

조선시대 한글 음식 조리서로 본 전통 음식 조리법의 비교-상화법-

백두현

경북대학교 국어국문학과

전통 음식 조리법의 표준화를 위해 전통 음식 연구자들은 지금까지 많은 노력을 해왔다. 그리하여 『음식디미방(飮食知味方)』과 『시의전서(是議全書)』의 음식 방문은 현대적 조리법으로 변용, 재현되기도 했다.¹⁾ 그러나 한글로 된 조선시대의 여러 음식 조리서에는 저마다 약간씩 다른 조리법이 서술되어 있다. 현재 조선시대의 한글 필사본 음식 조리서는 30가지 정도가 전해지고 있다. 동일한 음식 조리법이 책마다 상당히 다르게 설명되어 있지만, 그것의 같은 점과 다른 점이 정확하게 파악되지 못하고 있는 실정이다.

한글 음식 조리서로 가장 연대가 빠른 것은 안동 장씨가 지은 『음식디미방』이다. 규장각에 소장된 하 생원 덕의 『주방문(酒方文)』, 의성 김씨 종가에 전해진 『온주법(溫酒法)』, 동춘당(同春堂) 송준길 가문에 전해진 『주식시의(酒食是儀)』 등에는 조선 후기의 음식 조리법이 한글로 기술되어 있다. 『시의전서』는 19세기 말기에 우리의 조리법을 집대성한 책이다. 많은 한글 음식 조리서 중 현대어로 번역, 간행된 것은 『음식디미방』과 『시의전서』 정도에 지나지 않는다.

필자는 28종의 한글 음식 조리서를 입력하여 모든 전통 조리법을 간편하게 검색할 수 있는 프로그램을 제작하고 있다. 이 작업을 하면서 동일한 음식 조리법이 여러 책에서 서로 다르게 기술되어 있음을 보고 이에 대한 정리가 필요함을 느꼈다. 책에 따라 다르게 묘사된 조리법의 내용을 서로 비교하여 그것의 같고 다른 점을 정확하게 파악하는 것은 전통 음식 연구를 위한 기초적인 작업이다. 이 작업의 결과는 전통 조리법의 표준화 내지는 새로운 조리법의 개발에도 이용될 수 있다.

지금까지 전통 조리법의 비교 연구가 충분히 이루어지지 못한 것은 원전에 대한 접근이 쉽지 않았기 때문이기도 하다. 한글 흘림체로 쓰인 전통 음식 조리서를 정확히 읽고 이것을 현대어로 옮기는 작업은 그리 쉬운 일이 아니다. 한문 원전도 물론 어렵지만, 언문 원전을 읽는 일은 한문보다 더 어려울 때도 있다. 필자는 한글 조리서에 서술된 조리법의 원문을 판독·제시하고 거기에 현대어역을 붙여 이 분야의 연구자들에게 확실한 기초 자료를 제공하고자 한

1) 한복려·한복선·한복진, 『다시 보고 배우는 음식디미방』, 궁중음식연구원, 1999

이효지 외 11명, 『우리 음식 지킴이가 재현한 조선시대 조상의 손맛, 시의전서』, 신광출판사, 2004

다. 이 작업은 전통 음식 조리법의 표준화에 도움이 될 뿐 아니라 우리말의 역사를 이해하는데 유용한 것이기도 하다. 필자는 한글 음식 조리서의 조리법 비교에 초점을 두면서 음식 이름의 변천이나 그 음식과 관련된 다른 기록을 곁들여 이야기를 풀어갈 것이다.²⁾

■상화 만드는 법

최근에 ‘쌍화점’이라는 영화가 큰 인기를 끌었다. 고려 속요(俗謠) ‘쌍화점’에서 따온 영화 제목이다. “쌍화점에 쌍화 사라 가고신딘 회회아비 내 손모글 주여이다. 이 말숨미 이 점 밧기 나명들명 다로러거디러 조고맛감 샷기광대 네 마리라 호리라”로 시작하는 이 노래는 남녀 간의 강렬한 사랑을 놓도 질게 읊고 있다. 여기에 나오는 ‘쌍화점(雙花店)’은 다른 아닌 만두 가게이다. 고려시대 때부터 만두 가게가 있었고, 그 가게는 북방에서 온 회회인(回回人)이 주인이다. 여기서 회회인은 회교도 위구르인일 가능성이 있다. 만두가 중앙아시아의 실크로드를 따라 고려로 유입된 것임을 이 노래를 통해 짐작할 수 있다. ‘쌍화(雙花)’로 표기된 이 낱말은 규장각 소장본인 하 생원 대의 『주방문』에는 ‘상화(霜花)’로 적혀 있다.

그런데 중국어 학습서로 중국 문물을 소개하고 있는 『박통사언해(朴通事諺解)』, 『역어유해(譯語類解)』 등에는 ‘상화’와 ‘만두’를 서로 구별하지 않았다. 예컨대 ‘만두는 상화 | 오’ (『가례언해(家禮諺解)』 10:10), ‘스면과 상화(粉湯饅頭)’ (『박통사언해』 초간본 上:6), ‘상화소에 쓰니라(饅頭餡兒裏使了)’ (『노걸대언해(老乞大諺解)』 下:35)와 같은 문장에서 ‘만두(饅頭)’를 ‘상화’로 번역하고 있다. 이는 만두와 상화를 같은 것으로 생각하고 서로 통용했음을 뜻한다.

그러나 『훈몽자회(訓蒙字會)』(초간본)에서는 ‘饅’을 ‘만두 혼’, ‘ ’을 ‘만두 둔’ (『훈몽자회』 중 10 앞), ‘饅’을 ‘상화 만’ (『훈몽자회』 중 10 뒤)이라고 한자와 그 혼을 구별하고 있다. 그리고 가장 오래된 한글 음식 조리서인 『음식디미방』에도 ‘만두법’과 ‘상화법’을 각각 별도의 조리 항목으로 구별해 서술하였고, 만드는 방법도 다르게 되어 있다. 이 글에서는 상화법을 비교해보기로 한다.

『음식디미방』의 상화법(霜花法)

상화법(원문)³⁾

- ① 7장 여문 밀흘 보리 느무드시 지혀 퍼버리고 돌 업시 이미 시서 조흔 명석의 너러 몰뢰지 말고 알마초 몰뢰여 두 볼 지혀 얼렁이 것7르 다 치츠고 세 볼재부터 조흔 굴르로 7는

2) 김기숙·이미정·한복진, 고 조리서에 수록된 만두의 종류와 조리법에 관한 고찰 (동아시아식생활학회지, 9(1):3~16, 1999)에 옛 음식 조리서의 각종 만두 종류를 정리해놓았다. 동서를 아우르는 만두 이야기는 정혜경, 만두 문화의 역사적 고찰 (동아시아식생활학회 2008년도 춘계 학술 대회 논문집, 1~10, 2008)을 참고할 수 있다.

3) 원문에 종결어미가 있는 곳에 마침표를 찍고 이것을 단위로 문장 번호를 붙였다. 번역문에서는 의미를 기준으로 문장을 적절히 끊어 문맥 파악에 도움이 되도록 하였다. 원문의 오자는 그대로 두었다. 옛 문헌 출전 표기에서 ‘앞’은 앞면, ‘뒤’는 뒷면을 나타낸다. 예컨대 ‘3a’는 제3장의 앞면을 뜻한다. ‘중 10 앞’은 중권(中卷)의 제10장 앞면을 가리킨다.

체여 처 7는 모시에 뇌여 두고 그 기울을 7르췌업시 처 버리고 조흔 쌀 혼 줌만 물 만히 부어 낫업시 쫘혀 그 기울 서 되만 그르식 담고 그 죽 쫘는 거술 퍼부으며 막대로 저어 건 콩죽 7치 쭈어 츠게 헤여 두고 조히 드된 누룩을 칼로 갓가 다습만 물에 담가 누른 물 우러나거든 그 물 돌화 버리고 7장 조흔 술 혼 술만 그 기울죽 츠거든 혼 디 섯거 녀허 불한 불열혼 디 노하 듯다가 이튼날 췌 그 기울을 멍물의 문져 7치 죽 쭈어 더러 사흘만의 새 배 그 술을 바타 마술 쓰지 아니케 느즈기 하여 7는 췌디에 다시 바타 누그시 마라 비즈며 뵈에 분7르 쫘고 노화 두면 문져 비즌 나치 잠간 툃듯는 듯 흐거든 안쳐 췌면 마즈니라.

- ② 죽소터 기울을 녀흐면 비치 누를 거시모로 그르세 담고 죽을 퍼붓느니라.
- ③ 소는 외나 박이나 화치 싸흐라 무르쫘고 성이나 표피나 츠버스시나 7느리 췌저 든지렁기 림의 붓가 빅즈과 호췌7르 약념하여 귀상화하고 상화쇠 녀림의 밧보면 거피 혼 풋홀 췌 열경이로 처 청밀의 마라 녀코 종용히 미리 혼면 불근 풋출 죽 쭈는 풋 가치 췌 몽기여 솟 불에 소두에를 노하 붓가 마르거든 췌허 체로 처 청밀의 녹색 마라 녀흐면 여러 날이라도 쉬지 아니하고 거피혼 풋혼 이튼날이면 쇠 쉬느니라.
- ④ 췌기는 실러 테를 든돈이 혼고 드문드문 버디다치 아니케 안쳐 밥보자로 쫘고 실러 마즌 소래로 더퍼 김 나는 디 업시 슈건으로 지경을 두르고 마른 장작을 솟미터 7독 녀허 불을 급히 췌혀 다 타거든 거두어 다시 툃온 후 내면 잘 닉어 맛고 불을 쓰게 녀흐면 끈끈하고 너모 오래 췌면 누르니라(『음식디미방』 2 앞~2 뒤).

상화법(번역)

가장 (잘)⁴⁾ 여문 밀을 보리 능그듯이 쫘어 (꺾질은) 퍼내버리고 돌 없이 곧 씻어 깨끗한 멍석에 널어 (너무) 말리지 말고 알맞게 말려라. 두 번 쫘은 후 얼렁이와 걸가루를 다 키로 치고, 세 번 쫘을 때부터는 깨끗한 가루를 (눈이) 가는 체에 쳐 가는 모시베에 거둬 쳐두어라. 그 기울을 가루기 없이 쳐서 깨끗한 쌀 한 줌에 물 많이 부어 낫알 없이 끓여 그 기울 세 되만 그릇에 담고, 그 죽 끓는 것을 퍼부으며 막대로 저어 걸쭉한 콩죽같이 쭈어 식도록 헤쳐두어라.

깨끗이 디딘 누룩을 칼로 깎아 다섯 홉만 물에 담가 누른 물 우러나거든 그 물 따라버리고 가장 좋은 술 한 숟가락만 그 기울죽이 식거든 한데 섞어 넣어라. 불한불열(不寒不熱, 차지도 뜨겁지도 않은)한 곳에 놓아두었다가, 이튼날 또 그 기울을 멍물에 먼저와 같이 죽을 쭈었다가 덜어라. 사흘째 새벽에 그 술을 받아 맛을 쓰지 않게 순하게 하여, 가는 명주 자루에 다시 받아 (앞의 밀가루에) 누긋하게 반죽하여 빚어라. 베에 가루를 깔고 놓아두어 먼저 빚은 덩이가 부푸는 듯하거든 (술에) 안쳐 췌면 알맞다. 죽 술에 기울을 넣으면 빛이 누를 것이므로 그릇에 담고 죽을 퍼붓는다.

4) 괄호 () 안에 넣은 말은 원문에 없지만 문맥의 뜻을 이해하는 데 도움이 되도록 필자가 보충해 넣은 말이다.

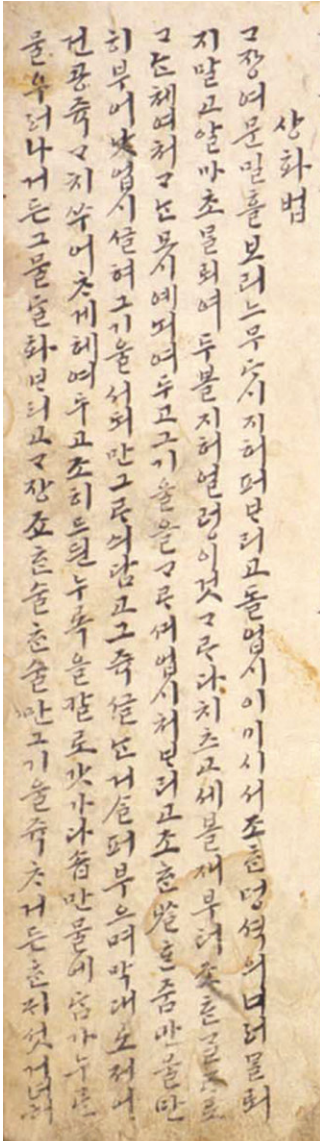


그림 1. 『음식디미방』의 상화법(일부)

소는 오이나 박을 화채 썰듯이 썰어 무르게 삶고 석이나 표고나 참버섯을 가늘게 찢어 단 간장기름에 볶아 잣과 후춧가루 양념하여 귀상화를 만들어라. 상화소는 여름에 바쁘면 껍질 벗긴 팔을 썬 어레미로 쳐 꿀에 반죽하여 넣는다. 조용히 미리 하면 붉은 팔을 죽 쑤는 팔같이 썬 으깨어 숯불에 솥뚜껑을 놓아 볶고 마르거든 짙어 체로 쳐 꿀에 녹게 말아 넣으면 여러 날이라도 쉬지 않는다. (그러나) 껍질 벗긴 팔을 쓰면 이튿날이면 소가 쉬느니라.

찜 때는 시루에 테를 단단히 하고, 드문드문 부딪치어 닿지 않도록 안쳐 밥보자기를 깔고, 시루에 맞는 그릇으로 덮어 김이 새나가는 곳 없이 수건으로 둘레를 둘러라. 마른 장작을 솥 밑에 가득 넣어 불을 급히 때어, 다 타거든 거두어 다시 태운 후에 꺼내면 잘 익어 알맞고, 불을 약하게 넣으면 끈끈하고 너무 오래 찜면 누렇게 되느니라.

『음식디미방』에는 상화 만드는 법이 매우 자세하고 길게 설명되어 있다. 세부 사항은 빼고 그 과정을 간략히 압축하면 다음과 같다.

- ① 여문 밀로 밀가루를 낸다.
- ② 누룩 우린 물을 좋은 술과 함께 약간 넣어 그 물로 반죽을 한다.
- ③ 오이, 박, 버섯 따위를 간장물에 볶고 잣이나 후춧가루로 양념하여 만든 소를 넣어 찜다.

이러한 방법으로 보면 상화라는 음식은 오늘날의 밀가루로 만든 찜만두와 비슷하지만, 쌀로 죽을 쑤어 누룩 우린 물과 술을 넣어 발효시키는 점이 약간 다르다. 한글학회에서 편찬한 『우리말큰사전』에 ‘상화’는 ‘상화떡’이라 하고 “밀가루를 누룩과 막걸리 따위로 반죽하여 부풀려 꿀팥소를 넣고 빚어 시루에 찜낸 떡”이라고 풀이되어 있다. 이 사전의 설명은 『음식디미방』의 상화와 아주 비슷하다. 따라서 『음식디미방』의 상화는 오늘날 우리가 알고 있는 만두와 구별되는 음식임을 알 수 있다. 한편 규장각에 소장된 하생원택의 『주방문』에는 상화법이 다음과 같이 간략히 서술되어 있다.

『주방문』의 상화법

상화(원문)

- ① 백미로 죽 쑤어 식거든 누룩 옷겹덜 벗기고 배마곰 하게 하여 물의 덥갓다가 붉근 물 우려 버리고 새 물의 덥가 부르주머 부힌 물을 바타 그 죽의 되기를 고자묵만 하게 셋거 쓰려 드순 디 듯다가 이틀 만의 쪼 백미로 죽 쑤되 밋술을 두 되를 하였거든 다섯을 쑤어 더러 이튿날 고히거든 진가르 정히 노여 그 술의 소곰 간간이 하여 맛게 마라 비저 노하 듯다가 고히거든 실리 증편 써드 하라.
- ② 소노 명함이나 콩가리 쌀을 몰거나 하라 치소도 도하니라 반독이 누그러하여야 연하여 도 하니라(하 생원 맥 『주방문』 16 뒤~17 앞).



그림 2. 규장각 소장 하 생원 맥 『주방문』의 '상화' 조리법

상화(번역)

백미로 죽을 쑤어 식거든 누룩의 겹겹질을 벗기고 배만큼 만들어 물에 담갔다가 붉은 물은 우려서 버리고 새 물에 담가 세게 주물러, 부연 물을 받아서 그 죽의 된 정도를 고자묵만 하게 섞어 끓여 따듯한 데 두어라. 이틀 만에 또 흰쌀로 죽을 쑤되, 밋술을 두 되를 하였거든 다섯 홉을 쑤어 덜어라. 이튿날 곰팡이가 피거든 밀가루를 깨끗이 하여 그 술에 소곰을 간간이 하

여 맞게 말아 빗어 놓아두었다가 부풀어 오르거든 시루에 증편 찌듯이 하라.

소는 정합이나 콩가루에 꿀을 말거나 하라. 채소도 좋다. 반죽을 부드럽게 해야 연해서 좋다.

『음식디미방』에는 쌀로 죽을 만들어 발효시킬 때 누룩과 술을 썼다. 반면 『주방문』에는 백미로 죽을 끓여 발효할 때 술만 넣는 것으로 나온다. 두 문헌의 상화 조리법은 기본적으로 매우 유사하다. 『주방문』의 조리법 묘사는 생략이 많지만, 부풀어 오르도록 발효시켜 찌는 점은 두 문헌이 동일하다.

19세기 이후의 한글 조리서에 등장하는 상화법을 모두 조사해보니 아래의 몇몇 문헌에서만 찾을 수 있었다. 먼저 ‘이씨 소장’으로 알려진 『주방(酒方)』에 묘사된 상화법은 다음과 같다.

『주방』의 상화법

상화법이라(원문)

- ① 7장 조흔 진말을 기두과 합하여 셋거 즉시 썩을 밍그라 소를 7장 덥게 하여 비저 더운 방의 식지 굴고 낫낫치 벌여 7장 날거든 편짜리의 씨 조흔니라.
- ② 조흔 기름진 고기 7늘게 사흐러 혼 사발의 기름 두 술로 잠간 초하여 각씩 약념하여 청당과 합하여 함담 마초와 밍글라(『주방』 3 앞).

상화법이다(번역)

아주 좋은 밀가루를 밀술(起酒)과 합해 섞어 즉시 떡을 만든다. 소를 아주 덥게 하여 빗어 더운 방에 식지(食紙)를 깔고 날날이 벌여놓는다. 잘 괴었을 때 보자기에 찌면 좋다. 좋은 기름진 고기를 가늘게 썰어 한 사발에 기름 두 술과 식초를 조금 쳐서 갖은 양념을 하여 청장(淸醬)과 합하여 함담(鹹淡)을 맞추어 만들어라.

이 책에서 ‘상화법’은 술을 넣어 발효시킨다는 점은 같으나, 그 내용으로 보아 떡의 일종으로 변화였다. 정양완(鄭良婉)이 소장한 『규합총서(閨閣叢書)』(필사본)에는 상화 만드는 법이 다음과 같이 묘사되어 있다.

정양완 소장본 『규합총서』의 상화법

상화(원문)

- ① 밀골늘 김체의 뇌여 서김을 밀기울 죽 뿌어 7로누룩 두 줍 버므려 일 전 저녁의 너헛다가 이튿날 아춤의 걸너 굴니 상반호야 그르시 담아 더운 더 너코 듯거이 덥고 브람을 드리디 아니키를 반일을 흐면 기호야 만하지고 벌의 집 7거든 약념한 거피뫓 쏘소를 너흐디 우

흔 듯거이 덥고 밋춘 얇게 비저 빅지를 더운 방의 퍼 노코 바람을 고히면 니러나 몸이 반 반하야질 거시니 테의 뵈자를 펴고 상화를 넣슈의 돕가 뜨는 거술 차례로 안쳐 큰 실니 츠 츠 노하 씨고 닉거든 물 뿌려 내라.

② 서김 창졸 어려오면 탁쥬도 쓰느니라(『규합총서』 제일 하편 21 앞).

상화(번역)

밀가루를 김체에 곱게 쳐라. 삭임(酵母)을 만들려면, 밀기울 죽을 쑤어 가루누룩 두 줌을 버 무려 전날 저녁에 넣었다가 이튿날 아침에 걸러라. 이렇게 만든 삭임을 가루에 서로 반씩 섞 어 그릇에 담아 더운 데 놓고 두껍게 덮고 바람을 들이지 마라. 이렇게 하기를 반일을 하면 부 풀어 많아지고 별의 집 같거든 양념한 거피팔 꿀소를 넣되 위는 두껍게 덮고 밑은 얇게 빚어 라. 백지를 더운 방에 펴놓고 빚은 것을 놓고 바람을 쏘이지 않으면 부풀어 몸이 반반해질 것 이다. 테에 베보자기를 펴고 상화를 냉수에 담가 뜨는 것을 차례로 안쳐 큰 시루에 차차 놓아 찌고, 익거든 물을 뿌려 내어라. 삭임을 갑자기 만들기 어렵거든 막걸리도 쓴다.

이 책에서의 상화는 밀가루를 발효 효모를 넣어 부풀리고 꿀팥소, 채소, 고기볶음 등의 소 를 넣어 시루에 찐 떡이다. 동경대본 『규합총서』(필사본)에는 그 이름이 아예 ‘상화병’ (34 뒤) 으로 바뀌어 떡 이름으로 표기되어 있다. 조리법에 대한 설명문은 정양완 소장본의 내용과 거 의 비슷하므로 생략한다.

『음식보(飲食譜)』라는 책(3 뒤)에는 명칭이 ‘교의 상화법’ 으로 되어 있으며, ‘생치만두’ 처럼 만드는 것으로 묘사되어 있다. 여기서 ‘교의’란 『음식법』의 ‘수교의’와 『음식디미방』의 ‘슈교 의’에 이미 쓰인 명칭이며, 중국어인 ‘수교아(水餃兒)’의 차용어로 생각된다. 이것은 오늘날 물만두와 거의 같은 것으로 여겨진다.

이상에서 보았듯이 상화 만드는 법은 문헌에 따라 크고 작은 차이가 있다. 이런 차이의 의 미가 무엇이고, 어떻게 하는 것이 상화법의 표준인지는 음식학자의 연구가 필요한 부분이라 하겠다.