

전통 과실주의 주조법 - 15~19세기 고조리서를 중심으로 한 체계적 문헌 고찰 -

김민지^{1*} · 서선희^{2,3}

¹이화여자대학교 스마트 큐레이션 협동과정 푸드 큐레이션 전공 박사과정,
²이화여자대학교 식품영양학과 교수, ³이화여자대학교 스마트 큐레이션 협동과정 겸임교수

Brewing Methods of Traditional Fruit Liquors - A Systematic Study Focused on Ancient Culinary Literature between the 15th and 19th Centuries -

Min-Ji Kim^{1*} and Sun-Hee Seo^{2,3}

¹Ph.D. Student, Food Curation Major, Interdisciplinary Program of Smart Curation, Ewha Womans University, Seoul 03760, Republic of Korea

²Professor, Department of Nutritional Science & Food Management, Ewha Womans University, Seoul 03760, Republic of Korea

³Affiliated Professor, Interdisciplinary Program of Smart Curation, Ewha Womans University, Seoul 03760, Republic of Korea

ABSTRACT

This study reviews the ancient brewing methods used to develop traditional fruit liquors. The research framework for this study focuses on existing ancient literature of the 15th to the 19th centuries, which includes brewing methods for fruit liquors. This study defines traditional fruit liquors as alcoholic beverages made by extracting the ingredients, flavor, and aroma from fruits during the traditional liquor manufacturing process. A total of 34 ancient texts were analyzed for content, from which 26 types of fruit liquors were identified. Based on the results of this content analysis, we found that traditional fruit liquors were primarily made using *Danyangjubeop* (單釀酒法) and can be classified as ‘Medicinal-flavored grain liquors’ (藥用佳香穀酒). *Baekjaju* (栝子酒), *Gugijaju* (枸杞子酒), and *Jaju* (蒸酒) were mentioned in 12 texts, indicating that goji berries and pine nuts were commonly used in alcohol production between the 15th and 19th centuries. *Podoju* (葡萄酒) and *Sojaju* (蘇子酒) appeared in 9 texts, while *Hodoju* (胡桃酒) was found in 7 texts, suggesting that grapes (including wild grapes), perilla seeds, and walnuts were frequently used. Totally, 15 Fruit liquors were produced using only *Danyangjubeop*, and 4 Fruit liquors were identified to have been produced using both *Danyangjubeop* and *Iyangjubeop* (二釀酒法). Furthermore, *Iyangjubeop* and the *Honyangjubeop* (混釀酒法) were found to be solely used in the production of 2 types of fruit liquor each. Fruit liquors (1 each) were also produced by *Samyangjubeop* (三釀酒法), using both *Yangjubeop* (釀酒法), *Sojubeop* (燒酒法), and one other method. The traditional fruit liquors’ functional effects were determined to have overall anti-aging and health benefits. The results of this study contribute to establishing the identity of traditional Korean fruit liquors by examining their brewing methods and functional effects.

Key words: Korean traditional fruit liquors, brewing methods, ancient literature, main ingredients, health benefits

서론

자연환경과 역사적 배경에 따라 독특한 술들이 빚어져 왔고 각 나라마다 고유의 술 문화가 형성되어 왔다. 와인이 발명되기 전 그리스와 로마에서 꿀을 발효시킨 꿀 술이 처음으로 발효된 음료로 주장되는데(Civitello L 2017), 인류 역사상 가장 처음으로 만들어진 술은 곡주가 아닌 자연 발효된 과실

주였을 것으로 추측이 된다(Ryu IS 2022). 우리나라의 경우 중국 「삼국지(三國志)」(290년대) <위서(魏書)>에 한반도 고대 국가에 대한 부분에서 술 이야기가 나오고 일본 「고사기(古事記)」(712년)에는 백제인 수수보리가 일본 왕 오진 때(270~312년) 술 빚는 법을 일본에 전했다고 기록되어 있다. 이러한 기록으로 보아 삼국시대에 이미 탁주, 청주 등의 곡주를 마셨던 것으로 보이고 이후 통일신라시대에는 청주가 상류 사회의 술 문화를 이루었다(Bak RD 2009). 고려 말경 몽골 침략기에는 충렬왕(忠烈王)(재위 1274~1308) 때 증류식 소주가 들어오고 포도주도 이 때 들어왔다는 기록이 있는데

* Corresponding author : Min-Ji Kim, Tel: +82-10-8990-2609, Fax: +82-2-594-2034, E-mail: mjkimlvd@gmail.com

「고려사(高麗史)」의 포도주 기록이 우리나라 최초의 과실주 기록으로 여겨진다(Huh SM 2009; Jung DH 2014; Huh SM 등 2022). 조선시대는 전통주의 전성기로 양조기술이 고급화·다양화되었다. 유교사회였던 조선시대는 집안의 행사나 제례 등에 술이 필요하였고 계절과 때에 맞는 다양한 술 제조법이 개발되어 다양해졌다. 특히, 포도, 머루, 오디 등의 열매들은 기본적으로 맛과, 향, 색을 가지고 있기 때문에 다양한 맛의 술을 빚기에 적합하였고 과실주는 약이 되는 술 또는 약으로서 먹는 술로 효능이 전해져 왔다. 그러나 조선시대의 술은 산업화되지 못하고 일제강점기를 거치면서 조선시대 양조기술의 전통이 끊어지다시피 하다 2000년대 이후 전통문화 복원에 대한 의지로 일본식 입국에서 전통식 누룩으로 바뀌면서 전통주 복원도 활발해졌다(Jung DH 2014).

건강한 식생활에 대한 관심과 미각의 변화로 한국의 술 문화도 다양성을 중요시하고 새로운 것을 찾는 관점으로 변화해 전통주에 대한 관심이 커지고 있다. 칼로리 함량이 높은 순곡주 대신에 향미가 풍부하고 여러 활성생리물질이 함유되어 있는 과실주가 기존의 주류에 식상해진 소비자들에게 관심을 받고 있는 실정이다(Nam DH 등 2018; Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation 2022). '2021 주류 시장 트렌드 보고서'에 따르면 전체 주류의 출고금액은 낮아지는데 비해 전통주의 출고금액은 2020년 627억 원으로 전년 대비 약 18% 증가하였다(Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation 2022). 특히, 2017년 7월 전통주의 온라인 판매 허용 이후 전통주에 대한 구매가 지속적으로 증가하고 있다. 2020년 출고금액 기준 과실주(23.1%)가 탁주(28.9%)에 이어 전통주 시장에서 두 번째로 큰 비율을 차지하고 있는 것을 볼 수 있다. 전체 주종별 수출입 현황을 보면 과실주는 2020년 대비 2021년 수출금액은 43% 증가하였고 수입금액은 73.4% 증가하여 탁주·청주·약주·증류주의 각 증가율을 훨씬 상회한다. '2019 주류 시장 트렌드 보고서'를 보면 2018년도 '빅데이터로 본 전통주 소비 트렌드'에서 과실주가 전통주 중 최하위 선호도를 나타낸 것에 비해 최근 음용 전통주 비중이 막걸리 54.4%, 과실주 23%, 청주/약주 12.9%, 증류식 소주 9.8% 순으로 2018년 대비 2019년에는 과실주 음용 비중이 증가한 것으로 나타났다. 과실주에 대한 소비자의 관심과 구매가 크게 증가한 것으로 볼 수 있다(Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs 2018; Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation 2020). 소비자의 과실주 수요가 증가함에 따라 과실주 제조면허는 꾸준히 늘어 현재에는 다양한 과실주(예: 포도, 사과, 복분자, 머루, 오디, 감귤, 매실, 복숭아, 키위, 블루베리, 오미자, 감, 아로니아 등)가 생산되고 있다(Korean Statistical Information Service 2023). 국

내 전통주 및 과실주의 시장 규모가 증가한 것은 전통주가 가지는 도수의 범위가 넓고 저도수 제품에 재료 본연의 맛을 살린 제품이 다양해 술을 잘 못 마시는 소비자도 쉽게 접근이 가능하다는 장점에 기인한다. 특히, 과실주는 병과 화려한 색상이 시선을 끌 뿐만 아니라 새로운 것이나 남들과 다른 나만의 것을 찾는 20·30세대의 취향에 맞아 한국 과실을 이용한 다양성이 전통주의 새로운 흐름이 될 전망이다(Korea Rural Community Broadcasting System 2023). 전통주는 재료 비중 등을 다양화해 양조장별로 각각 다른 가치를 표현해내므로 우리나라 전통주의 역사와 구조법에 대한 관심 역시 증대될 것으로 기대된다. 현재까지 전통주를 주제로 한 선행연구는 전통주의 정량적 성분 분석과 양조 미생물 분석 및 관능적 특성 비교 연구(Jin TY 등 2008; Lee JY & Kwak EJ 2009; Huh CG 등 2013; Kang JE 등 2015; Kim HR 2022), 소비자를 대상으로 전통주 인식과 선택속성 및 소비행태 연구(Kim YJ & Han YS 2006; Seo SH & Lee JE 2009; Lee SJ 2010; Kwon YJ 등 2012; Kim JY & Park GS 2014; Kim HE 등 2018), 하나의 고문헌이나 주종을 심도 있게 고찰하거나 조선시대 약주에 대한 문헌 비교 연구(Lee SW & Bae SM 1991; Jeon JI 등 1992; Lee CJ 등 1992; Bae SM 1997; Baik YS 등 2021) 등이 진행되어 왔지만 과실주만을 주제로 전통 과실주의 정의를 내리고 그 구조법을 중심으로 고찰한 식품사적 연구는 전무한 상황이다.

술 빚기는 고조리서의 내용 가운데 대부분 가장 큰 비중을 차지한다. 술 제조법은 조선시대 이후로 문헌으로 전해 내려오는데 순곡주류가 대부분으로 이에 대한 연구와 상품화는 활발히 이루어져 왔다. 반면, 과실주에 대한 구조법 연구는 순곡주류에는 미치지 못하며 따라서 시중에 유통되는 과실주 상품도 고문헌 상의 구조법을 재현하거나 응용하는데 한계가 있다고 할 수 있다. 우리나라 전통주는 같은 재료라 하더라도 처리 방법에 따라 맛과 향이 천차만별로 달라지는 장점이 있고 특히 과실과 곡물을 이용한 발효주를 제조하는 방법이 기록되어 있는 나라는 우리나라 외에는 거의 없다는(Ryu IS 2022) 점에서 그 가치가 크다. 본 연구는 근대 이후의 「조선주조사(朝鮮酒造史)」를 기초로 전통주 제조법을 고찰한 Bae SM(1997)의 연구와는 달리 근대 이전의 문헌에 나타난 과실주에 집중하여 여러 고문헌(고조리서, 식의학서, 농식품서)에 나타난 과실주 구조법의 공통된 특징과 차이점을 비교·분석하였다. 전통 과실주가 기재된 현존하는 고문헌 중 가장 오래된 「산가요록(山家要錄)」(Han BR ed. 2019; Huh MY 2021)이 집필된 15세기부터 조선시대 19세기까지의 고문헌을 대상으로 전통 과실주를 식품사적 관점에서 고문헌을 망라하여 정리·분석하거나 전통 과실주 구조법을 비교·고찰한 경우는 없었다. 한국 전통 과실주의

전통을 계승하고 복원하며 다양한 과실주 상품 개발을 위해 고조리서들을 고찰하는 식품사 연구가 필요하고 중요하다. 본 연구에서는 전통 과실주를 전통주 제조과정에 과실을 사용하여 성분이나 맛·향기를 추출하여 만든 술로 정의하여 15세기에서 19세기 사이에 출간된 고문헌에 나타난 전통주 방문(方文)들 중에서 과실을 사용한 제조법을 고찰하고자 한다. 따라서, 최초의 과실주 제조법이 남아 있는 최초의 문헌에서부터 가장 중요한 조리서들이 밀집된 근대 이전의 문헌을 대상으로 과실주 제조법을 고찰함으로써 향후 전통 과실주 연구 및 제품개발에 도움이 되는 기초자료를 제공하고자 한다.

재료 및 방법

본 연구에서는 전통 과실주에 대한 제조법이 있는 고문헌을 최초 기록부터 1900년대 이전 기록을 연구 대상으로 선정하였다. 1900년대 이전의 문헌을 대상으로 정한 이유는 1900년대에 접어들면서 맥주를 비롯하여 일본의 청주 등이 수입되고 1909년 주세법이 발표되면서 전통주 제조법이 쇠퇴의 길로 접어들게 되었기 때문이다. 현존하는 가장 오래된 조리서로 평가하는 「산가요록」(Han BR ed. 2019; Huh MY 2021)부터 시작하여 1891년에 저술된 순 한글 조리서

인 「음식방문나라」(Song CU ed. 2013)까지 총 34개의 고조리서를 대상으로 전통 과실주의 명칭과 원료, 제조법, 특징 등을 고찰하였으며 대상 문헌들은 Table 1에 제시되었다. 「증보산림경제(增補山林經濟)」(Yun SJ ed. 2005)의 경우 「산림경제」(Minjokmunhwachujinhoe ed. 2007; Institute for the Translation of Korean Classics 2023)의 전통 과실주 종류와 동일하여 전체 연구 대상이 되는 고문헌에서 제외하였다. 본 연구의 프레임으로 활용한 고문헌 34종을 토대로 전통 과실주의 재료와 제조법에 대한 내용을 분석하여 고문헌의 재료 및 제조법 차이를 확인하고자 하였다. 내용분석(content analysis)은 질적 및 양적 연구에 두루 사용할 수 있는 방법론으로서 문헌의 내용을 체계적·합리적으로 분석할 수 있다 (Park CL 등 2011). 내용분석에 사용된 문헌에 대한 설명은 Table 1로 정리하였다. 연구대상 문헌들은 원문과 함께 그 이해를 돕고자 편역서 및 특허청의 한국전통지식포털, 한국고전종합DB 및 한의학고전DB 같은 데이터베이스를 대조하여 살펴보았다. 특히, 고문헌 속의 전통 과실주를 연구함에 있어 국립농업과학원의 「풀어 쓴 고문헌 전통주 제조법」(2022)의 부록에 수록된 제조법 분류표 편람과 일람표를 참조하여 표를 작성하고 분석하였다(National Institute of Agricultural Sciences 2022).

Table 1. Korean ancient culinary literature employed as a research framework (15C~19C)

Literature	Issued	Author	Details	Number of alcohol brewing method
<i>Sangayorok</i> (山家要錄)	1450s	Jeon SU	The oldest Korean culinary book, featuring measurement units, is classified as an agricultural & food book	56
<i>Sikryochanyo</i> (食療纂要)	1460	Jeon SU	Korea's first dietary therapy book (食醫書) emphasizing the treatment of diseases through food	11
<i>Suwunjabang</i> (需雲雜方)	1540s	Kim Y	The oldest Korean culinary book with its contents fully preserved, reflecting the food culture of the Andong region, including 121 cooking recipes	61
<i>Donguibogam</i> (東醫寶鑑)	1610	Huh J	A medical & dietary therapy book with alcohol-related information in <i>Japbeongpeon</i> (雜病篇) and <i>Tangaekpeon</i> (湯液篇) chapter	About 40
<i>Juchanbang</i> (酒饌方)	Early 1600s	Anonymous	A culinary book written in Korean, also called <i>Eonsuhjuchanbang</i> (諺書酒饌方), including 97 cooking recipes	40
<i>Sasichanyocho</i> (四時纂要抄)	1655	Shin S	An agricultural book featuring the seasonal alcohol brewing, included in the second volume of 「 <i>Nonggajipseong</i> (農家集成)」	1 (<i>Gugijasul</i>)
<i>Eumsikdimibang</i> (음식디미방)	1670s	Jang GH	A culinary book written in Korean, also called <i>Gyugonsuibang</i> (閩壺是議方), including 146 cooking recipes	51

Table 1. Continued

Literature	Issued	Author	Details	Number of alcohol brewing method
<i>Yorok</i> (要錄)	1680s	Anonymous	A culinary book written in both Korean and Chinese, focusing medicinal food, including 130 cooking recipes	26
<i>Jubangmun</i> (酒方文) (서울대 소장본)	End of 1600s~Early 1700s	Anonymous	A culinary book written in Korean, also called <i>Hasangwonjubangmun</i> (河生員酒方文), with the only ancient culinary book featuring the book's price, including 78 cooking recipes	28
<i>Sallimgyungje</i> (山林經濟)	1715	Hong MS	An agricultural & household book with alcohol brewing section in <i>Chiseon</i> (治膳) chapter, which was expanded in 1766 by medical officer Yu Jung-rim through the publication of 「 <i>Jeungbosallimgyungje</i> (增補山林經濟)」	About 40
<i>Japji</i> (잡지)	1721	Anonymous	A culinary book written in Korean, including various writings and 27 cooking recipes in the latter part of the book	1 (<i>Gugijasul</i>)
<i>Mincheonjipseol</i> (民天集說)	1752	Duam	An encyclopedia of family life and shares similarities with 「 <i>Sallimgyungje</i> 」	About 40
<i>Gosasibijip</i> (攷事十二集)	1787	Suh ME	A manual for administrative tasks and an agricultural & food book with alcohol brewing section in <i>Suljip</i> (戌集) chapter	About 40
<i>Onjubeop</i> (蘊酒法)	1786~End of 1700s	Anonymous	A culinary book written in Korean, also called <i>Sulbeobira</i> , including 130 cooking recipes	60
<i>Haedongnongseo</i> (海東農書)	1798s	Suh HS	An agricultural & food book with alcohol brewing section in <i>Joyang</i> (造釀) chapter	About 40
<i>Seungburianjubangmun</i> (승부리안주방문)	Right after 1813	Anonymous	A culinary book written in Korean found in 「 <i>Seungburian</i> 」, authored by the middle-class, including 14 cooking recipes	12
<i>Gyuhapchongseo</i> (閩閩叢書) (정양완 소장본)	1815	Bingheogak Lee	An encyclopedia of family life written in Korean, reflecting Seoul's food culture, with alcohol brewing section in <i>Jusaui</i> (酒食議) chapter	About 20
<i>Gyugonyoram</i> (閩壺要覽) (고려대 소장본)	1795~Early 1800s	Anonymous	A culinary book on family life written in Korean, sub-titled <i>Dyusikbang</i> (두식방), including 62 cooking recipes	27
<i>Imwonsibyukji</i> (林園十六志)	1827	Suh YG	The largest farming encyclopedia in Joseon, also called <i>Imwongyungjeji</i> (林園經濟志) with alcohol brewing section in <i>Jeongjoji</i> (鼎俎志) as well as medicinal brewing section in <i>Boyangji</i> (葆養志)	About 360
<i>Jubang</i> (酒方) (임용기 소장본)	1827 or 1887	Anonymous	A culinary book written in both Korean and Chinese, only including alcohol brewing recipes	14
<i>Nongjeonghoeyo</i> (農政會要)	1830s	Choi HG	An agricultural & food book with alcohol-related information in <i>Chiseon</i> (治膳) chapter	About 50
<i>Yangjubang</i> (釀酒方)	1837s	Anonymous	A culinary book written in Korean, including 72 cooking recipes	71

Table 1. Continued

Literature	Issued	Author	Details	Number of alcohol brewing method
<i>Dongguksesigi</i> (東國歲時記)	1849	Hong SM	A book on traditional seasonal customs, detailed food descriptions (not recipes), with 10 types of alcohol featured in March customs	10
<i>Ojuyeonmunjang-jeonsango</i> (五洲衍文長箋散稿)	1850	Lee GG	An encyclopedia based on the dialectical method with scattered information on food, requiring further research	-
<i>Yun's Eumsikbeop</i> (윤씨음식법)	1854	Anonymous	A culinary book written in Korean, also called <i>Eumsikbeop</i> or <i>Chanbeop</i> (饌法), including 140 cooking recipes	4
<i>Juchan</i> (酒饌)	1800~1855	Anonymous	A culinary book, also called <i>Jojubang</i> (造酒方) or <i>Boksikbang</i> (服食方), including 126 cooking recipes	80
<i>Jungildangjapji</i> (貞一堂雜識)	1856	Jungildang Nam	A culinary book written in Korean, including 29 cooking recipes	4
<i>Yeokjubangmun</i> (曆酒方文)	Mid-1800s	Anonymous	A culinary book, originally titled <i>Jubangmun</i> (酒方文), including 86 cooking recipes	40
<i>Gunhakhoeudeung</i> (群鶴會騰)	Late 1800s	Anonymous	A culinary book written in both Korean and Chinese, also called <i>Bakhaetonggo</i> (博海通攷), including 248 cooking recipes	29
<i>Jusiksiui</i> (酒食是義)	Late 1800s	Yeonan Lee	A culinary book written in Korean, including 97 cooking recipes, often mentioned together with the brewing manual, 「 <i>Wueumjebang</i> (禹飲諸方)」	7
<i>Sulmandeuneunbeop</i> (술만드는법)	Late 1800s	Anonymous	A culinary book written in Korean, including 47 cooking recipes	19
<i>Bongjeobyoram</i> (捧接要覽)	Late 1800s	Anonymous	A culinary book written in Korean, including 126 cooking recipes	18
<i>Sulbangmun</i> (술방문)	1880s	Anonymous	A culinary book written in Korean, including 27 cooking recipes. Serving as an appendix to 「 <i>Eumsikbangmun</i> (飲食方文)」	16
<i>Eumsikbangmunnira</i> (음식방문나라)	1891	Sukbuin Lee	A culinary book written in Korean, including 71 cooking recipes and shares similarities with Jeong Yang-wan collection 「 <i>Gyuhapchongseo</i> 」	15

결과 및 고찰

1. 전통 과실주의 정의와 특징

현행법상 전통주는 무형문화재 또는 식품명인이 제조한 민속주나 농업회사법인이 만들거나 지역 농산물을 이용한 지역특산주를 의미한다(The Liquor Tax Act 2022; The Act on Industrial Promotion of Traditional Liquor 2022). 이는 일반적으로 알고 있는 ‘전통적 양조 방법에 의한 술’(Lee CH 2021)이라는 전통주의 개념과는 약간의 차이가 있다. 또한, 현행법상의 전통주 개념에는 재료 면에서 곡물을 사용하여

빛은 술이 아닌 과실주도 포함이 된다. 주류는 양조학에서 주세법 상 알코올 분 1도 이상의 음료로서 그 제조법에 따라 양조주(釀造酒) 또는 발효주, 증류주(蒸留酒) 및 혼성주(混成酒)로 분류할 수 있고, 양조주는 다시 효모에 의한 발효만으로 술이 되는 단발효주와 전분을 당화하는 과정(국(麴)이나 맥아와 같은 당화제 사용)이 선행되는 복발효주로 구분할 수 있다(Jung DH 2014). 혼성주는 양조주와 증류주를 혼합하여 만든 술 또는 양조주나 증류주에 기타 물료(식물의 꽃, 잎, 열매, 뿌리, 껍질 등)를 직접 첨가하거나 침출하여 첨가하는 술을 말한다(Jo JH & Jo YJ 2021).

과실주는 일반적으로 사람이 먹을 수 있는 과실나무의 열매를 발효시켜 만든 술을 의미한다(Korean Society of Food Science and Technology 2012; National Institute of Korean Language 2023). 우리나라의 주세법은 주류를 주정, 발효주류, 증류주류 및 기타주류의 네 가지로 나눈다. 사전적 의미 및 식품영양학적 의미와는 달리 주세법 상의 과실주는 기본적으로 발효주류에 속한다. 과실주는 발효주류 내 탁주, 약주, 청주, 맥주 다음으로 규정되어 있고, 증류주류(소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르)와 구분하고 있으며, 알코올 분 도수를 25도 미만으로 제한하고 있다(The Liquor Tax Act 2022; Enforcement Decree of the Liquor Tax Act 2023 [Attachment 2]). 또한, 과실주는 탄산가스를 더하거나 주정, 브랜디, 일반 증류주를 섞어 만들 수 있다(The Liquor Tax Act 2022; Enforcement Decree of the Liquor Tax Act 2023 [Attachment 1]). 식품공전에서 과실주의 정의는 “과실 또는 과실에 당분을 첨가하여 발효하거나 술덧에 과실즙, 탄산가스, 주류 등을 혼합하고 여과·제성한 것을 말한다.”라고 서술되어 있어(Ministry of Food and Drug Safety 2022) 주세법의 과실주와 크게 다르지 않다. 양조학과 주세법 상 주류 분류에 의하면 우리나라 고문헌 식품사에서 전통 과실주로 분류되어 온 술은 주세법 상 ‘탁주’ 및 ‘약주’ 또는 증류주류 중 ‘일반증류주’에 속하는 ‘혼성주’에 해당한다.

전통주는 양조법, 재료, 담금 수, 발효기간에 따라 구분할 수 있는데 양조법으로는 발효주, 혼양주(混釀酒), 증류주로 구분할 수 있고 재료 면에서는 순곡주와 약용가향주로 구분할 수 있다(National Institute of Agricultural Sciences 2022). 약용가향주는 탁주, 약주 및 증류주 제조과정에 과실이나 허브, 초근목피를 넣어 만든다. Jung DH(2014)는 ‘고문헌 속의 전통 과실주’는 나무열매의 맛 또는 성분을 우려내서 만든 것으로 일종의 가향주로서 약용의 목적이나 별미를 맛보기 위해 이용된 것이라고 정의하고 있다. 약용가향곡주(藥用佳香穀酒)는 전통주 제조과정에서 한약재 및 허브류 등을 첨가하여 술을 빚는 양조법인데 여기에는 구기자, 유자껍질, 산수유 등이 들어간다(Kim TY 2021). Jo JH & Jo YJ(2021)는 “과실주는 일반 증류주나 희석식 소주에 포도, 복분자, 매실, 모과 따위를 침출시킨 형태의 과일주와 발효법을 이용한 양조주 형태로 나누어진다.”고 정의하였고 Ryu IS(2022)는 과실주를 “식물이나 나무의 열매를 주원료로 사용하여 빚은 술”로 정의하였다.

한국의 전통 과실주는 순곡주에 열매를 침출하거나 발효 시 열매를 첨가하여 발효과정을 거친 것으로 열매의 맛, 색, 향기 또는 성분을 우려내어 만든 것이 특징이다. 혼성주의 특징을 가진 전통 과실주는 화려한 색채와 더불어 특이한 향을 지니고 있고 특히, 색채, 감미, 알코올의 조화가 균형을

이룬다. 또한 과실주의 보편적인 특징으로 위장 기능을 도와 소화에 도움을 주며 현대에는 주로 식전이나 식후의 술로 사용하고 있다(Yun SJ & Gwon HJ 2014). 「고려사(高麗史)」(1285)에 원나라 세조가 사위인 고려의 충렬왕에게 포도주를 보냈다는 기록을 통해 우리나라의 과실주에서 포도주의 역사가 가장 오래된 것으로 추측된다. 고려시대에 원나라에서 포도 씨를 들여와 심었으나 당시는 재배 기술이 없어 성공하지 못했다는 기록이 있다(Lee CH 2021). 외국의 와인이 포도를 자연 발효시킨 것과 비교할 때 한국의 포도주는 곡물과 함께 빚는데 이는 발효학적으로 포도의 부족한 당을 곡물에서 가져오기 위함으로 복 발효를 진행시킨다는 점에서 차이가 있다. 자연발효가 아닌 곡물과 함께 술을 빚는 기술은 포도 본래의 맛을 저해하는 요인이 되기도 하지만 당도가 낮은 과실을 알코올 발효를 시키게 되었을 때 도수가 낮아지고 술에서 신맛이 강해지는 단점을 해결한 상당히 높은 수준의 술 제조기술이다(Kang SG 등 2008; Ryu IS 2022). 고조리서에 등장하는 과실주는 다른 전통주들과는 다르게 그 수가 적어 비교적 찾아보기 힘들며 주로 술 빚기를 한 번에 끝내는 단양주법(單釀酒法)으로 제조되었고 약용가향곡주로 구분할 수 있다.

2. 15C~19C 고조리서 속에 나타난 과실주의 종류

15C~19C 고조리서에 기재된 과실주의 재료과 주조법에서 유사성이 높은 과실주 22종(구기자주, 백자주, 자주, 소자주, 포도주, 호도주, 신선고본주, 이강고, 화향입주방, 옥지춘, 도인주, 부의주, 삼합주, 상실주, 상심주, 송령주, 오정주, 거승주, 수잡주청미법, 오수주, 오향소주, 중산환동주)을 Table 2에 제시하였다. 백자주, 구기자주, 자주의 경우 12종의 고조리서에 그 주조법이 기록되어 구기자, 잣이 과실주에 매우 자주 이용되었음을 알 수 있었다. 포도주와 소자주는 9종의 문헌에, 호도주는 7종의 문헌에 기록되어 있었다. Table 2에 전체 연구 대상인 고문헌에서 단 1종의 문헌에만 등장한 과실주는 자주 사용된 주조법이라고 보기 어려워 포함되지 않았다.

3. 15C~19C 고조리서 속에 나타난 과실주의 주조법

과실을 주재료로 한 술을 과실주로 제한하여 32종의 15C~19C 고조리서 속에 나타난 과실주 18종의 주조법을 비교·분석하였다. 본 연구에서는 과실 이름이 과실주의 명칭으로 사용되면서 재료로 과실이 한 종류만 들어가는 경우에 과일이 부재료가 아닌 주재료로 이용된 것으로 추정하고, 해당 과실주 주조법의 대표 고조리서를 먼저 확인하고 다른 고조리서의 주조법과 비교·고찰하였다.

Table 2. The fruits of fruit liquors mentioned in Korean ancient culinary literature (15C~19C)

Name	Fruit used	Literature
<i>Gugijaju</i> <i>Gugijasul</i> <i>Gugiju</i>	Goji berry	<i>Donguibogam</i> , <i>Sasichanyocho</i> (<i>Gugijasul</i>), <i>Japji</i> (<i>Gugijasul</i>), <i>Sallimgyungje</i> , <i>Gosasibijip</i> (<i>Gugiju</i>), <i>Onjubeop</i> , <i>Haedongnongseo</i> , <i>Seungburianjubangmun</i> , <i>Gyuhapchongseo</i> (<i>Gugijasul</i>), <i>Imwonsibyukji</i> (<i>Gugiju</i>), <i>Yangjubang</i> , <i>Juchan</i> (<i>Gugiju</i>), <i>Jusiksiui</i> (12)
<i>Baekjaju</i> <i>Songjaju</i>	Pine nut	<i>Suwunjabang</i> , <i>Yorok</i> (<i>Baekjaju</i> , <i>Songjaju</i>), <i>Mincheonjipseol</i> , <i>Sallimgyungje</i> , <i>Gosasibijip</i> , <i>Onjubeop</i> , <i>Haedongnongseo</i> , <i>Imwonsibyukji</i> (<i>Songjaju</i>), <i>Nongjeonghoeyo</i> , <i>Juchan</i> , <i>Yeokjubangmun</i> , <i>Gunhakhoeudeung</i> (12)
<i>Jaju</i> <i>Chajubeop</i> <i>.Jjeoseobinneunsul</i>	(black) Pepper Jujube Tangerine peel Pine nut Walnut	<i>Sangayorok</i> , <i>Donguibogam</i> , <i>Eumsikdimibang</i> (<i>Chajubeop</i>), <i>Yorok</i> , <i>Jubangmun</i> , <i>Sallimgyungje</i> , <i>Gosasibijip</i> , <i>Haedongnongseo</i> , <i>Yangjubang</i> (<i>Jjeoseobinneunsul</i>), <i>Juchan</i> (12)
<i>Sojaju</i> <i>Chajogisul</i>	Perilla seed	<i>Sallimgyungje</i> , <i>Onjubeop</i> , <i>Seungburianjubangmun</i> , <i>Gyugonyoram</i> , <i>Nongjeonghoeyo</i> , <i>Yangjubang</i> (<i>Chajogisul</i>), <i>Juchan</i> , <i>Yeokjubangmun</i> , <i>Gunhakhoeudeung</i> (9)
<i>Podaju</i>	Grape	<i>Suwunjabang</i> , <i>Donguibogam</i> , <i>Sallimgyungje</i> , <i>Onjubeop</i> , <i>Haedongnongseo</i> , <i>Imwonsibyukji</i> , <i>Nongjeonghoeyo</i> , <i>Yangjubang</i> , <i>Gunhakhoeudeung</i> (9)
<i>Hodoju</i> <i>Haekdoju</i>	Walnut	<i>Sikryochanyo</i> , <i>Suwunjabang</i> , <i>Mincheonjipseol</i> , <i>Sallimgyungje</i> , <i>Haedongnongseo</i> , <i>Imwonsibyukji</i> (<i>Haekdoju</i>), <i>Nongjeonghoeyo</i> (7)
<i>Shinsungobonju</i>	Goji berry	<i>Donguibogam</i> , <i>Mincheonjipseol</i> , <i>Imwonsibyukji</i> , <i>Juchan</i> , <i>Gunhakhoeudeung</i> (5)
<i>Leeganggo</i>	Peer	<i>Sallimgyungje</i> , <i>Imwonsibyukji</i> , <i>Nongjeonghoeyo</i> , <i>Dongguksesigi</i> , <i>Gunhakhoeudeung</i> (5)
<i>Hwahyangipjubang</i>	Citron peel	<i>Sallimgyungje</i> , <i>Imwonsibyukji</i> , <i>Nongjeonghoeyo</i> , <i>Jusiksiui</i> , <i>Eumsikbangmun</i> (5)
<i>Okjichun</i> <i>Okjiju</i>	Pine nut	<i>Sangayorok</i> , <i>Juchanbang</i> (<i>Okjiju</i>), <i>Seungburianjubangmun</i> , <i>Yeokjubangmun</i> (<i>Okjiju</i>) (4)
<i>Doinju</i>	Peach stone	<i>Suwunjabang</i> , <i>Yun's Eumsikbeop</i> , <i>Juchan</i> (3)
<i>Buuiju</i>	Pine nut	<i>Sangayorok</i> , <i>Juchanbang</i> , <i>Jungildangjapji</i> (3)
<i>Saamhapju</i>	(black) Pepper	<i>Jubang</i> , <i>Yangjubang</i> , <i>Juchan</i> (3)
<i>Sangsilju</i>	Oak nut	<i>Sangayorok</i> , <i>Suwunjabang</i> , <i>Imwonsibyukji</i> (3)
<i>Sangsimju</i>	Mulberry nut	<i>Donguibogam</i> , <i>Imwonsibyukji</i> , <i>Gunhakhoeudeung</i> (3)
<i>Songryungju</i> <i>Solbangwulsul</i>	Pine cone	<i>Jubangmun</i> , <i>Yangjubang</i> (<i>Solbangwulsul</i>), <i>Sulmandeuneunbeop</i> (3)
<i>Ojungju</i> <i>Hwangjungju</i>	Goji berry	<i>Suwunjabang</i> , <i>Yorok</i> , <i>Nongjeonghoeyo</i> (<i>Hwangjungju</i>) (3)
<i>Geoseungju</i> <i>Omaju</i>	Black sesame	<i>Sikryochanyo</i> , <i>Imwonsibyukji</i> (2)
<i>Sujapjuchungmibeop</i> <i>Sujapjubeop</i>	Tangerine peel	<i>Imwonsibyukji</i> , <i>Gunhakhoeudeung</i> (2)
<i>Osuju</i> <i>Gyungheomosuju</i>	Goji berry	<i>Donguibogam</i> , <i>Imwonsibyukji</i> (2)
<i>Ohyangsoju</i>	Walnut Jujube	<i>Imwonsibyukji</i> , <i>Nongjeonghoeyo</i> (2)
<i>Joongsanhwandongju</i>	Winding-leaf iris fruit	<i>Donguibogam</i> , <i>Imwonsibyukji</i> (2)

* The number in parentheses after the title of the literature indicates the number of documents in which the corresponding fruit liquor appears.

1) 구기자를 이용한 술

<원문>

枸杞子漬酒服法。正月上寅日。採根細切陰乾一升。二月上卯日。漬於清酒一斗滿七日。去滓晨服。勿於食後服之 四月上巳日採葉。五月上旬日漬酒。七月上申日取花。恐作莖 八月上酉日漬酒。十月上亥日取實。十一月上子日漬酒。服並如上法。河西女子服此酒。得年三百九十五。而如十六七歲。漢使者得其方。服十三日。身輕氣盛。百日容顏充麗。白髮還黑。落齒更生。得三百年不老。-類說-

又法。枸杞子五升。清酒二斗。研漚浸七日。去滓飲之。初以三合爲始。後則任性。能補益。-本草-

又法。枸杞子煎五升如稀餲。浸漚搗麴末一升。以糯米五升。淘洗晒乾炊飯。春夏冷下。秋冬稍溫。和勻入瓮。夏七日。勤看勿令熱。春冬十日。密封閉之。待熟搾濾用之。欲造五加皮地黃白朮天門冬酒。-必用-

Gugijaju(枸杞子酒) 「Sangayorok」
(Korean Intellectual Property Office 2023)

중국의 진시황제도 불로장생을 위해 먹었다는 구기자는 뿌리, 잎, 꽃, 줄기, 열매 모두를 사용하는데 계절별로 사용하는 부위를 달리했다는 것을 알 수 있다. 열매를 이용한 방법은 크게 구기자를 직접 청주에 침출하여 만드는 법과 갈아서 만드는 법 그리고 달여서 구기자 누룩즙을 만들어 고두밥과 버무려 발효시키는 법으로 구분할 수 있고 술 빚기를 한 번에 끝내는 단양주법이다. 「산림경제」의 구기자 열매를 이용한 과실주 주조 방법은 “① 10월에 구기자 열매를 채취하여 11월에 담그는데 한 되를 청주 한 말에 담가 만 7일이 되면 찌꺼기를 버리고 마신다. 새벽마다 먹고 식후에 섭취하지 않는다. ② 구기자 5되를 갈아서 청주 2말에 담갔다가 7일이 되면 찌꺼기는 버리고 마신다. 처음에는 3홉으로 시작하여 뒤에는 양대로 마신다. ③ 구기자 달인 것 5되를 묽은 엿과 같이 만들어 거칠게 빻은 누룩 1되를 담가 둔다. 그리고 찹쌀 5되를 깨끗이 씻어 말려서 밥을 지어, 봄과 여름에는 차게 가을과 겨울에는 약간 따뜻하게 하여 앞의 것과 섞어서 항아리에 넣어, 여름에는 7일 동안을 두되 자주 살펴보아 뜨겁지 않게 해야 하며 봄과 겨울에는 10일 동안을 두되 밀봉(密封)하여 달아 두었다가 익은 다음 짜서 복용한다.”로 요약할 수 있다. 「해동농서」(Suh HS 2008; Korean Intellectual Property Office 2023; The Academy of Korean Studies 2023)가 동일하게 이 세 가지 방법을 모두 기록하고 있고 「고사십이집」(Rural Development Administration 2014)은 직접 과실을 침출하는 법과 구기자 누룩즙을 이용한 법을 기록하고 있는데 「산림경제」와 동일하다. 「임원집속지」를 보면 「증보산림경

제」를 인용하여 구기자 누룩즙을 이용한 법이 「산림경제」와 동일하고, 「외대비요(外臺秘要)」를 인용하여 “생 구기자 5되를 짓찧어 명주 주머니에 담아 좋은 술 2말 속에 담그고 밀봉하여 기가 새지 않도록 하고 14일간 둔다. 취하지 않을 정도로 임의대로 마신다. .. 느릅나무 열매, 파, 마늘을 먹어서는 안 된다.”고 하여 구기자를 갈아서 쓰는 법과, 이 외 또 다른 중국 문헌인 「경험방(經驗方)」을 인용하여서는 “구기자 2되를 좋은 술 2되로 자기 병 속에 담가 21일 동안 둔다. 그리고 생 지황즙 3되를 첨가하여 고루 저어서 밀봉한다. 입춘이 오기 30일 전에 병을 연다. 매 번 공복에 따뜻하게 데워 한 잔을 마신다.”고 하여 직접 침출하는 법이 있다. 「주찬」(Yun SG ed. 1998)에도 갈아서 만드는 「산림경제」의 방법과, 찧어 가루 낸 것을 망에 넣어 침출하거나 직접 과실을 침출하는 「임원집속지」의 방법과 동일한 세 가지의 제법이 기록되어 있고 부추·흰비름·파·마늘을 같이 섭취하는 것을 금하고 있다. 「동의보감」(Korea Institute of Oriental Medicine 2023), 「사시찬요초」(Rural Development Administration ed. 2004), 「잡지」(Han BR 2016), 「온주법」(Andong City 등 ed. 2012), 「승부리안주방문」, 「규합총서」(Rural Development Administration 2015; Korean Intellectual Property Office 2023), 「양주방」(Jeong YW 1977; Lee CJ 등 1992), 「주식시의」는 모두 직접 침출하여 쓰는 법으로 「산림경제」와 동일하거나 유사하다.

2) 잣을 이용한 술

<원문>

栝子一斗極洗細漚。水四斗篩漚之。去皮滓。沸湯。白米一斗五升。粘米一斗五升。百洗細末。熟蒸。和右湯水四斗。作醪。待冷。麴末三升和納瓮。待清上槽。

Baekjaju(栝子酒) 「Suwunjabang」
(Korean Intellectual Property Office 2023)

잣을 주재료로 사용한 과실주로 백자주 주조법이 대부분이나 송자주(松子酒)로 기록된 문헌들도 존재한다. 백자주의 백자는 잣을 의미하는데 피백자(속껍질을 벗기지 않은 잣)를 쓰기도 하고 실백자(속껍질을 벗긴 잣)를 쓰기도 한다. 반면, 송자주(松子酒)의 송자는 해송자, 즉 속껍질을 벗긴 잣을 의미한다. 「수운잡방」의 백자주 주조법은 “백자 1말을 여러 번 깨끗이 씻어 곱게 가루를 빻은 다음 물 4말을 넣고 껍질과 찌꺼기를 체에 걸러내고 팔팔 끓인다. 백미(멥쌀) 1말 5되와 찹쌀 1말 5되를 여러 번 씻어서 곱게 가루를 내서 찌서 익힌다. 이것을 앞에서 만든 잣 끓인 물 4말에 섞어 배(밑술)를 만들고 식으면 누룩가루 3되를 섞어 항아리에 담는다. 맑아

지기를 기다린 다음 용수(술주자)를 박아 술을 내린다.”로 기록되어 있다(Huh MY 등 2019; Yun SJ ed. 2020). 잣즙을 만든 후 백설기를 찌서 여기에 잣즙과 누룩을 버무려 발효를 시킨 단양주법이다. 이 방법은 「임원십육지」(단양주법의 경우), 「군학회등」(Han BJ ed. 2005; Korean Intellectual Property Office 2023)과 동일하고, 「농정회요」(단양주법의 경우)와 유사하다. 「요록」에서는 송자주라 하여, 백미 1말에 끓는 물 5사발을 붓고 범벅을 만들어 식힌 후 잣 2홉을 가루 내어 즙을 만들어 누룩가루 2되와 함께 섞어서 항아리에 넣고 7일 후에 쓴다(Yun SJ ed. 2020). 「온주법」은 “참쌀 1말을 깨끗하게 씻어 찌고 피백자 3되를 깨끗이 씻어 가루 내고 끓인 물 3사발에 잣가루를 걸러낸다. 모시 헝겊에 찌꺼기를 추려 버리고 누룩 3되를 섞어 술을 빚는다.”고 하여 잣즙과 참쌀 고두밥을 이용한 방법과 “피백자 1되와 백미 6되를 깨끗이 씻어 가루 내고 죽을 쓴다. 누룩 5홉과, 밀가루 3홉을 섞어 빚어 7일 후에 쓴다.”고 하여 잣가루와 멥쌀 죽을 이용하는 방법 외에 “청주 1병에 실백자 2홉을 갈아 모시 천에 즙을 받쳐가며 갈아서 술에 타면 백자주와 같다.”고 하여 모두 세 가지 방법을 기록하고 있다.

덧술이 한 번 들어가는 이양주법(二釀酒法)으로 만든 기록도 있는데 하나는 향온주 방식을 차용한 것과 다른 하나는 방문주 방식을 차용한 것이다. 이양주법은 잣을 찢어서 덧술 과정에 섞어 넣는다. 이양주법은 향온주 방식을 차용한 문헌이 대부분이고 「임원십육지」는 단양주법(「증보산림경제」 인용)과 향온주 방식의 이양주법(「문견방」(聞見方), 인용)을 모두 기록하고 있다. 반면, 「농정회요」에는 단양주법과 방문주 만드는 방식의 이양주법이 기록되어 있다.

<원문>

米一斗三升。白米一斗作末，熟蒸，以熱水九鎰作醪，經一宿待冷。又以好芻二升，眞末五合，和之，納中瓮，又經一夜，碾出前酒。又以好芻二合，眞末二合，粘米三升，或用白米，亦可爛炊和之，還入前瓮。皮稻子七八合，搗末，盛小俗，沈置瓮底。經七日，開用之。切忌終始生水。宜於春夏秋。

Okjichun(玉脂春) 「Sangayorok」
(Korean Intellectual Property Office 2023)

옥지춘과 옥지주의 옥지는 잣을 비유하는 것으로 백자주와 비슷해 보이거나 제법 상 덧술이 두 번 들어가는 삼양주법(三釀酒法)이다. 중국의 당나라 때 청주 중에서도 정성을 들여 여러 번 덧술이 들어간 술에는 ‘춘(春)’자를 붙였는데 옥지춘도 이에 따라 두 번 덧술 하는 방법으로 ‘춘’자가 붙었다(Kim TY 2021). 「산가요록」에 기록된 옥지춘 주조 방법은

“백미 1말을 가루로 만들고 폭 찌서 숙수(누룩 우려낸 물) 9선(복자)으로 밀술을 만들어 그대로 하룻밤 동안 식힌다. 다시 좋은 누룩 2되, 밀가루 5홉을 섞어 항아리에 넣은 후 또 하룻밤을 지내고, (항아리에서) 꺼내 짓찧어 밀술에 넣는다. 다시 좋은 누룩 2홉, 밀가루 2홉, 참쌀이나 백미 3되를 문드러지게 밥을 지어 섞어 앞의 항아리에 담는다. 피백자 7~8홉을 찢어 가루를 작은 자루에 담아서 먼저 항아리 바닥에 넣어두었다가 7일이 지나면 열어 먹는다. 처음부터 끝까지 절대 날물이 들지 않게 조심해야 하며, 봄·여름·가을이 이술을 담기에 적당하다.”고 기록되어 있다. 백설기를 찌서 숙수를 넣어 밀술을 만든 후 누룩과 밀가루를 넣어 1차 덧술을 하고 누룩, 밀가루, 참쌀 혹은 백미로 무르게 밥을 지어 잣가루와 함께 2차 덧술을 한다. 문헌상 제법들은 대체로 비슷하나 「산가요록」의 옥지춘은 백설기에 숙수를 쓰는 반면 다른 문헌에서는 백설기에 끓인 물(「주찬방」(Baek DH 등 ed. 2020))이나 쌀가루에 끓는 물(「역주방문」(Korean Intellectual Property Office 2023))을 사용하기도 하고 쌀가루에 물(「승부리안주방문」)을 사용하기도 한다. 2차 덧술 한 날로부터 발효기간을 명시한 문헌은 「산가요록」 외에 「역주방문」이 있는데 14일로 비교적 긴 편이다. 재료 면에서는 「승부리안주방문」에서만 2차 덧술 시 밀가루가 들어가지 않는다.

3) 차조기씨를 이용한 술

<원문>

초조기 씨 흰 되을 잠간 볶아 찌허 싱겁 주머니의 너허 약쥬 청주 서 말을 항의 담고 주머니를 너헛다가 삼일 만의 건져 내고 그 술을 작 먹으면 가슴의 7리헛 괴운이 식 환하고 오장을 보익하고 괴운을 느리치고 심기와 체기를 조계 하고 담을 업게 흐느니라.

Sojaju(蘇子酒) 「Seungburianjubangmun」
(Korean Intellectual Property Office 2023)

소자주의 소자는 차조기 씨를 의미하며 차조기술이라고도 불린다. 「승부리안주방문」의 소자주 주조법은 “차조기 씨 1되를 잠간 볶아 찢어 생견 주머니에 넣는다. 약주로 청주 3말을 항아리에 담고 주머니를 넣었다가 3일 만에 건져 낸다.”고 기록되어 있다(Baek DH ed. 2013). 문헌상 제법들은 단양주법으로 차조기 씨를 찢어서 가루 내어 사용하는 방법이 가장 많이 등장하며 「산림경제」, 「규근요람」(Bok HJ & Ahn SC 2007), 「농정회요」, 「양주방」, 「주찬」, 「군학회등」이 이에 해당한다. 다른 방법으로는 「온주법」과 「역주방문」의 주조법이 차조기 씨를 볶은 뒤 가루 내어 사용하지 않고 직접 침출하는데 특히, 「온주법」에서는 소자주 음용 시 적당히

데워 마실 것을 권하고 있다.

4) 포도를 이용한 술

<원문>

葡萄熟者採取汁，同粘米飯、白麴釀之，自然成酒，味美。山葡萄亦可。

用葡萄子取汁一斗，用麴四兩攪勻入瓮內，封口，自然成酒，更有異香。

用蜜三斤，水一斗，同煎入瓶內，候溫入麴末二兩、白酵二兩，濕紙封口，放淨處。春秋五日，夏三日，冬七日，自然成酒，且佳。

Podaju(葡萄酒) 「Nongjeonghoeyo」
(Korean Intellectual Property Office 2023)

「농정회요」의 포도주 주조법은 세 가지가 기록되어 있는데 “① 잘 익은 포도를 주물러 즙을 내고 찹쌀밥과 흰 누룩(白麴)을 같이 섞어 술을 빚으면 저절로 술이 되고 맛이 아주 좋다. 산포도(山葡萄, 머루)로 술을 빚어도 좋다. ② 포도알 즙 1말과 누룩 4냥을 골고루 섞어 항아리에 넣고 밀봉하면 자연적으로 술이 되며, 그 맛은 특이하게 향기롭다. ③ 포도 즙에 꿀 3근과 물 1말을 함께 끓여 병에 넣고 좀 식으면 누룩 가루 2냥과 흰 술미 2냥을 넣고 젖은 종이로 입구를 밀봉하여 깨끗한 곳에 보관한다. 봄과 가을에는 5일, 여름에는 3일, 겨울에는 7일이면 자연적으로 술이 되는데 그 맛은 아주 좋다.”고 적혀 있다(Rural Development Administration ed. 2007). 위 방법 중 ①과 ②는 단양주법, ③은 이양주법이다. 「수운잡방」에는 짓이긴 포도를 이용한 단양주법과 포도가루를 이용한 이양주법이 기록되어 있다. 단양주법은 짓이긴 포도와 찹쌀 5되로 죽을 쑤어서 식으면 누룩가루 5홉을 섞어 독에 넣고 맑아지면 쓴다고 적혀 있고, 포도가루를 이용한 이양주법은 “멥쌀 3말을 가루 내어 죽을 쑤고 식힌 후 누룩 7되와 섞어 밀술을 만들고, 익으면 멥쌀 5말로 만든 고두밥을 식혀 누룩 3되와 포도가루 1말을 밀술과 섞어 익으면 쓴다.”로 기록되어 있다. 「양주방」에는 “술미를 하려면 찹쌀로 빚는 술 방문에 처음에나 이틀째나 포도즙을 섞어 빚되, 방문에서 물을 1되쯤 덜어라.”고 적고 있다. 문헌들의 다른 제법들은 「동의보감」에서는 중국의 「본초(本草)」를 인용하고 「산림경제」는 중국의 「증류본초(證類本草)」를 인용하였는데 「온주법」, 「해동농서」, 「양주방」, 「군학회등」까지 모두 ①과 동일하다. 다만, 「온주법」은 이화국(梨花麴, 백미로 만든 누룩)을 쓴다는 점이 다르다. 「임원십육지」에는 포도주에 대해 증류주인 소주법(燒酒法)과 발효주인 양주법(釀酒法)을 기록하고 있다. 양주법의 방법은 총 두 가지로 찹쌀고두밥과 누룩을 이용한 방법에 즙이 없으면 마른 포도가루를 써도 된다고 하여 ①

과 유사하고, 중국의 「준생팔전(遵生八牋)」을 인용하여 적은 방법은 ②와 동일하다. 또한, 「본초강목(本草綱目)」을 인용하여 “포도로 빚는 술은 누룩과 쌀로 빚는 것보다 달며, 취해도 쉽게 깬다고 하면서 포도를 오래 두면 스스로 포도주가 되고 이 술은 향기롭고 달콤하며 독하다고 하니 이것이 진정한 포도주”라 하여 포도가 자연적으로도 술이 됨을 나타내고 있다.

<원문>

取葡萄數十斤，同大麴釀酒，取八瓶蒸之，以器承其滴露，紅色可愛。古者西域造之，唐破高昌始得其法。大烈大毒，甚於燒酒。-本草綱目-

Podosojubang(葡萄酒方) 「Imwonsibyukji」
(Korean Intellectual Property Office 2023)

「임원십육지」에는 포도소주방이라 하여 「본초강목」을 인용한 포도주의 소주법을 다음과 같이 기록하고 있다 (Imwongyungjeyeonguso ed. 2020). “포도 수십 근을 누룩과 함께 술을 빚어 8병을 취하여 소주고리에 증류하면 붉은색이 예쁘다. 이것은 옛날 서역(西域)에서 만들었는데 당나라가 고창(중국 신강성에 있던 성읍국가)을 정복하면서 그 방법을 얻었다. 맛이 아주 진하고 독한 것이 소주를 능가한다.”고 하여 포도주의 증류법이 중앙아시아의 투르크(Turk) 족으로부터 유입된 것임을 알 수 있다.

5) 호두를 이용한 술

<원문>

白米一斗百洗細末，水一斗拯湯和均作餅，待冷。實胡桃五合細研，麴五升調和納瓮，待熟。白米三斗百洗蒸飯，水三斗和均，待冷。麴三升，實胡桃一升五合細研，和前酒納瓮。待熟用之。

Hodoju(胡桃酒) 「Suwunjabang」
(Korean Intellectual Property Office 2023)

호도주는 핵도주(核桃酒)라고도 불리며 「수운잡방」의 호도주 주조법은 “백미 1말을 여러 번 깨끗이 씻어 곱게 가루를 내고 물 1말을 팔팔 끓여서 백미가루와 잘 섞어서 범벅을 만든다. 식은 후 호두알 5홉을 곱게 갈아 누룩 5되와 섞어 항아리에 넣고 숙성되기를 기다린다. 백미 3말을 여러 번 씻어 찌서 물 3말을 고루 섞어 식기를 기다린다. 누룩 3되와 호두알 1되 5홉을 곱게 갈아 앞서 빚은 술과 섞어 항아리에 넣는다. 술이 발효되면 사용한다.”고 기록되어 있다. 백미로 범벅을 만들어 간 호두와 누룩을 넣어 발효시켰다가 1차 덧술로

백미 고두밥에 간 호두와 누룩, 밀술을 넣는 이양주법이다. 「수운잡방」 이외의 문헌들에는 모두 백자주나 송자주(「임원십육지」의 경우)의 방식대로 한다고 하여 향온주나 방문주의 방식의 이양주법을 취하고 있다. 다만, 「식료찬요」(Yun SJ & Kim JD ed. 2012; Rural Development Administration ed. 2014)에는 “호두육을 찢어 술에 넣고 따뜻하게 복용한다.”고 적고 있어 단양주법을 취하고 있다.

6) 배를 이용한 술

<원문>

鵝梨去皮, 瓦石上磨取汁, 絹袋濾去渣, 生薑亦取汁, 濾渣, 白蜜調和, 傾入燒酒瓶內, 重湯取用, 如竹瀝膏法。-增補山林經濟-

Leeganggobang(梨薑膏方) 「*Imwonsibyukji*,
(Korean Intellectual Property Office 2023)

이강고는 조선 중엽부터 전라도에서 빚어졌으며 가을의 초승달 같은 술이라는 찬사를 받는 조선의 3대 명주 중 하나이다(Jo JH & Jo YJ 2021). 「임원십육지」에는 「증보산림경제」를 인용한 이강고방이 기록되어 있는데 “아리(배의 일종)의 껍질을 벗기고 와기(진흙으로 만들어 잿물을 울리지 않고 구운 그릇)나 석기 위에 갈아 즙을 내어 취하고 명주 주머니로 걸러내어 찌꺼기를 제거한다. 생강도 즙을 취하여 걸러서 찌꺼기를 제거하고, 백밀(꿀)을 섞어 소주병에 넣고 중탕하여 쓰는데 죽력고법과 같다.”고 하여 풍부한 배즙과 꿀, 생강 즙을 소주에 섞어 중탕하는 방법으로 소주에 즙 등의 재료를 첨가하는 방식이다. 문헌상 제법들은 모두 동일하며 「동국세시기」(Yun SJ 등 ed. 2020)에는 이 술에 대해 지역별 특산주를 나열하면서 “황해도 지방에서는 이강고가 있고 모두 가장 좋은 술로 여긴다고 하였다. 38도 이상의 도수가 높은 전통 약소주로 독특한 맛과 향 그리고 뒤에 따르는 부드러움이 있다. 배와 생강의 한문 첫 자를 따서 만들어진 이름으로 주도 높은 소주를 의미하기 위해 주 대신 고 자를 붙여 이강고이다. 조선시대 상류층에서 많이 마셨다.”고 기록되어 있어 이강고가 상류층이 즐겨 마시는 고급술이었음을 알 수 있다.

7) 술방울을 이용한 술

<원문>

정곡 인논 술방울 혼 말 물 세 동히 되게 글혀 바타 디렁
혀여 빅미 닷 되로 곱둑 7티 쏘고 누룩 두 되 그 물의 프
러 너거든 머그라 음식 잘 느리고 양지 운티 흐느니라.

Songryungju(松鈴酒) 「*Jubangmun*,
(Korean Intellectual Property Office 2023)

송령주의 송령은 술방울을 의미하고 술방울술이라고도 기록되어 있다. 「주방문」의 송령주는 그 구조법이 “정기 있는 (싱싱한) 술방울 1말을 물 3동이에 넣어 2동이 되게 끓여 서, (술방울을) 받아내고 식기를 기다려 백미 5되로 곱죽(쌀죽)같이 쏘고 누룩 2되를 그 물에 풀어 익으면 먹으라.”고 기록되어 있는데(Baek DH ed. 2013; Lee HJ 등 ed. 2013), 이 방법은 생 술방울을 달인 즙을 쌀죽, 누룩과 섞어 발효시키는 단양주법이다. 「양주방」, 「술만드는법」(Korean Intellectual Property Office 2023)이 모두 이 방법을 취하고 있다.

8) 복숭아씨를 이용한 술

<원문>

桃仁五百箇去皮尖隻仁, 清酒三瓶爲水碾磨, 細絹濾下, 納不津缸封口, 浮於釜中煮之。用時酒色黃則爲好。每朝溫服一鐘。去皮浸水爲易。

Doinju(桃仁酒) 「*Suwunjabang*,
(Korean Intellectual Property Office 2023)

도인(桃仁)이란 복숭아씨를 의미하며 「수운잡방」의 도인주 구조법은 “도인 500개를 껍질을 벗기고 뾰족한 부분인 배아(胚芽)는 떼어내고 쌍인(雙仁, 알맹이가 쌍으로 된 것)은 가려낸다. 청주 3병을 부으면서 도인을 갈아 고운 명주 체로 걸러내어 물이 새지 않는 항아리에 담는다. 항아리 입구를 단단히 밀봉하고 가마솥에 띄워 중탕한다. 사용할 때 만일 술 색깔이 누렇게 되었다면 좋은 것이라 할 수 있다. 매일 아침에 술을 따뜻하게 데워서 한 종지씩 마신다. 껍질은 물에 불렀다가 벗기면 쉽다.”고 기록되어 있다. 이 방법은 불린 도인을 청주와 함께 갈아 거른 다음 색이 누렇게 될 때까지 중탕하여 쓰는 단양주법으로 「주찬」, 「윤씨음식법」(Yun SS 등 2008)의 구조법은 유사하다. 다만, 「윤씨음식법」은 도인주 음용법을 하루에 두 번씩 마신다고 기록하고 있고, 「주찬」에서는 불리거나 삶은 도인을 청주와 함께 갈아 거른 다음 다시 청주를 부은 후 중탕하는 방법을 사용한다.

9) 상수리를 이용한 술

<원문>

橡實米一石沉流水久潤蠶末陽乾細末, 粘米六斗百洗細末和合熟蒸待冷。二物合二斗好麴三升計, 和納甕待熟。粘米細末作粥一盆納甕澄清到底波用。以清酒出筍粘粥准納, 若上槽後其滓陽乾藏之, 遠行服之爲好。三四月放鷹時午後下人虛渴, 冷水和飲之, 輕身健肢力。

Sangsilju(橡案酒) 「*Suwunjabang*,

(Korean Intellectual Property Office 2023)

상수리는 참나무 과인 상수리나무의 열매로서 넓게는 도토리(를 의미하는 것으로 볼 수 있다. 그러나 도토리라는 용어는 조선 후기로 오면서 쓰이게 되었기 때문에 현대어 번역상 도토리가 아닌 상수리나무의 열매만을 의미하는 것으로 해석하는 것이 정확하다(Lee SI 등 2013). 「수운잡방」의 상실주 구조법은 “상수리 열매 1섬(10말)을 흐르는 물에 담가 장시간 우려낸 후 거친 가루로 만들고 햇볕에 말려서 고운 가루로 만든다. 찹쌀 6말을 여러 번 씻어서 곱게 가루를 내고 도토리 가루와 섞어 찌서 익혀 식힌다. 이 두 가지를 섞어 찌 것 2말 당 좋은 누룩 3되씩 섞어 항아리에 넣어 술을 빚어 익기를 기다린다. 찹쌀을 부드럽게 가루 내어 죽으로 만든 것 1동이를 앞서 항아리에 덧술로 넣는다. 술이 숙성되어 항아리 밑까지 맑게 가라앉으면 맑은 청주는 떠내서 쓴다. 청주를 떠내고 난 맑은 찰 죽은 거두어 두었다가 술주자에 걸러서 찌꺼기를 햇볕에 말려 저장한다.”고 기록되어 있다. 찹쌀가루와 도토리가루로 백설기를 찌고 여기에 찹쌀 죽으로 덧술을 하는 이양주법이다. 「산가요록」과 「임원십육지」(「삼산방(三山方)」 인용)의 구조법도 이양주법이나, 밑술로는 도토리 3말을 찌서 호물호물하게 만든 후 물에 담가 떫은맛을 제거하고 여기에 백미 5되로 고두밥을 지어 도토리와 누룩 7되를 합하고 삭힌다. 덧술은 찹쌀 1말로 죽을 쑤어 누룩 2되와 함께 앞선 밑술에 섞어 맑게 가라앉으면 떠낸다. 「산가요록」에는 “청주로 쓰는 경우에는 그 지게미(술 찌꺼기)를 모아 진흙처럼 짓이겨서 싸놓았다가 술이 없을 때 물에 타서 마시면 취하는 성질이 진짜 술에 못지않다. 또 그 찌꺼기를 사용할 때 쌀가루 1말과 누룩 7~8되를 섞어 항아리에 넣으면 다시 좋은 술이 된다. 또 청주로 쓸 때 소주를 만들면 그 향이 아주 뛰어나다.”고 지게미 활용법을 자세히 기록하고 있다. 또한, “다른 방법으로는 상수리 열매를 물에 담가 떫은맛을 뺀 후 가루를 내어 술을 빚어도 괜찮다.”고 하여 「수운잡방」과 비슷한 이양주 방법도 기록되어 있다.

10) 뽕나무 열매를 이용한 술

<원문>

棗心皮切, 以水二斗煮汁一斗, 入棗椹再煮取五升, 以糯飯五升釀酒飲. 治水腫脹滿. -普濟方-
 棗椹搗汁煎過, 同麴, 米如常釀法飲. 補五藏, 明耳目. -本草綱目-

Sangsimju(棗椹酒) 「Imwonsibyukji」

(Korean Intellectual Property Office 2023)

상심과 오디는 뽕나무의 열매를 뜻하는 말로서 「임원십육지」의 상심주는 중국 문헌인 「보제방(普濟方)」과 「본초강목」을 인용하여 “오디나무 껍질을 잘라 물 2말로 끓여 즙 1말을 만든다. 오디 열매를 넣고 다시 끓여 5되를 취한다. 찹쌀밥 5되를 넣고 술을 빚어 마신다.”와 “오디 열매를 짓찧어 즙을 조려내고 누룩과 쌀과 같이 보통 방법대로 술을 빚어 마신다.”고 하여 두 가지 구조법을 기록하고 있다. 오디나무의 껍질과 열매를 이용하여 즙을 내서 술을 빚는 간단한 제조법의 단양주이다. 「동의보감」에는 “오디의 즙을 짜서 술을 빚는다.”고 쓰여 있고 「근학회등」에는 “뽕나무 열매를 즙을 내서 술을 빚는다.”고 기록되어 있다.

11) 흑임자를 이용한 술

<원문>

巨勝子二升炒香, 薏苡仁二升, 生地黃半斤, 袋盛浸酒飲. 治風虛痺弱, 腰膝疼痛. -本草綱目-
 治風虛痺弱, 四肢無力, 腰膝疼痛. 巨勝一升, 熬. 薏苡仁二升. 乾地黃半斤, 切. 絹袋貯之, 以無灰酒一斗漬之. 勿令洩氣. 滿五六日, 任性空心溫服三二盞, 尤益.

Geoseungju(巨勝酒) 「Imwonsibyukji」

(Korean Intellectual Property Office 2023)

흑임자 술은 거승주 혹은 오마주(烏麻酒)라고도 불리는데 「임원십육지」에는 거승주를 「본초강목」을 인용하여 “검은깨 2되를 고소하게 볶아 울무 2되와 생지황 반 근을 함께 주머니에 넣고 술에 담가서 마신다.”고 기록되어 있고, 또 다른 방법으로 “거승(흑임자) 1되를 볶는다. 울무 2되, 건 지황 0.5 근을 찌든다. 명주 주머니에 담아 무회주(아무것도 섞지 않은 술, 좋은 청주) 1말에 담근다. 절대 숨기가 새게 해서 안 된다. 만 오육일이 되면 적성에 맞게 공복에 따뜻하게 두세 잔 마시면 더욱 이롭다.”고 적고 있다. 볶은 흑임자를 울무, 생지황과 함께 술에 침출시켜 마시는 단양주법이다. 「식료찬요」에는 오마주로 나오는데 그 제법은 “검은 참깨 5되를 볶아 분쇄하고 술 1되에 하룻밤 담근 다음 적당량 마신다.”고 되어 있다.

12) 기타 과일을 이용한 술

모과를 사용한 술로 「동의보감」에 모과주(木瓜酒)가 있으며 “약들을 썰어서 술에 담근다.”고 하여 모과와 기타 약용 효과를 지닌 부재료들을 침출시켜 만드는 간단한 단양주법을 소개하고 있다. 「산림경제」에는 화향입주방(花香入酒方)이라 하여 유자껍질을 사용한 술이 있는데 “생 유자 껍질을 썰어서 자루에 담아 항아리에 술을 담고 술 1말 당 유자껍질

2냥을 생 명주자루나 혹은 배자루에 담아 술 표면에서 한 손가락 길이 정도 높이로 달아낸다. 향아리 입구를 밀봉하고 하룻밤이 지나 자루를 꺼낸다. 껍질을 술 안에 넣으면 곧 술이 시어 버린다.”고 기록하고 있다. 과실의 즙을 이용하거나 가루 등을 섞거나 담그는 방법이 아닌 말 그대로 향만 취하는 방법으로 다른 과실주들과는 차이가 있다. 「증보산림경제」를 인용한 「임원십육지」와 「농정회요」, 「주식시의」, 「음식방문나라」 모두 유사하게 기록하고 있다.

산사나무 열매 즉, 산사자(山査子)를 이용한 산사주방(山査酒方)은 「임원십육지」에 있다. “산사나무 열매가 익으면 따서 벌레 먹은 것을 제거하고 깨끗이 씻어 물기를 말려 반 정도 찢는다. 매 향아리마다 산사 3말을 사용한다. 소량의 기장 쌀을 시루에서 반숙 정도 썰서 식힌 다음, 누룩 0.5 덩어리, 소주 1근을 넣고 일반적인 방법대로 빚으면 그 맛이 달고 순해서 취하지 않는다. 《군방보(羣芳譜)》》”고 하여 고두밥에 찢은 산사자와 누룩, 소주를 넣어 빚는 혼양주법으로 제조되었다.

오미자술에 대한 기록도 보인다. 오미자를 활용한 고문헌상 조리법은 복분자처럼 대개 화채나 편, 차 종류가 대부분이나 「양주방」에는 “오미자 닳되를 슬쩍 볶아 좋은 술 한 말 두되에 담가 하룻밤 재웠다가 건져 버리고 먹는다.”고 하여 간단한 단양주법을 기록하고 있다.

현대 전통 과실주로 인기있는 매실주는 매화나무의 열매를 이용한 것으로 「오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)」, (Korean Intellectual Property Office 2023)에 나온다. 새포도양(賽葡萄釀)이라고 하여, “검은 콩의 껍질을 제거하고 갈아서 은으로 된 용기에 넣어 물을 붓고 함께 끓인다. 여기에 검은 매실 몇 개와 명반 소량을 넣어 끓이면 검은 색이 나타난다. 이것을 깨끗하게 걸러낸 후 꿀 술을 섞어 병 입구를 밀봉하여 하룻밤 지나면 마실 수 있다”는 단양주법을 적고 있는데 매실주를 포도주보다 좋은 술로 나타낸다는 점이 흥미롭다. 매실은 15세기 「사가집(四佳集)」이라는 조선 전기의 문신 서거정의 시문집에 보면, 매실간장을 만들어 먹었고 이후 문헌에서도 정과, 초, 청, 절임 등 다양한 방법으로 섭취했음을 알 수 있다.

복분자에 대해서는 「지봉유설(芝峰類說)」(1614)과 「산림경제」에서 찾을 수 있었지만, 현대에 과실주 원료로 인기 있는 복분자를 이용한 주조법 기록은 고조리서에서 찾을 수 없었다. 복분자에 대한 고문헌상 기록을 보면 「지봉유설」에 복분자를 언급하였고, 조리서 중에는 「산림경제」에 복분자(覆盆子)에 대해 “5월이 채취할 때이다. 5~6분(分) 익은 것을 따서 뜨거운 햇볕에 말렸다가 사용할 때에 껍질과 꼭지를 제거하고 술에 찌면 신정(腎精)을 보익하고 소변(小便)의 활리(滑利)를 그치게 한다. 《증류본초(證類本草)》》”라는 기록이 있다.

고문헌에서 복분자를 활용한 화채, 전, 편, 미숫가루 복용에 대한 기록만 있을 뿐 복분자로 빚은 술에 대한 기록은 존재하지 않았다.

4. 고조리서에 나타난 전통 과실주 주조법 비교·분석

주조법에는 발효법인 양주법(釀酒法)과 증류법인 소주법(燒酒法) 그리고 발효주 제조 과정에 증류주인 소주를 첨가하는 혼양주법(混釀酒法)이 있다. 양주법은 다시 술빚기를 한번에 끝내는 단양주법(單釀酒法), 덧술이 한 번 들어가는 이양주법(二釀酒法)과 덧술이 두 번 들어가는 삼양주법(三釀酒法)으로 나뉘어 지는데, 덧술이 추가될수록 맛은 부드럽고 묵직해지며 저장기간이 늘어나고 알코올 도수가 증가한다. 덧술을 하는 목적은 좀 더 나은 술을 빚어 술의 가치를 높이기 위함이다. 이양주에서 덧술의 목적이 최대한 빠른 시간 내에 대량의 알코올 생성으로 안정된 발효를 시키고 잔당과 풍미를 좋게 하는 주질의 향상에 있다면, 삼양주에서 덧술은 1차적으로 밑술에서 증식된 효모를 확대 배양하고 2차적으로는 알코올 발효를 하는 데 그 목적이 있다. 삼양주는 결과적으로 이양주보다 적은 양의 발효제를 이용해 누룩 등의 맛을 줄이고 주재료 본래의 맛과 향을 높일 수 있어 술의 품질을 크게 향상시킬 수 있다. 우리나라는 계절에 맞게 단양주, 이양주, 삼양주 주조법을 사용하여 왔으며 특히, 단양주는 여름에, 이양주는 봄과 가을에, 그리고 삼양주는 겨울에 빚어 술을 제조하였다(Ryu IS 2022). 소주법은 양조주(발효주)를 증류하여 만든 술로 양조주에 비해 40도에서 63도 사이로 알코올 함량이 높고 엑기스 함량이 낮은 술이다. 고려 충렬왕 때(1277년) 몽골에서 들여와 소주고리라는 것을 처음 사용하여 개성과 안동에서 성행되었다. 소주는 아주 귀한 술로 상류층에서 특별한 날에 마셨으며 조선 초까지 거의 약용으로 쓰였고 「경국대전」에는 약용 외에는 소주를 마시지 못하도록 명시되었는데 양곡의 부족에 기인한 듯하다(Jo JH & Jo YJ 2021). 혼양주법은 저장성을 높여서 술맛이 변하지 않게 하려는 목적으로 사용되었다. 전통 과실주의 주조법은 외국 과실주와 달리 큰 차이점이 있다. 예를 들어, 외국의 포도주는 과실만을 이용하여 발효시키는 데 비해 한국의 포도주는 곡물과 포도를 혼합하여 술을 빚기 때문이다. 이는 포도의 부족한 당을 곡물에서 가져오기 위함이고 외국의 포도에 비해 우리나라의 포도의 당도가 낮아 술에서 신맛이 강해지는 단점을 보완하기 위함으로 해석된다(Kang SG 등 2008; Ryu IS 2022). 포도보다 당도가 낮은 머루, 오디와 같은 과실들도 고두밥이나 쌀죽과 버무려 발효시키는 과정을 추가하여 당도가 낮은 과일의 단점을 해결한 것이다.

본 연구 대상인 15C~19C 고조리서에 기록된 전통 과실주 26종의 주조법을 분류하고 비교·분석한 결과는 다음과

같다.

- 1) 단양주법만으로 주조된 전통 과실주에는 구기자주, 소자주, 도인주, 상삼주, 거승주, 모과주, 화향입주방(유자주), 오미자술, 새포도양, 자주, 신선고본주, 삼합주, 수잡주청미법, 오수주, 중산환동주가 있다. 예를 들어, 구기자를 직접 청주에 담가서 만드는 법과 같아서 담그는 법 그리고 달여서 구기자 누룩즙을 만들어 고두밥과 버무려 발효시키는 단양주법으로 구기자주가 주조되었다. 소자주는 차조기씨를 찧어 가루를 내서 주조하였고 도인주는 불린 도인(복숭아씨)을 청주와 함께 갈아 거른 다음 색이 누렇게 될 때까지 증탕하여 달여 주조했다. 상삼주는 오디의 열매를 이용하여 즙을 내서 술을 빚었으며 거승주는 볶은 흑임자를 술에 침출시켜 마시는 단양주법으로 주조되었다.
- 2) 이양주법만으로 주조된 전통 과실주는 송령주, 상실주가 있다. 송령주는 솔방울을 달이거나 솔방울씨를 가루를 내어 만든 즙을 덧술 단계에서 쌀죽 밀술, 누룩과 함께 넣어 주조하였고, 상실주는 물에 담가 떫은맛을 제거한 도토리가루나 도토리를 찌서 호물호물하게 만든 후 물에 담가 떫은맛을 제거한 것을 밀술 단계에 넣어 주조하였다.
- 3) 단양주법과 이양주법을 모두 사용한 전통 과실주는 백자주, 호도주, 오정주, 부의주가 있다. 백자주는 단양주법의 경우 잣즙이나 잣가루를 이용하지만, 이양주법은 향온주나 방문주 방식을 차용하여 덧술에 잣을 찧어 넣어서 주조하였다. 호도주는 찢은 호두육을 술에 넣고 데워 마시는 단양주법 또는 간 호두를 밀술이나 덧술에 넣어 만드는 이양주법으로 주조됨을 알 수 있다. 부의주도 잣을 가루 내어 밀술이나 덧술에 넣어 사용하였고 오정주는 구기자와 여러 약재를 달인 즙을 밀술에 넣어 주조하였다.
- 4) 삼양주법을 적용한 전통 과실주는 옥지춘이 있다. 옥지춘은 2차 덧술 시 찢은 잣가루를 망에 넣어 항아리 밑에 넣고 발효시킨다.
- 5) 양주법과 소주법을 모두 적용한 기록이 있는 전통 과실주는 포도주가 해당된다. 포도주의 경우 포도즙이나 포도가루를 이용한 단양주법과 포도즙이나 포도가루를 덧술 단계에 넣는 이양주법이 있다. 「임원십육지」에는 발효주인 양주법 외에 증류주인 소주법이 기록되어 있어 다른 문헌들과 차이가 있다.
- 6) 혼양주법을 적용한 전통 과실주는 오향소주(五香燒酒)와 산사주방이 있다. 오향소주는 ‘다섯가지 향신료를 넣어 빚은 술’이라는 의미로 찹쌀 고두밥으로 빚은 술이 익으면 호두육과 대추를 비롯해 소주와 흰 설탕, 다

섯가지 향신료(단향, 목향, 유향, 천궁, 몰약)를 넣어 49일간 발효시킨 후 술주자에 걸러낸다. 달게 술을 빚어 절임 음식과 함께 봄에 즐겼다. 산사주는 기장쌀 고두밥에 찢은 산사자와 누룩, 소주를 넣어 빚는데 달고 순한 맛이 특징이다.

- 7) 기타 방법을 적용한 전통 과실주로 소주에 증 등의 재료를 첨가하여 증탕하는 방법을 사용한 이강고가 있다. 대부분의 전통 과실주는 시대별로 주조법에 뚜렷한 변화가 있다기보다는 과실의 특성에 따라 차이를 보였다. 주로 단양주법으로 제조가 된 과실주가 많음을 알 수 있다. 이는 여름에 단양주를 주로 빚었고, 여름에 많이 볼 수 있는 복숭아, 구기자, 배, 모과, 유자, 매실, 산사자, 오미자, 오디 등 여름 과일을 이용한 과실주 주조법이 발전하였음을 유추해 볼 수 있다. 여름은 술을 빚기에 덥고 습해 어려웠을 뿐만 아니라 빚은 술을 보관하는 기간에 제한이 많았기에 덧술이 추가되는 이양주와 삼양주법으로 주조하기에 어려움이 있었던 것으로 해석된다. 열매들은 기본적으로 당분을 가지고 있기 때문에 효모를 이용해 발효시키는 단발효에 의해 제조할 수 있고 일반 술 제조보다 온도를 높여 주어야 당화가 잘되어 발효가 잘 일어난다. 이는 단양주가 주로 여름에 빚어지는 이유이기도 하다. 또한, 단양주는 한 번에 빚는 술이기 때문에 물이 적게 들어가게 빚을 수 있는 고두밥이나 백설기 형태로 술을 빚었음이 나타났다. 예를 들어 구기자주의 경우 「해동농서」, 「고사십이집」, 「산림경제」, 「임원십육지」에서 구기자 누룩즙을 찹쌀 고두밥과 섞어 주조했고, 상삼주도 「임원십육지」에서 오디즙을 찹쌀 고두밥과 섞어 빚었다. 백자주 또는 송자주는 「수운잡방」, 「임원십육지」, 「군학회동」, 「농정회요」에 잣즙을 만든 후, 백설기를 찌서 여기에 잣즙과 누룩을 버무려 발효를 시킨 기록이 있다. Table 3 및 Table 4에 15C~19C 한국 고조리서에 나타난 전통 과실주의 주조법을 분류하고 이러한 분류에 따른 과실주와 제조 특징을 정리하였다.

잣을 이용한 경우 덧술을 하여 주조법이 보다 섬세하였다. 백자주나 송자주의 경우에는 단양주법 외에 이양주법으로 만들었고 옥지춘은 삼양주법으로 보다 정교한 주조법을 사용하였음을 알 수 있다. 밥풀을 동동 띄워 마셔 동동주라고도 불리는 부의주도 단양주법 외에 이양주법으로도 제조했다. 호도주는 백자주와 같은 방식으로 제조되었다. 자주(煮酒)는 증탕하거나 끓이는 방법을 사용하는데 후추, 잣, 대추, 진피 등을 이용하고 누룩을 쓰지 않는 것이 특징이다. 후추와 꿀 등으로 증탕하는 방법이 자주와 유사한 삼합주(三合酒)는 세 가지 주재료(찹쌀과 메밀 그리고 차조 또는 수수)를 넣어 만드는데 누룩이 들어간다는 점에서 차이가 있다. 이강고와 도인주도 증탕하는 방법이 쓰였는데, 자주와 삼합주에서

Table 3. Classification of brewing methods for traditional fruit liquors (15C~19C)

Brewing method category	Brewing method subcategory	Feature	Primary objective	Time of use
<i>Yangjubeop</i> (釀酒法); Fermentation method	<i>Danyangjubeop</i> (單釀酒法)	No <i>Deotsul</i> (secondary brewing)	Simple and quick production & consumption	Summer
	<i>Iyangjubeop</i> (二釀酒法)	Method with a single addition of <i>Deotsul</i>	Rapid bulk alcohol production & quality improvement	Spring, Autumn
	<i>Samyangjubeop</i> (三釀酒法)	Method with a double addition of <i>Deotsul</i>	Primary yeast propagation, secondary alcohol fermentation	Winter
<i>Sojubeop</i> (燒酒法); Distillation method		Method of distilling fermented liquor, high alcohol content	Production of precious liquor, used by the aristocracy or on special occasions	Special occasions
	<i>Honyangjubeop</i> (混釀酒法)	Method of incorporating Soju in fermentation	Enhancing preservation to maintain liquor flavor	When storage period is required

Table 4. Classification of traditional fruit liquors based on the brewing methods (15C~19C)

Brewing method used	Fruit liquor	Feature
Fruit liquor brewed solely by <i>Danyangjubeop</i> (單釀酒法)	<i>Gugijaju, Sojaju, Doinju, Sangsimju,</i> <i>Geoseungju, Mogwaju,</i> <i>Hwahyangipjubang (Yujaju), Omijasul,</i> <i>Saepodoyang, Jaju, Shinsungobonju,</i> <i>Saamhapju, Sujapjuchungmibeop, Osuju,</i> <i>Joongsanhwandongju</i>	Method of brewing by directly infusing fruit in <i>Chungju</i> (Korean clear rice wine), grinding and infusing, or extracting juice such as boiling
Fruit liquor brewed solely by <i>Iyangjubeop</i> (二釀酒法)	<i>Songryungju, Sangsilju</i>	Method of adding fruit juice during the <i>Deotsul</i> (secondary brewing) phase or incorporating powdered or steamed fruit into the <i>Mitsul</i> (primary brewing) phase
Fruit liquor brewed using both <i>Danyangjubeop</i> and <i>Iyangjubeop</i>	<i>Baekjaju, Hodoju, Ojungju, Buuiju</i>	Method of adding fruit juice during the <i>Mitsul</i> phase or incorporating powdered fruit into either the <i>Mitsul</i> or <i>Deotsul</i> phase
Fruit liquor made using <i>Samyangjubeop</i> (三釀酒法)	<i>Okjichun</i>	Method of grinding the fruit into powder and adding it during the secondary <i>Deotsul</i> phase
Fruit liquor made using both <i>Yangjubeop</i> (釀酒法) and <i>Sojubeop</i> (燒酒法)	<i>Podoju</i>	Produced using the <i>Danyangjubeop</i> with fruit juice or powder, or the <i>Iyangjubeop</i> with its addition during the <i>Deotsul</i> phase, and also produced using the <i>Sojubeop</i> with distillation after filtering
Fruit liquor made using <i>Honyangjubeop</i> (混釀酒法)	<i>Ohyangsoju, Sansajubang</i>	Produced using steamed rice, then mixed with fruit and Soju, and allowed to ferment
Fruit liquor made using other method	<i>Leeganggo</i>	Produced by double boiling Soju with fruit juice

꿀의 단맛을 재료와 어우러지게 하기 위해 열을 가하는 방법이 쓰인 것과 유사하게 단맛을 조화롭게 하거나 극대화시키기 위한 것으로 보인다. 포도주의 경우 단양주법과 이양주법

이 모두 쓰였는데, 포도소주방이라는 증류법도 존재하여 다양한 방법으로 포도의 향을 즐겼음을 알 수 있다. 향만을 취하기 위해 화향입주방은 유자껍질을 술독 위에 매다는 방법

을 사용했다. 수잡주청미법(收雜酒清味法)은 술들의 향을 고르게 하기 위해 술들을 한 데 담아 진피를 넣었다. 중산환동주(中山還童酒)는 마린자, 즉 타래뿔꽃 열매를 달인 즙을 이용하여 흰 머리를 검게 하는 처방으로써 단양주법으로 제조되었다. 신선고본주(神仙固本酒)와 오수수 또는 경험오수수(經驗烏鬚酒)는 구기자 등의 여러 약재가루를 섞어 빻는 술로서 단양주법이고, 오정주 또는 황정주는 황정, 즉 죽대의 뿌리와 구기자 등의 약재를 썰어 달인 물을 이용하여 단양주법 또는 이양주법으로 제조되었다. 구기자는 특히 여러 약재들과 혼합하여 술 빻기에 응용되었다.

5. 고조리서 속에 나타난 과실주의 효능

「주식시의」에 신선주라고 표현된 바와 같이 구기자주의 효능에 대한 기록이 가장 많다. 「동의보감」에는 허한 것을 보하고 살찌게 한다고 되어 있고, 「사시찬요초」에는 늙지 않고 머리도 희지 않으며, 모든 풍증이 사라진다고 되어 있다. 「산림경제」는 「지봉유설」을 인용하여 “하서(河西) 지방의 여자들이 이 술을 먹고 나이 3백 95세를 살았는데도 마치 16~17세 같았다. 한(漢) 나라 사자(使者)가 그 방법을 배워서 13일을 먹었더니 몸이 가벼워지고 기운이 왕성해졌으며, 1백일을 먹으니 얼굴이 화려해지고 백발이 다시 검어지고 낙치(落齒)가 다시 나서 3백 년이 되어도 늙지 아니하였다.”고 기록하고 있다. 「임원십육지」는 「외대비요」를 인용하여 “허를 보하고 노열을 제거하며 근육을 자라게 하고 안색을 좋아지게 하고 사람을 살찌고 건강하게 한다. 간이 허약하여 감기로 눈물을 흘리는 것을 치료한다.”고 하며, 「양주방」에는 기운을 보하고 폐병과 피로를 낮게 한다고 적고 있다. 「주찬」에는 “허를 보하고 노열을 없애며 살을 찌우는 데 도움이 된다. 또 얼굴빛을 좋게 하고 비건(肥健)해지며, 간허(肝虛)·충척(沖戚)·하루(下淚)를 치료한다.”고 나타나 있다.

다음으로 백자주에 대한 효능을 보면 「수운잡방」에 “콩팥과 방광이 냉한 것을 다스리고 두풍(두통이 오랫동안 치유되지 않고 수시로 발작하는 증상), 백사(질병을 일으키는 나쁜 기운을 충칭) 및 귀매(귀신에 홀려 나타난 정신 이상) 들린 것을 없앤다.”고 되어 있는데, 이에 대해 백자주의 효능은 잣을 이용한 술의 효능이 아닌 저자인 김유가 백자인(흑백나무의 열매)의 효능을 백자(잣)의 효능으로 오인하여 잘못된 기술한 것이라는 견해가 있다(Lee SI 등 2013). 「고사십이집」에는 “《강목(綱目)》에 이르기를 잣은 주로 잘 놀라는 증상을 다스리고 기운을 더하고 풍과 습을 제거하고 오장을 편안하게 한다고 했다. 오랫동안 복용하면 사람으로 하여금 얼굴색을 윤택하게 하고 귀와 눈을 밝게 하며 배고프지 않고 늙지도 않고 몸이 가벼워 장수하게 하며 양기를 돌아주고 여러 가지 질병을 물리치고 정신을 안정시킨다.”고 하였다.

소자주에 대한 효능은 「산림경제」에 보면, 조금씩 마시면 기를 내려주고 기를 보해주며 가래를 삭히고 사람을 살찌게 한다고 되어 있고 「운주법」에도 “살이 찌고 건강해진다. 오장을 보양하고 체기를 풀어주며 몸과 마음의 기운을 북돋워 주고 담도 없애 준다.”고 나타나 있다. 「역주방문」에도 유사하게 “구토증이나 딸꾹질을 고쳐주고 오장을 보호해주며 허약한 기운을 보해주어 사람으로 하여금 살이 찌게 하고 담을 제거해준다.”고 나와 있다.

포도주는 대다수의 문헌들이 맛과 향이 특히 좋다고 표현하고 있다. 「수운잡방」에서 “양주사(洋州刺史) 자리와 견줄 만하다.”고 비유했다. 「동의보감」에는 노화방지와 신장을 따뜻하게 하는 효과를 기록하고 있는데, 「군학회등」에서 동안이 되고 신장과 경락을 따뜻하게 해준다고 한 것과 유사하다. 「농정회요」에는 도인(導引)을 수행하여 공력을 쌓을 때 1~2잔 마시면 온 폐로 기운이 거침없이 흘러 막힘이 없다고 나와 있다.

오마주는 「식료찬요」에 보면, 요통 및 손발의 저림과 통증(手脚酸痛) 그리고 손발의 부종(手脚微腫)을 치료하는데 처방되었다. 「임원십육지」에도 「본초강목」을 인용하여, 거승주가 풍습 또는 풍허로 마비가 오거나 허약하고 저리고 사지가 무력한 것과 허리, 무릎 통증을 치료한다고 나와 있다. 또한, 거승주 혹은 오마주의 효능은 흑임자의 효능으로 유추해 볼 수 있다. 「동의보감」에 의하면, 호마(胡麻), 즉 검은 참깨에 대해 「본초」를 인용하여 “오장을 적셔 준다. 밥을 지어 먹거나 가루내어 먹는다. 늘 먹는 것이 가장 좋다. 곧 흑임자(黑荳子)이다.”고 기록하고 있다. 또한, “오래 복용하면 몸이 가벼워지고 늙지 않으며, 배고픔과 목마름을 잘 견디고 수명이 늘어난다. 일명 거승(巨勝)이다.”는 구절도 보인다.

상심주의 효능은 「동의보감」에 “오장을 보하고 귀와 눈을 밝게 한다.”고 적고 있다. 「임원십육지」는 「보계방」을 인용하여 수증으로 배가 부르는 것을 치료한다고 기록하고 있으며, 「본초강목」을 인용하여서는 오장을 보하고 귀와 눈을 밝게 한다고 적고 있다. 「군학회등」에도 오장을 보호해주고 눈을 밝게 하고 귀가 잘 들리게 한다고 나타나 있어 위와 유사하다. 「동의보감」에는 오디에 대해 “성질이 차고 맛은 달며 독이 없다. 소갈에 주로 쓴다. 오장을 잘 통하게 한다. 오래 먹으면 배고프지 않게 된다.”고 하며, 「본초」를 인용하여서는 흰 머리를 검게 하며 “오래 복용하면 흰 머리가 검게 되고 늙지 않는다. 검게 익은 것을 따서 벌에 말린 후 찧어서 가루낸다. 꿀로 환을 만들어서 오래 복용한다. 또 대부분 술을 빻어 먹는 데, 주로 보하는 작용이 있다.”고 적고 있다.

호도주는 「식료찬요」에 타박상(墜墮損傷) 치료에 처방되었고, 「수운잡방」에는 “오로칠상(五勞七傷)을 다스리고 부족한 기를 보충한다.”고 되어 있는데 이러한 효능은 다른 고서와

영향을 주고받지 않은 김유의 독창적 경험방으로 보인다는 견해가 있다(Lee SI 등 2013). 송령주의 효능은 「주방문」에 음식이 잘 내려가고 얼굴모습이 윤택해진다고 나와 있고, 「양주방」에는 술방울술이 흉년에 더욱 좋고 굶주려 누렇게 뜬 빛을 없애고 병도 낫게 한다는 기록이 있다. 도인주는 「윤씨 음식법」에 하루에 2번씩 마시면 사람의 얼굴빛이 늙지 않고 몸에 잡병이 없게 된다는 효능을 적고 있다. 상실주는 「수운잡방」에 “먼 길을 떠날 때 복용하면 좋다. 3~4월에 매 사냥을 할 때 오후에 하인들이 허기지고 갈증이 나면 이것을 냉수에 타서 마시게 하면 몸도 가벼워지고 사지에 힘이 생겨난다.”는 효능에 대한 기록이 있다. 모과주(木瓜酒)는 「동의보감」에 요각(腰脚)에 생긴 습비(濕痺)에 처방되었는데, 이는 허리와 다리의 습기(濕氣)로 말미암아 뼈마디가 저리고 쭈시는 것을 말한다. 산사주(山査酒)는 「임원십육지」에 「군방보」를 인용하여 특히 식적(소화불량)을 없앤다고 기록되어 있으며, 오미자술은 「양주방」에 오래 먹으면 장수한다고 나타나 있다.

결론

본 연구는 한국 전통 과실주에 대한 제조법을 기록한 현존하는 최고(最古)의 고문헌부터 19세기에 출간된 고문헌에 나타난 제조법 및 효능을 고찰하여 전통 과실주 제조법에 대한 이해를 높이고자 하였다. 총 34종의 고문헌을 대상으로 내용분석을 하였고 26종의 과실주에 대해 정리하였다. 백자주, 구기자주, 자주가 12종의 문헌에 그 제조법이 기록되어 있는 것으로 보아 15C~19C 사이 구기자, 잣이 자주 술에 이용된 과실이었음을 알 수 있었다. 포도주와 소자주는 9종의 문헌에, 호도주는 7종의 문헌에 등장하여 포도(산머루 포함) 및 차조기 씨, 호두가 차례로 자주 사용되었다. 신선고본주와 이강고 그리고 화향입주방이 각 5종의 문헌에 나타나 구기자를 비롯해 배, 유자껍질을 주재료로 과실주가 빚어짐을 알 수 있었다.

대부분의 전통 과실주는 시대별로 제조법에 뚜렷한 변화가 있다기보다는 과실의 특성에 따라 차이를 보였다. 총 26종의 과실주 중에서 단양주법만으로 제조된 과실주가 15종으로 가장 많이 나타났다. 단양주법과 이양주법 모두 사용한 과실주는 4종임을 알 수 있다. 이양주법만으로 제조된 과실주와 혼양주법을 사용한 과실주가 각 2종, 삼양주법을 사용한 과실주와 양주법 및 소주법을 모두 사용한 과실주, 기타 방법을 사용한 과실주는 각 1종으로 드러났다. 우리나라의 전통 과실주는 주로 단양주법만으로 제조되었다. 과실 종류별로는 구기자의 경우 다른 약재들과 혼합하여 술 빚기에 응용이 많이 되었고 잣을 이용한 경우 제조법이 보다 정교하였다. 배와 꿀 등의 단 맛이 두드러진 재료가 들어가는 과실주

는 재료의 단맛을 조화롭게 하거나 극대화시키기 위해 중탕하는 방법을 쓰기도 하였다. 포도주의 경우 단양주법과 이양주법에 포도소주방이라는 증류법도 존재하여 다양한 방법으로 포도의 향을 즐겼음을 알 수 있다. 향만을 취하기 위한 방법으로 화향입주방은 유자껍질을 술독 위에 매다는 방법을 사용하기도 하였다.

동의보감 외의 다수 문헌에 과실주 제조법에 과실주의 효능도 함께 기재되어 있었다. 과실주의 효능은 과실에 함유된 고유의 유기산이나 폴리페놀 물질에 의한 것으로 전반적으로 노화방지와 보양의 효과를 지니는데(Jung HN 등 2012; Lee YC 등 2015; Nam DH 등 2018), 선조들이 과실주를 통해 다양한 약용 효과를 경험하였음을 추측해 볼 수 있다. 또한, 주세법과 양조학, 식품학 등에서 전통주 정의와 과실주의 다양한 정의를 찾아 기술하면서 전통 과실주의 개념을 고문헌상의 제조법과 연계하여 본 연구에서는 전통 과실주를 전통주 제조과정에 과실을 사용하여 성분이나 맛·향기를 추출하여 만든 술로 정의하였다. 또한, 한국의 전통 과실주는 순곡주에 열매를 침출하거나 발효 시 열매를 첨가하여 발효과정을 거친 것으로 열매의 맛, 색, 향기 또는 성분을 우려내어 만든 것이 특징으로 주로 단양주법으로 제조되었고 약용가향곡주로 구분할 수 있음을 확인하였다.

본 연구의 학술적 시사점은 다음과 같다. 첫째, 본 연구는 특정 전통주의 발효특성이나 전통주 선택속성 등을 연구한 기존 연구와 달리 전통주 제조법 전반에 대한 이해를 높이기 위해 15C~19C 고문헌상에 나타난 과실주로 연구대상과 범위를 확대시켰다. 또한, 조선시대 약주에 대한 문헌을 비교한 Baik YS 등(2021)의 연구나 근대 이후의 문헌을 기초로 전통주 제조법을 고찰한 Bac SM(1997)의 연구와는 달리 근대 이전의 문헌에 나타난 과실주에 집중하여 고조리서, 식의학서, 농식품서에 나타난 과실주 제조법의 공통된 특징과 차이점을 비교·분석하였다는 점에서 의미가 있다.

둘째, 본 연구에서 전통 과실주의 개념을 정립하고자 사전적 의미, 학문적 그리고 제도적 의미의 과실주 개념을 비교하면서 전통 과실주의 정의를 전통식품 연구자들의 견해를 바탕으로 정리하였다. 이는 한국 전통 과실주의 제조적 특징 및 효능을 근대 이전의 고문헌을 중심으로 고찰하면서 전통 과실주의 정체성 확립에 기여하였다는 점에서 의미가 있다.

본 연구의 실무적 시사점은 다음과 같다. 첫째, 전통 과실주에 대한 소비자의 낮은 정보 접근성을 개선시킬 수 있다. 전통 과실주 제조법에 대한 고문헌을 비교·고찰한 결과, 현재 상품화되고 소비되는 과실주보다 15C~19C에 더 다양한 유형의 과실주가 제조 및 소비되었음을 알 수 있었다. 본 연구는 전통 과실주에 대한 전반적인 이해를 증가시키고 다양한 과실을 재료로 한 과실주 생산의 기초자료로 활용되어 전

통 과실주의 다양화에 기여할 수 있다. 고문헌을 통한 전통 과실주 주조법을 고찰한 본 연구는 한국의 식문화 토대를 바탕으로 현대음식문화에 전통성을 유지하면서 창의적인 과실주 개발에 기여할 것으로 생각된다. 특히, 20C 초·중반의 일제강점기와 해방 이후의 격변기를 지나면서 맥이 끊겼던 전통 과실주 주조법의 가교적 역할을 할 수 있다.

둘째, 전통 과실주 주조법과 그 효능에 대한 고조리서적 고찰을 통해 향후 프리미엄 과실주 및 기능성 과실주 상품개발에 기초자료로써 활용될 수 있다. 예를 들어, 고문헌상 다양한 과실을 곡물과 혼합한 여러 제법들로 과실주를 빚는 조리법을 프리미엄 상품 개발에 응용할 수 있다. 본문에는 수록되어 있지 않지만, 조사대상 고문헌들 중 「술방문」(Korean Intellectual Property Office 2023)에는 감(보혈익기주), 「임원십육지」에는 참외(만전향주방), 산수유(서여주), 살구(장춘주), 「봉접요람」(Han BR & Lee SY ed. 2021)에는 밤(보원주) 등의 익숙한 여러 과실들에 대한 주조법들이 있다.

셋째, 고조리서 속에 나타난 전통 과실주의 효능을 과학적으로 입증하고 그 결과를 전통 과실주 마케팅에 활용할 수 있다. 다양한 과일을 응용하여 빚는 전통 과실주는 효능 면에서 외국의 술에 비해 월등한 장점을 가지고 있다. 예를 들어, 이강고는 재료 중 배와 생강은 간을 보호하고 매실주의 매실은 체내 노폐물의 축적을 막아 피로회복, 동맥경화 예방, 항염증의 효과가 있다.

본 연구는 다음과 같은 한계점도 존재한다. 본 연구는 전통주 및 전통음식에 대한 고조리서를 해제한 단행본과 역사적 자료에 근거하여 내용분석을 진행하여 연구의 한계점이 있다. 또한, 본 연구에서 15C~19C 고문헌을 연구대상으로 하였지만 「주초침저방(酒醋沈菹方)」(Anonymous 1500s or Early 1600s)과 「김승지택주방문(金承旨宅酒方文)」(Anonymous 1860)의 경우 원문이 공개되지 않아 본 연구에 포함하지 못하였다. 후속 연구로는 고조리서 상에 나타난 주조법을 실제로 재현하여 고조리서마다 제시된 재료의 양과 비율 및 발효 시간 등을 검증하는 실험적 연구가 필요하다.

REFERENCES

- Anonymous. Bongjeobyoram (捧接要覽). In Han BR, Lee SY editor (2021) Korean Royal Cuisine Culture Foundation Seonildang, Seoul, Korea. pp 4-45.
- Anonymous. Gunhakhoeudeung (群鶴會騰). In Han BJ editor (2005) 100 Kinds of Our Food 2. Hyeonamsa, Seoul, Korea. p 1090.
- Anonymous. Gunhakhoeudeung (群鶴會騰). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Anonymous. Jubang (酒方). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Anonymous. Jubangmun (酒方文). In Baek DH editor (2013) Geulnurim Publisher, Seoul, Korea. pp 5-144.
- Anonymous. Jubangmun (酒方文). In Lee HJ, Han BR, Jeong GJ, Jo SH, Jeong NW, Kim HS, Choe YJ, Yu AR, Kim EM, Won SI, Cha GH editor (2013) Gyomoonsa, Paju, Korea. pp 3-23, 116-126, 154-158.
- Anonymous. Jubangmun (酒方文). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Anonymous. Juchan (酒饌). In Yun SG editor (1998) Shingwang Publisher, Seoul, Korea. pp 164-253.
- Anonymous. Juchanbang (酒饌方). In Baek DH, Bak RD, Hong MJ, Kim MJ, Ahn JH, Jung SH, Bae EH, Song JH editor (2020) Geulnurim Publisher, Seoul, Korea. pp 5-182.
- Anonymous. Onjubeop (蘊酒法). In Andong City, Andongcci Intellectual Property Center, Uiseong Kim's Chunggye Gongpa Jongtaek editor (2012) Andong City, Andongcci Intellectual Property Center, Uiseong Kim's Chunggye Gongpa Jongtaek, Andong, Korea. pp 2-109.
- Anonymous. Seungburianjubangmun. In Baek DH editor (2013) Geulnurim Publisher, Seoul, Korea. pp 213-238.
- Anonymous. Seungburianjubangmun. Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Anonymous. Sulbangmun (refer to 'Eumsikbangmun'). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Anonymous. Sulmandeuneunbeop. Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Anonymous. Yeokjubangmun (曆酒方文). A Dictionary of Cultural Archetypes (2023) Naver Knowledge Encyclopedia. <https://terms.naver.com> (accessed on 11. 3. 2023).
- Anonymous. Yeokjubangmun (曆酒方文). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Anonymous. Yorok (要錄). In Yun SJ editor (2020) Baeksan Publisher, Paju, Korea. pp 142-199.
- Bae SM (1997) How to make Korean traditional liquor. J East

- Asian Soc Diet Life 7(3): 391-398.
- Baik YS, Ahn JH, Kim JH, Kim DH (2021) A comparative study on medicinal liquor from the 「Donguibogam」 and major culinary texts of the Joseon period. *J Korean Med Class* 34(2): 169-206.
- Bak RD (2009) Korean tradition -Traditional liquor with the ups and downs of history. *Food Culture* 2(1): 32-37.
- Bingheogak Lee (憑虛閣 李氏). *Gyuhapchongseo* (閩閣叢書). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Bok HJ, Ahn SC (2007) An analytical study on an old cooking book, *Dyusikbang* (Kyugonyoram of the Korea University). *J Korean Soc Food Cult* 22(5): 556-574.
- Civitello L (2017) *Cuisine & Culture: A History of Food and People*. Linn, Goyang, Korea. p 38.
- Choi HG (崔漢綺). *Nongjeonghoeyo* (農政會要). In Rural Development Administration editor (2007) *Rural Development Administration*, Suwon, Korea. pp 247-282.
- Choi HG (崔漢綺). *Nongjeonghoeyo* (農政會要). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Daejeon Municipal Museum (2015) *Table Setting of the Joseon Noble Family: Jusiksiui* (酒食是義) • *Wueumjebang* (禹飲諸方). *Saenggakshimpyo & Humancultureairang*, Yangpyeong, Korea. pp 6-15.
- Duam (斗庵). *Mincheonjipseol* (民天集說). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Han BR, Han BJ, Lee SY (2020) *Food Classics*. Hyeonamsa, Seoul, Korea. pp 10-193.
- Han BR (2016) *Japji*. Nanok, Seoul, Korea. pp 8-15, 136-139.
- Hong SM (洪錫謨). *Dongguksesigi* (東國歲時記). In Yun SJ, Gang GH, Kim DH, Kim MJ, Kim SH, Kim SO, Kim YH, Bak SH, Bak SG, Bak JS, Wu YS, Yu HR, Lee S, Lee YM, Im MJ, Im JH, Jo HG, Choe GJ, Choe EY editor (2020) *Baeksan Publisher*, Paju, Korea. pp 2-61.
- Hong MS (洪萬選). *Sallimgyungje* (山林經濟). Institute for the Translation of Korean Classics (2023) *Korea Classics Comprehensive DB*. <https://db.itkc.or.kr> (accessed on 6. 3. 2023).
- Hong MS (洪萬選). *Sallimgyungje* (山林經濟). In *Minjokmunhwachujinhoe* (民族文化推進會) editor (2007) *Korean Studies Information*, Paju, Korea. pp 3-23, 346-359.
- Hong MS (洪萬選). *Sallimgyungje* (山林經濟). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Huh CG, Lee JW, Kim YD (2013) Comparison of the organic acids, fusel oil contents and antioxidant activities of Yakju with the additions of various rice cultivars. *Korean J Food Preserv* 20(3): 365-371.
- Huh J (許浚). *Donguibogam* (東醫寶鑑). Korea Institute of Oriental Medicine (2023) *Classics of Oriental Medicine DB*. <https://www.medicclassics.kr> (accessed on 8. 3. 2023).
- Huh MY, O HJ, Gwon HD, Kim CH, Kim DG, Choe MH (2019) *Deep-rooted Traditional Liquor: Suwunjabang* (需雲雜方). *Baeksan Publisher*, Paju, Korea. pp 10-181.
- Huh MY (2021) *(Wurisul Traditional Liquor) Sangayorok*. *Baeksan Publisher*, Paju, Korea. pp 5-209.
- Huh SM (2009) A pilgrimage to our traditional liquor -Fruit liquor of Joseon. *Food Culture* 2(4): 76-80.
- Huh SM, Kim JH, Ryu IS, Mun SH, Yu BH, Jeon JA, Jung ST, Choe GT, Choe HS (2022) *Fragrant Korean Food, Wurisul Walk*. *Hansik Promotion Institute*, Seoul, Korea. pp 22, 59.
- Jang GH (張桂香). *Eumsikdimibang*. In Han BR, Bak JH, Lee SY, Im SJ, Jang SY, Jeong IN, Jin SM, Choe SA editor (2022) *Korean Royal Cuisine Culture Foundation Seonildang*, Seoul, Korea. pp 112-157.
- Jeon JI, Lee HJ, Lee SW (1992) Analytical study on compounded alcoholics presented in “Chu Chan”. *J East Asian Soc Diet Life* 2(1): 1-15.
- Jeon SU (全循義). *Sangayorok* (山家要錄). In Han BR editor (2019) *Institute of Korean Royal Cuisine*, Seoul, Korea. pp 4-75.
- Jeon SU (全循義). *Sangayorok* (山家要錄). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Jeon SU (全循義). *Sikryochanyo* (食療纂要). In Rural Development Administration editor (2014) *Jinhan M&B*, Seoul, Korea. pp 3-28, 80, 93, 256-257.
- Jeon SU (全循義). *Sikryochanyo* (食療纂要). In Yun SJ, Kim JD editor (2012) *Jigumunhwasa*, Paju, Korea. pp 4-13.
- Jeong YW (1977) Seventy-seven Korean liquor finally revealed and it's making secrets. pp 168-181. In: *Deep-rooted Tree Vol 20*. *Britannica Korea*. Korea Britannica Corporation, Seoul, Korea.

- Jin TY, Lee WG, Lee IS, Wang MH (2008) Changes of physicochemical, sensory and antioxidant activity characteristics in rice wine, Yakju added with different ratios of *Codonopsis lanceolate*. Korean J Food Sci Technol 40(2): 201-206.
- Jo JH, Jo YJ (2021) Traditional Liquor Tips and Master's Liquor. Daonbooks, Seoul, Korea. pp 27-29, 31, 120.
- Jung DH (2014) Korean Traditional Liquor. Yuhanmunhwasa, Seoul, Korea. pp 23-27, 81-83, 268.
- Jung HN, Lee HJ, Cho HN, Hwang KT (2012) Antioxidant and anti-proliferative activities of *Rubus* fruits in Korea. J Korean Soc Food Sci Nutr 41(12): 1649-1655.
- Kang JE, Kim JW, Choi HS, Kim CW, Yeo SH, Jeong ST (2015) Effect of the addition of protein and lipid on the quality characteristics of Yakju. Korean J Food Preserv 22(3): 361-368.
- Kang SG, Yang EJ, Jo GH, Park YK, Jung ST (2008) Brewing and quality characteristics of Korean traditional grape wine. J Korean Soc Food Sci Nutr 37(8): 1030-1036.
- Kim HE, Kang JE, Choi HS, Jeong ST, Kim CW, Jeon JA (2018) Survey of consumer awareness and consumption of Yakju by age. J East Asian Soc Diet Life 28(5): 356-363.
- Kim HR (2022) Korean traditional liquor microbiome and starter culture of brewing microorganisms. Food Sci Ind 55(4): 381-387.
- Kim JY, Park GS (2014) Analysis of consumers' present use and future demand of traditional Korean liquors. Korean J Food Cook Sci 30(1): 41-50.
- Kim TY (2021) Current state of liquor industry and future development direction. Vol VII. pp 355-419. In: Fermented food in Korea: History, culture and processing technology. Shin DH (ed). Siganyeon, Seoul, Korea.
- Kim Y (金緜). Suwunjabang (需雲雜方). In Yun SJ editor (2020) Baeksan Publisher, Paju, Korea. pp 112-219.
- Kim Y (金緜). Suwunjabang (需雲雜方). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Kim YJ, Han YS (2006) The use of Korean traditional liquors and plan for encouraging it. Korean J Food Cult 21(1): 31-41.
- Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation (2020) 2019 Liquor Market Trend Report. <https://www.atfis.or.kr> (accessed on 29. 5. 2023).
- Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation (2022) 2021 Liquor Market Trend Report. <https://www.atfis.or.kr> (accessed on 6. 3. 2023).
- Korea Rural Community Broadcasting System (2023) Traditional Liquor in 2023, the Trend is 'Fruit' and 'Diversity'. <https://www.newskr.kr> (accessed on 29. 5. 2023)
- Korean Society of Food Science and Technology (2012) Food Science Dictionary. <https://terms.naver.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Korean Statistical Information Service (2023) Status of Manufacturing Licenses by Region by Liquor. <https://kosis.kr> (accessed on 29. 5. 2023).
- Kwon YJ, Lee JH, Song HG (2012) A study on selection attributes of traditional liquor by life-style of eating-out consumers. Culi Sci & Hos Res 18(3): 90-107.
- Lee CH (2021) A Study on the History of Korean Food. Siganyeon, Seoul, Korea. pp 291, 320.
- Lee CJ, Lee GJ, Lee SW (1992) Analytical study on the manufacture procedure of rice-wine in Yang Ju Bang. J East Asian Soc Diet Life 2(1): 109-132.
- Lee GG (李圭景). Ojuyeonmunjangjeonsango (五洲衍文長箋散稿). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Lee JY, Kwak EJ (2009) Fermentation characteristics of grape yakju made with three kinds of grape. J East Asian Soc Diet Life 19(1): 96-104.
- Lee SI, Kim MY, Kim JD, Ju YH, Jeong HG (2013) The Beauty of Sunbi the Taste of Gyubang. Geulhangari, Paju, Korea. pp 150-192.
- Lee SJ (2010) Consumption of alcoholic beverages and perception about Korean Yakju in the Gyunggi area of Korea. J East Asian Soc Diet Life 20(1): 11-19.
- Lee SW, Bae SM (1991) A bibliographical study on the processing methods of Baekhwaju, traditional yakju. J East Asian Soc Diet Life 1(1): 1-16.
- Lee YC, Lee JH, Kim SD, Chang MS, Jo IS, Kim SJ, Hwang KT, Jo HB, Kim JH (2015) Chemical composition, functional constituents, and antioxidant activities of berry fruits produced in Korea. J Korean Soc Food Sci Nutr 44(9): 1295-1303.
- Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (2018) Traditional Liquor Consumption Trends Based on Big Data. <https://www.mafra.go.kr> (accessed on 7. 3. 2023).
- Ministry of Food and Drug Safety (2022) Food Code. <https://www.mfds.go.kr> (accessed on 6. 3. 2023).

- various.foodsafetykorea.go.kr (accessed on 7. 3. 2023).
- Nam DH, Jang EH, Jang KH, Lee JC (2018) Radical scavenging activity of domestic fruit wine. *Korean J Food Preserv* 25(3): 351-358.
- National Institute of Agricultural Sciences (2022) How to Make Traditional Liquor Written in Korean Ancient Literature. *Jinhan M&B*, Seoul, Korea. pp 106-132.
- National Institute of Korean Language (2023) Standard Korean Dictionary. <https://stdict.korean.go.kr> (accessed on 7. 3. 2023).
- Park CL, Kwon YS, Chung HJ (2011) A historical study on the changes in the recipe of Naengmyeon (Korean cold noodles) base on water -Focus on the recipe data published in Korea from 1800's to 1980's-. *J Korean Soc Food Cult* 26(2): 128-141.
- Rural Development Administration (2014) *Gosasibijip* (攷事十二集) 1. *Jinhan M&B*, Seoul, Korea. pp 13-17.
- Rural Development Administration (2014) *Gosasibijip* (攷事十二集) 3. *Jinhan M&B*, Seoul, Korea. pp 268-286.
- Rural Development Administration (2015) (Gyuhapchongseo's) Traditional Life Description Collection. *Saenggakshimpyo & Humanculturearirang*, Yangpyeong, Korea. pp 3-6, 267-301.
- Ryu IS (2022) *Korean Traditional Liquor Textbook*. 2nd ed. Gyomoonsa, Paju, Korea. pp 4, 85-88, 188, 192.
- Ryu JL (柳重臨). *Jeungbosallimgyungje* (增補山林經濟). In Yun SJ editor (2005) *Jigumunhwasa*, Paju, Korea. pp 4-7, 274-305, 376-382.
- Seo SH, Lee JE (2009) Consumers perception of Korean foods compatible with traditional Korean liquors. *J Korean Soc Food Cult* 24(1): 1-9.
- Shin S (申澗). *Sasichanyocho* (四時纂要抄). In Rural Development Administration editor (2004) *Rural Development Administration*, Suwon, Korea. pp 191-198, 292.
- Suh HS (徐浩修). *Haedongnongseo* (海東農書). Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Suh HS (徐浩修). *Haedongnongseo* (海東農書). *The Academy of Korean Studies* (2023) *Encyclopedia of Korean Culture*. <http://encykorea.aks.ac.kr> (accessed on 10. 3. 2023).
- Suh HS (徐浩修) (2008) *Haedongnongseo* (海東農書) 1. Rural Development Administration, Suwon, Korea. pp 9-16, 259-260.
- Suh HS (徐浩修) (2008) *Haedongnongseo* (海東農書) 2. Rural Development Administration, Suwon, Korea. pp 148-150.
- Suh YG (徐有桀). *Imwonsibyukji* (林園十六志) <Boyangji (葆養志)>. In Imwongyungjeyeonguso editor (2020) *Boyangji* (葆養志): *Encyclopedia of Health Curing* 2. Pungseok Cultural Foundation, Seoul, Korea. pp 480-500.
- Suh YG (徐有桀). *Imwonsibyukji* (林園十六志) <Jeongjoji (鼎俎志)>. In Imwongyungjeyeonguso editor (2020) *Jeongjoji* (鼎俎志): *Encyclopedia of Food and Cooking* 1. Pungseok Cultural Foundation, Seoul, Korea. pp 23-125.
- Suh YG (徐有桀). *Imwonsibyukji* (林園十六志). <Jeongjoji (鼎俎志)>. In Imwongyungjeyeonguso editor (2020) *Jeongjoji* (鼎俎志): *Encyclopedia of Food and Cooking* 4. Pungseok Cultural Foundation, Seoul, Korea. pp 28-180.
- Suh YG (徐有桀). *Imwonsibyukji* (林園十六志) Korean Intellectual Property Office (2023) Korean Traditional Knowledge Portal. <https://www.koreantk.com> (accessed on 6. 3. 2023).
- Sukbuin L (淑夫人 李氏). *Eumsikbangmunnira*. In Song CU editor (2013) *Seonwu*, Hongseong, Korea. pp 4-27.
- Yun SJ, Gwon HJ (2014) *Beautiful Wurisul*. *Jilsiru*, Seoul, Korea. pp 55, 58, 138.
- Yun SS, Jo HJ, Im HS, Yun DI (2008) *Eumsikbeop Chanbeop* (饌法). *Hachette Ein's Media*, Seoul, Korea. pp 4-39.
- Enforcement Decree of the Liquor Tax Act [Enforcement 2023. 2. 28] [Presidential Decree No. 33270, 2023. 2. 28., Partial Amendment] [Attachment 1 and 2]
- The Act on Industrial Promotion of Traditional Liquor [Enforcement 2022. 1. 1.] [Act No. 18525, 2021. 11. 30., Partial Amendment] Articles 2 No. 2 and 3.
- The Liquor Tax Act [Enforcement 2022. 1. 1.] [Act No. 18593, 2021. 12. 21., Partial Amendment] Articles 2 No. 8 and Articles 5.

Date Received	Apr. 14, 2023
Date Revised	Jul. 25, 2023
Date Accepted	Aug. 10, 2023