음식방문나라 飮食方文

사육고택 고조리서

교문사

책임연구자

원선임 청운대학교 식품영양학과 교수

연구자

김현숙 우송대학교 글로벌한식조리학전공 교수

신승미 청운대학교 호텔조리식당경영학과 교수

안명화 우송대학교 글로벌한식조리학전공 교수

정경희 청운대학교 호텔조리식당경영학과 겸임교수

조현선 우송대학교 외식조리학부 교수

디자인 산나리

음식방언사전

사은고택 고조리서

飮食方言

교문사

음식방문니라

사을고텍 고조리서

飮食方文

음식방언

사육고핵 고조리서

문니라

飲食方言

교문사

발간사

30년 전 도시생활을 접고 본가에 낙향하여 생활하고 있던 중 향토문화연구회 회장 배동순 님을 만나게 되어 향토문화 회원가입 권고를 받고 활동을 하게 되었다. 지역 향토사 연구에 흥미를 느끼면서 공부를 좀 더 하여야겠다는 마음에 국사편찬위원회 지방 사료조사 위원으로 위촉을 받게 되었다. 해마다 연구 자료를 국사편찬위원회에 제출해야 하는 상황에서 마침 집안 대대로 내려오던 고문서와 고서적을 찾아보기로 하였다.

여러 문헌과 고서적을 발견한 기쁨도 있지만 유독 눈에 띄는 〈음식방문니라〉를 처음 대하던 날, 이것이다, 소리를 크게 질렀다. 인간 생활의 기본을 의식주(衣食住)라 말한다. 이 셋 중에서 먹는 것(食)이 가장 중요함은 물론이고 우리가 살아가기 위한 방법이며 생을 유지하는 기본이다. 보다 맛있게 조리하는 방법을 찾아내고, 이것을 대대로 전수하는 것 또한 중요하다. 이렇게 식재료를 가공하여 조리하는 방법을 글로 남기며 책으로 묶은 것이 음식 조리서인 〈음식방문니라〉이다.

요즘 한국 사회는 긴장감을 풀지 못 하고 바쁘다는 핑계로 서양에서 밀려오는 인스턴트식품을 마냥 즐기며 서양의 음식문화가 우리 것인양 습관에 젖어 건강을 해치면서 살아오고 있다. 이제는 한국 사회도 그동안 소홀히 한 음식문화와 삶의 자존심과 품위를 생각해볼 시기가 되었다고 본다. 우리의 음식문화가 서양화가 되면서, 우리 것을 소홀히 한 것을 반성하고, 그동안 잃어버린 한국 전통 음식을 되살리고, 전통적으로 내려오는 종가 음식을 계승하고 발전시키고자 하는 마음에서 이 책을 간행하게 되었다. 여러 사람들이 〈음식방문니라〉를 소중하게 보면서 이 책에 담긴 재료, 분량, 조리 방법 등을 함께 나누고 음식을 만드는 가운데 건강하고 활기찬 식문화를 즐기면 더욱 좋겠다.

그동안 귀중한 책이 발간될 수 있도록 연구 책임을 맡아 수고해 주신 청운대학교 원선임 교수님을 비롯하여 연구원님들의 노고에 깊은 감사를 드리며 음식방문 해제를 도와주신 전 서울대 교수 송철의 학형께도 진심어린 감사를 드린다.

또한 사운고택의 12대 종부로서 선조의 덕업을 계승 발전시키는 데에 크게 내조를 해준 아내 최금숙에게도 고마운 마음을 전하고 싶다.

2020년 10월

사운고택 12대 종손

학산 조환웅

인사말

〈음식방문니라〉는 충청남도 홍성군에 소재한 양주 조씨(趙氏) 장령공파 종가, 사운고택(士雲古宅)에서 소장하고 있는 고조리서이다. 한지에 정갈하고 깨끗하게 기록된 16장 분량의 순한글 필사본으로 책 표지에는 '음식방문니라'라고 쓰여 있는데 이는 '음식방문이다'의 예스러운 표현이며 '음식을 만드는 방법이다'를 의미한다. 또한 책 뒤표지 부분에는 '신묘년 니월 초사일 문동'이라는 기록이 있다. 이를 통해 〈음식방문니라〉를 기록한 저자는 사운고택에서 '문동'이라는 호(號)를 가지신 숙부인 '전의 李氏'이며 신묘년(1891년) 2월 4일에 필사를 마쳤음을 알 수 있다.

〈음식방문니라〉는 충남 홍성지역을 대표하는 종갓집에서 120여 년 전에 기록되어 지금까지 보존된 귀한 자료이다. 그러므로 〈음식방문니라〉의 연구 분석을 통해서 1800년대 후기 조리법의 특성을 알고 조선시대 양반가의 음식문화도 알 수 있을 것이다. 또한 이 책에 수록된 음식을 재현하는 것은 우리 전통음식문화를 이해하고 발전시키고 나아가 한식의 세계화를 돕는 작은 밑거름이 될 수 있으리라 생각한다.

이런 의미 있는 연구를 때마침 2020 고택·종갓집 활용사업의 일환으로 수행하게 되었고 책임을 맡게 된 것은 연구자로서 기쁘고 감사한 일이다. 그러나 고서(古書)의 내용분석과 음식재현을 위해 주어진 시간이 그렇게 많지 않아 연구진 구성부터 고민이었다. 짧은 시간 동안 많은 과업을 수행해야 하므로 연구 참여 의사를 타진하기조차 다소 주저되었던 것이 사실이다. 다행히도 예전에 '우리음식지킴이회'에서 조리 관련 고문헌연구를 함께 했고, 오랜 시간 우리 전통음식을 연구해온 우송대 김현숙 교수께서 연구 참여 요청을 흔쾌히 수락하셨고 한식조리전문가 안명화 교수와 삼해주 전수자이신 조현선 교수께서 연구에 참여하도록 도움을 주셨다. 또한 대한민국 조리명인이신 청운대 신승미 교수께서 전통음식 연구에 대한 애정을 갖고 기꺼이 동참해주셨고 병과 제조전문가 정경희 교수께서 연구에 함께 할 수 있도록 도움을 주셨다.

〈음식방문니라〉에 수록된 음식은 총 69종이며 기록 순서를 보면 주류, 병과류, 주식류, 찬류, 주식류 순으로 기록하고 다시 찬류, 주류 순으로 기록하여 음식별로 구분되어 있지 않았다. 연구진은 음식별로 분류하고 조리법별로 정리하여 주식류 8종, 찬류 23종, 병과류와 음청류 23종, 주류 15종으로 모아 원문에 수록된 총 69종의 음식을 모두 재현하였다.

연구진은 이번 연구에서 가급적 원문 내용을 충실히 옮기는 것에 뜻을 함께 하고 연구를 수행하여 이 책을 발간하게 되었다. '음식을 만드는 방법이다'라고 가르치듯 기록한 '음식방문니라'를 그대로 책명으로 한 것처럼 원문에 음식이나 술 명칭 끝에 붙인 '법'을 그대로 두어 '두죽법', '붕어굽는법', '두텁떡법', '감절주법' 등으로 원문에 기록된 것과 똑같이 표기하였다. 한글 고어로 필사된 원문 해제는 (前)국립국어원 원장을 역임한 송철의 교수의 편역서(2013년)를 바탕으로 조리학적 용어와 내용을 적용하여 재정리하였다. 음식 재현을 위해 원문에 기록된 음식에 대한 내용을 해석하고 연구하여 현대인이 활용할 수 있도록 현대어로 정리하고 주요 조리과정을 단계별로 실어 음식사진과 조리법을 제시하였다. 또한 이해를 돕기 위하여 추가 설명이 필요한 부분은 참고사항을 보충하였다. 원문에 재료의 분량이 기록되어 있지 않고 일부 음식은 조리 과정이 전혀 기술되어 있지 않아 연구팀은 하나하나 분량을 계량하고 실험조리를 반복하여 레시피를 작성하였다. 고문헌연구, 실험조리와 경험을 토대로 음식을 재현하고 레시피를 완성함에 많은 노력을 기울였으나 여러모로 부족함이 없지 않다. 그렇지만 이번 연구 결과를 통해 〈음식방문니라〉가 120여 년 전 충남 홍성지역 식생활문화 원형을 재현하는데 도움이 되는 자료가 되고 나아가 충청의 문화콘텐츠로 거듭나고 전통음식문화 계승·발전에 기여함은 물론 지역 문화관광자원 활성화 연구에 작은 보탬이 되기를 바란다.

〈음식방문니라〉 음식 재현 연구를 위하여 시종일관 무한한 신뢰를 보내주시며 위탁·지원하신 사운고택 12대 종손, 얼문화원 조환웅 대표님께 깊은 감사를 드린다. 코로나 19로 인한 불안, 폭우, 폭염이 이어졌던 여름 내내, 조리와 고문헌 공부에 대한 열의와 열정으로 음식 재현 실험조리와 사진촬영에 함께 했던 청운대 김세현, 정혜주, 고민지, 그리고 우송대 박수현, 심연욱, 박보배 학생들께도 진심어린 고마운 마음을 전한다. 끝으로 이 책이 출간되기까지 물심양면으로 도움을 주신 모든 분들과 교문사에 감사의 뜻을 전한다.

2020년 10월

연구책임자 원선임

사운고택 조응식家에서 소장하고 있는 古조리서 〈음식방문니라〉에 수록된 모든 음식에 대하여 원문 기록에 충실하되 현대인이 적용할 수 있도록 조리법을 현대어로 정리하고 음식을 재현하였다.

1. 책의 이해를 돕기 위해 총 3부로 구성하였다.

- 1부는 〈음식방문니라〉의 이해로 편찬 연대, 저자, 음식의 특징 등의 내용을 수록하였다.
- 2부는 〈음식방문니라〉의 음식 재현으로 총 69종 음식의 재료와 만드는 법을 현대어로 기록하고 각 음식의 주요 조리과정 및 완성사진을 함께 담았다.
- 3부에 〈음식방문니라〉 영인본과 해제본을 수록하였다. 영인본의 세로쓰기 체제를 가로쓰기 체제로 바꾸고 한글 고어표기법을 다시 현대어로 해제한 것을 함께 넣었다. 해제부분은 국어학자인 송철의 박사(前 서울대학교 교수 및 국립국어원 원장)가 2013년에 출간한 〈음식방문니라〉 해제 편역서를 바탕으로 하였으며 현대어 부분 일부는 조리학적 용어와 내용을 적용하여 재정리하였다.

2. 재현 음식의 목차는 원문의 순서가 현대 조리법별로 구분되어 있지 않아 원문 순서와는 다르게 분류하고 같은 조리법별로 분류하였다. 그리고 주류의 경우 동일한 술 빚는 방법별로 수록하였다.

- 주식류(8종): 죽, 응이, 미음, 면, 만두 등
- 찬류(23종): 구이, 찜, 탕, 김치, 젓갈, 편, 선, 마른찬 등
- 병과류·음청류(23종): 떡, 약과, 음청류 등
- 주류(15종): 단양주, 이양주, 증류주, 혼양주 등

3. 음식명은 원문 그대로 옮기고 내용 중 설명이 필요한 경우 참고사항으로 보충하여 이해를 돕고 음식별 재료 및 분량은 4인분을 기준하였으나 4인분으로 표시할 수 없는 병과류와 주류는 각 1회 조리하거나 주조할 때 필요한 재료와 방법을 제시하였다.

4. 재료의 순서는 주재료, 부재료, 양념 순으로 정리하였다. 양념 중 간장은 진간장을 의미하며 집간장, 청장은 재래식으로 담근 간장으로 국간장을 의미한다. 기름은 튀김기름, 지짐기름 등으로 조리법에 따라 표시하였으며 원문에 참기름으로 되어 있는 경우는 그대로 참기름으로 하였다.

5. 1컵은 200cc를 기준으로 하였으며 원문에 기록된 계량단위는 다음과 같이 환산하였다.

1말 = 8kg	말 가웃 = 4kg	1되, 1승 = 800g	1홉 = 80g
1식기 = 800ml	1박아지 = 800ml	1사발 = 700ml	1복자 = 500m
1종지 = 60ml	한 줌 = 70g		

차례

4 발간사

6 인사말

9 일러두기

1부 음식방문니라의 이해

14 고조리서 〈음식방문니라〉

17 사운고택(우화정)과 〈음식방문니라〉의 저자

21 〈음식방문니라〉의 가치

2부 음식방문니라 음식 재현

주식류

28 두죽법

30 진자죽과 잣죽법

32 갈분의이법

34 율무의이법

36 삼합미음법

38 난면법

40 왜면

42 변씨만두법

찬류

46 붕어굽는법

48 게굽는법

50 붕어찜법

52 게찜하는법

54 봉통찜법

56 증구(개찜)법

58 칠향계법

60 송이찜법

62 동화선법

64 열구자탕법

66 승기악탕법

68 완자탕법

70 진주좌반연법

72 편포법

74 약포법

76 다시마튀각법

78 족편법

80 전복김치

82 장김치법

84 동침이법

86 동화석박지법

88 게젓

90 소금게젓법

병과류 · 음청류

94 약과하는법

96 별약과법

98 약밥법

100 두텁떡법

102 대추주악법

104 화전법

106 신과병법

108 혼돈병법

110 토란병법

112 감저병법

114 잡과병법

116 석이병법

118 복령도화고법

120 백설고법

122 권전병법

124 유자단자법

126 신감채단자

128 석탄병법

130 증편법

132 화면법

134 원소병법

136 보리수단법

138 오이국수법

주류

142 감절주법
144 매화주법
146 삼일주법
148 감홍주법
150 녹타주법
152 두견주법
154 삼오주법
156 삼칠주법
158 선표향법
160 소국주법
162 송절주법
164 팔선주법
166 과하주법
168 송순주법
170 화향입주법

3부 음식방문니라 원본 영인·해제

210 화향입주법
210 두견주법
211 소국주법
212 감홍주법
213 송절주법
214 송순주법
215 과하주법
215 삼일주법
216 약과하는법
216 별약과법
217 약밥법
217 두죽법
218 진자죽과 잣죽법
218 두텁떡법
219 대추주악법
219 화전법
220 화면법
220 난면법
220 왜면
221 신과병법
221 혼돈병법
222 토란병법
222 감저병법
222 잡과병법
223 석이병법
223 복령도화고법
223 백설고법
224 권전병법
224 유자단자법
224 원소병법
225 신감채단자
225 석탄병법
226 증편법
226 진주좌반연법
227 변씨만두법
227 갈분의이법
228 붕어굽는법
228 붕어찜법
228 열구자탕법
229 승기악탕법
230 편포법
230 약포법
230 삼합미음법
231 율무의이법
231 전복김치
232 게젓
232 소금게젓법
232 게굽는법
233 게찜하는법
233 봉통찜법
234 완자탕법
234 족편법
235 증구(개찜)법
235 칠향계법
236 송이찜법
236 다시마튀각법
237 동화선법
237 동침이법
237 동화석박지법
238 장김치법
238 삼칠주법
239 팔선주법
239 삼오주법
240 녹타주법
240 선표향법
240 매화주법
241 감절주법
241 오이국수법
242 보리수단법

243 참고문헌

1부

음식방문니라의 이해

고조리서 〈음식방문니라〉

사운고택(우화정)과 〈음식방문니라〉의 저자

〈음식방문니라〉의 가치

고조리서 〈음식방문니라〉

〈음식방문니라〉 서지정보

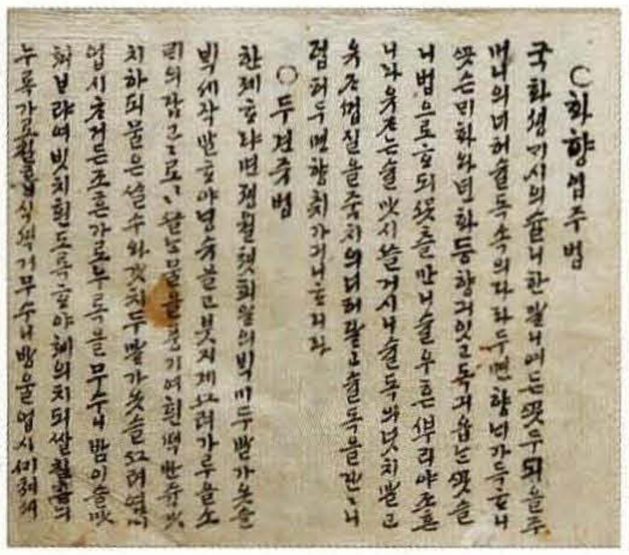
〈음식방문니라〉는 충청남도 홍성군 장곡면 장곡리에 소재한 사운고택(士雲古宅) 조응식가(趙應植家)에서 소장하고 있는 1800년대 후기 순 한글 필사본 조리서이다. 사운고택은 양주 조씨 장령공파 후손이 살고 있는 국가민속문화재 제198호로 지정된 종갓집이다.

〈음식방문니라〉 책판 크기는 가로 30.3cm, 세로 21.5cm이고, 한지에 순 한글로 정갈하게 써내려간 총 16장(32쪽) 분량이다. 책 표지 오른쪽에 '음식방문니라'라고 표기되어 있는데 이는 '음식방문이다'의 중철식 표기로 '음식을 만드는 방법이다'라는 의미이다.

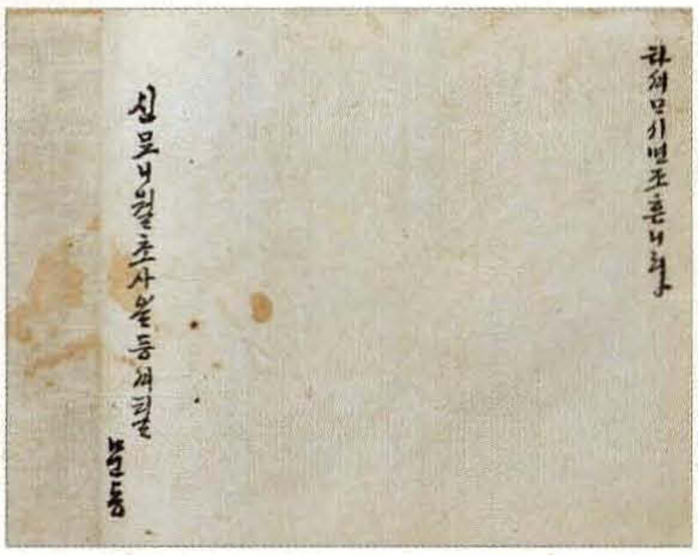
표지에는 '辛卯二月 日 文洞'이라 기록하였고 또한 책 끝 부분에 '신묘니월초사일등셔필 문동'이라고 서명하여 신묘년 2월 4일에 필사를 마쳤고 '문동'이라는 분이 필사했음을 밝혔다. '문동'은 사운고택이 있는 고을의 옛 명칭인 '원문동(元文洞)'에서 유래한 호(號)인 듯 하며 현재 사운고택에 거주하고 있는 조환웅의 증조비인 숙부인 '전의 이씨(李氏)(1867~1938)'이다. 〈음식방문니라〉 저자인 숙부인 전의 이씨는 규장각 검서관을 거쳐 승정원 승지를 지내고 글씨가 뛰어난 통정대부 승지 조용호(趙龍鎬, 1870~1941)의 부인이다.

원문에 전체적으로 기록된 한글 표기법을 보면 된소리 표기(ㅈㅣ, ㅅㄷ, ㅸ, ㅉ, ㅆ)나 19세기 말의 특징적인 한글 표기법이 대부분이므로 〈음식방문니라〉 필사를 마친 신묘년은 1891년인 것으로 추정된다.

책 표지



첫 내용



책 끝 부분

〈음식방문니라〉 내용과 특징

〈음식방문니라〉에 기록된 음식을 종류별로 구분하면 주식류 8종, 찬류 23종, 병과류와 음청류 23종, 주류 15종으로 총 69종이며, 대부분 음식이나 술의 명칭 끝에 '법'을 붙였다. 즉 '두죽법'의 경우 이는 '두죽을 만드는 법'임을 명확히 기록하기 위함으로 보이며 책명에도 '음식방문니라' 곧 '음식방문이다'라고 정의한 것과 유사한 패턴이라 할 수 있어 저자가 무엇이든 명료함을 선호하는 성품이 아닐까 미루어 짐작해 보는 부분이다.

본문에 음식을 기록한 순서를 보면 제일 처음에 주류, 병과류, 주식류, 찬류, 주식류 순으로 기록하다가 다시 찬류, 주류 등으로 기록하여 음식 종류별 순서가 일관되지 않다. 이는 〈음식방문니라〉 저자가 중요히 여긴 음식이나 필요한 음식들을 우선 기록하고 또 여러 조리서를 참고하면서 필사한 것으로 보인다. 특히, 조리서의 처음과 끝부분에 술을 기록하였고 술의 종류만 15종으로 많은 수를 차지하고 있어 우리 선조들이 제사나 혼인과 회갑 등의 잔칫상에 반드시 좋은 술이 있었고 산해진미를 준비하는 것을 중요히 여겼던 부분이라 볼 수 있다. 또한 조선시대 양반가에서 손님 대접을 위해 주안상에 필요한 술과 함께 차려 놓은 다채로운 음식을 기록한 것으로도 보인다. 조선시대 양반가에서 손님 대접은 가장 중요한 예의범절의 하나였으며, 음식 차림은 접빈객을 모시는 필수 요소였다. 이러한 술과 음식준비는 여인들의 몫이었고 반가의 여인들은 집안에서 보고 배운 음식 재료와 조리법을 대대로 시어머니가 며느리에게 그 비법과 특성을 전수하였으며 〈음식방문니라〉는 그러한 기록이 남겨진 소중한 자료라 하겠다.

〈음식방문니라〉 음식의 분류와 재료

〈음식방문니라〉에 수록된 모든 음식은 주식류, 찬류, 병과류, 음청류, 주류 등으로 분류할 수 있다.

주식류는 죽·응이·미음 5종, 면 2종, 만두 1종으로 총 8종이 기록되어 있었다. 죽·응이·미음에는 두죽법, 진자죽과 잣죽법, 갈분의이법, 율무의이법, 삼합미음법이 기록되어 있는데 두죽법은 쌀을 사용하지 않고 팥과 대추로 죽을 쑤는 것이 독특하였고 잣죽법은 음식명만 기록되어 있고 만드는 법은 전혀 없어 이는 진자죽 만드는 법을 적용하되 재료를 달리하여

할 수 있으므로 음식명을 추가하여 기록한 것으로 보인다. 면으로는 난면법과 왜면이 있었고 만두로 변씨만두법이 기록되어 있다.

찬류는 구이 2종, 찜 6종, 탕 3종, 김치 4종, 젓갈 2종, 편 1종, 선 1종, 마른찬 4종으로 총 23종이 수록되어 있었다. 구이는 붕어굽는법과 게굽는법이 있었고, 찜은 붕어찜법, 게찜하는법, 봉통찜법, 증구(개찜)법, 칠향계법, 송이찜법으로 어육류와 채소를 이용한 찜 조리법이 있었다. 탕으로는 열구자탕, 승기악탕법, 완자탕법이 있었고 김치는 전복김치, 동침이법, 동화석박지법, 장김치법이 기록되어 있다. 젓갈은 게젓과 소금게젓법이 있었고 선과 편은 각각 동화선법과 족편법이 있었고 마른찬으로는 진주좌반연법, 편포법, 약포법, 다시마튀각법이 기록되어 있다.

병과류는 떡 17종과 약과 2종이 기록되어 있다. 떡은 찌는 떡, 지지는 떡 등 다채로운 조리법을 적용한 종류들로 약밥법, 두텁떡법, 대추주악법, 화전법, 신과병법, 혼돈병법, 토란병법, 감저병법, 잡과병법, 석이병법, 복령도화고법, 백설고법, 권전병법, 유자단자법, 신감채단자, 석탄병법, 증편법이 있었다. 약과는 일반적인 약과하는법과 별약과법이 있었는데 별약과법은 다른 고조리서에서 볼 수 없는, 〈음식방문니라〉에 처음 소개되는 약과로 끓인 물을 넣고 만드는 법이 독특하다.

음청류는 화면법, 원소병법, 보리수단법, 오이국수법으로 총 4종이 기록되어 있다. 이 중 오이국수법은 명칭으로 보아 국수인 듯 하지만 국수가 아닌 '늙은 오이를 얇게 썰어 녹말 묻혀 삶은 후 오미자빛 국물에 꿀을 넣고 시원하게 먹는' 화채류이다. 〈음식디미방〉에도 이와 비슷한 '외화채'가 있는데 이는 '얼음물에 띄어 초간장 찍어 먹는다.'고 하여 오이냉국과 유사하지만 이와 달리 〈음식방문니라〉의 오이국수법은 오미자국에 꿀을 넣어 시원하게 마시는 화채와 유사하다. 현재 사운고택 종가에서는 본 책에 있는 오이국수법대로 준비하여 특별한 손님 상차림에 올리는 후식의 하나로 이어져 내려오고 있다.

주류는 술을 빚는 방법에 따라 분류하면 단양주 3종, 이양주 8종, 증류주 1종, 혼양주 2종, 그리고 술에 향기를 더하는 방법을 소개한 화향입주법을 포함하여 총 15종의 술 주조법이 기록되어 있다. 단양주로 감절주법, 매화주법, 삼일주법이 있었고 이양주는 감홍주법, 녹타주법, 두견주법, 삼오주법, 삼칠주법, 선표향법, 소국주법, 송절주법이 기록되어 있다. 증류주로 팔선주법과 혼양주로는 과하주법과 송순주법이 수록되어 있었다.

사운고택(우화정)과 〈음식방문니라〉의 저자

사운고택(士雲古宅)

〈음식방문니라〉가 발견된 곳은 사운고택 또는 우화정(雨花亭)이라 불리는 전통가옥으로 이곳은 국가민속문화재 제198호로서 양주 조씨 장령공파 후손이 살고 있는 집이다. 우화정(꽃비가 내리는 집)은 자하 신위(申緯, 1769~1845)가 이곳에 머물며 뜰 앞의 벚나무에서 꽃이 떨어지는 모습을 보고 붙인 이름이라고 한다.

양주 조씨[1]가 홍성군 장곡면 산성리에 정착하게 된 것은 첨지중추부사 조태벽(趙泰碧, 1645~1719)께서 이곳에 낙향한 것이 계기가 되었다. 조태벽은 사헌부장령 조진석(趙晉錫, 1610~1654)의 아들이며 충정공(忠靖公) 조계원(趙啓遠, 1592~1670)의 손자이다. 조계원의 호는 약천이고 자는 자장인데, 인조 때 호조판서를 지낸 존성(存性)의 아들로, 영의정을 지낸 상촌 신흠(申欽)의 사위이며, 백사 이항복의 문인이다. 또한 인조의 계비인 장열왕후(莊烈王后)의 작은아버지로 1628년(인조 6) 문과에 급제하여 형조판서를 지냈으며 영의정에 증직되었다.

사운고택 전경

우화정(수루)

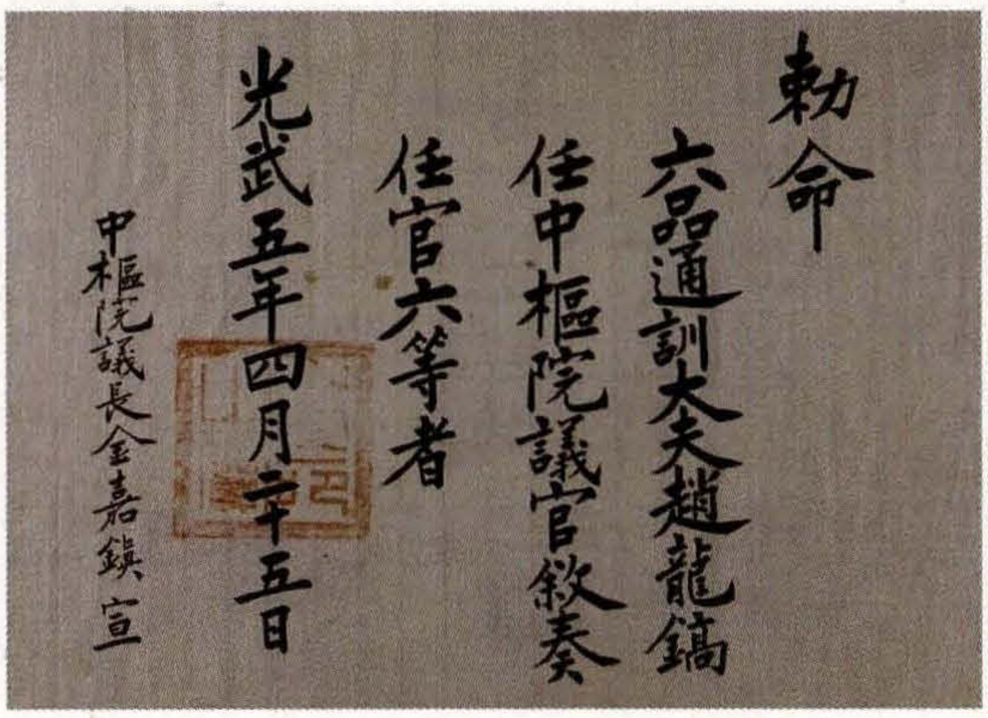
1) 양주 조씨 장령공파 세보: 未生(4세), 보국승록대부 병조판서 – 瑾(5세), 가선대부 강원도관찰사 – 氷輝(6세), 통훈대부 광흥창수 – 光世(7세), 통임랑 – 無彊(8세), 의빈 가청대부 한천위 – 連孫(9세), 증자헌대부 이조판서 – 람(10세), 증숭정대부 좌찬성 – 存性(11세), 증대광숭록대보 영의정 – 啓遠(12세), 정헌대부 형조판서 – 晉錫(13세), 통훈대부 사헌부장령 – 泰壁(14세), 절충장군 첨지중추부사 –尙彬(15세), 성균관진사 – 榮最(16세), 통덕랑 – 得逵(17세) – 大鉉(18세), 절충장군 부호군 – 濟安(19세) – 秉魯(21세), 통정대부 돈녕부 도정 – 元熙(22세), 절충장군 경상도 중군 – 重世(23세), 통훈대부 문경현감 – 龍鎬(24세), 통정대부 비서원 승지 – 原大(25세), 참봉 – 應植(26세), 교사 – 煥雄(27세) – 民珪(28세)

솟을대문

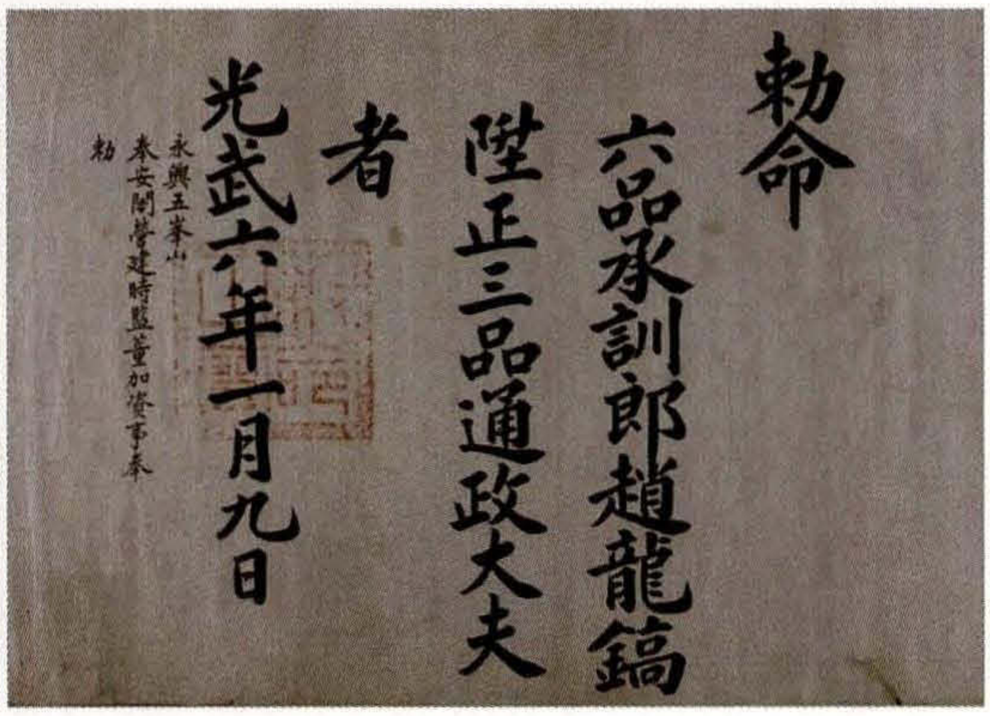
사랑채(학산헌)

안사랑채(얼방원)

토지광



중추원 의관 교지



통정대부 교지

증조 과거시험 답안지 2

증조 과거시험 답안지 1

양주 조씨 후예 중에는 노블레스 오블리주를 몸소 실천하기도 하였는데, 조중세(趙重世, 1847~1898)는 고종 2년 19세에 문과에 급제하여 한말 1886년경에 연산현감을 거쳐 하양현감, 진안현감, 문경현감을 두루 지냈고, 1890년 고종의 개혁정책으로 설립된 광산개발을 위한 부서인 광무국(礦務局)의 주사를 역임하였다. 또한 문경 현감 제직(1890~1892) 할 때 심한 가뭄으로 기근이 들자 홍주 본가의 양식을 실어다가 문경의 백성을 구제하였고, 고종 31년(1894) 홍주 의병이 봉기하였을 때에는 군량미로 쌀 239두를 보내기도 하였다.

〈음식방문니라〉의 저자 숙부인 전의 이씨

〈음식방문니라〉의 저자인 숙부인 전의 이씨는 1867년에 출생하여 1938년 71세로 운명하셨고 홍주 원문동에 장사지내고 선산에 모셔 있다.

여성의 학문적 자유나 사회적 제약이 많았던 시대를 살다간 양반가의 여인이 방년 24세의 나이에도 불구하고 음식방문이라는 조리서를 친필로 기록을 남겼다. 이러한 업적은 그녀가 어려서부터 남달리 총명했고, 자신의 역할에 최선을 다하며 지혜로운 삶을 살았음을 짐작케 한다.

숙부인(전의 李氏) 묘비

숙부인은 입에서 입으로 경서자전(經書字典)을 외우다시피하여 자녀를 가르치셨다. 자녀들에게 선조들의 성대함과 공명함을 보고 배우고 익히면 성취할 수 있다는 믿음을 심어 주면서, 몸을 수고롭게 하고 공을 쌓아 선조들처럼 근면하게 생활해야지 혹

안채(보현당)

시라도 방탕하여 선덕을 욕되게 하는 것은 옳지 못하다고 하면서 자녀들을 지극정성으로 가르치셨다.

아들을 훈계하기를 "무릇 우리가 문필과 예문은 끊임이 없어야 한다. 그러니 그간에 성공하여 몸을 높이게 되는 건 곧 천운이니라"라고 하였다. 또한 "이제 우리 집 영화가 이와 같이 가득 찼으니 어찌 더 대대로 입신양명함을 바라겠느냐만 문필의 씨를 끊이지 않게 하는 것은 진실로 후인들이 힘써 공부하는 데 달려있다"고 가르치셨다.

숙부인 전의 이씨는 어렸을 때부터 자연스럽게 학문을 접하게 되었다. 학문적 본질을 몸소 실천함을 근본으로 삼았으며 맹자(孟子)의 어머니와 같은 현명한 분이었다. 강인함과 온유함을 갖춘 도덕적 품성의 소유자였으며 처지가 딱한 사람들을 아무도 모르게 힘껏 도와주는 그런 분이었다. 만년에 이를수록 숨겨둔 재주와 덕행이 드러나서 칭송을 받았다.

그녀는 때를 맞추는 중용(中庸)의 모범을 보이는 현모양처로 살았다. 특히 자신의 재주를 드러내기보다 한 가정의 평범한 여인으로 사대부의 가문을 일으켜 세웠고 어른으로 산다는 것이 어떤 것인가를 몸소 실천으로 보여줌으로써 오늘날 우리가 어떻게 살아가야 하는지를 가르쳐준 분이다.

〈음식방문니라〉의 가치

음식 문화적 가치

'음식방문(飮食方文)'이란, 음식 만드는 방법을 기록했음을 의미하며 '음식방문' 이름으로 된 또 다른 고조리서(古調理書)가 있다. 현재 〈음식방문〉은 동국대 소장본, 정영혜 씨 소장본과 안동 김씨 종가 소장본 등이 있으며, 본 〈음식방문니라〉는 충청도 지방을 대표하는 음식방문이라는 데 의의가 있다. 특히 충남 홍성을 대표하는 종갓집에서 소장·보존된 기록을 통해 충남의 음식문화를 알 수 있는 귀한 자료이다. 또한 앞의 '음식방문'에 없는 15종의 술이 〈음식방문니라〉에 실려 있어 조선 후기 다채로운 술을 빚었던 가양주(家釀酒) 문화를 엿볼 수 있다.

〈음식방문니라〉에 기록된 대부분의 음식 조리법은 정양완 소장본 〈규합총서(閨閤叢書)〉의 내용과 많은 부분이 일치한다. 그러나 일부 〈규합총서〉에 없는 음식이 보이는데 이는 저자가 〈규합총서〉 외에 다른 고조리서의 음식을 필사하였거나 음식 조리방법 일부를 수정 또는 재료를 변경하여 응용한 것일 수 있다.

예컨대, 주식류에 두죽법의 경우 〈규합총서〉에 팥물밥, 팥죽 등을 응용한 것으로 보이며 진자죽은 〈규합총서〉 개암죽과 동일한 것으로 진자를 개암으로 표기하였고 잣죽은 〈시의전서〉, 〈주식시의〉 등에 기록되어 있다. 찬류 중 '게젓'은 〈규합총서〉에는 없고 〈시의전서〉에는 간장으로 만드는 방법이 있는데 〈음식방문니라〉에는 간장과 소금으로 하는 법이 각각 있으며 천초잎과 수양버들잎을 넣어 게살이 무르는 것을 방지하고자 한 것이 특징이다. 음청류 중 보리수단법과 오이국수법이 〈규합총서〉에는 볼 수 없지만 보리수단은 〈시의전서〉에 기록되어 있고 오이국수법은 〈음식디미방〉의 외화채를 응용한 것으로 보인다. 그러나 특이하게도 별약과법은 동시대를 비롯하여 그 이전 조리서에서도 찾아 볼 수 없어 이름 그대로 특별한 약과하는법이라 하겠다. 주류 중에 〈규합총서〉에 없는 술로 삼칠주법, 팔선주법, 삼오주법, 녹타주법, 선표향법, 매화주법, 감절주법 등이 있는데 이들 중 일부는 〈음식디미방〉, 〈수운잡방〉, 〈시의전서〉 등에 기록된 것으로 같은 시대 또는 그 이전인 1500년대~1600년대에 편찬된 조리서를 참고하기도 한 것으로 보인다. 다만, 이 중 녹타주법은 다른 조리서의 녹파주와 유사한 것으로 보이고 '선표향법'과 '팔선주법'은 어떤 조리서에서 필사했는지 분명치 않다. 본디 〈규합총서〉는 1809년 빙허각 이씨(李氏)가 엮은 일종의 여성생

활백과이고 〈시의전서〉, 〈주식의의〉, 〈우음제방〉, 〈음식방문〉, 〈주식방문〉 등 1800년대 고조리서의 근간이라 할 수 있어 가장 많은 음식이 〈규합총서〉의 음식 만드는 법과 일치하고 있다.

이렇듯 〈음식방문니라〉 저자는 1800년대부터 그 이전의 고조리서를 두루 살펴보고 참고하면서 중요하게 생각되는 음식들을 필사하여 기록에 남겨 후대에 물려주고자 했던 것으로 보인다. 〈음식방문니라〉는 120여 년이 지난 오늘날까지 잘 보존되어 있어 우리 선조들의 음식문화를 이해할 수 있는 귀한 자료이며, 이를 바탕으로 우리 전통 음식문화 계승·발전의 밑거름으로서의 가치가 있는 유산이라 하겠다.

언어 문화적 가치

〈음식방문니라〉 원본 해제[2]를 통해 1800년대 후기 한글 표기법과 충청도 방언을 확인할 수 있어 언어 문화적으로도 소중한 자료가 된다.

원문의 마지막 부분에 기록되어 있는 신묘년(辛卯年)은 책의 내용이나 표기법으로 볼 때 1891년일 것으로 추정하였다. 예컨대 책에 기록된 한글은 전체적으로 1800년대 말의 특

1) 된소리를 'ㅺ,ㅼ,ㅽ,ㅾ,ㅆ'으로 표기하고 있다.
꼿, 쌉질, 쓰도록, 쑤려, 찌되, 죽 쑤어

2) 어간말음이 'ㅅ'일 때 중철표기를 한다.
술 맛시(맛이), 맛슬(맛을) 보와, 그릇슬(그릇을), 잣슬(잣을)

3) 두 모음 사이의 'ㄹ-ㄹ'을 'ㄹ-ㄴ'으로 표기한다.
쥬물너(주물러), 말니라(말리라), 문질너(문질러), 꿀 발너(꿀 발라)

4) 'ㆍ'와 'ㅏ'가 혼기되는 경우가 있다.
ᄊᆞᆯ : 쌀, 반죽ᄒᆞ야 : 반죽할

5) 'ㅐ'는 모두 'ㅣ'로 표기된다.
향닉, 빅미, 씨쳐셔, ᄊᆞ미여, 지와, 닝수

2) 송철의(宋喆儀) 교수가 원문을 해제하였으며 내용을 중심으로 요약한 것을 정리하였다. 그는 서울대학교 국어국문학과를 졸업하고, 동 대학원에서 석사와 박사를 받았다. 서울대학교 국어국문학과 교수, 국립국어원 원장을 지냈으며 저서로는 《국어의 파생어형성 연구》, 《역주 오륜행실도》(공저), 《한국 근대 초기의 언어와 문학》(공저), 《주시경의 언어이론과 표기법》 외 다수가 있다.

6) '이, 야, 여, 요, 유'를 '니, 냐, 녀, 뇨, 뉴'로 표기하는 경우가 많다.
니(이) 법으로, 무수니(무수이), 업시ᄒᆞ냐(업시ᄒᆞ야), 고니거든(고이거든), 년ᄒᆞ고(연하고), 계뉵(계육)

7) 명사의 받침 'ㄺ'을 'ㄱㄹ'로 표기하는 경우가 있다.
닼을(닭을), 닼 살문(닭 삶은), 닼기나(닭이나)

8) 조사 '를'을 써야 할 자리에 '을'을 쓰는 경우가 많다.
두 되을(두 되를), 닝슈을(닝슈를), 국화을(국화를), 호도을(호도를), 고기을(고기를)

9) 보조사 '-처럼'이 아직 '-쳐로'로 나타난다.
싱뉼도 그쳐로(그처럼) 썰어, 만두속쳐로, 닉복침치쳐로 썰어

징적인 표기법을 보여 주고 있기 때문이다.

일반적으로 필사본의 경우 필사자의 언어가 어느 정도 반영되게 마련인데, 이 〈음식방문니라〉에도 충청도 방언이 약간 반영되어 있다. 이로써 이 책의 필사자가 충청도 방언 화자(話者)였음을 알 수 있다.

1) 충청방언에서는 긴모음 '어'가 '으'로 발음되는 현상이 있는데 그런 예가 나타난다.
독긔 읍ᄂᆞᆫ(없는), 조곰도 읍게(없게), 수염 읍시(없이), 들(덜) 고인즉

2) '하다'가 '허다'로 나타나는 경우가 있다.
돈후헌, 독헌 빅소쥬, 방졍헌 약과ᄂᆞ 반쥭헌 가온ᄃᆡ, 유익허리

3) '깨, 게, 무, 배추, 소댕'등의 단어가 '쇄, 긔, 무수, 비ᄎᆞ, 소당'으로 나타난다.
쇄 거피ᄒᆞ야, 긔졋(게젓), 긔을 씨쳐(게를 씻어), 무수을(무를), 무수와 비ᄎᆞ(무와 배추), 나무소당을 더푸면

4) '(불을)켜다'가 '쎠다'로 나타난다.[3)]
심지의 불을 쎠

5) 보조사 '-보다'가 '-버담'으로 나타난다. (현재의 충청방언은 '-버덤')
ᄉᆞᆯ 셕근니버담(섞은 것보다) 더 단니라

3) 표준어 '켜다'는 원래 '혀다'에서 발달한 것이다. 이 '혀다'가 중앙어(표준어)에서는 '켜다'로 발달을 하고 일부 방언에서는 '쎠다'로 발달했다가 다시 '쓰다'로 발달했다. 충청도는 '쓰다' 방언권에 속한다.

2부

음식방문니라 음식 재현

주식류

찬류

병과류·음청류

주류

주식류

두죽법

진자죽과 잣죽법

갈분의이법

율무의이법

삼합미음법

난면법

왜면

변씨만두법

두죽법

두죽(=팥죽)은 퉁노구에 고으되 대추를 많이 넣어 고으며 새알은 생강즙에 반죽하라.

재료 및 분량 붉은팥 3컵, 대추 2컵(140g), 물 24컵, 소금 1/2작은술
새알심 찹쌀가루 1컵, 생강즙 1큰술, 뜨거운 물 2큰술

만드는 방법

1 팥은 물 5컵을 붓고 끓으면 그 물을 따라 버리고, 다시 물 9컵을 넣고 처음에는 센 불에서 가열하다가 중불로 푹 삶아 체에 내린다.
2 대추는 대추씨를 제거하고 물 10컵에 불린 후 1시간 정도 푹 끓여 체에 내린다.
3 찹쌀가루에 생강즙을 넣고 익반죽하여 지름 1.5cm 크기의 새알심을 만든다.
4 ①과 ②를 같이 끓이면서 바닥이 눋지 않게 나무 주걱으로 잘 저어 준다.
5 ④에 새알심을 넣어 끓이다가 떠오르면 소금으로 간을 한다.

팥, 불린 대추 준비하기

팥 삶기

체에 내리기

새알심 만들기

진자죽과 잣죽법

개암을 깨쳐 알을 가려 물에 담갔다가 맷돌에 깨끗하게 갈아 수비한 무리를 먼저 쑤다가 개암을 섞어서 쑤어 내면 그 맛이 좋을 뿐 아니라 크게 본원 되느니라.

재료 및 분량 진자(개암) 2컵(400g), 쌀 1/2컵, 물 6컵, 소금 1작은술

만드는 방법

1 개암은 껍질을 벗겨 하루 정도 물에 담가 쓴맛과 떫은맛을 빼고 물 3컵을 넣고 갈아서 고운체에 밭쳐 윗물과 앙금을 준비한다.
2 쌀을 깨끗이 씻어 물에 불려서 물 3컵을 넣고 갈아서 고운체에 밭쳐 윗물과 앙금을 준비한다.
3 ①과 ②의 윗물을 넣고 먼저 끓이면서 쌀앙금을 넣고 쑤어 익으면 개암앙금을 넣어 죽을 쑨다.
4 죽이 다 되면 그릇에 담고 소금을 곁들여 낸다.

진자 거피하기

진자 갈기

불린 쌀 갈아 놓기

죽 쑤기

❁ 참고사항

진자는 개암을 말하며 형태는 밤과 같이 겉껍질과 속껍질이 있다.

갈분의이법

갈분을 오미자국에 꿀을 달게 치고 갈분을 알맞게 넣어 쑤어 먹은즉 몸을 시원하게 하고 술독을 풀리게 하고 설사에 유익하니라.

재료 및 분량 갈분(칡가루) 2/3컵(60g), 건 오미자 100g, 오미자 우리는 물 10컵, 오미자국물 8컵, 꿀 2/3컵

만드는 방법

1 건 오미자를 재빠르게 씻어 찬물을 부어 하룻밤 우려 체에 걸러 오미자국물을 만든다.
2 오미자국물에 꿀을 넣어 준다.
3 ②에 갈분을 넣어 풀어 준 다음, 중불로 하여 잘 저어가며 말갛게 될 때까지 쑨다.

오미자 우리기

오미자국물에 꿀 넣기

오미자국물에 갈분 풀어 넣기

응이 쑤기

율무의이법

율무를 보리쌀같이 대껴서 물에 담갔다가 갈아 수비하여 말려서 쑤어 내어 꿀 넣어 먹으면 맛이 아름답고 치습하고 토질을 없이 하는고로 한나라 복파장군 마원이 군중에도 가져가니라. 그 가루로 풀 쑤어 창호를 바르면 큰 바람에도 떨어지지 않는고로 바다에서 선창을 바른다 하느니라.

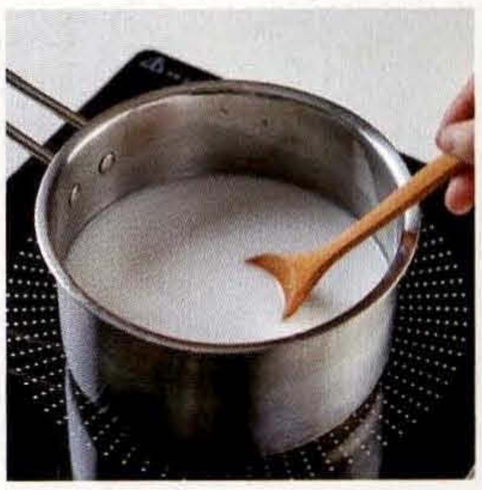
재료 및 분량 율무 2컵(300g), 물 12컵, 꿀 4큰술

만드는 방법

1 율무는 씻어 물에 2시간 이상 불려서 껍질을 벗겨 물 5컵을 넣고 블랜더에 간다.
2 ①을 가라앉혀 윗물은 따라 버리고 앙금만 얇게 펴 말려서 율무가루를 만든다.
3 물 1컵에 율무가루 3/4컵을 넣어 풀어준다.
4 물 7컵을 끓이다가 중불로 하여 ③을 넣고 잘 저어가며 말갛게 될 때까지 쑤어 꿀을 넣는다.

율무 물에 담가 껍질 벗기기

율무 갈기


응이 쑤기

꿀 넣기

삼합미음법

북해삼을 물에 담갔다가 돌에 문질러 검은 기운이 없게 하고 홍합 담갔다가 털 없이 깨끗이 하여 큰 탕관에 안치고 소고기 기름기 없는 덩이를 같이 넣고 단물을 부어 숯불에 고아 무르거든 찹쌀 한 되를 넣어 고아 체에 밭쳐 삼년 묵은 검은 장을 타 먹으면 노인과 소아에게 보원하고 병에도 유익하리라.

재료 및 분량 말린 해삼 4마리, 마른 홍합 100g, 소고기(우둔살) 150g, 불린 찹쌀 100g, 간장 2큰술, 물 15컵

만드는 방법

1 말린 해삼을 물에 담가 불려 깨끗이 씻어 검은 빛이 없게 한다.
2 마른 홍합은 담갔다가 털을 제거하고 깨끗이 씻는다.
3 소고기는 냉수에 담가 핏물을 뺀다.
4 큰 냄비에 분량의 물을 붓고 ①, ②, ③을 넣어 4시간 정도 푹 끓인다.
5 ④에 불린 찹쌀을 넣고 약한 불에서 푹 끓여 체에 밭친다.
6 미음을 그릇에 담고 간장을 곁들여 낸다.

재료 손질하기

냄비에 푹 익히기

찹쌀 넣기

체에 밭치기

난면법

밀가루를 체에 쳐 달걀 흰자는 쏟고 노른자만 섞어 반죽하여 얇게 밀어 머리털같이 썰어 삶아 육탕에 쓰나니라.

재료 및 분량 밀가루 2컵, 달걀 노른자 8개, 소고기(사태) 300g, 대파 1/2대, 마늘 3쪽, 통후추 6알, 물 12컵, 국간장 1큰술, 소금 1 1/2작은술

만드는 방법

1 소고기 사태는 찬물에 담가 핏물을 뺀 후, 물 12컵, 대파, 마늘, 통후추를 넣고 40분간 끓인 후 면포에 걸러 육수를 만들고 국간장과 소금으로 간한다.
2 달걀은 노른자로만 잘 풀어 둔다.
3 밀가루는 고운체에 쳐서 ②와 소금을 넣고 반죽한다.
4 반죽을 얇게 밀어 0.1×0.1cm 굵기로 가늘게 썬다.
5 끓는 물에 ④를 넣고 삶아 건져서 그릇에 담고 육수를 부어낸다.

육수 끓이기

밀가루, 달걀 노른자 반죽하기

가늘게 썰기

난면 끓이기

왜면

왜면은 삶은 즉시는 짠 맛이 있어 못 쓰나니 오래 담가 우려 짠 맛이 없어지거든 다시 씻어 오미자국에나 깨국에나 쓰나니라.

재료 및 분량 메밀 소면 400g, 깨 2컵(200g), 달걀 2개, 다시마 5장(10×10cm), 대파 2대, 마늘 10쪽, 국간장 1작은술, 소금 2작은술

만드는 방법

1 찬물에 다시마를 30분간 담갔다가 대파 흰 부분, 통마늘을 넣고 끓여 채수를 만든다.
2 세척한 깨를 살짝 볶아 ①에 갈아 국간장과 소금으로 간을 맞추어 깻국을 만든다.
3 달걀은 황·백 지단으로 부쳐 곱게 채 썬다.
4 끓는 물에 소금을 넣고 소면을 삶아 3~4회 정도 헹군 후 물기를 뺀다.
5 그릇에 담고 고명을 올린 후 깻국을 부어낸다.

채수 만들기

깻국 만들기

지단 채썰기

국수 삶기

❁ 참고사항

원문의 기록만으로 '왜면'은 어떤 국수인지 명확히 알 수 없다. 〈규합총서〉와 이규경의 〈오주연문장전사고(伍洲衍文長箋散稿)〉에 왜면은 소면(素麵)이라는 기록이 있어 메밀소면으로 재현하였다.

변씨만두법

닭을 백숙하여 살을 가늘게 두드려 힘줄 없이 하고 잣가루, 후추, 기름, 장 각색 양념 넣어 잠깐 볶고 밀가루를 체에 쳐 반죽하여 산승 밀듯하여 비치게 밀어 귀나게 썰어 귀로 싸고 닭 삶은 물에 삶아 초장에 쓰라.

재료 및 분량 닭 1마리, 밀가루 2컵, 물 2/3컵, 국간장 1큰술, 소금 1/2작은술, 통후추 7~8알, 대파 40g, 생강 10g, 마늘 10g

소 양념 국간장 2작은술, 참기름 2작은술, 잣가루 1큰술, 후춧가루 1/4작은술

초장 간장 1큰술, 식초 1/2큰술, 물 1/2큰술

만드는 방법

1 닭은 깨끗이 씻어 끓는 물에 넣고 대파, 마늘, 생강, 통후추를 같이 넣어 삶는다.
2 ①이 푹 무르게 익으면 국물을 면포에 거르고 닭고기 살은 다져서 소 양념하여 살짝 볶아 만두소를 만든다.
3 밀가루는 고운체에 쳐서 분량의 물을 넣고 반죽한 다음, 0.3cm 두께로 얇게 밀어서 길이 각 5cm로 세모지게 썰어서 만두피를 만든다.
4 만두피에 ②를 넣고 세 귀를 모아 싸서 만두를 빚는다.
5 닭 육수에 국간장과 소금으로 간을 하고 끓으면 만두를 넣고 삶는다.
6 그릇에 담고 초장을 곁들여 낸다.

닭 육수 내기

만두소 만들기

변씨만두 만들기

육수에 변씨만두 삶기

찬류

붕어굽는법
게굽는법
붕어찜법
게찜하는법
봉통찜법
증구(개찜)법
칠향계법
송이찜법
동화선법
열구자탕법
승기악탕법
완자탕법
진주좌반연법
편포법
약포법
다시마튀각법
족편법
전복김치
장김치법
동침이법
동화석박지법
게젓
소금게젓법

붕어굽는법

붕어 굽기를 숯불을 피우고 위에다 재를 얇게 덮는다. 붕어 비늘을 거스리지 말고 불을 쬐면 비늘이 말라 거스러질 것이니라. 냉수를 바르면 말라 일어나던 비늘이 도로 다 붙을 것이니 냉수 바르기를 그치지 않으며 마르면 비늘이 일어나락 붙으락 수삼차 할 터인데 그제야 기름장 발라 무르녹게 구우면 비늘이 자연 더 떨어지고 좋으리라.

재료 및 분량 붕어 3마리, 소금 1작은술, 물 1컵
유장 간장 2큰술, 참기름 2큰술

만드는 방법

1 화로에 숯불을 피워 재가 생기면 불 위에 재를 얇게 덮는다.
2 붕어는 깨끗이 씻고 비늘을 벗기지 않고 화롯불에 석쇠를 달군 후 붕어를 올린다.
3 비늘이 일어나면 물을 발라 비늘을 도로 붙이는 것을 5~6회 반복해서 구운 후 비늘이 일어나면 유장을 바른다.
4 붕어가 속까지 익어 비늘이 저절로 떨어질 때까지 굽는다.

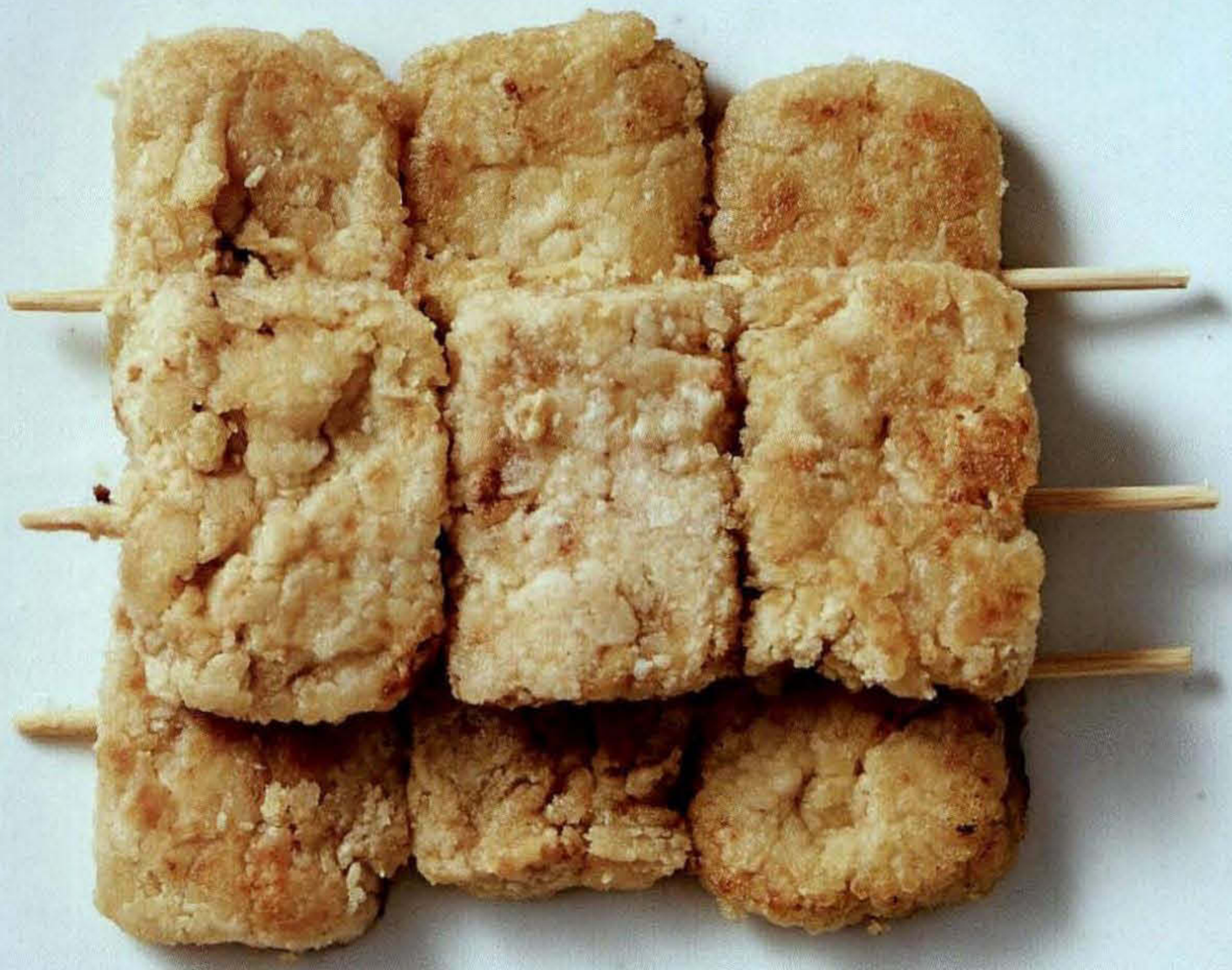
붕어 소금 뿌리기

숯불 피우기

붕어 물 바르면서 굽기

유장 바르면서 굽기

끼굽는법



생게의 장을 긁어내어 그릇에 담고 딱지와 발은 두드려 체에 걸러 즙을 내어 긁은 장을 섞고 생강과 파를 가늘게 두드려 후춧가루 넣어 계란 섞어 녹말이나 밀가루나 조금 넣어 한 데 합한 후 대통 밑 마디 뚫리지 않은 것을 짜개어 다시 맞추어 노끈으로 틈 없이 동여맨 후 게 즙을 붓고 부리를 막아 익게 삶은 후 동여맨 노끈을 풀고 빼내면 둥글 것이니 마음대로 썰어 꼬챙이에 꿰어 기름장 발라 구우면 맛이 아름답고 비상하니라. 대통에 폐 되게 하나니 아무 그릇에나 중탕하거나 하여 구우면 좋으니라.

재료 및 분량 생게 3마리(1kg), 다진 생강 1/2작은술, 다진 파 1작은술, 후춧가루 1/8작은술, 달걀 4개, 밀가루 4큰술, 참기름 1큰술, 간장 1작은술
꼬지, 대통 1개(지름: 5cm)

만드는 방법

1 게의 장은 긁어내어 다지고, 게의 살은 발라내어 체에 내린다.
2 ①에 다진 생강, 다진 파, 후춧가루, 달걀, 밀가루를 넣어 섞는다.
3 밑이 막힌 대통의 가운데를 갈라 다시 맞추고 노끈으로 동여맨 후 ②를 넣고 윗부분을 단단히 막은 후 찜통에서 60분 정도 쪄 낸다.
4 ③이 다 익으면 동여맨 노끈을 풀고 대통을 갈라 익힌 게찜을 빼낸다.
5 게찜을 2×3cm 크기로 썰어 꼬지에 꿴 다음 기름장을 발라 구워낸다.

게장과 살을 발라내기

재료 섞기

대통에 찌기

굽기

붕어찜법

큰 붕어를 비늘을 거스려 등을 쪽 갈라 창자를 버리고 어만두 속처럼 양념과 고기로 소 만들어 속에 넣고 좋은 초 두어 숟가락 치고 붕어 입 가운데에 백반 반 조각을 넣는다. 녹말 묻혀 노구에 물을 조금만 붓고 기름장 알맞게 치고 불을 은근하게 하여 끓이되 밀가루와 계란을 풀라.

재료 및 분량 붕어 3마리(1kg), 식초 3큰술, 백반 3조각, 녹말 3큰술, 간장 2큰술, 참기름 1큰술, 물 2컵, 밀가루 1큰술, 달걀 1개

소 소고기 150g, 소금 1/2작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 1/2작은술, 후춧가루 1/4작은술

만드는 방법

1 붕어는 깨끗이 씻어 비늘을 없애고 등마루를 갈라 내장을 꺼낸다.
2 붕어의 뱃속을 깨끗하게 씻어내고 물기를 제거한 다음 밀가루를 골고루 묻힌다.
3 소고기를 다져서 양념하여 소를 만들어 붕어 뱃속에 넣고 식초를 붓는다.
4 붕어 입 가운데 백반을 넣는다.
5 등마루에 녹말을 묻혀 실로 동여맨다.
6 냄비에 붕어와 간장, 참기름, 물을 넣어 아주 약한 불로 익힌다.
7 ⑥이 어느 정도 익으면 밀가루를 풀어 농도를 맞추고 달걀을 풀어 넣는다.

붕어 손질하기

소 넣기

실로 묶은 붕어에 백반 물리기

달걀 풀어 넣기

게찜하는법

게의 누른 장과 검은 장을 긁어 누른 장은 계란에 섞어 기름장 맞추어 갖은 양념 등을 넣어 화합하여 굽 없는 놋그릇에 담아 중탕하여 반만 익거든 검은 장을 기름 쳐 그 위에 고루 발라 다시 중탕하여 꽤 익거든 즙국 만들어 얹고 계란 황백색으로 부쳐 잘게 썰어 위에 뿌려 쓰라.

재료 및 분량 꽃게 3마리, 달걀 4개, 대파 10g, 생강 5g, 후춧가루 1/6작은술
유장 국간장 1/2작은술, 참기름 1작은술

만드는 방법

1 게는 깨끗이 씻어 뚜껑을 열고 아가미를 제거한 후 게의 누른 장과 검은 장을 분리하여 긁어낸다.
2 게살과 누른 장에 달걀을 풀어 섞고, 유장과 함께 섞어 중탕한다.
3 ②가 반쯤 익으면 검은 장에 참기름을 섞어 그 위에 올린 다음 중탕하여 익힌다.
4 중탕한 국물에 파, 생강, 후춧가루를 섞어 즙국을 만들어 게찜 위에 고루 끼얹는다.
5 황·백지단을 부쳐 가늘게 채 썰어 게찜 위에 올린다.

게 누른 장, 검은 장 분리

게 중탕하기

검은 장 올려 중탕하기

즙국 끼얹기

봉통찜법

꿩을 털 없게 뽑을 때 가죽은 상하지 않게 정이 하여 사각(양쪽 날갯죽지와 양쪽 다리)을 떼내어 다리껍질을 온전히 자루같이 벗겨 제치고 아래 마디뼈만 두고 위 마디뼈는 베고 살은 긁어내고 다른 살과 소고기를 힘줄 없게 두드려 생강과 파, 후추 섞어 기름장을 알맞게 간 맞추어 주물러 소반에 펴고 큰 꿩 모양같이 만든 후 제 껍질과 다리 아래 뼈 없이 한 것을 도로 씌워 모양 만들어 각색 양념 넣어 가루즙하여 찜으로 쓰고, 구이로 쓰려면 종이 위에 놓아 반만 익힌 후 기름장 발라 쓰라.

재료 및 분량 꿩 1마리, 소고기(우둔살) 200g, 박고지 20g, 표고버섯 2개, 무 20g, 미나리 20g, 도라지 20g, 밀가루 2큰술, 간장 1큰술, 물 2컵

소 양념 다진 파 2작은술, 다진 생강 1/2작은술, 후춧가루 1/8작은술, 간장 1작은술, 참기름 1작은술

만드는 방법

1 꿩은 털을 뽑을 때 껍질이 상하지 않게 곱게 뜯고 날갯죽지와 양쪽다리를 잘라낸다.
2 다리껍질을 자루처럼 잘 벗겨내고, 다리뼈는 아랫마디만 두고 윗마디 살은 다 긁어낸다.
3 꿩살과 소고기를 곱게 다져 소의 양념을 섞어 다리뼈에 소를 붙이고 벗겨낸 껍질을 씌워 다리모양을 만든다.
4 박고지와 표고버섯은 물에 불리고 도라지는 데쳐서 5cm 길이로 썰고 무와 미나리도 같은 크기로 썬다.
5 냄비에 ③을 넣고 주위에 ④을 두른 후 물을 붓고 뚜껑을 덮어서 익힌다.
6 끓어서 국물이 반쯤 줄면 밀가루즙을 풀어 넣은 다음 한 번 더 끓인다.

껍질 벗기기

소 준비하기

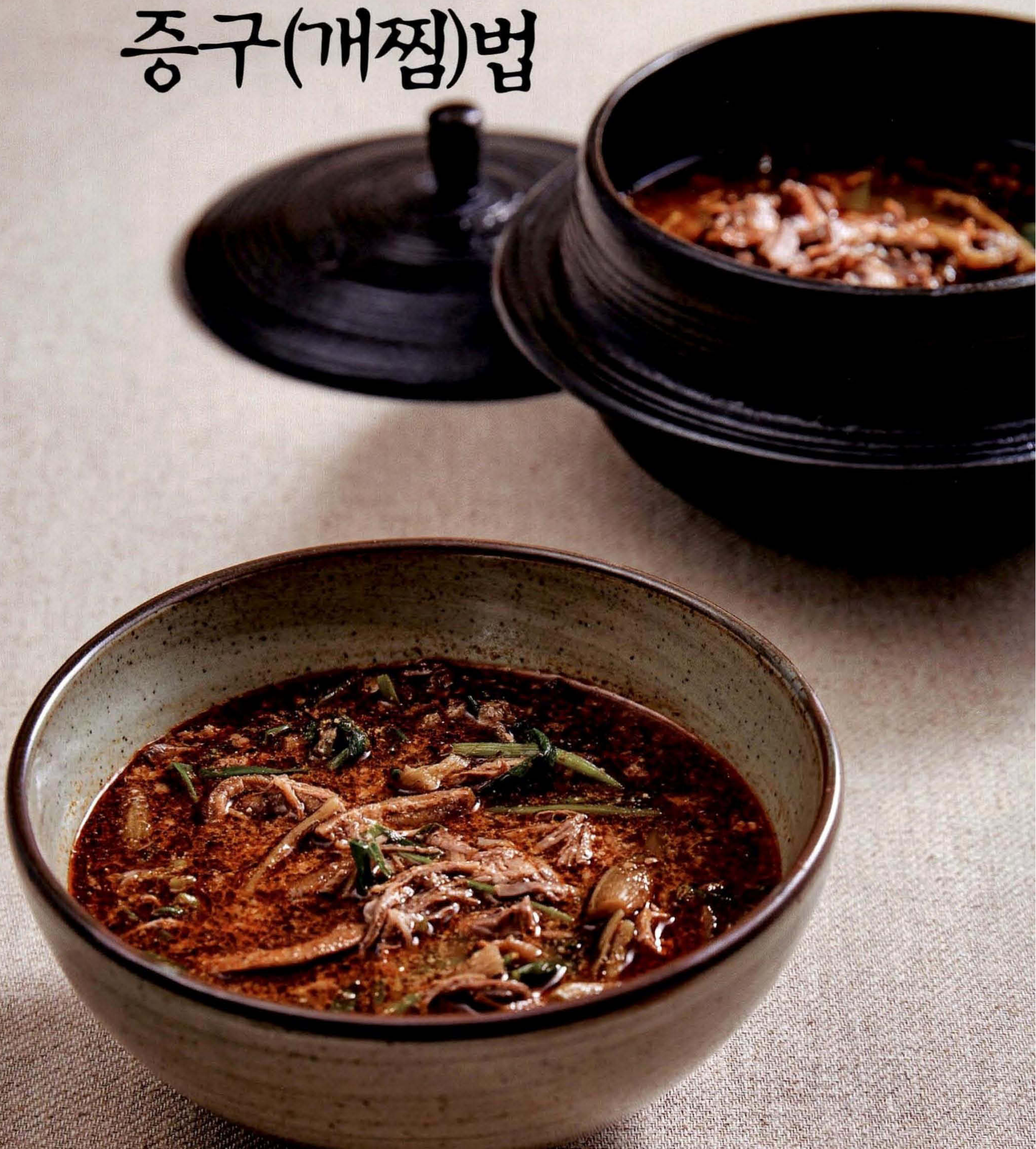
소를 넣어 다리 모양 만들기

익히기

❁ 참고사항

원문에는 부재료의 기록은 없으나 '규합총서'를 참고하여 나무새(나물)를 부재료로 사용하였다.

증구(개찜)법



살찐 개를 법대로 죽여 씻지 말고 다만 창자를 깨끗이 씻어 창자에 맑은 간장과 고추장 조금 섞어 기름, 깨소금, 고춧가루, 미나리, 파를 함께 삶되 나무새는 반쯤 익은 후 나중에 넣되 솥뚜껑을 젖혀 덮고 물을 부은 후 수건으로 틈을 막아 김이 나가지 않게 하여 끓는 소리 나거든 불을 잠깐 물렸다가 솥뚜껑의 물을 푸고 찬물을 다시 부어 불을 약하게 때어 이같이 불 때기를 세 번하면 고기가 무르고 뼈가 절로 빠지나니 나무로 불 때지 말고 빈 섬 세 잎이면 족히 고아내나니 고기를 칼 댈 것 없이 찢어내어 장과 함께 삶은 국에 끓이되 양념 갖추어 끓이라. 밀가루 많이 풀면 걸므로 조금 풀어 쓰라.

재료 및 분량 개고기 1.2kg, 창자 300g, 미나리 100g, 토란대 100g, 깻잎순 100g, 부추 100g, 된장 1/2컵, 청주 1/2컵, 생강 20g, 대파 2대, 밀가루 5큰술

양념 고추장 2큰술, 국간장 2큰술, 대파 3대, 들깻가루 200g, 산초가루 1/4작은술

양념장 고추장 2큰술, 국간장 1큰술, 고춧가루 1큰술, 식초 1큰술, 다진 파 2큰술, 깨 2작은술, 후춧가루 1작은술, 산초가루 1/2작은술, 들깻가루 100g, 청주 1/2컵

만드는 방법

1 개고기는 흐르는 물에 핏물을 빼고, 창자는 밀가루와 소금으로 깨끗이 씻는다.
2 불린 토란대와 미나리, 부추는 5cm 길이로 잘라 준다.
3 끓인 물에 된장, 청주, 생강, 대파를 넣고 개고기와 내장을 데친 후 식힌다.
4 물에 양념을 넣고 끓기 시작하면 토란대와 ③을 넣는다.
5 솥뚜껑을 젖혀 덮고 물을 부은 후 김이 나가지 않게 하고, 끓으면 중불로 가열하다가 솥뚜껑 물이 뜨거워지면, 찬물로 갈아주기를 3번 반복한다.
6 고기가 다 익으면 건져서 찢어 넣고 국물은 국간장으로 간을 맞춘다.
7 ⑥이 끓으면 미나리, 깻잎, 부추를 넣고 밀가루 물을 조금 풀어 넣는다.
8 들깻가루와 양념장을 함께 곁들여 낸다.

개고기 핏물 빼고 내장 씻기

양념, 나물, 고기 넣고 끓이기

솥뚜껑에 물 올리고 끓이기

부재료 넣기

칠향계법

칠향계는 살찐 묵은 닭을 깨끗이 튀하여 배 가르지 말고 아래로 창자를 빼고 속을 깨끗이 씻고 삶은 도라지 한 줌과 생강 너덧 쪽과 파 한 줌과 천초 한 줌과 간장 한 종지, 기름 한 종지, 초 반 종지 일곱 가지를 그 속에 넣고 남은 양념은 함께 오지항아리에 넣어 기름종이로 부리를 동이고 솥 가운데 수증기로 중탕하여 쓰라.

재료 및 분량 묵은 닭 1마리, 도라지 70g, 생강 20g, 대파 70g, 천초 70g, 간장 4큰술, 참기름 4큰술, 식초 2큰술

만드는 방법

1 묵은 닭을 살짝 튀하여 배를 가르지 않고 아래로 내장을 빼어 속을 깨끗이 씻어낸다.
2 삶은 도라지와 대파는 4cm 길이로 썰고 생강은 편을 썬다.
3 ②와 천초, 간장, 참기름, 식초를 닭의 뱃속에 넣는다.
4 항아리에 ③과 남은 양념을 같이 넣고 기름종이로 덮은 후 항아리 뚜껑을 덮고 솥에서 중탕을 하여 익힌다.

닭 손질하기

속 집어넣기

항아리에 넣기

중탕하기

송이찜법

송이를 껍질 벗기고 위 핀 것은 엷게 저미고 줄기는 예사로 저며 소고기, 돼지고기를 가늘게 두드려 각색 양념 기름 화합하여 크기는 임의로 하고 송이 저민 것을 덮어 쓰고 밀가루 묻혀 계란 씌워 지지고 국을 꾸미 많이 하여 넣어 끓이다가 송이 지진 것 넣어 잠깐 끓여 가루즙 잠깐 타서 계란 두 가지 부쳐 양념 넣고 후춧가루, 잣가루 뿌려 쓰라.

재료 및 분량 송이버섯 8개, 소고기 80g, 돼지고기 30g, 달걀 2개, 밀가루 2큰술, 잣 1큰술, 지짐기름 1컵

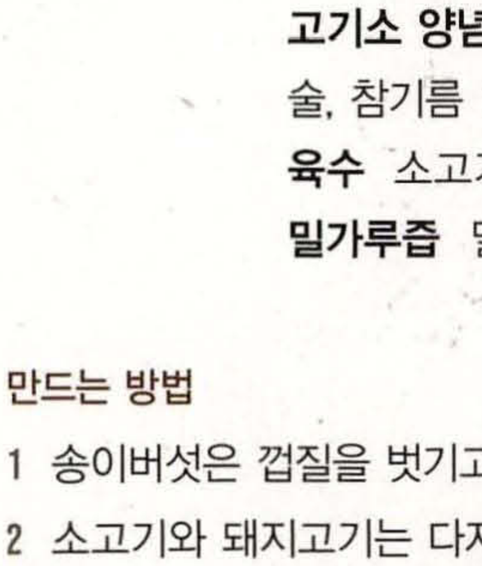
고기소 양념 간장 1/2큰술, 배즙 1/2큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 1/2작은술, 참기름 1/2작은술, 후춧가루 1/4작은술

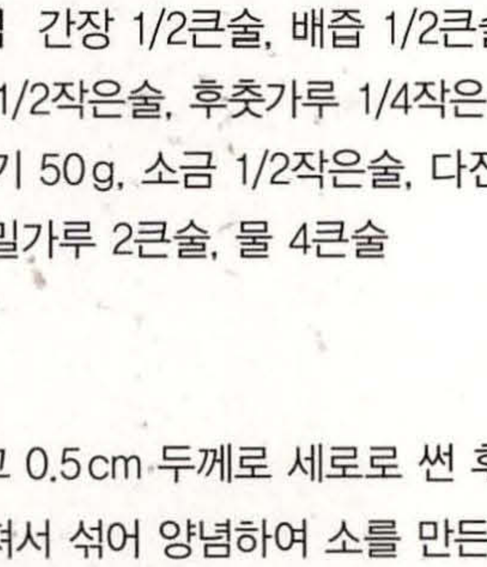
육수 소고기 50g, 소금 1/2작은술, 다진 마늘 1작은술, 후춧가루 1/8작은술, 물 2컵

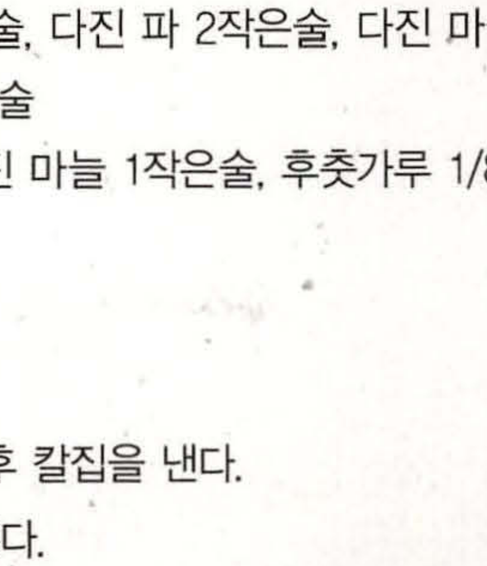
밀가루즙 밀가루 2큰술, 물 4큰술

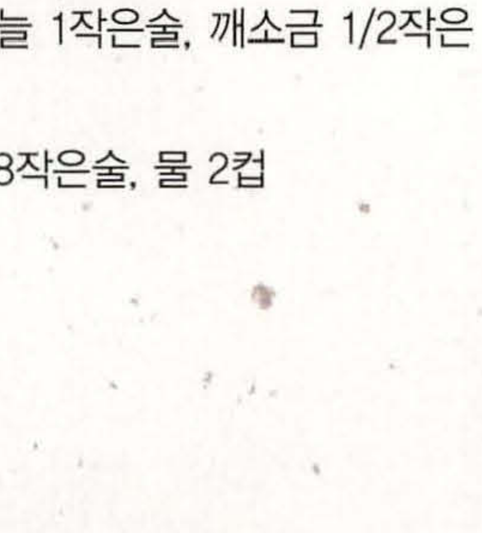
만드는 방법

1 송이버섯은 껍질을 벗기고 0.5cm 두께로 세로로 썬 후 칼집을 낸다.
2 소고기와 돼지고기는 다져서 섞어 양념하여 소를 만든다.
3 ①에 고기소를 얇게 펴 붙인 후 다시 송이로 덮어주어 밀가루와 달걀물을 묻혀 약불로 지진다.
4 소고기는 얇게 썰어 분량의 물을 넣고 육수를 만든 다음, 소금으로 간을 한다.
5 ④에 밀가루즙으로 농도를 맞추며 끓인 다음, 지진 송이를 넣고 잠깐 끓인다.
6 황·백지단을 3cm 길이로 가늘게 채 썰고, 잣은 고깔을 떼고 곱게 다진다.
7 ⑤를 그릇에 담고 황·백지단을 고명으로 올리고 후춧가루, 잣가루를 뿌린다.


버섯 자르기


고기소 버섯에 붙이기


송이 지지기


육수로 밀가루즙 만들기

동화선법

서리 맞은 동과를 껍질 벗기고 속의 무른 살은 다 깎아버리고 단단한 살을 두둑하게 하고 가장자리는 화전만큼 저며 오이생채같이 절여 물에 씻어 보자기에 잘 짜 놓고 달흐고 기름 많이 쳐 잠깐 볶아 겨자즙에 담았다가 하룻밤 지나거든 쓰라.

재료 및 분량 동아 500g, 소금 2큰술, 지짐기름 3큰술
겨자즙 겨잣가루 1큰술, 따뜻한 물 1큰술, 식초 1큰술, 설탕 1작은술, 간장 1작은술

만드는 방법

1 동아는 서리 맞은 것을 골라 두꺼운 겉껍질을 벗기고 속이 무른 것을 모두 긁어 깎아 없앤다.
2 단단한 동아 과육만 취하여 두툼하게 자르고, 모서리는 둥글게 다듬는다.
3 동아 과육에 소금을 뿌려 절여지면, 물에 씻어서 데친 후 면포로 물기를 제거한다.
4 겨자를 분량의 따뜻한 물로 개어 더운 곳에 엎어 두었다가 식초, 설탕, 간장을 넣어 겨자즙을 만든다.
5 달군 팬에 기름을 넉넉히 두르고 ③을 살짝 볶은 다음, 겨자즙에 담아 하루 동안 재워 둔다.

동아 전 처리

동아 데치기

동아 볶기

겨자즙에 담그기

열구자탕법

꿩, 묵은 닭, 해삼, 전복, 처녑, 양, 부아, 곤자소니, 골, 돼지고기, 도라지, 순무, 미나리, 파, 박고지, 대하, 표고, 생선을 다 모지고 길쭉길쭉하게 썰어 기름 쳐 지지고 골과 생선과 미나리는 전으로 계란 씌워 지지고 돼지고기는 많아야 좋으니라. 모두 그릇에 차곡차곡 담고 생선을 빛 곱게 계란을 황백색으로 전유어같이 지져 씌우고 꿩고기 소를 넣어 지지라. 각색을 색 지게 찬합 넣듯 겹겹이 담고 계란 황백색으로 빛 곱게 붓고 검은 장을 계란에 조금 섞어 기름 조금 치고 부치면 빛이 황홀하게 나느니라. 모두 귀나게 베어 위에 흩고 좋은 흰떡 얇게 썰고 국수를 서너 치씩 길이로 베고 조악과 한 가지로 열구자탕 그릇에 돼지고기 삶은 물과 꾸미 넣어 끓였다가 탕 그릇에 부어 끓거든 흰떡과 국수를 조악과 한데 넣어 끓여 내어 후춧가루 뿌려 쓰나니라. 모리가 빠졌으니 고기 모리하여 계란에 지져 쓰라.

재료 및 분량 꿩 1/2마리, 묵은 닭 1/2마리, 해삼 2마리, 전복 2개, 천엽 100g, 양 100g, 허파 100g, 곤자소니 100g, 등골 1/4근, 돼지고기 100g, 대하 2마리, 소고기 50g, 생선(대구살) 100g, 도라지 50g, 순무 1개, 미나리 50g, 대파 1대, 박고지 50g, 표고버섯 5장, 흰떡(가래떡) 50g, 가는 국수 50g, 찹쌀가루 2컵, 달걀 7개, 지짐기름

만드는 방법

1 꿩과 묵은 닭, 돼지고기는 깨끗이 씻어 생강, 대파, 마늘을 넣고 끓이다가 각각의 고기는 건져내고 국물은 면포에 걸러 국간장과 소금으로 간을 한다.
2 천엽, 양, 허파, 곤자소니는 기름을 제거하고, 밀가루로 깨끗이 씻은 후 생강, 대파, 마늘, 통후추를 넣고 끓인다.
3 해삼, 전복, 대하는 내장을 제거하고 닦은 후 데쳐 내어 1×5cm 크기의 골패모양으로 썬다.
4 도라지, 순무, 박고지는 골패모양으로 잘라 데친 후 양념을 한다.
5 등골은 소금으로 껍질과 핏줄을 벗겨서 골패모양으로 자르고 미나리, 표고버섯도 같은 크기로 잘라서 각각 전을 부친다.
6 찹쌀가루에 뜨거운 소금물로 익반죽한 후 다져서 양념한 꿩고기를 소로 하여 2cm 크기의 송편 모양으로 빚어 기름에 지져 주악을 만든다.
7 소고기를 다져서 양념하여 지름 2cm 크기의 완자 모양으로 만들어 지진다.
8 흰 떡은 어슷 썰고, 국수는 9cm 길이로 잘라 함께 삶아 준비한다.
9 모든 재료를 겹겹이 담아 육수를 붓고 끓인다.

탕 끓이기

천엽, 양, 허파 손질하기

골패 모양 썰기

신선로에 담기

❋ 참고사항

원문에 '모리'는 완자의 비표준어이며, 고기 모리는 고기 완자를 말한다.

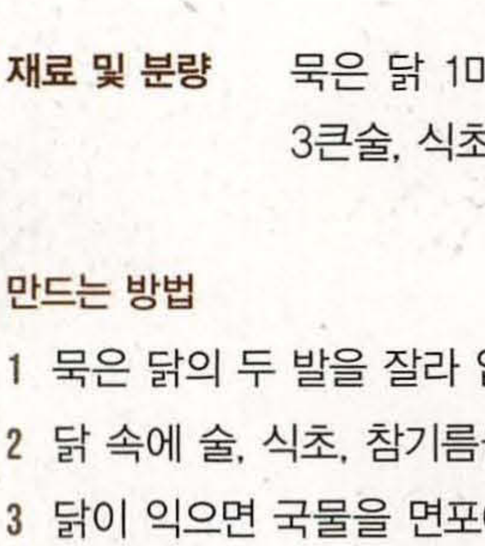
승기악탕법

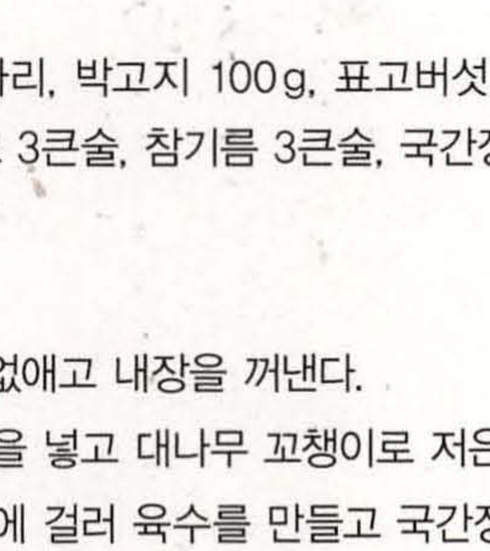
살찐 묵은 닭 두 발을 없애고 내장 꺼내고 그 속에 술 한 잔, 기름 한 잔, 초 한 잔을 치고 대나무 꼬챙이로 젓고 박고지와 표고, 파, 돼지고기 기름 많이 썰어 넣고 수란 넣어 금중탕 만들 듯 하느니라. 이것도 왜관 음식으로 기생이나 음악보다 낫다는 말이니라.

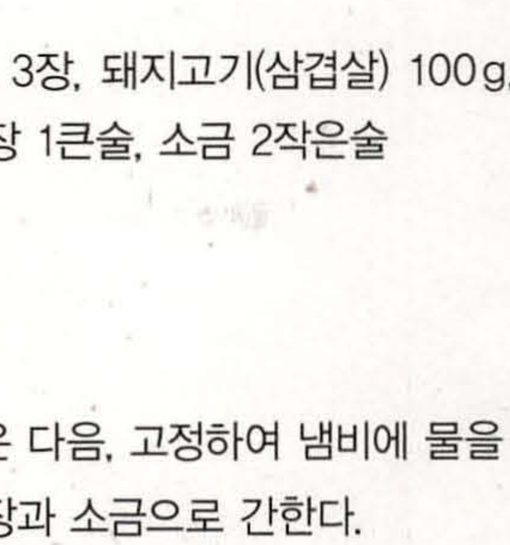
재료 및 분량 묵은 닭 1마리, 박고지 100g, 표고버섯 3장, 돼지고기(삼겹살) 100g, 대파 1대, 달걀 2개, 청주 3큰술, 식초 3큰술, 참기름 3큰술, 국간장 1큰술, 소금 2작은술

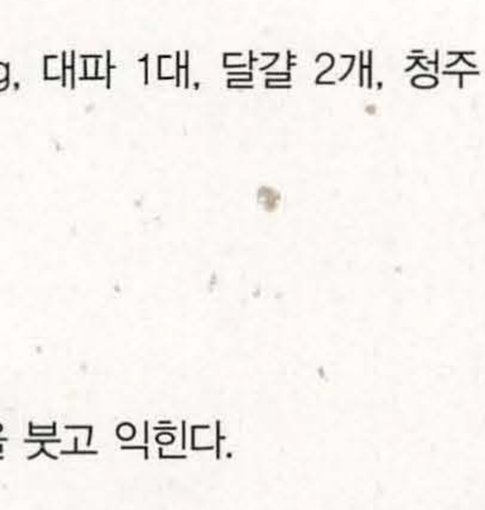
만드는 방법

1 묵은 닭의 두 발을 잘라 없애고 내장을 꺼낸다.
2 닭 속에 술, 식초, 참기름을 넣고 대나무 꼬챙이로 저은 다음, 고정하여 냄비에 물을 붓고 익힌다.
3 닭이 익으면 국물을 면포에 걸러 육수를 만들고 국간장과 소금으로 간한다.
4 박고지와 표고는 불린 후 1×5cm 크기로 썰고, 돼지고기와 대파도 같은 크기로 썬다.
5 익힌 닭고기를 크게 잘라 냄비에 담고 주변에 박고지, 표고버섯, 돼지고기, 대파를 넣고 ③의 육수 2컵을 부어 익힌다.
6 ⑤가 익으면 달걀을 넣어 반숙으로 익힌다.


재료 준비하기


닭 익히기


박고지, 표고 등 썰기


육수 부어 익히기

완자탕법

큰 생선 껍질과 뼈 없이 하고 살을 가늘게 두드리고 돼지고기나 쇠고기나 꿩고기나 닭고기나 그 중에 가늘게 두드려 후추, 생강, 파, 표고버섯, 기름장 합하여 주물러 밤알만큼씩 환을 만들어 가운데에 하나씩 넣어 계란이나 녹말이나 씌워 장국에 끓이느니라.

재료 및 분량 흰 살 생선 150g, 소고기(우둔살) 100g, 표고버섯 2장, 미나리 10g, 달걀 2개, 녹말 1/2컵, 잣 1큰술, 소금 1작은술, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 2작은술, 후춧가루 1/4작은술

육수 소고기(사태) 200g, 물 10컵, 대파 1대, 마늘 5쪽, 통후추 5알, 다시마 1장(10×10cm), 국간장 1작은술, 소금 1작은술

만드는 방법

1 소고기는 찬물에 핏물을 빼고 분량의 물, 대파, 마늘, 통후추, 다시마를 넣고 끓여 면포에 걸러 국간장과 소금으로 간을 한다.
2 흰 살 생선은 껍질과 뼈를 발라내고 살로 곱게 다진다.
3 소고기와 표고버섯, 대파, 마늘은 각각 곱게 다진다.
4 ②와 ③에 소금, 다진 파, 다진 마늘, 후춧가루, 참기름을 넣고 섞어 반죽한다.
5 ④를 밤톨만한 크기로 떼어 지름 2cm 정도 크기로 둥글게 빚어 잣을 넣고 완자를 만든다.
6 ⑤에 녹말과 달걀물을 묻혀 ①의 육수가 끓으면 넣고 완자가 떠오를 때까지 끓인다.

육수 내기

생선살, 소고기 양념하기

완자 만들기

녹말, 달걀물 묻혀 넣기

진주좌반연법

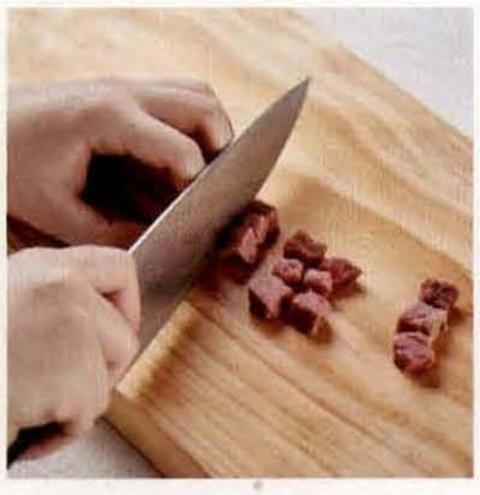
고기를 얇게 저미어 가늘게 썰어 또 가로 진주같이 썰어 번철에 볶으면 고기가 반만 익어 누런 즙이 빠지거든 그제야 진한 간장을 담아 후추 기름 많이 치고 꿀 조금 쳐 다시 볶다가 깨 볶은 것 넣어 달인 후 후추만 넣어 쓰라.

재료 및 분량 소고기(우둔살) 300g, 간장 2 1/2큰술, 꿀 1작은술, 참기름 1큰술, 통깨 1/2작은술, 후춧가루 1/2작은술

만드는 방법

1 소고기를 0.7×0.7×0.7cm 크기로 진주같이 썰어 팬에 볶는다.
2 ①이 반쯤 익어 육즙이 빠지면 간장으로 간을 맞추고 참기름과 꿀을 넣어 다시 볶는다.
3 ②에 통깨와 후춧가루를 넣는다.

가로 썰기


정사면체로 썰기

양념 넣어 볶기

통깨, 후춧가루 넣기

편포법

편포는 연하고 기름진 고기를 힘줄 없이 가늘게 두드려 소금 알맞게 넣고 기름, 후추, 천초가루와 깨를 거피하여 볶아 넣고 잣가루 한데 섞어 주물러 모양을 네모반듯하게 하여 겉에 기름 잠깐 발라 말리라.

재료 및 분량 소고기(우둔살) 600g, 소금 2큰술, 참기름 2큰술, 참깨 2큰술, 잣가루 2큰술, 후춧가루 1작은술, 천초가루 1/4작은술

만드는 방법

1 연하고 기름진 소고기를 힘줄 없이 곱게 다지고 소금, 참기름, 참깨, 잣가루, 후춧가루, 천초가루를 넣어 섞는다.
2 ①을 오래 치댄 후 0.5cm 두께로 네모반듯하게 하여 6×10cm 크기로 잘라 말린다.
3 편포가 일부 마르면, 겉에 기름을 바른 후 더 말린다.

소고기 다지기

양념 섞기

네모반듯하게 자르기

기름 발라 말리기

약포법

연하고 기름기 없는 고기를 잘게 썰어 다져 기름과 검은 장과 후추와 꿀 기운하여 화합하여 넣고 채반에 화전같이 펴고 잣가루 뿌려 반 정도 말려서 노인의 반찬 하느니라.

재료 및 분량 소고기(우둔살) 600g, 간장 3큰술, 꿀 1큰술, 후춧가루 2작은술, 잣가루 2큰술

만드는 방법

1 소고기를 곱게 다져서 굵은 체에 내려 힘줄을 제거한다.
2 소고기에 간장, 꿀, 후춧가루를 넣어 양념한다.
3 ②를 지름 5cm, 두께 0.5cm의 크기로 화전처럼 빚어 잣가루를 뿌린다.
4 채반에 펴서 반 정도 말린다.

체에 내리기

양념하기

화전처럼 빚기

채반에 말리기

다시마튀각법

다시마를 물에 불렸다가 반 정도 말려 미끄럽지 않을 만하거든 좋은 찹쌀가루에 밥 되게 지어 더운 김에 조금씩 떼어다가 다시마를 반듯하게 썰어 한 쪽만 밥을 틈 없이 발라 볕에 놓아 강밥같이 되거든 기름에 지져 밥 묻은 쪽에 꿀 발라 잣가루를 뿌려 쓰라.

재료 및 분량 다시마 30×20cm, 찹쌀 1/2컵, 튀김기름 3컵, 꿀 3큰술, 잣가루 3큰술

만드는 방법

1 다시마를 물에 20분 불렸다가 약 1시간 정도 말려서 3×4cm 크기로 자른다.
2 찹쌀은 불려 동량의 물을 넣어 고두밥을 짓는다.
3 ②를 한 알씩 떼어 다시마의 한쪽 면에 빈틈없게 붙인다.
4 ③이 눌은 밥 같이 마르면 160℃의 기름에서 튀겨낸다.
5 밥이 붙은 면에 꿀을 발라 잣가루를 뿌려낸다.

다시마 전 처리

찰밥 붙이기

튀기기

잣가루 뿌리기

족편법

족편에 소를 넣으려면 족 고을 때에 기름을 건지지 말고 녹난하게 고아 체에 밭쳐 판판한 그릇에 얇게 펴고 굳은 후에 암탉을 삶아 가늘게 두드려 후추와 잣가루, 기름장, 생강을 섞어 잠깐 볶아 한 벌 펴고 그 위에 족 고은 물을 펴되 두께를 알맞게 한 후 계란 흰자와 노른자를 부쳐 가늘게 썰어 잣가루와 후춧가루 뿌려 굳거든 베어 쓰라.

재료 및 분량 우족 1개(3kg), 물 10컵, 대파 1대, 청주 3큰술, 통후추 10알, 생강 3쪽, 닭 1.2kg, 후춧가루 1/3작은술, 잣가루 1작은술, 참기름 1큰술, 간장 1작은술, 생강즙 1작은술, 달걀 1개

만드는 방법

1 우족을 깨끗이 씻어 찬물에 담가 3시간 이상 핏물을 뺀 다음, 끓는 물에 넣어 10분 정도 튀하여 찬물에 씻는다.
2 냄비에 ①과 물을 넣고 대파, 청주, 통후추, 생강을 넣어 8시간 이상 푹 고아준다.
3 굵은 체로 걸러 낸 족 국물 1/2을 편편한 그릇에 얇게 펴서 굳힌다.
4 닭은 삶아 살로만 다져서 후춧가루, 잣가루, 간장, 참기름, 생강즙으로 양념하여 볶아 ③의 우족 위에 한 켜를 편다.
5 ④ 위에 남은 족 국물을 한 켜 얹고 가늘게 채 썬 황·백지단을 뿌리고 잣가루와 후춧가루를 뿌린 다음 굳으면 3×4×0.5cm 크기로 썬다.

우족 삶기

굳히기

닭고기 올리기

고명 올리기

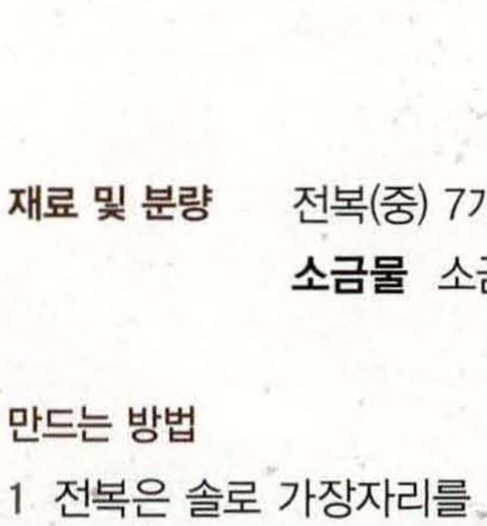
전복김치

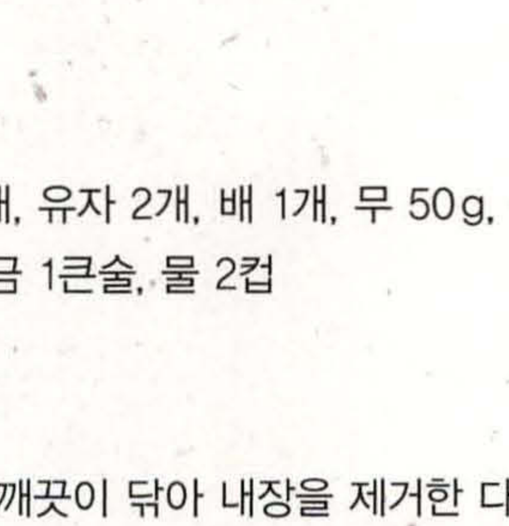
전복을 얇게 저며 주머니 같게 만들고 유자껍질과 배를 가늘게 썰어 속에 넣고 소금물을 약간 하여 생강과 파 등을 넣어 김치를 담그면 좋다. 본 방문은 이러하나 전복만 하는 것이 좋지 않으니 무를 나박김치처럼 썰어 약간 넣으면 좋을 듯하다.

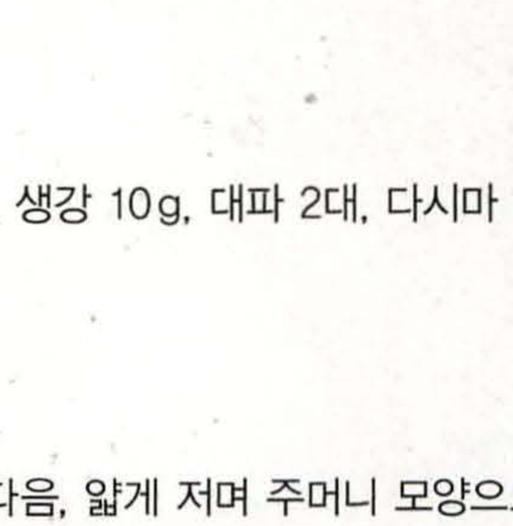
재료 및 분량 전복(중) 7개, 유자 2개, 배 1개, 무 50g, 생강 10g, 대파 2대, 다시마 1장(20×20cm)
소금물 소금 1큰술, 물 2컵

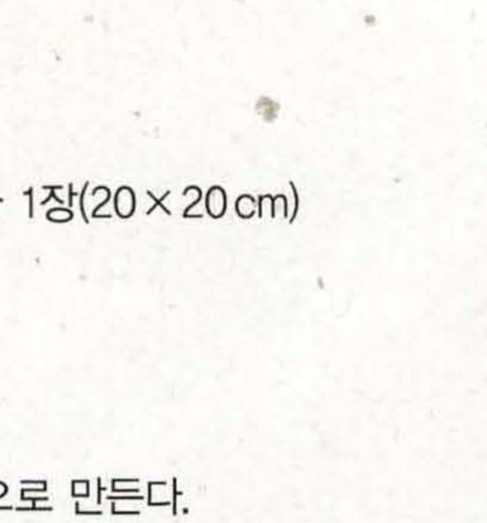
만드는 방법

1 전복은 솔로 가장자리를 깨끗이 닦아 내장을 제거한 다음, 얇게 저며 주머니 모양으로 만든다.
2 유자껍질과 배를 0.2×0.2×3cm 크기로 가늘게 썰어 전복 주머니 안에 속을 넣는다.
3 생강과 대파는 채 썰고 무는 1×1×0.2cm 크기로 나박썰기 한다.
4 ②와 ③을 함께 담고 소금물을 붓는다.


전복 주머니 만들기


속 재료 썰기


전복에 속 넣기


소금물 붓기

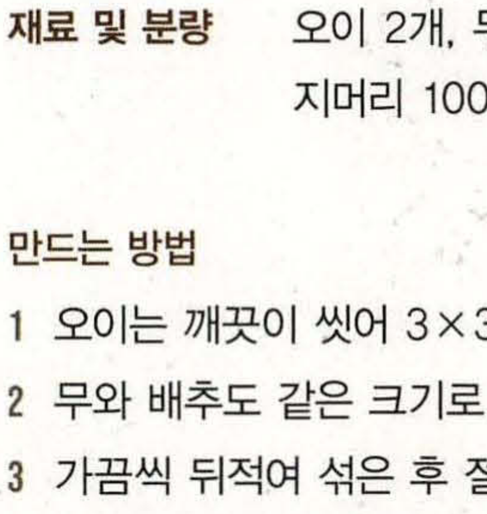
장김치법

여름에 어린 오이를 잠깐 데치고 무와 배추 세 가지를 장국에 절여 숨이 죽거든 생강, 마늘을 썰고 생복이나 전복이나 엷게 저며 마늘, 청각을 켜켜이 놓고 좋은 지명의 꾸미를 많이 넣어 달여 물을 알맞게 달여 기름은 건지고 식혀 넣으라.

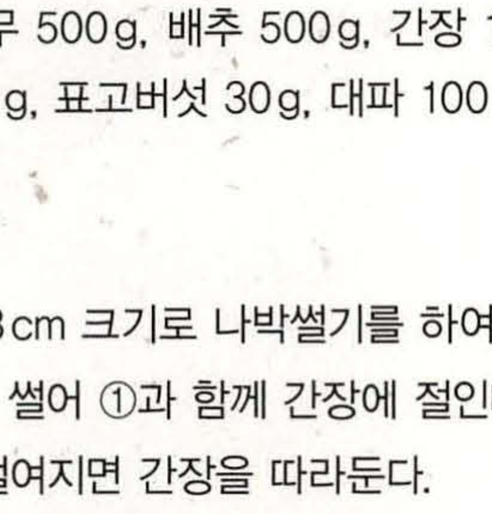
재료 및 분량 오이 2개, 무 500g, 배추 500g, 간장 1컵, 전복 2개, 마늘 20g, 생강 10g, 마른 청각 10g, 양지머리 100g, 표고버섯 30g, 대파 100g, 물 8컵

만드는 방법

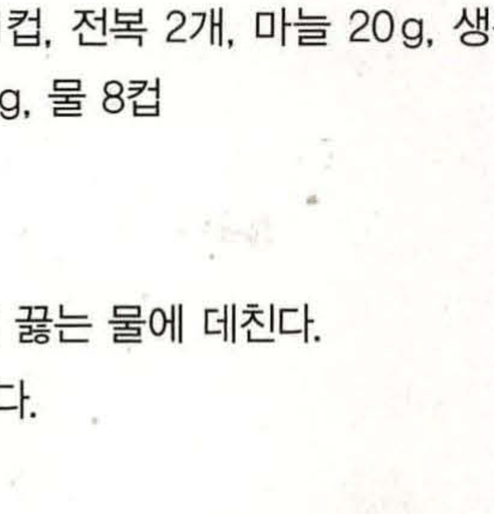
1 오이는 깨끗이 씻어 3×3cm 크기로 나박썰기를 하여 끓는 물에 데친다.
2 무와 배추도 같은 크기로 썰어 ①과 함께 간장에 절인다.
3 가끔씩 뒤적여 섞은 후 절여지면 간장을 따라둔다.
4 전복은 내장을 제거하고 깨끗이 씻어 얇게 저민다.
5 마늘과 생강은 채 썰고, 마른 청각은 불려 물기를 뺀 후 3cm 길이로 썬다.
6 ③의 따라낸 간장에 물, 양지머리, 표고버섯, 대파를 넣고 끓인 후 식힌 다음, 기름을 걷어낸다.
7 항아리에 준비된 모든 재료를 넣고 ⑥을 붓고 간을 맞춘다.



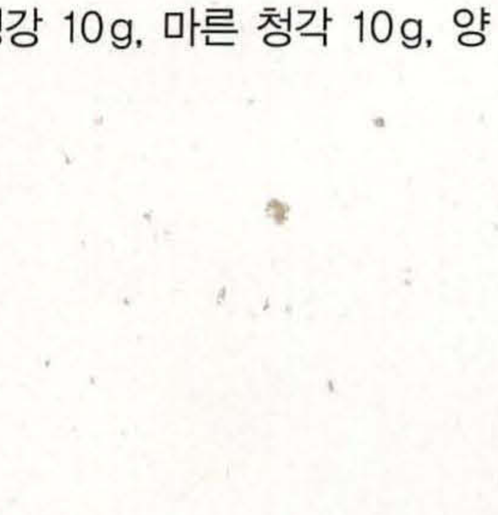
오이 데치기



전복 저며 썰기



따라낸 간장에
꾸미 넣고 달이기



간장물 붓기

동침이법

동침이 담을 때 연한 무를 저며 넣고 좋은 배를 껍질 벗겨 썰지 말고 넣고 생강 고루 타 마늘 청각 넣고 소금물 맞추어 가득 붓고 두껍게 싸매어 겨울에 익거든 배를 썰고 국물에 백청을 타고 석이버섯과 왼 잣을 넣어 먹으면 좋으니라.

재료 및 분량 동치미 무 3개, 배 1개, 마늘 50g, 생강 20g, 마른 청각 10g, 소금 5큰술, 물 2L, 꿀 1작은술, 석이버섯 10g, 꿀 1작은술, 잣 1작은술

만드는 방법

1 무는 깨끗이 씻어 저미고 배는 껍질만 벗겨 놓는다.
2 마늘과 생강은 편으로 썰고 청각은 불려 3cm 길이로 썰어 양념 주머니에 넣는다.
3 항아리에 무, 배와 양념 주머니를 넣는다.
4 물에 분량의 소금을 넣어 소금물을 만들어 붓고 두껍게 봉하여 둔다.
5 석이버섯은 뜨거운 물에 불려 씻은 후 가늘게 채 썬다.
6 동침이가 익으면 배는 썰고 국물에 꿀을 타서 석이버섯과 통잣을 올려낸다.

무 저미기

재료 썰기

양념 주머니에 넣기

소금물 붓기

동화석박지법

동화가 크고 또 한곳도 상하지 아니하며 서리 내릴 때 따서 분빛 같은 위를 얇게 베고 손으로 씨와 속을 다 긁어내고 조기젓국 가득이 붓고 청각, 마늘, 생강, 고루 함께 절구에 넣어 가루되게 찧어 그 속에 넣고 벤 딱지를 도로 덮어 종이로 틈을 발라 춥지도 덥지도 않은 데에 세워 두라. 겨울에 보아 맑은 국이 가득이 고였거든 깨끗한 항아리에 국을 쏟고 동아를 썰어 담가두고 먹으면 절미하니라.

재료 및 분량 동아 1개(5kg), 마늘 60g, 생강 25g, 마른 청각 15g, 조기젓 2컵, 물 15컵

만드는 방법

1 서리 맞은 동아를 깨끗이 씻고 윗부분을 베어내어 속을 전부 긁어낸다.
2 조기젓 2컵에 물 15컵을 넣고 끓여서 조기젓국을 만들어 ①의 동아 4/5 높이까지 붓는다.
3 ②에 청각, 마늘, 생강을 곱게 찧어서 넣은 다음, 뚜껑을 다시 덮어 한지로 단단히 잘 바른 후 끈으로 묶어 놓는다.
4 ③을 서늘한 곳에 잘 세워 보름간 두었다가 맑은 국물이 가득히 생기면 속에 국물을 항아리에 쏟는다.
5 동아 겉껍질을 제거하고, 동아의 살을 3×4×2cm 정도로 썰어 ④에 합한다.

동아 윗부분 자르기

조기젓국, 청각, 마늘, 생강 넣기

동아 한지로 봉하기

게젓

게젓 담을 때 수양버들잎 하나를 누르는 가운데 넣어 두면 해가 묵어도 모래가 되지 않느니라.

재료 및 분량 참게 10마리, 간장 10컵, 수양버들잎

만드는 방법

1 참게는 통째로 솔로 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
2 항아리에 참게를 넣고 간장을 부은 후 참게가 떠오르지 않게 수양버들잎을 넣고 돌로 눌러준다.
3 3~4일 후 간장을 따라내어 다시 달인 후 식혀서 항아리에 붓는다.
4 익은 후 게의 딱지를 떼고 손질하여 그릇에 담아낸다.

게 씻기

수양버들잎 깔고 돌얹기

따라낸 간장물 달이기

다시 붓기

❁ 참고사항

원문에는 만드는 방법이 자세히 기록되어 있지 않아 〈규합총서〉를 참고하여 재현하였다.

소금게젓법

소금물을 극히 짜게 끓여 차게 식힌 후에 게를 씻어 물기 없게 하여 항아리에 담고 소금물을 게젓 위에 오르게 붓고 천초를 넣고 마른 잎으로 위를 덮고 나무로 세로가로 질렀다가 이틀 만에 소금물을 도로 따라 다시 끓여 식힌 후 부어 익히면 맛이 좋고 오래 두어도 상하지 않느니라.

재료 및 분량 참게 2kg, 소금 1컵, 천초 1/2작은술, 마른 천초잎 30개, 대파 3대, 생강 20g, 마른 붉은 고추 3개
소금물 소금 1컵, 물 10컵

만드는 방법

1 참게는 깨끗이 씻어서 물기를 없애고, 항아리에 배가 나오도록 뒤집어 담는다.
2 소금물에 대파, 생강, 마른 붉은 고추를 넣고 끓여 식힌 다음, ①게가 잠길 정도로 소금물을 붓는다.
3 ②에 마른 천초잎을 채워 덮고 대나무로 단단히 가로질러 게가 떠오르지 않게 누른다.
4 다음날 항아리 속 소금물을 따라내어 끓여 식히기를 3번 정도 한다.
5 식힌 소금물을 다시 항아리에 붓고 익힌다.

참게 씻기
소금물 끓이기

항아리에 담고 소금물 붓기

마른 천초잎 덮기
대나무 엇갈려 놓기

소금물 끓여 붓기

병과류·음청류

약과하는법
별약과법
약밥법
두텁떡법
대추주악법
화전법
신과병법
혼돈병법
토란병법
감저병법
잡과병법
석이병법
복령도화고법
백설고법
권전병법
유자단자법
신감채단자
석탄병법
증편법
화면법
원소병법
보리수단법
오이국수법

약과하는법

유밀과를 약과라 하는 것은 밀은 사시정기요, 꿀은 백약지장이요, 기름은 벌레를 죽이고 해독하기 때문에 이르는 것이라.

한 말 하려면 기름과 꿀을 각각 서 되씩 넣되 전혀 즙청이 많이 드나니라. 반죽에 기름 반 되, 소주 한 보시기 못되게 붓고 꿀 두 되를 섞되 반죽이 되는 대로 섞어가며 혼합하게 매우 쳐서 청정한 데 놓고 홍두깨로 밀어가며 다식과나 네모반듯한 약과나 만두과나 마음대로 만들어 기름을 붓고 차례로 놓고 숯불에 지지되 타지 않게 하여 과줄이 되거든 숟가락으로 매우 눌러 익은 위가 터지거든 떠내어 즙청에 계피와 후추, 말린 생강, 강즙을 섞어서 잠가두면 그 기운이 과줄 속에 다 들어가나니, 그제야 내어 바람 쏘여 굳거든 잣가루 뿌려 쓰라.

재료 및 분량 밀가루 2컵(200g), 소금 1/2작은술, 참기름 3큰술, 꿀 3큰술, 소주 3큰술, 잣 1큰술, 생강즙 2큰술, 튀김기름 3컵

즙청 설탕 1컵, 물 1컵, 꿀 2큰술, 말린 생강 10g, 생강즙 1/2큰술, 계핏가루 약간, 후춧가루 약간

만드는 방법

1 밀가루에 고운 소금, 참기름을 넣고 골고루 섞어 비벼서 체에 내린다.
2 냄비에 설탕, 물을 넣고 중불에서 서서히 끓이다가 꿀, 말린 생강, 생강즙, 계핏가루, 후춧가루를 넣어 즙청을 만든다.
3 잣은 고깔을 떼어 곱게 다져서 잣가루를 낸다.
4 ①에 꿀, 소주를 넣고 한 덩어리가 되도록 반죽한 다음, 밀어서 모양틀로 약과모양을 만들고 뒷면에 꼬지로 구멍을 몇 개씩 내어준다.
5 140℃ 정도의 기름에 ④를 넣고 앞뒤로 뒤집으면서 속까지 잘 익고 연한 갈색이 나도록 튀겨 낸다.
6 튀겨낸 약과는 뜨거울 때 즙청하여 속까지 배어들면 꺼내어 겉을 굳혀 잣가루를 뿌린다.

반죽하기

약과 모양 만들기

튀기기

즙청하기

❁ 참고사항

즙청할 때 꿀 대신 조청을 사용하기도 한다.

별약과법

밀가루 한 말 하려면 가루를 나누어 기름 한 되에 반죽하여 무수히 친 후에 끓인 물에 반죽 알맞게 쳐서 반죽하여 판에 박거나 모나게 만들거나 하고 불을 알맞게 타게 하여 지져내어 즙청을 묻혀 궤연약과는 한 말에 꿀 서 되, 기름 서 되를 잡아 계피, 후춧가루를 타 쓰고 즙청 다 먹인 후 잣가루를 만들어 뿌려 쓰라. 또 조청에 하면 빛이 좋고 연하니 반죽에 조청을 넣고 즙청과 꿀과 조청을 반씩 타 쓰면 좋으니라. 또 이 위에 만드는 법은 끓인 물 넣으면 단단하여 좋지 아니하며 또 여기는 소주 치는 법이 없으니 다 각각이로다.

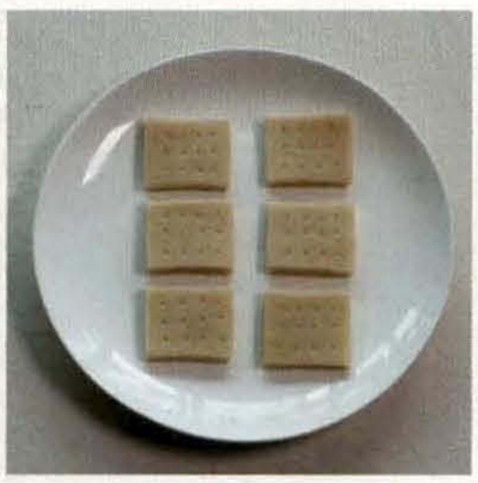
재료 및 분량 밀가루 2컵(200g), 소금 1/2작은술, 참기름 3큰술, 조청 3큰술, 끓인 물 5큰술, 잣 1큰술, 튀김기름 3컵

즙청 설탕 1컵, 물 1컵, 조청 1큰술, 꿀 1큰술, 계핏가루 약간, 후춧가루 약간

만드는 방법

1 밀가루에 고운 소금, 참기름을 넣고 골고루 섞어 비벼서 체에 내린다.
2 냄비에 설탕, 물을 넣고 중불에서 서서히 끓이다가 조청, 계핏가루, 후춧가루를 넣어 즙청을 만든다.
3 잣은 고깔을 떼어 곱게 다져 잣가루를 낸다.
4 ①에 조청, 끓인 물을 넣고 한 덩어리가 되도록 반죽하여 1cm 정도의 두께로 밀어 3.5×4cm 크기로 자르고 뒷면에 꼬지로 구멍을 몇 개씩 내어 준다.
5 140℃ 정도의 기름에 ④를 넣고 앞뒤로 뒤집으면서 속까지 잘 익고 연한 갈색이 나도록 튀긴다.
6 튀겨낸 약과는 뜨거울 때 즙청하여 속까지 배어들면 꺼내어 잣가루를 뿌린다.

반죽하기


별약과 모양 만들기

튀기기

즙청하기

❋ 참고사항

별약과법은 〈음식방문니라〉에만 보이는 약과로 끓인 물을 넣고 만드는 방법이 보통의 약과 만드는 법과 달라서 독특하다.

약밥법

찹쌀 한 말이거든 살이 두툼한 대추 한 말과 밤 한 말을 하되 대추는 잘게 썰고 밤은 세 쪽씩 낸 후에 쌀을 너무 오래 담그면 질어 좋지 아니하니 반나절만 담갔다가 너무 흠씬 찌지 말고 쌀알이 막 익거든 즉시 내어 더운 김에 대추와 밤을 넣고 황청 한 주발, 기름 한 되, 진한 간장 반 종지 쳐 고루고루 섞어 시루에 안치되 대추와 밤을 남겼다가 사이사이 켜를 놓아 안치고 찹쌀가루로 위를 덮어 찌면 검붉고 대추씨 삶은 물을 쓰면 좋되 질기 쉬우니 부질없고 건시는 떫어 좋지 않으니라.

재료 및 분량 찹쌀 3컵(500g), 꿀 3큰술, 참기름 3큰술, 간장 2큰술, 계핏가루 1/2작은술, 대추고 3큰술, 밤 10개, 대추 15개, 잣 1큰술

만드는 방법

1 찹쌀은 깨끗이 씻어 5시간 정도 충분히 불려 물기를 뺀다.
2 밤은 속껍질을 벗겨 3조각으로 자르고 대추는 돌려 깎아 잘게 썰고 잣은 고깔을 떼어낸다.
3 김이 오른 찜기에 면포를 깔고 찹쌀을 쪄서 뜨거울 때 분량의 꿀, 참기름, 간장, 계핏가루, 대추고를 넣고 고루 섞는다.
4 ③에 밤, 대추, 잣을 섞어 2시간 이상 실온에 두어 맛이 배이도록 한 다음, 찜기에 젖은 면포를 깔고 40분 정도 쪄 낸다.
5 쪄 낸 약밥에 꿀, 참기름, 계핏가루를 넣고 골고루 섞는다.

찹쌀 안치기

부재료 준비하기

찜기에 찌기

실온에 놓아두기

❁ 참고사항

원문에 '대추씨 삶은 물을 쓰면 좋으나, 질기 쉽다.'고 기록되어 있어 대추고를 사용하였다.

두텁떡법

찹쌀을 옥같이 쓿어 담갔다가 맷돌에 갈아 수비하여 앉거든 물은 다 따르고 말려 꿀에 반죽하여 체에 보자기 깔고 무리 한 번 고루고루 펴고 꿀 섞은 팥소를 크기 알맞게 만들어 차례로 놓되 너무 대어 놓지 말고 또 무리로 위를 덮고 곶감과 대추를 가늘게 썰어 가득히 뿌리고 익게 쪄내어 소 넣은 방울마다 떼어내어 꿀 발라 볶은 팥 묻혀 먹느니라. 무리가 눅으면 못 쓰니 아주 되게 하라. 방문은 이러하나 대추 전에는 곶감을 숙률로 바꾸면 좋으니라.

재료 및 분량

찹쌀가루 5컵(500g), 간장 1 1/2큰술, 설탕 1/2컵, 대추 15개, 곶감 2개, 잣 1큰술

고물 거피팥 500g, 간장 1 1/2큰술, 설탕 1/2컵, 계핏가루 1/2작은술

소 볶은 거피팥고물 1컵, 꿀 2큰술

만드는 방법

1 찹쌀은 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 가루를 낸다.
2 찹쌀가루에 간장을 넣어 골고루 비벼 중간체에 내려 설탕을 섞는다.
3 거피팥을 충분히 불려 찜기에 찐 후 찧어서 중간체에 내려 간장, 설탕, 계핏가루를 넣고 골고루 섞은 후 보슬보슬하게 볶아 고물을 만든다.
4 ③의 팥고물 1컵에 꿀을 넣고 반죽하여 잣 하나씩 넣어 직경 2cm 크기의 동글납작한 소를 만든다.
5 찜기에 젖은 면포를 깔고 고물을 골고루 펴놓고 찹쌀가루를 간격을 띄어 한 숟가락씩 떠놓는다.
6 ⑤의 찹쌀가루 위에 소를 하나씩 얹고, 찹쌀가루를 덮은 후 채 썬 대추와 곶감을 올린다.
7 김이 오른 찜기에서 20분 정도 찐 다음, 5분간 뜸을 들이고 하나씩 떠내어 꿀을 발라 팥고물을 묻힌다.

찹쌀가루에 간장 섞기

소 만들기

찜기에 안치기

채 썬 대추, 곶감 올리기

❋ 참고사항

고물은 거피한 흰 팥고물을 사용하였으나, 붉은 팥고물을 사용할 수도 있다.
〈음식방문니라〉에서는 두텁떡에 채 썬 곶감, 대추를 올려 찌는 방법이 특이하다.

대추주악법

대추주악은 날로 반죽하여야 좋으니 익혀 반죽한즉 질기고 빛이 좋지 아니하니라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 물 3/4컵, 대추 15개, 지짐기름 1컵
소 통깨 1 1/2컵, 꿀 1큰술
즙청 꿀 1컵, 계핏가루 1/2작은술

만드는 방법

1 찹쌀은 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 대추는 돌려 깎아 씨를 제거하고 곱게 다진다.
3 깨에 꿀을 섞어서 소를 만든다.
4 찹쌀가루에 곱게 다진 대추와 물을 넣어 반죽한 다음, 소를 넣고 3cm 크기의 작은 송편 모양으로 빚는다.
5 140℃ 정도의 기름에 앞뒤로 뒤집어가면서 지진다.
6 지진 주악에 꿀과 계핏가루를 섞어 즙청한다.

쌀가루에 다진 대추 섞기

소 만들기

주악 빚기

팬에 지지기

❁ 참고사항

원문에 만드는 방법이 자세히 기록되어 있지 않아 〈음식법〉, 〈규합총서〉의 대추주악법을 참고하여 재현하였다. 찹쌀가루를 낼 때는 불린 찹쌀에 1% 소금을 넣는다.

화전법

꽃전은 냉수에 반죽하면 빛이 누르고 기름이 많이 드나니 소금물 끓여 더운 김에 반죽하여 가루를 쥐어 국화형상을 빚고 밤소를 넣어 쪽집게로 가는 줄을 잡아내라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 끓는 물 8큰술, 지짐기름 1컵
소 밤 15개, 꿀 1큰술

만드는 방법

1 찹쌀은 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 찹쌀가루에 끓는 물을 넣어 치대면서 익반죽한다.
3 밤은 속껍질을 벗기고 푹 익혀 으깬 후 꿀을 넣어 소를 만든다.
4 반죽을 15g 정도씩 떼어 둥글게 빚어 가운데를 파서 밤소를 넣고 오므려 집게를 사용하여 국화꽃 모양을 만든다.
5 팬에 기름을 두르고 화전을 지져낸다.

반죽하기

소 만들기

국화꽃 모양으로 빚기

팬에 지지기

❋ **참고사항**

〈규합총서〉, 〈음식디미방〉 등의 화전은 꽃잎을 넣거나 얹어 지지는데, 〈음식방문니라〉의 화전법은 밤소를 넣고 국화모양으로 빚는 방법이 독특하다.

신과병법

찹쌀 여러 번 깨끗이 씻어 가루 만들어서 풋밤과 대추를 썰어 좋은 감 껍질을 얇게 저미고 청대콩과 가루를 꿀에 버무려 햇녹두 거피하여 찌라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 물 3큰술, 설탕 1/2컵, 햇밤 5개, 단감 1개, 햇대추 10개, 청대콩 1/2컵, 거피 햇녹두 3컵, 소금 1작은술

만드는 방법

1 찹쌀은 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 녹두를 씻어 충분히 불린 후 껍질을 벗겨 물기를 빼고 소금 간한다.
3 밤은 속껍질을 벗겨 4~5등분하고, 대추는 돌려 깎기 하여 씨를 빼고 3~4등분한다.
4 단감은 껍질을 벗겨 얇게 썰고, 청대콩에 소금을 약간 뿌려둔다.
5 찹쌀가루에 물을 넣어 골고루 섞은 후 중간체에 내리고 설탕, 밤, 대추, 청대콩, 단감을 고루 섞는다.
6 찜기에 젖은 면포를 깔고 거피녹두, 찹쌀가루, 거피녹두 순서로 안쳐서 김이 오른 찜통에서 30분 찐다.

거피녹두 불리기

부재료 섞기

안치기

거피녹두 올리기

❋ 참고사항

신과병(新果餠)은 햇과일과 햇곡식을 재료로 만드는 떡이다.

혼돈병법

찰가루를 꿀에 버무려 펴고 당귀가루 삼분의 일만 섞고 계피가루 두 돈중과 후춧가루 한 돈중과 말린 생강가루 오푼중을 넣어 껍질 벗긴 잣 한 홉 굵게 두드려 화합하여 증편 체에 보자기 깔고 꿀팥과 후춧가루, 계피가루 알맞게 넣어 보자기 위에 펴고 떡가루를 두둑이 펴고 밤 삶아 찐 것을 꿀 양념하여 소를 밤 만하게 쥐어 만들어 놓고 가루로 소 들인 것 안 나올 만큼 두껍게 덮고 대추와 밤과 잣을 방울에 빈틈없이 박고 붉은 꿀팥을 두껍게 뿌린 후 그저 가루를 덮어야 터지지 않느니라. 보자기로 위를 덮고 시루에 담아 익게 찐 후 덮은 것을 걷고 방울방울 베어 쓰라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 물 5큰술, 당귀(승검초)가루 5큰술, 계핏가루 1작은술, 후춧가루 1/2작은술, 생강가루 1/8작은술, 잣 1/2컵, 밤 5개, 대추 10개

소 밤 5개, 꿀 1작은술

고물 붉은팥 3컵, 꿀 4큰술, 소금 1/2작은술, 계핏가루 1/2작은술, 후춧가루 1/4작은술

만드는 방법

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 찹쌀가루에 승검초가루, 계핏가루, 후춧가루, 생강가루를 섞어 체에 내리고 물, 굵게 다진 잣을 섞는다.
3 붉은팥을 삶아 체에 내린 후 꿀, 후춧가루, 계핏가루를 넣고 볶아 고물을 만든다.
4 밤은 삶아 찧어서 꿀을 넣고 반죽하여 밤톨 크기로 소를 만든다.
5 찜기에 젖은 면포를 깔고 붉은 팥고물을 넉넉히 골고루 펴고 ②를 올린다.
6 ⑤에 간격을 띄어 밤소를 놓고 소가 안 나올 만큼 찹쌀가루를 두껍게 덮은 후, 채 썬 대추, 채 썬 밤, 잣을 올리고 붉은 팥고물로 충분히 덮는다.
7 김이 오른 찜통에서 20분 정도 찌고 5분간 뜸을 들인 다음, 밤소가 가운데 오도록 썬다.

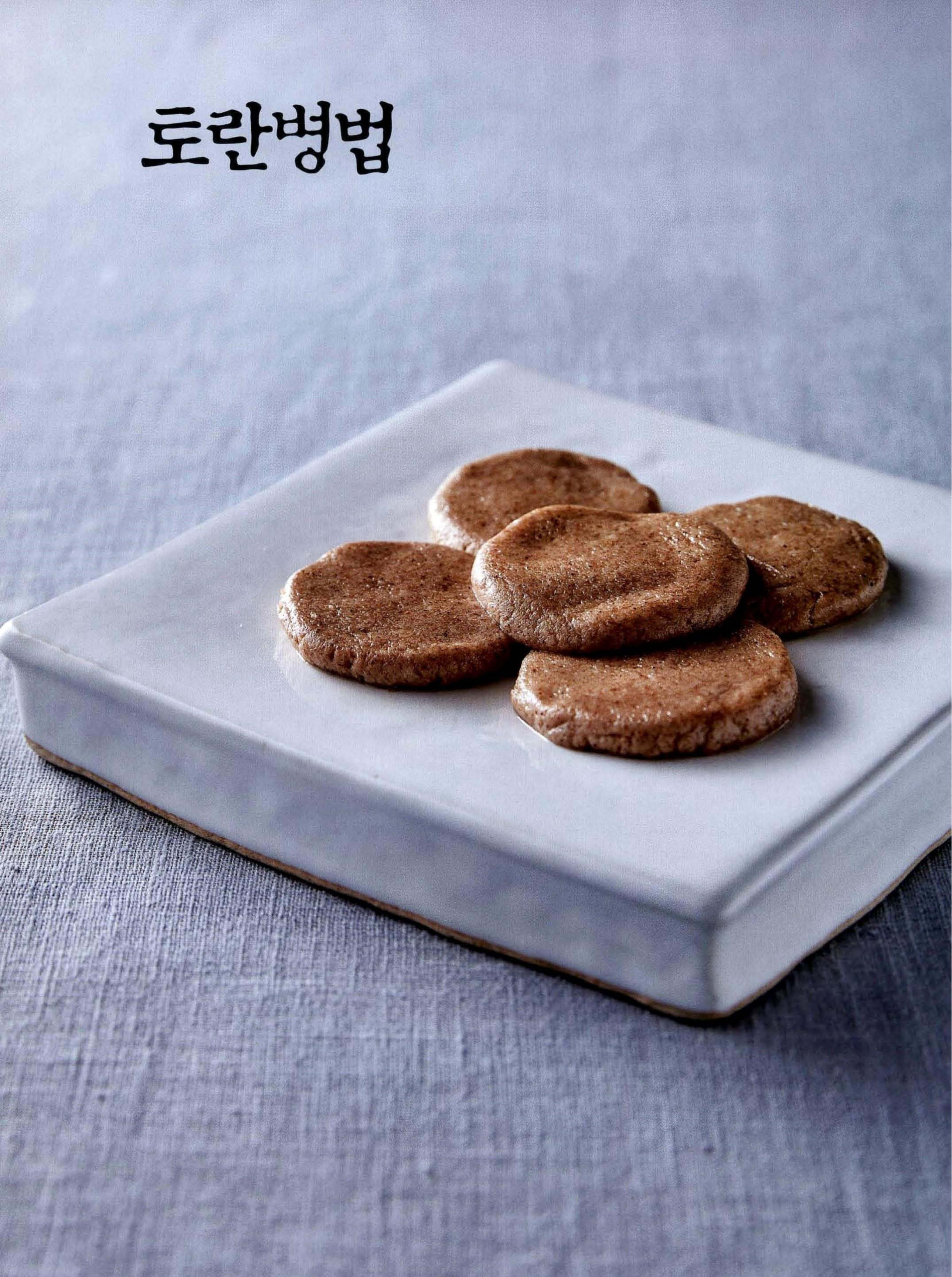
쌀가루에 부재료 섞기

부재료 준비하기

소 만들기

안치기

토란병법

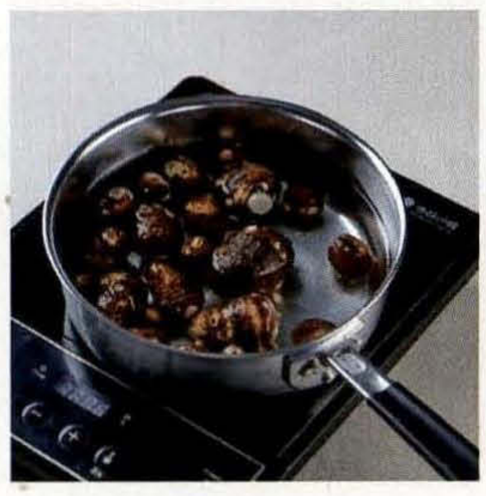


토란을 익게 삶아 계피와 찰가루 섞어 쪄 떡 만들어 참기름에 지지나니라. 화전처럼 지지나니라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 토란 800g, 계핏가루 1큰술, 소금 1작은술, 참기름 5큰술

만드는 방법

1 찹쌀은 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 토란을 씻어 푹 무르게 삶아 껍질을 벗기고 소금을 넣어 으깬다.
3 찹쌀가루에 으깬 토란을 넣고 반죽하여 두께 0.5cm, 지름 5cm 크기로 동글납작하게 빚는다.
4 팬에 참기름을 두르고 앞뒤로 노릇하게 지진다.


토란 삶기

반죽하기

팬에 지지기

감저병법

감저를 껍질째 씻어 말려 가루 만들어 찰가루 섞어 떡을 하면 달기가 꿀 섞은 것보다 더 다니라. 감저가 마른 후 바람을 쏘이면 단맛이 줄어드니 왼이로 말려 필요한 때에 가루 만들어 쓰게 하라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 고구마가루 5큰술, 물 5큰술, 설탕 4큰술
고명 밤 5개, 대추 10개, 석이버섯 5g

만드는 방법

1 찹쌀은 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 고구마를 껍질째 깨끗이 씻어 둥글게 썰어 말린 후 가루를 만든다.
3 밤은 속껍질까지 벗겨서 곱게 채 썰고 대추는 돌려 깎아 채 썰고 석이버섯은 뜨거운 물에 불려 이끼를 벗겨내고 곱게 채 썰어 고명으로 준비한다.
4 찹쌀가루에 고구마가루를 섞고 물을 넣어 골고루 비벼 체에 내리고 설탕을 고루 섞는다.
5 찜기에 젖은 면포를 깔고 ④를 안친 후 고명을 얹고 김이 오른 찜통에서 30분 정도 찐다.
6 쪄 낸 감저병 위에 고명으로 나머지 밤채, 대추채, 석이버섯채를 얹는다.

찹쌀가루에 고구마가루 섞기

찜기에 안치기

고명 올리기

❀ 참고사항

감저(甘藷)는 고구마이며 〈규합총서〉에 '남방감저'로 되어 있다.
원문에 만드는 방법에 대하여 구체적인 설명이 없어 〈규합총서〉를 참고하여 재현하였으며 밤, 대추, 석이버섯을 고명으로 사용하였다.

잡과병법

곶감과 대추를 얇게 저며 잠깐 삶아 머리털같이 가늘게 썰고 생밤도 그처럼 썰어 한데 섞고 찰가루로 구멍떡 만들어 꿀 섞어 찌고 삶은 밤 가루와 후춧가루, 계피가루 꿀 섞어 귀나게 얇게 싸고 꿀 묻혀 실과 채 친 것을 묻혀 저미어 잣가루 묻혀 쓰라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 끓는 물 1/2컵, 곶감 2개, 대추 10개, 밤 6개, 잣 1/2컵, 꿀 3큰술
소 밤 6개, 후춧가루 1/3작은술, 계핏가루 1작은술

만드는 방법

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 곶감, 대추는 씨를 빼고 얇게 저며 곱게 채 썰고, 밤도 곱게 채 썬다.
3 잣은 고깔을 떼어 곱게 다진다.
4 밤을 삶아서 후춧가루, 계핏가루를 골고루 섞어 꿀로 반죽하여 소를 넣어 둥근 막대 모양으로 만든다.
5 ①을 끓는 물로 익반죽하여 구멍떡으로 빚어 끓는 물에 삶아 체에 건져 물기를 뺀다.
6 삶은 구멍떡을 방망이로 꽈리가 일도록 찧은 다음, 2cm 두께로 펴서 소를 올리고 둥글게 만다.
7 ⑥을 먹기 좋은 크기로 잘라 꿀을 묻히고 곶감, 대추, 밤, 잣가루를 묻힌다.

구멍떡 만들기

고명 채썰기

떡에 고명 묻히기

석이병법

석이버섯을 두드려 가루에 섞으면 좋지 않으니 조금 섞고 석이를 튀하여 양지에 말려 곱게 빻아 두었다가 때가 되면 그릇에 담고 물을 고붓나게 끓여 조금씩 쳐가며 수저로 고루 저어 기름 잘 감치고 꿀에 약간 반죽할 때 밤, 대추 잘게 썰어 소당에 달아 쪄 도마에 놓고 깨쳐 반듯반듯하게 베어 잣가루 묻혀 쓰라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 물 3큰술, 석이버섯 5g, 밤 4개, 대추 6개, 잣가루 1컵, 석이가루 1큰술, 끓는 물 2큰술, 참기름 1큰술, 꿀 2큰술

만드는 방법

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 밤은 속껍질을 벗겨 다지고, 대추는 씨를 제거해서 다지고 잣은 고깔을 떼고 곱게 다진다.
3 석이는 뜨거운 물에 담가 손질하여 다지고 석이가루에 끓는 물을 섞어 불린 후, 참기름과 꿀을 넣어 버무린다.
4 찹쌀가루에 ③과 물, 꿀을 넣고 손으로 비벼가며 고루 섞은 후 다진 밤과 대추를 섞는다.
5 찜기에 젖은 면포를 깔고 ④를 안쳐 김이 오른 찜통에서 20분 정도 찐다.
6 찐 떡을 꽈리가 일도록 찧어 반듯하게 잘라서 잣가루를 묻힌다.

석이가루 섞기

찹쌀가루 안치기

방망이로 찧기

잣가루 묻히기

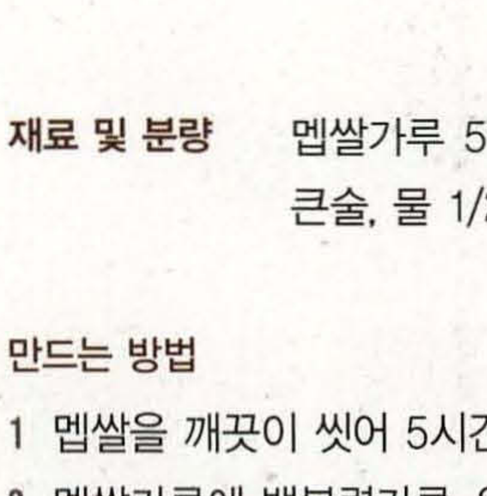
복령도화고법

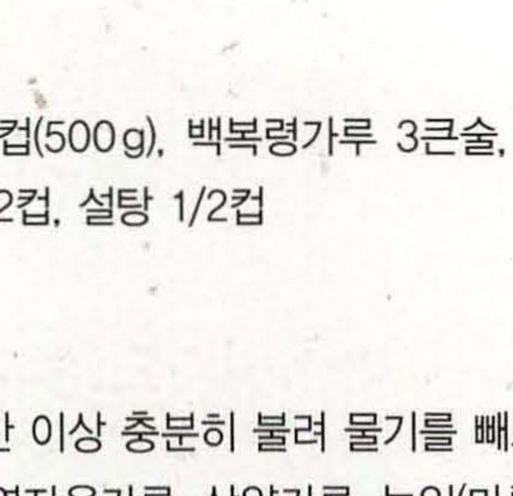
백복령, 연밥, 산약, 마름열매 각각 넉 냥중과 사탕 한 근을 가루 만들고 백미 한 되 가루 만들어 섞어 시루에 앉히고 대칼로 끊어 조각조각 나게 하여 찌되 보자기 덮어 찌나니라. 이 떡은 나무소당을 덮으면 안 익나니라.

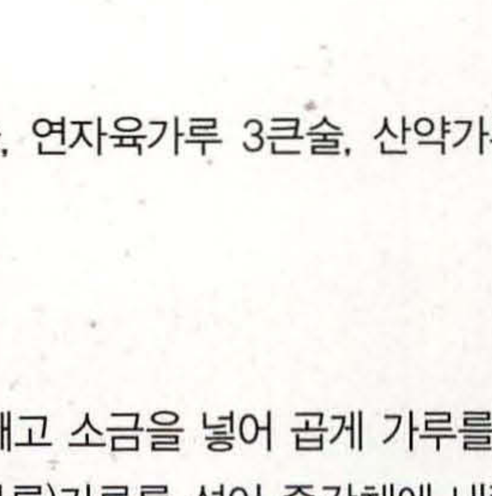
재료 및 분량 멥쌀가루 5컵(500g), 백복령가루 3큰술, 연자육가루 3큰술, 산약가루 3큰술, 능인(마름)가루 3큰술, 물 1/2컵, 설탕 1/2컵

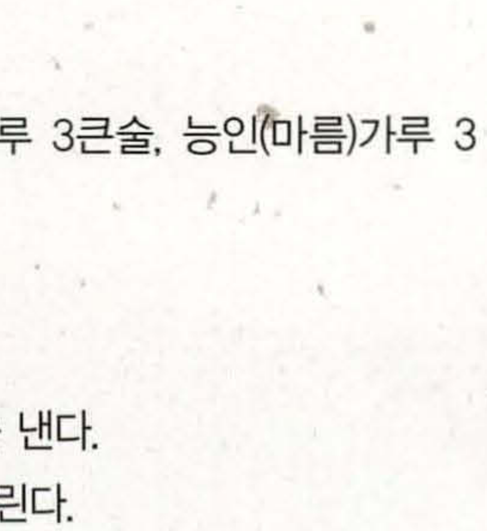
만드는 방법

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 멥쌀가루에 백복령가루, 연자육가루, 산약가루, 능인(마름)가루를 섞어 중간체에 내린다.
3 ②에 물을 넣어 잘 비빈 후 중간체에 내리고 설탕을 섞는다.
4 찜기에 젖은 면포를 깔고 ③의 쌀가루를 안친 뒤 칼금을 넣는다.
5 김이 오른 찜통에서 20분 정도 찐 후 약불로 5분간 뜸을 들인다.


쌀가루에 부재료 섞기


체에 내리기


안치기


칼로 선긋기

백설고법

백미 한 되와 찹쌀 한 되, 산약, 토련, 곶감, 마름 각 넉 냥쭝을 곱게곱게 가루를 만들고 사탕 한 근 반을 가루로 만들어 섞어 찌면 극히 아름다우니라.

재료 및 분량 멥쌀 2 1/2컵(250g), 찹쌀 2 1/2컵(250g), 물 1/2컵, 산약가루 3큰술, 토련가루 3큰술, 감가루 3큰술, 능인(마름)가루 3큰술, 설탕 1/2컵

만드는 방법

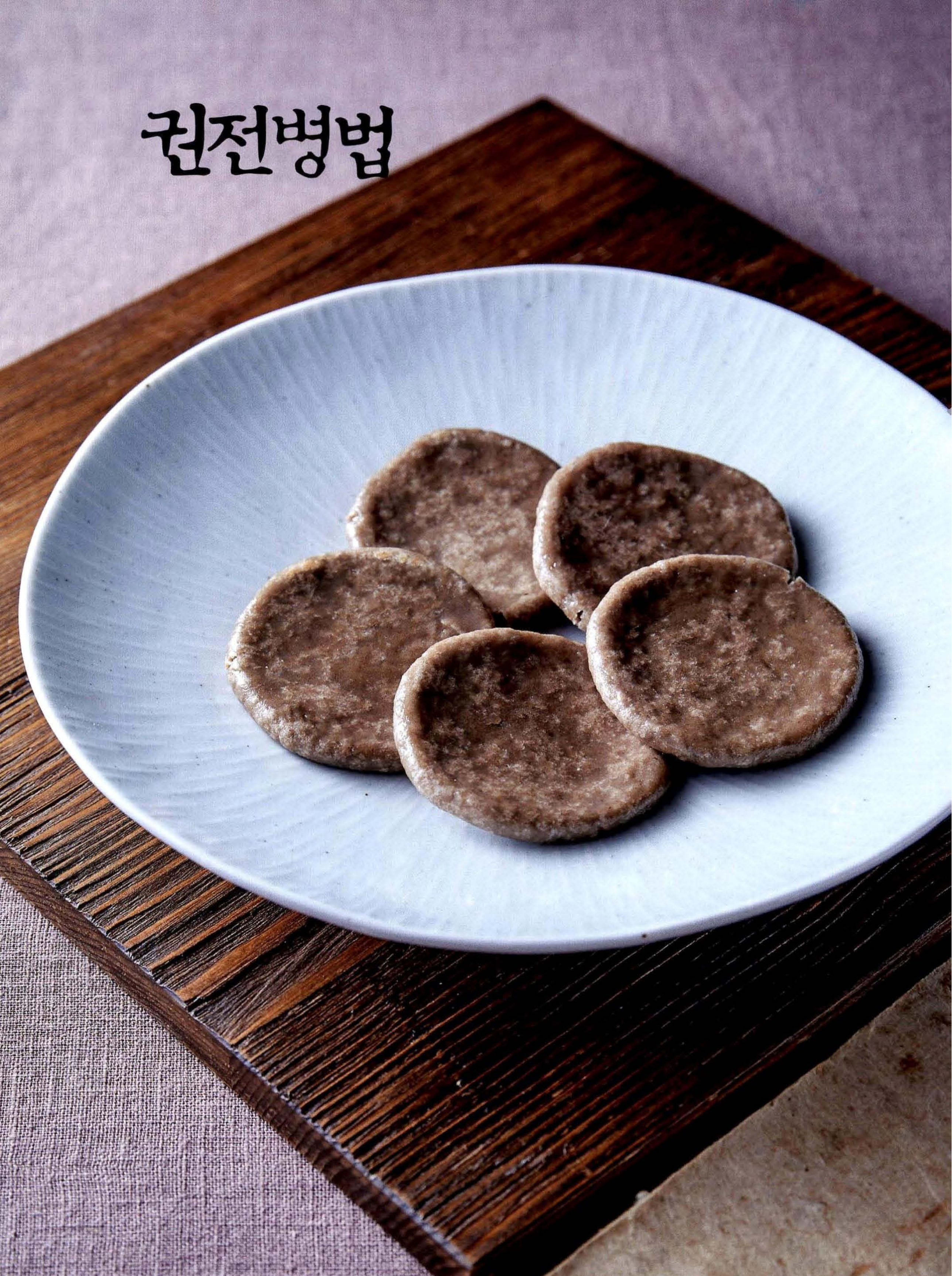
1 멥쌀과 찹쌀을 각각 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불린 후 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 ①의 쌀가루에 산약가루, 토련가루, 감가루, 능인가루를 골고루 섞은 후 물을 섞어 중간체에 내린다.
3 ②에 설탕을 골고루 섞어 시루에 시루밑을 깔고 안친다.
4 김이 오른 찜통에 시루를 넣고 30분 정도 찐 후 약불로 5분간 뜸을 들인다.

쌀가루에 부재료 섞기

체에 내리기

시루에 안치기

권전병법



설탕과 꿀을 메밀가루에 반죽하여 질지도 되지도 않게 하여 시루에 쪄 내어 오얏 만큼씩 비비어 망치로 얇게 밀어 지지면 모양이 연잎 같으니 이것이 권전병이요, 동글게 벤 것은 송풍병이니라.

재료 및 분량 메밀가루 3컵(300g), 소금 1/2작은술, 설탕 2큰술, 꿀 2큰술, 물 1컵, 지짐기름 3큰술

만드는 방법

1 메밀가루에 소금, 설탕, 꿀을 넣고 비벼서 물로 반죽한다.
2 ①의 반죽을 지름 6cm 정도로 둥글납작한 모양으로 만든다.
3 찜기에 젖은 면포를 깔고 ②를 김이 오른 후 10분 정도 쪄 낸다.
4 뜨거울 때 밀대로 얇게 밀어 팬에 기름을 두르고 지져낸다.

재료 준비하기

반죽하기

찜기에 찌기

팬에 지지기

❀ 참고사항

권전병과 송풍병은 조선시대 말엽까지 많이 만들어 먹었으나, 현재에는 잊혀진 떡이다.

유자단자법

유자경단 만드는 법은 유자껍질 벗긴 것을 많이 모아 말려 가루를 만들어 두라. 좋은 곶감을 가늘게 두드린 다음 찹쌀가루에 꿀을 버무려 당귀가루 조금 넣고 곶감과 유자가루를 섞어 증편틀에 강정 찌듯 하여 밤 삶아 걸러 꿀 섞어 후추, 계피 넣어 소 만들어 싸서 꿀에 볶은 팥 묻혀 쓰라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 꿀 2큰술, 유자가루 3큰술, 당귀(승검초)가루 1작은술, 다진 곶감 3큰술, 물 2큰술

소 밤 8개, 꿀 1큰술, 후춧가루 1/2작은술, 계핏가루 1/2작은술

고물 거피팥 1/2컵, 꿀 1큰술, 소금 1/4작은술

만드는 방법

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 ①에 꿀을 넣고 비벼서 체에 내린 후 유자가루, 승검초가루, 다진 곶감, 물을 넣어 섞는다.
3 김이 오른 찜통에 젖은 면포를 깔고 ②를 넣고 20분 정도 찐 후 꽈리가 일도록 방망이로 찧는다.
4 거피팥을 씻어 불려 찜통에 찐 후 소금을 넣고 찧어서 중간체에 내려 볶아서 고물을 만든다.
5 밤은 삶아서 어레미에 내리고 후춧가루, 계핏가루를 골고루 섞어 꿀로 반죽하여 지름 2cm의 소를 만든다.
6 ③을 지름 5cm 정도 떼어 ⑤의 소를 넣어 둥글게 오므려 거피 팥고물을 묻힌다.

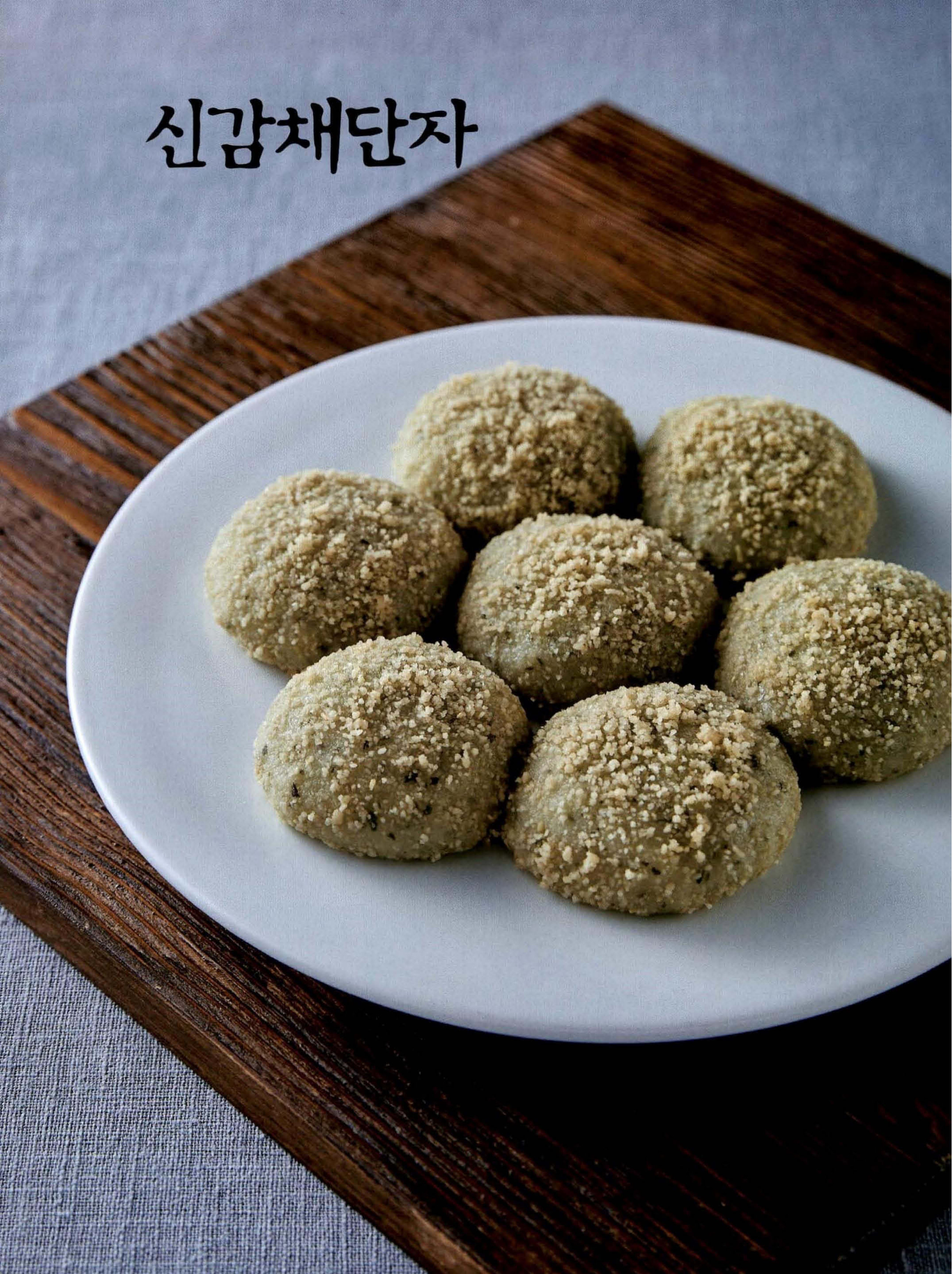
쌀가루에 부재료 섞기

안치기

방망이로 찧기

거피 팥고물 묻히기

신감채단자



찰가루와 승검초잎을 생으로 찧어 알맞게 버무린 것을 절구에 찧어 쑥구리같이 삶아 꿀을 쳐서 쥐어 꿀에 볶은 팥을 넣어 잣가루 묻혀 쓰라.

재료 및 분량 찹쌀가루 5컵(500g), 승검초 잎 15g, 물 3큰술, 꿀 1큰술
소 거피팥 1/2컵, 소금 약간, 꿀 2 1/2큰술
고물 잣가루 1컵

만드는 방법

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 잣은 고깔을 떼어 곱게 다진다.
3 승검초 잎을 절구에 찧은 후 찹쌀가루와 섞어 반죽하여 구멍떡을 빚는다.
4 팥을 씻어 충분히 불려 껍질을 제거하고 찜기에 찐 후 찧어 중간체에 내린 다음, 꿀을 넣고 볶아 소를 만든다.
5 ③을 끓는 물에 삶은 후 체에 건져 물기를 제거하고 방망이로 꽈리가 일도록 친다.
6 ⑤를 지름 5cm 정도로 떼어 소를 넣고 둥글게 빚어 꿀을 바른 후 잣가루를 묻힌다.

승검초 잎, 찹쌀가루

구멍떡 만들기

방망이로 찧기

잣가루 묻히기

❀ 참고사항

'신감채'는 '승검초'이며 그 뿌리를 '당귀(當歸)'라고 한다.

석탄병법

수시감이 익고 무르지 않은 것을 껍질 벗기고 생밤 치듯 깎아 말려 가루 만들고 멥쌀가루와 찹쌀가루를 반씩 섞고 설탕을 많이 섞어 귤병과 말린 생강 얇게 저며 무떡 섞듯 섞어 안칠 적에 잣가루와 계피가루, 대추, 밤 삶은 것을 가늘게 썰어서 위에 가득 덮고 종이 덮어 위에 가루를 덮어 찌면 감렬하니라.

재료 및 분량 멥쌀가루 2 1/2컵(250g), 찹쌀가루 2 1/2컵(250g), 감가루 4큰술, 말린 생강 10g, 귤병 2큰술, 물 5큰술, 설탕 5큰술

고명 밤 5개, 대추 10개, 잣 1/2컵, 계핏가루 1작은술

만드는 방법

1 멥쌀과 찹쌀을 각각 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 멥쌀가루와 찹쌀가루에 감가루를 섞은 후 물을 주어 골고루 비벼서 체에 내린다.
3 ②에 곱게 다진 귤병, 말린 생강, 설탕을 골고루 섞는다.
4 밤은 껍질을 벗겨 곱게 채 썰고, 대추는 씨를 빼고 채 썰고 잣은 고깔을 떼어내고 곱게 다진다.
5 시루에 시루밑을 깔고 ③을 안치고 밤채, 대추채, 잣가루, 계핏가루를 고명으로 가득히 얹어 김이 오른 찜통에서 30분 정도 찐 후 약불에 5분간 뜸을 들인다.

쌀가루에 부재료 섞기

부재료 채썰기

시루에 안치기

증편법

찹쌀 한 되를 누룩가루 섞어 달거든 백미를 담갔다가 밤 재워 건져 가루를 만들어 체에 쳐서 물을 고붓지게 끓여 송편만치 반죽한다. 탁주를 냉수에 술맛 있을 정도로 타서 그 반죽한 가운데를 헤치고 냉수에 술 탄 것 닷 되 쯤과 기름 한 술을 치고 방울 없이 풀어가며 맛을 보아 시금하여 술맛이 완연히 잇고 손으로 갠 것을 쳐들어서 천천히 떨어지거든 그제야 유지와 보자기를 싸매어 온화한 방에 놓아둔다. 만든 기주가 익거든 꿀 팥소에 계피, 말린 생강, 후춧가루를 넣어 축축이 볶아 소를 만져 보아 쥐기 좋을 만치 볶아서 기름기름하게 소를 많이 만들어 놓는다. 체에 보자기 펴고 보자기 위에 밤만큼 만들어 방울을 한 수대로 줄지어 떠놓고 그 위에 소 쥐인 것을 차례로 놓고 위 덮기는 남은 떡을 다른 그릇에 덜어내어 냉수에 개어 된 의이죽 같이 하여 수저로 소마다 떠 얹으면 소가 다 덮이나니 너무 되어도 못 쓰고 묽으면 팥소가 덮이지 않으므로 방울에 떠 얹어 보아가며 빈틈없이 보자기 바닥도 드러나지 않게 떠 얹는다. 만일 소가 드러나거든 덧붙이고 대추 속을 긁어 가늘게 썰고 잣을 방울마다 세워 박고 잣 위에 대추를 뿌리고 보자기로 덮고 익게 쪄내어 냉수를 약간 끼얹어 베어 쓰라.

재료 및 분량 멥쌀가루 5컵(500g), 물 3/4컵, 생막걸리 3/4컵, 설탕 1/2컵
소 붉은팥 3/4컵, 소금 1/2작은술, 계핏가루 1/2작은술, 생강가루 1/4작은술, 후춧가루 1/4작은술
고명 대추 5개, 잣 1큰술

만드는 방법

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 50°C 정도의 따뜻한 물에 설탕과 생막걸리를 넣고 쌀가루를 고루 섞어 반죽하여 뚜껑을 덮고 따뜻한 곳(30~35°C)에서 4시간 정도 1차 발효시킨다.
3 ②의 반죽을 섞어 가스를 빼고 다시 뚜껑을 덮어 2시간 정도 2차 발효시킨다.
4 붉은팥을 삶아 체에 내려 계핏가루, 생강가루, 후춧가루를 고루 섞어 촉촉하게 볶아 소를 만든다.
5 증편틀에 ③의 반죽을 1/3 정도 넣고 소를 얹고 소가 보이지 않게 반죽을 덮는다.
6 대추는 곱게 채 썰고, 잣은 고깔을 떼고 길이로 반을 갈라 비늘 잣을 만들어 고명으로 얹는다.
7 김이 오른 찜통에 ⑥을 넣고 약불에서 5분, 센불에서 20분 정도 찐 후 5분간 뜸을 들인다.

쌀가루 발효하기

소 만들기

증편틀에 안치기

고명 올리기

화면법

진달래꽃을 꽃술을 없이하고 물에 적셔 녹말을 고르게 묻혀 잠깐 데쳐 오미자국에 꿀 타고 잣 띄워 쓰라.

재료 및 분량 진달래꽃 20개, 녹두녹말 2큰술, 건 오미자 50g, 물 3컵, 설탕 1/2컵, 꿀 2큰술, 잣 1작은술

만드는 방법

1 건 오미자를 재빠르게 물에 씻어 물 1컵을 넣고 하룻밤 우려낸 후 면포에 밭친다.
2 ①에 물 2컵, 설탕, 꿀을 넣어 오미자국물을 만든다.
3 진달래꽃은 꽃술을 따고 깨끗이 씻어 물기를 제거한 후 녹두녹말을 묻혀 살짝 데쳐 낸 다음 냉수에 헹군다.
4 잣은 고깔을 떼어낸다.
5 화채그릇에 ②를 담고 데친 진달래꽃과 잣을 띄운다.

오미자 우리기

진달래꽃 녹말 묻히기

데친 진달래꽃 냉수에 담그기

진달래꽃과 잣 띄우기

원소병법

찰가루를 깁체에 쳐서 설탕물에 익게 반죽하여 쪄 거르고 호두를 까서 더운 물에 담갔다가 붓거든 껍질을 벗겨 나른히 두드려 잣가루 섞어 소를 만들어 싸서 삶아 설탕물에 오미자국을 꿀 타서 수란같이 띄어 쓰나니라(이 떡은 북경떡이라).

재료 및 분량 찹쌀가루 2컵(200g), 건 오미자 50g, 물 3컵, 설탕 1/2컵, 꿀 2큰술

설탕물 물 4큰술, 설탕 1작은술

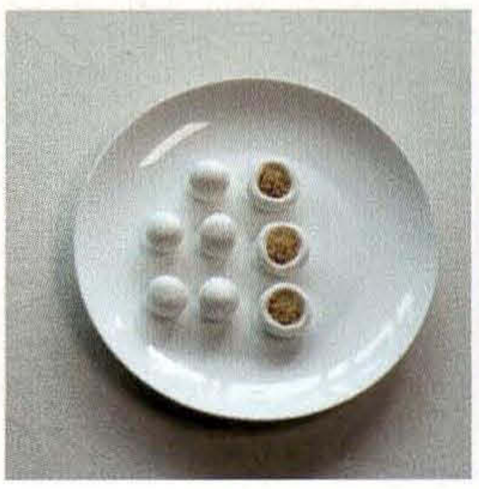
소 호두 2개, 잣가루 2큰술, 꿀 1작은술

만드는 방법

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 5시간 이상 충분히 불려 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 가루를 낸다.
2 찹쌀가루를 고운체에 내려 뜨거운 설탕물로 익반죽한다.
3 건 오미자를 재빠르게 물에 씻어 물 1컵을 넣고 하룻밤 우려낸 후 면포에 밭친다.
4 ③에 물 2컵, 설탕, 꿀을 넣어 오미자국물을 만든다.
5 호두를 끓는 물에 담갔다가 속껍질을 벗겨 곱게 다지고 잣가루, 꿀을 넣고 반죽하여 콩알 만하게 소를 빚는다.
6 ②를 지름 2cm 정도로 떼어 가운데를 파서 소를 넣고 끓는 물에 삶아 찬물에 헹구어 건진다.
7 ⑥을 그릇에 담고 오미자국물을 붓는다.

건 오미자 우리기

반죽하기


소 넣기

삶아 건지기

보리수단법

보리쌀을 백옥같이 닦아 절미는 버리고 삶아 건져 물이 빠진 후 녹말이나 갈분이나 묻혀 잠깐 삶아 건져서 각각 하얘지거든 오미자국에 꿀 타서 마시면 좋으니라.

재료 및 분량 햇보리 1/4컵, 건 오미자 50g, 물 3컵, 꿀 2/3컵, 녹두녹말 1/3컵

만드는 방법

1 건 오미자를 재빠르게 물에 씻어 물 1컵을 부어 하룻밤 우려낸 후 면포에 밭친다.
2 ①에 물 2컵, 꿀을 넣어 오미자국물을 만든다.
3 보리를 박박 문질러 씻은 후 물에 담가 두었다 푹 삶아 체에 건져 펼쳐 놓는다.
4 ③에 녹두녹말을 고루 묻혀 끓는 물에 살짝 데친 다음, 찬물에 헹구고 다시 녹두녹말을 묻혀 익히기를 3~4번 정도 반복한다.
5 오미자국물을 화채그릇에 담고 ④를 넣는다.

보리 삶기

녹두녹말 묻히기

찬물에 헹구기

오미자국물에 넣기

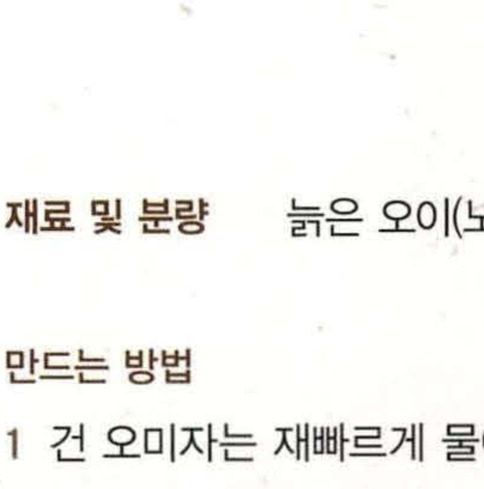
오이국수법

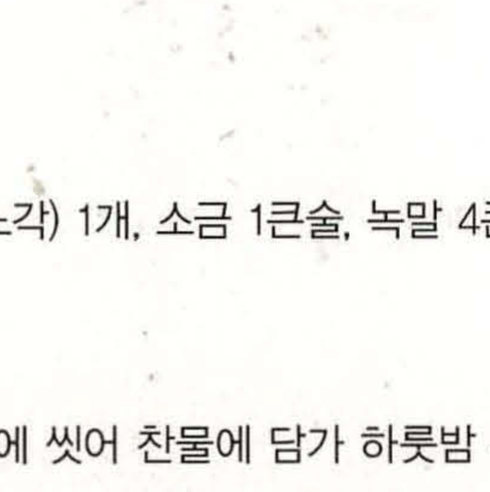
늙은 노각을 껍질 벗겨 얇게 저며 가늘게 썰어 물을 짜버리고 흰 녹말 가늘게 체에 내려 낱낱이 발라 각각 나게 묻혀 오래 삶지 말고 물이 끓거든 잠깐 삶아 건져 물 빠진 후 오미자국 빛 나타나게 하여 꿀 달게 타라. 오이 삶은 것을 두고 먹으면 맛이 기이하고 씩씩하고 시원하니라.

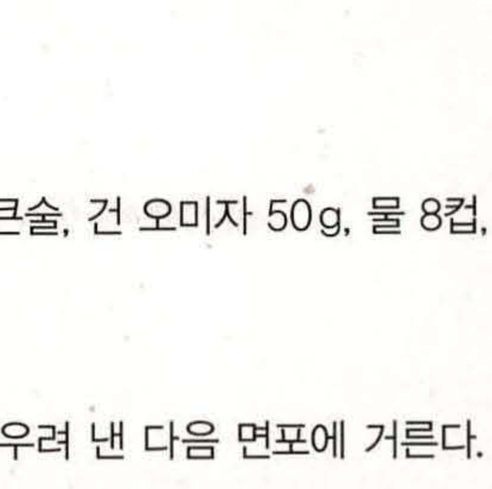
재료 및 분량 늙은 오이(노각) 1개, 소금 1큰술, 녹말 4큰술, 건 오미자 50g, 물 8컵, 꿀 2큰술

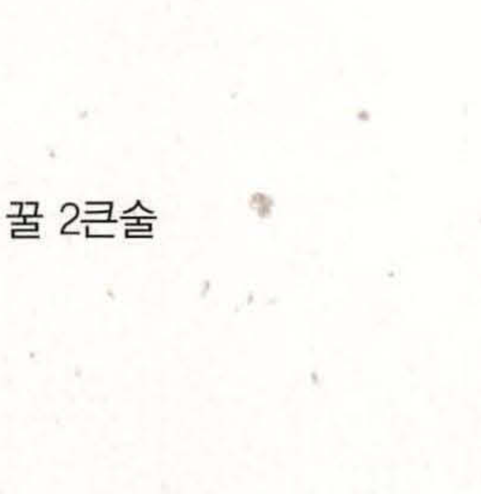
만드는 방법

1 건 오미자는 재빠르게 물에 씻어 찬물에 담가 하룻밤 우려 낸 다음 면포에 거른다.
2 노각은 껍질 벗겨 0.3×0.3cm 두께로 길게 썰어 소금에 살짝 절인 후 물기를 짠다.
3 녹말을 체에 내려 ②의 노각에 골고루 묻힌다.
4 끓는 물에 잠깐 삶아 건져서 찬물에 담갔다가 체에 밭친다.
5 오미자 우린 물에 꿀을 넣어 간을 맞춘다.
6 노각을 담고 오미자국물을 붓는다.


오미자 우리기


노각 썰기


녹말 묻히기


노각 데치기

주류

감절주법
매화주법
삼일주법
감홍주법
녹타주법
두견주법
삼오주법
삼칠주법
선표향법
소국주법
송절주법
팔선주법
과하주법
송순주법
화향입주법

감절주법

찹쌀 서 말 여러 번 깨끗이 씻어 담갔다 불거든 밥 익게 쪄 식거든 누룩가루를 쌀 한 말에 칠 홉씩 넣어 끓여 물로 고루 버무려 두었다 이십일 만에 보면 달고 맵고 좋으니라. 맛이 달게만 하려면 쌀 한 말에 물 두 되씩 넣고 쓰게만 하려면 물 네 식기 넣으라.

재료 및 분량 찹쌀 8kg, 누룩가루 560g, 물 8L

만드는 방법

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오르면 40분 정도 쪄서 식힌다.
2 누룩가루와 끓여 식힌 물을 잘 섞어 누룩물을 만든다.
3 ①에 누룩물을 섞어 술독에 담아 20일 동안 발효시킨다.

쌀 불리기

찹쌀 찌기

찹쌀밥에 누룩물 섞기

술독에 담기

❀ **참고사항**

원문에 물 양은 찹쌀의 1/5로 양이 너무 적어 술 발효가 제대로 되지 않으므로 〈음식방문니라〉의 선표향법에 '물을 쌀 수와 같이 부어라'는 기록에 따라 찹쌀과 동일한 양으로 빚어 재현하였다.

매화주법

누룩 두 되를 명주 주머니에 넣어 물 항아리에 잠깐 담갔다 그 이튿날 찹쌀 한 말 여러 번 깨끗이 씻어 밥 익게 쪄 담근 누룩을 빨아 밥을 고루 섞어 누룩주머니를 죄죄 걸러 서늘한 데 두었다 익거든 보면 매화 맛 드나니라.

재료 및 분량 찹쌀 8kg, 누룩 1.6kg, 물 8L

만드는 방법

1 누룩을 명주 주머니에 넣어 항아리에 넣고 물을 부어 하룻밤 담가 둔다.
2 찹쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오른 후 40분 정도 쪄서 식힌다.
3 ①의 누룩 주머니를 주물러 누룩즙을 만든다.
4 ②와 ③을 섞어 술독에 담아 7~10일간 발효시킨다.

명주 주머니에 누룩 담기

누룩 주머니 술독에 넣기

누룩즙 만들기

찹쌀밥 누룩즙 섞기

❁ 참고사항

원문에 물의 양이 없어 〈음식방문니라〉 중 '물을 쌀 수와 같이 부어라'는 기록에 따라 찹쌀과 동일한 양으로 빚어 재현하였다.

삼일주법

겨울에는 정화수요 여름에는 끓인 물 식혀 물 한 말에 누룩가루 두 되를 섞어 항아리 속에 넣고 백미 한 말을 여러 번 깨끗이 씻어 죽 쑤어 식혀 그 누룩 탄 물에 섞어 두면 삼일 만에 청주되나니라. 만일 술이 시거든 팥 두어 되를 볶아 주머니에 넣어 더운 김에 술 가운데 잠기게 넣으면 신 맛이 없어지느니라. 술이 더디 고이거든 좋은 술을 가운데로 조금 부으면 쉽게 고이나니라.

재료 및 분량 멥쌀 8kg, 누룩가루 1.6 kg, 물 3.2L
죽 쑤는 물 12L

만드는 방법

1 끓여 식힌 물에 누룩가루를 섞어 누룩물을 만들어 술독에 담는다.
2 멥쌀을 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물을 붓고 죽을 쑨 후 식힌다.
3 ①에 ②를 넣어 잘 섞어 준다.
4 3일 만에 청주가 된다.

누룩물 술독에 담기

죽 쑤기

누룩물과 죽 섞기

맑게 괸 청주

감홍주법

찹쌀 넉 되를 여러 번 깨끗이 씻어서 담갔다가 가루로 만들어 체에 치라. 그 전에 좋은 누룩을 이슬 맞혀 여러 날 바래어 체에 내려 쌀가루를 구멍떡 만들어 물에 뜨도록 꽤 삶아 푼주 같은데 더운 김에 담고 누룩가루 한 되를 넣어 술이 꽃일도록 저어서 화합하여 두꺼운 종이로 단단히 붙이고 그릇을 엎어 더운 데 놓고 두껍게 덮어 두라. 삼일 만에 끓는 것 같이 고이거든 찹쌀 한 말 여러 번 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 익게 쪄 시루 채 떼어놓고 다른 그릇에 떠내어 고루고루 저어서 비빔밥같이 차차 버무려 알맞은 깨끗한 항아리에다 버무리는 족족 넣되 넣을 적마다 덮어가며 더운 김 안 나게 버무려다 넣은 후 손으로 단단히 눌러 봉하여 더운 데 덮어놓았다가 단 맛이 들거든 즉시 항아리를 내어 서늘한 데 두라. 삼칠일만이면 달고 아름다우나 위에 곰팡이 많이 꼈을 것이니 곰팡이를 걷어 내라. 맛이 시고 맵게 하려면 처음에 멥쌀 반만 섞으면 그렇게 되나니라.

재료 및 분량

밑술 찹쌀 3.2kg, 누룩가루 800g

덧술 찹쌀 8kg

만드는 방법

밑술

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 물에 담갔다가 물기를 빼고 가루를 낸 후 끓는 물로 익반죽하여 구멍떡을 만든다.
2 끓는 물에 구멍떡을 삶아 건져 방망이로 풀어준 후 식힌다.
3 ②에 누룩가루를 넣고 치대어 항아리에 담아 3일간 발효시킨다.

덧술

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오르면 40분 정도 쪄서 식힌다.
2 ①에 담가 놓은 밑술을 섞어 치대어 술독에 담아 20여 일 동안 발효시킨다.

구멍떡 삶기

구멍떡 풀어주기

찹쌀밥에 밑술 섞기

곰팡이 걷어내기

녹타주법

백미 한 말을 여러 번 깨끗이 씻어서 가루 만들어 물 세말에 죽 쑤어 누룩가루 한 되, 밀가루 석 되 버무려 항아리에 넣었다 삼일 후에 찹쌀 한 말 여러 번 깨끗이 씻어 담갔다 익게 쪄 서늘하게 식혀 밑과 섞어 넣어 온냉을 맞추어 열이틀 만에 떠 쓰라.

재료 및 분량

밑술 멥쌀 8kg, 누룩가루 800g, 밀가루 2.4kg, 물 24L

덧술 찹쌀 8kg

만드는 방법

밑술

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 불린 후 가루를 내어 물을 붓고 죽을 쑤어 차게 식힌다.

2 ①에 누룩가루, 밀가루를 잘 섞어 항아리에 담아 3일간 발효시킨다.

덧술

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오르면 40분 정도 쪄서 식힌다.

2 ①에 담가 놓은 밑술을 섞어 항아리에 담아 12일간 발효시킨다.

죽 쑤기

식힌 죽에
누룩, 밀가루 넣기

밑술과 찹쌀밥 섞기

항아리에서 술 뜨기

❋ 참고사항

녹타주는 '녹파주'의 제조방법과 동일하여 '녹파주'인 듯하다.

두견주법

한 제 하려면 정월 첫 해일에 백미 두 말 가옷을 여러 번 깨끗이 씻어서 가루 만들라. 냉수를 팔팔 끓여 가루를 소래기에 담고 고로고로 끓는 물을 퍼부어 흰떡 반죽같이 하되 물은 쌀 수와 같이 두 말 가옷을 끓여 염미 없이 하라. 식거든 조흔 가루누룩을 무수히 밤이슬 맞혀 바래어 빛이 희도록 하여 체에 치라. 쌀 칠 홉에 누룩가루 칠 홉씩 섞어 무수히 방울 없게 깨쳐서 항아리에 잡미와 날물이 없이하여 항아리에 술밑 넣어 단단히 싸매고 공석으로 독을 싸매어 음기 양기 안 비치는 데 두었다가 두견화가 활짝 필 때에 찹쌀 서 말과 멥쌀 서 말을 옥같이 쓿어 여러 번 깨끗이 씻어 담가 하룻밤 재워 건져 맑은 물에 많이 끼쳐 각각 꽤 익게 쪄 찰밥은 헤치고 메밥은 동이에 눌러가며 담아 시루 물을 밥 위에 자질자질 부어 덮어두었다가 식힌 후 그 물이 닳은 후에 보면 질지도 되지도 않을 것이니 고루고루 헤쳐 얼음같이 식히고 물 엿 말을 끓여 식히고 메밥과 찰밥을 각각 밑과 끓여 식힌 물과 버무려 메밥 한 켜 찰밥 한 켜 꽃 한 켜 떡 앉히듯 켜켜이 앉히고 메밥 버무리 시루를 덮고 물을 쌀 수와 같이 붓되 조금도 더하지 말고 진달래꽃은 꽃술 없게 다듬어 술 한 제에 한 말을 넣으라. 너무 많으면 술 빛이 붉고 좋지 않으니 맞추어 넣고 이칠일이나 삼칠일이나 지난 후 가라앉거든 밤에 심지에 불을 켜 술항아리 속에 넣으면 술이 덜 익은즉 불이 꺼지고 다 익으면 불이 안 꺼지는 법이매 위를 얇게 고루 걷고 보면 맑은술이 솟아나며 향취 자욱하여 맛이 좋은데 오지병에 두었다가 먹어야 맛이 변치 않느니라.

재료 및 분량

밑술 멥쌀 4kg, 누룩가루 4kg, 끓는 물 4L

덧술 찹쌀 4.8kg, 멥쌀 4.8kg, 물 9.6L, 생 두견화 1.3kg(건 두견화 130g)

만드는 방법

밑술

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 가루를 내어 끓는 물로 범벅을 만들어 차게 식힌다.

2 ①에 누룩가루를 섞어 항아리에 담아 서늘한 곳에서 발효시킨다.

덧술

1 찹쌀과 멥쌀을 각각 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 각각 찜기에 안쳐 김이 오르면 1시간 정도 찐다.

2 찹쌀밥은 펼쳐 차게 식히고, 멥쌀밥은 그릇에 담아 눌러주고 찜기의 뜨거운 물을 자작하게 부어 뚜껑을 덮어 식힌다.

3 ②의 각각에 담아 놓은 밑술과 끓여서 식힌 물을 넣고 잘 섞어 준다.

4 ③과 활짝 핀 꽃의 수술을 제거한 두견화를 켜켜이 번갈아 가며 담아 발효시킨다.

범벅 만들기

찹쌀 찌기

두견화 수술 따기

술독에 담기

❀ 참고사항

두견화는 진달래꽃을 말하며 진달래를 쌀 양의 10%를 사용하였다.

삼오주법

찹쌀 한 말 하려면 멥쌀 한 되, 누룩 두 되 가옷, 물 여섯 식기 부어 죽을 쑤어 차게 식혀 밑하여 넣었다 삼일 만에 찹쌀 한 말 담갔다가 밤재운 후 익게 쪄 또 차게 식혀 밑술 걸러 넣었다 익거든 다른 물 붓지 말고 쓰라.

재료 및 분량

밑술 멥쌀 800g, 누룩 2kg, 물 4.2L

덧술 찹쌀 8kg

만드는 방법

밑술

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 담갔다가 죽을 쑨 후 차게 식힌다.

2 ①에 누룩을 섞어 항아리에 담아 3일 동안 발효시킨다.

덧술

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 불린 후 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오른 후 40분 정도 쪄서 식힌다.

2 담아둔 밑술을 체에 거른다.

3 ①에 ②를 섞어 술독에 담아 발효시킨다.

죽 쑤기

죽 식히기

밑술 체에 거르기

밑술과 찹쌀밥 섞기

❁ 참고사항

원문대로 하였을 때 술 상태가 좋지 못하여 〈음식디미방〉, 〈수운잡방〉 등의 삼오주법을 참고하여 재현하였다.

삼칠주법

한 제 하려면 백미 닷 말을 담갔다 가루 만들어 무리를 쪄 식히고 냉수 백 사발을 항아리에 붓고 좋은 누룩을 가루 만들어 닷 되 넣고 떡을 버무려 춥지도 덥지도 않은 데에 두었다가 칠일 되거든 백미 열 말 담갔다 익게 찌고 또 냉수 백 사발을 소래기에 되어 붓고 술밥을 한 짐 내어 물에 담가 조금 붓거든 좋은 누룩가루 한 말을 밑술과 함께 버무려 독에 넣어 싸매어 춥지도 덥지도 않은 데에 두었다가 이칠일 후 물을 붓지 말고 떠 쓰라.

재료 및 분량

밑술 멥쌀 4kg, 누룩가루 400g, 물 7L

덧술 멥쌀 8kg, 누룩가루 800g, 물 7L

만드는 방법

밑술

1 항아리에 끓여 식힌 물을 붓고 누룩가루를 넣어 누룩물을 만든다.
2 멥쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 가루를 내어 설기를 쪄서 차게 식힌다.
3 ①의 누룩물에 식힌 설기를 합하여 7일간 발효시킨다.

덧술

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오른 후 1시간 30분 정도 쪄서 식힌다.
2 ①을 넓은 그릇에 담고 찬물을 부어 조금 불린다.
3 ②에 담가놓은 밑술과 누룩을 섞어 술독에 담아 14일간 발효시킨 후 거른다.

설기 찌기

설기와 누룩물 섞기

멥쌀밥에 찬물 붓기

술 거르기

선표향법

백미 두 되를 여러 번 깨끗이 씻어 가루 만들어 물 한 말에 죽 쑤어 식히고 누룩 한 되 섞어 봄·가을에는 오일이요, 여름에는 삼일 만에 찹쌀 한 말 밥 익게 쪄 식혀 밑과 섞어 넣었다가 칠일 만이면 쓰고 달고 맵고 그러하니라. 물을 쌀 수와 같이 부어라.

재료 및 분량

밑술 멥쌀 1.6kg, 누룩 800g, 물 8L

덧술 찹쌀 8kg, 물 8L

만드는 방법

밑술

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 가루를 낸 후 물을 붓고 죽을 쑤어 차게 식힌다.

2 ①에 누룩을 넣고 고루 섞어 항아리에 담아 봄·가을에는 5일, 여름에는 3일간 발효시킨다.

덧술

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오른 후 40분 정도 쪄서 식힌다.

2 ①에 밑술을 섞어 술독에 담아 7일 동안 발효시킨다.

죽 쑤기

누룩가루 넣기

찹쌀 찌기

술독에 넣기

소국주법

정월 첫 해일에 냉수 여덟 되를 항아리에 붓고 좋은 섭누룩 칠 홉을 물에 담갔다가 누룩 담근 지 사흘 만에 누룩을 제물의 죄죄 걸러 체에 밭치고 백미 닷 되를 여러 번 깨끗이 씻어서 가루를 만들어 흰 무리떡을 손 김 뵈지 말고 쪄 김이 오르거든 더운 김에 슬슬 펴 누룩 거른 물에 풀어 넣었다가 사흘 만에 동쪽으로 벋은 복숭아나무 가지로 풀어지도록 저어서 차게 두었다가 이월쯤 맛을 보아 달콤 쌉쌀하거든 백미 한 말 백 번 씻어서 하룻밤 재워 찌되 물은 일곱 되나 여덟 되나 고루고루 뿌려 늘어지게 쪄서 술밑에 더운 김에 퍼붓고 동도지로 고루고루 풀어 덮어 두라. 칠일 만에 보면 불긋불긋한 것이 앉거든 그제야 맛을 보면 좋으니라. 항아리가 너무 크면 군내 나고 적으면 술이 넘친다. 알맞은 그릇에 하라.

재료 및 분량

밑술 멥쌀 4kg, 누룩 560g, 물 6.4L

덧술 멥쌀 8kg, 끓여 식힌 물 6.4L

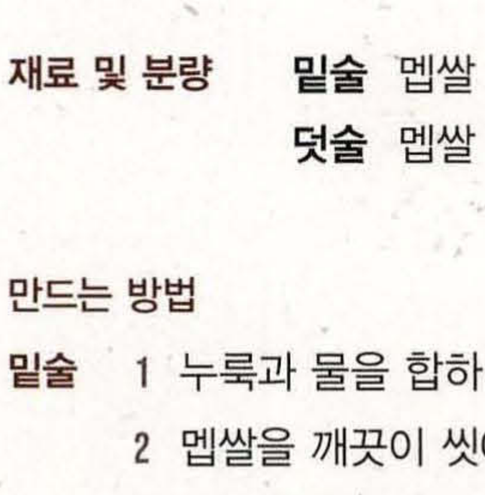
만드는 방법

밑술

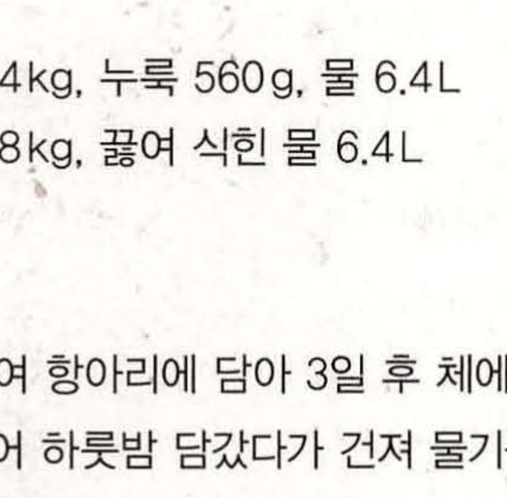
1 누룩과 물을 합하여 항아리에 담아 3일 후 체에 밭쳐 누룩즙을 만들어 다시 항아리에 담아둔다.
2 멥쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 가루로 내어 설기를 쪄서 식힌다.
3 ①과 ②를 섞어 덩어리를 풀어 항아리에 담고 3일 후 복숭아 나뭇가지로 저어준다.

덧술

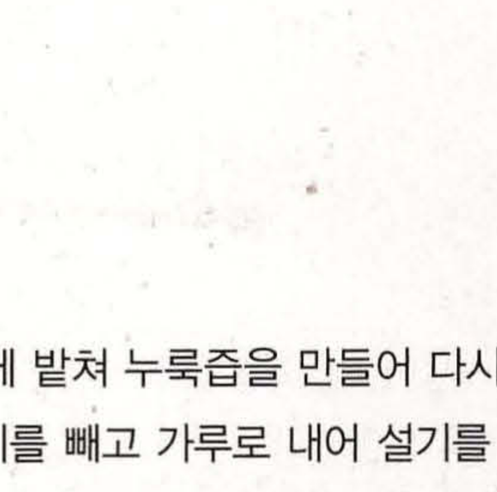
1 멥쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 뺀다.
2 ①을 찜기에 안쳐 김이 오른 후 1시간 30분 정도 찌고 한 김 나가면 찬물을 뿌려 푹 익힌다.
3 ②에 담가둔 밑술을 넣고 나뭇가지로 골고루 섞는다.
4 술독에 담아 불긋한 딱지가 앉도록 7일 정도 발효시킨다.



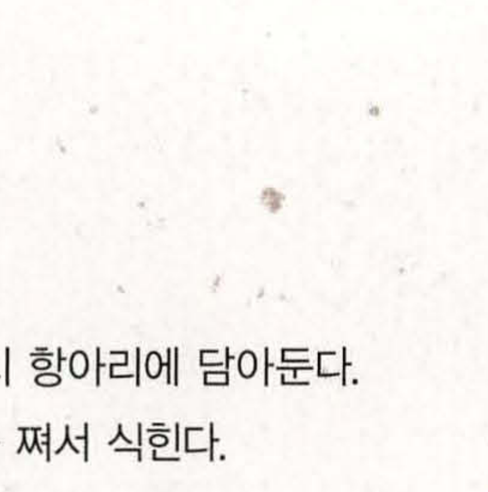
누룩즙 만들기



찬물 뿌려주기



나뭇가지로 젓기



불긋한 딱지 앉은 모습

송절주법

백미 닷 되를 여러 번 깨끗이 씻어서 담갔다가 가루를 만들어 물 닷 되를 끓여내어 얼음같이 식힌 후 가루누룩 한 되, 밀가루 칠 홉을 넣어 버무려 단단히 매어 차지도 덥지도 않은 데 두었다가 소나무 마디 두 말을 깨끗이 씻어 물을 부어 진하게 고아 채우라. 그전에 멥쌀 닷 되, 찹쌀 한 말을 담갔다가 각각 찌되 소나무마디 고은 물을 되어 메밥에도 두 말 물을 섞어 쪄 얼음같이 식혀 술밑을 고루고루 섞어 소나무마디 달인 건더기를 항아리 밑에 먼저 넣은 후 메밥 버무린 것을 밑에 다 넣고 찰밥을 위에다 넣어 굳게 매어 국화를 위에 덮고 봄이거든 진달래를 덮고 겨울이거든 유자 껍질을 술에 잠기지 말고 위에다 넣어 익히면 꽃향기와 솔향기가 가득하여 맛이 기이할 뿐만 아니라 풍담을 없이하고 원기를 보익하여 팔다리가 마비되어 굽히고 펴기가 어렵던 사람도 신기한 효험을 보리라.

재료 및 분량

밑술 멥쌀 4kg, 누룩가루 800g, 밀가루 560g, 물 4L

덧술 멥쌀 4kg, 찹쌀 8kg, 송절 달인 물 16L, 말린 국화꽃 50g

만드는 방법

밑술

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 가루를 내어 끓는 물을 부어 범벅을 만든다.

2 ①에 누룩가루와 밀가루를 넣어 버무려 항아리에 담아 서늘한 곳에 둔다.

덧술

1 송절을 깨끗이 씻어 물을 넣고 진하게 끓여 차게 식힌다.

2 멥쌀과 찹쌀을 각각 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 각각 찜기에 1시간 정도 찐다.

3 ②의 멥쌀밥은 뜨거울 때 송절 끓인 물을 부어 식힌 후 밑술을 섞는다.

4 ②의 찹쌀밥은 차게 식혀 송절 끓인 물과 밑술을 섞는다.

5 술독에 삶은 송절을 넣고 ③을 넣고 그 위에 ④를 올려준 후 국화꽃을 덮어 발효시킨다.

범벅 섞기

송절물 끓이기

술독에 송절 넣기

국화꽃을 위에 덮기

❁ 참고사항

원문에 '뫼밥에도 두 말 물을 섞어 쪄'라고 하여 찹쌀밥과 멥쌀밥에 각각 물이 두 말씩 찌라 하였으나 물의 양이 너무 많아 '선표향법'에 '물을 쌀 수와 같이 부어라'는 기록을 참고하여 전체 두 말을 사용하였다.

팔선주법

오갈피, 우슬, 송절, 위령선, 함한피, 마가피, 거재나무를 각각 조기고 창출, 우슬은 깨끗이 다듬어 씻어 조긴 것과 한데 삶아 그 물을 식혀 쌀을 담근 지 사흘 만에 건져 쪄 식히고 한 말에 섭누룩 서 되씩 넣고 그 물을 한 말에 다섯 사발씩 넣어 빚어 서늘한 데 두었다 구일 만에 소주를 내리되 한 말에 두 식기씩 내려 단단히 봉하여 더운 데 두었다 삼일 후 먹으면 백 가지 병이 침식하리라.

재료 및 분량 멥쌀 8kg, 오가피, 송절, 위령선, 함한피, 마가목, 거재나무, 우슬, 창출(각 100g), 누룩 2.4kg, 약재물(쌀 담그는 물) 12L, 약재물(멥쌀밥에 넣는 물) 4L

만드는 방법

1 오가피, 송절, 위령선, 함한피, 마가목, 거재나무 껍질을 다듬어 각각 쪼개고, 창출과 우슬은 깨끗이 다듬어 씻어 쪼개어 물에 넣고 삶는다.
2 멥쌀을 깨끗이 씻어 ①의 약재물에 3일 동안 담갔다가 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오른 후 1시간 30분 정도 찐다.
3 ②에 누룩과 약재물을 섞어 술독에 담아 발효시킨다.
4 9일 후 익으면 소주를 내린다.

약재 재료 준비하기

약재물 끓이기

멥쌀밥에 약재물 섞기

소주 내리기

꽈하주법

봄·여름 사이에 백미 두 되나 한 되를 가루 만들어 범벅같이 개어 식은 후 가루누룩 다섯 홉을 쳐 넣었다가 맛이 시거든 찹쌀 한 말을 쪄내어 고루 저어 식은 후 그 밑을 버무려 두었다가 맛이 나면 후에 소주를 부어 칠일 만에 떠보면 개미가 뜨고 맛이 좋으니라. 한 말에 소주 이십 복자를 부으라.

재료 및 분량

밑술 멥쌀 1.6kg, 누룩가루 400g, 끓는 물 1.6L

덧술 찹쌀 8kg, 소주 10L

만드는 방법

밑술

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 가루를 낸다.

2 ①에 끓는 물을 부어 범벅을 만들어 식힌 후 누룩가루를 섞어 항아리에 담아 발효시킨다.

덧술

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오르면 40분 정도 쪄서 식힌다.

2 ①에 신맛이 나는 밑술을 섞어 항아리에 담아 발효시킨다.

3 술에 맛이 나면 소주를 붓고 7일 후에 밥알이 뜬다.

범벅 만들기

찹쌀밥에 밑술 섞기

소주 붓기

밥알이 뜬 모습

❁ 참고사항

〈음식디미방〉, 〈주방문〉 등의 과하주법을 토대로 재현하였다.

송순주법

한 말 하려면 멥쌀 두 말을 여러 번 깨끗이 씻어서 담갔다가 이틀 만에 가루 만들어 좋은 밀가루 한 되를 섞어 응이죽 같이 쑤어 누룩에 합하여 넣었다가 사오일 만에 찹쌀 한 말을 깨끗이 씻어 지에밥을 쪄 얼음같이 차게 한 후에 그전의 송순 한 말을 수염 없이 긁어 잠깐 삶아 송순도 식혀 그 물은 버리고 술밑을 가는 체로 걸러 밥에 넣어 고루고루 섞어 항아리에 한 켜씩 밥과 송순을 떡 앉히듯 차례로 연하여 넣고 단단히 덮고 차지도 덥지도 않은 데 두었다가 한이레 후 독한 백소주 삼십 복자를 부어 익은 후 먹느니라.

재료 및 분량

밑술 멥쌀 1.6kg, 밀가루 800g, 누룩 800g, 물 9.6L

덧술 찹쌀 8kg, 송순 2kg, 백소주 15L

만드는 방법

밑술

1 멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 이틀 동안 담갔다가 건져 가루를 낸다.

2 멥쌀가루와 밀가루를 섞어 묽은 죽을 쑨 후 식혀 누룩을 합하여 항아리에 담아 4~5일 발효시킨다.

덧술

1 찹쌀을 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 건져 물기를 빼고 찜기에 안쳐 김이 오른 후 40분 정도 쪄서 식힌다.

2 송순의 수염을 제거하고, 끓는 물에 삶아 식힌다.

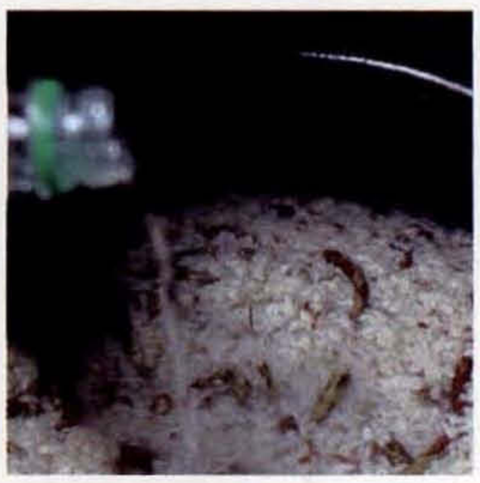
3 ①에 담아 놓은 밑술을 고운체로 걸러 섞어 술독에 송순을 켜켜이 담아 발효시킨다.

4 7일 후 백소주를 부어준다.

묽은 죽 쑤기

송순 삶기

송순 켜켜이 담기



백소주 붓기

❁ 참고사항

원문에는 물과 누룩의 양이 없어 〈규합총서〉의 송순주법을 참고하여 재현하였다.
백소주는 쌀, 누룩, 물 등을 사용하여 순 곡주로 빚어 내린 술을 말하며 요즘은 소주를 이용하기도 한다.

화향입주법

국화 만개할 때 술이 한 말이거든 꽃 두 되를 주머니에 넣어 술독 속에 매달아 두면 향내가 가득하니 꽃은 매화와 연꽃 등 향기가 있고 독기가 없는 꽃을 이 법으로 하되 꽃을 많이 술 위에 뿌리어야 좋으니라. 유자는 술 맛이 쓸 것이니 술독에 넣지 말고 유자껍질을 주머니에 넣어 매달고 술독을 단단히 덮어 두면 향취가 기이하니라.

재료 및 분량 술 8L, 생 국화꽃 1.6kg(마른 소국 160g)

만드는 방법

1 술을 빚어 익으면 국화꽃을 주머니에 넣어 술독에 닿지 않게 1~2cm 띄워 매달아 둔다.

2 1~2일 지나면 술에서 꽃향기가 난다.

국화꽃 준비하기

국화꽃 주머니에 담기

항아리에 꽃주머니 달기

국화꽃 향 입히기

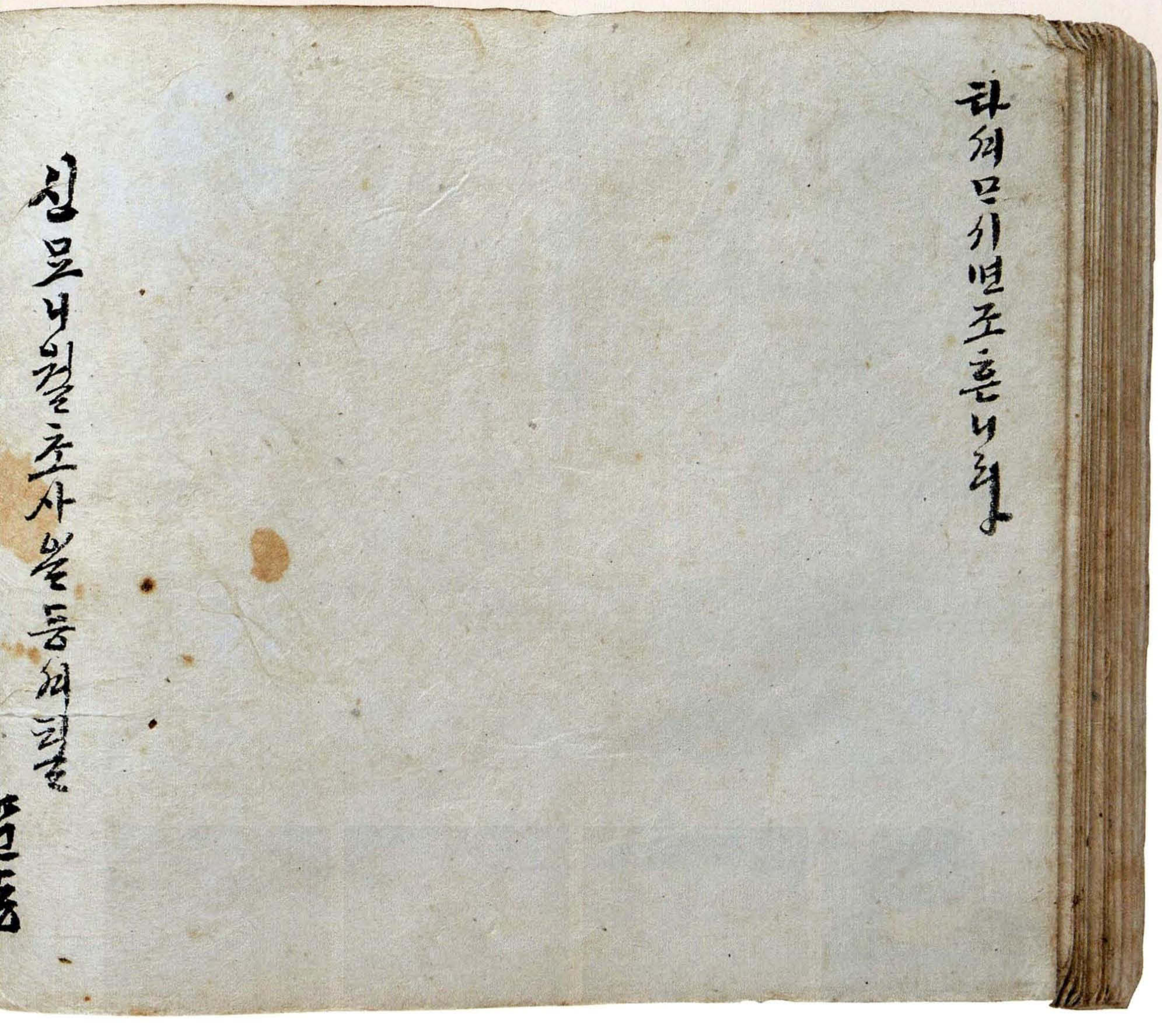
❀ 참고사항

화향입주법은 술에 꽃향기를 들게 하는 법으로 향기 나는 여러 가지 꽃을 사용할 수 있다.

3부

음식방문니라 원본 영인·해제

*편집자 주: 〈음식방문니라〉 원본은 세로쓰기로 기록되어 있고, 본 책은 가로쓰기로 작성하였으므로 원본 영인본은 맨 뒤 페이지부터 시작됩니다.



잘ㅇ께쌀뷕세를아낭거는밤익게쉬시거
든누룩가조을쌀한쌀의칠홉식너허글너물문
노글로버무려두어싸내십일쌀만의보면길은빙빔고조
흔내와씻시랄께쌀하라면쌀은쌀의물두되식너고
쓰께쌀을라면물네식거너하하
ㅇ외국슈법
늘근느박을겁질벗거알께절씨가늘게但여물
을싸바되근힐누쌀가는게체의너려빗치발너
끌ㄴ다게무쳐소령삼지쌀은물을거.든장깐살
무건져물센진후오미즈구빗나르ㅐ살끨게하라
외쌀은것슬두고너그면쌀씻시과이로고석ㄱ글르시
원슬너허
ㅇ보리슈관법
보리슬을빅슥아치끽
져물센진후녹쌀너다끨보너뭇해장깐
쌀써걷지면끽ㄱ허여지거든오피즈국의쇼물

○녹두죽법

빅미실두빅세작발을하야물세발의죽숙어국발하
되진발셔되버무되함의더허가실을후의젓미실두빅
세홉사긔거과익게셔셔를게식겨씻라셕거더허온
넘을맛조와쓸엇들발의셔소되

○신묘향법

빅미두되빅세작발을하물한발의죽숙어식게근죽
발즌되취거츤추는오물너노하젓의는발을발의젓
미한발밥익게셔식여以라셕거너헛과홀을발의면소
됴끌고밉고라노라물을셜수와갓되부이라

○미화주법

누룩두되을명주로버너허물항의장갓짱거삭고
잇스든날젓미실두빅세홉永밤닉게셔짱건누룩을
셰발어밥을고조여거두룩주버너을쪄젓되어늘한
번두어셔익거든보면미화맛드나니라

다여쓸때 강거나 익거나 서로 다르니 쌀을 소락이 되여
붓고 술을 많이 할 것이며 물의 강거 좋고 붓거든 조흔 국
쌀을 할 쌀을 씻을 라 항거 버무 려 독의 너허 쓰되 여불 할
때를 기다려 서 너 칠 일 후 물을 부 지 말고 써 쓰라

○ 팔선주법

소 팔 피우는 동 절 위 령 원 할 때 가 피 거 리 나 무 을 꺽 촉
니 고 찬 술 두 는 은 정 히 갈 므 며 섯 체 죽 인 것 라 흔 적 쌀 므 글 물
을 식 여 슌 을 갈 건 제 흔 들 말 의 셥 누 록
섀 되 식 되 고 그 물 을 한 쌀 의 갓 너 허 비 저 써 늘 흔
건 두 며 써 구 일 만 의 소 증 을 너 허 한 쌀 와 두 식 되 식 니 되 외
잘 드 니 봉 흔 아 견 은 전 두 엇 써 슌 을 루 버 스 면 빅 병 너 침 신 할

○ 쌀소주법

찹 쌀 할 쌀 을 짜 면 멥 쌀 은 되 누 룩 두 되 가 숫 물 써
섯 시 거 부 어 중 을 슉 여 존 게 식 혀 밋 글 써 너 허 라 쌀 을
쌀 의 절 디 쓸 두 강 거 써 가 밤 질 흔 게 식 혀 또 존 게 식 혀
밋 슬 걸 른 느 더 히 써 익 거 든 따 드 면 물 이 붓 지 쌀 로 쓰 라

동화가 크고 또한 곳이 상치아니
빗가는 위을 쓸게버히고 손을 로서 싸속을 다글거너니고 조
기젓국의 가득 부어 청각무는 성강 로 하되 너 허 질구
의 가 되게 써여 조의 더코 버 일 약 징을 도로 접 허 조 희 조
등을 빨 브를 하 불 열 고 리 써 워 가 겨 을 의 보 면 쌀 근
국 가득이고 써 거든 정 춘 항 의 국을 붓고 동 화 을 써 으
터 가 두고 버으면 질 여 을 니 화

○ 장 젓 처 법

열 음 의 어 천 의 을 잘 갈 뎃 치 고 무 와 비 추 시 가 징 을 강
국 의 끼 려 숫 니 먹 거 든 성 강 무 들 을 썰 고 성 복 니 는 절 복
너 는 쌀 끼 쳠 여 무 들 청 각 을 게 조 은 지 령 의 섬 니 쁘 니 너
허 가 려 물 을 쌀 무 초 다 려 기 르 은 전 지 고 식 혀 너 흐 차

○ 쌀 칠 로 기 법 (찻쌀)

한 제 로 라 면 빅 끼 을 정 거 와 장 쌀 로 하
수 박 가 쌀 을 항 의 보 곳 고 조 은 가 로 구 로 작 쌀 로 하 갓 되 너

○가슴퇴삭법

가슴으를물의불여반건을햐
흔참쌀가루어밥되게지어덩
므을반듯게버혀한편만밥을
깅밥갓치되거든기름의지져
씨리까진동화을겹질벗기무
되모란한쌀을두둑게
떠외싱치갓치져려물의시
빨리재잠감복거제
○동침나법

동침나각물에넌을무을
벗게썰지말고북고성강고
맛조와가득붓고두겁게
국물의빅청을타
○동화식빅지법

서서 제대로 짱파항거 살문국의 금니되 앵영갯조와가로씨
히를 변농옐을 믹조끔들어스라

○칠향게법

칠향게는 살진무근전게을 정히튀둬야 비가르지
말고 노리로 짱즙을 섀근속을 정히씻고 살문도랏
한즙라영강스로 편라르한 조한즙라지령
한중즙기름한중즙와조반즙을 곱가지을 그속의
넉코나문앙 씹은한가지로 유지로부
러을 둘니고 솟가운전수증끄로중탕을 하스라

○숭니염법

숭닝을 겁을 벗기고 위관것은 떨게 껍니고 줄기는
예스로 짤여 항녹제녹을 가늘게 두라려 갹석앙영
가른 화항 로하저스는 임의로 숭니점씬 것을 덥
허 산진 쌀무 쳐게 한 서위지 구을 섭씨씨 히 중하
너허 글니라가 숭니지 것더허 돈스끈 글여 가로 집 잠 깔
차례 한 두가지 부 치양영 넉고 조가로 두 잣가루 부여스라

족편의소을너흐라면족요을적당
녹난즐게긴뇌히의此해판흐로글릇시알게펴고머릴후
암탉을살마가늘게두거펴호조뇌쟈가조기로중성껑파
익거짐깝복겨론벌려그우의족과수고은물펴되둑게을
알모조론조두게판행박을세너열어곳가종불라호조가
루비에어리거덛버혀쓰되

○증구법 지섭

살진닝을법져조중여세지쌀과파
장즈의행장과고초장짐깝익거기
비리즌가지조살무퇴나무젓은반중수우의니중의
너흐되숫두에을곳해졉근물을부은등우슈건으
조텬을빡으길니닉지아니케흐라물을푸근찬물을곳
을잘깝물뭇쌔가숫두에의물
해부어반흐조셔여시갓치불셔기을슈상흐면곰
무르게셔젓조셔지닉나무로불셔지쌀로공쩍세
업시흐면족히고기을칠젓일것읍

○봉동생선법

성치을헐읍시샤불셔가즁은싱치아니게졍니들아
스끗을셔셔라리셤질을시니조즈루갓치벗겨젓친
아릭마듸뼈쓰두근위아듸뼈는버히고살은글거히고
라른살과황육을십즐셤시두라져성강라포호
초쳑거유즁을쓸마조뒤즁물너소반의펴고근성치
모양갓치쓰든즉뼈셤질과라조심어모양쓰드러깍쳑양녁
조셔어모양쓰드러깍쳑양녁회가루집을아셤으
로쓰로구더조쓰라볏조희우라반즁즉후유장을
발녀쓰라

●○왕조탕법

큰싱션겁질라뼈슙시흘살을가늘게두라러근게
흐초성강즙포고기를즁황즙을아즁물너반쓸쓰곳
화로아가온리흔는식너퍼제란니노흑쓸니노셔위즁국의
슬너노니라

○운남션법

○ 고굽는법

셩긔장을 ᄀᆞᆯ아ᄂᆡ고 ᄆᆞᆯ은두부를 ᄀᆞᆫᄒᆞᆫ 치의 ᄀᆞᆯ고 ᄯᅡᆨ지
ᄂᆡ집을 ᄂᆡ여 글근 ᄀᆞᆷ을 ᄉᆡᆨ고 셩
져 호초가ᄅᆞ ᄂᆡ허 계ᄒᆞᆫ ᄉᆡᆨ거 ᄂᆞᆨ
허흔ᄌᆡ 함ᄭᅴ 후ᄌᆡ 동ᄊᆡ ᄯᅡ ᄃᆡ
ᄆᆡ곳ᄎᆡᆨ ᄊᆡ ᄎᆞᆷ ᄆᆡ ᄂᆞᆫ ᄌᆞ ᄅᆞᆯ 법 셔
부ᄅᆡ을 ᄲᅡ ᄆᆡ 의 ᄀᆡ ᄉᆞᆯ 문 후 동 ᄉᆡ
굴ᄂᆡ시니 마 을 ᄌᆡ ᄌᆞ ᄉᆡ ᄌᆡ 곳 챵 ᄂᆡ 의
ᄇᆞᆫ ᄊᆡ 시 으 ᄅᆞᆫ 장 ᄀᆞ 비 상 ᄀᆞᆯ ᄂᆡ 화 ᄌᆡ
그 ᄅᆞ ᄉᆡ ᄆᆞ ᄌᆞ 중 탕 ᄀᆞᆯ ᄂᆡ ᄃᆞᆯ 아 구 으 ᄆᆞᆫ 조 은 ᄂᆡ 와

○ 긔ᄊᆡᆺ 즌 는 법

긔 누 ᄅᆞᆫ 중 과 거 문 장 을 ᄀᆞᆯ 거 황
장 ᄊᆡᆺ 초 와 가 진 양 념 등 ᄉᆞᆨ 을 너 허 화 황 ᄀᆞᆯ 아 ᄀᆞᆸ 업 ᄂᆞᆫ
ᄂᆞᆺ 그 ᄅᆞᆺ ᄉᆡ 길 아 중 탕 ᄀᆞᆯ 아 반 ᄲᅡ 식 거 걸 거 문 장 을 기 ᄅᆞᆺ
최 그 우 희 고 ᄌᆞ ᄲᅡᆯ 너 가 시 중 탕 ᄀᆞᆯ 아 ᄉᆡ 식 거 걸 집 국 ᄲᅡ
드 러 ᄂᆞᆫ 근 제 ᄒᆞᆫ 회 ᄲᅡᆨ ᄉᆡ ᄋᆞᆨ 으 로 ᄉᆡ 졀 ᄀᆞᆯ 로 ᄲᅡ 우 희 ᄲᅮ 려 ᄉᆞ 라

아니ᄒᆞᆫ고로ᄇᆞ다의 ᄉᆞᆫ ᄎᆞᆼ을 ᄇᆞ르ᄂᆞᆫ ᄃᆞᆺᄒᆞᆫ ᄂᆡ라

○ 젭복침처

젭복ᄋᆞᆯ ᄲᅡᆯ게 ᄀᆡᆺ고 ᄯᅥ ᄀᆞᆷᄌᆞᆫ ᄆᆞᆯ ᄀᆞᆺ치 ᄆᆡᆫ들고 ᄂᆞᆨᄌᆞᆫ 셤질라ᄇᆡ
ᄋᆞᆯ 가ᄅᆞᆯ 게 ᄲᅥ러 속의 ᄂᆡ고 소곰 물ᄋᆞᆯ 약간 ᄃᆞᆯ아 ᄒᆡᆼ 감과
ᄭᅳᆫ ᄃᆞᆷᄀᆞᆷ ᄋᆞᆯ ᄂᆡ허 ᄎᆞᆷ 쳥ᄋᆞᆯ 갈ᄋᆞ면 조ᄒᆞᆫ ᄂᆡ라 ᄇᆞᆫ 방ᄂᆞᆫ ᄂᆞᆫ
ᄂᆡ러 ᄉᆞᆫ ᄎᆞᆫ 복ᄲᅳᄅᆞᆯ ᄂᆞᆫ 저ᄉᆡ 조ᄒᆡ 아ᄂᆡᄒᆞᆫ ᄂᆡ 누ᄉᆞᆯ ᄂᆞᆫ 복칙
ᄎᆡ혀 조ᄲᅥᆯ 어 약간 ᄂᆡ ᄒᆞᄆᆞᆫ ᄇᆞᆫ 초ᄅᆞᆯ ᄃᆞᆺᄀᆞᆯ 게

○ 귀젓

귀젓ᄃᆡᆫ ᄋᆞᆯ 젹거ᄃᆞᆫ 누거 ᄇᆞᆷ ᄉᆞᆫ ᄂᆞᆫ 누르ᄃᆞᆫ 가ᄋᆞᆫ 젼ᄀᆡ ᄒᆡ허 ᄃᆞᆫ
ᄇᆞᆯ 히 가무거 도모ᄅᆡ 가 되ᄆᆡᆫ ᄌᆞᆫ 지아ᄂᆡ ᄀᆞᆫ ᄂᆞ니ᄒᆞᆼ

○ 소곰 귀젓 법

소곰 물ᄋᆞᆯ 극히 ᄀᆞᆺ게 ᄆᆞᆯ 어 ᄌᆞᆫ 게 실 후 귱ᄋᆞᆯ 셔 ᄎᆡ 물 거 염
지 ᄃᆞᆯ 아ᄒᆡᆼ 의 갈 고 ᄆᆡᆷ 수 ᄋᆞᆯ 귀 젓 우 ᄒᆡ 오 르 게 ᄇᆞᆺ 근 젼 조
녀 ᄀᆞᆨ 까 ᄅᆞᆫ 닙 으 로 우 ᄃᆞᆯ 게 ᄲᅳᆷ 그 조 세 조 가 루 질 너 ᄯᅡᆨ
가 잇 ᄃᆞᆯ ᄲᅳᆫ 의 ᄆᆡᆫ 젼 ᄒᆞᆫ ᄋᆞᆯ 덥 고 ᄲᅳᆷ 그 조 세 조 가 루 질 너 ᄯᅡᆨ
어 ᄋᆡᆨ 히 ᄆᆡᆫ 씨 조 코 오 ᄅᆡ 두 너 ᄃᆞᆫ 쌍 지 아 너 ᄌᆞᆫ 느 니 ᄒᆞᆼ

훈련중물너모낭을방정너로와것퇴기를장갑발너빨니라

○ 약조법

별둘로기를씨셥드고깡을씨절짤도로나기를라거물장라호

초라살귀운로야화합로나너모치반의화전깃치려고짓가

로실퇴반걸로바노인의반환로나너라

○ 실행방는법

부득히산을물의랑거싸가돌의문질너거운귀을너셥시

운로동혀중행갈거싸가헌썹서정히로야큰행관의안

치고환주기를귀셥드형이을근가지너고갈물들부어숫

불의고와무르거전청쌀로되을더허고와체에밧쳐삶

연무근거근장을타먹으면노인라소아의게보원로병동

익허○늘모의니법

늘모을보퇴쌀깃치갈가물의장거싸가불어숫비로야빨니

위삶어너여살너허먹으면깃시으로장드치습로로도질

을썹시로논고로한나라복로장구군따원너군중의도가퇴

가니라그가로프물을삶어청을바로면지중의도퍼러지ㄴ

은빗곱게 팔을 황백색으로 절노게 갓치 지져 씻우고 심치소
슬너허지즐 라 가성을 석지 제잔 라 합
박석으로 빗곱게 부순 것을 장을 제한의 조곰 석거 길즉 조곰
치보지 면 빗치 황홀너는 시라 모라 귀나게 버려 위라 가능 조
흔힌 역알게 썰근 국숭을 서너 치식 버리고 조약과 곧 가지조
썰구 항그릇시 게 즉 살문물 붓 씨너허 음 여 야 가 항그릇시
부어 얹 거 힌 역라 국 을 조 약라 곧 취 너허 음 여 너 여 호 초
가로 섯 처 쓴 니 라 모 터 가 션 게 시 고 기 모 터 둘 씨 게 한 의 지 져 쓰 라

○ 숭기 약 탕 법

살 진 게 두 족 업 시 글 르 니 장 너 끌 구 즉 의 술 곤 곤 기 를 한 곤
조 라 곤 을 헤 르 즉 친 으 로 젓 근 박 고 지 와 게 국 포 고 흐 게 국
기 를 석 쌀 니 썰 어 너 코 수 란 너 허 글 즉 즁 탕 쌀 들 들 나 니 라
니 것 또 새 만 을 식 으 로 기 악 도 곳 나 갓 쌀 니 라

○ 편 포 법

편 포 는 넌 을 로 기 를 전 고 기 을 십 시 을 썹 시 간 을 깨 두 가 려 소 곤
썰 바 조 너 고 기 를 호 조 천 조 가 로 와 생 거 피 를 야 보 가 너 코 짓 가 조

부어굽기을숫불을두고우희가려을알게덥근부어비
눌을거슬리지말고불을여
숭을보르면빨니비눌니도라붓거던닝슈을곳
치아니흔니라르면비눌니이
제아기들장빨는무르녹게
○부어씨는법
큰부어을비눌을거슬려
반두속헤조밥덜라고기국
치근부어넙가온지빅도쏘
술조고사치붓고기르장쌀
빨가르와게랑을푸는
○쏠구는랑법
싱치진졔회슌젼복쳔
도랏슌무우씨나리라박
지른나썰어기름헤지지고
씨워지근졔육니쏜을야조

를 글거 간 늘 께 열 고 잣 을 방 울 마 다 세 워 박 고 ᄊᆞ 우 의 저 조
을 샛 치 로 보 로 점 그 익 게 ᄒᆞ 야 니 에 넝 슈 을 약 간 긧 여 ᄭᅦ 버
허 쓰 라 ○ 진 주 죠 반 ᄒᆞᆫ 법
고 기 을 얄 게 ᄯᅥ 러 너 여 간 늘 ᄭᅦ 열 어 ᄯᅩ 가 조 진 쥬 ᄭᅩ 지 ᄲᅮ 려
ᄇᆞᆫ 칠 의 복 그 면 고 기 가 반 ᄲᅳ 로 ᄉᆡ 어 누 린 집 니 ᄉᆡᆫ 지 거 든 그 ᄭᅦ 야
진 ᄒᆞᆫ 장 을 ᄶᅡ 셔 호 조 기 ᄅᆞᆯ ᄭᅦ 야 니 치 로 굴 조 곰 ᄎᆡ 곳 ᄎᆡ 복 가
가 외 갓 복 근 것 너 ᄒᆡ 라 ᄃᆡ ᄒᆞᆫ 후 호 조 ᄲᅳ 로 너 허 쓰 라
○ 변 시 ᄲᅳ 두 법
김 을 ᄇᆡᆨ 간 ᄒᆞ 야 ᄉᆞᆯ 을 ᄀᆞᆫ 늘 ᄭᅦ 두 가 져 ᄉᆡ 심 ᄅᆞᆯ 변 시 ᄅᆞᆯ 긴
ᄶᅡ 가 조 호 조 기 ᄅᆞᆯ 장 갓 ᄒᆞ 야 방 ᄃᆡ 예 ᄲᅳ 조 와 ᄀᆞᆫ 갓 복 로 ᄲᅳ 를 가 조
ᄎᆡ 의 ᄎᆡ 반 ᄌᆞᆨ 을 ᄋᆞ 라 ᄉᆞᆯ 숨 ᄭᅵ 드 ᄌᆞᆨ 을 ᄋᆞ 라 ᄇᆡᆺ 지 ᄭᅦ 지 ᄎᆡ 져 귀 ᄂᆞᆫ 게 버 헤 귀 ᄌᆞᆯ
ᄉᆞᆯ 근 긷 ᄉᆞᆯ 문 물 의 ᄲᅳ 를 ᄯᅡ 초 장 의 쓰 라
○ 긷 보 ᄂᆞᆫ 의 ᄃᆡ 법
긷 보 ᄂᆞᆫ 을 으 ᄲᅵ 근 구 의 ᄉᆞᆯ 을 ᄀᆞᆯ 게 ᄒᆞ 야 ᄭᅦ 긷 보 ᄂᆞᆯ 게 ᄒᆞ 고
어 ᄇᆡᆨ 은 즉 ᄎᆡᆨ 거 로 ᄌᆞᆨ 덕 으 로 ᄌᆞᆨ 을 ᄋᆞ 라 ᄀᆞᆯ 고 ᄉᆞᆯ 을 의 기 의 근 로 니 라
○ 부 어 구 ᄂᆞᆫ 법

○증편법

찹쌀을 되을 누룩가루 적거 깔거든 빅이을 정게 하 밤지
위 걷혀 작 빨을 나 제의 물을 고 붓지 게 섭여 숨편 쓰
치 반죽 을 아 학 주 을 병 의 을 쓰 닷 게 하 시 그 반 죽 현 가 온
전 을 해 치 고 랏 되 는 을 거 든 기 를 화 을 치 고 방 울 썹 시 푸
러 가 며 맛 을 보 와 시 금 호 아 을 쓰 완 연 니 잇 슨 으 로 가 신 것 을
히 들 어 셔 쳡 니 셔 더 저 거 걸 그 제 야 유 지 와 보 즐 을 쓰 여 온 하
훈 방 의 노 와 셔 가 쓴 든 과 즁 가 억 거 든 열 랏 을 의 게 리 건 강
호 초 가 르 더 허 축 니 복 가 을 만 져 보 와 쥐 기 조 을 쓰 치 복
거 져 지 르 는 호 게 을 쓰 을 쓰 니 쓰 들 어 노 코 제 의 보 져 펴 근 보 수
의 밥 만 콤 쓰 드 러 방 울 을 흔 수 져 로 쥴 지 여 셔 노 코 그 우 희
소 쥐 신 거 을 즐 예 로 노 코 위 겁 기 는 봉 은 셔 을 다 른 그 릇 스 러 더 러 니
셔 넘 슨 의 미 셔 되 의 니 즉 곳 취 호 야 넘 을 노 쓰 가 셔 얹 지 셔 소
가 가 겁 피 나 니 너 무 된 셔 도 못 시 근 물 그 면 랏 소 가 덥 피 지 아 니
흔 디 방 울 의 셔 얹 제 보 와 가 며 뷔 듬 썹 시 보 즐 브 각 도 드
러 나 지 아 니 게 셔 얹 고 쓰 을 쓰 가 드 러 나 거 든 보 쳡 을 즐 지 조 속

거흐로게되너허소쁘드러쓴세살의복근팟부헤쓰ᄉᆞ
○원소병법
찰가조을겁쵀의쳐세강슈의익게빈죽을나여걸으고
호도을삭게거운물의랑거각부거든거피을나나름닉
두라퍼짓가조찍거소을빈드러손을쓴세살씨랑슉
의오미즈국살타세수환깃치여쓴나리라 니역은 북경역니라
○신검치방즈
찰싸조신검조성으로씨여씨추버무려질구의씨여
쑥구리갓치살아살되쥐여세살의복근或슬더허깃
가조뜻쳐스라
○식탄병법
수시꽁니누주지아니ᄒᆞᆫ 익고 끌샙질벗셩출치등
싹거쌀니워잘쌀ᄃᆞ로뵈가조찰가조반식식고ᄉᆞ함가
루마니식거슬병건깡알게껍아누수역식ᄃᆞ안칠
젹의잣가조와게피가조리초반살문것슬가늘게열써우
희가득니업고조희겹퍼우의가로을협퍼시면깡쌀ᄃᆞ로니라

겹저서나니라니연은부스강을더루법아니익
논니라

○박실로법

박이실승과껍씨실승산액도절건서마른작은
냉증을구서광쌀물하는방조반장쌀을씨석
거서면구히아른과숙회

○전병법

오행라열을보쌀가조의반죽들나질도되도상
니케호나시로의예니여외앗쌀콤부뵈여마치로얼
께씨러지는면모양니쌀임갓든니그레진절병니뇨등
글게버인것슨증증병니는회

○누른란법

누른정간빈드닙법은껍질벗긴것슬쌀니모와쌀
이위작쌀을앳라가조든진씨을가늘게두드려찰가
루석거증절폐의깡정세등을아반쌀마걸너설색

건시와 전조을 알게 잡아 잘 갈아 썰고 생
늘도구 혀로 썰어 한 지 석그릇 찰
식거시고 살문 밥 가로 와 토 쌀 게
알게 쓰고 물 붓 혀 설라 친 것 을 붓 혀 여 짓 가 글
붓 혀 쓰라

◎ 식 니 병 법

쇠 긔 닝 을 두 자 려 가 로 씩 그 면 조 치 아 니 고 조 곱 식 근 식
너 튀 둘 야 냥 지 의 쌀 여 세 쌀 을 아 두 엇 다 잇 시 들 아 그 릇
시 갑 근 물 을 고 붓 디 게 을 여 조 곱 식 혀 까 며 십 슬 느
고 로 퍼 여 기 름 질 갈 히 로 살 의 약 간 반 즁 할 여 반 듸
초 잘 게 썰 어 소 강 의 가 라 여 도 마 의 노 코 여 반 듯 이
숨 게 버 혀 짓 가 조 붓 혀 쓰 라

○ 복 령 도 화 고 법

빅 복 령 변 밥 산 약 마 른 것 을 미 각 는 넉 넉 즁 가
소 탕 찬 근 을 세 쌀 을 야 빅 세 을 승 작 쌀 을 야 여
거 시 루 의 안 치 고 지 칠 노 근 게 을 야 여 덕 보 는

체의보고 쌀은 살코 살탓다 토초 쌀 계피 쌀 씨초 더허보
즈우의 퍼근 역가로 을 두드 너퍼 근 밥 솔 마 셩 은 것 슬
살 냉 연 즈 아 숫 을 쌀 반 치 취 여 노 고 가 로 소 드 릴 것 이
니 날 반 치 두 터 히 겁 근 지 조 와 밤 라 짓 슬 방 을 의 뷘
름 업 시 박 블 근 살 팟 슬 두 터 히 셔 부 런 후 그 제 가 로 을
겁 퍼 나 터 지 즈 아 니 케 노 너 퍼 보 즈 조 우 을 겁 근 시 두 의
감 사 익 게 씨 후 러 푼 것 슬 것 근 방 슬 는 버 허 쏘 퍼

○토란병법

토란을 익게 살 까 계 리 와 찰 가 로 석 거 씨 여 역 민 드 러
진 닉 의 지 근 니 퍼 화 젼 퍼 즈 지 는 니 퍼

○ 깔 즌 병 법

감 즌 을 업 슬 려 씨 쌀 니 와 직 쌀 로 야 찰 가 로 석 거
역 호 면 달 기 가 살 쎡 근 니 버 갑 러 진 니 퍼 깔 즌 가 따 른 후
반 람 을 쏫 니 면 빗 시 갑 슬 니 외 니 로 쌀 니 와 입 시 직 쌀 을
야 쓰 게 즐 퍼

○ 잡 과 병 법

두겨라을 씻숭엿습시술으물의적시누쌀글로
거짤고데쳐오미즈국의술타그잣스띠셔라
○난브법
밀가조을체의쳐계란희려는숫근누른쥐쌀석거반
죽하나알게미러머리헐끗치셔쌀마눅탕의스나미라
◎왜면
왜면은살문즉시그싼마시있셔못스나오리강거우러싼
짱염거든고쳐시셔오미즈국의나미국의나스나니라
○실라병법
찔미빅세작쌀호야풋밤과저조을셔러조흔감셤을
을쌀게쪄미그형거공라가료을진청의버무려힛
녹두게치호야와화
○혼돈병법
찰가조형형버무려되그강귀가루상분의쌀마석그
게피쌀두돈중라호도쌀한돈중라건강쌀오푼중
을너허실빅즈흔돕굴게두라려화참호야증편

랏숫채먹느니라무리가누구
물을너흐지초절의는줄노
○뜻을방을
찰가로의성정버무려살짝소와
티버무린가로져로긋우의살썩
바라질겹그제아살짝겹펴
허니라니위씨영은회랏시조
보면조을듯줄니라
○찌조아법
저조조약은성으로반죽을
기본빗츠조치아니줄니라
○화절법
화절은닝추의반죽을
곳물을여러길의반죽
을빗으밤소을너허
○화변법

가조슬우즐겹퍼씨변검불근리조씨쌀물물을쓰비
조즈되즐끼가쉬우니불질법근겁신는들어조치아나라

○ 두즙법

두즙은등노구의르스되전종을씹니너어르며쉬쌀을
깡짐의반즙을피

○ 질즙과 잣즙법

미즙을써채일을가려물의깡거라가미돌의정히갈
어수비헌무리을몬제수라가리즙을화합을여쓰
위너변그마시르라솔부아내라크게본원되느라

○ 두협떡법

참설을옥씻치신려깡거싸가미돌의갈써숭비흘아
안거걸물은라따르근쌀여굴의반즙흘아테의보건
쌀로물시한번고르쳐로쓸석근팟소을전소을쌀以
초쓰드러흔례조노르되너무저여노치쌀로쓰물니로
우흘겹로겁시와전조을간들께쓰러가득히섞부리
로익께여너여소너흔빵을물바여어니에쌀발녀복근

진쌀을두물라변가루물노나기름친되의반죽을사무누
치친후의소릿물의반죽알싸조처서반죽을사한의박거
나모지게쓰드거나숟으불을쌀싸조타게숟사지처닉에즙
청을못쳐로연샥라는한쌀의살쇄되길을스되을잡네게
리호초가롱을타쓸즙청라밖에로우즈가롱을짝쌀을
조청을너로즙청라물라조청을반식타쓰면조든니라
쓰나위에쓰드는법은쓸물너흐면짤
쓰니거는소주치는법닝급성니라

① 약밥법

찰밥한쌀내에결축후를리초후의술을너무오린랑
되지초는꼴게쓸로밥은세쪽식되과가너무흠선씨짤
그빈들어조처너들내반을쓰랑거
고슬알다싹익거건즉시이여덩운길의리조의밥을너
황청후주빨기른른되긴후게랑반중은허로즈것
거시루의안치되조흠등을닝게거가수닉케오와안치찰

을복거즐치의ᄃᆡ러운긴의술가온ᄃᆡ장기ᄀᆡ너흐
ᄇᆞᆫ신ᄲᅳ시엄ᄂᆞᆫ니라술ᄂᆡ러ᄃᆡ르ᄂᆞᆫ거든조ᄂᆞᆫ술ᄂᆞᆯ가ᄂᆞᆫᄃᆡ
로조곧부ᄇᆞᆫ슈ᄂᆡ르ᄂᆡᄂᆞᆫ이라

○약과ᄉᆞᆯᄂᆞᆫ법

약과라ᄒᆞᆯ기ᄂᆞᆫᄲᅳᆯ은ᄉᆞ시ᄀᆡᆼ거노ᄉᆞᆯ은빅약지장ᄂᆡᄂᆞᆫ
기ᄅᆞᆷ은ᄉᆞᆯᄅᆞᆼ퇴동ᄃᆞᆯᄂᆞᆫ고로이식너ᄃᆡ젼허즙ᄒᆡᆼᄂᆡ만히
한ᄲᅳᆯᄃᆞᆯ라ᄇᆞᆫ유ᄒᆡᆼᄂᆡ각ᄉᆡ되ᄉᆡᆫ쉭거가ᄲᅥ혼합ᄃᆞᆫ게ᄆᆡ우
ᄃᆞᆯᄂᆞᆫ반증의기ᄅᆞᆷ반되ᄉᆞᆫ증ᄃᆞᆯ보우봇ᄃᆞᆯ게ᄇᆞᆺᄅᆞᄉᆞᆯ두
되을쉭거되반증ᄂᆡ되ᄂᆞᆫᄃᆡ로ᄉᆡ쉭거가ᄲᅥ혼합ᄃᆞᆫ게ᄆᆡ우
체징ᄃᆞᆫ러ᄂᆞ로홈도이로ᄲᅵ러가ᄲᅥ라ᄉᆡ라ᄂᆞᆫ방정현약라
ᄂᆞᆫ반두라ᄂᆞᆫ바ᄂᆞᆯᄃᆡ로반드러기ᄅᆞᆷᄋᆞᆯ봇ᄂᆞᆫ게로ᄂᆞᆫ로
ᄉᆞᆺ불의지ᄂᆞ되타지아ᄂᆡ게ᄃᆞᆯ아라ᄉᆞᆯ노되거ᄃᆡᆫ법ᄉᆞᆯ노
ᄆᆡᆫ두ᄂᆞᆯ너이근위가트지거ᄃᆡᆫ여ᄲᅥ너에즙형의게ᄉᆡ와호초
경강ᄂᆞᆷ의화합ᄃᆞᆯ야장으ᄲᅥᆫ그러운ᄂᆡ라ᄉᆞᆯ속거라드ᄃᆞᆫ
너근ᄀᆡ샤ᄂᆡ에보람ᄉᆞᆫ여굿거ᄃᆡᆫᄉᆞᆫ가로부려ᄉᆞᆫ

○ᄇᆞᆯ약량법

빨국을승라버무려씻즈로즙
고흐즈리섯복곤을빨의봇로또칠을후의
여쓰로춘꼬가며종항니십도즉흐즈물부워쓰는
타중소드을씻치제거갈변갈
○라하즈법
출하간의박끼두되는한되
은후가로누즉라섯홉을
에른빨을여니여근로제혀식
두엇라씻시든멸후의소즈유
라야씨여근씻시조든니회한
으회
○살실즈법
경울의는평하수는더름의는을인물식여물찬빨
의누즉가로두되을석거항속의너코빅끼을드을
빅끼로나즉슈여식혀근두
의두면형주되니라빨을승
슬니시거견젹두니되

○숭숭주법

찹쌀을 타 명 되 쓸 두 쌀 을 씨 셔 돌 야 깅 거 가 가 낫 들 랑
쓰 의 작 쌀 을 야 조 흔 진 쌀 을 쥰 되 을 짝 쌀 을 돌 야 쓸 가 로 을 근
의 뉘 쥭 깃 치 수 뭐 누 룩 의 향 차 야 너 엇 가 가 스 오 쓸 쁘 의
졀 미 쓸 두 을 졍 히 쓰 러 지 예 예 어 조 깃 치 찬 후 의 그 젼 슴
의 숭 숭 흔 쌀 을 수 썹 음 시 글 너 잘 간 쓸 마 숭 숭 도 식 혀
그 물 은 버 리 고 슬 잇 슬 갓 은 헤 조 로 걸 너 밥 의 너 허 근 조 식
거 창 의 흔 게 식 밥 라 숭 숭 을 떡 안 치 듯 즈 게 조 엔 흔 야 너 코
간 ᄃᆡ 겹 근 불 흔 불 을 쓸 흔 젼 쓸 을 후 독 헌 엇 가 가 쓸 쵤 쓸 후 독 헌
박 소 즈 쓸 십 복 즈 을 부 워 ᄂᆡ 근 후 먹 는 니 라

○쓸 방 은

숭 숭 을 부 슈 히 쓰 워 잘 간 쓸 마 숭 항 ᄂᆡ 법 지 쁠 긔 로
쌈 라 숭 숭 니 ᄆᆡ 르 갓 치 식 은 후 너 흐 되 쓸 어 쁠 로 라 ᄇᆡ 셜
라 누 즉 라 숭 숭 라 효 즈 을 더 어 라 너 흐 라

○伍 쓸 방 은

물 ᄇᆡ 즈 쁠 붓 그 구 ᄆᆞ 여 쓰 로 쓸 마 ᄯᅡ 가 식 은 후 그 물

육개로라면 강조의 뜻을 반드시 그 뜻으로 돌아

○ 송절주법

빅미 팟되 빅세로 하 강거라 가작 팔로 물 팟되 물은
여러여서를 것치식히후 무팔 술진팔 칠홉너허
버무려 갈그러 여불한불 한홉 두엇다가 송절두팔
을 정히씨를 부워 전혀 우로 사처 그절의 박으
승절미 술두홉 강거라 가갈 여되 송절고운 물들 되여
되밥의 도두팔 물을 식거 여 어를 것치식혀 술 짓 츨
고로 식거 송절 팔 인 경 진 을 항 짓 타 버 퍼 너 흔 후 뫼 밥
버무린 것 슬 짓 티 라 퍼 코 잘 밥 을 우 희 라 너 퍼 굿 께 싱 여
일 거 한 포 을 보 와 온 밍 을 짓 초 워 익 히 되 가 을 너 여 든
국 화 을 우 희 겹 로 봄 너 여 걸 두 겹 을 덥 고 겨 울 너 여 건
누 건 겹 질 을 술 의 중 기 지 팔 은 우 희 라 너 퍼 익 히 면 화
창 라 송 항 너 갈 두 술 아 짓 시 거 히 할 샐 아 너 라 종 감 을
업 신 술 로 원 거 을 보 익 술 아 비 각 너 불 인 술 건 은 랄 도 신
흐 을 보 리 라

샤ᄊᆞᆺ슬보ᄇᆡᆫ조ᄒᆞᆫ니 항니더무크ᄆᆡᆫ군ᄆᆡ니ᄂᆞᆯ쳐그ᄇᆡᆫ슬
니ᄇᆡᆫᄂᆞ니ᄊᆞᆯᄊᆞᆺᄒᆞᆫ그릇시ᄃᆞᆯ라
○ᄀᆞᆯ롱법주
졀ᄆᆡᄭᆞᄌᆞᆼ을ᄇᆡᆨ세ᄃᆞᆯ샤ᄀᆞᆷ거ᄀᆞᆨᄊᆞᆯᄃᆞᆯ마 ᄒᆡ의ᄒᆡ그졀
의조ᄒᆞᆫ누록을ᄂᆡ슬ᄊᆞᆺ쳐여러ᄂᆞᆯ바ᄒᆞ여ᄒᆡ의ᄂᆡ러ᄊᆡᆯ
가조을구무ᄯᅥᆨᄆᆡᆫ드러물의ᄃᆞᆮ도록ᄊᆡᆫᄉᆞᆯ마ᄑᆞᆫ주ᄭᆞᆺᄃᆞᆫ
전더운긴의갑그국ᄊᆞᆯᄃᆞᆯ되을너허술ᄂᆡᄭᆞᆺᄋᆞᆯ도록
죄ᄊᆡ화합ᄒᆞ야돈두현조ᄒᆞᆫ로ᄀᆞᆯᄀᆞᆺ슬졈
더더올린ᄂᆞ코드ᄃᆞ거ᄂᆡ졉ᄑᆡᄉᆞᆯᄋᆞᆯᄊᆞᆫ의信ᄇᆡᆫ것ᄭᆞᆺ치근ᄂᆡ걷ᄃᆞᆫ
졀ᄆᆡ한ᄊᆞᆯ박ᄊᆡ호ᄋᆞ호로받꿍거ᄀᆞ가ᄋᆡ게ᄶᅦ시루처ᄯᅥᄯᅥ
ᄂᆞ코ᄀᆞ른그릇ᄉᆡ뎌ᄂᆞ여고ᄐᆞᄂᆞᆫ께ᄊᆡ부비을ᄭᆞᆺ치ᄌᆞ버무려
ᄋᆞᆯ까ᄃᆞᆫ정ᄒᆞᆫ항의ᄀᆞᆨ법무리ᄂᆞᆫ조ᄀᆞᆫ너흐되너들젹ᄆᆡ
ᄀᆞ겸허가ᄃᆡ정ᄀᆞᆯ길야ᄂᆡᄂᆞ게버무ᄒᆞ여ᄀᆞ너흔후손으로ᄀᆞᆯᄀᆞ
ᄂᆞᆯ너봄ᄒᆞᆯ야ᄀᆞ러ᄀᆞᆫ러겸허노ᄊᆞᆺ시ᄀᆞ가ᄀᆞᆯᄊᆞᆺ시ᄃᆞᆯ거든즉시항
ᄉᆞᆯ니여ᄉᆞᆫᄃᆞᆯ러ᄃᆞ두외심칠ᄋᆞᆯᄊᆞᆺᄆᆡᆯ로ᄅᆞᄃᆞᆯ라오ᄂᆞ우
희곤팡ᄂᆡᄲᅡ녀ᄉᆞᆯ거시ᄂᆡ조곧ᄃᆞᆸ게ᄃᆞᆯ소ᄭᆞᆺ시ᄉᆡ로ᄆᆡ

의너허면들고인즉블니써지고깨
지는법니미우들쌀게고로것으보면청추가소는때
향칙즈옥술나씻시조흔되오지병의두멋라먹써나
변씨치쌀나술는대하

○쇼국쥬법

쩡일헛회을의밍수며결되을항의붓글조흔셤
누루죽칠홈을늘의랑거라가누루죽김. 곤제슬을
의누루을제물의져, 걸너체의밧치고빅미맛되
을빅세작말술아힐물의떡을손짐뵈지말여
김나오르거든더운김의슬, 펴누루죽걸른물의푸러
너헛라가슴을빨의동의로버든보는나무가지조푸러
지도록져허써츤게두엇과가너일질씻슬보와말
꿀셈살호거든빅미한말빅세호야하조밥젼심.
써되물은칠승너팔승이는고로부터느러지게져
써술씻히려은길의퍼붓르동두허텸
져두멋라칠을빨의보면불굿는헌거시안거든그제

항의즈ㅠ와 날부르니법식
여공석으로독을 쓰며여
엇과두젼차숭리시의진
옥갓치쓸어빅세동산
수의만히세쳐각
동의희눌며가며
부며접피두엇
변질도되도아니
밥한께못한께
시루을접으로
러호지말고두
의한쌀을너허
치아니호니맛
눈후가라안치

식니근물엿쌀을글여
꼭ᄌ잇라글여식힌
면질도되도아니할
식니근물엿쌀을글여
꼭ᄌ잇라글여식힌
밥한께못한께섹안
시루을접으로물을
러호지말고두젼
의한쌀을너허
치아니호니맛
눈후가라안치

○화향엽주법

국화정기시의슐니한말두되을주
니의너허슐독속의가라두엇다가
쏫슨미화와디면화등향거잇고독귀읍는쏫슬
니법으로슐되얏슬씨나우는새무리야조흔
니라유존는슐씨슬거시니슐독의닷치말고
유즈엽질을주치의너허말고슐독을끈니
겹퍼두면향취가거니슐거

○두견주법

찬제호라면정월첫회일의빅미두말가옷슬
빅세작말호야명슈을고부엇지계오려가루을소
리의감로, 슬는물을끌혀식거무수히방울업시허여
치하되물은슬수와끗치두말가옷슬오려염니
업시져거든조흔가로부로록을무두닉밤이슬吹
혀보라여빗치흰도록호야체의치되쌀철쥴의
누록가로쵤흡식석거무수히방울업시허여

음식방문니라
辛卯二月日文洞

1. 화향입주법

화향엽[1] 주법

국화 셩기시[2]의 슐니 한 말니여든 쏫 두 되을 주머니의 너허 슐독속의 다라두면 향ᄂᆡ 가득ᄒᆞ니 쏫슨 ᄆᆡ화와 년화 등 향긔 잇고 독긔 읍ᄂᆞᆫ 쏫슬 니 법으로 ᄒᆞ되 쏫츨 만니 슐 우흔 ᄲᅮ리야 조흔니라 유ᄌᆞ는 슐맛시 쓸 거시니 슐독의 넛치 말고 유ᄌᆞ썹질을 줌치의 너허 달고 슐독을 단〃[3]니 덥허 두면 향취가 긔니ᄒᆞ리라

화향입주법

국화 만개할 때 술이 한 말이거든 꽃 두 되를 주머니에 넣어 술독 속에 매달아 두면 향내가 가득하니 꽃은 매화와 연꽃 등 향기가 있고 독기가 없는 꽃을 이 법으로 하되 꽃을 많이 술 위에 뿌리어야 좋으니라. 유자는 술 맛이 쓸 것이니 술독에 넣지 말고 유자껍질을 주머니에 넣어 매달고 술독을 단단히 덮어 두면 향취가 기이하니라

2. 두견주법

두견쥬[4]법

한 졔 ᄒᆞ랴면 졍월 첫 히일의 ᄇᆡᆨ미 두 말 가옷[5] 슬 ᄇᆡᆨ세[6] 작말[7]ᄒᆞ야 ᄂᆡ싱슈을 고붓지계 ᄉᆞ려 가루을 소ᄅᆡ의 담고 고로〃〃 ᄉᆞᆯᄂᆞᆫ 물을 풍기여 흰썩 반쥭갓치 하되 물은 ᄊᆞᆯ수와 갓치[8] 두 말 가옷슬 ᄉᆞ려 염미 업시 ᄎᆞ거든 조흔 가로누록을 무수니 밤이슬 맛쳐 ᄇᆞ랴여 빗치 흰도록 ᄒᆞ야 체의 치되 쌀 칠홉의 누록가로 칠홉식 셕거 무수니 방울 업시 ᄊᆡ쳐셔 항의 ᄌᆞ미와 날물니 업시ᄒᆞ냐[9]술밋 너허 단〃니 ᄉᆞᄆᆡ여 공셕으로[10] 독을 ᄉᆞᄆᆡ여 음긔 양긔 아니 빗치ᄂᆞᆫ ᄃᆡ 두엇다 두견화 승기시의 진미 셔 말과 ᄇᆡᆨ미 셔 말을 옥갓치 쓸어 ᄇᆡᆨ세ᄒᆞ야 당거 ᄒᆞ로 밤 ᄌᆡ와 건져 쳥수의 만히 ᄊᆡ쳐 각〃 ᄊᆡ 익게 쪄 찰밥은 헤치고 뫼밥은 동의희 눌녀가며 담어 시루물을 밥우희 ᄌᆞ질〃〃 부어 덥퍼두엇다가니 식한 후의 그 물니 다른 후 보면 질도되도 아니할 거시니 고로〃〃 헛쳐 어름갓치 식니고 물 엿 말을 ᄉᆞᆯ여 식히고 뫼밥과 찰밥을 각〃 밋과ᄉᆞᆯ여 식인 물과 버무려 뫼밥 한 케 찰밥 한 케 쏫 한 케 쎡 안치듯 케〃 안치고 뫼밥 버무리 시루을 덥고 물을 ᄊᆞᆯ수와 갓치 부우되 조곰도 더ᄒᆞ지 말고

---

1) '엽'은 '입'의 오기(誤記)
2) 성개시(盛開時): 꽃이 만개하는 시기
3) 저자 주: 반복되는 단어에 대해서 중복기호(〃)로 표시하였다.
4) 진달래술
5) 가옷: 수량을 나타내는 단위로 절반 정도 분량의 뜻을 더하는 접미사
6) 백세(百洗): '백 번 씻는다'는 뜻인데, '여러 번 깨끗이 씻는다.'는 의미
7) 작말(作末): 가루로 만들다.
8) 쌀을 된 수와 같이
9) '잡미와 날물을 없게 한다'는 뜻으로 항아리 속을 깨끗이 한다.
10) 공석: 벼를 담지 않은 빈 섬

두견은 수염업시 다드머술 ᄒᆞ 케의 한 말을 너허라 너무 만ᄒᆞ면 술빗치 불고 좃치 아니ᄒᆞ니 맛초 너코 니칠일 니나 삼칠일니ᄂᆞ 지ᄂᆞᆫ 후 가라안거든 밤의 심지의 불을 쎠 술항속의 너허면 들 고인즉 불니 써지고 다 고인 면 불니 아니 써지ᄂᆞᆫ 법니ᄆᆡ 우흘 얄게 고로 것고 보면 쳥주가 소ᄉᆞᄂᆞ며 향취 ᄌᆞ옥ᄒᆞ냐 맛시 조흔되 오지병의 두엇다 먹어냐 변미[11]치 안니 ᄒᆞᄂᆞᆫ니라

두견주법

한 제 하려면 정월 첫 해일에 백미 두 말 가옷을 여러 번 깨끗이 씻어서 가루 만들라. 냉수를 팔팔 끓여 가루를 소래기에 담고 고로고로 끓는 물을 퍼부어 흰떡 반죽같이 하되 물은 쌀 수와 같이 두 말 가옷을 끓여 염미 없이 하라. 식거든 조흔 가루누룩을 무수히 밤이슬 맞혀 바래어 빛이 희도록 하여 체에 치라. 쌀 칠 홉에 누룩가루 칠 홉씩 섞어 무수히 방울 없게 깨쳐서 항아리에 잡미와 날물이 없이하여 항아리에 술밑 넣어 단단히 싸매고 공석으로 독을 싸매어 음기 양기 안 비치는 데 두었다가 두견화가 활짝 필 때에 찹쌀 서 말과 멥쌀 서 말을 옥같이 쓿어 여러 번 깨끗이 씻어 담가 하룻밤 재워 건져 맑은 물에 많이 끼쳐 각각 꽤 익게 쪄 찰밥은 헤치고 메밥은 동이에 눌러가며 담아 시루 물을 밥 위에 자질자질 부어 덮어두었다가 식힌 후 그 물이 닳은 후에 보면 질지도 되지도 않을 것이니 고루고루 헤쳐 얼음같이 식히고 물 엿 말을 끓여 식히고 메밥과 찰밥을 각각 밑과 끓여 식힌 물과 버무려 메밥 한 켜 찰밥 한 켜 꽃 한 켜 떡 앉히듯 켜켜이 앉히고 뫼밥 버무리 시루를 덮고 물을 쌀 수와 같이 붓되 조금도 더하지 말고 진달래꽃은 꽃술 없게 다듬어 술 한 제에 한 말을 넣으라. 너무 많으면 술 빛이 붉고 좋지 않으니 맞추어 넣고 이칠일이나 삼칠일이나 지난 후 가라앉거든 밤에 심지에 불을 켜 술항아리 속에 넣으면 술이 덜 익은즉 불이 꺼지고 다 익으면 불이 안 꺼지는 법이매 위를 얇게 고루 걷고 보면 맑은술이 솟아나며 향취 자욱하여 맛이 좋은데 오지병에 두었다가 먹어야 맛이 변치 않느니라

3. 소국주법

쇼국주법

졍월 첫 히일의 닝수 여덜 되을 항의 붓고 조흔 셥누룩 칠홉을 물의 당거다가 누룩 당근 졔 ᄉᆞ흘만의 누룩을 졔물의 죄〃 걸너 체의 밧치고 빅미 닷되을 빅세작말ᄒᆞ야 흰물의쩍을 숀짐 뵈지 말고[12] 쪄 김니 오르거든 더운 김의 슬〃 펴 누룩 거른 물의 푸러너헛다가 ᄉᆞ흘만의 동의로 버든 복ᄉᆞ나무가지로 푸러지도록 져허셔 ᄎᆞ게 두엇다가 니월짐 맛슬 보와 달곰쌉살ᄒᆞ거든 빅미 한 말 빅세ᄒᆞ야 하로밤 ᄌᆡ와 씨되 물은 칠승[13] 니ᄂᆞ 팔승[14]이ᄂᆞ 고로〃〃 ᄲᅮ려 느러지게 져셔 슐밋희 더운 김의 퍼붓고 동도지[15]로 고로〃〃 푸러 덥퍼두엇다 칠일

11) 변미(變味): 맛이 변하지 않는다.
12) 열어보고 쑤셔보고 하지 말고
13) 칠승(七升): 일곱 되
14) 팔승(八升): 여덟 되
15) 동쪽으로 뻗은 복숭아나무 가지

만의 보면 불긋〃〃헌 거시 안거든 그졔야 맛슬 보면 조흔니 항니 너무 크면 군미ᄂᆡ ᄂᆞ고 져그면 슐니 넘ᄂᆞ니 알맛즌 그릇시ᄒᆞ라

소국주법

정월 첫 해일에 냉수 여덟 되를 항아리에 붓고 좋은 섭누룩 칠 홉을 물에 담갔다가 누룩 담근 지 사흘 만에 누룩을 제물의 죄죄 걸러 체에 밭치고 백미 닷 되를 여러 번 깨끗이 씻어서 가루를 만들어 흰 무리떡을 손김 뵈지 말고 쪄 김이 오르거든 더운 김에 슬슬 펴 누룩 거른 물에 풀어 넣었다가 사흘 만에 동쪽으로 벋은 복숭아나무 가지로 풀어지도록 저어서 차게 두었다가 이월쯤 맛을 보아 달콤 쌉쌀하거든 백미 한 말 백 번 씻어서 하룻밤 재워 찌되 물은 일곱 되나 여덟 되나 고루고루 뿌려 늘어지게 쪄서 술밑에 더운 김에 퍼붓고 동도지로 고루고루 풀어 덮어 두라. 칠일 만에 보면 불긋불긋한 것이 앉거든 그제야 맛을 보면 좋으니라. 항아리가 너무 크면 군내 나고 적으면 술이 넘친다. 알맛은 그릇에 하라

4. 감홍주법

감홍주[16]법

졈미 ᄉᆞ승[17]을 ᄇᆡᆨ세ᄒᆞ야 당거다가 작말ᄒᆞ야 쳬의 쳐 그젼의 조흔 누록을 니슬맛쳐 여러 날 바라여 쳬의 ᄂᆡ려 쌀가로을 구무떡 민드러 물의 ᄯᅳ도록 ᄭᅵ슬마 푼주[18]갓튼 ᄃᆡ 더운 김의 담고 국말 흔되을 너허 술니 ᄭᅩᆺ일도록 져셔 화합ᄒᆞ야 돈후헌 조흔로 단〃 붓치고 그릇슬 업퍼 더운 ᄃᆡ 노코 둣거니 덥퍼 삼일만의 ᄉᆞᆯ넌 것갓치 고니거든 졈미 한말 ᄇᆡᆨ세ᄒᆞ야 ᄒᆞ로밤 당거다가 익게 쪄 시루치 ᄲᅥ여노코 다른 그릇ᄉᆡ ᄲᅥᄂᆞ여 고로〃〃 져셔 부비음갓치 ᄎᆞ〃 버무려 알마즌 졍흔 항의다 범무리ᄂᆞᆫ 족〃 너흐되 너흘 젹마다 덥허가며 더운 김 아니 ᄂᆞ게 버무려다 너흔 후 숀으로 단〃 눌너 봉ᄒᆞ야 더운 ᄃᆡ 덥허노왓다가 단맛시 들거든 즉시 항을 ᄂᆡ여 셔늘흔 ᄃᆡ 두워 삼칠일만니면 달고 ᄋᆞ름다오나 우희 곰팡니 만니 쪄실거시니 조곰도 읍게 ᄒᆞ쇼 맛시 씨고 ᄆᆡ옥게[19] ᄒᆞ랴면 당초의 뫼쌀 반만 셕그면 그른ᄒᆞ니라

감홍주법

찹쌀 넉 되를 여러 번 깨끗이 씻어서 담갔다가 가루로 만들어 체에 치라. 그 전에 좋은 누룩을 이슬 맞혀 여러 날 바래어 체에 내려 쌀가루를 구멍떡 만들어 물에 뜨도록 꽤 삶아 푼주 같은 데 더운 김에 담고 누룩가루 한 되를 넣어 술이 꽃일도록 저어서 화합하여 두꺼운 종이로 단단히 붙이고 그릇을 엎어 더운 데 놓고 두껍게 덮어 두라. 삼일 만에 끓는 것 같이 고이거든 찹쌀 한 말 여러 번 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 익게 쪄 시루 채 떼어놓고 다른 그릇에 떠내어 고루고루 저어서 비빔밥같이 차차 버무려 알맛은 깨끗한 항아리에다

16) 원문에는 감홍주로 되어 있으나, 제조법으로 보아 감향주로 본다.
17) 사승(四升): 넉 되
18) 아가리는 넓고 밑은 좁은 너부죽한 사기그릇
19) '믜옵게'의 오기(誤記)인 듯. '믜옵게'는 '맵게'의 뜻

버무리는 족족 넣되 넣을 적마다 덮어가며 더운 김 안 나게 버무려다 넣은 후 손으로 단단히 눌러 봉하여 더운 데 덮어놓았다가 단 맛이 들거든 즉시 항아리를 내어 서늘한 데 두라. 삼칠일만이면 달고 아름다우나 위에 곰팡이 많이 꼈을 것이니 곰팡이를 걷어 내라. 맛이 시고 맵게 하려면 처음에 멥쌀 반만 섞으면 그렇게 되나니라

5. 송절주법

숑졀주법

빅미 닷되 빅셰ᄒᆞ야 당거다가 작말ᄒᆞ야 물 닷되을 끌여ᄂᆡ여 어름갓치 식히 후 곡말[20] 일승 진말[21] 칠승홉[22] 너허 버무려 단〃니 ᄆᆡ여 불한불열[23]한 ᄃᆡ 두엇다가 숑졀[24] 두말을 졍히 씨셔 믈을 부워 진허게 고와 치우고 그젼의 빅미 오승 졈미 일두[25]을 당거다 각〃 씨되 숑졀 고은 물을 되여 뫼밥의도 두 말 물을 셕거 쪄 어름갓치 식혀 슐밋츨 고로〃〃 셕거 숑졀 달인 건지을 항밋틔 먼져 너흔 후 뫼밥 버무린 것슬 밋틔다 너코 찰밥을 우희다 너허 굿게 ᄆᆡ여 국화을 우희 덥고 봄니여던 두견을 덥고 겨울니여던 뉴ᄌᆞ겁질을 슐의 즁기지 말고 우희다 너허 익히면 화향과 숑향니 가득ᄒᆞ야 맛시 긔히할 ᄲᅮᆫ 아니라 풍담을 업시하고 원긔을 보익ᄒᆞ야 비각니 불인ᄒᆞ던 ᄉᆞ람도 신효을 보리라

송절주법

백미 닷 되를 여러 번 깨끗이 씻어서 담갔다가 가루를 만들어 물 닷 되를 끓여내어 얼음같이 식힌 후 가루 누룩 한 되, 밀가루 칠 홉을 넣어 버무려 단단히 매어 차지도 덥지도 않은 데 두었다가 소나무 마디 두 말을 깨끗이 씻어 물을 부어 진하게 고아 채우라. 그전에 멥쌀 닷 되, 찹쌀 한 말을 담갔다가 각각 찌되 소나무마디 고은 물을 되어 메밥에도 두 말 물을 섞어 쪄 얼음같이 식혀 술밑을 고루고루 섞어 소나무마디 달인 건더기를 항아리 밑에 먼저 넣은 후 메밥 버무린 것을 밑에 다 넣고 찰밥을 위에다 넣어 굳게 매어 국화를 위에 덮고 봄이거든 진달래를 덮고 겨울이거든 유자 껍질을 술에 잠기지 말고 위에다 넣어 익히면 꽃향기와 솔향기가 가득하여 맛이 기이할 뿐만 아니라 풍담을 없이하고 원기를 보익하여 팔다리가 마비되어 굽히고 펴기가 어렵던 사람도 신기한 효험을 보리라

---

20) 국말(麴末): 누룩가루
21) 진말(眞末): 밀가루
22) 칠승홉: '칠홉'의 오자
23) 불한불열(不寒不熱): 차지도 덥지도 않음
24) 송절(松節): 소나무 마디
25) 일두(一斗): 한 말

6. 송순주법

숑슌주법

한 말 ᄒᆞ랴면 뫼쏠 두 말을 빅세ᄒᆞ야 당거다가 닛틀만의 작말하야 조흔 진말 ᄒᆞᆫ 되을 작말ᄒᆞ야 쏠가로을 의니죽[26]갓치 쑤워 누록의 합하야 너엇다가 ᄉᆞ오일만의 졈미 일두을 졍히 쓰러 지예[27] 쎠 어름갓치 찬 후의 그 젼숑의 숑슌 ᄒᆞᆫ 말을 수염읍시 글거 잠간 살마 숑슌도 식혀 그 물은 버리고 슐밋츨 간은체로 걸너 밥의 너허 고로〃〃 셕거 항의 ᄒᆞᆫ 케식 밥과 숑슌을 쎡 안치듯 ᄎᆞ례로 연ᄒᆞ야 너코 단〃니 덥고 불ᄒᆞᆫ불열ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 두엇다가 일칠일[28] 후 독헌 빅소쥬 삼십 복ᄌᆞ[29]을 부워 니근 후 먹는니라

* 일방은

숑슌을 무슈히 쓰셔 잠간 살마 숑향니 업지 말게 ᄒᆞ고 밥과 숑슌니 어름갓치 식은 후 너흐되 열어 말ᄒᆞ랴면 쏠과 누록과 숑슌과 효쥬을 더 아라 너흐라

* 또 일방은

물 네 ᄉᆞ발 붓고 구무쩍으로 살마싸가 식은 후 그 물 말국 일승과 버무려 밋ᄒᆞ고 ᄎᆞ게 ᄒᆞ기는 니 위 방문과 갓고 효쥬 닷셧 복ᄌᆞ을 일칠일만의 붓고 또 칠일 후의 쎠쓰고 ᄎᆞ〃 보와가며 숑향니 업도록 효쥬을 부워 씀니라 즁ᄉᆞ들은 밋치 져거 간면감즁을 밋희 붓넌니라

송순주법

한 말 하려면 멥쌀 두 말을 여러 번 깨끗이 씻어서 담갔다가 이틀 만에 가루 만들어 좋은 밀가루 한 되를 섞어 응이죽 같이 쑤어 누룩에 합하여 넣었다가 사오일 만에 찹쌀 한 말을 깨끗이 씻어 지에밥을 쪄 얼음같이 차게 한 후에 그전의 송순 한 말을 수염 없이 긁어 잠깐 삶아 송순도 식혀 그 물은 버리고 술밑을 가는 체로 걸러 밥에 넣어 고루고루 섞어 항아리에 한 켜씩 밥과 송순을 떡 앉히듯 차례로 연하여 넣고 단단히 덮고 차지도 덥지도 않은 데 두었다가 한이레 후 독한 백소주 삼십 복자를 부어 익은 후 먹느니라

* 다른 방법은

솔 순을 무수히 씻어 잠깐 삶아 솔향기가 없어지게 하지 말고 밥과 송순이 얼음같이 식은 후 넣되 여러 말 하려면 쌀과 누룩과 송순과 소주를 더 알아 넣으라

* 또 다른 방법은

물 네 사발 붓고 구멍떡으로 삶았다가 식은 후 그 물 말국 한 되와 버무려 밑하고 차게 하기는 이 위 방문과 같고 소주 다섯 복자를 한이레 만에 붓고 또 칠일 후에 떠 쓰고 차차 보아가며 솔향기가 없게 소주를 부어 씀이라. 장사치들은 밑이 적어져 가면 감중을 밑에 붓느니라

---

26) 의이죽(薏苡粥): 응의 상태의 죽

27) 지에밥: 찹쌀이나 멥쌀을 물에 불려서 시루에 찐 밥

28) 일칠일(一七日): 7일

29) 복자: 기름 같은 것을 되는 기구

7. 과하주법

과하쥬법

츈하간[30]의 빅미 두 되ᄂᆞ 한 되ᄂᆞ 작말ᄒᆞ야 범벅ᄀᆡ여 식은 후 가로누록 다셧 홉을 쳐너허싸가 맛시 〃거던 졈미 ᄒᆞᆫ 말을 쪄ᄂᆡ여 고로 져허 식흔 후 그 밋츨 버무려 두엇다 맛시ᄂᆞᆫ면 후의 쇼쥬을 부워 칠일만의 써보면 ᄀᆡ야미쪄고[31] 맛시 조흔니라 한 말의 쇼쥬 니십 복ᄌᆞ을 부으라

과하주법

봄·여름 사이에 백미 두 되나 한 되를 가루 만들어 범벅같이 개어 식은 후 가루누룩 다섯 홉을 쳐 넣었다가 맛이 시거든 찹쌀 한 말을 쪄내어 고루 저어 식은 후 그 밑을 버무려 두었다가 맛이 나면 후에 소주를 부어 칠일 만에 떠보면 개미가 뜨고 맛이 좋으니라. 한 말에 소주 이십 복자를 부으라

8. 삼일주법

삼일쥬법

겨울의는 뎡하슈뇨[32] 녀름의는 ᄭᅳᆯ인 물 식여 물 한 말의 누록가로 두 되을 셕거 항쇽의 너코 빅미 일두을 빅세ᄒᆞ냐 죽 ᄭᅮ어 식혀 그 누록 탄 물의 셕거 삼일만의 두면 쳥주 되ᄂᆞ니라 만일 슐니 시거던 젹두[33] 〃어 되을 복거 쥼치의 너허 더운 김의 슐 가온ᄃᆡ 장기계 너흐면 신 맛시 업ᄂᆞᆫ니라 슐니 더듸 고니거든 조흔 슐을 가온ᄃᆡ로 조곰 부면 슈니 고니ᄂᆞᆫ이라

삼일주법

겨울에는 정화수요 여름에는 끓인 물 식혀 물 한 말에 누룩가루 두 되를 섞어 항아리 속에 넣고 백미 한 말을 여러 번 깨끗이 씻어 죽 쑤어 식혀 그 누룩 탄 물에 섞어 두면 삼일 만에 청주 되나니라. 만일 술이 시거든 팥 두어 되를 볶아 주머니에 넣어 더운 김에 술 가운데 잠기게 넣으면 신 맛이 없어지느니라. 술이 더디 고이거든 좋은 술을 가운데로 조금 부으면 쉽게 고이나니라

---

30) 춘하간(春夏間): 봄과 여름 사이

31) 술이 완성될 때 밥알이 뜨는 형상을 뜻한다.

32) 정화수(井華水)

33) 적두(赤豆): 팥

9. 약과하는법

약과 ᄒᆞᄂᆞᆫ 법

약과라 ᄒᆞ기ᄂᆞᆫ 밀은 ᄉᆞ시졍긔뇨 ᄭᅮᆯ은 ᄇᆡᆨ약지장니뇨 기름은 살츙히독ᄒᆞᄂᆞᆫ고로 이름니라 한 말 ᄒᆞ랴면 유쳥[34] 니 각 셔 되식 너퇴 젼혀 즙쳥[35]니 만히 들고 반쥭의 기름 반 되 쇼쥬 ᄒᆞ 보우[36] 못ᄒᆞ게 붓고 ᄭᅮᆯ 두되을 셕거 되 반쥭니 되ᄂᆞᆫ ᄃᆡ로 셕거가며 혼합ᄒᆞ게 ᄆᆡ우 쳐 졍ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 노코 홍도ᄀᆡ로 미러가며 다식과ᄂᆞ 방졍[37]헌 약과ᄂᆞ 만두과ᄂᆞ 마음ᄃᆡ로 만드러 기름을 붓고 ᄎᆞ례로 노코 슛불의 지〃되 타지 아니케 ᄒᆞ야 과즐니 되거던 닙슐[38] 노 ᄆᆡ우 눌너 이근 위가 트지거던 ᄶᅥᄂᆡ여 즙쳥의 게피와 호초 건강[39] 〃즙의 화합ᄒᆞ야 장그면 그 긔운니 과줄 속긔 다 드ᄂᆞᆫ니 그졔야 ᄂᆡ여 ᄇᆞ람 쏘여 굿거던 ᄌᆞᆺ가로 ᄲᅮ려 쓰라

약과하는법

유밀과를 약과라 하는 것은 밀은 사시정기요, 꿀은 백약지장이요, 기름은 벌레를 죽이고 해독하기 때문에 이르는 것이라 한 말 하려면 기름과 꿀을 각각 서 되씩 넣되 전혀 즙청이 많이 드나니라. 반죽에 기름 반 되, 소주 한 보시기 못되게 붓고 꿀 두 되를 섞되 반죽이 되는 대로 섞어가며 혼합하게 매우 쳐서 청정한 데 놓고 홍두깨로 밀어가며 다식과나 네모반듯한 약과나 만두과나 마음대로 만들어 기름을 붓고 차례로 놓고 숯불에 지지되 타지 않게 하여 과줄이 되거든 숟가락으로 매우 눌러 익은 위가 터지거든 떠내어 즙청에 계피와 후추, 말린 생강, 강즙을 섞어서 잠가두면 그 기운이 과줄 속에 다 들어가나니, 그제야 내어 바람 쏘여 굳거든 잣가루 뿌려 쓰라

10. 별약과법

별약과법

진말 일두 ᄒᆞ랴면 가루을 노냐 기름 한 되의 반쥭ᄒᆞ야 무수히 친 후의 ᄯᅳ린 물의 반쥭 알마초 쳐셔 반쥭ᄒᆞ야 판의 박거ᄂᆞ 모지게 만들거ᄂᆞ ᄒᆞ고 불을 알마초 타게 ᄒᆞ야 지져ᄂᆡ여 즙쳥을 뭇쳐 고연[40] 약과는 한 말의 ᄭᅮᆯ셔 되 기름 스 되을 잡어 계피 호초가로을 타 쓰고 즙쳥 다 먹인 후 ᄌᆞᆺ가로을 작말ᄒᆞ야 ᄲᅮ려 시라 ○또 조쳥의 허면 빗치 조코 년ᄒᆞ니 반쥭의 조쳥을 너코 즙쳥과 ᄭᅮᆯ과 조쳥을 반식 타 쓰면 조흔니라 또 니 위에 만드는 법은 ᄯᅳ린 물 너흐면 단〃ᄒᆞ야 조치 아니ᄒᆞ며 또 니긔는 소주 치는 법니 읍시니 다 각〃니로다

---

34) 유청(油淸): 기름과 꿀
35) 꿀에 재워 두는 것
36) 보시기
37) 방정(方正): 네모반듯한
38) 숟가락으로 보임
39) 건강(乾薑): 말린 생강
40) '궤연'의 충청도 방언

별약과법

밀가루 한 말 하려면 가루를 나누어 기름 한 되에 반죽하여 무수히 친 후에 끓인 물에 반죽 알맞게 쳐서 반죽하여 판에 박거나 모나게 만들거나 하고 불을 알맞게 타게 하여 지져내어 즙청을 묻혀 궤연약과는 한 말에 꿀 서 되, 기름 서 되를 잡아 계피, 후춧가루를 타 쓰고 즙청 다 먹인 후 잣가루를 만들어 뿌려 쓰라. 또 조청에 하면 빛이 좋고 연하니 반죽에 조청을 넣고 즙청과 꿀과 조청을 반씩 타 쓰면 좋으니라. 또 이 위에 만드는 법은 끓인 물 넣으면 단단하여 좋지 아니하며 또 여기는 소주 치는 법이 없으니 다 각각이로다

11. 약밥법

약밥법

찰밥 한 말니여던 뉵후흔[41] ᄃᆡ초 흔 말과 밤 흔 말을 하되 ᄃᆡ초는 잘게 쓸고 밤은 셰쪽식 ᄂᆡ 후의 쏠을 너무 오ᄅᆡ 당그면 즐어 조치 아니ᄒᆞ니 반일만 당거다가 너무 홈신 씨지 말고 쏠알니 막 익거던 즉시 ᄂᆡ여 더운 김의 ᄃᆡ초와 밤을 너 황쳥 흔 주발 기름 흔 되 긴흔[42] 기랑[43] 반종ᄌᆞ 쳐 고로〃〃 셧거 시루의 안치되 조늘을 ᄂᆡ게다가 ᄉᆞ니〃〃 케 노와 안치고 찰가로을 우흘 덥퍼 씨면 검불고 ᄃᆡ초씨 살문 물을 쓰면 조흐되 즐기가 쉬우니 불질 업고 건시[44]는 쓸어 조치 아니〃라

약밥법

찹쌀 한 말이거든 살이 두툼한 대추 한 말과 밤 한 말을 하되 대추는 잘게 썰고 밤은 세 쪽씩 낸 후에 쌀을 너무 오래 담그면 질어 좋지 아니하니 반나절만 담갔다가 너무 흠씬 찌지 말고 쌀알이 막 익거든 즉시 내어 더운 김에 대추와 밤을 넣고 황청 한 주발, 기름 한 되, 진한 간장 반 종지 쳐 고루고루 섞어 시루에 안치되 대추와 밤을 남겼다가 사이사이 켜를 놓아 안치고 찹쌀가루로 위를 덮어 찌면 검붉고 대추씨 삶은 물을 쓰면 좋되 질기 쉬우니 부질없고 건시는 떫어 좋지 않으니라

12. 두죽법

두쥭[45]법

두쥭은 퉁노구의 고으되 ᄃᆡ초을 만니 너어 고으며 ᄉᆡ알은 강집의 반쥭ᄒᆞ라

41) 육후(肉厚)한: 살이 두툼한
42) 진한
43) '지렁'을 기록한 듯하며 간장의 방언
44) 곶감
45) 두죽(豆粥): 팥죽

두죽법

두죽(=팥죽)은 퉁노구에 고으되 대추를 많이 넣어 고으며 새알은 생강즙에 반죽하라

13. 진자죽과 잣죽법

진ᄌᆞ[46]쥭과 잣쥭법

ᄀᆡ금[47]을 ᄭᅵ쳐 알을 가려 물의 당거다가 ᄆᆡ돌의 졍히 갈어 수비헌[48] 무리[49]을 몬져 쑤다가 ᄀᆡ금을 화합ᄒᆞ여 쑤워 ᄂᆡ면 그 마시 ᄋᆞ름다올 ᄲᅮ 아니라 크게 본원되ᄂᆞ니라

진자죽과 잣죽법

개암을 깨쳐 알을 가려 물에 담갔다가 맷돌에 깨끗하게 갈아 수비한 무리를 먼저 쑤다가 개암을 섞어서 쑤어 내면 그 맛이 좋을 뿐 아니라 크게 본원 되느니라

14. 두텁떡법

두텁쎡법

찹ᄊᆞᆯ을 옥갓치 쓰러 당거싸가 ᄆᆡ돌의 갈어 슈비ᄒᆞ야 안거던 물은 다 ᄯᅳ르고 말여 ᄉᆞᆯ의 반쥭ᄒᆞ야 톄의 보ᄌᆞ 쌀고 물이 한 번 고로〃〃 펴고 ᄉᆞᆯ 셕근 팟소을 ᄃᆡ소[50]을 알맛초 만드러 ᄎᆞ례로 노흐되 너무 ᄃᆡ여 노치 말고 ᄯᅩ 물니로 우흘 덥고 건시와 ᄃᆡ초을 간늘게 쓰러 가득히 ᄲᅮ리고 익게 쪄ᄂᆡ여 소 너흔 방울마다 ᄶᅥ여ᄂᆡ여 ᄉᆞᆯ 발너복근 팟 뭇쳐 먹ᄂᆞ니라 무리가 누구면[51] 못 쓰니 ᄆᆡ냥 되게 ᄒᆞ라 방문은 니러ᄒᆞᄂᆞ ᄃᆡ초 젼의는 슉률[52]노 건시을 밧고면 조흐니라

*ᄯᅩ 일방은

찰가로의 싱쳥 버무려 ᄉᆞᆯ팟소와 계피 호초 뭇쳐 펴고 밋틔 버무린 가로 펴고 그 우의 ᄉᆞᆯ 셕근 가로을 화젼망콤 만져 소마다 잘 덥고 그졔야 ᄉᆞᆯ팟 덥퍼 익게 쪄 소 너흔 방울ᄃᆡ로 버혀ᄂᆡ라 니 위예 쩍은 흰 팟시 조코 니 쩍은 불근팟 거피[53]ᄒᆞ면 그보덤 조흘 ᄲᅳᆺᄒᆞ니라

---

46) 진자(榛子): 개암

47) 개금: '개암'의 방언

48) 수비한: 가루를 물속에 넣고 휘저어 잡물을 없앤

49) 물에 불린 쌀을 물과 함께 맷돌에 간 후 체에 밭쳐 가라앉힌 앙금

50) 대소(大小): 크기

51) 눅으면: 반죽 따위가 무르면

52) 숙률(熟栗): 삶아 익힌 밤

53) 거피(去皮): 콩, 팥, 녹두 따위의 껍질을 벗김

두텁떡법

찹쌀을 옥같이 쓿어 담갔다가 맷돌에 갈아 수비하여 앉거든 물은 다 따르고 말려 꿀에 반죽하여 체에 보자기 깔고 무리 한 번 고루고루 펴고 꿀 섞은 팥소를 크기 알맞게 만들어 차례로 놓되 너무 대어 놓지 말고 또 무리로 위를 덮고 곶감과 대추를 가늘게 썰어 가득히 뿌리고 익게 쪄내어 소 넣은 방울마다 떼어내어 꿀 발라 볶은 팥 묻혀 먹느니라. 무리가 눅으면 못 쓰니 아주 되게 하라. 방문은 이러하나 대추 전에는 곶감을 숙률로 바꾸면 좋으니라

* 또 한 방법은

찰가루에 생청 버무려 꿀팥소와 계피, 후추 묻혀 펴고 버무린 가루 펴고 그 위에 꿀 섞은 가루를 화전만큼 만져 소마다 잘 덮고 그제야 꿀팥 덮어 익게 쪄 소 넣은 방울대로 베어내라. 이 위에 떡은 흰 팥이 좋고 이 떡은 붉은팥 껍질을 벗기면 그보다 좋은 듯하니라

15. 대추주악법

ᄃᆡ초조악법

ᄃᆡ초조악은 싱으로 반쥭ᄒᆞ야 조흔니 익켜 반쥭흔즉 즐기고 빗츠 조치 아니 ᄒᆞ니라

대추주악법

대추주악은 날로 반죽하여야 좋으니 익혀 반죽한즉 질기고 빛이 좋지 아니하니라

16. 화전법

화졉[54]법

화젼은 닝슈의 반쥭ᄒᆞ면 빗치 누루고 기름니 만니 드는니 소곰물 쓸여 더운 김의 반쥭ᄒᆞ야 가루을 쥐여 국화형상을 빗고 밤소을 너허 쏙직ᄀᆡ로 가는 살을 좁어ᄂᆡ라

화전법

꽃전은 냉수에 반죽하면 빛이 누르고 기름이 많이 드나니 소금물 끓여 더운 김에 반죽하여 가루를 쥐어 국화형상을 빚고 밤소를 넣어 쪽집게로 가는 줄을 잡아내라

54) '화젼'의 오기. 화전(花煎): 꽃전

17. 화면법

화면법

두견화을 쏫슈염 읍시 ᄒᆞ고 물의 젹셔 녹말을 고로게 잠간 데쳐 오미ᄌᆞ국의 쓸 타고 잣 쓰여 씨라

화면법

진달래꽃을 꽃술을 없이하고 물에 적셔 녹말을 고르게 묻혀 잠깐 데쳐 오미자국에 꿀 타고 잣 띄워 쓰라

18. 난면법

난면법

밀가로을 체의 쳐 계란 흰ᄌᆡ는 쏫고 누른ᄌᆡ만 셕거 반쥭하냐 알게 미러 머리털갓치 쎠살마 뉵탕의 쓰나이라

난면법

밀가루를 체에 쳐 계란 흰자는 쏟고 노른자만 섞어 반죽하여 얇게 밀어 머리털같이 썰어 삶아 육탕에 쓰나니라

19. 왜면

왜면[55]

왜면은 살문 즉시ᄂᆞᆫ 짠 마시 잇셔 못 쓰나니 오ᄅᆡ 당거 우러 짠 맛시 업거든 고쳐 시셔 오미ᄌᆞ국의ᄂᆞ ᄀᆡ국의ᄂᆞ 쓰나니라

왜면

왜면은 삶은 즉시는 짠 맛이 있어 못 쓰나니 오래 담가 우려 짠 맛이 없어지거든 다시 씻어 오미자국에나 깨국에나 쓰나니라

55) 왜면(倭麪): 밀가루나 메밀가루로 만든 국수

20. 신과병법

신과병법

졈미[56] 빅세작말ᄒᆞ야 풋밤과 ᄃᆡ초을 쎠러 조흔 감썹즐을 알게 져미고 청ᄃᆡ콩과 가로을 진쳥의 버무려 힛녹두 게피ᄒᆞ야 찌라

신과병

찹쌀 여러 번 깨끗이 씻어 가루 만들어서 풋밤과 대추를 썰어 좋은 감껍질을 얇게 저미고 청대콩과 가루를 꿀에 버무려 햇녹두 거피하여 찌라

21. 혼돈병법

혼돈병법

찰가로 싱쳥 버무려 피고 당귀가루 삼분의 일만 셕고 계피말 두 돈즁과 호초말 한 돈즁과 건강말[57] 오푼즁을 너허 실빅ᄌᆞ[58] ᄒᆞᆫ홉 굴게 두다려 화합ᄒᆞ야 증편쳬의 보ᄌᆞ 쌀고 쑬팟과 호초말 계피말 알마초 너허 보ᄌᆞ 우의 펴고 쩍가로을 두둑니 펴고 밤 살마 씨은 것슬 쑬 냥염ᄒᆞ야 쇼을 밤만치 쥐여 노코 가로〃 소 드린 것 아니 날 만치 둣터히 덥고 ᄃᆡ초와 밤과 잣슬 방울의 뷘틈업시 박 불근 쑬팟슬 둣터히 쎠린 후 그 져 가로을 덥퍼냐 터지〃 아니ᄒᆞᄂᆞ니라 보ᄌᆞ로 우흘 덥고 시루의 담아 익게 찌 후 더푼 것슬 것고 방울〃〃 버혀 쓰라

혼돈병법

찰가루를 꿀에 버무려 펴고 당귀가루 삼분의 일만 섞고 계피가루 두 돈중과 후춧가루 한 돈중과 말린 생강가루 오푼중을 넣어 껍질 벗긴 잣 한 홉 굵게 두드려 화합하여 증편 체에 보자기 깔고 꿀팥과 후춧가루, 계피가루 알맞게 넣어 보자기 위에 펴고 떡가루를 두둑이 펴고 밤 삶아 찐 것을 꿀 양념하여 소를 밤 만하게 쥐어 만들어 놓고 가루로 소 들인 것 안 나올 만큼 두껍게 덮고 대추와 밤과 잣을 방울에 빈틈없이 박고 붉은 꿀팥을 두껍게 뿌린 후 그저 가루를 덮어야 터지지 않느니라. 보자기로 위를 덮고 시루에 담아 익게 찐 후 덮은 것을 걷고 방울방울 베어 쓰라

---

56) 점미(粘米): 찹쌀

57) 건강말(乾薑末): 말린 생강가루

58) 실백자(實柏子): 잣

22. 토란병법

토란병법

토란을 익게 살마 계피와 찰가로 셕거 씨여 썩 민드러 진뉴[59]의 지〃ᄂᆞ니라 화젼쳐로 지〃ᄂᆞ니라

토란병법

토란을 익게 삶아 계피와 찰가루 섞어 쪄 떡 만들어 참기름에 지지나니라. 화전처럼 지지나니라

23. 감저병법

감ᄌᆞ병법

감ᄌᆞ[60]을 썹즐치 씨셔 말니와 작말ᄒᆞ야 찰가로 셕거 썩ᄒᆞ면 달기가 ᄉᆞᆯ 셕근니버담 더단니라 감ᄌᆞ가 마른 후 바람을 쏫니면 맛시 감ᄒᆞ니 왼니로[61] 말니와 임시 작말ᄒᆞ야 쓰게 ᄒᆞ라

감저병법

감저를 껍질째 씻어 말려 가루 만들어 찰가루 섞어 떡을 하면 달기가 꿀 섞은 것보다 더 다니라. 감저가 마른 후 바람을 쏘이면 단맛이 줄어드니 왼이로 말려 필요한 때에 가루 만들어 쓰게 하라

24. 잡과병법

잡과병법

건시와 ᄃᆡ초을 얄게 졈여 잠간 살머 〃리털갓치 썰고 싱율[62]도 그쳐로 썰어 한ᄃᆡ 셕고 찰가로〃 구무썩 민드러 ᄉᆞᆯ 셕거 씨고 살문 밤가로와 호초말 게피말 ᄉᆞᆯ 셕거 귀ᄂᆞ게 얄게 ᄊᆞ고 ᄉᆞᆯ 뭇쳐 실과 ᄎᆡ친 것슬 뭇쳐 쪄미여 잣가로 뭇쳐 쓰라

잡과병법

곶감과 대추를 얇게 저며 잠깐 삶아 머리털같이 가늘게 썰고 생밤도 그처럼 썰어 한데 섞고 찰가루로 구멍떡 만들어 꿀 섞어 찌고 삶은 밤 가루와 후춧가루, 계피가루 꿀 섞어 귀나게 얇게 싸고 꿀 묻혀 실과 채 친 것을 묻혀 저미어 잣가루 묻혀 쓰라

---

59) 진유(眞油): 참기름

60) 감저(甘藷): 고구마

61) '통째로, 온전한 채로' 정도의 뜻이다.

62) 생률(生栗): 생밤, 삶지 않은 밤

25. 셕이병법

셕니[63]병법

셕니을 두다려 가로 셕그면 조치 아니ᄒᆞ니 조곰 셕고 셕니 튀ᄒᆞ야 냥지의 말여 세말ᄒᆞ야 두엇다 임시ᄒᆞ야 그릇시 담고 물을 고붓ᄂᆡ게 끌여 조곰식 쳐가며 입술노 고로져어 기름 잘 감치고 쑬의 약간 반죽할 ᄯᅢ 밤 ᄃᆡ초 잘게 썰어 쇼당[64]의 다라 쪄 도마의 노코 쐐쳐 반듯〃〃ᄒᆞ게 버혀 잣가로 뭇혀 쓰라

석이병법

석이버섯을 두드려 가루에 섞으면 좋지 않으니 조금 섞고 석이를 튀하여 양지에 말려 곱게 빻아 두었다가 때가 되면 그릇에 담고 물을 고붓나게 끓여 조금씩 쳐가며 수저로 고루 저어 기름 잘 감치고 꿀에 약간 반죽할 때 밤, 대추 잘게 썰어 소당에 달아 쪄 도마에 놓고 깨쳐 반듯반듯하게 베어 잣가루 묻혀 쓰라

26. 복령도화고법

복영도화고법

빅복영 년밥 산약 마름열ᄆᆡ 각〃 넉냥 즁과 ᄉᆞ탕 한 근을 세말ᄒᆞ야 빅미 일승 작말ᄒᆞ야 셔거 시루의 안치고 ᄃᆡ칼노 싄너 쏙〃 ᄂᆞ게 ᄒᆞ야 찌되 보ᄌᆞ 덥퍼 찌ᄂᆞ니라 니 쩍은 나무쇼당을 더푸면 아니 익ᄂᆞᆫ니라

복령도화고법

백복령, 연밥, 산약, 마름열매 각각 넉 냥중과 사탕 한 근을 가루 만들고 백미 한 되 가루 만들어 섞어 시루에 앉히고 대칼로 끊어 조각조각 나게 하여 찌되 보자기 덮어 찌나니라. 이 떡은 나무소당을 덮으면 안 익나니라

27. 백설고법

빅셜고법

빅미 일승과 졈미 일승 산약 토련 건시 마름 각 ᄉᆞ 냥즁을 극세 작말ᄒᆞ야 ᄉᆞ탕 근반 작말ᄒᆞ여 셕거 찌면 극히 아름다오니라

백설고법

백미 한 되와 찹쌀 한 되, 산약, 토련, 곶감, 마름 각 넉 냥쭝을 아주 곱게 가루를 만들고 설탕 한 근 반을 가

---

63) 석이(石耳)버섯

64) '소댕'의 방언. 솥을 덮는 쇠뚜껑

루로 만들어 섞어 찌면 극히 아름다우니라

28. 권전병법

진젼병[65]법

ᄉᆞ탕과 ᄉᆞᆯ을 모밀가로의 반죽ᄒᆞ냐 질도되도 아니케 ᄒᆞ냐 시로의 쪄ᄂᆡ여 외얏만콤 부뷔여 마치로 얄게 미러지〃면 모양니 열입 갓튼니 〃게 진젼병니뇨 동글게 버인 것슨 숑풍병니〃라

권전병법

설탕과 꿀을 메밀가루에 반죽하여 질지도 되지도 않게 하여 시루에 쪄 내어 오얏 만큼씩 비비어 망치로 얇게 밀어 지지면 모양이 연잎 같으니 이것이 권전병이요, 동글게 벤 것은 송풍병이니라

29. 유자단자법

뉴ᄌᆞ단ᄌᆞ법

뉴ᄌᆞ졍단 ᄆᆡᆫ드난 법은 썹질 벗긴 것슬 만니 모와 말이워 작말ᄒᆞ엿다가 조흔 진미[66]을 가늘게 두〃려 찰가로의 ᄉᆞᆯ을 버무려 당귀가루 조금 너코 건시와 뉴ᄌᆞ가루 셕거 증젼폐의 강졍 씨듯ᄒᆞ야 밤 살마 걸너 ᄉᆞᆯ 셕거 호초 게피 너허 쇼 만드러 ᄊᆞ셔 ᄉᆞᆯ의 복근 팟 ᄆᆞᆺ쳐 쓰라

유자단자법

유자경단 만드는 법은 유자껍질 벗긴 것을 많이 모아 말려 가루를 만들어 두라. 좋은 곶감을 가늘게 두드린 다음 찹쌀가루에 꿀을 버무려 당귀가루 조금 넣고 곶감과 유자가루를 섞어 증편틀에 강정 찌 듯 하여 밤 삶아 걸러 꿀 섞어 후추, 계피 넣어 소 만들어 싸서 꿀에 볶은 팥 묻혀 쓰라

30. 원소병법

원소병법

찰가로을 겁체[67]의 쳐셔 당슈[68]의 익게 반죽ᄒᆞ냐 쪄 거르고 호도을 ᄭᅡ셔 더운 물의 당거다가 붓거든 거피ᄒᆞ

---

65) '권전병'을 뜻함

66) 진미: 맛 나는 재료를 뜻하며 정양완본에는 '건시'로 되어 있음. 내용상으로 보아 곶감으로 보임

67) 깁체: 고운체

68) 당수(糖水): 설탕물

냐 나른니 두다려 잣가로 셕거 쇼을 믿드러 쇼을 쓰셔 살마 당슈의 오미즈국 쑬 타셔 수란갓치 띄여 쓰나리라(니 썩은 북경썩니라)

원소병법

찰가루를 깁체에 쳐서 설탕물에 익게 반죽하여 쪄 거르고 호두를 까서 더운 물에 담갔다가 붓거든 껍질을 벗겨 나른히 두드려 잣가루 섞어 소를 만들어 싸서 삶아 설탕물에 오미자국을 꿀 타서 수란같이 띄어 쓰나니라(이 떡은 북경떡이라)

31. 신감채단자

신검치[69]단ᄌᆞ

찰가로 신검초 ᄉᆡᆼ으로 찌여 마추 버무려 졀구의 찌여 쑥구리갓치 살마 쑬치 쥐여 쑬의 복근 팟츨 너허 잣가로 뭇쳐 쓰라

신감채단자

찰가루와 승검초잎을 생으로 찧어 알맞게 버무린 것을 절구에 찧어 쑥구리같이 삶아 꿀을 쳐서 쥐어 꿀에 볶은 팥을 넣어 잣가루 묻혀 쓰라

32. 석탄병법

셕탄병법

수시 감니 익고 무루지 아니ᄒᆞᆫ 글 썹질 벗고 ᄉᆡᆼ뉼 치듯 싹거 말니워 잘말ᄒᆞ고 뫼가로 찰가로 반식 셕고 ᄉᆞ탕가루 마니 셕거 줄병[70] 건강 얄게 졈야 무수썩 셕듯 안칠 젹의 잣가로와 게피가로 ᄃᆡ초 밤 살문 것슬 가늘게 쎨어셔 우희 가득니 덥고 조희 뎝펴 우의 가로을 덥퍼 찌면 감열[71]ᄒᆞ니라

석탄병법

수시감이 익고 무르지 않은 것을 껍질 벗기고 생밤 치듯 깎아 말려 가루 만들고 멥쌀가루와 찹쌀가루를 반씩 섞고 설탕을 많이 섞어 귤병과 말린 생강 얇게 저며 무떡 섞듯 섞어 안칠 적에 잣가루와 계피가루, 대추, 밤 삶은 것을 가늘게 썰어서 위에 가득 덮고 종이 덮어 위에 가루를 덮어 찌면 감렬하니라

---

69) '신감채'는 '승검초'이며 그 뿌리를 '당귀(當歸)'라고 한다.

70) 귤병

71) 달콤하고 향긋함

33. 증편법

증편법

찹쏠 흔 되을 누록가루 셕거 달거든 빅미을 당거다 밤 즤워 건져 작말ᄒᆞ냐 쳬의 쳐셔 물을 고붓지게 쓸여 송편만치 반쥭ᄒᆞ야 탁쥬을 닝슈의 슐맛 닛게 타셔 그 반쥭헌 가온ᄃᆡ을 헤치고 닷되ᄂᆞ ᄒᆞ거든 기름 한 슐을 치고 방울 업시 푸러가며 맛슬 보와 시금ᄒᆞ야 슐맛시 완연니 잇고 숀으로 가인 것슬 쳐들어셔 쳔〃니 쩌러지거던 그졔야 유지와 보ᄌᆞ을 ᄊᆞ미여 온화흔 방의 노와짜가 만든 긔쥬[72]가 익거든 쑬팟쇼의 게피 건강 호초가로 너허 츅〃니 복가 쇼을 만ᄌᆞ보와 쥐기 조흘 만치 복거셔 지름〃〃ᄒᆞ게 쇼을 만니 만들어 노코 쳬의 보ᄌᆞ 펴고 보ᄌᆞ 우의 밤만콤 만드러 방울을 흔 수ᄃᆡ로 쥴지여 써 노코 그 우희 쇼 쥐인 거슬 ᄎᆞ예로 노코 위 덥기는 남은 썩을 다른 그릇ᄉᆡ 더러ᄂᆡ여 닝슈의 ᄀᆡ여 된 의니쥭갓치 ᄒᆞ야 닙슐노 쇼마다 써언지면 소가 다 덥피ᄂᆞ니 너무 된여도 못 시고 물그면 팟소가 덥피지 아니ᄒᆞᄆᆡ 방울의 써언져 보와 가며 뷔 틈 업시 보ᄌᆞ ᄇᆞ닥도 드러나지 아니케 써언고 만일 쇼가 드러ᄂᆞ거든 보쳠ᄒᆞ고 ᄃᆡ초 속를 글거 가늘게 쎨고 잣슬 방울마다 세워 박고 잣 우의 ᄃᆡ초을 뿟리고 보ᄌᆞ로 덥고 익게 쪄ᄂᆡ여 닝슈을 약간 깃언져 버혀 쓰라

증편법

찹쌀 한 되를 누룩가루 섞어 달거든 백미를 담갔다가 밤 재워 건져 가루를 만들어 체에 쳐서 물을 고붓지게 끓여 송편만치 반죽한다. 탁주를 냉수에 술맛 있을 정도로 타서 그 반죽한 가운데를 헤치고 냉수에 술 탄 것 닷 되 쯤과 기름 한 술을 치고 방울 없이 풀어가며 맛을 보아 시금하여 술맛이 완연히 잇고 손으로 갠 것을 쳐들어서 천천히 떨어지거든 그제야 유지와 보자기를 싸매어 온화한 방에 놓아둔다. 만든 기주가 익거든 꿀 팥소에 계피, 말린 생강, 후춧가루를 넣어 축축이 볶아 소를 만져 보아 쥐기 좋을 만치 볶아서 기름기름하게 소를 많이 만들어 놓는다. 체에 보자기 펴고 보자기 위에 밤만큼 만들어 방울을 한 수대로 줄지어 떠놓고 그 위에 소 쥐인 것을 차례로 놓고 위 덮기는 남은 떡을 다른 그릇에 덜어내어 냉수에 개어 된 의이죽 같이 하여 수저로 소마다 떠 얹으면 소가 다 덮이나니 너무 되어도 못 쓰고 묽으면 팥소가 덮이지 않으므로 방울에 떠 얹어 보아가며 빈틈없이 보자기 바닥도 드러나지 않게 떠 얹는다. 만일 소가 드러나거든 덧붙이고 대추 속을 긁어 가늘게 썰고 잣을 방울마다 세워 박고 잣 위에 대추를 뿌리고 보자기로 덮고 익게 쪄내어 냉수를 약간 끼얹어 베어 쓰라

34. 진주좌반연법

진주좌반연법

고기을 얄게 졈니여 가늘게 쎨어 또 가로 진쥬갓치 쎨어 번쳘의 복그면 고기가 반만 익어 누린 집[73]니 샌지

---

72) 기주(起酒)

73) 누린 즙

거든 그졔야 진흔 장을 담어 호초기름 만니 치고 쑬 조곰 쳐 곳쳐 복다가 워갓[74] 복근 것 너허 다린 후 호초만 너허 쓰라

진주좌반연법

고기를 얇게 저미어 가늘게 썰어 또 가로 진주같이 썰어 번철에 볶으면 고기가 반만 익어 누런 즙이 빠지거든 그제야 진한 간장을 담아 후추 기름 많이 치고 꿀 조금 쳐 다시 볶다가 깨 볶은 것 넣어 달인 후 후추만 넣어 쓰라

35. 변씨만두법

변시만두법

닭[75]을 빅슉ᄒᆞ야 살을 가늘게 두다려 심쥴[76]업시 ᄒᆞ고 잣가로 호초 기름 장 각식 냥념 맛초와 즘간 복고 밀가로 쳬의 쳐 반쥭ᄒᆞ야 산승 미듯ᄒᆞ야 빗치게 미러 귀ᄂᆞ게 버혀 귀로 ᄊᆞ고 닭 살문 물의 살마 초장의 쓰라

변씨만두법

닭을 백숙하여 살을 가늘게 두드려 힘줄 없이 하고 잣가루, 후추, 기름, 장 각색 양념 넣어 잠깐 볶고 밀가루를 체에 쳐 반죽하여 산승 밀듯하여 비치게 밀어 귀나게 썰어 귀로 싸고 닭 삶은 물에 삶아 초장에 쓰라

36. 갈분의이법

갈분[77]의니법

갈분을 오미ᄌᆞ국의 쑬을 달게 쳐 왜갈분을 알마초 쳐 쑤어 먹은즉 쳑셔ᄒᆞ고 쥬독을 프ᄒᆞ고 셜ᄉᆞ의 유익ᄒᆞ니라

갈분의이법

갈분을 오미자국에 꿀을 달게 치고 갈분을 알맞게 넣어 쑤어 먹은즉 몸을 시원하게 하고 술독을 풀리게 하고 설사에 유익 히니라

74) '워갓'의 의미는 명확하지는 않으나 정양완본에 '강정깨'로 되어 있음

75) 닭

76) 힘줄

77) 갈분(葛粉): 칡가루

37. 붕어굽는법

부어[78]굽는법

부어 굽기을 슛불을 푸니고 우희다 지을 얄게 덥고 부어 비눌을 거슷리지 말고 불을 쐬면 비눌니 말너 거스러질 거시니 닝슈을 븟르면 말너 이러ᄂᆞ던 비눌니 도로 다 붓거던 닝슈을 긋치지 아니ᄒᆞ며 마르면 비눌니 이러ᄂᆞ락붓트락 슈삼ᄎᆞ ᄒᆞ다가 그졔야 기름장 발ᄂᆞ 무루녹게 구으면 비눌이 ᄌᆞ연 다 써러지고 조흐리

붕어굽는법

붕어 굽기를 숯불을 피우고 위에다 재를 얇게 덮는다. 붕어 비늘을 거스리지 말고 불을 쬐면 비늘이 말라 거스러질 것이니라. 냉수를 바르면 말라 일어나던 비늘이 도로 다 붙을 것이니 냉수 바르기를 그치지 않으며 마르면 비늘이 일어나락 붙으락 수삼차 할 터인데 그제야 기름장 발라 무르녹게 구우면 비늘이 자연 더 떨어지고 좋으리라

38. 붕어찜법

부어찜법

큰 부어을 비눌을 거슷려 등을 쪽 갈너 충ᄌᆞ을 바리고 어만두 속쳐로 냥념과 고기로 소ᄒᆞ냐 쇽의 너코 조흔 초 두어 슐 치고 부어 닙 가온ᄃᆡ 빅도 반쑈각을 너코 녹말 뭇쳐 노구의 물을 조고마치 붓고 기름장 알ᄆᆞ초쳐고 불을 만으로〃[79] ᄉᆞ리되 밀가로와 계란을 풀ᄂᆞ

붕어찜

큰 붕어를 비늘을 거스려 등을 쪽 갈라 창자를 버리고 어만두 속처럼 양념과 고기로 소 만들어 속에 넣고 좋은 초 두어 숟가락 치고 붕어 입 가운데에 백반 반 조각을 넣는다. 녹말 묻혀 노구에 물을 조금만 붓고 기름장 알맞게 치고 불을 은근하게 하여 끓이되 밀가루와 계란을 풀라

39. 열구자탕법

열구ᄌᆞ탕법

싱치[80] 진계[81] ᄒᆡ숨 젼복 쳔엽 양[82] 부화[83] 곤ᄌᆞ숀니[84] 골 졔뉵 도랏 슌무우 미ᄂᆞ리 파 박고지 ᄃᆡ하 표구 싱

---

78) 부어(鮒魚): 붕어

79) 은근하게

80) 생치(生雉): 꿩

81) 진계(陳鷄): 묵은 닭

션을 다 모지게 지름〃〃 썰어 기름 쳐 지〃고 골과 싱션과 미나리는 젼을 게란 씨워 지〃고 졔뉵니 만ᄒᆞ야 조ᄒᆞ니 모다 그릇싀 ᄎᆡ곡〃〃 담고 싱션은 빗 곱게 〃란을 황빅싁으로 젼뉴갓치 지져 씨우고 싱치소을 너허 지〃라 각싁을 싁지계 찬합 넛덧 겹〃니 담고 계란 황빅싁으로 빗 곱계 붓고 거문 장을 계란의 조곰 셕거 기름 조곰 치고 붓치면 빗치 황홀니 ᄂᆞ는이라 모다 귀ᄂᆞ게 버혀 위다가 흣고 조흔 흰썩 얄게 썰고 국슈을 서너치식 버히고 조악과 ᄒᆞᆫ 가지로 열구ᄌᆞ탕 그릇싀 졔뉵 살문 물 쑴미 너허 쓸여싸가 탕그릇싀 부어 쓸커던 흰썩과 국슈을 조악과 ᄒᆞᆫᄃᆡ 너허 쓸여ᄂᆡ여 호초가로 ᄲᅳᆺ려 쓰ᄂᆞ니라 모리가 ᄲᅥ져시니 고기모리ᄒᆞ여 계란의 지져 쓰라

열구자탕법

꿩, 묵은 닭, 해삼, 전복, 처녑, 양, 부아, 곤자소니, 골, 돼지고기, 도라지, 순무, 미나리, 파, 박고지, 대하, 표고, 생선을 다 모지고 길쭉길쭉하게 썰어 기름 쳐 지지고 골과 생선과 미나리는 전으로 계란 씌워 지지고 돼지고기는 많아야 좋으니라. 모두 그릇에 차곡차곡 담고 생선을 빛 곱게 계란을 황백색으로 전유어같이 지져 씌우고 꿩고기 소를 넣어 지지라. 각색을 색 지게 찬합 넣듯 겹겹이 담고 계란 황백색으로 빛 곱게 붓고 검은 장을 계란에 조금 섞어 기름 조금 치고 부치면 빛이 황홀하게 나느니라. 모두 귀나게 베어 위에 흩고 좋은 흰떡 얇게 썰고 국수를 서너 치씩 길이로 베고 조악과 한 가지로 열구자탕 그릇에 돼지고기 삶은 물과 꾸미 넣어 끓였다가 탕 그릇에 부어 끓거든 흰떡과 국수를 조악과 한데 넣어 끓여 내어 후춧가루 뿌려 쓰나니라. 모리가 빠졌으니 고기 모리하여 계란에 지져 쓰라

40. 승기악탕법

승기악탕법

살진 〃계 두족 업시ᄒᆞ고 ᄂᆡ장 ᄂᆡ고 그 쇽의 슐 ᄒᆞᆫ 즌 기름 한 즌 초 한 즌을 쳐고 쥭침[85]으로 졋고 박고지와 계뉵 표고 ᄑᆞ 졔뉵 기름(?) 만니 썰어 너코 수란 너허 금즁탕 만들 듯ᄒᆞ나니라 니것또 왜관 음식으로 기악도 곳 낫단 말니라

승기악탕법

살찐 묵은 닭 두 발을 없애고 내장 꺼내고 그 속에 술 한 잔, 기름 한 잔, 초 한 잔을 치고 대나무 꼬챙이로 젓고 박고지와 표고, 파, 돼지고기 기름 많이 썰어 넣고 수란 넣어 금중탕 만들 듯 하느니라. 이것도 왜관 음식으로 기생이나 음악보다 낫다는 말이니라

---

82) 소의 위(胃)

83) 부아: 허파

84) 소의 창자 끝에 달린 기름기가 많은 부분

85) 대나무 꼬챙이

41. 편포법

편포법

편포는 년ᄒᆞ고 기름진 고기을 심쥴업시 가늘게 두다려 소곰 알마초 너코 기름 호초 쳔초 가로와 쐐 거피ᄒᆞ야 복가 너코 잣가로 흔ᄃᆡ 쥬물너 모냥을 방졍니ᄒᆞ야 것틔 기름 잠감 발너 말니라

편포법

편포는 연하고 기름진 고기를 힘줄 없이 가늘게 두드려 소금 알맞게 넣고 기름, 후추, 천초가루와 깨를 거피하여 볶아 넣고 잣가루 한데 섞어 주물러 모양을 네모반듯하게 하여 겉에 기름 잠깐 발라 말리라

42. 약포법

약포법

년ᄒᆞ고 기름ᄭᅴ 업ᄂᆞᆫ 고기을 세졀란도[86]ᄒᆞ냐 기름과 거문장과 호초와 ᄉᆞᆯ 긔운ᄒᆞ야 화합ᄒᆞ냐 너고ᄎᆡ반의 화젼 갓치 펴고 잣가로 ᄲᅳᆺ려 반건[87]ᄒᆞ야 노인의 반찬ᄒᆞᄂᆞ니라

약포법

연하고 기름기 없는 고기를 잘게 썰어 다져 기름과 검은 장과 후추와 꿀 기운하여 화합하여 넣고 채반에 화전같이 펴고 잣가루 뿌려 반 정도 말려서 노인의 반찬 하느니라

43. 삼합미음법

삼합미음법

북히삼[88]을 물의 당거싸가 돌의 문질너 거문 긔운니 업시ᄒᆞ고 동히 홍합 당거싸가 털 업시 졍히ᄒᆞ야 큰 탕관에 안치고 황뉵[89] 기름긔 업ᄂᆞ 덩이을 ᄒᆞᆫ 가지 너코 단물을 부어 숫불의 고와 무르거던 찹ᄊᆞᆯ ᄒᆞᆫ 되을 너허 고와 쳬예 밧쳐 삼연 무근 거문장을 타 먹으면 노인과 쇼아의게 보원ᄒᆞ고 병도 유익허리

86) 세절난도(細切亂刀): 잘게 썰어 다진다.
87) 반건(半乾): 반 정도 말린다.
88) 말린 작은 해삼
89) 소고기

삼합미음법

북해삼을 물에 담갔다가 돌에 문질러 검은 기운이 없게 하고 홍합 담갔다가 털 없이 깨끗이 하여 큰 탕관에 안치고 소고기 기름기 없는 덩이를 같이 넣고 단물을 부어 숯불에 고아 무르거든 찹쌀 한 되를 넣어 고아 체에 밭쳐 삼년 묵은 검은 장을 타 먹으면 노인과 소아에게 보원하고 병에도 유익하리라

44. 율무의이법

뉼모의니법

뉼모을 보리쌀갓치 닥가 물의 당거짜가 갈어 슈비ᄒᆞ야 말니워 쑤어ᄂᆡ여 쑬 너허 먹으면 맛시 ᄋᆞ름답고 치습ᄒᆞ고 토질을 업시ᄒᆞᄂᆞᆫ고로 한나라 복ᄑᆞ장군 마원니 군즁의도 가져가니라 그 가로〃 풀을 쑤어 창을 바르면 ᄃᆡ풍의도 ᄶᅥ러지〃 아니ᄒᆞᄂᆞᆫ고로 ᄇᆞ다의 션창을 ᄇᆞ른ᄃᆞ ᄒᆞᄂᆞᆫ니라

율무의이법

율무를 보리쌀같이 대껴서 물에 담갔다가 갈아 수비하여 말려서 쑤어 내어 꿀 넣어 먹으면 맛이 아름답고 치습하고 토질을 없이 하는고로 한나라 복파장군 마원이 군중에도 가져가니라. 그 가루로 풀 쑤어 창호를 바르면 큰 바람에도 떨어지지 않는고로 바다에서 선창을 바른다 하느니라

45. 전복김치

젼복침치[90]

젼복을 얄게 졈여 쥼치갓게 만들고 뉴ᄌᆞ썹질과 ᄇᆡ을 가를게 쎨어 속의 너코 소곰물을 약간ᄒᆞ야 싱강과 ᄑᆞ 등쇽을 너허 침치을 담으면 조흔니라 본 방문은 니러ᄒᆞᄂᆞ 젼복만 ᄒᆞᄂᆞᆫ 거시 도치 아니ᄒᆞ니 무수[91]을 ᄂᆞ복침치쳐[92]로 쎨어 약간 너흐면 조흘 ᄲᅳᆺᄒᆞ다

전복김치

전복을 얇게 저며 주머니 같게 만들고 유자껍질과 배를 가늘게 썰어 속에 넣고 소금물을 약간 하여 생강과 파 등을 넣어 김치를 담그면 좋다. 본 방문은 이러하나 전복만 하는 것이 좋지 않으니 무를 나박김치처럼 썰어 약간 넣으면 좋을 듯하다

90) 침치(沈菜): 김치
91) '무'의 방언
92) 나박김치

46. 게젓

긔[93]졋

긔졋 담을 젹긔 수뉴닙[94] ᄒᆞᄂᆞ을 누루는 가온ᄃᆡ 너허 두면 히가 무거도 모ᄅᆡ가 되지 아니ᄒᆞᄂᆞ니라

게젓

게젓 담을 때 수양버들잎 하나를 누르는 가운데 넣어 두면 해가 묵어도 모래가 되지 않느니라

47. 소금게젓법

쇼곰긔졋법

쇼곰물을 극히 ᄊᆞᆺ게 ᄉᆞᆯ여 ᄎᆞ게 식은 후 긔을 씨쳐 물긔 업시ᄒᆞ야 항의 담고 염수을 긔졋 우희 오르게 붓고 쳔초 너코 마른닙으로 우흘 덥고 낭그로 세로가루 질너싸가 잇틀만의 염탕을 도로 ᄯᅡ려 곳쳐 ᄉᆞᆯ여 식은 후 부어 익히면 맛시 조코 오ᄅᆡ 두어도 상치 아니ᄒᆞᄂᆞ니라

소금게젓법

소금물을 극히 짜게 끓여 차게 식힌 후에 게를 씻어 물기 없게 하여 항아리에 담고 소금물을 게젓 위에 오르게 붓고 천초를 넣고 마른 잎으로 위를 덮고 나무로 세로가로 질렀다가 이틀 만에 소금물을 도로 따라 다시 끓여 식힌 후 부어 익히면 맛이 좋고 오래 두어도 상하지 않느니라

48. 게굽는법

긔굽는법

싱긔 장을 ᄉᆡ러ᄂᆡ여 그릇ᄉᆡ 담고 ᄯᅡᆨ지와 발은 두다려 쳬의 걸너 집을 ᄂᆡ여 글근 즁을 셕고 싱강과 ᄑᆞ을 가늘게 두다려 호초가로 너허 계란 셕거 녹말니ᄂᆞ 밀가루ᄂᆞ 조곰 너허 ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 합ᄒᆞᆫ 후 ᄃᆡ통 밋마ᄃᆡ ᄭᅮᆯ니치 아니ᄒᆞᆫ 거슬 ᄊᆞᄀᆡ여 곳쳐 맛츄어 노흐로 틈업시 동인 후 긔집을 붓고 부리을 막어 익게 살문 후 동인 노을 풀고 ᄲᅥ여ᄂᆡ면 동굴 거시니 마음ᄃᆡ로 써러 곳창니의 쇠여 기름장 발너 구으면 맛시 ᄋᆞ름답고 비상ᄒᆞ니라 ᄃᆡ통의 페되게 ᄒᆞᄂᆞ니 아모 그릇ᄉᆡᄂᆞ 즁탕ᄒᆞ거ᄂᆞ ᄒᆞ야 구으면 조은니라

게굽는법

생게의 장을 긁어내어 그릇에 담고 딱지와 발은 두드려 체에 걸러 즙을 내어 긁은 장을 섞고 생강과 파를 가

---

93) '게'의 충청도 방언

94) 수양버들잎

늘게 두드려 후춧가루 넣어 계란 섞어 녹말이나 밀가루나 조금 넣어 한 데 합한 후 대통 밑 마디 뚫리지 않은 것을 짜개어 다시 맞추어 노끈으로 틈 없이 동여맨 후 게 즙을 붓고 부리를 막아 익게 삶은 후 동여맨 노끈을 풀고 빼내면 둥글 것이니 마음대로 썰어 꼬챙이에 꿰어 기름장 발라 구우면 맛이 아름답고 비상하니라. 대통에 폐 되게 하나니 아무 그릇에나 중탕하거나 하여 구우면 좋으니라

49. 게찜하는법

괴찜ᄒᆞᆫ는법

괴 누른즁과 거문장을 글거 황장은 계란의 셕거 기름장 맛초와 가진양염 등쇽을 너허 화합ᄒᆞ야 굽업는 놋그릇ᄉᆡ 담아 즁탕ᄒᆞ야 반만 익거던 거문장을 기름쳐 그 우희 고로 발너 다시 즁탕ᄒᆞ야 쇄 익거던 집국 만드러 언고 계란 황ᄇᆡᆨᄉᆡᆨ으로 세졀ᄒᆞ야 우희 ᄲᅮ려 쓰라

게찜하는법

게의 누른 장과 검은 장을 긁어 누른 장은 계란에 섞어 기름장 맞추어 갖은 양념 등을 넣어 화합하여 굽 없는 놋그릇에 담아 중탕하여 반만 익거든 검은 장을 기름 쳐 그 위에 고루 발라 다시 중탕하여 꽤 익거든 즙국 만들어 얹고 계란 황백색으로 부쳐 잘게 썰어 위에 뿌려 쓰라

50. 봉통찜법

봉통[95]찜법

싱치을 털읍시 샷불 ᄶᅴ 가쥭은 상치 아니케 졍니 ᄒᆞ야 ᄉᆞ각을 ᄯᅥ여 다리썹질을 왼니로 ᄌᆞ루갓치 벗겨 졋치고 아ᄅᆡ마듸쎠만 두고 위마듸쎠ᄂᆞᆫ 버히고 살은 글거ᄂᆡ히고 다른 살과 황육을 심쥴업시 두다려 싱강과 ᄑᆞ 호초 셕거 유즁을 알마초워 쥬물너 소반의 펴고 큰 싱치 모양갓치 만든 후 졔 썹질과 다리 ᄋᆞᄅᆡ 쎠 업시ᄒᆞᆫ 걸 도로 씨어 모양 만드러 각ᄉᆡᆨ 양염 너허 가루집[96]ᄒᆞ야 찜으로 쓰고 구니로 쓰랴면 조희 우희 노와 반슉 후 유장을 발너 쓰라

봉통찜법

꿩을 털 없게 뽑을 때 가죽은 상하지 않게 정이 하여 사각(양쪽 날개쭉지와 양쪽 다리)을 떼 내어 다리껍질을 온전히 자루같이 벗겨 제치고 아래 마디뼈만 두고 위 마디뼈는 베고 살은 긁어내고 다른 살과 소고기를 힘줄 없게 두드려 생강과 파, 후추 섞어 기름장을 알맞게 간 맞추어 주물러 소반에 펴고 큰 꿩 모양같이 만든 후 제 껍질과 다리 아래 뼈 없이 한 것을 도로 씌워 모양 만들어 각색 양념 넣어 가루즙하여 찜으로 쓰

---

95) 정양완본에는 '봉총'으로 되어 있음

96) 가루즙: 가루를 묽게 풀은 물

고, 구이로 쓰려면 종이 위에 놓아 반만 익힌 후 기름장 발라 쓰라

51. 완자탕법

완즈탕법

큰 싱션 겁질과 쎠 읍시ᄒᆞ고 살을 가늘게 두다리고 졔육[97]니ᄂᆞ 황뉵니ᄂᆞ 싱치ᄂᆞ 닭기ᄂᆞ 그 즁의 가늘게 두다려 호초 싱강 ᄑᆞ 표고 기름즁 합ᄒᆞ야 쥬물너 밤알만콤 환ᄒᆞ야가 가온ᄃᆡ ᄒᆞᆫ식 너허 계란니ᄂᆞ 녹말니ᄂᆞ 씨워 즁국의 쓸니ᄂᆞ니라

완자탕법

큰 생선 껍질과 뼈 없이 하고 살을 가늘게 두드리고 돼지고기나 쇠고기나 꿩고기나 닭고기나 그 중에 가늘게 두드려 후추, 생강, 파, 표고버섯, 기름장 합하여 주물러 밤알만큼씩 환을 만들어 가운데에 하나씩 넣어 계란이나 녹말이나 씌워 장국에 끓이느니라

52. 족편법

족편법

족편의 소을 너흐랴면 족 고을 젹의 기름을 건지〃 말고 녹는ᄒᆞ게[98] 고와 체의 밧쳐판〃ᄒᆞᆫ 그릇ᄉᆡ 얄게 펴고 어린 후 암탁을 살마 가늘게 두다려 호초와 잣가로 기름즁 싱강과 셕거 잠감 복거 ᄒᆞᆫ 벌 펴고 그 우의 족 고은 물 펴되 둑게을 알ᄆᆞ초 ᄒᆞᆫ 후 계란 황빅을 세〃니 셜어 ᄌᆞᆺ가로과 호초가루 ᄲᅦ여 어리거던 버혀 쓰라

족편법

족편에 소를 넣으려면 족 고을 때에 기름을 건지지 말고 녹난 하게 고아 체에 밭쳐 판판한 그릇에 얇게 펴고 굳은 후에 암탉을 삶아 가늘게 두드려 후추와 잣가루, 기름장, 생강을 섞어 잠깐 볶아 한 벌 펴고 그 위에 족 고은 물을 펴되 두께를 알맞게 한 후 계란 흰자와 노른자를 부쳐 가늘게 썰어 잣가루와 후춧가루 뿌려 굳거든 베어 쓰라

97) 제육(猪肉): 돼지고기

98) 건데기가 없을 정도로 흐물흐물하게

53. 증구(개찜)법

증구법(ᄀᆡ찜)

살진 ᄀᆡ을 법ᄃᆡ로 쥭여 씨지 말고[99] 다만 충ᄌᆞ을 졍니 씨셔 창ᄌᆞ의 쳥장[100]과 고초장 잠감 셕거 기름 ᄭᅵ소곰 고초가루 미ᄂᆞ리 ᄑᆞ 흔가지로 살무되 나무ᄉᆡ은 반슉 후의 ᄂᆞ종의 너흐되 솟ᄭᅮ에을 ᄌᆞᆺ쳐 덥고 물을 부은 후 슈건으로 텀을 막으 김니 ᄂᆞ지 아니케 ᄒᆞ야 ᄉᆞᆯᄂᆞᆫ 쇼릐 ᄂᆞ거던 불을 잠감 물엿짜가 솟ᄭᅮ에의 물을 푸고 찬물을 곳쳐 부어 만흐로 ᄶᅥ여 이갓치 불ᄶᅥ기을 슈삼ᄒᆞ면 고기ᄀᆞ 무르고 쎠ᄀᆞ 졀노 ᄲᅥ지ᄂᆞ니 나무로 불ᄶᅥ지 말고 공셕 세닙만 ᄒᆞ면 족〃히 고와ᄂᆡ니ᄂᆞᆫ니 고기을 칼 ᄃᆡ일 것 읍시 ᄊᆡ져ᄂᆡ 장과 항긔[101] 살문 국의 ᄉᆞᆯ니되 양염 갓초와 가로 만히 풀면 뇽열ᄒᆞᄆᆡ 조곰 풀어 쓰라

증구(개찜)법

살찐 개를 법대로 죽여 씻지 말고 다만 창자를 깨끗이 씻어 창자에 맑은 간장과 고추장 조금 섞어 기름, 깨소금, 고춧가루, 미나리, 파를 함께 삶되 나무새는 반쯤 익은 후 나중에 넣되 솥뚜껑을 젖혀 덮고 물을 부은 후 수건으로 틈을 막아 김이 나가지 않게 하여 끓는 소리 나거든 불을 잠깐 물렸다가 솥뚜껑의 물을 푸고 찬물을 다시 부어 불을 약하게 때어 이같이 불 때기를 세 번하면 고기가 무르고 뼈가 절로 빠지나니 나무로 불 때지 말고 빈 섬 세 잎이면 족히 고아 내나니 고기를 칼 댈 것 없이 찢어내어 장과 함께 삶은 국에 끓이되 양념 갖추어 끓이라. 밀가루 많이 풀면 걸므로 조금 풀어 쓰라

54. 칠향계법

칠향계법

칠향계는 살진 무근 진계[102]을 졍히 튀ᄒᆞ야 ᄇᆡ 가르지 말고 ᄋᆞᄅᆡ로 창ᄌᆞ을 ᄲᅴ고 속을 졍히 씻고 살문 도랏 한 쥼과 싱강 ᄉᆞ오 편과 ᄑᆞ 한 쥼과 쳔초 한 쥼과 지령[103] 한 종ᄌᆞ 기름 한 종ᄌᆞ와 초 반 종ᄌᆞ 일곱 가지을 그 속의 넉코 나문 양염은 한가지로 오지항의 너허 유지로 부리을 동니고 솟 가온ᄃᆡ 수증고로 쥼탕ᄒᆞ야 쓰라

칠향계법

칠향계는 살찐 묵은 닭을 깨끗이 튀하여 배 가르지 말고 아래로 창자를 빼고 속을 깨끗이 씻고 삶은 도라지 한 줌과 생강 너덧 쪽과 파 한 줌과 천초 한 줌과 간장 한 종지, 기름 한 종지, 초 반 종지 일곱 가지를 그 속에 넣고 남은 양념은 함께 오지항아리에 넣어 기름종이로 부리를 동이고 솥 가운데 수증기로 중탕하여 쓰라

---

99) 씻지 말고

100) 청장(淸醬): 맑은 간장

101) 함께

102) 진계(陳鷄): 묵은 닭

103) '간장'의 방언

55. 송이찜법

숑니찜법

숑니을 겁즐 벗기고 위 핀 것슨 열게 졈니고 줄기는 예스로 졈여 황뉵 졔뉵을 가늘게 두다려 각식 양염 기름 화합ᄒᆞ야 ᄃᆡ소는 임의로 ᄒᆞ고 송니 졈인 것슬 덥허 ᄊᆞ고 진말 무쳐 계란 씨워 지〃고 국을 쓥미니[104] 만히 ᄒᆞ야 너허 쓸니다가 송니 지〃 것 너허 흔소곰 쓸여 가로집 잠감 타 계란 두 가지[105] 붓쳐 양염 넉코 호초가루 잣가루 ᄲᅮ여 쓰라

송이찜법

송이를 껍질 벗기고 위 핀 것은 엷게 저미고 줄기는 예사로 저며 소고기, 돼지고기를 가늘게 두드려 각색 양념 기름 화합하여 크기는 임의로 하고 송이 저민 것을 덮어 쓰고 밀가루 묻혀 계란 씌워 지지고 국을 꾸미 많이 하여 넣어 끓이다가 송이 지진 것 넣어 잠깐 끓여 가루즙 잠깐 타서 계란 두 가지 부쳐 양념 넣고 후춧가루, 잣가루 뿌려 쓰라

56. 다시마튀각법

다ᄉᆞ마튀각법

다ᄉᆞ마를 물의 불여 반건ᄒᆞ야 밋그럽지 아닐 만ᄒᆞ거던 조흔 찹쌀가루어 밥 되게 지어 더운 김의 조곰식 쪄여다가 다ᄉᆞ마을 반듯ᄒᆞ게 버혀 한편만 밥을 틈업시 발너 볏희 노와 강밥[106]갓치 되거든 기름의 지져 밥 무던 편의 쏠 발너 잣 ᄲᅮ리라

다시마튀각법

다시마를 물에 불렸다가 반 정도 말려 미끄럽지 않을 만하거든 좋은 찹쌀가루에 밥 되게 지어 더운 김에 조금씩 떼어다가 다시마를 반듯하게 썰어 한 쪽만 밥을 틈 없이 발라 볕에 놓아 강밥같이 되거든 기름에 지져 밥 묻은 쪽에 꿀 발라 잣가루를 뿌려 쓰라

---

104) '꾸미'의 방언

105) 계란의 노른자와 흰자

106) '눌은밥'의 방언

57. 동화선법

동화션[107]법

셔리 마진 동화을 겁질 벗기고 속의 무른 살은 다 싹거바리고 단〃한 살을 두둑ᄒᆞ게 ᄒᆞ고 가중ᄌᆞ리는 화젼만콤 졈여 외싱치갓치 져려 물의 시셔 보ᄌᆞ의 잘 싸 노코 달흐고 기름 만히 쳐 잠감 복거 졔ᄌᆞ집의 담아다가 하로밤 지ᄂᆡ거든 쓰라

동화선법

서리 맞은 동과를 껍질 벗기고 속의 무른 살은 다 깎아버리고 단단한 살을 두둑하게 하고 가장자리는 화전만큼 저며 오이생채같이 절여 물에 씻어 보자기에 잘 싸 놓고 달흐고 기름 많이 쳐 잠깐 볶아 겨자즙에 담았다가 하룻밤 지나거든 쓰라

58. 동침이법

동침니[108]법

동침니 다물 졔 년ᄒᆞᆫ 무을 졈여 넉코 조흔 ᄇᆡ을 겁질 벗게 썰지 말고 넉코 싱강 고로 타 마늘 쳥각 넉코 소곰물을 맛초와 가득 붓고 둑겁게 ᄊᆞᄆᆡ여 계울의 익거던 ᄇᆡ을 썰고 국물의 ᄇᆡᆨ쳥[109]을 타고 셕니와 왼잣슬 너허 먹으면 조흔니라

동침이법

동침이 담을 때 연한 무를 저며 넣고 좋은 배를 껍질 벗겨 썰지 말고 넣고 생강 고루 타 마늘 청각 넣고 소금물 맞추어 가득 붓고 두껍게 싸매어 겨울에 익거든 배를 썰고 국물에 백청을 타고 석이버섯과 왼 잣을 넣어 먹으면 좋으니라

59. 동화셕박지법

동화셕박지법

동화가 크고 ᄯᅩ한 곳시 상치 아니ᄒᆞ며 셔리 있신의 싸셔 분빗갓튼 위을 알계 버히고 손으로 씨와 속을 다 글거ᄂᆡ니고 조긔졋국의 가득니 부어 쳥각 ᄆᆞ늘 싱강 고로 한듸 너허 졀구의 가로되게 씨여 그 속의 너코 버인 싹지을 도로 덥허 조희로 틈을 발ᄂᆞ 불한불열ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 셰웟다 겨울의 보면 말근 국니 가득이 고여거든 졍ᄒᆞᆫ 항

---

107) 동화선: 동과선, 동아선

108) '동치미'의 방언

109) 빛깔이 희고 품질이 좋은 꿀

의 국을 쏫고 동화을 쎠으러 당가두고 먹으면 졀미ᄒᆞ니라

동화석박지법

동화가 크고 또 한곳도 상하지 아니하며 서리 내릴 때 따서 분빛 같은 위를 얇게 베고 손으로 씨와 속을 다 긁어내고 조기젓국 가득이 붓고 청각, 마늘, 생강, 고루 함께 절구에 넣어 가루되게 찧어 그 속에 넣고 벤 딱지를 도로 덮어 종이로 틈을 발라 춥지도 덥지도 않은 데에 세워 두라. 겨울에 보아 맑은 국이 가득이 고였거든 깨끗한 항아리에 국을 쏟고 동아를 썰어 담가두고 먹으면 절미하니라

60. 장김치법

장짐치법

열음의 어린 외을 잠감 뎃치고 무슈와 ᄇᆡ추 세 가지을 장국의 져려 슙니 먹거든 싱강 ᄆᆞ늘을 쎨고 싱복니ᄂᆞ 젼복니ᄂᆞ 열게 졈여 ᄆᆞ늘 쳥각을 케〃 노코 조흔 지명의 쑴니 만니 너허 다려 물을 알ᄆᆞ초 다려 기름은 건지고 식혀 너흐라

장김치법

여름에 어린 오이를 잠깐 데치고 무와 배추 세 가지를 장국에 절여 숨이 죽거든 생강, 마늘을 썰고 생복이나 전복이나 엷게 저며 마늘, 청각을 켜켜이 놓고 좋은 지명의 꾸미를 많이 넣어 달여 물을 알맞게 달여 기름은 건지고 식혀 넣으라

61. 삼칠주법

삼칠쥬법

한 졔 ᄒᆞ랴면 ᄇᆡᆨ미 닷말을 당거싸 장말ᄒᆞ야 무리을 쪄 식히고 닝수 ᄇᆡᆨᄉᆞ발을 항의 붓고 조흔 가루누룩 작말ᄒᆞ야 닷되 너코 썩을 버무려 불한불열ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 두엇다 칠일되거든 ᄇᆡᆨ미 열 말 당거싸 익게 씨고 ᄯᅩ 닝수 ᄇᆡᆨ ᄉᆞ발을 소락이의 되여 봇고 슐밥을 한짐 ᄂᆡ여 물의 당거 족금 붓거든 조흔 국말 한 말을 밋슐과 항긔 버무려 독의 너허 ᄊᆞᆫᄆᆡ여 불한불열ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 두어싸 니칠일 후 물을 붓지 말고 쪄 쓰라

삼칠주법

한 제 하려면 백미 닷 말을 담갔다 가루 만들어 무리를 쪄 식히고 냉수 백 사발을 항아리에 붓고 좋은 누룩을 가루 만들어 닷 되 넣고 떡을 버무려 춥지도 덥지도 않은 데에 두었다가 칠일 되거든 백미 열 말 담갔다 익게 찌고 또 냉수 백 사발을 소래기에 되어 붓고 술밥을 한 짐 내어 물에 담가 조금 붓거든 좋은 누룩가루 한 말을 밑술과 함께 버무려 독에 넣어 싸매어 춥지도 덥지도 않은 데에 두었다가 이칠일 후 물을 붓지 말고

떠 쓰라

62. 팔선주법

팔션주법

오갈피 우슬 송졀 위령션[110] 함한피 ᄆᆞ가피 거ᄌᆡ나무을 각〃 족니고[111] 창츌[112] 우슬은 졍히 다드머 씻쳐 족인 것과 흔ᄃᆡ 살ᄆᆞ 그물을 식여 ᄊᆞᆯ을 당건 졔 ᄉᆞ흘만의 건져 쪄 식니고 한 말의 셤누록[113] 셔되식 넉코 그 물을 한 말의 닷셧 ᄉᆞ발식 너허 비져 셔늘흔 ᄃᆡ두어ᄶᅡ 구일만의 소쥬을 ᄂᆡ리되 한 말의 두 식긔식 ᄂᆡ리워 단〃니 봉ᄒᆞ야 던운ᄃᆡ 두엇ᄶᅡ 숨일 후 먹으면 ᄇᆡᆨ병니 침식하리

팔선주법

오갈피, 우슬, 송절, 위령선, 함한피, 마가피, 거재나무를 각각 조기고 창출, 우슬은 깨끗이 다듬어 씻어 조긴 것과 한데 삶아 그 물을 식혀 쌀을 담근 지 사흘 만에 건져 쪄 식히고 한 말에 섭누룩 서 되씩 넣고 그 물을 한 말에 다섯 사발씩 넣어 빚어 서늘한 데 두었다 구일 만에 소주를 내리되 한 말에 두 식기씩 내려 단단히 봉하여 더운 데 두었다 삼일 후 먹으면 백 가지 병이 침식하리라

63. 삼오주법

삼오주법

찹쌀 한 말 ᄒᆞ랴면 뫱쌀 흔 되 누룩 두 되 가옷 물 여셧 식긔 부어 쥭을 쑤어 ᄎᆞ게 식혀 밋ᄒᆞ여 너허다 삼일만의 졈미 일두 당거ᄶᅡ가 밤 ᄌᆡ인 후 익게 쪄 ᄯᅩ ᄎᆞ게 식혀 밋슐 걸느너히ᄶᅡ 익거든 다른 물 붓지 말고 쓰라

삼오주법

찹쌀 한 말 하려면 멥쌀 한 되, 누룩 두 되 가옷, 물 여섯 식기 부어 죽을 쑤어 차게 식혀 밑하여 넣었다 삼일 만에 찹쌀 한 말 담갔다가 밤재운 후 익게 쪄 또 차게 식혀 밑술 걸러 넣었다 익거든 다른 물 붓지 말고 쓰라

---

110) 위령선(葳靈仙/威靈仙): 큰꽃으아리의 뿌리를 한방에서 이르는 말

111) 조기고: 마구 두들기거나 패다.

112) 창출(蒼朮) = 당삽주: 국화과의 여러해살이풀

113) 섭누룩: 낮은 품질의 누룩

64. 녹타주법

녹타쥬[114]법

빅미 일 두 빅세작말ᄒᆞ야 물 세발의 죽 쑤어 국말 한 되 진말 셔 되 버무여 항의 너허다 삼일 후의 졈미 일 두 빅세ᄒᆞ야 당거다 익게 쪄 셔를ᄒᆞ게 식켜 밋과 셕거너허 온닝을 맛초와 열잇틀만의 써 쓰라

녹타주법

백미 한 말을 여러 번 깨끗이 씻어서 가루 만들어 물 세 말에 죽 쑤어 누룩가루 한 되, 밀가루 석 되 버무려 항아리에 넣었다 삼일 후에 찹쌀 한 말 여러 번 깨끗이 씻어 담갔다 익게 쪄 서늘하게 식혀 밑과 섞어 넣어 온냉을 맞추어 열이틀 만에 떠 쓰라

65. 선표향법

션표향법

빅미 두 되 빅세작말ᄒᆞ야 물 한 말의 죽 쑤어 식게고 국말 ᄒᆞᆫ 되 셕거 츈추는 오일니뇨 하졀의는 삼일만의 졈미 한 말 밥의 익게 써 식여 밋과 셕거 너헛다 칠일만의면 쓰고 달고 밉고 그러ᄒᆞ니라 물을 쌀수와 갓치 부히라

선표향법

백미 두 되를 여러 번 깨끗이 씻어 가루 만들어 물 한 말에 죽 쑤어 식히고 누룩 한 되 섞어 봄·가을에는 오일이요, 여름에는 삼일 만에 찹쌀 한 말 밥 익게 쪄 식혀 밑과 섞어 넣었다가 칠일 만이면 쓰고 달고 맵고 그러하니라. 물을 쌀 수와 같이 부어라

66. 매화주법

ᄆᆡ화주법

누룩 두 되을 명주 〃머니 너허 물항의 장간 당거싸 그 잇튼날 졈미 일두 빅세ᄒᆞ야 밥 닉게 쪄 당건 누록을 쌀어 밥을 고로 셕거 누룩주머니을 죄〃 걸너 셔늘한 ᄃᆡ 두어싸 익거든 보면 ᄆᆡ화맛 드나니라

매화주법

누룩 두 되를 명주 주머니에 넣어 물 항아리에 잠깐 담갔다 그 이튿날 찹쌀 한 말 여러 번 깨끗이 씻어 밥

114) 녹타주는 '녹파주'의 제조방법과 동일하여 '녹파주'인 듯하다.

익게 쪄 담근 누룩을 빨아 밥을 고루 섞어 누룩주머니를 죄죄 걸러 서늘한 데 두었다 익거든 보면 매화 맛 드나니라

67. 감절주법

감졀주법

졈미 셔말 빅세ᄒᆞ야 당거짜 붓거든 밥 익게 쪄 식거든 누룩가로을 쌀 한 말의 칠홉식 너허 쓸너 물노 고로 버무려 두어짜 니십일만의 보면 달고 밉고 조흔니라 맛시 달게만 하랴면 쌀 흔 말의 물 두 되식 너코 쓰게만 ᄒᆞ랴면 물 네 식긔 너히라

감절주법

찹쌀 서 말 여러 번 깨끗이 씻어 담갔다 불거든 밥 익게 쪄 식거든 누룩가루를 쌀 한 말에 칠 홉씩 넣어 끓여 물로 고루 버무려 두었다 이십일 만에 보면 달고 맵고 좋으니라. 맛이 달게만 하려면 쌀 한 말에 물 두 되씩 넣고 쓰게만 하려면 물 네 식기 넣으라

68. 오이국수법

외[115]국슈법

늘근 노각을 겁질 벗겨 얄게 졈여 가늘게 쎨어 물을 짜바리고 흰 녹말 가늘게 체의 ᄂᆡ려 낫〃치 발너 각〃 ᄂᆞ게 무쳐 오ᄅᆡ 삼지 말고 물을 쓸커튼 장간 살ᄆᆞ건져 물 ᄲᅥ진 후 오미ᄌᆞ국빗 나토야 쑬 달게 타라 외 살문 것슬 두고 머그면 맛시 긔이ᄒᆞ고싁〃ᄒᆞ고 시원ᄒᆞ니라

오이국수법

늙은 노각을 껍질 벗겨 얇게 저며 가늘게 썰어 물을 짜버리고 흰 녹말 가늘게 체에 내려 낱낱이 발라 각각 나게 묻혀 오래 삶지 말고 물이 끓거든 잠깐 삶아 건져 물 빠진 후 오미자국 빛 나타나게 하여 꿀 달게 타라. 오이 삶은 것을 두고 먹으면 맛이 기이하고 씩씩하고 시원하니라

115) 오이

69. 보리수단법

보리슈단법

보리쏠을 빅옥가치 닥가 졀미[116]는 ᄇᆞ리고 살마건져 물 샛진 후 녹말니ᄂᆞ 갈분니ᄂᆞ 뭇쳐 장간 살머건지면 각 〃 허여지거든 오미ᄌᆞ국의 쑬 타셔 ᄆᆞ시면 조흔니라

보리수단법

보리쌀을 백옥같이 닦아 절미는 버리고 삶아 건져 물이 빠진 후 녹말이나 갈분이나 묻혀 잠깐 삶아 건져서 각각 허여 지거든 오미자국에 꿀 타서 마시면 좋으니라

신묘 니월 초사일 등셔필[117]

문동[118]

116) 절미(折米): 낟알이 여러 개로 깨져서 토막 난 쌀

117) 신묘 이월 초사일 필서를 마침

118) 문동(文洞): 필사자의 이름이거나 호(號)인 듯함

참고문헌

국립농업과학원 농식품부 편역(2010). 수문사설. 농촌진흥청.

김상보(2002). 생활문화속의 향토음식문화. 신광출판사.

농촌진흥청 농업과학기술원(2008). 한국의 전통향토음식 5 충청남도. 교문사.

박록담(2015). 한국의 전통주 주방문. 바룸.

박인수(2014). 한국 전통주 교과서. 교문사.

방신영(1934). 조선요리제법. 한성도서주식회사.

손정우 등(2015). 개정판 한국음식. 파워북.

송철의 편역(2013). 음식방문니라(전의 이씨 원저, 1891). (주)신우.

윤숙경 편역(1998). 수운잡방(김유 원저, 1540년경). 신광출판사.

윤숙자 편역(2003). 규합총서(빙허각 이씨 원저, 1910). 도서출판 질시루.

윤숙자 편역(2007). 증보산림경제(유중림 원저, 1766). 지구문화사.

윤숙자 · 권희자(2011). 아름다운 우리술. 질시루.

이상희(2009). 한국의 술 문화. 선.

이용기(2001). 다시보고배우는 조선무쌍신식요리제법(이중기 원저, 1936). 궁중음식연구원.

이한숙 · 조현선 · 김정숙(2018). 반주 우리 술 주안상 차림. 디자인 소리.

이효지(1998). 한국의 전통 민속주. 한양대학교 출판부.

이효지 등 편역(2004). 시의전서(저자 미상, 1800년대말). 신광출판사.

이효지 등 편역(2007). 임원십육지(서유구 원저, 1827). 교문사.

이효지 등 편역(2010). 부인필지(빙허각 이씨 원저, 1910). 교문사.

이효지 등 편역(2013). 주방문(저자 미상, 1600년대말). 교문사.

이효지 등 편역(2014). 음식방문(저자 미상, 1800년대말). 교문사.

이효지 등 편역(2014). 주식방문(안동 김씨 원저, 1800년대). 교문사.

정양완 편역(1987). 규합총서(빙허각 이씨 원저, 1815). 보진재.

한국문화재보호재단(1997). 한국음식대관 1~6권. 한국문화재보호재단.

한복려 등 편역(2010). 다시보고 배우는 음식디미방(안동장씨부인 원저, 1670). 궁중음식연구원.

황혜성 편역(1980). 음식디미방(안동장씨 원저, 1670). 한국인서출판사.

편저자 소개

책임연구자

원선임 청운대학교 식품영양학과 교수

연구자

김현숙 우송대학교 글로벌한식조리학전공 교수
신승미 청운대학교 호텔조리식당경영학과 교수
안명화 우송대학교 글로벌한식조리학전공 교수
정경희 청운대학교 호텔조리식당경영학과 겸임교수
조현선 우송대학교 외식조리학부 교수

사운고택 고조리서
음식방문니라

발행일 2020년 10월 15일 발행
발행인 조환웅
발행처 사운고택(충청남도 홍성군 장곡면 홍남동로 989-22)
촬영 최동혁
인쇄·배부처 **교문사**(경기도 파주시 문발로 116)
ISBN 978-89-363-2112-3(93590)

비매품

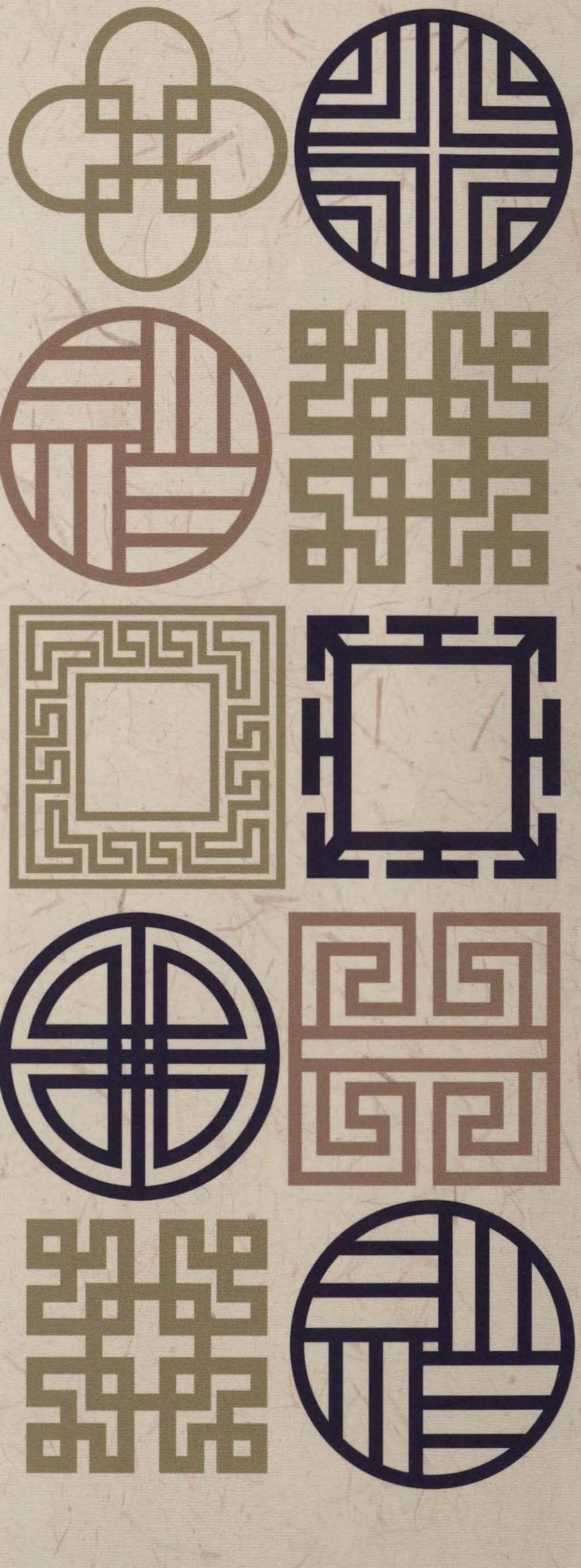
이 책은 문화재청, 충청남도, 홍성군의 2020 고택·종갓집 활용사업비 지원을 받아 청운대학교 산학협력단에서 수행한 연구결과입니다.
인용 시에는 반드시 출처를 밝혀 주시기 바라며, 무단복제 및 전제를 금합니다.

〈음식방문니라〉는 가로 30.3㎝, 세로 21.5㎝ 크기의
16장 분량 순 한글 필사본으로 되어 있다.
앞 표지에 '음식방문니라'라고 표기되어 있고
책 끝 부분에는 '신묘년 니월 초사일 등셔필 문동'이라는
기록이 있다. 이를 통해 〈음식방문니라〉는 사운고택에서
'문동'이라는 호(號)를 가지신 숙부인 '전의 李氏'가 기록하였고
신묘년(1891년) 2월 4일에 필사를 마쳤음을 알 수 있다.
충청남도 홍주 양주 조씨 종가에서 시어머니가 며느리에게
대대로 전하고자 보고 배운 재료와 음식 만드는 법을
기록으로 남긴 조리서이다.

사운고택 고조리서 〈음식방문니라〉

〈음식방문니라〉는 충청남도 홍성군 장곡면 장곡리에 소재한 사운고택(士雲古宅) 조응식가(趙應植家)에서 소장하고 있는 1800년대 후기 순 한글 필사본 조리서로서, '음식방문이다'의 중철식 표기로 '음식을 만드는 방법이다'라는 의미이다.

〈음식방문니라〉에 기록된 음식을 종류별로 구분하면 주식류 8종, 찬류 23종, 병과류와 음청류 23종, 주류 15종으로 총 69종이며, 대부분 음식이나 술의 명칭 끝에 '법'을 붙였다. 〈음식방문니라〉는 120여 년이 지난 오늘날까지 잘 보존되어 있어 우리 선조들의 음식문화를 이해할 수 있는 귀한 자료이며, 이를 바탕으로 우리 전통 음식문화 계승·발전의 밑거름으로서의 가치가 있는 유산이라 하겠다. 여러 사람들이 이 책에 담긴 재료, 분량, 조리방법 등을 함께 나누고 음식을 만드는 가운데 건강하고 활기찬 식문화를 즐기기를 바란다.



ISBN 978-89-363-2112-3 93590