

「주방(酒方)」의 조리가공에 관한 분석적 고찰

김성미¹⁾ · 이성우²⁾

¹⁾계명대학교 식생활학과

²⁾한양대학교 식품영양학과

(1990년 7월 12일 접수)

A Study on the cooking in 'The Joobang'

Sung Mee Kim¹⁾, Sung Woo Lee²⁾

¹⁾Dept. of Food and Nutrition, Keimyung Univ.

²⁾Dept. of Food and Nutrition, Hanyang Univ.

(Received July 12, 1990)

Abstract

'The Joobang' is a cooking book written purely in Korean which came from a Mr. Lee. It is unknown when and by whom this book was written, but it is inferred from red pepper mentioned in this book and from Korean-writing type that the book was written around in the mid-nineteenth century.

The contents of 'the Joobang' consist of thirty seven items in all : sixteen items of rice alcoholics, five side dishes, eleven Tucks(rice cakes) and Guaja(cookies) and five processed materials. Cereals for making rice alcoholics were regular rice and sticky rice. In the first brew, rice alcoholics is made all from regular rice, and in the second brew, fifty six percent of regular rice and forty four percent of sticky rice was made use of. For five items of alcoholics forming 31.3% of alcoholics, flour was added, in which case the proportion of leaven to cereals was lower.

There were four types of processing cereals in brewing rice alcoholics Jee-ae-bop(steamed rice, 60.9%), thick gruel with cereals ground and completely cooked(8.7%), thick gruel with cereals ground and half cooked (26.1%) and GooMung Tuck(doughnut-shaped rice cake, 4.3%).

The comparison of the materials for brewing rice alcoholics and of the types of processing cereals presented in the seven cooking books purely in Korean(Umsik Deemeebang, JoobangMoon, Umsikbo, Sool-mandununbop, Kyuhap chongseo. The Kims' Joobangmoon and The Lee's Umsikbup) showed us the following facts : Yihwajoo (rice alcoholics brewed around the blooming time of pear trees) and Kwahajoo(rice alcoholics which passed the summed time) were most often introduced and commonest, and the materials for brewing and the types of processing little changed over times.

The materials for side dishes were all animal food, and vegetable food was little used for side dishes. Red pepper was used for seasoning. It is a problem of Korean traditional cooking that there were no units of measuring for side dishes.

The main materials for Tuck(rice cakes) and Guaja(cookies) were sticky rice, regular rice and honey.

There was a variety of terms for the cooking process, from which we can see that the procedures of making Tuck(rice cakes) and Guaja(cookies) were very complicate.

Processed materials were chiefly made of sticky rice and the material of firewood(oak tress) and the strength of fire(fire burning vigorously and fire turning to ashes) were described.

I. 서 언

나라마다 그 나라 고유의 독특한 음식이 있고 이러한 음식은 긴 세월 축적되어온 하나의 문화인 것이다. 우리가 이 음식문화를 전수·발전시키기 위하여 보다 많은 문헌을 분석·고찰해야 하겠는데 우리나라에는 남아있는 이들 문헌이 매우 적다.

이러한 가운데 아직까지 공개된 바 없는 「酒方」이라는 순 한글조리가공서가 발견되었기에 그 내용을 알리고, 이를 조리가공학적으로 분석하여 보고코자 한다.

II. 서 지

최근 이씨로부터 입수한 순 한글의 조리·가공서이다.

이 책은 낱장에 적은 것이 아니고 129 cm 가로길이 한지를 10.9 cm 단위로 접어서 앞뒤로 적어 놓은 것이다. 또 가로길이 12.5 cm의 한 장이 떨어져 나온 것이 따로 있다. 앞면은 약과법이고 뒷면은 토란편법이고, 또 약계찜법이 적혀 있는 것도 한 장 떨어져 있으며, 이들이 기본용지의 내용과 연결되지 않으니 그 사이에 1장 또는 몇 장 탈루되어 분실된 것 같다. 그리고 세로길이는 24.1 cm이다.

기본용지의 한 면마다 1.7 cm 단위로 폐선(野線)이 6개 있고 폐의 세로 길이는 20.4 cm이다.

그리고 표지는 겹게 절여서 주방(酒方)이란 책명을 겨우 읽어 낼 수 있을 정도이다.

저자도 연대도 잘 알 수가 없으나 본문속에 고추가 나오고, 한글표기법 등으로 미루어 우선 19세기 중엽의 것이라고 추정된다.

III. 내 용

본 「酒方」의 내용은 술류 16항, 찬물류 5항, 떡과 한과류 11항과 가공처리된 재료 5항 총 37항으로 되어 있다. 그 중 술류의 과하주, 찬물류의 양볶기법과 약계찜법은 글자가 흐리거나 빠져 알아보기 어려운 곳이 있다.

1. 술

1) 일두주방문, 2) 녹파주방문, 3) 백화주방문, 4) 박향주방문, 5) 소국주방문, 6) 삼일주방문, 7) 칠일주방문, 8) 백일주방문, 9) 이화주방문, 10) 과하주방문, 11) 백하주방문, 12) 구가주방문, 13) 별소주방문, 14) 보리소주방문, 15) 청감주법, 16) 감주법

2. 찬물류

1) 부어즙법, 2) 약계찜법, 3) 양편법, 4) 양볶기법, 5) 창볶기법

3. 떡과 한과류

1) 편기주법, 2) 상화법, 3) 강정법, 4) 쌀과슬법, 5) 보도전과법, 6) 죽순전과법, 7) 순전과법, 8) 생강전과법, 9) 토란편법, 10) 약과법(ㄱ), 11) 약과법(ㄴ)

4. 가공처리된 재료

1) 식면법, 2) 강반법, 3) 백청법, 4) 조청밀법, 5) 조청법

IV. 조리방법

1. 술

1) 일두주방문

백미 한말 백번이나 씻어 찌 익거든 끓인 물 세병 팔에 가루누룩 한되 섞어 넣어 두었다가 사흘 지나거든 참쌀 한되 밥지어 누룩 한홑 섞어 그 술에 넣어 두었다가 물 안난양으로 쓴다.

2) 녹파주방문

백미 한말 백세하여 가루 찿어 물 서말 끓여 그 물에 개어 가루누룩 한되, 진가루 한되 섞어 사흘 지내거든 참쌀 두말 백세하여 찿 식혀, 그 밑에 섞어 열 이틀만에 쓴다.

3) 백화주방문

백미 두말 백세 작말하여 물을 고매나게 끓여 가루를 그릇에 담고 끓인 물 서말 니리곱되를 가루담은 그릇에 퍼부어 개면 반은 익고 반은 설게 개어 가장 차거든 가루누룩 서홑과 진가루 한되 넣어 두었다가 고여 물 안난듯 하거든 백미 닷말 백세하여 찿 끓인 물 일곱말 닷되 골라 차거든 가루누룩 칠홑과 진가루 두되 섞어 그 밑에 교합하여 빚으면 쓰므닐에만에 쓰거니와 피는 양으로 먹는다.

4) 박향주방문

백미 두말 백세하여 가루 찿어 물 서말 끓이고 그 물에 개어 식거든 가루누룩 되가웃, 진가루 한되 합하여 섞어 널래나 닷새나 지내거든 피는 양으로 백미 서말 백세하여 찿 끓인 물 너말 닷되를 골라 그 밑에 섞어 넣었다가 여드래만에 쓴다.

5) 소국주방문

백미 두말 백세작말하여 물 서말에 죽을 쑤어 가장 차게 하여 누룩 두되를 넣어 항에 빚어 나흘 지낸 후에 백미 너말 백세하여 찿 끓인 물 차거든 누룩 한되 합하여 처음 빚은 항에 빚어 스무날 지낸 후에 쓴다.

6) 삼일주방문

물 한말 닳되 알맞게 덮여 누룩 한되 다섯흙을 타서 항에 넣어 밤 지낸 후에 백미 한말 백세하여 쪄 차거든 처음 빛은 술에 한데 교합하여 빚어 또 밤 지낸 후에 쓴다.

7) 칠일주방문

백미 두말 백세작말하여 끓인 물 한말 닳되에 죽을 쑤어 식거든 누룩 엷되를 합하여 항에 넣어 이를 지낸 후에 참쌀, 너말 백세하여 쪄 끓인 물 너말을 밥에 골라 차거든 처음 빛은 항에 넣어 닢에만에 쓴다.

8) 백일주방문

백미 두말 백세작말하여 끓인 물 서말에 누룩 너되 진가루 두되를 한데 교합하여 항에 넣어 찬탕에 두어 익을 때를 기다려 백미 여덟말을 백세하여 쪄 끓인 물 열서말을 처음 빛은 술을 한데 교합하여 빚어 십칠일 지낸 후에 먹되 술맛이 독하거든 찬물에 타서 사월에 쓴다.

9) 이화주방문

백미 열말을 백세하여 하룻밤 담구어 뒀다가 이른날 전저 씻어 작말하여 가는 배에 노오여 반죽하여 구모떡 만들어 무르게 삶아 내어 더운 기운이 잠깐 없거든 넓은 그릇에 미리 주먹떡 만들어 내어 누룩을 짐작하여 섞어 차거든 독에 넣어 둔다. 사나흘 지낸 후에 열어 보아 혼탁한 기운이 나는듯 하거든 도로 내어 물없는 그릇에 버려 더운 기운이 없거든 그 항에 넣어 두었다가 오월 초 열흘째 쓴다.

10) 과하주방문

탕수가 잠깐 식거든 좋은 누룩 칠흙을 가는 배에 받쳐 모시베 끝에 싸서 그 물에 담가 뒀다가 이른날 담은 때에 주물러 누룩 전액이 다 나거든 그 물에 접체에 받쳐 백점미 아홉〇과 모호쌀 두되를 한데 섞어 백세하여 밥을 질게 지어 식거든 제 누룩물에 고루 섞어 항에 넣고 가장 매운 소주 열한대야를 한데 넣어 덥도 차도 아닌데 두었다가 스무날 후에 쓴다. 해지내어 들면 〇치 아니고 맛이 소주의 청길하니 같다.

11) 백화주방문

백미 두말 닳되를 백세작말하여, 물 너말이 서말되까지 끓여 그 물에 죽갈게 반은 익게 하고 반은 설게 개어 채 식거든 누룩가루 서흙, 진가루 칠흙 섞어 독에 넣어 뒀다가 채 익거든 백미 닳말 백세하여 담구워 하룻밤 우려 익게 쪄 끓인 물 열말을 식혀 누룩 한되를 밑에 섞어 두었다가 익거든 쓴다. 이 술이 가장 매우니 맛을 알맞게 하려 하거든 백미 두되를 작죽하여 부어 두었다가 쓴다.

12) 구가주방문

백미 한되 백세작말하여 탕수 한사발에 죽개여 채 식거든 누룩가루 한되 섞어 넣어 나흘이나 닳새 이는

양 보아 모호쌀 섞이지 아니한 참쌀 한말 백세하여 하룻밤 담구어 쪄 때 물 이곱 복자 뿌려 쪄 식혀 밑술을 배에 받쳐 쓴다. 더 일면 소수맛 같고 달게 하려면 물 한말에 두 복자 반씩 뿌려 쪄면 가장 좋다. 여름에는 항은 찬물에 담겨두고 쓰면 좋다.

13) 별소주방문

쌀 한말에 누룩 닳되씩 넣어 빚어 소주 고우면 많이 나고 맛이 가장 맵나니 더 맵게 하려거든 쌀 한말에 누룩가루 엷되 일곱되씩 넣어 고으면 가장 맵다. 닳새에서 이레만에 맛보아 마고지에 받쳐 고으면 많이 난다. 지초 대여섯 뿌리를 소주병에 넣으면 술빛이 좋고 독한 기운이 없다.

14) 보리소주방문

보리쌀 한말을 물 두말되어 담되 보리쌀 담은 날 니쌀 한되 풀가루 모아 강반찌듯하여 누룩 한되 강반찌듯한 쌀가루에 섞어 사그릇에 담아 따듯한데 두었다가 사흘만 지나거든 쌀 담근 물을 들치지 말고 다른 그릇에 부었다가 쌀 찌내 풀제 쌀 담구었던 물만 부어 빚되 그 물을 잠깐 끓여 식거든 빚고 빛은 이레 지내거든 술을 거르되 술 한사발에 물 두사발씩 부어 걸러 소주 고우면 열두 보아난다. 물을 덜 붓거나 더 붓거나 방문을 어기면 그릇된다.

15) 청감주법

참쌀 서되를 가장 고히 쓸여 씻어 물에 담가두고 좋은 누룩 두되에 물 엷되 담되, 겨울, 가을, 봄으로는 물을 데우고 여름에는 찬물에 그저 담갔다 이튿날 누룩 물을 먼저 체에 받쳐두고 그 밥을 익게 쪄 시루 채 개어놓고 시루술에 끓는 물에 백항이나 노랑항을 씻어 그 누룩물 담을 때 처음에 된대로 다 되어 붓고 그 밥을 더운 김에 항에 넣고 덩이없이 죄 풀어지게 저어 더운방에 많이 덮어 두었다가 반달만 하거든 맛보아 옛갈거든 속히 내어 뒀다가 쓴다.

15) 감주법

흰 참쌀 한말 물에 담갔다 익게 쪄 좋은 누룩가루 다섯흙 물 말고 정주 병반에 버무려 빚으면 그 달기 꿀 같다.

2. 찬물류

1) 부어즙법

성한 부어를 날로 것지워 가시없게 죄 뽑고 체에 걸러 좋은 지렁이에 죽을 쑤어 쌀을 먼저 넣어 끓이다가 부어 거른 것을 얹혀 두어 끓여내면 맛이 가장 맛나고 부어를 데쳐 거르면 맛이 좋지 아니하고 거릴 때 날 부어 것지운 것을 거품을 위로 얹어 손으로 문지르면 죄 나고 거품만 있다. 생강·고추가루 넣는다.

2) 창북기법

창술 뷰되 술을 매우 달구워 기름쳐 뷰아 조금 두

었다가 밖에 퍼 소금 흘쳐 고로 개개 까붙어 장없이 국을 한다. 양과 한가지로 한다.

3) 양푼기법

술을 가장 달우고 기름 적게 부어 밀을 얇게 저며 한 술만 드리치고 양을 둘러 물 두적○○○ 뒀다가 밖에 퍼 소금 고루 흘고 까붙어 소금이 고루 개야 좋다.

4) 양편법

겉두꺼운 양을 휘하여 죄 씻어 양념을 하되 무르게 삶아 숙편을 벤 후에 다시 기름 치 뒤쉬러 볶아 지렁국 습습히 하여 고아 쓰면 좋다.

5) 약계젓법

지렁 달인데 고추가루와 참기름 합하여 항에 넣고 그 국에 계를 가두워 사흘만에 죽거든 보병에 초하니 계를 보아 국을 장만하라 ○을 끓여 보는다.

3. 떡과 한과류

1) 중편기주법

중편 한말을 하러하면 백미 죄 씻어 밥지어 한길 나거든 좋은 누룩 한홉 세김 두세술만하니 한테 섞어 항에 넣어 더운 방에 얇게 덮어 뒀다가 술 넣은 때에 열어보면 위스스한 소리나거든 거르는데 파는 탁주는 늦게 걸러쓴다.

2) 상화법

가장 좋은 진말을 기주와 합하여 섞어 즉시 떡을 만들어 소를 가장 덥게 하여 빻어 더운 방에 식지 않고 날날이 벌여 가장 일거든 편따리를 찐다. 좋은 기름진 고기 가늘게 썰어 한사발에 기름 두 술로 잠깐 초하여 각색 양념하여 청장과 합하여 함담 맞추어 만든다.

3) 강정법

좋은 찹쌀 매우 쓸어 물에 담군 사흘만에 건져 몸에 물기없을 정도로 말려 땀아 견체로 두세번 내어 소주나 황주로 설기 반죽만 하게 하여 익게 찌 바람들이지 않고 급히 만든다. 큰 바둑만치 잘라 단방에 날날이 넣어 고로 뒤적여 말려 매운 술에 축여 지진다. 단기름을 술로 지져 일켜, 다 일거든 보병에 넣어 급히 지져 낸다.

4) 쌀과슬법

찹쌀 두되에 멧쌀 한되 두홉되게 넣어 작말하여 가는 체로 뇌여 소금물로 반죽하되 녹은 설기 반죽만 하게 하여 강정같이 찌 익게 한다. 쌀은 매우 쓸어 한다.

5) 보도전과법

보도 막 익거든 무르지 않아서 따 거재하여 청밀과 한테 재어두고 쓴다.

6) 죽순전과법

죽순을 잠깐 데쳐 내어 바깥껍질 벗기고 한치식 설어 끝에 달여 담그어 맛들면 쓴다.

7) 순전과법

순전과는 생으로 청밀에 재어 두었다가 꿀맛이 베

거든 쓴다.

8) 생강전과법

생강전과는 껍질 벗겨 편지어 잠깐 데쳐 청밀 합하여 노고에 담고 아침부터 낮이 되도록 달여 항에 넣어 꿀을 몸에 즈운즈운하게 한다.

9) 토란편법

토란알을 씻어 옷껍질 벗겨 가장 무르게 찌 멧개어 청밀에 달아 떡을 빻되 절편같이 살에 박으며 약과같이 반지게 하여 기름에 지져 쌀가루 잠깐 드러도 좋다.

10) 약과법(ㄱ)

진말 한되에 청주 종자반, 소주 종자반, 기름 종자 칠홉 넣어 반죽하되 다 어울거든 만들며 반죽이 눅을까 싶거든 술을 덜 넣는다. 반죽을 너무 매우 치면 좋지 않다.

11) 약과법(ㄴ)

진가루 한되에 기름 반 종자, 소주나 청주 반 종자, 청밀 종자반씩 넣어 달여 식혀 반죽을 되게 하여 안반에 놓고 흥도깨로 두드려 만들어 지져 증청에 잠깐 담가 내면 좋다.

4. 가공 처리된 재료

1) 식면법

녹말로 죽을 흐르게 쑤어 그 죽의 녹말을 떠서 자그마한 쪽박 밀을 구멍 뚫어 그릇 녹말을 담아 드루면 궁그르 흘러나거든 찬물에 채운다.

2) 강반법

찹쌀을 골나게 쓸어 격진이 없이 갈하여 죄 씻어 담은 사흘만에 건져 익게 찌 시루채 두거나 다른 그릇에 휘우거나 쫓다가 사흘만에 풀어 말려라.

3) 백칭법

찹쌀 골나게 쓸어 죄 씻어 익게 찌 옛기름가루쌀 한되에 술끝으로 하나씩 찬물에 삶아두고 항에 찌넛 더울 때 담고 물을 손 넣기 어려울 만하게 데워 밥 넣은 항에 부어 밥을 덩이없이 푼 후에 물살은 옛기름 한되 부어 잿불에 재되 자주 보아 고로 짓되 밥이 풀어지지 아니하게 가만히 들섞어 밥날이 다 삭아 조금 익거든 빻타 두었다. 가라 앉거든 달여 떠 드리워 몇칠만 하거든 푼다. 쌀 한말에 더운 물 지동이로 하나 들고 이것을 산자, 강정에 밥 묻치면 조출하여 좋고 조청은 좋지 않다.

4) 조청밀법

찰기장쌀 한말을 죄 씻어 일어 담귀 이윽하여 가루 찼어 물 다섯병과 가장 끓여 어울거든 식혀 가루 보리기름 두되와 진국 다섯홉을 합하여 항에 넣고 더운 데 옷 덮어 두었다가 밤 먹을 사이에 물 앓아 누룩이 떠 오르거든 접주머니에 넣어 고자에 드리워 달아 도청하여 노고에 달여 고운다. 참나무로 만화하여 달여

닷되 되거든 그치면 빛이 맑고 생청같이 누르다.

5) 조청법

참쌀 한말 죄 셋어 팥아 물 끓여 쌀가루를 그릇에 담고 버드나무 동당어로 매우치고 보리기름가루 한되와 좋은 누룩가루 한줌 넣어 더운 김에 새항에 얹힌다. 끓인 물 넣어 더운 방에 옷 많이 덮어 반날쯤 지난 후 옷국을 수건에 이 받고 밀은 주머니에 넣어 달아두면 액이 빠지거든 골되도록 달인다. 한말에 잘 내면 닷되, 못 내면 닉되 나온다.

V. 조리학적 분석 및 고찰

1. 술

본 「酒方」에 기록된 술은 총 16항으로 이를 「林園十六志」¹⁾의 분류법에 기준을 두고 분류한다.

1) 상용약주 제조의 조건

표 1에서 보는 바와 같이 일두주·녹파주·백화주·박향주·소국주·백하주 및 구가주 등이 있다. 밀술할 때는 곡물로서 모두 멥쌀을 쓰고 처리형태는 '지에밥', '죽개다' 및 '죽쭈다'로 다양하다. 덧술할 때는 찹쌀과 멥쌀을 함께 쓰고 있으며 처리형태는 모두가 지에밥을 써서 이용하고 있다.

2) 숙성주류, 특수약주, 탁주, 혼양주 및 감주 제조의 조건

숙성주류에 삼일주와 칠일주가 있다(표 2). 삼일주는

일양주이고 멥쌀로 지에밥을 찌고 있으며, 칠일주는 덧술시에 찹쌀로 지에밥을 찌서 이용하고 있다.

백일주는 1차 담금의 숙성기간을 분명히 밝히고 있지 않으나 2차 담금 후 70일이 지난 후에 먹으라고 하므로 1, 2차 합하여 백일쯤 될 것으로 생각된다. 일반적으로 백일주는 삼양주 이상의 특수약주이지만 본 「酒方」에서는 이차 담금으로 그치고 있다. 그러나 숙성시간이 백일쯤 되므로 특수약주에 넣고 있다.

혼양주의 과하주는 본 「酒方」에서는 일양주로서 밀 술시에 함께 소주를 넣고 있음이 일반적인 방법과 상이하다. 일반적으로는 밀술쌀로 멥쌀을 쓰고 덧술쌀로 찹쌀을 사용하여 숙성시킨 후 두차례에 걸쳐 소주를 넣는다.

별소주방문에서는 소주를 고와 받은 후 지초 대여섯 뿌리를 소주병에 넣으면 술빛이 좋고 독한 기운이 없다고 기록하고 있어 술빛이 아름다움에 마음을 쓰고 있음을 볼 수 있다.

감주법에 있어서는 누룩가루를 물대신 청주에 버무려 빚고 있다. 이러한 방법은 「고사촬요」, 「山林經濟」 및 음식방문 등의 청감주법과 그 제법이 동일하다. '청주가 들어간 감주'라는 뜻에서 본 「酒方」의 이름이 잘못된 것으로 본다.

3) 곡물의 종류

술제조에 사용된 곡물의 종류에는 밀술할 때 아홉항의 이양주 모두가 멥쌀을 쓰고 덧술시에는 아홉항 중 다

표 1. 상용약주 제조법의 조건

酒名	담금수	재료(배합량)	곡물의 처리형태	숙성기간	
				1차담금(밀술)	2차담금(덧술)
일두주	1	멥쌀(한말) 누룩(한되)	지에밥	3일	
	2	참쌀(한되) 누룩(한홉)	지에밥		
녹파주	1	멥쌀(한말) 누룩(한되) 밀가루(한되)	죽개다 ¹⁾	3일	12일
	2	참쌀(두말)	지에밥		
백화주	1	멥쌀(두말) 누룩(서홉) 밀가루(한되)	죽개다		
	2	멥쌀(닷말) 누룩(칠홉) 밀가루(두되)	지에밥		
박향주	1	멥쌀(두말) 누룩(한되반) 밀가루(한되)	죽개다	5~7일	8일
	2	멥쌀(서말)	지에밥		
소국주	1	멥쌀(두말) 누룩(두되)	죽쭈다	3일	20일
	2	멥쌀(너말) 누룩(한되)	지에밥		
백하주	1	멥쌀(두말반) 누룩(서홉) 밀가루(칠홉)	죽개다	익거든	익거든
	2	멥쌀(닷말) 누룩(한되)	지에밥		
구가주	1	멥쌀(한되) 누룩(한되)	죽개다	4~5일	
	2	참쌀(한말)	지에밥		

1) 죽개다: 가루를 끓는 물로 죽같이 개다.

표 2. 속성주류, 특수약주, 탁주, 혼양주, 소주, 감주 제조법의 조건

酒의 분류	酒名	담금수	재료(배합량)	곡물의 처리형태	속성기간	
					1차담금(밀술)	2차담금(덧술)
속성주류	삼일주	1	멥쌀(한말) 누룩(한되반)	지에밥	1일	1일
	칠일주	1 2	멥쌀(두말) 누룩(엿되) 참쌀(너말)	죽우다 지에밥	2일	7일
특수약주	백일주	1	멥쌀(두말) 누룩(너되) 밀가루(두되)	죽개다		
		2	멥쌀(여덟말)	지에밥		70일
탁주	이화주	1	멥쌀(열말) 누룩	구멍떡		
혼양주	과하주	1	멥쌀(두되) 참쌀(이홉○) 누룩(칠홉) 소주(열한대야)	질게 밥짓다		20일
소주	별소주	1	멥쌀(한말) 누룩(닷되)		5~7일	
	보리소주	1	보리쌀(한말) 멥쌀(한되) 누룩(한되)	지에밥	7일	
감주	청감주법	1	참쌀(서되) 누룩(두되)	지에밥		
	감주법	1	참쌀(한말) 누룩(닷홉) 청주(반병)	지에밥		

섯항(55.6%)이 멥쌀을 쓰고 네항이 참쌀을 쓰고 있다. 일양주 가운데서 과하주는 멥쌀과 참쌀을 동시에 쓰고 있으며, 보리소주에서는 멥쌀과 보리쌀을 함께 쓰고 있다.

또한 밀가루를 함께 이용하는 것이 다섯항이며, 밀가루를 첨가할 때 표 1과 2에서 나타나는 바와 같이 곡물에 대하여 누룩의 배합비율이 낮아지고 있다. 酒類 중의 유기산은 맛과 산성도를 조정하여 주는 역할을 하며 부패균같은 잡균의 살균 및 발육억제작용이 있다.³⁾ 밀가루는 이러한 유기산 생성이 빠르며 밀가루를 원료로 한 술은 백미주보다 산도가 높음이 보고되고 있음⁴⁾에 비추어 볼 때 그 당시에 이미 이러한 원리가 이용되고 있었음을 알 수 있다.

4) 곡물의 처리형태

밀술할 때 곡물은 표 3에 나타난 바와 같다. 지에밥이 11%, '죽개다'가 67% 및 '죽우다'가 22%로 '죽개다'가 가장 높다. '죽개다'라는 것은 끓는 물에 가루를 부어 반죽하는 것으로 반생반숙의 상태이고 '죽우다'는 가루를 넣은 후 끓이는 것으로 완숙의 상태가 되는 것이다. 덧술시의 곡물 처리는 모두 지에밥을 찌서 이용하고 있으며 일양주는 지에밥이 80%, 구멍떡이 20%를 나타내고 있다. 이들을 전체로 보면 지에밥이 60.9%로 가장 높고 다음이 '죽우다' 8.7%, '죽개다' 26.1%이며 구멍떡 만들어 이용하는 것이 4.3%로 가장 낮다. 지에밥으로의 처리형태는 需囊雜方(1500년대)의 31%, 음식디미방(1670년경)의 38%, 李氏음식법(1800년대

표 3. 곡물의 처리형태별 백분율(%)

담금의 종류	곡물의 처리형태	백분율(%)
밀 술	지에밥	11.1
	죽개다	66.7
	죽우다	22.2
덧 술	지에밥	100.0
	구멍떡	20.0
일양주	지에밥	80.0
	구멍떡	20.0
	죽개다	60.9
전 체	죽개다	26.1
	죽우다	8.7
	구멍떡	4.3

말엽)의 55% 비해 더 높게 나타나고 있다.

5) 古文獻上 同一酒名의 酒造재료

한글조리서 중 음식디미방(1670년), 주방문(1600년대 말엽), 음식보(1700년대 초엽), 술만드는 법(1700년), 규합총서(1815년), 김승지택 주방문(1860년) 및 李氏음식법(1800년대 말엽) 등에 소개된 술의 酒造재료와 곡물의 처리형태를 비교하여 시대에 따른 술제조 재료의 변천을 살펴보았다(표 4).

가장 많이 나타나는 것이 이화주이며 다음이 과하주로써 이들은 상당히 보편적인 술이었음을 알 수 있다. 이화주는 곡물의 처리형태가 시대에 관계없이 모두 구멍떡을 만들어 이용하고, 재료에서는 김승지택 주방

3) 이서래, 한국의 발효식품, 이대출판부 p.284.

4) 김창조, 탁주양조 중 유기산 및 당류의 소장에 관한 연구, 한국농화학회지, 4, 33, 1963.

표 4. 古調理書 中 동일주명의 酒造방법 비교

酒名	書名	1차담금의 재료	1차담금의 곡물처리형태	2차담금의 재료	2차담금의 곡물처리형태	1차담금 (밀술)	2차담금 (덧술)
녹파주	음식디미방	멥쌀·누룩	죽개다	참쌀	지에밥	3일	20일
	규합총서	멥쌀·누룩	죽쭈다	참쌀	지에밥		14일
	酒方	멥쌀·누룩	죽개다	참쌀	지에밥	3일	12일
백화주	음식디미방	멥쌀·누룩·진말	죽개다	멥쌀·누룩	지에밥	7일	20일
	음식보	멥쌀·누룩·진말	죽개다	멥쌀·누룩·진말	지에밥		
	김승지택주방문	멥쌀·누룩·진말	죽쭈다	멥쌀	지에밥		2일
	酒方	멥쌀·누룩·진말	죽개다	멥쌀	지에밥		27일
삼일주	규합총서	멥쌀·누룩	죽쭈다				
	김승지택주방문	멥쌀·누룩·진말	죽쭈다	참쌀	죽쭈다	1일	1일
	酒方	멥쌀·누룩	지에밥			1일	1일
소국주	음식보	멥쌀·누룩·진말	죽쭈다	멥쌀	죽개다	5일	15일
	규합총서	멥쌀·누룩	흰무리찌다	멥쌀	지에밥		21일
	酒方	멥쌀·누룩	죽쭈다	멥쌀·누룩	지에밥	3일	20일
	李氏음식법	멥쌀·누룩·진말	흰무리찌다	참쌀·진말	지에밥		
칠일주	음식디미방	멥쌀·누룩	죽쭈다	참쌀	지에밥	3일	7일
	酒方	멥쌀·누룩	죽쭈다	참쌀	지에밥	2일	7일
이화주	음식디미방	멥쌀·누룩	구멍떡				
	주방문	멥쌀·누룩	구멍떡				
	술만드는 법	멥쌀·누룩	구멍떡				
	酒方	멥쌀·누룩	구멍떡				
	김승지택주방문	멥쌀·참쌀·누룩	구멍떡				
李氏음식법	멥쌀·누룩	구멍떡					
과하주	음식디미방	참쌀·누룩	지에밥	소주		3일	7일
	주방문	참쌀·누룩					
	음식보	참쌀·누룩·점주·소주	지에밥				
	규합총서	멥쌀·누룩	죽쭈다	참쌀·소주	지에밥		
	酒方	참쌀·누룩·멥쌀	지에밥	소주			
보리소주	주방문	보리쌀·누룩·멥쌀	멥쌀(구멍떡)	보리쌀(지에밥)		3일	7일
	김승지택주방문	보리쌀·누룩·멥쌀	멥쌀(구멍떡) 보리쌀(지에밥)	멥쌀·누룩	죽쭈다	3일	3일

문에서 참쌀과 멥쌀이 함께 쓰이고 있을 뿐 모두 같다. 과하주는 酒造방법에 약간의 차이를 보이고 있으나 酒造재료로 참쌀이 주로 쓰이고 밀술 후 소주를 첨가하는 것은 동일하다. 녹파주는 1670년의 음식디미방에서부터 1815년의 규합총서와 1800년대 초엽의 본 '酒方'에 이르기까지 재료와 곡물의 처리형태가 거의 동일하다. 백화주 역시 음식디미방, 음식보 및 김승지택주방문과 본 酒方の 酒造재료와 곡물의 처리형태가 동일하다.

소국주와 삼일주는 「음식보」와 「李氏음식법」에서 밀가루를 사용하고 있음이 본 「酒方」과 다르다.

6) 술제조의 분석

(1) 재료분석

위의 모든 술(16항)을 만드는데 필요한 재료는 표 5와 같다. 멥쌀의 사용이 가장 많고 참쌀과 밀가루가 다음으로 이용되고 있다.

(2) 조리기법에 사용된 어휘분석

조리과정에 사용된 용어는 표 6에 나타난 바와 같이 모두 23개이며 익히는 과정을 위한 용어는 9개로 표시되고 있다.

(3) 계량단위와 조리기구

계량단위와 조리기구는 표 7과 같다. 계량단위의 사용은 '들이'의 사용이 많고, 말, 되, 흙의 순서로 사용되고 있다. 대야·복자·사발·브아 등의 사용은 그

크기가 일정하지 않아 재현성이 낮은 점이 있으나 슬 제조에서는 비교적 정확한 분량을 나타내고자 노력한 흔적이라고 보여진다.

2. 찬물류

표 5. 주조시 재료의 사용회수

재 료	사용회수
멥쌀	19
찰쌀	7
누룩	20
밀가루	6
보리쌀	1
소주	1
청주	1
지초	1

표 6. 조리과정과 익히는 과정의 용어와 사용회수

조리과정	회수	익히는 과정	회수
백세하다	16	끓이다	14
섞다	14	찌다	12
빚다	13	익다	5
넣다	12	죽추다, 고오다(소주)	3
담구다, 밭치다(베에)	6	밧짓다	2
백세작말하다	5	삶다, 데우다, 덜히다	1
붓다, 개다			
교합하다, 합하다	4		
작말하다	3		
찜다, 타다(물에)	2		
씻다, 거르다(술을)			
건지다, 삭다, 젓다			
끓다(고히), 반죽하다	1		
버무리다, 되다(되로)			

표 9. 한과류의 조리학적 분석

주 재료	밧가루(3) · 찹쌀(2) · 멥쌀(2) 죽순(2) · 보드 · 생강 · 토란 · 녹말(1)	익히는 과정의 용어	지지다(5) · 찌다(4) · 달이다(3) 초하다 · 밧짓다 · 담구다 · 데치다(1)
부재료 및 조미료	청밀(6) · 기름(지지는)(5) · 소주(3) 청장 · 고기 · 양념 · 누룩 · 소금 · 쌀가루 · 청 주(1)	계량단위	종자(6) · 되(4) · 흙 · 술(술가라(3) 말(1)
조리과정의 용어	합하다(3) 섞다 · 빚다 · 일구다 · 넣다 · 담구다 반죽하다 · 재다(꿀에)(2) 씻다 · 걸르다 · 쏘다(쌀을) · 건지다 · 말다 작말하다 · 뇌다(채로) · 거채하다 · 벗기다 뭉개다 · 두드리다 · 배다(꿀맛이 떡에)(1)	조리기구	사발 · 항 · 모병(2) 식지 · 접체 · 체 · 노고 · 흥도깨

찬물류에 대한 조리학적 분석은 표 8과 같다. 주재료가 모두 동물성이며 부재료에서도 식물성 식품이 전혀 쓰이지 않고 있다. 조미료로서 고추가루가 사용되고 있어 고추가 들어온 이후에 기록된 자료임을 짐작하게 해준다.

찬물류에는 계량단위가 전혀없어 재현성이 매우 낮다고 보겠으며 한국전통음식의 조리상의 문제점이라고 하겠다.

3. 떡과 한과류

떡과 한과류에 대한 조리학적 분석은 표 9와 같다.

표 7. 주조시 이용된 계량단위와 조리기구

계량단위	회수	조리기구	회수
말	36	항	8
되	32	독, 베	2
흙	8	쇠그릇, 사그릇	1
병	2	체, 시루, 접체	
대야, 복자 사발, 브아	1		

표 8. 찬물류의 조리학적 분석

주 재료	양(2) · 부어(1) · 찹자(1) · 계(1)
부재료 및 조미료	지령(3) · 기름(지지는)(3) · 고추가루 (2) · 소금(2) 쌀 · 생강 · 꿀 · 양념 · 참기름 · 참깨(1)
조리과정의 용어	걸르다(체에)(4) · 넣다(2) · 까불다(2) 드리치다 · 흘다 · 튀하다 · 씻다(1)
익히는 과정의 용어	끓이다(3) · 볶다(2) · 담구다(술을)(2) 죽추다 · 데치다 · 삶다(1)
계량단위	없음
조리기구	술(2) · 박(2) 체 · 항 · 접체(1)

주재료로 밀가루·참쌀 및 멥쌀이 비슷한 빈도로 사용되고 있으며 부재료로 꿀이 가장 많이 이용되고 있다. 옛부터 먹은 큰 행사의 대표격인 음식이며, 그 만드는 작업이 매우 힘든 것으로 여겨져 오고 있다. 이는 표 9 에서 나타난 바와 같이 조리과정이 매우 복잡하여 어려운 일이었음을 잘 말해주고 있다.

계량단위는 부엌에서 쉽게 이용할 수 있는 종자, 되 및 술(술가락) 등으로 모두 '들이'에 의한 계측이며 조리용구로는 사발, 항, 체 등이 이용되고 있다.

4. 가공처리된 재료

가공처리된 재료에 대한 조리학적 분석은 표 8과 같다. 주재료로 참쌀이 많이 쓰이며, 계량단위가 비교적 다양하여 보다 정확한 양으로 나타내고자 하였음을 알 수 있다. 특히 멥감의 재료(참나무)와 불의 세기(만화, 잿불)를 처음으로 표기하고 있다.

5. 맛의 표현

「酒方」 전체에 나타난 맛의 표현하는 용어는 많지 않다. '술맛이 독하다', '매운 소주', '맛이 소주의 청길하니 같다', '술맛이 가장 맵다', '맛보아 옛 같거든' 및 '그 달기 꿀 같다' 등이며, 술맛은 독하고 매운 것으로 표현되고, 달기는 꿀에 비교하고 있다.

VI. 결 언

「酒方」의 내용은 술류 16항, 찬물류 5항, 떡과 한과류 11항 및 가공처리된 재료 5항으로 총 37항으로 되어 있다. 그 중 술류의 과하주, 찬물류의 양복기법과 약 제정법은 글자가 흐리거나 빠져 알아보기 어려운 곳이 있다.

술을 「林園十六志」의 분류법에 기준을 두고 분류하였던 바 상용약주로 일두주·늑파주·백화주·박향주·소국주·백화주 및 구기주 등이 있다. 속성주류로 삼일주와 칠일주가 있고 특수약주로 백일주가 있다. 탁주에 이화주, 혼양주로 과하주, 소주로 별소주와 보리소주 등이 있으며, 감주법으로 청감주법과 감주법이 있다.

술을 만들 때 이용하는 곡물의 종류로는 밀술시에 100% 멥쌀을 쓰고 있으며 덧술 때는 56%가 멥쌀을 쓰고 44%가 참쌀을 쓰고 있다. 또한 밀가루를 함께

첨가하고 있는 것이 다섯항이며 밀가루를 첨가할 때 곡물에 대한 누룩의 배합비율이 낮아지고 있다.

곡물의 처리형태는 주조전체 과정으로 볼 때 지에 밥이 60.9%로 가장 높고 다음이 '죽쭈다'로 8.7%, '죽개다' 26.1%이며 '구멍떡' 만들어 이용하는 것이 4.3%로 가장 낮다.

순한글조리서 7종(음식디미방, 주방문, 음식보, 술만드는 법, 규합총서, 김승지대 주방문 및 李氏음식법)에 소개된 술의 주조재료와 곡물의 처리형태를 비교하여 본 결과 이화주와 과하주가 가장 많이 나타나 보편성이 강한 술이었다. 이화주는 곡물의 처리형태가 시대에 관계없이 모두 '구멍떡'을 만들어 이용하고, 과하주는 주조방법에 약간의 차이는 보이고 있으나 재료로 참쌀이 쓰이고 있으며 소주를 첨가하는 것이 동일하다. 이에 주조재료와 곡물의 처리형태가 시대에 따라 크게 달라지지 않고 있다고 하겠다.

찬물류에 사용된 재료는 모두 동물성으로 식물성 식품이 거의 사용되고 있지 않다. 조미료로써 고추가루가 쓰이고 있다. 찬물류에는 계량단위가 전혀 없어 한국전통음식의 문제점이라고 하겠다.

떡과 한과류는 주재료가 참쌀·멥쌀 및 꿀이 많이 사용되고, 또한 조리과정을 표현하는 용어가 매우 다양하여, 떡과 한과류는 그 만드는 방법이 매우 복잡함을 알 수 있다.

가공처리된 재료를 만드는 것으로는 참쌀이 주로 쓰이고 있으며 멥감의 재료(참나무)와 불의 세기(만화, 잿불)를 표기하고 있다.

참고문헌

1. 張氏夫人, 음식디미방, 1670년경.
2. 河生員, 주방문, 1600년대 말엽.
3. 撰者未詳, 음식보, 1700년대 초엽.
4. 撰者未詳, 술 만드는 법, 1700년대.
5. 撰者未詳, 김승지대 주방문, 1860년.
6. 撰者未詳, 李氏음식법, 1800년대 말엽.
7. 빙허각 이씨, 閩閩叢書, 鄭良婉譯, 보진제, 1986.
8. 이성우, 한국식품사학회, 교문사, 1984.
9. 이서래, 한국의 발효식품, 이대출판부, 1986.
10. 김찬조, 탁주양조 중 유기산 및 당류의 소장에 관한 연구, 한국농화학회지, 4, 33, 1963.