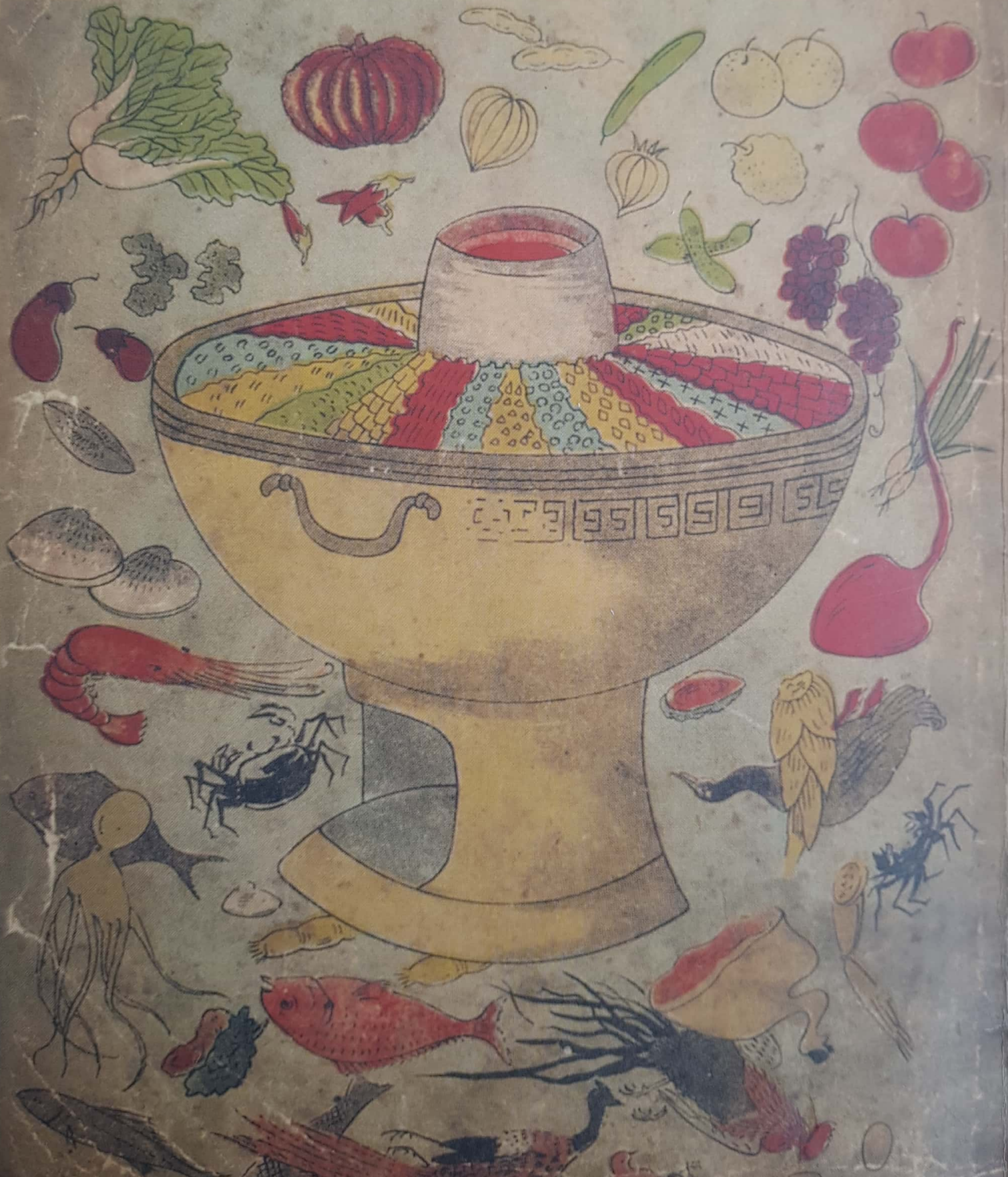


亭月

新式料理製法



부어익히나니라

▲팥장 【小豆醬】

팥을 얼마든지 사불러 모래를 업시하고 매에 가라 사불러 썰질을 버리고 다시 곱게 가라 물에 당근지 반일만에 전저말려 다시 뉘벼서 나문썰질을 업시하고 그이른날 일즉이 물을 붓고 정하게 일어서 전저말린 후에 밀가루와 합하여 주물러 덩이를 만드려 덥혀뉘지 한달만에 열고쓰내여 굴게 겨른 광주리에 녀코 바람 통하는 곳에 다라매여 두엇다가 그이듬해 이월보름게 쓰내여 수건으로 흰것을 말갓케 써서서 부스려려 다시 갈아 곱게만 드려 스무근가량에 소곰 열근너량중을 섯달(臘水)에 합하여 화일(火日) 되는날 새벽에 당가 두엇다가 두달 후에 가이먹나니라

본초에는 누룩가루 열근가량에 소곰 당근을 녀코 당근다 하엿나니라

▲대맥장 【大麥醬】 【大麥麴醬】

검은 콩당말을 모래 업시하고 복가서 물에 그

물재 솟테 붓고 살마 무르거든 전저내여 식켜서 보리가루 백근가량을 가늘게 작말하여 콩살문집과 한테 반죽하여 크게 조각을 써러 시루에 써서 쪄다 식거든 닥나 무입호로 덥혔다가 누른 옷납거든 내여 베틀말려 작말하여 정일(丁日)이나 화일(火日)에 당그나니 이황자(黃子)한말에 소곰 두근과 정화수 여덜근을 모다 합하여 항아리에 녀코 베틀해 놓나니라

▲집장 【汁醬】

밀기울(小麥麴)두말과 콩한말을 물에 불려 밀기울과 갓치 두다려 써내여 손으로 주물러 덩어리를 만드려 가랑납홀 덥혀 옷을 입거든 쓰내여 베틀해 말리고 집장을 당거든 누룩가루 한말과 물 섯되와 소곰 세홉을 한테 합하여 항아리에 녀코 아구리를 봉하여 말뚝속에 무들지니 니레만에 되고 만일 겻불에 무드면 열나홀만에 되나니라

쪄법은 콩한말에 밀기울 대여 섯되를 할지니 콩이 만흐면 맛이 달고 밀기울이 만흐면 마시시고 조치 못하니 시속법을 써라 집장 누룩을 썰썰에

대로만든체에 칠것이니 매양한말이면 소곰을 중  
종자로 하나만너코 깨소곰 닥흙을 라서합할지니  
장чат당글 집장불을 더부면 색이붉고 맛이조흐니  
간장을한중자 남짓하게너코 집장의 여러가지를  
고로 석되집이너무저지면 빗치들지안코 의와가  
지들은 반드시 집속에서 쓰내라 집이손구락새이  
로 조차나와야 도수에 합하는것이 다 집을할새에  
자조자조맛을보아 입에맛게하야 가지(물가지는  
못쓰오)를너코 누른외를 원통으로 썩지싸고 씨  
서서 집사이와 향아리안에 퍼 너은후에유지로  
향아리를 봉하고 소라기로덥고 진흙으로봉한지  
사흘만에 향아리를 말쑥속에뒀되 말쑥이 만아서  
잘씨지못하면 탕수를 자조세언지면 잘씨지나니  
라 집 라하는것은 국물이라 하는말이라

또법은 칠월보름후에 콩한말을써서 밀기울을  
체에쳐서 대엿되를합하야 다시시루에너코 써서  
짓씨여 둥글게하야 칼자루처럼 만드러 섬이나치  
룽에늦되 가랑님을 격지노아 서로붓지 안케하고  
씩워웃님거든 말린후에 가루만드러 한말에소곰  
석되를 합하야 반죽을질게하고 가지와중외를썩

지싸고씨서 물세업시하고 향아리도 정이써서 물  
세업시한후에 먼저집을붓고 한접식 간걸러너서  
향아리가 거워찰만하거든 썩지싼걸로 우거지를  
치되 손으로 고로눌러 비게하지 말게하고 유지  
로봉하고 썩게를덥고 밧격사면에는 진흙으로싸  
고 새말쑥을 만히너코 향아리를 그가운데다뭇고  
생플넙호로 그위를덥고 그위에 또말쑥으로 독집  
게덥고 단々히 할지니 적은향아리는 열나흘이면  
쓰내고 큰독이면 스무날후면 쓰내나니 말쑥이  
적으면 잘씨지 안을이니 물을썩려주면 잘씨지나  
니라

또법은 콩기울을 전법과 둥글게하고 생넙호로  
격지노아 독안에너코 축축한곳에 들지니 독을썩  
에엿히 기운이 새지안케하고 일해가 지나거든  
조곰썩엇다가 다시너코 또 룽칠일이면 밧게싸인  
것이 다 퍼질것이니 그제야 쓰내여 말려써쳐서  
가루만드러 대체에쳐서 한말에 소곰오흙을 물에  
타질게하고 가지나 외는 이위와갓치하고 말쑥을  
만히쌌코 썩기를기다려 썩을헤치고 마른플을 독  
접게살고 불을질너 불이한창 라거든 물을부어쓰

고 그 속이 식기 전에 향아리를 그 가운데 무들지니 만일 너무 썬면 한니레에 집어내고 조곰 썬면 두니레만에 집어내나니라

또 법은 가지가 한점이면 간장한말과 길기울석 되를 모도 버무려 향아리에너코 썩덜혀 되어서 말 썩속에 무더익히되 삼칠일이면 먹나니라

또 법은 칠월에 누른콩을 불에 당근지 한니레만에 전저서 가령한말이면 보리두말과 밀기울 서말을 썬연 후에 썩을만들되 어린애 주먹만치 만들고 먼저 공석을 시렁우에 펴고 썩이나 복나 무늬하나 다나 무늬를 깔고 썩을 그우에 펴고 그우에 썩을 독 겹게 덮고 니레만이면 누른곰팡이 낫거든 내여 말리고 하니 낫거든 다시 덮혀 누른옷 입기를 위한하나니 밀린 후에 작말하야 굴근체에 취노코 가지와 동아를 정하게 써서 향아리에 널제 가루만든 것을 한케식 격지노와 썩리고 아구리를 단단히 봉하고 쇠썩썩을 덮고 새말썩에 무든지 두니레면 스내나니 흑향아리를 아니쓰고 공석에 썩우거든 썩넙으로 아래우와 좌우를 들러싸고 색기로 얼거 매서 솟아 구리에 언고 불을 썩여 정을하게 썩여 이상일

만에 집어내어 먹으면 매우 아름답다와 말썩에 못는 이보담 나으니라

전주서 당그는 법은 가을에 모밀을 정하게 맥거한말을 복고 콩달되를 복가 거피하고 함썩작말하야 속쓰물에 반죽하야 호도알보담 크게 다웅치시루에 써내어 콩입히나 썩넙으로 격지노아서 썩여 누르고 혼옷을 입어 절로 말으기를 기다려 다시 말려 정이 써서 작말하야 조흔 간장에 반죽하고 어린외와 가지를 썩지써 정이 써서 말리고 향아리에 불세엄시한 후에 가루반죽을 먼저 깔고 외와가지를 느어서 케케이 석박대에 깔되 향아리를 거의 채웠거든 의와 가지썩지 잇는 것으로 덮고 유지로 봉하고 다른걸로 또 싸고 진흙으로 향아리를 원통발나 말썩속에 묻고 상일에 한번씩 더운물을 그우에 주다가 이리케한지 아흐레만에 스내여 썩을 조곰타 맛을 아울러 먹나니라

### ▲ 하절집장 【夏節汁醬】

간장에 맛조흔것 한사발에 짭기버린밀기울 네홉을 합하고 별로이 푸른외를 정이 써서 현집으로

홍치말려 이왕합한것과 모도 향아리에너코 새송  
말속에무든지 열나홀이면 쓰나니라 말쑥대신에  
푸른풀을비여다가 그속에 향아리를 너도 조호니  
라

또는 조호며주가루에 조호간장 한사발과 엿기  
름가루 반홉솜넛되 엿기름이 만호면 맛이다라  
조치못하니라 세가지를 합하여 석거노코 외와가  
지를물만치 안은것과 동아를 손벽만큼 조각을  
하야 썰질과 씨는빼고 모도정이써서 홍치말리고  
모다케케로 합한것과 격지하야너코 썩게덜기는  
전법과 갓치하고 물을만히 비여다가싸코 물가운  
데를 헛치고 향아리를너코 쏘플로 덜허두면 자  
연히 써서의으리니 만일 너무쓰면 맛이변키쉬우  
니 매일오시에 랭수를 플우에썰리고 거적들로  
더덜흐면 열나홀안에 내여먹으리니 여름이더워  
다시변키쉬우니 향아리를 랭수에 당가두고 먹으  
라 집장속에 난는것이 비단외와가지썰아니라 동  
아나 풋고초나 무나 여러가지 채소나 과실이나  
여러가지고기나 생선등물을 모다너어도 조호니  
라

### ▲가집장 【假汁醬】

외와가지가 연한걸로 각기배를 열십자로썰고  
잠간살마내여 물세업시 말갓케홍치고 차와 생강  
과 마늘 과천초등물을 잘게썰러열십자속에 느은  
후에 외와가지가 한말이면 맑은장한사발에 참기  
름닷홉을 합세대려서 드러부었다가 먹으면 그맛  
이 참집장보다 나으니라 이것은 여름에맛당하되  
오래돌수는 업나니라

### ▲무장 【淡水醬】 【물장】

조호콩으로 속을썩지안케 잘썰고 잘게만든며  
주를 아못조록 섯달안에 썩워서 밧삭마르거든  
너덧에 쪄개여물에다가술로 것출정이씨고 정한  
물이 나도록썩되 오래당그지는말지니 다 씨손후  
에 채반에건져 뱃해밧삭말려 돌덩이와 가리되거  
든 다시물에 한번써서 조호랭수에 당그되 가량  
물이 한사발이면 며주는 적은주먹만 한것을삼  
분이썰되게 늦되쪄개덩이를 그냥너코 물이너무  
만호면 물거저맛이업나니 다느은후에 원고초를

고독에사면으로 등계나 보리집을 잔뜩쳐넛코  
장당그기는 전법대로하고 석계를씩덜혀서 연기  
가드러가지안케하고 계에다가 불을질으면 깻불  
이생들나 붓들러이니 돌라가며 불을조끔씩째々  
로썩러주면 불이다써지지안코 깻불이 속속히드  
러가연하야 락기를 굿치지안을지니 한열흘이면  
장이되나니라

또는 콩한말을삼고 밀닷되를 썩불러 모래를업  
시하야 복가작말하고 콩과한데반죽하야 찻싹한  
방에펴노아 누른빚나도록 썩여서 두세번을 벗흔  
썩야 밧삭말린후에 소곰엿되를 더운물에라서 장  
을당근후에 벗바른데노코 자조취저면 니랫만에  
장이잘되나니라

또는 콩한말을삼고 누른식되와 소곰네흙으로  
한데짓써어 항아리에넛코 단々이붕하야서 벗혀  
노아두면 맛이조호니라

▲금히청장만드는법 【淸醬 透巡醬】

소곰칠흙을 매우복다가 밀가루 팔흙을 소곰치  
고다시또복가서 빻치누른후에 썩로 맛조호는 무근

간장세흙에 부근것을넛코 물여섯사발라고 한데  
대려서 네사발쏟되면 마시조호니라

또여러해된 굴젓(石花鹽)집을 한되집다려 반  
되찜되면 조호청장이 되나니 다른청장과 조곰도  
다름이업스나 메역국에치면 비려서못먹나니 그  
러하나 장이되는것이 이상하니라 남양동지에서  
는 모도이굴장을 만드려서먹나니라

▲고초장당그는법【苦草醬蠻薇醬辣醬】

고초장이라하는것은 어느새났는지 모르거니와  
필시간장이 난뒤에 낫슬것이요 가진반찬상에 대  
단이 요진한것이라 알고 싸고 매우며 조곰새곰  
한것은 승거와 익은것이니라 요만큼 반찬되고  
비위에맞고 여러군대 쓰기는 잔장다음은 되나니  
라 또 이것을돈주고 살수업는것이 일할며주를정  
성드려씩지안케 잘썩워야하는것인데 간장에며주  
보담 더정성을 드려야하는것이요 들재는 그초를  
가루만드는것이니 산땃해 거름을덜하고 심문고  
초는 빻도누르고 단맛이업고 맵지안하야 못쓰고  
땃해서 거름을안이하고 길려서 맛물에 썩고초는

굴고살이득집고 빗치불고 맛이 단것이라 이것을  
 썩지도 정실이싸고 씨는하나도 업시썰고 밧삭말  
 러 짓여서 집체에쳐야하나니 이두가로만 법대로  
 당그는것이니 엇지돈주고 진품을 어들수가 잇스  
 리요 이것이 쉽고도어려워 대강기록하나니 며주  
 한말을 썩웠거든 혼쌀두되를 혼무리씩을맨드려  
 며주에느어 가터씨여 잘게덩이지여 색인후에 극  
 히 가늘게말을하여 가루한말에 소곰식되와 고초  
 가루 한되를식고 찰밥두되지여 밥알이풀리게저  
 어 나히나니라

고초장은 물리게저어 익히기도하려니와 썩되  
 게하야 반죽을만들되 국수반죽 하듯하야 늦그릇  
 에여러번쳐가며 된씩처럼만드려 항아리에 넋코  
 익히면 맛도조코 가시가 하나나니라 여러번칠  
 사록조흐니라 썩 비단 그릇에 여러번 칠분더러  
 절구에 넋코 흥벅씨여서 하는것이 더욱조흐니  
 아모조록 되게반죽을 하여야매우조흐니라  
 엇기름가루를 느흐면 맛이달고 밀가루를너으  
 먼 모양이하루하루하야 더욱조흐니라  
 순창서 고초장당그는 법은 넓은자바기에 당가

서자조저어익힌후에 고훈체에걸르고 엇기름을만  
 이넋느니라

행용 고초창은 찰쌀이아니라도 맵쌀밥도조코  
 메좁쌀을작말하야 죽을썩워며죽가루와 소곰에반  
 죽하야 되게당그면 맛이달고조흐나 좁쌀죽을 썰  
 적에 놀기가쉬우니 자조저어야 하나니라 만일  
 차좁쌀을 죽썩워느으면 더욱이 맛이조흐니라 썩  
 대진보리나 밀을느어도 조흐니라 썩 이윗것을  
 다죽을 썩워도 조키니와 죽을썩어쓰는것이 페름  
 거든 썩씨듯 시루에써서하는것이 더욱이편하고  
 남기덜드나니라

고초장이 익은후에 각색것을 넋나니 파이느으  
 면 조치안으나 한두가지식 대강느으라면 날무를  
 수득수득하게하야 느끼나 무말랭이나 생웨나 참  
 외나 등어나 더덕이나 우무나 송이나 가지나 풋  
 고초나 풋감이나 마늘벗진거나 마늘풋것전에 중  
 나 오는것과 줄기나 외를장간저려 맷들에 누른재  
 나 실백자이나 여러가지를 는나니 쇠고기를 널  
 제점여 날로넋다가 먹으나 그고초장은 해독하기  
 가어려우며 썩 전복이나 도미나 대구나 송어등을

을 물세업시하여 넷기도하고 비웃을 대가리와 비  
늘을업새고 반수득되거든 넷기도하고 쏘 말은대  
구나 북여나 왕새우나 멧치를 그냥넷기도하려니  
와 작말하야 늦는것이 더욱조흐니라 이외에 쏘  
무엇이든지 가이닐만한것을 생각하야 너홀지니  
라 쏘 북감저(北甘藷)를써서찌내여 썬질벗기고  
옥개여 고초장당글제 한데넷코 비무려당가도 조  
흐니라

시골서는 고초장이나 된장에다가 어린콩입홀  
느었다가 먹기도하고 전주서는 새강줄기를 기력  
지새 만이재여씩었다가 물에맑았싸라 한모듬  
식비트러싸서 역기말려서 고초장에 느을적에 잠  
싼써서 흠치여 느었다가먹나니 이것이 생각줄리  
라 강엽(薑葉)이라하는것을 개양이라고 그릇불  
으나니라

빚대로만든 며주가루한말에 고초가루세흠과  
참쌀가루한말을 모다합하야 맑은간장을 처가며  
주물러 되게하야절구에 싼후에 적은독에 늦코 벗  
홀써야잇히나니라

또콩한말을 두부만드러물세를 짜버리고 여러

가지닐만한물전을늦코 주물러반죽하야 고초장  
에넷다가먹으면 맛이조흐니라 반죽할새에 소곰  
이조홀듯하나 달고맛잇는간장에 하는것이 더욱  
조흐니라

또 마른생선을 비늘과 대가리잘나 조각을만들  
고 쏘 곤포(昆布)와 다시마(海帶)등물과 한데느  
어 익히면 맛이매우 조흐니라 쏘법은 멧쌀을 정  
이쓰으러 작말하야 혼색만드러노코 콩을정이써  
서 석과등분하야 시루에써서 물으게써여 며주명  
이를 어린애죽먹만큼만드러 슬넉홀 격지노와넌  
지삼칠일이면 옷이입을게니 벗헤맛삭말려 작말  
한뒤에 고초가루와기름과 쌀과 모다약렘을섞거  
항아리에늦코 벗헤노와익히나니라 쏘법은 콩을  
모래업시 이러버리고 빚대로며주만드러 작말하  
야 한근가량에 고초가루세흠과 참쌀가루한되와  
이세가지를 조혼장에 반죽하야 되게하야 항아리  
에넷코 벗헤늦나니 혹 새소곰다섯흠을 너키도하  
나 나증에기름지고 말나서오래견디지 못하나니  
참쌀가루를만이느면 맛이시여조치안코 고초가루  
가넘우만으면 돼와서 맛이조치못하나라 온갖고

초장을 강소곰에 반죽하는 것이 을으나 조흔간장에 버무려하니 맛이었하니라 소곰물은 질게하는 고초장에나 쓰거니와 오래두는 고초장은 되게 하나니 강소곰을 쓰나니라

### ▲급히고 초장만드는법

콩한말을 높으게복가 매에가라 썬질을싸불려 비리고 불붓고살마건져내여 집은버리고 집재리에씩싸서 더운방에 둔지사흘이면 줄이날것이니 콩가루서말과 한데절구에넋코 흠벅써여 한말가량에 고추가루 세흠이면쓰나니 소곰물을 싸고승거운것을 맞추워쳐가며 석거 단단한씩처럼만드러 항아리에넋코 벗을썬이면 니릿만에먹게되고 보름이 지나면 더욱조흐니라

봄새며주가루에 물과 고초가루를 치막대로저서 벗헤노코 저녁에 방에드려 노면서 밤낮저으면 일이일간먹고 썬먹나니 보담 날로먹는 것이 매우 조흐니라 며주냄새가 더욱조흐니라

### ▲팻고 초장 【小豆苦草醬】

가량 콩한말을 썬다가 조곰무를만하거든 조흔

적두 일곱되를 써서느어 한데썬어 팻물이 콩에 드도록썬는데 팻과콩과 처음한데 썬으면 팻이 넘우 물거저못쓰니 반쯤콩이 붓거든 팻을너어 다무르거든 절구에씨을새 혼무리닷되만만드려 한데씨어 메주덩이를 조곰조곰식 만드려 다뜨거든 말린후에 가루를만드려 고훈체에 쳐서노코 조흔찰쌀 한말닷되를 써서식흔후에 며주가루와 한데버무려 여러날저으면 다삭을테니 그새에소곰과 고초가루를 느어버무려당그면 멧칠안되야 먹나니 빚은김고 맛은달고 모양이한단젓과 가트니라 물론 취절만치느어 버무리나니라

또법은 동지후에 붉은팻을 썬팻처럼 물으게살마내여 웃개여 벗헤말려 작말하야 체에치고며주와 찹쌀가루가 가량두되면 팻가루가 한되씩 석고 물을질게붓고 되거든 또물을붓나니 고초가루는 식성대로 느코방망이로 저으면 멧칠아니되야익나니 날이치우면 방에드려놋나니 다익을제 산포를밧삭말려 가루를하거나 큰새우가루를느으면 맛이 대단이 조흐니라

### ▲벼락장