

「攷事十二集」의 조리가공에 관한 분석적 연구(1)

김 성 미

계명대학교 식생활학과

A Study on the Cooking in 'The Kosa-sibi Jip'

Kim, Sung-Mee

College of Home Economics

This paper has examined and analyzed the ways of making Jang(Korean soybean sauce), vinegar and liquor in terms of food processes, which are mentioned in Sooljip 5 and 6 Food collections of 'Kosa-sibi Jip', an encyclopaedia written in Chinese and published in 1789-the eleventh year of King Jung-jo of Chosun Dynasty. There are respectively six items of, nine items of and thirty three items of the recipe for making Jang, vinegar and liquor. Soybean was a major material for making Jang. And wheat flour and ground barley were added. Myun-jang was made from only flour. Dong-kook Jojang Bup (oriental soybean sauce preparation) which is the traditional Korean process for making Jang from only soybean is recorded in this book. The cereals used in the nine items of the vinegar making recipe were rice(six times), wheat(twice), barley(three times) and wheat flour(once). And fruits are also used. Rice was most used of all these materials. The cereals used in the thirty three items of the liquor-making recipe were regular rice (50%), sticky rice(42.6%) and wheat flour(7.4%). In particular sticky rice was much used for Yakyee Rhue and Bok-sik Rhue for medications. The ways of processing cereals for liquor-making were Jee-ae-bop : steamed rice (52.9%), Jook : thick gruel with cereal (32.3%), Goo-mung Tuck : doughnut-shaped rice cake (8.8%) and Hin-moo-ree Tuck : shapeless rice cake (2.9%). The three unique processes are as follows. First, in winter when the process of liquor-making did not go on because the jar was cold, the bottle with hot water in was put in the jar and so the adequate temperature for liquor-making was maintained. Next, in warming up a small double boiler, they prevented effervescence by hanging down thread. Finally, in warming up in a double boiler, they sealed the mouth-piece of the jar and put a handful of wet rice when the rice was completely cooked, it was thought of as the sign that the process of liquor-making was done.

* 본 연구는 1991년도 계명대학교 비사교수연구기금으로 이루어졌음.

서 언

여러 민족들은 그 민족 고유의 식품이나 그

식품으로 만들어지는 요리가 있으며 이들은 오랜 세월을 두고 그들이 살고 있는 기후·풍토에 맞추어 형성되어온 민족고유의 문화인 것이다.

우리나라의 음식문화 역시 우리의 긴 역사를 통하여 이루어져 왔으며, 이는 여러 문화적 사실중에서 가장 우리의 것으로 지켜서 내려온 것이라 하겠다. 그러므로 우리는 이 음식문화속에 있는 전래되어 오는 조리법을 알아야 하고 보다 많은 문헌들을 분석·고찰하여 우리 고유의 요리 방법과 그 속에 담겨진 과학적 방법을 찾아내어 계승·발전시켜야 할 것이다. 그러나 아직은 이 분야의 연구가 많지 않고 특히 한문으로 쓰여진 조리서는 조리전공자의 한문 해독 능력의 한계성 때문에 매우 희소한 실정이다.

이러한 가운데 아직 연구 보고 된 바 없는 「攷事十二集 戊集五·六」 음식총론중 제장조법(諸醬造法)·제초조법(諸醋造法)·주제조법(酒齊造法)을 국역(國譯)하여 그 조리가공법을 알아 보고, 이를 조리과학적으로 분석하여 그 속에 담겨진 과학성을 확인하고자 한다. 또한 수운잡방(需雲雜方)¹⁾, 음식디미방(閨壺是議方)²⁾ 규합총서³⁾, 이씨음식법⁴⁾, 주방(酒方)⁵⁾ 등에 수록된 조리가공법등과 비교하여 시대에 따른 변천을 고찰하며, 나아가 우리의 전통음식을 보다 공고히 이어 나갈 수 있는 작은 기틀이 되고자한다.

서지(書誌)

서명응(徐命膺) 찬(撰), 서유구(徐有鑾) 집(輯)으로 되어 있는 이 책은 정조11년(1787년)에 간행 한 것이며, 보만제총서 권 49-60이다. 사본 12권 5책으로써 32.4×21.3cm, 4주단변(四周單邊), 반엽광곽(半葉匡郭) 33.7×16cm, 매반엽(每半葉)10행, 행당 20자로 되어 있다.

내 용

「攷事十二集」은 12집 360제(題)의 책으로 총론과 각론으로 나누어 질서 정연하게 설명을 전개시키고 있다. 특히 「戊集 5·6」은 음식관계 부문으로 총28제로 나누어져 있으며 그 내용은 다음과 같다.

음식총론(飲食總論)·과실수장(果實收藏)·소채수장(蔬菜收藏)·죽음제법(粥飲諸法)·탕

장제법(湯漿諸法)·다명제법(茶茗諸法)·초구조법(麩糶造法)·면분조법(麩粉造法)·이당조법(餌糖造法)·빙고조법(餅飴造法)·한구조법(寒具造法)·전약조법(前藥造法)·전과조법(前果造法)·잡채조법(雜菜造法)·자채조법(鮭菜造法)·제제조법(諸齋造法)·엄채조법(淹菜造法)·두부조법·총포조법·홍화자전(紅花子煎)·향유수법(香油收法)·낙소조법(酪酥造法)·수육임법(獸肉飪法)·계아임법(鷄鵝飪法)·어해임법(魚蟹飪法)·제장조법(諸醬造法)·제초조법(諸醋造法)·주제조법(酒齊造法)

위의 내용중 1차로 발효식품인 장(醬)·초(醋) 및 술(酒)에 대하여 고찰하고자 한다.

1) 제장조법

생황장(生黃醬)·황숙장(黃熟醬)·면장(麩醬)·대맥장·유인장(楡仁醬)·동국조장법(東國造醬法).

2) 제초조법

미초(米醋)·삼황초(三黃醋)·소맥초(小麥醋)·대맥초·추모초(秋牟醋)·시초(柿醋)·조초(棗醋)·조초(糟醋)·천리초(千里醋)·성호초(成好醋)·수초법(收醋法)

3) 주제조법

이류(醴類·淸酒) : 향온주(香醞酒)·백로주(白露酒)·녹파주(綠波酒)·벽향주(碧香酒)

서류(醕類·美酒) : 약산춘(藥山春)·소국주(少麴酒)·부의주(浮蟻酒)·자주(漿酒)·지주(地酒)·밀주(蜜酒)

주주(酎酒·重釀酒) : 호산춘(壺山春)·도화주(桃花酒)·연엽주(蓮葉酒)·삼해주(三亥酒)·과하주(過夏酒)

잔류(醖類·微淸酒) : 하향주(荷香酒)·백주(白酒)

양류(醜類·濁酒) : 이화주·청감주(淸甘酒)

예류(醴類·一宿酒) : 일일주(一日酒)·삼일주(三日酒)

제류 : (醞類·紅酒) : 소주(燒酒)·관서감홍로(關西甘紅露酒)·관서계당주(關西桂糖酒)

약이류(藥醞類) : 무술주(戊戌酒)·송액주(松

液酒) · 송절주(松節酒)

복식류(服食類) : 문장주(文章酒) · 구기(枸杞酒) · 국화주 · 창포주 · 문동주 · 백자주(栢子酒)

조리 · 가공학적 분석 및 고찰

1. 조리 · 가공방법

1) 장만드는 법(諸醬造法)

표1에 나타난 바와 같이 생황장 · 황숙장 · 면장 · 대맥장 · 유인장 및 동국조장법 등이 있다.

(1) 생황장

제법 : ① 흰콩이거나 검은 콩을 하룻밤 물에 담궜다가 매우 삶아 식힌다.

② 흰 밀가루를 많이 넣어 고루 섞는다.

③ 보리짚이나 창이엽(蒼耳葉)으로 덮어 누런 곰팡이가 생기도록 둔다.

④ 이를 강한 벌에 말리어 장을 담근다.

⑤ 장을 담글때는 메주1근, 소금4냥에 정화수를 메주 위 한주먹높이로 올라오게 붓는다.

위의 제법에서 삶은 콩을 식혀서 흰밀가루를 섞은 후에는 익히지 않고 노석(蘆席)위에 펴서 말리며, 이때 보리짚(麥稈), 창이잎등을 덮어 이들에 부착된 효모를 이용하여 발효시키고 있다.

(2) 황숙장

제법 : ① 흰콩이거나 검은 콩을 볶아 가루를

만든다.

② 콩가루 1말에 밀가루 1·2"말을 뜨거운 물에 넣어 고루 반죽하여 덩이를 만들어 쪄다(黃黑豆揀淨炒熟磨成細末每豆末1斗麩一二斗入湯和勻作片子蒸熟)

③ 익은 후 노석위에 넣고 보리짚, 창이잎등을 덮어 띄운다.

④ 누런 곰팡이가 피면 강한 벌에 말린다.

⑤ 이 메주1근에 소금5냥을 넣고 정화수를 주먹높이 만큼 오도록 붓는다.

(3) 麩醬

제법 : ① 흰밀가루(白麩)를 냉수로 되게 반죽하여 손가락 두께의 덩이를 만들어 대그릇안에서 띄운다.

② 햇벌에 반나절 말리고, 닥나무잎(楮葉), 창이잎으로 덮어 황백색의 누런곰팡이가 생길 때까지 덮어둔다.

③ 다음 날 벌에 말려 누런 곰팡이를 털어낸다.

④ 빵아 1근에 소금 4냥의 비율로 소금물을 만들어 붓는다.

(4) 대맥장(大麥醬)

제법 : ① 검은 콩 5되를 볶아 익힌다.

② 물에 반나절동안 담근 후 솥에 매우 삶아 익힌다.

③ 보리가루(大麥麩) 1백근을 고루 섞어 체에 쳐서 콩 삶은 물에 반죽하여 큰덩이를 만들어 쪄 식힌 후, 닥나무잎(楮葉)으로 덮어둔다.

④ 누런 곰팡이 위의 즙이 마르면 다시 벌에 쪄여 빵는다.

表 1 諸醬造法

醬 種 類	材 料	淹 盖 物	黃子 : 塩 : 水
生 黃 醬	黃黑豆 · 白麩	麥 · 稈 · 蒼耳葉	黃子一斤 · 塩四兩 · 井華水(下水高. 黃子一拳)
黃 熟 醬	黃黑豆末(1斗) · 麩(一二斗)	〃	黃子一斤 · 塩五兩 · 井華水(下水. 高一拳)
麩 醬	白麩	楮葉 · 蒼耳 · 麥	黃子每斤 · 塩四兩 · 井華水
大 麥 醬	黑豆(五升) · 大麥麩(白斤)	楮葉	黃子一斗 · 塩二斤 · 井華水八升
榆 仁 醬	榆仁(一升) · 麩麩四斤 · 蓼汁		榆仁一升 · 麩麩四斤 · 塩一斤
東國造醬法	大豆		末醬一斗 · 塩五斤

*1) 산림경제에는 熟黃醬으로 나와 있으며 「每豆末…二斗」로 적혀있어 每豆末一斗麩一二斗의 부분이 누락되어 있으며 한독본(韓獨本)에서 보충하여 번역하여 밀가루 12근으로 해석하고 있다. 그러나 산림경제는 거가필용에서 인용하였다고 적고 있으며, 거가필용에서는 「…麩一二斗」로 나와 있다. 또한 본서(本書)에서도 一二斗가 똑똑히 기록되어 있다.

⑤ 메주(황자) 1말에 소금2근, 정화수 8되를 섞어 항아리에 넣어 벌에 쪄낸다.

산림경제⁶⁾의 대맥장과 그 방법이 동일하며 산림경제는 거가필용²⁾에서 인용하였음을 밝히고 있다. 산림경제와 본서의 제법에서 「每黃子一斗用塩二斤并華水八升和塩入缸晒之」로 되어 있어 「和塩入缸」이 혼란스러운데 거가필용에서는 「화염수입항(化塩水入缸)」으로 「소금2되를 정화수 8되로 소금물을 만들어 항아리에 넣는다」로 그 뜻이 분명하다. 이 방법은 1943년의 조선요리제법¹¹⁾에 까지 어어져 오고 있다.

(5) 유인장(楡仁醬)

제법: ① 유인(느릅나무 열매)를 깨끗이 씻어 1주야 쭈뼛 물에 담갔다 뜨는 겹질을 제거한다.

② 다시 포대에 담아 물속에서 주물러 씻어 거품을 걷어내고 말린다.

③ 여뀌즙(蓼汁)을 섞어 벌에 말린다.

④ 이렇게 일곱차례한 유인1되에 발과면국(發過麩麩)4근, 소금1근을 면장법(麩醬法)대로 만든다.

거가필용에서 인용하고 있는 산림경제의 제법과 동일하다. 즉 유인에서 전분을 취하여 면국(麩麩)과 소금을 넣어 장(醬)을 만들고 있다.

(6) 동국조장법(東國造醬法)

제법: ① 콩(大豆)을 깨끗이 가려 하루밤 물에 담갔다 매우 삶는다.

② 삶은 콩을 손으로 짓이겨 주먹크기로 덩이를 만든다.

③ 짚동구미(고천·藁筍)에 담고 매 층마다 짚으로 격지 놓아 따뜻한 곳에 둔다.

④ 누런 곰팡이가 생기면 강한 벌에 말려 다시 따뜻한 곳에 두어 마르게 한다. 이것이 이른바 말장이다.

⑤ 말장1말당 소금5되를 넣어 체에 발혀 찌꺼기를 없애고 식힌다.

⑥ 말장을 독안에 놓고 말장 높이만큼 소금

물을 붓는다.

⑦ 며칠동안 벌을 짚어 그 물이 줄면 다시 소금물을 넣어 익은 후에 쓴다.(下塩湯更待熱³⁾用之)

순수 콩만으로 메주(末醬)를 만들어 장을 담그는 우리나라 고유의 장담는 법이다. 이 동국조장법은 산림경제⁶⁾에서는 동인조장법(東人造醬法)으로 처음으로 소개되며 전거서목(典據書目)을 속방(俗方)이라고 밝히고 있다. 그 이후 임원십육지⁷⁾에서 동국장법(東國醬法), 군학회등⁸⁾에서 동국조장법으로 기록되고 있으나 너무나 일반적인 이 제법은 20세기 이후의 기록에는 나타나지 않는다.

장(醬)담글 때 더덕(沙蔘), 도라지(桔梗)등을 겹질을 벗겨 햇볕에 바삭 말려 가루로 만들어 포대에 담아 물에 담겨 쓴맛을 우려 낸 뒤 물기를 없애고 장을 담그면 맛이 좋다. 그의 산계(生蟹), 닭이나 오리알, 마른 큰새우등을 넣으면 장맛이 매우 좋아 진다고 기록하고 있다. 또한 이름없이 다음의 장⁴⁾이 소개되고 있다. 힘줄과 막을 없앤 노루고기, 양고기, 토끼고기 등 4근, 누룩 1근 반을 곱게 빻고, 소금 1근, 흰과줄기 썬것 한사발, 생강, 천초, 무이, 진피 각 2냥씩(獐肉或羊肉兔肉去筋膜四斤醬麩一斤半搗細塩一斤蔥白細切一椀薑川椒蕪第陳皮各二兩)을 술에 고루 섞어 된죽(稠粥)같이 하여 독에 담고, 10여일 후 되기(稠)를 보아 다시 술을 넣고 싱거우면, 소금을 넣어, 진흙으로 봉하여 햇볕을 쬐다. 본서의 생황장, 황숙장, 면장, 대맥장, 유인장 및 동국조장법이 본서보다 앞선 산림경제에 소개된 장의 재료와 방법등이 완전히 일치하고 있으며 이들은 거가필용에서 인용되고 있음을 밝히고 있어 콩 이외의 밀, 보리, 肉 및 魚등을 넣는 중국의 방법들을 알 수 있다. 그러나 이들이 조선사회에서 얼마나 이용되고 있었는지는 가늠하기 어렵다. 1600년말의 「주방문(酒方文)」¹⁰⁾에 말린

*2) 거가필용에서는 天麥醬法으로 나와 있음.

*3) ‘熱’은 ‘熟’의 오자인듯함

*4) 거가필용의 육장(肉醬)과 그 재료와 방법이 동일하다.

쇠고기를 찢어 메주가루에 넣고 숙성시킨 육장이 소개되고 있으며, 그후 조선요리제법¹¹⁾에 어장(漁醬), 육장(肉醬)이 기록되고 있어, 이용의 빈도는 높지 않았으리라 생각되나 그 방법은 계속 이어져 오고 있음을 알 수 있다.

또한 메주의 곡물재료를 볼 때 콩 이외의 밀가루, 보리가루등이 첨가되고 있으며, 면장(麵醬)에서는 밀가루만으로 메주를 만들고 있다. 이¹²⁾는 고려시대까지만 해도 메주의 원료는 콩과 밀을 2:1의 비율로 섞어서 만들고, 이것으로 장을 담그어 간장과 된장을 함께 얻는 것으로 되어 있다. 그후 언제부터 인지는 몰라도 메주의 원료는 콩만을 사용하는 방법으로 바뀌어 현재 우리가 사용하고 있는 재래식 메주가 되었다고 밝히고 있다. 그러나 기록에는 1943년의 조선요리제법¹¹⁾에 이르기까지 콩장(大豆醬)에서도 콩

가루 한달가량에 밀가루 서말을 한데 버물러 메주를 띄운다고 기록하고 있어 실제로 이용되고 있는 것과 기록되고 있는 것에는 차이가 있을 수 있다고 볼 수 있다.

2) 초 만드는 법(諸醋造法)

표 2에 보여지는 바와 같이 미초(米醋)¹⁾에서는 국(麴)을 넣어 초를 빚고 있으나 미초²⁾에서는 국(麴)을 만드는 과정도 없고 첨가하는 국(麴)도 없이 자연에 부유하는 미생물을 이용하고 있어 좋은 초가 만들어 졌을까 염려되나 본서에서는 이법이 매우 손쉽고 묘하다고 적고 있다.(此法甚簡易尤妙). 삼황초·소맥초·대맥초 및 추모초등은 곡물을 닥나무·창이·청호·쑥등의 식물로 부터 균포자를 얻어 국(麴)을 만들어 초를 빚고 있으며 당질의 함량이 낮아 발효가 어려운

表 2. 諸醋造法

醋 種 類	材 料	穀物處理形態	麴	水	掩 盖 物	備 考
米醋(1)	1) 陳倉米(1斗)	飯	麴(二十兩) 醋(上日次醋)	水(三斗)		四十九日 十日 4~5日
	2) 小麥(二升)	炒		水(1斗半)		
	3) 麥(半升)			水(七升半)		
米醋(2)	陳倉米(五斗)	飯		水(三擔)		21日
三 黃 醋	①陳倉米(1斗)	飯		水(下水飯面上 約水高四指)	楮葉, 蒼耳葉, 青蒿 紗帛	①與 ②混合 49日
	②陳倉米(1斗)	飯				
	③陳倉米(1斗)	飯				
小 麥 醋	小麥	蒸熟		水(下水上面可 留一拳)	楮葉(三~五日)	四+九日
大 麥 醋	大麥(1斗), 白麩(六升) 大麥(1斗)	炒令黃色 炒令黃色		水(六斗)	楮葉掩盖(七日)	21日
秋 牟 醋	秋牟米(1斗)	爛烹	碎麴(五升)	水沸湯(一盆)	艾編覆之	21日
柿 醋	柿子, 清酒		麴(一塊)			
棗 醋	棗, 清酒		麴(一塊)			
槽 醋	臘槽(一石), 麴, 麴 麥麴, 清酒					
千 里 醋	烏梅(一斤) 醋(五升)			晒乾再入醋浸 又乾又浸以醋 盡爲度搗末, 蒸餅和爲丸		

과일 및 식물을 재료로 할 경우는 청주(淸酒)와 국을 넣어 초를 빚고 있다.

곡물의 재료는 쌀이 6회, 밀이 2회, 보리가 3회, 밀가루 1회, 과일(감, 대추, 오매) 및 밀기울 등이 사용되며 쌀의 이용이 가장 높았다.

3) 술 만드는 법(酒齊造法)

본 「攷事十二集」에 수록된 술은 총 33항이며 이들은 9류로 분류되고 있다. 1613년 「고사촬요」¹⁾에서부터 1943년의 「조선요리제법」¹¹⁾에 이르기까지 술을 분류하여 설명하고 있는 것은 본서와 이보다 50년후의 「임원십육지」(1827년) 뿐이다. 본 「攷事十二集」에서는 술의 형태에 따라 9류로 분류하고 있고 「임원십육지」⁷⁾에서는 12류로 분류하고 있어 분류의 방법은 서로 다르다.

(1) 누룩디디는 법(造麴)

① 시기

초복후가 가장 좋고 중복후 말복전은 그 다음이라 하고 있다(初伏後最佳中伏後末伏前次之). 이는 곡류에 곰팡이를 자연적으로 번식시키기 위하여 고온다습한 여름철을 이용하고 있다. 이와같이 곰팡이를 자연접종한 경우에는 '곡'자(麴字)를 사용하고 '국'자(麴字)는 살균한 배지에 원하는 미생물을 인공적으로 접종한 경우에 사용해야 될 것이나¹²⁾ 본서에서는 이 두자(二字)를 구별없이 쓰고 있다.

② 재료 및 만드는 법

재료: 밀(열말)·밀가루(한말)·녹두즙·여뀌즙·연잎·창이잎

만드는 법: ① 밀 10말, 밀가루 한말, 녹두즙과 여뀌를 섞어 반죽한다.

② 이를 잘 디더 연잎, 창이엽에 꼭꼭 싸서 바람맞이 서늘한 곳에 매달았다가 10월에 갈무리 해둔다. 이들을 잘 디디기 위해서는 반죽을 되게하여 꼭꼭 밟아야 한다고 적고 있다(麴力頓失不能殺米)

곡물의 재료로는 밀과 밀가루를 사용하며 녹두즙과 여뀌즙을 섞어 반죽하여, 성형후 다시 연잎이나 창이잎등에 싸서 이들에게 부착된 야생효모를 이용하여 발효시키고 있다.

③ 여뀌로 누룩 디디는 법(造麥法)

재료: 찹쌀(粘米)·밀가루·여뀌

만드는 법: ① 찹쌀을 여뀌즙에 하루밤 담갔다가 건진다.

② 마른 밀가루와 고루 섞어 뜨는 것은 체로 건지고 종이 봉지에 담아 바람맞이에 저장한다. 누룩(麴)의 곡물재료로 찹쌀과 밀가루를 사용하며 찹쌀을 여뀌즙에 하루 밤 담귀 여뀌즙의 야생효모를 이용하고 있다.

(2) 술의 분류

① 이류(醴類, 淸酒)

향온주·백로주·녹과주 및 벽향주등이 있다.

향온주는 표3에 나타난 바와 같이 멥쌀과 찹쌀을 섞어 사용하며 누룩가루(麴末)와 섞임(腐木)을 넣어 빚는 단양주이다. 이 술의 이름은 「수운잡방」¹⁾(1500년 초엽)에는 기록되어 있지 않으나, 「고사촬요」(1613년)¹²⁾, 「음식디미방」(1670년)²⁾, 「산림경제」(1715년)⁵⁾ 및 「임원십육지」(1827년)⁶⁾에 기록되어 있고 그 방법이 동일하여 비교적 긴 세월을 걸쳐 사용된 것으로 시대가 지나도 변하지 않은 술이라고 생각된다.

백로주는 멥쌀·누룩가루·밀가루 및 섞임을 넣어 1차 담금후 멥쌀·누룩가루를 넣어 2차담금하는 이양주이다. 이 술은 「고사촬요」¹³⁾, 「산림경제」⁶⁾ 및 「임원십육지」⁷⁾에서는 백하주(白霞酒)로 기록되고 있다.

녹과주는 사용되는 재료와 그 만드는 법이 조금씩 상이하나 「수운잡방」¹⁾ 「음식디미방」²⁾ 「산림경제」 및 「임원십육지」에 모두 기록되고 있다. 사용되는 곡물의 재료로 멥쌀·찹쌀 및 밀가루가 제각기의 모습으로 사용되고 있다.

벽향주에서는 일차·이차 모두 멥쌀은 사용하고 있으며 2차 담금시에 누룩가루를 적은량 첨가하고 있다.

곡물의 처리형태에서는 지에법(蒸飯)을 사용하는 경우가 많고 가루로 만들어 죽을 쑤거나(作末作粥), 끓는 물 부어 죽처럼(作末湯水和勻) 만들고 있다.

② 서류(醕類·美酒)

약산춘·소국주·부의주·지주·밀주·자주 등이 있다.

表 3. 醪類製造法

酒名	醪數	材 料(量)	穀物處理	熟成期間	
				1次	2次
香 醪 酒 (内局法)	一	白米(十斗) 粘米(一斗) 熱水(十五瓶) 麴末(一斗五合) 腐本(一瓶)	蒸飯		
白 露 酒 (方文酒)	一	白米(一斗) 熱水(三瓶) 麴末(一升半) 眞末(一升半) 腐本(一升)	作末作粥	三日	
	二	白米(二斗) 湯水(六瓶) 麴末(一升)	蒸飯	七八日	
綠 波 酒 (1)	一	白米(一斗) 麴末(二升) 水(二斗)	作末作粥		
	二	粘米(二斗) 熱水(三斗)	蒸飯		
綠 波 酒 (2) (鏡面綠波酒)	一	粘米(一斗) 麴末(二升)	作末作粥		
	二	白米(二斗 或 三斗)	作末作粥		
碧 香 酒	一	白米(一斗) 湯水(一斗) 眞麴(二升)	作末作粥	七日	
	二	白米(二斗) 湯水(二斗) 眞麴(二合)	蒸飯		

表 4. 醪類(美酒) 製造法

酒名	醪數	材 料(配合量)	穀物處理形態	熟成期間	
				一次	二次
萊山春(1)	一	白米(五斗) 水(五瓶) 麴末(五升)	作末作餅		
	二	白米(五斗)	蒸飯		
萊山春(2)	一	白米(一斗) 眞米(三合) 麴(三合) 水(二瓶半)	蒸飯		
	二	白米	蒸飯		
少 麴 酒	一	白米(一斗) 麴(一升五合) 湯水(二瓶)	作末湯水	七日	
	二	白米(二斗) 湯水(二瓶)	作末湯水	二十一日	
存 蟻 酒	一	粘米(一斗) 麴末(二升)	蒸飯	三日	
地 酒	一	白米(一斗) 麴末(三升) 松葉(一升)	米(生)	七個月	
蜜 酒 (1)	一	蜜(四升) 酒(九升) 麴屑(四兩) 白酵(一兩) 龍腦		七日	
蜜 酒 (2)	一	蜜(二斤) 水(一甌) 白麴(一升半) 乾酵(三兩)			
漿 酒	一	清酒(一瓶) · 胡椒 · 黃蜜			

약산춘은 곡류재료로 밀술·덧술 모두 멍쌀을 쓰고 두가지 빚는 법중에 한 법은 밀가루를 첨가하고 있다.

소국주는 곡물의 재료로 1·2차 모두 멍쌀을 쓰며 1차에서는 가루에 2차에서는 쌀에 끓는 물을 부어 익히고 있다. 「수운잡방」¹⁾에서는 모두 멍쌀을 쓰는 삼양주이며 1·2차에는 멍쌀을 가루내고, 3차에서는 지에밥으로 처리되고 있으며, 1차에서는 밀가루를 함께 사용하고 있다. 「음식

디미방」²⁾에서도 1·2차의 곡물재료는 모두 멍쌀이나 그 처리형태가 달라 일차에서는 죽우고 이차에서는 지에밥을 썬 이용하고, 일차때 밀가루를 넣고, 2차때 누룩가루를 사용하고 있다. 이와 같이 술이름은 같으나 재료나 재료의 배합등이 서로 상이함을 볼 수 있다.

부의주는 찹쌀을 쓰는 단양주이며 사흘밤을 재우면 이내 익으니 맑게 가라앉은 뒤에 약간의 술밑(酒醪)을 띄워서 쓰면 마치 하얀 개미알

이 뜬 것 같고 맛이 달고 꼭 쏘아 여름철에 쓰기 알맞다고 기록하고 있다.

저주는 멥쌀을 사용하는 단양주이며 땅속에 7개월간 묻어 술을 익게 하고 있다.

밀주(蜜酒)는 꿀과 술을 끓여 거품을 걷어내고 여기에 누룩가루를 넣어 꿀의 당분을 발효시키고 있다.

자주(漿酒)에서는 좋은 청주 한병에 후추·황밀을 넣어 질그릇 항아리에 담아 술안에서 증탕을 하고 있으며 이때 비등을 막기 위하여 물에 실을 드리우고 끓이고 있다. 이는 조리방법이 매우 과학적이었음을 알 수 있다.(好淸酒一瓶胡椒黃蜜各一錢用陶缸盛置於釜內從絃置水煮之)

또 다른 한 방법에서는 술·황랍·호초를 병에 넣어 봉하고 젖은 쌀 한 움큼을 그위에 얹어 증탕하여 쌀이 밥이 되면 다 고아졌으니 꺼내어 차게하여 쓰라고 하고 있다. 병에 넣어 증탕하여 소독을 하며, 쌀이 밥이 되는 일정한 시간의 끓임을 할 수 있도록 하였고 또 쌀을 얹어 밥이 되게 하므로써 위에서도 열을 주어 더 완전한 소독이 될 수 있도록 하고 있다.

③ 주류(酎類, 重釀酒)

호산춘·도화주·연엽주·삼해주 및 과하주 등이 있다.

호산춘은 본책에서는 누룩이 들어있지 않아 상당부분이 누락된 것 같아 보인다.

「수운잡방」¹⁾·「음식디미방」²⁾에는 기록되어 있지 않고 「산림경제」⁶⁾에서 처음으로 소개되고 있다. 이 주방은 여산(礪山)에서 나왔으며 여산의 별명이 호산이어서 술이름이 호산춘이라고 설명하고 있다.

도화주는 1차담금때는 멥쌀과 밀가루를, 2차담금때는 멥쌀과 찹쌀을 함께 사용하여 빗는 이양주이다. 「수운잡방」에서는 도화주의 술빚는 법이 있으나 이는 사양주로 그 빚는 방법이 서로 다르다. 그 이후 「음식디미방」²⁾ 「주방문」¹⁰⁾ 「요록」¹⁴⁾ 등에서는 사라지고 없으나 「치생요람」¹⁵⁾ 「산림경제」⁶⁾ 등에 다시 나타나며 그 빚는 방법이 동일하다. 또한 본책 이후인 1827년의 「임원십육지」에서는 향양류(香釀類)로 분류되고 있으나 그 빚는 방법은 동일하다.

연엽주는 삼양주로써 찹쌀과 멥쌀을 함께 쓰며 2차 담금 때 누룩을 쓰지 않고 2차 담금 때 밀가루와 누룩을 함께 넣고 있다. 「수운잡방」·「음식디미방」에는 기록 되어 있지 않고 1600년 말의 「주방문」에서는 연엽을 독일에 깔지 않고 찹쌀을 쓴 단양주이다. 그 외 「증보산림경제」 「규합총서」 및 「임원십육지」 등에서도 찹쌀을 사용한 단양주이며, 삼양주는 본 책 「攷事十二集」에 소개된 방법뿐이다.

삼해주는 이양주로써 1차 담금 때는 찹쌀과 밀가루를 곡물의 재료로 쓰고 2차때는 찹쌀·

表 5. 酎類(重釀酒) 製造法

酒 名	醞數	材 料(量)	穀物處理形態	熟 成 期 間	
				一次	二次
壺 山 春	一	白米(一斗五升) 水(五升)	作細末作粥	十三日	
	二	白米(五斗)	蒸飯		
桃 花 酒	一	白米(一斗五升) 麴末·眞末(各一升) 水(二斗五升)	作末湯水和勻		
	二	白米·粘米(各三斗) 水(六斗)	蒸飯		
蓮 葉 酒	一	粘米(一斗) 麴末(七合) 水(二瓶)	蒸飯	十三日	
	二	白米(二斗五升) 水(二斗五升)	作末湯水和勻	十三日	
	三	白米(五斗) 水(五瓶) 麴末(二升) 眞末(二升)	蒸飯	二三朔	
三 亥 酒	一	粘米(一斗) 麴末·眞末(各一升)	作末作粥		
	二	粘米(一斗) 白米(一斗)	作末作孔餅		
過 夏 酒	一	粘米(一斗) 麴末(五合) 露酒	蒸飯		

멥쌀을 다 함께 쓰고 있다. 이 술은 첫해일에 술을 빚어 넣고 다음해일에 2차담금하며 삼해일(三亥日)에 3차담금하므로 그 이름이 삼해주(三亥酒)인데 여기서는 이양주로써 소개되고 있어 누락된 부분이 있는 것 같다.

과화주는 누룩가루를 가는 베투머니에 넣어 누룩물을 쓰고 그 찌꺼기는 버려 맑은 술이 되게 하고 다시 노주(露酒)를 타서 쓴다.

④ 잔류(醱類·微清酒)

하향주(荷香酒) 및 백주(白酒)등이 있다. 하향주는 1차담금 때 멥쌀을, 2차때는 찹쌀을 쓴다.

백주는 찹쌀2말에 백주국(白酒麴)을 넣어 빚고 있다. 겨울 철 향아리가 차서 술이 괴지 않을 때 더운 물을 병에 담아 향아리에 넣으라고 하고 있다(瓶盛熱水放缸內酒酵自來). 불에 직접 얻을 수 없는 도기(陶器) 일 경우에 덥히는 방법으로 많이 사용하는 것이 중탕법이며 여기서는 중탕보다 더 간편하게(중탕때는 술 향아리 보다 더 큰 술이 있어야 하므로) 더운 물을 넣은 병을

술 독에 넣어 열을 전하고 있다.

⑤ 앙류(醱類, 濁酒)

이화주 및 청감주 등이 있다.

이화주는 누룩 만드는 법과 빚는 법을 함께 적고 있다. 이화주는 누룩을 밀로 만들지 않고 쌀로 만들며, 디디지 않고 계란 크기의 덩이를 만들어 술잎과 켜켜히 놓아 방 옷목 따듯하지 않는 곳에 놓아 띄우고 있다.

청감주는 찹쌀 한말을 지에밥 찌서(蒸飯) 누룩가루 반되를 섞고 물 대신 좋은 술 1병반을 써서 빚으라고 하고 있다.

⑥ 예류(醱類, 一宿酒)

일일주 및 삼일주등이 있다.

일일주는 멥쌀 혹은 찹쌀을 지에밥(蒸飯)찌서 빚은 단양주이며 좋은 술(好酒) 한사발을 넣고 있다. 아침에 빚으면 저녁에, 저녁에 빚으면 아침에 먹을 수 있다(朝釀夕飲夕釀朝飲).

삼일주는 멥쌀을 지에밥 찌고 누룩즙과 좋은 술을 넣어 빚은 단양주이다.

表 6. 醱類(微清酒) 製造法

酒 名	醱數	材 料(量)	穀物處理形態	熟 成 期 間	
				一次	二次
荷 香 酒	一	白米(一升) 麴末(五合)	作末作孔餅 蒸飯	三日	二十一日
	二	粘米(一斗)			
白 酒	一	粘米(春夏二斗, 冬三斗) 白酒麴(五丸)	蒸飯	七日	

表 7. 醱類(濁酒) 製造法

酒 名	醱數	材 料(量)	穀物處理形態	熟 成 期 間	
				一次	二次
梨 花 酒	一	白米(一斗) 麴末(七升)	作孔餅	春七日 夏二十一日	
清 甘 酒	一	粘米(一斗) 麴末(半升) 好酒(一瓶半)	蒸飯		

表 8. 醱類 製造法

酒 名	醱數	材 料(量)	穀物處理形態	熟 成 期 間	
				一次	二次
一 日 酒	一	白米(一斗) 麴末(二升)·好酒(一鉢)	蒸飯	一日	
二 日 酒	一	白米(一斗) 麴末(四升)·水(一斗)	蒸飯	三日	

⑦ 제류(醴類·紅酒)

소주양법은 향온과 같으며 소주를 내릴 때 지초를 넣으면(承露時以芝草一兩細切置于瓶口則紅色) 홍색이 매우 곱게 된다고 적고 있다. 「산림경제」에서는 내국홍로주(內局紅露酒)라고 기록되어 있다. 또 한 방법은 멧쌀·참쌀을 1차담금의 곡물재료로 쓰고, 3일후 2차담금때는 참쌀을 재료로 한 이양주이며 7일후에 소주를 내리고 있다. 이때 위의 불을 1~2차 바꾸면 맛이 순하고 8~9차 바꾸면 맛이 극히 독하다. 또 참나무(眞木)·벚짚등을 사용하여 불을 일정하게 하라고 적고 있다.

관서감홍로는 봉밀(蜂蜜)을 소주 받는 병 밑에 바르면 맛이 극히 달고 곡 쓰며 제주(醴酒) 가운데 상품이다.

관서계당주는 계피, 사탕을 병주둥이에 두면 맛이 뛰어나게 된다.

⑧ 약이류(藥餌類)

무술주(戊戌酒)·송액주(松液酒) 및 송절주(松節酒) 등이 있다.

무술주는 참쌀·누런수캐 한마리(黃雌犬)·백국을 써서 빻고 원기를 보양할 수 있고 노인에게 더욱 좋다고 한다.

송액주는 참쌀에 진액(津液)을 넣어 빻으며 본초강목에서 풍(風)·비(痺)·각기(脚氣)를 다스린다고 한다.

송절주는 소나무의 옹이즙에 누룩을 넣어 빻으며 본초강목에 냉풍·허약·각기등을 다스린다고 적고 있다.

⑨ 복식류(服食類)

문장주·구기주·국화주·창포주·문동주 및 백자주등이 있다.

문장주는 물대신 오가피로 달인 물을 쓴 이양주이다. 오가피를 일명 문장초라 한다.

구기주는 참쌀5되를 밥지어 거칠게 빻은 누룩가루1되와 구기자 달인 물5되를 섞어 빻는다.

국화주는 국화를 생명주 주머니에 넣어 주면(酒面) 위 손가락 한마디 정도의 높이에 매달아 하루 밤 지나면 주머니를 떼내어도 술맛에 국화향이 있다.

창포주는 석창포 뿌리의 즙을 짜 참쌀밥에

넣고, 가는 누룩가루를 섞어 빻은 일양주이다.

문동주는 천문동의 껍질과 심을 제거하고 찢어서 즙 2말을 짜낸 다음 누룩 2되를 섞고 참쌀 2되를 넣어 술을 빻는다.

(3) 곡물의 종류와 처리형태

위에 기술한 총33항의 술을 종합하여 사용된 곡물의 종류를 보면 표 9에 나타난바와 같다. 곡물의 종류로는 중국에서는 참쌀을 주로 쓰고 일본은 멧쌀을 주로 쓰며, 한국은 고려시대에는 주로 멧쌀을 썼고, 조선시대에는 참쌀도 제법 써 왔다.¹⁷⁾

본 「攷事十二集」에서는 멧쌀 50.0%, 참쌀 42.6% 및 밀가루 7.4%가 사용되고 있다(표 9). 특히 약이류의 3항중 2항이, 복식류의 2항중 2항 모두가 참쌀을 이용하고 있어 참쌀을 약으로 귀히 여겼음을 알 수 있다. 이들을 다시 수운잡방(1500년초), 음식디미방(1670년), 규합총서(1815년) 및 이씨음식법(1800년 말) 등과 비교한 결과는 표 9와 같다. 1500년초의 「수운잡방」에서 참쌀 20.1%의 이용이 1800년말의 「이씨음식법」에서는 참쌀 36.0%로 증가하여 연대가 지남에 따라 꼭 일정하지는 않으나 대체로 참쌀의 이용이 증가하고 있음을 볼 수 있다. 이러한 경향은 윤¹⁸⁾의 수운잡방, 음식디미방 및 온주법에서의 비교분석에서도 비슷하게 나타나고 있다. 본 「攷事十二集」에서 밀가루의 이용이 7.4%를 차지하고 있다. 주류(酒類)중의 유기산은 맛과 산성도를 조정하여 주는 역할을 하며 부패균같은 잡균의 살균 및 발육억제작용이 있다. 밀가루는 이러한 유기산 생성이 빠르며 밀가루를 원료로 한 술은 백미주(白米酒)보다 산도가 높음이 보고 되고 있음¹⁹⁾에 비추어 볼 때 그 당시에 이미 이러한 원리를 이용하고 있었음을 알 수 있다.

곡물의 처리방법을 주조(酒造) 전체 과정으로 볼 때 표 10에서 보는 바와 같이 지에밤으로 찌 이용하는 것이 가장 많아 52.9%를 차지하며, 죽 32.3%, 구멍떡(孔餅) 8.8% 및 흰무리(蒸餅) 2.9%이었다. 이들 이용빈도를 수운잡방, 음식디미방, 규합총서 및 이씨음식법등과 비교해 보면(표 10), 1500년초의 수운잡방에서 죽 43.4%, 지에밤 39.3%이며, 1815년의 규합총서에서는 죽 36.0%,

表 9. 酒造時 穀物利用度(%)

文獻 \ 穀物種類	白 米	粘 米	眞 粉	其 他
需 雲 雜 方	67.1	20.1	12.1	0.7
閩 壺 是 議 方	60.7	21.5	17.8	0
攷 事 十 二 集	50.0	42.6	7.4	0
閩 閣 叢 書	52.9	35.3	11.8	0
李 氏 飲 食 法	64.0	36.0	0	0

表 10. 酒造時 穀物利用法(%)

文獻 \ 穀物處理法	粥	蒸 飯	孔 餅	蒸 飯	其 他
需 雲 雜 方	43.4	39.3	3.3	11.5	2.5
閩 壺 是 議 方	34.8	33.3	18.8	13.1	·
攷 事 十 二 集	32.3	52.9	8.8	2.9	·
閩 閣 叢 書	36.0	52.0	8.0	4.0	·
李 氏 飲 食 法	27.0	55.0	4.0	14.0	·

지에밥 52.0%로, 이씨음식법에서는 죽 27.0% 지에밥 55.0%로, 1500년초의 수운잡방에서 근대에 가까워지면서 죽의 이용이 감소하고 지에밥의 이용이 점차 증가하는 경향을 보이고 있다.

(4) 고문헌상 동일주명(酒名)의 주조(酒造) 재료

음식디미방(1670년경), 攷事十二集(1787년) 규합총서(1815년), 이씨음식법(1800년대 말엽) 및 주방(酒方, 1900년 중엽) 등에 소개된 술의 주조(酒造) 재료와 곡물의 처리형태를 비교하여 시대에 따른 술 제조재료의 변화를 고찰하였다(표 11).

가장 많이 나타나는 것이 소국주이며 그 다음이 과하주와 이화주로서 이들은 매우 보편적인 술이었음을 알 수 있다.

그러나 소국주와 과하주는 곡물의 재료나 처리형태는 문헌에 따라 다양하게 기록되어 있어 일정한 제조법이 없고 이화주는 곡물의 재료가 모두 멥쌀이며 곡물의 처리형태가 구멍떡(孔餅)으로 네가지의 문헌 모두의 기록이 동일하였다. 이것은 김²⁰⁾의 연구에서와 같이 그 제법과 재료가

가장 변화되지않은 술임을 알 수 있다.

2. 조리가공학적 분석

제장조법·제조조법 및 주제조법의 조리가공 방법중 특이로운 것은 다음 세가지 점이라고 하겠다. 첫째는 겨울철 향아리가 차서 술이 피지 않을 때 더운물을 병에 담아 향아리에 넣어 온도를 높이는 것이다. 불에 직접 얻을 수 없는 도기(陶器)일 경우, 그리고 직화가 적합하지 않을 경우 매우 간편하게 이용할 수 있는 방법인 것이다. 둘째는 좁은 그릇에서 증탕할 때 비등을 막고져 실을 드리우는 것이다. 모세관(혹은 沸石)만큼의 역할은 하지 못하더라도 매우 과학적 처리라고 할 수 있겠다. 셋째로 증탕할 때 술병의 주둥이를 봉하고, 젖은 쌀 한웅큼을 그위에 얹어 쌀이 밥이 되면 술이 다 고아진것으로 하는 방법이다. 이것은 윗쪽에서도 열을 주게 하는 방법이며 또 쌀이 밥이 되는 일정한 시간의 끊임이 가능하게 할 수 있다고 하겠다.

表 11. 古文獻上 同一酒名 材料

酒 名	書 名	一 次 醞		二 次 醞		期 間	
		材 料	穀物處理形態	材 料	穀物處理形態	一 次 醞	二 次 醞
香 醞 酒	閨壺是議方 攷事十二集	白米·粘米·麴	作末湯水				
		白米·粘米·麴末	蒸飯				
綠 波 酒	閨壺是議方 攷事十二集	白米·麴末	作粥	粘米	蒸飯	三日	十二日
		白米·麴末	作粥	粘米	蒸飯		
		閨閣叢書 酒 方	白米·麴末 白米·麴	作粥 作粥	粘米 粘米	蒸飯 蒸飯	三日
碧 香 酒	閨壺是議方 攷事十二集	白米·麴·眞末	作粥	白米	作粥		六十日
		白米·麴	作粥	白米·麴	蒸飯	七日	
藥 山 春	閨壺是議方 攷事十二集	白米·麴末	作粥	白米	蒸飯		
		1)白米·麴末	作餅	白米	蒸飯		
		2)白米·眞末·麴	蒸飯	白米	蒸飯		
少 麴 酒	閨壺是議方 攷事十二集 閨閣叢書 李氏飲食法 酒 方	白米·麴末·眞末	作粥	白米	作粥	五日	十五日
		白米·麴	作末湯水	白米	作粥湯水		
		白米·麴	蒸餅	白米	蒸飯		
		白米·麴·眞末	蒸餅	粘米·眞末	蒸飯		
浮 蟻 酒	閨壺是議方 攷事十二集	粘米·麴末	蒸飯			三日	
		粘米·麴末	蒸飯				三日
蓮 葉 酒	閨壺是議方 攷事十二集	粘米·麴末	蒸飯	白米	作末湯水	十三日	十三日 三次溫(白米·眞末·麴末)三期
		白米·麴末	蒸飯				
三 亥 酒	閨壺是議方 攷事十二集	白米·麴末·眞末	作粥	白米	作粥	三次溫白米	
		粘米·麴末·眞末	作粥	粘米·白米	孔餅		
過 夏 酒	閨壺是議方 攷事十二集 閨閣叢書 酒 方	粘米·麴末	蒸飯			三日	七日
		粘米·麴末	蒸飯				
		白米·麴末 粘米·白米·麴末	作粥 蒸飯	粘米	蒸飯	七日	
荷 香 酒	閨壺是議方 攷事十二集	白米·麴	孔餅	粘米	蒸飯	三日	三日
		白米·麴末	孔餅	粘米	蒸飯		
梨 花 酒	閨壺是議方 攷事十二集 李氏飲食法 酒 方	白米·麴末	孔餅				
		白米·麴末	孔餅				
		白米·麴末	孔餅				
一 日 酒	閨壺是議方 閨閣叢書 攷事十二集	白米·麴末	蒸飯				
		粘米·麴末	作粥				
三 日 酒	攷事十二集 閨閣叢書 酒 方	白米·麴末	蒸飯				
		白米·麴	作粥				
		白米·麴	蒸飯				

결 언

조선조 정조11년(1787년)에 간행된 한문으로 쓰여진 백과사전 『攷事十二集』의 戊集 5·6 음식총론 중 제장조법(諸醬造法)·제초조법(諸醋造法) 및 주제조법(酒齊造法)에 대하여 조리가공학적으로 분석고찰하였다.

제장조법의 장(醬)은 6항으로 생황장·황숙장·면장·대맥장·유인장 및 동국조장법등이다. 생황장과 황숙장은 흰콩 혹은 검은 콩에 밀가루를 섞어 메주를 만들고, 면장은 흰 밀가루만으로, 대맥장은 콩에 보리가루를 섞었으며, 유인장은 유인의 녹말을 추출하여 메주를 만들고 있다. 동국조장법은 순수 콩만으로 메주를 만들어 장을 담그는 우리나라 고유의 전통적인 장담는 방법이다. 또한 메주의 곡물재료를 볼 때¹⁾ 콩이외의 밀가루, 보리가루등이 첨가되고 있으며, 면장에서는 밀가루만으로 메주를 만들고 있다.

초(醋)조제법은 9항으로 오래묵은 쌀을 재료로 하는 미초(末醋)와 삼황초(三黃醋), 밀을 재료로 하는 소맥초, 보리를 재료로 하는 추모초, 감이 재료가 되는 시초(柿醋), 대추로 만드는 조초(棗醋), 납조와 기울로 만든 조초(糟醋) 및 오매(烏梅)를 원료로 한 천리초(千里醋) 등이 있다. 초를 만들때 곡물의 재료는 쌀이 6되, 밀이 2되, 보리가 3되, 밀가루 외, 과일 및 밀기울이 사용되며 쌀의 이용이 가장 높았다.

술은 이류(醴類)로 향온주·백로주·녹과주·벽향주, 서류(醕類)에 약산춘·소국주·부의주·자주 및 지주가 있다. 주류(酎類)에는 호산춘·도화주·연엽주·삼해주·과하주, 잔류(醖類)에 하향주·백주, 양류(醜類)에 이화주 및 청감주, 예류(醴類)에 일일주와 삼일주, 제류(醴類)에 소주양법, 관서감홍로 및 관서계당주 등이 있다. 또한 약이류(藥餌類)에 무술주·송액주·승절주가 있으며, 복식류에 문장주·구기주·극화주·창포주·문동주 및 백자주등이 있다.

술 제조시 사용된 곡물의 종류에서는 멥쌀

50.0%, 찹쌀 42.6%, 밀가루 7.4%가 사용되고 특히 약이류와 복식류에서 찹쌀의 이용이 높았다. 또한 곡물의 처리방법을 주조전체 과정으로 볼 때 지에밥 52.9%, 숙 32.3%, 구멍떡 8.8% 및 흰무리 2.9%로 지에밥으로 찌 이용하는 것이 가장 높았다.

고조리서(음식디미방, 규합총서 및 이씨음식법)에 기록된 술의 주조재료와 곡물의 처리형태를 비교하여 본 결과 소국주가 가장 많이 기록되어 있고 그 다음이 이화주와 과하주로써 이들이 보편성이 강한 술이었음을 알 수 있다. 특히 이화주는 곡물의 재료가 모두 멥쌀이며 곡물의 처리형태가 구멍떡으로, 네가지 문헌 모두의 기록이 동일하여 시대에 따른 변화를 전혀 받지 않은 술이었다.

조리가공의 방법중 특이로운 것은 다음 세가지 점이라고 하겠다. 첫째는 겨울철 향아리가 차서 술이 괴지 않을 때 더운 물을 병에 담아 향아리에 넣어 온도를 높이는 것이고 둘째는 좁은 그릇에서 증탕할 때 실을 드리워 비등을 막는 것이며 세째는 증탕 할 때 주둥이를 봉하고, 젖은 쌀한 응름을 없어 쌀이 밥이 되면 술이 다 고아진것으로 하는 법등이다.

참 고 문 헌

1. 金綏, 需雲雜方, 155년대 초엽
2. 安東 張氏, 음식디미방(閨壺是議方), 1670.
3. 빙허각 이씨, 閨閣叢書, 鄭良婉譯, 보진제, 1986.
4. 撰者未詳, 李氏음식법, 1800년대 말엽
5. 撰者未詳, 酒方, 1800년대 말엽
6. 洪萬選, 山林經濟, 1715.
7. 徐有³, 林園十六志, 1827.
8. 撰者未詳, 群學會騰, 1800년대 중엽
9. 撰者未詳, 居家必用, 원대
10. 河生員, 酒方文, 1600년대 말엽
11. 方信榮, 조선요리제법, 1943.
12. 이서래, 한국의 발효식품, 이화여대 출판부, 1986.

13. 魚叔權 編·朴希賢 增補, 攷事撮要 1613.
14. 撰者未詳, 要錄, 1680.
15. 撰者未詳, 治生要覽, 1691.
16. 柳重臨, 增報山林經濟, 1767.
17. 이성우. 한국전통식품의 역사적 고찰, 한국 식문화학회지 3, 4, 1988.
18. 윤숙경. 안동지역 전통 술의 문헌적 고찰, 안동문화 제10집, 1989.
19. 김찬조. 탁주 양조중 유기산 및 당류의 조장에 관한 연구, 한국농화학회지 4, 33, 1963.
20. 김성미, 이성우. 주방의 조리가공에 관한 분석적 고찰, 한국식문화학회지 5, 4, 1990.