

발 간 등 록 번 호

11-1543000-000104-01

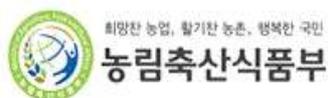
---

# 한국 근대 한식문헌 아카이브 구축

한국 근대 한식문헌 아카이브 구축 결과보고서 4  
근대문헌해제 (근대기 신문과 잡지 속 식생활 기사)

---

2013. 7.







---

## II. 근대문헌 해제

---

---

### 3. 근대기 신문과 잡지 속 식생활 기사

---

## 목 차

|   |    |
|---|----|
| II. 근대문헌 해제 (3) .....                                 | 1  |
| 3. 근대기 신문과 잡지 속 식생활기사 .....                           | 1  |
| 근대 신문 속 음식관련 기사 목록 .....                              | 1  |
| 자랑할 조선양념 .....  | 8  |
| 胃腸病과 朝鮮飲食 (위장별과 조선음식) .....                           | 10 |
| 가뎡 개량에 대하여- 나는 이것부터(一(일)) .....                       | 13 |
| 가뎡 개량에 대하여- 나는 이것부터(二(이)) .....                       | 15 |
| 魚肉의 榮養上價値(一) (어육의 영양상가치) .....                        | 17 |
| 魚肉의 榮養上價値(二) (어육의 영양상가치) .....                        | 19 |
| 魚肉의 榮養上價値(三) (어육의 영양상가치) .....                        | 21 |
| 魚肉의 榮養上價値(四) (어육의 영양상가치) .....                        | 23 |
| 내고장 名産 年産 二萬餘圓의 山淸 銀魚 (내고장 명산 년산 이만여원의 산청 은어) ...     | 25 |
| 내고장 名産 長生不死藥의 開城의 人蔘 (내고장 명산 장생부사약의 개성의 인삼) .....     | 27 |
| 全朝鮮飲食店 昨年末統計 (전조선음식점 작년말통계 ) .....                    | 30 |
| 내고장 名産 年産 五萬餘圓의 文川産 牡蠣 (내고장 명산 년산 오만여원의 문천산 모려)       |    |
| .....   | 32 |
| 내고장 名産(12) 保身로 第一인 高原의 鱧魚 (내고장 명산(12) 보신로 제一인 고원의 연어) |    |
| 34  |    |
| 내고장 名産(13) 果實界의 霸王 南浦의 林檎(내고장 명산(13) 과실계의 패왕 남포의 임금)  |    |
| 36  |    |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(1) .....                     | 38 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(2) .....                     | 40 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(3) .....                     | 42 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(4) .....                     | 44 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(5) .....                     | 46 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(6) .....                     | 48 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(7) .....                     | 50 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(8) .....                     | 52 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(9) .....                     | 54 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(10) .....                    | 56 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(11) .....                    | 58 |

|  |     |
|--|-----|
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(12) .....       | 60  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(13) .....       | 62  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(14) .....       | 64  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(15) .....       | 66  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(16) .....       | 68  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(17) .....       | 70  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(18) .....       | 72  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(19) .....       | 74  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(20) .....       | 76  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(21) .....       | 78  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(22) .....       | 80  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(23) .....       | 82  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 정월 요리법(24) .....       | 84  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(25) .....       | 86  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(26) .....       | 88  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(27) .....       | 90  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(28) .....       | 92  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(29) .....       | 94  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(30) .....       | 96  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(31) .....       | 98  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(32) .....       | 99  |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(33) .....       | 102 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(34) .....       | 104 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(35) .....       | 106 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(36) .....       | 108 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(37) .....       | 110 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(38) .....       | 112 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(39) .....       | 114 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(40) .....       | 116 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(41) .....       | 118 |
| 자랑거리 음식솜씨 - 쑥 알어둘 이달 요리법(42) .....       | 120 |
| 조선 사람에게 밥에 다음 가는 김치는 불로초 (上(상)) .....    | 122 |
| 조선 사람에게 밥에 다음 가는 김치는 불로초 (下(하)) .....    | 125 |
| 世界の 神靈草 朝鮮人 參考 (一) (세계의 신령초 조선인삼고) ..... | 127 |

|  |     |
|--|-----|
| 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (二) 세계의 신령초 조선인삼고) .....             | 129 |
| 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (三) 세계의 신령초 조선인삼고) .....             | 131 |
| 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (四) 세계의 신령초 조선인삼고) .....             | 134 |
| 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (五) 세계의 신령초 조선인삼고) .....             | 136 |
| 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (六) 세계의 신령초 조선인삼고) .....             | 139 |
| 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (七) 세계의 신령초 조선인삼고) .....             | 141 |
| 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (八) 세계의 신령초 조선인삼고) .....             | 144 |
| 세계의 神靈草 朝鮮人蔘 (完) 세계의 신령초 조선인삼고) .....              | 146 |
| 우리 地方 여름 飮食製法 (1) (우리 지방 여름 음식제법) .....            | 149 |
| 우리 地方 여름 飮食製法 (2) (우리 지방 여름 음식제법) .....            | 152 |
| 우리 地方 여름 飮食製法 (3) (우리 지방 여름 음식제법) .....            | 153 |
| 우리 地方 여름 飮食製法 (4) (우리 지방 여름 음식제법) .....            | 155 |
| 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (一) .....                        | 157 |
| 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (二) .....                        | 159 |
| 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (三) .....                        | 161 |
| 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (四) .....                        | 163 |
| 秋期 家庭 講座 (其十) 朝鮮料理 (1) (추기 가정 강좌 (기십) 조선료리) .....  | 165 |
| 秋期 家庭 講座 (其十) 朝鮮料理 (2) 추기 가정 강좌 (기십) 조선료리) .....   | 167 |
| 秋期 家庭 講座 (其十) 朝鮮料理 (3) 추기 가정 강좌 (기십) 조선료리) .....   | 169 |
| 번거로운 조선음식 어떻게 고쳐볼까 .....                           | 173 |
| 아십니까? 고초의 영양가치를 - 비타민이 풍부 .....                    | 176 |
| 일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (二) .....                    | 178 |
| 일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (三) .....                    | 180 |
| 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (一) .....                         | 182 |
| 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (二) .....                         | 184 |
| 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (三) .....                         | 186 |
| 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (四) .....                         | 188 |
| 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (五) .....                         | 190 |
| 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (六) .....                         | 192 |
| 각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (一) .....                       | 195 |
| 각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (二) .....                       | 198 |
| 각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (三) .....                       | 200 |
| 각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (完) .....                       | 202 |
| 特産朝鮮의 이모저모(下) 全土에 點綴된 天惠와 人功 (특산조선의 이모저모(下) 전토에 점철 |     |

|  |     |
|--|-----|
| 된 천혜와 인공) .....                            | 204 |
| 조선음식 성분 계산표 (一) .....                      | 206 |
| 조선음식 성분 계산표 (二) .....                      | 208 |
| 조선음식 성분 계산표 (三) .....                      | 210 |
| 조선음식 성분 계산표 (끝) .....                      | 212 |
| 神仙爐(신선로)의 由來(유래) .....                     | 214 |
| 첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (上(상)) .....         | 216 |
| 첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (下(하)) .....         | 218 |
| 마른 반찬에 귀물로 치는 魚卵(어란) 맨드는 법 .....           | 220 |
| 아모리 조흔 음식이라도 법있게 잡수시요 .....                | 222 |
| 젓갈 중에도 왕이 되는 창난젓의 영양 .....                 | 224 |
| 지상 김장 강습 (1) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 ..... | 226 |
| 지상 김장 강습 (2) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 ..... | 228 |
| 지상 김장 강습 (3) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 ..... | 230 |
| 지상 김장 강습 (4) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 ..... | 232 |
| 지상 김장 강습 (5) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 ..... | 234 |
| 음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (上(상)) .....         | 236 |
| 음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (下(하)) .....         | 239 |
| 기나긴 겨울에 밤참 될 팥(팥)으로 맨든 요리 .....            | 242 |
| 조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (一) .....          | 244 |
| 조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (二) .....          | 246 |
| 조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (三) .....          | 249 |
| 조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (四) .....          | 251 |
| 생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (上) .....            | 254 |
| 생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (下) .....            | 257 |
| 朝鮮料理(조선요리)의 調味品(조미품)「멜치젓」製法改良(제법개량) .....  | 260 |
| 봄 타는 입에도 맞는 조선음식 몇 가지 .....                | 262 |
| 철그릇이 없어진다면 대용으로 푹배기 .....                  | 266 |
| 여름철에 더 별미인 조선 음식 몇 가지 .....                | 268 |
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (一) .....           | 271 |
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (二) .....           | 273 |
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (三) .....           | 275 |
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (四) .....           | 277 |
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (五) .....           | 279 |

|  |            |
|--|------------|
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (六) .....                                 | 281        |
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (七) .....                                 | 283        |
| 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (一) .....                                 | 285        |
| 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (二) .....                                 | 287        |
| 朝鮮(조선)사람의 體質(체질)과 김치 .....                                       | 289        |
| 세계에 자랑하고도 남는 조선음식의 재인식 .....                                     | 291        |
| 조선 사람과 기생충 .....   | 295        |
| 조선음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (上(상)) .....                              | 297        |
| 조선음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (下(하)) .....                              | 299        |
| 필요하면서 해독 잇는 지방의 영양 지식 (上(상)) .....                               | 301        |
| 필요하면서 해독 잇는 지방의 영양 지식 (下(하)) .....                               | 303        |
| <br>   |            |
| <b>근대기 잡지 속 음식관련문헌</b> .....                                     | <b>305</b> |
| 豆腐(두부)의 效用(효용) .....   | 308        |
| 집안에서 어린 아히 기라논 법 .....   | 310        |
| 거의 조선에 공통되는 정초 음식 .....  | 314        |
| 酒稅法施行稅則(주세법시행세칙) .....   | 317        |
| 天下名物高麗人蔘 (천하명물고려인삼) .....  | 319        |
| 咸南列邑大觀(함남렬읍대관), 明太王國(명태왕국)인 元山府(원산부) .....                       | 328        |
| 咸南列邑大觀(함남렬읍대관), 大豆特產地安邊郡(대두특산지안변군) .....                         | 335        |
| 黃海道踏查記(황해도답사기) .....   | 339        |
| 八道代表(팔도대표)의八道(팔도)자랑 .....  | 378        |
| 食物의 化學的 價値 (식물의 화학적 가치) .....                                    | 389        |
| 監獄의 鄉土色, 釜山· 大邱· 西大門· 海洲· 平壤(감옥의 향토색, 부산· 대구· 서대문· 해주· 평양) ..... | 391        |
| 常識講座其(상식강좌기)-씨타민이란무엇인가? .....                                    | 404        |
| 腦髓의 改造와 食物(뇌수의 개조와 식물) .....                                     | 407        |
| 녀름의 果物(과물)이야기-녀름常識(상식) .....                                     | 409        |
| 朝鮮料理의 特色 (조선료리의 특색) .....  | 413        |
| 요모조모로본 朝鮮(조선)사람과 外國(외국)사람 - 料理店(요리점)에서본=朝鮮(조선)손님과 外國(외국)손님 ..... | 416        |
| 外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선)것-飲食, 山水, 人情(음식, 산수, 인정) .....             | 418        |
| 朝鮮(조선) 김치 禮讚(례찬) .....   | 421        |
| 外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선)것-溫突(온돌)과 김치 .....                         | 424        |

|  |     |
|--|-----|
| 花草動物(화초동물)자랑-世界的特産物(세계적 특산물), 天下靈藥高麗人蔘(천하령약고려인삼)                       | 426 |
| 外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선)것-朝鮮(조선)의 달과 꽃, 飮食(음식)으로는 김치, 갈비, 冷麪(냉면)도        | 433 |
| 八道女子(팔도녀자) 살림사리評判記(평판기)  | 436 |
| 京城名物集(경성명물집)   | 444 |
| 京城語錄(경성어록)   | 453 |
| 사랑의 떡 운치의떡 延白(연백)의 인절미, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)           | 457 |
| 四時名物, 平壤冷麵, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(사시명물 평양랭면, 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)            | 460 |
| 珍品中珍品, 神仙爐(신선로), 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품중진품, 신선로 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)       | 463 |
| 忠淸道名物鎭川(충청도명물진천) 메물묵, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) (박찬희)       | 466 |
| 忠淸道名物鎭川(충청도명물진천)메물묵, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) (진주비빔밥"비봉산인) | 468 |
| 大邱(대구)의 자랑 大邱(대구)의 大邱湯飯(대구탕반), 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)    | 470 |
| 全州名物(전주명물) 탁백이국, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)                 | 473 |
| 天下珍味開城(천하진미개성)의 편수, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)               | 476 |
| 朝鮮古習 調査陰曆正月行事 (조선고습 조사음력정월행사)  | 479 |
| < 現地報告 > 漢口와朝鮮人近況 (< 현지보고 > 한구와 조선인근황 )                                | 485 |
| 禁酒(금주)   | 488 |
| 食物中の 營養素(식물중의 영양소)   | 491 |
| 肉食과 菜食의 利害 (육식과 채식의 이해)  | 496 |
| 서양요리 제법  | 500 |
| 初秋簡易洋料理製法(초추간이양요리제법)   | 502 |
| 朝鮮飮食(조선음식)과 榮養價値(영양가치)   | 504 |
| 飮食物의防腐及貯藏法(1) (음식물의방부급저장법(1))  | 507 |
| 육식이 좋은가 채식이 좋은가  | 509 |
| 가정에서읽을 것, 二(이)녀름의음료  | 513 |

|   |     |
|---|-----|
| 雨期の 衛生 (우기의 위생) .....                               | 516 |
| 들노리에 적당한 점심 맨드는 법 .....                             | 518 |
| 쉽게 만들 수 있는 食後の 菓子五種 (식후의 과자오종) .....                | 520 |
| 정월 명절음식은 이러케 .....                                  | 523 |
| 요새철에 맞는 中國料理(중국요리) 몇 가지 .....                       | 525 |
| 한여름철에 즐기는野菜料理(야채요리)數種(수종) .....                     | 528 |
| 여름철 요리 몇가지 .....                                    | 530 |
| 初夏(초하)家庭(가정)洋料理(양요리)製法(제법) .....                    | 532 |
| 음력 정초의 색다른 料理(요리) .....                             | 534 |
| 반찬어떻게할가-나의한가지設計(설계) .....                           | 536 |
| 김장 教科書(교과서) .....                                   | 539 |
| 겨울 飯饌(반찬) .....                                     | 524 |
| 榮養價値(영양가치)의 飲食物(음식물) 이야기 .....                      | 545 |
| 洋食(양식)먹는法(법)- 빵먹는 法(법) .....                        | 551 |
| 洋食(양식)먹는法(법)- 나이프 포크스픈쓰는법 .....                     | 553 |
| 柳京食譜(류식경보) .....                                    | 555 |
| 果實(과실) 먹는 法(법) .....                                | 558 |
| 가을 味覺의 王者인 松茸(가을 미각의 왕자인 송용) .....                  | 560 |
| 한 끼에 십전으로 되는 반찬 .....                               | 562 |
| 하이킹 벤또 일곱가지 .....                                   | 564 |
| 平安(평안) 京畿(경기) 全羅(전라) 三道(삼도) 代表(대표) 김장紹介版(소개판) ..... | 568 |
| 怪異珍奇(괴이진기) 먹고지 .....                                | 572 |
| 하절의 조선요리 .....                                      | 576 |
| 여름철의 조선요리 .....                                     | 580 |
| 업서진民俗(민속)-공밥 .....                                  | 582 |
| 여름철에 的當(적당)한 西洋料理(서양요리) .....                       | 584 |
| 여자로서 알아들 일- 新秋味覺의西洋料理製法(신추미각의서양요리제법) .....          | 587 |
| 가을의 西洋料理(서양요리) .....                                | 590 |
| 茶의 肉體와 情神(다의 육체와 정신) .....                          | 593 |
| 김장 당그는 法(법) .....                                   | 595 |
| 朝鮮饌漫話(조선찬만화) .....                                  | 599 |
| 朝鮮飲食(조선음식)의 科學化(과학화) - 맛있고깨끗하고 영양있는 음식을먹자! .....    | 602 |
| 여름의 味覺(미각) 禮讚(예찬) .....                             | 606 |
| 여름철 朝鮮料理(조선요리) .....                                | 608 |

|  |     |
|--|-----|
| 朝鮮人口와 農村의 榮養改善問題(조선인구와 농촌의 영양개선문제) .....                                 | 611 |
| 떠나가는 大利權(三), 開城人蔘의前途-年産數量15萬斤- (떠나가는 대리권(三), 개성인삼의전<br>도-년산수량15만근) ..... | 616 |
| 어리이의 榮養을 害케하는 寄生蟲에 對하야(영양을 해케하는 기생충에 대하야) .....                          | 623 |
| 동방불로선제백죽비방(東方不老仙劑百粥秘方) .....   | 627 |
| 조선요리법 .....  | 635 |

■ 근대 신문 속 음식관련 기사 목록

| 번호 | 기사명   | 출처                |
|----|---|-------------------|
| 1  | 자랑할조선양념   | 동아일보, 1923.01.02. |
| 2  | 胃腸病과 朝鮮飲食 (위장병과 조선음식)                                 | 동아일보, 1924.03.31. |
| 3  | 가뉘 개량에 대하여- 나는 이것부터(一(일))                             | 동아일보, 1927.01.08. |
| 4  | 가뉘 개량에 대하여- 나는 이것부터(二(이))                             | 동아일보, 1927.01.09. |
| 5  | 魚肉의 榮養上價値(一) (어육의 영양상가치)                              | 동아일보, 1930.09.27. |
| 6  | 魚肉의 榮養上價値(二) (어육의 영양상가치)                              | 동아일보, 1930.10.01. |
| 7  | 魚肉의 榮養上價値(三) (어육의 영양상가치)                              | 동아일보, 1930.10.02. |
| 8  | 魚肉의 榮養上價値(四) (어육의 영양상가치)                              | 동아일보, 1930.10.03. |
| 9  | 내고장 名産 年産 二萬餘圓의 山淸 銀魚 (내고장 명산 년산 이만여원의 산청 은어)         | 동아일보, 1930.11.09. |
| 10 | 내고장 名産 長生不死藥의 開城의 人蔘 (내고장 명산 장생부사약의 개성의 인삼)           | 동아일보, 1930.11.26. |
| 11 | 全朝鮮飲食店 昨年末統計 (전조선음식점 작년말통계 )                          | 동아일보, 1930.11.29. |
| 12 | 내고장 名産 年産 五萬餘圓의 文川産 牡蠣 (내고장 명산 년산 오만여원의 문천산 모려)       | 동아일보, 1930.12.03. |
| 13 | 내고장 名産(12) 保身로 第一인 高原의 鱈魚 (내고장 명산(12) 보신로 제1인 고원의 연어) | 동아일보, 1930.12.07. |
| 14 | 내고장 名産(13) 果實界의 霸王 南浦의 林檎(내고장 명산(13) 과실계의 패왕 남포의 임금)  | 동아일보, 1930.12.20. |
| 15 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(1)                           | 동아일보, 1931.01.20. |
| 16 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(2)                           | 동아일보, 1931.01.21. |
| 17 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(3)                           | 동아일보, 1931.01.22. |
| 18 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(4)                           | 동아일보, 1931.01.23. |

근대기 신문과 잡지속 식생활 기사

|    |                              |                   |
|----|------------------------------|-------------------|
| 19 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(5)  | 동아일보, 1931.01.24. |
| 20 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(6)  | 동아일보, 1931.01.25. |
| 21 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(7)  | 동아일보, 1931.01.27. |
| 22 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(8)  | 동아일보, 1931.01.28. |
| 23 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(9)  | 동아일보, 1931.01.30. |
| 24 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(10) | 동아일보, 1931.01.31. |
| 25 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(11) | 동아일보, 1931.02.03. |
| 26 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(12) | 동아일보, 1931.02.04. |
| 27 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(13) | 동아일보, 1931.02.05. |
| 28 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(14) | 동아일보, 1931.02.06. |
| 29 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(15) | 동아일보, 1931.02.07. |
| 30 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(16) | 동아일보, 1931.02.08. |
| 31 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(17) | 동아일보, 1931.02.10. |
| 32 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(18) | 동아일보, 1931.02.13. |
| 33 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(19) | 동아일보, 1931.02.14. |
| 34 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(20) | 동아일보, 1931.02.15. |
| 35 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(21) | 동아일보, 1931.02.17. |
| 36 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(22) | 동아일보, 1931.02.18. |
| 37 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(23) | 동아일보, 1931.02.19. |
| 38 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(24) | 동아일보, 1931.02.20. |
| 39 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(25) | 동아일보, 1931.02.21. |
| 40 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(26) | 동아일보, 1931.02.22. |
| 41 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(27) | 동아일보, 1931.02.24. |

|    |                                   |                   |
|----|-----------------------------------|-------------------|
| 42 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(28)      | 동아일보, 1931.02.25. |
| 43 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(29)      | 동아일보, 1931.02.27. |
| 44 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(30)      | 동아일보, 1931.02.28. |
| 45 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(31)      | 동아일보, 1931.03.01. |
| 46 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(32)      | 동아일보, 1931.03.03. |
| 47 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(33)      | 동아일보, 1931.03.06. |
| 48 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(34)      | 동아일보, 1931.03.07. |
| 49 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(35)      | 동아일보, 1931.03.12. |
| 50 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(36)      | 동아일보, 1931.03.13. |
| 51 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(37)      | 동아일보, 1931.04.24. |
| 52 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(38)      | 동아일보, 1931.04.25. |
| 53 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(39)      | 동아일보, 1931.04.26. |
| 54 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(40)      | 동아일보, 1931.04.28. |
| 55 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(41)      | 동아일보, 1931.04.29. |
| 56 | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(42)      | 동아일보, 1931.04.30. |
| 57 | 조선 사람에게 밥에 다음 가는 김치는 불로초 (上(상))   | 동아일보, 1931.11.18. |
| 58 | 조선 사람에게 밥에 다음 가는 김치는 불로초 (下(하))   | 동아일보, 1931.11.19. |
| 59 | 世界の 神靈草 朝鮮人 參考 (一) 세계의 신령초 조선인삼고) | 동아일보, 1934.05.09. |
| 60 | 世界の 神靈草 朝鮮人 參考 (二) 세계의 신령초 조선인삼고) | 동아일보, 1934.05.10. |
| 61 | 世界の 神靈草 朝鮮人 參考 (三) 세계의 신령초 조선인삼고) | 동아일보, 1934.05.11. |
| 62 | 世界の 神靈草 朝鮮人 參考 (四) 세계의 신령초 조선인삼고) | 동아일보, 1934.05.13. |

|    |   |                   |
|----|---|-------------------|
| 63 | 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (五) 세계의 신령초 조선인삼고)            | 동아일보, 1934.05.15. |
| 64 | 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (六) 세계의 신령초 조선인삼고)            | 동아일보, 1934.05.19. |
| 65 | 세계의 神靈草 朝鮮人蔘考 (七) 세계의 신령초 조선인삼고)            | 동아일보, 1934.05.20. |
| 66 | 세계의 神靈草 朝鮮人蔘 (八) 세계의 신령초 조선인삼고)             | 동아일보, 1934.05.22. |
| 67 | 세계의 神靈草 朝鮮人蔘 (完) 세계의 신령초 조선인삼고)             | 동아일보, 1934.05.23. |
| 68 | 우리 地方 여름 飲食製法 (1) (우리 지방 여름 음식제법)           | 동아일보, 1934.08.10. |
| 69 | 우리 地方 여름 飲食製法 (2) (우리 지방 여름 음식제법)           | 동아일보, 1934.08.11. |
| 70 | 우리 地方 여름 飲食製法 (3) (우리 지방 여름 음식제법)           | 동아일보, 1934.08.12. |
| 71 | 우리 地方 여름 飲食製法 (4) (우리 지방 여름 음식제법)           | 동아일보, 1934.08.19. |
| 72 | 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (一)                       | 동아일보, 1934.08.28. |
| 73 | 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (二)                       | 동아일보, 1934.08.29. |
| 74 | 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (三)                       | 동아일보, 1934.09.05. |
| 75 | 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (四)                       | 동아일보, 1934.09.11. |
| 76 | 秋期 家庭 講座 (其十) 朝鮮料理 (1) (추기 가정 강좌 (기십) 조선료리) | 동아일보, 1934.10.31. |
| 77 | 秋期 家庭 講座 (其十) 朝鮮料理 (2) 추기 가정 강좌 (기십) 조선료리)  | 동아일보, 1934.11.02. |
| 78 | 秋期 家庭 講座 (其十) 朝鮮料理 (3) 추기 가정 강좌 (기십) 조선료리)  | 동아일보, 1934.11.03. |
| 79 | 번거로운 조선음식 어떻게 고쳐볼까                          | 동아일보, 1935.01.01. |
| 80 | 아십니까? 고초의 영양가치를 - 비타민이 풍부                   | 동아일보, 1935.06.15. |
| 81 | 일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (二)                   | 동아일보, 1935.09.20. |
| 82 | 일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (三)                   | 동아일보, 1935.09.21. |

|     |   |                   |
|-----|---|-------------------|
| 83  | 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (一)  | 동아일보, 1935.10.29. |
| 84  | 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (二)  | 동아일보, 1935.11.05. |
| 85  | 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (三)  | 동아일보, 1935.11.06. |
| 86  | 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (四)  | 동아일보, 1935.11.07. |
| 87  | 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (五)  | 동아일보, 1935.11.08. |
| 88  | 가을요리 내집의 자랑거리 음식 (六)  | 동아일보, 1935.11.09. |
| 89  | 각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (一)                                      | 동아일보, 1935.11.12. |
| 90  | 각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (二)                                      | 동아일보, 1935.11.13. |
| 91  | 각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (三)                                      | 동아일보, 1935.11.14. |
| 92  | 각처의 김장법 내 고향의 자랑거리 (完)                                      | 동아일보, 1935.11.15. |
| 93  | 特産朝鮮의 이모저모(下) 畚土에 點綴된 天惠와 人功 (특산조선의 이모저모(下) 전토에 점철된 천혜와 인공) | 동아일보, 1936.01.03. |
| 94  | 조선음식 성분 계산표 (一)   | 동아일보, 1936.01.07. |
| 95  | 조선음식 성분 계산표 (二)   | 동아일보, 1936.01.09. |
| 96  | 조선음식 성분 계산표 (三)   | 동아일보, 1936.01.10. |
| 97  | 조선음식 성분 계산표 (끝)   | 동아일보, 1936.01.11. |
| 98  | 神仙爐(신선로)의 由來(유래)  | 동아일보, 1936.03.25. |
| 99  | 첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (上(상))                                | 동아일보, 1936.05.28. |
| 100 | 첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (下(하))                                | 동아일보, 1936.05.29. |
| 101 | 마른 반찬에 귀물로 치는 魚卵(어란) 맨드는 법                                  | 동아일보, 1937.08.05  |
| 102 | 아모리 조흔 음식이라도 법있게 잡수시오                                       | 동아일보, 1937.10.16. |
| 103 | 젓갈 중에도 왕이 되는 장난젓의 영양  | 동아일보, 1937.10.27. |

|     |                                      |                   |
|-----|--------------------------------------|-------------------|
| 104 | 지상 김장 강습 (1) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 | 동아일보, 1937.11.09. |
| 105 | 지상 김장 강습 (2) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 | 동아일보, 1937.11.10. |
| 106 | 지상 김장 강습 (3) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 | 동아일보, 1937.11.11. |
| 107 | 지상 김장 강습 (4) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 | 동아일보, 1937.11.12. |
| 108 | 지상 김장 강습 (5) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 | 동아일보, 1937.11.13. |
| 109 | 음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (上(상))         | 동아일보, 1937.11.23. |
| 110 | 음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (下(하))         | 동아일보, 1937.11.24. |
| 111 | 기나긴 겨울에 밤참 될 팻(팥)으로 만든 요리            | 동아일보, 1937.11.26. |
| 112 | 조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (一)          | 동아일보, 1937.12.21. |
| 113 | 조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (二)          | 동아일보, 1937.12.22. |
| 114 | 조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (三)          | 동아일보, 1937.12.23. |
| 115 | 조선 요리로는 본격적인 정월 음식 몇 가지 (四)          | 동아일보, 1937.12.24. |
| 116 | 생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (上)            | 동아일보, 1938.03.04. |
| 117 | 생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (下)            | 동아일보, 1938.03.05  |
| 118 | 朝鮮料理(조선요리)의 調味品(조미품)「멜치젓」製法改良(제법개량)  | 동아일보, 1938.03.04. |
| 119 | 봄 타는 입에도 맞는 조선음식 몇 가지                | 동아일보, 1938.04.15. |
| 120 | 철그릇이 없어진다면 대용으로 뚝배기                  | 동아일보, 1938.05.25. |
| 121 | 여름철에 더 별미인 조선 음식 몇 가지                | 동아일보, 1938.06.17. |
| 122 | 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (一)           | 동아일보, 1938.07.22. |
| 123 | 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (二)           | 동아일보, 1938.07.24. |

|     |                               |                   |
|-----|-------------------------------|-------------------|
| 124 | 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (三)    | 동아일보, 1938.07.26. |
| 125 | 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (四)    | 동아일보, 1938.07.27. |
| 126 | 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (五)    | 동아일보, 1938.07.29. |
| 127 | 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (六)    | 동아일보, 1938.07.30. |
| 128 | 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (七)    | 동아일보, 1938.07.22. |
| 129 | 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (一)    | 동아일보, 1939.01.01. |
| 130 | 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (二)    | 동아일보, 1939.01.03. |
| 131 | 朝鮮(조선)사람의 體質(체질)과 김치          | 동아일보, 1939.01.04  |
| 132 | 세계에 자랑하고도 남는 조선음식의 재인식        | 동아일보, 1939.01.05. |
| 133 | 조선 사람과 기생충                    | 동아일보, 1939.04.12. |
| 134 | 조선음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (上(상)) | 동아일보, 1939.05.16. |
| 135 | 조선음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (下(하)) | 동아일보, 1939.05.18. |
| 136 | 필요하면서 해독 잇는 지방의 영양 지식 (上(상))  | 동아일보, 1939.05.31. |
| 137 | 필요하면서 해독 잇는 지방의 영양 지식 (下(하))  | 동아일보, 1939.06.02. |

【자료명】

자랑할 조선양념

【기본정의】

궁중요리를 담당하던 이왕직(李王職) 전선과(典膳課)에서 16년 동안 근무하고 있던 이익환(李益煥)의 인터뷰를 실은 동아일보의 1923년 1월 2일 기사이다.

【음식관련 정의】

조선요리가 쇠퇴해가는 현실을 비판하고, 조선요리의 우수성을 밝히고자 하는 글이다. 그 예로 서양의 ‘뿔스테키(비프스테이크)’와 ‘방자고기’를 비교하고 있다.

【서지】

|        |             |
|--------|-------------|
| 게재지명 : | 동아일보        |
| 발행년월 : | 1923년 1월 2일 |
| 기사제목 : | 자랑할 조선양념    |
| 필자 :   | 이익환(李益煥)    |
| 기사형태 : | 논설          |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리 |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문  |

【목차와 구성】

1. 쇠퇴해가는 조선요리
2. 조선요리의 우수성

【음식관련 내용】

표 1. 자랑할 조선양념

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 저자명      | 주요 내용   |
|------------------------------|----------|---|
| <a href="#">자랑할<br/>조선양념</a> | 이익환(李益煥) | 예전에는 숙수라는 전문가가 대궐이나 일반 큰 잔치에 나섰다<br>고 설명하면서, 숙수가 몇 명 남지 않고 요리를 만드는 방법도<br>잊어버리고 있는 당시 현실을 비판하고 있다. 기사에 의하면<br>조선요리는 서양요리에 비하면 만드는 방법부터 복잡하다고<br>했다. “엇더한 원료를 가지고 그 원료의 단순한 한 가지의<br>맛을 내이게 하는 것이 아니라 양념(양념)이라는 여러 가지의<br>부속재료를 혼합하여서 한접역시의 물건을 만드는 것”이라고<br>조선요리의 특징을 설명하 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>고, 100여종의 다양한 종류는 물론이고 그 자태 역시 매우 발달되었다고 주장했다.</p> <p>예를 들어 서양에서 훌륭한 요리라고 칭하는 ‘뺨스테기(비프스테이크)’의 경우, 조선요리정도에서는 대단히 유치한 것이라고 말하고 있다. 조선에서는 요리법이 발달하지 않았을 때에 소위 ‘방자고기’라 하여 “불은 고기점에 소금이 나 슬슬 뿌려서 모닥불에 구어 먹던” 것이라고 했다.</p> <p>흔히 고추나 마늘로 인해 자극적이라고 하는 김치나 깍두기의 경우 일용 음식물의 한 부속품이지, 요리의 부분은 아니라고 설명했다. 조선요리도 상등일수록 자극적인 양념이 적게 들어간다고 했다.</p> <p>다른 나라의 요리가 한 가지의 원료로 그 원료의 단순한 한 가지 맛만 내게 하는 것이라면, “조선요리는 여러 원료의 ‘엑쓰(엑기스)’를 빼어서 한 가지의 아름다운 맛을” 내는 데에 가치가 있다고 주장하였다.</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

胃腸病(위장병)과 朝鮮飲食(조선음식)

**【기본정의】**

백림(伯林, 베를린)대학병원 내과에 있는 이갑수(李甲秀)가 1924년 3월 31일과 4월 7일에 동아일보에 기고한 글이다. 총2회 연재되었으나 음식 관련 내용은 제1회분에만 실렸다. 자신의 경험과 실험을 토대로 자극성 음식과 자극성 향료(香料)로 인한 조선인의 위장병이 특히 많다고 경고하고 이를 예방하기 위한 방법을 소개하고 있다.

**【음식관련 정의】**

자극성 식품의 직접 원인으로 발생되기 쉬운 위장병으로 위산과잉증(胃酸過剩症), 급성위가답아(急性胃加答兒, 급성위염), 만성위가답아(慢性胃加答兒, 만성위염), 급성장가답아(急性腸加答兒, 급성장염), 만성장가답아(慢性腸加答兒, 만성장염) 등을 들고 있다. 그리고 이러한 위장병들과 음식들 간의 관계를 밝혔다.

**【서지】**

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                     |
| 발행년월 : | 1924년 3월 31일             |
| 기사제목 : | 胃腸病(위장병)과 朝鮮飲食(조선음식) (1) |
| 필자 :   | 이갑수(李甲秀)                 |
| 기사형태 : | 논설                       |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리              |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문               |

**【목차와 구성】**

1. 위산과잉증(胃酸過剩症)의 증상과 원인
2. 위확장증(胃擴張症)의 증상과 원인
3. 급성위재(急性胃災)의 증상과 원인
4. 만위염(慢胃炎)의 증상과 원인
5. 급성장가답아(急性腸加答兒, 급성장염)의 증상과 원인

**【음식관련 내용】**

표1. 胃腸病(위장병)과 朝鮮飲食(조선음식) (1)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                       | 저자              | 주요 내용  |
|---------------------------------------|-----------------|--|
| <p>胃腸病(위장<br/>병)과 朝鮮飲<br/>食(조선음식)</p> | <p>이갑수(李甲秀)</p> | <p>위산과잉증(胃酸過剩症)을 예방하기 위해서는 자극성<br/>음식물을 될 수 있는 대로 섭취하지 않는 것이 가장 중요<br/>하다고 경고하고 있다. 병이 발생한 이후에는 반드시 음<br/>식물을 주의해야 한다. 물리적으로 위를 자극하지 않아야<br/>하며 또는 자극이 가장 적은 음식을 섭취해야 한다. 호초<br/>(胡椒, 후추), 산초(山椒), 당초(唐椒), 산규(山葵) 등의 향<br/>료와 주정음료(특히 소주, 탄산음료), 모든 종류의 산류<br/>(酸類, 초산, 구연산 등), “육류의 越幾斯分(추출성분) 又<br/>는 ‘소-다’ 珈琲(커피) 等은 모다 絕對的禁할 것”이라고<br/>경고했다. 그 밖에도 목섬유(木纖維)가 많은 야채류와 육<br/>류도 위를 자극하는 음식이기 때문에 최대한 섭취하지 않<br/>는 것이 좋다고 주의를 주고 있다.</p> <p>위 확장증일 경우에는 “음식물을 일시에 포식하지 말<br/>것이며, 이에 따라서 식사의 횟수를 만히 할 것”이라고<br/>했다. 또 “자양분이 적고 중복키 용이한 음식물은 절대로<br/>금”할 것을 바라고 있다.</p> <p>급성위재(위염)는 원발성(原發性)과 속발성(續發性)의<br/>두 종류로 나눌 수 있다고 설명하고 있다. 그 중 원발성<br/>급성위염의 주요원인은 역시 음식의 섭취 부주의라고 한<br/>다. 부주의한 폭음이나 포식, 익지 않은 과일이나 부패한<br/>음식물을 섭취해서 발생한다는 것이다.</p> <p>만위염(慢胃炎)의 경우에는, 특발성(特發性)과 속발성<br/>(續發性)위염으로 나뉘는데 특발성은 식사를 급하게 할<br/>경우, 불충분하게 씹을 경우, 주정음료를 남용했을 경우<br/>(특히 소주), 과도한 흡연, 준열(峻烈)한 향료의 섭취(호<br/>초, 당초), 구강 위생 불량 등으로 발생한다고 설명했다.<br/>이 병의 예방을 위해서는 날극성 음식물과 소화불량 식<br/>물, 다량의 음주를 금해야 한다고 했다. 단백질은 소화<br/>장애가 되고, “함수탄소의 식품(甘藷(감저), 野菜(야채) 砂<br/>糖(사당)等(등), 연한 조류, 脂肪分(지방분)이 比較的(비교<br/>적) 적은 肉類(육류), 重湯(중탕), 穀粉食品(성분식품), 牛<br/>乳(우유), 葛湯(갈탕) 等(등))”의 섭취를 권하고 있다. “牛<br/>乳(우유)에는 少許(소허)의 “근약”을 混合(혼합)”하여 섭취<br/>하는 것이 필요하다고 하였다. “鑛泉療法(광천요법)으로는<br/>亞爾加里泉(아이가리천) 亞爾加爾鹽類泉(아이가리염류천),<br/>炭酸泉(탄산천) 等(등)을 常用(상용)하는 것” 역시 추천하<br/>고 있다.</p> |

【관련 논저】

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가정(가정) 개량에 대하여 - 나는 이것부터( 一)

**【기본정의】**

동아일보의 1927년 1월 8일 3면과 1월 9일 3면에 연재한 기사로 박경식이 가정의 개량을 촉구하는 글이다. 특히 그가 절실하게 생각하는 것은 음식에 관한 것으로 식습관의 변화를 바라고 있다. 그 외에도 흰 옷을 입지 말 것, 정기적으로 오락을 즐길 것을 권하고 있다.

**【음식관련 정의】**

조선음식 상차림의 단점을 언급하면서 가정의 개량을 위해 음식 만들기와 상차림 바꿀 것을 제안했다. 효율적이고 합리적인 개량 방법으로 표준 식단표 등을 제시하고 있다. 그를 위한 요리법의 연구, 출판 역시 제안하고 있다.

**【서지】**

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                      |
| 발행년월 : | 1927년 1월 8일               |
| 기사제목 : | 가정(가정) 개량에 대하여(一) 나는 이것부터 |
| 필자 :   | 박경식                       |
| 기사형태 : | 논설                        |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리               |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                |

**【목차와 구성】**

1. 1) 가정개량 첫 번째, 조선음식과 상차림의 단점
- 2) 음식 개량방법 제시 - 음식분량 조절, 표준 식단표 활용 등

**【음식관련 내용】**

표 1. 가정(가정) 개량에 대하여(一) 나는 이것부터

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                | 저자  | 주요 내용   |
|--------------------------------|-----|---|
| 가정(가정) 개<br>량에 대하여<br>(一) 나는 이 | 박경식 | “맛없는 여러 가지를 떠버리지 말며 음식 수효를 간단히 적게 하고 또 분량을 적게 하여 좀 나쁘다는 감을 줄 만치다 먹도록 할 것”, “학교의 과정표와 같이 일정한 배당표”를 |

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 것부터 |  | 만들 것을 제안했다. 즉, “일주일 동안이든지 한 달 동안을<br>작성하여 놓고 몸에 적당하도록 식품(食品)의 배합(配合)”을<br>하자는 것이다. |
|-----|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가정(가정) 개량에 대하여 - 나는 이것부터 (二)

**【기본정의】**

동아일보의 1927년 1월 8일 3면과 1월 9일 3면에 연재한 기사로 박경식이 가정의 개량을 촉구하는 글이다. 특히 그가 절실하게 생각하는 것은 음식에 관한 것으로 식습관의 변화를 바라고 있다. 그 외에도 흰 옷을 입지 말 것, 정기적으로 오락을 즐길 것을 권하고 있다.

**【음식관련 정의】**

제2회 연재 기사는 조선음식 상차림의 단점을 언급하면서 가정의 개량을 위해 음식 만들기 와 상차림 바꿀 것을 제안했다. 효율적이고 합리적인 개량 방법으로 표준 식단표 등을 제시하고 있다. 그를 위한 요리법의 연구, 출판 역시 제안하고 있다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1927년 1월 9일                |
| 기사제목 | : 가정(가정) 개량에 대하여 (二) 나는 이것부터 |
| 필자   | : 박경식                        |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

- 2. 1) 가정개량 두 번째, 흰 옷을 입지 말 것
- 2) 가정개량 세 번째, 가족의 위안을 위하여 정기적인 오락을 즐길 것

**【음식관련 내용】**

표 1. 가정(가정) 개량에 대하여 (二) 나는 이것부터

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                       | 저자  | 주요 내용   |
|---------------------------------------|-----|---|
| 가정(가정) 개<br>량에 대하여<br>(二) 나는 이<br>것부터 | 박경식 | “계란이라든지 고기라든지 이런 것은 사람의 기운을 돕는 것이니<br>까 더욱이 도회 생활하는 이, 뇌를 많이 쓰는 사람에게는 없지 못<br>할 것이니까 이런 것만은 매일 써도 좋습니다.” “집안사람의 좋아<br>하는 음식을 가끔가끔 하여서 가족을 기쁘게 만들 것”이라면서 용 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>통성을 발휘하고 있다. 그렇게 하지 않으면 “좋아하는 것을 식상에서 발견치 못하는 때는 불만을 느끼게 되어 요리집 카페 같은 곳에 자주 발을 들여놓고 집을 싫어하게”된다는 것이다.</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (一)

**【기본정의】**

농학사(農學士)인 정문기(鄭文基)가 1930년 9월 27일부터 10월 3일까지 동아일보에 총 4회 연재한 기사이다. 일상적으로 밥상에 오르는 식품들이 신체의 어느 부분에 유효할지 상식으로 연구할 필요가 있다고 밝히고, 그에 따라 어육(魚肉)이 어떤 영양상 가치를 가지는지 설명하였다.

**【음식관련 정의】**

여러 가지 음식 중 특히 어육(魚肉)에 들어있는 영양 가치를 설명하고 있다. 제1회 연재 기사에서 아미노산의 함량에 따라 어육의 영양상 가치가 결정된다고 주장했다.

**【서지】**

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                        |
| 발행년월 | : 1930년 9월 27일                |
| 기사제목 | : 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (一) |
| 필자   | : 정문기(鄭文基)                    |
| 기사형태 | : 논설                          |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                  |

**【목차와 구성】**

1. 魚肉(어육)과 蛋白質(단백질)

**【음식관련 내용】**

표 1. 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (一)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 음식기사명               | 주요 내용  |
|-----------------------------|---------------------|--|
| 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (一) | 1. 魚肉(어육)과 蛋白質(단백질) | 곡물, 육류, 채조(菜藻)는 영양학적으로 단백질, 탄수화물, 지방, 비타민 등으로 분석된다고 설명한다. 단백질은 질소화합물 중에서 가장 중요한 양분으로 가수분해하면 십여종의 아미노산으로 분리할 수 있는데 각각 성질과 영양 작용이 다르다고 했다. 그래서 아 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | 미노산의 함량 다소에 따라서 어육에도 영양가치가 결정된다고 설명했다. |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (二)

**【기본정의】**

농학사(農學士)인 정문기(鄭文基)가 1930년 9월 27일부터 10월 3일까지 동아일보에 총 4회 연재한 기사 중 일부이다. 일상적으로 밥상에 오르는 식품들이 신체의 어느 부분에 유효할지 상식으로 연구할 필요가 있다고 밝히고, 그에 따라 어육(魚肉)이 어떤 영양상 가치를 가지는지 설명하였다.

**【음식관련 정의】**

여러 가지 음식 중 특히 어육(魚肉)에 들어있는 영양 가치를 설명하고 있다. 제2회의 연재 기사에서는 어육에 함유된 단백질과 탄수화물, 비타민을 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                        |
| 발행년월 | : 1930년 10월 1일                |
| 기사제목 | : 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (二) |
| 필자   | : 정문기(鄭文基)                    |
| 기사형태 | : 논설                          |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                  |

**【목차와 구성】**

1. 魚肉(어육)과 蛋白質(단백질) (제1회 기사에서 계속)
2. 魚肉(어육)과 脂肪(지방)
3. 비타민과 魚肉(어육)
4. 어육의 경제성

**【음식관련 내용】**

표 1. 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (二)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크         | 음식기사명               | 주요 내용   |
|-------------------------|---------------------|---|
| 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) | 1. 魚肉(어육)과 蛋白質(단백질) | 단백질은 육상동물에서도 물론 구할 수 있지만, 특히 어육에 많이 함유되어 있다고 설명하고 있다. 또한 유연해서 소 |

|        |                   |   |
|--------|-------------------|---|
| 치) (二) |                   | <p>화저작에 편리한 특징이 있고, 종류에 따라서는 육상동물과 대등한 단백질을 얻을 수도 있다고 설명하고 있다.</p>  |
|        | 2. 魚肉(어육)과 脂肪(지방) | <p>어육의 지방 역시 대개가 우량한 영양을 함유하고 있다고 소개했다. 어육은 일 년 내내 맛이 좋고 자양이 풍부한 영양분을 다양하게 구할 수 있는데, 대개 산란기가 되면 “단백질과 지방질이 증가되는 법”이라고 설명했다. 이어서 우리나라에서 절기에 따라 맛있게 먹을 수 있는 어육의 종류를 소개하고 있다.</p> <p>“전 조선연안 어느 곳을 물론하고 먹을 수가 있는 9월경의 도미, 새우, 계천(溪川) 여울을 헤치고 상류하는 7~8월경의 은어, 서해연안에서 다산(多産)하는 5~6월경의 조기, 함북 두만강류에서 제멋대로 자라난 열목어, 함경도 지방에 유명한 12월경의 송어, 연어, 2~3월 경의 명태어 등” 이상 어족(魚族)의 산란기에 맞은 육상동물에 비할 것이 아니라고 소개하고 있다.</p> <p>굴의 경우에는 탄수화물(글리코젠)의 함량이 패류 중에도 가장 풍부하다고 설명하고 있다. 어패류는 보통 어육보다 소화시간이 길지만 굴은 소화 역시 빠르다고 했다.</p> |
|        | 3. 비타민과 魚肉(어육)    | <p>어족(魚族)은 산란기에 지방이 증가하고, 내장에는 비타민 역시 많이 함유한 간유(肝油)가 들어있기 때문에, 비타민이 필요할 경우에는 명태와 대구를 내장까지 합쳐 요리하여 먹으면 일거양득이라고 소개했다.</p>   |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (三)

**【기본정의】**

농학사(農學士)인 정문기(鄭文基)가 1930년 9월 27일부터 10월 3일까지 동아일보에 총 4회 연재한 기사 중 일부이다. 일상적으로 밥상에 오르는 식품들이 신체의 어느 부분에 유효할지 상식으로 연구할 필요가 있다고 밝히고, 그에 따라 어육(魚肉)이 어떤 영양상 가치를 가지는지 설명하였다.

**【음식관련 정의】**

여러 가지 음식 중 특히 어육(魚肉)에 들어있는 영양 가치를 설명하고 있다. 제3회의 연재 기사에서는 어육에 함유된 비타민에 대해 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                        |
| 발행년월 | : 1930년 10월 2일                |
| 기사제목 | : 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (三) |
| 필자   | : 정문기(鄭文基)                    |
| 기사형태 | : 논설                          |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                  |

**【목차와 구성】**

3. 비타민과 魚肉(어육) (제2회 기사에서 계속)

**【음식관련 내용】**

표 1. 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (三)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 음식기사명          | 주요 내용  |
|-----------------------------|----------------|--|
| 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (三) | 3. 비타민과 魚肉(어육) | 생활에 불가결한 영양소인 비타민은 어육 중에 많이 포함되어 있다고 했다. “만일 비타민 A를 缺한 食物을 攝取한다고 하면 動物의 成長은 얼마 아니되어 中止하는 同時에 眼力이 衰退하여”지는데, “明太나 大口 肝油를 併級하면 成長은 다시 回復되어 如前한 狀態를” 가지게 된다고 했다. |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | 탄수화물, 단백질, 지방의 영양상 관계를 설명하고 이 중에서 가장 중요한 단백질이 어육에 다량으로 포함되어 있다고 했다. |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (四)

**【기본정의】**

농학사(農學士)인 정문기(鄭文基)가 1930년 9월 27일부터 10월 3일까지 동아일보에 총 4회 연재한 기사 중 일부이다. 일상적으로 밥상에 오르는 식품들이 신체의 어느 부분에 유효할지 상식으로 연구할 필요가 있다고 밝히고, 그에 따라 어육(魚肉)이 어떤 영양상 가치를 가지는지 설명하였다.

**【음식관련 정의】**

여러 가지 음식 중 특히 어육(魚肉)에 들어있는 영양 가치를 설명하고 있다. 제4회의 마지막 연재 기사에서는 어육의 경제적 가치를 구체적인 통계 수치를 통해 주장하였다.

**【서지】**

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                        |
| 발행년월 | : 1930년 10월 3일                |
| 기사제목 | : 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (四) |
| 필자   | : 정문기(鄭文基)                    |
| 기사형태 | : 논설                          |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                  |

**【목차와 구성】**

4. 어육의 경제성

**【음식관련 내용】**

표 1. 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (四)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 음식기사명      | 주요 내용   |
|-----------------------------|------------|---|
| 魚肉(어육)의 榮養上(영양상) 價値(가치) (四) | 4. 어육의 경제성 | 어육은 영양상으로 중요한 지위를 가지고 있는 동시에 생산량이 풍부하다고 했다. 그래서 “一定(일정)한 陸地(육지)에서 生産(생산)을 힘쓰는 것보다 廣大(광대)한 海中(해중)에서 保健(보건) 食物(식물)의 生産(생산)을 增加(증가)시키는 것이 合理的(합리적)”이라고 주장한다. |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>“今日(금일)까지 利用(이용)되어 있는 養殖(양식) 面積(면적)은 僅僅(근근) 七千九百九十九(칠천구백구십구) 町步(정보)에 不過(불과)한대 이에서 生産(생산)되고 있는 魚貝類(어패류)는 九十四萬(구십사만) 餘貫(여관)쯤 됩니다. 朝鮮半島(조선반도)에서 生産(생산)하는 全水產物(전수산물)은  매년 二億七千萬(이억칠천만) 貫(관)쯤 됩니다. 이 巨量(거량)의 食物(식물)은 朝鮮(조선) 內地(내지)에서 全部(전부) 消化(소화)시킬 수가 업서서 外地(외지)로 輸出(수출)하는 量(량)아 一億萬(일억만) 貫(관)이나 됩니다. 全生産(전생산) 千三百五十萬(천삼백오십만) 石(석)에 불과한 穀物(곡물)에 比(비)하여 水產物(수산물)의 生産力(생산력)의 豐富(풍부)함을 推想(추상)할 수가 잇슬 것입니다.”</p> <p>어육은 영양이 풍부한 동시에 대량적인 생산량에 있어서 인구식량 문제를 죄우할 수 있다고 주장하였다.</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

내 고장 名産(명산) 年産(연산) 二萬餘圓(이만여원)의 山淸(산청) 銀魚(은어)

**【기본정의】**

내 고장의 명산(名産)을 소개하는 코너로 동아일보의 지상품평(地上品評)란에 1930년 11월 9일에 실렸다. 경남지방에서는 유명하지만 전국적으로는 당시 알려지지 않았던 산청은어를 소개하고 있다. 산청읍(山淸邑)의 최상기(崔相基)가 쓴 글이다.

**【음식관련 정의】**

아픈 사람에게도 구미가 당긴다는 산청은어(山淸銀魚)의 산지(產地)와 크기에서부터, 어획 시기와 어획자격, 그 판로(販路)와 가격대까지 자세하게 소개하고 있다.

**【서지】**

|        |  |
|--------|--|
| 게재지명 : | 동아일보   |
| 발행년월 : | 1930년 11월 9일 6면                              |
| 기사제목 : | 내 고장 名産(명산) 年産(연산) 二萬餘圓(이만여원)의 山淸(산청) 銀魚(은어) |
| 필자 :   | 최상기(崔相基)                                     |
| 기사형태 : | 논설   |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                                  |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                                   |

**【목차와 구성】**

1. 산청은어(山淸銀魚)의 산지(產地)
2. 산청은어(山淸銀魚)의 어획시기
3. 산청은어(山淸銀魚)의 판로(販路)

**【음식관련 내용】**

표 1. 내 고장 名産(명산) 年産(연산) 二萬餘圓(이만여원)의 山淸(산청) 銀魚(은어)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                   | 저자       | 주요 내용  |
|-----------------------------------|----------|--|
| 내 고장 名産(명산) 年産(연산) 二萬餘圓(이만여원)의 山淸 | 최상기(崔相基) | 산청은어의 산지(產地)를 설명하면서 “단성 적벽강 상류에서 잡은 은어라면 구미 없는 병자라도 식욕이 생기일 것”이라고 소개하고 있다. 길이는 구촌(九寸)부터 일척(一擲)이촌(寸)까지가 일반적이고, 넓이는 일촌(一村) 8~9분(分) 되는 것이 보통이지만, “최대(最大)한 것은 장(長)이 일척(一擲)5~6촌(寸), |

|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
| <p>(산청) 銀魚<br/>(은어)</p> |  | <p>광(廣)이 삼촌가량 되는 것”도 있다고 설명했다.<br/>         어획시기(漁獲時期)는 매년 6월부터 9월말까지인데, 반드시 어업면허증을 소지한 자가 아니면 영리적으로는 잡을 수 없는 제도가 있다고 말하는 부분이 특이하다.<br/>         생어(生魚)는 나무로 만든 상자 가운데 얼음덩이를 놓고 주위에다 은어를 넣어 하조(荷造), 즉 짐을 꾸려 부산, 마산에 옮겨 나간다고 소개했다. 그러나 대부분은 산지(產地)와 진주방면에서 소비된다고 설명하고 있다. 한 번 맛을 본 사람은 그 맛을 잊을 수 없음인지 산액(産額)보다 구입희망액이 항상 많아서 공급부족을 느꼈다고 한다.<br/>         은어의 박지(粕漬)는 은어 내장을 동제상(桐製箱, 오동나무로 만든 상자), 길이는 1척(尺), 넓이가 육촌(六寸), 두께는 삼촌(三寸)되는 상자에 넣어 하조(荷造), 즉 만든 것이라고 설명하고 있다. 구단성 아옥평치씨(舊丹城兒玉平治氏, 옛 경남단성의 고다마헤이지씨)가 다년간 고심하여 연구한 결과로, 산해진미(山海珍味)라는 높은 평을 받는다고 소개하고 있다. 이 은어의 젓갈은 각종 공진회와 품평회에 출품해서 호평을 받았다고 한다.<br/>         소점(燒點)&gt;은 생은어(生銀魚)를 보기 좋게 구워서 건조하는 것의 명칭이라고 소개했다. 연중(年中) 전 조선 각지에 선물로 주고받는 물품으로 많은 판로를 가졌다고 설명하고 있다.</p> |
|-------------------------|--|---|

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

내 고장 名産(명산) 長生不死藥(장생불사약)의 開城(개성)의 人蔘(인삼)

**【기본정의】**

동아일보의 지상품평(地上品評)란을 빌려 내 고장의 명산(名産)을 소개하고 있는 기사이다. 개성(開城)의 다양한 특산물 중에서 천하 보약으로 명성이 자자하고, 장생불사약(長生不死藥)이라고까지 불리는 고려인삼에 대해 소개하고 있다. 개성(開城)의 김재영(金載英)이 쓴 글로 1930년 11월 26일자 6면에 실렸다.

**【음식관련 정의】**

開城(개성)의 인삼, 즉 고려인삼(高麗人蔘)의 발단과 역사, 종류, 그 재배 방법과 가공방법에서부터 판로까지 자세하게 소개하고 있는 글이다.

**【서지】**

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보                                     |
| 발행년월 | : 1930년 11월 26일 6면                         |
| 기사제목 | : 내 고장 名産(명산) 長生不死藥(장생불사약)의 開城(개성)의 人蔘(인삼) |
| 필자   | : 김재영(金載英)                                 |
| 기사형태 | : 논설                                       |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                              |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                               |

**【목차와 구성】**

1. 인삼의 발단 - 고려인삼의 역사
2. 개성인삼의 재배
3. 개성인삼의 가공방법
4. 개성인삼의 판로와 산출액

**【음식관련 내용】**

표 1. 내 고장 名産(명산) 長生不死藥(장생불사약)의 開城(개성)의 人蔘(인삼)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크    | 저자       | 주요 내용  |
|--------------------|----------|--|
| 내 고장 名産<br>(명산) 長生 | 김재영(金載英) | 고려인삼의 역사에 대한 설(說) 중 논거가 비교적 사실에 가까운 것은 다음과 같다고 설명하고 있다. 조선의 백두 |

|                                   |  |   |
|-----------------------------------|--|---|
| <p>不死藥(장생불사약)의 開城(개성)의 人蔘(인삼)</p> |  | <p>산에 이르는 만주지방의 삼림에서 야생초로 나던 것이 중국의 명조(明朝)때에 와서 더욱 진귀하게 떠받들어져 그 수요가 간혹 있었으나 민간에서는 도저히 구하기 어려웠다고 한다. 그런 와중 전라도 동북지방(全羅道同福地方) 최성녀(崔姓女)의 현몽(現夢)으로 인삼 종자를 구해 배양하고 훈증하여 시범적으로 사용해본 결과 영효(靈効)있는 신약임을 발견한 것이다. 이 진귀품을 배양함에는 기후풍토(氣候風土)를 고르지 않으면 삼의 약효가 없어 천연(天然)의 재배지인 개성에서 재배를 시작했는데, 그 성적이 양호해 재배가 성행되어 인삼의 원산지가 개성이 된 것이라고 소개했다.</p> <p>인삼은 두 종류로 구분할 수 있는데,</p> <p>홍삼(紅蔘)은 “묘포(苗圃)에서 채굴한 수삼을 그대로 훈증시키어 건조한 것”이라고 설명하고 있다. 중국으로 수출된다고 하였다.</p> <p>백삼(白蔘)은 “전자의 수삼을 탈피(脫皮)하여 일광에 건조한 것”이라고 한다. 백삼은 구미(歐米)각국(各國)으로 수출하고 있다고 소개했다.</p> <p>경성(京城)에 두었던 증포소(蒸包所, 홍삼제조장)를 개성으로 이설한 것이 순조(純祖) 십년 경이라고 하며, 개성유수(開城留守)가 상주하여 모든 시설을 이전, 그로부터 개성인삼의 이름을 전하게 되었다고 설명하고 있다.</p> <p>인삼재배는 물품이 진귀한 만큼 적지 않은 인공과 비용을 요한다고 설명했다. 최초 종자를 묘포(苗圃)에서 식부(植付), 즉 옮겨 심을 때부터 채광 조절을 위하여 발(염)簾(簾)을 덮어놓고, 일광의 강약을 따라 이 발을 들거나 내려 적당한 광선을 받게 해야 한다고 한다. 또한, 아침 저녁으로 매일 두 번씩 인공(人工) 살수(撒水)해야 한다고 유의사항을 전하고 있다. 종자를 파종할 때에도 아무 흙이나 심는 것이 아니라 약토(藥土, 갈잎 썩은 것과 황토의 혼합물)라는 흙에 식부(植付)하였다가 싹이 난 후 일 년 만에 다시 다른 묘포로 이식하거나, 혹은 5~6년간 배양(培養)해서 홍삼 재료를 만드는 것이라고 소개하고 있다.</p> <p>인삼의 가공방법은 다음과 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 5~6년 경과한 삼(수삼(水蔘))을 채취하여 홍삼제조소로 들어가 홍삼재료를 남긴다.</li> <li>2) 나머지 전부는 다시 백삼장(白蔘場)으로 운반, 수삼(水蔘)을 일일이 씻어서 탈피(脫皮) 4~5일 간의 일광욕을 통해 돌같이 단단하게 만든다.</li> </ol> <p>고려인삼의 판로는 조선은 물론이고 중국을 비롯해서 구미각국 안가는 곳이 없는데, 거의 통신판매를 주로 한다고 소개하고 있는 점이 특이하다. 홍삼, 백삼 외에 인삼(人蔘) 증과(蒸果)와 엑기스가 있으며 삼차(蔘茶)로 세미(細尾)(작은</p> |
|-----------------------------------|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>삼의 종류 중 하나)가 있다고 설명했다. 이 외에도 삼의 종류로 제조되는 것이 많으나 생략하고, 인삼증과는 일본각지와 구미로 많이 수출하고 있다고 설명했다. 그 중 홍삼은 전매국(專賣局)에서 독점, 중국에만 판매하는 것으로 인삼경작자도 구할 수 없는 것이라고 한다.</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

全朝鮮飲食店(전조선음식점) 昨年末統計(작년말통계)

**【기본정의】**

1929년 말 현재 총독부 문서 조사에 의해 전 조선에 있는 요리집과 음식점의 총 수를 밝힌 기사이다. 동아일보 1930년 11월 29일 2면에 게재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

당시 전 조선에 걸쳐 존재하는 요리집과 음식점의 총 수는 53,315개에 달한다고 제시한 기사이다. 그 중 요리집은 1,800개, 음식점은 51,519개라고 밝히고, 각 도별 구체적인 숫자를 제시하고 있다.

**【서지】**

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                        |
| 발행년월 | : 1930년 11월 29일               |
| 기사제목 | : 全朝鮮飲食店(전조선음식점) 昨年末統計(작년말통계) |
| 필자   | : 미상                          |
| 기사형태 | : 논설                          |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                  |

**【목차와 구성】**

- |              |              |
|--------------|--------------|
| 1. 경기도 요식업체  | 2. 충청도 요식업체  |
| 3. 충청남도 요식업체 | 4. 전북도 요식업체  |
| 5. 전남도 요식업체  | 6. 경북도 요식업체  |
| 7. 경남도 요식업체  | 8. 황해도 요식업체  |
| 9. 평남도 요식업체  | 10. 평북도 요식업체 |
| 11. 강원도 요식업체 | 12. 함남도 요식업체 |
| 13. 함북도 요식업체 |              |

**【음식관련 내용】**

총독부가 조사한 1929년 기준 전국의 요리집과 음식점의 수를 각 도별로 살펴보면 다음과 같다.

표 1. 전국 요리집과 음식점의 수

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 음식기사명    | 주요 내용 |        |
|-----------------------------|----------|-------|--------|
|                             |          | 요리집   | 음식점    |
| 全朝鮮飲食店(전조선음식점) 昨年未統計(작년말통계) | 경기도 요식업체 | 201   | 8,401  |
|                             | 충북도 요식업체 | 34    | 2,390  |
|                             | 충남도 요식업체 | 88    | 2,921  |
|                             | 전북도 요식업체 | 83    | 1,976  |
|                             | 전남도 요식업체 | 161   | 4,266  |
|                             | 경북도 요식업체 | 112   | 6,647  |
|                             | 경남도 요식업체 | 229   | 4,255  |
|                             | 황해도 요식업체 | 191   | 6,338  |
|                             | 평남도 요식업체 | 140   | 2,108  |
|                             | 평북도 요식업체 | 231   | 3,124  |
|                             | 강원도 요식업체 | 90    | 2,978  |
|                             | 함남도 요식업체 | 142   | 4,436  |
|                             | 함북도 요식업체 | 98    | 1,679  |
|                             | 합계       | 1,800 | 51,519 |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

내 고장 名産(명산) 年産(연산) 五萬餘圓(오만여원)의 文川産(문천산) 牡蠣(모려)

【기본정의】

1930년 12월 3일 동아일보의 지상품평란에 실린 글로 문천(文川)의 정익진(鄭益鎭)의 글이다. 내 고장의 명산을 소개하는 코너에 문천 지방의 특산물인 모려(牡蠣, 굴조개)를 소개하고 있다.

【음식관련 정의】

문천의 특산물인 모려(굴조개)의 구체적인 산지(產地)와 채취방법, 특징, 포장, 판로 등을 자세하게 설명하고 있는 글이다.

【서지】

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보   |
| 발행년월 | : 1930년 12월 3일 6면                                |
| 기사제목 | : 내 고장 名産(명산) 年産(연산) 五萬餘圓(오만여원)의 文川産(문천산) 牡蠣(모려) |
| 필자   | : 정익진(鄭益鎭)                                       |
| 기사형태 | : 논설   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                                    |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                                     |

【목차와 구성】

1. 서언(緒言) - 문천 소개
2. 모려(牡蠣) 산지
3. 모려(牡蠣)의 채취방법
4. 모려(牡蠣)의 특징
5. 포장과 판로
6. 산액(産額)

【음식관련 내용】

표 1. 내 고장 名産(명산) 年産(연산) 五萬餘圓(오만여원)의 文川産(문천산) 牡蠣(모려)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자       | 주요 내용                        |
|-----------------|----------|------------------------------|
|                 | 정익진(鄭益鎭) | 모려(굴조개)의 채취방법은 “풍량이 심하지 않은 날 |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>내 고장 名産<br/>(명산) 年産<br/>(연산) 五萬<br/>餘圓(오만여<br/>원)의 文川産<br/>(문천산) 牡<br/>蠣(모려)</p> |  | <p>목선을 타고 수심이 얕은 곳을 찾아가서 나무로 만든 '짓게'로서 깍지(각(殼)) 째로 집어 올려 그것을 또 쇠로 만든 '조애'로 까서 깍지는 버리고 그 속에 있는 모려만을 취"하는 것이라고 설명하고 있다. 채취 시기는 해마다 10월 1일부터 11월 말일까지 2개월간이라고 했다.</p> <p>모려는 먼저 의학상 분석으로 보아 단백질, 지방, 회분 등이 풍부한 건강식료품 중의 하나인 바, 특히 문천산 모려에 대하여 많은 호평이 있다고 한다. 또한 “'지스토마'(디스토마)환자에게는 최대한 효력을 가진 유일의 양약인 까닭에 해마다 채취기에는 지방해봉일대에 지스토마 환자들이 병근을 제거하려고 많이 온다.”고 그 효능을 설명하고 있다.</p> <p>모려는 생려와 건려의 두 가지 종류로 구분한다고 했다. 전자는 생물(生物)로 석유통에 넣어 판매하나 부근 지방에서 소비하는 것에 한하고, 건려는 “생물을 이주일 정도 일광에 깨끗이 건조하여 상자에 넣은 것으로 모려의 대부분을 이 모양으로 판매하니 그 판로가 비교적 넓다.”고 설명했다.</p> |
|---|--|---|

【관련 논저】

해당 사항 없음.

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

내고장 名産(명산) (12) 保身劑(보신제)로 第一(제일)인 高原(고원)의 鱖魚(연어)

【기본정의】

내 고장의 명산(名産)을 소개하는 코너로 동아일보 지상품평란에 1930년 12월 7일 실린 채덕헌(蔡德憲)의 글이다. 전국적으로 잘 알려지지 않은 고원 연어에 대해 자세하게 소개하고 있다.

【음식관련 정의】

보신제로 제일이라고 자랑하는 고원 연어의 산지와 어획시기, 채취방법, 어획고, 판로를 순서대로 구체적으로 설명하고 있는 글이다.

【서지】

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보   |
| 발행년월 | : 1930년 12월 7일 6면                                  |
| 기사제목 | : 내고장 名産(명산) (12) 保身劑(보신제)로 第一(제일)인 高原(고원)의 鱖魚(연어) |
| 필자   | : 채덕헌(蔡德憲)   |
| 기사형태 | : 논설   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                                      |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                                       |

【목차와 구성】

1. 고원 연어의 산지(產地)
2. 고원 연어의 어획시기
3. 고원 연어의 채취방법
4. 고원 연어의 어획고
5. 고원 연어의 판로(販路)

【음식관련 내용】

표 1. 내고장 名産(명산) (12) 保身劑(보신제)로 第一(제일)인 高原(고원)의 鱖魚(연어)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자명      | 주요 내용  |
|-----------------|----------|--|
|                 | 채덕헌(蔡德憲) | “내 병은 연어국을 잘 끓여 먹었으면 대번에 나을 것 같다.”는 전래속언을 들어 연어의 맛을 칭찬했다. 다른 |

|  |   |
|--|---|
| <p>내고장 名産<br/>(명산) (12)<br/>保身劑(보신제)로 第一(제일)인 高原(고원)의 鱧魚(연어)</p> | <p>고기와 달리 비린내는 맡아 볼래야 볼 수 없고, 향기로운 냄새와 명경(거울)같고도 은빛같은 어피를 보면 진주같은 수백의 연어알 담홍의 고기빛이 눈 앞에 아른거린다고 고원 연어를 소개하고 있다.</p> <p>연어의 길이는 일척칠촌부터 이척삼촌까지, 넓이는 칠촌부터 팔촌오분 정도가 보통이고, 최대로 길이 이척 5~6촌, 넓이가 9촌가량 되는 것도 있지만 극히 희귀하다고 설명했다.</p> <p>증물(贈物)로 보내는 것은 고연(藁筵)(명석)에 싼 후 신문지 등으로 이중으로 싸서 각지의 지기지우에게 보내어 소비된다고 설명했다.</p> <p>나머지 다수는 목제상자 가운데 명석을 한 번 깐 후 그냥 넣어 원산방면에 이출되고, 영흥, 이북, 함흥 등지에도 나가나, 극소부분이라고 언급했다.</p> <p>연어의 내장으로 제조한 박청(粕淸, 진주같은 연어알도 포함함)은 백 문(勿, 돈)에 일원오십전(錢)에 거래된다고 설명하고 있다.</p> <p>염건연(鹽乾鱧)은 증답품으로 흔히 소비되는 것으로, 연어의 배를 찌고 태양광선에 건조한 것을 이르는 말이라고 소개했다.</p> |
|--|---|

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

내고장 名産(명산) (13) 果實界(과실계)의 霸王(패왕) 南浦(남포)의 林檎(임금)

【기본정의】

1930년 12월 20일 동아일보의 지면품평란에 실린 기사이다. 내 고장의 명산(名産)을 소개하는 연재 코너에 13번째로 과실계의 패왕이라고까지 불리는 남포의 임금(林檎, 사과)을 소개하고 있다. 진남포(鎭南浦)의 김경지(金庚地)가 기고한 글이다.

【음식관련 정의】

임금(林檎)재배에 적절한 환경을 지닌 남포(南浦)에서 재배하는 임금에 대한 자세한 정보를 제공하고 있는 기사이다. 임금 재배의 역사와 재배방법, 임금의 종류, 수확 시기, 남포 임금의 특징 등을 차례대로 소개하고 있다.

【서지】

|        |   |
|--------|---|
| 게재지명 : | 동아일보  |
| 발행년월 : | 1930년 12월 20일 6면                                |
| 기사제목 : | 내고장 名産(명산) (13) 果實界(과실계)의 霸王(패왕) 南浦(남포)의 林檎(임금) |
| 필자 :   | 김경지(金庚地)  |
| 기사형태 : | 논설  |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브리                                      |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                                      |

【목차와 구성】

1. 임금(林檎)의 명산지 남포(南浦)
2. 임금(林檎)의 재배와 발전
3. 임금(林檎)의 종류(種類)와 적취(滴取)
4. 임금(林檎) 재배에 적절한 남포의 지리 특징
5. 남포 임금의 품질과 특징

【음식관련 내용】

표 1. 내고장 名産(명산) (13) 果實界(과실계)의 霸王(패왕) 南浦(남포)의 林檎(임금)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자명      | 주요 내용                         |
|-----------------|----------|-------------------------------|
|                 | 김경지(金庚地) | 당시로부터 24년 전 병오(丙午)년 봄에 고아무개씨가 |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>내고장 명산 (명산) (13) 果實界(과실계)의 霸王(패왕) (남포)의 林檎(임금)</p> |  | <p>마산리(麻山里) 한 쪽 구석에 임금 재배를 처음으로 시작한 것이라고 임금(林檎) 재배의 역사를 소개했다. 그 후 남포 북부일대 용강지방을 포함하는 산야(山野)가 임금으로 뒤덮인 것이라고 설명했다.</p> <p>당시 조선의 임금 종류는 이십 여종이 있다고 소개하고 있다. 남포에 재배된 것은 조종(早種)(조생종)인 축옥(祝旭) 등과 만종(晩種)(만생종, 다른 것보다 늦되는 품종)으로 왜금(倭錦), 대국광(大國光) 등을 합해 17~8종이 되는데, 국광(國光), 홍옥(紅玉), 왜금(倭錦), 신왜금(新倭錦)이 다수이고, 좋은 품종으로는 홍옥(紅玉)과 국광(國光)이 유명하다고 설명하고 있다.</p> <p>이 임금의 특징에 대해서 “지리적(地理的)원료(原料)의 기술적(技術的) 가공(加工)을 하여 크고 달고 향그럽고(향기롭고) 빛조흔품이(빛 좋은 물건이) 다른 것보다 훨씬 뛰여날(뛰어날) 외국사람의 요리(料理)와 과자(菓子)의 가공재료(加工材料)로는 남포(南浦)의 홍옥(紅玉)이 유일품(唯一品)”이라고 추켜세웠다.</p> <p>또한 속담에 나온 능금의 쓰임으로 “술 담배와 고기의 패독산(敗毒散), 갈증(渴症)의 청량음(淸凉飲), 아픈 사람의 구인단(口仁丹), 식후의 청심환(淸心丸)”이라고 한다고 소개하고 있다.</p> <p>다만, 과실주나 건과, 청량음료 제조 같은 가공은 아쉽게도 이뤄지지 않고 있다고 안타까워했다.</p> <p>마지막으로, 임금(林檎)의 성분을 분석해보면 수분, 당분, 유이산(遊離酸), 단백질, 베구진질(質), 용해질(溶解質)로 이뤄져 있다고 나타내고 있다.</p> |
|---|--|---|

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (1)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제1회 연재 기사에서는 기본적인 밥 짓기를 위한 쌀의 선택에 대해 설명했다.

【서지】

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1931년 1월 20일                 |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (1) |
| 필자   | : 미상                           |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

【목차와 구성】

1. 밥 짓는 법

【음식관련 내용】

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (1)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명 | 식재료명   |
|------------------------------|-------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (1) | 밥짓는 법 | <p>밥을 잘 짓기 위해서는 다음의 4가지에 유의해야 한다고 소개하고 있다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 좋은 쌀을 얻는다.</li> <li>2) 맑은 물이 나올 때까지 쌀을 비벼 씻는다.</li> <li>3) 물을 되지도 질지도 않게 잘 맞춘다.</li> <li>4) 불은 처음에 세게, 나중에는 조금씩 약하게 하여 뜸이 들게 한다.</li> </ol> <p>밥과 죽은 대체로 곱돌 속에 끓이는 것이 제일 좋고, 오지탕관이 다음, 무쇠솥이 셋째, 통노구가 가장 맛이 나쁘다고 설명했다. 또 밥은 흰 밥이 가장 좋은</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>데 이천(利川) 옥자강이나 통진(通津)의 ‘밀다리’라고 하는 쌀을 추천하고 있다. “핏늬(稗)도 없고 벼껍질(도피)도 없고 쌀애기(折米, 싸라기)까지 없어서 좋다는 ‘석발미(골른 쌀, 돌을 골라낸 쌀)’보다 오히려 고양(高陽) 등지에서 들어오는 ‘장내기(주로 수공업자가 시장에 내다가 팔려고 만든 물건)’로 물방아나 절구에 찧어서 오는 것이 맛이 더 좋다”고 소개했다.</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (2)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제2회 연재 기사는 전회에 이어서 기본적인 밥 짓기를 위한 쌀의 선택에 대해 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1931년 1월 21일                 |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (2) |
| 필자   | : 미상                           |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

1. 밥 짓는 법 (제1회에서 계속)

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (2)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명     | 식재료명   |
|------------------------------|-----------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (2) | 1. 밥 짓는 법 | 제1회 연재 기사에 이어서 밥을 짓기 위한 쌀의 선택에 대해 설명하고 있다. 조선 사람들이 팔밥(적반(赤飯))을 좋아했던 이유는 질이 낮은 쌀에 섞어먹기 위해서였다고 설명하고 있다. 그러면서 밥의 진은 햅쌀이나 오렙쌀(조도(早稻))이나 용정한 쌀밥에서나 나는 것인데, 그런 쌀에는 독(毒)이 있기 때문에 쌀은 한 해 묵혔다가 먹는 것이 좋다고 주장하였다. |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (3)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제3회 연재 기사에서는 흰 밥과 팥밥의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

【서지】

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1931년 1월 22일                 |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (3) |
| 필자   | : 미상                           |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

【목차와 구성】

1. 흰 밥(흰 밥)
2. 팥밥(팥밥)

【음식관련 내용】

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (3)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명       | 식재료명              |
|------------------------------|-------------|-------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (3) | 1. 흰 밥(흰 밥) | 갈비나 양지머리 삶은 국물, 쌀 |
|                              | 2. 팥밥(팥밥)   | 팥, 쌀              |

제3회 연재 기사에서 <1. 흰밥(흰 밥)>의 조리 방법을 다음과 같이 설명하였다.

- 1) 갈비나 양지머리를 삶아 그 고기는 반찬에 쓰고, 국물을 따로 체에 받쳐 식힌다.
- 2) 국물의 기름을 완전히 제거한다.

3) 좋은 쌀을 여러 번 씻어 위의 국물로 밥을 지으면 밥 중에 가장 맛있다.

<2. 팟밥>에서 팟은 '관디팟(錦豆)'이 맛이 좋다고 소개하고 있다. 깨끗이 씻은 팟을 매에 두 쪽으로 타서 다시 씻고 일어서 솔 바닥에 펴고 쌀을 위에 덮어서 흰 밥보다 물을 조금 더 붓고, 뜸도 더 들여서 밥을 짓는다고 설명했다. 묵은 팟일 경우에는 소금을 조금 섞어서 끓이면 좋다는 점을 덧붙였다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (4)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제4회 연재 기사에서는 기본적인 밥과 함께 먹는 국 종류 5종의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1931년 1월 23일                 |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (4) |
| 필자   | : 미상                           |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

3. 명태국
4. 김(해의(海衣))국
5. 두부국
6. 시금치국
7. 팟(파) 국

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (4)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명         | 식재료명  |
|------------------------------|---------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (4) | 3. 명태국        | 명태, 파, 맑은 장국, 녹말, 계란(계란), 미나리, 고춧가루                         |
|                              | 4. 김(해의(海衣))국 | 김, 맑은 장국  |
|                              | 5. 두부국        | 맑은 장국, 두부, 살코기, 파대加里 익힌 것, 기름, 깨소금, 호춧가루(호춧가루), 실백, 계란, 새우젓 |

|  |          |         |
|--|----------|---------|
|  |          |         |
|  | 6. 시금치국  | 시금치, 토장 |
|  | 7. 팻(파)국 | 파, 계란   |

<5. 두부국>은 맑은 장국을 끓일 때, 두부를 요령껏 잘라 넣고, 잘게 으갠 살코기와 파대 가리 으갠 것, 기름, 깨소금, 호초가루(후추가루), 실백을 넣고 주물러 떠 넣어 만든다고 설명했다. 여기에 계란 몇 개를 풀어 끓이면 완자탕과 비슷한 맛이 난다고 한다.

<6. 시금치국>을 끓일 때는 주의사항이 있는데, 시금치를 아욱국처럼 토장에 끓이되 아욱과는 달리 처음에 비벼 씻지 말고 그냥 살살 씻어 내야 한다는 것이다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (5)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제5회 연재 기사에서는 전회에 이어 국을 조리하는 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                         |
| 발행년월 : | 1931년 1월 24일                 |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (5) |
| 필자 :   | 미상                           |
| 기사형태 : | 논설                           |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

- 8. 맑은 장국
- 9. 북어깍질국

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (5)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명    | 식재료명   |
|------------------------------|----------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (5) | 8. 맑은 장국 | 쇠고기, 파, 마늘(마늘), 호초가루(호추가루), 장, 기름, 깨소금(깨소금), 무, 다스마(다시마) |
|                              | 9. 북어깍질국 | 북어깍질, 고기 완자, 녹말 또는 밀가루, 계란(계란), 고초가루(고추가루)               |

제5회 연재 기사는 전회에 이어 국 만드는 방법을 소개하였다.

<7. 맑은 장국>을 끓일 때, 겨울 무는 속이 비기 쉬우니 얇게 썰어 먼저 데쳐서 물을 버리고 다시 양념에 볶으면 무가 설렁거리지 않는다고 설명하고 있다. 가을에는 무 대신 박을 썰어 넣어도 좋다고 한다.

<8. 북어껍질국> 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 북어 껍질을 모아 가시와 진에미(지느러미)를 떼고 물에 씻어 헹겘에 싸서 꼭 짠다.
- 2) 맑은 장국을 끓이고, 고기를 완자만큼씩 만들어 껍질에 싸서 녹말이나 밀가루를 묻히고 계란을 씌워 넣는다. 끓은 후에 고춧가루를 뿌려 먹는다.

북어껍질을 닳푼 길이로 잘라 두루마리처럼 돌돌 말아 밀가루나 녹말을 묻혀 계란을 씌운 후에 넣고 끓이거나, 물에 불린 북어껍질로 전유어를 부쳐서 국을 끓여도 좋다고 덧붙였다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (6)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제6회 연재 기사에서는 닭국과 닭복이, 북어장아찌, 대구장아찌의 조리 방법에 대해 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                         |
| 발행년월 : | 1931년 1월 25일                 |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (6) |
| 필 자 :  | 미상                           |
| 기사형태 : | 논설                           |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

- 10. 닭국
- 11. 닭복기(닭복이)
- 12. 북어장아찌(북어장아찌)
- 13. 대구장아찌(대구장아찌)

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(6)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명        | 식재료명                            |
|------------------------------|--------------|---------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (6) | 10. 닭국       | 영계, 장, 파대加里, 호초가루(호추가루), 무 또는 박 |
|                              | 11. 닭복기(닭복이) | 닭, 젓국, 찹쌀, 부자                   |

|  |                  |  |
|--|------------------|--|
|  | 12. 북어장앗지(북어장아찌) | 북어, 장, 기름, 깨소금, 파대가리, 호초가루(호추가루), 설탕, 기름, 진장 |
|  | 13. 대구장앗지(대구장아찌) | 대구, 고기                                       |

제6회 연재 기사 중 특이한 내용이나 음식에 관련된 사항을 정리하면 다음과 같다.

<9. 닭국>은 시골에서 흔히 먹는 음식으로 영계에 장과 파대가리를 많이 썰어 넣은 후, 호초가루(호추가루)를 쳐서 주물러 물을 조금 넣고 볶다가, 다시 물을 부어 무나 박을 함께 썰어 넣어 먹는다고 소개하고 있다.

<10. 닭복기(닭복이)>는 닭국과 마찬가지로 고명이 되 닭을 잘게 썰고 간을 첫국으로 맞추는 음식이다. 닭국보다 덜 비리다고 소개했다. 이 요리 이외에 닭 내장을 빼고 배 속에 찹쌀 서너 손가락과 인삼가루 한 손가락을 넣고 삶거나, 부자를 넣고 고아내서 먹는 방법을 소개했는데, 허로증(虛勞症)에 좋다고 설명하고 있다.

<11. 북어장앗지(북어장아찌)>만드는 법

- 1) 북어를 불려서 껍질을 벗겨 살로만 저미고, 살코기도 연한 걸로 얇게 저민다.
- 2) 장, 기름, 깨소금, 파대가리 채친 것, 호초가루(호추 가루)로 양념한다.
- 3) 고기 한 점과 북어 하나씩을 합쳐 재었다가 안팎을 구워서 그릇에 담는다.
- 4) 그 때 설탕과 기름을 켜켜이 뿌리고 푹푹 누른 후에 진장을 쳐 두었다가 먹는다. 만약 이것을 장에 끓이면 북어조림이 된다.

<12. 대구장앗지(대구장아찌)>는 간을 치지 않고 마른 대구를 얇게 저며 고기와 함께 북어장앗지(북어장아찌)처럼 만드는 요리라고 설명했다. 단, 대구와 고기는 잘 붙지 않으니 꼼꼼하게 잘 재워야 한다고 주의를 주고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (7)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제7회 연재 기사에서콩나물밥과 찰밥의 조리 방법에 대해 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1931년 1월 27일                 |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (7) |
| 필자   | : 미상                           |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

- 14. 콩나물밥
- 15. 찰밥

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법(7)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명    | 식재료명                                       |
|------------------------------|----------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (7) | 14. 콩나물밥 | 콩나물, 장, 쌀                                  |
|                              | 15. 찰밥   | 찰쌀, 팻(팥), 검은 콩, 지장(기장) 조, 찰, 수수, 대초(대추), 밤 |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (8)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제8회 연재 기사에서는 담복장 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1931년 1월 28일                 |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (8) |
| 필자   | : 미상                           |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

16. 담복장

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(8)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명   | 식재료명                              |
|------------------------------|---------|-----------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (8) | 16. 담복장 | 며주(메주), 소금, 마늘, 생강, 굵은 고춧가루(고춧가루) |

제8회 연재 기사에서는 담복장 조리 방법을 다음과 같이 소개했다.

<16. 담복장>은 메주를 썬어 항아리에 넣어 청국장 띄우듯이 방에 사나흘 두었다가 소금 치고 마늘과 생강 벗긴 것과 굵은 고춧가루(고춧가루)를 쳐서 절구에 대강 부서지도록 찜는 것이다. 이것을 퍼내어 삼사일 두었다가 그냥 먹거나 찌개를 끓여먹는다고 설명했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (9)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제9회 연재 기사에서는 갈비볶음과 명란젓의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                         |
| 발행년월 : | 1931년 1월 30일                 |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (9) |
| 필자 :   | 미상                           |
| 기사형태 : | 논설                           |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

- 17. 갈비볶음(갈비볶음)
- 18. 명란젓

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법(9)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명          | 식재료명                                |
|------------------------------|----------------|-------------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (9) | 17. 갈비볶음(갈비볶음) | 갈비, 젓국, 파, 호초가루(후추가루), 깨소금(깨소금), 기름 |
|                              | 18. 명란젓        | 명란젓, 파                              |

<17. 갈비볶음(갈비볶음)>을 만들 때는 갈비를 물에 씻지 말고 잘게 잘라 행주로 깨끗하게 훔치라는 것과 젓국과 깨소금으로 간을 하라는 점이 특이하다.

<18. 명란젓>을 소개하면서 “정월 지난 알젓은 마루 밑에 개도 아니 먹는다.”라는 속담을

소개하고 있는데, 일본으로 명란젓이 건너가기 전에는 그만큼 흔해서 물릴 정도로 먹을 수 있었다고 설명했다. 하지만 당시에는 펍 귀하고 비싸졌다고 덧붙였다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (10)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제10회 연재 기사에서는 경단, 참새만두, 재강만두의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 1월 31일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (10) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 19. 경단
- 20. 참새만두
- 21. 재강만두

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(10)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명    | 식재료명   |
|-------------------------------|----------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (10) | 19. 경단   | 찹쌀가루, 팥(팥), 녹두팥(녹두팥), 콩가루(눌은콩 또는 청대콩가루), 실백가루, 기피가루(계피가루), 꿀 |
|                               | 20. 참새만두 | 참새, 파, 호초가루(후추가루), 소곰(소금), 재강(슬쩍끼, 술찌끼), 참기름                 |
|                               | 21. 재강만두 | 만두, 재강, 참기름  |

<19. 경단>은 그 모양을 따서 지은 이름의 음식이라고 설명하고 있다.

<20. 참새 만두>는 참새를 대가리와 날개를 떼고 털을 벗긴 후에 파와 호초가루(후추 가루), 소금(소금)을 함께 짓이겨 새의 배 안에 넣고 반죽한 밀가루를 씌운 후에, 기름하되 양끝은 평평하고 둥글도록 만들어 채롱(바구니)에 찌는 음식이라고 소개했다. 혹은 이 만두를 찌기 전에 재강(술을 거르고 남은 찌끼)에 잠깐 담갔다가 참기름에 볶아먹기도 한다고 설명하고 있다.

<21. 재강만두>는 다음과 같이 만드는 음식인데, 겨울에는 보름동안 두고 먹어도 상하지 않으니 차가운 것을 다시 구워 먹어도 된다고 한다.

- 1) 보통 만두를 잘게 빻어 한 개씩 베 조각에 싸 놓는다.
- 2) 큰 목판 등에 재강(술을 거르고 남은 찌끼)을 깔고 베 조각을 덮은 후에 위에 싸놓은 만두를 붙지 않도록 펴 놓는다.
- 3) 다시 베 조각을 덮고 또 재강을 그 위에 덮어 하루 밤이 지낸 후에 꺼내 참기름에 볶아 낸다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (11)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제11회 연재 기사에서는 호콩자반(땅콩자반), 김자반, 김못침의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 3일                   |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (11) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 22. 호콩자반(땅콩자반)
- 23. 김자반
- 24. 김못침(김무침)

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(11)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명          | 식재료명  |
|-------------------------------|----------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (11) | 22. 호콩자반(땅콩자반) | 호콩(낙화생, 땅콩), 간장                             |
|                               | 23. 김자반        | 김, 장, 기름, 설당(설탕), 깨소금(깨소금), 잣가루, 고초가루(고추가루) |
|                               | 24. 김못침(김무침)   | 김, 장, 장, 기름, 깨소금, 설당(설탕), 고초가루(고추가루)        |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (12)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제12회 연재 기사에서는 양지머리편육, 업진편육, 비웃조림의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 4일                   |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (12) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 25. 양지머리편육
- 26. 업진편육
- 27. 비웃조림

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(12)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명      | 식재료명                                   |
|-------------------------------|------------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (12) | 25. 양지머리편육 | 양지머리, 고초장(고추장), 백하젓                    |
|                               | 26. 업진편육   | 업진(또는 흑살), 초장, 새젓(새우젓), 기름, 고초가루(고추가루) |
|                               | 27. 비웃조림   | 비웃(청어), 진장, 갓은 양념, 고초장(고추장), 파         |

<26. 업진편육>에서 업진은 삶으면 국물이 제일 좋고, 이 편육 중에 흑살이라고 하는 것은 맛도 좋을 뿐 아니라 국수 먹는데 놓아 같이 먹으면 좋다고 추천하고 있다. 초장에 찍어 먹을

뿐 아니라, 새우젓과 기름, 고춧가루로 편육을 버무리려 밥반찬을 하기도 한다고 소개했다.

<27. 비웃조림>은 비웃장앗지(청어장아찌)와 비슷하게 하는 음식으로, 진장이 필요하며 눈지 않도록 잘 뒤집어가면서 조려 갖은 양념을 해 먹으면 고소하다고 한다. 참기름은 넣지 말아야 한다는 주의사항 또한 전하고 있다. 물에 고추장을 진하게 타고, 연한 고기와 파를 넣고 끓이다가 비웃(청어) 토막을 넣고 조리면 비린내가 나지 않는다고 설명했다. ‘비웃 대가리’ 역시 버리지 말고 진장에 파와 고기를 짓이겨 깔고 물과 대가리를 넣고 바삭 조려 먹으면 뼈째 맛있게 먹을 수 있다고 소개하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (13)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제13회 연재 기사에서는 제육편육, 쌀골집과 피골집의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                          |
| 발행년월 : | 1931년 2월 5일                   |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (13) |
| 필자 :   | 미상                            |
| 기사형태 : | 논설                            |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 28. 저육(제육)편육
- 29. 쌀골집(쌀골집)과 피골집(피골집)

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법(13)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명                  | 식재료명  |
|-------------------------------|------------------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (13) | 28. 저육(제육) 편육          | 대가리(유통, 갈비, 발목 등도 사용), 내장(콩팥(콩팥)과 염통이 좋고, 간은 뽀뽀하다)  |
|                               | 29. 쌀골집(쌀골집)과 피골집(피골집) | 돼지머리, 돼지창자, 두부, 숙주, 파, 마늘(마늘), 부추, 호초가루(후추가루), 계피가루(계피가루), 새젓(새우젓), 고명(젓국, 초, 고춧가루(고춧가루), 마늘) |

<28. 제육편육>에서 제육의 고명으로는 젓국에 초와 고춧가루를 친 것을 마늘과 함께 먹는다고 했는데, 서쪽에서는 젓국이 귀해 고초장(고추장)이나 소곰(소금)을 찍어먹기도 한다고

설명했다. 또 제육은 삶을 때 처음부터 끝까지 뚜껑을 덮지 말아야 한다는 주의사항도 전하고 있다.

<29. 쌀골집과 피골집>에서 쌀골집은 누린내가 없게 해야 하고 대가리의 골은 내어버린다고 설명하고 있다. 피골집은 양념을 잘 해서 먹어야 한다고 소개했는데, 그 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 두부를 꼭 짜고, 숙주를 짓두드려 넣는다.
  - 2) 파와 마늘, 부추, 호초가루(후추가루)와 계피가루 든 물을 피에 섞어, 될 수 있으면 소금보다는 새우젓을 두드려 넣는다.
  - 3) 생강은 넣지 말고 한참 주무른다. 두부가 풀어지도록 해서 찡자에 넣는다.
  - 4) 이때, 큰창자 중 굵은 것은 보기 싫을 뿐 아니라 썰어놓으면 모두 헤쳐져 버리니, 쌀골집에 짓이겨 넣고 피골집에는 사용하지 않는다.
  - 5) 속을 너무 단단히는 넣지 말고, 시루에 찌거나 끓는 물에 삶아 내어 채반에 놓고 냉수를 부어 식혀서 썰어 먹는다.
- 시골에서는 피골집을 만들 때, 찹쌀을 넣어 차지게 하기도 한다고 소개했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (14)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제14회 연재 기사에서는 쇠머리편육과 개고기편육의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 6일                   |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (14) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 30. 쇠머리편육
- 31. 개고기편육

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(14)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명     | 식재료명                            |
|-------------------------------|-----------|---------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (14) | 30. 쇠머리편육 | 쇠머리고기, 세화젓(새우젓), 기름, 고춧가루(고추가루) |
|                               | 31. 개고기편육 | 개고기, 겨자 또는 초장, 혹은 소금(소금)        |

<30. 쇠머리편육>에서 쇠머리는 시루에 찌는 것이 맛이 좋고, 무르게 잘 찌진다고 설명하고 있다. 특히 혀가 가장 맛있다고 하는데, 썰어서 세화젓(새우젓)에 기름과 고춧가루를 치고

버무리 먹으면 밥 반찬으로 좋다고 추천하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (15)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제15회 연재 기사에서는 두툽떡, 조침떡, 꿀떡의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                          |
| 발행년월 : | 1931년 2월 7일                   |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (15) |
| 필자 :   | 미상                            |
| 기사형태 : | 논설                            |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 32. 두툽떡
- 33. 조침떡
- 34. 꿀떡

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(15)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명   | 식재료명                                   |
|-------------------------------|---------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (15) | 32. 두툽떡 | 찹쌀가루, 기피팻(거피팻), 꿀, 기피가루, 대추, 삶은 밤      |
|                               | 33. 조침떡 | 메밀가루, 닭고기, 무, 숙주, 그 외 여러 가지 채소, 초장     |
|                               | 34. 꿀떡  | 떡가루, 꿀이나 설탕, 밤, 대초(대추), 석이, 곡감(꽃감), 실백 |

<33. 조침떡>은 메밀가루로 점병(전병)을 넓게 부쳐 사면을 한치 닷분씩 되게 썬 후에 닭고기와 무, 숙주, 그 외 여러 가지 채소를 각각 볶아 잘게 썰어 전병 안에 넣고 말아서 양 끝을 꼭 둘러두었다가 썰어서 초장에 찍어먹는 음식이라고 설명했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (16)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제16회 연재 기사는 굴병떡의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

【서지】

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                          |
| 발행년월 : | 1931년 2월 8일                   |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (16) |
| 필자 :   | 미상                            |
| 기사형태 : | 논설                            |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                    |

【목차와 구성】

35. 굴병떡

※ 두텁떡 (제15회 기사에도 중복 게재)

【음식관련 내용】

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(16)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명   | 식재료명                                      |
|-------------------------------|---------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (16) | 35. 굴병떡 | 굴병(설탕이나 꿀에 졸인 굴), 대추, 청매당, 밀조(蜜棗), 건포도, 꿀 |

<35. 굴병떡> 만드는 방법은 다음과 같다.

1) 크고 좋은 굴병 씨를 빼서 잘게 채친다.

- 2) 밀조(蜜棗, 꿀에 잦 대추)를 썰고, 청매당(青梅糖)도 채를 쳐서 꿀떡처럼 꿀을 친다.(건포도를 넣어도 좋다.)
- 3) 위에 고명 없이 온통 버무려 시루에 찐다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 정월 요리법 (17)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제17회 연재 기사에서는 우치포(牛雉脯), 장포육, 외입장이떡의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                          |
| 발행년월 : | 1931년 2월 10일                  |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 정월 요리법 (17) |
| 필자 :   | 미상                            |
| 기사형태 : | 논설                            |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 36. 우치포(牛雉脯)
- 37. 장포육
- 38. 외입장이떡(외입장이떡)

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 정월 요리법(17)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명        | 식재료명  |
|-------------------------------|--------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 정월 요리법 (17) | 36. 우치포(牛雉脯) | 쇠고기, 꿩고기, 소곰(소금), 장   |
|                               | 37. 장포육      | 조리 방법 ① 연한 고기, 장, 기름, 깨소금(깨소금), 설탕, 호초가루(후추가루), 진장, 설탕, 계피가루(계피가루), 잣가루<br>조리 방법 ② 소고기, 장, 호초가루(후추가루), 생강, 깨소금(깨소금), 기름 |

|  |                  |                          |
|--|------------------|--------------------------|
|  | 38. 외입장이떡(외입장이떡) | 강국닙(감국잎), 설탕, 계피가루(계피가루) |
|--|------------------|--------------------------|

<36. 우치포>는 쇠고기 심줄을 걷어 내고 꿩고기와 등분해서 함께 난도질해 소곰(소금)과 장에 주물러 다식판(茶食板)에 박아 잠깐 말려서 먹는 음식이라고 소개하고 있다.

<37. 장포육> 만드는 방법은 두 가지인데 각각의 조리 방법은 다음과 같다.

1) 기름과 심줄을 걷은 연한 고기를 넓게 포를 떠서 장과 기름, 깨소금, 설탕, 호초가루를 함께 주물러 석쇠에 구워 대강 익힌 후에 도마에 놓고 칼등으로 짓이겨 반듯하게 썬다. 뜨거울 때 진장에 넣었다가 쓸 때 그릇에 담고 설탕과 계피가루, 잣가루를 뿌려 낸다.

2) 심줄과 기름을 걷은 소고기를 손벽 같이 넓게 저며 칼등으로 두드린 후, 기름에 잠깐 다린다. 그 후 장과 호초가루(후춧가루), 다진 생강과 깨소금을 치고 주물러서 채반에 펴놓고 반쯤 말려, 다시 장과 호초가루에 주물러 말리기를 서너 차례 반복한 후에 사기그릇에 담아 식혀 먹는다.

<38. 외입장이떡>의 요리방법은 “차전병같이 넓게 부칠 때 강국닙을 박아가며 지저내어 어슷비슷하고 실죽썰죽하게 절어 설탕과 계피가루(계피가루)를 뿌려서 웃기로 언습니다.”라고 설명하고 있다. 이 떡의 모양이 일그러져서 외입장이떡이라고 불린다고 설명하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (18)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제18회 연재 기사에서는 꽃전과 환전의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

【서지】

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 13일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (18) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

【목차와 구성】

- 39. 꽃전(꽃전)
- 40. 환전

【음식관련 내용】

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(18)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명      | 식재료명             |
|-------------------------------|------------|------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (18) | 39. 꽃전(꽃전) | 찹쌀가루, 기름, 설당(설탕) |
|                               | 40. 환전     | 차전병, 설탕, 기름, 소금물 |

<40. 환전>은 차전병처럼 만드는 요리라고 설명했다. 단지 잘게 접시 언저리만큼 부치는 것이라는 점이 다르다. 반죽 할 때에는 소금물을 끓여 더운 김에 해야 한다고 주의를 주고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (19)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제19회 연재 기사에서는 흰 떡과 떡국의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                          |
| 발행년월 : | 1931년 2월 14일                  |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (19) |
| 필자 :   | 미상                            |
| 기사형태 : | 논설                            |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 41. 흰떡(白餅(백병), 흰 떡)
- 42. 떡국(餠湯(병탕))

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(19)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명               | 식재료명  |
|-------------------------------|---------------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (19) | 41. 흰떡(白餅(백병), 흰 떡) | 멥쌀  |
|                               | 42. 떡국(餠湯(병탕))      | 떡국 떡, 맑은 장국(장 대신 새젓젓국(새우젓 젓국)을 넣어도 좋고, 고기를 넣지 않을 때는 장국에 조개를 첨가), 연한 기름기, 연한 살코기, 생치, 소곰(소금), 계란(계란), 호초가루(후추가루), 록말(녹말) |

<42. 떡국(餅湯(병탕))>에서 떡국을 푼 뒤에 연한 기름기를 잘게 썰어 양념하여 볶아 얹거나, 연한 살코기로 산적을 만들어 구워 얹고 생치를 살로만 저며 소금으로 양념해 구워 얹는다고 소개하고 있다. 떡 국물은 양집(양즙, 소의 양을 잘게 썰어 끓이거나 볶아서 짜낸 물)에다가 끓여야 하고, 떡 썬 것은 록말(녹말)을 문혔다가 썰내어 먹어야지 국물 맛도 좋고, 떡도 매끄러워 좋다고 설명했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (20)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제20회 연재 기사에서는 무떡과 밤떡의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

【서지】

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 15일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (20) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

【목차와 구성】

- 43. 무떡(蘿蔔餅(나복병))
- 44. 밤떡(栗糕(을고))

【음식관련 내용】

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법(20)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명            | 식재료명                 |
|-------------------------------|------------------|----------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (20) | 43. 무떡(蘿蔔餅(나복병)) | 무, 떡가루, 고물, 소금물, 쌀가루 |
|                               | 44. 밤떡(栗糕(을고))   | 밤, 찹쌀가루, 설탕, 실백      |

<43. 무떡>은 무를 알맞게 썰거나 채를 쳐서 떡가루와 섞어 아무 고물이나 두고 섞어 찌는 음식이라고 소개하고 있다. 무는 얇게 저며서 소금물에 잠깐 넣었다 건져내 쌀가루에 굴려서

쌀가루가 묻은 것은 떡 속에 안치고, 묻지 않은 것은 시루에 안칠 때 그 위에 가루를 대강 뿌려 찌라고 조언했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 정월 요리법 (21)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제21회 연재 기사에서는 약식과 식혜의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 17일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 정월 요리법 (21) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 45. 약식
- 46. 식혜

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 정월 요리법 (21)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명      | 식재료명   |
|-------------------------------|------------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 정월 요리법 (21) | 45. 약식     | 찹쌀 석 되, 흑설당(흑설탕) 반근, 누른 설당(황설탕) 반근, 참기름 한 공기, 진간장 한 공기, 실백자 두홉, 밤 반 되, 대추 반 되, 마른 석이 한 쟁첩, 기피가루 반반종지 |
|                               | 46. 식혜(식혜) | 길금(엿기름) 가루 5홉, 밥 7홉, 설탕, 실백, 굴   |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (22)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제22회 연재 기사에서는 수정과의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 18일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (22) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

47. 수정과

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (22)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명   | 식재료명                               |
|-------------------------------|---------|------------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (22) | 47. 수정과 | 곡감(곶감), 생강, 후춧가루, 기피가루, 흰 설탕, 잣, 꿀 |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (23)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제23회 연재 기사에서는 국수부빔(비빔국수)의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

【서지】

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 19일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (23) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

【목차와 구성】

48. 국수부빔(비빔국수)

【음식관련 내용】

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (23)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명          | 식재료명  |
|-------------------------------|----------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (23) | 48. 국수부빔(비빔국수) | 국수, 묵은 배추나 나박김치, 배, 편육, 저육, 미나리, 기름, 고명, 전유어, 완자, 실백, 계란(계란), 파대가리, 표고, 석이, 장, 해삼, 전복, 거문장(검은장), 꿀, 깨소금(깨소금), 호초가루(후추가루), 고초가루(고추가루), 생강, 초(식초) |

【관련 논저】

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (24)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제14회에서 제24회까지는 정월의 음식을 소개하고 있다. 제24회 연재 기사에서는 배추동치미와 가리탕(갈비탕)의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 20일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (24) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 49. 배추동침이(동치미)
- 50. 가리탕(갈비탕)

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (24)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명          | 식재료명                                    |
|-------------------------------|----------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (24) | 49. 배추동침이(동치미) | 호배추, 고초(고추), 파, 마늘(마늘), 생강, 청각, 소금(소금)  |
|                               | 50. 가리탕(갈비탕)   | 가리, 장, 기름, 깨소금(깨소금), 호초가루(후추가루), 양의 깃머리 |

<49. 배추동침이(배추동치미)>의 경우 고명을 속에 넣거나 젓국을 치지 말라고 조언하고

있다. 단순히 고추, 파, 마늘, 생강, 청각 등을 배추통과 통 사이에 넣고 소금으로 간을 해야 한다고 한다. 그래야 정초에 깨끗한 것이 맛이 난다는 것이다.

<50. 가리탕(갈비탕)> 만드는 법은 다음과 같이 소개했다.

- 1) 가리(갈비)는 씻지 말고 행주로만 닦아 짧게 잘라 다시 행주로 훑는다.
- 2) 찬 물을 끓이다가 가리를 집어넣고 푹 끓여 흐물거리게 되면 꺼낸다.
- 3) 장과 기름, 깨소금, 후추가루를 치고 다시 국물에 넣어 한소끔 더 끓여 먹는다. (고명에 장을 많이 쳐야 국간이 맞는다. 즉, 국에 들어갈 간장 분량을 고기와 한데 섞는 것이다.)
- 4) 씨약가리로 할 경우에는 더욱 맛이 좋으니 그렇게 무르게 하지 않아도 연하다. 이를 양의 깃머리와 함께 삶아내어 갖은 고명에 주물러 넣고 다시 끓여내되, 국물은 반드시 만들어 먹어야 좋다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (25)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제25회 연재 기사에서는 잡과인절미, 개피떡, 소병(燒餅), 얇은 만두의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 21일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (25) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 51. 잡과인절미
- 52. 개피떡
- 53. 소병(燒餅)
- 54. 얇은 만두

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (25)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명      | 식재료명                        |
|-------------------------------|------------|-----------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (25) | 51. 잡과인절미  | 찹쌀 한 말, 대추, 밤, 곡감(곶감), 볶은 깨 |
|                               | 52. 개피떡    | 흰 떡, 기피팻소(거피팻소), 기피가루, 꿀    |
|                               | 53. 소병(燒餅) | 밀가루 한 근, 기름, 소금(소금) 한돈      |
|                               | 54. 얇은 만두  | 밀가루 한 근, 콩가루, 만두의 날소        |

<51. 잡과인절미>는 찹쌀 한 말을 물에 하룻밤 담가 건진 후에 대추와 밤 곶감을 썰어 모두 찹쌀과 한데 합하여 찌 인절미로 만들어 볶은 깨를 묻혀 먹는 음식이라고 설명하고 있다.

<53. 소병(燒餅)>은 밀가루 한 근에 기름량 반과 소금 한 돈을 냉수에 반죽하여 방망이로 밀어 쇠판에 놓고 구워서 타도록 익혀먹으면 연하고 좋다고 소개했다.

<54. 얇은 만두>를 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 밀가루 한 근을 끓는 물에 부어가면서 지체하지 말고 주물러서, 된 풀같이 만든다.
- 2) 위의 것을 열에서 스무 덩이 정도로 나눠 냉수에 담가 눈처럼 되면 건져서 물을 없앤다.
- 3) 고운 콩가루 열석량 쯤을 한데 반죽하여 다시 콩가루를 뿌려가며 넓게 밀어 소를 넣고 빚는다.(소는 만두의 날소를 넣어 만든다.)
- 4) 통에 넣고 불을 많이 때어 익도록 찐 후, 물을 뿌린다.
- 5) 떼어내어 먹을 때, 다시 물을 조금 뿌린 후에 먹는다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (26)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제26회 연재 기사에서는 시체만두(유행하는 만두)의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                          |
| 발행년월 : | 1931년 2월 22일                  |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (26) |
| 필자 :   | 미상                            |
| 기사형태 : | 논설                            |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

55. 시체만두(유행하는 만두)

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 정월 요리법 (26)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명             | 식재료명  |
|-------------------------------|-------------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (26) | 55. 시체만두(유행하는 만두) | 백면가루, 두부, 배추김치, 찐지무, 숙주, 쇠고기 (또는 사슴고기, 양고기, 오리, 닭, 참새, 뽕추락(메추라기), 비둘(비둘기)), 장, 소곰(소금), 호추가루(후추가루), 감자가루, 초장, 실백가루, 파의 흰부분, 고초가루(고추가루) |

<55. 시체만두>에서는 당시 일반적으로 유행하는 만두의 만드는 방법을 설명하고 있다. 여기에서 만두 반죽은 백면가루(교맥말(蕎麥末))를 두부로 반죽하는 것이 좋다고 추천하고 있다. 또 처음 만두를 빚을 때, 감자가루를 묻혀가며 얇게 빚어야 한다고 설명했다. 감자가루를 곁에

묻히면 삶아도 터지지 않는다고 한다. 만두 살을 반죽하는 재료로는 보리, 수수, 옥수수, 귀이리(귀리), 지장쌀, 토란, 강랑콩(강낭콩)물도 쓴다고 소개하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (27)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제27회 연재 기사에서는 산약(마의 뿌리)과 감인(가시연밥의 열매)을 넣은 백설기의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 24일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (27) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

56. 백설기

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (27)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명   | 식재료명   |
|-------------------------------|---------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (27) | 56. 백설기 | 쌀가루(멥쌀 한 되에 찹쌀 한 홉) 소곰물(소금물), 생률(밤), 대추, 기름, 실백, 석이, 파래, 백설당(백설탕), 산약(山藥, 마의 뿌리), 감인((芡仁, 가시연밥의 알맹이) |

제26회 연재 기사에서는 백설기가 “원기를 붙들고, 비위를 건강히 하고, 파리한 것을 보하고 진기를 굳세게 한다.”고 하고 만드는 방법을 다음과 같이 소개했다.

- 1) 가장 좋은 등급의 흰 쌀 한 되와 찹쌀 두 되를 여러 번 씻어 건져 곱게 찧는다.

2) 산약(山藥, 마의 뿌리)을 볶은 것과, 속껍질을 벗겨 심을 뺀 밤과 감인((茨仁, 가시연밥의 알맹이)을 각 너량 쯤 극세말해서(아주 곱게 가루로 빻아서) 백설탕 한 근 반과 함께 섞어 찐다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (28)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제28회 연재 기사에서는 편수와 수교위의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 25일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (28) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

57. 편수

58. 수교위

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (28)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명   | 식재료명   |
|-------------------------------|---------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (28) | 57. 편수  | 누른외, 쇠고기, 저육, 표고, 석이, 파 흰 부분, 장, 기름, 밀가루, 참기름, 잣가루, 고초장(고추장) |
|                               | 58. 수교위 | 밀가루, 고기, 호도(胡桃)  |

<57. 편수>는 흔히 여름에 만들어 먹는 것으로 다른 만두처럼 만들되, 빛는 모양을 네모지고 납작하게도 하고, 둥글게 만들기도 한다고 소개했다. 단, 유월 유두에 만들어 먹는 것으로 조리 방법은 다음과 같다.

- 1) 껍질과 씨를 뺀 누른 외를 실같이 찌다.
  - 2) 그 후, 쇠고기, 저육, 표고와 석이, 파 흰 부분을 모두 잘게 으깨 찌는 것과 함께 장과 기름을 쳐서 주물러 놓는다.
  - 3) 반죽한 밀가루를 얇게 밀어 위의 소를 넣고 만두처럼 빚어 채룽에 찌다.
  - 4) 참기름을 바르고, 잣을 뿌려 고추장과 함께 먹는다.
- <58. 수교위>는 밀가루를 반죽해서 고기, 호두를 각각 짓이긴 소를 넣고, 만두처럼 빚어서 찌는 후에 먹는 음식이라고 설명하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (29)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제29회 연재 기사에서는 신선로(神仙爐(신선로))의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

【서지】

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 2월 27일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (29) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

【목차와 구성】

59. 신선로(神仙爐(신선로))

【음식관련 내용】

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (29)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명             | 식재료명  |
|-------------------------------|-------------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (29) | 59. 신선로(神仙爐(신선로)) | 전유어, 전복, 불린 해삼, 미나리, 석이, 계란 황백, 완자, 은행, 호도, 실백, 파 대가리, 쇠고기, 장국, 국수, 흰 떡, 주약, 표고, 씨약갈비, 장이나 왜된장, 정육, 생치, 닭, 양, 천엽, 부하, 곤자손이(곤자소니), 대장, 순무, 도라지, 대하, 목채(석이나물), 황화채(넘나물), 호초가루(후추가루) |

<59. 신선로>는 다음과 같이 만든다고 소개했다.

- 1) 여러 가지 전유어를 만든다.
- 2) 먼저 갖은 고명을 한 쇠고기를 신선로 바닥에 깬다.

3) 그 위에 전복, 해삼 불린 것, 미나리 부친 것, 석이, 계란 노른자 부친 것, 완자, 은행, 깎 호두, 실백, 파 대가리 채친 것 등을 모두 골패짝처럼 깔끔하게 썰어 색을 맞추어 넣는다.

4) 먹을 때 장국 국물을 넣고, 국수, 흰 떡, 주악을 넣어 끓여 먹는다.

5) 그 외, 온갖 것을 마음대로 넣는다. (삶은 계란, 표고, 보래석이, 버섯, 목이채, 황화채, 쇠고기, 씨약갈비, 정육, 생치, 닭, 양, 천엽, 부하, 곤자손이(곤자소니), 대장, 숫무(순무), 미나리, 도라지, 파 대가리, 대하 등)

6) 옛 법에서는, 위에서 말한 고기 이외에 무와 외를 데쳐서 실같이 썰고 생강을 잘게 으깨고, 천초는 씨를 빼고, 호초(호추)는 굵게 작말하고(가루를 내고), 실백은 껍질을 벗기고, 대초(대추)는 열두 개 정도를 씻어서 잘게 썰고, 고초(고추)도 실같이 썰고, 계란을 게[蟹]의 누른장과 같이 얇게 부쳐 길쭉하고 모지게 썰어 넣고, 붕어나 송어까지 삶아 썰어서 색을 맞추어 담고 장국을 만들어 부어 먹는다고 덧붙였다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (30)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제30회 연재 기사에서는 잣죽의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                          |
| 발행년월 : | 1931년 2월 28일                  |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (30) |
| 필자 :   | 미상                            |
| 기사형태 : | 논설                            |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

60. 잣죽

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 정월 요리법 (30)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명  | 식재료명           |
|-------------------------------|--------|----------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (30) | 60. 잣죽 | 멥쌀, 실백, 소곰(소금) |

<60. 잣죽>은 매우 기름져서 속이 허한 사람이 많이 먹으면 설사가 나서 큰 해가 된다고 주의를 주고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (31)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제31회 연재 기사에서는 낙화생죽, 매화죽, 호도죽, 녹두묵, 메밀묵 등의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 3월 1일                   |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (31) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 61. 락화생죽(낙화생죽)
- 62. 매화죽
- 63. 호도죽
- 64. 록두묵(녹두묵)
- 65. 메물묵(메밀묵)

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (31)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명          | 식재료명            |
|-------------------------------|----------------|-----------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (31) | 61. 락화생죽(낙화생죽) | 락화생(호콩)(땅콩), 멧쌀 |
|                               | 62. 매화죽        | 매화, 설수(雪水), 흰 죽 |
|                               | 63. 호도죽        | 호도, 멧쌀가루        |
|                               | 64. 록두묵(녹두묵)   | 록두(녹두)          |

|  |              |    |
|--|--------------|----|
|  | 65. 메물묵(메밀묵) | 메밀 |
|--|--------------|----|

<62. 매화죽>은 떨어진 매화 꽃잎을 모아 겨울눈의 물, 즉 설수(雪水)로 깨끗하게 씻어 흰 죽에 넣어 함께 쑤어 먹는 음식이라고 소개했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (32)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제32회 연재 기사에서는 녹말묵, 도토리묵, 묵 지짐, 숙주나물국, 취국 등의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 3월 3일                   |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (32) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 66. 녹말묵(녹말묵)
- 67. 도토리묵
- 68. 묵 지짐
- 69. 숙주나물국
- 70. 취국

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (32)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                         | 음식기사명        | 식재료명                  |
|---|--------------|-----------------------|
| 자랑거리 음식<br>솜씨 - 꼭<br>알어둘 이달<br>요리법 (32) | 66. 녹말묵(녹말묵) | 녹말(녹말), 치자 물          |
|   | 67. 도토리묵     | 도토리                   |
|   | 68. 묵 지짐     | 묵, 간장, 초장             |
|   | 69. 숙주나물국    | 숙주, 연한 고기, 갓은 고명, 표고, |

|  |        |                         |
|--|--------|-------------------------|
|  |        | 밀가루, 계란, 맑은 장국, 미나리, 두부 |
|  | 70. 취국 | 취, 토장, 고기               |

<66. 녹말묵>에서는 노란색을 내기 위해 치자를 물에 불려 낸 물을 섞는다고 설명하고 있다.

<69. 숙주나물국> 만드는 법은 다음과 같이 소개했다.

- 1) 꼬리를 뺀 숙주를 살짝 데친다.
- 2) 연한 고기를 잘게 으깨 갖은 고명과 표고를 섞어 반듯하게 만들어 밀가루를 묻힌다.
- 3) 계란을 씌워 전유어처럼 지져서 맑은 장국에 넣고 끓인다.
- 4) 미나리도 데쳐서 숙주와 함께 넣거나, 두부를 넣기도 한다.

<70. 취국>에서는 국을 끓이는 취는 찜 취와는 다르다는 것을 알려주고 있다. 가을에 삶아서 짬에 엮어 파는 것을 삶아서 말렸다가 먹는 것이라고 했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (33)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제39회 연재 기사에서는 송어어채의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 3월 6일                   |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (33) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

71. 송어어채

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (33)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명    | 식재료명  |
|-------------------------------|----------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (33) | 71. 송어어채 | 송어, 록말(녹말), 미나리, 파, 목이채, 황화채, 표고, 송이, 석이, 버섯, 썩갓, 감국잎, 천엽, 곤자손이(곤자소니, 소의 창자 끝에 달린 기름기가 많은 부분), 부아, 생치, 저육(제육), 대하, 해삼, 전복, 소라, 어린 외(오이), 동아, 도랏(도라지), 고초(고추, 다홍고추나 풋고추), 생강, 실백, 초장, 썩갓 |

<71. 송어어채>에서 어채는 보통 제일성한 생선으로 하는데, 첫봄의 어채는 새물 송어가 좋다고 말하면서 어채의 요리방법을 설명하고 있다. 그 구체적인 순서는 다음과 같다.

- 1) 송어 비늘을 긁고 대가리, 꼬리를 자르고, 내장도 뺀 후에 쪄서 잘라 살로만 썰다.

- 2) 네모지고, 도둑하게 썬 송어살에 녹말을 묻혀 끓는 물에 데친다.
- 3) 데친 송어는 냉수에 담가 건지거나, 끼얹거나 해서 식힌다.
- 4) 미나리, 파, 목이채, 황화채, 표고, 송이, 석이버섯, 썩갓, 감국잎을 모두 녹말을 씩워 살짝 데친다.
- 5) 마찬가지로, 천엽, 양, 곤자손이, 부와, 생치, 저육, 대하, 해삼, 전복, 소라 등도 녹말을 씩워 데쳐놓는다.
- 6) 도라지에는 삼색물을 들여서 녹말을 씩워 데친다. 계란은 노른자와 흰자를 각각 부쳐 썬다.
- 7) 위의 모두는 데친 후에 각각 냉수를 끼얹어 식혀, 그릇에 여러 가지를 색을 맞추어 담는다. 어육과 나물은 섞어서 담고, 위에 계란과 석이버섯과 고초(고추)등을 얹고 실백을 뿌려 초장과 먹는다.
- 8) 혹은 간단하게 썩갓(없을 경우 생치잎(상추)이나 배춧잎)을 날것으로 바닥에 깔고 어채를 담아 초장이나 초고추장에 찍어 먹어도 무방하다고 소개하고 있다. 혹은 파의 흰 부분의 밑반만 붉은 빛에 잠깐 담갔다가 녹말을 씩워 데쳐 색을 내기도 한다고 설명했다. 송어는 어채 중에서 제일 맛이 좋은데, 썩갓이 없으면 격을 잃는다고 덧붙였다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (34)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제34회 연재 기사에서는 도미어채, 민어채, 잉어채, 넙치어채, 낙지어채, 꼴뚜기어채, 조개어채 등의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 3월 7일                   |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (34) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 72. 도미어채
- 73. 민어채(民魚菜, 먼어채(鮓魚菜))
- 74. 잉어채(鯉魚菜)
- 75. 넙치어채
- 76. 낙지어채(석거어채(石距魚菜))
- 77. 꼴뚜기어채(첨초어채(尖梢魚菜))
- 78. 조개어채(합어채(蛤魚菜))

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (34)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식기사명                  | 식재료명 |
|-----------------|------------------------|------|
| 자랑거리 음식         | 72. 도미어채               | 도미   |
|                 | 73. 민어채(民魚菜, 먼어채(鮓魚菜)) | 민어   |

|                               |                       |                      |
|-------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 식솜씨 - 솝<br>알어들 이달<br>료리법 (34) | 74. 잉어채(鯉魚菜)          | 잉어                   |
|                               | 75. 넙치어채              | 넙치(반드시 싱싱한 것이어야 한다.) |
|                               | 76. 낙지어채(석거어채(石距魚菜))  | 낙지                   |
|                               | 77. 꼴뚜기어채(첨초어채(尖梢魚菜)) | 꼴뚜기                  |
|                               | 78. 조개어채(합어채(蛤魚菜))    | 조개                   |
|                               | 롱어채(노어채(鱸魚菜))         | 농어                   |
|                               | 가오리어채                 | 가오리                  |
|                               | 상어어채                  | 상어                   |

<72. 도미어채>를 만드는 방법을 설명하면서 어채는 대개 만드는 방법이 대동소이한 것이니 여러 가지를 한꺼번에 알아두는 편이 좋다고 하였다. 따라서 그 이후에 <73. 민어채>, <74. 잉어채> 등을 이어서 설명했다. <77. 꼴뚜기어채>를 소개하면서 꼴뚜기는 어채로 하는 일이 드물지만, 부득이 할 때에는 녹말을 씌우지 말고 그냥 살짝 데쳐야 한다고 주의를 주고 있다. <가오리어채>, <상어어채>는 그리 상등은 아니지만 술파는 집에서 흔히 만드는 어채라고 소개하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (35)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제35회 연재 기사에서는 나물의 종류를 소개하고 물쭉나물(누호채(萵蒿菜))의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 3월 12일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (35) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

79. 물쭉나물(누호채(萵蒿菜))

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (35)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명              | 식재료명                              |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (35) | 79. 물쭉나물(누호채(萵蒿菜)) | 물쭉(빵대쭉의 뿌리), 장, 초, 소금기름, 목청포, 초나물 |

<79. 물쭉나물(누호채)>에서 물쭉은 빵대쭉의 뿌리를 일컫는 말이라고 설명했다. 겨울에서 이른 봄까지 캐는데, 데쳐서 장과 초, 혹은 소금 기름에 먹기도 하지만, 잠깐 데쳐 흠내를 냉수에 담가 빼고 꼭 짜서 닳분길이씩 썰어 목청포, 초나물에 섞어 먹으면 향취가 매우 좋고 봄소

식이 온 듯 신선한 맛이 있다고 소개하고 있다. 여름과 가을에는 줄기를 삶아 양념해 먹기도 하며 또는 봄에 잎사귀를 데쳐서 나물로 먹기도 한다고 한다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (36)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제36회 연재 기사에서는 시금치나물, 쑥나물, 죽순채(竹筍菜)의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 3월 13일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (36) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 80. 시금치나물(파릉초채(菠薐草菜))
- 81. 쑥나물(봉호채(蓬蒿菜))
- 82. 죽순채(竹筍菜)

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (36)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명                 | 식재료명   |
|-------------------------------|-----------------------|--|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (36) | 80. 시금치나물(파릉초채(菠薐草菜)) | 시금치, 깨소금(깨소금), 소금, 기름, 초, 고초장(고추장)   |
|                               | 81. 쑥나물(봉호채(蓬蒿菜))     | 쑥, 소금, 약념(양념)  |
|                               | 82. 죽순채(竹筍菜)          | 죽순, 약념(양념), 쇠고기(또는 생치고기나 닭고기), 파, 표고, 석이, 호초가루(후추가루), 기름, 밀가루, 박하, 새우알, 하란젓, |

<82. 죽순채>에서는 죽순을 요리하는 몇 가지 방법을 소개하고 있는데, 기본적으로 죽순은 국을 끓이거나 지지거나 말리면 본 성질을 잃으니 삶아서 벗기고 다시 양념해 또 끓여먹는 것이 달고 좋다고 설명했다. 예전에 전라도에서 올라오기 전에는 서울에서 얻기 어려웠지만, 당시는 사철 먹을 수 있는 것이라도 덧붙였다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (37)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제37회 연재 기사에서는 초나물과 탕평채의 조리 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 4월 24일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (37) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

- 83. 초나물(초채(醋菜))
- 84. 탕평채(蕩平菜, 목청포)

**【음식관련 내용】**

표37. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (37)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명             | 식재료명  |
|-------------------------------|-------------------|---|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알아둘 이달 요리법 (37) | 83. 초나물(초채(醋菜))   | 숙주, 미나리, 물쭈, 파, 장, 초, 기름, 깨소금, 실고초(실고추), 고춧가루(고춧가루), 설탕(설탕), 양디머리(양지머리), 차돌박이, 제육, 해삼, 전복, 목이채, 황화채 |
|                               | 84. 탕평채(蕩平菜, 목청포) | 초나물, 흰 목이나 노랑목(녹말목), 양장피, 겨자, 김, 실백, 잣가루, 고춧가루(고춧가루), 조개살   |

<83. 초나물>은 여러 가지 재료가 들어가는데, 그 중 초가 제일 많아 초나물로 불린다고 설명하고 있다. 그 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 숙주는 꼬리를 떼고, 미나리는 잘라서 각각 데친다. 이때, 미나리는 약간만 데친다.
- 2) 모두 물에 담갔다가 짜놓고 데친 물속도 끓은 것으로 잘라 놓고, 파도 데쳐서(겨울에는 움파를 쓰고, 봄이나 가을에는 파 대가리 부분을 쓴다.) 모두 등분해 큰 그릇에 담아 놓는다.
- 3) 여기에 장, 초, 기름, 깨소금, 실고추, 고춧가루, 설탕, 양지머리, 차돌박이 썬 것, 비계적은 제육, 해삼, 불린 전복, 불린 목이채와 황화채를 모두 주물러 그릇에 담는다.
- 4) 술상이나 밥상 모두에 좋다.

<84. 탕평채(묵청포)> 만드는 법은 다음과 같다.

- 1) 초나물과 똑같이 만들어 놓은 후에, 흰 목이나 노랑목(녹말목이어야 한다.) 껍질을 벗겨 가늘고 길게 치닥분 길이로 잘라 놓는다.
- 2) 불린 양장피를 넣고, 겨자, 구운 김을 부수어 넣고 모두 함께 섞어 그릇에 담아 실백, 잣가루, 고춧가루만 더 뿌려 놓았다가 먹는다.
- 3) 여기에 조갯살을 잠깐 데쳐 넣으면 더욱 좋다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (38)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제38회부터 42회 연재 기사까지 고추장 담그는 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

【서지】

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 4월 25일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (38) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

【목차와 구성】

85. 고초장(고추장) 담그는 법 (제39회 기사에 계속)

【음식관련 내용】

표38. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (38)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명              | 식재료명                           |
|-------------------------------|--------------------|--------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (38) | 85. 고초장(고추장) 담그는 법 | 며주(메주), 고추, 찹쌀, 보리, 밀, 흰 떡, 소금 |

<85. 고초장(고추장) 담그는 법>은 크게 두 가지로 나뉜다고 설명하고 있다. 하나는 물계

만들어 날마다 방망이로 저어가며 익히는 것이고, 다른 하나는 반죽을 되게 해서 여러 번 쳐가면서(많이 칠수록 좋다.) 찰떡처럼 만들어 항아리에 넣고 익히는 것이다. 물게 만드는 것은 빨리 익혀 그 해에만 먹을 수 있는 반면에, 반죽을 되게 해서 절구에 넣고 여러 번 짚어서 만들면 힘든 만큼 더 오래 먹을 수 있고 맛있다고 하면서 이 방법을 추천하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (39)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제38회부터 42회 연재 기사까지 고추장 담그는 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 4월 26일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (39) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

85. 고초장(고추장) 담그는 법 (제40회 기사에 계속)

**【음식관련 내용】**

표 1.자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (39)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명        | 식재료명                           |
|-------------------------------|--------------|--------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (39) | 85. 고초장(고추장) | 며주(메주), 고추, 찹쌀, 보리, 밀, 흰 떡, 소금 |

제38회 연재 기사에 이어서 고추장 담그는 방법을 소개하고 있다.

고추장에 엿기름가루를 넣으면 맛이 달고, 밀가루나 보리를 넣어도 맛이 달고 모양이 더욱 좋다고 설명하고 있다. 만약 보리를 넣어서 만든다면 다음과 같이 하면 된다고 안내했다.

1) 가을보리나 쌀보리를 잘 닦아 여러 번 씻어 돌 없이 잘 말려 매에 타거나 절구에 찧는다.

2) 이것을 굵은 체에 쳐서 물을 축축하게 붓고 버무려 썬다. 한 번에 다 넣으면 김이 잘 오르지 않으니, 삼분의 일쯤 넣고 찌다가 김이 오르면 그 위에 조금씩 더 엷고 시루 찌 끓는 물을 넓게 돌려 붓는다.

3) 더운 아랫목에 시루를 꼭 봉해서 엷고 싸서 사나흘 보관한다.

4) 곰팡이가 약간 생기고, 손가락으로 집어 보았을 때 줄이지거든, 꺼내어 메주가루를 보리떡의 반도 되지 않도록 넣고 고춧가루도 나눠 넣은 후, 함께 고루 버무려 다시 덮어둔다.

5) 이튿날 소금물이나 소금을 쳐서 다시 버무려 항아리에 넣고 소금을 위에 다시 하얗게 뿌린 후에 뚜껑을 덮어둔다.

6) 사흘째부터는 날마다 열어가며 익혀서 먹는다.

7) 또는 보리 가루 닳되, 메주가루 닳되, 찹쌀가루 두되 가량의 풀, 소금 두되에 물 한 동이를 모두 넣고 함께 된 죽을 쑤어 식힌 후에 메주가루와 고춧가루 오분의 일을 넣고 한데 버무려 너무 되거든 소금물을 가감해 가면서 담그는 방법도 있다. 보리 가루를 메주가루보다 많이 넣기도 해서 만드는 방법도 덧붙여 소개하고 있다.

8) 또는 가을보리로 된 밥을 지어 더운 방에 덮어 놓아서 곰팡이가 나고 줄이질 때, 메주가루와 함께 담그면 맛이 제일이다.

9) 밀을 잘 씻어 찌거나 삶아서 찧거나 가루를 내어, 메주가루와 함께 담그는 방법도 있는데, 이렇게 하면 맛이 달고 좋고, 단단하기도 하다고 소개했다. 하지만 볶아 쓰는 것에는 눌러 붙기 때문에 이 고추장은 쓰지 못한다고 주의를 주고 있다.

순창고추장은 별다른 방법으로 하는 것이 아니라, 넓은 그릇에 담가 자주 저어가며 익히는 고추장이라고 설명하고 있다. 처음 담글 때에 메주나 고추를 곱게 갈고, 엿기름은 많이 넣어 또 걸러서 담그는 것이고, 날고기를 얇게 저며서 넣기도 한다고 소개하고 있다. 이 순창고추장은 심심하게 담그는 것이라 잘 쉬기 때문에 자주 저으면서 먹으라고 조언하고 있다.

#### 【관련 논저】

해당 사항 없음

#### 【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (40)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제38회부터 42회 연재 기사까지 고추장 담그는 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

【서지】

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                          |
| 발행년월 | : 1931년 4월 28일                  |
| 기사제목 | : 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (40) |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                    |

【목차와 구성】

85. 고초장(고추장) 담그는 법 (제41회 기사에 계속)

【음식관련 내용】

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (40)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명        | 식재료명                           |
|-------------------------------|--------------|--------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (40) | 85. 고초장(고추장) | 며주(메주), 고추, 찹쌀, 보리, 밀, 흰 떡, 소금 |

제40회 연재 기사에서는 보리를 찌거나 삶을 때 시루를 사용하는 방법에 대해 자세히 설명하고 보리의 선택이 고추장의 맛을 좌우한다는 것을 알려준다. 또한 밀이나 밀가루를 넣으면 맛이 달고 단단하다고 했다. 다만 밀가루를 이용한 고추장은 볶아쓰게 되면 늘어붙는 단점이 있다고 했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (41)

**【기본정의】**

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제38회부터 42회 연재 기사까지 고추장 담그는 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                          |
| 발행년월 : | 1931년 4월 29일                  |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (41) |
| 필자 :   | 미상                            |
| 기사형태 : | 논설                            |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                    |

**【목차와 구성】**

85. 고초장(고추장) 담그는 법 (제42회 기사에 계속)

**【음식관련 내용】**

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (41)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명        | 식재료명                           |
|-------------------------------|--------------|--------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (41) | 85. 고초장(고추장) | 며주(메주), 고추, 찹쌀, 보리, 밀, 흰 떡, 소금 |

고추장 만드는 다른 방법들을 몇 가지 소개하고 있다. 솔잎을 넣거나, 참기름과 꿀을 넣는 방법, 깨소금을 넣는 방법 등이다. 단, 깨소금을 넣으면 나중에는 기름지고 말라서 오래 견디지 못한다고 주의를 주고 있다.

지지미를 해 먹을 때, 햇고추장으로 끓이면 맛이 없고 묵은 것이라야 맛이 좋아진다고 했

다. 겨울에 푸른 김을 골라 물에 넣었다가 한 덩어리를 꼭 짜서 주먹만하게 만들어 고추장 속에 넣어 이듬해에 꺼내어 먹으면 맛이 좋다는 것도 소개하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (42)

【기본정의】

동아일보 '주부의 수첩' 코너에 1931년 1월 20일부터 4월 30일까지 총 42회에 걸쳐 연재된 요리 소개 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

총 42회를 통해, 밥 포함 85종 음식의 요리법을 소개하고 있는데 제38회부터 42회 연재 기사까지 고추장 담그는 방법에 대해 자세하게 설명하고 있다.

【서지】

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                          |
| 발행년월 : | 1931년 4월 30일                  |
| 기사제목 : | 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (42) |
| 필자 :   | 미상                            |
| 기사형태 : | 논설                            |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                    |

【목차와 구성】

85. 고초장(고추장)

【음식관련 내용】

표 1. 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (42)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명        | 식재료명                           |
|-------------------------------|--------------|--------------------------------|
| 자랑거리 음식솜씨 - 꼭 알어둘 이달 요리법 (42) | 85. 고초장(고추장) | 며주(메주), 고추, 찹쌀, 보리, 밀, 흰 떡, 소금 |

고추장은 강소금이나 소금물에 반죽하는 것이 보통이지만, 사실 간장에 버무리는 것이 맛이 훨씬 좋다는 것도 설명했다. 감주를 끓였다가 고추장을 담글 때 타면 옛기름 때문에 달고 맛이 좋다고 했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선 사람에게 밥에 다음가는 김치는 불로초 (上(상))

**【기본정의】**

김치의 유용함을 이론적으로 밝히고자 한 글이다. 당시 수원고등농림학교의 교수로 있던 조백현(趙伯顯)의 인터뷰를 기사화한 것이다. 동아일보에 1931년 11월 18일부터 11월 19일까지 2회에 걸쳐 연재되었고, 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

조선에서 예로부터 습관적으로 섭취해온 김치의 장점을 이론적으로 살펴보고자 한 글이다. 제1회 연재 기사에서는 김치에 들어있는 당화균과 유산균 등의 이로운 점을 밝히고, ‘젓국김치’가 석회(칼슘)의 흡수에 많은 도움을 준다고 설명하였다.

**【서지】**

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                           |
| 발행년월 | : 1931년 11월 18일                  |
| 기사제목 | : 조선 사람에게 밥에 다음가는 김치는 불로초 (上(상)) |
| 필자   | : 조백현(趙伯顯)                       |
| 기사형태 | : 논설                             |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                    |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                     |

**【목차와 구성】**

1. 화학적 작용을 해
2. 전분을 흡수시켜
3. 장수케 하는 김치
4. 젓국김치와 석회

**【음식관련 내용】**

표1. 조선 사람에게 밥에 다음가는 김치는 불로초 (上(상))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 음식기사명        | 주요 내용  |
|-----------------------------|--------------|--|
| 조선 사람에게 밥에 다음가는 김치는 불로초 (上) | 1. 화학적 작용을 해 | “김치에는 사람에게 중요 營養分이라고 할는 단백질(蛋白質)이나 전분(澱粉), 지방(脂肪) 가튼 것은 매우 적습니다. 그러나 이보다 몇 갑절 리로운 화학적(化學的) 작용을 하여 사람의 몸을 건강케 하며 쌀하서 장수 |

|     |              |  |
|-----|--------------|--|
| (상) |              | <p>를 하게 하는 점으로 우리에게 다시 업는 필요한 음식입니다.”</p>  |
|     | 2. 전분을 흡수시켜  | <p>“김치에는 당화균(糖化菌)과 유산균(乳酸菌), 효모균(酵母菌)의 세 지가 들어있습니다. 이 세가지 균중에 가장 우리의 몸에 필요한 작용을 일으키는 것을 당화균과 유산균입니다. 당화균은 전분(澱粉)을 당화시켜 포도당(葡萄糖)으로 변하게 합니다. 박구어 말하면 우리의 위장에 가장 흡수되기 쉬운 모양으로 만들어 주는 일을 하는 것입니다. …… 또 유산균은 장내(腸內)의 장세균(腸細菌)을 죽여주는 큰 일을 해야 줍니다.”</p>   |
|     | 3. 장수케 하는 김치 | <p>“사람이 죽는 대개의 원인은 체내에서 기생 번식하는 병원체(病原體) 세균(細菌)이 만드는 독(毒) 때문입니다. 이러한 장내의 만흔 썩 세균을 유산균이 집어먹어 주어 이상발효(異狀醱酵)를 제하여 동맥경화(動脈硬化)와 이외 모든 병을 아니 일으키게 합니다. 이 유산균이 김치 속에 있다는 것은 얼마나 다행한 일인지 모릅니다. 인구 四백만명쯤 되는 뽕가리아(불가리아)나라에는 백세 이상이 되도록 살아있는 사람이 三천八백인이나 된다는 것인데 이 원인은 그곳 사람이 유꿀트(乳腐, 요거트)를 수시로 먹는 까닭이라고 합니다. 유꿀트(yu gurt)로 말하면 우유에다가 유산균(乳酸菌)을 작용시킨 것입니다. 여긔서 깃버할 일은 실상 우리 조선 사람이 애식하는 김치는 유산균을 지닌 점으로 보아 유꿀트와 가튼 것입니다.”</p> |
|     | 4. 젓국김치와 석회  | <p>“그러고 다음으로 또 한가지 젓국김치(조기젓, 새젓(새우젓), 그 외 다른 생선젓으로 당근 것)에서 유산균의 덕을 입는 것이 있습니다. 우리의 몸에 반듯이 필요한 석회(石灰)는 탄산석회(炭酸石灰, 탄산칼슘), 염화석회(鹽化石灰), 유산석회(乳酸石灰, 황산칼슘)의 세 가지 모양으로 흡수되는 것인데 가장 흡수되기 쉬운 것은 유산석회입니다. 이 유산석회는 젓국김치에 가장 만흡니다. 다시 말하면 김치 속의 유산균이 젓 생선의 뼈와 살을 한데 녹게 하여 유산석회가 되어 우리의 몸에 리상적으로 석회분을 흡수케 합니다.”</p>   |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선 사람에게 밥에 다음가는 김치는 불로초 (下(하))

**【기본정의】**

김치의 유용함을 이론적으로 밝히고자 한 글이다. 당시 수원고농(수원고등농림학교)에 교수로 있던 조백현(趙伯顯)의 인터뷰를 기사화한 것이다. 동아일보에 1931년 11월 18일부터 11월 19일까지 2회에 걸쳐 연재되었고, 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제2회 연재 기사에서는 앞의 기사에 이어서 ‘젓국김치’의 영양과 맛에 대해 설명하고, 제장제로써 김치의 효능을 소개하였다.

**【서지】**

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                           |
| 발행년월 | : 1931년 11월 19일                  |
| 기사제목 | : 조선 사람에게 밥에 다음가는 김치는 불로초 (下(하)) |
| 필자   | : 조백현(趙伯顯)                       |
| 기사형태 | : 논설                             |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                    |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                     |

**【목차와 구성】**

- 5. 젓국김치의 특징
- 6. 찐지가 가장 아랫길
- 7. 김치는 훌륭한 제장제

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선 사람에게 밥에 다음가는 김치는 불로초 (下(하))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                | 음식기사명           | 주요 내용   |
|--------------------------------|-----------------|---|
| 조선 사람에게 밥에 다음가는 김치는 불로초 (下(하)) | 5. 젓국김치의 특증(특징) | “그럼으로 우리에게 가장 리로운 점으로 보아 소곰김치보다 젓국김치가 몇갑절 필요하고 조흔 것입니다. 젓국은 단백질(蛋白質)이 발효한 것으로 이것이 점점 더 분해하여 알부모스 펙톤, 아미노산(酸), 초산(醋酸), 락산(酪酸) 이러케 여러 가지로 |

|  |                       |   |
|--|-----------------------|---|
|  |                       | <p>됩니다. 이중에 중간 것인 아미노산(酸)이 맛이 나게 하는 것입니다. 즉 젓국김치가 맛있는 싸닭은 이 아미노산의 작용입니다.”</p>   |
|  | <p>6. 찐지가 가장 알엿길</p>  | <p>“맛을 취해서든지 쏘는 우리의 몸에 항상 부족하기 쉬운 석회에 취해서든지 김치로 보아 소금김치보다 젓국김치가 웃길입니다. 이점으로 보아 봄 여름 김치로 중히 여기는 찐지가 가장 알엿길이겠습니다. …… 쏘 주의할 것은 배추나 파의 푸른 잎이나 무쌈질을 더 애씰 것입니다. 연하고 하얀 것만 조흘 듯이 생각하지만 실상은 보배로운 비타민은 푸른 잎과 쌈질에 만흔 법입니다.”</p> |
|  | <p>7. 김치는 훌륭한 제장제</p> | <p>“마즈막으로 매저 말하면 김치는 입맛을 돌게 하고 소화를 도으며 장(腸)을 자극하여 장의 유동(蠕動)을 조케 합니다. 즉 훌륭한 제장제(製腸劑)의 효력을 나타내어 줍니다.”</p>   |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (一(일))

【기본정의】

세계의 신령초(神靈草)라고 부를 수 있는 효능을 가진 조선인삼에 대해 소개한 연재기사이다. 1934년 5월 9일부터 5월 23일까지 총 9회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

제1회 연재 기사에서는 고려인삼의 전반적인 특징과 종류에 대해 정리하고 있다.

【서지】

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보                                 |
| 발행년월 | : 1934년 5월 9일                          |
| 기사제목 | : 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (一(일)) |
| 필자   | : 미상                                   |
| 기사형태 | : 논설                                   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                           |

【목차와 구성】

1. 개성 재배인삼의 특징
2. 인삼의 친류측(親類側)

【음식관련 내용】

표1. 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (一(일))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                      | 음식기사명          | 주요 내용  |
|--------------------------------------|----------------|--|
| 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (一(일)) | 1. 개성 재배인삼의 특징 | 조선인삼은 예전부터 고려인삼이라 하여 일반적으로 귀중하게 여겨지며, 그 중 홍삼(紅蔘)은 일찍부터 정부의 전매(專賣)에 속해 더욱 발달되어 왔다고 소개하고 있다. 인삼은 제법에 의해 홍삼(紅蔘), 백삼(白蔘)의 두 종류로 나뉜다. 홍삼(紅蔘)은 수삼(水蔘, 생인삼(生人蔘))을 증(蒸)해서 햇빛과 화열(火熱)로 건조하고, 백삼(白蔘)은 단지 햇빛(日光(일광))에 건조하여 제조 |

|  |                        |  |
|--|------------------------|--|
|  |                        | <p>한다고 설명했다. 전자는 가격이 아주 높고, 후자는 염가(廉價)라고 한다.</p>   |
|  | <p>2. 인삼의 친류측(親類側)</p> | <p>인삼(人蔘)의 변종(變種)에 대해서는 지금까지 발견된 바가 없지만, 친류측(親類側, 비슷한 종류)이 세계에서 발견된 것은 다음과 같다고 소개하고 있다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 광동인삼(廣東人蔘), 서양인삼(西洋人蔘), 아미리가인삼(亞米利加人蔘)</li> <li>2) 회엽인삼(栞葉人蔘), 죽절인삼(竹節人蔘), 길야인삼(吉野人蔘)</li> <li>3) 세엽죽절인삼(細葉竹節人蔘)</li> <li>4) 상사양인삼(相思樣人蔘)</li> <li>5) 삼엽죽절인삼(三葉竹節人蔘)</li> <li>6) 황실죽절인삼(黃實竹節人蔘)</li> </ol> <p>그 외 구형으로 된 미국산 일종엽과, 전혀 다른 인도산 2종이 있다고 한다.</p> |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (二(이))

**【기본정의】**

세계의 신령초(神靈草)라고 부를 수 있는 효능을 가진 조선인삼에 대해 소개한 연재기사이다. 1934년 5월 9일부터 5월 23일까지 총 9회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제2회 연재 기사에서는 인삼인식기원(人蔘認識起原)의 항목으로 인삼을 약재로 인식한 역사를 고찰하고 있다.

**【서지】**

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보                                 |
| 발행년월 | : 1934년 5월 10일                         |
| 기사제목 | : 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (二(이)) |
| 필자   | : 미상                                   |
| 기사형태 | : 논설                                   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                           |

**【목차와 구성】**

1. 人蔘(인삼) 認識起原(인식기원)

**【음식관련 내용】**

표 1. 世界의 神靈草 朝鮮人蔘考 (二) (세계의 신령초 조선인삼고 (二))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                          | 음식기사명                | 주요 내용  |
|--|----------------------|--|
| 世界의 神靈草 朝鮮人蔘考 (二)<br>(세계의 신령초 조선인삼고 (二)) | 1. 人蔘(인삼) 認識起原(인식기원) | 인삼이라는 명사(名詞)가 사적(史籍)에 최초로 나타난 것은 한대(漢代)의 위서(緯書)라고 소개하고 있다. “春秋運斗樞(춘추운두구)에 搖光星散而爲人蔘(요광성산이위인삼), 人君廢江淮山瀆之利(인군폐강회산독지리), 則搖光不明人蔘不生(칙요광불명인삼불생)”이 그것이다. 또 동위서(同緯書) “禮威斗儀(례위두의)에 “君乘木而王, 有人蔘生(군승목이왕, 유인삼생)”이라고 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>있는 것이 처음이라고 소개했다. 하지만 이 기록은 나중에 적힌 것이기에 당시에 인삼을 약재로 인식했는지는 확실하지 않지만, 적어도 후한 말에 신농본초경, 명의 별록 등에 인삼의 이름이 나오고 있는 것으로 보아, 후한 당시에는 인식하고 있었다고 주장했다. 여기에 더해 “후한의 어느 시대에 약초의 명칭이 분분하던 것을 중앙에서 정리 일정한 시기라고 역측 추정하지 않을 수 없다”고 주장했다.</p> <p>조선에서는 “Panex Ginseng”이 예전부터 각지에서 풍부하게 산출되었지만, 이것을 인삼이라는 한약(漢藥)으로 인식(認識)한 것은 당(唐)의 “당의방(唐醫方)” 전래 후일 것이라고 주장했다. 신라의 성덕왕(聖德王) 대에 당(唐)에 인삼을 타 물품과 함께 공헌했다는 삼국사기(三國史記)가 최초의 기재라고 설명했다. 같은 책에 “昭聖王代(소성왕대)에 九尺(구척)의 人蔘(인삼)을 唐(당)에 獻(헌)해야 人蔘(인삼)이 아니라고 退却(퇴각)한 것”이라는 문구가 있는 걸로 보아 인삼에 대한 인식이 확실하지는 않았다는 것을 알 수 있다고 하였다.</p> <p>일본에서는 “‘延喜式(연희식)’에 各地(각지)에 人蔘(인삼)이 生(생)한 것을 瑞祥(서상)이라고 記載(기재)” 하였으나, 이것은 고대의 “카노니게”草(초) 혹은 “니코다”라 부르는 전혀 별개의 것이라고 설명하고 있다. 일본은 당에서 인삼의 하나인 길경과의 식물이 당의방을 통해 전래 된 후에, 그들의 자생을 발견한듯하다고 추측했다.</p> |
|--|--|--|

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (三(삼))

**【기본정의】**

세계의 신령초(神靈草)라고 부를 수 있는 효능을 가진 조선인삼에 대해 소개한 연재기사이다. 1934년 5월 9일부터 5월 23일까지 총 9회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제3회 연재 기사에서 인삼의 종류를 명칭에 따라 다양하게 소개하고 있다.

**【서지】**

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                                 |
| 발행년월 : | 1934년 5월 11일                         |
| 기사제목 : | 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (三(삼)) |
| 필자 :   | 미상                                   |
| 기사형태 : | 논설                                   |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                           |

**【목차와 구성】**

1. 人蔘(인삼)의 名稱(명칭)
2. 人蔘(인삼)의 異名(이명)
3. 產地(산지)에 의한 名稱(명칭)
4. 形體(형체) 色澤(색택) 등에 依(의)한 名稱(명칭)
5. 緣故(연고)에 依(의)한 名稱(명칭)
6. 蔘名(삼명)을 冒稱(모칭)한 것

**【음식관련 내용】**

표 1. 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (三(삼))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명             | 주요 내용  |
|-------------------------------|-------------------|--|
| 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) | 1. 人蔘(인삼)의 名稱(명칭) | “普通(보통) 것이라도 根形(근형)이 인간의 胴(동)과 脚(각)과 같아보여 一見(일견) 人形(인형)의 感(감)을 주는 것이므로 人字(인자)를 使用(사용)한 것이다.” |

|         |                                  |   |
|---------|----------------------------------|---|
| 고) (삼삼) |                                  | “쑤(삼), 蓼(삼), 蓼(삼), 蓼(자) 等の(등) 四字(사자)를 使用(사용)하나 모다 借音(차음)한 것이오 此四字(차사자)는 其 聲音(기성음)이 同一(동일)한 것으로 보아 共通(공통)으로 使用(사용)한 것이며 別意義(별의의)는 없는 것이다.”   |
|         | 2. 人蓼(인삼)의 異名(이명)                | 鬼蓋((귀개), 출전 神農本草經(신농본초경)), 人衛(인위)(출전 同上(동상)), 神草(신초)(출전 名醫別錄(명의별록)), 土精(토정)(출전 同上(동상)), 血蓼(혈삼)(출전 同上(동상)), 人微(인미)(출전 同上(동상)), 黃蓼(황삼)(출전 吳晉本草(오진본초)), 皴面還圓(추면환원)(출전 唐侯(당후) 寧極(영극)의 藥譜(약보)), 人身(인신)(출전 事物異名(사물이명)), 活人草(활인초)(출전 述異記(술이기))   |
|         | 3. 產地(산지)에 의한 名稱(명칭)             | 高麗蓼(고려삼), 遼蓼(료삼), 新羅蓼(신라삼), 百濟蓼(백제삼), 上□蓼(상□삼), 潞蓼(로삼), 紫團蓼(자단삼), 朝鮮人蓼(조선인삼), 會津人蓼(회지인삼), 出雲人蓼(출운인삼)  |
|         | 4. 形體(형체) 色澤(색택) 등에 依(의)한 名稱(명칭) | 人形蓼(인형삼), 孫兒蓼(손아삼), 羊角蓼(양각삼), 芋角蓼(우각삼), 大人蓼(대인삼), 曲蓼(곡삼), 三枝五葉草(삼지오엽초), 金井玉蘭(금정옥란), 太子蓼(태자삼), 尾蓼(미삼), 鬚人蓼(수인삼), 紅蓼(홍삼), 白蓼(백삼)  |
|         | 5. 緣故(연고)에 依(의)한 名稱(명칭)          | 官蓼(관삼), 信蓼(신삼), 被執蓼(피집삼), 御種人蓼(어종인삼), 獻上人蓼(헌상인삼), 座賣人蓼(좌매인삼), 判事人蓼(판사인삼)  |
|         | 6. 蓼名(삼명)을 冒稱(모칭)한 것             | “日本(일본)에서는 薩摩人蓼(살마인삼) 吉野人蓼(길야인삼) 等の(등)의 數十種(수십종)의 人蓼名(인삼명) 붙은 植物(식물)이 있고 中國(중국)에서도 清河蓼(청하삼), 泰山人蓼(태산인삼), 姚州蓼(요주삼), □州蓼(주삼), 沙州蓼(사주삼), 拳蓼(권삼), 菊花蓼(국화삼), 人蓼三七(인삼삼칠), 杏蓼(행삼), 建蓼(건삼), 獅頭蓼(사두삼), 珠蓼(주삼) 等等(등등)이 있어 明代(명대) 以後(이후)에 蓼名(삼명) 冒稱(모칭) 植物(식물)이 있고 以外(외)에도 阿勃蓼(아발삼)(拂林國(불림국)에 產出(산출)), 婆羅門 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | 蔘(파라문삼), 當團蔘(당단삼), 海蔘(해삼) 等等(등등)의 人蔘(인삼) 冒名物(모명물) 은 許多(허다)하다.” |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (四(사))

**【기본정의】**

세계의 신령초(神靈草)라고 부를 수 있는 효능을 가진 조선인삼에 대해 소개한 연재기사이다. 1934년 5월 9일부터 5월 23일까지 총 9회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제4회 연재 기사에서는 온도와 습도에 따른 인삼의 서식 조건과 동북아시아의 산지에 대해 소개하였다.

**【서지】**

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보                                 |
| 발행년월 | : 1934년 5월 13일                         |
| 기사제목 | : 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (四(사)) |
| 필자   | : 미상                                   |
| 기사형태 | : 논설                                   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                           |

**【목차와 구성】**

1. 人蔘(인삼)의 自然(자연) 分布(분포)

**【음식관련 내용】**

표4. 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (四(사))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                      | 음식기사명                    | 주요 내용   |
|--------------------------------------|--------------------------|---|
| 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (四(사)) | 1. 人蔘(인삼)의 自然(자연) 分布(분포) | 인삼의 생존 요건으로 “1. 溫度(온도)는 溫帶(온대)의 寒地(한지)가 適性(적성)하다.” “2. 濕度(습도)는 乾濕時(건습시)에 依(의)하여 乾濕(건습)을 잘 調節(조절)하여 土中(토중)에도 雨水(우수)의 滯溜(체류)치 않는 地質(지질) 地形(지형)인 것을 要(요)한다.” “3. 光線(광선)의 射入(사입)은 너무 強(강)한 것은 싫어하고 全然(전 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>연) 日光(일광)의 直射(직사)에 露出(노출)하는 個所(개소)는 不可(불가)하고 또한 조금도 光線(광선)이 達(달)치 않는 個所(개소)도 不可(불가)하다.”</p> <p>인삼의 천연 발생지는 “一(일), 中國(중국) 山西省(산서성) □安府 (안부)太行山脈(대행산맥) 一帶地(일대지)” “二(이), 滿洲(만주)의 奉天(봉천), 吉林(길림), 黑龍(흑룡)(現在(현재) 蘇領(소령)의 一部(일부)) 三省中(삼성중) 密林地帶(밀림지대)” “三(삼), 蘇國(소국)의 黑龍江(흑룡강)에 接(접)한 地方(지방)의 一部(일부)” “四(사), 日本(일본)의 領土內(영토내)에는 朝鮮(조선) 各地(각지), 古來(고래) 朝鮮(조선)은 人蔘(인삼)의 豐富(풍부)한 產地(산지)로써 濟州道及 (제주도급)全羅(전라)의 南面(남면)을 除(제)한 外(외)에 全道(전도)에 產(산)치 않는 곳이 없고 鬱陵島(울릉도)에 까지 產出(산출)되었으나 漸次減少(점차감소)되었다.”</p> |
|--|--|---|

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (五(오))

【기본정의】

세계의 신령초(神靈草)라고 부를 수 있는 효능을 가진 조선인삼에 대해 소개한 연재기사이다. 1934년 5월 9일부터 5월 23일까지 총 9회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

제5회 연재 기사에서는 인삼의 재배지로 조선과 만주 그리고 소련령(蘇聯令)의 여러 곳을 소개하고, 인삼의 각종 수해(獸害)와 충해(蟲害), 병명 등을 소개하였다.

【서지】

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보                                 |
| 발행년월 | : 1934년 5월 15일                         |
| 기사제목 | : 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (五(오)) |
| 필자   | : 미상                                   |
| 기사형태 | : 논설                                   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                           |

【목차와 구성】

1. 人蔘(인삼)의 人工(인공) 分布(분포)
2. 人蔘(인삼) 栽培法(재배법)

【음식관련 내용】

표 1. 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (五(오))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                      | 음식기사명                    | 주요 내용   |
|--------------------------------------|--------------------------|---|
| 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘考(조선인삼고) (五(오)) | 1. 人蔘(인삼)의 人工(인공) 分布(분포) | 당시의 인삼 재배지로 소개한 곳은 다음과 같다.<br>1) 조선<br>•京畿(경기)-(開城(개성), 開豐(개풍), 長湍(장단)), 金浦(김포), 高陽(고양), 陽川(양천), 漣川(연천), 抱川(포천), 加平(가평), 楊平(양평), 驪州(여주), 利川(이천), 龍江 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>(용강), 富川(부천)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 忠北(충북)-公州(공주), 保寧(보령), 靑陽(청양), 洪城(홍성), 禮山(예산), 瑞山(서산)</li> <li>• 全北(전북)-鎭安(진안), 錦山(금산), 茂朱(무주), 長水(장수), 南原(남원)</li> <li>• 全南(전남)-潭陽(담양), 麗水(여수), 順天(순천), 宜城(의성), 和順(화순), 長興(장흥), 羅州(나주), 珍島(진도)</li> <li>• 慶北(경북)-大邱(대구), 達城(달성), 軍威(군위), 義城(의성), 安東(안동), 靑松(청송), 迎日(영일), 慶州(경주), 永川(영천), 慶山(경산), 淸道(청도), 星州(성주), 漆谷(칠곡), 金泉(김천), 善山(선산), 尙州(상주), 聞慶(문경), 醴泉(예천), 榮州(영주), 奉化(봉화), 鬱陵島(울릉도)</li> <li>• 慶南(경남)-晉州(진주), 宜寧(의령), 咸安(함안), 昌寧(창녕), 梁山(양산), 蔚山(울산), 東萊(동래), 昌原(창원), 統營(통영), 固城(고성), 泗川(사천), 南海(남해), 河東(하동), 山淸(산청), 咸陽(함양), 居昌(거창), 陝川(합천), 容陽(용양)</li> <li>• 黃海(황해)-平山(평산), 鳳山(봉산), 瑞興(서흥), 金川(금천), 海州(해주), 延白(연백), 新溪(신계), 長淵(장연), 松禾(송화), 信川(신천), 載寧(재령), 谷山(곡산)</li> <li>• 江原(강원)-春川(춘천), 麟蹄(인제), 楊口(양구), 淮陽(희양), 高城(고성), 襄陽(양양), 江陵(강릉), 平昌(평창), 旌善(정선), 寧越(영월), 原州(원주), 橫城(횡성), 洪川(홍천), 華川(화천), 金化(김화), 鐵原(철원), 平康(평강), 伊川(이천)</li> <li>• 平北(평북)-龍川(용천), 慈城(자성)</li> <li>• 咸南(함남)-安邊(안변)</li> <li>• 咸北(함북)-明川(명천)</li> </ul> <p>(括弧內(괄호내)는 指定區域(지정구역) 卽(즉) 專賣令(전매령)에 依(의)하여 耕作地(경작지)를 選定(선정)하고 紅蔘原料(홍삼원료)로 政府(정부)에서 買上(매상)하는 것이다.)</p> <p>2. 滿洲(만주)</p> |
|--|--|---|

|  |                           |  |
|--|---------------------------|--|
|  |                           | <p>•奉天省(봉천성)-撫順(무순), 臨江(임강), 通化(통화), 輯安(집안), 新開河(신개하)</p> <p>3. 蘇領(소령)</p> <p>•黑龍江(흑룡강)에 接近(접근)된 우스리의 一部(일부) 地方(지방)</p>  |
|  | <p>2. 人蔘(인삼) 栽培法(재배법)</p> | <p>조선 인삼을 인공 재배한 기원에 대해서는 “正宗實錄(정종실록) 其他文獻(기타문헌)에 依(의)하여 推定(추정)하면 英祖王(영조왕) 年代(연대)에 처음으로 南朝鮮(남조선) 慶尙全羅(경상전라)의 山村(산촌)에서 鉢植(발식)(盆(분)이라 하며 今(금) 開城(개성)에 蔘圃(삼포)를 盆(분)이라 稱(칭)함은 其名稱(기명칭)의 所傳(소전)과 用作(용작)의 두 가지로 小規模(소규모)로써 創始(창시)한 듯하다.”고 주장한다.</p> <p>•인삼의 獸害(수해) 蟲害(충해)-“害獸(해수)에는 鼠(서), 野鼠(야서), 鼯鼠(언서) 等(등)이 있고 各種(각종)의 方法(방법)으로 捕獲野鼠(포획야서), 窒扶斯菌(질부사균)의 撒布法(살포법) 等(등)은 그의 驅除(구제)에 使用(사용)하는 것이다. 害蟲(해충)에는 螻蛄(두점), 針線蟲(침선충), 瓢箪象蟲(표단상충) 等等(등등)이 있다.”</p> <p>•인삼의 病害(병해) 주요 병명(病名(병명))과 被害部(피해부)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 赤腐病(적부병) 根(근)</li> <li>2. 苗立枯病 莖(묘입고병 경)</li> <li>3. 根腐病 根(근부병 근)</li> <li>4. 斑紋病 葉, 根(반문병 엽, 근)</li> <li>5. 菌核病 根(균핵병 근)</li> <li>6. 萎凋病 根(위조병 근)</li> </ol> |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (六(육))

**【기본정의】**

세계의 신령초(神靈草)라고 부를 수 있는 효능을 가진 조선인삼에 대해 소개한 연재기사이다. 1934년 5월 9일부터 5월 23일까지 총 9회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제6회 연재 기사에서 인삼의 역사를 살펴본 것을 시작으로, 각 연재에 계속해서 인삼 인식의 기원, 인삼의 명칭, 인삼의 산지, 인공 분포, 수제(修製)와 저장, 미삼(尾蔘), 인삼의 처방, 약제 이외의 인삼 사용에 이르기까지 인삼의 전반적인 내용에 대해 자세하게 고찰하고 있다.

**【서지】**

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                               |
| 발행년월 | : 1934년 5월 19일                       |
| 기사제목 | : 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (六(육)) |
| 필자   | : 미상                                 |
| 기사형태 | : 논설                                 |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                        |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                         |

**【목차와 구성】**

1. 人蔘(인삼)의 修製(수제)

**【음식관련 내용】**

표 1. 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (六(육))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                    | 음식기사명             | 주요 내용   |
|------------------------------------|-------------------|---|
| 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (六(육)) | 1. 人蔘(인삼)의 修製(수제) | 제6회 연재 기사에서는 인삼의 수제(修製, 이용법) 방법을 구체적으로 설명하고 있다.<br>1) 백삼(白蔘) : 수삼(水蔘)을 씻어서 표피를 제거한 후에 일광(日光)에 건조한다. 작은 뿌리는 제거하여 형태를 정제(整齊)한다. |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>2) 피부백삼(皮付白蔘) : 백삼과 같다. 다만 표피만 제거한다.</p> <p>3) 홍삼(紅蔘) : 수삼을 깨끗하게 씻어 증기(蒸氣)로 찌고 햇빛에 건조한 후, 잔뿌리를 제거하여 형태를 가다듬는다. 홍삼이라는 문자는 “정종실록(正宗實錄)”에 처음으로 등장했다고 소개하고 있다. 중국에 보내는 용도로 제조한 것이다. “홍삼은 근대 조선의 발명제법이 아니라, 선조 때에 이미 홍삼이라는 중국행 신제품이 있었으니 그것이 홍삼의 원조일 것”이라고 소개하고 있다. 그 외에도 오래된 기록을 들자면, “본초몽전(本草蒙筌)”에 ‘고려삼자(高麗蔘紫)’라는 말이 있고 “오잡조(五雜俎)”에는 유양의 노걸인(老乞人)이 인삼을 먹은 기사, “평양부지(平陽府志)”에 여도사(女道士)가 인삼을 삶아 먹었다는 기사가 있다고 한다. 또한 “대청삼조실록(大清三朝實錄)”에도 태조(太祖)가 인삼을 먹었다는 기록이 있다고 설명했다. 한편, 만주에서는 인삼을 씻지 않고 흙만 털고 홍삼을 만드는 방법도 있다고 덧붙였다.</p> <p>4) 곡삼(曲蔘) : 수삼(水蔘)을 씻어 수분 동안 열탕(熱湯)에 담가 잔뿌리를 굵혀도 잘라지지 않는 정도가 되면 꺼내 수제(修製)한다고 설명했다. 잔뿌리도 칭산(秤算)하고, 먼 지방에 보내도 손상되지 않는 매매상의 편의에서 시작된 것이라고 소개하고 있다.</p> <p>5) 산삼(山蔘) : 산삼은 대개 생삼으로 거래되지만, 작은 것은 말리기도 한다고 소개했다. 그 방법은 대개 곡삼(曲蔘)과 같은데, 곡삼에 비해 잔뿌리가 모양 좋게 붙어있다는 특징이 있다고 설명했다.</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (七(칠))

**【기본정의】**

세계의 신령초(神靈草)라고 부를 수 있는 효능을 가진 조선인삼에 대해 소개한 연재기사이다. 1934년 5월 9일부터 5월 23일까지 총 9회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제7회 연재 기사에서는 제6회 기사에 이어서 인삼의 修製(수제) 중에서 ‘미삼(尾蔘, 털삼)’에 대해 설명하고, 인삼의 저장법과 약효에 대해 소개하였다.

**【서지】**

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                               |
| 발행년월 : | 1934년 5월 20일                       |
| 기사제목 : | 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (七(칠)) |
| 필자 :   | 미상                                 |
| 기사형태 : | 논설                                 |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                        |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                         |

**【목차와 구성】**

1. 人蔘(인삼)의 修製(수제) (6회에서 계속)
2. 貯藏法(저장법)
3. 人蔘(인삼)의 藥效(약효)
  - 1) 人蔘(인삼)의 藥用(약용)

**【음식관련 내용】**

표 1. 세계(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (七(칠))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                    | 음식기사명             | 주요 내용  |
|------------------------------------|-------------------|--|
| 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (七(칠)) | 1. 人蔘(인삼)의 修製(수제) | 6) 미삼(尾蔘, 털삼) : 미삼은 인삼의 값이 비싸지자 잔뿌리도 별개로 추려 만든 상품이라고 한다. 인삼의 효능에 대해서는 “보건강장(保健強壯), 정력증진(精力增進), 쇠약회복(衰弱恢復)의 양제(良劑)로써 또한 |

|  |                          |   |
|--|--------------------------|---|
|  | <p>2. 貯藏法(저장법)</p>       | <p>대증적(對症的)으로는 뇌, 신경계통, 호흡기, 소화기, 비뇨기, 혈액기능의 모든 질환에 효능이 탁월하다.”고 설명하고 있다.</p> <p>옛날부터 전해오는 인삼의 저장법을 다음과 같이 소개한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 과마유(過麻油)를 담은 도기의 독을 뜨거운 물로 잘 씻어 내부를 열로 건조한 후 인삼을 넣어 잘 밀봉해 서늘한 곳에 둔다.</li> <li>• 도기(陶器(기))의 독을 잘 건조해 임우기(霖雨期)를 지낸 부역의 재[灰(회)]를 햇빛에 건조시켜 넣어 인삼을 저장한다.</li> <li>• 위와 같은 방법에 인삼과 細莘(세신)을 함께 저장한다.</li> <li>• 숙삼(熟蔘)은 이것을 싸서 다엽중(茶葉中)에 저장한다. 이것이 가장 편리하며, “蘇州店家에서 行하였다고 “人蔘攷”에 記録이 있다 한다”고 소개했다.</li> <li>• 세신(細莘)과 상사자(相思子, 荳科植物種 혹은 赤小豆로서 대용함)를 섞어 인삼을 넣고, 석관(錫罐)에 고봉(固封)한다.</li> <li>• 작미(灼米)를 반원(拌圓)하여 인삼을 넣고 병(瓶) 안에 봉한다. 이것은 “금낭비록(錦囊秘錄)”에 있다고 했다.</li> <li>• 상병(箱瓶) 등의 용기에 넣어 그 중에 장뇌(樟腦), 용뇌(龍腦) 등을 넣어 밀봉한다.</li> </ul> |
|  | <p>3. 人蔘(인삼)의 藥效(약효)</p> | <p>1) 人蔘의 藥用<br/>인삼의 약효에 대한 기록</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 신농본초경(神農本草經) : “五臟을 補하고 情神을 安게 하며 魂魄을 定하고 驚悸를 止하며 邪氣를 除하고 目を 明게 하고 心을 開하며 智를 益게 하여 久服하면 輕身延年” 한다.</li> <li>• 명의별록(名醫別錄) : “腸胃 中の 冷, 心腹의 鼓痛, 胸脇의 逆滿, 癘亂 吐逆을 療하고 中을 調하며 消渴을 止하며 血脈을 通하고 堅積을 破한다.”</li> <li>• 약성본초(藥性本草) : “五勞, 七傷, 虛損, 疾弱을 主로 嘔吐를 止하고 五臟六腑를 通하며 中을 保하고 神을 守하여 胸中の 疾을 消하고, 肺양 及癘疾, 冷氣逆上 傷寒食의 不下를 治하고 虛하야 多夢하고</li> </ul>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>紛紛한 者도 治한다.”</p> <p>인삼의 처방</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 양(梁) 장중경(張中景)의 처방 113방(方) 중 인삼을 사용한 것이 17방(方)이 있다.</li> <li>• 당(唐)의 외태비요(外台秘要) 6천9백여 방 중 인삼을 사용한 것이 5백여방에 달하였다.</li> </ul> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (八(팔))

**【기본정의】**

세계의 신령초(神靈草)라고 부를 수 있는 효능을 가진 조선인삼에 대해 소개한 연재기사이다. 1934년 5월 9일부터 5월 23일까지 총 9회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제8회 연재 기사는 7회의 기사인 <人蔘(인삼)의 藥用(약용)>에 이어 인삼의 처방, 성약(性藥)으로서의 인삼과 인삼의 의학적 연구 등에 대해 소개하고 있다.

**【서지】**

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                               |
| 발행년월 : | 1934년 5월 22일                       |
| 기사제목 : | 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (八(팔)) |
| 필자 :   | 미상                                 |
| 기사형태 : | 논설                                 |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                        |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                         |

**【목차와 구성】**

3. 人蔘(인삼)의 藥效(약효) (7회에서 계속)
  - 2) 人蔘(인삼)의 處方(처방)
  - 3) 性藥(성약)으로서의 人蔘(인삼)
  - 4) 近代(근대) 人蔘(인삼)의 醫學的(의학적) 研究(연구)
  - 5) 動物(동물)의 疾病(질병)과 人蔘(인삼)

**【음식관련 내용】**

표 1. 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (八(팔))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                       | 음식기사명             | 주요 내용   |
|---------------------------------------|-------------------|---|
| 世界(세계)의<br>神靈草(신령초)<br>朝鮮人蔘<br>(조선인삼) | 3. 人蔘(인삼)의 藥效(약효) | 2) 人蔘(인삼)의 處方(처방)<br>(1) 인삼만을 주제로 하고 타 약제를 섞지 않은 것 - 독삼탕(獨蔘湯), 인삼환(人蔘丸), 인삼산(人蔘散) |

|        |   |
|--------|---|
| (八(팔)) | <p>(2) 인삼 10에 타 약제 1을 조합 - 즉이 중탕(則理中湯), 육군자탕(六君子湯), 계피 인삼환(桂皮人蔘丸) 등</p> <p>(3) 인삼을 다른 것과의 공동효력으로 사용하지 않고 다만 보조적으로 첨가한 처방</p>  |
|        | <p>3) 性藥(성약)으로서의 人蔘(인삼)</p> <p>남녀 양성(兩性)의 약으로 선수기묘환(仙受奇妙丸), 신선여열환(神仙女悅丸) 등이 중국의 춘서(春書)에 기록되어 있다. 또 세력증강제 남자용으로 서양에서 매매되는 것으로 '아프로자직그 시럽'이 있다.</p>   |
|        | <p>4) 近代(근대) 人蔘(인삼)의 醫學的(의학 적) 研究(연구)</p> <p>인삼을 연구한 학자들</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•파나키롱(인삼의 강원질(糖原質)) : 옹곡(雄谷) 박사</li> <li>•사보닌 : 근등(近藤) 약학박사</li> <li>•진세닌 : 아부(阿部) 의박(醫博)과 미천(米川) 의박사(醫博士)</li> <li>•파낙크스 산(酸, 脂肪體(지방체)) : 주정(酒井) 의박(醫博)</li> <li>•파나센(휘발적 물질) : 주정(酒井) 의박(醫博)</li> </ul> |
|        | <p>5) 動物(동물)의 疾病(질병)과 人蔘(인삼)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•우마경(牛馬經) : 마(馬), 나(驃), 려(驢), 우(牛), 수우(水牛) 등의 질병에 인삼을 넣은 처방 기록</li> <li>•앵육초(鶯育草) : 앵(鶯)의 질병에 대한 인삼 처방</li> <li>•마(馬)의 강장흥분제(強壯興奮劑)로 경마 말에 인삼을 먹여 한세(悍勢)를 강하게 한다.</li> </ul>  |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (完(완))

**【기본정의】**

세계의 신령초(神靈草)라고 부를 수 있는 효능을 가진 조선인삼에 대해 소개한 연재기사이다. 1934년 5월 9일부터 5월 23일까지 총 9회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제9회 연재의 마지막 기사로 약제(藥劑) 이외에 음료용(인삼주, 인삼차), 순식료품용, 다이어트식용(내기 식료(耐饑食料)), 화장품용, 목욕용, 방한용, 치약용(치마용(齒磨用)) 등 인삼의 다양한 사용처를 소개했다. 끝으로 전매국의 인삼제품도 안내하고 있다.

**【서지】**

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                               |
| 발행년월 : | 1934년 5월 23일                       |
| 기사제목 : | 世界(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (完(완)) |
| 필자 :   | 미상                                 |
| 기사형태 : | 논설                                 |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                        |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                         |

**【목차와 구성】**

1. 藥劑(약제) 以外(이외)의 人蔘(인삼) 使用(사용)
  - 1) 嗜好飲料(기호음료) 及 衛生飲料(급위생음료)로서의 人蔘酒(인삼주)
  - 2) 嗜好飲料(기호음료) 及 衛生飲料(급위생음료)로서의 人蔘茶(인삼차)
  - 3) 純食料品(순식료품)으로서의 人蔘(인삼)
  - 4) 耐饑食料(내기식료)로서의 人蔘(인삼)
  - 5) 化粧品(화장품)으로서의 人蔘(인삼)
  - 6) 浴用(욕용)으로서의 人蔘(인삼)
  - 7) 防寒用(방한용)으로서의 人蔘(인삼)
  - 8) 齒磨用(치마용)으로서의 人蔘(인삼)
  - 9) 人蔘使用心得(인삼사용심득)

**【음식관련 내용】**

표 1. 세계(세계)의 神靈草(신령초) 朝鮮人蔘(조선인삼) (完(완))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                                  | 음식기사명                               | 주요 내용  |
|--|-------------------------------------|--|
| 世界(세계)의<br>神靈草(신령<br>초) 朝鮮人蔘<br>(조선인삼)<br>(完(완)) | 1. 藥劑(약제) 以外(이외)의 人蔘<br>(인삼) 使用(사용) | 1) 嗜好飲料(기호음료) 及 衛生飲料(급위<br>생음료)로서의 人蔘酒(인삼주)<br>•당대(唐代)의 ‘외태비요(外台秘要)’, 조<br>선의 ‘임원십육지(林園十六志)’에 인삼주 제<br>조법에 관한 기록이 있다.  |
|  |                                     | 2) 嗜好飲料(기호음료) 及 衛生飲料(급위<br>생음료)로서의 人蔘茶(인삼차)<br>•정종실록(正宗實錄) : 명나라의 사절 창<br>성(昌盛)이 삼다(蔘茶)를 요구한 기록<br>•동월(董越)의 ‘조선부(朝鮮賦)’에서 삼다<br>(蔘茶)를 마셨다는 기록                               |
|  |                                     | 3) 純食料品(순식료품)으로서의 人蔘(인<br>삼)<br>•인삼당(人蔘糖), 인삼정과(人蔘正果)  |
|  |                                     | 4) 耐饑食料(내기식료, 다이어트 식품)로<br>서의 人蔘(인삼)<br>•‘금낭지술전서(錦囊知術全書)’ : “仙粉<br>壽延 人蔘의 三을 粉末로 하고 丸을 作하<br>야 其一個를 服하면 二三日은 無食으로 견<br>딜수 있다.”   |
|  |                                     | 5) 化粧品(화장품)으로서의 人蔘(인삼)<br>•‘전등총화(剪燈叢話)’ : “人蔘의 꽃을<br>採해야 粉末로 하여 他의 藥劑와 交하여<br>顔에 傳하기를 百日만 하면 光彩 人을 射<br>한다 云云”<br>•“專賣局 發賣의 人蔘 액기스를 얇게<br>解하여 白粉下에 塗하면 白粉이 잘 받고<br>잘 퍼”진다. |
|  |                                     | 6) 浴用(욕용)으로서의 人蔘(인삼)<br>•“專賣局에서 發賣하는 浴用人蔘이라는<br>液汁은 寒中の 浴□ 身體를 따뜻하게 하는<br>效能이 顯著하다.”   |
|  |                                     | 7) 防寒用(방한용)으로서의 人蔘(인삼)<br>•“雪中旅行際에 人蔘의 屑을 足袋의 足<br>끝에 詰하여 두면 凍傷에 걸리지 않는다.”<br>•“廣大和本草’에는 □福이라는 것이 있<br>고 人蔘과 麥芽 등으로 맨드는 것을 益腎<br>日如湧水”라고 했다.                               |
|  |                                     | 8) 齒磨用(치마용)으로서의 人蔘(인삼)<br>•“視氏効方’에는 人蔘末을 石膏에 交하<br>야 每朝 齒를 磨하면 牙齒를 固게 하고 또   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | 한 吞下하야도 可하다고 한 말이 있다.”<br>9) 人蔘使用心得(인삼사용심득)<br>•전매국 제조 : 홍삼말(紅蔘末) 홍삼정(紅蔘錠), 엑기스, 욕용삼정(浴用蔘精, 농액(濃液)) |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (1)

**【기본정의】**

각 지역별로 1종씩 여름철에 유명한 음식들의 조리 방법을 소개한 연재 기사이다. 동아일보에 1934년 8월 10일부터 8월 19일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재 기사는 영유읍(永柔邑)의 K생(生)이 기고한 것으로 찹쌀이나 쌀 튀긴 것을 우유에 섞어 먹는 음식의 조리 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                        |
| 발행년월 : | 1934년 8월 10일                |
| 기사제목 : | 우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (1) |
| 필 자 :  | K생(生)                       |
| 기사형태 : | 논설                          |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                 |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                  |

**【목차와 구성】**

1. 찹쌀(찰쌀)이나 쌀 튀긴 것

**【음식관련 내용】**

표1. 우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (1)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 음식기사명              | 식재료명                                  |
|-----------------------------|--------------------|---------------------------------------|
| 우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (1) | 1. 찹쌀(찰쌀)이나 쌀 튀긴 것 | 찰쌀(혹은 쌀) 五畝, 꿀이나 설탕, 얼음, 연유(연유) 혹은 우유 |

제1회 연재 기사에서는 <1. 찹쌀(찰쌀)이나 쌀 튀긴 것>의 제법을 소개했다. 찹쌀 5畝(畝)을 옥수수 튀기는 가게에서 5전을 주고 튀하면 5되(升) 5畝(畝) 가량 늘어나는데, 이것을 “하도롱”지로 만든 주머니에 넣어 주머니의 위를 꼭 동여 맨 다음, 습기가 없는 곳에 달아두고 쓸 때마다 내려서 쓴다고 한다. 냉수에 꿀이나 설탕을 타고 연유 혹은 우유를 뽀얗게 탄 후에 잘

저어 맛을 본다. 이 물을 유리그릇에 담은 후에, 얼음을 쪼개 띄우고 찹쌀 튀긴 것을 위에 띄워서 먹는 음식이라고 소개했다. 손님이 땀을 흘리며 오셨을 때 내면 환영받는다고 설명하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (2)

**【기본정의】**

각 지역별로 1종씩 여름철에 유명한 음식들의 조리 방법을 소개한 연재 기사이다. 동아일보에 1934년 8월 10일부터 8월 19일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다.

**【음식관련 정의】**

제2회 연재 기사는 신의주(新義州)의 흥은식이 기고한 것으로 감자가투로란 음식의 조리 방법을 소개하였다.

**【서지 형식】**

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                        |
| 발행년월 : | 1934년 8월 11일                |
| 기사제목 : | 우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (2) |
| 필 자 :  | 흥은식                         |
| 기사형태 : | 논설                          |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                 |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                  |

**【목차와 구성】**

2. 감자가투로

**【음식관련 내용】**

표 1.우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (2)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 음식기사명    | 식재료명                           |
|-----------------------------|----------|--------------------------------|
| 우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (2) | 2. 감자가투로 | 감저(甘藷)농마(감자녹말) 가루, 사탕이나 꿀물, 얼음 |

제2회의 연재기사에서는 <감자가투로>의 조리 방법을 다음과 같이 소개했다.

- 1) 감자녹말가루 네 숟가락을 냉수 한 사발에 잘 타 놓는다.
- 2) 끓는 물에 양재기처럼 얇은 그릇을 띄우고 한 곱부(한 컵)씩 퍼부어서 될 수 있는 대로 얇게 퍼서 익힌다.

3) 익는 대로 냉수에 넣고, 식은 뒤에 다시 꺼내 아주 잘게 썬다. 사탕이나 꿀물에 얼음과 같이 넣고 마시면 이상적인 청량음료가 된다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (3)

【기본정의】

각 지역별로 1종씩 여름철에 유명한 음식들의 조리 방법을 소개한 연재 기사이다. 동아일보에 1934년 8월 10일부터 8월 19일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다.

【음식관련 정의】

제3회 연재 기사는 평안남도 개천(价川)의 송정거인(松亭居人)이 여름 삼복거리가 되면 거의 집집마다 지어 먹는다는 전래 청량음료로 깻국의 조리 방법을 소개하였다.

【서지】

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                        |
| 발행년월 | : 1934년 8월 12일                |
| 기사제목 | : 우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (3) |
| 필자   | : 송정거인(松亭居人)                  |
| 기사형태 | : 논설                          |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                  |

【목차와 구성】

3. 깻국

【음식관련 내용】

표 1.우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (3)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 음식기사명 | 식재료명      |
|-----------------------------|-------|-----------|
| 우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (3) | 3. 깻국 | 들깨, 콩, 소금 |

제3회 연재 기사에서는 평안남도 개천(价川)의 <깻국>을 소개하고 있다. 구체적인 요리방법은 다음과 같다.

1) 들깨를 가마에 볶는다. (가마에는 물을 넣지 않고 들깨만 넣어, 불을 살살 때야 가마가 터지지 않는다.)

- 2) 깨물어 보았을 때 비린내가 날 것같이 나지 않으면 가마에서 꺼낸다.
- 3) 삶은 콩(깨의 10분의 7가량)과 볶은 들깨를 섞는다.
- 4) 물(들깨와 콩을 합한 양의 10배가량)을 넣어 맷돌에 간다.
- 5) 모두 갈아지면, 식성에 맞추어 소금을 넣어 먹는다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (4)

**【기본정의】**

각 지역별로 1종씩 여름철에 유명한 음식들의 조리 방법을 소개한 연재 기사이다. 동아일보에 1934년 8월 10일부터 8월 19일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다.

**【음식관련 정의】**

제4회 연재 기사는 철원지방에서 즐겨 먹는 메밀전병의 조리 방법을 정소애(鄭小愛)가 기고한 것이다.

**【서지】**

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                        |
| 발행년월 | : 1934년 8월 19일                |
| 기사제목 | : 우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (4) |
| 필자   | : 정소애(鄭小愛)                    |
| 기사형태 | : 논설                          |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                  |

**【목차와 구성】**

4. 며물점병(메밀전병)

**【음식관련 내용】**

표 1.우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) (4)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크         | 음식기사명         | 식재료                               |
|-------------------------|---------------|-----------------------------------|
| 우리 地方(지방) 여름 飮食製法(음식제법) | 4. 며물점병(메밀전병) | 멥쌀, 기름, 고기나 호박나물, 갓은 양념, 초장이나 김치국 |

제4회의 연재 기사에서 소개된 <며물점병(메밀전병)>은 철원(鐵原) 지방의 여름요리이다. 만드는 법은 다음과 같다.

1) 적당한 분량의 멥쌀을 맷돌에 타서 물을 조금씩 부으면서 손으로 개어 죽같이 만들어 번철에 기름을 넣고 느름적처럼 부친다. 뒤집어가면서 일본두께로 위까지 익히면 연하고 깨끗

한 떡이 된다.

2) 익은 고기나 호박나물을 볶아 갖은 양염(양념)을 넣고 만들어, 위의 떡에 길이대로 적당히 넣고 만다. 말아서 반을 자르거나 그대로 접시에 담아 초장이나 김치국에 찍어가면서 먹는다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (一(일))

**【기본정의】**

서늘한 가을 날씨에 어울리는 음식의 종류와 조리 방법에 대해 각각 나누어 소개한 글로 동아일보에 1934년 8월 28일부터 9월 11일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 제1회 기사는 사직 동홍승원(洪承媛)의 인터뷰를 정리해서 실었는데, 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

가을에 입맛을 돋게 하는 음식으로 송이버섯을 활용하여 전골, 산적, 찜을 만드는 방법을 소개했다.

**【서지】**

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                     |
| 발행년월 | : 1934년 8월 28일             |
| 기사제목 | : 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (一(일)) |
| 필자   | : 미상 / 홍승원(洪承媛) 인터뷰        |
| 기사형태 | : 논설                       |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리              |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문               |

**【목차와 구성】**

1. 송이버섯 전골
2. 송이버섯 산적
3. 송이버섯 찜

**【음식관련 내용】**

표 1. 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (一(일))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                     | 음식기사명      | 식재료                             |
|-------------------------------------|------------|---------------------------------|
| 생량한 날씨<br>입맛 돕는 가<br>을음식 (一<br>(일)) | 1. 송이버섯 전골 | 송이버섯                            |
|                                     | 2. 송이버섯 산적 | 송이버섯(어린 송이), 고기                 |
|                                     | 3. 송이버섯 찜  | 송이버섯(어린 송이), 고기, 갓은 양념, 계란, 밀가루 |

제1회의 연재기사에서 특이한 사항과 요리 방법을 정리하면 다음과 같다.

<1. 송이버섯 전골>에서 원래 송이는 어릴수록 맛이 있다고 설명하고 있다. 활짝 피어 크게 자란 송이는 질기도 맛도 없지만, 흔히 전골에는 많이 쓰인다고 소개하였다.

<2. 산적>에 쓰는 송이의 경우에는 될 수 있는 대로 어린 송이로 납작하게 썰어 고기와 껌어 만든다고 설명하고 있다.

<3. 송이버섯 찜>의 요리방법은 다음과 같다.

1) 고기를 섭산적처럼 짓이기고 두드려 양념해 놓은 후 납작 썬 송이버섯 아래와 위로 펴 놓는다.

2) 송이를 가운데 놓고 밀가루와 계란을 입혀 부친다.

3) 같은 양념을 한 후에 찐다. 이미 부친 송이가 다 익었으므로 잠깐만 끓인다. 송이를 오래 끓이면 맛을 잃는다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (二(이))

**【기본정의】**

서늘한 가을 날씨에 어울리는 음식의 종류와 조리 방법에 대해 각각 나누어 소개한 글로 동아일보에 1934년 8월 28일부터 9월 11일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 제2회는화신식당(和信食堂) 부원(部員)의 인터뷰를 정리해서 실었는데 정확한 성명은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

가을에 입맛을 돋게 하는 음식으로 김치 깍두기와 동침이(동치미)의 조리 방법을 소개했다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1934년 8월 29일               |
| 기사제목 | : 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (二(이))   |
| 필자   | : 미상 / 화신식당(和信食堂) 부원(部員) 인터뷰 |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

- 4. 김치 깍두기
- 5. 동치미

**【음식관련 내용】**

표 1. 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (二(이))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                     | 음식기사명     | 식재료                        |
|-------------------------------------|-----------|----------------------------|
| 생량한 날씨<br>입맛 돕는 가<br>을음식 (二<br>(이)) | 4. 김치 깍두기 | 깍두기, 고춧가루, 양념, 새우젓, 설탕, 얼음 |
|                                     | 5. 동치미    | 양념, 고추, 얼음                 |

제2회의 연재기사에서 특이한 사항과 요리 방법을 정리하면 다음과 같다.

<4. 김치 깍두기>에서는 당시 김치는 양념을 많이 넣지 않고 국물에 설탕을 조금 넣는다고 소개했다. 깍두기에도 설탕을 너무 많이 넣을 경우 익은 후 진이 나니 알맞은 양을 조금만

넣어야 한다고 주의사항을 언급했다. 또, 하루쯤 익힌 후에 얼음에 채워 익히지 않게 하는 것이 맛있게 먹는 비결이라고 소개했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (三(삼))

**【기본정의】**

서늘한 가을 날씨에 어울리는 음식의 종류와 조리 방법에 대해 각각 나누어 소개한 글로 동아일보에 1934년 8월 28일부터 9월 11일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 제3회는 필운동 김규경(金奎慶)의 인터뷰를 정리하여 실었다.

**【음식관련 정의】**

가을에 입맛을 돋게 하는 음식으로 전복을 활용하여 전골, 장아찌, 찜 등의 조리 방법을 소개했다.

**【서지】**

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                     |
| 발행년월 | : 1934년 9월 5일              |
| 기사제목 | : 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (三(삼)) |
| 필자   | : 미상 / 김규경(金奎慶) 인터뷰        |
| 기사형태 | : 논설                       |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리              |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문               |

**【목차와 구성】**

- 6. 전복 전골
- 7. 전복 장아찌
- 8. 전복찜(일명 전복초)

**【음식관련 내용】**

표 1. 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (三(삼))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                     | 음식기사명          | 식재료                 |
|-------------------------------------|----------------|---------------------|
| 생량한 날씨<br>입맛 돕는 가<br>을음식 (三<br>(삼)) | 6. 전복 전골       | 전복, 고기, 양념          |
|                                     | 7. 전복 장아찌      | 전복, 간장, 진간장, 고기, 양념 |
|                                     | 8. 전복찜(일명 전복초) | 전복, 고기, 갓은양념, 설탕    |

제3회의 연재기사에서 특이한 사항과 요리 방법을 정리하면 다음과 같다.

<8. 전복찜>은 전복 요리 중에서 가장 첫째라고 설명하고 있다. 전복을 고를 때는 작은 것보다 큰 것이 훨씬 맛이 좋다고 안내한다. 연하고 맛있게 만드는 전복찜의 자세한 요리방법은 다음과 같다.

- 1) 큰 전복의 껍질을 떼 후 깨끗이 닦는다.
- 2) 도마에 놓고 전복 밑의 살이 한 꺼풀만 남도록 칼로 에인다.
- 3) 끓는 물에 전복을 하나씩 넣고 살짝 데친다. 너무 익혀 질겨지는 것을 방지하기 위해 반드시 전복을 하나씩만 넣고 끓인다.
- 4) 다진 고기에 갖은 양념을 해서 데친 전복을 넣고 버무린다. 만약 전복의 참맛을 그대로 느끼고 싶다면 고기에 버무리지 말고 설탕만 쳐서 버무린다.
- 5) 위의 것을 냄비에 담은 후, 타지 않을 정도의 국 국물을 함께 넣고 잠깐 끓여낸다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (四(사))

**【기본정의】**

서늘한 가을 날씨에 어울리는 음식의 종류와 조리 방법에 대해 각각 나누어 소개한 글로 동아일보에 1934년 8월 28일부터 9월 11일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 제4회는 당주동(唐珠洞) 박도라(朴菡羅)의 인터뷰를 실었는데 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

가을에 입맛을 돋게 하는 음식으로 저육찜(제육찜), 닭찜, 오리찜, 거위찜 등의 요리 방법을 소개했다.

**【서지】**

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                     |
| 발행년월 : | 1934년 9월 11일             |
| 기사제목 : | 생량한 날씨 입맛 돕는 가을음식 (四(사)) |
| 필자 :   | 미상 / 박도라(朴菡羅) 인터뷰        |
| 기사형태 : | 논설                       |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리              |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문               |

**【목차와 구성】**

- 9. 저육찜(제육찜)
- 10. 닭찜, 오리찜, 거위찜

**【음식관련 내용】**

표 1. 생량한 날씨 입맛돕는 가을 음식 (四) 저육찜(제육찜)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                                    | 음식기사명            | 식재료                          |
|--|------------------|------------------------------|
| 생량한 날씨<br>입맛돕는 가<br>을 음식 (四)<br>저 육 찜 ( 제 육<br>찜 ) | 9. 저육찜(제육찜)      | 돼지 다리 살, 구자 꾸밀 때와 같은 양념, 간장물 |
|  | 10. 닭찜, 오리찜, 거위찜 | 닭, 오리, 거위                    |

제4회의 연재기사에서 특이한 사항과 요리 방법을 정리하면 다음과 같다.

<9. 저육찜(제육찜)>은 다음과 같이 조리한다고 소개하고 있다.

- 1) 돼지 다리 살을 크게 오려내 씻은 후에 어슷하게 바둑판 모양으로 자른다.
- 2) 핏물을 빼기 위해 끓는 물에 잠깐 데친다.
- 3) 곁이 익으면 고기를 꺼낸 후에 수수깡과 밤보(밥 보자기)를 깐 시루에 얹어 약밥을 찌듯이 오래 찐다.
- 4)싱거울 경우 간장물을 부어 손님상에 낸다.

<10. 닭찜, 오리찜, 거위찜>에서는 닭, 오리, 거위는 늙은 것을 오래 끓이는 것이 맛이 있다고 설명하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮料理(조선요리) (1) - 무엇보다도 먼저 식탁표를 만들 것

**【기본정의】**

1934년 10월 31일부터 11월 3일까지 총 3회에 걸쳐 동아일보에 연재된 이화여자전문학교(梨花女子專門學校) 방신영(方信榮)의 글이다. 가을철 가정 강좌 중에서 조선요리 부분으로 식탁표의 필요성을 강조하고 영양소별 음식들과 입맛을 돋우는 요리 몇 가지를 소개하였다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재기사에서는 식탁표(식단표)가 필요한 이유를 들고, 표준적인 식단표의 양식을 예시했다.

**【서지】**

|        |  |
|--------|--|
| 게재지명 : | 동아일보   |
| 발행년월 : | 1934년 10월 31일  |
| 기사제목 : | 秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮料理(조선요리)<br>(1) - 무엇보다도 먼저 식탁표를 만들 것 |
| 필 자 :  | 방신영(方信榮)   |
| 기사형태 : | 논설   |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리  |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문   |

**【목차와 구성】**

1. 식탁표(식단표)의 필요성
2. 표준 식탁표(식단표)

**【음식관련 내용】**

표1. 秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮料理(조선요리) (1) - 무엇보다도 먼저 식탁표를 만들 것

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                | 음식기사명            | 주요내용  |
|--------------------------------|------------------|---|
| 秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮 | 1. 식탁표(식단표)의 필요성 | “첫재로 건강입니다. …… 음식을 여러가지 종류로 바꾸어 가면서 고루게 잘 먹이면 평생을 병날 이치가 없겠고 아모리 어려운 환자이라도 거기에 적당한 영양소의 |

|                                    |                |  |
|------------------------------------|----------------|--|
| 料理(조선 요리) (1) - 무엇보다도 먼저 식탁표를 만들 것 | 2. 표준 식탁표(식단표) | 음식을 잘만 먹이면 약보다도 건강을 회복하기에 더 쉽다고 믿읍니다.”   |
|                                    |                | “둘재로 경제입니다. 경제는 두 가지로 난호고 싶으니 물질 경제와 영양소 경제입니다.”   |
|                                    |                | “그 다음은 예산을 세우기에 가장 편합니다. 饌價(찬가) 얼마를 정해노코 매끼에 얼마씩 들 예산을 세워서 식품의 분량과 가격을 정해가지고 산다면 그리 어려운 일도 아니고 크게 취미 잇고 건강에 힘이 됩니다.”   |
|                                    |                | “식탁표는<br>—(일), 요리의 이름을 기록하고<br>—(일), 영양소를 주(主)로 삼고<br>—(일), 필요한 성분을 골고루 섭취할 수 있도록<br>—(일), 식품의 배합(配合)과 조리(調理) 방침을 정해노코<br>—(일), 식품의 분량을 정해서 명확하게 기록해 논 것이다.” |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮料理(조선요리) (2) - 식탁표를 만들 때의 주의할 몇가지 것

**【기본정의】**

1934년 10월 31일부터 11월 3일까지 총 3회에 걸쳐 동아일보에 연재된 이화여자전문학교(梨花女子專門學校) 방신영(方信榮)의 글이다. 가을철 가정 강좌 중에서 조선요리 부분으로 식탁표의 필요성을 강조하고 영양소별 음식들과 입맛을 돋우는 요리 몇 가지를 소개하였다.

**【음식관련 정의】**

제2회 연재기사에서는 식탁표(식단표)를 만들 때에 주의할 사항으로 10가지를 당부하고 있다.

**【서지】**

|      |   |
|------|---|
| 게재지명 | : 동아일보  |
| 발행년월 | : 1934년 11월 2일  |
| 기사제목 | : 秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮料理(조선요리) (2) - 식탁표를 만들 때의 주의할 몇가지 것 |
| 필자   | : 방신영(方信榮)  |
| 기사형태 | : 논설  |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리   |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문  |

**【목차와 구성】**

3. 식탁표(식단표)를 만들 때의 주의할 점

**【음식관련 내용】**

표 1. 秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮料理(조선요리) (2) - 식탁표를 만들 때의 주의할 몇가지 것

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                       | 음식기사명                       | 주요 내용                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------|---|
| 秋期 家庭 講座(추기 가정<br>강좌) (其十<br>(기십)) 朝鮮 | 3. 식탁표(식단표)를 만들 때의<br>주의할 점 | (1) “충분한 칼로리(열량(熱量), 칼로리)를 잊게 함”        |
|                                       |                             | (2) “조흔 단백질(단백질)을 적당한 분량으로 함유케 할 것입니다.” |
|                                       |                             | (3) “뼈타민(비타민)은 우리 몸의 건강과                |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 料理 (조선 요리) (2) - 식탁표를 만들 때의 주의할 몇가지 것 | 아동의 성장을 맡은 영양소(營養素)이고 무기질은 린(燐) 칼슘(칼슘), 철(鐵) 옥도(沃度, 요오드)이나 이것들이 구비하도록 할 것입니다.” |
|                                       | (4) “편식(偏食)이 되지 안도록 할 것입니다.”   |
|                                       | (5) “변화성(變化性)이 만허야 합니다. 항상 변해서 늘 바꾸어 만들고 또는 새로운 음식물을 창작해 보도록 하여야 합니다.”         |
|                                       | (6) “조코 실흔 것에 주의할 것입니다. …… 편식은 연령과 체질과 어린 때 습관 잘못함에 잇으니 주의해서 하여야 할 것입니다.”      |
|                                       | (7) “값싼 식품으로 값비싸게 보이는 요리를 만들도록 조리법에 유의할 것입니다.”                                 |
|                                       | (8) “절기에 따라서 식탁표(식단표)를 만들어야 할 것입니다.”   |
|                                       | (9) “남겨 버리거나 못쓰는 것이 없도록 폐물을 잘 이용하여서 한 가지 요리를 더 만들도록 할 것입니다.”                   |
|                                       | (10) “식탁표(식단표)는 간단하게 만들 것입니다. 가지 수도 간단히 하고 조리방법도 간단히 하도록 주의할 것입니다.”            |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮料理(조선요리) (3) -가을철의 입맛을 돋우는 가재미 요리 等(등) 만드는 법

**【기본정의】**

1934년 10월 31일부터 11월 3일까지 총 3회에 걸쳐 동아일보에 연재된 이화여자전문학교(梨花女子專門學校) 방신영(方信榮)의 글이다. 가을철 가정 강좌 중에서 조선요리 부분으로 식탁표의 필요성을 강조하고 영양소별 음식들과 입맛을 돋우는 요리 몇 가지를 소개하였다.

**【음식관련 정의】**

제3회 연재기사에서는 가을 제철 음식인 가자미 요리를 비롯하여 은어식해, 대합식해, 개성찜, 미꾸라지탕, 녹두물 낭화의 조리법을 각각 소개하였다.

**【서지】**

|        |   |
|--------|---|
| 게재지명 : | 동아일보  |
| 발행년월 : | 1934년 11월 3일  |
| 기사제목 : | 秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮料理(조선요리) (3)<br>-가을철의 입맛을 돋우는 가재미 요리 等(등) 만드는 법 |
| 필자 :   | 방신영(方信榮)  |
| 기사형태 : | 논설  |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문  |

**【목차와 구성】**

1. 가재미식해(식해)
2. 은어식해(식해)
3. 대합(大蛤)식해(식해)
4. 개성찜
5. 미꾸라지탕(錦山(금산) 요리)
6. 녹두물 낭화

**【음식관련 내용】**

표 3. 秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮料理(조선요리) (3) -가을철의 입맛을 돋우는 가재미 요리 等(등) 만드는 법

|        |       |     |
|--------|-------|-----|
| 기사 이미지 | 음식기사명 | 식재료 |
|--------|-------|-----|

| 하이퍼링크  |                     |  |
|--|---------------------|--|
| 秋期 家庭 講座(추기 가정 강좌) (其十(기십)) 朝鮮 料理(조선 요리) (3) -가을철의 입맛을 돋우는 가재미 요리 등(등) 만드는 법 | 1. 가재미식해(식해)        | 가재미 다섯 마리, 고초가루(고춧가루) 반 홉, 무 채쳐서 한 사발  |
|  | 2. 은어식해(식해)         | 은어, 소금, 밥, 고초가루(고춧가루), 무   |
|  | 3. 대합(大蛤)식해(식해)     | 흰밥(흰 밥) 한 사발, 소금 적당히, 대합 두 사발, 고초가루(고춧가루) 반 홉  |
|  | 4. 개성찜              | 무 申(중) 한 개, 도랏(도라지, 삶아서 쪄낸 것 한보시기), 우육 십전(十錢), 밀가루 한 숟가락, 돈육 오전(五錢), 은행 반 홉, 계육(계육) 적당히, 대초(대추), 밤 열 개, 계란 두 개, 목 열조각, 설당(설탕) 한 숟가락, 석이 다섯조각, 참기름 한 숟가락, 다스마(다시마) 조금, 마늘 한 톨, 파 두 뿌리, 간장 한 종자, 실백(젓) 두 숟가락, 호초가루(후춧가루) |
|  | 5. 미꾸라지탕(錦山(금산) 요리) | 미꾸라지 한 보시기, 무 한 개, 두부 한 채, 파 두 뿌리, 고기 반 근, 마늘 한 쪽, 계란 두 개, 고초장(고추장) 한 숟가락, 간장 한 숟가락, 호초가루(후춧가루) 조금   |
|  | 6. 녹두물 낭화           | 밀가루 한 근(백옥십문), 녹두(녹두) 오합, 소금 조금, 물 두 되   |

제3회 연재기사에서는 가을철 입맛을 돋우는 요리 몇 가지의 조리방법을 소개하고 있다.

<1. 가재미식해>는 함흥요리인데 서울의 깍두기와 비슷한 반찬이라고 소개했다. 만드는 법은 다음과 같다.

- 1) 비늘을 긁고 내장을 뺀 가재미를 씻어 돌로 쪄낸다.
- 2) 다시 둘에 갈라 그대로 숟가락 굵기 만큼씩 썰어서 소금에 절여 놓는다.
- 3) 무를 채 썰어 소금으로 약간 절여서 물기를 대장 짜서 놓는다.
- 4) 현미로 밥을 축축하게 지어서 그릇에 담아 식힌다.
- 5) 절인 가자미와 무채, 고추와 소금을 모두 함께 섞어서 항아리에 담아 밀봉해 두었다가 보름 후 쫄 먹는다.

<2. 은어식해>는 가재미식해와 같은 법으로 만드는 것이라고 설명하고 있다.

<3. 대합(大蛤)식해> 만드는 법은 다음과 같다.

- 1) 밥을 눅눅하게 지어 그릇에 퍼서 식힌다.
- 2) 대합은 검은 부분을 모두 꺼내고 깨끗이 씻어서 소금에 약간 절였다가 건져 대강 썰어

놓는다.

3) 이것을 밥에 넣고 고춧가루와 소금을 치고 잘 섞어서 간을 적당히 한 후에 항아리에 담아 봉해 두었다가 익은 후에 먹는다. 무를 채 썰어 절였다가 함께 넣어도 좋다고 소개했다.

<4. 개성찜>은 다음과 같이 만드는 요리이다.

1) 무를 채 썰어 반숙해 놓고, 다시마는 가위로 채 썬다. 고기들을 잘게 썰어 여러 양념을 해 간을 맞추어 재워 놓고, 도랏(도라지)를 삶아서 쓰지 않도록 물에 올려서 잘게 뜯어 놓는다.

2) 은행은 껍질을 벗기고 번철에 잠깐 볶아 속껍질을 벗겨 놓는다. 대초(대추)는 깨끗이 씻어 씨를 빼서 셋으로 썬다. 껍질을 벗긴 밤 역시 3~4등분한다.

3) 숙이와 석이는 끓는 물에 깨끗이 씻어 채 썬 후에 기름에 약간 볶고, 파와 마늘을 익혀 놓는다.

4) 솔에 위의 모두를 차례로 넣고 물을 자작하게 붓고 간을 맞춰 끓인 후에 삶은 계란은 껍질을 벗겨서 대강 썰어 넣고 잘 섞는다.

5) 그릇에 담아 실백(젓)을 뿌리고, 알고명과 양념들을 색을 맞추어 뿌려 놓는다.

<5. 미꾸라지탕>에서 미꾸라지는 깨끗한 물에 담아 소금을 뿌려 놓으면 해감을 전부 토해 내니 그 후 다시 깨끗이 씻어 물 한 사발을 넉넉히 붓고 푹 끓여 체나 베형걸에 걸러 냄비에 담는다고 설명하고 있다. 그리고 고기를 잘게 썰어 갖은 양념을 해서 넣고, 무나 호박 등을 썰어 넣은 후 간을 맞추어 잠깐 끓인 다음 그릇에 담는다. 계란 황백은 따로 부쳐 골패쪽 같이 썰어 얹는다고 소개했다.

<6. 녹두물 낭화>는 황해도 요리인데, 4인분 기준으로 만드는 방법은 다음과 같다고 설명하고 있다.

1) 밀가루를 되직하게 충분히 쳐서 반죽한 후에 얇게 밀어 밀국수처럼 잘게 썬다.

2) 녹두는 깨끗이 씻어 모래가 없도록 일어서 솔에 넣고 물을 세 사발쯤 부어 끓이되, 한번 끓을 때 냉수를 반 사발쯤 치고 다시 한 번 끓여 이십분쯤 뜸을 들인 후, 다시 물을 한 보시기쯤 붓고 또다시 끓여 뜸을 들인다.

3) 녹두가 완전히 풀리거든 그릇에 퍼 놓고 주걱으로 흠씬 으깨어 체에 걸러 놓는다.

4) 체에 거른 녹두 물을 솔에 붓고 소금을 반 손가락 쯤 쳐서 간을 맞추어 팔팔 끓으면, 준비해 놓았던 밀국수를 서로 달라붙지 않도록 젓가락으로 살살 저어 풀어 넣는다. 한소끔 더 끓으면 대접에 낸다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**



**【자료명】**

번거로운 조선음식 어떻게 고쳐볼까

**【기본 정의】**

안메례(安袂禮), 차사백(車士百), 황신덕(黃信德) 등 세 사람이 조선 음식을 개량하는 방안에 대해 기고한 동아일보의 기사이다. 동아일보가 1935년 1월 1일자로 신생활운동의 일환으로 다루었던 부엌, 마루, 음식 중에서 음식에 관한 주제로 기획된 것이다.

**【음식관련 정의】**

식생활 측면의 문제점을 개량하자는 취지로 번거로운 반찬준비와 상차림 등을 예로 들어 합리적인 방안을 각자 제시하고 있다.

**【서지】**

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                         |
| 발행년월 : | 1935년 1월 1일                  |
| 기사제목 : | 번거로운 조선음식 어떻게 고쳐볼까           |
| 필자 :   | 안메례(安袂禮), 차사백(車士百), 황신덕(黃信德) |
| 기사형태 : | 논설                           |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

1. 안메례

- 1) 육류와 채소류를 섞어 몇 가지 요리로 영양가치를 계산하여 섭취할 것.
- 2) 매일 삼회식으로 일정하게 할 것.
- 3) 한 자리 한 상에 함께 모여 즐거운 마음으로 식사를 할 것.

2. 차사백

- 1) 짜고 매운 정도를 줄일 것.
- 2) 간장 · 된장 · 고초장(고추장), 김장 등은 특별회사를 조직하여 만들 것.
- 3) 일정한 메뉴를 만들어 일정한 가지 수를 번갈아 먹되 남는 것이 없도록 할 것.
- 4) 전 가족이 일정한 시각에 한 식탁에서 먹도록 할 것.

3. 황신덕

- 1) 손님을 간단하게 대접할 것.

2) 반찬은 종류별로 한 가지씩만 차릴 것.

【음식관련 내용】

표1. 번거로운 조선음식 어떻게 고쳐볼까

| 기사 이미지<br>하이퍼링크           | 저자          | 주요 내용  |
|---------------------------|-------------|--|
| 번거로운 조선<br>음식 어떻게<br>고쳐볼까 | 1. 안떼례(安袂禮) | 1) “육류 채류를 섞어 간단한 몇 가지 요리로 영양 가치만 적당히 계산하여 섭취”하자고 주장했다. “가령 밥 한 그릇, 무 콩나물, 토장국 한 그릇, 북어구이 한 조치, 김치 한 보시기, 장아찌 한 쟁첩 이렇게 간단한 일회 식사에 무슨 무슨 영양소는 얼마 얼마 칼로리는 얼마 얼마가 있는 것을 합하여 몸에 이롭도록 미리 생각”하자는 것이다. “그저 먹든 아니 먹든 한 대접 한 보시기 한 종자씩은 모다 곳칠 일”이라고 기존의 한 상차림을 비판하고 있다.<br>2) “식사는 세상이 모두 매일 삼회식이니 우리도 그같이 함이 적당한즉 제일 식사시간을 일정하게 할 일”이라고 일정한 식사시간에 세끼 식사를 하는 것을 권장했다.<br>3) “각 그릇에 각 상을 보아 각방에서 각각 식사하는” 당시 습속을 “번폐”라고 칭하면서, “한 자리 한 식상에 함께 모여 한 맘으로 함께 웃으며 권커니 먹거니 하며 즐거운 심리로 영양을 섭취함이 그 얼마나 경제적이며 단락한 가정”이라고 주장하고 있다. |
|                           | 2. 차사백(車士百) | 1) “짜고 매운 정도를 좀 감할 것.”<br>2) “간장 · 된장 · 고초장(고추장) · 김장 등은 특별 회사를 조직하여 만들고 각 가정에서는 만들지 아니 하면 좋을 것”<br>3) “때마다 일정한 메뉴를 만들어서 일정한 가지 수를 번갈아 먹되 남는 것이 없도록 하는 것이 좋을 것이며 공연한 상보임이라고 식상에 가득 놓는 풍속은 시간과 물질의 여간 불경제”<br>4) “전 가족이 일정한 시각에 한 식탁에서 먹도록 할 것.”  |
|                           | 3. 황신덕(黃信德) | 1) “손님을 대접할 때 만반성찬을 차려야 대접이 되는 줄 알고 수십 가지를 벌여놓아 마치 내 솜씨는 이렇게 좋습니다 하는 자랑 비슷한 식상을 차려 놓는 것은 실로 우스운 일”이라면서, “오직 성의를 나타내면 족하고 손님을 반갑게 맞는 이보다 음식을 만들기 위하여 자랑삼아 성찬을 차리는 것은 악풍”이라고 주장했다.   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>2)“우리 음식은 너무 같은 종류를 식상에 벌여놓는 (벌여놓는) 습관이 있으니” 알 수 없는 일이라면서 “보통 식상에는 김치 여러 가지를 번갈아가며 한 가지씩 끼마다 색다른 찬을 해놓으면 실로 간단하고 항상 새것을 먹는 듯 할 것입니다.”라면서 다른 이들과 마찬가지로 간소하면서도 합리적인 상차림을 주문하고 있다.</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

아십니까? 고초의 영양 가치를 - 비타민이 풍부

**【기본정의】**

중국에서 건너온 이래, 조선음식에서 빠질 수 없는 고추의 영양과 약효를 밝힌 동아일보의 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

우리의 생활에서 분리할 수 없는 고추이니만큼 그 영양 가치를 알아보고 먹는 것이 좋다고 설명하며, 자세한 고추의 영양성분들과 약효를 소개하고 있다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1935년 6월 15일               |
| 기사제목 | : 아십니까? 고초의 영양 가치를 - 비타민이 풍부 |
| 필자   | : 미상                         |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

1. 고초의 영양
2. 고초의 약효

**【음식관련 내용】**

표 1. 아십니까? 고초의 영양가치를 - 비타민이 풍부

| 기사 이미지<br>하이퍼링크           | 음식기사명     | 주요 내용  |
|---------------------------|-----------|--|
| 아십니까? 고초의 영양가치를 - 비타민이 풍부 | 1. 고초의 영양 | 저자는 고추를 상용하면 큰 문제가 될 수 있다는 우려와는 반대로 “도로혀, 위장이 튼튼하고 첫재로 이질(痢疾)에 대항력이 외국 사람보다 강한 것을 보아 아모래도 고초(고추)라는 것이 사람에게 영양가치가 있는 듯”하다고 설명했다. 비타민C가 상당히 풍부하고, 비타민A와 B 역시 포함되어 있다고 소개하고 있다. |

|  |                  |   |
|--|------------------|---|
|  | <p>2. 고초의 약효</p> | <p>고초의 약효에 대해서도 몇 가지 밝혔다. “소화기(消化器(기))가 쇠약해지는 것을 자극시켜서 활동이 민활하게 하고 관절염에 조코 먹은 것이 맥혀서 가슴이 답답한 때 먹으면” 좋다고 한다. 또한, “독사뱀 한하(한테) 물렸을 때, 고초를 불에 구어가지고 밥과 비벼서 부치면 특효가 있으며 수박을 너머 만히 먹었을 때 고초가로(고춧가루)를 음식에 석어 먹으면 시원”하다고 했다.</p> <p>또한 “카-레와 같은 효과가 있는 고로 식욕도 나고 또 일종의 방부제(防腐劑)도 된”다고 했다.</p> |
|--|------------------|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (二)

**【기본정의】**

일상생활에서 식사를 할 때 지켜야할 예절을 설명하고 있는 동아일보의 기사로 1935년 9월 19일부터 24일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 이중에서 제2회(9월 20일)와 제3회(9월 21일) 기사가 음식과 관련된 내용이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식 관련 정의】**

식탁에서 지켜야할 예법들과 주의해야 할 사항들에 대해서 자세하게 소개하였다. 제2회 연재 기사는 어디에서든지 주의해야 할 일반적인 사항들에 이어, 서양식탁작법에 대해 소개하였다.

**【서지】**

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                      |
| 발행년월 | : 1935년 9월 20일              |
| 기사제목 | : 일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (二) |
| 필자   | : 미상                        |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리               |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                |

**【목차와 구성】**

1. 식탁에서 일반적으로 주의할 것 몇 가지
2. 서양식탁작법

**【음식관련 내용】**

표 1. 일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (二)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                              | 음식기사명                        | 주요 내용   |
|--|------------------------------|---|
| 일 상 생 활 에<br>없 지 못 할 예<br>의 작 법 몇 가<br>지 (二) | 1. 식탁에서 일반적으로 주의<br>할 것 몇 가지 | 일반적으로 주의해야 할 식사에절로 언급한<br>것은 정리하면, 식사 전에는 “머리나 얼굴을 정돈<br>할 것”, 식사 중에는 “사적으로 치우치지 않는 정<br>도로 담화를 할 것”, 식사를 마친 후에는 “다른<br>사람 앞에서 물로 양치질 하는 것은 절대로 금할<br>것” 등이다. |

|  |                  |  |
|--|------------------|--|
|  | <p>2. 서양식탁작법</p> | <p>서양식 식사예절로는 냅킨(냅킨)과 나이프, 포크(포크)의 사용방법을 자세하게 알려주고 있다. 또한 슝(스프)를 먹는 방법 또한 친절하게 설명했다. 서양요리에서 소스는 “보통 우리가 먹는 소스를 워스터 소스라 하는데 이것은 어떤 이는 무슨 요리에나 치는 것이오 뼈프스텍(비프 스테이크)이나 로스트 뼈프(비프)에나 치는 것입니다. 화이트소스(화이트소스)나 마요네지(마요네즈) 소스가 쳐있는데도 워스터소스를 치는 것은 실수입니다.”라고 자세한 사용방법을 안내해 주었다.</p> |
|--|------------------|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (三)

**【기본정의】**

일상생활에서 식사를 할 때 지켜야할 예절을 설명하고 있는 동아일보의 기사로 1935년 9월 19일부터 24일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 이중에서 제2회(9월 20일)와 제3회(9월 21일) 기사가 음식과 관련된 내용이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식 관련 정의】**

식탁에서 지켜야할 예법들과 주의해야 할 사항들에 대해서 자세하게 소개하였다. 제3회 연재 기사는 중국식탁작법을 소개하고 서로 다른 식사방법과 식사에절을 설명했다.

**【서지】**

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                      |
| 발행년월 | : 1935년 9월 21일              |
| 기사제목 | : 일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (三) |
| 필자   | : 미상                        |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리               |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                |

**【목차와 구성】**

3. 중국식탁작법

**【음식관련 내용】**

표 1. 일상생활에 없지 못할 예의작법 몇 가지 (三)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                              | 음식기사명     | 주요 내용  |
|--|-----------|--|
| 일 상 생 활 에<br>없 지 못 할 예<br>의 작 법 몇 가<br>지 (三) | 3. 중국식탁작법 | 중국식탁작법에서는 식사하기 전 기다릴 때 수박씨를 까서 먹는다고 소개하고 있는 부분이 특이하다. “수박씨는 호박씨 까듯 하면 까지는데 될 수 있으면 두 손을 쓰지 말고, 쪼개진 씨의 껍질을 이로 꺾어놓고 씨를 빼서 □□룩 하는데 이것이 거북하거든 왼손으로 껍질을 제치도록 합니다.”라면서 자세한 먹는 방법까지 가르쳐주고 있다. 요리를 기다리는 동안에 먹어도 좋은데, 혹은 전채(오리알 |

|  |  |                               |
|--|--|-------------------------------|
|  |  | 을 까맣게 만든 것)를 먹기도 한다고 소개하고 있다. |
|--|--|-------------------------------|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (一) 가지탕과 두텁떡

**【기본정의】**

음식솜씨가 좋은 집안의 주부들을 인터뷰하여 작성한 동아일보의 연재 기사이다. 1935년 10월 29일부터 11월 9일까지 총6회에 걸쳐 연재되었으며, 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

일반 가정에서 조리할 수 있는 요리와 반찬의 조리방법을 객관적으로 설명하고 있으며, 제1회 기사는 윤숙경(尹淑卿)의 인터뷰 내용을 정리해서 실었다.

**【서지】**

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                            |
| 발행년월 : | 1935년 10월 29일                   |
| 기사제목 : | 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (一) 가지탕과 두텁떡 |
| 필 자 :  | 미상 / 윤숙경(尹淑卿) 인터뷰               |
| 기사형태 : | 논설                              |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                     |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                      |

**【목차와 구성】**

1. 가지탕
2. 두부탕
3. 두텁떡

**【음식관련 내용】**

표 1. 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (一) 가지탕과 두텁떡

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                               | 음식명    | 식재료명                    |
|---|--------|-------------------------|
| 가을 요리 내<br>집의 자랑거<br>리 음식 (一)<br>가지탕과 두<br>텁떡 | 1. 가지탕 | 가지, 소금, 양념, 장국, 밀가루, 계란 |
|   | 2. 두부탕 | 두부, 양념한 고기, 장국          |
|   | 3. 두텁떡 | 팥, 계피, 밤, 설탕            |

**【관련 논저】**

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (二) 계자선, 만두, 송편

**【기본정의】**

음식솜씨가 좋은 집안의 주부들을 인터뷰하여 작성한 동아일보의 연재 기사이다. 1935년 10월 29일부터 11월 9일까지 총6회에 걸쳐 연재되었으며, 17종의 음식에 대한 조리 방법을 소개하였다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

일반 가정에서 조리할 수 있는 요리와 반찬의 조리방법을 객관적으로 설명하고 있으며, 제2회 기사는 한영숙(韓英淑)의 인터뷰 내용을 정리하여 실었다.

**【서지】**

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                              |
| 발행년월 | : 1935년 11월 5일                      |
| 기사제목 | : 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식(二) 계자선, 만두, 송편 |
| 필자   | : 미상 / 한영숙(韓英淑) 인터뷰                 |
| 기사형태 | : 논설                                |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                       |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                        |

**【목차와 구성】**

- 4. 계자선(겨자선)
- 5. 만두
- 6. 물송편

**【음식관련 내용】**

표 1. 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (二) 계자선, 만두, 송편

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                                 | 음식명    | 식재료명                                      |
|---|--------|---|
| 가을 요리 내<br>집의 자랑거<br>리 음식 (二)<br>계자선, 만두,<br>송편 | 4. 겨자선 | 카벳스(양배추), 호배추, 홍무, 오이, 제육, 편육, 계자(겨자), 소금 |
|   | 5. 만두  | 애호박, 김치, 숙주, 두부, 우육, 제육, 닭고기              |
|   | 6. 물송편 | 쌀, 밤, 깨소금,                                |

제2회 연재기사에 소개된 내용 가운데에서 특이한 점을 다음과 같이 정리할 수 있다.

<5. 만두>에서는 몇 가지 주의 사항을 언급하고 있다. “흔히 계피가루를 넣는 분이 있으나 계피를 넣으면 만두 속의 고유한 맛이 없어지기 때문에 우리 집에서는 계피가루를 넣지 않는다. 고기는 어느 고기를 넣든지 소고기와 제육을 함께 넣거나 제육과 닭고기를 함께 넣고, 분량은 다른 재료에 비해 반보다 조금 적게 넣는 것이 좋겠다. 고기만 많이 넣는다고 반드시 맛이 있다고는 못한다.” 그리고 “만두 속을 무칠 때 너무 질지 않거든 계란을 두어 개 넣으면 맛이 좀더 구수하게 된다.”고 했다.

<6. 물송편>에서는 “송편이라면 솔을 찌서 만드는 것이지만 송편할 때마다 새 솔을 얻을 수도 없고 작년에 쓰던 솔을 금년에 쓰게 되면 실상 송편이라는 독특한 맛이 없어진다. 오히려 물에 삶는 것은 더 쫄득하고 질기며 맛이 있다.”고 하여 새로운 조리법을 소개하고 있다.

**【관련 논저】**

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (三) 가지와 무장아찌

**【기본정의】**

음식솜씨가 좋은 집안의 주부들을 인터뷰하여 작성한 동아일보의 연재 기사이다. 1935년 10월 29일부터 11월 9일까지 총6회에 걸쳐 연재되었으며, 17종의 음식에 대한 조리 방법을 소개하였다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

일반 가정에서 조리할 수 있는 요리와 반찬의 조리방법을 객관적으로 설명하고 있으며, 제3회는 김규선(金奎慶)의 인터뷰 내용을 정리하여 실었다.

**【서지】**

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                           |
| 발행년월 | : 1935년 11월 6일                   |
| 기사제목 | : 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식(三) 가지와 무장아찌 |
| 필자   | : 미상 / 김규선(金奎慶) 인터뷰              |
| 기사형태 | : 논설                             |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                    |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                     |

**【목차와 구성】**

- 7. 가지통장아찌
- 8. 오이통장아찌
- 9. 가지숙장아찌
- 10. 겨울무장아찌
- 11. 봄무장아찌

**【음식관련 내용】**

표 1. 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (三) 가지와 무장아찌

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식명       | 식재료명                                       |
|------------------------------|-----------|--|
| 가을 요리 내<br>집의 자랑거<br>리 음식(三) | 7. 가지통장아찌 | 가지, 파, 마늘, 생강, 고초가루(고춧가루), 설탕, 기름, 깨<br>소금 |
|                              | 8. 오이통장아찌 | 오이, 파, 마늘, 생강, 고초가루(고춧가루), 설탕, 기름, 깨       |

|          |            |  |
|----------|------------|--|
| 가지와 무장아찌 |            | 소금   |
|          | 9. 가지숙장아찌  | 가지, 쇠고기, 갓은 양념, 설탕                         |
|          | 10. 겨울무장아찌 | 무, 배추속 고갱이 절인 것                            |
|          | 11. 봄무장아찌  | 무, 잔배차총(잔배추뿌리), 오이, 진간장(또는 왜간장과 조선간장 섞은 것) |

제3회의 연재기사에 소개된 내용 가운데에서 특이한 점을 다음과 같이 정리할 수 있다.

<8. 오이통장아찌>에서는 가지통장아찌와 같이 오이를 이용하여 만드는 방법을 소개하고, “간장만 달여서 부으면 오륙일 동안 두고 먹을 수 있다.…… 가지나 오이의 소에다가 쇠고기를 다져 양념해서 주물러 볶고 파, 마늘, 생강, 고초가루(고춧가루), 설탕, 기름, 깨소금 등을 넣어 소를 만든 것은 일이일간 밖에는 두고 먹을 수 없다.”고 주의할 점을 언급했다.

<9. 가지숙장아찌>에서는 가지를 썰어서 만드는 방법을 소개하고 있는데, “가지를 굵은 깎두기처럼 썰어 쇠고기를 곱게 다지고 갓은 양념에 주물러서 썰은 가지를 남비(냄비)에 양념한 고기와 함께 넣어서 담고 가지숙장아찌처럼 간을 맞춰 끓이면 된다.”고 했다.

<10. 겨울무장아찌>에서 주의할 점은 마늘과 다른 양념들을 절구에 찜을 때에는 “반드시 마늘, 생강, 고초가루(고춧가루) 순서로 찜는다는 것을 잊지 말아야 한다.”는 점과 “파를 넣으면 맛이 쉽사리 변하기 때문에 파는 절대로 넣지 않는다.”는 점이다.

**【관련 논저】**

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (四) 송이찜과 떡복기(떡볶이)

**【기본정의】**

음식솜씨가 좋은 집안의 주부들을 인터뷰하여 작성한 동아일보의 연재 기사이다. 1935년 10월 29일부터 11월 9일까지 총6회에 걸쳐 연재되었으며, 17종의 음식에 대한 조리 방법을 소개하였다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

일반 가정에서 조리할 수 있는 요리와 반찬의 조리방법을 객관적으로 설명하고 있으며, 제4회부터는 홍승원(洪承媛)의 인터뷰 내용으로 조선요리강습회의 실습내용을 정리하여 실었다.

**【서지】**

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                                 |
| 발행년월 : | 1935년 11월 7일                         |
| 기사제목 : | 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (四) 송이찜과 떡복기(떡볶이) |
| 필 자 :  | 미상 / 홍승원(洪承媛) 인터뷰                    |
| 기사형태 : | 논설                                   |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                           |

**【목차와 구성】**

- 12. 송이찜
- 13. 떡복기(떡볶이)

**【음식관련 내용】**

표 1. 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (四) 송이찜과 떡복기(떡볶이)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                               | 음식명          | 식재료명  |
|---|--------------|---|
| 가을 요리 내<br>집의 자랑거<br>리 음식 (四)<br>송이찜과 떡<br>복기 | 12. 송이찜      | 송이, 두부, 갓은 양념, 계란, 홍당무, 고명(미나리적 부친 것, 완자 계란노른자 흰자 부친 것, 석이 볶은 것 실백 등) |
|   | 13. 떡복기(떡볶이) | 떡, 고기, 호박고지, 표고, 숙주, 미나리, 계란 흰자 노른자 부친 것, 실백                          |

제4회의 연재기사에 소개된 내용 가운데에서 특이한 점을 다음과 같이 정리할 수 있다.

<13. 떡복기(떡볶이)>에서는 “떡을 너무 크게 썰면 양념 맛이 안 들어 맛이 없고 너무 작으면 안 되니까 적당하게 썰어야 한다.”는 것과 “떡은 만든 지 좀 여러 날 되어 굳은 듯한 것을 사용해야 끓이는 동안에 무르게 된다. 새떡으로 하게 되면 풀어지기 쉽다.”고 했다.

**【관련 논저】**

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (五) 닭김치와 생선찜

**【기본정의】**

음식솜씨가 좋은 집안의 주부들을 인터뷰하여 작성한 동아일보의 연재 기사이다. 1935년 10월 29일부터 11월 9일까지 총6회에 걸쳐 연재되었으며, 17종의 음식에 대한 조리 방법을 소개하였다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

일반 가정에서 조리할 수 있는 요리와 반찬의 조리방법을 객관적으로 설명하고 있으며, 제5회는 홍승원(洪承媛)의 인터뷰 내용으로 조선요리강습회의 실습내용을 정리하여 실었다.

**【서지】**

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                            |
| 발행년월 | : 1935년 11월 8일                    |
| 기사제목 | : 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (五) 닭김치와 생선찜 |
| 필자   | : 미상 / 홍승원(洪承媛) 인터뷰               |
| 기사형태 | : 논설                              |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                     |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                      |

**【목차와 구성】**

- 14. 닭김치
- 15. 생선찜

**【음식관련 내용】**

표 1. 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (五) 닭김치와 생선찜

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                               | 음식명     | 식재료명   |
|---|---------|--|
| 가을 요리 내<br>집의 자랑거<br>리 음식 (五)<br>닭김치와 생<br>선찜 | 14. 닭김치 | 영계, 정육, 파, 마늘, 기름, 깨소금, 후추가루, 고추장, 동치미 무, 배, 죽순            |
|   | 15. 생선찜 | 송어 또는 준치, 밀가루 또는 녹말가루(녹말가루), 소금, 후추, 숙주, 오이, 표고, 정육, 갖은 양념 |

제5회의 연재기사에 소개된 내용 가운데에서 특이한 점을 다음과 같이 정리할 수 있다.

<14. 닭김치>를 만드는 법은 다음과 같다.

- 1) 얇전한 영계 한 마리를 깨끗하게 삶아 내장을 꺼내어 준비한다.
- 2) 정육을 다지고 양념을 한다. 파, 마늘, 기름, 깨소금, 후추가루 등을 넣고 주물러 간장으로 간을 맞추지 않고 고초장(고추장)으로 간을 쳐서 고기를 재워 닭 뱃속에 넣고 나오지 않도록 실로 몇 번 동여맨다.
- 3) 냄비(냄비)에 넣고 닭이 잠길 만큼 물을 부어 뼈를 추려 낼만할 때까지 삶는다.
- 4) 뼈를 다 추리고 닭 뱃속에 넣었던 것도 꺼내 대강대강 뜯어 그릇에 담아놓는다. 고기를 썰 때 고초장(고추장)으로 간을 하는 것은 나중에 동치미에 넣어 먹을 때 닭에서 나는 독특한 냄새를 없애기 위함이다.
- 5) 동치미 무, 배, 죽순(안 넣어도 무관)을 골패짝 만큼 썰어 엮고 표고와 오이는 채를 썰어 잠깐 기름에 볶아 엮고 계란 부친 것을 납작하게 썰어 엮은 후에 따로 동치미 국물에 설탕을 치고 초를 조금 쳐서 간을 맞춰 부어놓은 후 실백을 엮는다.

<15. 생선찜>을 만드는 법은 다음과 같다.

숭어와 준치로 만들지만 때에 따라 제철에 나는 생선을 쓰면 좋다.

- 1) 생선의 비늘 긁어 배래기를 뽑고 물에 푹 삶아 뼈와 가시를 잘 발라내고 밀가루나 녹마가루(녹말가루)를 조금 넣고 소금, 후추를 넣어 주물러 놓는다.
- 2) 숙주를 아래 위 잘라 다듬어 삶고, 오이와 표고는 채쳐서 살짝 볶은 후에 정육을 다져 갖은 양념에 재어 볶는다. 표고 오이 볶은 것과 숙주 삶은 것을 넣고 주물러 놓는다.
- 3) 생선살 무쳐 놓은 것을 도마에 조금씩 펴놓은 다음에 고기와 고명 무친 것을 속으로 넣어 아무려서 만든다.
- 4) 될 수 있으면 생선 형상을 만들면 좋다. 생선형상을 만들지 못하면 길쭉하게 만들어 밀가루를 묻히고 계란을 입혀 기름에 지져 놓는다.
- 5) 생선 삶은 국물에 정육을 잘게 썰어 재어 놓는다.
- 6) 생선 지져 놓은 것을 넣고 잠깐 끓여 그릇에 담고 미나리적, 완자, 표고, 황백 부친 것을 비슷비슷하게 썰어 엮고 계피가루를 뿌린다.

**【관련 논저】**

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (六) 구절판, 배추무름

**【기본정의】**

음식솜씨가 좋은 집안의 주부들을 인터뷰하여 작성한 동아일보의 연재 기사이다. 1935년 10월 29일부터 11월 9일까지 총6회에 걸쳐 연재되었으며, 17종의 음식에 대한 조리 방법을 소개하였다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

일반 가정에서 조리할 수 있는 요리와 반찬의 조리방법을 객관적으로 설명하고 있으며, 제6회는 홍승원(洪承媛)의 인터뷰 내용으로 조선요리강습회의 실습내용을 정리하여 실었다.

**【서지】**

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                             |
| 발행년월 : | 1935년 11월 9일                     |
| 기사제목 : | 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (六) 구절판, 배추무름 |
| 필 자 :  | 미상 / 홍승원(洪承媛) 인터뷰                |
| 기사형태 : | 논설                               |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                      |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                       |

**【목차와 구성】**

- 16. 구절판
- 17. 배추무름

**【음식관련 내용】**

표 1. 가을 요리 내 집의 자랑거리 음식 (六) 구절판, 배추무름

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                              | 음식명      | 식재료명   |
|--|----------|--|
| 가을 요리 내<br>집의 자랑거<br>리 음식(六)<br>구절판 배추<br>무름 | 16. 구절판  | 정육, 콩팥, 천엽, 양(胙), 홍무(홍당무), 오이(미나리 대응), 계란, 밀가루, 표고, 소금 |
|  | 17. 배추무름 | 통배차(통배추), 정육, 제육, 표고, 계란 황백 부친 것, 석이, 맑은 장국, 실고초(실고추)  |
|  |          |  |

제6회의 연재기사에 소개된 내용 가운데에서 특이한 점을 다음과 같이 정리할 수 있다.

<16. 구절판>을 만드는 방법은 다음과 같다.

한문자로 쓰면 九折板(구절판)이라고 쓰는데 옛날에는 그림과 같은 그릇이 있어 이 그릇에 아홉 가지를 담아 쓰게 되었지만 지금은 이 그릇을 파는 곳이 없는 만큼 큰 서양 접시에 담아도 보기 좋다.

1) 회갓 만들기

(1) 정육은 육회감으로 가늘게 썰어 물에 잠깐 담가 피를 빼서 꼭 짜가지고 육회처럼 재어 놓는다.

(2) 콩팥은 가늘게 채를 썰어 조리에 담아 펄펄 끓는 물을 끼얹어 축축 까부르면서 끓는 물에 튀어 물을 빼고 육회처럼 재어 잠깐 볶아 놓는다.

(3) 천엽은 소금을 쳐서 비벼 문지르며 잘 닦아서 가늘게 채를 쳐서 꼭 짜가지고 육회처럼 재어 놓는다.

(4) 양(胙)은 뜨거운 물에 튀어서 검은 껍질을 베껴 버리고 희게 만들어 가늘게 썰어 양념하여 잠깐 볶아 놓는다.

2) 홍무(홍당무)와 오이(없으면 미나리 대용도 가능)를 채쳐서 소금에 잠깐 절여 물에 흔들어 꼭 짜서 기름에 볶고, 표고 불린 것을 채쳐서 기름에 볶아 준비한다.

3) 배를 채 쳐서 여덟 가지가 되면 구절판이나 큰 서양 접시 가장자리에 여덟 가지를 각각 돌려 담고 회갓에는 잣가루를 뿌려 놓는다.

4) 가운데 자리에는 계란에 밀가루를 섞어 밀점병(밀전병) 같이 부치고 쳐서 둥글게 오리는데 둥근 쇠항 뚜껑이나 합 뚜껑같은 것으로 누르면 곱게 된다.

이 점병을 사람 수요대로나 그보다 더 많이 만들어 가운데 놓으면 먹을 때는 이 점병에 여덟 가지를 조금씩 놓아 싸서 초장을 찍어 먹는다.

<17. 배추무름> 만드는 방법은 다음과 같다.

배추무름은 노인 술안주에 훌륭한 것으로 만일 집에서 식구끼리 해먹으려면 겨울 통김치를 이용하면 훌륭한 김치찜이 될 것이다.

1) 배차(배추)는 통배차(통배추) 속 배인 것을 정하게 씻어 걸대를 없애고 잎새 끝을 자르고 반을 나누어 경그레를 놓고 잠깐 찌거나 물을 조금 붓고 잠깐 삶아 건져 놓는다.

2) 정육을 다져 갖은 양념에 재어 배추갈피에 통김치 소 넣는 것처럼 갈피갈피 넣는다.

3) 제육 채친 것과 표고 불려서 채친 것, 계란 황백 부친 것, 석이를 튀어 채 쳐서 볶은 것을 색을 맞춰 뿌려서 배추격지마다 엮는다.

4) 맑은 장국을 끓이다가 배추를 넣어 흠씬 무르도록 오래 끓여 썰지 말고 그대로 조반기 같은 데에 떠서 담고 또다시 갖은 고명을 뿌리는데 실고초(실고추)로 빛을 내어 놓는다.

5) 여기에 제육을 넣고 삶게 되면 배추가 부드럽고 맛있게 무른다. 국물을 넉넉히 떠 놓아 배추를 젓가락으로 떼어 먹으며 국물도 먹는다.

**【관련 논저】**

주영하, 주영하의 음식 100년 (16) 구절판, 경향신문, 2011년 6월 21일.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

각처의 김장법 (一) 내 고향의 자랑거리, 전라도「지」담으는 법

**【기본정의】**

본격적인 김장철을 앞두고 각 지방의 김치를 소개하고 있는 동아일보의 연재기사이다. 1935년 11월 12일부터 11월 15일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 각 지역 사람들의 이야기를 인터뷰하여 정리한 기사이다.

**【음식관련 정의】**

겨울을 앞둔 시점에 조선가정에서 가장 큰 행사 중의 하나라고 할 수 있는 김장에 대해 소개하고 있다. 제1회 기사는 김옥성(金玉聲)의 인터뷰를 바탕으로 정리한 것인데 전라도에서 “지”라고 불리는 김치의 조리 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                               |
| 발행년월 | : 1935년 11월 12일                      |
| 기사제목 | : 각처의 김장법 (一) 내 고향의 자랑거리 전라도「지」담으는 법 |
| 필자   | : 미상 / 김옥성(金玉聲) 인터뷰                  |
| 기사형태 | : 논설                                 |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                        |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                         |

**【목차와 구성】**

1. 전라도 ‘지’
2. 배채동침이(배추동치미)

**【음식관련 내용】**

표 1. 각처의 김장법 (一) 내 고향의 자랑거리, 전라도「지」담으는 법

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                                      | 음식기사명           | 식재료  |
|--|-----------------|--|
| 각처의 김장<br>법 (一) 내<br>고향의 자랑<br>거리 전라도<br>「지」담으는<br>법 | 1. 전라도 ‘지’      | 며루치젓(멸치젓), 배차(배추), 무채 썬 것, 배, 밤, 낙지, 조기젓, 소고기, 생전복(전복), 깨소금, 찹쌀가루(찹쌀가루), 고춧가루, 파, 마늘, 생(생강), 갓, 청각 등 |
|  | 2. 배채동침이(배추동치미) | 며루치젓(멸치젓), 파, 마늘, 생(생강), 실고초(실고추), 밤, 배, 소고기, 굴, 청각, 소금, 배차(배추), 무                                   |

제1회의 연재 기사에서 특이할 만한 내용이나 요리에 관련된 중요사항을 정리하면 다음과 같다.

<1. 전라도 “지”>는 경기도에서 말하는 짬지와 같을 것이라고 소개하고 있다. 만드는 방법은 다음과 같다.

1) 김치 담기 하루 쯤 전에, 좋은 멸치젓(첫물에 잡은 것이면서, 잔 것)으로 멸치젓국을 끓인다. 멸치젓1 대 물 1.5배 비율로 맞추어서 오래 끓여 건더기가 재와 같이 되면 이것을 걸러 쓴다. 배추 2백통 기준으로 장에서 파는 멸치젓 한통이면 된다.

2) 다른 양념준비는 경성과 같으나, “지”에서 다른 것은 무채대신 배와 밤을 많이 넣고, 깨소금과 찹쌀풀(양념이 떨어지지 않게 하고, 삭은 후에 단맛이 나는 역할), 소고기, 낙지가 들어가는 것이다.(소고기, 깨소금은 넣지 않아도 좋다.)

3) 고기는 전골 할 때처럼 얇전하게 썰어 간장으로 간을 맞추어 잠깐 볶다가 낙지를 썰어 넣고 살짝 볶는다.

4) 찹쌀풀은 배추 3백통 기준 찹쌀 하인한되 가량을 가루로 만들어 풀과 같이 걸쭉하게 삭혀 놓고, 점복(전복)은 납작하게 썬다. 젓고기는 뼈를 발라 가름하게 썰어 고춧가루와 깨소금으로 빨갱게 물을 들여 놓는다.

5) 양념 준비가 끝난 후에는 큰 그릇에 배추를 몇 포기씩 놓고 헤치면서 소금을 뿌린다. 여기에 속을 넣기 전에 고춧가루와 실고추로 빨개지도록 서로 문지른다(깍두기 버무리듯). 멸치젓으로 간을 맞추면서 파, 마늘, 절구에 찢은 생강, 깨소금, 찹쌀죽을 골고루 문지른다.

6) 속을 넣는데 배추 채진 것과 기타 갖은양념 만들어 놓은 것을 모아 두고, 먼저 실고추와 고춧가루로 물을 들인 후 멸치젓국으로 간을 맞춘다. 싱거우면 소금을 좀 넣는다.

7) 항아리에 넣을 때는 무를 쪼로 넣지 않고 배추만 넣는다. 넣을 때에 먹을 것이라면 쪼쪼로 소금을 뿌려두고 우거지를 덮은 후에 돌로 누른다. 다시 국물을 붓지 않는다.

<2. 배채동침이(배추동치미)>는 “경성에서 말하는 배차김치(배추김치)”라고 설명하고 있다. 그것을 전라도에서는 배차동침이(배추동치미)라 해서 잘 먹는데, 다른 것이 있으니 참고하기 바란다고 소개했다. 만드는 법은 다음과 같다.

1) 멸치젓은 일주일 전에 젓국을 만든다. “지”담글 때와 같이 끓여 체에 하얀 종이로 거르는데 시간이 오래 걸리기 때문이다. 배추는 씻어서 절여 놓고, 무 좋은 것을 한치 사방되게 썰어서 절여 놓는다.

2) 무채를 썰고 파, 마늘, 생(생강), 실고초(실고추), 밤(가로썰기), 배, 소고기(“지”처럼 익혀 놓는다.), 굴, 청각을 준비하여 한데 섞어 소금으로 간을 맞추어 배차(배추)에 쪼쪼로 집어 넣어 씻은 짬으로 배추를 맨다.

3) 그릇에 담을 때, 절인 무와 배를 한 개씩 쪼로 넣고 원고추씨를 빼서 씻어 열 개씩 따로 실로 매고, 생강과 마늘을 다져 베로 만든 형겅에 세 개쪼 따로 썬다. 유자 두 개 정도를 여러

쪽을 낸 후, 위의 것들과 함께 쪼개어 넣은 다음에 짚으로 덮고 돌로 누른다.

4) 그 후 국물을 붓는다. 멸치젓국 내놓은 것과 무 한 바구니를 수저로 긁어 물을 반동이 정도를 섞어 끓인 후 식혀서 소금으로 간을 맞춘다. 땅에 묻어 두는 것이 좋다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

각처의 김장법 (二) 내 고향의 자랑거리, 경성 김장법

【기본정의】

본격적인 김장철을 앞두고 각 지방의 김치를 소개하고 있는 동아일보의 연재기사이다. 1935년 11월 12일부터 11월 15일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 각 지역 사람들의 인터뷰를 바탕으로 정리한 기사이다.

【음식관련 정의】

겨울을 앞둔 시점에 조선가정에서 가장 큰 행사 중의 하나라고 할 수 있는 김장에 대해 소개하고 있다. 제2회 기사는 경성의 김장법을 이연종(李蓮鐘)의 인터뷰로 실었다.

【서지】

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                           |
| 발행년월 : | 1935년 11월 13일                  |
| 기사제목 : | 각처의 김장법 (二) 내 고향의 자랑거리, 경성 김장법 |
| 필자 :   | 미상 / 이연종(李蓮鐘) 인터뷰              |
| 기사형태 : | 논설                             |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                    |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                     |

【목차와 구성】

3. 경성 김장법

【음식관련 내용】

표 1. 각처의 김장법 (二) 내 고향의 자랑거리, 경성 김장법

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                             | 음식기사명     | 식재료  |
|---|-----------|--|
| 각처의 김장<br>법 (二) 내<br>고향의 자랑<br>거리 경성김<br>장법 | 3. 경성 김장법 | 배추 100통, 조기 두 몫, 무채 두빠겏스(바구니), 미나리 30단, 갓 30단, 생굴 세 사발, 청각 오홉 한되, 생강 한 근, 마늘 오홉 한되, 파 15단, 생점복(생전복) 세 사발, 썰어놓은 낙지나 문어 오홉 세되, 배와 밤은 형세대로 약간 |

제2회 연재기사에서 특이할 만한 내용이나 요리에 관련된 중요사항을 정리하면 다음과 같다.

<3. 경성 김장법>을 소개하는 부분에서는 좋은 배추를 고르는 법을 설명했다. “배채(배추) 기력이가(길이가) 짧으면서도 곳곳이 선 것이라야 조흔(좋은) 배채(배추)”라는 것이다. 기사에서 밝힌 각 단계별 구체적인 주의사항은 다음과 같다.

1) 것저리(겉절이)는 법 : 배추 백통 기준 호렘이나 본렘모말 한 말을 물에 타서 절이는데 호렘은 그대로 물에 넣으면 잘 녹지 않지만 그릇에 막대기를 걸치고 체를 놓아 호렘을 담은 다음에 물을 부으면 잘 녹는다고 소개하고 있다. 물의 분량은 호렘 한 말이 다 녹을만한 정도면 된다.

2) 약념(양념) 버무리는 법 : 무채와 고초기로(고춧가루), 실고초(실고추)를 물이 들도록 비비는데, 분량은 각각 성미에 맞게 하나, 고춧가루보다 실고추를 좀 더 많이 넣어야 걸쭉해지지 않는다고 주의사항을 설명하고 있다. 미나리를 제외한 다른 양념으로 먼저 속을 만든다. 간을 맞추고 미나리를 넣는 것은 배추 속을 넣기 직전에 해야 한다고 설명했다.

3) 국물 붓는 법 : 향아리 밑에는 미리 절여서 잘라놓은 무를 한 켠 깔고 배추와 무를 집어 넣는다. 무가 절여지면 꺼지니 향아리에 가득 차도록 넣는다. 배추를 넣을 때에는 “대가리가 가장자리로 가도록 넣고 잎새를 중앙으로 가게하면 꺼내먹기에도 편하고 먹기도 조힙니다.”라고 설명했다. 맨 위에는 파를 깔고 그 위에 갓잎같은 것으로 덮고 조기젓국 짠 것이면 두 사발, 싱거운 것이면 네 사발을 가장자리로 부어놓은 다음에 맨 나중에 소금을 제법 짹짹하게 뿌리는 것이라고 하였다. 그 3일 후에 국물을 붓는다. 묽게 끓여 간을 맞춘 양지머리 국물이 가장 맛있다. 조기젓이나 설령탕 국물로 간을 맞추어 부어도 괜찮다고 설명하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

각처의 김장법 (三) 내 고향의 자랑거리, 평안도 김장법

**【기본정의】**

본격적인 김장철을 앞두고 각 지방의 김치를 소개하고 있는 동아일보의 연재기사이다. 1935년 11월 12일부터 11월 15일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 각 지역 사람들의 인터뷰를 바탕으로 정리한 기사이다.

**【음식관련 정의】**

겨울을 앞둔 시점에 조선가정에서 가장 큰 행사 중의 하나라고 할 수 있는 김장에 대해 소개하고 있다. 제3회 기사는 강세영(姜世永)의 인터뷰를 바탕으로 평안도의 김장법을 설명하였다.

**【서지】**

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                            |
| 발행년월 : | 1935년 11월 14일                   |
| 기사제목 : | 각처의 김장법 (三) 내 고향의 자랑거리, 평안도 김장법 |
| 필 자 :  | 미상 / 강세영(姜世永) 인터뷰               |
| 기사형태 : | 논설                              |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                     |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                      |

**【목차와 구성】**

- 4. 평안도 김장법
- 5. 평양동침이(동치미)

**【음식관련 내용】**

표 1. 각처의 김장법 (三) 내 고향의 자랑거리, 평안도 김장법

| 기사 이미지 하이퍼링크                  | 음식기사명         | 식재료                                       |
|-------------------------------|---------------|---|
| 각처의 김장법 (三) 내 고향의 자랑거리 평안도김장법 | 4. 평안도 김장     | 배추, 파, 마늘, 생강, 생굴, 고추(고추), 젓국, 소금(소금), 고기 |
|                               | 5. 평양동침이(동치미) | 무, 소금, 붉은 고추, 마늘, 생(생강), 파                |

제3회의 연재 기사에서 특이할 만한 내용이나 요리에 관련된 중요사항을 정리하면 다음과 같다.

<4. 평안도 김장>은 다른 지방과 별 다름이 없지만, “경성보다 약념(양념)을 적게 너흐니(넣으니), 깨끗하고 또 국물이 슴슴(심심)하여 먹게 되면 씹씹하기 한이 없습니다.”라고 소개하고 있다. 조기젓을 쓰는데 조기는 넣지 않고, 국물만 조금 쓰고 소금을 써서 국물이 맑고 깨끗하다고 한다. 또, “경성에는 미나리가 절대로 필요하고 미나리 아니면 김치를 못하는 줄 알지마는....(중략)....미나리 너치아니한대로(넣지 아니한대로) 맛이 잇습니다(있습니다).”라고 설명했다. 평안도에서는 배추김치라도 동치미처럼 국물을 주로 먹는다는 것도 함께 소개하고 있다.

<5. 평양동침이(동치미)>는 특별히 담그는 법이 있는 것이 아니라, 평양이 물이 좋고 다른 지방과 무맛이 다른데다, 날씨가 추워서 한 번 익은 맛이 변하지 않아 그 맛이 그대로 보존되어 있어 씹씹한 맛을 잃지 않는 것이라고 설명하였다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

각처의 김장법 (完) 내 고향의 자랑거리, 개성보쌈김치

【기본정의】

본격적인 김장철을 앞두고 각 지방의 김치를 소개하고 있는 동아일보의 연재기사이다. 1935년 11월 12일부터 11월 15일까지 총 4회에 걸쳐 연재되었다. 각 지역 사람들의 이야기를 듣고 정리한 기사이다.

【음식관련 정의】

겨울을 앞둔 시점에 조선가정에서 가장 큰 행사 중의 하나라고 할 수 있는 김장에 대해 소개하고 있다. 제4회는 연재기사의 마지막 내용으로, 조혜정(趙惠貞)의 개성의 보쌈김치와 이연종(李連鍾)의 깍두이(깍두기)의 조리법을 소개하였다.

【서지】

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                           |
| 발행년월 | : 1935년 11월 15일                  |
| 기사제목 | : 각처의 김장법 (完) 내 고향의 자랑거리, 개성보쌈김치 |
| 필자   | : 미상 / 조혜정(趙惠貞), 이연종(李連鍾) 인터뷰    |
| 기사형태 | : 논설                             |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                    |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                     |

【목차와 구성】

- 6. 개성 쌈김치(보쌈김치)
- 7. 깍두이(깍두기)

【음식관련 내용】

표 1. 각처의 김장법 (完) 내 고향의 자랑거리, 개성보쌈김치

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                         | 음식기사명           | 식재료  |
|---|-----------------|--|
| 각처의 김장<br>법 (完) 내고<br>향의 자랑거리<br>개성보쌈김치 | 6. 개성 쌈김치(보쌈김치) | 배채(배추), 양념, 조기젓국, 굴, 낙지, 배, 밤                      |
|   | 7. 깍두이(깍두기)     | 무, 고춧가루(고춧가루), 배채(배추), 마늘, 생(생강), 소금, 새젓(새우젓), 미나리 |

제4회의 연재 기사에서 특이할 만한 내용이나 요리에 관련된 중요사항을 정리하면 다음과

같다.

<6. 개성 쌈김치(보쌈김치)>는 김장 전체를 쌈김치로 하는 것이 아니라 경성에서 손님을 대접하고 특별한 때 장김치를 담그는 것과 같이, 개성에서는 쌈김치를 조금 담아 손님맛이를 하는 것이라고 소개하고 있다. 양념 맛이 빠지지 않는 것이 특징이라고 설명했다.

<7. 깍둑이>는 굵직하게 썰어서 양념은 김치와 같이 넣고, 굴을 좀 많이 넣되, 봄에 먹을 것에는 소금과 새젓(새우젓)만으로 간을 맞춘다고 주의사항을 일러주었다. 파는 될 수 있으면 넣지 않는 것이 좋고, 미나리를 넉넉하게 넣으라고 추천하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

特産朝鮮(특산조선)의 이모저모 (下(하)), 全土(전토)에 點綴(점철)된 天惠(천혜)와 人功(인공)

**【기본정의】**

당시 각 지역의 여러 가지 특산물을 소개하는 상하의 연재기사 중 하(下)편으로 동아일보 1936년 1월 3일 10면에 실렸다. 경북특산(慶北特産) 성주 녹자교(星州鹿子絞, 일본식 자수(刺繡)), 당진(唐津)의 어란(魚卵), 밀양 은어(密陽銀魚), 전주 유물(全州油物), 충주의 황색연초(忠州黃色煙草, 충청북도 충주시에서 생산되는 담뱃잎), 보은(報恩)대추, 길주 세포(吉州細布), 영암(靈岩)참빗 순서로 소개하고 있다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

기사의 내용 중에서 지역 특산 음식으로 당진(唐津)의 어란(魚卵), 밀양 지역의 은어(密陽銀魚), 보은(報恩)에서 유명한 대추 등의 각 지역 생산량과 특징을 소개하고 있다.

**【서지】**

|        |   |
|--------|---|
| 게재지명 : | 동아일보  |
| 발행년월 : | 1936년 1월 3일   |
| 기사제목 : | 特産朝鮮(특산조선)의 이모저모 (下(하)), 全土(전토)에 點綴(점철)된 天惠(천혜)와 人功(인공) |
| 필자 :   | 미상  |
| 기사형태 : | 논설  |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문  |

**【목차와 구성】**

1. 당진(唐津)의 어란(魚卵)
2. 밀양 은어(密陽銀魚)
3. 보은(報恩)대추

**【음식관련 내용】**

표 1. 特産朝鮮(특산조선)의 이모저모 (下(하)), 全土(전토)에 點綴(점철)된 天惠(천혜)와 人功(인공)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식기사명             | 주요 내용                     |
|-----------------|-------------------|---------------------------|
| 特産朝鮮(특산조선)의 이   | 1. 당진(唐津)의 어란(魚卵) | 송어를 이용한 당진의 어란을 만드는 방법이다. |

|  |                |  |
|--|----------------|--|
| 모저모 (下(하)), 全土(전토)에 點綴(점철)된 天惠(천혜)와 人功(인공) |                | 1) 第一工程(제일공정) 調理(조리) 割腹取出(할복취출) - 송어의 알을 꺼낸다.<br>2) 第二工程(제이공정) 血拔(혈발) 血液除拔(혈액제발) - 핏물을 뺀다.<br>3) 第三工程(제삼공정) 鹽漬(염지) 撤鹽漬二三日間(철염지이삼일간) - 소금에 이삼일 정도 절인다.<br>4) 第四工程(제사공정) 鹽拔(염발) 鹽氣除拔(염기제발) - 소금기를 뺀다.<br>5) 第五工程(제오공정) 乾燥(건조) 日乾五六日(일건오육일), 蔭乾一週間(음건일주간) - 햇빛에 오륙일 가량 말리고, 그늘에 다시 일주일 정도 말리면 완성이다. |
|  | 2. 밀양 은어(密陽銀魚) | “자고로 밀양성의 남천강(南川江)에서만 산란부화(産卵孵化) 하는 특징이 있고, 그 체질이 은(銀)과 같이 결백한 중, 또 입의 주위에는 백금과 같은 백선이 둘러 있는 고로 혹은 은구어(銀口魚)라고도 하며 또 다른 어류와 같이 비린내가 아니 나고, 수박 냄새와 같은 향기가 많이 나는 고로 향어(香魚)라고도 한다.”라고 소개하고 있다.   |
|  | 3. 보은(報恩)대추    | 보은에서 유명한 대추의 경우에는 “떡(餅)과 대추곰에 많이 쓰이며 그냥 먹기에도 껍질도 벗기지 않아도 좋다”고 설명했다. 하지만 “사탕(砂糖)이 난 후로는 수용이 감퇴되므로 말미암아 자연히 수량도 점점 감소되며, 따라서 대추나무까지 많이 베어 없애는 관계로 지금 현재로는 매년 1천여 석에 불과”하다고 소개했다.   |

【관련 논저】

해당 사항 없음.

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선음식 성분 계산표 (一)

**【기본정의】**

이화전문 가사과에서 조선음식을 실습하면서 분석한 내용으로, 조선음식 5종의 영양 성분을 계산한 것이다. 동아일보 1936년 1월 7일부터 1월 11일까지 총 4회에 걸쳐 게재되었으며, 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재 기사의 제목은 ‘조선음식 성분 계산표’로 되어 있으나 2회부터 4회까지는 ‘조선 요리 성분 계산표’로 되어 있다. 제1회 연재 기사에서는 약식(8인분)과 만둣국(5인분)의 영양 성분을 분석하였다.

**【서지】**

|      |                   |
|------|-------------------|
| 게재지명 | : 동아일보            |
| 발행년월 | : 1936년 1월 7일     |
| 기사제목 | : 조선음식 성분 계산표 (一) |
| 필자   | : 미상              |
| 기사형태 | : 논설              |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리     |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문      |

**【목차와 구성】**

1. 약식(8인분)
2. 만둣국(5인분)

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선음식 성분 계산표 (一)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크    | 음식기사명       | 식재료명   |
|--------------------|-------------|--|
| 조선음식 성분<br>계산표 (一) | 1. 약식(8인분)  | 찹쌀(862g), 대추(296g), 밤(242g), 간장(42g), 흑설탕(226g), 참기름(71g), 실백(30g)   |
|                    | 2. 만둣국(5인분) | 밀가루(389g), 숙주(690g), 두부(359g), 소고기(328g), 간장(80g), 참기름(22g), 표고(39g), 실백(23g), 파(59g), 제육(105g), 물(2640cc) |

제1회 연재 기사에서 소개된 내용 중 중요한 사항을 정리하면 다음과 같다.

<1. 약식(8인분)>에서 분석한 영양 성분은 단백질(368.296), 지방(1,059.96), 전분(3,832.22)으로, 총 칼로리는 5,260.48이라고 밝히고 있다.

<2. 만둣국(5인분)>에서는 단백질(1,198.04), 지방(1,139.94), 전분(1,519.44)으로, 총 칼로리는 3,857.42칼로리를 얻을 수 있다고 소개했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선요리 성분 계산표 (二)

**【기본정의】**

이화전문 기사과에서 조선음식을 실습하면서 분석한 내용으로, 조선음식 5종의 영양 성분을 계산한 것이다. 동아일보 1936년 1월 7일부터 1월 11일까지 총 4회에 걸쳐 게재되었으며, 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재 기사의 제목은 ‘조선음식 성분 계산표’로 되어 있으나 2회부터 4회까지는 ‘조선요리 성분 계산표’로 되어 있다. 제2회 연재 기사에서는 전골(7인분)의 영양 성분을 분석하였다.

**【서지】**

|      |                   |
|------|-------------------|
| 게재지명 | : 동아일보            |
| 발행년월 | : 1936년 1월 9일     |
| 기사제목 | : 조선요리 성분 계산표 (二) |
| 필자   | : 미상              |
| 기사형태 | : 논설              |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리     |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문      |

**【목차와 구성】**

3. 전골(7인분)

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선요리 성분 계산표 (二)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크       | 음식기사명      | 식재료명   |
|-----------------------|------------|--|
| 조선요리 성분<br>계산표<br>(二) | 3. 전골(7인분) | 강장(간장)(174g), 안심(332g), 천엽(122g), 실백(13g), 석이(14g), 밀가루(246g), 버섯(버섯)(22g), 갓고(20g), 파(116g), 미나리(22g), 참기름(110g), 계란(계란)(170g), 두부(229g), 간장(86g), 무(392g), 숙주(501g), 깨소금(깨소금), 호초(호추), 물(1400cc) |

제2회 연재 기사에서 소개된 내용 중 중요한 사항을 정리하면 다음과 같다.

<3. 전골(7인분)>은 단백질(904.64), 지방(1,888.31), 전분(1,285.24)으로, 얻을 수 있는

총 칼로리는 4,078.19이다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선요리 성분 계산표 (三)

**【기본정의】**

이화전문 가사과에서 조선음식을 실습하면서 분석한 내용으로, 조선음식 5종의 영양 성분을 계산한 것이다. 동아일보 1936년 1월 7일부터 1월 11일까지 총 4회에 걸쳐 게재되었으며, 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재 기사의 제목은 ‘조선음식 성분 계산표’로 되어 있으나 2회부터 4회까지는 ‘조선요리 성분 계산표’로 되어 있다. 제3회 연재 기사에서는 잡채(3인분)의 영양 성분을 분석하였다.

**【서지】**

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 게재지명 : | 동아일보            |
| 발행년월 : | 1936년 1월 10일    |
| 기사제목 : | 조선요리 성분 계산표 (三) |
| 필자 :   | 미상              |
| 기사형태 : | 논설              |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리     |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문      |

**【목차와 구성】**

4. 잡채(3인분)

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선요리 성분 계산표 (三)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크       | 음식기사명      | 식재료명  |
|-----------------------|------------|---|
| 조선요리 성분<br>계산표<br>(三) | 4. 잡채(3인분) | 숙주(245g), 당면(49g), 미나리(28g), 버섯(버섯, 5g), 황화채(2g), 석이(3g), 파(7g), 실백(3g), 배(39g), 표고(17g), 계란(계란, 21g), 깨소금(깨소금, 6g), 일본간장(24g), 설탕(38g), 참기름(15g), 실고추(1g), 홍무(홍당무, 27g), 우육(牛肉, 42g) |

제3회 연재 기사에서 소개된 내용 중 중요한 사항을 정리하면 다음과 같다.

<4. 잡채(3인분)>에서는 단백질(206.688), 지방(354.51), 전분(464.72)에서 총 1,025.918칼로리를 얻을 수 있다고 분석했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

조선요리 성분 계산표 (끝)

【기본정의】

이화전문 가사과에서 조선음식을 실습하면서 분석한 내용으로, 조선음식 5종의 영양 성분을 계산한 것이다. 동아일보 1936년 1월 7일부터 1월 11일까지 총 4회에 걸쳐 게재되었으며, 정리한 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

제1회 연재 기사의 제목은 ‘조선음식 성분 계산표’로 되어 있으나 2회부터 4회까지는 ‘조선 요리 성분 계산표’로 되어 있다. 제4회 연재의 마지막 기사에서는 떡볶이(7인분)의 영양 성분을 분석하였다.

【서지】

|      |                   |
|------|-------------------|
| 게재지명 | : 동아일보            |
| 발행년월 | : 1936년 1월 11일    |
| 기사제목 | : 조선요리 성분 계산표 (끝) |
| 필자   | : 미상              |
| 기사형태 | : 논설              |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리     |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문      |

【목차와 구성】

5. 떡볶이(7인분)

【음식관련 내용】

표 1. 조선요리 성분 계산표 (끝)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크       | 음식기사명       | 식재료   |
|-----------------------|-------------|---|
| 조선요리 성분<br>계산표<br>(끝) | 5. 떡볶이(7인분) | 실백(11g), 소고기(288g), 버섯(버섯, 20g), 미나리(100g), 석이(33g), 파(23g), 참기름(60g), 떡(852g), 표고(18g), 계란(계란, 80g), 소금(소금, 19g), 간장(52g), 깨소금(깨소금, 8g), 후춧가루, 물(200g) |

제4회의 마지막 연재 기사에서 소개된 내용 중 중요한 사항을 정리하면 다음과 같다.

<5. 떡볶이(7인분)>에서 단백질(538.932), 지방(1231.928), 전분(2234.428)에 총

4003.288 칼로리가 포함되어 있다고 분석했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

神仙爐(신선로)의 由來(유래)

【기본정의】

『소대기년(昭代紀年)』과『이회당집성(二晦堂輯成)』을 근거로 신선로의 유래가 허암(虛庵) 정희량(鄭希良)에서 비롯되었음을 소개한 기사로 글쓴이는 행여인(行餘人)이란 필명으로 되어있다.

【음식관련 정의】

허암(虛庵) 정희량(鄭希良)은 자신의 운명을 미리 알고 은둔해 살면서 화로에 채소를 넣어 끓여먹고 신선이 되었다고 전한다.

【서지】

|      |                    |
|------|--------------------|
| 게재지명 | : 동아일보             |
| 발행년월 | : 1936년 3월 25일     |
| 기사제목 | : 神仙爐(신선로)의 由來(유래) |
| 필자   | : 미상               |
| 기사형태 | : 논설               |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리      |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문       |

【목차와 구성】

1. 신선로의 유래

【음식관련 내용】

표1. 神仙爐(신선로)의 由來(유래)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크  | 저자명      | 주요 내용   |
|------------------|----------|---|
| 神仙爐(신선로)의 由來(유래) | 행여인(行餘人) | 허암(虛庵) 정희량(鄭希良)은 연산조(燕山朝) 때의 인물로 음양학(陰陽學)에 밝아 자기의 명수(命數)를 산정(算定)하고 은둔하였는데 산수간을 방랑하면서 이름을 이천년(李千年)이라고 하였다.<br>퇴계 이황(李滉)이 산중에 들어가 주역을 읽다가 그를 만났다. 그는 “일즉이 水火既濟(수화기제)理(리)로써 爐(로)를 맨들고 거기다 蔬菜(소채)를 너허 끓여먹되 朝夕(조석)에 다만 그 一爐(일로)만으로 지내더니 그가 仙去(선거)한 |

|  |  |                                     |
|--|--|-------------------------------------|
|  |  | 뒤에 世人(세인)이 그 爐(로)를 神仙爐(신선로)라 일컬었다.” |
|--|--|-------------------------------------|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (上(상))

【기본정의】

여름에 맛있게 먹을 수 있는 간단한 서양요리를 만드는 방법을 소개한 동아일보의 1936년 5월 28일부터 29일까지의 2회 연재기사로 기자의 이름은 미상이다.

【음식관련 정의】

제1회 연재기사에서는 게 통조림을 이용한 오믈렛과 카레라이스의 조리법을 소개하였다.

【서지】

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1936년 5월 28일                 |
| 기사제목 | : 첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (上(상)) |
| 필자   | : 미상                           |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

【목차와 구성】

1. 게 오무렛스(오믈렛)
2. 카레라이스

【음식관련 내용】

표1. 첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (上(상))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                          | 음식기사명          | 식재료  |
|--|----------------|--|
| 첫여름에 해<br>먹기 조흔 서<br>양요리 몇 가<br>지 (上(상)) | 1. 게 오무렛스(오믈렛) | <1인분> 계란 두 개, 게 총조림(통조림) +(십)분<br>-(일)(1/10), 둥근 마늘 조금, 소금, 소스           |
|  | 2. 카레라이스       | <5인분> 게 통조림 한 개, 둥근 마늘 한 개, 국<br>국물 四(사)홉, 빠다(버터), 밀기루(밀가루), 카레가루,<br>소금 |

제1회 연재된 기사 중 특이한 요리방법이나 주장은 다음과 같다.

먼저, 간단한 게 통조림 요리를 소개하고 있는 부분에서, 다른 통조림도 그렇지만 게 통조림의 경우는 특히 “열어놓은 지 세 시간만 지나면 벌써 중독균이 발생하는 것이니까 열기가 무

쉽게 바로 쓸 것시오”라고 주의사항을 말하고 있다.

<2. 카레라이스>를 만들 때는, “맛을 보아 내려놓을 때 ‘아지노모도’를 조금 넣으면 더 좋습니다.”라고 특별한 비법을 소개한다. 또 “너무 기름이 드는 것을 실패(싫어)하는 분은 버터를 한 숟갈에 밀가루 한 술을 하고 나중에 밀가루 한 술을 물에 타서 붓습니다.”라면서 취향에 따라 요리해 먹을 것을 권하고 있다.

**【관련 논저】**

해당사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (下(하))

**【기본정의】**

여름에 맛있게 먹을 수 있는 간단한 서양요리를 만드는 방법을 소개한 동아일보의 1936년 5월 28일부터 29일까지의 2회 연재기사로 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제2회 연재기사에서는 과일과 야채를 넣은 샌드위치 등 여름에 어울리면서 간단하게 만들 수 있는 서양요리법을 소개하였다.

**【서지】**

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                         |
| 발행년월 : | 1936년 5월 29일                 |
| 기사제목 : | 첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (下(하)) |
| 필 자 :  | 미상                           |
| 기사형태 : | 논설                           |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

3. 실과 샌드위치
4. 야채 샌드위치
5. 계란(계란) 샌드위치
6. 마요네즈

**【음식관련 내용】**

표 1. 첫여름에 해먹기 조흔 서양요리 몇 가지 (下(하))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                          | 음식기사명          | 식재료  |
|--|----------------|--|
| 첫여름에 해<br>먹기 조흔 서<br>양요리 몇 가<br>지 (下(하)) | 3. 실과 샌드위치     | <3인분> 식빵 二(이)분 두께로 버힌 것(자른 것) 열두 개, 바나나 한 개, 사과 한 개, 마요네즈 소스, 버터, 설탕 |
|  | 4. 야채 샌드위치     | <3인분> 애송이 오이 2개, 식빵 버힌 것(자른 것) 열 두 개, 마요네즈 소스                        |
|  | 5. 계란(계란) 샌드위치 | 계란, 식빵, 소금, 버터   |

|  |         |  |
|--|---------|--|
|  | 6. 마요네즈 | 계란 노른자 한 개, 소금, 후춧가루, 설탕, 식초, 사라다유(샐러드유) |
|--|---------|--|

제2회 연재 기사 중 특이한 요리방법이나 주장은 다음과 같다.

<3. 실과 샌드위치>를 만드는 과정에서는, 바나나와 사과 두 가지 과일을 “소금물에 二(이), 三(삼) 분간 넣어”두고, 마요네즈 소스는 “좀 단맛이 나는 것이 좋으니까 설탕을 큰술로 한술 섞어서 준비하였던 재료와 한데 못칩니다(무칩니다).”라고 특이한 요리방법을 소개했다.

**【관련 논저】**

해당사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

마른 반찬에 귀물로 치는 魚卵(어란) 맨드는 법

**【기본정의】**

사시사철 진수성찬을 이루는 조선음식의 일등공신인 마른반찬, 그 중에도 맛있다는 ‘어란’을 만드는 방법을 소개한 동아일보의 1937년 8월 5일 기사이다. 요리를 연구하는 홍선표(洪善杓)가 직접 어란을 만들어본 경험이 있는 노인들에게 경험담을 들어가며 만든 결과물을 소개한 글이다.

**【음식관련 정의】**

당시 정확한 요리법이 확립되어 있지 않았던 ‘어란(魚卵)’을 맛있게 만드는 방법을 설명하고 있다. 노인들의 경험담을 토대로 직접 만들어 보고 저자가 알아낸 것이다. 어란의 종류, 좋은 알을 고르는 방법, 민어를 이용한 어란(魚卵)을 구체적으로 만드는 방법 등을 소개했다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1937년 8월 5일                |
| 기사제목 | : 마른 반찬에 귀물로 치는 魚卵(어란) 맨드는 법 |
| 필자   | : 홍선표(洪善杓)                   |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

1. 어란의 종류
2. 어란을 위한 좋은 알
3. 민어를 이용한 어란 만드는 방법

**【음식관련 내용】**

표 1. 마른 반찬에 귀물로 치는 魚卵(어란) 맨드는 법

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 음식기사명  | 식재료         |
|----------------------------|--------|-------------|
| 마른 반찬에<br>귀물로 치는<br>魚卵(어란) | 어란(魚卵) | 민어 알, 소금, 물 |

|       |  |  |
|-------|--|--|
| 맨드는 법 |  |  |
|-------|--|--|

어란은 송어알로 된 송란과 민어알로 된 민란의 두 종류가 있다고 소개하고 있다. 송어알이 비싸고 귀하며, “송어알은 민어알보다 분자알이 잘고 또렷또렷하고도 전체 색깔은 민어알보다 약간 검은색이 있어 적갈색이 되어 있는 것과 맛이 행결(한결) 다르다”고 그 구별방법을 설명했다.

흔히 볼 수 있는 민어알의 경우에는 “알 전체로 보면 황적색의 막랑에 아무 선이 없지만은 덜 된 알은 막 사이로다 홍명주실같은 선이 거미줄같이 열키여(엷혀)있는 것은 좋지 못한 알”이라고 좋은 알의 선택방법을 설명했다.

민어를 이용한 어란을 만드는 구체적인 방법은 다음과 같다.

1) 알을 민어에서 꺼내는 대로 즉시 소금에 절이되 파묻어 돌 만큼 소금을 알 전체 분량보다 많게 넣고 절여둔다.

2) 삼사일 후 알 전체가 뽀뽀하고 단단하게 되면 날씨가 좋은 날 알을 물에 담가 깨끗이 씻은 후 다시 물속에 네 시간 가량 담가둔다.

3) 물에 담근 알을 다시 건져 손바닥으로 위에서 아래로 쓸어 깨끗이 씻은 후 채판에 말린다.(알의 위쪽을 아래로 향하게 한다. 알 위에 구멍이 있기 때문에 알막에 들어있던 수분이 흘러 빠지라는 의미이다.)

4) 뜨거운 태양에 이틀 동안 말린 후 씻어서 한 시간 가량 물에 담근 후, 다시 손바닥으로 문질러 씻는다.

5) 이틀 정도 다시 말린다.

6) 마지막으로 세 번째로 물에 담갔다가 말리면 완성이다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

아모리 조흔 음식이라도 법 잇게 잡수시오

**【기본정의】**

신선한 야채와 과일이 많이 나는 가을철에 주의해야 할 음식 섭취 방법과 영양 정보를 제공하고 있는 동아일보의 1937년 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

가을에 먹기 좋은 제철 과일(사과, 포도, 배)과 야채(무, 흥무, 감자, 토란 등의 근채류), 그리고 생선과 조개류에 대하여 자세한 정보와 주의사항을 소개하고 있다. 또한 기름(참기름, 버터, 라드(돼지기름), 소기름)의 섭취방법을 설명했다.

**【서지】**

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                   |
| 발행년월 | : 1937년 10월 16일          |
| 기사제목 | : 아모리 조흔 음식이라도 법 잇게 잡수시오 |
| 필자   | : 미상                     |
| 기사형태 | : 논설                     |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리            |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문             |

**【목차와 구성】**

1. 제철 과일인 사과, 포도, 배의 섭취 방법과 주의사항
2. 가을에 먹기 좋은 야채류
3. 생선과 조개류
4. 참기름과 버터, 라드, 쇠기름의 상황별 사용 방법

**【음식관련 내용】**

표 1. 아모리 조흔 음식이라도 법 잇게 잡수시오

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 저자명 | 주요 내용  |
|------------------------------|-----|--|
| 아모리 조흔<br>음식이라도 법<br>잇게 잡수시오 | 미상  | 신선한 과일과 채소를 많이 접할 수 있는 가을에 필요한 영양 정보와 알맞은 섭취방법, 주의사항을 소개하고 있다.<br>먼저 제철을 맞은 과일에 대한 설명을 보면 언제든지 많이 먹어도 되는 과일로 사과를 추천하고 있다. 포도의 경우 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>에는 포도당을 포함해 영양성분은 많지만 아이들은 씨까지 함께 삼킬 우려가 있고, 껍질을 벗겨 놓은 지 며칠 지난 포도를 먹을 경우 설사의 우려가 있다고 경고했다. 위장이 약한 사람의 경우에는 포도즙을 내어 형겅에 짜서 물과 사탕을 타서 먹으면 절대로 해가 되지 않는다고 소개하고 있다. 배의 경우에는 섬유질로 인해 아이들이 배탈이 나기 쉬우니 강판에 갈아 배즙을 만들어 먹이라고 추천한다.</p> <p>야채는 근채류(무, 홍무, 감자, 토란 등)가 여름 동안 양분을 축적해 좋다고 설명한다. 무의 경우 강판에 갈아 간장을 쳐 반찬으로 먹는 방법을 제시하고 있다. 토란은 씻지 않은 상태의 흙 묻은 토란을 구입해 껍질을 완전히 벗기지 말고 씻어 사용할 것을 권했다.</p> <p>다음으로, 여름과 달리 싱싱한 생선과 조개류는 가을을 맞아 충분히 섭취할 것을 추천하고 있다.</p> <p>마지막으로, 여름내 빠진 지방의 보충을 위해 기름 또한 많이 먹는 것을 권하는데 부침이나 튀김에는 라드(돼지기름)가 특히 좋고, 식혀서 먹는 음식에는 참기름이나 라드(돼지기름)를 사용하는 것이 적당한데 반해 소기름은 쓰지 말라고 설명하고 있다.</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

젓갈 중에도 왕이 되는 창난젓의 영양

**【기본정의】**

중요한 반찬이지만 영양분이 없는 것으로 알고 있는 젓갈의 영양성분에 대해 소개한 동아일보의 1937년 10월 27일 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

창란젓, 멸치젓, 조기젓 등으로 섭취할 수 있는 생선 내장의 영양을 밝히고, 적극 섭취할 것을 권장하고 있다.

**【서지】**

|      |                        |
|------|------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                 |
| 발행년월 | : 1937년 10월 27일        |
| 기사제목 | : 젓갈 중에도 왕이 되는 창난젓의 영양 |
| 필자   | : 미상                   |
| 기사형태 | : 논설                   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리          |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문           |

**【목차와 구성】**

1. 창난젓과 메루치젓(멸치젓)의 영양
2. 조기젓의 영양

**【음식관련 내용】**

표 1. 젓갈 중에도 왕이 되는 창난젓의 영양

| 기사 이미지<br>하이퍼링크      | 음식기사명                 | 주요 내용  |
|----------------------|-----------------------|--|
| 젓갈 중에도 왕이 되는 창난젓의 영양 | 1. 창난젓과 메루치젓(멸치젓)의 영양 | 먼저 이 글은 “동물의 간장 생선의 간장에는 비타민 ADB외에 비상이 만흔 영양소가 있다는 것을 증명하고 있는데 더구나 생선의 간장만 꺼내서 젓을 담은 창난젓이라든가 내장채 그대로 당근 메루치젓(멸치젓)에는 고기 그것보다 뜻을 달리한 영양 성분이 상당히 포함되어 있는 것”을 알 수 있다고 하면서 생선 내장의 영양상 우수성을 설명하고 있다. “창난젓이나 메루치젓의 무엇이라고 말할 수 없는 맛은 생선이 가지고 있는 소화액의 효소가 |

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
|  |                   | <p>작용을 해서 분해하는 고로 그 좋은 맛을 낸다”는 것 역시 덧붙였다.</p>  |
|  | <p>2. 조기젓의 영양</p> | <p>조기젓도 메루치젓(멸치젓)만은 못하지만 상당한 양분을 가졌다고 설명했다. 이때, 내장과 함께 담아야 조기 내장의 효소가 만들어 놓은 그 맛 때문에 김장 김치맛이 좋아지는 것이라고 설명하고 있다. 또 조기젓을 담글 때는 성한 것보다 좀 상해서 냄새나는 듯한 것이 조기젓맛은 더 좋다고 하는데 이것은 비과학적으로 보일지라도, “내장의 소화액의 효소가 벌써 활동을 하여 분해가 된 것으로 젓을 담그면 그만큼 맛이 좋아진다는 합리적 이치”가 있는 말이라고 주장하고 있다.</p> <p>생선 내장에는 때때로 기생충알이 섞여있을 수 있지만, 소금으로 절이면 번식을 하지 못하고 알도 용해를 하기 때문에 젓을 담근 데에서는 이 균을 발견할 수가 없다는 것도 설명하고 있다.</p> |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

지상 김장 강습 (1) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

**【기본정의】**

김장철을 맞이하여 조선식찬연구소를 운영하며 음식을 연구하는 홍선표(洪善杓)가 김치의 유래와 역사를 비롯해, 맛있는 김치를 만들기 위해 필요한 준비물, 여러 가지 김치를 만드는 방법 등을 소개한 글이다. 1937년 11월 9일부터 13일까지 5회에 걸쳐 동아일보에 연재되었다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재기사에서는 김치의 유래와 역사에 관해 설명하였다.

**【서지】**

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보                                 |
| 발행년월 | : 1937년 11월 9일                         |
| 기사제목 | : 지상 김장 강습 (1) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 |
| 필자   | : 홍선표(洪善杓)                             |
| 기사형태 | : 논설                                   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                           |

**【목차와 구성】**

1. 김치의 유래와 역사

**【음식관련 내용】**

표 1. 지상 김장 강습 (1) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                      | 음식기사명         | 주요 내용  |
|--------------------------------------|---------------|--|
| 지상 김장 강습 (1) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 | 1. 김치의 유래와 역사 | “지나(중국) 서적을 본다면, 주문왕(周文王) 때에 처음으로 창포[蕪] 김치를 만들어 먹기 시작”하였다 고 김치의 유래를 설명하고 있다. “지금도 사천(四川)에서는 특별한 잔치에는 창포(菖蒲)로 김치를 만들어 먹는 일”로 보아 김치가 지나(중국)로부터 수입되었다고 추측하고 있다. 처음에는 야채를 그대로 먹다가 썩는 것을 방지하기 위해 소금에 절이던 것이 발전되어 김치가 되었다고 하는데, “배추, 무, 열무, 오이, 밝가지, 콩나물, 상갓(深山水草) 등의 김치가 있으나, 그 중도 배추김치가 제일 맛있는 김치”라고 소개했 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>다. 배추 중에서는 서울의 방어다리 배추가 유명한데, 과거 “궁중에서 쓰는 까닭으로 배추 떡잎 때부터 이것은 나라에서 쓰겠다는 예약이 있는 관계로 자기네 마음대로 함부로 뽑아 팔지 못하는 까닭”이라고 그 이유를 설명했다.</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

지상 김장 강습 (2) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

【기본정의】

김장철을 맞이하여 조선식찬연구소를 운영하며 음식을 연구하는 홍선표(洪善杓)가 김치의 유래와 역사를 비롯해, 맛있는 김치를 만들기 위해 필요한 준비물, 여러 가지 김치를 만드는 방법 등을 소개한 글이다. 1937년 11월 9일부터 13일까지 5회에 걸쳐 동아일보에 연재되었다.

【음식관련 정의】

제2회 연재기사에서는 김치의 맛을 좋게 하기 위한 준비물로 장독에 관해 설명하고 김치 100통을 만들기 위한 식재를 설명하였다.

【서지】

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보                                 |
| 발행년월 | : 1937년 11월 10일                        |
| 기사제목 | : 지상 김장 강습 (2) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 |
| 필자   | : 홍선표(洪善杓)                             |
| 기사형태 | : 논설                                   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                           |

【목차와 구성】

2. 맛있는 김치를 만들기 위한 준비물

【음식관련 내용】

표 1.지상 김장 강습 (2) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                                   | 음식기사명           | 식재료  |
|---|-----------------|--|
| 지상 김장 강<br>습 (2) 일년<br>중 제일 큰<br>행사인 조선<br>가정의 김장 | 1. 김치(배추 백통 기준) | 소금 1斗(두) 3升(승), 마늘 5습(흡), 실고추 200<br>匆(돈), 생강 200匆(돈), 조기 20개, 청각 5습<br>(흡), 파 1貫(관), 갓 1貫(관), 미나리 1貫(관), 무<br>채 2貫(관) |

제2회 연재기사에서는 유명한 공주(公主)깍두기의 유래를 설명하기도 했다. “이백여 년 전 정종조(正宗朝) 때 정종의 사위 되는 영명위(永明慰) 홍현주(洪顯周)의 부인이 임금님에게 여

러 가지 음식을 새로이 만들어 들일 때 처음으로 무를 썰어 깍두기를 만들어 드렸더니, 대단히 칭찬하시고 잡순 일로부터 여염가까지 전파하였다는 것인데, 그 때 이름을 각독기(刻毒氣)라 하였고 민간에 전파하기는 그 때 대신 중에 이름은 기록된 곳이 없습니다마는 공주에 낙향하여 깍두기를 만들어 먹었는 까닭으로 깍두기가 공주에서부터 민간으로는 시작된 관계로 오늘날까지 공주 깍두기라고 유명”하다는 것이다.

또한 맛있는 김치를 만들기 위한 준비물을 언급하면서, “김치 맛을 좋게 하려면 향아리 선택이 제일”이라고 설명하고 있다. 영등포에서 겨울이 지난 후 봄에 처음으로 만드는 독이 김치독으로 가장 적당하다고 소개한다. 그 이유는 “독의 바탕도 단단할 뿐 아니라 무슨 액체(液體)를 담든지, 흡수하거나 내어뿜는 일도 없고 공기의 유통도 없는 까닭”이라고 한다. 또 크기가 작은 그릇에 담아 먹어야 신선한 김치 맛을 유지할 수 있다고 설명했다.

다음으로는 김치독을 덮는 뚜껑의 관계를 설명했다. “뚜껑은 불가불 짚으로 만든 시루 방식으로 덮어야 할 것은, 짚은 부도체(不導體)인 까닭으로 밖에 있는 찬 기운을 막아내고 안으로는 김치의 발효되는 냄새를 내어보내지 않고 그대로 보존하여 공기의 유통이 아니되어야 김치 맛이 변치 않게 되는 관계와 열지 않는 방한도 되는 까닭”이라는 것이다.

마지막으로 김치 속에 어패류를 넣을 경우 “잠깐 동안은 맛이 좋을지 모르겠지만 오랫동안 청신하고도 맑은 맛은 없어지는 까닭”이기에 예로부터 유명한 육상궁(六祥宮) 배추김치에는 전혀 들어가지 않았다고 소개했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

지상 김장 강습 (3) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

**【기본정의】**

김장철을 맞이하여 조선식찬연구소를 운영하며 음식을 연구하는 홍선표(洪善杓)가 김치의 유래와 역사를 비롯해, 맛있는 김치를 만들기 위해 필요한 준비물, 여러 가지 김치를 만드는 방법 등을 소개한 글이다. 1937년 11월 9일부터 13일까지 5회에 걸쳐 동아일보에 연재되었다.

**【음식관련 정의】**

제3회 연재기사에서는 김치를 조리할 때 필요한 소금에 대한 지식을 소개하고 있다.

**【서지】**

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                                 |
| 발행년월 : | 1937년 11월 11일                        |
| 기사제목 : | 지상 김장 강습 (3) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 |
| 필 자 :  | 홍선표(洪善杓)                             |
| 기사형태 : | 논설                                   |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                           |

**【목차와 구성】**

3. 좋은 김치 맛을 위한 소금에 대한 지식

**【음식관련 내용】**

표 1. 지상 김장 강습 (3) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                                   | 음식기사명                        | 주요 내용  |
|---|------------------------------|--|
| 지상 김장 강<br>습 (3) 일년<br>중 제일 큰<br>행사인 조선<br>가정의 김장 | 1. 좋은 김치 맛을 위한 소금에 대<br>한 지식 | “예전부터 소금은 남양(南洋) 소금을<br>좋다고 쳐서 김장 때나 간장대에는 배추<br>에 방어다리 배추같이 소금은 남양 소금<br>이러야 안심”이라고 소개했다. “천연적(天<br>然的)으로 태양에 쪼이여 만들어지는 나트<br>륨이 많이 섞여 있는 까닭”이라고 한다.<br>최근에 들어서는 8가지 종류의 소금(조선<br>일등염, 조선 이등염, 수입 일.이등염(호<br>령), 대만염, 민간재제염, 관제제진공식재<br>제염, 민간재래전격염 등)으로 나눌 수 있 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | 는데, 그 중 김치에 적당한 소금으로 '민간재래염'을 추천하고 있다. |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

지상 김장 강습 (4) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

**【기본정의】**

김장철을 맞이하여 조선식찬연구소를 운영하며 음식을 연구하는 홍선표(洪善杓)가 김치의 유래와 역사를 비롯해, 맛있는 김치를 만들기 위해 필요한 준비물, 여러 가지 김치를 만드는 방법 등을 소개한 글이다. 1937년 11월 9일부터 13일까지 5회에 걸쳐 동아일보에 연재되었다.

**【음식관련 정의】**

제4회 연재기사에서는 배추동치미 만드는 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보                                 |
| 발행년월 | : 1937년 11월 12일                        |
| 기사제목 | : 지상 김장 강습 (4) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 |
| 필자   | : 홍선표(洪善杓)                             |
| 기사형태 | : 논설                                   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                           |

**【목차와 구성】**

4. 배추동치미 만드는 방법

**【음식관련 내용】**

표 1. 지상 김장 강습 (4) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                                   | 음식기사명           | 식재료                                     |
|---|-----------------|---|
| 지상 김장 강<br>습 (4) 일년<br>중 제일 큰<br>행사인 조선<br>가정의 김장 | 4. 배추동치미 만드는 방법 | 마늘, 생강, 파, 배, 밤, 준치젓, 청각,<br>갓, 유자, 실고추 |

제4회 연재기사에서는 “유려한 가정부인 한 분이 십여 년을 두고 고심 연구한 결정인 특별한 동치미의 방법”을 소개한다고 설명하고 있다. 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 고명 - 파는 한 치 가량 토막 내고, 배는 네모지게 골패 짝 같이 썬다. 마늘, 밤, 생강

은 조각으로 두툼하게 썬다. 준치젓은 살로 포를 떠서 두툼하게 어슷어슷 썬다. 유자는 사등분한다.

2) 배추를 절이지 말고 날로 씻어 겉대를 제쳐내고, 남은 잎사귀는 깊숙이 잘라낸 후에 속고명을 날배추에 넣는다. 한 통에 여러 가지 고명을 두 개씩만 섞어놓고 실고추를 약간 뿌린 뒤 다른 배추 잎사귀로 꼭 동여맨다.

3) 두말 정도 되는 오지그릇에 소금 3흡과 배추는 그릇에 반쯤 될 만큼 절인다. 무 역시 같은 방법으로 각각 절인다.

4) 이튿날 역시 두말 오지그릇에 무 한 칸, 배추 한 칸, 고명 순으로 계속 올린다.

5) 깨끗이 씻어 말린 파뿌리를 덮는다.

6) 그 이튿날 돌만에 물을 붓되, 소금 삼(三)함을 한 말 가량 물에 풀어 하룻밤을 지낸 후 가라앉은 것을 조기젓 국물 두합 가량을 타서 부은 뒤 꼭 봉해 서늘한 광에 묻는다.

7) 일주일 정도 후에 먹는다. 단, 무나 배추는 먹지 않고 국물만 먹는다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

지상 김장 강습 (5) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

**【기본정의】**

김장철을 맞이하여 조선식찬연구소를 운영하며 음식을 연구하는 홍선표(洪善杓)가 김치의 유래와 역사를 비롯해, 맛있는 김치를 만들기 위해 필요한 준비물, 여러 가지 김치를 만드는 방법 등을 소개한 글이다. 1937년 11월 9일부터 13일까지 5회에 걸쳐 동아일보에 연재되었다.

**【음식관련 정의】**

제5회 연재기사는 전라도 지와 개성보김치(보쌈김치)의 조리방법에 대해 소개하고 있다.

**【서지】**

|      |  |
|------|--|
| 게재지명 | : 동아일보                                 |
| 발행년월 | : 1937년 11월 13일                        |
| 기사제목 | : 지상 김장 강습 (5) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장 |
| 필자   | : 홍선표(洪善杓)                             |
| 기사형태 | : 논설                                   |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                          |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                           |

**【목차와 구성】**

- 5. 전라도 지
- 6. 개성보김치(보쌈김치)

**【음식관련 내용】**

표 1. 지상 김장 강습 (5) 일년 중 제일 큰 행사인 조선 가정의 김장

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                                   | 음식기사명          | 식재료   |
|---|----------------|---|
| 지상 김장 강<br>습 (5) 일년<br>중 제일 큰<br>행사인 조선<br>가정의 김장 | 5. 전라도 지       | 고춧가루, 파, 마늘, 생, 갓, 청각, 깨소금, 찹쌀<br>가루, 소고기, 생전복, 조기젓, 낙지, 배, 밤, 메<br>루치(멸치)젓, 배채(배추) 등 |
|   | 6. 개성보김치(보쌈김치) | 보통의 김장 고명, 전복, 낙지, 굴, 고기 등  |

제5회 연재기사에 소개된 전라도 ‘지’란 서울에서 말하는 동치미나 짬지같은 것인데 만들

때 몇 가지 주의사항이 있다. 먼저, “‘지’에서 좀 다른 것은 무채 대신 배와 밤을 많은 넣는 것이고 깨소금과 찹쌀풀을 넣고 소고기와 낙지 들어가는 것이 좀 다르다”고 하였다. 고기는 배추 속에 그냥 넣지 말고 “전골할 때처럼 얇전하게 썰어서 간장으로 약간 간을 맞추어서 잠깐 볶다가 낙지를 썰어놓고” 볶아 넣는다고 설명했다. 또 “속을 넣기 전에 고춧가루와 실고추로 빨개지도록 깍두기 버무리듯 한 뒤에는 멸치젓으로 간을 마치면서 파, 마늘 생(생강)을 절구에 찢는 것과 깨소금, 찹쌀죽을 붓고” 골고루 문지르면서 배추의 간을 맞춘다고 소개했다.

이어서 소개한 개성보김치(개성보쌈김치)에 대한 설명은 다음과 같다.

개성 배추는 통이 크고 잎사귀도 유난히 넓어서 보(보자기)로 쓸 잎사귀가 있기에 개성에서만 개성보김치를 만든다고 설명했다. 모든 재료가 보(보자기) 속에서 혼합해 익기 때문에 고명 맛을 잃지 않아 다른 배추김치보다 맛이 있다고 설명했다.

마지막으로 김치 조미 비법을 소개하였다.

“동치미에 굴껍질을 넣으면 맛이 청신하고 향기가 나고 국물이 맑게 됩니다.”라고 비법을 소개하고 있다. 또한 “박김치에 맨드라미 잎사귀를 넣으면 박의 색깔이 나고 맛이 청신”하다고 하고, “오이김치에 여름에 가물어 오이가 써서 먹지 못할 만치 쓸 때, 김치에 축 줄거리를 한 치만큼씩 잘라 오이김치에 넣어 익히면 쓴맛을 제합니다.”는 유용한 정보도 제공하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (上(상))

**【기본정의】**

대표적인 조선 요리 10종의 조리 방법에 대해 소개한 동아일보의 연재 기사이다. 1937년 11월23일과 11월 24일까지 총2회에 걸쳐 조자호(趙慈鎬)가 연재하였다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재 기사에서는 구자(신선로), 골탕, 애탕, 향누르미 등 4종 음식의 조리 방법과 순서를 비교적 상세히 소개하였으나 식재의 정확한 분량은 언급하지 않았다.

**【서지】**

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                         |
| 발행년월 : | 1937년 11월 23일                |
| 기사제목 : | 음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (上(상)) |
| 필 자 :  | 조자호(趙慈鎬)                     |
| 기사형태 : | 논설                           |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

1. 구자(열구자(悅口子), 신선로)
2. 골탕
3. 애탕(艾湯)
4. 향누르미

**【음식관련 내용】**

표 1. 음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (上(상))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                      | 음식기사명                | 식재료명   |
|--------------------------------------|----------------------|--|
| 음식 중에는<br>대표적인 조<br>선요리 몇 가<br>지 (上) | 1. 구자(열구자(悅口子), 신선로) | 양, 사태, 곤자손이(곤자소니), 정육, 계란(계란), 미나리, 소등골, 점복(전복), 해삼, 파, 마늘, 후추가로(후춧가루), 깨소금, 참기름, 설탕, 표고, 호도, 실백, 은행 등 |
|                                      | 2. 골탕                | 소등골, 정육, 계란(계란), 밀가루, 파, 마늘, 후춧가루, 설탕, 참기름, 간장, 깨소금  |

|  |               |  |
|--|---------------|--|
|  | 3. 애탕(艾湯)     | 애쑥, 정육, 계란(계란), 농말가루(녹말가루), 파, 참기름, 깨소금, 간장, 후춧가루                |
|  | 4. 향누름이(향누르미) | 도라지, 정육, 양지머리, 대창, 해삼, 점복(전복), 표고, 파, 마늘, 참기름, 설탕, 간장, 잣기름, 후춧가루 |

제1회 연재기사에서 소개된 <1. 구자(열구자(悅口子), 신선로)> 만드는 법은 다음과 같다.

1) 양(胙), 사태, 곤자소니, 해삼, 전복 등을 삶는다. 너무 익히지 말고 알맞게 삶아 국거리는 보기 좋게 썰고, 해삼 전복은 구자에 맞게 길게 썰고 넓이는 너푼 가량으로 썬다.

2) 소등골을 물에 넣고 대꼬챙이로 잘 베껴 알맞게 잘라 두께는 반으로 갈라 밀가루와 계란을 섞워 부친다. 미나리도 계란 묻혀 부치고 계란 노른자와 흰자를 각각 부친다.

3) 정육을 조금만 잘 다져 양념을 해서 큰 콩만큼씩 동글하게 만들어 밀가루와 계란을 묻혀놓는다(이것을 모루기라고 한다). 남은 정육을 육회 하듯 가늘게 채쳐서 갖은 양념을 해서 먼저 구자 밑에다 펴고 그 위에 국거리를 삶아 썰어놓은 것을 양념하여 편다.

4) 소 등골 부친 것, 미나리와 계란 부친 것, 해삼 전복 표고 등을 구자 넓이에 꼭 맞도록 돌아가면서 색을 맞추어 담는다. 통고초(통고추)를 갈라 다른 것과 같은 치수로 썰어 넣으면 색이 더 난다. 맨 위에 호도, 실백, 은행 등을 간격을 맞추어 얹는다.

5) 정육만 넣고 맑은 장국을 심심하게 끓여놓았다가 구자에 붓고 가운데 통에는 불을 피운다.

<2. 골탕> 만드는 법은 다음과 같다.

1) 소 등골을 물에 담그고 대꼬챙이로 껍질을 잘 베껴서 한 치 가량 되게 잘라 두께를 반에 갈라 밀가루와 계란을 섞워 철(철판)에 부쳐 놓는다.

2) 정육을 육회같이 가늘게 채쳐 갖은 양념을 해서 장국을 맛나게 끓인다.

3) 장국에 부쳐놓은 소 등골을 넣고 끓이다가 국물 위로 동동 뜨면 그때 먹는다. 골탕은 너무 끓여 골이 밑으로 가라앉으면 안 된다.

<3. 애탕(艾湯)> 만드는 법은 다음과 같다.

정월에 해먹으면 맛있는 것인데 양지쪽에 난 것을 뜯거나 떡집에서 파는 것도 있다.

1) 쑥을 곱게 다져 채에 담아 물에 띄워 푸른 물을 빼고, 고기와 함께 양념해서 동글고 납작하게 엽전보다 좀 크게 만들어 놓는다.

2) 고기를 잘게 채 치고 양념해서 장국을 끓인다.

3) 섞어 놓은 쑥과 고기에 농말(녹말)과 계란을 섞워 끓는 국에 넣어 익어서 떠오르면 상에 떠 놓는다. 겨울에 움파가 있으면 잎파리만 한치 가량 잘라 국에 넣으면 더욱 좋다.

<4. 향누르미> 만드는 법은 다음과 같다.

1) 양지머리, 대창, 해삼 전복 등을 알맞게 삶고, 길이 두치 가량 되게 잘라 가늘게 썰고 갖

은 양념을 해놓는다. 정육도 이와 같이 썰어 양념해 볶아놓는다.

2) 도라지를 알맞게 삶아 우려 버리고 같은 치수로 찢어 양념해놓고 대꼬챙이에 다 섞어서 꿰어놓는다.

3) 대꼬챙이에 꿰는 것을 양쪽 끝이 층지지 않게 자르고 잣가루를 앞뒤로 묻혀 요리 접시에 담고 그 위에 지단 얇게 부친 것을 채 쳐서 뿌린다.

큰 잔치와 술안주에 좋은 음식이다. 초장도 찍어 먹을 수 있으니 준비해놓는다.

**【관련 논저】**

유태종, 『음식궁합』, 아카데미북, 1998년 8월 20일

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (下(하))

**【기본정의】**

대표적인 조선 요리 10종의 조리 방법에 대해 소개한 동아일보의 연재 기사이다. 1937년 11월23일과 11월 24일까지 총2회에 걸쳐 조자호(趙慈鎬)가 연재하였다.

**【음식관련 정의】**

제2회 연재 기사에서는 청국장, 청어선, 족채, 원수병, 갈비찜, 겨자선 등 6종 음식의 조리 방법과 순서를 비교적 상세히 소개하고 있으나 식재의 정확한 분량은 언급하지 않았다.

**【서지】**

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1937년 11월 24일                |
| 기사제목 | : 음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (下(하)) |
| 필자   | : 조자호(趙慈鎬)                     |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

5. 청국장
6. 청어선
7. 족채
8. 원수병(원소병)
9. 갈비찜
10. 껌자선(겨자선)

**【음식관련 내용】**

표 1.음식 중에는 대표적인 조선요리 몇 가지 (下)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 음식기사명  | 식재료명  |
|-----------------------------|--------|---|
| 음식 중에는<br>대표적인 조<br>선요리 몇 가 | 5. 청국장 | 흰콩(흰 콩), 양, 사태, 곤자손이(곤자소니), 흘데력이<br>(흘떼기, 짐승의 힘줄이나 근육 사이에 박힌 고기),<br>무, 해삼, 점복(전복), 건대구, 파, 마늘, 후춧가루, 참 |

|       |              |   |
|-------|--------------|---|
| 지 (下) |              | 기름, 깨소금   |
|       | 6. 청어선       | 생선청어알백이(알배기 청어), 정육, 계란, 농말가로(녹말가루), 미나리, 숙주, 당무(당근), 파, 마늘, 후춧가루, 설탕, 간장, 깨소금, 참기름 |
|       | 7. 족채        | 쇠족, 편육, 저육(제육), 미나리, 숙주, 배, 실백, 계란(계란), 파, 깨소금, 참기름, 계자(겨자), 설탕, 간장                 |
|       | 8. 원수병(원소병)  | 찹쌀가루, 오미자, 설탕(설탕), 줄병(굴병), 실백, 녹말가루   |
|       | 9. 갈비찜       | 갈비, 계란, 표고, 석이, 백채속(배추 속), 실백, 파, 마늘, 참기름, 깨소금, 진장, 보통간장, 설탕, 후춧가루                  |
|       | 10. 깨자선(겨자선) | 호백채속(중국배추 속), 죽순, 당무, 오이, 북감자, 저육, 배, 미나리, 숙주, 계자(겨자), 식념(식염, 소금)                   |

제2회 연재기사에서 소개된 음식의 조리 방법은 다음과 같다.

<5. 청국장> 조리 방법

1) 콩을 솥에 볶고 매했(맷돌)에 반쪽만 되게 타서 키로 까불려버리고 솥에 물을 붓고 삶은 후 건져 더운 방에 약 24시간쯤 띄운다. 콩빛이 거무스름하고 진이 나면 잘 된 것이다.

2) 양(艸), 사태, 곤자소니, 흘데력이(흘떼기), 전복, 해삼, 무, 건대구 등을 국거리로 고는데 띄워 놓은 콩을 보에 싸서 그 속에 넣고 삶는다.

3) 알맞게 삶아지면 다 건져 국거리같이 썰어 갖은 양념으로 간을 맞추고 거기에 콩을 조그만 섞어 국물과 함께 향아리 같은 데 담아두고 먹을 때마다 고초가루(고춧가루)를 조금 넣어 먹는다. 다 식은 후에는 위의 기름을 모두 걷는다.

<6. 청어선> 조리 방법

1) 청어의 비늘을 긁고 대가리만 조금 자르고 드문드문 칼질을 해 놓는다.

2) 정육을 잘 다져 양념을 하고 앞뒤로 부친다.

3) 당무(홍당무), 미나리, 숙주는 위아래를 잘라 삶고, 계란은 부쳐 채 치고 색을 맞춰 펴놓는다.

4) 농말(녹말)을 문혀 요리 접사에 담고 솥에 쪄낸다. 초장을 맛나게 타서 같이 놓는다. 이것을 겨울 술안주에 특히 좋다.

<7. 족채> 조리 방법

1) 삶은 족을 얇게 저며 채 치고 편육, 저육, 배 전부를 채친다.

2) 미나리와 숙주를 위아래를 잘라 삶아놓고 계란을 문혀 채친다.

3) 지단만 빼놓고 전부 양념해서 상에 놓을 때 남비(냄비)에 얼핏 녹혀(얼핏 볶아서) 계자(겨자)를 쳐서 섞어서 요리 접시에 담는다. 그 위에 지단 채친 것과 실백을 얹는다. 특히 술안주에 좋다.

<8. 원소병> 조리 방법

1) 오미자를 닦아놓고 찹쌀가루를 알맞게 반죽해서 큰 콩만큼씩하게 만들어 그 속에 실백한 개와 굴병을 잘게 썰어 넣는다.

2) 위의 것에 녹말을 섞워 물에 넣어 끓이다가 뜨거든 찬물에 건져 다시 가루를 한번 묻혀 삶아 찬물에 건져 체같은 데에 물을 빼낸다.

3) 오미자국에 설탕을 달게 타서 알맞게 넣고 실백을 띠운다. 겨울에 화채 할 만한 재료가 없는 만큼 이것을 화채 대신으로 쓴다.

<9. 갈비찜> 조리 방법

1) 갈비를 한치 가량씩 잘라 잘 삶아 건져 놓는다.

2) 백채속(배추속)을 얼핏 삶고, 버섯을 잘게 썰어 함께 양념해서 다시 어우러지게 끓인다.

3) 다 끓인 후에 그릇에 담고 위에 지단 부쳐 채 쳐서 얹고 잣을 뿌린다. 석이는 더운물에 튀어야 한다.

<10. 겨자선> 역시 술안주에 좋은 음식으로 소개하고 있는데 조리 방법은 다음과 같다.

1) 백채(배추)를 채치고 오이를 등글게 착착 썰어 소금에 살짝 절여 짜놓는다.

2) 제육, 배, 당무(홍당무)는 살짝 삶아 다 채쳐 놓는다.

3) 숙주는 위아래를 자르고 미나리는 한치 가량 자르고 감자와 함께 다 삶는다.

4) 감자는 납작하게 썰어 놓고 죽순도 끝만 얇게 썰어서 전부 다 겨자(겨자)를 뿌리고 소금으로 간을 맞추어 섞는다. 요리 접시 밑에 배채잎(배춧잎)을 깔고 그 위에 담는다.

【관련 논저】

유태종, 『음식궁합』, 아카데미북, 1998년 8월 20일

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

기나긴 겨울에 밤참될 팥(팥)으로 만든 요리

**【기본정의】**

겨울에 만들어 먹을 수 있는 팥으로 된 요리 몇 가지를 소개한 것으로 배상명(裵相明)이 동아일보 1937년 11월 26일에 기고한 것이다.

**【음식관련 정의】**

긴 겨울 밤참으로 적당한 팥 관련 요리들을 소개하고 있다. 젠사이(前菜(전채)), 시루고(단팥죽), 요깡(羊羹(양갱)) 순서로 조리 방법을 설명했다.

**【서지】**동아일보

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1937년 11월 26일                |
| 기사제목 | : 기나긴 겨울에 밤참될 팥(팥)으로 만든(만든) 요리 |
| 필자   | : 배상명(裵相明)                     |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

1. 젠사이(ぜんさい, 前菜(전채))
2. 시루고(しるこ[汁粉], 단팥죽)
3. 요깡(ようかん, 羊羹(양갱))

**【음식관련 내용】**

표 1. 기나긴 겨울에 밤참될 팥으로 만든 요리

| 기사 이미지<br>하이퍼링크               | 음식기사명                | 식재료                  |
|-------------------------------|----------------------|----------------------|
| 기나긴 겨울<br>에 밤참될 팥<br>으로 만든 요리 | 1. 젠사이(ぜんさい, 前菜(전채)) | 팥(팥), 설탕 한 근, 인절미    |
|                               | 2. 시루고(しるこ[汁粉], 단팥죽) | 팥(팥), 설탕, 소금, 인절미    |
|                               | 3. 요깡(ようかん, 羊羹(양갱))  | 팥(팥), 한천(寒天), 설탕 한 근 |

기사의 내용 중 특이한 요리방법은 다음과 같다.

<1. 젠사이(ぜんさい, 前菜(전채))>의 요리방법

- 1) 될 수 있는 대로 굵은 팥은 골라 씻어 삶는다.
- 2) 완전히 무르기 전에 팥물이 한 되 가량 되면 설탕 한 근, 소금은 찻술로 두술 쯤 넣는다.
- 3) 팥이 완전히 풀어지지 않을 정도로 끓여 인절미를 구워 넣고, 다시 한소끔 끓여 먹는다.

<2. 시루고(しるこ[汁粉], 단팥죽)>는 팥은 완전히 풀어지도록 삶아서 팥 껍데기가 하나도 없도록 체에다 걸러놓고 설탕 소금을 젠사이처럼 넣고 “아주 훌훌하게 썰어서” 인절미를 구워서 넣은 후 한소끔 끓인 후 먹는 음식이다.

<3. 요깡(ようかん, 羊羹(양갱))>은 다음과 같이 만드는 음식이다.

- 1) 팥을 완전히 풀어지도록 삶아 체에 받친다.
- 2) 다시 자루주머니에 넣어 물기가 없어지도록 돌로 눌러 놓는다.
- 3) 한천(寒天)을 물에 담귀 한천 여섯 개 기준으로 설탕 한 근 이상을 넣고 한천이 다 풀어져 물처럼 되면 눌러 놓았던 팥을 넣어 잘 짓는다.
- 4) 한천물과 팥이 잘 섞이면 조금 끓여서 사각그릇에 놓고 완전히 식혀 굳은 후에 칼로 썰어 먹는다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (一)

**【기본정의】**

새해를 앞두고 참고할만한 다양한 정월 음식 23종의 조리 방법을 소개한 기사로, 1937년 12월 21일부터 24일까지 4회에 걸쳐 조자호(趙慈鎬)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

손님을 맞이할 때 알아두면 좋은 정월 음식에 대해 자세히 소개하고 있다. 제1회 연재 기사에서는 만두, 잡채, 족편, 송어찜의 조리 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                      |
| 발행년월 | : 1937년 12월 21일             |
| 기사제목 | : 조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (一) |
| 필자   | : 조자호(趙慈鎬)                  |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리               |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                |

**【목차와 구성】**

1. 만두
2. 잡채
3. 족편
4. 송어찜

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (一)

|                 |       |      |
|-----------------|-------|------|
| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식기사명 | 식재료명 |
|-----------------|-------|------|

|                            |        |   |
|----------------------------|--------|---|
| 조선 요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (一) | 1. 만두  | 백면가루(메밀가루), 밀가루, 국수, 생치(익히지 않은 꿩고기), 정육, 백채 통김치(배추통김치), 무, 숙주, 미나리, 실백(잣), 두부 |
|                            | 2. 잡채  | 정육, 죽순, 홍무, 저육(제육), 다마네기(양파), 파, 표고, 석이, 느타리, 배, 오이, 전복, 우설(牛舌), 겨자즙          |
|                            | 3. 족편  | 소족(우족), 꿩이나 정육, 잣가루, 계란, 석이(석이버섯)   |
|                            | 4. 송어찜 | 송어, 정육, 표고, 미나리, 밀가루, 파, 계란   |

제1회에 연재된 기사에서 소개된 정월음식의 조리 방법과 주의사항은 다음과 같다.

<1. 만두>의 요리 방법에서는 만두 반죽을 할 때 “백면가로(메밀가루)에다 밀가루를 삼분지 일만 섞어서 국수를 끝낸 물에 빨아가지고 그걸로 반죽”하라고 소개하고 있다. 이 반죽 속에 양념과 실백(잣)을 두세 개 넣고 오므리는데, “다 막지 말고, 한쪽 귀를 조금만 남겨야 장국이 그 속에 들어가 맛이 더욱 조롭니다.”라고 설명했다.

<2. 잡채>는 모든 재료를 채를 쳐서 볶는데 “우설(牛舌)과 배는 채만 쳐서 전부 한데 섞어 가진 양념을 해서 그릇에 담고 그 위에 겨자즙을 앵깁니다”라고 설명했다.

<4. 송어찜>의 요리방법은 다음과 같다.

1) 송어를 달여 알맞게 토막을 친 후 밀가루와 계란을 입혀 부친다. 미나리도 계란을 씌워 부친다.

2) 계란 흰 자, 노른자를 따로 부쳐 같은 크기로 썬다. 표고도 같은 크기로 썰어 놓는다.

3) 다진 정육을 양념해 콩알 크기로 만들어 밀가루와 계란을 묻혀 부친다.(이것을 ‘모루기’라고 한다고 소개하고 있다.)

4) 남은 정육을 육회처럼 재워 냄비 밑에 깔 후에 위의 재료를 색을 맞추어 엮고 간장물로 간을 맞춘 국물을 넣고 끓인다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (二)

**【기본정의】**

새해를 앞두고 참고할만한 다양한 정월 음식 23종의 조리 방법을 소개한 기사로, 1937년 12월 21일부터 24일까지 4회에 걸쳐 조자호(趙慈鎬)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

손님을 맞이할 때 알아두면 좋은 정월 음식에 대해 자세히 소개하고 있다. 제2회 연재 기사에서는 양전유어 외 7종 음식의 조리 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                      |
| 발행년월 | : 1937년 12월 22일             |
| 기사제목 | : 조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (二) |
| 필자   | : 조자호(趙慈鎬)                  |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리               |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                |

**【목차와 구성】**

5. 양전유어
6. 두텁떡
7. 잡과편
8. 쑥꾸리
9. 생편(생강란)
10. 울안(울란)
11. 졸안(조란)
12. 녹말편

【음식관련 내용】

표 1. 조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (二)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                      | 음식기사명      | 식재료명                                       |
|--------------------------------------|------------|--|
| 조선요리로는<br>본격적인 정<br>월음식 몇 가<br>지 (二) | 5. 양전유어    | 소의 양깃머리(胛), 계란, 밀가루                        |
|                                      | 6. 두텁떡     | 찹쌀가루, 대추, 실백(잣), 꿀소                        |
|                                      | 7. 잡과편     | 찹쌀가루, 청매(청매실), 생울(생밤), 대추, 석이, 꿀, 계피가루, 설탕 |
|                                      | 8. 쑥꾸리     | 찹쌀가루, 쑥, 밤, 계피가루, 설탕, 꿀                    |
|                                      | 9. 생편(생강란) | 생강, 꿀, 설탕, 잣가루, 녹말가루                       |
|                                      | 10. 울안(울란) | 밤, 꿀, 설탕, 잣가루, 계피가루                        |
|                                      | 11. 졸안(조란) | 대추, 꿀, 설탕, 밤, 계피가루, 잣가루                    |
|                                      | 12. 녹말편    | 녹말가루, 오미자, 설탕, 딸기물                         |

제2회에 연재된 기사에서 소개된 정월음식의 조리 방법과 주의사항은 다음과 같다.

<5. 양전유어>는 양깃머리를 삶아 곱게 다진 후에 밀가루와 계란 흰자, 소금을 넣고 약한 불에 부치는 음식이라고 소개하고 있다. “한 쪽이 거직 익어 뒤집거든 깨트려 논 계란 노른자를 한 개씩 우에다 입혀 다시 익혀”낸다고 설명했다. 이렇게 하면 “보기에 색이 나서 좃읍니다.”라고 한다.

<6. 두텁떡>의 만드는 방법은 다음과 같다.

1) 꿀소 만드는 법 - 팔을 매(맷돌)에다 타서 물에 담갔다 불면 껍질을 벗겨서 시루에 찐다. 익은 후에는 꺼내어 소금으로 간을 하고 체에 거른다. 거른 팔과 황설탕을 섞어 볶아 물기를 없앤 후에 절구에 찜어 다시 고운 체로 친다. 여기에 계피가루 약간과 설탕물을 타서 축축하게 섞어 놓으면 완성이다.

2) 다음으로 찹쌀가루를 반죽하여 송편 크기로 떼어 놓는다. 여기에 대추를 곱게 다져 조금씩 속을 넣고, 두 손으로 살짝 누른다.

3) 시루에 꿀소를 깔고 떡을 한 켠 간 후에 실백(잣)을 두어 개씩 박고 꿀소를 다시 위에 뿌린다. 이와 같이 몇 칸이든지 अच्छ서 떡처럼 찐다.

<7. 잡과편> 만드는 법

- 1) 뜨거운 물에 데친 석이와 청매, 대추, 밤 등을 곱게 체를 친다.
- 2) 밤을 삶아 체에 걸러 계피가루와 설탕을 넣어 놓는다.
- 3) 찹쌀가루를 반죽하여 삶은 후에 건져 방망이로 힘 있게 짓는다.

4) 식은 뒤에 경단 크기로 떼어 체에 거른 밤으로 조금씩 속을 채우고 꿀을 묻혀 체친 밤, 대추, 청매, 석이 등을 골고루 묻힌다.

<8. 쑥꾸리>는 다음과 같이 만든다.

1) 찹쌀 반죽과 쑥을 섞어 송편 반죽처럼 만들어 삶은 후에 방망이로 뭉갬다.

2) 삶은 밤을 체에 걸러 그 일부를 계피가루, 설탕과 함께 섞는다.

3) 익혀놓은 떡을 경단 크기로 잘라 설탕 섞은 밤을 넣어 속을 박고 꿀을 발라, 남겨놓은 체에 거른 밤을 고물로 묻힌다.

<9. 생편(생강란)>은 얇게 저민 생강을 끓는 물에 살짝 데친 후에 건져서 곱게 다진 후 녹말과 설탕, 꿀을 섞어 냄비에 익혀 조금 식은 후에 생강 모양으로 빚고 꿀을 묻혀 잣가루를 입히는 요리라고 설명하고 있다.

<10. 울안(울란)>은 삶은 밤을 체에 걸러 설탕, 꿀, 계피가루를 섞어 반죽한 후 밤 모양으로 만들어 꿀을 바르고 잣가루를 묻혀 만든다.

<11. 졸안(조란)>은 찢 대추와 설탕을 섞어 울안(울란)과 같은 방식으로 만들면 된다.

<12. 녹말편> 만드는 방법은 다음과 같다.

1) 오미자를 담가 만든 오미자물에 녹말을 풀고 약간의 딸기물로 빛을 내 고운 체에 걸러 멍울이 지지 않도록 잘 젓는다.

2) 다 익으면 설탕을 넣어 그릇에 부어 식힌다.

3) 생 과일 위에 곁들이거나 따로 담기도 한다.(생편(생강란), 울란, 졸안(조란)도 마찬가지로)

#### 【관련 논저】

해당 사항 없음.

#### 【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (三)

**【기본정의】**

새해를 앞두고 참고할만한 다양한 정월 음식 23종의 조리 방법을 소개한 기사로, 1937년 12월 21일부터 24일까지 4회에 걸쳐 조자호(趙慈鎬)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

손님을 맞이할 때 알아두면 좋은 정월 음식에 대해 자세히 소개하고 있다. 제3회 연재 기사에서는 식혜, 배숙, 수정과, 약식의 조리 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                      |
| 발행년월 | : 1937년 12월 23일             |
| 기사제목 | : 조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (三) |
| 필자   | : 조자호(趙慈鎬)                  |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리               |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                |

**【목차와 구성】**

- 13. 식혜
- 14. 배숙
- 15. 수정과
- 16. 약식

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (三)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                      | 음식기사명   | 식재료명   |
|--------------------------------------|---------|--|
| 조선요리로는<br>본격적인 정<br>월음식 몇 가<br>지 (三) | 13. 식혜  | 찹쌀, 멥쌀, 설탕, 유자, 실백(잣)                        |
|                                      | 14. 배숙  | 배, 설탕, 생강, 통후추, 실백(잣)                        |
|                                      | 15. 수정과 | 준시(躡梯, 납작하게 눌러 말린 감), 생차(생강차), 설탕, 실백(잣), 계피 |

|  |        |                                    |
|--|--------|------------------------------------|
|  | 16. 약식 | 찹쌀, 밤, 대추, 꿀, 흑설탕, 진간장, 참기름, 실백(잣) |
|--|--------|------------------------------------|

제3회에 연재된 기사에서 소개된 정월음식의 조리 방법과 주의사항은 다음과 같다.

<13. 식혜>를 만들 때 깨끗한 빛을 유지하고 시간이 지나도 가라앉지 않는 독특한 비결을 “거진 끝커든 유자를 너허(요새 같으면 레몬도 조흘 것입니다.) 한 소끔 끌어 퍼노코 식은 뒤에 먹을 때마다 국물에 건데기를 너코 잣을 띄웁니다.”라고 소개했다.

<15. 수정과>를 만들 때에 “대개가 게피가로를 푸는데 보기에도 지저분하고 재미 없으니까 통게피나 게피가로를 흔겁에다가 싸서 수정과 당글제 너흐면 향기만 나고 조힙니다.”라고 했다.

<16. 약식>을 안칠 때는 “불을 쥬의해 잘 때야 하나니 처음에 한 고끔 떼고 멩근하게 뺨니다.”라고 주의를 당부했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (四)

**【기본정의】**

새해를 앞두고 참고할만한 다양한 정월 음식 23종의 조리 방법을 소개한 기사로, 1937년 12월 21일부터 24일까지 4회에 걸쳐 조자호(趙慈鎬)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

손님을 맞이할 때 알아두면 좋은 정월 음식에 대해 자세히 소개하고 있다. 제4회 연재 기사에서는 오곡밥 외에 6종 음식의 조리 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                      |
| 발행년월 : | 1937년 12월 24일             |
| 기사제목 : | 조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (四) |
| 필자 :   | 조자호(趙慈鎬)                  |
| 기사형태 : | 논설                        |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리               |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                |

**【목차와 구성】**

17. 오곡밥
18. 물송편
19. 양선(祥膳)
20. 열구자(열구자, 신선로)
21. 두부전골
22. 수전채
23. 계목채

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선요리로는 본격적인 정월음식 몇 가지 (四)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크   | 음식기사명   | 식재료명                               |
|-------------------|---------|------------------------------------|
| 조선 요리로는<br>본격적인 정 | 17. 오곡밥 | 찹쌀, 붉은 팥, 검은 밤, 콩, 청장미, 찰수수, 대추, 밤 |

|              |                   |   |
|--------------|-------------------|---|
| 월음식 몇 가지 (四) | 18. 물송편           | 멥쌀가루, 꿀소, 녹말                                    |
|              | 19. 양선(胖膳)        | 양짓머리, 녹말, 겨자즙                                   |
|              | 20. 열구자(열구자, 신선로) | 송어나 도미, 정육, 계란, 밀가루, 고추장, 죽순, 표고, 홍무(홍당무)       |
|              | 21. 두부전골          | 두부, 정육, 표고, 석이, 미나리, 숙주, 계란, 홍무(홍당무), 죽순, 녹말, 무 |
|              | 22. 수전채           | 생치, 배추통김치, 표고, 석이, 실백(잣), 배, 죽순                 |
|              | 23. 계목채           | 계목(씀바귀 뿌리), 겨자, 단 것, 설탕                         |

제4회에 연재된 기사에서 소개된 정월음식의 조리 방법과 주의사항은 다음과 같다.

<17. 오곡밥>을 할 때, “솔에 안치실 제 반드시 먼저 솔 밑에다 참기름을 바르고 안치면 만히 늦지를 안습시다. 밥물은 팻 삶어 논 국물을 부으면 빛이 더욱 조롭니다.”라고 소개했다.

<19. 양선>을 만드는 간편한 방법은 다음과 같다.

- 1) 양짓머리를 데쳐 알뜰하게 저민다.
- 2) 사방 한 7~7푼 가량 잘라 잔 칼질을 한다.
- 3) 녹말을 묻혀 끓는 물에 삶아 건져 냉수에 행군다.
- 4) 물을 뺀 후 겨자를 짝어 먹는다.

<20. 열구자>는 술안주에 적당한 음식이라고 소개했다. 다음과 같이 만든다.

1) 생선(송어나 도미)을 잘 다져 알뜰하게 토막을 친 후, 밀가루와 계란을 묻혀 부친다.  
 2) 정육은 모루기(다진 정육을 양념해 콩알 크기로 만들어 밀가루와 계란을 묻혀 부친 것)를 만들어 부친다.

2) 미나리는 계란에 묻혀 부치고, 계란은 흰자 노른자를 각각 부친다. 이들을 표고, 파, 죽순과 함께 넓이는 너 푼 가량, 길이는 한 치 가량으로 썰어 놓는다.

3) 홍무(홍당무)는 살짝 데쳐 같은 위와 같은 치수로 썬 후에 정육회(육회)처럼 곱게 채를 친다.

4) 갖은 양념, 고추장(싱거울 것 같으면 장을 친다.)을 알뜰한 냄비에 펴고 부친 생선을 놓은 후에, 색을 맞추어 다른 재료들도 가장자리에 돌려 넣는다.

5) 국물은 고추장을 풀어 넣는다.

<22. 수전채> 역시 겨울에 술안주로 좋은 음식이라고 하면서 다음과 같이 그 요리방법을 설명하고 있다.

1) 생치(꿩)를 살만 발라 알뜰알뜰하게 저며 갖은 양념을 해서 볶고 남은 뼈는 삶아 국을 식혀 놓는다.

2) 표고도 납작하게 썰어 양념해 볶는다.

3) 석이는 더운 물에 데히고 채쳐 볶고, 죽순은 연한 곳만 얇게 찍찍 썰어 놓는다.

4) 알맞게 익은 배채(배추) 통김치를 납작하게 썰어 한 포기 담고, 준비한 고명 한 켠씩 섞바꾸어 담는다.

5) 국물은 생치(깻)뼈 삶은 국물을 간을 맞추어 붓는다. 그 위에 잣을 띄우고, 배도 썰어 넣는다.

<23. 계목채> 만드는 법은 계목을 “삶아서 껍질을 벗겨서 하로썸 당겨두나니 계목이 원래 썸박우(썸바귀) 뿌리가 되어 몹시 쓰니가 그렇습니다.”라고 설명했다. “쓴 맛이 웬만큼 우려나거든 건져서 게자, 단 것, 설탕, 깨소금 등을 너허 무치는데 소금으로 간”을 맞춘다고 소개했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국의국어대학교)

**【자료명】**

생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (上(상))

**【정의】**

요리 연구가인 조자호(趙慈鎬)가 봄철에 적당한 조선음식 14종의 조리법을 소개한 동아일보의 연재 기사이다. 동아일보 1938년 3월 4일과 3월 5일까지 2회에 걸쳐 연재되었다.

**【음식 관련 정의】**

첫 번째 연재기사에서는 일반 가정에서 많이 쓰이는 녹두 녹말 만드는 방법을 비롯하여 국수비빔, 도미국수, 도미찜, 미나리강회 등 4종의 조리 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                         |
| 발행년월 : | 1938년 3월 4일                  |
| 기사제목 : | 생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (上(상)) |
| 필자 :   | 조자호(趙慈鎬)                     |
| 기사형태 : | 논설                           |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

\* 녹말 만드는 법

1. 국수비빔
2. 도미국수
3. 도미찜
4. 미나리강회

**【음식관련 내용】**

표 1. 생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (上)

| 기사 이미지 하이퍼링크              | 음식기사명   | 식재료                                |
|---------------------------|---------|------------------------------------|
| 생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (上) | 1. 국수비빔 | 백면(메밀가루), 정육, 편육, 미나리, 계란, 조미료     |
|                           | 2. 도미국수 | 도미, 정육, 계란, 밀가루, 백면(메밀가루), 썩갠, 조미료 |
|                           | 3. 도미찜  | 도미, 정육, 계란, 밀가루(밀가루), 썩갠, 표고, 조미료, |

|          |  |
|----------|--|
|          | 미나리, 실백(짖), 홍고초(홍고추)                       |
| 4. 미나리강희 | 미나리, 계란, 실백(짖), 실고초(실고추), 편육, 제육, 고초장(고추장) |

연재 기사 (上(상))에서 음식에 관련된 특이한 주장이나 특별한 요리방법을 정리하면 다음과 같다.

먼저, 각종 요리에 자주 쓰이는 녹말을 내는 법을 설명하고 있다.

1) 굵고 좋은 녹두를 매(맷돌)에 타서 담궜다가, 기피를 정하게 해서 매(맷돌)에다 곱게 갈아 고운 체에 받친다.

2) 받친 건더기를 무명자루 등에 넣고, 맑은 물에 자루를 넣은 후, 다시 맑은 물이 나도록 주물러 녹말을 뺀다.

3) 더 우려낼 것이 없으면 찌꺼기를 쏟아내고 받쳐 놓은 국물을 자루에 넣은 후, 역시 맑은 물에 자루를 담궜 놓고 주물러 뽀얗게 다 나올 때까지 뺀다.

4) 빼놓은 물을 건드리지 말고 잘 놓아두면 가라앉는다. 윗물은 가만히 따라서 묵물국을 끓여 먹고 가라앉은 앙금은 깨끗한 물을 다시 부어 휘휘 저어 가만히 놓아두면 다시 가라앉는다.

5) 3~4번 반복해서 깨끗이 우려내면 물을 다 따라버린 후, 채반에 백지를 펴고 살살 펴 놓아 말려 쓴다.

<1. 국수비빔> 만드는 방법

1) 미나리를 썰어 살짝 데친다.

2) 모루기(정육을 곱게 다져 갖은 양념을 해서 작은 콩만한 크기로 만들어 밀가루와 계란을 묻혀 부친 것)를 만든다. 계란은 작게 알쌈을 부친다.

3) 정육은 가늘게 채쳐서 양념해 볶다가 미나리를 잠깐 넣어 볶아낸다.

4) 편육도 가늘게 채를 친다.

5) 국수와 준비한 모루기, 알쌈, 고기볶음, 편육을 함께 넣고 갖은 양념을 해서 간을 잘 맞추어 무친다. 그릇에 담은 후 알쌈과 모루기 고기 볶은 것을 위에 보기 좋게 얹는다.

6) 맑은 장국을 곁들여 낸다.

<2. 도미국수>를 만드는 방법은 다음과 같다.

1) 성하고 좋은 도미를 대가리를 잘라내고 토막을 치되 도미에 따라 너무 크지 않게 잘라 반을 갈라서 뼈를 뺀 후 밀가루(밀가루)와 계란을 섞워 철(번철)에 부친다.

2) 장국을 맛나게 꾸미를 재여 끓이고, 부쳐 놓은 도미를 넣어 잠깐 동안 끓이다가 썩갯을 넣어 숨만 죽여 다른 그릇에 건져 놓는다.

3) 국수를 깨끗하게 빨아 그릇에 담고 도미 토막을 얹은 후, 그 위에 썩갯을 펴놓고 국물을 붓는다.

<3. 도미찜>의 요리는 다음과 같이 한다.

1) 깨끗이 씻어 토막 낸 도미를 밀가루와 계란을 섞워 철(번철)에 부친다.

2) 정육은 모루기를 만들어 밀가루(밀가루)와 계란을 묻혀 부친다. 미나리도 계란과 밀가루를 묻혀 부쳐 놓는다.

3) 계란은 흰자 노른자를 각각 부친다. 미나리 부친 것과 표고와 함께 각각 넓이 너 푼 가량, 육질 푼 길이로 썰어 놓는다.

4) 냄비에 정육을 가늘게 채쳐 양념을 해 밑에 깔고 그 위에 부쳐놓은 도미를 놓고 그 위에는 준비해 놓은 미나리 표고 계란 부친 것을 색 맞추어 얹는다. 통고초(통고추)도 같은 치수로 썰어 사이사이에 색을 맞추어 얹는다.

5) 모루기와 실백을 얹은 후에 장물을 심심하게 타서 붓고 끓이다가 상에 놓을 때 썩갓을 얹어 내놓는다. 도미는 잔칼질을 한 후 진장을 발라서 통으로 냄비에 안치고, 고명은 위에 설 명한대로 얹는다.

#### <4. 미나리강회> 만드는 방법

1) 미나리의 대가리 흰 대는 잘라 버리고 육 푼 가량 되게 잘라 놓는다.

2) 계란은 흰자 노른자를 각각 도톰하게 부쳐 가늘게 미나리 크기만큼 썬다. 편육 제육도 이와 같이 썬다.

3) 색을 맞추어 썰어 놓은 고명과 실고초(실고추)를 썰어놓은 미나리 4~5개로 대고, 그 중 미나리 한 개로 다른 재료를 모두 감은 후에 끝에는 실백 한 개를 끼어 놓는다.

4) 고추장을 식초에 타서 놓는다.

#### 【관련 논저】

해당 사항 없음

#### 【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (下(하))

**【정의】**

요리 연구가인 조자호(趙慈鎬)가 봄철에 적당한 조선음식 14종의 조리법을 소개한 동아일보의 연재 기사이다. 동아일보 1938년 3월 4일과 3월 5일까지 2회에 걸쳐 연재되었다.

**【음식 관련 정의】**

두 번째 연재기사에서는 조개회, 조개구이, 조기국, 조기회, 화전, 화면, 찜면, 준치만두, 탕평채 등 9종의 조리 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                         |
| 발행년월 : | 1938년 3월 5일                  |
| 기사제목 : | 생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (下(하)) |
| 필자 :   | 조자호(趙慈鎬)                     |
| 기사형태 : | 논설                           |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

5. 조개회
6. 조개구이
7. 조기국
8. 조기회
9. 화전
10. 화면
11. 찜면
12. 준치만두
13. 탕평채

**【음식관련 내용】**

표 1. 생각만 해도 입맛 나는 봄철의 조선요리 (下(하))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                      | 음식기사명    | 식재료                               |
|--------------------------------------|----------|-----------------------------------|
| 생각만 해도<br>입맛 나는 봄<br>철의 조선요<br>리 (下) | 5. 조개회   | 조개, 녹말가루(녹말가루), 썩갓, 윤집(고초장)       |
|                                      | 6. 조개구이  | 조개, 정육, 조미료                       |
|                                      | 7. 조개전골  | 조개, 정육, 계란, 조미료                   |
|                                      | 8. 조기국   | 조기, 정육, 계란, 밀가루, 썩갓, 조미료          |
|                                      | 9. 조기회   | 조기, 참기름, 실고초(실고추), 파, 소금, 윤집(고초장) |
|                                      | 9. 화전    | 진달래꽃, 찹쌀가루(찹쌀가루), 참기름, 꿀          |
|                                      | 10. 화면   | 진달래꽃, 녹말가루(녹말가루), 실백(잣), 오미자국, 설탕 |
|                                      | 11. 찡면   | 녹말, 오미자국, 실백(잣), 설탕               |
|                                      | 12. 준치만두 | 준치, 정육, 실백(잣), 녹말, 조미료            |
|                                      | 13. 탕평채  | 녹말묵, 미나리, 김, 편육, 정육, 조미료          |

연재 기사 (下(하))에서 음식에 관련된 특이한 주장이나 특별한 요리방법을 정리하면 다음과 같다.

<5. 조개회>는 조개를 “녹말을 씌워 펄펄 끓는 물에 삶아 건져 냉수에 헹구어 체에다가 물을 뺀 후 접시에 썩갓을 놓고 조개 한켜 놓고 섞바꾸어 보기 좋게 담아 놓고 초고초장(초고추장)을 맛있게 타서” 놓는 음식이라고 설명하고 있다.

<7. 조개구이>는 “조개와 정육을 곱게 다져 양념하는데 물이 나니까 소금으로 간을 맞추어 본래 조개구이하는 큰 조개껍질을 장식해두고 쓰는 것이나 그런 것이 없으면 대합껍질을 배지로 싸발라서 거기다가 담아 뭉근한 불에다 구워” 먹는 음식이라고 소개했다.

<8. 조기국>을 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 토막 친 조기를 밀가루와 계란을 문혀 철(번철)에 부쳐 놓는다.
- 2) 연한 정육은 잘게 썰어 양념을 한 후, 맑은 장국이 한소끔 끓을 때 부쳐 놓은 조기를 넣어 잠깐 끓이다가 썩갓을 넣어 살짝 익혀 빛만 낸다.
- 3) 그릇에 뜰 때에는 조기를 먼저 뜨고 위에 썩갓을 얹는다.
- 4) 초장에 고초가루(고춧가루)를 타서 놓고 조기 살을 짝어 먹는다.

<9. 조기회> 만드는 법

- 1) 성하고 크고 좋은 조기를 씻어 대가리를 자르고 반을 저며 뼈를 뺀 후 얇게 포를 떠놓

는다.

2) 칼 안팎에 참기름을 바르고 도마에도 기름을 바른 후, 조기 저민 것을 가로 썰지 말고 세로로 가늘게 썬다.

3) 파 잎을 채치고 실고초(실고추)와 참기름을 조금 친 후에, 소금으로 간을 맞추어 손을 대지 말고 목저(나무젓가락)같은 것으로 고루 잘 섞어 무친다. 접시에 담을 때는 쭉갓을 펴고 그 위에 담아 놓는다. 초고추장에 먹는다.

<10. 화면>은 “먼저 오미자를 담귀 우려 놓고 진달래꽃 술을 뽑아 물에 흔들어서 녹말을 무쳐 끓는 물에 삶아 건져 냉수에 행귀 건져서 체 가운 데다가 물을 빼서 오미자국에 설탕을 달게 타고 꽃을 넣고 실백을” 띄우는 음식이라고 설명하고 있다. 봄철 화채로 신선하고 보기도 좋다고 소개했다.

<11. 쟁면>은 “어름 나기 전엔 화채 대신 쟁면을 쓴다.”고 소개하는 음식이다. 다음과 같이 만든다.

1) 녹말을 물에 개어 백비탕을 끓이다가 큰 합 뚜껑이나 밀이 편편한 양푼 같은데 얇게 부어 끓는 물에 띄워 익혀낸다.

2) 식은 후에 칼로 썰어 준비해 놓은 오미자국에 설탕을 달게 타서 썰어 놓은 녹채를 넣고 실백을 띄운다.

<12. 준치만두>는 준치를 살만 발라서 갖은 양념을 한 후 실백 한 개씩을 넣어 콩알 크기 정도로 만들어서 녹말을 묻혀 끓는 장국에 넣어 익히는 음식이라고 설명하고 있다. 초장과 함께 먹는다.

<13. 탕평채>는 목(백목과 노랑목)을 미나리, 편육, 다져서 볶은 정육, 구운 김과 함께 섞어 양념을 해서 무치는 음식이라고 소개했다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

朝鮮料理(조선요리)의 調味品(조미품)「멸치젓」製法改良(제법개량)

【기본정의】

화학적 방법으로 멸치젓국을 제조 판매한다는 기사로, 부산 지역의 소식을 전하는 동아일보의 1938년 3월 4일자 7면에 소개된 내용이다.

【음식관련 정의】

부산의 ‘학하상사회사(鶴賀商事會社)’의 장덕근(張德根)이 ‘온지장유(鰯之醬油)’라는 이름의 멸치젓국을 개발하여 판매한다는 것을 소개하였다.

【서지】

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                                |
| 발행년월 : | 1938년 3월 4일                         |
| 기사제목 : | 朝鮮料理(조선요리)의 調味品(조미품)「멸치젓」製法改良(제법개량) |
| 필자 :   | 장덕근(張德根)                            |
| 기사형태 : | 논설                                  |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                         |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                          |

【목차와 구성】

1. 원시적인 방법의 멸치젓국의 생산과 제조 문제
2. 새로운 멸치젓국 ‘온지장유(鰯之醬油)’의 개발과 판매 소개

【음식관련 내용】

표 1. 朝鮮料理(조선요리)의 調味品(조미품)「멸치젓」製法改良(제법개량)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                     | 저자명      | 주요 내용  |
|-------------------------------------|----------|--|
| 朝鮮料理(조선요리)의 調味品(조미품)「멸치젓」製法改良(제법개량) | 장덕근(張德根) | <p>조선 가정에서는 물론 외국 사람의 입맛을 돋우는 조선 특유의 ‘멸치젓국(멸치젓국)’은 그 제조방법이 원시적이라 일반가정에서는 담을 때에 말할 수 없는 불편을 느낄 뿐 아니라 해안지방 이외에는 가정에서 제조할 도리가 없어 얻는데 곤란을 당하고 있다고 지적했다.</p> <p>이에 이 멸치젓을 우리 조선 사람의 손으로 그 제조방법을 개량하여 악취를 제거하고 양호한 품질에 저렴한 가격으로 일반가정에 마치 간장처럼 배급할 수 있게 되었다고 소개하고 있다.</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>부산의 ‘학하상사회사(鶴賀商事會社)’ 장덕근(張德根)씨는 다년간 연구한 결과 조선요리에 진미를 돕게 할 ‘온지장유(鰮之醬油)’라는 이름의 멸치젓국을 제조하게 되었는데, 이 ‘온지장유’는 조선 가정뿐 아니라 세계적으로 식료조리품으로 손색이 없을 만큼 품질이 양호하다고 설명했다. 화학작용을 이용하여 제조시일을 단축했고, 풍미를 영구 보전할 수 있는 특징이 있다고도 덧붙였다. 대량생산을 목표로 적극적인 활동을 하고 있는 이 ‘온지장유’가 보급된다면, 일반가정에서 많은 편의를 보리라고 하였다.</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

봄 타는 입에도 맞는 조선음식 몇 가지

**【정의】**

음식 연구가인 조자호(趙慈鎬)가 봄철에 식욕을 돋우기에 알맞은 음식 11종의 조리법을 소개한 기사. 동아일보 1938년 4월 15일자에 게재되었다.

**【음식관련 정의】**

조자호는 가정에서 만들 수 있는 봄철 음식의 조리법을 자세히 설명하고 있다. 이 가운데 지역 음식으로 알려진 생선김치와 승가기탕(승기약탕)의 조리법은 새롭게 소개된 것이다.

**【서지】**

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                  |
| 발행년월 | : 1938년 4월 15일          |
| 기사제목 | : 봄 타는 입에도 맞는 조선음식 몇 가지 |
| 필자   | : 조자호(趙慈鎬)              |
| 기사형태 | : 논설                    |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리           |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문            |

**【목차와 구성】**

1. 생선김치
2. 승개기탕(승가기탕(勝佳妓湯), 승기약탕(勝妓樂湯))
3. 대하회(大蝦膾)
4. 낙지회
5. 두릅나물
6. 두릅회
7. 두릅전유어
8. 더덕생채
9. 자충전유어
10. 도미구이
11. 더덕구이

【음식관련 내용】

표 1. 봄 타는 입에도 맞는 조선음식 몇 가지

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식명                             | 식재료명   |
|------------------------------|---------------------------------|--|
| 봄 타는 입에도<br>맞는 조선<br>음식 몇 가지 | 1. 생선김치                         | 무, 배추, 실고초(실고추), 파대加里, 마늘, 생강, 설탕, 미나리, 생선, 녹말가루, 표고                                       |
|                              | 2. 승개기탕(승가기탕(勝佳妓湯), 승기악탕(勝妓樂湯)) | 잣도미(빛이 불그레 하고, 약간 감으레한 것), 정육, 표고, 진장, 설탕, 파, 깨소금, 참기름, 후추가루, 실백, 계란, 밀가루, 썩갓, 점복(전복), 해삼. |
|                              | 3. 대하회(大蝦膾)                     | 대하, 녹말, 윤집(초고추장)   |
|                              | 4. 낙지회                          | 낙지, 녹말, 윤집(초고추장)   |
|                              | 5. 두릅나물                         | 두릅, 고추장, 식초, 설탕, 깨소금, 참기름, 파   |
|                              | 6. 두릅회                          | 두릅   |
|                              | 7. 두릅전유어                        | 두릅, 밀가루(밀가루), 계란, 고기   |
|                              | 8. 더덕생채                         | 더덕, 고춧가루(고춧가루), 식초, 설탕, 다진 파, 참기름, 깨소금   |
|                              | 9. 자충전유어                        | 자충이(쪽파뿌리), 갓은양념, 밀가루, 계란   |
|                              | 10. 도미구이                        | 도미, 참기름, 소금, 설탕, 생강즙   |
|                              | 11. 더덕구이                        | 더덕, 진장, 갓은양념   |

조자호는 입맛이 없는 봄철에도 맛있게 먹을 수 있는 요리로, 11가지의 음식 종류를 소개하고 있다. 특히 술안주에 적합하다고 설명했다. 소개된 사항 중 중요한 내용은 다음과 같이 정리할 수 있다.

<1. 생선김치> 만드는 방법

1) 무를 6~7푼 길이로 잘라 4~5푼 넓이 한 푼 두께로 썬다. 배추 속대 역시 같은 방식으로 썰어 약간의 소금에 절여놓는다.

2) 파, 마늘, 생강을 채쳐 놓는다.

3) 배추를 건져 무와 함께 섞고 준비한 양념을 넣고 골고루 버무린다. 그 후 알맞은 향아리에 담고 소금으로 간을 한 물에 설탕을 알맞게 쳐서 붓는다. 적당히 김치를 익힌다.

4) 싱싱한 생선(조기 등)을 알팍하고 나뭇하게 저며 녹말을 문힌 후에, 끓는 물에 삶아 건

저 냉수에 행귀 물을 빼다.

5) 김치 건더기를 건져 생선과 섞바꾸어 가며 담아 놓는다.

6) 불린 표고의 꼭지를 따고 나뭇하게 썰어 위에 얹고, 실백(젓)을 띄운 후에 국물을 부어 놓는다.

<2. 승개기탕(승가기탕(勝佳妓湯), 승기악탕(勝妓樂湯))>을 만드는 방법은 다음과 같다.

1) 깨끗이 씻어 내장과 지느러미를 제거한 도미를 안팎으로 드문드문 잔칼질을 한다.

2) 곱게 다져 갖은 양념을 한 정육을 도미 사이사이에 끼우고 뱃속에도 넣은 후, 진간장을 발라 살짝 굽는다.

3) 모루기(다진 고기를 동글고 잘게 만들어 밀가루와 계란을 섞워 부쳐 놓은 것)을 만든다.

4) 계란 흰자와 노른자를 각각 도톰하게 부쳐서 납작하게 썬다. 불린 표고도 납작하게 썬다.

5) 곱게 썰어 갖은 양념을 한 정육을 냄비 밑에 깔고 구워놓은 도미를 담는다.

6) 점복(전복)은 불려 삶아서 같은 치수로 썰고, 해삼도 삶아서 깨끗이 씻은 후에 나뭇하게 썰어 도미위에 담는다. 가장자리로 돌러가면서 준비해 놓은 고명을 색을 맞춰 놓는다.

7) 모루기와 실백(젓)을 얹고, 통고추 한 개를 네 쪽으로 쪼개어 사이사이에 끼워 색을 낸다.

8) 간을 맞추어 국물을 붓고 끓이다가 상에 놓을 때 쑥갓을 넣어 들인다.

<3. 대하회(大蝦膾)>는 “생대하를 껍질을 벗기고 나뭇나뭇하게 저며서 녹말을 섞워 끓는 물에 삶아서 찬물에 행귀 체 같은데 건져 물을 빼서 담아 놓고 윤집(초고추장)을 맛있게 타 놓으십시오.”라고 특이한 요리방법을 설명하고 있다.

<4. 낙지회>에서 낙지를 씻을 때 “소금을 넣고 힘있게 주물러 씻어버리고 껍질을 벗기는데 콩지(콩)에서부터 벗겨야 잘 벗겨집니다.”라고 소개하고 있다. 대하회처럼 녹말을 섞우거나 혹은 그대로 끓는 물에 삶아 건진다고 설명했다.

<7. 두릅전유어>는 다음과 같은 방법으로 요리한다. 두릅은 “전에 나라에 진상하던 것인데 펍 신기로운 채소입니다.”라고 소개하고 있다.

1) 삶은 두릅의 껍질을 벗겨 알파하게 저며서 밀가루와 계란을 섞워 부친다.

2) 곱게 다진 고기를 양념해서 한쪽에다 부친다. 술안주일 경우에는 그냥 부치는 것이 더 신선하다.

<9. 자충전유어>는 “자충이(쪽파뿌리)를 까서 곱게 다지고 연한 살을 곱게 다져서 한데 섞고 갖은 양념을 해가지고 동글납작하게 만들어서 밀가루와 계란을 묻혀 번철에 부칩니다.”라고 그 요리법을 설명하고 있다.

<10. 도미구이>에서는 도미를 구울 때의 특별한 비법을 언급하고 있다. “도미를 진장에만 굽는 것보다 참기름과 소금, 설탕, 생강즙은 약간 기운만 해서 한데 박박 개가지고 도미 잔 것을 통으로 안팎을 잔칼질을 해가지고 고루 발라가며 구우면 펍 신선”하다는 것이다.

<11. 더덕구이>는 “더덕을 껍질을 벗겨 담귀 불려서 저며 가지고 모루망치 같은 걸로 두들겨 부풀부풀하게 해서 진장에 갖은 양념을 해서 무치고 고기를 곱게 다져서 역시 갖은 양념을 해서 더덕 한 쪽에다 알뜰하게 무쳐서 구워” 만든다고 설명했다.

**【관련 논저】**

이학규(李學逵), 『금관죽지사(金官竹枝詞)』, <승개기 조(條)>  
최남선(崔南善), 『조선상식문답(朝鮮常識問答)』, <풍속 편>  
최영년, 『해동죽지(海東竹枝)』, <승가기(勝佳妓)>

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

철그릇이 없어진다면 대용으로 뚝배기

**【기본정의】**

찌개를 가장 맛있게 하자면 뚝배기가 제일이라면서 그 효용을 설명하고 있는 글이다. 동아일보 4면에 1938년 5월 25일 게재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

당시 상공성의 선철주조 금지로 철 그릇의 부족이 예상되는 시점에서 요리집은 물론 각 가정에서도 적지 않은 문제가 될 것임을 저자는 우려하고 있다. 이에 당시 가정에서는 쉽고 빠르게 요리를 하기 위해 철냄비나 뚝배기는 사용하지 않는다고 설명하고 있다. 하지만 단시간에 끓이는 알루미늄 냄비 등은 시간의 이득 때문에 사용하는 것이지, 사실상 맛은 없다고 주장하고 있다. 철냄비나 뚝배기(뚝배기)에 한 요리가 가장 맛있다는 것이다.

**【서지】**

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                |
| 발행년월 | : 1938년 5월 25일        |
| 기사제목 | : 철그릇이 없어진다면 대용으로 뚝배기 |
| 필자   | : 미상                  |
| 기사형태 | : 논설                  |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리         |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문          |

**【목차와 구성】**

1. 상공성의 선철주조 금지로 인한 철냄비 부족 예상
2. 최근의 요리경향 - 뚝배기와 철냄비의 기피
3. 철냄비의 장점
4. 철냄비를 대체할 그릇으로서의 뚝배기

**【음식관련 내용】**

표 1. 철그릇이 없어진다면 대용으로 뚝배기

| 기사 이미지<br>하이퍼링크    | 저자명 | 주요 내용  |
|--------------------|-----|--|
| 철그릇이 없어<br>진다면 대용으 | 미상  | 우리나라에서는 다른 요리에는 별로 사용하지 않지만, 솥은 알루미늄으로 사용할 수 없기에 문제가 클 것 |

|              |  |
|--------------|--|
| <p>로 떡배기</p> | <p>으로 예상된다고 밝혔다. 옛날 좋은 솔에 밥 짓는 것과 지금 솔에 밥을 진 것이 그만큼 밥맛이 다르다고 노인들께서 말씀하시는 것을 듣게 되었다고 전했다. 또 “미국 어떤 학자가 평하기를 동양에서 특히 모성애가 다른 데 보다 강한 것은 철 냄비와 철 솔에다가 음식을 만들어 먹은 까닭이라고 단언했다”고 소개하고 있다. “철 속에 포함된 ‘만간(망간)’이라는 성분은 여자의 모성애를 풍부하게 한다”는 것이다. 그 증거로 원숭이 실험에서 같은 재료를 철 냄비와 합금냄비로 구별해서 두 마리 어미에게 먹였더니 철 냄비의 요리를 먹은 어미가 훨씬 더 새끼를 사랑하였다는 결과를 제시하였다.</p> <p>그러한 철 냄비가 없어진다면, 옛날 떡배기로 대체해서 사용하면 된다고 권하고 있다. “설롱탕(설렁탕)만은 여전히 꼭 떡배기(떡배기)를 쓰는 것은 다른 그릇에 먹으면 설롱탕(설렁탕)의 독특한 맛을 잃는다고 하는데도 일리가 있는 것”이라고 말하면서, “지금도 부자집에서는 양전한 떡배기에 양전하게 찌개를 끄려서(끓여서) 그대로 상에 놓는(놓는) 것은 그 맛을 일치(일치) 아니하라고 양전한 떡배기에 하는 것”이라고 덧붙였다.</p> <p>마지막으로, 그릇 제조업자들이 떡배기를 더 보기 좋게 만들고, 조금 쓰다가 깨지는 문제를 해결해준다면 좋을 것이라면서 글을 마치고 있다.</p> |
|--------------|--|

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

여름철에 더 별미인 조선음식 몇 가지

**【기본정의】**

여름철에 별미인 음식 4종의 조리 방법을 소개한 동아일보의 1938년 6월 17일 기사이다. 기사를 정리한 사람은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

손님을 대접하거나 솜씨를 자랑하고 싶을 때 유용한 여름철 별미로 원미, 흰죽, 어채, 어만두 4종의 조리 방법을 자세히 소개하고 있다.

**【서지】**

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                 |
| 발행년월 : | 1938년 6월 17일         |
| 기사제목 : | 여름철에 더 별미인 조선음식 몇 가지 |
| 필자 :   | 미상                   |
| 기사형태 : | 논설                   |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리          |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문           |

**【목차와 구성】**

1. 원미
2. 흰죽
3. 어채
4. 어만두

**【음식관련 내용】**

표 1.여름철에 더 별미인 조선음식 몇 가지

| 기사 이미지<br>하이퍼링크      | 음식기사명  | 식재료                                |
|----------------------|--------|------------------------------------|
| 여름철에 더 별미인 조선음식 몇 가지 | 1. 원미  | 멥쌀, 설탕, 얼음 소주                      |
|                      | 2. 흰죽  | 멥쌀, 참기름                            |
|                      | 3. 어채  | 생선(민어), 녹말가루, 국화잎, 석이, 표고, 닌징(홍당무) |
|                      | 4. 어만두 | 생선(민어), 오이, 석이, 표고, 실백(젓), 정육, 녹말가 |

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
|  |  | 루, 국화잎, 닌징(홍당무) |
|--|--|-----------------|

특이한 요리방법을 정리하면 다음과 같다.

먼저<1. 원미>는 다음과 같이 조리한다.

- 1) 멥쌀을 깨끗이 씻어 말린 후에 반 동강이 나도록 해서 가루는 버리고 알갱이만 다시 씻어서 죽을 쑀다.
- 2) 물을 먼저 끓이다가 쌀을 넣고 보통 죽보다 되게 쭈어 냉수에 채워 식힌다.
- 3) 그 후 얼음을 잘게 깨어 소주를 조금 넣고 설탕을 달게 탄다. 딸기물로 색을 내어도 좋다.

원미 상에는 화채와 설탕을 놓고, 산포(쇠고기포)를 폭신하게 두들겨 납작하게 썰고 대화를 풀어 곁들이고, 암치(민어)나 말린 대구도 보풀어서 곁들여 놓고 진간장을 놓는다고 한다.

<2. 흰죽>을 만들 때는 쌀을 불린 후에 조금만 남기고 나머지는 참기름을 몇 방울 넣고 곱게 갈아서 만든다고 소개했다. 그 후 쌀과 함께 죽을 쭈어 차갑게 식혀 먹으면 소화가 잘된다고 한다.

<3. 어채>의 요리 방법은 다음과 같이 소개하고 있다.

- 1) 대가리와 뼈 등을 손질한 생선을 납작하면서도 다소 도톰하게 저며 녹말가루를 씌운 후 끓는 물에 삶아 건진 후 찬물에 넣었다가 건진다.
- 2) 불린 표고를 납작하게 썰고 석이도 삶아서 납작하게 찢는다.
- 3) 닌징은 데쳐 썬 후 국화잎과 함께 녹말을 씌워 끓는 물에 삶아 찬물에 넣었다가 건져 물을 뺀다.
- 4) 각종 채소를 깔고 어채와 닌징, 표고, 기타 여러 가지를 색 맞춰 담는다.
- 5) 겨자즙과 초장에 찍어 먹는다.

<4. 어만두>를 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 손질한 생선살을 작은 송편 크기 정도로 저민다.
  - 2) 갖은 양념으로 볶은 고기와 껍질을 벗겨 채쳐서 절인 애오이를 물에 행군 후 기름에 살짝 볶아서 고명을 만든다.
  - 3) 표고와 삶은 석이는 채를 쳐서 볶는다.
  - 4) 이를 한 데 섞어 양념한 후 저민 생선에 실백(잣)과 함께 넣고 반으로 접어 녹말로 붙인 후에 송편처럼 만들어 찢는다. 익은 후 찬 물에 행군다.
  - 5) 국화잎과 표고, 석이를 납작하게 썰어 녹말을 문혀 삶은 후 찬물에 헹궈놓고, 닌징은 살짝 데쳐 납작하게 썬 후 녹말을 씌워 삶아서 만두 위에 색을 맞추어 담는다.
- 오이는 없을 경우 생략해도 좋고, 겨자즙이나 초장과 함께 먹으라고 추천했다.

**【관련 논저】**

해당사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (一)

**【기본정의】**

우리나라의 담수산(淡水産) 어족 중, 특히 조선 명어(名魚)로 불릴만한 어족들을 소개한 연재 기사로 1938년 7월 22일부터 8월 3일까지 총 7회에 걸쳐 동아일보에 정문기(鄭文基)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재 기사에서는 조선에서 예전부터 타 어류에 비해 일반이 중요하게 생각하고 진상품으로도 유명했던 이름난 어족을 나열하고 있다.

**【서지】**

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                       |
| 발행년월 : | 1938년 7월 22일               |
| 기사제목 : | 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (一) |
| 필자 :   | 정문기(鄭文基)                   |
| 기사형태 : | 논설                         |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

1. 조선 담수산 명어 개괄

**【음식관련 내용】**

표 1. 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (一)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 음식기사명           | 주요 내용  |
|----------------------------|-----------------|--|
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (一) | 1. 조선 담수산 명어 개괄 | 당시 연구 발표된 어족의 수는 523종으로, 이 중 바다에만 서식하고 있는 어족이 398종, 하천에만 서식하고 있는 소위 담수산(淡水産) 어족은 152종이라고 했다. 이 중 조선의 이름난 고기로 불릴 수 있는 어족들로 함경북도 번포(瀋浦)의 부어(鮡魚, 붕어), 전라북도 몽탄(夢灘)의 수어(秀魚, 송어(崇魚)), 충청남도 금강(錦江)의 종어(宗魚), 한강 상류인 충청북도 단양천(丹陽川)의 금린어(錦鱗魚), |

|  |  |                                    |
|--|--|------------------------------------|
|  |  | 함경남도 장진강(長津江)의 열목어(熱目魚) 등을 예로 들었다. |
|--|--|------------------------------------|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (二)

**【기본정의】**

우리나라의 담수산(淡水産) 어족 중, 특히 조선 명어(名魚)로 불릴만한 어족들을 소개한 연재 기사로 1938년 7월 22일부터 8월 3일까지 총 7회에 걸쳐 동아일보에 정문기(鄭文基)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

제2회 연재 기사에서는 함경북도의 번포산 붕어(藩浦産 鮪魚, 붕어)와 수원 서호의 붕어, 전주 덕진호 붕어의 역사와 산지, 특성 등에 대해 자세하게 소개하였다.

**【서지】**

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                       |
| 발행년월 : | 1938년 7월 24일               |
| 기사제목 : | 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (二) |
| 필자 :   | 정문기(鄭文基)                   |
| 기사형태 : | 논설                         |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

2. 藩浦(번포) 鮪魚(붕어)
3. 西湖(서호) 鮪魚(붕어)
4. 德津(덕진) 鮪魚(붕어)

**【음식관련 내용】**

표 1. 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (二)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 음식기사명            | 주요 내용   |
|----------------------------|------------------|---|
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (二) | 2. 藩浦(번포) 鮪魚(붕어) | 번포는 함경북도 경원군 서면 두만강 부근에 위치한 일종의 내만으로서 해주와 통하는 수문이 축소되어 별종의 호수화된 곳이라고 설명하고 있다. 이 번포 북방 부포동 근방 호수에 많이 나는 붕어를 가리켜 ‘북한 부어(붕어)’라고 부른다고 소개했다. 이것은 조선총독부 수산시 |

|  |                  |   |
|--|------------------|---|
|  |                  | <p>험장에서 붕어의 습성을 조사하여 오던 중 기존의 형태와 습성과 맛이 보통 붕어와 다른 점이 많은 관계로 특별히 구별하고자 명명한 명칭이라고 밝혔다.</p>   |
|  | 3. 西湖(서호) 鮒魚(붕어) | <p>수원 서호 붕어도 예전부터 진상품으로 유명한 것으로 소개하고 있다. 그러나 남획으로 그 수가 격감되었다고 한다.</p>   |
|  | 4. 德津 鮒魚(붕어)     | <p>전주 덕진 붕어도 진상품으로 올리던 유명한 붕어다. 덕진호에 서식하는 어족은 부어뿐 아니라 다른 어족도 맛이 있다고 소개했다. 그 원인은 덕진호의 수질과 땅이 타 지방 호수에 비해 특별한 성질을 가지고 있기 때문이라고 한다.</p> <p>3종의 붕어 중 위의 2종은 그 지역의 물과 흙의 성질로 인하여 별미를 지니게 되었지만, 북한 붕어의 경우 자연적 도태에 의해 멸종화한 것이므로 전 조선으로 보급 장려할 붕어로 들고 있다.</p> |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (三)

**【기본정의】**

우리나라의 담수산(淡水産) 어족 중, 특히 조선 명어(名魚)로 불릴만한 어족들을 소개한 연재 기사로 1938년 7월 22일부터 8월 3일까지 총 7회에 걸쳐 동아일보에 정문기(鄭文基)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

제3회 연재 기사에서는 전라남도 몽탄강(夢灘江) 송어(崇魚)의 특성을 설명하고, 송어의 지역별 명칭을 소개했다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1938년 7월 26일               |
| 기사제목 | : 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (三) |
| 필자   | : 정문기(鄭文基)                   |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

5. 夢灘江(몽탄강) 崇魚(송어)

**【음식관련 내용】**

표 1. 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (三)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 음식기사명              | 주요 내용   |
|----------------------------|--------------------|---|
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (三) | 5. 夢灘江(몽탄강) 崇魚(송어) | 송어의 경우 전 조선반도 전 연해가 송어 산지라고 설명하면서, 그 중에서도 전남 몽탄의 송어는 특히 맛이 좋다고 소개하고 있다.<br>송어란(卵)으로 제조하는 어란(魚卵) 역시 몽탄의 송어 어란이 가장 귀중한데, 조선시대에 송어와 같이 진상품으로 유명하던 어족이라고 소개하고 있다. 서해의 민어란(民魚卵)과 몽탄의 송어란을 섞어서 파는 |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>악덕상인까지 등장할 정도라고 하면서, 송어란의 경우는 지방(脂肪)이 풍부해서 먹을 때 치간(齒間)에 붙기 쉽다는 점으로 용이하게 구별할 수 있다고 알리고 있다.</p> <p>송어는 예전부터 전 지역에 분포한 까닭으로 여러 방언이 발달되어 있다고 소개했다. 특히 크기에 따라 별다른 명칭이 있다고 설명하고 있다. 전남 영암군 몽탄 서호강, 덕진강 부근에서는 송어의 1년생을 ‘모챙이’, 2년생을 ‘묵얼못’ 혹은 ‘묵을못’ 또는 ‘묵은못챙이’, 3년생을 ‘딩기리’, 4년생을 ‘모그래기’, 성어(成魚)를 ‘송어’ 혹은 ‘수어’라고 불렀다고 소개했다. 경기도 부천군 문학면 송도 부근에서는 부화 후의 2촌(寸)까지를 살못치, 3~5촌(寸)까지를 모쟁이, 6~7촌(寸) 정도를 사시리(제시사용대), 성어(成魚)를 송어, 특대(特大) 송어를 ‘뚝다리’라고 불렀다고 한다.</p> <p>한강 마포와 행주 부근에서는 길이가 3촌(寸)쯤 되는 것을 ‘동어’, 1척(尺) 쯤 되는 것을 ‘모쟁이’, 2척 쯤 되는 것을 ‘송어’, 2척 5촌 쯤 되는 것을 ‘대다리’, 3척 이상 되는 것을 ‘뚝다리’라고 불렀다고 소개했다.</p> <p>전북 만경강 입구 부근에서는 작은 것을 ‘모치’, 중자(中者)를 ‘말어’, 큰 것을 ‘송어’라고 불렀다고 소개했다.</p> |
|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (四)

**【기본정의】**

우리나라의 담수산(淡水産) 어족 중, 특히 조선 명어(名魚)로 불릴만한 어족들을 소개한 연재 기사로 1938년 7월 22일부터 8월 3일까지 총 7회에 걸쳐 동아일보에 정문기(鄭文基)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

제4회 연재 기사에서는 금강산 종어(錦江産 宗魚)의 특성과 다양한 명칭 등에 대해 소개하였다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1938년 7월 27일               |
| 기사제목 | : 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (四) |
| 필자   | : 정문기(鄭文基)                   |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

6. 錦江(금강) 宗魚(종어)

**【음식관련 내용】**

표 1. 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (四)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 음식기사명            | 주요 내용   |
|----------------------------|------------------|---|
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (四) | 6. 錦江(금강) 宗魚(종어) | 종어 중에 한강의 종어와 대동강의 종어는 그다지 맛이 좋지 않지만, 금강의 종어만은 별미라고 소개했다. 회를 치든지 소금이나 고춧가루, 마늘로 버무린 간장을 발라 굽든지 어떤 방법으로 요리를 만들어도 맛있다는 것이다. 그 중에서도 가장 맛있는 요리로 통닭과 합하여 만드는 용봉탕(龍鳳湯)을 들고 있다. 보통 용봉탕은 원래 잉어와 닭으로 만드는 요리로 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>예전부터 궁중에서도 환영받던 요리인데, 조선 궁중에서는 겨울에 금강의 종어를 얻으면 잉어 대신으로 용봉탕 재료로 썼다고 설명하고 있다.</p> <p>조선시대 부여 논산 지역의 인사들은 은진(恩津), 임천(林川) 등의 지역 현감자리 얻기를 원했는데, 이는 그 지역에서 천하진미의 종어가 나기 때문이라는 이야기도 함께 전했다. “扶餘는 阜蘭寺가 弊風이오. 恩津, 林川은 宗魚가 玉堂이라.”는 말이 있다고 하는데, 이 말은 그 지역에서 종어를 그만큼 귀하게 여겼다는 것을 보여주는 자료라고 설명하였다.</p> <p>종어의 명칭은 금강 상류 백마강 부근과 한강 행주 부근에서는 ‘요매기’라고 부르고, 평양 대동강 부근에서는 ‘레매기’ 혹은 ‘워매기’라고 부르며, 일부 경기 인사들은 ‘여무기’ 혹은 ‘요메기’라고도 부른다. 『부여지(夫餘誌)』(곤(坤)) 권5에는 ‘(종어)鯨魚’라고 기록되었다고 했다.</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (五)

【기본정의】

우리나라의 담수산(淡水産) 어족 중, 특히 조선 명어(名魚)로 불릴만한 어족들을 소개한 연재 기사로 1938년 7월 22일부터 8월 3일까지 총 7회에 걸쳐 동아일보에 정문기(鄭文基)가 기고하였다.

【음식관련 정의】

제5회 연재 기사에서는 한강의 금린어(錦鱗魚, 쏘가리)의 특성과 명칭 등을 소개하였다.

【서지 형식】

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1938년 7월 29일               |
| 기사제목 | : 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (五) |
| 필자   | : 정문기(鄭文基)                   |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

【목차와 구성】

7. 漢江(한강) 錦鱗魚(금린어, 쏘가리)

【음식관련 내용】

표 1. 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (五)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                    | 음식기사명                       | 주요 내용   |
|------------------------------------|-----------------------------|---|
| 朝鮮(조선) 淡水<br>産(담수산) 名魚<br>(명어) (五) | 7. 漢江(한강) 錦鱗魚(금린어, 쏘가<br>리) | 금린어는 보통 ‘쏘가리’라고 부르고,<br>남쪽 지방에서는 ‘쏘가리’라고 부른다고<br>했다. 아름다운 비단 비늘(금린(錦<br>鱗))과 담백한 육미(肉味)로 인해 고래<br>(古來)로부터 조선과 중국에서 중요하<br>게 생각하던 명어라 시가 묵화와 도자<br>기 등에서도 흔히 볼 수 있는 어류라<br>고 한다.<br>그에 따라 다양한 명칭도 존재하고 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>있다고 소개했다. 『향약집성방(鄉藥集成方)』에서는 ‘소가리’, 『임원경제지(林園經濟志)』, 『아언각비(雅言覺非)』, 『아언지장(雅言指掌)』, 『오주연문(五洲衍文)』에는 ‘소갈이’, ‘꺾어(鰓魚, 居衛切魚)’, 『해동역사(海東譯史)』에는 ‘금문어(金文魚)’, 『동국보감(東國寶鑑)』과 『재물보(才物譜)』에는 ‘□돈(□豚)’ ‘수돈(水豚)’, 『양어경(養魚經)』과 『향약집성방(鄉藥集成方)』, 『재물보(才物譜)』에는 ‘가어(佳魚)’, 석가어(石佳魚), 『성경통지(盛京通知)』와 『임원경제지(林園經濟志)』, 『재물보(才物譜)』에는 □어(□魚), 화□(花□) 등으로 기록하고 있다고 했다.</p> <p>금린어는 한강수계에서는 어느 곳을 물론하고 산출되고, 춘천 부근과 소양강 부근, 경성 부근의 한강에서도 난다고 했다. 하지만, 번식능력이 그다지 풍부하다고 볼 수는 없는 어족이기에 번식과 보호에 유의해야 한다고 덧붙였다.</p> |
|--|--|---|

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (六)

**【기본정의】**

우리나라의 담수산(淡水産) 어족 중, 특히 조선 명어(名魚)로 불릴만한 어족들을 소개한 연재 기사로 1938년 7월 22일부터 8월 3일까지 총 7회에 걸쳐 동아일보에 정문기(鄭文基)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

제6회 연재 기사는 함경남도 장진강(長津江)에서 서식하는 열목어(熱目魚)의 특성과 명칭을 소개하였다.

**【서지 형식】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1938년 7월 30일               |
| 기사제목 | : 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (六) |
| 필자   | : 정문기(鄭文基)                   |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

8. 長津(장진) 熱目魚(열목어)

**【음식관련 내용】**

표 1. 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (六)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 음식기사명              | 주요 내용   |
|----------------------------|--------------------|---|
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (六) | 8. 長津(장진) 熱目魚(열목어) | 한여름에도 서늘한 심산유곡(深山幽谷)과 고원지대(高原地帶)의 청冽(淸冽)한 계류(溪流)에만 서식하는 열목어(熱目魚)는 금수강산의 신비를 표현한 계류성 어족(溪流性 魚族)으로 옛날부터 중국에까지 자랑하여 오던 명어(名魚)라고 소개하고 있다. 아름다운 자태와 육미(肉味)는 조선이 세계에 자랑할 만한 천어(川魚)라고 설명했다. 『동국여지승람(東國輿地勝覽)』권1에 동월(董 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>越)이라는 명나라의 사신이 조선에 왔을 때 일반 국정과 산물을 조사하면서 팔도진미를 시식하였다는 기록에 열목어가 나타나 있는 것을 볼 때, 400여 년 전부터 진상품으로 궁중에서 상미(償味)하였던 어족이라고 볼 수 있다는 것이다.</p> <p>함경남도 장진과 평안북도 압록강 연안 지방에서는 열목어의 유어(幼魚)를 ‘펑펑이’, 혹은 ‘팡팡이’라고 부르고 펑펑이보다 큰 것을 ‘고도라지’, 그것보다 큰 것을 ‘산치’라고 하고, 그보다 큰 것을 ‘열목이’ 또는 ‘열목이’라고 불렀다. 강원도 오대산 지방에서는 유어를 ‘댓닙(竹葉의意)’이라고 부른다고 소개했다.</p> <p>열목어는 송어와 비슷하지만 전신에 갈홍색 반점이 있고, 몸은 원형에, 입모양이 어여쁘다고 설명하고 있다. 중국과 일본에는 없는 어류로, 냉수성어족인 열목어의 남방 한계선상에 조선반도가 있다는 것을 의미한다고 설명하였다.</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (七)

**【기본정의】**

우리나라의 담수산(淡水産) 어족 중, 특히 조선 명어(名魚)로 불릴만한 어족들을 소개한 연재 기사로 1938년 7월 22일부터 8월 3일까지 총 7회에 걸쳐 동아일보에 정문기(鄭文基)가 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

제7회 연재 기사는 함경남도 장진강(長津江) 열목어(熱目魚)의 생활사와 어로 방법을 소개하였다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1938년 8월 3일                |
| 기사제목 | : 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (七) |
| 필자   | : 정문기(鄭文基)                   |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

8. 長津(장진) 熱目魚(열목어) - 생활사와 漁法 (제6회 기사 계속)

**【음식관련 내용】**

표 1. 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (七)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 음식기사명                        | 주요 내용   |
|----------------------------|------------------------------|---|
| 朝鮮(조선) 淡水産(담수산) 名魚(명어) (七) | 8. 長津(장진) 熱目魚(열목어) - 생활사와 漁法 | 열목어는 자양(滋養)이 풍부한 곤충류와 소동물(小動物)을 포식하는 까닭인지 해준류(鮭鱒類) 중에서 가장 맛이 좋은 어족(魚族)이라고 소개했다. 연어처럼 조금 붉은 색을 가졌고, 지방질(脂肪質)이 풍부하여 염소(鹽燒, 시오야키, 소금구이)나 지짐이나 기타 무슨 요리를 만들어도 맛이 좋은 어류라고 하였다. |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (一)

**【기본정의】**

<체육향상 · 생활간이화로 본 식탁>을 부제로 우리 음식의 영양적 가치를 소개한 연재 기사이다. 이화여전(梨花女專)의 김호직(金浩植)이 동아일보에 1939년 1월 1일과 1월 3일에 걸쳐 2회로 연재했다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재 기사에서는 단백질, 지방, 함유탄소, 무기염류, 비타민류 등 영양 요소의 정의와 인체에서의 역할에 대해 소개하였다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1939년 1월 1일                |
| 기사제목 | : 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (一) |
| 필자   | : 김호직(金浩植)                   |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

1. 단백질(蛋白質)의 정의와 가치
2. 지방(脂肪)의 정의와 가치
3. 함유탄소의 정의와 가치
4. 무기염류(無機鹽類)의 종류와 가치
5. 비타민류(類)의 종류와 가치

**【음식관련 내용】**

표 1. 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (一)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 저자명      | 주요 내용   |
|----------------------------|----------|---|
| 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (一) | 김호직(金浩植) | 무엇을 얼마나 먹을지의 문제가 중심이 된 것이 영양학이라는 학문으로, 선진국에서는 자기 나라의 음식물에 대한 영양학적 연구가 완성되어 식생활의 합리화가 이루어지고 있다고 소개하고 있다. 그에 비해 조선에 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>는 연구기관도 없고, 연구하는 학자도 많지 않은 것을 우려하고, 영양학을 기반으로 한 우리 음식을 소개하고 있다.</p> |
|  |  | <p>1. 단백질(蛋白質)의 정의와 가치</p>   |
|  |  | <p>2. 지방(脂肪)의 정의와 가치</p>   |
|  |  | <p>3. 합수탄소의 정의와 가치</p>   |
|  |  | <p>4. 무기염류(無機鹽類)의 종류와 가치</p>   |
|  |  | <p>5. 비타민류(類)의 종류와 가치</p>  |

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (二)

**【기본정의】**

<체육향상 · 생활간이화로 본 식탁>을 부제로 우리 음식의 영양적 가치를 소개한 연재 기사이다. 이화여전(梨花女專)의 김호직(金浩植)이 동아일보에 1939년 1월 1일과 1월 3일에 걸쳐 2회로 연재했다.

**【음식관련 정의】**

제2회 연재 기사에서는 영양학적으로 밥과 부식의 문제를 다루고, 우리의 식생활에서 개선해야 할 점 몇 가지를 제시하고 있다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                       |
| 발행년월 | : 1939년 1월 3일                |
| 기사제목 | : 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (二) |
| 필자   | : 김호직(金浩植)                   |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

1. 밥의 영양학적 내용
2. 부식물의 영양학적 내용

**【음식관련 내용】**

표 1. 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (二)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 저자명      | 주요 내용   |
|----------------------------|----------|---|
| 우리 食物(식물)과 營養 價値(영양가치) (二) | 김호직(金浩植) | <p>먼저, 밥은 함수탄소를 공급하고, 동시에 비타민B1, 단백질, 무기염류를 제공한다고 설명했다. 그런데 비타민 B1을 밥에서 얻기 위해서는 팥밥이나 콩밥, 혹은 배아미(胚芽米)를 먹어야 한다. 순백미식(純白米食)은 결함이 많은 것으로 이미 세상에 공인되었으니 우선 그것만이라도 개선이 필요하다고 주장하고 있다.</p> <p>다음으로 부식물(副食物)의 왕자는 찌개, 찜, 지짐인데</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>그 가운데서도 찌개는 서울 사람들이 한 끼도 빼놓지 않는 음식이라고 소개했다. 기타 볶음, 전, 구이, 적 등은 소위 진반찬으로 육류를 주로 하여 만들어 단백질을 공급하는 음식으로 중요하다고 설명하고 있다.</p> <p>부식물의 일부로서 전골, 국, 신선로는 단백질과 지방을 공급하며 동시에 적당한 수분을 보충하여 소화를 돕는 역할을 한다.</p> <p>생채, 무침, 나물 등은 비타민의 공급으로 중요한 것이나 평상시에는 흔하게 먹지 않고 큰 행사에 갖추어 놓는 정도에 그치는 것을 고쳐 평상시에도 많이 먹도록 해야 한다고 주장했다.</p> <p>부식물의 일부로 조선 음식에서 특수한 지위를 가지고 있는 통김치, 깍두기(깍두기), 동침이(동치미) 등은 아직 연구의 여지가 많다고 설명하고 있다. 조선 사람들은 대부분 밥 한 그릇, 된장국 한 그릇, 김치 한 그릇으로 매일 먹으니 영양이 충분하지 않은 것은 물론거니와, 여기에서 김치의 중요성도 짐작해 볼 수 있다고 하였다. 김치에는 무기염류, 비타민C 등을 얻을 수 있는데, 깍두기(깍두기)에는 거의 없고, 동침이(동치미)에 제일 많이 들어있는 것을 최근에 발견했다고 소개하고 있다.</p> <p>마른 반찬, 조림, 포, 젓 등의 부식물도 조선에서만 먹는 것으로 다른 부식물에서 부족한 단백질과 무기염류 등을 보충하는데 의의가 있다고 설명했다.</p> <p>조선음식에서 개선해야 할 점으로는 조미료와 양념의 종류가 적고, 모양이 예쁘지 않다는 점, 위생상의 문제, 곤다데(헌입(獻立))가 없는 상차림, 각 상 차림 등을 들고 있다.</p> <p>마지막으로 중등 정도의 노동을 하는 성인 남자를 기준으로 추천하는 상차림을 제시했다. “팥(팥)이나 콩을 넣은 밥 세 그릇과 국 두 그릇, 찌개나 지짐이 두 그릇, 생채나 생것 약간, 김치 약간”이 그것이다.</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮(조선) 사람의 體質(체질)과 김치

**【기본정의】**

당시 등한시하던 영양섭취 문제의 심각성을 밝히고, 조선 사람들의 영양섭취 정도를 알아보고 김치 위주 식습관의 문제점을 밝히고자 한 기사이다. 동아일보 1939년 1월 4일에 실렸다. 진명고녀(進明高女) 교사인 조기홍(趙圻烘)이 기고한 글이다.

**【음식관련 정의】**

하루 적정 섭취 칼로리에 대한 정보를 소개하고, 우리가 섭취하는 음식물의 영양성분을 검토해보고 있다. 김치 위주의 식습관은 영양 부족을 일으키는 만큼 체위 향상과 생활의 능률을 위한 적절한 음식섭취에 대해 관심을 가지기를 촉구하였다.

**【서지】**

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                  |
| 발행년월 | : 1939년 1월 4일           |
| 기사제목 | : 朝鮮(조선) 사람의 體質(체질)과 김치 |
| 필자   | : 조기홍(趙圻烘)              |
| 기사형태 | : 논설                    |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리           |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문            |

**【목차와 구성】**

1. 보건식량 표준 숫자 기준 적정 섭취 칼로리
2. 하루에 필요한 음식물의 분량
3. 김치위주 식습관의 문제
4. 체위향상과 생활능률 향상을 위한 영양문제 인식의 중요성

**【음식관련 내용】**

표 1. 朝鮮(조선) 사람의 體質(체질)과 김치

| 기사 이미지<br>하이퍼링크       | 저자명      | 주요 내용  |
|-----------------------|----------|--|
| 朝鮮(조선) 사람의 體質(체질)과 김치 | 조기홍(趙圻烘) | 하루에 필요한 음식물의 분량을 보건식량표준 수치에 의해 보통 정신근로자의 권장섭취량인 2,200 칼로리를 기준으로 정리하고 있다. |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>이에 맞추어 일반가정에서도 대략적으로라도 계산할 수 있도록 영양에 대한 지식을 배양하는 것이 필요하다고 주장하고 있다.</p> <p>그런데, 현재의 조선가정 음식은 소용없는 찬수가 많고 수가 많은 것에 비해 영양가치는 없다고 설명했다. 또 같은 반찬을 오랜 기간 상에 놓기 때문에 식욕을 감퇴시켜 반찬섭취량이 적다고 했다. 부식물 섭취량이 적기에 알맞은 칼로리를 반찬에서 섭취하지 못하게 된다는 것이다.</p> <p>김치와 밥만으로 이루어진 식습관을 ‘채식섭양법’이라고 설명하고, 이것은 “능히 생명은 유지할 수 있으나 편중식(偏重食)이 되어 풍부한 영양 섭취자와 판이하게” 된 다면서, 일본인에 비해 조선여학생의 “여윈 몸의 근육과 검누른 얼굴”은 섭취 식물 중의 태반이 김치인 까닭이라고 밝혔다.</p> <p>“장수인에 채식자가 많은 것은 노쇠기에 활동력을 요구하지 않는 까닭이나 성육(成育)기에 있는 남녀 아동학생들에게는 이 김치만으로 된 섭양법이 불합리”하다고 주장하면서, “체위향상과 생활능률은 즉 영양문제를 깊이 인식하는데서 해결의 제일보(第一步)가 되리라”고 글을 끝맺고 있다.</p> |
|--|--|---|

저자가 제시한 하루 섭취 칼로리 표는 다음과 같다.

표 2. 하루 섭취 칼로리

| 1일 권장 칼로리 | 음식 | 음식물의 분량   | 칼로리       |
|-----------|----|---|-----------|
| 2,200 칼로리 | 밥  | 白米 三合(백미삼합) 가량 480瓦(그램)                                   | 1,650 칼로리 |
|           | 반찬 | 豆類及豆製品(두류급두제품) 50瓦(그램)                                    | 550 칼로리   |
|           |    | 魚肉物(어육물) 100瓦(그램)   |           |
|           |    | 菜蔬類(채소류) 400瓦(그램)   |           |
|           |    | 蛋白質(단백질) 70瓦(그램)<br>脂肪(지방) 20瓦(그램)<br>含水炭素(함수탄소) 450瓦(그램) |           |

【관련 논저】

해당 사항 없음.

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

세계에 자랑하고도 남는 조선음식의 재인식

**【기본정의】**

홍선표(洪善杓)가 세계에 자랑할 만한 조선만의 음식 7종의 유래와 조리법을 소개한 동아 일보의 기사이다.

**【음식관련 정의】**

필자 홍선표는 세계에서 으뜸 될 만한 떡과 과자와 찬을 그 유래와 함께 소개하고 있다. 특히 화전과 신선로의 유래는 새롭게 소개한 것이다.

**【서지】**

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                   |
| 발행년월 | : 1939년 1월 5일            |
| 기사제목 | : 세계에 자랑하고도 남는 조선음식의 재인식 |
| 필자   | : 홍선표(洪善杓)               |
| 기사형태 | : 논설                     |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리            |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문             |

**【목차와 구성】**

1. 화전(花煎)
2. 과줄(유과(油菓))
3. 전약(煎藥)
4. 울란조란(栗卵棗卵)
5. 장산고초장(醬蒜苦草醬)
6. 신선로(神仙爐(신선로))
7. 원소병(袁紹餅)

**【음식관련 내용】**

표 1. 세계에 자랑하고도 남는 조선음식의 재인식

| 기사 이미지<br>하이퍼링크      | 음식명       | 식재료명             |
|----------------------|-----------|------------------|
| 세계에 자랑하고<br>도 남는 조선음 | 1. 화전(花煎) | 밀가루나 찹쌀가루, 꽃잎, 꿀 |

|        |                  |  |
|--------|------------------|--|
| 식의 재인식 | 2. 과줄(유과(油菓))    | 밀가루, 꿀, 기름   |
|        | 3. 전약(煎藥)        | 익힌 대추 八슴(팔흡), 꿀 一斗(일두) 소족[牛足] 세 개, 계피가루 一슴(일흡), 건강 三슴(삼흡), 후춧가루一슴(일흡), 정향가루 一슴(일흡) |
|        | 4. 울란조란(栗卵棗卵)    | 황률(黃栗, 밤)가루, 꿀, 깨, 대추  |
|        | 5. 장산고초장(醬蒜苦草醬)  | 마늘, 진간장, 메주가루, 밥, 고춧가루,  |
|        | 6. 신선로(神仙爐(신선로)) | 소고기, 전유어(12종류), 미나리, 미, 호도, 은행, 잣, 완자, 실고추   |
|        | 7. 원소병(袁紹餅)      | 찹쌀가루, 꿀물, 대추   |

본 기사 중에서 특이한 요리방법이나 주장은 다음과 같이 정리할 수 있다.

<1. 화전(花煎)>은 “우리 음식 중에 가장 오랜 역사를 가졌고 맛으로나 외화로 보더라도 남에게 내어놓을 만한 떡”이라고 소개하고 있다. 그 유래는 “고려시대 어떤 정승의 부인이 일찍이 과부가 된 후에 무남독녀 외딸 하나를 시집을 보낼 때 집안이 워낙 구차한 까닭으로……(중략)…… 두견화 꽃을 꺾어서 꽃송아리째 소금에 약간 절여 꽃이 상하지 아니하도록 곱게 기름에 띄어 신랑상에 놓아 대접하였더랍니다. 그 후부터는 혼인에는 반드시 꽃전을 만들어 쓰는 것”이라고 전했다. 만드는 방법은 “ 밀가루나 찹쌀가루로 전병을 부칠 때 꽃잎(화판(花瓣))을 모양 있게 부쳐 지지거나 혹은 나뭇잎을 두세 개씩 성하게 부쳐서 지지거나 혹은 가지각색의 꽃을 색을 맞추어 지지는 것”이라고 설명했다. 김삿갓이 “탁족놀이에 꽃전을 부쳐 먹는 것을 보고 한 구절을 지어 주고 꽃전 한 개를 얻어먹었다는 글”을 소개하기도 했다. 그 시는 다음과 같다.

정관탕석소계변(鼎冠撐石小溪邊)  
 백분청유자두견(白粉淸油煮杜鵑)  
 쌍저협내향만구(雙箸挾來香滿口)  
 일년춘색복중전(一年春色腹中傳)  
 솔뚜껑을 시냇가에 돌로 버티어 놓고  
 흰가루 기름으로 두견을 지지서  
 쌍젓가락으로 먹으니 향내가 입에 가득하여  
 일년춘색을 배 가운데 전하더라.

<2. 과줄(유과(油菓))>은 예물에 사용하던 것으로, “밀가루를 꿀에 반죽하여 국화 모양으로 판에 박아서 기름에 띄우는” 과자이다. 특이한 점은 민간에서는 법으로 쓰지 못하도록 했다는 것이다. “혼례나 제사가 있을 때에는 임금님이 신하의 지위에 따라 몇 개씩 하사하던 것으로 가령 정승에게는 백 개를 내리시고 그 아래 신하에게는 오십 혹은 삼십 개씩 내리시던 전례가 있던 것”이다. 그래서 당시에 혼상잔치에만 쓰는 관습이 있다고 설명하고 있다.

<3. 전약(煎藥)>은 과자용 약용 견 반찬으로도 할 수 있는 것으로, 역시 옛날 임금이 가까운 신하들에게 겨울철이면 하사하시던 음식이라고 설명했다. 만드는 법은 다음과 같다.

1) 대추 익힌 것 8합(승), □ 일 두, 소속(우족(牛足)) 3 개, 계피가루 1합, 건강 2합, 후춧가루 1합, 정향가루 1합 이상 일곱 가지를 한 그릇에 두어 시간 끓인다.

2) 족편 만드는 모판 같은 그릇에 쏟아두어 굳힌다

3) 모양 좋게 베어서 먹는다.

<5. 장산고초장(醬蒜苦草醬)>은 마늘을 이용한 고추장이다. 다음과 같이 만든다.

1) 마늘을 갈아 놓거나 찝는다.

2) 한 말 가량의 마늘에 진간장을 세사발 부어 두어달 지낸다.

3) 고추장을 담그되, 보통의 메주가루와 밥 짓는 것을 보통 고추장 담글 때보다 절반씩을 덜어내고 그 대신으로 위에서 말한 마늘 찝은 것을 반씩 섞어서 담근다.

혹은, 간편하고 빠르게 만드는 방법도 소개하고 있다. 갈아놓은 마늘 열 사발에 간장 두 사발, 고춧가루 세 사발 가량을 한 데 버무려두었다가 두어 달 후에 먹는 것이다.

<6. 신선로(神仙爐(신선로))>는 “연산조(燕山朝) 시대에 정희량(鄭希良)이란 이가 처음으로 만들어 먹었다는 말도 있고 매월당(梅月堂)이 시작하였다는 말도 있”다고 그 유래를 설명하고 있다. 더 자세하게는 “연산조 때 허암 정희량이란 학자가 무오사화(戊午士禍)로 의주에 적송(謫送)하였다가 그 후에 돌아와서 장래에 국가에 더 큰 사변이 있을 터이라고 하여 오월 오일 단오(端午)날에 집을 나가 물에 빠져 죽은 모양으로 강가에 관과 미투리를 벗어놓고 몰래 산으로 들어가 있을 때 수화기제(水火既濟)의 이치로 자기가 신선로를 만들어 채소만 끓여 먹었다는 전설이 있는데 후세 사람들이 정희량은 신선이 되어 갔다고 그 화로 이름을 신선로라고 하였다”고 음식 이름의 유래까지 밝히고 있다. “처음에는 단순히 채소만 끓여먹던 것이 중년에 와서는 비상한 사치 음식으로 잘 만들어” 먹었다고 한다. 요리 방법은 다음과 같다.

1) 신선로 밑바닥에는 소고기를 삶아 썰어놓는다.

2) 그 위에는 열두 가지 전유어를 썰어 넣는다.(없을 경우 미나리 등 채소나 간, 천엽 등을 부쳐 열두 가지를 각각 썰어 넣는다.)

3) 그 위에는 미나리, 호도, 은행, 잣, 완자, 실고추를 색을 맞추어 얹고 끓인다.

4) 나중에 국물도 고기 삶은 물을 간장을 쳐서 끓여먹는다.

<7. 원소병(袁紹餅)>은 “삼국시대에 하북 원소(河北袁紹)란 사람이 만들어 먹기 시작하였다 하여 원소병이라고 합니다.”라고 그 유래를 설명했다. “찹쌀가루를 고운 체에 쳐서 꿀물에 반죽할 때에 대추를 찌서 거른 물도 한데 혼합하여 경단 모양으로 동글게 만들어 가지고 또 다시 꿀물에 삶아 수단(水團)같이 뭉게 만들어 먹는 떡”이라고 소개하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선 사람과 기생충

**【기본정의】**

당시 농촌에 만연하던 기생충 감염 증상의 특징과 예방, 그것의 치료 방법을 소개한 동아일보의 1939년 4월 12일 기사이다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

기생충감염 예방을 위해 인분을 비료로 사용한 채소는 충분히 끓이거나 삶아서 섭취할 것을 권유하고, 특히 김치를 통한 기생충 감염위험이 높은 만큼 만드는 과정에서 절임배추를 끓는 물에 씻거나 약품(크록 카루키)으로 소독할 것을 당부하고 있다.

**【서지】**

|      |                |
|------|----------------|
| 게재지명 | : 동아일보         |
| 발행년월 | : 1939년 4월 12일 |
| 기사제목 | : 조선 사람과 기생충   |
| 필자   | : 미상           |
| 기사형태 | : 논설           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문   |

**【목차와 구성】**

1. 기생충 감염 현황과 구충의 필요성
2. 회충 감염 증상과 예방방법
3. 십이지장충 감염 증상과 예방방법

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선 사람과 기생충

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자명 | 주요 내용   |
|-----------------|-----|---|
| 조선 사람과 기생충      | 미상  | 야채를 날 것으로 먹는 것은 기생충을 직접 먹게 되는 것이기 때문에 충분히 끓이거나 삶으라고 하고 있다. 특히 조선음식에서 중요한 김치의 경우, 소독하지 않을 경우 기생충 알이 그대로 부착되어 있기 때문에 감염예방 방법을 소개하고 있다. 김치 중 특히 겉절이에서 기생충의 음식물을 통한 전염이 일어난다고 보고, 김치절임을 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | 끓는 물에 한 번 담그거나 손으로 여러 번 문질러 씻기, 혹은 크록 카루기로 소독하기를 당부하고 있다. |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선 음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (上(상))

**【정의】**

요리연구가인 홍선표(洪善杓)가 우리나라 요리의 원천이 중국에서 시작되었다고 주장한 동아일보의 연재 기사이다. 1939년 5월 16일과 5월 18일 2회에 걸쳐 연재되었다.

**【음식관련 정의】**

우리나라의 음식이 중국에서 연유했다는 근거로 홍선표는 중국 전당(錢塘) 사람으로 청(淸)나라 건륭(乾隆, 고종 때의 연호(1736~1795)) 때에 살았던 원판(袁板)이 지은『수원식단(隨園食單)』의 내용을 제시하고 있다. 음식 문화의 국제 교류라는 측면에서 처음 다뤄진 주제이지만, 상호 연관된 기록을 제시하지 않고 단지 중국 측의 기록이 오래되었다는 것을 들어 일방적 영향관계를 주장한 것은 설득력이 약하다.

**【서지】**

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                           |
| 발행년월 : | 1939년 5월 16일                   |
| 기사제목 : | 조선 음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (上(상)) |
| 필 자 :  | 홍선표(洪善杓)                       |
| 기사형태 : | 논설                             |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브러리                    |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 신문                     |

**【목차와 구성】**

1. 지나의 요리
2. 『수원식단(隨園食單)』의 내용 소개

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선 음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (上(상))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크  | 음식기사명     | 주요 내용  |
|------------------|-----------|--|
| 조선 음식의 발달과 변천은 지 | 1. 지나의 요리 | “지나에서는 요리집이나 음식점이나 혹은 숙수라도 이 책 한 권을 가지지 아니한 사람이 없이 요리업계에 |

|                        |                               |   |
|------------------------|-------------------------------|---|
|                        |                               | <p>는 한 라침판이라고 할 수 있는 책”이라면서 중국의 원판이 지은『수원식단(隨園食單)』을 소개하고 있다. ‘재료의 품질’, ‘음식을 익히는 법’, ‘오미의 화합과 수화(水火)의 가감’이 그 내용이라고 전했다. 그 일부를 소개했는데, 다음과 같다.</p>   |
| <p>나로부터 왔다<br/>(상)</p> | <p>2. 『수원식단(隨園食單)』의 내용 소개</p> | <p>“學問之道 先知而後行 飲食 亦然 作須知單)(학문지도 선지이후행 음식 역연 작수지단)(학문의 길은 먼저 다 안 후에 행할 것이니 음식도 또한 그러하다. 먼저 아려야 할 거시라 하엿으니 우리가 음식을 요리할 때에는 먼저 그 재료의 성질부터 철저히 알아야 한다)”</p> <p>“凡物各有光 天如人各有資稟人性下愚 雖孔孟教之無益也物性不良 雖易牙烹之 亦無味也(범물각유광 천여인각유자품인성하우 수공맹교지 무익야물성불량 수역아팽지 역무미야)(모든 물건은 각각 선후가 있나니 사람도 각각 자품이 있는 것과 같이 사람의 성질이 어리석으면 비록 공자나 맹자가 가르칠지라도 소용없는 것이며 물건이 원래 조치 못한 것은 비록 역아(易牙)란 사람이 만들지라도 역시 맛이 없는 것이다.)”</p> |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

조선 음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (下(하))

**【정의】**

요리연구가인 홍선표(洪善杓)가 우리나라 요리의 원천이 중국에서 시작되었다고 주장한 동아일보의 연재 기사이다. 1939년 5월 16일과 5월 18일 2회에 걸쳐 연재되었다.

**【음식관련 정의】**

우리나라의 음식이 중국에서 연유했다는 근거로 홍선표는 중국 전당(錢塘) 사람으로 청(淸)나라 건륭(乾隆, 고종 때의 연호(1736~1795)) 때에 살았던 원판(袁板)이 지은『수원식단(隨園食單)』의 내용을 제시하고 있다. 음식 문화의 국제 교류라는 측면에서 처음 다뤄진 주제이지만, 상호 연관된 기록을 제시하지 않고 단지 중국 측의 기록이 오래되었다는 것을 들어 일방적 영향관계를 주장한 것은 설득력이 약하다.

**【서지】**

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 게재지명 : | 동아일보                           |
| 발행년월 : | 1939년 5월 18일                   |
| 기사제목 : | 조선 음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (下(하)) |
| 필자 :   | 홍선표(洪善杓)                       |
| 기사형태 : | 논설                             |
| 자료제공 : | 네이버 뉴스라이브리                     |
| 분류 :   | 연속간행물 > 신문                     |

**【목차와 구성】**

2. 『수원식단(隨園食單)』의 내용 소개 (전회 연재 기사에서 계속)

**【음식관련 내용】**

표 1. 조선 음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (下(하))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                | 음식기사명                  | 주요 내용  |
|--------------------------------|------------------------|--|
| 조선 음식의 발달과 변천은 지나로부터 왔다 (下(하)) | 2. 『수원식단(隨園食單)』의 내용 소개 | 음식맛을 잘 알아내기로 유명한 중국의 역아의 일화를 소개한 뒤 다음 문구를 설명했다. 그 내용을 옮기면 다음과 같다.<br>“指示其大畧 猪宜皮薄 不可腥臊 鷄宜騙嫩 不可老稚. 鯽魚以扁身白肚爲佳 烏背者必崛 |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>强於盤中. 鰻魚以湖溪遊泳爲貴 江生必槎 □ 其骨節. 穀饌之鴨 其臙肥而白色. 壅土之笋 其節少而甘鮮同一火腿也 而好醜判若天淵 同一台鰲也 而美惡分爲氷炭其他雜物 可以類推 (지시기대략 저의피박 불가성조계의편는 불가노치. 鰻어이편신백두위가 오배자필굴강어 반중. 만어이호계유영위귀 강생필사 □기골절. 穀위지압 기臙비이백색. 옹토지순 기절 소이감선동일화퇴야 이호추판야천연 동일태 상야 이미악분위빙탄기타잡물 가이류추)이상 문구를 대략 말하면 도야지는 껍질이 얇은 것이 조흐나 내음새 나는 것은 조치 못하고 닭은 인공으로 생식기를 변동시키는 것이 조흐나 늙고 어린 것은 조치 못하며 붕어 종류는 몸이 넓적하고 창자가 흰 것이 조흐나 등이 너무 거문 것은 덜 조타는 것이며 뱀장어 종류는 호수에서 자라는 것이 맛이 아름답다는 것이니 강에서 자라는 것은 그 골절이 성기게 부터서 좋지 못한 까닭으로 맛도 그리 조치 못하며 인공으로 곡식을 메기어 길러 오리는 제대로 자란 오리보다 살이 찌고 색깔이 희며 맛도 잇고 보기에도 아름다우며 사람이 흙과 비료를 써서 갈른 죽순은 마디가 적고 단맛이 나는 것이니 오리와 죽순은 간장이나 소금에 절이여 서양 고기에 햄 모양으로 찌서 만드는 것이니 그 맛으로 말하면 천연생과 인공생에 현격한 차이로 하늘과 땅과 같이 멀고 다르다는 말이니 같은 어류라도 그 품질에 따라 대단히 다르다는 뜻”이라고 해석했다.</p> <p>“大抵一席佳穀, 司廚之功居其六 買辦之功居其四(대저일석가효, 사주지공거기록 매번지공거기사) 한상의 음식은 만드는 사람의 공이 여섯이면 사들이는 공은 넷이라는 뜻이니 아무쪼록 잘 만드는데 있다”는 문구도 함께 소개하고 있다.</p> |
|--|--|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국의국어대학교)

**【자료명】**

필요하면서 해독 있는 지방의 영양 지식 (上(상))

**【기본정의】**

사람 몸의 원동력으로 필수 요소이면서도 해로운 독이 있을 수 있는 지방에 대해서 설명하고 있는 동아일보의 기사로 1939년 5월 31일부터 6월 2일까지 2회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제1회 연재기사에서는 지방의 종류, 지방의 효과, 지방의 영양가 등에 대해 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1939년 5월 31일                 |
| 기사제목 | : 필요하면서 해독 있는 지방의 영양 지식 (上(상)) |
| 필자   | : 미상                           |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

1. 지방의 종류
2. 지방의 효과
3. 지방의 영양가

**【음식관련 내용】**

표 1. 필요하면서 해독 있는 지방의 영양 지식 (上(상))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                     | 음식기사명     | 주요 내용   |
|-------------------------------------|-----------|---|
| 필요하면서 해독<br>있는 지방의 영<br>양 지식 (上(상)) | 1. 지방의 종류 | 지방의 종류는 세 가지 종류로 나눌 수 있는데, “소기름과 같이 보통 온도로 고형체가 될 수 있는 지방과 뼈터(버터)와 같이 반고형체로 되는 것과 머릿기름과 같이 액체로 되는 것”이 그 종류라고 설명하고 있다. |
|                                     | 2. 지방의 효과 | “…… 지방을 만히 섭취하면 살이 찌는 것입니다. 그러나 지방을 적당한 분량만 섭취하면 그 열량은 다른 전분이나 당분들의 열량보다 二(이)배나 만혀지고                                  |

|  |                   |   |
|--|-------------------|---|
|  |                   | <p>또 이 경우의 지방은 체내에서 완전히 연소해서 몸에 유익이 되니까 에네르기의 源泉(원천)으로는 제일 능률이 높은 영양소가 되는 것입니다.”</p>  |
|  | <p>3. 지방의 영양가</p> | <p>빼터(버터)는 영양가가 가장 많은 지방이라고 하였다. “천연빼터(버터)가 우량한 것은 그 분자가 세밀한 지방으로 만든 점과, 소화되고 또 흡수된 뒤에 다른 것과 동화되기 쉬운 까닭“이라고 한다. 또 버터는 비타민A를 많이 포함하고 있어 완전 연소되는 지방이라는 점도 들고 있다. 노란빛이 진할수록 비타민A의 효력이 강하고, 인조버터에는 거의 비타민A가 포함되어 있지 않으므로 주의해야 한다고 설명했다.(“입에 넣어 보면 천연빼터(버터)는 즉시로 녹으면 차디 차니까 속히 구별“할 수 있다고 한다.)</p> |

【관련 논저】

해당 사항 없음

【집필자】

김근태(한국의국어대학교)

**【자료명】**

필요하면서 해독 있는 지방의 영양 지식 (下(하))

**【기본정의】**

사람 몸의 원동력으로 필수 요소이면서도 해로운 독이 있을 수 있는 지방에 대해서 설명하고 있는 동아일보의 기사로 1939년 5월 31일부터 6월 2일까지 2회에 걸쳐 연재되었다. 정리한 기자의 이름은 미상이다.

**【음식관련 정의】**

지방의 종류, 지방의 효과, 영양가, 해로운 독이 있는 지방, 적정 섭취분량과 지방 과식의 폐해 등을 순서대로 밝히고 있다.

**【서지】**

동아일보 부터 까지 2회 연재 기사

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 게재지명 | : 동아일보                         |
| 발행년월 | : 1939년 6월 2일                  |
| 기사제목 | : 필요하면서 해독 있는 지방의 영양 지식 (下(하)) |
| 필자   | : 미상                           |
| 기사형태 | : 논설                           |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                   |

**【목차와 구성】**

1. 지방의 해독
2. 지방 과식의 폐해

**【음식관련 내용】**

표 1. 필요하면서 해독 있는 지방의 영양 지식 (下(하))

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 음식기사명     | 주요 내용  |
|------------------------------|-----------|--|
| 필요하면서 해독 있는 지방의 영양 지식 (下(하)) | 1. 지방의 해독 | 고래기름, 생선기름, 간유 등의 지방을 해롭다고 주장하고, 소, 돈(돼지), 새의 기름도 비교적 유해 작용은 적으나 “식물 속에 10% 이상 섞으면 유독”하다고 주장했다.<br>하지만 우리가 제일 많이 먹는 참기름이나 그 외에 콩기름에는 거의 유독 성분이 포함되어 있지 |

|  |                     |   |
|--|---------------------|---|
|  | <p>2. 지방 과식의 폐해</p> | <p>않다고 했다.<br/>비타민A를 포함하지 않은 지방을 많이 먹으면 비타민A 결핍증을 일으켜 건강에 해롭다고 경고하고 있다. 버터(버터), 간유(肝油) 등에는 비타민A가 많지만, 참기름이나 콩기름에는 거의 없다. 이렇게 비타민A가 거의 없는 식물성 기름 같은 것을 많이 먹으면 지방은 체내에서 완전 연소하지 않기 때문에 유해한 분해산물을 남겨 건강에 해롭다고 설명했다. 구체적으로는 동맥경화증이나 대머리의 원인으로 지방 과식을 들고 있다.</p> |
|--|---------------------|---|

**【관련 논저】**

해당 사항 없음

**【집필자】**

김근태(한국의국어대학교)

■ 근대기 잡지 속 음식관련문헌

| 번호 | 기사명   | 출처                                |
|----|---|-----------------------------------|
| 1  | 豆腐(두부)의 效用(효용)  | 『家庭之友(가정지우)』 제16호, 1905.04.21.    |
| 2  | 집안에서 어린 아히 기라논 법  | 『태극학보』 제11호, 1907.06.24.          |
| 3  | 거의 조선에 공통되는 정초 음식   | 『家庭之友(가정지우)』 제17호, 1939.01.01.    |
| 4  | 酒稅法施行稅則(주세법시행세칙)  | 『嶠南教育會雜誌(교남교육회잡지)』, 1909.06.25.   |
| 5  | 天下名物高麗人蔘(천하명물고려인삼)  | 『개벽』 제47호, 1924.05.01.            |
| 6  | 咸南列邑大觀(함남열읍대관), 明太王國(명태왕국)인 元山府(원산부)                            | 『개벽』, 1924.12.01.                 |
| 7  | 咸南列邑大觀(함남열읍대관), 大豆特產地安邊郡(대두특산지 안변군)                             | 『개벽』, 1924.12.01.                 |
| 8  | 黃海道踏查記(황해도답사기)  | 『개벽』, 제60호 1925.06.01.            |
| 9  | 八道代表(팔도대표)의八道(팔도)자랑   | 『개벽』 제61호 1925.07.01.             |
| 10 | 食物의 化學的 價値(식물의 화학적 가치)  | 『東光(동광)』 제26호, 1931.10.04.        |
| 11 | 監獄의 鄉土色, 釜山·大邱·西大門·海洲·平壤(감옥의 향토색, 부산·대구·서대문·해주·평양)              | 『東光(동광)』 제27호, 1931.11.10.        |
| 12 | 常識講座其(상식강좌기)－씨타민이란무엇인가?   | 『別乾坤(별건곤)』 제11호, 1928.02.01.      |
| 13 | 腦髓의 改造와 食物(뇌수의 개조와 식물)  | 『別乾坤(별건곤)』 제16·17 합호, 1928.12.01. |
| 14 | 너름의 果物(과물)이야기-너름常識(상식)  | 『別乾坤(별건곤)』 제8호, 1927.08.17.       |
| 15 | 朝鮮料理의 特色(조선료리의 특색)  | 『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.        |
| 16 | 요모조모로본 朝鮮(조선)사람과 外國(외국)사람 - 料理店(요리점)에서본=朝鮮(조선)손님과 外國(외국)손님      | 『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.        |
| 17 | 外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선)것-飲食, 山水, 人情(음식, 산수, 인정)                  | 『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.        |
| 18 | 朝鮮(조선) 김치 禮讚(례찬)  | 『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.        |
| 19 | 外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선)것-溫突(온돌)과 김치                              | 『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.        |
| 20 | 花草動物(화초동물)자랑-世界的特産物(세계적 특산물), 天下靈藥高麗人蔘(천하령약고려인삼)                | 『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.        |
| 21 | 外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선)것-朝鮮(조선)의 달과 꽃, 飲食(음식)으로는 김치, 갈비, 冷麵(냉면)도 | 『別乾坤(별건곤)』 제호, 1928.05.01.        |
| 22 | 八道女子(팔도녀자) 살림사리評判記(평판기)   | 『別乾坤(별건곤)』 제16·17호, 1928.12.01.   |
| 23 | 京城名物集(경성명물집)  | 『別乾坤(별건곤)』 제23호, 1929.09.27.      |
| 24 | 京城語錄(경성어록)  | 『別乾坤(별건곤)』 제호, 1929.09.27.        |
| 25 | 사랑의 떡 운치의떡 延白(연백)의 인절미, 珍品·名品·天下名                               | 『別乾坤(별건곤)』 제24호,                  |

근대기 신문과 잡지속 식생활 기사

|    |  |                              |
|----|--|------------------------------|
|    | 食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)  | 1929.12.01.                  |
| 26 | 四時名物, 平壤冷麵, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(사시명물 평양랭면, 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)            | 『別乾坤(별건곤)』 제24호, 1929.12.01. |
| 27 | 珍品中珍品, 神仙爐(신선로), 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품중진품, 신선로 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)       | 『別乾坤(별건곤)』 제24호, 1929.12.01. |
| 28 | 忠淸道名物鎭川(충청도명물진천) 메물목, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) (박찬희)       | 『別乾坤(별건곤)』 제24호, 1929.12.01. |
| 29 | 忠淸道名物鎭川(충청도명물진천)메물목, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) (진주비빔밥"비봉산인) | 『別乾坤(별건곤)』 제24호, 1929.12.01. |
| 30 | 大邱(대구)의 자랑 大邱(대구)의 大邱湯飯(대구탕반), 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)    | 『別乾坤(별건곤)』제호, 1929.12.01.    |
| 31 | 全州名物(전주명물) 탁백이국, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)                 | 『別乾坤(별건곤)』제호, 1929.12.01.    |
| 32 | 天下珍味開城(천하진미개성)의 편수, 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)               | 『別乾坤(별건곤)』제호, 1929.12.01.    |
| 33 | 朝鮮古習 調査陰曆正月行事 (조선고습 조사음력정월행사)  | 『別乾坤(별건곤)』 제26호, 1930.02.01. |
| 34 | <現地報告> 漢口와 朝鮮人近況(<현지보고> 한구와 조선인 근황)                                    | 『別乾坤(별건곤)』제호, 1941.06.01.    |
| 35 | 禁酒(금주)   | 『서울』제2호, 1920.02.19.         |
| 36 | 食物中の 營養素(식물중의영양소)  | 『新東亞(신동아)』 제3권, 1933.03.01.  |
| 37 | 肉食과 菜食의 利害(육식과 채식의 이해)   | 『新東亞(신동아)』 제3권, 1933.03.01.  |
| 38 | 서양요리 제법  | 『新東亞(신동아)』제권, 1932.08.01.    |
| 39 | 初秋簡易洋料理製法(초추간이양요리제법)   | 『新東亞(신동아)』제권, 1932.09.01.    |
| 40 | 朝鮮飲食(조선음식)과 榮養價値(영양가치)   | 『新東亞(신동아)』제권, 1933.03.01.    |
| 41 | 飲食物의防腐及貯藏法(1) (음식물의방부급저장법(1))  | 『新聞界(新聞界)』 2권8호, 1914.08.01. |
| 42 | 육식이 좋은가 채식이 좋은가  | 『新時代(신시대)』 4권1호, 1905.04.27. |
| 43 | 가정에서읽을 것, 二(이)녀름의음료  | 『新女性』 4권7호, 1926.07.01.      |
| 44 | 雨期の 衛生(우기의 위생)   | 『新女性』, 4권8호, 1926.08.01.     |
| 45 | 들노리에 적당한 점심 맨드는 법  | 『女性』 1권3호, 1936.06.01.       |
| 46 | 쉽게 만들 수 있는 食後の 菓子五種(식후의 과자오종)  | 『女性』 1권3호, 1936.06.01.       |
| 47 | 정월 명절음식은 이러케   | 『女性』1937.01.01.              |
| 48 | 요새철에 맞는 中國料理(중국요리) 몇 가지  | 『女性』 2권11호, 1937.11.01.      |
| 49 | 한여름철에 즐기는野菜料理(야채요리)數種(수종)  | 『女性』1937.06.01.              |
| 50 | 여름철 요리 몇가지   | 『女性』 2권7호, 1937.07.01.       |
| 51 | 初夏(초하)家庭(가정)洋料理(양요리)製法(제법)   | 『女性』1938.05.01.              |

|    |   |                           |
|----|---|---------------------------|
| 52 | 음녀 정초의 색다른 料理(요리)   | 『女性』 3권2호, 1938.06.01.    |
| 53 | 반찬어떻게할가-나의한가지設計(설계)   | 『女性』 3권7호, 1938.07.01.    |
| 54 | 김장 教科書(교과서)   | 『女性』 4권11호, 1939.11.01.   |
| 55 | 겨울 飯饌(반찬)   | 『女性』 4권12호, 1939.12.01.   |
| 56 | 榮養價値(영양가치)의 飲食物(음식물) 이야기  | 『女性』 4권1호, 1939.01.01.    |
| 57 | 洋食(양식)먹는法(법)- 빵먹는 法(법)  | 『女性』 4권5호, 1939.05.01.    |
| 58 | 洋食(양식)먹는法(법)- 나이프 포크스픈쓰는법                                       | 『女性』 4권6호, 1939.06.01.    |
| 59 | 柳京食譜(류식경보)  | 『女性』 4권6호, 1939.06.01.    |
| 60 | 果實(과실) 먹는 法(법)  | 『女性』 4권9호, 1939.09.01.    |
| 61 | 가을 味覺의 王者인 松茸(가을 미각의 왕자인 송용)                                    | 『女性』 5권10호, 1939.10.01.   |
| 62 | 한 끼에 십전으로 되는 반찬   | 『女性』1940.01.01.           |
| 63 | 하이킹 벤토 일곱가지   | 『女性』1940.06.01.           |
| 64 | 平安(평안) 京畿(경기) 全羅(전라) 三道(삼도) 代表(대표) 김 장紹介版(소개판)                  | 『女性』1940.11.01.           |
| 65 | 怪異珍奇(괴이진기) 먹고지  | 『女性』 5권12호, 1940.12.01.   |
| 66 | 하절의 조선요리  | 『朝光』1936.08.01.           |
| 67 | 여름철의 조선요리   | 『朝光』 2권6호, 1936.06.01.    |
| 68 | 업서진民俗(민속)-공밥  | 『朝光』 2권7호, 1936.07.01.    |
| 69 | 여름철에 的當(적당한) 西洋料理(서양요리)   | 『朝光』 2권7호, 1936.07.01.    |
| 70 | 여자로서 알아들 일-新秋味覺의西洋料理製法(신추미각의서 양요리제법)                            | 『朝光』 2권9호 1936.01.01.     |
| 71 | 가을의 西洋料理(서양요리)  | 『朝光』 2권10호 1936.10.01.    |
| 72 | 茶의 肉體와 情神(다의 육체와 정신)  | 『朝光』 3권8호, 1937.08.01.    |
| 73 | 김장 당그는 法(법)   | 『朝光』 5권11호, 1939.11.01.   |
| 74 | 朝鮮饌漫話(조선찬만화)  | 『朝光』1940.06.01.           |
| 75 | 朝鮮飲食(조선음식)의 科學化(과학화) - 맛있고깨끗하고 영 양있는 음식을먹자!                     | 『春秋』1941.04.01.           |
| 76 | 여름의 味覺(미각) 禮讚(예찬)   | 『春秋』 2권6호, 1947.07.01.    |
| 77 | 여름철 朝鮮料理(조선요리)  | 『春秋』 2권6호, 1947.07.01.    |
| 78 | 朝鮮人口와 農村의 榮養改善問題(조선인구와 농촌의 영양개 선문제 )                            | 『삼천리』 제13권제6호 1941.06.01. |
| 79 | 떠나가는 大利權(三), 開城人蔘의前途-年産數量15萬斤- (떠 나가는 대리권(三), 개성인삼의전도-년산수량15만근) | 『삼천리』 제14호 1931.04.01.    |
| 80 | 어리이의 榮養을 害케하는 寄生蟲에 對하야(영양을 해케하 는 기생충에 대하여 )                     | 『삼천리』제7권제6호 1935.07.01.   |
| 81 | 동방불로선제백죽비방(東方不老仙劑百粥秘方)  | 『야담』1939.01.01.           |
| 82 | 조선요리법   | 영남춘추사 1934.01.01.         |

【자료명】

두부의 효용

【기본정의】

두부의 효능과 경제성을 강조하는 기사이다. 1938년 11월 월간『家庭之友(가정지우)』에 홍선표(洪善杓)가 발표했다.

【음식관련 정의】

두부가 고기 못지않으며 경제적이라는 것을 강조하고 있다. 또한 건강에도 좋다는 점을 신문기사, 서양학자들의 반응 등을 예시를 들어서 설명한다.

【서지】

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 『家庭之友(가정지우)』, 16호, 52~53쪽 |
| 발행년월 | : 1938년 11월                 |
| 기사제목 | : 豆腐(두부)의 效用(효용)            |
| 필자   | : 홍선표(洪善杓)                  |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | : 국립중앙도서관                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                |

【목차와 구성】

1. 두부의 의의90
2. 두부의 효용

【음식관련 내용】

표 1.

| 기사 이미지<br>하이퍼링크    | 저자       | 주요 내용  |
|--------------------|----------|--|
| 豆腐의 效用<br>(두부의 효용) | 홍선표(洪善杓) | “두부는 빈부귀천을 물론하고 누구나 다 즐겁게 먹는 음식이라 하겠습니다.”라고 설명한다.<br>두부는 “대두(大豆)로 만드는 것인데 그 자양품으로 말하면 고기보다 못하지 않고도 겸하여 값이 싼 터라 누구나 먹을 수 있는 것”이라고 설명한다. 또한 “값이 싼 까닭으로 우습게 여기는 것입니다마는 산간 벽촌에서 고기라고는 평생을 구경도 못 하고 두부만 먹는 사람들이 고기 먹는 도회처 사람보다 건강장수 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>하는 것을 볼지라도 가히 짐작할 수 있는 일입니다.”고 주장한다.</p> <p>“두부는 동양 사람들은 물론 서양 사람들도 자양품이 가장 많다고 여러 가지 음식을 만들어 먹는 것입니다.”며 “빠다(버터)라는 것도 콩으로 만드는 것인데 음식 가운데 제일 많이 쓰며 서양학자들은 식료품이 장래 발달하는 때에는 고기 종류는 없어질 터이고 고기 대신 두부의 시대가 나설 날이 머지않다고 떠들고 있습니다.”고 주장한다.</p> <p>“두부는 수분, 단백질(蛋白質), 지방분(脂肪分), 함유탄소(含水炭素), 섬유질(纖維質), 광물질(鑛物質) 등의 성분이 고루 섞여서 구성된 것을 볼지라도 사람에게 얼마나 유익한 것을 알 수 있는 것입니다. 뿐만 아니라 두부는 치아가 부실한 어린 아이나 노인에게도 편리할 뿐”만 아니라 “음식이란 오미(五米)를 구비하여서 가치가 있는 음식이 되는 것인데 두부는 (1) 맛이 아름답고 (2) 향기가 좋고 (3) 색깔이 아름답고 (4) 모양이 아름다워 음식의 가치를 구비한 음식이라 말할 수 있”다고 주장한다.</p> <p>“두부는 아무리 교통이 불편한 벽촌이라도 만들어 먹을 수 있는 것이며 ……값싸고 먹기 좋고 몸에 이가 되는 두부 반찬을 예찬하지 않을 수 없”다며 “오십 종류의 다른 음식을 만들어 먹을 수 있는 특별한 음식이라고 할 수 있습니다.”고 주장한다.</p> |
|--|--|---|

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교, )

**【자료명】**

집안에서 어린 아히 기라논 법

**【정의】**

이 글의 저자는 우경명으로 집안에서 어린 아이를 기르는 방법에 대해 서술하였다. 첫째 음식을 먹이는데 주의할 점으로는 연령에 맞추어 주어야 하며, 음식을 소화시키는 기능이 약하기 때문에 특히 주의하여야한다. 또한 처음에는 모유를 주다가 일년후 이가 나기 시작하면서부터는 소화시키기 쉬운 죽과 미음을 먹이고 6~7세부터는 사람들이 먹는 보통 음식을 먹인다. 의복을 입힐 때에는 딱 맞게 입히면 숨을 쉬기 어렵고, 너무 두터운 옷을 입으면 피부가 연약해지기 때문에 주의하여야 한다. 청결은 건강하게 하기위해 중요하므로 목욕을 자주 시키고, 햇빛과 공기가 잘 통하게 하며, 기구와 의복, 이불 등을 청결하게 해야 한다. 운동하는데 주의해야할 점은 밖에서 놀게 하며, 적당한 시간동안 온몸이 평균적으로 운동할 수 있게 해야한다고 설명하고 있다. 그 외에 평균적인 잠자는 시간에 대해서도 말하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글은 어린 아이를 기르는 방법에 대해서 설명하고 있다. 그 중에서 먹이는 방법에 대해 서술하였다. 태어나서 일년까지는 모유를 먹이며, 서양에서는 소젖(우유)을 먹이는 것이 좋다고 하여 우유를 먹인다고 하였다. 또한 일년 후에 이가 나기 시작하면 소화시키기 쉬운 미음과 죽을 먹인다고 하였다.

**【서지】**

|        |                  |
|--------|------------------|
| 게재지명 : | 태극학보 pp 37-40    |
| 발행년월 : | 1907년 06월 24일    |
| 기사제목 : | 집안에서 어린 아히 기라논 법 |
| 필자 :   | 우경명(禹敬命)         |
| 기사형태 : | 잡저               |
| 자료제공 : | 국사편찬위원회          |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지       |

**【목차와 구성】**

이 글은 잡저의 형식을 갖추고 있다. 내용은 어린 아이를 키울 때 음식을 먹이는데 주의할 점, 의복을 입히는데 주의할 점, 청결함에 있어서 주의할 점, 청결함에 있어서 주의할 점, 운동 시키는데 주의할 점으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명   | 비고                             |
|-----|-------|--------------------------------|
| 곡류  | 죽, 미음 | 이가 나면 죽과 미음을 먹임                |
| 유제품 | 소 젖   | 조선에서는 모유를 먹이며 외국에서는 소젖(우유)를 먹임 |

1. 음식을 먹이는데 주의할 점 ; ( 제일 ) 음식 맥이는데 주의할 일

음식을 식키는 ( 消化 ) 힘은 사람의 연령 ( 年齡 ) 에 좇추 갖지 아니하니 그런고로 어린 아히 의게 음식을 맥일 씨에는 몬져 그 연령에 주의하는 거시 필요호외다. 아모리 영양분 ( 滋養分 ) 이 만흔 음식이라도 만일 그 물건의 성질과 또 음식 민된 방법이 아히의 연령과 적당호지 아니 호면 아히가 그 음식을 먹은 후에 몸에 리럽지 못할 썬 아니라 도리혀 몸을 히롭게 하는 거시오. 어린 아히는 아주 먹는 물건을 식키는 힘이 극히 연약호미 이 씨에는 아모조록 식키기 쉬운 거슬 맥이는 거시 필요호니 아히가 나온지 한 | 일년 동안 니 ( 齒 ) 가 아주 나지 아니호여슬 동안에는 그 어머니의 젖슬 맥이난 거시 천연의 법이호 외국에서는 소 젖슬 ( 牛乳 ) 맥이는 거시 아히의 양심에도 극히 조코 그 모친되는 이에게 히 ( 害 ) 가 맞지 아니호므로 흔히 쇼 젖슬로 아히를 기르는 거시오. 이 갖치 일년 가량을 길너 니 ( 齒 ) 가 나게 되면 이 씨부터는 젖 맥이기는 폐호고 아모조록 식키기 쉬운 것 가령 말호면 죽과 미음 가탄 거슬 맥이고 룡철세 되면 그 씨부터는 힘용 사람의 먹는 음식을 맥이되 미온 것은 아모조록 맥이지 아니호고 또 물을 극히 조심호야 맥일 거시라.

음식의 분량 ( 分量 ) 은 또한 그 식키는 힘이 강호고 약호 것과 몸에 적당호 거슬 보아 명호 거시니 곳 몸의 발달이 왕성호야 음식을 식키는 힘이 만흔 사람에게는 음식에 분량도 만을 것 이라. 어린 아히는 일변으로 심각호면 몸의 발달호는 거시 극히 속호고 왕성호는 음식을 식키는 힘은 아주 극히 연약호야 음식을 한 씨에 만히 먹이기는 할 수 업사니 어린 아히일수록 음식을 여러 번에 논호셔 한 번에 조곰식 맥이게 호되 나온지 일년 가량된 아히는 두 시간 동안 에 한 번식 맥이고 사 오세까지든 세 시간 동안 한 번식 먹이면 적당호호. 그러호 음식은 일명 한 시간을 정호여 두고 먹이는 거시 식키기도 잘호고 몸을 튼튼호게 호는데 극히 필요호니 아히를 아모조록 어려슬 씨부터 일명호 시간에 음식을 먹게 호는 습관 ( 習慣 ) 을 기르는 거시 필요호 거시라. 만일 아히에게 음식을 무시로 과도호게 먹이든지 부정호 음식을 먹이면 아히의 창자는 연약호야 다 | 식키지 못호므로 혹 식독 ( 食毒 ) 도 심기며 코와 침을 흘너 몸의 건강 ( 健康 ) 을 히롭게 호호니 부모되신 이들 엇지 주의호지 아니호깃소.

2. 의복을 입히는데 주의할 점 ; ( 제이 ) 의복 입히는 일

우리 사람의 의복이라 하는 거슨 다뭇 살을 가리울 썬이 아니라 기후(氣候)의 덥고 찬데 디하여 우리 몸의 피부(皮膚) 살과 가죽( 가죽 )를 덕당하게 보호(保護) 하는 거스로써 주요(主要)를 삼느니 특별이 어린 아히에게 의복을 니피되 의복을 너머 꼭 입피면 가심을 눌너 숨 쉬는데 히롭게 하고 혈맥(血脈) 도라 가난디 방히(妨害)가 잇슬 거스니 오히의 의복은 아모도 록 너그럽게 짓는 거시 도쿄 어려슬 씨부터 의복을 너머 두텁게 입히면 피부가 연약하여져서 조곰하여도 감기가 들니기 쉽고 병나기 쉬우니 아모도록 의복을 덕당하게 입히기를 주의할 거시오.

3. 청결함에 있어서 주의할 점 ; ( 데삼 ) 청결(淸潔) 하게 할 일

오히의 주위(周圍)를 아모도록 청결하게 하는 거슨 오히의 몸을 건강(健康)하게 하는데 필요할 썬 아니라 어린 오히의 정신을 교혹하는데도 큰 관계가 잇스니 오히의 몸을 항상 목욕시켜 청결하게 하며 방안에는 늘빛과 공기(空氣)를 잘 통하게 하고 의복과 각식 기구(器具)와 이불 갖튼 거슬 일절 다 청결하게 하여 장성한 후까지라도 이 습관을 일치 안케 할 것이라.

4. 운동시키는데 주의할 점 ; ( 데사 ) 운동 시키는 일

몸은 항상 덕당한 운동을 한 후에야 건전(健全)하게 발달이 되느니 몸은 튼튼하게 하려면 덕당한 운동은 아니하지 못할 거시라. 운동하난디 디하여 주의할 일을 잠간 들어 말하면

- ( 가 ) 일기 청명할 씨에는 아모도록 집 밖게 나아가셔 놀게 할 거시오.
- ( 나 ) 운동하는 시간을 덕당하게 하여 어린 아히로 하여곰 너머 갖부게 하지 아니 할 거시오.
- ( 다 ) 아모도록 사지(四肢)를 평균하게 운동시킬 거시오.
- ( 라 ) 운동할 씨에 위험하고 히가 잇슬 거슨 금지할 거시라.

( 데오 ) 잠 지우고 쉬는 일

운동하여 몸이 곤하고 갖분 씨에 편안하게 쉬면 몸의 갖분 것도 회복하고 온 몸의 혈맥(血脈)을 청신하게 하여 정신과 몸이 다시 활동(活動)할 만하게 되는 거시라. 만일 활동만 하고 쉬지 아니하면 혈맥에 청신한 피는 다하고 그 결과로 몸이 곤하고 갖분을 니기지 못 할지라. 그런고로 사름의 몸의 강건한 거슨 덕당하게 쉬는 것으로써 점점 발달되는 거슬 알지라. 그 중에 가장 완전하게 쉬는 거슨 자는 거스니 사름이 낮에 활동하여 곤하고 갖분 거슬 밤의 자는 거스로써 정신과 몸의 운동을 전혀 쉬게 하여 회복하고 혈맥을 청신케 하여 몸의 싱싱한 기운을 다시 엇는 것이니 어린 오히의 잠 자는데 디하여서는 부모되신 이 특별히 주의할 거시라. 잠자는 시간은 연령에 좇추 각각 다른데 잠자는 시간을 비교하면

한 설노브터 두 설까지는 一日에 열두시로 열네시 동안  
 두 설브터 세까지는 一日에 열두 시간 가량  
 륝세로 십세까지는 一日에 열한 시간 가량

십세로 십오세까지는 一日에 아홉 시간 혹 열 시간  
십오세 이상은 一日에 날곱 시간 혹 여덟 시간

**【참고문헌】**

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

거의 조선에 공통되는 정초음식

**【기본정의】**

대표적으로 정초에 먹는 음식 5종의 조리법을 소개하고 있다. 1939년 1월 월간『家庭之友(가정지우)』에 김수인(金水仁)이 쓴 글이다.

**【음식관련 정의】**

주로 정초에 먹는 음식으로 떡국, 만두, 약식, 수정과와 식혜의 조리법을 소개하고 있다.

**【서지 형식】**

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 게재지명 : | 『家庭之友(가정지우)』, 17호, 47~49쪽 |
| 발행년월 : | 1939년 1월                  |
| 기사제목 : | 거의 조선에 공통되는 정초음식          |
| 필자 :   | 김수인(金水仁)                  |
| 기사형태 : | 논설                        |
| 자료제공 : | 국립중앙도서관                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지                |

**【목차와 구성】**

1. 떡국
2. 만두
3. 약식
4. 슈전과(수정과)
5. 식혜(식혜)

**【음식관련 내용】**

표 1.

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식명   | 식재료명                   |
|-----------------|-------|------------------------|
| 정초음식            | 1. 떡국 | 흰떡, 고기, 간장, 깨소금, 파, 후추 |

|  |             |   |
|--|-------------|---|
|  | 2. 만두       | 밀가루, 메밀가루, 소고기, 제육, 콩고기, 숙주, 배추, 두부, 파, 후추, 고추, 깨소금, 실백, 간장 |
|  | 3. 약식       | 찹쌀, 설탕, 대추, 밤, 실백, 간장, 기름, 계피가루                             |
|  | 4. 슈전과(수정과) | 꽃감, 생강, 설탕, 실백, 계피가루  |
|  | 5. 식혜(식혜)   | 쌀, 물, 식혜가루(엿기름가루), 실백                                       |

<1. 떡국>을 조리하는 방법은 다음과 같다.

- 1) 고기(소고기)를 썰어 갖은 양념을 해서 산적을 만들고 흰 떡은 한푼듯게 되게 비슷 썬다.
- 2) 맑은 장국이 펄펄 끓을 때에 아까 썰어두었던 흰떡을 넣고 풀어지지 않게 잠기게 한 후 더 끓여서 그릇에 담아놓는다.
- 3) 산적을 맨 위에 얹어놓는다.

특이할 점으로는 “계란도 깨뜨려놓고 아지노모도 치면 맛이 더 좋습니다.”고 말한다.

<2. 만두>의 조리하는 방법은 다음과 같다.

- 1) 숙주(녹두나물)을 꼬리 따서 깨끗하게 데친 후 냉수에 담았다가 물기 없이 한 후 잘게 이겨놓는다.
- 2) 배추로 할 때면 정하게 가려서 잘게 썰어 깨끗한 보자기에 물기 없이 쪽 짜놓는다.
- 3) 고기는 살로만 잘게 이겨놓는다.
- 4) 두부는 정한 보자에 싸서 물기를 쪽 짜놓고 파도 잘게 채쳐 놓고 후추, 고추, 깨소금, 기름, 간장, 소금을 전부 섞어서 맛있게 간을 맞추어 놓는다.
- 5) 밀가루를 반죽해서 적당한 원형으로 만들어서 위에 만들어 놓은 만두소를 한 손가락 넣고 실백 한 개씩 넣는다.
- 6) 맑은 장국을 펄펄 끓이다가 넣으면 차차로 국 위에 떠오르게 되면 익은 것으로 그릇에 떠서 먹는 것입니다.

이때 “장국이 없을 때면 맨 물에 끓여서 초장에 먹어도 좋습니다.”고 한다. 또한 “이 만두를 떡국에나 국수장국에 함께 담아 먹어도 좋습니다.”고 설명한다.

<3. 약식>은 “대추는 씨를 빼서 둘에 썰고 밤은 껍질을 벗겨서 셋에 썰어 놓고 찹쌀을 씻어 일어서 풀에 두세 시간 불려서 채반에 건져 물을 써서 시루에 써가지고 뜨거운 밥에 기름과 설탕을 넣고 밤알이 하나로 붙은 것이 없이 주걱으로 적어 가지고 밤과 대추와 간장을 넣고 다

시 섞어서 또 시루에 넣고 써서 김을 잘 옹은 뒤 한 시간쯤 있다가 또다시 김을 올리어 이렇게 두세 번 하여가지고 꺼내서 그릇에 담아 계피가루와 실백을 얹어 먹는 것입니다.”고 말한다.

<4. 수정과(슈전과)>는 “생강을 껍질을 벗겨 정하게 씻어 얇게 저며 물을 붓고 설탕을 넣어서 끓여서 체로 받쳐 항아리에 붓고 손 넣기 좋을 만큼 따뜻하게 식은 다음 꽃감을 넣고 꼭 봉해 두었다가 먹을 때 꽃감이 한 그릇에 두세 개 들게 뜨고 계피가루를 약간 뿌리고 실백을 띄어 먹습니다.”고 한다.

<5. 식혜(식혜)>는 “물을 펄펄 끓여 손 넣기 좋을 만큼 식혀가지고 식혜가루를 넣고 주걱으로 잘 저어 두세 시간동안 놓아두면 옷물이 말갭게 된 것을 체로 가만히 따라 놓고 쌀을 밥을 지어 항아리에 담아 놓고 식기 전에 식혜물을 부어서 꼭 봉해서 더운 곳에 뜨겁게 덥혀 열 시간쯤 두었다가 열어보면 밥알이 삭아서 물위에 동동 뜰 때 그릇에 담아 설탕을 쳐서 실백을 좀 띄워서 먹습니다.”고 한다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

酒稅法施行稅則(주세법시행세칙)

**【기본정의】**

1909년 융희 3년에 주세(酒稅)와 관련되어 공포된 법령이다. 1909년 6월 25일『교남교육회잡지(嶠南教育會雜誌)』에 수록된 글이다.

**【음식관련 정의】**

술을 만들 수 있는 사람을 제한함과 동시에 세법에 대하여 서술하고 있다. 1909년 융희 3년에 발표된 법령이다.

**【서지 형식】**

1909년 6월 25일『교남교육회잡지(嶠南教育會雜誌)』

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표 1.

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 항목 | 주요 내용  |
|-----------------|----|--|
| 주세법<br>시행세칙     | 1항 | “주류(酒類)를 제조하고자 하는 사람(者)은 기 주소, 성명, 제조장의 위면급할 주류의 세류(稅類)를 기재한 면허신청서(免許申請書)를 소할재무서에 제출함이 가(可)함 기 면허(免許)를 받은(受) 사항(事項)을 변경하는 때(時)도 역시 동일함.” |
|                 | 2항 | “재무서민(財務署民)은 제조(製造) 면허신청자가 납세(納稅)할 재력이 없음으로 인한 때는 면허를 주지(與) 아니할 일(事)을 득(得)함. 다만(但) 상당한 보증인(保證人) 또(又)는 보증물을 제공한 때에 재(在)치 아니함.”            |
|                 | 3항 | “주세제조의 면허를 가진(與) 때는 제 일 호 서식   |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    |  | 의 면허 준패(準牌)를 교부(交付)함.”  |
| 4항 |  | “주세법 제5조에 신고서(申告書)에는 주세정의 제조방법 미치는(及) 면허 기간을 병기(并記)할 일(事)을 요함. 친히 주세를제조코져 하는 사람은 면허신청서와 함께(共) 주세의 조석O(造石O), 세의 제조방법 미치는 제조할 기간을 신고할 일을 요함.” |
| 5항 |  | “주세면허자가 폐업(廢業)할 때는 소할재무소(所轄財務署)의 면허에 격소(激消)를 청구하고 동시에 준패(準牌)를 반납함이 옳(可)다.”  |
| 6항 |  | “면허 준패를 잃어버린(亡失)하거나 또는 훼손(毀損)한 때는 지체(遲滯)말고 즉시 소할재무소에 신출하여 준패의 재교부를 청구함이 옳다.”  |
| 7항 |  | 부칙 “주세법부칙 제2항에 의하여 면허를 받(受)고자 하는 사람은 면허신청하는 동시에 융희(隆熙)삼년에 제조할 주세의 제조방법 …… 신고함이 옳다.”   |
| 8항 |  | 부칙 “본령은 주세법시행일로부터 이를 시행함”   |

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

天下名物 高麗人蔘(천하명물고려인삼)

**【정의】**

이 글은 한 기자에 의해 쓰여진 것으로 천하명물인 고려인삼에 대해 설명하고 있다. 다가과에 속한 다년생 식물인 인삼의 이름의 뜻과 기원에 대해 서술하였으며, 일본에서 재배되는 인삼보다 조선의 인삼의 품질이 훨씬 좋음을 설명하며 경기도, 개성, 장단 등 조선에서 인삼이 재배되는 곳과 재배방법에 대해 서술하였고, 백삼은 6년(혹은 7~8년)정도 자라면 재배하여 제조한다. 또한 최성인이 발명한 홍삼의 유래와 제법에 대해서도 서술하였으며, 신진대사 작용, 원기회복, 소독작용 등의 인삼의 효력에 대해서 상세히 서술하고 있다. 인삼은 개성인에게 없어서는 안되며, 품위유지 또한 도와준다. 따라서 개량을 하여 특별 장려하도록 하여 세계적으로 수출될 수 있도록 해야함을 주장하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 인삼과 인삼의 종류인 백삼과 홍삼의 제조법에 대해서 설명하고 있다. 또한 인삼과 홍삼의 유래, 산지, 재배방법, 효력 등의 이론적인 내용을 서술함으로써 인삼은 개성인에게 중요하고, 세계적인 수출을 해야 한다는 주장을 뒷받침하고 있다.

**【서지】**

|      |                     |
|------|---------------------|
| 게재지명 | : 개벽(開闢) pp 114-121 |
| 발행년월 | : 1924년 05월 01일     |
| 기사제목 | : 天下名物 高麗人蔘         |
| 필자   | : 一記者(일기자)          |
| 기사형태 | : 논설                |
| 자료제공 | : 국사편찬위원회           |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지        |

**【목차와 구성】**

이 글은 논설의 형식을 갖추고 있으며, 인삼의 기원, 인삼의 산지, 인삼의 재배방법, 백삼의 제조법, 홍삼의 유래와 제법, 인삼의 효력, 개성인과 인삼으로 구성되어 있으며, 효력이 좋은 인삼이 수출되어야 함을 논설하고 있다.

**【음식관련내용】**

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명 | 비고   |
|-----|-----|--|
| 근채류 | 인삼  | 다가류에 속한 다년생 식물로 다양한 효력을 지님                   |
|     | 홍삼  | 200여년전 삼상인 최성인에 의해 발명되었으며, 분말 홍삼은 효력이 좋아 수출됨 |

1. 인삼의 기원 ; 一. 人蔘의 起源(인삼의 기원)

人蔘(인삼)은 五加科(오가과)에 속한 多年生(다년생) 식물이다. 學名(학명)은 「파낙스긴센」(Panax Ginseng)이니 俗(속)에 人蔘(인삼) 又(우)는 人浸(인침)이라고도 書(서)한다. 深山(심산) 중에 自生自長(자생자장)한 者(자)를 (數十年 或 數百年을 經한 者가 有함(수십년 혹 수백년을 經한 자가 유함)) 山蔘(산삼)이라 稱(칭)하고 田圃(전포)에 移種(이종)하여 藥土(약토)(堆肥(퇴비))로 灌養(관양)한 者(자)를 養蔘(양삼) 一云(일운) 養直(양직)이라 하고 平田(평전)에 直種(직종)한 者(자)를 直蔘(직삼)(亦云(역운) 土直(토직))이라 하고 蒸造(증조)한 者(자)를 紅蔘(홍삼)(包蔘(포삼))이라 云(운)하고 採取(채취)하여 不剝不乾(불박불건)한 者(자)를 水蔘(수삼)이라 하고 乾制(건제)한 者(자)를 白蔘(백삼)이라 稱(칭)한다. 此外(차외)에 又(우) 松蔘(송삼), 錦蔘(금삼), 江蔘(강삼)이라 云(운)함은 其(기) 產地(산지)를 表準(표준)함이다. 此(차) 人蔘(인삼)의 起源(기원)은 역사가 既久(기구)하얏스니 本草綱目(본초강목)에 「年深長成(년심장성한 者(자)는 根(근)이 人形(인형)과 如(여)한 故(고)로 此(차)를 人蔘(인삼)이라 稱(칭)한다」 云云(운운)하얏고 文獻備考(문헌비고)에는 「國中處處(국중처처)에 人蔘(인삼)이 產(산)하는데 二種(이종)이 有(유)하여 一은 山蔘(산삼)이라 稱(칭)하니 山精(산정)의 自生(자생)한 者(자)이오 一은 山養(산양)이라 云(운)하니 山上(산상)에 種(종)하여 歲久後(세구후) 採取(채취)한 者(자)이라. 然而(연이) 二者(이자)가 皆得(개득)키 難(난)하더니 全羅道(전라도) 同福縣(동북현) 여자가 山中(산중)에서 蔘子(삼자)를 得(득)하여 此(차)를 田(전)에 種(종)한 후 崔姓人(최성인)이 此(차)를 傳(전)하여 播殖(파식)하니 此(차)가 家蔘(가삼)의 始(시)라. 朝鮮蔘(조선삼)은 천하의 所貴(소귀)인 故(고)로 崔(최)는 潛(잠)히 齎(재)하여 此(차)를 淸人(청인)에게 賣(매)하니 淸人(청인)의 阿片(아편)에 병든 者(자)가 人蔘(인삼)을 藥(약)으로 用(용)하는 故(고)로 我朝鮮人蔘(아조선인삼)을 得(득)하고 甚(심)히 此(차)를 珍寶(진보)로 思(사)하얏다. 然(연)이나 此(차)를 服(복)하고 또한 往往(왕왕)히 毒(독)에 遇(우)하는 故(고)로 崔(최)가 其故(기고)를 知(지)하고 其後(기후)에는 此(차)를 蒸賣(증매)하여 其利(기리)를 大獲(대획)하여 富(부)가 一道(일도)에 冠(관)하니 此(차)가 紅蔘(홍삼)의 始(시)라」 云云(운운)하얏다. (俗傳(속전)에 同福縣 婦人(동북현 부인)이 子(자)가 無(무)하여 尙(尙) 天(천)에 禱(도)하얏더니 一夜(일야) 夢(몽)에 神人(신인)이 枕上(침상)에 降(강)하여 曰(왈) 汝(여)가 某山(모산)에 來(래)하면 佳兒(가아)를 必得(필득)하리라 함으로 婦人(부인)이 甚(심)

히 暉(희)하야 山中(산중)에 가서 兒(아)를 구하다가 暉(희)연이 蓼實(삼실)이 紅熟(홍숙)한 것을 발견하고 採歸(취귀)하야 播種(파종)하였다 云云(운운함) 又(우) 抗(유)□와 先(선)하야 高麗王(고려왕)이 元帝(원제)의 請(청)에 의하야 人蓼(인삼)을 送(송)하였다는 史(사)를 見(견)하면 당시에 既(기)히 朝鮮(조선)의 人蓼(인삼)이 중국에 저명한 것을 可知(가지)하겠다.

然而(연이) 開城(개성)의 蓼種(삼종)은 其(기) 계통이 또한 同福(동복)으로부터 來(래)하였스니 其(기) 年代(연대)는 未詳(미상)하나 開城(개성)의 商人(상인)이 同福(동복)을 來往(래왕)할 時(시)에 取來(취래)한 것이라 하고 尙又(상우) 苗蓼(묘삼)의 種法(종법)은 現今(현금) 開城(개성)에서 人蓼大王(인삼대왕)의 稱號(칭호)를 得는 孫鳳祥氏(손봉상씨)의 族(족) 曾祖(증조)되는 孫景仁(손경인)이 처음으로 발명하였다 한다.(距今(거금) 약 100여년 전)

## 2. 인삼의 산지 ; 二. 人蓼의 產地 (인삼의 산지)

人蓼(인삼)은 朝鮮(조선) 以外(이외) 日本(일본)에 在(재)하야는 福島(복도), 長野(장야), 島根三縣(도근삼현)이오, 滿洲(만주)에 在(재)하야는 吉林(길림), 奉天(봉천) 2省(성)이오 又(우) 西洋(성양)으로는 米國(미국)뿐이니 其(기) 米國(미국)에서 栽培(재배)하는 者(자)는 學名(학명)을 「파낙스, 吡인게보리움」이라 稱(칭)하니 朝鮮蓼(조선삼)과 其種(기종)이 異(이)하고 日本(일본) 及(급) 滿洲產(만주산)은 朝鮮蓼(조선삼)과 同種(동종)이나 其(기) 품질이 不良(불량)하야 朝鮮產(조선산)과 可(가)히 同日(동일)에 語(어)치 못한다. 朝鮮人蓼(조선인삼)은 全羅北道(전라북도), 慶尙北道(경상북도), 江原道(충청도), 平安北道(평안북도)에서 皆產出(개산출)하는 중 특히 麒麟蓼(기린삼), 錦山蓼(금산삼), 豐基蓼(풍기삼), 江界蓼(강계삼)은 품질이 良好(량호)하기로 自來著名(자래저명)하고 가격이 또한 騰貴(등귀)하였스나 今(금)에 대개 衰退(쇠퇴)하야 少額(소액)을 產(산)함에 불과하고 其(기) 本場(본장)은 高麗(고려) 舊都(구도)인 開城(개성)을 主(주)로 한 부근 一帶(일대)의 地(지)에 限(한)하였다. 故(고)로 當局(당국)은 紅蓼(홍삼) 專賣法(전매법)을 施(시)하야 京畿道(경기도) 開城(개성), 長湍(장단)의 2郡(군), 黃海道(황해도) 金川(금천), 平山(평산), 瑞興(서흥), 鳳山(봉산), 遂安(수안), 黃州(황주) 6郡(군) 及(군급) 平南(평남) 中和郡(중화군)의 9郡(군)을 특별 경작구역으로 지정하고 常(상)히 吏員(리원)을 파견하야 嚴重(엄중)히 경작을 지휘 감독한다.

## 3. 재배방법 ; 三. 栽培方法(재배방법)

甲(갑). 取種法(취종법) 舊歷(구력)으로 中伏間(중복간)에 蓼(삼)의 種子(종자)를 取(취)하야 沙土(사토)에 埋(매)하고 朝夕(조석)으로 水(수)를 灌(관)하면 立冬期(립동기)에 其(기) 甲(갑)이 圻(기)할지라 其(기) 甲(갑)의 高(고)한 者(자)와 仁(인)의 好(호)한 者(자)를 선택하야 漏水盆(루수분)에 盛(성)하고 井華水(정화수)로 洗滌(세척)한지 4, 5일 후에 細沙(세사)로 和(지)하야 陰地(음지)에 埋置(매치)하였다가 翌春(익춘)에 圃(포)에 種(종)한다. 其(기) 圃(포)의 作畝法(작무법)은 其向(기향)을 丑一分(축일분)을 用(용)하며 兩畝間(량무간) 거리는

3尺(척) 3寸(촌)으로 하고 畝(무)가 既成(기성)한 후에는 4面(면)에 靑石(청석)(燔石(번석))을 豎(수)하니 此(차)는 灌水(관수)함을 위함이다. 盆內(분내)에 약 1寸(촌) 高(고)의 川沙(천사)를 充(충)하고 其次(기차)에 體土(체토) 5寸(촌)을 充(충)하니 此(차) 5寸(촌)의 土(토) 중에는 藥土(약토)(落葉腐黑者 或 澆水腐之(락엽부흑자 혹 요수부지))가 2分(분)이요 黃土(황토)가 3分(분)이다.(山土潔白多屑者(사토결백다설자)) 此(차) 3種(종)의 土(토)를 預備(예비)하여 先(선)히 藥土(약토)를 加(가)하고 其次(기차)는 黃土(황토), 又(우) 其次(기차)는 川沙(천사)나 黃土(황토)와 藥土(약토)를 適宜(적의)하게 和合(화합)하고 體土(체토)가 既充(기충)한 후에는 木乳(목유) 狹長木板數尺許多着木釘形如乳故名(협장목판수척허다착목정형여유고명)을 用(용)하여 土(토)를 穿(천)하고 孔(공)을 作(작)하여 每一孔(매일공)에 種子(종자) 1個(개)를 容(용)케 하되 每行(매행)에 21, 2개에 限(한)한다.

乙(을). 作架法(작가법) 架(가)의 北柱(북주)는 石巔(석전)에서 약 3尺(척) 6寸(촌)의 高(고)가 되게 하고 南柱(남주)는 9寸(촌) 가량으로 한다. 架上(가상)에 薄(박)한 葦簾(위렴)을 施(시)하니 一名(일명)은 初簾(초렴)이요 其次(기차)에 厚葦簾(후위렴)을 加(가)하니 一名(일명)은 加簾(가렴)이요 架(가)의 北簾(북침)에 또 薄(박)한 葦簾(위렴)을 垂下(수하)하니 其名(기명)은 面簾(면렴)이요 以上(이상)을 合(합)하여 謂之桶(위지통)이라 하니 桶(통)은 즉 1畝(무)다. 灌水瓢(관수표)의 제도는 其(기) 腹部(복부)에 7, 80孔(공)을 鑿(착)하고 細竹(세죽)을 截插(절삽)한 후에 朱土(주토)를 油(유)에 和(화)하여 塗乾(도건)하여 用(용)한다. 其(기) 畝(무)를 丑向(축향)으로 함은 陰(음)을 取(취)함이요 其(기) 盆(분)을 高(고)케 함은 地濕(기습)을 遠(원)히 함이요 川沙(천사)는 滲水(삼수)를 取(취)함이요 藥土(약토)는 肥養(비양)을 取(취)함이요 黃土(황토)는 潤濕(윤습)을 取(취)함이요 南柱(남주)가 低(저)한 것은 避陽(피양)하기를 取(취)함이요 瓢孔(표공)이 多(다)한 것은 洩水(설수)가 細勻(세균)함을 取(취)함이니 其(기) 養成(양성)의 妙法(묘법)은 灌(관)의 多少(다소)와 簾(렴)의 卷舒(권서)에 在(재)한다.

以上(이상) 所言(소언)과 如(여)히 下種後先(하종후선)히 編藁(편고)로 畝(무)를 覆(복)하여 凍燥(동조)를 防禦(방어)하고 數日(수일)에 日氣(일기)가 溫和(온화)한 즉 藁編(고편)을 卷去(권거)하고 第1次(제1차)로 灌水(관수)하되 水(수) 1瓮(옹)(水(옹) 20餘(여) 斗(두)를 容(용)함)으로 7, 8間(간)(10尺(척)으로 爲度(위도))에 限(한)하고 加簾(가렴)을 晝開夜閉(주개야폐)하며 每(매)2일을 間(간)하여 灌水(관수)하되 日氣(일기)가 寒(한)한 즉 溫度(온도)를 待(대)하여 灌(관)할 동시에 藥土(약토) 黃土(향토)를 和合(화합)하여 種上(종산)에 布勻(포균)하고 灌水(관수)하되 先乾處(선건처)에는 補灌(보관)하여 均洽(균흡)케 한다. 然而(연이) 灌水(관수)하는 日(일)에는 加簾(가렴)을 閉(폐)하였다가 翌日(익일)에 開(개)하되 雨則待晴(우칙대청)하고 又是下種未久(우시하종미구)에 加土(가토) 體土(체토)가 猶是融合(유시융합)지 못할 同時(동시)에는 加簾(가렴)을 開(개)하여 溫氣(온기)를 納(납)한즉 外面(외면)이 速乾(속건)한다. 然(연)이나 多灌(다관)은 不可(불가)하고 頻頻細灌(빈빈세관)하여 內濕(내습)이 無

(무)케 하나니 此(차)는 其(기) 種子(종자)가 僅(근)히 土皮間(토피간)에 在(재)한 所以(소이)다. 穀雨節(곡우절)에 立種(립종)한 것을 見(견)할 同時(동시)에는 每(매)3일을 間(간)하여 1 瓮水(옹수)로 7, 8間(간)을 灌(관)하나니 加簾(가림)은 兩日(량일) 개 兩日(양일) 閉(폐)하며 立種(립종)이 稍勻(초균)한즉 栗短(물단)(方言(방언)에 短蔘(단삼)을 指(지)함은 去(거)하고 重立(중립)(下種(하종)이 或(혹) 疊故(첩고)로 重立(중립)이 有(유)함을 拔(발)하고 其(기) 缺處(결처)에는 他蔘(타삼)으로 보충하고 趁卽灌水(진즉관수)하나니 立夏節(립하절)에 其葉(기엽)이 將舒(장서)한즉 2間(간)을 倍灌(배관)(1瓮(옹)으로 2間(간)만 灌(관)하니 他皆倣此(티개방차))하고 翌日(익일)에 加簾(가림)을 開(개)하고 倍灌(배관)한 후에 6, 7일을 間(간)하여 7, 8間(간)을 灌(관)한다. 加簾(가림)을 夜(야)에 不閉(불폐)하는 것은 其(기) 內濕(내습)이 有(유)할가 恐(공)함시오 且(또) 久(차구)히 不灌(불관)하되 방해가 無(무)한 것은 着根(착근)이 深(심)한 所以(소이)다. 若(약) 天旱(천한)을 值(치)할 時(시)는 3일을 間(간)하여 7, 8間(간)을 灌(관)하되 2, 3으로 爲度(위도)하고 小滿(소만)의 節(절)에 至(지)하면 日氣(일기)가 益溫(익온) 故(고)로 3일을 間(간)하여 6, 7間(간)을 灌(관)하고 開簾受陽(개림수양)하되 혹 2일 혹 3일로 한다. 此時(차시)를 當(당)하여 3일을 間(간)하여 6間(간)을 灌(관)하는 것은 須是(수시) 葉(엽)의 剛柔(강유)와 土(토)의 燥濕(조습)을 察(찰)하여 隨時增減(수시증감)함이다. 小滿(소만) 후 8, 9일이면 日出(일출)전에 灌水(관수)하나니 3일을 間(간)하여 6間(간)을 灌(관)하되 3, 4度(도)을 하고 芒種節(망종절)에는 其(기) 葉(엽)이 濃碧(농벽)하고 日氣(일기)가 漸熱(점열)하여 燥病(조병)이 有(유)할가 恐(공)한 故(고)로 4間(간)을 倍灌(배관)하되 一度(일도)에 止(지)하고 3일을 間(간)하여 6間(간)을 灌(관)한다. 然(연)이나 若或(약혹) 陽(양)을 隨(수)한즉 倍灌(배관)이 一度(일도)에 不止(불지)하고 又或(우혹) 急雨(급우)를 值(치)한즉 須是小灌(수시소관)하여 雨(우)가 晴(청)하는 同時(동시)에 俱宜(구익)케 하고 芒種(망종) 후 5, 6일 즉 加兼(가겸)을 閉(폐)하여 午陽(오양)을 暫避(잠피)한 후에 復開(부개)하고 面簾(면렴)을 始(시)히 晝夜(주야)로 寒開(한개)하되 惟是朝陽(유시조양)을 避(피)케 하여 夏至節(하지절)에 至(지)하나니 夏至(하지)란 者(자)는 一陰(일음)이 始生(시생)하여 畏陽畏濕(외양외습)할 時(시)라 3일을 間(간)하여 7, 8間(간)을 灌(관)하되 혹시 旱炎(한염)한즉 3일에 8間(간)을 灌(관)하고 夏至(하지) 5, 6일 즉 加簾上(가림상)에 又是一重加簾(우시일중가림)을 施(시)하여 旱陽(한양)과 兩濕(량습)을 避(용)케 하고 面簾(면렴)도 역시 晚開(만개)할 지니 蓋此(개차)는 蔘性(삼성)이 旱(한)하면 屈病(굴병)이 生(생)하고 濕(습)하면 枯病(고병)이 生(생)하여 屈病(굴병)은 可(가)히 救(구)하되 枯病(고병)은 救(구)키 難(난)한 所以(소이)다. 小暑(소서) 후 大暑(대서) 전에 稚根(치근)이 始生(시생)한즉 手(수)로 均(균)하며 壓(압)하여 着根(착근)이 固(고)케 하고 伏炎(복염) 중에는 1, 2度(도)씩을 大灌(대관)함이 亦(역) 可(가)하고 霖雨(림우) 중에도 面簾開閉(면렴개폐)를 適(용)케 하되 驟雨時(취우시) 즉 垂下(수하)하얏다가 止則捲上(지칙권상)하며 若又霖雨(약우림우)가 支離(지리)하여 晴陰(칭우)이 交錯則其燥濕(교착칙기조습)을 辨別(변별)하기 極難(극난)한지라 此時(차시)에 土(토)가 若燥

(약조)한즉 小小灌之(소소관지)가 可(가)하고 及(급) 其霖雨(기림우)가 快晴(쾌청)하고 涼風(량풍)이 始生則(시생칙) 1瓮水(옹수)로 6, 7間(간)을 灌(관)하고 白露節(백로절)에는 加簾上(가렴상) 加簾(가렴)은 철거하고 加簾(가렴) 面簾(면렴)을 復開(부개)하기를 芒種(망종) 時(시)와 如(여)히 하되 只是一度(지시일도)에 3, 4間(간)을 灌(관)할지니 此(차)는 去濕(거습)의 意(의)다. 其後(기후)에는 3일을 間(간)하여 7, 8間(간)을 灌(관)하며 秋陽(추양)이 甚厚(심후) 즉 2일을 間(간)하여 8間(간)을 灌(관)하는 것이 亦(역) 可(가)-하고 寒露節(한로절)에는 面簾(면렴)을 晝夜不捲(주야불권)하고 加簾(가렴)은 夜閉晝開(야폐주개)하며 4, 5일을 開(개)하여 7, 8間(간)을 灌(관)하는 것은 外(외)가 不燥(불조)하며 內(내)가 不濕(불습)케 할 일리오 立冬節(립동절)에는 加土(가토)를 하니 加土(가토)者(자)란 것은 蓼葉(삼엽) 黃落(황락) 후에 土(토)로써 覆(복)하여 禦冬(어동)을 하는 것이다. 此(차)가 所謂(소위) 1년根(근)이니 1년을 過(과)한즉 . 膏腴(고수)하고 滲水(삼수) 잘하는 地(지)에 移種(이종)하며. 長養(장양)한지 5년이면 加(가)히 採用(채용)하고 又(우) 6년 7년이면 더욱 품질이 良好(량호)하다. 年久(년구)하면 품질은 良好(량호)하나 土力(토력)이 衰(쇠)하면 腐病(부병)이 易生(역생) 故(고)로 6년을 過(과)하여야는 生土(생토)로 移種(이종)하는 것이 尤妙(우묘)하되 其(기) 架上(가상)에 一簾(일념)만 施(시)할뿐이오 灌澆(관요)는 無(무)하되 肥料(비료)는 埃灰(돌회)(1년根(년근)에도 혹시 小用(소용))나 或(혹) 油滓(유재)를 用(용)하나니 1년根(년근)에 비례하면 用力(용력)이 省(성)하나니라.

丙(병). 病害驅除(병해구제) 人蔘(인삼)에는 赤腐病(적부병)이라 稱(칭)하는 病害(병해)가 있다. 원래 朝鮮(조선)에는 此病(차병)이 無(무)하더니 己亥年(기해년) 分(분)에 日本(일본)의 蔘種(삼종)이 渡來(도래)한 후 此病(차병)이 비로소 발생되야 일시 斯業者(사업자)의 大恐惶(대공황)을 惹起(야기)하였다. 당국에서는 紅蔘 專賣法(홍삼 전매법)을 실시한 이래로 病害(병해)의 根源(근원)을 연구하여 蔘圃(삼포)에 「후루마린」을 用(용)하여 토양에 消毒(소독)을 하고 蔘根(삼근)의 病害(병해)에 罹(리)한 자는 「뿌투도」液(액)에 浸漬(침지)하여 此(차)를 치료하며 又(우) 경작자도 預防驅除(예방구제)에 專力(전력)한 결과 今(금)에는 前日(전일)과 如(가)한 慘害(참해)가 少(소)하다. (又(우) 蔘(삼)에는 黃金虫(황금충), 蠶姑(루고) 등 해충이 有(유)하여 蔘葉(삼엽) 又(우)는 根(근)을 蝕害(식해)하는 故(고)로 약품을 撒布(살포)하여 驅除(구제)한다.)

#### 4. 백삼의 제조 ; 四. 白蔘의 製造

人蔘(인삼)는 播種期(파종기)로부터 보통 6년 후면 採掘(채굴)하나니(혹 7, 8년도 有(유)함) 其(기) 시기는 9월 下旬(하순)으로부터 10월까지다(양력). 특별경작 區域內(구역내)의 水蔘(수삼)은 전부 專賣局(전매국) 開城(개성) 출장소에 納入(납입)하고 同局(동국)에서는 필요의 量(량)을 收納(수납)하여 紅蔘(홍삼)을 製造(제조)하고 其餘(기여)는 耕作者(경작자)에 還付(환부)하면 경작자는 此(차)를 當組合共同白蔘製造場(당조합공동백삼제조장)에서 組合(조합)

직원 지도하에 白蓼(백삼)을 제조하여 조합의 검사를 收(수)한 후 各(각)히 自家(자가)에 引歸(인귀)한다.

5. 홍삼의 유래와 제법 ; 五. 紅蓼의 由來 及 製法

紅蓼稅(홍삼세)는 李朝(리조) 正宗(정종) 21년 丁巳(정사)부터 始(시)하였다. 其(기) 來歷(래력)은 上(상)에 畧述(략술)하였거니와 距今(거금) 약 200여년 전에 蓼商(삼상) 崔姓人(최성인)이 비로소 蒸蓼法(증삼법)을 발명하여 巨富(거부)가 된 후(蓼(삼)의 起源項(기원항) 參照(참조)) 其(기) 利(리)를 獨專(독전)키 不可(불가)하다 思(사)하고 이에 驛人(역인)에게 其法(기법)을 傳授(전수)하였더니 驛人(역인)이 燕市(연시)에 出售(출수)하여 또한 大利(대리)를 得(득)하고 此(차)를 정부에 告狀(고상)하여 造蓼稅(조삼세)를 設(설)하여 司驛院(사역원)의 用費(용비)에 充(충)하기를 請(청)하고 又(우) 立禁(립금)하기를 請(청)하니 정부가 此(차)를 허가하고 冬至使(동지사수력관)이 燕京(연경)에 行(행)할 時(시)에 紅蓼(홍삼) 120斤(근)식을 齎送(재송)하고 名曰(명왈) 包蓼(포삼)이라 하여 약간의 稅(세)을 抽(추)하게 되었다. 이에 驛人(역인)이 京城(경성)에 包蓼所(포삼소)를 設(설)하고 每歲(매세)에 同福(동복) 等地(등지)에서 蓼(삼)을 무역하여 蒸造(증조)하고 각기 驛官(역관)의 班列(반렬)로 人(인)을 雇(고)하여 文憑(문빙)을 受(수)하니 名曰(명왈) 穴(혈)이오 其(기) 義州人(의주인)으로 驛官(역관)의 馬頭(마두)에 充(충)한 者(자)가 역시 약간의 包(포)를 齎送(재송)함을 得(득)하니 謂之(위지) 京灣商(경만상)이다. 純祖(순조)10년 庚午(경오)에 京商(경상)이 紅蓼(홍삼)을 潛造(잠조)하여 私利(사리)를 取(취)함으로 包蓼(포삼)을 灣人(만인)에게 專付(전부)하고 京包所(경포소)를 罷(파)하여 開城(개성)으로 移設(이설)하니 此(차)는 당시 開城人(개성인)이 同福(동복)에서 種蓼法(종삼법)을 傳習(전습)하여 其(기) 農(농)이 日廣(일광)하되 蒸包(증포)가 遠(원)하여 和賣(화매)하기에 불편함으로 開城(개성) 留守(류수)가 奏請(주청)하여 移來(이래)한 것이다. 11년 辛未(신미) 6월에 備局(비국)이 司驛大臣(사역대신)의 所報(소보)로써 啓言(계언)하되 「曆節行(력절성)의 包蓼(포삼)을 上年(상년)부터 灣商(만상)에게 專付(전부)함으로 潛越(잠월)하는 弊(폐)가 比前甚多(비전심다)하니 蓋此(개차)는 包蓼(포삼)은 每斤本價(매근본가)와 稅錢(세전)을 并(병)하여 300兩(량)이오 潛蓼(잠삼)은 每行(매행) 本價(본가)와 浮費(부비) 并(병)하여 100兩(량)에 불과한 所以(소이)라. 今(금)에 斤數(근수)를 증가하여 200斤(근)으로 하고 120斤(근)의 稅(세)를 均排(균배)하면 潛越(잠월)의 弊(폐)가 自滅(자멸)하리라」云云(운운)하니 上(상)이 其(기) 言(언)을 從(종)하여 200斤(근)으로 定(정)하였다. 其後(기후) 24년 甲申(갑신)에 開城包所(개성포소)를 移(이)하여 京江(경강)에 復設(부설)하니 此(차)는 驛人(역인)이 불편를 訴(소)한 故(고)이였다. 未久(미구)에 開城(개성)으로 復設(부설)하고 遂(부)히 常規(상규)가 되는 故(고)로 開城紅蓼(개성홍삼)의 品(품)이 天下(천하)에 擅(천)하여 其身形制樣(기신영제양)을 淸人(청인)이 能(능)히 審熟(심숙)하여 不如(불가)한 點(점)이 有(유)하면 비록 關東(관동) 關西(관서)의 好品(호품)이라도 僞物(위물)이라 排斥(배척)하게

되었다. 紅蔘(홍삼)은 伊後(이후) 春風秋雨(춘풍추우) 許多(허다)한 變遷(변천)을 經(경)하여 今(금)에 總督府(총독부) 專賣局(전매국)에 專屬(전속)하게 된 후 三井物産會社(삼정물산회사)의 手(수)를 經(경)하여 수출되고(專賣局(전매국)과 特約(특약)) 紅蔘(홍삼)의 主人(주인)인 朝鮮人(조선인)은 一尾(일미)도 감히 수출치 못한다. 然則(연칙) 此(차) 紅蔘(홍삼)은 如何(여하)히 제조하는가. 즉 水蔘(수삼)의 6年根(년근)(此(차)는 매년 移植(이식)치 안이 함) 中品質(중품질)이 양호한 者(자)를 선택(택)하여 刷土洗滌(쇄토퇴척)한 후 大甌(대증)에 納入(납입)하고 預(예)히 備設(비설)한 空宇(공우) 중에 竹架(죽가)를 橫設(횡설)하고 架上(가상)에 蔘(삼)을 置(치)한 후 架底(가저)에 木炭(목탄)을 熾(치)하여 乾(건)하며 혹시 取出(취출)하여 風陽(풍양)을 受(수)하나니 만일 炭(탄)이 猛烈(맹렬)하고 風陽(풍양)을 不受(불수)하면 蔘色(삼색)이 燥黑(조흑)하여 需用(수용)에 不適(불적)한다. 此(차)는 開城人(개성인)이 同福(동복)과 京包所(경포소)에서 학습(학습)한 屢度(루도)의 경험(경험)으로 開城人(개성인)이 其(기) 妙(묘)를 得(득)하였다. 其(기) 副產物(부산물)의 蔘精(삼정), 粉末紅蔘(분말홍삼) 등은 藥效(약효)가 또한 多(다)하여 內外(내외)에 수출된다.

#### 6. 인삼의 효력 ; 六. 人蔘의 效力

人蔘(인삼)은 신비적 靈能(령능)이 有(유)하여 萬病(만병)을 통치하는 효력이 有(유)하다. 漢醫學上(한의학상)에 「人蔘(인삼), 味甘(미감), 大補元氣(대보원기), 止渴生津(지갈생진)」이라 謳歌(구가)하여 自來(자래) 南支那(남지나) 及(급) 日本(일본)과 如(여)한 瘴癘(장려)의 地(지)에서 不可缺(불가결)할 保健劑(보건제)로 愛用(애용)하여 朝鮮(조선)의 人蔘(인삼)을 不死藥(불사약)으로 認(인)한 것은 물론이고 近日(근일) 新進(신진)의 東西醫學(동서의학) 大家(대가)가 역시 屢度(루도)의 실험을 經(경)하여 左(좌)와 如(여)히 발표하였다.

元濟州島慈惠醫院長 齊藤系平君(원제주도자혜의원장 제등계평군)은 高麗人蔘(고려인삼)이 糖尿病(당뇨병)에 특효가 有(유)한 것을 발견하고 「朝鮮人蔘(조선인삼)에 관한 연구」라는 6편의 長論文(장문문)을 제출하여 의학박사의 학위까지 得(득)하였고

의학박사 佐伯矩郡(좌백구군)은 화학적으로 分折(분질)한 결과 左(좌)의 3종성분을 발견하고

1. 「고마싱」이니 內服(내복) 及(급) 注射(주사)에 의하여 신진대사의 작용과 利尿(리뇨)와 亢奮作用(항분작용)을 起(기)하여 情慾(정욕)을 誘起(유기)함.
2. 配糖體(배당체)니 苦味祛痰(고미거담)의 效(효)가 有(유)함.
3. 「고마쇼-르」이니 소독작용이 有(유)함.

田中友治君(의학박사)은 人蔘精(인삼정)의 稀薄(희박)한 者(자)를 慢性痲疾(만성림질)에 주사하면 神效(신효)가 有(유)하다고 云(행)하고

理學博士(리학박사) 三好學君(삼호학군)은 자기 難治(난치)의 「루마지스」를 人蔘精(인삼정)으로 全治(전치)하였다 發布(발포)하고

佛國 細菌學者(불국 세균학자) 「매지니고후」박사는 人蔘精(인삼정)이 老衰者(로쇠자)의 元氣

(원기)를 회복한다云(행)하고

露國(로국) 某(모)의학박사는 화학분석으로 「스베루밍」 「가루에잉」 「고라닝」 등을 발견하였다云(행)한다(精神亢奮劑(정신항분제)). 此外(차외) 許多(허다) 학자의 실험보고가 有(유)하여 此(차)에 枚舉(매거)키 難(난)하나 人蔘(인삼)의 세계적 名藥(명약)인 것은 可知(가지)하겠고 隨(수)하여 販路(판로)도 점차 세계적으로 확대된다.

#### 7. 개성인과 인삼 ; 七. 開城人과 人蔘

人蔘(인삼)은 開城人(개성인)의 생명이다. 開城人(개성인)이 아모리 상업에 明敏(명민)하다 할지라도 만일에 人蔘(인삼)이 업다 하면 今日(금일)에 그 생활을 유지치 못할 것이오 따라서 開城(개성)도 도회의 체면을 유지키 難(난)할 것이다. 人蔘(인삼)은 참 開城(개성)의 恩賜物(은사물)이다. 蔘業(삼업)을 專業(전업)으로 하는 蔘農家(삼농가), 蔘商家(삼상가)는 물론이고 此에 附隨(부수)하여 생활하는 人이 甚多(심다)하다. 第一(제일)에 地主(지주)는 토지를 貸付(대부)하고 高貴(고귀)의 地賃(지임)을 得(차)하며(地主(지주)가 畧(략) 3년분의 地賃(지임)을 先受(선수)하는데 양호한 토지는 當年(당년)에 全(전) 地價(지가)를 획득하는 事(사)가 有(유)함) 其次(기차)는 材木商(재목상), 簾商(렴상), 陶器(기)商(도기상), 肥料製造業者(비료제조업자)오 又(우) 노동자의 需用(수용)이 甚多(심다)하다. 현재 蔘業組合員(삼업조합원)은 270人(인)이오 총 경지면적은 180만坪(평), 금년 採掘(채굴)할 者(자) 즉 6年根(년근)이 畧(략) 40만坪(평)인데 예정가격이 畧(략) 220만圓(원)이오 此(차)를 戶別(호별)로 畵(할)하면 평균 畧(략) 200원 가량이라 한다. 此(차)가 엇지 大財源(대재원)이 안이라. 今後(금후) 一層(일층) 改良(개량)를 加(가)하여 특별 獎勵(장려)하면 人蔘(인삼)이 세계적 수출이 되어 一國(일국)의 大財源(대재원)이 될 것은 명백하다.

#### 【참고문헌】

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

咸南列邑大觀, 明太王國인 元山府 (함남렬읍대관, 명태왕국인 원산부)

**【정의】**

이 글의 저자는 밝혀지지 않았으며, 1924년 개벽이라는 잡지에 실린 글이다. 이 글에서는 장덕산과 영흥만이 둘러싼 원산부의 위치와 항구의 개항으로 인하여 상공업이 발달하면서 시내가 되었고, 가구수의 증가로 동해안 최고의 가구수를 자랑하며, 조선인, 일본인, 중국인, 기타 외국인 등 다양하게 지내고 있으며, 학교, 종교, 대부분의 경영인이 일본인인 실업기관의 수에 대해 자세히 기록하였다. 육로와 수륙의 교통, 원산부에서의 무역액과 주요 수출품, 수입품, 공장의 현황과 시장매매액, 중요한 어족에 대해 설명하였으며, 원산부의 연혁, 조선에서 최고로 꼽히는 산수를 지닌 원산, 원산에 있는 기생들에 대한 설명이 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 원산부에서 주로 잡히는 명태에 대해서 “명태야 말 들어라. 너는 죽고, 나는 살자. 進士及第(진사급제)도 네게서 나고, 守令方伯(수령방백)도 네게서 난다”라고 노래로 불리는 내용과 무역에서 중요한 어족인 鯖(청), 鱈(춘), 鰺(사), 鯛(조), 鰈(접), 鰵(동), 鮭(해), 鱒(설), 石花菜(석화채), 海苔(해태), 石首魚(석수어)에 대해서 언급하고 있으며, 원산의 화류계에 종사하는 기생들에게 원산부의 주요산물인 북어와 소곰도 다 너의 것이라고 말하는 부분이 언급되어 있다.

**【서지】**

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| 게재지명 : | 개벽(開闢) pp 87-90                      |
| 발행년월 : | 1924년 12월 01일                        |
| 기사제목 : | 咸南列邑大觀(함남렬읍대관), 明太王國(명태왕국)인 元山府(원산부) |
| 필자 :   |                                      |
| 기사형태 : | 소식                                   |
| 자료제공 : | 국사편찬위원회                              |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지                           |

**【목차와 구성】**

이 글은 소식을 전하는 글로 원산부의 위치와 항구의 개항으로 상공업이 발전한 원산부의 총 가구수와 교육기관 원산부의 교통, 원산부의 무역 금액, 원산부의 연혁, 대륙적 경취로 본 원산항의 풍광, 원산의 화류계에 대하여 설명하고 있다.

【음식관련내용】

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류       | 음식명  | 비고            |
|----------|--|---------------|
| 곡류 및 대두류 | 쌀, 소맥, 대두  | 원산부 수출 품목     |
| 어류       | 명태, 鯖(청), 鯖(춘), 鰯(사), 鯛(조), 鰈(접), 鰈(등), 鮭(해), 鱈(설), 石花菜(석화채), 海苔(해태), 石首魚(석수어), 北魚(북어) | 원산부의 중요한 어족   |
| 조미료      | 소금   | 원산부에서 생산되는 소금 |

1. 원산부 위치

치여다보니 長德山(장덕산)이오, 내려 굽어보니 永興灣(영흥만)이라. 허리 굽은 긴 시가가 彎弓(만궁)가티 橫在(횡재)하야 조선인촌과 일본인촌을 남북으로 구분하고 빈민의 양식, 청년의 정신을 주야로 다 썩혀 태워 내너라고 濛濛(몽몽)한 黑烟(흑연)을 토하는 주조공장의 煙突(연돌)이 林立(림립)한 속에 당긔 업는 말총머리의 여학생, 두루막이 전당 잡히고 외투만 입은 時體(시체) 신사, 「咸鏡道(함경도) 元山(원산)이 사람이 살기 조와도 왜놈의 등살에 나 못살 깃네」라는 비애의 노래를 부르는 色酒家(색주가) 같보떼, 「명태야 말 들어라. 너는 죽고, 나는 살자. 進士及第(진사급제)도 네게서 나고, 守令方伯(수령방백)도 네게서 난다」는 어부가를 하는 船夫(선부), 하루 3, 40錢(전)에 목을 매고 헌털뱅이 옷에 지게 목발을 주고 묵묵히 섰는 노동자 등 온갖形形色색의 인물이 왔다갔다 하고 예배당 종소리, 정차장 鐵馬聲(철마성), 日人(일인)의 달각거리는 계다소리에 귀가 압흔 곳은 不問可知(불문가지) 元山府(원산부)였다.

이 元山府(원산부)는 우리 반도 동해안에 稍(초) 중앙부를 접하야 虎島(호도), 葛麻(갈마) 兩(량) 반도로 포옹한 永興灣(영흥만) 내의 서남안에 당한 원산만에 임하얏스니 其(기) 廣袤(광무) 동서 20정, 남북 35정, 면적 0.437방리다. 永興灣口(영흥만구)에는 薪島(신도), 松島(송도), 會沙島(회사도), 茅島(모도) 등이 散碁(산기)와 가티 나열하야 천연으로 풍파를 防(방)하니 灣(만)의 廣(광)은 동서 약 16리, 남북 약 24리요, 灣內(만내) 조류는 극히 완만하야 간만의 차가 僅(근)히 3척이내에 止(지)하고 冬季(동계)에도 凍結(동결)의 患(환)이 無(무)하야 항해정박이 共(공)히 편리하니 실로 동해안 유일의 良港(량항)이다. 元山府(원산부)는 북서남의 3방이 共(공)히 德源郡(덕원군)에 포위되고 동은 원산만에 임하야 약 10리의 해안선을 有(유)하며 港內(항내)는 水(수)가 淸(청)하고 수심이 간조의 時(시)에도 18척 이상에 달함으로 其(기) 築港岸壁(축항안벽)에는 능히 3천톤급의 선박 2쌍을 橫着(횡착)할 만하고 其(기) 시가의 북방 배후에는 高峻(고준)한 산이 有(유)하니 名(명)은 長德(장덕)이오, 又(우) 시가의 남에 松林(송림)이 울창한 산이 有(유)하니 그것은 南山(남산)이다.

## 2. 항구의 개항으로 상공업이 발전한 원산부의 총 가구수와 교육기관

本港(본항)은 李太皇(리태황) 庚辰年(경진년)에 비로소 개항되었스니 개항장으로 장구한 역사를 有(유)한 부산항에 次(차)되는 港(항)이다. 당시에는 烽燧洞(봉수동)이라 칭하여 蘆荻(로적)이 蕭蕭(소소)한 一寒(일한) 어촌에 불과하였스나 시대의 進運(진운)을 隨(수)하여 점차 내외인의 이주자가 증가되고 상공업이 또한 발전되야 금일의 시가를 형성하였다. 其(기) 시가는 元山里(원산리) 及(급) 元山港(원산항)으로 成(성)하고 舊赤田川(구적전천)으로 界(계)를 劃(획)하여 兩市(량시)가 상접하였스니 元山里(원산리)는 고래 北鮮(북선) 유수의 시장이요 元山港(원산항)은 元(원) 일본인 거류지와 기타 시가니 全(전) 시가를 49町洞(정동에 分(분)하였다. 최근 조사에 의하면 시내 총호수는 6,117호, 총인구는 28,506인인 바 其(기)중 조선인 4,066호 20,390인, 일본인 1,910호 7,509인, 중국인 127호 567인, 기타 외국인 14호 32인이니 조선 동해안의 최번화한 도시다. 시내에 府廳(부청), 덕원군청, 永興灣要塞司令部(영흥만요새사령부), 육군싹□속 창고, 세관, 상업회의소 외 각종 관공서가 具有(구유)함은 타항과 차이가 別無(별무)하고 且(차) 교육기관으로는 일본인의 元山(원산) 중학교, 공립고등여학교, 공립소학교 2와 조선인의 공립상업학교 1, 공립보통학교 2개소 외 사립 保光(보광), 培誠(배성), 海星(해성) 3학교와 樓(루)씨, 進誠(진성)남여학교, 元山(원산)유치원이 有(유)하니 海星(해성)은 천주교 소관이요, 其(기) 외 4교 1園(원)은 다 기독교 소관이다. 且(차) 종교로는 기독교, 천주교, 천도교, 불교의 교회당이 有(유)하고 실업기관은 은행 4, 澱粉(전분)회사 1, 전기회사 1, 郵般會社支店(우반회사지점) 1, 拓植支店(척식지점) 1, 수산회사 3, 무역회사 3, 주조회사 2, 운수회사 1, 고무회사 1, 창고 3, 금융조합 2, 잠수기조합 1이 有(유)하나 대개는 일본인의 경영이다.

## 3. 원산부의 교통

교통은 大正(대정) 3년에 개통된 京元鐵道(경원철도)와 同(동) 9년에 개통된 咸鏡鐵道(함경철도)가 境內(경내)를 관통하여 각지의 연락을 편리케 할 뿐 아니라 加之(가지) 大正(대정) 7년부터 일본해 횡단선로가 개시된 후, 일본과 관계가 밀접하고 且(차) 총독부의 사업으로 大正(대정) 4년부터 7개년 斷續工事(단속공사)로 264만원을 投(투)하여 완성한 築港(축항)은 일층 船舶寄航(선박기항)의 便(편)을 與(여)하였스니 其(기) 海路(해로)은 釜山(부산)을 距(거)하기 약 290리, 下關(하관)을 距(거)하기 약 413리, 浦鹽(포염)을 距(거)하기 약 328리, 敦賀(돈하)를 距(거)하기 약 470리다. 此(차) 외 육로로는 安邊高山(안변고산)을 經(경)하여 京城(경성)에 至(지)하는 京元街道(경원가도), 德源郡(덕원군)을 過(과)하여 平壤(평양)에 至(지)하는 平元街道(평원가도), 영흥 함흥을 經(경)하여 境會寧(경희녕)에 至(지)하는 會寧街道(희녕가도)의 일등도로, 기타 2, 3등의 도로가 다 완성되야 수륙의 교통운수가 극히 편리하다.

#### 4. 원산부의 무역 금액

元山(원산)은 상술함과 如(여)히 천부의 好(호) 위치를 점한 고로, 상공업이 또한 발달되어 최근 일년간의 무역액은 輸移出(수이출) 465만 7,308원, 輸移入(수이입) 1,277만 7,864원에 달하였는데 輸移出品(수이출품)의 주요한 者(자)는 米(미), 小麥(소맥), 大豆(대두), 魚類(어류), 麻布(마포), 鑛物(광물) 등이오, 輸移入品(수이입품)의 주요한 者(자)는 粟(속), 大材(대재), 紙物(지물), 포목, 금속제품, 식료 등이다. 又(우) 공장은 발전소 1, 철공소 5, 인쇄소 5, 정미소 3, 양조소 9, 고무제조소 1, 硝子煉瓦(초자련와)목재, 鑛詰(관힐) 등 제조소 각 1개소가 有(유)하고 시장은 上市(상시) 下市(하시), 가축 3시장이 有(유)하여 每市(매시)가 다 殷盛(은성)하니 일개년 시장매매총고는 48만7천여 원에 至(지)하고 其(기) 외 어시장과 공설시장의 매매도 其(기) 액이 亦(역) 막대하다. 尙又(상우) 元山港(원산항)은 其(기) 천연의 勢(세)가 漁魚(어어)에 適宜(적의)함으로 어획이 亦(역) 풍부하니 其(기) 중요한 어족은 명태, 鯖(청), 鱈(춘), 鰈(사), 鯛(조), 鰈(접), 鰈(동), 鮭(해), 鱈(설), 石花菜(석화채), 海苔(해태) 등인 바 기중 명태는 연산 3백만원에 달하여(咸南(함남) 一圓(일원)) 자래 江原道(강원도)의 鰈(약), 全羅道(전라도)의 石首魚(석수어)와 相并(상병)하여 조선 3대어업의 1 되는 자로서 장래에도 특히 유망한 業(업)이 될 것은 물론이오 此(차)외 수산제조고도 又(우) 年產(년산) 85만여 원에 달한다.

#### 5. 원산부의 연혁

최후에 연혁을 잠간 말하자면 本府(본부)는 원래 貊種(맥종)의 住(주)하던 不耐滅國(불내예국)의 일부로 其(기) 후 高句麗(고구려)에 정복되어 泉井郡(천정군) 又(우)는 於乙買(어을매)라 칭하다가 新羅(신라) 時(시)에 井泉縣(정천현), 又(우) 東牟郡(동모군)이라 呼(호)하고 高麗朝(고려조)에는 湧州(용주), 李朝(리조) 초에 宣川(선천), 又(우)는 宜春(의춘), 春城(춘성), 德州(덕주)라 칭하여 변천이 무상하다가 世宗(세종) 19년에 德源郡(덕원군)이라 改(개)하고 其(기) 후 屢度(루도)의 變(변)경을 經(경)하여 李太皇(리태황) 庚辰(경진)(明治(명치) 13년)에 개항되고 其(기) 후 甲申(갑신)에(明治(명치) 17년)에 監理署(감리서)를 신설하여 해외교섭의 府(부)가 되었다가 庚戌(경술)년 10월에 元山府(원산부)라 개칭하고 大正(대정) 3년 4월에 府制(부제)를 실시하여 금일에 至(지)하였다. 且(차) 元山(원산)은 명소고적이 亦(역) 多(다)하나 他項(타항) 기사에 讓(양)하고 茲(자)에 略(략)하다.

#### 6. 대륙적 경취로 본 원산항의 풍광

大陸的(대륙적) 景趣(경취)로 본 元山港(원산항)의 風光(풍광)

元山支社(원산지사) 金春岡(금춘강)

元山港(원산항)은 朝鮮(조선) 반도의 동해안 咸鏡南道(함경남도)의 남단 북위 39도 10분 53초, 동경 127도 26분 8초에 位(위)하여 서남은 長白山脉(장백산맥)이 蜿蜒(완연)히 相連(상

련)하고, 동은 洋洋(양양)한 조선해에 면하고, 虎島半島(호도반도)는 병풍과 가티 북방을 돌렸고, 葛麻半島(갈마반도)는 天橋(천교)와 가티 동남을 擁(옹)하고, 薪島(신도), 松島(손도), 沙會島(사회도), 茅島(모도) 등은 飛石(비석)과 가티 항구를 扼(액)하여 港廣(항광) 동서 약 16리 남북 약 24리 위치로는 실로 조선 稀有(희유)의 일대 良港(량항)이다.

자고로 조선에서 산수 佳麗(가려)의 地(지)를 말하랴면 1. 元山(원산) 2. 馬山(마산) 3. 木浦(목포)라고 한다. 元山(원산)은 실로 3대풍광의 수위로써 唱(창)하니 그 明媚(명미)한 풍광은 대륙적 景趣(경취)가 있다.

試(시)하야 元山(원산) 詩樓峰(시루봉) 우에 올라 灣口(만구)을 따라면 靑螺(청라)가 점점한 島嶼(도서)는 남정을 담은 盆石(분석)을 보는 것과 가튼데 그 멀리 뵈는 최대한 것은 麗島(려도)이오, 그 남단에 원형으로 백색을 모하는 것은 등대이다. 이로부터 해상에 小島(소도)가 相集(상집)하야 一羣島(일군도)를 成(성)하야 此(차)에서 呼(호)하면 彼(피)에서 답하랴한다. 갈마반도의 白沙靑松(백사청송), 멀리 동남을 향하야 弓形長汀(궁형장정)을 成(성)한 海中(해중)에 고립한 것은 黃土島(황토도)이며 또 頭(두)를 廻(회)하야 右顧(우고)하면 호도반도는 그 압해 빗기여 岬端(갑단)의 高峰(고봉)은 한울에 소삭고 松田灣(송전만)은 해수가 깊히 침입하야 煙霞杳(연하묘)\*한 것은 구름인가 바다인가 하는 의심을 생게 한다. 脚底(각저)를 瞰視(감시)하면 우리네 인생의 주거하는 대소 가옥이 櫛比(즐비)한 가로에는 人馬(인마)가 相織(상직)하는 것이 正(정)히 생존경쟁의 活舞臺(활무대)인 듯한 늦김이 발흥하며 明沙十里(명사십리)의 松林(송림)은 白沙(백사)에 其(기) 綠(록)이 相映(상영)함을 見(견)하겠스며 그로 동남을 望(망)하면 安德(안덕) 兩郡(량군)의 평야에 田圃(전포)가 相連(상련)한 곳에 田家(전가)가 이곳저곳에 산재하야 樹陰山(수음산) 麓鷄犬(록계견)이 相聞(상문)하는 田舍(전사)의 풍경은 1폭의 圖畫(도화)이다.

해면을 바라면 대소의 汽船(기선)은 烟(연)을 토하고 汽笛聲(기적성)은 산하를 움직이며 순풍에 밧끌려져 닳는 범선은 삼삼오오 그 碧海(벽해)에 盆石(분석)과 가튼 孤島(고도)는 港(항)의 중앙에 白堊(백인)을 日光(일광)에 빛내는 등대가 立(립)한 곳은 長德島(장덕도)이다. 更(경)히 眼界(안계)를 縱眺(종조)하면 連巒疊峰(련만첩봉) 이은 것은 翠黛語(취대어)와 갓고 갓가운 것은 淡冶笑(담야소)와 갓다. 티 煙波(연파)가 洋洋(양양)하야 水天(수천)이 일색인데 게다가 碧浪水禽(벽랑수금) 높히 날아 壯快(장쾌)의 기- 漲溢(창일)함을 感(감)하겠다.

좌로는 靑靑鬱鬱(청청울울)한 松林(송림)에 琴韻(금운)도 可聞(가문)이며 우로는 茫茫浩浩(망망호호)한 岸打浪(안타랑)의 大觀(대관)도 有(유)하니 실로 元山港(원산항)은 대륙적 경취로 볼 것이다.

## 7. 원산화류계

元山花柳界(원산화류계)

元山(원산) 一風流郎(일풍류랑)

咸鏡南道(함경남도)의 기생 己往(기왕) 監司(감사), 郡守(군수), 使道(사도)님네 세력이 만능일 때에는 멧멧 고을에 土産(토산) 아씨들이 잇든 모양이다. 그러나 元山(원산)이란 곳에는 개벽 이래로 토산이라고 할 기생은 전혀 업섯단다. 근년에 와서 기생아씨 個(개)나 구경하는 것도 平壤(평양)이 안이면 大邱産(대구산)으로 모다 수입품 뿐이다. 券番(권법)은 둘이 있다. 春城(춘성)이요 元信(원신)이란단다. 이 두 券番(권법) 소속 紅裙(홍군)의 수는 펍 만흐다. 그러나 그들은 黃金國(황금국) 京城(경성)이나 또는 戀戀(련련)한 고향 산하에서 落傍筆者(락방필자)로 온 것들이 만타. 아씨들이 노여워할라하는지는 모르겟다만는 대부분이 쓰레기판이다. 이제는 여러 가지 평론을 할 것 업시 똑똑하고 얌전한 아씨 멧 분을 골라 등장식혀 보자.

元信(원신) 券番大將(권번대장) 朴綠珠裙(박록주군)! 이 아씨에게는 두 가지 제일이 잇단다. 三南(삼남) 소리가 제일이요 인물 못나기 제일이다. 소리는 참 명창이다. 花中(화중) 仙楚香(선초향)에게 뒤지지 안을만치 잘한다. 그런데 이즈음 엇던 實業家(실업가)와 것연애 속香夢(향몽)으로 안색이 초최하다고.

春城(춘성) 券番大將(권번대장) 黃錦香(황금향) 아씨는 平壤産(평양산)이자만 李東伯(리동백)에게 貧笈(빈급)을 한 所以(소이)로 三南(삼남) 西道(서도) 소리란 소리는 다 잘한다. 일본식 미인으로 마음 속은 다시 못볼 黃錦香(황금향)이란 評(평)까지 듯지마는 鄭(정)00이란 곰보郎君(랑군)과 奉天(봉천)까지 줄다름을 한 건 한 뒤론 愛金併夢(애금병몽)에 정신이 착란하단다.

이번에는 副將(부장) 격으로 金玉珠(금옥주), 金明玉(금명옥)이가 나온다. 春城(춘성)에 明玉(명옥)이요 元信(원신)에 玉珠(옥주) 다가티 多情多恨(다정다한)하고 能歌能舞(능가능무)하는 기생들이지만 玉珠(옥주)는 실속 채우기로만 놀면서 애인 업슬을 못내 恨(한)하고, 明玉(명옥)이는 마음이 조와서 팔방미인격으로 허영에 떠서만 논다. 미인이 나온다 黃錦仙(황금선), 李錦花(리금화)! 錦仙(금선) 아씨는 요사이 엇던 문인이 花中花(화중화)란 일흠까지 지여 주엇다는데 실노 그의 一(일)\*一(일)笑(일소)에는 모든 남자의 애를 태우게까지 미묘한데다가 거름까지 어엽버서 步步生香(보보생향)이라 하며 漢詩(한시)도 짓는 체하고 墨畫(묵화)도 치는 체한다. 또 부모 성기기를 극진히 하는 까닭에 元山(원산)에서 효녀란 일흠이 높다. 요사이 00문인과 신비 속에서 각금 눈을 준다. 錦花(금화)는 아름답기는 하다. 그러나 보는 사람들이 알미웁다고 한다. 그의 뒤에는 金(금)00 청년재산가가 잇단다. 여하튼지 錦仙(금선), 錦花(금화)는 元山(원산) 화류 총중에는 紅梅黃菊(홍매황국) 가튼 미인들이다. 신유행 패가 나온다. 애교 만흔 徐香波(서향파), 통섭바우 朴瓊姬(박경희) 新式短歌(신식단가) 倭短歌(왜단가)로 신유행 高襟兒(고금아)들에게 愛(애)를 받는데 瓊姬(경희) 뒤에는 元山(원산)에 신인물 한00군이 서 잇단다. 잘덜 빨어 먹어라 元山(원산) 바다에 北魚(북어)도 다 네차지요 소곰도 다 네차지다.

#### 【참고문헌】

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

咸南列邑大觀(함남렬읍대관), 大豆特產地 安邊郡(대두특산지 안변군)

**【정의】**

이 글은 개벽에서 1924년에 실린 글로, 저자는 밝혀지지 않았다. 이 글은 안변군의 주변 산천과 천연으로 구성된 대성곽, 행정구역 등 지리에 대한 내용과 340여호로 이루어진 안변의 사회, 일본 지주가 늘어 좋지않은 생활상태(경제), 물산의 집하로 인한 고산의 상업이 전도유망함에 대해 설명하고 있다. 또한 안변의 인물들에 대해 설명하고 있는데, 김원섭씨는 재산가가 아니지만 흉년으로 인해 기아에 허덕이는 가난한 사람들에게 안남미를 기부하여 송덕비가 세워졌으며, 김창준은 군수 시대에 착취당하는 사람들의 자위단이라는 명의 하에 수문건을 만들었다. 영월루, 가학루 등의 관광지에 대한 설명도 되어있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 안변의 인물인 김원섭이 가난한 사람들에게 나누어준 쌀과 대두 특산지인 안변에서 대두를 포함한 물산이 집하되는 고산, 닭, 청어를 가지고 아른대는 소작인들이 당하는 착취, 특산물인 송이를 언급하는 부분이 있다.

**【서지】**

|       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| 서명    | : 개벽(開闢) pp 91-93                    |
| 발행년월일 | : 1924년 12월 01일                      |
| 기사제목  | : 咸南列邑大觀(함남렬읍대관), 大豆特產地安邊郡(대두특산지안변군) |
| 필자    | :                                    |
| 기사형태  | : 소식                                 |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회                            |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지                         |

**【목차와 구성】**

이 글의 형태는 소식을 전하는 형식으로 되어있으며, 안변군의 지리, 교육, 종교, 사회, 생활 상태, 전도유망한 신고산에 대한 내용과 안변의 인물, 관광지로 구성되어 있다.

**【음식관련내용】**

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명 | 비고   |
|-----|-----|--|
| 곡류  | 안남미 | 김원섭씨는 흉작으로 기아에 시달리는 가난한 동포에게 천여 원의 안남미를 배부             |
| 두류  | 대두  | 회양, 이천, 평강 일부의 대두를 포함한 물산이 고산을 중심으로 집산하기 때문에 상업의 전도 유망 |
| 육류  | 닭   | 소작인이 당하는 착취(닭마리 청어못이나 가지고 아른대는                         |
| 생선류 | 청어  | 자가 잇스면 소작권 이동은 제마음대로)                                  |
| 채소류 | 송이  | 광천에 배를 불리고 특산인 송이를 맛봄                                  |

1. 안변군의 지리, 교육, 종교, 사회, 생활상태와 전도유망한 신고산

元山(원산) 이남에 眼界(안계)가 豁然(활연)한 것은 安邊平野(안변평야)이다. (咸南平野(함남평야) 중 제3위에 居(거)함) 그러나 安邊(안변) 一郡(일군)은 산읍이라 안니할 수 없다. 동서남 삼면이 江原(강원)의 通川(통천), 淮陽(회양), 伊川(이천), 平康(평강)의 四郡(사군)과 界(계)하여 境上(경상)에 雪水(설수), 黃龍(황룡), 風流(풍류), 麻桑(마상) 등 巨山(거산)과 分水(분수), 東莎(동사), 鐵嶺(철령), 靑鶴(청학), 楸柯(추가), 雪陰(설음), 朴達(박달) 등 준령이 環峙(환치)하여 천연의 대성곽을 이루었다.

高句麗(고구려)의 比列忽(비렬홀), 淺城(천성)으로 新羅(신라)의 比列州(비렬주), 朔庭縣(삭정현)으로 벌써 오랜 역사를 가졌으며 高麗(고려) 顯宗(현종) 時(시)부터 安邊都護府(안변도호부)가 된 것은 문듯 국방의 요지임을 알 수 있다.

행정구역은 7면 203동리에 10,513호의, 인구수 61,370이 잇스며 총면적은 68방리다.(日人(일인)473, 支那人(지나인) 24, 외국인 2)

교육기관으로는 공립보통학교 3, 사립학교 8, 일본인소학교 2가 잇고 종교로 불교, 耶蘇教(야소교), 천주교, 侍天教(시천교) 등이 잇스나 其(기) 중 불교가 만흔 신도를 가짐은 저 유명한 釋王寺(석왕사)의 餘風(여풍)인 듯하다. 그 다음은 耶蘇教人(야소교인)이 5백여 명, 천주교도가 270여 인이다. 侍天教(시천교)는 有耶無耶(유야무야) 중에서 겨우 명의만을 유지할 뿐이다. 실지로는 향교를 중심으로한 유림 일파가 중심세력을 가진 모양이다.

사회라고는 아무리 산읍이지마는 넘어나 한심하다. 畵(전) 조선이 뒤끌어 풍미하는 己未運動(기미운동) 당시에도 꿈적한 일이 업는 것을 보아서도 인심을 짐작할 수 잇지마는 340여호의 읍내에는 脾胃(비위)쫓케 청년회 간판을 4년 동안이나 그냥 붓쳐둔 것도 可憎(가증)하거이와 醉生夢死(취생몽사)로 그냥 마치라는 썸인지 노소를 물을 것 업시 노상에 방황하는 자는 반수 이상이 紅面兒(홍면아)이다. 그 바람에 釀酒(양주)회사(읍내 2개소)의 경기는 매우 조타. 그 우에 남들이 신문, 잡지 보는 대신으로 碁博(기박)을 일삼는 것이 상례가 된 모양이다. 안

변인사 그대들의 사회가 그러케 萎靡(위미) 부패한 결과로 저 일군의 魔物(마물) 崔達斌(최달빈)이가 횡행 蹂躪(유란)함이 아니냐.(崔達斌 事(최달빈 사)는 이하에)

생활상태는 산야의 산물이 비교적 質素(질소)한 생활외 收支相殺(수지상살)는 되어왔다. 그러나 挽(만) 近(근) 10년래로 東拓(동척)의 黑手(흑수)와 日鮮人(일선인) 지주가 늘어가는 서슬에 前途(전도)를 낙관할 수 없다. 三防(삼방), 釋王寺(석왕사) 가튼 명승을 가지고 일년에 3, 4만의 探勝客(탐승객)을 迎送(영송)하지마는 무슨 토산물 한가지로 安邊(안변) 경제에 裨益(비익)될 것이 아주 없다.(오즉 酒食營業者(주식영업자)가 그 덕에 糊口(호구)는 하는 모양이나 그것도 利(리) 먹을 만한 것은 日人(일인)의 차지)

군내에서는 新高山(신고산)이 오즉 압호로 발전할 희망이 보인다. 철도 개통 전은 수3호의 孤村(고촌)과 일대의 황무지이든 것이 속(금)에는 4백여 호의 대촌락이 되었다. 淮陽(회양), 伊川(이천), 平康(평강) 일부의 물산이 (柏子(백자), 麻布(마포), 大豆(대두), 木材(목재)은) 高山(고산)을 중심으로 集散(집산)해야 상업의 전도 유망은 물론이오 거리에 浮華(부화)의 풍이 적고 청년들이 근검해야 향상의 기분이 만타. 지방 청년회에서는 야학을 개설하며 회관을 건축해야 (방금 공사중) 압호로 만흔 발전을 기도하는 중이다.

## 2. 안변의 인물, 관광지

인물은 내가 일일이 차지보지 못한 유감도 잊지마는 芳香(방향)을 吐(토)하는 幽谷(유곡)의 蘭(란)이 적음도 유감이다. 읍에서는 張燦圭(장찬규)군이 혼자 허덕허덕 애를 쓰는 모양이다. 환경이 원체 冷落(랭락)함으로 하로에도 長吁短歎(장우단탄)을 몇 번식이나 하는 것이 동정할 만하다. 淳實(순실)하고 慈善心(자선심)이 잇기로는 金元燮(금원섭)을 말한다. (씨는 去 壬戌(거임술)에 凶作(흉작)으로 기아에 濱(빈)한 동포에게 천여 원의 安南米(안남미)를 배부하였다. 원래 재산가가 아닌데 그러케 자선사업을 한 것이 특별하다고 被救者(피구자)측에서 송덕비를 셋웠다) 그러나 소위 송덕비 그것을 방지하지 못한 것은 씨의 적은 수치가 가 아니냐. 高山(고산)의 李大用(리대용)군은 침중하고 務實의(무실적)인 실업가로서 청년사회를 위하여 노력하는 것이 가당한 일이며 姜英均(강영균)군도 장래가 매우 유망한 청년이다. 지방의 장래와 농촌자제의 전도를 위해서 교육기관에 대한 노력을 만히 하는 衛益面(위익면) 李載朝(리재저), 安道面(안도면) 李炳幸(리병재), 文山面(문산면) 李春載(리춘재)가튼 이들이 매우 고마운 인물이다.

安邊(안변)이라면 뉘나 맛찬가지로 三防藥水(삼방약수)와 釋王寺(석왕사)를 연상하리라. 해발 천척의 산중에서 飛瀑(비폭)은 고공에 懸(현)하고 蒼鬱(창울)한 林木(림목)이 幽邃(유수)의 致(치)를 極(극)한 그 중에 또 유명한 약수가 잇슴은 長夏(장하)의 人山(인산)을 이름이 고이치 아니하다. 그러나 別莊(별장)이니 무엇이니 하는 銅臭(동취)에는 비위가 적이 상한다.

無學(무학)이 李太祖(리태조)의 선몽 잘한 덕으로 雪峰(설봉) 산하에 宏大(굉대)한 釋王寺(석왕사)가 생기고 오백년간 잘 울며먹은 것을 생각하면 滄桑(창상)의 감이 업슬 수 없다. 창

연한 노송이 天(천)을 叅(참)하고 劍峰(검봉) 단풍이 눈을 부시는 것은 과연 人(인)으로 하여금 斷俗(단순)의 念(념)을 가지게 하며 白石(백석)에 굴러 떨어지는 물과 畫閣(화각)에 차게 어린 달은 諸天(제천) 소식을 寂照(적조)함이 아닌가 할 만하다. 더욱이 內院(내원), 香積(향적), 白蓮安養(백련안양), 普門(보문) 등 庵(암)의 幽邃(유수)함은 塵念(진념)을 頓忘(돈망)케 한다. 鑛泉(광천)에 배를 불리고 특산인 송이를 맛봄도 신선을 부럽잔을 만하다. 映月樓(영월루)에 문탕이진 명패와 동구에 준비한 客館(객관)은 오히려 名區(명구)를 속되게 함이라 할 만하다. 그러나 딸아서 관람객의 여하히 다수임도 짐작하겠다.

읍내의 駕鶴樓(가학루)는 신라 孝成王(효성왕) 시대의 건물이며 鶴城山(학성산)의 學城山城(학성산성)은 신라 孝昭王(효소왕) 시대의 축조로서 安邊(안변)의 屈指(굴지)하는 고적이다.

그 다음은 군내에 굴지하는 부호청년 金昌濬(금창준)의 이략이를 좀 쓰겠다. 彼(피)는 乃祖乃父(내조내부)의 군수시대에 민간에서 착취한 재산을 옹호해 가지고 (其父 金鴻稷 尙在 (기부 금홍직 상재)) 인류사회를 돌아보기는 컨닝 소작인에 대한 착취는 年復年甚(년부년심)하고 (닭마리 靑魚(청어)뭇이나 가지고 아른대는 자가 잇스면 소작권 異動(이동)은 제마음대로) 乃至(내지) 그 친족의 무산자까지 압박 驅逐(구축)을 기탄업시 하며 근일은 제집 보호책으로 소위 자위단이란 명의 하에 80여호의 농민을 제집의 守門犬(수문견)을 만들었다. 可憐兒(가련아)여! 귀를 기우려 弔鍾(조종)의 소리를 들을지어다. 松都(송도) 망할 때 「불가살이」 安邊(안변) 망할 때 崔達斌(최달빈)이 이것은 安邊(안변) 동요다. 그자는 巫卜出身(무복출신)으로 권문에 아첨하며 一進會(일진회)를 이용하여 北靑(북청)군수 安邊(안변)군수를 지냈다. 그러나 恩賜金(은사금)(舊韓國(구한국)) 횡령사건으로 6년 감옥살이를 하고도 아직 未足(미족)한지 儒道振興(유도진흥), 國民協會(국민협회)의 회장이란 간판을 붓치고 사악이 날로 심하다. 근일은 張燦圭(장찬규)군이 儒林會(유림회)와 협력하여 聲討文(성토문)을 선전한 것이 일거리가 되어서 출판법 위반이니 명예훼손이니 하여 공판에 붓치었다나.

그리고 案鶴水利組合(안학수리조합)에서 물만 좀 불으면 소위 공사한 것이 그만 烏有(오유)에 몰아가고 만다니 그러면 준공은 언제나 될가.

(大正 11년 수재에 上甲(상갑)이 도주하고 12년 8월 물에 또 붕괴하여 약 10만원 손해를 내이고 금년에 壤流(양류)하였다)

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교)

## 【자료명】

黃海道踏查記(황해도 답사기)

## 【정의】

이 글은 1925년 개벽에 실린 글로 저자는 차상찬(車相瓚)과 박달성(朴達成)이다. 차상찬(1887~1946)은 강원도 춘천에서 태어났으며 호는 청오(靑吾)이다. 보성전문학교를 졸업하였고, 모교에서 교직생활을 하기도 하였다. 그는 수필가, 시인으로써 『개벽』을 비롯한 잡지에 한시와 수필작품을 수록하기도 하였다. 그는 야사(野史)를 바탕으로 야담과 사화적(史話的)인 저술을 주로 하였다. 박달성은 1923년 개벽사에서 발행한 『신여성(新女性)』이라는 잡지와 1929년 3월에 중학생을 대상으로 개벽사에서 발행한 학생(學生)이라는 잡지의 편집인 겸 발행인이었으며, 그 이후 방정환(方定煥)이 이 역할을 대신하였다. 박달성은 『별건곤』의 주요 집필자로 활동하기도 하였다. 이 글의 내용은 황해도의 위치, 경계와 지세, 연혁과 호구인구, 교육상황, 다양한 종교, 전도유망한 산업들에 대해서 설명하고 있으며 황해도 각 17군의 특징과 주요생산물, 인구 등을 설명하고 있다.

## 【음식 관련 정의】

이 글에서 음식과 관련된 내용으로는 황해도의 전도유망한 황해도의 산업의 내용과 각 군에서 생산되는 농작물을 기록한 부분에 나타나 있다. 음식으로는 백미, 소맥, 사탕원료, 현미, 소맥, 대소두(대두, 소두), 인절미, 보리, 수수(축서), 교맥, 소, 돼지, 닭, 석수어, 새우, 고래, 면참조기, 해삼, 해라, 왕근초, 염건석수어, 자건옥저어, 해삼, 대해라, 염신하, 포도, 밤, 소금이 기록되어 있다.

## 【서지】

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 서명    | : 개벽(開闢) pp 43-81, 29 |
| 발행년월일 | : 1925년 06월 01일       |
| 기사제목  | : 黃海道踏查記(황해도답사기)      |
| 필자    | : 車相瓚(차상찬), 朴達成(박달성)  |
| 기사형태  | : 소식                  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회             |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지          |

## 【목차와 구성】

이 글은 소식을 전하는 글의 형식으로 황해도의 위치, 경계와 지세, 황해도의 연혁과 호구인구, 교육상황, 황해도의 다양한 종교, 전도유망한 황해도의 산업, 황해도 곡창인 연백군, 제

2의 개성이라 불리는 해주, 벽성여화, 황해도에서 약재가 많이 나는 장연군, 해서의 처녀지인 용진군, 주민이 영악하여 거피 30리라는 말이 붙은 송화, 면화를 자랑할만한 은률, 기독교가 만연한 재녕, 온정이 많은 신천, 농민의 복지가 좋은 안악, 임금국이라 불리는 황주, 황해도 중심지인 봉산, 유기의 명산지인 서흥, 금으로 유명한 수안, 이름 그대로 곡계산고한 곡산, 산이 높고 계곡이 깊은 신계, 황해도의 반향인 평산, 콩이 자랑거리인 금천으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류        | 음식명  | 비고                               |
|-----------|--|----------------------------------|
| 곡류 및 두류   | 백미, 소맥, 대두, 사탕원료   | 황해도의 전도유망한 산업                    |
|           | 현미, 소맥, 대소두(대두, 소두)  | 수이출 품목                           |
|           | 인절미  | 연안백천 인절미는 제물에 실적 드러만는 다라는 속언이 있음 |
|           | 쌀, 보리, 콩<br>수수(촉서), 교맥   | 황해도의 농작물<br>수안의 농작물              |
| 육류        | 소, 돼지, 닭   | 황해도의 전도유망한 축산물 산업                |
| 해산물 및 해조류 | 석수어, 새우, 고래, 면참조기,<br>해삼, 해라, 왕근초, 염건석수<br>어, 자건옥저어, 해삼, 대해라,<br>염신하 | 황해도의 전도유망한 수산업                   |
| 과실류       | 포도   | 황해도의 전도유망한 과일 산업                 |
| 조미료       | 밤  | 황해도의 농작물                         |
|           | 소금   | 황해도의 전도유망한 제염업 산업                |

1. 황해도의 위치, 경계와 지세

문저 位置(위치), 境界(경계)와 地勢(지세)로 말하면

本道(본도)는 朝鮮(조선)의 中西部(중서부)에 잇서서 北緯(북위) 37도 36분으로 同(동) 319도 6분에 이르고 東經(동경) 124도 36분으로 同(동) 127도 1분에 이르렀스니 西南(서남) 일대는 黃海(황해)를 面(면)하여 멀이 中國(중국)의 山東省(산동성)과 상대하고 北(북)은 大同江(대동강)을 隔(격)하여 平安南道(평안남도)와 相隣(상린)하고 東南(동남)은 禮成江(례성강)을 隔(격)하여 京畿道(경기도)와 界(계)하고 東(동)은 急峻(급준)한 산맥으로써 咸鏡南道(함경남도)와 江原道(강원도)를 접하였다. 地勢(지세)는 南北(남북)이 狹(협)하고 (極南端(극남단)은 瓮津郡(웅진군) 登山串(등산관)이오, 極北(극북)은 谷山郡(곡산군) 塔街(탑가) 부근이니 最長(최장)이 약 550리(리)오, 最短(최단)이 약 80리(리)다.) 동서가 長(장)하니 (東端(동단)은 곡산군 동 100년 산 부근이요 西端(서단)은 長淵郡(장영군) 長山串(장산관)이니 최장이 약 500리 최단이 약 330리다. 其(기) 西半部(서반부)는 半島(반도)의 形(형)을 成(성)하고 東部(동부)는 산악이 중첩하며 又(우) 其支脈(기지맥)이 西延(서연)하여 本道(본도) 중앙을 橫(橫)

(황금)하다가 西南方(서남방)에 至(지)하야 傾斜(경사)한 고로 川流(천류)가 다 西南(서남)으로 향하야 海(해)에 注(주)하고 其間(기간)에 平原沃野(평은옥야)가 多(다)하야 농경에 適宜(적의)하며 총면적은 1084方里(방리) 80이니 全(전) 朝鮮(조선) 면적의 약 7分強(분강)을 占(점)하였다.

## 2. 황해도의 연혁과 호구인구, 교육상황

다음에 또 沿革(연혁)과 現在(현재) 戶口人口(호구인구)는 엇더한가

本道(본도)는 古昔(고석) 馬韓(마한)의 地(지)로 漢武帝時(한무제시)에 樂浪郡(악랑군)에 속하였다니 公孫康時(공손강시)에 其南地(기남지)는 帶方(대방)에 속하고 其後(기후) 高句麗(고구려)의 地(지)가 되었다가 新羅(신라)에 병합되야 景德王(경덕왕) 16년에 漢州都督府(한주도독부)에 隸(례)하고 孝恭王時(효공왕시)에 一時(일시) 弓裔(궁예)의 據有(거유)한 바 되었다가 高麗(고려)에 歸(귀)하야 成宗(성종) 40년에 關內道(관내도) 又(우)는 溟西道(패서도)에 分隸(분례)하고 顯宗時(현종시)에 西海道(서해도)라 改(개)하였다가 李朝(리조) 太祖(대조) 4년에 豊海道(풍해도)라 稱(칭)하고 太宗(태종) 17년에 黃海道(황해도)라 개칭하야 今日(금일)에 至(지)하였스니 凡(범)17郡(군) 226面(면) 2077町里(정리)로 現在 戶口(호구)는 261,554 戶(호)오(內日本人(내일본인) 4,377戶(호), 외국인 663戶(호)) 인구는 132만179人(인)이다. (內日本人(내일본인) 14,248人(인), 외국인 2,161人(인))

他道(타도)와 다름이 업는 教育狀況(교육상황)

本道(본도)의 教育狀況(교육상황)은 他道(타도)와 別로 다를 것이 업스니 즉 朝鮮人(조선인) 교육기관으로는 예의 공립보통학교 85, 공립보통학교 부설학교 25, 공립농업학교 1, 공업보습학교 1, 농업보습학교 1, 사립보통학교 3, 사립각종학교 49, 사립유치원 4, 서당 2,601, 사립학예강습회 30개소 외에 근래 신설된 海州(해주)공립고등보통학교와 공립사범학교가 有(유)하고 日本人(일본인) 교육기관으로는 공립소학교 25와 고등여학교 1 (元(원) 實科(실과)고등여학교로서 금년도에 고등여학교로 변경) 개소가 有(유)한데 朝鮮人(조선인) 공립보통학교는 학급 수 422, 生徒(생도) 수 23,196 (남자 19,407, 여자 3,789人(인), 교원 수 440(內 日本人(일본인) 남녀 並 130人(인)) 총경비 839,238원시오. 공립농업학교는 학급 수 3, 교원 7人(인)(朝鮮人(조선인) 1人(인)) 生徒(생도) 140, 총경비 20,687원, 사범학교는 학급 3, 교원 5, (朝鮮人(조선인) 1人(인)) 경비 23,799원, 兩(량) 보습학교는 학급 수 6, 교원 8人(인), 生徒 96人(인), 경비 12,332원, 사립보통학교는 학급 수 16, 교원 수 14(日本人(일본인) 및 외국인 2人(인)) 生徒 852(內(내) 여자 36), 총경비 16,933원시오. 사립각종학교는 종교 측의 三三校(삼삼교) 중에 교원 83, 生徒(생도) 5,080을 有(유)하고 (경비 및 학급 미상) 일반학교 측이 16校(교) 중에 교원 38, 生徒(생도) 1,833人(인)을 有(유)하며 서당은 생도 34,300과 교원 2,663인을 有(유)하고 유치원은 학급수 8에 교원 7인과 생도 230人(인)을 有(유)하였다.(강습회는 미상) 尙又日本人(상우일본인)공립소학교는 학급 수 65, 교원 수 71, 生徒(생도) 수 1,933, 총

경비 148,393원이요 고등여학교는 신설 중인 고로 아주 미상하다. 또 유학생은 내외국을 并(병)하여 1,350 여명에 달하는데 朝鮮內地(조선내지)로는 開城(개성) 및 京城(경성)이 最多(최다)하고 日本(일본)에 111人(인)이 제 1위를 占(점)하며 其次(기차)는 中國(중국) 및 米洲(미주) 等地(등지)이다. 總(총)히 言之(언지)하면 本道(본도)의 敎育 狀況(상황)은 아주 발전 되었다. 云(운)키는 難(난)하나 現下(현하) 제도로 보면 他道(타도)에 비하여 과히 낙오치는 안었다.

### 3. 황해도의 다양한 종교

多門多派(다문다파)의 本道(본도) 宗教(종교)

근래 朝鮮(조선)은 何道(하도)를 勿論(물론)하고 각종의 종교가 선포되야 그 派黨(파당)과 門戶(문호)가 심히 만치마은 黃海道(황해도)처럼 각종의 종교가 만흔 곳은 업슬 것 같다. 日本人(일본인)의 神道(신도)로는 天理教(천리교), 金光教(금광교)가 有(유)하고 (포교소 3, 포교자 3, 신도 수 190) 佛敎(불교)로는 眞宗本願寺派(진종본원사파), 淨土宗(정토종), 曹洞宗(조동종), 眞言宗(진언종) 各派聯合(각파연합) 高野山大師敎會(고야산대사교회), 日蓮宗(일련종), 妙心寺派(묘심사파)가 有(유)하고 (이상 日本(일본)계통 포교소 16, 포교자 16, 신도 9,277) 기외에 貝葉寺派(패엽사파)(朝鮮人(조선인) 포교소 1, 포교자 1, 신도 9,277)가 有(유)하며 基督敎(기독교)로는 日本(일본) 메소지스트 교회(포교소 1, 포교자 2, 신도 93), 朝鮮會衆基督敎會(조선회중기독교회), 朝鮮基督敎會(조선기독교회)(포교소 7, 포교자 5, 신도 335, 朝鮮耶蘇敎(조선야소교) 長老敎會(장로교회)(포교소 228, 포교자 朝鮮人(조선인) 204, 외국인 5, 신도 22,686), 美監理敎會(미감리교회)(포교소 85, 포교자 朝鮮人(조선인)88, 외국인 3, 신도 4,669), 南監理敎會(남감리교회)(포교소 55, 포교자 35, 신도 2,287), 救世軍(구세군)(포교소 9, 포교자 9, 신도 414), 英國聖公會(영국성공회)(포교소 5, 포교자 3, 신도 286), 天主公敎(천주공교)(포교소 51, 포교자 40, 신도 4,445), 第7日(제7일) 安息日(안식일) 耶蘇(야소) 再臨敎會(재림교회)(포교소 4, 포교자 4, 신도 166)가 有(유)하며 且(차) 朝鮮(조선)에서 신흥한 종교로는 포교소 153, 宗理師(종리사) 194, 신도 17800여를 有(유)한 天道敎(천도교)가 각지에 근거한 외에 侍天敎(시천교)가 (포교소 88, 포교자 95, 신도 3,577), 靑林敎(청림교), 白白敎(백백교), 覺世敎(각세교), 天主聖敎(천주성교), 無極敎(무극교), 水雲敎(수운교), 普天敎(보천교) 등이 산간에 散布(산포)하였다. 然而(연이) 思想(사상)의 激變(격변)은 此(차) 宗教界(종교계)에도 일대 영향이 及(급)하여 일반 청년의 신앙이 점차 파괴하여지는 경향이 有(유)하고 따라서 교회의 활동도 前日(전일)보다 기력이 다소 減衰(감쇠)한 감이 보인다. 그러나 그와 반대로 無知蒙昧(무지몽매)의 人(인)들은 迷信(미신)에 유혹하여 普天敎(보천교)로 다소 主集(주집)하며 良田美畝(량전미답)을 亂賣浪費(란매랑비)하는 惡(악)경향이 있다. 이것은 그들이 자멸을 招(초)하는 동시에 全道(전도)에 大(대) 羞恥(수치)라 云(행)치 아니치 못하겠다.

4. 전도유망한 황해도의 산업

前途有望(전도유망)한 그 땅의 産業(산업)

本道(본도)는 平原沃野(평원옥야)가 多(다)하고 기후가 비교적 온화하여 농업에 適宜(적의)하며 또 해안선의 굴곡이 多(다)하여 魚産(어산)이 풍부하고 산간오지에는 무진장의 광물과 삼림이 有(유)하여 천연의 恩澤(은택)이 多(다)한 中自來(중자래) 교통이 편리하여 상공업도 비교적 발전되었다. 이제 그 利權(리권)이 다 누구의 수중에 있는가 하는 것은 별문제로 하고 대강 분류하여 말하면 다음과 같다.

農業(농업) 농업은 本道(본도)산업의 大宗(대종)이니 경지면적 543,000町步(정보) 中(중) 畓(답)은 132,500町步(정보)로서 매년 白米(백미) 약 863,000여 石(석)을 産(산)하고 (灌溉(관개)안전한 者(자) 44,000町步(정보)에 불과하고 其外(기외)는 대개 天水畓(천수답)인 고로 本道(본도)의 米作(미작)은 年(년)을 隨(수)하여 풍부의 差(차)가 甚多(심다)함) 小麥(소맥)은 경지 약 120,000町步(정보)로 年産額(년산액) 600,000여 石(석)에 달하니 全(전) 朝鮮(조선) 中(중) 一位(일위)를 占(점)하며 大豆(대두)는 경지 90,000町步(정보)에 年産額(년산액)이 438,000여 石(석)에 至(지)하고 품질도 또한 양호한 중 특히 鐵道沿線(철도연선) 及(급) 延白(연백) 谷山(곡산) 등지의 産(산)은 日本市場(일본시장)에서 상당한 성가를 揚(양)하여 그 수출이 매년 37,8만 石(석)에 달한다. 尙又(상우) 근래에는 鳳山(봉산) 長淵(장연) 등지에 蕎麥(침재)(사탕원료)를 재배하여 年産額(년산액)이 3,993,000여 斤(근)에 至(지)하고 (경지 약 350 町步(정보)) 又(우) 棉花(면화)는 年産額(년산액)이 5,300,000 斤(근)에 달하니 其(기) 중요 경작지는 殷栗(은를), 安岳(안악), 信川(신천), 載寧(재녕), 鳳山(봉산)이오. 果物(과물)은 苹果(평과) 433,300여 貫(관)과 梨(리) 187,300여 貫(관), 葡萄(포도) 6,700여 斤(근)이 最重要(최중요)한 者(자)니 海州(해주), 汗浦(한포), 載寧(재녕), 殷栗(은를), 鳳山(봉산)이 著名(저명)의 產地(산지)다. 尙又(상우) 畜産物(축산물)로 말하면 牛(우), 豚(돈), 鷄(계) 등이 最重要(최중요)한 者(자)니 就中本道(취중본도)의 牛(년)는 골격이 위대하고 체질이 강건하기로 自來著名(자래저명)한 바 其(기) 數(수) 107,000여 頭(우)에 달하고 且(차) 瓮津郡(웅진군) 馬山面(마산면)에 日本人(일본인) 岩崎(암기)의 緬羊(면양)목장이 有(유)한 바 其(기) 성적이 頗(파)히 양호하고 蠶業(잠업)은 비록 농가 부업에 불과하나 매년 展(전)되야 현재 年(년) 産繭額(산견액)이 4,830여 石(석)에 至(지)한다.(가격 321,000여원)

林業(림업) 本道(본도) 林野(림야)의 총면적은 概略(개략) 1,010,000町步(정보)에 달하여 全土(전토)의 약 6割(할)을 占(점)하였스니 현재 林相(림상)은 成林地(성림지) 141,030町步(정보), 人工造林地(인공조림지) 30,222町步(정보), 천연조림지 473,459町步(정보), 要間植稚樹地(요간식치수지)가 241,766町步(정보), 未立木地(미립목지) 128,000여 町(정)이오 林産物(림산물)은 用材(용재) 147,443尺締(척체), 752,486원, 薪材(신재) 100,222尺締(척체), 1,401,683원 總價額(총가액) 2,154,169원에 달하고 又(우) 木炭(목탄)의 年産額(년산액)은 975,393 1貫(관) 가격 1,334,748원에 及(급)하니 就中(취중) 長淵郡(장연군) 長山串(장산

관)(1,036町步(정보))과 谷山郡 長坪(곡산군 장평)(약 33,327町步(정보)) 及(급) 同郡(동군) 巨里所(거리소) 8,846町步(정보)의 國有林(국유림)은 本道(본도)의 模範林(모범림)이 될 뿐 아니라 自來(자래) 全國(전국)에 저명한 것이다. 然而本道(연이본도)의 임야는 載寧(재녕) 及(급) 延白(연백) 지방의 南(남)평야를 除(제)한 외에는 略(략) 균등으로 분포되고 又(우) 南鮮(남선)의 임야와 如(여)히 禿山裸峯(독산라봉)으로 化(화)하거나 혹은 赤松(적송)의 跋扈占領(발호점령)한 것과 其(기) 狀況(상황)이 특이하여 우량한 濶葉樹(활엽수)가 多産(다산)하고 赤松(전송)은 2.3割(할)에 불과한 고로 비록 成林地(성림지)가 少(소)할지라도 林相(림상)이 그 다지 황폐의 悲運(비운)에 至(지)치 안이하았다. 今後(금후)로 상당하 保護養殖(보호양식)을 한다면 임업은 本道(본도)의 一大産業(일대산업)이 될 것이다.

수산업 本道(본도)의 沿海線(연해선)은 頗(파)히 장대하여 그 延長(연장)이 872浬(리)에 달하고 且(차) 灣港(만항), 곡포가 交互(교호) 連亘(연금)하여 도처에 好個(호개) 어장을 형성하고 魚介藻類(어개조류)가 또한 多種多樣(다종다양)함으로 수산물은 自來本道(자래본도)의 一大産業(일대산업)이 되었다. (수산물 생산郡(군)이 沿海(연해)6군 沿江(연강)5군 計(계)11군 이오 島嶼(도서) 132處(처)) 현재 수산업자 수는 朝鮮人(조선인) 7,088戶(호) 29,757人(인) 日本人(일본인) 143戶(호) 453人(인)이니 해안선 一浬(일리)에 어가 1戶(호) 비례가 되고 漁船(어선) 數(수)는 日本人(일본인) 소유가 131척, 朝鮮人(조선인) 소유가 1,690척이며 漁獲高(어획고)는 日本人(일본인)1,675,864貫(관) 555,834圓(원), 朝鮮人(조선인) 3,614,836貫(관) 1,035,552圓(원) 計(계) 5,290,700貫(관) 1,591,387圓(원)이오 水産製造高(수산제조고)는 1,039,224圓(원)(朝鮮人(조선인) 83,941貫(관) 779,128圓(원), 日本人(일본인) 138,731貫(관) 260,096圓(원))이니 그 주요 漁獲物(어획물)은 石首魚(석수어)(1,886,168貫(관), 476,216圓(원)), 鰻(하)(775,594貫(관) 112,726圓(원)), 鯨(경)(95,324貫(관) 98,800圓(원)), 魷(면)(148,090貫(관) 91,472圓(원)), 海鼠(해서)(160,587貫(관) 81,930圓(원)), 海蘿(해라)(282,860貫(관) 77,789圓(원)), 王筋焦(왕근초)(2,939,977貫(관) 4,698圓(원))등이오 主要製造物(주요제조물)은 鹽乾石首魚(염건석수어)(202,744貫(관) 226,106圓(원)), 煮乾玉筋魚(자건옥저어)(77,719貫(관) 100,624圓(원)), 海蔘(해삼)(13,392貫(관) 95,267圓(원)), 袋海蘿(대해라)(32,654貫(관) 81,890圓(원)), 鹽辛鰻(염신하)(267,952貫(관) 63,658圓(원))다. 又(우) 製鹽業(제염업)도 다소 유망한 者(자)이니 현재 염전면적은 46,152坪(평)(瓮津(웅진), 長淵(장연), 松禾(송화), 安岳(안악) 등지 釜數(부수)는 59, 제조자수는 479人(인), 製造斤數(제조근수)는 664,586斤(근)이다.(가격은 17,163圓(원))

鑛業(광업)은 本道(본도)의 重要 産業(중요 산업)으로 전국에 저명하여 鑛區(광구) 수 金鑛(금광) 20, 銀鑛(은광) 1, 金銀鑛(금은광) 4, 銅鑛(동광) 2, 鐵鑛(철광), 炭鑛(탄광) 16, 金銀鉛鑛(금은연광) 4, 雲母(운모) 4, 高嶺土(고령토) 3, 硃砂(규사) 6, 砂金(사금) 6, 기타 20 計(계) 146으로 産額(산액)이 258石(석) 14,443圓(원)에 달하니 (大正(대정)13년 조사) 就中(취중) 遂安金鑛(수안금광), 栗浦金山(물포금산), 樂山金鑛(악산금광), 載寧(재녕), 安岳(안악), 殷栗(은물), 銀

山面(은산면) 등지의 鐵山(철산)과 鳳山炭坑(봉산탄갱)은 其(기) 産額(산액)이 풍부하기로 유명하나라.

商工業(상공업) 本道(본도)의 輸移出入(수이출입) 貨物(화물)은 輸移出(수이출) 24,146,731圓(원), 輸移入(수이입) 17,029,472圓(원) 합계 41,170,000圓(원) 6,203圓(원)이니 (大正(대정)12년말 統計(통계), 輸移出(수이출)초과 7,117,259圓(원)) 화물의 주요한 者(자)는 輸移出(수이출)로는 鋼材(강재), 玄米(현미), 粳(인), 小麥(소맥), 牛皮(우피) 등이오 輸移入(수이입)으로는 玉洋木(옥양목), 唐木(당목), 麻布類(마포류), 鯿(동), 石炭(석탄), 鑛石(광석), 及叭(급입) 등이다. 然而 輸移出(연이 수이출) 貨物(화물) 2,4406,000여 圓(원) 중 대부분을 占(점)한 者(자)는 日本(일본)에 수출하는 銑鐵(선철), 鋼材類(강재류) 6,690,000여 圓(원)(2割(할) 5分強(분강))을 除(제)한 外에는 仁川(인천) 及(급) 鎭南浦(진남포)의 粳(인), 大小豆(대소두), 小麥(소맥) 등이오 又(우) 輸移入貨物(수이입화물) 1,720,000여 圓(원) 중 最大액(대액)을 占(점)한 者(자)는 역시 仁川(인천) 3,130,000여 圓(원)(2割(할) 3分強(분강))과 鎭南浦(진남포) 2,470,000여 圓(원)이다.(1割(원) 8分強(분강)) 尙又(상우) 市場(시장) 總(총) 數(수)는 170개 소로 海州(해주)의 每日市(매일시)를 除(제)한 外에 전부 월 6회의 開市(개시)를 하는데 其(기) 중 沙里院市(사리원시)가 最殷盛(최은성)하고 延安市(연안시) 邊里(변리), 新幕(신막), 載寧(재녕), 安岳(안악)도 各市(각시)도 亦(역) 著名(저명)하니 市場 取引(취인)의 최고는 8,489,024圓(원)에 至(지)하고 貨物은 畜牛(축우)(4割強(할강)) 穀類(각류)(2割(할) 5分弱(분락)) 織物(직물), 水產物(수산물) 기타 잡화 등이다.

其次(기차)에 公業은 兼二浦(겸이포)에 있는 日本人(일본인)의 三菱製鐵所(삼릉제철소)를 除(제)한 外에는 대개 家內工業(가내공업) 又(우)는 부업적 소공업에 불과하여 그 종류와 生産 狀態(상태)가 극히 빈약하고 제품도 또한 粗劣(조렬)을 未免(미면)하나 其(기) 중 重要(중요)한 者(자)는 酒類(주류), 布帛(포백), 藁製品(고제품), 穀粉(각분), 織物(직물) 金屬(금속), 紙類(지류), 窯業(요업) 등이니 최근에 통계에 의하면 生産액은 20,796,099圓(원)에 달하고 공장 總 수는 226개 소 中 從業者(종업자) 4,412人(인)인데 그 中 最大수한 者(자)는 製紙業(제지업) 57(遂安(수안), 谷山(곡산) 及(급) 新溪(신계) 金川(금천) 등지), 窯業(요업) 65, 金工業(금공업) 55人(인)이다. 그러나 兼二浦製鐵所(겸이포제철소), 遂安金鑛(수안금광), 鳳山炭坑(봉산탄갱), 栗浦金山(률포금산), 海州精米所(해주정미소), 兼二浦精米所(겸이포정미소), 鷄井(계정)의 石粉(석분)공장, 物開(물개)의 석탄공장 등을 除(제)하면 대개 從業者(종업자) 5명 내지 10명 을 有(유)한 극소 規極(규극)의 가내공장에 불과하다. 且(차) 회사는 도내의 본점을 有(유)한 者(자)가 7, 지점을 有(유)한 者(자)가 亦(역) 7이니 其(기) 主要(주요)한 者(자)는 三菱製鐵所(삼릉제철소), 漢城鑛業會社(한성광업회사)(遂安(수안)) 兼二浦精米所(겸이포정미소), 海州電氣會社(해주전기회사), 載寧運輸倉庫會社(재녕운수창고회사), 西鮮興業會社(서선흥업회사)(沙里院(사리원)) 東拓沙里院(동척사리원)지점, \*\*\*\*會社黃州(회사황주)지점, 殖産海州(식산해주)지점, 同沙里院(동사리원)지점, 大同銀行沙里院(대동은행사리원)지점 등이다.

5. 황해도 곡창인 연백군

各 方面(각 방면)으로 본 黃海道(황해도) 17郡(군)

延白郡(연백군)은 黃海道(황해도) 穀倉(곡창)

黃海道(황해도)에 가서 어느 郡(군)이 제 1穀鄉(곡향)이냐고 물으면 누구나 다 서슴지 안코 延白郡(연백군)을 가르친다. 이 延白郡(연백군)은 自來(자래) 米產地(미산지)로 海西(해서)에 著名(저명)해야 年產額(년산액)이 200,000石(석) 이상에 달하는 중 특히 糯米(나미)(속칭 찹쌀이니 年產(년산) 162,700여 石(석))는 품질이 양호하고 味(미)가 甘旨(감지)해야 餅(병) 제조에 適宜(적의)한고로 自來(자래) 進上米(진상미)로 供(공)하얏스니 俗言(속언)에 「延安白川(연안백천) 인절미는 제물에 실적 드러만는다.」 하는 것이 이것을 이름이오 또 開城(개성) 속언에 「장개는 海州(해주)로 가고 시집은 延白(연백)으로 가라」는 것은 역시 海州(해주)에 미인이 만코 延白(연백)에 白米(백미)가 만흠을 의미한 것이다. 郡(군)의 위치, 경계로 말하면 黃海道(황해도) 東南部(동남부)에 잇서서 北(북)은 平山郡(평산군), 東北部(동북부)는 禮成江(례성강)을 挾(협)하여 金川郡(금천군)과 및 京畿道(경기도)의 開城郡(개성군)과 相接(상접)하고 南(남)은 海(해)를 瀕(빈)하여 京畿道(경기도)의 江華 喬桐 二島(강화 교동 이도)와 相對(상대)하여 內海(내해)의 形(형)을 成(성)하얏다. 地勢(지세)는 北東部(북동부)는 산악이 重疊起伏(중첩기복)하얏스나 西南部(서남부)는 일대 평야를 成(성)하여 羅津浦川(라진포천), 花陽川(화양천), 楓川(풍천), 漢橋川(한교천)의 諸流(제류)가 灌溉(관개)에 資(자)하니 就中(취중) 罷津浦(파진포), 漢橋南川(한교남천)은 舟楫(주楫)의 便(편)이 有(유)하고 其(기) 沿岸(연안)은 토지가 膏沃(고옥)하여 米麥(미맥) 多產地(다산지)로 도내에 第一指(제일지)를 屈(굴)한다. 교통은 海州(해주) 京城(경성)간 二等道路(이등도로)와 延白(연백) 金川(금천)간 及(급) 延白(연백) 濯纓臺(탁영대)간의 三等道路(삼등도로) 及(급) 각 面(면)간에 改修(개수) 등 외 도로가 有(유)하여 車(차) 馬(마)의 便(편)이 有(유)하나 境內(경내)에 기차가 아즉 불통함으로 교통상 곤란이 파다하다. 次(차)에 연혁으로 말하면 古昔(고석) 高句麗(고구려)시대의 冬音忽(동음홀)로 新羅朝(신라조)에 海臯郡(해고군)으로 改(개)하고 高麗(고려) 초에 塩州(염주)라 칭하다가 高宗時(고종시)에 永膺縣(영응현)으로 改(개)하고 元宗時(원종시)에는 碩州(석주), 忠烈王時(충렬왕시)에는 溫州(온주)라 칭하다가 忠宣王時(충선왕시)에 延安府(연안부)를 삼엇고 (宋之洛記云府北有武夷九曲興朱子所居相同而朱子之學出於延平故取延平新安二字爲延安云(송지락기운부북유무이구곡흥주자소거상동이주자지학출어연평고취연평신안이자위연안운)) 李朝(리조) 太宗時(태종시)에 都護府(도호부)로 삼엇다가 다시 郡(군)으로 改(개)하고 高宗太皇帝(고종태황제) 丙午年(병오년)에 平山郡(평산군)의 弓上(궁상), 弓下(궁하), 方上(방상), 方下(방하), 道隆(도릉), 龍川(룡천) 6面(면)을 합하고 又(우) 大正(대정)3년에 白川郡(백천군)을 합병하여 延白(연백)이라 칭하고 全郡(전군)을 20面(면) 175洞里(동리)로 分(분)하얏다. 然而(연이) 延白(연백)군청 소재지 延安邑(연안읍)은 明國人(명국인)의 云(운)한 바 소위 장군 대

좌형으로 뒤에 飛鳳山(비봉산)을 등지고 (其(기) 산 亦爲(역위) 拓殖會社(척식회사) 소유)압해 南山(남산)을 面(면)하여 遙遙(요요)히 海(해)를 控(공)하며 (今南山公園山上有龍鳳亭俞鎮明郡守時(금남산공원산상유룡봉정유진명군수시)창건) 左(좌)에 海州街道(해주가도)의 大野(대이)를 挾(협)하고 右(석)에 延安(연안)평야를 擁(옹)하여 鞍馬(안마)의 狀(상)을 成(성)하고 邑(색)의 周圍(주위)에는 5,400여 尺(척)되는 古城址(고성지)가 있스니 이것은 李朝(리조) 宣廟(선묘) 辛卯(신묘)에 府使(부사) 申恪(신각)이 趙重峯(조중봉)선생의 計(계)를 廳(청)하여 건축한 바로 壬辰時(임진시)에 月川君(월천군) 李廷旻(리정암)씨가 당시 延安(연안)의 五名將(오명장)인 宋德潤(송독균), 趙光庭(조광정), 張應祺(장응기), 李大春(리대춘), 李大秋(리대추)와 此城(차성)을 據(거)하여 日本(일본)의 黑田長政軍(흑전장정군)과 凡七晝夜(범칠화야)를 血戰(혈전)하여 大捷(대첩)한 곳이다.(이 大捷(대첩)은 壬亂(임란) 三大捷(삼대첩)의 一(일)이니 延安 邑(연안읍) 市街東(시가동)에 延城大捷碑(연성대첩비)가 지금까지 있는데 그 碑文(비문)은 白沙 李恒福(백사 리항복)이 撰(찬)하고 鄭銀湖(정은복), 金尙容(금상용)이 篆書(전서)하였다.) 또 郡(군) 三里(삼리) 許(허)에는 朝鮮(조선) 三大池(삼대지)(唐津(당진) 合德池(합덕지) 咸昌(함창) 恭儉池(공검지) 及(급) 本池(본지))의 一(일)인 유명한 南大池(남대지)가 있스니 一名(일명)은 臥龍池(와룡지)로 周圍(주위)가 27里(리)여에 달하고 夏節(하절)에는 蓮花(련화)가 盛開(성개)하여 경내에 향기가 충만하며 冬月(동월)에는 池氷(지빙)이 圻裂(기렬)하여 惑縱惑橫(흑종흑횡)하는데 當地人(당지인)이 龍耕(룡경)이라 칭하여 年(년)의 豐凶(풍흉)을 占(점)하고 (橫則豐(횡칙풍), 縱則水溢(종칙수일), 全不圻裂則凶年(전불탁렬칙흉년)) 又(우) 其(기) 池(지)중에는 自來(자래) 鮒魚(부어), 三菱(삼릉), 蓮根(련근) 등이 多產(다산)하기로 저명하였스나 近頃(근경)에는 水源(수원)이 부족하여 往往(왕왕) 涸渴(학갈)함으로 前日(전일)의 盛況(성황)을 復見(부견)키 難(난)하다.

本郡(본군) 주민의 戶數(호수)는 22,777(朝鮮人(조선인) 22,481, 日本人(일본인) 234, 외국인 62) 인구는 117,376(朝鮮人(조선인)116,253, 日本人(일본인) 725, 외국인 398)으로 沿海岸(연해안) 諸面(제면)의 주민 중에는 어업에 종사하는 者(자)가 若干(약간)있으나 대부분은 純(순) 농업자인데 灌溉(관개)가 불편하여 매년 旱害(한해)를 遭(조)함으로 일반이 생활의 안정을 엿지 못하고 극히 곤란한 중에 있다. 其(기) 중에 특히 주목할 점은 일본인의 세력 扶植(부식)이니 즉 東拓(동척), 鮮滿開拓(선만개척) 兩(량)회사는 벌써부터 광대한 토지와 임야를 매수하여 (畓(답) 6,403町(정), 田(전) 86町(정), 垸(대) 41町(정), 잡종지 50町(정), 임야 600여 町步(정보), 池沼(지소) 4町(정)인데 其(기) 중 龍道面 天臺里(룡도면 천대리)의 朝滿會社(조만회사)간척사업인 第一貯水池(제일 저수지)는 築堤延長(축제연장) 935間(간) 평균 敷幅(부폭) 十一間(십일간) 高抬(고태) 9尺(척) 평균, 水深(수심) 6尺(척), 水表面積(수표면적) 1830町步(정보) 蒙利區域(몽리구역) 56000여 町步(정보)) 농업을 경영하고 海月(해월) 柳谷(류곡) 兩面(양면)에는 日本人(일본인) 谷口與三郎(곡구여삼랑)과 永野十三(영야 십삼)의 大金鑛(대금광)이 있어서(谷口(곡구)소유 1,674,352坪(평), 永野(영야)소유 164,938坪

(평))

全郡(전군)의 利權(리권)을 吸取(흡취)한다. 其(기) 외에 中國人(중국인)은 市街(시가)의 商權(상권)을 점령하고 또 耕地(경지)의 대부분은 開城人(개성인) 안이면 京城人(경성인)의 소유인 까닭에 實地(실지) 延白(연백)인민은 空殼(공각)만 가지고 있는 모양이니 이름은 비록 殼鄉(각향)이나 不毛地(불모지)에 생활하는 것과 다름이 없다. 생활이 이와 가티 곤란함으로 해마다 男負女戴(남부녀대)하야 他處(타처)로 移住(이주)하는 者(자)가 多(다)하고 그러치 안으면 여자가 광주리를 니고 京城(경성)에까지 와서 기름장사, 燒酒(소주)장사 노릇을 한다. 그 얼마나 비참하고 가련하냐. 교육기관은 공립보통학교 8, 사립학교 4, 日本人(일본인)소학교 1이 有(유)할 뿐이고 종교도 별로 興旺(흥왕)치 못하며 민간단체도 별로 이렇타 할 것이 없다. 그러나 舊白川(구백천)은 교육으로나 종교로나 청년운동으로나 모든 방면이 비교적 진전되야 可記(가기)할 점이 만타. 然而(연이) 필자가 그 곳까지 가지못한 것은 一 遺憾(유감)으로 생각한다. 최후에 또 한가지 소개할 것은 延白(연백) 특산인 泥炭(니탄)이니 이 지방은 연료가 귀하야 인민의 곤란이 甚多(심다)하던 중 근래 泥炭(니탄)을 발견하야 沓(답)중에서 무진장으로 採用(채용)하는데 이것은 延白人(연백인)의 一福音(일복음)이라 可謂(가위)하겠다.

#### 6. 제 2의 개성이라 불리는 해주(海州(해주)는 第二(제이) 開城(개성))

「山(산)에 올라 고비(薇)를 캐니 이름이 조와 首陽(수양)이오. 내(川)에 가서 빨내를 하니 돌이 만혀 廣石(광석)일세. 芙蓉堂(부용당)의 밝은 달은 님의 얼굴 그러내고 龍塘浦(룡당포)의 구진 비는 어린 눈물 자어낸다... 」 이것은 海州(해주)에서 새 유행하는 민요였다. 이 海州(해주)는 黃海道(황해도)의 首府(수부)로 道(도)의 西南(서남)변에 잇서서 東(동)은 延白郡(연백군)과 접하고 西(서)는 瓮津(웅진), 長淵(장연), 松禾(송화) 각 郡(군) 北(북)은 載寧(재녕), 平山(평산) 兩郡(량군)과 隣(린)하고 南(남)은 海(해)에 面(면)하얏스니 北方(북방)일대는 산맥이 東西(동서)로 走(주)한 고로 地勢(지세)가 東西北部(동서북부)는 高(고)하고 南部(남부)는 대개 평탄하다. 산악은 郡內(군내) 도처에 屈曲起伏(굴곡기복)하얏스나 중부의 首陽山(수양산) 東北部(동북부)의 雲達山(운달산)이 最著名(최저명)하고 평야의 主(주)되는 者(자)는 翠野(취야)평야니 南方(남방)으로 海州灣(해주만)을 面(면)하야 東西(동서) 약 40里(리), 南北(남북) 약 10여 里(리)에 달하니 地味(지미)가 비옥하나 관개가 다소 불편하고 其次는 靑丹(청단)평야며 하천의 주요한 者(자)는 花陽江(화양강), 鑛石川(광석천), 廣灘川(광탄천)이고 又(우) 津浦(진포)의 주요한 者(자)는 海州灣口(해주만구)의 龍塘浦(룡당포)니 仁川鎮(인천진), 南浦間(남포간) 航路(항로)의 중계항으로 貨客(화객)의 출입이 多(다)하고 此(차)에 亞(아)한 者(자)는 結城浦(결성포) 及(급) 攄川(읍천)이니 수산물 及(급) 농산물의 移出(이출)이 盛旺(성왕)하다. 연혁으로 논하면 本州(본주)는 元高句麗(원고구려)의 內末忽郡(내말홀군)(一云池地(일운지) 一云長池(일운장지))으로 新羅(신라) 景德王時(경덕왕시)에 瀑池(폭지)라 改(개)하얏다가 高麗(고려) 太祖時(태조시)에 海州(해주)라 개칭(以郡南臨大海之故(이군남림대해지

고))하고 成宗時(성종시)에 牧(목)을 置(치)하였다가 末幾(말기)에 節度使(절도사)를 置(치)하고 海州右神策將軍(해주우신책장군)이라 칭하여 京畿(경기)의 楊州(양주)와 共(기)히 左右輔軍(좌우보군)이 되었다가 顯宗時(현종시)에 至(지)하여 節度使(절도사)를 廢(폐)하고 安西都護府(안서도호부)를 삼았더니 睿宗王(예종왕)이 大都護府(대도호부)로 陞(승)하고 其(기) 후에 或 牧(혹목), 或郡(혹군)이 되어 變천이 무상하다가 李朝(리조) 太宗(태종) 17년에 平山(평산)의 일부를 割(할)하여 합병하고 世祖時(세조시)에 鎭(진)을 置(치)하였다가 高宗(고종) 太皇帝(태황제) 32년에 此(차)를 罷(파)하고 郡(군)으로 변하여 今日(금일)에 至(지)하였스니 凡(범) 23面(면) 10町(정), 162里(리)로 면적 101,418里(리), 인구 151,529(朝鮮人(조선인)149,136, 日本人(일본인) 2,109, 外國人(외국인) 284) 호구 31,242(朝鮮人(조선인) 30,499, 日本人(일본인) 643, 外國人(외국인) 100)를 有(유)하였다.

海州邑(해주읍)은 首陽山麓(수양산록)에 잇서서 南(남)으로 海州灣(해주만)을 臨(림)하고 廣石川(광석천)이 市南(시남)을 回(회)하며 境內(경내)에는 소위 海州(해주) 三多(삼다)의 一(일)인 岩石(암석)이 도처에 산재하였스니 (海州(해주)에 잘난 척하는 사람이 만코 말성이 만코 또 돌이 만혀서 謂之(위지) 海州三多(해주삼다)라 한다.) 自來(자래) 水石(수석)이 佳麗(가려)하고 市術(시술)가 淸秀(청수)한 중 특히 여자의 체격이 장대하고 미색만흔 것은 누구나 膾炙(회자)한다. 그리고 富豪(부호)만코 일반 인민의 생활이 裕足(유족)하기도 黃海道(황해도) 內(내)에서 제일이다. 그러나 自來(자래) 상업에 종사하는 자가 多(다)한 까닭에 인심이 대개 澆薄(효박)하여 소위 「잇다보자 海州(해주)」 또는 赤身(적신)으로 翠野(취약) 30里(리)를 간다는 평이 있는 바 인물, 풍속, 습관, 생활제도 등이 開城(개성) 대개 비슷하다. 시내에는 예의 도청, 군청 기타 관공서, 병원, 학교, 은행, 교회 등과 전기, 수도의 시설이 具有(구유)하니 其(기) 중 海州監獄(해주감옥)은 其(기) 敷地(부지)의 광대와 건물의 宏巨(굉거)함이 朝鮮(조선)의 제일이라 可謂(가위)하겠다. (이것은 아마 관청으로서 한 자랑거리겠지) 교통은 해륙이 相連(상련)함으로 自來(자래) 舟車(주차)의 편이 有(유)한 중, 近日(근일)에는 특히 자동차영업자가 격증하여 수십대가 사방을 통행함으로 海陬僻地(해추벽지)로서는 비교적 편리하고 인민의 생업은 농업을 主(주)로 하는 외에 상업 及(급) 수산업에 종사하는 자가 亦(역) 多(다)하니 其(기) 중 수산업은 어업자 1,568人(인) 어선수 166으로 어획고 304,190원 수산제조고 113,460원에 至(지)하\* 영업은 31,820평 塩釜(염부)수 10,000으로 168,000근의 염을 제조하고 농산물은 米(미)가 88,783石(석), 麥類(맥류)가 67,880石(석) 豆類(두류)가 51,965石(석)에 至(지)하는 바 경지면적이 전답을 并(병)하여 623,801段步(단보)오 且(기) 상업은 주로 市場取引(시장취인)을 하는데 시장이 8개소 중 翠野市(취야시)가 最盛(최성)하고 海州邑市(해주읍시)는 매일 開市(개시)되어야 각종의 물화를 매매하니 시장매상고는 매일 평균 7,478원이고 그 산물은 직물 도기 외에 별로 可觀(가관)할 것이 없다. 민간단체로는 海州青年會(해주청년회)와 기타 종교적 색채를 帶(대)한 幾個(기개) 청년단체가 有(유)한 외에 신흥한 사회사상연구회, 碧城勞働會(벽성노동회)를 위시한 몇개의

사상단체가 有하니 其 중 池貞信嬢(지정신양)을 회장으로 한 海州女性同友會(해주여성동우회)는 萬綠叢中(만록총중) 一點紅(일점홍)이라 可謂(가위)하겠고 또 소년단체로는 海州少年會, 海州少年修養會, 翠野少年會(해주소년회, 해주소년수양회, 취야소년회) 등이 있스니 海州(해주)에 新(신)사상 운동자와 소년 운동자가 점차 기세를 가하는 중 특히 부호계급의 청년이(例如 劉鉉, 金醞(례여 류현, 금은)) 참가한 것은 주목할 점이다.

然而(연이) 海州(해주)는 自來(자래) 山水(산수)의 鄉(향)인 동시에 역사가 長遠(장원)한 고로 名所(명소) 古蹟(고적)이 甚多(심다)하니 今(금)에 其(기) 중요한 자를 擧(거)하면 左(좌)와 같다.

냄새나는 淸聖廟 首陽山下 淸風洞(청성묘 수양산하 청풍동)에 있스니 이는 海州(해주)에 首陽山(수양산)이 있음으로 慕華主義者(모화주의자)들이 支那(지나)의 首陽山(수양산)을 모방하여 설립한 伯夷叔齊(백이숙제)의 廟(묘)이다. 창립자는 肅宗時(숙종시)(13년) 監司(감사) 申華(신화)오 位牌(위패)를 奉安(봉안)하기는 牧史(목사) 李德成(리덕성)이오 淸聖廟(청성묘)라 號(호)하기는 예의 萬東廟(만동묘) 창설자 宋時烈(송시열)이다. 그 廟(묘) 前(전)에는 百世淸風(백세청풍) 四字(사자)를 刻(각)한 大碑(대비)가 있스니 이는 朱子(주자)의 筆(필)로 監司(감사) 鄭是先(정시선)이 建(건)하였다.

光彩(광채)잇는 勝捷碑(승첩비) 海州邑(해주읍) 東町(동정)에 躍馬池(약마지)라는 古池(고지)가 있스니 이것은 麗朝辛禔時(려조신우시)에 李太祖(리태조)가 倭寇擊破(왜구격파)한 곳이다. 其(기) 후 英祖(영조)가 「表勝捷古基(표승첩고기)」라는 碑(비)를 立(립)하고 또 海雲亭(해운정)(俗稱(속칭) 東亭子(동정자))을 設(설)하였다.

海州(해주)의 최고건물인 芙蓉堂(부용당). 芙蓉堂(부용당)은 關西八景(관서팔경)의 一(일)로 李朝(리조) 燕山君(연산군) 6년(距今(거금) 420여 년)에 牧使尹晫(목사윤철)의 창건한 者(자)로 (中宗(중종) 21년에 監司(감사) 金謹思(금근사)가 蓮池(련지)중에 누각을 증축함) 壬亂時(임란시)에 宣朝(선조)가 약 1개월을 駐驛(주역)한 고로 正祖(정조)가 御筆(어필)로 堂額(당액)을 書揭(서게)하고 또 紀績碑(기적비)를 立(립)하였다.(宦朝壬亂駐驛時(환조임란주역시)에 仁祖(인조)가 州民禹命長家(주민우명장가)에서 탄생함으로 其基(기)에 紀績碑(기적비)가 有(유)함)

이 芙蓉堂(부용당)은 역사가 장구할 뿐 안이라 風光(풍광)이 絶勝(절승)한 고로 自來(자래) 詩人墨客(시인묵객)의 題詠(제영)이 甚多(심다)하니 其(기) 중 名詩(명시)라 칭하는 者(자) 一首(일수)를 소개하면 如斯(여사)하다.

荷香月色可淸宵, 更有何人吹玉簫, 十二曲欄無夢寐, 碧城秋思正迢迢(하향월색가정소, 경유하 인취옥소, 십이곡란무몽매, 벽성추사정초초)

山高水長(산고수장)한 李栗谷(리률곡) 遺址(유지) 邑西(읍서) 40里(리) 高山面(고산면)에 石潭里(석담리) 있스니 이것은 栗谷(률곡) 李(이)선생의 古基(고기)다. 溪上(계상)에 선생의 築(축)한 聽溪堂(청계당)이 있고 冠岩, 花岩, 翠屏, 松崖, 隱\*, 釣峽, 楓岩, 琴灘, 文山(관암, 화

암, 취병, 송애, 은\*, 조협, 풍암, 금탄, 문산) 등 九曲(구곡)이 有(유)하니 基(기) 중 隱(은)\* 이 九曲(구곡) 중 最絶處(최절처)인 고로 基潭(기담)을 名(명)하야 石潭(석담)이라 하고 또 石潭精舍(석담정사)를 築(축)하얏스니 風光(풍광)이 明媚(명미)하고 水石(수석)이 佳麗(가려)하기로 경내에 저명하다.

海州院紗場(해주원사장)인 廣石川(광석천) 邑東北首陽山(읍동북수양산)에서 發源(발원)하야 市街(시가)의 南(남)을 迂廻(우회)하야 海州灣(해주만)에 注(주)하니 水石(수석)이 奇麗(기려)하고 川邊(천변)에는 濯熱(탁열), 志歡(지환), 志美(지미) 등 名亭(명정)이 有(유)하야 四時遊賞客(사시유상객)이 甚多(심다)한 중 특히 夏季(하계)에는 漂母浴客(표모욕객)이 晝夜不絶(부야불절)하야 海州人(해주인)의 일대 오락장이 된다.

哀怨綿綿(애원면면)한 龍塘浦(룡당포) 邑東南(읍동남) 10여 里(리)에 在(재)하니 黃海道(황해도)의 유일한 港灣(항만)으로 鎮南浦(진남포) 仁川(인천)간 왕복하는 중앙지가 되야 물화의 출입이 多(다)하고 風光(풍광)이 明媚(명미)하며 夏期(하계)에는 해수욕장이 有(유)하고 자동차가 매일 통행함으로 遊賞客(유상객)이 晝夜不絶(주야불절)한다. 이 龍塘浦(룡당포)는 작년(甲子(갑자)) 4월 25일에 가련한 68명 소학생의 \*亂地(란지)로 또한 유명하니 그 이름만 드른 들 엇지 누가 아차러운 눈물을 흘니지 안이하랴. 此(차)외에 수양산성, 海州城, 梵字塔, 廣照寺, 神光寺 崔文憲公 書院(수양산성, 해주성, 범자탑, 광조사, 신광사 최문헌공 서원) 등이 有(유)하나 茲(자)에 畧(략)하고 또 前八景(전팔경) 後八景(후팔경)이 有(유)하나 역시 詩人騷客(시인소객)의 吟詠(음영)자료에 불과함으로 此(차)에 언급치 안이한다.

## 7. 벽성여화(碧城餘話)

劉淳益(류형익) 富豪(부호)가 죽은 뒤에 海州(해주)에서 제일 돈만흔 사람은 安承億(안승억)이었다. 이 安君(안군)은 돈이 만흔이 만큼 문제도 또한 만흔데 爲先(위선) 별명으로 말하야도 그의 부친은 답답이요. 그는 ㅼㅼㅼ이다. 小作人(소작인)은 의례 허소를 하는데 자기 外叔(외숙)까지도 서슴지안코 허소를 하며 또 소작인에게는 요구치도 안이하는 農牛代金(농우대금) 12월식을 주고는 추수시에 牛賭祖(우도조) 1石(석)식을 꼭꼭 强徵(강징)하다가 만일 소작권을 이동할 시에는 大牛價(대우가)를 기여히 바드며 또 春期(춘기)에는 農資金(농자금)이라고 1원식을 분배하야 주고는 其(기)그이자로 秋期(추기)에 長斫(장작) 2駄(태)식을 또박또박 밧는다. 그리고 소작인이 만일 소작료나 기타 부채를 잘 내지안으면 관청모양으로 호출장을 노와 불너 가지고는 몇칠식을 자기집 庫間(고간) 속에다 私拘留(사구류)를 각금하는데 작년 가을에는 엇던 소작인을 수일간이나 구류식힌 일이 잇섯던 바 그 소작인은 자기의 병으로 그러하였던지 엇지 하였던지 불행히 귀가한 후에 즉시 죽었다. 한푼에도 목을 매는 安씨는 이상스럽게도 瞥眼間(별안간)에 자비심이 생겨서 일반 葬費(장비)를 負擔(부담)하야 葬禮(장례)를 지내준 까닭에 一時(일시) 疑論(의론)이 脍炙(매) 만허섯다. 그러나 금전세력이 만흔대야 엇지하랴. 지금에 그 安(안)씨는 海州(해주)의 一等(일등) 名妓(명기) 月姬(월희)를 作妾(작첩)하야 北門(북문)내에다

두고 매일 人毛網巾(인모망건)에 玳瑁風(대창풍)\*을 딱 부치고 광대모양으로 왔다갔다한다. 그의 安樂(안락)이 과연 몇칠이나 더 같고. 何地方(하지방)을 물론하고 소위 朝鮮人官吏(조선인 관리)들의 隨落(수락)된 것은 다시 말할 必要(필요)도 없지만은 그 중 海州(해주)도청은 더욱 심한 것 같다. 월급날 볼 것 가트면 도청정문에 뻑뻑하게 각 처 收員(수원)들이 모혀드는데 대개는 술집, 요리집, 기생집 친구들이요 신문잡지 기타 서적 등의 대금청구는 한아도 볼 수 없다. 賣身(매신)한 돈을 賣肉場(매육장)에 소비하는 것이 과히 무리는 안이다만은 조금 정신차림이 었더할지. 관리의 말이 낫스닛가 말이지 學務課長(학무과장) 山本君(산본군)은 咸南道廳(함남도청)에 잇을 때에 當地普通學校女訓導(당지보통학교녀훈도) 金允子(금윤자)와 연애하는 동티에 轉勤(전근)이 되야 土木課長(토목과장)인가 地方課長(지방과장)이 되엇더니 요새이는 다시 學務課長(학무과장)이 되고 金允子(금윤자)와 달콤한 생활을 하는 모양이다. 연애생활은 연애생활대로 하고 학무과장은 학무과장대로 하니 山本君(산본군)은 다행이다만은 黃海道學界(황해도학계)에서는 또 金允子(금윤자)가튼 日鮮融和實現女訓導(일선융화실현녀훈도)가 업슬는지. 女性同友會長 池貞信(여성동우회장 지정신)양은 사회운동에 전력한다더니 근래 京城(경성)에 와서 某(모)변호사 李(이)씨와 연애생활을 한단다. 연애운동이 사회운동보다는 실현하기가 원래 용이한 모양. 여자 이약이를 하는 집에 또 한 말하자- 海州(해주)여자계에서 자칭 선구자라는 별명 將碁(장기)판 미인 吳亨淑(오형숙)여자는 연령이 28이 넘은 지가 벌써 오란데 19세라 侮年(모년)하고 아해는 남몰내 돌식이나 나헛는데 자칭 양이라 하고 돌아단닌다. 그런데 알고보니 었던 富豪(부호)의 제2婦人運動(부인운동)을 하는 가담이란다.

8. 황해도에서 약재가 많이 나는 장연군(長淵郡은 黃海道 藥地(장연군은 황해도 약지))

本郡(본군)은 黃海道(황해도)의 西端(서단)에 在(재)하니 (古號는 淵康 又は 長潭(고호는 연강 우는 장담)) 東(동)은 海州(해주)와 信川(신천)을 접하고 南(남)은 大東灣(대동만)을 隔(격)하여 瓮津郡(옹진군)과 상대하고 北(북)은 松禾郡(송화군)과 境(경)하고 西(서)는 海(해)에 임하여 佛陀山(불타산)의 西支(서지)가 海(해)중에 돌출하얏스니 즉 俗謠(속요)에 유명한 長山串(장산광)이다. 串末(관말)에는 수십 丈(장)의 二岩(이암)이 有(유)하여 남북으로 屹立(걸립)하고 그 石脈(석맥)이 수중으로 延亘(연금)하다가 또 100여 장의 암석을 형성하니 名曰(명왈) 瓮岩(옹암)이다. 郡(군)의 남부에는 此岬角(최갑각)의 支脈(지맥)이 延亘(연금)함으로 起伏(기복)이 甚多(심다)하나 郡(군)의 북부에는 廣茫(광망)한 평야를 성하고 하천이 其(기) 간을 貫流(관류)하얏다. 郡(군)의 총면적은 7,486方里(리), 행정구역은 11面(면)으로 經內 人口 76,078(朝鮮人(조선인) 75,472, 日本人(일본인) 483, 中國人(중국인) 121, 호구 15,583(朝鮮人(중국인)15,288, 日本人(일본인) 155, 中國人(중국인) 40)을 有(유)하니 其(기) 邑(읍)내는 市街(시가)가 자못하고 櫛比(즐비)하고 物貨(물화)가 상당히 交集(교집)하며 夢金浦(몽금포)는 邑西(읍서) 70里(리)에 在(재)하여 戶數(호수) 朝鮮人(조선인) 60, 日本人(일본인) 35가 有(유)하니 해륙운수의 樞要地(추요지)로 明沙十里(명사십리)에서 약

3.40분, 椒島(초도)에서 약 3시간, 自翎島(자령도)에서 약 1시간, 九味浦(구미포)에서 약 2시간을 要(요)하면 도달하는 고로 해상교통의 중심점이 되었다. 基(기) 부근에는 유명한 貝塚(패봉)이 有(유)하고(黑坂博士鑑定(흑판박사감정)에 의하면 약 4000년 전 古墓(고묘)라 云(운)함) 又(우) 苔灘(대탄)은 별명 西江(서강)이니 大東灣(대동만) 北岸(북안)에 在(재)해야 古來(고래) 田稅漕倉(전세조창)이 有(유)하던 地(지)인 고로 市街(시가)가 尙今殷盛(상금은성)하며 其(그) 西(서)의 阿郎浦(아랑포)와 其(그) 南(남)의 自翎島(자령도)는 古昔鎭地(고석진지)로 저명하였고 島東南(도동남)에 在(재)한 大靑島(대청도)는 元順帝(원순제)의 유배지로 역사상 유명하였다. 其(그) 차에 九味浦(구미포)는 서양인(元杜尤(원두우) 及(급)및아편설라시경영(아편설라시경영))의 피서지로 夏期(하기)에는 일시 번창하여 元山(원산)의 明沙十里(명사십리)와 伯仲(백중)을 爭(쟁)하고 九味浦(구미포)로부터 船(선)을 乘(승)하고 약 2시간을 往(왕)하면 金沙鎭(금사진)이 有(유)하니 이 金沙鎭(금사진)은 彼(피) 유명한 明沙十里(명사십리)다. 金색을 帶(대)한 極細(극세)한 白沙(백사)가 10여 里(리)를 延亘(연금)하여 日光(일광)이 照(조)하면 閃礫(섬력)한 金색이 眼花(안화)를 眩纈(현힐)하고 바람이 불면 東流西轉(동류서전)해야 혹 奇峰(기봉)도 이르고 혹 幽谷(유곡)도 이르며 沙(사)중 도처에 淡紅娟嬋(담홍연장)한 천연의 海棠花(해당화)가 有(유)해야 陽春開花(양춘개화)의 節(절)에는 他(타)에 比類(비류)가 無(무)한 장관을 攄(진)한다.(근래 朝鮮(조선)에서 明沙十里(명사십리)라 하면 元山(원산)을 칭하나 원래 明沙十里(명사십리)는 이곳이오 또 明沙十里(명사십리) 海棠花(해당화)라는 민요도 이곳에서 생겼다.) 又(우) 其(기) 부근에는 漢樂材(한악재)로 유명한 大豆黃卷(天然豆菜)(대두황권(천연두채))과 防風(방풍)을 산출하며 其東蓴溪里 沙岸(기동순계리 사안)에는 古昔蓴源寺(고원순원사)의 古址(고지)가 有(유)하니 지금에 往往(왕왕)이 礎石瓦石(초석와석) 등을 발견한다. 또 淸叉鎭(오차진)은 本郡(본군) 海岸面(해안면) 해안에 在(재)하니 夢金浦(몽금포)에서 육로로 약 1시간, 九味浦(구미포)에서 약 2시간이면 도달한다. 此地(차지)는 白翎島(백령도) 及(급) 夢金浦(몽금포)와 共(그)히 海防(해방)상 要地(요지)로 前日僉使(천일첨사)를 置(치)하였는데 甲午更張時(갑오경장시)에 폐지하고 今(오늘)에 일개 어촌이 되어 朝鮮人(조선인) 29戶(호) 日本人(일본인) 1戶(호)가 거주하고 그 부근 10여 里(리)에는 美麗(미려)한 대삼림이 有(유)하며 그리고 淸叉鎭(오차진)과 夢金浦(몽금포) 중간에는 鷄音洞(계음동)이 有(유)하니 其(기) 해안 일대에는 유명한 長淵硯石(장연연석)의 채취장이다. (其(기) 채취장은 水底(수저)에 在(재)함으로 退潮時(퇴조시)가 안이면 채취치 못한다.) 다음에 九味浦(구미포)와 松禾(송화)온천간에는 長(장)이 140間(간)되는 유명한 동굴이 有(유)하니 (長淵邑西(장연읍서) 약 10町(정)에 있는데 俗名花窟(속명화굴)北(북)으로부터 南(남)으로 향하여 산맥을 관통한 바 其(기) 내부에 入(입)하면 初入口(초입구)는 高(고)가 약 30尺廣(척광)이 50間(간)이나 되어 자못 殿閣寺院(전각사원)에 入(입)함과 如(가)한 感(감)이 유하고 굴내에는 夏天(하천)에도 涼氣(량기)가 動(동)해야 災燭(재서)를 不知(불지)하며 且(기) 泉水(천수)가 有(유)해야 음료에 適宜(적의)하다. 其外(기외) 古蹟(고적)으로는 夢金浦(몽금포) 貝塚(패총) 부근에 明代(명대)에 유명한 朴

(박)장군 誠觀(성관)의 古廟(고묘)가 有(유)하니 지금까지 當地人(당지인)의 숭배가 多(다)하다. (俗云朴將軍自號五水先生本明國金陵人永樂年間承命率3萬兵征服滿洲\*路寄泊夢金浦爲敵所襲將軍以下全滅至今往往發見白骨至於一穴有\*十人合\*處宣廟壬亂時亦有顯靈云云 其事蹟詳其\*交(속운박장군자호오수선생본명국금릉인영락년간승명솔3만병정복만주\*로기박몽금포위적소습장군이 하전멸지금왕왕발견백골지어일혈유\*십인합\*처선묘임란시역유현령운운 기사적상기\*교))

本郡(본군)은 이상과 如(여)히 勝地名所(승지명소)가 多(다)한 외에 해륙물산이 풍부하여 물가가 저렴하고 인심이 淳厚質朴(순후질박)해야 생활상으로는 黃海道(황해도)에서 第一樂地(제일악지)라 可謂(가위)하겠다. 그러나 朝鮮人(조선인)의 생활을 侵蝕(침식)하는 日本人(조선인)과 中國人(중국인)은 어느덧 이곳까지 魔手(미수)를 벌여서 商權(상권)은 거의 中國人(중국인)이 다 차지하고 또 日本人(일본인) 西村(서촌), 齋藤兩人(재등량인)은 대농장을 경영하고 (西村(서촌)소유 130町步(정보) 大正(대정)8년 4월 창립, 齋藤(재등)소유 264町步(정보) 大正(대정)4년 5월 창립) 朝鮮農事株式會社(조선농사주식회사)는 2,184町步(정보)의 임업을 경영하고 (大正(대정)13년 6월부터) 其(기) 외 夢金浦(몽금포) 부근에는 平壤製糖會社(평양제당회사)의 憩菜農場(계채농장)이 有(유)하고 또 어업 광업도 重要之地(중요지)는 다 점령하였다. 이러한 일을 보면 長淵(장연)에 잇는 朝鮮人(조선인)의 생활이 今日(금일)과 가튼 안전를 또 몇칠이나 보존할지 의문이다. 최후에 산물로 말하면 농산물외에 魚產(어산)이 최중요한데 其(기) 漁獲高(어획고)는 朝鮮人(조선인) 226,278원, 日本人(일본인)이 182,859원이고. 또 產物(산물)은 筵席(연석) 738원, 木綿(목면) 7,654원, 陶磁器(기)(도자기) 7,235원이 最多(최다)하고 임업도 自來(자래) 천연 삼림이 多(다)한 고로 他郡(타군)에 장랑거리가 더러 있다. 교통은 자동차, 마차의 통행이 빈번하여 비교적 편리하며 교육 종교 狀態(상태)은 대개 타군과 비슷할 뿐이오 별로 異彩(이채)가 없다.

9. 해서의 처녀지인 웅진군(瓮津郡(웅진군)은 海西(해서)의 處女地(처녀지))

赤裸裸(적관라)한 峻山(준산)이 사면에 둘러잇고 荒漠(황막)한 평야가 廣開(광개)한 중에 土築烟突(토축연돌)(當地(당지)는 특히 바람만흔 까닭에)에 수수때로 올라리한 300여 戶(호)의 草家(초가)가 零星(령성)하게 散在(산재)하고 (瓦家(와가)가 몇집잇서야 公廳(공청)안이면 日人家(일인가)다.) 온천의 더운 김이 골목마다 무룩무룩 나는 곳은 瓮津郡(웅진군)의 新色(신색)인 馬山(마산)이다. (大正元年(대정원년) 군청이전시보다 몇배 번창하게 된 것이 이렇다.) 이 瓮津郡(웅진군)은 원래 高句麗(고구려)의 瓮遷(웅천)으로 高麗(고려) 초에 瓮津(웅진)이라 개칭하고 顯宗時(현종시)에 縣令(현령)을 置(치)하였더니 李朝(리조) 太宗(태종) 6년 丙戌(병술)에 鎭(진)을 置(치)하고 兵馬使(병마사)로써 判縣事(판현사)를 兼(겸)케 하고 世宗(세종) 5년 癸卯(계묘)에 또 僉節制度(첨절제도)로 개칭하였다가 肅宗元年(숙종원년) 乙卯(을묘)에 防禦使(방어사)로 陞(승)하고 肅宗(숙종)44년에 水營(수영)을 設(설)하는 동시에 水軍節度使(수군절도사)겸 瓮津都護府使(웅진도호부사)로 또 陞(승)하여 本營(본영)을 花山(화산)에 置(치)하

고 行營(행영)을 蘇江(소강)에 置(치)하여 府使(부사)가 兩所(량소)로 이주하였었다. (임기 2개년) 爾後(이후) 春風秋雨(춘풍추우) 277년을 經(경)하여 李太皇(리태황) 甲午(갑오)에 東學(동학)의 民亂(민란)이 起(기)함때 일반의 廳舍(청사)가 다 灰(회)에 燼歸(신귀)하여 부흥할 가망이 無(무)함으로 一時(일시) 康翎郡(강령군)에 합병하였다가 光武(광무) 2년에 다시 復郡(부군)하고 隆熙(융희) 2년에 康翎(강령)과 海州(해주)의 馬山(마산), 交井茄川(교정가천) 三面(삼면)을 합병하여 今日(금일)에 至(지)하였스니 康翎(강령)은 元高句麗(원고구려)시대의 付珍伊縣(부진이현)으로 高麗(고려) 초에 永康(영강)이라 改(개)하여 或(혹) 瓮津縣(웅진현)에 屬(속)하고 或(혹) 長淵縣(장연현)에 屬(속)하였다가 李朝(리조) 世宗(세종) 13년에 自翎島(자령도)를 합하여 康翎縣(강령현)이라 개칭하였다.

地勢(지세)로 말하면 本道(본도)의 西南隅(서남우)에 位(위)하여 北(북)은 長淵郡(장연군) 東(동)은 海州郡(해주군)에 접하고 기타는 總(총)히 海(해)를 面(면)하여 半島(반도)를 형성하고 巡威(순위), 麒麟(기린), 昌麟(장린), 麻蛤(마합), 龍湖(룡호), 茂島(술도), 漁火(어화), 國島(국도), 飛鴨諸島(비압제도)가 其前面(기전면)에 碁布星列(기포성렬)하였다.

山岳(산악)은 郡內(군내) 도처에 중첩하여 동방에 봉황산, 계관산, 남방에 峨嵋山(아미산), 望台山(망태산), 북방에 秀峯山(수대산), 天藏山(천장산)이 屹(홀)립하고 其(기) 支脈(지맥)이 사방에 連亘(련궁)함으로 廣濶(광활)한 평야가 乏(핍)하며 하천은 總(총)히 溪流(계류)로서 灌漑(관개)가 불편함으로 漑(답)은 少部分(소부분)에 불과하나 해안선은 굴곡이 多(다)하여 延長里程(연장리정)이 本道(본도) 沿海諸郡(연해제군)에 冠絕(관절)하고 且(차) 灣入(만입)이 多(다)하고 水深(수심)이 高(고)하여 선박의 寄泊(기박)이 비교적 편리하다.

本郡(본군)의 면적은 62,499 方里(방리)로 廣柔(광유)가 동서 110 里(리) 남북 150 里(리)에 至(지)하나 海隅(해우)에 僻在(벽재)하여 교통이 불편함으로 문화가 낙오되야 교육, 종교, 산업, 기타 사상 모든 방면이 아주 처녀지를 未免(미면)하여 별로 이리타 소개할 것이 없다. 그러나 日本富豪(일본부호)들의 세력은 그 곳까지도 벌서 빠치여서 혹은 목장 혹은 농장을 경영한다. 즉 本郡(본군) 龍淵面(룡연면)에는 川佐農場(천좌농장)((1,200 町步(정보) 干瀉地(간사지) 개간 748 町步(정보) 소작인 약 400인, 大正(대정)4년 4월 창립)西面(서면)에는 鬼頭農場(귀두농장)(5,005 町步(정보) 大正(대정)7년 3월 창립, 소작인 약 200) 久野農場(구야농장)(1,675 町步(정보) 大正元年(대정원년) 창립) 北面(북면)에는 末永農場(말영농장)(531 町步(정보) 大正(대정)7년 5월일 창립, 소작인 약 150) 龍泉面(룡천면)에는 大里農場(대리농장)(50 町步(정보), 소작인 약 30인)이 있고 馬山面(마산면)에는 200여 町步(정보)되는 岩崎俊彌(암기준미)의 목장이 있어서 緬羊(면양) 數千匹(수천필)을 養(양)하고 일방으로 농장을 兼業(겸업)하며(大正(대정)9년 창설) 또 금년에는 대규모로 온천별장을 건축하고 농장을 경영하려고 토지와 산림을 작고 買收(매수)한다. 그안이 끔직하고 놀납지 안이하냐. 또 한가지 놀라운 일은 本郡(본군)에 모르히네 중독자가 특히 많은 것이니 其(기) 중 興嶺面(흥미면)과 가튼 지방에는 全面在民(전면재민)이 중독되야 殆(태)히 滅亡狀態(멸망상태)에 瀕(빈)하였다. 그것

은 물론 인민의 無知蒙昧(무지몽매)에 因(인)함이라 할지나 경찰당국의 取締(취체)가 너무도 태만한 것은 責(책)하지 않을 수 없다. 其次(기차)에 產物(산물)로 말하면 수산물 이외에 별로 可觀(가관)할 자가 없스니 즉 수산물은 어획고가 423,937원, 제조고가 34,622원에 달하고 其(기) 중요 어획물은 石首魚(석수어), 海蔘(해삼), 全鰻(전복), 海蘿(해라), 鰕(하) 등이오 又(우) 龍泉面(룡천면) 麻蛤島(마합도) 所產(소산)이 竹蛤(죽합)(피조개)은 瓮津(웅진)의 名物(명물)이며(눈알만 빼서 먹는다) 其(기) 외에 飴(이)(엿) 柿(시)도 군내 명물인 듯하다. 그리고 古跡(고적)으로는 北面(북면) 花山里(화산리)에 在(재)한 高麗朝(고려조) 花山君(화산군) 李龍祥(리룡상) 祀宇(사우), 墓所(묘소), 受降門(수강문)이 最著名(최저명)하고 名勝地(명승지)는 沿海列島(연해열도)와 舊色蘇江(구색소강) 부근이 最(최)히 絶奇(절기)하고 且(차) 新邑(신읍) 馬山(마산) 온천장도 경내 저명하나 此(차)에 詳記(상기)치 안이한다.

#### 10. 주민이 영악하여 거피 30리라는 말이 붙은 송화

松禾(송화)는 去皮(거피) 30리(리)

三冬脫衣走(삼동탈의주)30리(리)란 말은 좀 영악한 인민이 사는 지방이면 엇던 곳에든지 잇는 말인데 松禾(송화)야말로 그 주민의 성격이 꽤 영악한 모양이다. 松禾(송화)는 去皮(거피)30리(리)란 말을 도처에서 드렸다. 日本(일본)에는 日本魂(일본혼)이 잇고 朝鮮(조선)에는 朝鮮魂(조선혼)이 잇슴과 가티 松禾(송화)에는 松禾魂(송화혼)이 잇다는 證言(증언)이다. 그런데 松禾(송화)는 대체 - 엇던 고을인가? 본래 高句麗(고구려)의 麻耕伊(마경이), 嘉禾縣(가화현), 麻串(마관)으로 중간에 다소 변천을 加(가)하여 隆熙(릉희) 2년에 松禾豐川兩縣(송화풍천량현)으로 합하여 今日(금일)에 至한 바 東(동)은 信川(신천), 西(서)는 黃海(황해), 南(남)은 長淵(장연), 北(북)은 殷栗(은률)과 접하였고 면적은 46 方里(방리), 面(면)은 13면, 戶數(호수)는 12000여 戶(호), 인구는 59,000여 명(日本人(일본인) 80, 戶(호) 236명, 中國人(중국인) 12戶(호), 43인)이다.

土地(토지)는 民有(민유)가 2,067,807 畝(무), 國有(국유)가 151,045 畝(무)인데 耕地(경지) 208,035 畝(무)이다.

교육은 公普(공보)가 4개소, 사립학교 2개와 서당이 74개소이고 종교는 基督教(기독교)가 2000여 명, 天道教(천도교)가 260여 명, 天主教(천주교)가 230여 명, 侍天教(시천교)가 470여 명이고

청년단체로는 松禾青年會(송화청년회)(대표 孫鴻祚(손홍조)), 大成青年會(대성청년회)(대표 康洽(강흡)), 私禾體育會(사화체육회)(대표 吳元錫(오원석))가 잇고 名勝(명승)으로는 蓮井面(련정면) 온천이 유명하다.

松禾(송화)의 幸(행)인지 不幸(불행)인지 2명 답사원 중에 1명도 松禾(송화)를 찾지못함은 開闢社(개벽사)로는 크게 무책임한 일다. 다만 참고에 의하여 郡(군)의 윤곽만 示(시)하였다. 松禾人士(송화인사)에게 謝(사)한다.

11. 면화를 자랑할만한 은률

殷栗(은률)은 棉花(면화)자랑

殷栗(은률)도 역시- 本社(본사)의 사정에 의하여 답사원의 足跡(족적)이 밋지못함은 크게 유감이다. 다만 참고로 郡(군)의 大體(대체)만 示(시)하면

殷栗(은률)은 高句麗(고구려)의 栗口(률구) 혹은 栗川(률천)으로 高麗詩(고려시)에 殷栗(은률)이 되어 다소 변천이 잇다가 지금은 長連(장련)을 합병한 1郡(군)으로 東(동)은 信川(신천), 西(서)는 黃海(황해), 南(남)은 松禾(송화), 北(북)은 大同江(대동강)과 隔(격)하였다. 면적은 36 方里(방리), 面(면)은 7面(면), 戶數(호수)는 8,200여 戶(호), 인구는 4만여 명이요.

토지는 民有(민유)가 37,882,108 坪(평), 國有(국유)가 77,161 坪(평)인데 耕地(경지)는 129,266 反(반)이다.

교육은 公普(공보)가 3개 소, 사립학교가 5개 소, 서당이 46개소이고, 종교는 基督教(기독교), 天道教(천도교), 侍天教(시천교), 佛敎(불교)가 있는데 基督教(기독교)가 우세이고 名勝古蹟(명승고적)은 별로 업고 殷栗(은률)의 特産(특산)은 棉花(면화)인데 1년 170만 근의 多産(다산)이다.

12. 기독교가 만연한 재녕

載寧(재녕)은 基督教(기독교) 天下(천하)

車相瓊君(차상찬군)의 平壤觀相記(평양관상기)에 「교회당에도 牧師長老(목사장로), 상점에도 牧師長老(목사장로), 술집에도 牧師長老(목사장로), 목욕탕에도 牧師長老(목사장로) 云云(운운)」하야 平壤(평양)은 牧師長老世界(목사장로세계)임을 지적하야 일시 平壤(평양) 시내를 騷然(소연)케한 일이 잇다. 맛찬가지로

載寧(재녕)이야말로 基督教(기독교)천하이다. 邑村(읍촌)을 毋論(무론)하고 載寧(재녕)에서 基督教(기독교)만 除(제)하고 보면 별로 보잘 것이 업는 것이 사실이다. 종교방면은 毋論(무론) 교육도 基督教(기독교), 상업도 基督教(기독교), 농업도 基督教(기독교), 고리대금까지도 基督教人(기독교인)이다.

平北(평북)에서 宣川(선천)을 基督教國(기독교국)이라 함과 가티 黃海道(황해도)에서는 載寧(재녕)을 基督教(기독교) 天下(천하)라고 한다. 黃海道(황해도)뿐 안이라 全鮮(전선)에서도 載寧(재녕)이상으로 基督教(기독교)가 熾盛(치성)한 곳은 아직 발견할 수 업다.

爲先(위선) 종소리 一例(일례)로만 보아도 가히 놀널만한 사실이니 아적에도 땡그랑땡 정오에도 땡그랑땡 저녁에도 땡그랑땡 일요일은 毋論(무론) 토요일에도 종소리 제3일에도 종소리 실로 載寧(재녕)에서는 종소리 내눗코는 드를 소리가 업다. 여간 정신이 똑똑하다는 者(자)라도 잇들만 이스면 밋치리만치 그만치 종소리가 소란스럽다.

載寧觀劈頭(재녕관벽두)에 基督教(기독교) 타종부터 尙(상)황함은 嫌疑(혐의)스럽다만은 사실이

사실인 바에 엇지하라. 잠간 양해를 구해둔다. 그리고

載寧(재녕)은 자고로 名産(명산)이 만키로 黃海道(황해도)에 名(명)하였다. 爲先(위선) 載寧米(재녕미)란 舉國(거국)이 稱道(칭도)하는 바 유명한 載寧(재녕)평야(속칭 載寧(재녕) 나무리벌, 餘物坪(여물평))는 朝鮮(조선)에서 屈指(굴지)하는 대평야이다. 따라서 載寧棉花(재녕면화), 載寧小麥(재녕소맥), 載寧大豆(재녕대두), 載寧鐵(재녕철) 등이 모다 黃海道(황해도)에서 상당히 其(기) 名(명)을 博(박)하고 잇든 터이다. 그리고 載寧(재녕)은 黃海道(황해도)의 中央地(중앙지)로서 교통이 편하고 產物(산물)이 多(다)하고 教化(교화)가 보급된 점에서 黃海文化(황해문화)의 중심지라고 칭할만하다. 그러나 장래를 보장하기는 극기 어려운 일이다. 北栗面(북률면) 일대를 위시하여 外人(외인)의 세력이 浸浸然(침침연) 뿌리를 박는 중이고 基督文化(황해문화)이 용납할는지 그것이 의문이다. 載寧人士(재녕인사)가지를 무려둔다.

地勢(지세)와 沿革(연혁)을 잠간 보면 載寧(재녕)은 黃海道(황해도)의 中央地(중앙지)로서 東(동)은 平山(평산) 及(급) 鳳山(봉산)과 접하고 西(서)는 信川(신천), 南(남)은 海州(해주), 北(북)은 載寧江(재녕강)을 隔(격)한 安岳(안악)과 접하여 실로 四通五達之地(사통오달지)로서 東西(동서)가 4 리(리), 南北(남북)이 11리(리)이다. 長壽山(장수산), 天摩山(천마산), 鐵峴山(철현산)은 郡內(군내) 名山高峯(명산고봉)이요. 載寧江(재녕강)은 운수의 便(편)이 잇고 載寧(재녕)평야는 米穀(미각)의 창고로 되어있다.

그런데 載寧(재녕)은 高句麗(고구려)의 息城(식성) 漢城(한성) 乃忽(내흘) 漢忽(한흘)로서 新羅(신라) 景德王(경덕왕)이 重盤(중반)이라 칭하다가 高麗(고려) 초에 安陵(안릉)이라 하여 防禦使(방어사)를 置(치)하였고 李朝(리조) 中宗時(중종시)에 읍 중에 疫疾(역질)이 有(유)하여 太守(태수)가 死(사)하니 읍의 不祥(불상)이라 하여 舊邑(구읍)(現下(현하) 聖面大廳里(성면대청리))으로 現邑(현읍)에 移(이)하고 載寧(재녕)이라 칭하여 今日(금일)에 至(하)였다.(이하 각 군 통계는 大正(대정)12년도)

면적은 47 方里(방리), 面(면)은 16, 리(리)는 134, 戶數(호수)는 16,675, 인구는 79,559 (日人(일인) 866戶(호)에 인구 1,620, 외국인 59에 인구 164)人(인)이 거주하는 바 토지는 民有(민유)가 311,000여 反(반)이요 國有(국유)가 28,000 反이다.

農業(농업)으로는 경지면적이 30만 7천여 反(반)인데 농업 戶數(호수)가 朝鮮人(조선인)이 13,000 戶(호)요 日人(일인)이 250여 戶(호)요 中國人(중국인)이 29 戶(호)인데 농산물로는 米(미) 86,000여 石(석), 麥(맥) 41,700 石(석), 豆(두) 42,900 石(석), 栗(물) 104,700 石(석)을 主(주)로 하여 棉花(면화) 669,000 斤(근), 大麻(대마) 48,000 貫(관)이 多産(다산)이며 蠶繭(잠견)은 전군을 통하여 350여 石(석)에 불과한다.

상업물로는 絹絲物(견사물)이 年(년) 5,000원, 木棉絲物(목면사물)이 年(년) 115,000여 원, 蓆(연) 席年(석년) 7,000여 원이 최다하며 광물로는 철광 11개 소에 年(년) 98,000여 噸(톤)이 產(산)할 뿐이며

교육으로는 공립보통학교 5개 소에 생도 1,500여명 사립학교 5개 소에 생도 1,200여 명,

公立尋常小學(공립심상소학)이 2개소에 생도 234명이요 기타 유치원이 2개 소, 서당이 119개 소인데 就中(취중) 장로교회 경영인 읍내의 私立明新學校(사립명신학교)는 창립 20여 년에 다수한 청년을 양성하였고 現今(현금)은 高等科(고등과) 普通科(보통과)가 병설되야 남녀학생 150여 명인 바 목사 林澤權(림택권)씨와 교장 金洛泳(금락영)씨가 주관하며 특히 吳宗信(오종신)여사의 수천원 기부로 校況(교황)이 더욱 떨치는 중에 있다. 그리고 목사 金璉承(금련승)씨 주관인 載寧(재녕)유치원은 설비와 건물로 보아 載寧(재녕)의 자랑거리라 하겠다.

종교로는 前項(전향)에 말한 바 基督教(기독교)가 최다하니 교회당이 24개 소에 信徒(신도)가 4,000여명인 바 戊午(무오)이후로 米人韓緯廉君(미인함위련군) 芮彬諸(예빈제)씨의 노력과 또는 濟衆院設置(제중원설치)가 그 발전의 직접 원인이라 하며 天道教(천도교)는 信徒(신도)가 150여 人(인)에 불과하고 佛教(불교)는 朝鮮人(조선인)이 95명 日本人(일본인) 800여 명이고 侍天教(시천교)는 信徒(신도)가 500여 명이라 하며 近日(근일)은 普天教(보천교)가 침입되야 일반 有志(유지)의 걱정거리가 되야있다.

청년단체로는 載寧青年會(재녕청년회)(위원장 張仁錫(장인석))와 無產青年會(무산청년회)(위원장 申輔俊(신보준))가 잇서 청년 及(급) 無產運動(무산운동)에 노력하며

인물로는 목사 金璉承(금련승)씨가 교회 又(우)는 교육방면을 통하여 만든 공로가 있는 동시에 상당한 인격자로 볼 수 있는 외에 財產家稱(재산가칭)이 있는 鄭纘祐(정찬우)씨, 道評護員(도평호원) 鄭健祐(정건우)씨를 舉(거)하는 人(인)도 잇스나 별로 特長(특장)은 업고 慈善家稱(자선가칭)이 있는 康明洙(강명수)씨가 잇스나 現在(현재)가 京城(경성)이라 하며 특히 의문의 人(인) 47세의 노처녀 李健植(리건식)양(읍내 菊花里(국화리))은 載寧(재녕) 남녀계의 주목되는 인물이다. 甲午(갑오)에 亂(란)을 避(피)키 위하여 상투를 짜고 남장을 하고 同郡海昌浦(동군해창포)로 갔다온 이후로 영영 독신생활을 계속하는 바 深房(심방)에 獨處(독처)하야 讀經(독경)을 위주하며 起居出入(기거출입)이 전혀 남성행동인데 現今(현금)은 斷髮(단발)까지 하얏다 한다.

그리고 외지로 나아간 인물로는 張德秀(장덕수)형제를 꼽는 외에 별 인물이 없다.

名勝(명승)과 古蹟(고적)으로는 黃海金剛(황해금강)이라 칭하는 유명한 長壽山(장수산)이 잇고 栗谷(률곡)선생의 舊趾(구지)가 잇고 帶方民族上陸地(대방민족상륙지)가 잇스나 별로 可記(가기)할 거리가 업고 특히 長壽山(장수산)은 黃海道(황해도) 중 一大(일대) 名山(명산)으로 풍경이 極佳(극가)하야 四時(사시) 유람객이 不絶(불절)한다.(朝鮮(조선)철도내 土驛(토역)에서 1리(리), 交通至便(교통지편), 숙소완비, 妙音寺(묘음사), 老仙岩(로선암), 觀音窟(관음굴) 七里臺(칠리대), 采眞庵(채진암), 壽養瀑(수양폭), 金銀塔(금은탑), 金銀窟(금은굴), 寶藏峯(보장봉), 寶積峯(보적봉), 長壽山城趾(장수산성지), 石洞(석동) 12曲(곡) 등 名勝(명승) 多(다))

邑內雜觀(읍내잡관)- 外村(외촌)(인심은 淳厚(순후)하나 읍내인심은 쌀쌀한 便(편)이 만타는 것은 도처가 일반이고 載寧邑(재녕읍)은 얼핀 보아도 제법 都會味(도회미)가 있다. 관공서는 毋論(무론), 동서는 교회당, 학교, 유치원, 병원, 宣教師住宅(선교사주택) 등 건물도 눈떠볼

것이 만타. 시가지도 꽤 整制(정제)하다. 大同(대동)은행 지점, 殖産(식산)조합 등 金融機關(금융기관)도 보인다. 요리집, 색주가는 비교적 적다. 己未(기미)이후 3,4년간은 禁酒宣傳(금주선전)이 宏壯(굉장)하야 읍내에 酒商(주상)이 업섯다 한다. 그러나 近日(근일)은 그럿치 안은 모양.

읍내에 外人(외인)의 세력 업는 것이 또한 특색이다. 日人商店(일인상점)은 單(단) 3이고 中國人商店(중국인상점)은 單(단) 2이다. (호떡집은 4, 5處(처)) 읍내가 꽤 도담해 보인다.

問題中(문제중)의 北粟面(북률면)- 세상의 이목을 각금 놀내이는 載寧(재녕) 北粟面(북률면)의 小作爭議(소작쟁의)는 아직도 꾀티 안이났다. 大局(대국)이 換板(환판)되기 전까지는 꾀티 못날 듯하다. 쫓기고 놀니우기 시작한 소작인은 呼訴(호소)가 천만번이라도 별수가 업시 된 형편이다. 北粟面(북률면)은 載寧人(재녕인), 朝鮮人(조선인)의 北粟面(북률면)은 발서부터 안이다. 2,600여 町步(정보) 중에서 2,300여 町步(정보)가 東拓(동척)의 소유이다. 그런데 이 땅은 본래 宮地(궁지)였다고 한다. 宮地(궁지)였든 고로 소작관계도 별다른 인연이 잇서 왔고 畝音(사음)도 별달니 배통이를 내밀고 지내왔섯다고 한다. 이 원인 저 원인 두루 아올너 결국 大紛亂(대분란)이 이러났다. 그러나 以卵擊石格(이란격석격)이지 現下(현하)의 형편에서 무슨 수가 잇느냐가 누구나 가진 苦悶(고민)이다. 아-쫓기는 北粟面民(북률면민)! 놀니운 北粟面民(북률면민)! 엇더케 살겿느냐?

### 13. 온정이 많은 신천

信川(신천)은 溫井世界(온정세계)

朝鮮(조선) 13道(도) 중 溫井(온정)만흔 道(도)가 어느 道(도)냐고 무르면 누구든지 黃海道(황해도)를 指(지)한다. 그러면 黃海道(황해도)중에는 어느 고을이 溫井(온정)이 제일 만흐냐고 하면 누구나 눈 딱감고라도 信川(신천)을 지적한다.

信川(신천)이야말로 溫井(온정)으로 名天下(명천하)한 고을이다. 信川(신천)간다면 溫井(온정)가느냐고 못게되며 信川(신천)산다면 溫井問安(온정문안)부터 하게 되며 信川名物(신천명물)이 무어냐고 하면 溫井(온정)이 제일이라고 하며 信川名勝地(신천명승지)가 무엇이냐고 하면 또한 溫井(온정)을 擧(거)하고는 입을 딱 닷는다.

이와가티 信川(신천)은 溫井(온정)을 빼고는 별로 니약이거리가 업다. 溫井(온정)이 멧곳이나 되기에 그다지도 수선을 떠느냐고 하면 溫泉面(온천면) 溫泉里(온천리)의 溫井(온정), 草里面(초리면) 達泉里(달천리)의 溫井(온정), 弓興面(궁흥면) 龍川里(룡천리)의 溫井(온정), 文化面(문화면)의 涼井(량정), 9월 山下(산하) 新發見(신발견) 溫井(온정), 작으만치 다섯 손가락을 다 꼽는다.

그만하면 꽤 자랑도 할 만하다. 就中(취중) 溫泉里(온천리) 溫井(온정)은 畞(읍)을 距(거)하기 약 1里(리), 朝鮮鐵道(조선철도) 溫泉驛(온천역)에서 약 1町(정), 교통이 편하고 朝鐵(조철)호텔을 비롯하야 旅館浴場(려관욕장)이 完備(완비)하고 또한 皮膚病(피부병), 胃腸病(위장

병)에 특효가 있다하여 病客(병객)은 毋論(무론), 놀기 조와하는, 돈쓰기 조와하는 청년남녀가 連日連夜(런일런야) 안고 뒤넘이치리만치 성황을 이룬다. 信川劈頭(신천벽두)에 溫井打鈴(온정타령)이 이다지도 장황하냐고 꾸지람내리기 전에 말은 다른 데로 옮겨간다.

信川(신천)은 본래 엇던 고을이나? 高句麗(고구려)의 升山縣(승산현)이였고 高麗(고려)의 信州(신주)로서 防禦使(방어사)를 置(치)하였고 顯宗時(현종시)에 防禦使(방어사)를 廢(폐)하고 黃州(황주)에 속하였다가 李朝太宗時(리조태종시)에 信川(신천)이라 명하여 縣監(현감)을 置(치)하다가 睿宗時(예종시) 宦官(환관) 鄭同之(정동지)가 郡(군)으로 陞格(승격)시켜서 今日(금일)에 至(지)하여야스니 郡名(군명)의 변혁이 升山(승산), 信州(신주), 信安(신안), 信城(신성), 花山(화산), 升州(승주), 信川(신천) 등 실로 일곱 번이다.

信川(신천)도 黃海道(황해도)의 중앙에 位(위)하여 東(동)은 載寧(재녕), 西(서)는 殷栗(은를) 及(급) 松禾(송화), 南(남)은 海州(해주) 及(급) 松禾(송화), 北(북)은 安岳(안악)과 접하였다. 東西(동서) 11里(리), 南北(남북)이 5里(리), 면적이 51 方里(방리)인데 南(남)에는 雪雉山(설치산) 天摩山(천마산) 등이 聳出(용출)하고 西(서)에는 유명한 九月山(구월산)이 있고 中部(중부)에는 載寧平野(재녕평야)와 연접한 유명한 信川平野(신천평야)가 잇서 穀物(곡물)이 多産(다산)한다.

面(면)은 信川(신천), 溫泉(온천), 加蓮(가련), 斗羅(두라), 南部(남부), 龍門(룡문), 文化(문화), 弓興(궁흥), 草里(초리), 文武(문무), 用珍(용진), 山川(산천), 蘆月(로월), 北部(북부), 加山(가산)의 14 面(면)이요 里(리)는 165 里(리)요 戶數(호수)는 18,741 戶(호)요 인구는 92,906명(내에 日人(일인)이 126 戶(호)에 401명 中國人(중국인)이 15 戶(호)에 76명)이다.

土地(토지)는 民有(민유)가 110,700,629 坪(평)이요 國有(국유)가 12,937,537 坪(평)인데 경지면적은 365,448 反(반)이다.

농산물로는 米(미) 172,000 여 石(석) 麥(맥)이 45,000여 石(석), 大豆(대두) 45,000 여 石(석), 栗(률)이 93,000 여 石(석)이요 특히 棉花(면화)가 年(년) 100만 여 斤(근)이 産(산)한다. 그리고 蠶繭(잠견)수입이 年 58,000여 원이라 한다.

商工物(상공물)로는 木綿織物(목면직물)이 50,000여 원, 眞鍮器(진유기) 20,000여 원을 爲始(위시)하여 蓆席(연석) 陶磁器(도자기) 등이 産(산)한다.

鑛産物(광산물)로는 鐵(철)이 多産(다산)되나 現今(현금)은 廢鑛狀態(폐광상태)에 잇고 鑛業은 약 60,000 町步(정보)에 植樹本數(식수본수)가 44,000여 本(본)인데 材木(재목)으로 年(년) 68,000여 원, 薪炭(신탄)으로 年(년) 48,000여 원이 産(산)한다.

교육으로는 公立普校(공립보교) 소에 생도가 1,500여 명, 사립학교가 3개 소에 생도가 400여 명이고 서당이 138개소에 생도가 2,800여 명이고 邑內(읍내)督敎女子青年會(독교녀자청년회) 경영의 유치원이 잇고 日人尋常小學校(일인심상소학교)가 잇는데 생도가 남녀 각 1명이라 한다.

그 중에 장로교회 경영의 私立徽信學校(사립경신학교)는 창립 20여 년에 다수한 인재를 양

성하얏고 現今은 교장 趙大熙(조대희)씨 주력하에 남녀 학생이 340여 명이라 한다. 특히 朴貞石(박정석) 여사의 40여 斗落(두락)의 토지 기부를 기초삼아 校運(교운)이 더욱 떨치는 중에 있는데 건물도 상당하다. 그리고 勞働共濟會(로동공제회) 경영의 勞働夜學(로동야학)이 있고 基督教會(기독교회) 경영의 女子夜學(여자야학)이 있다.

종교로는 信川(신천) 역시 基督教(기독교)가 대성황이다. 포교소가 15개 소에 신도가 2,700여 명인데 信川(신천)의 基督教(기독교) 공로자는 문제만흔 彼(피)- 유명한 金益斗(금익두) 목사이다. 天道教(천도교)는 신도가 350여 명인데 方燦斗(방찬두)씨가 最有力者(최유력자)이며 侍天教(시천교)는 1,000여 명, 佛敎(불교)는 150여 명, 天主教(천주교)는 580여 명이라 한다. 信川(신천)에도 彼(피)- 흠치무리가 門碑(문비)를 딱 붓쳤다.

청년단체로는 信川青年會(신천청년회)(대표 朴華福(박화복)) 基督教青年會(기독교청년회), 女子青年會(여자청년회)가 있으나 不振中(불진중)에 있다한다. 사상단체로는 勞働共濟會(로동공제회)가 있으나 노동야학 외에 별 사업이 없다.

인물로는 밭거나 곱거나 信川(신천)에서 뺄 수 업는 金益斗(금익두)씨(現(현) 京城(경성))를 안이 들 수 업다. 교회로나 교육으로나 多大(다대)한 공로가 있다. 교육가로 倣信學校(경신학교) 趙大熙(조대희)씨도 있으나 노동 야학의 金奉淵(금봉연)씨가 誠勤(성근)하다 하며 청년 실업가 칭이 잇는 李孟英君(리맹연군)은 장래 지망이 만타고 한다. 그리고 富者(부자) 王在德(왕재덕)이 잇스나 守錢而己(수전이기)요 畝中王格(읍중왕격)(형식으로 보아)인 李源國(리원국)이 잇스나 하는 일이 업다한다. 특히 信川(신천)의 과거 인물로 安重根(안중근)(斗羅面(두라면) 淸溪里(청계리))씨는 니저서는 안될 것이며 近年(근년) 獄中(옥중) 생활을 전문하든 安明根(안명근)씨도 信川人(신천인)이다. 그리고 道學者(도학자)로 黃海道(황해도)에 유명하든 故(고) 申錫老(신석로)씨도 信川人(신천인)이며 安重根(안중근) 부친 安泰模(안태모)씨도 信川(신천)에서 名(명)을 博(박)하든 인물이엿다고 한다.

名勝古蹟(명승고적)으로는 前項(전항)에 示(시)함과 갖치 4개 소 온천이 잇는 외 유명한 九月山(구월산)이 있다.(貝葉寺(패엽사) 三聖祠(삼성사) 등 絶景處(절경처)가 만타)

信川雜話(신천잡화)- 信川畝(신천읍)은 載寧(재녕)가티 도담한 맛이 적다. 3面(면)의 山前面(산전면)의 평야는 그럴듯하다. 읍내의 기분은 좀 너즐한 맛이 있다. 읍내에 酒商(주상) 及(급) 酌婦(작부)가 만타는 것이 일반의 評(평)이고 中流(중류)이상 及(급) 官公廳員(관공청원)의 多飲多費(다음다비)가 병폐라고 한다. 信川(신천)에도 土疾(토질)이 잇는 지라 옛 장사만흔 것이 특색이고 시장판에 北米滿洲粟(북미만주속)만흔 것도 놀넨만한 일이다.(엇지 信川(신천) 시장이라. 도처가 일반信川(신천)은 淫害(음해)스골이라 하니 사실인지? 信川(신천)에 殺父之干(살부지우)가 잇고 父女相間(부녀상간)의 예가 잇다 전하니 그 亦(역) 사실인지? 하여간 怪風(괴풍)이 만흐니 단단이 경계해 달나는 請(청)이 잇섯다.

#### 14. 농민의 복지가 좋은 안악

安岳(안악)은 農民(농민)의 福地(복지)

安岳(안악)은 頑岳(완악)이라는 말도 있고 安岳(안악)은 富鄉(부향)이라는 말도 있고 安岳(안악)은 高利貸金國(고리대금국)이란 말도 있고 安岳(안악)은 穀鄉(곡향)이란 말도 있다. 人心(인심)이 質朴(질박)하고 固執性(고집성)만코 取利性(취리성)만코 게다가 토지가 좃코 만타는 말이다. 하여간 위치와 地勢(지세)상 商工業地(상공업지)는 안이고 농민의 福地(복지)이다.

연혁을 잠깐 말하면 安岳(안악)은 高句麗(고구려)의 楊岳(양악) 又(우)는 楊山(양산)의 名(명)으로 來(래)하다가 高麗朝(고려조)에 安岳(안악)이라 名(명)하야 今日(금일)에 至(지)하얏다.

東(동)은 載寧(재녕), 西(서)는 殷栗(은를), 南(남)은 信川(신천), 北(북)은 鎭南浦(진남포)와 접하여 교통이 편하고 物貨(물화)가 利(리)할 듯하나 東南(동남)으로 鳳山(봉산), 載寧(재녕), 信川(신천)이 物貨(물화)의 路(로)를 막엇고 西(서)으로 鎭南浦(진남포)가 역시 安岳(안악)에 갈 필요가 업다고 제치니 安岳(안악)은 安岳(안악)대로 耕田面食鑿井而飲(경전면식착정 이음)할 外(외)에 他道(타도)가 업다. 면적은 46 方里(방리)인데 東西(동서)가 6里(리), 南北(남북)이 7 里(리)이다. 面(면)은 安岳(안악), 大遠龍順(대원룡순), 銀紅(은홍), 大杏(대행), 西河(서하), 文山(문산), 龍門(룡문), 安谷(안곡)의 9面(면)이요 洞里(동리)는 112 里(리)며 戶數(호수)는 14,400여 戶(호)요 인구는 75,300여 명(日入(일인) 107 戶(호), 인구 305, 中國人(중국인) 47 戶(호), 94人(인)이다. 토지는 民有(민유)가 81,704,430 坪(평)이요, 國有(국유)가 10,772,088 坪(평)인데 경지로는 249,632 反(반)이다.

농산물로 米(미)가 55,000여 石(석), 麥(맥)이 31,000여 石(석), 大豆(대두)가 32,000여 石(석), 粟(속)이 37,000여 石(석)이며 棉花(면화)가 917,000여 斤(근)이 產(산)한다.

商工物(상공물)로는 木綿織物(목면직물)로 36,000여 원, 眞鍮器(진유기)로 37,000여 원, 蓆(연석) 19,000여 원이 최고하며 광물로는 鐵(철) 3,000여 噸(톤)이 產(산)할 뿐이며 임업은 별로 可觀(가관)할 것이 업는 中木炭產額(중목탄산액)이 年(년) 210,000여 원이라 한다.

교육으로는 公立普校(공립보교)가 4개 소에 생도가 1,400여 명이고 사립학교가 6개소에 750여 명이고 서당이 93개 소에 생도가 1,700여 명이고 日人(일인)의 尋常小學(심상소학)이 2개소인데 생도 39명이고 基督教女子青年會(기독교여자청년회) 경영의 安岳(안악)유치원이 있다. 就中(취중) 읍내의 私立安新普通學校(사립안신보통학교)는 본래 基督經教營(기독교경교영)으로서 現今(현금)은 일반 시민의 경영인 바 남녀학생 400여 명인데 宋榮瓊(송영찬) 田承根(전승근)(교장)씨의 주관하에 남녀 교원 7인이다. 그리고 읍내의 安宅瑞(안택서)씨가 임종시에 토지 800 石落(석락)을 기부하야 기본으로 건물로 상당한 기초를 가졌다. 그리고 己未(기미)이후 教育熱(교육열)이 熾盛(치성)함과 동시에 中學期成會(중학기성회)가 조직되야 安岳(안악) 載寧(재녕) 信川(신천)의 공동 경영을 謀(모)하다가 위치 及(급) 자금 문제로 多年(다년) 是是非非(시시비비)중에 잇다가 現今(현금)은 安岳鄉約會(안악향약회)가 중심되야 安岳(안악)독단으로 安岳(안악)에 중학교 설립을 운동하는 중에 잇다. 安岳(안악)이 富鄉(부향)이요 斯界(사

계)에 활동하는 인물이 있스니 중학의 가능성이 있다고 믿는다. 그러나 高利貸金國(고리대금국) 稱(칭)이 있는 安岳(안악)이라 富豪(부호)의 주머니가 의문은 의문이다.

종교로는 基督教(기독교)가 신도 240여 人(인), 天道教(천도교)가 신도 260여 人(인), 天主教(천주교)가 1,800여 人(인), 侍天教(시천교)가 150여 人(인)이고 安岳(안악)에도 普天教(보천교)가 드러왔다. 청년단체로는 安岳青年會(안악청년회)가 있스나 별로 사업은 업고 사상 단체는 아직 업다.

인물로는 읍내의 金庸震(금융진) 金鴻亮(금홍량)씨를 舉(거)하며 安新(안신)학교장 田承根(전승근)씨는 활동은 다소 있는 듯하나 불신임 문제가 있고 菓子專門家(과자전문가) 元容鎬君(원용호군)은 感謝(감사)히 생각한다. 고대 인물로는 별 인물이 업는데 金斌父子(금빈부자)(老草少草(로초소초))의 文章道德(문장도덕)이 군내에 名(명)하였다 한다.

名勝古蹟(명승고적)은 可記(가기)할 것이 업는 중 安岳(안악)도 溫井(온정)(銀紅面(은홍면))이 名(명)하고 椒井(초정)이 (西河面(서하면))이 名(명)하고 燃燈寺(연등사)는 지금은 보잘 것이 업다 하다.

安岳餘言(안악여언)- 安岳邑(안악읍)내에서는 돈냄새맡게는 업다. 質朴(질박)하고 儉素(검소)한 것도 특색이다. 술장사도 어지간하다. 옛장사도 만타. 普成商會(보성상회)니 永信商會(영신상회)니 婦人商會(부인상회)니 五合商會(오합상회)니 간판은 만타만은 전부가 고리대금이다. 就中(취중) 구매조합 격인 郡民一致(군민일치)의 楊山商會(양산상회)는 安岳(안악)의 好(호)기관이다. 舍廊房(사랑방)에 되새리고 안저 金櫃(금궤)만 드러다보는 安岳邑(안악읍)의 住民(주민)이야말로 無產者(무산자)의 눈이 안이 뒤집힐 수 업다.

距今(거금) 15년 전 辛亥年頃(신해년경)의 安岳(안악)은 꽤 文化鄉(문화향)이였다고 한다. 金龜(금구)(現上海政府員(현상해정부원)) 崔明植(최명식) 등 몇 개 인물을 중심하여 楊山中學(양산중학), 師範講習所(사범강습소) 등 교육기관이 있서 각 처의 청년남녀가 聚散(취산)하는 바람에 꽤 興盛興盛(흥성흥성)하더니 辛亥年(신해년) 安明根(안명근) 사건으로 학교는 해산되고 金鴻亮(금홍량) 외 100여 명 有志(유지)가 체포되야 다년 감옥생활을 하게됨으로써 安岳(안악)의 문화는 그만 零落(령락)이 되고 다만 고리대금 뿐 依然(의연)하고 마렸다 한다. 今後(금후) 中學期成(중학기성)이나 順成(순성)만 되면 엇덜년지 現今(현금)은 돈맡게는 보잘 것이 업다.

## 15. 임금국이라 불리는 황주

黃州(황주)는 林檎國(림금국)

北(북)으로 오든지 南(남)으로 가든지 黃州境內(황주경내)만 쓱 드러서면 도처에서 蘋果園(평과원)을 볼 수 있스며 大書特筆(대서특필)의 「黃州名產林檎(황주명산림금)」 6字(자)를 발견할 수 있다. 黃州(황주)도 毋論(무론) 田野(전야)가 비옥하야 穀物產地(곡물산지)로 名(명)하나 近年(근년)은 특히 林檎王國(림금왕국)으로 名(명)하였다. 大正(대정)12년計(계)만

해도 株數(주수)가 100,000여 株(주)요 產高(산고)가 260,000 貫(관)이니 이만하면 林檎國(림금국)의 稱(칭)도 과연 북그럽지안겟다. 그러나 이것도 日本人(일본인) \*板秀一(판수일)을 중심한 林檎(림금)인데 엇지하랴. 果園(과원) 300여 町步(정보)에 日人(일인) 50명이 260 町步(정보)를 次持(차지)하고 朝鮮人(조선인) 57人(인)이 게오 70 町步(정보)를 가졌다한다.

그러나 林檎國(림금국)은 근래의 名이요 黃州(황주)는 본래부터 黃海道(황해도)의 名郡(명군)이었다. 黃海道名(황해도명)도 아마 黃州海州(황주해주)에서 각 1字식 摘拔(적발)한 듯하다.

본래- 高句麗(고구려)의 冬忽(동홀)로서 新羅(신라)의 取城(취성)이 되얏다가 高麗(고려)초에 黃州(황주)라 개칭하야 牧使(목사)를 置(치)하얏고 후에 節度使(절도사), 安撫使(안무사) 及 復黃州牧(금부황주목) 등의 경로를 밟바 今日(금일)에 至(하얏)나니 郡名(군명)의 변혁은 冬忽(동홀), 取城(취성), 固寧(고녕), 齊安(제안), 龍興(룡흥), 聖城(성성), 大龍(대룡), 冬鬱(동울), 大忽(대홀), 天德軍(천덕군), 黃州(황주) 등 凡(범) 10여 次(차)이다.

위치로는 黃海道(황해도)의 北端(북단)에 在(하)야 平安南道(평안남도)와 界(계)하니 東(동)은 瑞興郡(서흥군), 西(서)는 安岳郡(안악군), 南(남)은 鳳山郡(봉산군), 北(북)은 松和郡(송화군)과 접하얏다. 면적은 56 方里(방리), 東西(동서)가 9 里(리), 南北(남북)이 6 里(리)며 面(면)은 黃州(황주), 仁橋(인교), 龜洛(구락), 都峙(도치), 州南(주남), 靑龍(청룡), 三田(삼전), 永豐(영풍), 九聖(구성), 兼二浦(겸이포), 松林(송림), 淸水(청수), 黑橋(흑교), 天柱(천주)의 14 面(면)이요 里(리)는 227이다.

戶數(호수) 及(급) 人口(인구)로는 朝鮮人(조선인)이 16,900여 戶(호)에 84,000여 人(인)이요 日本人(일본인)이 990여 戶(호)에 3,600여 人(인)이 요. 中國人(중국인)이 90여 戶(호)에 400여 人(인)이다.

농산물로는 각지 면적이 359,900여 反(반)인데 米(미)가 46,000여 石(석)이요 麥(맥)이 35,000여 石(석)이요. 大豆(대두)가 40,000여 石(석)이요 栗(를)이 63,000여 石(석)이며 棉花(면화)가 153,000여 斤(근)이 產(산)한다. 그리고 蘋果(평과) 240,000여 貫(관)이 名(명)하다. 蠶(천)업, 蠶(천)업, 광물, 上(상)공업, 畜(축)산 등은 別(별)로 可(가)舉(거)할 것이 업고

교육으로 公立普通校(공립보통교)가 5개 소에 生(생)도가 1,700여 명이고 養性(양성), 養成(양성), 養蒙(양몽), 弘明(홍명) 등 사립학교가 4개 소에 生(생)도가 670여 명이고 기타 簡易農業學校(간역농업학교)가 1개 소, 日本人尋常(일본인심상)교가 3개 소, 서당이 140개 소, 基督教女子青年會(기독교여자청년회) 경영의 유치원이 있다. 종교로는 基督教(기독교)(목사 李學鳳(리학봉) 주관) 天主教(천주교), 安息教(안식교), 日本基督教(일본기독교)(森口筆(삼구필)의 獨單(독단)) 佛敎(불교), 天道教(천도교), 侍天教(시천교) 普天教(보천교)까지 宗(종)교 各(각)색은 다 잇스나 기독교가 그 중 우세인 듯하다.

단체로는 黃州青年會(황주청년회(대표 林應龜(림응구)), 勞農會(로농회)(대표 李載重(리재중)), 職業會(직업회)(대표 金璟載(금경재)), com>엠티青年會(청년회)(대표 洪聖昌(홍성창)),

基督敎女子青年會(기독교여자청년회)(대표高貞欽(고정흠)), 少年會(소년회)(대표 池正洙(지정수)), 其他(기타) 物産獎勵會(물산장려회), 留學生學友會(류학생학우회), 禁酒宣傳隊(금주선전대), 民大地方部(민대지방부) 등 역시 會(회)라는 會(회)는 빠지지 안코 있는 중 近日(근일)은 國民協會(국민협회)도 머리를 넘석넘석 한다고 한다.

思想界(사상계)는 아직도 儒佛及基督便(유불급기독편)이 다수이고 青年會(청년회), 職業會(직업회), 勞農會(로농회)를 중심한 青年運動(청년운동), 勞農運動(로농운동)이 점차 뿌리를 박는 중에 있다.

인물로는 과거에는 高麗朝(고려조)의 功臣(공신) 忠襄公(충양공) 金正純(金正純)이 잇슬 뿐이요, 現今(현금)은 각 단체의 대표자를 除(제)한 외에 별 인물이 업는데 老青年間(로청년간)에 가장 만흔 활동과 信望(신망)이 잇기로는 李載重(리재중)씨라 한다. 金璟載君(금경재군)은 青年界(청년계)에 信望(신망)이 잇고 黃州面長(황주면장) 尹景赫(윤경혁)씨는 在職(재직) 15년에 공로가 잇다하여 奏任待遇(주임대우)에다가 道評議(도평의)까지 겸하고 善政碑(선정비)까지 세워주었다고 일부 청년은 입을 빗죽거리며 富豪(부호) 李之松(리지송)은 獨立團(독립단)을 기피함인지 京城으로 走字(주자)를 노앗다 하며 前金融組合長(전금융조합장), 郡叅事(군참사), 道評議員(도평의원), 妓生組合長(기생조합장), 爲親貯蓄社長(위친저축사장)이든 黃州(황주)의 趙重應(조중응) 격인 宋昌禧君(송창희군)은 早大政學士(조대정학사) 金成麗君(금성려군)과 가티 爲親貯蓄社不正事件(위친저축사불정사건)으로 사원에게 大(대) 창피를 당하고 역개가 축느러진 판인데 近日(근일)은 國民協會(국민협회) 黃州支部長(황주지부장)을 운동한다고 엇젯든 배스심 조흔 인물이라고 한다.

名勝古蹟(명승고적)으로는 赤壁江(적벽강), 月波樓(월파루), 正方山城(정방산성), 兼二浦(겸이포) 등을 擧(거)할 수 잇다. 특히 黃州(황주)의 正方山城(정방산성)은 高麗時鎭堡(고려시진보)로써서 30리(리) 長城(장성)이 依存(의존)한데 城內(성내)에 成佛寺(성불사)(三十山(삼십산)의 一(일)) 正方藥水(정방약수) 又(우)는 桃花(도화) 杏花(행화)가 多(다)하여 春夏二節(춘하이절)은 探春女(탐춘녀) 避暑客(피서객)으로 대성황을 畵(정)하는 곳이며 兼二浦(겸이포)는 大同江岸(대동강안)의 一浦口(일포구)로 三菱製鐵所(삼릉제철소)가 잇서 市街(시가)가 殷盛(은성)하나 近日(근일)은 不景氣中(불경기중)에 잇다. (京義鐵道(경의철도) 敷設時(부설시) 材木揚陸地(재목양륙지)인데 당시 陸軍工兵渡邊兼二(육군공병도변겸이)의 발견이라 하여 仍名(인명) 云(운))

黃州餘話(황주여화)- 黃州人心(황주인심)은 혹은 淳厚(순후)하다 하며 혹은 德月山(덕월산) 倭松(왜송)과 갓다 하나 조흔 편이 만타고 한다. 黃州城內(황주성내)의 특색은 色酒家(색주가) 업는 것이며 옛 잘먹는 것이며 淨浪(정랑)청년 업는 것이다. 그러나 노인층의 食散會(식산회) 云云(운운)을 보면 老浮浪(로부랑)이 혹- 잇는 모양이다. 그리고 黃州(황주)에는 모기(蚊(문))도 유명하고 전갈(毒虫(독충))도 名(명)하고 土疾(토질)도 名(명)한데 土疾(토질)은 근년 차츰 주러든다고 하나 아직도 土疾患者(토질환자)가 全郡(전군)을 통하여 1,000여 명이

란다. 黃州冷麵(황주랭면)도 聲價(성가)가 대단한데 東亞日報(동아일보)의 林君(림군)은 「멋 모르고 먹었다가 腹(복)중에 革命(혁명)이 大起(대기)하야」云云(운운) 하얏다고 맥이고 망신 당했다고 黃州人士(황주인사)들은 怒發大發(노발대발)중에 있다.

外實內虛(외실내허)는 黃州(황주읍)이라고 욕먹을 말을 감히 하고 지내간다. 차를 타고 黃州驛(황주역)을 지낼 때 읍내를 드리미러보면 누구나 「야- 黃州(황주) 좃구나. 제법 都會處(도회처)갓구나」하고 궁둥이를 들먹거린다. 과연 말이지 德月山下(덕월산하)와 黃州城內(황주성내)는 외면으로 보아 그럴 듯이 보인다. 그러나 내면에 드러오고 보면 非所望於平日之歎(비소망어평일지탄)이 나온다. 입구에 日本人(일본인) 과수원을 비롯하야 日本人興業會社(일본인흥업회사) 建物(건물)이 심정을 傷(상)케하는 외에 다시 위안 엇을 것이 안이보인다. 市街(시가)는 城內城外(성내성외)가 중단된데다가 점포 하나 보잘 것이 업고 古色蒼然(고생창연)의 不整頓(불정돈) 가옥이 「黃州(황주)는 이러케 退敗(퇴패)되오」를 말하는 듯하다. 揚善隱惡(양선은악)의 도덕관에 의하야 非點(비점)은 그만두고

작년 春 黃州小作爭議(황주소작쟁의)의 경과나 잠간 말하고 말자- 黃州(황주)에는 日本人(일본인)의 蘋果園(평과원)은 毋論(무론) 朝鮮興業會社明治農會(조선흥업회사명치농회) 東山片倉(동산평창) 등의 日本人(일본인) 경영 농장이 만타. 즉 日本人(일본인) 地主(지주)가 잇고 朝鮮人(조선인) 소작인이 있다. 그런데 小作人(소작인)의 불평은 작년 春(춘)에 폭발되야 수천 군중은 作隊(작대)가 되야 興業會社(흥업회사)를 습격했다. 官力(관력) 及(급) 資力(자력)에 의하야 결국 협조는 되얏다. 그 결과가 2割(할)세\*, 풍구래질 면제, 학교 2개 소 설립, 年(년) 2차 織組(직조) 講習(강습)개설이라 한다. 소작인은 여기에 止(지)하얏고 興業會社(흥업회사)는 이러케 엇을 먹이고 있다.

두고 또 보려니와 토지문제에 이르러서는 골머리만 압흔 일이다.

## 16. 황해도 중심지인 봉산

鳳山(봉산)은 黃海道(황해도) 中心地(중심지)

鳳山(봉산)이라는 말보다 沙里院(사리원)이라는 말이 더 만히 유행이 된다. 沙里院(사리원) 이야말로 黃海道(황해도)의 中央地(중심지)로 京義線路(경의선로)의 重要驛(중요역)이다. 南(남)으로 京城(경성), 北(북)으로 平壤(평양), 西(서)으로 載寧(재녕), 信川(신천), 安岳(안악), 海州(해주)까지 모다 沙里院(사리원)이 起點(기점)이 되야 있다. 京義鐵道(경의철도), 朝鮮鐵道(조선철도)는 毋論(무론), 1, 2, 3等(등) 路(로)가 四通五達(사통오달)되고 유명한 載寧平野(재녕평야)를 압해눅코 正方山(정방산)을 뒤에 지고 景巖山(경암산)은 공원지로 되야잇고 물이 부족하야 유감이나 沙里院(사리원) 市內( 시내)까지 連河運動(련하운동)이 이러나는 중이요(載寧江引水(재녕강인수)로) 道廳移來設(도청이래설)까지 傳(전)하는 중이니 鳳山(풍산)을 위하야 慶賀(경하)한다.

鳳山(봉산)은 본래- 高句麗(고구려)의 雉巖(휴엄) 又(우)는 鶴鷄城(휴류성)으로서 新羅朝

(신라조)의 棲巖郡(서암군)이 되었다가 高麗(고려) 초에 鳳州(봉주)가 되어 成宗(성종)이 防禦使(방어사)를 置(치)하다가 顯宗時(현종시)에 此(차)를 폐하고 黃州(황주)에 속하였다. 후에 忠烈王(충렬왕)이 鳳陽(봉양) 又(우)는 鳳州(봉주)라 稱(칭)하다가 李朝(리조) 太宗(태종)이 鳳山(봉산)이라 改(개)하였다는 邑(읍)은 본래는 鵞鷄城(휴류성)에 있다가 중간에 洞仙面(동선면)으로 移來(이래)하였고 明治(명치) 44년에 現(현) 沙里院(사리원)으로 移來(이래)하였다.

鳳山(봉산)도 黃海道(황해도) 중앙에 位(위)하여 東(동)은 瑞興(서흥), 南(남)은 載寧(재녕), 西(서)는 大同江(대동강) 及(급) 安岳(안악), 北(북)은 海州(해주)와 접하였다. 총면적이 53 方里(방리), 東西(동서)가 9 里(리), 南北(남북)이 8 里(리)이다. 沙里院(사리원), 洞仙(동선), 土城(토성), 山水(산수), 龜淵(구연), 德在(덕재), 雙山(쌍산), 岐川(기천), 楚臥(초와), 文井(문정), 西鍾(서종), 靈泉(령천), 萬泉(만천), 舍人(사인)의 14面(면), 136 洞里(동리)에 18,000여 戶(호)(日本人(일본인) 619 戶(호), 中國人(중국인) 70 戶(호)) 90,000여 人(인)(日人(일인) 2,043, 中國人(중국인) 243)이 거주한다.

농작물로 경지 341,000여 反(반)에서 米(미) 60,000여 石(석), 麥(맥) 48,000여 石(석), 豆類(두류) 40,000여 石(석), 粟(속) 128,000여 석이 最多產(최다산)이고 棉花(면화) 237,000여 斤(근)이 또한 名產(명산)이다. 그리고 鳳山名物(봉산명물)로 白菜(백채)가 한목 드나니 年(년) 766,000여 貫(관)이 產(산)하여 北(북)으로 平壤(평양), 南(남)으로 開城(개성), 京城(경성) 등지에 만히 수출된다. 蠶繭(잠견)은 年(년) 390여 石(석), 畜產(축산)으로는 牛(년) 5,000여 頭(두), 임업은 임야 전면적이 83,000여 町步(정보)에 造林本數(조림본수)가 약 100만 株(주)라 한다. 그리고 材木(재목)으로 年(년) 162,000여 圓(원), 木炭(목탄)으로는 年(년) 325,000여 圓(원)을 產(산)한다. 광산물로는 석탄이 名(명)하니 鑛區(광구)가 14, 면적이 900여 萬坪(만평), 採掘高(채굴고)가 48,000여 噸(톤), 가격이 470,000원이라 한다.

商工(상공)으로는 農(농), 商(상), 鑛(광), 運輸(운수) 등 회사가 6개 소에 5,400여 萬圓(만원)의 자금이 있다하며 각종 공장이 21개 소에 종업자가 800여 명, 年產高(년산고)가 790,000여 원이라 한다.

교육으로는 公立農業學校(공립농업학교)가 1, 公立普校(공립보교)가 5, 私立學校(사립학교) 6, 公立實科女學校(공립실과녀학교) 1, 尋常小學(심상소학)이 2, 서당이 112인데 總就學者(총취학자)가 5,440여 명이다.

종교로는 基督教(기독교)(長老教(장로교), 監理教(감리교), 朝鮮(조선) 基督教(기독교), 安息教(안식교) 등), 天主教(천주교), 佛教(불교), 天道教(천도교), 侍天教(시천교), 普天教(보천교) 등이 있으나 基督教(기독교) 3,000여 신도를 除(제)하고는 有若無(유약무)의 狀態(상태)에 있다.

沙里院市內(사리원시내)의 단체방면으로는 鳳山青年會(봉산청년회)(대표 李門在(리문재)), 新友會(신우회)(대표 金秉植(김병식)), 飛虎團(비호단)(대표 鄭基憲(정기헌)), 景岩(경암)\*(대표 李熙承(리희승)), 三一青年會(삼일청년회)(長老會教(장로회교)), 勉勵青年會(면려청년회)

(長走(장주)\*) 기독교청년회(조선 기독교) 엠폴청년회(감리교), 天主教青年會(천주교청년회), 少年會(소년회) 등 단체가 잇서 청년 及(급) 사상운동이 他郡(타군)에 비하여 농후하며

인물로는 교육계로 德盛學校(덕성학교) 설립자 崔泰峰(최태봉), 明農學院(명농학원) 설립자 李達元(리달원)씨를 擧(거)하며 종교계로는 朝鮮基督教(조선기독교) 주관자 金庄鎬(금장호)씨를 한목치고 산업계로는 楊在鳳(양재봉), 사상운동에는 金秉植君(금병식군)을 한목친다.

名勝古蹟(명승고적)으로는 鶴鷗城趾(휴류성지)(在土城面(재토성면) 武井里(무정리) 古邑趾(고읍지)), 鳳山古唐城趾(봉산고당성지)(在文井面(재문정면) 樂浪時代(악랑시대) 縣治蹟(현치적)), 帶方太守(대방태수) 張氏墳(장씨분)(在文井面(재문정면) 九龍里(구룡리) 九臺形(구대형)의 土壤中(토분중) 「太歲戊漁陽(태세무어양) 張撫夷博(장무이박)」 文字刻(문자각)), 獨亭寺(독정사)(洞仙面(동선면) 獨亭里(독정리) 風景極佳(풍경극가)), 景岩山(경암산)(沙里院(사리원) 南山 景岩樓(남상경암루) 石壁(석벽) 등 可觀(가관)이 잇고 유명한 銅仙嶺(동선령)이 잇고 正方山城(정방산성)도 鳳山(봉산)에서 갖잡다.

鳳山餘言(봉산여언)-鳳山(봉산) 人心(인심)은 좃타고 한다. 「黃鳳山人心(황봉산인심)이 조와서 노랑돈 한푼에 큰액이 열둘이라」는 노래가 잇다. 이것은 鳳山婦女(봉산부녀)가 山野間(산야간)에서 남자와 가티 노동잘하는 데서 나온 말인 듯 하다고도 한다.

沙里院(사리원)은 불과 20년 來(래)에 대도시를 일녓다. 黃海道(황해도)의 중앙이요, 교통이 편한데서 각 처에서 모여 드렀다. 시가지 三千(삼천)\*日(일)로 海州(해주)와 伯仲(백중)한다. 沙里院(사리원)에는 造酒場(조주장)이 만타. \*\*\*\*만타市街地(시가지)는 너저분하다. 시장은 역시 黃米場(황미장)이요, 옛장이다. 黃色市場(황색시장)이라 名(명)해 둔다.

沙里院(사리원)에 運河運動(운하운동)이 이러났다. 官民(관민)이 일치된 점에서 성공이 될 줄안다. 약 250,000원이면 竣工(준공) 되는데 面民(면민) 부담이 적어도 150,000원은 되야겠다는 것이 문제이다. 그러나 竣工(준공)후의 沙里院(사리원)이 밧는 이익을 예상할 때에 누구나 힘을 안이 생길 수 업다. 그러닛가 성공 되리라 한다.

載寧江(재녕강) 堤坊工事(제방공사)는 總督府(총독부) 토목과에서 약 800,000 원 예산으로 착수하얏다. 當場(당장) 損害(손해)밧을 지주가 잇고 役事(역사)중에 불평이 잇스나 그 亦(역) 後日(후일)을 생각하면 載寧(재녕), 鳳山(봉산)을 위하여 행복인 줄 안다.

畝人面(사인면)의 소작쟁의는 載寧(재녕) 北栗面(북률면)과 꼭 가튼 형편인데 소작인뿐 해를 當(당)하고 마렀다. 근본이 문제이지 現下(현하)의 형편으로는 東拓(동척)의 無理(무리)만을 말할 수 업다는 제 3자의 말도 혹- 無怪(무괴)라 할년지?

## 17. 유기의 명산지인 서흥

瑞興(서흥)은 鎭器(유기) 名產地(명산지)

京畿道(경기도)에 安城(안성)이 鎭器(유기)로 유명함과 가티 黃海道(황해도)는 瑞興(서흥)이 鎭器(유기)로 유명하다. 그러나 아직도 소규모의 공장 5, 6개소가 잇슬 뿐으로 그닥 성황은

못된다. 他郡(타군)에 비하여 별로 특색이 업는 지라 鑰器(유기)를 擧(거)하는 셈이다.

瑞興(서흥)은 高句麗(고구려)의 五穀郡(오곡군)으로 新羅(신라)의 五關郡(오관군)이엿다가 高麗(고려)조에 洞州(동주)라 稱(칭)하여 防禦使(방어사)를 置(치)하얏고 후에 顯宗(현종)이 폐하고 平州(평주)에 속하얏더니 元宗(원종)이 다시 瑞興(서흥)이라 名(명)하여 縣令(현령)을 置(치)하얏고 李朝(리조) 太宗(태종)이 郡知使(군지사)로 陞(승)케하고 世宗(세종) 6년에 宦者(환자) 尹鳳之(윤봉지)가 都護府(도호부)로 승격을 식키고 府使(부사)를 置(치)하다가 후에 郡(군)이 되야 今日(금일)에 至(하)얏다.

面積(면적)은 59 方里(방리)인데 東西(동서)가 7 里(리), 南北(남북)이 10 里(리)이고 東(동)은 新溪郡(신계군), 西(서)는 黃州(황주) 及(급) 鳳山郡(봉산군), 南(남)은 平山郡(평산군), 北(북)은 遂安郡(수안군)과 接(접)하얏고 面(면)은 瑞興(서흥), 東部(동부), 梅湯(매탕), 禾回(화회), 龍坪(룡평), 內德(내덕), 木甘(목감), 所沙(소사), 細坪(세평), 道(도), 九圃(구포), 東里(동리) 등 12面(면), 101 洞里(동리)인데 戶數(호수)가 12,800여 戶(호)에 인구 63,000여 人(인)이 거주한다. (日本人(일본인)은 戶數(호수) 343戶(호)에 인구 1,009명, 中國人(중국인)이 26戶(호)에 73명) 토지는 民有(민유)가 223,000여 反(반)이요, 國有(국유)가 47,000여 反(반)인데 경지면적은 261,000여 反(반)이다.

농산물로는 米(미)가 4,000여 石(석), 麥(맥)이 50,000여 石(석), 豆類(두류)가 13,000여 石(석), 粟(속)이 57,000여 石(석), 蜀麥(촉맥)가 10,000石(석)인데 瑞興(서흥)도 棉花多產地(면화다산지)로 年(년) 229,000여 斤(근)이 產(산)한다. 蠶繭(잠견)은 300 石內外(석내외), 畜産으로는 瑞興牛(서흥우)가 名價(명가)가 잇스나 5,000여 頭(두)에 불과하며 畝産物 中 瑞興木炭(서흥목탄)이 名(명)하니 年額(년액) 78,000여 圓이라 한다.

교육은 公普校(공보교) 4개소, 사립학교 2개소, 서당 148개소가 잇는 외에 瑞興新幕(서흥신막)에 日本人尋常小學(일본인심상소학)이 잇다. 종교로는 基督教(기독교), 天道教(천도교), 佛敎(불교)가 잇는 외에 普天敎(보천교)가 잇는데 각 敎(교)가 모다 不振狀態(불진상태)이다.

단체로 瑞興青年會(서흥청년회)가 잇스나 有名無實(유명무실)이고 80명 一團(일단)의 少年軍(소년군)은 특색이다. 그리고 각 里(리), 洞(동)에 興風會(흥풍회)가 잇서 勤儉節約(근검절약)의 實(실)을 擧(거)한다고 한다.

인물로는 과거에 잇서 理學者(리학자) 金宏弼(금굉필)이 나슬 뿐이요 現今(현금)은 별 인물 이 업는데 다소 信望(신망)이 잇는 이는 읍내의 全京信(전경신)씨이고 청년 측으로는 李尙奎君(리상규군)이 다소 信望(신망)잇는 외에 瑞興一富(서흥일부) 李鳳夏(리봉하)씨는 京城朝鮮圖書會社(경성조선도서회사)의 中역에 잇고 瑞興面長(서흥면장) 崔運燮君(최운섭군)은 不正事件(불정사건)이 잇다하여 面民(면민)의 배척을 당하고 잇다.

名勝古蹟(명승고적)도 可擧(가거)할 것이 업는데 과거 隣郡(린군)의 公倉(공창)이든 太岷山城(태현산성)이 殘在(잔재)할 뿐이다.

瑞興餘言(서흥여언)- 瑞興(서흥)읍내에는 八富(팔부)가 잇다는데 고리대금이 전업이라 한

다. 瑞興(서흥)읍내는 발전의 희망이 안이 보인다. 興水院(흥수원)이 있고 유명한 新幕(신막)이 있는지라 읍내는 그만 쇠잔해지고 만다. 瑞興面民(서흥면민)이 瑞興驛(서흥역)을 읍내로 移轉(이전)케 하자는 운동이 있다. 瑞興發展(서흥발전) 제 1策(책)은 毋論(무론)된다. 철도국도 現線路(현선로)의 瑞興(서흥)과 興水院(흥수원)간의 急傾斜(급경사)를 기피하여 線路移作(선로이작)을 考慮(고려)중에 있다고 한다. 瑞興面民(서흥면민)의 운동은 기회를 得(득)하였다고 생각된다.

#### 18. 금으로 유명한 수안

遂安(수안)은 金(금)으로 名天下(명천하)

平北(평북)에서 雲山(운산)이라면 金(금)을 聯想(연상)함과 가티 黃海道(황해도)에서 遂安(수안)이라면 역시 金(금)을 말하게 된다. 遂安(수안)은 실로 金(금)으로써 其(기) 名(명)이 大振(대진)하였다. 멧해 전만해도 遂安笏洞(수안홀동)이라면 雲山北鎮(운산북진)과 가티 兒童走卒(아동주졸)도 其名(기명)을 知(지)하였다. 그리다가 笏洞運(홀동운)이 盡(진)하자 遂安社倉(수안사창)이 다시 其(기) 運(운)을 移來(이래)해가지고 한참동안 떠드러섰다. 그러나 모다 과거의 일이요, 現今(현금)은 兩處(양처)가 共(공)히 廢鑛狀態(폐광상태)에 있다. 金盡人散(금진인산)하니 此所謂(차소위) 寂寞江山(적막강산)이다.

遂安(수안)은 黃海道(황해도) 東部(동부)에 있는 山邑(산읍)이다. 高句麗(고구려)의 獐塞縣(장새현), 新羅(신라)의 栖岩郡(서암군), 高麗(고려)의 遂州(수주), 李朝(리조)의 遂安郡(수안군)으로 東(동)은 谷山(곡산), 西(서)는 中和(중화), 南(남)은 新溪(신계), 北(북)은 成川(성천)을 界(계)해야스나 路遠山險(로원산험)해야 교통이 불편하다. 면적은 78 方里(방리) 東西(동서)가 10 里(리), 南北(남북)이 10 里(리)이며, 面(면)은 遂安(수안), 城洞(성동), 大坪(대평), 梧洞(오동), 泉谷(천곡), 水口(수구), 道所(도소), 公浦(공포), 延岩(연암), 大千栗界(대천를계) 등 11 面(면)인데 戶數(호수) 11,600여 戶(호), 인구 58,600여 人(인)이 거주한다. (此山邑(차산읍)에도 日人(일인)이 82 戶(호), 100여 人(인), 中國人(중국인)이 52 戶(호), 200여 人(인), 서양인이 16 戶(호), 38 人(인)이 있다.)

토지는 民有(민유)가 248,000여 反(반), 國有(국유)가 4,000여 反(반)인데 경지 238,000 反(반)에서 농작물 米(미) 7,000石(석), 麥(맥) 15,000 石(석), 豆類(두류) 44,000여 石(석), 粟(속) 81,000 石(석), 蜀黍(촉서) 7,000여 石(석), 蕎麥(교맥) 2,000여 石(석)이 最多產(최다산)이고 棉花(면화) 267,000여 斤(근), 大麻(대마) 110,000 貫(관), 煙草(연초) 4,800여 貫(관)이 또한 名(명)하다. 그리고 他郡(타군)에 비하여 蠶繭(잠견)도 多(다)하니 年(년) 970여 石(석)이며 牛(우)가 5,700여 頭(두)며 임산물로 材木(재목)이 年(년) 35,000여 圓, 목탄이 年(년) 128,000여 圓이라 한다. 광물로는 年(년) 100만원 이상이 產(산)하였스나 現今(현금)은 업다. 그리고 遂安(수안)의 명물로는 遂安紙(수안지)가 자고로 名(명)하였다. 現今(현금)도 製紙組合(제지조합)을 중심삼아 原料付植(원료부식)을 힘쓰며 年(년) 26,000

여 일을 産(산)한다.

교육은 公普校(공보교) 4개 소, 사립학교 4개 소가 잇슬 뿐이요 종교는 基督教(기독교), 天道教(천도교)가 잇스나 亦(역) 不振(불진)이다. (己未年(기미년) 天道教(천도교)를 중심한 遂安事件(수안사건)은 부득이 略(략)한다.) 遂安(수안)도 亦(역) 흠치무리가 크게 拔扈(발호)을 한다는데 舉家賣庄(거가매장)하야 井邑行(정읍행)이 數十(수십) 戶(호)에 달하얏다 한다.

청년단체도 업고 신문 잡지 독자도 幾個人(기개인)에 불과하다. 인물로는 더구나 업는데 읍내의 高義守(고의수)씨가 니약이 동무나 된다. 年前(년전) 瑞興監獄(서흥감옥)에서 14일간 斷食餓死(단식아사)한 70 노인 崔學者(최학자)(政治犯(정치범))나 살아잇스면 엇덜년지? 現今(현금)은 可舉(가거)할 인물이 업다.

名勝古蹟(명승고적)도 可記(가기)할 것이 업다. 遂安(수안)의 巨山(거산) 彥眞山(언진산)이 잇스나 별 奇觀(기관)은 업고 五峰山靈泉菴(오봉산령천암)에 약수가 잇다하나 深山幽谷(심산유곡)인지라 人跡(인적)이 不到(불도)하며 延岩面(연암면)에 姑城(고성)이란 舊城趾(구성지)가 잇스나 亦(역) 可考(가고)가 업고 公浦面(공포면) 大同江(대동강) 상류에 36洞天(동천)이 絶勝(절승)하다하나 교통불편상 聲價(성가)를 내지 못한다.

遂安餘言(수안여언)- 遂安邑(수안읍)은 불과 300 戶(호)의 古色依然(고색의연)한 山面僻邑(산면벽읍)이다. 市井(시정)도 보잘 것 업고 人文(인문)도 보잘 것 업다. 瑞興(서흥)까지 幸(행)히 三等路(삼등로)가 개통되야 자동차 來往(래왕)이 잇스니 말이지 외지 소식을 감히 들을 가 보냐.

遂安邑(수안읍)은 실로 市井(시정)으로 보아 延岩面(연암면)의 栗里(물리)장만 못하고 地形(지형)으로 보아 城洞面(성동면)의 陶河(도하)장만 못하다. 山谷(산곡)으로 기여 드러서 숨 한 번 크게 못쉬고 (좌우 산이 붕괴될가 봐서) 다시 기여 나오게 된 고을이다. 그만큼 말해둔다.

19. 이름 그대로 곡계산고한 곡산

谷山(곡산)은 谷山(곡산)

谷山(곡산)은 넷날 黃海道(황해도)의 右營(우영)으로서 黃海道(황해도) 東北端(동북단)에 在(재)한 巨邑(거읍)이었다. 그러나 谷山(곡산)은 郡名(군명)과 가티 谷溪山高(곡계산고)한 谷山(곡산)뿐이다. 東(동)으로 咸南安邊郡(함남안변군), 강원도 伊川郡(이천군), 南(남)으로 新溪郡(신계군)과 界(계)하고 西(서)으로 遂安郡(수안군), 北(북)으로 平南(평남) 成川(성천) 及(급) 陽德(양덕)과 접하야 元山(원산), 平壤(평양), 京城(경성)의 중심에 處(처)한 듯하나 山高谷深(산고곡심)한지라 교통이 불편하야 文物(문물)의 수출입은 보잘 것이 업다. 幸(행)히 平山(평산)까지에 二等路(이등로)가 개통되야 자동차편으로 외지소식을 朝夕(조석)으로 듯게 된 것은 谷山(곡산)의 자랑이다.

谷山(곡산)은 본래- 高句麗(고구려)의 十谷城(십곡성), 新羅(신라)의 鎭瑞(진서), 高麗(고려)의 谷州(곡주)로서 成宗時(성종시) 防禦使(방어사), 顯宗時(현종시) 知州事(지주사)를 經(경)하야 李朝(리조) 太祖時(태조시) 谷山府使(곡산부사)가 되얏고 (又(우)는 象山(상산)) 太

宗(태종) 2년에 다시 知州事(지주사)가 되었다가 후에 郡(군)이 되어 今日(금일)에 至(지)하였다. 면적은 120 方里(방리), 東西(동서)가 13 里(리), 南北(남북)이 18 里(리)이며 谷山(곡산), 雲中(운중), 東村(동촌), 桃花(도화), 西村(서촌), 花村(화촌), 鳳鳴(봉명), 上圖下圖(상도하도), 伊寧(이녕), 覓美(역미), 淸溪(청계) 등 12 面(면) 69 洞里(동리)에서 戶數(호수) 11,000, 인구 57,000여 口(구)가 거주한다.(日本人(일본인) 63호에 154 人(인))

토지는 民有(민유)가 498,000여 反(반)이요. 國有(국유)가 9,400여 反(반)인데 경지면적은 田(전)이 238,000여 反(반), 畚(답)이 9,600여 反(반)이다.

농산물로는 米(미) 5,500여 石(석), 麥(맥) 12,000여 石(석), 豆類(두류) 30,000여 石(석), 粟(속) 66,000여 石(석), 蜀黍(촉서) 3,800여 石(석), 蕎麥(교맥) 8,100이 最多產(최다산)이고 그리고 면화 56,000여 斤(근) 외에 谷山(곡산)의 特產(특산)이라는 煙草(연초) 14,000여 貫(관)이 유명하다. 그리고 蠶繭(잠견)이 年 1,300 石(석)이라하니 성적이 양호한 樣(양)이고 기타 임산물, 광산물, 수산물 등은 可舉(가거)할 것이 업고 牛(우) 6,700여 頭(두)는 谷山(곡산) 戶口(호구)에 비하여 亦(역) 성적이 좃타.

곡산물은 木綿糸物(목면사물), 紙(지), 蓆(연석), 麻布(마포), 陶磁器(도자기) 등이 다소 產出(산출)되나 특색은 업고 시장 6개 소에 1개월 매매고가 1시장 평균 7,000원 가량이라 하니 谷山(곡산)을 可知(가지)이다.

교육으로는 公普校(공보교) 4개 소에 생도 930여 명, 사립학교 2개 소에 생도 74명 외에는 서당 150개 소 뿐이다. 종교로는 基督教(기독교)가 1,600여 명, 天道教(천도교)가 1,800여 명이고 近日(근일)은 谷山(곡산)도 亦(역) 普天教(보천교)가 문패를 붙었는데 시장일이면 상투쟁이가 다수라고 한다. 青年團體(청년단체)로는 谷山青年會(곡산청년회)가 잇섯스나 現今(현금)은 有若無(유약무)고 天道教青年黨(천도교청년당)이 새로운 修養(수양)을 하고 있다.

인물로도 소개할 인물이 별로 업는데 농촌문화건설에 留意(류의)하는 金泳煥(금영환) 金明昊(금명호) 兩君(량군)은 장래지망이 확실히 잇서 보이고 天道教會(천도교회)의 金昌玄君(금창현군)이 좀 새로운 맛이 잇서 보인다. 그리고 文筆家(문필가) 盧憲容(로헌용)씨는 瓮津(옹진)으로 出(출)하고 청년화가 盧壽鉉君(로수현군)은 京城(경성)으로 去(거)하고 崔成國(최성국)은 연로하니 (甲辰年(갑진년) 京義鐵道(경의철도) 人夫(인부) 募集員(모집원) 日人(일인) 町田芳太郎(정전박태랑)의 6명 打殺亂(타살란)의 將頭(장두)) 谷山(곡산)이 空(공)이다.

名勝古蹟(명승고적)으로는 下圖面(하도면) 崑崙山(가람산)에 李太祖(리태조) 馳馬臺(치마대)가 잇고 畠南(읍남) 1 里(리) 許龍峰下(허룡봉하)에 神德聖后(신덕성후)(康大妃(강대비)) 舊基(구기)가 잇는데 龍峰(룡봉)은 실로 谷山(곡산)을 대표한 勝區(승구)이다. 龍峰川(룡봉천)이 휘도는 절벽에 비록 樓亭(루정)은 업스나 빈 몸으로라고 올라서면 右(우)로 谷山邑(곡산읍)이 棋局(기국)갓고 압호로 谷山坪(곡산평)이 飯床(반상)가튼데 어부는 그물을 던지고 목동은 피리를 분다. 이만하면 壯觀(장관)안이나. 康大妃小言(강대비소언)- 康大妃(강대비)의 父(부)는 允成(윤성)이요, 母(모)는 普州姜氏(보주강씨)이다. 龍峰(룡봉)하에 世居(세거)하야 농사를

主(주) 하얏다. 康大妃(강대비) 19세 처녀때이다. 1일은 大妃龍峰川(대비룡봉천)에서 汲水(급수)터니 었던 壯漢(장한)이 급히 와서 凉水(량수)를 청하는지라 大妃不變不色(대비불변불색)하고 곳 凉水(량수)를 한박아지 떠서 버들넙흘 흘터 느껴주었다. 壯漢(장한)은 그 無禮(무례)를 責問(책문)하얏다. 이에 大妃(대비)는 娥眉(아미)를 숙이고 정직한 말로 「渴(갈)하신 때 凉水(량수)를 갑자기 잡수시면 貴人(귀인)의 몸에 害(해)될가하여 徐飲(서음)하시라고 짐짓 그리했 습니다」 하얏다. 이 말을 듯자 壯漢(장한)은 못 자기를 위하는 善意(선의)의에 감사하야 熟視良久(숙시량구)에 後期(후기)를 두고 다리나섰다. 後日(후일)에 보니 그 壯漢(장한)은 李太祖(리태조) 成桂(성계)씨엿고 그 처녀는 神德皇后(신덕왕후)엿다.(등극 2년에 迎皇后(영왕후))

谷山餘言(곡산여언)- 谷山邑(곡산읍)은 山邑(산읍)하고는 大邑(대읍)이다. 干有餘戶(간유여호) 市街(시가)에 거리도 前後(전후) 2거리요 압호로 良田沃畝(량전옥답)을 늦코 뒤로 九峰山 高峙峰(구봉산고치봉) 등의 高山峻嶺(고산준령)을 지고 \*頭觀月(두관월), 葫(호)\*泉濯足(천탁족), \*泉(천)빨내, 龍峰江釣漁(룡봉강조어)로 바로 이 풍경 저 풍경을 겸한 山中勝區(산중승구)로 보인다. 그러나 읍내는 적막하다. 더부러 말할 친구가 안보이고 나아가 밭드러 놀 곳이 업다.

谷山(곡산)은 자고로 自成一村(자성일촌)한 곳이 업다한다. 그래 그런지 남녀간 내외가 심 하지 안타고 한다. 風紀(풍기)문제는 었던지 현대식으로 보아 조흔 일이다. 人心(인심)은 두루 平平(평평)한 셈이고 婦女(부녀)의 감정치마가 비교적 만타. 「新溪谷山(신계곡산)머루다래 -」라는 말이 생각나나 때가 외인지라 명물은 通姓名(통성명)도 못하얏다.

## 20. 산이 높고 계곡이 깊은 신계

新溪(신계)도 山高谷深(산고곡심)

新溪郡(신계군)에서는 아무리 차저도 특색을 발견할 수가 업다. 할 수 업서 추상적으로 新溪(신계)도 亦(역) 山高谷深(산고곡심)이라고 하고만다. 新溪(신계)는 본래-高麗(고려)의 新恩縣(신은현)으로서 顯宗(현종)이 일시 谷州(곡주)에 속하얏고 高宗時(고종시)에 知州事(지주사)로 하야 潭州(담주)라 稱(칭)하다가 말기에 다시 谷州(곡주)에 속하다가 太祖(태조) 5년에 監務(감무)를 置(치)하고 俠溪(협계)라 稱(칭)하얏다. 후에 世宗王時(세종왕시)에 新溪縣(신계현)이 되얏다가 다시 郡(군)이 되야 今日(금일)에 至(지)한 바 위치는 本道(본도)의 중부 東邊(동변)에 位(위)하야 東(동)은 伊川郡(이천군), 西(서)는 瑞興郡(서흥군), 南(남)은 平山郡(평산군) 及(급) 金川郡(금천군), 北(북)은 谷山(곡산) 及(급) 遂安郡(수안군)과 界(계)하얏다. 면적은 53 方里(방리), 東西(동서)가 9 里(리), 南北(남북)이 12 里(리)며 面(면)은 新溪(신계), 古多(고다), 美水(미수), 栗(률), 麻西(마서), 赤余(적여), 沙芝(사지), 村(촌)의 9 面(면) 69 洞里(동리)인데 戶數(호수) 8,200여 戶(호), 인구 41,700여 人(인)(日本人(일본인) 52 戶(호), 151 人(인), 中國人(중국인) 3 戶(호), 8人(인))이 거주한다.

토지는 民有(민유)가 351,000여 反(반), 國有(국유)가 475,000여 反(반)의 比(비)로 國有

(국유)가 民有(민유)이상이다. 경지로는 287,000여 反(반)인데 농작물로 米(미) 9,500여 石(석) 麥(맥) 32,000여 石(석), 豆(두) 63,000여 石(석), 粟(속) 108,000여 石(석)이 多産(다산)이고 기타 大麻(대마) 15,000 貫(관), 煙草(연초) 54,000여 貫(관) 외에는 可記(가기)할 것이 업고 蠶繭(잠견) 1,000여 石(석), 牛(우) 6,000여 頭(두)는 타군에 비하여 성적이 좃코 임산물로 材木(재목) 年 9,000여 원, 木炭(목탄) 年(년) 5,000여 원은 山郡(산군)으로의 大羞恥(대수치)이고 광산물은 鐵(철) 及(급) 金鑛區(금광구)가 잇스나 산출은 업다.

教育(교육)은 예의 公普教(공보교) 3개 소 외에 서당뿐이고 종교는 基督教(기독교)도 不振(불진)이고 天道教도(천도교) 有若無(유약무)인데 新溪(신계)에도 普天教(보천교) 문패는 보인다. 청년단체 사상단체도 업고 인물도 업고 名勝古蹟(명승고적)도 可記(가기)할 것은 업는데 村面宮岩里(촌면궁암리)에 大闕基(대궐기)가 잇고 (高麗(고려) 辛禡王(신우왕)이 道誥秘訣(도선비결)에 의하여 建北蘇宮於箕達山下(건북소궁어기달산하)) 胎封山(태봉산)(宣祖己亥廢孫胎室碑而刻王元孫胎室云(선조기해폐손태실비이각왕원손태실운)) 잇슬 뿐이다. 그리고 읍 근처의 6각정 鶴巢峰(학소봉) 新溪川(신계천) 등은 一觀(일관)의 值(치)가 잇다.

新溪餘言(신계여언)- 新溪(신계)읍은 山水(산수)의 美(미)밧게 볼 것이 업다. 6각정이나 鶴巢峰(학소봉)상에 올라서 新溪川(신계천)상하류를 내려미러 보는 맛은 과연 상쾌 천만이다. 때맞춤 春(춘) 3월인지라 杏花(행화) 桃花(도화)는 毋論(무론), 좌우의 진달내가 더욱 좃타. 新溪(신계)미루(谷山新溪等地(곡산신계등지)에서 高原(고원)이나 野(야)를 미루라 云(운))를 건네 미러보는 것도 시원하다. 불과 200여 戶(호)의 읍내를 볼 때는 春日(춘일)이 殘殘(잔잔)과 가티 조을 날 뿐이다.

## 21. 황해도의 반향인 평산

平山(평산)은 黃海道(황해도)의 班鄉(반향)

西北(서북)은 常(상)농國(국)인 것은 천하가 다 아는데 黃海道平山(황해도평산)에 웬 양반이 잇섯기에 班鄉(반향)이라고 하느냐고 혹- 質疑者(질의자)도 이슬 듯하다만은 이것은 李朝(리조)의 말이고 李朝(리조)전에도 西北(서북)이 常(상)농이엇스랴.

平山(평산)이 班鄉(반향)이란 말은 高麗朝(고려조)에서 엇은 말이다. 高麗(고려)의 개국공신 庾黔弼(유검필), 申崇謙(신승잠), 朴守鄉(박수향)이 다-이 平山人(평산인)이다. 이 3大功臣(대공신)을 통하여 平山(평산)은 班鄉(반향)의 名(명)을 엇고 平山人(평산인)은 가는 곳에 활개죽을 하게 되얏다. 지금도 平山(평산)의 申(신)씨네 하면 他道(타도) 他郡(타군)은 모르나 平山(평산)서는 아조 큰 기침하고 지낸다.

平山(평산)은 본래- 高句麗(고구려)의 大谷郡(대곡군), 新羅(신라)의 영풍군으로 高麗(고려) 초에 平州(평주)라 하여 防禦使(방어사)를 置(치)하다가 顯宗時(현종시)에 일시 知州事(지주사)가 되얏고 元宗(원종)이 일시 復興郡(부흥군)에 并(병)하얏다가 忠烈王(충렬왕)이 復(부)하고 李朝(리조) 太宗(태종) 13년에 平山(평산) 都護府(도호부)가 되야 來(래)하다가 후에 郡

(군)이 되어 今日(금일)에 至하였다.

平山(평산) 역시 黃海道(황해도) 중부 지방으로 東(동)은 金川郡(금천군), 西(서)는 載寧郡(재녕군), 南(남)은 延白郡(연백군), 北(북)은 瑞興郡(서흥군)과 界(계)해야스니 면적은 86 方里(방리), 東西(동서)가 18 里(리), 南北(남북)이 8 里(리)며, 面(면)은 平山(평산), 金岩(금암), 西峰(서봉), 古之(고지), 細谷(세곡), 積岩(적암), 馬山(마산), 龍山(룡산), 新岩(신암), 麟山靑(린산청), 文武(문무), 安城(안성), 寶山(보산)의 14면, 里(리)는 161리며 토지는 民有(민유)가 38,736 町(정)이요 國有(국유)가 3,308 町(정)인데 인구 19,000여 戶(호)에 95,000여 人(인)(日本人(일본인) 170 戶(호), 508人(인), 中國人(중국인) 19 戶(호), 65人(인))이 거주한다.

농산물로는 경지 391,423 反(반)에서 米(미)가 49,000여 石(석), 麥(맥)이 39,000여 石(석), 豆(두)가 116,000여 石(석)(실로 大豆(대두) 名產地(명산지)), 粟(속)이 98,000여 石(석)이 유명하니 평산은 班鄕(반향)보다 穀鄕(곡향)이 우세하다. 기타 농작물은 可舉(가거)의 值(치)가 업고 蠶繭(잠견)이 1,400여 석, 牛(우)가 11,000여 頭(두), 임산물중 材木積置(재목적치)가 89,000여 원, 목탄이 739만여 원\*라하니 平山(평산)은 또한 木炭國(목탄국)이다.

平山驛(평산역) 車出高(차출고)중에 大豆(대두)가 年(년) 150,000 石(석), 木炭(목탄)이 年(년) 500,000 俵(표)라 하니 大豆(대두)와 木炭(목탄)으로는 朝鮮(조선)의 首位(수위)라 할 수 있다.

광산물로는 金銀銅鐵(금은동철)이 업는 바는 안이나 採取高(채취고)는 업고 공산물로는 木綿織物(목면직물), 蓆(연석), 陶磁器(도자기) 등이 잇스나 특색은 업다.

교육은 2 面(면) 1 校(교)로 公立普校(공립보교) 7개 소 외에는 업고 특히 南川(남천) 시내에 시민 경영의 南川講習院(남천강습원)이 있다. 종교는 基督教(기독교), 天道教(천도교), 佛敎(불교)가 잇스나 모다 不振(불진)이고(平山(평산)도 普天教(보천교) 침입)

단체로는 大成青年會(대성청년회)(70여 명 회원으로 청년 及(급) 사상운동), 勞働青年俱樂部(로동청년구락부)가 잇고 近日(근일) 荷車夫組合(하차부조합)이 조직중이라 한다. 平山(평산)에서는 사상운동을 이곳 저곳에서 볼 수 있다.

인물로는 과거에 잇서서 前記(전기) 申庚朴(신경박) 三(삼)씨의 名物兒(명물아)가 잇섯스나 現今(현금)은 두루 平平(평평)하야 可舉(가거)의 人(인)이 업서 보인다. 大成青年會(대성청년회) 顧問(고문)인 金鍾瀚(김종한)씨 잇스나 老矣(로이)라 능력이 업고 청년회 본부 李東洛(리동락) 延在璿(연재선) 張兌鎭(장태진) 諸君(제군)은 교육 及(급)상방면에서 만히 노력하고 있다.

名勝古蹟(명승고적)으로는 汗浦(한포) 平山(평산)간의 太白山城(태백산성)이 名(명)하니 이는 高麗(고려)의 개국공신 申崇謙(신승잠) 裴克謙(배극장) 卜智謙(복지잠) 庾黔弼(유검필) 四太史(사태사)의 祠堂(사당)이 잇는 곳이요 積岩面(적암면)의 溫井(온정)이 또한 名(명)하니 약 20,000원으로 설비중이다. 그리고

汗浦(한포)는 禮成江(례성강) 岸沃野(안옥야)중에 있는 300여 戶(호)의 소도시로 穀物(곡물)의 集散(집산)은 母論(무론), 教會(교회), 公普校(공보교), 少年會(소년회), 幼穉園(유치원), 新聞雜誌(신문잡지) 支分局(지분국) 등 有(유)해야 모든 방면이 平山(평산)읍을 凌駕(릉노)할 觀(관)이 있다.

平山餘言(평산여언)- 平山現邑(평산현읍) 南川市街(남천시가)야말로 외형으로 보아 굉장한 듯하나 내면은 텅 비었다해도 可(가)하다. 큼쭙큼쭙한 신축 가옥이 櫛比하나 이것은 多部分(다부분) 殖銀(식은)의 집행거리에 불과하고 南川江岸(남천강안)의 沃土良田(옥토량전)이 보이냐 이것은 6割(할)이상이 日本人(일본인)의 소유라 한다.

大正(대정)11년의 대참변(水災(수재))은 지낸지 벌써 3년이나 아직도 그 瘡痍(창이)가 그대로 보인다. 당시 임시 구급책으로 관청보증으로 주민 70여 명의 연대로 殖銀(식은)에 80,000여 원을 起(기)\*해야 建築組合(건축조합)을 조직한 하에서 家屋數棟(가옥수동)을 建(건)하였다. 임시 구급은 되얏스나 급기야 이 南川市(남천시)에서 할 業(업)이 무엇이며 債務還償(채무환상)의 道(도)는 어대 잇느냐.

그리고 南川(남천)에 日本人(일본인)이 6 割(할)이상의 토지와 并(병)히 200 戶(호) 이상이 거주한다. 南川名物(남천명물) 木炭(목탄)도 벌써 日本人(일본인) 수중에 歸(귀)하고 800 戶(호)의 朝鮮人(조선인)은 그들의 심부림안이면 擧(거)가 음식점, 혹 소매상뿐이다. 그런데 南川(남천)에 웬 料理店(료리점)이 그리 만흔지? 興(흥)하는 兆徵(조징)인지? 亡(망)하는 兆徵(조징)인지? 일견에 흠뻑 놀랄뿐이다. 南川(남천)의 朝鮮人(조선인)이 장래책이 果如何(과여하)?

## 22. 콩이 자랑거리인 금천

金川(금천)은 大豆(대두)자랑

「金川(금천)에 자랑거리가 무엇임닛가」하고 무르면 누구든지 서슴지 안코 「金川(금천)에 자랑거리는 콩이지요」한다. 「그뻑게는 업서요」하고 또 무르면 「자랑거리가 여럿이면 그게 무슨 자랑거리예요. 단 하나를 내세워야 자랑거리지요」하고 또 다시 콩을 내세운다. 金川大豆(금천대두)는 이리케 名(명)하다. 사실 말이지 金川大豆(금천대두)는 多產(다산)은 말고 품질로서 內外國(내외국)에 상당한 聲價(성가)를 가지고 있다. 그는 그릇타하고

金川(금천)은 엇던 고을인가? 高句麗(고구려)의 牛峯郡(우봉군), 新羅(신라)의 牛峰郡(우봉군)으로 高麗(고려) 顯宗時(현종시) 일시 平州(평주)에 속하얏다가 李朝(리조) 太宗(태종) 4년에 다시 牛峰(우봉)이 되얏다가 孝宗(효종) 3년에 金川(금천)이라 개칭하야 今日(금일)에 至(지)하얏다. 면적은 62 方里(방리), 東西(동서)는 12 里(리), 南北(남북) 3 里(리) 내외에 불과한 즉 말하면 細長(세장)한 瓢形體(표형체)로 된 郡(군)으로 東(동)은 伊川(이천), 西(서)는 平山(평산) 及(급) 延白郡(연백군), 南(남)은 開城(개성) 及(급) 長湍郡(장단군), 北(북)은 新溪郡(신계군)과 界(계)하얏다. 군내에 帝釋山(제석산), 大屯山(대둔산), 秀嶺山(수령산), 鶴峰

山(학봉산) 등이 縱橫屈起(종횡굴기)하였고 東部(동부)는 臨津江(림진강) 상류 北部(북부)는 禮成江(례성강) 상류가 관통되야 그 연안지는 경작에 適(적)하다. 面(면)은 金川(금천), 古東(고동), 西北(서북), 山外(산외), 白馬(백마), 好賢(호현), 冬火左(동화좌), 西泉(서천), 外柳(외류), 月城(월성), 宿仁(숙인), 合灘(합탄), 口耳(구이), 縣內(현내)의 15 面(면) 111 里洞(리동)이고 戶數(호수)는 12,800여 戶(호), 인구 63,900여 人(인)이다. (이하 29頁(혈)에 續(속))

토지는 民有(민유)가 26,745反(반), 國有(국유)가 12,421反(반)인데 경지는 27,262.1反(반)이다. 농산물로 米(미) 1만여석, 麥(맥) 4만 6천여석, 豆類(두류) 4만 1천여석, 粟(속) 3만 4천여석, 蕎麥(교맥) 5천여석이 產(산)하며 기타 면화 10여만근, 大麻(대마) 5천관이 產(산)하고 蠶網(잠망) 천여석, 牛(우) 7천여頭(두), 재목으로 2만 1천여원, 木炭(목탄)으로 6만여원이 金川(금천)의 주요산물이다.

교육은 공보교 6개소에 생도 천여명, 사립학교 2개소에 생도 백여명이요 기타는 서당뿐이다. 종교는 기독교가 1천 3백여명, 천도교가 3백 50여명이요 근일은 普天教(보천교)도 드러왔다.

청년회니 勞農會(로농회)니 그는 명칭도 모르는 모양이요 新聞分支局(신문분지국) 하나도 없다. 京城(경성) 開城(개성)이 갓잡고 기차연변이 요한대 이다지도 적막하단 말이나.

명승고적으로는 邑距南五町吾助川岸(읍거남오정오조천안)에 있는 映水層(영수층)이 一時 可觀(일시가관)이고 기타 廻瀾石(회란석), 圓明寺(원명사), 龍岩(룡암)(黃喜修學處(황희수학처)) 三聖臺(삼성대)(箕子及其三兄弟遊墟(기자급기삼형제유허)), 愍忠祠(민충사)(李适亂(리갈란)에 李重志外七義士殉死(리중지의칠의사순사))가 있다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

八道代表(팔도대표)의 八道(팔도)자랑

**【정의】**

이 글은 1925년 개벽이라는 잡지에 실린 글로 박돌이 기(朴(박)돌이 記(기))라는 필명을 가진 사람이 기록한 글이다. 팔도자랑회를 개최하여 각도의 대표가 각도의 산천, 인물, 대표적인 산물 등에 대해서 자랑하는 연설을 기록하였다. 또한 팔도의 특징적인 음식들을 출품한 내용을 담고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 강원도, 경기도, 경상도, 전라도, 충청도, 평안도, 함경도, 황해도 각도의 특산물에 대해 소개하는 내용과 팔도자랑회에 출품한 음식들에 관한 내용에 나타나있다. 경기도에서는 쌀밥, 메나리짬지, 취쌀, 약식, 색병, 편수, 저육, 밤, 약주, 인삼차, 설령탕, 강원도에서는 메밀전병, 무송편, 도토리묵, 잣죽, 표고나물, 전라도 죽순, 굴비, 누른밥, 고추장, 굴, 충청도에서는 보리밥, 청장, 두견주, 어리굴젓, 대추, 감, 호도, 평안도에서는 양면, 소주, 능주, 강낭떡, 밤, 어복장국, 함경도에서 북어찜, 미역국, 감저국수, 귀리밥, 연어국, 백계탕, 황해도에서 생선찜, 방문주, 인절미, 배, 조구국, 굴, 채소 등이 출품되었다고 기록되어 있다.

**【서지】**

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 서명    | : 개벽(開闢) pp 40-47      |
| 발행년월일 | : 1925년 07월 01일        |
| 기사제목  | : 八道代表(팔도대표)의 八道(팔도)자랑 |
| 필자    | : 박돌이 記(박돌이 기)         |
| 기사 형태 | : 소식                   |
| 자료 제공 | : 국사편찬위원회              |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지           |

**【목차와 구성】**

이 글은 소식을 전하는 글로써 팔도자랑회 개최와 강원도 산수와 인물, 경기도 유명한 지역과 인물, 경상도 역사와 인물, 산수, 특산물, 조선의 곡창인 전라도와 섬이 많은 지형, 인물, 특산물, 충청도의 토지 기후, 인물, 고대 문물, 평안도 역사와 인물, 산수와 특산물, 함경도 백두산, 인물, 산물, 황해도 유명한 온천, 산물, 인물, 팔도 대표 출품 음식으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류             | 음식명              | 비고                    |
|----------------|------------------|-----------------------|
| 곡류, 서류<br>및 두류 | 누른밥              | 전라도 특산물               |
|                | 쌀밥, 취쌀, 약식, 색병   | 경기도 특산물               |
|                | 메밀전병, 무송편, 잣죽    | 강원도 특산물               |
|                | 보리밥              | 충청도 특산물               |
|                | 인절미              | 황해도 특산물               |
|                | 강낭떡              | 평안도 특산물               |
|                | 연맥               | 함경도 특산물               |
| 육류             | 감자               | 함경도 특산물               |
|                | 편수, 저육, 설령탕      | 경기도 특산물               |
| 생선류            | 백계탕              | 함경도 특산물               |
|                | 은어               | 경상도 특산물               |
|                | 굴비               | 전라도 특산물               |
|                | 명태, 연어, 북어찜, 연어국 | 함경도 특산물               |
|                | 어리굴젓             | 충청도 특산물               |
|                | 어북장국             | 편안도 특산물(명태를 말려 끓인 장국) |
| 채소류            | 생선찜, 조구국, 굴      | 황해도 특산물               |
|                | 메나리 짬지           | 경기도 특산물               |
|                | 표고나물             | 강원도 특산물               |
| 해조류            | 죽순               | 전라도 특산물               |
|                | 미역국              | 함경도 특산물               |
| 근채류            | 인삼               | 전라도 특산물               |
|                | 산삼               | 평안도 특산물               |
|                | 인삼차              | 경기도 특산물               |
| 과실류            | 호도, 대추, 감        | 충청도 특산물               |
|                | 밤                | 평안도 특산물               |
|                | 도토리묵             | 강원도 특산물               |
|                | 굴                | 전라도 특산물               |
| 음료             | 탁주               | 경상도 특산물               |
|                | 두견주              | 충청도 특산물               |
|                | 녹용, 소주, 능주       | 평안도 특산물               |
|                | 약주               | 경기도 특산물               |
|                | 배                | 황해도 특산물               |
| 조미료            | 고추장              | 전라도 특산물               |
|                | 청장               | 충청도 특산물               |
| 면류             | 냉면, 양면           | 평안도 특산물               |
|                | 감저국수             | 함경도 특산물               |

1. 팔도자랑회 개최

5주년 기념호는 특히 「朝鮮(조선)자랑號(호)」로 編輯(편집)하기로 되어 각 방면으로 朝鮮(조선)의 자랑거리를 내세우는 중인데 편집실 특별 주최로 八道(팔도)자랑會(회)를 개최하고 각각 그 道(도) 대표로 하여금 그 道(도)를 자랑하기로 되었다. 일시는 6월 9일 오후 3시. 장소는 開闢社(개벽사) 편집실. 司會(사회)는 小春(소춘). 八道(팔도)대표 총출석.

附八道代表出品飲食(부팔도대표출품음식) 으로 八道餘興(팔도여흥)

江原道代表(강원도대표) 車賤者(차천자)- 京畿道代表(경기도대표) 閔自酌(민자작)

慶尙道代表(경상도대표) 崔文童(최문동)- 全羅道代表(전라도대표) 金廣大(금광대)

忠淸道代表(충청도대표) 李清風(리청풍)- 平安道代表(평안도대표) 朴(박)울뚝이

咸鏡道代表(함경도대표) 趙(조)알개- 黃海道代表(황해도대표) 申耕牛(신경우)

사회. 자- 시간도 다 되고 대표들도 다 출석했스니 개회합니다. ... 그런데 어느 道(도)부터 시작할까요?

京畿(경기)대표. 朝鮮(조선)의 首府(수부)가 있는 京畿道(경기도)부터 하시오.

咸鏡(함경)대표. 안이오. 그러치 안소. 北(북)으로 咸鏡道(함경도)부터 죽-내합시다.

黃海(황해)대표. 그럴것도 업소. 제비를 뽑읍시다.

江原(강원)대표. 제비가 무슨 제비요. 점잔치 못하게. 가나다 순으로 합시다.

平安(평안)대표. 가나다 순으로 하면 江原道(강원도)가 먼저 되닛가 그러는가 보오. 안되오.

사회. 여보 여기도 무슨 先後(선후)의 차별이 잇소. 가나다 순이 좃소. 그대로 합시다. 자- 江原(강원)대표부터 나오시오.

2. 강원도 산수와 인물

江原代表(강원대표) 車賤者君(차천자군) 登壇(등단)

무슨 끔직한 성공이나 할 것처럼 氣高萬丈(기고만장)해서 까불까불 나와 딱 제치고 선다. 곱술 머리 참새이마는 쳐다볼수록 우습이 덜컥 난다. 一同(일동)은 킁킁 웃는다.

「爲先(위선) 書記(서기)에게 부탁드립니다. 주의해서 한마디라도 빠지 말고 기록해 주시오. 빼면 큰 야단납니다. ... 자- 江原道(강원도) 자랑 나옵니다. 謹聽(근청)하시오. 자- 보십시오. 朝鮮(조선) 名山(명산) 안이 天下(천하) 名山(명산) 世界(세계) 名山(명산) 億萬古名山 奇絶壯絶(억만고명산 기절장절의)의 金剛山(금강산)이 江原道(강원도)에 잇시오. 萬古東方造化神功(만고동방조화신공) 關東八景(관동팔경)이 江原道(강원도)에 잇시오. 특히 才子佳人(재자가인)의 노래에 오르내리는 鏡浦臺(경포대)가 그 중의 하나이지오. 山水風景(산수풍경)은 말도 말고 東洋(동양)의 대표적 怪傑(괴걸) 秦始皇(진시황)을 때려부신 滄海力士(창해력사)가 江原道(강원도)서 낫지오. 유명한 학자요 정치가인 李栗谷(리률곡)도 江原道(강원도) 사람이시오. 金應河(금응하)가튼 忠臣(충신)도 잇고 근래로 말하면 朴容萬(박용만), 金奎植(금규식),가튼 志士

(지사)도 있고 또 金演局(금연국)가튼 敎主(교주)도 江原道(강원도)에 잇소.(너저즐하다고 떠든다.) 인물은 그만하고 산물로 江原道(강원도) 白淸(백청), 江原道(강원도) 山蔘(산삼) 鹿茸(록용), 또는 江原道(강원도) 虎(범)과 곰(熊)이 유명하지오. 그리고 江原道(강원도) 月子(월자)가 名(명)하고 石衣(석의), 늦타리 가튼 것도 名(명)하고 江原道(강원도) 바다의 고래는 全鮮(전선)에 유명하오. 그리고 寺刹(사찰)도 江原道(강원도)가 第(제)一이요 중(僧)도 江原道(강원도)가 第(제)一이오 行廊(행랑)사리도 江原道(강원도)가 第(제)一이오 그리고 江原道(강원도)에는 貞操(정조)가 유명하야 醜業婦(추업부)가 업소. 江原道(강원도) 妓生(기생)이란 한아도 업소.(그따위는 자랑이 안이라고 야지가 날아났다.) 여보, 업는 것도 자랑이지 무슨 말이요... 그리고 江原道(강원도) 金剛山(금강산)의 萬瀑洞(만폭동)물이 업섯드면 京城(경성) 仁川(인천)의 수십만 인구가 목이 말나 죽엇슬 터이니 특히 京城(경성)거주자로서는 江原道(강원도)에 대하여 「생명수를 주시니 감사합니다」하고 절을 멧 백번식 해야 됩니다.(잡담이라고 야지하면서도 모다 우섯다.) 자랑거리가 하도 만흐니 先後(선후)도 가릴 수 업고 또한 너무 만흐면 도리혀 자랑거리의 가치가 損(손)할 듯하야 그만둡니다.」

### 3. 경기도 유명한 지역과 인물

京畿代表(경기대표) 閔自酌(민자작) 登壇(등단)

몸집을 별로 검방지게 하면서 가장 得意(득의)의 勢(세)로써 「여보시오 朝鮮(조선) 首府(수부)인 서울이 잇는 바에 다시 말할 것이 무엇 잇소. 京城(경성) 뿐 드러말한대도 멧 출 멧 달을 두고 해도 못 다 하겠소. 게다가 500년 王都(왕도) 開城(개성)이 잇고 朝鮮(조선)의 良港(량항) 仁川(인천)이 잇고 풍경조흔 水原(수원)이 잇고 역사 깃흔 摩尼山(마니산)이 잇고 壯快(장쾌)한 朴淵瀑布(박연폭포)가 잇고 일흠놓흔 三角山(삼각산)이 잇고 天下名物 開城(천하명물 개성) 人蔘(인삼)이 잇고 朝鮮名產(조선명산) 往十里(왕십리) 미나리가 잇고 安城(안성) 鑰器(기)(유기)와 驪州(려주) 利川(리천)의 자채쌀이며 楊州栗(양주를)이며 江華(강화) 花紋席(화문석)이며 長湍(장단) 大豆(대두)며 西湖(서호) 鮒魚(부어)가튼 것도 朝鮮(조선)에 유명합니다. 塔洞(탑동) 玉塔(옥탑)은 고대 미술을 자랑하고... 이뿐임닛가. 은행, 회사, 학교, 교회당, 전차, 자동차, 인력거, 自行車(자행차), 박물관, 동물원, 식물원, 기타 모든 것이 京畿道(경기도)에 제일 만쿠려! 京畿(경기)이상 이 어대 또 잇슴닛가? 「서울구경」- 朝鮮(조선) 13道(도) 사람이 누가 원치 안슴닛가. 작구 내세우면 다른 道(도) 사람이 무색할가 봐서 스스로 감추거니와 인물로도 京畿(경기)이상이 업슬 줄 아오. 역대의 王侯將相(왕후장상)을 다 말할 수는 업고 특히 姜邯贊(강감찬), 鄭夢周(정몽주), 崔瑩(최형), 李活(리활)가튼 名人烈士(명인렬사)가 잇고 근래로는 兪吉濬(유길준)가튼 이라든지 또는 閔泳徽(민영휘)가튼 朝鮮甲富(조선갑부)가 잇소.(그래도 閔哥(민가)는 못 닛겠느냐고 야단이 난다) 30萬大京城(만대경성) 朝鮮(조선)의 首府(수부)! 여러분 京城(경성)을 위하여 京畿道 萬歲(경기도만세)나 한번 불읍시다. 京畿道(경기도) 萬歲(만세)!」(일동은 사실을 시인하면서도 입은 비죽거린다.)

#### 4. 경상도 역사와 인물, 산수, 특산물

慶尙道(경상도) 代表(대표) 崔文童(최문동) 登壇(등단)

뚱뚱한 몸집 넓적한 얼굴로 가장 長者(장자)인 체 하면서「여러분, 이러구저러구 해도 朝鮮(조선)에 잇서서는 慶尙道(경상도)를 빼고는 자랑거리가 업슬 줄 아오. 지리와 기후로도 그럭코 산물로도 그럭코 인물로도 그럭코 무엇이냐 자랑거리 안인 것이 업소. 爲先(위선) 新羅千年(신라천년)의 문물이란 朝鮮(조선)역사상에서 제 1위를 점령한 것이 안임닛가. 瞻星臺(첨성대), 多寶塔(다보탑), 石窟庵(석굴암), 가튼 것은 지금도 세계적으로 자랑하지오. 朴氏(박씨) 金氏(금씨) 昔氏(석씨) 金海(금해) 金氏(금씨)(首露王(수로왕))의 祖上(조상)이 慶尙道(경상도)에 서 낫지오. 元曉(원효), 薛聰(설총), 率居(솔거), 崔致遠(최치원), 朴堤上(박제상), 甄萱(견훤), 弓裔(궁예), 吉再(길재), 郭再祐(곽재우), 朴普(박보), 朴彭年(박팽년), 河緯地(하위지), 李退溪(리퇴계), 文益漸(문익점), 崔水雲(최수운)가튼 名人名士(명인명사)가 慶尙道(경상도) 사람이 지오. 女中忠烈(녀중충렬) 論介(론개)가 잇지오. 朝鮮(조선)의 關門(관문) 釜山(부산)이 잇지오. 南鮮(남선)의 大都會(대도회) 大邱(대구)가 잇지오. 朝鮮名場(조선명장) 金泉場(금천장)이 잇지오. 비행기도 넘지 못하는 秋風嶺(추풍령)이 잇지오. 千里長流(천리장류) 洛東江(낙동강)이 잇지오. 安東布(안동포)가 유명하지오. 蔚山海(울산해)衣(의)는 全鮮(전선)의 名物(명물)이 지오. 東萊溫泉(동래온천) 海雲臺溫泉(해운대온천)이 유명하지오. 通度(통도), 梵魚(범어), 海印(해인) 등 朝鮮(조선) 三大寺(삼대사)가 다 慶尙道(경상도)에 잇고 國寶(국보) 八萬大藏經(팔만대장경)이 잇고 三神山(삼신산)의 一인 智異山(지이산)이 잇지오. 특히 普州(보주) 妓生(기생)이 名(명)하고 慶尙道(경상도) 色酒家(색주가)가 名(명)하지오. 엇던 방면으로 좀 수치스러운 듯하나 蝸甫(갈보)가 만키론 慶尙道(경상도)가 제일이요.(일동은 하하하 하고 웃었다.) 朝鮮(조선)의 到處(도처)는 말도 말고 南北滿洲(남북만주), 西伯利亞(서백리아), 멀니 北海道(북해도)까지 慶尙道產(경상도산)의 賣春婦(매춘부)가 안이면 모다가 寂寞江山(적막강산)일테요.(일동은 울소하고 웃는다.) 그밖게 烏嶺檀木(조령단목), 聞慶杜鵑(문경두견), 普州鬪牛(보주투우) 또는 白木(백목), 統營笠子(통영립자) 또는 자개(貝(패)), 密陽(밀양)의 濁酒(탁주) 또는 銀魚(은어), 豊基躑柿(풍기준시), 昌寧(창녕) 古墳(고분) 이것이 다 유명하지오. 그리고 여러분 慶尙道人(경상도인) 性(성)이 얼마나 좃습닛가. 여간해서 泰山喬嶽(태산교악)이라고 남들이 불으겟소. 참! 壯(장)하지오...」

#### 5. 조선의 곡창인 전라도와 섬이 많은 지형, 인물, 특산물

全羅道(전라도) 代表(대표) 金廣大(금광대) 登壇(등단)

날신한 몸집으로 생글생글 우스며 두 손을 한번 잡았다 퍼면서「全羅道(전라도)에는 자랑거리가 하도 만흐닛가 대표 一人(일인)으론 안되겟소. 적어도 열사람은 되야겟소.(잡담 일업다는 야지가 날어난다.) 여러분, 金堤萬頃(금제만경) 넓은 들이란 말을 드려 보앗소. 즉 朝鮮(조선)

의 穀倉(곡창)인 朝鮮(조선) 유일의 대평야가 어디 있는지 아시오? 그것이 즉 全羅道(전라도) 랍니다. 그리고 朝鮮(조선)에 어느 道(도)가 섬(島)이 제일 만소. 또 朝鮮(조선)의 제일 큰 섬은 어느 道(도)에 잇소. 그것이 다- 全羅道(전라도)에 잇답니다. 全羅道(전라도) 竹器(기)(죽기) 全羅道(전라도) 漆器(기)(칠기) 全羅道(전라도) 부채, 全羅道(전라도) 珠簾(주렴)- 이것이 다 朝鮮(조선)의 명물이고 그리고 金德齡(금덕령)가튼 名將軍(명장군)도 全羅道(전라도)에서 나섰고 鄭忠信(정충신)가튼 忠臣(충신)도 있고 全琫準(전봉준)가튼 大革命家(대혁명가)도 全羅道(전라도) 양반이요 大時國天子(대시국천자) 車京錫(차경석)도 全羅道 井門(전라도정읍)에 본부를 두었소.(이놈 흠치무리로구나 하고 야단이 날어난다.) 그 뿐임닛가. 全羅道(전라도) 광대가 유명하지요. 앓차 이것소. 萬古烈女(만고렬녀) 春香(춘향)이도 全羅道(전라도) 産(산)이요.(이놈아 사실업다 하고 떠든다.) 그 뿐임닛가. 濟州島(제주도)의 海女(해녀)도 朝鮮(조선)의 명물이요 三神山(삼신산)의 一인 漢拏山(한나산)도 朝鮮(조선)의 名山(명산)이요 竹林(죽림)이 유명하고 濟州橘(제주귤), 靈光(령광)굴비, 靈岩(령암)찬빗, 全州(전주)누른밥, 淳昌(순창)고초장, 羅州(라주)소반, 錦山(금산)인삼- 그것이 다- 全 鮮(전선)이 아는 명물이요. 그리고 全羅道(전라도) 人(인)의 교제술이란 참 유명하지요. 그리고 理智(리지)에 밝지요. 자- 엇덧슴닛가? 그만둡니다.»

## 6. 충청도의 토지 기후, 인물, 고대 문물

忠淸道(충청도) 代表(대표) 李清風(리청풍) 登壇(등단)

가름한 얼굴 침착한 자세로 샌님 기침을 애함하고 한번 하면서「두 말할 것도 업시 忠淸道(충청도)는 세상이 부르기를 淸風明月(청풍명월)이라 합니다. 얼마나 깃긋하고 말쑥하고 시원함닛가? 그리고 세상이 推薦(추천)하기를 忠淸道(충청도)는 양반이라고 합니다. 세상이 일너주는 자랑이 이러할진대 忠淸道(충청도) 자신이 내세우는 자랑이야 과연 엇더하겠슴닛가? 자- 드리 보십시오. 山明水麗(산명수려)하니 사람이 나면 양반 안이면 才子佳人(재자가인)이요 토지 기후가 적당하니 產物(산물)이 나면 모다 명물입니다. 金庾信(금유신), 成三問(성삼문), 李舜臣(리순신), 林慶業(림경업) 가튼 萬古忠臣(만고충신)도 忠淸道(충청도) 사람이요, 金玉均(금옥균) 孫秉熙(손병희)가튼 大(대)인물도 忠淸道(충청도) 사람이 안임닛가? 韓山細(한산세) 모시는 全(전) 鮮(선)남녀 하이카라의 옷감으로 유명하고 報恩大棗(보은대조)란 全(전) 鮮(선)남녀의 입을 달게하고 天安(천안) 胡桃(호도)는 內外國(내외국)이 다 아는 명물이요 唐津野(당진야)의 白鶴(백학)은 朝鮮(조선)의 淸高(청고)한 기개를 대표하얏고 沔川(면천)의 杜鵑酒(두견주)와 溫陽(온양) 溫井(온정)도 유명하고 恩津(은진)의 大彌力佛(대미력불)은 동서양의 대표적 작물이요 堤川(제천) 義林池(의림지)는 三南(삼남)에 제일이요 장래 王都(왕도) 鷄龍山(계룡산)은 兒童走卒(아동주졸)도 憧憬(동경)합니다그려. 百濟(백제) 古都(고도) 扶餘(부여)의 고대 문물은 이제 새삼스럽게 자랑할 것도 업고 論山江景(론산강경)의 穀物(곡물)은 어느 道(도)어느 뜰에서 지지안소. 瑞山(서산)의 어리굴젓이며 忠州(충주)의 黃煙草(황연초)가튼 것도 全

(전) 鮮(선)의 대표적 명물입니다. 여러분 아시요?」

### 7. 평안도 역사와 인물, 산수와 특산물

平安道(평안도) 代表(대표) 朴(박)을뚝이 登壇(등단)

두툼두툼한 얼굴이며, 6尺(척)이나 되는 키가 엷쨌든 심술쟁이갓다. 한번씩 우스면서「나는 그 까짓 시시껍적한 酬酌(수작)은 그만두겠소. 간단하나마 정말 자랑거리만 내대이겠소.」(누구는 자랑거리 안이고 수치거리 엷느냐고 떠든다.)「여러분, 다른 것은 그만두고 우리 倍達國(배달국)의 첫 한아버지 檀君始祖(단군시조)가 어느 道(도)에서 나섰는지 아시요. 그가 곳 平安道(평안도) 名山(명산) 妙香山(묘향산)太白山(태백산)에서 나섰습니다.(사실 否認者(부인자)도 잇섯다.) 여러분은 말끔 平安道(평안도) 사람의 자손이라 해도 과언이 안이요.(안이라고 야지가 난다.) 자기 조상이 나신 곳을 경배치 안으면 안되오... 그리고 3000년 國都(국도)엷든 平壤(평양)이 잇지오. 특히 高句麗(고구려) 千年史(천년사)는 朝鮮(조선) 5000년 중 대표적 황금 시대엷소. 隋唐(수당)이 고개를 못드렸고 南北滿洲(남북만주)가 우리의 版圖(판도)엷소. 그것이 平安道(평안도) 江山(강산)의 精氣(정기)엷소. 蓋蘇文(개소문)가튼 대정치가 乙支文德(을지문덕)가튼 대장군이 다- 平安道(평안도) 양반이요. 그리고 朝鮮(조선)의 대표적 혁명가 洪景來(홍경래)장군도 平安道(평안도) 사람이요. 바보 溫達(온달)이도 平安道(평안도) 사람이엷소. 金應瑞(금응서)가튼 將帥(장수)라든지 鮮于浹(선우협)가튼 학자라든지 張承業(장승업)가튼 筆家(필가)도 잇고 倭將(왜장) 小西(소서)를 죽인 桂月香(계월향)가튼 忠烈美人(충렬미인)도 잇고 근대로 말하면 李甲(리갑), 安昌浩(안창호), 李載明(리재명)가튼 志士(지사)가 다- 平安道(평안도) 사람이요. 그리고 朝鮮(조선) 第一 長江(제일장강) 鴨綠江(압록강)도 平安道(평안도) 이오 동양 第一 鐵橋(제일철교)도 平安道(평안도)에 잇고 三山半落(삼산반락) 牡丹峯(모단봉), 二水中分綾羅島(이수중분릉라도)는 佳人才子(가인재자)의 노래에도 잇지 안슴닛가. 그 뿐임닛가. 鴨綠(압록), 大寧(대녕), 淸川(청천), 大同(대동), 禿魯(독로)의 五大江(오대강)이 잇고 山蔘鹿茸(산삼록용)의, 不死藥(불사약)이 만코 安州亢羅(안주항라), 成川(성천)담배, 咸從(함종)밤(栗(물)), 厚昌材木(후창재목), 平壤無烟炭(평양무연탄), 雲山金(운산금), 平壤冷麵(평양랭면), 安州繡枕(안주수침)은 全鮮(전선)에 類(류)엷는 명물이요. 江界美人(강계미인), 平壤妓生(평양기생)은 누구든지 침을 생켜가며 稱道(칭도)하는 바가 안임닛가? 여러분 엷덧슴닛가. 사실이시오? 간단하나마 나가티 자랑될만한 것만 내세우시오... 앗차 이젧소. 하나만 더... 猛虎出林(맹호출림)이란 平安道(평안도) 사람의 성질을 黠(표)하는 말이요. 무섭시오. 猛虎出林(맹호출림)...(이놈아 뒤가 엷다하고 떠든다.)

### 8. 함경도 백두산, 인물, 산물

咸鏡道(함경도) 代表(대표) 趙(조)알개 登壇(등단)

가물치 가티 감으잡잡한 얼굴에 4方(방) 1尺(척)자라의 뚱뚱한 몸이 아무리 보아도 따잡이 갓

다. 咸鏡道(함경도) 사투리로「여러분 朝鮮(조선)삼천리가 어대서부터 시작된지 아오. 우리 咸鏡道(함경도)에 있는 白頭山(백두산)서 시작이 되짚어 양이했소. 여러분이 小學校(소학교)시대부터 白頭山(백두산)은 朝鮮(조선)의 宗山(종산)이라고 불르고 외고 찬미하섯지요? 그러면 朝鮮(조선)의 主山(주산) 白頭山(백두산)을 우리가 가진 바에 다시 무엇을 자랑하겠소. 여러분과 가티 구구히 자랑할내면 우리 咸鏡道(함경도)에도 자랑거리가 업는 바는 양이요. 인물로는 李成桂(리성계), 朱元璋(주원장)가튼 창업주가 나섯고(朱元璋(주원장)은 안이라고 반대가 나온다.) 董豆蘭(동두란), 李施愛(리시애)가튼 인물도 잇섯고 최근으로 말하면 李浚(리준), 李東輝(리동휘)가튼 인물이 잇섯소. 產物(산물)로는 여러분의 食床(식상)에 朝夕(조식)으로 오르내리는 明太(명태)가 咸鏡道產(함경도산)이요. 朝鮮(조선)의 애기어머니의 해산시에 업지못하는 미역이 咸鏡道(함경도)에 만코 또 여러분 夏節(하절) 衣采(의채)로 유명한 北布(북포)가 咸鏡道產(함경도산)이요. 江原代表(강원대표)가 호랑이 자랑을 합디다마는 우리 白頭山(백두산) 호랑이만 하겠소. 이 뿐임닛가. 咸興石炭(함흥석탄), 鏡城鐵(경성철), 釋王寺松茸(석왕사송용), 明川鳥地器(기)(명천조지기), 白頭山(백두산)부근의 삼림, 長津甘藷(장진감저), 豐山甲山(풍산갑산)의 燕麥(연맥), 永興鱧魚(영흥련어), 朱乙溫泉(주을온천)- 이것이 다 유명하오. 그리고 咸鏡道(함경도)에는 貧富(빈부)가 업고 여자의 활동이 유명하고 咸鏡道(함경도) 사람의 인내와 勤儉(근검)이란 中國(중국)놈 이상으로 세계에 대표할만하오. 여러분 아시오. 그리고 生居兩水之間(생거량수지간)하야 出入將相之門(출입장상지문)이란 咸鏡道(함경도) 물지게 장사를 당신들 아시오. 그들이 同盟罷業(동맹파업)만 하면 여러분은 목이 말나 말뚝집이라도 짜먹을 터이지요. (안이다. 自手로도 그 지경은 안간다. 엇젯든 壯타 하고 떠든다.) 여러분이 시귀하닛가 그만두겏소... 」

#### 9. 황해도 유명한 온천, 산물, 인물

黃海道(황해도) 代表(대표) 申耕牛(신경우) 登壇(등단)

不怒不笑(불노불소) 일흠과 가티 튼튼한 태도로 서서히 말을 낸다.「처음이 안이면 마즈막이라고 나는 黃海道(황해도)자랑을 맨 나중에 하게된 것을 깃버하오. (꼴지가 무엇이 깃브냐고 비웃는다.) 그것은 여러분의 黃海道(황해도)에 대한 기억이 오히려 새로울 터이니까요.(시간간다. 어서 해라.) 여러분 開關(개벽) 6월호에서 黃海道(황해도)의 3大자랑을 보섯지요.(2大수치도 보았소.) 그런데 말씀이요. 안인게 안이라 黃海道(황해도)의 溫泉(온천)이란 참 유명하지요. 온천업는 고을이 별로 업구려! 잇서도 두세곳씩 잇구려! 그 중에도 延白(연백), 瓮津(옹진), 信川(신천), 安岳(안악), 平山(평산)의 온천은 특별히 유명합니다. 그리고 黃海道(황해도)는 교통이 편하기로 全(전) 鮮(선)에 제일이고 米穀(미곡), 棉花(면화), 兩麥(량맥), 大豆(대두) 등 산물로도 他道(타도)에 질것이 업고 檀君(단군)께서 終身(종신)하시든 유명한 九月山(구월산)이 잇고 黃海金剛(황해금강)인 長壽山(장수산)이 잇고 海東孔子(해동공자) 崔沖(최충)선생이 海州(해주)에서 나섯고 申崇謙(신승잠) 庾黔弼(유검필)가튼 名人大將(명인대장)이 다 나시지 안엇

슴닛가? 근대 인물로 말씀하면 李承萬(리승만)도 黃海道(황해도)사람이지요. 盧伯麟(로백린)도 황해도 사람이지요. 安重根(안중근)도 黃海道(황해도) 사람이지요. 梁權煥(량근환)도 黃海道(황해도) 사람이지요. 梁起鐸(량기탁)도 黃海道(황해도) 사람이지요. 海內海外(해내해외)에서 누구라도 아는 인물은 다- 黃海道(황해도) 인물이구려. 참- 굉장하지요. 그리고 長淵(장연)의 明沙十里(명사십리) 火窟(화굴)은 全鮮(전선)을 통하여 보지 못할 대명물이지요. 그리고 黃州林檎(황주림금), 載寧鐵(재녕철), 海州(해주)의 먹(墨(묵))과 자지(紫(자)), 延平海石首魚(연평해 석수어), 瓮津(웅진)의 石花(석화), 長淵(장연)의 大豆黃卷(대두황권)은 全(전) 鮮(선)이 稱道(칭도)하는 명물이지요. 자- 他道(타도)와 엇딴슴닛가? 壯(장)하지 안슴닛가

#### 10. 팔도 대표 출품 음식

司會(사회). 會(회)는 여기서 끝났습니다. 대성황으로 무사히 종료된 것을 여러분과 가티 깃버합니다. 비평과 승부는 일반 독자에게 맡깁시다. 폐회합니다. 記者附記(기자부기). 八道(팔도) 代表(대표)의 자랑중에 물산에 대한 통계도 잊었고 인물에 대한 歷代(력대)도 잊었으나 速記(속기)중이라 略(략)하얏습니다. 開關(개벽) 各(각) 道號(도호)가 있스니까 參考(참고)의 道(도)도 歷歷(력력)합니다. 八道(팔도) 代表(대표) 出品(출품) 飲食(음식)과 八道(팔도) 餘興(여흥) 八道(팔도) 代表(대표)의 자랑 대회는 끝나고 별실에 八道(팔도) 代表(대표)의 자기 道(도) 특별 음식 출품으로 八道餘興會(팔도여흥회)를 개최하얏다. 이번은 京畿(경기) 대표가 먼저 나온다. 크다란 교자상에다가 京畿名飲食(경기명음식)을 담복 실었는데 보기만 해도 배가 부르다. 자채 쌀밥에다가 메나리 짬지에다가 龍門山(룡문산) 취쌀에다가 서울 藥食(약식)과 色餅(색병)이며 開城(개성)편수와 豬肉(저육)이며 楊州(양주)밤이며 彰義門(창의문)밭 林檎(림금)을 보기 좋게 진열한 데다가 藥酒(약주) 한 동이와 인삼차 한 주전자와 설냉탕 여덟그릇을 대밭쳐 내놓다. 그리고 대표는 「음식물로도 아마 京畿(경기)가 제일이지요..」 하고 하하 웃는다. 이번은 江原(강원)대표가 나온다. 「우리 江原道(강원도)는 음식물로는...」하고 붓그러운 듯 躑躅(주저주저)하면서 크다란 나무 함박을 내려놓는데 보닛가 무엇이 잇는고 하니 모밀 전병이며 무송편이며 도토리묵이며 잣죽이며 金剛山(강산) 石茸(석용)며 五臺山(오대산) 표고 나물 등이 있다. 그리고 대표는 「여러분 목마르신데는 蜜水(밀수)가 제일이지요..」하고 江陵(강릉) 白淸(백청)을 한통 내놓는다. 일등은 조와라고 손벽친다. 이번은 慶尙道(경상도) 대표가 나온다. 倭砂鉢(왜사발) 되 砂鉢(사발) 올망졸망 그릇에다가 大邱(대구) 湯飯(탕반)이며 晉州(진주) 비빔밥이며 密陽(밀양) 막걸리며 豐基躑柿(풍기준시)며 榮州(영주)개(犬(견))장국을 내놓는데 개장국은 일업다고 여기도 야지가 날어난다. 이번은 全羅道(전라도) 대표가 羅州(라주) 소반에다가 淸楚(청초)한 음식을 내놓는데 潭陽竹筍(담양죽순)이며 靈光(령광)굴비며 全州(전주)누른밥이며 淳昌(순창)고초장이며 濟州橘(제주귤)이 있다. 全羅道(전라도) 음식이 제일 조 타는데 왜 이렇게 적으냐고 야단들이다. 이번은 忠淸道(충청도) 대표가 나온다. 보리밥 한통에다가 淸州(청주) 청장이며 永同(영동) 청푸며 沔川(면천) 杜鵑酒(두견주)며 瑞山(서산) 어리굴

젓을 한사발 내노코 報恩大棗(보은대조)며 黃澗(황간)감이며 天安(천안) 胡桃(호도)를 뒤밧쳐 내놓는다. 이번은 平安道(평안도) 대표가 나오는데 爲先(위선) 平壤(평양) 涼麵(량면) 여들그릇에 素酒(소주) 여덜병에 江界(강계)능酒(주) 한병을 대밭쳐 내놓는다. 그리고 平安道(평안도)에 흔한 강낭떡이며 되비지며 咸從(함종)밤이며 平壤(평양) 어복장국이며 갈매기알을 한 백개 내놓는다. 모다 우섯다. 이번은 咸鏡道(함경도) 대표의 北魚(북어)찜이며 미역국이며 감저국수며 귀리밥이며 鱧魚(련어)국이며 元山(원산) 白鷄湯(백계탕)이 나온다. 白鷄湯(백계탕) 좃타고 모다 병글거린다. 이번은 黃海(황해)대표의 海州生鮮(해주생선)찜과 方文酒(방문주)며 延安(연안)인절미며 黃州林檎(황주림금), 鳳山(봉산)배며 延平(연평)조구국이며 瓮津生(웅진생) 굴이며 長淵菜蔬(장연채소)가 나온다. 이러케 八道(팔도)의 珍需盛饌(진수성찬)으로 연회는 열리엿다. 식성에 따라 醉(취)토록 배부르도록 느러지게 먹고나서는 八道餘興(팔도여흥)이 시작되얏는데 京畿(경기)대표는 遊山歌(유산가)를 하고 江原道(강원대)대표는 염불을 하고 慶尙道(경상도) 대표는 육자백이를 하고 全羅道(전라도) 대표는 短歌(단가)를 하고 忠淸道(충청도) 대표는 詩調(시조)를 하고 黃海道(황해도) 대표는 亂捧歌(란봉가)를 하고 平安道(평안도) 대표는 愁心歌(수심가)를 하고 咸鏡道(함경도) 대표는 아르랑 타령을 하야 슬컷 웃고 슬컷 뛰다가 밤 열시가 지나서야 散會(산회)하얏다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

食物(식물)의 化學的(화학적) 價値(가치)

**【기본정의】**

食物(食物)이 인간의 신체에 어떤 화학적 작용을 하는지에 관하여 소개한 글이다. 1931년 10월『東光(동광)』에 안양생(安陽生)이 발표한 글이다.

**【음식관련 정의】**

인간의 신체에 작용하는 식물의 화학적 가치를 소개하고 그 중요성에 대하여 구체적인 설명을 한 글이다.

**【서지 형식】**

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 게재지명 : | 『東光(동광)』, 26호, 75~77쪽   |
| 발행년월 : | 1931년 10월 4일            |
| 기사제목 : | 食物(식물)의 化學的(화학적) 價値(가치) |
| 필자 :   | 안양생(安陽生)                |
| 기사형태 : | 논설                      |
| 자료제공 : |                         |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지              |

**【목차와 구성】**

1. 生活素(비타민)
2. 熱價(칼로리)
3. 鑛物質(광물질)

**【음식관련 내용】**

표 1.

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식기사명       | 주요 내용   |
|-----------------|-------------|---|
| 食物의 化學的 價値      | 1. 生活素(비타민) | 食物(食物)의 가치를 1) 생활소(生活素, 비타민) 2) 열가(熱價) 3) 광물질(鑛物質)의 순위로 보고, 그 중에서도 최근 식물화학상 가장 중요한 위치를 점한 것을 생활소(生活素)라고 보았다. “아직 생활소가 어떠한 물질인지 판정하지는 못하였으나 식물 가운데 …… 물질이 존재하여 …… 공급하며 동시에 질 |

|  |                    |   |
|--|--------------------|---|
|  |                    | <p>병을 방지”한다고 주장한다.</p>  |
|  | <p>2. 熱價(칼로리)</p>  | <p>ㄱ) 단백질(蛋白質), ㄴ) 지방(脂肪), ㄷ) 수분과 탄수화합물</p>   |
|  | <p>3. 鑛物質(광물질)</p> | <p>ㄱ) 석회질<br/>                 ㄴ) 인질(磷質(린질), 磷質)은 골격의 주요성분이기 때문에 “식물에 반드시 磷酸(린산)을 含有(함유)하여야 健康(건강) 狀態(상태)를 不失(부실)할 것이다.”<br/>                 ㄷ) “철질(鐵質)은 赤血球(적혈구)의 成分(성분)인 同時(동시)에 血球(혈구)를 結凝(결응)하는 作用(작용)이 있”기 때문에 “식물에 반드시 鐵質(철질)을 含有(함유)하여야 健康(건강)을 不失(부실)할 것이며 만일 이 質(질)이 缺少(결소)할 때는 貧血症(빈혈증)과 各項(각항) 血液(혈액)의 病(병)이 생기므로 한 사람이 적드라도 매일 一五(일오) 그램을 需要(수요)하며 食物(식물)의 鐵質(철질)을 多含(다함)한 것은 白菜(백채), 菠菜(파채), 蘿菔(나복) 等(등)이다.”<br/>                 ㄹ) “沃度質(옥도질)은 우리의 咽喉(인후)와 胸(흉) 間(간)에 있는 盾狀腺(순상선)을 管理(관리)하는 作用(작용)이 있으니 만일 이 質(질)이 缺少(결소)할 때는 …… 심하면 生命(생명)에 危險(위험)도 있으니 …… 이 質(질)을 富有(부유)한 것은 海帶(해대) 及(급) 海產物(해산물)이다.”<br/>                 ㅁ) 砒素(비소)는 毒物(독물)임에 不拘(불구)하고 우리의 必需(필수)한 것이니 그 功效(공효)는 淸血(청혈), 殺菌(살균) 等(등)인 바 능히 貧血(빈혈)을 막고 疾病(질병)과 梅毒(매독)의 菌(균)을 消滅(소멸)시킨다.”</p> |

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

監獄(감옥)의 鄉土色(향토색), 釜山(부산)·大邱(대구)·西大門(서대문)·海洲(해주)·平壤(평양)

【정의】

이 글은 각 형무소 혹은 감옥에서 살았던 5명(박일형, 황애덕, 송봉우, 해주 원철, 이강)이 자신이 살았던 각 형무소를 회상하며, 소개하는 글을 엮은 것으로 1931년 동광에 실린 글이다. 이 글의 내용으로는 대구와 비교하여 쓴 부산 형무소의 특색과 새건물이라 빈대가 없는 부산형무소, 대구여감의 건물의 모습을 묘사하고, 그 안에서의 생활을 설명하였으며, 서대문 감옥의 수감자들은 예전 모습은 다르나 현재는 모두 서대문 감옥 사람이라고 하였고, 식사내용에 대해 가장 상세히 서술하였다. 해주 형무소의 외관과 경치, 그 밖에 식사, 운동, 면회 등 생활 모습을 설명하였다. 마지막으로 평양 형무소의 모습과 생활, 감옥에서 생기는 병 등에 대해 설명하였다.

【음식 관련 정의】

이 글에서는 글쓴이가 각각의 형무소나 감옥에서 내어주던 식사 내용을 설명하는 부분에서 음식을 언급하고 있다. 조, 콩, 기장, 메기장, 차기장, 콩쉬수밥, 콩밥, 호미, 좁쌀, 콩, 감자, 생선토막, 무말랭이, 된장국, 미역국, 파국, 호박국, 배추국, 소금국, 소금, 콩기름이 글에 나타나 있다.

【서지】

|         |  |
|---------|--|
| 서명 :    | 동광(東光) pp 46-52  |
| 발행년월일 : | 1931년 11월 10일  |
| 기사제목 :  | 監獄(감옥)의 鄉土色(향토색), 釜山(부산)·大邱(대구)·西大門(서대문)·海洲(해주)·平壤(평양) |
| 필자 :    | 朴日馨(박일형), 黃愛德(황애덕), 宋奉瑀(송봉우), 海洲 元鐵(해주 원철), 李剛(이강)     |
| 기사형태 :  | 회고·수기  |
| 자료제공 :  | 국사편찬위원회  |
| 분류 :    | 연속간행물 > 잡지   |

【목차와 구성】

이 글은 5명 인물이 회고, 수기의 형식으로 작성한 글이며, 글을 쓰게된 연유와 조선 내에서 부산 형무소의 특색 찾기의 어려움, 새 건물이라 빈대가 없는 부산형무소, 부산형무소의 식사, 부산형무소의 위생, 미결, 기결수에게 차입되는 도서의 검열수준, 편지, 수부계에 있는 일본 부인의 친절, 대구여감의 구조, 대구여감의 식사와 생활, 대구여감에서 면회와 독서, 대구여감

에서의 이별(가출옥), 서대문감옥의 위치, 서대문감옥에서의 수감자, 서대문감옥의 식사, 서대문감옥의 빈대, 해주 형무소의 건물 외관과 경치, 감옥 내부의 모습과 생활, 감옥에서 세면과 식사, 운동, 면회, 평양형무소 외관과 내부, 상표, 평양형무소의 식사와 업무, 감방에서 걸리는 병으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류             | 음식명                       | 비고   |
|----------------|---------------------------|--|
| 곡류, 서류 및<br>두류 | 조, 콩, 기장, 쌀<br>메기장, 차기장   | 부산형무소는 조 다섯, 콩 셋, 기장 둘의 조합으로 만든<br>밥<br>대구의 밥은 조 다섯, 콩 셋, 쌀 둘<br>작년 5월 이래 메기장을 차기장으로 바꾼 뒤 밥맛이<br>좋아짐 |
|                | 콩쉬수밥                      | 대구여감의 식사   |
|                | 콩밥                        | 서대문 감옥, 해주 형무소, 평양 형무소 식사  |
|                | 호미, 좁쌀, 콩                 | 해주 형무소 식사  |
| 생선류            | 감자                        | 여름철에 주는 반찬   |
| 채소류            | 생선토막                      | 서대문 감옥에 일주일에 한번씩 나오는 식사  |
| 국류             | 무말랭이                      | 서대문 감옥 식사  |
|                | 된장국, 미역국, 파국,<br>호박국, 배추국 | 서대문 감옥 식사  |
|                | 소금국                       | 평양형무소 저녁 식사  |
| 조미료            | 소금                        | 대구여감의 하루 일은 13시간이나 되지만 식사는<br>콩쉬수밥에 소금이 전부<br>해주 형무소에서 이 닭으라고 소금을 줌                                  |
|                | 콩기름                       | 평양 형무소 반찬<br>서대문 감옥에 일주일에 한번씩 나오는 식사   |

1. 글을 쓰게된 연유와 조선 내에서 부산 형무소의 특색 찾기의 어려움

무서운 시어미 釜山刑務所(부산형무소)

朴日馨(박일형)

東光社(동광사)로부터 釜山刑務所(부산형무소)의 특색을 써 달라는 부탁이 왔다.

朝鮮(조선)의 刑務所(형무소)를 일본이나 기타의 諸外國刑務所(제외국형무소)와 비교한다거나 資本主義諸國(자본주의제국)의 刑務所(형무소)를 쏘베트 同盟(동맹)의 그것과 비교하여 그 우열의 특색을 찾아보라는 것쯤은 오히려 용이할 것이니 그것은 각자가 혹은 行刑上(행형상)의 수준이 不一(불일)하며 혹은 立法(립법)의 근본정신을 달리하여 문제의 기본으로부터 이미 顯然(현연)한 특색을 가지고 있는 까닭이다.

그러나 동일한 입법정신, 동일한 行刑水準(행형수준), 동일한 統率機關(통솔기관)하에 配備(배비)된 朝鮮內(조선내)의 諸(제) 감옥을 互相比較(호상비교)하여 그 특색을 찾아본다는 것은

서울의 거리거리에 配備(배비)된 公衆便所(공중편소)를 일일이 巡訪(순방)하여 그 醜汚(추오)한 臭氣中(취기중)의 특색을 查探(사탐)하는 것과 비슷하게 힘드는 일일 것이다. 물론 그 직접적 관리자의 爲人如何(위인여하)에 따라 多少(다소)의 變異(변이)가 생기지 않는 것도 아니겠으나 그 差度(차도)가 대체 특색의 정도에까지 이를것인가는 의문이다. 그리고 설혹 이러타 할 특색이 있다고 할지라도 그 특색은 조선이란 政治分區(정치분구)의 통치방침이 그 일원적 원리를 변치 않는 한에서는 항상 강력한 수평운동에 의하여 不斷(불단)히 除斥(제척)(특히 그 進步(진보)인 부분이) 됨을 입을 것이다. 우리는 그 실례를 최근 西大門刑務所(서대문형무소)의 圖書(도서)(在監人(재감인)에게 差入(차입)하는) 檢閱水準(검열수준)의 급격한 저하에서도 볼 수 있지 않은가.

더구나 공중편소에의 출입은 특별한 事變(사변)을 예상하지 않는 한에서는 자유일 것이요 刑務所(형무소)에의 출입은 事情(사정)이 이것과도 판이하니 이 점에서 이 일의 어려움은 더욱 현저할 것이다.

나는 최근까지에 서나차례 釜山刑務所(부산형무소)를 드나든 일이 있다. 그래서 未備(미비)하나마 그 곳의 시설과 習俗(습속)에 대해서는 약간의 지식을 가지고 있다.. 그러나 그것이 다른 곳에 비하여 얼마나 한 특색이 되는가는 똑똑히 말할 근거를 가지지 못하였다. 釜山 이외의 刑務所(형무소)로는 대구에 잠간동안 잇서본 일이 잇슬 뿐이니 나는 주로 대구와 부산을 비교하여 그 상이한 者 몇 가지를 적어볼까 한다.

## 2. 새 건물이라 빈대가 없는 부산형무소

留置場(류치장)이라면 이(蝨(슬))를 연상하고 감옥이라면 『빈대』를 생각하게 되는 것이 보통이다. 아니 오히려 鐵則(철칙)일 것이다. 이러케도 빈대는 감옥의 명물인 것이다. 그런데 釜山(부산) 刑務所(형무소)만은 불철저하나마 이 鐵則(철칙)으로부터 조그만은 예외를 짓고잇는 셈이다. 己未年(기미년)에 내가 지금은 없어진 옛날의 釜山刑務所(부산형무소)에를 가 보았을때쯤은 거기도 확실히 남부럽지 않을만한 빈대가 저장되어 잇섯었다. 그런데 지금의 釜山刑務所(부산형무소)는 새로 짓은지가 얼마 안되는 까닭인지 벌어진 문틈, 壁(벽)틈에서 빈대를 잡아내기가 가난뱅이의 주머니속에서 동전을 뒤져내기 만큼이나 하였다. 그러나 그것도 지금은 벌써 일년이나 지난 묵은일이 되어버리었다.

## 3. 부산형무소의 식사

다음으로 식사이야기를 하자. 釜山(부산)의 밥은 조(粟(속)) 다섯, 콩(大豆(대두)) 셋, 기장(黍(서)) 둘 - 이러케 配合(배합)된다. 이것을 조 다섯, 콩 셋, 쌀 둘인 大邱(대구)의 밥과 비하면 일흠만이라도 쌀이 빠져서 섭섭하게 생각될는지 모르겠다. 그러나 그 맛(味(하))에 잇서서는 쌀없는 釜山(부산)밥이 훨씬 먹음직하다. 더구나 작년 5월 이래 종래에 적든 메기장을 차기장으로 고친 뒤로는 밥맛이 실로 훌륭해 졌다. 씹을수록 단 맛이 샘솟듯하는 그 밥맛! 그러

치만 釜山(부산)은 大邱(대구)보담 밥의 분량이 무척 적다. 즉 大邱(대구)서는 최소 분량이 7等(등)인데 釜山(부산)은 9等(등)이다. 물론 大邱(대구)의 7등밥이 釜山(부산)의 9등밥과 동량인 것은 아니다. 그러나 大邱(대구)의 基本等級(기본등급)인 7등과 釜山(부산)의 基本等級(기본등급)인 9등 간에는 상당한 분량상의 거리가 있는 것이다. 그리고 부산은 해변이니 생선 백다귀 삶은 물이라도 좀 잘 먹으려니하고 생각하다가는 실망이다. 대체로 釜山(부산)의 음식은 맛득지 못한 편이다.

#### 4. 부산형무소의 위생

음식이 맛득지 못하면 위생시설이나 뽀뽀한가? 하면 그러치도 못하다. 원래 병 없는 몸이라 病監(병감)에까지는 가보지 못하였으나 조그만은 진찰은 받아보았는데 醫務係員(의무계원)이 반듯이 청진기를 들고 어설렁거리기라도 하는 大邱(대구)에 비하면 그곳해야 헛바닥이나 먼빛에서 물꺼름이 보고가는 부산의 의료는 문제가 안될 지경이다. 그리고 未決囚(미결수)나 監房作業(감방작업)을 하는 囚人(수인)에게는 하루 한 번 최대의 活力素(활력소)인 운동도 그 시간이 터무니없이 短促(단축)하다. 단지 좀 나은 것이 (大邱(대구)보담) 잇다면 동통이 한 감방에 두 個(개) 폭으로 잇어서 매일매일 깨끗이 벌에 말린 새것을 들여놓는 것이 그것일 것이다.

#### 5. 미결, 기결수에게 차입되는 도서의 검열수준, 편지

未決(미결) 혹은 既決囚(기결수)에게 差入(차입)되는 圖書(도서)의 檢閱水準(검열수준)은 어떠한가? 물론 지극히 固陋(고루)하고도 無知(무지)하다. 철학서적으로는 帆足理一郎(범족리일랑)의 哲學概論(철학개론)이 不許(불허)되고 經濟學書籍(경제학서적)이면 福田德三(복전덕삼)의 國民經濟學(국민경제학)이 뒷자다. 그런데 이런 곳에서 『해-결 論理學(론리학)』이 허가되었으니 壯觀(장관)이고 波多野精一(파다야정일)의 西洋哲學史(서양철학사)따위도 日本(일본)사람에게라야 許可(허가)되니 집질이다. 그리고 외국어의 소위 原書(원서)면은 受付係(수부계)에서부터 『却下(각하)』로 작정인 모양이다.

발서 所定(소정)의 紙數(지수)가 다 되었는데... 이것은 언젠지 내가 裁判所(재판소)의 넓은 비둘기통에서 全朝鮮(전조선)의 감옥을 잇는대로 돌아다녔다는 詐欺(사기)쟁이 日人(일인)에게서 들은 이야긴데 규율이 嚴酷(엄혹)기로는 釜山(부산)이 西大門(서대문)보담도 못하지 안으리라는 것이다. 하기는 獨房(독방)이오 雜居房(잡거방)인 關係(관계)도 잇엇겠지만 나의 경험으로 보면 釜山(부산)은 무서운 시어미의 眼前(안전)과 같엇고 大邱(대구)는 내 집 사랑과 같은 感(감)이 잇었다.

그리고 『刑事被告人(형사피고인)은 此限(차한)에 不在(불재)하다』는 監獄法(감옥법)의 所定(소정)이 잇슴에도 불구하고 釜山(부산)서는 普通(보통) 一週(일주) 一通(일통)밖에 편지를 쓸 수가 없다. 이것을 一日三通(일일삼통)씩을 매일 쓸 수 잇는 大邱(대구)와 비교는 해서 무엇하랴!

## 6. 수부계에 있는 일본부인의 친절

참! 특기할 釜山刑務所(부산형무소)의 特色(특색) 한가지가 있다. 이것은 정작 在監中(재감중)에는 몰랐다가 다른 동지가 들어갔을때에 差入(차입)도하고 面會(면회)도 하러다니노라고 속속들이 안 일이거니와 그 곳의 受付係(수부계)에 있는 日本婦人(일본부인)은 이상하다는 생각이 날만큼 친절하다. 분명히 하기 힘들 일도 그의 친절로써 어렵잔케 한 전례가 한 둘이 아니다. 그리고 이러한 그 부인의 친절은 특정한 시간, 특정한 사람에게만 그런 것이 아니라 언제나, 누구에게나 한결같이 그러하다. 내가 近著(근저)에 몇 번 서울 근처에 있는 모 刑務所(형무소)에 所幹(소간)이 있어서 갔다가 그 곳 受付係(수부계)에 있는 조선친구의 사람못될 꼴을 보고는 문득문득 이 釜山(부산)의 名物(명물)이 생각났다.

-(1931. 10. 18)

## 7. 대구여감의 구조

大邱女監(대구여감)의 0141號(호)

黃愛德(황애덕)

1919년 愛(애)O婦人會事件(부인회사건)으로 9명의 동지와 같이 未決(미결)까지 합하여 3년 동안을 大邱(대구) 감옥에서 살았습니다. 歲月(세월)은 흘러서 10여년이나 지났으니 其間(기간) 多少(다소) 變化(변화)가 없지도 않을 것입니다마는 인간의 別天地(별천지) 監獄(감옥)에 무슨 큰 變化(변화)가 있겠습니까.

그때에 정든 세상 인연을 툭 끊고 끌리워간 조고만 세상은 껌언 널판장으로 들러췌와 잊었습니다. 그까지 널판장하나 녁큼 뛰어 넘었으면 다시 자유로운 세상에 돌아올 것을 그러나 판결이 난 후의 나의 이름은 「0141號(호)」 빨간 옷깃에 이름을 달고 일 잘한다고 상표까지 단 충실한 감옥나라 사람이었습니다.

집은 벽돌집 男監(남감)이 사랑채라 하면 女監(녀감)은 안채, 그러나 이 두 집 사이에는 누구나 범접하지 못할 담장이 가루막혀 있습니다. 그 담장의 꼭 닫힌 문을 병싯열고 드나드는 사람은 오직 밥 나르는 無期刑囚(무기형수)가 있었을 따름입니다. 이 사람들이 밥을 날라다 女監(녀감)문 앞에 놓아 주면 빨간 옷 입은 여자들이 들어 옵니다.

女監(녀감)의 監房(감방)은 일곱인데 東西(동서)로 늘어진 랑하(랑하)가 다흔 四便(사편) 끝에 未決房(미결방), 그 윗편에 竊盜房(도방)이 있고, 廊下(랑하)를 딸아 東(동)쪽으로 꺾이면서 放火房(방화방), 殺人房(살인방), 강간房(방) 등 다섯 방이 쭉하니 나라니 해 있습니다. 내가 처음에 들어갔든 방은 절도방인데 三間(삼간)에서 더 되지 못하는 矩形房(구형방)에 제일 많이 있을때에는 24명, 보통 20명이 있었습니다. 빗짱을 열고 병싯 감방문을 열었다가 덜컹하고 다시 문이 닫히었다고 상상하지오. 그 덜컹하는 소리가 어떠한 음산하고 처량하고 무서웠든지 모르겠습니다. 그 닫힌 문을 바라보면 밥구멍이 있고 그 조금 우에 간수들이 10분만에 한 번씩 감시하는 감시구멍이 있습니다. 밖에서 쇠조각을 달삭들고 철사를 통하여 겨우 두 눈이

반작어리고 보는 일본 여 간수가 있습니다. 문과 마주 대한 담벽에는 놓다라케 유리로 막은 두 구멍이 있을 뿐. 공기구멍도 아무것도 없습니다. 꼭꼭백이는 나무판장에 수무명이나 되는 빨간 옷입은 사람들이 머리와 다리를 어그맥겨 반대방면으로 두고 누었을때에 널판 담벽 틈사리에는 빈대가 일제공격을 시작할라는 듯이 横隊(횡대)로 정열하고 있는데 말도 마십시오. 이가 어떠한지. 그리고 옴! 한편 구석에는 똥통-이것은 매일 한번씩 女監(녀감) 문밖에 메어다 두면 男監(남감)에서 우리는 아지 못하는 새에 내다 버려 줍니다. 우리의 全財産(전재산)은 이것이고 이 밖에 하루에 한 두장씩 주는 수지가 있습니다. 이 수지야 말로 감방내의 紙幣(지폐)보다 더 귀한 물건입니다.

#### 8. 대구여감의 식사와 생활

우리의 일은 무려 13시간! 그런데 밥은 콩쉬수밥에 소금-그때의 우리 몇 사람은 매일 한끼씩 差入(차입)이라는 특별한 특점을 받아서 요행이 한 끼도 식사에 부족은 느끼지 않았습니다. 마는 나는 콩밥에 소금국을 먹다가 이를 다쳐서 지금도 성하지 못한채로 있습니다. 그 밥이야 말로 더러운 물건의 쓰러이통 세상의 부정한 물건은 다 들어 있으니 그것을 먹고도 사는 사람이 용하지요. 나는 그때부터 위생이란 소용없는 것으로 압니다.

내가 또 한가지 감옥에서 남겨가지고 온 것은 다리 앞은 증센데 하루에 열 세 시간이나 일본사람같이 꼭 쪼꾸려 앉아서 일을하니 죽어 백이지요. 우리의 일하는 널판장으로 만든 집에는 그냥 흙에다가 가마니 뜨든 거적땀기를 펴놓은 것이 방바닥인데 그 습한 것은 둘째로 하고 깔고 앉는 방식이라는 것이 벅집으로 엮었는데 꼭꼭백여서 죽을 지경입니다. 그 고통을 이저버리누라고 불이나케 바누질을 하는데 같은 사건으로 들어갔든 우리 몇 사람은 다른 사람이 두 서너벌 하는 새에 여덟벌까지 해보았습니다.

목욕은 한 주일에 한 번. 한 목욕탕에 女監囚(녀감수) 全部(전부) 백 이삼십명이 다 하고 나니 맨 마즈막에는 흙탕물-세상 싫은 것이 목욕이었습니다. 겨우 3분간동안 이지마는 도리어 1분간도 아니했으면 하였습니다.

내가 잇는 방은 절도방이었는데 제일 고약하였습니다. 사람들이 어떠한지 더럽고 마음성이 나쁜지 서로 엇바뀌 누어있으면서 창자가 꿰지게 쿡쿡차고 야단이니 그 광경이야 굉장하지요. 싸움과 욕설. 간수의 말도 듣지 않고 하루에 2 3분식(식) 운동 겸 소풍을 쏘이는 것 때리는 것 밥 조끔 주는 것 등 암만 형벌을 가하여도 듣지 않고 사람들이 어떠한지 고약한지 한 번은 내가 未決(미결)로 있을 때 差入(차입)들인 옷을 입고 잇었는데 내가 잠을 들은줄 알고 막 코를 부비고 춤을 콧콧 받았습니다. 암만 타일러도 듣지 않기에 한 번은 고약한 것이라고 호령을 했더니 그제야 잠 나지고 그 후에는 일요 오후 (午前(오전)은 일요일에도 불구하고 일. 그때에 여간수는 다 기독교인이었습니다.) 마다 글도 가르치고 성경 말씀도 하여 주었더니 그 후부터는 선생님 선생님하면서 따랐습니다. 그리고 제각기 자기방 선생님(우리 아홉사람)이 좋다고 자랑들을 하였습니다.

## 9. 대구여감에서 면회와 독서

우리 멧 사람에게는 특별히 공통면회가 있어서 西洋婦人(서양부인)이 와서 기도도 하고 하엿습니다. 普通(보통) 個人(개인) 면회는 면회실에서 담구멍을 대하여 서로 말하다가 시간이 얼마되기전에 간수가 그 구멍문을 닫아버리는 것 같았습니다.

독서는 다 未決(미결)때에는 아무때나 두 책을 보고나면 다른 두 책을 들여 주었는데 既決(기결)에서는 일하기에 책 볼 여가가 없었습니다. 監房(감방) 內(내) 통신은 수지에 무슨 구둔 꼬치로 꼭꼭 자리를 내서 쓰면 掃除(소제)하러 다니든 無期囚(무기수)가 눈치빠르게 전하여 주는데 간수의 눈을 숨겨 가면서 밀서를 전하는 민첩한 수완은 놀랄만합니다. 간수는 전부 일본 녀자 여섯명 그 중에 그 혹독한 「호랭이」 눈만뜨면 보통 죄수들은 부들부들 떨어졌습니다. 「요호」 이것은 감시 구멍으로 디려다보고는 우리가 추워서 例(례)의 머리와 다리를 서로 반대방향으로 놓고 꼬부라치고 누어있으면 큰생우 작은생우 잘논다 하면서 놀려대고 눈을 뻥작이며 다녔습니다.

철이 갈리워 세상에서는 겹갓을 입을 때에 홑갓을 그냥 입고 이불 하나 없이 있을때에는 사실 여간 춥지 않습니다. 홑갓을 벗고는 곳 솜옷을 입으니까요. 이 때에 추운것과 더러운 목욕, 또 한가지 더러운 옷 짓는 것- 옷은 우리가 짓지마는 그 더럽고 움, 림질 가진 각색 병균의 진득진득하는 옷 전부를 男監罪囚(남감죄수)가 빨래하여오면 그 빨래 했다는 것이 안한것만 같지 못하게 문지가 펄석펄석 나는 그 옷하는 것-이 세가지는 나에게 가장 겪이 어려운 三大苦痛(삼대고통)이었습니다. 빈대, 이, 타는 사람은 그것이 제일 괴로웠을 것이지마는. 그것은 그러코 간수중에는 「할멈」, 「코홀색이」 또 하나는 이저 버렸습시다마는 간수부장이라는 사람(남자)는 콩밥을 콘밥콘밥하는 까닭에 「콘밥」이라는 별명을 지어주었습니다.

## 10. 대구여감에서의 이별(가출옥)

하루는 백여명이 되는 빨간 옷 퍼런 옷 입은 여 죄수가 쪼꾸리고 앉아서 분주히 바늘을 운기고 있을때에 전옥이 들어와서 우리 멧 사람의 이름을 부르고 假出獄(가출옥)을 命(명)하엿습니다. 그때 모든 罪囚(죄수)들은 간수의 말리는 소리도 듣지않고 우리가 나가는 것을 아껴서 목을 놓아 울었습니다. 女監(녀감)이 다 울도록 그들은 우리가 있을동안 3년 지난 것이 사흘 지난 것 같이 재미있었다고 하면서 울때에 서로 정답게 글도 배워주든 생각을 하고 그들과 같이 더 잇었으면 하는 마음까지 뜨거운 눈에 떠올라 왔습니다. 그때 잇는 사람중에 아직도 나마 잇는 사람은 없겠지마는 大邱(대구) 刑務所(형무소)를 한 번 찾아보고 싶습니다.

## 11. 서대문감옥의 위치

옴 監獄(감옥)! 西大門監獄(서대문감옥)

宋奉瑀(송봉우)

全土監獄(전토감옥)을 한 번 쪽 들너보면서 그것들의 특색을 하나씩 집어낸다면 新義州 監獄(신의주감옥)은 赤水(적수) 監獄(감옥) (赤水(적수)란 것은 이 監獄(감옥)의 물은 빨아서 흰 물건을 물에 담그면 곧 赤色(적색)으로 변한다.) 京城監獄(경성감옥)은 일 감옥, 太田監獄(태전감옥)은 몽동이 監獄(감옥), 大邱監獄(대구감옥)은 싸흠 監獄(감옥), 咸興監獄(함흥감옥)은 쌍간나색기 監獄(감옥), 淸津監獄(청진감옥)은 生鮮監獄(생선감옥), 海洲監獄(해주감옥)은 外樣監獄(외양감옥), 그리고 西大門監獄(서대문감옥)은 옴감옥이다. < 49 >

나는 옴감옥! 西大門監獄(서대문감옥)이야기를 써보자. 앞으로 北岳山(북악산)이 우뚝 솟아 있고 뒤로는 길마재가 구버보고 있는 소위 金鷄洞(금계동)이란 곳에 西大門監獄(서대문감옥)이 座定(좌정)을 하고 있다.

## 12. 서대문감옥에서의 수감자

彼女(피녀)는 수많은 혁명가와 志士(지사)를 비롯하여 強竊盜(강절도) 그리고 詐欺(사기) 등등으로 끄집어 드리어 온 受刑者(수형자)를 품고 있는데 이 속에 들어가보면 밖에서 결눈 질하여 보든것과는 아조 판판으로 조고만한 사회를 이루고 있다. 키 큰 놈 키 적은 놈, 잘난 놈, 못난 놈, 어린이, 나 많은 이 젊은이, 女人(녀인)등등이 살고 있다. 의복은 이 사람 저사람 할 것없이 사회에서야 돈이 있고 지위가 있었던지 없었던지 또는 지식이 있던지 없었던지 그리고 또는 정치범이던지 잡범이던지 모조리 깡그리 붉은 옷을 입고 있다.

## 13. 서대문감옥의 식사

밥은 두말 할 것 없이 콩밥이요 반찬은 대개가 된장국 무말랭이 일주일에 한 번 式 생선토막 미역국, 콩기름 등등이요 가을이 되면 파국, 호박국 배채국도 준다. 이 반찬들 가운데 여름철에 주는 감자가 맛이 있다. 그 맛이야말로 明月館料理(명월관료리)나 朝鮮(조선)호텔 料理(료리) 따위는 名啣(명함)도 못드릴만치 되어 있다. 그러케 맛난 것이 요리를 잘하여서가 아니라 그 안에 있는 사람들의 입에는 그러케 맛이 있다는 말이다. 음식으로 말하면 과히 나쁘지 안은 택이다. 그러나 지금 소장이 오기 전 - 즉 第一次(제일차) 黨(당) 사람들이 受刑服(수형복)을 가리입기 前(전)에는 참으로 음식이란 말 못되었더니라.

밥은 콩밥이 아니라 돌(石) 밥이었었다. 그리하여 어떤 作亂軍(작란군)은

三食石飯(삼식석반)모두食(식)

月明鐵窓(월명철창)쿨쿨宿(숙)

恨鳥(한조)(백국새)獄山(옥산)백국啼(곡)

白衣聖容(백의성용)줄줄淚(루)

이란 詩를 지었다. 『石飯(석반)』이란 것이 내가 지금 말하는 西大門監獄(서대문감옥)의 밥이었었다. 그러던 것이 第一次黨(제일차당) 동지들이 受刑日(수형일)부터 새로 갈려 온 橫山所長(횡산소장)에게 따져서 음식, 위생, 운동 등이 고쳤다. 그래서 그 후 부터는 돌도 그리 많

지 않았고 또는 반찬등 屬(속)도 좀 나아졌었다.

#### 14. 서대문감옥의 빈대

빈대도 명물이다. 그러나 이것쯤은 糞(사파)에도 있는곳은 있는 것이니 그다지 신통치는 아니하다마는 옴만은 명물임에 틀림이 없다. 受刑人(수형인)들이 身體檢査(신체검사)를 받을 때, 모조리 옷을 벗는다. 그들의 몸에서 푸릿푸릿한 곳이 點點(점점)한 것을 볼 수 있나니 이것이 옴독이다. 옴독이라도 그리 흉한 것은 참 보았다. 10人(인)의 受刑人(수형인)의 몸동아리에는 6, 7인은 모두가 옴쟁이다. 이것을 혹자는 말키를 콩독이라고 한다. 그러나 이것은 콩독은 아니다. 옴이다.

朝鮮(전선) 어느 감옥을 물론하고 옴으로는 西大門監獄(서대문감옥)이 第一(제일)일 것이다.

옴감옥! 西大門監獄(서대문감옥)에 대한 이야기가 많다. 아직도 그러나 내가 가진바 시간은 붓끝가는 대로 두지를 않는다. 後日(후일)로 밀기로 하자.

#### 15. 해주 형무소의 건물 외관과 경치

海洲刑務所(해주형무소)의 特色(특색)

海洲(해주) 元鐵(원철)

내가 처음으로 刑務所(형무소)안에 발을 디러 놓을때는 오후 여덟시경이었다. 海洲(해주)에서도 유명한 花崗石(화강석)으로 높다라케 鐵壁(철벽)을 쌓놓은 우중충한 속으로 밤 공기를 헤치고 끌려들어가게 되었다. 萬象(만상)은 죽은 듯이 孤寥(고요)하였다. 일즉히 맛보지 못하던 陰酸(음산)한 공기와 우울한 기분은 몹시도 銳敏(예민)하였든 나의 머리를 餘地(여지)없이도 蹂躪(유린)하는 것 같하였다. 海洲(해주)의 刑務所(형무소)는 건물로도 굉장하지만 위치에 있어서도 경치 좋기로 유명한 남산줄를타고 내려가(笠嶺(립령)) 사갓재라는 곳에 들러앉아있다. 견고하고 굉장하기로는 全朝鮮(전조선)에서 몇재 안가리라고 믿는다. 花崗石(화강석)이 많은 海洲(해주)이니 만큼 刑務所(형무소)에 外壁(외벽)으로 담안에 조고마한 庭物(정물)까지 全部(전부)가 흰 花崗石(화강석)으로 되어있다. 설립 이래 몇 개 星霜(성상)이 되기까지 한번도 破獄(파옥)이나 脫走囚(탈주수)같은 것이 比較的(비교적) 적은 것을 볼적에 이만하면 얼마나 견고하고 조직적인 것은 인간의 두뇌로 상상할 수 있는 일이다. 총 평수는 자세히 알 수 없으나 약 3만평쯤 된다. 그리고 正門(정문)은 北便(북편)을 향하고 後方(후방)으로는 南山(남산)을 배경으로 하고있다. 물론 山腹(산복)에는 조고마케 집을 짓고 종일토록 간수가 직히고 있다. 그리고 正門(정문)으로 향하여 외인便 쪽으로 女監(녀감)이 있고 오른편 쪽으로 제일 北側(북측)에 놓여있는 것이 拘置監(구치감)이다. 이것은 내가 監獄(감옥)안에서 약 1個月(개월) 후에 안 것이다.

## 16. 감옥 내부의 모습과 생활

처음에 調室(조실)이라는 곳으로 들어가서 靑衣(청의)로 갈아입고 所謂(소위) 上官室(상관실)이라는 곳으로 끌려 들어가 住所(주소) 姓名(성명) 職業(직업) 前科(전과)의 유무를 一律的(일률적)으로 묻고 바로 간수부장이 끌고 拘置監(구치감)으로 향한다. 拘置監門(구치감문)안을 들어서자 第一(제일) 첫째 눈에 띠이는 것은 밑바닥은 세멘트로 하고 감방 압줄로 명석 비슷한 것을 까렸다. 아마 이것은 守衛(수위)하는 看守(간수)들에 발자취소리를 안들리게 한 것 같다. 監戍(감무)에 들어가기 전에 다시 한 번 의복전부를 베껴보고 심지어 수건까지도 훑어본다. 그리고는 쯤척하고 여는 감방문 소리는 처음 듣는 나에게 잊어서는 몹시도 듣기에 거북하였다. 내가 처음 들어간 감방은 12방(雜房(잡방))움'였다. 정면으로는 표시기가 있고 左側(좌측)에는 門(문)이 있다. 문에는 看守(간수)의 눈이 겨우 보일만하게 구멍이 뚫려져있고 아래로 밥들이 는 구멍이 있다. 그리고 左側으로는 얼굴 上半面(상반면)이 보일만하게 또 하나 구멍이 있다. 그리고 이 두 구멍은 전부 철강으로 막여있다. 후방에는 窓(창)이 두 개 잇으나 몹시 높히 붙여 외경은 물론 아니보인다 이것도 모다 鐵棒(철봉)으로 무겁게 박어놓았다. 이상은 어떠한 감옥이나 大綱(대강) 같을줄 안다. 그 이외에는 세수분과 음료수통과 그리고 변기도 목재로 되어 있다. 밤 아홉시가 되면 취침을 선언한다. 침구는 一枚에 3명씩 덮도록 되어있다. 차디찬 마루 바닥에다 열분 자리 한 장을 깔고 자도록 되어있다. 아침 일곱시에 종소리는 기상하라는 소리인 것으로 알았다. 형무소에 대한 지식이라든지 경험이 없는 나에게 잊어서는 모든 것이 신선하였다. 起床한지 2,3분후에 점검이 시작된다. 간수부장이 와서 被告(피고)들의 數(수)를 맞추어 보는 것이다. 上官(상관)에게 禮(례)를 해야 된다고 한다. 만약 禮(례)같은 것을 아니한다든지 하면 그야말로 난경을 치게 되는 것이다. 思想犯(사상범)이 적으니만치 나도 雜犯(잡범)들과 같이 橫暴(횡폭)한 대우를 아니 받을 수 없었다.

## 17. 감옥에서 세면과 식사, 운동, 면회

點檢(점검)이 지난 뒤에 간수가 이닥그라고 소공을 준다. 세면이 끝난 뒤에는 콩밥을 들여 준다. 胡米(호미)좁쌀에 콩을 석겨서 1, 2字栢(자백)을 박어준다. 이것을 한 덩이씩 먹고 살아가겐 된다. 그리고 만약 私食(사식)을 먹는 사람으로서 다른 사람에게 조금이라도 주는 것이 발견되면 그야말로 준사람이나 먹은 사람이나 감방문 밖으로 끌어내어서 실컨 때린 후에 보고를 하고 私食(사식)과 私服(사복)을 15일씩이나 정지시키고 이러한 犯則을 3, 4회 거듭 발견당하면 아주 私食을 끊어버리고 만다. 식사가 끝난뒤에는 檢房(검방)이다. 檢房(검방)과 동시에 운동도 시킨다. 운동이라야 拘置監(구치감)앞 庭園(정원)에 樓木(루목)을 싸고 3, 4회 돌고 들어갈 뿐이다. 朝鮮人(조선인) 간수 같은 것은 절대로 拘置監(구치감)은 지키지 않는다. 웨 그런지 日本人 看守監(간수감)이 담당을 한다. 그리고 목욕은 일주일에 한 번씩 잇스나 5분 동안밖에 아니시킨다. 면회같은 것은 대강. 같으나 가족이외에는 누구에게나 거절이다. 혹시 간수의 난폭한 행동이나 監房內(감방내)의 위생상 불철저한 것을 가지고 소장을 면회하려하나 그들

은 종시 듣지 않는 것이 海洲刑務所(해주형무소)의 특색이다. 書信(서신)은 未決監(미결감)에 있어서는 10일간에 1회식 형무소 규칙에 있으나 실은 1개월에 두 번식밖에 더 許하지 않는다. 편지에는 英語(영어)같은 것을 쓰지 못하게 하니 이것이 海洲刑務所(해주형무소의 政策(정책)인지 그러치 않으면 간수들의 지식수준이 賤薄(천박)하여 검열하기에 곤란하니까 쓰지말라는지 알 수 없다.

書籍差入(서적차입)같은데 있어서도 學校教科書(학교교과서)나 그러치 않으면 字典(사전) 같은것에 한하였을 뿐이지 社會科學書籍(사회과학서적) 같은 合法出版物(합법출판물)이든 어떠한 것이든지 아니들여 주는 것도 海洲刑務所(해주형무소)에 고유한 특징의 하나이다.

내가 豫審(예심)으로 잇기는 약 6개월의 짤분 기간이었으나 그 동안에 한 번도 出廷(출정)한 적이 없었다. 豫審(예심)으로 3, 4년식이나(一行略(일행략))하고 싶은 일이 이외에도 얼마든지 있으나 自由(자유)스러운 사람이 되지 못하는나만큼 이만 拙筆(졸필) 하려한다.

-(1931. 10. 7)-

#### 18. 평양형무소 외관과 내부, 상표

平壤刑務所(평양형무소)의 11工場(공장)

李剛(리강)

上海臨時(상해림시)XX議政院(의정원) 議長(의장)되었든 것이 원인이 되어 制令(제령) 及(급) 治安維持法(치안유지법) 違反(위반)으로 未決(미결)을 宥(합)하여 2년 6月(월)의 형을 마치고 나온 1607號(호)의 述懷(술회)!

곳은 平壤(평양), 平壤(평양)은 岩町(암정) 平壤刑務所(평양형무소) 널판장 한 겹으로 세상과 인연을 끊은 이 곳에는 監房(감방) 다섯이 있으니 외부는 木製(목제)나 內面(내면)은 차지찬 세멘트. 마루방바닥 한 편 구석에는 번기가 놓여잇고 뒤에는 비록 쇠구물창이 있으나 공기창과 밥구멍이 잇는 묵어운 문을 떨켜 열고 한 번 들어 가는 날이면 낮이나 밤이나 감옥은 (四行畧(사행략)) 그 罪狀(죄상)의 정도를 따라서 감감한 暗處(암처)에 가두우는 等(등) 刑務所(형무소) 내의 刑罰(형벌)이 여러 가지 잇지마는 한 편에는 그 질서를 유지해 나가기 위하여 品行端正(품행단정)하고 獄則(옥칙)을 잘 직히는 사람에게 賞標(상표)를 부쳐주고 不良(불량)에서 優(우)가 되도록 賞標(상표)를 많이 달게되면 假出獄(가출옥)까지 시켜주는 일이 잇습니다. 賞標(상표) 부친 사람의 特點(특점)은 飲食上(음식상) 差別(차별)은 없지마는 식사슬줄에 매와서 간수에게 끌리워 단니지 아니하고 「獨步(독보)」의 特點(특점)을 가질수 잇습니다. 賞標(상표)고 무엇이고 罪囚(죄수)야 罪囚(죄수)지요.

#### 19. 평양형무소의 식사와 업무

밥은 호미와 콩밥, 쌀 구경이라고는 하지 못합니다. 반찬이라고는 소금, 그 밖에 아침에는 소금국을 주고 저녁에는 된장국을 얻어 먹었습니다. 만일 밥 먹을 때에 물을 많이 먹어두지 않

으면 갈증이 나서 야단이지요. 여름에나 물을 조금 줄 따름이니.

콩밥을 얻어먹고, 하는 일은 담배빨죽, 家具(가구) 구두, 洋服(양복) 만드는 것 구물뜨기 「와라지」 삼끼, 이 밖에 벽돌일, 營繕(영선) 등이 잊지마는 제일 많은 것은 일본 옷감 짜는 것인데 이것이 6할 가량이나 점령합니다. 우리의 50여 명이 일하든 곳은 11공장 여기서는 마음대로 배짱을 뻐쳐도 웬만한 일이면 간수들도 할 수 없이 默認(묵인)하였습니다. 普通(보통)이면 平壤刑務所工場(평양형무소공장)에서는 大便(대편)을 못보게 하여서 그 자리에서 뒤를 보는 喜悲劇(희비극)도 연출하는 일도 잊지마는 11공장에서는 그러치 않았습니니다. 누구나 간수앞에 두벅두벅 나가서 한 번 건득 禮(례)를 하고는 제 마음대로 大便票(대편표)를 집어가지고 하였습니다. 그러다가 刑務所內鬪爭(형무소내투쟁)이 심하여진 까닭에 처음에는 宣傳(선전)한다고 몰아두었던 政治犯(정치범)도 내가 나온지 얼마 후에는 갈라 잇게 되었다고 합니다. 獄內(옥내)의 通信(통신)은 간수의 눈을 피해가면서 수지에 이 껌피를 내서하고 연필조각을 감추었다. 하는 일도 있습니다. 獄外(옥외)에 通信(통신)은 發信(발신)이 2個月(개월)에 한 번 來信(래신)은 얼마던지 받습니다. 그러나 發信(발신)도 특별한 경우에는 특별히 할 수 있스니 이력만 나면 더 할 수 있습니다. 면회도 두 달에 한 번 監房(감방)과 떠러져있는 조고만 한 방에 끌리워 나가면 휘장이 열리고 거기는 나를 찾아보러 온 사람이 억막히 서 있는데 하든 말이 똑 끊어지고 서로 쳐다만 보는데는 30분이라는 면회시간이 3분도 못되어서 휘장이 다쳐잡니다. 더 할 말이 있다고 看守(간수)에게 야단을 하면 혹시 소대가리가 잇다가 더 말하게 하라고 휘장을 열어주기도 합니다.

## 20. 감방에서 걸리는 병

監房(감방)에 제일 많은 病(병)은 옴인데 그것을 왜 그러는지 「다무시」라고들 합디다. 늑막염, 감기로 알뜰 사람도 많은데 衛生(위생)이라고는 한 주일에 한 번씩 더러운 물에 불과 10분 동안을 목욕하는 뿐이고 방안에 세수대아 하나도 주지 않으니 監房(감방)내에 빨건 옷 입은 生活(생활)에 五福(오복)이 잇다한들 씨원한 것이 무엇잇겠습니까. 다른 刑務所(형무소)도 그러케지마는 우리가 刑務所(형무소) 내 五福(오복)이라고 하는 것은 量少(량소), 體少(체소), 言少(언소), 心少(심소), 刑期少(형기소)의 다섯가지 다 적은 것만이 큰 福(복)인데 나는 體少(체소) 量少(량소)의 言少(언소) 3福(복)을 가졌었습니다.

### 【참고문헌】

없음

### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

常識講座(상식강좌) - 其一(기일) 씨타민이란 무엇인가?

**【기본정의】**

비타민 A의 발견과정과 필요성에 대하여 설명한 글이다. D.T.K라는 인물이 쓴 글로 1928년 2월 1일『別乾坤(별건곤)』에 실린 것이다.

**【음식관련 정의】**

음식물 섭취에 있어서 비타민 A가 왜 중요한지 설명한다. 또한 비타민 A가 어떠한 역할을 하고 있으며 결핍 시에 일어날 수 있는 상황에 대해 설명한다.

**【서지】**

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 게재지명 | : 『別乾坤(별건곤)』, 11호, 127~129쪽       |
| 발행년월 | : 1928년 2월 1일                     |
| 기사제목 | : 常識講座(상식강좌) - 其一(기일) 씨타민이란 무엇인가? |
| 필자   | : D.T.K                           |
| 기사형태 | : 논설                              |
| 자료제공 | :                                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                      |

**【목차와 구성】**

1. 비타민 A의 발견
2. 비타민 A의 효능

**【음식관련 내용】**

표 1. 常識講座(상식강좌) - 其一(기일) 씨타민이란 무엇인가?

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                | 저자명      | 주요 내용   |
|--------------------------------|----------|---|
| 常識講座(상식강좌) -其一(기일) 씨타민이란 무엇인가? | D. K. T. | “우리가 어째서 음식을 먹느냐? 하면 더 말할 것 없이 살기 위하여 먹는다 말할 것입니다.”고 하며 “어떠한 식물(食物)을 먹는 것이 제일 필요하냐 하는 것은 어려운 문제인 동시에 우리들의 일상 생활상 가장 중대한 …… 하나입니다.”고 한다. |
|                                |          | 이에 관하여 “여러 가지로 고심 연구한 결과, 드디어 발명한 것이 오늘날 세상에서 떠드는 비타민이라는 것  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>입니다.”고 설명하면서 “이 비타민이란 학설의 기류를 세운 사람은 일본인 스즈키였습니다.”고 밝히고 있다. 덧붙여 이 비타민 A에 관하여 “비타민 A가 없이는 도저히 성장할 수도 없고 생존을 유지할 수도 없는 것입니다.”고 주장한다.</p> <p>그 이유에 대해 “비타민 A가 부족하면 …… 첫째 골격이 자라지 못하고 골중이 감하여 허약하여 죽게 됩니다. 그런데 만일 이러한 때라도 비타민 A를 적당히 먹이면 곧 생장과 …… 회복됨을 볼 수 있습니다.”고 말한다. 또한 “병독인에 대한 저항력이 비상이 감퇴합니다.”고 하면서 덧붙여서 “비타민이 없으면 …… 탈수증이 생기고 귀와 …… 옴이 돋으며 …… 죽는 일이 허다합니다.”고 주장한다. 다른 한편으로 “골중이 강하하기를 전후하여 한편 눈이나 두 눈이 붓고 …… 피 같은 것이 흐르다가 각막의 건조를 일으킴으로써 결국 망막이 됩니다.”고 설명한다.</p> <p>이에 대한 증거의 밀받침으로 “강아지에게 비타민이 부족한 식물을 먹였더니 그 강아지는 꼬추의 형상이 되었다고 합니다. 또 비타민이 부족한 동물을 먹고 큰 강아지는 발육이 불충분하다고 합니다.”고 덧붙인다.</p> <p>“우리의 가정에서 일상생활에 가장 인연이 깊은 식료품은 비타민A …… 극히 근소합니다. 더구나 우리 조선 사람의 당식(當食)하는 식물의 사천 사람의 그것에 비하여 비타민A …… 극히 적을 뿐 아니라 백미와 같이 비타민 A가 없는 것을 좋아합니다. 그런 즉 그 결과가 발육부족이 되고 질병에 대한 저항력이 감소”된다고 한다.</p> <p>하지만 “아무리 비타민 A를 섭취하는 것이 좋다 하더라도 매일 어류만 먹”을 수 없고 “또한 상치나 시금치 같은 것을 칠팔 근씩 먹을 수는 없는 것이니 특별히 비타민 A를 보충할만한 어떠한 방법을 연구하여야만 될 것입니다.”고 말한다.</p> |
|--|--|---|

【관련 논저】

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

腦髓(뇌수)의 改造(개조)와 食物(식물)

**【기본정의】**

뇌수를 조직하고 있는 인(燐)에 관하여 설명한 글이다. 1928년 12월『別乾坤(별건곤)』에 실린 글로 저자는 미상이다.

**【음식관련 정의】**

인이 많이 포함한 음식물에 관하여 좋은 음식과 나쁜 음식으로 구분 지어서 설명하고 있다. 또한 인이 뇌에 어떤 작용하는 것인지 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 『別乾坤(별건곤)』, 16 · 17합호, 48~49쪽 |
| 발행년월 | : 1928년 12월 1일                  |
| 기사제목 | : 腦髓(뇌수)의 改造(개조)와 食物(식물)        |
| 필자   | : 미상                            |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | :                               |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                    |

**【목차와 구성】**

1. 常食物(상식물)로 뼈를 먹으라
2. 大食(대식)은 뇌의 작용을 방해한다.
3. 단 것은 뇌에 좋다.

**【음식관련 내용】**

표 1. 腦髓(뇌수)의 改造(개조)와 食物(식물)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 소제목         | 주요 내용  |
|------------------------------|-------------|--|
| 腦髓(뇌수)의<br>改造(개조)와<br>食物(식물) | 상식물로 뼈를 먹으라 | “모든 동물체는 어떠한 부분이든지 사용하는 대로 …… 분해되는 것이지만은 뇌수도 이를 사용하면 그 성분이 분해하여 소모되는 것이다. 그럼으로 그를 보충하기 위해서 식물이 필요한 것이고 식물을 취하는데 따라서 소모되었던 성분을 새로 구성하는 것이다.”고 한다. |

|  |                        |  |
|--|------------------------|--|
|  |                        | <p>“생선의 종류에 의하면 석수어 젓을 뼈와 함께 다져 먹는다든지 혹은 건어로 하여 먹든지 어떠한 방법으로든지 될 수 있는 대로 뼈와 함께 먹을 수 있는 것을 선택할 것이다.”고 하면서 “그러나 인의 화합물을 섭취하는 것만으로는 뇌수 영양이 충분하다고는 못한다.”고 설명한다. 그 이유로 “뇌뿐만이 아니라 동물체의 대부분은 단백질로 성립되어 있고 뇌수의 대부분도 또한 단백질이다. 그럼으로 뇌수를 쓸 때에는 단백질도 분해하는 것이라고 생각하여야만 함으로 그 보충으로는 반드시 단백질이 풍부한 식물을 취할 필요가 있는 것이다.”고 주장한다.</p> |
|  | <p>대식은 뇌의 작용을 방해한다</p> | <p>“근육을 사용하는 노동자이면 신체의 물질분해가 약하나 뇌를 쓸 때에 신체의 분해는 전자와 같지 않으므로 정신노동을 하는 사람은 근육노동을 하는 사람에 비하여 소량의 식물을 취하여도 관계치 않을 것이다.”며 “다량으로 섭취하는 것은 도리어 약결과가 될 것이다.”고 주장한다.</p>  |
|  | <p>단 것은 뇌가 좋다</p>      | <p>“고추나 겨자 …… 뇌에 대단히 해롭다.”고 한다. 반면 “그 대신에 단것은 다소 섭취하는 것이 좋으니 …… 소화흡수가 용역한 까닭에 양분으로 사용하기도 좋고 또 …… 정신을 상쾌하게 할 수도 있다.”고 설명한다. 따라서 “시험 중 같은 때에 학생들이 ‘빠나나는 영양이 된다’고 하여서 먹는 것도 당분을 많이 함유한 까닭”이라고 주장한다. 그러나 “과자나 과실이 좋다고 하여 과식을 하면 역시 위장에 해로움으로 양이 과하지 않은 정도에서 독서 중에 조금씩 먹는 것도 좋다”고 한다.</p>                               |

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

여름의 果物(과물)이야기, 여름常識(상식)

**【정의】**

이 글은 1927년 별건곤에 실린 내용으로 저자는 밝혀지지 않았다. 이 글에서는 여름의 과일과 농촌의 모습을 묘사하고 있으며, 과일은 태고 때부터 중요한 식량품이었으며, 현재에는 변화되어 먹어도 좋고 먹지 않아도 해롭지 않은 음식으로 인식되고 있다고 설명하였다. 과일의 종류를 나열하였으며, 탄수화물, 단백질, 지방이 적으나 생리활성의 작용을 하는 과일에 대해 설명하였고, 각 과일들이 가지고 있는 효용에 대해서 서술하였다. 또한 교통이 발달하여 해외에서 바나나, 수박 등의 과일을 수입하여 먹는 당시의 상황이 나타나 있으며, 산디, 품종, 재배 방법, 비료, 성숙의 정도 등이 과일의 냄새와 맛을 결정한다는 내용이 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글은 전반적으로 과일에 대한 내용을 다루고 있는 글로, 과일의 종류인 수밀도, 능금, 딸기, 수박, 메론, 토마토, 살구, 자두, 복사나무, 굴, 바나나, 딸기, 비파, 앵두, 무화과, 배, 감, 밤, 머루, 참외를 언급하였다.

**【서지】**

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 144-145     |
| 발행년월일 | : 1927년 08월 17일           |
| 기사제목  | : 여름의 果物(과물)이야기, 여름常識(상식) |
| 필자    | :                         |
| 기사형태  | : 논설                      |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회                 |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지              |

**【목차와 구성】**

이 글은 논설의 형식을 갖추고 있으며, 여름의 과일과 농촌의 모습, 태고 때의 중요한 식량품인 과일, 과일의 종류, 과일의 성분과 효용, 교통의 발달로 수입하여 먹게 된 과일, 과일의 냄새와 맛, 영양을 결정하는 조건으로 구성되어 있다.

**【음식관련내용】**

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명  | 비고   |
|-----|--|--|
| 과일류 | 수밀도, 능금, 딸기, 수박, 메론, 토마토, 살구, 자두, 복사나무, 귤, 바나나, 딸기, 비파, 앵두, 무화과, 배, 감, 밤, 머루, 참외 | 과일의 종류들<br>과일의 효능으로 수박, 메론은 신장기능을 왕성하게 하고, 사과와 바나나는 변비에 좋음 |
| 곡류  | 밥  | 인류가 오래 살려면 술, 밥, 고기 대신 과물을 많이 먹으라                          |
| 육류  | 고기   |  |
| 음료  | 술  |  |

### 1. 여름의 과일, 농촌의 모습

부실부실 오던 비가 낫치고 해가 번적 뜰 때쯤하야 길로 나가면 다른 것 보담도 눈에 먼침 띄는 것이 과일가가에 벌려 노흔 수밀도(水蜜桃), 능금, 딸기 그리고는 보기만 해도 뺨속까지 시원해 보이는 수박(西瓜), 메론, 토마토-들이 더욱 더 싱싱한 빛과 비위를 교란(攪亂)할 만치 시원하고 달콤하고 향긋로운 냄새를 피워서 지나가는 사람들의 마음을 끌어 잡아 다린다. 만일 도회지(都會地)에 이러한 것들이 업섯다면 이러케 더운 녀름에 한시라도 이러한 곳에 부터 잇 스랴고도 아니하겠다. 더위와 일과 거름에 지친 사람들이 그런 것을 하나 둘 씹어 먹을 때는 모-든 괴로움이 스러질 것도 갓다. 또한 이만 때쯤하야 룡촌으로 가 본다 하자. 귀염성스럽고 순박한 아해들이 능금나무에나 살구, 자두, 복사나무 우에 엉금엉금 기여 올라가서 하나는 따 먹고 또 하나는 누나의 버리고 잇는 행조치마에 떠러트려주면 그 어엿분 누나는 조와서 강종강 종 뛰는-그러한 마음이 느긋해지는 시적(詩的) 「씬」(場面)도 볼 수가 있다.-시절은 과물(果物)의 시절이다.-녀름-

### 2. 태고 때의 중요한 식량품인 과일

넛날- 넛날- 태고(太古)에 「에덴」동산은 흠치르루하고 아름다운 과실로써 장식되엿슬 것이며 따라서 그 때에는 다른 것 보담도 제일 귀중한 식량품(食糧品)이엿슬 것이다. 태곳적에 그들은 산이나 들에 제춧물로 나서 제춧물로 열니는 과실을 익으면 따먹고- 그리고 그들의 노래에 새로운 과실이 또 익고 그들의 춤추는 발소래에 무르닉어 떠러졌슬 것이다. 오늘에도 남양(南洋) 토인(土人)에게는 이 과물이 쥬요한 식물이라 한다.

그러나 우리들에게는 이러한 풍성풍성하고 아름답고 느긋한 장락(長樂)의 시절이 벌서 물러간 지 오래며 그러한 흠이 뒤집혀진지도 오래였다. 그리하야 우리들이 과일을 먹을 때는 과일 한 개 한 개에 태고의 우리 선조들의 호흡(呼吸)과 노랫가락이 대물녀 품겨 잇다고 생각하고 먹을 때는 얼마나 그 과실이 맛이 잇스며 그 시절이 얼마나 그리울 것이냐. 그러나 지금에는 과실이란 단지 먹어도 좃코 안먹어도 해롭지 안은-간식(間食)거리로 알게 되엿다마는 요사히 우리의 생활방식이 구미화(歐米化)함에 따라 풍성히 과물을 먹게 된 깃버할 현상에 이르렀다-과물의 시절-태고에 과물만 먹고 사랏슬 때는 싸흠이 업고-그러니 슴음이 업섯다.

### 3. 과일의 종류

과물(果物)-하면 한 입으로 다-헤일 수 업시 그 종류(種類)가 만타. 사과, 능금, 귤, 어름(빠나나), 딸기, 비파(枇杷), 앵도, 수밀도(水蜜桃), 무화과(無花果), 배, 감, 밤, 머루(葡萄) 혹은 수박(西瓜), 참외, 메론, 토마토- 등이로다- 기록할 수 업시 한이 업다. 따라서 그 만흔 종류의 과실마다 또 그 향취와 맛이 다를 뿐더러 그 성분(成分), 성상(性狀), 생리기능(生理機能)이 다- 다르다. 그리고 그 시기(時機)와 용법(用法)을 모르면 그 효를 감하게 할 뿐 아니라 때로는 도리혀 위장(胃臟)을 해롭게 하던지 설사나 리질을 생기게 하는 수도 있다.

### 4. 과일의 성분과 효용

어대까지는 과일은 단백질(蛋白質)이나 지방(脂肪)이나 뉘분질(澱分質)은 적게 가지고 잇지만 사람의 혈액(血液)을 맑게 씻는데는 업지 못할 것이라는 의미로만 생각하고 잇섯지만 실상 인즉 우리들을 건전하게 할 뿐 안이라 일층 장수(長壽)를 하게 하는 것이니 과물은 몸 안에 로폐물(老廢物)을 배제(排除)하는 데에 특수한 작용을 가지고 잇는 까닭이다.

문명인들을 위협하야 최근 의학상(醫學上)에 큰 문젯거리가 된 혈액항진(血液亢進), 혈관경화(血管硬化)라던지 그리고는 노일혈(腦溢血), 신장병(腎臟病)의 원인에 대하야서 여러 가지로 말이 만치만 말하자면 몸 안에 모든 부분(部分) 특히 혈관에 여러 가지 로폐덕물질(老廢的物質)에 침체(沈滯)한 까닭이라고 하는 것이 합리덕(合理的)일 것이다. 그래서 이 로폐물질의 침체를 방지하며 또한 배제(排除)하는 자연덕 량법(良法)으로 무엇보담도 각종 과물을 적당히 먹는 것이 조흘 것이다.

그 외에 각종 과물에는 특종(特種)의 효용(效用)이 있다. 레하면 수박, 메론은 신장(腎臟)의 기능(機能)을 왕성(旺盛)히 하고 사과, 빠나나는 변비(便秘)를 조절(調節)하는 데에 가장 조흔 것이다. 그러한 중에도 「메론」은 효소(酵素)를 만히 가지고 잇는고로 서양서는 넷날부터 모든 병에 괴덕적(奇蹟的)으로 효험이 잇다고 하여서 제일 귀중이 아는 과물이다.

과실의 일반 성분(成分)은 과당(果糖), 포도당(葡萄糖)의 당분(糖分), 구연산(枸橼酸), 기타 유기산류(有機酸類) 등이 중요한 것이지만 그 보다도 유기화합물(有機化合物)이 있다. 이상의 모든 것은 제각기 사람 사람에게 큰 효과가 잇는 것이다. 그리고 좀 자미스러운 것은 다른 것은 아모리 맛이 잇는 것이라도 열맛동안 그것만 계속하야 먹으면 얼마 아니 잇서서 물리지만 이 과실만은 그와 반대로 얼마를 먹던지 물리지 안코 도리여 몸이 갓든하야지고 상쾌하게 되는 것을 늦기게 되는 것이다. 그 뿐 아니라 신선하게 무르닉은 것은 암만 먹어도 위장에 조곰도 해가 되지 안는 것이다.

### 5. 교통의 발달로 수입하여 먹게 된 과일

지금은 세계덕으로 교통이 편하게된 고로 우리 곳에서 나는 것도 먹을 뿐 아니라 남양(南洋)이

나 그 외에 어느 곳에 것이던지 자유로 슈입하게 되여서 엄동설한에도 「빠나나」나 「수박」가튼 것을 먹게 되였다. 그러나 언제든지 그 계절(季節)에 나는 것을 그 계절에 먹어야 해가 업고 영양상, 생리상에 지극히 조흔 것이다. 과물은 보통 식후에 먹는 것이 제일 조치만 녀름에는 더욱이 식후에 먹는 것이 제일 효험이 만타. 요사이에 와서는 과물을 찢다던지 굶는다던지 사탕을 칠한다던지 하는 것이 그리 해는 적으나 언제든지 제일 조흔 방법은 새로 익은 것을 날대로 먹는 것이 무엇보다도 조흔 것이니 그러치 안으면 첫재로 맛이 변한다. 또는 먼지가 케케 안즌 가가에 별려 노은 과물은 말할 수는 업지만 껍질도 벗기지 안코 그대로 먹는 것이 조흐니 그 껍질 바로 밋테는 요사히 각국에서 떠드는 「빠타-민C」가 만히 들어 잇는 까답이다.

#### 6. 과일의 냄새와 맛, 영양을 결정하는 조건

과물은 그 산디(產地), 품종(品種), 재배방법(栽培方法), 비료(肥料) 혹은 성숙(成熟)의 정도의 따라서 그 내음새와 맛이 다른 것이며 따라서 생리영양상(生理營養上)의 차의(差異)도 큰 고로 좀 갑시 빗살지라도 될 수 잇는대로 신선하고 제일 조흔 것을 먹을 것이다. 인류가 이 땅 평어리의 명이 다 할 때까지 살라면 술보다도 밥보다도 고기보다도 과물을 만히 먹으라.(끝)

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮料理(조선료리)의 特色(특색)

**【정의】**

이 글의 저자 명월관 설립자 죽농 안순환(安淳煥, 1871~1942)은 조선 궁중 최고의 주방장인 대령숙수로 연향음식을 책임지던 전선사 사장이었으며, 근대 최초의 조선 요릿집인 명월관을 설립한 사업가이다. 그는 조선 요리를 세계화시키겠다는 포부를 가지고 궁중음식을 민간에 보급시키는 역할을 담당하였다. 그는 독상 문화였던 음식상 차리기를 여럿이 함께 음식을 먹을 수 있는 교자상을 개발하여 이후 한정식의 원형을 만들어냈다. 명월관으로 명성과 부를 축적한 안순환은 후에 명월관 상호를 판매하는 사업적 마인드를 가졌고, 다시 식도원을 설립하여 성공적으로 운영한 근대 초기의 최고의 주방장, 마지막 대령숙수이며 뛰어난 사업가였다. 안순환은 28세에 탁지부(度支部) 전환국 건축감독(建築監督)으로 궁중 일을 시작하였다. 그 후 판임관(判任官) 육등(六等), 전환국 기수(技手)를 거친 후에 임금의 음식을 책임지는 궁내부(宮內府) 전선사(典膳司) 장선(掌膳)과 주선과장(主膳課長)을 겸무(兼務)로 궁내부를 출입하였다. 처음에는 참봉(參奉)의 벼슬로 시작하여 전환기국수로 옮겼으며 후에 천거되어 주선(主膳) 과장(課長)에 이르렀다가 정 3품 이왕직사무관을 지냈다.

조선요리의 특색의 논설은 안순환이 1928년 잡지 별건곤에 실은 내용이다. 좋은 음식의 조건, 조선 요리의 특성, 조선 요리의 우수성과 조선 요리의 나아갈 방향 등에 대하여 논술하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

안순환은 요릿집의 생명은 무엇보다 음식의 맛이라고 하였으며 조선요리에 대한 자부심을 가지고 있었다. 본 글은 음식을 소개한 조리기사라기 보다는 중국, 일본 음식과 비교해보 조선요리가 뒤쳐지지 않음과 조금 더 개량하면 세계적인 요리가 될 것이라고 주장하는 논설이다. 송편, 색떡, 깨인절미, 증편 등의 계절에 따른 떡의 종류가 소개되며 가장 주목할 것은 손님상에 내어 놓을 수 있는 신선로에 대한 자긍심이다. 신선로와 같은 훌륭한 조선요리를 개발하여 서양요리와 청요리에 맞대응할 수 있는 우수한 한식을 개발하자는 내용이다.

**【서지】**

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 194-195 |
| 발행년월일 | : 1928년 05월 01일       |
| 기사제목  | : 朝鮮料理(조선료리)의 特色(특색)  |
| 필자    | : 食道園主(식도원주) 安淳煥(안순환) |
| 기사형태  | : 논설                  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회             |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지          |

**【목차와 구성】**

이 글은 논설의 형식을 갖추고 있다. 기사의 내용은 좋은 음식의 조건, 조선 요리의 특성, 조선 요리의 우수성과 조선 요리의 나아갈 방향 등에 대하여 논술하고 있다.

**【음식관련내용】**

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명              | 비고        |
|-----|------------------|-----------|
| 병이류 | 송편, 색떡, 깨인절미, 증편 | 떡 종류 30여종 |
| 탕류  | 신선류              | 신선로 종류 여럿 |

1. 좋은 음식의 조건

음식은 대개 세 가지 방면으로 볼 수가 있스니 한 방면은 그 음식이 영양(營養)이 될 것인가 안이 될 것인가 하는 그것이요 또 한 방면은 그 음식을 잘 맨길고 못 맨진 그것이요 그 외에 또 한 가지는 그 음식의 버려놓는 방법-다시 말하면 괴임새의 엇더한 것을 보는 그것입니다. 아모리 음식을 잘 맨길고 괴임새를 잘 하얏슬지라도 그 음식이 사람의 몸에 영양이 되지 못하고 도로혀 해가 된다면 그것은 음식의 가치가 업슬 뿐만 아니라 크게 위험한 일인 것은 물론이어나와 아모리 영양이 충분한 음식이라도 료리의 방법이 틀니면 맛이 업슬 것이요 영양분이 잇고 맨길기도 잘 하얏다 할지라도 그 음식의 괴임새를 잘못하면 보기에 실을 것이외다. 쉽게 말하자면「떡」하더라도 진소위 먹는 떡에 살을 박어, 먹으렷다고 아모리 즈흔 떡이라도 손으로 뜨더서 아모리케나 누구를 준다면 그 엇지 대접이라 하겟스며 또 본 때가 잇겟스닛가. 나는 구 한국시대에 다년간 궁내부 던선과(典膳課)에 잇섯슬 뿐만이라 이래 수십년 동안을 료리 업에 종사하여 실디로 조선의 음식은 다 맨드러도 보고 연구도 하며 또 일본에 가서 궁내성의 료리 맨기는 것도 시찰하고 그 외에 중국 료리 서양 료리도 대개는 내 손으로 맨기러도 보고 먹어도 보고 또 연구도 하여 보앗습니다. 그런데 외국 료리 중에는 중국 료리가 비교덕 발달이

되야 가지수도 상당히 만코 음식의 맵기는 방법이라든지 원료라든지 다 상당하며 서양 요리도 또한 상당히 발달되고 영양질이 만흔 것 같습니다.

## 2. 조선 요리의 특성

일본 요리도 담박하기로는 꽤 담박한 듯합니다. 그런데 조선 요리는 중국 요리나 서양 요리나 일본 요리보다 우수한 특점이 몇가지가 있습니다. 첫째로는 조선의 기후가 四時(사시) 정연(整然)한 것과 가티 요리도 철을 차저서 꼭 다른 것이니 쉬운 한 레를 드러 말하면 떡으로만 말하야도 봄에는 송편, 색떡, 녀름에는 깨인절미 또는 증편가튼 것을 쓰는 것이 그것이요. 둘째에는 오미(양염)가 구비하야 음식이 맛이 잇슬 뿐만이라 저절로 원료의 독기를 제하고 또 소화 가 잘 되는 것이요. 셋째에는 진렬하는 방법이 교묘하야 한약처방(漢藥處方)하는데 군신좌서(君臣坐序)가 잇듯이 음식의 늦는 방위와 좌차가 따로 잇는 것이요. 넷째에는 여러 가지 음식을 한 상에 차려서 한 번에 다 내놓는 것입니다. 서양 요리는 가지 수로 가져 오기 때문에 맛이 잇고 실력이 된다고 하지만은 남을 대접하는데는 될 수 잇는데까지 그 손님의 마음을 만족하게 하고 자기의 마음것 이것저것을 다 먹게 하는 것이 필요합니다.

그런데 서양 요리나 청 요리처럼(청 요리도 소위 整床(정상)이 잇고 서양 요리도 定食(정식)이 잇지만은) 가지로만 가져온다면 그 손님의 비위를 엇지 맞칠 수 잇스며 또 일시에 큰 만족을 주겠스닛가.

## 3. 조선 요리의 우수성

외국 사람들이 조선에 와서 초대(招待)를 바들때에 무엇보다도 조선 음식의 풍부하고 찬란하고 교묘하게 잘 차려 노흔 것은 누구나 다 감탄합니다. 엇던 때에는 사진도 박어가고 또 자기의 가족에게 조선 음식의 조흔 것을 드러서 편지도 하는 것도 보앗습니다. 모르는 사람은 조선 음식의 가지 수가 청 요리나 양 요리만 못하다고 하지만은 결코 그렇지 안습니다. 조선 음식은 실제에 가지 수가 펍 만습니다. 떡 하나만 말하야도 30여종이요 신선로(神今爐)도 종류가 여럿이올시다. 조선 음식을 다소 더 개량만 한다면 아마 세계에 우수한 요리가 될 것이다.

### 【참고문헌】

### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

요모조모로 본 朝鮮(조선)사람과 外國(외국)사람-料理店(료리점)에서 본 =朝鮮(조선) 손님과 外國(외국) 손님

【정의】

이 글은 요리집에서 일하는 직원인 김덕성(金德成)이라는 사람이 쓴 잡저 형식의 글이다. 이 글에서는 문명한 사람들에게 기대되는 모습을 설명하면서 외국인들은 문명인이라고 알려 있지만 실제 식사 모습이 그와 다름을 말하고 있다. 또한 그와 대비되는 조선 사람들의 예절을 지키는 식사 태도가 문명인의 모습과 비슷하다고 주장하고 있다.

【음식 관련 정의】

이 글에서는 실제로 음식이 등장하지는 않으나 음식을 먹을 때에 외국인과 조선 사람의 모습을 비교하고 있다.

【서지】

|       |  |
|-------|--|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 202-203  |
| 발행년월일 | : 1928년 05월 01일  |
| 기사제목  | : 요모조모로 본 朝鮮(조선)사람과 外國(외국)사람-料理店(료리점)에서 본 = 朝鮮(조선) 손님과 外國(외국) 손님 |
| 필자    | : OO館뽀이(OO관뽀이) 金德成(김덕성)  |
| 기사형태  | : 잡저   |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회  |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지   |

【목차와 구성】

이 글은 잡저의 형식을 갖추고 있다. 기사의 내용은 문명 사람들의 모습, 외국인의 식사 예절, 조선 사람들의 식사 예절에 대해 말하고 있다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식관련 내용 추출

| 분류 | 음식명    | 비고             |
|----|--------|----------------|
| 직업 | 료리집 뽀이 | 식당에서 접대하는 남자   |
| 음식 | 음식     | 외국인들의 음식 먹는 모습 |

### 1. 외국인들의 차별

금일에 소위 문명하였다는 사람들은 계급과 차별이 업느니 뇌동신성이니 직업에 귀천이 업느니 떠드나 뽕디다만은 사실로 사람을 대하는데 드러서는 아모래도 갈리입디다. 소위 문명하였다는 외국인들은 왜 그리도 차별이 심한지 나갓흔 료리집 뽕이는 사람가티 녀이지를 안는 모양인지 종 부리듯 하대의 말만하며 천대하는 것을 보면 저런 사람들이 그래도 문명인인가 하는 생각이 납디다.

### 2. 예절이 부족한 외국인들의 모습

음식을 먹을 때에 그 난잡하고 소동치며 꺾헤방에 손님들은 생각도 안이하고 체면업시 떠드는 꼴은 참으로 내 눈에도 거실으게 보입디다. 문명인의 표증은 레절일 것 갓흔데 그들은 왜 그리 무례 란잡한지요. 그리고 음식 갓흔 것도 먹다가는 찌꺼기를 싸 가지고 가는 일을 종종 볼 때에는 참 우섭습디다. 이것은 외국인의 꼴입니다.

### 3. 문명인다운 예절을 지닌 조선 사람들

만은 우리 조선 손님들은 참 그네들과 비하면 양반들이야요. 우리 갓흔 뽕-이라도 존대를 하는 것을 보거나 음식 먹을 때에 얌전하고 점잔은 모양을 볼 때면 얼마나 조선 사람은 소위 문명인 이상에 문명인다운 행동을 하고 잇는 것을 자랑하고 십습니다. 레절이 문명인의 표준이라고 할진대 대표턱 문명인은 조선 사람이라고 말하고 십습니다. 료리집 뽕-이인 나의 본대로는 외국인보다 다른 것은 둘째로 치고 제일 레절에 어마나 조선 사람이 우수하다는 것을 크게 자랑하고 십습니다. 그야 조선 사람 중에도 외국 사람 갓흔 사람도 갓금 잇지만흔요.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선) 것-飮食(음식), 山水(산수), 人情(인정)

**【정의】**

이 글의 저자는 박승철(朴勝喆)이며 자신이 서양에 지내면서 그리웠던 조선의 모습들에 대해 설명하고 있다. 저자가 외국에서 지내면서 빵조각을 먹는 것에 익숙해 졌으나, 밥, 고추조림, 고기조림, 비빔밥과 애호박 나물을 먹게 되었을 때 다시 고국의 맛이 그리워졌다고 말하고 있다. 또한 서서(瑞西)의 산천을 보면서 고국의 산수를 그리워하였고, 그 중에서도 1만 2천봉의 금강산을 최고로 꼽았다. 마지막으로 물질주의로 인하여 빵 한조각 나눠주지 않는 외국에서 생활하는 지은이가 외국 중에서도 어려운 국가에서 모르는 사람에게 음식을 권하는 인정의 모습을 보며, 어려운 생활에서도 손님에게 식사대접, 잠자리 제공 등을 서슴지 않는 조선의 인정을 떠올리게 되었음을 설명하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 외국에서 지내면서 조선의 음식을 먹으며 생각한 고국의 음식과 서서의 산천을 보면서 떠오른 고국의 산수, 어려운 경제 속에서도 다른 사람들을 대접하는 조선 사람들의 인정을 그리워하며 쓴 글이다. 음식에 들어가지 않으면 우리 음식에 조화가 없어진다는 고추, 풋고추, 고기 장조림, 쌀밥을 비벼먹는 비빔밥과 고기를 다져 넣은 애호박 나물이 설명되어 있으며, 지은이가 평소에 외국에서 먹는 것에 익숙해진 빵과 그에 발라 먹는 버터와 잼에 대해 설명하고 있다. 그 외에 한국의 인정을 보여주는 밥이 설명되었다.

**【서지】**

|       |   |
|-------|---|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 140-141                             |
| 발행년월일 | : 1928년 05월 01일                                   |
| 기사제목  | : 外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선) 것-飮食(음식), 山水(산수), 人情(인정) |
| 필자    | : 朴勝喆(박승철)  |
| 기사형태  | : 잡지  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회   |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지                                      |

**【목차와 구성】**

이 글은 잡지의 형식으로 갖추고 있다. 내용은 외국에서 생각나는 조선의 음식, 산수, 인정에 대해서 서술하였다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명               | 비고                             |
|-----|-------------------|--------------------------------|
| 곡류  | 쌀밥, 뷔빔밥,          | 뷔벼 먹는 것                        |
|     | 빵                 | 서양에서 먹는 것                      |
|     | 밥                 | 조선 사람들의 인정                     |
| 육류  | 고기 장조림, 고기조림      | 뷔벼 먹는 것                        |
| 채소류 | 고초(苦椒), 풋고초, 고초조림 | 뷔벼 먹는 것                        |
|     | 애호박 나물            | 고기를 쪄아느은 연한 애호박 나물             |
| 소스류 | 빠다, 짬             | 뽕뽕말는 빵조각에 『빠다』 나 『짬』을 발러 불을 올림 |

1. 외국에서 생각나는 조선의 음식

남은 매워서 호호하며 눈물을 갈상갈상 흘리지마는 우리는 음식에 그것이 들지 안흐면 음식 맛의 조화가 업서진다는 고초(苦椒)-그러나 어린 풋고초에 고기 장조림, 거기에 쌀밥을 뷔벼 먹는 것이 그러케 맛업는 조선 음식이 아닐 것이요 느진 녀름 조석끼니에 고기를 쪄아느은 연한 애호박 나물이 또한 진보 안된 조선의 음식이라고 누가 말하겠습니가. 뽕뽕말는 빵조각에 『빠다』나 『짬』을 발러 불을 올리며 씹는 서양 천지에 가서 그런 조선 음식이 생각 아니 난다면 그야말로 오장륙부에 무슨 고장이 생긴 자라고 아니할 수 업습니다.

굴은 사람이 밥을 보면 춤이 더 삼켜지고 목마른 사람이 물을 대하면 더 견딜수 업는 것과 마찬가지로 오래 안 먹던 음식을 별안간에 대하면 더 1층 음식이 생각나는 것이 사람의 본능적 식욕일 것입니다. 얼마를 두고 빵조각 생활에 거의 버릇이 익은 나로서 희한하게도 뜻하지 아니한『오-스타리아 헝가리아와 희랍, 토이기』에서 밥, 고초조림, 고기조림, 뷔빔밥, 애호박 나물을 먹게될 때 이상야릇하게도 고국의 음식이 더 그리워지던 것도 식욕의 본능을 가진 나로서는 엇절 수 업는 일이엇습니다.

2. 외국에서 생각나는 조선의 산수

서서(瑞西)라 하면 보지 안이한 이로도 구라파의 공원이거니 하고 생각하는 것만큼, 서서는 구라파에서 가장 아름다운 산수, 고흔 풍경을 가진 나라입니다.

활가티 꼬부장한 산과 산, 산 새이에 구렁, 구렁에서 흘러 내려오는 시냇물, 폭포되고 호수 되고 또 다시 흘러 강이 되야 구라파에서 유명한 강쳐노코는 서서 나라에서 발원(發源)치 아니한 강이 거의 업스리만큼 물 맑고 산 고흔 곳, 곳곳마다 푸른 삼림이 옥어지고 삼림 사이에 목장, 목장에서 소 염소의 무리가 풀뜻는 광경을 보고 고국의 山水가 방불히 눈압해 나타나는 듯, 그 중에도 1만2천봉의 금강산이 자랑하고도 십고 그리워지기도 서서의 산천을 보고 더 1

층 간절했던 것입니다.

### 3. 외국에서 생각나는 조선의 인정

돈 한푼에 눈물나는 감격을 늦기게 되고 밥 한술에 잊지 못할 은혜를 늦기게 되는 것은 돈이 귀함이 아니라 사람의 사람다운 본성이 발로되는 것에 감격함이요 밥이 귀함이 아니라 참다운 인정미가 나타남에 고마운 맛을 알게 되는 것입니다.

남들은 그 사상이 낮부터 경제 조직이 불완전해서 그러니하고 비난도 하지만 우리 조선에서 아무리 어려운 집이라도 친척이나 친구가 차저 오던지 모르는 손님이 차저 와도 음식을 대접하고 재워보내고 로자를 보태여 주는 풍도가 궁벽한 향촌에 있는 것을 보면 그것이 인정미로 보아 얼마나 사람과 사람끼리 사는 이 세상에서 따뜻하고 고마운 맛을 늦기게 되는 감격한 일입닛가. 찢고 뺏고 그리다가 싸우고 닷히고 죽이고 하는 잔악한 짓을 적게 하고 크게 하고 숨어서 하고 들어 내노코 하는 다른 민족에다 비하면 세계 어느 나라에 가서도 차저볼 수 업는 우리의 미풍일 것입니다.

빵 한조각을 공으로 어더 먹을 수 업고 돈 아니면 안저서 발도 못쉬는 이 세상에 더구나 눈썹이 틀닐만큼 돈, 물질로만 되야 먹은 구라파속에서 어대가 이런 순박한 인정미를 발견할 수가 잇겠습닛가 마는 다만 구라파 각국 중에도 현대에 뒤떠러진 서반아(西班牙)에서 기차를 타고 려행하는 데도 차안에서 모르는 사람끼리도 자기 음식을 남에게 먼저 권하고 서로서로 친절히 구는 것을 볼 때 희한하게도 오랫동안 맛보지 못하던 인정을 엿보아 알게 되고 려사가 오래된 만큼 그와 가튼 순박한 인정미가 나타나는가 하면 문득 고국의 아름다움고 순후한 인정인심이 배나 더 생각키어지더이다.

세 가지! 이 세 가지가 구미를 순회할 때에 나로서는 가장 그리웁던 고국의 것이엇습니다. 음식의 맛, 산수의 미, 인정의 미, 이 세 가지가.

#### 【참고문헌】

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

## 【자료명】

朝鮮(조선) 김치 禮讚(례찬)

## 【정의】

이 글의 저자는 류춘섭(劉春燮)이며 호는 화봉(華峰)이다. 그는 전라북도 전주 출생이며, 전주진흥학교를 졸업한 후 일본 와세다대학[早稻田大學]에서 대학과정을 수료하였다. 신문학 초창기에 《금성(金星)》 동인으로 시를 발표하기 시작하였고, 1931년에는 《임께서 나를 부르시니》라는 시집을 출간하였다. 그 외에도 장편소설인 《꿈은 아니언만》(1929), 8·15광복 후에는 수필집 《화봉섭어(華峰譚語)》(1962)를 간행하였다. 그는 해인대학(海印大學) 학장서리, 《서울신문》 논설위원, 《영남일보(嶺南日報)》 주필 겸 부사장 등을 역임하였다. 그 동안에 《아비디아》(1959) 《38도선(三八度線)》(1960) 《눈은 장벽(障壁)을 본다》(1961) 등을 발표하였다. 그 후 만년에는 불가(佛家)에 귀의하여 경기도 고양(高陽)의 쌍수암(雙水庵)에서 주지로 지냈다.

조선 김치 예찬은 류춘섭이 1928년 별건곤에 실은 글이다. 이 글에서는 조선 김치의 다양한 맛을 설명하며 세계 제일의 맛은 김치라고 주장하고 있다.

## 【음식 관련 정의】

이 글은 논설의 형식을 갖추고 있다. 이 글은 조선의 김치에 대해 예찬하고 있는 글이다. 전라도, 충청도, 경상도, 서울 등 지역에 따라 다양한 맛을 지닌 김치, 김치처럼 자주 먹을 수 있는 음식이 없고 밥과 먹을수록 더욱 맛이 좋은 김치, 햇김치, 갓김치, 열무김치, 배추김치, 풋김치, 묵은 김치 등 다양한 종류의 김치 맛에 대해 설명하며 세계 제일의 맛을 지닌 것은 김치라고 주장하고 있다.

## 【서지】

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 192-193 |
| 발행년월일 | : 1928년 05월 01일       |
| 기사제목  | : 朝鮮(조선) 김치 禮讚(례찬)    |
| 필자    | : 劉春燮(류춘섭)            |
| 기사형태  | : 논설                  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회             |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지          |

## 【목차와 구성】

이 글은 논설의 형식을 갖추고 있다. 이 글은 조선의 김치에 대해 예찬하고 있는 글이다. 지역에 따라 다양한 맛을 지닌 김치, 맛이 좋은 김치, 다양한 종류의 김치 맛과 세계 제일의 맛을 지닌 김치에 대한 설명하고 있다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명                                    | 비고                   |
|-----|--|----------------------|
| 곡류  | 밥                                      | 밥과 함께 먹는 김치          |
| 육류  | 고기                                     | 고기를 김치처럼 먹으면 물림      |
| 채소류 | 김치, 갓김치, 열무우 김치, 배추김치<br>배추, 미나리, 고초가루 | 다양한 김치의 종류<br>김치의 재료 |
| 과실류 | 밤, 잣                                   | 김치에서 나는 맛            |

1. 지역에 따라 다양한 맛을 지닌 김치

나는 김치를 자랑한다는 것보다 솔직하게 내가 김치를 먹어 보니 그 맛이 다른 나라 음식에 비하여서 엇더트라는 말이나 해 보립니다. 원래 내가 김치를 엇더케 당그는 줄도 모르고 또 몇 가지 종류나 되는 줄도 모르며 엇더케 하여야 간이 맛고 엇더케 하여야 마 조흔지 그 방법은 모르되 다만 나의 혀를 통하여 맛본 김치의 맛이 엇더하였다는 것이나 적어 보립니다. 김치도 디방을 따라 달습데다. 전라도 김치스맛 다르고 충청도 김치스맛도 다르며 경상도 김치스도 다르고 서울 김치스맛도 달너서 다 각기 그 맛이 달은 것이야 별별스럽게 달오지만은 역시 김치는 김치스맛으로 공통된 데가 또한 만습데다. 그러나 나는 여러 디방 김치스맛을 이야기 한다는 것보다 가장 만히 먹어 본 전라도 김치 이야기나 하오리다. 그러치 안어도 나는 이 새에 전라도 김치에 굶주려서 배속이 굴뚝한 대다가 전라도 김치맛 자랑을 쓰려닛가 입맛부터 다서집니다. 김치스맛이란 참으로 말하기 어렵게 조와요.

2. 맛이 좋은 김치

음식이란 원래가 맛이 조와야 그 음식이 넓니 먹히는 법이요 또 여러 사람들의게 찬양도 맞게 되며 동시에 모든 사람들이 해서 먹게 되는 고로 갑도 혈해지는 것이 보통입니다. 가령 고기 맛이 조타고 하지만은 고기를 김치처럼 먹어 본다면은 반드시 얼마 안가서 물립니다. 그러나 꾸준이 밥과 가티 먹을사록 입에 정이 더 더는 것은 김치올시다. 무엇보담도 언제까지 먹어도 변하여지지 안코 맛이 조흔 것이 벌서 다른 음식에 비하여 그 맛의 탁월한 것을 알게 되는 것 안임닛가.

그는 그러타고 해 두고 맛은 사실 먹는 사람이 먹어보아야 알 것이지 남이 먹어보고 엇더케

맛이 조타고 말을 해서 들린다고 해야 그 뜻은 사람이 그러타고 얼핏 수궁하기가 어려운 법입니다. 그런데 나는 늘 그 맛을 맛볼 때에는 과연 조타고 생각이 안이남은 안이로되 이것을 붓으로 적어 독자데현의 혀에 그만한 맛을 전하여 들인다는 장담은 실로히 하기 어렵습니다. 엇지하여 나의게 이가티 곤난한 책임이 돌아왔는고 쓰다가 생각하니 김치 타령보담도 먼저 탄식부터 남니다.

### 3. 다양한 종류의 김치 맛과 세계 제일의 음식인 김치

김치! 초봄에 산뜻한 햇김치에 미나리 씹히는 향내는 고초가루의 매움을 이저버리게 하고 시원한 김치 국물은 타액을 입안으로 뽑아들입니다. 보들보들한 갓김치의 고수한 맛도 또한 괄시할 수 업지만은 여름에 열무우 김치는 우물에 채여두었다가 먹을 때에 먹는 사람의 배속에서 새바람이 일고 가을 풋김치는 고수한 품이 혀가 제절로 니새이를 더듬으며 도라단일만큼 맛이 잇습니다. 겨울이 되어서 상말에 평양 녀자 허벅지 가튼 뽕얀 배추김치를 가즌 양념에 범을녀서 당겨두었다가 갓금 익어가는데로 차례차례 먹어가면 원양념속에 들은 밤쪽은 나무껍질갓지만 실상은 배추줄기가 풋밤맛가티 달고 김치 속에든 잣은 그 맛이 업지만은 배초납을 씹을 때 잣냄새가 나며 젓국 국물은 따로 도는지 고수한 맛은 배추 속에서 소사나는 듯하야 먹어도 먹는 줄 모르고 맛이 조와도 조흔 줄도 모르면서 겨울 한 철을 지내는 것이 김치 덕이만치요. 또 겨울 김장한 무근 김치를 전라도에서는 6, 7월까지 먹는데 그 때가 되면 김치 빛이 까-마케 됩니다. 그러나 산뜻한 풋김치와 어울녀서 무근 김치의 감칠맛이 잇는 것을 먹자면은 풋김치 맛과 묵은 김치 맛이 한꺼번에 어울어져서 무근 김치 맛도 안이요 풋김치스 맛도 안인 말할 수 업는 조흔 맛이 입속에서 돌아남니다. 참 맛나지요. 그 밧게나 더 말 못하겠습니다.

일본에 닥구양, 나쓰께, 하구사이쓰께들은 말할 것도 업시 우리네의 김치에는 족달불굽입니다. 워선 일인들이 우리 나라 김치 맛을 본 후에는 귀국할 생각조차 업서진다니 더 말할 것도 업고 서양 사람들도 대개는 맛만 보면 미치는 것이 나는 서양 음식을 먹고 그러케 미쳐보지 못한 것에 비하면 아마도 세계 어느 나라 음식 가운데에든지 우리 나라 김치는 조금도 손색이 업슬 뿐 안이오 나의게 물을 것 가트면 세계 데일이라고 하겠습니다.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선) 것-溫突(온돌)과 김치

**【정의】**

이 글의 저자는 류영준이라는 여인이 중국과 일본에서 오랜 타지 생활을 하면서 생각나던 음식과 온돌방에 대해서 쓴 글이다. 외국에서 가장 생각나는 음식은 김치이며, 외국에도 김치나 장아찌가 없는 것은 아니나 맛과 영양이 좋은 것은 조선 김치라고 하였다. 또한 중국에 강이나 서양의 침대, 일본의 다다미도 이용하여 봤으나 조선의 온돌같이 따뜻한 방이 없음을 이야기하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글은 입맛이 없을 때에 생각나던 평양 냉면과 닭찜, 그리고 그보다 더 생각나는 김치에 대해서 언급하고 있다. 외국에서 장아찌나 그와 비슷한 것이 없는 것은 아니나 맛과 영양은 조선의 것이 최고라고 말하였다.

**【서지】**

|       |   |                                     |
|-------|---|-------------------------------------|
| 서     | 명 | : 별건곤(別乾坤) pp 150                   |
| 발행년월일 | : | 1928년 05월 01일                       |
| 기사제목  | : | 外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선) 것-溫突(온돌)과 김치 |
| 필     | 자 | : 劉英俊(류영준)                          |
| 기사형태  | : | 잡지                                  |
| 자료제공  | : | 국사편찬위원회                             |
| 분     | 류 | : 연속간행물 > 잡지                        |

**【목차와 구성】**

이 글은 잡지의 형식을 갖추고 있다. 이 글의 내용은 글쓴이가 외국에서 타지 생활을 하는 동안에 가장 생각났던 김치와 온돌에 대해서 서술한 글이다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명     | 비고                               |
|-----|---------|----------------------------------|
| 곡류  | 평양 냉면   | 속이 헛헛하고 입맛이 굵을 때에<br>생각나는 음식     |
| 육류  | 닭찜      |                                  |
| 채소류 | 김치, 장아찌 | 외국에서 생각나는 음식,<br>외국에도 있는 김치나 장아찌 |

1. 외국에서 생각나는 음식과 온돌

이러한 말슴은 좀 범연한 말슴 같습니다마는 나는 무엇보다도 김치와 溫突(온돌)의 생각이 간절하였습니다. 中國(중국)에서 약 6년 동안을 잊었고 日本(일본)에서 약 8, 9년을 잇는 동안에 여러 가지의 고생을 다 맛보았스니 故國(고국)의 어느 것이 생각나지 안엇겟슴닛가. 달 밝고 꽃이 필 때에 친척과 동모의 생각도 간절하였고 속이 헛헛하고 입맛이 굵을 때에는 평양 냉면과 닭찜 가튼 것도 생각이 낫습니다. 그러나 더욱 생각나는 것은 온돌과 김치였습니다. 中國(중국)에나 日本(일본)에도 김치나 장아찌 가튼 것이 업는 것은 안이지만은 우리 조선의 김치처럼 맛이 조코 영양에 適宜(적의)한 것은 업습니다. 또 中國人(중국인)의 캉이나 西洋人(서양인)의 침대나 日本人(일본인)의 다다미(疊(첩))에서 거처를 하야보았스나 우리 朝鮮(조선)의 온돌처럼 따뜻하고도 經濟的(경제적)이오 衛生的(위생적)인 것은 업습니다. 日本(일본) 가티 비습하고 中國(중국) 가티(특히 北方(북방)) 치운 지방에 잇서서 이른 봄과 느진 가을-아즉도 煖爐(난로), 火爐(화로)가튼 것을 설비치 안이할 때에는 學生(학생) 寄宿舍(기숙사) 가튼데에 서는 참으로 치워서 견디기 어렵습니다. 그런 때에 우리 朝鮮(조선) 사람은 누구나 온돌을 생각할 것임니다만은 특히 우리 가튼 여자로서는 더욱 간절히 생각이 납니다. 나의 경험상에도 이 두 가지의 생각이 가장 간절하였습니다.

【참고문헌】

없음

【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

花草動物(화초동물)자랑-世界的(세계적) 特産物(특산물), 天下靈藥(천하령약) 高麗人蔘(고려인삼)

**【정의】**

이 글의 저자는 삼신산인이라는 필명을 가진 사람이며, 별건곤에 실려 있는 글이다. 처음 부분에서는 산천, 소와 쌀, 음식과 약재 등 조선의 일반적인 특산물들에 대해서 설명하고 있다. 이 글은 그 중에서도 인삼에 대해서 자세하게 설명하고자 하였다. 우선 인삼의 이름과 학명, 가공법과 부위 등에 따라 달라지는 인삼의 종류에 대해 설명하고 있다. 또한 인삼이 발견되고 약재로 이용되는 과정을 담은 이야기, 세계적으로 인삼을 연구한 결과 발견된 성분과 효능 등에 대해서 상세히 서술하고 있다. 인삼이 조선과 일본 등 인삼이 팔리는 시장과 양을 기록하였으며, 고려인삼을 파는 상인들이 사회사업에 공헌하고 있는 내용들에 대해서 설명하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

음식과 관련된 내용으로는 일반적인 특산물을 설명하는 부분에서 쌀, 들죽, 대두, 밤 등이 나타나 있으며, 약재로 쓰이는 녹용, 웅담이 설명되었고, 인삼은 정의와 종류, 기원 등에 대해 상세히 서술하고 있다.

**【서지】**

|       |   |
|-------|---|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 182-185                                   |
| 발행년월일 | : 1928년 05월 01일   |
| 기사제목  | : 花草動物(화초동물)자랑-世界的(세계적) 特産物(특산물), 天下靈藥(천하령약) 高麗人蔘(고려인삼) |
| 필자    | : 三神山人(삼신산인)  |
| 기사형태  | : 논설  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회   |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지  |

**【목차와 구성】**

이 글은 논설의 형식을 갖추고 있다. 글의 내용으로는 조선의 특산물, 인삼의 종류, 기원, 세계적 연구, 명국 시장, 고려인삼의 사회사업으로 구성되어 있다.

**【음식관련내용】**

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류          | 음식명   | 비고  |
|-------------|---|---|
| 곡류 및<br>대두류 | 쌀   | 금제 만경의 기름진 쌀은 일본 사람의 주린 배를 채움<br>평안도의 들죽과 황해도의 대두황권은 이름부터 특별            |
|             | 들죽<br>대두(大豆)  |   |
| 과실류         | 栗(밤)  | 양주, 평양 등지의 밤은 국제사교장에 증답 물로 출품하게 됨                                       |
| 약재          | 녹용  | 강원 함경의 녹용, 웅담은 명약 중 명약임<br>조선의 대표적인 특산물인 인삼<br>가공과 부위 등에 따라 달라지는 인삼의 종류 |
|             | 웅담<br>인삼<br>산삼, 야삼, 포삼, 가삼, 양삼, 양<br>직, 직삼, 토직, 홍삼(포삼), 수삼,<br>백삼, 미삼, 송삼, 금삼, 강삼, 기<br>삼 |   |

1. 조선의 특산물

一般(일반) 特産物(특산물)의 헛튼 자랑

자랑! 자랑! 朝鮮(조선)의 자랑! 그 여러 가지 자랑 속에는 特産物(특산물)도 또한 자랑거리가 만할 것이다. 三面(삼면)으로 들너 잇는 바다 속에 豐富(풍부)한 魚族(어족)도 자랑할만하고 3000里(리)를 빠져 잇는 산악 속에 鬱蒼(울창)한 森林(삼림)과 거기에 棲息(서식)하는 珍禽奇獸(진금기수), 거기에 藏在(장재)하야 잇는 金銀銅鐵(금은동철) 등도 역시 자랑할 만하다. 朝鮮(조선)의 虎皮(호피)가 中國(중국)이나 기타 外國(외국) 皇室(황실)의 玉座(옥좌)를 점령한 것은 이미 歷史(역사)가 오랫동안은 近日(근일)에는 平壤(평양)의 개가죽까지도 米國女子(미국여자)의 목아지를 안고 情死(정사)하랴 한다.(근일에 平壤(평양)에서 米人(미인)이 女子(여자) 목도리 所用(소용)으로 狗皮(구피)를 貿易(무역)하는데 1個(개) 數(수)10圓(원)까지 高貴(고귀)하게 된 일이 있다.) 關東(관동) 關北(관북)의 살지고 굿센 소는 西班牙(서반아)의 鬪牛士(투우사)를 능히 찢너 메트릴 만하고 金堤(금제) 萬頃(만경)의 기름진 쌀은 日本(일본) 사람의 주린 창자를 배불이 한다. 咸興(함흥)과 平壤(평양)의 石炭(석탄)이 撫順炭(무순탄)을 해마다 驅逐(구축)하고 慶尙(경상), 忠淸(충청)의 繭絲(견사)는 날로 日本(일본)과 法蘭西(법란서)의 絹織(견직)을 蠶食(잠식)한다. 全州(전주) 太極扇(태극선)이 西洋(서양) 코백이의 紫髯(자염)을 날리게 되고 彩雲(채운)들(在唐津(재당진))의 白鶴(백학)의 털이 西洋(서양) 美人(미인)의 모자우에서 춤을 추게 된 것은 一種好奇心(일종호기심)에서 나온 것으로만 볼 것이 안이어나와 統營(통영) 順天(순천)의 螺漆工品(라칠공품)과 潭陽(담양) 羅州(라주)의 竹細工品(죽세공품)은 점차 外國人(외국인)의 家庭(가정) 器(기)具(기구)를 征服(정복)한다. 赤壁賦作(적벽부작) 者(자)로 高麗(고려) 사람을 侮辱(모욕) 잘하든 偏見(편견) 文章(문장) 蘇東坡(소

동파)도 高麗(고려) 繭紙(견지)에는 입에 침이 마르게 嘖嘖稱誦(책책칭송)하얏거든 朝鮮(조선)을 東方禮義之國(동방례의지국)이니 東方君子國(동방군자국)이니 하는 보통 中國(중국)사람으로서야 朝鮮(조선)의 紙物(지물)을 여간 칭찬하얏슬가 부냐. 뿐만 안이라 지금에 와서는 世界(세계)사람이 다 일치하게 朝鮮(조선)의 紙物(지물)을 貴(귀)히 녀인다. 天安(천안)의 胡桃(호도)는 自來(자래) 中國(중국) 料理界(료리계)에서 특별한 膾炙(회자)를 바덧슬 뿐만이라 近來(근래)에는 日本(일본) 樂學界(악학계)에서 또한 만흔 歡迎(환영)을 받는다. 金剛山(금강산)의 寶佰子(보백자)는 이름만 드러도 外國(외국) 兒童(아동)들이 우름을 긋치고 忠州(충주)의 黃色(황색) 煙草(연초)는 香臭(향취)만 맛터도 世界(세계) 愛煙家(애연가)의 비위가 動(동)한다. 咸鏡道(함경도)(豐山附近(충산부근))의 「들죽」과 黃海道(황해도)(長淵(장연))의 大豆黃卷(대두황권)은 이름부터 特別(특별)하거니와 江原(강원) 함경의 鹿茸(록용), 熊膽(웅담)은 名藥(명약) 중 또 명약이다. 關西(관서)의 砂糖(사당)이 미래에 臺灣產(대만산)을 능가하겠다는 평도 잇지만은 南朝鮮(남조선)의 棉花(면화)가 未久(미구)에 印度(인도)와 伯仲(백중)을 닳투겠다는 것은 그리 鄭鑑錄(정감록) 가튼 虛誕(허탄)한 말은 안일 것이다. 大邱(대구), 鎭南浦(진남포), 德源(덕원) 등지의 蘋果(평과)는 歐洲大戰時代(구주대전시대)에 벌서 列國軍隊(렬국군대)의 주린 배를 채워주어 朝鮮(조선) 蘋果(평과)를 救世主(구세주) 이상으로 사모하게 되였고 楊州(양주), 平壤(평양) 등지의 栗(를)은 國際社交場(국제사교장)에 贈答物(증답물)로 出品(출품)을 하게 디였다. 鴨綠江(압록강)의 목재가 안이면 日中(일중) 兩國(량국)의 사람들이 土窟(토굴)이나 石窟(석굴) 속에서 낮잠만 잘 터이오 江原道(강원도)의 木炭(목탄)이 안이면 嚴冬雪寒(엄동설한) 때에 발가숭이 日人(일인)의 手足(수족)이 오리발이 되고 말 것이다. 이와 가티 朝鮮(조선)의 특산을 드러 자랑하자면 참으로 수가 만치만은 벗분 시간과 制限(제한)이 잇는 紙面(지면)에 엇지 일일이 다 말할 수 잇스랴. 여간 것은 이만하야두고 朝鮮(조선) 特產物(특산물) 중에도 제일 대표적이라 할만한 人蔘(인삼)을 드러서 자랑삼아 잠깐 소개하랴 한다.

## 2. 인삼의 종류

人蔘(인삼)은 엇더한 植物(식물)인가

그러면 人蔘(인삼)은 과연 엇더한 植物(식물)이며 그 名稱(명칭)의 久別(구별)은 또한 엇더한가. 그것은 植物學上(식물학상)에 所謂(소위) 宿根性(숙근성) 植物(식물)(즉 多年生(다년생) 植物(식물))로 五加科(오가과)에 屬(속)한 者(자)이니 學名(학명)은 「파낙스긴센(Panax Gin Seng)」이다. 名稱(명칭)은 山地(산지), 栽培(재배), 製造(제조) 등의 것더한 것을 따라서 種種(종종)의 別(별)이 잇스니 深山(심산) 중에서 自生自長(자생자장)한 것을 山蔘(산삼) 또는 野蔘(야삼)이라 하고 田圃(전포)에 移種(이종)한 것을 圃蔘(포삼) 또는 家蔘(가삼)이라 하며 圃蔘(포삼) 중에 藥土(약토)(堆肥(퇴비))로 灌養(관양)한 것을 養蔘(양삼) 혹은 養直(양직)이라 하고 平田(평전)에 直種(직종)한 것을 直蔘(직삼) 혹은 土直(토직)이라 한다. 그리고 蔘(삼)의 蒸造(증조)한 것을 紅蔘(홍삼)(包蔘(포삼))이라 하고 캐서 아주 깍지 안코 말이지 안은

것을 水蓼(수삼)이라 하며 乾製(건제)한 것을 白蓼(백삼)이라 하고 蓼(삼)의 꼬리를 尾蓼(미삼)이라 한다. 此外(차외)에 地名(지명)을 따라서 開城産(개성산)을 松蓼(송삼)이라 함과 가티 錦山産(금산산)을 錦蓼(금삼), 江界産(강계산)을 江蓼(강삼)(南鮮(남선)에서 江蓼(강삼)이라 하면 江原道産(강원도산)을 指稱(지칭)함이다) 麒麟産(기린산)(元春川屬地(원춘천속지)로 今(금)에 麟蹄(린제)에 移屬(이속)함)을 麒麟蓼(기삼)이라 稱(칭)한다. 然而(연이) 諸(제) 蓼中(삼중) 山蓼(산삼)은 藥效(약효)가 最神(최신)한 者(자)로 故(고)로 朝鮮(조선) 及(급) 中國(중국)에서 가장 貴重(귀중)이 녀었스니 本草綱目(본초강목)에 소위 「年深長成(년심장성)한 者(자)는 根(근)이 人形(인형)과 如(여)함으로 此(차)를 人蓼(인삼)이라 위한다.」云(운)함이 이것이다.

### 3. 인삼의 기원(人蓼(인삼)의 起源(기원))

人蓼(인삼)의 起源(기원)은 그 年代(년대)가 아주 未詳(미상)하나 文獻備考(문헌비고)에 의하면 「全羅道同福縣女子(전라도동북현녀자)가 山中(산중)에서 蓼子(삼자)를 어더서 그것을 밭에 심어더니 崔氏(최씨)라는 이가 傳(전)하여 播植(파식)하니 이것이 家蓼(가삼)의 始初(시초)라」云(운)하였고(俗傳(속전)에 同福縣(동북현)의 한 婦人(부인)이 아들이 업서서 항상 하늘에 祈禱(기도)를 하였더니 하루밤 꿈에는 어떤 白髮老人(백발로인)이 枕頭(침두)에 와서 말하기를 네가 어느 山(산)으로 오면 반듯이 貴(귀)한 아들을 어더리라 함으로 그 婦人(부인)이 이상이 녀기고 깃버하여 그 山中(산중)에 가서 차진 즉 아히는 업고 삼딸(蓼實)이 빨갓게 익은 蓼(삼)잎이 빔으로 그것을 캐서 본 즉 뿌리의 形狀(형상)이 玉童子(옥동자)와 가름으로 가지고 와서 씨는 심고 뿌리는 약으로 그 남편을 먹이엇더니 불과 1년에 아들을 낳코 또 蓼(삼)도 잘 되야서 富者(부자)가 되엿다 한다) 또 曰(왈)하되 「朝鮮(조선)의 蓼(삼)은 天下(천하)의 所貴(소귀)인 故(고)로 崔氏(최씨)는 그것을 가마니 가지고 淸國(청국)에 가서 파니 淸人(청인)의 阿片(아편)에 病(병)든 者(자)가 人蓼(인삼)을 藥(약)으로 쓰는 故(고)로 우리 朝鮮人蓼(조선인삼)을 보고 甚(심)히 珍寶(진보)로 思(사)하였다. 그러나 그것을 먹고는 往往(왕왕)히 中毒(중독)이 됴므로 崔氏(최씨)는 다시 蓼(삼)을 蒸造(증조)하여 發賣(발매)한 바 그 利(리)가 莫大(막대)하여 富(부)가 一道(일도)에 冠(관)하였스니 이것이 紅蓼(홍삼)의 始初(시초)라」云(운)하였다. 그러나 이보다 先(선)하여 元帝(원제)가 高麗朝廷(고려조정)에 請(청)하여 人蓼(인삼)을 어더간 史實(사실)을 보면 高麗(고려) 當時(당시)에 벌써 朝鮮(조선)의 人蓼(인삼)이 中國(중국)에 著名(저명)하였든 것을 알 수 있다. 그리고 開城(개성)의 人蓼(인삼)은 그 系統(계통)이 또한 同福(동북)에서 來(래)하였는데 그 年代(년대)는 또한 未詳(미상)하나 開城(개성)의 商人(상인)이 同福(동북)에 來往(래왕)할 때에 取種(취종)한 것이라 하며 尙又(상우) 苗蓼(상우묘삼)의 種植法(종식법)은 現今(현금) 開城(개성)에서 人蓼大王(인삼대왕)이라 칭하는 孫奉祥(손봉상)씨의 族曾祚(족증조)되는 孫景仁(손경인)이라 하는 이가 처음으로 발명하였다 한다.(距今(거금) 約(약) 100餘年前(여년전))

#### 4. 인삼의 세계적 연구

人蔘(인삼)의 世界的(세계적) 聲價(성가)

自來(자래)에 中國(중국) 사람들은 朝鮮(조선)의 人蔘(인삼)을 不死藥(불사약)이니 不老長生之劑(불로장생지제)이니 하여 특히 貴重(귀중)히 녀이엿스니 彼(피) 萬古(만고) 英雄兒(영웅아)라 칭하는 秦始皇(진시황)이 方士(방사) 徐福(서복)으로 童男童女(동남동녀) 5,000人(인)을 거나리고 三神山(삼신산) 不死藥(불사약)을 구하얏다는 것은 歷史上(력사상) 유명한 이약이 어니와 近世(근세) 淸朝(청조)에서는 大官(대관)의 病革(병혁)한 時(시)에는 朝鮮人蔘(조선인삼)의 下賜(하사)를 唯一(유일)한 優遇(우우)로 생각하여 依例(의례)히 사용하고 특히 南支那(남지나) 瘴癘之鄉(장려지향)에서는 父母(부모)의 病이 危急(위급)할 대에 人蔘(인삼)을 買用(매용)할 돈이 업는 사람은 남의 藥舖(약포)에 가서 賃借(임차)를 하여 다가 病床(병상)에 陳列(진렬)하여 寗코 外人(외인)에게 자기의 孝誠(효성)이 至極(지극)하다는 것을 보이는 習慣(습관)까지 있다 한다. 近日(근일)에 또 한가지 우서운 일은 朝鮮(조선) 學生蹴球團(학생축구단)이 上海(상해)에 遠征(원정)을 가서 中國人(중국인)과 시합을 하는데 朝鮮(조선) 사람의 體格(체격) 長大(장대)한 것과 날넌 것을 보고는 觀光(관광)하는 中國(중국) 사람들이 嘖嘖稱歎(책책칭탄)하면서 하는 말이 朝鮮(조선) 사람은 人蔘(인삼)을 만히 먹기 때문에 저러타고 하고 심지어 신문에까지 그러한 말을 기재하얏섯다. 이 몇가지의 일만 보와도 漕船人蔘(조선인삼)의 聲價(성가)가 엇더한 것을 알 수 있다. 그 뿐이나. 近來(근래) 東西醫學大家(동서의학대가)들은 이 人蔘(인삼)을 특히 연구 발표하여 世界(세계) 醫學界(의학계)에 일대 波文(파문)을 이리킨다. 이제 그 몇사람의 研究(연구)한 것을 公開(공개)하면 이러하다.

1. 佛蘭西(불란서) 파스트유-르 細菌研究所長(세균연구소장) 細菌學(세균학) 大家(대가) 「메지니고후」博士(박사)는 曰(알)하되 朝鮮人蔘精(조선인삼정)을 계속하여 服用(복용)하면 老衰(로쇠)의 度(도)를 遲緩(지완)케 하고 老年(로년)에 至(지)할지라도 尙(상)히 \*鑠(삭)한 원기를 보유했다 하고.

2. 同國(동국) 딱터 「에푸스미스」氏(씨)는 曰(알)하되 朝鮮人蔘精(조선인삼정)은 虛弱的(허약적) 出血(출혈), 消化不良(소화불량) 婦人(부인)의 永續的(영속적) 排出物(배출물) 及(급) 熱病(열병)의 退熱期(퇴열기) 등에 一太(일대) 特效(특효)가 있다 하고.

3. 露國(로국)의 一醫學博士(일의학박사)는 化學分析(화학분석)의 結果(결과) 「스베루밍, 가루에잉, 고라닝」등을 發見(발견)한 旨(지)를 발표하얏다. (스베루밍, 은스베스마 즉 情蟲(정충)의 素(소)라 하는 것인데 情慾(정욕)을 誘起(유기)함이 彼(피) 요형뽕 以上(이상)의 作用(작용)을 有(유)하고 가루에잉, 고라닝은 공히 精神興奮作用(정신흥분작용)의 成分(성분)이 有(유)함)

4. 日本(일본) 東京帝國大學(동경제국대학) 醫科大學(의과대학) 教授(교수) 藥學博士(약학박사) 根藤平三郎氏(근등평삼랑씨)는 曩者(낭자)에 陸軍軍醫團集團會(육군군의단집단회) 及

(급) 日本藥學會(일본약학회)에 朝鮮人蔘(조선인삼)이 특수의 有效成分(유효성분)을 多量(다량)으로 含有(함유)한 事(사)를 보고하고 更(경)히 最近(최근)에 至(지)하여야는 總督府(총독부) 依囑(의촉)에 依(의)하여 陸軍衛生材料廠(육군위생재료창)의 實驗室(실험실)에서 精細(정세)한 試驗(시험)을 遂(수)하여 醫治效(의치효)의 確實顯著(확실현저)한 것을 發表(발표)하였고.

5. 醫學博士(의학박사) 佐伯矩(좌백구)씨는 朝鮮人蔘(조선인삼)의 成分에 관하여 化學的(화학적) 分析(분석)의 缺課(결과) 3種(종)의 成分(성분)을 發表(발표)하였스니 즉 제1成分(성분)은「고마싱」이라 稱(칭)하는 者(자)로 內服(내복) 及(급) 注射(주사)에 依(의)하여 新陳代謝(신진대사) 作用(작용)과 利尿(리뇨), 亢奮作用(항분작용) 등을 起(기)하여 情慾(정욕)을 誘起(유기)케 하고 제2成分(성분)은 配糖體(배당체)니 苦味祛痰(고미거담)의 效(효)가 有(유)하고 제3成分(성분)은「고마쇼-르」이라 하는 者(자)이니 消毒作用(소독작용)을 한다 하였스며

6. 日本(일본) 赤十字社病院(적십자사병원)의 吉本醫學博士(길본의학박사) 及(급) 梶井博士(미정박사)의 臨牀的(림상적) 實驗(실험)에는 曰(알)하되 (1)人蔘(인삼)을 人體(인체)에 與(여)할 시는 腎臟(신장)이 健康(건강)한 경우와 病的(병적)인 경아를 따라서 利尿作用(리뇨작용)에 及(급)하는 影響(영향)이 相異(상이)하고 (2)病的腎(병적신)(腎臟病(신장병))인 경우는 尿(뇨)의 水分(수분) 及(급) 固形成分(고형성분) 특히 食鹽(식염)의 排除(배제)를 顯著(현저)히 促進(촉진)시키고 含窒素體(함질소제)의 排除(배제)를 抑制(억제)하는 데에 治療的(치료적) 方面(방면)에 유리한 영향을 준다고 認(인)하겠다 하였다.

此外(차외)에 元濟州島(원제주도) 慈惠院長(자혜원장) 齋藤系平氏(재등계평씨)는 人蔘(인삼)이 糖尿病(당뇨병)의 特效藥(특효약)인 것을 發見(발견)하고 「朝鮮人蔘(조선인삼)에 관한 研究(연구)」라는 6編(편)의 長論文(장론문)으로 博士(박사)의 學位(학위)까지 어뎠다. 如斯(여사)한 事實(사실)은 이로 枚舉(매거)키 어렵거니와 過去(과거) 漢方醫書(한바의서) 즉 藥性歌(약성가)에도「人蔘(인삼)은 甘味(감미)하니 大補元氣(대보원기)하고 止渴生津(지갈생진)」이라 한 것을 보면 人蔘(인삼)이 東西(동서) 醫學界(의학계)에도 여하한 名價(명가)가 있는 것을 推知(추지)할 것이다.

## 5. 인삼과 명국 시장

人蔘(인삼)과 各國(명국) 市場(시장)

人蔘(인삼)은 이와가티 聲價(성가)가 世界的(세계적)으로 높음으로 그 販路(판로)가 점차 擴大(확대)하여 中國(중국), 日本(일본)의 市場(시장)은 물론이고 근래에는 멀리 南洋羣島(남양군도) 米洲(미주)까지 건너가서 米國產(미국산)의 廉價人蔘(렴가인삼)을 驅逐(구축)한다. 그 런대 紅蔘(홍삼)과 가튼 것은 中國市場(중국시장)에서 1斤(근) 200圓(원)의 高價(고가)로 賣行(매행)하는 바 昨秋(작추) 總產量(총산량)은 紅蔘(홍삼) 4만근, 白蔘(백삼) 10만근, 尾蔘(미삼) 3만근으로서 紅蔘(홍삼)은 專賣局(전매국)에 屬(속)하여 三井會社(삼정회사)의 一手販賣(일수판매)로 中國(중국)시장에 수출되고 白蔘(백삼)은 대부분 朝鮮(조선)에서 소비되는 외에

南支那(남지나) 및 南洋羣島(남양군도), 米洲(미주)등지에 수출되고(주로 片大品(편대품)) 尾蔘(미삼)은 대개 日本(일본) 방면으로 수출되야 제제용에 供(공)함으로 年年(년년)이 騰貴(등귀)한다. 이와 가티 輸出(수출)이 해마다 激增(격증)되야 每年(매년) 生産期(생산기)까지 需用不足(수용불족)의 歎(탄)이 잇슨 즉 이 압푸로 재배를 더 장려하면 朝鮮(조선)의 人蔘(인삼)이 世界市場(세계시장)을 征服(정복)할 것은 明瞭(명료)한 일이다.

## 6. 고려인삼과 사회사업

=高麗人蔘(고려인삼) 美話(미화)=

開城(개성) 高麗人蔘(고려인삼)이 世界的(세계적)으로 名聲(명성)이 높품은 세상 사람이 周知(주지)하는 바어니와 開城蔘業者(개성삼업자)들은 營利(영리)에만 急急(급급)하지 안코 社會事業(사회사업)에도 만은 功勞(공로)가 잇슴을 니저서는 아니된다. 그 실례로는 수년 전에 貞和女校(정화녀교) 經費(경비) 一部(일부)를 負擔(부담)한 일이 잇고 수년 전부터는 高麗青年會館(고려청년회관) 建築期成委員會(건축기성위원회)를 조직하고 後蔘(후삼)(專賣局(전매국)에서 紅蔘材料(홍삼재료)를 선택하고 나머지로 나오는 것) 每次頭(aocken)에 4錢式(전식) 釀出(각출)하야(3년간) 花岡石(화강석) 3階(계)(철근콘크리트) 洋屋(약옥)을 建築(건축)하였는데 총 가격 약 4만원이라 하며 내부장식은 물론 同會(동회) 基本金(기본금)까지도 세워 느려고 노력 중이라 한다 開城(개성) 東部(동부)에 \*立(립)한 高麗青年會館(고려청년회관)을 볼 때에 高麗人蔘(고려인삼)의 威力(위력)을 알 것이며 蔘業者(삼업자)들의 社會事業(사회사업)에 功勞(공로)잇슴을 알 수 잇슬 것이다.

### 【참고문헌】

없음

### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선) 것-朝鮮(조선)의 달과 꽃, 飮食(음식)으로는 김치, 갈비, 冷麪(랭면)도

**【정의】**

이 글은 1928년 별건곤에 실린 글로, 저자는 이정섭(李晶燮)이다. 그는 한국 최초로 실시된 통신대학강좌에서 정치과를 직접 썼으며, 그 내용은 민주정치와 의회제도를 골자로 하였다. 이정섭이 중외일보의 논설위원으로 활동하던 1928년에 그가 쓴 아일랜드 기행문이 문제가 되어 벌금형과 집행유예의 유죄판결을 받기도 하였다. 이 글은 저자가 불란서에서 유학생생활을 하면서 불란서의 발전한 도시에서 볼 수 없는 달과 진달래꽃을 그리워하고, 조선에서 먹던 갈비, 김치, 냉면에 대해 생각났던 이야기를 쓴 글이다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서 음식과 관련된 내용으로는 저자가 유학하던 시절 생각났던 음식으로 김치, 갈비, 냉면이 기록되어 있다.

**【서지】**

|       |  |
|-------|--|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 149-150  |
| 발행년월일 | : 1928년 05월 01일  |
| 기사제목  | : 外國(외국)에 가서 생각나든 朝鮮(조선) 것-朝鮮(조선)의 달과 꽃, 飮食(음식)으로는 김치, 갈비, 冷麪(랭면)도 |
| 필자    | : 李晶燮(이정섭)   |
| 기사형태  | : 잡저   |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회  |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지   |

**【목차와 구성】**

이 글은 잡저의 형식으로 자유롭게 쓴 글로 저자가 유학하던 시절 그리웠던 조선의 달, 진달래꽃, 갈비, 김치와 냉면에 대한 내용으로 구성되어 있다.

**【음식관련내용】**

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명 | 비고                               |
|-----|-----|----------------------------------|
| 육류  | 갈비  | 눈이 흘날릴 때에 온돌에 불때고 친구들과 앉아서 먹던 음식 |
| 채소류 | 김치  | 냉면을 먹을 때 생각나는 음식                 |
| 면류  | 냉면  | 냉면 추렴                            |

1. 유학하던 시절 그리웠던 조선의 달과 진달래꽃

내가 佛蘭西(불란서)에서 류학하던 중에 제일 그리웠던 것은 朝鮮(조선)의 달과 진달래꽃(杜鵑花(두견화))이었다. 佛蘭西(불란서)인들 엇지 달이 업스며 꽃이 업스리요만은 누구나 다 아는 바와 가티 巴里(파리)는 소위 세계의 花道會(화도회)라는 稱號(칭호)를 어드니만큼 建築(건축)이나 道路(도로)나 기타 모든 것이 極(극)히 華麗雄大(화려웅대)한 것은 물론이나 人工(인공)의 발달은 도로혀 천연의미를 滅殺(감살)케 하는 일이 만타. 달로 말하야도 찬란한 電燈(전등) 때문에 皎皎(교교)한 천연의 빛을 일코 屢樓(루루), 疊屋(첩옥)이 서로 가리워서 시가에 잇는 사람으로는 완전한 달구경을 잘할 수가 업다. 그리하야 여간한 돈푼이나 잇고 놀기 조와하는 사람들은 자동차 기차 가튼 것을 타고 3, 4리 밖으로 구경을 가는 일이 잇다. 그러한 곳에서 우리 조선의 달 그 1점의 구름도 업고 맑고 맑은 萬里長空(만리장공)에 玉盤(옥반) 가티 둥굴고 美人(미인)가티도 아리따운 달을 생각하면 엇지 그림지 안이하랴. 10餘層(여층) 되는 높은 집에서 달을 보는 것보다 5, 6間(간) 되는 농촌 茅屋(모옥)에서 그 얼마나 情趣(정취)가 잇스며 깨끗하랴. 특히 가을밤 밝은 달 아래에서 다드미(搗衣(도의))하는 소리 가튼 것은 세계 중 어느 나라에서도 그러한 情趣(정취)를 맛보지 못할 것이다. 꽃 중에 진달래꽃 가튼 것은 佛蘭西(불란서)에는 별로 업슬 뿐 안이라 혹 잇다 하야도 朝鮮(조선)의 것처럼 아담스럽고 찬란하고 繁盛(번성)하지가 못하다. 봄날에 산 구경을 가든지 들 구경을 가면 가는 곳마다 朝鮮(조선)의 진달래꽃이 펍 보고 싶고 또 花煎(화전) 노리하는 생각도 간절하얏섯다. 그 뿐이냐.

2. 유학하던 시절 그리웠던 갈비, 냉면, 김치

동지 셋달 치운 날에 白雪(백설)이 펍펍 흘날릴 때에 溫突(온돌)에다 불을 뜻뜻이 때고 3, 4友人(우인)이 서로 안저 갈비 구어 먹는 것이라던지 冷麵(랭면) 추렴을 하는 것도 펍 그리웠다. 그리고 洋食(양식)을 먹은 뒤에는 언제든지 김치 생각이 펍 간절하얏다. 김치야말로 외국의 어느 음식보 다도 珍品(진품)이오 名物(명물)일 것이다. 나의 그림든 것은 이 몇 가지라 하겠다.

【참고문헌】

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

八道女子(팔도여자) 살림사리評判記(평판기)

**【정의】**

이 글의 저자는 밝혀지지 않았으며, 1928년 별건곤에 실린 내용이다. 글의 내용은 조선 팔도에 여자들이 살림살이 중 잘하는 것들에 대해 평판하여 쓴 글이다. 경기도 여자는 바느질을 잘하고, 충청도 여자는 살림살이에서는 특색이 없으나 각 지역마다 잘하는 것이 다르게 있다. 예를 들어 공주여자는 선라를 잘 짜고, 청주여자는 약주와 밀국수를 잘 만든다. 강원도 여자는 나물을 잘만들고, 황해도 여자는 장사를 잘한다. 경기도 여자가 침공의 명수라면 경상도 여자는 직공의 명수라고 설명하였다. 전라도 여자는 음식과 수공을 잘하며, 평안도 여자는 농사를 잘 짓고, 함경도 여자는 시장을 잘 본다고 하였다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서 음식과 관련된 내용으로는 팔도의 여성들이 잘하는 살림살이에 대해 설명하는 내용 중에 포함되어 있다. 밥알, 술, 기름, 명태, 새우젓, 연시, 대추, 쌀밥, 어리굴젓, 호도, 약주, 밀국수, 두견주, 도라지, 산삼, 심곰취미, 자싹모시대, 삼취싹, 광대싸리, 밀나물, 곰취, 두릅, 더덕, 길경, 사삼당귀고비, 소산, 조개젓, 소주, 자반조그, 낙지, 머루, 다래, 참배, 사과, 굴, 인절미, 산나물, 콩나물, 넉치, 굴, 좁쌀떡장사, 빵장어, 생선국, 비빔밥, 신선로, 고추장, 죽순채, 탁주, 은어회, 식혜, 약주, 생어찜, 감잡젓, 물조개젓, 콩, 팥, 귀밀, 강냉이, 좁쌀, 계란, 생계, 가자미, \*어, 조개 등이 음식으로 기록되어 있다.

**【서지】**

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 서 명 :   | 별건곤(別乾坤) pp 132-137     |
| 발행년월일 : | 1928년 12월 01일           |
| 기사제목 :  | 八道女子(팔도여자) 살림사리評判記(평판기) |
| 필 자 :   |                         |
| 기사형태 :  | 문예기타                    |
| 자료제공 :  | 국사편찬위원회                 |
| 분 류 :   | 연속간행물 > 잡지              |

**【목차와 구성】**

이 글은 문예기타의 글이며, 바느질을 잘하는 경기여자, 특색 없는 충청도여자, 나물을 잘하는 강원도 여자, 장사 잘하는 황해도 여자, 바느질을 잘하는 경상도여자, 음식과 수공을 잘하는 전라도여자, 농사를 잘하는 평안도여자, 시장 잘 보는 함경도여자로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류              | 음식명   | 비고  |
|-----------------|---|---|
| 곡류<br>및<br>두류   | 밥알<br>쌀밥, 밀국수<br>인절미, 좁쌀떡   | 집의 외면이 기름짐을 비유하는 말<br>충청도 여자의 특색 설명, 청주 여자가 잘하는 것         |
|                 | 콩, 팥, 귀밀, 강냉이, 좁쌀   | 연안, 백천/서안의 장사거리<br>함경도 여자의 함지 속에 들어있는 것                   |
| 육류              | 계란, 생계  | 시장을 잘 보는 함경도 여자의 함지속에 들어있는 것                              |
| 생선<br>및<br>해산물류 | 명태, 새우젓   | 함경도의 명태장사가 새우장사젓을 먹으면 밥이 속히 소화된다고 새우젓을 肛門(항문)에 붓치고 단인다는 말 |
|                 | 어리굴젓  | 충청도 여자의 특색 설명   |
|                 | 조개젓, 자반조기, 낙지, 넙치, 굴  | 황해도 여자가 주로 장사하는 것   |
|                 | 뱀장어, 생선국<br>생어찜   | 제주도, 강진, 해남에서 먹는 음식<br>전라도 명물                             |
|                 | 은어회   | 전라도 명물  |
| 채소류             | 감잡젓, 물조개젓, 가자미, *어, 조개  | 시장에서 파는 소리, 시장을 잘 보는 함경도 여자의 함지 속에 들어있는 것                 |
|                 | 도라지, 산삼, 심곰<br>취미, 자싹모시대,<br>삼취싹, 광대싸리,<br>밀나물, 곰취, 두릅,<br>더덕, 길경, 사삼당<br>귀고비, 소산 | 나물을 잘하는 강원도 여자가 캐는 나물들                                    |
|                 | 산나물, 콩나물  | 장연 여자들이 파는 것  |
|                 | 죽순채   | 전라도의 명물   |
|                 | 연시, 대추, 호두  | 충청도 여자의 특색 설명   |
| 과실류             | 머루, 다래  | 머루, 다래만 나기로 유명한 신계, 곡산                                    |
|                 | 참배, 사과  | 황주, 봉산의 특산물   |
| 음료              | 술   | 경기도 여자가 돈 모으는 재미에 하는 장사                                   |
|                 | 약주  | 청주 여자가 잘하는 것  |
|                 | 두견주   | 당진 덕산 여자가 잘하는 두견주   |
|                 | 소주  | 장사 잘하는 황해도 여자   |
|                 | 식혜, 약주  | 전라도의 명물   |
| 기름류             | 기름  | 경기도 여자가 돈 모으는 재미에 하는 장사                                   |
| 조미료             | 고추장   | 순창 특산물  |
| 음식              | 비빔밥, 신선로  | 전라도의 명물   |

1. 바느질 잘하는 경기여자(針工(침공)잘하는 京畿女子(경기녀자))

어느 나라던지 도회의 사람들이 향촌의 사람보다 의복사치를 더하고 따라서 針工(침공)도 도회의 여자들이 향촌의 여자보다 잘하는 것은 물론이다. 그 중에도 우리 朝鮮(조선)은 自來(자래)로 형식적 문화를 숭상한 까닭에 의복제도도 다른 나라보다 비교덕 진보되고 그 針工(침공)이 또한 발달되었다. 특히 京城(경성)은 朝鮮(조선)의 수도이니만치 남녀의 의복을 사치하는 풍이 성행하여 과거시대는 물론이고 지금까지도 찰아리 조석은 굵을지언정 출입하는 의복 한벌이 조흔 것이 업스면 못살줄로 안다. 거기에 따라서 여자들도 아모 것도 못하여도 針工(침공) 한 가지는 잘하여야 행세를 하게 되었다. 서울 녀자의 針工(침공)이야말로 참으로 발달되었다. 自來(자래)로 서울녀자의 뒷맵시가 조흐니 서울 사람의 몸노양이 묘하니 하는 것도 역시 이 여자들이 針工(침공)을 잘하여 의복을 맵시있게 지어입는 까닭이다. 그것은 우리 朝鮮(조선)사람뿐만이라 외국사람들도 누구나 稱讚(칭찬)하는 바이다. 서울의 여자들은 이 바누질 이외에 음식도 잘 맵길거니와 방안살림도 잘한다. 그것은 도회의 여자들의 당연한 일이다. 그러나 京畿道(경기도)에서 가장 대표적으로 살림 잘하는 여자를 말하자면 아마 누구나 開城(개성) 여자를 말치 않을 수 업슬 것이다. 開城(개성)여자의 살림살이야 참으로 알들하고도 살들하다. 돈이 있는 집이던지 업는 집이던지 모도 청결하고 器(기)具(기구)의 너터놓는 것까지도 규모있게 정리되어있다. 누구의 집이던지 외면으로만 보와도 기름이 잘잘 흐르는 것 갖고 밥알이 떠러저도 흠한 점 못지 않을 것 같다. 일반이 근검저축하는 풍이 만코 浮虛浪費(부허랑비)하는 일이 적다. 그 중에도 開城(개성)의 과부살림사리는 참으로 눈물겨운 일도 만코 歎服(탄복)할 일도 만타. 開城(개성)은 세상사람이 다 아는 바와 가티 自來(자래)로 조흔하는 弊風(폐풍)이 만흔 까닭에 따라서 과부가 또한 만타. 그러나 그들은 정조관념이 강하여 개가할 생각은 조금도 업고 일생을 살림살이에 희생한다.

돈을 모흐는데 자미를 붓치는 까닭에 孤寂(고적)도 悲哀(비애)도 다 이저버린다. 과부들 간에는 소위 짝과부가 잇서서 부부와 가티 모혀(이것이 소위 동성해라할지) 돈 取利(취리)도 하고 밧침 술장사 기름장사를 한다. 엇던 이는 자기의 손으로 나무까지 해다때며 거울에 방에 불을 때지 안코 태양의 열을 바드라고 문까지 여러논는다고 한다. 이것은 마치 함경도의 명태장사가 새우장사젓을 먹으면 밥이 속히 소화된다고 새우젓을 肛門(항문)에 붓치고 단인다는 말과 가티 조금 심한 말이지만은 하여간 開城(개성)의 과부가 살림을 무섭게 하는 것은 사릴이다. 과부주머니속에는 구슬이 셋이란 말은 이 開城(개성)과부를 두고 한말갓다. 오늘에 우리 朝鮮(조선)사람들이 모다 파산을 당하되 유독 開城(개성)사람이 그대로 유지하여야나는 것은 물론 남자들이 상업을 잘하는데도 관계가 만치만은 이 여자들이 살림을 잘 하는 데 큰 관계가 만타고 생각한다. 올치! 安城(안성)도 京畿道(경기도)이닛가 安城(안성)여자의 鑪器(기)(유기)장사 잘하는 것도 한 가지 소개할 일이다. 安城(안성)은 自來(자래)로 鑪器(기)(유기)의 명산지인 고로 俗語(속어)에도 安城(안성)유귀실굽다리는 제물에 실적 마럿느니 安城(안성)맛춤이니 하는 말까지 잇다. 그 곳 여자들은 대개 유귀를 남자負商(부상)과 가티 칠머지고 각지로 도라단이며 판다. 그 행상인 중에는 종종 미인도 잇서서 이 세상에 향그러운 이약이 거리를 각금 끼치는

일도 만타.

2. 특색 없는 충청도여자(特色(특색)없는 忠淸道女子(충청도여자))

忠淸道(충청도)여자인들 엇지 특색이 업스랴. 과거시대에는 량반이 만헛스니 아모일도 안이 하고 안저서 잘 먹고 잘 입는 것도 한 특색이요. 대데로 보와서 미색이 업는 것도 한 특색이다. 黃澗(황간) 永同(영동)의 여자들은 연감(軟柿(연시))을 만히 먹어서 두 볼이 통통하고 靑山(청산) 報恩(보은)여자는 대초만히 먹어서 입이 뽀족하고 忠州(충주) 堤川(제천)여자는 황색 연초 바람에 코끝이 노랗코 禮山(례산)여자는 쌀밥을 만히 먹어 배가 불오고 溫陽(온양)여자는 溫泉浴(온천욕)을 만히 하여 살결이 보드랍고 瑞山(서산)여자는 어리굴젓을 만히 먹어 입살이 붉고 天安(천안)여자는 호도를 만히 먹어 곰보 만코 成歡(성환)여자는 개고사과(참외이름)를 만히 먹어 살빛이 검은 것도 한 특색이다. 그러나 그것은 여기에 말하고자 하는 살림사리와는 아모관개도 업는 한 우슴의 이약이다. 대체로 말하면 忠淸道(충청도)는 일반의 풍속이 京畿道(경기도)와 비슷한 까닭에 여자의 살림사리도 京畿(경기)와 별로 다를 것이 업고 다만 지방이 지방인 까닭에 몇 가지의 특수한 것이 있다. 즉 韓山(한산), 舒川(서천), 靑陽(청양) 등지는 自來(자래) 苧布(저포)의 특산지로서 여자들이 苧布(저포)길삼을 잘하고 公州(공주)여자는 仙羅(선라)를 잘 짜고(仙羅(선라)는 苧絲(저사)와 蠶絲(잠사)로 함하여 짠 것이니 公州(공주)의 특산이다.) 淸州(청주)여자는 약주와 밀국수를 잘하고 唐津(당진) 德山(덕산)의 여자는 杜鵑酒(두견주)를 잘한다. 이것이 특색업는 중 한 특색이라 할지.

3. 나물을 잘하는 강원도 여자?(나물 잘하는 江原道女子(강원도여자))

『산에 올라 도라지를 캐니 이름이 조와서 산삼인가. 들에가서 불구지를 캐니 모양이 입버서 각시인가. 에이 헤야 데헤야-쫓쿠나 나물이로구나...』 이것은 江原道(강원도)산간에서 유행하는 민요였다. 江原道(강원도)는 山國(산국)이니만치 산나물이 만코 따라서 여자들이 그 나물을 잘들 뜻는다. 陽春(양춘) 3월이 되야 먼 산에 애지랑이 끼고 봄풀이 파릇파릇하게 싹이 돋치기 시작하면 촌가의 여자들은 20명 혹 30명씩 떼를 지어 산으로 들로 나물을 캐러간다. 허리 곱으라진 고비 고살이며 향그러운 싹곰취미나 자싹모시대 삼취싹이며 탐스러운 광대싸리 밀나물, 곰취등은 물론이고 두릅, 더덕, 도라지 가튼 여러 가지의 나물을 다 캔다. 江原道(강원도)의 여자들은 봄철에나물캐는 것을 한 농사와 가티 생각한다. 貧寒(빈한)한 집에서는 산나물을 양식가티 먹기도 하려니와 그것을 식용 또는 약용으로 시장에 매출한다. 서울의 약국이나 시장에 잇는 桔梗(길경), 沙蔘當歸(사삼당귀)고비, 고사리, 곰취등은 대개가 江原道(강원도)여자의 손을 거쳐서 나오는 것이다.

다른 지방에서 오는 것도 만치만은 江原道(강원도) 所產(소산)처럼 향그럽고 맛있는 것은 업다.

그러나 이것은 江原(강원) 中(중)에도 山峽(산협)여자의 살림살이를 말하는 것이요 그 외에

는 지방을 따라서 각각 조금씩 다르니 즉 嶺東(령동)에도 江陵以南(강릉이남)은 慶尙道(경상도)와 비슷하고 通川(통천) 以北(이북)은 咸鏡都(함경도)와 비슷하고 嶺西(령서)도 黃海道境(황해도경)의 伊川(이천)을 제하고는 대개가 畿湖(기호)와 비슷하다. 그러나 畿湖(기호)보다는 비교적 근검저축하는 風(풍)이 만코 또 길삼을 잘들하니 自來(자래)로 鐵原(철원) 春川(춘천)의 明紬(명주)와 廉陽(렴양) 江陵(강릉)의 麻布가 세상에 유명한 것을 보아도 알 수 있다.

#### 4. 장사 잘하는 황해도 여자(장사 잘하는 黃海道女子(황해도여자))

봄이나 녀름철이 되면 서울의 골목골목에는 언진머리에 광주리를 니고 『조개젓 사오. 물조개젓이요. 단 것도 있고. 소주도 잇습니다....』하고 돌식 세식 앞뒤를 연니여서 도라단니는 여자들이 있다. 그들은 不問可知(불문가지) 黃海道(황해도)의 여자들이다. 黃海道(황해도)여자들은 물론 농사도 잘하고 길삼도 잘하지만은 그 중에도 특색은 이 광주리 장사를 잘하는 것이다. 濟州(제주)의 여자라하면 세상사람들이 의례히 해삼 전복 잘 따는 해녀를 연상하는 것과 가티 黃海道(황해도) 여자라 하면 의례히 광주리를 연상하게 된다.

그들 중에도 물론 빈한한 사람도 잇겠지만은 대개는 상당한 집 가정에서도 그것을 붓그럽게 생각지 안코 일종의 업무로 생각한다. 제비가 겨울이면 깃흔 굴속이나 나무궁계에 잇다가 陽春佳節(양춘가절)이 되면 천리 江南(강남)을 멀다하지안코 따뜻한 봄바람을 좇아서 넷 주인을 찾너라고 喃喃(남남)히 지저귀듯이 그들은 가을과 겨울에는 집에서 길삼도 하고 다른 살림사리를 하다가 봄철이 되면 약간의 자본금을 가지고 남으로 서울을 향하여 온다. 행구라고는 광주리 한개뿐이다. 영업의 근거지는 孔德里(공덕리)가 안이면 阿峴(아현)이다. 아침이면 일즉이 이려나서 西江麻浦(서강마포)의 배터에 가서 『조개젓, 자반조끼, 낙지』가튼 것을 사오거나 그렇지 안으면 孔德里(공덕리) 阿峴(아현)에서 『소주병, 초병』들을 사가지고 문안에 드러와서 이 집 저집으로 도라단이며 그것을 판다. 다른 장사처럼 밥을 사먹거나 숙박료도 주지안코 아는 집과 친소를 따라서 밥도 어더먹고 잠도 붓쳐자니 그 장사야 말로 도련님의 천량모양으로 모흐기는 할지언정 소비될 곳은 업다. 그럼으로 봄으로 녀름까지 두 철만 잘벌면 그해의 생활은 걱정이 업다. 엇던 이는 그것으로 자녀의 학비까지 대여준다. 광주리 장사라고 천시하지 말어라. 그들 중에는 당당한 전문학교와 대학교 단이는 자녀를 둔 이가 만타. 그것이 아즉까지에 규모자 적고 상업의 지식이 국한되였기에 그러치 만일에 이 압호로 규모가 더 커지고 상업의 지식이 느러간다면 오늘에 광주리 장사를 하는 黃海道(황해도)의 여자들이 저 猶太(유태)의 민족이나 中國(중국)사람들과 가티 장차 국제적 商場(상장)에까지 활동을 할지 엇지 알 수 잇스랴. 그것이야 엇지되던지 하여간 黃海道(황해도)의 자녀들이 광주리 장사를 잘하는 것은 사실이다. 서울에서 뿐 안이라 실지로 그 지방 에 가 다녀 보와도 어느 곳이라던지 광주리 장사하는 여자들이 만타. 머루(山葡萄) 다래(獼猴桃)만히 나기로 유명한 新溪(신계), 谷山(곡산)여자들은 머루 다래를 팔너가도 광주리요 참배와 사과의 특산지인 黃州(황주), 鳳山(봉산)의 여자는 참배, 사과를 팔너가도 광주리다. 瓮津(웅진) 馬山(마산)의 여자들은 굴장사로 나아가고 延安(연안),

白川(백천)의 여자들은 인절미 장사로 나아간다. (장연)長淵여자들은 산나물 콩나물을 잘 파는 것은 물론이어나와 延平列島(연평열도)와 大靑(대청), 小靑島(소청도)에서 조그잡이할 때라던지 白翎島(백령도)에서 낚치, 굴, 산양을 할 때에 수십수백의 광주리떼 娘子軍(낭자군)들이 모여드는 것을 보면 그 누가 장관이 안이라 하랴. 殷栗(은를), 安岳(안악)에서 처녀들이 도라지를 캐러가도 광주리를 가지고 간다. 그 곳 민요에도 『도라지! 도라지! 殷栗金山浦(은를금산포)도라지! 한뿔만 캐여도 대(竹)광주리 찰찰 넘는다....』하는 것이 잊지 안이하냐 올치 또 이것구나 海州(해주)여자들은 술장사(특히 方文酒(방문주)) 냉면장사를 잘하고 瑞興(서흥)여자들은 좁쌀떡장사를 잘한다. 곳곳로 또 소개할 것은 信川(신천) 載寧(재녕)여자들이 김을 맬 때에 『메나리』를 청승스럽게 잘하는 것과 海州(해주)여자의 살빔 고흔 것과 豐川(풍천) 松禾巫堂(송화무당)의 굿 잘하는 것이다.

5. 바느질을 잘하는 경상도여자(길삼 잘하는 慶尙道女子(경상도여자))

京畿(경기)의 여자를 針工(침공)의 명수라 할 것 가트면 慶尙道(경상도)의 여자는 織工(직공)의 명수다. 慶尙道(경상도)는 넷적 新羅(신라)시대로부터 길삼을 장려한 까닭에 지금까지도 그 遺風(유풍)이 남아있어서 옛던 계급의 여자를 물론하고 길삼을 못하는 여자가 별로 없다. 바느질을 잘하거나 음식을 잘 요리하는 것은 慶尙道(경상도)에서는 문제도 삼지 안는다. 원래에 일반 풍습이 質朴儉素(질박검소)한 것을 숭상하는 까닭에 음식과 의복에 사치는 절대의 금물이 되었다. 그저 자기집에서 自農自桑(자농자상)하야 自織自衣(자직자의)하는 것만 안다. 그리하야 어느 지방이던지 길삼을 안이하는 곳이 없다. 그 중에도 安東(안동) 居昌(거창)의 麻布(마포), 善川(선천) 尙州(상주)의 明紬(명주), 晉州(진주) 山淸(산청)(특히 구 丹城(단성))의 白木(백목)은 自來朝鮮(자래조선)에 유명한 특산품으로서 근래에는 국제적으로 수출되야 연수입액이 또한 적지안타. 慶尙道(경상도)는 이와 가티 길삼을 만히 하는 까닭에 일반의 생활이 모두 이 길삼으로 좌우된다. 민속가요도 이로 좃차 나온 것이 만타. 安東(안동)의 삼노래(續麻歌(적마가))라던지 尙州(상주) 聞慶(문경)의 베틀歌(가) 가튼 것은 다른 곳에서는 드러볼 수도 업는 노래다. 처자들이 벼쟁이(侶織蟲(려직충))를 잡아 먹으면 벼를 잘 찢다고 해서 그것을 잡아먹는 미신도 慶尙道(경상도)에 만히 잇고 7월7석에 織女星(직녀성)에 祭(제)를 지내면 벼를 잘 찢다는 미신으로 星祭(성제) 지내는 것도 慶尙道(경상도) 외에는 볼 수 업는 일이다. 잊지 하얏던 慶尙道(경상도)여자의 살림사리를 말하자면 一言而蔽之(일언이폐지)하고 길삼 잘 하는 것이었다.

6. 음식과 수공을 잘 하는 전라도여자(飲食(음식) 잘 하는 全羅道女子(전라도여자))

濟州道(제주도)에 가서 해녀들의 생뱀장아 먹는 것을 보거나 강진(강진) 海南(해남)에서 더 병머리 총각들이 漢拏山(한나산) 三神人下降(삼신인하강)시대에 입던 때무든 옷을 입고 눈곱과 코스물을 질질 흘리며 비린내 나는 식은 생선국에 비빔밥 주는 것을 보고 『全羅(전라)여자의

음식 잘한다는 말은 다 개동쇠가튼 거짓말』이라 하면 너무도 억울한 일이다. 약떡에도 곰이 핀다고 잘못하는 곳은 잘못하지만은 대체로 말하면 全羅道(전라도)의 여자들이 다른 도의 여자보다는 요리를 잘 한다. 그 중에는 全州(전주)여자의 요리하는 법은 참으로 칭찬할 만하다. 맛도 맛이어나와 床(상)배 보는 것이라던지 만드는 번때라던지 모도가 서울의 여자는 갖다가 눈물을 흘리고 潮南線(조남선) 급행선을 타고 도망질 할 것이다. 서울의 神仙爐(신선로)(신선로)가 명물은 명물이지만은 全州(전주) 神仙爐(신선로)(신선로)는 그보다도 명물이다. 그외 全州의 약주 비빔밥이며 淳昌(순창) 고초장, 光州(광주), 潭陽(담양)의 竹筍菜(죽순채), 求禮(구례), 谷城(곡성)의 濁酒(탁주), 銀魚膾(은어회), 高山(고산)의 식혜, 南原(남원)의 藥酒(약주) 群山(군산)의 生魚(생어)찜 등이 다 음식 중 명물이다. 그리고 全羅道(전라도)여자들은 手工(수공)을 잘한다. 특히 濟州(제주)의 여자들은 갓양테망건, 어망 등의 수공을 잘하고 潭陽(담양), 羅州(라주)의 여자는 竹細工(죽세공)을 잘하고 求禮(구례), 南原(남원)의 목세공(木漆器(기)(목칠기))을 잘한다. 울치 또 한 가지 있다. 全羅道(전라도)여자들은 장독간 치레를 조와하여 어느 집이던지 장독간이 큰 陶器(기)廬(도기전)가티 뵈인다. 그것은 서울의 여자의 마루시간 치레나 함경도 여자의 부엌시간(例如(례여)동의, 향아리두멍) 치레나 黃平兩西(황평량서)여자의 침구치레와 비슷한 일이다.

#### 7. 농사를 잘하는 평안도여자(農事(농사) 잘하는 平安道(평안도)여자)

平安道(평안도)여자라 하면 세상사람들은 흔히 이렇게 생각한다. 素服淡粧(소복담장)한 미인으로서 머리에는 흰수건 쓰고 손에는 금가락지 끼고 아모일도 안이하고 안저서 심심하면 愁心長歎歌(수심장탄가)나 부르는 횃떠운 여자라고 그러나 그것은 오해다.

平安道(평안도)여자가 다른 곳 여자보다는 물론 횃덥고 활발하고 또 素服淡粧(소복담장)을 조와하며 얼굴이 고흔 것은 사실이지만은 아모일도 안이하고 愁心長歎歌(수심장탄가)로만 버러먹는 여자는 平壤(평양)이나 江界(강계)가튼 色鄕(색향)의 화류계 여자들 뿐이요 실제에 농가의 부인들은 아주 순결하고 근검하여 살림을 잘한다.

길삼을 힘써서 自來(자래)로 安州(안주), 成川(성천), 德川(덕천)의 杭羅(항라) 寧邊博川(녕변박천)의 明紬(명주) 陽德孟山(양덕맹산)의 麻布(마포), 平壤(평양), 江西(강서)의 水木(수목), 安州(안주)의 繡工(수공)이 다 국내 국외에 이름 높거니와 특히 농업에 動勞(동로)하야 春期(춘기)로부터 秋期(추기)까지는 여자들이 남자들과 조금도 다름이 업시 노동을 한다. 밭김을 맴은 물론이고 모도 심고 논도 맨다. 소도 먹이고 닭도 친다. 늙은 할머니로부터 어린 처녀들까지 집에 잇지안코 들로 나아간다. 근래에 귀농운동! 귀농운동! 하고 만이 떠들지만은 平安道(평안도)여자들은 벌써부터 귀농의 필요한 것을 깨다른 것 갖다. 5, 6월 찌는 듯이 더운때에 28청춘의 어엿분 처녀들이 흰 수건을 맵시있게 늘너쓰고 백학의 무리모양으로 수십 식 떼를 지여 이밭고랑을 매고 저 밭고랑을 매며 참벌의 소리 가튼 목소리로 『네 집의 가풍이 얼마나 조와서 머리를 깎고 속낙을 쓰나요...』하고 노래를 서로 밧고 치기로 하면 제아무리 義

州擺撥馬(의주파발마)를 한 사람이라도 발길을 멈치고 뚝지를 안이치 못할 것이다. 서울에서 며누리를 어들 때에 무엇보다도 바누질 잘하는 여자를 선택하는 것 가티 平安道(평안도) 농가에서는 며누리를 어들 때에 농사 잘하는 여자를 선택한다고 한다. 朝鮮(조선)이 농업국인 까닭으로 어느 道(도)에던지 여자까지 농사에 힘을 쓰지만은 유독 平安道(평안도)는 다른 道(도)보다 一層全力(일층전력)력을 한다. 이 나의 본 平安道(평안도)여자 살림사리라 하겠다.

#### 8. 시장 잘보는 함경도여자(場市(장시) 잘 보는 咸鏡道女子(함경도녀자))

全羅道(전라도)나 慶尙道(경상도)에도 해변의 일부분 여자들은 場市(장시)를 보는 일이 있지만은 咸鏡道(함경도)에는 어느 지방을 물론하고 여자들이 전부 장시를 본다. 서울의 夜市(야시)에 여자의 구경꾼이 만흔 까닭에 야시가 안이라 女市(녀시)라는 말까지 있지만은 咸鏡道(함경도)의 시장은 참으로 女市場(녀시장)이다. 곡물 어물은 물론이고 채소, 과물, 도기, 심지어 나무장사까지도 여자들이 한다. 그들은 농사와 길삼에도 열심이지만은 특히 장시 보는대는 특권을 가진 것 같다. 시장날이면 늙은이 젊은이 할 것 업시 모도 시장에 간다. 트레머리에 함박수건을 늘너쓰고 울긋불긋한 긴 옷 꾸름을 흔날이며 맨발로 왔다갔다하는 것도 奇觀(기관)이여니와 『감잡젓 삽세. 물조개젓 삼세. 맛이 조외다. 엇그제 그 아바이 그럼메 나는 앵이 팸메. ...』하고 떠들때에는 그곳 사토리에 익지못한 우리 남방의 사람으로서는 엇진 소리인지 잘 알지도 못할 것이다.

그들은 선천적으로 체질이 모도 튼튼한 까닭에 시장에 가는데도 남자들이 그 상품을 운반하야 주는 일이 업고 전부 여자 자신이 한다. 등에 지거나 역개에다 메이는 일도 업고 모도 머리우에 닐다. 黃海道(황해도)의 여자는 광주리를 잘 니는 것이 특색이지만은 咸鏡道(함경도)의 여자는 함지박을 잘 니는 것이 특색이다. 그 함지속에는 별의별 것이 다 드렸다. 콩, 팥, 귀밀, 강랭이, 좁쌀 등 곡물은 물론이고 계란, 生鷄(생계), 가잠이, \*魚(어), 낙지, 조개 등 어물 봄에는 각종 채소 녀름 가을에는 각종 果物(과물) 등이다. 엇던 여자는 도야지 색기까지 니고 단니며 판다. 그런님을 산덤이 가티 닐 중에도 아희를 또 업고 안고서 맨발로 큰 산과 물을 건너 3, 40리 혹은 5,60리를 어렵지 안게 단이는 것을 보면 누구나 놀나고 감복지 안을 수 업다. 여자들이 이와 가티 장시를 단이는 고로 금전저축에 대한 관념이 강하고 가정에서 경제의 실권도 여자들이 만히 가지게 된다. 朝鮮(조선)에서 여자해방이란 말은 중남부에서 할 것이지 이 咸鏡道(함경도)에서는 도로혀 남자가 해방을 주창할 만하게 되였다. 총괄하야 말하면 咸鏡道(함경도)의 여자는 안의 살림보다도 밧게 살림을 더 잘 한다.

#### 【참고문헌】

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

京城名物集(경성명물집)

**【정의】**

이 글의 저자는 밝혀지지 않았으며, 1929년에 별건곤에 실린 내용으로 서울의 명물들에 대한 소식을 전하는 글이다. 그 내용으로는 음식의 명물인 누린내가 나지만 먹을수록 맛있는 설령탕, 또한 유명한 선술집, 시골의 것보다 맛과 빛깔이 좋은 약식, 서울에서 월별로 먹는 떡의 종류, 점차 파는 곳이 늘어날 정도로 명물이 된 갈비와 외국에서도 잇을 수 없는 김치, 화훼와 조류, 사시사철 나는 미나리와 맛이 좋은 배추, 과물류와 용류인 송이버섯, 능금, 천도복숭아, 앵두, 군밤, 공산품에 대한 내용과 잡동사니에 관한 내용이 서술되어 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서 음식의 명물과 채소류의 명물, 과물류와 용류의 명물에 대해 설명하는 부분이 있다. 음식의 명물로는 설령탕, 선술집, 약식, 떡, 갈비, 김치가 있으며, 채소에는 미나리와 배추가 명물이며, 과물류와 용류에는 송이버섯, 능금, 천도복숭아, 앵두, 군밤이 있다.

**【서지】**

|       |                       |
|-------|-----------------------|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 100-105 |
| 발행년월일 | : 1929년 09월 27일       |
| 기사제목  | : 京城名物集(경성명물집)        |
| 필자    | :                     |
| 기사형태  | : 소식                  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회             |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지          |

**【목차와 구성】**

이 글은 소식을 전하는 글로 서울의 명물들에 대해 상세히 설명하고 있다. 우선 음식의 명물 중에서 설령탕, 선술집, 약식, 떡, 갈비, 김치에 대한 내용과 화훼, 조류에 대한 내용, 채소인 미나리, 배추, 과실류인 송이버섯, 능금, 천도복숭아, 앵두, 군밤, 기타 공산품과 잡동사니 명물에 대한 내용이 서술되어 있다.

**【음식관련내용】**

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명   | 비고  |
|-----|---|---|
| 탕류  | 설녕탕, 쇠머리<br>된장찌개  | 누린내가 처음에는 거부감을 일으키나 먹을수록 점차 맛이 있음   |
| 곡류  | 떡, 호떡, 왜떡, 로서아빵, 썩송편, 가피떡, 송기떡, 빈대떡, 느트떡, 취떡, 증편, 깨인절미, 송편, 시루떡, 두투떡, 색절편 | -호떡, 왜떡, 로서아빵 등은 다른 과자가 생겨 떡집이 줄어들<br>-봄에는 썩송편 가피떡 송기떡 빈대떡이요 4월8일에는 느트떡 5월 端午(단오)에는 취떡 6,7월에는 蒸(증)편 깨인절미 8월 秋夕(추석)에는 송편 겨울에는 시루떡(그 중에는 종류가 數多(수다)하다) 두투떡 등이 유명<br>-서울의 떡 중에 色切(색절)편은 시골에서 볼 수 없는 떡임 |
| 육류  | 갈비  | 점차 갈비집이 늘어나고 있음   |
| 채소류 | 미나리, 배추<br>깍둑이, 김치, 장김치,  | 미나리는 사철 나고, 배추는 맛이 좋음<br>서울 김치의 맛이 다르고, 외국에서도 김치 맛을 잊을 수 없다는 것은 무리가 아님  |
| 과실류 | 松茸(송용), 林檎(림금), 僧桃(승도), 櫻桃(영도), 燒栗(소를)                                    | 송이버섯은 맛이 좋고, 능금과 승도(천도복숭아)는 흔하지 않음<br>군밤도 노래가 있을 정도로 유명   |
| 주류  | 술   | 서울의 명물인 선술집   |
| 과자류 | 약식, 수수밥, 사탕   | 시골은 수수밥을 사탕버무리 한 것같지만 서울 약식은 맛과 빛깔이 좋음  |

1. 음식의 명물 - 설녕탕(飮食(음식)의 名物(명물))

설녕湯(탕) 시골 사람이 춤으로 서울에 와서 설녕탕집을 지내가다가 털이 그대로 있는 살은 쇠머리가 설녕탕의 광고를 하는 듯이 채반 우에 뇌혀 잇고 시골에서는 아모리 가난뱅이의 집에 서라도 잘 바더 먹지도 안는 오지뚝백이의 설녕탕 그릇이 뇌혀 잇는 것을 보며 확 끼치는 누린내를 맞으면 소위 일국의 首都(수도)라는 서울에도 저런 드러운 음식이 잇스며 저것을 그래도 누가 먹나 하고 코를 외로즈을 것이다. 그러나 시험으로 먹어 본다는 것이 한그릇 두그릇 먹기 시작을 하면 누구나 자미를 드러서 집에 갈 로자 돈이나 자괴 마누라의 치마감 사줄 돈이라도 안이 사먹고는 견디지 못할 것이다. 값이 녹은 것도 녹은 것이어니와 (보통 한 그릇에 15錢(전), 고기는 청구하는 돈대로 더 준다.) 맛으로던지 영양으로던지 상당한 가치가 잇는 것이다. 自來(자래)로 서울의 肺病(폐병)쟁이와 重病(중병) 알코 난 사람들이 이것을 먹고 蘇復(소부)하는 것은 물론이고 近來(근래)에 소위 新式婚姻(신식혼인)을 하얏다는 하이카라 청년들도 이 설녕탕이 안이면 朝夕(조석)을 굴물 지경이다. - 근래의 소위 新式女子(신식녀자)들은 대개가

밥을 잘 질 줄 모르고 또 아침이면 늦잠 저녁 때면 出入(출입)이 만키 때문에 時間出勤(시간출근)하는 남편이 설녕탕으로 신세를 지는 일이 간혹 있다. - 전일에는 南門(남문) 박잠배(紫巖(자암)) 설녕탕을 제일로 쳐서 동지 셋달 치운 밤에도 10여 리 박게 잇는 사람들이 맞치 녀름 날에 眞陵(정릉) 물마지나 악바위골 藥水(약수) 먹으러 가듯이 爭頭(쟁두)를 하고 갖섯지만은 지금은 시내 각처에 설녕탕 집이 생긴 까닭에 그것도 時勢(시세)를 일었다. 시내 설녕탕집도 數(수)로 치면 꽤 만치만은 其中(기중)에는 鍾路里門(종로리문)안 설녕탕이라던지 長橋(장교) 설녕탕, 샌전 一三屋(일삼옥)설녕탕이 전날 잠배설녕탕의 勢道(세도)를 繼承(계승)한 듯하다. 그러타고 시골에서 오신 이들이 설녕탕에 함부로 반하지는 마시오. 忠淸道(충청도) 瑞山(서산)의 某(모)청년처럼 400石(석) 秋收(추수)하는 田畝(전답)을 다 팔어 먹고는 설녕탕이 안이라 날탕 敗家(패가)탕이라고 후회하기가 쉬울 터이다.

## 2. 음식의 명물 - 선술집

선술집 전날에는 선술집은 대개 下級(하급) 노동자들만 먹는 곳이요 소위 行勢(행세) 낮이나 하는 사람들은 별로 가치를 안엇지만은 지금은 경제의 困難(곤란)한 까닭이라 할지 계급사상의 打破(타파)라 할지 노동자는 姑畬(고사)하고 말숙말숙한 소위 신사 모뽀축들이 전날 요리 집이나 안진술집 다니듯이 보통으로 다닌다. 그리하여 선술집의 이름도 점점 승차하여 和洋折衷式(화양절충식)의 「닷지호텔」이니 또는 「民衆(민중)호텔」이니 하는 하이카라 別號(별호)를 가지게 되었다. 이름이야 엇지 되었던지 선술집은 제일은 시간이 經濟(경제)되고 第二(제이)는 단돈 5錢(전)만 가져도 누구나 들어갈수 잇고 第三(제삼)은 계급이 업시 누구나 똑가튼 處所(처소)에서 서서 먹게 되고 第四(제사)는 안주는 자기의 마음대로 먹는 중에도 당장에 굶던지 익혀 먹으니 안심이 되고 또 남은 것은 가지고 갈 수도 있다. 어느 점으로 보던지 平民的(평민적)이요 理想的(리상적)으로서 特(특)히 現下(현하) 우리 朝鮮(조선) 사람 생활에 適宜(적의)하게 되었다. 선술집이 만든 중에도 花洞(화동) 막바지 黃鱔湯(황추탕) 집은 술맛도 술맛이여니와 여름 休業(휴업) 시기를 除(제)한 外(회)에는 항상 鱔湯(추탕)이 잇고 그 추탕은 다른 곳 것보다 별미가 잇기 때문에 누구나 한번 가랴고 한다. 里門(리문) 안으로 드러서 제일의 술집은 술보다 안주가 비교덕 낮고 술 붓는 아씨가 술 불 적마다 술잔으로 장단을 맞치는 것도 멋이 있다. 그 아래 골목 안 술집은 안주와 술맛이 다 좃코 게다가 아씨가 돌식 잇는 중 골목이 안옥한 까닭에 密賣飲者(밀매음자)로는 가장 適宜(적의)한 곳이다. 압다 이러다가는 선술집 광고만 하야 주기 쉽겠다. 집이야 누집누집할 것 업시 이만 이약이하고 선술집이 서울 名物(명물)인 것만 소개하면 족할 것이다. 근래에는 開城(개성)이나 水原(수원), 仁川(인천), 春川(춘천) 등지에도 선술집이 멋이 생겼스나 그래도 서울의 선술집처럼 여러가지가 얼니지는 안는다.

## 3. 음식의 명물 - 약식

藥食(약식)과 藥菓(약과) 약식의 처음 發生地(발생지)는 慶州(경주)(新羅時代(신라시대))이지만 지금은 실상 서울의 名食品(명식품)이 되었다. 시골에도 약식이 업는 바는 안이지만은 開城(개성), 全州(전주)를 除(제)한 外(외)에는 다 가튼 원료로 하야도 서울의 藥食(약식)처럼 맛과 빛같이 좃치 못하고 대개가 수수밥에 사탕 버무리한 것 갓다. 眞所謂(진소위) 江陵(강릉)이면 다 士大夫(사대부)냐고 서울 藥食(약식)이라도 요새 이 苦學生(고학생)들이 「藥食(약식) 벤도」하고 팔너 다니는 것이라던지 요리집에서 한번 맨긴 藥食(약식)을 아희들의 팽구 들어덧 이 몇달을 두고 이 상으로 돌니고 저 상으로 돌니여서 속에서 곰팡 냄새나는 것 가튼 것이야 말할 것 업지만은 실상 相當(상당)한 가정에서 맨긴 것은 참으로 좃타. 그리고 藥菓(약과)는 연한 것으로나 맛으로나 地方(지방)에서는 그런 것을 먹어 볼 수 업슬 것이다.

#### 4. 음식의 명물 - 떡

南酒北餅(남주북병) 南村(남촌)의 술이요 北村(북촌)의 떡이란 말도 시대 변천을 따라서 어 느덧 넷말이 되었다. 지금에 와서 南村(남촌)은 거의 正宗(정종) 먹는 色(색)다른 사람의 村(촌)이 되였고 술도 會社(회사)의 獨占物(독점물)이 되였스니 무슨 술이 엇더하다고 論評(론평)할 여지가 업다. 아순대로 말하자면 孔德里(공덕리) 燒酒(소주)와 藥酒(약주)로는 시내에 尹家酒(윤가주)(安國洞(안국동)) 李家酒(리가주)(中學洞(중학동)) 其外(기외) 中央酒(중앙주)가 비교적 조코 떡도 근래에 호떡, 왜떡, 로서아빵 그 他(타) 菓子(과자) 等屬(등속)이 생긴 뒤로 前日(전일)보다 需用者(수용자)가 적어진 까닭에 떡집이 적어지고 떡의 종류도 줄어 간다. 그러나 京城(경성)의 時食(시식)인 特色(특색)은 그대로 보존하야 봄에는 썩송편 가피떡 송기떡 빈대떡이요 4월8일에는 느트떡 5월 端午(단오)에는 취떡 6,7월에는 蒸(증)편 깨인절미 8월 秋夕(추석)에는 송편 겨울에는 시루떡(그 중에는 종류가 數多(수다)하다) 두투떡 등이 유명하다. 올치 서울의 떡 중에 色切(색절)편은 시골에서 볼 수 업는 찬란한 떡이다. 그것도 한 名物(명물)이다.

#### 5. 음식의 명물 갈비와 김치

軟鷄湯(연계탕)과 갈비 元山(원산)에 軟鷄(연계)집이 잇는지는 벌써 오랏고 平壤(평양)에도 근래에 갈비집이 생겼다 한다. 서울에는 3년 전까지도 軟鷄湯(연계탕)이나 갈비 구어 파는 집이 업섯더니 典洞(전동) 大口湯(대구탕)집에서 白熟軟鷄(백숙연계)와 갈비를 구어 팔기 시작한 뒤로 여러 식당이 생기여 집집마다 사진판에 박은 것처럼 依例(의례)이 大邱湯(대구탕), 白熟軟鷄(백숙연계), 軍갈비를 팔게 되었다. 지금은 大邱湯(대구탕)집 外(외) 몇집에 불과하지만은 하여간 軟鷄湯(연계탕)과 軍갈비는 서울의 음식에 한 명물이 되었다. 맛이야 무슨 특별한 것이 업지만은 먹기에 편리한 까닭에 누구나 환영한다. 올치 된장찌개, 깍둑이, 장김치 가튼 것도 시골 가서는 서울것 가튼 것을 먹을 수 업다. 외국에 간 사람이 자기의 가족보다 서울의 김치 깍둑이 생각이 더 간절하다는 것도 無理(무리)가 안이다.

6. 화훼와 조류(花卉(화훼)·鳥類(조류))

白松(백송) 이것은 京城(경성)의 명물일 뿐 안이라 全朝鮮(전조선) 안이 세계적 명물이 될 만한 珍木(진목)이다. 學名(학명)으로 『피뉴스 뽀게아나』(Pinus Bungeana)이오 朝鮮(조선)과 支那(지나)에서는 通稱(통칭) 唐松(당송), 白骨松(백골송) 또는 白葉松(백엽송)이라 하는 것이니 幹(간)은 白(백)하고 葉(엽)은 針狀三葉(침상삼엽)으로 灰白色(회백색)을 帶(대)하얏스니 原產地(원산지)는 蒙古(몽고)요 현재 京城(경성)에 잇는 곳은 如下(여하)하다.

一(일), 壽松洞(수송동) 佛敎敎務院(불교교무원) 內(내)(元(원) 普成高普址(보성고보지)) 樹齡未詳(수령미상)

二(이), 通義洞(통의동) 東拓(동척) 舍宅內(사택내)(元(원) 彰義宮址(창의궁지)) 약600년

三(삼), 苑南洞(원남동)66 李載克家(리재극가) 약300년

四(사), 內資洞(내자동) 於義宮內(어의궁내)(現(현) 警務課(경무과) 分室(분실)) 400년

五(오), 齋洞女高普(재동녀보고) 寄宿舍構內(기숙사구내) 600년

六(육), 龍山元町(룡산원정)4丁目(정목)87, 日人(일인) 井上宜文(정상의문)의 別莊內(별장내) 600년

白松(백송) 이악이를 하는 김에 參考(참고)로 또 말하자면 지방에는 아즉 발견된 者(자)가 僅(근)히 3株(주)뿐이니 (一(일))은 忠南禮山郡禮山面龍宮里(충남례산군례산면룡궁리) 金沂元家(금기원가)(樹齡(수령)200년), (二(이))는 忠北報恩邑漁岩濯谷里(충북보은읍어암탁곡리) 金商徹家(금상철가)(200년), (三(삼))은 高陽郡松浦面德耳里(고양군송포면덕이리) 崔相奎家(최상규가)(200년)(密陽(밀양) 鏡城(경성)에 亦有之云(역유지운))

大監松(대감송)과 落落長松(락락장송) 慶州(경주) 柏栗寺(백률사)에는 筍松(순송)(움이 나는 소나무)이 잇고 廣州(광주) 南漢山城(남한산성)에는 玉貫子(옥관자)를 鬻(판) 堂上松(당상송)(仁祖大王(인조대왕)이 播遷(파천)하얏슬 때에 그 솔나무를 사랑하야 玉貫子(옥관자)를 封(봉)하얏다.)이 잇지만은 서울에는 三清洞(삼청동) 막바지 太和宮內(태화궁내)(지금 閱奎植家(민규식가)에 金貫子(금관자)를 鬻(판) 소위 大監松(대감송)이 자그만치 두 株(주)식 잇다. 그것은 전날 閱妃(민비) 當年字內(당년자내) 거동을 할 때에 그 솔나무 밋해서 避雨(피우)를 한 까닭에 그 功(공)으로 大監(대감)을 封(봉)한 것이라 한다. 두 株(주)중 一株大監(일주대감)은 年前(년전)에 불에 타서 말너 죽고(아즉 斫伐(작벌)은 안이 하얏다) 一株大監(일주대감)만 남어서 閱大監(민대감) 子弟(자제)의 後園(후원)을 직히고 잇다. 나무야 보통의 老松(로송)이지 만은 金貫子(금관자)를 부친 것으로 보와 한 名物(명물)이다. 그리고 乘江通路(승강통로) - 市外(시외) 高陽郡(고양군) 延禧面(연희면) 倉川里(창천리)에는 落落長松(락락장송)이 잇스니 그것은 垂楊(수양)버들 이상으로 가지가 모도 늘어졌는데 보통 다른 것에서는 볼수 업는 珍木(진목)이다.

無窮花(무궁화)와 鷓鴣菜(발합) 朝鮮(조선)에는 自來(자래) 무궁화가 만흔 까닭에

權域(근역)이라고 하였지만 실제에는 그렇게 만치 못하다. 지방으로 忠南(충남) 洪城邑(홍성읍)을 除(제)한 外(외)에는 간혹 있다 하여도 한 지방에 1,2株(주)에 불과하고 더구나 北鮮(북선) 지방에서는 이름조차 모르는 곳이 만타. 그러나 京城(경성)은 비교적 만타. 天道教堂(천도교당) 構內(구내)에도 3,4株(주)가 있고 其外(기외) 개인 정원에도 흔히 볼 수 있으며 塔洞公園(탑도공원)에도 여러 株(주)가 있는데 其中(기중) 白色(백색)이 있는 것은 또한 珍奇(진기)하고 數(수)가 만키로는 彰義門(창의문)밖 小林寺(소림사)다. 그리고 집비닭이도 근래에는 지방에서도 或(혹) 養(양)하는 것이 있지만은 서울처럼 만히 養(양)하는 곳이 없다. 이것은 벌써 역사가 오란 것 같다. 柳惠風(류혜풍) 京都雜記(경도잡기)에 의하면 家養鶉鷓(가양발합)은 八目(팔목)의 稱(칭)이 있는데 全身(전신)이 白(백)한 者(자)를 全白(전백), 身(신)이 白(백)하고 尾(미)가 黃(황)하고도 頭(두)에 黑點(흑점)을 有(유)한 者(자)를 點烏(점오), 身亦尾白(신역미백)한 것을 紫丹(자단), 身(신)이 白(백)하고 頭頸(두경)이 黑(흑)한 것을 黑虛頭(흑허두), 身(신)이 白(백)하고 頭頸(두경)이 紫(자)한 것을 紫虛頭(자허두), 身(신)이 白(백)하고 頸(경)이 赤(적)하되 翎端(령단)에 二層赤點(이층적점)이 있는 것을 天仰白(천양백), 身(신)이 黑(흑)하고 尾(미)가 白(백)한 것을 黑層(흑층), 褐色(갈색)으로 翎端(령단)에 二層金色點(이층금색점)이 있는 것을 僧(승)이라 한다 하였다. 지금은 그렇게 구별하는 일은 별로 없지만은 만히 養(양)하는 것은 사실이다.

端宗(단종)의 銀杏木(은행목)과 成三問(성삼문)의 手植松(수식송) 西大門(서대문)밖 杏村洞(행촌동) 뒤에 큰 銀杏(은행)나무(公孫樹(공손수) 又云(우운) 鴨脚樹(압각수))가 있스니 그 나무는 가지가 모두 東向(동향)으로 굽었다. 俗傳(속전)에 이것은 端宗大王(단종대왕)의 手植(수식)한 것으로 端宗(단종)이 江原道(강원도) 寧越(녕월)에서 冤死(원사)한 후로부터 그 나무 가지가 모두 東(동)으로 (즉 端宗陵(단종릉) 所在地(소재지) 寧越(녕월) 방향으로) 향하였다 하고 花洞(화동) 복주우물로 가는 路邊(로변)(속칭 紀念碑閣(기념비각) 뒤)에는 成先生(성선생) 手植松(수식송)이라 삭인 石柱(석주)가 있스니 그것은 前日(전일) 成三問(성삼문)이 그 곳에 살 때에 친히 심은 소나무가 잇섯던 까닭이다. 그 소나무는 수십년 전까지도 잇다가 枯死(고사)하고 石柱(석주)도 지금은 空墟(공허)에 격구려져 서 있다.

그 외에도 獎忠壇(장충단), 養士洞(양사동), 三清洞(삼청동), 社稷洞(사직동)의 莘蕘花(신이화)(속칭 개나리 一名(일명) 迎春柳(영춘류), 連翹(련교)) 彰義門(창의문)밖과 紫霞洞(자하동), 南門外(남문외) 桃花洞(도화동)의 桃花(도화), 南門外(남문외) 蓮花峯(련화봉), 東小門(동소문)밖 三仙坪(삼선평)의 杏花(행화), 근래에는 獎忠壇(장충단), 倭城臺(왜성대), 牛耳洞(우이동)의 櫻花(앵화)(벚꽃) 淸涼里(청량리)의 버들도 한 名物(명물)이 되었다.

## 7. 채소의 명물(菜蔬(채소)의 名物(명물))

往十里(왕십리)의 미나리(水芹(수근)) 安州(안주)의 미나리가 百祥樓(백상루)와 가티 平南(평남)에서 이름이 높고 南原(남원)의 미나리가 春香(춘향)이에 지지 안게 全羅道(전라도)에

소문이 높지만은 서울 往十里(왕십리)의 미나리처럼 명물은 되지 못할 것이다. 다른 곳의 미나리는 봄철에만 잇지만은 서울의 미나리는 流行童謠(류행동요)에 미나리는 사철이란 말과 가티 四時(사시)에 엮는 때가 엮다. 길고 軟(연)하기도 하려니와 香(향)취가 또한 쫓타. 특히 冬至(동지) 첫달 어름이 팡팡 어른 논속에서도 새파랗게 새싹이 난 미나리를 캐내는 것은 서울이 안이고는 그 生新(생신)한 맛을 보지 못할 것이다.

蓮洞(련동)과 訓練院(훈련원)의 白菜(백채) 開城(개성)의 배추가 서울에서도 이름이 높다. 開城(개성) 배추는 크고 軟(연)하지만은 맛이 서울 것갓지 못하다. 서울 중에도 蓮洞(련동)과 訓練院(훈련원) 배추는 自來(자래)로 有名(유명)한 것이다. 배추 농사도 만히 하거니와 맛이 다른 곳 것보다 쫓타. 그중에도 겨울에 움속에 길넛다가 이른 봄 시골에서 아즉 밧도 갈기 전에 샛파란 속금배추를 시장에 출품한 것을 보면 누구나 生新(생신)한 맛을 절로 늦기게 된다. 근래에는 東大門(동대문)박 昌信洞(창신동)의 배추도 점차 名價(명가)가 높다.

#### 8. 과물과 용류의 명물 - 송용와 림금·승도·앵도·소를

果物(과물)과 茸類(용류)의 名物(명물) - 松茸(송용)와 林檎(림금)·僧桃(승도)·櫻桃(앵도)·燒栗(소를)

서울에도 松茸(송용)가 난다고 하면 시골 사람들은 잘 고지듯지 안을 것이다. 그러나 北岳山(북악산)에서 나는 松茸(송용)는 自來(자래)로 北松茸(북송용) 北松茸(북송용)! 하고 이름이 높아서 前日(전일)에 闕內(궐내)의 進上品(진상품)이 된 것은 물론이고 일반이 모두 膾炙(회자)하는 것이다. 北岳(북악)은 원래 산이 깨끗하고 地質(지질)이 조흔 까닭에 松茸(송용)가 깨끗하고도 클 뿐 안이라 香臭(향취)가 또한 조와서 平南(평남) 陽德(양덕)이나 釋王寺(석왕사), 利原(리원), 新興(신흥), 金剛山(금강산), 慶北(경북) 盈德(영덕) 等地(등지) 소위 松茸(송용)의 名產地(명산지)라는 곳의 松茸(송용)로는 도저히 비하여 말할 수 업는 珍品(진품)이다. 松茸(송용)의 밧으로 말하더라도 잘 保護(보호)를 하지 안어 그러치 별로 안이 나는 곳이 업고 수량도 또한 만타. 北岳(북악) 뿐 안이라 南山(남산)에서도 나고 昌德宮(창덕궁) 秘苑(비원) 松林(송림)에서도 난다. 이것이 아즉까지 널리 선전이 못되야 그러치 名物(명물)인즉 珍名物(진명물)이다. 그리고 彰義門(창의문) 밧 능금(林檎(림금))과 僧桃(승도)(털업는 복사)는 다른 지방에 흔치 못한 京城(경성)의 特產品(특산품)이다. 東小門內(동소문내) 宋洞(송동) 櫻桃(앵도)도 빼지 못할 명물이다. 시골에도 앵도가 업는 바는 안이지만은 이 宋洞(송동)과 가치 한 곳에 앵도나무가 數千株(수천주)식 잇서서 多量(다량)으로 產出(산출)되는 곳은 업슬 것이다. 지금은 다른 지방에도 혹 군밤(燒栗(소를))이 잇지만은 서울의 군밤은 역시 果實(과실) 중 명물이다. 맛도 맛이어나와 군밤장사의 군밤타령이 또 드를 만하다.

#### 9. 공산품의 명물(工產品(공산품)의 名物(명물))

서울은 아즉까지 工業都會(공업도회)가 되지 못한 까닭에 工產品(공산품)의 이렇타할 것이

만치 못하지만은 特産名物(특산명물)로 몇가지 말하자면 武橋(무교)와 仁寺洞(인사동)의 木製籠織(목제롱장)(으거리, 반다지 三層織(삼층장) 等屬(등속)은 京城(경성)의 名產品(명산품)으로 가정에서 귀중히 녀이는 세간이다. 시골에도 돈푼이나 잇는 집 가정에서는 依例(의례)히 그것을 備置(비치)하거니와 근래에는 외국 사람도 愛用(애용)해야 해마다 國外輸出(국외수출)이 늘어간다. 근래 葉草(엽초), 切草(절초)의 吸用者(흡용자)가 縮少(축소)하고 帽子(모자) 洋傘(양산)이 유행한 후로 蓆(짚)과 間모의 需用(수용)이 적어 젓스나 前(전)날에는 樓閣洞(루각동)(今(금) 樓上洞(루상동), 樓下洞(루하동))의 蓆(짚), (烟草入(연초입)간모도 큰 명물이였다. 안이 지금에도 지방에는 아즉도 使用者(사용자)가 만흔 까닭에 전일과 가티 多數(다수)하게 제조치는 안으나 依然(의연)이 名聲(명성)은 보존하고 있다. 其外(기외) 油紙(유지)(장판지) 紙鬪箋(지투전), 油衫(유삼) 등도 역시 樓上洞(루상동) 명물이다. 또 弼雲洞(필운동)의 色箱子(색상자)도 서울의 특산품이오 근래에는 李王職美術工場(리왕직미술공장), 信行商會(신행상회), 和信商會(화신상회) 등 공장에서 제조하는 金銀屬製品(금은속제품)도 한 명물로 內外國(내외국)에 수출이 되며 公平洞(공평동)(舊(구)典洞(전동))의 毛物(모물), 補襪(보옥), 方席(방석) 等屬(등속)과 근래의 蚊帳(문장)도 전국에 이름이 높다. 彰義門(창의문) 박 紙物(지물), 並木町(병목정) 끈목도 著名(저명)하다.

#### 10. 잡동사니 명물(雜同散異(잡동산이) 名物(명물))

前(전)날에 서울 여자들이 입던 장옷도 시골에서는 볼 수 업던 것이지만은 근래에 여자들이 쓰고 다니는 조백이도 名物(명물)이라면 한 명물이다. 서울에 잇는 사람은 항상 눈에 익은 까닭에 잘 알지 못하지만은 츄 보는 사람에는 맞치 公지 빠진 새갓치 뵈이기도 하고 되뻑 뒤집어 쓴 것도 가터서 咸興(함흥) 여자의 아희의 色童(색동)저고리 쓴것이라던지 大邱(대구)나 海州(해주) 여자의 삭갓 쓴 것이나 黃平(황평) 兩西(량서) 여자의 手巾(수건)이나 開城(개성) 여자의 치마 쓴것보다 더 괴이하게 뵈 것이다. 그것이 쫓코 안된 것은 別問題(별문제)어니와 京城(경성)의 명물인 것은 틀임업다. 石戰(석전), 택현(擇奇緣(택기연) 山臺(산대)노리도 전날 서울에 이름난 것이지만은 紙鳶(지연) 날리는 것은 지금도 서울의 명물이다. 울치 京城驛(경성역) 特別便所(특별편소)에서 3錢(전) 요금을 밧는 것도 명물이다. 서울의 장사치가 반병어리 소리로 『무드랑 사려오 배추드랑 사려오 -』하는 것도 初行(초행)의 시골 사람은 드를 수 업지만은 北村(북촌)으로 도라다니는 털보령감 시칼장사의 칼 사라는 소리와 절농뱅이 소반장사의 소반 사라는 소리, 東大門(동대문) 안 곱추령감 솜장사의 외치는 소리는 京城(경성)의 行商(행상) 중 三名物(삼명물)이다. 그리고 집주름(家儉(가쾌)) 집을 福德房(복덕방)이라 하는 것도 시골서는 볼 수 업는 文字(문자)이다. 얏차 또 이젓구나. 악바위골 藥水(약수)와 貞陵(정릉) 洪陵(홍릉)의 冷泉(랭천)도 서울의 명물이오 뱀잡아 먹고 사는 각정(각정)도 서울의 명물이오 뚜쟁이 은군자 色酒家(색주가)도 서울의 명물이오 봄철의 웅어(葦魚) 겨울의 白魚(백어)도 뽕수 업는 명물이다. 그리고 장님이 거리로 도라다니며 『문소예 -』하고 問卜(문복)의 광고를

하는 것도 지방에서는 볼 수 없는 것이오 淸涼寺(청량사) 永導寺(영도사) 塔洞(탑동) 僧房(승방)의 절밥도 그럴듯한 명물이다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

京城語錄(경성어록)

**【정의】**

이 글의 저자는 밝혀져 있지 않으며, 경성에서 쓰이는 언어들에 대해서 서술하고 있다. 우선 숙주나물은 단종 때 신숙주가 속히 변화하였음을 나타내며, 탄평채는 먹기 편하다는 뜻과 영종이 신하들의 조화를 꾀한 탕평책에서 온 뜻이 있고, 빈대떡은 그 뜻이 없다고 서술하였다. 또한 식초의 맛은 신맛을 단맛이라고 표현하며, 서울의 다양한 육과 고기 파는 집의 옛날 말인 다림방의 뜻, 그 이외의 말 뜻과 어디서 온지 인사할 때 ‘안녕히 건너 오셨느냐’라고 하는 것에 대해 설명하고 있다. 그 밖에도 혼동되어 쓰이는 말에 대해 설명하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서 숙주나물과 탄평채, 빈대떡의 이름의 뜻에 대해 설명하고 있으며, 식초의 맛을 미화시키는 경성 말, 고기 파는 집의 이름, 혼동되어 쓰이는 말 중에 굴을 줄이라고 하는 경성 말이 서술되어 있다.

**【서지】**

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 서       | 명 : 별건곤(別乾坤) pp 65 |
| 발행년월일 : | 1929년 09월 27일      |
| 기사제목 :  | 京城語錄(경성어록)         |
| 필       | 자 :                |
| 기사형태 :  | 잡지                 |
| 자료제공 :  | 국사편찬위원회            |
| 분       | 류 : 연속간행물 > 잡지     |

**【목차와 구성】**

이 글은 잡지의 형식을 갖추고 있으며, 경성에서 쓰는 말들에 대해서 설명하고 있다. 숙주나물, 탄평채, 빈대떡과 초의 맛, 서울의 육하는 말, 고기파는 집의 이름, 기타 단어 및 인사말, 그 밖에 혼동되어 쓰이는 말에 대해 서술하였다.

**【음식관련내용】**

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명        | 비고  |
|-----|------------|---|
| 채소류 | 록두나물(숙주나물) | 숙주는 단종 때 신숙주가 사육신과 같이 타고의 신으로서도 녹두나물처럼 속히 변하였음을 나타냄               |
|     | 청포(탄평채)    | 탄평채는 먹기 편하다는 뜻과 영종이 사색을 타파하라고 탄평책을 쓸 때 사람도 묵과 같이 색을 갖지 말라 함에서 온 뜻 |
|     | 록두적(빈대떡)   | 한자어의 뜻을 캐 필요가 없음  |
| 육류  | 고기         | 고기 파는 집은 다림방이라 하였음  |
| 과실류 | 굴          | 굴은 줄이라 함  |
| 조미료 | 초          | 신맛을 단맛이라 미화시킴   |

1. 녹두나물(숙주나물)과 탄평채, 빈대떡의 한자이름과 그 뜻

록두나물(綠豆나물)을 서울에서는 흔히 숙주나물이라 하고 청포(靑包)를 탄평채라 하며 록두적을 빈대떡이라 한다. 숙주는 漢字(한자)로 叔舟(숙주)라 쓰니 넷날 端宗大王(단종대왕) 때에 申叔舟(신숙주)가 死六臣(사육신)과 가티 托孤(탁고)의 臣(신)으로서도 록두나물처럼 速(속)히 변하였음으로(變節(변절)) 그것을 比(비)하여 叔舟(숙주)나물이라 하였다 하고 탄평채는 蕩平(탕평) 또는 呑平(탄평)이라 하니 呑平(탄평)은 먹기에 편하다는 뜻이요 또 蕩平(탕평)은 英宗(영종)이 四色(사색)을 打破(타파)하라고 蕩平策(탕평책)을 쓸 때에 사람도 그 묵과 가티 아무 色(색)을 갖지 말라고 하여 宮中(궁중)에서 蕩平菜(탕평채)라 쓴 것이 인하여 민간에도 전하였다 하며 빈대떡은 혹은 貧者(빈자)떡 혹은 賓待(빈대)떡이라 하는데 前者(전자)의 말이 近理(근리)한 것 같다. 그러나 구태여 漢字(ks자)를 부쳐 가지고 그리 캐 것은 업다.

2. 식초의 맛

초(醋)의 맛은 신 것이지만은 신 것이라 하지 안코 단(甘) 것이라 한다. 이것은 畢竟 신 것이란 말이 너무 상되기 때문에 美化(미화)시킨 말이다. 맛치 慶北(경북) 義城(의성)이 古代 召文國(고대 소문국)이기 때문에 지금도 召文面(소문면)이 있는데 音(음)이 婦人(부인)의 □와 가티 상된 까닭에 실제에 文召面(문소면)이라 곳쳐서 부르는 것과 같다.

3. 서울의 욕하는 말

서울의 말이 지방 말보다 조흔 말도 만치만은 辱(욕)하는 말은 지방보다 더 심하다. ㄷ(일) 깎정이놈, 보두청에 갈 놈, 염병을 할 놈, 염병막에 낫잠을 잘 놈, 학춤을 출 놈, 치도권을 마질 놈, 오라를 질 놈 등 여러가지의 별 욕이 다 있다. 그런데 총합하면 傳染病(전염병)에 걸리라

는 것과 罪(죄)에 걸리라는 것과 乞人(걸인)이 되라는 말 뿐이니 즉 보두청은 捕盜廳(포도청), 치도권은 體刑具(체형구), 오라는 捕繩(포승), 학춤은 死刑(사형)의 일종이요, 염병막은 즉 前日(전일) 水口門內(수구문내)에 있던 汗蒸幕(한증막)(지금 避病院(피병원)과 如(여)한 것이 오 걱정은 乞人이다. 이것은 과거 惡刑(악형) 惡病(악병) 乞食(걸식)하는 것을 이 都會(도회)에서 제일 만히 보는 동시 제일 恐怖(공포)하던 까닭이다. 지방에서는 그런 악담은 의미도 잘 모르는 것이다.

#### 4. 고기 파는 집의 이름과 기타 단어 및 인상말

지금은 고기 파는 집을 獸肉販賣所(수육판매소) 또는 館(관)집이라 하지만은 전일에는 다림방이라 하였다. 다림방은 漢字(한자)로 懸屋(현옥)이니 그때에는 소를 매다려서 잡는 까닭에 懸屋(현옥)이라 하였다. 그리고 懸屋(현옥)도 제한이 있어서 京城(경성)에 전부 5懸屋(현옥)을 두었는데 水標橋(수포교) 다림방이 가장 큰 것으로 수십년 전까지도 있었다.

平壤(평양)에서 密賣淫女(밀매음녀)를 코머리라 하고 開城(개성)에서는 덕이라 하듯이 서울에서는 懸勲者(은근자) 또 증잔케 말하자면 隱君子(은근자)요 密賣淫仲介者(밀매음중개자)를 뚜쟁이라 하고 家屋仲介所(가옥중개소)를 福德房(복덕방)이라 하고 仲介人(중개인)은 가괘(家儉)라 한다. 이것도 시골에는 업는 말이다.

鍾路(종로) 부근에 있는 사람들은 어디서 온 사람이던지 인사할 때에 안녕이 건너 오섯느냐 하던지 안녕이 건너 가라고 한다. 그것은 과거의 市塵(시전)하던 사람이 전부 廣橋川(광교천) 이남 즉 茶洞一帶(다동일대)의 사람들이기 때문에 그 이북 사람을 보고 하던 인사가 困(인)해 습관이 되어 오늘까지 그러케 말을 한다.

#### 5. 그 밖에 혼동하여 쓰는 말

慶尙道(경상도) 사람들이 學校(학교)를 학교-校長(교장)을 교장이라 하듯이 서울의 여자나 무식한 사람들은 校洞(교동)을 조동이라 하여 전일 南村(남촌)에 있는 조동(棗洞)과 혼동을 하고 楸(楸)은 줄이라 한다.

미명(白木(백목))을 步兵(보병)이라 하니 그것은 전일 舊式軍隊時代(구식군대시대)에 보병의 給料(급료)를 이 白木(백목)으로 주었기 때문에 생긴 말이요 못된 바람은 水口門(수구문)으로 드러온다는 말이 있스니 그것은 과거에 水口門(수구문)으로 시체가 만히 나아가 불결한 까닭에 생긴 말이다. 뜨고 못 보는 海駝(해타)눈이란 말은 사람이 찬찬치 못한 것을 이름이니 光化門(수구문)의 海駝(해타)가 눈은 잊서도 못 보는 것과 갖다는 것이다.

아희들이 장란하는 所謂(소위) 순라잡기는 전날 巡邏軍(순라군)이 行人(행인)을 잡는 것을 입내내는 것이요 또 『인경땡 바람땡 꼬그마 떴다...』하는 동요가 있스니 그것은 전일 인경 칠 때에 바라 즉 罷漏(파루)(새벽 인경)를 치면 꼬그마 단 군졸이 나오는 것을 의미한 것이다.

불만장만이란 말은 李适亂(리팔란) 때에 張晩(장만)이 都元帥(도원수)로 平壤(평양)에 있스면

서 그대로 두었다는 말이요 곤장이젖은 漢字(한자)로 袞貞(곤정)이라 쓰니 中宗(중종) 때 奸臣(간신) 南袞(남곤), 沈貞(침정)의 小人(소인)과 갖다는 의미다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

사랑의 떡 운치의 떡 延白(연백)의 인절미, 珍品(진품)·名品(명품)·天下名食(천하명식)八道名食物禮讚(팔도명물물래찬)

**【정의】**

이 글은 장수산인이라는 필명을 가진 작가가 쓴 글로 1929년 별건곤에 실린 글이다. 이 글의 내용으로는 계절별로 먹는 인절미의 종류와 황해도 연백에 인절미가 가장 맛있는 이유는 인절미의 원료인 찹쌀 때문이라는 내용이 있다. 인절미를 구워먹는 모습을 묘사하기도 하였으며, 이러한 인절미의 맛을 예찬하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 전반적으로 인절미에 대한 내용으로 이루어져있으며, 인절미의 원료인 찹쌀, 인절미의 종류로 숙인절미, 취인절미, 깨인절미, 돔부팍인절미, 대추인절미, 콩인절미, 인절미를 비유한 타락죽, 울무의가 언급되어 있다.

**【서지】**

|         |   |                |
|---------|---|----------------|
| 서       | 명 :                                     | 별건곤(別乾坤) pp 68 |
| 발행년월일 : | 1929년 12월 01일                           |                |
| 기사제목 :  | 사랑의 떡 운치의 떡 延白의 인절미, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚 |                |
| 필       | 자 :                                     | 長壽山人(장수산인)     |
| 기사형태 :  | 문예기타                                    |                |
| 자료제공 :  | 국사편찬위원회                                 |                |
| 분       | 류 :                                     | 연속간행물 > 잡지     |

**【목차와 구성】**

이 글은 문예기타의 형식으로 되어 있으며, 인절미의 종류와 맛, 구워먹는 인절미, 인절미에 대한 예찬으로 구성되어 있다.

**【음식관련내용】**

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류 | 음식명                      | 비고                  |
|----|--------------------------|---------------------|
| 곡류 | 찹쌀                       | 인절미의 원료             |
|    | 떡                        | 떡 중에 제일 많이 먹고 맛있는 떡 |
|    | 인절미, 썩인절미, 취인절미, 깨       |                     |
|    | 인절미, 돔부팍인절미, 대추인절미, 콩인절미 | 인절미의 종류             |
| 음식 | 타락죽, 울무의                 | 인절미를 비유             |

### 1. 인절미의 종류와 맛

옴치락이! 옴치락이! 느러옴치락이라 하면 수수격기를 하는 어린아희들도 인절미(糯米餅)로 알 것이다. 인절미는 朝鮮(조선)의 여러가지 떡 중에 제일 만히 먹고 제일 맛있는 떡이다. 봄의 썩인절미 端午(단오)의 취인절미 여름의 깨인절미 가을에 돔부팍인절미 대추인절미 겨울의 콩인절미 그 어느 것이 만나지 안은 것이 없다. 그러나 절 중에도 쟁쟁이라고 朝鮮(조선)에서 인절미로 제일 유명한 것은 黃海道(황해도) 延白(연백)것일 것이다. 그 곳의 인절미는 원래에 原料(원료)되는 찹쌀이 품질이 매우 조흔 것 때문이어나와 떡을 처서 맨드는 방법이 또한 묘한 것이다. 그 중에도 겨울철의 인절미가 더욱 좃코 새로 맨든 것보다도 오랜 것을 구워먹는 맛이 특히 좃다.

### 2. 구워먹는 인절미

동지 섯달 찬바람에 백설이 펄펄 혼날이때에 長淵(장연)의 白炭(백탄)(長淵(장연)은 黃海道(황해도) 白炭產地(백탄산지))을 이글이글이 피워놋코 젊은 과부의 도망가는 보짚만큼식 굴직 굴직하게 맨든 인절미를... 거먹케 타도록 구워내서 한쪽을 오류월에 수박꼭지 따듯이 똑판 다음에 江陵生淸(강릉생청)을 지르르 부워놋코 적가락으로 한참 휘휘즈으면 떡이 다푸러져서 맛치 타락죽(醍醐湯)갓기도 하고 울무의(薏苡糜)갓기도 하다.

### 3. 인절미에 대한 예찬

그러면서도 끈기가 잇서서 여간해서는 끈어지지도 안코 맛은 天下第一味(천하제일미)다. 서투른 애인과는 가치 먹다가 죽어도 모를만 하다. 이런 의미로 보면 인절미는 漢譯(한역)으로 人絶味(인절미) 卽(즉) 사람이 絶命(절명)을 할만치 맛이 잇다고--命名(일일명명)하야도 좃켓다. 自來(자래) 開城(개성)의 보따리 장사들이 延白(일백)이라면 꿈에도 잇지 못하는 것은 무엇보다도 이 인절미에 정을 만히 부친 것이였다. 그리고 計算(계산)을 할 때에 數(수)가 마지면 依例(의례)히 延安白川(연안백천)인절미라고 부른 것을 보와도 그 인절미가 얼마나 사람의 구미를 끄는지 짐작할 수 잇다. 黃海道(황해도)에 도라지타령이라던지 란봉가가 유행하면서 이 명물인 인절미의 타령이 엮는 것은 한 遺憾(유감)이다. 맛조흔 인절미 운치스러운 인절미! 延安城(연안성) 중의 李月川先生(리월천선생)의 壬辰勝捷碑(임진청첩비)와 가치 萬古(만고)의 膾炙(회자)하리라.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

四時名物 平壤冷麵, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚  
(사시명물 평양랭면, 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)

**【정의】**

이 글은 별건곤에 실려있으며, 김소저라는 필명을 지닌 저자가 쓴 것이다. 글은 봄, 여름, 가을, 겨울로 나누어 계절에 따라 생각나는 냉면에 대해 설명하고 있다. 봄에는 춘흥에 겨울 때, 여름에는 더위를 물리치고자 할 냉면을 먹으며, 가을에는 친우와의 애정을 나타내는 듯한 냉면, 겨울에는 온돌방에서 김치국에 말아 먹는 냉면의 맛에 대해서 설명하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글은 사계절 내내 먹는 평양냉면에 대해서 설명하고 있으며, 겨울에는 특히 김치죽, 진장김치죽에 말아 먹는 냉면에 대해 설명되어 있다.

**【서지】**

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 서     | 명 | : 별건곤(別乾坤) pp 68-69   |
| 발행년월일 | : | 1929년 12월 01일   |
| 기사제목  | : | 四時名物 平壤冷麵, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚<br>(사시명물 평양랭면, 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) |
| 필     | 자 | : 金昭姐(김소저)  |
| 기사형태  | : | 문예기타  |
| 자료제공  | : | 국사편찬위원회   |
| 분     | 류 | : 연속간행물 > 잡지  |

**【목차와 구성】**

이 글은 문예기타의 형식으로 실린 글로 봄, 여름, 가을, 겨울에 먹는 냉면에 대해서 설명하고 있다.

**【음식관련내용】**

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명              | 비고                              |
|-----|------------------|---------------------------------|
| 국수류 | 냉면<br>국수         | 사계절 내내 먹는 냉면<br>어머니가 냉면을 이르는 말  |
| 채소류 | 김치<br>김치죽, 진장김치국 | 한국인이 외국에 가면 잊을 수 없는 것<br>냉면의 국물 |

### 1. 春(춘)

봄바람이 건듯 불어 잠자든 牧丹臺(목단대)에 나무마다 납트고 가지마다 꽃필는 3,4월 기-니 해를 春興(춘흥)에 겨워 즐기다가 지쳐진 다리를 大同門(대동문)앞 드눕흔 2層樓(층루)에 실어놓코 溟江(패강) 풀른물 딸아 종일의 피로를 흘려보내며 그득 담은 한그릇 冷麵(랭면)에 시장을 맏출 때!

### 2. 夏(하)

大陸的(대륙적) 影響(영향)으로 녀름날 熱度(열도)가 상당히 늑흔 平壤(평양)에서 더위가 몹시 다를 때 흰 별덕대접에 주먹갓흔 어름덩여를 \*여 감추고 서리서리 얼킨 冷麵(랭면)! 어름에 더위를 물니치고 芥子(개자)와 酸味(산미)에 倦怠(권태)를 떨져버리

### 3. 秋(추)

數年(수년)을 두고 그리든 知己(지기)를 溟城(패성)에 마저다가 綾羅島(릉라도) 버들사이로 빗치여오는 달빛을 마즈며 胸襟(흉금)을 헤쳐놓코 古懷(고회)를 說話(설화)할 때 즐기줄기 기-니 冷麵(랭면)이 물어 끈키 어려움이 그들의 友情(우정)을 말하는 듯할 때!

### 4. 冬(동)

朝鮮(조선)사람이 외국 가서 혼이 그리운 것이 김치 生覺(생각)이라듯이 平壤(평양)사람이 타향에 가있을 때 문득문득 平壤(평양)을 그립게 하는 한 힘이 잇스니 이것은 겨울에 冷麵(랭면) 맛이다. 함박눈이 더벅더벅 나리울 때 방안에는 바느질하시며 三國誌(삼국지)를 말씀하시는 어머니의 목소래만 고요히 고요히 울니고 있다. 눈압해 글자 하나가 두흠셋으로 보이고 어머니 말소래가 차차 가늘게 들너올 때 『국수요--』하는 큰 목소래와 갖치 방문을 열고 들여놓는 것은 타레타레 지은 冷麵(랭면)이다. 꿈꿈 어른 김치죽을 뚜르고 살어름이 뜬 진장김치국에 다 한저(箸) 두저(箸) 풀어먹고 우루루 떨어져서 溫突房(온돌방) 안렛묵으로 가는 맛! 平壤冷麵(평양랭면)의 이 맛을 못본이요! 상상이 어땃소!

### 【참고문헌】

【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

珍品中 珍品 神仙爐, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚  
(진품중진품, 신선로 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)

**【정의】**

이 글은 우보생이라는 필명을 가진 사람이 쓴 글로 1929년 별건곤에 실린 글이다. 이 글은 신선로에 대한 예찬을 하고 있는 글이다. 음식에는 침이 저절로 삼켜지는 맛있는 음식, 푸짐한 음식 등 여러 가지 음식이 있으나 그 중에 아무것도 아닌, 그러나 묘한 음식인 신선로에 대하여 설명되었다. 지글지글 끓이며 먹는 점차 식어가고 기름도 끼지만 점점 맛이 나고 재료인 완자와 부침은 따끈한 맛이 좋으며, 장국에 말아먹는 온면은 별미 중의 별미라고 설명하고 있다. 음식의 목적은 배불러야 함은 기본이며, 맛이 좋아야하고, 냄새가 좋아야하며, 보기 좋아야하고, 철이 맞는 음식이어야 한다. 이러한 목적에 맞는 음식이 신선로라 할 수 있으며, 이러한 신선로를 음식 예술품이라 할 수 있다고 서술하였다.

**【음식 관련 정의】**

이 글은 신선로에 대한 예찬으로 이루어진 글로 음식과 관련된 내용으로는 맛이 좋고 푸짐한 음식으로 생각나는 음식은 아니나 묘한 음식인 신선로, 예술적인 감각까지 지닌 신선로에 대한 설명과 그 재료인 조치, 완자, 부침, 장국에 말아먹는 온면에 대한 내용이 있다.

**【서지】**

|       |   |
|-------|---|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 63-64   |
| 발행년월일 | : 1929년 12월 01일   |
| 기사제목  | : 珍品中 珍品 神仙爐 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚<br>(진품중진품, 신선로 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) |
| 필자    | : 牛步生(우보생)  |
| 기사형태  | : 문예기타  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회   |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지  |

**【목차와 구성】**

이 글은 문예기타의 형식을 갖추고 있으며, 신선로의 맛과 재료들, 음식의 목적과 그에 맞는 신선로에 대한 내용으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명      | 비고                           |
|-----|----------|------------------------------|
| 음식  | 신선로      | 묘한 음식, 예술적인 음식 신선로           |
| 면류  | 온면       | 주당, 비주당에 상관없이 맛이 좋은 별미 중에 별미 |
| 국류  | 조치<br>장국 | 신선로의 국물                      |
| 부침류 | 완자<br>부침 | 신선로의 재료                      |

1. 신선로의 맛과 재료

음식도 여러가지가 있다. 생각만 하여도 침이 적절로 생겨지는 맛있는 음식도 있고 숫적은 것으로도 생각나는 음식 푸짐한 것으로도 생각나는 음식 珍奇(진기)한 것으로 치수나가는 음식 한때의 時食(시식)으로 쳐주는 음식 등 여러가지 있지만 神仙爐(신선로)라는 것은 그 중의 아무것도 아니다. 그러나 묘한 음식이다. 더욱이 찬바람이 뽀하가는 이데부터의 식탁에서 맛난 냄새를 물큰물큰 피우면서 재글재글 끌코잇는 神仙爐(신선로)를 치워바린다하면 그는 섭섭한 일이다.

巡杯(순배)가 느직히 돌고 이약이가 차차 韻致(운치)잇서 부퍼갈 때에는 조치도 식어지고 국그릇에도 기름이 끼지만은 더욱 더욱 맛이 나는 것은 神仙爐(신선로)맛이다. 완자 한개 부침 한 점의 딱근한 맛도 生色(생색) 나는 것이어니와 장국에 말어내는 한사래 溫麵(온면)은 별미 중의 별미다.

그대로 지나기는 藥酒(약주)맛 절미가 좀 不實(불실)하고 따로히 준비하기에는 어질 빠른 때에 神仙爐(신선로)장국에 말어내는 溫麵(온면)은 酒黨(주당)에게도 맛당하고 또 非酒黨(비주당)의 입에도 맛당한 것이다.

2. 음식의 목적과 신선로

음식은 첫재 배불으자는 것이 목적이지만 그 주요 목적 이외에 여러가지 조건이 붙는다. 첫재 맛이 묘와야하고 둘째 냄새가 조와야하고 셋재로 보기 조와야하고 넷재로 철이 마져야하는 것이 음식이다. 아모리 滋養(자양)이 풍부할지라도 맛이 흉하고 보면 藥(약)은 될지라도 음식으로는 가치를 잃는 것이다. 냄새가 흉하여도 그러할 것이다. 또 약념과 꿈이와 그릇과 溫冷(온랭)과 分量(분량)의 多寡(다과)와 節季(절계)의 適不適(적불적)이 음식의 품위와 가치를 정하는 것이다.

精選(정선)된 材料(재료)와 韻致(운치)잇는 皿器(기)(명기)와 진보된 割烹(할꿍)으로 조리

되는 神仙爐(신선로)는 무슨 점으로 보던지 우리가 가진 飲食藝術品(음식예술품)의 하나이다. 세상 사람이 말하기를 무대예술은 종합예술이라 하지만은 잘 조리된 한가지 음식이나 잘 찻여진 한床요리라는 것은 역시 훌륭한 한 종합예술이다. 웨그런고 하면 그는 舌의 예술이며 口의 예술이며 眼의 예술이며 우리를 제 일차적으로 만족시키는 예술임으로이다. 무대예술은 문학과 회화와 음악과 건축 등 각종예술의 종합을 요하는 까닭으로 종합예술이라 하는 것이다. 요리는 실로 그 이상으로 조건이 만든 것이다. 적당한 시기 적당한 장소에서 적당한 賓客을 모아서 饗宴(향연)을 배프는 것은 그 일 자체가 곧 문학이다. 한床(상)의 요리를 차리는데는 물론 繪畫(회화)와 건축의 예술감을 떠나서 만족한 것을 바랄 수 업거니와 그 이외에 냄새와 맛의 요소를 더한 것이 음식의 예술이니 음식의 예술이야말로 종합예술이라 하기에 가장 적당한 것이다.

神仙爐(신선로)이야기가 너무 岐路(기로)에 들어섰다. 그러나 요컨대 神仙爐(신선로)는 그 와가티 보와서 음식예술품 중의 하나가 되 수가 잇다는 말이다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

【자료명】

忠淸道名物 鎭川메물묵, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚  
(충청도명물진천 메물묵 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)

【정의】

이 글의 저자인 박찬희(朴瓚熙, 1897-1972)는 일제강점기 시절 충청북도 진천 출신의 독립운동가로 일본 동경 조도전대학 정경학과에 재학 중에 1919년 3·1운동이 일어나자 학업을 중단하였고, 김태하(金泰河), 이규원(李揆元), 장인환(張仁煥) 등과 3·1만세운동을 전개하다가 체포되어 6개월 동안 옥고를 겪었다. 그는 대학을 졸업하고 시대일보를 창설하였고, 동아일보에서 기자로 활동하였으며, 조선농민사를 창립하여 조선농민을 간행하여 항일문화운동을 하였다.

이 글에서 묵은 썰어서 장에 비벼 밥반찬으로도 먹고 안주로도 손색이 없다고 한다. 묵집은 골목에 선술집이나 설넝탕집처럼 골목골목 있으며, 묵집에서 나오는 메밀묵의 모양은 묵이 가늘어서 국수장처럼 보이기도 한다고 설명하였다.

【음식 관련 정의】

이 글에서 저자는 메밀묵의 맛과 모양, 안주로 삼아도 손색이 없는 메밀묵에 대해서 설명하고 있다.

【서지】

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 65-66               |
| 발행년월일 | : 1929년 12월 01일                   |
| 기사제목  | : 忠淸道名物 鎭川메물묵, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚 |
| 필자    | : 朴瓚熙(박찬희)                        |
| 기사형태  | : 문예기타                            |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회                         |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지                      |

【목차와 구성】

이 글은 문예기타의 글로 다양한 묵 중에서도 가장 맛난 메밀묵에 대한 예찬을 한 글이다. 묵을 먹는 방법과 다른 묵들에 비해 뛰어난 맛을 지닌 묵의 맛에 대해 예찬하고 있다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류 | 음식명          | 비고  |
|----|--------------|---|
| 탕류 | 설녕탕          | 서울에서 흔한 선술집이나 설녕탕집처럼 골목골목 있는 목집                           |
| 곡류 | 밥            | 메밀묵으로 반찬을 함   |
| 곡류 | 메물묵<br>국수장스국 | 장을 쳐서 밥 반찬으로 먹음<br>목집에서 국수와 같이 얇은 메밀묵을 보면<br>국수장국으로 속기 쉬움 |
| 육류 | 고기장스국        | 묵에 비벼먹는 장   |

1. 메밀묵의 맛에 대한 예찬

다각기 음식자랑이 나오니 忠淸道(충청도)의 메물묵 자랑이나 하여보자.

朝鮮(조선)에서 어데치고 여러가지 묵을 먹지 아니하는 곳이 업스나 忠淸道(충청도)의 메물묵을 먹은 입맛으로 그것을 볼 때에 저것도 묵이라고 먹는다 싶어 가엾스 생각이 난다.

달은 곳에서 먹는 묵들은 그저 목침덩이만큼 씹하게 똑똑 잘너서 장을 질넘 쳐가지고는 밥 반찬으로 한두젓갈 지번거리고는 그래도 묵을 먹었느라고 한다.

그러나 忠淸道(충청도)의 물묵은 그러케 운치가 업고 승겁고 투명스럽지가 안다.

第一 忠淸道(제일 충청도)에 가면 서울의 선술집이나 설녕탕스집처럼 골목골목에 목집이 있다.

쳐들어가면 한주발 그득하게 갖다놓는데 첨경보면 국수장국인가하고 속기가 쉽다.

그것은 무엇보담 묵이 국수스발과갓치 가늘은 까닭이다. 비비기는 대개는 고기장국에 비벼서 먹는데 그 忠淸道(충청도)의 묵이 아니면 맛볼 수 업는 固有(고유)한 맛에다 얹전한 양념 맛과 고기만을 가미한 맛이란 그야말로 둘이 먹다가 하나가 죽어도 물을 지경이다.

겨울밤이 깊은 뒤에 속이 허출한 틈을 타서

한두잔 안주 삼어 두어그릇 먹는 운치도 또한 그럴 뜻하다. 代金은 一金五錢也(일금오전야)라다. 혈키와 風味(풍미)와 韻致--(운치일일)그야말로 三拍子(삼박자)가 드러마졌다.

【참고문헌】

【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

忠淸道名物 鎭川메물묵, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚

(충청도명물진천 메물묵 진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)진주비빔밥"비봉산인)

**【정의】**

이 글은 비봉산인이라는 글쓴이가 쓴 글로 진주의 비빔밥이 고기와 콩나물을 얹은 서울의 비빔밥과 비교할 수 없다고 말하며, 다양한 색의 조화를 만드는 가지각색의 나물들과 고기 장국, 육회, 고추장의 조화를 설명하며 그 재료들과 조리법에 대해서 설명하고 있다. 또한 이러한 비빔밥을 먹고 자란 진주의 젊은이들이 미술의 재질이 많다고 말하였다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 고기와 콩나물만 놓여진 서울비빔밥과 비교되는 진주비빔밥의 새파란 야채, 고사리나물, 숙주나물, 고기장국, 육회, 고추장 등 다양한 재료와 조리법에서 나타나는 조화로움에 대해서 설명하고 있다.

**【서지】**

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 65                  |
| 발행년월일 | : 1929년 12월 01일                   |
| 기사제목  | : 忠淸道名物 鎭川메물묵, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚 |
| 필자    | : 飛鳳山人(비봉산인)                      |
| 기사형태  | : 문예기타                            |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회                         |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지                      |

**【목차와 구성】**

이 글은 문예기타의 글로 서울비빔밥과 비교하여 전주비빔밥의 다양한 재료와 조리법으로 인한 조화로움과 그러한 비빔밥을 먹고 자란 진주 젊은이들의 미술 재질이 많음을 설명하는 내용으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명                  | 비고   |
|-----|----------------------|--|
| 비빔류 | 비빔밥                  | 진주비빔밥은 서울비빔밥과 비교할 수 없을 정도로 조화로움                |
| 곡류  | 쌀밥                   | 쌀밥 위에 다양한 재료로 조화시킴                             |
| 육류  | 고기, 육회               | 가지각색 나물을 둘러놓고 고기를 잘게 익힌 장국을 부음<br>육회를 곱게 썰어 올림 |
| 채소류 | 야채, 콩나물, 고사리나물, 숙주나물 | 새파란 야채 옆에 고사리, 그 옆에 노르스름한 숙주나물을 올려 색의 조화를 살림   |
| 장류  | 고초장                  | 마지막에 짙은 고추장을 올림                                |

1. 진주비빔밥의 재료와 조리법

맛나고 값 험한 晉州(진주)비빔밥은 서울비빔밥과 갖치 큰 고기점을 그냥 노흔 것과 콩나물 발이 셋치나 되는 것을 넉쿨지게 노흔 것과는 도저히 비길 수 업습니다. 하-얀 쌀밥 우에 色(색)을 조화식혀서 날늘듯한 새파란 야채 옆헤는 고사리나물 또 옆헤는 노르스름한 숙주나물 이러한 방법으로 가지각색 나물을 둘러노흔 다음에 고기를 잘게 닉여 끄린 장국을 붓어 비비기에 적당할만큼 그우에는 유리도각갓흔 黃(황)청표 서느 사슬을 노흔 다음 옆헤 육회를 곱게 썰어놋코 입맛이 짙은 고초장을 조금 언습니다. 여기에 니러나는 향취는 사람의 코를 찌를 뿐 안이라 보기에 먹음직합니다. 갑도 단돈 10錢(전). 상하게급을 물논하고 쉽게 배곱흠을 면할 수 잇는 것입니다. 이럿케 소담하고 비위에 맞는 비빔밥으로 길녀진 晉州(진주)의 젊은이들은 미술의 재질이 만흔 것입니다. 또한 義氣(의거)의 烈烈(렬렬)한 00정신을 길녀주는 것입니다.

【참고문헌】

【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

大邱(대구)의 자랑 大邱(대구)의 大邱湯飯(대구탕반), 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)

**【정의】**

이 글의 저자는 달성인으로 명물치고 맛이 없다는 말이 있으나 명물로 유명한 육개장, 즉 대구탕반에 대해 설명하고자하였다. 개고기를 넣어 만든 개장이 별미인데, 개고기를 못먹는 사람이 있어 소고기를 넣고 개장처럼 끓인 음식을 말한다. 고초가루와 소기름, 파를 넣어 끓이는 육개장의 조리법과 추울 때 육개장집에 육개장을 먹은 일에 대해 회상하는 작가의 모습이 나타나 있다.

**【음식 관련 정의】**

대구탕반의 원래 이름인 육개장과 그 육개장의 조리법에 대한 설명이 있다.

**【서지】**

|       |   |
|-------|---|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 167-68  |
| 발행년월일 | : 1929년 12월 01일   |
| 기사제목  | : 大邱(대구)의 자랑 大邱(대구)의 大邱湯飯(대구탕반), 珍品·名品·天下名食八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) |
| 필자    | : 達城人(달성인)  |
| 기사형태  | : 문예기타  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회   |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지  |

**【목차와 구성】**

이 책은 문예기타의 형식으로 명물인 대구탕반에 대한 설명과 육개장의 조리법, 저자의 육개장과 관련된 추억에 대한 내용으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류 | 음식명                     | 비고                                      |
|----|-------------------------|---|
| 곡류 | 국수, 국밥                  | 육개장을 설명하는 음식                            |
| 육류 | 大邱湯飯, 육개장, 개장, 개고기, 소고기 | 개고기를 먹지 못하는 사람들을 위해 개장처럼 소고기를 넣고 만든 육개장 |
| 기타 | 고초가루, 소기름, 파            | 육개장 재료                                  |

1. 명물인 대구탕반에 대한 설명

「명물치고 맛난 것 업다」 이런 日本(일본) 「고도와자」가 있다. 一理(일리)가 있는 말이니 명물이란 일흠에 흠이여 日常(일상) 새맛을 추구하여 마지않는 우리들의 미각이 넘어나 과민한 企待(기대)를 가지는 까닭도 있고 또는 명물업자들이 亦如是名物(역여시명물)에 藉勢(자세)하여 暴利(폭리)를 꿈꾸고 우물쭈물 날짐으로 주무럭거리기 시작하여 점점 명물이 平凡化(평범화)하는 것도 한가지 理由(리유)가 된다.

그러나 그런 것은 옛젯든 명물을 명물로 대접하여 이에 大邱湯飯(대구탕반)을 한번 嘗味(상미)해보기로 하자.

大邱湯飯(대구탕반)은 본명이 육개장이다. 대체로 개고기를 한 별미로 補身之材(보신지재)로 조와하는 것이 一部(일부) 朝鮮(조선)사람들의 通性(통성)이지만 특히 南道地方(남도지방) 村間(촌간)에서는 「사돈량반이 오시면 개를 잡는다」고 개장이 여간 큰 대접이 아니다. 이 개장 嗜好性(기호성)과 개고기를 먹지 못하는 사람들이 私情(사정)까지 살피고 또는 요사이 점점 개가 귀해지는 기미를 엿보아서 생게난 것이 곳이 육개장이니 얼는 말하자면 소고기로 개장처럼 만든 것인데 時方(시방)은 大發展(대발전)을 하여 本土(본토)인 大邱(대구)에서 서울까지 진출을 하였다.

2. 육개장의 조리법과 저자의 추억

서말지기 가마에다 고기를 만히 넋코 곱갯푹 폭신 고아서 올어난 물노 국을 끄리는데 고초가루와 소기름을 흠벅 만히 넋는다.

국물을 먼저먹은 굶다란 파가 동실동실 뜨고 기름이 똑똑 뜻는 고음국에다 고은 고기를 손으로 알맞게 찌져너흔 국수도 아니요 국밥도 아닌 헛바닥이 났만치 뜨겁고 김이 무렁무렁 떠올르는 싯빨건 장국을 대하고 안즈면 위선 침이 꿀걱 넘어가고 아모리 嚴冬雪寒(엄동설한)에 언(凍) 얼굴이라도 저절노 풀니고 원몸이 녹아서 근질근질해진다. 옛젯든 大邱(대구)육개장은 조선사람의 특수한 구미를 맛초는 고초가루와 개장을 뽀뜰데 그 본래의 특색이 있다. 갓딱 잘못 먹엇다간 입설이 부풀어서 애인하고 키쓰도 못하고 애매한 눈물까지 흘니리라. 내가 大邱(대

구)서 中學時節(중학시절)에 인토레런스란 名畵(명화)을 구경하고 열두시나 되어 손과 발이 얼어서 모통기름으로 벌벌 떨고 뛰여오다가 그때 친해 단이든 육개장집에 들어가서 단숨에 한그릇을 비우고 나서는 그만 食困症(식곤증)에 취하여 서말지기 뚜껑을 열 때마다 무슨 괴물의 입김처럼 확확 내치는 장국김에 설여서 반만 익은 토마도빫가치 된 주인마누라 무릅을 비고 그대로 잠이 들었든 일을 생각하면 지금도 그때 먹든 육개장이 새롭고 철업는 어린 그때가 그리워진다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

全州名物(전주명물) 탁백이국, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)

**【정의】**

이 글은 다가정인이라는 필명을 가진 저자가 쓴 글로 전주의 명물인 탁백이국에 대해서 설명하고 있다. 서울에 명물인 설령탕이 있다면 전주에는 탁백이국이 있다고 설명하며 원료가 고기인 설령탕에 비해 탁백이국은 원료가 콩나물 뿐이기에 더욱 낫다고 한다. 또한 콩나물과 소금을 넣고 끓이는 탁백이국의 조리법과 그 재료들에 대해서 설명하였으며, 탁백이를 마시고 먹는 탁백이국의 식사법과 토질예방에도 좋은 탁백이국에 대해 설명하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서 전주의 명물인 탁백이국에 대해 설명하였으며, 그 음식이 설령탕보다 낫다고 말하며, 재료와 조리법에 대해서도 설령탕과 비교하여 설명하고 있다. 그 재료는 콩나물과 소금, 마늘양념이 들어가며 간혹 시래기가 들어가지도 한다. 또한 탁백이를 마시고 탁백이국에 밥을 말아먹으면 산해진미와도 바꿀 수 없이 속이 후련해진다고 표현하였으며, 탁백이국은 토질의 예방에도 좋다는 효능까지 설명하였다.

**【서지】**

|       |  |
|-------|--|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 64   |
| 발행년월일 | : 1929년 12월 01일  |
| 기사제목  | : 全州名物(전주명물) 탁백이국, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬) |
| 필자    | : 多佳亭人(다가정인)   |
| 기사형태  | : 문예기타   |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회  |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지   |

**【목차와 구성】**

이 글은 문예기타의 형식이며 전주의 명물인 탁백이국을 서울의 명물인 설령탕과 비교하였으며, 탁백이국의 재료와 조리법, 탁백이국의 식사 방법과 토질 예방에 좋은 탁백이국에 대해

설명하고 있다.

【음식관련내용】

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명        | 비고   |
|-----|------------|--|
| 곡류  | 밥          | 탁백이국 한주발에 밥한술을 넣어 먹는 맛은 산해의 진미와도 바꿀 수 없는 맛 |
| 탕류  | 설녕탕, 어복장스국 | 서울의 명물                                     |
|     | 탁백이국       | 전주의 명물                                     |
| 육류  | 고기, 소고기    | 어복장스국, 설녕탕의 재료                             |
| 채소류 | 콩나물, 시래기   | 탁백이국 재료, 콩나물과 소금, 마늘 양념을 넣고 끓임             |
| 조미료 | 간장         | 탁백이 국에 넣으면 안되는 재료                          |
|     | 마늘, 소금     | 탁백이국 재료                                    |
| 주류  | 탁백이        | 탁백이 한잔 벌컥벌컥 마시고 탁백이국을 한주발 먹음               |

1. 전주 명물 탁백이국

平壤(평양)의 어복장스국 서울의 설녕탕이 명물이라면 全州名物(전주명물)은 탁백이국일 것이다.

명물이라고 하면 무슨 특이한 珍味(진미)인 것갓기도 하지만 실상 그러치는 안코 어복장스국이나 설녕탕과 맞치 한가지로 上下貴賤(상하귀천)이 업시 누구나 먹고, 갑시 혈하고, 한데다가 맛이 구수하며 술속이 잘 풀니니 이만하면 어복장스국이나 설녕탕과 역개를 견줄만한 명물의 자격이 충분하다.

2. 설녕탕보다 나은 탁백이국

그러나 한편으로 보면 어복장스국이나 설녕탕보담도 나은 편이 업지안타. 그것은 어복장스국은 고기로 끄리고 설녕탕도 소고기로 끄리는만큼 원료가 다 그만한 맛을 갓 추어가지고 잇겟지만 탁백이국은 원료가 단지 콩나물일 뿐이다.

3. 탁백이국의 재료와 조리법

콩나물을 솟해 너코 (시래기도 죠곰 넛기도한다) 그대로 푹푹 삶머서 마늘 양념이나 죠콤 넛는 등 마는 등 간장은 설녕탕과 한가지로 大禁物(대금물)이요 소곰을 쳐서 휘휘 돌너 노흐면 그만이다.

元來(원래) 달은 채소도 그러하겠지만 콩나물이라는 것은 가진 양념을 만히 너어 맛있는 장을 쳐서 잘 만들어 노아야만 입맛이 나는 법인데 全州(전주)콩나물국인 탁백이국만은 그러치가

안타. 단지 재료라는 것은 콩나물과 소곰뿐이다. 이것은 분명 소주(전주)콩나물 그것이 달은 곳 것과 품질이 달은 관계이겠는데, 그러타고 소주(전주)콩나물은 류산암모니아를 주어서 길은 것도 아니요 역시 달은 곳과 가치 물로 길을 따름이다.

다가치 물로 길으는데 맛이 그러케 달으려면 결국 소주의 물이 쪼타고 하지 아니할 수가 업다.

그런 것은 옛젷든 그처럼 맨콩나물을 폭신 살머서 소곰을 쳐가지고 휘휘 내져어 노흔 것이 그와가치 맛이 잇다면 신통하기가 짝이 업는 것이다. 이 신통한 콩나물국을 먹는 법이 또한 운치가 있다.

#### 4. 탁백이국의 식사 방법과 토질 예방에 좋은 탁백기국

아침 식전에 그러치 아니하면 子正(가정)후에 일즉 일어나서 쌀쌀한 찬 기운에 목을 응송커리고 탁백이집을 차져간다. 탁백이집이라는 것은 서울가트면 선술집이다.

구수-한 냄새와 푸근히 더운 김이 쏘다져 나오는 목노 안에 들어서 개다리상가튼 곁상에 걸어안져 툄툄한 탁백이 한잔을 벌컥벌컥 드리켜고는 탁백이국 그놈 한주발에 밥한술을 노아 훌훌 마시는 맛은 산해의 진미와도 박굴 수 업시 구수하고 속이 후련하다. 더구나 그안날밤에 한잔 툄툄히 먹고 속이 몹시 쓰린 판에는 이 탁백이국외에는 더 덤혀 먹을 것이 업다.

그런데 그것이 기가 맥히게 혈해서 탁백이 한잔 국 한주발, 밥 한덩이 三點(삼점)을 합해서 一金五錢也(일금오전야)라다. 소주가 특별히 음식이 혈키는 하지만 탁백이국은 특별 중 특별이다.

물론 階級(계급)을 초월한 것은 설녕탕이상이다. 이만하면 모든 것이 평범한 奎羅道(전라도)의 것으로는 꽤 제법이라 하겠다.

끄트로 소주(김씨)에는 土疾(토질)이 몹시 심한데 콩나물국을 먹음으로써 그것을 예방한다는 것을 소개한다.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

天下珍味開城(천하진미개성)의 편수, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚(진품·명품·천하명식팔도명식물례찬)

**【정의】**

이 글은 개벽사에서 발간한 취미잡지인 별건곤에 수록되어 있으며, 저자는 진학포(秦學圃)이다. 이는 필명일 것으로 예상된다. 글에는 편수도 그 맛이 다 같지 않으며, 서울 음식점에서 파는 편수와 개성편수의 맛이 다르다고 설명하고 있다. 그 맛의 차이는 재료가 다름에서 나타나는 것이며, 이러한 재료들의 조화에서 오는 개성편수의 맛에 대해 설명하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글은 천하진미인 개성편수에 대한 설명으로 개성편수의 재료가 숙주, 두부, 우육, 돈육, 계육, 생굴, 잣, 버섯, 그 외 약념이라고 설명하고 있다.

**【서지】**

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 66-67               |
| 발행년월일 | : 1929년 12월 01일                   |
| 기사제목  | : 天下珍味 開城의 편수, 珍品·名品·天下名食 八道名食物禮讚 |
| 필자    | : 秦學圃(진학포)                        |
| 기사형태  | : 문예기타                            |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회                         |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지                      |

**【목차와 구성】**

이 글은 문예기타의 글로 개 편수의 재료와 그에 따른 편수의 맛에 대한 설명으로 구성되어 있다.

**【음식관련내용】**

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류   | 음식명            | 비고                    |
|------|----------------|-----------------------|
| 곡류 및 | 만두             | 서울 음식점의 편수의 맛을 만두와 비교 |
| 두류   | 두부             | 개성편수의 재료              |
| 육류 및 | 우육, 돈육, 계육, 생굴 | 개성편수의 재료              |
| 해산물류 | 편수             |                       |
| 채소류  | 버섯, 숙주         | 개성편수의 재료              |
|      | 보쌈김치           | 편수와 함께 먹으면 맛있는 보쌈김치   |
| 과실류  | 잣              | 개성편수의 재료              |
| 조미료  | 약념             | 개성편수의 재료              |
| 주류   | 송순주            | 개성에서 유명한 술            |

### 1. 편수의 재료

먹어본 일이 업는 사람에게 紙面(지면)으로 그 음식맛을 소개한다는 것은 가보지 못한 사람에게 엇던 景致(경치)를 소개하는 것보다도 더 어렵고 漠然(막연)한 일일 것이다.

편수도 편수나름이지 그 맛이 다 갖다고야 할 수 업슬 것이다. 그 맛의 好否(호부)를 作定(작성)하는 것은 말할 것 더 업시 그 속(편수 속)의 재료에 잇는 것이다. 開城(개성)편수 중에도 貧寒(빈한)한 집에서 아모리케나 만드려서 편수 먹는다는 기분만 맛보는 것갓흔 그런 편수는 서울 鍾路通(종로봉) 음식점에서 一金二十錢(일곱오십전)에 큰 대접으로 하나씩 주는 만두 맛만 못할는지도 모른다. 그것은 고기라고는 거이업고, 숙주와 두부의 混合物(혼합문)에 지나지 안키 때문이다.

그러나 정말 남들이 일켜러주는 開城(개성)편수는 그런 것이 아니라 그 속(편수속)의 主成物(주성물)은 牛肉(우육) 豚肉(돈육) 雞肉(계육) 생굴 잣 버섯 숙주나물 두부 그외의 약념 등 이러케 여러가지 종류이다. 이것들을 적당한 분량씩 배합하야 늦되 맛있는 것을 만들랴면 적어도 숙주와 두부의 합친 분량이 전체분량의 3分1을 넘어서는 안될 것이다. 그럼으로 정말 맛있는 開城(개성)편수는 그리 廉價(렴가)로 어더지는 것이 아니다.

### 2. 편수의 맛

上記(상기)의 여러가지 물건이 開城婦人(개성부인)네의 특수한 調味法(조미법)으로 잘 조미되여 톱 알맛게 익어서 그것이 우리들 입속으로 드러갈 때 그 맛이 과연 엇더할가. 세가지 고기맛 굴과 잣맛 숙주와 두부맛들이 따로따로 나는 것이 아니요 그 여러가지가 잘 조화되여서 그 여러가지 맛 중에서 조흔 부분만이 한데 합쳐져서 새로운 맛을 일우어서 우리 목구멍으로 녹아 넘어가는 것이니 그 새로운 조화된 맛 그것이 開城(개성)편수 맛이다. 開城(개성)의 유명한 松筍酒(송순주) 한잔을 마시고 일흠잇는 보쌈김치와 함께 이러케 잘 조화된 편수의 한개를 꺾뜨릴 때 나갓흔 食道樂(식도악)의 味覺(미각)은 不知境(불지경)에 이몸을 恍惚境(황홀경)으로 잇끄러가는 것이다.

### 【참고문헌】

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

朝鮮古習調査 陰曆正月行事(조선고습조사 음력정월행사)

**【정의】**

이 글의 저자는 밝혀지지 않았으며, 1930년에 별건곤이라는 잡지에 실린 글이다. 이 글에는 신년부터 음력정월 동안에 이루어지는 행사들에 대해서 설명하고 있다. 1일부터 12일까지는 숫자가 아닌 12간지의 이름을 붙여 부르며, 궁중의 신년행사와 일반 서민들이 하는 신년행사에 대해 설명하고 있다. 또한 신년에 이루어지는 널뛰기 등의 유희 놀이들과 야광이라는 귀물이 있어 신발을 방안에 넣고 잔다는 미신 등에 대해서 설명하고 있다. 이 이외에 날짜별로 불리는 이름과 그 날의 행사, 하는 일에 대해서 상세하게 설명하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 신년에 궁에서 하사되는 음식인 쌀, 생선, 소금과 신년에 일반적으로 먹는 떡국, 내객을 환대하는 음식인 세주와 과물, 15일에 먹는 부스럼인 밤, 호두, 귀밝이술로 먹는 소주와 약주, 더위를 먹지 않기 위해 오이, 박, 백채 등의 견엽을 삶아 먹는다는 내용, 쌀과 좁쌀로 그 해의 풍년을 점치는 부분을 묘사한 부분에서 음식과 관련된 내용이 나타나있다.

**【서지】**

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 71-73 |
| 발행년월일 | : 1930년 02월 01일     |
| 기사제목  | : 朝鮮古習調査 陰曆正月行事     |
| 필자    | :                   |
| 기사형태  | : 잡지                |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회           |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지        |

**【목차와 구성】**

이 글은 잡지의 형식이며, 1일부터 12일까지 간지의 이름으로 붙이는 날짜, 신년의 궁중행사, 일반의 신년행사와 차례, 신년의 요리, 유희와 미신, 날짜별 이름과 하는 일로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명            | 비고                                |
|-----|----------------|-----------------------------------|
| 곡류  | 쌀, 밥           | 병에 걸려서 파리한 아이에게 여러 집 쌀을 얻어 밥을 지어줌 |
|     | 좁쌀             | 그 해의 풍년이 되는 작물을 점침                |
|     | 약밥             | 15일에 전날 만들어둔 약밥을 먹음               |
|     | 떡국             | 신년에 먹는 일반적인 음식                    |
| 채소류 | 오이, 박, 백채      | 15일에 건엽을 삶아 먹으면 더위를 먹지 않음         |
| 과실류 | 밤, 호두          | 15일에 먹으면 한 해 동안 종기를 앓지 않음         |
| 음료  | 소주, 약주         | 15일에 먹는 귀밭이술                      |
|     | 세주             | 내객을 환대하는 음식                       |
| 간식류 | 과물             | 약과이외 각 기 자가제의 수종 약류로 내객을 환대       |
|     | 약과             |                                   |
| 기타  | 米魚鹽(쌀, 생선, 소금) | 경외의 조관과 명부 년 70이상자에게는 하사          |

1. 1일부터 12일까지 간지의 이름으로 붙이는 날짜

元朝(원조) 1일로부터 12일까지는 日(일)의 數字(수자)를 붙이지 안코 干支(간지)의 이름으로써 붙으나니 가령 1일이 子日(자일)이면 1일이라고 하지만코 쥐날(鼠日)이라하며 2일이 丑日이면 또 2일이라 하지만코 그저 쇠날(牛날)이라 한다. 이와 가튼 例(례)로 寅日(인일)(通稱人日(통칭인일)) 호랑이날(虎일) 卯日(묘일)은 토날(兔日) 辰日(진일)은 룡의날(龍日) 巳日은 뱀날(蛇日) 午日은 말날(馬日) 未日은 잣나비날(猿日) 申日은 양의날(羊日) 酉日은 닭의날(鷄日) 戌日(술일)은 개날(狗日) 亥日은 돼날(猪日)이라 한다. 그리고 12支(지) 동물중에 牛(우), 羊(양), 馬(마)등과 가티 毛(수)가 有(유)한 김생의 날을 有毛日(유모일)이라고 하고 蛇龍(사룡)등과 가티 毛(수)가 無(무)한 동물의 날을 無毛日(무모일)이라 한다.

2. 신년의 궁중행사

—(1.). 新年(신년)의 宮中行事(궁중행사) 議政大臣(의정대신)은 百官(백관)을 率(솔)하고 宮中(궁중)에 謁(시)하여 新歲(신세)의 문안을 올니고 外官(외관)들은 箋文(전문)을 奉(봉)하여 賀(하)를 표한다. 堂下文臣(당하문신)은 五七言(오칠언) 絕句(절구)로 延祥(연상)의 詩(시)를 製進(제진)하면 이것을 弘文館(홍문관) 提學(제학)에게 命選(명선)케 하여 당선자의 시는 立春日(립춘일) 宮中(궁중) 各殿(각전)의 柱楹(주영)과 門楣(문미)에 貼付(첩부)하는 것이 예이다. 그리고 觀象監(관상감)(天文官(천문관))은 辟邪文(벽사문)을 書進(서진)하나니 이것은 宮中諸門(궁중제문)의 楣(미)에 붙인다.

그 文例(문례)는 대개 如下(여하)하다.

甲作食胸肺胃食虎 雄伯食魅 騰間食不祥 攬諸食咎 伯奇食夢 強梁 粗明 共食桀 死寄生委隨 食觀 錯斷食巨窮 奇騰根共食蟲 凡使十二神 追惡兇嚇汝軀 拉汝軒節 解汝肌肉 描汝肺腸 汝不急去後者爲過 急急如律令(갑작식흉필위식호 응백식매 등간식불상 람제식구 백기식몽 강량 조명 공식 걸 死寄生委隨 식관 착단식거궁 기등근공식총 범사십이신 추악흉혁여구 랍여헌절 해여기육 묘 여폐장 여불급거후자위과 급급여를령) 엄

圖書署(도서관)의 黃工(황공)은 壽星仙女直日(수성선녀직일) 神將(신장)의 畫(화)를 寫獻(사헌)하여 金甲(금갑)의 二將軍畫(이장군화)는 大門(대문)에 付貼(부첩)하고 鍾馗(종규)가 귀물을 捕(포)하고 잇는 畫(화)는 문호에 첩하였스니 大概拂邪(대개불사)의 意(의)에서 出(출)함이다. 京外(경외)의 朝官(조관)과 命婦(명부) 年(년) 70이상자에게는 米魚鹽(미어염)을 하사하고 조관 年 80 士庶人(사서인)년 90이상자에게는 加資(가자)하되 백세자가 유할 시는 일개를 추가하였스니 이것은 敬老(경로)의 취지에서 나온 것이다.

### 3. 일반의 신년행사와 차례

二(2.), 일반의 신년행사 사람들은 早曉(조효)에 기동하여 모다 새 의복을 換着(환착)하는 데 이것을 歲粧(세장)이라하고 早朝歲酒(조조세주)와 세찬을 공하여 집집마다 가묘의 제사를 행하나니 이것을 茶禮(다례)라 한다. 제사를 필한 후에는 연시배를 행하는 관례이니 세배는 친척장상자에 신년을 축함이다. 층류이상의 가정에 재한 부인은 女婢(녀비)를 遺(유)하여 吉語(길어)를 술케 하는 풍습이 유하니 이것을 문안비라 한다. 서면으로써 연가를 행할 시는 지금 가티 공가신년이니 근하신년이라는 간단한 문자로 하지만코 복잡한 문자를 썼스니 그 일례를 들면 新年祈頌 蘇才 郭福 姬子 彭壽 周德 伊功(蘇才는 蘇東坡의 才, 郭福은 郭子儀의 富, 姬子是 王姬의 子福, 彭壽은 彭祖의 壽, 周德은 周公의 德, 伊功은 伊尹의 功) (신년기송 소재 광복희자 팽수 주덕 이공(소재는 소동파의 재, 광복은 광자의의 부, 희자는 왕희의 자복, 팽수는 팽조의 수, 주덕은 주공의 덕, 이공은 이윤의 공) )

主人(주인)은 대개세배하기 위하여 외출함으로 자택입구에는 주지와 筆硯(필연)을 비치하여 둔다. 그리하면 내객은 자기의 성명을 기입하고 회왕한다. 또는 小籍(소적)을 비치하여 객의 名啣(명함)을 歲啣(세함)이라 한다.

### 4. 신년의 요리, 유희와 미신

元日(원일)의 요리는 빈부와 지방에 따라 各異(각이)하나 餅湯(병탕) 떡국은 일반공통의 원일음식의 하나이다. 그리고 세주(대개 약주)와 과물(약과이외 각 기 자가제의 수종 약류)로써 내객을 환대한다.

遊戲(유희)로는 擲柶(척사) 昇卿圖(승경도) 紙鳶(지조)날리기 널뛰기 등의 재미있는 노름이 잇고 미신으로는 일년의 길흉화복을 점지하려는 오행점 육효점 토정비결 등의 운수판단술이 잇다. 그리고 원일의 밤에는 아귀를 퇴치하기 위하여 문전에서 모발 기타 식물을 燃燒(연소)하는

습관이 잇스니 이것은 지방에 의하여 정월 16일 夜(야)에 행하는 곳도 있다.

夜光(藥王)야광(약왕)이라는 귀물이 잇서서 이날 ㅅ밤인가에 잠입하여 신발을 가져간다는 미신으로서 신발을 모다 실내에 들여놔코 등화를 끄고 일즉 자는 것이 예이다. 자기 전에 잘 보이는 벽상에다 체(締)를 걸어 둔다. 이것은 夜光(야광)이 들여와서 체 구멍을 헤아리다가 날을 세이개 되면 아모 재화도 생길 틈이 업게 가버린다는 미담으로써이다. 대개 이것은 大晦(대회)부터 잘 잠자지 아니한 아동들노 하여금 일즉 자게하는 방편인 듯하다. 지방에 의하여는 亦是(역시) 16일 夜(야)의 행사로 하는 곳이 있다. 그리고 元日(원일)이 만약 유모이면 그 체는 木棉(목면)이 형등할체이라 한다. 그뿐만아니오 양량도 만켓고 따라서 오곡이 모다 잘 될것으로 알며 만약무모일이면 木棉(목면)을 위시하여 기타 전곡이 모다 흥년될 조징이라고 생각한다.

5. 날짜별 이름과 하는 일

△上子日(상자일) 정월중에 첫 번 子日을 上子日(상자일)이라 한다. 이날 농민들은 야외에 나가서 초원에 불을 질은다. 이럿케 하면 그해 野草(야초)가 繁茂(번무)한다는 말이있다. 또한 이것에 방아를 찌으면 鼠種(서종)이 업서진다하여서 夜中(야중)에 헛방아를 찢는 소래를 낸다.

넷날 궁중에서는 小官員(소관원)이 燄火(炬火)을 부쳐가지고 「쥐급자 쥐급자」하며 고향을 치면서 殿內(전내)를 돌아다닌후 煎穀袋(전곡대)의 下賜(하사)를 맞든 古例(고례)가 민간에 전파된것이라 한다.

△人日(인일) 寅日(인일)은 人日(인일)이라고 한다. 이날에는 사람과 교통치 아니하며 부인은 외출을 愼謹(신근)한다. 만약 他家(타가)에 가서 대소변을 행하면 그집 가족중 한사람은 虎患(호환)을 당하게 된다는 迷信(미신)이 있다.

△上卯日(상묘일) 이날도 서로 방문치 아니한다. 그리하여 밤이 된 뒤에 비로소 來往(래왕)하는 법이다. 이날은 주인이 먼저 일어나서 방문을 열지 아니하면 그 집 여자들은 실외에 나가지 못한다. 만약 여자가 먼저 문을 나가면 이 해는 身運(신운)이 불길하여 진다고 하여서 남자가 문을 열고 불을 때이고 실내를 掃除(소제)한 후에야 여자는 일을 하게 된다.

또 이날을 命絲(명사) 혹은 上元絲(상원사)라 하여서 一尺假量(일척가량)되는 靑色(청색)의 絹糸(견사)를 남녀의 가슴에 걸거나 혹은 팔목에 감거나 또는 \*纓(영)에 차거나 門戶(문호)의 轍環(철환)에다 감어 매거나 한다. 그것은 그 실과 가티 수명이 장구하기를 바란다는 뜻으로이다.

△巳日(사일) 이날에는 남녀가 공히 梳髮(소발)치 아니한다. 만약 梳髮(소발)할때는 배암이 家中(가중)에 들어오게 된다고 한다. 배암을 조화하는 사람은 업겠지만은 우리 朝鮮(조선)사람들만큼 배암을 실어하는 나라 사람은 업다. 그러한 고로 배암을 죽이면 반듯이 불에 살어서 재를 맨들지 아니하고는 마음을 잘 늦치 못한다.

△亥日(해일) 이날에 商賈(상가)는 비로소 市脯(시포)를 開(개)한다. 혹은 寅日(인일)에 개하는 곳도 있다. (대개 有毛日(유모일)을 택함)

△小望日(소망일) (14) 이날에 부인이 北門(북문) (일명 肅靖門(숙정문))에서 세번만 왕복 하면 災尼(재니)을 면한다는 말이 있다.

그 새벽에 鐘路(종로) 네거리에 나가서 노상의 흙을 파다가 그 住家(주가)의 四俚(사외)에 뿌려두면 그해 財數(재수)가 있다고 한다. 이날밤 家族中(가족중) 直星(직성)(不吉(불길)의 성이니 羅(라)후星(성)을 일음이다.)이 有한 사람이 잇슬때는 處容(처용)(制備(제용))을 맨드러 그 속에 동전과 밥을 너어 가지고 길 네거리에 버린다. 또는 直星者(직성자)의 足形(족형)을 두개 백지에다 떠가지고 當人(당인)의 성명(男(남)은 乾命姓名(건명성명) 女(여)는 坤命姓名(곤명성명))을 써서 싸리스때 (紐(뉴))에 끼워서 屋上(옥상)에 쫓는다.

또는 백지에다 인형을 그리고 남은 乾命(건명) 녀는 坤命(곤명)을 쓰고 金錢(금전)과 飯少許(반소허)를 싸서 河川(하천) 又(우)는 四街路(사가로)에 버린다. 대개 이것은 惡鬼(악귀)를 放逐(방축)한다는 뜻이다.

시골서는 索戰(색전)이 있다. 동서 또는 남북의 편을 갈라 가지고 필사적으로 盛行(성행)한다. 索戰(색전)에도 익이는 편은 그해 풍년이 들고 지는 편은 그해 흉년을 만난다고 한다.

이날 農家(농가)에서는 近隣(근린)의 사람들을 모아서 五穀飯(오곡반)과 濁酒(탁주) 등을 내인다. 그리하면 그해 녀름에 더위를 感(감)치 안는다고 한다. 또 栢葉(백엽)으로나 海苔(해태)에다 밥을 싸서 먹으면 오곡이 잘된다는 말도 있다.

△望日(망일)(15일) 이날 아침 起寢(기침)전에 栗(를) 胡桃(호도) 자스 기타 소리나는 菓(과)를 씹어 부수면 그해 일년동안 腫氣(종기)를 알치 안는다 한다. 이것을 嚼(작)\*이라 한다. 起床後(기상후) 燒酒(소주) 또는 藥酒一杯(약주일배)를 飲用(음용)하고 이것을 耳明酒(이명주)(귀밝기술)라하니 어느때까지 귀의 聰明(총명)을 원함이요 또는 일년중 가장 조흔 일을 듯게만 원하는 것이다.

이날 산자라(鼈籠(오별)) 한머리를 사가지고 自己(자기)의 姓名(성명) 生年月日(생년월일) 干支時(간지시) 等(등)을 써서 자라등에 부치고 자기의 衣服(의복)에 싸서 밤에 大川(대천)에 放流(방류)하는 일이 있다. 이것은 용왕에게 자기의 長壽(장수)를 기원하는 뜻이라 하며 又(유) 一說(일설)에는 너의 생명을 구조하였스니 나의 생명도 길게하여 달나는 의미라고도 한다.

이날은 名日(명일) 또는 良辰(량진) 上弦日(상현일)이라하여 달을 祭지내는 날이다. 이날의 달노서 그 一年中(일년중)의 豐凶水旱(풍흉수한)을 象占(상점)한다. 가령 月輪(월륜)이 北方(북방)이 옅고 南方(남방)이 두터우면 그해 북방은 가물고 흉년이 질것이요 남방은 물이 흔하고 풍년이 진다하며 또 月色으로 그 빛이 붉으면 가물고 맑고 희면 물이 흔타는 등의 말이 있다.

달이 뜰때 紅紙(홍지)로서 月形(월형)을 떠서 싸리스때에 끼워 東便屋上(동편옥상)에 두고 그것을 向(향)하여 無數(무수)히 절하는 풍습이 있다. 그것은 년중의 身運(신운)이 명월과 가티 동글고 밝기를 원하는 뜻이다. 또 一說(일설)에는 月星(월선)에 상당한 사람이 이렇게 함으

로써 火災(화재)을 豫防(예방)한다는 말도 있다.

녇날에는 이날밤 月下(월하)에서 말을 달니며 \*鷄(계)를 하여 노는 풍습이 잇섯스나 근래에는 보지 못하게 되였다. 이날 저녁은 개(犬)에게는 밥을 주지 안는다. 그 이유는 月犬相克(월견상극)의 理(리)로써이다. 만약 개에게 夕飯(석반)을 주어 힘을 도으면 달은 개에게 먹힌다고 그러한다 하며 (月蝕(월식)은 개가 달을 먹어 바리는 까닭이라는 전설이 있다.) 또 一說(일설)에는 이날 犬(견)에게 밥을 주면 개파리(犬蠅(견승))가 일어서 개가 말너 바린다고도 한다. 望日(망일)의 개에 비하여「上元(상원)의 犬(견)」「개보름」이라는 俚語(리어)가 있다. 병에 걸려서 파리한 아이가 잇스면 여러 집 쌀을 어더 모아다가 밥을 짓고 아이가 방아를 타고 개와 마주 안게하여 한수스까락식 개와 박구어 밥을 먹으면 병이 낫는다는 말도 있다.

이날밤 다리(橋(교))밧기를 만이 하는 사람은 일년중 다리(脚(각))가 튼튼하다하여서 각처 다리우에는 人山(인산)을 맨들게 된다. 서울에서는 黃昏(황혼)에 雲從街(운종가)의 暮鐘(모종)을 따라 滿都(만도)의 士女(사녀)는 各(각) 橋上(교상)에 雲集(운집)한다. 그러한 중에는 폐해도 업지 아니하였슴으로 一時(일시)는 踏橋(답교)를 禁止(금지)한 일도 잇섯다.

달마종에는 아동들이 丈餘(장여)의 炬火(거화)를 맨드러 가지고 東便丘上(동편구상)에 올라가서 달뫼기를 기다리는데 제일 먼저 달을 본 사람은 그의 소원이 성취된다고 한다. 兒童(아동)혹은 長者(장자)들은 炬火(거화)로써 便(편)을 갈나서 위험한 戰鬪(전투)를 하니 이것을 蠅(아)스쌈이라 한다.

前日(전일) 지어두엇든 藥(약)밥을 이날와서 먹는다. 오이와 朴(박)과 白菜(백채) 等(등)의 乾葉(건엽)을 살며 먹으면 이 해 中(중) 더위를 먹지안는다 한다.

前夜柳箕(전야류기)를 씨어서 屋上(옥상)에 언저 두엇다가 이날 아침에 檢査(검사)하여서 箕(기)의 目(목)으로부터 쌀이나면 當年(당년)은 米作(미작)의 豐年(풍년)이요 좁쌀이 나면 粟作(속작)이 豐年(풍년)이 된다고 한다. 그러나 대개 밤에 가만이 너어둔다.

前夜(전야) 혼검 주머니속에다 大豆(대두)12箇(개)(閏年(윤년)이면 13箇(개))를 너어서 水氣中(수기중)에 잠기어 두엇다가 이날 아침에 檢視(검시)하여 보아서 다섯째번이 大豆(대두)면 5월 여섯째번이 大豆(대두)면 6월 그 대두의 \*대되는 정도로써 雨量(우량)의 多少(다소)를 占知(점지)한다고 한다.

**【참고문헌】**

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

## 【자료명】

<現地報告> 漢口와 朝鮮人 近況 ( <현지보고> 한구와조선인근황 )

## 【정의】

이 글은 한구의 화평일어학교장인 류상은이 쓴 글로 1941년 별건곤에 실렸다. 이 글에서 저자는 인구가 밀집되어 있다고 말하였으며, 중국의 피난민들이 모여 있는 난민구와 그들의 생활 등에 대해 설명하고 있다. 또한 한구의 명소인 신시장에 대한 설명과 신시장의 이름들을 나열하였고, 입장자가 많아 수입금 또한 수천원에 달한다고 표현하였다. 한구의 조선인들은 주로 무역상, 잡화상, 여관업, 음식점, 위안소업을 한다. 마지막으로 한구에서 조선음식의 가격을 기록하였다.

## 【음식 관련 정의】

이 글에서 음식과 관련된 내용으로는 조선음식의 음식의 가격표를 나열한 부분에서 나타나 있다. 신시장에서 팔리는 음식들에 대해 알 수 있으며, 백반, 육탕, 갈비탕, 비빔밥, 만둣국, 떡국, 장국밥, 냉면, 갈비, 회갓, 일주, 탁주, 맥주, 사이다의 가격이 기록되어 있다.

## 【서지】

|       |  |
|-------|--|
| 서명    | : 별건곤(別乾坤) pp 148-149                      |
| 발행년월일 | : 1941년 06월 01일                            |
| 기사제목  | : <現地報告> 漢口와 朝鮮人 近況<br>( <현지보고> 한구와조선인근황 ) |
| 필자    | : 漢口 和平日語學校長 柳相垠(한구 화평일어학교장 류상은)           |
| 기사형태  | : 소식                                       |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회                                  |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지                               |

## 【목차와 구성】

이 글은 소식을 전하는 글로 한구의 사정, 명소인 신시장, 신시장 이름들과 입장자에 따른 수입금, 한구에서 조선인이 하는 일, 조선음식의 가격표와 위안소업로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류       | 음식명                            | 비고   |
|----------|--------------------------------|--|
| 밥, 국, 탕류 | 백반, 육탕, 갈비탕, 비빔밥, 만둣국, 떡국, 장국밥 | 백반 1器(기) 30전, 肉湯 1器(기) 40전, 갈비탕 1인분 70전, 비빔밥 1器(기) 60전, 만두국 1器(기) 60전, 떡국 1器(기) 50전, 장국밥 1器(기) 50전 |
| 면류       | 냉면                             | 냉면 1그릇에 70전  |
| 육류       | 갈비, 회갓                         | 갈비 1인분 70전, 회갓 1인분 60전   |
| 음료       | 일주, 탁주, 맥주, 사이다                | 日酒 1습(합)50전, 탁주 1습(합)20전, ビール 1本(본)85전, サイダー 1本(본)50전  |

1. 한구의 사정(漢口의 事情)

漢口(한구)라 함은 전번 대략 말하였거니와 今般(금반) 事變(사변)으로 의하여 매우 인구가 밀도되어 있다. 漢口(한구)의 거리는 長蛇(장사)와 같이 긴 거리다.

租界(조계)를 든다면 法租界(법조계)는 벌써 해산되고 현재는 日本租界(일본조계) 佛租界(불조계) 中華區(중화구) 難民區(난민구) 등으로 분열되어 있다.

難民區(난민구)라 함은 今般(금반) 事變(사변)으로 의하여 각 지방에서 모혀온 중국 피난민들의 거처지를 통칭함이다.

漢口(한구)에 거주하고 있는 中國人(중국인)들은 其中(기중) 사업에 착수한 자도 있지만은 全半(전반) 이상은 대개 실업자들이다. 그러면 이 多數(다수)한 실업자들은 어떠한 所事(소사)로 그날그날을 허송하느냐 하면 映畫館(영화관), 戲院(희원), 大旅社(대려사), 遊藝場(유희장)等(등) 處(처)로 매일 단니고 있다. 漢口(한구) 시내에는 映畫館(영화관)이 日本人側(일본인측)으로 「光明(광명)」 「東和(동화)」 두 戲場(희장)이고 中國人側(중국인측)으로 「明星(명성)」이 있다. 其外(기외) 西洋人側(서양인측)으로 「中央(중앙)」 「ウイクトリヤ」의 두 戲場(희장)이 있다. 기타 戲院(희원)은 이루 헤아릴 수 없이 많다.

또한 大旅社(대려사)라 하면 惠中飯店(혜중반점), 交通飯店(교통반점) 같은 데는 客房(객방) 數(수)만 하드라도 4, 5백간의 大樓(대루)다. 대개 中國人(중국인)들은 大旅社(대려사) 大飯店(대반점)에 가서 주야로 자기의 親友(친우)들을 끌고 가서는 「フチャン」을 놓고 있다. 그렇지 아니면 茶社(다사)나 戲院(희원)에서 正午(정오) 12시부터 夜(야) 12시까지 세월을 보내고 있다.

2. 명소인 신시장(名所 新市場)

新市場(신시장)이라 함은 朝鮮(조선)의 시장과는 판판이다. 이 新市場(신시장)이란 곳은 오락과 연예장의 명칭이다. 新市場(신시장)의 건설은 民國(민국) 7年度(년도)며 자본금은 현재

200만원이다. 총 경리는 「王文明氏(왕문명씨)」며 其(기) 종업원은 수백명에 달한다. 當場(당장)에서 제일 명성이 有(유)하기는 마술사 「韓敬文(한경문)」씨다. 韓(한)씨가 마술함은 실로 神出鬼沒(신출귀몰)의 천재이다. 新市場(신시장)의 인기는 전혀 韓(한)씨가 끌고 만다.

### 3. 신시장 이름들과 입장자에 따른 수입금(新市場內 分別(신시장내 분별))

戲院場(회원장)은 京戲場, 漢戲場, 楚戲場, 平戲場, 其他 電影劇場, 跳舞劇場, 武舞術場, 遊戲場(경희장, 한희장, 초희장, 평희장, 기타 전영극장, 도무극장, 무무술장, 유희장 ) 등이다. 그런데 新市場(신시장)의 매일 입장자가 수만명이며 매일 수입금도 수천원에 달한다고 한다.

### 4. 한구에서 조선인이 하는 일 (漢口(한구)에서 朝鮮人(조선인)은 무얼 하는가)

皇軍(황군)의 세력 하에 활동하고 있는 朝鮮(조선)동포들은 주로 무역상 ,잡화상 ,여관업 ,음식점 ,위안소업이다. 全漢口(전한구)에 있는 朝鮮人(조선인) 여관은 「平和旅館(평화려관)」 「東和旅館(동화려관)」 「金水旅館(금수려관)」 「漢口旅館(한구려관)」 「三鎮旅館(삼진려관)」 半島下宿屋(반도하숙옥) 등이다.

戰地(전지)의 경기가 좋아서 어느 여관이나 매일 만원의 상태에 있다. 음식점은 갑종 요리 「東一館(동일관)」과 을종 요리 「大勝館(대승관)」이 있다. 기타 京城食堂 平澤食堂 朝鮮食堂 東光食堂(경성식당 평택식당 조선식당 동광식당) 등이며 其外(기외)에 朝鮮人(조선인)이 경영하고 있는 카페도 不少(불소)하다.

### 5. 조선음식의 가격표와 위안소업(朝鮮飲食의 價格表)

日酒(일주) 1습(합)50전, 탁주 1습(합)20전, ビール 1本(본)85전, サイダー 1本(본)50전, 냉면 1器(기) 60전, 백반 1器(기) 30전, 肉湯 1器(기) 40전, 燒肉 1인분 70전, 갈비 1인분 70전, 갈비탕 1인분 70전, 비빔밥 1器(기) 60전, 만두국 1器(기) 60전, 회갓 1인분 60전, 떡국 1器(기) 50전, 장국밥 1器(기) 50전, 쟁반 1상 1원 이상. 飯食(반식) 가격은 대개 이렇하다.

위안소는 「陸軍慰安所(육군위안소)」 「海軍慰安所(해군위안소)」 기타 일반 위안소 등이 있다. 위안소업도 경기가 좋아서 여인 1인이 매일 수입금이 5, 60원 이상이다.

이상과 如(여)히 漢口(한구)의 사정은 대략 이렇하다.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

禁酒(금주)

**【기본정의】**

다양한 각국의 구체적 사례를 들어 술의 위험성을 설명한 글이다. 1920년 2월 19일 진남포 우산병원장(鎭南浦牛山病院長)인 김수충(金銖衝)이『서울』2호에 발표한 글이다.

**【음식관련 정의】**

음주의 위험성을 설명하고자 하는 글이다. 여러 가지 사례를 들어 음주가 위험한 이유를 알려주며 주의해야 할 것을 당부하고 있다.

**【서지】**

|        |                |
|--------|----------------|
| 게재지명 : | 『서울』2호, 40~41쪽 |
| 발행년월 : | 1920년 2월 19일   |
| 기사제목 : | 禁酒             |
| 필자 :   | 김수충(金銖衝)       |
| 기사형태 : | 논설             |
| 자료제공 : |                |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지     |

**【목차와 구성】**

1. 음주와 질병
2. 음주와 貧困
3. 음주와 사망
4. 음주와 범죄
5. 음주와 망국
6. 조선의 음주
7. 大禁酒의 運動(대금주의 운동)

**【음식관련 내용】**

표1. 금주

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 항목명       | 주요 내용                         |
|-----------------|-----------|-------------------------------|
|                 | 1. 음주와 질병 | “백혈구의 작용은 혈관 내에 침입하는 병원균 등에 대 |

|            |                         |   |
|------------|-------------------------|---|
| 禁酒<br>(금주) |                         | 하여 반항력, 정복력을 가졌다. 그러므로 백혈구가<br>온전하여야 능히 병을 쫓고 건강을 지킨다. 그러한데<br>이 음주는 백혈구를 약하게 한다. 곧 음주하면 알콜<br>이 많이 혈관 내에 침입하여 백혈구는 활동력…… 잃<br>는다. 그러므로 음주하는 사람은 걸리기 싫다.”고 말<br>한다. |
|            | 2. 음주와 빈인(貧因)           | “영국 빈민의 빈인원인은 …… 음주라 하였다. 요크<br>시의 빈민조사자 론트리 씨는 일할사분이 병에 있다<br>고 하였다. 맨체스터 시는 오할일분이 술로 빈인하다<br>고 했다.”고 사례를 든다.  |
|            | 3. 음주와 사망               | “미국 캔사스에는 1913년 경에 술을 금지하였다. 금<br>주 후의 사망량은 매우 감소되었다. 곧 인구일천에<br>대하여 구인이라 하였다. 이를 일본이 구인일천에 대<br>하여 이십일인 사망량과 대조하면 금주가 어떻게 유<br>효함을 옳게 알음이라.”고 주장했다.                |
|            | 4. 음주와 범죄               | “미국 시카고 시에서 1915년 10월 1일 시민 톰슨 씨<br>가 …… 금주령을 발하였는데 그 후 범죄 감소”되었<br>다고 한다.  |
|            | 5. 음주와 망국               | “고래(古來) 음주로 망한 나라가 적지 아니하다. ……<br>프랑클린 씨도 흥인종의 음주 망국을 매우 병막(病<br>膜)하였다. …… 토인도 음주로 망국하였다.”고 이야<br>기한다.  |
|            | 6. 조선의 음주               | “대개 음주로 이상의 재앙을 많이 당한다. 아인(我人)<br>의 빈인은 …… 대부분이 음주에 있다 하리라. 아인<br>의 병질 사망이 아마도 삼할은 음주에 있다 하리라.<br>범죄도 대부분이 음주에 있다 하리라. 조선인도 또한<br>음주망국을 …… 면키 어렵다.”고 주장한다.          |
|            | 7. 대금주(大禁酒)의 운<br>동(運動) | 위의 사례들로 인하여 “이에 아이(我人)도 대대적 금<br>주운동을”을 실행하게 되었고 그리하여 “더욱 청년들<br>은 이 금주를 절대 실행하여야 하겠다.”고 정리한다.  |

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

食物 中の 營養素(식물 中の 영양소)

**【기본정의】**

식물(食物)에 포함된 영양소에 대해 알려 주고 또한 해당 영양소가 없을 경우 어떠한 문제가 생기는데 대해서도 구체적으로 제시한 글이다. 1933년 3월 양두식(梁斗植)이『新東亞(신동아)』에 발표한 글이다.

**【음식관련 정의】**

유기질과 무기질로 식물을 나누어 각각 어떠한 것들이 포함하고 있는지 설명하고 있다. 비타민에 대하여 소개하고 있으며 해당 비타민이 없을 경우에 어떠한 문제가 생길 수 있는지에 관해서도 설명하였다.

**【서지】**

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 게재지명 : | 『新東亞(신동아)』, 3권 3호, 24~27쪽 |
| 발행년월 : | 1933년 3월 1일               |
| 기사제목 : | 食物 中の 營養素(식물 中の 영양소)      |
| 필자 :   | 양두식(梁斗植)                  |
| 기사형태 : | 논설                        |
| 자료제공 : |                           |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지                |

**【목차와 구성】**

1. 生活體의 成分(생활체의 성분)
2. 비타민에 對(대)하여

**【음식관련 내용】**

표 1. 식물 中の 영양소

| 기사 이미지<br>하이퍼링크      | 음식기사명                | 주요 내용  |
|----------------------|----------------------|--|
| 食物 中の 營養素(식물 中の 영양소) | 1. 生活體의 成分 (생활체의 성분) | “生活體(생활체)를 構成(구성)하는 주요한 成分(성분)은 含水炭素(함수란소)(澱粉 糖 等(전분 당 등)), 脂肪(지방), 蛋白質(단백질) 等(등) 有機性化合物 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>物(유기성화합물)과 水(수) 鹽(염) 等(등) 無機性化合物(무기성화합물)이다.”</p> <p>“人體(인체)의 體重(체중)은 約(약) 六十六(육십육) 퍼센트는 물이고 二十(이십) 퍼센트는 蛋白質(단백질) 그 나머지가 諸他成分(제타성분)으로 構成(구성)되어 있다. 그러므로 人體(인체)는 有機榮養素(유기영양사)中(중)에도 蛋白質(단백질)을 가장 많이 包含(포함)하고 있다.”</p> <p>“蛋白質(단백질)만이 또한 窒素(질소)를 가지고 있는데 그 分子(분자)는 宏大(굉대)한 것이어서 一分子(일분자)를 構成(구성)함에 굉장히 만흔 原子(원자)가 集畧(집합)되어 있다. …… 그래서 動物(동물)이나 植物(식물)의 種類(종류)를 말하 그가 가진 蛋白質(단백질)의 性質(성질)이 다르고 가튼 人類間(인류간)에 있어서도 個人個人(개인개인)이 特殊(특수)한 蛋白質(단백질)을 가지고 있으니 이 蛋白質(단백질)의 特性(특성)은 곳 個性(개성)의 特色(특색)을 發揮(발휘)함에 緊要(긴요)한 것이다.”</p> <p>“蛋白質(단백질)은 多種多樣(다종다양)의 特殊性(특수성)을 가지고 있음으로 人體(인체)가 가진 蛋白質(단백질)의 性質(성질)과 가장 비슷하고 가까운 蛋白質(단백질)을 많이 먹을수록 몸에는 利(이)한 것이다.”</p> <p>“含水炭素(함수탄소)라는 것도 分解酸化作用(분해산화작용)이 가장 容易(용이)히 되는 故(고)로 에네르기의 資</p> |
|--|--|--|

|  |                       |  |
|--|-----------------------|--|
|  |                       | <p>源(자원)으로써 가장 適當(적당)한 資格(가격)을 가지고 있다.”</p> <p>“脂肪(지방)은 同量(동량)의 蛋白質(단백질) 또는 含水炭素(함수탄소)에 比(비)하여 二倍(이배) 以上(이상)의 칼로리를 갖고 있다. 그럼으로 조금 먹고도 칼로리를 만히 어드랴 할 때에는 脂肪(지방)을 먹는 것이 第一(제일) 조타.”</p> <p>“물과 소금 가튼 無機性養素(무기영양소)는 에너르기의 資源(자원)이 될 資格(가격)은 못 가지고 있으나 人體(인체)에는 重大(중대)한 關係(관계)를 가지고 있다.”</p> <p>“물은 萬物(만물)을 溶解(용해)하여 活潑(활발)스런 化學反應(화학반응)을 惹起(야기)하는 媒介(매개) 노릇을 하는 同時(동시)에 必要(필요)한 物質(물질)을 身體(신체) 各所(각소)에 配給(배급)하며 또 無用有害(무용유해)의 老廢物(노폐물)을 運搬(운반)하는 데도 水分(수분)에 富(부)한 血液(혈액) 淋巴液(림파액)이 없으면 안된다. 또한 汗孔(한공)으로 水分(수분)을 蒸散(증산)시키어 體溫(체온)을 調節(조절)하는 데도 물이 必要(필요)하다.”</p> |
|  | <p>2. 비타민에 對(대)하여</p> | <p>“비타민은 生活上(생활상) 絶對(절대) 必要(필요)한 것이다. 비타민이라는 것은 天然食品(천연식품) 中(중)에 包含(포함)된 特有(특유)한 化合物(화합물)인데 …… 不足(부족)하면 榮養障礙(영양장애)를 이르켜 죽게까지 되고 마는 것이다.”</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>“비타민은 植物(식물)에만 있고 動物(동물)에게는 없는데 動物(동물)은 植物(식물)을 攝取(섭취)함으로써 이 비타민을 가지게 되는 것이다. 그러므로 비타민을 먹기 爲(위)하여 菜食(채식)이 절대로 必要(필요)하다.”</p> <p>“비타민A나 D는 脂肪(지방) 속에 있는 것인데 肝油(간유)가 가장 豊富(풍부)하게 가지고 있다. 그 다음으로 는 뼈터, 닭알 누렁자위, 케베지 기타 蔬菜(소채)에 만히 包含(포함)되어 있다. 비타민A가 不足(부족)하면 榮養(영양)이 衰(쇠)하고 眼球(안구)에 炎症(염증)을 일으키며 疾病(질병)에 對(대)한 抵抗力(저항력)도 薄弱(박약)해진다.”</p> <p>비타민 B는 “穀物(곡물), 山菽類(산속류)의 씨와 엽, 野菜(야채), 果實(과실), 動物(동물)의 臟(장) 等(등)에 多分(다분)으로 包含(포함)되어 있다. 쌀에는 이 비타민B가 흔히 表層(표층)에 붙어 있기 때문에 精米(정미)에는 비타민에는 全然(전연) 없게 된다.”</p> <p>비타민C는 “新鮮(신선)한 野菜(야채), 그 中(중)에서도 케베지, 토마토, 레몽, 무 等(등)에 多量(다량)으로 包含(포함)되어 있다. C는 A나 B와 달리 甚(심)히 破壞(파괴)되기 쉬운 化合物(화합물)인 故(고)로 食物(식물)이 오래 되거나 加熱(가열)하거나 하면 곧 無效(무효)하게 된다.”</p> |
|--|--|--|

【관련 논저】

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

肉食과 菜食의 利害(육식과 채식의 이해)

**【기본정의】**

육식과 채식의 장단점을 설명한 글로 1933년 3월『신동아(新東亞)』에 북악산인(北岳山人)이 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

육식과 채식을 각각 지속적으로 할 때의 문제점을 알려주고 있다. 또한 단식과 이식주의(二食主義)를 할 때 주의할 점도 안내해주고 있다.

**【서지】**

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 게재지명 | : 『新東亞』, 3권 3호, 22~23쪽   |
| 발행년월 | : 1933년 3월 1일            |
| 기사제목 | : 肉食과 菜食의 利害(육식과 채식의 이해) |
| 필자   | : 북악산인(北岳山人)             |
| 기사형태 | : 논설                     |
| 자료제공 | :                        |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지             |

**【목차와 구성】**

1. 肉食과 菜食의 利害(육식과 채식의 이해)
2. 大食과 小食의 利害(대식과 소식의 이해)

**【음식관련 내용】**

표1. 肉食과 菜食의 利害(육식과 채식의 이해)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식기사명                     | 주요 내용   |
|-----------------|---------------------------|---|
| 육식과 채식의 이해      | 1. 肉食과 菜食의 利害(육식과 채식의 이해) | “사람이 穀類(곡류)와 肉類(육류)만을 먹으면 얼마 오래지 아나서 病(병)에 걸릴 것이다. 穀類(곡류)와 肉類(육류)만 먹어서는 維生素(비타민)이 缺乏(결핍)될 것은 말도 말고 人體(인체)에 가장 필요한 鹽類(염류)가 不足(부족)하여 健康 |

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|  |                                  | <p>(건강)을 維持(유지)할 수가 없다.”</p> <p>“쌀이나 밀, 보리 等 속에도 蛋白質(단백질)이 만히 包含(포함)되어 잇기는 잇지마는 그것만으로는 不足(부족)하다. 다른 副食物(부식물)을 먹어서 그 蛋白(단백)의 不足(부족)과 不完全(불완전)을 補充(보충)하지 않아서는 안 된다.”</p> <p>“消化(소화)되기 쉬운 副食物(부식물)로 蛋白質(단백질)을 만히 가지고 잇는 것은 肉類(육류)인 故(고)로 고기도 또한 먹지 아르면 完全(완전)한 健康(건강)을 保持(보지)할 수 없다. 蛋白質(단백질)이 만흔 菜蔬(채소)를 많이 攝取(섭취)하는 것도 조켓지마는 野菜類(야채류)는 消化(소화)가 힘든 故(고)로 胃腸(위장)이 健康(건강)한 사람이 아니면 菜蔬(채소)를 만히 먹는 것이 도로혀 害(해)롭다.”</p> <p>“豆類(두류)는 가장 理想的(이상적) 食料品(식료품)이 된다. 豆類(두류)는 蛋白質(단백질)을 多分(다분)으로 包含(포함)하고 잇으면서 比較的(비교적) 消化(소화)하기 쉬운 故(고)로 누구나 만히 먹어도 몸에 利(이)로울 것이다. 그럼으로 콩이나 팥이나 두부, 간장 等(등)이 다 몸에 棼(이)롭다.”</p> |
|  | <p>2. 大食과 小食의 利害(대식과 소식의 이해)</p> | <p>“飲食(음식)을 넘우 많이 먹으면 그것을 消化(소화)하기에 胃腸(위장)이 過勞(과로)하게 되고 또 消化管(소화관) 그것을 吸收(흡수)한 後(후)일지라도 그 남아지를 處分(처분)하는데 諸器(제기)管(관)이 過勞(과로)하게 되어 胃腸</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>病(위장병)에 걸린다.”</p> <p>“그렇타고 또 넘우 小食(소식)하여도 몸에 害(해)롭다.”</p> <p>“그러므로 飲食(음식)은 언제나 過食(과식)도 말고 小食(소식)도 말고 배에 알맞도록 먹는 것이 제일 좋다.”</p> <p>“活動(활동)하는 사람은 대개 한 번 먹은 飲食(음식)이 三四時間(심사시간) 동안에는 大部分(대부분) 胃(위)로부터 腸(장)으로 내려가 버리는 고로 每(매) 四五時間(사오시간)마다 배가 곱흐게 되는 것이다.”</p> <p>“요새는 二食主義(이식주의)를 가지는 사람도 많아졌다. 二食(이식)을 하더라도 …… 三食(이식)할 때와 같이 먹으면 健康(건강)에는 아모런 支障(지장)도 없다. 오직 세 번 먹을 것을 두 번에 먹는 關係上(관계상)한 번 먹을 때 普通人(보통인)의 一食半(일식반)을 먹어야 할 터이니까 그만침 胃腸(위장)이 튼튼해야 할 것은 勿論(물론)이다.”</p> <p>“하로나 이틀 굶어서는 죽지 안는다. 普通(보통) 사람도 대개 二週間(이주간)이나 三週間(삼주간)은 斷食(단식)하고도 過(과)히 衰弱(쇠약)해지지 안코 生活(생활)을 계속 할 수가 있다. …… 本來(본래) 가지고 있던 脂肪(지방), 그리고 그것이 다 消費(소비)된 後(후)에는 筋肉(근육) 속의 蛋白質(단백질)을 消費(소비)하는 것이다. 그럼으로 斷食(단식)도 脂肪(지방)을 만히 가진 사람이 더 오래 계속할 수 잇는 것이다.”</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

서양요리 제법

**【기본정의】**

레몬 프로스트 등 8종의 간단한 서양요리를 만드는 방법을 소개한 글이다. 1932년 8월 신동아에 실린 글로 글쓴이는 미상이다.

**【음식관련 정의】**

레몬 프로스트, 딸기 아이스크림, 후르츠 칵테일, 카레라이스, 핫 비스켓, 프랜치 토스트, 감자 지진 것, 양파 오믈렛 총 8종의 간단한 서양요리의 재료와 조리법에 대해 설명하고 있는 글이다.

**【서지 형식】**

1932년 8월 1일 월간『신동아(新東亞)』

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표1. 서양요리제법

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 요리명                 | 식재료명                       |
|-----------------|---------------------|----------------------------|
| 서양요리<br>제법      | 1) 레몬 프로스트(레몬 푸로스트) | 레몬, 계란 흰자위, 설탕, 얼음         |
|                 | 2) 딸기 아이스크림         | 딸기, 사탕, 우유, 크림             |
|                 | 3) 후르츠 칵테일(푸룻 칵엘)   | 바나나, 사과, 딸기, 수박            |
|                 | 4) 카레 라이스(커래 라이쓰)   | 홍무, 카레가루, 소금               |
|                 | 5) 핫 비스켓(핫 삐스켓)     | 밀가루, 버터, 베이킹파우더, 소금, 우유, 엿 |
|                 | 6) 프랜치 토스트(프랜치 토스트) | 굳은 빵, 계란, 소금               |

|  |                      |                        |
|--|----------------------|------------------------|
|  | 7) 감자 지진 것           | 감자, 콩, 계란, 버터, 소금      |
|  | 8) 양파오믈렛(옥총(玉葱) 오믈렛) | 계란, 푸른 콩, 소금, 후춧가루, 버터 |

이 글에서 특이한 점은 다음과 같다.

<1. 레몬 프로스트>는 “레몬에 사탕과 물과 얼음을 넣고 섞어서 레몬에이드(레몬네드)를 만듭니다. 다음에 계란 흰자위를 걸러 물을 내어 가지고 설탕을 알맞게 치고 레몬에이드를 컵에 붓고 그 위에다가 이 계란을 푸하게 띄워 마십니다.”고 한다.

<3. 후르츠 칵테일>은 “사과 수박은 이삼분 가량 못 하게 딸기는 큰 것을 두어 번 쪼개서 …… 컵에 담고 설탕을 쳐서 먹습니다. 파인애플을 넣으면 국물까지 넣어도 좋고 레몬이나 …… 쳐서 먹으면 더 좋습니다.”고 주장한다.

<4. 카레라이스>는 “카레가루를 넣고 잘 볶아서 …… 짓는 것처럼 물을 두고 거기다가 카레로 만든 것을 붓고 도야지 고기와 홍무를 잘게 모나게 섞어서 끓입니다. 이것을 컵 접시에다가 묘하게 담아서 먹습니다. 이 외에 밥은 따로 짓고 카레 그릇을 만들어 도야지 고기와 홍무를 넣어 따로 만들어 먹을 때 치기도 합니다.”고 설명한다.

<6. 감자 지진 것>은 “감자가 중요한 것이지만 계란이 있으면 맛이 더 좋습니다. 빵이나 밥 대신으로 먹어도 넉넉합니다.”고 하며 “감자를 껍질을 벗기고 …… 쪼갭니다. 이것을 버터나 기름에 익도록 지집니다. 익은 후에 소금을 조금 쳐서 접시에 담고 콩을 조금 익혀서 같이 담고 계란을 반쯤 익혀 지져서 그 위에 덮습니다.”고 설명한다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

初秋簡易洋料理製法(초추간이양요리제법)

**【기본정의】**

간단하게 만들어 먹을 수 있는 7종의 서양요리의 조리법을 소개한 글이다. 1932년 8월 『신동아(新東亞)』에 실린 글로 글쓴이는 미상이다.

**【음식관련 정의】**

나물밥, 옥수수 오트밀, 일년감즙, 프라이 포테이토, 야채 샌드위치, 감자빵 등 일곱 가지의 간단한 서양요리 음식 이름과 함께 조리법을 설명한 글이다.

**【서지 형식】**

1932년 9월 1일 월간『신동아(新東亞)』

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

| 기사 이미지<br>하이퍼링크      | 요리명                   | 식재료명   |
|----------------------|-----------------------|--|
| 初秋簡易洋料理製法(초추간이양요리제법) | 1) 나물밥                | 밥, 푸른 콩, 홍무, 나물, 일년감, 버터, 소금, 후춧가루               |
|                      | 2) 옥수수 옷밀(옥수수 오트밀)    | 오트밀, 옥수수, 우유, 버터, 설탕                             |
|                      | 3) 일년감즙(토마토 주스)       | 일년감(토마토), 설탕, 소금, 빵, 버터                          |
|                      | 4) 프라이 포테이토(프라이 포테이토) | 감자, 콩기름, 소금, 후춧가루                                |
|                      | 5) 야채만두               | 양파, 감자, 돼지고기, 양배추, 밀가루, 우유, 버터, 계란, 소금, 후춧가루, 베이 |

|  |            |                      |
|--|------------|----------------------|
|  |            | 킹파우더                 |
|  | 6) 야채 샌드위치 | 빵, 일년감, 오이, 계란, 마요네즈 |
|  | 7) 감자빵     | 밀가루, 감자, 베이킹파우더      |

이 글에서 특이한 점은 다음과 같다.

<1. 나물밥>은 “찬반 치우기도 좋은 요리다.”고 한다. “버터로 불에 볶아 지진다. 여기다가 찬밥을 두고 잘 섞어서 데운 후에 일년감을 껍질을 벗겨 잘게 채를 쳐서 한데 두고 한참 볶으면 일년감물이 밤에 배어 분홍 빛으로 된다. 여기다가 소금 후춧가루 초를 쳐서 맛을 들여 먹으면 좋다.”고 설명한다.

<3. 일년감즙>은 “일년감을 껍질을 벗겨 냄비에 담고 손가락으로 …… 즙이 다 나오도록 하면서 끓인다. …… 소금을 치고 버터를 넣고 뒤적거리다가 설탕을 달게 치”며 이후 “빵을 부스르트”리면 된다고 한다.

<4. 프라이 포테이토>의 경우 “후춧가루를 치고 더울 때 먹으면 만나다.”고 주장했다.

<6. 야채 샌드위치>는 “계란 노른자위를 서양 겨자 설탕 소금 후춧가루를 합쳐두고 거품이 나고 끈기 있도록 잘 섞는다. 여기다가 올리브기름을 한 방울씩 치면서 또 젓는다. …… 조금 굳어지거든 레몬즙에다가 초친 것을 부으면서 잘 저어 섞으면 마요네즈가 된다.”고 이야기한다.

“이것을 빵을 잘 베어 그 사이에다 바르고 야채를 잘 썰어 넣고 마저 부쳐서 살짝 눌러다가 삼각이나 네 조각으로 베어서 접시에 담아 먹는다.”고 먹는 방법을 알려준다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮飲食(조선음식)과 榮養價値(영양가치)

**【기본정의】**

음식물에 포함된 영양가치의 중요성에 대하여 이야기하며, 영양가치가 많은 음식물을 먹어야 함을 강조하고 있다. 1933년 3월 『신동아(新東亞)』에 의학박사인 이석신(李錫申)이 쓴 글이다.

**【음식관련 정의】**

음식물에 내재되어 있는 영양이 어떤 영향을 끼치는지 이야기하고 있으며 그 중요성을 강조하고 있다.

**【서지 형식】**

1933년 3월 월간 『신동아(新東亞)』

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표1. 조선음식과영양가치

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자명 | 주요 내용   |
|-----------------|-----|---|
| 조선음식과<br>영양가치   | 이석신 | <p>“우리는 영양으로 인하여 생명을 보증할 수 있으며 또한 신체를 …… 회전시키며 각 방면 능력을 높일 수 있는 연고로 민족의 영양과 사회의 복지를 도모함에는 결국 영양에 기대되는 바가 많다.”고 한다.</p> <p>“신체의 건강은 어떻게 구하는가?”에 대해서 “영양(榮養)과 단속(鍛鍊)에 있다.”고 주장한다.</p> <p>“약년남녀의 …… 발흥(勃興)은 공오불기(共鳴不己)하는 동시에 …… 민족영양문제(民族榮養問題)가 그의 나침반과 같”으며 “우리의 목적하는 물질(物質) 예(例)</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>하면 영양소에 반응되는 것과 전연 반응되지 않는 것이다”고 한다. 따라서 “인체의 영양으로 인한 결과는 …… 단시일간에 출현되는 것이 아닌 고로 영양법을 …… 할 시에는 그로부터 발생된 불량결과를 회복시킴에도 상당한 시일을 소비치 않으면 안 된다.”고 강조한다.</p> <p>한편 미국과 우리의 습성이 같지 않음에 대해서는 “우리는 우리의 고유가 있고 우리의 습성식이 있다. 또한 우리의 습성음식입(立)을 보면 이미 백미를 주식으로 하는 식물생식에 편재된 상상에 있는 관계로 보아 …… 음식을 좀더 취하는 것이 좋을 줄로 생각된다.”고 의견을 밝힌다.</p> <p>그러나 “습성식 그것으로 인한 것이 완전무결한 영양이라는 것은 아니다. 시대에 응한 수정변경을 고려”해야만 하며 “이와 같은 이유에서 금일의 영양이라는 것을 일언으로 표시하면 …… 자연에 돌아가라.”고 했다. 물론 그때에도 “양적관계는 물론 고려치 않으면 안 된다.”</p> |
|--|--|--|

【관련 논저】

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

飮食物(음식물)의 防腐(방부) 及(급) 貯藏法(저장법)

**【기본정의】**

음식물을 장기간 보관하는 방부법 및 저장법에 대하여 설명하는 글이다. 1914년 8월 월간 신세계에 실린 글이다. C. R. 生(생)이 썼다.

**【음식관련 정의】**

생고기를 비롯한 계란, 우유, 과일 등을 여름철 동안 오랫동안 먹을 수 있도록 장기간에 걸쳐서 보관할 수 있는 방법을 설명하고 있는 글이다.

**【서지 형식】**

1914년 8월 월간 신세계(新世界)

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표1. 음식물의방부급 저장법

| 기사 이미지<br>하이퍼링크     | 저자명      | 주요 내용   |
|---------------------|----------|---|
| 음식물의<br>방부<br>급 저장법 | C.R.生(생) | <p>“음식물 등이 부패하는 이유는 …… 무릇(凡) 만물(物)의 성분과 공기 중의 세균이 친화(親和)하”기 때문이라고 말하면서 “만물의 부패는 공기의 소위라 말할지라.”고 주장한다.</p> <p>따라서 “식료에 대하여서는 공기와 접촉치 아니케 하고 저장치 아니케 하고 접촉 혹은 불능하니 이에 등 만물에 대하여서는 특별한 방법을 연구치 아니할 수 없느니라.”고 이 글의 목적을 밝히고 있다.</p> <p>저장하는 방법 중 “생육을 저장하는 법”에 관하여서는 “생육을 저장하는 법은 어렵다하나 …… 적당한 방법은</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>수양산(水楊酸) …… 중에 …… 30분간 담근 후에 취출(取出)하여 이를 건조하면 하기에 4-5일간은 부패치 아니 하느니라.”고 한다.</p> <p>“여름철 소, 돼지, 양고기 저장법”에 대해서는 “소, 돼지, 양 고기도 여름철에는 심히 부패키 역한 고로 이 등 영업자 외 인난(人難)이 많으니 …… 바깥 공기를 …… 방지하면 동기에 고기와 동일하게 보관할 수 있다.”고 설명한다.</p> <p>또한 “생선을 오래도록 저장하는 법”으로는 “신선한 생선을 깨끗하게 절개하여 …… 3-4시간 담근 후에 취출(取出) 태양 혹은 화력으로 건조”해야 한다고 말한다.</p> <p>반면 우유는 “유즙(乳汁)의 부패하는 이유는 …… 용해하는 공기와 이 종의 미균의 작용이니 시고로 차등물을 비사하면 유즙의 부패함을 방지할” 것이라고 하면서 “여전히 제일 간단한 방법은 우유를 유리기 혹은 금속기에 넣고 이를 열하여 비등케 한 후 신속히 냉각하여 …… 병구를 밀폐”한 뒤 냉실에 넣는 것이라고 한다.</p> <p>“수양산(水陽酸)도 역시 유즙의 방부제로 사용하면 효력이 있나 열이 나 수양산은 위생에 부적당”하다고 한다.</p> <p>다른 것에 대한 저장법으로는 “송용(松茸)을 저장코자 하면 최초로 신선한 물품을 찬하여 토사가 부착한 부분을 제거하고 물로 완전히 세척 후에 고중에 입하여 청결한 물의 비양 중에 송용을 투입 하여 적은 시간 삶은 후 물기를 제거하여 건조 후 저장한다.”고 한다.</p> <p>청주는 “원래 청주를 저장하는 경우에는 수양산을 혼합하는 것이 유행”한다고 이야기하지만 “공기의 접촉을 방지케 함도 가하니라.”고 한다.</p> |
|--|--|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

육식이 좋은가? 채식이 좋은가?

**【기본정의】**

육식과 채식의 장단점을 영양성분을 근거로 논리적으로 설명한 글이다. 조신애(趙信愛)가 1944년 1월『新時代(신시대)』에 기고하였다.

**【음식관련 정의】**

육식이 가지고 있는 장점과 영양성분 및 주의할 점을 언급하고 동시에 채식이 가지고 있는 장점과 영양성분 및 주의할 점에 대하여 설명한 글이다.

**【서지】**

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 게재지명 | : 『新時代(신시대)』, 4권 1호, 100~103쪽 |
| 발행년월 | : 1944년 1월                    |
| 기사제목 | : 육식이 좋은가 채식이 좋은가             |
| 필자   | : 조신애(趙信愛)                    |
| 기사형태 | : 논설                          |
| 자료제공 | :                             |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                  |

**【목차와 구성】**

- 一. 肉食과 菜食의 比較(육식과 채식의 비교)
- 二. 獸肉과 魚肉에서 어떤 것을 攝取하게 되나?(수육과 어육에서 어떤 것을 섭취하게 되나?)
- 三. 野菜料理에 對한 注意 몇 가지(야채요리에 대한 주의 몇 가지)
- 四. 果實(과실)은 어떤 것이 아이들에게 좋은가

**【음식관련 내용】**

표 1. 육식이 좋은가? 채식이 좋은가?에 대한 기사들

| 기사 이미지<br>하이퍼링크   | 음식기사명                     | 주요 내용  |
|-------------------|---------------------------|--|
| 육식이 좋은가? 채식이 좋은가? | 一. 肉食과 菜食의 比較(육식과 채식의 비교) | 저자는 “열대지방과 같은 더운 곳에서는 채식이 좋고 한대지방과 같은 차운 곳에서는 육식이 좋습니다. 그렇다고 어느 한쪽에 치우쳐서 편식(偏食)해서는 안 될 것이니, 대체로 여름엔 담박(淡 |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>泊)하고 신선한 것을 우리 육체는 요구하게 되며, 겨울엔 지방(脂肪)이 많은 것을 요구하게 됩니다.”라고 설명한다.</p> <p>그러나 “육식에만 편중하는 때에는 창자(腸管) 안에서 독성(毒性)이 강한 물질을 생성(生成)시켜주고 따라서 위험한 세균류(細菌類)의 발육으로 조성(助成)과 소화기능을 저하(低下)시키는 것”이며 “채식은 동물성 식품(動物性食品)보다 무기염류(無機鹽類)가 많으며, 특히 혈액(血液)의 중요 성분인 철(鐵)과 세포(細胞)에 필요한 린(磷)과 비타민C, B, E와 같은 것을 가지고 있지만 섬유소(纖維素)를 품고 있기 때문에 소화나 나쁜 때가 있습니다. 특히 신체 발육에 필요한 단백질(蛋白質)과 아미노산(酸)이 결핍(缺乏)하기 때문에 매일 신체가 발육하지 않아서는 안 될 아기들에게는 식물성 식품에만 치우쳐서는 안 될 것입니다.”라고 주장한다.</p> |
|  | <p>二. 獸肉과 魚肉에서 어떤 것을 攝取하게 되나? (수육과 어육에서 어떤 것을 섭취하게 되나?)</p> | <p>“어육(魚肉)과 수육(獸肉)에는 인체의 구성에 필요한 단백질과 활동의 원동력이 되는 지방(脂肪)이 많이 포함되어 있습니다. …… 대체로 어육은 수육보다 단백질이 좀 적고 고기 빛같이 흰 것이 많습니다. 그리고 쌍방이 함께 지방이 많은 것은 소화흡수가 다소 나쁩니다. …… 십세 전후의 아이들에게는 하루에 한 번이나 두 번은 수육이나 어육을 섭취케 하는 것이 좋지만, 한 번에 많이 먹이면 창자 안에서 썩기 쉬우므로 단번에 많이 먹이는 것은 좋지 못합니다. …… 아기들에게는 수육을 처</p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>음에 국만 먹다가 다음에는 갈아서 먹이고 만 두 살 후부터는 잘게 썰어서 먹이고 스끼야끼는 만 세 살 후부터 먹여야 합니다. 돼지고기는 소화가 가장 나쁘므로 역시 만 세 살 뒤부터 먹이는 것이 좋습니다.”라고 했다.</p>   |
|  | <p>三. 野菜料理에 對한 注意 몇 가지<br/>(야채요리에 대한 주의 몇 가지)</p> | <p>“야채는 …… 우리 몸의 뼈와 근육을 든든케 하고 피의 형성(形成)에 필요한 광물질(鑛物質)과 비타민이 있으므로 아이들의 식상에는 없어서는 안 될 중요한 것입니다. …… 야채는 섬유질(纖維質)을 가지고 있으며 변통(便通)을 잘 해 줍니다. 특히 감자, 시금치, 원두, 무, 백합뿌리(白合根), 홍당무, 양배추, 다마네기 등이 그렇습니다.”고 하며 “생것대로 요리를 만들려면 주의하여 충분히 잘 씻도록 힘써야 합니다. …… 소곰물에 씻는 것만으로써는 일부의 매균(口菌)이나 기생충의 알(卵)이 그대로 남아 있게 됩니다. 그러므로 끓는 물에 수초 동안 담갔다가 꺼내야 합니다. …… 야채를 끓인 물을 버려서는 안 됩니다. 워 그런고 하니 영양가가 있는 광물질이 국물에 빠져나와 있기 때문에 끓인 물을 버린다는 것은 광물질의 영양가를 버리는 것이 되기 때문입니다.”고 한다.</p> |
|  | <p>四. 果實(과실)은 어떤 것이 아이들에게 좋은가</p>                 | <p>“자라는 아이들에게는 과일이 매우 필요합니다. 당분(糖分), 산(酸), 염분(鹽分)만이 있을 뿐 아니라, 수분(水分)이 많고, 또 비타민 C를 많이 가지고 있습니다. …… 어느 것이나 비타민 C가 풍부하여 괴혈병(壞血病)을 방지합니다.</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>그러나 복숭아는 과육(果肉)이 굳은 놈은 소화가 나쁘고 너무 연한 놈은 껍질이 얇은 까닭으로 상처가 생기기 쉽고 표면의 잔털에 세균이 붙기 쉬우므로 해를 받는 일이 있습니다. …… 배는 소화가 그리 좋지 못하므로 변비 있는 아이들에게는 갈아서 먹이면 좋습니다. …… 과일은 대체로 껍질에 비타민 C가 많다고 합니다. 그러므로 사과 껍질 같은 것은 될 수 있는 대로 버리지 말고 함께 갈아서 애기들에게 먹이면 좋습니다.”라고 강조한다.</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가정에서 읽을 것, 二(이) 녀름의 음료

**【기본정의】**

1926년 7월 1일 『新女性(신여성)』에 실린 글로, 어린아이가 마실 때 주의할 점을 알려주는 설명문이다. “가정에서 읽을 것”이라는 주제 안에 “여름의 음료” 소제목으로 실린 글이다. 작자는 미상이다.

**【음식관련 정의】**

여름철 마실 때 주의해야만 하는 점을 설명하고 있다. 특히 어린아이들이 여름철 마실 때 주의해야만 하는 점을 나열하고 당부하고 있다.

**【서지】**

월간『

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 『新女性(신여성)』, 4권 7호, 41~43쪽. |
| 발행년월 | : 1926년 7월 1일                |
| 기사제목 | : 가정에서 읽을 것, 二 녀름의 음료        |
| 필자   | : 미상                         |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | :                            |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                 |

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표1. 가정에서 읽을것 二 녀름의 음료

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 저자 | 주요 내용   |
|-----------------------------|----|---|
| 가정에서<br>읽을 것<br>-여름의 음<br>료 | 미상 | “여름은 더운 때라 어른 아이 할 것 없이 음료를 많이 먹는 때요 많이 찾는 때지만 대개 여름에 병이 잘 생기는 것도 이 음료에 주의하지 않은 까닭으로 원인이 일어나며 더구나 아이들이 날이 덥고 목이 마르면 덮어놓고 마실 것을 찾는 고로 극히 주의하지 아니하면 안 됩니다.” |
|                             |    | “두 살 된 아이에게는 온탕이나 끓여서 식힌 물을 먹이고 결코  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>사이다, 라무네, 소다수 같은 것을 주어서는 안 됩니다. 이런 것 들에는 탄산와사(탄산가스)가 많이 발생하고 또 알카리 때문에 장, 위를 상하는 까닭입니다.”고 주의를 환기시킨다.</p> <p>“세상의 어머니들은 대개 아이가 울면 반드시 젖 먹으라는 것으로 잘못 알고 울면 으레 젖을 줄 것으로 알으나 그것은 아주 상식 없는 짓이니 젖보다도 먼저 데운 물을 주는 것이 좋습니다. …… 물도 분량을 얼마나 주면 좋을 것이냐 하면 한 번에 오작쫂 하루에 한 일곱 번 여덟 번 주어도 결코 해는 없습니다. 아기들한테 더운 물을 주면 도리어 장, 위를 해롭게 하는 것으로 생각하는 분이 계시나 그는 전혀 틀린 생각입니다. 데운 물은 뱃속에 들어가면 도리어 세포의 활동을 활발하게 하고 또 대부분은 땀이나 오줌이나 또는 숨 쉬는 동안에 몸 밖으로 나오는 것이나 만일 물을 피와 같은 정도로 하면 세포 …… 잘 활동합니다.”고 한다.</p> <p>“과실즙은 …… 영양상에도 큰 작용을 하는 것입니다. 즉, 비타민 B와 C를 많이 가지고 있으므로 …… 세상에서는 아기에게 과실즙을 먹이면 설사를 한다고 생각하는 이가 있지만 고만한 분량이면 결코 그런 걱정이 없”다고 한다.</p> <p>“도회지에 있어서는 대개 수로를 쓰기 때문에 그렇게 불안한 것은 없으나 끓이지 않고 주어도 아마 해는 없을 듯하나 그래도 만일을 염려하여 한 번 끓인 후에 식혔다가 주는 것이 안전” 하며 “삼사 세 이상 된 아이면 반드시 물이 아니라도 좋으나 그래도 가장 좋은 것은 역시 물입니다.”고 한다. 또한 “삼사 세 이상 된 아이면 반드시 물이 아니라도 좋으나 그래도 가장 좋은 것은 역시 물입니다.”고 설명한다.</p> <p>“보통 물의 분량은 세상 사람이 상상하는 것보다도 좀 많아야 좋습니다. 하루에 한 되 이상 먹어도 조금도 해를 일으키지 않는 일이 많으나 다만 밥 먹기 전후 한 시간 이내에 많은 수분을 먹는 것은 금하지 않으면 현저히 소화를 방해하는 것입니다.”라고 주장한다.</p> |
|--|--|--|

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

雨期の 衛生(우기의 위생)

**【기본정의】**

우기일 때 주의해야 하는 위생에 대하여 안내하는 글이다. 1926년 8월 백관생(白冠生)이란 인물이『新女性(신여성)』에 발표한 글이다.

**【음식관련 정의】**

더위가 심할 때에 증가하는 각기병(脚氣病) 환자에 대하여 비타민 B가 풍부한 야채, 과실, 보리, 현미, 계란 등을 섭취할 것을 권유하고, 음식물이 부패하기 쉽기 때문에 조심해야할 것을 알려주고 있다.

**【서지】**

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 게재지명 : | 『新女性』, 4권 8호, 44~46쪽 |
| 발행년월 : | 1926년 8월 1일..        |
| 기사제목 : | 雨期の 衛生               |
| 필자 :   | 백관생(白冠生)             |
| 기사형태 : | 논설                   |
| 자료제공 : |                      |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지           |

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표1. 우기의 위생

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자명 | 주요 내용   |
|-----------------|-----|---|
| 우기의 위<br>생      | 백관생 | “우기에는 기온이 낮아졌다 갑자기 차졌다하여 공기가 습하다. 생체(生體)와 더욱이 피부는 어느 정도까지는 외계의 변화에 적당한 작용을 가지고 있으나 우기에는 더욱이 피부를 정하게 가지고 그 조절 기능(調節機能)을 충분히 발휘하도록 하지 않으면 안 된다. 거기에는 평소부터 피부를 튼튼케 할 필요가 있다.”고 주장한다. |
|                 |     | “신경질의 소질을 가진 사람이나 혹은 산후에 전염병 가든   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>것을 알은 사람은 우기에는 특히 영향이 있스니 즉 두중(頭重) 두통, 전신권태, 식욕감퇴, 변비 등이 발하고 …… 곧 자극이 없는 음식을 만히 섭취하여 체력을 충실히 해야 한다. 채소가 좋다. …… 수면을 충분히 하고 온수목욕이나 냉수마찰, 냉수욕 가튼 것을 자조 할 것이다.”</p> <p>“더위가 심하면 각기 환자(脚氣患者)가 만들어진다. 더욱이 임부(妊婦)와 산후 부인에게는 만다. 수족과 입살이 썩썩해 지고 감각이 둔하여지며 다리가 맥이 업고 유종 등을 발한다. 요새 각기는 식물 가운데 비타민 B의 결핍에 다른 아지 못하는 요소가 합하여 일어난다고 한다. 그런 고로 …… 비타민 B를 많이 가지고 있는 야채, 과일, 보리, 현미, 계란 같은 것을 먹으며 안정하고 있으면 좋다.”</p> <p>“우기에는 음식물이 쉬고 썩기가 쉽다. 부패한 고기 음식 가튼 것을 섭취하면 중독증(中毒症)을 일으킨다. …… 단백질이 분해하기 위하여 하는 작용이 가지고 있는 유독물질(有毒物質)이 생하여 일어나는 일도 있다. 그렇기 때문에 부패한 고기는 굶든지 쓰리든지 결코 독은 업서지지 않는다.”</p> <p>“과실을 많이 먹으며 혹은 부패한 과실을 섭취하여 위장을 상하는 일이 가끔 있다. 더욱이 아해들은 이질 가튼 것에 걸려 몇 시간 혹은 몇칠 새에 귀중한 생명을 잃어버리는 일이 있으니 주부되는 이는 특히 주의할 것이다.”</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

들노리에 적당한 점심 맨드는 법

**【기본정의】**

하이킹이나 피크닉을 위한 점심을 소개한 글로 1936년 6월 여성에 수록된 것이다. 김선혜(金善惠)가 쓴 글이다.

**【음식관련 정의】**

마멀레이드 푸딩, 진저 푸딩, 오렌지 케이크의 세 가지의 과자 종류와 들놀이에 좋은 돼지 고기밥, 자반을 넣은 샌드위치의 조리법을 소개한 글이다.

**【서지】**

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 게재지명 : | 『女性』, 1권 3호, 38~39쪽 |
| 발행년월 : | 1936년 6월 1일         |
| 기사제목 : | 들노리에 적당한 점심 맨드는 법   |
| 필 자 :  | 김선혜(金善惠)            |
| 기사형태 : | 논설                  |
| 자료제공 : | 국립중앙도서관             |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 잡지          |

**【목차와 구성】**

1. 도야지(돼지) 고기밥
2. 자반고기와 과실 산드윗취(샌드위치)

**【음식관련 내용】**

표1. 들노리에 적당한 점심 맨드는 법

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                   | 음식기사명          | 주요 내용  |
|-----------------------------------|----------------|--|
| <a href="#">들노리에 적당한 점심 맨드는 법</a> | 1. 도야지(돼지) 고기밥 | 재료는 “돼지고기, 곤야구(곤약), 닌징(홍무), 우영뿌리, 참기름, 간장, 사탕, 밥”이다.<br>“곤야꾸(곤약)를 자름자름하게 썰어가지고 소곰을 조곰 친 후에 얼마쯤 빠득빠득 주물으다가 냉수로 썩 씻어버립니다. …… 빈 냄비에 집어넣고 하-얇게 될 |

|  |                               |   |
|--|-------------------------------|---|
|  |                               | <p>때까지 냄비에서 밧삭 달굽니다. 그 다음에 도야지고 기로 곤야꾸나 마찬가지로 잘게 썰고 …… 준비한 재료 전부를 집어넣고 충분히 적시면서 물을 조금씩 칩니다.”</p>  |
|  | <p>2. 자반고기와 과일 샌드위치(샌드위치)</p> | <p>재료는 “식빵, 토마토, 사과, 카베쯔(양배추), 자반, 빠터(버터), 소금, 마유네(마요네즈)”이다.</p> <p>“식빵 반근 짜리를 가지고 엇쨌든 여섯 토막으로 냅니다. 베힌 뒤에 한 쪽에다가 빠터를 바르고 거기에 먼저 준비해 두었던 재료를 손질해서 빵과 빵 사이에 넣는 것인데요, 자반은 아주 얇게 잘게 썰어야 하고 사과, 토마토, 카베쯔는 껍질 채로 그냥 썰어도 무관합니다. …… 한데 섞고 거기에 마요네를 쳐서 빵 새에 넣었습니다. 자-반은 마음대로 선택하시고 혹 자-반이 싫으시면 함(햄)이나 쏘-세-지 삶은 계란 같은 것도 좋습니다.”</p> |

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

쉽게 만들 수 있는 食後の 菓子五種(식후의 과자오종) - 아씨께서 만들어 보십시오

**【기본정의】**

서양식 디저트 3종을 소개한 글로 1936년 6월『女性(여성)』에 수록되었으며 작자는 미상이다.

**【음식관련 정의】**

제목과는 달리 마멀레이드 푸딩, 진저 푸딩, 오렌지 케이크의 세 가지의 과자 종류의 조리 방법을 소개한 글이다.

**【서지】**

|        |   |
|--------|---|
| 게재지명 : | 『女性(여성)』, 1권 3호, 38쪽                          |
| 발행년월 : | 1936년 6월 1일                                   |
| 기사제목 : | 쉽게 만들 수 있는 食後の 菓子五種(식후의 과자오종) - 아씨께서 만들어 보십시오 |
| 필자 :   | 미상  |
| 기사형태 : | 논설  |
| 자료제공 : | 국립중앙도서관                                       |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지                                    |

**【목차와 구성】**

1. 머멀레드 푸딩(마멀레이드 푸딩)
2. 찐저 푸딩(진저 푸딩)
3. 오렌지 게워(오렌지 케이크)

**【음식관련 내용】**

표1. 쉽게만들 수 있는 식후의 과자오종

| 기사 이미지<br>하이퍼링크  | 음식기사명                | 주요 내용  |
|--|----------------------|--|
| <a href="#">쉽게 만들 수 있는 食後の 菓子五種(식후의 과자오종) - 아씨께서 만들어 보</a> | 1. 머멀레드 푸딩(마멀레이드 푸딩) | 재료는 “계란, 밀가루, 버터, 붉은 사탕, 마멀레이드”이다.<br>“사탕과 버터를 섞어서 크림과 같이 물렁물렁하게 되도록 적은 국자 같은 걸로 잘 뒤젓고 잘 벗긴 닭알을 넣고 잘 친 밀가루 |

|            |                           |  |
|------------|---------------------------|--|
| <p>십시오</p> |                           | <p>와 마멀레이드를 섞습니다. 이것을 또 잘 뒤섞은 뒤에 …… 그릇 안에 두고 되도록 약한 불에 한 시간 이상 푹니”다 라고 한다.</p>   |
|            | <p>2. 찐저 푸딩(진저 푸딩)</p>    | <p>재료는 “밀가루, 버터, 생강가루, 시럽, 생강, 우유”이다.</p> <p>“밀가루와 생강가루를 섞어서 체로 친 뒤에 사발 같은 데 넣고 버터를 손으로 섞습니다. 버터가 섞어질만해서 우유를 조금씩 부어가며 풀 같이 물렁물렁해지도록 반죽을 합니다.”고 한다. 유의할 점은 “가루에서 풀이나지 않도록 손 빨리 합니다.”고 이야기 한다. “버터를 바르고 프라이팬으로 조금 타지는 듯이 얇게 차색이 되게 한 시럽을 넣고 그 위에 마련해 놓은 감을 넣고 그 위에 버터를 바른 마가린 종이를 마르고 정한 행주를 얹어가지고 찍니다. 다 찍진 다음에 사발에 말려 놓으면 시럽이 소스가 됩니다.”고 한다.</p> |
|            | <p>3. 오렌지 게워(오렌지 케이크)</p> | <p>재료는 “버터, 밀가루, 사탕, 오렌지”이며 “버터와 사탕을 크림 같이 되도록 잘 반죽한 뒤에 체에 보드랍게 친 가루와 벗긴 닭알을 넣고 오렌지는 즙을 내이고 껍질은 …… 잘게 찢어두고 위에만한 감을 섞습니다.”고 한다. 이후 “철판에 널찍하니 빌려 구워 내기도 하는데 불은 그리 세거나 약하게 하지 않을 것이고 철판에 놓아서 구어 낼 때에는 …… 칼 자리를 내인 뒤에 그릇에 올려놓습니다.”고 한다.</p>  |

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】



**【자료명】**

정월 명절음식은 이러케

**【기본정의】**

정월 명절에 만들어 먹는 음식 중 대표적인 음식들을 소개한 기사다. 1937년 1월 1일 신년에 월간『여성(女性)』에 실린 이경석(李珪卿)의 글이다.

**【음식관련 정의】**

1930년 대 후반에 당시 사람들이 신년에 만들어 먹었던 대표적 음식들의 이름을 나열했으며, 해당 음식들의 조리하는 방법 및 조리 시 주의할 점에 대해 소개했다.

**【서지 형식】**

1937년 1월 1일 월간『여성(女性)』

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표 1. 정월명절 음식은 이러케

| 기사 이미지<br>하이퍼링크    | 음식명         | 식재료명   |
|--------------------|-------------|--|
| 정월명절<br>음식은<br>이러케 | 1. 떡국       | 흰 떡, 고기, 계란, 간장, 기름, 파, 깨, 후추                      |
|                    | 2. 떡볶기(떡볶이) | 흰 떡, 석이, 고기, 표고, 계란, 버섯, 미나리, 실백, 간장, 기름, 깨, 파, 소금 |
|                    | 3. 수정과      | 곶감, 설탕, 실백, 생강, 계피가루                               |
|                    | 4. 식혜(식혜)   | 쌀, 길금가루, 물, 실백, 설탕                                 |
|                    | 5. 울란       | 밤, 설탕, 계피가루, 잣                                     |

|  |        |   |
|--|--------|---|
|  | 6. 조란  | 울란과 동일                                  |
|  | 7. 누름적 | 도라지, 파, 고기, 기름, 간장, 파, 후추, 조미료, 밀가루, 계란 |

해당 글에 소개된 요리법 중 특이한 것은 다음과 같다.

<1. 떡국>의 경우 “떡이 너무 오래 끓으면 줄어들어 버림으로 잠깐 끓어야 합니다. 떡은 원래 한 번 익힌 음식으로 다만 열이 잘 통하였을 듯한 정도로 충분합니다.”고 소개하면서 “떡국의 맛은 장국에 달렸습니다. 장국 끓이는 것은 먼저 고기에 양념을 잘해 가지고 볶아 육즙이 날 때 더운 물을 붓고 오래 끓여야 합니다.”고 강조했다.

<5. 울란>은 “밤을 삶아서 껍질을 벗긴 뒤 으깨어 설탕으로 조청을 만들던지 혹은 물을 넣고 계피가루를 섞어서 …… 잣가루를 무칩니다.”고 했다.

<6. 조란>은 <5. 울란>과 마찬가지로 “대추를 껍까지 하고 하는 것입니다.”고 설명한다.

<7. 누름적>은 “고기는 익은 후 째아지니까 원래 그 생각을 하고 다른 것보다 좀 길게 썰어야 합니다.”고 주의를 주었다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

요새 철에 맞는 中國料理(중국요리) 몇 가지

**【기본정의】**

중국요리 전문가인 정순원(鄭順媛)이 1937년 11월『女性(여성)』에 기고한 글이다.

**【음식관련 정의】**

쉽게 따라 만들 수 있는 중국요리로 찐튀샤 외 4종 음식의 조리 방법을 안내한 글이다.

**【서지】**

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 게재지명 | : 『女性(여성)』, 2권 11호, 46~48쪽 |
| 발행년월 | : 1937년 11월 1일             |
| 기사제목 | : 요새 철에 맞는 中國料理(중국요리) 몇 가지 |
| 필자   | : 정순원(鄭順媛)                 |
| 기사형태 | : 논설                       |
| 자료제공 | : 국립중앙도서관                  |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지               |

**【목차와 구성】**

1. 찐튀샤
2. 뽕짬뽕
3. 뽕자지편
4. 당면양쓰
5. 량뽕지스

**【음식관련 내용】**

표 1.요새 철에 맞는 中國料理(중국요리) 몇 가지

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                           | 음식기사명  | 주요 내용   |
|---|--------|---|
| <a href="#">요새 철에 맞는 中國料理 (중국요리) 몇 가지</a> | 1. 찐튀샤 | “새우는 껍질을 벗겨서 등을 갈라 두 쪽이 붙어서 떨어지지 않게 해놓고 …… 돼지고기도 잘 다듬어 담고 판, 생강을 잘 다듬어 넣고 송이도 껍질을 잘게 썰어서 넣고 …… 계란 두 개를 깨트려서 잘 섞어서 갈분 가루 큰 손가락으로 두 손가락을 넣고 잘 저어 놓으며 …… |

|  |         |  |
|--|---------|--|
|  |         | 새우를 꺼내어 고기 잘 다듬은 배에 잘 부쳐서 계란 푼 곳에 적셔서 …… 냄비에 기름을 붓고 펄펄 끓이다가 한 개씩 한 개씩 집어넣”는다고 설명한다.  |
|  | 2. 뽕싼선  | “해삼 전복 죽순 등을 넣어서 무친 것”으로 “해삼을 잘 불려서 개름개름하게 썰어 넣고 전복 …… 역시 가름가름하게 썰어 놓고 …… 고기는 살며시 식혀 가지고 납작납작하게 썰고 오이도 납작납작하게 썰어서 모든 재료가 준비가 되거든 여러 가지 재료를 초간장과 참기름 조금과 설탕 조금과 겨자도 조금 넣어서 잘 부친 후 접시에 담아 놓습니다.”고 한다.  |
|  | 3. 뽕자지편 | “닭고기에 일년감을 넣어서 끓이는 것”이며 “닭고기를 …… 썰어 놓고 …… 토마토는 더운 물에 잠깐나 데쳤다가 껍질을 벗겨 속의 단단한 것을 도려내고 다마네기와 같이 썰어 놓습니다. 냄비에 기름을 큰 손가락으로 한 손가락 가량 넣어서 펄펄 끓다가 닭고기 썬 것을 넣고 잠깐 볶다가 …… 술을 넣고 소금을 넣고 저어서 다마네기와 토마토 썬 것을 넣고 푸른 콩을 좀 넣어서 끓”인다. 이때 “푸른 콩 통조림을 갈분 가루를 탈 때 넣고 만일 생것으로 넣을 때는 조금 일찍 넣어서 익도록 하십시오.”라고 주의를 주고 있다. |
|  | 4. 당면양쓰 | “당면 볶음”으로 “고기는 체로 썰고 죽순도 체로 썰고 표고는 물에 담갔다가 채로 썰고 파도 채로 썰고 생강은 잘 다듬어 넣고 …… 냄비에 기름을 조금 넣고 펄펄 끓거든 고기를 넣고 볶다가 생강을 넣고 또 볶다가 죽순, 표고, 파 채로 썬 것을 넣고 볶다가 소금, 간장으로 간을 맞춰서 …… 결죽하게 타서 당면을 띄어내 접시에 담은데 부어서 더울 때 섞어 가면서 먹습니다.”라고 한다.  |
|  | 5. 량뽕지스 | “닭고기 무침”으로 “닭은 살로 살며시 식혀 채로 썰어 놓고 …… 접시에 무채 쓴 것과 오이 채 쓴 것이나 먼저 접시에 담고 그 위에 닭고 채로 썬 것을 담고 파 채로 썬 것을 담고 겨자를 조금 섞어 놓아도 좋습니다. …… 참기름을 조금 치고 먹을 때 젓가락으로 섞어 가  |

|  |  |                |
|--|--|----------------|
|  |  | 면서 먹습니다.”고 한다. |
|--|--|----------------|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

한 여름철에 즐기는 野菜料理(야채요리) 數種(수종)

【기본정의】

1937년 6월 1일『女性(여성)』에 실린 글로 작자는 김혜옥(金惠玉)이다.

【음식관련 정의】

야채를 주재료로 만들 수 있는 요리와 조리법을 설명하고 있다.

【서지 형식】

1937년 6월 1일 월간『女性(여성)』

【목차와 구성】

해당 없음

【음식관련 내용】

표 1. 한 여름철에 즐기는 野菜料理(야채요리) 數種(수종)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크              | 요리명                 | 주요 내용   |
|------------------------------|---------------------|---|
| 한 여름철에 즐기는 野菜料理(야채요리) 數種(수종) | 1. 가지볶음             | 재료는 “가지, 후춧가루, 토마토”로 “가지의 껍질을 벗긴 뒤 웬만큼 굵직굵직하게 썰어서 냄비에 넣고 참기름을 알맞게 넣습니다. 그래서 한참 젓다가 가지의 분량보다 적은 토마토를 잘게 썰어 넣고 후춧가루와 소금을 쳐서 먹습니다.”고 한다. |
|                              | 2. 큐칸버 살레이드(오이 샐러드) | 재료는 “오이, 카베쯔, 능금, 토마토”로 “카베쯔, 능금, 계란 흰자위를 살짝살짝 한 데 섞어서 큰 접시에 담고 그 위에다가 토마토 썰은 것을 놓은 뒤에 계란 노른자위를 초에 섞은 것을 칩니다.”고 한다.                   |
|                              | 3. 토마토 오믈렛          | “토마토 세 개를 …… 잘게 썰어서 냄비에 버터 한 숟가락쯤 녹이면서 볶습니다. 계란 다섯 개를 잘 풀어 넣고 조금 후추를 칩니   |

|  |                        |   |
|--|------------------------|---|
|  |                        | <p>다.”고 하며 “노란 계란 속에 간간이 보이는 빨간 토마토가 보기에 아름답습니다.”고 주장한다.</p>  |
|  | <p>4. 카베츠와 돼지 고기요리</p> | <p>“프라이팬에다가 카베츠와 물을 좀 붓고 뚜껑을 덮고 한참 끓이다가 또다시 소금과 토마토소스를 치고 끓입니다. …… 냄비에 남은 국물에 밀가루를 풀어 넣고 끓이다가 그것을 먼저 접시에 담아 놓은 고기와 카베츠 위에다 칩니다.”고 한다.</p> |
|  | <p>5. 야채 카레소스</p>      | <p>“홍무, 감자, 양파, 푸른 콩, 카레소스”가 재료이며 “카레소스 대신에 토마토 케찹을 섞어도 맛이 있고 영양가치도 많을 것입니다.”고 한다.</p>  |

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

여름철 요리 몇 가지

**【기본정의】**

여름철에 어울리는 음식 12종에 대한 조리방법을 민혜식(閔惠植)이 1937년 7월 1일 『女性(여성)』에 기고한 글이다.

**【음식관련 정의】**

여름철 음식으로 보리수, 복근자화채, 떡수단, 원소병, 우어회, 준치국, 준치만두, 도미국수, 영계찜, 조기찜, 조개회, 낙지회 등 12종의 조리방법을 소개하였다.

**【서지】**

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 게재지명 : | 『女性(여성)』, 2권 7호, 88~89쪽 |
| 발행년월 : | 1937년 7월 1일             |
| 기사제목 : | 여름철 요리 몇 가지             |
| 필 자 :  | 민혜식(閔惠植)                |
| 기사형태 : | 논설                      |
| 자료제공 : |                         |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 잡지              |

**【목차와 구성】**

1. 보리수
2. 복근자화채
3. 떡수단
4. 원소병
5. 우어회
6. 준치국
7. 준치만두
8. 도미국수
9. 영계찜
10. 조기찜
11. 조개회
12. 낙지회

**【음식관련 내용】**

표 1. 여름철 요리 몇 가지

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식명           | 식재료명   |
|-----------------|---------------|--|
|                 | 1. 보리수        | 보리, 갈분, 오미자, 설탕, 실백, 얼음                          |
|                 | 2. 복근자(복분자)화채 | 복근자, 설탕, 얼음, 실백                                  |
|                 | 3. 떡수단        | 흔떡(흰떡), 녹두녹마가루, 실백                               |
|                 | 4. 원소병        | 찹쌀가루, 딸기물, 굴병, 오미자국, 설탕, 실백                      |
|                 | 5. 우어회        | 우어, 참기름, 실백, 초고치장(초고추장)                          |
|                 | 6. 준치국        | 준치, 묽은 장국, 미나리, 고초가루(고춧가루)                       |
|                 | 7. 준치만두       | 준치, 파, 마늘, 후춧가루, 참기름, 실백, 녹두녹<br>마가루, 장국, 표고, 실백 |
|                 | 8. 도미국수       | 도미, 밀가루, 계란, 고기장국, 썩갠, 국수, 고초<br>가루(고춧가루), 초장    |
|                 | 9. 영계찜        | 영계, 녹마가루, 표고, 석유(석이)버섯, 계란노른<br>자위, 실백가루         |
|                 | 10. 조기찜       | 조기, 밀가루, 계란, 미나리, 표고, 석유(석이)버<br>섯, 간장           |
|                 | 11. 조개회       | 대합조개, 녹마가루,                                      |
|                 | 12. 낙지회       | 낙지, 소곰(소금), 녹마가루, 실백, 초고초장(초<br>고추장)             |

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

初夏(초하) 家庭(가정) 洋料理(양요리) 製法(제법)

【기본정의】

1938년 5월『女性(여성)』에 유복덕(劉福德)이 기고한 글이다.

【음식관련 정의】

서양의 후식 요리인 샐러드 5종과 계란 푸딩의 조리법을 안내한 글이다.

【서지 형식】

1938년 5월 1일 월간『女性(여성)』

【서지 설명】

해당 없음

【목차와 구성】

해당 없음

【음식관련 내용】

표 1. 初夏(초하) 家庭(가정) 洋料理(양요리) 製法(제법)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                        | 요리명        | 주요 내용   |
|--|------------|---|
| 初夏(초하)<br>家庭(가정)<br>洋料理(양요리)<br>製法(제법) | 1. 오이 샐러드  | “오이를 깨끗하게 썰어서 얇게 저며 가지고 접시에 상추 잎이나 배추속잎을 펴놓고 오이를 모양 있게 얹은 후에 프렌치 드레싱을 얹어서 식사하는 법입니다.”고 한다.                                  |
|  | 2. 생치 샐러드  | “생치를 깨끗하게 씻어서 냉수에 담아 생생하게 한 후에 접시에 모양 있게 담고 프렌치드레싱을 얹어서 식사하는 방법입니다.”  |
|  | 3. 닭고기 샐러드 | “삶은 제육이나 혹은 우육을 잘게 익히고 양미나를 잘게 썰어서 함께 섞고 마요네즈 드레싱을 얹어서 식사하는 것입니다.”고 한다.   |
|  | 4. 당근 샐러드  | “당근을 껍질을 깨끗하게 긁어 깨끗이 씻어 강판에 담고 마요네즈 드레싱을 그 위에 얹어서 식사합니다.”고 한다. 그리고 “또 한 가지 법은 당근을 껍질을 얇게 벗기고 동글납작하게 썰어서 접시에 생치잎이나 배추 속잎을 깔고 |

|  |                    |   |
|--|--------------------|---|
|  |                    | <p>그 위에 당근 썬 것을 모양 있게 담은 후 마요네즈 드레싱을 그 위에 얹어서 식사합니다.”고 이야기한다.</p>   |
|  | <p>5. 파인애플 샐러드</p> | <p>“파인애플을 따서 국물은 따라놓고 파인애플 건지만 도마에 놓고 곱게 익혀 따라놓아둔 국물에 다시 혼합해 놓아두고 그 다음에는 계란을 깨트려서 숟가락으로 잘 저어 섞어가지고 거기에 버터를 넣고 다시 저어서 잘 섞은 다음에 설탕을 살펴 넣고 또 다시 충분히 섞어 가지고 이후에 준비해 놓아둔 파인애플과 함께 잘 섞은 다음에 …… 과자 가루를 뿌려서 사오시간 동안 놓아두었다가 식사하는 것”으로 “오래두었다가 먹을수록 더 맛있”다고 한다.</p>   |
|  | <p>6. 계란 푸딩</p>    | <p>“우유를 증탕해서 데워놓고 계란을 깨트려서 소금과 설탕을 넣고 잘 저어서 충분히 끓여가지고 데워 놓았던 우유를 계란 혼합물에 조금씩 조금씩 부어가면서 잘 저어 되직하게 되기까지 증탕하여 끓이다가 숟가락에 들어붙게 되거든 화로에서 곧 내려놓아 냉수에 채워서 식은 후에 향료를 섞어 가지고 …… 후식으로 먹는 것입니다.”고 한다.</p> <p>파인애플 샐러드와 계란 푸딩의 경우 “서양요리라고 하면 화덕이 없으니까 우리 가정에서는 도무지 만들 수 없다는 생각에서 할 수 있고 맛있는 요리가 있어도 만들어 볼 생각도 아니하는 듯합니다. 위에 두 가지는 화덕이 없어도 넉넉히 할 수 있는 요리들”이라고 덧붙인다.</p> |

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

음녝 정초의 색다른 料理(요리)

**【기본정의】**

음력설에 먹는 별미 요리를 소개한 글이다. 1938년 2월 1일『여성(女性)』에 유복덕(劉福德)이 기고했다.

**【음식관련 정의】**

음력설의 별미 요리로 만두국과 식혜 그리고 평양노티 등 3종의 조리 방법을 소개하고 각각의 주의 사항을 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 게재지명 | : 『여성(女性)』, 3권 2호, 90~91쪽 |
| 발행년월 | : 1938년 2월 1일             |
| 기사제목 | : 음녝 정초의 색다른 料理           |
| 필자   | : 유복덕(劉福德)                |
| 기사형태 | : 논설                      |
| 자료제공 | : 국립중앙도서관                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지              |

**【목차와 구성】**

1. 만뚝국(만두국)
2. 식혜
3. 평양노치(평양노티)

**【음식관련 내용】**

표 1. 음녝정초의 색다른요리

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식명           | 식재료명   |
|-----------------|---------------|--|
| 음녝정초의<br>색다른요리  | 1. 만뚝국(만두국)   | 밀가루, 우육, 제육, 숙주, 김치, 두부, 달걀, 계란, 실백, 깨소금, 참기름, 후추, 간장, 마늘, 파, 소금 |
|                 | 2. 식혜         | 식혜가루, 물, 실백  |
|                 | 3. 평양노치(평양노티) | 기장, 길금가루, 기름   |

해당 글에서 특이한 점은 다음과 같다.

<1. 만둣국(만두국)>은 “정초 음식으로는 별미로 만둣국(만두국)이 손꼽는 음식 중의 하나”로 “국수장국에 만두를 넣든지 떡국에 만두를 넣든지 해서 손님을 대접하는” 음식이라고 했다. 만두를 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 고기와 제육은 곱게 다져 놓는다.
- 2) 숙주를 다듬은 뒤 끓는 물에 살짝 데친다.
- 3) 김치는 냉수에 씻은 뒤 물기를 뺀다.
- 4) 두부는 물기를 짰 뒤 부스러트리고, 파와 마늘은 익힌다.
- 5) 준비한 재료를 큰 그릇에 담은 뒤 후춧가루와 간장, 소금, 깨소금 등을 넣고 잘 섞는다.

그 이후 기름을 넉넉히 쳐서 다시 잘 섞는다.

- 6) 얇게 민 밀가루 반죽에 만두소와 실백 두세 개를 넣고 양쪽을 붙들고 붙인다.

7) 끓는 물에 만두를 익힌 후 만두가 떠오르면 익은 것으로, 이때 만들어 놓은 닭국을 붓는다.

또한 만둣국에 붓는 닭국의 “국물이 걸쭉해도 관계없다고 생각하실 때는 바로 국에다가 만두를 넣어도 좋습니다. 이렇게 하면 오히려 만두는 더 맛있게 됩니다.”라고 설명한다.

이때 “만두소가 질게 될 염려가 있거든 소금으로 간을 맞추도록 하십시오.”고 덧붙인다.

<2. 식혜>는 “차 대신으로 사용할 수 있는 것입니다. 영양상 가치로나 맛으로나 모양으로나 특미로나 차에 비할 바 아닙니다.”고 주장하면서 “식후에 먹으면 소화 …… 몸에 유익하고 또는 불면증이 있는 이는 늘 식혜를 계속해서 먹으면 잠을 잘 잘 수 있게 됩니다.”라고 주장한다.

<3. 평양노치(평양노티)>는 “찹쌀은 잘 불려서 곱게 가루는 만들어서 가루가 겨우 버무리질 만큼 반죽을 해서 시루에 보자기를 펴고 반죽한 것을 넣고 찐다. …… 길금가루를 맛을 보아가면서 적당히 쳐서 잘 섞은 때 …… 주의할 점은 덩어리지지 않게 할 것입니다.”라고 했다.

또한 “섞은 후 하루 낱은 후에 잘 삭거든 다시 반죽해서 얇게 납작하게 빚어서 …… 기름을 굽고 지져내는 것입니다.”라고 말한다. 특히 “오래 두었다가 먹는다면 향아리 같은 데나 …… 차곡차곡 넣고 …… 꺼내서 먹으면 오히려 금방 지져서 먹는 것보다 더 맛이 훌륭합니다. 단 것을 즐기지 않는 이는 설탕을 치지 말고 그냥 담아두었다 먹어도 본디 맛이 나니까 맛 좋습니다.”라고 했다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

반찬 어떻게 할가 - 나의 한 가지 設計(설계)

**【기본정의】**

반찬이 중요한 이유와 경제성 및 영양 성분 등을 고려하기 위해서 할 수 있는 일들을 설명하고 있는 글이다. 1938년 7월『女性(여성)』에 실린 글로 허영순(許永淳)이 썼다.

**【음식관련 정의】**

반찬에 대한 중요성을 설명하고 있다. 또한 반찬을 영양 성분을 고려해서 만들어야 하는 이유와 실행하는 방법에 대하여 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 게재지명 : | 『女性(여성)』, 3권 7호, 88~92쪽    |
| 발행년월 : | 1938년 7월 1일                |
| 기사제목 : | 반찬 어떻게 할가 - 나의 한 가지 設計(설계) |
| 필 자 :  | 허영순(許永淳)                   |
| 기사형태 : | 논설                         |
| 자료제공 : | 국립중앙도서관                    |
| 분 류 :  | 연속간행물 > 잡지                 |

**【목차와 구성】**

1. 반찬의 중요성
2. 가계와 반찬의 예산
3. 조리법과 영양문제
4. 메뉴의 작성
5. 시간과 노력의 경제

**【음식관련 내용】**

표 1. 반찬 어떻게 할가 - 나의 한 가지 設計(설계)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                         | 소제목 | 주요 내용  |
|---|-----|--|
| 반찬<br>어떻게<br>할가 - 나의<br>한 가지 設計<br>(설계) |     | “조선 사람들은 한 끼에 여러 가지를 벌려놓는 습관이 있기 때문에 주부의 수고가 한층 더 하다고 생각합니다. 그런데 일반 우리 조선 가정에서 반찬 해먹는 것을 보면 어떤 때는 그 음식물의 진수인 영양을 많이 손실 시키는 일 |

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
|  |                   | <p>도 적지 않으며 또는 비위생적이고 그뿐만 아니라 금전상, 시간상, 노력상으로 보아서도 적지 않게 불경제 되는 일이 많은 것 같이 생각합니다.”</p>   |
|  | <p>반찬의 중요성</p>    | <p>“신체를 건강하게 만드는데 가장 중대한 영양을 잘 섭취하려면 …… 밥이 주식물이니 만큼 하루 세 때의 밥을 적당하게 잘 먹어야 할 것은 두말할 것도 없습니다. …… 밥 가운데 들어있는 양분만으로는 우리 신체의 발육, 생장에 필요한 영양을 고르게 다 섭취할 수 없으므로 신체의 영양상으로 본다 하더라도 이 반찬은 없지 못할 매우 소중한 것입니다.”고 하며 “우리 가족의 영양에만 관계가 깊은 것이 아니라 가정을 불화하게 만들 수도 있고 또는 그 반대로 이 반찬으로 해서 한 가정을 아주 단란하게 만들 수도 있”다고 주장한다.</p>  |
|  | <p>가계와 반찬의 예산</p> | <p>“한 달 예산 세울 적에 맨 먼저 찬값부터 수입의 몇 퍼센트를 정해 놓고 그 다음에 다른 것들을 예산 하는 것이 좋을 줄로 생각합니다.”고 말한다.</p> <p>“돈은 적게 들고도 영양은 충분히 섭취하도록 하자는 것입니다. 그러면 음식물의 영양가를 알아두어야 되겠습니다. …… 영양연구소에서 발행하는 영양분석 같은 것을 주부의 방이나 혹은 주방에서 붙여두고 참고로 하면 매우 편리할 줄로 생각합니다.”고 하며 또한 “물가 시세를 잘 알아둘 것입니다.”고 하며 동시에 “품질이 좋은 것을 선택할 것입니다.”고 한다. 다른 한편으로 “분량을 틀림없이 살 것입니다.”고 한다. “번창해 가는 상점에서 살 것입니다.”와 “될 수 있는 대로 현금으로 사되 반드시 주부가 친히 가서 살 것입니다.” 그리고 “많이 사지 말 것입니다.”와 “제철 물건을 사먹도록 할 것입니다.” “마지막으로 장부에 기입할 것입니다.”고 말한다.</p> |
|  | <p>조리법과 영양문제</p>  | <p>“반찬을 먹어서 영양이 풍부하도록 하는 것을 제일 목적으로 삼을 것이요, 또 경제적 입장으로 식물의 이용을 널리 할 것입니다. 그리고 소화가 잘 되고 위생적으로 조리하여 또 먹지 못할 것을 될 수 있는 대로 먹을 수 있도록 만들고 향기를 잘 보존하도록 하며 저장운반에 편리하도록 하</p>   |

|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
|  |                   | <p>는 것이 가장 이상적인 조리법이라고 하겠습니다.”고 주장한다.</p>  |
|  | <p>메뉴의 작성</p>     | <p>“정신노동자가 많으면 밥은 적게 먹고 소화하기 쉬운 반찬을 만들어서 이것을 많이 먹도록 하며 근육 노동 하는 이가 많으면 오래도록 위 속에 남아있을 만한 것 즉 밥 같은 것을 많이 먹도록 할 것입니다.”고 한다. 또한 “식욕을 증진 시키도록 할 것입니다. …… 가족의 각 개인의 특수 사정도 참작해야 할 것입니다. …… 편식하지 않도록 항상 주의할 것, 특히 아이들일 수록 이런 것 저런 것 여러 가지를 늘 먹여야” 한다고 강조한다.</p>  |
|  | <p>시간과 노력의 경제</p> | <p>“주방을 편리하도록 만들어야 헛수고를 하지 않게 되겠습니다. …… 재래식 우리 조선 부엌은 너무도 불편하므로 한시 바빠 개량하지 않으면 안 될 줄로 생각합니다.”고 하며 “찬거리 사는데 시간을 허비하지 않도록 할 것 입니다. …… 먼저 반찬 할 것을 정한 후 그것에 쓸 반찬 할 것을 정한 후 그것에 쓸 찬거리를 적어 가지고 나가서 단번에 다 사게 하며 …… 순서를 먼저 생각하여 둘 것입니다.” 그리고 “될 수 있는 대로 식사 시간을 지키게 할 것 입니다. 식사 시간이 일정치 못하면 주부의 노력과 시간을 불 경제되는 것이 아니라 건강상에도 좋지 못하고 여러 가지로 손해가 많습니다.”고 강조한다.</p> |

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

김장 教科書(교과서)

**【기본정의】**

다양한 김치를 만드는 표준적인 조리법에 대해서 정리한 글이다. 1939년 11월 1일 『女性(여성)』에 방신영(方信榮)이 기고한 글이다.

**【음식관련 정의】**

겨울철 담그는 여러 종류의 김치 중에서 배추김치, 젓국지, 석박지, 짬지, 동치미, 깍두기, 채김치, 보쌈김치 총 여덟 종류의 김치를 만드는 평균적인 조리법에 대해 상세하게 설명하고 있다.

**【서지】**

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 게재지명 : | 『女性(여성)』, 4권 11호, 50~55쪽 |
| 발행년월 : | 1939년 11월 1일             |
| 기사제목 : | 김장 教科書(교과서)              |
| 필자 :   | 방신영(方信榮)                 |
| 기사형태 : | 논설                       |
| 자료제공 : | 국립중앙도서관                  |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지               |

**【목차와 구성】**

1. 배추김치
2. 젓국지
3. 석박지
4. 짬지
5. 동치미
6. 깍두기
7. 채김치
8. 보쌈김치

【음식관련 내용】

표 1. 김치교과서

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식명     | 식재료명   |
|-----------------|---------|--|
| 김장 教科書<br>(교과서) | 1. 배추김치 | 배추, 무, 실고추, 무채, 마늘, 생강, 파, 미나리, 갓, 밤, 배, 청각, 천일염(호렴), 꽃소금(재렴)                            |
|                 | 2. 젓국지  | 배추, 무, 실고추, 무채, 마늘, 생강, 파, 미나리, 갓, 조기젓, 북어(마른 명태), 청각, 호렴, 조기젓국이나 멸치                     |
|                 | 3. 석박지  | 배추, 무, 실고추, 굵은 고춧가루, 미나리, 파, 마늘, 생강, 갓, 조기젓, 북어, 조기젓국                                    |
|                 | 4. 짬지   | 무, 소금, 파, 마늘, 생강, 청각, 고추   |
|                 | 5. 동치미  | 무, 소금, 마늘, 생강, 고추, 미나리잎, 파뿌리   |
|                 | 6. 깍두기  | 무, 막고춧가루, 새우젓, 미나리, 생강, 마늘, 파, 갓, 소금, 멸치젓국   |
|                 | 7. 채김치  | 배추, 무, 마늘, 고추, 생강, 파, 미나리, 갓   |
|                 | 8. 보쌈김치 | 배추, 무, 실고추, 미나리, 갓, 청자, 파, 마늘, 생강, 굴, 배, 밤, 은행, 호두, 실백, 우린 감(침감), 자두(외지), 대추, 북어, 소금, 설탕 |

이 글에서 나오는 요리 중 특이한 점은 다음과 같다.

<1. 배추김치>의 경우 “깨끗한 독에다가 배추 얹혀 놓고 썰어 놓았던 갓과 청각을 약 간 뿌리고 소 넣은 후를 얹혀놓고 이렇게 버무려서 번갈아가며 담은 후에 잘 절은 무청이나 배추 잎을 꼭 짜서 두껍게 덮고 무거운 돌로 눌러서 삼백간쯤 지낸 뒤에 김치물을 만들어 부을 것입니다.”고 하며 “소금으로 간을 맞출 것인데 …… 세 독에 짠 정도를 각각 다르게 해서 먼저 먹을 것은 좀 싱겁게 나중에 먹을 것은 좀 짜게 해서 부을 것 …… 소금 큰 한 되 가량을 타서 가라 앉혔다가 곱고 정한 형겅에 받쳐서 붓고 맨 위에 소금을 약간 뿌려서 꼭 봉해서 …… 익는 것을 보아서 먹기 시작할 것입니다.”고 한다.

<2. 젓국지>는 “배추에 소를 넣은 적에 조기젓 썬 것이나 굴이나 명태 썬 것이나 두어 조각씩 넣고 위에 설명한 법과 똑같이 해서 국물을 부을 적에 젓국과 소금으로 간을 잘 맞추어가지고 솥에 붓고 펄펄 끓여서 다시 차게 식혀 가지고 고운 형겅이나 고운체에 받쳐서 김치에 붓고 익는 대로 먹을 것입니다.”고 설명한다. “만드는 법은 이 위에 배추김치 하는 법과 꼭 같고 젓갈 넣는 것과 국물을 끓여서 식혀 가지고 붓는 것만 다른 것입니다.”고 차이점을 설명한다.

<3. 석박지>는 다음과 같다. “배추 썬 것과 무 썬 것과 여러 가지 양념 전부를 한데 섞어

서 …… 김치 위를 잘 덮고 돌로 무겁게 누른 후 삼일 후쯤 …… 간 보아가면서 적당히 쳐서 펄펄 끓여서 차게 식혀 가지고 고은 체에 받쳐서 붓고 꼭 봉해 두었다가 익는 대로 먹는 것입니다.”라고 한다.

<4. 짬지>는 “여름과 초가을 위해서 준비하는 무짬지”로 “먹을 적에는 골패쪽 만큼씩 얇판 얇판하게 썰고 물에 초를 맛 좋게 하고 무를 넣은 후에 실파 잎사귀를 착착 썰어 넣고 실고추를 띄워서 먹습니다.”고 하며 “별미로 맛이 있는 것입니다.”고 이야기한다.

<5. 동치미>의 경우 “깨끗하게 씻은 무를 독에 차곡차곡 얹혀놓고 흰 소금을 약간 뿌리고 또 무를 얹혀놓고 소금을 뿌리고 …… 먼지 안 들어가게 잘 덮어서 하루 밤을 지낸 후에 …… 다른 깨끗한 독에다가 얹혀놓고 준비해 놓은 양념을 골고루 얹혀 뿌리고 …… 돌로 눌러놓고 반날 동안쯤 지낸 후에 …… 독에 차도록 맹물을 부어서 간을 보아 약간 짠 맛이 날 정도로 해서 꼭 봉해두었다가 한 이십일 후 쯤 먹기 시작할 것입니다.”고 한다.

<6. 깍두기>는 “겨울에 먹을 것이라면 소금을 한 줌쯤만 넣고 새우젓으로 간을 맞추어야 하고 그 다음 봄에 먹을 것이라면 소금으로 간을 맞추고 새우젓을 조금만 넣어서 만들어야 진한 맛이 납니다.”고 설명한다. 또 “새우젓으로 간을 맞출 때에는 생각을 좀 넉넉히 넣고 소금으로 간을 맞출 때에는 생각을 적게 넣는 것이 맛에 있다”고 주장한다.

<7. 채김치>는 “배추를 약간 절여서 …… 소금을 한 줌 넣어서 잘 섞은 후 항아리에 담고 우거지로 잘 덮은 후에 돌을 눌러서 이삼일 두었다고 멸치젓국이나 곤쟁이젓국으로 간을 맞추어서 꼭 봉”한다고 했으며 “토인이나 치아나 좋지 않은 분들에게는 대단히 좋은 것입니다.”고 한다.

<8. 보쌈김치>는 “통김치 속 넣는 것처럼 잎사귀 사이사이에 색스럽게 소를 넣고 굴 두세 개와 은행 한 개와 호두 한 쪽과 실백 오육 개를 얹은 후에 배추잎으로 잘 싸서 놓고 …… 항아리에 담을 때에는 무 얹혀 놓고 배추 얹혀 놓고 이렇게 적지적지 담아서 하루를 지낸 후에 …… 봉해 두었다가 한 십오일 후부터 먹기 시작합니다.”고 말한다.

또한 “김치 하는 배추를 오래 절이면 단맛이 다 빠져나가고 질겨서 맛이 없습니다. 그러니까 절이는 동안에 대게 다섯 시간으로 여덟 시간까지만 절이도록 하시고 또 배추 속에 양념을 넣을 적에 속이 적지 않았거든 소금을 조금씩 뿌려가면서 소를 넣으시는 것이 좋습니다.” 이야기한다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

겨울 飯饌(반찬)

**【기본정의】**

겨울철 음식 중 꿩고기와 동아에 관하여 그 유래와 특성을 설명한 글이다. 홍선표(洪善杓)가 1939년 12월 1일『女性(여성)』에 발표했다.

**【음식관련 정의】**

꿩고기에 얽힌 민간 설화와 특성 및 먹을 때 조심해야만 하는 시기와 상황을 언급하고 있다. 또한 동아의 유래와 속담을 설명하며 간단한 조리법을 알려준다.

**【서지형식】**

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 게재지명 : | 『女性(여성)』4권 12호, 66~67쪽 |
| 발행년월 : | 1939년 12월 1일           |
| 기사제목 : | 겨울 飯饌                  |
| 필자 :   | 홍선표(洪善杓)               |
| 기사형태 : | 논설                     |
| 자료제공 : | 국립중앙도서관                |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지             |

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표 1. 겨울 반찬

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자명      | 주요내용   |
|-----------------|----------|--|
| 겨울 飯饌(반찬)       | 홍선표(洪善杓) | 1) 꿩고기(꿩고기)<br>“겨울 한 철 음식으로는 꿩의 고기만한 것이 없을 줄로 생각합니다.”고 주장한다. 그러나 “ 꿩의 고기도 …… 겨울동안에는 대단히 좋은 음식이나 칠팔월 더운 날에 먹으면 오치라는 병이 생기는 것이며 …… 인후가 나기 쉬운 위험한 음식입니다.”고 한다.<br>특히 “반하를 먹은 꿩을 사람이 먹으면 인후가 생기여 목이 붓는 것”이라고 설명한다. “이 반하의 독을 제하는 데에는 생강이 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>제일인 까닭으로 생강을 섞어 먹는 것이 제일 안전할 뿐 아니라 꿩고기에는 생강이 들지 않고는 맛이 나지 않는 것입니다.”고 주장한다.</p> <p>“꿩의 고기는 그냥 구어 먹는다든지 삶아 먹는 것보다 뼈다귀까지 먹는 것이 좋은 것으로 칼로 이기어 만두소를 넣는 것이 보통 많이 먹는 방법”이라고 설명한다.</p> <p>“겨울에 꿩고기를 살 때에는 단단하게 얼은 것이 좋다고는 하나 실상은 어린 꿩 중에는 잡은 지가 오래 되어 썩은 것이 많이 있는 것이니 아무쪼록 단단히 얼지 않고 썩은 것의 내음새가 나지 않은 것이라”면서 “꿩의 고기는 언제나 상한 것을 먹게 되는 것이 보통인 까닭에 부정한 요릿집에서는 닭고기를 꿩의 고기로 속여 파는 일이 있는 것은 …… 닭고기가 오래 되면 살이 기름이 빠지는 동시에 짹짹한 맛이든지 기름이 돌이 아니하는 것이 거의 꿩고기와 흡사하게 되는 일이 많이 있는 것입니다.”고 한다.</p><br><p>2) 동과</p> <p>동아에 대해 “결실하는 수효는 다른 것과 같다고 할 수 있으나 자라기가 곤란한 것은 조그마한 흠이 한 곳이라도 생기면 거죽을 멀쩡하면서도 속만은 전부 썩어버리는 까닭으로 요행이 크게 자랄 때도 다 자란 뒤라도 조금 실수하면 거죽은 시설까지 멀쩡하고도 동아를 딸 때에 보면 무참하게도 껍질만 남아있고 속은 썩은 거름만 남아 있거나 혹은 다 자랄 동아가 속이 썩어 별안간 떨어질 때에는 속에 썩은 가스가 거죽이 깨지면서 무서운 큰 소리로 떨어지는” 것이라고 이야기한다.</p> <p>“청신한 맛이 있는 까닭으로 …… 동양은 물론 서양요리에 가을 초겨울 요리로 큰 활약을 하는 것이”라고 하고 주장한다.</p> <p>“만드는 방법으로 말하면 동아를 겹겹질과 속을 얇게 벗긴 후에 손뼉만큼씩 네모지게 자른 뒤에는 …… 회에 묻어두기를 이주일 가량 두었다가 회를 털어버리고 동아만 물에 담아 우리기를 한 여름 동안 하면 동아는 뽀뽀하고도 사각사각하게 되는 것을 꿀에 졸이어서 만드는 것입니다.”고 조리법을 설명한다.</p> |
|--|--|---|

【관련 논저】

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

榮養價値(영양가치)의 飮食物(음식물) 이야기

**【기본정의】**

신체를 건강하게 유지하기 위해서 필요한 영양소들을 소개한 것으로 1939년 1월『女性(여성)』에 이진(梨專, 이화전문학교) 김호직(金浩植)이 기고한 글이다.

**【음식관련 정의】**

건강하게 신체를 유지하기 위해서 필요한 영양소들에 대하여 설명하면서 해당 영양소가 들어 있는 음식물도 함께 소개하고 있다.

**【서지】**

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 게재지명 : | 『女性(여성)』, 4권 1호, 76~80쪽  |
| 발행년월 : | 1939년 1월 1일              |
| 기사제목 : | 榮養價値(영양가치)의 飮食物(음식물) 이야기 |
| 필자 :   | 김호직(金浩植)                 |
| 기사형태 : | 논설                       |
| 자료제공 : | 국립중앙도서관                  |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지               |

**【목차와 구성】**

1. 榮養知識(영양지식)의 필요
2. 食物(식물)과 人體(인체)
3. 人體와 榮養素(인체와 영양소)
4. 食物과 榮養素(식물과 영양소)
5. 食物의 消化吸收 過程(식물의 소화흡수 과정)

**【음식관련 내용】**

표 1. 영양가치의 음식물 이야기

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 소제목               | 주요 내용  |
|-----------------|-------------------|--|
| 영양가치의<br>음식물이야기 | 1. 榮養知識(영양지식)의 필요 | •“우리도 文化人(문화인)이 되기를 願(원)합니다. 그런즉 이에 猛省一覺(맹성일각)하야 |

|  |                            |  |
|--|----------------------------|--|
|  |                            | <p>生活全面(생활전면)에 反省(반성)을 거듭하며 잘못을 고치고 옳은 곳에 나아가 勇往邁進(용왕매진) 뚜렷한 發展(발전)이 있어야 겠습니다.”라고 글쓴 의도를 밝히며 “實生活(실생활)에 對(대)한 科學的(과학적) 智識(지식)이 必要(필요)하고 더욱 健康(건강)의 열쇠를 쥐고 있는 榮養學(영양학), 食物學(식물학)이 더욱 緊切(긴절)하여졌습니다.”고 강조한다.</p>  |
|  | <p>2. 食物(식물)과 人體(인체)</p>   | <p>•“왜 밥은 날마다 먹어도 역하지 않고 먹지 않고는 견딜 수 없는가?”에 대하여 설명한다.</p> <p>“食物(식물)에서 人體(인체) 組織(조직)의 材料(재료)를 攝取(섭취)하며 또한 날마다 씨여지는 活動勢力(활동세력)과 體溫(체온)의 供給(공급)을 받습니다.” “身體(신체)의 構成組織(구성조직)을 蛋白質(단백질), 脂肪(지방), 含水炭素(함수란소), 無機鹽類(무기염류)와 水分類(수분류)등 이러한 成分(성분)으로 되어 있습니다.…… 그 成分(성분)이 어떻게 모여서 한 個體(개체)를 이루고 있는가 하면 이것은 單純(단순)한 化學(화학)이 問題(문제)가 아니라 生物學(생물학)의 領域(영역)에 들어가게 됩니다.”</p> <p>•“細胞(세포)라는 것은 生命(생명)이 있는 生物體(생물체)의 單位(단위)요 蛋白質(단백질)이니 脂肪(지방)이니 含水炭素(함수란소)니 無機鹽類(무기염류)니 水分(수분)이니 이러한 것이 材料(재료)가 되어서 먼저 細胞(세포)라는 것이 생기고 그 細胞(세포)가 出發點(출발점)이 되어서 한 개의 生物體(생물체)가 구성됩니다.”</p> |
|  | <p>3. 人體와 榮養素(인체와 영양소)</p> | <p>•“人體構成(인체구성)의 材料(재료)인 蛋白</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>質(단백질), 脂肪(지방), 含水炭素(합수란소), 無機鹽類(무기염류) 等(등)과 生活(생활) 活動(활동) 維持(유지)에 必要(필요)한 維他命類(류)를 合(합)하여 榮養素(영양소)라고 부릅니다.”</p> <p>•“그 榮養素(영양소)가 들어 있는 物質(물질)을 食品(식품)이라고 합니다. 食品(식품)에 加工(가공)하여 또는 그대로 사람이 能(能)히 먹을 수 있게 만들은 것을 食物(식물)이라고 합니다.”</p> <p>1) “蛋白質(단백질)은 細胞原形質(세포원형질)의 主要(주요) 成分(성분)으로 人體(인체)의 筋肉(근육), 臟器(장기), 腦脊髓(뇌척수), 血液(혈액) 等(등)의 主成分(주성분)이올시다. 말하자면 人體(인체) 構成(구성)에 基本(기본)材料(재료)가 되고 따라 質(질)이 좋고 充分(충분)한 分量(분량)을 날마다 必要(필요)로 하되 特(특)히 成長發育期(성장발육기)에 있는 幼生(유생)에게는 不可缺(불가결)의 要素(요소)이오 그 質(질)의 好否(호부) 分量(분량)의 過不足(과부족)은 直接(직접) 그 發育(발육)에 미치는 效果(효과)가 큽니다.”</p> <p>2) 지방은 “消化吸收(소화흡수)된 것은 活動勢力(활동세력)이나 體溫維持(체온유지)에 使用(사용)되고 남을 때에는 가죽 밑에 쌓여서 살지게 됩니다. 비계살이라고 하는 것은 이 脂肪層(지방층)을 말하는 것이고 뚱뚱한 사람의 大部分(대부분)의 이 脂肪層(지방층)이 두터운 사람입니다.”</p> <p>3) 합수탄소의 경우 “하루 成人(성인) 男子(남자)로 2400캘로리의 大多數(대다수)의 熱量(열량) 즉 그 三分之二(삼분지이) 以上</p> |
|--|--|---|

|  |                            |   |
|--|----------------------------|---|
|  |                            | <p>은 이 含水炭素(함수탄소)에서 供給(공급)이 됩니다. 밥을 먹어야 기운이 나는 것은 그 까닭이요 고기는 안 먹고도 며칠式(식) 지날 수가 있으나 밥 안 먹고는 단 하루를 견딜 수 없는 것도 이 까닭입니다.”</p> <p>4) 무기염류는 “骨格(골격) 齒牙(치아)의 主成分(주성분)이 되고 一部(일부)는 血液(혈액) 淋巴液(림파액)等(등) 體液(체액)에 一定(일정)한 濃度(농도)를 가지게 하여 生理作用(생리작용)의 圓滑(원활)을 圖謀(도모)하는데 없지 못한 成分(성분)이 되어 있습니다. …… 飲食物(음식물) 中(중)에 이 成分(성분)이 不足(부족)하면 骨格(골격) 齒牙(치아)의 發育(발육)이 充實(충실)치 못하게 된다고 했다.</p> <p>5) 비타민類(류)는 “앞으로 얼마나 더 發見(발견)이 될는지 알 수 없으나 現在(현재) 이름은 가졌으나 아직 分明(분명)히 그 構造(구조)와 作用(작용)을 알지 못하는 것도 많습니다.”라고 하면서 비타민A, 비타민B, 비타민C, 비타민D, 비타민E가 대표적임을 설명한다.</p> |
|  | <p>4. 食物과 榮養素(식물과 영양소)</p> | <p>•“밥이라 떡이라 食物(식물)의 이름은 다르나 거기서 要求(요구)되고 있는 것은 含水炭素 卽 澱粉(함수탄소 즉 전분)이라는 成分(성분)입니다. …… 勿論(물론) 일을 많이 하고 힘을 많이 드리면 그에 따라서 …… 요구하고 따라서 식사도 많아질 것은 사실입니다.”</p> <p>•“쌀밥, 조밥, 보리밥, 수수밥, 강낭밥, 팻밥, 콩밥, 잡곡밥, 모다 좋은 食物(식물)입니다.”</p> <p>•“蛋白質(단백질)을 攝取(섭취)하기 爲(위)</p>   |

|  |                                    |   |
|--|------------------------------------|---|
|  |                                    | <p>하야 고기, 계란, 생선 等(등)을 먹습니다. 다만 맛이 있어서 먹는 것이 아니라 그것이 大端(대단)히 緊要(긴요)한 成分(성분)임으로 날마다 一定(일정)한 分量(분량)을 不可不(불가불) 먹지 않으면 아니되겠습니다.”</p> <p>•“참기름, 소기름, 도야지기름, 콩기름, 落花生(낙화생)기름, 이러한 것을 흔히 먹게 됩니다. 特(특)히 조선 사람은 …… 깨소금, 소기름, 도야지기름, 생선기름, 참기름 통틀어서 하루 脂肪分(지방분)으로 二十五(이십오) 그램은 먹어야 합니다.”</p> <p>•비타민A의 경우 “무잎, 배추잎, 미나리, 산나물, 홍무, 감, 호박, 계란을 먹을 것입니다.” 비타민B는 “흰밥을 먹지 말고 胚芽米(배아미)나 잡곡밥이나 팻밥을 먹음으로써 充分(충분)히 供給(공급)할 수 있습니다.”</p> <p>비타민C는 “김치, 깍둑이, 풋겉나물”, 비타민D는 “비타민A와 동일”하며 비타민E는 “생추나 胚芽(배아)나 계란들을 먹어서 그 缺乏(결핍)들을 免(면)을 수 있습니다.”</p> |
|  | <p>5. 食物의 消化吸收 過程(식물의 소화흡수 과정)</p> | <p>“밥은 입에 들어가면 咀嚼(저작)을 當(당)하는 同時(동시)에 多量(다량)의 唾液(타액)과 混合(혼합)되어 그 가운데 있는 푸티알린이 라는 澱粉分解酵素(전분분해효소)의 作用(작용)을 입어 分解(분해)하고 다음 小腸(소장)으로 들어가 거기 나와 있는 아밀롭신이 라는 酵素(효소)의 作用(작용)으로” 소화가 된다고 한다.</p>  |

【관련 논저】

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

洋食(양식) 먹는 法(법) - 빵 먹는 法(법)

**【기본정의】**

서양 음식 먹는 방법을 소개한 글로, 1939년 5월『女性(여성)』에 연재된 첫 번째 기사이다. 작자는 미상이다.

**【음식관련 정의】**

첫 번째 연재 기사로 빵을 먹을 때 주의할 점을 소개하고 있다.

**【서지】**

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 게재지명 : | 『女性』, 4권 5호, 30~32쪽        |
| 발행년월 : | 1939년 5월 1일                |
| 기사제목 : | 洋食(양식) 먹는 法(법) - 빵 먹는 法(법) |
| 필자 :   | 미상                         |
| 기사형태 : | 논설                         |
| 자료제공 : | 국립중앙도서관                    |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지                 |

**【목차와 구성】**

서양의 빵 먹는 방법

**【음식관련 내용】**

표 1.

| 기사 이미지<br>하이퍼링크     | 저자명 | 주요 내용   |
|---------------------|-----|---|
| 洋食 먹는 法<br>- 빵 먹는 法 | 미상  | "스-푸를 치이고 다음에 접시가 오는 것을 기다리면서 빵을 먹기를 권하고 싶습니다. 그리고 다른 손님은 다 치었는데도 자기만 접시를 앞에 나란이 놓고 먹지 않고 옆엿 빵만 먹고 앞에 접시가 식도록 있다가 문득 생각을 하고는 먹기 시작하는 사람이 있는 것은 …… 급사가 언제든지 접시를 치일 수가 없을 뿐 아니라 쓸데없는 시간만 허비하게 됩니다."<br>"빵 접시는 左便에 놓은 그대로 그 접씨에서 집어선 한 입에 적당하리만한 분량을 양손으로 뜯는 것입니다. 빵을 뜯는 데는 반다 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>시 양손으로 할 것이오, 한손으로 해서는 안 됩니다. 그리고 빵은 반드시 손으로 뜯을 것이오, 결단코 나이푸로 베어서는 안 됩니다. …… 처음부터 크다란 빵 일면에 빠다를 무쳐두고 그것을 손에다 들고서 베미러 먹는 것은 말할 수 없는 무례입니다. 그리고 빵조각으로 접시의 소-쓰를 비벼서 말곰이 소지를 해선 그 빵조각을 입 안에 넣는 것은 야만으로 간주하게 됩니다.”</p> <p>“그리고 잼과 마-마레드는 주로 아침이든가 오후의 차, 또는 카피일 때에 쓰고 생빵 또는 토스트에 찍어서 먹는 것이므로 점심에는 될 수 있는 대로 먹지 않는 습관입니다. 특히 연회 같은 데는 지-스와 잼, 또는 마-마레드는 물론 빠다를 청구하는 것은 레의가 아니므로 주의하지 않으면 안 됩니다.”</p> |
|--|--|---|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

洋食(양식) 먹는 法(법) - 나이프 포크 스푼 쓰는 법

**【기본정의】**

서양 음식 먹는 방법을 소개한 글로, 1939년 6월『女性(여성)』에 연재된 두 번째 기사이다. 작자는 미상이다.

**【음식관련 정의】**

두 번째 연재 기사로 나이프와 포크 그리고 스푼을 다룰 때 유의해야 할 점을 소개하고 있다.

**【서지】**

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 게재지명 | : 『女性』, 4권 6호, 38~41쪽             |
| 발행년월 | : 1939년 6월 1일                     |
| 기사제목 | : 洋食(양식) 먹는 法(법) - 나이프 포크 스푼 쓰는 법 |
| 필자   | : 미상                              |
| 기사형태 | : 논설                              |
| 자료제공 | : 네이버 뉴스라이브러리                     |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                      |

**【목차와 구성】**

1. 포크와 나이프, 스푼 쓰는 법

**【음식관련 내용】**

표 1. 洋食(양식) 먹는 法(법) - 나이프 포크 스푼 쓰는 법

| 기사 이미지<br>하이퍼링크             | 저자명 | 주요 내용  |
|-----------------------------|-----|--|
| 洋食 먹는 法<br>- 나이프 포크 스푼 쓰는 법 | 미상  | “오이스타 포크만은 절대로 외인손에는 쥐는 법이 없으므로 처음부터 우측의 나이프, 스푼의 외측(外側)에 놓이는 것인데 이 예외를 제외하고는 나이프와 스푼은 바른 견에, 포크는 외인견의 탁자 우에 준비되는 것입니다.”<br>“포크 쓰는 법부터 말씀 드리면 바른 손에 쥘 때에는 마치 붓대를 잡듯 엄지손가락을 위로 보내서 웅키는 것입니다. 이때는 언제든지 외인손으로 접씨의 좌측을 가볍게 누르고 만일 웅키기 어려운 것일 |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>때에는 소편의 빵을 뜯어서 외인손에 들고 바른손의 폭크를 가볍게 쓰는 것이 좋습니다. …… 크기 때문에 한 입에 넣기 어려운 것일 때에는 폭크를 전과 반대로 엄지손가락을 아래로 하고 손 가운데 폭크를 쥐고 식지를 바쳐서 폭크의 자루에 대고 힘을 주어 폭크의 측면으로 앞에서부터 조고마하게 한편한편 베이고 …… 만일 폭크로 뜯을 성질이 되지 못하게 굳은 놈이 나올 때에는 그때에는 나이프와 폭크를 같이 씹니다. …… 영국식으로 하자면 외인쪽 폭크에 찌른 요리를 그대로 입으로 가져가는 것이지만 미국식으로 하자면 나이프로 베이면 그 나이프를 우측의 접시 가장자리에 거러놓고 외인손의 나이프를 바른손으로 바꾸어 쥐고 질러서 웅키어 먹는 것입니다.”</p> <p>“식사 중에 담화를 할 때는 나이프와 폭크를 놀리기를 멈추고 또 양측으로 느려 세우지도 말고 다만 자연스럽게 두 손에 잡은 그대로 두 팔목을 탁자 위에 놓고 나이프와 폭크를 접시 위에 가져갑니다. …… 접시를 기우리기 위해서 나이프와 폭크를 같이 놓을 때는 자연스럽게 놓을 것이요, 서로 합치던지 바꾸던지 하여서는 않됩니다.”</p> <p>“스푼은 죽, 아이스크림 또는 수분이 많은 과자, 과일 같은 것에 한해서 쓰는 것”으로 “끝으로 한 가지 주의하시기 바라는 것은 식사를 시작하기 전에 번번이 나이프, 폭크, 스푼 등을 먼저 나프캄킨으로 닦는 사람이 있는데 이것은 대단한 실례입니다.”</p> |
|--|---|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

柳京食譜(류경식보)

**【기본정의】**

유경(柳京, 평양)의 전래 음식에 대해 소설가 이효석(李孝石)이 자신의 경험을 바탕으로 쓴 글이다.『여성(여성)』에 1939년 6월 1일에 실렸다.

**【음식관련 정의】**

평양만의 특색 있는 음식으로 평양냉면과 온면, 노티, 김치, 약과와 과질(과줄), 야끼니꾸, 그리고 어죽 등을 언급하면서 그 음식들의 맛과 특징을 주관적으로 설명하고 있다.

**【서지】**

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 게재지명 | : 『여성(여성)』, 4권 6호, 36~37쪽 |
| 발행년월 | : 1939년 6월 1일             |
| 기사제목 | : 柳京食譜                    |
| 필자   | : 이효석(李孝石)                |
| 기사형태 | : 논설                      |
| 자료제공 | : 국립중앙도서관                 |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지              |

**【목차와 구성】**

1. 평양냉면
2. 온면
3. 노티
4. 김치
5. 약과와 과질(과줄)
6. 야끼니꾸
7. 어죽

**【음식관련 내용】**

표 1. 유경식보

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자  | 주요 내용  |
|-----------------|-----|--|
| 유경식보            | 李孝石 | “평양에 온 지 사년이 되나 자별스럽게 기억에 남는 음식을 아직 발견하지 못했습니다.” “이것은 평양사람 자신도 인정하는 바로 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>언제인가 평양의 자랑을 말하는 좌담회에 나갔을 때 들어보아도 그들 자신으로도 이렇다 하는 음식을 못 들었습니다.”</p> <p>1) 평양냉면 : “평양냉면은 유명한 것으로 …… 서울 냉면만큼 색깔이 희지 못합니다.”라고 하고 “평양냉면의 진미를 아직도 모르고 있습니다.”</p> <p>2) 온면 : “냉면보다는 되려 온면을 즐겨 해서 이것은 꽤 맛을 드려 놓았습니다.” “잔잔하고 고소한 맛이 없고 거저 담담합니다. 이것이 평양 음식 전반의 특징입니다만 육수 그릇을 대하면 그 멀거코 멧없는 꿀에 처음에는 구역이 납니다. 익숙해지면 차차 나아는 가나 설렁탕이 이보다 옷집일 것은 사실입니다.”</p> <p>3) 노티 : “일종의 전병으로 수수나 쌀로 달게 지진 것입니다. 너무 단 까닭에 과식을 할 수 없는 것이 노티의 덕이라면 덕일 뜻합니다.”<br/>         “차라리 같은 벗의 집에서 먹은 만두를 훨씬 훌륭한 것으로 생각합니다. 호만두보다도 그 어떤 만두보다도 나았습니다. 평양의 자랑은 국수가 아니고 만두여야 할 것 같습니다.”</p> <p>4) 김치 : “대체로 평양의 김치는 두 가지 격식이 있는 듯 해서 고초 약념을 진하게 하는 것과 얇게 하는 것이 있습니다. 거의 소금만으로 저려서 동침이 같이 희고 깨끗하고 시원한 것 이것이 그 일미의 김치인데 …… 북쪽일수록 음식에 고초를 덜 쓰는 모양인데 이곳에서 김치를 이렇게 싱겁게 담으는 격식은 關北 지방의 풍습과도 일맥상통하는 것이 있습니다.”</p> <p>5) 약과와 과질(과줄) : “약과는 굳고 과질은 검습니다. 다식이니 정과니 하는 류는 찾을래야 찾을 수 없습니다. 없는 모양입니다.”</p> <p>6) 야끼니꾸 : “고기를 즐기는 평양사람의 기질을 그대로 반영시킨 음식인 듯합니다. 조리법으로 가장 단순하고 따라서 맛도 담백합니다. 스끼야끼 같이 연하지도 앓거니와 갈비살이 고소하지도 안습니다. …… 평양사람은 대개 골격이 굵고 체질이 강장하고 부한 편이 많은데 행여나 야끼니꾸의 덕이 아닌가 혼자 생각에 추측하고 있습니다.” “다만 야끼니꾸라는 이름이 소탈하고 속되어 늘 마음에 걸립니다. 적당한 명사로 곳쳐서 보편화시키는 것이 이 고장 사람의 의무가 아닐까 합니다.”</p> <p>7) 어죽 : “물고기죽이란 말이나 실상은 물고기보다는 닭고기가 주장이 되는 듯합니다. 닭과 물고기로 쓴 힌 죽을 고초장에 머부려 먹습니다.”</p> |
|--|--|--|

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

果實 먹는 法(과실 먹는 법)

【기본정의】

다양한 종류의 과실을 먹는 방법을 소개하고 있는 글이다. 1938년 9월『女性(여성)』에 실린 글이다. 작자는 미상이다.

【음식관련 정의】

사과, 배, 복숭아, 밀감, 바나나와 같은 다양한 종류의 과일 섭취 방법에 관해 소개하고 있다.

【서지】

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 게재지명 | : 『女性(여성)』, 4권 9호, 68~69쪽. |
| 발행년월 | : 1939년 9월 1일              |
| 기사제목 | : 果實 먹는 法(과실 먹는 법)         |
| 필자   | : 미상                       |
| 기사형태 | : 논설                       |
| 자료제공 | :                          |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지               |

【목차와 구성】

다양한 과일의 섭취 방법에 대해 설명하였다.

【음식관련 내용】

표 1.

| 기사 이미지<br>하이퍼링크      | 저자명 | 주요내용   |
|----------------------|-----|--|
| 果實 먹는 法<br>(과실 먹는 법) | 미상  | “동양에서는 실과를 식후에 먹는 습관이 되어 있지만 미국에서는 옛날부터 아침에 먹는 과실의 효능은 황금과 같고 낮에는 은과 같고 밤에는 구리와 같다 하는 격언까지 있는 형편으로 아메리카 사람은 아침 식사에 한해서 과실을 최초에 그리고 다량으로 먹는 것입니다.”고 한다. |
|                      |     | “능금, 배 같은 것은 먼저 내리로 두 쪽에 째해서 그 한쪽을 그대로 두고 다른 한쪽을 다시 두 쪽에 내어 그 가운데 박혀 있는 속과 씨를 빼낸 다음 포크로 찢어서 나이프로 껍데기를 벗겨 그 한   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>쪽을 다 먹고 난 후에 다음 쪽을 먹”는다.</p> <p>“복숭아는 두 조각으로 쪼개서 능금과 같은 요령으로 먹고, 감은 먼저 쪽지를 나이프로 딴 다음 굳으면 능금과 같은 요령으로 먹고 연한 것이거든 손가락으로 떠서 먹습니다.”고 한다.</p> <p>“여름의 밀감은 먼저 나이프로 옆으로 쪽 반을 갈라서 오렌지 스푼이라는 손가락으로 씨를 받아내고 그 손가락으로 즙을 움켜 뜨는 것입니다. …… 여름의 밀감은 신맛이 대단함으로 가루 설탕을 치는 것이 좋습니다.”고 한다.</p> <p>“바나나는 먼저 나이프로 아래 위의 집을 자르고 위와 양쪽의 껍데기를 벗기고 아래 껍데기가 있는 위를 나이프로 벗겨서 포크로 잘라먹는 것이 아주 깨끗합니다.”고 설명한다.</p> <p>“포도와 앵두 같은 것은 …… 자기의 접시에 약간 옮겨 담고 그 가운데서 바른 손으로 한 알 한 알 따서 먹습니다. …… 딸기류는 손가락으로 떠서 그대로 먹든지 너무 큰 놈일 때에는 손가락으로 잘라서 먹는 것이 정식으로 접시에다 손가락으로 눌러서 물을 가지고 먹는 것을 점잖지 못합니다.”고 주의를 주고 있다.</p> <p>“호두류는 나츠구라카라는 쇠로 만든 집게로 까서 손으로 먹습니다.”고 하는데 “밤 같은 껍데기가 연한 이는 그냥 손으로도 까도 괜찮지만 이러한 경우를 물론하고 입으로 까서는 예가 아닙니다.”고 말한다.</p> |
|--|---|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

가을 味覺의 王者인 松茸 (가을 미각의 왕자인 송용)

【기본정의】

1940년 10월 1일 홍선표(洪善杓)가 월간『女性(여성)』에 실은 글이다. 송이의 생산 시기와 먹는 특징 및 특성에 대해 상세하게 설명했다. 송이로 만들 수 있는 간단한 술안주 요리를 세 가지 알려준다.

【음식관련 정의】

가을철 송이를 많이 먹는 이유 및 특성을 알려주고 있다. 또한 송이가 가지고 있는 고유한 풍미를 곁들여 먹는 음식과 함께 설명하고 있다. 송이찜, 송이덴뿌라, 송이구이 세 종류의 간단한 조리법을 알려준다.

【서지】

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 게재지명 | : 『女性(여성)』, 5권 10호, 52~53쪽.     |
| 발행년월 | : 1940년 10월 1일                  |
| 기사제목 | : 가을 味覺의 王者인 松茸 (가을 미각의 왕자인 송용) |
| 필자   | : 홍선표(洪善杓)                      |
| 기사형태 | : 논설                            |
| 자료제공 | : 국립중앙도서관                       |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                    |

【목차와 구성】

송이찜, 송이덴뿌라, 송이구이의 조리법에 대한 설명

【음식관련 내용】

표 1. 가을 미각의 왕자인 송용

| 기사 이미지<br>하이퍼링크  | 요리명   | 요리 설명                               |
|------------------|-------|-------------------------------------|
| 가을 味覺의<br>王者인 松茸 | 송이찜   | 송이, 닭고기, 푸른 유자, 소금                  |
|                  | 송이덴뿌라 | 송이, 계란, 유자, 양밀가루, 생간, 진간장, 소금, 후춧가루 |
|                  | 송이구이  | 송이, 유자, 진간장, 아지노모도, 백지송이            |

해당 글에서 특이한 점은 다음과 같다.

저자는 “송이라는 것은 우리의 음식물 중에 향취가 가장 많이 있는 것으로 특별할 뿐 아니라 …… 가장 청담한 시기에 청담한 맛을 얻는 음식입니다.”라고 소개한다. “소질이 공기 좋은 산중에서도 가장 절개 있고 정결한 상록수 소나무에서 생기”며 “세계적으로 칭찬을 받는 음식인데 …… 우리 조선에서도 나지 아니하는 곳이 없이 어디나 다 있으나 특별히 옛날부터 남산 송이라는 것은 품질도 좋고 맛도 좋으며 생산량도 제일 많다는 것입니다.”고 주장한다.

“송이는 샷갓이 다 피지 않고 대가리가 둥글게 되어 아직 다 되지 아니한 것이 좋은 것이며 줄거리가 비교적 많고 굵은 것이 좋으며 샷갓 안의 색 같이 조금 신선치 못 하고 변한 듯한 것은 산에서 캔 지가 너무 오랜 것의 증거라 할 수 있는 것”이고 또한 “산지에 따라 몸이 단단한 것과 조금 무른 것이 있는데 단단한 것이 좋은 것”이라고 말한다.

무엇보다 “다른 음식과 달리 맛보다도 향기를 취하여 먹는 관계로 음식을 만들 때에도 그 향기를 보습하도록 주의하는 것이 필요”하다고 하며 “조미를 하여 끓인다든지 굽는 것보다도 날로 먹는 것이 향기를 잃지 않는 것에는 제일이라 하겠습니다.”로 설명한다.

“된장찌개에 송이와 표고와 쇠고기를 건드려 넣으면 맛이 있다는 것으로 …… 누름적 모양으로 고기와 송이를 때까지에 간간이 섞어 구어 먹는 것과 송이와 돼지고기나 닭고기를 섞어 볶아 먹는 것이 보통 제대로 먹는 것”으로 말하지만 “좀 이상적으로 만들어 먹는 법으로는 가을에 새로 익은 옛밥을 껍질을 벗기어 삶은 밤이 되도록 만들어 가지고 송이와 함께 섞어서 갓은 고명에 다시 약간 익혀 먹으면 훌륭한 맛을 얻을 수 있는 것입니다.”고 한다.

송이의 향기에 관해서는 “보존하기 위하여 굵은 새우를 약간 매치해 대가리와 껍질을 데친 것과 미나리 같은 야채를 약간 데치어 석양개비기리만큼씩 잘라서 새우와 야채와 송이 세 가지를 주전자 같은 그릇에 김이 새어나가지 않도록 밀봉을 하여 약간 끓여 익힐 때 간장과 사람들은 간이 맞도록 친 뒤에 …… 뚜껑을 열지 않고 식힌 후 꺼내 먹으면 송이의 향기를 새우나 야채에게 옮기어 주는 동시에 국물까지 향기로운 맛을 얻을 수 있다”고 한다.

다만 “우리가 송이를 즐겨 먹기는 하나, 한 가지 어려운 것은 송이를 먹고 중독이나 다른 병이 생기면 좀처럼 병이 낫지 아니하며 어렵다는 것으로 그에 대한 약이 없다.”고 말한다.

#### 【관련 논저】

해당 없음

#### 【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

한 끼에 십전으로 되는 반찬

**【기본정의】**

십전으로 간단하게 만들 수 있는 요리법을 설명하고 있다. 방신영(方信榮)이 1940년 1월 1일 月刊女性(월간여성)에 쓴 글이다.

**【음식관련 정의】**

간단하게 십전으로 만들 수 있는 조기구이, 조기조림, 명태조림, 무조림, 감자조림, 콩비지, 두부조림의 총 일곱 가지 요리의 조리법을 알려준다.

**【서지 형식】**

1940년 1월 1일 月刊女性(월간여성)

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표 1. 한 끼에 십전으로 되는 반찬

| 기사 이미지<br>하이퍼링크       | 요리명     | 요리 설명  |
|-----------------------|---------|--|
| 한 끼에<br>십전으로<br>되는 반찬 | 1. 조기구이 | “생선조기를 소금으로 약간 절여다가 뼈를 약간 발라서 참기를 발라서 굽”는다.  |
|                       | 2. 조기조림 | “조기를 깨끗하게 씻고 내장을 뺀 후에 …… 무를 얇게 썰어서 한 보시기쯤 냄비에 넣고 생선포막 썬 것을 넣고 파와 마늘과 고추와 생강을 조금씩 썰어 넣고 간장을 붓고 조린 것”이다. |
|                       | 3. 명태조림 | “명태조림도 조기조림과 똑같은 법으로 하면 대단히 좋습니다. 머리 찌미나 명태국이나 명태전이나 여러 가지로 이용하실 수 있습니다.”고 한다.                         |
|                       | 4. 무조림  | “무를 적당히 썰어서 …… 냄비에 담고 멸치를 조금 넣고 파, 마늘, 고추를 넣고 된간장으로 간을 맞추고 잘 끓여서                                       |

|  |         |   |
|--|---------|---|
|  |         | 무가 잘 무른 다음에 상에 놓으실 것입니다.”고 한다.  |
|  | 5. 감자조림 | “무조림 하는 법으로 꼭 같이 하면 좋습니다.”  |
|  | 6. 콩비지  | “콩을 물에 흠씬 불려서 찢어가지고 …… 간을 맞추고 고춧가루를 좀 넣고 잘 졸여서 반찬하면 고기보다 못하지만은 영양가와 또 맛도 좋고 몸에 대단히 유익한 것입니다.”                           |
|  | 7. 두부조림 | “간장에 조리면 됩니다. 양념은 파 마늘을 조금씩 넣습니다. …… 복어조림이나 근대나물이나 오징어채볶음 같은 이상 몇 가지는 두네 식구서 십오전 가량 들어가지고 두 가지 반찬으로는 할 수 있을 것입니다.”고 한다. |

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

【자료명】

하이킹 벤틀도 일곱가지

【기본정의】

하이킹을 할 때 먹을 수 있는 일곱 가지 도시락 조리법을 설명하고 있는 글이다. 1940년 6월 방신영(方信榮)이 월간 여성에 발표했다.

【음식관련 정의】

하이킹 도시락 음식 일곱 가지 요리에 대해서 이야기하고 있다. 계란전, 약고추장, 팥란, 북어구이 등과 같이 간단하게 만들 수 있는 음식의 이름과 함께 조리법에 대해 설명한 글이다.

【서지 형식】

1940년 6월 1일 월간 여성(女性)

【서지 설명】

해당 없음

【목차와 구성】

해당 없음

【음식관련 내용】

표 1. 하이킹벤틀도 일곱가지

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 요리명                     | 조리법   |
|-----------------|-------------------------|---|
| 하이킹벤틀도<br>일곱가지  | 밥, 콩나물, 시금치나물, 장산적, 계란전 | 콩나물은 “꼬리를 따 버리고 …… 냄비에 물을 두고 씻은 콩나물을 넣어서 한참 삶아서 …… 파 익힌 것과 마늘 익힌 것을 넣고 또 깨소금, 참기름, 고춧가루나 혹은 실고추를 넣고 간장으로 간을 맞추어서 한참 볶”는다고 설명한다.<br>장산적은 “고기를 반근을 곱게 다져 놓고 거기에 파 한 뿌리 익힌 것과 마늘 한쪽을 곱게 익힌 것을 넣고 |

|  |                                      |   |
|--|--------------------------------------|---|
|  |                                      | <p>…… 손가락 반 마디 운두만큼 해서 넓게 펴놓고 면을 곱게 칼로 만진 후에 깨소금을 뿌려서 석쇠에 잘 구어가지고 골패씩만큼씩 썰어서 냄비에 담고 진간장을 고기가 겨우 잠길만큼 붓고 화롯불에 올려놓아”서 만들며, 계란전은 “기름을 약간 바르고 화로에 올려놓아서 뜨겁게 되거든 계란을 깨트려서 쏘고 …… 계란속이 영켜 익거든 소금을 뿌려서 식사케 합니다.”고 한다.</p>   |
|  | <p>밥, 장조림, 알쌈, 오이배추지(오이뻬두리), 콩나물</p> | <p>장조림은 “뚝배기나 냄비에 고기를 넣고 물을 고기가 잠길만큼 붓고 불에 올려놓아 고기가 물렁물렁하기까지 끓여서 …… 진간장을 고기가 잠길만큼 붓고 다시 한참 끓이다가 설탕을 큰 손가락으로 둘쭝 넣고 둥근하게 졸여서” 만들며, 알쌈은 “계란을 깨트려 풀어놓고 고기는 이겨서 양념하여서 …… 손가락 한 마디만큼씩 떼어서 타원형으로 …… 변철에 지지 놓고 …… 계란을 떠서 타원형으로 얇게 펴고 …… 고기를 넣고 가장 자리를 손가락으로 꼭꼭 눌러 …… 모양은 반달 모양으로 되고 크기는 모시조개만큼씩 되게 만들어 식사케 합니다.”고 한다.</p> |
|  | <p>비빔밥, 오리나물, 약고추장</p>               | <p>약고추장은 “맛있는 고추장에 물을 조금 치고 고기를 곱게 잘 다져서 조금 넣고 설탕을 치고 실백을 넣고 파를 대강 썰어 넣고 생강을 조금 다져서 넣고 한참 끓여서 식사케 합니다.”고 한다.</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>볶은 배추장아찌는 “어린 배추를 깨끗하게 씻어서 살짝 데쳐서 다시 한번 냉수에 씻어서 꼭 짜가지고 진간장에 볶은 고추를 대강 익혀 넣고 깨소금, 파와 마늘 익힌 것과 참기름 등을 넣어서 간장을 맞추어서 두었다가 국물 없이 건져서” 만든다고 하며 팽란은 “팔팔 끓은 물에 오 분 동안만 계란을 넣었다가 내면 꼭 알맞은 팽란이 됩니다.”고 한다.</p>              |
|  | <p>고기구이는 “복어를 앞뒤를 자근자근 두드려서 물에 한참동안 불려서 깨끗하게 씻고 뼈를 다 뺀 후 한 치 길이로 자르고 진간장에 파, 마늘 익힌 것과 깨소금, 참기름, 막고추 등을 잘 섞어서 복어로 막 친 것을 넣어서 무쳐가지고 석쇠에 굽는데 구울 때에도 약염간장을 바르면서 굽는 것이 좋습니다.”고 한다.</p>                                   |
|  | <p>노리마게 스시는 “스시 하는 김을 사서 …… 발에 펴놓고 밥을 고실고 실하게 지어서 김 위에 고르게 펴 넣고 …… 계란을 소금에 간을 맞추어서 뜨겁게 지진 것을 썰어서 시금치 나물 곁에 놓고 …… 돌돌 말아서 꼭 붙어가지고 좌우편도 똑똑 다진 다음에 발을 풀어 놓고 약 팔분 길이로 썰어서 벤포에 담고 다꾸양과 아까쇼가를 얇게 썰어 곁에 담아 식사합니다.”고 한다.</p> |
|  | <p>호두샌드위치, 연어샌드위치, 호두샌드위치, 햄 샌드위치, 더운 차</p> <p>호두샌드위치는 “호두를 잘게잘게 부스러트려서 우유에 합하던가 마요네즈 소스에 합하던가 한 후에 면보</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | 를 얇게 썰어서 돌에 잘라서 한 조각에 호두 합한 것을 얇게 바르고 다른 한 조각을 덮어서 식사합니다.”고 설명한다. |
|--|--|---|

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

平安(평안) 京畿(경기) 全羅(전라) 三道(삼도) 代表(대표) 김장 紹介版(소개판)

**【기본정의】**

평안도와 경기도, 전라도의 특색 있는 김치를 골라 만드는 법을 말하고 있다. 1940년 11월 1일 월간『女性(여성)』에 실린 글이다. 전라도 김치는 김혜원(金惠媛), 평안도 김치는 이○복(李○福), 경기도 김치는 조자호(趙慈鎬)가 쓴 글이다.

**【음식관련 정의】**

전라도와 평안도, 경기도의 김치에 대하여 소개한 글이다. 3인의 글쓴이가 각각 자신의 고향 김치의 특성을 이야기하며 조리법을 안내하고 있다.

**【서지 형식】**

1940년 11월 1일 월간『女性(여성)』

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표 1. 平安(평안) 京畿(경기) 全羅(전라) 三道(삼도) 代表(대표) 김장 紹介版(소개판)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크  | 저자명 | 주요내용   |
|--|-----|--|
| 平 安 ( 평 안 )<br>京 畿 ( 경 기 )<br>全 羅 ( 전 라 )<br>三 道 ( 삼 도 )<br>代 表 ( 대 표 )<br>김장 紹介版<br>(소개판) | 김혜원 | “겨울 동안 먹을 김장을 잘해 놓으려고 수많은 여인들은 갖은 솜씨와 수고를 아끼지 않습니다. 이 결과는 자연 그 고장의 특색을 드러내고야 맙니다. 따라서 고장은 내 고장 특유의 김장법이 있을 것임을 여기 잠깐 소개하고자 합니다.”<br>1) 배추김치<br>“깨끗이 다듬은 배추를 절이지 않고 물에 말갱게 씻어서 흰 소금을…… 골고루 뿌려 항아리에 넣어 하룻밤쯤 재워 숨이 잘 죽은 후에 바구니에 건져내어 간국물을 빼둡니다.”고 하며 “양념은 마늘, 파, 생, 실고추, 깨(피), 청각, 무채 등인데 이외에 밤채, 배채, 전복, 낙 |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>지, 소고기, 조기 젓 등을 넣습니다.”고 한다.</p> <p>2) 배추동침<br/>         “고갱이가 꼭 찬 좋은 배추를 깨끗이 씻어서 흰 소금물에 이삼십 분 담갔다 꺼내어 …… 흰 소금을 좀 뿌려놓습니다.”라고 하며 “간을 봐서 싱거울 듯하면 소금을 집어넣어 간을 마친 후 그 위로 붓습니다.”고 덧붙인다.</p> <p>3) 갖지<br/>         “두툼하니 썰어 흰 소금을 살살 뿌려 절여두었다가 갖에 섞어서 …… 간 맛을 때 먹습니다. 더 늦어서 여름에 먹을 때면 케케이 소금을 많이 뿌립니다.”</p> <p>4) 고춧잎지<br/>         “고춧대 할 때 좋은 이파리를 줄기 없이 골라 따서 깨끗이 씻어 넓은 그릇에 담고 돌을 누른 후 맑은 맹물을 많이 부어두면 2-3일 후에 새카만 물이 우려납니다. 소쿠리에 바쳐서 독한 물을 쭉 빼버리고 흰 소금에 간간하게 절여 쭉 버무리고 흰 소금에 간간하게 절여 꼭 덮어두었던 것을 김장 때 꺼내보면 노랗게 익어서 펍 좋습니다. …… 적당한 때 먹는데 늦은 봄까지는 좋습니다. 이뿐 아니라 다르게 담은 법은 아무 양념도 말고 잘 절인 고춧잎에 맛있는 간장을 부어 두었다가 먹으면 한여름에도 좋습니다. 그때 먹을 때 마늘 깨소금 고춧가루를 쳐서 만들어 먹습니다.”</p> <p>5) 고춧젓<br/>         “고춧대할 때 고추를 모양 있고 너무 약차지 않은 것을 골라서 서푼 길이나 고추 꼭지에 붙어두고 꼭지를 가위로 자릅니다. …… 깨끗하게 씻어두고 맹물을 고추분량 봐서 알맞게 펄펄 끓여서 소금을 치되 간을 봐 짹짹하게 합니다. …… 씻은 고추를 적당한 항아리에 넣고 고추가 뜨지 않도록 집이나 위에 덮어 가벼운 돌을 슬며시 올려 놓고 끓은 소금물은 뜨거운데 그대로 부어서 잘 덮어둡니다. 이것을 김장 때 꺼내보면 역시 빛이 곱습니다.”</p> <p>6) 잔깍두기(잔깍독이)<br/>         “고춧가루를 빨강게 쳐서 버무리는데 젓 분량은 깍두기 한 동이에 젓 한 그릇 반 정도로 하고 소금은 알맞게 부려 김장 이후 꺼내 먹습니다.”</p> |
|--|--|

|  |     |   |
|--|-----|---|
|  |     | <p>7) 두쪽각두기(두쪽각독이)<br/> “중간한 무를 가운데 쪼게고 큰 무는 열 십자로 쪼개 고추 절여든 것을 섞어서 …… 소금을 뿌려가며 간을 맞춰 알맞은 그릇에 담을 때에 소금을 적당히 뿌려 봄에 먹습니다.”</p> <p>8) 통각두기(통각독이)<br/> “무를 잘잘한 것으로 골라서 …… 흰소금을 뿌려 짜게 절입니다. …… 소금을 많이 쳐서 두었다 한여름에 먹습니다. 때가 늦어 흑시 가시가 생기면 물에 넣어서 먹어도 좋습니다.”</p> <p>9) 무동침<br/> “굵고 묵직하고 모양 좋은 무를 골라서 ……소금에 데굴데굴 골고루 굴려 넓은 그릇에 담았다 숨이 죽은 후에 …… 다른 항아리에 옮겨 넣는데 절인 그릇에는 깨끗한 물을 부어 둡니다.”며 “양념을 …… 다 쳐서 깨끗한 베 헝겊에 싸서 실로 동여매고 마른 다홍 고추를 씨를 털어서 깨끗하게 씻어 여남 개씩 실로 매서 두고 …… 무 절인 데 부었던 물을 간을 맞춰 국물로 붓습니다.”</p> <p>10) 토아젓 채각두기(토아젓 채각독이)<br/> “무를 채쳐서 …… 소금으로 간 맞추고 맹물을 함뻍하니 부어두었다 익으면 먹습니다. 오래두고 먹으려면 적은 무를 증으로 닳푼 길이쥼 썰어 소금에 절여두었다가 토아젓을 넉넉히 넣어 파, 마늘, 생, 실고 추, 깨소금, 고춧가루를 섞어 버무리되 빨갱게 흰 소금으로 간을 간간하게 맞추는데 고추젓 담을 때 남겨둔 고추를 넣어 두었다 정월쥼 먹으면 맛이 썩 좋습니다.”</p> |
|  | 이○복 | <p>“속은 좀 산뜻하게 절이어 무는 단단하고 매운 것을 택하여 다듬어 배추 절인 물에다 …… 양념은 고춧가루를 굵게 내서 놓고 …… 양념은 고춧가루를 굵게 내서 놓고 깨끗하게 씻은 마늘 생강을 절구에 넣고 찧는데 물이 나고 굵은 알이 없어지거든 고춧가루를 넣고 소금 물이나 간장을 너무 많지 않게 넣고 다시 섞어서 …… 색이 곱습니다. …… 익은 후에는 우거지를 조금도 없이 낸 후에 꺼내다 먹으면 맛이 싱싱하고 동치미보다도 더 시원합니다.”고 설명한다.</p>   |
|  | 조자호 | <p>“우리 경기도에서 배추통김치 담는 법은 이렇습니다. …… 어린 배추를 …… 아주 채치지 마시고 절여서 씻으면 또 채치게 되니까 대강만 채치고 …… 미나리는 뿌리와 잎은 따고 줄거리만 정히 씻어서 칠팔푼 길이로 썰어 놓으시고 갓도 연한 대만 다듬어서 같은 치수로</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>썰어 정히 씻으시고 …… 파도 김장에 쓰는 파는 굵고 흰칠한 걸 쓰는데 …… 잎사귀 끝 뽀족한 것도 끊어버리고 정하게 씻어 대가리와 잎은 각각 채를 치시는데 잎은 대중해서 칠팔푼 길이로 잘라 가지고 곱게 채를 쳐야 쓰기 편하고 …… 대가리는 칼로 베어 버리고 곱게 채를 칩니다. …… 생물도 채를 치시고 낙지는 불에다 미리 담그지 마시고 소금을 넣고 힘 있게 주무르면 침 같은 게 다 따집니다. 이때 물에 두어 번 행귀가지고 껍질을 벗기는데 발끝부터 벗겨야 잘 벗겨집니다.”고 한다. 이때 “설설 버무려 놓습니다. … 속을 넣으시는데 속을 보시어 안 쳐진 곳 있거든 소금을 조금씩 훌훌 뿌려 가면서 속을 고루 넣습니다. 식성에 따라 속을 적게도 넣고 많이 넣지만 원 서울 풍속은 속을 많이 넣는 편입니다.”고 하며 “한 가지 주의하실 것은 배추를 너무 절리지 마셔야 김치 맛이 안 상합니다. 배추가 너무 절여지면 …… 양념이 좋다 해도 질기고 단맛이 없습니다.”고 주장한다.</p> |
|--|--|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

怪異珍奇(괴이진기) 먹고지

**【기본정의】**

풍속과 습관으로 괴이하게 생각하는 세계의 다양한 음식들을 소개한 글이다. 해당 음식들이 각 나라에서 먹게 된 이유를 설명한 것으로 신정언(申鼎言)이 1940년 12월 1일 『女性(여성)』에 기고한 글이다.

**【음식관련 정의】**

세계의 다양한 나라의 괴이한 음식들을 소개하고 있다. 조선인이 괴이하게 생각하게 된 것은 각 나라의 다양한 풍속과 습관 때문이라고 주장하고 있다.

**【서지】**

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 『女性(여성)』, 5권 12호, 46~51쪽. |
| 발행년월 | : 1940년 12월 1일              |
| 기사제목 | : 怪異珍奇(괴이진기) 먹고지            |
| 필자   | : 신정언(申鼎言)                  |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | : 국립중앙도서관                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                |

**【목차와 구성】**

우육(쇠고기), 죽순, 달팽이, 개구리, 제비집 등을 먹는 세계의 풍습을 소개하였다.

**【음식관련 내용】**

표 1. 怪異珍奇(괴이진기) 먹고지

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자명      | 주요내용  |
|-----------------|----------|---|
| 怪異珍奇(괴이진기) 먹고지  | 신정언(申鼎言) | “음식물에 대하여 기이하다든가 괴상히 생각되는 것은 풍속과 습관에 중대 관계가 있는 것을 알 수 있습니다.”고 주장한다.           |
|                 |          | 1) 우육금식<br>“에티오피아(에치오피아) 사람들은 소고기를 먹는 인종의 한 왕좌를 점령하였다 할 수 있습니다. …… 다 같은 에티오피아 |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>인종이라도 소고기와 소젖은 별로 먹지 않고 오직 소피만을 먹는 종족이 있습니다. …… 마사이 종족이라 하는데 …… 소고기만 먹지 않는 것이 아니라 새고기 물고기 그 밖에 어떤 산짐승의 고기든 모두 먹지 않습니다.”고 이야기한다.</p> <p>“소고기를 국법으로써 먹는 것을 엄금한 일이 있습니다. …… 이조국 초에는 소를 잡는 것을 삼대국금 중에 첫째로 쳤습니다. …… 백성뿐이 아니라 임금께서도 잡수지 못하였습니다. …… 이렇게 소를 잡는 것을 엄금한 뜻은 소는 농사짓는데 귀중한 짐승이라 하여 함부로 죽이는 것을 금한 것입니다.”고 한다.</p> <p>“내지에서는 상고시대에는 소고기를 금한 일도 없고 제한한 일도 없이 보통으로 잘 먹었습니다. …… 중세 이후 불교의 감화를 받아 살생을 금하게 됨으로 …… 소고기를 먹는 일이 씻은 듯이 보이지 아니하였습니다. …… 육식하는 것을 금하게 된 것은 …… 심신이 더러움을 받음으로서 부처님께서 참선하는 것을 꺼리신다는 것입니다.”라고 말한다.</p> <p>“소고기를 안 먹는 종족이 있으니 그는 인도 사람입니다. 인도에서는 소를 죽이는 것을 사람을 죽인 것이나 다름없이 생각합니다. …… 인도 사람이 이렇게 소고기를 먹지 않는 것은 불교의 관계인 것이 분명합니다.”고 주장한다.</p> <p>2) 죽순요리</p> <p>“죽순은 …… 내지에서나 중국에서는 춘하추동 사시를 물론하고 잘 가수하여가면서 거의 빠지지 않고 먹습니다.”고 한다.</p> <p>“그러나 조선에서도 죽순을 먹기는 먹되 내지인과 중국 인과 조금 달리 먹는 것이 다를 뿐입니다. 조선인이 죽순을 먹는 것은 …… 오유월 경입니다. …… 종래 조선에서는 죽순을 먹는 절기에도 달리 반찬을 만들어 먹는 것이 아니요 두 가지 방법으로 먹게 됩니다. 즉 한 가지는 끓여 먹는 것이요 또 한 가지는 찌서 먹는 것입니다. …… 죽순 이외에 죽접 대로도 만들어 먹는 것이 있습니다. …… 큰 대의 수분을 떼어내어 그 수분으로써 소주를 고흔 것인바 이 소주를 죽력주라고 합니다. …… 동양에서는 이렇게 죽순의 요리를 진품으로 여기는데 구미 사람들은 죽순을 먹지 않습니다. …… 구미에도 대가 귀함으로</p> |
|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>혹시 대를 보는 때는 가장 진기한 식물로 보는 바 그런 진기한 식물의 싹을 먹는 다하여 변고로 생각하고 심하면 잔인하게까지 생각한 것입니다.”고 한다.</p>  |
|  |  | <p>3) 달팽이국<br/>         “서양 사람이 먹는 음식 중에 하나이오 하나가 될 뿐만 아니라 가장 진미의 요리로서 생각하는 요리 …… 구라파 제국 중에서도 음식의 사치가 유명한 불란서를 비롯하여 현대 문명국의 왕좌로써 자처하는 영미제국에서도 가장 진미의 요리로써 취급합니다. …… 요리법은 여러 가지의 종류가 많으나 달팽이로 전유어를 지저먹고 달팽이로 국을 끓여먹는 것입니다.”고 이야기한다.</p>   |
|  |  | <p>4) 개고리전유어(개구리전유어)<br/>         “청개구리 요리를 진미로 알고서 먹는 나라는 서반아입니다. …… 이 청개구리 요리는 경우를 따라서 요리를 만들어 먹는 방법이 일정하지 않습니다. 그러나 가장 보통으로 만들어 먹는 방법은 마치 우리 조선에서 생선 전유어를 지저 먹듯이 청개구리로써 전유어를 만들어 먹습니다.”고 하며 “여러 귀빈들을 청하여 만찬회나 오찬회를 베풀게 될 때는 반드시 이 청개구리 요리는 떼지를 못 합니다.”고 설명한다.<br/>         또한 “주인 된 사람이 이렇게 청개구리 대접을 한 예의로써 생각하는 것뿐만 아니라 손으로서도 만일 청개구리의 대접을 받지 못한 경우에는 먹은 음식이 잘 소화가 되지 못할 만큼 마음이 불쾌하게 된다 합니다.”고 주장한다.</p> |
|  |  | <p>5) 제비집지지미<br/>         “제비집으로 만든 요리를 중국(지나) 사람이 부르기를 연소랑이라 부릅니다. …… 큰 바닷가의 언덕에 지은 것을 떼다가 먹게 된 것입니다. …… 대개 동쪽은 갈색이오 배쪽은 백색입니다. …… 그중에 백연이 제일 진품이 됩니다.”</p>   |
|  |  | <p>6) 인육의 만찬<br/>         “음식이란 어떤 종족의 풍속 습관에 관계가 됨으로 그 풍속 습관을 따라서 참으로 기이한 식료품이 적지 아니합니다.”고 한다.<br/>         “풍속의 관계로 생긴 음식 중에 가장 놀라운 음식은 사람이</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>사람을 죽여서 먹는 것입니다”며 “사람의 고기를 먹는 종족을 식인종이라 합니다. 식인종은 물론 야만인종이오 문명인이 아닙니다. …… 다수한 사람이 매우 경건한 생각으로 먹는 바 그 이유는 악마를 제지한다는 것입니다.”라고 주장한다.</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

하절의 조선요리

**【기본정의】**

외국요리 대신에 조선 고유의 여름철 요리를 할 것을 권유하고 있는 민혜식(閔惠植)의 글이다. 1936년 8월 1일 월간 조광에 실린 글이며, 10종의 조선 고유의 음식에 대한 조리법을 소개하였다.

**【음식관련 정의】**

조선요리 중에도 외국요리 못지않게 모양이나 맛 등에서 부족하지 않을 만한 것이 있음을 설명하며, 이에 대한 예시로 10종의 고유 음식과 조리법에 대해 소개하였다.

**【서지 형식】**

1936년 8월 1일 월간 조광(朝光)

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식명     | 식재료명  |
|-----------------|---------|---|
| 하절의<br>조선요리     | 1. 어만두  | 민어, 숙주, 정육, 표고, 녹말가루, 계란, 석이버섯, 강국잎(강국뽕), 얼음, 갓은 양념           |
|                 | 2. 어채   | 민어, 표고, 석이버섯, 실파, 강국잎(강국뽕), 활연꽃, 고춧가루, 잣송이(자송이), 해삼, 녹말가루, 계란 |
|                 | 3. 영계찜  | 영계, 정육, 숙주, 석이버섯, 표고, 계란, 감자, 실백                              |
|                 | 4. 닭김치  | 영계, 정육, 고추장, 열무김치   |
|                 | 5. 밀편수  | 밀가루, 정육, 표고, 계란, 숙주, 오이                                       |
|                 | 6. 보리수단 | 보리, 녹말가루(남부가루), 오미자, 백청, 실백, 얼음                               |

|  |         |   |
|--|---------|---|
|  |         |   |
|  | 7. 외선   | 오이, 정육, 표고, 석이버섯, 계란, 초, 설탕, 녹말가루                     |
|  | 8. 죽순채  | 죽순, 오이, 배, 실백, 정육, 숙주, 초, 설탕, 잔대하                     |
|  | 9. 깨국   | 양, 사태, 입진(업진), 대창, 뼈도가니, 해삼, 전복, 표고, 계란 채, 참깨, 실백, 얼음 |
|  | 10. 도미찜 | 도미, 정육, 밀가루, 계란, 표고, 석이버섯, 진유, 썩갠, 실백가루               |

해당 글에 소개된 요리법을 다음과 같이 정리할 수 있다.

<1. 어만두>를 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 숙주를 아래위로 따서 살짝 데쳐낸 후 다진다.
- 2) 정육도 깨끗이 씻어 힘줄을 발라 곱게 다진다.
- 3) 표고는 물에 불려 깨끗이 씻어 체를 써서 대강 다진 후, 숙주와 정육과 표고 등을 물기 없게 배 형겅에 꼭 짜서 갖은 양념을 한다.
- 4) 민어의 비늘을 긁고 내장을 꺼내 씻은 뒤 하얀 살을 얇게 저면서 칼자루로 자근자근 두들긴 후 갖은 양념한 속을 넣어 끓는 물에 데쳐낸다.
- 5) 석이버섯을 끓는 물에 담가 버섯 안이 하얗게 되도록 문질러서 씻긴다.

<2. 어채>를 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 민어의 비늘을 긁고 내장을 꺼내 깨끗이 씻은 후 썰어서 녹말가루를 입혀 끓는 물에 데친다.
- 2) 표고, 석이, 실파, 강국잎, 활년꽃, 잣송이(자송이), 해삼 등도 녹말가루를 입혀 끓는 물에 데쳐낸다.
- 3) 계란은 황백으로 부쳐서 가름하게 썬다.
- 4) 접시에 재료를 놓고 실파에는 고춧가루를 조금 무쳐서 보기 좋게 색 맞춰서 담는다.

<3. 영계찜>을 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 영계의 털을 뽑고 내장을 떼고 깨끗이 씻겨 토막을 낸 후 갖은 양념을 한 뒤에 슬쩍 끓여준다.
- 2) 숙주는 아래위를 따서 살짝 데치고 감자는 알맞게 썰어서 표고, 석이, 숙주 모두 한데 양념을 한다.
- 3) 닭과 같이 잘 끓여서 간을 잘 맞춘다.

4) 함에 담을 때에 닭의 큰 뼈는 추려서 빼내 담은 후, 계란 황채를 뿌리고 그 위에 잣가루를 뿌린다.

<4. 닭김치>를 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 영계의 털을 뽑고 내장을 꺼낸 후 영계를 깨끗이 씻긴다.
- 2) 정육을 곱게 다져서 마늘과 갖은 양념을 고추장과 한데 주물러서 닭백숙에 넣는다.
- 3) 물을 많이 붓지 말고 조금 붓는다.
- 4) 닭이 무르도록 삶은 후 뱃속에 넣은 정육을 뺀다.
- 5) 닭 뼈를 발라 살을 찢어서 열무김치에 한데 섞는다. 이때 닭 국물도 한데 섞어서 대접에 담아야 한다.

<5. 밀편수>의 조리법은 다음과 같다.

- 1) 정육을 곱게 다져서 갖은 양념을 한다.
- 2) 숙주도 아래위를 탄 뒤 데쳐서 다진다.
- 3) 오이는 파란 껍질만 얇게 저며 가늘게 채를 써서 볶고, 표고채와 계란 황채를 쳐서 모두 한데 섞어 간을 맞춰 양념을 한다.
- 4) 밀가루를 반죽한 뒤 얇게 민 것에다가 양념한 것을 넣어 사방을 꼭 접어서 내놓는다.
- 5) 음식을 먹을 때 초장을 찍어 먹어야 한다.

<6. 보리수단>을 만드는 법은 이와 같다.

- 1) 보리를 묽게 삶은 후 식힌다.
- 2) 녹말가루를 많이 씌어 삶아낸 후 또한번 가루를 써서 삶아낸다.
- 3) 다시 한 번 가루를 써서 삶아낸 후 냉수에 담근다.
- 4) 꿀물에 오미자국을 시금하게 친 뒤 보리 삶은 것을 넣는다.

<7. 외선>은 이렇게 만들어야 한다고 설명한다.

- 1) 가늘고 작은 오이를 소금에 닦아 씻은 후 꼭지 따다.
- 2) 정육을 곱게 다져 갖은 양념을 한다.
- 3) 표고석이를 가늘게 채치고 계란황채와 한데 섞어 양념을 한다.
- 4) 오이에 속을 넣고 녹말가루를 입혀 찐다. 이때 오이를 백지 한 겹 깐 체 위에 놓아서 끓는 물에 찜는다.
- 5) 식힌 후 정육 볶은 국물을 붓고 초와 설탕을 조금 친다.

<8. 죽순채>의 조리법은 다음과 같다.

- 1) 죽순, 오이, 배를 썬다.
  - 2) 숙주는 아래위를 딴 후 데쳐서 한데 갖은 양념을 한다.
  - 3) 대하도 양념한 뒤 볶아서 한데 섞는다.
  - 4) 간을 맞을 때 초와 설탕을 쳐서 간을 맞춘 후 육첩을 붓는다.
- <9. 깨국>을 만드는 방법은 다음과 같다.

- 1) 참깨를 살짝 볶은 것을 진하게 걸러놓는다.
- 2) 곰국 끓인 곰국 건대기를 썰어서 갖은 양념을 한 뒤 다시 살짝 끓인다.
- 3) 끓인 곰국에 해삼과 전복을 삶는다.
- 4) 가름하게 해삼, 전복, 표고, 계란 황채를 씻어서 고기와 함께 깨국에 넣는다.
- 5) 얼음으로 간을 맞춘다.

<10. 도미찜>을 만드는 법은 이와 같다.

- 1) 도미의 비늘을 긁고 내장을 꺼낸 뒤 깨끗이 씻는다.
- 2) 토막을 친 후 밀가루를 조금 묻혀 가지고 계란을 입혀 부친다.
- 3) 정육과 표고와 석이를 양념하여 도미물인 것을 한데 끓인다. 이때 물을 너무 많이도 붓지 말고 알맞게 붓는다.
- 4) 끓이다가 썩갯을 옆으로 넣는다.
- 5) 다 끓인 후 간을 맞춘다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

여름철의 조선요리

**【기본정의】**

요리를 할 때 영양을 고려하여 식단표를 만들고 계절에 따른 음식을 섭취해야 한다고 주장한 이각경(李珪卿)의 글이다. 1936년 6월『朝光(조광)』에 실렸다.

**【음식관련 정의】**

여름철 음식을 만들 때 영양을 고려하며 또한 재철 재료로 음식을 하는 것이 좋다고 주장하고 파국과 나물 그리고 가지전유어 요리를 대표적인 예로 들어 소개하였다.

**【서지】**

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 『朝光(조광)』, 2권 6호, 308~312쪽 |
| 발행년월 | : 1936년 6월 1일               |
| 기사제목 | : 여름철의 조선요리                 |
| 필자   | : 이각경(李珪卿)                  |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | :                           |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                |

**【목차와 구성】**

1. 영양을 생각한 식단 계획의 필요성
2. 계절과 음식
3. 여름철의 음식
  - 1) 파국
  - 2) 나물
  - 3) 가지전유어

**【음식관련 내용】**

표 1. 여름철의 조선요리

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식명   | 식재료명           |
|-----------------|-------|----------------|
| 여름철의<br>조선요리    | 1. 파국 | 파(실파), 계란, 조미료 |

|  |          |  |
|--|----------|--|
|  | 2. 나물    | 미나리, 오이, 숙주, 홍무, 표고, 조미료, 향미를 위한 파, 고기 |
|  | 3. 가지전유어 | 가지, 고기, 파, 마늘, 조미료                     |

이 글에 대하여 다음과 같이 정리할 수 있다.

여름철 요리에 대해 “계획이 필요”하다고 언급하고 있다. 그 이유에 대해 “첫째로 날마다 재료를 사드리는 폐단을 없게 함이고 둘째로는 영양요리에 대한 지식의 부족으로 인함이라고 보겠습니다.”라고 설명한다.

또한 “식단표를 만들 때 각 영양소를 일일이 생각하여야 하는 것이 좋지만도 그렇게 하는 것이 분주하다면 재료만이라도 여러 가지를 쓰도록 힘쓸 것입니다.”고 말한다.

그리고 “여름철에 나는 재료를 쓰도록 할 것입니다. 이것은 맛도 그 본맛대로 더 먹을 수 있게 될 뿐 아니라 경제적으로 더욱 중요한 바를 가지고 있으며 특별히 주의하여야 할 것입니다.”라고 강조한다.

더불어 여름철 요리에 대해 “만든 요리가 먹고 남지 않도록 분량을 정확히 하여야 합니다. ……변하기 쉽고 상하기 쉬운 때문에 남겨 썩어버리는 일이나 혹은 상한 음식을 먹지 않도록 하기 위함입니다.”라고 당부하고 있다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

업서진 民俗(민속) - 콩밥

**【기본정의】**

‘콩밥’의 어원과 그에 얽힌 풍속에 관해 소개한 기사이다. 백화랑(白花郎)이라는 필명으로 쓴 글로 1936년 7월 1일『朝光(조광)』에 실렸다.

**【음식관련 정의】**

‘콩밥’은 1930년대 중반 당시 없어진 풍속으로 ‘공밥(公밥)’에서 와전된 것인데, “콩밥을 먹는다.”는 말은 즉 한 사람의 어엿한 농부가 되었다는 것을 의미한다.

**【서지】**

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 게재지명 : | 『朝光』, 2권 7호, 203~207쪽 |
| 발행년월 : | 1936년 7월 1일           |
| 기사제목 : | 업서진 民俗(민속) - 콩밥       |
| 필자 :   | 백화랑(白花郎)              |
| 기사형태 : | 논설                    |
| 자료제공 : |                       |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지            |

**【목차와 구성】**

1. 콩밥의 민속

**【음식관련 내용】**

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식기사명     | 주요 내용   |
|-----------------|-----------|---|
| 업서진 민속<br>콩밥    | 1. 콩밥의 민속 | 1) 콩밥의 어원<br>•“농사에 관계된 민속 중에 또한 의미가 깊은 민속이 있으니 그것은 소위 「콩밥」이라는 것”이 있다.<br>•“공밥이라는 말이 잘못 전한 것이 아닌가”라고 주장한다.<br>•“콩밥을 먹는다는 것은 즉 어린 농부가 성년이 된 것을 축하하는 잔치”로 “콩밥을 먹는다는 것은 즉 그 농부가 어렸을 때는 비록 농부 노릇을 할지라도 그것은 한 사람 사람의 자격으로 인정하였다”는 거라고 설명한다. |
|                 |           | 2) 콩밥과 얽힌 풍습<br>•“먹일 어린 농부가 ……안주를 장만하는 것이 먼저 일  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>……의복을 새로 장만하게 되는 것은 물론이다.”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•“공밥을 먹을 날이 아무썩록 ……좋은 날로 ……택일 뒤에는 동리 사람 중에 복이 많고 명망이 높은 사람으로 써 頷首를 택한다. ……그 다음에는 역시 복도 많고 끊도 많은 젊은 농부 중에서 집사를 선정한다.”</li> <li>•“택일 날짜가 되면 ……공밥을 먹을 어린 농부는 새 의복으로 단장을 잘 하고 령수 앞에 선다. …… 영수는 여러 사람을 향하여 ‘아무개가 오늘부터 공밥을 먹게 되었소.’ 하고 그 공밥을 먹을 새 농부의 성명을 들어 공포한다.”</li> <li>•“공포가 끝난 뒤에는 집사는 공밥을 먹을 새 농부를 인도해서 농기 앞에 세운다. ……공포가 끝난 뒤에는 집사는 공밥을 먹을 새 농부를 인도해서 농기 앞에 세운다. 그런 뒤에는 또다시 잔을 부어서 농기 앞에 놓고 절을 두 번 한다. 절을 한 뒤에는 다시 먼저 섰던 자리에 와서 선다.”</li> <li>•“령수가 다시 자리에서 일어나서 ……새 농부의 기능을 있는 대로 소개를 한다. 개가 끝난 뒤에는 그 새 농부는 령수를 비롯하여 차례로 절을 하고 공밥을 먹게 된 인사를 두루 한다.”</li> <li>•“인사를 받은 여러 손들과 농부는 그 공밥을 먹게 된 새 농부의 부모를 향하여 “자제가 벌써 공밥을 먹게 되어서…” 하면서 무한 감사한 뜻을 서로서로 치하를 한다.”</li> </ul> <p>3) 칠월백중과 공밥</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•“공밥을 먹는 ……보통으로 십칠 세부터 시작.”한다고 말한다.</li> <li>•“공밥을 먹는 시기는 행용 칠월 백중날”이며 “칠월백중은 농부들의 다시 꿈도 없는 큰 명절”이라고 말한다.</li> <li>•그래서 “공밥을 먹을 좋은 날짜를 택하는 것도 열이면 열이 다 이 칠월백중 날로 정하게 된다.”고 설명하고 있다.</li> </ul> |
|--|--|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

여름철에 的當한 西洋料理 (적당한 서양요리)

**【기본정의】**

여름철에 만들어 먹을 수 있는 서양요리 5종의 조리 방법을 소개한 글이다. 1936년 7월 1일『朝光(조광)』에 실린 글로 작자는 송옥선(宋玉璇)이다.

**【음식관련 정의】**

토마토 라이스, 오이와 껌로 만든 샐러드, 후르츠 펀치, 찬 홍차, 딸기에다 크림으로 모양 좋게 한 것 등 5종의 서양요리에 대한 조리 방법을 소개하고 있다.

**【서지】**

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 『朝光(조광)』, 2권 7호, 232~234쪽 |
| 발행년월 | : 1936년 7월 1일               |
| 기사제목 | : 여름철에 的當한 西洋料理 (적당한 서양요리)  |
| 필자   | : 송옥선(宋玉璇)                  |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | :                           |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                |

**【목차와 구성】**

1. 토마토 라이스(치킨 하이스)
2. 오이와 껌로 만든 사라드(샐러드)
3. 후트르쯔(후르츠) 펀치

**【음식관련 내용】**

표 1.

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 음식명                | 식재료명  |
|-----------------|--------------------|---|
| 여름철에 的當한 西洋料理   | 1. 토마토 라이스(치킨 하이스) | (1) 재료<br>쌀 2숟, 빠다(버터) 1匙半, 塩(소금) 茶匙2,<br>다마네기(양파) 半個, 스탁(stock, 육수) 2<br>숟4勺<br>(2) 재료 |

|                        |  |  |
|------------------------|--|--|
|                        |  | 빠다(버터) 2匙, 밀가루 3匙, 도마도(瓶詰, 토마토 병조림), 소금, 후춧가루<br>(3) 재료<br>닭고기 60匁, 靑豆(豌豆, 완두콩) 40匁, 다마네기(양파) 半個, 파세리(파슬리) 두 잎사귀, 감자 60匁 |
| 2. 오이와 게로 만든 사라드(샐러드)  |  | 오이 1個半, 껌고리(罐詰, 게 통조림) 20匁, 鹽(소금), 胡椒(후추), 마 요네스(마요네즈) 소-스, 양상추 8枚   |
| 3. 후트르쯔(후르츠) 편치        |  | 바나나 1個, 파인애플(무과, 파인애플) 통에 든 것 한 개, 시럽(시럽) 사탕에 물을 좀 두고 잘 끄린 것, 우유(牛乳), 포도주, 얼음  |
| 4. 찬 홍차                |  | 물 3盃, 홍차 차사시로 넷, 사탕, 레몬 얇게 썬 것 네 쪽   |
| 5. 딸기에다 크림으로 모양 좋게 한 것 |  |  |

1. 토마토 라이스(치킨 하이스)의 조리 방법을 다음과 같이 소개하고 있다.

“쌀을 써서 빠다로 슬적 복고 다마네기는 잘게 써러 스톡에 두고 소곰으로 간을 맞친 후 복근 쌀을 두고 보통 밥과 같이 밥을 짐니다.” “냄비에다 빠다로 밀가루를 갈색(褐色)이 되게 복근 후 스톡을 조금식 두면서 골골우 저웁니다. 다음에 도마도를 두고 소곰, 후춧가루로 간을 치고 끌기 시작하면 불을 약하게 하여 오래 되면 걸죽(팻죽처럼)하게 도마도국이” 되는데 “닭고기는 도토리만 하게 썰어 빠다에 복고 다마네기, 감자는 납작납작하게 썰어 복고 파란 콩은 잘 씻기만 해서 이상 여러 가지를 먼저 만드른 도마도국이 다 된 다음에 섞어 둡니다. 밥은 다 된 다음에 접씨에 담는데 …… 그 우에다 밥이 반만 보이게 도마도국을 살음하게 붓습니다.”라고 설명한다.

2. 오이와 게로 만든 사라드(샐러드)의 조리 방법은 다음과 같다.

“오이는 …… 모양 좋게 썰고 껌(게)는 통에서 꺼내서 뼈를 골는 후에 오이하고 섞어 가지고 소곰과 후춧가루(후춧가루)로 간을 마친 후 마요네스 소-스로 버무려서 …… 보기 좋게 늘누지 말고 가볍게 담니다.”라고 설명한다.

3. 후트르쯔(후르츠) 편치의 조리 방법은 다음과 같다.

“바나나는 화채 할 때 같이 얇게 씹니다. 무과는 골패같이 모나게 씹니다. …… 시럽을 한 사시 무과 국물을 두서너 사시 포도주를 두 사시쯤 두고 어름을 잘게 깨트려서 우에 두면 됩니다. 다음에 우유를 적당이 두어서 사시로 먹으면 좃습니다. 이것은 조선 화채 같은 것입니다. 어린아이 맥여줄 때는 포도주를 조금 두고 시럽을 좀더 두면 조와합니다.”

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

여자로서 알아들 일 - 新秋味覺의 西洋料理 製法(신추미각의 서양요리 제법)

**【기본정의】**

간단하게 만들 수 있는 서양음식의 조리 방법을 소개한 글이다. 1936년 9월『朝光(조광)』에 송옥선(宋玉璇)이 기고한 글이다.

**【음식관련 정의】**

과일 샐러드, 스위트 포테이토, 샌드위치, 비프 커틀렛 등 4종의 서양요리의 조리 방법에 대해 소개한 글이다.

**【서지】**

|      |   |
|------|---|
| 게재지명 | : 『朝光(조광)』, 2권 9호, 331~334쪽                 |
| 발행년월 | : 1936년 9월 1일                               |
| 기사제목 | : 여자로서 알아들 일 - 新秋味覺의 西洋料理 製法(신추미각의 서양요리 제법) |
| 필자   | : 송옥선(宋玉璇)                                  |
| 기사형태 | : 논설  |
| 자료제공 | : 국립중앙도서관                                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                                |

**【목차와 구성】**

1. 과일 사라드(샐러드)
2. 스위트 포테이토(스위트 포테이토)
3. 산드윗치(샌드위치)
4. 뽀후 카드렛(비프 커틀렛)

**【음식관련 내용】**

표1. 여자로서 알아들 일 - 新秋味覺의 西洋料理 製法(신추미각의 서양요리 제법)

|                 |      |       |
|-----------------|------|-------|
| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 요리 명 | 식재료 명 |
|-----------------|------|-------|

|  |                      |  |
|--|----------------------|--|
| 여자로서 알<br>아들 일 - 新<br>秋味覺의 西<br>洋料理 製法 | 1. 과일 사라드(샐러드)       | 四皿分<br>사과 1箇, 무과(파인애플) 보통 것으<br>로 四分之一罐, 胡桃 3箇, 바나나 1<br>箇, 귤 2箇, 세루리(샐러리) 한 줄<br>기, 후렌치드렛싱(프렌치드레싱) 조<br>금                                   |
|  | 2. 스위트 포테토(스위트 포테이토) | 고구마 2箇, 빠다(버터) 2사시, 우유<br>조금, 砂糖 조금, 소금 조금, 卵黃<br>조금   |
|  | 3. 산드윗치(샌드위치)        | 식빵(식빵) 1근반, 좋은 빠디(버터)<br>네사시, 함(햄) 2匆, 겨자(西洋芥子)<br>2사시(차사시로), 오이 1箇, 소금,<br>후렌치드렛싱(프렌치드레싱), 계란 3<br>箇, 후추(후추), 마요네스(마요네즈)<br>소-스 2사시, 도마도 2箇 |
|  | 4. 삐후 카드렛(비프 커틀렛)    | 우육(등심으로) 半斤, 소금, 후추(후<br>추), 밀가루, 계란, 팡가루(빵가루),<br>후라이(프라이)기름, 파세리(파슬리),<br>쑈-스(소스)  |

이 글에서 소개한 음식들의 조리 방법은 다음과 같다.

<1. 과일 샐러드>에서는 “샐러리는 서양 미나리라고 할가요. 향기가 조와서 씹니다. 날노 먹습니다. 과일은 이외에도 절기에 따라 좋은 것으로 適當이 쓰면 좋습니다.”고 했다.

<2. 스위트 포테이토>에서 “흠이 없고 보기 좋게 생긴 고구마를 잘 싸서 가지고 양편 꼭지를 베고 이것을 기리로 반을 쪼개서 찢니다. 잘 무른 다음에 껍질을 상하지 않게 속을 잘 파서 체로 밧친 후 빠다로 복그면서 사탕, 소금, 우유를 적당이 두고 간을 맞춘 후 먼저 껍질에다 보기 좋게 잘 담고 표면에다는 결안노른자위를 물에 타서 바르고 과자 굽는 화독에다가 표면이 노랗게 보기 좋게 되면 화독에서 꺼냅니다.”라고 설명한다. 그리고 “어린아이들 간식으로도 좋고 차(茶) 과자로 쓰기도 좋은 것입니다.”라고 설명한다.

<3. 샌드위치는>에서는 여러 종류의 샌드위치 만드는 방법을 설명하였다.

1) 함 산드윗치(샌드위치)에서는 “서양 겨자가루를 초로 누기여가지고 빠다 받는 한쪽에다 가만 얇게 조금 바르고 얇게 써른 함(햄)을 사이에다 넘니다.”고 한다.

2) 오이 산드윗치(샌드위치)에서는 “오이를 껍질을 뺏기고 얇게 썰어서 소금, 후추로 간을 맞치고 후렌치드렛싱(프렌치드레싱)으로 버무려 가지고 방팡(식빵) 사이에 얇게 퍼서 둡니다.

오이가 없을 때에는 다른 야채 같은 것을 써도 좋습니다.”라고 했다.

3) 계란 샌드위치(샌드위치)는 “계란을 잘 살마 가지고 채로 곱게 빻치고 가루같이 된 것을 소금, 후추로 간을 맞추고 마요네스 소-스로 버무려 식빵(식빵) 사이에다 바릅니다.”라고 설명한다.

4) 토마토 샌드위치(샌드위치)는 “도마도를 끝는 물에다 당겨내여 냉수에 당겨내면 껍질이 잘 벗겨집니다. 이것을 얇게 썰어서 소금, 후추, 후렌치드렛싱을 두고 간을 맞춘 후 식빵(식빵) 사이에다 둡니다.”라고 설명한다.

한편 “식빵(식빵)을 얇게 썰어야 맛이 좋습니다. 썰 수 인는 한도로 얇게 썬시요. 갓 만든 식빵(식빵)은 썰기가 어려우니 말이지 않게 조금 꾸긱하여지게 두엇다가 썬는 것이 쉬웁니다.”라고 조언했다.

<4. 비프 커틀렛>은 “우육을 두푼 독게로 두치와 두치닷푼 못나게 …… 도마 우에 놓고 칼등이나 방맹이 같은 것으로 오륙차 두들기면 속에 힘줄이 끄너져서 고기가 질기지 않습니다.”라고 설명한다. 또한 “끄릴 때 기름은 너머 끌어도 안 되고 온도가 얇어도 안 됩니다. …… 온도가 높으면 속이 익기 전에 표면이 타고 온도가 나즈면 껍질이 백겨집니다.”라고 주의를 주고 있다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

가을의 西洋料理(서양요리)

**【기본정의】**

가을철 간단하게 만들 수 있는 서양요리의 이름과 조리법에 대해 소개한 글이다. 5종의 서양요리법에 대하여 설명하면서 주의법도 같이 적었다. 1936년 10월 월간『朝光(조광)』에 송옥선(宋玉璇)이 발표했다.

**【음식관련 정의】**

오믈렛, 프라이 치킨 위드 토마토소스, 브래드 푸딩, 스프레이 후리낫스, 애플파이 다섯 가지 종류의 서양 음식의 조리법을 설명하고 있다. 만들 때 유의할 점도 글 안에서 다루고 있다.

**【서지】**

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 게재지명 | : 『朝光(조광)』, 2권 10호, 348~351쪽. |
| 발행년월 | : 1936년 10월 1일                |
| 기사제목 | : 가을의 西洋料理(서양요리)              |
| 필자   | : 송옥선(宋玉璇)                    |
| 기사형태 | : 논설                          |
| 자료제공 | :                             |
| 분류   | : 연속간행물 > 신문                  |

**【목차와 구성】**

1. 오믈츠(오믈렛)
2. 프라이 치킨 위드 토마토소스
3. 부래드 푸딩(브래드 푸딩)
4. 스프레이 후리낫스
5. 애플파이

**【음식관련 내용】**

표1. 가을의 西洋料理(서양요리)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크          | 요리 명        | 식재료 명                         |
|--------------------------|-------------|-------------------------------|
| <a href="#">가을의 西洋料理</a> | 1. 오믈츠(오믈렛) | 계란, 소금, 후추, 파란 콩, 버터, 파슬리, 소스 |

|  |                    |  |
|--|--------------------|--|
|  | 2. 프라이 치킨 위드 토마토소스 | 닭고기, 빵가루, 계란, 토마토소스, 소금, 후춧가루, 프라이 기름, 버터, 껍질까지 먹는 콩 |
|  | 3. 부래드 푸딩(브래드 푸딩)  | 식빵, 말린 포도(건포도), 우유, 계란, 사탕, 버터, 소금, 엡센스              |
|  | 4. 스프레이 후리낫스       | 물, 버터, 밀가루, 계란, 프라이 기름                               |
|  | 5. 애플파이            | 사과, 사탕, 밀가루, 버터, 베이킹파우더, 계란                          |

이 글에서 특이한 점으로는 다음과 같다.

<1. Омлет츠(오믈렛)>는 “계란은 한 사람 앞에 두개씩 돌아가 합니다. 우선 계란을 풀어가 지고 소금과 후추 가루로 간을 맞춰서 소금물에 파랗게 삶은 청콩을 둡니다. 다음에는 프라이 팬에다가 버터를 차 숟가락으로 하나를 두고 불에다 바른 다음에 한 사람 분의 계란을 둡니다. …… 자주 젖고 있으면 반숙이 되니 …… 이것을 손 싸게 빨리 해야 합니다. 그러면 계란을 구 르면서 뒤집어 집니다. 모양은 반달보다 배가 좀 부른 모양이 되고 속은 반숙으로 먹기 좋게 익어야 합니다.”고 설명한다.

그리고 “따뜻할 때 먹어야 좋습니다.”고 하며 “계란을 적게 가지고 하려면 한 사람 앞에 한 개씩 하고 속에다가는 고기 다진 것과 감자 잘게 썬 것을 소금, 후춧가루로 간을 맞춰 가지고 버터에 볶은 것을 넣고 지저도 좋습니다.”고 한다.

<2. 프라이 치킨 위드 토마토소스>에서 소스를 만드는 재료는 “버터, 밀가루, 토마토, 스 독, 소금, 다마네기, 후춧가루”이며 “다마네기를 잘게 썰어서 버터로 볶아 놓습니다. …… 밀가 루를 두고 갈색이 되도록 볶습니다. 거기다가 스독을 조금씩 두면서 녹여가지고 토마토, 다마 네기를 두고 다른 냄비에다 두고 약한 불에다 잘 끓입니다.”고 설명한다.

<3. 부래드 푸딩(브래드 푸딩)>에서 크림을 만드는 재료는 “계란 노른자위, 사탕, 콘스타 치, 소금, 우유, 엡센스”며 “냄비에다가 계란, 사탕, 콘스타치, 소금을 두고 따뜻하게 데운 우유 를 조금씩 두면서 젖습니다. 이것을 불 위에 놓고 자주 저으면서 걸죽하게 풀 같이 되면 크림 이 됩니다. 다 된 다음에 에센스를 서너 방울 흘리고 젖습니다. 크림은 위에다 쳐서 먹을 때는 묽게 하고 과자 속에 넣을 때는 좀 되게 합니다.”고 한다. 재료 중에서 “콘스타치는 옥수수 전 분입니다. 이것을 넣으면 걸쭉하게 됩니다.”고 부가적인 설명을 했다.

<4. 스프레이 후리낫스>는 “밀가루를 두고 절 때 충분히 저어야 하고 또 계란을 두고도 충 분히 저어야만 잘 부풀어 오릅니다. 이것은 슈크림 비슷한 것입니다.”고 한다. 이 음식은 “어린 아이들이 좋아할 것입니다.”고 주장한다.

<5. 애플파이>는 “사과를 벗겨서 속을 바른 후 얇게 썰고 사탕을 두고 잘 끓여 잼을 만들

니다. …… 밀가루, 베이킹파우더를 섞어서 체로 치고 사탕도 체를 쳐서 밀가루에다 두고 버터를 그 밀가루 속에서 가루를 발라 가면서 될 수 있는대로 잘게 썰어가지고 계란으로 반죽을 합니다. …… 과자 그릇에 깔고 잼을 담고 위에다가는 밀가루 반죽한 것으로 좁게 쓸어가지고 …… 계란 노른자위 물에 풀은 것을 발라서 과자 굽는 화독에서 넣어서 이십 분간 굽습니다.”고 설명한다.

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

茶의 肉體와 精神(다의 육체와 정신)

**【기본정의】**

1930년대 후반 차(茶)에 대한 주변 사람들의 생각에 반박하는 글이다. 차가 가지고 있는 육체와 정신적 의미를 다루고 있다. 1937년 8월『朝光(조광)』에 이병각(李秉珪)이 발표한 글이다.

**【음식관련 정의】**

차가 가지고 있는 긍정적인 면에 대하여 소개한 기사이다. 본인의 경험과 체험을 위주로 구성되어 있다.

**【서지】**

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 게재지명 : | 『朝光(조광)』, 3권 8호, 190~194쪽 |
| 발행년월 : | 1937년 8월 1일               |
| 기사제목 : | 茶의 肉體와 精神(다의 육체와 정신)      |
| 필자 :   | 이병각(李秉珪)                  |
| 기사형태 : | 논설                        |
| 자료제공 : | 국립중앙도서관                   |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지                |

**【목차와 구성】**

1. 차에 대한 다른 사람들의 생각
2. 차에 대한 자신의 생각

**【음식관련 내용】**

표1. 茶의 肉體와 精神(다의 육체와 정신)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크      | 저자명      | 주요 내용   |
|----------------------|----------|---|
| 茶의 肉體와 精神(다의 육체와 정신) | 이병각(李秉珪) | “나는 차(茶) 마시기를 좋아한다.”고 하지만“그러나 내가 날마다 빼지 않고 마시는 차엔 아무런 전통(傳統)이 없다.”고 이야기 한다. 이에 관해 “오늘날 우리들이 따끈한 커피 향기를 좋아하고 차잔을 하는 것이 우리의 할아버지와 아버지의 담배 같은 것이 아닐까 생각된다.”고 하면서 마찬가지로 |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>“그러나 이것을 가지고 차의 전통으로 할 수는 없는 것이다.”고 설명한다.</p> <p>“나의 사랑하는 도학적인 친구들은 차 마시는 것을 금하고 자제를 하지 않으면 안 된다고 말한다. 그리고 그것은 현실을 도피하는 무리나 시정하는 불량소년의 할 짓이라…… 한다.”고 하며 “나는 이러한 친구들의 여음(如音)과 아울러 그들의 건전한 생활과 사고와 신념에 경탄의 생각을 금치 못한다. 그러나 그들과 같이 내가 건강한 생활고 건전한 신념의 통일 있다면 아니 있을 수 있다면 나는 애당초에 친구들의 충고를 듣지 되지도 않았을 것이고 커피잔을 하지도 않았을 게다.”고 반론한다.</p> <p>“차 마시는 것이 결코 친구들의 도학적인 구문과 같이 그렇게 나쁜 것이 아니라고 주장한다. …… 뚜렷한 이유를 들어서 말하지는 못하나 …… 나의 마음은 안정을 요구하지 오래다. 그리고 나의 정신과 육체는 구형을 잃어버린 지 오래다. …… 그래서 나는 그저 따끈한 차 맛만이 이 모든 괴로움에서 나를 해방시켜줄 수 있는 것 같이 생각하였다.”고 한다.</p> <p>“차를 좋아하고 차방에 드나드는 사람은 가보가 없다. 가질 수도 없거니와 가보를 가지는 것이 일종 죄악과 같이 생각한다. 차에 대한 전통이 없을 뿐더러 비록 전통이 있다 하더라도 이 시대에 우리가 마시는 것은 그 음의(音義)를 달리 하였기 때문에 우리의 할아버지나 아버지의 담배와 …… 다르다.”면서 “차는 문학과 같이 고매한 정신을 요구한다. 그리고 건전하고 무딘 사고를 경멸한다.”며 “차를 속된 것으로 알고 있는 것은 범속(凡俗)한 도학자들의 그릇된 견해다. 현대에 이것을 속된 데카단스로만 집어치울 수 없을 만큼 차란 것은 차방이란 것의 뚜렷한 사실이 나타나고 있다. 이것은 카페나 바와 혼동하여서는 안 된다. 여기에 드나드는 사람이면 다 알겠지만 차방이란 장소가 원래 데카단적 요소의 제일 결여된 곳이며 차라는 것이 또한 청초한 것으로 아무에게나 피해를 줄 화학적 반응을 가져오지 않는다.”고 주장한다.</p> |
|--|--|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>“차 마시는 사람치고 아버지의 유산이 전연없는 사람은 또한 없다. 그러나 그 유산은 관리를 잘못하여 없애버리고 그 유산과 함께 받은 약한 의지와 건강만 가지고 있는 것이다.”고 한다. 그리고 “차값이란 남에게서 차값으로 꾸는 법이 없고 차값이란 외상이 있을 수 없는 것이다.”고 말한다.</p> <p>한편 “차는 남을 경멸하는 정신을 가지고 있다. 상대자를 경멸하는 것! 이것은 차가 가진 정신 가운데 제일 조금하며 또한 탕아적인 것이다. …… 여기에는 아무런 이유도 아무 것도 없다. 그저 경멸하고 싶고 경멸함으로서 쾌감 …… 갖게 되는 것이다.”고 한다.</p> |
|--|---|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

김장 당그는 法(법)

**【기본정의】**

김치의 유래와 역사성 그리고 조리법에 관해 소개한 글이다. 홍선표(洪善杓)가 1939년 11월 『朝光(조광)』에 기고했다.

**【음식관련 정의】**

김치의 유래와 배추의 어원을 소개하고 있다. 옛 역사 속 김장의 역할과 사람들이 인식을 서술하고 있으며, 1930년 후반의 김장이 예전에 비해 수월해졌으며 그로 인해 사람들의 인식이 변화했다는 것을 알려준다.

**【서지】**

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 게재지명 : | 『朝光(조광)』, 5권 11호, 212~217쪽 |
| 발행년월 : | 1939년 11월                  |
| 기사제목 : | 김장 당그는 法(법)                |
| 필자 :   | 홍선표(洪善杓)                   |
| 기사형태 : | 논설                         |
| 자료제공 : |                            |
| 분류 :   | 연속간행물 > 잡지                 |

**【목차와 구성】**

1. 김치의 유래
2. 김치의 역사
2. 김치의 조리 방법

**【음식관련 내용】**

표1. 김장 당그는 法(법)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크 | 저자       | 주요 내용  |
|-----------------|----------|--|
| 김장 당그는<br>法(법)  | 홍선표(洪善杓) | 1. “우리의 김치라는 것은 얼른 생각하면 우스운 한때 식재에 지나지 못하는 음식이나 …… 예전에는 …… 방 |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 法 |   | <p>어다리 백채(白菜)밭에는 궁중용이니 …… 민간에서는 사용치 못한다는 나무땃말을 세워서 금하였”다며 “김장이라는 것에 얼마나 힘을 쓰며 관심하는 것을 짐작할 수 있는 것이며 …… 좀처럼 나오지 아니하는 규중처녀도 김장 때에는 나온다는 말을 볼지라도 가히 짐작할 일이라 할 수 있는 것이다.”고 말한다.</p> |
|   | <p>2. “김치라는 것이 어느 때부터 시작되었는지 기록된 문건은 없으나 …… 주문왕(周文王) 때에 처음으로 창포김치를 만들어 먹기 시작하였”다.</p>   |  |
|   | <p>3. “김치의 원시적 시초로 말한다면 처음에는 야채를 그대로 먹다가 좀 오래두고 먹으면 썩어 못 먹을 지경에 이르는 까닭으로 이에 따라 썩는 것을 막을 생각을 하던 중 소금에 절여 두겠다는 …… 이것저것 다른 것을 섞어서 …… 백채(白菜)라는 것이 다른 야채보다 기르기도 쉽고 연하고 또 독이 없는 관계로 백채를 선택하여 김치를 만들기 시작한 것이라고 할 수 있는 것이다.”고 한다.</p>               |  |
|   | <p>4. “통김치를 잘 하여 먹는 곳으로 말하면 경성으로부터 남부지방으로 내려가며 대단히 여겨서 특별한 솜씨로 만들어 먹는 것이나 …… 백채가 잘 되는 곳이 개성인 관계상 개성으로부터 경성 이남이라고 하여도 옳게다 할 것이다.”고 설명한다. 또한 “우리의 통김치는 개성에서 시작된 것이 아닌가 한다.”고 주장한다.</p>  |  |
|   | <p>5. “경성 방어다리의 백채가 유명한 것은 토질도 다른 곳보다 다르게 백채에 남부한 땅이지만 …… 방어다리 백채가 유명하다는 것이 속이 들고 색이 희고 힘줄이 적어서 특별한 맛이 있는”다고 하며 “기르는 특별방법으로 말하면 처음 심을 때 김장 때 쓰려고 떡잎 때부터 한 개씩 한 개씩 동안을 떼어 …… 길러가며 한 옆으로 다른 백채를 솟아내는 중에도 그 사이와 사이를 아무쪼록 성기게 기르는 것이”라고 한다.</p> |  |
|   | <p>6. “통김치를 잘 담아먹으려면, 첫째 좋은 배추를 택하여야 할 것은 두말할 것도 없지만 그외에는 그에 대한 모든 부속물도 …… 그중에도 큰 관계가 있는 것은 김치를 담을 오지독 …… 여러 독을 담아다가 먹을 때도 독마다 김치맛이 다르게 되는 것이 있는 것이다.”고 알려준다.</p>   |  |
|   | <p>7. “봄에 처음으로 만드는 독이 김치독으로는 제일 적당하다 …… 독의 토질도 단단할 뿐 아니라 …… 내어 뿜는 일도 없고 공기의 유통도 없는 관계도 김치의 맛이 변치하지 않”다고 한다. 반면 “여름이나 가을철에 굽는 독 …… 썩은 흙이나 썩은 물이 섞이기 쉽고 또한 흙의 응고력이 부족한 탓으로 얼른 보기에는 똑같은 독이라고 할 수 있지만 국물을 뽑아내기도 쉽고 썩은 흙과</p>                    |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>물이 섞인 관계로 군내가 나든지 혹은 김치국물에서 일부분 다른 맛을 흡취하여 없애기로 하는 까닭으로 김치를 담을 독으로 말하면 초순 제조한 독이라야 제 마을 온전히 성하게 내일 수 있다는 것이다.”고 한다.</p> <p>8. “김치 담은 그릇이 될 수 있는 대로 적어서 공기 유통이 적게 되어 김치 맛이 변치 않는 까닭으로, 작은 그릇에 조금씩 담아서 며칠씩 먹어 없애고, 다른 새 그릇에 김치를 먹는 것이 맛도 신선하고 쉬 변치도 않는 관계로 부득이 큰독에 담가다가 먹게 되어서 꺼내어 먹을 때에는 손으로 꺼내지 말고 국자나 다른 것으로 꺼내어 먹는 것이 김치가 쉬 변치 않는 것이다.”며 “만약 손으로 또 자주 꺼내면 손의 더운 기운으로 쉬 변하는 것은 정한 이치라 하겠다.”고 주장한다. 또한 “독은 다절에 광속이라도 물어야 할 터이지만은 뚜껑은 불가불 짚으로 만든 시루방석으로 덮어야” 한다고 주장한다. “김치의 발효되는 내음새를 내보내지 않고 그대로 보호하여 공기의 유통이 아니 되어야 김치맛이 변치 않게 되는 관계와 열지 않은 방실도 되는 까닭으로 김치를 담근 뒤에는 신문지나 곡지로 봉하고 그 위에는 반드시 시루방석을 덮어야 하는 것이다.”고 덧붙인다.</p> <p>9. “깍두기는 …… 임금님에게 여러 가지 음식을 새로 만들어 드릴 때 처음으로 무를 썰어 깍두기를 만들어 드렸더니 대단히 칭찬하시고 잡수신 일로부터 여염가까지 전파 …… 그때 이름을 각독기(刻毒氣)라 하였고 민간에 칭하기는 지금 시대 신하 중에 공천에 낙향하여 깍두기를 만들었는데 특별히 서울깍두기보다 맛있는 관계로 깍두기의 고향이 공천이 되었다는 것이다.”고 설명한다.</p> <p>10. “명절에는 불가불 먹을 반찬으로는 특별히 다른 것도 없고 다만 김치는 깍두기가 아니고는 습성상 밥을 먹지 못할 지경에 이르는 까닭으로 집집이 김장때가 되면 …… 분망하였던 것이나 지금 와서는 문통이 발달하여 아무리 치운 다음이라도 모든 물자가 무시로 인입하는 관계상 …… 예전 같은 인난은 없을 줄로 생각하”고 있다고 한다.</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

안용근. 이규춘, 진통김치, 교문사, 2008년 2월 28일.

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮饌漫話(조선찬만화)

**【기본정의】**

음식에 얽힌 습관 중 개량해야만 하는 것들을 주장한 기고문이다. 여러 가지 사례와 논리적인 이유를 들어 주장하고 있는 형식을 취하고 있다. 1940년 6월 1일 월간『朝光(조광)』에 홍선표(洪善杓)가 쓴 글이다.

**【음식관련 정의】**

평소 아무렇지도 않게 받아들이고 있는 음식 먹는 습관 중에서 위생을 위해서 개량해야만 하는 것들을 여러 가지 사례와 논리적인 이유를 들어 설명하고 있다. 설령탕, 고기 굽는 석쇠, 건시를 대표적인 예시로 들었다.

**【서지 형식】**

1940년 6월 1일 월간『朝光(조광)』

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표 1. 朝鮮饌漫話(조선찬만화)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크  | 저자명      | 주요내용   |
|------------------|----------|--|
| 朝鮮饌漫話<br>(조선찬만화) | 홍선표(洪善杓) | <p>“속담에 세살 버릇이 팔십에도 있다는 말과 같이 사람 뿐 아니라 일반 동물의 습관이라는 것은 좀처럼 개량(改良)하기 극난(極難)한 것”이라면서 서문을 시작한다.</p> <p>“일반 습성이라는 것은 개량하기 쉬운 것이라고 할 수 없는 것이다.”고 말한다.</p> <p>“지금은 별로 흔치 아니하나 …… 뉘집 사랑에나 대객에 초인(初人) 사물로 내어놓던 연관즉 담배라는 것은 차나 과자 모양으로 응객할 때면 의례히 내어 놓는</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>것”으로 “내어 놓는다는 것은 예의상으로도 옳다 할 수 없는 노릇”인데 이는 “(담배) 진이 잔뜩 끼어서 먹던 습성에 의함이 아닌가 하는 것”이 아닌가 생각한다고 밝혔다.</p> <p>“보통 가정에서 섭산적을 갖춘 고명과 양념에 사랑스러운 자기 가족이 구어 주는 것이 특별히 맛이 있다”고 말하는 것에 대해 “주점에 있는 석쇠라는 것은 매일 시시로 손님이 구어 먹는 관계로 석쇠에 갖은 먼지와 새로 반죽을 한 테두리가 석쇠가 본바탕이 보이지 아니할 만큼 무슨 널판때기에 구멍을 송송 뚫어 놓은 것 같은 석쇠에 고기를 구으면 굽는 고기는 석쇠에 …… 닿지 아니하고 석쇠에 붙었던 테에 간접으로 다시 구어지는 까닭으로 맛이 있다는 것이니 …… 석쇠가 드물 뿐 아니라 만약 던테가 안 그래도 굽어버리는 관계로 고기를 구우면 고기와 열이 팽창하여 있는 석쇠에다 고기를 구으면 석쇠의 열로 인하여 육수가 다 빠져서 없어지는 까닭으로 완전한 고기 맛을 잃어버리는 까닭으로 섭산적 맛이 없게 된다는 것 …… 그런 테는 과연 섭산적에 없지 못할 물건이라고 칭찬인지 비웃는 소리인지 가끔 듣는”다고 하면서 “좀 개량하여 시시소제하는 것이 … 책임이 아닐까 하”고 자신의 견해를 밝히고 있다.</p> <p>“겨울 한철 가장 많이 먹는 건시(乾柿)라는 것은 생시를 건조할 때 …… 백색분말이 약간 있기는 있는 것이나 시중에서 파는 곳감 같이는 되지 못하는 것이다. 감이 처음 마를 때 즙액이 외면에 부착하면서 모든 먼지가 던테로 앉으면 …… 그 중에서 썩어서 …… 생기는 것을 그대로 먹는다는 것보다 먼지테가 케케 앉은 시설이 많다 하여 먹는 것이 더욱 우스운 일이 …… 아무리 그릇에 담아 뚜껑을 봉하여 둔다 하더라도 사람이 먹는 음식으로서 그러한 비료 속에 둔다는 것은 가보더라도 적당타 할 수 없”다고 설명한다.</p> <p>이것 또한 “개량한다면 더욱이 심리상으로라도 낮게</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>되겠다고 할 수 있는 것이다.”고 주장한다.</p>   |
|  |  | <p>“조선뿐만 아니라 어느 곳에든지 미개한 부낙토인들은 그러한 별한 부소한 것이니 옛날 서양사 중에 유명한 십자군 당시에 도 진중에 …… 인육을 먹었다는 일도 있”었다면서 또한 어떤 사람의 경우에는 “자기 부친의 병환으로 사람의 생간을 먹으면 낫는다는 미신으로 인하여 자기 처를 죽이어 가지고 생간을 먹은 일이 발견 되”었다면서 극한의 상황 또는 음식에 관련된 미신에 관해서도 사례를 들어 이야기한다.</p> |
|  |  | <p>이에 대해 “모든 것을 불지라도 우리의 음식이란 것은 자기 일신의 관계도 관계이니까 일가정 일국가에도 지대한 관계가 불소한 것이다.”고 하며 마무리한다.</p>  |

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮飲食(조선음식)의 科學化(과학화) - 맛있고 깨끗하고 영양 있는 음식을 먹자!

**【기본정의】**

1941년 4월 월간『春秋(춘추)』에 한귀동(韓龜東)이 발표한 글이다. 일상에서 먹는 음식을 과학적으로 먹어야 함을 여러 가지 이유를 들어서 주장하고 있다.

**【음식관련 정의】**

음식물을 섭취함에 있어서 과학적으로 영양을 고려해야 함을 주장하고 있다.

**【서지 형식】**

1941년 4월 1일 월간『春秋(춘추)』

**【서지 설명】**

해당 없음

**【목차와 구성】**

해당 없음

**【음식관련 내용】**

표1. 朝鮮飲食(조선음식)의 科學化(과학화) - 맛있고 깨끗하고 영양 있는 음식을 먹자!

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                                  | 소제목           | 주요 내용   |
|--|---------------|---|
| 朝鮮飲食(조선음식)의 科學化(과학화)<br>- 맛있고 깨끗하고 영양 있는 음식을 먹자! |               | “우리가 매일 섭취하는 음식은 …… 우리 일상의 식생활이 적정(適正)한가 아닌가는 건강의 체력의 강화, 수명(壽命)의 연장 등과 지대한 관계가 있으므로 영양(營養)의 개선은 국민의 체위향상(體位向上) …… 일일이라도 조홀(粗忽)히 할 수 없는 관계이다.”고 한다. |
|  | 1. 우리의 영양 요구량 | “영양에 대하여 무관심하게 …… 한다면 동식의 해라든가 부분적 음식의 해 같은 것을 초래(招來)할 것은 명백한 사실이   |

|  |                            |  |
|--|----------------------------|--|
|  |                            | <p>다.”고 한다.</p> <p>따라서 “생명을 보전하는 영양문제를 반드시 과학적으로 취급하며 생리적으로 검토하도록 최근 진보되어온 것은 당연한 사실로서 내외국을 막론하고 생리적 보건의식의 연구가 근래에 와서 자주 일어난 것도 …… 여실히 말하는 것이다.”고 영양을 중요하게 생각해야만 하는 이유를 밝히고 있다.</p> <p>그리고 영양에 대하여 “각 식품에 대하여 화학적 분석을 하면 그 식품 중에 함유되어 있는 칼로리와 단백질의 분량을 알 수가 있으므로 … 우리는 임의로 보건의식의 메뉴를 작성할 수 있다.”고 설명한다.</p> |
|  | <p>2. 濶量(온량, (칼로리)의 근원</p> | <p>“영양소 중 …… 삼대 영양소 즉 함유탄소, 지방, 단백질이 칼로리의 근원이” 된다고 한다. 이때 “차등 영양소를 비교적 다량으로 함유한 동종식품의 사가(事價) …… 하면 함유탄소성 식품은 가장 저가이고 단백질성식품은 차등적 고가인 것이다.”고 말한다. “예컨대 우육, 생선, 우동 등은 각기 일 ○○그램이 126-127칼로리를 포함해서 …… 가지고 있다.”고 설명한다.</p>   |
|  | <p>3. 단백질</p>              | <p>“우리가 가장 주의할 것은 여하히 안가(安價)로 소량 칼로리를 얻을 수 있다 하더라도 그것만으로는 결코 영양적만전을 기할 수는 없는 것”으로 “그러한 식품 즉 칼로리만을 면목으로 한 식품은 보건의적이 아닌 …… 우리는 반드시 단백질 즉 우리의</p>   |

|  |                               |  |
|--|-------------------------------|--|
|  |                               | <p>살을 만들며 피를 만들고 성장의 재료가 되는 단백질을 경외시킬 수 없는 것이다.”고 한다.</p> <p>그 중에서도 “동물성단백질은 비교적 고가인 것이 많지만 반드시 우육만이 아니고 어육 같은 것도 우육에 비하여 손색이 없는 것이다. 또 같은 어육 중에서도 값비싼 도미가 영양이 많은 것이 아니라 값싼 이와시 북어, 비웃 같은 것도 단백질의 질에 있어서는 손색이 없다는 것을 알아야 한다.”고 사례를 든다.</p> |
|  | <p>4. 일종(一種)의 식품은 완전식이 아님</p> | <p>“삼대 영양소 외에 또한 각종의 무기질, 비타민류가 영양을 위해서 특히 소량이나마 절대로 필요한 영양소가 된다는 것은 …… 잘 아는 사실이다.”고 한다. 그렇기 때문에 “우리나라(朝鮮)의 식사는 보통 주식과 부식으로 구성되어 있는데 차 점은 국민영양 …… 유리한 것이라고 생각된다”고 의견을 밝힌다.</p>   |
|  | <p>5. 每回食(매회식)의 합리화</p>       | <p>“우리가 좀더 보건적이고 경제적인 식생활을 하려면 우선 가장 합리적 과학적”이어야 하며 또한 이 영양소를 고려하여서 “작성할 것이며 이것을 요리할 때는 …… 무기질과 비타민류의 손실이 없도록 만전의 주의를 하는 동시에 효과적이고 경제적인 음식물을 요리하도록 연구하는 것이 가장 중요할 것”이라고 견해를 밝히고 있다.</p>  |

【관련 논저】

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

여름의 味覺禮讚(미각예찬) - 여름 果實(과실)

**【기본정의】**

박마리아가 여름 음식과 관련된 추억을 주제로 하여 1941년 7월 1일 『春秋(춘추)』에 기고한 수필이다.

**【음식관련 정의】**

여름철 과일인 토마토와 포도에 대한 어린 시절의 기억을 수필로 쓴 것이다.

**【서지】**

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 게재지명 | : 『春秋(춘추)』, 2권 6호, 287~288쪽  |
| 발행년월 | : 1941년 7월 1일                |
| 기사제목 | : 여름의 味覺禮讚(미각예찬) - 여름 果實(과실) |
| 필자   | : 박마리아                       |
| 기사형태 | : 논설                         |
| 자료제공 | : 국립중앙도서관                    |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                 |

**【목차와 구성】**

1. 일년감(토마토)
2. 포도

**【음식관련 내용】**

표1. 여름의 味覺禮讚(미각예찬) - 여름 果實(과실)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크            | 저자명  | 주요 내용  |
|----------------------------|------|--|
| 여름의 味覺禮讚(미각예찬) - 여름 果實(과실) | 박마리아 | “일년감, 이 일년감에서는 향그러운 냄새가 나고 물이 많아서 여름 과실로는 펍 좋습니다. 그리고 비타민이 풍부하여 음식물의 영양 가치로 보아서도 누구를 물론하고 여름 한철 맛 들여 먹을 만한 좋은 과실이라고 생각합니다. …… 포도에는 하도 여러 가지 종류가 있으나 …… 한 알 두 알 입에다 넣을 때 그 향긋하고 달콤하고도 시원한 맛은 나오려던 쌓였던 근심까지라도 없어지는 듯 맛이 있지 |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>요. 포도 역시 비타민이 풍부한 과실로 먹어 탈 안 나고 몸에 유익한 여름 과실 중에 하나일 것입니다. …… 제일 좋아하는 것은 참외입니다. …… 참외가 눈에 띄기 시작하면 그때부터 밥은 안 먹기도 합니다.”고 한다.</p> |
|--|--|--|

**【관련 논저】**

해당 없음

**【집필자】**

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

여름철 朝鮮料理(조선요리)

**【기본정의】**

여름철 먹을 수 있는 조선 음식의 조리법을 소개한 글이다. 1941년 7월 1일 조자호(趙慈鎬)가『春秋(춘추)』에 기고했다.

**【음식관련 정의】**

밀국수, 축계탕, 밀쌈, 오이무름국 등 4종 음식의 조리방법을 설명하고 있다.

**【서지】**

1941년 7월 1일 월간『春秋(춘추)』

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 게재지명 | : 『春秋(춘추)』, 2권 6호, 287~291쪽 |
| 발행년월 | : 1941년 7월 1일               |
| 기사제목 | : 여름철 朝鮮料理(조선요리)            |
| 필자   | : 조자호(趙慈鎬)                  |
| 기사형태 | : 논설                        |
| 자료제공 | : 국립중앙도서관                   |
| 분류   | : 연속간행물 > 잡지                |

**【목차와 구성】**

1. 밀국수
2. 축계탕
3. 밀쌈
4. 오이무름국

**【음식관련 내용】**

표1. 여름철 朝鮮料理(조선요리)

| 기사 이미지<br>하이퍼링크                | 음식기사명  | 주요내용  |
|--------------------------------|--------|---|
| <a href="#">여름철 朝鮮料理(조선요리)</a> | 1. 밀국수 | 재료는 “밀가루, 콩가루, 계란, 애호박, 영계 정육, 간장, 참기름, 깨, 소금, 후춧가루, 파, 마늘”이다.<br>“밀가루가 가량 한공기라 하면 콩가루는 보통 숟가락으로 반 숟가락이면 알맞을 거 같습니다. …… 계란을 |

|        |  |  |
|--------|--|--|
|        |  | <p>풀어서 물에 섞어 반죽을 다소 된 듯하게 해서 …… 영계를 깨끗하게 달여서 물을 넉넉히 붓고 고아서 살만 굵직하게 뜬어 …… 갖은 양념을 간 맞게 해놓고 정육을 조그만하게 잘게 썰어 역시 갖은 양념을 해서 닭 삶은 물에다 넣고 …… 반죽해 놓았던 밀반죽을 밀어 쓸어서 물이 용솟음칠 때에 삶아 건져 찬물에 한번 헹궈 놓으시고 …… 국수 삶아 놓은 것을 알맞은 그릇에다 풀삭하게 담고 준비해 놓은 고명을 얹으시고 국물에 기름을 다 거르시고 …… 국물을 차게 식혀서 붓기도 하고 덥게도 합니다.”고 한다. 이때 “밀가루가 좋지 않은 거면 반복하실 적에 감자를 가려서 그물에 반복하시면 아무리 품질이 좋지 않은 거라도 메이지 않고 차지어 쫄깃쫄깃한 게 좋습니다.”고 설명한다.</p> |
| 2. 축계탕 |  | <p>재료는 “영계, 해삼, 전복, 오이, 표고, 배, 참깨, 강국 잎, 녹말, 계란, 얼음, 소금, 후춧가루”이다.<br/> “파를 …… 타지 않게 하얗게 볶아 놓으시고 영계를 …… 후추와 소금으로 양념해 간을 맞추어 놓으시고 …… 계란은 얇게 지단을 부쳐 체를 쳐 놓으시고 국화 잎은 녹말이나 감자가루를 섞워 펄펄 끓는 물에 삶아 위로 뜨거든 건져 찬물에 헹궈 놓지요. …… 여름 한철 요리인데 여기에다 밀국수를 해서 말면은 시원하고 맛도 훌륭합니다.”라 한다.</p>   |
| 3. 밀쌈  |  | <p>재료는 “밀가루, 오이, 정육, 표고, 석이, 간장, 소금, 참기름, 깨소금, 후추, 설탕(참깨 설탕)”이다.<br/> “오이를 …… 채를 쳐 소금을 약간 뿌려 놓으시고 버섯들은 각각 담아놓았다가 …… 체를 치시고 고기는 기름기 없이 곱게 다져서 갖은 양념을 해서 볶아 놓으</p>   |

|  |                 |   |
|--|-----------------|---|
|  |                 | <p>시고 표고, 석이도 각각 볶아 한데 합치시고 …… 밀가루를 물에 개가지고 조그만 하게 등글고 얇게 부쳐서 준비해놓은 소를 조금씩 놓으시고 보자기 싸듯 …… 싸서 놓으시고 초장을 놓십시오.”고 한다.</p>   |
|  | <p>4. 오이무름국</p> | <p>재료는 “애오이, 정육, 계란, 밀가루, 표고, 간장, 파, 참기름, 깨소금, 후춧가루”다.<br/>         “고기를 썰어 파를 채쳐놓고 양념해서 맑은 장국을 끓이고 …… 고기를 심줄이 없이 곱게 다져 양념을 해가지고 …… 계란을 썬워 … 부쳐 놓으시고 …… 끓는 국에 넣고 끓이시다가 충분히 끓여 맛이 나거든 부쳐놓은 오이를 넣으시”면 된다고 한다.</p> |

【관련 논저】

해당 없음

【집필자】

김근태(한국외국어대학교)

**【자료명】**

朝鮮人口와 農村의 榮養改善問題(조선인구와 농촌의 영양개선문제 )

**【정의】**

이 글은 장상홍이라는 사람이 쓴 글로 1941년 삼천리에 실렸다. 일본의 외지인구정책을 통하여 체위저하가 개선되기를 바라며 쓴 글이다. 어린 아이의 사망률이 세계적으로 높고, 조선에서 결핵으로 사망하는 사람이 많으며, 평균수명이 40미만이라 설명하고 있다. 글쓴이는 아동 영양에 주의하고, 단백질을 보충하여 섭취하며, 비타민 B 섭취를 위해 칠분도, 대맥, 소맥을 섭취, 부식물을 다소 먹는 것, 가공과 저장의 지식을 가지는 것 등 영양학적인 습관 개선을 통하여 체위향상을 하고자 주장하고 있다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 조선인의 영양섭취 실태와 영양학적인 개선에 대한 설명에서 음식 관련 내용이 서술되어 있다. 관련된 음식으로는 쌀, 보리, 두류, 마령서, 칠분도, 대맥, 소맥, 수육, 어육, 계란, 채소, 호박, 된장, 고추장, 간장이 나타나있다.

**【서지】**

|       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| 서명    | : 삼천리(三千里) pp 133-136                 |
| 발행년월일 | : 1941년 06월 01일                       |
| 기사제목  | : 朝鮮人口와 農村의 榮養改善問題(조선인구와 농촌의 영양개선문제 ) |
| 필자    | : 張祥洪(장상홍)                            |
| 기사형태  | : 논설                                  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회                             |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지                          |

**【목차와 구성】**

이 글은 논설의 형식을 갖추고 있으며, 일본의 외지인구정책, 조선인의 체질저하 현황, 조선의 영양섭취 실태, 농민습관의 영양학적인 개선, 농촌의 영양개선 요점으로 구성되어 있다.

**【음식관련내용】**

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류              | 음식명                           | 비고   |
|-----------------|-------------------------------|--|
| 곡류, 서류 및<br>두류  | 쌀, 보리, 두류, 마령서<br>칠분도, 대맥, 소맥 | 조선인의 주식<br>비타민 B가 부족하기 쉬우므로 쌀은 칠분도,<br>대맥, 소맥으로 먹을 것 |
| 육류, 난류 및<br>생선류 | 獸肉, 魚肉, 卵                     | 조선인의 부식  |
| 채소류             | 채소<br>호박                      | 조선인의 부식<br>영양학적인 습관 개선을 위해 빈터에서 재배                   |
| 조미료             | 된장, 고추장, 간장                   | 조선인의 부식  |

### 1. 일본의 외지인구정책—

東亞共榮圈(동아공영권)의 지도세력이 되려고 하는 日本民族(일본민족)의 획기적인 人口增強政策要綱(인구증강정책요강)은 지난 1월 22일의 臨時閣議(임시각의)에서 발표되었다.

그리고 同(동) 27일의 貴族院(귀족원) 本會議(본회의)에서는 下村博士(하촌박사)의 外地人口政策(외지인구정책)에 대한 질문에 金光厚相(금광후상)은 外地人口政策(외지인구정책)에 대해서는 대체로 복안은 있으나, 지금 연구 중이라고 답변하였는데 現下(현하) 朝鮮(조선)의 體位低下(체위저하)가 저육이 우려되고 있으니만큼 우리는 그 연구가 하로라도 빨리 朝鮮(조선)의 실정조사를 밟아 그 결과가 적당히 구체화되어 실현되기를 고대하는 바이다.

소위 인구증가의 요인은 출생이 많은 것과 사망이 적은 것에 있겠으나 그렇다고 헛되이 수만의 문제가 아니고 질의 문제가 더욱 重(중)터 하다함은 누구나 인정하는 바이다.

### 2. 조선인의 체질저하 현황

지금 여기에 우리가 이미 아는 朝鮮人體質低下(조선인체질저하)를 말하는 자료를 들어보아도 그것은 결코 한둘은 아니다.

첫째 전세계에 가랑할만한 10세 미만 아동의 3할이란 한심한 乳幼兒童(유유아동)의 사망율이 있지 아니한가.

다음에 청춘을 쯤먹는 결핵으로 말미암아서 사망하는 자가 4만인으로 추정되고 그 환자수는 40여만명이나 되리라하며 도시와 농촌을 통하여 罹病率(리병솔)이 향상되고 있는 일이며, 朝鮮學生(조선학생)의 體位(체위)가 그다지 좋타할 수 없는 일이며 幼年者(유년자)의 結核罹患數(결핵리환수)가 수년 증가하고 있다는 일이라든가 小學兒童(소학아동) 중의 영양불량이며 朝鮮人(조선인)의 平均壽命(평균여명)이 채 40도 못 된다는 등 朝鮮人口動態(조선인구동태)의 대결점은 정말 너무 많다.

물론 이러한 사회생물학상의 문제는 總(총)히 경제학상의 문제와 밀접한 관계가 있어 容易(용역)히 해결될 문제가 아니지마는 특히 朝鮮人口(조선인구)의 8할을 점하는 농촌의 이 문제를 살피어보면 가정소득과의 관계가 일층 밀접함을 절실히 통감하게 된다.

그러나 비록 경제적 문화적 특수환경에 처해 있는 농촌일망정 자체적 조건을 규정하는 가장 중대한 것이 여기서 적어 보려는 영양에 있을 뿐만 아니라 오죽 빈약한 經濟的(경제적) 조건 하의 농촌일지라도 그 지방실정에 맞는 영양개선의 기본적 요건이 구비되고 그러한 우에 영양의 지식이 보급되어서 활용하게 되면 농민의 건전한 육체와 힘찬 動勞能力(동로능력)을 확보할 수 있다함은 확인하면서도 이 농촌의 영양문제에 관해 조사를 하면 할수록 용이치 못한 문제임을 늦기게 되고 또 특히 사회 일반의 두터운 동정과 이해가 없이는 도저히 진보되기 어려움을 절실히 통감케 되니 이제 여기에 필자가 뜻을 두고 있는 농촌영양 개선에 관한 一端을 적어서 이 문제가 오늘날의 농촌에 있어서 얼마나 중대한가 일반 識者(식자)의 관심을 얻으려 하는 바다.

### 3. 조선의 영양섭취 실태

그러면 먼저 朝鮮(조선) 영양형식이었더냐 하면 이것이 일률로 이러타고 말하기 어렵다. 一例(일례)를 들면 상류계급에서는 乾燥量(건조량)으로 주식이 60%, 부식물이 40%인데 하류계급에서는 흔히 주식이 94-95% 부식물은 4-5%라고 大差(대차)를 뵈일 뿐 아니라 주 식품을 두고 말해도 米(미)를 주식으로 함은 도회지나 南鮮(남선)지방의 일부 농촌이고 米麥(미맥) 2種(종)을 주식으로 하는 지방, 粟(속)만을 또는 玉蜀黍(옥초서) 혹은 \*만을 주식으로 쓰는 北鮮(북선)지방의 일부도 있고 豆類(두류) 馬鈴薯(마령서) 또는 甘藷(감저)를 주식으로 하는 지방이 있고 이 數種(수종)의 식품을 혼용하는 지방 등 가지각색의 영양형식이 있다.

부주식물도 채소, 獸肉(수육), 魚肉(어육), 卵(란), 豆類(두류), 된장, 고추장, 간장 등 있으니 이것도 그 섭취상태가 지방에 따라서 여러 가지로 분류된다.

그러므로 여기에 농촌에 이상적인 獻立(헌립)이 있다 그래도 그 재료를 구입할 수 없는 농촌이면 실행하기 어려우며 또 재료를 구입할 돈이 그 때 없으면 그만이다.

농가에서는 일가 총동원하여 미곡을 생산하드래도 소작료니 비료대 부채니 해서 거운 그것은 주식품으로 못 쓰는 처지에도 있고 하니까, 농촌영양개선의 第一步(제일보)는 이러한 점을 충분히 인식하여 즉 농민의 慣習(관습)은 대체로 自給食料(자급식료)로써 성립되어 있고 그 自給食料(자급식료)의 종류 및(급) 양의 여하가 농민의 노동질량 또는 가족의 건강상태 여하에 깊은 관계가 있다는 점을 충분히 인식하지 안코는 영양지도를 한뎃자 그 실효를 기대하기 어렵다.

이러한 견지에서 보면 농촌의 영양개선은 血(혈)과 肉(육)이 되는 단백질을 많이 먹어라, 활동력의 근원이 되는 카로리-를 많이 하라, 소위 비타민 결핍으로 질환을 발생치안케 비타민의 부족이 없도록 신선한 채소를 많이 먹어라, 조리는 이렇게 하라는 등은 물론 의의가 있는 일이겠으나 農村習慣食(농촌습관식)의 현실에서 보면 第二義的(제이의적) 문제이고 좀 더 근본적인 다른 문제가 있다고 본다.

#### 4. 농민습관의 영양학적인 개선

즉 현재의 농민습관을 좀 더 영양학상으로 개선하자면 무엇보다도 먼저 영양가있는 自給食料(자급식료)를 풍부히 확보하도록 함이 緊急事(긴급사)임으로 그 지도가 긴급하다.

그러나 현실의 우리 농촌실정으로는 이것이 결코 용이한 일이 아니라고도 하겠으나 예를들면 농가에서 부인이나 어린이를 동원하여 빈터(空地)를 두지 말고 거기에 채소라든가 馬鈴薯(마령서) 甘藷(감저)를 재배한다든가 담, 울타리에 豆類(두류)를 올려본다든가 호박도 될 것이요, 잡초를 極力(극력) 모아 養兔(양토)를 한다든가 부역의 짚게기나 사료가 약간 있다면 母鷄孵化(모계부하)로서 五羽(오우)쯤 닭을 길러본다든가 농가마당 一偶(일우)에 적당한 과수를 4, 5株(주) 심어둔다는 등 지방에 따라 여러 가지 방법이 있을 것이나 었쨌든 농가가 열을 내어 이 방면에 노력하면 점차 농민의 영양이 본질적으로 개선될 것이라 생각한다.

#### 5. 농촌의 영양개선 요점

사람이 음식을 먹는 것 즉 영양을 취하는 그 형식은 농가에서는 우에 말한 바같이 전통적으로 자급자족을 기초로 하고 있다.

그러므로 농촌의 영양개선은 먼저 농가가 自給食料(자급식료)를 풍부히 정비함이 긴급하며 그 다음에 가서 비로서 음식의 영양가치를 알고서 먹어라는 지도가 실효를 발휘할 것이다.

여기에 우리 농촌 영양 개선의 요점을 적어보기로 하자.

—(일), 임산부 발육 중 아동의 영양에 특히 주의할 것이다. 朝鮮乳幼兒(조선유유아) 사망원인의 대부분이 임산부의 영양불량으로 胎兒(태아), 幼兒(유아)의 發育不全(발육부전)에 있다는 것과 아동사망의 원인도 농촌주부의 육아영양지식의 불철저로 즉 영양불량이 대부분이라 한다.

—(일), 일반적으로 농가에서는 단백질이 부족한 편이니 豆類(두류), 獸肉(수육), 魚肉(어육), 卵(란) 등을 더 쓰도록 할 것이며 특히 임산부, 아동에는 반듯이 좀 많이 먹이도록 할 것이다.

—(일), 노인, 장년의 분들은 동물성 식품이 그다지 필요치 안치만 아동, 임산부에게는 절대 필요한 성분이다. 그러므로 육류 잘 하시는 노인, 장년께서도 그것은 사양하고 임산부, 아동에게로 돌려야 할 것이다.

—(일), 비타민 B가 부족하기 쉬우니까 米(미)는 七分搗(칠분도) 大麥(대맥) 小麥(소맥)은 너무 히게 精麥(정맥)하지 말 것이다.

—(일), 부식물을 多少(다소) 많이 먹도록 할 것이다.

—(일), 1, 2종의 편식을 말고 될 수 있는 대로 다종류를 혼용함이 영양상 장애가 적다는 것을 알아야 할 것이다.

—, 채소는 생산기에만 많이 먹을 것이 아니라 1년을 통해 평균히 먹도록 多種(다종)을 재배하도록 할 것이다.

一, 특히 식품의 가공과 저장에 관한 지식을 가져야 할 것이다.

이상은 인구문제로서의 농촌영양개선에 관한 一端(일단)을 적었슴에 불과하나 었쨌든 건강 확보, 體位向上(체위향상)에는 영양의 개선이 第一(제일) 요소라고 함은 두말 할 것도 없다.

지금 우리 농민은 聖業完遂(성업완수)를 위해 兵站基地(병참기지)로서의 중책을 다해야 할 뿐만 아니라 더욱 흉년이 있스면 榮養不給(영양불급)의 상태가 상당히 오랜 동안 續繼(속계)되는 것인데 그런데도 불구하고 우리 농민은 체위저하를 막어야 할 터이니 농촌의 영양개선이 얼마나 現下(현하) 朝鮮(조선)의 절실한 중대문제인가 감히 識者(식자)의 관심을 환기하고자 하는 바다.

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

떠나가는 大利權(三), 開城人蔘의前途-年産數量15萬斤- (떠나가는 대리권(三), 개성인삼의전도-년산수량15만근

**【정의】**

이 글은 취미 중심의 교양잡지인 삼천리에 수록되어 있으며, 글쓴이는 박윤석이다. 박윤석은 1949년 윤병구(尹炳求), 우승규(禹昇圭)와 함께 『시사신문(視事新聞)』을 창간하여 민주언론을 창달하는데 힘썼다. 세계적인 특산품인 인삼이 높은 가격으로 판매되어 매상가격을 인하하였으나, 실상은 경작업자에게 전가변상을 시키려고 하였다는 내용이 나타나 있다. 이러한 판매의 모습에서 드러난 결함들에 대해 설명하였으며, 이를 근거로 하여 총독부 전매국 성명서를 작성하여 이 내용의 개요를 기록하였다.

**【음식 관련 정의】**

이 글은 판매되는 인삼의 유통 과정에서의 문제점과 당국에 바라는 점을 논설하고 있으며, 종류로는 인삼, 홍삼, 백삼, 수삼에 대한 내용이 포함되어 있다.

**【서지】**

|       |   |
|-------|---|
| 서명    | : 삼천리(三千里) pp 48-50   |
| 발행년월일 | : 1931년 04월 01일   |
| 기사제목  | : 떠나가는 大利權(三), 開城人蔘의前途-年産數量15萬斤- (떠나가는 대리권(三), 개성인삼의전도-년산수량15만근 |
| 필자    | : 朴尹錫(박윤석)  |
| 기사형태  | : 논설  |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회   |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지  |

**【목차와 구성】**

이 글은 논설의 형식을 갖추고 있으며, 세계적인 특산품인 인삼과 불합리한 인삼 판매제도에 대한 문제 제기, 부당한 인삼 판매 과정에서 표면에 드러난 결함, 총독부 전매국 성명서 내용 개요로 구성되어 있다.

**【음식관련내용】**

표1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명            | 비고                               |
|-----|----------------|----------------------------------|
| 근채류 | 인삼, 홍삼, 백삼, 수삼 | 조선의 세계적인 특산품인 인삼과 그 외 판매되는 인삼 종류 |

1. 세계적인 특산품인 인삼과 불합리한 인삼 판매 제도에 대한 문제 제기

朝鮮(조선)의 人蔘(인삼)은 世界的(세계적) 超特產品(초특산품)이다. 이제까지 科學的(과학적)으로 證明(증명)할 수 업는 泰西醫學界(태서의학계)의 靈材仙藥(런재선약) - 果然() 起死回生(기사회생)케 하고 滋養強壯劑(자양강장제)로 東西人(동서인)을 驚異(경이)케 하는 人蔘(인삼)은 萎縮(위축)되는 朝鮮(조선)의 모든 生產品(생산품)중에도 依然(의연)히 그나마 獨特(독특)한 名物(명물)인 것을 자랑할 수 잇는 것이다. 松都(송도)를 中心(중심)으로 每年(매년)15萬斤內外(만근내외)를 비롯하여 全北錦山附近(전북금산부근)에서 13,000餘斤(여근)이 生産(생산)되고 잇스나 이것은 이미 總督府專賣制度(총독부전매제도)알에서 그 販賣(판매)가 制限(제한)되어 民間耕作者(민간경작자)로부터 專賣局(전매국)이 買上(매상)하여 紅蔘(홍삼)등 調製(조제)한 후 다시 三井會社(삼정회사)가 이를 全部(전매) 引受(인수)하여 一手販賣(일수판매)로 大概(대개)는 阿片煙(아편연)과 아울러 閨房秘藥(규방비약)으로 업지 못하게 歡迎(환영)하는 中國(중국)을 비롯하여 各外國(외국인)에 輸賣出(수매출)하게 되는 것이니 그 權利(권리)를 三井(삼정)에 附與(부여)하고 獨占(독점)한지도 벌써 오래이다. 까닭모를 그 經緯(경위)와 裡面事情(리면사정)이며 一個資閥(일개자벌)의 獨占的 制度(독점적 제도)가 存在(존재)함에 대하여는 오로지 耕作者間(경작지간)에도 種種(종종) 不平(불편)이 年來(년래)로 자라오든 中(중) 未曾有(미증유)의 大不況(대불황)과 中國(중국)의 銀時勢(은시세)가 暴落(폭락)하고 關稅率(관세율)이 高騰改訂(고등개정)됨을 딸아 國外(국외)로 만히 輸出(수출)하든 三井會社(삼정회사)는 적지안흔 減收(감수)를 당하게 되자 그 補填策(보건책)을 勞心焦思(로심초사)하든중 마침내 그 取引先(취인선)인 專賣局(전매국)에 향하여 自會社(자회사)의 關稅高率(관세고율)로 引(인)한 48만원을 그 拂下額(불하액)에서 50만원 可量(가량) 低減(저감)할 것을 要求(요구)함에 일으려 當局(당국)은 그 專賣上(전매상) 重大(중대)한 影響(영향)이 밋칠 것을 念慮(념려)하였든지 前記(전기) 要求(요구)의 50만원低減(저감)은 官有收入(관유수입)에도 莫大(막대)한 關係(관계)가 잇다하여 中國銀時勢(중국은시세)와 物價暴落(물가폭락)을 憑藉(빙자)하고 買上價格(매상가격)을 改訂(개정)하여 그 缺損(결손)50만원을 耕作業者(경작업자)에 轉嫁辨償(전가변상)식히려 함이엇다. 서로서로 自家(자가)의 利益(리익)을 擁護(옹호)하기 위하여 他人(타인)의 利權(리권)을 侵害(침해)하려는 것은 惡德(악덕)이 안닐 것이다. 이에 대한 耕作者(경작자)의 不平(불평)은 單純(단순)한 것이 아니요 當局(당국)에 대한 問題(문제)보다는 三井會社大資閥(삼정 회사대재벌)의 態度(태도)에 대한 抗爭(항쟁)일 것이다. 財界變動(재계변동)의 必然的(필연적) 現象(현상)과 三井(삼정)의 一時的(일시적) 窮境(궁경)을 위하여 賠償金價格(배상금가격)을 引下(인하)하고 그 巨大(거대)한 金額(금액)을 갖득이나 生産收支(생산수지)

에도 損害(손해)보고 잇는 耕作業者間(경작업자간)에게 그를 물려내고저 하는 理由(리유)가 那邊(나변)에 잇는지는 알 수 업스나 不可解(불가해)할 處事(처사)일 것 갓다. 變化無雙(변화무쌍)한 物價高低(물가고저)를 不拘(불구)하고 이미 5년 乃至(내지) 6년동안이라는 짧지 안흔 時日(시일)을 要(요)하야 多大(다대)한 勞力(로력)과 高價(고가)의 生費(생비)에까지 犧牲(희생)을 다하야 가며 애 터지게 耕作收穫(경작수확)한 人蔘(인삼)을 그나마도 專賣局(전매국)에서 買上(매상)할 때에 一手販賣(일수판매)의 獨特(독특)한 利權(리권)을 가진 三井(삼정)을 위하야서? 여러 가지 事情(사정)을 平계하야 價格(가격)을 大規模(대규모)로 떠러트림에 잇서 生産業者(생산업자)로서는 맞당히 그 政策上(정책상) 誤謬(오류)를 말하야 이제까지 暗暗裡(암암리)에 存續(존속)하든 不平(불평)과 不合理的(불합리)한 制度(제도)에 대한 反省(반성)의 要求(요구)를 하지 안을 수 업슬 것이라 한다. 말하자면 問題(문제)는 비싸게 買上(매상)하야 비싸게 불하하든지 할 것인데 專賣局(전매국)은 恒常(항상) 耕作業者(경작자)로부터 恤하게 사가지고 三井(삼정)에게 歇價(헐가)로 拂下(불하)하니 損害(손해)보는 者(자)는 耕作業者(경작자) 뿐이요 利(리)를 남기는 者(자)는 三井(삼정) 뿐이엿다.

## 2. 부당한 인삼 판매 과정에서 표면에 드러난 결함

그럼에 不拘(불구)하고 더욱 위하야 이번엔 人蔘(인삼)의 各等級(각등급)으로 約一割以上(약일할이상)을 改訂引下(개정인하)하니 弱者(약자)인 民間(민간)과 組舍員(조합원)은 黠過(묵과)할 수 업는 일이요. 이 問題(문제)를 導火線(도화선)으로 묵어오든 不滿(불만) 그 苦情(고정)을 當局(당국)에 설명하고 이것이 또 全蔘業者(전삼업자)들의 死活上(사활상) 危機(위기)에 當面(당면)하니만큼 어딴까지든지 그 非違(비위)를 들어 當局(당국)의 諒解(량해)와 反省(반성)을 促進(촉진)하고 아울러 그 豫定(예정)한 方針(방침)의 訂誤(정오)를 期(기)하게 되엇스니 表面(표면)에 들어난 그 缺陷(결함)으로는

제1. 人蔘販賣權(인삼판매권)을 三井(삼정)에게만 獨占(독점)식히는 것은 絶對(절대)로 不合理的(불합리)한 處事(처사)이다. 大資閥(대자벌)인 三井(삼정)은 그 利權(리권)을 獲得(획득)한지 이미 20여년동안으로 그 高慢(고만)하고 橫暴(횡폭)한 態度(태도)는 眼下無人(인하무인)이요 벌써 取得(취득)한 純益金(순의금)만도 幾千(기천)만원의 巨額(거액)에 達(달)하야 果然(과연) 人蔘專賣法案(인삼전매법안)을 左右(좌우)할 만한 優越(우월)한 態度(태도)를 가지고 잇다. 이제 專賣局(전매국)의 表面理由(표면리유)와 가티 再昨年(재작년) 8월以來(이래)로 繼續(계속)하야 中國(중국)의 銀勢(은세)가 暴落(暴落)하엿다 할 지라도 三井(삼정)의 去來狀況(거래상황)과 當局(당국)의 減收(감수)를 考慮(고려)한다면 차라리 그 缺損額(결손액)을 三井(삼정)과 民間(민간)과 當局(당국)의 三者(삼자)가 平均負擔(평균부담)한다면 理論(리론)에 過(과)히 버서나는 者(자) 아니라 할 지언정 三井(삼정)은 이미 過去(과거)에 여러 가지 獨特(독특)한 立場(립장)에서 莫大(막대)한 利得(리득)을 먹엇슴에도 不拘(불구)하고 一時(일시)의 不況(불황)

의 此現狀(차현상)과 難局(난국)의 近道(근도)를 打開(타개)하기 위하여 當局者(당국자)로서 多數耕作者(다수경작자)를 無視(무시)! 또 冷靜(랭정)히 함을 不可(불가)한 事實(사실)일 것이다.

제2. 專賣制度(전매제도)의 實施地域問題(실사지역문제)이다. 現在(현재) 人蔘(인삼)의 特產地(특산지)인 開城府(개성부)를 中心(중심)으로 京畿(경기), 全北(전북), 2道1府6郡(2도1부6군)의 地域(지역)에만 이 法令(법령)을 實施(실시)해야 잇슴으로 그 地域以外(지역이외)에 一步(일보)만 나아가면 누구든지 自由(자유)로 人蔘(인삼)을 耕作(경작)해야 製品(제품)할 수 잇는 것임으로 制限(제한)되어 잇는 專賣區域內 耕作者(전매구역내 경작자)의 生産(생산)에 적지안흔 影響(영향)이 미치는 일도 잇고 또 中國方面(중국방면)에 密輸出(밀수출)할 수도 잇슴으로 結局(결국) 區域內(구역내)에서만 嚴然(엄연)히 存在(존재)한 專賣制度(전매제도)는 그 效果(효과)가 적은 것이다.

제3. 等級鑑定(등급감정)에 不滿(불만)- 5,6年(년) 비지땀을 흘리며 정성을 다하여 耕作(경작)한 人蔘(인삼)을 專賣令(전매령)에 의하여 當局(당국)에 收納(수납)할 때는 반드시 三井係員(삼정계원)이 臨場(림장)해야 等級鑑定(등급감정)에 無理(무리)한 干涉(간섭)이 만코 오히려 往往(왕왕) 鑑定(감정)의 行動(행동)을 牽制(견제)해야 嚴選(엄선)을 強要(강요)하고 이로써 直接(직접), 間接(간접)으로 耕作者(경작자)의 利害(라해)에 影響(영향)을 미치게 하는 것.

제4. 資金貸出先變更(자금대출선변경) - 從來(종래) 人蔘耕作低利資金(인삼경작저리자금)은 殖産銀行(식산은행)에서 融通(융통)하든바 얼마전부터 이것을 變更(변경)하기로 하여 當局(당국)의 懲憑(종용)으로 蔘業者組合(삼업자조합)에서 附託可決(부탁가결)해야 三井物産會社(삼정물산회사)에 貸出先(대출선)을 變更(변경)한바 同物産會社(동물산회사)에서는 殖産銀行(식산은행)보다 더욱 低利(저리)로 貸出(대출)해야 組合員(조합원)의 利益(리익)을 保障(보장)하겠다 하였스나 그 條件(조건)은 表面(표면) 뿐이요 裡面(리면)에는 結局 組合員(결국 조합원)의 大損失(대손실)을 미치게 하고 잇는 것을 發見(발견)할 수 잇섯다.

이와가티 多方面(다방면)으로 요모조모로 大資闊(대자벌)의 暗中飛躍(암중비약)과 困難(곤란)을 당하는 터에 이 번에 또 雪上加霜(설상가상)으로 當局(당국)의 償金價格(상금가격)을 引下(인하)로 말미암아 耕作者(경작자)의 당하는 損害總額(손해총액)은 적어도 백만원을 헤아릴 것이다. 이러케 問題(문제)가 發端(발단)되기 전에도 耕作者(경작자)의 實際收支狀況(실제수지상황)을 들으면 面積(면적)1천坪(평)에 대하여 最下(최하)로 5년간 정성을 다하여 耕作收穫(경작수확)한다면 人蔘(인삼)으로 約(약)1천8백斤(근)을 收納(수납)케 된다. 그에서 紅蔘製材(홍상재계)로 買上(매상)되는 것이 4백斤內(근내) (甲(갑))約(약)2백斤(근) - 時價(시가) 1천4백4십여원 (乙(을))約(약)2백斤(근)! 時價(시가) 約(약)9백4십원으로 남겨지는 白蔘(백삼)으로 入選(입선)되지 못하고 耕作者(경작자)의 任意(임의)로 處分(처분)하는 것이 1천4백斤(근) - 時價(시가) 1천4백원으로 全部(전부) 收入合計(수입합계)는 3천7백8십원에 達(달)하나 그러나 生産耕作費(생산경작비)로는 一千坪(일천평)에 4천8백원 乃至(내지) 5천원(坪當(평

당) 5년간 耕作賃銀(경작임은), 肥料(비료), 地稅(지세), 雜支出(잡지출), 約(약)4원80錢(전)乃至(내지) 5원)으로 結局(결국) 每坪(매평)에 1원30錢以上(전이상) 千坪(천평) 1천3백원의 缺損(결손)을 당하게 되는 것이 이설은 苦情(천상)을 누게 말할 곳이나 잇스랴?

이와가티 實際算盤上(실제산반상)으로 缺損(결손)을 당하며 여러해 동안을 賃銀(임은), 肥料(비료), 其他物價(기타물가)의 高低(고자)를 不問(불문)하고 애써 지은 人蔘價格(인삼가격)이 時期(시기)인 不況(불황)과 賣行地(매행지)인 中國銀時勢 暴落(중국은시세 폭락)으로, 三井會社(삼정회사)의 任意(임의)대로 特產品(특산품)인 人蔘價(인삼가)를 變動(변동)식히어 結局 耕作者(삼정 경작자)를 窮地(궁지)에 빠지게 함은 무엇을 보든지 不可能(불가능)한 見解(견해)일 것 같다. 그 뿐아니라 前後(전후) 여러 가지 事實(사실)를 綜合(종합)하면 이에서 여러 가지 不滿(불만)과 宿感(숙감)이 暴露(폭로)되어 去(생)13日(일)로 蔘業者(상업자)들은 組合員(조합원)3백여명이 會集(회집)하여 當面(당면)의 問題(문제)를 解決(해결)코져 組合長(조합장) 孫鳳祚(손봉조)씨 司會(사회)로 緊張(긴장)중에 對策(대책)을 講究(강구)하고 全開城(전개성) 附近(부근)의 經濟死活問題(경제사생활사)인 것을 政界要路(정계요로)에 陳情抗辨(진정항변)해야 或(혹) 어떠한 境遇(경우)에는 不栽培同盟(불재배동맹)까지라도 하려는 상서롭지 못한 形勢(형세)로 보이고 있다. 이에 대하여 總督府專賣局(총독부전매국)해서는 急(급)히 聲明書(성명서)를 發表(발표)하였는데

### 3. 총독부 전매국 성명서 내용 개요 (總督府專賣局聲明書內容概要)

제1. 價格引下要旨(가격인하요지) - 專賣局紅蔘(전매국홍삼)은 거의 中國(중국)에 輸出(수출)되는 關係上 銀時勢 大暴落(관계상 은시세 대폭락)으로 因(인)하여 今年(금년) 1월1일 中國輸入關稅增加(중국수입관세증가)와 當局(당국)은 紅蔘專賣收入(홍삼전매수입)이 激減(격감)함으로 不得已(불득이)한 事實(사실)인데 즉 昭和(소화) 4년도 紅蔘拂下價協定當時(홍삼불하가협정당시) 對日爲替(대일위체)는 80兩(량)이었던 것이 昨年(작년)의 協定當時(협정당시)에는 124兩(량)으로 下落(하락)하여 즉 昨年度(작년도) 紅蔘販賣(홍삼판매)는 再昨年(재작년)에 比(비)하면 總額(총액)1백2십4만원이 減收(감수)하였다. 그러나 銀時勢(은시세)는 依然(의연)히 暴落(폭락)하여 지난 1월에는 158兩(량)으로 下落(하락)하였스니 今年度(금년도) 收入(수입)은 벌써 昨年(작년)에 比(비)하면 45만원의 減收(감수)된 것이다.

제2. 輸入稅率問題(수입세율문제) - 稅率(세율)은 從來(종래)보다 거의 그 倍額(배액)이나 되든 것으로 즉 總額(총액)42만여원을 增加(증가)하여 이것을 合算(합산)하면 昭和(소화) 4년에 比(비)하여 總損失(총손실) 212만여원에 達(달)하다.

제3. 中國(중국)의 紅蔘價格(홍삼가격) - 그러나 中國(중국)의 紅蔘價格(홍삼가격)이나 올렸스면 이렇듯 저렇듯 問題(문제)가 업스나 當局(당국)에 損失(손실)당하는 巨額(거액)의 引上(인상)은 強要(강요)할 수 업슴으로 結局(결국) 이 損失(손실)은 專賣局(전매국)과 販賣人(판매인), 耕作者(경작자)가 互相(호상) 分擔(분담)하는 以外(이외) 別道理(별도리)가 업슴으로

水蔘賠償價格一割(수삼배상상가격일할) 즉 13만원 可量(가량) 引下改訂(인하개정)한 것이다.

제4. 低利資金融通問題(저리자금유통문제) - 人蔘(인삼)은 移植收穫(이식수확)하기까지 적어도 5년을 要(요)하는 것은 事實(사실)이다. 이 長期(장기)에 耕作者(경작자)는 미치는 여러 가지 財界(재계)의 影響(영향)과 推測(추측)키 어려운 危險(위험)을 업시하기 위하여서 그 資金融通(자금유통)을 圖謀幹旋(도모간선)하였든바 大藏省預金部(대장성예금부)에서도 不如意(불여의)하고 殖産銀行(식산은행)도 그 以上(이상) 低利(저리)로 融通(유통)할 수 업다하여 難色(난색)하든 中幸(중행)히 三井會社(삼정회사)에서 資金(자금)을 低利(저리)로 融通(유통)하겠다 함으로 그에게 幹旋(간선)하게 된 것이다. 云云(운운).

그 內容(내용)을 檢討(검토)하면 一枝葉問題(일지엽문제)인 銀時勢暴落(은시세폭락)을 唯一(유일)한 口實(구실)로 하엿을 뿐이요 自身(자신)의 責任(책임)을 回避(회피)하고 있는 것으로 즉 多年獨占(다년독점)의 利得(리득)을 먹는 三井(삼정)은 조금도 (략) - 원문) 못하고 5.6年間(년간) 땀을 흘니고 經濟上(경제상) 모든 危險(위험)을 무릅쓰며 耕作(경작)한 民間(민간)을 더욱 XX하려는 것은 政策上(정책상) 不可(불가)한 事實(사실)이 아닐가. 萬一(만일) 專賣局長(전매국장)이 이제 聲明(성명한)한 바와가티 一時的(일시적) 經濟現象(경제현상)에 追隨(추수)하여 耕作者(경작자)에 이만한 不安(불안)을 助長(조장)시키게 함은 專賣制度(전매제도)는 (략) - 원문) 한 것이다. 그리고 水蔘賠償價格(수삼배상가격)에 1割(할) 引下(인하)함에 不過(불과)하다하나 實際(실제)에 잇서서는

4片級(편급)(優等品(우등병)) 1斤(근) 17원30전이든 것을 2원30전 引下(인하)하여 15원으로 되고 5片級(편급) 1斤(근)에 16원을 2원 引下(인하)하여 14원으로 되었스니

이 表示(표시)중에서도 2割以上(할이상) 改訂減下(개정감하)하고 있는 것이다. 果然(과연) 專賣局長(전매국장)이 聲明(성명한)한 바와 가티 中國(중국)의 銀時勢(은시세)가 暴落(폭락)한 것은 事實(사실)이나 今後(금후)에 財界(재계)가 好轉(호전)하여 銀時勢(은시세)가 復活(부활)되는 境遇(경우)에는 當局(당후)은 다시 그 賠償金(배상금)을 引上(인상)할 것이다. 中國(중국)의 銀時勢(은시세)가 暴騰(폭등)함에 不拘(불구)하고 耕作者(경작자)에 대하여 賠償金(배상금)을 引上(인하)하지 안는다면 결국은 三井(삼정)의 一個資閥(일개자벌)을 더욱 (략) - 원문)의 方策(방책)이 아닐가? (끝) -(3월16일)-

朝鮮人蔘 輸出統計 1個月間 4千餘斤 (조선인삼 수출통계 1개월간 4천여근)

最近 1개월간 朝鮮人蔘의 輸出統計를 보면 (최근 1개월간 조선인삼의 수출통계를 보면)

日本(일본)4186斤(근)

中國(중국) 120斤(근)

海峽植民地其他米洲等 各國 63斤 (해협식민지기타미주등 각국 63근 )

紅蔘 4斤價格 1萬5千8百50圓으로 最近 上海方面輸出이 激減하였는데 이것은 關稅改訂關係이라고 본다. (홍삼 4근가격 1만5천8백50원으로 최근 상해방면수출이 격감하였는데 이것은 관세개정관계이라고 본다.)

**【참고문헌】**

없음

**【집필자】**

김미혜(호서대학교)

**【자료명】**

어린이의 榮養(영양)을 害(해)케 하는 寄生蟲(기생충)에 對(대)하여

**【정의】**

이 글은 석이경(石履慶)이 쓴 글로 1935년 삼천리에 수록되었다. 이 글은 어린이의 기생충 감염이 어린이의 성장을 위협하고, 나아가 가정과 나라의 보배인 어린이에게 해를 가한다고 주장하였다. 이에 따라 몇 가지 기생충의 종류에 대해 나열하고, 감염경로를 설명하여 기생충을 예방하고자 하였다. 기생충을 예방하는 방법으로는 불결한 음식과 파리에 접촉한 음식을 먹지 말아야 하며, 야채 등을 생식하지 말아야 한다고 하였다. 또한 아이의 대변을 검사하고, 기생충이 있을 경우 구충약을 이용하기를 권장하였다.

**【음식 관련 정의】**

이 글에서는 야채와 음식물을 통해 감염되는 기생충에 대해 설명하고 있으며, 대체적으로 기생충에 대한 이야기가 주를 이루어 음식에 관한 상세한 내용은 없다.

**【서지】**

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 서명    | : 삼천리(三千里) pp 252-254           |
| 발행년월일 | : 1935년 07월 01일                 |
| 기사제목  | : 어린이의 榮養을 害(해)케 하는 寄生蟲에 對(대)하여 |
| 필자    | : 石履慶(석이경)                      |
| 기사형태  | : 논설                            |
| 자료제공  | : 국사편찬위원회                       |
| 분류    | : 연속간행물 > 잡지                    |

**【목차와 구성】**

이 글은 논설의 형식을 갖추고 있으며, 가정과 국가의 보배인 어린이, 신체에 해로워 어린이를 해하는 기생충, 기생충의 감염경로와 종류, 기생충의 예방방법으로 구성되어 있다.

**【음식관련내용】**

표 1. 기사 내용 중 음식 추출

| 분류  | 음식명 | 비고   |
|-----|-----|--|
| 채소류 | 야채  | 기생충이 감염되는 오염물<br>기생충을 예방하기 위해서 생채소를 먹지 않아야 함 |

### 1. 가정과 국가의 보배인 어린이

「어린이는 一家(일가)의 보배요 또한 一國(일국)의 보배다」 장차로 차지할 가정의 주인공도 어린이요, 또한 일국의 주인공될 사람도 어린이라, 實(실)노 1가정의 보배며 국가의 보배다. 다행히 우리나라에서는 어린이의 생산률이 매년 증가하나 최근에 통계를 보면 우리나라에 소아의 사망률이 非常(비상)히 만으니, 국가 장래에 대하여 실노 한심한 일이다. 如何(여하)히 소아의 수가 만트라해도 半片(반편)이나 병신으로써 사망에, 빠지는 자가 만어서는 하등의 영향이 없겠으나, 건전한 소아가 없으면, 가정을 위하여, 또는 나라를 위하여, 아모 이익이 없을 것이다. 그러면 장성하여서, 사회에 노동하는 인물이 된다. 재목에 비하여 말하건대, 丸太(환태)이 되고, 棟木(동목)이 되고, 혹은 토대가 되어서 비로서 유용한 물건이 된다. 그러나 苗木時(묘목시)에 버러지가 먹어서 꾸불어지고 말으면 其(기) 묘목이 크다하드라도 其(기) 재목은 쓰지 못하게 된다.

### 2. 신체에 해로워 어린이를 해하는 기생충

이와 마찬가지로 사람에게도 虫蝕(충식)의 해독을 많이 받는데 現今 우리 가정의 어린이를 보면 복숭아나무 밤나무에 虫蝕(충식)이 잇는 것과 갓치 虫蝕(충식)이 어린이가 많이 있다. 원래 虫(충)이라고 함은 자고로 소아가 기운이 좃지 못하든지 혹은 腸痛(장롱)잇으면 충으로 因(인)함이라고 하였다. 그리고 보통사람들이 말하기를 사람에게 배속에는 누구나 虫(충)이 잇다든가 혹은 蛔虫藥(회충약)을 사용하여, 영지 회충이 나오면 신체에 해롭다는 등, 이모도가다- 사람에게는 회충이 잇다하는 말이다. 그러나 의학자들의 말하는 虫蝕(충식)의 소아라는 것은 버러지가 외계로부터 인체에 침입하여 害(해)하는 생물을 말하는 것인데 인체에 침입하여 해하는 충도, 여러종류가 잇서서, 육안으로 용이히 볼 수 잇는 버리지와 또는 육안으로 볼 수 없는 버러지가 잇으니 대변을 검사하여서 腸內(장내)에 기생하여서 어린이를 해하는 虫(충)에 대하여 말하고자 한다.

### 3. 기생충의 감염경로와 종류

소아시에 虫即寄生虫(충즉기생충)의 침해로 인하여 신체의 발육을 해할뿐 안이라, 어린이의 精神上發育(정신상발육)의 막대한 고장이 생김으로 인하여 학업상 발달도 완전치 못하게 되는 것이다.

어린이의 腸內(강내)에 기생해서 해를 주는 충은 장내에서 자연히 발생함은 안이고 반다시 외계로부터 인체내에 침입하여 그리고 腸內(강내)에서 성숙하여 비상히 다수의 卵(란)을 生(생)하고 其(기) 卵(란)이 糞便(분편)과 갓치 침입하기도 한다. 기생충이 何處(하처)로부터 발육하며 어떤 경로를 통하여 인체내에 들어옴을 말할 필요가 없으므로, 보통적 기생충과 몇가지에 대하여 말 하고저 한다.

1) 蛔虫(회충)=此虫(차충)은 누구든지 잘 아는 충이며, 長(장)이 5, 6, 寸(촌)이나 되는,

하고 큰 버러지인데, 특히 어린이들에게 만은 것이다. 이 회충이 장내에 있으면, 인체의 영양등을 취할 뿐 아니라, 일종의 독소를 토출함으로 인하여, 어린이는 급한 장통을 일으키기도 하며, 열이 나며 구토를 하며 두두렁이가 나오는 일도 있으며 어린이는 신경질이 되어서 眩暈(현훈), 急癇(급간), \*癇(간),을 일으키는 수가 있고, 혹 \*度(도)에 달하는 때에는, 어린이들이 사망하는 수가 있다. 此(차) 회충이 장내에 생기는 원인은 장내에 있는 회충은 장내에서 다수히 卵(란)을 生(생)하고, 其(기) 卵(란)이 대변과 갖치 배출하면, 濕地(())에서 하계에는 20일동안에 卵(란)중에서 적은 仔虫(자충)이 되며, 이러한 卵(란)이 음식물 또는 야채와 갖치 섭취되면 장내에 들어가서 겹줄을 버리고, 幼虫(유충)이 生(생)하며, 이것이 곳 자라서 장내에서 親虫(친충)이 되지 안코, 일단 장벽을 뚫고 들어가서 혈액중에 들어가 肺臟(폐장)으로 해서 肺臟(폐장)으로 들어가 거기서 좀 성장하고 其(기) 다음에는 기관으로 들어갔다다 다시 장내에 들어가서, 親虫(친충)이 되는 것이니, 그럼으로 회충에 감염이 되면, 폐장도 犯害(범해)가 되어서 어린이는 폐렴을 일으키는 일도 있다. 그리고 회충은 장내에서, 성장하며 사람이 섭취한 영양소를 회충이 섭취함으로 사람은 영양부족이 되어, 살이 울르지 못하고 때때로 복통을 하며 구토가 심한 것이다.

2) 十二指腸虫(십이지장충)=此虫(차충)은 蛔虫(회충)보다 적으며, 長(장)이 4, 5分(분)이요 그리고 가는 버러지이다. 此虫(차충)은 小腸(소장)의 상부에 기생하며 장벽을 뚫고 영양소를 섭취하며 출혈시키고 또는 일종의 독소를 내는 고로 어린이는 此虫(차충)에 걸이면, 빈혈이 되면서 발육이 좃치 못하며, 골격이 완전히 굵지 못하면서, 심한 경우에는, 靑氣(청기)가 돌며 손톱까지 변하며 혈색이 석긴 설사를 하며 입맛이 변하여 壁土(벽토) 등을 먹으며 기타 이상한 물건을 먹는 증세가 생기며 어려울 때에, 십이지장충에 걸니기 때문에 장년시에 달하여 육체와 정신발달이 불완전하다. 십이지장충도 회충과 갖치 多數(다수)에 卵(란)을 生(생)하지마는, 其(기) 卵(란)은 대변과 갖치 외계에 배출하여 점점 발달해서, 수일후에는 적은 유충으로 부화하며 此 유충이 田地(전지)와 야채 등에서 성장하다가 皮膚(피부)에 접촉하면 그곳으로부터 인체내에 들어가든가, 또는 야채물과 갖치 체내에 침입하여 회충과 갖치 일단 유충이 혈액중에 들어가서 폐장으로부터 폐장으로 들어가서 기관을 통하여 喉頭(후두)로 나와서 嚥下(연하)하여 下腸內(하장내)에 널으려 混虫(혼충)이 되는 것이다.

3) 蟯虫(요충)=此虫(차충)은 십이지장충과 갖치 회고 長(장)은 3, 4分(분)이나 되며 소장 하부에 만이 있으며, 卵을 生하게되면 其(기)충은 기묘히 肛門(항문)으로부터 기여나와서 大體(대체) 皮膚上(피부상)에 卵(란)을 생하는 성질이 있는 까닭으로, \*\*\*\*에 \*\*症(증)\*\*\*\* 어린이는 \*\*을 우지못하여 신경질이되고 此虫(차충)은 時時(시시)로 대변과 갖치 多出(다출)하여 田地(전지)와 야채에 퍼졌다가 다시 음식물 등과 갖치 口中(구중)으로 들어가서 장내에 가서 強虫(강충)이 되는 것이다.

4) 鞭虫(편충)=此虫(차충)도 십이지장충과 갖치 회고 가늘며 長이 4, 5分(분)이 되고, 적은 虫(충)인데 小腸下部(소장하부) 맹장부위에 기생하여 잇서서, 장벽에 뚫터서 흡혈해서 생식

하는 고로 어린이는 빈혈이 되고, 청색을 띄우며 점점 약해지나 십이지장충과 갖치 심하지는 안으나, 此虫(차충)의 卵(란)은 체외에 나와서, 水中(수준) 又(우)는 濕氣(습기)가 많은 곳에서 卵中(란중)에서, 仔虫(자충)이 되어 가지고 음식물과 한가지로 장내에 들어가서 混虫(혼충)이 되는 것이다. 이와 갖치 무서운 기생충을 예방할나면!

#### 4. 기생충의 예방 방법

- 1) 불결한 음식물과, 蠅(승)의 접촉한 음식을 먹지 말 것이며
- 2) 야채 등의 생식을 하지 말 것이다.

상술한 바와 갖치 무섭고 끔직한 버러지가, 장내에 기생하여 대변 중에 늘 卵을 배출하는 것인데, 此卵(차란)으로 기생충의 유무와 종류를 알 수가 잇는데 此寄生虫卵(차기생중란)의 유무를 알나면 대변검사가 필요하다. 우리들의 육안으로는 기생충란을 볼 수 없으므로 대변을 현미경으로 검사하면 卵(란)의 유무며 종류를 명확히 알 수가 잇음도 반다시 어린이의 대변검사를 하여줌이 대단히 필요하다고 생각한다. 검사의 결과 기생충란의 증명이 확실하면 各虫(각충)에 대한 驅虫藥(구충약)을 사용하여 튼튼한 어린이들이 되기를 바라는 바아다.

#### 【참고문헌】

없음

#### 【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

동방불로선제백죽비방(東方不老仙劑百粥秘方)

【정의】

청두건(靑頭巾)이라는 익명의 찬자가 한약재를 넣은 죽 100가지의 만드는 법을 쓴 책이다. 100가지의 재료에 따른 죽의 효능을 상세히 기술하고 있다. 1939년 『야담』5-12권에 실렸는데, 연육죽, 우죽(藕粥), 하비죽(荷鼻粥), 검실죽(芡實粥), 의이죽(薏苡粥), 편두죽(扁豆粥), 어미죽(御米粥), 강죽(薑粥), 향도엽죽(香稻葉粥), 정향과엽죽(丁香瓜葉粥) 등이 나온다.

서문에 “불로장생은 사람마다 원하는 야속한 욕망이다. 삼신산이 어데 있을까. 불로초가 과연 있었는가 쓸데없는 공상을 하는 장수 갈망증에 빠진 사람들은 활복하고 이에 공개하는 비방백죽 종류를 읽고 실험하여 보라. 강정(強精)과 회춘의 선방으로 문의 불출한 것을 백만 야담 독자에게 선물로 처음 공개하는 바이다.” 하였다.

【서지】

1939년 『야담』5-12

【음식관련 내용】

표 1. 『동방불노선제백죽비방』에 기록된 죽의 종류와 재료

| 음식명 |      | 재료(재료가<br>짓수)    | 효능                     | 본문내용   |
|-----|------|------------------|------------------------|--|
| 원문명 | 현대어명 |                  |                        |  |
| 연육죽 | 연어죽  | 이연 종자, 쌀, 물 (3)  | 혈액, 정력 돋움              | [전략] 혈액을 보하고 뜻을 강케하고 정신을 기르고 정력을 돋우기 때문에 뇌리한 사람에게 필요한 것이다.                           |
| 우죽  | -    | 연 종자, 쌀, 물 (3)   | 조루 예방, 위장의 소화 도움       | [전략] 심심이 상쾌해하고 조루를 예방할 수 있고 위장의 소화를 도와 유익한 것이다                                       |
| 하체죽 | -    | 연엽의 꼭지, 쌀, 물 (3) | 비위를 건강하게 함             | [전략] 청향이 더욱 좋고 비위를 강건케하며 강정케하는 것이 하체죽일 것이다.  |
| 검실죽 | 검실죽  | 계두, 쌀, 물 (3)     | 정액을 건강하게 함, 눈과 귀가 건강해짐 | 검은 일명을 계두라한다. 이 종자를 신선한 것을 정선하여 죽을 쑤어 사용하면 정액을 보하고 강신하고 그 우에 쇠약된 이목(耳目)을 회복시킨다. [후략] |
| 의이죽 | 의이죽  | 율무, 쌀, 물 (3)     | 선기, 중풍 치료에 효과적         | 의이란 갈정이라고도 하고 율무라고도 한다. [중략] 이 죽은 가장 고상한 양   |

|       |      |                          |                             |   |
|-------|------|--------------------------|-----------------------------|---|
|       |      |                          |                             | 심제이라 일커러 오는 것이다. 선기, 중풍이 완치된 레가 있다.   |
| 변두죽   | 변두죽  | 편두, 쌀, 물 (3)             | 해독, 장기간 복용 시 백발방지           | 편두를 죽에 넣을 때는 껍질을 벗기고 잘 마른 것을 써야 한다. 체 익지 않았을 시에는 꼬투리 체 넣어 먹어도 좋다. [후략]                      |
| 어미죽   | 어미죽  | 죽력, 쌀, 물 (3)             | 반위담채사리 고침                   | 죽력과 합하여 죽을 쑤어서 사용함이 좋다. 원래 양귀비꽃이란 사렬을 좇아 내이고 반위담채사리를 고칠 수 있는 강정재이니만큼 잘 물로 간이 달자서 죽에 넣으면 좋다. |
| 강죽    | 강죽   | 생강, 물 (2)                | 풍한 제거                       | 생강을 즙을 만들어 섞어 삶아서 먹는다. [중략] 흥분제로서는 효과가 큰데 풍한을 멀리하고 신명에 통한다한다.                               |
| 향도과죽  | 향도과죽 | 불 데운 제, 물, 찹쌀 벗짚엮, 쌀 (4) | 백탁 치유                       | 불데은재를 물에 잠가 그즙을 사용하기도 하고 될 수 있으면 찹쌀 벗짚엮을 대려서 하루밤을 두었다가 이것으로 죽을 쑤어 먹으면 백탁을 치유시킨다.            |
| 정향과과죽 | -    | 정향과, 쌀, 물 (3)            | 해독                          | [전략] 중국서는 독기를 없센다하여 행화춘에서 많이 사용한다.(참산삼입)  |
| 상아죽   | 상아죽  | 뽕나무잎, 물 (2)              | 오장육부 건강해짐, 눈이 좋아짐           | [전략] 이것을 구어 말리어 차 대신 대려마시면 강정하여진다.(유거청공, 화지 지?)   |
| 호도죽   | 호두죽  | 호도, 쌀, 물 (3)             | 불감증과 과로에 특효                 | 호도를 약연으로 진녹이어 물을 두고 지어서 개인 것을 쌀이 끓어 익은때 가하이 먹는다. [중략] 불감증이나 과로에 특효가 있다.(해지방)                |
| 행인죽   | 행인죽  | 살구씨, 설탕,                 | 회춘하고서 건강해짐                  | 살구씨의 껍질을 뺀기어 살아가지고 그 즙을 끓이는 것이다. [후략]   |
| 호마죽   | 호마죽  | 거승, 물 (2)                | 신경쇠약이나 회춘에 좋음, 백병 고침        | [전략] 물에 갈아서 그 즙을 내어 죽에 두어 쑤어 마신다. 신경쇠약이나 회춘에 고방이며 중국서는 백병을 고친다하여 오는 것이다.                    |
| 송인죽   | 송인죽  | 송실, 쌀, 물 (3)             | 장기를 살찌우고 따뜻하게 함, 풍골 고침      | 송실은 흰 것을 골라서 써야하는데 [중략] 패를 윤나게하고 풍골을 고칠수 있으며 수기찬기를 흐려지게하고 오장을 살찌게하며 장위를 따스케하는 것이다. [후략]     |
| 국묘죽   | 국묘죽  | 국묘, 쌀, 물 (30)            | 두뇌 회전에 도움, 흥중의 반열 제거, 풍현 제거 | 두뇌를 명석케하며 흥중의 반열을 제거시켜 풍현을 없이한다. 이 국묘는 대개는 달콤한대 줄기가 자지색인 달콤한 것을 잘라서 죽에 넣는 것이다. [후략]         |
| 국화죽   | 국화죽  | 국화 꽃잎, 쌀, 물 (3)          | 간혈, 기색 돋움, 갈증해소             | [전략] 잘 말리어서 가루를 만들어 죽에 넣는다. [중략] 간혈(肝血)을 기르고 기색을 돋우며 해갈 등 그 효과는 수                           |

|      |      |                             |   |   |
|------|------|-----------------------------|---|---|
|      |      |                             |   | 없다.   |
| 매화죽  | 매화죽  | 매화, 눈, 쌀<br>(3)             | 해독  | 푸른꼭지가 달고 화변을 그대로 따서<br>눈 녹인물로 쌀을 두어 죽을 쑤다. 해<br>독으로서의 특효가 있으며 [후략]  |
| 불수감죽 | 불수감죽 | 쌀, 물                        |   | 보통약재를 쓸때는 오래 된 것을 쓰나<br>죽에 넣을 때는 신선한 것을 골라서<br>써야한다. 오래 끓이지 말고 먹는것이<br>니 애정의 낭비자에게 좋다한다.(관유<br>목화)                      |
| 백합죽  | 백합죽  | 백합 (1)                      | -   | 흰꽃을 써야한다. 말리워써도 좋고 꽃<br>잎 그대로 써도 무방하다. 윤패, 조채<br>에 좋고 각기에 효과가 있다. 이것은<br>약효가 없으니 주의해야한다.                                |
| 사인죽  | 사인죽  | 사인, 쌀, 물<br>(3)             | 약식에 효과 있음                                       | 이것은 닭에서 멧돼에 마른채 갈아가지<br>고 죽에 뿌려 넣어 먹는 것이다. 약식<br>에 효과가 있다.  |
| 문장초죽 | 문장초죽 | 오가아(문장<br>초), 쌀, 물<br>(3)   |   | [전략] 근피가 사람에게 유익한 것을<br>본초강목에도 있거나와 그 잎을 채소로<br>먹어도 좋으며 싹을 마셔 죽에 섞어<br>쑤는데 닭이 말리어 차 대용하여 대려<br>마셔도 효과는 한가지다.            |
| 구기엽죽 | -    | 구기엽, 쌀,<br>물 (3)            | 쇠신함에 쓰임   | [전략] 이 입을 죽에 넣어 쑤는 것인데<br>말리어서 역시 차대용으로 대리어 먹는<br>것도 좋다. 맛이 달고 시원한 것이 이<br>입의 특징이라 할 수 있으며 쇠신함에<br>상용하여 그 효과가 불만한 것이 있다 |
| 비파엽죽 | 비파엽죽 | 비파엽, 쌀,<br>물 (3)            | 폐병 치료   | [전략] 털을쓰여 없애던가 또는 감초탕<br>으로 새척하여 청밀을 발라거 구어가지<br>고 죽에 갈아 넣어 먹는다. [후략]   |
| 명죽   | 명죽   | 차의 싹, 쌀,<br>물 (3)           | -   | [전략] 끄려서 진한즙을 달자? 죽에 넣<br>는 것이다.  |
| 소엽죽  | 소엽죽  | 소엽, 쌀, 물<br>(3)             | 풍한 발산, 담 제<br>거                                 | 이는 그 엽으로 죽을 쑤다느니 보다<br>밥을 짓는데 넣어 사용한다. [중략] 풍<br>한을 발산시키고 담을 없이 한다.   |
| 소자죽  | 소자죽  | 소자, 마자인<br>(2)              | 장기간 복용 시<br>몸이 부해짐, 피부<br>색이 하얘짐, 몸<br>에서 향기가 남 | 소자에 마자인을 가하이 쓰면 더욱 좋<br>다. 이 소자죽을 장복하면 몸이 부해지<br>고 빛이 히어지고 몸에서 향기가 몰신<br>하게 난다한다.                                       |
| 곽향죽  | 곽향죽  | 오향 금누자<br>의 곽향, 쌀,<br>물 (3) | 비위토익, 곽란,<br>심보통 치료                             | 오향 금누자라는 이칭이 있다. 곽향이<br>라하는 것은 그 입을 가르침인데 이<br>죽은 비위토익,곽란,심보통을 고칠 수<br>있다.  |
| 박하죽  | 박하죽  | 박하, 쌀, 물<br>(3)             | 입냄새 제거, 목을<br>상쾌하게 함                            | 입에서 내음새가 나는 사람은 이 죽을<br>장복하여야한다. 담소를 멈추고, 관경<br>을 통개하고 [후략]   |

|           |      |                       |                          |  |
|-----------|------|-----------------------|--------------------------|--|
| 송엽죽       | 송엽죽  | 송엽, 물, 쌀 (3)          | 몸이 가벼워짐, 오장을 안온케함        | 송엽을 잘게 썰어서 이것을 삶아 그 국물을 가지고 죽을 쑤어 먹는다. [후략]                          |
| 화초죽       | 화초죽  | 화초, 쌀, 물 (3)          |                          | 화초는 입담은 것은 유독하니 봉우리를 담으르지 않은 것을 골라서 죽을 쑤어 먹는 것이다. [후략]               |
| 육죽        | -    | 건울가루, 쌀, 물 (3)        | 신기를 돋움                   | 신기를 도우는데 효과가 있다한다. 쌀죽에 석기 쑤어도 무방하며 매일아침 건울가루와 도야지신의 죽을 장복하는 것이 좋다.   |
| 녹두죽       | 녹두죽  | 녹두, 쌀, 물 (3)          | 소갈음수 고침, 위장 도움           | 소갈음수를 고치며 [중략] 꼬치나 열매까지 함께 삶아 그 즙으로 쌀죽을 쑤는 것이다.                      |
| (사슴)복미죽   | -    | 사슴꼬리, 쌀, 물 (3)        | 양기 보충, 회임재               | [전략] 말리우꼬리를 잘게 잘라 이것을 두고 죽을 쑤어 먹는 것인데 회임재로 사슴의 복자를 먹는것도 부기하여둔다.      |
| 연와죽(제비집)  | 연와죽  | 연와, 쌀, 물 (3)          | 폐 건강하게 함, 담을 없앴, 기침 멎게 함 | 폐를 보하고 담을 색이고 기침을 멎게 하며 이것을 죽을 쑤어 담식하면 효과가 있다. [후략]                  |
| 산약죽       | 산약죽  | 찹쌀, 산약, 사탕, 후추, 물 (5) | 불능자나 신경과 도자에게 좋음         | [전략] 찹쌀을 하루밤 물에 담아두고 산약을 잘 물에 담가 사탕과 후추를 가하여 끓이면 신기보약이 된다. [후략]      |
| 백복령죽      | 백복령죽 | 백복령, 쌀, 물 (3)         | 불면증, 신허, 몽정, 백탁 치료       | 신허, 몽정, 백탁을 고칠 수 있는 회춘 특효약이라 전평이 있다. [후략]                            |
| 적소두죽      | 적소두죽 | 적소두, 쌀, 물 (3)         | 수종 해소                    | 수종을 해소케하며 자기를 고친다. [후략]  |
| 거두죽       | -    | 거두, 잠두, 마늘, 쌀, 물 (5)  | ?                        | 껍질을 벗긴 후에 죽에 넣어야한다. [후략]   |
| 괭누근죽      | 괭루근죽 | 괭누근, 쌀, 물 (3)         | 빈혈 예방, 몸보신               | 물로 갈아 가루를 가라앉게 하여 가지고 물을 씻어 버린 다음 용마를 죽에 넣어 먹는 [후략]                  |
| 면죽        | 수제비  | 밀국수, 쌀, 물 (3)         | 강기 오장 보강                 | 한리백사에는 밀국수를 황색이 되도록 닦가가지고 쌀과 같이 끓이면 좋다. [후략]                         |
| 련(저민고기)장죽 | -    | 두태류(백두), 쌀, 물 (3)     | 해독                       | 사실은 체 썩지 않는 것이다. 각종의 두태류로 만들 수 있는데 백두를 흔히 사용한다. [후략]                 |
| 용안육죽      | 용안육죽 | 용안육, 쌀, 물 (3)         |                          | 개위(開胃) 열비(悅脾) 양심익지(養心益智) 그 효과가 신명에 통한다하나 죽을 쑤 것까지 없이 과실로서 상식하는것도 좋다. |
| 대조죽       | 대조죽  | 대조, 쌀, 물 (3)          |                          | 종류가 많으나 씹어보아 산미가 없는 것이면 좋다.  |
| 자장죽       | 자장죽  | 청자, 쌀, 물              | 해소허열과 구건                 | 해?소허열(?소虛熱)과 구건설조(口乾舌  |

|      |      |                      |                               |   |
|------|------|----------------------|-------------------------------|---|
|      |      | (3)                  | 설고 치료, 주독 해독                  | 燥)를 고치며 대소장을 이롭게 하며 발령을 제하며 주독을 푸는 특효가 있다. [후략]               |
| 시병죽  | -    | 시, 물, 쌀 (3)          | 치질 치료                         | [전략] 백시의 껍질을 벗기어 독에 넣어 백상(白霜)이 난뒤에 그 상 =가루= 을 죽에 넣는다.         |
| 계거자죽 | -    | 계거자, 쌀, 물 (3)        | 주독 해소, 변갈 치료                  | 이 죽을 쑤어두었다가 해장에 먹으면 간해어 변갈을 고칠수 있다.                           |
| 구기자죽 | 구기자죽 | 구기자, 쌀, 물 (3)        | 장양제                           | 정혈(精血)을 보하고 신기(腎氣)를 도우는 예로부터 정평있는 장양제다. [후략]                  |
| 목이죽  | 목이죽  | 목이, 쌀, 물 (3)         | 치질 치료                         | [전략] 물크러지도록 물을 메이 먹게한다. [후략]                                  |
| 소맥죽  | 소맥죽  | 소맥, 톱맥, 쌀, 물 (4)     | -                             | 소맥을 산마 그물로 톱 맥과 쌀을 가하여 다시 끓인다.                                |
| 목죽   | 목죽   |                      | -                             | 잘 말리어 죽에 넣어 먹는다. [후략]   |
| 담죽엽죽 | 담죽엽죽 | 담죽엽, 물, 쌀 (3)        | 청심재, 빈혈 치료, 소변 원활하게 해줌        | [전략] 땅죽엽을 물에 삶아 밥과 끓여 이것을 먹으면 서기(暑氣)를 피할수 있다고 쓰여있으나 죽이 더욱 좋다. |
| 패모죽  | 패모죽  | 패모, 물, 쌀 (3)         | 담 새임, 소혈 멎게 함, 현기증 해소, 우울증 치료 | 담을 새이고 소혈을 멎게한다. 이것을 갈아가지고 죽에 넣으면 현기증을 벗게 하고 우울을 무산시킨다. [후략]  |
| 죽엽죽  | 죽엽죽  | 죽엽, 쌀, 물, 사탕, 석고 (5) | 내열 치료, 두통 치료                  | 유명한 중경(仲景)의 죽엽석고탕이라는 것은 사탕과 석고를 같이 삶은 것이다. [후략]               |
| 죽력죽  | 죽력죽  | 죽력, 쌀, 물 (3)         | 구창, 목통, 소갈에 특효                | 죽이 익은 후에 넣어 먹을 것, 구창(口瘡), 목통(目痛), 소갈(消渴)에도 특효                 |
| 우유죽  | 우유죽  | 소젖, 쌀, 물 (3)         | 조항 치료                         | 백석영과 흑두로서 소를 길르고 그 젖을 자서 죽을 끓이어 먹으면 조항을 고칠수 있다. [후략]          |
| 록육죽  | -    | 사슴고기, 술, 쌀, 물 (4)    | 정기오강 보강,                      | 풍건(風乾)한 사슴고기를 술로 끓이어 잘게 썰어 죽을 만든다. [후략]                       |
| 담채죽  | 담채죽  | 자소, 동과, 무, 쌀, 물 (5)  | 몸보신                           | 자소(紫蘇), 동과, 무를 쌀과 같이 끓이어 사용하면 노쇠한 이들에게 좋다.                    |
| 계즙죽  | 계즙죽  | 백옹계, 쌀, 물 (3)        | 미치광이 고칠수 있음                   | 백옹계는 미치광이를 고칠수 있다하고 각기(脚氣)에는 조골옹계가 좋다.                        |
| 압즙죽  | 압즙죽  | 청두압, 오미, 쌀, 물 (4)    | 보혈, 강신, 제열에 좋음                | [전략] 청두압은 오미와 합하여 죽을 쑤는데 보혈(補血), 강신(強腎), 제열(除熱) 좋다. [후략]      |
| 해삼죽  | 해삼죽  | 해삼, 오미, 물 (3)        | 자신, 보음등 회춘약                   | 물르게 삶아 그것을 다시 썰어서 오미와 같이 죽에 넣는다. [후략]                         |
| 산조인죽 | 산조인죽 | 산조인, 쌀, 물 (3)        | 골증, 불면증 치료                    | [전략] 물로 개어 갈아가지고 그 용마를 죽을 만들어 끓여오르는 것을 기다려 다시 지황즙을 가입하여 끓인다.  |
| 차전자죽 | 차전자죽 | 차전자 잎,               | ?질에 효험                        | 그 엽을 채소로 오랫동안 먹으면 몸이  |

|      |      |                          |  |   |
|------|------|--------------------------|--|---|
|      |      | 쌀, 물 (3)                 |  | 가벼워진다. 강정재보다 노인의 ○질에 효험이 있는데 솜에 싸가지고 죽에 넣어서 삶는 것이다.   |
| 육종용죽 | 육종용죽 | 육종용, 쌀, 양민즙,             | 노상정패, 심독다 음의 패와 얼굴 검은 것을 치료, 자양보음 허리나 무릎을 따스하게 함 | 육종용을 고가 쌀과 양민즙을 두고 죽을 쑤는 것인데 [후략]                     |
| 우남근죽 | -    | 우남근, 파, 고초, 오미, 물, 쌀 (5) | 중풍 치료  | [전략] 뿌리를 말리어가지고 이를 가루를 만들어 죽에 넣고 파와 고초 오미를 넣어가지고 끓인다. |
| 옥이인죽 | 옥이인죽 | 옥이인, 쌀, 물 (3)            | 수종, 기침 치료  | 물로 같이 탈즌죽에 의인인을 두고 쌀로 죽을 끓인다 [후략]                     |
| 대마인죽 | 대마인죽 | 대마인, 쌀, 물 (3)            | 대변뽕통에 좋음,  | 껍질을 버린후 그 씨를 삶아가지고 죽을 쑤어먹는다. [후략]                     |

표 2. 『동방불노선제백죽비방』에 기록된 해초정의 종류와 재료

| 음식명  |      | 재료(재료가짓 수)            | 효능            | 본문내용   |
|------|------|-----------------------|---------------|--|
| 원문명  | 현대어명 |                       |               |  |
| 유피죽  | 유피죽  | 유피, 쌀, 물 (3)          | 최면제           | 그 껍질을 비개 가루를 만들어 채소와 같이 먹어도 좋으나 죽을 쑤어 먹는 것이 더욱 효과가 크다 [후략]                           |
| 상백피죽 | 상백피탕 | 찹쌀가루, 물, 백화 (3)       | 해소토혈 치료       | 찹쌀가루를 닦가지고 이것을 보아 백화와 같이 삶는다. [후략]   |
| 맥문동죽 | 맥문동죽 | 대추, 죽엽, 맥문동, 쌀, 물 (5) | 회춘            | 대추와 죽엽을 맥문동과 같이 열은 물에 구어 죽을 쑤다. [후략]   |
| 오질영죽 | -    | 오질영, 술, 쌀, 물 (4)      | 한랭, 심통, 복장 정제 | 술로 이것을 끓여도 좋다. 쌀은 가티 끓이면 더욱 좋다. 한랭, 심통, 복장을 정제하는 특효가 있다. [후략]                        |
| 당산죽  | -    | 당산, 감초말, 쌀, 물 (4)     | 학질 치료         | 감초말과 두서너번 끓여 내인 후에 산을 두고 끓여야한다. [후략]   |
| 백석영죽 | -    | 석영, 물, 쌀 (3)          | 장수 식품         | 석영을 복용하는 법은 먼저 쇠뿔치로 보아서 가루를 만들어가지고 물에 담어 두었다가 맑게 가라앉음을 기다려 아침 일찍 이물을 가지고 죽을 쑤다. [후략] |
| 자석영죽 | -    | 석영, 물, 쌀 (3)          | 신허 치료, 마음진정   | 석영을 보아 팔알만큼씩하게하여 물로 끓여낸 다음 그 물로 죽을 쑤는 것인데 [후략]                                       |
| 자석죽  | 자석죽  | 자석, 도야지               | -             | 쇠뿔치로 가루를 만들어 솜에 싸가지고   |

|      |      |                       |                       |  |
|------|------|-----------------------|-----------------------|--|
|      |      | 신, 쌀, 물<br>(4)        |                       | 도야지신을 두고 죽을 쑤다. [후략]   |
| 골석죽  | -    | 골석, 물, 쌀,<br>목단껍질 (4) | -                     | 물을 두고 끓여 그 즙을 쌀과 끓인다.<br>[중략] 이것을 갈아가지고 분말을 만들어<br>목단껍질(牧丹皮)과 같이 반나절을<br>끓여 물을 깨우고 벌에 말려 먹으면 좋<br>다. |
| 백석지죽 | 백석지죽 | 백석지, 쌀,<br>물 (3)      | 미질 치료                 | [전략] 같은 분말과 죽을 먹으면 미질을<br>고칠 수 있다.   |
| 총백죽  | 총백죽  | 총백, 쌀, 물,<br>초 (4)    | 식은땀 흘리는 사<br>람에게 유익   | 쌀과 끓인때 초를 조금가하면 좋다. [후<br>략]   |
| 내비죽  | -    | 내비, 쌀, 물<br>(3)       | 담을 색임, 면독<br>품        | [전략] 이것을 생채 찢어 즙을 만들어<br>죽에 넣는 것인데 소화를 돕고, 담을<br>색이게 하며 면독을 푸는데 제일이다.                                |
| 파채죽  | 시금치죽 | 파채, 쌀, 물<br>(3)       | 화중윤조, 주독 해<br>소.      | 화중윤조(和中潤燥), 주독을 푸는데 좋<br>다. 이 뿌리를 상용하면 오장이 잘 정<br>돈된다.   |
| 침채죽  | -    | 건, 쌀, 물<br>(3)        | 열 식힘, 미진 치<br>료       | 원래 건?에 써오는 것이다. 여름에 이<br>죽을 먹으면 열을 색일수 있다. [후략]  |
| 향채근죽 | -    | 향채근, 쌀,<br>물 (3)      | 백탁 치료, 음 치<br>료       | [전략] 그 뿌리를 삶은 물로 죽을 쑤는<br>것인데 이 물은 보통 우설두초(牛舌頭<br>草)라고 하며 [후략]                                       |
| 개채죽  | 개채죽  | 개채, 쌀, 물<br>(3)       | 일시적 폐감                | 털이 있는 것을 재하고는 죽으로 쑤어<br>먹으면 [후략]   |
| 구채죽  | 구채죽  | 구채, 쌀, 물<br>(3)       | 보허, 장양, 배가<br>냉한 것 치료 | 이질(痢疾)을 고치는데는 엽을 사용하나<br>뿌리를 사용하면 강정약이 낫다. [후략]  |
| 구자죽  | 구자죽  | 구자, 쌀, 물<br>(3)       | 몽정 치료                 | 몽정을 고친다.   |
| 현채죽  | 현채죽  | 현채, 쌀, 죽<br>(3)       | 기리, 혈리 치료             | 흰 것은 한열(寒熱)을 제하고 자색은 기<br>리(氣痢)를 고치고 적색은 혈리(血痢)를<br>고친다. [후략]  |
| 양현죽  | -    | 양현, 쌀, 물<br>(3)       | 회춘약                   | 총백(蘊白) 구기(枸杞)의 엽을 두고 오<br>미와 함께 끓인즙을 다시 쌀을 두고 끓<br>인다. [후략]  |
| 저두죽  | 저두죽  | 저두, 쌀, 물<br>(3)       | 소갈음수 치료               | [전략] 수컷의 창자를 두고 끓인죽이 좋<br>다.   |
| 양간죽  | 양간죽  | 양간, 구자,<br>물, 쌀 (4)   |                       | 양간을 잘레 썰어 구자(韭子) 구운 것을<br>두고 끓인 국물을 두고 죽을 쑤다. [후<br>략]   |
| 양신골죽 | -    | 양신골, 쌀,<br>물 (3)      | 보양 강장약                | 몽치로 뼈를 찢때기 이것을 끓인 국물<br>로 청량미를 넣고 죽을 쑤어 장복한다.<br>[후략]  |
| 태육죽  | -    | 황구, 쌀, 물<br>(3)       | 오장육부 건강하<br>게 함       | 황구를 피가 흘러 없어지지 않게 하여<br>쌀을 두고 삶는다. [후략]  |
| 마작죽  | 마작죽  | 참새, 술, 파,<br>쌀, 물 (5) | -                     | 참새를 구어 더운술과 같이 끓여 파와<br>쌀을 두고 죽을 쑤다. [후략]  |

|     |     |                 |   |                                  |
|-----|-----|-----------------|---|----------------------------------|
| 이어죽 | 이어죽 | 이어, 쌀, 물<br>(3) | - | 동변에 하루밤 담아두었다가 타지도록<br>구어 죽을 쑤다. |
|-----|-----|-----------------|---|----------------------------------|

【관련논저】

없음

【집필자】

정혜경(호서대학교), 우나리아(호서대학교), 박준희 (호서대학교),

【자료명】

조선요리법

【정의】

작자 미상의 영남춘추사에 나온 『조선요리법』(1934)은 여름철 한국음식을 21종을 소개하고 있다. 서문에 “과학상 견지로 보와 영양상 충분한 정도 내에서 될 수 있는 대로 경제되고 맛있고 간편한 하기 요리법을 소개합니다.”라고 하였다.

내용은 일반적으로 잘 알려진 평이한 음식들인데 주식으로 밀국수, 국수장국, 날떡국, 잣죽, 어만두 등 5종, 찬물 중에 국·찌개로 신선로, 육개장, 미역장국, 된장찌개, 명란젓찌개, 송이찌개, 잉어지짐이 등 7종과 그밖의 찬물로 배추전, 살코기산적, 잡채, 깻잎쌈, 떡볶기, 알쌈, 못소, 외장아찌 등 8종과 음료인 보리수단이 나온다. ‘못소’는 말린 해삼을 불려서 뱃속에 소를 넣고 지진 해삼전유어이다.

【서지】

|                   |
|-------------------|
| 자료명: 조선요리법        |
| 저자: 미상            |
| 발행사항: 영남춘추사, 1934 |

【음식관련 내용】

표 1. 『조선요리법』에 기록된 국, 탕, 찌개류의 종류와 재료

| 음식명     |      | 재료<br>(가짓수)                                     | 조리법  | 본문내용  |
|---------|------|---|--|---|
| 원문명     | 현대어명 |   |  |   |
| 육꺼장     | 육개장  | 소고기, 대창, 곱창, 양동, 잡육, 파, 간장, 참기름, 깨소금, 후추갈우 (10) | 파 썰기 → 삶기 → 살코기 손으로 잘게 찢기 → 장, 기름, 깨소금, 후춧가루로 간맞추기 → 고기 삶은 물에 넣고 끓이기 | [전략] 살코기는 손으로 잘게 찢—더늦코 장과 기름과 새—소금과 후춧가루를 치고 간을 잘 맞추어서 [후략] |
| 미역장국    | 미역장국 | 미역, 소고기, 간장, 참기름, 파, 초 (6)                      | 미역 뜯기 → 고기와 파 넣기 → 물넣고 끓이기   | [전략] 솥에 모도 너허서 주물너 물을조곰치 고기와 미역이 의도록 물을 처서 먹나니라             |
| 된장쌈   개 | 된장찌개 | 된장, 소고기, 송이버섯, 깨소금, 참기름, 생각, 풋고추, 뽕애넛, 호박       | 참기름, 고기, 송이버섯, 파 넣기 → 풋고추 어슷 썰기 → 된장을 물에 개어 끓이기                      | 이 찌개에 드는 것이 만으나 기름과 고기와 [중략] 남비에 된장을 물에 타서 새—리나니라           |

|         |       | (9)   |   |  |
|---------|-------|---|---|--|
| 명난젓씨 1개 | 명난젓찌개 | 명난젓, 소고기, 두부, 파, 장 (5)  | 고기와 파 썰기 → 명난젓과 두부 넣기                             | 연한고기와파 을 써러넛코 알젓을 윈이르넛코 지저먹나니 [후략]             |
| 송이씨 1개  | 송이찌개  | 송이, 두부, 소고기, 파, 참기름, 후춧가루, 깨소금, 간장 (8)                        | 송이를 잘게 썰기 → 간장, 파, 참기름, 깨소금, 후춧가루로 양념             | 송이를잘게썰고두부 을써러넛코 간장에 [후략]                       |
| 신선로     | 신선로   | 각종 전, 완자, 소고기나 돼지고기, 국수, 해삼, 석이, 계란, 은행, 호도, 실백, 파, 실고초장 (12) | 재료 준비하기 → 신선로에 고기 재우기 → 양념 하기 → 장국 붓고 끓이기 → 국수 넣기 | [전략]신선로에 고기를잘재여넛코가 진양념을 다하야 못쳐서 [중략] 국수를너어먹나니라 |
| 버섯국     | 버섯국   | 버섯(아무 버섯이나), 두부, 밀가루나 가다구리, 간장 (4)                            | 맑은 장국 식히기 → 밀가루 풀기 → 버섯, 두부 넣기 → 끓이기              | 말근 장국을 식혀서 밀가루를 덩이지지 않게 푸러넛고 버섯을 너코 또 두부를 [후략] |
| 날씨 1국   | 날떡국   | 쌀가루, 소고기, 간장, 후춧가루, 파 (5)                                     | 쌀가루 반죽 → 고기 다지기 → 장국 끓이기 → 가진 양념하기 → 고명 얹기        | [전략] 고기을다저넛코 사-리 인장국에너어 다시사-리 여서 가진약염을하야 [후략]  |

표 2. 『조선요리법』에 기록된 국수류의 종류와 재료

| 음식명  |      | 재료<br>(가짓수)                        | 조리법   | 본문내용  |
|------|------|------------------------------------|---|---|
| 원문명  | 현대어명 |                                    |   |   |
| 밀국수  | 밀국수  | 밀가루, 간장, 소고기, 파, 후춧가루, 깨소금, 고명 (7) | 밀가루 반죽 하기 → 반죽 삶기 → 맑은 장국 끓이기 → 고기 썰기 → 양념과 간장으로 볶기 → 고명 얹기 | 밀가루를 물에 만죽할사-리 장을 조금 쳐서 변 친 후에 방망이로 알게 밀어 잘게 써어러 [중략] 맑은 장국을 끄려 붓고 [후략] |
| 국수장국 | 국수장국 | 살코기, 국수, 참기름, 파, 후춧가루, 깨소금 (6)     | 고기 썰어 양념하여 볶기 → 물을 붓고 간맞추기 → 계란을 국속에 넣기                     | [전략] 국수를조리에담아 더웁토렴한후에 그릇에담고 [중략] 고기를잘게써러약염 하야복가서먹나니라                    |

표 3. 『조선요리법』에 기록된 장앗치류의 재료와 조리법

| 음식명  |      | 재료<br>(가짓수)                                 | 조리법  | 본문내용  |
|------|------|---|--|---|
| 원문명  | 현대어명 |   |  |   |
| 외장앗치 | 외장앗치 | 외, 간장, 참기름,<br>생각, 깨소금, 고추,<br>파, 마늘<br>(8) | 외 속을 빼기 →<br>소금에 절이기 →<br>기름에 볶기 →<br>간장, 기름, 깨소금,<br>실고초, 생각, 마늘<br>넣어 버무리기 | 외 속을 <b>새</b> 고<br>골패 <b>새</b> 기 처를<br>써어러 소곰에<br>잠 <b>새</b> 려 저렷다가<br>[후략] |

표 4. 『조선요리법』에 기록된 보리수란의 재료와 조리법

| 음식명  |      | 재료<br>(가짓수) | 조리법   | 본문내용  |
|------|------|-------------|---|---|
| 원문명  | 현대어명 |             |   |   |
| 보리수란 | 보리수란 | 보리가루<br>(1) | 보리를 체에 치기<br>→ 반죽하기 →<br>삶기 → 설탕이나<br>끓에 넣기 | [전략] 맨물에<br>반죽하여<br>피암만큼식 둥글게<br>비저 쌀마 [중략]<br>설탕이나 <b>새</b> 려<br>너허 먹으면 [후략] |

표 5. 『조선요리법』에 기록된 깻잎쌈의 재료와 조리법

| 음식명         |      | 재료<br>(가짓수)                          | 조리법   | 본문내용  |
|-------------|------|--------------------------------------|---|---|
| 원문명         | 현대어명 |                                      |   |   |
| <b>새</b> 납쌈 | 깻잎쌈  | 깻잎, 파, 기름,<br>간장, 소고기,<br>깨소금<br>(6) | 깻잎 데치기 →<br>간장, 파, 기름,<br>깨소금, 파로 양념<br>→ 살코기 다져<br>넣기 → 물 조금<br>넣고 끓이기 | 안신향 <b>새</b> 납을<br>데쳐버리고 [중략]<br>살코기를 난도하여<br>함 <b>새</b> 주물너 물<br>조곰 치고 오래동안<br><b>새</b> 려 [후략] |

표 6. 『조선요리법』에 기록된 어만두의 재료와 조리법

| 음식명 |      | 재료<br>(가짓수)  | 조리법  | 본문내용   |
|-----|------|--|--|--|
| 원문명 | 현대어명 |  |  |  |
| 어만두 | 어만두  | 소고기나 제육이나<br>닭고기, 후춧가루,<br>송이버섯, 송어,<br>가다구리, 참기름,<br>소금, 간장, 초,<br>실백<br>(10) | 고기를 다져 후추,<br>버섯, 파, 석이,<br>기름, 파, 장으로<br>양념 → 송어를<br>얇게 포뜨기 →<br>목말을 쓰워 익히기 | 고기를 난도하여<br>후춧가루와버섯파석<br>이등을잘게 [중략]<br>녹알을씨워 <b>새</b> 난물<br>에한아식집어넣허익<br>거든 [후략] |

표 7. 『조선요리법』에 기록된 배추전의 재료와 조리법

| 음식명 |      | 재료<br>(가짓수)  | 조리법  | 본문내용   |
|-----|------|--|--|--|
| 원문명 | 현대어명 |  |  |  |
| 배추전 | 배추전  | 통배추, 간장,<br>후춧가루, 참기름,<br>밀가루, 계란,<br>소고기, 간장<br>(8) | 통배추를 잘라<br>데치기 → 소고기를<br>익혀 양념하기 →<br>배추 한 조각과<br>소고기를 합하여<br>밀가루를 조금 묻혀<br>계란에 씌워 지지기 | 조흔통배추를잘나디<br>쳐서 소고기를 잘게<br>익여 [중략]<br>밀가루를 조금 무쳐<br>계란을씨워<br>지저서[후략] |

표 8. 『조선요리법』에 기록된 살고기산적의 재료와 조리법

| 음식명   |       | 재료<br>(가짓수)                                      | 조리법  | 본문내용   |
|-------|-------|--|--|--|
| 원문명   | 현대어명  |  |  |  |
| 살고기산적 | 살고기산적 | 두부, 소고기,<br>밀가루, 간장,<br>깨소곰, 참기름,<br>후춧가루<br>(7) | 두부를 물기 짜서<br>밀가루 치기 →<br>소고기를 기름과<br>갖은양념하여<br>둥글게 빚기 →<br>미나리 썰기 →<br>버섯 볶기 →<br>황백란에 부치기 | 두부를 물세없이<br>ㅅㅈ 가지고[중략]기<br>름과 가진약염을<br>쳐서재인것을단데버<br>무려[후략] |

표 9. 『조선요리법』에 기록된 잉어지짐이의 재료와 조리법

| 음식명   |       | 재료<br>(가짓수)                | 조리법                            | 본문내용  |
|-------|-------|----------------------------|--------------------------------|---|
| 원문명   | 현대어명  |                            |                                |   |
| 잉어지짐이 | 잉어지짐이 | 소고기, 간장, 잉어,<br>고초장<br>(4) | 잉어 내장 빼기 →<br>토막 치기 →<br>고추장풀기 | 잉어내장을ㅅㅈ고<br>비늘을극지말고<br>씨서서 토막치고<br>물에고추장을<br>[후략] |

표 10. 『조선요리법』에 기록된 잡채의 재료와 조리법

| 음식명 |      | 재료<br>(가짓수)                                     | 조리법   | 본문내용                                  |
|-----|------|---|---|---------------------------------------|
| 원문명 | 현대어명 |   |   |                                       |
| 잡채  | 잡채   | 도라지, 송이버섯,<br>소고기, 파,<br>고초가루, 간장,<br>미나리, 참기름, | 도라지 불려 데치기<br>→ 살코기, 파 넣기<br>→ 생선 토막 쳐<br>달이기 | [전략]<br>토막친생선을넛코다<br>시ㅅ7-려ㅅㅈ가무르<br>도록 |

|  |  |                              |  |                   |
|--|--|------------------------------|--|-------------------|
|  |  | 깨소금, 후춧가루,<br>계란, 소금<br>(12) |  | 달인후에먹는것인데<br>[후략] |
|--|--|------------------------------|--|-------------------|

표 11. 『조선요리법』에 기록된 못소의 재료와 조리법

| 음식명 |      | 재료<br>(가짓수)  | 조리법  | 본문내용  |
|-----|------|--|--|---|
| 원문명 | 현대어명 |  |  |   |
| 못소  | 못소   | 해삼, 소고기, 두부,<br>후춧가루, 장,<br>밀가루, 계란,<br>기름초장, 소금,<br>깨곰소(10) | 해삼 배를 갈고<br>삶기 → 고기<br>익히기 → 두부를<br>후추, 깨, 기름, 파,<br>간장으로 양념 →<br>양념을 해삼 속에<br>넣기 → 밀가루를<br>묻혀 계란을 씌워<br>지지기 | [전략]<br>고기을잘게써러<br>익히고 두부를<br>보에 <del>사</del> 서 [중략]<br>해삼속에<br>통 <del>스</del> ·하새 <del>소</del> 을너코<br>밀가루를못척계란을<br>씨워 [후략] |

표 12. 『조선요리법』에 기록된 잣죽의 재료와 조리법

| 음식명 |      | 재료<br>(가짓수) | 조리법                                     | 본문내용   |
|-----|------|-------------|---|--|
| 원문명 | 현대어명 |             |   |  |
| 잣죽  | 잣죽   | 쌀, 잣, 소금(3) | 쌀갈기 → 대잣<br>으깨기 볶기 →<br>죽에 잣가루 소금<br>넣기 | 쌀을물에담가매에갈<br>이서 [중략]<br>죽을쭈는대잣을 <del>우</del><br>여조곰복가서<br>[후략] |

표 13. 『조선요리법』에 기록된 떡볶이의 재료와 조리법

| 음식명 |      | 재료<br>(가짓수)  | 조리법   | 본문내용  |
|-----|------|--|---|---|
| 원문명 | 현대어명 |  |   |   |
| 떡볶기 | 떡볶이  | 흰 떡, 송이, 석이,<br>소고기, 미나리,<br>계란, 실백, 파기름,<br>간장, 후춧가루,<br>설탕, 고초가루(12) | 떡 썰기 → 정육을<br>썰어 가진 고명하기<br>→ 송이, 석이, 파,<br>미나리 고명하여<br>볶기 → 떡을 장,<br>파, 설탕으로<br>양념하여 볶기 →<br>석이, 버섯 채쳐<br>실고추와 함께 엇기 | 잘맨든흰 <del>스</del> 커기를<br>[중략] 송이석이파<br>미나리등을<br>채쳐가지고<br>고명하야복고<br>[후략] |

표 14. 『조선요리법』에 기록된 알쌈의 재료와 조리법

| 음식명 |      | 재료<br>(가짓수)   | 조리법  | 본문내용   |
|-----|------|---|--|--|
| 원문명 | 현대어명 |   |  |  |
| 알쌈  | 알쌈   | 계란, 두부, 소고기,<br>간장, 초장, 깨소금,<br>참기름, 후춧가루,<br>실백(9) | 계란 개기 → 고기<br>재우기 → 두부,<br>석고를 양념하여<br>소만들기 →<br>송편모양으로<br>부치기 | 계란을사재 티려<br>소곰을조곰치고개여<br>서 [중략]<br>송편모양으로붓쳐서<br>가위도<br>모양있게돌여버히여<br>접시에담으며<br>[후략] |

【관련논저】

없음

【집필자】

정혜경(호서대학교), 우나리아(호서대학교)