

「蘊酒法」의 調理에 관한 分析的 考察

金貴榮·李盛雨*

상주농업전문대학 농업가정과

*한양대학교 식품영양학과

(1988년 6월 18日 接受)

Analytical Study on the Cooking in "On Zu Bub"

Gwi-Young Kim and Sung-Woo Lee*

Dept. of Agricultural Home Economics, Sangju Agri. Junior College

Dept. of Food and Nutrition, Hanyang University*

(Received June 18, 1988)

Abstract

"On Zu Bub," written in Korean, is the anonymous old cook book. The kinds of cooking food recorded—Wine 44, Nu Ruk 2, Sauce 2, dessert 6, side dish 2 etc.—are fifty-six items in all.

Especially it was written minutely about brewage. The wines such as Sub Wang Mo You Bok Gyung Hyang Zu, Gu Ga Zu, Sin Bang Zu, Bang Se Hyang Zu, Zuhk Sun So Zu, Gye Dang Zu, Sa Mi Zu, Gwa Ha Jul Mi Zu were not found in other old cook books, "Eum Sik Di Mi Bang" and "Zu Bang Moon" and the contents about Gu Gi Za Zu was quoted from Zi Bung You Suhl.

The seasonings used were black pepper, ginger, Chum Cho, Cinnamon, Sugar, ect, but red pepper was not used.

But, we can find "Bingsagua" from this book. First "Bingsagua" has been found in 1789. "On zu Bub" is guess-ed developed in late 1700's.

I. 序 論

「蘊酒法」은 경북 안동군 임하면 친전동 義城 金氏 제 1과 金時雨가 소장하고 있는 자자미상의 순한글체로 된 古調理書로서 1987년에 발굴됐다. 책의 크기가 40×32 cm로서 11매(22面)이며 앞부분은 글자가 분명하고 내용을 알기가 쉬우나 뒷부분은 글자체가 작고 심하게 흘려 썼으며 종이도 몹시 낡아서 알아 볼 수 없는 부분이 많았다.

「蘊酒法」에 쓰여 있는 음식은 총 56項으로 內容別로 보면 술류 44項, 누룩만드는 법 2項,醬 2項, 병과류 6項, 반찬류 2項이고 기타 술에 관한 이야기와 술과 장 아니하는 날이 적혀 있으며 뒷편에 造藥法과 기타 염색·의복 관리방법 등이 적혀 있다.

즉 藥酒類에는 녹피주·정향국령주·청명주·감점주·하

향주·정향주·석향주·구가주·청명불변주·황금주·소국주·열주·신방주·오호주 등 14種이 수록되어 있고, 藥用藥酒類에는 지황주·천문동주·오가피주·소자주·구기주·창출주·안명주·백자주·녹미주 등 9種이, 特殊藥酒類에는 삼해주와 서왕모유옥경향주가, 濁酒類에는 이화주·사질주·방세향주 등이, 燒酒에는 적선소주·소주 많이하는 법·계당주·사미주 등이, 混釀酒에는 과하주와 과하절미주, 異釀酒로서 지주가, 加香酒에는 국하주·송년주·연엽주·백화주 등이, 速成酒에는 급주와 하절삼일주가, 果實酒에는 포도주가 그리고 甘酒에는 감향주와 향감주가 수록되어 있고 누룩 만드는 법으로 이화국법과 조국법이, 장(醬)만드는 법으로 증장과 잡장법이 수록되어 있었다.

병과류에는 연약법·약과법·빙사과·강정·밤다식·두텁단자 등이, 반찬류에는 열구지탕과 기타 반찬류가 수록

되어 있다.

「蘊酒法」에 적혀 있는 調理品 56項중 술은 44項으로 대부분을 차지하고 있다.

II. 調理學의 分析 및 考察

(1) 양조방법의 分析

술을 양조방법에 따라 조리학적으로 分析한 결과는 표 1, 2, 3, 4와 같다.

1. 술류

표 1. 藥酒의 調理學의 分析

재료	藥酒類													
	녹피주	정향구법주	청명주	감점주	하향주	정향주	석향주	구가주	청명불변주	황금주	소극주	말주	신방주	오호주
	명쌀 참쌀 누룩	참쌀(2) 누룩	명쌀 참쌀	명쌀(2) 참쌀(2) 누룩(3)	명쌀 참쌀 누룩(2)	참쌀(2) 누룩	명쌀 참쌀 누룩	명쌀 누룩 참쌀	명쌀 누룩 참쌀	명쌀, 참쌀 누룩 밀가루	명쌀 참쌀 밀가루	명쌀 참쌀 누룩 밀가루	명쌀 참쌀 누룩	명쌀 참쌀 누룩 밀가루
조리 가공법	백세하다 작달하다 섞다(2) 널다	백세하다 취다(2) 널다(2) 세우다	백세하다(2) 작달하다 구멍떡 만들다 취다(2)	백세하다(4) 작달하다(2) 담그다 탕기성취하다(2) 끓구다 구멍떡만들다(2) 취다(3) 세다(1) 치대다	백세하다 작달하다 가리다 취다	백세하다(2) 취다	백세하다 구멍떡만들다 물에 풀다	작달하다 백세하다 취다	백세하다 작달하다	백세하다 작달하다	백세하다 작달하다 취다	백세하다 작달하다	백세하다 작달하다	백세하다 작달하다
가열법	찌다	찌다(2)	삶다	찌다(2) 삶다(2) 탕기다	삶다 찌다	찌다(2)	찌다 끓우다	찌다 삶다	찌다	찌다	찌다	찌다	찌다	찌다
제량단위	말(2) 되 동이	말 되(2)	말 되(2)	말(2) 되(4) 홍 사 말 향 주 적	되(1) 병	되(2) 말 홍	말(2) 되(2) 홍 사 말	말(2) 되(2)	말(2) 되(2)	말 되 홍	말 되(3) 홍(2)	말 되(3)	말 되(2)	말 되(3) 병(2)
조리기구														
제조기간	밑술: 7일	밑술: 21일 덧술: 7일	밑술: 1일 덧술: 14일	밑술: 1일 덧술: 7일	덧술: 3일	밑술: 3일 덧술: 7일	겨울: 7일 봄: 가을 여름: 3일 덧술: 7일	밑술: 3일 덧술: 21일	밑술: 3일	밑술: 3일	밑술: 3일	밑술: 1일 덧술: 7일	덧술: 17일	밑술: 3일 덧술: 3일
제조시기			청명일			여름철			청명일					

(2) 常用藥酒

藥酒의 대부분 어느 정도 발효시킨 밑술(酒母)에 다시 덧술하는 二釀酒이다.¹⁾ 「蘊酒法」의 술 총 44項중 14項의 常用藥酒가 소개되어 있는 바 각각의 특징은 다음과 같다.

녹피주: 「양주방」 「산림경제」 「규합총서」에서도 소개된 술로서 술 빛이 아름답고 맛이 甘烈하다.

정향구법주: 순 참쌀로 빚은 술로서 맛이 香烈하다.

청명주: 청명일에 담그는 술로서 멥쌀가루로 구멍떡 삶아 누룩가루 섞어 밑술 만들고 참쌀로 덧하며 술이 맑고 향기로와 오래도록 불변한다고 한다.

감점주: 3가지 방법이 소개되고 있다. 두가지 방법은 구멍떡 만들어 삶아 밑술 빚고 덧술 한 후 7일간 숙성시키는데 이때 항아리를 써서 뜨겁게 하고 더운 방에서 항아리가 식지 않도록 싸매어 칠일 동안 보온에 유의한다. 또 한가지 방법은 참쌀을 찌고 누룩과 증품소주 더울 때 섞어 뜨거운데 덮어 칠일 둔다. 이 술은 맑

고 꿀같이 달콤한 술로서 물을 타 먹어도 된다.

하향주: 구멍떡 만들어 삶아 밑술 빚으며 누룩을 밑술과 덧술 2차에 걸쳐 넣으며 「酒方文」에서도 이 술이 소개되고 있다.

정향주: 순 참쌀로 빚은 二釀酒로서 다된 술을 짜서 먹는다. 極熱(아주 더울 때)에 빚는 술이다.

석향주: 밑술할 때 멥쌀로 흰죽을 쑤어서 하며, 밑술하는 기간을 겨울은 7일, 춘추는 5일, 여름은 3일로 숙성기간은 7일이며 술맛이 감열하고 기특하다.

구가주: 멥쌀로 구멍떡 만들어 삶아서 물에 풀어 누룩 섞어 밑술하고 참쌀을 써서 덧술하여 21일만에 먹는다. 「음식디미방」 「酒方文」 등 다른 책에는 전혀 나오지 않는 술이름이다.

청명불변주: 청명날 밑술하며 멥쌀가루를 끓는 물에 죽꾸어서 밑술하며, 끓인 물로 밑술 걸러서 덧술한다. 서너달 두어도 변하지 않는다.

황금주: 밑술할 때 밀가루를 부재료로 사용한다.

1) 李盛雨: 韓國食品社會史, 교문사(1984) p238

소곡주 : 누룩을 적게 쓰는 술을 少麴酒라 하는데 여
기서는 밀술과 덧술 두번에 걸쳐 누룩과 밀가루를 쓴
다.

열주 : 밀술할 때 멥쌀가루를 죽꾸어서 누룩가루와
밀가루를 첨가하고 밀술을 체에 바쳐서 덧술한다.

신방주 : 이 술은 「음식디미방」 「양주방」 「酒方文」 등
다른 책에서는 전혀 없는 술이름이며 이 책의 내용에서
도 술이름의 뜻을 짐작할 수 있는 내용이 없다.

오호주 : 「양주방」에도 나와 있는 술이며 멥쌀가루로
의이 썬어 누룩가루 밀가루 섞어 밀술 빚으며 찹쌀가루
죽꾸어 덧술하며, 밀술하는데 3일 덧술하는데 3일 정도
전체 일주일쯤 걸린다.

(3) 藥用藥酒

藥材를 복용하기 위하여 민자약주를 빚을 때 약재를
넣거나, 민자약주에 약재를 넣어 약의 성분을 술에 우
러내거나 한 것을 藥用藥酒라 한다.²⁾ 「蘊酒法」에는 9
項의 약용약주가 소개되고 있는데 약효가 자세히 기록
되어 있다.

지황주 : 약효-낮빛을 좋게 한다.

천문동주 : 천문동즙을 사용하고, 밀가루 누룩을 쓴
다. 약효-몸에 유익하다.

오가피주 : 삼사월에 오가피 준비하여 두고 주머니에
넣어 독일에 넣고 술을 빚는다. 약효-공심에 양대로 먹
으면 풍증과 저리는 증세 고친다. 무자(無子)하고 단명
한 사람이 먹으면 좋다.

소자주 : 차조기씨를 볶아 생김주머니에 넣어 청주에
담구어 우리어 내어 먹는다. 약효-살찌고 연장(延長)하
고 오장을 보익하고 가슴에 끼인 기운이 시원하고 신기
하게 낫고 담도 없어진다.

구기자주 : 이 방법을 「芝峰類說(1613)」에서 인용했
음을 밝혔다. 봄·여름·가을·겨울철에 따라 빚는 방
법을 각각 소개했다. 봄에는 구기자 뿌리를 청주에 담
근다. 여름에는 구기자 잎을 청주에 담근다. 가을에는
구기자 꽃을 일두주에 담근다. 겨울에는 구기자 열매를
일두주에 담근다. 새벽에 먹고 반주로 하지 말라고 한
다. 약효-삼십일 먹으면 몸이 가볍고 기운이 나고, 백
일 먹으면 용안이 충언(沖年)하고 백발이 환흑(還黑)
하고 박치가 갱생하며 지상선이 된다.

창출주 : 해동유수에 창출 우려서 그 물에 술 빚는
다. 이 술 먹을 때 복숭아, 자주, 조개, 청어젓 금한
다. 약효-백병이 없고 장수하고 늙지 않는다.

안명주 : 도라지를 멥쌀가루와 같이 찌서 술 빚는다.
약효-허약한 사람이 충실하고 눈 밝고 흉년에 좋다.

백자주 : 3가지 방법이 소개되고 있다. ① 피백자를
작말(作末)하여 물에 타 모시 형겅에 걸러 그 물을 넣
어 술 빚는다. ② 피백자를 멥쌀가루와 함께 죽꾸어 술
빚는다. ③ 실백자 갈아서 모시에 걸러 청주에 탄다.
약효가 나와 있지 않다.

녹미주 : 글씨가 분명치 않아 내용 해독이 어렵다.
봄에 빚는 술이다. 약효-센머리 다시 젊고 빠진이 다시
나온다고 하였다.

(4) 特殊藥酒

常用藥酒는 單釀 또는 二釀酒인데 비하여 섬세한 방
법으로 여러번 덧술하여 醇厚(순후)한 맛이 나도록 빚
어내는 藥酒를 특히 酎(주)라 하며 이것을 三釀酒로서
다음과 같은 두 종류가 있다.

삼해주 : 時釀酎의 하나인 三釀酒로서 정월 첫 돛날
(亥日)에 밀술 빚어 넣고 둘째 돛날에 1차 덧술하고 셋
째 돛날에 2차 덧술한다. 3가지 방법이 적혀 있다. ①
멥쌀과 누룩을 3번에 걸쳐 사용하였고, ② 덧술에는 누
룩을 사용하지 않았다. ③ 밀술(첫째 돛날)과 1차 덧술
(둘째 돛날)에는 찹쌀가루로 죽꾸어 누룩가루 넣어 술
빚고 2차 덧술(셋째 돛날)에는 멥쌀 찌서 넣는다.

서왕모유옥경함주 : 다른 調理書에서는 볼 수 없는
술이름이다. 三釀酎로서 멥쌀 찌고 찹쌀가루 죽꾸어 섞
어 독에 넣고 3일후 멥쌀 찌고 찹쌀가루 죽꾸어 누룩가
루 섞어 밀술에 섞어 1차 덧술한 7일 후 청주 드리워서
이 청주에 찹쌀 찌 넣는 2차 덧술한다.

(5) 濁酒

곡주의 淸濁은 일반적으로 거름새에 따라 구별되는
것으로 발효된 술밑에 용수를 막아 용수속에 괴인 것을
떠내며 맑은 술이 얻어지고 체를 받쳐 놓고 물을 더 첨
가하면서 주물러 걸러내면 호린 술을 얻게 된다. 따라
서 古來로 누룩을 쓴 술은 淸濁을 구별하여 빚기 시작
한 것이 아니라 거름새에 따라 청주와 탁주의 구별이
생겨났다.⁴⁾ 그 중 탁주류에는 다음과 같은 3종이 있
다.

이화주 : 3가지 방법의 이화주법이 적혀 있다. 우선
쌀 누룩인 이화국을 만들어서 사용하며 「음식디미방」에
서 말하기를 “이화주는 배꽃이 성하게 피었을 때 담그
는 술이다”고 한다. ① 겨울에 빚어 춘하에 쓰는 법,
② 삼월 상순에 이화국 만들고 사월 상순에 술 빚어 단
오에 쓰는 법, ③ 삼월 초순에 이화주 빚어서 단오에
쓰는 3가지 방법이 소개되어 있다.

사절주 : 밀술에 덧술 하는 二釀酒이다. 멥쌀 1말,
누룩가루 2되, 밀가루 5홉으로 밀술하여 멥쌀이나 찹쌀

2) 同上書 : p267

3) 同上書 : p243

4) 同上書 : p249

표 2. 藥用藥酒·特殊藥酒의 調理學의 分析

재료	藥用藥酒類									特殊藥酒類	
	지황주	천문동주	오가피주	소자주	구기자주	삼출주	안명주	백자주	녹미주	삼배주	서왕모유육경향주
참쌀 지황	참쌀 밀가루누룩 천문동	멥쌀 누룩 오가피	차조기씨 청주	구기자 청주(2) 일두주	참출	멥쌀 도라지	멥쌀 참쌀 누룩(2) 백자(3) 청주	참쌀(2) 누룩	참쌀(3) 멥쌀(5) 누룩(6) 밀가루(2)	멥쌀(2) 참쌀(4) 누룩	
조리 가공법	백세하다 잘계판다	경질없이하다 담그다 것별다 잡내다	백세하다 작말하다 경질벗기다 섞다 별다		음전하다 세절하다 담그다	짜다 담그다 술빚다	백세하다 작말하다 우리다 작말하다	백세하다(2) 작말하다(3) 말리다 옛다 섞다 거르다 갈다	백세하다(3) 작말하다(4) 고로다 담그다(2) 세말하다 옛다 술빚다	백세하다(3) 작말하다	
가열법	찌다	찌다		볶다 덜하다			매치다 찌다	찌다 죽추다	찌다(2) 죽추다(3) 끓이다	찌다 죽추다	
제량단위	말 근	되	말(4)	되	말(4) 되(4)	근		말 되(4) 홉(2) 사발 병 盅	말 되(2) 식기	말(5) 되(6)	말(3) 되(2)
조리기구			칼(엿도) 주머니 독	주머니		독		모시형질		독	독
제조기간		28일		3일	7일						일술:3일 1차덧술 :7일
제조시기					봄:이월상오일 여름:오월상오일 가을:팔월상오일 겨울:십일월 상자일			봄	일술:경월 첫에제일(28) 1차덧술:동에제일 2차덧술:3에제일		

3되 찌 덧하여 술 빚으면 청주 3병 나고 탁주 한동이 난다고 한다. 청주와 탁주 동시에 얻을 수 있으나 청주가 적고 탁주가 많다. 「임원십육지」에도 이와같은 설명이 적혀 있다.

방세향주: 밀술에 백미 찌서 덧하는 二醴酒이며 밀술 방법은 기록되어 있지 않다. 백미 한말 덧하여 7일 만에 청주 2병 탁주 한동이 난다고 한다. 다른 조리서에 없는 술이름이다.

(6) 燒酒

적선소주: 멥쌀 3되 반 가루로 만들어 끓인 물 4말로 죽추고 누룩가루 3되 섞어 밀술 빚고 참쌀 1말로 덧하여 익혀 소주 고으면 열여섯되 난다.

소주 많이 나는 법: 참쌀 1말로 덧하면 소주 15~20복자 난다.

계당주: 소주를 전지술에 타서 다시 고으는 환소주 법이다. 일종의 약용소주로 제피가루 사탕가루를 넣으

면 주독을 치고 노인과 사람에게 유익하다고 한다. 계당주는 紅露와 甘紅露와 함께 고려시대 이래 우리나라에서 개발되었던 술이다.⁵⁾

사미주: 술빚어 환소주 고을 때 건강(乾薑)가루, 후추가루, 생청을 넣어 소주를 받는다. 회충홍부통에 약효와 좋은 약용 소주이다.

(7) 加香酒

「임원십육지」에서는 꽃잎이나 모든 향료를 이용하여 빚은 약주를 香醴酒라 하였는 바 이와같은 加香酒에는 다음과 같은 것이 있다.

국화주: 누런 감국 5되, 생지황 5되, 지골피 5근 찼어 물 8말 부어 달여서 그 물에 참쌀 5말 밥짓고, 밀가루누룩 5되 섞어 빚은 술로서 이 술 먹으면 잔골을 장(狀)케 하고 골수를 보하여 매년 익수하고 늙지 않는 약용약주이기도 하다.

송엽주: 봄에는 동녘가지, 여름은 남녘가지 가을은

5) 張智鉉: 韓國外來酒流入史研究, 수학사(1987) p229

표 3. 濁酒法·燒酒法·加香酒法

	濁 酒 類			燒 酒 類				加 香 酒 類			
	이 화 주	사 절 주	방 세 함 주	적 선 소 주	소 주 량 이 나 는 법	제 당 주	사 미 주	국 화 주	송 님 주	연 업 주	백 화 주
재 료	참 쌀 멍쌀(4) 누룩 (이화국)	멍쌀 참 쌀 누룩	멍 쌀	멍 쌀 참 쌀 누룩	멍 쌀 참 쌀(2) 누룩	소 주 전지 술 제 피 사 팜	멍쌀(2) 참 쌀 생 강 후 주 백 자 생 청	참 쌀 누룩 (밀가루누룩) 국 화 생지 황 지 꿀피	술 밀 술	멍쌀(2) 누룩 연 잎 누룩	참쌀(2) 밀가루 누룩 꽃가루
조리가공법	백세하다(3) 작말하다(3) 구멍떡만들다 밀 다 툭툭분하다	백세하다(2) 작말하다	백세하다	백세하다 작말하다 담그다	씻 다 담그다 술거르다 소주고오다	작말하다 소주고오다	소주고오다		작말하다	백세하다(2) 작말하다 구멍떡만들다 찌 다 연잎에다(2) 툭치다	백세하다 작말하다
가열법	찌다(2) 삶 다 끓이다	찌 다	찌 다	죽추다 찌 다	찌 다 끓이다					찌 다	삶 다
제량단위	말(3) 되(3)	말(2) 되 흙 병	말 병	말 되	되 사 말 부 자	병(3)	되(6) 흙	말(2) 되(3) 근		말(2) 되(3) 주먹만푼	말(2) 되(3)
조리기구	안 반 흥두개 항(2)										항
제조기간		밑술 : 여름:3일 봄:5일 겨울:7일 덧술:7일	덧술:7일	밑술 : 여름:3일 겨울:5일	밑술:1일 덧술:5일					7 일	3 일
제조시기	1. 겨울에 빚어 춘하에 쓴다. 2. 삼월상순에 이화국 만들고 사월상순에 술 빚고 단오에 먹는다. 3. 삼월초순에 빚어 단오에 먹는다.										

서너가지, 겨울은 북녘까지 술잎을 따 가루로 만들어 술에 타 먹으면 센머리 다시 검고 백병이 없고 몸이 가볍고 밥 안 먹어도 배고프지 않는 일종의 약용주이다.

연업주 : 2가지 방법이 적혀 있다. 하나는 멍쌀 찌서 누룩가루 섞어 주먹만하게 뭉쳐 연잎에 싸서 두었다가 7일만에 따 먹는다. 다른 하나는 멍쌀가루로 구멍떡 만들어 이화국이나 누룩가루 넣어 쳐서 연잎에 싸서 익힌다.

백화주 : 참쌀 1말 가루내어 끓인 물 1.5말에 의이 주고, 누룩가루 1.5되, 밀가루 1.5되 넣어 밑술 빚은 3일 후 참쌀 1말 찌고 꽃가루 1되, 누룩가루 5홉, 밀가루 5홉 넣어 덧술 빚으며, 독한 꽃과 해로운 꽃 넣지 말고 연꽃, 정향꽃, 산수유꽃이 좋으며 꽃을 陰乾作來 하여 쓴다. 이 술 먹으면 피부 충장(沖長)하고 무병 장수하고 음식 안 먹어도 용안이 여상(如常)하고 죽지 아니하고 자식 못 낳는 사람이 생산하는 약효가 있는 약

용주이다.

(8) 混釀酒

소주도 아니고 약주도 아닌 중간형의 술을 말하는데 다음과 같은 것들이 있다.

파하주 : 술미 할 때 참쌀과 멍쌀을 찌서 누룩물에 섞고 증품소주와 같이 섞어 이십일 후 쓴다. 이 방법은 「증보산림경제」에 소개된 방법과 같다.

파하절미주 : 먼저 소주 고아서 참쌀 찌서 누룩, 밀가루 섞어 소주에 넣어 술 빚는다.

(9) 異釀酒

술의 숙성과정에서 정상법이 아니고 물속이나 불속, 흙속, 竹木속 등에서 술을 숙성시키는 것을 통털어 異釀酒라 한다.

지주 : 밑술과 3차에 걸쳐 덧술하는 四釀酒이다. 구월 해일(亥日) 독을 땅에 묻고 냉수 열말, 누룩가루 한 말을 독에 넣고 동향한 봉숭아 가지로 저었다가 시월

초칠에 멍쌀 3말 3되, 십칠일에 3말 3되, 이십칠일에 3말 3되 찌 식혀서 넣고 봉숭아 가지로 저어 두었다가 그믐쯤부터 쓴다.

(10) 速成酒

단시일내에 숙성되는 술을 旬內酒라 한다. 대개 일주일 정도 걸린다. 單釀酒로서 淸酒型보다는 오히려 濁酒型에 가까운 것이다.

급주: 냉수 3사발에 누룩가루 넣어 이튿날 멍쌀 1말 가루내어 누룩물에 섞어 이틀 후 쓰는 삼일주이다.

하절삼일주: 끓는 물에 누룩 3되 풀어 죽에 넣어 이튿날 베에 거르고 멍쌀 1말 가루내어 익게 찌서 누룩물에 섞어 삼일 후에 쓴다.

(11) 果實酒

포도주: 포도즙을 차박과 이화국에 섞어 빚으면 맛이 아름다와 기특하다고 하였다.

(12) 甘酒

특별한 양조법으로 달게 빚어진 술의 通稱名으로 옛 기름으로 만들어지는 甘酒(식혜)와는 달리 누룩을 이용하여 빚은 것으로 다음과 같은 것이 있다.

감함주: 밀술에 찹쌀가루로 구멍떡 만들어 삶아 누룩가루 섞어 빚으며 밀술 빚은지 3일 후 찹쌀 찌서 누룩가루 더 넣어 덧하여 14일만에 먹는 여름술이다.

함감주: 멍쌀가루로 구멍떡 만들어 이화국가루 넣어 빚어 칠일만에 먹는 單釀酒이다.

2. 누룩 만드는 법

「蘊酒法」에는 독특한 누룩만드는 법이 두가지 소개되고 있으며 누룩을 「증보산림경제」 「음식디미방」에는 麴(곡)이라고 표기하였으나 「음식보」와 「온주법」에서는 麴(국)이라고 표기하고 있다.

(1) 이화국법: 세가지 방법이 적혀 있다. ① 정이월에 백미가루 반죽하여 오리알 같이 만들어 공석(空石) 안에 솔잎 깔고 노랑게 띄워 햇볕에 말리어 쓴다. ② 구시월 서늘할 때 백미가루 반죽하여 오리알만큼 만들어 섬에 솔잎 깔고 놓아 시렁에 엮어서 노랑게 띄워 밤 날만큼 뜬어 20일간 아래에서 쓴다. ③ 하절에 상 위에 짚 깔고 짚 위에 백자잎이나 솔잎을 펴고 그 누룩을 그 잎과 겹지 놓고 그 위에 백자잎을 많이 덮어 띄워 말리

표 4. 混釀酒法·異釀酒法·速成酒法·果實酒法·甘酒法 分析

	混釀酒類		異釀酒類	速成酒類		果實酒類	甘酒類	
	과 하 주	과하절미주	지 주	급 주	하절삼일주	포도주	감함주	함감주
재료	멍쌀 참쌀 누룩 소주	멍쌀 참쌀(2) 누룩 소주	멍쌀(4) 누룩 참쌀 밀가루(2)	멍쌀 누룩	멍쌀 누룩	포도 누룩(이화국)	참쌀 누룩(2)	멍쌀 누룩(이화국)
조리방법	백세하다(2) 우리다 주무르다	백세하다 담그다	백세하다(4) 작말하다 밤재우다	작말하다	백세하다 작말하다 거르다	거르다	백세하다 작말하다 구멍떡 만들다	백세하다 작말하다 세말하다 구멍떡 만들다
가열법		찌다	찌다		찌다		삶다	삶다
계량단위	말 되 홉 대야(2)	말 부자	말(4) 홉 대야 되(3)	말 사발	말(2) 되		말 되 홉	말
조리기구	베주머니	주대	독					
제조기간	밀술: 1일 덧술: 2일		① 밀술: ? 1차덧술: 10일 2차덧술: 10일 3차덧술: 10일 ② 밀술: 1일 덧술: 7일	3일	3일		밀술: 3일 덧술: 14일	칠일
제조시기			밀술: 9월헤일 1차덧술: 시월칠일 2차덧술: 시월십칠일 3차덧술: 시월이십칠일		여름철		여름철	

어 작말(作末)하여 쓴다. 하절주에 이 누룩 이용한다.

(2) **조국법**: 삼복에 밀기울과 거피한 녹두 섞어 누룩 디더서 닭알과 백자안에 두껍게 써서 천천히 음건(陰乾)하여 쓴다. 엇귀일 즙을 짜 넣기도 한다.

3. 장(醬)

(1) **즙장**:즙장은 채소를 넣는 것과 두엄 속에서 발효시키는 특색이 있으며 「蘊酒法」에서는 네가지의즙장법이 적혀 있다. ① 콩과 밀을 섞어 메주 쭈어 소금 넣어 찢어서 3일간 띄워서 가지, 박, 동아를 박아 넣어 장아찌처럼 만든다. ② 오이와 가지를 탁주에 잠깐 데쳐서 파, 마늘 찢어 항아리에 넣고 감장(甘醬), 진유(眞油) 섞어 달여 부어 익혀서 쓴다. 일종의 장아찌이다. ③ 메주 1말, 밀기울 3되, 감장(甘醬) 일준(一樽)을 물에 맞게 타고 항아리에 넣고 가지를 가득 넣어 불피워서 항아리 데워서 흙 발라 두엄에 띄워 3일만에 낸다. ④ 장 3되, 밀기울 3되 물에 타 항아리에 넣고 오이, 가지를 잠깐 데쳐 섞어 넣어 두엄에 묻어 칠일 후에 쓴다. 사철에 할 수 있다.

(2) **잡장법**: 도라지, 질경이를 손질하여 말리어 가루로 만들어 메주에 넣고 장을 만든다.

겨울에즙장이나 잡장을 쉽게 하려면 더운 방에 거름공석(空石)에 담고 물 뿌려 적시고 장을 많이 싸 묻고 끓는 물 자주 부으면 잡장은 이틀만에 익는다. 또즙장은 땅에 묻어 덮어 6~7일만에 내면 좋다.

4. 병과류

「蘊酒法」에는 연약법, 약과법 4가지, 병사과, 강정 2가지, 밤다식, 두텁단자 등 6종의 병과류가 소개되고 있다.

(1) **연약법**: 건강(乾薑)가루, 정향가루, 계심가루, 후추가루와 대추 거른 것, 꿀, 아교 섞어 끓여 체에 바라서 식혀 굳혀 먹는다. 이 책의 내용으로 보아 약과라기보다 일종의 켈리 식품이다.

(2) **약과법**: ① 밀가루를 기름과 물로 반죽하여 지진다. ② 밀가루, 기름, 조청, 꿀로 반죽하여 굵히 팔지져서 전꿀에 चु침한다. ③ 밀가루, 기름, 조청에 반죽하여 팔지져서 전꿀에 चु침한다. ④ 밀가루, 청밀, 좋은 술, 기름을 넣어 반죽하여 후추, 생강, 백자, 계피 양념하여 세치씩 만들어 지진다.

(3) **병사과**: 찹쌀가루, 술, 꿀을 반죽하여 써서 종이같이 얇게 밀어 노릇하게 지진 후 말린다.

(4) **강정**: 밀가루를 술로 반죽하여 칼로 오려서 참

기름에 재었다가 삭거든 손으로 부비어 틀에 담아 기름에 지진다. 요즘의 강정법과는 다르며 내용도 확실히 아니다. 또 한 방법으로 찹쌀자법이라 하여 찹쌀가루를 술에 섞어 반죽하여 안반에 쳐서 밀어 썰어 말리어 지는 것으로 요즘이 강정, 산자 방법과 같다.

(5) **밤다식**: 황룻가루, 백천가루, 녹말, 사탕 등을 섞어 다식판에 박는다.

(6) **두텁단자**: 요즘의 시루떡과 두텁떡이 혼합된 방법으로 짐작되며 책의 종이 낡아서 더 이상의 내용 파악이 어렵다.

5. 반찬류

(1) **열구지탕(悅口旨湯)**: 神仙爐 또는 悅口資湯이라고도 한다. 「蘊酒法」에 소개된 방법으로는 쇠살코기, 양, 천엽, 간, 염통, 닭고기, 물고기, 전복, 해삼, 제육, 건박, 도라지, 고비, 고사리를 다 한치씩 되게 썰고 제육 삶은 물에 한데 넣어 유장(油醬) 쳐 말아 열구지 그릇 없으면 술에 끓여 한다.

(2) **기타**: 여러가지 요리하는 방법(동화채, 동화정과, 두부요리, 모밀침채, 숙채, 어육회, 뼈 센 고기 연하게 하는 법, 늙은 쇠고기 삶는 법, 복전요리, 강선탕, 누치, 표고 진이탕, 약밥, 수단, 잣국)과 식품저장법(고사리, 오이, 제자, 파, 마늘, 토란, 전어육)이 아주 간단히 적혀 있으나 종이 낡아 내용을 정확히 짐작하기가 어렵다.

6. 조리상의 용어사용빈도

조리상 사용된 용어의 사용빈도는 표 5와 같다.

술에 사용한 재료는 총 30種으로 멧쌀·찹쌀 등 곡류가 가장 많고 밀가루를 첨가하기도 했으며 누룩은 이화국, 밀가루누룩 등 특수누룩도 사용하였으며, 찹주 등 술과 지황 등 약재를 많이 사용하였고, 계피, 생강 등 향신료와 꽃잎, 솔잎, 연잎, 포도 등 다양한 재료를 사용하였다.

조리가공법은 38種으로 '백세(白洗)하다'와 '작말(作末)하다'가 가장 많으며, 구멍떡 만들다, 연잎에 싸다, 짓찧다, 거품하다 등 다양하며 가열법은 곡물이나 가루를 찌다, 구멍떡 삶다, 죽쭈다, 풀쭈다, 의이 쭈다 등 10種이 나타났다.

계량단위는 주로 부피계량의 말(斗), 되(升), 홑(合)과 부정확한 계량단위인 사발, 식기, 줌 등이며 약재는 근(斤)으로 무게를 달아 썼다. 조리기구는 독, 항 등의 빈도가 높다.

표 5. 「온주법」에 나타나는 용어의 사용빈도

재 료		국 화	1	물에폴다	1	볶 다	1
맵 쌀	44	꽃 잎	1	잘게뜯다	1	덜허다	1
참 쌀	38	포 도	1	깃 꺾다	1	데치다	1
밀가루	10	술 잎	1	즙내다	1	계 량 단 위	
누 룩	41	연 잎	1	썰 다	1	말(斗)	57
이화국	3	조리가공법		음건하다	1	되(升)	72
밀가루누룩	2	백세하다	50	세절하다	1	흙(合)	13
청 주	4	작말하다	36	갈 다	1	병	9
소 주	3	섞 다	14	꺾 다	1	사 발	5
전지술	1	담그다	10	말리다	1	근	4
술	1	구멍뚫만들다	9	거품하다	1	대 야	3
일두주	1	넣 다	4	고르다	1	부 자	2
백 자	4	밤재우다	3	밀 다	1	동 이	1
지 황	2	거르다	3	물물허다	1	즙	1
천문동	1	소주고오다	3	주무르다	1	식 기	1
오가피	1	꺾질벗기다	2	치 다	1	주먹만큼	1
차초기씨	1	술빚다	2	몽치다	1	조 리 기 구	
구기자	1	우리다	2	꺾 다	1	독	5
창 출	1	세말하다	2	가 열 법		항	4
도라지	1	씻 다	3	썰 다	31	주머니	2
지골피	1	연잎에싸다	2	삼 다	10	주 격	1
계 피	1	채우다	1	죽쭈다	7	칼	1
사 탕	1	헹구다	1	끓이다	3	안 반	1
생 강	1	싸 다	1	밤짓다	1	홍두깨	1
후 추	1	치대다	1	풀쭈다	1	베주머니	1
생 청	1	가리다	1	의이쭈다	1	주 대	1

7. 年代推定

한국의 古調理書의 年代推定⁶⁾에서 고추의 利用을 한 尺度도 삼고 있는데 「蘊酒法」에는 고추가 보이지 않는다. 그러면 1600年代 또는 1700年 前期의 것이라고 보아야하겠으나 「蘊酒法」에는 김치가 없고 고추가 들어갈 만한 調理品이 없다. 술 이외로 찹·병과류·열구자탕 등이 있을 뿐이다. 따라서 이것으로는 年代를 1600年代 또는 1700年代 前期라고 추정할 수는 없다. 그런데 「蘊酒法」에 “빙사과”가 나온다. 빙사과는 蘋果와 楂果의 名稱上의 混亂이 빚어낸 과자의 하나이다. 이 빙사과란 이름의 첫 發場은 「古今釋林」(1789)이다.⁷⁾ 따라

서 「蘊酒法」이 1789年을 앞설 수는 없다. 따라서 「蘊酒法」의 年代는 우선 1700年代 後期라고 추정해놓았던 한다.

III. 結 論

「蘊酒法」은 경북 안동군 임하면 천전동 義城 金氏 제 1과 金時雨가 소장하고 있는 순한글체로 된 작자미상의 古調理書이다.

이 책을 현대어로 해석하여 調理學的으로 분류하고 분석하여 考察하였다.

6) 李盛雨：韓國料理文化史，敎文社(1985) p19
 7) 李盛雨：韓國食品文化史，敎文史(1984) p185

「蘊酒法」에 쓰여진 調理品은 총 56項으로 술류 44項, 누룩 만드는 법 2項,醬 2項, 병과류 6項, 반찬류 2項 등이며 기타 술에 관한 이야기와 술과 장 아니하는 날이 적혀 있다.

나타난 調理上의 특징은 술에 대해서는 아주 자세히 적혀 있으며 서왕모유옥경향주, 구가주, 신방주, 방세향주, 적선소주, 계당주, 사미주, 과하절미주 등은 「음식디미방(1670년경)」, 「酒方文(1600년대 말연)」,

「飲食譜(1700년대초)」, 「규합총서(1815년경)」, 「양주방(1837)」 등 한글로 된 古調理書에서는 찾아 볼 수 없는 술이다.

조리에 사용된 조미료는 후추, 생강, 사탕, 천초, 겨자 등으로 고추를 사용하지 않았다. 그러나 이 책에 빙사과가 나오고 빙사과의 文獻上의 첫 등장이 1789년이니 蘊酒法은 1700年代 後期의 것이라고 推定된다.