

한글 음식조리서에 나타난 부사의 특성과 의미 기능

Characteristics of Adverbs and their Semantic Function in Traditional Korean Culinary Manuscripts

김예니, 김명주, 백두현
(경북대학교)

목 차

1. 서론: 한글 음식조리서의 어휘적 특징
2. 부사의 특성
 - 2.1. 형태론적 특성
 - 2.2. 음운론적 특성
3. 부사의 의미 기능
4. 결론

1. 서론: 한글 음식조리서의 어휘적 특징

음식조리서는 음식을 만드는 방법, 음식을 먹는 방법, 상 차리는 방법, 먹을 때의 주의사항 등을 기록한 책이다. 《수운잡방》과 같이 한문으로 쓴 음식조리서도 있지만 대부분의 음식조리서가 한글본이라는 점은 주목할 만하다. 여성이 음식 조리를 담당하였고, 여성들은 한글을 기록문자로 적극적으로 활용하였기 때문에 한글본 음식조리서가 많다. 본 연구는 이러한 한글 음식조리서를 연구 대상으로 하여 부사의 특성과 의미 기능에 대해 고찰하는 것을 목적으로 한다. 본 연구에서 대상으로 삼는 문헌은 다음과 같다.

문헌명	약칭	편찬시기	소장처
음식디미방	디미방	1670년경	경북대학교
주방문	주방문	18세기 초	서울대학교
음식보	음식보	18세기 초	황혜성(마이크로필름)
온주법	온주법	1786년	의성김씨 종가
규곤요람 주식방 (고려대 규곤요람)	규곤요-고려	1795년	고려대학교
술 만드는 법	술만법	18세기 말	고려대학교
주방문초	주방문초	18세기 말	백두현 소장
역잡록	역잡록	1830년대	미상
윤씨음식법	윤씨음	1854년	윤서석 소장
정일당잡지	정일당	1856년	규장각
김승지택 주방문	주방문-김승	1860년	황혜성 소장 사본
음식책	음식책	1838년~1898년경	
연세대 규곤요람	규곤요-연세	1896	연세대학교 소장
주방	주방	19세기 중엽	미상
음식방문	음식방	19세기 중엽	동국대학교

술 빚는 법	술빚법	19세기 말	국립중앙도서관
시의전서	시의전	19세기 말	이상훈
이씨음식법	이씨음	19세기 말	미상
규합총서(정양완본)	규합총-정양	1899년	정양완 소장
규합총서(동경대본)	규합총-동경		일본 동경대
주식방문(정미년본)	주식방	19세기 말	국립중앙도서관
우음제방	우음제	19세기 말	대전역사박물관
주식시의	주식시	19세기 말	대전역사박물관
조선무쌍신식요리제법 증보판	무쌍	1930	궁중음식연구원

<표 1> 연구 대상 문헌

연구 대상 문헌이 되는 한글 음식조리서는 언해본과 구별되는 몇 가지 특성을 가진다. 첫째, 한글 조리서는 한문본이 없는 한글 필사본이다. 한글 문장은 한문에 구속되지 않아서 일상생활의 언어를 반영했을 가능성이 높다. 둘째, 한글 음식조리서는 한 집안의 사사로운 목적을 위해 작성된 것이다. 이러한 두 가지 특성으로 인해 한글 음식조리서에는 음식 관련 어휘를 포함하여 일상생활을 반영하고 있는 어휘 자원이 풍부하다. 음식 이름은 물론이고, 양념과 고명 이름, 조리 기구 이름 등이 실려 있다. 음식 재료의 분량을 표현하는 각종 단위 명사도 많이 나타난다. 또 조리 단계나 과정과 관련이 있는 동사가 풍부하다. 뿐만 아니라 조리 재료를 다듬고 조리를 진행하는 전 과정을 묘사하는데 중요한 역할을 하는 부사들도 아주 많다. 이러한 어휘들 중에서는 음식조리서에서만 나타나는 특이 어휘들도 적지 않다.

음식조리서의 서술 방식은 항상 음식명을 표제어로 삼고 해당 음식의 조리법을 설명하는 것이다. 따라서 갖가지 음식명과 술 이름이 실려 있다. 예컨대, 《음식디미방》에는 ‘만두법, 증편법, 밤설기법, 다식법, 어전법’ 등 현대에도 쉽게 알 수 있는 음식명이 있는가 하면, ‘식면법, 토장법, 상화법, 슈고이법, 박산법’ 등처럼 무슨 뜻인지 알 수 없는 음식명도 있다. 또 《주방문》에는 ‘순향쥬법, 삼히쥬, 삼오쥬, 니화쥬, 점감청쥬, 감향쥬, 송화쥬, 독엽쥬, 뉴화쥬, 향은쥬’ 등 무수히 많은 술의 이름과 그 술을 만드는 방법이 있다. 갖가지 양념과 고명의 이름 또한 나타난다. 양념은 ‘약념’으로, 고명은 ‘교티(교치, 교토)’로 쓰였다. 《음식디미방》에 나타나는 양념은 다음과 같다(이광호 2000).

- 장류: 건장, 된장, 장, 장국, 전국장, 지령, 지령기름, 전디령(전지령), 초지령, 토장, 청장, 둔지령기름
- 가루류: 계즈, 토장꺾(토장꺾롤), 호쵸(호쵸꺾, 후추꺾), 소곰, 깨소곰, 천쵸꺾
- 기름류: 기름(기름), 촉기름
- 즙(물): 싱강즙, 싱티즙, 빅청, 쥬청, 쌀, 쌀물, 엄초, 엄초, 옛, 청밀
- 기타: 빅즈, 마눌(마를, 만를), 건강, 싱강, 파

위 장류의 ‘지령’은 간장을 뜻하는 경상방언형인데 21세기인 지금도 여전히 쓰이고 있다. 오늘날 가장 많이 쓰이는 양념류 중 고추는 《음식디미방》, 《주방문》 등에 등장하지 않는다. 고추장 만드는 법은 《규합총서》(고려대 소장 필사본, 권1 24장), 《규합총서》(목판본, 6장), 《주식시의》(28장) 등에 나타난다. 이들 문헌이 19세기에 필사 및 간행된 문헌이라는 점에서 임진왜란 이후 새로운 품종의 고추가 유입되었고, 이것이 양념 재료로 널리 활용된 것이라 짐작된

다. 고추가 양념 재료로 쓰이지 않았던 때는 천초와 후추를 매운 맛 내는 재료로 사용했었다.

또 음식조리서에는 조리 도구 혹은 각종 그릇 이름이 등장한다. 예컨대 《음식디미방》에는 ‘관질그릇, 놋그릇(노그릇), 사그릇, 냥푼(냥푼), 냥푼힝기’와 같은 그릇류와, ‘단지(단디), 효근 단지, 장독, 술독, 관독, 노란독, 준, 향’과 같은 단지류, ‘대접(대엿), 징반, 접시, 채반’과 같은 접시류, ‘화솥, 노고, 솥, 가매, 새용, 통노기’와 같은 솥류의 이름들이 나온다(이광호·김수태 2002).

단위 명사는 분량을 표현하는 ‘말’, ‘되’, ‘홉’이 특히 많이 쓰였다. 또 일반 명사가 수량 단위 명사로 쓰인 것도 있다. ‘복조, 술(술가락), 동희, 그릇, 잔, 접시, 사발, 등발, 병, 대야’ 등의 명사는 주로 액체의 양을 표현하는 데 쓰였으며, ‘낮, 치, 마리, 줌, 가지, 번, 근, 양, 볼’ 등은 개수 표현의 수량단위명사로 쓰였다(이광호·김수태 2002: 29-30).

‘데우리오다, 데조리다, 데엿다, 데싯다’와 같이 접두사 ‘데-’가 붙은 동사는 음식조리서에서 나타나는 특이 동사이다. ‘데-’는 ‘덜’의 의미를 가지는 것으로 보인다. 또 ‘즈르즈르하다, 즐분즐분하다’와 ‘툃툃다’도 음식조리서에 나타나는 특이 동사로 보인다. ‘툃툃다’는 밀가루와 같은 반죽의 상태와 관련된 표현으로 보이며 ‘부풀다’ 정도의 의미를 가지는 것으로 추정된다. 동사뿐만 아니라 ‘놀물기, 놀물기운, 믈락’과 같이 특이 명사들도 쓰였다. ‘놀물기’와 ‘놀물기운’은 ‘끓이지 않은 물의 기운’을 의미한다. ‘믈락’은 ‘몽울’의 방언형으로 추정된다(이선영 2004).

이렇듯 한글 음식조리서에는 다른 문헌에서는 찾을 수 없는 다양한 어휘들이 나타난다. 그 중 주목할 만한 범주는 부사이다. 형태 표현 부사, 정도 표현 부사, 시간 표현 부사, 감각 표현 부사 등 다양한 표현 부사들이 나타나며, 상징 부사들도 다채롭다. 부사는 조리 재료를 다듬고 조리를 진행하는 전 과정을 표현하는 것에 있어 중요한 역할을 한다. 이에 따라 본 연구는 한글 음식조리서에 나타나는 부사를 연구 대상으로 하여 그 특성과 의미 기능에 대해 고찰하는 것을 목적으로 한다. 이를 위해 2장에서는 부사의 특성을 형태론적 특성과 음운론적 특성으로 나누어 살펴볼 것이다. 3장에서는 이를 바탕으로 특징적인 부사들의 의미 기능에 대해 고찰하고자 한다.

2. 부사의 특성

2.1. 음운론적 특성

중세국어의 상징부사는 문헌에서 풍부하게 나타나지 않는다. 이는 현존하는 중세국어 문헌의 성격이 의성의태어를 풍부하게 보여 주기 어려운 문헌(조남호 1996: 144-146)이기 때문인 것으로 보인다. 이에 반해 한글 음식조리서에는 요리 행위 등과 관련하여 다양한 상징 부사들이 나타나는 것을 확인할 수 있다. 상징 부사의 단어 형성에서 가장 많이 나타나는 방법은 모음 교체 또는 자음 교체로 인한 것이다. 이 절에서는 음식조리서에 나타난 부사의 음운론적 특징을 모음교체와 자음교체로 나누어 살펴 볼 것이다.

(1) 모음 교체

갈독갈독, 갈족갈족 : 갈죽갈죽히 : 갈죽갈죽

길죽길죽 : 길직길직

납족납족 : 납죽납죽

납작납작 : 납죽납죽

노르계 : 누르계 : 누루계
 도둑도둑, 도둑이 : 도둑도둑 : 두둑두둑, 두둑이
 동골계 : 동글계, 동글동글 : 동글계
 무르 : 무르
 무로 : 무루계
 반듯반듯 : 반듯반듯, 반듯
 솔죽, 살죽, 살작, 살작, 살씩 : 살적 : 슬적
 습습이 : 습습이, 습습히
 아속아속 : 어속어속, 어속어속
 뚝, 뚝 : 뚝
 뚝 : 뚝
 뚝 : 뚝

(1)은 한글 음식조리서에 나타나는 상징부사 중에서 모음교체가 반영된 예이다. 중세 국어의 모음은 7모음 체계로 이들 7모음은 모음조화에 따라 양성 모음 ‘으, 오, 아’와 음성 모음 ‘으, 우, 어’, 중성모음 ‘이’로 나누어진다. 이 모음조화에 의한 대립이 상징부사에서 그대로 적용되어 양성 모음과 음성 모음의 대립의 짝을 이루어 어감의 대립을 나타낸다.

‘갈족갈족’과 ㄷ구개음화 과도교정형인 ‘갈독갈독’도 음식조리서에서 나타난다. ‘갈독갈독, 갈족갈족’은 비어두음절에서 모음이 대립되는 ‘갈족갈족’, ‘갈족갈족히’가 있다. ‘도둑도둑’은 어두음절에서 모음이 대립되는 ‘두둑두둑’과 비어두음절에서 모음이 대립되는 ‘도둑도둑’의 형태가 모두 나타난다. ‘동글계’도 어두음절에서 모음이 대립되는 ‘동글계’와 비어두음절에서 모음이 대립되는 ‘동골계’도 있다. ‘살작’도 비어두음절에서 모음이 대립되는 ‘살적’과 어두음절, 비어두음절 모든 모음이 대립되는 ‘슬적’이 쓰였다.

어감의 차이는 양성모음계는 ‘밝고, 가볍고, 작고, 예리하고, 얇고, 빠른’ 것에 대하여 음성모음계는 ‘어둡고, 무겁고, 크고, 둔하고, 두텁고, 더딘’ 점이 각 대립에 공통점이다(허용 1985/2003: 591). 보통은 양성모음의 상징 부사는 ‘작은말’, 음성모음의 상징부사는 ‘큰말’이라 한다.

(2) 자음 교체

길죽길죽 : 길쭉길쭉
 흠신 : 흠신
 밧삭, 바삭, 밧속 : 밧빱 : 팻속
 살금, 슬금 : 슬끔 : 쏘금
 조각조각 : 쪼각쪼각
 얼붓 : 얼푹, 얼푹
 작작, 작작 : 축축, 착착
 팔팔 : 쌀쌀

현대 국어에서 ‘감감하다’에 대한 ‘캄캄하다’와 같이 평음과 유기음의 대립에 의한 어형규칙이나 ‘발갈다’에 대한 ‘빨갈다’와 같이 평음과 경음의 대립에 의한 어감 표현이 발달되어 있다. 평음에 비해 경음과 유기음은 상대적으로 강도가 센(강한) 느낌을 나타낸다. 중세국어

반영하고 있는 문헌에서는 평음과 유기음의 대립에 의한 것은 ‘직직(密)’에 대한 ‘칙칙~칙칙’ 등 몇 가지 예만 나타날 뿐이고, 평음과 경음에 의한 것은 예가 발견되지 않는다(남풍현 1993: 107).

(2)에서 보듯이 한글 음식조리서에는 평음과 경음, 평음과 유기음의 대립뿐만 아니라 유기음과 경음의 대립의 어형이 나타난다. ‘박삭, 바삭, 밧속’의 경우 ‘팍속’과는 어두의 위치에서 평음과 유기음의 대립이 나타나지만, 비어두 위치에서 ‘밧팍’에서 보듯이 평음과 경음의 대립이 나타난다. ‘살금’도 ‘쓸금’과는 어두 위치에서, ‘슬썸’과는 비어두 위치에서 평음과 경음의 대립이 일어났다. ‘물이나 기름 따위가 몹시 끓는 모양’을 나타내는 부사인 ‘팔팔’과 ‘쌩쌩’은 유기음과 경음의 대립으로 나타난다. ‘쌩쌩’은 음식조리서에만 나타나는 특이형이다. 물이 끓는 강도에 따라 경음 또는 유기음으로 어감을 표현했다.

2.2. 형태론적 특성

이 절에서는 음식조리서에 나타난 부사의 형태론적 특징을 단순부사, 합성부사, 파생부사로 나누어 살펴볼 것이다. 근대국어 이후의 시기에는 중세국어에서 이미 나타난 부사 어휘가 일부 소멸된 것을 제외하고는 형태만 변화하거나 의미가 추가되어 계속 사용되었다. 또한, 현대국어에서 쓰이는 부사 어휘들이 이 시기 새로 등장하였으며, 약간의 음운변화를 빼고는 현대와 같은 어휘도 쓰였다. 한자어에 접미사 ‘-히’가 붙은 형태가 많이 생성되었고, 상징부사 또한 생산성 때문에 그 수가 엄청나게 증가하였다는 특징이 있다(이승명 2002: 153-154).

첫 번째로 단순부사는 본래부터 부사의 기능을 지니고 있는 것으로 단일한 형태소로 이루어진 부사이다. 음식조리서에는 고유어 부사가 주로 쓰였으며, 한자어 부사 또한 쉽게 찾을 수 있다.

- (3) ㄱ. 췌(췌, 꺼, 씨), 다, 더, 덜, 막, 미, 잘잘, 잘(잘, 즐), 좀, 죄, 펍, 폭, 폭, 가득, ㄱ득, ㄱ득, 그득, 가이, 가장(가장, ㄱ장), 갓금, 겨유, 고로, 고이, 귀귀, 단단, 더러, 조금(도곰, 조곰, 조금, 췌곰, 췌곰), 동동, 두루, 마치, 말금(말씀), 모도, 문져, 미우(미오, 미이, 미호), 바로, 박삭(바삭, 밧속, 밧팍, 팍속, 앓속, 앓삭), 슬금(슬썸, 쓸금), 슬죽, 살살, 솔솔, 솜솜, 쇼복, 송송, 술술, 실실, 아조(아췌), 어덜, 얼른(얼는), 얼똥(얼똥, 얼똥), 오래(오라, 오리), 왈닥(왈학, 왓삭) 이미, 자로, 작작(작작), 적적, 종종, 층층, 찬찬(층층), 팔팔, 훌훌, 휘휘, 흠벅, 흠석, 흠신, 부리나케

ㄴ. 슈어를 니장은 써니고 말씀 써서 거두절미하고 <규곤요-연세 5a-5b>

ㄷ. 노고 두에를 달호고 난느르미 붓똥 작작 써 노하 <운씨음 31a>

- (4) ㄱ. 디강(大綱), 약간(若干), 잠간(暫間)(장간, 잔간, 잠간, 잠깐, 잠간, 잠간, 잠간, 잠간, 잠간, 잠간), 잠속(暫速)(잠속), 점점(漸漸), 종시(終時), 종일(終日), 즉시(即時)

ㄴ. 빅청의 계피?로 도곰 섯거 녹여 술노 잠속 느르고 고은 잣?로 씨호라 <운씨음 18b>

ㄷ. 밤 대초 고명 잠속 박고 우아래 계예 뉘씩 헛 켜식 안쳐 <운씨음 19a-19b>

(3)은 음식조리서에 쓰인 고유어 부사이며, (4)는 한자어 부사이다. (3ㄴ)의 ‘말씀’은 ‘말씀’은 ‘티 없이 맑고 깨끗하게’ 또는 ‘남김없이 모두 다’의 두 가지 의미로 풀이할 수 있다. 따라서 ‘송어 내장을 꺼내고 깨끗이 씻어’ 또는 ‘송어 내장을 꺼내고 남김없이 모두 다 씻어’ 중 어느 쪽으로 해석해도 무방하다. (3ㄷ)의 ‘작작’은 ‘줄이나 획을 긋는 소리나 모양’을 나타내는 의성·의태부사로 쓰이지만, 음식조리서에서는 ‘너무 지나치지 않게 적당히’라는 의미로 쓰이고

있다. 동일한 형태가 반복되어 합성부사로 볼 수 있지만, 단일 형태로는 의미 전달이 어려워 쓰이지 않기 때문에 단순부사로 간주하였다. ‘부리나케’는 ‘불’에 조사 ‘-이’가 결합된 후, ‘나-’+‘-게’가 합해져 생성된 부사어로, 현대 ‘부리나케’로 굳어져 사용되므로 고유어에 포함시켰다.

한자어 부사 중 ‘잠속(暫速)’은 어원적으로 보았을 때 ‘잠깐, 빨리’의 의미를 가지는 말로 추측되며, 시간을 나타내는 부사에 포함되어야 한다. (4ㄴ)에서는 ‘짧은 시간’을 나타내는 의미로 쓰였다. 반면 (4ㄷ)에서는 ‘박다’ 앞에서 쓰였으며, 이 외에 동사 ‘바르다, 뿌리다, 었다, 묻히다’ 앞에서 쓰여 조리 재료인 ‘꿀, 잣가루, 고명, 계란’ 등의 수량을 ‘조금’으로 제한하는 역할을 한다. 따라서 적은 수량을 나타낼 때에도 쓰인 것으로 보인다. ‘적은 수량’을 나타내기 위해 쓰인 경우가 훨씬 많은 것으로 보아 의미가 확장된 것이라 추측된다.

두 번째는 합성부사이다. 합성부사는 둘 이상의 말이 결합되어 이루어진 부사이다.

- (5) ㄱ. 각각(各各), 가만가만(그만그만), 가름가름, 갈뚝갈뚝(갈쪽갈쪽, 갈죽갈죽), 고붓고붓, 고로고로, 골고로(골골우), 길죽길죽(길직길직), 나뭇나뭇, 납덕납덕, 납작납작(납쪽납쪽, 납죽납죽, 납죽납죽), 네모반든반든, 네모번듯번듯, 담방담방, 담복담복, 더덕더덕, 도둑도둑(도둑도둑), 도렷도렷, 도로도로, 도툼도툼, 동골동골, 두둑두둑, 드문드문(드문드문), 등이등이, 만히만히, 미이미이, 바글바글, 반듯반듯(반닷반닷, 반듯반듯, 반든반든), 발옥발옥, 벌덕벌덕, 불숙불숙, 빌억빌억, 비스비스, 살곰살곰, 소슴소슴, 숭열숭열, 시금시금, 어슷어슷(아슷아슷), 어숙어숙(아숙아숙, 어숙어숙), 야름야름, 즈르즈르, 즈근즈근, 지근지근, 오리오리, 정히정히, 죽죽, 즉즉, 죄죄, 휘휘, 착착(착착)

ㄴ. 누리미를 담방담방 잠가 니여 노코 웃고명을 곱게 뿌리라 <주식시 21b-22a>

- (6) ㄱ. 조각조각(쏘각쏘각), 즈루즈루, 쪽쪽, 흡족흡족

ㄴ. 뉘밥의논 흐시토록 물을 주어 흡족흡족 슬컷 밥의 썩 업시 띠고 <규합총-정양 10a-11b>

(5)는 동일한 부사가 반복된 합성부사이며, (6)은 동일한 명사가 반복되어 이루어진 합성부사이다. 이들은 조리 재료나 음식의 형태를 표현하기 위해 주로 쓰였다. (5ㄴ)의 ‘담방담방’은 ‘작고 가벼운 물건이 물에 떨어져 잠기는 소리 또는 모양’을 나타내는 뜻을 가지므로 ‘잠기다’ 앞에서 쓰였으며, (6ㄴ)의 ‘흡족흡족’은 ‘조금도 모자람 없이 넉넉함’을 뜻하는 ‘흡족’이 반복되어 사용되었다. 합성부사는 이처럼 의성·의태부사를 많이 포함하고 있음을 알 수 있다. 또한 합성부사에는 조리 재료의 형태나 다듬는 과정에서 사용되는 음식조리서만의 특징을 잘 나타내주는 부사들이 다수 존재한다.

세 번째는 파생부사이다. 형용사나 동사, 명사 따위에 파생 접사 ‘-이’나 ‘-히’ 또는 ‘-오/우’가 붙거나 그 외 다양한 접미사가 붙어 형성된다. 특히 ‘-이/히’가 붙은 형태가 많이 쓰였으며, ‘-오/우’가 붙은 형태도 쓰였다.

- (7) ㄱ. 가득이(가득이, ㄱ득이, ㄱ득이, ㄱ득히), 가마니(가만니), ㄱ누리(가나리, ㄱ누리, ㄱ놀이, ㄱ우리), 간간이(간간히), 가름이, 갈죽갈죽히, 과히(과이), 건건히, 경경이, 고붓지이, 극진이(극전니), 극히(極-), 급히(급급히, 급피), 긴긴이, ㄱ즈른이, 나른이(나르니, 나른니, 날른이, 날흔이, 느라니, 느른이, 느르이), 난만이(난만히), 넉넉이(넉넉히), 널이, 네모반드시(네모반드시), 농난이(농난니, 녹난이, 녹난히, 농난이, 녹난이, 농숙키), 낱히, 녹으시, 단

(습습하게), 서벅서벅하게, 서늘하게(서늘하게, 서늘하게), 설게, 송굴송굴하게, 수게, 심습하게, 딱근딱근하게, 뜻뜻하게, 썩게(짜게), 알맞게, 얇게(얇게, 압게, 얇게얇게, 얇게얇게, 얇게얇게), 어식어식하게, 작게, 잘게(즐게, 즐게즐게), 쪼골쪼골하게, 즈운즈운하게, 즈즐하게, 즐게, 지게, 지적지적하게, 차게, 크게, 편편하게, 희게(히게)

ㄴ. 동침이무나 건지가 만커든 날이 치울 제 건져서 말니이면 얼어 말은 거슨 맞치 연근 갖치 구멍이 송굴송굴하게 말으거든 <음식책 20b>

ㄷ. 복글 썩 너무 되게 복치 말고 즈연 지적지적하게 복논이라 <규근요-연세 10a>

‘-게’ 결합 부사어는 주로 재료의 두께나 모양, 굵기를 표현하는 부사처럼 형태를 표현 부사가 많으며, 이외에도 익힘의 정도나 감각을 표현하는 부사가 많다. 특히 시각, 후각을 표현하는 ‘노릇노릇하게’, ‘고소하게’ 등은 모두 ‘-게’가 결합된 부사어로만 쓰이고 있으므로 ‘-게’ 결합 부사어는 음식조리서의 부사를 살펴볼 때 제외할 수 없는 부분이다. (10ㄴ)의 ‘송굴송굴하게’는 ‘물방울 따위가 표면에 붙은 모양’을 나타내고 있으며, (10ㄷ)의 ‘지적지적하게’는 ‘물기가 있어 진득한 모양’을 나타내는 말로 쓰이고 있다. ‘-게’가 결합된 부사어는 다른 접미사의 첨가가 가능하지 않을 때 ‘-게’가 붙어 문장에서 부사어로 사용되고 있기 때문에 파생부사에 비해 그 수와 차지하는 비율이 적었다.

3. 부사의 의미 기능

음식조리서의 어휘 중에서 가장 주목할 만한 범주는 부사이다. 이들은 조리 재료를 다듬고 준비하는 과정에서부터 조리를 진행하고, 마무리 후 저장하는 과정까지 전 단계에서 중요한 역할을 한다. 음식조리서에서 쓰인 부사로는, 조리 과정에서 재료를 다듬고 손질하는 방법을 자세하게 표현하기 위해 주로 사용되는 형태를 표현하는 부사가 있으며, 조리 과정에서 재료를 얼마나 익혀야 하는지, 농도는 어느 정도로 맞춰야 하는지, 손질할 때의 힘의 조절은 어떻게 해야 하는지 등을 나타내는 정도를 표현하는 부사가 있다. 또 조리 시간을 나타내는 부사, 미각·시각·촉각·후각·청각의 다섯 가지 감각을 나타내는 부사도 있다. 마지막으로 사람이나 사물의 소리나 모양을 흉내 낸 상징부사가 있는데, 음식조리서에서 상징부사의 비율이 특히 높게 나타난다. 이 장에서는 여타 한글 문헌에서 잘 나타나지 않고 음식조리서만의 특징을 나타내 주는 부사의 의미 기능에 대해 살펴볼 것이다.

첫 번째로 음식조리서에서 조리 재료의 형태를 나타내는 형태 표현 부사이다. 이들은 조리 과정에서 재료의 두께가 두껍거나 얇음을 제시하기 위해 쓰이기도 하며, 재료의 손질 과정에서 길이의 길고 짧음을 나타내기 위해 쓰이기도 한다. 또 재료의 굵기를 나타내기 위해 쓰인 부사도 있으며, 재료의 모양이 둥근지, 반듯한지를 나타내기 위해 사용되기도 하였다.

《윤씨음식법》에서 쓰인 ‘야름야름’은 합성부사의 형태로, 조리 재료의 두께를 나타내기 위해 쓰였다.

(11) ㄱ. 싱션 전유어 전복 디화 히습 야름야름 썰고 <윤씨음 19a-19b>

‘야름야름’은 ‘썰다’ 앞에서 쓰였다. ‘얇다’에서 ㅂ이 탈락된 어간 ‘얇-’에 명사화 접미사 ‘-음’이 결합되어 반복된 형태로, 이 문헌에서만 쓰인 부사이다. 앞에서 제시된 ‘생선, 전복’ 등의

재료를 썰 때 그 두께를 얇음을 나타내기 위해 쓰인 것으로 보인다.

(12) ㄱ. 늘근 동화 도둑도둑 저며 <디미방 12a>

ㄴ. 무우 도둑도둑 네모반듯하게 썬허러 <시의전 상 7a>

ㄷ. 계란을 만이 씨여 싱치 황육 연흔 파 싱강 잣 죽두다려 도둑도둑 부쳐 <이씨음 22a>

‘도둑하다’는 ‘조금 두껍다’의 뜻을 가지는 형용사이다. 여기서 어간 ‘도둑’이 반복된 ‘도둑도둑’이 두께를 나타내기 위해 사용되었다. ‘도둑도둑’과 ‘도둑도둑’은 조리동사 ‘부치다, 썰다, 저미다’ 앞에서 쓰여 앞에 제시된 조리 재료를 부치거나 썰 때의 두께를 나타낸다. ‘도둑도둑’보다 큰말인 ‘두둑두둑’ 역시 음식조리서에서 두께를 표현하기 위해 사용되었다. 현대에는 두께를 나타내기 위해 이 같은 어휘를 대신해 ‘도툼도툼’이 주로 쓰인다.

(13) ㄱ. 풀은 외를 길직길직 뿌러 기름에 잠간 복고 <술만법 13a-13b>

ㄴ. 표고 석이 외를 길죽길죽 썬허러 <음식방 2a>

ㄷ. 전복 히슴 싱션 길썩길썩 썬허러 <음식방 1a>

‘길죽길죽, 길직길직, 길썩길썩’은 재료의 길이를 나타내기 위해서 쓰였다. ‘길이가 꽤 긴 듯하다’라는 뜻의 고어형인 ‘길죽하다’에서 어간이 반복되어 쓰인 것으로, 대개 동사 ‘썰다’ 앞에서만 쓰였다.

(14) ㄱ. 파 곱흔 것 갈독갈독 써허러 너코 <정일당 6a-8a>

ㄴ. 슈어 싱치 양깃머리 갈쪽갈쪽 곱곶 써허러 <정일당 9a>

ㄷ. 그 속의 전초를 식 너코 아물나 브빅여 갈죽갈죽 버혀 <운씨음 28b-29a>

‘보기 좋을 정도로 조금 긴 모양’을 나타내는 ‘갈쪽갈쪽’은 ‘갈쪽갈쪽, 갈죽갈죽’의 형태로 나타나며, ‘갈독갈독’은 과도 교정형이다. 이 역시 ‘썰다’나 ‘베다’ 같은 절단 조리동사 앞에서만 쓰였다.

현대에는 세모꼴을 모양을 나타내기 위해서 부사어 ‘삼각지게’ 또는 ‘세모나게’를 쓴다. 반면, 근대국어 시기의 음식조리서에서는 ‘세모’, ‘삼각’류의 부사가 사용되지 않고, ‘-게’가 결합된 ‘세불나게, 썬썰지게’ 같은 부사어가 쓰였다.

(15) ㄱ. 잣가로의 굴 만히 셋거 소 너허 세불나게 고이 비저 던유어 지지듯 <술만법 6a>

ㄴ. 쌀 만히 너허 조리되 송진갓치 되거든 퍼서 계피 셋거 썬썰지게 민다라 <시의전 하 8a>

‘썬썰지게, 세불나게’는 ‘세 개의 각’을 의미하는데 여기에서 ‘세(三)’와, ‘각(角)’을 의미하는 ‘뿔’의 고어형인 ‘썬’이 합쳐진 ‘세썬’에 ‘-게’가 붙어 형성된 부사어이다. ‘세 뿔나게’, 즉 ‘세모나게’로 해석할 수 있다. 이들은 ‘빚다’, ‘만들다’ 앞에서 쓰여 조리 과정 중 모양을 만들기 위해 재료를 반죽할 때 사용되었다. 세모형의 모양을 나타내는 부사는 반죽 동사와만 함께 쓰이는 차이가 있다. ‘길?의 거름 곱을 보면 혹 네모지며 혹 둥글며 혹 세모나디 <1765 을병연행록3, 92>’에서와 같이 ‘세모’라는 어휘는 1700년대부터 사용되었으며, ‘세모지게’의 형태로

부사어으로써 쓰이는 경우도 나타난다. 그러나 ‘세썰나게’의 형태는 음식조리서 이외의 문헌에서는 찾아볼 수 없었다.

두 번째로, 정도 표현 부사인데, 조리 과정에서 재료를 얼마나 익히고 조려야 하는지, 농도를 얼마나 진하게 해야 하는지, 조리 재료를 얼마나 많이 첨가해야 하는지를 결정해 준다. 이에 따라 완성되는 음식이 달라질 수 있기 때문이다. 익힘의 정도를 나타내는 부사는 아래와 같다.

(16) ㄱ. 소금을 물의 썩게 프러 고붓고붓 슬혀 부으면 <주식방 1a-1b>

- ㄴ. 물을 고빈나게 슬혀 <주방 6a>
- ㄷ. 물 맛 죠흔 것으로 고부지게 쓰려 <주식시 2a>
- ㄹ. 물을 고붓지게 쓰려 차차 부어 가며 <무쌍 127a>

현재 쓰이지 않은 어휘인 ‘고붓고붓’은 ‘끓다’ 앞에서 쓰였다. 문장으로 미루어 보아 ‘물이 끓어 넘칠 정도로’라는 뜻으로 추측된다. 즉 ‘팔팔’과 비슷한 의미로 근대국어의 음식조리서에서 쓰였다. ‘고붓고붓’은 합성 부사의 형태뿐만 아니라 ‘고붓지게, 고부나게, 고붓나게, 고보지게’처럼 ‘-게’가 결합된 부사어의 형태로도 쓰였으며, 역시 ‘끓다’ 앞에서 나타났다. 반면, 대부분의 문헌에서 ‘고붓고붓/고붓고붓’과 같은 합성 부사의 형태보다 ‘-게’가 결합된 부사어의 형태가 더 빈번하게 나타나는 것으로 보아 ‘-게’가 결합된 형태로 굳어져 사용되었던 것을 추측할 수 있다.

또 ‘물기가 다 말라 버리거나 타들어 가는 모양’을 나타내는 ‘바싹’ 역시 자주 쓰였는데, 그 ‘बाट, 바삭, 바삭, 바삭, 바삭, 바삭’의 다양한 이표기 형태로 쓰였다.

(17) ㄱ. 씨소금 기름 쳐 바삭 조리 나물 싱션 각각 푸라 <시의전 하 32a-32b>

- ㄴ. 진물 바친 지를 바삭 말니워 <역잡록 1a-2a>
- ㄷ. 증조림법 정육을 크게 덩이 지여 진증 바삭 조리면 <시의전 상 28b>
- ㄹ. 밤 디초 고명 박아 바삭 써야 유허히니라 <시의전 하 8a-8b>
- ㅁ. 갖가스로 엉길 만큼 혀여 바삭 지져야 도쿄 <운씨음 31b-32a>
- ㅂ. 호도 썩셔 물에 담가 불은 후 번의 벗게 바삭 말녀 다지면 <시의전 상 34a-34b>
- ㅅ. 도로 바삭 말야 작말혀야 쓸갈우 써 <규곤요-연세 10b-11a>

‘바싹’은 본래 ‘बाट’에서 온 말이다. 따라서 ‘बाट’의 형태가 가장 많이 쓰였으며, 큰 어감을 지닌 ‘바삭’의 형태도 쓰였다. 이들은 모두 재료를 아주 강한 정도로 익힐 때 사용되었다. 따라서 동사 ‘조리다, 찌다, 지지다’ 앞에서 주로 사용되었으며, ‘물기가 다 날아가서 없어지다’는 뜻의 ‘말리다’와도 함께 사용되었다.

《음식디미방》에서만 사용된 ‘어덜¹⁾’이라는 표현이 있다.

(18) ㄱ. 개를 자바 조히 색라 어덜 쓸마 써 불라 만도소 니기드시혀야 후초 천초 싱강 춤기

1) 백두현(2006: 184)에서, ‘어덜’ 대신 15세기 문헌에서 ‘어둘’이 보이는데 ‘어덜’은 이 어형의 변화형일 것이라고 말하고 있다.

참고) 이논 權으로 世間엿 數한를 브터 어둘 니를 썩르미니 (석보상절 19: 10b)

롭 전지령 훈 디 교합하여 즈지아케 하여 <디미방 2b>

ㄴ. 가리와 부화와 간을 어덜 슬마내고 춤새를 붓가지어 전지령의 교합하여 혹 실나나 향의나 녀허 난만케 찌디 <디미방 2b>

‘어덜’은 다른 조리서 문헌에서는 찾을 수 없었으며, 《음식디미방》에서도 동사 ‘삶다’ 앞에서만 쓰였다. (18ㄱ)은 ‘개를 잡아 깨끗이 빨아 살짝 삶아 뼈를 발라내고’로, (18ㄴ)은 ‘갈비와 허파와 간을 살짝 삶아 내고’로 해석할 수 있다. 이로 미루어보아 ‘어덜’은 살이 푹 무르지 않게 살짝 삶는 것을 표현하는 부사로 ‘대충, 살짝, 약간’으로 해석할 수 있다.

현대 국어에서 ‘연기나 안개 따위가 잔뜩 끼어 흐릿하게’의 뜻을 가지는 ‘자옥이’가 음식조리서에서는 ‘어떤 것이 많다, 수복하다’의 의미로 현대와는 다른 의미로 쓰이고 있다.

(19) ㄱ. 우희 좃가로 즈옥이 뿌리고 <시의전 상 21b-22a>

ㄴ. 또 밤 디초 석이 치쳐롬 쓰러 즈옥즈옥히 썬고 <주식시 4a-4b>

ㄷ. 국슈 훈 케 훗쇼 잣가로와 치 친 양념을 즈옥이 연코 <이씨음 20b>

ㄹ. 오식안기 자옥이 두루더니 혼미중 심손하니 과연 썰이로다 <1890 심청전 2b>

‘자옥이, 자옥이’는 보통 ‘안개가 자옥하다’에서처럼 ‘흐릿하게’의 뜻을 가진 부사로 사용된다. 음식조리서에서 쓰인 ‘즈옥이, 즈옥이, 즈옥즈옥히’는 재료의 많고 적음을 뜻하는 부사로 쓰였다. (19ㄷ)에서 19세기 문헌인 《심청전》에서 쓰인 ‘자옥이’를 살펴보면, ‘안개’와 함께 쓰여 ‘흐릿하게’의 뜻으로 쓰였으나, 음식조리서에서 ‘뿌리다’, ‘엎다’와 함께 쓰이면서 ‘수복하게, 많이’의 의미로 쓰였다. 이처럼 ‘자옥이, 자옥이’는 음식조리서에서 재료의 많고 적음의 정도를 나타내고 있었다.

‘흥건히, 녀넉히’라는 뜻으로 쓰인 ‘두운이’가 있다.

(20) ㄱ. 연계를 안날 저녁의 잡아...?장 든 건장을 체에 걸러 기름 두운이 노토 <디미방 7a>

ㄴ. 뜰 상은 기름을 두운이 하고 청주를 두운 타 만드려야 도흐니라 <주식방 16a>

‘두운이’와 ‘두은이’는 ‘널다’와 ‘타다’ 앞에서 사용되고 있다. ‘두운이²⁾’는 《음식디미방》에서만 나오는 특이한 부사인데 《주식방문》에서 보이는 ‘두은이’ 역시 이와 같은 의미의 이형태로 추측된다. (20ㄱ)은 ‘기름을 흥건히 넣고’로, (20ㄴ)은 ‘기름을 흥건히 바르고 청주를 흥건히 타서’로 해석된다. 앞 두 문장에서 모두 ‘물 따위가 푹 잠기거나 고일 정도로 많게’라는 뜻의 ‘흥건히’로 해석되므로, ‘두운이, 두은이’는 현대의 ‘흥건히’와 비슷한 의미를 가지는, 정도를 나타내는 부사로 추측된다.

세 번째로 시간 표현 부사이다. 음식을 하는 과정에서 시간은 매우 중요한 요인으로 작용한다. 시간의 길고 짧음, 즉 장단에 따라 조리의 종류가 변할 수 있기 때문이다. 예를 들자면, ‘데치다’와 ‘삶다’는 모두 재료를 익힐 때 쓰는 조리동사이지만 ‘데치다’는 짧은 시간을 뜻하는 ‘잠깐’과 주로 쓰이고, ‘삶다’는 긴 시간이 필요하기 때문에 ‘푹’과 함께 쓰인다.

음식조리서에서 시간을 표현하는 부사들 중에서 주목할 만한 것으로 ‘즈로’가 있다. ‘즈로³⁾’

2) 백두현(2006: 173-175)에서 ‘두운이’는 문맥 의미상 ‘흥건히’로 보고 있다. 따라서 ‘아주 단 걸쭉한 장을 체에 걸러 기름을 흥건히 넣고 자소잎과 파, 염교를 가늘게 썰어’로 해석하고 있다.

는 잦은 빈도를 나타내기 위해 쓰는 ‘자조, 조조, 자쵸’와 같은 의미로 쓰였다. 15세기부터 ‘자주’는 ‘좃다’에 ‘-오’가 결합되어 ‘조조’와 ‘조로’의 두 가지 형태로 나타났다. 음식조리서에서는 ‘조조’만큼 빈번하게 ‘조로’가 쓰였다. 또 합성 부사의 형태로 ‘조루조루’가 쓰인 예도 찾을 수 있다. 이들은 대부분 동사 ‘젓다’ 앞에서 쓰였으며 ‘뒤집다’ 앞에서도 한 차례 쓰임이 나타났다.

(21) ㄱ. 소회물의 둥가 조로 저어 <윤씨음 12b-13a>

- ㄴ. ㄱ 너허신 적은 조로 뒤집어 속의 잠간 추거 잇게 물뇌여 <주식방 10a-10b>
- ㄷ. 물을 고붓나게 쓸혀 적적 적여 치며 술노 조루조루 저으면 <규합 19b-20a>

(22) ㄱ. 미눌리 살금 데치고 <규곤요-연세 6a>

- ㄴ. 파 쥌 걸노 골나셔 술금 더쳐 그와 ㄱ치 썰고 <규곤요-연세 6a-6b>
- ㄷ. 물을 팔팔 쓰리고 너허 알마츄 술썸 데쳐 찬물에 담가 <술만법 12b-13a>
- ㄹ. 밋동만 쪼기지 말고 원통으로 잠간 썰금 데치든지 <음식책 20a-20b>

(22)의 ‘살끔’ 역시 ‘술금, 술썸, 썰금, 살금’의 다양한 이표기 형태로 나타난다. 현대 ‘살끔’은 ‘살짝’의 여러 의미 중에서 ‘남의 눈을 피하여 재빠르게’라는 뜻을 가지고 있다. 그러나 음식조리서에서는 이런 의미가 아니라 짧은 시간을 나타내는 ‘잠깐’의 의미로 사용되고 있다는 점이 특이하다. 또 이들 모두 익힘 동사 ‘데치다’ 앞에서만 사용되었다.

네 번째로, 감각 표현 부사가 있다. 인간의 감각은 미각, 시각, 후각, 촉각, 청각의 다섯 가지로 나눌 수 있는데, 음식조리서에서 다섯 감각을 나타내는 부사가 쓰여 조리동사를 수식하며 조리 방법을 상세히 표현해 준다. 그 중에서 청각을 나타내는 부사로 ‘씩씩, 씩씩’이 쓰였다. ‘씩씩’은 ‘거침없이 자꾸 밀거나 쓸거나 비비거나 하는 소리 또는 그 모양’을 나타내는 말로, 조리 재료를 손질할 때 사용되었다. 따라서 조리동사 ‘비비다’, ‘부비다’ 앞에서만 쓰였다.

(23) ㄱ. 꿀찰편은 가로 민니로 썩아 꿀 버무리 씩씩 부비야 안치되 <시의전 4b-5a>

- ㄴ. 북어 잘게 쪼터 손으로 씩씩 부비여 가위로 썬혀려 <시의전 28b>

‘부격부격’은 ‘술 따위가 발효하여 큰 거품이 생기면서 잇따라 나는 소리’를 뜻하는 상징부사이다. 술 조리법을 포함하고 있는 음식조리서가 많으나, 다른 문헌에서는 보이지 않고 《조선 무쌍신식요리제법》에서만 쓰였다.

(24) ㄱ. 한식 새가 되면 무장이 부격부격 괴여서 되지도 안커니와 맛도 변하야 <무쌍 192>

‘부격부격’은 ‘괴다’와만 사용되고 있었는데, ‘괴다’는 ‘술, 간장, 식초 따위가 발효하여 거품이 일다.’의 뜻으로 쓰이는 동사이다. 따라서 ‘부격부격’은 ‘액체나 가스가 생기면서 나는 소

3) 김원중(1994:109-110)에서 ‘조조’는 17세기 문헌에서 ‘조로’와 쌍형어로 나타나며 이미 15세기 문헌에서도 동일한 양상을 보인다고 한다.

예) ㄱ. 물머기던므른 조조 어더보라 <杜重-3a>
 ㄴ. 감초 ㄱ룩흔돈녀허달혀 조로 마시면나느니라 <胎産61b>

리'를 생동감 있게 나타내기 위해서 쓰인 것으로 보인다.

다섯 번째로 상징부사이다. 사람이나 사물의 소리나 모양을 흉내 낸 의성부사, 의태부사를 상징부사라 한다. 음식조리서는 다른 문헌에 비해 상징부사의 비율이 높으며, 이들은 음식조리서의 특성을 가장 잘 나타내주는 역할을 한다. 특히 조리 재료를 다듬을 때의 모양이나 조리 과정에서의 음식의 모양을 표현하기 위해 의태부사가 자주 등장하였다.

(25) ㄱ. 밤 살 만는 결노 살마 시옹의 쑤 치고 조려 작작 기여 <주식시 9a>

ㄴ. 석이를 싹하야 꼭지를 지 짜서 벗히 말려...물을 싹혀 작작 저흐면 <이씨음 13b-14b>

(25)는 '작작'이 쓰인 예이다. '개다', '젓다' 앞에서 쓰였는데, 선행 문장에서는 '물'과 함께 '끓다', '끓이다' 등의 동사가 사용되었다. '작작'은 '뽐뽐스런 소리좀 작작 해라.<1938 신개지 (이기영), 058>'나 '입 좀 작작 놀려<1954 취우(염상섭), 157>'에서처럼 신소설 문헌에서는 '너무 지나치지 아니하게 적당히'의 뜻으로 쓰였다. 반면에 음식조리서에서는 '액체가 잿아들어 적은 모양'을 나타내는 '자작자작'의 의미로 쓰였는데, '자작자작'이 쓰인 예가 없는 것으로 미루어 보아 이를 대신해 쓰인 것으로 추측된다.

(26) 초벌 날굽 되 흠씩 빅세 돛갓다가 거티 곳쳐 시어 므르 썬 디렁혀 몽귀염몽귀염 그 미티 녀허 <주방문 11b-12a>

(27) 진말 혼 말의 기롬 칠 흠을 버므려 귀귀 부빅여 어레미로 처 <윤씨음 2b>

'몽귀염몽귀염'은 《주방문》에서만 쓰인 표현으로, 김 따위가 솟아오르는 모습을 표현한 것이다. 이는 현대 국어에서 '몽게몽게'로 이어졌다(백두현 2014:29). '귀귀'은 《윤씨음식법》에서만 쓰인 어휘로 '비비다' 앞에서 쓰인 것으로 보아 재료를 버무리고 비비는 모양을 나타낸 어휘로 추측된다.

(28) ㄱ. 싹힌 물에 부쉬여 체로 바타 밥의 섯거 서운서운 덩이를 풀고 <디미방 20b>

ㄴ. 칼로 글거 조케 시서 소숨소숨 싹힌 후 <디미방 2b>

(28)은 《음식디미방》에서만 나타난 특이한 부사 어휘이다. (28ㄱ)의 '서운서운'은 《연해태산 집요(1608)》의 '소곰을 브르고 서운서운 미러들이라'라는 구절에서도 음식과 관련되어 쓰인 것을 찾을 수 있는데, '슬슬, 가볍게'의 뜻으로 쓰였다(이광호·김수태 2002:25). (28ㄴ)의 '소숨소숨'은 조리동사 '끓이다' 앞에서 쓰였다. 수량 단위로 쓰이는 '흔 소숨'에서 나온 부사로, '흔 소숨'이 '한 번 부글부글 끓으면'의 의미를 가지므로 '소숨소숨'은 '부글부글'과 관련이 있다(이광호·김수태 2002:25). 따라서 '소숨소숨'은 액체가 잇따라 끓는 소리나 그 모양을 나타내기 위해 사용되었던 것으로 추측된다.

(29) ㄱ. 배추를 통으로 짜귀여 부득부득 말려 느코 <무쌍 105>

ㄴ. 가을 보리를 곱게 닥겨 물의 일 건져 벗히 부득부득하게 말뇌여 <주식시 29a>

ㄷ. 물씩가 다 빠져 안팎이 부득부득하거든 <무쌍 174>

ㄹ. 연근을 살마셔 소곰물에 당근 지 한 식경 만에 건져 내여 부득부득하거든 <무쌍

(29ㄱ,ㄴ)에서 ‘부득부득’은 조리동사 ‘말리다’ 앞에서 쓰였으며, (29ㄷ)과 (29ㄹ)은 ‘부득부득하다’로 쓰인 예이다. (29ㄷ)과 (29ㄹ)에서 모두 물기가 제거된 후의 상태를 나타낼 때 ‘부득부득하다’라는 동사를 사용하였다. 따라서 ‘부득부득’은 ‘물기가 있는 물건의 거죽이 거의 말라 약간 뻗뻗하게 굳어진 모양’을 뜻하는 부사 ‘부득부득’의 이표기 형태로 볼 수 있으며, 《조선무쌍신식요리제법》과 《주식시의》 두 문헌에서만 등장하였다.

《조선무쌍신식요리제법》은 가장 최근에 쓰여진 음식조리서라 할 수 있다. 다른 음식조리서들에 비해 상징부사가 자주 사용되었으며, 이전 시기에 쓰이지 않았던 부사 또한 쓰였다.

(30) ㄱ. 소곰에 저린 외를 쪽 싸서 기름치고 대굴 복가 <외나물 148>

‘대굴대굴’은 ‘작은 물건이 계속 구르는 모양.’을 나타내는 ‘대굴대굴’의 이형태로, 이전에는 쓰이지 않았으나, 《조선무쌍신식요리제법》에서 ‘볶다’ 앞에서만 쓰여 요리 재료를 볶을 때의 모양을 나타냈다.

4. 결론

본 연구는 한글 음식조리서를 대상으로 부사의 특성과 의미 기능에 대해 고찰하는 것을 목적으로 하였다. 음식조리서는 한국 전통 음식의 정체성을 담고 있으며, 조선시대 양반가의 음식 문화를 잘 알려 주는 자료로 활용할 수 있다. 또한 전통 시대의 생활사 연구에 귀중한 자료이며, 국어사 연구 자료로 귀중한 역할을 한다.

음식조리서에는 갖가지 양념과 고명, 도구명과 수량단위명사 등 다른 문헌에서는 찾을 수 없는 다양한 어휘들이 나타난다. 그 중 주목할 만한 범주가 부사인데, 부사들은 문장 안에서 재료의 형태나 정도, 조리의 시간을 표현하여 조리법을 완성시킨다. 특히 상징 부사들이 다채롭게 쓰였다. 상징부사에서는 음식조리서에서만 쓰인 특이한 형태나 의미의 부사를 쉽게 발견할 수 있었다.

음식조리서에서 쓰인 상징부사들은 모음의 교체나 자음의 교체를 겪은 다양한 형태로 나타났다. 또한 음식조리서에서 쓰인 부사를 형태론적으로 분류해 볼 때 고유어 단순 부사와 합성 부사가 많이 쓰였다. ‘-이/히’가 결합된 파생 부사나 ‘-게’가 결합된 부사어 역시 조리 재료의 형태나 정도를 표현하기 위해 많이 쓰였으며, 특히 ‘-게’가 결합된 부사어는 다른 접미사의 첨가가 가능하지 않을 때 문장에서 부사어로 사용되고 있기 때문에 그 역할이 중요하다. 부사의 의미 기능을 조리 과정에서 재료를 다듬고 손질하는 방법을 나타내기 위한 형태 표현 부사, 재료의 익힘이나 농도, 손질할 때의 힘의 조절은 어떻게 해야 하는지 등을 나타내는 정도 표현 부사, 조리 시간을 나타내는 부사, 미각·시각·촉각·후각·청각의 감각을 나타내는 부사, 사람이나 사물의 소리나 모양을 흉내 낸 상징부사로 나누어 특징적인 어휘만을 살펴보았다. 세모꼴의 모양을 나타내는 ‘세볼나계’나 ‘팔팔’과 비슷한 의미로 쓰인 ‘고붓고붓’, ‘어덜’, ‘두운이’ 등은 음식조리서에서만 나타나는 특징적인 부사이며, 재료를 버무리고 비비는 모양을 뜻하는 ‘꺾꺾’, 김 따위가 솟아오르는 모습을 표현한 ‘몽귀염몽귀염’, 액체가 잇따라 끓는 소리나 그 모양을 나타내는 ‘소솟소솟’ 등의 상징부사가 다른 문헌에 비해 많이 쓰였으며, 음식조리서에서만 볼 수 있는 어휘 또한 찾을 수 있었다.

음식조리서에서는 어휘명이나 동사뿐만 아니라 부사 역시 논의의 대상으로 중요한 위치를 차지하고 있으며, 음식조리서만의 특징을 잘 나타내주는 고유 어휘가 많았다. 이런 부사들은 현대 국어에서도 충분히 살려 쓸 수 있다. 따라서 한글 음식조리서의 가치를 높이고 발전시키기 위해 이러한 어휘를 살려 쓰는 노력이 필요할 것이다.

참고문헌

- 김귀영·이성우(1986), 《주방문》의 조리예 관한 분석적 연구, 《한국식문화학회지》, 한국식문화학회, 335-349.
- 김예니(2012), 《음식조리서에 나타난 근대국어 부사 연구》, 경북대 석사학위논문.
- 김원중(1994), 17세기 국어 부사의 형태론적 연구, 단국대 석사학위논문.
- 김홍범(1998), 한국어의 상징어 연구 -통사론적 특성을 중심으로-, 《새국어교육》 55, 한국국어교육학회, 103-129.
- 남풍현(1993), 中世國語의 擬聲擬態語, 《새국어생활》 3-2, 국립국어연구원, 93-115.
- 박은향(2004), 조선 후기 한글 음식조리서 《주방문》의 음운 연구, 경북대 석사학위논문.
- 백두현(2003), 국어사에서 본 음식디미방, 《음식디미방 고전총서》 10, 경북대출판부, 55-79.
- 백두현(2005), 진행 중인 음운변화의 출현 빈도와 음운사적 의미 -17세기 후기 자료 『음식디미방』의 자음변화를 중심으로-, 《어문학통권》 90, 한국어문학회, 45-72.
- 백두현(2006), 《음식디미방 주해》, 글누림.
- 백두현(2014), 한글 음식 조리서: 전통 음식 문화를 담은 우리말의 보물 창고, 《새국어생활》 24권 1호, 국립국어원, 19-38.
- 서정수(2005), 《한국어의 부사》, 서울대 출판부.
- 손남익(1995), 《국어 부사 연구》, 박이정.
- 손남익(1998), 국어 상징부사어와 공기어 제약, 《한국어의미학》 3, 한국어 의미학회, 119-134.
- 손남익(1999), 국어 부사어와 공기어 제약, 《한국어학》 9, 한국어학회, 157-179.
- 옛음식연구회 편역(2001), 《다시 보고 배우는 조선무쌍신식요리제법》, 궁중음식연구원.
- 유현숙(2005), 《음식디미방》의 국어사적 고찰, 성균관대 석사학위논문.
- 이광호(2000), 《음식디미방》의 분류 체계와 어휘적 특성, 《문학과 언어》 22, 문학과언어학회, 1-26.
- 이광호·김수태(2002), 음식관련서의 분류 체계와 어휘 특성, 《우리말연구》 12, 우리말학회, 91-125.
- 이기문(1998), 후추와 고추, 《새국어생활》 8권 4호, 국립국어원.
- 이선영(2004), 《음식디미방》과 《주방문》의 어휘 연구, 《어문학》 84, 한국어문학회, 123-150.
- 이효지(1981), 《시의전서》의 조리학적 고찰, 《대한가정학회지》 19권 3호, 대한가정학회, 47-61.
- 임유종(1996), 부사의 하위 구분 체계에 대한 연구, 《한양어문》 14, 한국언어문화학회, 187-218.
- 임유종(1998), 개화기 국어의 부사에 관한 연구, 《어학연구》 34, 서울대학교 어학연구소, 175-204.
- 장충덕(2003), 《음식디미방》의 표기와 음운 현상, 《개신어문연구》 20, 충북대학교 사범대학 국

어교육과, 183-219.

장혜진·이효지(1989), 주식류의 문헌적 고찰, 《한국식생활문화학회지》 4권 3호, 한국식생활문화학회, 201-211.

조남호(1996), 중세 국어 어휘, 《국어의 시대별 변천 연구》 1, 국립국어연구원, 114-151.

허 응(1985/2003), 《국어 음운학》, 샘문화사.