

종가의 손님맞이 음식에 대한 탐색적 연구

권용석 · 김 영 · 이진영 · 최정숙 · 김행란 · 김양숙*
농촌진흥청 국립농업과학원

An Exploratory Study of Foods Served to Guests of Head Families (*Jong-ga*)

Yong-Suk Kwon, Young Kim, Jin-Young Lee, Jeong-Sook Choe, Haeng-Ran Kim, Yangsuk Kim*

National Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration

Abstract

The main aim of this study was to investigate side dishes served to guests of head families (*Jong-ga*) in Korea. In order to conduct of this research, we analyzed two books published by the Rural Development Administration (RDA) on the foods and the stories from head families: 「Sharing beyond succession, stories and foods from the head families」 and 「Aesthetics of Serving」. The total number of head families serving foods to guests was 10: 5 from Gyeongsangbuk-do, 2 from Jeollanam-do, 1 from Gyeonggi-do, 1 from Gyeongsangnam-do, and 1 from Chungcheongbuk-do. We classified the foods into 7 categories, staple dishes, side dishes, rice cakes, desserts, beverages, alcoholic beverages and others, on the basis of previous studies. Most foods served to guests were side dishes (119). These were further classified into 14 categories: *Guk* · *Tang*, *Namul*, *Hwe*, *Bokkeum*, *Mareunchan*, *Gui*, *Jorim*, *Pyeonyuk* · *Jokpyoen* · *Suran*, *Jiim* · *Seon*, *Jeon* · *Jeok*, *Jangajji*, *Kimchi*, *Jeotgal* · *Sikhae* and *Jang*. The most common side dish was *Jangs* (17), served by 8 head families. The next most common side dishes were *Marenchan* (15), *Jeon* · *Jeok* (14) and *Kimchi* (11).

Key Words: Head families (*Jong-ga*), exploratory study, foods served to guests

1. 서 론

한식이 세계적인 음식으로 발돋움하기 위해 필요한 연구 중에 하나가 전통 음식문화 발굴이라고 볼 수 있다. 특히 한식의 원형을 가장 많이 간직하고 있는 것이 서울의 반가음식이고(정 2009), 반가음식 문화를 가장 많이 가지고 있으며, 현재까지 이어져 오는 것이 종가(宗家)음식이다. 이는 한국만이 가지는 독특한 식문화로 이웃나라인 중국, 일본과도 차별되는 문화유산이다(농촌진흥청 2011b). 또한, 종가음식은 조선시대 유교의 영향으로 다양한 제례음식이 발달되었으며, 한 문중의 가장 맏 집안으로서 가족들 간의 유대음식인 통과의례음식과 손님을 치르기 위한 손님맞이(접빈객(接賓客)) 음식이 있기 때문에 한국의 음식문화에서 종가음식은 새롭게 조명해 볼 가치가 있다(농촌진흥청 2010; 주 2011a).

한편 종가의 경우, 종가음식뿐 아니라 한국의 옛 음식문화를 살펴볼 수 있는 귀중한 사료인 고 조리서들이 전해 내려오고 있는 것으로 조사되었다. 광산김씨 예안파의 한 갈래인 '설월당 종가'의 조리서 「수운잡방」(김유, 1540년 경)과 '재령이씨 석계 이시명 종가'의 정부인 안동장씨가 집필한 국내

최초의 한글조리서 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년 경) 그리고 '의성김씨 종가'의 조리서인 「온주법」(저자미상, 1700년대 말), '은진송씨 동춘당 송준길 종가'의 후손인 '송병하 종가'에서 내려온 「주식시의」(연안이씨 부인, 1800년대 말)와 「우음제방」(연안이씨 부인, 1800년대 말) 등이 전해져 오고 있다(Kim & Lee 1988; 정 2007; 대전역사박물관 편역 2012).

이러한 종가음식과 관련된 연구로는 Yoon(1996)의 안동지역 종가들을 중심으로 불천위제례와 제수에 관한 연구가 있으며, 강릉의 '창녕조씨 종가'를 중심으로 향토음식의 스토리텔링 적용 사례에 대해 조사한 Choe와 Park(2009)의 연구가 있다. 또한, 종가의 지역성이 기제사 음식 종류에 미치는 영향에 대해 조사한 임 등(2008, 2009)의 연구에서는 종가 제수음식의 지역별 특징을 조사하기 위해 도시, 농촌, 산간, 해안으로 구분하여 기제사에 사용되는 음식을 비교·분석하였다. 그리고 스토리텔링을 이용하여 광주, 전남지역에 소재한 종가/명가의 향토음식 발굴과 관광상품화에 관한 연구를 수행한 Kim과 Jin(2008)의 연구에서는 11개 명문 가문의 역사와 전통을 조사하고, 전승음식을 발굴하여 관광자원화가

*Corresponding author: Yangsuk Kim, National Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration, 126 Suin-ro, Gwonseongu, Suwon, Gyeonggi-do 441-707, Korea Tel: 82-31-290-0394 Fax: 82-31-290-0209 E-mail: kagatha@korea.kr

될 수 있도록 방안을 제시하였다. 마지막으로 경북지역 5대 종가의 사례를 중심으로 조선시대 반가의 정조다례(正朝茶禮)에 관해 연구한 Kim(2004b)의 연구에서는 반가의 제례 사례를 분석하였고, 제수음식의 종류를 비교·분석한 것으로 보고되었다.

그러나 종가음식에 관한 선행 연구들의 경우, 대체로 제례 음식 문화를 중심으로 연구를 하였거나(Yoon 1996; Kim 2004b; 임 등 2008; 2009), 전국에 분포한 종가가 아닌 일부 지역 종가의 사례를 중심으로 음식 관련 연구(Kim & Jin 2008; Choe & Park 2009)를 수행했기 때문에 전국에 분포한 종가의 다양한 음식문화를 살펴보기에는 부족한 실정이다. 따라서 본 연구는 농촌진흥청에서 2010~2011년에 종가 음식과 관련하여 종가의 현지 사례조사 및 심층인터뷰 자료인 “내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식(농촌진흥청 2010)”과 “섬김의 미학(농촌진흥청 2011a)”의 내용을 토대로 제례음식과 더불어 종가음식의 특징 중에 하나인 손님맞이 음식(접빈객음식)에 관한 탐색적 연구를 수행하고자 한다. 이를 통해 한국의 음식문화가 세계적인 음식문화로 발돋움하는데 필요한 기초적인 자료를 제시하고자 한다.

II. 연구내용 및 방법

1. 조사대상 문헌 및 종가

1) 조사대상 문헌

종가와 관련된 문헌의 경우, 대체로 종가의 전반적인 문화를 소개하는 자료들이 대부분이었으며(이 2000; 이 2001; 2002; 2004; 2005; 2012; 조 2002; 서 2007), 종가의 음식을 소개한 자료의 경우에도 제례음식을 중심으로 한 문헌(국립문화재연구소 편 2003; 2005a; 2005b; 2006; 2007; 2008)들이 거의 대부분으로 종가의 다양한 음식을 분석하기에는 부족한 것으로 생각된다. 따라서 본 연구에서는 전국에 분포한 종가의 음식 관련 내용이 수록된 문헌인 “내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식(농촌진흥청 2010)”과 “섬김의 미학(농촌진흥청 2011a)”을 조사대상 문헌으로 선정하였다.

2) 조사대상 종가의 선정 기준

본 연구에 선정된 종가는 “내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식(농촌진흥청 2010)”과 “섬김의 미학(농촌진흥청 2011a)”의 26개 가문이다. 우선 26개 종가를 선정한 기준은 두 문헌에 간략하게 설명되었는데 그 기준은 다음과 같다. 종가의 연원이 분명한 가문을 대상으로, 한국학 및 민속학 분야 학자, 각 도에 있는 농업기술원과 종가에 관해 저술한 저자 등의 추천을 받아서 선정한 것으로 나타났다(농촌진흥청 2010; 2011a). 본 연구에서는 이들 26개 종가 가운데 손님맞이음식을 소개한 10개의 종가(배천조씨 휴재공 종가, 밀성손씨 인묵재 손성증 종가, 초계정씨 문간공 정은 종가, 여주이씨 문원공 회재 이언적 종가, 의성김씨 지촌 김방걸 종

가, 풍산류씨 입암 류중영 종가, 재령이씨 석계 이시명 종가, 밀양박씨 남파 박재규 종가, 장흥고씨 양진제 고세태 종가, 보성선씨 선영홍 종가)를 조사 대상으로 선정하였다.

3) 조사대상 음식

본 연구에서 수집된 문헌에 수록된 음식의 유형별 분류기준은 농촌진흥청에서 발간한 「한국의 전통향토음식」(농촌진흥청 2008)과 윤(1984; 1985; 1991)의 분류를 기준으로 활용하였다. 분류기준은 크게 주식류, 부식류, 떡(병이)류, 과정류, 음청류, 주류, 기타 7항목으로 나누었고, 그 중 본 연구에서는 부식류를 중심으로 분석하였다. 부식류의 세부항목은 선행연구들을 기준으로 국, 김치, 나물, 구이, 조림·지짐이, 볶음·초, 전·적, 찜·선, 회, 마른반찬, 편육·족편·수란, 장아찌, 젓갈·식해, 장으로 분류하였다(강 1987; 이 2002; 윤 2005; 농촌진흥청 2008; Chung 등 2008).

2. 조사 방법 및 세부주제 분류

1) 연구 조사 방법

본 연구는 문헌고찰(Literature review)과 내용분석(Content analysis)을 활용하여 연구를 수행하였다. 본 연구의 방법론 중 문헌고찰의 경우, 고 문헌을 통한 조리법이나 식품의 이용실태 등에서 활용되고 있는 연구방법론이다(Kim & Kim 2000; Kim 2004a; Lee 2009). 두 번째로 내용분석은 1980년대부터 미디어 분석의 기법으로 활용되어 왔으며 질적·양적 연구에서 모두 활용할 수 있는 연구방법론이다(Oh 2000; Krippendorff 2004). 또한, 내용분석은 문헌의 내용을 체계적·객관적·합리적으로 분석할 수 있으며 커뮤니케이션 및 사회과학 분야에서 널리 적용되는 연구방법 중에 하나이다(Oh 2000; Lee & Cho 2008; Lee & Kim 2008; Cha 2012).

2) 유목분류 및 세부주제

내용분석을 연구방법론으로 활용할 때 가장 중요한 수행작업 중에 하나가 연구주제에 적합한 유목분류의 설정이다(Oh 2000; Cha 2012). 유목분류는 연구를 위해 수집된 자료를 체계적으로 분류하는 방법이라고 할 수 있다(Oh 2000; Park 등 2011). 본 연구의 유목분류와 세부주제는 선행연구와 본 연구의 결과를 참고하여 연구의 목적에 적합하게 수정·보완하였다(Chung 등 1996; Kim & Jin 2008; 임 등 2008; 2009; Choe & Park 2009). 본 연구를 위한 유목분류 및 세부주제는 <Table 1>과 같다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사된 종가의 일반 현황 및 음식소개

1) 종가의 일반적 사항

종가의 일반적 사항은 <Table 2>에 제시하였다. 손님맞이

<Table 1> Specific topics and classification

연구 주제	세부주제 및 유목분류
조사된 종가의 일반 현황 및 음식소개	· 조사된 종가의 일반사항 · 종가별 소개된 손님맞이음식
소개된 손님맞이 음식에 대한 유형에 따른 분류	· 종가별 음식 유형에 따른 분류 · 종가별 소개된 부식류의 유형별 분류
종가음식 중 부식류의 재료, 조리법에 관한 분석 및 고찰	· 국탕 및 찜 · 선류의 재료, 조리법 · 볶음, 나물, 조림류의 재료, 조리법 · 구이, 전적류의 재료, 조리법 · 마른찬, 편육 · 죽편 · 수란, 회류의 재료, 조리법 · 장아찌, 김치, 젓갈 · 식해, 장류의 재료, 조리법

<Table 2> General characteristics of head families

거주 지역	가문명	조사문헌	상차림 명	조사년도	비고
경기도 김포시	배천조씨 휴재공 종가	내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식	한강과 서해, 김포 너른 뜰이 차린 손님맞이상	2010	
경상남도 밀양시	밀성손씨 인목재 손성중 종가	내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식	열구대문집 손님맞이 칠첩의상	2010	
경상북도 거창군	초계정씨 문간공 정은 종가	섬김의 미학	산해진미로 아낌없이 차리는 손님상	2011	
경상북도 경주시	여주이씨 문원공 회재 이언적 종가	섬김의 미학	국화향기 그윽한 귀한 손님맞이 주물상	2011	
경상북도 안동시	의성김씨 지촌 김방걸 종가	내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식	귀한 손님 발길 붙잡는 지촌집안 건진국수상	2010	
경상북도 안동시	풍산류씨 입암 류중영 종가	섬김의 미학	양진당의 기품이 스민, 손님상	2011	
경상북도 영양군	재령이씨 석계 이시명 종가	내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식	음식디미방 가을손님상	2010	한글 고 조리서 음식디 미방이 전해내려옴
전라남도 나주시	밀양박씨 남파 박재규 종가	섬김의 미학	남파고택의 손님상	2011	
전라남도 담양군	장흥고씨 양진재 고세태 종가	내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식	대숲골 사돈맞이상	2010	
충청북도 보은군	보성선씨 선영홍 종가	내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식	등용문 지나 다시 찾은 배움터, 책거리상	2010	

음식을 소개한 10개 종가의 지역별 분포사항은 경상북도가 5종가로 가장 많았으며, 그다음으로 전라남도가 2종가, 경기도, 경상남도 및 충청북도가 각각 1종가로 나타났다. 또한, 조사문헌에 따른 종가의 분포는 “내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식(농촌진흥청 2010)”이 6종가, “섬김의 미학(농촌진흥청(2011a))”이 4종가로 총 10종가가 손님맞이음식을 소개한 것으로 나타났다.

이들 10개의 종가 중 몇몇 종가의 음식 특징을 살펴보면 다음과 같다. 첫 번째로 ‘배천조씨 종가’의 경우에는 내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식(농촌진흥청 2010)을 살펴보면 다음과 같이 그 특징을 소개하였다. “황해도 배천의 종가 내림음식과 300여 년전 터를 잡고 살기 시작한 김포의 맛과 향이 빚어낸 것이다.”로 소개되었다. 이를 통해 보았을 때 ‘배천조씨 종가’의 음식은 종가의 내림음식에 김포의 향토음식이

유입된 것으로 볼 수 있다. 두 번째로 ‘초계정씨 종가’에서 소개된 음식의 경우에는 섬김의 미학(농촌진흥청 2011a)을 살펴 본 결과 현 중부의 친정인 ‘경주 최부잣집 집안’의 음식이 ‘초계정씨 종가’로 유입된 것으로 소개되었다. 세 번째로 ‘보성선씨 종가’의 음식 특징을 살펴보면 다음과 같다. “이 덕 음식은 종가의 원 고향 전라도의 맛과 시할머님의 고향인 서울의 맛이 합해져 깔끔하고 맛깔스럽다. 거기에 중부의 친정 손맛이 더해져 이 집 음식 맛을 보려고 찾아오는 손님들이 줄을 잇는다.”로 소개되었다(농촌진흥청 2010). 본 연구에 활용된 두 문헌(농촌진흥청 2010; 2011a)에 소개된 몇몇 종가 음식의 특징들을 살펴본 결과 종가의 경우 좀 더 구체적인 조사가 필요할 것으로 보이나 종가가 자리 잡은 지역의 음식문화와 종가의 며느리인 중부들의 친정음식과 밀접한 관계가 있는 것으로 생각된다.

2) 종가별 소개된 손님맞이음식

종가별 소개된 손님맞이음식에 관한 내용은 <Table 3>에 나타내었다. 종가별 손님맞이음식은 가문에 따라 적게는 6종류에서 최대 29종류로, 평균 약 16가지의 음식이 소개된 것으로 조사되었다. 이 중 ‘풍산류씨 종가’가 가장 많은 29가지의 음식을 소개했으며, 그다음으로 ‘장흥고씨 종가’가 23종류, ‘밀양박씨 종가’가 20종류, ‘초계정씨 종가’가 19종류, ‘여주이씨 종가’가 17종류의 순으로 손님맞이음식이 소개되었다. 조사된 손님맞이상의 경우, 주안상 또는 주식과 부식 중심의 한상차림이 소개되었는데 ‘장흥고씨 종가’와 ‘초계정씨 종가’는 손님맞이상 이외에 다과상이 별도로 소개된 것으로 분석되었다. 또한, 경상북도 경주에 위치한 ‘여주이씨 종가’는 다른 종가와 차별화된 주물상이라는 명칭의 손님맞이상을 소개하였다. 여기서 주물상은 귀한 손님께 식사와 별도로 먼저 차려내어 놓는 주안상의 의미를 가진 상차림(농촌진흥청 2011a)으로 ‘은진송씨 종가’의 고 조리서 「주식시의」(대전역사박물관 편역, 2012)의 송이찜 항목에서도 소개된 상차림 용어이다. 차후의 연구에서는 주물상과 같이 현재에는 거의 쓰이지 않는 식문화 관련 용어에 대한 조사가 필요할 것으로 사료된다.

2. 소개된 손님맞이 음식에 대한 유형에 따른 분류

1) 종가별 음식유형에 따른 분류

종가별 음식의 음식유형별 분류에 관한 내용은 <Table 4>에 나타내었다. 부식류가 가장 많은 119종류가 소개되었으며, 그다음으로 6종가에서 과정류 21종류, 떡(병이)류가 4종가에서 8종류, 주식류가 5종가에서 5종류, 음청류와 주류가 각각 3종가에서 3종류씩, 기타가 1종가에서 1종류의 음식이 소개되었다.

음식유형별로 가장 많이 소개된 종가는 다음과 같다. 부식류는 ‘밀양박씨 종가’가 19종류의 가장 많은 음식들을 소개하였으며, 과정류의 경우, ‘풍산류씨 종가’가 10종류로 가장 많았다. 또한, 떡(병이)류는 ‘여주이씨 종가’와 ‘재령이씨 종가’가 3종류로 가장 많이 소개되었으며, 그 외에 주식류, 주류, 음청류, 기타는 종가별로 각각 1종류씩 소개된 것으로 나타났다.

2) 종가별 부식류의 유형별 분류

종가별 부식류의 유형별 분류는 <Table 5>에 제시하였다. 앞서 언급한대로 선행연구(강 1987; 이 2002; 윤 2005; 농촌진흥청 2008)를 토대로 국·탕, 나물, 회, 볶음, 마른찬, 구

<Table 3> Classification of foods served to guests of head families

가문명	음식명	음식수
배천조씨 휴재공 종가	순무청고추씨김치, 서대깍질묵, 생태식혜, 두부장, 두부비빔장, 무채장아찌, 순무김치, 무릇곰, 무릇장아찌, 돼지고기 수육	10
밀성손씨 인목재 손성중 종가	전복초, 조기자반, 약장, 황태보푸리(보푸라기), 돛장, 문어수란채국, 갈비찜, 쇠고기무국, 잡곡밥, 배추김치, 나박김치, 초장, 간장, 양념장	14
초계정씨 문간공 정은 종가	손님맞이상 돛장, 수란채국, 콩나물찜, 닭다리구이, 약산적, 고추소찜, 전복구이, 족편, 집장, 우영전, 버섯전, 북어보푸라기, 약고추장, 간장, 잡곡밥, 배추김치 다과상 육포, 꽃감말이, 오미자차	19
여주이씨 문원공 회재 이인적 종가	집장, 북어보푸라기, 육포, 육회, 어회, 쌀엿, 약과, 유과, 다식, 호두꽃감말이, 무떡, 흑임자경단, 부편, 식혜, 국화청주, 과일, 초장	17
의성김씨 지촌 김방걸 종가	건진국수, 더덕구이, 민물생선구이, 호박돈적, 육회, 명태보푸름(보푸라기), 육말, 오이선, 배추김치, 고추장, 양념간장, 간장	12
풍산류씨 입암 류중영 종가	묵채밥, 보푸라기(대구포, 육포), 다시마채, 밀쌈, 육말, 메뚜기볶음, 새우전, 육원전, 화양적, 오방색연근찜, 약과, 다식, 약식, 정과(우영, 사과, 배, 당근, 연근), 강정, 상어피편, 마른안주(오징어쌈, 인삼대추전, 서여향병, 표고버섯지짐, 전복초, 육포), 꽃감말이, 이화주	29
재령이씨 석계 이시명 종가	잡과편, 섭산삼, 석이편, 수증계, 동아누르미, 잡채	6
밀양박씨 납과 박재규 종가	반동치미, 나주집장, 흥어찜, 낙지꾸리, 조기구이, 캐송이부각, 김부각, 떡갈비구이, 육전, 고추전, 방앗잎전, 장조림, 나물, 곰국, 잡곡밥, 배추김치, 창란젓, 명란젓, 오징어젓, 간장	19
장흥고씨 양진제 고세태 종가	손님맞이 칩첩의상 밥, 북어무국, 새송이버섯장아찌, 굴비장아찌, 쇠고기볶음고추장(약고추장), 고사리나물, 도라지나물, 조기구이, 전복초, 우영탕, 고추적, 싱건지(물김치), 파강회, 죽순전, 죽순나물, 김부각, 간장김치, 간장 다과상 약과, 절편, 당근정과, 조청, 식혜	23
보성선씨 선영홍 종가	육포, 편강, 청포묵, 쇠고기완자탕, 새우전, 파강회, 육회, 가양주, 나박김치, 김치, 고추장, 간장	12

<Table 4> Classification¹⁾ of foods served to guests according to cooking methods of head families

가문명	주식류	부식류	떡(병이)류	과정류	음청류	주류	기타
배천조씨 휴재공 종가	-	순무청고추씨김치, 서대껍질묵, 생태식혜, 두부장, 두부비빔장, 무채장아찌, 순무김치, 무릇장아찌, 돼지고기 수육	-	무릇곰	-	-	-
합계		9	-	1	-	-	-
밀성손씨 인목재 손성증 종가	잡곡밥	전복초, 조기자반, 약장, 황태보푸리(보푸라기), 둑장, 문어수란채국, 갈비찜, 쇠고기무국, 배 추김치, 나박김치, 초장, 간장, 양념장,	-	-	-	-	-
합계	1	13	-	-	-	-	-
초계정씨 문간공 정은 종가	잡곡밥	둑장, 수란채국, 콩나물찜, 닭다리구이, 약산적, 고추소찜, 전복구이, 족편, 집장, 우영전, 버섯전, 북어보푸라기, 약고추장, 간장, 배추김치, 육포	-	꽃감말이	오미자차	-	-
합계	1	16	-	1	1	-	-
여주이씨 문원공 회재 이언적 종가	-	집장, 북어보푸라기, 육포, 육회, 어회, 초장	무떡, 흑임자경단, 부편	쌀엿, 약과, 유과, 다식, 호두꽃감말이	식혜	국화청주	과일
합계		6	3	5	1	1	1
의성김씨 지촌 김방걸 종가	건진국수	더덕구이, 민물생선구이, 호박돈적, 육회, 명태보푸름(보푸라기), 육말, 오이선, 고추장, 양념간장, 간장	-	-	-	-	-
합계	1	10	-	-	-	-	-
풍산류씨 입암 류종영 종가	-	묵채밥, 보푸라기(대구포, 육포), 다시마채, 밀쌈, 육말, 메뚜기볶음, 새우전, 육원전, 화양적, 오방색연근찜, 상어피편, 마른안주 (오징어쌈, 표고버섯지짐, 전복초, 육포)	인삼대추전, 서여항병	강정, 약과, 다식, 약식, 정과(우영, 사과, 배, 당근, 연근), 꽃감말이	-	이화주	-
합계	-	16	2	10	-	1	-
재령이씨 석계 이시명 종가	-	수증계, 동아누르미, 잡채	잡과편, 석이편	섭산삼	-	-	-
합계	-	3	2	1	-	-	-
밀양박씨 남파 박재규 종가	잡곡밥	반동치미, 나주집장, 홍어찜, 낙지꾸리, 조기구이, 깨송이부각, 김부각, 떡갈비구이, 육전, 고추전, 방앗잎전, 장조림, 나물, 곰국, 배추김치, 창란젓, 명란젓, 오징어젓, 간장	-	-	-	-	-
합계	1	19	-	-	-	-	-
장흥고씨 양진제 고세태 종가	흰밥	북어무국, 새송이버섯장아찌, 굴비장아찌, 쇠고기볶음고추장(약고추장), 고사리나물, 도라지나물, 조기구이, 전복초, 우영탕, 고추적, 싱건지(물김치), 파강회, 죽순전, 죽순나물, 김부각, 간장김치, 간장	절편, 조청	약과, 당근정과	식혜	-	-
합계	1	17	1	2	1	-	-
보성선씨 선영홍 종가	-	육포, 청포묵, 쇠고기완자탕, 새우전, 파강회, 육회, 나박김치, 김치, 간장, 고추장	-	편강	-	가양주	-
합계	-	10	-	1	-	1	-
총합계	5	119	9	21	3	3	1

¹⁾ 농촌진흥청에서 발행한 한국의 전통향토음식(농촌진흥청, 2008)과 윤(1984; 1991)의 분류기준에 따라서 연구자 재정리

<Table 5> Classification¹⁾ of side dishes served to guests of head families

가문명	국·탕	나물	회	볶음	미른찬	구이	조림	편육·죽 편·수란	전·선	전·적	장아찌	김치	젓갈·식혜	장류
배전조씨 후재공 종가	-	-	-	-	-	-	-	서대껍질묵, 돼지고기 수육	-	-	무채장아찌, 무릇장아찌	순무청고추 씨김치, 순부김치	생태식혜	두부장, 두부비빔장
합계	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	2	1	2
밀성손씨 인목재 손성중 종가	-	-	-	-	항태보푸라 (보푸라기)	조기자반	전복초, 돌장, 약장	문어수란채 (국)	갈비찜	-	-	배추김치, 나박김치	-	초장, 간장, 양념장
합계	1	-	-	-	1	1	3	1	1	-	-	2	-	3
조계정씨 문간공 정은 종가	-	-	-	약고추장	북어보푸라기, 육포	전복구이, 닭다리구이	돌장, 약산적	수란채(국), 죽편	고추소썰, 콩나물찜	우영진, 버섯진	-	배추김치	-	집장, 간장
합계	-	-	-	1	2	1	2	1	2	2	-	1	-	2
여주이씨 문원공 회재 이인적 종가	-	-	유회, 이회	-	북어보푸라 기, 육포	-	-	-	-	-	-	-	-	집장, 초장
합계	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
의성김씨 지촌 김방걸 종가	-	-	유회	육말	명태보푸름 (보푸라기)	더덕구이, 민물생선구이	-	오이신	호박돈적	-	-	-	-	고추장, 양념간장, 간장
합계	-	-	1	1	1	2	-	1	1	1	-	-	-	3
풍산류씨 임암 류중영 종가	-	묵채밥	-	육말, 메뚜 기볶음	다시마채, 육포보푸라기, 대구포보푸 라기, 오징 어찜, 육포	-	전복초	상어피편	오방색 연근찜	새우전, 육원전, 화양적, 표고버섯지짐	-	-	-	-
합계	-	1	-	2	5	-	1	1	1	4	-	-	-	-
제령이씨 석계 이시명 종가	-	잡채	-	-	-	-	-	수증계	동이누르미	-	-	-	-	-
합계	-	1	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-
밀양박씨 남파 박재규 종가	곰국	나물	-	-	깨송이버가, 김부각	떡갈비구이, 조기구이, 낙지꾸리 (낙지호롱구이)	장조림	-	홍어찜	육진, 고추진, 방앗잎진	-	반동치미, 배추김치	창란젓, 명란젓, 오징어젓	나주김장, 간장
합계	1	1	-	-	2	3	1	-	1	3	-	2	3	2
장흥고씨 양진재 고세태 종가	북어무국, 우영탕	고사리나물, 도라지나물, 죽순나물	파강회	쇠고기볶음 고추장	김부각	조기구이	전복초	-	-	고추적, 죽순전	새송이버섯 장아찌, 굴비장아찌	상김지 (물김치), 간장김치	-	간장
합계	2	3	1	1	1	1	1	-	-	2	2	2	-	1
보성선씨 선영홍 종가	쇠고기완자 탕	청포묵 (탈평채)	파강회, 유회	-	육포	-	-	-	새우전	-	-	나박김치, (배추)김치	-	고추장, 간장
합계	1	1	2	-	1	-	-	-	1	1	-	2	-	2
총합계	5	7	6	5	15	8	8	5	7	14	4	11	4	17

¹⁾ 선행연구인 강(1987), 농촌진흥청(2008), 윤(2005) 및 이(2002)의 연구에서 제시된 분류기준을 토대로 연구자 재정리

이, 조림·지짐이, 편육·족편·수란, 찜·선, 전·적, 장아찌, 김치, 젓갈·식혜 등 13가지 유형으로 분류하였다. 이 중 10가지 이상이 소개된 음식 유형을 살펴보면 다음과 같다. 장류가 8종가에서 17종류로 가장 많이 소개되었으며, 그 다음으로 마른찬이 8종가에서 14종류, 전·적이 7종가 14종류, 김치류가 5종가 11종류의 순으로 소개되었다. 이러한 부식류에 대한 재료, 조리법 등에 관한 세부분류 및 분석은 <Table 6~10>에 제시되었다.

3. 증기음식 중 부식류의 재료, 조리법에 관한 분석 및 고찰

1) 국·탕 및 찜·선류의 재료, 조리법

국·탕 및 찜·선류의 재료, 조리법에 대한 내용은 <Table 6>에 나타내었다. 첫 번째로 증기에서 소개된 국·탕류를 살

펴보면 다음과 같다. 국·탕류가 소개된 증기는 총 4종가였으며, 쇠고기무국, 북어무국, 쇠고기완자탕, 우영탕과 곰국 등 5종류의 메뉴가 소개되었다. 이 중 ‘밀성손씨 증가’의 쇠고기무국의 경우, 구체적인 조리법이 소개되지 않았으나 수록된 사진을 확인해 보았을 때 일반적인 쇠고기무국 조리방법(전 등 2000)과 달리 계란을 넣어서 만든 것으로 나타났다.

두 번째로 찜·선류 조리법의 경우, 우리나라의 전통적인 조리법으로 선행연구에 의하면 현재까지도 명칭과 조리법이 혼동되는 조리법으로 보고되었다(Han & Kim 2012). 이 중 찜은 ‘재령이씨 증가’의 조리서인 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년 경)에 처음 기록된 조리법으로 재료를 국물 또는 증기로 익히는 법 두 가지가 있으며, 선(膳)이란 특별한 조리의 의미는 없고 좋은 음식을 나타내는 의미로 끊이

<Table 6> Ingredients and recipe of Guk·Tang and Jiim·Seon

가문명	음식명	주재료	부재료	기타재료	조리방법
	쇠고기무국	-	-	-	-
밀성손씨 인목재 손성증 증가	갈비찜	쇠갈비	무, 당근, 표고버섯, 은행, 달걀	양념	핏물을 뺀 쇠갈비에 칼집을 넣어 양념해 국물을 붓고 갈비가 무르도록 끓인다. 무, 당근, 표고버섯, 밤을 넣고 간이 배도록 다시 끓여서 은행, 마름모 모양의 황백지단을 고평으로 올린다.
	고추소찜	풋고추	다진 쇠고기, 석이버섯, 실 고추, 잣	녹말가루, 간장, 마늘, 식초, 맛국물	풋고추를 씻어 꼭지를 따지 말고 한쪽을 갈라 씨를 뺀다. 고추에 녹말가루를 살짝 뿌리고 양념해 볶은 다진 쇠고기를 소로 채운다. 위에 녹말가루를 살짝 뿌려서 풀기만 가시도록 쪄낸다. 멸치, 양파, 북어대가리를 끓여 만든 맛국물에 간장, 마늘, 식초를 넣어 양념을 만든다. 상에 내기 바로 전에 양념을 끼얹는다. 고평으로 채 썬 석이버섯과 실고추, 잣가루를 뿌린다.
초계정씨 문간공 정은 증가	콩나물찜	콩나물, 당근, 다시마, 버섯, 쇠고기, 미더덕	고사리, 미나리	간장, 찹쌀풀	머리와 꼬리를 뺀 콩나물은 아삭하게 데쳐놓는다. 고사리, 미나리를 적당한 길이로 잘라놓고, 당근, 다시마, 버섯, 쇠고기는 같은 크기로 채 썬다. 미더덕을 부다가 준비된 재료를 넣어 함께 볶는다. 간장으로 간을 맞추고, 찹쌀풀을 넣어 걸쭉하게 만든다.
의성김씨 지촌 김방걸 증가	오이선	오이	쇠고기, 달걀, 잣, 실고추	단춧물	오이 사이에 칼집을 넣고, 그 사이에 여러 가지 소를 넣고 쪄 전통음식으로 쇠고기, 황백지단, 잣, 실고추를 소로 쓰고, 새콤달콤한 단춧물을 만들어 끼얹는다.
풍산류씨 입암 류중영 증가	오방색연근찜	연근	쌀, 흑미	-	연근의 구멍에 오색 물을 드린 쌀을 찌서 백아 넣는다. 맨 가운데는 흑미를 박았다. 연은 간을 조금해 살짝 찌거나 삶는다.
재령이씨 석계 이시명 증가	수증계	닭	오이, 토란, 부 추, 달걀	참기름	닭을 방망이로 두들겨 뼈를 발라낸다. 노구슬에 넣어 참기름 반 종지를 넣고, 뼈를 발라낸 닭을 삶은 후 오이, 토란, 부추를 넣고 익힌다. 그 위에 지단을 얹는다.
	곰국	-	-	-	-
밀양박씨 남파 박재규 증가	홍어찜	홍어	-	간장, 깨, 파, 참기름	홍어에 간장, 깨, 파, 참기름 양념을 발라 쪄낸다.
	북어무국	북어, 무	-	간장	찢은 북어와 무를 넣고 끓인다.
	우영탕	우영	들깨가루	간장	우영을 들깨가루 푼물에 넣어 끓인다.
보성선씨 선영홍 증가	쇠고기완자탕	쇠고기	두부, 버섯, 무	새우, 밀가루	새우의 껍질과 머리로 육수를 내서 무를 넣고, 버섯, 쇠고기 완자를 넣어 끓인 탕이다. 쇠고기완자는 으갠 두부를 섞어서 밀간하고, 완자를 빻아서 밀가루를 살짝 입혔다. 그래야 부스러지지 않는다. 끓일 때도 국물이 팔팔 끓을 때 (완자를) 하나씩 넣어야 한다.

는 법과 찌는 법이 있다(황 등 2010). 이들 조리법은 6종가에서 모두 7종류의 음식이 소개되었다. 이 중 ‘초계정씨 종가’의 콩나물찜은 경상도의 향토음식인 미더덕찜의 조리방법(문화공보부 문화재관리국 1984)과 고춧가루를 사용하지 않은 것만 제외하면 유사한 조리방법으로 생각된다. 그리고 ‘의성김씨 종가’에서 소개된 오이선은 궁중의 일상식에 자주 등장하는 선(膳) 중 하나로 서울의 반가에서도 많이 만들던 음식으로(정 & 김 2012) 지방의 종가로도 전래된 것으로 사료된다. 또한, ‘재령이씨 종가’의 경우, 수증계라는 음식이 소개되었는데 이 음식은 ‘재령이씨 종가’에서 내려오는 고 조리서 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년 경)에 수록된 조리법을 재현한 것이다. 한식의 유래 및 전통음식 원형 발굴의 관점에서 본다면 앞으로 종가의 고 조리서에 수록된 수증계와 같은 음식의 재현이 더욱 필요할 것으로 생각된다.

2) 볶음, 나물, 조림류의 재료, 조리법

볶음, 나물, 조림류의 재료, 조리법에 대한 내용은 <Table 7>에 나타내었다. 볶음류에는 육말, 약고추장, 쇠고기볶음고추장, 메뚜기볶음 등이 소개되었다. 이 중 육말은 ‘의성김씨 종가’와 ‘풍산류씨 종가’에서 소개되었는데 ‘의성김씨 종가’는 구체적인 조리법이 소개되지 않고 “쇠고기에 양념과 짬을 볶아 만든 것이 육말이다.”라고만 소개되었으며, ‘풍산류씨 종가’의 경우에는 “쇠고기를 잘게 다져 소금과 간장으로 간을 무치고(맛추고), 고추장에 참기름을 넣고 볶아서 만든다. 거피한 깨와 짬을 넣는다.”고 소개되었다. 또한, 육말은 경북의 ‘연안김씨 종가’의 음식을 조사한 연구에서 내림음식으로 소개되었으며(영남일보 2012) 만드는 방법은 다음과 같다. “쇠고기를 곱게 다져 줄인다. 쇠고기를 칼로 두드려 뺨은 뒤 물을 조금 부어 익힌다. 물을 따라내고 여러 번 다시 뺨는다. 고추장, 참기름, 마늘, 생강 등을 넣고 볶는다. 양념이 배어들어 거무스름한 색깔이 난다. 짬을 올려 낸다. 쉽게 상하지 않아 한달 정도 두고 먹어도 된다.”고 소개되었다(경향신문 2004). 이러한 육말은 ‘장흥고씨 종가’의 쇠고기볶음고추장과도 유사한 조리방법으로 볼 수 있으며, ‘초계정씨 종가’에서 소개된 음식이면서 궁중음식 중에 하나인 약고추장과도 꿀을 넣는 것을 제외하면 거의 유사한 음식으로(한 & 정 2004) 궁중의 음식문화가 반가로 내려오면서 변화를 거쳐 전해진 것인지 아니면 반가 고유의 전통적인 음식문화인지는 좀 더 확인이 필요할 것이다.

나물류는 5종가에서 8종류의 음식이 소개되었으며, 채소를 이용한 나물류와 묵채밥, 청포묵(탕평채), 잡채 등이 소개되었다. 이중 탕평채는 ‘보성선씨 종가’에서 청포묵이라는 이름으로 소개되었는데 궁중의 의궤에 수록된 음식으로 채 썬 청포묵에 미나리와 숙주나물, 쇠고기 볶은 것, 지단, 김 구운 것을 함께 버무린 묵무침으로(황 등 2010; Lee 등 2012) 궁중과의 교류를 통해 반가 및 종가로 전해진 음식으로 사료된다. 또한, ‘재령이씨 종가’의 잡채는 「음식디미방」(정부인

안동장씨, 1670년 경)에 수록된 음식을 재현한 것으로 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년 경)이 집필되던 조선 중기 때는 당면을 쓰지 않고 다양한 채소에 된장으로 간을 한 걸쭉한 밀가루 즙이 뿌려진 음식이다(Jang & Han 2012). 지금과 같은 형태의 잡채는 1921년에 발간된 「조선요리제법」(방, 1921)과 「할팽연구」(경성여자사범학교 가사연구회, 1937) 등의 근대 조리서에 당면을 넣는 조리법이 소개된 것으로 보아 근대 이후부터 만들었던 조리법으로 사료된다(주 2011b).

조림류의 경우, 조리개 또는 졸인 국물에 녹말을 풀어 넣어 익힌 초(정 2009) 등이 있으며, ‘어패류, 육류 등의 재료에 간을 약간 세계 하여 재료에 간이 충분히 스며들도록 약한 불에서 오래 익히는 음식’을 말한다(윤 1991). 또한, 지금과 같이 조림으로 불린 것은 고 조리서인 「시의전서」(저자 미상, 1800년대 말)의 장조림 법에서부터 불리어진 것으로 나타났다(이 1990; Lee & Cho 2009). 이러한 조림류는 5종가에서 8종류의 음식이 소개되었다. 이 중 약산적의 경우에는 노인들이 씹기에 좋도록 만든 음식인 섭산적(정 2009)을 간장양념에 조린 음식으로 반가의 조리서인 「시의전서」(저자 미상, 1800년대 말)에 소개된 것(Kim 1992; Park 등 2011)으로 보아 반가 및 종가에서 예전부터 만들었던 음식으로 생각되어진다. 종가음식의 경우에도 시대에 따라 다양한 조리법들이 유입된 것으로 나타났으며, 이러한 음식이 유입된 경로나 유래에 관한 심도 있는 사례조사나 현지조사 연구가 필요할 것으로 생각된다.

3) 구이, 전 · 적류의 재료, 조리법

구이, 전 · 적류의 재료, 조리법에 대한 결과는 <Table 8>과 같다. 먼저 구이류는 재료를 꼬치에 꿰거나 석쇠에 얹어서 직접 불길을 쬐어서 굽는 직화구이와 번철을 달구어서 굽는 간접구이 등이 있다(황 등 2010). 이러한 구이류의 경우, 조기구이, 더덕구이, 낙지꾸리(낙지호롱구이), 떡갈비구이, 전복구이, 닭다리구이 및 민물생선구이 등 5종가에서 9종류가 소개되었다. 이 중 ‘의성김씨 종가’에서 소개된 더덕구이는 ‘광산김씨 종가’의 조리서인 「수운잡방」(윤 편역, 1998)에 소개된 더덕좌반 조리법에 고추장을 첨가하면 거의 유사한 방법으로 그 조리법을 살펴보면 다음과 같다. “더덕(山蓼)은 겉껍질을 벗기고 두드려서 흐르는 물에 담가 두거나, 흐르는 물이 없을 때는 물을 여러 번 갈아 주어 쓴맛을 없도록 써서 익힌 다음, 소금, 간장, 참기름을 섞어 자기 그릇에 담고 하룻밤 재운다. 다음날 이것을 햇볕에 말리고 후춧가루를 살짝 뿌려서 다시 담아 두었다가 또 말린다. 쓸 때에는 구이로 해서 먹는다.”로 기록되어 있었다. 이러한 옛 조리법에 고춧가루나 고추장이 추가되어 지금의 더덕구이 조리법으로 발전한 것으로 볼 수 있으며, 종가의 조리서에 소개된 것으로 보아 예전부터 종가를 포함한 반가에서 만들던 음식 중의 하나로 사료된다. ‘밀양박씨 종가’에서 소개된 낙지꾸리는 낙

<Table 7> Ingredients and recipe of Namul, Bokkeum and Jorim

가문명	음식명	주재료	부재료	기타재료	조리방법
밀성손씨 인목재 손성증 증가	전복초	전복	젓	참기름, 소금, 마늘, 파, 젓	전복에 참기름을 발라줬다가 소금 간을 해서 찐다. 전복을 찌 낸 물에 마늘, 파를 넣어 양념장을 만들고, 그 양념장을 전복에 발라서 한 번 더 찐다. 다 되면 젓가루를 뿌린다.
	돔장	도미	무	소금, 양념	냄비에 썰어 놓은 무를 깔고, 그 위에 도미를 놓고 양념해서 조리한다. 도미를 손질할 때 소금으로 밑간을 해야 안 부서진다.
	약장	쇠고기	-	녹말, 간장 양념	쇠고기를 갈아서 불고기 양념을 하고 고기 1kg에 녹말 한 숟가락 정도 넣어 주물러서 반죽을 만든다. 저녁에 하면 아침까지 뒹다가 프라이팬에 아주 얇게 펴서 굽는다. 다 되면 한 장 깔고 간장 양념 바르고, 한 켠 한 켠 놓고 조리한다.
초계정씨 문간공 정은 증가	돔장	돔(도미)	무, 메주콩	간장, 고춧가루, 설탕, 다진 마늘	나박하게 썰어 놓은 무 위에 손질한 돔을 얹고, 간장, 고춧가루, 설탕, 다진 마늘 등으로 양념장을 만들어 끼얹는다. 물을 반쯤 잠기게 부어서 자박하게 조리한다. 돔장을 끓일 때 메주콩을 한 줌 정도 바닥에 넣고 끓이고 들러붙지 않고, 돔 뼈가 잘 무른다.
	약산적	다진 쇠고기	젓	양념간장	다진 쇠고기를 반대기 지어서 구운 다음 불고기 양념간장에 조리한다. 한입크기로 썰어 놓고 양념간장을 촉촉하게 끼얹고 젓을 고평으로 얹는다.
	약고추장	-	-	-	-
의성김씨 지촌 김방걸 증가	육말	쇠고기	젓	양념	쇠고기에 양념과 젓을 볶아 만든 것이 육말이다.
풍산류씨 입암 류중영 증가	묵채밥	묵	묵은 김치, 김	-	메밀묵과 도토리묵, 색으로 물들인 청포묵을 채썰어 김가루를 넣고 묵은 김치도 채를 썰어서 넣어 만든다. 더운물을 살짝 행구듯 부어 먹는다.
	육말	쇠고기	깨, 젓	소금, 간장, 고추장, 참기름	쇠고기를 잘게 다져 소금과 간장으로 간을 무치고, 고추장에 참기름을 넣고 볶아서 만든다. 거피한 깨와 젓을 넣는다.
	메뚜기볶음	메뚜기	-	깨	메뚜기 말린 것을 잘 손질해서 볶고 깨로 장식한다.
	전복초	-	-	-	-
재령이씨 석계 이시명 증가	잡채	석이버섯, 오이, 가지 등	-	팽육수, 된장	잡채는 여러 가지 채소를 볶아서 팽육수에 밀가루즙과 된장을 풀어 걸쭉하게 만든 즙을 뿌린 것으로, 잡채의 재료는 제철에 구하기 쉬운 채소를 이용한다. 여름에는 잡채에 가지나 오이를 넣기도 한다. 석이버섯을 쓸 때는 돌가루가 남지 않도록 손질을 잘 해야 한다.
밀양박씨 남파 박재규 증가	숙주나물	-	-	-	-
	호박오기리 나물	-	-	-	-
	장조림	-	-	-	-
	고사리나물	-	-	-	-
	도라지나물	-	-	-	-
장흥고씨 양진제 고세태 증가	죽순나물	죽순	들깨가루	참기름, 간장, 다진 마늘, 통깨	죽순에 참기름, 중장(간장), 다진 마늘, 물을 약간 넣어 볶는다. 들깨가루를 넣고 다시 한 번 볶은 뒤 통깨를 뿌린다.
	쇠고기볶음 고추장	고추장, 다진 쇠고기	-	조청	고추장에 다진 쇠고기와 조청을 넣고 볶는다.
	전복초	전복	-	진장	손질한 전복을 간장에 조린 것이다. 진장을 쓰고, 먹기 좋은 크기로 잘라서 전복껍데기에 담아낸다.
보성선씨 선영홍 증가	청포묵 (탕평채)	청포묵	쇠고기, 계란, 김	참기름, 간장, 식초	데친 청포묵에 참기름과 간장, 식초로 간한 다음, 볶은 쇠고기와 황백지단, 김을 고평으로 얹는다.

<Table 8> Ingredients and recipe of Gui and Jeon·Jeok

가문명	음식명	주재료	부재료	기타재료	조리방법
밀성손씨 인목재 손성증 증가	조기자반	-	-	-	-
	전복구이	전복	-	간장, 마늘, 참기름, 파, 실고추, 설탕	중간 크기의 전복을 준비해 껍질에서 살을 떼어 낸 다음 소금물로 씻어 열 실자로 칼집을 낸다. 간장, 마늘, 참기름, 파, 실고추, 설탕을 넣어 양념장을 만든다. 양념장에 전복을 30분정도 재어둔다. 전복껍질에 전복을 담아 석쇠위에서 굽는다. 다 구어지면 먹기 좋게 썰어서 전복껍질에 다시 담아낸다.
	닭다리구이	닭다리	젓	간장, 마늘, 맛내기 국물, 간 통후추	닭다리는 껍질을 벗기고 잔 칼집을 넣는다. 간장, 마늘, 맛내기 국물, 간 통후추로 양념장을 만들어 반나절 정도 재어둔다. 타지 않도록 돌려가며 쉰 불에 구어 젓가루를 고평으로 없앤다.
	우영전	-	-	-	-
	버섯전	-	-	-	-
의성김씨 지촌 김방걸 증가	더덕구이	더덕	-	간장, 참기름, 고추장, 설탕, 다진 파, 다진 마늘	껍질을 벗긴 더덕을 반으로 갈라 방망이로 자근자근 두드려, 유장(간장, 참기름)과 양념장(고추장, 간장, 설탕, 다진 파, 마늘, 참기름)을 발라 한번만 살짝 굽는다.
	민물생선구이	민물고기	-	식용유	내장을 꺼내고 깨끗하게 손질한 민물고기를 말려서, 은은한 불에 훈제한 다음 기름에 튀겨 양념장을 발라 구운 것이다. 껍지, 피라미, 빙어 등 작은 생선을 이용한다.
	호박돈적	애호박	-	소금, 식용유, 초간장	애호박을 소금 간해서 기름에 지진 것으로 6월 유두 이후 한여름에 즐겨 먹었다. 보통 애호박전이라 부르며 초간장을 찍어 먹는다.
	새우전	-	-	-	-
	육원전	쇠고기	표고버섯, 두부	계란	쇠고기, 표고버섯을 잘게 다져 넣고 두부와 계란 노른자와 흰자를 입혀 부친다.
풍산류씨 입암 류중영 증가	화양적	쇠고기, 오이, 도라지, 당근, 계란, 표고버섯	-	-	쇠고기, 오이, 도라지, 당근, 지단, 표고버섯을 손에 힘을 주고 눌러 어슷 썰어놓고 꼬지에 쾨다.
	표고버섯지짐	-	-	-	-
	재령이씨 석계 이시명 증가	동아누르미	동아	석이버섯, 표고버섯	얇게 지민 동이를 소금에 절여둔다. 무를 무르게 삶아 석이버섯, 표고버섯을 잘게 다져 섞고 후춧가루로 양념한 다음, 저며 두었던 동아로 싸 뒤 중탕하여 익힌다. 마지막으로 평육수에 밀가루즙을 뿌리면 완성이다.
밀양박씨 남파 박재규 증가	떡갈비구이	-	-	-	-
	조기구이	-	-	-	-
	낙지꾸리 (낙지호롱구이)	낙지	-	간장, 파, 마늘, 깨소금, 참기름	손질한 낙지머리를 벗질에 꿰고 다리를 꼬아 벗질에 만 다음, 간장에 파, 마늘, 깨소금, 참기름을 넣은 양념을 발라가며 굽는다.
	육전	쇠고기(안심 또는 등심)	-	계란	쇠고기 안심이나 등심처럼 부드러운 부위로 골라 창호지처럼 얇게 저며 계란옷을 입혀 지져낸다.
	고추전	풋고추	다진 쇠고기, 채소	계란	풋고추의 배를 갈라 그 안에 다진 쇠고기와 채소들을 넣은 뒤 계란옷을 입혀 지지는데, 팬에서 계란옷을 김밥 말듯이 돌려가며 얇게 입히는 것이 독특하다.
방앗잎전	-	-	-	-	

지호롱구이로도 불리는 음식으로 낙지를 짬에 말아 양념장을 발라가면서 석쇠에 굽거나 찌서 고평을 얹어 만드는 음식이다. 또한, 전라남도 영암 인근지역에서 제사상과 잔칫상

에 올리는 귀한 음식(전 등 2011)으로 다른 여러 음식과 마찬가지로 지역의 향토음식문화가 증가로 유입된 것으로 사료된다. ‘초계정씨 증가’에서 소개된 닭다리구이와 앞서 조

<Table 8> Ingredients and recipe of Gui and Jeon-Jeok (Continued)

가문명	음식명	주재료	부재료	기타재료	조리방법
	조기구이	조기	-	소금	손질해서 소금 간을 한 조기를 굽는다.
장흥고씨 양진제 고세태 증가	고추적	고추	-	밀가루, 청장	고추를 꼬치에 꿰서 숯불에 초벌로 구운 후, 밀가루에 청장을 넣고 물에 개서 바른 후 다시 한 번 구워 만든다.
	죽순전	죽순		밀가루, 소금	삶은 죽순을 두드려서 편 다음 밀간을 해서 밀가루, 계란옷을 입혀 지져낸 것이다.
보성선씨 선영홍 증가	새우전	대하	양파, 파, 버섯, 쇠고기	밀가루, 계란	손질한 대하를 씹는 맛이 있도록 어슷하게 썰어서 양파, 파 흰 부분, 버섯, 쇠고기 등을 넣고 간을 한 다음 밀가루, 계란을 넣어 반죽해서 한 입 크기로 지져낸 것이다.

사된 고추소점은 현종부의 친정인 ‘경주최씨 가문’의 내림음식이 ‘초계정씨 증가’의 음식으로 유입된 것으로 나타났다(안 2009; 농촌진흥청 2011a). 이렇듯 타 가문과의 혼인을 통해 유입된 증가음식에 대한 심도 있는 연구가 앞으로 필요할 것으로 생각된다.

전·적류 중 전(煎)류는 육류, 어패류, 채소류 등을 기름에 지지는 조리법으로 전유어, 전나, 전야, 전유화, 간납 등으로 불리며, 반상은 물론 면상, 교자상, 주안상 등에 놓이며, 밀가루, 계란으로 옷을 입혀 기름 두른 번철에 지진 음식이다(정 2009; 황 등 2010). 본 연구에서 소개된 전류는 5종가에서 9종류로 나타났다. 또한, 적(炙)류는 육류와 채소, 버섯 등을 양념하여 꼬치에 꿰어 구운 것으로 산적, 누름적, 지짐누름적으로 나누어진다(황 등 2010). 적류가 소개된 증가는 3종가이며, 3종류의 적이 소개되었다. 이 중 ‘의성김씨 증가’에서 소개된 호박돈적의 조리법을 보면 “애호박을 소금 간해서 기름에 지진 것으로 6월 유두 이후 한여름에 즐겨 먹었다. 보통 애호박전이라 부르며 초간장을 찍어 먹는다.”로 기록되어 있다. 이 경우에는 전과 적의 용어를 혼용하여 사용하고 있는데, 근대 이후의 조리서에 수록된 적(炙)의 문화에 대한 유와 조(2009)의 연구에 의하면 영남 지방에서는 전을 가리켜 적 부친다는 말로 표현되고 있다고 한 것에서 그 이유를 찾아볼 수 있을 것으로 생각된다.

‘재령이씨 증가’에서 소개된 동아느르미는 오늘날에 거의 만들지 않는 음식으로 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년 경)에 소개된 음식을 재현한 것으로 나타났다. 이러한 구이나 찜에 녹말이나 밀가루로 즙을 끼얹는 옛 음식인 느르미 또는 누르미류는 1700년대 이후로 가면서 즙을 끼얹는 대신 익힌 재료를 꼬치에 꿰는 적(炙)의 한 종류인 누름적으로 바뀌게 되었고, 이로서 즙을 끼얹어 먹는 음식이 우리의 조리법에서 사라지게 되었다(이 1985; 정 2009; 두산백과 2012; 한국민족문화대백과사전 2012). 이와 같이 즙(소스)을 끼얹는 음식으로 음식의 온도가 유지되고 잘 식지 않게 해주는 역할까지 하는 느르미의 경우(정 & 김 2012) 새로운 한식메뉴 개발에서 재현 및 발전되어야 할 조리법으로 생각된다.

4) 마른찬, 편육·죽편·수란, 회류의 재료, 조리법
 마른찬, 편육·죽편·수란, 회류의 재료, 조리법 분석에 대한 내용은 <Table 9>와 같다.

첫 번째로 마른찬은 8종가에서 14종류의 음식이 소개되었다. 이 중 육포가 가장 많이 소개되었는데 쇠고기를 사용한 육포는 우리나라의 전통 음식문화로 이어온 중요한 저장성 기호식품으로 그 종류와 형태, 조리법이 매우 다양한 음식이다(Kim 1992). 또한, 육포나 어포는 잔칫상이나 제사상에 높이 고이는 식품으로(황 등 2010) 제례음식이나 접빈객음식이 발달된 증가에서 쓰임새나 사용빈도가 높을 것으로 생각된다. 보푸라기는 어포나 육포, 더덕 등을 가지고 곱게 갈아서 양념을 넣어 무쳐낸 음식으로 ‘여주이씨 증가’에서는 제사 때 쓰고 남은 북어포를 가지고 만든 것으로 소개되었다(농촌진흥청 2011). 그리고 부각류는 김, 다시마, 깨송이, 갯잎 등의 식물성식품에 참쌀 풀을 발라서 말려서 튀겨낸 전통음식으로 우리나라에서 드문 튀김 조리법이라 볼 수 있다(한국민족문화대백과사전 2012). 본 연구에서는 2종가에서 깨송이와 김을 이용한 부각이 소개되었다.

두 번째로 편육·죽편·수란류는 4종가에서 6종류의 음식이 소개되었으며, 수란채(국)이 2종류, 편육과 죽편이 각각 1종류씩, 생선껍질을 이용한 피편류가 2종류씩 소개되었다. 이 중 편육은 삶은 고기를 얇은 조각으로 썬 모양에서 붙여진 이름으로 숙육 또는 수육이라고 하며, 우리나라에서 특히 발달되어 즐겨 먹는 음식 중에 하나이다(황 등 2010). 편육류가 소개된 증가는 김포의 ‘배천조씨 증가’의 돼지고기 수육이며 구체적인 조리법은 나타나지 않았다. 다음으로 죽편(足片)은 거창의 ‘초계정씨 증가’에서 소개된 음식으로 육류의 절긴 부위인 쇠족과 사태, 힘줄, 껍질 등에 물을 부어 오래 끓이면 젤라틴 성분이 녹아 죽처럼 되는데, 이를 네모진 그릇에 부어 굳힌 다음 얇게 썰어 만드는 음식이다(황 등 2010). ‘초계정씨 증가’에서는 일반적인 죽편과 달리 쇠족에 닭을 넣어서 만드는 것으로 소개되었다. 이는 고조리서인 「음식디미방」(한 등 편역, 2000)에 소개된 별미(別味, 닭대구편)라는 음식(말린 대구와 암탉을 고아서 만들)과 유사한 것으로 보이며, 닭에 우족이나 대구와 같은 다른 단백질원을

<Table 9> Ingredients and recipe of Mareunchan, Pyeonyuk, Jokpyoen, Suran and Hwe

가문명	음식명	주재료	부재료	기타재료	조리방법
배천조씨 휴재공 증가	서대껍질묵	말린 서대	계란, 석이버섯, 홍고추	생강	말린 서대를 물에 30분쯤 불린 다음 껍질을 벗겨 건져 놓는다. 물과 생강을 넣어 끓인 뒤, 서대껍질을 넣고 은근한 보통 불에서 조린다. 조린 서대를 틀에 부어 굳힌 다음, 서대묵을 잘 썰어 접시에 담고 계란지단과 석이버섯, 홍고추 같은 고명을 올린다.
	돼지고기 수육	-	-	-	-
밀성손씨 인목재 손성증 증가	황태보푸리 (보푸라기)	황태	잣	참기름, 간장, 설탕, 깨소금	황태를 갈아서 손으로 보슬보슬 비벼서 보푸리(보푸라기)를 만든다. 참기름, 간장, 설탕, 깨소금을 넣고 주물러서 잣가루를 솔솔 뿌려낸다.
	문어수란채(국)	계란	실파, 미나리, 석이버섯, 실 고추, 쇠고기, 잣	식초, 설탕, 간장, 깨소금, 참기름	팔팔 끓는 물에 식초를 몇 방울 넣고 계란을 넣어서 흰자가 익으면, 수란국자로 노른자가 터지지 않도록 조심해서 수란을 뜬다. 차가운 물에 담가서 식힌다. 문어는 삶아서 얇게 썰고, 실파와 미나리도 썰어 넣은 후 설탕, 식초, 간장, 깨소금, 참기름, 같은 잣을 넣고 섞어서 30분에서 1시간 정도 재워둔다. 간이 배면 냉수를 부어 간을 맞춘다. 석이버섯, 실고추, 쇠고기 다져서 볶은 것을 고명으로 얹고, 잣 국물을 들레에 한번 더 끼얹는다.
	북어보푸라기	-	-	-	-
	육포	-	-	-	-
초계정씨 문간공 정은 증가	수란채(국)	계란	쭈갓, 석이버섯, 미나리, 문어, 실고추, 잣	녹말가루, 식초, 소금	팔팔 끓는 물에 소금을 조금 넣고 계란을 깨뜨려 넣어 반숙을 만든다. 만든 반숙은 찬물에 헹구 차게 식혀 둔다. 고깔을 댄 잣에 식초와 소금을 조금 넣고 갈아 물을 부어 잣국물을 만들어 놓는다. 쭈갓은 녹말가루를 입혀 살짝 데쳐놓고, 석이버섯을 불려 채 썰어 놓는다. 미나리도 살짝 데쳐 놓는다. 삶은 문어는 편으로 썰어 놓는다. 그릇에 수란, 문어, 미나리, 석이버섯, 쭈갓, 실고추 등을 고명으로 얹고 잣국물을 붓는다.
	족편	우족	닭	-	쇠(우)족만 고아서 편을 만들면 별 맛이 없다. 그래서 껍데기와 기름기를 제거한 닭으로 육수를 내어서 족을 고아서 족편을 만든다.
여주이씨 문원공 회재 이언적 증가	북어보푸라기	북어	-	소금, 간장, 고춧가루, 설탕, 참기름	북어포를 모두 모아 배보자기에 싸서 막 두드린다. 가루가 어느 정도 나면 고운 가루를 모아서 무친다. 소금, 간장, 고춧가루를 넣어 세 가지 색을 내기도 한다. 소금은 천일염 볶아서 곱게 갈아서 설탕, 참기름 넣어서 무친다.
	육포	쇠고기 (홍두깨살)	-	배즙, 양파즙, 설탕, 소주, 집간장, 생강, 마늘, 북어대가리	북어대가리, 생강, 마늘 등을 넣고 달여 놓은 물에 배즙, 양파즙을 조금 넣고 집간장으로 맛과 색을 내 양념을 만든다. 설탕과 소주를 넣은 물에 핏물을 뺀 뒤 넓게 포 뜬 소고기(홍두깨살)를 양념에 적셔서 잘 펴서 벌에 말린다. 하루정도 말려서 꼬득해지면 거둬들여서 잘 펴서 다시 말린다.
	육회	쇠고기	배, 잣	집간장, 다진마늘, 설탕, 참기름, 초고추장	핏기를 뺀 쇠고기를 잘게 채 썰어 집간장, 다진마늘, 설탕, 참기름을 조금 넣고 버무린다. 초고추장을 곁들이기 때문에 간을 세게 하지 않는다. 채 썬 배를 깔고 잣고명을 얹는다.
	어회	참가자미	-	-	-

혼용하여 사용하는 것이 특징이라 볼 수 있다.
수란류는 경상도의 ‘밀성손씨 증가’와 ‘초계정씨 증가’에서 수란채(국)으로 소개되었는데 그 유래를 살펴보면 다음과 같다. 고 조리서인 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년 경)이나 「주방문」(하생원, 1600년 대 말)에 난탕법·난탕

으로 기록되어 있었고(한국민족문화대백과사전 2012), 1800년대 말의 조리서인 「시의외전서」(이 등 편역, 2004)에서야 비로소 지금과 같은 수란이란 명칭이 출현하였다. 조선시대 궁중의 연회식에도 수란은 많이 이용되었으며, 「동국세시기」(홍석모, 1849)에 3월의 시식으로 소개되었으나 일제강

<Table 9> Ingredients and recipe of Mareunchan, Pyeonyuk, Jokpyoen, Suran and Hwe (Continued)

가문명	음식명	주재료	부재료	기타재료	조리방법
의성김씨 지촌 김방걸 증가	명태보푸름 (보푸라기)	명태포, 대구포	-	-	명태포와 대구포를 방망이로 잘게 두드리고, 살짝 찢어 분쇄기에 갈아내는 음식으로, 예전에는 일일이 손가락으로 긁어 정성스럽게 마련했다고 한다.
	육회	쇠고기 (우둔살)	배, 마늘, 잣	간장, 다진 마늘, 참기름, 설탕	기름기 없는 소의 우둔살을 얇게 저민 다음 곁을 끊어서 가늘게 채 썬다. 배는 껍질을 벗겨가늘게 채 썰고 마늘은 껍질을 까서 알파하게 저민다. 간장에 다진 마늘, 참기름, 설탕을 섞어서 양념장을 만들고, 채 썬 쇠고기를 고루 무친다. 채 썬 배와 무친고기를 보기 좋게 담고, 저민 마늘이나 잣가루를 고기 위에 뿌린다. 경상도의 경우 윤집장(고추장, 간장, 설탕, 마늘, 참기름, 식초를 섞어 만든다)을 찍어 먹기도 한다.
풍산류씨 입암 류중영 증가	다시마채	다시마	거피깨	설탕	다시마를 채썰어 기름에 튀긴 다음, 일른 건져내 설탕만 약간 넣고 섞는다. 뒤에 거피한 깨를 넣어 장식한다.
	육포보푸라기	육포	-	참기름, 설탕	육포는 방망이로 두드려 거친 것은 버리고, 참기름과 설탕 약간을 넣어 무친다.
	대구포 보푸라기	대구포	-	참기름, 설탕	대구포를 물에 담가 짠맛을 빼고 찢서 잘게 찢고 두드린다. 체에 내리고 두드리고를 반복해 곱게 만든다. 참기름과 설탕 약간을 넣어 무친다.
	오징어쌈	오징어	마늘즙	-	마늘즙을 가운데 넣고 칼집을 넣은 오징어 살로 만든다.
	육포	-	-	-	-
밀양박씨 남파 박재규 증가	상어피편	상어	홍고추, 풋고추	초간장, 실고추, 마늘채	상어에서 살을 제거하고 난 껍질을 손질한다. 그렇게 다듬은 껍질만 가지고 오래 조린다. 조린 뒤에 반 정도 식혀 홍고추와 풋고추를 넣어 균한다. 가지런히 썰어서 초간장에 실고추와 마늘 채를 넣어 곁들여 놓는다.
	깨송이부각	들깨송이	참쌀풀	설탕, 참기름, 소금	들깨송이에 설탕, 참기름, 소금을 넣은 참쌀풀을 살짝 입혀 튀겨낸다.
장흥고씨 양진제 고세태 증가	김부각	-	-	-	-
	김부각	김	참쌀풀, 통깨	간장, 조청, 다진마늘	참쌀풀에 중장, 조청, 다진 마늘을 넣어 준비한다. 김을 펼쳐 참쌀풀을 바르고 한 장을 더 덮은 후 참쌀풀을 한번 더 바른다. 통깨를 곱고명으로 얹어서 바람이 잘 통하는 곳에 말렸다가, 반쯤 마르면 먹기 좋은 크기로 자른다. 부각이 완전히 마르면 기름에 튀긴다.
보성선씨 선영홍 증가	파강회	실파	-	간장, 초고추장	파강회는 파를 데쳐서 간장으로 양념하고 엄지손가락 정도로 돌돌 감아 보기 좋게 묶어서 낸다. 초고추장이나 간장을 찍어 먹는다.
	육포	쇠고기 (우둔살)	-	-	쇠고기 우둔살로 만든 것으로 칼이나 가위를 쓰지 않고 손으로 찢어낸다.
	파강회	쪽파	계란, 갑오징어, 당근	초고추장	계란 노른자 지단과 데친 갑오징어, 당근을 한 입 크기로 납작하게 썰어서 데친 쪽파로 묶은 것이다. 갑오징어 대신 오징어나 쇠고기편육을 쓰기도 한다. 강회를 접시에 돌려 담고 초고추장을 함께 낸다.
	육회	쇠고기	배, 마늘, 잣	간장, 설탕, 참기름	육회는 쇠고기를 채 썰어 대추를 넣어 만든 간장, 설탕, 참기름 등 양념을 넣고 무친다. 채 썬 배를 접시에 깔고 육회를 가운데 담는다. 마늘을 편으로 썰어서 곁들여 먹는다.

접기에 나온 「조선의 연중행사(朝鮮の年中行事)」에는 기록이 없는 것으로 보아 민간에 널리 알려진 세시음식은 아닌 것으로 생각된다(국립민속박물관 한국세시풍속사전 2012; 한국민족문화대백과사전 2012). 증가에서 내려온 조리서인 「음식디미방」 (한 등 편역, 2000)에 소개된 수란의 조리법

은 “달걀이나 오리알을 소금물을 끓이고 까 넣고 풀어지게 젓지 말고 속이 덜 익은 것을 꺼내서 파를 다져 넣고 초를 쳐서 쓴다. 간장국에 밀가루 즙을 풀거나 골파를 넣고 해도 좋다.”로 소개되었다. 그러나 두 증가에서 소개된 수란채(국)는 계란을 끓는 물에 반숙으로 익히는 방법까지는 고 조리

서의 방법과 유사하나 데친 문어와 고명을 넣고, 잣국물을 부어서 만드는 방법은 경상도의 향토음식을 소개한 자료와 유사한 조리방법으로 고 조리서의 조리법과는 차이가 있는 것으로 조사되었다(농식품종합정보시스템 2012). 이러한 결과를 보았을 때 향후의 연구에서는 수란의 조리방법에 관한 지역 및 역사적 변화양상에 대한 심도 있는 고찰 및 현지조사를 통해 증가의 내림음식으로 유입된 과정에 대한 연구가 필요할 것으로 사료된다.

마지막으로 회는 육회, 어회, 파강회 등이 4증가에서 6종류가 소개되었다. 이러한 회는 생선회나 육회와 같이 날것으로 만든 생회와 어채, 두릅회, 강회와 같이 익혀서 만든 숙회가 있으며 고려말기에 육식문화가 다시 활성화되었을 때부터 먹기 시작한 것으로 여겨진다(한국민족문화대백과사전 2012). 또한, 육회를 포함한 회는 논어의 기록과 공자가 날고기를 즐겼다는 기록이 있으며, 조선중기 백성들이 즐겨 먹었던 음식 중에 하나이다(Kim 1999; 정 2009; 한국민족문화대백과사전 2012). 고 조리서인 「산림경제」(홍만선, 1715)에서 어회에 곁들이는 겨자장 만드는 법과 회에 적합한 어류에 대해서도 기록된 것으로 보아 예전부터 만들던 음식으로 추정된다(정 2009). 소개된 회류 중 육회는 주로 간장이나 고추장 양념으로 무치거나 곁들이는데 본 연구에 소개된 증가에서는 간장양념으로 무치고 배채를 곁들이는 것으로 나타났다. 한편 채소로 만든 회 중 파강회는 ‘장흥고씨 증가’와 ‘보성선씨 증가’에서 소개되었는데 파를 데쳐서 육류와 어류 등을 넣고 상투나 족두리 모양, 가운데를 묶는 매듭 모양으로 감아 만드는 음식이다(한 & 정 2004; 정 2009). 파강회의 유래는 파나 미나리가 고려시대부터 재배되었다는 기록으로 보아 역사가 오래되었을 것으로 생각된다(한국민족문화대백과사전 2012). 또한, 조리법은 1800년대 말의 조리서인 「시의전서」(저자미상, 1800년대 말)와 「규근요람」(저자미상, 1896)에 소개되었고 궁중 및 민가에서 해먹던 음식으로 볼 때 증가 역시 예전부터 만들었을 것으로 추측된다(한국민족문화대백과사전 2012).

5) 김치, 장아찌, 장, 젓갈·식혜류의 재료, 조리법

김치, 장아찌, 장, 젓갈·식혜류의 재료, 조리법에 대한 결과는 <Table 10>에 나타내었다.

첫 번째로 김치는 인류가 농경을 시작하여 곡물을 주식으로 삼으면서 만들어 먹기 시작하였으며(한 등 1998), 우리 식생활에서 가장 기본이 되는 찬물류로 주로 제철에 나는 채소로 연중 김치를 담그고, 특히 11월 말이나 12월 초에 김장이라고 하여 여러 종류의 김치를 저장용으로 한꺼번에 많이 담그기도 한다(황 등 2010). 또한, 김치는 한국음식의 대표적 원리인 ‘섞음의 미학’을 잘 보여주는 음식이며, 민족 최고의 발명품이라고 할 수 있다(정 2007). 이러한 김치가 소개된 증가는 총 6증가이며 11종류의 김치가 소개되었고, 증가에 따라서 만드는 방법에 차이가 있는데 ‘장흥고씨 증가’에서는

장류 전통식품 명인인 증부가 담근 죽염간장을 넣어서 김치를 담그는 것으로 소개되었다. 한편 ‘보성선씨 증가’에서는 지금은 거의 만들지 않는 음식 중에 하나인 서울의 대표적 반가음식인 장김치(정 2009)의 조리법과 마찬가지로 간장을 넣어서 나박김치를 담그는 것으로 나타났다.

두 번째로 장아찌류는 한자로 장과(醬瓜)라고 하며 제철에 흔한 채소를 간장, 고추장, 된장 등에 넣어 장기간 숙성·저장하거나, 채소를 작게 썰어 절이거나 볶아서 만든 장아찌인 숙장과 또는 갑장과 등 다양한 종류의 장아찌가 있는 것으로 나타났다(한 등 1998; 황 등 2010). 장아찌가 소개된 증가는 2증가이며, 모두 숙성·저장해서 담그는 장아찌로 굴비 장아찌, 새송이 장아찌, 무릇 장아찌 및 무채 장아찌 등 4종류가 소개되었다.

최근 슬로푸드가 건강식으로 각광받고 있는데 장류는 이를 잘 반영하고 있는 발효식품이며, 음식의 간과 맛을 내는데 기본이 된다(정 2009). 또한, 장류는 증가음식의 전통적인 맛이 이어져 내려오도록 한 가장 중요한 비결로 증가음식의 대들보 역할을 하고, 모든 문중에는 그 증가만의 장이 보존·계승되고 있으며, 특히 ‘보성선씨 증가’에는 350년 된 씨 간장이 존재하는 것(농촌진흥청 2011b)으로 보아 장의 비중이 매우 큰 것임을 뒷받침 해주고 있는 사례로 볼 수 있다. 장류들 중에 재래식 간장에는 청장과 진장이 있는데, 청장은 바로 담근 맑은 색의 묽은 간장을 말하며, 염도는 시판되는 진간장보다 높아 20% 정도이며, 진장은 여러 해 동안 묵혀서 색깔과 맛이 진한 간장을 말한다(한 등 1998). 이러한 장류는 증가별로 만드는 방법에 차이가 있는데 앞서 소개한 ‘보성선씨 증가’에서는 간장을 담글 때 “햇 간장에 씨 간장을 더해 한결같은 장맛을 내며, 발효균을 살리기 위해서 불에 간장을 달이는 과정을 생략하고, 옷나무, 숯 등으로 잡균을 막아내고, 대추를 넣어 장맛을 더욱 새롭게 하고 있다”고 소개되었다. 그리고 ‘장흥고씨 증가’에서는 죽염을 써서 간장을 만드는 것으로 나타났으며, ‘밀양박씨 증가’에서는 간장을 담글 때 대대로 이어온 씨 간장을 넣고, 장을 달일 때 갠 엿을 넣는 방법을 소개하였다. 그 다음으로 집장 또는 죽장은 지방마다 재료에 차이가 있으나 경상도, 전라도, 충청도 등 중부 이남에서 만들어 먹던 별미 장 가운데 하나로 메줏가루, 보릿가루, 고춧가루 등에 채소를 박아서 익힌 장으로(한 등 1998; 정 2007) 3증가에서 소개되었다. 또한, 집장은 ‘의성김씨 증가’의 조리서인 「온주법」(저자미상, 1700년대 말; Kim & Lee 1988)과 ‘광산김씨 증가’에서 내려온 조리서인 「수운잡방」(윤 편역, 1998)에 소개되었다. 그 중 「수운잡방」(윤 편역, 1998)에는 조즙(造汁)의 항목에 조리법이 소개되었고, 그 조리법은 다음과 같다. “콩 4말, 밀기울 8말을 준비한다. 먼저 콩을 물에 담가 4~5일 지난 후에 건져내어 밀기울과 같이 매우 곱게 찧는다. 이것을 손으로 쥐어서 메주(末醬) 덩어리처럼 만들고, 폭 찌서 익혀 김을 날려 보낸 후, 붉나무잎이나 닳나무잎으로 두껍게 싸서 따뜻한 곳에

<Table 10> Ingredients and recipe of Kimchi, Jangajji, Jang, Jeotgal and Sikhae

가문명	음식명	주재료	부재료	기타재료	조리방법
배천조씨 휴재공 종가	무채장아찌	무	꿀뚜기, 미나리, 쪽파	-	무를 씻어 껍질을 벗기고 굵게 채 썬다. 김장을 담글 때, 배추 안에 버무려 넣는 소처럼 만든다. 거기에 꿀뚜기와 미나리, 쪽파를 넣는 것이 일반 장아찌와 다르다.
	무릇장아찌	무릇		식초, 고추장	봄에 새순을 따 끓는 물에 데쳐 물기를 말린 후 식초와 고추장에 버무려 숙성시킨 것이다
	순무청고추씨 김치	순무청	쪽파, 고추씨	다진 마늘, 고춧가루, 고추씨, 생강, 갓은 양념	절인 순무청을 쪽파와 함께 씻어 물기를 뺀다. 순무청에 다진 마늘, 생강, 고춧가루와 고추씨, 갓은 양념을 넣어 버무린다.
	순무김치	순무	사과, 배, 통마늘, 생강, 파뿌리, 양파, 청각	소금, 설탕, 새우젓	순무잎을 소금에 절여 씻은 다음, 향아리에 순무와 순무잎을 번갈아가며 넣는다. 사과와 배를 갈아 거른 즙을 향아리에 넣는다. 소금, 설탕, 새우젓국물을 넣고 간을 한다. 삼베보자기에 싼 통마늘, 생강, 파뿌리, 양파, 청각을 향아리에 넣는다. 2-3일 발효시킨다.
	생태식혜	생태	무, 쪽파, 미나리	갓은 양념	생태를 곱게 씻어 채반에 받쳐 물기를 뺀다. 무를 곱게 썰어 절이고, 쪽파, 미나리는 적당한 크기로 썬 다음 준비된 갓은 양념재료로 버무린다. 생태의 살 부분에 양념을 푹푹 채운 뒤 굵은 실로 묶어, 향아리에 담아서 땅에 묻어 발효시킨다.
	두부장	두부	메주가루	천일염	두부를 작은 그릇에 넣고 메주가루, 천일염과 함께 주물러 버무린다. 버무린 것을 향아리에 푹푹 눌러 담고, 보름 정도 그늘에서 숙성시킨 뒤 보관한다.
밀성손씨 인목재 손성중 종가	두부비빔장	두부	메주가루	고춧가루, 천일염	두부장 재료에 고춧가루를 함께 넣어 버무려서 동일한 방법으로 보관했다가 먹는다.
	배추김치	-	-	-	-
	나박김치	-	-	-	-
	초장	-	-	-	-
	간장	-	-	-	-
	양념장	-	-	-	-
초계정씨 문간공 정은 종가	배추김치	-	-	-	-
	집장	콩과 밀	가지, 박, 부추, 고추, 토란대, 배추, 무	참쌀밥, 맛국물	콩과 밀을 2:1 비율로 삶아서 청국장 만들 때처럼 사흘 정도 띄워서 말린다. 말린 것을 가루 내어 놓는다. 가지, 박, 부추, 고추, 토란대를 간해서 숨을 죽인 후 건져서 물기를 빼놓는다. 준비된 집장용 가루와 참쌀밥에 건져 놓은 재료를 넣고 섞어 보온밥통(예전에는 등겨로 불을 피워 물어두었다)에 사흘정도 삭힌다. 다 삭으면 맛내기 국물로 간을 조절해서 푹푹 끓여낸다. 겨울에는 배추나 무를 넣기도 한다.
	간장	-	-	-	-
여주이씨 문원공 회재 이연적 종가	집장	콩가루, 통밀가루, 보릿가루	무, 가지, 부추, 박, 다시마, 버섯, 열무	참쌀가루, 물엿, 소금	콩가루, 통밀가루, 보릿가루를 작은 덩어리로 만들어 이곳에서 따뭇대라고 불리는 쭉 비슷한 풀을 깔고 말려둔다. 집장이 필요할 때마다 말린 덩어리를 가루내서, 참쌀풀과 물엿을 넣고, 소금을 간을 해서 버무린다. 거기에 무, 가지, 부추, 박, 다시마, 버섯, 열무 등 여덟 가지 속재료를 준비한다. 기본장에 재료를 모두 넣고 섞는다. 다음은 삭히는 과정이 남았는데 옛날에는 두엄열기에 삭히기도 했다. 지금은 전자밥통에 넣어서 36시간 정도 발효시킨다. 다 발효가 되면 큰 솥에 넣고 끓여서, 한번 먹을 만큼씩 보관한다.
	초장	-	-	-	-

<Table 10> Ingredients and recipe of Kimchi, Jangajji, Jang, Jeotgal and Sikhae (Continued)

가문명	음식명	주재료	부재료	기타재료	조리방법
의성김씨 지촌 김방걸 종가	고추장	-	-	-	-
	양념간장	-	-	-	-
	간장	-	-	-	-
장흥고씨 양진제 고세태 종가	새송이버섯장아찌	새송이	-	간장	손질한 버섯에 간장을 부어 숙성시킨다.
	굴비장아찌	굴비	-	고추장, 다진 마늘, 참기름, 통깨	굴비를 고추장에 재워서 숙성시킨 장아찌다. 먹을 때 잘 게 찢어서 다진 마늘, 참기름 통깨를 넣어 무친다.
	싱건지(물김치)	-	-	-	-
	간장김치	-	-	-	-
	간장	-	-	-	-
밀양박씨 남파 박재규 종가	반동치미	무, 배추	밤, 마늘, 당근, 파, 쪽파, 미나리, 청각, 배, 굴, 조기살, 사과	소금, 고춧가루, 새우젓	중간 크기의 무와 배추를 골라 세로로 십자로 자른 다 음 소금을 뿌려 한나절 절인다. 그 안에 생밤채, 마늘채, 채 썬 당근, 파, 쪽파, 미나리, 청각, 배, 굴, 조기살, 무 등을 끓여 식힌 새우젓국물 조금과 고춧가루로 버무리 항아리에 쟁여둔다. 이때 사과와 배 조각, 청각을 사이 사이에 끼워둔다. 쟁여둔 동치미김치 위에 자른 납작 무 로 위를 막는다. 맨 위에 우거지를 덮고 소금을 넉넉히 뿌려둔다. 3일 후에 끓여 식힌 새우젓국물을 동치미 위 로 칼박칼박 할 정도로 붓는다.
	배추김치	-	-	-	-
	창란젓	-	-	-	-
	명란젓	-	-	-	-
	오징어젓	-	-	-	-
	나주집장	보리밥, 메주가루	-	소금, 고춧가루, 고춧잎, 고추	보리밥을 지어 메주가루를 넣고 소금 간해 잘 버무린 뒤 고춧가루, 고춧잎, 고추를 섞어 따뜻한 곳에서 숙성 해두어 만든다.
	간장	메주	깻잎	-	대대로 이어져온 씨간장을 넣고 만들며 메주를 맑게 띄 우고 달일 때 깻잎을 넣는다.
	나박김치	배추, 사과, 무	-	간장	배추와 무를 납작하게 썰고 사과도 같은 크기로 썰어서 넣고 간장으로 간을 맞춘다.
	(배추)김치	-	-	-	-
	보성선씨 선영홍 종가	고추장	고추장	대추	-
간장		간장	대추	-	종가에는 350년 된 씨간장이 전해온다. 햇간장에 씨간장 을 더해 한결 같은 장맛을 이어오고 있다. 발효균을 살 리기 위해서 간장을 불에 달이는 과정을 생략하고, 옷나 무, 숯 등으로 잡균을 막는다. 대추를 넣어 장맛을 더욱 새롭게 하고 있다.

둔다. 6~7일이 지난 후 이것을 부수어 햇볕에 말려 가루를 내고, 이 가루 1말에 소금 2되를 섞는다. 이것은 가지를 지로 담그는 데에만 쓰며, 독에 담아 앞에서와 같이 말뚝 속에 묻어 둔다. 또 통밀과 콩을 동량으로 해서 원이로 찌내어 같이 찼은 다음 메주처럼 손으로 쥐어 만들어도 된다.” 이러한 종가의 고 조리서에 기록된 것으로 보아 예전부터 종가에서 만들었던 음식으로 추측된다. 한편 ‘배천조씨 종가’에서 소개된 두부장과 두부비빔장은 ‘배천조씨 종가’의 음식을 소개한 다른 조리서에서는 (두부)토종치즈로 소개되었으며 ‘배천

조씨 종가’의 내림음식으로 겨울에 주로 해먹었으며 겨울철에 부족해지기 쉬운 단백질을 보충하기 위해 만들던 음식으로 나타났다(김포시 농업기술센터 2009).

젓갈은 한국의 발효음식 중에 빼놓을 수 없는 음식으로 어패류를 소금에 절여서 염장하여 만드는 저장 식품이며, 식해는 어패류에 밥과 소금, 채소를 혼합하여 만든 발효·저장 식품이다(한 & 정 2004; 정 2007). 또한, 중국의 종합농서인 「제민요술」에 젓갈의 종류, 제조법, 숙성방법이 상세히 기록되어 있으며, 우리나라에서의 문헌상 기록은 「삼국사기」

에 서기 683년 신라 신문왕의 결혼 예물에 ‘해’가 언급되어 있는데 여기서 ‘해’가 바로 젓갈과 식해(정 2009)로 역사가 오래된 식품이다. 이러한 젓갈·식해류는 ‘밀양박씨 종가’에서 창란젓, 명란젓 및 오징어젓이 소개되었으나 구체적인 조리법은 소개되지 않았다. ‘배천조씨 종가’의 생태식해는 현 중부의 시어머니께서 이북 출신으로 종가로 시집오면서 함께 전래된 음식으로(김포시 농업기술센터 2009) “생태를 곱게 씻어 채반에 받쳐 물기를 뺀다. 무를 곱게 (채)썰어 절이고, 쪽파, 미나리는 적당한 크기로 썬 다음 준비된 갖은 양념재료로 버무린다. 생태의 살 부분에 양념을 푹푹 채운 뒤 굵은 실로 묶어, 항아리에 담아서 땅에 묻어 발효시킨다.”로 조리법이 소개되었다.

IV. 요약 및 결론

본 연구는 농촌진흥청에서 종가음식과 관련하여 발행한 “내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식(농촌진흥청 2010)”과 “섬김의 미학(농촌진흥청 2011a)”에 수록된 13개 종가의 손님맞이음식(접빈객음식) 중 부식류를 중심으로 연구를 수행하였으며 연구 결과는 다음과 같다.

종가의 손님맞이음식은 적게는 6종류에서 최대 29종류로, 평균 약 16가지의 음식이 소개된 것으로 조사되었다. 이중 16가지 이상의 음식을 소개한 종가로는 ‘풍산류씨 종가’가 가장 많은 29가지의 음식을 소개했으며, 그다음으로 ‘장흥고씨 종가’가 23종류, ‘밀양박씨 종가’가 20종류, ‘초계정씨 종가’가 19종류, ‘여주이씨 종가’가 17종류의 순으로 손님맞이 음식이 소개되었다.

음식유형별 분류에 관한 내용을 살펴보면 부식류가 가장 많은 119종류가 소개되었으며, 그다음으로 6종가에서 과정류가 모두 21종류, 떡(병이)류가 4종가에서 8종류, 주식류가 5종가에서 5종류, 음청류와 주류가 각각 3종가에서 3종류씩, 기타가 1종가에서 1종류의 음식이 소개된 것으로 나타났다.

부식류의 유형별 분류는 선행연구를 토대로 국·탕, 나물, 회, 볶음, 마른찬, 구이, 조림·지짐이, 편육·족편·수란, 찜·선, 전·적, 장아찌, 김치, 젓갈·식해 등 13가지 유형으로 분류하였다. 이 중에 장류가 8종가에서 17종류로 가장 많이 소개된 것으로 나타났다.

종가음식의 부식류는 첫 번째로 국·탕 및 찜·선류의 재료, 조리법 분석에 대한 내용에서 국·탕류가 소개된 종가는 총 4종가였으며, 쇠고기무국, 북어무국, 쇠고기완자탕, 우영탕과 곰국 등 5종류의 메뉴가 소개되었다. 찜·선류 조리법은 6종가에서 모두 7종류의 음식이 소개되었다.

두 번째로 볶음, 나물, 조림류의 재료, 조리법 분석에 대한 내용에서 먼저 볶음류에는 육말, 약고추장, 쇠고기볶음고추장, 메뚜기볶음 등이 소개되었다. 나물류는 5종가에서 8종류의 음식이 소개되었으며, 조림류는 5종가에서 8종류의 음식이 소개되었다.

세 번째로 구이, 전·적류의 재료, 조리법 분석에 대한 결과에서 구이류의 경우, 조기구이, 더덕구이, 낙지꾸리(낙지호롱구이), 떡갈비구이, 전복구이, 닭다리구이, 민물생선구이 등 5종가에서 9종류가 소개되었다. 또한, 전류는 5종가에서 9종류로 나타났으며, 적(炙)류는 3종가에서 3종류의 적이 소개되었다.

네 번째로 마른찬, 편육·족편·수란, 회류의 재료, 조리법 분석에서 마른찬은 8종가에서 14종류의 음식이 소개되었다. 그리고 부각류는 2종가에서도 깨송이와 김을 이용한 부각이 소개되었고, 편육·족편·수란류는 4종가에서 6종류의 음식이 소개되었으며, 수란채(국)이 2종류, 편육과 족편이 각각 한 종류씩, 생선껍질을 이용한 피편류가 2종류씩 소개되었다. 회류는 육회, 어회, 파강회 등이 4종가에서 6종류가 소개되었다.

마지막으로 김치, 장아찌, 장, 젓갈·식해류의 재료, 조리법 중 김치가 소개된 종가는 총 6종가이며 11종류의 김치가 소개되었고, 장아찌가 소개된 종가는 2종가이며, 모두 숙성·저장해서 담그는 장아찌로 굴비 장아찌, 새송이 장아찌, 무릇 장아찌 및 무채 장아찌 등 4종류가 소개되었다. 장류는 8종가에서 17종류가 소개되었고, 젓갈·식해류는 ‘밀양박씨 종가’에서 창란젓, 명란젓, 오징어젓이 소개되었고, ‘배천조씨 종가’에서는 생태식해 조리법이 소개되었다.

본 연구의 결과 및 고찰된 내용들을 종합해 보았을 때 종가음식은 선행연구에서 분석된 것(농촌진흥청 2011b)과 마찬가지로 가문 대대로 계승되어 전통성과 향토성을 함께 가지고 있는 우리나라만의 독특한 식문화 자원으로 볼 수 있으며, 다른 반가와 마찬가지로 궁중음식의 영향을 받은 것으로 볼 수 있다. 이에 앞으로의 연구에서는 종가음식과 지역의 향토음식 및 종가에서 내려오는 고 조리서와의 심도 있는 비교 연구가 필요할 것으로 사료된다.

본 연구의 한계점으로는 전국의 모든 종가가 아닌 일부 종가의 사례를 분석한 연구로 전반적인 종가의 음식문화를 보는데는 한계점이 있을 것으로 생각된다. 이러한 결과들을 토대로 앞으로의 연구에서는 종가를 중심으로 한 심층면접이나 현지조사를 통한 심도 있고 체계적인 종가음식 발굴에 관한 연구가 수행되기를 기대해본다.

감사의 글

본 연구는 2012년도 농촌진흥청 국립농업과학원 농업과학기술 연구개발사업(과제번호: PJ008749)의 지원에 의해 이루어진 것입니다.

■ 참고문헌

- 강인희. 1987. 한국의 맛. 대한교과서. 서울
경북대학교출판부 편역. 2003. 음식디미방(정부인 안동장씨 원저, 1670년 경). 경북대학교 출판부. 대구

- 국립문화재연구소 편. 2003. 종가의 제례와 음식 1-3권. 김영사
 국립문화재연구소 편. 2005a. 종가의 제례와 음식 4-7권. 김영사
 국립문화재연구소 편. 2005b. 종가의 제례와 음식 8권. 월인. 서울
 국립문화재연구소 편. 2006. 종가의 제례와 음식 9-11권. 월인.
 서울
 국립문화재연구소 편. 2007. 종가의 제례와 음식 12-13권. 예맥.
 서울
 국립문화재연구소 편. 2008. 종가의 제례와 음식 14-16권. 예맥.
 서울
 김포시 농업기술센터. 2009. 진수성찬: 김포향토음식문화의 맛
 과 멋을 만나다. 김포시 농업기술센터. 경기
 농촌진흥청. 2008. 한국의 전통향토음식 1-10권. 교문사. 서울
 농촌진흥청. 2010. 내림에서 나눔으로, 종가와 종가음식. 농촌진
 흥청 국립농업과학원. 수원
 농촌진흥청. 2011a. 섬김의 미학. 농촌진흥청 국립농업과학원.
 수원
 농촌진흥청. 2011b. 종가음식 이야기, 인테러뱅크 제12호. 농촌진
 흥청. 수원
 대전역사박물관 편역. 2012. 조선 사대부가의 상차림. 대전역사
 박물관. 대전
 문화공보부 문화재관리국. 1984. 한국민속종합조사보고서(향토
 음식 편). 문화공보부 문화재관리국. 서울
 서수용. 2007. 아무도 들려주지 않은 우리 집안 이야기 종가기행
 . 한국일보사. 서울
 안귀남. 2009. 제례음식 · 혼례음식 · 향토음식. 글누림. 서울
 유정연, 조미숙. 2009. 근대 조리서에 나타난 시대 흐름에 따른
 적(炙)의 문화연구, 2009 한국식생활문화학회 제 48 차
 추계학술대회 및 정기총회 초록집. 한국식생활문화학회.
 윤덕인. 2005. 외식조리인을 위한 한국음식 이론 및 조리의 실제.
 관동대학교출판부. 강원
 윤숙경 편역. 1998. 수운잡방(김유 원저, 1540년 경) · 주찬(저자
 미상, 1855년 이전). 신광출판사. 서울
 윤서석. 1984. 한국음식-역사와 조리. 수학사. 서울
 윤서석. 1985. 食生活管理. 수학사. 서울
 윤서석. 1991. 한국의 음식용어. 민음사. 서울
 이성우. 1990. 한국의 요리문화사. 교문사. 서울
 이순형. 2000. 한국의 명문 종가. 서울대학교 출판부. 서울
 이연자. 2001. 천년의 삶으로 이어온 종가 이야기. 킨치라인. 경기
 이연자. 2002. 명문 종가를 찾아서. 킨치라인. 경기
 이연자. 2004. (천년의 전통과 맥을 이어가는)명문 종가 이야기.
 킨치라인. 경기
 이연자. 2005. 명문종가 사람들. 랜덤하우스중앙. 서울
 이연자. 2012. 종가의 삶에는 지혜가 있다. 알에이치코리아. 서울
 이효지, 한국의 음식문화. 신광출판사. 서울
 이효지, 조신희, 정낙원, 김현숙, 유애령, 최영진, 김은미, 백숙은,
 원선임, 김상연, 차경희, 백현남 편역. 2004. 시의전서(저
 자미상, 1800년대 말). 신광출판사. 서울
 임희수, 박문옥, 박경란. 2008. 종가의 지역성이 기제사 음식의
 종류에 미치는 영향에 관한 연구(I). 장안논총, 28: 357-
 371.
 임희수, 박문옥, 박경란. 2009. 종가의 지역성이 기제사 음식의
 종류에 미치는 영향에 관한 연구(II). 장안논총, 29: 117-
 136.
 전해경, 박홍주, 유선미, 김양숙. 2011. 굿모닝 한식입니다. 미래
 기획. 서울
 정혜경. 2007. 한국음식 오디세이. 생각의 나무. 서울
 정혜경. 2009. 천년한식 견문록. 생각의 나무. 서울
 정혜경, 김미혜. 2012. 한국인에게 막걸리란 무엇인가. 교문사.
 서울
 전희정, 이효지, 한영실. 2000. 한국전통음식. 문화관광부. 서울
 조용현. 2002. 5백년 내력의 명문가 이야기. 푸른역사. 서울
 주영하. 2011a. 문화적 관점에서 바라본 종가음식의 가치, 2011
 한국지역사회생활과학회 춘계학술대회 자료집. 한국지
 역사회생활과학회. 수원
 주영하. 2011b. 주영하의 음식 100년(15) 당면잡채. 경향닷컴.
 2011.06.14.
 한국민족문화대백과사전 2012. <http://encykorea.aks.ac.kr/>(검색:
 2012. 10. 05.)
 한복려, 정길자. 2004. 조선왕조 궁중음식. 사단법인 궁중음식연
 구원. 서울
 한복려, 한복선, 한복진, 황혜성 편역. 2000. 다시 보고 배우는 음
 식디미방(정부인 안동장씨 원저, 1670년 경). 궁중음식연
 구원. 서울
 한복진, 한복려, 황혜성. 1998. (우리가 정말 알아야 할)우리 음식
 백가지. 현암사. 서울
 황혜성, 한복려, 한복진, 정라나. 2010. 3대가 쓴 한국의 전통음
 식. 교문사. 서울
 Cha JA. 2012. Content Analysis on the Curricula for the Culinary
 Art & Science Department of 4-year Universities in
 Korea. Tourism Research. 36(3):310-340
 Choe JS, Park HS. 2009. A Case Study on Storytelling
 Application of Native Local Foods. Korean J. Food
 Culture, 24(2):137-145
 Chung HK, Lee JH, Cho MS, Lee JM. 1996. Food of Seoul:
 'Traditional' and Contemporary Dietary Constructions
 among Seoulite - The encounter between nutritional
 science and anthropology -. Korean J. Food Culture,
 11(2):155-167
 Chung RW, Cho SH, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim
 HS, Lee HG. 2008. An Investigation of Side-dishes found
 in Korean Literatures before the 17th Century. Korean J.
 Food Cookery SCI., 23(5):731-748
 Han BR, Kim GY. 2012. Bibliographical Considerations of
 Cooking Recorded in the 18th Century Document
 「Japji」. Korean J. Food Culture, 27(3):304-315
 Jang SY, Han BR. 2012. Study on Chronic Changes in
 Chogyetang. Korean J. Food Culture, 27(5):469-480
 Kassarian HH. 1977. Content analysis in consumer research. J.
 Consumer Res., 4(2):8-18
 Kim GY, Lee SW. 1988. Analytical Study on the Cooking in "On

- Zu Bub”. Korean J. Food Culture, 3(2):143-151
- Kim HS. 2004a. A Comparative Study on the Changing Pattern of Fish and Shellfish Uses in and in Sight of the Development of Fishing Technology. Korean J. Food Culture, 19(3):273-284
- Kim JH, Jin YH. 2008. A Study on the Excavation of Reputable Family Foods of Gwangju and JeollaNam-do, and Tourism Commercialization based on Historic Storytelling. J. Foodservice Management, 11(3):25-47
- Kim KR. 2004b. The Study on JeongJoChaRae by Noble Families in chosun Dynasty: Especially focused on Kyungbuk District. Masters degree thesis. SungShin Women's University
- Kim TH. 1992. Historical Study of Beef Cooking: 5. 「Roasted Skewered Beef」. Korean J. Food Culture, 10(4):301-310
- Kim TH. 1999. A Historical Study of Beef Cooking - 7. Hoe (raw beef) -. Korean J. Food Culture, 14(4):385-393
- Kim MO, Kim TH. 2000. Historical Study of Steamed Beef Recipe since 1945 in Korea. Journal of the East Asian Society of Dietary Life, 10(1):1-20
- Lee KE, Kim YG. 2008. The impacts on foodservice quality through a content analysis: The differences of perceptions between consumers and scholars. J. Foodservice Management, 11(4):7-30
- Lee KJ, Cho MS. 2008. Content analysis of the New York Times on Korean restaurants from 1980 to 2005. J. Foodservice Management, 11(1):281-306
- Lee KJ, Cho MS. 2009. Evaluation of the Meat and Poultry “Jorim” Model in Korean Modern Cookbooks. Korean J. Food Culture, 24(5):478-485
- Oh IK. 2000. Content analysis: Applications to tourism research. J. Tourism Sci., 24(1):317-322
- Park CL, Kwon YS, Chung H. A Historical Study on the Changes in the Recipe of Naengmyeon (Korean Cold Noodles) Base on Water - Focus on the Recipe Data Published in Korea from 1800's to 1980's -. Korean J. Food Culture, 26(2): 128-141
- Yoon SK. 1996. Dietary Culture for Sacrificial Rituals and Foods in Andong Area (1) - Bul-Chun-Wi Sacrificial Rituals and Foods -. Korean J. Food Culture, 11(4):439-454
- 경향신문 2012. <http://news.naver.com/main/read.nhn?mode=LSD&mid=sec&sid1=001&oid=032&aid=0000085675> (검색: 2012.10.04.)
- 국립민속박물관 한국세시풍속사전 2012. <http://terms.naver.com/entry.nhn?cid=4289&docId=1011528&categoryId=4294> (검색: 2012. 10. 04.)
- 두산백과 2012. <http://terms.naver.com/entry.nhn?cid=200000000&docId=1210384&categoryId=200000400> (검색: 2012. 10. 04.)
- 영남일보. 2012. <http://www.yeongnam.com/mnews/newsview.do?mode=newsView&newskey=20120903.010130750570001>(검색: 2012. 10. 04.)

2012년 11월 17일 신규논문 접수, 2012년 12월 21일 수정논문 접수,
2013년 2월 7일 채택