

yeong yang

WEB CONTENTS

가장 
자연적인
영양

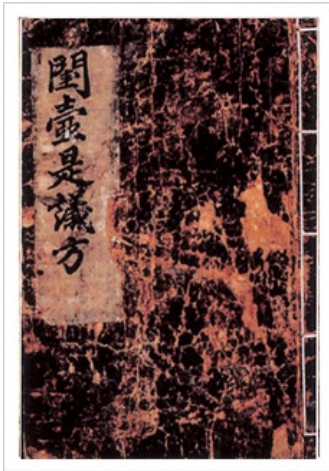
2017년 09월 22일 22시 39분

목차

목차	2
음식디미방소개	3
역사적의의와 가치	4

음식디미방소개

H 음식디미방 > 음식디미방이란 > 음식디미방소개



음식디미방은 한자어로 **그 중 디는 알 지(叵)의 옛말이며** 음식의 맛을 아는 방법이라는 뜻이다. 지금으로부터 약 340년 전에 쓰여진 우리나라 최초의 한글 조리서이다.

340여년전 경상북도 영양지방에 살았던 사대부가의 장계항 선생(1598~1680)이 자손들을 위해 일흔이 넘어서 지은 조리서로서 1600년대 조선조 중엽과 말엽, 경상도 지방의 가정에서 실제 만들던 음식의 조리법과 저장 발효식품, 식품보관법 등을 소개하고 있다. 책표지에는 한자로 규곤시의방(叵叵叵叵)이라 쓰여 있다. 책은 앞뒤 표지 두 장을 포함해 총 30장의 필사본으로 되어 있으며, 1600년대 중엽과 말엽, 경상도 양반가의 음식 조리법과 저장·발효 식품, 식품보관법 등 146가지를 소개하고 있다.

국수, 만두, 떡 등의 면병류를 비롯하여 어육류, 채소류, 주국류, 초류 등 그 메뉴가 다양하다. 내용이 한글로 되어있고 각각의 음식에 대한 조리법과 조리기구 등까지 구체적으로 설명하고 있어 340여 년이 지난 지금도 이 책을 따라서 요리를 할 수 있을 정도로 실용적이다.



음식디미방의 역사적 가치는 한국 최초의 한글 음식백과서이며, 현존 최고의 한글 조리서이다. 예로부터 전해오거나 장계항 선생이 스스로 개발한 음식 등 양반가에서 먹는 각종 특별한 음식들의 조리법을 자세하게 소개하고 있다. 17세기 중엽 한국인들의 식생활을 연구하고 이해하는데 귀중한 문헌이라 할 수 있다.

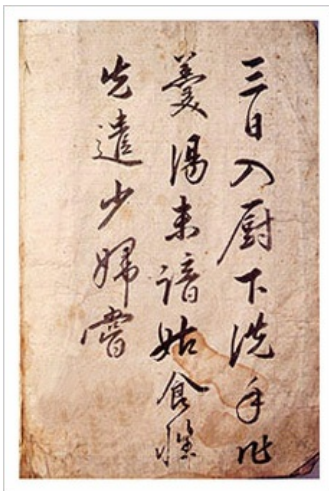
고조리서 연구가인 이성우 교수는 이 책에 대하여 "아시아에서 여성에 의해 쓰여진 가장 오래된 조리책으로, 세계 음식문화사에 특별한 의의가 있다"고 그 가치를 높이 평가하였다. 그만큼 이 책은 옛날과 오늘의 식문화를 비교 연구하는데 소중한 자료이며, 거의 사라져 버린 옛 조리법을 발굴할 수 있는 지침서로서도 그 가치가 대단하다고 할 수 있다.

저자인 장계항 선생은 선조31년 경북 안동 금계리에서 태어났으며 퇴계 이황의 학통을 이은 경당 장흥효의 무남독녀로서 시, 서, 화에 능통했으며 19세때 아버지가 아끼던 제자 석계 이시명의 계실이 되었다. 만년에 셋째아들 갈암 이현일이 이조판서를 지냈으므로 법전에 따라 정부인 품계가 내려졌다.

숙종8년 83세를 일기로 경북 영양 석보면에서 타계하였다. 맹자, 정자의 어머니같은 인물로서 소설가 이문열의 선대 할머니이자 그의 소설 '선택'의 주인공이다.

며중군자 장계항 (女中君子 張桂香, 1598~1680)

선조31년 경북 안동 금계리에서 태어나 숙종8년 83세를 일기로 경북 영양 석보면에서 타계하였다. 만년에 셋째 아들 갈암 이현일이 대학자이자 국가적 지도자에게만 부여하는 산림(山林)으로 불림을 받아서 이조판서를 지냈으므로 법전에 따라 정부인의 품계가 내려졌다.



권두의 본문이 시작되는 바로 앞면에 다음과 같은 한시(叵叵)가 유려한 필치로 쓰여 있다.

“시집은지 삼일만에 부엌에 들어 손을 씻고 국을 끓이지만 시어머니의
식성을 몰라서 어린소녀(젊은아낙)을 보내어 먼저 맛보게 하네”

이 작품은 중국 당나라 시대에 활동했던 叵叵이 지은 [신가량사(叵叵叵叵)] 세 수 중 세 번째 작품으로, 청대(叵叵)에 당시(叵叵)를 종합하여 간행한 <전당시(叵叵叵叵)>에 수록되어 있다. 그런데 <전당시>에 실린 叵叵에는 4행의 '소부(叵叵, 젊은 아낙네)'가 '소고(叵叵, 시누이)'로 되어 있으며, '소고'의 '고' 뒤에 '일작량(叵叵叵)'이라 부기(叵叵)되어 있다.

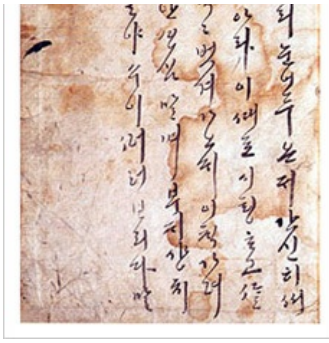
<음식디미방>에서 이것을 '소부'로 고친 이유는 3행에 쓰인 '고[叵,시어머니]' 때문일 것이다. '시어머니'를 뜻하는 '고'가 앞 행에 쓰였으므로 같은 글자를 피하기 위해 다른 글자로 바꾼 것이다.



음식디미방의 권말에는 다음과 같은 필사기(叵叵叵)가 적혀 있다.

“이책을 이리 눈 어두운데 간신히 썼으니 이 뜻을 알아 이대로 시행하고
딸자식들은 각각 베껴가되, 이책을 가져 갈 생각일랑 마음도 먹지말며,
부디 상하지 않게 간수하여 쉽게 떨어지게 하지말라”

모이 불편하 가우데 어두우 뉴으로 가시히 이 책을 쓴 뜻을 잘 알아 이대로 시행하고 책을 보가



음식 조리법 기록이 아닌 음식 조리법 기록은 물론 조리법 기록의 내용적 가치(☒☒)에 간수하여 오래 전하라고 당부한 내용이다. 이 당부가 후손들에 의해 그대로 시행되어 오늘날까지 온전한 모습 그대로 이 책이 전해져 학술적 가치를 빛내고 있으며, 후손을 위한 장계항 선생의 원려(☒☒)와 선조의 유훈(☒☒)을 받들어 지켜온 후손들의 정성스러운 마음이 서로 수응(☒☒)한 결과라 아니할 수 없다. 이 필사기는 장계항 선생이 직접 쓴 것이 분명하다.

이 필사기를 쓴 해가 이 책의 저술 연대가 되겠는데 정확하게 몇 년인지 알 수 없다. 장계항 선생이 말년에 쓴 것으로 보인다. 장계항 선생의 생몰년(1598-1680)을 고려할 때 이 '말년'은 1670년에서 1680년 사이일 것이다. 따라서 우리는 1670년과 1680년 사이에 《음식디미방》이 이루어졌다고 본다.

여기서 한 가지 지적해 둘 것은 위의 인용문 중 "딸자식들은 각각 베껴 가오되 이 책을 가져갈 생각일랑 절대로 말며"라는 대목을 음식사 연구자들이 잘못 해석하고 있다는 점이다. 이 구절에 대해 이성우 교수는 "《음식디미방》에서 ☒☒☒☒은 이 책을 시집갈 때 가지고 가지 말라 하여 자기 집의 ☒☒☒☒을 ☒☒☒☒하려고 애쓰고 있는데 ☒☒하여, 《규합총서》에서 ☒☒☒☒는 ☒☒을 통하여 오히려 널리 알려지기를 바라고 있으니, 이러한 ☒☒☒☒의 편찬 의식이 시대에 따라 달라지고 있을 뿐 아니라..."라고 풀이하였다.

그러나 이러한 풀이는 올바른 것이라 할 수 없다. 딸자식들에게 이 책을 베껴 가되 책을 가져갈 생각은 절대로 하지 말라고 한 것은 '조리법의 독점'을 의도한 것이 아니라, 원본을 종가(☒☒)에 잘 보존함으로써 조리법을 대대손손 길이 전수하고자 함에 있는 것이다. 딸자식들이 베껴 간 책을 남에게는 절대로 보여주지 말라고 하였다면 이성우 교수의 풀이가 맞겠지만 그러한 뜻은 문면 어디에도 나타나 있지 않다. 연구자의 잘못된 풀이가 본의 아니게 저술자의 뜻을 왜곡시킬 우려가 있다고 여겨진다.

▶ 역사적의의와 가치

- 한글 최초의 음식 백과서, 현존 최고의 한글조리서
- 우리나라 전통음식 연구의 교본
- 조선 중후기 양반가의 식생활과 문화를 짐작하게 하는 책
- 우리나라 전통음식 연구의 지침서
- 어법과 철자가 등이 비교적 정확하고 다양한 표현으로 국어사적 가치가 큰 조리서

Yeong Yang
WEB CONTENTS

