 까불다  |
| 44 | 상                          | 올린다, 놓다  |
| 45 | 목판이나 소반                    | 벌여놓다, 늘어놓다   |
| 46 | 바가지                        | 붓다, 두드리다, 담다   |
| 47 | 뚜껑                         | 덮고 끓이다, 뚜껑을 하다   |
| 48 | 안반                         | 밀다, 넣다   |
| 49 | 분판                         | 누르다  |
| 50 | 시루                         | 찌다, 안치다, 익히다   |
| 51 | 찜통                         | 찌다   |
| 52 | 틀                          | 찌다   |
| 53 | 돌 (차돌)                     | 문지르다, 욱겨서 갈다   |
| 54 | 방망이 (망치)                   | 두드리다, 밀다, 욱겨서 갈다   |
| 55 | 다식판                        | 박다   |
| 56 | 놋그릇 굽                      | 박아베다   |
| 57 | 맷돌 (매, 플매)                 | 갈다, 타다, 눌러놓다   |
| 58 | 강판                         | 갈다   |
| 59 | 종이 (백지, 식지, 유지)            | 갈다, 덮다, 넣다   |
| 60 | 가위                         | 등글리다, 돌려베다   |
| 61 | 막자                         | 으깨다  |

表 8. 調理用語

| 調理過程       | 調理用語   |
|------------|--|
| 1. 準備過程    | (1) 문지르다 (2) 씨 바르다 (3) 흔들다 (4) 헤이다 (5) 타다(메) (6) 다듬다 (7) 매우치다 (8) 두드리다 (9) 담그다 (10) (속을) 털다 (11) 무르게하다 (12) 씻다 (13) 물을 빼다 (14) (체에) 바치다 (15) 수비하다 (16) 두드려 깨다 (17) 물기없게 하다 (18) 따다 (19) 식히다 (20) 빨다 (21) 잠구다 (22) 국수를 내리다 (23) (즙)을 짜다 (24) 숨을 죽이다 (25) 전지다 (26) 건다(기름) (27) 일다 (28) 불리다 (29) 거르다 (30) 행구다 (31) 짓다 (32) 가루 만들다(작말하다, 세말하다) (33) 꺼내다(내장) (34) 치다(체) (35) 말리다 (36) 찢다(방아) (37) 까불다(키) (38) 정거내다 (39) 우리다(다시마) (40) 안치다 (41) 걸질벗기다(거피하다, 까다) (42) 튀기다 (43) 뽑다(털) (44) 따라내다 (45) 드리내다 (46) 껍다 (47) 토렴하다 (48) 덜다 (49) 굵다 (50) 가라앉힌다 (51) 고르다(별레) (52) 부수다 |
| 2. 섞는過程    | (1) 부비다 (2) 병하다 (3) 무치다 (4) (뒤) 섞다 (5) 하청하다(물타다) (6) 간 맞추다 (7) 양념하다 (8) 타다 (9) 붓다 (10) 솟다 (11) 조합하다 (12) 풀다 (13) 주무르다 (14) 재우다 (15) (휘) 젓다 (16) 합하다 (17) 치다 (18) 반죽하다 (19) 뿌리다 (20) 으깨다 (21) 절이다 (22) 몽크리다 (23) 버무리다 (24) 치대다  |
| 3. 모양내는 過程 | (1) 으우다 (2) 빻다 (3) 둥글리다 (4) 접다 (5) 파다 (6) 모두기틀 만들다 (7) 알쌈 만들다 (8) 완자만들다 (9) 반달모양으로 만들다 (10) 묻히다 (11) 붙이다 (12) 싸다 (13) 박다 (14) 케불형상같이 만들다 (15) 소넣다 (16) 반다기틀 짓다 (17) 손가락처럼 만들다 (18) 평평하게 하다 (19) 손가락자국나게 하다 (20) 누르다 (21) 바르다 (22) 밀다 (23) 빼다 (24) 아물리다 (25) 네모반듯하게 하다 (26) 잔같이 만들다 (27) 갈죽하게 하다 (28) 주머니 우그리듯 하다 (29) 엷게 퍼다 (30) 쌓다(만두)  |
| 4. 加熱過程    | (1) 볶다 (2) 데치다 (3) 삶다 (4) 부치다 (5) 끓이다 (6) 고오다 (7) 굽다 (8) 익히다 (9) 지지다 (10) 찌다 (11) 쪄다 (12) 백숙하다 (13) 짓다 (14) 증탕하다 (15) 데리다(생강) (16) 졸이다 (17) 뜸들이다 (18) 더울게하다  |
| 5. 썰는過程    | (1) 썰다 (2) 자르다 (3) 짓이기다 (4) 채치다 (5) 다지다 (6) 저미다 (7) 토막치다 (8) 찢다 (9) 쪽내다 (10) 찌개다 (11) 베다 (12) 난도하다 (13) 굶다 (14) 익이다 (15) 도려내다 (16) 오리다   |
| 6. 담는過程    | (1) 엷다 (2) 담다 (3) 뿌리다 (4) 띄우다 (5) 장식하다 (6) 푸다 (7) 말다 (8) 걸들이다  |

### III. 주식류에 사용된 계량단위, 조리용구, 조리용어

#### 1. 계량단위

주식류에 사용된 재료의 계량단위는 표 6과 같다. 계량단위는 모두 41가지로 용량단위 17가지, 중량단위 3가지, 수량단위 14가지, 길이·두께단위 4가지, 기타 3가지였다.

#### 2. 조리용구

주식류를 만들 때 사용된 조리용구는 표 7과 같다. 조리용구는 모두 62가지였다.

#### 3. 조리용어

주식류를 만들 때 사용된 조리용어는 표 8과 같다. 조리과정에 따른 조리용어는 준비과정 52가지, 섞는과정 24가지, 모양내는과정 30가지, 가열과정 18가지, 썰는과정 16가지, 담는과정 8가지였다.

### IV. 요약 및 결론

1670년~1943년에 발간된 우리말 조리서를 중심으로 주식류의 종류와 빈도, 주식류에 사용된 재료의 계량단위, 조리용구, 조리용어 등을 분석 고찰한 결과를 다음과 같이 요약 정리할 수 있다.

1. 주식류는 밥(약밥), 죽(암죽), 미음(의이, 원미), 국수(냉면), 만두(떡국, 수제비)로 분류하였고, 주식류의 종류는 115가지였다.

그 중 밥(약밥)이 21가지, 죽(암죽)이 34가지, 미음(의이, 원미)이 11가지, 국수(냉면)가 28가지, 만두(떡국, 수제비)가 21가지였다.

2. 주식류를 만드는데 사용된 재료의 계량단위는 41가지로 용량단위 17가지, 중량단위 3가지, 수량단위 14가지, 길이·두께단위 4가지, 기타 3가지였다.

3. 주식류를 만들 때 사용한 조리용구는 62가지였다. 빈도가 가장 많은 것은 솔이었다.

4. 주식류에 사용된 조리용어는 준비과정용어 52가

지, 섞는과정용어 24가지, 모양내는과정용어 30가지, 가열과정용어 18가지, 썰는과정용어 16가지, 담는과정용어 8가지였다.

주식류의 종류는 많았고 조선시대 말기로 오면서 더욱 많아졌으나, 지금은 없어진 종류가 있는 것은 안타까운 일이다.

### 참고문헌

1. 박해숙 : 조선시대의 조리기구에 대한 연구, 이화여자대학교육대학원 석사학위 청구논문, 1979.
2. 방신영 : 조선요리제법, 한성도서주식회사, 1942.
3. 빙허각이씨원저, 정양환 역 : 규합총서, 보진재, 1975.
4. 손정규 : 조선요리, 일한서방, 1940.
5. 안동장씨, 황해성 편 : 「음식디미방」해설본, 한국인서출판사, 1980.
6. 윤서석 : 한국음식 역사와 조리, 수학사, 1980.
7. 윤서석 : 증보 한국식품사연구, 신광출판사, 1986.
8. 윤서석, 김미경, 한경선 : 한국음식 종목의 총람보고 I, 한국식문화학회지 제2권 제1호, 1987.
9. 이경선 : 간본규합총서, 신구문화사, 1974.
10. 이석만 : 간편조선요리제법, 삼문사서점, 1934.
11. 이석만 : 신영양요리법, 1935.
12. 이성우 : 한국식경대사전, 향문사, 1981.
13. 이성우, 김귀영 : 「주방문」의 조리에 관한 분석적 연구, 한국식문화학회지 제1권 제4호, 1986.
14. 이성우, 이효지 : 「규곤요람」해설본, 한국생활과학연구 창간호, 한양대학교 생활과학연구소, 1983.
15. 이용기 : 조선무쌍신식요리제법, 대산치수 발행, 1943.
16. 이효지 : 요록의 조리학적 고찰, 한국생활과학연구 제2호, 한양대학교 생활과학연구소, 1984.
17. 이효지 : 조선왕조 궁중연회 음식의 분석적 연구, 수학사, 1985.
18. 이효지 : 조선시대의 궁중연회에 차려졌던 면반류의 분석적 고찰, 한국생활과학연구 제4호, 한양대학교 생활과학연구소, 1986.
19. 정순자 : 한국의 요리, 동화출판공사, 1968.
20. 조자호 : 조선요리법, 광한서림, 1938.
21. 황해성 : 한국요리 백과사전, 삼중당, 1976.
22. 홍선표 : 조선요리학, 조광사, 1940.
23. 저자미상 : 주방문(영인본), 1600년말.
24. 저자미상 : 술 만드는 법(영인본), 17~18C.
25. 저자미상 : 고대규합총서(영인본), 1815.
26. 저자미상 : 음식법(영인본), 1854.
27. 저자미상 : 김승지대 주방문(영인본), 1860.
28. 저자미상 : 시의전서(영인본), 1800말.
29. 저자미상 : 부인필지(영인본), 1915.