

## 安東食醴의 調理法에 關한 研究 I. 調理法의 由來에 따른 史的 考察

尹 淑 淸  
安東大學 食品營養學科  
(1988年 3月 8日 接受)

### A Study on the Cookery of Andong Sikhe (I) I, A Historical Study on the Origin of the Cookery of Andong Sikhe

Yoon Suk-Kyung  
Department of Food and Nutrition, Andong National University  
(Received March 8, 1988)

#### Abstract

This study is to examine the origin of Andong sikhe and to introduce the making process of it. The following facts are found after consulting literature and doing field-work to find out the origin of Andong sikhe.

Andong sikhe is a kind of so-sikhe developed as a sweet beverage, the making process of which is to ferment the mixture of boiled rice, radish slices, and red pepper extract with malt liquid.

So-sikhe is made by fermenting with malt the mixture of boiled rice, radish slices, red pepper powder and flavorings such as a shallot, a garlic and salt, and o-sikhe is made by adding fish to the ingredients used to make so-sikhe. So-sikhe is distributed on the coastal areas of the East Sea and the inland areas adjacent to them as o-sikhe is.

It is presumed that so-sikhe was introduced to Korea by the same way as o-sikhe was introduced eastward from the regions around Thailand by sea. It is also presumed that Andong sikhe has been developed into its present type after the second half of the 18th century when red pepper was introduced to Korea and then widely used.

#### I. 序 論

安東을 중심으로한 경북 북부지방에서 嗜好食品으로 現在는 주로 겨울철 飲酒類로 쓰이는 식혜(食醴)가 있다. 全國에서 이 식혜와 같은 調理法을 찾아보기 어려운 것 같아서 文獻을 중심으로 그 由來를 照明해보고 아울러 現地踏査로서 口傳에 의한 發達過程도 규명코저 한다.

傳統飲食을 이룩한 첫째 요인인 自然環境으로 安東은 태백산맥의 支脈이 동서를 관류하고 낙동강은 북부에서

중앙으로 관류하며 농경지는 그 사이에 끼어 풍산평야를 제외하고는 평지가 극히 적은 편이다. 기후는 대부분 산지로 둘러싸여 있는 관계로 대륙성 기후의 영향을 받아 기온차가 비교적 뚜렷하다. 그래서 북쪽 지방에 비해 비교적 따뜻한 이 지방의 음식은 양념이 많고 간이 세며 김치국물은 적은 편이며 일반적으로 특 소게 맵고 짠것이 그 특징이다.

둘째 社會的 요인으로는 安東文化圈은 新羅時代 이후에 형성되었을 것으로 보이는 佛敎文化의 흔적이 강하게 남아있고, 이것이 점차 儒敎文化로 변천하여 朝鮮時

1) 1981년도 안동시·군 통계연보

대에 이르러서는 儒敎文化의 한 중심지가 되어 당대의 유명한 학자와 선비들이 다수 배출되었으며 아직도 그 遺蹟과 遺風이 상당히 남아 있는 곳이다.<sup>2)</sup>

광대한 中國自體에서도 지방에 따라 食文化가 갈을 수 없는 데에 하물며 우리나라와는 갈을 수 없으나 같은 漢字文化圈에다 인접국가이며 山林經濟나 林園十六志 같은 우리나라 食經도 주로 中國食經을 인용한 것이 대부분이고 과거를 再構成함에 있어서도 中國食經의 영향을 면할 수 없다. 그러나 한편 齊民要術이란 食經도 따지고 보면 鮮卑族이 建國한 後魏(386-534)의 高陽太守<sup>3)</sup>인 賈思勳이 撰述한 것이므로 지리적 여건으로 보아 우리 겨레의 食文化와 관계가 없다고는 할 수 없다. 文獻도 집필한 사람이 어느 시대 어느 나라 사람이던 그 文獻에 나타난 記錄은 그 사람이 소속된 民族國家階層 뿐만 아니라 時代의 背景과 宗教 嗜好 見聞의 制限性 및 個性 등으로 편견을 면하기 어려우며 記述의 簡潔性은 후세의 해석상 論難의 대상이 되기도하고 특정사항의 취사선택은 後學의 오류와 견해의 차를 배제할 수 없다.

어떤 특정지역에서 먼저 발달된 食文化가 戰爭交易 民族移動 등으로 주변지역으로 확산 전파되어가는 것 뿐만 아니라 유사한 조건하에서는 여러 곳에서 동시에 또는 시간적 차를 두고 다발적으로 유사한 食文化가 개화할 수도 있으며 異質的 食文化가 서로 干涉融和해서 독특한 食文化를 형성할 수도 있다. 또 李暉光은 芝峯類說<sup>4)</sup>에서 論語曰「膾炙不厭細孟子曰膾炙哉今中朝人不食膾雖乾肉必煮而食之見我國人食膾莫不怪天蓋食性以時而變矣」라 했으며 또 「中朝則宴享亦不用蜜果而我國人尋常祀饗皆用之可見習俗之侈矣」라고 하듯 孔子시대에는 먹든 膾도 孟子시대에는 膾는 고사간에 乾肉조차 익혀먹게되며 우리나라에서는 膾를 먹는데 이상하게 여기지 않는다고 하고 또 蜜果도 中國에서는 祭祀나 宴會에 사용하지 않으나 우리나라에서는 宴會나 祭祀에서나 모두 사용한다고 했다. 卽 時代에 따라 食習俗이 변할 뿐 아니라 곳에 따라서도 食習俗이 다름을 말하고 있다. 어떠한 食品이 時代의 흐름에 따라 그리고 지역을 달리함에 따라 內外的인 영향아래 쇠퇴할 수도 또는 단순 간편화할 수도 있으며 複雜多岐化 되어가기도 하고 특성 중 한가지가 강조되어 별개의 식품으로 탈바꿈 할 수도 있다. 어떠한 飲食이 소위 安東食醃로 변화되었다고 상상할 때 현대의 개념으로는 전연 별개의 飲食일 수도 있다. 시대의 흐름에 따라 外來文化의 도입과 嗜好의 변화는 飲食自體 뿐만 아니라 그 飲食의 地位마저 변할

수 있으므로 언제 安東食醃가 世人의 기억에 변신된 모습으로 나타날지 또는 아예 사라져 버릴지 모르니 그 본체를 살펴본 것이다.

安東食醃가 어떤 經路로해서 이 지방에 傳來되고 定着된 것인지 또는 自生的으로 發達된 것인지는 또 다른 方向에서 연구되기를 바라며 여기서는 飲食의 構造의 側面에서 살펴볼까 한다.

## II. 調 査

### 1. 文獻調査

安東食醃는 穀飯에다 무우切片(깍둑썰기 또는 채썰기)을 넣고 香辛料인 生薑汁과 고추가루 水浸液을 넣어 麥芽汁液으로 醱酵시킨 것이 基本型이다. 讀文事說에 食醃法이 있으며 白米를 찌서 麥芽로 醱酵시키고 여기에 梨棗 등의 과실을 띄운다고 하고있다. 安東食醃나 食醃(讀文)는 醱酵食物인 만큼 蕃椒같은 香辛料는 별관계가 없으나 穀·果·菜와 같은 것은 酵母醱酵를 일으킬 수 있는 것이므로 그것을 醱酵過程을 거치게 하느냐 거치지 않게 하느냐에 따라 그 食物에 있어서의 위치와 의미가 자못 다르다. 그래서 安東食醃의 무우와 食醃(讀文)의 果實의 의미가 갈을 수 없고 따라서 安東食醃와 讀文의 食醃가 갈을 수 없다.

齊民要術에 여러가지 菹法중 醱酵基로서 穀物을 이용한 것이 10例 소개되어 있으며 여기에 起醱酵劑로서 麴을 병용한 것이 4例 있다. 穀은 粥淸같은 薄粥狀態로서 鮮類의 米飯과는 형태로나 량으로나 모두 차가난다. 麴은 대부분 麥麴이며 齊民要術에서는 麥麴은 주로 作酢나 作菹用이지만 鮮類에 사용되는 紅麴은 造酒나 作酢用이다. 따라서 穀類와 麴을 使用한 菹類가 鹽穀麴菜로서 형식은 鮮菜와 같다할지라도 여기에 있는 穀과 麴의 食物內的 위치와 의미가 다르다. 增補山林에 麥芽를 紅麴과 代置해서 사용한다<sup>5)</sup>고 했다. 安東食醃의 米飯은 補助材가 아니라 主材料이므로 安東食醃와 穀物을 이용한 菹와는 갈을 수 없다. 增補山林에 「熟茅同物料 梗米飯麥芽末作食醃如常法」이라는 것이 있다. 이것과 安東食醃가 매우 유사한 食物이며 李圭景은 鮮를 「如食醃也」<sup>6)</sup>라 했으므로 安東食醃도 여기서 파생한 것으로 보고 그 由來를 찾아보고자 한다.

### 2. 現地調査

口傳은 정확성이 결여되나 여러사람으로부터 공통점을 抽出했으며 지역은 洪川, 平昌 楠善 江陵 蔚珍 寧越

2) 한국정신문화연구원: 구비문화대계(경북편), 7-9, 안동시·군 개관(임재해), 1982

3) 高陽太守: 高陽郡은 現 中國의 山東省

4) 李暉光: 芝峯類說 1613年

5) 柳重臨: 增補山林經濟 菹蔬諸品

6) 李圭景: 五洲衍文箋叢稿(1788?), 鮮海玻璃辨證說

및 慶北一圓 그리고 蔚山 金海 馬山외에 각 도별 2개소 이상 지역에서 調査했다.

### III. 考 索

#### 1. 食醃와 用語의 變遷

食醃과 食醃은 우리말에 漢字를 맞추어 넣은 것인지 漢文造語인지 모르겠다. 食醃라고 먼저 호칭했다가 食醃과 食醃로 분리 호칭되었을 가능성도 있고 同一食物을 사람에 따라 食醃과 食醃로 각각 호칭 되었다고도 생각할 수 있으며 醃(해)와 醃(혜)의 音의 유사성으로 같은 것으로 呼稱되었을 가능성도 있다. 단어의 意義가 시대에 따라 그 개념이 변할 수 있기 때문이다.

「鮮本作爲魚醃之大斿者(說文)」과 같이 魚肉으로 만든 것이 鮮였으나 猪肉鮮(齊民要術)와 같이 獸肉으로 만든 것도 鮮라 했으며 菜蔬로 만든 것도 鮮(齊民要術)라 하고 있다.

魚鮮을 魚酢로 기록한 것이 鄉藥救急方(高麗)에 靑魚酢이라는 단어가 나와있고 世宗朝의 對中國進獻物目에도 石花酢 紅蛤酢 같은 貝酢가 黃魚鮮과 같이 기록되어 있다.<sup>7)</sup>

菜鮮을 菜酢라 한 것은 山林經濟에도 있다. 「蘿蔔酢四月採嫩花作鮮」라 하듯 菜鮮가 菜酢임을 말한다.

食醃에 대해서는 李圭景(1788-?)은 「鮮字書音者菹食譜有魚鮮法我東木无飯膳中稱鮮者更考字書酢醃也酸醬醃通醃以醃醃黃魚物菹也似是如今沈菜又如食醃者也」<sup>8)</sup>라고 정리하고 있다. 需雲雜方(金綏 1481-1552)에 魚食醃法이라는 魚鮮法이 나와있고 眉巖日記(柳希春 1513-1573) 鎖尾錄(吳希文 1539-1613)에도 秀魚食醃 등 食醃에 관한 기사가 있다. 이를 미루어 1500년대에 이미 魚鮮을 魚食醃라 불리어져 있었다는 것을 알 수 있다. 增補山林(1766)에 「熟筭同物料粳米飯麥芽末作食醃」와 같이 竹筭으로 만든 鮮菜도 食醃라 했다.

麥芽醃米인 甘酒系食物도 說文事說(1740)에 食醃라 하고있고 규곤요람<sup>9)</sup>에 식혜로 나와있다. 이 식혜는 식혜의 誤記로 생각된다.

醃은 釋名에 「醃多汁者曰醃醃潘也宋魯人皆謂汁爲潘」이라 했으며 說文에는 「醃也」라 하고 醃로 「肉醬也」라 했다. 丁若鏞(1762-1836)은 이것을 인용해서 「醃醃醃也又醃之多汁者謂之醃醃者潘也」라 하며 醃은 酸味가 있는 液汁이며 醃의 液汁이 많은것을 醃라고 해서 醃와 醃의 차를 液汁의 多少에 의한 형태상 차로 구별하고 있다. 食醃과 食醃의 차도 여기에 준해서 생각할 수 있고 원래 동류의 食物도 형태상 차로 食醃과 食醃의 차

로 命名될 수 있다고 봐도 무방하리라 생각된다. 그 例로서 甘酒系 食醃(說文)가 현재 食醃(식혜)로 불리우고 있으며 이것을 의성지방에서는 무식혜(물식혜) 또는 점주(粘酒)라고도 한다. 米飯에다 麥芽末로 醃酵시킨 물이적이고 빳빳한 것을 지금도 경북에서는 食醃라 부르고 있다. 安東食醃도 전에는 食醃形이던 것이 현재의 食醃로 된것으로 본다.

#### 2. 安東食醃

安東食醃를 이 지방사람들은 그냥 食醃라 부르고 있으나 外地사람들이 安東食醃라함에 따라 이 지방사람들도 安東食醃라 부르는 사람이 차차 늘고있다. 安東食醃는 아래의 示方書와 같이 穀飯에다 芡豆末을 넣어 채썰기 한것과 高추가루浸漬液과 生薑汁을 넣어 버물고 여기에 麥芽浸出液을 넣어 醃酵시킨 것에 栢子栗 등 果實을 띄운 食物이다. 濃度는 묽은 죽과 같은것에서 부터 甘酒系食醃와 같은 液漿이 많은것에 이르기까지 여러단계로 만들어지며 각각의 黍씨에 따라 달라진다. 安東食醃의 古式은 芡豆末을 소금에 살짝저려 물기를 빼고 담았으며 高추가루도 그대로 사용했고 농도는 짙은 편이다. 현재는 이 古式食醃를 담는 사람은 드물며 일명 이것을 芡豆食醃라고도 한다.

安東食醃의 한 종류에 白食醃가 있다. 매운것을 싫어하는 분들이 만드는 것이며 高추가루를 넣지않는 安東食醃이다. 이것은 보다 飲清類쪽으로 發達된 것이며 甘酒系食醃에 가까운 飲食物이다.

典型的인 安東食醃는 高추가 이 나라에 도입되어 일반화되고 麥芽를 食醃에 이용하게된 18世紀 중엽이후에 현 형태로 정립된 것으로 봐야하고 芡豆食醃는 이름자체가 菜食醃임을 말해주고 있다.

#### 安東食醃의 分布

安東食醃의 分布는 安東을 中心으로 榮州 奉化 禮泉 英陽 義城 靑松으로 분포되어 있으며 같은지방이라 할 지라도 家門에 따라 만들지않는 家門이 있다. 北으로는 小白山脈 東으로는 太白山脈이 경계를 하고있다. (그림 1)

#### 安東食醃의 製造方法

가. 材料와 分量(82명의 조사에서 나온 평균치)

- (1) 참쌀 1升기준(멥쌀, 차조, 조, 수수로 대체할 수 있다)
- (2) 엇기름가루; 數量의 1/2~동량
- (3) 무우; 중간치 2~3개
- (4) 생강; 5~6쪽
- (5) 高추가루; 10 TS(취향에 따라 조정함)

7) 張智鉉: 韓國傳來醃類食品製造史 P109, 聖心女大論文集(1976).

8) 李圭景: 五洲衍文 卷, 五十九, 鮮海波離辨證說

9) 李盛雨·李孝枝: 閩壹要覽, 延世大學校 所藏(1896), 韓國生活科學研究, p32, 漢陽大(1983).

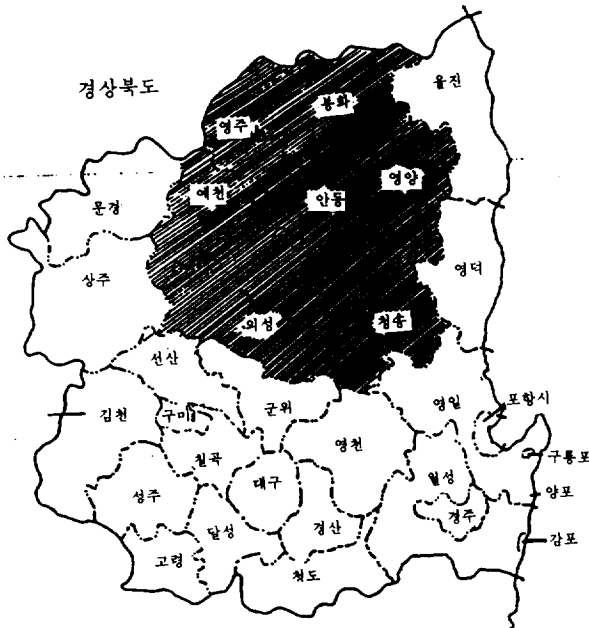


그림 1. 안동식혜의 분포도

- (2) 땅콩은 속껍질을 벗기고 반으로 나누거나 통채로 밥과 같이 넣거나 실백(2分之1C)과 같이 띄운다.
- (3) 검은깨도 밥과 같이 넣거나 띄운다.
- (4) 설탕은 기호에 맞게 적당히 넣는다.

3. 소식해(素食醴, 蔬食醴)

林園十六志의 鮚菜總論에 「後世用米麴鹽油醴菜亦謂之鮚假借也 攻事十二集」<sup>10)</sup>이라 해서 鮚菜에 대해서 說明하고 후세에 와서 魚鮚에서 이름을 빌려왔다고 하고 있다. 鮚菜는 이 地方에서 말하는 “소식해”와 같은 것이다. 소식해에 대해 이곳 주민들은 魚食醴와 같이 만드나 넣을만한 적당한 고기가 없을 때 또는 고기 비린내가 싫어서 고기를 빼고(素, 蔬) 食醴를 담는다. 한편으로는 致誠을 드릴때 고기를 먹지않기 위해 素食醴를 담는다고들 하고 있으며 古老도 素食醴인지 蔬食醴인지는 의견이 갈지않다. 「續董脣鮚白樂天方齊劉禹錫續董脣鮚」<sup>11)</sup>라는 것에서 劉禹錫<sup>12)</sup>이 白樂天(772-846)에게 현재 齊戒중이라서 무우食醴를 보낸다는 것으로 이는 素食이므로 素食醴가 옳은것 같고 무우식해이니 蔬食醴가 옳은 것 같기도하다.

소食醴의 異名으로는 무우식해(안동 의성) 식해편지(정선 평창) 등이 있고 대부분의 지역에서 그냥 식해 또는 밥식해라 부르는 곳이 많다. 수수밥으로 만든 식해를 막식해(안동 도산)라고도 한다(그림 2의 동해안 어식해 지역중 사선친 곳은 조사된 소식해 지역을 표시 하였음).

素食醴의 分布(그림 2)는 北으로는 洪川地方과 南으로는 馬山에 이르기까지 東海岸의 魚食醴의 分布와 병행되어 있으나 海岸地方 보다 內陸地方이 더 발달되어 있으며 젊은 연령층에는 모르는 사람도 많다. 洪川이북은 조사하지 않았으나 같으리라 사료된다.

일반적으로 소식해는 쌀밥에다 무우채 썬것과 고추가루, 파, 마늘, 생강즙 등 香辛料와 麥芽末을 같이 넣어 버무리고 소금으로 간을 마추는 것이며 쌀밥대신에 조, 수수 등 雜穀도 때에따라 사용하나 쌀밥이 주종을 이루고 있다. 맷쌀밥이 참쌀밥보다 많이 사용되고 있다. 무우채는 소금에 저리기도 하고 그냥 사용하기도 하며 사용빈도는 비슷하다. 파, 마늘은 고추가루와 같이 버물기도 한다. 마늘을 넣는것이 安東食醴에도 영향을 주어 榮州지방의 安東食醴에는 마늘을 넣는 사람도 있다. 소금을 넣는 곳도 있지만 짜게 넣지는 않는다.

賈思勰은 齊民要術의 蒲菹에서 「今吳人爲菹又似爲鮚」<sup>13)</sup>이라 해서 蒲菹으로 吳인들이 鮚를 만든다 하니 蒲

- (6) 물; 5升(취향에 따라 증감)
- 나. 調理方法
- (1) 식혜밥; 쌀 또는 기타 곡류는 잘 씻어 물에 하루저녁 담구었다가 찜통에 쪄다.
- (2) 미지근한 물에 엿기름가루를 넣고 몇시간 담구었다가 주물러 채에 받쳐서 짜거기는 버리고 가라앉힌 다음 윗물만 따라쓴다.
- (3) 무우는 채썰기를 하거나 얇은 깍둑썰기를 한다.
- (4) 생강은 다져서 즙을 낸다.
- (5) 고추가루는 주머니에 넣고 엿기름물에 주물러 고추물을 우려낸다.
- (6) 위의 물에다 생강즙과 밥 무우채를 함께 넣고 고루섞어 항아리에 담고 물을 조정한다.
- (7) 항아리를 뜨거운 방에 담요를 싸서 삭히면 3~5시간 후에 급히내어 찬곳에서 하루 지나다음 먹게된다. 온돌방 위쪽에서는 21시간, 차가운 곳에 두면 2-3일후면 먹는다. 삭힐때 온도와 시간관계가 식혜맛을 좌우하게 된다.
- 다. 添加物
- 이상의 基本型에다 취향에 따라 다음의 食品을 첨가하기도 한다.
- (1) 밤(간밤) 또는 고구마를 무우와 같은형태로 썰어 밥과 함께넣는다. 양은 1C 정도

10) 徐命壽：攻事十二集，1716-1787  
 11) 新編古今事文類聚續集，卷十六，食物部 鮚鮚  
 12) 唐詩：玄岩社(1983)，劉禹錫(唐 722-842)  
 13) 校正譯註齊民要術(下)，p226 鮚 東京大學 出版部

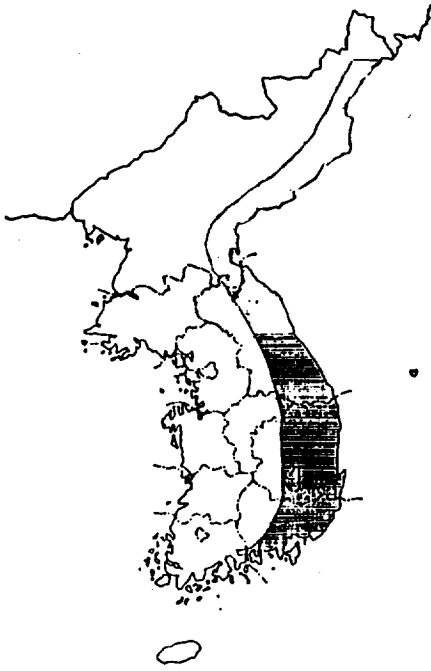


그림 2. 소식해의 분포도  
\* 사선부분: 소식해의 분포지역

鮓가 南方系食物임을 말하고 있다. 蒲는 莞蒲, 深蒲, 香蒲라고도 하므로 山林經濟의 香蒲鮓도 같은 것으로 볼 수 있고 羅仙神隱의 蒲筍鮓도 같은系列로 볼 수 있다. 食經曰淡竹筍法은 「取筍肉五六升者按塩中一宿出拭鹽令盡煮糜一斗分五升與一升塩相知」<sup>14)</sup>로 되어있고 宋代의 筍譜에는 「竹筍鮓法煮用塩米粥藏之加似椒辛物或炒熱油藏爲醃食」<sup>15)</sup>이라 하고있다. 竹筍을 塩을 첨가한 끓인죽에 넣는다는 점이 같으므로 이것이 같은 食物로도 생각할 수 있고 이것이 같은 食物이라면 鮓菜의 原形의 일부를 짐작할 수 있다. 우리나라 기록에서 中國 食經의 轉寫範圍를 벗어난 것이 增補山林에 있다. 蕪菁酢法의 「麴代麥芽似可」라든가 蒲筍酢法의 「本方無麥芽有紅麴」과 같이 紅麴대신 麥芽를 사용하고 있다. 이 書에 大蛤의 延安食鹽만이 기록되어 있음을 볼때 이 시대에는 魚鮓가 쇠퇴되어 있었다는 것을 말하며 소식해가 이 程度라도 소개되어 있다는 것은 이것이 단순한 기록의 전사에 의한 문헌상 식품이 아니라 아직도 巷間에서 제공되고 있는 보편적 食物임을 말하고 있다. 五洲衍文에 「先以白粳飯多入麥芽及曲末少許和飯」<sup>16)</sup>함과 같이

후대에 까지 鮓에 麥芽를 넣는것이 典型化된 것을 알 수 있다.

소식해는 麴類(紅麴 麥芽)를 이용하고 있으나 麴類를 이용하지 않은 作鮓法은 魚類內藏의 酵素로 麴類의 첨가가 필요치 않은 까닭이며<sup>17)</sup> 麴類를 첨가하는 作鮓法은 부족한 효소나 菌胞子를 공급하는데서 온 것이다. 소식해의 醱成期間은 一時食之니 一宿可食 또는 隔宿食之니 하고 있으며 또 현재의 소식해도 1~2日 후에 먹게되니 원래 장기간 보존食物이 아니라 그때그때 만들어 먹는 飲食인 것이다.

소식해에 사용되고 있는 菜는 극히 제한되어 있다. 文獻上으로는 竹筍 蒲筍 蕪菁 柗子花 蘿蔔 등 연한 새순이나 무우같은 연한 根莖를 사용하고 있는것을 볼 수 있고 현재는 무우를 사용하고 있다(표 1).

현재 소식해는 副食型이다. 이 소식해에서 파, 마늘, 소금 등이 제거되어 甘酒型食鹽에 가까운 飲清類型의 安東食鹽로 변형되기도 하고 副食型 소식해의 소금대신 새우젓국을 넣어 식해편지(정선 평창 등)라고 하여 김치형食鹽로 변형되기도 한다. 이와같이 지역에 따라 원형의 食物과 공존하면서 별개의 方向으로 발달되어 가는 것을 볼 수 있다(표 2).

한편 五洲衍文에는 「青菘蕪菁等菘品中原亦有各菘蔬之菘者即如我醋芥漿醃菜之類鮓之名總菘醃菘之稱」라 하여 醋芥漿에다 青菘蕪菁等 菘蔬를 담군(醃菜)것도 鮓類에 分類하고 있다. 菘類에도 酢에 沈漬한 酢漬菜가 있음에 비추어 이것이 菘類나 鮓類나 는 차후문제로 하고 이것이 鮓類 卽 소식해라 할 때 調理의 變化過程에서 便法化에 의한 한변형으로 볼 수 있고 素食鹽의 개념에 대한 변화라 할 수 있다. 한 食物에서 결과산물의 味覺이나 形態만을 추구할 때 도중의 복잡한 제조과정의 省略과 제3의 食品을 첨가하는 방법이 동원될 수 있고 새로운 方法이 講究될 수 있으며 他種의 食物製法이 적용될 수 있기 때문이다. 따라서 塩穀麴醃菜라는 本來의 제조과정을 거쳤느냐 아니냐가 그것이 素食鹽라 할 수 있느냐 없느냐는 현재 日本의 鮓와 古來의 鮓와의 관계처럼 별개의 문제가 된다.

#### 4. 食鹽과 醃漬飲食

鮓를 集韻에는 「與醃同藏魚也」라 하고 釋名에 「鮓率也以塩米醃之如菹熟而食之也」라 해서 魚를 塩과 米로서 沈漬처럼 담구어 그 건더기를 鮓라 하고있다. 齊民要術에는 作魚鮓에 「布魚於盆中一行魚一行糝以滿爲限」이라 하고 蕪菁蕪菁蜀芥醃菹法에는 「粉黍米作粥清搗麥麴作

14) 齊民要術, 種竹 第五十一

15) 林園十六志, 鼎涇志, 鮓菜

16) 五洲衍文 山樞餘錄證說, 諸魚食鹽

17) 板口謹一郎: 東아시아食의文化, p57(1981)

표 1. 食醃(食醃)類의 主材料

主材料 区分	魚	飯	무우	고추	파마늘 기타향신료	麥芽	소금	식용 형태	備考
魚 諸魚食醃 食 內臟食醃 醃 난·선	魚肉 魚內臟 骨肉卵 아가미	穀飯 穀飯 粟飯	○ ○ ○	가루 가루 가루	○ ○ ○	가루 가루	○ ○ ○	麥芽와 무우는 넣지않을 수 있음 " 骨肉 아가미는 다진다 魚卵은 單獨으로도 씹	副食用 "
菜(葉) 食醃	소식혜 식혜편지 무우식혜	穀飯 穀飯 穀飯	○ ○ ○	가루 가루 가루	○ ○ 생강	가루 가루 가루	○	소금대신 새우젓국 무우채는 소금에 절임	副食用 副食用 副食用 間食用 間食用 間食用
안동식혜① 안동식혜② 백식혜		穀飯 米飯 米飯	○ ○ ○	浸液 浸液	생강 마늘 생강	浸液 浸液 浸液		마늘 넣는 영주방의 식혜	間食用 間食用 間食用
甘酒型 食醃	식혜① 식혜② 밥식혜 감주	米飯 米飯 米飯 料飯				浸液 浸液 가루 浸液		*물식혜 또는 粘酒라고도 함 삭히기만 한 음청류 汁液은 煮沸하고 飯粒은 물에 띄움 主로 饑禮用 식(색) 감주 (검은 설탕, 꿀) 汁液 飯粒함께 끓임	間食用 間食用 間食用 間食用

\*韓國民俗綜合調查 (鄉土飲食篇) p.382

末布菜一行以麩薄盆之即下熱粥清重重此滿甕爲限」과 같이 穀類의 飯 또는 粥을 이용한 醃成酢食에 猪肉鮓와 魚鮓가 合計 8例 菹類가 10例 소개되어 있다.

塩穀醃魚인 魚鮓는 한 지방에서 발달되어 稻作文化와 더불어 여러곳으로 확산되었다고<sup>18)</sup> 말하고 東南亞의 大陸部 即 Lao族의 分布地帶를 중심으로 하는 Laos, 泰國北部인 Mekong江 流域에서 주위로 전파되어 갔으며 東方으로 간 것이 中國의 揚子江쪽으로 간것으로 가정하고 있으며 日本에는 揚子江流域에서 稻作文化와 같이 魚鮓가 傳來되었으리라고 보고있다. 韓國에는 米作地帶인 西海岸地方에는 魚鮓가 發達되지 않았으며 麥芽를 이용하는 것으로 보아 後世에 와서 華北地方에서 傳來되었을 可能性이 높다고 말하고 있다. 그러나 需雲雜方<sup>19)</sup>의 魚食醃法에는 麩類(麥芽)가 使用되어 있지 않으며 要錄<sup>20)</sup>의 경구식혜법에도 麥芽가 이용되지 않고 있다. 한편 五洲衍文에는 魚鮓에 麩末과 麥芽를 함께

넣는다고 하고있고 增補山林의 延安食醃에는 麥芽를 넣고 있다. 韓國民俗 調查報告 鄉土飲食篇<sup>21)</sup>에는 麥芽를 이용한 例와 이용하지 않은 例가 보고되어 있고 徐惠鄉<sup>22)</sup>은 現在東海岸地方의 魚鮓類에 麥芽를 사용하는 例와 사용하지 않은 例가 공존하고 있다고 했다. 食醃에 起醃劑로 麥芽를 사용하는 것은 增補山林에 처음 나오며 이것은 鮓類의 발달과정에서 後代(宋?)의 紅麩를 이용하게 되는 作鮓法의 영향을 받은것이 紅麩대신 麥芽가 등장하게 된 것 같다. 魚食醃에 무우채를 넣은 것과 넣지 않은 것이 있으며 지역적인 제한성은 없다.<sup>23)</sup>

金海貝塚이나 慶州月城壁下에 多量의 버검질을 발견할 수 있으니 金石併用期時代부터 稻作이 盛行된 것을 알 수 있고<sup>24)</sup> 駕洛國首露王妃인 許氏가 印度의 阿踰隴國(Ayudhya) 公主<sup>25)</sup>가 現泰國地方에 있던 Ayudhya 分國에서 金海로 왔다(AD48)<sup>26)</sup>고 하니 이때 이미 金海地方에서 東南亞를 거친 印度와의 交易路가 확보되어

18) 石毛直道：東アジア食事文化, p235-237, 平凡社(1985)  
 19) 金絳：需雲雜方 1481-1552  
 20) 李盛雨·趙駿河：要錄, 韓國生活科學研究, p47, 漢陽大學(1983)  
 21) 文化公報部 文化財管理局(1984), p280, 349, 350, 384  
 22) 徐惠鄉：우리나라 것갈의 지역성 연구, 中央大學校 大學院 第 41回, 博士學位論文(1987).  
 23) 徐惠鄉：우리나라 것갈의 지역성 연구 p36-56  
 24) 朴容九：韓國食料品史 p24, 正音文庫(1974)  
 25) 三國遺史：駕洛日記, 世界思想全集, 卷8, 乙酉文化社(1987)  
 26) 姜敬구：한국성씨의 뿌리를 찾아서 醫學同人(1984)

Ⅱ 2. 素食鹽

時代	典籍	酢名	穀	麴	菜	香辛類	出典 其他
北魏 386-534	齊民要術	蒲筍酢 食經曰淡 竹筍法	不明 糜	不明	蒲筍 竹筍	不明	素食鹽로 推定
唐	*9世紀初	蘆蘆酢	不明	不明	蘆蘆	不明	新編古今事文類聚 續集卷十六
北宋 960~1126	筍譜 中饋錄	竹筍酢 胡蘆筍酢	米粥	紅麴	竹筍 胡蘆筍	椒, 炒熟油 葱大小 茴香 薑 橘, 花椒	林園十六志 林園十六志, 一時食之
	"	三白酢		紅麴	白蘆筍 筍, 笋	葱, 大小茴香 薑 橘, 花椒	林園十六志, 一時食之
	"	茭白酢		紅麴	茭	葱 蒔蘿 茴香 花椒	林園十六志, 一時食
	"	竹筍酢		紅麴	竹筍	葱 蒔蘿 茴香 花椒, 油	林園十六志, 一時食
元	居家必用 13世紀中	藕稍酢	粳米飯	紅麴	藕稍	蒔蘿·茴香·橘 薑, 葱油	山林, 食經, 隔宿食
明	臚仙神隱 15世紀初	竹筍酢 蒲筍酢	粳米飯	紅麴 紅麴	竹筍 蒲筍	葱, 茴香, 花椒 薑, 熟油, 橘	山林, 林園, 一時食之
	"	藕稍酢	粳米飯	紅麴	藕稍	花椒, 茴香, 葱 薑, 橘, 茴香, 葱油	山林, 林園, 一宿可食 山林, 林園, 隔宿食之
	"	蘆筍酢	不明	不明	蘆子花	不明	山林, 林園
	遵生八牋 1591	芋酢		紅麴	竹筍	蒔蘿, 茴香花椒 葱, 油	東アジア東南アジア의 나레즈신
清	養小錄 17世紀末	筍酢			竹筍	熟香油, 香料, 花椒	"
李 朝	增補山林 1766	熟筍食鹽	粳米飯	麥芽	竹筍	不明	
	"	蒲筍酢	粳米飯	麥芽	蒲筍	不明	
	"	藕稍酢	粳米飯	紅麴	藕稍	葱油薑橘	
現		素食鹽	穀飯	麥芽	무우	蕃椒 薑, 葱, 蒜	
		安東食鹽	穀飯	麥芽	무우	蕃椒, 薑	소금이 빠짐
		식해편지	穀飯	麥芽	무우	蕃椒, 薑, 葱, 蒜	소금 대신 새우젓국

\*白樂天 772-846

있음을 말한다. 이와같이 일찍부터 傳來된 稻作文化와 西紀元年頃에 東南亞를 거친 印度와의 交流를 뜻하는 記錄은 酢類文化도 일찍부터 傳來되었으리라 생각된다.

金綏(1481-1552)는 需雲雜方에 川魚食鹽를 소개하고 柳希春(1513-1577)은 眉巖日記에 秀魚食鹽 生鯪食鹽 등을 吳希文(1539-1613)의 鏡尾錄에는 白魚食鹽 葦魚

食鹽 生雉食鹽와 川魚食鹽 등이 記錄되어 있다.<sup>27)</sup> 이 記錄에 의해 이 당시는 淡水魚 海魚 鳥類할것 없이 酢를 만들었음을 알 수 있고 鏡尾錄의 沈川魚食鹽(1597. 5. 17)는 直接家庭에서 作酢하는 것을 말하므로 이때는 現在와 같이 東海岸沿岸一帶에 국한된 食物이 아니라 一般에 보편화된 食物임을 알 수 있다. 그러나 李圭景

27) 張智鉉: 韓國傳來鹽類食品製造史, p126, 132, 聖心女大論文集(1976)

(1788-?)은 五洲衍文에서 「鮓品有魚鮓玉版鮓·鶯鮓猪鮓皆我東所无東土沿海遊人有葷魚食醃蔑魚食醃」라 하고 있다. 이때는 이미 中國傳來的 鮓類(列舉된 鮓類는 居家必用에 收錄된 것임)<sup>28)</sup>는 우리나라에는 잘 만들지 않은 食品이며 다만 東海岸沿岸住民들에 의해 많이 만들어지고 있는 食物임을 지적하고 있다. 卽 眉巖日記나 鎖尾錄의 多樣한 鮓類가 이때는 이미 쇠퇴되고 東海岸地方에만 海魚로 만든 魚鮓가 盛行되고 있음을 말하고 있다.

魚鮓의 分布가 現在東海岸地方에만 편재되어 있는 것은 中國의 漢族社會의 魚鮓의 성쇠와 연관지어 생각하는 것도 한 方法이라고 생각된다. 韓半島를 남북으로 뻗쳐있는 太白山脈과 동서로 가로지른 長白山脈은 陸上交通에 장애요소가 될 수 있으며 中國大陸沿岸을 흐르는 海流는 한국의 東西海岸地方의 海上交通에 막대한 영향을 주게 된다. 大陸文化의 수용에 있어서도 楊子江流域과 그 이남의 南方文化와 黃河流域과 그 이북의 北方文化를 생각할 때 海流를 따르는 海上交通手段은 東海岸쪽의 南方文化의 上陸을 보다 용이하게 하고 陸路 또는 海上交通路에 의한 北方文化의 영향을 西海岸은 보다 더 받기 쉽다고 본다. 新羅의 三國統一이전과 그 이후 그리고 高麗朝鮮에 걸친 政治文化의 중심지의 所在와 다른地域의 邊方化 그리고 이 시대에 대응하는 中國大陸의 支配民族의 食習慣과도 밀접한 관계가 있었을 것이다.

宋代에 성행하던 鮓類食品이 明代에 약간 부활되었다 할지라도 元代의 蒙古民族과 清代의 滿州民族의 魚食을 잘 하지않은 食習慣은 지배계급과 관계되는 宴席에서 鮓類가 자취를 감추게 되고 이것이 一般社會에서 鮓類의 몰락을 가져오게 되었으며 한편으로는 鮓의 製法이 簡便化되어 鮓의 特徵이 없어진것도 한 原因이 된다고 石毛<sup>29)</sup>는 지적하고 있다.

우리나라의 增補山林(1766)에는 魚鮓類는 찾아 볼 수 없고 다만 貝鮓인 延安食醃만이 수록되고 약간의 소식해가 기재되어 있을 따름이다. 이와같이 中國大陸의 食習慣의 변화가 우리나라에도 영향을 미쳤을 가능성을 엿볼 수 있으며 鎖尾錄의 다양한 魚鮓類(中國은 明朝)가 增補山林(中國은 清朝)에서는 쇠퇴된 것을 보여주고 五洲衍文에서 이것을 뒷받침 해주고 있다. 魚食醃와 素食醃의 分布를 등식으로 생각할때 素食醃의 盛衰도 이와같이 생각할 수 있다. 그러나 增補山林에는 아직도

素食醃(菜食醃)가 土俗의인 食物로 남아있는 것은 素食醃의 作鮓法이 魚肉의 有無에 따른 差에 지나지 않은 것이며 食醃를 만들때 상호이행성을 갖고있는 유사한 作鮓法이란 것을 생각할때 素食醃도 魚食醃와 더불어 성쇠를 같이 하는 것이겠으나 時差를 두고 쇠퇴해간 것으로 보는 것이다.

菹는 說文에 「醃菜也」라 하고 있다. 齊民要術에는 醃酵基로서 穀類를 利用한 菹法이 10例 소개되어 있다. 그러나 林園十六志<sup>30)</sup>에 의하면 中鎖錄(宋)에는 醃塩韭가 기록되어 있고 山林經濟<sup>31)</sup>에도 이를 轉載한 淹韭菜 정도로 후세의 기록에는 거의 찾아볼 수 없다. 그러나 우리나라에는 現在에도 穀類를 醃酵基로 하는 沈菹法이 여러곳에서 시행되고 있다. 열무김치에 米泔水(밀가루물은 물도 사용함)를 이용하는 것을 제외 하더라도 米粥이나 米粥濟 또는 麥飯을 越冬用沈菹類에 사용하는 菹법이 있다. 卽 경상도의 배추포기김치 파김치, 全羅道の 배추포기김치<sup>32)</sup> 등이 있다. 이러한 菹法을 이용하는 지방은 現在 母音의 같은 方言性變化를 가진 慶尙方言圈과 全羅方言圈에 일치하고 있으며 이 等語線은 忠清道 一部를 포함한 東海의 三涉과 西海의 郡山을 연결하는 線과 대략 일치한다.<sup>33)</sup>

鮓와 菹의 差는 使用하는 麩(紅麩, 麥芽)에도 差가 있을 뿐더러 下鹽하는 소금의 量에도 差가 있으며 添加되는 穀에도 差가 있다. 鮓는 一行魚一行麥과 같이 穀飯의 量이 많으나 菹法은 黍米粥濟이나 白飯沃之와 같이 量이 많지 않다. 現代에서도 鮓法에는 穀飯의 形態이며 量도 總量의 절반에 가까우나 沈菹法에는 粥濟의 형태로 양도 많지 않다. 江原道 平昌地方에서 만들고 있는 素食醃의 一種인 「식해잔지」도 김치류에 가깝다고는 할 수 있으나 基本形態에는 많은 差를 보이고 있다.

讀文事說(1740)에는 甘酒系食醃로 松都食醃를 기록하고 있다. 松都食醃는 白米를 지에찌고 麥芽의 水浸液으로 醃酵시킨 다음 棗栗梨栢橘 등 果實을 띄워먹는 飲食이다. 松都食醃가 「曠者得其法來言」<sup>34)</sup>과 같이 開城에 따라간 開城留守의 從者가 배워와서 만들게 되었다고 하니 이와같은 食醃를 만드는 法은 그다지 알려져 있지 않다고 하는 것이 된다. 麥芽를 이용한 飴糖法(엿고우기)이 널리 알려져 있는 상황아래서 그 中間產物인 甘酒系飲食을 모를리 없겠으나 需雲雜方(16世紀初)의 飴糖法에 「今飴家所用法良法」이라는 傍註가 있음에 비추어 이 時代에 飴糖製造가 전문화되어 특정한 직업이

28) 趙炳彩編譯: 居家父用, 食經, p154, 자유문고(1987)

29) 石毛直道: 東アジア, 東南アジアのナレズシ, p629, 國立民族學博物館研究報告(1986)

30) 徐有渠: 林園十六志, 1827年頃

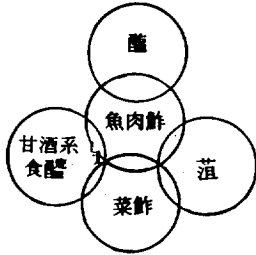
31) 洪萬選: 山林經濟, 1715年頃

32) 文化公報部: 韓國民俗綜合調查報告書, 鄉土飲食篇, p310(1984)

33) 崔鶴根: 韓國의 方言, p33-143, 中央新書(1978)

34) 讀文事說: 食醃, 1, 2(1740)





- 醃—魚肉酢  
酢本作為魚醃之大鬮也(說文)
- 菹—魚肉酢 以鹽米醃之如菹(釋名)  
醃鹽漬魚物菹也如今沈菜(五洲衍文)
- 菜酢—魚肉酢  
後世用米麴鹽油醃菜而謂之酢(林園十之志)
- 菹—菜酢  
鹽穀麴醃菜
- 甘酒系食醃—魚肉酢  
麥芽醃(增補山林 五洲衍文)
- 甘酒系食醃—菜酢  
麴代麥芽以可(增補山林)

그림 3. 菜酢와 他食物과의 關係

되어있음을 말하고 따라서 일부계층에서는 옛을 잘 고  
오지 않는다는 말도 된다. 飴醃法의 中間產物의 변형인  
甘酒系食醃도 一般化된 食物이 아닌 잊혀진 食物이었을  
수도있다. 素食醃의 한 形態로서 飲酒類型食醃로 변형  
된 安東食醃는 甘酒系食醃와는 穀飯을 麥芽로 糖化시킨  
最終產物이 서로 닮았다고는 볼 수 있으나 素食醃가 紅  
麴대신 麥芽를 사용함으로써 변형된 產物이 甘酒系食醃  
쪽으로 닮아갔다고 봐야할 것이다(그림 3, 표 3).

5. 紅 麴

紅麴은 造酒 作酢에 사용되는 외에 紅麴茶<sup>35)</sup>가 있다.  
紅麴에 관한 기록에서 酢類에 사용한 예로는 中饋錄에  
나온것이 있으며 여기서는 菜酢와 黃雀酢에 사용되고  
있다. 齊民要術에는 紅麴을 사용한 예가 없는 것을 보  
아 後代에 와서 紅麴이 개발된 것 같다. 우리나라 文獻  
에는 山林經濟에 中饋錄과 居家必用을 引用한 食物이

표 3. 時代別 酢類 및 聯關食品

魚肉酢 (塩穀醃魚)	菜酢 (塩穀醃醃菜)	菹 (塩穀醃菜)	甘酒系食醃 (麥芽醃米)		食品 年代
			食醃(設)	熟處理	
魚酢(齊)	蒲酢(齊)	蕪青菘蜀芥 醃菹法(齊)			後魏
蜆酢(中) 黃雀酢(中)	竹筍酢(筍) 胡蘿蔔酢(中)	淹菹堇方(中)			宋
玉版酢(居) 青魚酢(高)	藕稍酢(居) 蒲笋酢(居)	淹菹菜(居)			元
黃魚酢(世) 石花酢(世) (魚)食醃(需) 魚酢(遵)	蒲筍酢(屢)	淹菹菜(屢)			明
延安食醃(增) 諸魚食醃(五)	香蒲酢(山) 蒲笋酢(增) 熟笋食醃(增) 菜酢(五)	淹菹菜(山) 淹菹菜(增) 塩菹菜(五)	食醃(設) 식혜(閩)	熟處理	1601  1900
諸魚食醃 (東海沿岸)	소식혜 무우식혜 안동식혜 백식혜	배추포기절치 (慶尙·全羅)	식혜(서울) 물식혜(慶尙) (점주)	감주(慶尙) 단감주(咸鏡) 독감주(安東) {색(석) 감주}	現

齊: 齊民要術 中: 中饋錄 筍: 筍譜 居: 居家必用 高: 高麗鄉藥救急方  
世: 世宗實錄 屢: 屢仙神屢 需: 需要雜方 遵: 遵生入牋 山: 山林經濟 增: 增補山林  
設: 設文事說 五: 五洲衍文 閩: 閩臺要覽

高麗鄉藥救急方に 酢를 酢로 罽(魚酢) 增補山林에 酢를 酢로 罽(酢菜)  
世宗實錄에 酢와 酢가 併用됨(魚酢 貝酢) 增補山林에 酢菜를 食醃라 함  
需要雜方に 酢를 食醃라 함(魚食醃)

35) 五洲衍文, 卷十, 煎果湯茶辨醃說

기록에 나와 있으며 李圭景은 居家必用을 인용해서 紅麴을 說明하고 우리나라의 紅麴은 주로 義州를 통해서 수입되었다고 하고 있다. 그러나 1950年代에 서울에서도 고추장造醬用으로 製造販賣한 적이 있다.

紅麴은 紅麴菌(Monascus Purpureus)을 米粒表面에 기생시킨 呼吸型麴子인 散麴<sup>37)</sup>이다. 紅麴에는 糖化 및 酒精醱酵作用과 紅色의 着色效果가 있다. 增補山林의 蕪梢酢法에 麴代麥芽似可라 함은 紅麴의 酒精醱酵能보다 糖化作用을 重視한 것으로 보아야 하며 中饋錄의 胡蘆葡萄酒에 米飯을 挿入하지 않은 것은 紅麴自體가 갖고 있는 殘留澱粉質의 糖化를 期待하기 때문인 것이다. 增補山林에서 注目할 것은 紅麴代身에 麥芽를 사용했다는 것이다. 蒲笋酢法에 「本方無麥芽有紅麴」으로 되어 있는 것으로 보아 18世紀中葉에 와서 비로서 酢類食品에 麥芽를 사용했으리라는 가능성이 높다. 단지 菜酢에 甘味를 附加시키는데 목적이거나 복잡한 제조과정과 고가인 紅麴代身에 제조하기 간편하고 염가이며 糖化力도 뛰어난 麥芽를 사용한다는 것은 당연한 것이다. 糖化力과 酒精醱酵에 의한 풍미 그리고 아름다운 紅色을 함께 향유하는 것이 紅麴이라면 庶民들은 糖化力만 좋다면 구태여 紅麴을 고집할 이유가 없다. 酒精醱酵에 의한 風味가 必要한 것이라면 다른 麴子를 添加하면 될 것이나 여기서는 그런 것이 없는 것을 보아 酒精醱酵은 必須條件이 아닌 것이다. 五洲衍文에도 魚酢에 麥芽를 사용한 기록<sup>38)</sup>이 있다. 紅麴의 着色效果에 대해서 李圭景은 「入酒酢醱中鮮紅可愛」<sup>39)</sup>라 해서 아름다움을 찬양했고 日常時 平壤의 甘紅露<sup>40)</sup>는 紅麴의 着色效果를 이용한 것이다. 黃花(黃花酒) 紫草(紅露酒) 鷄冠花(苳苳燕餅) 紫蘇(紫蘇酒) 등 손쉽게 구할 수 있는 食用色素로서 자연식품이 많으므로 紅麴으로 着色作用을 賞味하는데 국한시킨다는 것은 비경제적 發想이다.

#### IV. 結 論

小白山脈과 太白山脈을 경계로해서 安東을 중심으로 한 이 지역에 飲清類로서 독특한 食醱가 있다. 일반적으로 이를 안동식혜라 한다. 安東食醱는 奉化 英陽 禮泉 榮州 安東 靑松 義城等地에 분포되어 있으며 대체로 親家傳來가 아닌 孀家傳來의 飲食이다.

安東食醱는 素食醱의 一種이며 素食醱에서 葱蒜食醱이 제거되어 副食型에서 飲清類化된 飲食으로 추정되

며 이 지방에는 素食醱(副食型)에서 安東食醱에 이르기까지 여러단계의 食醱(食醱)가 共存하고 있으므로 變化 단계를 알아볼 수 있었다. 素食醱에서 葱(파)만 없는 것(榮州) 葱과 蒜이 없는 것 그리고 葱蒜食醱이 없는 것(安東食醱)과 고추가루까지 없어진 白食醱에 이르기까지 여러단계의 食醱(食醱)를 볼 수 있다. 素食醱는 北으로는 洪川에서 南으로는 馬山까지 分布되어 있으며 대개 東海岸의 魚食醱와 같은 分布地域內에 並存하고 있으나 海岸地方보다 內陸地方에 더 발달되어 있다. 洪川이북은 현지조사의 確認이 필요하다. 素食醱는 本來대로의 形態로 傳承되어 오나 平昌 楮善지방은 소금대신에 새우젓국을 넣어 김치型食醱로 발달되어 이 지방 사람은 이것을 식혜판지라 부르고 있으며 安東地方에서는 飲清類型으로 발달된 것이 安東食醱인 것이다.

齊民要術에 素食醱로 추정되는 食經曰淡竹笋法이 있고 蒲菹에도 「今吳人似爲菹又似爲鮓」라 해서 吳人이 蒲菹으로 鮓를 만든다고 하니 鮓菜 卽 素食醱는 南方系食物임을 말해주고 있다. 魚食醱가 Mekong江 流域에서 발달되어 우리나라에 傳來되었다고 볼 때 素食醱 역시 魚鮓文化와 더불어 東進하는 도중에 발달되어 우리나라에 傳來되었다고 볼 수 있다. 素食醱는 그 自體로서 독립적인 食物로서 발달되었다기 보다는 素食醱의 製造過程이나 住民들의 素食醱에 대한 인식에서 볼 때 魚食醱의 便法으로 발달되었을 가능성도 높고 佛教等 기타 宗教의 영향과 地理적으로 新鮮한 생선의 求得難으로 素食醱의 발달을 촉진시켰다고 볼 수 있다. 素食醱도 魚食醱와 같이 한때는 全國적으로 分布된 食物로 추정되며 魚食醱의 성쇠와 軌를 같이 한 것으로 생각된다. 韓國의 西海岸이 黃河流域 및 北方文化의 영향을 東海岸보다 쉽게 받아들일 수 있는 地理的 요건과 高麗 이후의 政治文化의 중심이 西海岸쪽으로의 편차는 東海岸쪽의 邊方化로 海外文物에 대한 鈍感性이 魚食醱가 東海岸쪽에 殘留한 要件이 될 수 있으며 素食醱도 여기에 비추어 생각할 수 있다.

需雲雜方<sup>41)</sup>의 魚食醱法은 齊民要術의 長沙浦鮓法과 유사한 것이며 宋代의 鮓法보다 古式에 속한다. 이러한 作鮓法이 明代末期인 16世紀初에 저술된 책에 기재되어 있다는 것은 이러한 사실들을 뒷받침하는 것으로 볼 수 있다. 增補山林에서 魚食醱는 없고 素食醱만 남아 있다는 것은 魚食醱의 材料가 菜蔬라는 특성과 時差的 遲延性을 가져왔다고 볼 수 있다. 결국은 素食醱도 魚食醱

36) 五洲衍文, 卷九, 製紅麴々母辨醱說

37) 坂口龍一郎: 東亞細亞의 食의 文化, p44(1981)

38) 五洲衍文, 卷三, 山醱餘辨醱說, 醱魚食醱

39) 前掲書, 卷二十一, 丹麴辨醱說

40) 崔南善: 朝鮮常識問答, 風俗名酒

41) 需雲雜方: 金絃, 現 慶北 安東郡 臥龍面 烏川洞 居住

와 같이 쇠퇴되고 東海岸一帶에만 남게되지 않았는가 생각된다.

安東食鹽가 飲清類型으로 발달한 것은 食鹽類에 紅麴 대신 麥芽를 사용하게 되므로 이것이 甘味를 強調하게 되어 飲靑類쪽으로 발달되어 甘酒系食鹽와 유사성을 가져오게 되었고, 이 나라에 고추 導入은 紅麴의 鮮紅色과 蒜薹, 茴香等 香辛料의 刺戟的 味覺을 대신할 수 있는 점이 現在의 安東食鹽型으로 18世紀中葉 이후에 定立된 것으로 본다.

### 참고문헌

1. 안동시 통계과 : 안동시군 통계연보 1981년도.
2. 한국 정신문화연구원 : 구비문학대계(경북편) 7-9(1982).
3. 賈恩 : 齊民要術, 서울대학교 규장각본.
4. 柳重臨 : 增補山林經濟, 鄞家所藏, 筆寫本.
5. 李圭景 : 五洲衍文長箋散稿(1788).
6. 張智鉉 : 韓國傳來鹽類食品製造史, 聖心女大論文集(1976).
7. 祝穆 : 新編古今事文類聚續集, 1831年 出版.
8. 劉禹錫 : 唐詩, 玄岩社(1983).
9. 態代辛雄 : 西山式一 : 校正譯註齊民要術, 東京大學出版會(1959).
10. 徐有槩 : 林園十之志 : 서울대학교 고전총서 제5집 고전간행회(1967).
11. 石毛直道外 5人 : 東アジアの食の文化, 平凡社(1981).
12. 石毛直道外 : 東アジアの食事文化, 平凡社(1985).
13. 金穀 : 需雲雜方(1481-1552), 筆寫本.
14. 李盛雨趙駿河 : 要錄, 韓國生活科學研究, 漢陽大學校(1983).
15. 李盛雨 : 韓國食經大典, 鄉文社(1981).
16. 李盛雨 : 韓國食品文化史, 教文社(1984).
17. 李盛雨 : 아시아속의 한국어장문화에 관한 연구 한국 식문화학회지, 1-4(1986).
18. 尹瑞石 : 增補, 韓國食品史研究, 新光出版社(1985).
19. 文化公報部 文化財管理局 : 韓國民俗綜合調查報告(鄉土飲食篇)(1984).
20. 徐惠卿 : 우리나라 것갈의 지역성 연구, 中央大學校大學院 博士學位論文(1987).
21. 朴容九 : 韓國食料品史, 正音文庫(1974).
22. 一然 : 三國遺事, 世界思想全集, 卷8, 乙酉文化社(1987).
23. 韓일영 : 醫學同人, 醫學同人社(1984).
24. 趙炳彩編譯 : 食經, 자유문고(1987).
25. 石毛直道 : 東アジアの魚醬, 國立民族博物館研究報告, 11圖 1號(1986).
26. 石毛直道 : 東アジア, 東南アジアのナレズシ 國立民族博物館研究報告, 11圖 3號(1986).
27. 洪萬選 : 山林經濟, 景仁文化社(1973).
28. 崔鶴根 : 韓國의 方言, 中央新書(1978).
29. 李杓撰 : 禮文事說(1740年代).
30. 崔南善 : 朝鮮常識問答續編, 三星文化財團(1972).
31. 李暉光 : 芝峯類說 탐구당(1981).
32. 張玉書外編 : 康熙字典, 上海鴻寶書局(1716).
33. 李盛雨, 李孝枝 : 閩臺要覽, 韓國生活科學研究, 漢陽大(1983).
34. 丁若鏞 : 雅言覺非(1819), 一志社(1976).
35. 奎章閣藏書影印本, 攻事捷要, 朝鮮印刷株式會社.
36. 柳希春 : 眉巖日記, 1513-1577.