

食醴類에 관한 文獻 考察

孫 禎 佑

培花女子專門大學 傳統調理科
(1994년 4월 4일 접수)

Literature Review on Sik-hye(rice beverage)

Jung Woo Sohn

Department of Traditional Cuisine, Bae Hwa Women's Junior College
(Received April 4, 1994)

Abstract

Sik-hye(rice beverage) made of grain and malt is one of the typical traditional soft drink special day and as a seasonal food in these days as in those. In order to investigate the kind and the temporal variation of the raw materials and the cookery of the sik-hye, the literature survey was carried out. The related literatures after the 'Su-mun-sa-sul' published in 1740, which is known as the first detailed record of the sikhye, were collected. Among them, the 30 references were chosen for further investigation of the changes of the material and the cookery. The sik-hye was classified into two groups of a sweet rice drink type and sikhai type. The former includes sikhye, gamju and dansul, and the latter Andong sikhye. When to drink, how to drink, materials and how to make according to the type of sikhye described in the literatures were also summarised.

I. 序 論

각 民族 또는 地域의 고유한 飲料는 自然環境 조건 및 文化的 배경에 따라 각각 독특한 特性과 傳統을 가지고 발달 전수되어 온 食文化 속에서 다양하게 나타나고 있다. 우리 民族의 전통음료의 하나인 食醴는 우리의 주식인 쌀을 엿기름으로 糖化시켜 만든 것으로, 洪善杓은 朝鮮料理學에서 '외관으로도 미술학적이고 그 맑고 담백한 맛은 중국의 일등 품질의 차라도 과연 우리의 식혜만은 못할 줄로 생각한다. 식혜를 늘 먹으면 소화가 잘 되며 체증이 없어지고 혈액을 잘 순환시키고, 마음이 상쾌한 기분이 자연히 생기는 음식이다'라고 식혜를 극찬하고 있다¹⁾. 食醴는 우리 民族만의 고유한 전통음료 중에서도 祭禮, 賓禮를 위시한 大小宴儀 및 節期飲食으로 사용되는 등 그 이용범위가 넓을 뿐 아니라 우리나라에서 발행된 調理書에도 가장 빈번히 소개되는 음청류 중의 하나이기도 하다²⁾.

食醴의 제조 기원을 정확히 알 수는 없으나 酒類와 함께 오랜 역사를 갖고 있을 것으로 추측되며, 기본적인 主材料나 調理法에 큰 차이가 없으나, 시대적으로 부재료의 사용에 변화가 있으며 각 地方에 따라 名稱,

使用材料 및 調理法 등에서 약간씩의 차이를 보이기도 하고 그 지방 특유의 환경에 맞추어 발달된 독특한 식혜도 있다.

최근 들어 많은 分野에서 우리의 正統性을 찾으려는 노력이 일고 있으며 그 일환으로 우리의 것을 科學的으로 分析하여 그 우수성을 입증하고, 理論的으로 체계화하려는 움직임이 늘고 있는 추세이다. 또한 材料와 調理法 뿐 아니라 어떤 음식에 대한 調理要領은 그 음식을 만들어 본 사람의 施行錯誤를 통한 반복적인 경험으로부터 어렵게 체득된 知識이므로 조리요령을 문헌을 통해 조사하는 일은 그 意義가 있다 하겠다. 따라서 본 연구에서는 식혜에 관한 시대적 變遷過程 및 傳統的 調理要領 등을 고찰하기 위하여 문헌에 나타난 기록들을 수집하고, 이들을 토대로 식혜의 종류, 이용시기, 이용방법, 사용재료 그리고 조리법 등으로 나누어 정리하였다.

食醴는 신라시대 말기 사람인 최 치원의 詩³⁾에 '甘醴'라는 기록으로 처음 보이나, 구체적으로 사용재료 및 조리법을 제시한 것은 1740년 수문사설이 최초이다⁴⁾. 따라서 본 研究에서는 수문사설 이후의 文獻을 중심으로 고찰하였으며, 특히 使用材料 및 調理法에

대해서는 이에 관한 구체적인 기록이 있는 총 30건의 文獻을 대상으로 調査 分析하였다.

II. 考 索

1. 食醃의 種類

음청류로 분류되는 食醃는 밥에 엿기름 가루 침지액을 부어 일정시간 삭힌 다음, 밥알을 건져내고, 끓여 식힌 후 건져 둔 밥알을 띄운 단맛이 많고 신맛이 조금 있게 한 飲料로 정의할 수 있으며, 食性에 따라 甘味料나 과일을 썰어 넣기도 하였다⁴⁾. 食醃를 엿기름 가루 침지액에 밥을 담가 삭힌 飲料라는 측면에서만 보면 그 種類가 많을 뿐 아니라 이들을 혼동하여 사용하는 경우가 많으므로 이를 통칭해서 食醃類라 할 수 있다. 食醃類는 삭힌 이후의 조리방법에 따라 위에서 기술한 의미의 식혜와, 삭힌 후 이를 그대로 달여 만든 단술 혹은 甘酒, 그리고 食醃에 고추가루, 무우, 향신료 등을 첨가해 素食醃형으로 독특하게 발달된 食醃의 세가지로 크게 나눌 수 있으며, 이들을 다시 조리형태에 따라 식혜와 단술을 묶어 甘酒형 食醃로, 소식혜형 식혜를 식혜형 食醃로 구분할 수 있다.

식혜와 비슷한 발음을 갖는 것으로 식혜가 있는데 혼동하여 사용하기도 한다. 食醃는 生鮮을 소금, 곡물, 향신료로 醱酵시킨 것이며 주로 海岸 地方을 중심으로 발달된 副食型 飲食으로 연안식혜, 가자미식혜, 북어식혜 등이 있다. 문헌에 따라 식혜를 가자미식혜, 북어식혜⁵⁾, 생선식혜⁶⁾ 등으로 표기를 한데 반하여 수문사설⁷⁾에서는 음청류를 食醃로 표기를 해 主材料를 살피지 않는다면 혼동하기 쉽다. 그러나 수문사설에서 食醃(식혜)라 썼던 것을 오늘날 食醃(식혜)라 부르고 있고 밥에 엿기름가루를 醱酵시킨 물이 적고 뽀뽀한 것을 지금도 慶北지방에서는 식혜라 부르고 있으며 安東食醃가 부식형 소식혜에서 비롯되었다는 추측⁸⁾은 음청류인 일부 食醃류의 기원이 부식류인 식혜라고 볼 수 있으며 식혜의 형태가 가미된 식혜형 식혜가 특정 지방에서 음청류로서 발달하였다고 볼 수 있다. 이⁹⁾는 生鮮, 소금, 곡물로 만든 것은 漬(해)에 밥(食)을 섞었으니 食醃라 하였고 名物記略에서 醃는 汁이 많은 것이라 하였고 아언각비에서도 醃는 汁이라 하였을 뿐만 아니라 醃는 초-혜니 酸味를 더한 甘酒는 食醃라고 해석을 하여 汁의 多少와 酸味의 차이에 의해 區別을 하였다. 황⁴⁾은 서울을 중심으로 전국 여러 곳에서 먹는 달고 새콤한 음료를 食醃라 하였고 생선으로 담그는 함경도나 경상도 고유의 식혜라는 것이 있다 하였다. 또한 국어사전에서 나타난 기록을 살펴보면 표준국어대사전¹⁰⁾에는 음료인 식혜와 부식형 식혜를 모두 식혜

라 표기하고 위의 두가지의 의미가 있는 것으로 기록하고 있으며, 국어대사전¹¹⁾과 동아국어대사전¹²⁾에는 식혜와 식혜를 각각 구분하여 표기, 설명하고 있다.

다음 표 1은 문헌에 나타난 食醃類의 명칭 및 種類를 정리한 것이다. 식혜의 명칭은 조선 중기까지 식혜, 식혜의 병용에서 1943년 이후부터 식혜로 고정되어 사용된 듯하다. 식혜류는 식혜, 식혜⁷⁾, 식혜¹⁸⁾, 식혜^{14,20)} 등으로 표기되어 있으며 이는 意味變化에 의한 표기나 發音上의 차이로 파생될 수 있는 誤記라 할 수 있겠다. 甘醴^{3,30)}, 甘茶, 醴酒, 節酒, 甘酒, 단술^{25,30)}이라고도 표기되어 있다. 이 중 甘醴, 甘茶, 醴酒, 節酒 등에 대한 구체적인 기록은 찾기가 어려웠다. 식혜는 지방에 따라 '甘酒'라 불리우며 술(酒)인 甘酒와 당화료, 발효정도에 차이가 있는 비알콜성 음료로 알콜성 甘酒와 명칭, 재료, 조리법, 단맛이 강한 점, 일상식 뿐 아니라 의례식, 절식 등에 사용되었다는 점 등이 유사하므로 그 기원은 정확히 알 수는 없지만 알콜의 강도에 대한 기호와 선택의 차이로 알콜성 甘酒, 비알콜성 甘酒로 제조하지 않았나 판단된다. 그 예로 1600년대 중반 문헌인 음식디미방³⁴⁾에는 술(酒)인 점감주 가 있으며, 주방문³⁵⁾에는 누룩과 찹쌀로 빚은 '청감주, 감주'가 있고, 이와 반대로 경북지방에서는 삭히기만 한 형태의 식혜를 물식혜 또는 점주(粘酒)라고 하여⁸⁾ 그 기원이 같을 수 있음을 시사한다. 단술은 감주(甘酒)를 우리말로 그대로 풀어 쓴 표기로 알콜성음료²⁹⁾와 비알콜성 음료에 모두 사용되는 용어이다. 사전에 나타난 단술 또는 감주에 관한 기록을 보면 위의 세 사전 모두 감주는 단술의 한자어로 그리고 식혜와는 조리법이 다른 음료로 설명하고 있음을 알 수 있다. 그러나 기본적인 재료와 조리법, 응용 용도가 유사하다는 측면을 고려하여 본 논문에서는 식혜류에 포함시켰으며, 식혜와 함께 감주형 식혜로 분류하였다. 문헌에 나타난 食醃의 種類를 보면 郷土性이 강한 식혜형 식혜로는 安東食醃^{4,5,8)}, 白食醃⁸⁾ 등이, 감주형 식혜에는 식혜, 蓮葉食醃²⁶⁾, 개성식혜, 고추식혜, 새양식혜³⁶⁾, 감주, 단감주⁶⁾, 고구마감주, 술감주³⁰⁾, 석감주²⁹⁾, 꿀감주³¹⁾, 보리감주⁴⁾ 등이 조사되었다.

2. 食醃類의 利用時期 및 利用方法

食醃類는 선달 그믐날, 정월 초하루의 節食으로 주로 겨울철에 많이 해 먹는 飲料로 우리나라 음식만드는 법에서 食醃는 사시사철 먹을 수 있는 음료이나 정월에 먹는 특별한 음식이라 하였다. 安東지방의 傳統飲食인 安東食醃도 설에는 반드시 만들어 대접하였고 어른들이 즐겨 마시는 飲料이다. 그러나 조선고유색사전에는 여름의 음식으로 이용한다고 하였다. 전라도 지방에서는

표 1. 食醴類의 문헌별 명칭 및 種類

문헌	연도	감주형 식혜	식혜형 식혜
동문선(최치원의 오언고시)	800 말기	甘醴	
수문사설	1740	食醴	
규합총서 ¹³⁾	1815	식혜	
음식방문	1800 중기	食혜, 식혜, 감주	
규곤요람 ¹⁴⁾	1896	식혜	
시의전서 ¹⁵⁾	1800 말기	식혜(食醴), 감주	
조선고유색사전 ¹⁶⁾	1932	食醴	
조선요리법 ¹⁷⁾	1938	식혜	
매일신보 ¹⁸⁾	1938	식혜, 감주(甘酒)	
조선요리 ¹⁹⁾	1940	食醴(アマサケ: 식혜)	
조선요리학 ¹⁾	1940	식혜(食醴)	
가정요리 ¹⁹⁾	1940년대	식혜(甘酒)	
조선무쌍신식요리제법 ²⁰⁾	1943	식혜	
일일활용조선요리제법 ²¹⁾	1943	식혜	
이조궁정요리통고 ²²⁾	1957	식혜	
우리나라 음식만드는 법 ²³⁾	1958	식혜	
생활여원	1968	식혜(食醴), 단술, 감주(甘酒)	안동식혜
한국요리 ²⁴⁾	1969	식혜(食醴)	
한국요리백과사전 ²⁵⁾	1976	식혜, 단술, 보리감주	안동식혜
한국민속종합보고서 ²⁶⁾	1984	석감주, 연엽식혜	안동식혜
한국의 맛 ²⁷⁾	1987	식혜	
한국음식오천년	1988	단감주	
한국식문화학회지 ⁸⁾	1988	물식혜, 점주, 석(색)감주	안동식혜, 백식혜
풍미산책	1988	고추식혜(감주), 새앙식혜(감주)	
북한의 요리 ²⁸⁾	1989	식혜	
고향음식의 맛과 멋 ⁴⁾	1990		안동식혜
한국의 음식용어 ²⁹⁾	1991	식혜(食醴), 연엽식혜, 옛감주 고구마감주, 술감주	안동식혜
한국식품사전 ³⁰⁾	1991	식혜, 단술, 감례, 감차, 예주, 질주, 감주	
제주지역 감주에 관한 연구 ³¹⁾	1991	골감주	
한국민족문화대백과사전 ³²⁾	1992	식혜(食醴), 감주	
한국전통음식 ³³⁾	1993	식혜	

식혜류를 설날, 유두, 동지 등의 절식으로 애용하였으며, 그 밖에 地方에서도 婚姻잔치床, 손님집대床, 回甲床, 生日床, 祭祀床 등에 이용하였다. 특히 경상도에서는 慶事 때나 손님상에는 꼭 단술을 올리는 것으로 되어 있으며 책거리 때에 甘酒를 나누어 마시는 風習이 있다. 또한 食醴는 祭祀床에도 쓰였는데 朝鮮時代의 實學者인 星湖 李 瀾은 술을 빚어 곡식을 허비하는 것을 못마땅히 여겨 자손들에게 遺命하기를 이 다음에 나를 제사지낼 때에는 식혜를 쓰고 술을 쓰지 말라고 하였다라는 얘기가 전해지며 예전에는 寒食이나 秋夕 때 산소에 가면 묘 지기가 食醴를 담그어 놓았다는 기록도 있다³⁶⁾. 이렇게 식혜를 茶禮床에 올릴 때는 대체로 식혜 건지를 담고 잣이나 대추저민 것을 곁머리로 올린다²⁵⁾. 茶山은 식혜는 魚肉을 먹은 다음에 입가심으로 먹는다³⁷⁾고 하여

식혜가 後食으로 사용되었음을 보여주며, 겨울철에는 間食으로도 이용된다²³⁾ 하였다. 또한 食醴에 관한 後聞으로 高宗皇帝가 승하하던 밤에는 식혜를 큰 대접에 하나를 들고 백항아리에 남았던 것은 여러 宮女가 나누어 마셨다는 얘기가 전해진다³⁸⁾. 최치원³⁾의 시귀에도 ‘세상사람들 단술(甘醴)을 즐기나니’라는 구절이 있을 정도로 옛부터 食醴는 우리민족의 사랑을 받아 온 음정류임이 분명하다. 食醴는 사시사철 즐겨왔으나 주로 겨울의 節食, 각종 宴會床차림, 後食, 間食 등으로도 이용되었음을 알 수 있으며, 현재는 주로 후식이나 간식으로 이용되는 대표적인 傳統飲清類이다.

3. 食醴類의 使用材料 및 調理法
(1) 食醴의 使用材料 및 調理法

1) 재료

食鹽의 재료는 쌀과 엿기름의 주재료와 잣, 생강, 배 등의 부재료 그리고 감미료의 세가지로 나눌 수 있으며, 문헌에 나타난 材料의 종류와 使用횟수 등을 정리하여 표 2에 수록하였다.

① 原料米 : 총 30건의 문헌 중 멥쌀은 24건(80.0%), 찰쌀은 14건(48.2%)의 문헌에서 사용되어 식혜의 원료미로 주로 멥쌀을 사용하였으며, 初期 文獻에는 주로

멥쌀을 사용하다 1938년 朝鮮料理法부터 멥쌀과 찰쌀이 혼용되었음을 알 수 있다. 또한 멥쌀과 찰쌀 모두를 사용한 경우는 8건이 있었으며, 이 중 6건은 대치 가능한 재료를 제시해 둘 중 하나를 선택하여 사용한 경우이고, 나머지 2건에서는 찰쌀과 멥쌀을 적당한 비율로 섞어 사용하였다. 예로써 朝鮮料理法에서는 멥쌀 1되와 찰쌀 3홉을 같이 사용하였다. 찰쌀식혜와 멥쌀식혜의 장단점에 대한 비교는 여러 문헌에서 나타나고

표 2. 식혜의 재료와 사용횟수

연도	문헌	재료 수	주재료			부재료										감미료	
			엿기름	멥쌀	찰쌀	밤	배	대추	생강	유자	왜감	사과	레몬	석류	잣	꿀	설탕
1740	수문사설 1	4	0	0											0	0	
1740	수문사설 2	7	0	0		0	0	0							0	0	
1800	시의전서	7	0	0					0	0			0		0	0	
1815	규합총서	7	0	0		0	0	0							0	0	
1800	음식방문	7	0	0					0	0				0	0	0	
1896	규곤요람	3	0	0											0		
1932	조선고유색사전	2	0	0													
1938	조선요리법	6	0	0	0					0					0		0
1943	조선무쌍신식요리제법	8	0	(0)	0					0				0	0	0	0
1949	조선요리제법 ³⁹⁾	4	0	0											0		0
1957	이조중정요리통고	6	0	0					0					0	0		0
1958	우리나라음식만드는법	7	0		0		0			0				0	0	0	
1964	생활요리 ⁴⁰⁾	7	0	0					0	0				0	0		0
1965	가정생활백과사전 ⁴¹⁾	4	0		0					0	0			0	0		0
1968	생활여원	8	0	0					0	0				0	0	0	0
-	한국요리 ⁴²⁾	6	0	0					0	0				0	0	0	0
1968	현대여성생활백과 ⁴³⁾	4	0		0									0	0	0	0
1969	한국요리 ²⁴⁾	8	0	0	(0)				0	0				0	(0)	0	0
1974	한국요리 ⁴⁴⁾	4	0	0										0		0	0
1975	한국의 요리 ⁴⁵⁾	5	0	0						0				0		0	0
1976	한국음식330가지 ⁴⁶⁾	6	0		0				0	0				0		0	0
1984	민속조사보고서	7	0	0	0		0					0					0
1985	한국조리 ⁴⁷⁾	8	0	0	(0)				0	0				0	0		0
1987	한국의 맛	8	0	(0)	0				0	0				0	0		0
1989	북한의 요리	4	0		0									0		0	0
1990	한국음식역사와조리 ⁴⁸⁾	7	0		0				0	0				0	0		0
1991	한국의 전통음식 ⁴⁹⁾	5	0	0					0					0		0	0
1992	한국음식 ⁵⁰⁾	8	0	0	(0)			0	0	0				0		0	0
1993	한국전통음식 ³³⁾	6	0	0					0	0				0		0	0
1994	머느리에게주는요리책 ⁵¹⁾	4	0	0	(0)							0					0
	30		30	24	14	2	4	3	13	16	2	1	1	10	27	9	21
백분률	100(%)		100	80.0	48.2	6.8	13.7	10.3	44.8	53.3	6.6	3.4	3.4	33.3	90.0	30.0	72.4

()는 대치 가능한 재료를 뜻함.

있다. 朝鮮料理製法에서는 食醃은 ‘참쌀로 하나 멥쌀로 하는 것이 부드럽다’고 하였으며, 李朝宮庭料理通考에서도 ‘참쌀로도 할 수 있지만 멥쌀이 더 좋다’고 하였다. 또한 朝鮮武雙新式料理製法에는 ‘참쌀식혜는 보기에 조흐나 먹기에는 멥쌀식혜가 제일이니라’고 되어 있고, 韓國民族文化大百科事典에서는 ‘멥쌀로 만든 것이 밥알이 더 잘 뜨고, 찹쌀은 밥알이 몽그러져서 저분하게 보이고 감촉도 나쁘다’고 기술되어 있으며, 우리나라 음식 만드는 법에서는 ‘참쌀로 한 것은 빛이 희고 모양이 좋고 멥쌀로 한 것은 보기는 양전하지 못하나 맛은 좋으니라’고 기술하고 있다. 이상의 문헌에서는 멥쌀이 부드럽고, 밥알이 잘 뜨고 맛이 있어 더 좋은 것으로 멥쌀식혜의 장점에 대해 설명하고 있다. 반면, 現代女性生活百科에서는 ‘멥쌀로 만들어도 괜찮으나 찹쌀식혜가 더욱 좋다’고 하였다. 찹쌀은 소화는 잘 되지만 밥알이 오그라들어 동동 뜨지 않고 입에 달라붙는 감이 있고 덜 부드럽다. 또한 조⁵²⁾는 찹쌀은 멥쌀에 비해 糖化가 쉽게 되어 찹쌀식혜의 糖度가 더 높다고 보고하고 있다. 위의 文獻을 宗合해 볼 때 멥쌀식혜는 부드럽고 밥알이 잘 뜨고 맛이 있어서 좋으나 보기에 덜 좋으며, 찹쌀식혜는 빛이 희고 모양이 좋고 깨끗하고 소화가 잘 되며 糖度가 높은 반면 감촉이 나쁘고 덜 부드러우며 밥알이 잘 몽그러진다고 정리할 수 있다.

② 엿기름 : 총 30건의 모든 문헌에서 엿기름을 사용하였으며, 문헌에 따라 엿기름, 엿기름가루, 엿질금가루, 식혜가루, 麥芽末, 꿀가루, 맥아, 맥알(麥蘖) 등으로 표기되었다. 朝鮮料理製法에는 ‘식혜 맛은 아무쪼록 엿기름 가루에 달린 것이니 아무쪼록 좋은 엿기름 가루를 쓸 것이다’라 하였듯이 엿기름은 食醃의 맛을 좌우하는 중요한 材料로 漢方에서는 거담(祛痰), 진식(進食) 등의 藥材로 쓴다⁴⁾. 엿기름은 보리에 水分을 흡수시켜 적당한 온도에서 發芽시킨 것으로 그 속에 糖化酵素인 amylase가 많이 있어 糖化作用이 일어나고 밥의 전분을 glucose, maltose, dextrin로 分解하여 독특한 맛을 낸다. 是議全書에는 엿기름 기르는 법을 ‘겉보리를 절구에 살살 어 키에 까불러 물에 담갔다 건져서 동이에 담가 콩나물 싹 튀듯 한다. 물을 쳐서 까불러 가며 싹 트거든 물에 씻어 시루에 안치고 물을 준다. 하루 걸러씩 물에 씻어 안쳐 기른다. 싹튼 보리의 몸을 다치면 썩는다. 반쯤 마르면 손으로 자란 싹을 비벼 까불러서 아주 바삭 말려두고 쓴다. 땅에 기르는 법은 보리를 싹틔어 광바닥을 정히 쓸어 펴놓고 거적을 축여 덮어 물에 씻어 또 덮기를 여러날 하여 기르면 좋다’고 자세히 기술하고 있다. 朝鮮料理製法에는 ‘보리쌀은 제 몸의 길이 만큼 자라면 적당하다’고

하였으나, 조⁵²⁾는 麥芽 있는의 길이가 3-4 cm 자랐을 때 amylase의 活性이 最大에 달한다고 제시한 바 있다. 또한 生活女苑에서는 ‘엿기름을 잘못 다루어서 빛이 검거나 누렇게 되면 안된다’고 기술하는 등 식혜의 맛과 빛깔에 있어 엿기름이 차지하는 비중을 강조하고 있음을 알 수 있다. 한편, 음식방문⁵³⁾ 및 韓國料理百科事典에는 밀엿기름이 더 달고 좋다고 제시하기도 하였다. 이들을 정리하면 엿기름은 식혜에 있어서 필수재료 중 하나이며, 그 맛과 색깔을 위하여 엿기름 제조 또는 선택에 신중을 기하였음을 알 수 있다.

③ 副材料 : 맛이나 향, 色, 또는 모양을 좋게 하기 위하여 부재료로서 유자나 유자청, 생강, 석류, 대추, 밤, 배, 잣, 사과, 왜감, 레몬 등을 사용하였으며, 이들을 재료별로 나타난 문헌의 수를 살펴보면 밤은 2건(6.8%), 배 4건(13.7%), 생강 13건(44.8%), 석류 10건(33.3%), 생강 13건(44.8%), 유자 16건(53.3%), 잣 27건(90.0%), 왜감 2건(6.6%), 그리고 사과, 레몬은 각 1건(3.4%)의 문헌에 나타났다. 유자청은 향긋한 맛을 내기 위하여 韓國料理⁴⁴⁾, 韓國飲食⁴⁶⁾, 韓國調理⁴⁷⁾에서 사용하였고, 독특한 맛을 내는 생강은 李朝宮庭料理通考에서부터 최근 문헌까지 사용되어 근대에 이르러 비교적 많이 사용되는 부재료 중 하나인 것으로 나타났다. 최근의 몇몇 주부들이 食醃에 향을 내기 위해 사용하고 있는 레몬이 新刊書籍인 머느리에게 주는 요리책⁵¹⁾에 처음 기록되었다. 석류나 잣은 주로 고명으로 사용되는 데, 잣은 最初 文獻인 수문사설에서부터 최근까지의 대부분의 문헌 즉, 총 30건의 문헌 중 27건의 문헌에서 거론되고 있어 고명으로는 대표적인 부재료인 것으로 확인되었다. 석류는 10건의 문헌에서 사용됨을 보이며, 강²⁷⁾은 韓國의 맛에서 겨울에는 석류알을 띄우기도 한다고 하였으며, 최³³⁾는 석류알을 띄우면 마치 보석알을 띄운 것 같이 아름답다고 기술한 바 있다. 석류를 띄울 때는 모든 문헌에서 잣도 같이 띄웠다. 왜감은 수문사설 2와 是議全書 등 2건의 문헌에 보이나 시의전서 이후에는 사용되지 않고 있다. 시의전서에 왜감은 밥이 삭은 후 쪽으로 넣으라고 하였다. 부재료로서 과일을 사용한 경우도 많다. 수문사설에서는 ‘과일들을 많이 섞으면 맛이 좋지 못하지만 대추, 밤, 잣, 배 등을 알맞게 섞으면 맛이 시원하고 달다’고 하였다. 유자를 사용할 경우 ‘유자의 껍질을 벗기지 않고 통째로 밥속에 묻어두면 맛이 향기롭고 밥알도 알알이 모두 온전하며 색깔이 희고 깨끗하고 달다’고 하였고, 朝鮮料理法에서는 유자를 한쪽만 따서 구멍을 내서 넣어 놓는다고 하였다. 우리나라 음식 만드는 법에서 배는 얇게 썰고 유자는 얇게 저며서 한조각 띄우라고 하였다. 수문사설과 마찬가지로 閩閩叢書에도 ‘먼 지방으로 보낼 때는

표 3. 食醃와 甘酒의 調理形態

분 류	주재료	당화료	調理形態
食醃 ①	米穀	엿기름 가루	밥을 엿기름 침지액에 삭힌 형태
食醃 ②	米穀	엿기름 가루	식혜물을 끓여서 삭힌 밥을 띄운 형태
甘酒	米穀, 雜穀	엿기름 가루	식혜물과 삭힌 밥을 같이 끓인 형태

맛이 변질되므로 대추나 밤 등을 섞지 말아야 한다'고 하여 과일을 부재료로 사용할 경우 다양한 添加方法과 적절한 使用법 등을 제시하였다. 또한 유자는 16건의 문헌에 그리고 식류는 10건의 문헌에 기술되어 밤, 배, 대추 및 사과 등의 과일보다 그 사용빈도가 높음을 알 수 있다.

④ 甘味料: 甘味료로는 설탕이 21건(72.4%), 꿀은 9건(30.0%)의 문헌에서 사용하였다. 설탕이 널리 보급되기 이전에는 꿀을 사용하였으나, 朝鮮料理法에서부터는 설탕이 주로 사용되었다. 수문사설에서는 '눈 같이 흰 꿀을 많이 섞어서 만든다'고 기술하고 있어, 맛뿐만 아니라 색에도 많은 주의를 기울였음을 추측할 수 있다.

2) 조리법

문헌에서 보이는 食醃의 製造方法은 표 3과 같이 크게 두가지로 분류된다. 첫번째는 1740년 수문사설부터 1949년 朝鮮料理法에서 보이는 방법으로 「엿기름 침지 과정→전분 당화 과정」順으로 삭히기만 한 방법이다. 수문사설에서는 '백미 정히 쓸어 씻어 밥을 되게 지어 엿기름 가루 물에 담가 가라 앉혀서 옷물 따라 넣고 수저로 저어 항부리 봉하여 두었다가 삭은 후 꿀을 타고 유자를 썰어서 넣고 실백 잣과 식류를 띄워서 쓴다'고 하였다. '밥이 식기 전에 식혜물을 부어 놓고 꼭 봉해서 더운 곳에 놓고 두꺼운 보자기로 싸서 두었다가 열어보면 밥알이 삭아서 물우에 뜰 것이니 일인분으로 一종략一 상에 놓느니라'고 한 朝鮮料理法의 방법과 '엿기름가루를 따뜻한 물에 담가서 단물이 다 우러나거든 맑은 물만 따라서 쌀을 잘 씻어 밥을 잘 지어 빻어 넣어 다 되면 시원한 데 두어 먹느니라'고 한 규곤요람의 방법대로 밥알을 엿기름침지액에 삭힌 뒤 차게 식혀 그대로 飲用하였다. 두번째는 1957년 李朝宮廷料理通攷부터 최근까지의 방법으로 「엿기름 침지 과정→전분 당화 과정→밥알 분리→식혜물 끓임과정」으로 밥알을 물에 띄우는 方法이다. 이 조공정요리통고에 '밥알을 건져서 물에 행거 다시 찬물에 담가 놓는다. 식혜 건진 물과 밥알을 행군 물을 한데 붓고 끓인다'고 삭힌 밥을 냉수에 행구는 方法이 처음으로 기록되었는데 식혜물과 삭힌 밥을 같이 끓이는 甘酒의 調理方法과는 약간의 차이가 있다.

文獻에 나타난 食醃 製造 條件을 엿기름 침지 시간 및 온도 그리고 밥 삭히는 시간 및 온도로 나누어 표 4에 수록하였다. 엿기름 침지 시간은 잠깐에서 일주일까지로 文獻에 따라 큰 差異가 있었으며, 담그는 물의 온도도 수문사설, 규곤요람 등에서는 따뜻한 물을, 朝鮮料理法은 손 넣기 좋은 물을, 그리고 우리나라 음식 만드는 법은 미지근한 물을 사용하였는데 반해, 朝鮮料理法 및 韓國의 맛에서는 찬물을 사용하는 등 차이가 있었다. 朝鮮料理法에서는 '식혜가루를 넣고 저어서 가만이 놓아 두어 옷물이 맑아게 되거든(두어시간 동안이나 놓아 두어야 가라 앉음) 체에 맞치고 딸아 놓는다'고 하였으며, 규곤요람에서는 '단물이 다 우러나거든 맑은 물만 딸아서 사용한다'고 하여 엿기름 침지액의 상등액만 사용하였음을 알 수 있다. 또한 澱粉 糖化時間도 3시간에서 10시간 정도까지로 차이가 있었다. 이⁵⁴⁾는 20% 맥아 침지액을 사용하여 55-60℃에서 3시간 糖化시키는 것이 α -starch 糖化에 最適條件이라고 하였는데, 식혜에 관련된 문헌에서의 온도는 방아랫목, 따뜻한 곳, 더운 방 등으로 표현되다가, 60년대 후반인 1968년 발행된 生活女苑에서 엿기름의 糖化酵素인 amylase의 活性 最適條件인 60℃ 전후의 온도를 제시해 주었다. 삭히는 기준은 밥알이 두서너개 뜨면, 밥알이 꺼플만 남을 때까지, 밥알이 5-6개 동동 뜨면, 또는 밥알이 뜨면 등으로 표현되었으며, 우리나라 음식만드는 법에서 '밥알이 물 위에 떠 오르면 서늘한 곳으로 옮겨서 기다려 보아서 밥알이 속까지 삭아서 가볍게 보이고 또 많이 떠올랐거든 철제 같은 것으로 고이 건져 냉수에 두어번 행귀서 냉수에 담가두고'라 설명했는데 밥이 잘 삭아야 甘味가 많고 밥알이 잘 떠오르기 때문에 밥 삭히는데 정성을 기울였음을 알 수 있다.

'삭힐 때 온도가 차지면 식혜가 시어지고 너무 뜨거우면 밥알이 삭지 않는다'⁴³⁾. '보온해서 삭히는 동안 너무 지나치면 쉬어지므로 주의한다'⁴⁷⁾. 그리고 朝鮮料理法에는 '밥알이 두서너개만 뜨거든 시원한 곳으로 내놓면 위로 활짝 떠오릅니다'라고 기록해 밥알 몇개 뜨면 찬 곳에 보관하여 쉬지 않게 하였다. 밥알이 삭지 않는 것을 데었다고도 한다⁴⁴⁾. '밥알을 찬물에 행구면 더 잘 뜬다'⁴⁵⁾. '밥알이 식혜물에 활짝 떠오르게 하려면

표 4. 식혜 제조시 엿기름과 밥 삭히는 시간 및 온도의 비교

문헌	년도	엿기름 침지시간	엿기름 침지 온도	밥 삭히는 시간	밥 삭히는 온도
수문사설	1740	1주일	熱水	초저녁에서 새벽까지	-
규합총서	1815	한참 후	더운 물	저녁에서 鷄明時까지	온돌
연세대규곤요람	1896	-	뜨듯한 물	-	-
조선요리법	1938	잠깐	찬 물	6-7 시간	방 아랫목
조선무쌍신식요리	1943	-	끓는 물	하루밤	더운 방
조선요리제법	1949	2 시간	손넣기 좋은 만큼	10 시간	더운 곳
이조공정요리통고	1957	-	-	3-4 시간	따뜻한 곳
우리나라 음식-	1958	하루동안	미지근한 물	7-8 시간	따뜻한 곳
생활요리	1964	-	-	3-4 시간	따뜻한 곳
가정생활백과사전	1965	5 시간	끓인 물	5-8 시간	따뜻한 곳
생활여원	1968	3-5 시간	따뜻한 물	3-5 시간	60℃
현대여성생활백과	1968	6 시간	식힌 물	5-6 시간	따뜻한 곳
한국요리	1969	3-4 시간	따뜻한 물	4-5 시간	60℃
한국요리	1974	1 시간	-	6-8 시간	40℃
한국의 요리	1975	-	-	2 시간	50℃
한국음식 330가지	1976	3-4 시간	따끈한 물	3-4 시간	60℃
한국조리	1985	7-8 시간	따끈한 물	4-5 시간	60℃
한국의 맛	1987	잠깐	찬물	4-5 시간	전기보온밥통
자랑스런 민족음식	1989	1시간	미지근한 물	5-6 시간	30-35℃
한국요리	1990	4 시간	따뜻한 물	4-5 시간	50℃
한국전통음식	1993	-	따뜻한 물	4-5 시간	60-65℃

찬물에 담구어 단물을 완전히 빼고 물기를 꼭 빼 놓았다가 사용한다³³⁾라고 하여 삭힌 밥을 냉수에 행구는 이유를 설명하였다. 朝鮮無雙新式料理製法에는 ‘눗그릇이 드러가면 밥알이 가라앉기 쉬우니라’고 사용하는 그릇에 대한 주의를 주고 있다. 냉수에 행구어 둔 밥알은 물기를 빼서 두면 몽그러지기 쉬우므로 물에 띄워서 보관하면 모양이 상하지 않는다⁴⁵⁾.

식혜를 상에 내는 방법으로는 우리나라 음식만드는 법에 ‘밥 삭힌 식혜물은 밥 분량에 맞추어 물을 타고 설탕을 넣어 한소끔 끓여서 차게 식혀 항아리에 담가서 차게 두었다가 식혜밥을 넣어 실백 띄워서 놓으라’고 하였다. 끓일 때 밥알 씻은 물과 생강, 설탕을 함께 끓이기도 하는데 떠오르는 거품은 제거해 주어야 식혜물이 맑고 정하다⁴⁶⁾. 상에 낼 때는 화채그릇에 식혜물과 건져둔 밥알을 적당히 담고 생강즙과 설탕을 타서 실백을 띄워 놓는다⁴⁶⁾. 이 때 유자청을 섞거나^{27,49)} 식류를 띄워 내기도 하였다^{23,27)}. 朝鮮無雙新式料理製法에서는 ‘급히 식혜를 만들려면 엿기름가루를 물에 타서 체에 밟쳐 그 물로 밥을 고슬고슬하게 지어서 알이 물에만 하거든 냉수에다 퍼내어 노코 식도록 토렴하고 냉수에 꿀을 타고 식혔든 밥을 너흐면 오랜 식혜와 가트니라’고 別法을 提示하기도 하였다.

잘 만든 食醃에 대하여 生活女苑에서는 ‘숨씨 좋게

담근 食醃은 밥알 하나하나가 깨끗하고 마치 살아있는 것 같이 물위에 동동 뜬다. 마실 때 입안에 고이는 식혜밥은 오돌오돌해서 씹을 맛이 있다. 빛깔이 맑아야 구미가 당기고 마실 때 더욱 상쾌하다’고 묘사하고 있다. 풍미산책에서는 밥풀을 띄우지 않고 맑은 식혜물만 있는 개성식혜를 제일로 친다고 하였다. 이외에 고추식혜는 식혜를 담을 때 마른 빨간 고추를 섞어 담은 것이고, 새양식혜는 새양을 찢어 주머니에 넣어 담근 것을 말한다³⁶⁾.

(2) 甘酒와 단술에 使用된 材料 및 調理法

甘酒는 엿기름 침지 과정 및 澱粉 糖化過程은 식혜와 같으나 이후 식혜와 달리 식혜물과 삭은 밥알을 같이 끓인 飲料이다. 朝鮮料理, 家庭料理, 生活女苑 및 韓國 飲食五千年 등에서는 食醃를 甘酒라 한다고 했고 지방에 따라 食醃를 甘酒, 단술이라고도 하는데 충청도, 경기도에서는 주로 甘酒로 부르며 경상도, 전라도에서는 단술이라 한다. 甘酒는 食醃와 같은 것이나 地方에 따라 부르는 名稱이 다르다고 설명하였으나 밥알이 삭아서 동동 떠오르면 밥알을 따로 건져놓고 식혜물을 끓여서 차게 식혀 밥알을 띄워 마시는 것이 食醃이고, 밥알이 다 삭아서 노르스름해지고 끈끈해지며 단맛이 날 때까지 끓여서 단맛을 진하게 하여 따끈하게 마시는 것을 甘酒라 구별한다³²⁾. 1800년 중엽의 음식방문과

표 5. 감주와 단술의 사용재료와 사용횟수

	문헌	연도	종류	재료수	엿기름	누룩	참쌀	멥쌀	현미	차조	메조	설탕
감주	음식방문	1800중	감주	2	0		0					
	시의전서	1800말	감주	2	0		0					
	매일신보	1938	감주	2	0			0				
	음식용어사전	1991	술감주	2		0	0					
	제주지역감주	1991	골감주	3	0					0	0	
	5				4	1	3	0	1	1	1	0
단술	한국요리백과사전	1976	단술	3	0			0				0
	1				1	0	0	1	0	0	0	1

1800년대 末의 是議全書에서는 감주법으로 ‘좋은 참쌀 정히 쓸어 밥을 되게 지어 엿기름 가루를 엿물의 경우보다 많이 쓰고 엿과 같이 삭힌다. 썩 오래 다려 펴서 식혀 먹으라’고 食醞와 甘酒를 별도의 음료로 區分하고 있다. 甘酒와 단술에 사용된 材料는 표 5와 같다. 甘酒에는 엿기름가루, 누룩, 참쌀, 현미, 멥쌀, 차조, 메조가 사용되었으며 甘味料로는 설탕이 사용되었다. 카라멜을 넣어 빛을 붉으스레 하게도 한다⁴⁾. 是議全書의 경우 食醞에는 백미를, 甘酒에는 참쌀을 사용하였고, 매일신보의 甘酒에는 현미, 飲食用語의 술감주는 현미밥을 사용하였으며, 그리고 濟州地域의 골감주³¹⁾는 조를 이용한 飲料로 차조와 메조를 사용하였다. 澱粉을 糖化시키는 材料로 한국의 飲食用語²⁹⁾에서는 누룩을 사용하였다. 이외에 단감주, 보리감주는 文獻에 名稱만 나와 있었고, 엿감주는 엿을 고을 때 엿물을 짜기 전의 지에밥이 삭은 국물이라는 설명만 있었다. 甘酒의 種類로는 함정도의 飲料로 단감주⁶⁾가, 그 외에 고구마와 엿기름, 밥을 식혀처럼 술에 넣고 달인 고구마감주²⁹⁾, 식혜물에 검은 설탕과 꿀을 넣고 밥알이 붉을 때까지 끓여 만든 의성지방의 석감주²⁶⁾, 찬밥을 누룩과 버무려 물을 붓고 푹 끓여 달게 먹는 飲料인 술감주²⁹⁾, 濟州道 飲料로 쌀 대신 조를 이용한 골감주³¹⁾ 등이 있다.

生活女苑에서 ‘甘酒의 材料는 식혜와 같으나 삭은 것을 식혜밥과 같이 끓여 먹는다. 뜨겁게도 차게도 마신다. 또 카라멜을 넣어 빛을 붉으스레 하게도 한다’고 설명하였다. 1938년 매일신보에는 현미를 씻어 말려 가루를 내어 죽을 쑤어 엿기름을 넣고 뚜껑 덮고 따뜻한 곳에 일주야 둔다고 하였고, 먹을 때는 뜨신물에 타 먹으라고 하였다. 식혀를 보고 감주라 하는 사람도 있는데 그런 것이 아니고 말하자면 뜨거운 식혀가 감주

된다고 하였다. 식혜와는 별도의 음료라는 것을 강조하고 있다. 단술이라고 命名하여 材料와 調理法을 具體的으로 言及한 文獻은 韓國料理百科事典²⁵⁾ 단 1건이었다. 慶北 단술이라고 했으며 사용된 材料는 엿기름 가루, 멥쌀, 설탕이었다. 그러나 調理法은 甘酒와 同一하였다.

(3) 蓮葉食醞의 材料 및 調理法

蓮葉食醞의 使用材料는 표 6과 같다. 蓮葉食醞²⁶⁾는 참쌀, 연잎, 엿기름가루, 정종, 설탕, 잣 등 6가지 材料를 사용하였다. 연잎 위에 뜨거운 참쌀밥 한 주걱을 담아 엿기름물을 붓고 연잎을 모아 끈으로 동여맨다. 오지 그릇에 물을 반쯤 담고 뜨거운 아랫목에 하루밤 재우면 밥이 삭아 식혜가 된다. 한사람 앞에 하나씩 담아 내어 잣을 곁들인다. 이 식혜는 연잎의 향기가 그윽하며, 강원도의 鄉土飲食이라고도 하였다⁴⁾.

(4) 안동食醞의 材料 및 調理法

식혜형 식혜로는 안동식혜, 백식혜 등이 있으나, 조사된 30건의 문헌 중 5건의 문헌에서 안동식혜에 대한 기록이 있었으며, 이들 문헌에서 안동식혜의 재료 및 조리법에 대하여 비교적 자세히 기술되어 있는 반면 다른 식혜형 식혜에 대한 기록은 찾기 어려웠다. 安東食醞는 慶北 北部地域의 傳統 季節飲食으로 무우조각을 띄우고 고추가루를 식혜물에 풀어서 불그스레 하고 맵게하여, 쟁하고 산뜻하며 톡 쏘는 듯한 매운 맛, 단맛 및 신맛을 지닌 붉은 색의 飲淸類이다. 安東食醞는 가자미, 대합, 조기, 명태 등의 생선을 곡물이나 엿기름으로 발효시키고 파, 마늘, 고추 등의 향신료를 넣은 식혜에서 생선 대신 곡물이 주가 되고 무우 등을 첨가한 素食에서 파, 마늘, 소금이 除去되어 副食型에서 음료화된 飲食으로 推測된다. 고추가루를 사용한 음료라

표 6. 안동식혜와 연업식혜에 사용된 재료와 사용횟수

	문헌	연도	재료와 사용횟수													
			재료 수	엿기름	참쌀	고춧가루	무우	생강	밤	검은깨	고구마	정종	땅콩	잣	설탕	연잎
안동식혜	생활여원	1968	5	0	0	0	0	0								
	한국요리백과사전	1976	5	0	0	0	0	0	0							
	식문화학회지 ⁵⁾	1988	9	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	
	고향음식의 맛과 멋	1990	7	0	0	0	0	0	0					0		
	식문화학회지 ^{5b)}	1992	5	0	0	0	0	0								
	5		5	5	5	5	5	2	1	1	0	1	2	2	0	
연업식혜	민속조사보고서	1984	6	0	0						0		0	0	0	
	1			1	1						1		1	1	1	

는 것이 특이한데 임진란 이후 들어 온 고추가 18세기 말 널리 사용되면서 현재의 형태로 발달되었을 것으로 보여진다⁸⁾. 安東食醃의 使用 材料는 표 6과 같다. 安東食醃의 材料는 엿기름, 참쌀, 고춧가루, 무우, 생강이 基本材料이다. 전통 안동식혜는 기본재료만 사용한 것인데 최근 여기에 밤이나 검은 깨, 고구마 등을 넣기도 하며, 설탕으로 단맛을 내고 땅콩이나 잣은 고명으로 사용하였다^{5b)}. 참쌀은 멥쌀, 찰조, 조, 수수로 대체 가능하다고 하였으나, 5개 文獻 모두 참쌀을 사용하였다. 최^{5b)}에 의하면 안동식혜 기본재료의 이상적인 배합 비율은 참쌀 : 엿기름 : 무우 : 물 : 생강 : 고춧가루의 중량비 80 : 50 : 100 : 500 : 8 : 4이다. 고향음식의 맛과 멋에서는 '고두밥은 충분히 찌서 골빼형이나 체를 친 무우를 혼합하면서 엿기름 물과 고운 고춧가루로 色을 낸다. 생강을 곱게 다져서 위의 재료와 함께 버무려서 항아리에 넣고 보자기 덮어 따뜻한 곳에 약 5-6시간 두면 맛이 든다. 먹을 때는 설탕으로 맛을 내고 잣을 띄운다'고 安東食醃의 調理法을 설명하였다. 생강은 즙을 내어 사용하거나 그대로 사용하기도 하며 고춧가루는 주머니에 넣어 엿기름 침지액에 곱게 우려내었다. 3-5시간 보온 후 찬 곳에서 하루를 지나면 먹을 수 있다고 하였다. 삭힐 때는 식혜의 경우와 마찬가지로 온도와 시간이 식혜의 맛을 좌우한다^{5b)}. 매운 것이 싫은 사람은 여기서 고춧가루를 除外하고 食醃을 만드는 데 이것이 '白食醃'이다⁹⁾.

III. 要約 및 結論

우리나라의 고유한 전통음료 중에서도 가장 그 이

용범위가 넓고, 대중적이며, 또한 비교적 사용재료수가 적고 조리법이 간단하여 현재도 각 가정에서 직접 조리하여 즐기는 식혜에 관한 종류, 조리법 및 재료의 시대적 변천과정 및 전통적 조리요령 등을 파악하기 위하여 문헌에 나타난 기록들을 수집하고, 이들을 식혜의 종류, 이용시기, 이용방법, 사용재료 그리고 조리법 등으로 나누어 분석, 검토하였다. 문헌은 사용재료 및 조리법에 대한 구체적 기록의 최초인 것으로 알려진 1740년 수문사설 이후 현재까지의 문헌을 대상으로 하였으며, 특히 사용재료 및 조리법에 대하여는 이에 관한 구체적인 기록이 있는 총 30건의 문헌을 대상으로 조사 분석하였으며, 그 분석결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 음청류로 사용되는 식혜류는 그 유형에 따라 감주형 식혜, 식혜형 식혜로 구분할 수 있으며, 감주형 식혜로는 식혜 5종류, 감주 8종류, 단술 1종류 등이, 식혜형 식혜로는 2종류가 있었다.
2. 식혜류는 절식, 시식, 일상식, 연회식, 제사식, 후식, 간식으로 사용되었다.
3. 대상문헌 총 30건(백분률) 중 주재료인 멥쌀은 24건(80.0%), 참쌀은 14건(48.2%)에 기록되어 멥쌀이 많이 사용되었으며, 엿기름은 30건(100%) 모두가 사용하였다. 부재료로는 밤이 2건(6.7%), 배가 4건(13.7%), 대추 3건(10.3%), 생강 13건(44.8%), 유자 16건(53.3%), 왜감 2건(6.6%), 사과 1건(3.4%), 그리고 레몬이 1건(3.4%)의 문헌에서 사용하는 것으로 나타났으며, 주로 고명인 식류는 10건(33.3%), 잣이 27건(90.0%)의 문헌에서 사용되었다. 甘味料로는 꿀이 9건(30.0%), 설탕이 21건(72.4%)의 문헌에 나타났다. 1938년 朝鮮料理法부터

참쌀과 설탕이 사용되었다. 가장 최근의 문헌에는 加香料로서 레몬이 새로이 사용되었다.

4. 甘酒에 관한 문헌의 수는 4건이며, 이 중 엿기름 3건, 누룩 1건, 참쌀 2건, 현미 1건, 조(차조 나 메조) 1건의 문헌에서 사용하였다. 카라멜도 발색제로 사용되었다. 단술에 대한 문헌은 1건으로 엿기름, 멥쌀, 설탕이 사용되었다.

5. 蓮葉食鹽에 대한 문헌의 수는 1건로 엿기름, 참쌀, 정종, 연잎, 잣, 설탕이 사용되었다.

6. 食鹽의 調理法은 初期 文獻의 기록에서와 같이 엿기름 침지액에 밥을 삭히지만 한 형태에서 李朝宮廷料理通考 이후 밥을 삭힌 후 식혜물을 끓여서 삭힌 밥알을 띄우는 조리형태가 나타났다. 감주는 식혜물과 삭힌 밥알을 같이 끓이는 조리형태이며 단술로도 불리웠다.

7. 安東食鹽에 관한 문헌은 5건이었고, 사용재료로는 엿기름, 참쌀, 고추가루, 무우, 생강은 모두 사용되었으며, 그 외에 밤 2건, 검은 깨 1건, 고구마 1건, 고명인 잣은 2건, 땅콩은 1건, 감미료인 설탕은 2건의 문헌에서 사용되었다.

이상과 같이 食鹽類의 種類와 使用材料, 調理法과 調理要領의 變遷을 문헌에 나타난 기록을 통해 살펴 보았다. 그러나 본 研究에서는 한정된 문헌만을 대상으로 분석 정리한 결과이므로 더욱 많은 資料와 직접적인 調査를 통해 우리나라의 가장 대표적인 전통음료 중 하나인 식혜류의 현위치를 파악하고 정리하는 연구가 요망된다.

참고문헌

- 홍선균. 조선요리학. 조광사, 1940.
- 이효지. 한국음청류의 분석적 연구. 문화재 24호 별책, 문화재연구소, 1991.
- 동문선 1권, 卷之四 五言古詩, 1518.
- 한국의 풍미. 식혜. 생활어원 11, 1968.
- 황혜성. 고향음식의 맛과 멋. 한국 문화재 보호협회, 1990.
- 한국음식오천년. 유럽문화사, 1988.
- 저자미상. 수문사설, 1740.
- 윤숙경. 안동식혜의 조리법에 관한 연구. 한국식문화학회지 3(1): 101, 1988.
- 이성우. 한국식품문화사, p. 139. 교문사, 1990.
- 빙허각이씨원저, 정양완 역. 규합총서. 보진제, 1815.
- 표준국어대사전. 약진문화사, 1980.
- 국어대사전. 민중서관, 1988.
- 동아국어대사전. 동아출판사, 1988.
- 저자미상. 연대규곤요람, 1896.
- 저자미상. 시의전서, 1800말.
- 北川左人編, 조선고유색사전. 민속원, 1984.
- 조자호. 조선요리법, 1938.
- 매일신보 12: 28, 1938.
- 이성우. 한국식경대전. 향문사, 1983.
- 이용기. 조선무쌍신식요리제법. 대산치수발행, 1943.
- 방신영. 일일활용조선요리제법, 1943.
- 한희순. 이조궁정요리통고. 學叢社, 1957.
- 방신영. 우리나라 음식만드는 법. 장충도서관, 1958.
- 윤서석. 한국요리. 수학사, 1969.
- 황혜성. 한국요리백과사전. 삼중당, 1976.
- 한국민속종합보고서, 향토음식편. 문화공보부 문화재관리국, 1984.
- 강인희. 한국의 맛. 대한교과서주식회사, 1987.
- 자탕스런 민족음식, 북한의 요리. 한마당, 1989.
- 윤서석. 한국의 음식용어. 민음사, 1991.
- 박원기. 한국식품사전. 신평출판사, 1991.
- 김우실. 제주지역 감주에 관한 조리과학적 연구. 중앙대학교 석사학위논문, 1991.
- 한국민족문화대백과사전. 한국정신문화연구원, 1992.
- 윤숙자 외 6인. 한국전통음식. 열린마당, 1993.
- 안동 장씨. 음식디미방. 1670년대.
- 저자미상. 주방문. 1600년대.
- 최승범. 풍미산책. 하나, 1988.
- 김인옥. 성신여대 석사학위 논문 p. 15. 재인용, 1989.
- 황혜성. 한국의 미각. 궁중음식연구원, 1971.
- 방신영. 조선요리제법. 한성도서주식회사, 1949.
- 김병설, 황혜성. 생활요리. 삼중당, 1964.
- 가정생활백과사전. 동아출판사, 1965.
- 한국요리. 주부생활부록 2.
- 현대여성생활백과. 춘수각, 1968.
- 한정혜. 한국요리. 대광서림, 1974.
- 정순자. 한국의 요리. 동화출판공사, 1975.
- 하선정. 한국음식 330가지, 주부생활 2, 제 1별책부록. 1976.
- 하순용 외 2인. 한국조리. 지구문화사, 1985.
- 윤서석. 한국음식 역사와 조리. 수학사, 1990.
- 한복진 외 2인. 한국의 전통음식. 교문사, 1991.
- 한정혜. 한국음식. 정우문화사, 1992.
- 장선용. 며느리에게 주는 요리책. 이화여대출판부, 1994.
- 조신희. 맥아 및 식혜제조에 관한 연구. 한국조리과학회지 6(2): 77, 1990.
- 저자미상. 음식방문. 1800년 증엽.
- 이중순. 식혜 조리과정중의 a-starch 당화요인에 관한 연구.
- 최청 외 4인. 전통안동식혜의 제조공정 확립에 관한 연구. 한국식품과학회지 22(7): 724, 1990.
- 최청, 손규목. 유산균을 이용한 전통안동식혜의 제조 방법에 관한 연구. 한국식문화학회지 7(3): 259, 1992.