

종가(宗家)의 고조리서를 통해 본 전통주의 연구

이상원¹ · 이현진¹ · 차호명¹ · 김수인² · 정혜정^{1*}

¹국제한식조리학교, ²전주대학교 한식조리학과

Recipe of Traditional Korean Liquor in Old Cookbooks of *Jong-Ga* (Head & Noble Family)

Sang-won Lee¹, Hyun-Jin Lee¹, Ho-Myoung Cha¹, Su-in Kim² and Hea-jung Chung^{1*}

¹The Creative Culinary Institute of Korea, Jeonju 560-754, Korea

²Dept. of Korean Cuisine, Jeonju University, Jeonju 560-754, Korea

ABSTRACT

Recently, a large number of people are growing interested in Korean cuisine and progress Korean culture. This study investigated several kinds of Korean traditional alcoholic drinks and brewing methods, including ingredients in ancient culinary manuscripts 'Soowonjabbang', 'Eumsikdimibang', 'Onjubub', 'Jusiksiui', 'Uunjeabang' and 'Eumsikbangmunira' of Korean head family. Korean traditional alcoholic drinks were sorted into two groups based on characteristic (*danyang ju*, *yyang ju*, *samyang ju*, *sayang ju*, *yakyoung ju*, *gahyang ju*, *honyang ju* and *soju*) and five categories based on preconditioning methods of Korean traditional alcoholic drinks (*iporrige*, *baeksul ki*, *gumung tteok*, *godubap*, *bumbuck*). The most announced ancient Korean culinary manuscript is 'Onjubub' (57 varieties of Korean traditional alcoholic drinks), the second largest book is 'Eumsikdimibang' (49 varieties of Korean traditional alcoholic drinks), and the third highest book is 'Soowonjabbang' (40 varieties of Korean traditional alcoholic drinks). The 'Uunjeabang' and 'Eumsikbangmunira' announced 21 and 15 varieties of Korean traditional alcoholic drinks in six books of ancient Korean culinary manuscripts, respectively.

Key words : Head family(*Jong-Ga*), old cookbooks of head family, traditional korean liquor, dietary culture

서 론

최근에 한국음식에 대한 관심이 높아지면서 한국의 음식 문화에 대한 많은 연구가 이루어지고 있다. 그 중에서 과거에는 궁중의 음식에 많은 관심을 보였으나, 이제는 궁중에서 민가로 전래되어진 반가음식에 대한 관심이 높아지고 있다. 이러한 반가음식에 지역적 향토성의 영향을 받아 현재까지 내려오는 것이 종가음식이다(권 등 2014). 종가는 고조리서를 보유하고 있는 경우가 있는데, 이러한 종가의 고조리서는 과거의 음식문화를 연구하는 귀중한 자료가 된다. 종가의 조리서 중 안동지역 광산김씨 설월당 종가의 수운잡방, 재령이씨 종가의 음식디미방, 의성김씨 종가의 온주법, 충남 대전 지역 은진송씨 종가의 주시시의와 우음제방, 충남홍성의 양주조씨 종가의 음식방문나라가 전해져 내려오고 있다. 이들 종가의 조리법에는 주식류, 부식류, 병과, 음청류, 장류, 술 빚는 법 등의 여러 조리법이 수록되어 있는데, 본 연구에서는 종가의 가장 큰 덕목인 봉제사(奉祭祀)와 접빈객(接賓客)

을 위한 술 빚기에 관한 연구를 수행하고자 한다.

전통주는 '한 민족의 식생활 풍속이 담겨져 있는 술'로 우리나라의 고유한 생활문화의 하나이다. 국내의 주식인 쌀을 주재료로 발효제인 누룩을 사용하여 오랜 기간 전승되어온 양조법으로 빚은 술로, 집에서 빚어서 나누어 마시는 가양주 형태로 발달하였다(Seo & Lee 2009). 서양의 과일주나 맥주, 위스키와 같은 곡주는 우리나라의 발효제인 누룩과 다르게 엿기름으로 술을 빚고, 일본과 중국은 쌀누룩과 밀누룩을 이용하지만 중국은 찹쌀을 주원료로 쓰고, 일본은 쌀만 사용해서 술을 빚는데, 우리나라는 쌀, 찹쌀, 잡곡들을 다양하게 이용해서 술을 빚는데서 차이점이 있다(Bae 2006). 한국의 전통주는 대표적으로 크게 탁주, 약주, 소주로 나눌 수 있다. 술 밀을 맑게 여과하면 약주, 술밀을 증류하면 소주, 약주를 거르고 난 찌꺼기에 물을 섞어 거르면 탁주라고 하는데, 그 중 약주가 가장 다양하고 풍부한 전통을 가진 술이다(Kwon et al 2012). 가양주 형태가 대부분인 전통주는 같은 이름의 전통술이라고 해도 제조방법이 다른 경우가 수도룩하고 다른 이름으로 불리는 것 또한 유사한 제조 방법을 이용하는 경우가 많다. 이에 본 연구에서는 특성과 용도에 따라 단양주, 이

*Corresponding author : Hea-jung Chung, Tel: +82-63-230-1600, Fax: +82-63-223-2475, E-mail: angiechung@hanmail.net

양주, 삼양주, 사양주, 약용약주, 가향주, 혼합주, 소주로 분류하였다(Bae 2006: 다시쓰는 주방문 2005: 우리술 빛는 법 2002). 술 빛기를 한 번으로 그치는 술을 단양주, 2회는 이양주, 3회는 삼양주, 4회는 사양주로 2회 이상 여러 번에 걸쳐 나누어 빛는 술을 총칭하여 중앙주라고 한다. 약효를 도모하고 약재의 효능을 이용하여 만든 술을 약용약주, 꽃잎이나 방향성 식물을 사용하여 만든 술은 가향주라고 하여 구분짓고, 혼양주는 곡주에 증류주를 섞어 빛는 술, 소주는 곡주를 증류하여 얻은 술이다. 전통주는 건강과 관련된 주류 부분에서 가장 대표적인 기호식품으로 최근의 웰빙, 질병이 없는 상태, 슬로우 푸드 인식 등 무관하지 않다는 것이 대세의 흐름이다(Lee JH et al 2012). 따라서 종가의 고조리서에 기록되어 전해 내려오는 빛는 법을 기준으로 하여 소비자의 요구와 구매도에 동기를 부여할 수 있고, 소비자의 변화된 환경에 부응한 전통주의 개발이 요구되어진다.

현재까지 전통주와 관련된 연구를 살펴보면 특정 전통주에 대한 품질 특성 연구 또는 이용도 및 요구도 분석연구를 중심으로 이루어져 있으며, 종가에서 전해 내려온 고조리서에 수록된 전통주 빛는 법에 대한 구체적인 연구는 이루어지지 않았다. 따라서 본 연구에서는 현재까지 발굴된 고조리서 중 「수운잡방」, 「음식디미방」, 「온주법」, 「주식시의」, 「우음제방」, 「음식방문니라」까지 총 6권에 수록된 전통주의 종류에 대해 고찰해 보고자 한다.

연구내용 및 방법

1. 조사대상 가문 및 종가

1) 조사대상 문헌

본 연구에 선택된 문헌은 종가에서 전해져 내려오는 조리서들을 중심으로, 의성김씨 종가의 「온주법」, 광산김씨 종가의 「수운잡방」, 재령이씨 종가의 「음식디미방」, 은진송씨 종가의 「주식시의」, 「우음제방」, 양주조씨 종가의 「음식방문니라」로 총 6권으로 선정하였다. 본 연구에서는 각 조리서의 원문을 제외한 현대어역만을 제시하였다. 온주법의 원문과 현대어역은 사단법인 교남문화 편역(2012)본을, 수운잡방의 원문과 현대어역은 윤 편역(2006)본을 활용하였고, 음식디미방의 원문과 현대어역은 백 편역(2006)본을 이용하였다. 그리고 주식시의와 우음제방의 원문과 현대어역은 대전역사박물관 편역(2012)본, 음식방문니라의 원문과 현대어역은 송 편역(2013)을 참고하여 활용하였다.

2) 조사대상 고조리서의 전통주 분류화

수집된 조리서에 수록된 전통주의 유형별 분류기준은 「온

주법」(교남문화 편역 2012), 배(2006), 박(2002 & 2005) 「규합총서」(1851)의 기준을 활용하여 분류하였다. 분류기준은 단양주, 중앙주(이양주, 삼양주, 사양주)가 포함된 약주, 자연재료가 갖는 약효를 가진 약용약주, 꽃잎이나 방향성 식물 등 향미를 내는 재료를 사용하여 빛는 가향주, 곡물 등을 발효시켜 만든 술에 증류주를 부어 발효시킨 혼양주, 양조주를 증류하여 제조한 소주로 크게 5항목으로 나누고 약주는 한 번만 빛는 단양주, 이양주, 삼양주 사양주를 포함한 중앙주 2항목으로, 또한 중앙주에서도 두 번 빛는 이양주, 세 번 빛는 삼양주, 네 번 빛는 사양주 3항목으로 총 8항목으로 나누었다.

2. 연구 분석 및 조사 방법

본 연구의 분석방법은 오(2000)의 연구에서 이용되는 내용분석(Content Analysis)을 이용하였다. 이 내용분석은 질적 연구방법론과 양적 연구방법론 모두 병용하여 수행할 수 있고, 문헌의 내용을 객관적이고, 체계적이며, 합리적으로 비교·분석하고 있다. 또한 커뮤니케이션 분야에서도 널리 사용되는 연구방법이다(Lee & Cho 2008, Lee & Kim 2008, Han & Shin 2010).

3. 연구의 유목분류 및 세부주제

유목분류란 연구를 수행하기 위하여 수집된 자료를 체계적으로 분류하는 방법이라고 할 수 있다. 이 내용분석으로 연구를 수행할 경우, 가장 중요한 절차는 연구에 적합한 유목분류의 설정이다(Oh JK 2000, Lee & Cho 2008, Yoo & Kim 2009). 각 고조리서별로 소개된 전통주를 빛는 방법을 기준으로 단양주, 중앙주(이양주, 삼양주, 사양주), 약용약주, 가향주, 혼양주, 소주로 분류하였고, 전처리에 따른 분류방법으로 죽, 백설기(흰무리), 구멍떡, 고두밥, 범떡으로 유목분류하였다. 본 연구의 유목분류 및 세부 주제는 Table 1과 같다.

결과 및 고찰

Table 1. The categorization and specific topics

연구 주제	세부주제 및 유목분류
조리서별 일반적 사항	· 종가 조리서의 일반적 사항
빛는 방법에 따른 전통주 분류	· 조리서별 소개된 전통주
전처리에 따른 전통주 분류	· 죽으로 빛는 술 · 백설기(흰무리)로 빛는 술 · 구멍떡으로 빛는 술 · 고두밥으로 빛는 술 · 범떡으로 빛는 술
전통주의 비교	· 조리서별 송엽주의 제조법 비교

1. 고조리서별 일반적 사항

고조리서 별 일반적인 사항은 Table 2에 정리하여 나타내었고, 본 연구를 위하여 참고한 종가의 조리서는 총 6권이다. 이 중 「수운잡방」은 1540년경으로 가장 앞서 편찬되었고, 한문으로 집필되었다. 두 번째로 「음식디미방」은 1670년경, 「온주법」, 1700년대 말, 「주식시의」, 「우음제방」은 1800년대 말, 그리고 「음식방문니라」는 1891년경 편찬되었으며, 이들은 모두 한글로 집필되었다. 조리서가 전해 내려온 종가의 소재지는 「수운잡방」, 「음식디미방」, 「온주법」은 경북 안동의 3대 고조리서이고, 「주식시의」와 「우음제방」은 충남 대전, 「음식방문니라」는 충남 홍성 지역으로 나타났다.

1) 「수운잡방」

「수운잡방」은 현재까지 발견된 가장 오래된 조리서로써, 고려 말에서 조선 전기에 걸친 우리 음식의 조리법과 안동 사림계층의 식생활을 엿볼 수 있는 자료로, 저자는 조선시대 유학자인 탁청정 김유가 1540년경에 집필한 것이다. 이 중에 술 담그는 법이 약 60여 항목으로 나타나 있다.

2) 「음식디미방」

「음식디미방」은 안동과 영양지역에 살던 정부인 안동 장씨가 저술한 조리서로서, 책의 표지서명은 규곤시의방(閩壺是議方)이고, 권두서명은 ‘음식디미방’으로 명칭이 서로 다르다. 술에 관련된 항목은 주국방문(續總方文)이라 하여 약 50종의 술과 누룩을 만드는 방법을 설명하고 있다.

3) 「온주법」

「온주법」은 의성김씨 종가의 종손이 소장하던 순한 글체의 고조리서로 책의 권두서명은 ‘술법’이라고 하고, 장정한 겉표지에는 온주법이라 하여 이는 필사본 고조리서에 나타나는 특징이다. 蘊酒法の ‘蘊’은 간직하다는 의미로 볼 때 술법을 모아 놓은 책으로 풀이할 수 있다(사단법인 교남문화편역 2012). 온주법은 타 조리서와 비교할 때 서술방식이 특

이하에 만드는 방법에 대한 객관적·구체적 사실을 기술하고 있으며, 술의 효용성을 설명하고, 그에 대한 근거로 문헌 자료의 내용을 직접 인용하고 있다.

4) 「주식시의」

「주식시의」는 2007년 대전선사박물관에 기탁된, 2934점의 유물 중 대전 은진송씨 동춘당 송준길의 9대 후손인 송영노의 부인 연안이씨가 19세기에 주로 기록한 것으로 추정되는 조리서이다. 서체는 한글 민체와 필기체가 섞여 있어 여러 대에 걸쳐 가필한 것으로 보이며, 술 만드는 법에서 6종류의 술 만드는 법을 나타내고 있다.

5) 「우음제방」

「우음제방」 역시 「주식시의」와 같이 기탁된 책으로 대전 은진송씨 동춘당 송준길의 둘째 손자였던 수우재 송병하 가문에 세전되어 오던 것이다. 19세기에 쓰여진 책으로 여러 대에 걸쳐 기록되어 있으며, 한글 민체로 24종의 술 빚는 방법을 기록하고 있는데, 특히 동춘당 가문의 종부인 윤자덕은 사대부집안에서 항시 준비하던 송순주 기능보유자로 지정되어 있다.

6) 「음식방문니라」

충남 홍성군 장곡면 장곡리의 양주조씨 조응식가에서 소장하고 있는 「음식방문」으로 책의 표지에 「음식방문니라」라고 표기되어 있으며, 숙부인 전의이씨가 순 한글로 기록해 오늘날까지 전해져오고 있다. 필사자는 ‘문동’이라고 호 또는 택호를 지닌 분으로 여겨진다. 69가지의 음식방문 중 56가지는 규합총서와 내용이 일치하여 13개의 항목 중 술과 관련된 항목은 8개에 달한다.

2. 빚는 방법에 따른 전통주 분류

각 고조리서별로 소개되어진 전통주는 Table 3부터 Table 6와 같다. 6개의 소개된 조리서 중 「온주법」이 총 57가지로

Table 2. General characteristics of old cookbooks of head & noble family

보유 종가 가문	조리서명	편찬시기	편찬자	비고
광산김씨 종가	수운잡방	1540년경	김유	경북 안동
재령이씨 종가	음식디미방	1670년경	정부인 안동장씨	경북 안동
의성김씨 종가	온주법	1700년대 말	찬자 미상	경북 안동
은진송씨 종가	주식시의	1800년대 말	송영노의 부인 연안이씨	충남 대전
은진송씨 종가	우음제방	1800년대 말	송영노의 부인 연안이씨	충남 대전
양주조씨 종가	음식방문니라	1891년경	숙부인 전의이씨	충남 홍성

Table 3. Classification of traditional Korean liquor in old cookbooks of head & noble family

조리서명	전통주						합계		
	약주				약용약주	가향주		혼양주	소주
	단양주	중양주		사양주					
	이양주	삼양주	사양주						
수운잡방 (1540년경)	하일청주, 하일집주, 일일주, 보경가주, 이화주	만전향주, 칠두주, 호도주, 상실주, 하일약주, 유하주, 오두주, 정향주, 십일주, 동양주, 동하주, 남경주, 진상주, 예주, 세신주, 황금주, 경장주, 향료방	삼오주, 두강주, 별주, 아황주, 칠두오승주	사오주	오정주, 건주법, 지황주, 백출주, 도인주	백자주, 감향주, 송엽주, 애주, 황국화주법	진맥소주	40	

Table 4. Classification of traditional Korean liquor in old cookbooks of head & noble family

조리서명	전통주						합계		
	약주				약용약주	가향주		혼양주	소주
	단양주	중양주		사양주					
	이양주	삼양주	사양주						
음식디미방 (1670년경)	이화주, 1·2·3·4, 점감청주, 하절삼일주, 하절주, 일일주, 시급주, 점감주, 부의주	감향주, 죽엽주, 유화주, 향온주, 사시주, 소곡주, 백화주, 동양주, 질주1·2, 남성주, 녹파주, 별주, 칠일주1·2, 벽향주1·2, 두강주, 점주, 하향주, 약산춘, 황금주, 행화춘주	순향주법, 삼해주, 1·2·3·4, 삼오주1·2		오가피주, 차주법	송화주	과하주	소주1·2, 밑소주, 참쌀소주	49

Table 5. Classification of traditional Korean liquor in old cookbooks of head & noble family

조리서명	전통주						합계		
	약주				약용약주	가향주		혼양주	소주
	단양주	중양주		사양주					
	이양주	삼양주	사양주						
온주법 (1700년말)	급주, 하절삼일주, 향감주, 이화주 1·2·3, 녹미주	녹파주, 정향극렬주, 청명주, 감점주1·2·3, 하향주, 정향주, 석향주, 구가주, 청명불변주, 황금주, 소곡주, 신방주, 오호주, 감향주, 사절주, 지주(旨酒), 삼해주, 밭세향주, 질주	삼해주1·2, 서왕모, 유옥경장주	지주 (地酒)	지황주, 천문동주, 오가피주, 구기자주, 1·2·3·4, 창출주, 안명주, 백자주1·2·3, 계당주, 사미주, 국화주,	송엽주, 소자주, 포도주, 연엽주1·2, 백화주	과하주, 과하, 절미주	직선 소주	57

Table 6. Classification of traditional Korean liquor in old cookbooks of head & noble family

조리서명	전통주						합계		
	단양주	약주			약용약주	가향주		혼양주	소주
		이양주	삼양주	사양주					
주식시의 (1800년대 말)	점감주	감향주 (감향주법)			구기자주 (구기자 주법)	두견주, 송순주 (별별 약주법)	과하주 (별별 약주법)	6	
우음제방 ¹⁾ (1800년대 말)	점감주, 이화주	소국주, 녹파주, 청명주, 화향주, 감향주1·2, 삼칠주, 방문주	호산춘, 삼해주, 일년주		황구주, 백일주	두견주, 송순주, 송화주, 황정주	소주 삼해주, 보리소주	21	
음식방문니라 (1892년경)	삼일주법, 감절주법	소국주법, 감향주법, 삼칠주법, 삼오주법, 녹타주법, 선표향법			팔선주법	화향입주법, 두견주법, 송절주법, 송순주법, 매화주법	과하주법	15	

¹⁾ 「우음제방」에 수록된 청화주와 추향주, 구일주는 전통술이 기록된 옛 문헌에 어디에도 기록되어 있지 않아 새로운 종류의 것인지, 어떤 술의 다른 이름인지 알 수 없어 분류에서 제외하였음.

가장 많은 전통주가 소개되었고, 두 번째로는 「음식디미방」이 총 49가지, 「수운잡방」에는 총 40가지가 소개되었다. 「우음제방」은 총 21가지, 「음식방문니라」에는 총 15가지로 조사되었고, 「주식시의」는 6가지로 가장 적게 소개되었다. 전체적으로 약주에 포함된 중앙주 중에서도 이양주가 가장 많이 소개되었고, 반대로 사양주는 「운주법」, 「수운잡방」에서 각 1가지씩, 나머지 고조리서에는 소개되지 않았으며, 「운주법」과 「음식디미방」, 「우음제방」에서는 같은 이름을 가졌지만, 빚는 방법이 조금씩 틀려 전통주명에 차이를 두어 표기하여 소개되었다. 각 고조리서의 전통술 중에서도 감향주는 본 연구에서 연구·고찰하고자 하는 6권의 고조리서에 모두 소개된 전통주이다. 이 중 「수운잡방」을 제외한 나머지 고조리서에 소개된 감향주는 모두 이양주로 분리되었으나, 「수운잡방」의 감향주는 밀술 빚는 방법에서 닳나무 잎이나 연잎으로 싸서 향아리에 담아 둔다고 하여 향이 가미될 수 있기 때문에 분류법에 따라 가향주로 분류하였다. 또한 「수운잡방」의 도인(桃仁)주는 고조리서에 기록된 내용을 보면 매일 아침 데워서 한 종지씩 마신다고 기록되어져 있는데, 이것은 어혈작용, 배변작용, 진통작용, 항종양작용 등의 효능을 가진 것으로 알려진 도인(桃仁)의 약리작용을 이용한 약용약주로 분리하였다.

3. 전처리 방법에 따른 전통주 분류

각 고조리서에 기록되어진 내용에 의하면 여러 가지 전통주들은 재료와 빚는 법이 같으면서도 다르지만, 전처리 방법에 따라서도 분류가 된다. 전처리 방법에는 죽으로 빚는 술, 백설기(흰무리)로 빚는 술, 인절미로 빚는 술, 개떡으로 빚는 술, 구멍떡으로 빚는 술, 물송편으로 빚는 술, 고두밥으로 빚는 술, 범벅으로 빚는 술, 주모로 빚는 술, 술로 빚는 술로 분류할 수 있다(박록담 2005). 본 연구에서 고찰하고자 하는 고조리서의 전통술은 죽으로 빚는 술, 백설기(흰무리)로 빚는 술, 구멍떡으로 빚는 술, 고두밥으로 빚는 술, 범벅으로 빚는 술로 5가지의 방법으로 전처리가 된 전통주였다. 각 종가의 고조리서에 기록된 전통주의 전처리 방법에 따라 분류·비교하여 Table 7 및 Table 8에 나타내었다.

1) 죽으로 빚는 술

죽으로 전처리한 전통주는 우리의 여러 옛 문헌에도 죽으로 빚는 술이 가장 많이 수록되었고, 가장 오래된 전처리 방법이다. 죽으로 빚는 술은 빛깔이 맑고 밝고, 술의 양이 많은 점에서 아주 경제적인 전처리 방법이다. 죽으로 빚는 술을 보면 「수운잡방」에는 만전향주, 두강주, 칠강주, 하일약주 등이 있고, 「음식디미방」은 삼해주, 점강청주, 송화주, 사시

Table 7. Classification of traditional Korean liquor pre-processing in old cookbooks of head & noble family

술 빚기의 전처리에 따른 분류					
조리서명	죽	백설기(흰무리)	구멍떡	고두밥	범벅
수운잡방 (1540년경)	만전향주, 두강주, 칠두주, 하일약주, 유하주, 남경주, 진상주, 별주, 오정주, 송엽주, 애주, 예주, 세신주, 황금 주, 아황주,	백자주, 상실주, 오두주, 십일주, 칠두오승주, 향료방	감향주, 정향주, 동양주, 이화주	하일청주, 하일점주, 진맥소주, 일일주, 백출주, 보경가주, 건주법, 지황주	삼오주, 사오주, 호도주, 동하주, 경장주
음식디미방 (1670년경)	삼해주1(스무말빚기), 삼해주3(참쌀), 삼해주4(멥쌀), 점감청주, 송화주, 사시주, 소곡주, 칠일주, 벽향주2, 두강주, 황금주, 칠일주, 오가피주	순향주법, 삼오주2, 하절삼일주, 하절주, 약산춘	이화주법1(한말빚기), 이화주법2(닷말빚기), 이화주법3, 이화주법4, 감향주, 동양주, 절주1, 별주, 점주, 하향주	향온주, 일일주절주2, 과하주, 부의주, 소주1, 소주2	삼해주2(열말빚기), 삼오주1, 죽엽주, 유화주, 백화주, 벽향주1, 남성주, 녹파주, 행화춘주, 시급주, 점감주, 밀소주, 참쌀소주
온주법 (1700년대 말)	적선소주, 석향주, 절주, 청명불변주, 백자주2, 하절삼일주	삼해주, 이화주2, 이화주3, 녹파주, 사절주, 안명주, 소곡주,	이화주1, 감향주, 향감주, 청명주, 감점주1, 감점주3, 연엽주2, 하향주, 구기주,	계당주, 포도주, 국화주, 천문동주, 지주1, 정향극렬주, 감점주2, 연엽주1, 과하절미주, 창출주, 정향주, 밥세향주, 백자주1	서왕모유옥경장주, 과하주, 지황주, 오가피주, 지주2, 오호주, 급주, 백화주, 신방주, 황금주
주식시의 (1800년대 말)	별별약주법, 두견주(별별약주법)		감향주법	송순주(별별약주법)	점감주, 감향주

Table 8. Classification of traditional Korean liquor pre-processing in old cookbooks of head & noble family

술 빚기의 전처리에 따른 분류					
조리서명	죽	백설기(흰무리)	구멍떡	고두밥	범벅
우음제방 (1800년대 말)	추향주, 삼해주, 녹파주, 삼칠주, 이화주	소곡주	일년주, 화향주, 감향주2, 보리소주	송순주1, 송화주법, 황정주	호산춘, 청화주, 두견주, 소주삼해주, 청명주, 감향주1, 황구주, 방문주, 구일주, 백일주
음식방문니라 (1892년경)	송절주법, 송순주법1, 삼일주법, 삼오주법, 녹타주법, 선표향법	소곡주법, 삼칠주법	감향주법, 송순주법3	송순주법2, 매화주법, 감절주법	두견주법, 과하주법

주, 소곡주 등이 있다. 「온주법」에는 하절삼일주, 석향주 「주식시의」에서는 별별약주법(두견주, 과하주, 송순주), 점감주, 「우음제방」은 추향주, 삼칠주 「음식방문니라」는 송순주법, 삼일주법, 삼오주법, 녹타주법, 선표향법으로 소개되었다.

2) 백설기(흰무리)로 빚는 술

백설기로 빚은 술은 속성주류를 중심으로 감주류, 단양주, 이양주로 비롯되고, 「수운잡방」 사오주, 오두주, 십일주, 칠두

오승주, 향료방, 「음식디미방」 삼오주2, 「온주법」 녹파주, 사절주, 「우음제방」 소곡주, 삼해주, 「음식방문니라」 소곡주법, 삼칠주법이 있다.

3) 구멍떡으로 빚는 술

쌀 등을 이용하여 구멍떡을 빚어 삶아 낸 떡으로 술을 빚는 방법으로 빚어서 술을 담갔을 때 양에 비해 얻어지는 술의 양이 매우 적어 부유층이나 사대부에서도 귀한 손님 접대

용으로 빚어 마실 정도의 고급 방향주(芳香酒)로 아주 귀한 술이다. 감미와 향이 뛰어나 보존성도 좋았던 구멍떡으로 전처리하여 빚은 술은 한 여름에도 오래 두고 마실 수 있는 장점이 있다. 「수운잡방」에서는 감향주, 정향주, 동양주, 이화주 등, 「음식디미방」은 이화주, 감향주, 동양주, 질주, 별주, 「온주법」 이화주, 감향주, 향감주, 청명주, 감점주 등이 있다. 그리고 「주식시의」의 감향주, 「우음제방」의 일년주, 화향주, 감향주 등, 「음식방문나라」의 감향주법이 소개되어 있다.

4) 고두밥으로 빚는 술

우리나라에서 술빚기 형태 중 가장 마지막에 만들어진 형태이고, 가장 쉬운 방법으로 ‘지에밥’이라고도 한다. 이것은 멥쌀뿐 아니라, 찹쌀, 보리, 차조 기장, 옥수수, 메밀 등으로도 만들어 진다. 그리고 이 고두밥으로 빚은 술을 보면 「수운잡방」에서 하일청주, 하일점주, 진맥소주, 일일주 등, 「음식디미방」 향온주, 일일주 등이 소개되어 있고, 「온주법」 녹미주, 국화주, 지황주, 과하절미주, 천문동주 등, 「주식시의」는 송순주, 「우음제방」은 송순주, 삼해주, 송화주 등 그리고 「음식방문나라」에는 팔선주법, 매화주법, 감절주법이 소개되었다.

5) 범벅으로 빚는 술

범벅은 곡물 가루를 끓는 물에 처서 이기면 마치 된풀처럼 보이기도 또는 설익은 죽처럼 된다고 한다. 대개 고급 방향주(芳香酒)이며, 빚기가 까다롭고 발효에 의해서 오랜 시간이 요구된다. 그러나 범벅으로 빚는 술임에도 불구하고, 술의 종류에 따라 발효시간이 다른 이유는 전분의 호화도와 관계가 있다. 각 고조리서에 소개된 빚는 법을 보면 ‘곡류를 무르게 찌는 것’, ‘질게 한 밥’, ‘곡류 찢 것과 곡류를 죽으로 만들어 섞은 것’이라고 기록된 것은 내용에 따라 범벅으로 분류하였다. 「수운잡방」에서 범벅으로 빚은 술은 경장주, 호도주, 상실주, 동하주 등이고, 「음식디미방」에서는 삼오주1, 남성주, 백화주, 녹파주, 칠일주, 「온주법」은 지주, 오호주, 서왕모유 옥경장주, 백화주, 신방주 등이다. 「주식시의」에서는 두견주, 「우음제방」에서는 호산춘, 청화주, 두견주, 녹파주 등, 「음식방문나라」에서는 두견주법, 송절주법, 과하주법으로 소개되어 있다.

4. 재료에 따른 전통주 빚는 방법 비교

고조리서에 기록된 전통주들 중에서 같은 술이라도 재료에 따라 만드는 법이 조금씩 달랐다. 6개의 고조리서에서 공통적으로 들어있는 감향주에 대해서 재료와 빚는 법을 비교, 정리하여 Table 9 및 Table 10에 나타내었다. 감향주의 재료 및 방법은 비슷하나, 각 종가별 재료 및 빚는 법의 차이점을

비교하자면 「주식시의」 감향주와 「우음제방」의 감향주 빚는 법에서 전처리를 각 질은 밥과 죽으로 하였고, 나머지 고조리서에서의 감향주 빚는 법의 전처리는 구멍떡으로 하였다. 그리고 「온주법」과 「음식방문나라」는 각 14일 과 21일이 지난 후 술을 채주하였지만, 나머지 고조리서에는 약 4~6일내로 채주하는 것으로 소개되었다.

5. 전통주 제조에 따른 고조리서 비교

과거 종가의 조리서의 연관성을 비교하고 고찰하기 위해서 검토하는 것이 필요하다. 이 고조리서들은 1540년경부터 시작하여 1890년경까지의 안동지역과 대전 및 충청지역을 중심으로 집필되었는데, 이 중에서도 같은 종류의 재료를 가지고 다른 방법을 이용하여 술을 빚은 것들이 있었다. 본 내용에서는 6권의 고조리서에 모두 나타나 있는 소나무 관련 재료들을 가지고 빚은 술들을 정리, 비교해 보았다.

「수운잡방」과 「온주법」에서는 송엽주 만드는 법을 설명하고 있는데, 두 조리서의 차이가 있다. 「수운잡방」의 송엽주는 송엽을 물과 함께 넣어 끓여 졸인 후 쌀가루를 넣어 죽을 만들어, 이에 누룩과 섞어 익힌 후 21일 만에 사용하도록 하고 있으나, 「온주법」에 나타난 송엽주는 각 계절에 다른 방향에서 술잎을 따서 가루를 만들어 술과 함께 섞어 마시도록 설명하고 있다. 이는 「수운잡방」은 송엽을 넣어 술을 익히는 방식이고, 이에 반해 「온주법」은 술에 술잎가루를 섞어 사용하도록 하였다.

「주식시의」와 「우음제방」에 제시된 송순주 만드는 방법은 동일하며, 술 열말을 빚기 위해 찹쌀 두말을 밥을 하여 식혀 누룩가루 칠 홉을 섞어 약주술을 넣고 버무려 데친 송순을 밥과 송순의 켄을 두어 익히는 방식이다. 반면, 「음식방문나라」의 경우, 한말의 송순주를 위해 멥쌀 두말을 가루로 만들어 밀가루 한 되를 섞어 죽을 만들어 이에 누룩을 넣었다가 식혀 4~5일 후 다시 찹쌀 한 말을 밥을 지어 식히고 술순을 삶아 식힌 후 밥과 술밧을 섞어 다시 술순과 밥 섞은 것을 커로 넣어 7일이 지난 후 독한 소주를 부어 익힌다고 하였다.

「음식디미방」에서는 송화주 만드는 방법에 대해 설명하고 있는데, 찹쌀 다섯 말과 송화 다섯 되를 넣어 죽을 만들어 식힌 후 누룩가루 일곱 되를 넣어 두었다가 5일 후에 멥쌀 여섯 말을 밥을 찌서 물 다섯 말에 송화 한말을 섞어 식혀 누룩서 되를 섞어서 14일 후에 사용하도록 한다. 이를 보면 각 지역과 시대를 나타내고 있는 종가의 소나무의 부산물을 사용하는 술에 있어서 방법과 재료를 다르게 사용하고 있음을 나타내고 있다. 다음은 이들의 사례를 제시한다.

1) 사례 1. 종가 조리서에 나타난 ‘송엽주’, ‘송순주’ 및 ‘송화주’

Table 9. Ingredients and recipe of Gamhyangju in old cookbooks of head & noble family

전통주명	조리서명	재료	빚는 법	비고
수운잡방 (1540년경)	밀술	멥쌀, 누룩, 밀가루	1. 멥쌀을 깨끗이 씻어 물에 담갔다 건져 곱게 가루 낸다. 2. 끓는 물에 익반죽하여 구멍떡을 만들고 끓는 물에 삶는다. 3. 구멍떡을 건져 차게 식으면 누룩가루와 밀가루를 섞어 다나무 잎이나 연잎으로 싸서 항아리에 담는다.	끓여 식힌 물을 사용한다.
	덧술	찹쌀	4. 3일째 되는 날(겨울에는 7일 후) 찹쌀을 깨끗이 씻어 물에 담갔다 건져 고두밥을 잘 익도록 물을 뿌려가며 푹 익게 찐다. 5. 밀술을 체에 걸러 차게 식힌 고두밥과 끓여 식힌 물을 잘 버무려 덧술을 빚어 항아리에 담는다. 6. 25℃에서 5~6일 지난 후 채주한다(온도에 따라 기간이 다름).	
감향주 음식디미방 (1670년경)	밀술	멥쌀, 누룩가루	1. 멥쌀 한 되를 깨끗이 씻어 가루 낸다. 2. 이 가루로 구멍떡을 만들어 삶아 식힌다. 3. 구멍떡 삶던 물 한 사발, 누룩가루 한 되, 구멍떡을 함께 섞어 두드려 항아리에 넣는다.	
	덧술	찹쌀	4. 밀술 담는 날 찹쌀 한 말을 씻어 담갔다 사흘 후에 찐다. 5. 식기 전에 꺼내서 항아리에 넣고 버무려 더운 방에 항아리를 이불 따위로 감싸두어 익힌다.	
운주법 (1700년대 말)	밀술	찹쌀, 누룩가루	1. 찹쌀 한 되를 깨끗이 씻어 가루로 내어 구멍떡을 만들어 삶는다. 2. 누룩가루 칠 홑을 섞고 항아리에 담는다.	여름 술로 오래되면 상한다.
	덧술	찹쌀	3. 밀술 담을 때 찹쌀 한 말을 깨끗이 씻어 물에 담갔다 3일 만에 찐다. 4. 식힌 후 누룩가루 서너 홑과 섞어 밀술에 같이 섞는다. 5. 14일 후 채주한다.	

Table 10. Ingredients and recipe of Gamhyangju in old cookbooks of head & noble family

전통주명	조리서명	재료	빚는 법	비고
주식시의 (1800년대 말)	밀술	찹쌀, 누룩가루	1. 찹쌀 한 되를 깨끗이 씻어 밥을 질게 짓고 누룩가루 한 되 반쯤 섞어 항아리에 넣는다.	
	덧술	찹쌀, 끓인 물	2. 찹쌀 한 말을 깨끗이 씻어 담갔다 사흘째 내어 충분히 찐다. 3. 밀술과 고루 섞어 두드려 넣었다가 나흘 만에 채주한다.	
우음제방1 (1800년대 말)	밀술	찹쌀, 누룩가루	1. 찹쌀 한 홑을 깨끗이 씻어 밥을 질게 지어 누룩가루 한 되 반과 섞고 항아리에 넣어둔다.	끓이지 않은 물 사용을 금한다.
	덧술	찹쌀, 끓인 물	2. 밀술 담을 때 찹쌀 한 되를 깨끗이 씻어 물에 담갔다 사흘 만에 찐다. 3. 따듯할 때 술밑과 고루 섞어 넣어두었다 4일뒤에 채주한다.	
감향주 우음제방2 (1800년대 말)	밀술	찹쌀, 누룩가루	1. 찹쌀 한 되를 깨끗이 씻어 가루를 내어 구멍떡을 삶는다. 2. 식기 전에 으깨서 누룩가루와 섞어 항아리에 넣어둔다.	
	덧술	찹쌀, 끓인 물	3. 그 이튿날 찹쌀 한 말을 씻어 물에 담가두었다 지에밥을 찐다. 4. 식기 전에 밀술과 고루 섞어 넣어 두었다 나흘이나 닷새 지나 거든 채주한다.	
음식방문나라 (1892년경)	밀술	찹쌀, 누룩	1. 찹쌀 넉 되를 깨끗이 씻어 담갔다 가루로 만들어 체에 친다. 2. 구멍떡을 만들어 찌고 식기 전에 누룩가루 한 되와 풀어 섞는다.	밀술 제조 시 멥쌀 반 섞으면 맛이 쓰고 맵게 만든다.
	덧술	찹쌀	3. 덧술 섞기 전 찹쌀 한 말 깨끗이 씻어 하룻밤 담갔다 익게 찌 식힌 후, 밀술과 고루 섞어 항아리에 담아둔다. 4. 21일(삼칠일)이 지난 후 채주한다.	

(1) 「수운잡방」의 송엽주

송엽 6말, 물 6말을 2말이 되도록 줄여 찌꺼기는 버린다. 기름진 뽕쌀 1말을 여러번 씻어 곱게 가루 내어 먼지의 물로 죽을 만든다. 식으면 누룩 1되와 섞어 독에 넣는다. 삼칠일후 쓴다. 만병을 다스린다.

(2) 「음식디미방」의 송화주

송화를 싸 벗티 물로이고 齏술 닷 말 빅세 세말하여 송화 닷 되를 물 서 말에 마이 달혀 섯거 죽 쉬 츠거든 국말 닐곱 되 섯거 녀헛다가 닷쇄 후에 빅미 열 말 빅세하여 닉게 찌 송화 혼 말을 물 닷 말에 마이 달혀 섯거 츠거든 누룩 서 되 섯거 녀헛다가 이칠일 후에 쓰라.

2) 사례 2. 온주법의 송념두

(1) 「온주법」의 송념두

봄의는 동녘 가지 여름은 남녘까지 가을은 석녘 가지 겨울은 북녘 가지 술넙흘 싸 곡지를 곱쳐 □□□말하여 날마드 공심의 술의 타 양더로 먹으면 쉰 머리 다시 검고 빅병이 업고 몸이 가보얇고 밥 아니 먹어도 비 고프지 아니하니라

(2) 「주식시의」와 「우음제방」의 송순주

열말 비츠려 하면 점미 두 말 희게 쓸허 빅세하여 호로밤지와 호억이 썬도 치해 쳐 차게 식여 누룩 7로 칠 홉 석거 약주술의 버무려 송순 두세 치만 한 거술 새거 잠간 술마 바꾸니의 건져 물이 빠지고 차저든 겨지 두어 가며 밥 버무린 거술 너허 차도 덥도 아닌 디 두엇다가 칠팔 일 되거든 쇼쥬고와 더운 김이 부엇다가 십여 일 되면 쓰느니라

(3) 「음식방문니라」의 송순주법

한 말 흐라면 피술 두 말을 당저다가 닛틀만의 작말하야 조흔 진말 혼 되을 작말하여 쓸가로울 의니줄 갖치 쉰워 누룩의 합하야 녀엇다가 스오일만의 점미 일두을 정히 쓰러 지에 썬어름갖치 찬 후의 그전송의 송순 혼 말을 수염음시 글거 잠간 살마 송순도 식혀 그 물은 버리고 술밧출 간은체로 걸너 밥의 너허 고로 석거 향의 혼 케식 밥과 송순을 썬 안치듯 츠레로 연혀야 녀코 단 니 덥고 불흔불열혼 디 두엇다가 일칠일 후 독헌 빅소쥬 삼식 복츈을 부워 니근 후 먹느니라

- 일방은
송순을 무슈히 쓰셔 잠간 살마 송향니 업지 말게 흐고 밥과 송순니 어름갖치 식은 후 녀호되 열어 말흐라면 쫄과 누룩과 송순과 효쥬을 더 아라 녀호라
- 또 일방은
물 네 스발 붓고 구뭇덕으로 살맛다가 식은 후 그 물 말국

일승과 버무려 밋흐고 츠게 흐기는 니 위 방문과 갖고 효주 닷섯 복즈을 일칠일만의 붓고 또 칠일 후의 썬쓰고 츠보와가며 송향니 업도록 효쥬을 부워 쓰니라 송순들은 밋치 저겨 간면감쥬을 밋희 붓느니라.

결 론

본 연구에서는 현재까지 발굴된 1500년대의 「수운잡방」(김유, 1540년경), 1600년대 말의 「음식디미방」(정부인 안동장씨, 1670년경), 1700년대 말의 「온주법」(찬자미상, 1700년대 말)과 1800년대 말에 집필된 「주식시의」, 「우음제방」(연안이씨 부인 등, 1800년대 말), 「음식방문니라」(숙부인 전의이씨, 1891년경)까지 6종가에서 전해 내려오는 총 6종의 고조리서에 수록된 전통주의 빛는 법에 대해 고찰하였다.

그 결과, 「온주법」에 소개된 전통주의 종류가 총 57종류로 가장 많았고, 두 번째로는 「음식디미방」이 총 49종류, 「수운잡방」이 40종류, 「우음제방」은 21종류, 「음식방문니라」에는 15종류, 「주식시의」에서 6종류로 나타났다.

첫째, 술을 빛는 방법에 따라 각 고조리서에 소개된 전통주를 보면 먼저 「수운잡방」에서는 단양주가 5가지, 약주에서도 중양주에 속하는 이양주가 16가지, 삼양주가 5가지, 사양주가 1가지로 소개되었다. 그리고 약용약주는 5가지, 가향주는 5가지, 소주는 진맥소주 1가지가 소개되었다. 「음식디미방」에서는 단양주 11가지, 중양주 중 이양주 23가지, 삼양주 7가지, 약용약주 2가지, 가향주 1가지, 혼양주 1가지, 소주 4가지가 소개되었고, 종류가 가장 많은 「온주법」에서는 단양주가 7가지, 이양주 21가지, 삼양주 4가지, 사양주 1가지, 약용약주 15가지, 가향주 6가지, 혼양주 2가지, 소주 1가지 소개되었다. 「주식시의」에서는 단양주 1가지, 이양주 1가지, 약용약주 1가지, 가향주 2가지, 혼양주 1가지가 소개되었으며, 「우음제방」에서는 단양주 2가지, 이양주 8가지, 삼양주 3가지, 약용약주 2가지, 가향주 4가지, 소주 2가지가 소개되었다. 「음식방문니라」의 경우, 단양주 2가지, 이양주 6가지, 약용약주 1가지, 가향주 5가지, 혼양주 1가지가 소개되었다.

둘째, 전처리 방법에 따른 전통주를 분류하면 「수운잡방」에서는 죽을 사용한 전통주가 15가지, 백설기를 사용한 전통주가 7가지, 구멍떡을 사용한 전통주가 4가지, 고두밥을 사용한 전통주가 8가지, 범벅을 사용한 전통주가 5가지로 소개되었다. 「음식디미방」에서의 전통주 전처리 법으로는 죽을 사용한 경우가 13가지, 백설기의 경우 5가지, 구멍떡 10가지, 고두밥 6가지, 범벅이 13가지 소개되었다. 「온주법」에서는 죽 6가지, 백설기 7가지, 구멍떡 9가지, 고두밥 13가지, 범벅 10가지가 전통주의 전처리 방법으로 소개되었다. 「주식시의」의 전통주 전처리 법으로는 죽 2가지, 구멍떡 1가지, 고두밥 1가지, 범벅 2가지가 소개되었고 「우음제방」에서는 죽 5가지, 백

설기 1가지, 구멍떡 4가지, 고두밥 3가지, 범벅 10가지가 소개되었다. 「음식방문나라」의 전처리법은 죽 6가지, 백설기 2가지, 구멍떡 2가지, 고두밥 3가지, 범벅 2가지가 소개되었다.

셋째, 고조리서에 공통적으로 소개된 전통주를 사례를 통해 비교하였다. 송엽주, 송순주, 송화주 등의 이름으로 소개된 전통주는 「수운잡방」에서는 송엽을 물과 함께 끓여 졸인 후 그 물을 사용하여 만드는 것으로 소개되었고, 「온주법」에서는 각 계절에 서로 다른 방향으로 자란 술잎을 따서 가루를 만들고, 그 가루를 술과 함께 섞어 마시도록 소개되었다. 「주식시의」와 「우음잡방」에서는 공통적으로 데친 송순을 이용하여 전통주를 만드는 것으로 소개되었고, 「음식방문나라」의 경우, 익은 술순과 술밑, 독한 소주를 사용하여 전통주를 만드는 것으로 소개되었다. 마지막으로 「음식디미방」에서는 송화가루를 이용하여 전통주를 만드는 것으로 소개되었다.

종합해 보면 고조리서에 소개된 전통주는 빛는 방식에 따라 조리법이 유사한 것으로 나타났다. 하지만 감향주 같이 몇 가지 전통주에서는 빛는 방법과, 전처리 방법에서 차이를 드러내는 부분도 발견할 수 있었다. 이는 시대의 흐름 또는 지역적 특징이 전통주 조리법에 반영된 것으로 사료되기 때문에 보다 심도있는 고찰이 필요할 것으로 보인다.

본 연구의 한계점으로는 종가의 전통주 관련 문헌 중 고조리서를 중심으로 고찰한 연구이기 때문에, 시대별 전통주의 고찰이 매우 부족하고, 안동과 충남 두 지역의 종가 고조리서를 살펴보았기 때문에 일반화하기에 한계를 지니고 있다. 추후의 연구에서는 다양한 고문헌 및 조리서와의 비교고찰, 그리고 조리서가 전해 내려온 종가의 현지조사를 통한 심도 있는 고찰이 필요할 것으로 생각된다.

감사의 글

이 논문은 2014년도 농촌진흥청 국립농업과학원의 학술연구비의 지원을 받아 수행된 연구(2014PJ009976)이며, 이에 감사드립니다.

REFERENCES

- Bae YH (2006) 한국 전통주의 문화. *J East Asian Soc Dietary Life* 11: 35-51.
- Han KS, Shin SH (2010) Content analysis of learning classifications of foodservice and culinary majors. *Korean J Culinary Res* 16(2): 367-381.
- Kwon YS, Kim Y, Choe JS, Lee JY (2014) A study on the re-

- cipe of *byung-kwa-ryu* (Korean rice cake and cookie) in the old cookbooks of *jong-ga* (head & noble family). *Korean J Food Culture* 29(1): 61-83.
- Kwon YJ, Lee JH, Song HG (2012) A study on selection attributes of traditional liquor by life-style of eating out consumers. *Korean J Culinary Res* 18(3): 90-107.
- Lee KJ, Cho MS (2008) Content analysis of the New York Times on Korean restaurants from 1980 to 2005. *J Foodservice Management* 11(1): 281-306.
- Lee KE, Kim YG (2008) The impacts on foodservice quality through a content analysis: The differences of perceptions between consumers and scholars. *J Foodservice Management* 11(4): 7-30.
- Lee JH, Kwon YJ, Song HG (2012) Relationships between consumers well-being recognition and Korean traditional liquor selection properties. *Foodservice Management Soc Korea* 15(5): 163-183.
- Oh JK(2000) Content analysis: Applications to tourism research. *J Tourism Sci* 24(1):317-322.
- Seo SH, Lee JE (2009) Consumers perception of Korean foods compatible with traditional Korean liquors. *Korean J Food Culture* 24(1): 1-9.
- Yoo KA, Kim YG (2009) Tableware coordination and garnish decoration for restaurant space design. *Korean J Culinary Res* 15(3):2 9-41.
- 이효지 (2004) 한국의 전통민속주. 한양대학교출판부, 서울. pp 1-480.
- 박록담 (2005) 다시 쓰는 주방문. 코리아쇼케이스, 서울. pp 1-251.
- 박록담 (2002) 우리술 빛는 법. 오상, 서울. pp 1-316.
- 사담문화 교남문화 편역 (2012) 온주법. 디자인4C, 안동. pp 20-242.
- 백두현 편역 (2006) 음식디미방 주해. 글누림, 서울. pp 299-426.
- 대전역사박물관 편역 (2012) 조선 사대부가의 상차림. 월간 토마토, 대전. pp 9-269.
- 윤숙자 편역 (2006) 수운잡방. 백산출판사, 서울. pp 112-197.
- 송철의 편역 (2013) 음식방문나라. 선우주식회사, 충남. pp 18-86.

Date Received Oct. 31, 2014
Date Revised Dec. 22, 2014
Date Accepted Dec. 30, 2014