



「음식절조(飮食節造)」를 통해 본 조선시대 후기의 음식문화에 대한 고찰

한복려¹ · 박록담² · 김귀영^{1,*}

¹궁중음식문화재단, ²한국전통주연구소

A Study of the Food Culture in the Late Joseon Dynasty through *Eumsikjeoljo* (飮食節造)

Bok-Ryo Han¹, Rok-Dam Park², Gwi-Young Kim^{1,*}

¹Korean Royal Cuisine Culture Foundation

²Korea Studio Sool

Abstract

Eumsikjeoljo (integrity with food) originally came from the Andong district, where the Goseong Yi clan inherited a cookbook from their ancestor Lee Jeong-Rong (1798~1871). The cookbook was written in an antiquated style and is estimated to have been written around the year 1865. Details of the era and authorship are seldom available for the extant ancient cookbooks. The authors of these books and the period during which these books were precisely written were studied through the *Eumsikjeoljo* which is a repository of 46 cooking disciplines. Of these 10 deal with the practice of traditional Korean crispy snack making, 4 with rice cake making, 3 of the *yeonbyeong* kind, 19 examples of Korean side dish making, 6 recipes of the kimchi variety, 2 examples of paste-based recipes, and 2 instances of instructions on how to make vinegar-based extracts. Also, in *Eumsikjeoljo*, there are descriptions of 29 different ways to brew rice wine. Of these, *Danyang* wine among the *Leehwa* wines and 13 others account for over 44% of the content. *Leeyang* wine and *Sogok* wine are represented by 10 different varieties and constitute around 34% of the entries. *Samyang* wine and *Baek-il* wine, along with 6 others, constitute 21% of the entries. The secret recipes of the Goseong Yi clan in the Andong district were recorded so that they could be transferred to the descendants of the clan. An inspection of the recipes and wine brewing techniques recorded in *Eumsikjeoljo* provides a clearer picture of the mid-1800s Andong noble family's traditional food habits and simultaneously sheds light on the late Joseon dynasty's food culture.

Key Words : *Eumsikjeoljo*, Korean old cookbooks, document research, food culture

1. 서론

지금 우리가 먹고 있는 음식의 뿌리인 전통음식에 관한 역사를 알기 위해서는 옛 음식의 기록이 남겨진 문헌을 찾아 해제하고 분석하고 연구하는 일이 매우 중요하다. 지금까지 알려진 조선시대 초기의 고 조리서 중에는 봉제사 집빈객을 위한 술과 음식의 내용을 남성들이 한자로 저술한 기록들이 다수 남아 있다. 한자로 기록한 조선시대 초기의 대표적인 고 조리서는 1400년대 중반 어의를 지낸 전순의(全循義)에 의해 집필된 「*Sangayorok* (山家要錄, 산가요록)」(Jeon Soon Ui. 1450s), 또 100여년 후 중종 때 안동의 광산 김씨 가의 김유(金綏, 1491~1555)라는 남성유학자에 의해 집필된 「*Sunjabang* (需雲雜方, 수운잡방)」(Kim Yoo. 1540s), 또한 거의 동시대에 기록된 집필자가 아직 밝혀지지 않은 「*Gyemiseo* (癸未書, 계미서)」(1554)가 있다.

한글로 기록된 고 조리서는 1600년도에 들어서 경북 영양 재령이씨 가의 여인 장계향(張桂香, 1598~1680)이 저술한 「*Eumsikdimibang* (飮食知味方, 음식디미방)」(Jang Gye Hyang. 1670s)과 하생원이라는 남성에 의해 기록된 「*Jubangmun* (酒方文, 주방문)」(Ha Saengwon. the late 1600s)이 알려져 있다. 1700년대 이후는 한글필사체로 기록한 특정지역과 가문을 대표한 조리서들이 다수 전해지고 있다. 1700년대는 대표적으로 광주지역의 「*Eumsikbo* (飮食譜, 음식보)」(the early 1700s), 안동지역의 「*Onjubeob* (蘊酒法, 온주법)」(the late 1700s)이 전해지고 있다. 1800년대에는 「*Gyuhabchongseo* (閨閣叢書, 규합총서)」(Binghugak Lee. 1809), 「*Jusikbangmun* (주식방문)」(the late 1800s), 「*Sieuijeonseo* (是議全書, 시의전서)」(the late 1800s) 외 다수가 있다. 이러한 한글조리서는 직접 음식조리를 담당하는 여성이 가문의 음식법을 기록으로 남겨 후손에게 전하고자 하는 일이 많아졌다.

*Corresponding author: Gwi-Young Kim, Korean Royal Cuisine Culture Foundation, 14 Changdeokgung 5gil, Jongno-gu, Seoul 03051, Korea
Tel: +82-2-3673-1122 Fax: +82-2-3673-2647 E-mail: gykim825@gmail.com

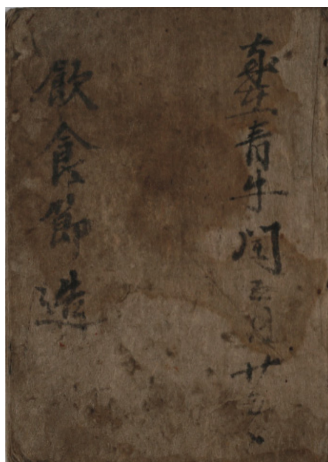
근간에 안동 고성이씨(固城李氏) 임청각(臨淸閣) 후예인 이재업(李在業)이 소장하고 있던 선대 간서공(澗西公) 이정룡(李庭龍)이 1865년에 필사한 「Eumsikjeoljo (飲食節造, 음식절조)」를 접할 수 있게 되었다. 그리하여 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에 수록된 내용을 현대어로 번역하고 그 조리법의 내용을 분석하여 음식법과 주방문을 고찰하여 1800년대 중반의 경북 안동지방의 전통음식문화를 연구하고자 한다. 본 연구에서 서술하는 음식법의 차례는 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」 원문에 수록된 목차를 기본적으로 하여 다루었으며, 음식법과 주방문을 장을 달리하여 주방문을 더욱 자세히 고찰하였다.

II. 연구내용 및 방법

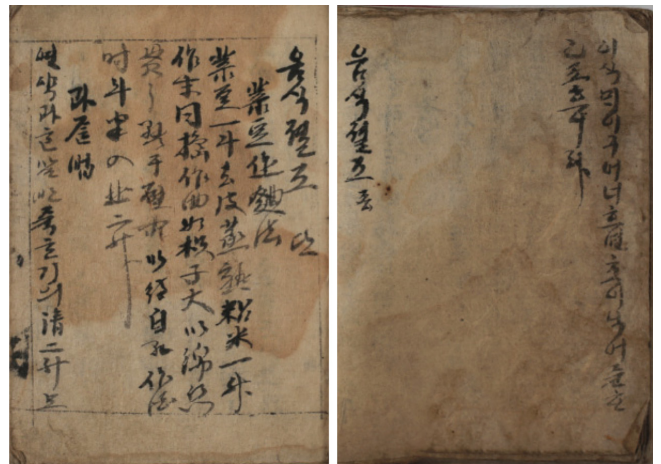
1. 연구대상 문헌 소개

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」는 안동 고성이씨(固城李氏) 간서문중 이재업(李在業)이 소장하고 있는 선대 간서공(澗西公) 이정룡(李庭龍, 1798~1871)의 책 고리에서 나온 한글 고어체로 한지에 정사(淨寫)된 손바닥만 한 크기의 수진본(袖珍本)이다. 이 책은 가로 12 cm, 세로 9 cm, 두께 1 cm로 음식을 만드는 사람이 휴대하기 편리하도록 만들어진 책으로 볼 수 있다. 이 책은 표지와 본문 84면을 포함하여 총 85면(43장)이며, 한 면은 8행으로 되어 있고 1행이 대체로 14자로 되어 있으나 일부 16자인 경우도 있어 일정하지 않다.

책 표지에는 ‘飲食節造 歲在 靑牛 閏 五月⁺⁺五日’이라고 쓰여 있다<Figure 1>. 필사 기록연도 표시를 歲在(세재) 靑牛(청우) 閏(윤)五月⁺⁺五日(5월 25일)이라 썼으며, 이는 특이하게 다른 조리서와 달리 갑자와 오행의 표시로 나타내었다. 푸른색을 나타내는 靑(청)은 육십갑자의 ‘乙(을)’에 해당되며, ‘우(牛)’는 곧 십이지의 ‘丑年(축년)’을 의미하므로 ‘乙丑



<Figure 1> Front cover of 「Eumsikjeoljo」



<Figure 2> First page and last page of 「Eumsikjeoljo」

年(을축년)’을 나타낸다. 靑牛(청우)는 1806년, 1865년이 있는데, 閏 五月이 들어가는 해는 1865년으로 본다. 표지 서명으로 ‘飲食節造’라고 한자로 표기되어 있으며, 내용은 ‘음식절조 단’이란 권두 서명으로 시작하며, 끝에는 ‘음식절조 종’이란 권미서명을 기록하고 있다<Figure 2>. ‘飲食節造’라는 표제는 고 조리서에는 처음 나타나는 표제로 단순히 음식조리법이라기 보다 가문에서 내려오는 음식을 절도 있게 만드는 법을 정성을 다해 적은 책이라는 뜻으로 보아야겠다(Lee et al. 2020).

이 책의 기록상 특징은 남성에 의해 한글로 필사된 것으로 綠豆作麩法, 大藥果, 軟藥果, 荏子餠, 鷄卵, 斗, 升 등 음식명과 재료, 단위 등에서 한자로 표기한 부분이 많으며, 계란, 청유, 진말, 청, 숙수, 열수, 백자, 임자 등 한문체의 한글 표기법도 많이 등장한다.

이 책을 필사한 이정룡의 조부이신 북정공(北亭公, 李宗周 1753~1818)이 음식에 관심이 많았고, 조모이신 류씨(柳氏) 부인께서 음식에 조예가 깊었다고 전해오고 있으니 이는 간서공 이정룡이 선대로부터 내려오던 음식조리법을 후대에 전하고자 정리한 책으로 볼 수 있다. 이렇게 기록 연월일과 필자를 정확하게 알 수 있는 조리서는 매우 드물어 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」는 1800년대 중반의 안동지역 반가의 전통음식문화를 알 수 있는 귀중한 책이다.

2. 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 전체 구성과 그 내용

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에 수록된 전체 음식의 종류는 75종이다. 그 중 음식법은 총 46종으로, 한과류가 10종, 떡류가 4종, 연병류가 3종, 찬물류가 19종, 김치류가 6종, 장이 2종, 초가 2종이며 <Table 1>에 나타내었다. 또한 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에 수록된 술의 종류는 총 21종류, 29주방문으로 <Table 8>에 나타내었다.

<Table 1> Foods introduced in 「Eumsikjeoljo」

	Type	Food	Count
Korean cookies 10	Yakgwa(약과)	Gwajulbeop(과줄법), Daeyakgwa(大藥果), Junggye(중계), Yeonyakgwa(軟藥果), Jukjeolgwa(竹節菓)	5
	Gwapyeon(과편)	Aengdopyeon(앵도편)	1
	Yeosgangjeong(엿강정)	Imjapyeon(荳子餅)	1
	Gangjeong(강정)	Gangjeong(강정)	1
	Others	Jocheong(조청), How to make honey	2
Korean rice cakes 4		Gyeongdan(경단), Sasampyeon(사삼편), Sanyakpyeon(산약편), Toranpyeon(토란편)	4
Yeonbyeong (연병) 3		Memiryeonbyeong(메밀전병), Milgotgaryeonbyeong(밀곶갓연병), Yangyeon(양연)	3
Side dishes 19	Braised dishes(찜)	Bungeojjim(붕어찜), Jeyukhwangyukgarijjim(제육황육가리찜), Haesamjjim(해삼찜), Seonjijim(선지찜)	4
	Neureumi(느르미)	Donghwanureum(동화느름)	1
	Pan-frying dishes(전유어)	Yangjeonyueo(양전유어), Ganjeonyueo(간전유어)	2
	Meat jelly(편육)	Jokpyeon(죽편), Jeopyeon(저편)	2
	Soup(탕)	Jeyuktang(제육탕), Getang(계탕), Gultang(굴탕), Chilgyetang(칠계탕), Murogitang(무로기탕), Gannmagitang(간막이탕)	6
	Grilled dish(적)	Meorigoljeok(머리골적)	1
	Seon(선)	Donghwaseon(동화선), Baechuseon(배추선)	2
	Vegetable dishes	Japchae(잡채)	1
Kimchi range 6		Sometimes eat Gulchimchae(가끔 먹는 굴침채), Saengchichimchae(생치침채), Eating in winter Muroechimchae(겨울에 쓰는 물외침채), After winter Oechimchae(과동하는 외침채), Eating right away Oechimchae(급방 쓰는 외침채), Eating in winter Gajichimchae(겨울에 쓰는 가지침채)	6
Fermented sauces 2		Cheongjang(청장), Jeupjang(줍장)	2
Vinegars 2		Daecho vinegar(대초초), Chobeop(초뻬)	2
Total			46

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에 수록된 차례는 綠豆作麩法, 과줄법, 大藥果, 등계, 軟藥果, 독절과, 잉도편, 경단, 사삼편, 荳子餅, 산약편, 모밀연병, 밀곶갓연병, 붕어찜, 더육황육가리찜, 히삼찜, 동화느름, 양연, 양전유어, 간전유어, 죽편, 저편, 토란편, 더육탕, 계탕, 굴탕, 칠계탕, 무로기탕, 간막이탕, 머리골적, 동화선, 빅추선, 잡적, 𪎆금먹는굴침치, 싱티침치, 겨울의쓰는물외침치, 과동하는외침치, 즉금쓰는외침치, 겨울의쓰는가지침채, 청장, 줍장, 대초초, 조청, 꿀민드느뻬, 선디쌈, 빅일쥬, 소곡쥬뻬뻬. (소곡쥬)뻬뻬, 청명쥬. (청명쥬)또호뻬, 하일쥬, 묏은뻬향쥬. 뻬뻬향쥬, 향온쥬. (향온쥬)또호뻬, 옥지쥬, 니화뻬. 이월니화쥬. 든니화쥬, 과하쥬. (과하쥬)또호뻬, 스시쥬, 삼히쥬, 하양쥬, 뻬향쥬, 감쥬, 하쥬, 합쥬, 보리청쥬. 보리청쥬, 녹두누룩으로술뻬는뻬, 디쥬, 호산춘, 즈하쥬, 강뻬, 초뻬 등이 있다.

III. 결과 및 고찰

1. 음식뻬

1) 한과류

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에 수록된 한과류의 조리뻬은 총 10종이다. 그 중 약과류가 5종으로 과줄뻬, 大藥果, 중계, 軟藥果, 竹節菓가 있다. 과편이 1종으로 앵두편, 엿강정이 1종으로 荳子餅, 강정이 1종, 기타 2종으로 조청과 꿀 만드는 뻬이 있다. 이러한 한과류의 종류 및 재료와 조리뻬을 <Table 2>에 나타내었다.

(1) 약과

음식뻬을 ‘과줄뻬’이라 적고 내용은 연약과의 재료를 소개하였다. 밀가루 1말에 꿀 2되, 기름 7홉을 넣어 반죽하고 지

<Table 2> Korean cookies in 「Eumsikjeoljo」

Food	Ingredients	Amount	Recipe
Gwajulbeop (과줄빚)	flour,	1 mal ¹⁾	
	honey,	2 doe ²⁾	
Yakgwa (약과)	oil,	7 hop ³⁾	Flour+honey+sesame oil→kneading→pan-frying→ dipping honey→sprinkling pepper and pine nut
	oil for pan-frying,	2 doe	
	dipping honey	2 doe	
	flour,	1 mal	
Daeyakgwa (大藥果)	honey,	1 doe and 2 hop	
	sesame oil,	7 hop	
Junggye (中桂)	dipping honey,		
	pepper,		
Jukjeolgwa (竹節菓)	pine nut		Flour+honey+hot water→kneading→molding
	flour,	5 mal	
Gwapyeon (과편)	honey,	1 mal	Boiling cherries→straining→mixing honey→boiling hard→ cooling→putting on cloth
	black sugar,	5 doe	
Yeosgangjeong (엿강정)	oil	1.5 mal	Roasting sesame-seeds→boiling hard and mixing→molding→ cutting
	flour,	1 mal	
Gangjeong (강정)	honey,	2 doe	glutinous rice+wine→soaking in water for 5 to 14 days→ pounding+Soju→ kneading→steaming→kneading dough and cutting→drying and coating with flour→frying in sesame oil
	boiled water,	3 hop	
The others	oil for pan-frying	2 doe	Steaming glutinous Chinese millet+barley malt flour+ yeast→putting in a jar→keeping warm→fermenting→ filtering→heating low→if it sink in cold water, scoop up→ stirring with branches
	flour,	5 doe	
How to make honey	honey,	5 hop	Steaming glutinous Chinese millet or glutinous rice+ barley malt flour+freshly drawn water→mixing and putting in a fraud jar→keeping warm→fermenting→weaving with a pillow+seeded jujube in five hop water→bottle up and sealing→burying them in the ground for 30 days
	hot water	1 jngja	
Aengdopyeon (앵도편)	cherry,	1 mal	
	honey	3 doe	
Imjapyeon (荳子餅)	sesame,		
	honey		
Gangjeong (강정)	glutinous rice,	5 doe	
	alcohol,	1 bogja	
Jocheong (조청)	Soju,		
	flour,		
The others	sesame oil		
	glutinous Chinese millet,	1 mal	
How to make honey	barley malt flour,	3 hop	
	yeast	2 hop	
The others	glutinous Chinese millet (glutinous rice),	1 mal	
	barley malt flour,	1 doe	
How to make honey	freshly drawn water	6 doe	
	jujube		

¹⁾1Mal=18 L, ²⁾1Doe=1.8 L, ³⁾1Hop=180 mL

지는 기름은 2되, 즈청(吐淸)은 2되가 필요하다고 재료만 밝혔다. 또 제목이 한자로 쓰여진 ‘軟藥果’는 밀가루 1말, 꿀 1되 2홉, 참기름 7홉을 넣어 반죽을 되게 하고 단단히 민다. 불을 너무 싸게도 말고 뜨게도 말고 알맞게 지켜내어 즈청을 먹인 후 식거든 펴 놓고 즈청을 묻혀 바르고 후추와 잣을 가루 만들어 뿌린다. 잘되고 못되기는 반죽과 지지기에 있다고 강조하였고 앞의 과줄빚의 연약과 보다 꿀의 양이 조금 적고 만드는 법을 분량과 조리법, 주의점 등을 자세히 적었다. ‘大藥果’의 내용은 밀가루 5말에 꿀 1말 흑당 5되 기름

1말 반 든다고 재료만 밝혔다. 거의 동시대의 조리서인 노가 재공택 「Jusikbangmun (주식방문)」의 연약과와 대약과의 내용은 「Eumsikjeoljo (飮食節造)」의 내용과 같다. 「Eumsikdimibang (飮食知味方)」의 약과는 밀가루 1말, 꿀 2되, 기름 5홉, 술 5홉, 끓인 물 3홉을 합하여 반죽하고 즈청 1되에 물 1.5홉을 타서 묻히는 방법으로 반죽에 술을 넣었다. 또 「Eumsikdimibang (飮食知味方)」의 연약과법은 볶은 밀가루 1말에 청밀 1되 5홉, 참기름 5홉, 청주 3홉을 섞어 만들어 기름에 지진 후 즈청한다.

「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 약과는 밀가루 1말, 꿀 2되, 기름 반 되, 소주 1보시기로 반죽하여 약과를 만든다. 이를 기름에 지져서 꿀에 계피, 후추, 건강, 강즙을 섞어서 증청하여 과줄 속에 다 들어간 뒤 내어 바람을 쏘여 굳거든 잣가루 뿌린다. 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」의 약과 하는 법은 밀가루 1말에 꿀 1보시기, 기름 1보시기, 양주나 소주 1보시기, 끓인 물 1보시기로 반죽하여 사방 6 cm, 두께 1.5 cm 로 잘라 기름에 지져 증청하여 잣가루와 계피가루 뿌린다. 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 약과 재료에는 요즈음의 일반적인 약과 반죽에 들어가는 술을 사용하지 않았으며, 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」와 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」의 약과 재료에는 소주, 양주 등 술을 첨가하였다. 「*Eumsikdimibang* (飲食知味方)」의 약과법에서도 청주를 첨가하여 반죽하였다. 약과 반죽에 술을 첨가함으로써 고루 부풀어 균열 없이 반들반들한 모양을 만들 수 있다(Jeong et al. 2010).

중계는 박계(朴桂)의 일종으로 밀가루에 참기름과 꿀을 넣고 반죽하여 직사각형으로 큼직하게 썰어 기름에 지지는 유밀과의 일종으로 크기에 따라 대박계, 중박계, 소박계라 부르며, 중박계를 중계라고도 부른다. 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에서 ‘중계’는 제목 없이 내용만 적혀있다. 밀가루 1말에 꿀 2되와 끓인 물 3홉을 섞어 반죽하여 기름에 지진다. 반죽에 기름을 쓰지 않고 끓인 물을 쓴 점이 특이하다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에는 반죽에 참기름 2되를 넣어 반죽한다고 쓰여 있다. 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」의 중계는 약과 반죽보다 좀 질게 꿀물을 타서 반죽한다. 너비 3 cm, 길이 7 cm, 두께 1.5 cm 정도로 잘라 거죽이 누렇게 되도록 지져서 건진다. 「*Eumsikdimibang* (飲食知味方)」의 맛질방문 중박계는 밀가루 1말에 꿀 1되, 기름 1홉, 끓인 물 7홉을 합하여 만든다고 한다. 1900년대의 책인 「*Joseonmoossangsinsikyoriyebeop* (朝鮮無雙新式料理製法)」(Lee YG. 1924)와 「*Ijogungeongyolitonggo* (李朝宮庭料理通考)」(Hwang et al. 1957)의 중박계는 반만 익혀서 증청하지 않고 고임상에 높이 괴었다가 먹을 때 다시 지져 먹었음이 기록되어 있다.

‘竹節菓’는 밀가루 5되에 청밀 5홉과 뜨거운 물 1종자를 반죽하여 전대처럼 띠를 만들어 쉽게 꺾어지면 꿀이 많음이다. 질기면 물이 많음이니 이로 짐작하여 알맞게 반죽하여 얇게 밀어 정히 베어 지져 노릇노릇하거든 곧은 나무 안반에 식지를 펴고 모양을 잡으라고 하였다. 여기서는 증청하는 법에 대한 설명은 없다.

(2) 과편

과편류는 오미자, 앵두, 모과, 산사 등의 달고 신맛이 나는 과일을 찌거나 삶아 체에 받쳐 녹말과 꿀을 넣어 되직하게 조려서 굳혀 썬 음식으로, 과일의 이름을 붙여 오미자편, 모과편, 앵두편, 산사편, 복분자편으로 부른다. 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 과편은 ‘앵두편’ 1종류만 기록하고 있다. 앵두를 삶아 체에 받아 앵두 1말에 청밀 3되를 한데 끓여 갖

풀 같이 끈적하거든 식힌 후 흰 보자기에 바둑알같이 떠 놓아 쓰라고 하였다. 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 앵두편은 앵두를 찌내어 체에 걸러 꿀을 타 졸이다가 녹말을 조금 타 익게 졸여낸 후 사기그릇에 어린 후 베어 쓰는 일반적인 방법을 소개하고 있다. 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」의 앵두편법도 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 법과 같다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」의 앵두편에서는 우뭇가사리를 첨가하여 졸여 굳혔다. 그러나 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에서는 녹말과 우뭇가사리를 쓰지 않고 대신 꿀의 양을 많이 사용하였다. 또 졸인 후 그릇에 쏟아 식혀 굳히는 일반적인 방법이 아닌 흰 보자기에 바둑알 크기로 떠 놓아 굳혀 쓰는 법을 소개하고 있다. 이렇게 만든 앵두편의 질감은 과편보다는 쫄깃한 요즈음의 잼과 옛의 중간 질감일 것으로 짐작한다. 「*Eumsikdimibang* (飲食知味方)」의 앵두편법은 반숙한 앵두를 씨 발라 잠깐 데쳐서 체에 걸러 꿀을 붓고 졸여 엉기면 베어 쓰는 법으로 녹말을 넣지 않고 꿀을 많이 넣어 엉기게 하는 법으로 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」와 비슷한 법을 소개하고 있다.

(3) 옛강정

옛강정류는 ‘荳子餠’ 1종만 기록하고 있다. 흰깨를 실하여 볶아 식혀 청밀을 되게 달여 고루고루 섞어 박산단에 박아 베어 쓰는 깨옛강정이다.

(4) 강정

“좋은 찹쌀을 정히 가리어 많이 씻어 5되를 술 1복자 섞은 물에 담근다. 바쁘면 5-6일에도 좋고 14일이나 두어도 괜찮다. 바람 들지 않게 가루로 쪄어 소주에 반죽하여 녹녹하게 찌서 많이 쳐서 썰어 자주 뒤집어 잘 말린다. 찹쌀가루와 밀가루에 묻어두어 누긋누긋해지거든 참기름에 담갔다가 또 따뜻한 기름에 담가 녹녹하게 한다. 솥뚜껑에서 지는데 반쯤 불어나거든 불을 세게 하여 고루고루 저으면 잘 일어 빛도 곱고 좋다. 방문주에나 소주에 하고 술이 매워야 크게 부풀어 난다.”는 일반적인 강정 바탕을 만드는 법을 소개하였고 옷을 입히는 법은 나타나지 않았다.

(5) 기타

‘조청’은 찰기장쌀 1말을 찌서 옛기름가루 3홉과 누룩가루 2홉을 섞어 항아리에 담아 따뜻한 아랫목에서 삭힌다. 이것을 뭉근한 불로 달여 숟가락으로 떠 찬물에 드리워 가라앉으면 즉시 퍼낸다. 옛 만드는 곡물을 찰기장을 사용하였으며, 당화제로 옛기름가루뿐 아니라 누룩가루도 첨가하여 당화력을 높였다. 조청을 달이는 완성점으로 스푼법을 적용하였다. 조청을 버드나무로 저으면 백청이 되고, 물푸레나무로 저으면 황청이 된다고 특이한 말을 덧붙였다. 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」에서는 옛 고는 법으로 찹쌀밥을 지어 옛기름가루로 당화시켜 옛을 고아 고명으로 볶은 깨, 강반, 잣, 호두, 후

춧가루, 계피, 건강, 다진 대추를 쓴다고 하였다.

‘꿀 만드는 법’은 “참쌀이나 찰기장쌀을 1말을 찌서 더운 김에 엿기름가루 1되와 정화수 6되에 고루 섞어 사기항아리에 넣는다. 더운 방에 두되 겨울이면 초혼(해질녘)부터 닭 올 때까지 두고, 여름이면 초혼부터 평명(平明, 해뜰 때)까지 두었다가 가는 배자루에 짜서 사기병에 넣는다. 또한 좋은 대추를 씨 발라 버리고 물 5홉을 넣어 술에 증탕한다. 대추가 몽개어지거든 앞의 병에 넣어 유지로 부리를 단단히 싸매고 사기로 위를 덮어 땅에 깊이 묻는다. 삼십일 지난 후에 내면 꿀이 된다.”고 조청을 만들어 대추고를 넣어 꿀맛이 나도록 숙성시키는 법을 소개하고 있다. 『*Sieuijeonseo* (是議全書)』에서도 꿀 만드는 법으로 같은 내용을 소개하고 있다. 『*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)』에서는 조청법이라고 『*Eumsikjeoljo* (飲食節造)』의 꿀 만드는 법과 같은 내용을 소개하면서 이는 썩 좋은 백청과 다름없다고 하였다.

2) 떡류

『*Eumsikjeoljo* (飲食節造)』에 수록된 떡류의 조리법은 총 4종으로 경단, 사삼편, 산약편, 토란편이 있다. 이러한 떡류의 종류 및 재료와 조리법을 <Table 3>에 나타내었다.

‘경단’은 참쌀가루를 끓는 물로 익반죽하여 빻어 삶아내고 식기 전에 꿀 문혀 팔고물을 문힌다. 경단 고물은 붉은 팥을 무르게 삶아 물기를 빼고 보자기에 싸서 꼭 짠 후 기름에 볶아 붉은팥고물을 만들고, 참쌀경단을 만드는 법을 자세히 기록하였다. 『*Sieuijeonseo* (是議全書)』의 경단 하는 법은 참쌀가루를 익반죽하여 삶아 건져 꿀을 바르고 콩가루를 문힌다고 한다.

그 외 사삼편, 산약편, 토란편은 더덕, 산약, 토란 등 녹말을 다량 함유한 뿌리채소를 이용한 떡 만드는 법을 기록하

였다. 특히 사삼편과 산약편에서는 더덕과 마를 얇게 저며 말리어 고운 가루를 만들어 종이 봉지에 보관하였다 사용하는 법을 소개하고 있다. 이는 경북북부 산지가 많은 안동 지역의 특산물인 더덕과 마 등의 뿌리녹말 식물이 예부터 많이 생산되어 그것을 이용한 음식법이 발달한 것으로 짐작할 수 있다. ‘사삼편’은 더덕 가루를 참쌀가루와 동량으로 섞어 꿀에 반죽하여 산승을 만들어 기름에 지져 뜨거울 때 꿀을 문혀 쓴다고 한다.

‘산약편’은 마 가루를 참쌀가루와 동량으로 섞어 꿀로 반죽하여 절편처럼 만들어 기름에 지져 꿀을 문혀 후춧가루와 잣가루를 문힌 떡으로 소개하고 있다. 특히하게 고물에 후춧가루를 섞었다.

‘토란편’은 토란을 거피하여 시루에 무르게 찌서 절구에 오래 쪼으면 차진다. 이것을 손끝에 꿀을 문혀 가며 밤소를 넣어 단자만큼 빻어 꿀을 문혀 밤가루를 무치는 토란밤소 단자이다. 『*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)』의 토란병은 토란을 삶아 찰가루를 섞어 쪼어 참기름에 지지는 법을 소개하였다. 또 서여향병으로 마를 찌서 썰어 꿀에 잠가 잣가루를 문히거나, 찰가루를 문혀 지저도 좋다고 하였다.

3) 연병류

연병(連餅)은 얇게 부친 전병에 깨나 팥을 달게 하여 소를 넣거나 각색 나물을 넣어 돌돌 말아서 먹는 음식으로, 밀쌈이라고도 한다. 이를 주식류의 만두로 분류하기도 하나 본 논문에서는 연병류를 독립하여 분류하였다. 『*Eumsikjeoljo* (飲食節造)』에 수록된 연병류의 조리법은 총 3종으로 메밀연병, 밀곳갈연병, 양연이 있다. 이러한 연병류의 종류 및 재료와 조리법을 <Table 4>에 나타내었다.

‘메밀연병’은 메밀전병에 속을 넣은 음식이고, ‘밀곳갈연병’

<Table 3> Korean rice cakes in 『*Eumsikjeoljo*』

Food	Ingredients	Recipe
<i>Gyeongdan</i> (경단)	red beans, oil, glutinous rice flour, honey	Boiling red beans→squeezing in cloth, kneading glutinous rice flour and boiling→coating honey→coating red beans powder
<i>Sasampyeon</i> (사삼편)	<i>Deodeok</i> (더덕), glutinous rice flour, honey, oil	Peeling <i>Deodeok</i> →drying in shade and making powder→mixing with glutinous rice flour and kneading with honey→making <i>Sanseong</i> and pan-frying→coating honey
<i>Samyakpyeon</i> (산약편)	Chinese yam, glutinous rice flour, honey, oil, honey, pepper, pine nut	Cutting Chinese yam into thin slices→drying and making powder→mixing with glutinous rice flour and kneading with honey→making pounded rice cake→pan-frying→coating honey →sprinkling pepper and pine nut
<i>Toranpyeon</i> (토란편)	taro, honey, chestnut	Peeling taro and steaming→grounding in a mortar→making <i>Danja</i> →put in chestnut→coating honey→coating chestnut powder

<Table 4> Yeonbyeong in 「Eumsikjeoljo」

Food	Ingredients	Recipe
Memiryeonbyeong (메밀연병)	buckwheat, oil, red beans, cinnamon powder	Swelling buckwheat→grinding and frying pancakes→putting in red beans
Milgotgaryeonbyeong (밀곶갈연병)	flour, egg, pheasant or pork, ginger, green onion, pine nut, pepper powder	Finely chopping up pheasant meat or pork and seasoning and stir-fry→making stuffing→flour+egg yolk→kneading and pushing thinly→square cutting and filling→molding and boiling
Yangyeon (양연)	tripe, starch, Pheasant meat, beef, pork, vinegar soy sauce	Finely chopping up thick tripe + starch→pounding in a mortar→to make stuffing with finely chopping up pheasant meat or beef or pork →put stuffing in tripe and tying with thread→boiling

은 밀전병에 소를 넣었고, 양연은 소의 위인 양을 만두피와 같이 만들어 소를 넣었다. 「Eumsikjeoljo (飮食節造)」에서는 이렇게 다양한 연병을 기록한 점이 특이하다. ‘메밀연병’은 “좋은 메밀쌀을 물에 담가 불리어 갈아 체에 툭툭 쳐가며 받아 걸러 밀전병처럼 부쳐 팔소를 넣는다. 계피가루 넣어 쓰면 좋고 채소에 양념 갖추어 넣어도 좋다.”고 한다. 이는 지금의 강원도의 메밀총떡, 제주도의 메밀빙떡과 비슷하다.

‘밀곶갈연병’은 밀가루를 달걀노른자로 반죽하여 얇게 밀어 네모 반듯반듯하게 베어 소를 싸되 만두소같이 넣는다. 소의 재료는 꿩이 좋지만, 꿩이 없으면 익힌 돼지고기를 다져서 생강, 파, 잣, 후춧가루를 넣어 볶아 쓴다. 형상을 삼각산처럼 두 부리를 거두어 깨끼적삼 덧단처럼 마주 붙이면 마치 꽃 같다는 표현은 지금의 편수와 같은 모양으로 얇게 만든 만두피를 네모지게 썰어 양쪽 귀를 맞잡아 한곳으로 모으고 서로 맞닿는 면을 붙여 오므려 빚는 방법을 깨끼적삼 바느질법으로 설명하였다. 이것을 데쳐 초지령에 양념 넣어 먹으면 맛이 기절하고 춘·하·추 세 계절에 좋다고 기록하고 있다.

‘양연’은 “좋은 양을 큰칼로 나른하게 두드려 녹말을 넣어 절구에 한 덩어리가 되도록 매우 찜는다. 양 두드린 것을 자루처럼 하여 그 소를 넣어 떡처럼 빚어 물 끓이고 삶아내어 초간장하면 어만두 같다. 소는 꿩이나 쇠고기나 돼지고기를 두드려 양념 갖추어 볶아 만두소처럼 만든다. 녹말을 너무 많이 하면 연하지 않고 너무 적으면 빚기 어렵다. 삶을 때 실로 감아야 풀어지지 않는다.”고 소개하고 있다 「Jusikbangmun (주식방문)」에는 양만두라는 음식명으로 양깃머리를 얇게 저며 만두소를 싸서 실로 꿰매어 녹말 묻혀 삶아내는 방법으로 기록하고 있다.

4) 찬물류

「Eumsikjeoljo (飮食節造)」의 수록된 찬물류의 조리법은 총 19종이 있다. 찜이 4종으로 붕어찜, 제육황육가리찜, 해삼찜, 선지찜이 있다. 느르미가 1종으로 동화느름, 전유어가 2종으로 양전유어, 간전유어가 있고, 편육이 2종으로 족편, 저편이 있다. 탕이 6종으로 제육탕, 계탕, 굴탕, 칠계탕, 무로기탕, 간막이탕이 있다. 또 적이 1종으로 머리골적이 수록되어 있다. 선이 2종으로 동화선, 배추선, 나물류가 1종으로 잡채가 있다. 이러한 찬물류의 종류 및 재료와 조리법을 <Table 5>에 나타내었다.

(1) 찜

‘붕어찜’은 “소를 닭이나 꿩으로 하면 부드러워 좋고 없으면 쇠고기로 한다. 소로 쓸 고기를 잘 두드려 기름장, 파, 마늘, 후춧가루와 밀가루를 넣고 계란을 잘 깨어 넣는데 약간 질게 넣어야 속이 부드럽다. 붕어에 소를 넣고 기름을 치고 지진다. 노고 바닥에 수수대나 싸리를 펴고 붕어를 올리고 넉넉히 잠기게 국물을 붓고 밀가루 냄새 없이 한소끔 끓여 내면 좋다. 혹 다시 국물을 붓거나 기름을 치거나 하면 맛이 없어지니 처음부터 국물을 잘 맞추어 하여야 좋다.”고 하였다. 「Jusikbangmun (주식방문)」의 붕어찜 만드는 법과 내용이 같다. 단 「Jusikbangmun (주식방문)」에는 붕어를 지질 적에 수수대나 싸리를 노고바닥에 붙을까 하여 마음껏 지지기를 위함이라는 말이 첨가되었다. 「Gyuhabchongseo (閨閣叢書)」와 「Sieuijeonseo (是議全書)」에는 큰 붕어를 통째로 등 쪽으로 찢어 속을 제거하고 어만두 소처럼 소를 넣고 좋은 초 두어 숟가락 붓고 붕어의 입속에 작은 백반 조각을 넣는다. 생선 베어낸 곳에 녹말을 묻히고 실로 동여매고 노

구에 물을 조금 붓고 기름장에 몽근한 불로 끓이는데 밀가루와 계란을 푼다고 기록되어 있다. 「Eumsikdimibang (飲食知味方)」의 붕어찜은 붕어의 등을 찢어서 친초, 생강, 파, 참기름에 된장을 걸러 넣고 밀가루 즙을 가득 넣어 증탕하여 찌면 맛있다고 하였다. 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」와 「Jusikbangmun (주식방문)」에는 붕어찜의 소를 넣기 위해서 붕어의 등 쪽을 찢어 손질하는 방법을 생략한 것 같다.

‘제육황육가리찜’은 “삶은 돼지고기와 쇠고기는 저며 간장, 기름, 생강, 파, 후추, 마늘, 깨소금을 섞어 양푼에 담아 증탕하여 찌다. 갈비는 무르게 삶아 양념 이대로 하여 찌면 좋다.”고 기록하고 있다. 이는 다양한 육류를 양념하여 증탕으로 찌는 법을 소개하고 있다.

‘해삼찜’은 “해삼을 무르게 삶아 기름과 장국을 쳐서 불리어 크저든 셋씩, 둘씩 자른다. 꿩고기나 쇠고기를 두드려 양념하여 소를 넣고 녹말 묻히고 그 위에 계란 묻혀 지져서 즙을 맛나게 하여 쓴다.”고 기록하고 있으며, 즙의 내용에 대한 자세한 언급은 없다.

‘선지찜’은 “연한 살코기를 나른히 두드려 술을 달구고 기름을 두르고 잠깐 볶는다. 선지와 생골을 조각 없이 두드려 한데 합하여 양념 갖추어 놓는다. 고기 먼저 볶다가 선지와 골을 두드린 것을 부어 급히 저어 엉기면 양념 뿌려 퍼내어 식거든 초간장하여 먹는다.”고 기록하고 있다. 선지를 이용한 음식을 소개한 것이 특이하고, 또한 생골과 선지의 특징을 살려 엉기게 조리한 것이 특이한 방법이며 동시대의 다른 조리서에는 찾아볼 수 없는 음식이다.

(2) 느르미

‘동화느름’은 “동아를 3 cm 너비만치 베어 얇게 썰어 기름 치고 장물 조금 쳐 볶아내어 여러 겹 놓아 물을 눌러 짜버리고 녹말 묻혀 기름 치고 지져낸다. 꿩이나 묵은 닭이나 쇠고기를 잘 두드려 양념하여 동아에 소를 넣어 말아 꿰어 즙을 맛나게 하여 없으면 좋다.”고 기록하고 있다. 1800년대 문헌으로는 드물게 동화느름 법이 적혀 있다. 육류를 소로 사용하였으며, 즙의 내용에 대한 자세한 언급은 없다. 1600년대

<Table 5> Side dishes in 「Eumsikjeoljo」

Food	Ingredients	Recipe	
<i>Bungeojjim</i> (붕어찜)	carp, chicken (Pheasant or beef), oil, Jang, green onion, garlic, pepper powder, flour, egg	Finely chopping up chicken or Pheasant Meat or beef→oil+Jang+green onion+garlic+pepper powder+flour→stir-frying→making stuffing. →putting stuffing in carp and coating oil→spreading the branches out in the pot→putting the carp on top of it→pouring the broth in until it locks→boil it once	
<i>Jjim</i> (찜)	<i>Jeyukhwangyukgarijjim</i> (제육황육갈비찜)	pork, beef, cow rib, soy sauce, oil, ginger, green onion, pepper, garlic, ground sesame mixed with salt	Cutting thin boiled pork(beef or cow rib) →soy sauce+oil+ginger+green onion+pepper+garlic+ground sesame mixed with salt→mixing and putting in bowl→steaming
	<i>Haesamjjim</i> (해삼찜)	sea cucumber, oil, Jang, pheasant, beef, starch, egg	Boiling sea cucumber tender→spraying oil and Jang →cutting into two or three sides→mincing pheasant or beef→seasoning and stuffing→coating starch and egg→pan-frying
	<i>Seonjijjim</i> (선지찜)	beef, cow's blood, cow's brain, seasoning, vinegar soy sauce	Cutting thin beef pan-frying+minced cow blood and cow brain→seasoning and stir fast→bind together→sprinkle seasoning and cutting →cooling
<i>Neureumi</i> (느르미)	<i>Donghwaneureum</i> (동화느름)	wax gourd, oil, soy sauce, starch, pheasant, chicken, beef, seasoning, sesame juice	Cutting thin cut the wax gourd into 3cm widths→stir-frying oil and soy sauce→laing in layers and squeeze water out of→coating starch and pan-frying→seasoning pheasant or chicken or beef→warping with wax gourd→pour sesame juice
<i>Jeonyueo</i> (전유어)	<i>Yangjyeonyueo</i> (양전유어)	tripe, salt, starch	Boiling and slicing tripe→soaking in salt water→coating starch→pan-frying
	<i>Ganjeonyueo</i> (간전유어)	cow's liver, starch, salt	beat a cow's liver with a knife→coating starch and salt→pan-frying →cutting
<i>Pyeomyuk</i> (편육)	<i>Jokpyeon</i> (족편)	cow foot, soy sauce, oil, ginger, pepper, pine nut powder	Boiling cow foot and removing the bones→mincing meat and into the cow foot boiling water→adding soy sauce + oil + minced ginger→putting on a tray→sprinkling pine nut powder→cooling and take off
	<i>Jeopyeon</i> (저편)	pork, chinese pepper powder, garlic, green onion, ginger, soy sauce, oil, vinegar soy sauce	Half-cooking pork and mincing→adding chinese pepper powder, garlic, green onion, ginger, soy sauce and oil→blending together→steaming→cooling and cutting→dip in vinegar soy sauce

<Table 5> Side dishes in 「Eumsikjeoljo」 (continued)

	Food	Ingredients	Recipe
Tang (탕)	<i>Jeyuktang</i> (저육탕)	pork, oil, salted seafoods juice, Tofu	Cutting the pork into squares and stir-frying→adding salted seafoods juice→slicing the tofu and adding it in→boiling
	<i>Getang</i> (게탕)	crab, egg, oil, Jang, green onion, pepper powder, pheasant, turnip, flour	Slicing pheasant meat and turnips and boiling soup→adding flour. mixing crab's guts, egg, oil, Jang, green onion and pepper powder→putting it in a crab shell and boiling it in soup
	<i>Gultang</i> (굴탕)	oyster, egg, oil, sea cucumber, pork	Pan-frying oysters with eggs→boiling sea cucumber tenderly and cutting→adding pork slice→to harden eggs in a bowl and chopping them→putting them all together and boiling them.
	<i>Chilgyetang</i> (칠계탕)	chicken, shiitake mushrooms, manna lichen, dried slices of gourd, turnip, sea weed, taro, balloon flower root, soy sauce, oil	Washing the chicken and putting it in a pot→adding shiitake mushrooms, manna lichen, dried slices of gourd, turnip, sea weed, taro, balloon flower root, soy sauce and oil→cooking in a double boiler
	<i>Murogitang</i> (무로기탕)	sea cucumber, mullet, croaker, mussel, dried slices of gourd, fresh pork, cow's brain, starch, egg, green onion, pepper powder, soy sauce, <i>Murogi</i> (beef), oil, buckwheat flour, clear soybean soup	Boiling the sea cucumber and cutting it, slice mullet or croaker, mussel and dried slices of gourd and sliced fresh pork→putting them all together, slice the cow's brain and coating the starch →seasoning with eggs, green onions, ground pepper, and soy sauce→putting it in a bowl and putting it in boiling water→when it hardens, cutting it into squares→beating <i>Murogi</i> with a knife and seasoning with soy sauce, oil and green onion→making a bird-sized meatball and putting buckwheat powder on it→when the soup boils, putting it all in and boiling it together
	<i>Ganmagitang</i> (간막이탕)	porcine uterus, clear soybean soup, chicken, shiitake mushrooms, manna lichen, pork	Boiling chicken, shiitake mushrooms, manna lichen and pork until they are ripe in clear soybean soup→slicing the porcine uterus and boiling it for a while.
<i>Jeok</i> (적)	<i>Meorigoljeok</i> (머리골적)	cow's brain, clear soybean soup, flour	Slicing cow's brain and boiling→skewering on a fine bamboo skewer→sprinkle flour and roast
<i>Seon</i> (선)	<i>Donghwaseon</i> (동화선)	wax gourd, salt, oil, ginger, garlic, green onion, mustard	cutting a wax gourd and →sprinkle salt→slice and stir-frying for a while→mincing ginger, garlic, green onion and mixing them→adding vinegar and mixing
	<i>Baechuseon</i> (배추선)	Chinese cabbage, oil, vinegar mustard	Cutting the tender cabbage as long as your finger→stir-frying in oil →sprinkling vinegar mustard
<i>Namul</i> (나물)	<i>Japchae</i> (잡채)	white radish, turnip, green bean sprouts, radish sprouts, shiitake mushrooms, manna lichen, dried slices of gourd	Julienne a white radish and turnip→boiling green bean sprouts, radish sprouts and dried slices of gourd→seasoning and stir-frying shiitake mushrooms and manna lichen→ mixing sauce

의 조리서인 「Eumsikdimibang (飲食知味方)」에 소개한 동아느르미에는 삶은 무채와 석이, 표고, 참버섯을 소로 사용하였고 그 외 조리법은 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」와 비슷하다. 이는 거의 200년이란 시간의 차이를 두고 경북 북부지역의 음식으로 전해 내려온 것으로도 짐작할 수도 있다. 「Eumsikdimibang (飲食知味方)」에는 대구겉질느르미와 가지느르미도 소개하고 있다.

(3) 전유어

‘양전유어’는 “소의 양을 맹물에 고아 썰어 소금물에 적셔 녹말 묻혀 지지면 질기지 않다.”고 기록하고 있다. ‘간전유어’는 “간을 나른히 두드려 녹말에 소금 섞어 묻혀 지지 썰면

질기지 않고 좋다.”고 기록하고 있다. 「Jusikbangmun (주식방문)」의 간전은 간을 얇게 저미고 닭이나 꿩고기를 양념하여 볶아 소를 넣어 어만두 싸듯하여 녹말 묻혀 지진 것이다.

(4) 편육류

‘죽편’은 “죽을 무르게 고아 뼈를 가리어 빼고 덜 무른 것이 있거든 두드려 넣고 간장, 기름, 생강을 두드려 넣어 쟁반에 푼 후 후춧가루와 잣가루를 위에 고루고루 뿌려 떼어 쓰라.”고 기록하고 있다. 「Jusikbangmun (주식방문)」과 내용이 같다. 「Gyuhabchongseo (閩閩叢書)」에서는 “죽을 고아 그릇에 한 벌 고르게 떠 붓고 꿩고기 다져 양념하여 기름장에 볶아 한 벌 펴고 그 위에 죽 고은 것 한 벌 얹은 후

계란 황백 지단체와 잣가루 후춧가루를 뿌린다.”고 한다. 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」의 죽편은 “쇠죽과 가죽과 꼬리를 한 벌 삶고 물을 버린 후 사태와 꿩고기와 닭을 넣어 고아야 맛이 좋다.”고 하여 그 조리법은 비슷하다.

‘저편’은 “날 돼지고기를 반쯤 익혀 나른하게 두드린 후 천 초가루, 마늘, 파, 생강, 녹말을 한데 넣어 나른히 두드려 간장과 기름으로 간을 맞추어 넣어 문쳐 어레미에 놓아 쪄 식혀 썰어 초간장에 찍어 먹는다.” 「*Jusikbangmun* (주식방문)」과 내용이 같으며, 돼지고기 편육에 녹말을 넣어 굳히는 방법은 다른 고 조리서에는 소개되지 않는 특이한 조리법이다.

(5) 탕

‘저육탕’은 “돼지고기를 모나게 썰어 솥에 기름 조금 두르고 볶다가 젓국을 치고 두부를 썰어 넣어 부풀게 끓이면 좋다.”고 기록하고 있다. 간을 젓국으로 한 젓국찌개라 볼 수 있으며 젓국의 내용은 언급하지 않았다.

‘계탕’은 “계 속의 자지장(紫脂醬)을 모아 계란, 기름, 장, 파, 후춧가루를 넣어 잘 섞어 계딱지 속에 도로 넣는다. 장국에 꿩고기와 순무를 썰어 넣고 밀가루를 약간 풀어 끓이다가 계딱지를 넣어 끓이라.”고 기록하고 있다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」의 계탕은 계의 장을 양념하여 먼저 쪄서 익힌 다음 썰고, 송이, 꿩고기, 순무를 넣어 끓인 장국에 찢은 계속을 넣어 끓인 국으로 약간의 차이가 있다. 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」의 계탕은 계의 장을 긁어모으고 달걀을 섞어 넣고 양념한 후 장국이 끓으면 넣어 끓이고 달걀을 푼다. 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」에서는 계짬이라고 계의 장을 양념하여 그릇에 담아 증탕하여 익힌 후 칼로 저며 죽국을 끼얹고 황백지단체로 고명하는 방법을 소개하고 있다.

‘굴탕’은 “굴을 계란 문혀 기름에 지지고, 해삼을 무르게 고아 썰고, 삶은 돼지고기를 저며 넣고, 계란을 냄그릇바닥에 어리어 썰어 넣어 끓인다.”고 기록하고 있다. 계란을 냄그릇바닥에 익혀 지단체처럼 썰어 고명으로 넣은 점이 특이하다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에는 계란과 머리골을 각각 전으로 지져 넣었으며, 그 외는 내용이 동일하다. 계란의 표기에서 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」는 한자로 ‘鷄卵’으로 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에는 ‘닭의 알’로 기록하고 있다.

‘칠계탕’은 닭을 깨끗이 씻어 표고, 석이, 박오가리, 순무, 다시마, 토란, 도라지를 넣고 간장과 기름을 넣어 항아리에 담아 증탕하거나 솥에 달여도 좋은 탕이다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에는 재료 중 석이만 빠져 있고 내용이 비슷하다. 국물에 대한 언급이 없지만 그 내용이나 기록한 목차 등을 고려하여 탕으로 분류하였다. Cha (2016)는 찜으로 분류하였다.

「*Annotation Eumsikjeoljo* (주해 음식절조)」(Lee et al. 2020)에 따르면 무로기탕의 무로기는 쇠고기를 의미한다. “해삼은 고아 쪄다. 송어나 민어는 어채만큼 쪄다. 홍합과 박오가리와 돼지고기는 썰고, 골은 저며 녹말 문힌다. 계란에 파, 후춧가루를 넣고 간장 물을 맞추어 익혀 죽편처럼 어리는데,

죽편보다 두껍게 냄그릇에 담아 물을 끓이며 들여 놓아 엉기게 하여 네모지게 쪄다. 무로기를 두드려 나른히 하여 간장, 기름, 다진 파 넣어 합하여 새알만하게 만들어 메밀가루 문힌다. 장국을 먼저 맛을 맞추어 기름 쳐 끓이다가 이것들을 넣어 끓인다. 무로기는 너무 많이 끓이면 단단하니 무로기와 달걀 쪄 것은 다른 것이 거의 끓은 후에 넣어 한소끔만 끓이면 좋다.”고 한다. 이 음식은 해삼, 송어, 민어, 홍합, 박오가리, 돼지고기를 썰고, 골편을 녹말 문히고 계란을 넣어 엉기게 하여 썰고, 무로기 완자를 넣어 끓인 쇠고기완자탕으로 지금의 신선로에 가까운 음식으로도 볼 수 있으며, 동시대 다른 조리서에는 찾아볼 수 없다.

‘간막이탕’은 “장국에 닭, 표고, 석이, 돼지고기를 넣어 닭이 무를 만치 끓이고 돼지아기집을 썰어 넣어 잠간 끓여 내어 깻국에 풀어 쓰면 좋다. 아기집을 닭과 같이 넣어 끓이면 너무 물러 좋지 않으니 하여 나중에 넣어 끓이라.”고 기록하고 있다. 간막이탕은 「*Wonhaengeulmyojeongriugwe* (園行乙卯整理儀軌)」(1795) 중 윤2월 15일 자궁께 올리는 주다소반과(晝茶小盤果)에 기록된 궁중음식이다. Cha(2016)는 반가의 음식조리서 중 유일하게 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에 기록되어 있다고 보고하였다. 그러나 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에도 거의 같은 내용으로 기록되어 있는 것으로 보아 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」와 「*Jusikbangmun* (주식방문)」의 내용의 유사성에 대하여 생각할 수 있다.

(6) 적

‘머리골적’은 쇠골을 전유어같이 저며 끓는 물이나 장국에 넣어 데치고 가는 살 꼬지에 꿰어 밀가루 조금 뿌려 굽는다. 짬신골을 끓는 물에 데쳐 파 섞어 가루 뿌려 구어도 가장 좋다. 쇠골과 굴을 미리 익혀 밀가루 뿌려 굽는 법을 같이 설명하고 있다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에는 ‘잡산적’이라는 음식명으로 같은 조리법을 기록하고 있다.

(7) 선

‘동화선’은 “센 동아를 조각지어 약간 간을 쳐 간이 들거든 사면이 한 치 닷 푼(4.5 cm) 되게 쪄다. 솥을 깨끗이 씻고 기름 조금 치고 잠간 볶아 생강, 마늘, 파를 곱게 다져 좋은 초 섞어 고루고루 잠간 돌려 내면 좋으니라. 또 잠간 볶아 겨자를 짹짹하게 개어 부으면 좋다.”고 기록하고 있다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에는 동아를 ‘가장자리를 곱게 썰어’ 라는 썰는 방법의 표현에서 약간 다를 뿐 그 외 내용은 같다. 또 동아를 잠간 볶아 겨자를 짹짹하게 개어 부어 만든 음식은 겨자선이라는 다른 항목으로 기록하였다. 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」에서는 서리 맞은 동아를 방정하게(네모나게) 썰어 기름에 볶아 겨자에 먹는다고 한다. 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」에도 서리 맞은 동아를 반듯하게 썰어 기름을 쳐 볶아 겨자를 꿀을 많이 넣어 잘 만들어 잠가 쓴다고 한다.

‘배추선’은 “좋은 배추를 밑동 연한 데를 손가락 길이만치 자른다. 솔을 달구고 기름 조금 치고 잠깐 볶아내고 초 겨자 짭짤하게 하여 치면 좋다.”고 기록하였다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에도 같은 내용이 기록되어 있다. 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」에는 배추속대를 3 cm 정도 길이로 잘라 살짝 데친다. 쇠고기를 가늘게 썰고 표고, 느타리, 석이, 실고추, 파, 미나리를 모두 채 쳐서 데쳐놓은 배추와 합하여 갖은 양념을 한다. 이것을 볶아 겨자와 먹는다.

(8) 나물

‘잡채’는 무는 채 치고 순무는 썰다. 숙주와 무염순, 표고, 석이, 박오가리도 넣되, 무와 순무, 무염순, 숙주, 박오가리는 먼저 데쳐서 양념하고 기름, 간장을 쳐 볶아 즙국을 맛나게 하여 끓여 섞어 쓴다. 「*Eumsikdimibang* (飮食知味方)」의 잡채는 외, 무, 참버섯, 석이, 표고, 송이, 숙주도라지, 거여목, 박고지, 냉이, 미나리, 파, 두릅, 고사리, 시금치, 동아, 가지, 꿩고기를 재료로 즙을 끓여 섞어 쓰는 법이 비슷하다.

5) 침채류

「*Eumsikjeoljo* (飮食節造)」에 수록된 침채류의 조리법은 총 6종이 있다. 가끔 먹는 굴침채, 생치침채, 겨울에 쓰는 물외침채, 과동하는 외침채, 금방 쓰는 외침채, 겨울에 쓰는 가지침채가 있다. 이러한 침채류의 종류 및 재료와 조리법을 <Table 6>에 나타내었다.

‘가끔 먹는 굴침채’는 “굴을 적을 가리어 물을 빼서 항아리에 넣고 소금, 천초, 생강과 다진 파를 넣고 저어 하룻밤 방바닥에 놓았다가 선반 위에 엮어두어 두고 익으면 열흘이나 보름 동안 쓸 수 있다.”고 기록하였다. 내용은 지금의 어

리굴젓의 조리법과 유사하나 향신료로 고춧가루를 쓰지 않고 천초를 사용하였다. 1800년대 중반의 조리서에서는 고추를 사용한 음식이 흔하게 보이며 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에도 고추장 만드는 법이 소개되고 있다. 그러나 「*Eumsikjeoljo* (飮食節造)」에서는 고추를 사용한 음식이 없다. 이는 「*Eumsikjeoljo* (飮食節造)」는 당시의 음식법 보다 선대로부터 전승되어온 가문의 음식법을 기록하여 전하는 데 목적이 있었을 것으로 가정한다면 1800년대 이전의 음식법을 알 수 있는 조리서로서의 가치도 생각할 수 있다.

‘생치침채’는 “오이와 꿩을 썰어 각각 잠깐 기름에 볶아낸다. 속뜨물을 받아 끓여 꿩고기 볶은 것을 넣어 한소끔 끓이며 파 흰 부분을 뜯어 넣고 잠깐 끓여 낸다. 동치미국을 쳐서 맛을 맞추면 좋다.”고 기록하였다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에 같은 내용으로 기록되어 있다.

‘겨울에 쓰는 물외침채’는 “팔월 초순에 어린오이를 씻어 물을 빼서 항아리에 넣고 소금물을 솔솔히 고부지게 끓여 붓고 산초잎을 가득히 막아두면 겨울에 쓰기 좋다.”고 기록하고 있다.

‘과동하는 외침채’는 “늙은 오이를 물에 씻지 말고 물행주로 잘 닦아 독에 차곡차곡 넣는다. 소금물을 짜게 풀어 펄펄 끓여 부으면 오이가 툭툭 터지는 듯 하거든 돌로 지질러 둔다. 사나흘 지나 오이를 꺼내고 소금을 더 풀어 소금물을 다시 끓여 붓고 역새로 위를 덮고 돌로 지질러 뜨지 않게 하여 서늘한데 두어 상치 않게 한다. 짜며 싱겁기는 장 담그듯이 알맞게 하되 소금이 적으면 무르고 오이가 탄 지 오래면 세여 연하지 않다. 이법대로 싱겁게 하여 젊은 오이로 담갔다가 동치미에 넣으면 좋다.”고 하였다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」의 ‘과동외디히법’으로 같은 내용이 쓰여 있다.

<Table 6> Kimchi rage in 「*Eumsikjeoljo*」

Food	Ingredients	Recipe
Oyster kimchi eaten occasionally (가끔 먹는 굴침채)	oyster, salt, chinese pepper, ginger, green onion	Putting salt, chinese pepper, ginger and chopped green onion in the oysters, mixing them and putting them in a jar→putting it on the floor of the room for the night→putting it on a board for 10 to 15 days
Pheasant kimchi (생치침채)	cucumber, pheasant, oil, rice water, green onion, juice of <i>Dongchimi</i>	Slicing cucumber and pheasant and stir-frying them in oil for a while→boiling the rice water and adding cucumber and pheasant to boiling it once→tearing the white part of the green onion and adding them→tasting it with juice of <i>Dongchimi</i>
Cucumber kimchi eaten in winter (겨울에 쓰는 물외침채)	young cucumber, salt, chinese pepper leaf	In early august, young cucumber are putting in a jar→pouring boiled salt water→filling the jar with the chinese pepper leaf
Winter cucumber kimchi (과동하는 외침채)	old cucumber, salt	Putting the old cucumber in a jar→boiling salt water and pouring it and pressing with stone→take out cucumber three to four days later→adding salt to salt water and boiling again→covering with silver grass and press with stone
Quick-eat cucumber kimchi (금방 쓰는 외침채)	cucumber, ginger, garlic, salt	Cuting off the end of the cucumber→blanching it in boiled water for a while and cooling it down in cold water→mincing ginger and garlic and mixing them→soaking in bland salt water
Eggplant kimchi eaten in winter (겨울에 쓰는 가지침채)	eggplant (thick), salt	Putting the thick eggplants in a jar→boiling the salt water blandly and cooling it down to pour→using it in spring

‘금방 쓰는 외침채’는 오이의 양끝을 베고 물을 펄펄 끓여 잠깐 데쳐 내어 찬물에 더운 기운 없이 씻고 생강, 마늘을 두드려 외속에 고루 넣고 소금물 끓여 삼삼하게 맞추어 담는다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」의 ‘즉금 쓰는 외딤 침법’으로 같은 내용이 기록되어 있다.

‘겨울에 쓰는 가지침채’는 “8월 그믐께나 9월 초순에 곱은 가지를 씻어 항아리에 넣고 소금물을 습습하게 끓여 서늘하게 식혀 채워 억새나 수수 속잎을 가득히 넣어 두었다가 봄에 꺼내어 쓴다.”고 하였다.

Cha(2016)는 「*Jusikbangmun* (주식방문)」의 원문에 ‘싱치 김치법’, ‘즉금 쓰는 외딤 침법’으로 표현되어 김치를 가리키는 용어인 ‘딤치’와 ‘김치’가 혼용되는 시기에 기록되었을 것이라고 하였다. 마찬가지로 「*Eumsikjeoljo* (飮食節造)」의 원문에 김치의 용어를 ‘딤치’, ‘침치’, ‘딤태’를 혼용하여 쓰고 있으며, 또한 「*Eumsikjeoljo* (飮食節造)」에서는 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에 쓰이는 ‘디히법’, ‘지이법’ 등의 용어를 사용하지 않고 ‘외침치’, ‘가지딤태’ 등으로 쓰고 있다.

6) 장류와 초류

「*Eumsikjeoljo* (飮食節造)」에 수록된 장류가 2종으로 청장과 죽장이 있으며, 식초가 2종으로 대추초와 초법이 있다. 이것의 종류 및 재료와 조리법을 <Table 7>에 나타내었다.

‘청장법’은 메주에 소금물을 부어 합장하여 우려내어 간장

을 얻는 법으로 조선조 초기에는 가장 중요한 장류 제조법이었다. 「*Eumsikjeoljo* (飮食節造)」의 청장은 「*Jusikbangmun* (주식방문)」의 청장과 그 내용이 같다. 장을 담그는 시기는 9월과 10월에 담구며, 제조법은 메주 1말에 물 1동이 소금 5되의 비율로 합장한다. 침장 기간은 나타나 있지 않고 ‘소금 맛이 감한 후’라고 적었다. 메주 맛이 우려난 후 시루에 받쳐서 죽은 삼분지 일이 되게 달여서 간장으로 쓰고, 찌꺼기는 소금 섞어 썰서 먹는다고 하였다. 이는 메주에 소금물을 1:2의 비율로 섞어 합장한 후 그 죽은 간장으로 쓰고, 건더기는 찌거나 말려서 좌반으로 만드는 조선조 전반기의 청장법과 유사한 방법이다(Han & Kim 2020). 지금처럼 건더기로 된장을 만드는 법은 나타나지 않는다.

‘죽장’은 “돼지날 날씨가 잘 때 하면 가장 오래 두고 써도 변치 않는다. 기울이 2말이면 콩 4되를 넣는다. 콩을 3-4일 물에 담가 거품이 생겨 완내 나거든 물에 씻고 기울을 섞어 매우 익게 찐다. 이것을 찞어 손으로 쥐어 메주를 만들어 버들그릇이나 질그릇에 닥잎과 메주를 썬다. 7일 정도 띄운다. 햇볕에 말려 찞어 소금물로 손으로 쥐어질 정도로 반죽한다. 혼합하는 나물은 소금물에 찐 침채처럼 만들어 메주와 나물을 떡 안치듯이 썬다. 두엄을 사나이 가슴 깊이로 파서 풀을 3-4 바리 베어 썰어 넣고 겨를 3-4 그릇 붓고 물 5-6 그릇 붓는데, 날이 덥거든 그저 붓고 춥거든 끓여 붓는다. 거적으로 위를 많이 덮어 3-4일 만에 보면 손

<Table 7> Fermented sauces and vinegars in 「*Eumsikjeoljo*」

Food	Ingredients	Amount	Recipe
<i>Cheongjang</i> (청장)	fermented soybean block,	1 <i>mal</i> ¹⁾	Soaking fermented soybeans in salt water→putting it in the shade and filtering it through the earthen wave steamer→heating soy sauce to 1/3 of low heat
	water, salt	1 <i>dongi</i> ²⁾ 5 <i>doe</i> ³⁾	
<i>Jang</i> (장)	fermented soybean block,	2 <i>mal</i> (2 <i>mal</i> of wheat bean, 4 <i>doe</i> of soybean)	Soaking the wheat beans in water for 3-4 days and steaming them by mixing them with wheat beans →making fermented soybeans by hand→place mulberry leaves in a willow or earthen wave bowl and putting fermented soybean paste→let it sit for about seven days, then dry it for five to six days→break it down and sift it→mixing 2 <i>mal</i> of fermented soybean powder and 1 <i>doe</i> of salt and kneading it with water until it is squeezed by hand→putting the salted vegetables and fermented soybean lumps in a jar→digging in the compost, chop down the grass, and putting it in →pouring 3 to 4 bowls of chaff and 5 bowls of water and covering them with a huge amount→leaving it for 3-4 days, and when it getting hot in the compost, breaking through→covered in a straw mat→ take it out in four days
	salt, vegetable (salted)	1 <i>doe</i>	
vinegars (초)	<i>Jujube vinegar</i> (대추초)	Jujube, rice, yeast, alcohol	Place half-cooked jujube in a jar about 70%→pouring enough cold water to submerge and keep a jar wrapped→after many days, jujube festering and smelling hoarse→preparing rice in the ratio of 3 pieces of jujube to 1 piece of rice→making wine with yeast→when the alcohol is fermented, putting jujube in it→the jujube has subsided, making it clear and sour
	<i>Chobeop</i> (초법)	bellflower, alcohol, yeast	→To pound the root of a balloon flower and put it in a jar→wrapping it up until it forms mold→filling a jar with alcohol →adding good liquor after 7 days→baking the old yeast and putting it in the jar.

¹⁾1*Mal*=18L, ²⁾1*Dongi*=18L, ³⁾1*Doe*=1.8L

이 못 닿게 뜨겁거든 깊이 속을 헤치고 증장 향아리를 묻었다가 4일 만에 낸다. 묻을 때 거적으로 위를 많이 덮어야 좋고 녹진하여야 잘 된 것이다. 떠낼 때 위에서 말고 밑에서 위로 치 떠내야 한다. 처음 반죽할 때 지렁과 맥아가루와 꿀을 넣으면 좋다.”고 기록하고 있다. 「*Eumsikjeoljo* (飮食節造)」의 증장은 담그는 시기와 채소의 종류를 밝히지 않았다. 이는 1800년대 중기 안동지역에는 증장 만드는 법이 일상적인 것으로 굳이 글로 적지 않았음을 짐작할 수 있다. 조선조 전반기 증장용 메주를 만들 때 밀기울을 콩의 2-3배가량 섞어서 사용하였음이 일반적이었으나(Han & Kim 2020), 여기서는 콩의 5배 분량의 기울을 사용하였다. 이는 밀기울에는 미생물이 매우 잘 번식하며 효소를 많이 생산하여 증장의 발효가 용이하기 때문이다(Ann & Moon 2015). 또한 반죽할 때 간장과 옛기름가루와 꿀을 첨가한 것도 발효가 잘되고 오래 두어도 변하지 않는 방법임을 밝히고 있다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에는 7월 보름이 지난 후에 증장용 메주를 만들고, 콩과 기울의 비율을 1:3으로 사용하고 누룩을 첨가하였다. 채소는 오이, 가지, 동아, 박 등 다양하게 사용하였다. 「*Gyuhabchongseo* (閩閩叢書)」의 증장법은 가을에 콩과 기울의 비율을 1:2 분량으로 메주를 만들어 좋은 지렁으로 반죽하였다. 채소는 가지와 오이를 이용하였는데 가을건이 한 끝물의 채소를 이용한 것으로 보인다. 말뚝에 묻은 후 14일 후 내어 꿀을 타 쓰라고 한다. 「*Eumsikjeoljo*

(飮食節造)」의 증장에도 담글 때 꿀을 넣으면 좋다고 하였다. 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」의 증장법은 7월에 메주를 쑤는데 콩 1말에 밀기울 5되를 넣어 콩과 기울의 비율이 2:1로 콩의 분량이 많다. 8월에 증장을 담구고, 메줏가루가 1말이면 찹쌀 5되로 찰밥을 하여 간장으로 반죽하여 넣는다. 채소는 오이와 가지 뿐 아니라 어린고추를 기름에 살짝 볶아서 장에 넣는다.

‘대초초’는 “반쯤 익은 대추를 한 벌 씻어 향아리에 7할 되게 넣고 냉수를 잠길 만큼 붓고 향아리를 쳐 매어 두면 여러 날 되어 굵아지고 선내가 난다. 대추 3되 분량이면 쌀 1되로 밥을 짓고 누룩을 많이 찢어 치지 말고 밥과 같이 한데 넣어 식거든 보통법으로 술을 빚는다. 괴어서 멸겅거든 대추를 한데 들이부어 두면 오랜 후 가라앉아 맑고 시고 좋다. 쓰면서 맑은 술이나 후주를 부어 가며 쓴다.”고 하여 「*Jusikbangmun* (주식방문)」의 내용과 같았다.

‘초법’은 “생도라지를 1벌 씻어 찢어서 향아리에 넣고 찬찬히 싸매어 두어 여러 날 되면 곰팡이 쓸 것이니 지독한 술을 도라지가 잠길 만큼 붓는다. 또 7일 만에 좋은 술을 부어 두고 묵은 누룩 3덩이씩 매우 구워 넣으면 초가 익어 매우 좋다.”고 하였다. 「*Jusikbangmun* (주식방문)」에는 도라지초 만드는 법으로 “말린 도라지에 노랑계 구운 누룩 3-4조각과 대추 1줌을 넣고 술을 부어 두었다가 21일 후 쓴다.”고 하였다.

<Table 8> Wine introduced in 「*Eumsikjeoljo*」

	A fermented liquor (단양주)	Double fermented liquor (이양주)	Three-fermented liquor (삼양주)
pure rice wine (순곡주) 22	<i>Ehwajubeop</i> (이화주법), <i>Iweolehwaju</i> (이월이화주), <i>Danehwaju</i> (단이화주), <i>Gamju</i> (감주), <i>Haju</i> (하주), <i>Hapju</i> (합주), <i>Jiju</i> (지주),	<i>Sogokju</i> (소곡주), <i>Sogokju yetbeop</i> (소곡주옛법), <i>Cheongmyeongju</i> 1(청명주 1), <i>Cheongmyeongju</i> 2(청명주 2), <i>Hailju</i> (하일주), <i>Hyangonju</i> 1(향온주 1), <i>Hyangonju</i> 2(향온주 2), <i>Sasiju</i> (사시주), <i>Hahyangju</i> (하향주)	<i>Baegilju</i> (백일주), <i>Malgeunbyeokhyang</i> (맑은벽향주), <i>Doen byeokhyangju</i> (된벽향주), <i>Samhaeju</i> (삼해주), <i>Byeollhyangju</i> (별향주), <i>Hosanchnun</i> (호산춘)
	7	9	6
mixed wine (혼양주) 3	<i>Gwahaju</i> 1(과하주 1), <i>Gwahaju</i> 2(과하주 2), <i>Jahaju</i> (자하주)		
	3		
mixed grain liquor (잡곡주) 2	<i>Boricheongju</i> (보리청주), <i>Boricheongju</i> (<i>Ehwa yeast</i> , 보리청주 이화국)		
	2		
medicated liquor (약용약주) 1		<i>Okjiju</i> (옥지주),	
		1	
Other 1	How to make alcohol out of mung bean yeast		
	1		
29	13	10	6

2. 주방문

1) 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에 나타나는 주품의 종류와 다양성

「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에 수록된 주품명은 총 21주품 29주방문이다. 빅일주, 소곡주 별법. (소곡주)넷법, 청명주. (청명주) 또흔법, 하일주, 묶은 벽향주. 된벽향주, 향온주. (향온주) 또흔법, 옥지주, 니화법. 이월니화주. 든니화주, 과하주. (과하주) 또흔법, 스시주, 삼희주, 하향주, 별향주, 감주, 하주, 합주, 보리청주. (이화국)보리청주, 녹두누룩으로 술빚는 법, 디주, 호산춘, 즈하주 등이다. 위의 21주품 29주방문 가운데서 ‘또 한 법’ 또는 ‘옛법’이거나 ‘된’ ‘묶은’ ‘이월’ ‘단’ 등의 수식어가 붙은 별법 주방문을 수록하고 있는 주품명은 8종에 이르는데, 이렇게 ‘별법’ 또는 ‘또 한 법’ 이 높은 비율을 차지하는 예는 다른 문헌에서는 자주 목격되지 않는다.

「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에 수록된 주품들의 경향을 주종별 분포도를 통해서 분석하여 <Table 8>에 나타내었다.

「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」 수록 주방문을 살펴보면 먼저, 양주횟수에서 비교적 고른 분포를 나타내고 있다. 단양주는 이화법, 이월이화주, 단이화주, 과하주, 과하주 또 한법, 감주, 하주, 합주, 보리청주, 보리청주(이화국법), 지주, 자하주, 녹두누룩으로 술 빚는 법 등 9주품 13종으로 전체의 42.9 (44.8%)%나 차지한다. 이양주는 소곡주, 소곡주 옛법, 하향주, 청명주, 청명주 또 한법, 향온주, 향온주 또 한법, 옥지주, 사시주, 하향주 등 7주품(33.3%) 10종(34.5%)에 달한다. 삼양주는 백일주, 묶은 벽향주, 된 벽향주, 삼해주, 별향주, 호산춘 등 5주품(23.8%) 6종(20.7%)이다. 수록된 21주품 29종 가운데 술의 종류는 매우 큰 의미를 갖는다. 술은 기호음료이지만 관혼상제를 비롯하여 목적과 용도에 맞추어 빚고 사용하는 것이 가양주 양주의 목적이었기 주품들의 종류에 따라 술을 빚는 사람 또는 그 가문의 유증성향도 파악할 수도 있다. 21주품 29종 가운데 청주류는 백일주, 삼해주, 소곡주 2종, 청명주 2종, 하일주, 벽향주 2종, 향온주 2종, 사시주, 하향주, 별향주, 하주, 보리청주 2종, 지주, 호산춘 등 19종(65.5%)으로 가장 높은 비율을 차지하는데, 이 가운데, 삼양주 6종, 이양주 9종, 단양주 4종이다. 탁주류는 이화주 3종, 합주, 감주 등 5종으로 단양주류에 한정되었다는 점에서 주목할 필요가 있다.

조선시대 후기 문헌에서 자주 목격되는 특징 중 하나가 향·약주류(香藥酒類)와 증류주류(蒸溜酒類), 혼양주류(混釀酒類)인 과하주가 자주 등장하는 것을 목격할 수 있는데, 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에서는 혼양주류가 과하주류 2종, 자하주 등 3종(10.71%)으로 역시 단양주 중심으로 수록되어 있다. 과하주류가 3종임에도 증류주 주방문은 목격되지 않는다. 또한 다른 문헌에서 자주 목격되는 향약주류인 가향주(加香酒)와 약용약주(藥用藥酒)가 아닌, 과실주류(果實酒類)의 종류로 보약주로 인식되었던 백자주(柏子酒)의 이양주법인 ‘옥지주’ 1종이 수록되어 있다는 점이다.

따라서 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 주종별 분포를 통해서 알 수 있는 것은 철저하게 용도와 목적에 따른 주종을 취사선택하여 수록하였을 것이라는 점이다. 그 이유로 주품명은 동일하면서도 실제적인 양주법에서는 다른 문헌의 주방문과는 차이점과 함께 소위 ‘별법(別法)’ 또는 ‘우법(又法)’이 7종이나 된다고 하는 사실이다. 별법 또는 우법의 주방문은 다른 문헌의 주방문에서는 찾아보기 힘든 고유법으로 저자의 가문비법으로 자리 잡았던 것으로 여겨진다. 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에 ‘별법(別法)’ 또는 ‘우법(又法)’으로 수록된 주품명은 ‘소곡주’, ‘청명주’, ‘벽향주’, ‘향온주’, ‘이화주’, ‘과하주류’, ‘보리청주’이다. 특히 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에서만 목격되는 주품명으로 ‘하주’, ‘보리청주 2종’, ‘자하주’를 들 수 있는데, 이 세 가지 주품명을 통해서도 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」 수록 주품들이 철저하게 목적과 용도에 따라 필요로 하는 주방문을 취사선택하였을 것이고, 누대에 걸친 술빚기를 통해서 가문비법으로 정착되어 때에 맞추어 술을 빚고 용도에 따라 술을 사용했을 것이라는 확신을 갖게 한다.

「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 주품과 주방문이 저자 가문의 양주법으로 자리잡았다는 또 다른 근거는, 술빚는 법에서 주종별 분포가 청주류 19종, 탁주류는 5종, 혼양주류가 3종, 과실주류 1종으로서 제주를 비롯한 반주와 접빈객을 위한 목적의 주종이 고르게 나타나고 있음을 볼 수 있다는 점이다.

또 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」 수록 주방문들이 저자가문의 가양주법으로 자리 잡았을 것이라는 추측은 단양주를 비롯하여 이양주와 삼양주의 밑술을 빚는 쌀의 가공법에서 범벅 12회, 고두밥 9회, 구멍떡 4회, 죽 2회, 설기죽 1회, 다양하게 나타나고 있다는 것이고, 이들 술은 ‘별법’ 또는 ‘우법’에서 나타나고 있다는 점을 들 수 있다. 특히 ‘범벅’을 밑술로 사용하는 양주법의 특징은 자극적이고 강한 향기와 함께 알코올도수를 높이기 위한 목적이다. 이처럼 범벅으로 빚는 술의 종류와 빈도가 높은 비율을 차지하는 경우는 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에서만 나타나는 현상은 아니지만, 밑술을 범벅으로 빚는 술 가운데 이양주 7종(소곡주, 소곡주 옛법, 청명주, 청명주 또 한법, 하일주, 향온 또 한법, 하향주)과 삼양주 1종(된벽향주) 등 고급 주품에서 찾아볼 수 있는 현상이다. 이는 8종의 술이 범벅을 사용하여 빚는 술의 알코올도수가 높는데 따른 거친 술맛을 부드럽게 할 목적으로 덧술과 2차 덧술에서 찹쌀을 사용하는 방법과 목적을 찾을 수 있다.

또 다른 문헌의 주방문과 달리 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」 수록 주품의 경우 밑술과 덧술에서 찹쌀을 사용하는 경우가 많다. 특히 이양주와 삼양주에서 밑술을 찹쌀을 사용하는 경우는 매우 드문 경우인데, 백일주, 청명주, 하향주 등 3종이나 되고, 덧술이나 2차 덧술에서 찹쌀을 사용한 경우 소곡주, 청명주, 청명주 또 한법, 된벽향주, 하일주, 향온주, 향온 또 한법, 옥지주, 하향주 등 9종에 이른다.

2) 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 주방문에 나타난 양주법의 경향과 특징 분석

「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에 수록된 주방문의 양주법을 분석하여 <Table 9>에 나타내었다

(1) 삼양주

① ‘백일주(百日酒)’는 술 빛는 기간이 100일이 소요된다는 의미에서 붙여진 주품명이다. 술을 장기간 발효시키기 위한 방법으로, 누룩의 양을 적게 사용하는 방법과 함께 추운 겨울철에 술을 빛는 방법, 덧술의 간격을 12일이나 36일 간격으로 여러 차례 빛는 방법 등이 이용되는데, 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 백일주는 밀술은 찹쌀 3되이고 덧술은 멥쌀 4말, 2차 덧술은 멥쌀 5말이다. 누룩은 밀술에 3되가 한차례 사용될 뿐이고, 물은 끓는 물 2말 3사발이다. 술 빛는 시기는 밀술은 1월, 덧술은 2월 20일, 2차 덧술은 3월이나, 밀술 빛는 날의 첫 돛날을 해일로 본다면, 덧술과 2차 덧술의 간격은 일정치 않은데, 술 이름이 ‘백일주’라는 사실에서 덧술은 48일째 되는 해일이고, 2차 덧술은 3월 둘째 해일로서 술 빛는 간격이 48일로 96일이 소요된 데서 ‘백일주’라고 칭하게 된 것으로 여겨진다. 또한 밀술은 죽, 덧술은 범벅, 2차 덧술은 진고두밥을 사용하는 점에서 주원료인 쌀의 가공 방법의 다양성을 찾아볼 수 있다. 그리고 밀술이나 덧술을 범벅(죽)으로 하고, 덧술과 2차 덧술은 고두밥에 끓는 물을 합하여 만든 진고두밥 형태의 술빛기가 이양주법과 삼양주법의 ‘백일주’에서 공통적으로 나타나는 현상을 볼 수 있는데, 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 ‘백일주’는 다른 문헌의 ‘백일주’와 비교했을 때 술 빛는 법에서 공통점을 찾기가 어렵다.

② ‘벽향주(碧香酒)’는 평양 등 관서지방의 명주로 ‘술 빛같이 푸르고 향기롭다.’는 뜻에서 유래한 술이다. 푸른 술 빛같은 그만큼 맑다는 뜻으로 이해되어야 할 부분으로 이 술의 특징이다. ‘벽향주’는 여러 가지 술 빛는 방법으로 전해오고 있는데, 문헌에 따라서는 단양주와 이양주, 삼양주로 각각 달리 소개하고 있음을 볼 수 있다. ‘벽향주’는 여타의 술에 비해 빛같이 맑고 밝으면서도 꼭 쏘는 맛이 있어, 흡사 청명향(淸明香)을 연상케 한다. 「*Sangayorok* (山家要錄)」과 「*Eonseojuchanbang* (諺書酒饌方)」 (Autor Unknown, 1600s)을 비롯하여 「*Nongjeonghoeyo* (農政會要)」 (Choi Han Gi, 1830s), 「*Suunjapbang* (需雲雜方)」, 「*Imwonsibyugji* (林園十六志)」 (Seo Yoo Gu, 1827), 「*Jeungbosallimyeongje* (增補山林經濟)」 (Ryu Jung Lim, 1766) 등 조선 초기에서 후기까지 양주(釀酒) 관련 문헌에 수록된 주방문을 중심으로 한 ‘벽향주’는 이양주법과 삼양주법이 주류를 이룬 가운데, 반생반숙(半生半熟)의 죽(범벅)과 백설기로 만든 설기죽에 백곡(白麩, 粉麩)을 섞어 빚거나, 누룩가루와 함께 밀가루를 섞어 빚는 방법으로 밀술을 빚고, 고두밥과 끓는 물을 섞어 만든 진고두밥에 백곡을 섞어 덧술을 빚는 형식이 주류를 이루고 있다는 사실을 확인할 수 있다(Park 2015).

「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 ‘벽향주’는 ‘맑은벽향주’와 ‘된벽향주’ 두 가지 방문을 수록하고 있다는 점에서 매우 이채롭다. ‘맑은 벽향주’는 밀술과 덧술, 2차 덧술에서 다 같이 설기죽을 사용하는데, 밀술은 멥쌀과 찹쌀을 사용하고 덧술과 2차 덧술은 멥쌀 4말을 각각 사용한다. 밀술에는 끓는 물 4말, 덧술에는 끓는 물 6말, 2차 덧술에는 끓는 물 10말이 사용된다. 누룩은 밀술에 누룩가루 5되, 밀가루 5홉을 넣고, 덧술에는 누룩가루 1되가 사용되며 2차 덧술에는 누룩을 사용하지 않는다. 밀술과 덧술의 발효기간은 겨울은 7일, 봄가을은 5일이다. ‘맑은 벽향주’는 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」 삼양주법 ‘벽향주’와 「*Imwonsibyugji* (林園十六志)」의 삼양주법 ‘벽향주(일방)’, 「*Jeungbosallimyeongje* (增補山林經濟)」의 삼양주법 ‘벽향주(우방)’에서 볼 수 있는데, 특히 「*Eonseojuchanbang* (諺書酒饌方)」의 주방문과 매우 유사하다(Park 2015).

「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 ‘된 벽향주’는 밀술에 멥쌀 2되를 가루로 하여 된죽(범벅)을 만들어 누룩가루 7홉을 섞어 빚고, 2일 후 밀술과 같은 방법으로 물계 쏘 떡목지에 누룩가루 약간 뿌려 다른 술미를 빚어 놓는다. 2차 덧술은 2일 후 2일간 불린 찹쌀로 고두밥을 지어 사용하는데 밀술과 별도의 밀술을 체에 밭쳐 탁주를 만든 다음, 뜨거운 고두밥과 섞어 빚는다. 고두밥이 식지 않게 빨리 버무리고 단단히 밀봉하여 많이 더운 방에 이불로 두텁게 싸서 7일간(여름은 술미를 찬 방에 싸지 않고 두었다가 3일간) 발효시키는 방법으로 ‘감향주’ 주방문과 매우 유사하다. 따라서 ‘된 벽향주’와 같은 주방문은 다른 문헌에서는 찾아보기 힘들다는 점에서 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」 수록 주방문의 특징을 살필 수 있다.

③ ‘삼해주(三亥酒)’는 그 이름에서 알 수 있듯이 “해일(亥日)에 3차례에 걸쳐 술을 빚는다.”는 뜻에서 유래한 주품명이다. 전통주 가운데 명주로 알려진 주품들의 상당수가 특히 돼지날(亥日)에 빚는 술이 많은데, 이는 ‘다른 동물에 비해 돼지의 피가 맑고 밝은 선지 빛이어서, 이날 술을 빚게 되면 맑고 깨끗한 좋은 술이 된다’는 데에서 유래한 풍속이다. 음력으로 새해가 되어 처음 맞이하는 돼지날에 처음 술(밀술)을 빚기 시작하여 12일 간격이나 36일 간격으로 돌아오는 다음 돼지날에 덧술을 하고, 다시 돌아오는 돼지날에 세 번째 술을 해 넣는 까닭에 ‘삼해주’라는 주품명을 붙이게 되었다. 술이 익기까지는 최소 36일에서 96일이 걸리는 장기 발효주라고 할 수 있어, 세시주(歲時酒) 또는 계절주(季節酒)의 성격을 띤다. 술을 빚는 시기가 가장 추운 때인 한겨울이기 때문이다.

‘삼해주’의 대중적 인지도를 짐작할 수 있는 근거로, ‘삼해주’ 주방문을 수록하고 있는 조선시대 양주 관련 기록으로, 「*Gamjeojongsigbeob* (甘藷種植法)」 (Ryu Jung Lim, 1766)을 비롯하여 「*Gosasinseo* (故事新書)」 (Seo Myeong Eung, 1771), 「*Gosasibijib* (故事十二集)」 (Seo Myeong Eung,

1787) 「Gyujungsehwa (규중세화)」(Autor Unkown, 연대불명), 「Nongjeonghoeyo (農政會要)」, 「Mincheonjibseol (민천집설)」(두암, 1752/1822), 「Sangayorok (山家要錄)」, 「Sanlimgyeongje (산림경제)」(홍만선, 1715), 「Sanlimgyeongjechwalyo (산림경제촬요)」(middle of 1800's), 「Suunjabbang (需雲雜方)」, 「Sieuijeonseo (是議全書)」, 「Yangju (양주)」(증주초), 「Yangjubang (양주방)」, 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본), 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본), 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본), 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본), 「Eonseojuchanbang (諺書酒饌方)」, 「Yeok-Jubangmun (歷酒方文)」(Autor Unkown, The mid-1800s), 「Onjubeob (蘊酒法)」(the late 1700s), 「Yorok (要錄)」(Autor Unkown, 1680s), 「Ueumjebang (우음제방)」(1800s), 「Eumsikdimibang (飲食知味方)」, 「Eumsikbo (飲食譜)」, 「Imwonsibyugji (林園十六志)」, 「Joseongyusaegsajeon (朝鮮固有色辭典)」(北川左人, 1930s), 「Joseonmoossangsinsikyoriyebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」, 「Onjubeob (蘊酒法)」, 「Jubang (酒方)」(임용기소장본, 1827), 「Jubangmun (酒方文)」, 「Jubangmunjogwabeob (주방문조과법)」(1925), 「Jusigbang (주식방)」(고대규곤요람, 1800s), 「Jyusigbangmun (주식방문)」(The late 1800s), 「Juchan (酒饌)」(Autor Unkown, The late 1800s), 「Jeungbosallingyeongje (增補山林經濟)」, 「Chimjubeob (侵酒法)」, 「Hageumjablog (鶴陰雜錄)」(Autor Unkown, The late 1800s), 「Haedongnongseo (海東農書)」(Seo Ho Soo, 1799), 「Hongssijubangmun (홍씨주방문)」(1800's) 등 35종의 문헌에 발효주 '삼해주'가 51차례, '소주 삼해주'가 6차례나 수록되어 있는 것을 볼 수 있다. 또한, 「Donggugisanggugjib (東國李相國集)」(Lee Gyu Bo, 1241)에도 '삼해주'에 대한 언급이 있는 것으로 미루어, 고려시대 때부터 빚어졌다는 사실을 확인할 수 있다. 이는 '삼해주'의 맛과 향이 뛰어나 당시부터 우리나라를 대표하는 청주(淸酒)로 자리매김되어 왔다는 사실의 반증이라고 할 것이다 (Park 2015).

「Sangayorok (山家要錄)」의 여러 문헌의 '삼해주' 주방문을 통해서 몇 가지 사실을 확인할 수 있다. 첫째, '삼해주'에 사용되는 쌀이 매우 많이 들어간다는 것이다. 이는 당시의 쌀 생산량이나 생활수준을 생각하면 일반 서민층에서 접근할 수 있는 술이 아니라는 것을 짐작할 수 있다. 사대부나 부유층의 술이라는 것이 분명해진다. 둘째, 조선 초기, 즉 600년 전에 이미 저온장기발효를 위한 양주시기로 음력 정월이 선호되었다는 것을 알 수 있고, 단양주법의 서양 포도주나 맥주와는 달리 고금주품을 위한 삼양주법의 양주기술이 확립되었다는 사실을 확인할 수 있다. 셋째, 당시에 '삼해주' 주방문이 3가지가 존재했다는 사실을 확인할 수 있다. 「Sangayorok (山家要錄)」에 “이 밖에 두 가지 방법이 있으나 대동소이하다(此外又有二法 大同小異).”고 한 사실과 관련하여, 한 가지 쌀을 사용하면서도 가공방법을 달리함으로써, 알코올도수는 물론이고 맛과 색깔, 특히 향취가 다른 술을 얻고자 한 지혜를 엿볼 수 있다(Han ed. 「Sangayorok

(山家要錄)」2007).

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 '삼해주'를 죽(범벅)과 백설기(죽), 고두밥(진고두밥)으로 빚는 「Suunjabbang (需雲雜方)」과 「Hongssijubangmun (홍씨주방문)」의 '삼해주' 주방문과 비교하면 원료의 비율이 약간 다를 뿐 그 방법은 매우 유사하여 별다른 특징을 찾기는 어렵다는 것을 알 수 있다.

④ '별향주'는 한글본 고문헌인 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본)과 「Jubang (주방)」(임용기소장본, 1827), 「Jusigbang (주식방)」(고대규곤요람)에 수록되어 있는 주품 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 '별향주'는 “白米一斗四斗二會(乙/式)百洗作末(爲/ ㅎ여)쌀혼물셔말의죽꾸어麵末二升四合眞末八合섯거너허五六日 만지는後白米四斗五升百洗(爲/ ㅎ여)너게셔쌀혼물六斗 끝나츠와맛술섯거너허너은후쓰디드리오디말고청주다쓴후白米三升四合百洗作末(?/ ㅎ여)쌀혼물동희반의죽꾸어치와국말一升섯거분술의부어五六日 만의 쓰다가거의 진ㅎ거든이리ㅎ기틀네번만ㅎ고다섯번지드리오라.”고 하여 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본)과 주원료의 비율은 다르지만 술빚는 법에서 동일한 방법으로 이루어진다는 것을 알 수 있다. 다만, 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 '별향주'는 덧술 용 쌀을 5-6일간 불렀다가 사용함으로써, 덧술의 발효를 억제시켜 잔당이 많은 데서 오는 단향의 감미롭고 향기로운 술을 얻고자 한 주방문이라는 것을 알 수 있다.

⑤ '호산춘(壺山春)'이라는 주품명은 춘주류에서 보듯 세 차례에 걸쳐 술을 빚는 삼양주법(三釀酒法)에서 나타나는 양주과정의 특징과 함께 특정한 지명(地名)에서 유래했다는 것이 정설이다. 전라북도의 익산지방의 여산면을 옛날에는 '호산(壺山)'이라고 했는데, 이 지방의 특주(特酒)로 명성이 높았던 까닭에 옛 지명을 따서 '호산춘'이라고 지칭하게 되었다는 것이 그 유래이다. '호산춘(壺山春)'에 대한 주방문을 수록하고 있는 조선시대 양주(釀酒) 관련 문헌으로 「Gamjeojongsigbeob (감저종식법)」(유증립, 1766)을 비롯하여 「Gosasinseo (고사신서)」(서명응, 1771), 「Gosasibijib (고사십이집)」(서명응, 1787년경), 「Gyujungsehwa (규중세화)」, 「Mincheonjibseol (민천집설)」(두암, 1752/1822), 「Bongjeobyolam (봉접요람)」(1800년대 말), 「Sanlimgyeongje (산림경제)」, 「Yangju (양주)」(증주초), 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본), 「Ueumjebang (우음제방)」, 「Eumsigbangmun (음식방문 (飲食方文))」(1880년경), 「Uibanghabpyeon (의방합편 (醫方合編))」, 「Imwonsibyugji (林園十六志)」, 「Joseonmoossangsinsikyoriyebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」, 「Jubang (주방)」(임용기소장본), 「Jusigbang (주식방)」(고대규곤요람), 「Juchan (주찬)」(1800's), 「Hageumjablog (학음잡록 (鶴陰雜錄))」, 「Hangugminsogdaegwan (한국민속대관)」(고려대민속문화연구소, 1985), 「Haedongnongseo (해동농서)」, 「Hongssijubangmun (홍씨주방문)」 등 21종에 30차례나 등장하는 것을 볼 수 있다 (Park 2015). '호산춘(壺山春)'은 조선시대 후기로 접어들면서 삼양주가 아닌, 술 빚는 방법과 과정에서

이양주로 간소화되는 경향을 나타내었다.

「Eumsikjeoljo (飮食節造)」의 ‘호산춘’은 「Sanlimgyeongje (산림경제)」의 ‘호산춘’ 주방문을 베껴 쓴 것으로 생각된다 (National Culture Promotion Association ed. 「Sanlimgyeongje (산림경제)」 1989) 주방문에 ‘열 말 빻으려 하면’이라고 하였는데, 쌀의 양은 9말이므로 밀술의 쌀 양이 1말 5되라야 한다. 그리고 밀술의 물은 찬물 7되, 덧술은 쌀 3말 5되에 대하여 물 5되라고 하였는데, 물의 양을 잘못 기록한 것 같다. 「Eumsikjeoljo (飮食節造)」에 “열말이즈런 하면 아는세나 초 일일 빅미오승백세작말 하여 닝슈七升의 작죽하여 극히척와 국말진말 각 三升섯거 독의너허 첫 술밧흔디 부어듯다가 十三日만의 丕 白米三斗五升 百洗作末 하여 셔 물닷되의 작죽하여 전술밧히 섯그디 누룩너치말고 두번지 밧출호고

丕 十三日만의 白米 五斗百洗 하여 탕슈오두의 골나척와 전술의 버뜨려 항에너허 삼삭만의 쓰되 그독을 벗겨 츄도덤 (도) 아닌디 두면 므시 번치 아니호니라.”고 하여 다소의 차이를 볼 수 있다.

그리고 주로 1800년대에 저술된 문헌으로 「Juchan (주찬)」외 특히 한글 붓글씨본인 「Yangjubang (양주방)」(전수연구소장본)을 비롯하여 「Eumsigbangmun (음식방문 (飮食方文))」, 「Yangju (양주)」(증주초), 「Jubang (주방)」(임용기소장본), 「Jusigbang (주식방)」(고대규곤요람), 「Hongssijubangmun (홍씨주방문)」, 「Bongjeobyolam (봉접요람)」, 「Gyujungsehwa (규중세화)」, 「Ueumjebang (우음제방)」에는 이양주법의 ‘호산춘’을 찾아볼 수 있다. 「Sanlimgyeongje (산림경제)」를 비롯한 여러 문헌에 등장하는 삼양주법은 밀술과 덧술을 범벅

<Table 9> Recipes of wine in 「Eumsikjeoljo」

Alcohol name	Base (Fermentation period/take period)	How to add alcohol (Fermentation period/take period)	How to Add Secondary Liquor (Fermentation period/take period)	
Three-fermented liquor (삼양주)	<i>Baegil ju</i> (Cheongju)	3 <i>doe</i> ¹⁾ of glutinous rice → powder, 3 <i>sabal</i> of water → porridge, 3 <i>doe</i> of yeast powder, 3 <i>doe</i> of flour *Jan. Haeil-Feb. 20th	4 <i>mal</i> ²⁾ of non-glutinous rice, 1 <i>mal</i> of water → <i>Beombeok</i> *until March	5 <i>mal</i> of non-glutinous rice → 1 <i>mal</i> of boiled water → watery, rice cooked hard *early April
	<i>Malgeun byeokhyang ju</i> (Cheongju)	1 <i>mal</i> and 5 <i>doe</i> of non-glutinous rice → powder → steaming, 1 <i>mal</i> 5 <i>doe</i> of glutinous rice, 4 <i>mal</i> of hot water → <i>Beombeok</i> 5 <i>doe</i> of yeast powder, 1 <i>doe</i> and 5 <i>hop</i> ³⁾ of wheat flour *3-7 days	4 <i>mal</i> of non-glutinous rice → powder → steaming, 6 <i>mal</i> of hot water → porridge, 1 <i>doe</i> of yeast powder *3-7 days	4 <i>mal</i> of non-glutinous rice → powder → steaming, 10 <i>mal</i> of boiled water → porridge, *wait for fermentation
	<i>Doen byeokhyang ju</i> (Cheongju)	2 <i>doe</i> of non-glutinous rice → powder, (2 <i>doe</i>) boiled water → <i>Beombeok</i> 7 <i>hop</i> of yeast *2 days	2 <i>doe</i> of non-glutinous rice → powder → <i>Beombeok</i> 5 <i>doe</i> of boiled water, small amount of yeast *2 days	1 <i>mal</i> of glutinous rice, → rice cooked hard *7 days
	<i>Samhae ju</i> (Cheongju)	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice → powder, 3 bottles of boiled water → <i>Beombeok</i> , 1 <i>doe</i> of yeast powder, 1 <i>doe</i> of wheat flour *12 days	7 <i>mal</i> of non-glutinous rice → powder, 21 bottles of boiled water → <i>Beombeok</i> , 5 <i>doe</i> of yeast powder *3 days	7 <i>mal</i> of non-glutinous rice → rice cooked hard + 21 bottles of boiled water *21 days
	<i>Byeolhyang ju</i> (Cheongju)	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice → powder, 3 <i>mal</i> of water → <i>Beombeok</i> , 2 <i>doe</i> and 4 <i>hop</i> of yeast powder, 8 <i>hop</i> of wheat flour *5 days	4 <i>mal</i> and 5 <i>doe</i> of non-glutinous rice → rice cooked hard 6 <i>mal</i> of boiled water *wait for fermentation	3 <i>doe</i> and 4 <i>hop</i> ³⁾ of non-glutinous rice → powder, 1 1/2 <i>dongt</i> ⁴⁾ of boiled water → porridge 1 <i>doe</i> of yeast powder *5-6 days
	<i>Hosanchun</i> (Cheongju)	5 <i>doe</i> of non-glutinous rice → powder, 7 <i>doe</i> of cold water → porridge, 3 <i>doe</i> of yeast powder, 3 <i>doe</i> of white flour *13 days	3 <i>mal</i> and 5 <i>doe</i> of non-glutinous rice → powder, 5 <i>doe</i> of boiled water → porridge *13 days	5 <i>mal</i> of non-glutinous rice → watery rice cooked hard, 5 <i>mal</i> of boiled water *45 days

<Table 9> Recipes of wine in 「Eumsikjeoljo」 (continued)

Alcohol name	Base (Fermentation period/take period)	How to add alcohol (Fermentation period/take period)	How to Add Secondary Liquor (Fermentation period/take period)
<i>Sogokju</i> (Cheongju)	5 <i>doe</i> of non-glutinous rice→ powder, 3 <i>mal</i> of water→porridge, 5 <i>hop</i> of yeast powder, 5 <i>hop</i> of wheat flour *Jan. first <i>haeil</i> , 1 day	3 <i>mal</i> of glutinous rice→ rice cooked hard *Mar.-Apr.	
<i>Sogokju yetbeop</i> (Cheongju)	5 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ powder, 7 <i>mal</i> of hot water→ <i>Beombeok</i> 7 <i>doe</i> of yeast powder *Jan. 15th-Apr. 7th	10 <i>mal</i> of non-glutinous rice, 5 <i>mal</i> of glutinous rice→ watery rice cooked hard, 13 <i>mal</i> of boiled water, 3 <i>doe</i> of yeast powder *early May	
<i>Cheongmyeongju</i> (Cheongju)	1 <i>mal</i> of glutinous rice→powder, boiled water→ <i>Beombeok</i> , 1 <i>doe</i> yeast powder * <i>Cheongmyeong</i> day/ 1 day	2 <i>mal</i> of glutinous rice→ rice cooked hard *40 days	
<i>Cheongmyeongju</i> 2 (Cheongju)	2 <i>mal</i> of glutinous rice→powder, 3-4 bottle of hot water→ <i>Beombeok</i> , 5 <i>hop</i> of yeast powder, 5 <i>hop</i> of wheat flour *wait for fermentation	1 <i>mal</i> of glutinous rice→ rice cooked hard *21 days	
<i>Hailju</i> (Cheongju)	3 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ powder→steaming, 1 <i>doe</i> and 5 <i>hop</i> of hot water→ <i>Beombeok</i> 3 <i>doe</i> of yeast powder *3 days	3 <i>mal</i> of glutinous rice→ rice cooked hard, 6 <i>doe</i> of cold water *21 days	
Double fermented liquor (이양주)			
<i>Hyangonju</i> (Cheongju)	1 <i>doe</i> of non-glutinous rice→ powder→ <i>Gumeongtteok</i> 1 <i>sabal</i> of boiled water, 1 <i>doe</i> of yeast powder *4 days	1 <i>mal</i> of glutinous rice→ rice cooked hard *wait for fermentation	
<i>Hyangonju</i> 2 (Cheongju)	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ powder, 1 <i>mal</i> of boiled water→ <i>Beombeok</i> , 1 <i>doe</i> of yeast powder *5 days	1 <i>mal</i> of glutinous rice→ rice cooked hard *7 days	
<i>Sasiju</i> (Cheongju)	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ powder, 2 <i>mal</i> of boiled water→ <i>Beombeok</i> , 1 <i>doe</i> and 5 <i>hop</i> of yeast powder *3 days	2 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ rice cooked hard, 3 <i>hop</i> of wheat flour *7-14 days	
<i>Hahyangju</i> (Cheongju)	1 <i>doe</i> and 5 <i>hop</i> of glutinous rice→powder, 3 <i>doe</i> of boiled water→ <i>Beombeok</i> , 1 <i>doe</i> and 5 <i>hop</i> of yeast powder *3 days	3 <i>mal</i> of glutinous rice→ rice cooked hard *10 dys	
<i>Okjiju</i> (Yakju)	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ powder→ <i>Sulgitteok</i> 9 <i>doe</i> of boiled water→porridge, 2 <i>doe</i> of yeast, 5 <i>hop</i> of wheat flour *one night	3 <i>doe</i> of glutinous rice→ rice cooked hard, 2 <i>hop</i> of yeast, 2 <i>hop</i> of wheat flour, 5 <i>hop</i> of pine nuts *wait for fermentation	

<Table 9> Recipes of wine in 『Eumsikjeoljo』 (continued)

Alcohol name	Base (Fermentation period/take period)	How to add alcohol (Fermentation period/take period)	How to Add Secondary Liquor (Fermentation period/take period)
<i>Ewhabeop</i> (<i>Takju</i>)	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ powder→ <i>Gumeongtteok</i> , 5 <i>doe</i> of <i>Ehwa</i> yeast powder *when the pear blossoms are about to bloom *May 10th		
<i>Iweolehwaju</i> (<i>Takju</i>)	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ powder→ <i>Gumeongtteok</i> , <i>Ewha</i> yeast powder *when the pear blossoms are about to bloom *wait for fermentation		
<i>Danehwa</i> (<i>Takju</i>)	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ powder→ <i>Gumeongtteok</i> , 3-4 <i>doe</i> of yeast powder *April-May: 4 days *June-July: 3 days		
<i>Gamju</i> (<i>Takju</i>)	1 <i>doe</i> of non-glutinous rice, 5 <i>hop</i> of glutinous rice→rice cooked hard, two fists of yeast powder, 1 <i>jongj</i> of hot water *1 day		
A fermented liquor (단양주)			
<i>Haju</i> (<i>Cheongju</i>)	5 <i>doe</i> of non-glutinous rice→ rice cooked hard, 5 <i>hop</i> of yeast *7 days		
<i>Hapju</i> (<i>Takju</i>)	1 <i>mal</i> of non-glutinous→ rice cooked hard, 7 <i>hop</i> of yeast powder *wait for fermentation		
<i>Jiju</i> (<i>Cheongju</i>)	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice→ rice cooked hard, 3 bottles of water boiled and cooled, 3 <i>hop</i> of yeast powder, 3 <i>hop</i> of wheat flour *wait for fermentation		
<i>Gwahaju</i> (<i>Honyangju</i>)	1 <i>mal</i> of glutinous rice→ rice cooked hard, 1 <i>doe</i> of yeast powder, 10-20 <i>bogja</i> of <i>Soju</i> *wait for fermentation		
<i>Gwahaju 2</i> (<i>Honyangju</i>)	1 <i>mal</i> of glutinous rice→ rice cooked hard 7 <i>hop</i> of yeast powder, 1 bottle of water boiled and cooled, 10 <i>bogja</i> of <i>Soju</i> *wait for fermentation		

<Table 9> Recipes of wine in 「Eumsikjeoljo」 (continued)

Alcohol name	Base (Fermentation period/take period)	How to add alcohol (Fermentation period/take period)	How to Add Secondary Liquor (Fermentation period/take period)
A fermented liquor (단양주)	<i>Jahaju</i> (<i>Honyangju</i>)	1 <i>mal</i> of glutinous rice cooked hard, water of yeast (7 <i>hop</i> of yeast powder+6 <i>bokja</i> of water boiled and cooled), 1 <i>gugja</i> of <i>Soju</i> *14 days	
	<i>Boricheongju</i> (<i>Cheongju</i>)	1 <i>mal</i> of grain of barley→ rice cooked hard, 2-3 <i>hop</i> of wheat flour	
	<i>Boricheongju</i> (<i>Elnwa yeast</i>) (<i>Cheongju</i>)	1 <i>mal</i> of grain of barley→ rice cooked hard, <i>Elnwa</i> yeast powder(2-3 <i>hop</i>)	
	<i>Nokduguk-Sulbeop</i>	1 <i>mal</i> of non-glutinous rice, 2 <i>doe</i> of mung bean yeast *Jan. *21 days	

¹⁾1Doe=1.8L, ²⁾1Mal=18L, ³⁾1Hop=180mL, ⁴⁾1Dongi=18L

으로 하고, 2차 덧술을 고두밥에 끓는 물을 섞어 만든 진고두밥으로 하는 경우와 백설기(흰무리떡)에 끓는 물을 섞어 백설기죽으로 하는 방법 등 크게 두 가지 형태로 뿌리를 내려왔으나, 이양주법으로 간소화되면서 양주기법도 다양하게 나타나는 것을 볼 수 있다(Park 2015).

(2) 이양주

① ‘소곡주(小麴酒)’는 ‘누룩을 적게 넣고 장기간에 걸쳐 술을 익힌다’의 의미를 담고 있는 술이다. 특히 밑술을 죽과 범벅, 백설기(흰무리) 상태로 빚는 이양주와 삼양주가 ‘소곡주’ 양주법의 전형을 이루는데, 시대적으로 가장 앞선 「Sangayorok (山家要錄)」을 비롯하여 조선시대 문헌들에 수록된 ‘소곡주’는 밑술을 쌀가루에 끓는 물을 섞어 설익히는 죽(범벅)이나 반생반숙(半生半熟) 형태의 범벅을 쑤어 차게 식힌 뒤 누룩가루와 밀가루를 섞어 빚고, 고두밥을 찌서 식힌 다음에 밑술과 섞어 덧술을 하는 일반적인 이양주법을 토대로 한다. 이후의 다른 문헌에 등장하는 ‘소곡주’는 이양주법을 따르고 있으며, 쌀의 양 대비 누룩(가루)의 양이 6.66-3.33% 밖에 되지 않는, 극히 적은 양의 누룩을 사용한다는 특징을 찾을 수 있다. 또한 필요에 따라 덧술에도 재차 누룩가루를 섞어 빚기도 하며, 술을 빚는 시기나 양주기법이 특별한 것은 아님을 알 수 있다(Park 2015).

「Eumsikjeoljo (飮食節造)」의 ‘소곡주(별법)’는 밑술은 멥쌀죽, 덧술은 찹쌀고두밥이고, 밑술은 멥쌀 5되에 물 3말과 누룩 5홉, 진말 5홉이 한차례 사용되고, 덧술은 찹쌀 3(4)말로 지은 고두밥만 사용된다. 술 빚는 시기는 정월 첫 돛날(해일)이고 다음날에 덧술을 해 넣는다는 점에서 덧술 빚는 기간에서 현격한 차이를 엿볼 수 있다.

「Eumsikjeoljo (飮食節造)」의 ‘소곡주(옛법)’은 밑술은 멥

쌀 5말로 지은 설기죽, 덧술은 멥쌀 10말과 찹쌀 5말로 지은 고두밥에 끓는 물 13말에 골라서 식은 진고두밥을 사용한다. 누룩은 쌀 대비 5%인 1말로 밑술에 7되, 덧술에 3되가 사용되고, 물은 끓는 물을 사용하는데, 밑술에 7말, 덧술에 13말이 들어간다. 술 빚는 시기는 음력 정월 초순에 빚고, 덧술은 4월 8일 전으로, 소곡주(별법)과는 상이하게 덧술 빚는 간격이 90여일이나 되는 특별한 경우라고 할 수 있으며, 30일 가량 발효 숙성시키는 술이다. 다른 문헌의 ‘소곡주’와는 다름에도 ‘소곡주(옛법)’이라고 한 것을 볼 수 있다.

② ‘청명주(淸明酒)’는 청명일 전후, 또는 곡우를 전후로 밑술을 빚기 시작하여, 도화(桃花) 등 봄철의 꽃이 필 무렵에 마시는 계절주(季節酒)이다. 특별한 주방문이 존재하는 것이 아니라, 지방이나 가문마다 특성을 반영하고, 술을 빚는 사람의 능력과 술을 마시는 사람의 취향에 따라 각기 다른 배합비율과 시술을 동원하여 빚는 세시주(歲時酒)이기도 하다. 비교적 짧은 기간에 걸쳐 발효시키는 술이라는 점에서 그 특징과 의미를 찾을 수 있겠다. 1600년대 말엽의 「Jubangmun (酒方文)」을 비롯한 여러 문헌에 수록된 ‘청명주’는 죽으로 빚는 방법이 7종으로 가장 많고, 범벅으로 빚는 방법이 5종으로 이 두 가지 방법이 주류를 이루고 있다(Park 2015).

「Eumsikjeoljo (飮食節造)」의 ‘청명주’도 청명일에 빚는 술로 이양주이다. 그 과정을 보면 양주법이 매우 독특하다. 밑술은 찹쌀 1말을 가루 내어 끓는 물의 양을 조절하여 맛을 달리하는데, 범벅을 쑤되 무르고 된 정도를 달리하여 사용하고 여기에 먼저 누룩 1되를 넣어 하루를 지낸 후, 덧술은 찹쌀 2말을 2일간 불렀다가 밑술 빚은 다음날 고두밥을 지어 사용하고 40일간 발효와 숙성시키는 방법으로 술빚기가 이루어지는, 특별한 경우에 해당된다. 매우 특별한 경우에 해당한다. 이러한 ‘청명주’ 주방문은 「Eumsikjeoljo (飮食節造)」

가 유일하다.

‘청명주 또 한법’은 흰 찹쌀 2말을 가루로 하여 끓는 물 3-4병으로 범벅을 쑤어 사용하고 누룩은 5홉, 밀가루 5홉을 넣으며, 밀술이 괴어오를 때 체에 걸러 누룩 찌꺼기를 제거한 탁주에 찹쌀 1말로 지은 고두밥을 넣어 빚는데 21일간 발효와 숙성을 거쳐 이루어진다. 앞서의 ‘청명주’와 다른 점은, 밀술의 쌀 양보다 덧술의 쌀 양이 50%이며, 특히 밀술이 쪄 때 걸러서 만든 탁주와 찹쌀고두밥으로 덧술을 해 넣는 방법으로 술맛이 매우 거칠고 독하다. 그리하여 주방문 말미에 “들고 퓌게 흐려흐면 죽밥을 잠간 드스게 들게 흐려흐면 더운 김에 너흐라.”고 한 것을 볼 수 있다. 앞의 청명주와 쌀 양은 동일하나 밀술과 덧술의 비율이 반대인 것을 알 수 있는데, 누룩양이 50%나 줄인 반면 안전발효를 위해 밀술의 발효가 활발할 때 덧술을 하는 방법을 취하고 맛의 균형을 위해 밀가루를 사용하고 있음을 볼 수 있다.

③ 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘하일주’는 “땀쌀 서 말을 백세 작말하여 익게 썬서 더운물 한 되 가웃(5홉)에 말아 차거든 좋은 누룩가루 서 되를 섞어 독에 넣어 사흘 만에 찹쌀 서 말 백세하여 익게 썬 냉수 여섯 되를 뿌려 식히어 전술(밀술)을 내어 버무려 삼칠일(21일) 후 쓰느니라.”고 하여 술 빚는 방법이 매우 독특한 것을 알 수 있다. 밀술은 설기떡을 다시 끓는 물과 섞어 범벅(죽) 형태로 만들어 사용하고, 덧술은 찹쌀고두밥을 냉수를 뿌려서 식히는 방법인데, 덧술법은 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본)의 청명향과 유사한 술로, 밀술의 발효상태가 중요한 양주법이다. 3말의 설기떡을 뜨거운 물 한되 가웃으로 범벅을 만들 수 없기 때문이고, 덧술도 냉수 6되로 3말의 고두밥을 차게 식힐 수도 없다는 점에서 사용되는 물의 단위에 대한 의문점이 대두된다.

여름철 술 빚는 법의 전형적인 특징을 반영하고 있는 주방문을 보면, 절대 다수의 여름철 술에서 밀술은 죽이거나 흰무리떡을 만들어 다시 끓는 물과 섞어서 죽 형태로 빚어 3일 만에 채주하는 방법이 주류를 이루는데, 그 특징은 첫째, 단양주(單釀酒)로서 백설기를 사용하여 술을 빚는다. 둘째, 끓여서 차게 식힌 물에 가루누룩을 풀어 물누룩을 만들어 하루 밤 불려놓았다가 찌꺼기를 제거한 누룩물을 만들어 사용한다. 셋째, 밀가루를 사용하여 잡균의 억제와 함께 적당한 산미(酸味)를 부여해 상쾌한 맛을 부여하기도 한다(Park 2015).

④ 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘향온주’와 ‘(향온주)또 한 법’은 이제까지 알려진 ‘향온주’와는 주원료의 종류나 양, 가공방법, 술 빚는 법에서 매우 상이하다. 특히 밀술 주방문에 “白米一升 百洗作末호야 구무씩 셋 비저 물 혼스발의 살마 식거든 조흔 국말 一升을 고로고로 셋거 쳐 삼던 물을 혼디 버므려 너허 든든이 쓰셔 듯든?”라고 하여 「Imwonsibyugji (林園十六志)」의 이양주법 ‘동정춘(洞庭春)’ 주방문과 동일하고, 주원료의 비율에 있어서는 「Juchan (주찬)」의 이양주법 ‘절주(節酒)’ 주방문과 동일하다는 것을 알 수 있는

데, 덧술에서는 ‘四日만의 粘米 一斗를 百洗호야 돛갓드가 밤지와 썬 식여 전줄을 너허 고로고로 석거 향의 너허 너거든 드리오 물기 유기 범치 말나.’고 하여, 「Eumsikdimibang (飲食知味方)」을 비롯한 여러 문헌에 수록된 ‘하향주(荷香酒)’ 주방문과 동일하다는 것을 알 수 있다.

‘(향온주) 또 한 법’은 “白米一斗百洗作末호야 물 혼말 죽기야츠거든”이라고 하여 밀술에 사용되는 물의 양에 대한 언급은 없으나 본법(향온주) 보다 수월한 방법으로 바뀌었다는 것을 알 수 있다. 즉, 구멍떡 보다는 빚는 과정이 비교적 간단하고 물의 양도 많아졌다는 것을 알 수 있다.

⑤ ‘사시주(四時酒)’는 ‘일 년 열두 달 그 어느 때라도 빚을 수 있는 술’이라는 뜻에서 유래한 주품명인데, 「Sangayorok (山家要錄)」을 비롯하여 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본)과 「Yangjujib (양주집)」, 「Eumsikdimibang (飲食知味方)」 등의 4종의 문헌에만 술이름과 함께 빚는 방법이 수록되어 있는 것으로 미루어, 대중화 되지는 못했던 것으로 짐작된다. 「Sangayorok (山家要錄)」을 비롯 「Eumsikdimibang (飲食知味方)」과 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본), 「Yangjujib (양주집)」에 수록된 ‘사시주’의 주방문에서 알 수 있는 공통점은 덧술의 쌀 양에 비하여 밀술의 쌀 양이 비교적 많은 편에 속한다. 또 술을 빚기 시작해서 익기까지 10-15일 정도가 소요되는 비교적 속성으로 익히는 술이다. 이와 같은 비법들이 여름철에도 술빚기가 가능하도록 안배가 되었다는 것을 알 수 있다(Park 2015).

이상의 사실에서 여름철에 국한된 양주기법과 사시사철을 가능한 양주기법은 분명하게 차이를 나타내고 있다는 것으로서, 여름철 양주기법은 쌀 양에 비해서 물의 양을 줄이는 한편으로 밀가루를 사용하는 것으로 나타난다. ‘사시주’와 같은 양주법을 통해서 알 수 있는 것은 술을 빚을 때 쌀 양과 물의 양을 동량 내외로 하되, 밀가루나 엿기름가루를 사용하여 당화촉진과 함께 잡균의 오염을 막는 대비책을 강구하고 있다는 사실이다. 이는 양주전문가도 아니었던 우리 선조들이 얼마나 술빚기에 능했는지 조상들의 지혜에 감탄하게 된다.

⑥ ‘하향주(荷香酒)’라는 술이름에서도 알 수 있듯, 술에서 ‘연꽃향기(荷香)가 난다’고 하여 붙여진 이름이다. 전통주는 쌀(곡물)을 주재료로 하여 빚는 발효주로서 ‘하향주’와 같은 주품은 누룩 외에 일체의 첨가물을 사용하지 않는데도 꽃이나 과일향기를 느낄 수가 있어 방향주(芳香酒)로 불리운다. 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘하향주’는 일반적으로 밀술을 구멍떡을 만들어 빚는데, 범벅을 만들어 빚는 과정으로 「Jubangmunjogwabeob (주방문조과법)」의 ‘하향주’ 주방문과 유사하다(Park 2015).

기록에서 찾아 볼 수 있는 ‘하향주’의 특징은, 밀술을 땀쌀로 구멍떡을 빚어 삶거나 시루에 썬 다음, 물을 사용하지 않고 누룩가루만을 섞어 빚는다는 것인데, 문헌에 따라서는 떡을 죽과 같이 풀어서 빚기도 하고, 그대로 식혀서 대충 빚기도 한다. 그런데 덧술은 한결같이 찹쌀을 주재료로 하여

고두밥을 지어 밀술과 섞어 발효시키는데, 문헌에 따라 술을 익히는 기간이 7-31일간으로 현저한 차이가 있다. 덧술의 발효기간이 이렇듯 다른 이유는 술맛과도 관련이 있는데, 발효기간이 길어질수록 독해지고 단맛이 적다는 것이다.

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘하향주’도 “참쌀 한 되 가운 백세 작말하여 죽(범벅)을 쑨 뒤 차게 식기를 기다렸다가, 누룩가루 한 되 가운을 섞고 두었다가 삼일 만에 참쌀 서 말을 백세하여 쌀 한말에 물 한 사발씩 고두밥에 뿌려서 가장 무르익게 찌고 물기 없는 항아리에 담아 안쳐 두었다가 가장 차게 식었거든 그 밀을 고루고루 섞어 버무리되 고두밥이 낱알이 되게 하여 넣어 십 일간 발효시켜서 쓰라.”고 하여 위의 주방문과 차이가 없는데, 다만 ‘고두밥에 뿌려서 가장 무르익게 찌고 물기 없는 항아리에 담아 안쳐 두었다가 가장 차게 식었거든’이라고 하여 고두밥을 식힌 방법에서 차이를 보여 주고 있다 하겠다.

⑦ ‘옥지주(玉脂酒)’는 ‘옥지춘(玉脂春)’으로도 불리는데, ‘백자주(栢子酒, 잣술)’의 한 가지로 생각할 수 있으나, 어떠한 연유로 ‘옥지주’, ‘옥지춘’이라는 주품명을 사용하게 되었는지는 확인할 수 없다. 어떤 문헌이나 기록에서도 ‘옥지주’, ‘옥지춘’과 관련된 언급을 찾지 못하였다. ‘옥지주’에 대한 문헌기록인 「Sangayorok (山家要錄)」과 「Seunglibuanjubangmun (승부리안주방문)」에는 ‘옥지춘’으로, 「Eonseojuchanbang (諺書酒饌方)」(1600s)과 「Yeogjubangmun (歷酒方文)」에는 ‘옥지주’로 수록되어 있는데, 이 네 문헌의 주방문이 동일하다는 것을 알 수 있다. 「Sangayorok (山家要錄)」과 「Eonseojuchanbang (諺書酒饌方)」(1600s)의 ‘옥지주’ 주방문은 덧술에서 누룩과 밀가루가 사용되지 않는 차이가 있을 뿐이다(Park 2015). ‘옥지주’는 잣을 사용함으로써 발효현상에 따른 주품명을 붙이게 된 것이다. 잣을 분쇄하여 술에 사용하게 되면, 발효 중에 잣기름이 주면(酒面)에 넓고 두껍게 뒤덮여 있는 것을 볼 수 있다. 이 잣기름을 옥지(玉脂)라고 하므로 ‘옥지주’라는 주품명의 유래에 관하여 생각해 볼 수 있다.

(3) 단양주

① ‘니화법’은 이화곡과 이를 사용한 ‘이화주(梨花酒)’ 빚는 법을 뜻한다. 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에 3가지 주방문이 등장하는데, 누룩 곧 ‘이화곡(梨花麴)’에 따른 주품명으로, 겨울철인 ‘음력 정월이나 이월’ 또는 ‘배꽃 필 때’ 전용 누룩인 이화곡을 만들고, ‘배꽃이 필 무렵’에 술 빚기를 시작하여 여름철까지 빚어 마시는 술이라는 사실을 확인할 수 있으므로, ‘이화곡을 사용하여 배꽃이 필 때 술을 빚기 시작한다.’고 정의할 수도 있다.

‘이화주’를 수록하고 있는 조선시대 문헌만 35종이 넘는데, 이들 문헌 가운데, ‘이화곡’ 제조시기에 대해 언급하고 있는 문헌은 27종으로, 총 31차례 등장한다. 이들 문헌의 주방문을 중심으로 ‘이화곡’ 빚는 시기를 분석하여 보면, 「Gamjeo-

jongsigbeob (감저종식법)」을 비롯한 17종의 문헌에서 ‘음력 정월 첫 해일’ 또는 ‘음력 정월 상순’, ‘음력 정월 첫 돌날’, ‘정월 보름날’이라고 하였고, 「Sangayorok (山家要錄)」을 비롯한 4종의 문헌에서 ‘음력 이월’, 「Eumsikdimibang (飲食知味方)」 등 6종의 문헌에서 ‘배꽃 필 때’, ‘복숭아꽃 필 때’라고 하였다. 이 밖에 「Onjubeob (蘊酒法)」에는 ‘삼월 상순’과 ‘하절’, 「Yorok (要錄)」의 경우 누룩 빚는 시기에 대한 언급이 없다. 특별히 ‘여름에 빚는 이화주’라고 하여 「Onjubeob (蘊酒法)」에 ‘하절이화주’, 「Eumsikdimibang (음식디미방)」에 ‘이화주법(여름에 빚는 법)’, 「Juchan (酒饌)」에 ‘하절이화주(夏節梨花酒)’, 「Hangugminsogdaegwan (한국민속대관)」의 ‘하절이화주(夏節梨花酒)’라는 주품명의 주방문을 들 수 있다(Park 2015).

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘니화법’은 정월 망일(보름)이 술 빚는 사용되는 전용누룩인 이화곡을 빚는 시기이고, ‘이월 이화주’는 누룩인 이화곡을 빚는 시기가 이월 초 이른 봄이다. ‘니화법’과 ‘이월 이화주’가 다 같이 ‘배꽃 피려 할 때’가 술 빚는 시기인데, 누룩 빚는 법에서는 특별할 것이 없다. 다만 술 빚는 법에서는 ‘누룩가루를 섞어 치댄 술미를 손바닥만 하게 만들어 차게 식은 후 항아리의 가운데가 비게 벌려 안치는’ 방법과 ‘잠깐 차게 식은 떡을 모아 인절미처럼 만든 다음 조금씩 떼어 누룩가루와 섞어 치댄 술미를 항아리에 눌러 담는’ 방법으로 차이가 있다. ‘니화법’과 ‘이월 이화주’의 이화곡은 공히 “땀쌀을 백세하여 담가 밤재워 불렀다가, 가루를 만들어 두 번 내려서 물과 화합하여 쥐어서 단단히 뭉쳐 덩이를 만들되”라고 하여 누룩을 만들 때 “물과 화합하여”라고 되어 있어, 다른 문헌의 이화곡법과는 다르지만, 「Jubangmun (酒方文)」의 기록과 다르지 않다는 것을 알 수 있다.

‘단이화주’는 “차게 식으면 좋은 누룩가루 서 되나 너 되나 섞어 반죽이 물러지도록 많이 치대서 달걀만한 크기로 뜯어서 담아 안치고 위를 찬찬히 눌러 다지고”라고 하여 일반적인 이화주와는 술미를 안치는 방법에서 차이가 있다. “삼 일만에 다나나라, 여러 날이면 맛이 땀나니”라고 하고, “(맛이) 단 후 쓰다가, 향 째 넣어 삶아 내여야 쓰지 않나니”라고 하여 중탕하여 단맛을 유지케 하는 방법을 볼 수 있다는 점에서 술맛이 쓰지 않고 달게 먹는 방법에 주안점이 있다는 것을 알 수 있다.

② ‘감주(甘酒)’는 「Sangayorok (山家要錄)」에 3가지 주방문이 수록된 것을 시작으로, 「Nongjeonghoeyyo (농정회요)」(최한기, 1830년경), 「Sulmandeuneunbeob (술 만드는 법)」(1700s), 「Sieujeonseo (是議全書)」(the late 1800s), 「Yangju (양주)」(중주초), 「Jubangmun (酒方文)」, 「Jubang (주방)」, 「Jusigbang (주식방)」(고대규곤요람, 1800s), 「Jeungbosallimyeongje (增補山林經濟)」(류중립, 1766), 「Chimjubeob (침주법)」, 「Eonseojuchanbang (諺書酒饌方)」(1600s), 「Imwonsibyugji (林園十六志)」(Seo Yoo Goo.

1827), 「Joseonmoossangsinsikyoriyebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」 등 13권의 문헌에 다양한 주방문이 등장한다 (Park 2015). ‘감주’는 어떤 방법으로 빚든지 그 맛에서 감미가 두드러져야 한다는 사실과 함께 비교적 단기간에 걸쳐 양주된다는 공통점을 특징이라고 할 수 있다. 이러한 사실로 미루어 ‘감주’는 갖가지 방법을 동원하여 감미를 높이려는 수단이 동원되며 비교적 찹쌀 중심에 멥쌀을 섞어 사용하기도 한다. 「Sangayorok (山家要錄)」 등 고문헌에 수록된 전통적인 감주류는 단양주 8종과 2양주 10종인데, 「Sangayorok (山家要錄)」과 「Sieuijeonseo (是議全書)」, 「Joseonmoossangsinsikyoriyebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」에서는 주류가 아닌 음료로서 식혜 (食醴) 만드는 법을 볼 수 있다 (Park 2015).

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘감주’는 “白米 一升의 粘米 五合(乙/式) 셋거 밥 지어 더운김의 도흔 누룩 두어좁만 셋거 밥 저을 그릇 브식워 더운물 혼 중춘나 그릇 써서 항의 너코 우회 누룩 썩혀 더운디 만이 덥허두면 너흔 썩 못밋쳐 너느니 먹어보아 너엇거든 누긋시 걸너 놀술/물긋 업시 달여두고 쓰디 노병인과 적업흔 아히게 조흐니라.” 고 적혀있다. 이는 「Sangayorok (山家要錄)」의 ‘감주 우방’과 유사한 주방문을 보여주고 있으나, 원료 비율이 다른 것을 볼 수 있으며, 중탕하여 사용하는 것을 알 수 있다 (Han BR ed. 「Sangayorok (山家要錄)」 2007). 주방문 말미에 “노병인과 적업흔 아히게 조흐니라”고 하여 늙은 병자나 어린이가 체질에 맞으면 좋다고 한 것으로 미루어 알코올도수 보다는 단맛 중심의 술이란 것을 알 수 있다.

이상의 다양한 ‘감주’ 주방문을 통해서 ‘감주’는 주원료의 가공방법에서 그 특징을 찾아볼 수 있다. 즉, 단양주의 경우 주원료를 백설기(흰무리떡)와 죽, 고두밥 등 각기 다른 가공형태로 하여 술을 빚고, 이양주의 경우 밀술은 ‘구멍떡’으로 빚고, 덧술은 고두밥 형태로 하는 공통점을 갖고 있다. 이양주법 감주류 주방문을 수록하고 있는 「Imwonsibyugji (林園十六志)」와 「Nongjeonghoeyyo (농정회요)」, 「Jeungbosallim-gyeongje (增補山林經濟)」, 「Joseonmoossangsinsikyoriyebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」의 주방문이 동일하다. 또 이양주류 중 「Sangayorok (山家要錄)」과 「Eonseojuchanbang (諺書酒饌方)」, 「Chimjubeob (침주법)」의 주방문이 동일하다는 공통점을 띠고 있다. 또한 감주류의 특성상 당화촉진을 통하여 상대적으로 발효를 억제시키려는 노력을 보이고 있음을 알 수 있는데, 당화를 촉진하기 위한 방법으로 ‘엿기름’을 비롯하여 ‘술(청주)’이 이용되기도 한다는 것을 알 수 있다.

③ ‘하주’라는 주품명은 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 기록이 유일한데, 주방문을 분석해 보면 「Jubangmun (酒方文)」의 ‘합주’ 제조법과 거의 같다. 또한 「Yangjujib (양주집)」의 ‘하시주’ 주방문과 유사하고 「Jusikbangmun (주식방문)」의 ‘합주’ 주방문과 유사하다. 그러나 멥쌀을 쓰고 찬물로 고두밥을 씻어 물 없이 빚고, 밀가루와 엿기름이 사용되지 않는다는 점에서 차이가 있다. 따라서 ‘하주’는 여름철에

과 발효를 억제하기 위해 물을 사용하지 않고 빚는 술의 한 가지로 이해해야 옳을 것 같다.

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘하주’ 주방문에 “白米 五升 百洗(爲/여) 므르게 썩 실너 담긴치 춘물을 무흔이 부어 흐워허거든 조석의 (쓰/쓰)다 치 츄거든 누룩 오홉 셋거 물 말고 마즌 그르시 너허 드스디 듯드가 七日 後 물 노하 바타 쓰라.”고 하여 ‘치 츄거든 누룩 오홉 셋거 물 말고 마즌 그르시 너허’라고 한 것을 볼 수 있다.

‘하주’와 유사한 「Jubangmun (酒方文)」의 ‘합주’는 쌀의 종류와 양, 모아(엿기름)의 사용 유무에 따른 차이가 있을 뿐인데, 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에는 ‘합주’ 주방문이 따로 존재한다. 따라서 하주를 합주의 한 종류로 인식하기에는 무리가 있다.

④ ‘합주(合酒)’의 유래와 관련한 여러 가지 설이 있다. 즉, 소주의 유행에 따라 주독으로 인하여 많은 사람들이 목숨을 잃는 사태가 발생하면서 그 대안으로 소주도 아니고 약주(청주)도 아닌, 중간 형태의 술이라는 것과 여름을 날 수 있는 농순(濃醇)한 술을 얻기 위한 방법, 그리고 청주류의 저장성을 높이기 위하여 숙성시킨 술에 소주를 섞어서 다시 숙성시키는 방법의 ‘과하주’와 ‘송순주’ 등이 ‘합주(合酒)’에 해당한다는 등이다. ‘합주(合酒)’를 수록하고 있는 문헌으로 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본)과 「Eumsigchaeg (음식책)」, 「Joseonmoossangsinsikyoriyebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」, 「Jubangmun (주방문)」, 「Jusikbangmun (주식방문)」 등이 있다 (Park 2015). 문헌마다의 기록이 다르기도 하거니와 술 빚는 법이나 주원료의 배합비율이나 사용방법의 차이가 있다. 이들 문헌 가운데 연대가 가장 오래된 「Jubangmun (酒方文)」의 “멥쌀 5되를 백세하여 불린 쌀을 시루에 안쳐서 고두밥을 익게 찌고, 고두밥이 익었으면 시루 째 떼어 찬물을 무한으로 퍼 부어 고두밥을 차게 식힌다.”고 하고, “고두밥에 누룩가루 5홉을 합하여 술미를 빚는다. 술미를 술독에 담아 안쳐서 더운 곳에서 발효시키는데, 술이 익었으면 물을 섞고 체에 걸러 탁주를 거른다.”고 한 ‘합주’를 원형으로 보는 것이 옳을 것으로 생각된다.

「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본)의 ‘합주’ 주방문은 주원료의 배합비율은 다르나 술 빚는 법이 「Jubangmun (酒方文)」과 유사하고, 「Joseonmoossangsinsikyoriyebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」의 ‘합주(合酒)’는 「Jubangmun (酒方文)」과 동일하기 때문이다. 그런데 「Jusikbangmun (주식방문)」의 ‘합주’는 앞의 문헌들과는 달리 ‘석임’이 사용되고, 끓는 물(또는 끓여서 식힌 물)이 사용되고, 고두밥도 냉수로 식히지 않는다는 점에서 차이가 많다고 할 수 있겠으나 술 빚는 과정으로 보면 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본)의 ‘합주’ 주방문에 보다 가깝다고 할 수 있겠다.

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘합주’ 주방문도 “白米 一斗 百洗(爲/여) 가 로밤 와 누룩 七合 너허 너거든 쓰라 물긋 일금고 점미로 비즈면 더 조흐니라.”고 하여 「Jubangmun (酒

方文)의 ‘합주’와 유사하다는 것을 알 수 있다.

이상의 ‘합주(合酒)’ 주방문에서 알 수 있는 사실은, ‘합주(合酒)’는 고두밥을 지어 찬물로 냉각시키는 방법을 통해 매운맛이 강한 술을 얻고, 누룩과 섞어 발효시킨 후에 술이 익으면 물을 쳐가면서 탁주를 거른다는 사실을 특징으로 생각할 수 있으며, 특히 술을 거르는 과정에서 물의 양에 따라 알코올도수와 맛, 술 색깔까지도 원하는 바에 맞춰서 마시는 술로 이해할 수 있다.

⑤ ‘지주’는 맛좋은 술이라는 의미를 갖고 있는데, 단양주법과 이양주법, 삼양주법 등 다양한 방법이 등장한다. 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘지주’와 같은 단양주법은 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본의 ‘충충지주’, 「Onjubeob (蘊酒法)」의 ‘지주’, 「Sulmandeuneunbeob (술 만드는 법)」(1700s)의 ‘여름디주’를 들 수 있다. 「Yangjubang (양주방)」(전수연소장본)의 ‘지주’는 물 3사발에 누룩가루 1되 5홉을 섞어 만든 물누룩에 멥쌀 1말을 작말하여 흰무리를 찌서 술미를 빚음으로써 감칠맛이 뛰어난 술이고, 「Sulmandeuneunbeob (술 만드는 법)」의 ‘여름디주’는 물 1말과 쌀 1말로 설기떡을 만들어 사용하는데, 발효제인 누룩은 3-4홉 뿐이라는 데서 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘지주’ 방문은 「Sulmandeuneunbeob (술만드는법)」(1700s)과 유사하다는 것을 알 수 있다. 다만, 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘지주’는 단양주임에도 밀가루가 사용되고, 설기떡이 아닌 고두밥을 사용한다는 점에서 「Sulmandeuneunbeob (술만드는법)」과는 차이가 있다(Park 2015).

한편 「Sanlimgyeongje (산림경제)」의 ‘지주(地酒)’는 쌀 1말로 지은 고두밥에 대하여 누룩 3되와 술잎 1되를 사용할 뿐 거의 물을 사용하지 않는 대신 술독을 땅에 묻어 발효시키는 양주법을 나타내고 있는데(National Culture Promotion Association ed. 「Sanlimgyeongje (山林經濟)」1989), 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에서는 술잎을 땅속에 묻어 항아리의 받침과 덮개용으로 쓰이는 등 사용방법이 다르다는 점에서 ‘지주’의 다양한 해석을 가능케 한다.

⑥ ‘과하주(過夏酒)’는 술을 빚을 때 쌀 등의 곡식과 누룩, 물을 주원료로 발효시킨 술에 별도로 빚어 증류한 소주를 넣거나, 처음부터 소주를 함께 사용하여 재차 발효, 숙성시킨 후 필요에 따라 청주나 탁주로 여과하여 즐기는데, 발효주에 비해 그 향과 맛이 진하며 “여름철이라도 상온에 두어도 변하지 않는다.”고 하여 ‘과하주’라는 명칭을 부여하게 되었다.

‘과하주’의 주방문을 기록한 문헌은 「Gosachalyo (고사촬요)」(어숙권, 1554/1613)가 최초인데, 이후 「Ganbongyuhabchongseo (간본규합총서)」(빙허각 이씨 원찬, 1869)를 비롯하여 「Gamjeojongsigbeob (감저종식법)」, 「Goryodaegyuhabchongseo (고려대규합총서 (異本))」(1800년대 초엽), 「Gosasinseo (고사신서)」, 「Gosasibijib (고사십이집)」, 「Gyujungsehwa (규중세화)」, 「Gyuhabchongseo (閩閣叢書)」, 「Nongjeonghoeyyo (농정회요)」, 「Mincheonjibseol (민천집

설)」, 「Bogamlog (보감록)」, 「Buinpilji (부인필지)」(빙허각이씨, 1915), 「Sanlimgyeongje (산림경제)」, 「Sanlimgyeongjechalyo (山林經濟撮要)」(1800년대 중엽), 「Sulbang (술방)」, 「Sulbijneunbeob (술빚는법)」(1800년대 말엽), 「Seunbbulianjubangmun (승부리안주방문)」, 「Sieuijeonseo (是議全書)」, 「Yangju (양주)」, 「Yangjubang (양주방)」(1837/1800년대말엽, 전라도지방), 「Yangjubang (釀酒方)」(1700년대 후기, 전수현 소장본), 「Yeogjubangmun (역주방문)」, 「Onjubeob (蘊酒法)」, 「Eumsikdimibang (음식디미방)」, 「Eumsikbo (飲食譜)」, 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」, 「Imwonsibyugji (林園十六志)」, 「Joseongyusaegsajeon (조선고유색사전)」, 「Joseonmoossangsinsikyorijebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」, 「Jubang (酒方)」(1800년대 초엽), 「Jubangmun (주방문)」, 「Jubangmuncho (주방문초)」, 「Jusigbang (酒食方)」(1896), 「Jusigsieui (酒食是儀)」(1800년대 후반), 「Juchan (주찬)」, 「Jeungbosallimgyeongje (增補山林經濟)」(류중림, 1766), 「Chisangyolam (治生要覽)」(1691), 「Hangugminsogdaegwan (한국민속대관)」, 「Haedongnongseo (해동농서)」, 「Hongssijubangmun (홍씨주방문)」 등 39종의 문헌에 66차례나 수록되어 있는 것을 볼 수 있다 (Park 2015).

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘과하주’는 「Sanlimgyeongje (산림경제)」와 「Gamjeojongsigbeob (감저종식법)」 등의 ‘과하주 일방’, 「Nongjeonghoeyyo (農政會要)」의 ‘과하주 우방’과 유사하다는 것을 알 수 있다. 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘과하주 또 한 법’은 “참쌀 한 말을 백세하여 물에 담가 불렀다가, 익게 찌고 매우 차게 식은 후에 누룩가루 칠홉 고루 섞어 놓고, 끓여 식힌 물 한 병을 부어 고두밥 덩이를 낱알이 풀어 (항아리에) 담아 안치고 술이 권 후에 소주를 되게 내려서 (쌀)한 말에 (소주)열 복자씩 부어라.”고 하여 다른 문헌에서는 찾아보기 힘든 주방문이다. ‘과하주 또 한법’과 같은 비율의 주방문은 끓여서 식힌 물에 누룩가루를 섞어 수곡을 만들어 사용하는 것이 일반적인 ‘과하주’ 주방문인데 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘과하주 또 한 법’은 수곡을 사용하는 방법이 아니라는 점에서 고유성을 발견할 수 있다. 특히 주방문 말미에 “소주가 독할수록 좋고 자소주(홍주)도 해롭지 않다.”거나, “술이 권 후에 소주를 되게 내려서 (쌀)한 말에 (소주)열 복자씩 부어라.”고 하여 다른 문헌의 일반 과하주 주방문에서는 ‘중품소주’를 사용하고 있는 것과는 상이하다.

⑦ 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘자하주’는 ‘과하주’ 제조법으로 생각된다. 「Jeungbosallimgyeongje (增補山林經濟)」의 ‘과하주 우방’, 「Juchan (주찬)」의 ‘과하주’, 「Jubang (주방)」의 ‘과하주방문’, 「Joseonmoossangsinsikyorijebeop (朝鮮無雙新式料理製法)」의 ‘우 (又) 과하주’, 「Imwonsibyugji (林園十六志)」의 ‘과하주 우방’, 「Eumsikbo (飲食譜)」(the early 1700s)의 ‘과하주법’, 「Onjubeob (蘊酒法)」의 ‘과하주’, 「Sulbang (술방)」의 과하주 또 한 법, 「Sanlimgyeongje-

chwalyo (산림경제촬요)」의 ‘과하주법’, 「Nongjeonghoeoyo (농정회요)」의 ‘과하주우방’과 동일한 양주법을 보여주고 있기 때문이다. 다만 소주의 사용량이 다른 ‘과하주’ 보다 소량을 사용한다는 점에서 차이가 난다는 것을 알 수 있다 (Park 2015).

특히 「Nongjeonghoeoyo (農政會要)」의 ‘과하주 우방’, 「Bogamlog (보감록)」의 ‘과하주 (우방)’, 「Sanlimgyeongjechalyo (산림경제촬요)」의 ‘과하주법’, 「Sulbang (술방)」의 ‘과하주 또 한 법’, 「Eumsikbo (飲食譜)」의 ‘과하주법’에서 보듯이 술미를 버무릴 때 소주를 소량 사용하고, 술미를 항아리에 다 안치고 나서 다시 소주 붓지 않는다는 점에서 ‘자하주’의 고유성을 알 수 있다. 이러한 예는 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에서만 목격된다. 결국 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘자하주’는 ‘과하주’의 한 종류라는 것을 알 수 있으며, ‘과하주(하주)’의 오기(誤記)로도 볼 수도 있다. 다만 이제까지 알려진 ‘과하주’의 주방문과는 다르게, 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘자하주’는 ‘과하주’의 특징인 소주의 투입시기와 사용량에서 여느 ‘과하주’와는 다른 점에 주목할 때, 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘자하주’는 발효를 억지시켜 농단 상태의 단맛이 강한 발효주를 얻고자 한 주방문이라는 점에서 그 차이를 발견하게 된다.

⑧ ‘보리청주’는 쌀보리로 빚는 술이다. 쌀보리를 사용한 주품명으로 ‘모미주’ 또는 ‘모주’, ‘추모주’, ‘모미소주’ 등이 있는데, ‘모미주’를 수록하고 있는 이들 문헌은 「Sangayorok (山家要錄)」(1450년경)이 최초의 기록인데, 한문본이 4종이고, 「Eonseojuchanbang (諺書酒饌方)」등 한글본이 6종인데, 「Sangayorok (山家要錄)」에 ‘牟米酒’, 「Sulbang (술방)」에 ‘가을보리술 또 한 법’, 「Eonseojuchanbang (諺書酒饌方)」에 ‘모미주’, 「Jubangmun (주방문)」에 ‘보리주 (酒)’, 「Yang-jujib (양주집)」에 ‘牟米酒’, 「Chimjubeob (침주법)」에 ‘보리주법’, 「Nongjeonghoeoyo (農政會要)」에 ‘米酒法’, 「Imwon-sibyugji (林園十六志)」와 「Jeungbosallingyeongje (增補山林經濟)」에 ‘모미소주방 (米燒酒方)’, ‘모미로주법 (米露酒法)’, 「Jusigbang (주식방)」(고대규곤요람)에 ‘보리술법’ 등 10개 문헌에 13가지 주방문이 등장한다. 특히 「Sulbang (술방)」에 ‘가을보리술 또 한 법’이라고 하였으나, ‘추모주’가 아닌, ‘모미주’ 주방문과 동일한 것을 알 수 있으며, 증류하여 소주를 만들어도 좋다고 한 것을 엿볼 수 있다. 이들 문헌에서 한 가지 공통적인 사실을 발견할 수 있다. 즉 9개 문헌 속의 10가지 주방문 가운데, 주원료를 비롯하여 누룩과 물의 양을 구체적으로 밝혀 놓은 문헌이 단 한 가지도 없다는 것이다(Park 2015).

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘보리청주’ 주방문은 “도흔 쫄보리 훔말 밥 지어 막 너울만 흐거든 퍼 춘물의 덩가 물 2리 우려 三日만의 건져 베틀 말녀여 드시 쓸허 술 비즐 제 물의 잠만 써서서 다시 써 훔말의 진말 두셔혹시 너허 네스술 빚드시 비즈면 보리니도 업고 드리오면 청주 마시

나 스스술 마시니라 또 써서 밥 지어 니화주누룩 셋거 술 비즈면 빚도 희고 드니라.”고 하였는데, 「Eonseojuchanbang (諺書酒饌方)」의 ‘모미주’ 주방문과 유사하다. 「Eonseojuchanbang (諺書酒饌方)」에 “보리쌀을 밥 지어 너거든 물에 덩가 사흘만에 건져 베틀 2리 몰로여고 터슬허 겁질이 다 버서디거든 니쌀 술 빚는 법대로 술을 비즈면 그 마시 니술과 분변티 몰흐느니라.”고 하여 주방문에 누룩과 물의 양이 빠져 있으나, ‘예사술 빚듯이 한다’고 하였으므로 누룩은 밀가루와 같은 양이 사용되었을 것으로 생각된다. 주방문 말미에 “보리냄새도 없고 거르면 청주맛이 나고 사사술맛이 난다.”고 하고, “분별하지 못하느니라.”고 하였다.

‘보리청주’를 비롯하여 ‘모미주’, ‘보리소주’ 또는 ‘모미소주’ 등 보리와 보리쌀을 주원료로 하는 주방문의 공통점은 다 같이 보리쌀을 오랫동안 불려서 부식시킨 후, 여러 가지 형태로 만들어 술을 빚는다는 점이다. 발효가 일어나는 즉시 거르거나 채주하여 마신다는 점에서 술을 빚는 사람의 솜씨나 멍쌀의 혼합 여부에 따라서 약간씩 방문이나 재료량의 변화와 가공방법의 차이를 나타낸다고 할 수 있을 것 같다.

⑨ 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘녹두누룩으로 술빚법’은 이 책 맨 앞부분에 ‘菘豆作法 (녹두작곡법)’에 추가 하는 내용으로 볼 수 있겠다. “菘豆一斗 去皮 蒸熟 粘米一升 作末 同搗 作曲 如楔子大 以綿絲貫之懸于壁中 以待自乾 作酒時 斗米入曲 二升(녹두 1말을 거피하여 푹 찌서 찹쌀 1되를 가루를 내어 함께 찼어서 누룩을 만든다. 탕자 크기로 만들어 무명실에 꿰어 벽에 걸어두고 마를 때까지 기다린다. 술을 빚을 때는 쌀 1말에 누룩 2되 넣는다)”, “정월의 상항의 물기 업시 흐야 너허 든돈이 봉흐야 춘더 듯드 2 삼칠 후 먹으면 돌고 땀고 향기로오니라(정월에 좋은 향아리를 물기 없이 하여 넣어(녹두누룩으로 빚은 술을 담아 안치고) 단단히 봉하여 찬 곳에 두었다가, 삼칠일(21일) 후에 채주하여 마시면 달고 맵고 향기롭다.)”고 하여 구체적인 술 빚는 법이 생략되어 있다.

이상에서 살펴 본 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에 나타난 주품명과 술빚는 법은 다양성을 통해서 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」 수록 주품명과 주방문은 철저하게 가문 비법으로 자리 잡은 기록의 산물이라는 근거를 찾을 수 있었다.

「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 주방문 가운데 가장 특징적인 것은, 구멍떡으로 빚는 술의 경우 4회 등장하는데, 이 가운데 단양주법의 이화주류(이화법, 이월 이화주, 단 이화주) 3종에 집중되어 있고, 중앙주에서는 이양주인 ‘향온주’ 1종 뿐이다. 특히 다른 문헌의 ‘하향주’의 경우 밀술을 ‘구멍떡’으로 빚는 것이 일반적이는데, 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」의 ‘하향주’는 밀술을 범벅으로 빚는다는 사실에서도 「Eumsikjeoljo (飲食節造)」에 수록된 주방문의 특징을 살필 수 있다.

범벅 다음으로 빈도수가 높은 방법이 고두밥으로 빚는 술인데, 전체 29종 가운데 9종(31%)을 차지한다. 고두밥으로 빚는 술은 단양주(과하주, 과하주 또 한 법, 감주, 하주, 합주,

보리청주, 보리청주(이화국), 지주, 자하주)에 집중되어 있으며, 이러한 예는 다른 문헌에서는 자주 목격되지 않는다.

이외 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 주방문에 나타나는 특징으로, 단양주에서 찹쌀을 사용한 경우 3종(과하주, 과하주 또 한 법, 자하주)이 있다. 이양주에서 덧술을 멥쌀고두밥으로 하는 경우는, 사시주 1종으로 다른 문헌에 비교하였을 때 상대적으로 낮은 비율로 나타나고 있다. 이양주에서 덧술을 멥쌀과 찹쌀을 섞어 쓰고 진고두밥으로 하는 경우 1종(소곡주 옛법)이 있다. 삼양주에서 덧술을 진고두밥으로 하는 경우 2종(백일주, 호산춘), 삼양주에서 멥쌀을 3차례 사용한 경우 3종(삼해주, 별향주, 호산춘)으로 다양한 양주법을 나타내고 있다. 이것은 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」의 주품들이 철저하게 필요에 따른 목적과 용도에 의해 선택되고 전승과정에서 오랜 양주경험을 통해 변화를 거듭하면서 가문비법의 주방문으로 정착되었다는 술임을 알 수 있다.

IV. 요약 및 결론

「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」는 안동 고성이씨(固城李氏) 임청각(臨淸閣) 후예인 이재업(李在業)이 소장하고 있던 선대 이정룡(李庭龍, 1798-1871)이 1865년(乙丑年, 을축년) 윤 5월 25일(음력)에 집필한 한글필사체의 고 조리서로서 이 집안의 내림음식의 조리법을 후대에 남기고자 정리하여 기록한 책으로 볼 수 있다. 집필한 연월일과 저자와 가문을 알 수 있는 고 조리서 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에 수록된 내용을 현대어로 번역하고 그 조리법의 내용을 1800년대의 다른 조리서의 음식법과 참고하여 비교하면서 분석하여 1800년대의 안동지역의 반가 음식문화를 살펴보았다.

첫째, 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」는 남성에 의해 기록된 조리서로서 음식명과 재료, 단위 등에서 한자로 표기한 부분이 많으며 한문체의 한글 표기법도 많이 등장한다.

둘째, 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」 수록된 음식법은 총 46종으로, 한과류가 10종, 떡류가 4종, 연병류가 3종, 찬물류가 19종, 김치류가 6종, 장이 2종, 초가 2종을 기록하고 있다. 수록된 술의 종류는 총 21종류며 29주방문을 기록하고 있다.

셋째, 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에 수록된 음식법에는 고추를 사용한 음식이 없다. 이는 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」는 당시의 음식법을 기록하기보다 선대로부터 전승되어온 가문의 독특한 음식법을 기록하여 전하는 데 목적이 있었을 것으로 가정한다면 1800년대 이전의 음식법을 알 수 있는 조리서로서의 가치가 있다고 생각할 수 있다.

넷째, 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」는 「*Gyuhabchongseo* (閩閣叢書)」 등 동시대의 조리서의 음식법과 유사한 점이 많았으며, 특히 노가재공택 「*Jusikbangmun* (주식방문)」과는 서로 베껴 쓴 듯 한 같은 내용이 다수 있어 앞으로 더욱 자세하게 비교 연구하여 1800년대 음식 조리법의 실체를 밝힐 수 있는 기회가 있기를 기대한다.

다섯째, 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」 수록된 주방문을 살펴 보면 양주횃수에서 비교적 고른 분포를 나타내고 있다. 단양주는 9주품 13종으로 이화법, 이월이화주, 단이화주, 과하주, 과하주 또 한법, 감주, 하주, 합주, 보리청주, 보리청주/이화곡법, 지주, 자하주, 녹두누룩으로 술 빛는 법 등이 수록되어 있다. 이양주는 7주품 10종으로 소곡주, 소곡주 옛법, 하향주, 청명주, 청명주 또 한법, 향온주, 향온주 또 한법, 옥지주, 사시주, 하향주 등이 수록되어 있다. 삼양주는 5주품 6종으로 백일주, 묽은 벽향주, 된 벽향주, 삼해주, 별향주, 호산춘 등이 수록되어 있다.

여섯째, 21주품 29종의 주방문 가운데 청주류는 백일주, 삼해주, 소곡주 2종, 청명주 2종, 하일주, 벽향주 2종, 향온주 2종, 사시주, 하향주, 별향주, 하주, 보리청주 2종, 지주, 호산춘 등 19종으로 가장 높은 비율을 차지하는데, 이 가운데, 삼양주 6종, 이양주 11종, 단양주 2종이다. 탁주류는 이화주 3종, 합주, 감주 등 5종으로 단양주류에 한정되어 있다.

일곱째, 「*Eumsikjeoljo* (飲食節造)」에 수록된 주품명과 주방문의 내용을 분석한 결과 철저하게 독특한 가문비법의 주방문을 기록한 것임을 알 수 있었다.

저자정보

한복려(공중음식문화재단, 이사장, 0000-0001-9541-0587)
박록담(한국전통주연구소, 소장, 0000-0002-9721-9433)
김귀영(공중음식문화재단, 연구교수, 0000-0002-4852-3615)

감사의 글

본 연구는 2021년 재단법인 공중음식문화재단 음식문화학술연구사업의 지원을 받아 수행하였습니다.

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

References

- Ann YG, Moon YJ. 2015. A Study on Traditional *Jeupjang* (Succulent Jang). *Korean J. Food. Nutr.* 28(5):835-848
- Binghugak Lee (憑虛閣 李氏). 1809. 「*Gyuhapchongseo* (閩閣叢書)」. In: Jung YW. editor. 1975. Bojinje Co., Kyounggido. Korea. pp 33-39
- Cha GH. 2016 Comparative Analysis of Contents of *Nogajae's* 「*Jusikbangmun*」 and Its Different Version. *J. Korean Soc. Food Cult.* 31(4):269-285
- Han BR, Kim GY. 2020. A Literature Study on the *Jang* (Fermented Soybean Sauce) in the First Half of the *Joseon* Dynasty. *J. Korean Soc. Food Cult.* 35(1):1-13

- Han HS, Hwang HS, Lee HG. 1957. 「*Ijogungeongyolitonggo* (李朝宮庭料理通考)」. Hagchongsa. Seoul. p 182
- Hong MS(洪萬選). 「*Sanlimgyeongje* (山林經濟)」 In: National Culture Promotion Association ed. 1989. Minmungo Co. Seoul. Korea. pp. 243, 247
- Jang GH (張桂香). 1670s. 「*Umsikdimibang* (飲食知味方)」. Korea
- Jeon SU(全循義). 1450s. 「*Sangayorok* (山家要錄)」. In: Han BR. editor. 2007. Institute of Korean Royal Cuisine Publishers. Seoul. Korea.
- Jeong GJ, Park YM, Jang SY, Cho EH, Lee JM. 2010. 「*Hanguguijontongbyeonggwa* (한국의 전통병과)」. Gyomunsa Co. Kyounggido. Korea. pp 57, 225-235
- 「*Jusikbangmun* (주식방문)」. 1800's. The Academy of Korean Studies Microfilm Director
- Kim Y(金緜). 1540s. 「*Suunjabbang* (需雲雜方)」. In: Kim CS editor. 2015. Gulhagari publishers. Kyounggido. Korea.
- Lee JY, Lee HJ, An GN. 2020. 「Annotation *Eumsikjeoljo* (주해 음식절조)」. pp 3-7, 52
- Lee YG. 1924. 「*Chosunmoossangsinsikyoriyebeop* (朝鮮無雙新式料理製法)」. Yeongchangseorim. Seoul. pp 6-26
- Park RD. 2015. Korean Traditional Liquor Recipe (한국의 전통 주주방문). Barum, Seoul, Korea
- 「*Sieuijeonseo* (是議全書)」. the late 1800s. In: Lee HJ, Cho SH, Jung RK, Kim HS, Ryu AR, Choi YG, Kim EM, Back SE, Won SI, Kim SH, Cha GH, Back HN editors. 2004. Singwang Publication. Seoul. pp 168-246

Received November 4, 2020; revised December 16, 2020; accepted December 30, 2020