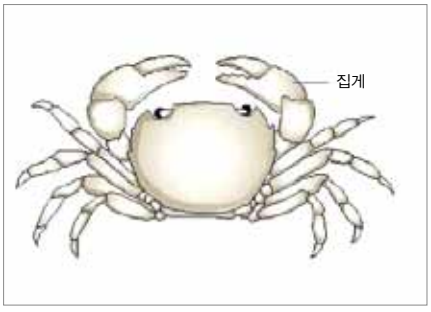
한글 음식조리서로 본 게 조리법 비교



백두현
경북대학교 국어국문학과

마중말

단원 김홍도의 그림 중에 게와 갈대를 함께 그린 '어해도'와 '해탐노화도'가 있다. 후자는 '게가 갈대꽃을 탐하는 그림(蟹貪蘆花圖)'이란 뜻으로 과거시험을 앞둔 사람에게 그려주었다. 게는 딱딱한 껍질을 등에 이고 있으니 한자로 '갑(甲)'에 해당한다. 과거 급제의 1등에 해당하는 '갑(甲)'으로 합격하라고 게 그림을 준 것이다. 전통 한국화에 게가 등장하는 만큼 게는 우리 한국인에게 친숙한 바다생물이다.

그리하여 우리말에는 게와 관련한 속담도 적지 않다. '게 눈 감추듯'은 음식을 허겁지겁 빨리 먹어 치우는 모습을 비유한 속담이다. '게 등에 소금 치기'는 아무리 해도 쓸데없는 짓을 이르는 표현이고, '게도 구럭도 다 잃었다'는 무슨 일을 하려다가 아무 소득도 얻지 못하고 도리어 손해만 봤음을 비유한 속담이다.

한국 음식은 발효식품이 발달되어 있다. 한국의 대표 음식인 김치, 간장, 된장, 젓갈 등이 모두 발효식품이다. 특히 바닷물고기와 어패류 등을 이용한 젓갈이 모두 145종 정도가 된다고 하니 얼마나 다양하고 풍부한 재료를 활용하였는지 짐작할 수 있다. 지역에서 생산되는 어패류의 종류에 따라 향토색 짙은 젓갈이 만들어져 왔고, 지금까지도 젓갈류는 한국 음식에서 빼놓을 수 없는 자리를 차지하고 있다. 앞으로 한류 음식의 하나로 젓갈에 주목하는 이가 적지 않다고 한다.

게장은 흔히 말하는 '밥도둑'의 대표 선수이고, 최근에는 '영덕대게'로 대표되는 대게가 대중적인 식도락 대상이 되었다. 이번 호에서는 수많은 젓갈 중에서 밥반찬으로 가장 사랑 받는 게젓과 게장 등 게 조리법이 한글 필사본 음식조리서에 어떻게 나타나 있는지를 알아보기로 한다.

20여 가지의 한글 음식조리서를 찾아보니 게젓을 포함하여 게와 관련된 조리법이 다음과 같이 나타난다(표 1).

표 1. 한글 음식조리서

서명	명칭	장차(張次)
『음식디미방』	게젓 ᄃᆞᆷᄂᆞᆫ법	4b–5a
『음식디미방』	약게젓	5a
『주방문』	게탕	22a
『주방문』	약게젓	22a–22b
『주방』	약게젓법이라	5b
『주식시의』	장해법	32b
『규합총서』	게ᄅᆞᆯ 오ᄅᆡ 두ᄂᆞᆫ 법	7b (동경대본)
『규합총서』	쥬초히법(酒醋蟹法)	8a (동경대본)
『규합총서』	염히법	8b–9a (동경대본)
『규합총서』	게 굽ᄂᆞᆫ 법	9a–9b (동경대본)
『규합총서』	게찜	9b (동경대본)
『음식책』	계탕 ᄒᆞᄂᆞᆫ 법	6b
『음식책』	게구이	6b
『시의전서』	게구이법(蟹炙)	25a
『시의전서』	게졋	34a
『정일당잡지』	게ᄂᆞᄅᆞᆷ이	9b
『정일당잡지』	계젼	13b
『정일당잡지』	게탕법	14a–14b
『정일당잡지』	은게젼	14b–15a
『윤씨음식법』	게ᄂᆞᄅᆞ미	31a

게를 이용한 여러 가지 조리법이 위 표의 자료에 나와 있다. 게젓과 약게젓은 게로 젓갈을 담는 것이고 장해법(醬蟹法)과 염해법(鹽蟹法) 역시 게젓 담는 법에 해당한다. 『규합총서』(동경대본)의 '쥬초히법'(酒醋蟹法)은 『산림경제』의 내용을 참고한 것인데 소금, 초, 술을 이용하여 게젓을 담는 방법을 설명하였다. 그밖에 게누르미, 게탕, 게구이, 게찜을 만드는 법이 몇몇 문헌에 나타난다. 위 문헌에 나타난 게 조리법 가운데 대표적인 것 몇 가지를 가려서 조리법의 구체적인 내용을 비교 검토해 보기로 한다.

본 말

여러 문헌에 묘사된 게 조리법은 게젓(염해법과 장해법 포함), 약게젓, 게 누르미, 게 구이, 게찜 등으로 구별된다. 여기에 해당하는 조리법을 종류별로 원문과 번역문을 제시하여 문헌 간의 차이점과 같은 점을 알 수 있다. 해당 조리법의 원문과 번역문을 제시함으로써 전통적인 게 조리법 연구를 위한 기초 자료로 제공하고자 한다.

『음식디미방』의 게젓 담는 법

원문

게젓 ᄃᆞᆷᄂᆞᆫ 법

① 게ᄅᆞᆯ 자바 오나ᄃᆞᆫ 이사ᄒᆞᆯ 자브니ᄅᆞᆯ 각각 단지에 녀헛다가 뫼화 ᄒᆞᆫ 단지예 녀코

② 소곰을 게 열헤 ᄒᆞᆫ 되식 혜여 믈에 녀허 달혀 치오고

③ 게 녀흔 단디예 믈을 부어 들흔드러 시어 ᄇᆞ리ᄃᆡ

④ 세 볼이 시은 후에 헝혀 죽은 게 잇거든 ᄀᆞᆯ히여 ᄇᆞ리고 사니만 단디예 ᄀᆞᄃᆞᆨ 녀코

⑤ 그 소곰믈을 ᄆᆡ지근ᄒᆞ거든 게 ᄌᆞ믈게 부어

⑥ 그 우희 가랍닙ᄒᆞᆯ 더퍼 돌 지졸러 뒷다가

⑦ ᄀᆞᆫ이 ᄯᅳ면 열ᄒᆞᆯ만의 쓰고 ᄀᆞᆫ이 되면 수이 닉ᄂᆞ니라

⑧ 소곰 무리 너모 더우면 게 닉어 죠치 아니 ᄒᆞ니라

『음식디미방』 4b–5a (그림 1)

현대어역

게젓 담는 법

① 게를 잡아 오거든 이삼일 동안 잡은 것을 각각의 단지에 넣었다가 모아서 한 단지에 넣어라.

② 게 열 마리에 소금이 한 되씩 되도록 헤아려 물에 넣고 달였다가 차게[冷] 하여라.

③ 게를 넣어 둔 단지에 그 물을 부어 세게 흔들어 씻어라.

④ 세 번을 씻은 후에 행여 죽은 게가 있으면 가려서 버리고 산 것으로만 단지에 가득 넣어라.

⑤ 그 소금물이 미지근하면 게가 잠기도록 부어라.

⑥ 그 위에 가랑닢을 덮어 돌로 눌러 두어라.

⑦ 간이 싱거우면 열흘만에 쓰고, 간이 진하면 빨리 익는다.

⑧ 소금물이 너무 뜨거우면 게가 익어버려서 좋지 않다.

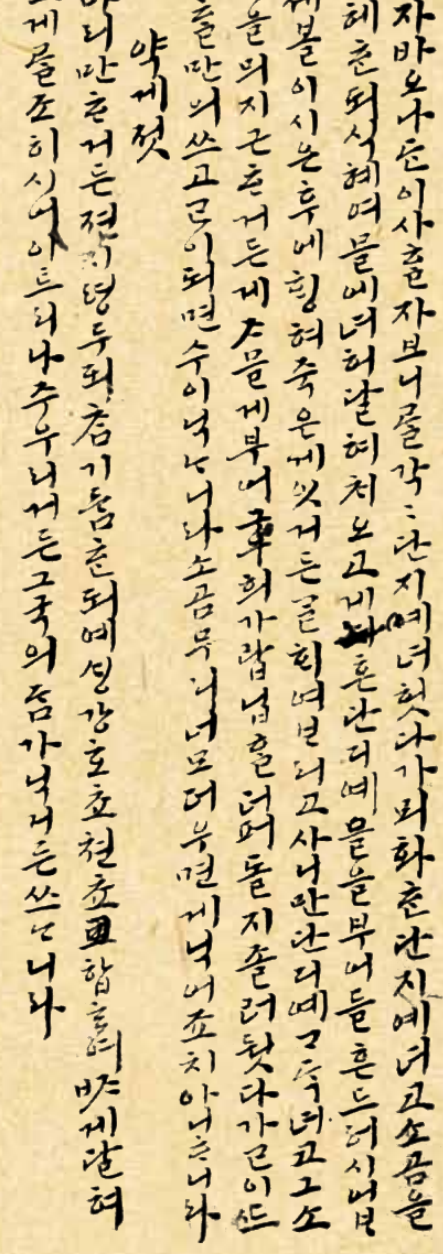


그림 1.『음식디미방』 4b–5a

위『음식디미방』의 게젓 담는 법은 그 내용을 자세히 보면 아래에서 볼 장해법(醬蟹法) 즉 게장 담는 법과 별 차이가 없다. '젓'의 개념을 소금물이나 간장물에 담근 것이라는 넓은 의미로 쓴 것으로 판단된다. ①은 잡은 게를 이삼일 동안 물에 담가 두는 것인데 게의 내장에 있는 오물을 제거하기 위함이다. ②는 게 열 마리에 소금 한 되씩 되도록 하여 염도를 정한 것이다. ⑦은 숙성하는 기간을 말한 것이고, ⑧은 소금물을 끓인 후 충분히 식히라는 유의점을 적은 것이다.『음식디미방』의 조리 과정 기술은 그 문장이 매우 정연하고 깔끔하다.

『시의전서』의 게젓법

원문

게졋

① 게졋 담글 졔 슈유 닙흘 우 누른 가온듸 너허 두면 ᄒᆡ가 지나여도 모ᄅᆡ가[1] 나지 안니코

② 혹 다시마도 넛나니라

③ 졔졋 밤에 널 젹 일졀 등불ㅁㅁ 빗최지 말나

④ 게를 졍히 씨셔 항에 너코 지렁 부어 두어다가

⑤ 솜 일 만에 지렁 ᄯᅡ려 솟ᄒᆡ 달혀 식케 부어다ᄀᆞ 또 솜 일 만 지렁을 다시 졸여 부어다가 익거든 쓰되

⑥ ᄯᅥᆨ지를 ᄶᅦ노코 견지에 ᄌᆞᆼ을 훌터 ᄯᅡᆨ지에 치와 졉시에 담으라

⑦ 주둥이 양 쳔엽 졈ᄒᆞ고[2] 계발은 졉시 밋ᄒᆡ 밧치고 잣가로 ᄲᅮ려 쓰라

『시의전서』34a

현대어역

게젓

① 게젓 담글 때 수유나무 잎을 위에 누른 가운데 넣어 두면 해가 지나도 벌레가 나지 않는다.

② 혹 다시마도 넣는다.

③ 게젓을 밤에 낼 때에 일절 등불ㅁㅁ 비추지 말아라.

1) 모ᄅᆡ가 : '벌레가'의 오기로 보인다.
2) 졈ᄒᆞ고 : '조금하고'의 방언형을 적은 것으로 짐작된다.『시의전서』가 상주에서 이루어졌으니 이 지역의 방언형일 듯하다. 지금 경상방언에서 '쫌하고'와 같이 쓰인다.

④ 게를 깨끗이 씻어 항에 넣고 간장을 부어 두어라.

⑤ 삼 일 만에 간장을 따라 솥에 달여 식도록 부었다가 또 삼 일 만에 간장을 다시 졸여 부었다가 익거든 써라.

⑥ 게의 딱지를 떼 놓고 게 다리의 살을 훑어 딱지에 채워 접시에 담아라.

⑦ 주둥이, 양, 천엽 조금하고 게발은 접시 밑에 받치고 잣가루를 뿌려 써라.

『시의전서』의 게젓법에는 수유나무 잎과 다시마를 넣는 점이 특이하다. ⑦에 나타난 '주둥이, 양, 천엽'은 게와 별도로 게장을 먹을 때 게젓과 별도로 놓은 음식 재료로 보이지만 이런 것이 언급된 까닭을 알기 어렵다. 게발에 잣가루를 뿌리는 것도 특이하다. ⑥에서처럼 게 딱지를 떼고 게 다리의 살을 훑어 그 딱지에 채워 접시에 담는다는 내용도 다른 문헌에 보이지 않는 조리법이다. 『시의전서』의 게젓법은 여러 모로 다른 문헌의 것과 차이가 있다.

『주식시의』의 장해법

원문

장히법[3]

① 조흔 거문장을 항의 붓고 우육 큰 조각 두어흘 너허

② 흙으로 항 밋츨 발나 숫불의 달히면 단닉가 ᄂᆞ지 안이ᄒᆞ니 진히 달혀 치오고

③ 됴흔 게을 졍이 씨셔 물긔 말른 후 항 속의 넉고

④ 남그로[4] 단단이 ᄀᆞ로질너 장얼 부엇다가

⑤ ᄒᆞᆫ 이틀 후 그 장을 쏘다 고쳐 달혀 식여 붓고

⑥ 젼초를 입 담은 것슨 독ᄒᆞ니 갈희고 그 속의 씨을 읍시 ᄒᆞ고 너허 익거든 쓰라

⑦ 이 법은 시속의 흔이 쓰ᄂᆞᆫ 묘방이니라

⑧ 게졋시 ᄉᆞᆯ을 젹이 친즉 맛시 알름답고 오ᄅᆡ 두어도 상치 안이ᄒᆞ되 게와 ᄉᆞᆯ이 상극이니 만이 치지 못ᄒᆞ고

⑨ 불을 빗치면 장이 삭고 골기[5] 쉬우니 혹 밤의 ᄂᆡ거든 일졀 등불을 빗초지 말나

『주식시의』 32b–33a (그림 2)

3) 장해법 : 醬蟹法. 게장법
4) 남그로 : 나무로.
5) 골기 : 곯기.

현대어역

장해법

① 좋은 진간장을 항아리에 붓고 쇠고기 큰 두 덩이를 넣어라.

② 흙으로 항아리의 밑을 발라 숯불에 달구면 단내가 나지 않으니 진하게 달인 후 차게 하여라.

③ 좋은 게를 깨끗이 씻어 물기 말린 후 항 속에 넣어라.

④ 나무로 단단히 가로질러 장을 부어라.

⑤ 한 이틀 후 그 장을 쏟아내고 다시 달여 식혀서 부어라.

⑥ 천초 열매의 입이 닫힌 것은 독하니 가려내고, 천초 속의 씨 빼고 넣어서 익으면 써라.

⑦ 이 법은 시속의 흔히 쓰는 묘방이다.

⑧ 게젓에 꿀을 조금 치면 맛이 좋고 오래 두어도 상하지 아니하지만, 게와 꿀은 상극이니 많이 치지는 말아라.

⑨ 불을 비추면 장이 삭고 곯기 쉬우니 혹 밤에 내게 되면 일절 등불을 비추지 말라.

『주식시의』에서는 그 이름이 한자어 장해법(醬蟹法)으로 되어 있고, 조리법 설명이 자세하면서도 다른 문헌과의 차이가 적지 않다. 먼저 재료에서 진간장에 쇠고기를 넣는 점과 게젓에 꿀을 조금 치는 것이 다르다. 그리고 ②에서 보듯이 간장물을 달이는 방법이 묘사되어 있고, ⑧에서는 게젓에 꿀을 치되 게와 꿀은 서로 상극이니 그 양을 적게 하라는 주의 사항을 적어 놓았다. ⑨는 게장을 떠내어 먹을 때 불빛이 게장에 비치치 않도록 하라는 주의 사항이다. 조리법 설명과 함께 곁들인 주의 사항이 우리의 흥미를 끈다.

『규합총서』(동경대본)의 염해법

원문

염히법[6]

① 소곰물을 극히 ᄶᅳᆫ게 ᄭᅳᆯ여 치와

② 게ᄅᆞᆯ 졍이 씨셔 물긔 마른 후의 항의 녀코

6) 염히법 : 鹽蟹法. 소금으로 게젓 담는 법.

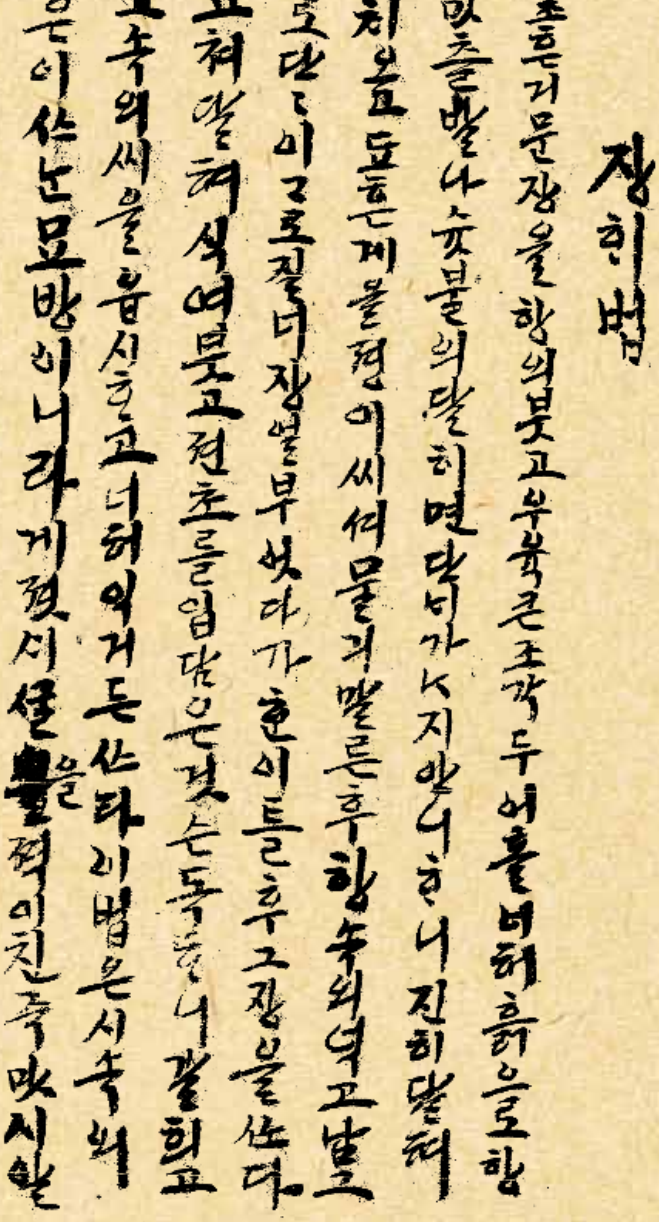


그림 2.『주식시의』32b-33a

③ 남그로 단단이 가로질너 장을 부어다가 ᄒᆞᆫ 이틀 후 그 장을 쓰라

④ 곳쳐 ᄃᆞ려 식혀 붓고

⑤ 젼초[7]ᄅᆞᆯ 입 다문 거ᄉᆞᆯ 독ᄒᆞ니 갈히고 그 속의 씨ᄅᆞᆯ 업시ᄒᆞ고 여허 닉거든 쓰라

⑥ 이 법은 시속의 흔이 쓰ᄂᆞᆫ 묘방이라

⑦ ㅇ게젓ᄉᆡ ᄭᅮᆯ을 젹이 치면 마시 아ᄅᆞᆷ답고 오ᄅᆡ 두어도 상치 아니ᄒᆞ되 게와 ᄭᅮᆯ이 상극이니 만히 치지 못ᄒᆞ고

⑧ 불을 붓ᄎᆡ면 골기 쉬오니 혹 밤의 닉거든 등블을 빗최디 말나

『규합총서』(동경대본) 8b–9a

현대어역

염해법(鹽蟹法)

① 소금물을 극히 짜게 끓여 차게 한다.

② 게를 정히 씻어 물기 마른 후에 항에 넣어라.

③ 나무로 단단히 가로질러 장을 부었다가 한 이틀 후 그 장을 써라.

④ 다시 달여 식혀 붓고

⑤ 천초를 입 다문 것을 독하니 가려내고 그 속의 씨를 없이하고 열어(보고) 익었거든 써라.

⑥ 이 법은 세속에서 흔히 쓰는 묘방이다.

⑦ ㅇ게젓에 꿀을 적게 치면 맛이 아름답고 오래 두어도 상하지 아니하되 게와 꿀은 서로 상극이니 많이 치지 못한다.

⑧ 불빛이 비치면 곯기 쉬우니 혹 밤에 내거든 등불을 비추지 말라.

위『규합총서』(동경대본)의 염해법(鹽蟹法)은 앞서 본『주식시의』의 장해법과 같은 것이며, 소금물에 게장 담는 법을 설명한 것이다.『주식시의』장해법의 ④, ⑥, ⑦, ⑧, ⑨와『규합총서』(동경대본)의 ③, ⑤, ⑥, ⑦, ⑧이 각각 서로 대응되어 동일한 내용을 보여 준다. 이는 두 문헌의 상관성이 매우 높음을 보여 주는 증거이다.

7) 젼초 : '천초'의 오기로 보임.

『음식디미방』의 약게젓

원문

약게젓

① 게 쉰 마리 만 ᄒᆞ거든[8]

② 젼지령 두 되 춤기름 ᄒᆞᆫ 되예 싱강 호쵸 쳔쵸 교합ᄒᆞ여 ᄇᆞᆺ게 달혀 씨기고

③ 게를 조히 시어 이트리나 주우리거든

④ 그 국의 ᄃᆞᆷ가 닉거든 쓰ᄂᆞ니라

『음식디미방』 5a

현대어역

약게젓

① 게 쉰 마리 정도 되거든

② 진간장 두 되, 참기름 한 되에 생강, 후추, 천초를 교합(交合)하여 짜게 달여서 식혀라.

③ 게를 깨끗이 씻어 이틀 정도 굶겨라.

④ 그 국에 담가 익으면 쓴다.

『음식디미방』의 약게젓은 단순히 소금물에 게를 담는 것이 아니다. 앞에서 본 게젓 담는 법과의 차이는 전지령(진간장)과 참기름에 생강, 후추, 천초를 섞어 넣는다는 점에 있다. 이런 재료가 들어가기 때문에 '약게젓'이라 이름 붙인 것이다.

『주방문』의 약게젓

원문

약게졋(藥蟹醢)

① 바고리예 다마 쇼반 더퍼 ᄒᆞᄅᆞ밤 디나거든

② 기름쟝 교합ᄒᆞ여 호쵸 싱강 마ᄂᆞᆯ 줄게 싸ᄒᆞ라 섯거 ᄃᆞᆷ오라

③ 기름쟝을 달혀 ᄃᆞ손 김 이신 제 ᄃᆞᆷ아 닐웨 후에 쓰라

8) –만 ᄒᆞ거든 : –쯤 되거든.

④ ㅇ그저 저ᄉᆞᆫ 소곰믈을 ᄭᅳᆯ혀 식거든 ᄃᆞᄆᆞ라

『주방문』 22a–22b (그림 3)

현대어역

약게젓(藥蟹醢)

① (게를) 바구니에 담아 소반으로 덮어 하룻밤이 지나거든

② 기름장을 교합하여 후추, 생강, 마늘을 잘게 썰어 섞어 담아라.

③ 기름장을 달여 더운 김이 남아 있을 때 담아서 이레 후에 쓰라.

④ ㅇ보통 (게)젓은 소금물을 끓여 식거든 담아라.

『주방문』은 조리명 다음에 그것의 한자명이 붙어 있는 것이 특징인데 '약게젓' 뒤에는 '藥蟹醢'(약해혜)라 표기되어 있다. ②의 '기름장'은 간장물에 기름을 섞은 것이다. 이 기름장은 『음식디미방』의 약게젓 ②에서 전지령 두 되에 참기름 한 되를 섞은 것에 해당한다. 『주방문』의 양념 재료에 후추, 생강, 마늘이 들어가 『음식디미방』에서 후추, 생강, 천초가 들어간 것과 약간의 차이를 보인다. 그리고 위 ④에서는 보통 게젓 담는 법을 추가로 언급한 것이다. 이는 『음식디미방』처럼 '게젓 담는 법'을 별도의 항으로 두지 않고 간단히 처리한 것이다.

『주방』의 약게젓

원문

약게젓법이라

① 지령 달힌 ᄃᆡ 고쵸ᄀᆞᄅᆞ과 ᄎᆞᆸ기ᄅᆞᆷ과 합ᄒᆞ여 항의 녀코

② 그 국의 게ᄅᆞᆯ 가도와 사흘 만의 ᄌᆞᆨ거든 보병의 쵸ᄒᆞ니[9]

③ 게ᄅᆞᆯ 보와 국을 쟝만ᄒᆞ라

④ ㅁ을 지어 ᄭᅳᆯ혀 브스라

『주방』 5b

9) 쵸ᄒᆞ니 : 초(炒)하니. 볶으니.

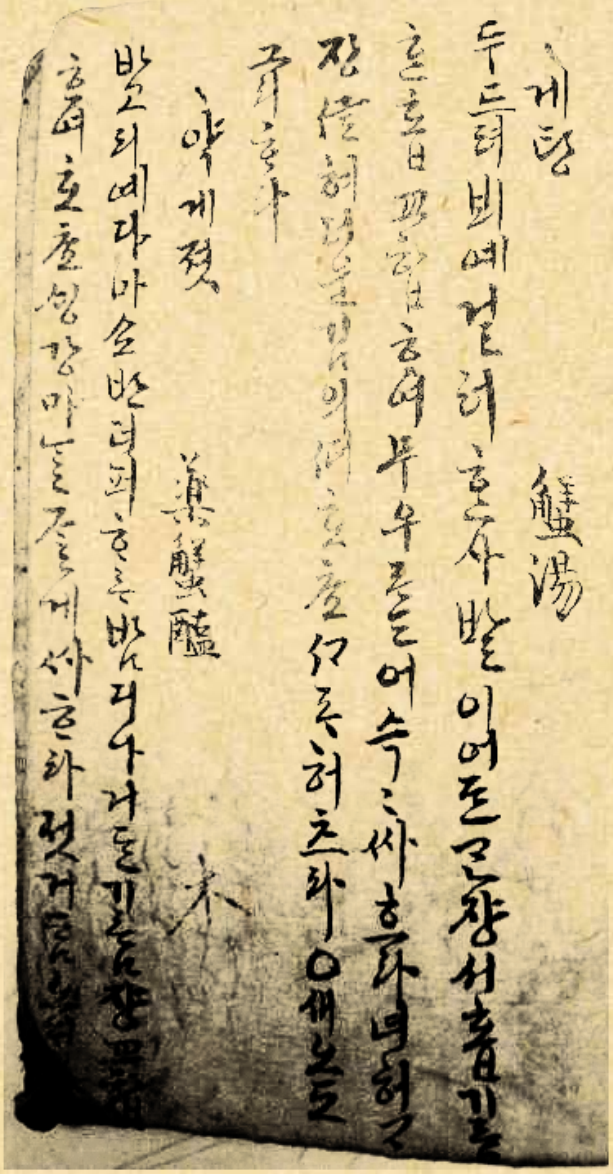


그림 3.『주방문』22a–22b

현대어역

약게젓법이다

① 간장을 달인 곳에 고춧가루와 참기름을 합하여 항아리에 넣어라.

② 그 국물에 게를 가두어 사흘 만에 (게가) 죽거든 보병에 볶아라.

③ 게를(=게의 양을) 봐서 국물을 장만하라.

④ ㅁ을 지어(찧어) 끓여 부어라.

『주방』의 약게젓은 조리법이 성글게 묘사되어 있다. 재료에 고춧가루와 참기름이 들어가는 것이 색다르다. 그러나 『음식디미방』과 『주방문』에서 들어간 후추, 천초, 생강, 마늘 따위에 대한 언급이 『주방』에는 없다. ④의 결락 글자가 이런 재료와 관련되었을 가능성이 있다.

『주방문』의 게탕

원문

게탕(蟹湯)

① 두드려 뵈예 걸러 ᄒᆞᆫ 사발이 어든

② 간쟝 서 홉 기름 ᄒᆞᆫ 홉 교합ᄒᆞ여

③ 무우ᄅᆞᆯ 어슥어슥 싸흐라 녀허

④ ᄀᆞ장 ᄯᅳᆯ혀 더운 김의 ᄯᅥ 호쵸ᄉᆡᆨᄅᆞ 허츠라[10]

⑤ ㅇ새오도 그리ᄒᆞ라

『주방문』 22a

현대어역

게탕(蟹湯)

① (게를) 두드려 베에 걸러 한 사발이 되거든

② 간장 서 홉과 기름 한 홉을 섞어라.

③ 무를 어슥어슥하게 썰어 넣어라.

④ 매우 끓인 후 뜨거울 때 떠내어 후춧가루를 흩어 뿌려라.

⑤ ㅇ새우도 이런 방법으로 하라.

10) 허츠라 : 헡으라. '허치다'(흩다)라는 방언형으로 보임.

『주방문』의 게탕은 『음식책』, 『정일당잡지』에도 보이는 조리법이다. 게를 두드려 베에 걸러 그 국물 한 사발을 간장물 서 홉과 기름 한 홉에 섞고 무우를 썰어 넣어 끓인다. 끓인 후 국물을 떠 낼 때 후춧가루를 뿌려서 먹는 것으로 되어 있다. 들어가는 재료로 볼 때 매우 담백하고 시원한 국물맛이 될 듯하다. ⑤는 새우를 재료로 동일한 조리법을 적용하면 새우탕을 만들 수 있음을 말한 것이다.

『정일당잡지』의 게탕법

원문

게탕법

① 싱게예 쟝을 죠 글거내여 계란과 ᄒᆞᆫ딕 ᄆᆞ이 타

② 싱강 파 후초 ᄒᆞᆫ딕 타 붓쳐 내여 아ᄉᆞ아ᄉᆞ 쌔흐라

③ 쟝국을 ᄭᅮ미 너허 ᄭᅳᆯ혀

④ ᄭᅮ미란 건져내고 타 쓰라

『정일당잡지』 14a–14b (그림 4)

현대어역

게탕법

① 생게에 장을 깨끗이 긁어내어 계란을 함께 많이 타서

② 생강, 파, 후춧가루를 한데 타서 부쳐 내어 아삭아삭 썰어라

③ 장국에 꾸미 넣어 끓여라.

④ 꾸미는 건져내고 타서 써라.

『정일당잡지』의 게탕은 『주방문』의 게탕처럼 조리법이 매우 간단하게 기술되어 있다. 생강과 파에 대한 언급이 추가되어 있으며 꾸미를 쓰는 법도 묘사되어 있다.

『윤씨음식법』의 게 누르미

원문

게 느르미

① 싱게쟝을 글거 그르ᄉᆡ 모호고 계란 싸너코

② 진ᄀᆞ로 엉긜 만치 조곰 너허 고로고로 저어

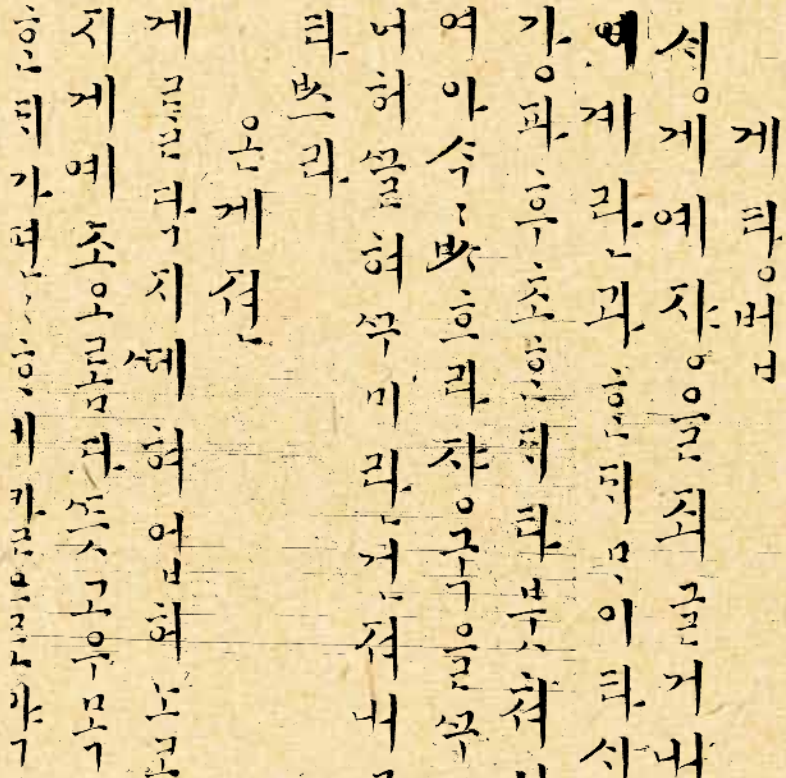


그림 4.『정일당잡지』14a–14b

③ 노고 두에를 달호고 난 느르미 붓듯 쟉쟉 써 노하 얇게 반듯ᄒᆞ게 붓츠ᄃᆡ

④ 잘 엉긔디 아냐 여리거든 녹말 죠곰 너허 부츠ᄃᆡ

⑤ 밋춘 닉고 우흔 덜 엉긔여실 졔 난 느르미 소쳐로 고기 소 ᄒᆞ엿다가 노하

⑥ 도로도로 ᄆᆞ라 싸 그자리의 ᄭᅦ고 ᄭᅦ고 ᄒᆞ여 네히고 다ᄉᆞ시고 ᄒᆞᆫ 곳 모양 되게 ᄒᆞ여 닉여

⑦ ᄀᆞ흘 약간 염졍ᄒᆞ면 오ᄉᆡᆨ이 두 줄이 슈 노흔 듯 느르미 듕 긔이히[11] 고으니라

⑧ 과히 닉으면 잘 싸기 어렵고 굿기 젼의 그 자리의셔 ᄭᅦ여야 모양이 되ᄂᆞ니라

『윤씨음식법』 31a

현대어역

게 누르미

① 생게장을 긁어서 그릇에 모으고 계란을 까서 넣고

② 밀가루를 엉길 만큼 조금 넣어서 골고루 저어라.

③ 노고 뚜껑을 달이고 난 누르미 부치듯 쫙 떠 놓아서 얇고 반듯하게 부치되

④ 잘 엉기지 않아서 연하거든 녹말을 조금 넣어서 부쳐라.

⑤ 밑은 익고 위는 덜 엉겼을 제 난 누르미 소처럼 고기 소 하였다가 놓아두고

⑥ 도로도로 말아서 싸고 그 자리에서 꿰고 또 꿰고 하여라. 넷이고 다섯이고 하나의 꽃 모양이 되게 하여서 내고

⑦ 가장자리는 약간 손질하면 오색선이 두 줄 수를 놓은 듯하여 누르미 중에서도 특별하게 곱다.

⑧ 과하게 익으면 잘 싸기가 어렵고 굳기 전에 그 자리에서 꿰어야 모양이 잘 된다.

『윤씨음식법』의 게 누르미 조리법은 그 설명 문장이 길고 내용도 비교적 자세하다. 『정일당잡지』에도 게 누르미 조리법이 있지만 조리법은 훨씬 단순하게 묘사되어 있다. 게전과 거의 같은 음식으로 짐작된다. 『윤씨음식법』의 게 누르미는 여러 개를 꿰어 꽃 모양으로 만들고 가장자리를 손질하여 오색선을 놓은 듯한 모습으로 만든다. 이것은 특별한 상에 올리는 별식으로 생각된다.

11) 긔이히: 기이(奇異)하게, '특별하게'의 의미로 사용.

『규합총서』(동경대본)의 게 굽는 법

원문

게 굽ᄂᆞᆫ 법

① 싱게ᄅᆞᆯ 장을 만이 글거 그ᄅᆞᄉᆡ 담고

② 싹지와 발은 칼노 두ᄃᆞ려 체의 걸너 집을 ᄂᆡ여 게장의 셕고

③ 싱강 파 가ᄂᆞᆯ게 두ᄃᆞ려 호초갈날 녀코 겨란을 ᄭᅡ 셕고 녹말이나 밀갈니나 조곰 녀허 ᄒᆞᆫᄃᆡ 합ᄒᆞᆫ

④ 후의 ᄃᆡ통[12] 을 밋ᄆᆞᄃᆡ ᄲᅮᆯ지 아니ᄒᆞ야 막힌 거ᄉᆞᆯ 가운ᄃᆡ를 갈나 곳쳐 맛초고

⑤ 노흘 단단이 동혀 게즙을 거긔 붓고 단단이 막아 닉게 살문 후

⑥ 동힌 거ᄉᆞᆯ 풀고 ᄃᆡ통을 갈나 ᄲᅥ혀

⑦ 동골게나 길게나 ᄆᆞᄋᆞᆷᄃᆡ로 졈여 곳치에 ᄭᅦ여 기ᄅᆞᆷ장 발나 구으면 조흐니라

『규합총서』 동경대본 9a–9b

현대어역

게 굽는 법

① 생게를 장을 많이 긁어 그릇에 담아라.

② 딱지와 발은 칼로 두드려 체에 걸러 즙을 내어 게장에 섞는다.

③ 생강과 파를 가늘게 두드려 후춧가루를 넣고 계란을 까서 섞고 녹말이나 밀가루나 조금 넣어 한데 합한다.

④ 그 후에 대통을 밑 마디 뚫지 않은 막힌 것으로 가운데를 갈라 다시 맞춘다.

⑤ 노끈을 단단히 동여 게 즙을 거기에 붓고 단단히 막아 익게 삶아라.

⑥ (노끈) 동인 것을 풀고 대통을 갈라 쪼개어라.

⑦ 둥글게나 길게나 마음대로 저며 꼬치에 꿰어 기름장을 발라 구우면 좋다.

'게 굽는 법'은 『규합총서』(동경대본)에만 나오는 것으로 게 조리법의 새로운 내용이 추가된 것이다. 생강, 파, 후춧가루, 달걀, 녹말이나 밀가루 등의 재료가 게구이에 함께 들어가는 점이 주목된다. 이는 게를 더욱 맛있게 먹는 조리법이 개발되었음을 보여 주는 특이한 자료이다.

12) ᄃᆡ통 : 대나무 통(죽통).

『규합총서』(동경대본)의 게찜

원문

게찜

① 게 누른 장 거믄 장을 각각 글거 계란의 황장을 셕고 장과 기름 맛초아 치고

② 호초 총 강 등물[13] 을 녀법히[14] 녀허 굽 업ᄉᆞᆫ 유긔의 담아 듕탕ᄒᆞ야

③ 반만 닉거든 게 거문 장의 기름을 잠간 쳐 그 우히 고로고로 발나 고쳐 듕탕ᄒᆞ여

④ 쎠[15] 닉은 후의 칼노 졈여 즙국을 잘 ᄆᆡᆫᄃᆞ라 우히 언고

⑤ 계란 황ᄇᆡᆨ청을 붓쳐 치쳐 우희 ᄲᅮ려 쓰라

⑥ 게가 ᄒᆞᆫ 눈 가진 것 복 듕의 살 잇ᄂᆞᆫ 것 등의 졈 직힌 것 발이 아롱진 것 눈 불근 것 다 지독ᄒᆞ니라

『규합총서』 동경대본 9b

현대어역

게찜

① 게 누른 장, 검은 장을 각각 긁어 계란에 (게의) 황색 장으로 섞고 장과 기름을 맞추어 쳐라.

② 후추, 파, 생강 등을 법대로 넣어 굽 없는 유기에 담아 중탕하여라.

③ 반쯤 익거든 게 검은 장에 기름을 잠깐 쳐 그 위에 고루고루 발라 다시 중탕하여라.

④ 꽤 익은 후에 칼로 저며 즙국을 잘 맨들어 그 위에 얹으라.

⑤ 계란 황백(흰자와 노른자)을 부쳐 채를 쳐서 위에 뿌려 쓰라.

⑥ 게가 한 눈 가진 것, 배 안에 살 있는 것, 등에 점 찍힌 것, 발이 아롱진 것, 눈이 붉은 것 다 (그 맛이) 독하다.

『규합총서』(동경대본)의 게찜법 역시 다른 조리서에서 찾을 수 없는 것이다. 게 뱃속의 누른 장과 검은 장을 긁어 내어 여기에 달걀, 기름을 넣어 쓰는 점이 색다르다. 그리고 후추, 파, 생강

13) 등물 : 등물(等物). 같은 종류의 물건. ~등등.
14) 녀법히 : 如法히. 법대로.
15) 쎠 : '꽤'로 추정.

과 같은 양념을 게찜에 쓰는 점도 요즘의 대게찜과 매우 다르다. 특히 ⑥은 맛이 좋지 않은 게의 특징을 지적한 내용이어서 관심을 끈다.

배 응 말

여러 문헌에서 게를 재료로 한 게젓, 약게젓, 게누르미, 게탕, 게구이, 게찜 등의 조리법을 비교 검토해 보았다. 지면 관계로 모든 게 조리법을 다 포함시키지는 못했다. 앞서 살펴본 자료를 통해 우리의 조상님들이 게를 갖가지 방법으로 조리해 먹었음을 알 수 있었다. 게는 매우 흔히 접할 수 있는 것이어서 각 지방에 그 나름대로 독특한 게 조리법이 전해지고 있다. 우리나라에서 게장은 전통적으로 서해안에 가까운 지방에서 즐겨 먹은 반찬이고 지금도 그러하며, 전라도 지방의 벌떡게장과 콩게장(강진), 경기와 황해 지역의 꽃게장과 참게장, 제주도의 깅이장 등과 같은 향토음식의 이름이 쓰이고 있다. 꽃게장과 참게장은 전 지역에 보편화된 이름이기도 하다.

요즘은 간장게장과 양념게장, 두 가지가 널리 조리되어 밥상에 오르고 있지만 위 문헌에서 본 게장은 대부분 간장게장에 해당한다. 『음식디미방』 등의 게젓과 약게젓도 모두 소금물에 담가 조리한다는 점에서 게장과 거의 같다. 냉장고와 같은 저장 장치가 없고, 다양한 양념 조미료가 미흡한 전통사회에서는 간장물 혹은 소금물에 저려 게장을 만드는 법이 주류였다. 맛에 대한 현대인의 욕구가 점점 커지면서 미각의 즐거움을 충족시키기 위해, 다양한 양념을 사용한 양념게장은 비교적 최근에 생겨난 조리법이라 알려져 있다.

[자료제공 | 백두현]

참고문헌

○ 『음식디미방』
○ 『주방문』
○ 『주방』
○ 『주식시의』
○ 『규합총서』(동경대본)
○ 『음식책』
○ 『시의전서』
○ 『정일당잡지』
○ 주세영, 권용민, 이재원, 조소연, 권용석, 근대 이후의 조리서를 활용한 게장 조리법의 변천사에 관한 연구, 동아시아식생활학회, 2010년도 춘계학술대회, 114, 2010.