고려시대 및 조선시대 장류

안용근 · 우나리아

충청대학교 식품영양학부, *호서대학교 식품영양학과

A Study on the Classified Jang(Fermented Soybean) in Goryeo and Chosun Dynasty Period

Yong-Geun Ann and Nariyah Woo

Dept. of Food and Nutrition, Chungcheong University, Cheongwon 363-890, Korea

*Dept. of Food and Nutrition, Hoseo University, Asan 336-795, Korea

Abstract

On the basis of the cookbooks and Data Base of the Korean Classics(<http://db.itkc.or.kr/itkcdb/mainIndexIframe.jsp>), this paper analyzed the fermented soybean listed in the general documents of the Chosun Dynasty(1392~1897) and the Goryeo Dynasty(918~1392). In the Goryeo Dynasty, there are 15 kinds of Jang(soybean paste or solution), among which are Jang (soybean paste fermented by mold)(6 documents), Yeomjang, Yeomshi(2), and Gaejang(1). However, the cookbook at that time is defunct. The Goryeo Court relieved the famine-stricken people by proving them with Jang. In the Chosun Dynasty, 111 kinds of Jang were listed in the general documents, and 153 kinds in cookbooks. There were 55 kinds of general Jang, such as Jang(204), Yeomjang(63), Chojang, Goojang(7), and Gaejang(6), are listed in the general documents, and in the cookbooks, there are 55 kinds of Jang, such as Sookwhangjang(9 cookbooks), Daemaekjang(8), Myeonjang(8), Saengwhangjang (8), and Yooinjang(8), and among them, 13 kinds belong to the Chinese origin. A total of 9 Kinds of Ganjang(soybean solution fermented by mold), such as Soojang(30), Cheongjang(23), Gamjang(8), and Ganjang(3) are found in the general documents. In the cookbooks, 12 kinds of Jang, as Cheongjang(10), Cheonrijang(4), Ganjang(3), and etc., are listed. There were 9 kinds of Gochoojang(red pepper-soybean paste), such as Chojang(12), Gochojang(3), and etc., are listed in the general documents, and 9 kinds as Gochojang(7), Manchojang(7), rapid Manchojang(4), and etc., are in the cookbooks. In addition, 16 Kinds of Yookjang(fermented soybean-meat paste) as Haejang(15), Hyejang(11), Yookjang(11), and etc., are found in the documents, and 22 kinds as Nanjang(9), Gejang(6), Yookjang(5), Shoigogijang(4), and etc., are in the cookbooks. Eighteen Kinds of Shi(soybean paste fermented by bacteria) as Yeomshi(40), Shi(35), Shijang(6), and etc., are recorded in the documents, and 19 kinds as Jeonkookjang(6), Shi(4), Sooshijang(4), and etc., are in the cookbooks, and among them 11 kinds belong to the Chinese origin. Six kinds of Jipjang(aqueous soybean paste) as Jipjang(7), Uoopjang(4), Pojang (2), Jangzoop(2) are recorded in the documents, and 15 kinds as Jipjang(9), Zoopjeo(7), and Hajeoljipjang(5) are in the cookbooks. Soybean paste, or solution for relieving hunger is not recorded in the documents. However, the Chosun court, for the purpose of relieving famine-stricken people, used general Jang. Such 21 Jang to relieve the famine-stricken people as Pojang(7), rapid Jang(6), and Sasamgilgyeongjang(4) are listed in the cookbook. Geonjang(dried soybean paste), Nanjang (egg-soybean paste), Doojang(soybean paste), Maljang(random soybean paste), Myeonjang(wheate-soybean paste), Sodoojang (red bean-soybean paste), Yookjang(soybean-meat paste) and Jang(soybean paste) are recorded in the documents, as well as in the cookbooks. Chinese-original Jang and Shi are recorded in the cookbooks, with no list in the general documents. Therefore, it seems that it didn't pass down to the general public.

Key word: Jang, soybean, soybean paste, soybean solution, fermented soybean

* Corresponding author: Yong-Geun Ann, Dept. of Food and Nutrition, Chungcheong University, Cheongwon 363-890, Korea.
Tel: +82-43-230-2193, Fax: +82-43-230-2196, E-mail: annygn@hanmail.net

서론

전통 장은 콩으로 메주를 쑀어 띄워서 소금물에 담가서 메주에 핀 곰팡이의 단백질가수분해효소가 콩단백질을 아미노산으로 가수분해하고, 다른 효소의 작용과 발효도 병행되어 숙성된다. 소금은 장이 부패되지 않도록 하고, 음식의 간을 맞추어 준다. 청국장(靑豆醬)은 곰팡이가 아니라 세균의 단백질가수분해효소가 콩단백질을 아미노산으로 가수분해한다(Ann YG 2011; Jang SM 2009).

논어(論語)에서 공자(BC551~BC479)는 장맛이 없으면 음식을 들지 않았다고 하였으나, 이 때의 장(醬)은 콩으로 만든 것이 아니고 중국 고대의 장은 육장(肉醬)이다.

중국은 춘추전국시대까지 콩장이 없다가 한나라 때 시(豉)라는 콩장(豆醬)이 처음 등장하였다. 설문해자(說文解字 47)에서 시(豉)는 어두운(幽) 곳에서 콩(菽)을 발효시킨다고 하여 배염유숙(配鹽幽菽)이라고 하였고(許慎 58~147), 진대(晉代) 장화(張華 232~300)의 박물지(博物志)와 본초강목(本草綱目)에서 시(豉)는 외국 것이라 하였다(李時珍 1368~1644). 송대(宋代)의 학재점필(學齋佔畢)에서는 구경(九經 아홉 경서)에 시(豉)라는 자(字)는 방언으로 이역(異域 우리나라)의 것이라 하였다(史繩祖 1192~1274). 이같이 우리나라가 콩과 장(豉)의 발상지이다.

해동역사에서는 신당서(新唐書 618~907년의 역사)를 인용하여 발해의 수도인 책성(柵城)의 메주(豉)가 유명하며, 메주를 성(城)의 울타리 같이 쌓았다고 하였다(韓致滄 1765~1814). 발해는 고구려의 후손이므로 고구려도 같았을 것이다.

신증동국여지승람에서 황해도 연안(延安) 강화도 북쪽편 육지의 성(城)은 고구려 때 시염성(豉鹽城)이라고 하다가 고려 때 염주(鹽州)로 바뀌었다고 하였다. 그러므로 메주로 성을 쌓은 발해의 책성(柵城)보다 앞선 고구려시대부터 메주와 소금으로 장을 만들던 곳이다(李等 1530).

삼국사기 신문왕(神文王) 3년(683) 2월에 왕이 김흠운(金欽運)의 딸을 왕비로 맞이하기 위해 선물을 보냈는데, 쌀, 술, 기름, 꿀, 장(醬), 시(豉), 포(脯), 식초가 135수레였다(金富軾 1145).

삼국유사에 신라 원성왕(元聖王 786~795)때 김현(金現)의 이야기에서 호랑이 발톱에 입은 상처에 흥륜사(興輪寺) 장(醬)을 바르면 낫는다고 하였다(一然 1281).

중국의 삼국지·위지동이전(魏志東夷傳)·고구려조에 고구려 사람들은 발효를 잘한다[善藏釀]고 하였다(陳壽 233~297).

일본의 장류는 한반도에서 전래되었으며, 말장(末醬)이 미소(味噌)로 변하였다고 한다(장지현 2001).

신라가 삼국을 통일하고 당나라를 배척하자 당나라 설인

귀(薛仁貴 613~683)가 서신으로 신라의 배신을 질책하였다. 문무왕이 답으로 보낸 담당설총관인귀서(答唐薛總管仁貴書)에 백제 복신(福臣) 장군이 성을 포위하고 웅진으로 가서 장[鹽豉]의 수송을 끊었으나 사잇길로 소금을 운반하여 해결하였다는 내용이 있다(徐等 1478).

그러나 조리법에 대한 기록이 없어서 고려 이전의 장류를 구체적으로 알기 힘들다. 조선시대에는 장류 조리서가 많지만 조리서의 방법이 일반 백성들에게 얼마나 전파된 것인지는 알 수 없다.

고려 및 조선시대의 생활은 문인들의 시와 글에 나타나므로 당시의 문집에 실린 장류를 고려 및 조선시대의 일상 장류로 볼 수 있다. 그러나 양이 방대하여 문집을 통한 장류는 조사된 바 없고, 조리서의 장류만 밝혀져 있어서 조리서의 장류가 당시 식생활에서 일반적으로 쓰이던 장류로 인식되고 있다.

본 연구는 고려시대(918~1392)와 조선시대(1392~1897) 문집류의 장류와 조리서의 장류를 비교 분석하여 조리서의 장류가 현재까지 이르는 식생활에 미친 영향을 밝히고, 보고되지 않았던 새로운 장류를 밝히는 데 목적이 있다.

조선시대 조리서의 장류는 장지현(1969a; 1969b), Kim SM (1993; 1994), Kim & Lee(2004), Choi(2007), Kim & Han(2009), 백두현(2010) 등의 결과가 있으나, 일부만 대상으로 하였다.

연구방법

고조리서의 장류는 각각 조사하였고, 조선조 및 고려시대 문집의 장류는 국고문집, 한국문집총간, 국학원전, 경서성독 등의 장서를 수록한 한국고전종합 데이터베이스(<http://db.itkc.or.kr/itkcdb/mainIndexIframe.jsp>)를 통하여 검색하고 분류하였다. 자료는 한문원문을 참조하였다.

문집은 조리서가 아닌 문헌을 말하고, 조리서는 장을 제조하는 방법이 실린 문헌이다. 고문집은 저자의 생전에 발간되지 못하고 사후에 발간된 경우도 많아서 발간일만 표기하면 당시 시대를 반영하지 못하고, 저자의 생몰이나 발간일 중 한 쪽이 미상인 경우도 있어서 참고문헌상에 저자의 생몰연대와 발간연대를 함께 표시하였다. 저자와 연대를 알 수 없는 것은 미상으로 하였고, 장류명과 고유명사를 한글로 표기하면 의미를 알 수 없는 것이 많아서 한자로 표기하였다.

고문헌은 장이 실린 부분의 권, 편, 장, 집, 책 등의 권호, 제목 등이 없는 것이 많아서 참고문헌상에 저자와 연대, 문헌 제목만 표기하는 것으로 통일하였다.

결과

1. 고려시대의 장

1) 시문의 장

고려시대의 문인 이규보는 Table 1과 같이 무장아찌, 된장국, 장, 장국을 시로 읊었다. 이색은 장에 담근 오이장아찌, 장독, 간장, 장국, 얼음장(氷醬) 등을 읊었는데, 얼음장 외에는 현재와 차이가 없다. 시에 고려시대에 떡을 간장 찍어 먹던 풍습이 있는데, 우리나라에는 남아 있지 않다. 일본은 떡을 간장 찍어 먹는 풍습이 남아 있다.

고려시대 문헌에는 Table 2와 같이 15가지의 장이 있는데, 염장, 막장 또는 묽은 장을 의미하는 만장(漫醬), 뒤집은 장을 의미하는 번장(飜醬), 묽은장이나 장국을 의미하는 수장, 장국(장탕)이 있다. 장즙은 집장이나 간장이다. 청국장류로는 시(豉)와 소금을 넣은 염시(鹽豉)가 있다. 이들 중 장(6)이 가장 많고, 염장과 시, 염시는 2가지씩이다. 그러나 조리서는 전해지지 않아서 조리법은 알 수 없다.

무장아찌와 오이장아찌는 장을 이용한 채소의 저장 기술이 발달하였던 것을 나타낸다. 장아찌는 장과지(醬瓜漬)가 어원인데, 가운데의 오이 ‘과(瓜)’는 연화되어 ‘아’로 발음되고, ‘지’는 된소리 ‘찌’로 변하여 장과지(醬瓜漬)가 장아찌로 변한 것이다. ‘동과(冬瓜)’를 ‘동아’로 발음하는 것도 마찬가지

현상이다(김 등 1991). 즉, 장아찌는 오이장아찌 자체를 의미하는 어원이다.

장창고는 장의 생산과 저장 규모를 짐작하게 하는 것으로 장이 식생활에서 차지하는 비중이 컸던 것을 의미한다. 고려 시대에는 고추가 도입되지 않아서 겨자로 매운장을 담갔는데, 초장(椒醬)은 기록이 없으므로 산초장은 없던 것으로 보인다.

2) 고려의 장 관련 제도

우왕(禡王) 2년(1376)의 납속보관(納粟補官) 곡식을 바친 자에게 벼슬로 보상하는 제도) 제도로 쌀과 콩을 받았고, 받은 콩은 장을 담는데 썼다(金等 1452).

장 담당 관청은 비용사(備用司)로 충선왕 3년(1311)에 요물고(料物庫)로 고쳤는데, 미곡과 겨자장(芥醬)을 궁중에 공급하였다. 우왕(禡王) 14년(1388) 절에 납부한 요물고의 360 장(莊)과 처(處)의 밭을 모두 요물고로 되돌리라고 하였다.

임금의 음식을 맡은 상식국(尙食局)은 사선서(司膳署)로 고쳤다. 대관서(大官署)는 제사와 잔치 음식을 담당하였는데, 충렬왕 34년(1308) 선관서(膳官署)로 바뀌면서 사선서에 소속시켰다. 쌀·국수·술·장·기름·꿀·채소 등을 장만하

Table 1. Jang in poem during the Goryeo Dynasty period

저자 및 연대	문집	제목	본문원문	본문풀이
李奎報 1168~ 1241	東國李 相國集	가포육영 家圃六詠	得醬尤宜三夏食 漬鹽堪備九冬支	장으로 하면 한 여름에 먹기 좋고 김장으로 담그면 한 겨울을 날 수 있네
		다리 부러진 술을 조롱하다 嘲折足釐	支持備炮烹 往往覆鹽豉	받치고 고이고 하여 음식 익히기에 쓰지만 가끔 된장국을 엮어버리는구나
		이시랑이 다시 화답해 온 일곱 수에 차운하다 次韻李侍郎復見和	既可宜直知以豉 古猶相向饋之羹	보내온 토란을 장에 섞어 끓이는데 옛날에도 이같이 국 만들기 좋아했다
		복고가로 친구가 혼자 술 마시는 것을 조롱하다 腹鼓歌戲友人獨飲	暫盛水醬俄復空 有如蹶鞠氣出還自縮	잠시 장국으로 채우지만 이내 배고파져 바람 빠져 꾸그러진 공과 같다
李穡 1328~ 1396	牧隱集	즉사 卽事	病裏醬瓜如蜜稀 不待他年漫醬瓠	병중에 오이 장아찌가 꿀처럼 귀했는데 후일이 오기 전에 장뒹개가 되겠다
		유개성이 우영과 파와 무를 섞어서 담근 김치와 장을 보내오다 柳開城珣送牛蒡蔥蘿蔔并沈菜醬		
		차타행 蹉跎行	漫却醬瓠眞一噓	공연히 장독 운운한 게 참으로 우습구나
		가동을 보내서 나잔자에게 차를 얻어 오게 하고, 가동이 떠난 뒤에 한 수를 읊어 이루다 遣家童索茶於懶殘子去後吟成	削竹串穿蕎麥饅 仍塗醬汁火邊燒	대로 깎은 꼬챙이에 메밀떡을 꿰어 간장을 발라서 불에 구워 먹다가
		배 고파 우는 아이를 보고서 兒啼飢	醬湯油餅烹來軟	장국과 부침개를 먹음직스럽게 데워 오자
		칠석날 주인인 대선사가 음식상을 차려 주기에 노부가 취해 누워서 절구를 읊조리고는 다음 날에 기록하여 올렸다 七夕主人大禪師設食老夫酣臥吟得小絕明日錄呈	樂哉倒此水醬	얼음장국까지 들이켜니 얼마나 즐거운지

Table 2. Jang in the document during the Goryeo Dynasty period

장류명	뜻	문헌	문헌수
芥醬	겨자장	練蔡室記述	1
漫醬	묵은장, 막장	牧隱藁	1
飜醬	뒤집은장	菊堂遺稿	1
氷醬	묵은장, 장국물	牧隱藁	1
歧	청국장, 메주	東國李相國集, 高麗史節要	2
歧羹	청국장	高麗史節要	1
鹽歧	청국장	東國李相國集, 牧隱集	2
鹽醬	된장	高麗史節要, 耘谷行錄	2
醬	장, 된장	東國李相國集, 高麗史節要, 西河集, 治隱集, 陽村集, 寅齋集	6
醬庫	장창고	牧隱藁, 東文選, 天寶山檜巖寺修造記	3
醬瓜	오이지	牧隱藁	1
醬汁	장국물	牧隱藁	1
醬湯	장국	牧隱藁	1
醬甌	장독덧개	牧隱藁	1
醢醬	젓갈장	治隱集	1

였다(李肯翊 1736~1806).

예빈성(禮賓省)은 예빈시(禮賓寺)로 고쳤는데, 손님의 잔치와 임금 종친과 재상을 접대하였고, 봉상시(奉常寺)는 태상부(太常府)로 고쳤는데 제사를 맡았다(安鼎福 1778).

왕실 어장고(御醬庫) 관리 관원은 남반원(南班員), 장 담당자는 판전장(判典醬)인데, 잡별사(雜別賜, 보수)로 남반원은 쌀 6섬을 지급하였다. 고종 32년(1245) 3월 29일 불이 나서 어장고가 탔다.

해동역사에 후당(後唐 923~936) 장종(莊宗)이 고려 사신 한신일(韓申一)에게 조공한 임려장(林慮醬)을 하사하였는데 장이 아니라 술이다(韓致滄 1765~1814).

문종(文宗) 7년(1053)에 메주 양을 재는 1 말장곡(末醬斛)을 사방 각 1자3치9푼(43 cm)으로 정하였는데, 약 80리터 부피로 4.4말, 즉 반 가마 정도이다(金等 1451).

이색(李穡 1404)은 천보산회암사수조기(天寶山檜巖寺修造記)에서 장창고(醬庫) 14칸이 있다고 하였다.

이색은 상을 당하여 염장(鹽醬)을 먹지 않고 3년상을 치렀다. 창왕(昌王) 원년(1389) 우왕(禰王)이 죽자 길재(吉再)는 염장을 먹지 않고 3년 동안 방상(方喪 임금의喪을 부모 상과 같이 치름)을 하였는데, 상을 당하여 염장을 먹지 않는 것이 효행과 충성이라 하여 상을 내렸다(安鼎福 1778).

최승로(崔承老)는 상시무서(上時務書)에서 왕이 장과 술, 장국(歧羹)을 길 가는 사람에게 베풀었다고 하였다. 거란이 침입한 현종 9년(1018) 정월에 굶주린 백성을 위하여 염장을 내렸고, 문종인효대왕(文宗仁孝大王) 6년(1052)에 굶주리는 개경 사람 30,000여 명에게 소금·장(歧)을 내려 구제하였다.

충렬왕 18년(1292) 4월 28일에 세자는 장(醬)을 베풀고 굶주린 사람에게 음식을 먹였다(崔承老 927~989).

이같이 고려 때 장은 조정에서 굶주린 백성의 영양을 보충하는 중요한 지원 수단으로 국가적인 사업이었다.

2. 조선시대의 장류

1) 시문의 장류

일반인들의 생활은 시에 가장 잘 나타난다. 조선시대 시문 속의 장류는 Table 3과 같다. 황기천(1752~1800)은 된장의 향기, 연산군(1506. 3. 23)은 어울어밀장, 이유원(1814~1888)은 간장, 이남규(1855~1907)는 간장 장아찌, 이행(1752~1800)은 간장과 된장독, 서거정(1420~1488)은 장양념, 장조리, 매실장, 순채된장국, 김정희(1786~1865)는 장국, 장독대, 장독, 동월은 장맛과 장조리, 허균(1569~1618)은 새우장, 이산해(1539~1609)는 꿩고기장, 김형수(1861)는 집의 장과 절의 장 메주떡우기, 최립(1539~1612)은 장, 정약용(1762~1836)은 고추장을 읊었다. 어울어밀장은 어울어를 꿀에 재인 것으로 보이지만 자세한 것은 알 수 없다. 그러나 육류장인 새우장과 꿩고기장 외에는 현재까지 이어진 장류로 일반 백성들에게 널리 쓰이던 것들이다.

2) 일반 장류

일반 문집의 장류는 Table 4와 같이 53가지로, 가장 많이 사용된 명칭은 장(204)이고, 그 다음 염장(63), 초장·구장(7), 겨자장(6), 된장(5)의 순이다. 나머지 중에서 콩장, 말장, 면장,

Table 3. Jang in the poem during the Chosun Dynasty period

저자 및 연대	문집	제목	본문원문	본문풀이
黃基天 1752 ~ 1800	弘齋全書	편전에서 반제에 뽑힌 제생을 소견하여 상물을 차등 있게 내리고 술을 먹었다. 이때 곡우가 부슬부슬 내려 봄의 정취가 물씬 풍기므로, ‘봄비 내리는 경림에서 유생에게 잔치 베풀다’라는 것을 제로 삼고, 인하여 춘자를 뽑아서 제생 및 자리에 있는 신하들과 함께 운을 연하여 짓다. 便殿召見泮製被抄諸生賜賞物有差饋之酒時穀雨霏微春意藹然以春雨瓊林譙綠袍爲題仍拈春字與諸生及在筵者聯韻	粉養美饌擎黃帕 鹽豉清香壓綠蓴	인절미라 좋은 음식은 누런 보에 받들어 오고 된장의 맑은 향기는 순채를 압도하네
燕山君 12년 丙寅 1506. 3.23	朝鮮王 朝實錄	어슬어 밀장을 승정원에 내리고, 어 제시를 내려 차운하여 바치게 하다 賜於乙於蜜漿于承政院, 下御製詩曰	色勝丹砂霑渴肺 味堪櫻實改衰容 誰知最賤山中菓 價直千金獻九重	빛은 단사보다 붉고 목마른 폐를 적셔주고 맛은 앵두 열매 같아 늙어가는 얼굴을 새롭게 하네 누가 알았으리 산중의 가장 천한 과일이 천금 가치를 지녀 대궐까지 바쳐질 줄을
李裕元 1814 ~ 1888	林下筆記	조계(曹溪)에서 폭포를 보다 蓬萊秘書 楡岾寺西來閣	或如瓢注醬 或如篩瀉醋	바가지로 간장을 쏟아 붓는 듯 용수로 술을 받쳐 걸러 내는 듯
李南珪 1855 ~ 1907	修堂集	영흥에서 여러 가지를 읊다. 永興雜詠	野人嚼菜動宮商 只得醃塩末漬醬 一自圓山開市後 半升黃豆五錢強	촌사람들 매운나물 씹으며 후후 식식거리고 밥상에는 고작 소금절임에 장아찌네 원산에 한 번 시장을 연 뒤로는 누렁콩 반 되가 닷돈이 넘는구나
李荇 1478 ~ 1534	容齋集	천리마 꼬리의 파리 驢尾蠅	鑽醬醃以遺醜 點白玉而生疵	간장 된장 독에 들어가 알을 슬어넣고 깨끗한 백옥에 똥을 누어 흠을 만드는구나
徐居正 1420 ~ 1488	四佳集	제학 조승춘이 부들순을 부쳐 준 데 대하여 사례하다 謝趙承春提學寄蒲筍	煎油合醬加薑桂 絕勝東坡玉糝羹	기름에 볶고 장 치고 생강계피 양념하니 소동파의 옥삼갱(토란국)보다도 훨씬 낫구나
		푸른 미나리와 흰 파를 보내준 안동린에게 사례하다 謝安同隣送青芹白葱	細切調話醬 閑烹揉滑油	가늘게 썰어 달콤한 장에 조리하고 살짝 데쳐서 기름에 무치기도 하네
		김자고가 만두를 보내준 데에 사례하다 謝金子固送饅頭	裹裏挑梅醬 盤中搗桂薑	향아리엔 매실 간장을 담았고 쟁반엔 계피 생강도 찧어 넣었네
		순채가 蓴菜歌	或以爲膾或爲羹 鹽豉始和椒桂馨	혹은 날로 먹고 혹은 국을 끓여서 된장과 어울리니 산초계피가 향기롭네
金正喜 1786 ~ 1856	阮堂全集	기이십구 其二十九	泡醬儘佳亦病舌之 爽利者到底銘篆	장국도 매우 좋아서 병든 혀를 시원하게 해 주니 감 명이 깊다
		시골집 村舍	數朵鷄冠醬甌東 南瓜蔓碧上牛宮	장독대 저 동쪽에 맨드라미 두어 송이 새파란 호박 넝쿨 소 외양간 타고 올랐네
		맨드라미 鷄冠花	醬饗東西增一格 鳳仙紅白共繁華	장향아리 동쪽 서쪽 한 격을 더했으니 붉고 하얀 봉선화꽃 변화함을 같이 하네

Table 3. Continued

저자 및 연대	문집	제목	본문원문	본문풀이
董越 1488	海東繹史	조선부 朝鮮賦	五味則醢醬爲多 間肴羞以糝食 雜醢醢以醬醬	다섯 가지 맛은 곧 초와 장맛이 많고 반찬에 섞어서 쌀죽을 만들고 젓갈에 섞어서 장조림을 만드네
許筠 1569~ 1618	惺所覆 韻藻	궁사 宮詞	特教大官裁御膳 赤魚蝦醬減時新	대관에게 특별 분부 수라차림 제한하니 황돔이랑 새우장이랑 시물 신물 줄었구나
李山海 1539~ 1609	鵝溪遺稿	장공이 평고기장과 종이를 보내 준 데 사례하다 謝張公寄雉醬楮生	林鷄醬醢自玄眞 烹飪調來味正珍	평고기장 항아리 절로 깊고 오묘하여 삶고 볶아 요리하니 그 맛이 일품일세
丁學游 1786~ 1855	農家月令歌	삼월령 오월령 유월령		인간의 요긴한 일 장담는 정사로다 소금을 미리 받아 법대로 담그리라 고추장 두부장도 밥맛으로 갖추하소 보리밥과 찬국에 고치장 상치쌈을 장독을 살펴보아 제맛을 잃지 마소 맑은장 따로모아 익은쭈쭈 떠내리라
金迥洙 1861	月餘農歌	三月 十一月	人家要品莫過醬 配鹽幽菽日避辛 中入豆腐惑菜服 俱係佐飯味之珍 家豉不無異寺豉 高麗臭生饞入脣 雖然醬菽蒸且春 捻塊盒藁不可廢	사람에게 긴요하기 간장이 제일 장담글 때 신일 피하고 두부나 나물을 속에 넣어 먹는 데 모두 자반이라 맛이 좋고 집된장 절된장 다르지 않아 고린내 나더라도 입에 넣는다 장을 담그려고 콩알 삶아 찜으며 메주 띄우는 일 그만두지 못한다
崔昱 1539~ 1612	簡易集	난후록 혜징의 시권에 제하다. 亂後錄題慧澄卷	島嶼偷生日 粉榆未赴時 資之食有醬 贈以紙無詩	섬에서 구차하게 목숨을 이어 가며 아직 분유로 부임하지 않았을 때 음식에 장을 얻어 도움 받고 지내다가 작별하며 시 없는 종이를 주었었지
丁若鏞 1762~ 1836	茶山詩文集 與猶堂全書	여름날에 소회를 적어 족부 이조 참판에게 올리다 夏日述懷奉簡族父吏曹參判 형을 모시고 작은 고기잡이 배를 타고 충주로 가면서 짓다 四月十五日陪伯氏乘漁家小艇向忠州 效錢起江行絕句 장기로 귀양가서 읊은 농촌 풍경 長簪農歌	水精調豉醬 雲子備餽 小盒茄椒醬 行廚櫓樵煙 蒿菜團包麥飯吞 合同椒醬與葱根	깨끗한 물로 장 담그고 운자에 제호를 곁들이기도 작은 상자에는 고추장이 있고 여행길 주방엔 장작불 연기로다 상추쌈에 보리밥을 둘둘 싸서 삼키고 고추장에 파뿌리를 곁들여서 먹는다

Table 4. Jang in the collection of works during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	문집	문집수
芥醬	겨자장	陵集, 頭陀草, 與猶堂全書, 靑莊館全書, 弘齋全書, 厚齋集	6
乾醬	마른장	松崖集	1

Table 4. Continued

장류명	뜻	문집	문집수
瓊醬	구슬장	澹人集, 沔齋集, 俛字集, 立齋遺稿	4
桂醬	계피장	雲養集	1
膏醬	기름장	樊巖集	1
穀醬	곡식장	存齋集	1
枸醬	구기자장	戒懼菴集, 木齋集, 壺谷集, 四佳集, 惺所覆瓿藁, 宋子大全, 與猶堂全書	7
杞醬	구기자장	竹陰集	1
麴醬	누룩장	息庵遺稿	1
難醬	우거진장	巖棲集	1
泥醬	된장	勉菴集, 省齋集, 穀菴集, 重菴集, 華西集	5
豆醬	콩장	湛軒書, 瓶窩集, 星湖全集, 炭翁集	4
荳醬	콩장	穌齋集	1
酪醬	초장	嘉梧藁略	1
糧醬	양식장	成齋集	1
末醬	메주	四佳集	1
麪醬	밀가루장, 보리가루장	錦谷集	1
糜醬	싸라기장	晚求集, 石北集	2
博醬	넓은장	東溪集	1
盤醬	쟁반장, 큰장=메주	湛軒書	1
飯醬	밥장	淸江集	1
白醬	흰장	默軒集	1
氷醬	얼음장	澹人集	1
山蔬醬	산나물장	嘉梧藁略	1
黍醬	기장장	嘉梧藁略	1
小豆醬	팥장	燕巖集	1
蔬醬	채소장	南溪集, 蒼雪齋集	2
燒醬	볶은장	慵齋叢話	1
宿醬	묵은장	燕巖集	1
菰醬	배추장	晚求集	1
薪醬	잡초장	鼓山集, 三淵集	2
神醬	신장	澹人集	1
淹醬	묵은장	俛字集, 眉山集, 靑莊館全書	3
塩醬	소금장	嘉梧藁略, 艮翁集, 苟全集, 海左集, 靑莊館全書, 旅菴遺稿, 心庵遺稿, 素谷遺稿, 百弗菴集, 嘿守堂集, 石溪集	11
鹽醬	소금장	艮齋集, 謙齋集, 鼓山集, 谷雲集, 果菴集, 久菴遺稿, 近齋集, 錦帶詩文鈔, 記言, 企齋集, 洛西集, 南溪集, 南塘集, 恬軒集, 老峯集, 魯西遺稿, 澹人集, 德溪集, 陶菴集, 同春堂集, 童土集, 旅軒集, 晚翠集, 晚悔集, 明阜全集, 明美堂集, 無名子集, 默齋集, 礪溪隨錄, 白沙集, 白軒集, 屏溪集, 瓶窩集, 西堂私載, 石屏集, 醒齋遺稿, 篠叢遺稿, 松都記異, 宋子大全, 崧岳集, 樂全堂集, 藥泉集, 於于集, 研經齋全集, 牛溪集, 圓嶠集, 耳溪集, 紫巖集, 丈巖集, 重峰集, 草澗集, 草廬集, 秋江集, 泰村集, 澤堂集, 退溪集, 荷谷集, 鶴峯集, 鶴庵集, 弘齋全書, 晦齋集, 頤庵集	63
鹽醬	소금장	俛字集 燕巖集	2
菹醬	붕어마름풀장	炭翁集	1
蔗醬	감자장	杼溪遺稿	1

Table 4. Continued

장류명	뜻	문집	문집수
醬	장	嘉梧藁略, 艮齋集, 葛庵集, 甲峰遺稿, 江漢集, 警修堂全藁, 敬亭集, 戒懼菴集, 溪巖集, 孤山遺稿, 鼓山集, 谷雲集, 果菴集, 冠陽集, 乖隱遺稿, 久堂集, 苟全集, 歸鹿集, 龜峯集, 克齋集, 近齋集, 金陵集, 錦石集, 杞園集, 企齋集, 洛下生集, 南溪集, 南塘集, 恬軒集, 老稼齋集, 蘆厓集, 老村集, 鹿門集, 農巖集, 農隱遺稿, 訥隱集, 澹人集, 湛軒書, 陶谷集, 陶菴集, 桐溪集, 東溟集, 東文選, 上時務書, 東樊集, 東岳集, 遜軒集, 懶齋集, 旅軒集, 櫟泉集, 洽齋集, 雷淵集, 忘窩集, 梅山集, 梅月堂集, 勉菴集, 俛宇集, 明阜全集, 明美堂集, 明齋遺稿, 木齋集, 夢梧集, 武陵雜稿, 無名子集, 文谷集, 勿巖集, 溪湖集, 密菴集, 磻溪隨錄, 舫山集, 百弗菴集, 白軒集, 樊巖集, 碧梧遺稿, 屏溪集, 保晚齋集, 本庵集, 鳳巖集, 北渚集, 汾西集, 四佳集, 四未軒集, 私淑齋集, 三山齋集, 三淵集, 西溪集, 西堂私載, 西山集, 石泉遺稿, 仙源遺稿, 性潭集, 惺所覆瓿藁, 性齋集, 省齋集, 星湖全集, 嘯阜集, 素谷遺稿, 疎齋集, 韶漫堂集, 松江集, 松穆館燼餘稿, 松沙集, 松崖集, 松窩雜說, 宋子大全, 睡谷集, 修山集, 順菴集, 息山集, 息庵遺稿, 拭疣集, 慎獨齋遺稿, 心庵遺稿, 鵝溪遺稿, 巖棲集, 治谷集, 野塘遺稿, 藥山漫稿, 藥泉集, 陽園遺稿, 漁溪集, 於于集, 旅菴遺稿, 與猶堂全書, 研經齋全集, 燕巖集, 淵泉集, 梧墅集, 玉溪集, 玉吾齋集, 玉川集, 宛丘遺集, 阮堂全集, 巍巖遺稿, 畏齋集, 容齋集, 牛溪集, 愚潭集, 迂書, 圓嶠集, 月川集, 隱峯全書, 陰崖集, 耳溪集, 李參奉集, 立齋集, 自著, 潛治集, 樗村遺稿, 佔畢齋集, 定齋集, 貞齋閣集, 霽月堂集, 存齋集, 竹石館遺集, 重峰集, 重菴集, 芝峯類說, 知守齋集, 芝軒集, 眞逸遺稿, 蒼石集, 清江集, 青莊館全書, 靑泉集, 椒園遺藁, 秋潭集, 秋齋集, 秋浦集, 忠烈公遺稿, 數數集, 台溪集, 澤堂集, 退溪集, 圃巖集, 圃陰集, 霞谷集, 鶴峯集, 鶴庵集, 寒水齋集, 寒洲集, 海翁藁, 海左集, 虛白堂集, 虛白亭集, 玄洲集, 壺谷集, 湖陰雜稿, 混定編錄, 弘齋全書, 華西集, 璫齋集, 檜山集, 悔軒集, 厚齋集, 希菴集, 穌齋集, 訥齋集, 豐墅集, 頤齋遺藁, 草廬集, 寒岡集, 澹人集, 紫霞集, 蒼雪齋集	204
醬醅	초장	勉菴集	1
醬末	장가루	南冥集	1
蒸醬	찜장	昆侖集, 西堂私載, 梧川集	3
菜醬	채소장	順菴集	1
酢醬	신장	與猶堂全書, 燕巖集	2
醋醬	신장	錦南集, 魯西遺稿, 陶谷集, 溪湖集, 明齋遺稿, 潛谷遺稿, 芝山集	7
炒醬	볶은장	湛軒書	1
麴醬	현미장	清江先生鯁鯖瑣語	1
鹹醬	짬장	星湖全集, 定齋集	2
壺醬	단지장	健齋集, 白湖集, 立齋遺稿	3
般醬	안주장, 반찬장	與猶堂全書	1
煮醬	익힌장	貞齋閣集	1
飮醬	항아리장	臺山集, 勉菴集	2
汙醬	변지방장(중국)	炭翁集	1

엄장, 누룩장 등은 보통 장이다. 가공한 형태의 장은 마른 장, 묵은장, 찜장, 신장, 볶은장, 익힌장 등이다. 재료로는 곡식, 현미, 쌀라기, 기장, 팥, 감자, 구기자, 계피, 채소, 배추, 신나물, 붕어마름풀 등을 사용하였다. 그러나 출현 빈도가 낮다.

조선시대 조리서에 실린 장은 Table 5와 같이 55가지로, 숙황장(9)이 가장 많고, 이어서 대맥장(8), 면장(8), 생황장(8), 유인장(8), 소두장(6), 장(6)의 순이다. 문집과 조리서 공통인 장은 장(문집 215, 조리서 6), 건장(문집 1, 조리서 1), 두장(문집 1, 조리서 1), 말장(문집 3, 조리서 3), 소두장(문집 1, 조리서 6)으로 일치도가 낮는데 명칭은 같지만 같은 것인지

는 불확실하다.

재료별로는 고구마, 두부, 보리, 콩, 삼찌꺼기, 느릅나무열매, 밀, 밀기울, 밀가루, 생황, 숙황, 팥, 비지, 완두, 참깨, 무, 청대콩, 더덕을 사용한 것이 있고, 만드는 방법에 따라서는 숙성장, 싱거운장, 함경도장, 경기도장, 볶은장, 장떡, 여름장, 햇장, 흑장 등이 있다.

조리서 중 대맥장, 동국장, 마재장, 면장, 무이장, 생황장, 소두장, 소맥면장, 숙황장, 완두장, 유인장, 중국장, 지마장 등 13종류는 거가필용(居家必用) 등의 중국 문헌을 인용한 것들이다. 문집에도 소두장(팔장)이 있으나 명칭만 같을 뿐 내용은 다를 수도 있다.

Table 5. Jang in the cookbook during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	조리서	중국자료	조리서수
甘藷醬	고구마장	林園十六志, 五洲衍文長箋散稿		2
乾醬	된장	음식디미방		1
된장		음식디미방		1
단견장	단된장	음식디미방		1
急醬	빨리 만드는 장	要錄		1
急造醬	빨리 만드는 장	增補山林經濟, 農政會要, 群學會騰		3
급히 쑤는 장	청국장	酒方文		1
급히 장 만드는 법	된장+밀가루	夫人必知		1
누룩장		山家要錄		1
淡水醬	싱거운 장	增補山林經濟, 林園十六志, 農政會要, 是議全書		4
大麥醬	보리장	山林經濟, 增補山林經濟, 攷事新書, 海東農書, 林園十六志, 農政會要, 群學會騰, 民天集說	居家必用	8
東國醬	조선장	山林經濟, 攷事新書, 林園十六志, 群學會騰	齊民要術	4
東人醬	조선장	山林經濟, 海東農書		2
豆腐醬	두부장	閩閩叢書, 農政會要, 群學會騰		3
豆醬	콩장	東醫寶鑑		1
麻滓醬	삼찌꺼기장	林園十六志	本草綱目	1
麪醬, 麵醬	밀가루장	山林經濟, 增補山林經濟, 攷事新書, 海東農書, 民天集說, 群學會騰, 農政會要, 五洲衍文長箋散稿	居家必用	8
燕荳醬	느릅나무열매장	林園十六志	本草綱目 食料本草	1
묵은장		酒方文		1
뭍은장		酒方文		1
麴麥醬	밀기울보리장	五洲衍文長箋散稿		1
北關明府沈藏	함경도장	五洲衍文長箋散稿		1
北人沈藏	경기북부장	五洲衍文長箋散稿		1
生黃醬	생황장	山林經濟, 增補山林經濟, 攷事新書, 海東農書, 林園十六志, 農政會要, 五洲衍文長箋散稿, 群學會騰	居家必用	8
旋用醬	속성장	山家要錄		1
小豆醬	팥장	穉經, 增補山林經濟, 林園十六志, 農政會要, 群學會騰, 五洲衍文長箋散稿	居家必用	6
小麥麪醬	밀가루장	林園十六志	居家必用 本草綱目	1
小麥麴醬	밀기울비지장	增補山林經濟, 農政會要		2
小麥牆	밀장	東醫寶鑑		1
熟黃醬, 黃熟醬	누런메주장	山林經濟, 增補山林經濟, 攷事新書, 海東農書, 林園十六志, 農政會要, 群學會騰, 五洲衍文長箋散稿, 民天集說	居家必用	9
旬日醬	10일 벼락장	林園十六志		1
易熟湯	급히 쑤는 장	酒方文		1
와장	속성누룩콩장	酒方文		1
豌豆醬	완두장	林園十六志, 五洲衍文長箋散稿	居家必用	2
榆仁醬	느릅나무열매장	山林經濟, 增補山林經濟, 攷事新書, 海東農書, 林園十六志, 農政會要, 五洲衍文長箋散稿, 甘藷耕臚說	居家必用	8
煎醬	볶은장	山中日記		1

Table 5. Continued

장류명	뜻	조리서	중국자료	조리서수
醬	장	東醫寶鑑, 四時纂要抄, 閩閩叢書, 農政會要, 林園十六志, 需雲雜方		6
醬餅	장떡	增補山林經濟, 農政會要		2
장담그는 법		金承旨宅酒方文		1
造醬	삶은콩+간장	需雲雜方		1
中國醬	중국장	林園十六志	齊民要術	1
芝麻醬	참깨장	林園十六志	增補陶朱公書	1
집메조장	집메주장	閩閩叢書		1
靑根醬	무장	山家要錄, 需雲雜方		2
靑豆醬	청대콩장	增補山林經濟, 閩閩叢書, 林園十六志, 需雲雜方		4
靑太醬	청대콩장	閩閩叢書, 農政會要, 群學會騰, 夫人必知		4
炒醬	볶은장	增補山林經濟, 群學會騰, 農政會要		3
七日醬	속성장	群學會騰, 五洲衍文長箋散稿		2
沉醬法	더덕+도라지+메주	甘藷耕臟說		1
	삶은콩+메주			1
土醬	토장	要錄		1
콩자반	삶은콩+간장	飲食方文		1
夏日醬菹	여름장	山家要錄		1
햇장		酒方文		1
흑장		閩閩叢書		1

3) 간장

조선시대 문집의 간장류는 Table 6과 같이 9가지로 수장이 가장 많고(30), 이어서 청장(23), 감장(8), 간장(3)의 순이다. 조리서 중의 간장은 12가지로 청장(10)이 가장 많고, 이어서 천리장(4), 간장(3) 순이다.

간장류는 문집과 조리서 모두 청장이 가장 많다. 청장은

햇간장, 감장은 묵은 진간장이고, 간장과 청장, 침장은 같은 것으로 볼 수 있다. 간장은 중국요리서에서 인용한 것이 없다.

4) 고추장

고추장이 나오기 전의 매운 장은 산초장과 겨자장이 있는

Table 6. Ganjang(Shoyu) in the collection of works during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	문집	문집수
艮醬	간장	謙菴集, 陽坡遺稿, 研經齋全集	3
淸醬	간장	鼓山集, 拱白堂集, 南溪集, 鹿門集, 湛軒書, 林谷集, 晚求集, 溪湖集, 北軒集, 碩齋稿, 省齋集, 星湖全集, 宋子大全, 約軒集, 陽坡遺稿, 梧墅集, 梧川集, 慵齋叢話, 牛溪集, 栗谷全書, 澤堂集, 玄洲集, 華西集	23
甘醬	감장	艮翁集, 德村集, 汾厓遺稿, 宋子大全, 陽坡遺稿, 靑泉集, 抱翁集, 與猶堂全書	8
恬醬	단장	四佳集	1
醴醬	맛 좋은 간장	靑莊館全書	1
羹醬	장국	杞園集, 湛軒書, 陶菴集, 立齋集	4
水醬	장국	艮齋集, 謙齋集, 葵窓遺稿, 錦谷集, 金陵集, 南溪集, 澹人集, 德村, 藤庵集, 蘆溪集, 密菴集, 屏山集, 鳳巖集, 西堂私載, 西山集, 性潭集, 星湖全集, 松崖集, 水北遺稿, 冶谷集, 藥山漫稿, 淵齋集, 玉川集, 牛溪集, 游軒集, 穀菴集, 樗村遺稿, 下廬集, 寒洲集, 華西集	30
醬滷	장국물	星湖全集	1
醬水	장국	谷雲集, 陶谷集	2

Table 7. Ganjang(Shoyu) in cookbook during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	조리서	조리서수
其火淸醬	밀기울장	山家要錄	1
乾大小蝦醬	마른새우장	群學會騰	1
艮醬	간장	山家要錄, 酒饌, 是議全書	3
단지령	단간장	음식디미방	1
石花醃醬	굴간장	農政會要	1
水醬	간장	需雲雜方	1
炙醬	달인간장	增補山林經濟	1
전지령	진간장	음식디미방	1
浚巡醬	속성간장	林園十六志	1
지령	간장	음식디미방	1
眞醬	달인간장	是議全書	1
千里醬	쇠고기간장조림	山家要錄, 增補山林經濟, 農政會要, 群學會騰	4
淸醬	햇간장	山家要錄, 음식디미방, 攷事新書, 閨閣叢書, 林園十六志, 農政會要, 酒饌, 要錄, 農政會要, 民天集說	10
沉醬法	콩잎간장	甘藷耕臚說	1
陳醬	묵은간장	是議全書	1

데, 청장관전서에서는 겨자장(芥醬)을 겔 때는 머리를 가까이 대서 재채기를 하면 안 되고, 남과 함께 회(膾)를 먹을 때도 겨자장을 많이 먹어서 재채기를 하면 안 된다고 하였다(李德懋 1741~1793).

초장(椒漿)을 장으로 생각할 수도 있으나, 산초(椒)로 담근 초주(椒酒)로 새해 아침에 조상에게 제사를 지내거나 가장(家長)에게 축수(祝壽)할 때 올리는 축하주인데, 초상(椒觴), 초백주(椒柏酒)라고도 한다. 지봉유설(芝峰類說)에 술집에서 술에 고추를 넣어서 판다고 한 것은 고추(苦椒)로 만든 초주이다(朝鮮王朝實錄 1440.10.25; 李睟光 1563~1628).

고추는 임진왜란 때 일본을 통하여 들어왔다고 하는 것이 정설이다. Table 8과 같이 지봉유설에서는 고추가 일본에서 와서 왜개자(倭芥子)라고 한다고 하였고(李睟光 1563~1628), 성호사설(星湖僊說)에서는 일본(倭)에서 들어 와서 왜초(倭椒)라 한다고 하였고(李瀾 1681~1763), 오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)에서는 남만초(南蠻椒)가 선조(1552~1608) 임진왜란 후 담배와 함께 들어왔다고 하였으며(李圭景 1788~?), 청장관전서(靑莊館全書)에서는 고추[番椒] 씨는 천정대(天正 1573~1591) 남만(南蠻)의 상선(商船)이 담배와 함께 공납(貢納)하여 처음 들어왔다고 하였다(李德懋 1741~1793). 담정유고(潭庭遺藁)에서는 고초(苦椒)는 왜(倭)의 채소라 하였다(金鑣 1882).

이를 뒷받침하는 증거로 Table 8~10과 같이 고려시대와 조선시대의 문헌 중 고추를 의미하는 말은 임진왜란 이후에 등장하고, 고추장도 1700년대 이후에 등장한다.

그러나 정 등(2008; 정 등 2009)은 상기 문헌증거들을 무시

하고 1천년 전에 고추가 들어왔다고 주장하였다. 그러나 고추가 1천년 전부터 존재하던 것이라면 명칭이 이같이 여러 가지로 혼란스러운 것이 아니라 임진왜란 당시 고초(苦椒)로 통일되어 있어야 하고, 재배법도 1천년 전부터 기록이 있어야 하는데 없다. 초(椒)자는 맵다는 의미로 훈몽자회에서 고추, 분디(산초)라 하여 고추, 산초, 후추 모두 의미하는데도(崔世珍 1517) 1천년 전의 초(椒)자를 고추로만 해석하고, 고초(枯草, 苦椒)가 임진왜란 이후에 도입되었다는 기록이 많자 맵은 것은 맵다(辣 辛)라는 한자가 있으므로 고초(枯草, 苦椒)라는 말을 따로 쓰리 없다고 주장하며 ‘임진왜란후 고추 도입설’을 부정하였다. 그러나 식초는 고주(苦酒)라고도 하므로 그들 주장으로는 이것을 설명하기 힘들다(徐命膺 1787).

정 등(2008; 정 등 2009)은 왕비의 방 초방(椒房)의 초(椒)자는 고추가 열매를 많이 맺으므로 다산을 기원하는 고추의 의미라고 하였다. 그러나 산초는 고추보다 열매를 100 배 이상 많이 맺고, 따스한 기운을 내고, 악취를 제거하므로 자손의 번성을 기원하기 위하여 왕후의 방 벽은 산초기름으로 발라왔다. 그래서 왕비의 방을 초방 또는 초위(椒闥)라 하고, 왕비가 사는 궁을 초정(椒庭) 또는 초궁(椒宮)이라고 하며(李奎報 1251), 고려 이전부터 초방에 산초가 쓰여왔다(朝鮮王朝實錄 1494.5.17). 따라서 임진왜란 이전의 초(椒)는 산초, 초장(椒醬)은 산초장이다.

김성윤(2012.1.26)은 고추 1천년전 도입설은 이성계가 순창에서 고추장을 먹었다는 전설을 뒷받침하기 위해 만든 이야기라고 하였다.

문집의 고추장은 9가지이다. 그중 초장이 12가지로 가장

Table 8. The name of hot pepper, and the time of its emergence

고추명	자료 및 연대	자료수
揀椒	顯穆綏嬪葬禮都監儀軌(1822)	1
苦椒	燕巖集(1737~1805), 茶山詩文集(1762~1836), 華城城役儀軌(1801), 潭庭遺藁(1766~1822), 徽慶園遷奉都監儀軌(1853), 內外進饌膳錄(1892), 內外進宴膳錄(1901~1902)	7
苦草	五洲衍文長箋散稿(1878~)	1
南蠻椒	芝峰類說(1563~1628), 山林經濟(1643~1715), 五洲衍文長箋散稿(1878~)	3
南椒	山林經濟(1643~1715)	1
丹椒	潭庭遺藁(1766~1822), 弘齋全書(1799), 日省錄正祖20年(1796)4.26; 純祖3年(1803)4.27; 純祖10年(1810)1.24; 哲宗7年(1856)9.3, 國葬都監儀軌(1800), 孝明世子禮葬都監儀軌(1830), 健陵輓詞 1800以後	9
唐苦椒	五洲衍文長箋散稿(1878~)	1
唐椒	貞葵閣集(1750~1805)	1
辣茄	茶山詩文集(1762~1836), 月餘農歌(1861)	2
蠻椒	潭庭遺藁(1766~1822)	1
番椒	星湖僊說(1681~1763), 靑莊館全書(1741~1793), 貞葵閣集(1750~1805), 華西文集(1792~1868), 五洲衍文長箋散稿(1878~)	5
倭芥子	芝峰類說(1563~1628), 五洲衍文長箋散稿(1878~)	2
倭椒	山林經濟(1643~1715), 星湖僊說(1681~1763)	2
秦椒	星湖僊說(1681~1763), 弘齋全書(1799)	2
天椒	星湖僊說(1681~1763), 五洲衍文長箋散稿(1878~)	2
草椒	潭庭遺藁(1766~1822)	1
海瘋藤	月餘農歌(1861)	1

Table 9. The record of red pepper paste in the collection of works

고추장명	문집 및 연대	문집수
茄椒醬	茶山詩文集(1762~1836)	1
椒醬	梅溪集(1454~1503), 虛白集(1593~1661), 息山集(1664~1782), 北軒集(1670~1717), 潭庭遺藁(1766~1821), 存齋集(1771~1849), 內閣日曆正祖5年(1781)9.19, 日省錄正祖20年(1796) 2.11, 茶山詩文集(1762~1836), 興猶堂全書(1762~1836), 澹人集(1799~1877), 五洲衍文長箋散稿(1878~)	12
椒豉	惺所覆韻藁(1569~1618)	1
姑椒醬	五洲衍文長箋散稿(1878~)	1
煉淸醬	五洲衍文長箋散稿(1878~)	1
番椒醬	月餘農歌(1861) 五月	1
辣醬	夢梧集(1728~1799)	1
고치장	農家月令歌(1786~1855)	1
苦草醬	朝鮮王朝實錄英祖44年(1768)7.28	1

많은데, 매계집의 경우, 고추가 도입되기 전이므로 산초장으로 보이며, 그 이전의 초장에 대한 기록은 나타나지 않는다. 이어서 고초장(3), 가초장·날초장·날장·번초장(1)이 있다. 조리서에는 9가지로, 고초장(7)이 가장 많고, 이어서 만초장(4), 급조만초장, 남초장, 순창고초장, 약고초장이 하나씩이다. 문집과 조리서에 공통된 것은 고초장(문집 3, 조리서 7)이다.

5) 육류장

조선시대 문집의 육류장은 Table 11과 같이 16가지로, 해장(15)이 가장 많고, 이어서 해장·육장(11)이고, 달걀장, 육포장, 새우장, 계장이 있다. 해장과 해장은 장 외에 젓갈과 식해를 포함하는 의미이다. 조리서의 육류장은 Table 12와 같이 22가지로 곤장·계란장(9)이 가장 많고, 이어서 계장(6), 육장(5), 쇠고기장(4)의 순이다. 나머지는 생선장, 짐승고기장, 굴

Table 10. The record of red pepper paste in the cookbook

고추장명	조리서 및 연대	조리서수
淡北醬	是議全書(1800년대末)	1
蠻椒醬	林園十六志(1827), 增補山林經濟(1767), 群學會騰(1800), 農政會要(1830年頃)	4
急造蠻椒醬	增補山林經濟(1767), 林園十六志(1827), 農政會要(1830年경), 群學會騰(1800)	4
南椒醬	林園十六志(1827)	1
淳昌苦艸醬	謏聞事說(1657~1724)	1
약고초장	是議全書(1800년대末)	1
고초장	酒饌(1800年代), 夫人必知(1915), 閨壺要覽(1896)	3
苦草醬	是議全書(1800년대末), 閨閣叢書(1815), 酒饌(1800年代)	3
고초장	閨閣叢書(1815)	1

Table 11. Yoogyujang in the collection of works during the Chosun Dynasty period

명칭	뜻	문집	문집수
蟹醬	게장	私淑齋集	1
蟹醬	게장	與猶堂全書, 訥隱集	2
醃醬	젓갈장	農巖集, 三山齋集, 性齋集, 星湖全集, 宋子大全, 息山集, 與猶堂全書, 研經齋全集, 巍巖遺稿, 定齋集, 靑莊館全書	11
醬醃	젓갈장	漁村集	1
醬醃	육장	睡隱集	1
醬醃	뼈있는 육장	宋子大全	1
菹醬	젓갈장	與猶堂全書	1
卵醬	곤장(알장)	竹石館遺集 厚齋集	2
腊醬	육포장	文貞公遺稿	1
脯醬	육포장	養心堂集, 下砂仁伏醬, 與猶堂全書	3
蝦醬	새우장	惺所覆韻藁	1
霞醬	새우장	靑泉集, 荷亭集	2
肉醬	고기장	密菴集, 白日軒遺集, 四未軒集, 四留齋集, 約軒集, 樗村遺稿, 定齋集, 圃巖集, 華西集, 厚齋集, 苟全集	11
醃醬	젓갈장	拱白堂集, 農隱遺稿, 東還封事, 斗室存稿, 白湖集, 象村稿, 星湖全集, 肅齋集, 與猶堂全書, 愚伏集, 月沙集, 重菴集, 秋坡集醃醬, 河西全集, 下廬集	15
膾醬	회장	退溪集, 穀臧醬醃, 阮堂全集	3
肴醬	고기안주장	性潭集, 漁村集, 重峰集	3

Table 12. Yoogyujang in the cookbook during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	조리서	중국자료 조리서수
鷄卵醬	달걀장	增補山林經濟, 農政會要, 五洲衍文長箋散稿, 群學會騰	4
卵醬	곤장, 알장	山家要錄, 山林經濟, 攷事新書, 海東農書, 農政會要	5
大蝦醬	대하새우장	攷事新書, 海東農書	2
급히 쑤는 장		酒方文	1
炒醬	쇠고기장조림	農政會要	1
生雉醬	평장	謏聞事說	1
石花醃醬	굴젓장	閨閣叢書	1

Table 12. Continued

장류명	뜻	조리서	중국자료	조리서수
石花鹽醬	굴젓간장	群學會騰		1
獸肉醬	짐승고기장	山林經濟, 攷事新書, 海東農書		3
鴨卵醬	오리알장	五洲衍文長箋散稿		1
魚肉醬	생선장	增補山林經濟, 閨閣叢書, 農政會要		3
魚醬	생선장	東醫寶鑑		1
牛肉醬	쇠고기장	攷事新書, 海東農書, 農政會要, 群學會騰		4
肉醬	고기장	東醫寶鑑, 酒方文, 農政會要, 五洲衍文長箋散稿, 酒方文	居家必用 齊民要術	5
炙醬	구운고기장	增補山林經濟, 農政會要, 群學會騰		3
전국장	쇠고기장	음식디미방		1
淸湯醬	북은콩고기청국장	閨閣叢書		1
淸肉醬	고기간장	閨閣叢書		1
雉醬	평고기장	山家要錄		1
蝦醬	새우장	山林經濟, 農政會要		2
蟹醬	게장	山林經濟, 攷事新書, 海東農書, 農政會要, 五洲衍文長箋散稿, 四時纂要抄		6
乾大小蝦醬	말린대하장	群學會騰		1

젓장, 오리알장, 평고기장, 새우장, 게장 등인데, 이들 육류장은 대부분 맥이 끊겨 있다. 이들 중 문집과 조리서 공통인 것은 육장(문집 11, 조리서 5)이다. 육류장은 메주의 효소가 어육류의 단백질을 아미노산으로 분해하는 것만 말하지만 장으로 조리하거나 장에 담갔다가 먹는 것들도 포함되어 있다. 중국 유래 장에도 육장이 있으나 방법이 같은지는 알 수 없다.

6) 집장

문집의 집장류는 Table 13과 같이 6가지로, 그 중 집장(7)이 가장 많고, 읍장(4), 포장(2), 장즙(2)의 순이다. Table 2의 일반장류에도 집장이 있을 수 있으나, 명칭만으로는 알기 힘들다. 집장으로 분류한 것들 중에도 명칭만으로는 장국인지 집장인지 구분하기 어려운 것도 있다. 조리서의 집장은 Table 14와 같이 15가지로 집장(9), 즙저(7), 하절집장(5)의 순이다. 문집과 조리서 공통 명칭은 한자는 다르나 집장(문집 7, 조리서 12)이 있다. 집장에는 중국계가 없다.

7) 구황장

문집에는 구황장 명칭이 없으나 조선왕조실록 등에 구황용 장(醬)을 지급한 기록이 많다(朝鮮王朝實錄 世宗 28年(1446).10.2.) 구황용 장을 별도로 만든 것이 아니라 일반 장을 구황용으로 사용하였기 때문이다. 조리서에는 Table 15와 같이 21가지 있으며, 포장(7)이 가장 많고, 이어서 급조청장(6), 사삼길경장(4)의 순이다. Table 2의 일반 장류에도 구황용 장이지만 일반 장으로 정착된 것들도 있어서 명칭만으로 정확한 분류는 힘들다.

8) 시류

시(豉)는 세균으로 발효시키며 Table 16과 같이 문집에는 18 가지이다. 그 중 염시(40)가 가장 많고 이어서 시(35), 시장(6), 시염(4)의 순이다. 조리서에는 Table 17과 같이 19가지가 있는데, 전시장(전국장 6)이 가장 많고, 이어서 시·수시장(4), 청태전시장(3)의 순이다. 문집과 조리서에 공통인 것은 없다.

Table 13. Jipjang during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	문집	문집수
淡醬	싱건장	燕巖集	1
茹醬	연한장	東溟集	1
執醬	집장	雷淵集, 俛宇集, 礪溪隨錄, 星湖全集, 與猶堂全書, 研經齋全集, 職齋集	7
醬汁	장즙	白軒集, 西溪集	2
泡醬	포장	澗松集, 阮堂全集	2
涪醬	장국	三山齋集, 星湖全集, 順菴集, 厚齋集	4

Table 14. Jipjang in the cookbook during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	조리서	조리서수
其火醬	콩밀기울집장	需雲雜方	1
末醬汁醬	메주간장동아 오이집장	群學會騰, 農政會要	2
漚醬	왜장	酒方文	1
全州汁醬	콩보리집장	農政會要, 群學會騰	2
즙장		夫人必知	1
집장		酒饌	1
즙디히	집장	酒方文	1
造醬			
汁醬	집장	增補山林經濟, 閩閩叢書, 酒饌, 五洲衍文長箋散稿, 是議全書, 飲食方文, 酒方文, 謏聞事說, 民天集說	9
汁菹	집장	山家要錄, 需雲雜方, 四時纂要抄, 穉經, 閩閩叢書, 四時纂要抄, 需雲雜方	7
汁醬麴	집장		1
七月望後汁醬	칠월집장	農政會要, 群學會騰, 五洲衍文長箋散稿	3
夏節汁醬	간장밀기울 오이집장	山家要錄, 增補山林經濟, 農政會要, 五洲衍文長箋散稿, 群學會騰	5
夏日假汁菹	오이속성장담금	山家要錄	1
夏日汁菹	오이장담금	山家要錄	1

Table 15. Guhwang Jang in the cookbook during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	조리서	조리서수
急醬	속성장	要錄	1
急造醬	속성장	農政會要, 群學會騰	2
急造淸醬	속성간장	救荒補遺方, 增補山林經濟, 閩閩叢書, 群學會騰, 農政會要, 林園十六志	6
급히 쑤는 장		酒方文	1
多淸醬	많이 얻는 간장	五洲衍文長箋散稿	1
大豆穀醬	콩각지장	山林經濟, 五洲衍文長箋散稿	2
大豆麴醬	콩누룩장	山林經濟	1
大豆葉醬	콩잎장	山林經濟, 五洲衍文長箋散稿	2
棕實醬	쥐엄나무열매장	救荒撮要	1
橡實醬	도토리장	山家要錄, 五洲衍文長箋散稿	2
末醬淸醬	막간장	山林經濟, 海東農書	2
沙參桔梗醬	더덕도라지장	山林經濟, 五洲衍文長箋散稿, 海東農書, 四時纂要抄	4
旋用醬	속성장	山家要錄	1
眞麥醬	참밀장	山林經濟, 海東農書	2
淸醬	간장	山林經濟, 海東農書	2
七日醬	7일에 만드는 장	五洲衍文長箋散稿	1
太穀醬	콩각지장	救荒撮要, 山家要錄	2
太麴醬	콩누룩장	救荒補遺方, 群學會騰	2
太麥醬	콩밀장	救荒補遺方, 群學會騰	2
太葉醬	콩잎간장	救荒撮要, 救荒補遺方	2
泡醬	더덕도라지장	救荒撮要, 四時纂要抄, 攷事新書, 海東農書, 農政會要, 群學會騰, 五洲衍文長箋散稿	7

Table 16. Shi in the collection of works during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	문집	문집수
斛豉起率	단위	新編算學啓蒙借	1
豆豉	콩시	水色集, 與猶堂全書, 圓嶠集	3
豆豉湯	콩시탕	靑莊館全書	1
豉	시	艮齋集, 警修堂全藁, 敬亭集, 洛下生集, 訥齋集, 茶山詩文集, 東文選, 上時務書, 東州集, 梅月堂集, 明美堂集, 無名子集, 眉山集舫山集, 保豉齋集, 四佳集, 碩齋稿, 雪汀詩集, 星湖僊說, 宋子大全, 修山集, 水色集, 順菴集, 於于集, 與猶堂全書, 研經齋全集, 淵泉集, 而已豉集, 紫霞集, 竹石館遺集, 芝湖集, 芝湖集, 退憂堂集, 弘齋全書, 華西集, 希菴集	35
豉府	시부	自著	1
豉鹽	시소금	農巖集, 無名子集, 宋子大全, 丈巖集	4
豉漿	시국	星湖全集	1
豉醬	시장	經世遺表, 茶山詩文集, 華西集, 與猶堂全書, 與猶堂全書, 華西集	6
豉汁醬	시집장	與猶堂全書	1
豉甕	시벽	寒岡集	1
鹽豉	염시	龍洲遺稿, 明谷集, 鳴巖集, 四佳集, 私淑齋集, 象村稿, 星湖全集, 宋子大全, 十清軒集, 於于集, 五山說林草藁, 王室淵源東編, 佔畢齋集, 虛白亭集, 弘齋全書, 訥齋集, 谷雲集, 宮中儀式御製賜畿湖別賑資綸音, 近齋集洛下生集, 澹人集, 東文選, 東州集, 農隱遺稿, 象村稿	24
塩豉	염시	經山集, 樗村遺稿, 近齋集, 湛軒書, 東文選, 答唐薛揚管仁貴書, 雷淵集, 明阜全集, 西山集, 豉橋集, 與猶堂全書, 黎湖集, 研經齋全集, 靑莊館全書, 靑泉集, 椒園遺藁	16
謂醢豉	위혜시	華西集	1
作豉	시만들기	王室淵源東編	1
醬豉	장시	霞谷集	1
椒豉	조시	惺所覆誦藁	1
黃豉	누린시(메주)	茶山詩文集, 與猶堂全書	2
藁豉	누룩시	三淵集	1

Table 17. Shi in the cookbook during the Chosun Dynasty period

장류명	뜻	조리서	중국자료	조리서수
簡便戰國醬	간편청국장	增補山林經濟		1
瓜豉	오이초청국장	五洲衍文長箋散稿, 林園十六志	居家必用	2
金山寺豉	콩밀오이향신료청국장	林園十六志, 五洲衍文長箋散稿	居家必用	2
淡豉, 淡豆豉	무염장	林園十六志, 五洲衍文長箋散稿	本草綱目 居家必用	2
奉利君全豉	2주익힌장	需雲雜方		1
麩豉	밀메주장	林園十六志, 五洲衍文長箋散稿	居家必用	2
成都府豉汁	메주+참기름장	林園十六志	居家必用	1
水豆豉	보리누룩술향신료장	林園十六志	居家必用	1
水豉醬	볶은콩청국장	增補山林經濟, 農政會要, 五洲衍文長箋散稿, 群學會騰		4
豉	청국장, 전국장	東醫寶鑑, 攷事新書, 海東農書, 民天集說	齊民要術	4
十香豆豉	오이가지향료장	林園十六志	增補陶朱公書	1
全豉	청국장	需雲雜方, 山家要錄		2
煎豉醬 戰國醬	청국장	需雲雜方, 음식디미방, 增補山林經濟, 農政會要, 群學會騰, 五洲衍文長箋散稿		6
酒豆豉	보리누룩술오이향신료장	林園十六志	中鐘錄	1
直席戰國醬	말린즉석청국장	增補山林經濟		1
靑太煎豉醬	청태콩청국장	增補山林經濟, 農政會要, 五洲衍文長箋散稿		3
鹹豆豉	짬청국장	五洲衍文長箋散稿	居家必用	1
鹹豉	짬장	林園十六志	本草綱目 居家必用	1

반면, 조리서의 20가지 시 중 과시, 금산사시, 담시(담두시), 부시, 성도부시죽, 수두시, 시, 십향두시, 주두시, 함두시, 함시등 11가지가 중국 조리서를 인용하였다. 문집에는 이런 중국계 시가 없다.

고 찰

조선시대 장류는 Table 18과 같이 문집에 111종류, 조리서에 153종류가 있다. 간장의 경우 문집은 수장·청장·감장, 조리서는 청장·천리장·간장, 고추장의 경우 문집은 초장·고초장, 조리서는 고초장·만초장, 육류장의 경우 문집은 해장·육장·혜장, 집장류의 경우 문집은 집장·읍장, 조리서는 집장·즙저, 구황장은 조리서에 포장·급조청장·사삼길경장, 시류의 경우 문집은 염시·시·시장, 조리서는 전시전국장·시·전국장·청태전시장 등이 있다.

문집과 조리서 공통인 장류는 건장, 난장, 두장, 말장, 면장, 소두장, 육장, 장, 청장 등에 지나지 않았다. 문집의 일반장류는 장, 염장이 가장 많고, 조리서의 일반장류는 숙황장, 대맥장, 면장, 생황장, 유인장 등의 중국장이 많고, 시류도 중국장

을 많이 인용하였다. 조선시대의 조리서는 후대에 선대의 것을 인용한 것도 많다.

문집에 가장 많은 장, 염장 등은 다른 것을 첨가하거나 만드는 방법이 복잡하지 않고 콩과 소금으로 만드는 일반 장이므로 백성들은 조리서의 장류를 잘 알지 못하는 것으로 나타났다. 중국 장류가 백성들에게 전파되었어도 조리서상의 고유명칭이 아니라 단순히 장(醬)으로 칭하였을 가능성은 있으나, 만드는 방법을 언급한 문헌이 없으므로 확인할 수는 없다. 콩과 소금만으로 담그는 일반 장도 잘 담기 어려운 터에 만드는 방법이 복잡하고 생소한 중국계 장은 보급되지 않은 것으로 보인다.

이들 장류 중 특수한 것 외에는 현재의 식생활에도 이어지고 있으며 콩으로만 만드는 장류가 가장 많이 남아 있다.

요 약

한국고전종합 데이터베이스(<http://db.itkc.or.kr/itkcd/mainIndexIframe.jsp>)와 조리서를 통하여 고려시대(918~1392) 및 조선시대(1392~1897) 문헌에 실린 장류와 조리서에 실린 장류를

Table 18. The frequency of Jang recorded in the collection of works and cookbooks during the Chosun Dynasty period

종류	자료	장의 종류	1순위	2순위	3순위	4순위	5순위
일반장류	문집	53	醬(204)	鹽醬(63)	醋醬·枸醬(7)	芥醬(6)	
	조리서	55	熟荒醬(9)	大麥醬·麵醬· 笙黃醬·榆仁醬(8)	醬·小豆醬(6)	淡水醬·東國醬· 靑豆醬·靑太醬(4)	
간장	문집	9	水醬(30)	淸醬(23)	甘醬(8)	羹醬(4)	艮醬(3)
	조리서	12	淸醬(10)	千里醬(4)	艮醬(3)		
고추장	문집	9	椒醬(12)	苦椒醬(2)	茄椒醬·蕃椒醬· 椒豉(1)		
	조리서	9	苦草醬(7)	蠻椒醬(4)	急造蠻椒醬(4)	南椒醬·淡北醬· 淳昌苦艸醬·藥苦 草醬(1)	
육류장	문집	16	醢醬(15)	肉醬·醢醬(11)	脯醬·膾醬·肴醬 (3)	蟹醬·卵醬·霞醬 (2)	
	조리서	22	鷄卵·卵醬(9)	蟹醬(6)	肉醬(5)	獸肉醬·魚肉醬· 炙醬(3)	
집장	문집	6	執醬(7)	涪醬(4)	泡醬·醬汁(2)	淡醬·茹醬(1)	
	조리서	15	汁醬(9)	汁菹(7)	夏節汁醬(5)	七月望後汁醬(3)	末醬汁醬· 全州汁醬(2)
구황장	조리서	21	泡醬(7)	急造淸醬(6)	沙參枯梗醬(4)		
시류	문집	18	鹽豉(40)	豉(35)	豉醬(6)	豉鹽(4)	豆豉(3)
	조리서	19	煎豉戰國醬(6)	豉·水豉醬(4)	靑太煎豉醬(3)	瓜豉·金山寺豉· 淡豉·麴豉·全豉(2)	
합계	문집	111					
	조리서	153					

비교분석하였다. 고려시대의 장류는 문집에 15종류로 그중 장(6), 염장·염시(2), 겨자장(1) 등이 있으나, 조리서는 남아 있지 않다. 고려 조정에서는 장을 끓주린 사람들에게 주어 구제하였다. 조선시대의 장류는 문집에 111종류, 조리서에 153종류가 있었다. 일반장류는 문집에 53종류로 그중 장(204), 염장(63), 초장·구장(7), 겨자장(6) 등이 있고, 조리서에는 55종류로 숙황장(9), 대맥장·면장·생황장·유인장(8) 등이 있는데, 그중 13종류가 중국계이다. 간장은 문집에 9종류로, 수장(30), 청장(23), 감장(8), 간장(3) 등이 있고, 조리서에는 12종류로 청장(10), 천리장(4), 간장(3) 등이 있다. 고추장은 문집에 9종류로 초장(12), 고초장(3) 등이 있다. 조리서에는 9종류로 고초장(7), 만초장·급조만초장(4) 등이 있다. 육류장은 문집에 16종류로 해장(15), 혜장·육장(11) 등이 있고, 조리서에는 22종류인데 계란장 및 알장(9), 계장(6), 육장(5), 쇠고기장(4) 등이 있다. 시류(청국장)는 문집에 18종류로, 염시(40), 시(35), 시장(6) 등이 있고, 조리서에는 19종류로 전시전국장(6), 시·수시장(4)이 있는데 그중 11가지가 중국계이다. 집장은 문집에 6종류로 집장(7), 음장(4), 포장·장죽(2) 등이 있고, 조리서에는 15종류로 집장(9), 즈저(7), 하절집장(5) 등이 있다. 구황장은 문집에 없으나 나라에서는 일반 장을 구제용으로 사용하였다. 조리서의 구황장은 21종류로 포장(7), 급조청장(6), 사삼길경장(4) 등이 있다. 문헌과 조리서에 모두 있는 장은 건장, 난장, 두장, 말장, 면장, 소두장, 육장, 장이다. 중국계장은 일반장류 조리서와 시류 조리서에만 있고 문집 등의 문헌에는 없으므로 중국계 장류는 일반 백성들에게 전파되지 않은 것으로 나타난다.

참고문헌

- Ann YG. 2011. Changes in components and peptides during fermentation of Cheonggookjang. *Korean J Food Nutr* 24: 124-131
- Choi YJ, Cho SH, Chung RW, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim SH, Lee HG. 2007. Investigation of fermented soybean sauce on literatures before the 17th century. *Korean J Food Cookery* 23:107-123
- Jang SM. 2009. The quality and potential of DHEA formation after the addition of diosgenin of Yam(*Dioscorea* spp.) during the fermentation of soybean paste. *Korean J Food Nutr* 22 449-455
- Kim SM, Lee CJ. 2004. A study on manufacturing of Korean sauce described in "Jeungbosallimgyeongje". *J East Asian Society Dietary Life* 14:175-186
- Kim SM. 1993. A study on the cooking in 'The kosa-sibi Jip'(1) *J East Asian Society Dietary Life* 3:1-14
- Kim SM. 1994. A study on the cooking in 'The kosa-sibi Jip'(2) *J East Asian Society Dietary Life* 4-3:1-19
- Kim UP, Han MJ. 2009. The changes of side dishes in "Eumsikdimibang", "Gyuhapchongseo", "Chosunmusangsinkyorijebub" according to the current of the time. *Korean J Food Culture* 24:366-375
- 賈思勰. 530~550. 齊民要術. 中國
- 强窩. 1691. 治生要覽
- 姜再恒(1689~1756). 1912. 立齋遺稿
- 姜沆(1567~1618). 1658. 睡隱集
- 姜希孟(1424~1483). 1805. 私淑齋集
- 姜希孟(1469~1494). 1483. 四時纂要抄
- 高尚顏(1553~1623). 1898. 泰村集
- 孔子(BC551~BC479). 論語. 中國
- 郭鍾錫(1846~1919). 1925. 俛宇集
- 國葬都監(朝鮮)編. 1800. 正祖國葬都監儀軌
- 權近(1352~1409). 1674. 陽村集
- 權斗經(1654~1725). 1800年代. 蒼雪齋集
- 權得己(1570~1622). 1712. 晚悔集
- 權文海(1534~1591). 1812. 草澗集
- 權尙夏(1641~1721). 1761. 寒水齋集
- 權認(1604~1672). 1738. 炭翁集
- 金翰(1646~1732). 1811. 厚齋集
- 金光炫(1584~1628). 1805. 水北遺稿
- 金南重(1596~1663). 1800年代後半. 野塘遺稿
- 金邁淳(1776~1840). 1879. 臺山集
- 김민수, 고영근, 임흥빈편, 이승재. 1991. 국어대사전. pp775, 786. 금성출판사
- 金富軾(1075~1151). 1145. 三國史記
- 김성윤. 2012.1.26. 태조이성계는 순창고추장을 맛봤을까. 조선일보
- 金尙容(1561~1637). 1640. 仙源遺稿
- 金錫胄(1634~1684). 1680. 息庵遺稿
- 金誠一(1538~1593). 1851. 鶴峯集
- 金世濂(1593~1646). 1737. 東溟集
- 金世弼(1473~1533). 1748. 十清軒集
- 金綏(1481~1552). 1500初. 需雲雜方
- 金守溫(1409~1481). 拭疣集
- 金壽增(1624~1701). 1711. 谷雲集
- 金壽恒(1629~1689). 1699. 文谷集
- 金壽興(1626~1690). 1710. 退憂堂集
- 金時習(1435~1493). 1583. 梅月堂集
- 金鑣(1766~1821). 1882. 潭庭遺藁

- 金垠(1577~1641). 1772. 溪巖集
 金永壽(1829~1899). 1916. 荷亭集
 金榮祖(1577~1648). 忘窩集
 金友伋(1574~1643). 1929. 秋潭集
 金宇杭(1649~1723). 1904. 甲峰遺稿
 金璽(1571~1648). 1658. 北渚集
 金隆(1549~1594). 1774. 勿巖集
 金元行(1702~1772). 1799. 溪湖集
 金埴(1580~1658). 1683. 潛谷遺稿
 金允植(1835~1922). 1914. 雲養集
 金履安(1722~1791). 三山齋集
 金麟厚(1510~1560). 1802. 河西全集
 金正喜(1786~1856). 1934. 阮堂全集
 金宗瑞(1383~1453)等 20명. 1452. 高麗史節要
 金宗瑞, 鄭麟趾, 李先齊. 1451. 高麗史
 金鍾秀(1728~1799). 1910. 夢梧集
 金宗直(1431~1492). 1520. 佔畢齋集
 金鍾厚(1721~1780). 1798. 本庵集
 金中清(1566~1629). 1831. 苟全集
 金集(1574~1656). 1710. 慎獨齋遺稿
 金昌業(1658~1721). 1798. 老稼齋集
 金昌緝(1662~1713). 1726. 圃陰集
 金昌協(1651~1708). 1709. 農巖集
 金昌翕(1653~1722). 1732. 三淵集
 金千鎰(1537~1593). 1893. 健齋集
 金春澤(1670~1717). 1760. 北軒集
 金澤榮(1850~1927). 1922. 韶濩堂集
 金平默(1819~1891). 1906. 重菴集
 金訢(1448~1492). 1516. 顏樂堂集
 金興洛(1827~1899). 1907. 西山集
 奇宇萬(1846~1916). 1931. 松沙集
 吉再(1353~1419). 1858. 冶隱集
 南公轍(1760~1840). 1815. 金陵集
 南九萬(1629~1711). 1700年代初. 藥泉集
 南克寬(1689~1714). 1723. 夢嚙集
 南龍翼(1628~1692). 1695. 壺谷集
 南有容(1698~1773). 1783. 雷淵集
 南孝溫(1454~1492). 1921. 秋江集
 內閣日曆 正祖5年(1781)9.19
 魯明善(1271~1368). 1314. 農桑撮要, 中國
 盧守愼(1515~1590). 1665. 穌齋集
 盧禎(1518~1578). 1632. 玉溪集
 閔昱(1559~1625). 1871. 石溪集
 閔維重(1630~1687). 文貞公遺稿
 閔仁伯(1552~1626). 1874. 苔泉集
 閔鼎重(1628~1692). 1734. 老峯集
 朴珪壽(1807~1876). 1913. 職齋集
 朴瀾(1592~1645). 1682. 汾西集
 朴祥(1474~1530). 1843. 訥齋集
 朴世堂(1629~1703). 1676. 穉經
 朴世堂(1629~1703). 西溪集
 朴世采(1631~1695). 1732. 南溪集
 朴承任(1517~1586). 1600年頃. 嘯臯集
 朴汝龍(1541~1611). 1850. 松崖集
 朴永元(1791~1854). 梧墅集
 朴胤源(1734~1799). 1817. 近齋集
 朴仁老(1561~1642). 1831. 蘆溪集
 朴長遠(1612~1671). 1730. 久堂集
 朴齊家(1750~1805). 貞蕤閣集
 朴準源(1739~1807). 1816. 錦石集
 朴知誠(1573~1635). 1766. 潛治集
 朴趾源(1737~1805). 1932. 燕巖集
 朴泰輔(1654~1689). 1892. 定齋集
 朴弼周(1680~1748). 黎湖集
 朴興生(1374~1446). 1828. 菊堂遺稿
 백두현. 2010. 한국의 전통 - 한글 음식조리서에 나타난 조리
 법의 비교 - 장 담는 법. 한맛한얼. 3:40~52
 裴尙龍(1574~1655). 1859. 藤庵集
 邊慶胤(1574~1623). 1600年代. 紫霞集
 邊永清(1516~1580). 1860. 東湖集
 憑虛閣李氏(1759~1824). 1809. 閨閣叢書
 史繩祖(1192~1274). 學齋佔畢
 司饗院(朝鮮)編. 1893. 內外進饌膳錄
 尙震(1493~1564). 1942. 泛虛亭集
 徐居正(1420~1488). 盧思愼, 姜希孟, 梁誠之等 23명. 1478.
 東文選
 徐居正(1420~1488). 1488. 四佳集
 徐命膺(1716~1787). 1771. 攷事新書
 徐命膺(1716~1787). 1787. 攷事十二集
 徐命膺(1716~1787). 1838. 保晚齋集
 徐榮輔(1759~1816). 竹石館遺集
 徐有桀(1764~1845). 1800年代初. 饗館雜誌
 徐有桀(1764~1845). 1827. 林園十六志
 徐澄修(1749~1824). 明臯全集
 徐浩修(1736~1799). 1799. 海東農書
 成侃(1427~1456). 1467. 眞逸遺稿
 成海應(1760~1839). 1840. 研經齋全集
 成侃(1439~1504). 1525. 慵齋叢話

- 成倪(1439~1504). 1842. 虛白堂集
 成渾(1535~1598). 1621. 牛溪集
 蘇世讓(1486~1562). 1571. 陽谷集
 蘇軾(960~1279). 1690. 物類相感志
 宋國澤(1597~1659). 1890. 四友堂集
 宋奎濂(1630~1709). 1819. 霽月堂集
 宋德相(1710~1783). 1933. 果菴集
 宋來熙(1791~1867). 1907. 錦谷集
 宋明欽(1705~1768). 1805. 櫟泉集
 宋秉璿(1836~1905). 1907. 淵齋集
 宋相琦(1657~1723). 1760. 玉吾齋集
 宋時烈(1607~1689). 1787. 宋子大全
 宋翼弼(1534~1599). 1762. 龜峯集
 宋寅(1517~1584). 1674~1720. 頤庵遺稿
 宋麒壽(1507~1581). 1753. 秋坡集
 宋浚吉(1606~1672). 1687. 同春堂集
 宋徵殷(1652~1720). 1724~1776. 約軒集
 宋煥箕(1728~1807). 1891~1907. 性潭集
 申槩(1374~1446). 1929. 寅齋集
 申景濬(1712~1781). 1910. 旅菴遺稿
 申光洙(1712~1775). 1906. 石北集
 申光漢(1484~1555). 企齋集
 申箕善(1851~1909). 陽園遺集
 申大羽(1735~1809). 1820. 宛丘遺集
 申沔(1600~1661). 1655. 農家集成 四時纂要抄
 申緯(1769~1845). 警修堂全藁
 申維翰(1681~1752). 1770. 青泉集
 申翼相(1634~1697). 1830年後. 醒齋遺稿
 申翊聖(1588~1644). 1681. 樂全堂集
 申益愧(1672~1722). 1862. 克齋集
 申綽(1760~1828). 1938. 石泉遺稿
 申晷(1628~1687). 汾厓遺稿
 申佐模(1799~1877). 1916. 澹人集
 申欽(1566~1628). 1629. 象村稿
 沈象奎(1766~1838). 斗室存稿
 沈彥光(1487~1540). 1889. 漁村集
 沈鎔(1685~1753). 1938. 樛村遺稿
 安東張氏(1598~1680). 1670年代. 음식디미방(閨壺是議方)
 安邦俊(1573~1654). 1824. 混定編錄
 安邦俊(1573~1654). 1864. 隱峯全書
 安鼎福(1712-1791). 1778. 東史綱目
 梁得中(1665~1742). 1806. 德村集
 梁誠之(1415~1482). 1791. 訥齋集
 魚有鳳(1672~1744). 杞園集
 燕山君. 1506.3.23. 朝鮮王朝實錄
 禮葬都監(朝鮮)編. 1822. 顯穆綏嬪葬禮都監儀軌
 禮曹典膳司(朝鮮)編. 1902. 內外進宴膳錄
 禮葬都監(朝鮮)編. 1830. 孝明世子禮葬都監儀軌
 吳健(1521~1574). 18世紀初. 德溪集
 吳光運(1689~1745). 1924. 藥山漫稿
 吳達濟(1609~1637). 1697. 忠烈公遺稿
 吳氏(960~1270). 中饋錄. 中國
 吳億齡(1552~1618). 1662. 晚翠集
 王象晉. 1621. 群芳譜. 中國
 元天錫(1330~?). 1858. 耘谷行錄(耘谷詩史)
 柳道源(1721~1791). 1800年代. 蘆厓集
 柳得恭(1748~1807). 洽齋集
 柳夢寅(1559~1623). 1832. 於于集
 柳壽垣(1694~1755). 1724~1776. 迂書
 柳麟錫(1842~1915). 1917. 毅菴集
 柳雲龍(1539~1601). 1803. 謙菴集
 柳重教(1832~1893). 1897. 省齋集
 柳重臨(生沒未詳). 1766. 增補山林經濟
 俞拓基(1691~1767). 1878. 知守齋集
 俞漢雋(1732~1811). 自著
 柳馨遠(1622~1673). 1770. 磻溪隨錄
 尹光紹(1708~1786). 1915. 素谷遺稿
 尹愔(1741~1826). 無名子集
 尹鳳九(1683~1767). 1802. 屏溪集
 尹鳳朝(1680~1761). 1767. 圍巖集
 尹宣舉(1610~1669). 1712. 魯西遺稿
 尹善道(1587~1671). 1678. 孤山遺稿
 尹舜舉(1596~1668). 1741. 童土集
 尹定鉉(1793~1874). 磻溪遺稿
 尹拯(1629~1714). 1732. 明齋遺稿
 尹推(1632~1707). 1916. 農隱遺稿
 尹行恁(1762~1801). 1834~1849. 碩齋稿
 尹衡老(1702~1782). 1865. 戒懼菴集
 尹鑄(1617~1680). 1927. 白湖集
 李家煥(1742~1801). 錦帶詩文鈔
 李柬(1677~1727). 1760. 巍巖遺稿
 李健(1614~1662). 葵窓遺稿
 李建昌(1852~1898). 1917. 明美堂集
 李景奭(1595~1671). 1700. 白軒集
 李觀命(1661~1733). 1700年代後期. 屏山集
 李匡德(1690~1748). 冠陽集
 李匡師(1705~1777). 圓嶠集
 李匡呂(1720~1783). 1805. 李參奉集

- 李光庭(1674~1756). 1808. 訥隱集
- 李圭景(1788~?). 1850年代. 五洲衍文長箋散稿
- 李奎報(1168~1241). 1241. 東國李相國文集
- 李肯翊(1736-1806). 燃藜室記述
- 李璽(1522~1600). 朝鮮中期. 松窩雜說
- 李南圭(1855~1907). 修堂遺集
- 李德沔(1566~1645). 1631. 松都記異
- 李德懋(1741~1793). 靑莊館全書
- 李德壽(1673~1744). 西堂私載
- 李萬敷(1664~1732). 1813. 息山集
- 李晚用(1792~1863). 1909. 東槩集
- 李萬運(1736~1820). 1938. 默軒集
- 李敏求(1589~1670). 東州集
- 李敏輔(1717~1799). 豐墅集
- 李民寔(1570~1629). 1664. 敬亭集
- 李民奩(1573~1649). 1741. 紫巖集
- 李秉成(1675~1735). 1741. 順菴集
- 李山海(1539~1609). 1608~1623. 鵝溪遺稿
- 李森(1677~1735). 1949. 白日軒遺集
- 李穡(1328~1396). 1626. 牧隱藁
- 李選(1631~1692). 1856. 芝湖集
- 李晬光(1563~1628). 1614. 芝峰類說
- 李時發(1569~1626). 碧梧遺稿
- 李時珍(1368~1644). 本草綱目. 中國
- 李植(1584~1647). 1674. 澤堂集
- 李安訥(1571~1637). 1639. 東岳集
- 李彦迪(1491~1553). 1631. 晦齋集
- 李彦瑱(1740~1766). 1860. 松穆館燼餘稿
- 李畬(1645~1718). 1739. 睡谷集
- 李裕元(1814~1888). 嘉梧藁略
- 李裕元(1814~1888). 林下筆記
- 李惟泰(1607~1684). 1865. 草廬集
- 李用休(1708~1782). 敎數集
- 李宜顯(1669~1745). 1766. 陶谷集
- 李珥(1536~1584). 1814. 栗谷全書
- 李頤命(1658~1722). 1759. 疎齋集
- 李翼(1681~1763). 1922. 星湖僊說
- 李紆(1480~1533). 1754. 陰崖集
- 李緯(1680~1746). 1803. 陶菴集
- 李栽(1657~1730). 1800年代. 密菴集
- 李廷龜(1564~1635). 1636. 月沙集
- 李廷龜(1541~1600). 1736. 四留齋集
- 李濟臣(1536~1583). 1610. 清江集
- 李濟臣(1536~1584). 1629. 清江鯀鯖瑣語
- 李種杞(1837~1902). 1907. 晚求集
- 李宗城(1692~1759). 1937. 梧川集
- 李種徽(1731~1797). 1799. 修山集
- 李埈(1560~1635). 蒼石集
- 李震相(1818~1886). 1928. 寒洲集
- 李忠翊(1744~1816). 椒園遺藁
- 李杓(1680~). 1740年代. 謏聞事說
- 李夏坤(1677~1724). 頭陀草
- 李學達(1770~1835). 洛下生集
- 李恒老(1792~1868). 1899. 華西集
- 李恒福(1556~1618). 1629. 白沙集
- 李海朝(1660~1711). 1740. 鳴巖集
- 李荇(1478~1534). 1634. 容齋集
- 李荇, 尹殷輔, 申公濟, 洪彥弼, 李思鈞. 1530. 新增東國輿地勝覽
- 李獻慶(1719~1791). 1795. 艮翁集
- 李玄逸(1627~1704). 1909. 葛庵集
- 李弘有(1588~1671). 1890. 遯軒集
- 李滉(1501~1570). 退溪集
- 李厚慶(1558~1630). 1744. 畏齋集
- 李衡祥(1653~1733). 1774. 瓶窩集
- 李徽逸(1619~1672). 1696. 存齋集
- 李回寶(1594~1669). 1913. 石屏集
- 日省錄 正祖20年(1796) 2.11
- 一然(1206~1289). 1281. 三國遺事
- 林象德(1683~1719). 1735. 老村集
- 任相元(1638~1697). 1760年代前期. 恬軒集
- 任聖周(1711~1788). 1795. 鹿門集
- 林億齡(1496~1568). 1572. 石川詩集
- 林眞愼(1586~1657). 1829. 林谷集
- 林昌澤(1682~1723). 英祖(1724~1776)後期. 崧岳集
- 林椿(?~?). 1713. 西河集
- 任憲晦(1811~1876). 1883. 鼓山集
- 林洪. 1241~1252. 山家清供
- 張晚(1566~1629). 1730. 洛西集
- 張福樞(1815~1900). 1906. 四未軒集
- 張英. 1800년대. 食經
- 張維(1587~1638). 1643. 谿谷集
- 장지현. 1969a. 한국 고농서류중의 장류제조 사료(1) 한국식품과학회지 1:10-14
- 장지현. 1969b. 한국 고농서류중의 장류제조 사료(2). 한국식품과학회지 2:36-42
- 장지현. 2001. 장류, 한국음식대관 4권. pp13-85. 한국문화재보호재단
- 張顯光(1554~1637). 1890年代. 旅軒集

- 張華(232~300). 博物志
 저자미상. 1200년대末. 居家必用, 중국
 저자미상. 1680년대. 要錄
 저자미상. 1795. 酒食方
 저자미상. 1800년대말. 是議全書
 저자미상. 1800년대중반. 群學會騰
 저자미상. 1800년대중반. 曆酒方文
 저자미상. 1800년대초. 酒饌
 저자미상. 1800년대말. 술빚는 법
 저자미상. 1854. 음식법
 全循義. 1450경. 山家要錄
 정경란, 장대자, 양혜정, 권대영. 2008. 고추는 과연 임진왜란 때 일본으로부터 들어 왔는가? 한맛한얼 1:5-11
 정경란, 장대자, 양혜정, 권대영. 2009. 고추의 어원은 왜개자, 남만초, 번초, 그리고 고초도 아닌 우리말 고초이다. 한맛한얼 2:5-58
 鄭經世(1563~1633). 1657. 愚伏集
 鄭球(1490~?). 乖隱遺稿
 丁範祖(1723~1801). 1867. 海左集
 鄭士誠(1545~1607). 1821. 芝軒集
 鄭士龍(1491~1570). 1577. 湖陰雜稿
 鄭述(1543~1620). 1841. 寒岡集
 丁時翰(1625~1707). 1937. 愚潭集
 丁若鏞(1762~1836). 1817. 經世遺表
 丁若鏞(1762~1836). 1962. 與猶堂全書
 丁若鏞(1762~1836). 茶山詩文集
 鄭養(1600~1668). 1914. 抱翁集
 鄭蘊(1569~1641). 1852. 桐溪集
 鄭元容(1783~1873). 1895. 經山集
 鄭齊斗(1649~1736). 1849~1863. 霞谷集
 正祖(1752~1800). 1799. 弘齋全書
 正祖命編. 1801. 華城城役儀軌
 鄭宗魯(1738~1816). 1910. 立齋集
 鄭澈(1536~1593). 1894. 松江集
 鄭太和(1602~1673). 1849~1863. 陽坡遺稿
 丁學洵(1786~1855). 農家月令歌
 鄭澹(1648~1736). 1756. 丈巖集
 丁煥(1497~1540). 1765. 檣山集
 丁燦(1512~1560). 1801. 游軒集
 趙綱(1586~1669). 1703. 龍洲遺稿
 趙觀彬(1691~1757). 1762. 悔軒集
 趙龜命(1693~1737). 1741. 東溪集
 趙克善(1595~1658). 1893. 冶谷集
 曹兢燮(1873~1933). 巖棲集
 趙德鄰(1658~1737). 1898. 玉川集
 趙斗淳(1796~1870). 心庵遺稿
 趙穆(1524~1606). 1666. 月川集
 曹文秀(1590~1647). 雪汀詩集
 趙秉憲(1800~1870). 1903. 肅齋集
 趙秉鉉(1791~1849). 成齋集
 朝鮮王朝實錄 成宗25年(1494) 5.17
 朝鮮王朝實錄 世宗22年(1440) 10.25
 朝鮮王朝實錄 世宗28年(1446) 10.2
 朝鮮王朝實錄 英祖44年(1768) 7.28
 趙晟(1492~1555). 1568. 養心堂集
 趙秀三(1762~1849). 1939. 秋齋集
 曹植(1501~1572). 1609. 南冥集
 趙旅(1420~1489). 1742. 漁溪集
 曹偉(1454~1503). 1718. 梅溪集
 趙翼(1579~1655). 1688. 浦渚集
 趙任道(1585~1664). 1930. 澗松集
 趙繼韓(1572~1631). 1710. 玄洲集
 趙憲(1544~1592). 1574. 東還封事
 趙憲(1544~1592). 1748. 重峰集
 趙顯命(1691~1752). 歸鹿集
 曹好益(1545~1609). 1883. 芝山集
 趙希逸(1575~1638). 1704. 竹陰集
 朱權(~1448). 1400년대初. 衡仙神隱書. 中國
 周世鵬(1495~1554). 1895. 武陵雜稿
 陳壽(233~297). 三國志. 中國
 晉州鄭氏. 1700년대初. 飲食輔
 車天輅(1556~1615). 朝鮮中期. 五山說林草藁
 蔡壽(1449~1515). 懶齋集
 蔡濟恭(1720~1799). 1824. 樊巖集
 蔡之洪(1683~1741). 1783. 鳳巖集
 蔡彭胤(1669~1731). 1775. 希菴集
 遷奉都監(朝鮮)編. 1855. 徽慶園遷奉都監儀軌
 崔笠(1539~1612). 簡易集
 崔溥(1454~1504). 1676. 錦南集
 崔錫鼎(1646~1715). 1721. 明谷集
 崔世珍(1473~1542). 1517. 訓蒙字會
 崔承老(927~989). 上時務書. 東文選 52
 崔愼(1642~1708). 1884. 鶴庵集
 崔演(1503~1549). 1928. 艮齋集
 崔有海(1588~1641). 嘿守堂集
 崔益鉉(1833~1906). 1909. 勉菴集
 崔昌大(1669~1720). 1725. 昆侖集
 崔漢綺(1803~1877). 1830년대. 農政會要

崔峴(1563~1640). 1778. 初齋集
 崔興遠(1705~1786). 1816. 百弗菴集
 編者未詳. 1800年後. 健陵輓詞
 河生員. 1600年代末. 酒方文
 河弘度(1593~1666). 1758. 謙齋集
 河潛(1597~1658). 1900. 台溪集
 한국고전종합 데이터베이스 <http://db.itkc.or.kr/itkcdb/mainIndexIframe.jsp>
 韓百謙(1552~1615). 1640. 久菴遺稿
 韓鄂. 800~900. 四時纂要
 韓元震(1682~1751). 1765. 南塘集
 韓章錫(1832~1894). 1934. 眉山集
 韓致瀛(1765~1814). 海東繹史
 許筠(1569~1618). 1611. 惺所覆瓿藁
 許穆(1595~1682). 1689. 記言
 許筠(1551~1588). 1707. 荷谷集
 許慎(58~147). 說文解字. 中國
 許櫛(1563~1640). 1661. 水色集
 許傳(1797~1886). 1891. 性齋集
 許薰(1836~1907). 1910. 舫山集

洪貴達(1438~1504). 1611. 虛白亭集
 洪大容(1731~1783). 1939. 湛軒書
 洪萬選(1643~1715). 1715. 山林經濟
 洪奭周(1774~1842). 淵泉集
 洪良浩(1724~1802). 1843. 耳溪集
 洪汝河(1620~1674). 英·正祖年間. 木齋集
 洪裕孫(1452~1529). 1810. 篠叢遺稿
 洪直弼(1776~1852). 1866. 梅山集
 洪翰周(1798~1868). 海翁藁
 洪彥弼(1476~1549). 1935. 默齋集
 黃景源(1709~1787). 1790. 江漢集
 黃基天(1752~1800). 弘齋全書
 黃德吉(1750~1827). 1918. 下廬集
 黃德壹(1748~1800). 拱白堂集
 黃愼(1562~1617). 1684. 秋浦集
 黃胤錫(1729~1791). 1829. 頤齋遺藁

집 수 : 2012년 6월 6일
 최종수정 : 2012년 7월 18일
 채 택 : 2012년 7월 24일