

朝鮮時代 술에 關한 分析的 考察

—朝鮮中期 1600 年代를 中心으로—

崔 鍾 姬 · 李 孝 枝

漢陽大學校 家政大學

(1987 年 5 月 29 日 접수)

A Study on Wine of Yi Dynasty in 1600

Jong-Hee Choi · Hyo-Gee Lee

College of Home Economics, Han Yang University

(Received May 29, 1987)

Abstract

As people know how to brew a wine from fruits and cereals, they continued to develop various wines good to their taste.

Korean wines are also ones made from cereals and they have long been eager to improve the delicate taste. They used to drink Takju, raw rice wine, made from nonglutinous rice and Nuruk, a kind of yeast starter.

During Koryo Dynasty, Soju a liquor was imported from Won(the Chinese dynasty). Nowadays this traditional folk wine, which had been developed variously and drunk all over the country, is decreasing year after year.

The purpose of this study was to review on the wines; its kinds, raw materials, brewing method, manufacturing utensils, measuring units and devices and the terms for wine making based on 20 documents published in 1600, in the middle of Yi dynasty. The results of review were as follows.

1. There were 121 kinds of wines at that time in Korea.
2. Among the raw materials for wines, major materials were glutinous rice, non-glutinous rice, wheat flour, wheat, mung bean, and black soybean. And minor materials were pepper corn, Lycium chinensis, cinnamon, pine needles, pine nuts, jujube, mugwort leaves, lotus leaves, pine cone, pine bud, chrysanthemum, pine flowers, honey, Acanthopanax seoulenses, bamboo-root, marrowbone of black cow, sweet flag, Ciprus noblis, Saurea lappa, honey suckle, Trichosanthes, azalea, the leaves of the paper mulberry, and bark of chungum tree.
3. There were several kinds of wines such as a wine without using Nuruk, a wine

made from glutinous rice, nonglutinous rice, or glutinous and nonglutinous rice with flour.

4. There were several brewing methods for wines such as a wine boiled with ring rice cake, a wine brewed with loaves of rice cake, a wine brewed with hard boiled rice, a wine brewed with rice gruel, and a wine brewed with powdered rice gruel.
5. There were 23 kinds of utensils including measuring devices for weight and volume.

I. 序 論

인류는 전분이나 당분원료가 야생의 미생물에 의하여 alcohol 이 생성되고 발효생성물이 우리의 기술에 부합하여 즐겨 이용하였으며 점차 발효현상을 터득하여 만들어 먹게 되었다¹⁾고 한다.

처음에는 야생의 열매에서 자연발생적으로 발효생성된 것을 마시다가 과일이나 곡물로 술을 빚을 줄 알게 되었고 각기 지역에서 생산되는 과일이나 곡물로 그 민족에게 알맞는 여러 가지 술을 개발하였다. 한국의 술은 곡물로 빚은 술로 상고시대부터 술빚기 솜씨가 개발되었다.²⁾

「芝峯類說」에는 唐의 李商隱의 詩속에 “한잔의 新羅酒를 녹일까 두렵다”라고 한 것으로 미루어 당나라에서 신라의 술이 인기가 높았음을 알 수 있다.

또 “迎鼓, 舞天과 같은 祭天時 國中이 모여 飲酒歌舞한다”고 하였으니 상고시대부터 제천 의식에서는 음주가 일반화하였음을 알 수 있다.

「高麗圖經」에는 고려시대에 米穀酒를 빚었음을 알 수 있고 술담그는법이 발달하여 갖가지 술과 그에 따른 아름다운 술이름이 있다. 또 고려에는 찹쌀이 없어 멥쌀과 누룩으로 술을 빚는데 그 빛이 짙고 맛이 독하여 쉽게 취하고 쉽게 깬다고 하였다.

또 “일반적으로 고려 사람들은 술을 즐긴다. 서민들은 良醞에서 빚은 좋은 술은 얻기 어려워 맛이 순하고 빛깔이 짙은 것을 마신다”

라고 했으니 이것은 탁주를 의미한다.³⁾

「書經」에는 “술을 만들자면 麴藥을 쓴다고 하였으니 고려의 술은 멥쌀과 누룩을 사용했음을 알 수 있다.” 이와같이 곡주로 탁주만을 마시던 우리 선조들은 소주를 알게 되었다.

「本草綱目」에는 “소주는 元이 回回人에게서 수입한 것으로 “아레끼”라 하는데 이것은 아라비아어로 alcohol 을 의미하는 말이며, 고려시대에 소주가 도입되었다”고 했다.⁴⁾

「高麗史」列傳 崔瑩傳에는 崔瑩장군이 하도 소주를 즐겨서 「燒酒徒」라 했다”고 한다. 이 기록이 우리 문헌에 첫 기록이고 이것으로 미루어 보아 소주가 원과의 교류가 시작되면서 유입되어 그 후 널리 보급되어 유행되고 있었음을 알 수 있다. 술에 관한 선행연구로는 李⁵⁾의 「조선시대 술의 분석적 고찰」이 있다.

술에 관한 기록과 문헌도 많고 문헌에 기록된 술의 종류도 다양하므로 본 연구에서는 조선시대 중기인 1600년대에 발간된 문헌에 기록된 술의 종류와 빈도, 그 술에 사용된 재료, 술빚는 방법, 술빚는데 사용한 계량단위, 술빚는데 사용한 기구, 술빚는데 사용한 용어를 분석 고찰함으로써 조선시대 중기의 술을 이해하는데 정리된 자료로 제시하고자 한다.

II. 술의 종류와 빈도

조선시대 중기(1600년대)의 문헌에 기록된 술의 종류·빈도는 <표 1>과 같다.

술의 종류는 모두 121 가지였고, 소주가 7 회로 가장 많았다.

번호	연대	도서명	1609	1609	1571 1638	1611	1613	1614	1617	1620	1634	1644	1655	1660	1651 1678	1598 1680	1676	1680	1682	1600 년말	1691	1693	최수(빈도)
			영미면적감 도감	영감물부 도감	동악 집	도문 대작	제조반 방지	지봉유 설	부상 록	수양총 서	영경도 감	미면적의 계	유원 총보	부문 전별 록	신활 간구 황요	농암 집	음식디 미방	색 경	요 록	역어 유해	주방 문	치생 요람	
62	연	주																					1
63	연	해																					1
64	오	가																					2
65	오	정																					1
66	유	구																					1
67	유	하																					1
68	유	화																					1
69	유	음																					1
70	유	인																					1
71	일	인																					3
72	일	일																					1
73	일	해																					3
74	인	자																					1
75	자	소																					4
76	자	선																					1
77	적	선																					1
78	절	점																					2
79	점	점																					3
80	점	점																					1
81	감	청																					1
82	감	청																					1
83	향	백																					1
84	세	종																					1
85	죽	죽																					2
86	죽	순																					1
87	죽	산																					1
88	지	차																					1
89	차	소																					1
90	참	소																					1
91	금	리																					1
92	천	천																					2
93	천	일																					1
94	천	주																					1
95	청	청																					2
96	감	명																					1
97	청	서																					1
98	청	전																					1
99	청	해																					1
100	총	시																					1
101	춘	춘																					2
102	출	출																					1
103	천	일																					1
104	칠	일																					1
105	탁	태																					1
106	상	도																					1
107	포	일																					2
108	하	하																					1
109	하	일																					1
110	하	절																					1
111	하	절																					1
112	하	삼																					1
113	하	양																					2
114	하	향																					1
115	합	춘																					1
116	행	화																					4
117	향	온																					1
118	화	국																					1
119	혼	용																					1
120	황	황																					2
121	황	화																					1
계			3	1	2	2	1	22	4	7	3	12	5	2	1	38	2	28	2	21	13	1	

III. 술에 사용된 재료와 술빚는 방법 (7~28)

1. 술빚는데 사용된 재료

술의 종류는 모두 121 가지였으나 술빚는 재료와 방법이 자세히 기록된 78 종류의 술에 대한 재료와 술빚는 방법을 중심으로 분석하였다. 술빚는데 이용된 재료와 횟수는 <표 2>와 같다.

<표 2> 술빚는 때 사용한 재료와 문헌에 나타난 횟수

번호	재 료	횟수	비 고
1	누룩	86	발효재
2	술	14	
3	멥쌀 (백미)	60	주재료
4	찰쌀	46	
5	밀가루	25	
6	밀	2	
7	검은콩	1	
8	녹두	1	
9	호초	4	부재료 (화향재료)
10	계피	3	
11	술잎	3	
12	갯, 대추, 쪽잎, 구기자	2	
13	연잎, 닥잎, 송자, 송순, 송령, 국화, 송화가루	1	
14	꿀	3	부재료 (약재)
15	오가피, 출, 천문동, 황정, 진피, 광목향, 천금목피, 검은소뻘의 꿀, 인동, 창포, 철쭉열매	1	

즉, 술빚는데 사용한 재료는 모두 34 가지였으며 그 중에서 누룩이 86 회로 가장 많았다. 주재료가 되는 멥쌀이 60 회, 찰쌀이 46 회, 밀가루 25 회, 밀 2 회, 검은콩과 녹두가 각 1 회였다.

부재료는 목초와 열매가 花香材料로 사용되었는데 호초 4 회, 계피·술잎이 각 3 회, 갯·대추·구기자·쪽잎이 각 2 회, 연잎·닥잎·송자·송순·송령·국화·송화가루가 각 1 회 사

용되었다.

약재료는 꿀이 3 회, 오가피·천문동·출·황정·진피·광목향·천금목피·검은소뻘의 꿀·인동·창포·철쭉열매가 각 1 회 사용되었다.

2. 술빚는 방법

술밑을 할 때 재료 사용에 따라 술빚는 방법에는 구멍떡으로 빚어 삶아 내는 술(감주, 감향주, 동양주, 닥주, 보리소주, 부의주, 약산춘, 점주, 청서주, 하향주), 흰무리로 만들어 빚은 술(삼오주, 송엽주, 순향주법, 하절주, 하절삼일주), 지에밥으로 빚은 술(감향주, 과하주, 국화주, 구황주, 무술주, 밀소주, 보리소주, 부의주, 소주, 서김법, 송순주, 시급주, 애주, 연엽주, 절주, 점감주, 죽엽주, 점주, 청감주, 하일청주, 향온주, 황화주), 죽을 쑤어 빚은 술(계명주, 녹파주, 백하주, 벽향주, 별주, 사시주, 삼해주, 소국주, 송화주, 오정주, 점감청주, 찹쌀소주, 천금주, 하일주), 가루내어 죽을 쑤어 빚은 술(남성주, 두강주, 무시주, 백자주, 벽향주, 송엽주, 송자주, 연해주, 오가피주, 이화주, 일해주, 적선소주방, 청명주, 화국주, 황금주, 칠일주) 등의 방법으로 술을 빚었다.

IV. 술빚는데 사용한 계량 단위

술빚는데 사용한 계량 단위와 횟수는 <표 3>과 같다.

계량 단위는 모두 15 가지였다. 그 중 “되”가 86 회로 가장 많았고 “말”이 83 회, “홉”이 30 회, “사발”이 18 회, 동이·병이 각 8 회, 대야·개가 각 4 회, 술·복자·돈이 각 3 회, 양·섬이 각 2 회, 중발이 1 회였다. 주재료를 재는데 말·섬이 사용되었고 누룩을 재는데 되·홉이 사용되었고 소량일 때는 복자·술이 사용되었으며, 약재를 썰 때는 근·양·돈이 사용되었다. 물의 양을 썰 때는 동이·대야·병을 사용하였고, 소량의 물을 넣을 때는 사발·중발이 사용되었다.

〈표 3〉 문헌에 나타난 계량 단위와 횟수

번호	계량단위	횟수
1	되	86
2	말	83
3	홉	30
4	사발	18
5	동이	8
6	병	8
7	대야	4
8	개	4
9	근	3
10	술(수저)	3
11	복자	3
12	돈	3
13	양	2
14	섬	2
15	중발	1

V. 술빚는데 사용한 기구

술빚을 때 사용된 기구와 횟수는 〈표 4〉와 같다.

술빚을 때 사용한 기구는 모두 23 가지였다.

〈표 4〉 문헌에 나타난 술빚는데 사용한 기구와 횟수

번호	기구	횟수
1	항아리	20
2	독	19
3	사발	18
4	동이	8
5	병	8
6	채	6
7	유지	4
8	대야	4
9	주머니	3
10	술	3
11	복자	3
12	오지그릇	2
13	버드나무가지	2
14	양푼	2
15	베보	2
16	짚방석, 공석, 소삼, 널, 시루, 중발, 샷자리	1

항아리 20 회, 독 19 회, 사발 18 회, 동이 · 병 8 회, 채 6 회, 유지 · 대야 4 회, 주머니 · 술 · 복자 3 회, 오지그릇 · 버드나무가지 · 양푼 · 베보 2 회, 짚방석 · 공석 · 소삼 · 널 · 시루 · 중발 · 샷자리 1 회였다.

술빚는 기구는 술 종류에 비해서 빈약한 편이었다. 많은 양의 술은 독에 담고 적은 양의 술은 항아리(단지)에 담았다. 술밑 만드는 과정에서 "시루에 찐다"를 "찐다"라고만 표현하여 찌는 방법으로 술빚는 방법이 많았음에도 기구명인 "시루"가 생략이 되어 횟수가 적었

〈표 5〉 문헌에 나타난 술빚을 때 사용한 용어

조리과정	용어	횟수
씻는 과정	백세하다	72
	담그다	11
	씻다	6
불리는 과정	재우다	23
술밑의 재료 형태	작말하다	60
술밑 만들기	섞다	58
	넣다	40
	쭈다	16
	치다	11
	합하다	9
	빚다	7
	받히다	6
	개다	6
	젓다	6
	걸르다	2
벗기다	1	
반죽하다	1	
짜다	1	
플다	1	
뒤적거리다	1	
익히는 과정 (가열과정)	찌다	37
	익히다	32
	끓이다	31
	삶다	10
	증탕하다	2
	고우다	1
달이다	1	
술 익는 과정	과다	1

고, 시루째 내어 누룩과 섞을 때만 “시루”라고 기록되어 있었다.

VI. 술빚는데 사용한 용어

술빚는데 사용한 용어는 <표 5>와 같다. 술빚는데 사용한 용어는 모두 28 가지로 표현되었다.

과정별로 분류하면 씻는 과정, 불리는 과정, 술미의 재료 형태, 술미 만들기, 가열 조리 과정, 술 익히는 과정의 용어로 분류할 수 있었다.

한편 술맛을 표현한 기록으로는 “달다” “맵다(독하다)” “향기롭다” “쓰다” 등으로 농도에 따른 표현과 술빛이나 냄새에 따라 표현하였다.

VII. 결 론

조선시대 중기인 1600년대에 발간된 문헌을 중심으로 술의 종류와 빈도, 그 술에 사용된 재료와 술빚는 방법, 재료의 계량 단위, 술빚는데 사용한 도구, 술빚는데 사용된 용어 등을 분석·고찰한 결과는 다음과 같다.

1. 술의 종류는 모두 121 가지였다.
2. 술빚는데 사용된 재료는 발효재, 주재료, 부재료로 분류할 수 있었다. 즉, 발효재는 누룩과 술이었고, 주재료로는 멥쌀, 찹쌀, 밀가루, 밀, 녹두, 검은콩 등이 사용되었으며, 부재료는 화학재료로서 호초, 구기자, 계피, 술잎, 잣, 대추, 쪽잎, 연잎, 닥잎, 송자, 송령, 송순, 국화, 송화가루 등을 사용하였고, 약재료로는 꿀, 오가피, 황정, 진피, 광목향, 천금목피, 출, 인동, 천문동, 검은소뿔의 꿀, 창포, 철쭉 열매를 사용하였다.
3. 술빚는 주재료 사용에 따라 분류하면 누룩없이 빚은 술, 멥쌀로만 빚은 술, 찹쌀로만 빚은 술, 밀가루를 섞어 빚은 술, 멥쌀과 찹쌀을 섞어 빚은 술이었다. 즉, 누룩없이 빚은 술은 무곡주, 유하주, 서김법 등이고, 멥쌀만으로 빚은 술은 보리주, 보리소주, 송령주, 송자주, 약산춘, 애주, 오가피주, 우방, 유하주, 이화

주, 일일주, 적선소주방, 치천중, 천금주, 출주, 하절주, 하절삼일주, 화국주, 칠일주, 황금주 등이었으며, 찹쌀만으로 빚은 술은 계명주, 과하주, 급청주, 부의주, 송순주, 송엽주, 송화주, 점주, 점감청주, 점감주, 청감주, 청서주 등이었다.

또한 멥쌀과 찹쌀을 섞어 빚은 술은 감주, 감향주, 국화주, 녹과주, 동양주, 두강주, 점주, 절주, 하향주 등이었고, 밀가루를 섞어 빚은 술은 남성주, 닥주, 무시주, 백하주, 벽향주, 별주, 사시주, 삼오주, 삼해주, 순향주법, 연해주, 오정주, 죽엽주, 청명주, 하일주, 하양주, 합주, 행화춘주 등이었다.

4. 술미를 할 때 재료 사용에 따라 분류하면 구멍떡으로 빚어 삶아 내어 빚은 술, 흰무리로 만들어 빚은 술, 지에밤으로 빚은 술, 죽을 섞어 빚은 술, 가루내어 죽을 섞어 빚은 술 등이 있는데 구멍떡으로 빚어 삶아 내어 빚은 술에는 감주, 감향주, 동양주, 닥주, 보리소주, 부의주(치생요람), 약산춘, 점주, 청서주, 하향주 등이 있고, 흰무리로 만들어 빚은 술에는 삼오주, 송엽주(치생요람), 순향주법, 하절주, 하절삼일주 등이 있으며, 지에밤으로 빚은 술에는 감향주(요록), 과하주, 국화주, 구황주, 무술주, 밀소주, 보리소주, 부의주(음식디미방), 소주, 서김법, 송순주, 시급주, 애주, 연엽주, 절주, 점감주, 죽엽주, 점주, 청감주, 하일청주, 향온주, 황화주 등이 있다. 또한 죽을 섞어 빚은 술에는 계명주, 녹과주, 백하주, 벽향주, 별주, 사시주, 삼해주, 소곡주, 송화주, 오정주, 점감청주, 찹쌀소주, 천금주, 하일주 등이 있고, 가루내어 죽을 섞어 빚은 술에는 남성주, 두강주, 무시주, 백자주, 벽향주(요록), 송엽주, 송자주, 연해주, 오가피주, 이화주, 일해주, 적선소주방, 청명주, 화국주, 황금주, 칠일주 등이 있다.

5. 술빚는데 사용한 계량 단위는 용량 기구로 심, 말, 되, 홉, 동이, 병, 사발, 중발, 술, 복자, 대야를 사용했고, 중량은 양, 근, 돈을 사용했으며, 날개로 셀 수 있는 열매는 “개”로 표현했다.

6. 술을 넣는 보관 용기로 항아리, 독이 사

용되었는데, 술맛이 변하지 않고, 맛이 좋은 술을 빚으려면 독이나 향아리 선택을 중요시했으며, 잘 구워진 독을 정화수로 여러번 씻고, 짚이나 술가지를 태워 연기를 씌어 사용했었다.

술밑 만들 때 누룩을 걸러내는 기구로 채, 베보를 사용했고, 화향재료나 약재를 넣을 때는 주머니, 포대를 사용했으며, 독을 보온하는 기구로는 짚방석이나 널을 깔고, 겨울에는 짚으로 옷을 입히고 독을 막을 때 유지로 봉하였다.

술재료를 건조시킬 때는 소삼, 공석, 삿자리에 널어 말렸으며, 술빚을 때나 재료를 혼합할 때는 대야나 양분에 담아 섞었다. 약산춘을 빚을 때는 재료를 버드나무가지로 저었다.

7. 술빚는데 사용한 용어는 씻는 과정, 불리는 과정, 술밑의 재료 상태, 술밑 만들기, 가열 조리 과정, 술 익히는 과정 등에 따라 28 종류의 용어로 표현되었다.

술맛의 표현 용어는 달다, 맵다, 향기롭다, 쓰다 등으로 표현되었다.

참 고 문 헌

1. 曹哉銑 : 「우리나라 발효식품의 어제와 오늘」 (하) 주류편, 주정공업 Vol. No. 1. 1978.
2. 尹瑞石 : 「한국 식품사 연구」 신광출판사, 1974.
3. 李盛雨 : 「고려 이전의 한국 식생활사 연구」 향문사, 1978.
4. 崔南善 : 「조선상식」 풍속편, 서울 현암사, 1973.
5. 李良順 : 「조선시대 술의 분석적 고찰」 한국조리 과학회지 Vol. No 1, 1986.
6. 李盛雨, 李賢柱 : 「한국 고문헌속의 주류색인」 한국식문화학회지 제 1 권 제 1 호, 1986.
7. 黃慧性 : 「한국요리 백과사전」 고서편, 삼중당 1976.
8. 이성우, 조준하 : 「요록」 해설편, 한국생활과학연구 한양대학교, Vol. 1, 1983.
9. 李晔光 : 「芝峯類說」 해설판 (하), 울유문화사 1975.
10. 河生員 : 「酒方文」 영인본, 1600 년말.
11. 強 窩 : 「治生要覽」 영인본, 1691.
12. 金 堉 : 「類苑叢寶」 1644.
13. 李昌庭 : 「壽養叢書類輯」 1620.
14. 南龍翼 : 「扶桑錄聞見別錄」 영인본, 1655.
15. 李景稷 : 「扶桑錄」 1617.
16. ——— : 「迎接都監米麵色雜錄」 1609.
17. ——— : 「迎接都監米麵色儀軌」 1634.
18. 李安訥 : 「東岳集」 1571~1638.
19. 許 筠 : 「도문대작」 1611.
20. 申 汎 : 「新刊救荒撮要」 1660.
21. 朴世堂 : 「穉經」 영인본, 1676.
22. 金敏俊 : 「譯語類解」 영인본, 1682.
23. ——— : 「迎接都監雜物附錄」 영인본, 1609.
24. 申 晷 : 「再造藩邦志」 (1613~1653).
25. 韓昌協 : 「農巖集」 (1651~1708).
26. 李盛雨 : 「한국 食經大典」 향문사, 1981.
27. 李端夏, 李 植 : 「北關誌」 영인본, 1693.
28. 安東張氏 : 「음식디미방」 (1598~1680).