

「洪氏酒方文」의 釀造에 關한 分析的 考察

손정렬·김성미·李盛雨*

계명대학교 식생활학과
*한양대학교 식품영양학과
(1991년 6월 20일 접수)

A Study on the Brewing in "The Hong's Zu Bang Moon"

Joung Yull Song, Sung Mi Kim, Sung Woo Lee*

Dept. of Food and Nutrition, Keimyung Univ.

**Dept. of Food and Nutrition, Hanyang Univ.*

(Received June 20, 1991)

Abstract

The Hong's-Zu-Bang-Moon, although it is not know when and by whom it was written, is estimated to have written in the middle of 1800, but has not been published yet. In general, other cooking books in Yi's Dynasty were on the cooking methods of a variety of foods. But the book deals solely with brewing, which is the trait of it. The book comprises a total of 36 items, among which So-Gog-Ju wine was excluded because only a part of it was recorded.

Another item deleted, written vaguely and difficult to understand was, on a closer analysis of its content, 'Song-Soon-Ju wine'.

According to the analysis of this book, the cereals used for brewing were 59 percent of regular rice and 41 percent of sticky rice including other 12 kinds of special materials. As for the processes, the precesses using Jee-Ae-Bop was dominant. The processing technique whose special words and expressions were analyzed in this study, were divided into 18 preparation methods, 45 processing ones, and 7 heating ones. The temperature processing whose expressions were analyzed here were divided into 6 cooking processes, 7 medium ones and 3 heating ones. The measurement unit of 'Doe' was most often used. It tried to show relatively accurate measurements but showed just approximate ones. There were 19 kinds of brewing utensils. Urns were most often used, but it was impossible to discern and kind.

As for the tast of the wines, the writer showed his subjective expressions. The marginal point in this study is that it was very difficult to interpret the book. The closing up of twings of on azaled over the urn had no scientific base but said something of korean folkways at that times.

I. 序言

여러 민족들은 오랜 세월을 두고 그들이 살고있는 기후·풍토적 조건에 맞추어 그 민족 고유의 전통적인 食品材料와 調理加工法을 개발하여 飲食文化의 기틀을 형성하였고, 그 전통은 대대로 후손에 전해지면서 그들의 전통적인 생활양식속에 조상전래의 술기와 지혜를 담고 있다고 할 수 있다. 그런 飲食文化 중 우리나라는 옛부터 다양한 제법과 秘法으로 독특한 맛의 穀類酒를 만들어 애용하여 왔다.

그러나 우리나라는 오랜 역사전통에 비해 술과 같은 飲食文化에 관한 연구와 자료들은 남성들에 의해 쓰여진 한문본이 주를 이루고 있고 또한 朝鮮時代의 男尊女卑思想 체계속에 음식조리방법에 관한 여성들의 주역할로서 중히 여기지 않았으며 여성에 의해 한글로 쓰여진 古調理書는 그다지 많지않다. 더구나 韓末을 기점으로 해서 개화물결로 外來酒가 우리나라에 침투하게 되었고 韓末日政時代가 시작되면서부터 술의 專賣權을 장악해 酒稅를 부가시키자 일본정부와 결탁한 일부 양반계급들은 釀造販賣業에 관여하였으며 酒稅로 인하여 술의 품질이 거의 같아졌다.¹⁾ 그리하여 우리나라의 傳統酒類는 점차 퇴보의 기미를 보여 자취를 감추게 되었고 현대에 와서도 外來酒도입은 끊임없이 계속되고 있으며 傳統酒類文化를 보존시켜야 할 시점에 놓인 것이다.

한글로 쓰여진 古調理書로서는 「음식디미방」, 「酒方文」, 「飲食譜」, 「蘊酒法」, 「술만드는 법」, 「閨閣總書」, 「金承旨宅주방문」, 등 수편이 보고되어 왔고 그 중 「음식디미방」은 여성에 의해 쓰여진 한국 최초의 調理書로 손꼽힌다.²⁾

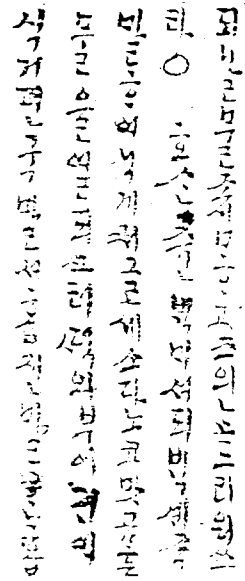
본 「洪氏酒方文」은 아직 발표된 바 없는 순한글본 調理書로서 전체내용은 釀造에 관한 것이며 그 조리방법을 살펴보고 調理加工學의 분석 및 고찰을 토대로 하여 이미 발표된 바 있는 다섯편의 調理書와 같은 술을 분류하여 그 공통점과 차이점을 비교분석함으로써 우리나라 전통주의 실체를 고찰 하고자 한다.

1) 李盛雨, 「韓國食品社會史」, 敎文社, 1964, pp275-276
2) 李盛雨, 「韓國食經大典」, 鄉文社, 1981, pp297-361

II. 書誌

「山林經濟」의 撰者인 洪萬選의 後孫집에 소장되어 있는 한글로 된 술 專門書이다. 2개의 두루말이에 술만들기를 적어 놓은 것인데 한개는 25×227.1cm로서 1行마다 白紙에 11-16字 정도 적어 놓았으며 모두 141행이다. 다른 한 개의 두루말이는 23.7×580.5cm로서 1行마다 약 1-14字 정도이고, 첫번째의 술은 술이름을 알 수 없는 정도이고, 끝부분은 一部 탈락되어 文意가 도중에 끊어진다.

撰者는 알 수 없고, 冊名도 없으니 우선 「洪氏酒方文」으로 假稱한다. 內容으로 봐서 연대는 1800年代 中葉의 것으로 보인다.



홍씨주방문원본

III. 內容

「洪氏酒方文」의 내용은 常用藥酒 15項, 特殊藥酒 3項, 速成酒 4項, 濁酒 1項, 甘酒 1項, 燒酒 1項, 混釀酒 3項, 加香酒 8項 등으로 모두 합하여 술류 36項으로 되어있으며 이중 '소곡주'에 관한 내용은 일부만 수록되어 있었으므로 총 술류에서 제외시켰다.

1. 常用藥酒

- 1) 옥녹주 2) 백수환동주 3) 동파삼일주 4) 부리주 5) 황주주 6) 소곡주별방문 7) 성탄향 8) 선초향주 9) 백향주 10) 녹파주 11) 약주 12) 백일주법(2) 13) 청명주방문 14) 절주 15) 호산춘

2. 特殊藥酒

- 1) 백일주법(1) 2) 백일주 3) 삼해주법

3. 速成酒

- 1) 두강주 2) 일일주 3) 사월주 4) 백화춘

4. 濁酒

1) 홀도주

5. 甘酒

1) 황금주

6. 燒酒

1) 사절소주법

7. 混釀酒

1) 송순주법 2) 송순주 3) 과하주

8. 加香酒

1) 국화주방문 2) 도화주방문 3) 두견주방문(1) 4) 두견주방문(2) 5) 두견주 6) 백화주 7) 만전향주 8) 도화주

IV. 調理加工學的 分析 및 考察

1. 「洪氏酒方文」의 조리방법

1) 常用藥酒

(1) 옥녹주: 「음식디미방」, 「양주방」, 「飮食譜」의 등 다른 調理書에 나오지 않는 술이름이며 찹미와 누룩을 백각과 함께 섞어 두면 좋다는 것도 다른 調理書에서 거의 찾아볼 수 없는 방법이다.

(2) 백수환동주: 본 술은 술빚는 법과 누룩만드는 법이 함께 나와있으며 「籬酒法」의 綠米酒麴, 「양주방」의 백수환동주에서 누룩만드는 재료로서 거피한 녹두 전것 1말과 찹쌀가루 5되를 사용하는 것이 본술과 같다.

(3) 동파삼일주: 다른 調理書에 나오지 않는 술이름이며 곡물재료는 찹미와 누룩만을 사용하고 있는 單釀酒이다.

(4) 부의주: 「考事彙要」의 부의주제법과 거의 동일한 술이고 곡물재료는 찹미·누룩만 사용하고 있으며 밀술의 재료처리 형태는 밥을 찌서 쓰고있는 單釀酒이다.

(5) 황구주: 본 술 역시 다른 調理書에는 수록된

3) 張氏夫人, 「음식디미방」, 한글필사본, 1670년경

4) 정양완, 「양주방」(1837), 뿌리깊은나무 10월호, 1977

5) 金貴榮, 李盛雨, 「飮食譜」의 調理에 관한 分析的 考察, 韓國食文化學會誌, Vol. 3, No. 3, 1986

6) 李盛雨, 「韓國食品社會史」, 敎文社, 1984, pp. 240

바 없는 술이름이다. 곡물의 종류로써 본술은 밀술에 백미, 덧술에 찹미를 쓰고있고 재료처리형태는 밀술은 죽, 덧술은 밥을 사용하고 있다.

(6) 소국주별방문: 곡물재료가 밀술에 백미, 덧술에 찹미를 쓰고있고 술맛이 오래도록 맵고 행기롭다고 한다.

(7) 성탄향: 「양주방」, 「朝鮮無雙新式料理製法」에는 惜吞香의 술이름으로 기록되어 있고 「林周十六志」에는 「三山方」을 인용한 것으로서 “입에 담고 삼키기가 아까우니 석담향이라 한다”고 하였고 본 성탄향(聖嘆香)은 “맛이 달고 향기롭워 먹어 삼키기가 아깝다”는 표현을 하고있다.

(8) 선초향주: 곡물재료와 비율, 재료처리형태, 밀술 제조기간 등이 성탄향과 같고 덧술제조기간이 다를 뿐이다. 이와같이 거의 같은 술제조방법이지만 제조기간 등의 차이에 따라 술맛과 이름도 달라지는 것을 볼 때 傳統酒의 다양성을 짐작 할 수 있다.

(9) 벽향주: 곡물재료는 밀술·덧술에 백미를 사용하고 있고 술을 쉽게 괴게하기 위해 누룩가루·밀가루를 넣으면 좋다고 한다.

(10) 녹파주: 곡물재료는 밀술·덧술 모두 백미를 쓰고 익는대로 쓰고있다

(11) 약주: 정월 첫째달날에 백미를 사용해 밥을 찌서 밀술을 담고 둘째달날에 백미로 밥을 지어 덧술 담아 멀거 해지거든 쓰는 二釀酒이다.

(12) 백일주법(1): 곡물재료로서 밀·덧술 모두 찹미를 이용해서 밀술은 구멍떡 만들고 덧술에는 밥의 형태로 사용하며 술맛이 달고 맵다고 한다.

(13) 청명주방문: 「양주방」, 「성호사설」, 등에는 청명일에 빚는 時釀酒라고 명시되어 있으나 본술은 제조시기가 나와있지 않으며 찹미를 이용해서 만든 二釀酒이다.

(14) 절주: 밀술을 담고나면 그 맛이 참외향기가 난다고 하며 곡물재료는 밀·덧술 모두 찹미를 쓰고 재료처리형태는 덧술에 구멍떡을 빚고 덧술에는 물을 뿌려가며 밥을 찐다.

(15) 호산춘: 본 술은 밀·덧술에 백미를 재료로 사용해서 밀술은 떡을 찌고 덧술은 밥의 형태로 찌서 사용하고 있는 二釀酒이다.

7) 李盛雨, 「韓國食品社會史」, 敎文社, pp. 235-236

표1 常用藥酒의 조리방법 분석

술의 종류	유주주	백수합동주	동파삼일주	부의주	황구주	소극주	별방은	성안향	선초향주	백향주	누과주	약 주	백일주법(2)	청명주방은	일 주	호산은
곡물재료	백미 검미 누룩 진말	검미 누두 누두누룩	검미 선누룩	검미 국말 누룩	백미 검미 국말 선누룩	백미 국말 누룩 진말	백미 국말 검미 진말	백미 국말 검미 진말	백미 진말 국말 진말	백미 국말 국말	검미 국말 국말 누룩	검미 국말 국말	검미 국말 국말	검미 국말 국말	검미 국말 국말	검미 국말 진말
특별재료	백각	술잎														
큰 비 법	백세하다 담그다 우라니다	백세하다 담그다 담그다 (밥)담그다 (법)말리다 술다 거중하다 정히하다	백세하다 담그다 담그다 담그다 (밥)담그다	백세하다 담그다 담그다 담그다 (밥)담그다	백세하다 담그다 담그다 담그다 (밥)담그다	백세하다 담그다 담그다 담그다 (밥)담그다	백세하다 담그다 담그다 담그다 (밥)담그다	백세하다 담그다 담그다 담그다 (밥)담그다	백세하다 담그다 담그다 담그다 (밥)담그다	백세하다 담그다 담그다 담그다 (밥)담그다	담그다 (밥)담그다 희게술다 (위)덜다	담그다 (밥)담그다 희게술다 (위)덜다	담그다 (밥)담그다 희게술다 (위)덜다	담그다 (밥)담그다 희게술다 (위)덜다	담그다 (밥)담그다 희게술다 (위)덜다	담그다 (밥)담그다 희게술다 (위)덜다
가 열 법	피다 죽우다	피다 죽우다	끓이다	끓이다	피다 죽우다	피다 죽우다	피다 죽우다	끓이다	피다 끓이다	피다 끓이다	피다 끓이다	끓이다	끓이다	끓이다	끓이다	끓이다
기량단위	되 홉 병	말 되	말 되	말 되 병	되 홉	말 되 홉	말 되	말 되	말 되 홉/병	말 되 홉	말 되 병	말 되 병	되 식기	말 되	말 되	말 되 홉
조리용구	독	방아 시루 유지	항		항			독				항	식되 어러머 스나푸막대 계	항		그릇
재료 처리	밀술	밥	밥	밥	밥	죽	죽	죽	죽	죽	죽	밥	구멍떡	죽	구멍떡	떡
형태	덧술					밥	떡	밥	밥	밥	밥	밥	밥		밥	밥
제조	밀술	권할상수일			정월			정월초닷			7일					
시기	덧술	5월			초이일			둘째초닷			7일					
제조	밀술	21일	3일	3일	7일	2일	동·7일 춘·5일 하·3일	동·7일 춘·5일 하·3일	3일	7일	7일	7일				
기간	덧술				7일			35일			7일					

2) 特殊藥酒

(1) 백일주법(1): 본술의 제조기간은 약 100일이 경과되며 2차덧술을 만든후 4월 초명물⁸⁾에 거쳐거든 퍼 쓰고 있다.

(2) 백일주: 백일주법(1)과 제조시기·기간 등이 같고 곡물재료의 선택과 재료처리형태는 다르게 만들고 있다.

(3) 삼해주법: 술맛이 청열준상하여 정월에 술을 빚어서 물어두면 여름까지 지낼 수 있다는 二釀酒이다.

8) 사월 初旬 물을 뜻함

3) 速成酒

(1) 두강주: 술을 빨리 醱酵시키기 위해서 석임을 첨가하고 있으며 「洪氏酒方文」의 酒造에 쓰는 물은 모두 湯水로 사용하는데 비해 본술은 우물을 쓰고있고 끓여서 사용한다는 기법이 없는 것이 특이하다.

(2) 일일주: 단시일내 술을 얻기위한 것으로 석임을 넣어 더운방에 두고있고 계때 술이 완성되지 않을 때는 좋은 술을 넣는다고 한다.

(3) 사월주: 다른 調理書에서 찾아 볼 수 없는 술 이름이다. 백미를 주재료로 사용하고 국말·진말을 부재료로 쓰는 單釀酒이며 누룩주를 넣어야 쉽게 술이

된다고 한다.

4) 濁酒

(1) 홀도주: 「양주방」 「朝鮮無雙新式料理製法」 등은 濁酒에 속하는 것으로 混沌酒하는 이름으로 수록되어 있으며 본 「洪氏酒方文」에서는 홀도주로 해석하였다. 이 홀도주는 「양주방」의 混沌酒의 제법과는 같으나 「朝鮮無雙新式料理製法」은 탁주와 燒酒를 합한 것으로 다르다. 본술은 향기있고 맵으며 경각⁹⁾에 단맛을 내며 밀술에 석임이나 누룩을 첨가하고 있다.

5) 甘酒

(1) 황금주: 오월 감향주하고 하였으며 밀술을 더운데 넣어 익히면 술맛이 꿀맛같고 맛을 더 달게 하기 위해서 뜨신데 놓아 익힌다고 하며 보통 술을 담을 때 차가운 곳에서 익히는 일반적인 방법과는 다르다고 할 수 있겠다. 오늘날 술에 속하는 감주는 거의 그 자취를 찾아볼 수 없지만 일본에서는 현재까지 그 제법이 전해지고 있다.

6) 燒酒

(1) 사절소주법: 본술은 곡물재료에는 밀·덧술 모두 백미를 사용하고 있고 재료처리형태에는 밀술에 죽을 만들고 덧술에 밥을 찌서 이용하고 있고, 곡물부재료로서 밀술에는 가루누룩 3홉, 덧술에는 섬누룩 1되 사용하는 것이 「金承旨宅주방문」¹⁰⁾의 四節燒酒法과 같다. 봄, 여름은 물을 적게 사용한다.

7) 混釀酒

(1) 송순주법: 본 술에는 1차덧술할 때 송순을 찰밥 사이사이에 넣고 2차덧술에 백소주를 곁어서 덧술로 사용하고 있는 三釀酒이고 술맛은 맵고 단맛이 있고 백병이 없어진다고 한다.

(2) 송순주: 원문에는 술이름이 밝혀지지 않았고 그 내용분류상 混釀酒에 속하는 송순주라 불었으며 1차덧술할 때 송순과 밥을 쪄켜히 넣고 2차덧술 때 燒酒를 곁어서 덧술을 사용하고 있는 三釀酒이다.

(3) 과하주: 본 술에서도 燒酒를 이용하는 二釀酒이며 곡물재료는 찹미, 부재료는 누룩만을 사용해서 빚은 술이다.

9) 李盛雨, 「韓國食品社會史」, 敎文社, 1984, p236

10) 頃刻, 골 아주 짧은 동안을 이르는 말

11) 金貴榮, 金承旨宅주방문의 調理加工學的 考察, 尙州農業專門大學論文集, 第22輯, 1983, pp48

8) 加香酒

(1) 국화주방문: 덧술 빚을 때 밥과 국화를 쪄켜히 넣어서 쓰고 있으며 그 술맛이 기이하다고 표현하고 있다. 곡물재료는 밀술에 백미, 덧술에 백미·찹미를 섞어서 사용하고 있고, 재료처리 형태는 밀술에 죽, 덧술에 고두밥의 형태로 사용하고 있다.

(2) 도화주방문: 덧술 제조시기인 도화필 무렵에 꽃잎만 독밀에 먼저 깔아 놓고서 밀·덧술을 섞어서 술을 담고 있으며 곡물재료는 밀술에 백미, 덧술에 백미·찹미를 섞어서 쓰고 있고 재료처리형태는 밀술에 죽, 덧술에 지에밥을 찌서 사용하고 있다.

(3) 두견주방문¹¹⁾: 두견화 핀 후에 밀·덧술을 섞어 넣을 때 두견화를 꽃술없이 해서 독밀에 깔고 섞은 것을 넣고 있다. 곡물재료로서 밀술에 백미, 덧술에 백미·찹미를 섞어서 사용하고 있고 재료처리형태는 밀술에 죽을 개어서 쓰고 덧술에 밥을 찌서 술을 담고 있다.

(4) 두견주방문: 진달래를 이용해서 술을 빚는다는 것이 언급되어 있지 않고 곡물재료로서 밀술에 백미·누룩가루·진말을 이용하고 덧술에는 찹미만 쓰고 있고 재료처리형태는 밀술에 죽, 덧술에 떡을 만들고 있으며 거뭇고 향기가 좋은 술맛이 난다고 한다.

(5) 두견주: 본 술은 두견화를 사용하지 않고 두견화가지를 꺾어 술독위에 막아두는 방법으로 술을 만든다.

(6) 백화주: 「舊酒法」¹²⁾ 음식디미방, 「閩閩總書」¹³⁾에 百化酒는 여러가지 꽃을 이용해서 만든 藥用藥酒이지만 「음식디미방」 「飲食譜」의 白花酒 그리고 본 술의 백화주는 내용상으로 볼 때 여러가지 꽃들이나 향료를 사용하지 않고 곡물재료만을 이용한 二釀酒인 것이다. 본 술은 곡물재료에 밀·덧술 모두 백미를 혼합하여 사용하고 있고 술맛은 매콤하다고 표현하고 있다.

(7) 만전향주: 五洲衍文長 叢考(1788)에서 滿殿香酒麴方¹⁴⁾은 여러가지 풀과 참외즙 등을 넣고 만든 것인

12) 金貴榮, 李盛雨, 「舊酒法」의 調理에 관한 分析的 考察, 식문화학회지, Vol. 3, No. 2, 1982, p147

13) 빙허각이치, 鄭良媛譯, 「閩閩總書」, 寶晉齋, 1986, pp20-22

14) 李圭景, 五洲衍文長 叢考(1788), 명문당, 1982

데 비해 본 술은 술이름만 중국의 것을 모방하였을 뿐 이고 곡물재료가 밀·멧술 모두 백미를 사용하며 부재료로 섬누룩을 첨가해서 재료처리 형태로는 밀술에 죽을 찌고 멧술에 밥을 짓는 일반약주이다. 술위가 파래지면 사용한다.

(8)도화주: 본 술에서는 술이름은 도화주라 하였지만 도화잎 혹은 가지 등을 사용하고 있지 않고 있으며 곡물재료로는 밀·멧술에 백미를 사용하고 있고 제조시기가 밀술을 정월에 담고있고 멧술은 도화가 핀 후에 담고 있는 二釀酒이다.

표3 혼양주, 가향주의 조리가공학적 분석

	혼 양 주			가 향 주								
술의종류 조건	송순주방문	송순주	과향주	국화주방문	도화주방문	두견주방문(1)	두견주방문(2)	두견주	백화주	만전향주	도화주	
지 도	백미 점미 국말 섬누룩	국말 누룩	점미 국말	백미 점미 국말 진말 누룩	백미 점미 국말 진말	백미 점미 국말 진말	백미 점미 국말 진말	백미 점미 국말 진말	백미 점미 누룩 진말	점미 국말 섬누룩	백미 국말 진말	
특별재료	송순 백소주	송순 소주	고운소주	국화	도화잎	두견화	두견화가지				도화가지	
준 비 법	백세하다 다듬다 안날담그다 (위)엮다	다듬다 위엮다 짜미다 정히하다 굽다	백세하다 담그다	백세하다	백세하다	백세하다			담그다 잇다 썰다	담그다 백세하다 담그다	백세하다	
가 열 법	찌다 삶다	찌다 끓이다 데치다			찌다	끓이다 데치다	찌다 죽우다	찌다 끓이다	찌다 죽우다	찌다	찌다 죽우다	
계량단위	말 되 식기 병 복자	말 되 식기	말 되	말 되		말 되 홉 (한)치	말 되 홉	말 되	말 되	말 되 사발	말 되	
조리용구	유지 식지 시루 그릇	독 용수		천		그릇 항 독	항		독 마루			
재료 처리 형태	밧술 멧술	풀 밥	죽 밥	죽 (지에)밥	죽 (지에)밥	죽 밥	죽 떡	죽 밥	죽 밥	죽 밥	죽 밥	
제조	밧술						정월초하일	정월				
시기	멧술				도화피거든	두견화핀후		두견피거든				
제조	밧술		3일	1-2일			2일		7일	7일		
기간	멧술	21일	21일	7일	21일	21일		1달	7일	7일		

2. 穀物材料, 特別材料 및 材料處理形態

「洪氏酒方文」의 술 제조에 사용된 곡물재료, 특별재료 및 재료처리형태는 표4, 표4-1, 표4-2에 나타난 바와 같다.

표4 곡물재료의 사용빈도

연번	곡 물 재 료	빈도
1	백 미	45
2	국 말	33
3	검 미	31
4	진 말	16
5	누 루	9
6	섬 누 루	6
7	석 입	3
8	녹두, 녹두누룩, 찌레기(검미)	각1

표4-1 특별재료의 사용빈도

연번	특 별 재 료	빈도
1	송순	2
2	국화, 도화잎, 두건화 도화가지, 백각, 솔잎 좋은솔(일일주), 고운소주(과하주), 백소주(송순주법), 소주(송순주) 고운자(국화주)	각1

표4-2 재료처리형태의 사용빈도

연번	재료처리형태	빈도
1	(지에)밥	33
2	죽	21
3	구멍떡, 떡	4
4	무리떡, 풀	1

3. 調理技法에 사용된 어휘의 分析

조리기법을 준비법, 조리처리법 및 가열법으로 분류하여 사용된 어휘의 분석한 것이 표5, 표5-1, 표5-2에 나와 있다.

표5 준비법의 사용빈도

연번	용 어	사용빈도
1	백세하다	44
2	담 그 다	21
3	재 우 다	6
4	쓸 다	5
5	정히하다	4
6	건 지 다	3
7	다 듬 다	2
8	바래다, 담다, 씻다, 비끼다 (독)우라내다, (쌀)고르다 거풍하다, (별)말리다 (송순)짜르다, (두건화)따다 (송순)끓다	각 1

표5-1 조리처리법의 사용빈도

연번	용 어	사용빈도
1	작말하다	44
2	섞 다	25
3	붓 다	19
4	버무리다	17
5	(죽)개다, 채우다	13
6	거 르 다	9
7	헤 치 다	8
8	쳐넣다, 치다	6
9	젓다, 담다, 빚다, 골나다	5
10	물뿌리다	4
11	(독밀)깔다, 말치다, (소주)고오다, 켜켜넣다, 뜨다	3
12	빻다, 퍼두다, (즈에)버리다, (물)버리다, (떡)빚다	2
13	고루고루퍼다, 가루만들다, 바타다, 백번치다, 주무르다, (물)주다, (산물)끼엌다, (물)거치다, (물)주지말고, (유지)척매다, (유지)짜매다, (떡)만들다, 가루들러두다, 자주보지 말고두다, 너무 많이 끓이지 말고, (송잎)떡우다, (밀술)사리다, 무티하다, (그릇에)쏟아놓다, 반숙 발생되다	각1

표5-2 가열법의 사용빈도

연번	용어	사용빈도
1	끓이다	26
2	끓인다	18
3	(죽, 풀)쭈다	9
4	익히다, 데치다, 삶다	3
5	풀쭈다	1

4. 溫度處理에 표현된 어휘의 分析

술제조시 온도처리에 있어 냉각, 중간온도, 보온으로 분류하며 사용된 어휘를 분석하였고, 그 사용빈도를 표 6, 표6-1, 표6-2에 나타내었다.

표6 냉각온도의 사용빈도

연번	냉각용어	사용빈도
1	식히다	24
2	한데두다	3
3	한데내어두면얼락 녹으락하여, 단단히 싸매어 한 데 두다	각2
4	한방에두다 한데 놓아	각1

표6-1 중간온도의 사용빈도

연번	중간온도용어	사용빈도
1	식혀더운것없거든	2
2	김나지 않게 싸매어, 하루밤 재워 더운것 없거 든, 서늘한 방에 두다, 불한불열한데두다, 벌 아니 드는데 두다, 나리워 온기없거든	각1

표6-2 보온온도의 사용빈도

연번	보온온도용어	사용빈도
1	더운데넣어(황금주) 또신데 놓아, 더운방 에 두면(일주일)	각1

5. 計量單位

「洪氏酒方文」에 사용된 계량단위와 그 사용빈도는 표7에 나타난 것과 같다.

표7 계량단위의 사용빈도

연번	계량단위	빈도	수량 사용빈도
1	말	65	한말(26), 말가웃(1), 퇴말(2) 말닷퇴(1), 두말(11), 두말가 웃(1), 두말닷퇴(2), 서말(18) 서너말(1), 너말(1), 너말가 웃(1), 닷말(4), 닷말닷퇴(1) 닷말엿퇴(1), 닷말가웃(1), 엿말(3)
2	퇴	77	한퇴(25), 퇴가웃(2), 퇴서홉 (1), 한퇴닷홉(2), 두퇴(14), 서퇴가웃(4), 서퇴(11), 서퇴 가웃(1), 서퇴서홉(1), 서너퇴 (1), 너퇴(1) 닷넉퇴(10), 닷퇴 (7), 엿퇴(2), 일곱퇴(2), 아홉 퇴(2), 열퇴(1)
3	홉	16	한홉(3), 서홉(3), 서너홉(3), 닷홉(5), 칠홉(2)
4	병	14	한병(2), 두병(6), 두어병(1), 한병남짓(1), 세병(4)
5	사발	5	세사발(4), 여섯사발(1)
6	식퇴	4	가웃(1), 두퇴(1), 두퇴가웃(1), 스물(식)퇴(1)
7	식기두에, 식기, 증, 물큰식기, (한)치, 복 자, 분식	각1	이식기(4), (물큰식기)이식기 (1), 한증(1), (식기두에)셋씩 (1), 한치남짓, 닷부식, 다치분 식, (한말에)복자식

6. 調理器具 및 用具

「洪氏酒方文」의 술 빚기에 쓰인 조리기구 및 용구와 그 사용빈도를 표8에 나타나 있다.

표8 조리기구의 용구와 사용빈도

연번	조리기구 및 용구명	사용빈도
1	항	8
2	독	5
3	그릇, 시루	3
4	김치(1), 체(1), 유지	2
5	방아(백수환동주), 사발, 퇴박이, 식지, 용수, 천, 소나무막대, 어러미, 두건화가지, 술	각 1

7. 「洪氏酒方文」에 나타난 술맛의 表現

「洪氏酒方文」에 수록된 술맛의 표현은 표9에 나타난 바와 같다.

표9 술맛의 표현

맛 의 표 현
맑은술이 솟아 맛이 기이하다
맛이 거묵고 향기가 좋고 맛이 이오나니라
맛이 달고 맵나니라
오래도록 맛이 더 맵고 향기로운 맛이 더온니라
맵고 달고 거묵하여 백병이 다 없나니
오래도록 맛이 청얼준상하여
맛이달고 향기로와 먹으며 삼키기 아깝다
달고 맵나니 가장 좋아 삼이 입에 먹음이지 못하니라
향기롭고 맵나니
술맛이 매끔하다
맛이좋아 삼키키가 아깝다 하니라
맛이 청얼하니니라, 꿀맛같나니, 참외내나고

V. 다른 調理書와 比較分
析 및 考察

「洪氏酒方文」을 토대로 「需雲雜方」¹⁵⁾ 음식디미방¹⁶⁾

「蘊酒法」¹⁷⁾ 「閨閣總書」¹⁸⁾ 「金承旨宅주방문」¹⁹⁾의 공통점과 차이점으로 분류하여 고찰하고자 한다.

조선시대 傳統酒의 시대적 순을 보면 1500년대 초에 「需」²⁰⁾, 1670년경에 「음」²¹⁾, 1700년말에 「蘊」²²⁾, 1800년 초에 「閨」²³⁾, 1800년대 중엽에 「洪」²⁴⁾, 1800년대 말에 「金」²⁵⁾로 나타나고 있으며 「洪氏酒方文」과 그의 調理書들의 공통점과 차이점으로 분류한것은 표10에 나타난 바와 같고 임진왜란 이전의 것인 「需」는 주로 3-4번씩 덧술한 高級藥酒가 많았고 「음」에는 高級藥酒는 다소 적어졌고 二釀酒인 常用藥酒가 더 많아졌으며 「蘊」, 「閨」에 와서는 「藥用藥酒」가 많아지기 시작하였고 「洪」, 「金」에는 주로 常用藥酒와 燒酒가 많았다.

16-19C의 傳統酒類는 같은 술이름으로 동일한 제조 방법의 술 빚기가 있기도 하였으나 그 시대마다 계법이 다양하고 특이하였다. 조선시대 傳統酒類의 발달 배경으로는 排佛崇儒의 시대적 배경으로 그전시대의 飲茶의 풍습이 서서히 사라지고 冠婚喪祭의 儀式을 존중하고 자연주의적 崇文思想과 풍습을 즐기게 되었고 그 당시 중국문화권에서 중국과 빈번한 교류와 함께 주조기술과 술 이름을 도입한 것도 있던 했지만 우리나라 나름대로의 독창적이고 특유한 방법으로 발전시켰다. 또한 鄉約研究에 의한 治病과 건강유지를 藥用藥酒가 발달되었고 주곡 생산도 늘었으며 잦은 禁酒令은 있던 했지만 韓末의 日帝下이전 조선기대에는 중국이나 일본과 같이 酒稅가 부가된 적이 없었다는 것²⁶⁾ 등으로 조선시대는 자유롭고 다양하게 하여 창의적으로 독특한 풍미를 지닌 전통주를 발전시켜 酒類文化의 번성기를 맞이하였다고 볼 수 있을 것이다.

17) 撰者未詳, 「蘊酒法」, 1700년대 말엽

18) 빙허각이씨, 鄭良媛譯, 「閨閣總書」, 寶晉齋, 1986

19) 金黃榮, 「金承旨宅주방문」,

20) 「需」: 「需雲雜方」,

21) 「음」: 「음식디미방」,

22) 「蘊」: 「蘊酒法」,

23) 「閨」: 「閨閣總書」,

24) 「洪」: 「洪氏酒方文」,

25) 「金」: 「金承旨宅주방문」,

26) 李盛雨, 「韓國傳統釀酒食品의 歷史的考察」, 韓國食文化學會誌, Vol. 3, No. 4, pp333-334

15) 金絰, 「需雲雜方」, 漢文筆寫本, 1500년초

16) 長氏夫人, 「음식디미방」, 한글필사본, 1670년경

VI. 結言

「洪氏酒方文」의 내용은 모두 36종류로서 전체 내용이 술의 제조방법에 관한 것이고 거의 二釀酒인 常用藥酒가 주를 이루었다. 그 중 '소곡주'는 일부분이 기록되었으므로 전체 술종류에서 제외시켰고 송순주는 술이름이 나와 있지 않으며 내용도 일부가 빠지거나 글자가 불명확하여 완전해독은 어려웠으나 전체내용을 分析해 製法分類한 바 술이름을 '송순주'라 불렀다.

「洪氏酒方文」의 조선시대의 다른 調理書에 기록된 바 없는 술이름으로서 單釀酒의 옥녹주, 동파삼일주가 있고, 速成酒인 사월주와 二釀酒인 황구주가 나와 있다. 常用藥酒인 二釀酒에 있어서 성탄향과 선초향주는 곡물재료·재료처리형태·밑술제조시기 등 거의 같은 술 제조방법이지만 덧술제조시기만 다를 뿐이었다. 이에 따라 술이름과 술맛도 다르게 나와 있는 것을 볼때 우리나라 전통주의 다양성을 짐작할 수 있다. 꽃잎 등 술제조시 첨가해서 사용한 加香酒로 국화주방문·도화주방문·두견주는 곡물재료가 밑술에 백미, 덧술에 백미·점미와 함께 섞어 사용한 것이 모두 같았고 향료나 꽃을 사용하지 않은 加香酒인 백화주·만전향주·도화주에는 곡물재료가 밑·덧술 모두 백미를 사용하였다. 두견주방문의 술 제조시 밑술과 덧술을 섞어 넣을 때 진달래꽃의 꽃술을 제거해서 독 밑에 넣는다고 하였는데 이는 진달래꽃이 속하는 철쭉과 식물의 꽃술에 독 성분이 있기 때문에 꽃술없이 사용하는 것이 당연한 것이며 이것으로 보아 우리나라 옛 선조들의 생활속의 지혜가 담겨져 있다는 것을 짐작할 수 있다.

곡물 재료로는 백미가 53%, 점미가 49% 사용되었고, 특별재료로는 일일주에 좋은 술, 과하주에 고운소주, 송순주법에 백소주, 송순주에 소주를 각각 덧술에 사용하고 있고 옥녹주에는 백각을 함께 넣는 것이 특이하다 하겠다. 재료처리형태에 있어서 지에밥을 찌서 처리하는 것이 가장 많았고 죽·구멍떡·떡·무리떡·풀 등이 있으며 중국에서는 지에밥의 형태를 가장 많이 사용하고 떡의 형태는 거의 없으며 일본에서는 밥의 형태만 사용하는 것으로 볼 때 우리나라의 재료처리 형태가 중국과 일본에 비해서 다채로움을 알 수 있다.

「洪氏酒方文」의 술 제조시, 조리기법은 준비법, 조리

처리법, 가열법으로 나누어 사용된 어휘를 분석하였다. 준비법에 사용된 어휘는 모두 18종류로 그 중 백세하는 방법이 가장 많았고 백세하다·끓다·정히하다·씻다 등 다른 어휘이지만 준비법에 있어서는 동일한 방법들이 있었고, 조리처리법에 사용된 어휘는 모두 45종류이며, 작말하는 방법이 가장 많았고, 여기에도 작말하다·가루내다 등의 각각 다른 어휘로써 같은 조리처리법이 나와있다. 가열법에는 7종류로 찌는 방법이 가장 많았고 풀을 쭈는 방법도 있으며 찌는것에는 지에밥에 가장 많이 사용된 것이라 하겠다.

온도처리는 냉각·중간온도·보온으로 나누어 표현된 어휘를 분석하였다. 냉각처리가 6종류로 '식히다·찬방·밖에 내어두다' 등이 있으며 중간온도처리가 7종류로 '식혀 더운 것 없게 하다·서늘한 방에 두다' 등이 있고 '불한불열한데두다'에는 백화춘·호산춘이 있다. 보온처리가 3종류로 甘酒인 황금주를 만드는 데 사용된 방법으로써 더운데 넣어 익히고·뜨신데 놓아 익히는 방법이 있고, 速成酒인 일일주에서는 더운방에 두는 방법으로 하고있다. 술을 만들때, 거의 냉각 처리하는 것이 일반적 방법이지만 甘酒나 速成酒을 만들때는 주로 보온처리를 하고 있는데, 이는 술맛이 달게 하거나 술이 빨리 익도록 하는 방법이라고 할 수 있다. 온도처리에 있어서 찬방·바깥·더운방·뜨신곳·찬곳 등에 두는 온도 표현에서 각각의 술에 해당되는 정확한 온도 파악은 알 수 없다.

계량 단위사용은 '되'의 사용이 가장 많았고 말·홉의 순서로 사용하고 있고 사발·식기·물큰식기·복자·분식 등의 사용은 현재에는 거의 사용되지 않고 있으며 현재의 정확한 분량 측정은 알 수 없으므로 재현성이 낮다 하겠다.

「洪氏酒方文」의 술 제조에 사용된 조리기구 및 용구는 19종류였으며 '항'과 '독'의 사용이 가장 많았다. '두견주'에서 두견화 가지를 술독뒤에 막아두는 것으로 사용되고 있지만 어떤 근거에서 사용되었는지 명확하지 않고 그 당시 우리나라 민속의 일면을 보여 주는 것이라 하겠다.

술맛의 표현에 있어서 '맛이 기이하다·꿀맛같다·삼외내 나고·맛이 좋아 삼키기 아깝다·먹어 삼키기 아깝다' 등의 작가의 주관적 표현들이 흥미롭게 나와 있다. 이와같이 日政時代 이전의 조선시대에는 다양한

우리나라의 傳統酒와 더불어 風流生活을 누렸다고 할 수 있을 것이다.