음식만다라

辛卯二月日文洞

선우

늦시월 끝나다

辛卯二月 日
文洞

역주자 송철의(宋喆儀)

〈약력〉

서울대학교 국어국문학과 졸업(1976년)

동 대학원 석사학위 취득(1978년)

동 대학원 박사학위 취득(1990년)

현재 서울대학교 국어국문학과 교수

〈저서〉

『국어의 파생어형성 연구』

『역주 오륜행실도』(공저)

『한국 근대 초기의 언어와 문학』(공저)

『주시경의 언어이론과 표기법』 외 다수

음식디미방 뒤풀이

발 행 일 | 2013년 03월 29일

발 행 인 | 조환웅 충남 홍성군 장곡면 산성리 309

014)642-6065 010-6822-2080

저 자 | 숙부인 전의이씨

I S B N | 978-89-969294-3-7

디자인 · 인쇄 | 선우주식회사 041) 632 - 2363

이 책의 출판권은 저작권자와 선우(주)에 있습니다.

저작권법에 의해 보호를 받는 저작물이므로 무단 전재와 무단 복제를 금합니다.

이 책은 2012년도 문화체육관광부 · 홍성군 보조금 지원사업으로 제작되었습니다.

음식발굴

辛卯二月日 文洞

사운고택 우화정

士雲古宅 雨花亭

홍성 조응식 가옥[국가문화재 중요민속자료 제198호]의 다른 이름은 사운고택우화정士雲古宅雨花亭 인데, 자하 신위申緯(1769~1845)께서 이곳에 머물며 뜰 앞의 벚나무에서 꽃이 떨어지는 모습을 보고 이름을 붙였다고 전한다.

양주조씨의 정착은 중추첨지부사 조태벽趙泰碧(1645~1719) 공께서 이곳에 낙향한 것이 계기가 되었다. 조태벽은 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 신흠申欽의 사위이며, 백사白沙 이항복李恒福의 문인門人이다.

또한 인조 계비인 장열왕후莊烈王后의 작은 아버지로, 인조6년(1628) 문과에 급제하여 형조판서를 지냈으며 영의정에 증직되었다.

양주조씨 후예 중에는 노블레스 오블리주를 몸소 실천하기도 하였다. 그 대표적인 인물은 조중세趙重世로, 문경현감(1890~1892)으로 재직할 때 심한 가뭄으로 기근이 들자 홍주 본가의 양식을 실어다가 문경의 백성을 구제하였고, 고종 31년(1894) 홍주의병이 봉기하였을 때에는 군량미로 쌀 239두를 보내기도 하였다.

이런 양주조씨의 모습은 전통적인 미덕이자, 격변의 소용돌이 속에서도 이 가문이 온전하게 이어질 수 있는 근원이기도 하였다.

사운고택 안내문 中에서

음식방문을 열며

發刊辭

조 환 웅

첨지공 12대 종손 · 국사편찬위원회 사료조사위원

옛날이나 지금이나 먹거리는 우리들의 삶의 중요한 부분으로 자리 매김 하여 오면서 우리가 살아가기 위한 방법이며 생을 유지하는 기본이다. 동서고금을 통틀어 볼 때 음식 문화는 시대에 따라 변화되면서 다양 각색으로 발전되어 왔다.

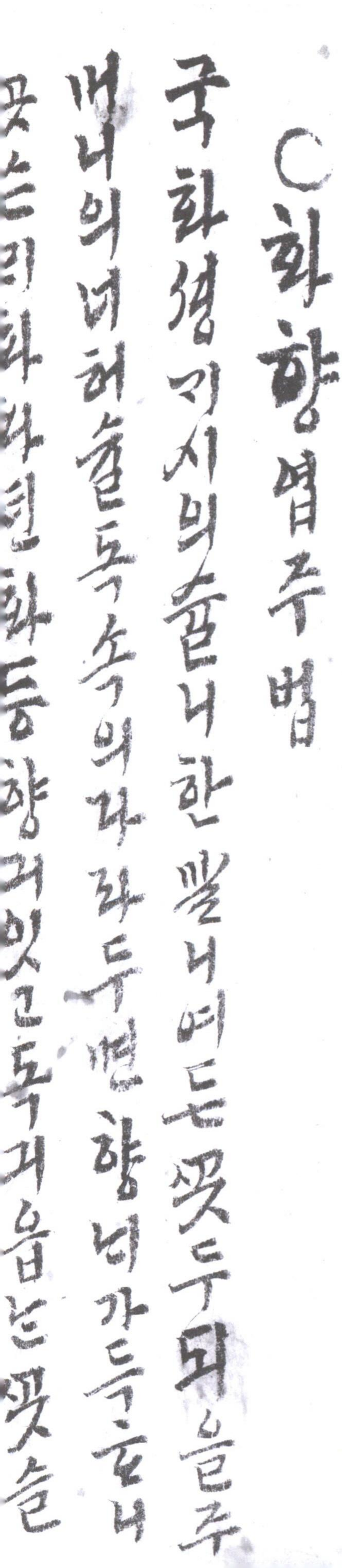
서구의 문화와 가치관을 일방적으로 강요당하고 있는 지금의 한국 사회에서 어떻게 살아야 제대로 사는 것인지, 또 어떻게 살아야 자존심을 지키면서 살 수 있는지 하는 문제는 결코 쉽게 말할 수 있는 애기가 아니다. 음식도 철학과 여유를 가지고 오미의 미각을 느끼면서 섭취 하여야만 삶을 즐기면서 그 생을 기쁘고 감사하게 살아 갈 수 있다.

지금의 한국 사회는 긴장감을 풀지 못하고 바쁘다는 핑계로 서양에서 밀려오는 인스턴트 식품을 마냥 즐기며 서양의 음식 문화가 우리 것인 양 습관에 젖어 건강을 해치면서 살아 왔다. 이제는 한국 사회도 그동안 소홀히 한 음식 문화와 삶의 자존심과 품위를 생각해 볼 시기가 되었다고 본다.

그 집안사람들이 어떻게 살았는지를 파악하는 가장 실직적인 자료는 무엇일까?
전통적으로 내려오는 기록에 의하여 그 집안의 역사와 삶을 엿 볼 수 있다고 본다. 우리 양주조씨는 종택을 현재까지 유지하고 있으며 기록된 문헌들이 많이 남아 있었으나 안타깝게도 도난을 당하여 소실되었고 남은 몇 점은 박물관에 기탁하여 보관하고 있다. 본가에서 소장하고 있던 “음식방문” 은 순한글로 된 음식 조리서이다. 대대로 시어머니가 며느리에게 그 비법과 특성을 전수하여 주셨던 즉 음식 만드는 방법을 적은 글이다.

음식방문을 발간하기 까지는 어려움이 있었으나, 우리의 음식 문화가 서양화가 되면서 우리 것을 소홀히 한 것을 반성하면서 전통적으로 내려오는 종가 음식을 계승 발전하여 여러 사람들이 이 책을 소중하게 보면서 건강하고 활기찬 식문화를 즐기며 품위를 지키는 밀알이 되기를 기대해 봅니다.

이 책을 발간하면서 편지 첩을 부록으로 삽입하여 편찬하기로 동기 부여를 한 것은 “음식방문” 저자인 숙부인 전의이씨(1867~1938)의 아들 조원대(趙原大) 공께서 1949년 12월 25일 칠십 로 옹의 나이로 며느리에게 준 편지 서식을 적은 글이다.



"시부는 연로하여 오래 동안 신병이 있어 정신도 혼미하고 수전증이 있고 귀도 잘 듣지 못해 글자 역시 성자도 잘 되지 아니하여 못 쓸 듯 하나 이 책의 쓴 편지 서식만 잘 보아 총집하여 두면 이후 편지 쓸 때에 별 망말은 되지 아니 할 듯하니 부디 명심 주의 하여 등한하지 말고 참고적으로 잘 두고 보게 하리라."

- 편지첩 : 칠십 로옹 시부서 편지글 中 -

요즘 디지털 시대로 편지글도 주고받지 못하는 각박한 사회 속에서도 서식과 격식을 갖춘 편지글을 보면서 풍요롭고 애틋하며 낭만적인 시대상을 볼 수 있다는 것은 우리들의 마음속에 귀감으로 오래 동안 아름답게 남아 있기를 기대해 봅니다.

그동안 귀중한 책이 발간 될 수 있도록 도와주신, 전 독립기념관 관장 이문원 선생님, 전 경기대 교수 이재인 선생님께도 깊은 감사를 드립니다. 또한 지난 일년여 동안 자료정리와 "음식방문" 번역을 도와주신 서울대 교수 송철의 학형께도 진심 어린 감사를 드립니다.

2013년 3월

우화정에서

추천사

推薦辭

이 문 원

중앙대 명예교수 · 前독립기념관 관장

조선시대 요리로서는 조선중기 문인이며 연구가로 정부인 안동장씨(장계향)의 "음식 디미방" 이 있다 그런 반면 충청도 지역에는 숙부인 전의이씨의 "음식방문" 이 있다.

양주조씨는 고려말경에 양주군 금촌면 금곡리 묘덕산 근처에 살았다. 대표적 인물로는 양주조씨 4세인 조말생(趙末生-보국숭록대부 보문각대제학 · 병조판서)이 있고 형조판서 조계원(趙啓遠)의 아들 조진석(趙晋錫-사헌부장령)의자(子) 조태벽(趙泰壁-절충장군 첨지중추부사)이 충청도 홍주군 얼방면 원동 지금의 충남 홍성군 장곡면 산성리 원골 마을로 이주하여 오늘에 이르고 있다.

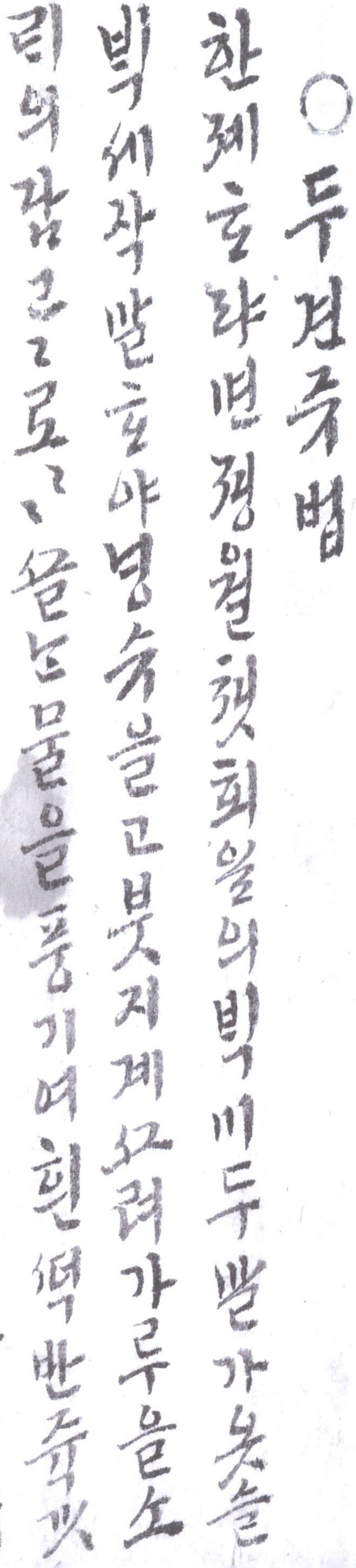
이곳이 양주조씨의 새로운 세거지 이며 한때는 집성촌으로서 13대째 살고 있는 곳이다.
조중세(趙重世 -통훈대부 문경현감)공, 조용호(趙龍鎬-비서원 승지)씨의 아들 조원대(趙原大-효덕전참봉)씨의 어머니 숙부인 전의이씨가 "음식방문" 을 순 한글로 기록해 오늘날 까지 전해오고 있다.

이 음식방문 은 양주조씨의 내력 "음식방문" 인지 전의이씨 가의 "음식방문" 인지는 확실히 밝혀지지 않았다. 양주조씨와 전의이씨 가의 절충 음식 인지도 모른다.

이 음식방문은 조원대씨의 아들 조응식 가옥에서 상자 속에서 오랫동안 있다가 최근 조환웅(조응식의 아들)이 발견하여 햇빛을 보게 된 귀중한 문헌이다.

전의이씨의 "음식방문" 을 일부 소개하면 다음과 같다.

음식방문에는 술 담그는 법 15가지, 이를 테면 화양입주법, 두견주법, 소국주법 등이 있다.
떡 만드는 법에는 20가지가 기록되어 있고 그 중 몇 가지를 소개하면 두텁떡, 증편떡, 백설고떡, 신과병, 혼둔떡, 토란떡, 감자떡 등이 있다.


○두견화전법
찬제술라법
빅세작발
리의감로
물을고붓지계
회원역반죽

죽 만드는 법에는 갈분의이법, 율무의이법이 있고, 미음 만드는 법에는 삼합 미음법이 있다.

면 만드는 법에는 오이국수법, 화면법, 왜면법 등이 있다.

약밥과 약과 만드는 법도 있다.

김치 담그는 법에는 장김치, 전복김치, 동과썩박지법, 보리수단법, 게젓, 소금게젓, 게 굽는 법 등이 소개되어 있다.

포를 만드는 법에는 편포법, 약포법이 있다.

탕에는 열구자탕, 완자탕, 승기약탕 등이 보이고 찜에는 족편찜, 게찜, 칠향게찜, 붕어찜이 있다.

그리고 만두 만드는 법 등 음식의 여러 방문이 소개되고 있어 우리의 중요한 문화재로서 가치가 있다.

따라서 전의이씨의 음식방문을 재현하도록 기념관을 설치하여 그 전통을 이어 갔으면 하는 마음이 간절하다.

2013년 3월

수당기념관에서

명문사대부 가정의 정신사에 비롯된 아름다운 수기(手記)로 빚은 음식방문니라의 비법

이 재 인

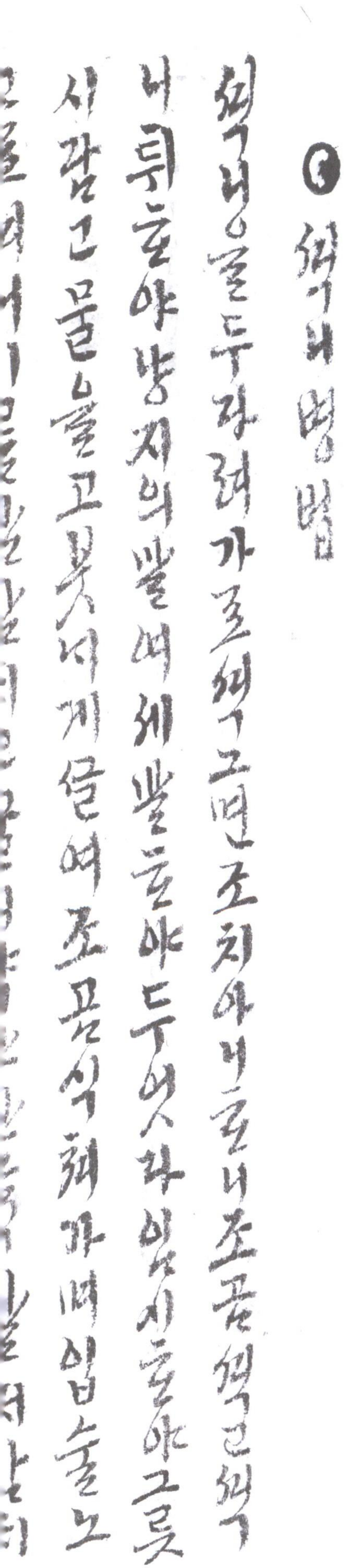
한국인장박물관장 · 前경기대 교수

나는 행정구역상 예산에 살고 있었다. 「홍성조응식가」와의 거리는 자동차로 10분 거리에 위치해 있다. 얼마나 행복한 일인지 남들은 그것을 모른다. 나의 행복지수가 100점 만점이라면 나의 집에서 아주 가까이 10분 거리라면 그것은 분명 98점 정도라 할 수 있다. 국가문화재 중요 민속자료 제 198호와 배경을 같이하고 자고새면 학산 조환웅 선생님과 얼굴을 대면한다는 것은 나의 삶에 있어서 정말 축복받은 생이다.

그 댁의 기와집이 몇 백 년의 세월이 흘렀고 충정공 약천께서 인조 때 형조판서를 지낸 귀족이었다는 것은 나한테 사실상 중요한 것이 아니었다. 벼슬과 계급과 충신보다는 그 시대를 살아가신 분의 정신사가 어디를 향했는가를 내가 주목하고 거기에 경배를 하면서 그분의 사상과 업적을 연구하는 직업 때문이다. 이러한 정신을 가지고 인문학을 전공한 나에게 조응식가의 존경스러움은 선비정신과 노블레스 오블리주를 몸소 실천한 대한민국 명가로서 어느 누구와 비교해도 그 우월성과 사상성, 그 실천성이 뛰어나다는 사실이다. 선비정신은 자신이 처한 현실 속에서 윗사람에게 충성과 공대, 아랫사람에게는 박애와 긍휼이 그 핵심 평가 항목이라 할 때 이 양주조씨 중추첨지부사 조태벽 공께서 이곳 장곡 산성리에 낙향을 하심으로서 인근 지역에 신선한 충격으로 세상을 또 한 번 놀라게 하셨다.

당신께서는 후손에게 교육으로는 바른 삶, 철학으로서는 인간옹호로 호신을 삼으셨다는 것은 100리 안팎 충청도 골짜기마다 그 칭송이 자자하였다. 특히 조중세 공은 문경현감으로 재직하실 때에는 심한 가뭄으로 기근이 들어 나라 안팎이 어려울 때 홍주 본가의 양식을 실어다가 문경의 백성들을 구제하였다는 것은 이미 역사에서 확인 할수 있어서 넉넉한 인심을 느낄 수 있었다.

고종 31년 홍주의병이 봉기하였을 때에는 군량미 239두를 헌공하였다는 것도 또한 역사에 기록된 사



실이다. 6 · 25라는 격변의 소용돌이 속에서도 그 가족들이 온전하게 목숨을 유지할 수 있었던 것은 이를 증명하고도 남음이 있다.

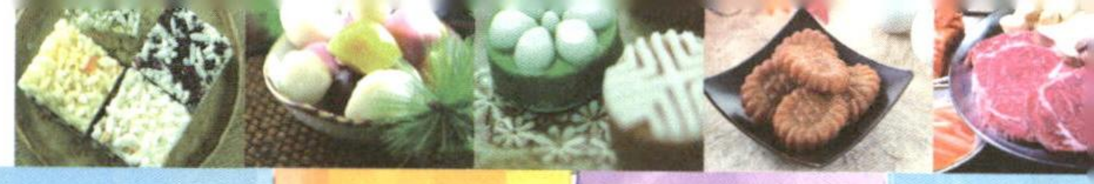
이러한 아름다운 정신과 지혜가 깃든 조응식가에서 오랫동안 간수하여 오셨던 음식방문을 또 세상에 펼치시게 된 것을 후생으로서 감격해 마지 않는다. 조응식가에서는 옛 고결한 선비정신이 바로 기록과 보전이었다. 이를 온전하게 지켜져 왔다는 것은 후대인으로서 넉넉한 기쁨으로 남아있다.

음식방문은 곧 하늘아래 사는 백성이 에너지를 섭취하고 그 생을 기쁘고 감사하게 살아가기 위한 비법임을 우리는 그 수기(手記)에서 절절하게 느끼게 된다.

음식은 생을 유지하는 기본이면서도 이를 어떻게 진짓상으로 하며, 또한 큰 상차림은 어떻게 하며, 제사상은 어떻게 꾸며지는가는 아주 중요한 사대부 명문가의 큰 일 중에도 하나이었다. 소반과 탕반, 등등 음식방문니라는 경향 각지에 그 지역 특성에 따라서도 각각 다르기 마련이다.

이 조응식가의 음식방문은 충청도 반가의 아낙네의 고결한 솜씨이며 사람대접으로서의 기본을 넘어선 배려이기도 하다. 이 조응식가의 전해져오는 조선시대 음식방문은 아주 세밀하고 자상한 시어머니가 며느리에게 그 비법과 특성을 비롯하여 식품으로서 오묘한 상호배합 화학적 넓이와 깊이를 기록하고 있다. 비록 시대는 다르나 사람에게는 영양과 미각을 즐기는 데에까지 이르게 하고 있다.

우리는 고려시대 문헌인 「향악구급방」에서 더러 언급되는 것이 고작이었지만 조응식 명문가에서 이번에 이 책의 발간으로 그 기쁨



은 전국의 명문 반가에서도 커다란 보존의 중요성을 깨닫게 될 줄로 안다.

지금으로부터 6천 년 전 이집트에서 피라미드를 건설할 때 동원된 인부들에게도 영양가를 배려하였다는 기록이 발견된 일이 있었다. 이 또한 신선한 충격이었다. 일에는 반드시 에너지가 필요하고 그 에너지를 생산하는 데는 음식이 필수다. 그러므로 인간이 왜 인간이어야 하는가는 이 음식방문이 간접적으로 제시하고 있다고 하겠다.

가령 무나 배추나 파, 달래, 시금치, 아욱 등 수 많은 소채와 그 쓰임의 효용을 과학적으로 분석함은 그 시대적 상황과 비과학적인 생태에서 밝혀 줄 수 없는 한계점은 우리가 살고 있는 현대인의 숙제로 남겨 두었다. 오늘 우리로서는 심히 무거운 과제이기도 한다.

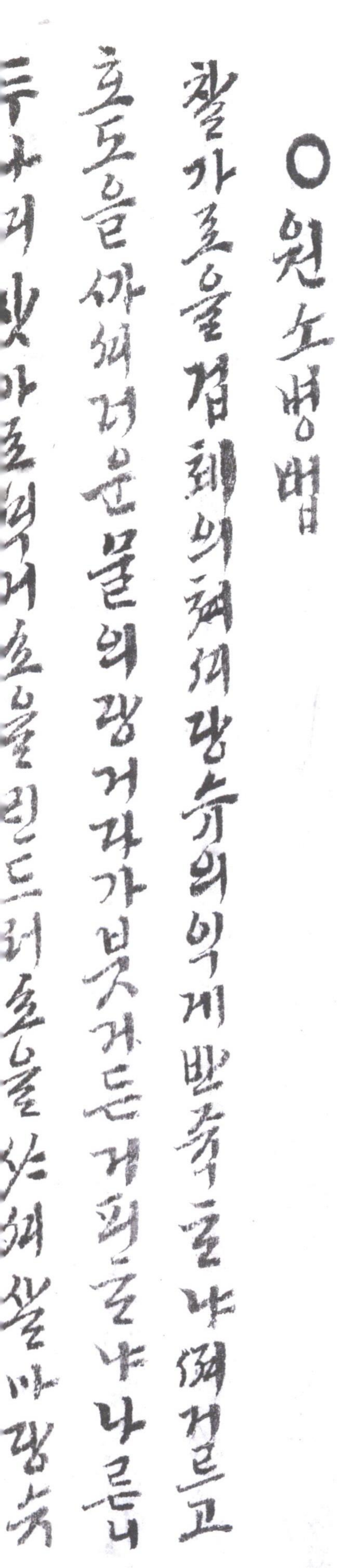
달고 쓰고 맵고 시고 짜며 이러한 맛은 빈곤 음식에도 필요하고 단전을 보하고 굶주림을 가시게하는 이 오성에서부터 어독, 해독, 숙취, 채독에 이르기까지.
그리고 더 나아가 1급에서 9급에 이르기까지 음식 삼덕의 하나인 푸르고 싱싱한 빛깔, 악조건 속에서 환경을 이겨낸 채소, 가뭄에도 굴하지 않는 채소의 음식방문이 세밀하게 기록되어 있다.

오늘 날 이탈리아, 프랑스, 중국의 명문 사대부들도 기록으로 남기지 못한 음식방문이 우리나라 19세기에 홍성 조응식가에서 수기되어 보전되었다는 사실은 후대에 그 기록성을 떠나 가치와 주제면에서 크나큰 공적의 하나이다.

기와집 대들보나 서까래 숫자보다 그 안에 살았던 주인의 빛나는 정신사를 늦게나마 세상에 반포됨은 뒤늦은 감이 있지만 절하면서 축하할 일임을 고한다.

2013년 봄날

예산 청장관서실에서


○원소병법
쵤가즈을겁퇴의쳐시랑
호도을샤셔거
두나귀쇼물의광
리드러쇼을샤
쎄쌀씨랑슥
의익게밧츅
글나쎄길고
나른니

음식방문 해제

解題

이 『음식방문』은 조응식가(趙應植家[1]), 충남 홍성군 장곡면 산성리)에서 소장하고 있는 음식 조리서이다. 순 한글 필사본으로 16장(32페이지) 분량이다. 여기서 '음식방문(飮食方文)'이란 '조리법(調理法), 즉 음식 만드는 방법을 적은 글'이란 의미이다.

이 책의 표지에는 오른쪽에 '음식방문니라'라고 쓰여 있고 왼쪽에 '辛卯二月 日 文洞'이라 쓰여 있다. 그리고 책의 맨 끝에는 '신묘니월초사일등셔필 문동'이라 쓰여 있다.

이로 보면 이 『음식방문』은 신묘년 2월 초4일에 필사가 완료되었음을 알 수 있다. 필사자는 '문동'이라는 호(號) 또는 택호(宅號)를 가졌던 분으로 여겨진다.

여기서 신묘년은 이 책의 내용이나 표기법으로 볼 때 1891년일 것으로 추정된다. 이 책의 표기법은 전체적으로 19세기 말의 특징적인 표기법을 보여 주고 있기 때문이다. 그 몇 예를 들어 보면 다음과 같다.

1) 된소리를 'ㅈ, ㅉ, ㅥ, ㅆ, ㅆ'으로 표기하고 있다.

ᄌᆞᆺ(1a), ᄶᅥᆸ질(1a), ᄯᅳ도록(2b), ᄲᅮ려(2a), 씨되(2a), 죽 쑤어(4a)

2) 어간말음이 'ㅅ'일 때 중철표기를 한다.

술 맛시(맛이, 1a), 맛슬(맛을) 보와(2a), 그릇슬(그릇을, 2b), 잣슬(잣을, 9b)

3) 두 모음 사이의 'ㄹ-ㄹ'을 'ㄹ-ㄴ'으로 표기한다.

쥬물너(주물러, 10b), 말니라(말리라, 10b), 문질너(문질러, 11a),

ᄭᅮᆯ 발너(꿀 발라, 14a)

---

1) 趙應植 씨(작고)의 家屋은 <중요민속자료 제198호>로 지정되어 있으며 '사운고택 우화정(士雲古宅 雨花亭)'이라 불리기도 했던 기와집 전통가옥이다. 현재는 조응식 씨의 아들 조환웅 씨가 이 집에서 살고 있다. 조응식가는 이곳에서 300여 년 세거하였다고 하는데, 이 가옥은 19세기 중반에 지어졌을 것으로 추정되고 있다. 이 가옥에 대해서는 『한국민족문화대백과사전』(한국정신문화연구원 편) 25권 '홍성조응식가옥' 항목 참조.

4) 'ㆍ' 와 'ㅏ' 가 혼기되는 경우가 있다.

ᄊᆞᆯ(1a) : ᄊᆞᆯ(1a)

반죽ᄒᆞ야(5a, 5b) : 반죽하ᄂᆞ냐(6b), 반죽할 ᄯᅴ(7b)

5) 'ㅐ' 는 모두 'ㅣ' 로 표기된다.

향ᄂᆡ(1a), ᄇᆡ미(1a), ᄭᅵ쳐셔(1a), ᄊᆞᄆᆡ여(1b), ᄌᆡ와(1b), ᄂᆡ수(2a)

6) 'ㅣ, ㅑ, ㅕ, ㅛ, ㅠ' 를 'ㄴㅣ, ㄴㅑ, ㄴㅕ, ㄴㅛ, ㄴㅠ' 로 표기하는 경우가 많다.

ᄂᆡ(이) 법으로(1a), 무수ᄂᆡ(무수이, 1a), 업시ᄒᆞᄂᆡ냐(업시ᄒᆞ야, 1b),

고ᄂᆡ거든(고이거든, 2b), 년ᄒᆞ고(연ᄒᆞ고, 10b), 계ᄂᆞᆨ(계육, 10b)

7) 명사의 받침 'ㄹㅣ' 을 'ㄱㄹ' 로 표기하는 경우가 있다.

닼을 ᄇᆡᆨ슉ᄒᆞ야(9b), 닼 살문 물의(9b), 닼기ᄂᆞ(12b)

8) 조사 '를' 을 써야 할 자리에 '을' 을 쓰는 경우가 많다.

두 되을(두 되를, 1a), ᄂᆡ슈을(ᄂᆡ슈를, 1a), 국화을(국화를, 3a), 호도을(호도를, 8b), 고기을(고기를, 10b)

9) 보조사 '-처럼' 이 아직 '-쳐로' 로 나타난다.

ᄉᆡᆼ뉼도 그쳐로(그처럼) ᄲᅧᆯ어(7b), 만두속쳐로(10a), ᄂᆞ복침ᄎᆡ쳐로 ᄲᅧᆯ어(11b)

그 밖에도 몇 가지를 더 들 수 있지만 이상의 표기법적 특징만 가지고도 이 책의 표기법이 19세기 후기의 표기법을 보여 준다는 것을 알 수가 있다.

필사본의 경우 필사자의 언어가 어느 정도 반영되게 마련인데, 이 『음식방문』 에는 충청도 방언이 약간 반영되어 있다. 이로써 이 책의 필사자가 충청도 방언 화자였음을 알 수 있다. 이 책에 나타나는 충청도 방언의 예들을 들어 보면 다음과 같다.

1) 충청방언에서는 긴모음 '어' 가 '으' 로 발음되는 현상이 있는데 그런 예가 나타난다.

독긔 읍ᄂᆞᆫ(없는, 1a), 조곰도 읍게(없게, 2b), 수염 읍시(없이, 3b), 들(덜) 고인즉(2a)

cf. 송항이 업도록(없도록, 4a), 방울 업시(없이, 9a), 기름ᄭᅴ 업ᄂᆞᆫ(없는, 11a)

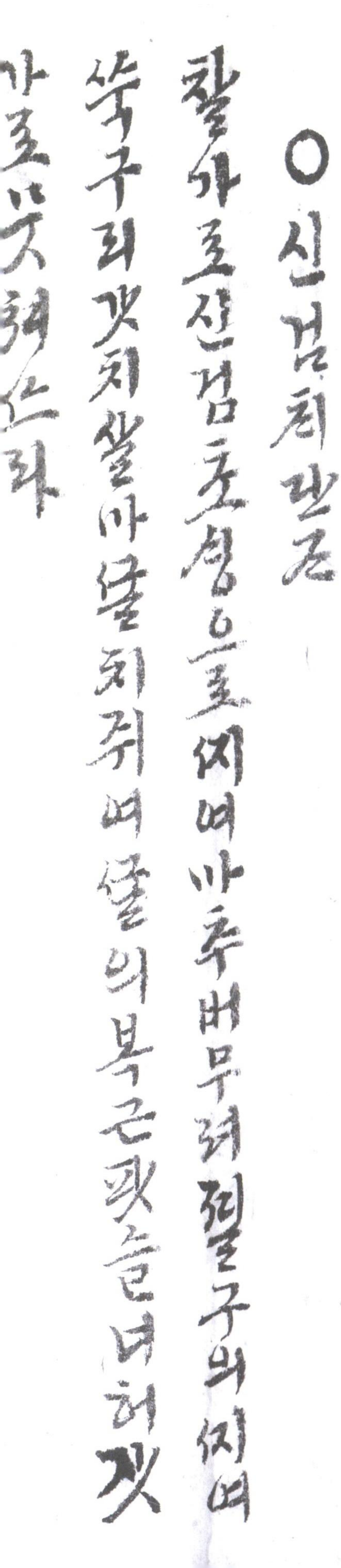
2) '하다' 가 '허다' 로 나타나는 경우가 있다.

돈후헌(2b), 독헌 ᄇᆡᆨ소쥬(3b), 방졍헌 약과ᄂᆞ(4b), 반죽헌 가온ᄃᆡ(9a), 유익허리(11a)

3) '깨, 게, 무, 배추, 소댕' 등의 단어가 'ᄭᅫ, 긔, 무수, ᄇᆡ츠, 소당' 으로 나타난다.

ᄭᅫ 거피ᄒᆞ야(10b), 긔졋(게젓, 11b), 긔을 씨쳐(게를 씻어, 11b), 무수을(무를,11b), 무수와 ᄇᆡ츠(무와 배추, 14b),

나무소당을 더푸면(8a)



4) '(불을) 켜다' 가 '쎠다' 로 나타난다.[2)]

심지의 불을 쎠(1b)

5) 보조사 '-보다' 가 '-버담' 으로 나타난다.

(현재의 충청방언은 '-버덤')

ᄉᆞᆯ 셕근니버담(섞은 것보다) 더 단니라(7a)

다음에는 이 『음식방문』 의 내용과 구성을 살펴 보기로 한다. 이 책에는 69가지 조리법이 실려 있는데, 이를 몇 가지 부류로 나누어 보면 다음과 같다. 조리법 앞의 숫자는 이 책에 나오는 순서이다. 원본에는 없지만 편의상 붙였다.

I. 주류(酒類)

1. 화향입주법	2. 두견주법	3. 소국주법
4. 감향주법	5. 송절주법	6. 송순주법
7. 과하주법	8. 삼일주법	61. 삼칠주법
62. 팔선주법	63. 삼오주법	64. 녹타주법
65. 선표향법	66. 매화주법	67. 감절주법

II. 약과·떡·병(餠)류

9. 약과하는 법	10. 별약과법	11. 약밥법
14. 두텁떡법	15. 대추조악법	16. 화전법
20. 실과병법	21. 혼차병법(혼돈병법)	22. 토란병법
23. 감자병법	24. 잡과병법	25. 석이병법
26. 복영도화고법	27. 백설고법	28. 진천병법
29. 유자단자법	30. 원소병법	31. 신검채단자
32. 석탄병법	33. 증편법	

2) 표준어의 '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.

Ⅲ. 반찬류

34. 진주좌반연법　37. 붕어굽는법　38. 붕어찜법
39. 열구자탕법　40. 승기악탕법　41. 편포법
42. 약포법　43. 삼합미음법　44. 율무이의법
45. 전복김치　46. 게젓　47. 소금게젓법
48. 게굽는법　49. 게찜하는법　50. 봉통찜법
51. 완자탕법　52. 족편법　53. 증구법(개찜)
54. 칠향계법　55. 송이찜법　56. 다삼튀각법(다시마좌반)
57. 동화선법　58. 동침이법　59. 동화석박지법
60. 장김치법

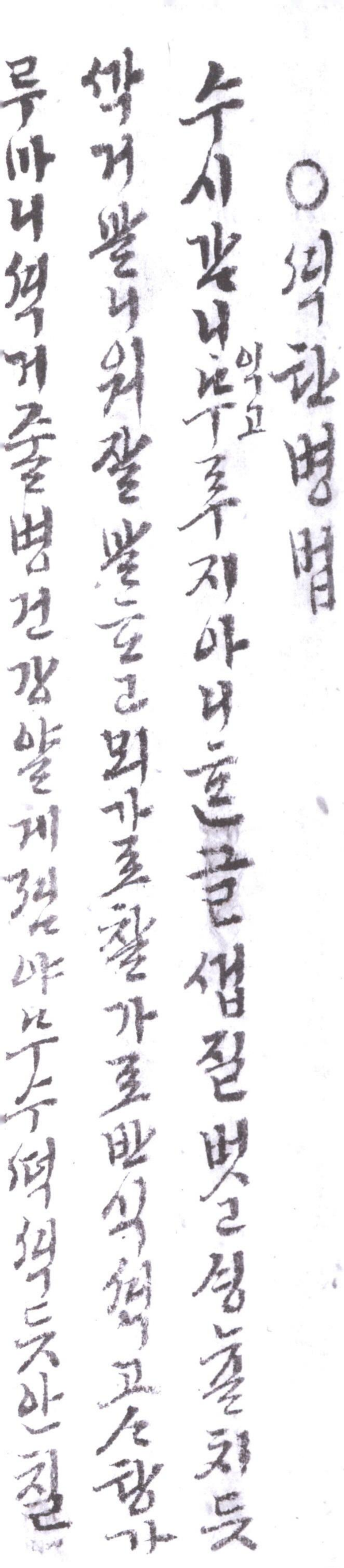
Ⅳ. 기타

12. 두죽법　13. 진자죽과 잣죽법　17. 화면법　18. 난면법
19. 왜면　35. 변시만두법　36. 갈분의이법　68. 외국수법
69. 보리수단법　62. 팔선주법

위의 내용을 살펴보면 술 빚는 방법을 설명한 항목이 15개이고 약과·떡·병류 만드는 방법을 설명한 항목이 20개이다. 반찬류 만드는 방법을 설명한 항목은 25개이다. 생선류 굽는 법, 찜 하는 법, 젓갈 담는 법, 동침이나 김치 담는 법 등 다양한 반찬 조리법이 등장한다. 기타류로는 죽 쑤는 법, 만두 만드는 법, 면(국수) 만드는 법 등이 있다.

위의 69가지 음식방문 중 56가지 항목은 정양완 소장본 『규합총서(閨閤叢書)』의 내용과 대략 일치한다. 그러니까 이 부분은 『규합총서』의 어떤 이본에서 필요한 항목만 골라 필사한 것이라고 여겨진다. 『규합총서』에는 이보다 훨씬 많은 음식 관련 내용이 실려 있다. 정양완본 『규합총서』에 없는 항목은 13개인데 이를 제시해 보면 다음과 같다.

10. 별약과법　12. 두죽법　13.진자죽과 잣죽법　46. 게젓
61. 삼칠주법　62. 팔선주법　63. 삼오주법　64. 녹타주법
65. 선표향법　66. 매화주법　67. 감절주법　68. 외구수법
69. 보리수단법



이들 항목은 어떤 문헌을 보고 필사한 것인지 확인하지 못했다. 이 중에는 저본에 없는 것을 필사자가 추가한 항목도 있을 가능성이 없지 않다. 그러나 어느 것이 필사자가 추가한 항목인지는 확인할 수 없다.

『음식방문』의 저본인 『규합총서(閨閤叢書)』는 1809년 빙허각(憑虛閣) 이씨(李氏)가 엮은 가정 살림에 관한 내용의 책이다. 일상생활에서 필요한 생활의 슬기를 모아 적은 책이다. 내용은 〈주사의(酒食議)〉, 〈봉임측(縫紉則)〉, 〈산가락(山家樂)〉, 〈청낭결(靑囊訣)〉, 〈술수략(術數略)〉으로 이루어져 있다.

이 중 〈주사의〉에는 장담그는법, 술빚는법, 밥·떡·과줄·반찬 만드는 법 등이 수록되어 있다. 이 『규합총서』는 그 일부가 1869년에 친화실(親和室)에서 목판본으로 간행된 것 이외에는 간행된 적이 없고 주로 필사본으로 전해져 왔는데, 그것도 대부분 책 전체를 온전히 필사한 것이 아니라 일부만 필사한 것들이다. 필사본 중 가장 많은 내용을 담고 있는 것은 정양완 소장본이다.

『음식방문』은 어떤 필사본을 저본으로 하여 필사한 것인지 알 수 없으나 『규합총서』 중의 〈주사의〉 부분에서만 선별적으로 필사한 것이다. 그랬기에 제목도 『음식방문』이라고 한 것이다.

『규합총서』〈주사의〉에는 '장(醬) 담그는 법', '초(醋) 빚는 법', '기름 짜는 법'에 관한 내용도 있는데 『음식방문』에는 그런 내용은 없다.

송 철 의

서울대 국어국문학과 교수

차례 次例

1. 화양입주법 ····· 18
2. 두견주법 ····· 19
3. 소국주법 ····· 21
4. 감향주법 ····· 22
5. 송절주법 ····· 23
6. 송순주법 ····· 24
7. 과하주법 ····· 26
8. 삼일주법 ····· 27
9. 약과 만드는 법 ····· 28
10 별약과법 ····· 29
11. 약밥법 ····· 30
12. 두죽법 ····· 31
13. 진자죽과 잣죽법 ····· 32
14. 두텁떡법 ····· 33
15. 대추주악법 ····· 34
16. 화전법 ····· 35
17. 화면법 ····· 36
18. 난면법 ····· 37
19. 왜면 ····· 38
20. 신과병법 ····· 39
21. 혼돈병법 ····· 40
22. 토란병법 ····· 41
23. 감자병법 ····· 42
24. 잡과병법 ····· 43
25. 석이병법 ····· 44
26. 복령조화고법 ····· 45
27. 백설고법 ····· 46
28. 권전병법 ····· 47
29. 유자단자법 ····· 48
30. 원소병법 ····· 49
31. 신감채단자 ····· 50
32. 석탄병법 ····· 51
33. 증편법 ····· 52
34. 진주좌반연법 ····· 53
35. 변씨만두법 ····· 54
36. 갈분의이법 ····· 55
37. 붕어굽는법 ····· 56
38. 붕어찜법 ····· 57
39. 열구자탕법 ····· 58
40. 승기악탕법 ····· 59
41. 편포법 ····· 60
42. 약포법 ····· 61
43. 삼합미음법 ····· 62
44. 율무의이법 ····· 63
45. 전복김치 ····· 64
46. 게젓 ····· 65
47. 소금게젓법 ····· 66
48. 게 굽는법 ····· 67
49. 게찜하는법 ····· 68
50. 봉통찜법 ····· 69
51. 완자탕법 ····· 70
52. 족편법 ····· 71
53. 증구(개찜)법 ····· 72
54. 칠향계법 ····· 73
55. 송이찜법 ····· 74
56. 다시마튀각법 ····· 75
57. 동과선법 ····· 76
58. 동침이법 ····· 77
59. 동과섞박지법 ····· 78
60. 장김치법 ····· 79
61. 삼칠주법 ····· 80
62. 팔선주법 ····· 81
63. 삼오주법 ····· 82
64. 녹타주법 ····· 83
65. 선표향법 ····· 84
66. 매화주법 ····· 85
67. 감절주법 ····· 86
68. 오이국수법 ····· 87
69. 보리수단법 ····· 88

1. 화향입주법

원문

화향엽[3]주법
국화 셩기시[4]의 슐니[5] 한 말니여든 쏫 두 되을[6] 주머니의 너허 슐독속의 다라두면 향ᄂᆡ 가득ᄒᆞ니 쏫슨 ᄆᆡ화와 년화 등 향긔 잇고 독긔 읍ᄂᆞᆫ[7] 쏫슬 니 법으로 ᄒᆞ되 쏫츨 만니 슐 우흔[8] 쓔리야 조흔니라 유ᄌᆞ는 슐맛시 쓸 거시니 슐독의 넛치 말고 유ᄌᆞ썹질을 줌치의 너허 달고 슐독을 단〃니 덥허 두면 향취가 긔니ᄒᆞ리라

번역

화향입주법(花香入酒法) – 꽃 향내를 술에 들이는 법

국화(菊花) 활짝 필 때 술이 한 말이거든 꽃 두 되를 주머니에 넣어 술독 속에 매달아 두면 향내가 가득하니 꽃은 매화(梅花)와 연꽃(蓮花) 등 향기가 있고 독기(毒氣)가 없는 꽃을 이 법으로 하되 꽃을 많이 술 위에 뿌리어야[9] 좋으니라. 유자(柚子)는 술 맛이 쓸 것이니[10] 술독에 넣지 말고 유자껍질을 주머니에 넣어 매달고 술독을 단단이 덮어 두면 향취(香臭)가 기이(奇異)하니라.

3) '엽'은 '입'의 오기(誤記)
4) 성개시(盛開時)
5) 이 자료에서는 '이'를 'ㄴ'로 표기한 경우가 많다.
6) 이 자료에서는 대격(목적격) 조사 '를'을 써야 할 자리에 '을'을 쓴 경우가 많다. 이는 19세기 표기법의 한 경향이었다.
7) '읍ᄂᆞᆫ'은 '없는'의 충청도 방언. 충청도 방언에서는 표준어의 긴소리 '어'를 '으'로 발음한다. 어른 →으른, 거지→그지, 서산→스산, 없다 →읍다
8) '우흔'은 '우희'의 오자
9) 다른 판본들에서는 '뿌리어도'로 되어 있다.
10) 다른 판본들에서는 '술 맛이 실 것이니'로 되어 있다. 유자를 넣으면 '술 맛이 쓰다'보다는 '술 맛이 시다'가 옳을 듯하다.

2. 두견주법

원문

두견쥬법

한 졔 ᄒᆞ랴면 졍월 쳣 히일의 빅미 두 말 가옷슬 빅세[11] 작말[12]ᄒᆞ야 닝슈을 고붓지계 ᄭᅳ려 가루을 소릐의 담고 〃로〃〃 ᄭᅳᆯᄂᆞᆫ 물을 풍기여 흰쩍 반쥭갓치 하되 물은 ᄭᅳᆯ수와 갓치 두 말 가옷슬 ᄭᅳ려 염미 업시 ᄎᆞ거든 조흔 가로누록을 무수니 밤이슬 맛쳐 ᄇᆞ랴여 빗치 흰도록[13] ᄒᆞ야 체의 치되 쌀 칠홉의 누록가로 칠홉식 셕거 무수니 방울 업시 ᄭᅵ쳐셔 항의ᄌᆞ미와 날물니 업시ᄒᆞ냐 술밋 너허 단〃니 ᄊᆞᄆᆡ여 공셕으로 독을 ᄊᆞᄆᆡ여 음긔 양긔 아니 빗치ᄂᆞᆫ ᄃᆡ 두엇다 두견화 승기시의 진미 셔 말과 빅미 셔 말을 옥갓치 ᄭᅳᆯ어 빅세ᄒᆞ야 당거 ᄒᆞ로밤 지와 건져 쳥수의 만히 ᄭᅵ쳐 각〃 ᄭᅵ 익게 ᄶᅥ 찰밥은 혜치고 메밥은 동의희 눌녀가며 담어 시루물을 밥우희 ᄌᆞ질〃〃 부어 덥퍼두엇다가 니식한 후의 그 물니 다른 후 보면 질도되도 아니할 거시니 고로〃〃 헛쳐 어름갓치 식니고 물 엿 말을 ᄭᅳᆯ여 식히고 메밥과 찰밥을 각〃 밋과ᄭᅳᆯ여 식인 물과 버무려 메밥 한 케 찰밥 한케 ᄭᅩᆺ 한 케 ᄶᅥᆨ 안치듯 케〃 안치고 메밥 버무리 시루을 덥고 물을 ᄭᅳᆯ수와 갓치 부우되 조곰도 더ᄒᆞ지 말고 두견은 수염업시 다드머술 ᄒᆞ 케[14]의 한 말을 너허라 너무 만ᄒᆞ면 술빗치 불고 좃치 아니ᄒᆞ니 맛초 너코 니칠일니나 삼칠일니ᄂᆞ 지ᄂᆞᆫ 후 가라 안거든 밤의 심지의 불을 ᄶᅥ 술항속의 너허면 들 고인즉 불니 ᄭᅥ지고 다 고인면 불니 아니 ᄭᅥ지ᄂᆞᆫ 법 니ᄆᆡ 우흘 얄게 고로 것고 보면 쳥주가 소ᄉᆞᄂᆞ며 향취 ᄌᆞ옥ᄒᆞ냐 맛시 조흔되 오지병의 두엇다 먹어냐 변미[15]치 안니 ᄒᆞᄂᆞᆫ니라

번역

두견주[16]법(杜鵑酒法)

한 제 하려면 정월 첫 해일(亥日)에 백미(白米, 흰멥쌀) 두 말 가옷을 여러 번 깨끗이 씻어서 가루 만들라. 냉수를 고붓지게(강렬하게, 펄펄 솟구치게) 끓여 가루를 소래기에 담고 고로고로 끓는 물을 퍼부어 흰떡 반죽같이 하되 물은 쌀 수(數)와 같이[17] 두 말 가옷을 끓여 염미 없이 하라. 차거든(차거워지거든, 즉 식거든) 조흔 가루누룩을 무수히 밤이슬 맞혀 바래어 빛이 희도록 하여 체에 치라. 쌀 칠홉에 누룩가루 칠홉씩 섞어 무수히 방울 없게 깨쳐서 항아리에 자미와(?) 날물이(?) 없이 하여[18] (항아

11) 백세(百洗) - 글자 그대로는 '백 번 씻는다'는 뜻인데, 아마도 '여러 번 깨끗이 씻는다'는 정도의 의미로 이해하면 될 듯하다.
12) 작말(作末) - 가루로 만들다.
13) '희도록'의 오기(誤記)
14) '제'의 오자인 듯
15) 변미(變味)
16) 진달래술
17) 쌀을 된 수와 같이

리에)술밑 넣어 단단히 (봉하고) 공석으로[19] 독을 싸매어 음기 양기 안 비치는 데 두었다가 진달래(두견화) 활짝 필 때에 찹쌀 서 말과 멥쌀 서 말을 옥같이 쓿어 여러 번 깨끗이 씻어 담가 하루밤 재워 건져 맑은 물에 많이 끼쳐 각각 꽤 익게 쪄 찰밥은 헤치고 메밥은 동이에 눌러가며 담아 시룻물을 밥 위에 자질자질 부어 덮어두었다가 이식한(?) 후에 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 수염(꽃술)없게 다듬어 술 한 제에 한 말을 넣으라. 너무 많으면 술빛이 붉고 좋지 않으니 마추어 넣고 이칠일(二七日, 14일)이나 삼칠일(三七日, 21일)이나 지난 후 가라앉거든 밤에 심지에 불을 켜 술항아리 속에 넣으면 (술이) 덜 고인즉(익은즉) 불이 꺼지고 다 고이면(익으면) 불이 안 꺼지는 법이매 위를 얇게 고루 걷고 보면 청주(맑은술)가 솟아나며 향취 자욱하여 맛이 좋은데 오지병에 두었다가 먹어야 맛이 변치 않느니라.

18) 항아리 속을 깨끗이 하여
19) 공석 - 벼를 담지 않은 빈 섬

3. 소국주법

원문

쇼국주법

졍월 쳣 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 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 찌되 물은 칠승[20]니ᄂᆞ 팔승[21]이ᄂᆞ 고로〃〃 ᄲᅮ려 느러지게 져셔 슐밋희 더운 김의 퍼붓고 동도지로 고로〃〃 푸러 덥퍼두엇다 칠일만의 보면 불긋〃〃헌 거시 안거든 그졔야 맛슬 보면 조흔니 항니 너무 크면 군미ᄂᆡ ᄂᆞ고 져그면 슐니 넘ᄂᆞ니 알맛즌 그릇시ᄒᆞ라

번역

소국주[22]법(素麴酒法)

정월 첫 해일(亥日)에 냉수 여덟 되를 항아리에 붓고 좋은 섭누룩 칠홉을 물에 담갔다가 누룩 담근 지 사흘만에 누룩을 제물의 죄죄 걸러 체에 받치고 백미 닷 되를 여러 번 깨끗이 씻어서 가루를 만들어 흰무리떡을 손김 뵈지 말고[23] 쪄 김이 오르거든 더운 김에 슬슬 펴 누룩 거른 물에 풀어넣었다가 사흘만에 동쪽으로 벋은 복숭아나무 가지로 풀어지도록 저어서 차게 두었다가 이월쯤 맛을 보아 달콤쌉쌀하거든 백미 한 말 백 번 씻어서 하룻밤 재워 찌되 물은 일곱 되나 여덟 되나 고루고루 뿌려 느러지게 쪄서 술 밑에 더운 김에 퍼붓고 동도지(東桃枝)[24]로 고루고루 풀어 덮어 두라. 칠일만에 보면 불긋불긋한 것이 앉거든 그제야 맛을 보면 좋으니라. 항아리가 너무 크면 군내 나고 적으면 술이 넘치나니 알맞은 그릇에 하라.

---

20) 칠승(七升)
21) 팔승(八升)
22) 막걸리의 한 가지. 충청남도 서천군 한산(韓山)의 것이 유명하다. 일반에서는 흔히 '소곡주'라 부르기도 한다.
23) 열어보고 쑤셔보고 하지 말고
24) 동쪽으로 뻗은 복숭아나무 가지.

4. 감향주법

원문

감홍[25]주법

졈미 ᄉᆞ승[26]을 ᄇᆡᆨ세ᄒᆞ야 당거다가 작말ᄒᆞ야 체의 쳐 그젼의 조흔 누록을 니슬맛쳐 여러 날 바라여 체의 ᄂᆡ려 쌀가로을 구무떡 ᄆᆡᆫ드러 물의 ᄯᅳ도록 ᄲᅵ솔마 푼주갓튼 ᄃᆡ 더운 김의 담고 국말 ᄒᆞᆫ되을 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 ᄯᅥ여노코 다른 그릇ᄉᆡ ᄯᅥᄂᆞ여 고로〃〃 져셔 부비음갓치 ᄎᆞ〃 버무려 알마즌 졍ᄒᆞᆫ 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 셔늘ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 두워 삼칠일만니면 달고 ᄋᆞ름다오나 우희 곰팡니 만니 ᄲᅥ실거시니 조곰도 읍게 ᄒᆞ쇼 맛시 씨고 ᄆᆡ옥게[27] ᄒᆞ랴면 당초의 뫼쌀 반만 셕그면 그른ᄒᆞ니라

번역

감향주[28]법(甘香酒法)

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[29] 같은 데 더운 김에 담고 누룩가루 한 되를 넣어 술이 꽃 일도록 저어서 화합하여 두꺼운 종이로 단단히 붙이고 그릇을 엎어 더운 데 놓고 두껍게 덮어 (두라). 삼일만에 끓는 것 같이 고이거든 찹쌀 한 말 여러 번 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다가 익게 쪄 시루채 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 내어) 조금도 없게 하라. 맛이 쓰고 맵게 하려면 당초에(처음에) 멥쌀 반만 섞으면 그러하니라(그렇게 되나니라).

---

25) '홍'은 '향'의 오자인 듯
26) 사승(四升)
27) '미옵게'의 오기(誤記)인 듯. '미옵게'는 '맵게'의 뜻.
28) 단맛이 나고 향기가 있는 약재를 넣어 만든 술.
29) 아가리는 넓고 밑은 좁은 너부죽한 사기그릇.

5. 송절주법

원문

송졀주법

빅미 닷되 빅셰ᄒᆞ야 당거다가 작말ᄒᆞ야 물 닷되을 ᄭᅳᆯ여ᄂᆡ여 어름갓치 식히[30] 후 곡말[31] 일승 진말[32] 칠승홉[33] 너허 버무려 단〃니 ᄆᆡ여 불한불열[34]한 ᄃᆡ 두엇다가 숑졀[35] 두말을 졍히 씨셔 믈을 부워 진허게 고와 치우고 그젼의 빅미 오승 졈미 일두[36]을 당거다 각〃 씨되 숑졀 고은 물을 되여 메밥의 도 두 말 물을 셕거 쎠 어름갓치 식혀 슐밋츨 고로〃〃 셕거 숑졀 달인 건지을 항밋ᄐᆡ 먼져 너흔 후 메밥 버무린 것슬 밋ᄐᆡ다 너코 찰밥을 우희다 너허 굿게 ᄆᆡ여 국화을 우희 덥고 봄니여던 두견을 덥고 겨울니여던 뉴ᄌᆞ겁질을 슐의 ᄌᆞᆼ기지 말고 우희다 너허 익히면 화향과 숑향니 가득ᄒᆞ야 맛시 긔히할 ᄲᅮᆫ 아니라 풍담을 업시하고 원긔을 보익ᄒᆞ야 비각니 불인ᄒᆞ던[37] ᄉᆞ람도 신효을 보리라

번역

송절주[38]법(松節酒法)

백미 닷 되를 여러 번 깨끗이 씻어서 담갔다가 가루를 만들어 물 닷 되를 끓여내어 얼음같이 식힌 후 누룩가루 한 되, 밀가루 칠홉을 넣어 버무려 단단히 매어 차지도 덥지도 않은 데 두었다가 소나무 마디 두 말을 깨끗이 씻어 물을 부어 진하게 고아 채우라. 그전에 흰 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 건지[39]를 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 풍담(風痰)을 없이하고 원기(元氣)를 보익(補益)하여 팔다리가 마비되어 굽히고 펴기가 어렵던 사람도 신기한 효험을 보리라.

30) '식힌'의 오기.
31) '국말'의 오기. 국말(麴末) - 누룩가루
32) 진말(眞末) - 밀가루
33) '칠승홉'은 '칠홉'의 오자.
34) 불한불열(不寒不熱) - 차지도 덥지도 않음.
35) 송절(松節) - 소나무 마디
36) 일두(一斗) - 한 말
37) 비각(臂脚)이 불인(不仁)하던 - 팔다리가 마비되어 굽히고 펴기가 어렵던
38) 소나무의 마디를 넣어서 빚은 술.
39) 건더기

6. 송순주법

원문

숑슌주법

한 말 ᄒᆞ랴면 뫼쏠 두 말을 빅세ᄒᆞ야 당거다가 닛틀만의 작말하야 조흔 진말 ᄒᆞᆫ 되을 작말ᄒᆞ야 쏠가로을 의니죽[40]갓치 쑤워 누록의 합하야 너엇다가 ᄉᆞ오일만의 졈미 일두을 졍히 쓰러 지예 쎠 어름갓치 찬 후의 그젼숑의 숑슌 ᄒᆞᆫ 말을 수염읍시 글거 잠간 살마 숑슌도 식혀 그 물은 버리고 슐밋츨 간은체로 걸너 밥의 너허 고로〃〃 셕거 항의 ᄒᆞᆫ 케식 밥과 숑슌을 쩍 안치듯 ᄎᆞ례로 연ᄒᆞ야 너코 단〃니 덥고 불ᄒᆞᆫ불열ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 두엇다가 일칠일[41] 후 독헌 ᄇᆡᆨ소쥬 삼십 복ᄌᆞ을 부워 니근 후 먹ᄂᆞᆫ니라

* 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

* ᄯᅩ 일방은
물 네 ᄉᆞ발 붓고 구무쩍으로 살마싸가 식은 후 그 물 말국 일승과 버무려 밋ᄒᆞ고 ᄎᆞ게 ᄒᆞ기ᄂᆞᆫ 니 위방문과 갓고 효쥬 닷셧 복ᄌᆞ을 일칠일만의 붓고 ᄯᅩ 칠일 후의 쎠쓰고 ᄎᆞ〃 보와가며 숑향니 업도록 효쥬[42]을 부워 씀니라 ᄌᆞᆼᄉᆞ들은 밋치 져거 간면감즁을 밋희 붓넌니라

번역

송순주[43]법(松荀酒法)

한 말 하려면 뫱쌀 두 말을 여러 번 깨끗이 씻어서 담갔다가 이틀만에 가루 만들어 좋은 밀가루 한 되를 가루 만들어 쌀가루를 율무죽같이 쑤어 누룩에 합하여 넣었다가 사오일만에 찹쌀 한 말을 깨끗이 쓿어 지에[44]를 쪄 얼음같이 차게 한 후에 그전의 솔순 한 말을 수염없이 긁어 잠깐 삶아 솔순도 식혀 그 물은 버리고 술밑을 가는 체로 걸러 밥에 넣어 고루고루 섞어 항아리에 한 켜씩 밥과 솔순을 떡 앉히듯 차례로 연하여 넣고 단단히 덮고 차지도 덥지도 않은 데 두었다가 한이레(7일 정도) 후 독한 백소주[45] 삼십 복자[46]를 부어 익은 후 먹느니라.

---

40) 의이죽(薏苡粥) - 율무죽
41) 일칠일(一七日) - 한이레
42) '효쥬'는 '소주'를 뜻하는 말인 듯함.
43) 소나무의 새순을 넣고 빚은 술.
44) '지에'는 '지에밥'을 뜻한다. 지에밥은 '찹쌀이나 멥쌀을 물에 불려서 시루에 찐 밥.'

* (다른) 한 방법은

솔순을 무수히 씻어 잠깐 삶아 솔향기가 없어지게 하지 말고 밥과 솔순이 얼음같이 식은 후 넣되 여러 말 하려면 쌀과 누룩과 솔순과 소주를 더 알아 넣으라

* 또 (다른) 한 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 한이레만에 붓고 또 칠일 후에 떠쓰고 차차 보아가며 솔향기가 없어질 때까지 소주를 부어 씀이라. 장사치들은 밑이 적어져 가면 감중을 밑에 붓느니라.

45) 백소주(白燒酒)

46) 복자 - 기름 같은 것을 되는 기구.

7. 과하주법

원문

과하쥬법

츈하간[47]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 ᄯᅥ보면 ᄀᆡ야미ᄯᅥ고 맛시 조흔니라 한 말의 쇼쥬 니십 복ᄌᆞ을 부으라

번역

과하주[48]법(過夏酒法)

봄 여름 사이에 흰 멥쌀 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 칠일만에 떠보면 개미가 뜨고 맛이 좋으니라. 한 말에 소주 이십 복자를 부으라.

47) 춘하간(春夏間) - 봄과 여름 사이
48) 소주와 약주를 섞이서 빚은 술. 여름에 많이 마신다.

8. 삼일주법

원문

삼일쥬법

겨울의는 뎡하슈[49]뇨 녀름의는 끌인 물 식여 물 한 말의 누록가로 두 되을 셕거 항쇽의 너코 빅미 일 두을 빅세ᄒᆞ냐 죽 쑤어 식혀 그 누록 탄 물의 셕거 삼일만의 두면 쳥주 되ᄂᆞ니라 만일 슐니 시거던 젹두[50] 〃어 되을 복거 쥼치의 너허 더운 김의 슐 가온ᄃᆡ 장기계 너흐면 신 맛시 업ᄂᆞᆫ니라 슐니 더듸 고니거든 조흔 슐을 가온ᄃᆡ로 조곰 부면 슈니 고니ᄂᆞᆫ이라

번역

삼일주[51]법(三日酒法)

겨울에는 정화수요 여름에는 끓인 물 식혀 물 한 말에 누룩가루 두 되를 섞어 항아리 속에 넣고 흰 멥쌀 한 말을 여러 번 깨끗이 씻어 죽 쑤어 식혀 그 누룩 탄 물에 섞어 두면 삼일만에 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.

49) 정화수(井華水)
50) 적두(赤豆) - 팥
51) 담근 지 사흘 만에 마실 수 있는 맑은술.

9. 약과 만드는 법

원문

약과 ᄒᆞᄂᆞᆫ 법

약과라 ᄒᆞ기ᄂᆞᆫ 밀은 ᄉᆞ시졍긔뇨 ᄭᅮᆯ은 ᄇᆡᆨ약지장니뇨 기름은 살츙히독[52] ᄒᆞᄂᆞᆫ고로 이름니라 한 말 ᄒᆞ랴면 유쳥[53]니 각 셔 되식 너퇴 젼혀 즙쳥니 만히 들고 반쥭의 기름 반 되 쇼쥬 ᄒᆞ[54] 보우[55] 못ᄒᆞ게 붓고 ᄭᅮᆯ 두되을 셕거되 반쥭니 되ᄂᆞᆫ ᄃᆡ로 셕거가며 혼합ᄒᆞ게 ᄆᆡ우 쳐 졍ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 노코 홍도ᄭᅵ로 미러가며 다식과ᄂᆞ 방졍[56]헌 약과ᄂᆞ 만두과ᄂᆞ 마음ᄃᆡ로 만드러 기름을 붓고 ᄎᆞ례로 노코 숫불의 지〃되 타지 아니케 ᄒᆞ야 과즐니 되거던 닙슐[57]노 ᄆᆡ우 눌너 이근 위가 트지거던 ᄲᅥ너여 즙쳥의 게피와 호초 건강[58] 〃즙의 화합ᄒᆞ야 장그면 그 긔운니 과줄 속긔 다 드ᄂᆞᆫ니 그졔야 ᄂᆡ여 ᄇᆞ람 쏘여 굿거던 ᄌᆞᆺ가로 ᄲᅮ려 쓰라

번역

약과(藥果) 만드는 법

(유밀과(油蜜果)[59]를) 약과라 하는 것은 밀(蜜)은 사시정기(四時精氣)요, 꿀[淸]은 백약지장(百藥之長)이요, 기름[油]은 벌레를 죽이고 해독(解毒)하기 때문에 (그렇게) 이르는 것이라.

한 말 하려면 기름과 꿀을 각각 서 되씩 넣되 전혀 즙청(汁淸)[60]이 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 수저로 매우 눌러 익은 위가 터지거든 떠내어 즙청에 계피와 후추, 말린 생강, 강즙(薑汁)을 섞어서 잠가두면 그 기운이 과줄 속에 다 들어가나니, 그제야 내어 바람 쏘여 굳거든 잣가루 뿌려 쓰라.

---

52) 살충해독(殺蟲解毒)
53) 유청(油淸) - 기름과 꿀
54) '혼'의 오기인 듯
55) 보시기
56) 방정(方正)
57) '닙슐'은 '슐'의 오기인 듯함.
58) 건강(乾薑) - 말린 생강
59) '약과'의 원래 명칭은 '유밀과((油蜜果)'이다.
60) 과줄이나 주악 따위에 꿀을 바르고 계핏가루를 뿌려 재워 둠.

10. 별약과법

원문

별약과법

진말 일두 ᄒᆞ랴면 가루을 노냐 기름 한 되의 반쥭ᄒᆞ야 무수히 친 후의 ᄉᆡ린 물의 반쥭 알마초 쳐셔 반쥭ᄒᆞ야 판의 박거ᄂᆞ 모지게 만들거ᄂᆞ ᄒᆞ고 불을 알마초 타게 ᄒᆞ야 지져ᄂᆡ여 즙쳥을 뭇쳐 고연[61] 약과는 한 말의 ᄉᆞᆯ 셔 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 ᄉᆞᆯ과 조쳥을 반식 타 쓰면 조흔니라 또 니 위예 만드는 법은 ᄉᆡ린 물 너흐면 단〃ᄒᆞ야 조치 아니ᄒᆞ며 또 니긔는 소주 치는 법니 읍시니 다 각〃니로다

번역

별약과법(別藥果法)

밀가루 한 말 하려면 가루를 노냐(?) 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 궤연[62] 약과는 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.

61) '궤연'의 충청도 방언
62) 죽은 사람의 영궤(靈几)와 그에 딸린 모든 것을 차려 놓는 곳.

11. 약밥법

원문

약밥법

찰밥[63] 한 말니여던 뉵후ᄒᆞᆫ[64] ᄃᆡ초 ᄒᆞᆫ 말과 밤 ᄒᆞᆫ 말을 하되 ᄃᆡ초는 잘게 쓸고 밤은 셰쪽식 ᄂᆡ[65] 후의 ᄯᅡᆯ을 너무 오ᄅᆡ 당그면 즐어 조치 아니ᄒᆞ니 반일[66]만 당거다가 너무 홈신 ᄭᅵ지 말고 ᄯᅡᆯ알니 막 익거던 즉시 ᄂᆡ여 더운 김의 ᄃᆡ초와 밤을 너 황쳥 ᄒᆞᆫ 주발 기름 ᄒᆞᆫ 되 긴ᄒᆞᆫ[67] 기량[68] 반종ᄌᆞ 쳐 고로〃〃 셧거 시루의 안치되 조뉼을 ᄂᆡᆼ게다가 ᄉᆞ니〃〃 케 노와 안치고 찰가로을 우흘 덥퍼 ᄭᅵ면 검불고 ᄃᆡ초씨 살문 물을 쓰면 조흐되 즐기가 쉬우니 불질 업고 건시는 ᄯᅳᆯ어 조치 아니〃라

번역

약밥[69]법(藥밥法)

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(黃淸) 한 주발, 기름 한 되, 진한 간장 반종지 쳐 고루고루 섞어 시루에 앉히되 대추와 밤을 남겼다가 사이사이 켜를 놓아 앉히고 찰가루로 위를 덮어 찌면 검붉고 대추씨 삶은 물을 쓰면 좋되 질기 쉬우니 부질(?) 없고 건시(乾柿)[70]는 떫어 좋지 않으니라.

---

63) '찹쌀'의 잘못인 듯
64) 육후(肉厚)한 - 살이 두툼한
65) '닌'의 오기(誤記)인 듯
66) 반일(半日)
67) '진한', 여기서 '긴ᄒᆞᆫ'은 일종의 역구개음화인 듯.
68) '지령'의 잘못인듯.
69) 약밥을 '약식(藥食)' 또는 '약반(藥飯)'이라고도 함.
70) 곶감

12. 두죽법

원문

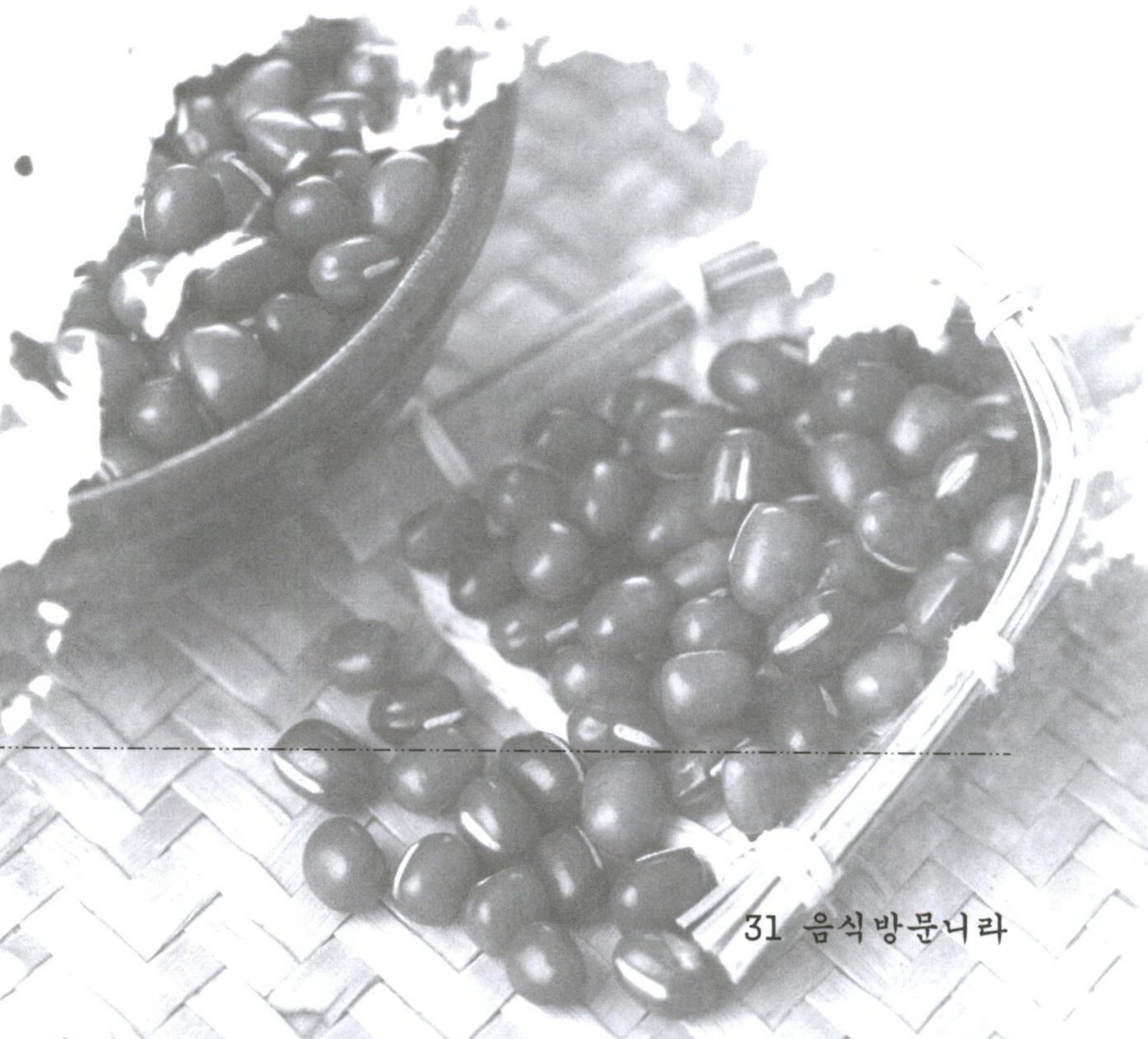
두쥭[71]법

두쥭은 퉁노구의 고으되 ᄃᆡ초을 만니 너어 고으며 ᄉᆡ알은 강집의 반쥭ᄒᆞ라

번역

두죽법(豆粥法)

두죽(=팥죽)은 퉁노구에 고으되 대추를 많이 넣어 고으며 새알은 생강즙[薑汁]에 반죽하라.



71) 두죽(豆粥) - 팥죽

13. 진자죽과 잣죽법

원문

진ᄌᆞ[72]죽과 잣죽법

ᄀᆡ금[73]을 ᄭᆡ쳐 알을 가려 물의 당거다가 ᄆᆡ돌의 졍히 갈어 수비헌 무리을 몬져 쑤다가 ᄀᆡ금을 화합ᄒᆞ여 쑤워 ᄂᆡ면 그 마시 ᄋᆞ름다올 ᄲᅮ[74] 아니라 크게 본원되ᄂᆞ니라

번역

진자죽(개암죽)과 잣죽법[75]

개암을 깨쳐 알을 가려 물에 담갔다가 맷돌에 깨끗하게 갈아 수비한[76] 무리[77]를 먼저 쑤다가 개암을 섞어서 쑤어 내면 그 맛이 좋을 뿐 아니라 크게 본원(?)되느니라.

72) 진자(榛子) - 개암
73) 개금 - '개암'의 방언
74) '뿐'의 오기(誤記)
75) 진자죽(개암죽) 쑤는 방법에 대한 설명만 있고, '잣죽' 쑤는 방법에 대한 설명은 없음.
76) 수비하다 - 가루를 물속에 넣고 휘저어 잡물을 없애다.
77) 물에 불린 쌀을 물과 함께 맷돌에 간 후 체에 밭쳐 가라앉힌 앙금.

14. 두텁떡법

원문

두텁쩍법

찹쏠을 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[78]을 알맛초 만드러 ᄎᆞ례로 노흐되 너무 ᄃᆡ여 노치 말고 ᄯᅩ 물니로 우흘 덥고 건시와 ᄃᆡ초을 간늘게 쓰러 가득히 ᄲᅮ리고 익게 ᄶᅥᄂᆡ여 소 너흔 방울마다 ᄶᅥ여ᄂᆡ여 ᄉᆞᆯ 발너복근 팟 뭇쳐 먹ᄂᆞ니라 무리가 누구면 못 쓰니 ᄆᆡ냥 되게 ᄒᆞ라 방문은 니러ᄒᆞᄂᆞ ᄃᆡ초 젼의는 슉뉼[79]노 건시을 밧고면 조흐니라

* ᄯᅩ 일방은

찰가로의 ᄉᆡᆼ쳥 버무려 ᄉᆞᆯ팟소와 계피 호초 뭇쳐 펴고 밋ᄐᆡ 버무린 가로 펴고 그 우의 ᄉᆞᆯ 셕근 가로을 화젼망콤 만져 소마다 잘 덥고 그졔야 ᄉᆞᆯ팟 덥퍼 익게 ᄶᅥ 소 너흔 방울ᄃᆡ로 버혀ᄂᆡ라 니 위예 ᄯᅥᆨ은 흰 팟시 조코 니 ᄯᅥᆨ은 불근팟 거피[80]ᄒᆞ면 그보덤[81] 조흘 ᄲᅳᆺᄒᆞ니라

번역

두텁떡[82]법

찹쌀을 옥같이 쓿어 담갔다가 맷돌에 갈아 수비하여[83] 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 막느니라. 무리가 눅으면[84] 못 쓰니 아주 되게 하라. 방문은 이러하나 대추 전에는 곶감을 숙률(삶아 익힌 밤)로 바꾸면 좋으니라.

* 또 한 방법은

찰가루에 생청(生淸) 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.

---

78) 대소(大小) - 크기
79) 숙률(熟栗) - 삶아 익힌 밤
80) 거피(去皮) - 콩, 팥, 녹두 따위의 껍질을 벗김.
81) 그보다
82) 시루떡의 하나. 찹쌀가루를 꿀이나 설탕에 반죽한 후에, 귤병과 대추로 소를 박고 꿀팥을 두둑하게 뿌려 가며 켜켜이 안쳐서 찐 떡.
83) 주 74) 참조
84) 눅다 - 반죽 따위가 무르다.

15. 대추주악법

원문

ᄃᆡ초조악[85]법

ᄃᆡ초조악은 ᄉᆡᆼ으로 반쥭ᄒᆞ야 조흔니 익켜 반쥭ᄒᆞᆫ즉 즐기고 빗츠[86] 조치 아니 ᄒᆞ니라

번역

대추주악법

대추주악은 날로 반죽하여야 좋으니 익혀 반죽한즉 질기고 빛이 좋지 아니하니라.

85) 조악 - '주악'의 옛말. 웃기떡의 하나. 찹쌀 가루에 대추를 이겨 섞고 꿀에 반죽하여 깨소나 팥소를 넣어 송편처럼 만든 다음, 기름에 지진다.
86) '빗치'의 誤記. '빛이'의 유사중철표기.

16. 화전법

원문

화졉[87]법

화젼은 ᄂᆡᆼ슈의 반쥭ᄒᆞ면 빗치 누루고 기름니 만니 드ᄂᆞᆫ니 소곰물 ᄯᅳᆯ여 더운 김의 반쥭ᄒᆞ야 가루을 쥐여 국화형상을 빗고 밤소을 너허 쏙직ᄀᆡ로 가는 살을 좁어ᄂᆡ라

번역

화전법(花煎法)

꽃전은 냉수에 반죽하면 빛이 누르고 기름이 많이 드나니 소금물 끓여 더운 김에 반죽하여 가루를 쥐어 국화형상을 빚고 밤소를 넣어 쪽집게로 가는 줄을 잡아 내라(잡아 쓰라?).

87) '화젼'의 오기. 화전(花煎) - 꽃전

17. 화면법

원문

화면[88])법

두견화을 ᄉᆞᆺ슈염 읍시 ᄒᆞ고 물의 젹셔 녹말을 고로게 잠간 데쳐 오미ᄌᆞ국의 ᄉᆞᆯ 타고 잣 ᄲᅳ여 씨라[89])

번역

화면법(花麪法)

진달래꽃을 꽃술을 없이하고 물에 적셔 녹말(綠末)을 고루고루 고르게 (묻혀) 잠깐 데쳐 오미자국에 꿀 타고 잣 띄워 쓰라.

88) 화면(花麪) - 삼짇날에 먹는 화채. 진달래꽃의 꽃술을 빼고 씻어 녹말을 씌워서 끓는 물에 살짝 데친 후에 냉수에 식혀 오미갓국에 넣고 실백잣을 띄워 먹는다.

89) '쓰라'의 오기인 듯

18. 난면법

원문

난면90)법

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

번역

난면법(卵麵法)

밀가루를 체에 쳐 계란 흰자위는 쏟고 노른자위만 섞어 반죽하여 얇게 밀어 머리털같이 (썰어) 쪄 삶아 육탕에 쓰나니라.

90) 난면(卵麵) - 밀가루에 달걀노른자를 풀어 반죽한 후 가늘게 썰어 만든 국수를 오미잣국에 말아 먹는 음식.

19. 왜면

원문

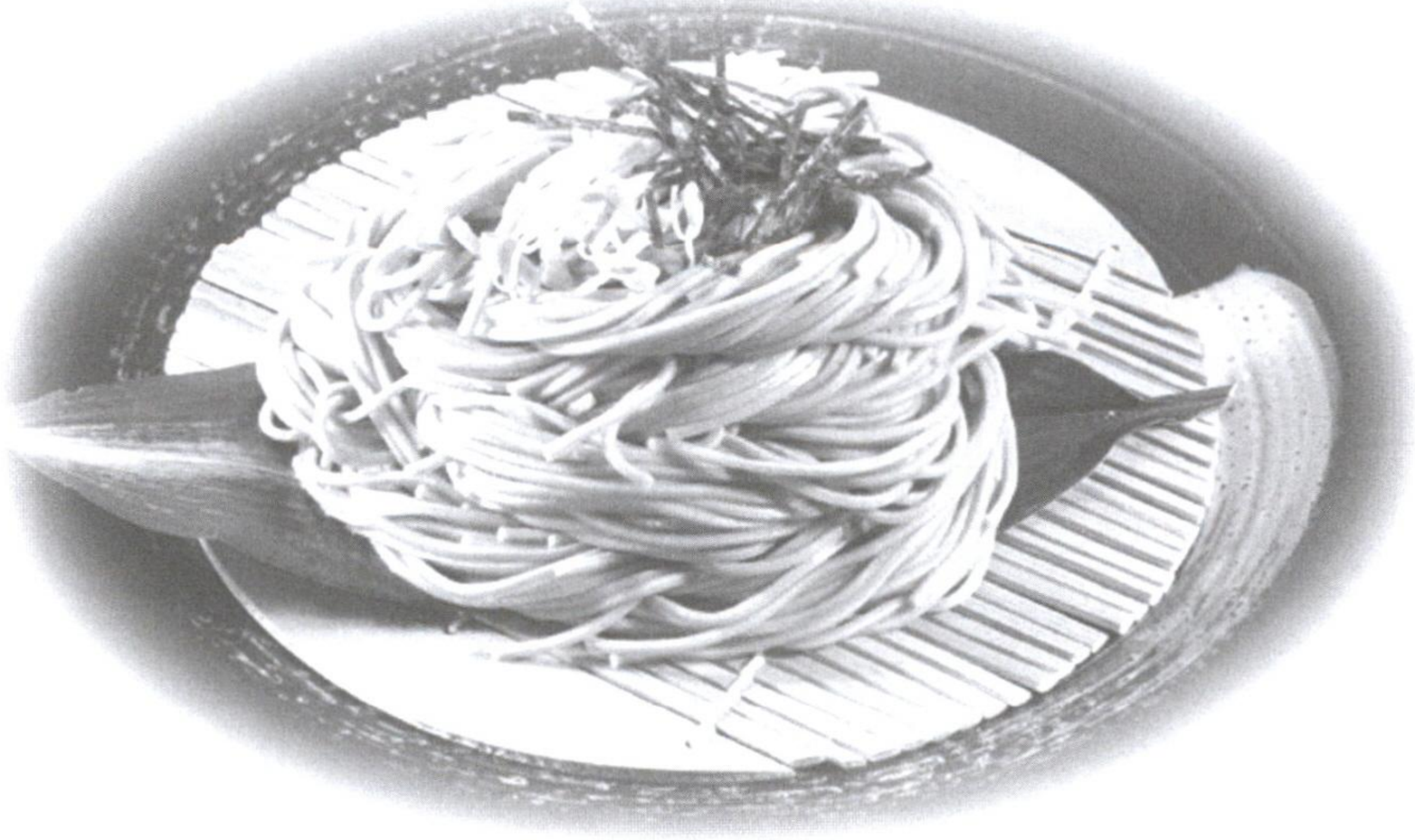
왜면[91]

왜면은 살문 즉시ᄂᆞᆫ 짠 마시 잇셔 못 쓰나니 오ᄅᆡ 당거 우러 짠 맛시 업거든 고쳐 시셔[92] 오미ᄌᆞ국의ᄂᆞ ᄀᆡ국[93]의ᄂᆞ 쓰나니라

번역

왜면(倭麪)

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



91) 왜면(倭麪) - 밀가루나 메밀가루로 만든 국수.
92) 씻어
93) '씨국'의 오기인 듯

20. 신과병법

원문

실과병법[94]

졈미[95] 빅세작말ᄒᆞ야 풋밤과 ᄃᆡ초을 셕러 조흔 감썹즐을 알게 져미고 청ᄃᆡ콩과 가로을 진청의 버무려 힛녹두 게피[96]ᄒᆞ야 씨라

번역

신과병[97]법(新果餠法)

찹쌀 여러 번 깨끗이 씻어 가루 만들어서 풋밤과 대추를 썰어 좋은 감껍질을 얇게 저미고 청대콩[98]과 가루를 꿀에 버무려 햇녹두 껍질 벗겨 (뿌려) 찌라.

94) 신과병법(新果餠法). '실'은 '신'의 오기인 듯.
95) 점미(粘米) - 찹쌀
96) 거피(去皮)
97) 햇과일로 만든 떡.
98) 푸르대콩. 콩의 한 품종. 열매의 껍질과 속살이 다 푸르다.

21. 혼돈병법

원문

혼ᄎᆞ병[99]벱[100]

찰가로 ᄉᆡᆼ쳥 버무려 피고 당귀가루 삼분의일만 셕고 계피말 두 돈즁과 호초말 한 돈즁과 건강말[101] 오 푼즁을 너허 실ᄇᆡᆨᄌᆞ[102] ᄒᆞᆫ홉 굴게 두다려 화합ᄒᆞ야 증편체의 보ᄌᆞ 쌀고 ᄉᆞᆯ팟과 호초말 계피말 알마초 너허 보ᄌᆞ 우의 펴고 ᄯᅥᆨ가로을 두둑니 펴고 밤 살마 ᄊᆡ은 것슬 ᄉᆞᆯ 냥염ᄒᆞ야 쇼을 밤만치 쥐여 노코 가로〃 소 드린 것 아니 날 만치 둣터히 덥고 ᄃᆡ초와 밤과 잣슬 방울의 빈틈업시 박 불근 ᄉᆞᆯ팟슬 둣터히 ᄲᅮ린 후 그 져 가로을 덥퍼냐 터지〃 아니ᄒᆞᄂᆞ니라 보ᄌᆞ로 우흘 덥고 시루의 담아 익게 ᄊᆡ[103] 후 더푼 것슬 것고 방울〃〃 버혀 쓰라

번역

혼돈병[104]법(餛飩餠法)

찰가루를 꿀에 버무려 펴고 당귀가루 삼분의 일만 섞고 계피가루 두 돈중과 후추가루 한 돈중과 말린 생강가루 오 푼중을 넣어 껍질 벗긴 잣 한 홉 굵게 두드려 화합하여 증편체에 보자기 깔고 꿀팥과 후춧가루, 계피가루 알맞게 넣어 보자기 위에 펴고 떡가루를 두둑이 펴고 밤 삶아 찐 것을 꿀 양념하여 소를 밤만하게 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.

---

99) 정양완본에는 '혼돈병'으로 되어 있다. '혼돈병'이 맞는 것 같다. '혼ᄎᆞ병'은 필사자의 오기(誤記)인 듯함.
100) '벱'은 '법'의 오기(誤記)
101) 건강말(乾薑末) - 말린 생강
102) 실백자(實柏子)
103) '찐'의 오기(誤記)
104) 꿀물에 밀가루를 타서 쑨 죽을 항아리에 담고 봉한 다음에 겻불에 묻어 익혀서 만든 음식.

22. 토란병법

원문

토란병법

토란을 익게 살마 계피와 찰가로 셕거 씨여 썩 민드러 진뉴[105]의 지ᄭᅳ니라 화젼쳐로 지ᄭᅳ니라

번역

토란병[106]법(土卵餠法)

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

105) 진유(眞油) - 참기름

106) 토란병(土卵餠) - 토란을 삶아 으깨서 찹쌀가루에 넣고 찧은 다음 동글납작하게 빚어서 지진 떡.

23. 감자병법

원문

감ᄌᆞ병법

감ᄌᆞ[107]을 ᄭᅥᆸ즐ᄎᆡ 씨셔 말니와 작말ᄒᆞ야 찰가로 셕거 ᄯᅥᆨᄒᆞ면 달기가 ᄉᆞᆯ 셕근니버담 더단니라 감ᄌᆞ가 마른 후 바람을 쏫니면 맛시 감ᄒᆞ니 왼니로 말니와 임시 작말ᄒᆞ야 쓰게 ᄒᆞ라

번역

감자병[108]법(甘藷(저)餠法)

고구마를 껍질째 씻어 말려 가루 만들어 찰가루 섞어 떡을 하면 달기가 꿀 섞은 것보다 더 다니라. 감자가 마른 후 바람을 쏘이면 (단) 맛이 줄어드니 왼이로[109] 말려 필요한 때에 가루 만들어 쓰게 하라.

107) 감ᄌᆞ(감저 甘藷) -고구마. 정양완본에는 '남방감뎌'라 되어 있다. 고구마의 원래 명칭은 한자로 '감저(甘藷)'였다. '고구마'는 일본어에서 들어온 외래어이다.
108) 고구마를 재료로 만든 떡.
109) '왼이로' - '통째로, 온전한 채로' 정도의 뜻인 듯하다.

24. 잡과병법

원문

잡과병법

건시[110]와 ᄃᆡ초을 얄게 졈여 잠간 살머 〃리털갓치 썰고 싱률[111]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

번역

잡과병[112]법(雜果餠法)

곶감과 대추를 얇게 저며 잠깐 삶아 머리털같이 (가늘게) 썰고 생밤도 그처럼 썰어 한데 섞고 찰가루로 구멍떡 만들어 꿀 섞어 찌고 삶은 밤가루와 후춧가루와 계피가루 꿀 섞어 귀나게 얇게 싸고 꿀 묻혀 실과 채 친 것을 묻혀 쪄미어(쪄내어?, 쪔매어?) 잣가루 묻혀 쓰라

110) 건시(乾柿) - 곶감

111) 생률(生栗) - 생밤, 삶지 않은 밤.

112) 찹쌀가루를 반죽하여 작은 전병 비슷하게 얇게 반대기를 지어 삶은 뒤에 밤, 대추를 삶아서 체로 거르고 호두, 잣, 계핏가루를 섞어 만든 소를 넣고 반을 접어 붙여서 만든 떡. 그릇에 담을 때에 썰어 말린 대추와 곶감을 채 쳐 잣가루와 한데 섞어 뿌리기도 한다.

25. 석이병법

원문

셕니[113]병법

셕니을 두다려 가로 셕그면 조치 아니ᄒᆞ니 조곰 셕고 셕니 튀ᄒᆞ야 냥지의 말여 세말ᄒᆞ야 두엇다 임시ᄒᆞ야 그릇시 담고 물을 고붓ᄂᆡ게 ᄉᆞᆯ여 조곰식 쳐가며 입술노 고로져어 기름 잘 감치고 ᄉᆞᆯ의 약간 반쥭할 ᄯᅴ 밤 ᄃᆡ초 잘게 ᄲᅥᆯ어 쇼당의 다라 ᄶᅥ 도마의 노코 ᄭᅦ쳐 반듯〃〃ᄒᆞ게 버혀 잣가로 뭇혀 쓰라

번역

석이병[114]법(石耳餠法)

석이버섯을 두드려 가루에 섞으면 좋지 않으니 조금 섞고 석이를 튀하여[115] 양지에 말려 곱게 빻아 두었다가 때가 되면 그릇에 담고 물을 고붓내게 끓여 조금씩 쳐가며 수저로 고루 저어 기름 잘 감치고 꿀에 약간 반죽할 때 밤, 대추 잘게 썰어 소당[116]에 달아 쪄 도마에 놓고 깨쳐 반듯반듯하게 베어 잣가루 묻혀 쓰라.

113) 석이(石耳)
114) 석이버섯 가루를 넣어 만든 떡.
115) '튀하다'는 '새나 짐승을 잡아 뜨거운 물에 잠깐 넣었다가 꺼내어 털을 뽑다.'라는 뜻인데, 여기서는 '석이버섯을 뜨거운 물에 잠깐 넣었다 꺼내어 손질하다' 정도의 의미인 듯하다.
116) '소댕'의 방언. 소댕 - 솥을 덮는 뚜껑.

26. 복령조화고법

원문

복영도화고[117]법

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

번역

복령조화고법(茯笭造化糕法)

백복령[118], 연밥, 산약(山藥), 마름열매 각각 넉 냥중과 사탕 한 근을 가루 만들고 흰쌀 한 되 가루 만들어 섞어 시루에 앉히고 대칼로 끊어 조각조각 나게 하여 찌되 보자기 덮어 찌나니라. 이 떡은 나무소당을 덮으면 안 익나니라.

117) 복령조화고(茯笭造化糕), '도'는 '조'의 오기(誤記)인 듯함.

118) 복령 - 구멍장이버섯과의 버섯. 공 모양 또는 타원형의 덩어리로 땅속에서 소나무 따위의 뿌리에 기생한다. 껍질은 검은 갈색으로 주름이 많고 속은 엷은 붉은색으로 무르며, 마르면 딱딱해져서 흰색을 나타낸다.

27. 백설고법

원문

ᄇᆡᆨ셜고법

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

번역

백설고[119]법(白雪糕法)

흰쌀 한 되와 찹쌀 한 되, 산약(山藥), 토련, 곶감, 마름 각 넉 냥쭝을 곱게곱게 가루만들고 사탕 한 근 반을 가루 만들어 섞어 찌면 극히 아름다우니라.

119) 백설기

28. 권전병법

원문

진젼병[120]법

ᄉᆞ탕과 ᄭᅮᆯ을 모밀가로의 반죽ᄒᆞ냐 질도되도 아니케 ᄒᆞ냐 시로의 쪄ᄂᆡ여 외얏만콤 부뷔여 마치로 얄게 미러 지〃면 모양니 열[121]입 갓튼니 〃게 진젼병니뇨 동글게 버인 것슨 숑풍병니〃라

번역

권전병법(卷煎餠法)

사탕과 꿀을 메밀가루에 반죽하여 질지도 되지도 않게 하여 시루에 쪄 내어 오얏만큼씩 비비어 망치로 얇게 밀어 지지면 모양이 연잎 같으니 이것이 권전병이요, 동글게 벤 것은 송풍병(松風餠)이니라.

120) '권전병', '진'은 '권'의 오기인 듯함.
121) '열'은 '연'의 오기인 듯함.

29. 유자단자법

원문

뉴ᄌᆞ단ᄌᆞ법

뉴ᄌᆞ정단 ᄆᆡᆫ드난 법은 ᄭᅥᆸ질 벗긴 것슬 만니 모와 말이워 작말ᄒᆞ엿다가 조흔 진미[122]을 가늘게 두〃려 찰가로의 ᄉᆞᆯ을 버무려 당귀가루 조금 너코 건시와 뉴ᄌᆞ가루 셕거 증젼 폐[123]의 강정 씨듯ᄒᆞ야 밤 살마 걸너 ᄉᆞᆯ 셕거 호초 게피 너허 쇼 만드러 ᄊᆞ셔 ᄉᆞᆯ의 복근 팟 뭇쳐 쓰라

번역

유자단자[124]법(柚子團子法)

유자정단 만드는 법은 (유자) 껍질 벗긴 것을 많이 모아 말려 가루 만들어 두라. 좋은 곶감을 가늘게 두드린 (다음) 찰가루에 꿀을 버무려 당귀가루 조금 넣고(그) 곶감과 유자가루 섞어 증편 테(틀)에[125] 강정 찌듯하여 밤 삶아 걸러 꿀 섞어 후추, 계피 넣어 소 만들어 싸서 꿀에 볶은 팥 묻혀 쓰라.

122) 정양완 본에는 '건시'로 되어 있음. 내용상으로 보아 '건시'가 옳을 듯함
123) '폐'는 '테'의 오기인 듯함.
124) 유자 껍질 가루를 찹쌀가루에 섞어 버무려 찐 것에 소를 넣고, 볶은 거피팥을 묻힌 떡.
125) 증편 테(틀) - 증편 찌는 틀.

30. 원소병법

원문

원소병법

찰가로을 겁[126]체의 쳐셔 당슈[127]의 익게 반쥭ᄒᆞ냐 쪄 거르고 호도을 ᄭᅡ셔 더운 물의 당거다가 붓거든 거피ᄒᆞ냐 나른니 두다려 잣가로 셕거 쇼을 ᄆᆡᆫ드러 쇼을 ᄊᆞ셔 살마 당슈의 오미ᄌᆞ국 ᄭᅮᆯ 타셔 수란갓치 ᄯᅴ여 쓰나리라 (니 ᄯᅥᆨ은 북경ᄯᅥᆨ니라)

번역

원소병법(元宵餠法)

찹쌀가루를 깁체[128]에 쳐서 사탕물에 익게 반죽하여 쪄 거르고 호도를 까서 더운 물에 담갔다가 붓거든 겁질 벗겨 나른히 두드려 잣가루 섞어 소를 만들어 싸서 삶아 사탕물에 오미자국 꿀 타서 수란같이 띄어 쓰나니라(이 떡은 북경떡이라).

126) '깁'의 오기(誤記)인 듯함.
127) 당수(糖水)
128) 깁으로 쳇불을 메운 체. 고운 가루를 치는 데 쓴다

31. 신감채단자

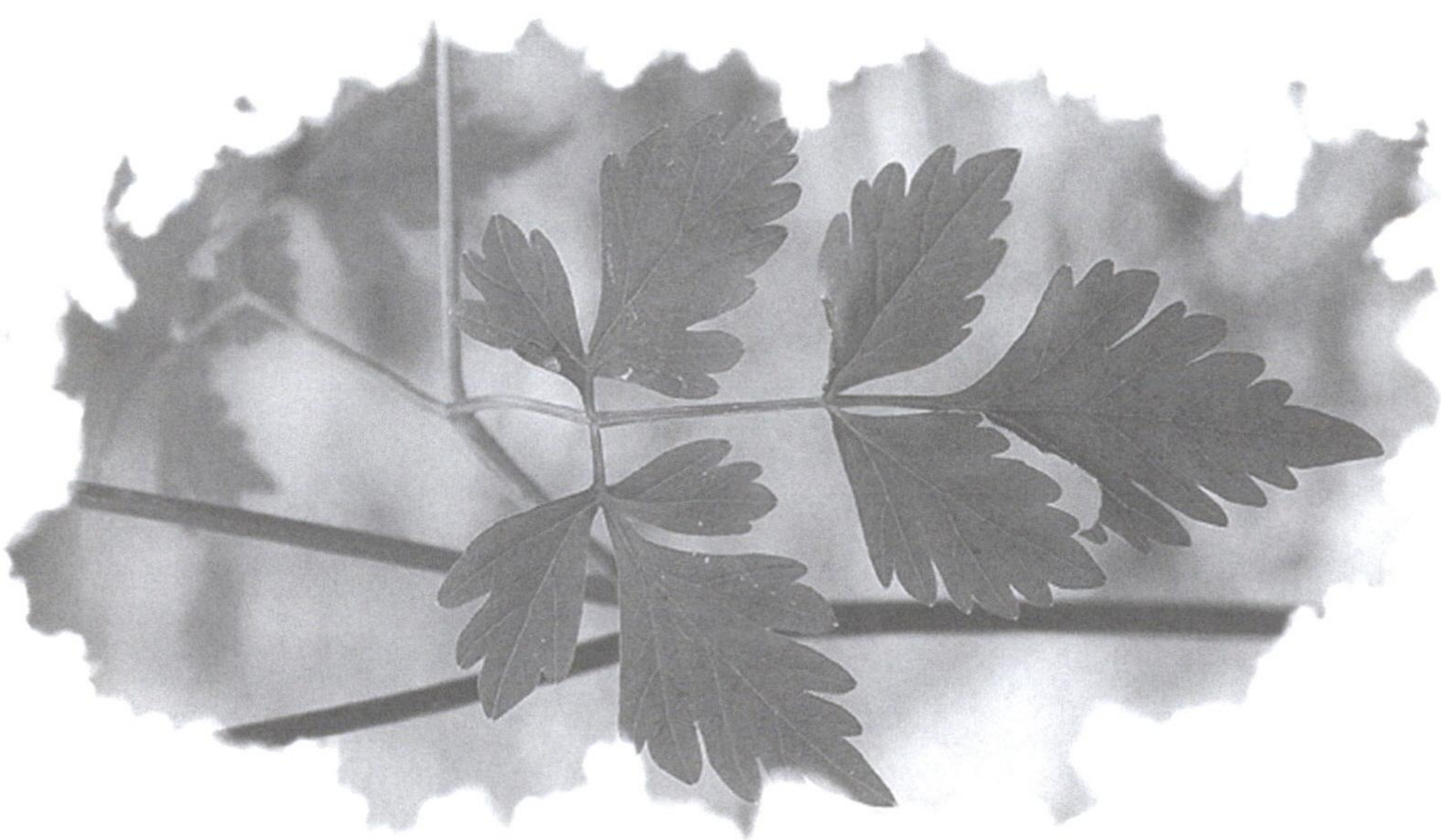
원문

신검치[129]단ᄌᆞ
찰가로 신검초 ᄉᆡᆼ으로 ᄊᆡ여 마추 버무려 졀구의 ᄊᆡ여 쑥구리갓치 살마 ᄉᆞᆯ치 쥐여 ᄉᆞᆯ의 복근 팟츨 너허 잣가로 뭇쳐 쓰라

번역

신감채단자(辛甘菜團子)

찹쌀가루와, 신감채 (잎을?) 날로 찧어 알맞게 버무려(버무린 것을) 절구에 찧어 쑥구리같이 삶아 꿀을 쳐서 쥐어(개어?) 꿀에 볶은 팥을 넣어 잣가루 묻혀 쓰라.



129) '신검치'는 '신감채'일 듯하다. '신감채'는 '승검채'라고도 한다. 그 뿌리를 '당귀(當歸)'라고 한다.

32. 석탄병법

원문

셕탄병법

수시 감니 익고 무루지 아니ᄒᆞᆫ 글[130] 썹질 벗고 ᄉᆡᆼ뉼 치듯 싹거 말니워 잘[131]말ᄒᆞ고 뫼가로 찰가로 반식 셕고 ᄉᆞ탕가루 마니 셕거 줄병[132] 건강[133] 얄게 졈야 무수썩 셕듯 안칠 젹의 잣가로와 게피가로 ᄃᆡ초 밤 살문 것슬 가늘게 쎨어셔 우희 가득니 덥고 조희 뎝퍼 우의 가로을 덥퍼 씨면 감열ᄒᆞ니라

번역

석탄병[134]법(惜呑餠法)

수시(水柿) 감이 익고 무르지 않은 것을 껍질 벗기고 생밤 치듯 깎아 말려 가루 만들고 멥쌀가루와 찹쌀가루를 반씩 섞고 사탕가루 많이 섞어 귤병과 말린 생강 얇게 저며 무떡 섞듯 (썩어) 앉힐 적에 잣가루와 계피가루, 대추, 밤 삶은 것을 가늘게 썰어서 위에 가득 덮고 종이 덮어 위에 가루를 덮어 찌면 감렬(甘烈)[135]하니라.

130) '걸'의 오기인 듯함
131) '잘'은 '작'의 오기
132) '줄병'은 '귤병'의 'ㄱ'구개음화형. 'ㄱ'구개음화는 모음 'ㅣ[i]'나 반모음 'ㅣ[j]' 앞에서 'ㄱ'이 'ㅈ'으로, 'ㅋ'이 'ㅊ'으로 변화하는 현상을 말한다. 표준어에서는 인정되지 않고 방언에서만 나타난다. 'ㄱ'구개음화의 예로는 '길 → 질, 기름 → 지름, 길다 → 질다, 키 → 치' 등이 있다.
133) 건강(乾薑)
134) 단단한 감을 저며 말려서 쌀가루, 잣가루, 계핏가루, 대추, 황률 따위를 넣고 버무려 켜마다 팥을 뿌려 찐 떡. '석탄병(惜呑餠)'을 글자 그대로 풀이하면 '삼키기 아까운 떡'이라는 뜻이다.
135) 달콤하고 향긋함.

33. 증편법

원문

증편법
찹쏠 흔 되을 누록가루 셕거 달거든 빅미을 당거다 밤 지워 건져 작말ᄒᆞ냐 체의 쳐셔 물을 고붓지게 쓸여 송편만치 반죽ᄒᆞ야 탁쥬을 닝슈의 슐맛 닛게 타셔 그 반죽헌 가온ᄃᆡ을 헤치고 닷되ᄂᆞ ᄒᆞ거든 기름한 슐을 치고 방울 업시 푸러가며 맛슬 보와 시금ᄒᆞ야 슐맛시 완연니 잇고 숀으로 가인 것슬 쳐들어셔 쳔〃니 ᄲᅥ러지거던 그졔야 유지와 보ᄌᆞ을 ᄊᆞ미여 온화흔 방의 노와ᄯᅡ가 만든 긔쥬[136]가 익거든 쏠팟쇼의 게피 건강 호초가로 너허 츅〃니 복가 쇼을 만ᄌᆞ보와 쥐기 조흘 만치 복거셔 지름〃〃ᄒᆞ게 쇼을 만니 만들어 노코 체의 보ᄌᆞ 펴고 보ᄌᆞ 우의 밤만콤 만드러 방울을 흔 수ᄃᆡ로 쥴지여 ᄲᅥ 노코 그 우희 쇼 쥐인 거슬 ᄎᆞ예로 노코 위 덥기는 남은 ᄯᅥᆨ을 다른 그릇ᄉᆡ 더러ᄂᆡ여 닝슈의 기여 된 의니쥭갓치 ᄒᆞ야 닙슐노 쇼마다 ᄲᅥ언지면 소가 다 덥피ᄂᆞ니 너무 된[137]여도 못 시고 물그면 팟소가 덥피지 아니ᄒᆞᄆᆡ 방울의 ᄲᅥ언져 보와 가며 뷔[138] 틈 업시 보ᄌᆞ ᄇᆞ닥도 드러나지 아니케 ᄲᅥ언고 만일 쇼가 드러ᄂᆞ거든 보쳠[139]ᄒᆞ고 ᄃᆡ초 속를 글거 가늘게 썰고 잣슬 방울마다 세워 박고 잣 우의 ᄃᆡ초을 ᄲᅳᆺ리고 보ᄌᆞ로 덥고 익게 ᄲᅥ니여 닝슈을 약간 깃언져 버혀 쓰라

번역

증편법[蒸餠法]
찹쌀 한 되를 누룩가루 섞어 달거든 흰쌀을 담갔다가 밤 재워 건져 가루 만들어 체에 쳐서 물을 고붓지게 끓여 송편만치 반죽한다. 탁주를 냉수에 술맛 있을 정도로 타서 그 반죽한 가운데를 헤치고 (냉수에 술 탄 것) 닷되쯤과 기름 한 술을 치고 방울 없이 풀어가며 맛을 보아 시금하여 술맛이 완연히 잇고 손으로 갠 것을 처들어서 천천히 떨어지거든 그제야 유지(油紙)와 보자기를 싸매어 온화한 방에 놓아둔다. 만든 기주가 익거든 꿀팥소에 계피, 말린 생강, 후추가루를 넣어 축축이(질게) 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 그릇씩 덜어내어 냉수에 개어 된 의이죽(율무죽)같이 하여 수저로 소마다 떠얹으면 소가 다 덮이나니 너무 되어도 못 쓰고 묽으면 팥소가 덮이지 않으므로 방울에 떠얹어 보아가며 빈 틈없이 보자기 바닥도 드러나지 않게 떠얹는다. 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.

136) 기주(起酒) - 증편이나 강정 또는 빵 따위를 만들 때에 반죽에 술을 부어 부풀어 오르게 함.
137) '되'의 오기
138) '뷘'의 오기
139) 보첨(補添) - 덧붙임

34. 진주좌반연법

원문

진주좌반연법

고기을 얄게 졈니여 가늘게 썰어 또 가로 진쥬갓치 썰어 번쳘의 복그면 고기가 반만 익어 누린 집니[140] 샏지거든 그졔야 진흔 장을 담어 호초기름 만니 치고 ᄉᆞᆯ 조곰 쳐 곳쳐 복다가 워갓 복근 것 너허 다린 후 호초만 너허 쓰라

번역

진주좌반연법(—佐飯—法)

고기를 얇게 저미어 가늘게 썰어 또 가로 진주같이 썰어 번철에 볶으면 고기가 반만 익어 누린[141] 즙이 빠지거든 그제야 진한 간장을 담아 후추 기름 많이 치고 꿀 조금 쳐 다시 볶다가 워갓(?)[142] 볶은 것 넣어 닳인 후 후추만 넣어 쓰라.

140) 즙이
141) 정양완본에는 '누런'으로 되어 있다.
142) '워갓'의 의미는 알 수 없다. 정양완본에는 '강정깨'로 되어 있다.

35. 변씨만두법

원문

변시만두법

닭[143]을 빅슉ᄒᆞ야 살을 가늘게 두다려 심쥴[144]업시 ᄒᆞ고 잣가로 호초 기름 장 각ᄉᆡᆨ 냥념 맛초와 ᄌᆞᆷ간 복고 밀가로 체의 쳐 반쥭ᄒᆞ야 산승[145] 미듯ᄒᆞ야[146] 빗치게 미러 귀ᄂᆞ게 버혀 귀로 ᄊᆞ고 닭 살문 물의 살마 초장의 쓰라

번역

변씨만두[147]법(卞氏饅頭法)

닭을 백숙(白熟)하여[148] 살을 가늘게 두드려 힘줄없이 하고 잣가루, 후추, 기름, 장 각색 양념 맞추어(넣어) 잠깐 볶고 밀가루를 체에 쳐 반죽하여 산승 밀듯하여 비치게(아주 얇게) 밀어 귀나게 썰어 귀로 싸고 닭 삶은 물에 삶아 초장(醋醬)에 쓰라.

143) 닭. 겹받침 'ㄹㄱ'에서 'ㄱ'만 발음되고 'ㄹ'은 탈락한다는 것을 나타내기 위해서 겹받침 'ㄹㄱ'을 'ㄱㄹ'로 표기하는 경향이 있었다. 그래서 '닭'을 '닼'으로, '흙'을 '흙'으로 표기한 예들이 19세기 문헌에 자주 보인다.

144) 힘줄. '힘'이 '심'으로 된 것은 'ㅎ'구개음화의 결과이다. 'ㅎ'구개음화는 'ㅎ'이 모음 'ㅣ[i]'나 반모음 'ㅣ[j]' 앞에서 'ㅅ'으로 변하는 현상인데, 표준어에서는 인정되지 않는, 방언에서만 나타나는 현상이다. 'ㅎ'구개음화의 예로는 '형님 → 성님, 흉 → 숭, 향나무 → 상나무, 흉년 → 숭년' 등이 있다.

145) 찹쌀가루를 반죽하여 얇게 밀어 모지거나 둥글게 만들어 기름에 지진 웃기떡.

146) 밀듯하여. 현대국어에서는 'ㄷ' 앞에서 'ㄹ'이 탈락하지 않으나 예전에는 탈락하였었다. 울더니 → 우더니, 울던 → 우던, 길다 → 기다

147) 변씨만두 ≒ 편두 - 밀가루 반죽한 것을 얇게 밀어 여기에 채소로 만든 소를 넣고 네 귀를 서로 붙여 끓는 물에 익혀 장국에 넣어 먹는 여름 음식. 특히 개성 지방에서 많이 해 먹는다.

148) 백숙하다 - 고기나 생선 따위를 양념을 하지 않고 맹물에 푹 삶아 익히다.

36. 갈분의이법

원문

갈분[149]의니[150]법

갈분을 오미ᄌᆞ국의 ᄭᅮᆯ을 달게 쳐 왜갈분을 알마초 쳐 쑤어 먹은즉 쳑셔[151]ᄒᆞ고 쥬독을 프ᄒᆞ고 셜ᄉᆞ의 유익ᄒᆞ니라

번역

갈분의이[152]법(葛粉薏苡法)

(갈분을)[153] 오미자(五味子)국에 꿀을 달게 치고 왜갈분[154]을 알맞게 쳐 (죽을) 쑤어 먹은즉 몸을 시원하게 하고 술독[酒毒]을 풀리게 하고 설사에 유익히니라.

149) 갈분(葛粉) - 칡뿌리를 짓찧어 물에 담근 뒤 가라앉은 앙금을 말린 가루.
150) 의이(薏苡) - 율무
151) 척서(滌署) - 몸을 시원하게 함.
152) 갈분죽(葛粉粥) - 갈분에 멥쌀가루를 넣고 쑨 죽.
153) 이 부분은 없어도 좋을 듯
154) 정양완본에는 '왜갈분'이 아니라 그냥 '갈분'으로 되어 있다.

37. 붕어굽는법

원문

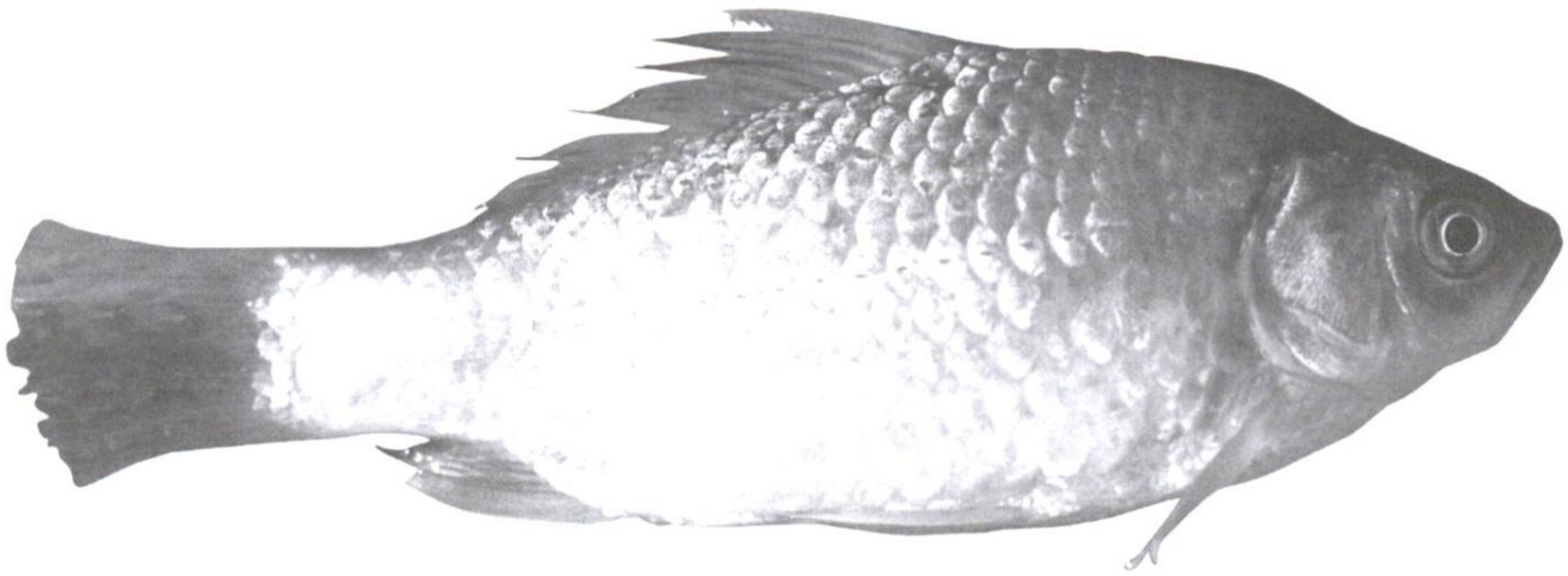
부어[155]굽ᄂᆞᆫ법

부어 굽기을 숫불을 푸니고[156] 우희다 지을 얄게 덥고 부어 비눌을 거ᄉᆞ리지 말고 불을 쐬면 비눌니 말너 거스러질 거시니 ᄂᆡᆼ슈을 ᄇᆞ르면 말너 이러ᄂᆞ던 비눌니 도로 다 붓거던 ᄂᆡᆼ슈을 긋치지 아니ᄒᆞ며 마르면 비눌니 이러ᄂᆞ락붓트락 슈삼ᄎᆞ ᄒᆞ다가 그졔야 기름장 발ᄂᆞ 무루녹게 구으면 비눌이 ᄌᆞ연 다 ᄲᅥ러지고 조흐리

번역

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 (바르기)를 그치지 않으며 마르면 비늘이 일어나락붙으락 수삼차 할 터인데 그제야 기름장 발라 무르녹게 구으면 비늘이 자연 더 떨어지고 좋으리라.



155) 부어(鮒魚) - 붕어
156) 피우고

38. 붕어찜법

원문

부어찜법

큰 부어을 비눌을 거ᄉᆞ려 등을 쪽 갈너 ᄎᆞᆼᄌᆞ을 바리고 어만두 속쳐로 냥념과 고기로 소ᄒᆞ냐[157] 쇽의 너코 조흔 초 두어 슐 치고 부어 닙 가온ᄃᆡ ᄇᆡᆨ도 반쑈각을 너코 녹말 뭇쳐 노구의 물을 조고마치 붓고 기름장 알ᄆᆞ초 쳐고 불을 만으로〃 〃 〃ᄉᆞ리되 밀가로와 계란을 풀ᄂᆞ

번역

붕어찜법

큰 붕어를 비늘을 거스려 등을 쪽 갈라 창자를 버리고 어만두[158] 속처럼 양념과 고기로 소 만들어 속에 넣고 좋은 초 두어 숟가락 치고 붕어 입 가운데에 백반(白礬) 반조각을 넣는다. 녹말 묻혀 노구[159]에 물을 조금만 붓고 기름장 알맞게 치고 불을 은근하게 하여 끓이되 밀가루와 계란을 풀라.

157) 소하여
158) 어만두(魚饅頭) - 피(皮)를 생선의 살로 하여 만든 만두.
159) 노구 = 노구솥 - 놋쇠나 구리쇠로 만든 작은 솥.

39. 열구자탕법

원문

열구ᄌᆞ탕[160]법

ᄉᆡᆼ치[161] 진계[162] ᄒᆡᄉᆞᆷ 젼복 쳔엽 양 부화 곤ᄌᆞ숀니 골 졔뉵 도랏 슌무우 미ᄂᆞ리 파 박고지 ᄃᆡ하 표구ᄉᆡᆼ션을 다 모지게 지름〃〃 ᄲᅧᆯ어 기름 쳐 지〃고 골과 ᄉᆡᆼ션과 미나리는 젼을 게란 씨워 지〃고 졔뉵니 만ᄒᆞ야 조흐니 모다 그릇ᄉᆡ 치곡〃〃 담고 ᄉᆡᆼ션은 빗 곱게 〃란을 황ᄇᆡᆨᄉᆡᆨ으로 젼뉴갓치 지져 씨우고 ᄉᆡᆼ치소을 너허 지〃라 각ᄉᆡᆨ을 ᄉᆡᆨ지계 찬합 넛덧 겹〃니 담고 계란 황ᄇᆡᆨᄉᆡᆨ으로 빗 곱계 붓고 거문 장을 계란의 조곰 셕거 기름 조곰 치(고)[163] 붓치면 빗치 황홀니 ᄂᆞ는이라 모다 귀ᄂᆞ게 버혀 위다가 흣고 조흔 흰ᄯᅥᆨ 얄게 ᄲᅧᆯ고 국슈을 서너치식 버히고 조악과 ᄒᆞᆫ 가지로 열구ᄌᆞ탕 그릇ᄉᆡ 졔뉵 살문 물 ᄉᆞᆷ미 너허 ᄉᆞᆯ여ᄊᆞ가 탕그릇ᄉᆡ 부어 ᄉᆞᆯ커던 흰ᄯᅥᆨ과 국슈을 조악과 ᄒᆞᆫᄃᆡ 너허 ᄉᆞᆯ여ᄂᆡ여 호초가로 ᄲᅳᆺ[164]려 쓰ᄂᆞ니라 모리가 ᄲᅥ져시니 고기모리ᄒᆞ여 계란의 지져 쓰라

번역

열구자탕법(悅口子湯法)

꿩, 묵은 닭, 해삼, 전복, 처녑[165], 양[166], 부아[167], 곤자소니[168], 골[169], 돼지고기, 도라지, 순무, 미나리, 파, 박고지, 대하(큰 새우), 표고(버섯), 생선을 다 모지고 기름기름하게(길쭉길쭉하게) 썰어 기름 쳐 지지고 골과 생선과 미나리는 전으로 (지지되) 계란 씌워 지지라. 돼지고기는 많아야 좋은니라. 모두 그릇에 차곡차곡 담고 생선을 빛 곱게 계란을 황백색으로[170] 전유어같이 지져 씌우고 꿩고기 소를 넣어 지지라. 각색을 색지게 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 서너치[三四寸]씩 (길이로) 베고 조악[171]과 한 가지로 열구자탕 그릇에 돼지고기 삶은 물과 꾸미 넣어 끓였다가 탕그릇에 부어 끓거든 흰떡과 국수를 조악과 한데 넣어 끓여 내어 후추가루 뿌려 쓰나니라. 모리[172]가 빠졌으니 고기모리하여 계란에 지져 쓰라.

---

160) 열구자탕(悅口子湯) = 신선로(神仙爐)
161) 생치(生雉) = 꿩
162) 진계(陳鷄) - 묵은 닭
163) '고'자가 한 자 빠진 듯함.
164) '뿌'의 오기
165) 소나 양 따위의 반추 동물의 겹주름위. 잎 모양의 많은 얇은 조각이 있다.
166) 소의 위(胃)
167) 허파
168) 소의 창자 끝에 달린 기름기가 많은 부분.
169) 무엇을 뜻하는지 분명치 않다. 소나 돼지 머리의 골(뇌수)?
170) 계란의 노른자위와 희자위로
171) '주악'의 옛말. 주악 - 웃기떡의 하나. 찹쌀 가루에 대추를 이겨 섞고 꿀에 반죽하여 깨소나 팥소를 넣어 송편처럼 만든 다음, 기름에 지진다.
172) 모리 = 완자 - 잘게 다진 고기에 달걀, 두부 따위를 섞어 둥글게 빚은 뒤 밀가루를 바르고 다시 달걀을 씌워서 기름에 지진 음식.

40. 승기악탕법

원문

승기악탕[173]법

살진 〃게 두족 업시ᄒᆞ고 ᄂᆡ장 ᄂᆡ고 그 쇽의 슐 ᄒᆞᆫ 존 기름 한 존 초 한 존을 쳐고 쥭침[174]으로 졋고 박고지와 계뉵 표고 ᄑᆞ 졔뉵 기름(?) 만니 썰어 너코 수란 너허 금즁탕 만들 듯ᄒᆞ나니라 니것또[175] 왜관 음식으로 기악도곳[176] 낫단 말니라

번역

승기악탕법(勝妓樂湯法)

살찐 묵은 닭 두 발을 없애고 내장 꺼내고 그 속에 술 한 잔, 기름 한 잔, 초 한 잔을 치고 대꼬창이로 젓고 박고지와 표고, 파, 돼지고기 기름 많이 썰어 넣고 수란 넣어 금중탕[177] 만들 듯하느니라. 이것도 왜관[178] 음식으로 기생(妓生)이나 음악(音樂)보다 낫다는 말이니라.

173) 승기악탕(勝妓樂湯) - 잰 쇠고기를 냄비 바닥에 깔고 진간장을 발라 구운 숭어 토막을 담은 뒤, 그 위에 온갖 채소와 고명을 굵게 썰어 얹어서 왜된장에 끓인 음식. 일본 음식 '스끼야끼'에서 유래한 음식이라고 한다.

174) 죽침(竹針) - 대꼬창이

175) 이것도

176) '기악도곤'의 오기인듯함. '기악(妓樂)'은 '기생'과 '음악'을 뜻하고 '-도곤'은 '-보다'에 해당하는 비교격 조사임.

177) 무엇을 뜻하는지 분명치 않다. 여기서 '금중'은 금중(禁中), 즉 '宮中(궁중)'을 뜻하는 것은 아닌지 모르겠다.

178) 왜관(倭館). '왜관 음식'은 '일본 음식'이라는 의미임.

41. 편포법

원문

편포법

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

번역

편포법(片脯法)

편포[179]는 연하고 기름진 고기를 힘줄없이 가늘게 두드려 소금 알맞게 넣고 기름, 후추, 천초[180] 가루와 깨 겁질 벗겨 볶아 넣고 잣가루 한데 (섞어) 주물러 모양을 네모 반듯하게 하여 겉에 기름 잠깐 발라 말리라.

179) 편포(片脯) - 칼로 짓두드려 반대기를 지어 말린 고기.
180) 천초(川椒) = 초피나무(?). 이 나무 열매의 껍질은 약용하기나 향미료로 쓰인다.

42. 약포법

원문

약포법

년ᄒᆞ고 기름ᄭᅴ 업ᄂᆞᆫ 고기을 세졀란도[181]ᄒᆞ냐 기름과 거문장과 호초와 ᄉᆞᆯ 긔운ᄒᆞ야 화합ᄒᆞ냐 너고[182] ᄎᆡ반의 화젼갓치 펴고 잣가로 ᄲᅳᆺ려[183] 반건[184]ᄒᆞ야 노인의 반찬ᄒᆞᄂᆞ니라

번역

약포[185]법(藥脯法)

연하고 기름기 없는 고기를 짓다져 기름과 검은 장과 후추와 꿀 기운하여 화합하여 넣고 채반에 화전 같이 펴고 잣가루 뿌려 반만 말려서 노인의 반찬하느니라.

181) 세절난도(細切亂刀)
182) '너코'의 오기인 듯함.
183) 쑤려, 즉 뿌려. 'ᄲᅳᆺ'은 'ᄲᅮ'의 오기
184) 반건(半乾)
185) 약포(藥脯) - 쇠고기를 얇게 지미어 진간장, 기름, 설탕, 후춧가루 따위를 넣고 주물리서 채반에 펴서 말린포.

43. 삼합미음법

원문

삼합미음법

북히 〃삼[186]을 물의 당거싸가 돌의 문질너 거문 긔운니 업시ᄒᆞ고 동히 홍합 당거싸가 털 업시 졍히ᄒᆞ야 큰 탕관에 안치고 황뉵[187] 기름긔 업ᄂᆞ 덩이을 ᄒᆞᆫ 가지 너코 단물을 부어 숫불의 고와 무르거던 찹쌀 ᄒᆞᆫ 되을 너허 고와 체에 밧쳐 삼연 무근 거문장을 타 먹으면 노인과 쇼아의게 보원ᄒᆞ고 병도 유익허리

번역

삼합미음[188]법(三合米飮法)

북해삼[189]을 물에 담갔다가 돌에 문질러 검은 기운이 없게 하고 홍합 담갔다가 털 없이 깨끗이 하여 큰 탕관에 앉히고 쇠고기 기름기 없는 덩이를 같이 넣고 단물을 부어 숯불에 고아 무르거든 찹쌀 한 되를 넣어 고아 체에 받쳐 삼년 묵은 검은장을 타 먹으면 노인과 소아(小兒)에게 보원(補元)하고[190] 병에도 유익하리라.

186) '북히삼'의 오기인 듯함.
187) 황육(黃肉) - 쇠고기
188) 삼합미음(三合米飮) - 해삼, 홍합, 쇠고기를 함께 넣고 끓인 미음.
189) 말린 작은 해삼
190) 보원하다 = 보기(補氣)하다 - 허약한 원기를 돕다.

44. 율무의이법

원문

뉼모의니법[191]
뉼모을 보리쌀갓치 닥가 물의 당거싸가 갈어슈비ᄒᆞ야 말니워 쑤어ᄂᆡ여 ᄉᆞᆯ 너허 먹으면 맛시 ᄋᆞ름답고 치습ᄒᆞ고 토질을 업시ᄒᆞᄂᆞᆫ고로 한나라 복ᄑᆞ장군 마원니 군즁의도 가져가니라 그 가로〃 풀을 쑤어 창을 바르면 ᄃᆡ풍의도 ᄯᅥ러지〃 아니ᄒᆞᄂᆞᆫ고로 ᄇᆞ다의 션창을 ᄇᆞ른ᄃᆞ ᄒᆞᄂᆞᆫ니라

번역

율무의이법(– –薏苡法)

율무를 보리쌀같이 대껴서 물에 담갔다가 갈아 수비하여[192] 말려 쑤어 내어 꿀 넣어 먹으면 맛이 아름답고 치습하고[193] 토질을 없이 하는고로 한나라 복파장군(伏波將軍) 마원(馬援)이 군중으로도 가져가니라. 그 가루로 풀 쑤어 창호(窓戶)[194]를 바르면 큰 바람에도 떨어지지 않는고로 바다에서 선창을 바른다 하느니라.

191) 율무의이법(--薏苡法) - 율무(의이)쌀로 쑨 죽. 의이(薏苡) = 율무
192) 수비(水飛)하다 - 곡식의 가루나 그릇을 만드는 흙 따위를 물속에 넣고 휘저어 잡물을 없애다.
193) 치습(治濕)하다 - 병의 원인이 되는 습기를 다스리다.
194) 창문

45. 전복김치

원문

젼복침치[195]

젼복을 얄게 졈여 쥼치갓게 만들고 뉴ᄌᆞ껍질과 ᄇᆡ을 가를게 썰어 속의 너코 소곰물을 약간ᄒᆞ야 ᄉᆡᆼ강과 ᄑᆞ 등쇽을 너허 침치을 담으면 조흔니라 본 방문은 니러ᄒᆞᄂᆞ 젼복만 ᄒᆞᄂᆞᆫ 거시 도치 아니ᄒᆞ니 무수[196]을 ᄂᆞ복침치[197]쳐로 썰어 약간 너흐면 조흘 ᄲᅳᆺᄒᆞ다

번역

전복김치

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

195) 침치(沈菜) - 김치
196) '무'의 방언형
197) ᄂᆞ복침치 - 나박김치

46. 게젓

원문

긔[198]졋

긔졋 담을 젹긔 수뉴[199]닙 ᄒᆞᄂᆞ을 누루ᄂᆞᆫ 가온ᄃᆡ 너허 두면 ᄒᆡ가 무거도 모ᄅᆡ가 되지 아니ᄒᆞᄂᆞ니라

번역

게젓

게젓 담을 때 수양버들잎 하나를 누르는 가온대 넣어 두면 해가 묵어도 모래가(?) 되지 않느니라.

198) '게'의 충청도 방언
199) 수류(垂柳) - 수양버들

47. 소금게젓법

원문

쇼곰긔졋법

쇼곰물을 극히 ᄯᅩ게 ᄭᅳᆯ여 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 ᄭᅳᆯ여 식은 후 부어 익히면 맛시 조코 오ᄅᆡ 두어도 상치 아니ᄒᆞᄂᆞ니라

번역

소금으로 게젓 담는 법

소금물을 극히 짜게 끓여 차게 식힌 후에 게를 씻어 물기 없게 하여 항아리에 담고 소금물을 게젓 위에 오르게 붓고 천초(川椒)[200]를 넣고 마른 잎으로 위를 덮고 나무로 세로가로 질렀다가 이틀만에 소금물을 도로 따라 다시 끓여 식힌 후 부어 익히면 맛이 좋고 오래 두어도 상하지 않느니라.

200) 초피나무

48. 게 굽는법

원문

과굽ᄂᆞᆫ법

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

번역

게 굽는 법

생게의 장을 끌어내어(긁어내어) 그릇에 담고 딱지와 발은 두드려 체에 걸러 즙을 내어 긁은 장을 섞고 생강과 파를 가늘게 두드려 후추가루 넣어 계란 섞어 녹말이나 밀가루나 조금 넣어 한 데 합한 후 대통 밑마디 뚫리지 않은 것을 짜개어 다시 맞추어 노끈으로 틈없이 동여맨 후 게즙을 붓고 부리를 막아 익게 삶은 후 동여맨 노끈을 풀고 빼내면 둥글 것이니 마음대로 썰어 꼬챙이에 꿰어 기름장 발라 구으면 맛이 아름답고 비상하니라. 대통에 페되게(?) 하나니 아무 그릇에나 중탕하거나 하여 구으면 좋으니라.

49. 게찜하는법

원문

게찜 ᄒᆞᆫ는법

게 누른ᄌᆞᆼ과 거문장을 글거 황장은 계란의 셕거 기름장 맛초와 가진양염 등쇽을 너허 화합ᄒᆞ야 굽업ᄂᆞᆫ 놋그릇ᄉᆡ 담아 ᄌᆞᆼ탕ᄒᆞ야 반만 익거던 거문장을 기름쳐 그 우희 고로 발너 다시 ᄌᆞᆼ탕ᄒᆞ야 꽤 익거던 집국 만드러 언고 계란 황ᄇᆡᆨᄉᆡᆨ으로 세졀ᄒᆞ야 우희 ᄲᅮ려 쓰라

번역

게찜 하는 법

게의 누른 장과 검은 장을 긁어 황장(누른 장)은 계란에 섞어 기름장 맞추어 갖은 양념 등을 넣어 화합하여 굽없는 놋그릇에 담아 중탕하여 반만 익거든 검은 장을 기름 쳐 그 위에 고루 발라 다시 중탕하여 꽤 익거든 즙국 만들어 얹고 계란 황백색으로(계란 노른자위, 흰자위를 부쳐) 잘게 썰어 위에 뿌려 쓰라.

50. 봉통찜법

원문

봉통[201]찜법

싱치을 털읍시 뽀불 쎠 가죽은 상치 아니케 졍니 ᄒᆞ야 ᄉᆞ각을 써여 다리썹질을 왼니로 ᄌᆞ루갓치 벗겨 졋치고 아ᄅᆡ마듸쎠만 두고 위마듸쎠ᄂᆞᆫ 버히고 살은 글거ᄂᆡ히고 다른 살과 황육[202]을 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 가루집ᄒᆞ야 찜으로 쓰고 구니로 쓰랴면 조희 우희 노와 반쥭[203] 후 유장을 발너 쓰라

번역

봉통찜법

꿩을 털 없게 뽑을 때 가죽은 상하지 않게 정이 하여 사각(양쪽 날개쭉지와 양쪽 다리)을 떼내어 다리 껍질을 온전히 자루같이 벗겨 제치고 아래마디뼈만 두고 위마디뼈는 베고 살은 긁어내고 (꿩의) 다른 살과 쇠고기를 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 가루즙[204]하여 찜으로 쓰고, 구이로 쓰려면 종이 위에 놓아 반만 익힌 후 기름장 발라 쓰라.

---

201) 정양완본에는 '봉쵱'으로 되어 있음.
202) 황육(黃肉) - 쇠고기
203) '반슉(半熟)'의 오기인 듯함.
204) 가루를 묽게 푼 물.

51. 완자탕법

원문

완ᄌᆞ탕법

큰 ᄉᆡᆼ션 겁질과 ᄲᅧ 읍시ᄒᆞ고 살을 가늘게 두다리고 졔육[205]니ᄂᆞ 황뉵니ᄂᆞ ᄉᆡᆼ치ᄂᆞ 닭기ᄂᆞ 그 즁의 가늘게 두다려 호초 ᄉᆡᆼ강 ᄑᆞ 표고 기름즁 합ᄒᆞ야 쥬물너 밤알만콤 환ᄒᆞ야가 가온ᄃᆡ ᄒᆞᆫᄂᆞ식 너허 계란니ᄂᆞ 녹말니ᄂᆞ 씨워 즁국의 ᄉᆞᆯ니ᄂᆞ니라

번역

완자[206]탕법(椀子湯法)

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 환(丸)을 만들어 가운데에 하나씩 넣어 계란이나 녹말이나 씨워 장국에 끓이느니라.

205) 제육(猪肉) - 돼지고기
206) 잘게 다진 고기에 달걀, 두부 따위를 섞어 둥글게 빚은 뒤 밀가루를 바르고 다시 달걀을 씌워서 기름에 지진 음식.

52. 족편법

원문

족편법

족편의 소을 너흐랴면 족 고을 젹의 기름을 건지〃 말고 녹는ᄒᆞ게 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

번역

족편[207]**법**

족편에 소를 넣으려면 족 고을 때에 기름을 건지지 말고 녹난하게[208] 고아 체에 받쳐 판판한 그릇에 얇게 펴고 (그것이) 어린(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 흰자위 노른자위를 부쳐 가늘게 썰어 잣가루와 후추가루 뿌려 어리거든(굳거든) 베어 쓰라.

207) 쇠족(소의 다리)과 꿩고기(또는 닭고기)로 만든 음식의 하나.
208) 건더기가 없을 정도로 흐물흐물하게

53. 증구(개찜)법

원문

증구법(ᄌᆡ씸)

살진 ᄀᆡ을 법ᄃᆡ로 쥭여 씨지[209] 말고 다만 충ᄌᆞ을 졍니 씨셔 창ᄌᆞ의 쳥장[210]과 고초장 잠감 셕거 기름 ᄭᅵ소곰 고초가루 미ᄂᆞ리 ᄑᆞ ᄒᆞᆫ가지로 살무되 나무ᄉᆡ은 반슉 후의 ᄂᆞ종의 너흐되 솟ᄭᅮ에을 ᄌᆞᆺ쳐 덥고 물을 부은 후 슈건으로 텀을 막으 김니 ᄂᆞ지 아니케 ᄒᆞ야 ᄉᆞᆯᄂᆞᆫ 쇼ᄅᆡ ᄂᆞ거던 불을 잠감 물엿싸가 숏ᄭᅮ에의 물을 푸고 찬물을 곳쳐 부어 만흐로 ᄯᅴ여 이갓치 불ᄯᅴ기을 슈삼ᄒᆞ면 고기ᄀᆞ 무르고 ᄲᅥᄀᆞ 졀노 ᄲᅢ지ᄂᆞ니 나무로 불ᄯᅴ지 말고 공셕[211] 세닙만 ᄒᆞ면 족〃히 고와ᄂᆡ니ᄂᆞᆫ니 고기을 칼 ᄃᆡ일 것 읍시 씨져ᄂᆡ 장과 항긔[212] 살문 국의 ᄉᆞᆯ니되 양염 갓초와 가로 만히 풀면 뇽열ᄒᆞᄆᆡ 조곰 풀어 쓰라

번역

증구법(蒸狗法, 개찜법)

살찐 개를 법대로 죽여(잡아) 씻지 말고 다만 창자를 정히(깨끗이) 씻어 창자에 맨간장과 고추장 조금 섞어 기름, 깨소금, 고추가루, 미나리, 파를 함께 삶되 나무새(나물류)는 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 불때기를 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.

---

209) '씻지'의 오기
210) 청장(淸醬) - 맨간장
211) 공석(空石)
212) '함긔'가 동화를 입어 '항긔'가 된 듯함. '함께'의 의미

54. 칠향계법

원문

칠향계법

칠향계는 살진 무근 진계[213]을 졍히 튀ᄒᆞ야 ᄇᆡ 가르지 말고 ᄋᆞ래로 창ᄌᆞ을 ᄲᅦ고 속을 졍히 씻고 살문 도랏 한 쥼과 ᄉᆡᆼ강 ᄉᆞ오 편과 ᄑᆞ 한 쥼과 쳔초 한 쥼과 지령[214] 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

번역

칠향계법(七香鷄法)

칠향계는 살찐 묵은 탉(암탉)을 깨끗이 튀하여[215] 배 가르지 말고 아래로 창자를 빼고 속을 깨끗이 씻고 삶은 도라지 한 줌과 생강 너덧 쪽과 파 한 줌과 천초(川椒) 한 줌과 간장 한 종지, 기름 한 종지, 초 반 종지 (등) 일곱 가지를 그 속에 넣고 남은 양념은 함께 오지항아리에 넣어 기름종이[油紙]로 부리를 동이고 솥 가운데 수증고(?)로 중탕하여 쓰라.

213) 진계(陳鷄) - 묵은닭
214) '간장'의 방언
215) 튀하다 - 새나 짐승을 잡아 뜨거운 물에 잠깐 넣었다가 꺼내어 털을 뽑다.

55. 송이찜법

원문

숑니씸법

숑니을 겁즐 벗기고 위 핀 것슨 열게 졈니고 줄기는 예ᄉᆞ로 졈여 황뉵 졔뉵을 가늘게 두다려 각ᄉᆡᆨ 양염 기름 화합ᄒᆞ야 ᄃᆡ소는 임의로 ᄒᆞ고 송니 졈인 것슬 덥허 ᄊᆞ고 진말[216] 무쳐 게란 씨워 지〃고 국을 ᄭᅮᆸ미니[217] 만히 ᄒᆞ야 너허 ᄉᆞᆯ니다가 송니 지〃 것 너허 ᄒᆞᆫ소곰 ᄉᆞᆯ여 가로집 잠감 타 계란 두 가지 붓쳐 양염 넉코 호초가루 잣가루 ᄲᅮ여 쓰라

번역

송이찜법

송이를 껍질 벗기고 위 핀 것은 엷게 저미고 줄기는 예사로 저며 쇠고기, 돼지고기를 가늘게 두드려 각색 양념 기름 화합하여 크기는 임의로 하고 송이 저민 것을 덮어 쓰고 밀가루 묻혀 계란 씨워 지지고 국을 꾸미 많이 하여 넣어 끓이다가 송이 지진 것 넣어 잠깐 끓여 가루즙 잠깐 타서 계란 두 가지[218] 부쳐 양념 넣고 후추가루, 잣가루 뿌려 쓰라.

216) 진말(眞末) - 밀가루
217) '쑤미'의 오기인 듯함.
218) '계란 두 가지'는 '노른자위와 흰자위'를 뜻하는 듯함.

56. 다시마튀각법

원문

다ᄉᆞᆷᄆᆞ튀각법

다ᄉᆞᆷᄆᆞ를 물의 불여 반건ᄒᆞ야 밋그럽지 아닐 만ᄒᆞ거던 조흔 찹쌀가루어(에?) 밥 되게 지어 더운 김의 조곰식 ᄯᅥ여다가 다ᄉᆞᆷᄆᆞ을 반듯ᄒᆞ게 버혀 한편만 밥을 틈업시 발너 볏희 노와 강밥갓치 되거든 기름의 지져 밥 무던 편의 ᄉᆞᆯ 발너 잣 ᄲᅮ리라

번역

다시마튀각법

다시마를 물에 불렸다가 다시 말려 미끄럽지 않을 만하거든 좋은 찹쌀가루에 밥 되게 지어 더운 김에 조금씩 떼어다가 다시마를 반듯하게 썰어 한 쪽만 밥을 틈없이 발라 볕에 놓아 강밥[219]같이 되거든 기름에 지져 밥 묻은 쪽에 꿀 발라 잣(가루) 뿌리라(뿌려 쓰라).

219) '눌은밥'의 방언

57. 동과선법

원문

동화션[220]법

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

번역

동과선법(—膳法)

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.

220) 동화선(--膳) - 동과선, 동아선. 잘게 썬 동아를 기름에 볶은 후, 잣가루에 묻혔다가 겨자를 찍어 먹는 술안주.

58. 동침이법

원문

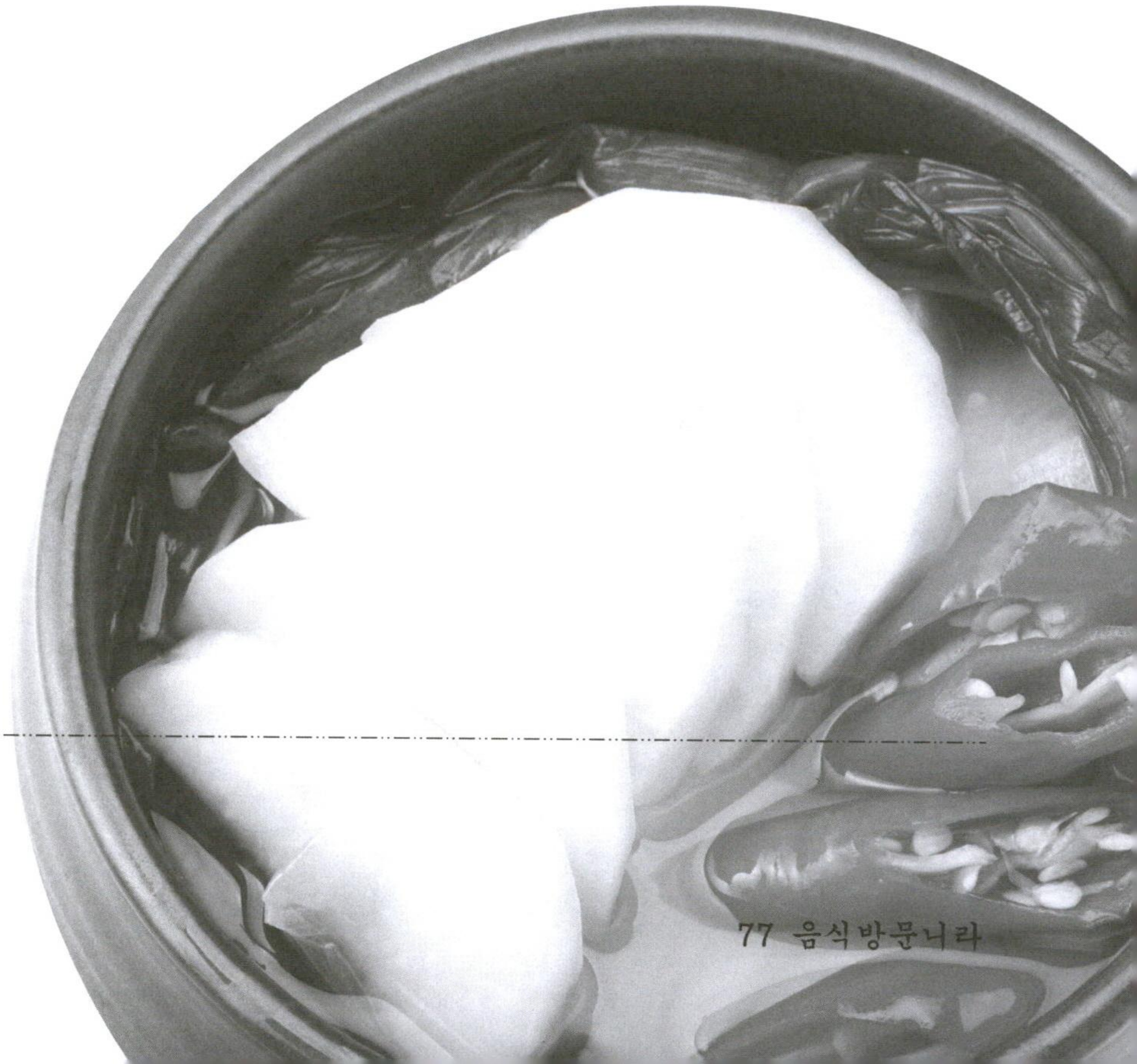
동침니[221]법

동침니 다물 졔 년흔 무을 졈여 넉코 조흔 ᄇᆡ을 겁질 벗게 썰지 말고 넉코 싱강 고로 타 마늘 쳥각 넉코 소곰물을 맛초와 가득 붓고 둑겁게 ᄊᆞ미여 계울의 익거던 ᄇᆡ을 썰고 국물의 빅쳥을 타고 셕니와 왼 잣슬 너허 먹으면 조흔니라

번역

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 백청[222]을 타고 석이버섯과 왼 잣을 넣어 먹으면 좋으니라.



221) 동침니 - 동침이[凍沈葙]
222) 빛깔이 희고 품질이 좋은 꿀.

59. 동과섞박지법

원문

동화셕박지[223]법

동화가 크고 또한 곳시 상치 아니ᄒᆞ며 셔리 임신의 ᄯᅡ셔 분빗갓튼 위을 알계 버히고 손으로 씨와 속을 다 글거ᄂᆡ니고 조긔졋국의 가득니 부어 쳥각 ᄆᆞ늘 싱강 고로 한듸 너허 졀구의 가로되게 ᄊᆡ여 그 속의 너코 버인 ᄯᅡᆨ지을 도로 덥허 조희로 틈을 발ᄂᆞ 불한불열ᄒᆞᆫ ᄃᆡ 셰웟다 겨울의 보면 말근 국니 가득이 고여거든 졍ᄒᆞᆫ 항의 국을 쏫고 동화을 ᄲᅥ으러 당가두고 먹으면 졀미ᄒᆞ니라[224]

번역

동과섞박지법

크고 또한 꽃이 상하지 아니한 분빛같은 동과를 서리 내릴 때 따서 위를 얇게 베고(도리고) 손으로 씨와 속을 다 긁어내고 조기젓국 가득이 붓고 청각, 마늘, 생강, 고루 함께 절구에 넣어 가루되게 찧어 그 속에 넣고 벤(도린) 딱지를 도로 덮어 종이로 틈을 발라 춥지도 덥지도 않은 데에 세워 두라. 겨울에 (딱지를 열어) 보아 맑은 국이 가득이 고였거든 깨끗한 항아리에 국을 쏟고 동아를 썰어 담가두고 먹으면 그 맛이 매우 아름다우니라.

---

223) 셕박지 - 섞박지. 배추와 무·오이를 절여 넓적하게 썬 다음, 여러 가지 고명에 젓국을 쳐서 한데 버무려 담은 뒤 조기젓 국물을 약간 부어서 익힌 김치.

224) 절미(絶美)하니라 - 더없이 뛰어나게 아름답다.

60. 장김치법

원문

장짐치법

열음의 어린 외을 잠감 뎃치고 무슈와 ᄇᆡ추 세 가지을 장국의 져려 슘니 먹거든 ᄉᆡᆼ강 ᄆᆞ늘을 썰고 ᄉᆡᆼ복니ᄂᆞ 젼복니ᄂᆞ 열게 졈여 ᄆᆞ늘 쳥각을 케〃 노코 조흔 지명의 ᄉᆞᆷ니[225] 만니 너허 다려 물을 알ᄆᆞ초 다려 기름은 건지고 식혀 너흐라

번역

장(醬)김치법

여름에 어린 오이를 잠깐 데치고 무와 배추 세 가지를 장국에 절여 숨이 먹거든(죽거든) 생강, 마늘을 썰고 생복이나 전복이나 엷게 저며 마늘, 청각을 켜켜이 놓고 좋은 지명(知名?)[226]의 꾸미를 많이 넣어 달여 물을 알맞게 달여 기름은 건지고 식혀 넣으라.

225) '섞미'의 오기인 듯함. '섞미'는 '쑤미'의 유사중철표기.
226) 지명(知名) - 이름이 널리 알려져 있음.

61. 삼칠주법

원문

삼칠쥬법

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

번역

삼칠주법(三七酒法)

한 제 하려면 흰쌀 닷 말을 담갔다 가루 만들어 무리를 쪄 식히고 냉수 백 사발을 항아리에 붓고 좋은 가루누룩 가루 만들어 닷 되 넣고 떡을 버무려 춥지도 덥지도 않은 데에 두었다가 칠일 되거든 흰쌀 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(二七日, 두 이레) 후 물을 붓지 말고 떠 쓰라.

62. 팔선주법

원문

팔션주법

오갈피 우슬 송졀 위령션 함한피 ᄆᆞ가피 거ᄌᆡ나무을 각〃 족니고 창츌 우슬은 졍히 다드머 씻쳐 족인[227] 것과 ᄒᆞᆫ디 살ᄆᆞ 그물을 식여 ᄯᆞᆯ을 당건 졔 ᄉᆞ흘만의 건져 ᄶᅥ 식니고 한 말의 셤누록 셔되식 넉코 그 물을 한 말의 닷셧 ᄉᆞ발식 너허 비져 셔늘ᄒᆞᆫ ᄃᆡ두어싸 구일만의 소쥬을 ᄂᆡ리되 한 말의 두 식긔식 ᄂᆡ리워 단〃니 봉ᄒᆞ야 더운ᄃᆡ 두엇싸 ᄉᆞᆷ일 후 먹으면 ᄇᆡᆨ병니 침식하리

번역

팔선주[228]법(八仙酒法)

오갈피, 우슬(牛膝)[229], 송절(松節), 위령선[230], 함한피(?), 마가피(?), 거재나무[231]를 각각 조기고[232] 창출[233], 우슬은 깨끗이 다듬어 씻어 조긴 것과 한데 삶아 그 물을 식혀 쌀을 땀근 지 사흘만에 건져 쪄 식히고 한 말에 섭누룩 서 되씩 넣고 그 물을 한 말에 다섯 사발씩 넣어 비져 서늘한 데 두었다 구일만에 소주를 내리되 한 말에 두 식기씩 내려 단단히 봉하여 더운 데 두었다 삼일 후 먹으면 백 가지 병이 침식하리(라).

---

227) '조긴'의 유사분철표기
228) 팔선주(八仙酒) ≒ 팔선소주 - 소방목, 방풍, 창출, 송절, 선모, 모과, 쇠무릎, 하수오 따위를 한데 달여 낸 물에 찹쌀을 담가서 증류한 소주.
229) 쇠무릎
230) 위령선((葳靈仙/威靈仙) - 큰꽃으아리의 뿌리를 한방에서 이르는 말.
231) 자작나무
232) 조기다 - 마구 두들기거나 패다.
233) 창출(蒼朮) = 당삽주 - 국화과의 여러해살이풀.

63. 삼오주법

원문

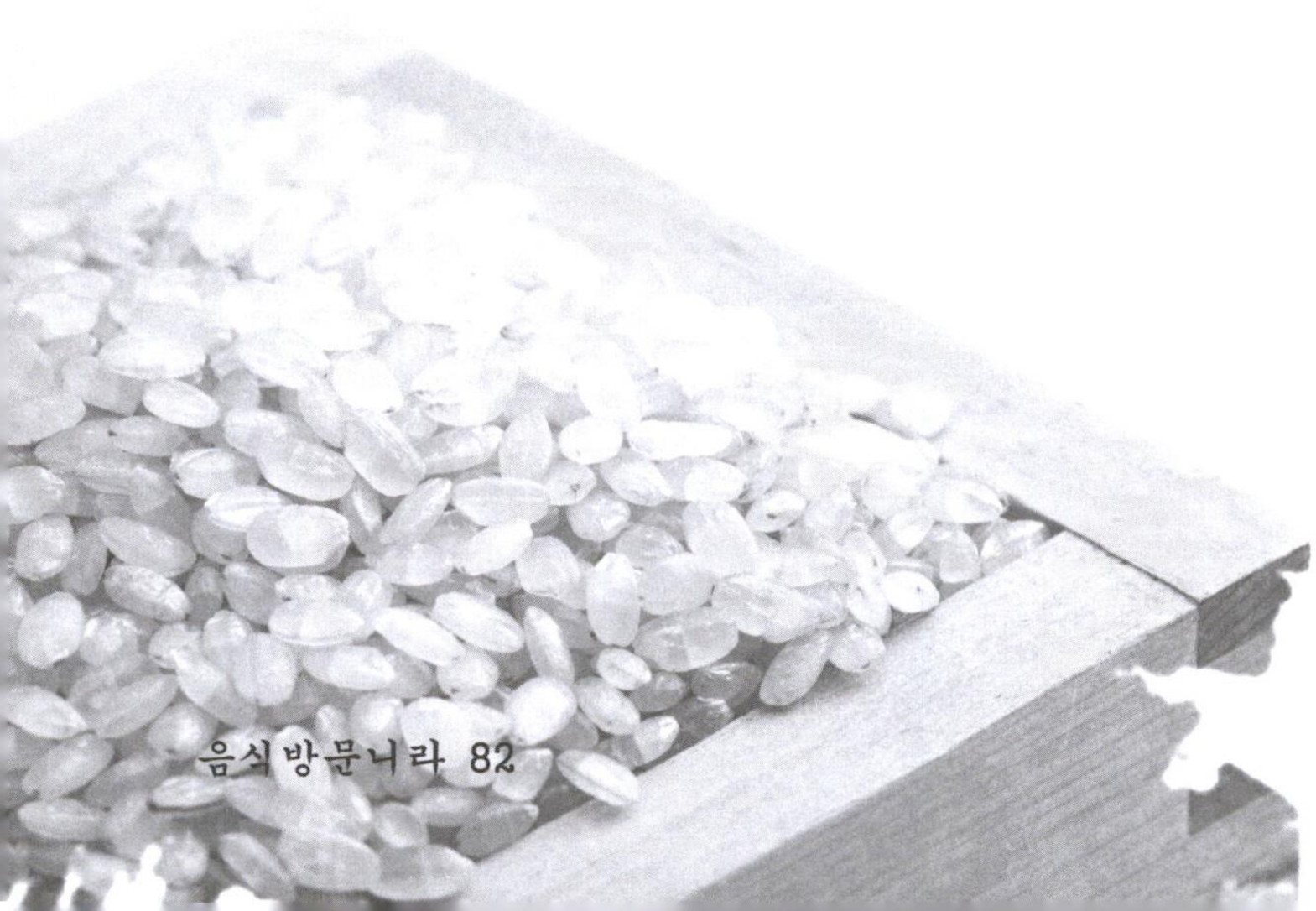
삼오주법

찹쌀 한 말 ᄒᆞ랴면 뫱쌀 ᄒᆞᆫ 되 누룩 두 되 가옷 물 여셧 식긔 부어 쥭을 쑤어 ᄎᆞ게 식혀 밋ᄒᆞ여 너허다 삼일만의 졈미 일두 당거싸가 밤 ᄌᆡ인 후 익게 ᄶᅧ 또 ᄎᆞ게 식혀 밋슐 걸느너히싸 익거든 다른 물 붓지 말고 쓰라

번역

삼오주법

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



64. 녹타주법

원문

녹타쥬법

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

번역

녹타주법

흰쌀 한 말을 여러 번 깨끗이 씻어서 가루 만들어 물 세 사발에 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 열이틀만에 떠 쓰라.

65. 선표향법

원문

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

번역

선표향법

흰쌀 두 되를 여러 번 깨끗이 씻어 가루 만들어 물 한 말에 죽 쑤어 식히고 누룩 한 되 섞어 봄 가을에는 오일이요, 여름에는 삼일만에 찹쌀 한 말 밥 익게 쪄 식혀 밑과 섞어 넣었다가 칠일만에 쓰면 달고 맵고 그러하니라. 물을 쌀수와 같이 부어라.

66. 매화주법

원문

ᄆᆡ화주법

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

번역

매화주법(梅花酒法)

누룩 두 되를 명주 주머니에 넣어 물항아리에 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 매화맛 드나니라.

67. 감절주법

원문

잠(감)절주법

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

번역

감절주법

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

68. 오이국수법

원문

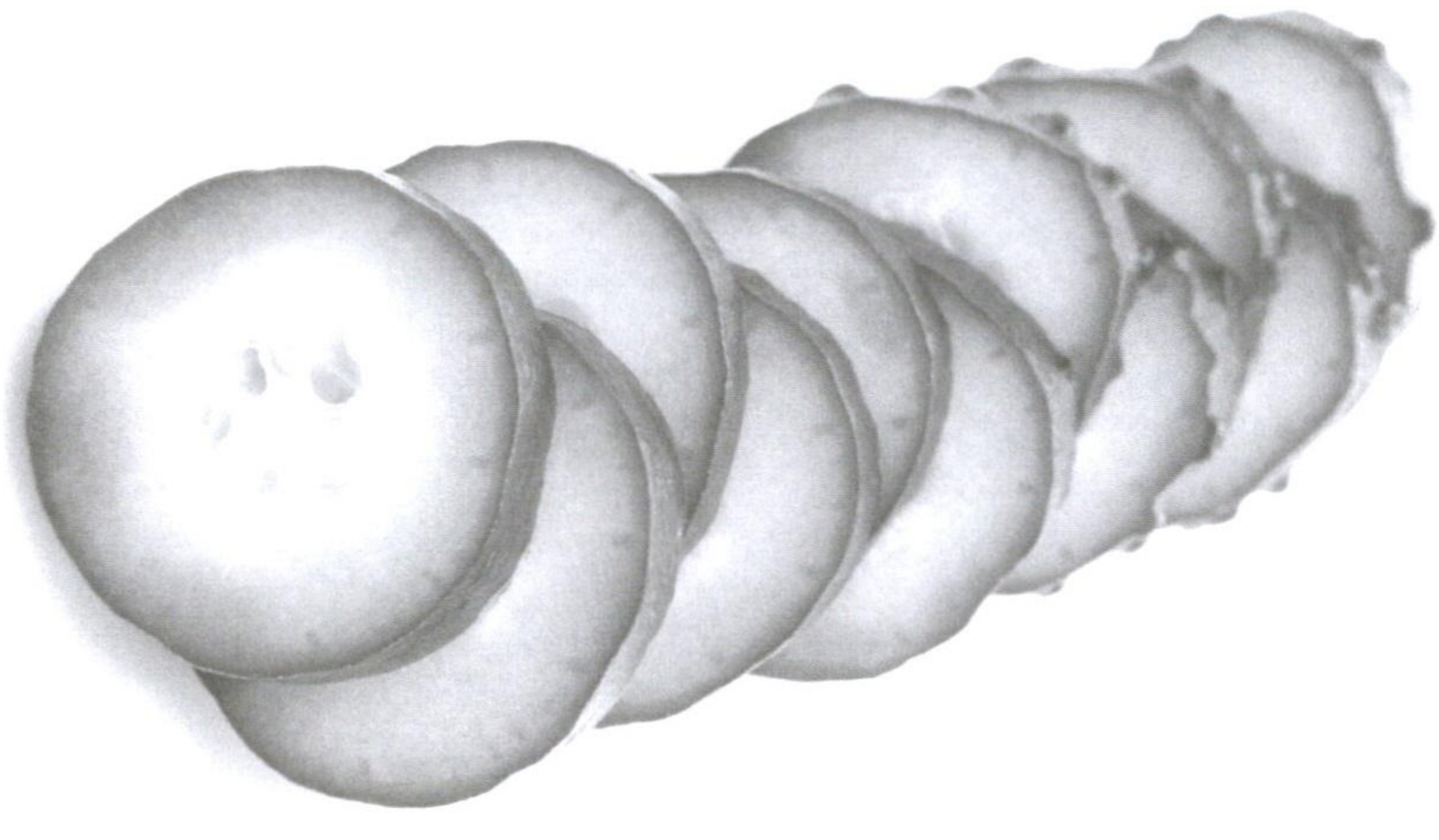
외[234]국슈법

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

번역

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 오미자국빛 나타나게 하여 꿀 달게 타라. 오이 삶은 것을 두고 먹으면 맛이 기이하고 씩씩하고 시원하니라.



234) 오이

69. 보리수단법

원문

보리슈단법

보리ᄊᆞᆯ을 ᄇᆡᆨ옥가치 닥가 졀미는 ᄇᆞ리고 살마건져 물 ᄲᅥ진 후 녹말니ᄂᆞ 갈분니ᄂᆞ 뭇쳐 장간 살머건지면 각〃 허여지거든 오미ᄌᆞ국의 ᄭᆞᆯ 타셔 ᄆᆞ시면 조흔니라

번역

보리수단[235]법

보리쌀을 백옥같이 닦아 절미[236]는 버리고 삶아 건져 물 빠진 후 녹말이나 갈분이나 묻혀 잠깐 삶아 건져서 각각 허얘지거든 오미자국에 꿀 타서 마시면 좋으니라.

235) 보리로 만든 수단. 삶은 통보리에 녹말을 입혀 삶거나 보릿가루를 반죽하여 잘게 빚어서 삶은 것에 꿀물을 넣어 만든다.
236) 절미(折米) - 낟알이 여러 개로 깨져서 토막 난 쌀.

심묘[237]니월[238]초사일 등셔필[239]

문동[240]

신묘년 이월 초사일 필사를 마침

문동

237) '심묘'는 '신묘(辛卯)'의 오기.

239) 등서필(謄書畢) - 필사를 마침.
240) 문동(文洞) - 필사자의 이름이기나 호(號)인 듯함.

부 록

一. 음식명 풀이
二. 편지첩

※ 이 후 부터는 책 끝에서부터 원본을 목철로 제제하였습니다.

시부난년 못칠십주일병에경
신도상마하고안호수견이이슴으로
귀쳐주도잘못되얏오자나서도잘되지아
슬게며글자역시성자도잘되지아의쓴편지서식
호아슬듯능나이칙
잘보와초정하아두면이후편지쓸
에별노이망발은되지아니할듯、
부디 ᄯᅩ 십주의호아등한이말지
끄쳐으로잘두고보게하아라
귀추년십이원십오일
칠십통옹 시부 서

편지서식 주의 질서를 분명히 하여 주십시오.

더 개편지를 받을 때에 승명을 쓰는 것이 일반적이지만 당내나 외족을 부를 때에는 쓰지 아니하고 친족간이나 혹은 일가나 외족을 부를 때에는 승명을 쓰되 혹은 쓰지 아니하고 일음만 쓰기도 하며 혹은 여섯 자이면 여섯 자, 종제라 만 쓰는 법이오 타 승의 종제라 만 쓰는 법이 아니라 승명을 분명히 하여 쓰는 것이 일반적이니라 예를 들면 김씨면 김, 박씨면 박 만 약 일음이 업스면 절대로 만 쓰는 법이 아니라 승장 쓰는 법이니라 조부, 조모면 부, 모면 모, 부면 부, 모면 모 여와 만면 조부모라 승의 게는 외조부모라 만 쓰지 안코 시종 부모 여와 만 쓰는 법이니라

도덕과 문학은 오비법인을 보호하시는 반다시 학습하여 오류상의 예지력으로 세상에 거하시는 인도인이라 오륜이 함은 군신유의、부자유친、부부유별、장유유서、붕우유신、이요삼강이라 함은 군위강、부위강、부위강、인바이오륜삼강의 버서나면 민물금수와 동일할이니 엇지주의치안이 업스리오 명심주의할 일임

남여를물론하고거
더기하나,금수초목이나,
에상싱이인지인싱이라함
오힝을맛춰인지이는맛창가
과는달분고로고서의도만물
하시옴은오륜상강과인의예
타그림으로무식하야지식이
파다름이읍슴며인격이못
키어면운법이요눈이잇스
며귀가잇스나듯지못하난
슴나말못하난벙어리가되
되와갓항만사가각갑흐
묘누구물론하고경항갓
아니흐고부흐주
심장케함이요셔일
에승현의달만
하신

부모、자녀、자부、칭호

자 귀댜 인 집안간

싱존 사후 싱존 편지에

부父 가친 선고 춘부장 부주

모母 자친 선비 훈당 아바님

자子 가아 돈아 장랑 어마님

여女 비식 여식 영윤 영애 자주

婦자 자부 영잘부 현윤 영규 아가

여식

허아

며나티자부

이오며 망구상오나 마음의 이지못상오나 마음은
주야일념에 원이불거상오며 오매불망에 연연이창예
지내오니 비등함이 더우 심상옵지 아니하옵고
구차이 복숨을 보전하오며 항차
문후를 받자와 귀연을 받사오니 감사하오나 옵이
하나경 와 화감함을 엇지할수 업사오들
이다 차셔업시 소들을
리운 조장피봉쓰난
차 상인 지요
년월일
최인 김 삼소상장
에전 서식
(자하편의난이견쓰고 기주소성명쓰고 한편의난이
라소송변명쓰고 한편의난에 쓰난법쓰고)

밧자오의 노남교을푸마음허 아민수옵
사오며 션덕인벼 화안이위주하시 다난말슴은들
엇사오나 출천하신효성으로반들
되실줄밋엇삽더니 이에이를
잇가 초종범절은엇
이애통하 귀톄
셧난지 십분여쥐
모혀효도일가하오니
며가ᄉᆞ추 어근소지못
년원일 ᄭᅴ 쇼상장

(보통친척이나친구간에 답조장)

이곳은쳐 다
화가션 업
듯하와 역이심츅하
ᄉᆞ사료하날 우러ᄉᆞ부르
지즈쇼셔

이오순 십모묘와 하자주 상시암촌망
주 이만전삼
년월일 빙모 소보자 (장모의거답조문)
빙모주 전 상답소
은죄여이심추
와 인즉지못
날은 우리
애등승 온말
조사 하심을
이가감승 오망하오
심신이화 만
년월일 최의신 김낙필 상답소
(보은천북파친주간에조장)
인사사
부음을

오니복
이지못하게나이다
오니불
거듭오며
지난이
년월일 자부 답소
(사돈상에서사위의게조롱)
천만
을하오
하야무
어지만
난지
초종범
함을
승아
서
소보상
부음
사돈
은무슨
말씀
은말은
들
면
변을당하
게되여
하오며
애통
망극
하옵
어
오즉
비되
앗난지
이기지못
상함이
도로혀
불효
오니
슬하를
떠나
남어

자부 ㅅ (친정부모상에 며나리의게조문)

친당상사말숨은 천만의외라 뜻하지 안
니와무슨 부를바드니 놀납고 슬픈마음 한
변을당하앗난지 망연자실이라 알수업거
하는모양이 눈에보이는듯 하다 초종범
절은엇지 아니하앗난지 몸이나 회지여
자상치 마기바라며 이만 줄치다

년월일 견 답숙

시모 ㅅ

어마님 (시모의게 답조문)

오며비 동승하와 가친상사를
당하오니 망극 망극하온 말삼 측
자부난 어마님 조위 하심을 바자

중에 종범절은 엇지
무슨 연고이나 되지 아니할가
지난 어구 오이다 만
슬이 오이다 앗여 나
다만 바라옵건대 파
경륜하압소서 소상
다 갓초아 소상
치 못하나이다
년월일
소상장
리

(안사돈의게 답조문)

답소상장와 불의지변을 당
이심주하온 삼엇지 다하오
니망극하온 말삼을 우러
곡할 따름이
하시는 글월을 밧자와 더
이미하야 갓추
승이 감이오
어 조치 못하
남어지
이다

청은최가만사와가치상사를당하오
니망극하온말삼측량업사오며호천
지통을어데다비하오리잇가오즉할
원바라ᄂᆞᆫ동곡할분이업사오니더욱비
다슬감하오며
경하오되오니죄소상을ᄯᅥ난지오릭
년월일 소상장 (밧사도상에만사도의게조문)
최청 김 답수증증

천만의상사를당하오
오릿가망극하온말삼측량업사오며호천
즉할원바라ᄂᆞᆫ동곡할분이업사오니더욱비
오나다슬감하오며
출이어지이만ᄌᆞ오릭가오즉
아ᄲᅳᆺ하앗사오니더욱비
하신분의게조문을하
시리잇가망극
하신

나다
이러
년월일 사계 첩모 소승
형님 전 소상장 (친정부모상에 위동서게위로)
상사말삼은무슨말삼을하오릿가
형님게서가신후
이위중하시와
깃분소식오기만
의외에 부고를
축량업습나이
형님의말
망극
연
하
오
니
와 옥체를손사
오며삼가한장글
마르심을
조문의
뜻을
아오님 년월일 첩 김 소승상장 (아래동서의게답)

오이그러
나무스스 종이잇 가말습 만일
이만알외 나이다
년월일
형주 전 유질 종수 답습서
숙상 (형수상에 형님게 위로문)
히오샤분위 와가마귀가형
슴며이로병랴음가사수
하와 부음을보옵고 놀나끄슬푼
난것갓사와 끗
하앗삽더니 벌
안간몸이불편
가셔 형님
하 아
답언애통
할을
업도소

하니 나 ㅎ오ᄋᆞᆨ을잘못
니 나비의의경을참으로금키어렵
리고어린것시불상ᄒᆞ
나싱각하니답ᄉᆞᆸ하
할릴업건이와ᄃᆡ나
다를보살펴야하지안
케ᄉᆞ니ᄃᆡ가이
년월일

빅부주 전

답승서 (빅부께답위문)

빅부 서

유오기니절
이ᄒᆞ압은복이라ᄉᆞ와
ᄉᆞ오신원수ᄌᆞ하
들의ᄉᆞ상처의ᄇᆡᆫ릇가만은다
어마님게서이럼
니오ᄌᆞ불효ᄒᆞ
르압ᄉᆞᆸ을ᄭᅴ
나이다

하기 다음부음을 알려오니 참으로 애석하기 그지없습니다.

년 월 일

사헌 진화 씨

형님 견 답장

(빈 칸에 거절 또는 승낙의 뜻을 적어 주십시오.)

(질부상에 족하게 위문)

질아의게

년 월 일

사계 진우 답장

(질부상에 족하게 위문)

천만 뜻밖에 부음을 받으니 놀라움을 금치 못하겠습니다.

도무지 믿어지지 않는 부음이라 참으로 애통하기 그지없습니다.

끗이업삽다가불의에
가고진주리나음엇지아츰
저녁경신남온마음을
보오면견일에의호하야
부음을바라보오면
년원일 부음을바삽고놀
아오의게 (추하상에아우위문)
종제 옥자
숙승서

부음을바삽고놀
라운마음을엇지
형언하야
주셔야
겻헐하말온쳔
만의외에질아의
부음추망할수
업다
부음을바삽고
놀나
그리나
과도히
설허말
고
도
보
중

년월일

조장편지

여아의게

(남편상을당호고여식의게붓치는글)

이곳금호늘 불힝하고나의가운이댓치
엄네맛지마라가운이 아바님회
네문비 애애나 화후급작이댓치
오난듯하지안타 원리막〻하애사
다허진것가스오일 원리막〻하애사
라비에이동하 압히강하사만
종형주 전

년월일

모소

상서 (빅부상에종형의게붓치는글)

립던 엄
다지 피
시봉 펴
니희 희
업시 지
실리 무
사온 후
아니 한
리가 이
만금 것
졍이 만
것이 아
난근 쳐
귀약 엇
일노 미

끌 르 ᄃᆡ 눈
ᄂᆞ 라 ᄂᆡ 리
ᄋᆞ 안 하 ᄂᆞ 라
함 츅 ᄉᆞ 라 ᄋᆞ 엄
져 졀 리 ᄀᆞᆫ 안
시 며 이 중 현 ᄋᆞ 은
시 ᄇᆡ 어 마 님 게
셔 도 안 령 하 시
하 노 라 이 곳 을
을 ᄉᆡ 로 ᄀᆞᆫ 하
ᄒᆞ 게 되 얏 난
ᄒᆞ 게 되 얏 난
ᄒᆞ 게 되 얏 난

강이사게졔안사랑
이다로지나이오읍
나이다이종졔절
며앙친졔절
별고염상오니
은번우리가마
실는지성각하
눈물이들음을
자조도신이나
만승달하나이
뎐원일

이종졔 답

(시가나, 친가나 이종형졔라 함은 맛촌가지를 쓰는법)

유춘식 승서

이종졔 복힝이토셜
나젼파갓
면막〻하
치졍답
하오며스
하게다
시스지

현시시편운
졔는흐을산
셔가한두번이
아니러니작
의그
바라보며 현졔
이막〻하고상거
가심격응、애
오주북
애씨엄
을졔
눈물미시
옷깃
일에
졔일

드니이다만하순에오(편
기제쓸하야한번가껫
이만겨난다굿써만나
년월일
이종형주 전
승서 (시가나, 혈제라 한글로 이종
답 형님을 뵈옵는 글임)
후원에지는꼿은뇌년을
혜오동입은가을보하오니창
심사오되옵뇌거리가멀
자려조되시옵고가득한회포를
초되거리가멀고길
가첩뇌올거야약이업
거안경하시고아
기선ᄉᆞ하
오시며이종
뵈옵도별고업
시지
안강택으로
내려
하오니금하온마
음축

왕하시옴으로간절리복망홈오며알
외올말삼만스오나총이만알외오며
년월일 이질여 리연자
답 이질여 (시가의셔난이모라안코
동네순철리자라 시이모라고쓰난법)
편에네숨자 승서
반가온마음비할덕 은화한 셔
으로너의편지를밧기숙자 일
터업스며오셔
시봉온화한 셔
시오편지 이여상홈고 앙당
부거셔도안령하시며집안이무탈하
시며네형의 소식
이모는일업시며이무탈하신이편안하
자하앗
너의 조
량어 들
글으나편지 장업
셔구금하

라 한번 드려가기가 어
만흐므로 몸이불편하
오리 안 이 년월일
하압기 안 모주 전 승
기화 후드릿잡지못
테후 차 수자문 안알
려여 주셔하와 하경에주
들어 게신 일 이
는아 시오며 이모
만안하지 탈업서지니
오니복 옵시고 동생혀의
가지고하 아시자조
시라하 앗스오니어마
라고하옵이모소이
님께서 한번 드
한번 여 주
시사 이

의거후
나이다
년월일 사질 유자
(시가의 선생 고모라고쓰는법) 승서
사질 답
달리넘도록편지호장업기에다만
이산아자미의게그림수가
망을하야편지를하라고하
지를바다보니얼골르를
온마음축망
그동안
오라바님께
이상이잘잇스며도안
하시다니다행
너의고모부게서
네가회
하니잘잇다
하도록조심
하셔잘단이
도록희

이다 남어지난초ᄉᆞ하 다사뎨지무
옵고이만상달하나이뎡
뎨원일 부쳐 김순창 답상
고ᄒᆞ오며 ᄭᅩ주 젼 승서
(시가의서난사질
고질부라고사ᄲᅳᆫ질은난법
안
ᄒᆞ겻에복미
못ᄒᆞ오며 ᄒᆞ자문
아자바님게압셔
ᄒᆞ겻에복모
동ᄉᆞ이오며 사질은
ᄒᆞ오아
ᄒᆞ오신
이다 원급ᄉᆞ
은하상
ᄂᆡ

편지첩 59

한번 놀러 오시기 바라오며 오신다는 날마다 기다리겟슴
이약
이다음을 두시면 손꼽아
총々이만 주리오니
년월일 제
뎌부주 전
답상서 (손위뎌부)
손우찬 빈상.
글월
일즉 신이뎍 허궁
바자 오니 복 위 가
화충하 옵소서
절하
누님께서도 귀령 강령
하시고 귀체 안령
하오며 어마님
뫼시고 경절
사장
시며
수사 끄리온 하거 일틀 오
지 오 후 기 바
여 안 령 하 옵
일오 부 체 하
부 복 념 간 결 하 오
부 복 고 자 호 바 십
나 제 도 호 번 나 가
아 가 후 의
이 이 별 끄 업 나 이
가 하 라
나

난아직다른것은모르
순하고힘이등이법으
남에게힘써다칭찬
사오나이다만경습나이
오나총ᄉᆞ이마
년월일
처남의게
(손아래처남)
이곳김
상별
모간절하오며
치나이후로어느
시편수삭이지나
소원문안하오만
안강하ᄉᆞ오시
비장앙위부
니빌으옵스신지앙
홍실리무탈ᄒᆞ옵시고
니미흡산에춘식이
층화만발하고등사
히춘삼월이라

뇌노코
의게잘못이나아니삼가주야
이되와비홈업는
옵건식이편치
시여셔예셧현인의
안혀시고문에길히
령하난망이엇슴이다
심비옵고이
년월일
(서사돈의게문안편지회답)
이곳 리 츈계
글월를 다
뎨도만아
위희만
오며사랑
잘잇사

못신못취하며 듸ᄂᆡ
시나니 유희이오며 ᄯᅩᄒᆞᆫ
시지나고 사탕의셔
감실무라ᄇᆞᆯ하오니 ᄒᆞ
사미나ᄂᆞᆫ밧분몸이
ᄒᆞ나일슈업셔후의ᄅᆞᄅᆞᆯ
하미안하압가ᄅᆞᄆᆞᆫ의
ᄒᆞ면할말만ᄒᆞᄂᆞᆫ
년월일 빙모 리
상장 (셔사ᄃᆞᆫ의게문안편지)

춘계절리관
평신지졀이
오안하오며 듸ᄂᆡ관
이다 이곳은하오
알고져바라나오며
무ᄭᅳ하오며ᄒᆞᆫ권이
실을 ᄀᆞᆨ오ᄂᆡ은
ᄀᆞᆫ에ᄒᆞ
보

며 그 후 문안 안치도 못하와 하정에
이르도소이다 오서 일기 아직 추서(追敍)하옵시고
귀체 후 안령하시압고 빙장 귀력도 안하신지 복모간 앙
뎡하압시오며 희뇌 이다 외성은 몸성이 잘잇사옵
졀하나이다 당져 졀며 안강 오시며 안
흐로 앙하오니 복희이로소이다
뜨아히 되고 일기도 화창 아
다봄도 한번 단여가시기 복망하
뇌원 씀 이만 알외나이다
총 이다

경월 일 외성 박주현 증서

밧자올 답보 장 (사위)

경월에 단여 간 후 상마음의 연
아즉 뜻밧게 글월

년원일 외선 승여해

바라옵 답서 (사위)

시봉 논절하던중 주옵금앙던차 수서를

무탈 보니 은희만 이며칠 잇씌에

"이다 길하고 틱 니무고타 하니 원

면두 부옹은 일선 이여전 농며상

으로 보와 타 겨 이안 날가다

가솔 집살림이되 기 쉬울 터인지

만종 나수 만 것치 다

년원일 부옹 답서

승서 (장모)

정초 여뵈오리 갓슴

호르 이십수와 감사

하성의 너머나 지

업스오 마음추앙 랑

뵈압고물너오후못어
느듯수삭이지
와 하회복
나드록
오며후압
요시이셜난에
하압시오며더
오지복모주ᄒᆞ못
소이다 외셩
결도만안하
무고하오니복
이동에외셩은
앗ᄉᆞ와수일후
가기젼에
최송함만
이외다알외
ᄉᆞ이다아직
이번
견근
가게될
못할듯
잇슬
이다

게서 병환이 위중하신 소식이라 놀납
고 경접되는 마음 측량없사오며 연하와 근
시 봉친하옵고 귀속하야 쓰며 병환은 종어시 더하
약은 효력이 없다 하며 원도 령효의 겹다
불너 보고 비밀게 하난 지원노에 돌나 주
외조모님께서 은벌로 업시 지시니 며 혼실리 무
호히 이다 마음 참아 바 님게서 볼
게시와 삼일전에 추립
병환이 위중하신 말슴을 못여 주엇는
승일 후에 난오실듯 하
고가시게 아모쪼록 지급시
함을 만축수하 노라
치니 오시거든 곳
외 주주 년월일 외종손 김필수 첩
전 승서 (장인)

사온지 복모간절이
끄읍슬며 아바님께서
마도(아)직 경하오시
여쭈옵건부 더병환이
도효험이 없사옵시고
바님게서 이십일경에
되야 약을 써나며
말슴하옵시고 위중하옵시
이막 가모다 황
망하오며 우절
말슴을 여쭈옵바를
고곳 좀 단녀가시
하와 주시옵소서
만나보지 오리되
절하 드리의외
탐 바(반)가운마음
니 다보
아자
정신
고
경
집
조금
나시
어
연

승서

(시가나, 친가나 형제라 함을 반을 듯)

병종제 답

년 월 일

병종계 전낙규

50 편지첩

뇌원모산원이임박하
나역시산파의적혀섰
업끄승니뇌가간들무
나만는사정이그려타
업난이끄무소사끄사
치선에가것네할말
네외종형주전
년원일
외숙모리라답
승서(외사촌)(질가나,천가나의종간은을받으로)
외종간에자조나가뵈
못승오니사모하뇌원심
가원로되와뇌원초
우간절하나이댁수
오서신추
후안령하압시
고외조모님게셔도
아자바님뇌의분
안령승오시며뇌계절리
거어압거
커터지리
혀터지리
력

셔ᄉᆞ거시다가갓치산파일르보아주셧스
면감사하게별노바ᄉᆞ부지
시거던부ᄃᆡ회원초
다왕임하오ᄆᆡ이만알
셩질ᄆᆡ 빅ᄉᆞ
년원일
구번에단
부ᄉᆞ치고이
반가오ᄆᆡ
시봉여일
희힝ᄒᆞᆫ
끄업스ᄆᆡ
셔려주
로친가
셩질ᄆᆡ 빅ᄉᆞ 회 승셔
구번에단 (시가의셔난외ᄉᆞᄉᆞ모ᄅᆞᄆᆡ쓰난ᄇᆞᆸ법)
부ᄉᆞ치고이여온후분ᄎᆞ
반가오ᄆᆡ희셔편지ᄒᆞᆫ
시봉여일겨셧ᄃᆞ니ᄆᆞᆫ
희힝ᄒᆞᆫ요셔일기
끄업스ᄆᆡ겨결ᄎᆞᆫ안ᄒᆞᆫ
셔려주시ᄆᆞᆫ마음ᄎᆞ
로친가업네외ᄉᆞᄉᆞ모난
집안이일
잇슴은알
ᄆᆡ만은
케

이업서 이만쓴다

뉘

천원에 년월일 외
와복녀 모주 견 승
나리시 여가옵신후문 안듯잡지못
거녀후 염간결하오며 요서일기칩송
안강하 (아자바님계셔도긔
듸도 알나복모등이 (서가의서나신줄
소이다 성질여 난모시고별연교업사오며
마님긔 력도강명하시
이다뉘 원이오니복히이압
분으로 난산파하시기
이셔는 산파의지산경험
이온듸 어렵삽고또어마님
죄송하오 아자마님게셔
오경

다 바라오며 남어지난 초ᄉᆞ하나이만 상달하나이

년 월 일 성질여

(시가의 셔난외숙이라 안ᄒᆞ오 셔난법)

시외숙 답 승서

ᄌᆞ 김춘자

ᄌᆞ식이도라가시는지 숙

ᄌᆞ식 보내

ᄌᆞ식 보내고 ᄀᆞ장 ᄀᆞ슴이 답답ᄒᆞ고 ᄌᆞ식 ᄉᆞ랑ᄒᆞ는 ᄆᆞ음 ᄀᆞ이 업셔

부스러운 일이다 할말 남으나 경신 이만 긋친다

년월일

외조모 답

일천에 서 (외숙) (시가의 셔난 말고 셩질부라 씀)

잡지못 주주 경 상

귀심한 단여온후로 안녕하압신 문

귀댁후 만안하옵시고 령감께옵서 무고하압시고 아자

후만안 복모동〻이옵시고 아자마님게 셔

하졍에 더위에 복을이오며 요셔

졀리여 동싱졔 남미

잇사오니 소이다 일졍뵈

갓슬셰 복힘이옵기를 임사와지금

사하온셔 오며 등이

외종의 음식치난애

오마고말숨하

추심

단여러분 일찍이 승서
셔무리 외손여 답 티은자
만기다 손지수삭이지나도록소식드른수업
얼플보듯반갑구나 이제나주야로소식오기
몸성이잘잇스며너의편지를보고사이
력못하니시고집
가온지아니시니항상몸이셔도
항상이외조부님게 한마님게셔
다니지아니시고집안이모다무탈하다
위형만이다
하상몸이셔
치아니항、너를보고십흔마음이
셔난귀령여
군청의취직이되여단
너의외종은
시지난세그러
전시되가
무엇시
가위

도록 한자문 안알외
정에 복송이오며소
귀톄후만안하옵시고 외한아바
강령하옵시며외종덜도잘잇삽나잇가
면금한마음보모간결하
식에이무탈하옵고한
여젼하오시며앙친
힘이로소이다어느편
험이번에군청셔
다흉오니경말임
한자로사실이
귀톄후만안하옵시고 외한아바
임에셔군청취직만
알외나이다적단반가

거데우일항만강하
넘거가령하압시오며외숙도외한마
옵고뫼시온지여난친부모
구〻부리압지모하나다
결리아직여전호오며무고호신리문
니복힝이모소이다
오려하오면셔도자연여
압치못숑오니죄숑만
하옵시험이나셧난뒤
셋〻이모소이다
이만알외옵나이다
년월일 외손여 답셔
외손여 김춘화
(시가의셔난외조부라외손범라안코)
승셔

잇셔 가지 못하야 앗스니 도로혀 보니 반가
지교셔 모심방을 하고 친절
의외에 글월을 바다 승엄에
음한 랑어업네요 시소
시봉칙편하고 안하
위간절일셰 족
형일셰 은모시고 잘잇
족숙주화갑경이갓가우셔
아오님 여난호심으로 얼마나 기
가근날 나어가 축하
여하게 셔네 한말만
오리문외 종부주 년원인
복민이 승셔 견
이오며 요시일기 무
오며 안알외 압지
하옵지 하와 경에
온저

시가의셔난 외솝부라고 쓰난법 안

오시며 뵈옵지 못하오니 복모
간절 당체 보중하시며 앙
당체 만안하오며 조호권이 무탈
보중하시옵기 만만 하옵고 원
에 회갑이시오면 별로 음식을 준
나인장 하시지 마시고 약간 술잔
기위 하옵시며 별고 없사오면 비
간친 하옵시며 별고 없사오면 비
도난을 준비하여 가지고 오시
오니 그날 친구나 모여 앙
쥬셔야 하고 부모의 기쁘
겟소이다 오며 초ᄋᆞᆨ이만 쥬리
시면 영광이겟소 그날 기리
나이다 그날 기리
나이다

년 월 일 족제 답

(시가의 서난 족제 소자 승서)
(시족제 이라 쓰나 법아로)

지쳡 이쳡 니계 결리 준안하오신 복모
이쳡 별고 음식을 준비하여 앙
삼쳡 당체 만안하오며 조호권이 무탈
사쳡 보중하시옵기 만만 하옵고 원
오쳡 에 회갑이시오면 별로 음식을 준비하옵시
육쳡 나인장 하시지 마시고 약간 술잔을 준비하옵시
칠쳡 기위 하옵시며 별고 없사오면 비
팔쳡 간친 하옵시며 별고 없사오면 비
구쳡 도난을 준비하여 가지고 오시
십쳡 오니 그날 친구나 모여 앙
십일쳡 쥬셔야 하고 부모의 기쁘
십이쳡 겟소이다 오며 초ᄋᆞᆨ이만 쥬리
십삼쳡 시면 영광이겟소 그날 기리
십사쳡 나이다 그날 기리
십오쳡 나이다

인이번의도오류우에위
부소송한다함도또한
을미안지못할이나
이만바랏게아니하지만은서로이긔
동승동본은법률지지친
건이라는고인에말도잇
것인즉하물며동족이
게신정와타승이라도친
것만함이아타인에지나하
하오리가안명하시고
거취수수귀력안강하

년월일

족형주 견 승서

(시가서나 제라할모만촌가서나촌
증가지모승)

족수 답

부총관은 상달하기 여쭈어 상달하옵는다 하기에 맞나 보니 남은 말은 이만 알외나이다

(시가의 서술이라 쓰는 법)

에 보니 족질 년월일 족질 여 시안 승서

하옵기 바반가 온마음 한량 없사옵네 요 지바다

꿇어 엎디어 평안하옵신 체후 일향 무고하옵신 일 아옵기 바라옵나이다 소질 등은 무고하옵고 집안이 다 안

별 후 부쳐 올리는 글월은 어찌 되었는지 바삐 가는 인편에 총총히 적사옵나이다

나면 색목된 다 함이 지우금 것 속겨 온 일만지

하고 그림 지 식이 면되 면되 다라 일모리

소하 신용겨 으로 아주 일 만을 기 만을 거

너

기바라며 할말 리소가스능나아모
공부잘능야기십추하한
년월일 종
주숙주 전
승서 (친족중의 열두촌에 쓰는 법자나
안듯잡지못
복오위
차여러
후안여하압시
족질은하시오지보구모
니복슬찌시일기선ᄉᆞ하오며요
만고하기바라오며 또한가결이옵나이다
시의부탁하신말
슬찌의게가셔그리
니복이모소이다
후오나지금마ᄉᆞ침돈
만고하오며곳붓쳐드리
기다려주시면주

을 하여 보든 모든 것이 허사지만 은
혜 셔 나 도 떠 러 져 있지 못 한 시 라 도
두 지 금 에 는 우 리 가 모 든 것 보 지
슴 년 이 되 앗 스 되 한 자 음 식 이 업 셔
어 나 무 져 게 되 앗 다 편 지 난 오 날 반 가
부 스 친 자 리 에 셔 끗 회 답 을 쓴 다 며 바 로
안 진 자 리 이 평 길 하 며 끗 나 간
다 힝 이 며 죠 흔 일 이 무 탈 하 나 당
너 겨 결 두 신 가 하 시 며 부 도 잘 호
날 노 드 라 케 주 학 교 에 가 셔 최 도 못 어 더
겨 이 스 셔 최 보 니 시 듸 에 두 번 식 이
지 난 셔 울 하 면 증 이 아 니 오 다 가 호
흔 최 보 고 난 것 시 엇 거 든 보 내 주 시

벌셔 굿뵈가숨년젼예일
이다 오리쌍안만령하옵
못하와항모간걸하
거후 오며이셔에
이강령하압시오며
투안령하시옵고 빅모님양다
종졔 소뎍계졔졀
는무고하오며 공부
이고도 이압나이
부그러운 일임이다
귀후 되난것업사
파안령하옵심비
니ᄉᆞ

년월일

종졔 답

(시가나, 천가나 종
함을맛춤가지로)

종졔 승서

지봄바
나람가
간시ᄉᆡ의
치뛰놀젼
가 날

긔지에 무사히 이압나이다
영식은 집의 잇난 하
이잇셔 수우에 맛츰
다그러치 가지하압고
계알고 등보교두곳에
이다시 지원을하게 하
안시험 거일은 아
단이고 준비들하기
말삼만상 셔하나이
스오나 총ᄉᆞ이
년원일 종질여
승서 (시가나, 천가
타함은 맛츰
조 셔
형님과 가지로
이남이다
셔 원은 여
언느듯 상
봄소식 고
호주 을
이든 싱각
야 단

주앙하교시험을보고상경하니부모님께서
드린것도지시하야주심을잘일너주시고시험을
일이생각하야주심을바라고상경하니만큼더욱
보라고하야난지금까지아주기별이업슴을
논의셔만궁금하게생각하야주심을바라며이만
나총총 이만 그칩니다
밋고부탁한다

종숙주 년월일 견

답장셔 (서가의 안로종질부라씀) 종질녀

다안긔히만계시오며이곳은아즉별고업사오니
긔렴마시고 아자마님께도 문안하시
오시며 긔체졀리 만ᄉᆞ이모도소이다 종질녀는

업난자으로일등되
호되아음의난기십부
식의츠등으로엇지감
며우며노라나물할것
에온다하기모미티
하며이만겨난다

사수 여인첩 답

(시가의처나온 종숙이라아래 쓴 법)

년월일

너의소식
알고잇다
산상이물
이곳종숙
모도아히
의게편지
가이번에

종질에게

은너에집의같
그동안직
부고하며
은벌으법시
지니며너
다리고여겻
니힝이다너
하나나
의종숙
여신이
하고

를맛치고듸학싱츌신남아의게못결혼
삽다나되를맛치고듸학싱츌신남아의게못결혼
기하반아여시일자가머지안타하오니얼마
가운경사게스슴이가추하오나그씨가셔
오을말슴남사하오나그씨가셔
토이만사달일사질춘화
년월일
춘화의게답
주경겸등차너의서신
안소식몰나반가오며오시비압
보니탐
형님앙의부
하시히간결이라
여일하며너의
너의총졔난소의
숙모도무고
사숙은
마사
가동이
첫스
일아가시
조를한
첫스나본시노든
지조로공부

흘흘물논곳보니계시만은여기여
견에부셔져셔곳치못하니그리알기
소천을시험치못하옵고주야
할말남으나총요주이만굿치
년월일 숙모 답
아자바님 젼 승서 (살촌의게편지)
어언간승사숙이지나도록안
문치못하와복을가
션셩하옵기
나안긔체후만안하압시
며이만
온즉시 아자바님긔
나복녕하오며 아자마
이바님뇌외분긔
며 종졔도공부찰하난
시고모동々이압나이
다 사질은여
주하옵 종졔난보시
조등한저조로
안

이압나이다 화상 송하오나 요사 틀수
하오온바 동생어린 것시 수들을부
임시낭피가되압기로 견인하오니
뜻쓰난수들을 삼사일만 빌여보시면 졸
총々이만 알외나니다 나이다 항을말슴
년월일
답
질여
(시가의 숫모난 쓰난법)
코시수모라안
질여 숭서
기화 이 돈결하아구 겸든차 너의옥서
시봉하다보니 깃분마음 거지업다 오서
시지하시순한지 일
하시지바라며 은당계결도가와하
시봉하시며 위히간절이다주부내게셔도괴롭게 연고업
시지하시며 너의주부안령 한수
오니일노셤이일다 너의소청

에 반가이 바다 다시 다고동안
시봉여 다무랄 하다 니의
다나는 별고 업시 미일 관청에 출근하
자근어마님은 요시 병주소는 떨지 에 적어 보
잇는 너의 종형 주소는 금원 주순경에
갈듯한 적지 굿서 너의 집에 니가 근처 토출
남을 아직 이만 굿친 말

년 월 일

주부 답

승서 (시가의 서난경우에 쓰는 법)

두 좌 어마님 전

안후를 듯잡지 못하와 하회 복을 며

자근아바님 테 상우
복모간 절이 압
절 올리 무탈 하옵
복힝

오오리
오시일귀부조하옵지모간절하
후연성만만하시오며종제도잘잇습지복
이로소이다절대만안하옵시고자근어마님거
하나죄송는무며모톄귀오
나이송신콘탐앵동안톄며리
이십

오며 몸이 잘 있으며 집안
식구들이 다 무탈하다는 소
다 별고 없으니 나의 위하는 념려는 말고 종조할아비
몸이 이타는 예수말리 힘써 믿기를 바라노라 편지
만어 두어 자로 대강 기록하노니 다 보는 대로 곧
서만 기다리고 있으면 좋을 것이니 다 너의 종조도
업습니다 집안이 다 평안하오며 길흉 간에 다만
다 별고 없이 면식 친분 부족 님들 상의 하옵소서
서로 이별한 지 몇 날이 못 되어 몸이 조금만 나쁘
지만 나날이 더하오니 너의 집의 식구들 다 무탈하
하오며 지금 시화 연월에 거접이 되거든 자주 편지
하여 아만 것 적어 보내라 종조부 답서

두 번 읽어 보고 승서 (시가의 집에 있는 손녀에게 보낸 편지)

편지첩 25

보고싶은생각간절하던차니의옥
쓴친필을바다보니반가온마음참말
다 몸성이잘잇스며너의 친구의 친구외부
후도안령하시며집안이무고하다니
이다예난너의빅부께서도안령하시
너의종형뎔도다잘잇스나 곤형은
부기가나셔고시고 또한번도
에종형뎔이잇다가 아모리
부기가나셔고시고 또한번도
이나셔할말만흐나 아직이만긋친다
년월일 빅모 답

조부주젼 승서

안후를승문고 하회복
치못하와 (애서의종손부타쓴법)
오며오시일긔
지못하온정
조모님

년 월 일

빅 부 답서

오늘 아침 큰어마님 전 승서 (시가에서난 질부라서 쓰는법이라 압지 도모지 하정에 최

안도 생각나아가뵈옵지못하옵고 문

이오늘 알외지못하옵고 사온즉

여쭈오시일귀칩고 강

겨절하옵시오며 종형도잘잇삽난지알고

여앙바 나이다 칠여

만알외압나니다 년월일 답

한순나가셔 수원리지나니

(시가의서난법이라 압지모도 쓰지안코)

오니복희만ᄭᅴ이로소이다 ᄂᆡ ᄭᅳᆫ
귀톄후로만안하압시ᄆᆞᆫ보ᄉᆞᆸ추하압끔
눈다감ᄉᆞᆸ지못ᄒᆞᆼ나이다 ᄉᆞᆯ어사ᄋᆞᆼ달못ᄒᆞᆫ
년월일 질여 촌히 ᄉᆞᆼ서
(시가의셔난법라 시비부라 ᄊᆞᆫ법라 ᄂᆞᆺ)
답
ᄃᆞᆫ여간후로오ᄆᆡ소식듯지못하ᄋᆞᆨ주ᄋᆞᆼ금하ᄃᆡᆫ
ᄎᆞ너의수서를바다보니너의얼끌ᄉᆡ한듯
반갑ᄃᆞ그동안
ᄉᆞᆫ상이무탈ᄒᆞ며ᄃᆡ의부친ᄭᅴ옵셔ᄂᆞᆫ그ᄃᆞ하ᄭᅩ
사집안이ᄌᆞ무년이병이나셔ᄂᆞᆫ그ᄃᆞ하ᄭᅩ
난조금나으나아직쾌고성상이ᄀᆞ가요셔
의ᄇᆡᆨ모ᄎᆞ일안하고ᄒᆞᆫ시ᄒᆞᆼ이ᄀᆞ가요ᄂᆡ
이다 ᄎᆞ치못하ᄋᆞᆺ고ᄂᆞ
총망ᄒᆞᆫ실의무ᄭᅩ순단여가기ᄇᆞ라며

사오니 최민케 성각마시압소셔
셔난진지 지금까지도라오시지 안코쏘찰
다식도엿지 엽사오니엇지된일이오신덕모편지
애보니 형님게셔 쥬셧시면 조케삽나이다
만져 하와이
큰아바님 젼 상셔 년월일 형수 김 답상장
(시가의 설난진지 잘여라안 구라고쓰난법)
뵈옵고 문치못하와
하온이후로 문안이 궐하온지
여러날에 복을 올이오며 요사일긔부 조하
계절이 변하압시고 큰어마님긔
모소이 다름업시 지내압소오
며칠 전에 편지 보옵시고 복모복모
니 계절이 변하압시오며 존체
후 일향 만안하압시오며 요사
잘 지내압시오며 존체후 일향
만안하압시오며 요사
잘 지내압시오며 존체후 일향
만안하압시오며 요사
잘 지내압시오며 존체후 일향

신것을뵈압고왓삽난지라 그후화난이
되셔스나 날지미우최민
써문에 다공부
인자지도못하고왓슴을
아자마음이다
히괘차하시도록하
만겨만사옴이
만알외나이다
년월일 스계 춘부
(시동생의 제회답편지)
하옵시고우모소식모르와 궁금
요서신차글월을바
미주오니든ᄉᆞ바
어마님게셔난도련님
화우안령하시니만형이
차도게시와지금은아조
차복되셧

거운일안하시고 친다이
하오니유허이오이다 예난존당제절리망강
소서 나이있스승이례안이오나염치
만쥬 오신비니천ᄉᆞ이게시다 여마시압
아자마님 젼 년월일 형 박 답상증
(혈수의거편지)
나상겨ᄒᆞᆫ존고게서허락하시더
이비별하압고져ᄒᆞ오ᄃᆞ오십소셔 총ᄉᆞ이
하교ᄒᆞ시면분쥬하와오날ᄲᅡ지잇셔나이다
하거ᄂᆞᆯ 상고자 ᄒᆞ오시신춘에
ᄒᆞ셔ᄉᆞ오며 상겨시에 형님게셔난화칙
겻사오며 어마님미령하

항상잘 안하압시오며 부모님께 문안
자만라나난지몰나 뵈옵지 못하오니
후이다 져난일은 안하압시며 친구
안령하시오며 친한 벗과 사괴압시
고의지나친 왜놈에게 무리압이
심만밋습고 지금 우금까
가비압지못하오니 최송
며수월더잇다 오시면
이다 꼿사오니 그리아시
천만바라압나이다 올릴말삼
못하압고 총총이
년월일
아오님 젼
제 리 상정
답상장 (아리동경의건회답)
마음추망업드차
이

깁흔 밤 나 혼자 원문 여
금하신 마음 감사 오며
이 극 평안하시끼 어
시며 발견할 것
은 하나님 크
것 보고 와스오
룩 구 금하나이다
몸은 별고 업사오
이분 망 형 지
일 주 이곳은무사
나 동문 서
나이다 아직 아
굿나게 습으로
아모쪼록 어마
되옴이업게하시기
바라나이다
(남의 교회 담임편지)

년 월 일

답상장

박 수 조하
간
강평
치안
앗난
이곳
뒤

주터나이다

년 월 일 이곳 김소사 답상장

(안희의게회답편지)

답상장

금하던차 후문 면이글
망년하와주시고 후
이만이오이다 계절미만안하
사오며 앙당
후오니사회이 외
초순을 후 가
일을 물이
사오나오며 부모슬하
시니법
사의피
하

년 월 일 이곳 김소사 답상

(안희의게 편지 추후 회답)

나이다

바듯하할가 함의 니아
란죄 다하 말만하 니
모또 록조 심하기
못친 가 상장
오서 운 의도라 온능수로 처
하앞 결하 앞당 존능수로 처
갈예 업시 지 못하 안영하 시오며
탈단 체 시고 특히 뇌출 앞
이흐 여 시 잘노 나이다 이곳은 법
삼바 라오며 말씀 슴
바라오며 만나 뵈옵기
만

(남편의 게편지)

편지첩 15

을 쓴 일이 너무 많은 승무구 호오 나 초 이만
알외 나이다

김실 답 년 월 일

출가한 후로 한 팔 틈 일 호 한 도 화
네 조 원 셔 의 아니 시 가 엄 수 나 난 뒤 가
간 혼 일 편 지 를 못 하 고 다 만 몇 줄 글 로 허 더 차 너 의 편 지 봄 이 여 서 갓
춘 한 몸 셤 기 기 를 극 진 히 하 여 라 하 신 말 삼 을 명 심 불 망 하 고 잇 스 며
시 댁 에 서 도 나 를 사 랑 하 시 고 귀 여 히 너 기 시 니 다 행 이 라 하 겟 노 라
고 하 며 너 의 시 부 모 께 서 는 엇 더 하 시 냐 하 엿 스 니 너 는 이 말 을 엇 지
오 즉 하 겟 느 냐 시 부 모 를 내 가 셤 기 지 못 하 고 너 를 보 내 엿 스 니 부 모 께 서
시 댁 에 서 도 나 를 사 랑 하 시 고 귀 여 히 너 기 시 니 다 행 이 라 하 겟 노 라
고 하 며 너 의 시 부 모 께 서 는 엇 더 하 시 냐 하 엿 스 니 너 는 이 말 을 엇 지
오 즉 하 겟 느 냐 시 부 모 를 내 가 셤 기 지 못 하 고 너 를 보 내 엿 스 니 부 모 께 서
시 댁 에 서 도 나 를 사 랑 하 시 고 귀 여 히 너 기 시 니 다 행 이 라 하 겟 노 라
고 하 며 너 의 시 부 모 께 서 는 엇 더 하 시 냐 하 엿 스 니 너 는 이 말 을 엇 지
오 즉 하 겟 느 냐 시 부 모 를 내 가 셤 기 지 못 하 고 너 를 보 내 엿 스 니 부 모 께 서
시 댁 에 서 도 나 를 사 랑 하 시 고 귀 여 히 너 기 시 니 다 행 이 라 하 겟 노 라

승서

설은시골에서 출신이시
라 아이 낳는 놀이도 간결하오며
집안소식 하나 다 알지 못하오
하나이다 두어자 상지 못하
겨려 안 여쭈오니 일긔 불순하
압시오며 체도 안녕하시고 앙
앙하옵시며 형님께서도 안녕
아 계시옵 잘자라 남이
심을 일신이 편안하오며 두루
다시 사촌 사촌 사촌

일전에 자부 편 입
간소식을 다름 아님
를 바라서 이것저것
모시고 몸소 문안
리 안 여쭙고 하직
하시다 오며 가며
연곡(燕谷)에 너의 집
니 희일(喜一)이 보고
만 큐린(큐린)이 할 말
다 자부 승서

출가하여 오래
온 후로 언제
든지 허가받
고자 하노라

년 월 일 시모 답서

승서

만일적하시
촛농여시봉
투에간결하나 시부
고케셔도일안안영
말만하나 수만중이

년 월 일 시부 답

어마님 젼 상서 (시모께 쓴 안편지)

발하난동존귀안
삼시벌〻구톄아
문안알외압고져바라압나니
하후만강하압시옵며
영영하시옵며
무리압지못
연묘어업사오며
복모
자부
안영
남〻소나이만
알외압나니다
나니알
이

문안 사ᄅᆞ미 (시구의게문안편지)

안아바님 젼
긔톄후일향만가오며
존ᄒᆞ계셔도긔녕만만하시오며
못결ᄒᆡ 아바님시오며
며칠ᄉᆡ 부모구ᄋᆞ불
나니ᄅᆞ나 ᄌᆞ졉ᄒᆞ시니복ᄒᆞ시ᄂᆡ
압나니다 ᄌᆞ졉ᄒᆞ시니복ᄒᆞ시ᄂᆡ
ᄒᆞ시ᄂᆡ 부난면시이
ᄉᆞ졔졀도안여
ᄉᆞ알외올말ᄉᆞᆷ
ᄒᆞ시만알외
압나니다

년월일 ᄌᆞ부 ᄉᆞᆸ 각ᄃᆡ졔

임젼에
ᄎᆞ글시
부ᄌᆞ한
ᄌᆡ

자부
ᄉᆞᆸ

ᄂᆡ가근쳔ᄒᆞᆫ
ᄉᆞ반가오며
보니탐
ᄒᆞ시ᄂᆡ
ᄌᆞ소식이젼
ᄌᆞ조ᄒᆞ젼
요셔알ᄀᆡ

하서
사랑하며 너의 남편 너의
아바님 어머님께 효도하며 너의 동서
무양하니 여전하며 부모
리지 아니하야 아바님 음
포지 승도 거사
품이 온화 공경
의 편지 사연을 본즉 너의
분 갓치 하기 밋고 바란다
너 하기 어려운 법이니 부
나와 아니 만나 보고 싶은
편지 보고 답서

편지첩 9

가이반포지의드믄하오며인자의도리를
오리가취소만주의에서이득법을
하와시어마님게차피할주의르를결심
나이여장니의일을아지못하와쥐
복을이맙나이다알외을말삼
갓사오나이만알외압나
다산

여식아 답

년월일 여식은지 승서

네가출가할제에
치훈칙을돈절상구거보니반감
음금치못하여
너의글을바다
음스며소식이의하

만주이만굿처다 입은 부 다
슬하를 떠나은후 수원이되도록 문
후로 어마님 전 승서 안부을
안그으며 하정에 하와 복무
양상하온지몰나 보고십흔
식을 아압시오며 조석초한에
심으시며 아바님의 옥체
만만에 출신하시와 멀리
으로분에 어마님께서 이
나하시 오니복희 이다 그

호오며 존고께서도 안녕하시오며 바이도무고하옵시오며 올말삼 이만 알사옵나이다

년 월 일 여식 승서

여아 답

그간 너의 소식이 적조하여 궁금하던 차 너의 서신을 받고 기쁨 부지기수로다 보내준 바다 보니 든든하고 시원하구나 시봉 평안히 길하며 존고께서도 안녕하시오며 너의 남편 리랑도 무고하다니 기쁘기 한량없구나 이제 아비 안심하고 돌아가니 너는 시부모님 귀여여하시오며 너의 도리를 다하여 무고하기 천도이니라 아비 안심

하시오며 너희 남편 티서방
너의 위해 한아바님 동생이다 항상 근심하시오며
별연고 없으시냐 너희 남매 걱정 스니 회이일다 가와 할 말 무수하
관중 이만 추련다

년월일 조모 답서

사서

오라 또 한아바님 전 후를 듯잡지 못하
지못하 안문 복창간 절이옵며 요서 일거
거듸수 만하압시
려도록 온지 만하 아니 하압시
동심이라 어마님 전 후도 안녕하압시
시오며 여기도 모두 무고하오며 나는 이곳 와 있으니
여전 이만 그치나이다

편지첩 5

거듭하오며 아비뇌의 돗
부모오며동생들도난지몰나복구
이여러날이지못하압지겨를이
부득이압나니다 존여난
만알외압나니다 상서
년월일 존여 답

쳐조하야주옵거운주
눈에암ᄭᅴ하야보고심
너의마음진정치못
다지필노귀룩허믜
시봉평길하며너
시오며너의남편
히간절이라한아비
외드무고하며혼
할말남으나정신
년월일조부상서
한마님견
출가
가옵
못마
하넘
꼇사오며요서
춘한에

편지첩 3

은문편지 서식

한아바님 젼 상스리

거데 및 춘경은 아드득더나온후어언간 엄동설한 이날이때 을당하오니 성각이날 듯하오며 요시일긔화창하오니 후일청만강하옵시오며

하거 분 ᄉᆞ 한마님 여젼 아비뇌외 도일안 오나 강영하압시오며 체ᄃᆡ도 ᄀᆞᆫ 하시온지 복모구 리압지못하압나이다 손여난 총ᄉᆞ이만 알외압나니다

년월일 손여 순애 사리

수ᄉᆞ 손여 답 ᄉᆞ위ᄂᆡ들 후일처ᄉᆞ나 복모상ᄉᆞ 이

편지

첩

타서무시면조흔니라

심무니질조사실등세히

놀동

질○끼워쌀빅세를아낭거싸봇거든밤익게쪄식거
든누룩가로을쌀한쌀의칠홉식너허글너물문
노글로버무려두어싸닉심을쌀의보면길로믜밉고조
흔닉라씃시길게씨하라면쌀의물두되식너고
쓰게쌀을라면물데식거더히
○외국슈법
늘근노각을겁질벗겨쌀게졉씨가늘게썰어물
을싸바되로힐누쌀가늘게체의너려씃치빨너
무건져물세질후오미즈국물을커든장깐살
외쌀문것슬두고버그면씃시거이들고석근을시
원들니라
○보리슈란법
보리슬을빅누아치갈가졀네는브러도쌀싸건
져물세질후녹쌀니라불너는못해장깐
살버걷지면갈허여지거든오미즈국의쏠

○ 늑타루법

빅미실두빅세작쌀을야물세발의중쇠어중쌀하
되진쌀셔되버무며함의냐허라살을후의젼미실두빅
세홉와같거라의게셔셔를호게식겨씻라식거더허쇤
넘을쏫초와쌀엇들쌀의셔쇤되

○ 셜포향법

빅미두되빅세작쌀을야물한쌀의중쇠어식게믄중
쌀콘되쳑거츳추는오물나는하졀의는쌀을쌀의경
미한쌀밥의게셔식어以라라식거더허콘쌀을쌀의면소
고끌고밈고그라돌니라물들쌀수와갓회부피라

○ 미화주법

누룩두되을명주ᄌᆞ머니허물항의장갓담거라고
잇든날졀미실두빅세을야밤낙게셔랑건누룩을
셰발어밥을꼬조쳑거누룩주머니을졔ᄌᆞ걸며셔늘한
더두어셔식거든보면미화쏫드나니라

○ 잠감졀주법

마일쌀감거싸익게씨고 쓰덩수비
붓고슬방을하진니여물의강거
쌀하쌀을찌슬라항리버무텨
일슬진두여싸니칠살후물을부지쌀로여쓰라

○콜섭주법

쇼골피우슬송절위령원하한피무가피거칠나무을꾹촉
니고찬출수슬은정히라드며씻쳐
을실여슬을김전제슬을말의전
싸되식덕고그물을한쌀의맛것스쌀식너허비져쌔슬슬
전두여싸구살만의소증을너터되
질드니봉솔아걸슬전두엇싸슬
○싼오주법

참쌀한쌀을자면밉쌀슬되누룩두되가숫물여
섯시거부여증을슉어즌제식쳐밋슬써너허라쌀살
쌀의젼미살두강거싸가밤리살
밋슬걸느더히싸익건든파르물
봇지쌀로쓰라

동화가크고또한곳시상치아니홀뿐
빗갓흔위을쓸계버히고소흔으로씨싸속을다글거너니고조
거젓국의가득더부어청갓무늘생강고로하되너헐구
의가르되게써고조의더코버일싹징을도로럽허조희로
등을빨느불라불여을즈리세워다겨을의보면쌀근
국너가득이고써거든젓흔항의구을섯고동화을써으
터정가두고버으면질이도니라

○잠젓처법

열음의어젓의을잘갈텟치고무우와비흔씨가징을張
국의짜려술너먹거든싱강무늘을썰고성복너흔젓복
너흔쌀과찹여무늘청각을케ᄀᆞ노코조흔지령의담너바너
허라려물을쌀무초라려기르는전지고식혀너흐라

○쌀칠ᄒᆞ기법

찹제흘라면빅미을(닷쌀)찡거싸장쌀흘아무러을여식히고밍
수빅ᄀᆞᆫ쌀을항의부ᄉᆞ조흔가루ᄀᆞᆫ누룩작쌀흘아갓더니
코역을버두여불라불적두엇라칠을되걸는빅

○ 가슴퇴각법

가슴으로물의물여반건을와
그리고지아내로쓰거건조
흔참쌀가루어밥되게지어더운김의조곰식여따가라
을반듯게버혀한편만밥을틈섭시발너벗희고와
깅밥갓치되거든기름의지께밥무던편의엷발너잣닉라

○ 동화선법

셔리마진동화을겹질벗기고속의무른살은라싹거바
되도록한살을두두들게고가중거리는화절쏭경
여외성치갓치져려물의시여보즌의질싸느코길흐고길을
쏘히채잠감복거제건집의짐아가하로밤지거든쓰라

○ 동침나법

동침나가물제더운물을절여닉고조흔빙을겹겨실
벗게설지쌀은닉고성강고로타바늘청각닉고소곰물을
맛초와가득붓고두겹게쓴의여계울의익거든빙을설고
국물의빅청을타고셕나와원잣슬너허먹으면조흔라

시시께 다정파 항과 살문국의 끓니되 앵엽깃초와 가로씨
히즙변능열호마초끔물내산차

○칠향계법

칠향계는 살진무근질계을 정히 튀슬아 비가르지
말고 쌀으로 정히씻고 살문도랏
한즙라 생강소편라 등한 조한즙과 지령
한중기름한중과 와초반 을 곱가지을 그속의
넉고 나문앙 념은 한가지로 소지항의 너허 유지로 부
리을 동니고 솟가운지 수증고로 중탕 슬아산차

○숭니 염법

숭닝을 겁질 벗기고 위 관
예소로 껄여 황녹제녹을 가늘게 두라려 각석 앙념
기름 화항 호야 지소는 임의로 숭니 점심 것슬 덥
허 산 진쌀무 채게 한 세 워 지 구을 섭씨 니씨 히 슬아
너허 슬니라가 숭니지 것더 허 돈소 끈 여 가로 점 잡 깔
하게 할 두가지 붓 채 앙념 넉고 로 호 가로 구 잣 가루 부 여 산차

족편의소을너흐라면족요을취
녹닉을게긔쇠헤의뼛해팔으로그릇시알게퍼그머질후
알랑을살까늘게두라져호조와잣가로기름장에
역거잘발복거든벌려그우의주근물퍼되둑게을
알모초콘추게잘행빅을세느니열어즛가로놀라호초가
루세여어리거덜버혀쓴다

○증구법 지짐

살진잉을법져조즁여세지쓸고라빅충주을쳥너씨여
창즈의쳥장과고초장질갈석거기름세소곱모초가루
삐비리즉가지조살무퇴나무성은반즁주우의닉즁의
너흐되숫두세을즛쳐졉고물을붕은후슈건으
조텹을빠으길니닉지아니게호야즉시불여기름슈샤을변끈
을잘깟물뼛셔가숫두에의물을푸근찬물을붓
쳐붕어빅흐로셔어시갓치불여기름슈샤을변끈
무르게셔젓조셰지닉너나무로불셔지쓸로공쎡세
법빅을면주히근되너너는고기을칼저일것읍

○ 봉동생선법

생치을 털을 읍시 샤불 여 가즁은 싱치아니게 정니들아
소금을 셔여 라 리 셤 질을 실니도 즈루 갓치 버 겨 젓 친
아리 마 듸 셰 쎠 두 고 위 아 듸 셰 는 버 히 고 실 은 글 거 히 고
라 른 실 라 황 육 을 실 을 셤 실 을 셤 실 고 라 호
초 셕 거 우 즁 을 실 아 초 뒤 물 너 소 발 의 퍼 고 곤 성 치
모 양 갓 치 쓰 든 후 졔 셤 질 과 라 리 셰 셤 시 흐 길 도
조 시 어 모 양 쓰 드 러 갓 치 양 념 을 너 회 가 루 집 을 아 셤 으
로 쓰 로 구 라 조 쓰 라 버 조 희 우 퓌 호 시 고 라 발 녀 쓰 라 ● ○ 왈 조 탕 법

큰 싱 션 겁 질 라 셰 읍 시 흐 로 실 을 가 늘 게 두 라 러 근 졔
숙 나 난 황 육 나 쇠 셩 치 간 질 기 보 그 즁 의 가 늘 게 두 라 려
흐 초 셩 강 호 표 긔 를 즁 황 을 아 즁 물 너 반 실 쓰 쥴
화 로 아 가 운 리 흔 식 너 퍼 졔 탄 나 뉵 실 니 나 셔 원 즁 국 의

○ 주 젼 법

○ 고굽는법

성긔장을 살라 뇌(여)
너집을 닉여 글근 숨을 석고 성강과 파를 간을 마
려호초가로너허 제회 섯거 누를 가루 조쵸더
허흔리 탕 흔후 진동 끼따듸 들니지아니근거슬 쓰기
써곳쳐 쓰츄어 노흐로 들 법세동 신후 과집을 붓고
부리을 빠어 익게 질문후 동신으을 흘고 션여니 멸동
굴히시니 마을 전로 써려곳 챵니의 써여 길장 빨 티구으
변 씃시으를 장으 비상 흘니 화적 등의 폐되 지 흘 느니 아모
그릇 셕 모즁 탕 흘 너 나 흘 아 구으 변 조은 니라

○ 긔 쎵 흔 는 법

긔 누 른 즁 과 거 문 장 을 글 거 황 장 은 제 판 의 셕 거 기 를
장 씃 초 와 가 진 양 념 등 을 아 굽 업 는
놋 그 릇 시 갈 아 즁 탕 흘 아 반 만 익 거 건 거 문 장 을 기 를
퇴 그 우 희 고 로 빨 너 라 신 즁 탕 흘 아 쎄 식 거 결 집 국 만
드 러 언 근 제 진 황 빅 식 을 아 우 희 부 려 쓰 라

아니ᄒᆞᆫ고로ᄇᆞᆫ다의젼챵을ᄇᆞᆯ은ᄃᆞᆺᄒᆞᄂᆞ니라

○젼복침치

젼복을ᄲᅡᆯ게ᄶᅥᆫ여ᄀᆞᆯ치ᄭᅥᆺ게ᄆᆡᄯᅳᆫ고누ᄅᆞᆫ셤질라ᄇᆡ
을가ᄅᆞᆯ게ᄲᅧᆯ어속의너고소골물을약간을ᄯᅡᆼ감과
ᄑᆞᆫ듕ᄉᆞᆨ을너허침쳥을ᄀᆞᆺᄉᆞ면조흔니라**본방**ᄂᆞᆫ
너허ᄉᆞᆯᄂᆞᆫ젼복ᄲᅳᆫᄂᆞᆫ젼시조ᄒᆡ아니ᄒᆞᆫ이ᄂᆞ누ᄅᆞᆯᄂᆞᆫ복칙
쳐ᄒᆡ조ᄲᅧᆯ어약간너흐ᄇᆞᆫ후ᄅᆞᆯᄃᆞᆺᄒᆞᆫ고로

○귀ᄀᆞᆺ

귀ᄀᆞᆺᄎᆡᆯ을ᄎᆡᆨ거ᄉᆞᄃᆞᆨ법ᄉᆞᆯᄂᆞᆫᄂᆞᆯ누루ᄂᆞᆫ가ᄂᆞᆫ경너허두
ᄇᆞᆫ히가무거도모ᄅᆡ가되지아니ᄒᆞᆫᄂᆞ니라

○소곰귀ᄀᆞᆺ법

소곰물ᄂᆞᆯ구히ᄭᅳᆫ게ᄭᅳᆯ여ᄎᆞᆫ후귀ᄀᆞᆺ을셔ᄎᆡ물거염
지ᄂᆞᆯ아ᄎᆞᆼ의ᄀᆞᆯ고ᄆᆡᆯ수을걸ᄒᆞ오ᄅᆞ게ᄇᆞᆺ근ᄎᆡᆫ초
너코ᄆᆞᄀᆞᆫ뉩으로우ᄃᆞᆫ걸ᄇᆞᆸ근**ᄲᅳᆼ**고도ᄉᆡᆫ로가루질너ᄉᆡᆼ
가ᄋᆞᆺᄐᆞᆯᄲᅳᆫ의ᄆᆡᆫ한ᄋᆞᆯ도ᄐᆞᆯᄉᆡᆨ혀곳ᄎᆡ여ᄂᆞᆯ떠ᄉᆡᆼ은후부
어ᄋᆡᆨ히ᄇᆞᆫᄲᅵ시조고ᄅᆞ쥐두ᄃᆞᆫ도ᄉᆡᆼ치아니ᄒᆞᆫᄂᆞ니라

흔히 즉물대모난을 방경난로와 같이 ㅇ 약로법

열로 끓여서 섭씨 칠십도로 사십분간을 끓여 화합물을 만들어 병에 넣어 보관하는 법

ㅇ 살균하는 법

복리는 산물을 의거하여 가능의 문질 거문과 같이 섭씨 칠십도 혹은 팔십도로 십분간 끓여 살균하는 법

치고 환자 기록과 섭도 등 이상을 흔가지 더고 같 물들 부어 숫불의 고와 무르거 전 참 쌀을 되을 더허고 싸 체 에 밧쳐 살

연무근거 장을 타 먹으면 노인과 소아의 게보원 로 병동

익힌 ○ 늘모의 니 법

늘모을 보티 쌀 갓치 각 가물의 방거 가 불어 수비 을 야 쓸니

위 상 어 이 여 살 며 허 먹 으 면 炎 시 으 로 방 로 치 습 로 도 질

을 업 시 로 논 고 로 한 나 라 복 로 장 군 마 원 니 군 중 의 도 가 해

가 니 라 그 가 로 프 로 을 상 어 청 을 바 르 면 지 중 의 도 떠 러 지 로

은빗곱게 밥을 흰빛식으로 젓는 것이 좋다
슬며 허지 라 가성을 석지 제 찬 하 넛 겹 그 제 한 함
박식으로 빗곱 제 보 근 거 물 장 을 제 한 의 조 공 적 거 길 조 곳
치 보 치 면 빗 치 흰 흘 너 는 눈 시 화 모 라 귀 는 게 버 혀 위 라 가 능 길 조
흔 힌 역 알 게 쎌 근 국 숭 을 서 너 치 식 버 히 고 조 악 과 흔 가 지 조
쎌 구 근 항 그 릇 의 제 국 살 문 물 쓸 께 너 허 을 써 셔 가 항 그 릇 의
부 어 을 거 걸 힌 역 라 국 을 조 악 라 흔 리 너 허 을 여 너 여 호 초
가 로 싶 터 쓰 는 니 화 모 리 가 션 제 시 너 고 가 모 리 을 써 제 힌 의 지 혀 쓰 라

○ 증기익힘법

살 진 ᄀᆞ 제 두 조 국 업 시 흘 르 니 장 너 ᄀᆞ 고 구 조 의 슬 흔 존 기 를 한 존
조 라 존 을 헤 르 즉 친 으 로 젓 르 빡 고 지 셔 계 국 포 고 프 제 국
기 를 셕 쎌 니 쎌 어 너 코 수 힌 너 허 근 증 함 쁘 들 돗 흘 나 니 라
니 것 또 쇄 만 을 십 으 로 기 악 도 곳 낫 낫 낫 쌀 너 화

○ 편포법

편 포 는 년 을 흘 르 기 를 전 고 기 을 셥 시 가 을 게 두 겨 려 소 곤
얼 싸 즙 너 고 기 를 호 초 젼 초 가 로 와 쌔 거 피 를 야 보 가 너 코 짓 가 조

부어굽기을숫불을두니그우희각져을알게덥그부어비
눌을거드리지말고불을연헌비눌너쌀녀거스러질거시니잉
슝을보르면쌀녀이러나련비눌너도로라붓거덜닝슝을곳
치지아닉흐녀바르면비눌니이려닉락붓스틱수실츠을라갓그
제야기름장빌노무로누녹건구으면빈눌이즉연라여퍼지즉흐리

○부어씨는법

큰부엉을비눌을거려등을쏙갈녀충즘을바리고써
쌀두속헤조방덤라고기로조흔초루어스를
치근부어넙가온거빅도쁘갓을너코누쌀끗헤노구의물
을조고마치붓고기르즁쌀물쁘흐흐스되되
쌀가로와께랑을프른닉

○쌀구즈랑법

싱치진계회슨젼복헐염 양부화 끈즈손닉 끌제국
도랏흔 무우 씨닉리타박고지저하 프구 싱션을라모지게
지름닉썰어기름헤지고끌라싱션라미나되는젼을께란
써워지즉께국나쁘흐나보라글즈리취곡닉랄근싱션

를 글거 간 늘 께 썰 고 잣 을 방 울 마 라 세 워 박 고 잣 우 의 전 초
을 샛 퍼 로 보 로 점 그 익 게 여 니 여 닝 즙 을 약 간 깃 언 께 버
허 쓰 퍼

○ 진 주 죠 빤 썰 법

고 기 을 얄 께 껄 너 여 간 늘 께 썰 어 伍 가 조 진 즙 꾸 지 썰 어
번 칠 의 복 그 면 고 기 가 반 半 식 어 누 린 집 니 샙 지 거 든 그 께 야
진 흔 장 을 팔 써 호 조 기 를 물 조 곱 체 곳 퍼 복 라
가 외 갓 복 근 것 더 퍼 라 리 후 호 초 半 너 허 쓰 화

○ 법 시 빨 두 법

길 을 벌 숭 물 야 살 을 간 늘 께 두 가 려 십 을 법 신 을 근
잣 가 조 호 조 기 를 장 갈 식 방 법 쯧 조 와 즌 간 복 로 쌀 가 조
체 의 체 반 즙 을 야 살 숨 삐 드 을 야 빗 치 께 미 려 귀 니 께 버 허 귀 로
쌀 근 길 살 문 물 의 쌀 마 춘 초 장 의 쓰 라

○ 길 분 의 너 법

길 분 을 오 삐 강 구 의 살 을 길 께 꿰 쐐 길 분 을 쐴 마 초 려 쓱
써 먹 은 즉 책 머 로 즉 득 을 푹 고 실 숭 의 국 이 로 니 라

○ 부 어 굽 는 법

○증편법

찹쌀을 되을 누룩가루 섞거를거든 빅이을 덩거 밤지
위걸쳐 짝 쌀을 나 제의 쳐 물을 근붓지 게 살여 숭편 쓰
치 반죽 을 아 탁 즁 을 덩 숭 의 을 삿 닛 게 타 서 그 반 죽 현 가 온
전 을 헤 치 르 랏 되 는 을 거 든 기 를 해 쥬 를 치 고 방 을 썹 시 푸
러 가 며 맛 슬 보 와 시 금 을 아 슬 삿 시 완 연 니 잇 고 손 으 로 가 신 것 슬
쳐 들 어 쳐 쳔 ᄃᆞ 너 여 러 지 거 덩 굴 고 제 야 유 지 와 보 즐 을 삼 여 온 화
훈 방 의 노 와 삭 가 쌀 든 거 즁 가 익 거 든 열 릿 슬 의 게 리 건 강
호 조 가 로 ᄃᆞ 허 츅 ᄃᆞ 나 복 가 슬 을 만 경 보 와 취 기 죠 을 쌀 치 복
거 쩌 지 그 릇 ᄂᆞᆫ 흐 게 쇼 을 쌀 너 쌀 들 어 노 코 제 의 보 즐 펴 근 불 우
의 밥 만 콤 쌀 드 려 방 을 을 흔 수 젼 조 즐 지 여 여 노 고 그 우 희
쇼 쥐 신 거 슬 ᄎᆞ 에 로 노 코 위 덥 기 는 불 은 여 을 다 른 글 릇 시 더 러 닌
여 넝 슝 의 기 여 되 의 니 츅 ᄭᅳ 치 흘 야 넙 슬 노 쇼 마 과 여 언 지 여 쇼
가 라 덥 치 나 너 무 덧 여 도 못 시 근 물 그 면 핫 쇼 가 덥 퍼 지 아 니
을 미 방 을 의 여 되 여 언 제 보 와 뷔 름 여 시 보 즐 브 각 드 드
러 나 지 아 니 케 여 얼 고 쌀 을 쇼 가 드 려 닌 거 든 보 쳠 을 리 조 속

거트로 게티너 허스쁘드러 쓴 쒜살의 복근 팟 뭇 해 쓰
○원소병법
찰가조을 겁 체의 쳐 쒜 랑 슈 의 익 게 빈 추 물 나 쪄 걸 고
호도을 샤 쒜 거 운 물의 랑 거 각 븟 거 든 거 피 를 나 나 른 니
두 라 러 팟 가 조 찍 거 소 을 민 드 러 소 을 쓴 쒜 살 사 랑 슈
의 오 미 존 국 살 타 쒜 수 탄 팟 치 혀 써 쓴 나 리 라 니 역 은 북 경 역 니 라
○신 김 치 법 건
찰 사 조 신 검 초 성 으 로 씨 여 사 추 버 무 러 질 구 의 시 여
쑥 구 리 갓 치 살 사 살 되 쥐 여 쓰 고 살 의 복 근 팟 을 너 허 꼿
가 조 뜻 쳐 쓰 라
○식 탄 병 법
수 시 꼿 니 누 루 (익 고) 주 지 아 니 흐 근 샙 질 벗 길 성 홀 치 등
싹 거 쌀 니 워 잘 쌀 도 로 뫼 가 조 찰 가 조 반 식 쳑 고 ᄉᆞ 랑 가
루 마 니 쒹 거 슬 병 건 강 알 게 ᄒᆞ 고 ᄉᆞ 누 여 쒹 든 안 칠
젹 의 잣 가 조 와 게 피 가 조 리 초 반 살 문 것 슬 가 늘 게 열 써 쎵 우
희 가 득 니 겁 고 조 희 겁 퍼 우 의 가 로 을 접 퍼 씨 면 갈 뗄 들 니 라

렵저서십니라니 여은부무스광을더루멈아니익
논내라

ㅇ 박일로법

박이일승과 같이 산악토렬전서마를 작은
낭증을 구서작 빨을 하는 장은반작을 에 석
거서면국하아를 라 숭덕
ㅇ 전병법

오랑라 열을 보 빨가 을 의반 죽 을 나 질 도 되 도 사
니 게 을 나 시 로 의 여 니 여 외 앗 씨 콕 부 뷔 여 마 치 로 앨
께 게 러 지 면 모 양 니 빨 임 갓 들 니 게 절 병 니 흐 등
글 게 버 인 것 은 숭 등 병 니 라

ㅇ 누 른 법

누 른 정 간 별 드 는 법 은 염 질 벗 긴 것 을 빨 니 모 와 빨
이 워 작 빨 을 맷 라 가 조 흔 진 미 을 가 늘 게 두 려 찰 가
을 의 실 을 버 무 려 광 귀 가 루 조 금 더 코 건 서 와 누 른 가
루 식 거 증 절 폐 의 깡 정 세 등 호 야 반 살 마 걸 며 살 석

건시와 전초을 알게 잘 간 살에 티 털 갓 채 썰 고 생
늘도 고 쳐 로 썰 어 한 진 식 구 로 칠 가 로 구 무 역 밀 드 려 살
식 거 씨 고 살 문 밥 가 로 와 호 초 빨 게 피 빨 살 식 거 귀 는 게
알 게 쓰 고 살 문 못 쳐 설 라 치 친 것 슬 못 쳐 여 씨 여 짓 가 로
못 쳐 쓰 라

❸ 식 니 명 법

쇠 고 기 을 두 장 려 가 로 식 구 면 조 치 아 니 로 니 조 곰 식 로 식
너 튀 들 야 냉 지 의 살 여 세 살 들 아 두 엇 라 잇 시 들 아 그 릇
시 감 고 물 슬 고 붓 더 게 여 조 끌 식 쳐 가 며 십 슬 노
고 로 쳐 어 기 로 질 갈 치 로 살 의 약 간 발 즉 할 셔 밥 위
초 잘 게 셜 어 소 강 의 각 여 도 마 의 노 코 애 쳐 반 듯 이
숨 게 버 려 짓 가 로 붓 쳐 여 도 마 의 노 코 애 쳐 반 듯 이

○ 복 령 도 화 고 법

빅 복 령 년 밥 산 약 마 른 것 을 빈 곡 는 덕 방 즁 라
소 탕 찬 근 슬 세 살 슬 빅 미 을 승 작 살 슬 야 비 여
거 시 루 의 안 치 로 지 갈 노 는 게 슬 야 세 덕 보 를

체의보고 쌀은 살코 살랏라 토초 쌀 계피 쌀 생조 너허보
즈우의 져고 셕가루 을 드 두 국 너 져 로 밥 솔 마 셔 은 것 슬
살 낭 염 을 와 술 을 빵 빵 치 쥬 여 노 코 가 를 소 드 릴 것 이
나 날 만 치 두 터 히 겹 고 리 조 와 밤 라 짓 슬 방 울 의 뷘
틈 업 시 박 불 근 살 랏 슬 두 터 히 샤 부 린 후 그 져 가 를 을
겹 져 나 터 지 ᄌᆞ 아 니 들 노 라 보 조 우 를 겹 으 시 루 의
감 아 익 게 씨 후 러 푼 것 슬 것 으 로 방 울 ᄂᆞ 버 허 쇼 셔

○토란병법

토란을 익게 살마 겨 피 리 와 찰 가 로 셕 거 써 셕 민 드 러
진 ᄀᆞ 의 지 ᄂᆞ 너 라 화 젼 처 조 지 ᄂᆞ 니 라

○ 깔 즌 병 법

감 즌 을 셥 을 취 씨 쎄 발 니 와 ᄀᆞ 작 쌀 을 야 찰 가 로 셕 거
셕 은 후 달 기 가 살 셕 근 니 버 갑 려 간 니 라 깔 즌 가 마 른 후
방 망 을 쇽 니 변 빗 시 갑 ᄃᆞ 니 원 니 로 쌀 니 와 입 시 작 쌀 을
야 쇼 게 ᄃᆞ 치 라

○ 잡 과 병 법

두면좋아를 맛있게 먹는 법

○ 준비법

밀가루을 체에 쳐서 계란 흰자는 놓고 누른 자만 섞어 반죽하여 얇게 밀어 놓치 않게 썰어 놓는다

○ 만드는 법

돼지고기는 살만 골라 다지고 양념하여 놓는다

○ 만드는 법

쇠고기는 살만 골라 다지고 양념하여 놓는다

○ 만드는 법

찹쌀가루에 설탕 버무려 강귀가루 살짝 뿌려 섞어 놓는다

계피 얇게 두드려 놓고 호두는 중탕하여 겉껍질 오려 놓고

을 버터에 살짝 튀겨 놓고 튀김 가루에 물을 넣어 반죽하여 놓는다

○ 튀기는 법

튀김 냄비에 기름을 붓고 끓으면 튀김 가루에 재료를 넣어 튀겨 낸다

○ 혼합법

찹쌀가루에 설탕 버무려 강귀가루 살짝 뿌려 섞어 놓는다

계피 얇게 두드려 놓고 호두는 중탕하여 겉껍질 오려 놓고

을 버터에 살짝 튀겨 놓고 튀김 가루에 물을 넣어 반죽하여 놓는다

랫수ᄎᆡ번느니라무릐가는누구ᄇᆞᆫ못쓰ᄂᆡ미냥되게ᄒᆞᆯ차씨
물으ᄂᆡ라ᄒᆞᆫ저ᄒᆞᆫ조졍의는ᄉᆞᆯ빙ᄇᆞᆫ조ᄒᆞᆷ니라

○ᄯᅩᄋᆞᆯ방을

찰가ᄅᆞᆯ의성졍버무려ᄉᆞᆯ랫소와겨릐호초ᄆᆞᆺ쳐져근以
ᄐᆡ버무린가ᄅᆞ펴ᄀᆞᆯ으ᄋᆡᄉᆞᆯ색ᄀᆞᆯ은가ᄌᆞᆼᄅᆞᆯ쳐젼망콤씨젓소
싸ᄀᆞᆨ질겁ᄀᆞᆯ그졔아ᄉᆞᆯ랫겁펴ᄋᆡ익게셔소ᄃᆡᄒᆞᆫ방ᄋᆞᆯ리ᄅᆞ버
허ᄂᆡ라ᄂᆡ위ᄊᆡ영ᄋᆞᆫ희랫시조ᄒᆞᆫ니영은불근랏거릐ᄒᆞᆫ벌그
보ᄆᆡᆫ조을ᄃᆞᆺᄀᆞᆯᄂᆡ라

○ᄌᆡ도조앙법

저ᄒᆞᆫ조약은성으ᄅᆞ반ᄌᆞᆼᄀᆞᆯ싸조른ᄂᆡ익겨반ᄌᆞᆼᄒᆞᆫ즉ᄀᆞᆯ
기ᄆᆞᆫ빗ᄒᆞᆫ조치아ᄂᆡᄀᆞᆯᄂᆡ라

○화졉법

화졉은닝ᄌᆞᆼ의반ᄌᆞᆼᄀᆞᆯ년빗치누루기ᄅᆞᆯᄂᆡ쌉ᄂᆡᄃᆞᆫᄂᆡ소
곤ᄆᆞᆯ을여러ᄀᆞᆯ길의반ᄌᆞᆼᄀᆞᆯ싸가루ᄀᆞᆯᄆᆞᆯ쳐여국화형싱
ᄋᆞᆯ빗ᄀᆞᆯ밤소ᄋᆞᆯ너허쪽직리ᄀᆞᆯ조가ᄂᆞᆫ실ᄀᆞᆯ줍싸니라

○화년법

가로슬우흘겹퍼씨면검불근리초씨쌀물물쓰면
조흐되즐기가쉬우니불질업고걸신든들어조치아니라

○두즙법

두즙은등노구의르스되적종을씨너어르으며신쌀을
깡짐의반죽글피라

○진즙과 깻즙법

미즙을씨헤일을가려물의깡거라가미돌의정히끝
어수비헌무리을몬제수라가리즙을화합글써쓰
외니면그마시오른라올부아서라크게본원되느니라

○두협연법

참쌀을옥갓치신러깡거라가미들의갈써숭비흘아
안거걸물은라따르고쌀여물의반죽글아테의보즌
쌀로물시한번고흐、져로低석근팟소을전소을쌀以
초쓰드러존례조노흐되며무저여노치쌀근伍물내조
우흘겁으로걸시와저조스를반들제쓰러가득히부리
근익게혀니여소너흔방을바라여여니에쌀발너볶근

진쌀을두홉라벼가루을노나기를한되의반죽을사무누
치친후의쇼리물의반죽알맛초쳐셔반죽을사탕의박거
노모지게쌀들거나흘로불을쌀마조티게술사지쳐디여즙
청을못쳐연샥라는한쌀의
리호초가롱을타쓸즙청라
야쓰리샹라 ⑤ 伍조청의허벼빗치조코텬호니반죽의
조청을너코즙청라쓸라조청을반식타쓰면조흔니라
쓰닉위에쓰는법은쇼리물너흐면잘스흘아조치아니흘며
쓰니거는소주치는법닙닙히나흘며

① 약밥법

찰밥한쌀내여결누쥭흘흔리초흔쌀을하
되지초는잘게쓸르쌀은세쥭식되흐의술을너무오릭랑
그릇들어조청과너들나반을마장거라가너무흠선씨지쌀
고슬알도록익거던즉시디여덩글길의리초와밤을너
황청흘흐쌀기름흘되긴흔게랑반죽을허고초션
거시루의안치되조흔들넝게가슨닉케그와안치고찰

을복거즐치의더러운긴의술가는리장기계너흐
별신씻시엽는나라술나거든조는술을가는리
조조곧부면슈나르너부는이라

○약과술는법

약과라술기는쌀은소시정거노셜은빅약지장나노
기름은실콩회두술는고로이름나라
한쌀을라면유청되식너되젼혀즙청나빅히
되을석거되빅즁나되소즐보우붓술깨붓르셜투
체정술과흐코홈도이러가며라실나는방정헐약라
노빅두라는바술취조빅드러기름을붓르술레조노코
숫불의지즐되타지아니게술아라술너되거든냅술노
민두눌너이근위가트지거든셔너메즙청의게희와호초
건강즐의화합술아장그면그러운너라출속거라드는
나그제야너여보감슌여굿거든즛가조싸려슌라

○빌약량법

쌀죽을 끓라 버무려 찌고 또 그 죽에 기른 누룩 가루를 섞어 항아리에 넣고 흐르지 않게 봉하여 쌀의 붓으로 입술 위에 바르고 또 겨를 쌓아 보온하여 삼일 동안 두었다가 꺼내어 햇볕에 말리고 또 찌고 또 말리기를 세 번 하여 가루를 만들어 쓰는 것이니라

○ 다화주법

흙항아리 세 개를 준비하고 찹쌀 한 말을 씻어 밤새 물에 불린 후 가루를 만들어 누룩 가루 한 되와 섞어 항아리 하나에 넣고 물 세 되를 부어 잘 섞은 후 그 항아리를 버무려 놓은 쌀 위에 얹고 또 찌고 또 말리기를 세 번 하여 가루를 만들어 쓰는 것이니라

○ 삼일주법

겨울에는 항상 하루 걸러 한 번씩 쌀 한 말을 찌고 또 누룩 가루 한 되를 섞어 항아리에 넣고 물 세 되를 부어 잘 섞은 후 그 항아리를 버무려 놓은 쌀 위에 얹고 또 찌고 또 말리기를 세 번 하여 가루를 만들어 쓰는 것이니라

○숭숭주밥

찹쌀을 좌멱되 쓸 두 쌀을 빅세 홉 야 랑 거 라 가 닉 으 를
쓰 의 작 쌀 을 아 조 흔 진 쌀 을 혼 되 을 작 쌀 을 소 승 가 로 을 근
의 밍 주 깃 치 쓰 뒤 누 룩 의 향 하 야 너 엇 다 가 스 오 실 쓰 의
절 미 쓸 두 을 정 히 쓰 러 지 예 예 어 조 깃 치 찬 후 의 그 젼 숭
의 숭 숭 혼 쌀 을 두 멱 을 시 글 거 잘 곤 쌀 마 숭 숭 도 식 혀
그 물 은 버 리 고 슬 밋 슬 간 은 체 로 걸 너 밥 의 너 허 근 조 식
거 창 의 혼 게 식 밥 라 숭 숭 을 뎍 일 치 듯 근 제 조 멜 을 사 너 코
간 ᄀᆞ 녀 겁 근 불 근 혼 불 을 쓸 혼 젼 두 엇 다 가 일 졀 일 후 즉 헌
빅 소 주 쓰 십 복 주 을 부 뒤 너 근 후 버 눈 니 라

○실방은

숭 숭 을 부 ᄀᆞ 히 쓰 져 잘 곤 쌀 마 숭 항 니 법 지 쌀 게 들 근
빙 라 숭 숭 니 러 근 깃 치 식 은 후 너 흐 되 쌀 어 쌀 을 라 면 설
라 누 즉 라 숭 숭 을 라 효 숭 을 더 야 라 너 흐 라

○伍실방은

물 비 즈 쌀 붓 근 구 무 에 으 로 쓸 마 라 가 상 은 후 근 물

육게굴라면광조의뫼쐴반씨식그띔그른둘너라

○숭절주법

빅끼팟되빅끼술사광거라가작팔글야물깟되을슬

여너여어름깃치식히후무뿔쉴슬승진팔칠숭흠너허

버무려갈그러미여블한블쐴끼

을정히씨새믈을부워잣헤우그젼의빅끼으

승젼끼쐴두을광거라가되숭절곳은물을되에

되밥의노두팔물을식게例어름깃치식혀술씻츨

고로닌식거숭절달인검진을항씻타면져녀흔후뵈밥

버무린것슬씻티라너코칠밥을우희라너허굿께닌에

쉴과한황을보와온밍을씻초워익히되가을너에든

국화을우희겸로봄너여걸든두겯을텀으겨술너여건

누건겹질을술의중기지쌀도우희라너허익히면회

향라숭항내갈듯글야씻시과히할샐아너라중감을

법신로원건을보일글야비갈너불인글걸스랄도신

흔을보리라.

샤ᄊᆞ슬보면조흔나항니너무크면군ᄆᆡ니닉ᄀᆞ러그면술
니넘닉니ᄋᆞᆯ ᄊᆞ는그릇신
○ 갈홍법주
졀ᄆᆡᄀᆞᆫ승을ᄇᆡᆨ세ᄒᆞᆯ샤깜거라가작ᄲᆞᆯᄒᆞᆯ샤쳬의쳐그쳘
의조흔누록을ᄂᆡᆫ을ᄊᆞ처여러ᄂᆞᆯ바ᄒᆞ여쳬의ᄂᆡ러ᄉᆡᆯ
가조을구무ᄯᅥᆨᄆᆡᆫ드러물의ᄃᆞᄃᆞ록세슬ᄆᆞᆫ주ᄊᆞᆫ
전려운길의감근국ᄲᆞᆯᄒᆞᆯ슬ᄒᆞᆫ되을너허술ᄂᆡ샷ᄋᆞᆯ도록
되세화합ᄒᆞᆫ샤돈후현조ᄒᆞᆫ로ᄀᆞᆯᄂᆞ붓치그릇슬겸
ᄆᆡ러ᄂᆞᆯ끼ᄒᆞ고코ᄃᆞᆺ거니겹ᄒᆞᆫ쳬ᄉᆡᆼᄋᆞᆯᄲᆞ의ᄋᆞᆫ년것ᄀᆞᆺ치근니걷ᄃᆞᆫ
ᄭᆞᆯ까ᄃᆞᆫ정ᄒᆞᆫ항의ᄀᆞᆨ법무리ᄂᆞᆫ조ᄀᆞᆫ너흐되너들ᄌᆡᆨ까
졀ᄆᆡ한ᄲᆞᆯ박세ᄒᆞᆫ샤ᄒᆞᆫ로받깜러ᄀᆞ가익게쳬시루처여ᄯᅥ
ᄂᆞ코ᄀᆞ른그릇ᄉᆡ여ᄂᆡ여고ᄀᆞᆯᄒᆞᆫ로ᄀᆞᆫ쳬세부비ᄋᆞᆫᄀᆞᆺ치ᄀᆞᆫ버무려
ᄃᆞ러ᄂᆞᆯ끼ᄒᆞ고코ᄃᆞᆺ거니겹ᄒᆞᆫ쳬ᄉᆡᆼᄋᆞᆯᄲᆞ의ᄋᆞᆫ년것ᄀᆞᆺ치근니걷ᄃᆞᆫ
ᄭᆞᆯ까ᄃᆞᆫ정ᄒᆞᆫ항의ᄀᆞᆨ법무리ᄂᆞᆫ조ᄀᆞᆫ너흐되너들ᄌᆡᆨ까
졀ᄆᆡ한ᄲᆞᆯ박세ᄒᆞᆫ샤ᄒᆞᆫ로받깜러ᄀᆞ가익게쳬시루처여ᄯᅥ
ᄂᆞ코ᄀᆞ른그릇ᄉᆡ여ᄂᆡ여고ᄀᆞᆯᄒᆞᆫ로ᄀᆞᆫ쳬세부비ᄋᆞᆫᄀᆞᆺ치ᄀᆞᆫ버무려
ᄃᆞ러ᄂᆞᆯ끼ᄒᆞ고코ᄃᆞᆺ거니겹ᄒᆞᆫ쳬ᄉᆡᆼᄋᆞᆯᄲᆞ의ᄋᆞᆫ년것ᄀᆞᆺ치근니걷ᄃᆞᆫ
ᄭᆞᆯ까ᄃᆞᆫ정ᄒᆞᆫ항의ᄀᆞᆨ법무리ᄂᆞᆫ조ᄀᆞᆫ너흐되너들ᄌᆡᆨ까
졀ᄆᆡ한ᄲᆞᆯ박세ᄒᆞᆫ샤ᄒᆞᆫ로받깜러ᄀᆞ가익게쳬시루처여ᄯᅥ
ᄂᆞ코ᄀᆞ른그릇ᄉᆡ여ᄂᆡ여고ᄀᆞᆯᄒᆞᆫ로ᄀᆞᆫ쳬세부비ᄋᆞᆫᄀᆞᆺ치ᄀᆞᆫ버무려
ᄃᆞ러ᄂᆞᆯ끼ᄒᆞ고코ᄃᆞᆺ거니겹ᄒᆞᆫ쳬ᄉᆡᆼᄋᆞᆯᄲᆞ의ᄋᆞᆫ년것ᄀᆞᆺ치근니걷ᄃᆞᆫ
ᄭᆞᆯ까ᄃᆞᆫ정ᄒᆞᆫ항의ᄀᆞᆨ법무리ᄂᆞᆫ조ᄀᆞᆫ너흐되너들ᄌᆡᆨ까
졀ᄆᆡ한ᄲᆞᆯ박세ᄒᆞᆫ샤ᄒᆞᆫ로받깜러ᄀᆞ가익게쳬시루처여ᄯᅥ
ᄂᆞ코ᄀᆞ른그릇ᄉᆡ여ᄂᆡ여고ᄀᆞᆯᄒᆞᆫ로ᄀᆞᆫ쳬세부비ᄋᆞᆫᄀᆞᆺ치ᄀᆞᆫ버무려

의너허변들고인즉불니써자근라고인변불너와너써
지는법너미우흘쌀제곤로것로보변형주가소는때
향칫고옥술나씻시조흔되오지병의두멋라먹어나
변미치앨너술단너하

○소국주법

졩일헛회을의밍수여걸되을항의붓로조흔셈
누룩칠홈을말의당거라가누룩광곤제슬흘쓰
의누룩을제물의역을손질뵈지빨을쎠
을빅세작빨을아힘물의역을손질뵈지빨을쎠
길너오르거든러운길의슬쳐누룩거른물의푸러
너헛라가슬흘빨의동의로버든복는나무가지조푸러
지도록쩌허써춘게두엇과가너일질씻을보와갈
꿀셈살흘거든빅세작빨빅세흘아하조밥려식
씨되물은칠승이난고조는섞느려지게쪄
써흘씻히려은길의려붓로동도지조고조는푸려렴
져두멋라칠을빨의보변불굿는헌거시안거든그제

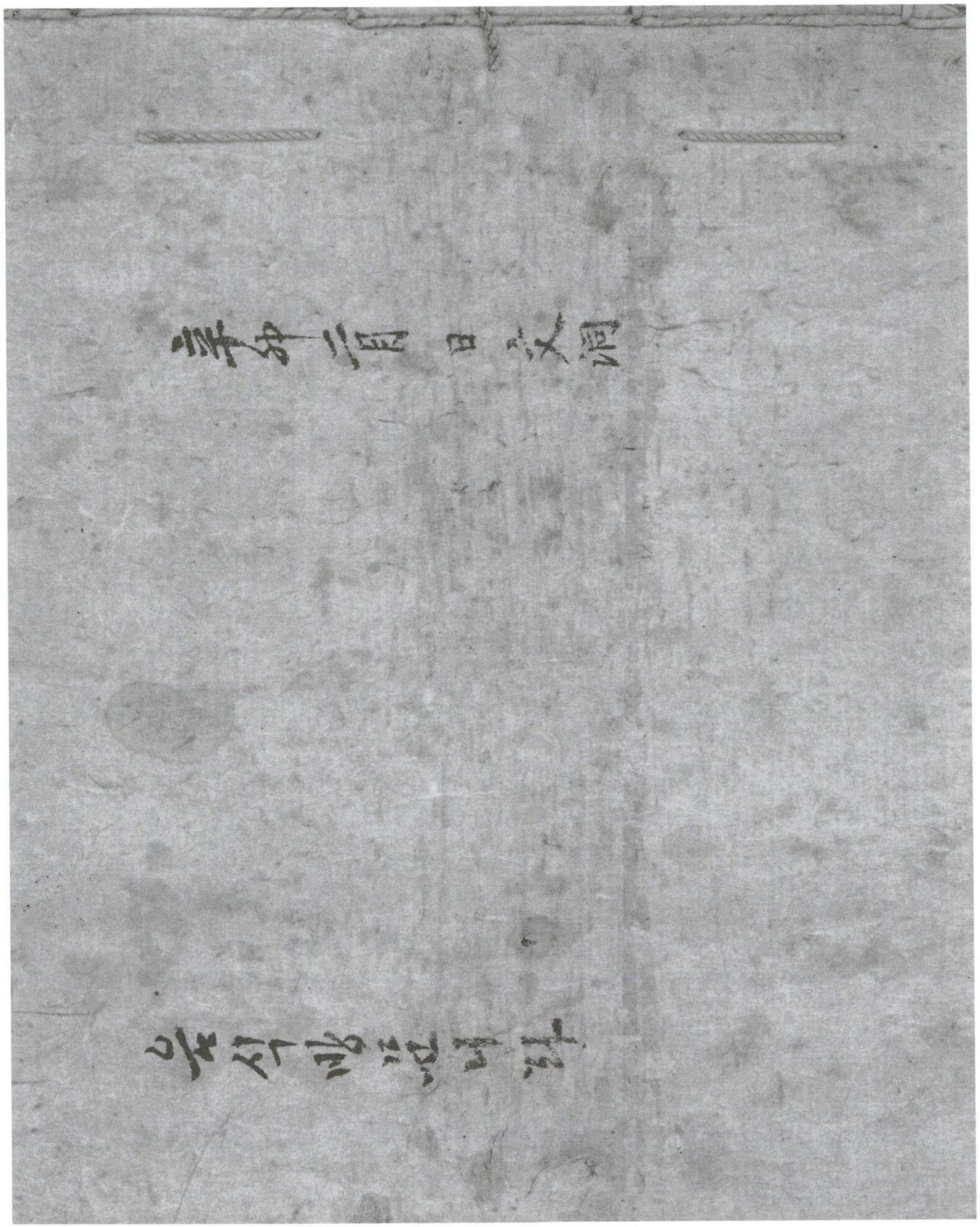
항의것이나날부터내법식들나술찌너허관그너삶의
여곰색으로도우을삶듸여우리양귀아니빗치는지두
엇과두편차승리시의진듸쌔딸라빅미쌔딸을
옥갓치쓸어빅세도야강거술로밥져와건져행
수의만히데쳐각그세익게칠밥은체치그뇌밥은
동의희눌녀가며밥어시르무물을밥우희조질
부어덥퍼두엇과가니식한후의그물니다른후보
변질도되도아니할거시니르헛허어름꼬치
식니그물엿쌀을글여식히그뇌밥과칠밥을
갓그찌라글여식힌후글게밥한케찰
밥한케못한케떡안친그뇌밥한케찰
시루을덥그물을슬슬끌수와갓치부우퍼조곰도
려호지말고두편은수매술을케
의한쌀을너허라너무만도변술빗치불근촛
치마거을니맛초너고니라실을나는지
논후가라안거든밥의실지의불을쎄술항속

○화향엽주법

국화생지시의즙니한말니여든끗두되을주
내의더허술독속의가
끗슨미화서틴화등향거잇고독거웁는끗슬
니법으로술되끗츨만보슬우흔새무리야조흔
니라유존는술씨시슬거시니술독의덧치빨근
유즈엽질을주치의더허
겹퍼두면향칙가거니술
빅세작말호야명슈을
리의감로、을노물을풍기여흰떡반쥭
치하되물은슬수와끗치두빨가옷슬
업시거든조흔가로부
체보라여빗치흰도록
누룩가로쵤홉식석거무수내방울업시허써

○두견주법

찬제호라면정월첫회일의빅미두빨가옷슬
고붓지계오려가루을소



13090
9 788996 929437
ISBN 978-89-969294-3-7