

전통식혜 및 시판식혜의 역사적 고찰 및 정의

안 용 근 · 이 석 건*

충청전문대학 식품영양과, 충북 청원군 강내면 월곡리 (363-890),
*충남대학교 농과대학 식품공학과, 대전광역시 유성구 궁동 220 (305-764)

A Definition and Historical Study of Traditional and Commercial Sikhye

Yong-Geun Ann and Seuk-Keun Lee*

Department of Food Nutrition, Chung Cheong Junior College, Wolgokri 330,
Kang Nae Myun, Cheong Won Kun, Chung Buk 363-890, R. O. Korea,*
Department of Food Science and Technology, College of Agriculture,
Chungnam National University, Gungdong 220, Yuseonggu, Thejon,
305-764, R. O. Korea

Abstract

Korean traditional Sikhye is made from rice and malt. Since 1740, there have been many records about the method of making traditional Sikhye, generally used in the folks. And the first records of sugar addition Sikhye were found in 1924. Therefore commercial sugar Sikhye is not traditional. Traditional Sikhye uses 30% of rice and malt (dry weight) as raw material, and main content is maltose. However commercial Sikhye uses only 3% of cooked rice, and adds 10% of sugar. Even though some domestic Sikhye used sugar, the amount of added sugar does not exceed 1/3 of raw materials. Therefore, commercial Sikhye differs from not only traditional Sikhye but also domestic sugar Sikhye.

Key words : Korean traditional Sikhye, sweet rice drink, commercial sugar Sikhye, sugar Sikhye

서 론

우리는 전보¹⁾에서 고문헌자료를 통해 전통식혜는 설탕을 사용하지 않는다는 사실을 확인하고, 시판 식혜 16 종류의 당함량을 분석하여 말토오스는 평균 1%에 지나지 않고, 설탕이 평균 9.6%인 결과를 얻었기 때문에 시판 식혜는 전통식혜라고 할 수 없다고 하였다. 이 결과에 대하여 현^{2,3)}은 옛날에도 식혜에 꿀을 사용하였고, 지금은 대신 설탕을 사용하고 있으므로 설탕이 들어간 것도 전통식혜이고, 엿기름 만으로는 단맛을 낼 수 없기 때문에 가당을 해야 하며, 설탕을 가

하는 현재의 제조 방법은 농수산부의 전통식품 제조규격에 따른 적법하고 합리적인 방법이라고 하는 의견서³⁾를 한국식품개발연구원의 이름으로 발표하였다. 이 자료는 내용을 객관적으로 검증받아 학술잡지에 발표된 논문이 아니지만 업체는 이 자료를 바탕으로 소비자들을 기만할 가능성이 있기 때문에 본보에서는 무리한 부분을 비판하고, 식혜를 역사적으로 고찰하여 전통식혜에 대한 정의를 내리고, 설탕물 식혜를 전통식혜로 볼 수 없는 증거와 이론을 제시한다.

연구방법

각대학 도서관 및 본연구자들과 개인이 소장한 식품

가공서, 요리서, 조리서 등의 식혜관련 자료를 조사 분석하였다.

결 과

1. 관련 규정

농수산부의 전통식품 신규제정 규격(1995. 7. 31)⁴⁾은 [국내산 쌀 또는 찹쌀로 만든 고두밥을 주원료로 하여 이를 보리 엿기름 추출액으로 당화시킨 후 加水 및 加糖 등의 공정을 거쳐 제조된 것]으로 규정하여 물을 타고 설탕타는 데 제한을 두지 않고 있다. 보건복지부의 식품위생법상 식품공전⁵⁾에서는 [청량음료 중 혼합 음료로서 음용수에 식품 또는 첨가물 등을 가한 것으로 따로 기준 및 규격이 제정되지 아니한 음료를 말함]으로 되어 있다. 제조 방법에 대한 규정은 거의 없고, 재료에 대한 규정으로 밥알의 함량은 체로 쳤을 때 3% 이상, 그중 40% 이상이 부서진 것이 아니어야 한다(찹쌀 고두밥 제품은 70% 이상)로 되어 있다.

그리고 식품위생법에서는 보존료(방부제)로서 안식향산(benzoic acid, 0.6g/kg)과 파라옥시안식향산(0.1g/kg)을 가할 수 있다. 유통기한은 식품위생법상의 식품공전에서는 관, 병포장 제품은 2년, 합성수지

제품은 12개월이지만 한국전통식품 신규제정 규격에 서는 업체 자율에 맡기고 있다. 즉 제한이 없다.

2. 설탕을 식혜 논쟁의 발단

설탕을 가한 식혜가 전통이다 아니다라는 논쟁은 식혜제조업체가 최소의 재료로 최대의 이익을 남길 수 있도록 밥알이 3% 만 떠 있기만 하면 되는 규격⁴⁾ 때문에 시작된 것이다. 이 규격은 한국식품개발연구원에서 정하였다.

밥알 3%를 사용하여 얻을 수 있는 말토오스는 이론상 1% 정도이다. 그래서 16개업체 식혜의 말토오스 함량은 평균 1%로, 단맛을 느낄 수 없는 양이다¹⁾. 그래서 평균 9.6%의 설탕을 가하여 단맛을 내고 있다. 이것은 번거로운 당화과정과, 생산비를 줄이기 위하여 원료인 고두밥과 엿기름을 미량 밖에 사용하지 않기 때문이다. 그래서 밥알 3%라는 규격으로는 식혜가 될 수 없다.

3. 꿀과 설탕에 대한 기록

한³⁾은 전통식혜는 모두 꿀을 사용하고 있다고 하였다. 식혜는 엿기름만으로는 단맛을 낼 수 없어서 꿀을 사용하며, 현재는 그 연장선상에서 꿀 대신 설탕을 사

Table 1. 식혜의 변천

| 연도 | 문헌 | 제목 | 재 료 | | | | |
|-----------|----------------|----------|--------|--------|--------|----|---------------------|
| | | | 쌀 | 엿기름 | 꿀 | 설탕 | 기타 |
| 1740 (8) | 謨聞事設 | 三口食醴法 | ○ | ○ | | | |
| 1766 (9) | 增補山林經濟 | 延安食醴方 | ○ | ○ | | | 생선, 천초 |
| 1869 (6) | 刊本閩閩叢書 | | ○ | ○ | ○ | | 유자, 실백, 대추, 밤, 배, 꿀 |
| 1800 (7) | 是議全書 | 食醴 甘酒 | ○ ○ | ○ ○ | ○ ○ | | 유자, 왜감 실백, 석류 |
| 1896 (10) | 연대 규곤요람 | 食醴法 | ○ | ○ | | | 유자 |
| 1917 (11) | 조선요리제법 | 식혜 | ○ | ○ | | | 실백 |
| 1924 (12) | 조선무쌍신식 요리제법 | 식혜 | ○ | ○ | | ○ | 실백, 석류, 배, 유자 |
| 1934 (13) | 간편조선요리제법 | 식혜 | ○ | ○ | | | 실백 |
| 1939 (14) | 조선요리법 | 식혜 | ○ | ○ | | ○ | 유자 |
| 1940 (15) | 가정요리 | 식혜 | ○ | ○ | | ○ | |
| 1940 (16) | 조선요리학 | 식혜 | ○ | ○ | | | |
| 1950 (17) | 조선요리대략 | 식혜 甘酒 | ○ ○ | ○ ○ | | ○ | 실백, 석류 |

용한다고 하였다. 한³¹⁾은 식혜관련 문헌은 모두 꿀을 사용한 것으로 기록되어 있다고 하면서도 刊本閩閩叢書⁶⁾와 是議全書⁷⁾ 밖에 제시하지 못하고 있다.

그러나 Table 1과 같이 1740년 수문사설⁸⁾에 현재와 같이 엿기름과 쌀만으로 만드는 식혜 기록이 처음 등장한 이래 1950년까지 13가지 중에서 꿀을 사용한 기록은 둘 밖에 없다. 간본규합총서와 시의전서는 내용이 서로 비슷하며 기호성을 증가시키기 위해 해유자, 실백, 왜감, 석류, 대추, 밤, 배, 굴 등을 첨가한다. 꿀도 같은 목적으로 첨가하고 있는 것이다(Table 1).

설탕은 184년 뒤인 1924년에 처음 기록이 나타난다. 그러나, 꿀 대신 첨가하였다는 증거는 없다. 꿀과 설탕은 서로 단절되어 있기 때문이다.

옛날에는 별다른 감미료가 없었고 엿기름으로 쌀을 당화시켜서 만든 식혜를 농축시킨 초청이나 엿이 주감미료였다. 양봉 기술도 일반적이지 않았기 때문에 꿀은 일반인들이 구하기 힘들고 대개택에서나 볼 수 있었던 귀한 것이다. 그런데 한³¹⁾은 상기 두 가지 기록 밖에 없는데도 대부분의 식혜에 꿀을 첨가하였다고 주장하며 고려 명종 때의 李仁老의 破閑集¹⁸⁾에 설탕이 이미 기록되어 있다고 하였으나, 이를 연구한 이¹⁹⁾는 [약으로 사용하던 것이 일부 상류층에서 嗜好品(영양소는 아니지만 쾌감을 주고 흥분을 일으키는 음식물, 담배, 커피 따위 기호물)]으로 사용되고 있을 뿐이라고 하였다. 그리고, 식혜에 사용하였다는 기록은 없다. 그런데도 한³¹⁾은 이미 오래 전부터 궁중에서 식혜 등에도 꿀 대신 설탕을 첨가한 것으로 보이므로 식혜에 설탕을 첨가하는 것은 전통적인 방법이라고 주장한다. 그러나, 당시 설탕은 꿀보다 어마어마하게 비싸서 왕이나 먹을 수 있을 정도였기 때문에 일반인들은 구경하기도 힘들었다. 결국, 꿀이나 설탕을 첨가한 식혜가 있었다 하더라도 권세가나 마시는데 지나지 않았고, 대부분 그냥 마셨다고 보아야 한다.

현재 양봉꿀의 시가는 1.8L에 5만원, 토종꿀은 15만원 정도이다. 지금도 이렇게 비싸서 가짜가 나도는데 모든 식혜에 다 꿀을 넣었다고 하는 것은 납득하기 힘든 일이다.

그리고, 전에는 지금보다 몇 배 더 비싼데도 꿀을 식혜에 모두 다 넣었다고 주장하면서 양봉 기술로 꿀값이 훨씬 싸진 요즘에 꿀대신 설탕을 넣는다는 것은

앞뒤가 맞지 않는다. 즉, 한³¹⁾의 논리대로 하면 꿀 대신 설탕이 들어간 것은 전통식혜도 아니고, 식혜의 품질 저하와 제조방법의 퇴보를 의미한다.

그리고, 초청과 엿이 존재하고 있었기 때문에 단맛만을 보조하기 위해서라면 비싼 꿀을 사용할 필요가 없었다. 꿀에는 향기가 있다. 밤꽃이 피는 계절에 뜬 꿀은 밤꽃 향기가 진하고, 싸리나무 꽃이 피는 계절에 뜬 꿀은 싸리나무 꽃 향기가 진하다. 그러므로 꿀은 단맛 외에 향기를 얻기 위해 가한 것으로 볼 수 있다. 그러나 설탕은 향기가 전혀 없으며, 업체에서 식혜에 설탕을 가하는 것은 단맛을 얻기 위한 목적 뿐이다. 이같이 꿀과 설탕을 식혜에 첨가하는 성격은 서로 다르다. 그런데도 꿀 대신 향기도 없는 설탕을 첨가한다는 것은 실득력이 부족하다.

Table 1~3의 기록과 같이 식혜는 엿기름과 쌀만으로 만들 수 있다. 다른 성분은 기호성을 증가시키기 위해 가하는 첨가물이다. 즉, 좋을대로 가하는 것에 지나지 않는다. 그래서 첨가물을 사용하는 식혜에만 꿀과 설탕을 가하고 있다. 즉, 꿀과 설탕도 첨가물의 하나인 것이다.

설탕을 식혜에 가한 기록은 1924년 조선무쌍 신식요리제법¹²⁾에 처음 등장한다.

이등²⁰⁾은 식혜를 문헌적으로 고찰하면서 꿀과 설탕이 들어가는 일부 문헌만 예로 들어 혼란을 주고 있다.

4. 엿기름만으로 식혜를 만드는 방법에 대한 기록

한³¹⁾은 전통식혜는 당도를 내기 어렵기 때문에 설탕을 가한다고 하였으나, Table 1~3은 설탕을 사용하지 않고도 단맛을 충분히 내는 방법들이다.

전통방식과 가정에서는 대부분 고두밥을 20~60% 정도 사용하여 식혜를 만들며, 이 정도이면 설탕을 가하지 않아도 단맛을 충분히 느낄 수 있다. Table 1에서 살펴본 바와 같이 엿기름과 쌀 외에는 가하지 않아도 상관없는 첨가물이다. Table 2는 이등²¹⁾이 조사한 자료로 식혜제조에 대부분 20~60% 정도의 엿기름과 쌀을 사용하고 있으며, 설탕에 대해서는 언급이 없다. 그것은 이등²¹⁾도 전통식혜에는 설탕이 들어가지 않으며, 설탕은 취향에 따라 넣는 기호품에 지나지 않는 것으로 인식하기 때문에 이런 결과를 제시한 것이다(Table 2).

Table 2. 식혜의 재료 배합비²¹⁾

| 문헌 | 쌀 | 엿기름 | 물 |
|--|-----|-----|----|
| 황혜성, 이혜경, 한희순, 이조궁중요리 통공, 1955, 학총사 | 1 | 0.5 | - |
| 방신영, 우리나라 음식 만드는 법, 1960, 장충도서관출판사 | 2 | 2 | 7 |
| 황혜성, 영양과 요리, 1973, 삼중당 | 1 | 0.5 | 10 |
| 윤서석, 한국요리, 1975, 수학사 | 5 | 3 | - |
| 정순자, 한국의 요리, 1975, 동화출판 | 1.5 | 5 | 15 |
| 홍선표, 조선요리학, 조광사 | 1.5 | 1 | 3 |
| 손정규, 조선요리, 경성일현서방 | 1 | 2 | 7 |

Table 3은 설탕타지 않는 전통식혜 제조방법으로, 기록이 매우 많다. 이런 많은 증거가 있는데도 한³⁾은 설탕을 타지 않으면 식혜가 될 수 없고, 현재까지 식혜에 대하여 언급한 책은 모두 설탕과 꿀을 타는 것으로 기록되어 있다고 사실과 다르게 주장하였다(Table 3).

엿기름으로 당화시켜 식혜를 만들어도 단맛을 충분히 낼 수 있다는 것은 상식이다. 구체적인 연구결과를 보면, 엿기름으로 식혜를 만들어서 생기는 환원당(주 성분 말토오스)은 문등²²⁾이 12.38, 13.62%, 최³¹⁾가 15.53%, 최등³²⁾이 11.98%, 김²⁴⁾등이 8.91%로 보고하였다. 이등²¹⁾은 최적 조건에서 23%의 당도를 얻을

수 있다고 보고하였고, 박²⁵⁾은 찹쌀을 사용하면, 환원당이 24.6%, 멥쌀을 사용하면 19.5%가 생긴다고 하였다. 그러므로 설탕을 가할 필요가 없다. 그래서 장²⁹⁾은 [엿기름을 많이 넣으면 설탕을 안 넣어도 된다]고 하였다.

5. 설탕 타는 식혜에 대한 기록

Table 1에서 살펴 본 바와 같이 식혜에 설탕 타는 기록은 엿기름과 쌀만으로 만드는 식혜가 등장한 지 184년 뒤인 1924년에 처음 등장한다. Table 4와 같이 설탕을 가하기 시작한 초기 1935~1948년도의 기록에서 鈴木商店³³⁾, 손^{34,36)}, 방³⁵⁾ 등은 다른 재료의 양은 지정하면서도 설탕은 적당히 넣으라고 하였다. 홍³⁷⁾도 적당한 양 넣으라고 하였다. 설탕은 사용할 수도 있고, 사용하지 않을 수도 있는 첨가물이기 때문이다(Table 4).

Table 4. 초기의 설탕타는 식혜의 재료 배합비

| 연도 | 문헌 | 쌀 | 엿기름 | 설탕 | 물 |
|------|----|---|-----|-----|-----|
| 1935 | 33 | 4 | 4 | 적당량 | 10 |
| 1940 | 34 | 1 | 0.2 | 적당량 | 0.7 |
| 1942 | 35 | 2 | 2 | 적당량 | 5 |
| 1948 | 36 | 2 | 0.4 | 적당량 | 1.2 |

Table 3. 설탕 타지 않는 식혜의 재료 배합비

| 연도 | 문헌 | 쌀 | 엿기름 | 쌀과 엿기름 합량 % (건조물) | 물 | 기타 |
|------|----|----------|------|----------------------|------|------|
| 1976 | 21 | 1 | 1 | 45.5 | 2.4 | |
| 1978 | 22 | 2.26 | 1 | 56.4 | 3.52 | |
| 1980 | 23 | 1L | 5컵 | | | |
| 1984 | 24 | 1.4 | 0.75 | 30.1 | 5 | |
| 1986 | 25 | 7.5(고두밥) | 0.5 | 45.7 | 9.5 | |
| 1990 | 26 | 1L | 5컵 | | | |
| 1991 | 27 | 2 | 2 | 17.5 | 3 | |
| 1993 | 28 | 3.4 | 0.5 | 13.2 | 28 | |
| 1993 | 29 | 1 | 2 | 33.3 | 6 | |
| 1994 | 30 | 2 | 2 | 33.3 | 8 | |
| 1995 | 31 | 1 | 0.5 | 19.7 | 5 | 1.12 |
| 1995 | 32 | 0.8 | 0.5 | 20.6 | 5 | 1.12 |
| 평균 | | | | 33.6 | | |

* 건조물비로 제시되지 않은 것은 환산하였다.

Table 5. 설탕타는 식혜의 재료 배합비

| 연도 | 문헌 | 쌀 | 엿기름 | 설탕 | 물 | 쌀·엿기름 : 설탕 |
|------|----|-----|-----|-----|------|------------|
| 1976 | 38 | 2 | 5 | 3 | 10 | 7 : 3 |
| 1981 | 39 | 2 | 0.5 | 적당량 | 1.5 | |
| 1984 | 40 | 5 | 4 | 3 | 20 | 9 : 3 |
| 1985 | 41 | 2 | 2 | 2 | 10 | 4 : 2 |
| 1987 | 42 | 5 | 4 | 3 | 30 | 9 : 3 |
| 1990 | 43 | 3 | 5 | 2 | 30 | 8 : 2 |
| 1990 | 44 | 4 | 3.5 | 1 | 20 | 7.5 : 1 |
| 1990 | 45 | 4 | 3 | 3 | 20 | 7 : 3 |
| 1995 | 46 | 5 | 3.5 | 3 | 15 | 8.5 : 3 |
| 평균 | | 3.2 | 3.4 | 2.5 | 17.4 | 7.5 : 2.5 |

조사한 한도 내에서 식혜에 가하는 설탕이 정량적으로 기술된 자료는 Table 5와 같이 1976년도부터 나타난다. Table 5의 자료를 바탕으로 계산하면 설탕은 재료의 1/3 정도 첨가하고 있다. 이것은 단맛을 높이기 위해 보조적으로 가하는데 지나지 않는 양이다. 그러므로 쌀과 엿기름보다 더 들어가는 경우는 없다. 식혜에 설탕을 타는 경우는 Table 5와 같이 대부분 재료에 비해 물을 많이 가하는 경우이다(Table 5).

반면, 시판 식혜는 재료인 고두밥을 3%만 사용하고 대부분 설탕을 사용하여 설탕을 말토오스의 10배나 첨가하고 있다. 그래서 지금까지 존재하여 오던 민간의 설탕 첨가 식혜와도 성분이 전혀 다르다.

그래서 설탕이 주성분이 되고 만 것이다. 설탕은 수입에 의존하고 있으므로 시판 식혜의 성분은 대부분 수입품이라고 할 수 있다. 그럼에도 불구하고 전통식혜라고 하여 특별소비세를 감면해 주고 있는 것은 정책상의 모순이다.

6. 말토오스가 첨가물이 될 수 없는 이유

한³⁾은 엿기름으로 당화시켜서 생기는 말토오스만으로는 단맛을 낼 수 없기 때문에 반드시 당을 가해야 하며, 말토오스는 단맛을 내는 감미료서가 아니고 풍미제(향기와 맛을 함께 내는 물질)로서의 역할 밖에 하지 않는다고 주장하였다.

풍미제란 영어로 flavour라 하며, 맛, 풍미, 향미를 의미하고, 조미료, 양념이라는 의미도 있다.^{47,48)} 풍미

란 식품의 냄새와 맛이 혼연일체가 된 감각을 의미하며, 조직에서 오는 느낌도 포함하고 있다. 그러나 말토오스에는 향기가 없다. 마찬가지로 설탕이나 포도당에도 향기가 없다.^{49,50)}

그런데도 불구하고 풍미제라고 주장하는 이유는, 말토오스는 주성분이 아니고 보조성분이며, 조미료, 즉, 매우 미량인 첨가물 정도에 지나지 않으므로, 설탕이 주성분이 될 수 밖에 없다는 주장을 펴기 위해서로 보인다.

그리고, 본인은 전보¹⁾에서 말토오스는 시원한 단맛을 낸다⁵¹⁾고 하였으나 한³⁾은 부정하고 구수한 맛을 낸다고 한다. 그러나, 구수한 맛은 아미노산(미원) 같은 조미료, 고기국물, 송늬 등이 나타내며, 말토오스가 구수한 맛을 낸다고 하는 교과서나 기록은 없다.⁴⁹⁾

한³⁾은 오히려 시원한 단맛은 첨가된 꿀의 과당이 낸다고 하는데 과당이 시원한 단맛을 낸다는 기록도 없다. 꿀은 자극적인 강한 단맛을 낸다.

이상의 결과는 한³⁾이 말토오스는 단맛을 내는 물질이 아니기 때문에 식혜에 설탕이나 과당을 첨가하여 단맛을 내야 한다는 주장을 펴기 위한 것으로 보이며, 식혜에 대한 완전부정이다.

7. 식혜와 식혜의 관계

본 연구자들은 식혜는 식혜에서 발전한 것이라 하였다.^{1,52)} 그러나 한³⁾은 서로 별개라고 하였다. 설탕물식혜도 전통식혜라고 주장하기 위해서이다.

그러나, 이³³⁾는 '재미있는 우리의 음식이야기'에서 [달콤한 음료를 식혜라 하고, 생선반찬은 식혜라 한다. 글씨를 따져 보아도 피장파장이요, 발음도 피장파장이다. 원래는 하나였던 것이 후에 분화되어 이렇게 달라졌을 것이다. 중국문헌을 보면 식혜보다 식혜가 원조임을 알 수 있다. --- 식혜에서 식혜로 분화되는 시기를 문헌상으로는 18세기 중엽부터라고 볼 수 있었다. 식혜의 원형인 생선 + 곡물 + 소금 + 향신료에서 생선 + 곡물 + 엿기름 + 향신료로 달라지더니 곡물 + 엿기름으로 변천되어 왔다고 볼 수 있다]고 하여 본 연구자들과 같은 견해를 나타내고 있다.

한³³⁾은 김치를 예로 들며 전통식품은 시대적 요구에 따라 변화하며, 외래성을 특징으로 발전하여 나가는 것이므로, 설탕탄 식혜도 전통식혜라고 하였다. 그러나 설탕이 갑자기 말토오스의 10배나 들어가게 된 데 대해서는 아무 언급이 없다.

고 찰

이상과 같이 식혜는 엿기름과 쌀만으로 만든다. 나머지는 기호성을 증가시키기 위해 가하는 첨가물에 지나지 않는다.

한^{2,3)}도 설탕없이 식혜 만드는 방법^{21,22,24,25,28,32)}을 잘 알고, [쌀이용 전통음료의 산업화와 발전방향²⁾에 참고문헌으로 인용하면서도 엿기름 만으로 당도를 맞추기 어렵고, 설탕없이 식혜 만드는 기록은 존재하지 않는다고 부정하는 이중성을 보이고 있다.

옛날에는 단것을 먹을 기회가 많지 않았기 때문에 단맛에 대한 느낌이 예민하여 일부러 가당을 할 필요가 없었다. 즉, 근래 들어 설탕이나 조미료 등의 범람으로 어지간해서는 단맛을 느끼지 못하게 되었기 때문에 설탕을 많이 넣어야 단맛을 느끼지만 옛날에는 식혜만으로도 충분히 단맛을 느낄 수 있을 정도로 단맛에 대한 느낌이 소박하고 예민하였던 것이다.

식혜에 설탕을 가한 것은 개화와 함께 설탕이 일반화되면서이다. 현재 사용되는 교과서와 일반가정에서 만드는 방법에는 설탕을 타는 것과 타지 않는 방법 두 가지가 공존하고 있고, 그중 설탕타는 식혜는 1924년에 생긴 것으로 역사가 얼마 안 된다. 그러므로 현재 상태에서 설탕탄 식혜를 전통식혜라고 하기는 어렵다.

변화 과정에 있을 뿐 정착된 것은 아니기 때문이다. 그러므로 설탕타지 않은 전통식혜가 완전히 사라지고 설탕탄 식혜만 존재할 때부터만 설탕탄 식혜를 전통식혜라 할 수 있을 것이다. 그러나, 현재의 상태가 설탕을 타지 않던 상태에서 타는 상태로 변화해 간다는 증거는 없다. 오히려 설탕타지 않은 식혜로 환원될 가능성이 크다.

그리고, 변화도 변화 나름이다. 살펴 본 바와 같이 관련 문헌과 가정에서 만드는 방법은 재료인 엿기름과 쌀을 약 30% 사용한다. 설탕은 가해도 보조적으로 가하므로 엿기름과 쌀의 1/3 정도 사용하는 데 그친다. 그러나 시판식혜는 원료인 고두밥을 3%로 급감시키고, 설탕을 말토오스의 10배나 가하여 내용을 터무니없이 변화시켜 놓았다. 이렇게 갑작스럽게 변한 것을 전통식혜라고 주장하고 있는 것이다.

전통이란 시간을 두고 서서히 변화하여 일반 국민들 생활 속에 정착한 것을 말한다. 그런 의미에서 현재의 시판 설탕물 식혜가 전통식혜로서 국민들 가슴에 남으려면 오래 살아 남아야 할 것이다. 전통 식혜와 전혀 다른 성분을 가진 음료가 태어나자마자 전통식혜로 대접해 달라는 것은 무리이다.

이상의 결과로부터, 현재 시중에 유통되고 있는 설탕탄 식혜는 전통식혜로 보기 힘들다.

설탕첨가 불가피론내지 당위론은 재료는 3%만 사용하고, 나머지를 설탕으로 채우는 것처럼 간단하고 많이 남는 장사가 없기 때문에 생겨난 것으로 보인다. 말토오스가 설탕보다 훨씬 싸면 말토오스 첨가론이 나올 가능성이 있다.

시판식혜는 쌀과 보리는 미량밖에 사용하지 않고, 수입품인 설탕(원당)이 대부분을 차지하고 있다. 그러면서도 전통식품으로 분류되어 세계상의 혜택을 받고 있다. 그러나 업계에서는 값싼 수입쌀도 사용할 수 있게 해 달라고 주문⁵⁴⁾하고 있다. 이 추세대로라면 당국에서는 쌀과 보리도 값싼 수입품을 사용할 수 있도록 해 줄 가능성이 있다.

관계당국이 소비자와 농민을 생각한다면 수입품이 주성분인 음료를 전통식혜로 인증하기 힘들었을 것이다. 이것은 당국이 힘없는 소비자와 농민보다는 힘있는 식혜업체 편에 서고 있기 때문에 생긴 결과로 보인다.

그러므로, 사용하지 않아도 되는 설탕을 규제하고, 전통방법으로 식혜를 제조하도록 제도화하여, 국산 쌀과 보리 사용량을 늘여 농민과 소비자 모두에게 도움을 주어야 한다.

요 약

전통식혜는 엿기름과 쌀만으로 만들며, 가정에서 널리 사용하는 일반적인 방법으로 1740년 이래 많은 기록이 있다. 식혜에 설탕을 가한 기록은 근대인 1924년에 나타나므로 설탕을 가한 것은 전통식혜라 할 수 없다. 전통식혜는 재료인 고두밥과 쌀을 평균 30% 정도 사용하며, 주성분은 말토오스이다. 그러나 시판 식혜는 고두밥을 3% 밖에 사용하지 않고 설탕을 10% 가지고 있으므로 성분상으로도 전통식혜라 할 수 없다. 기존의 설탕타는 식혜는 설탕을 재료의 1/3밖에 사용하지 않는다. 그러므로 시판식혜는 기존의 설탕첨가 식혜와도 전혀 다르다.

참고문헌

- 안용근, 이석건 : 시판 식혜에 관한 연구, 한국식품영양학회지, 8(3), 165~171 (1995).
- 한역 : 쌀이용 전통음료의 산업화와 발전방향, 전통식품의 현황과 품질개선 심포지움 논문집, 한국식품과학회, 169~196 (1995. 11. 15).
- 한역 : 소위 설탕물 식혜에 관한 의견, 한국식품개발연구원 (1995. 11. 15).
- 식혜, 한국 전통식품 신규제정 규격, 농수산부 고시 제 995-65호 (1995. 7.1).
- 식품공전, 청량음료 중 혼합음료, 보건복지부, 361~362 (1994).
- 憑虛閣李氏 : 刊本閣叢書 (1869).
- 是議全書 (1800년대말).
- 李杓 : 設聞事設 (1740년대).
- 柳重臨 : 增補山林經濟 (1767).
- 연대 규곤요람 (1896).
- 方信營 : 朝鮮料理製法, 新文館, 59 (1917).
- 李用基 : 朝鮮無雙新式料理製法, 永昌書館, 韓興書林, 258 (1924).
- 李奭萬 : 簡便朝鮮料理製法, 三文社, 73 (1934).
- 趙慈鎬 : 朝鮮料理法, 廣韓書林, 95 (1939).
- 家庭料理, 高麗大所藏 (1940).
- 洪善杓 : 朝鮮料理學, 朝光社, 175 (1940).
- 黃慧性 : 朝鮮料理大略, 숙명여자대학 가사관, 67 (1950).
- 李仁老 : 破閑集 (1152~1220).
- 李盛雨 : 高麗以前의 韓國 食生活史 研究, 372 (1978).
- 이철호, 김선영 : 한국 전통음료에 관한 문헌적 고찰 - I. 전통음료의 종류와 제조방법, 한국 식문화학회지, 6(1), 43~54 (1991).
- 이효지, 전희정 : 식혜 제조의 과학적인 연구, 대한 가정학회지, 14(1), 195~203, (1976).
- 문수재, 조혜정 : 식혜에 대한 조리과학적 연구, 대한가정학회지 16(1), 43~49 (1978).
- 윤서석 : 한국음식, 수학사, 375~376 (1980).
- 김복선, 이택수, 이명환 : 식혜의 당화과정중 성분 변화, 한국 산업미생물학회지, 12(2), 125~129 (1984).
- 박성인 : 식혜제조 과정에 있어서의 맥아 효소작용에 대한 효소학적 연구, 고려대학교 식량개발대학원 석사학위 논문 (1986).
- 윤서석 : 한국요리, 수학사, 254~255 (1990).
- 남궁석 : 식품가공저장 실습, 선진문화사, 26~28 (1991).
- 전문진 : 전통 맥아음료 제조과정의 효소화학적 연구, 한국 음식문화연구원 논문집, 4, 141~148 (1993).
- 장선용 : 며느리에게 주는 요리책, 이화여자대학교 출판부, 153 (1993).
- 김재호 : 식품가공학, 문운당, 117~118 (1994).
- 최청 : 전통 안동식혜의 제조공정 확립 및 품질 개선, 전통식품의 현황과 품질개선, 한국식품과학회 심포지움 발표 논문집, 199~222 (1995. 11. 15).
- 최청 : 석호문, 조영제, 임성일, 이우제, 전통 안동식혜의 제조공정 확립에 관한 연구, 한국식품과학회지, 22(7), 724~731 (1990).
- 鈴木商店, 四季의 朝鮮料理, 味の素本舗鈴木商店 内外料理出版部, 81 (1935).

34. 伊原圭(손정규):朝鮮料理, 京城書房, 107 (1940).
35. 방신영:조선요리제법, 한성도서, 195 (1942).
36. 손정규:우리음식, 삼중당, 123 (1948).
37. 洪善杓:朝鮮饌漫話, 107 (1940).
38. 柳桂完:계절과 식탁, 삼화출판, 149 (1976).
39. 한정혜:생활요리/도양편, 민서출판사, 199(1981).
40. 윤숙자, 홍진숙, 이정숙, 손정우, 정재홍, 명춘옥, 신애숙:한국전통음식 - 떡, 한과, 음청류, 열린마당, 88~89 (1993).
41. 하순용, 윤은숙, 김복자:한국조리, 지구문화사, 312 (1985).
42. 강인희:한국의 맛, 대한교과서, 347~348 (1987).
43. 황혜성:한국의 요리, 삼성당 118~119 (1990).
44. 정순자:한국조리, 신광출판사, 222~223 (1990).
45. 한복선:한국음식, 중앙일보사, 133 (1990).
46. 딸에게 주는 요리책, 주부생활 92 (1995).
47. 藤卷正生, 荒井綜合:食品フレイバ, 味とにおいの化學, 化學總設 14, 學會出版センター, 199~218 (1976).
48. 시사영어사/랜덤하우스 영한대사전, 시사영어사, 852 (1993).
49. 강인수, 김정숙, 조득문:식품화학, 지구문화사 217~237, 183~216. (1995).
50. 이시쿠라 슌지 지음, 김성렬, 안용근 옮김:기능-맛, 기능성식품의 경이, 전파과학사, 31~44 (1994).
51. 內藤二佐男:マルト-ス, 食品産業事典, 日本食糧新聞社, 173~175 (1982).
52. 이성우:식해와 식혜의 문화, 한국 식품문화사, 교문사, 133~140 (1984).
53. 이규태:우리의 음식 이야기, 기린원, 279~280 (1991).
54. 윤석모:식혜산업의 제도적 발전방향, 농어민신문 10면 (1995. 12.18).

(1996년 1월 17일 수리)