

三亥酒 釀造에 관한 文獻的 考察

李盛雨·裴尚冕*

한양대학교 식품영양학과

*배한효소연구소

(1991년 6월 20일 접수)

東 ASIA 食文化
研究會會長

A Bibliographical Study on the Processing Methods of Samhaeju

Sung Woo Lee, Sang Myun Bae*

Department of Food and Nutrition, Hanyang University

*Baehan Research Institute For Enzyme

(Received June 20, 1991)

Abstract

Information on brew time for Samhaeju can get from the 26 kinds of classical literature, which deal with Samhaeju. Usually, Samhaeju is brewed on any day of the Boar in January of the lunar calendar. However, any day of the Boar in a year seems to be possible for the brew time.

In the first step of the manufacture procedure, nonglutinous and glutinous rice are used with the same proportion. The nonglutinous and glutinous rice ratio become higher on the 2nd and the 3rd step than in the 1st step. The amount of water adding to the Samhaeju-base is increased step by step.

In the first step, processing type of the cereal is predominantly gruel type, which is followed by rice calce. In the 2nd step, rice cake and doughnut-type rice cake are more common type than gruel type. In the 3rd step, processing type of the cereal in Samhaeju is mostly steamed water-soaked rice. Comparing China and Japan with Korea, there is difference in the processing types of the cereal. They use steamed water-soaked rice in any step.

Nuruk(fermenter) is added to the cold processed cereal in the first step.

서론

三亥酒는 三釀酒로서 두번 위엿은 alcohol농도가 높은 술로서 조선시대 초기에 나온 徐居正(1420-1488)의 『太平閑話滑稽傳』¹⁾에 벌써 나타나니 그 歷史가 자못 오랜것 같다. 그리고 『芝峰類說』²⁾에서는 “春酒는 醫方에서 말하는 美酒이다. 아마 오늘날의 三亥酒인 것

같다”고 하였고 조선총독부의 朝鮮語辭典³⁾에서는 三亥酒의 別名으로 春酒를 들고 있음에 비추어 三亥酒가 말로 春酒의 대포적인 것이라 하겠다. 또 朴仁老(1561-1642)의 歌詞⁴⁾에 “갓 이근 三亥酒를 취하도록 권하거든”이란 귀절이 나오기도 한다.

이와같이 三亥酒의 인기가 높아지니 『秋官去』⁵⁾에 의하니 英祖 9年 兪承完서 金東弼은 歲首에 喜酒家에

서 三亥酒를 너무 많이 빚기에 서울에 들어오는 쌀이 모두 三亥酒 만드는데 쓰이니 이것을 막아 달라고 進言하고 있다.

또 이 三亥酒를 蒸溜하여 소주를 만들어 역시 三亥酒라 하니 명칭상 혼란스럽다.

그런데 「東國歲時記」⁶⁾에 의하니 “서울 孔德里菴幕에서 만드는 소주를 三亥酒라 하는데 이것이 소주 가운데서 가장 有名하다”고 하였다. 이와 같이 三亥酒 自體가 매우 좋은 傳統藥酒이고, 이것으로 만든 소주 역시 소주 가운데서 으뜸가는 것으로 꼽고 있었던 것 같다.

우리나라에서는 대체로 三國時代부터 좋은 술을 빚어서 그 명성이 높았고 高麗時代에는 많은 醱酒에다 末期에는 燒酒까지 더하여 찬란한 술 文化를 形成하였다. 그러다가 조선시대에 접어들어 地方마다 家庭마다 제각기의 銘酒를 빚게 되었고, 그 가운데의 하나가 三亥酒이고 또 三亥酒로 만든 露酒이다.

그러나 日本에 強占 당한 후에는 그렇듯 다채롭던 傳統酒가 規格化되어 單純해지고, 解放後도 酒稅와 食糧事情에 의하여 規制를 받고 있었다. 따라서 우리 傳統酒의 참모습과 맛을 찾아 볼 수 없게 되었다.⁷⁾⁸⁾⁹⁾

그러한 가운데 쌀 사정이 好轉되니 1983년 文化財委員會에서는 서울 三亥酒·문배주등 13種의 傳統酒를 선정하여 이들을 조사하여 그 結果를 「文化財管理局」의 「傳統民造酒」(1985)¹⁰⁾¹¹⁾에 보고하였으나, 이때 三亥酒만 技能保有者의 有故로 조사를 하지 못하였고 대신 서울 松節酒를 조사하였다.

그후 1988년에는 24種의 傳統酒의 生産이 豫備許可되었고 1991년에는 校洞法酒가 追加되었으나 여기에 三亥酒는 빠져 있다.

그리하여 國稅廳 技術研究所에서는 三亥酒의 製法을 조사하고 그 成分을 分析하였으며,¹²⁾ 이훈석·김기명의 두사람은 이동복을 통하여 三亥酒와 三亥燒酒의 製法을 조사하여 그 結果를 농업협동조합 중앙회의 지원으로 「傳統酒 발굴 보고서」¹³⁾를 펴 내었다.

傳統酒의 참모습은 우리의 古文獻에 나오는 製法을 빠짐없이 밝혀내어야 한다는 前提아래 筆者는 現存古典에서 빠짐없이 찾아 26種의 古典에서 38항의 三亥酒 製法을 낱알이 검토하여 現在 技能者에 의하여 전해지고 있는 製法과 比較 檢討해 여기에 그 結果를 報告하

는 바이다.

표1 三亥酒의 古典

- 1500년대 초엽, 需雲雜方→三亥酒
- 1670년경, 음식디미방→三亥酒스무말비지
三亥酒 열말비지·三亥酒 三亥酒
- 1600년대 말엽, 酒方文→三亥酒(三亥酒)
- 1680년경, 要錄→三亥酒
- 1715년경, 山林經濟→三亥酒(俗方)
- 1700년초엽, 飲食譜→三亥酒法
- 1752-1822년, 民天集說→三亥酒
- 1766년, 增補山林經濟→三亥酒, 三亥酒又方
- 1771년, 攷事新書→三亥酒
- 1776년, 甘藷種補法→三亥酒法
- 1787년, 攷事十二集→三亥酒
- 1700년 후기, 蘊酒法→三亥酒
- 1795년, 두식방(高大구곤요람)→三亥酒
- 1799년, 海東農書→三亥酒法
- 1800년대 초엽, 酒方→삼해酒方文
- 1827년경, 林園十六志→三亥酒方, 三亥酒又方
- 1830년경, 農政會要→三亥酒·三亥酒又方
- 1837년경, 양주방→三亥酒
- 1800년대 중엽, 鶴陰雜錄→三亥酒
- 1800년대 중엽, 山林經濟彙要→三亥酒, 三亥酒又方
- 1800년대 중엽, 洪氏酒方文→三亥酒法, 藥酒三亥酒
- 1800년대 중엽, 曆酒方文→三亥酒方
- 1800년대 중엽, 酒譜→三亥酒
- 1800년대 말엽, 是鏡全書→三亥酒(삼해주)
- 1912년, 家庭日用寶鑑→三亥酒의 製法
- 1924년, 朝鮮無雙新式料理製法→三亥酒, 三亥酒도법

本 論

1. 釀造時期와 期間

國稅廳과 李東福氏의 三亥酒 釀造時期는 다같이 初釀은 정월 첫 亥日이고, 二釀은 다음 亥日이며, 三釀은 또 그 다음 亥日이다. 따라서 初釀과 二釀의 釀造 期間은 다 같이 12일이고 三釀은 술미가 완전히 熟成함을 기다려 마무리한다.

표1 釀造時期와 期間

	初釀		二釀		三釀	
	時期	期間	時期	期間	時期	期間
需雲雜方	正月初亥日	12日	次亥日	12日	三亥日	待熟
음식디미방 三亥酒스무 말비지	"	"	"	"	"	"
얼말비지	"	"	"	"	"	"
삼해주	"	"	"	"	"	"
	*술 계속 쏘려면 9월이 되도록 이와같이 한다 *한해 亥日이 다하도록 이와같이 하여도 좋다					
三亥酒	"	"	"	"	"	"
酒方文	"	"	"	"	"	"
要 錄	"	"	"	"	"	"
山林經濟	"	"	"	"	"	三月이 지나서 쓴다
飲食譜	"	"	"	"	"	待熟
民天集說	"	"	"	"	"	三月이 지나서 쓴다
又法	"	"	"	"	"	待熟
增補山林 經濟	"	"	"	"	"	삼월이 지나서 쓴다
又法	"	"	"	"	"	待熟, 찹쌀쌀때
	*이 술은 고아서 露酒로 만들면 美烈하다					
攻事新書	"	"	"	"	"	삼월이 지나서 쓴다
甘藷種植法	"	"	"	"	"	"
攷事十二集	"	"	"	"	"	"
蘊酒法	"	"	"	"	"	待熟
한 방법	"	"	"	?	"	?
또한방법	"	"	"	"	"	익거든
高大구근 요람	"	"	"	"	"	삼기월만에 쓴다

	初釀		二釀		三釀	
	時期	期間	時期	期間	時期	期間
海東農書	正月上亥日 (次亥日)	"	"	"	"	삼월이 지나서 쓴다
酒方	"	"	"	"	"	待熟
林園十六志	"	"	"	"	"	"
又方	"	"	"	"	"	찰쌀만 쓸때 *이 술을 고아서 露酒 만들면 美烈하다.
農政會要	"	"	"	"	"	"
又方	"	"	"	"	"	찰쌀만 쓸때 *이 술은 고아서 露酒 만들면 美烈하다
양주방	正月初亥日	약1개월	2月初亥日	약1個月	3月初亥日	100일
鶴陰雜錄	正月初亥日	12일	次亥日	12일	三亥日	3월 지나서 쓴다
山林經濟 撮要	"	"	"	"	"	"
又方	正月上亥日 *이 술을 고아서 露酒 만들면 美烈하다	"	次亥日	"	三亥日	待熟, 찰쌀쓸때
洪氏酒方文		맛이 들면		즈는맛		안거든 쓰다 오래되면 청얼준상 몰어두면 여롭난다 *正月初亥일에 한다하나 아무날에 하여도 관계치 않는다
藥酒三亥酒	正月上亥日		次亥日	얼겨거든쓰다	?	
曆酒方文	正月上亥日	12일	次亥日	12일	三亥日	익히면 쓰다
酒撰	正月初亥日	약1개월	2月初亥日	약1個月	3月初亥日	100일
是議全書	正月亥日	"	2월亥日	"	3월亥日	5월에 뜨면 여롭난다
家庭日用 寶鑑	正月上亥日	12일	次亥日	12일	三亥日	3월 지나서 可用
朝鮮無雙 料理製法	正月上亥日	12일	次亥日	12일	三亥日	3월이면 쓴다(柳絮酒)
도법	正月上亥日 *이 술을 고리로 내려도 좋다	12일	次亥日	12일	三亥日	익기를 기다린다

古典속의 37項의 三玄酒 만들기를 보니 대부분 곧 33項은 國稅廳과 李東福氏의 釀造時期와 마찬가지로지만 「양주방」, 「酒價」, 「是讓全書」의 3항은 정월·이월·삼월의 첫 亥日에 각각 빚어넣고 初釀·二釀은 숙성기간은 1개월이지만 「양주방」과 「酒價」은 三釀의 숙성기간이 100일이지만, 「是讓全書」는 5월에 뜨면 여름난다고 하였다. 빚는 時期는 보통 정월 첫 亥日에 시작하여 버름게지가 날아다닐 때쯤 퍼서 먹으니 이 三玄酒를 柳絮酒라하는 일도 있다. 그리고 일반적으로 철에 맞추어 빚기에 時釀酒라고도 한다.

그리고 「洪氏酒方文」의 “藥酒 三玄酒”은 正月上亥日과 다음 亥日에 빚는 二釀酒이다. 이로서 당시 亥日에 빚는 것은 덮어놓고 三玄酒라 하고 二釀酒를 藥酒라 하였으니 여기서 “藥酒三玄酒”란 이름이 나온 것 같기도 하다.

그러나 이와같은 釀造時期는 어디까지나 豫測的이고 慣習的인 것이고 實際로는 여기에 얽매인 것 같지 않다. 「음식디미방」에서는 “술을 계속 쓸려면 9월이 되도록 계속 亥日에 빚어나가면 된다”고 하였고, 또 “한해 亥日이 다하도록 이와같이 하여도 좋다”고 하였다. 또 「洪氏酒方文」에서는 “정월 亥日에 한다하나 아무날에 하여도 관계치 않는다”고 하였다.

또 三玄酒로 燒酒 만드는 것도 古典에 言及되어 있다. 「增補山林經濟」, 「林園十六志」, 「農政會要」, 「朝鮮無雙新式料理製法」등에서 “이 술은 고아서 露酒로 만들면 美烈하다”고 하였다.

「日省錄」 憲宗 戊戌(1838) 7월 30일에 의하면 “언제부터인지 정월의 첫 亥日부터 빚어 넣는 三玄酒가 어느 亥日이라도 그 맛이 되고 또 이것을 藥酒보다 오히려 燒酒의 원료로 쓰게 되고 一轉하여 전년의 秋冬으로부터 담그는 소주의 술밑까지도 휘뚜루 三玄酒라 하게되니 요즘은 三玄酒이면 소주의 술밑을 가리킨다고 생각하게 되었다”는 것이다.⁵⁾

2. 穀物의 종류와 처리형태

初釀 38항 가운데서 白米 20항(54%), 粘米18항(48%)로서 고전의 釀造項目에서 白米를 쓰는 경우와 粘米를 쓰는 경우가 각각 半程度이고, 二釀 38항은 白米가 21항(55%)로서 折半程度이고, 粘米는 2항(5%)로서 매우 적으나 白米와 粘米를 각각 같은 量 섞어서

쓰는 경우가 15항(39%)으로서 비교적 많은 편이다.

三釀의 경우는 白米가 31항(86%)로서 대부분이고 粘米는 5항(6%)에 지나지 않는다.

표 穀物의 種類

	初釀(38항중)	二釀(38항중)	三釀(36항중)
白米	20 (52%)	21 (55%)	31 (86%)
粘米	18 (48%)	2 (5%)	5 (13%)
白米 + 粘米		15 (39%)	

그리고 釀造用의 穀物의 量을 검토해 보자. 李東福氏의 釀造報告에는 양이 포기되어 있지 않고, 國稅廳 技術研究所의 報告에는 初釀에 멥살로 酒母를 만들고 3살을 반죽하여 섞는데 穀物의 量은 合하여 18.5kg이고, 二釀은 穀物(멥살)의 量이 初釀의 5.8배, 三釀은 穀物(멥살)의 量이 初釀의 1.8배로 늘어났고 있다.

古典속의 量을 정리하여 보면 표3과 같이 그 비율이 古典에 따라 실로 가지가지이지만 二釀, 三釀으로 갈수록 증가하고 있다. 二釀에서는 初釀에 비하여 5배 이하가 63%, 6-10배가 28%, 11.5배와 40배가 각각 한 예가 있고, 三釀에서는 初釀에 비하여 5배이하가 77%, 6-10배가 4例, 20배가 2例, 13.3%가 1例이고 50배가 1例 있다.

國稅廳調査에서는 酒母를 쓰고 있으나 古典속의 三玄酒에 酒母를 쓴 것은 하나도 보이지 않는다.¹⁴⁾

다음은 穀物의 처리형태를 보면 이훈석·김기명氏가 조사한 李東福氏의 방법은 初釀은 죽, 二釀은 구멍떡, 三釀은 술밥이고, 國稅廳의 調査에서는 반죽한다고 하였을 뿐 구체적인 형태를 파악할 수 없다.

고전속의 穀物處理形態는 매우 다채로워서 初釀에서는

죽	15例(41%)	죽	2例(5%)
원죽	1例(2%)	묵은죽	8例(22%)
원부리떡	7例(19%)	술 밥	1例(2%)
구멍떡	1例(2%)	의 이	1例(2%)

이고, 二釀에서는

표2 釀造用穀物の種類와 處理法

	初 釀	二 釀	三 釀
需雲雜方	白米 1斗→作末 湯水 1斗 →[주]	白米 9斗→作末 湯水 10斗 →[주]	白米 10斗→作末 湯水 10斗 →[주]
음식디미방 (스무말비지)	白米 3斗→作末 곡인물 9사발 →[주]	白米 4斗→作末 곡인물 12사발 →[주]	白米 13斗→[찜] →[술밥]
얼말비지	白米 2斗→細末 湯水 3斗 →[주]	白米 3斗→作末 湯水 4斗5升 →[주]	白米 5斗→作末 湯水 7斗5되 →[주]
三玄酒	찰쌀 3되→作末 →[플]	白米 3斗→作末 →[구멍떡]	白米 3斗→作末 →[구멍떡]
三玄酒	白米 2되 물 7종발 →[원주]	白米 3斗→作末 →[구멍떡]	白米 1말2되 →作末 →[술밥]
酒方文	白米 2斗→作末 湯水 3斗 →[주]	白米 4斗→作末 湯水 4斗5升 →[주]	白米 5斗→作末 湯水 7斗5升 →[주]
要錄	白米 3斗→作末 湯水 9사발 →[주]	白米 4斗→作末 湯水 →[주]	白米 8斗 →[술밥]
山林經濟	찰쌀 1斗→作末 →[끓은주]	白米 4斗 作末→ 멥쌀 1斗 →[구멍떡]	白米 5斗→ →[술밥]
飲食譜	白米 1斗→作末 물 →[주]	白米 2斗→作末 물 3斗 →[주]	白米 10斗→[술밥] 湯水 7斗5升
民天集說 三玄酒	찰쌀 1斗→作末 ?	찰쌀 1斗 →作末 멥쌀 1斗 →[구멍떡]	白米 5斗 →[술밥]
又法	粘米 1升 ?	粘米 1升 白米 1升	白米 5升→[술밥] 湯水 6器
增補山林 經濟	찰쌀 1斗→作末 →[주]	찰쌀·멥쌀 각 1斗→作末 →[구멍떡]	白米 5斗→[술밥] 熱水 3甌동이
又法	白米 1斗→作末→찜→원무리떡 물 3되 *고아서 露酒 만들면 美烈하다	白米 7斗→作末→찜 [원무리떡] 물 21병	粘米 2斗 →[술밥] 물 쓰지 않는다.
攷事新書	찰쌀 1斗→作末 →[끓은주]	찰쌀 1斗 →作末 멥쌀 1斗 →[구멍떡]	白米 5斗→[술밥]
甘藷種植法	찰쌀 1斗→作末 →[끓은주]	찰쌀 1斗 →[作末] 멥쌀 1斗 →[구멍떡]	白米 5斗 →[술밥]

	初 釀	二 釀	三 釀
攷事十二集	찰쌀 1斗 → 作末 → → [끓은죽]	찰쌀 1斗 멥쌀 1斗 → [作末] → [구멍떡]	白米 5斗 → [술밥]
蘊酒法	白米 5斗 → 作末 → 찜 → [원무리떡] + 湯水 5斗	白米 5斗 → 作末 → 찜 → [원무리떡] + 湯水 5斗	白米 5斗 → (?) + 湯水 5斗
또한방법	粘米 1斗 → 作末 → [죽]	粘米 9두 → 作末 → [죽]	(?)
또한법	粘米 1斗 → 作末 → [죽] 물 4斗	粘米 9두 → 作末 → [죽] 물	쌀 10斗 → [술밥]
高大규근요람	粘米 1되 → 作末 → [플]	멥쌀·찰쌀 2斗 → 作末 → [구멍떡]	白米 5斗 → [술밥] 물 3숫동이
海東農書	찰쌀 1斗 → 作末 → [끓은죽]	찰쌀 1斗 멥쌀 1斗 → [作末] → [구멍떡]	白米 5斗 → [술밥]
酒方	白米 2斗 → 作末 → 끓는물 2斗5升 → [죽]	白米 2斗5升 → 作末 → 찜 → [원무리떡] 끓는물 2斗5升	白米 3斗5升 → 作末 → 찜 → [원무리떡] 끓는물 3斗5升
林園十六志	찰쌀 1斗 → 作末 → [죽]	찰쌀·멥쌀 각 1斗 → 作末 → [구멍떡]	白米 5斗 → [술밥] 熱水 셋 숫동이
又法	白米 1斗 → 作末 → 찜 → [원무리 떡] 물 3되 *고아서 露酒 만들면 美烈한다	白米 7斗 → 作末 → 찜 → [원 무리떡] 물 21병	粘米 2斗 → [술밥] 물쓰지 않는다
農政會要	찰쌀 1斗 → 作末 → [죽]	멥쌀·찰쌀 각 1斗 → 作末 → [구멍떡]	白米 5斗 → [술밥] 熱水 셋 숫동이
又法	白米 1斗 → 作末 → 찜 → [원무리떡] 물 3되 *고아서 露酒 만들면 美烈하다	白米 7斗 → 作末 → 찜 → [원무리떡] 물 21병	粘米 2斗 → [술밥] 물쓰지 않는다
양주방	멥쌀 3되 → 作末 → [죽] 정화수 2병	멥쌀 3斗 → 作末 → [죽]	멥쌀 6斗 → 찜 → [술밥] 한달마다 물 3병씩(100일)
鶴嶽雜錄	찰쌀 1斗 → 作末 → [끓은죽]	찰쌀 1斗 멥쌀 1斗 → 作末 → [구멍떡]	白米 5斗 → [술밥]

	初 釀	二 釀	三 釀
山林經濟 摘要	찰쌀 1斗→作末→[묵은죽]	찰쌀 1斗 멥쌀 1斗 →作末 →[구멍떡]	白米 5斗→[술밥]
又法	白米 1斗→作末→찜→ [흰무리떡] 물 3되 *고아서 露酒만들면	白米 5斗→作末→찜→ [흰무리떡] 물 21병 美烈하다	粘米 2斗→[술밥] 물 쓰지 않는다
洪氏酒方文	[한劑에]→白米 1斗→作末 →물 9되 →[죽]	白米 2斗→作末→물 9되→[죽]	白米 6斗→찜→[술밥]
藥酒三友酒	白米 1斗→찜→[술밥] 물 5-6斗	白米 5斗→[술밥] 물 5斗	?
曆酒方文	白米 3斗→作末→찜 →흰무리떡 湯水 3斗	白米 8두→作末→찜 →흰무리떡 湯水 8두	白米 6斗→찜→[술밥] 湯水 4斗
酒撰	白米 3되→作末→[구멍떡] →찜	白米 3斗→作末→[죽]	白米 6斗→찜→[술밥] 물 8병
是議全書	粘米 3되→作末→[의이]	白米 2되→作末→[범벅]	白米 4斗→찜→[술밥]
家庭日用寶鑑	白米 1斗→作末→[묵은죽]	粘米·白米 각1斗→作末 →[구멍떡]	白米 5斗→찜→[술밥]
朝鮮無雙料理	찰쌀 1斗→作末→[죽]	찰쌀·멥쌀 각1斗→作末 →[구멍떡]	白米 5斗→[술밥] 熱水 3 甬동이
又方	白米 1斗→作末→찜 →[흰무리떡] 물 3되 *고아서 露酒 만들면	白米 7斗→作末→물 →[흰무리떡] 물 21병 美烈하다	粘米 2斗→[술밥] 물쓰지 않는다

죽 11例(30%) 구멍떡 16例(43%)
 흰무리떡 8例(21%) 술 밥 1例(2%)
 범 벉 1例(2%)
 이고, 三釀에서는
 죽 3例(8%) 술 밥 30例(86%)
 구멍떡 1例(3%) 흰무리떡 1例(3%)
 이다.

初釀에서 穀物을 百造作末하여 뜨거운 물로서 죽 또는 묵은죽의 형태로 한 것이 63%에 이르러 풀·원죽·의이까지 합하면 72%로서 대부분을 차지하고 때로는

가루를 찌서 흰무리떡을 만들어 뜨거운 물에 섞어 버무려 넣은 것이 19% 있다. 흰가 착각인지 몰라도 술밥·구멍떡 형태가 각각 1例 있다.

二釀에서는 구멍떡이 43%, 흰무리떡이 21%이며 죽이 30%이고, 술밥과 범벉이 각 1例이었다.

三釀에서는 낱알을 그대로 찌서 얻은 술밥이 86%가 차지하여 이것이 基本形이다. 죽이 8% 이고 구멍떡·흰무리떡이 각각 1例씩 있다.

中國의 「齊民要術」의 穀物처리법을 보니 初釀부터 죽이 10%정도, 술밥이 50%정도이다. 15)16)

표3 穀物의 처리형태와 량비

	初釀						二釀				三釀				
	추	풀	원수	원수	원수	의이	추	구	원수	술	원수	추	술	구	원수
						初釀의 량비					初釀에 대				初釀에 대
需雲雜方	○					1	○				9	○			10
음식디미방 스무말비지	○					1	○				1.3	○			4.3
얼말비지	○					1	○				1.5	○			2.5
三玄酒		○				1	○				10		○		10
三玄酒			○			1	○				11.5		○		6
酒方文	○					1	○				1.5	○			2.5
要 錄	○					1	○				1.3	○			2.6
山林經濟				○		1	○				2		○		5
飲食譜	○					1	○				2		○		10
民天集說 三玄酒				?		1		○			2		○		5
又法				?		1			?		2			?	5
增補山林經濟	○					1	○				2		○		5
又法					○	1		○			7		○		2
攷事新書				○		1	○				2		○		5
甘藷種植法				○		1	○				2		○		5
攷事十二集				○		1	○				2		○		5
蘊酒法				○		1		○			1				1
또한방법	○					1	○				9		○		?
또한법	○					1	○				9		○		10
高大구근요람		○				1	○				40		○		50
海東農書				○		1	○				2		○		5

	初釀							二釀					三釀								
	주	끓	원주	등은주	원부리떡	술밥	구멍떡	의이	初釀의量比	주	구멍떡	원부리떡	술밥	범떡	初釀의量比	한량에비대	주	술밥	구멍떡	원부리떡	初釀의量比
酒方	○							1		○					1.25				○		1.75
林園十六志	○							1		○					2		○				5
又法					○			1		○					7		○				2
農政會要	○							1		○					2		○				5
又法					○			1		○					7		○				2
양주방	○							1	○						10		○				20
鶴陰雜錄				○				1		○					2		○				5
山林經濟錄要				○				1		○					2		○				5
又方				○				1		○					7		○				2
洪氏酒方文	○							1	○						2		○				6
藥酒三友酒					○			1			○				5			?			?
曆酒方文				○				1		○					2.6		○				1.3
酒撰						○		1	○						10		○				20
是議全書							○	1				○			0.6		○				13.3
家庭日用實鑑				○				1		○					2		○				5
朝鮮無雙料理	○							1		○					2		○				5
又方				○				1		○					7		○				2

3. 누룩과 밀가루의 사용

李東福氏의 方法은 初釀에서 白米 2斗에 누룩가루 2 되5합과 밀가루를 넣고, 二釀·三釀에서는 누룩이나 밀가루를 쓰지 않고 있다. 國稅廳 技術研究所 조사에서는 穀物材料가 냉각한후 量은 표시하지 않고, 初釀·二釀·三釀 다같이 누룩을 쓰고 있다.

이에 비하여 古典에서는 38項 가운데서 初釀에는 全

部가 누룩을 쓰고 있으며 29例는 누룩과 밀가루를 아울러 쓰고, 9例는 누룩만 쓰고 있다.

二釀에서는 蘗酒法에서만 누룩, 밀가루를 쓰고 要錄·蘗酒法 또한법·洪氏酒方文(藥酒三友酒)의 4例에서만 누룩을 쓰고 있다.

이와 같이 누룩과 밀가루는 大部分의 경우 初釀에만 쓰고 있다.

따라서 初釀에서는 穀物, 누룩을 쓰고 있으나 二釀, 三釀으로 갈수록 穀物의 量은 많아지지만 누룩이나 밀 가루는 쓰지 않음을 볼 수 있다.

표4 누룩과 밀가루의 사용

	初釀			二釀		三釀	
	누 룩	밀 가 루		누 룩	밀가루	누 룩	밀가루
需雲雜方	○ (5되)	○ (5되)	米→ 1斗				
음식디미방 스무말비지	○ (7되)	○ (3되)	米→ 3斗				
얼말비지	○ (3되)	○ (1되)	米→ 2斗				
三亥酒	○ (1되)		米→ 3되				
三亥酒	○ (2되)	○ (1되)	米→ 2되				
酒方文	○ (5습)		米→ 2斗				
要 錄	○ (7되)	○ (3되)	米→ 1斗	○(1斗)<米→4斗>			
山林經濟	○ (1되)	○ (1되)	米→ 1斗				
飲食譜	○ (1되)	○(알맞게)	米→ 1斗				
民天集說	○ (1되)	○ (1되)	米→ 1斗				
三海酒又法	○ (1습)	○ (1습)	米→ 1升				
增補山林經濟	○ (1되)	○ (1되)	米→ 1斗				
三海酒又法	○ (5되)		米→ 1斗				
攷事新書	○ (1되)	○ (1되)	米→ 1斗				
甘藷種植法	○ (1되)	○ (1되)	米→ 1斗				
攷事十二集	○ (1되)	○ (1되)	米→ 1斗				
蘊酒法	○ (3되)	○ (1되)	米→ 5斗	○(3되)	○(1되)	○()	
한방법	○ (4되)	○ (4되)	米→ 1斗				
또한법	○ (5되)		米→ 1斗	○(1斗)<米→9斗>			
高大규곤요람	○ (1되)	○ (1되)	米→ 1되				
海東農書	○ (1되)	○ (1되)	米→ 1斗				

	初釀			二釀		三釀	
	누룩	밀가루		누룩	밀가루	누룩	밀가루
酒方	○(2升5合)	○(1되)	米→2斗				
林園十六志	○(1되)	○(1되)	米→1斗				
又方	○(5되)		米→1斗				
農政會要	○(1되)	○(1되)	米→1斗				
又方	○(5되)		米→1斗				
양주방	○(3되)	○(3되)	米→3升				
鶴陰雜錄	○(1되)	○(1되)	米→1斗				
山林經濟撮要	○(1되)	○(1되)	米→1斗				
又方	○(5되)		米→1斗				
洪氏酒方文	○(3되3合)	○(3되)	米→1斗				
藥酒三玄酒	○(5되)		米→1斗	○(2되)<米→5斗>			
曆酒方文	○(6되)	○(5되)	米→3斗				
酒譜	○(3되)	○(3되)	米→3되				
是讓全書	○(3되)	○(2되)	米→3되				
家庭日用寶鑑	○(1되)	○(1되)	米→1斗				
朝鮮無雙料理	○(1되)	○(1되)	米→1斗				
又方	○(5되)		米→1斗				

結 論

三玄酒의 製法을 26種의 古典에 나오는 38종류에 관하여 고찰하여 보니 釀造時期는 正月의 次亥日·次亥日·三亥日에 빛는 것이 通俗이지만 반드시 이에 구속될 것이 아니라 年中의 亥日에 빛어도 좋다는 것이다.

穀物의 종류는 初釀에서 白米와 粘米의 사용이 거의 같으나 二釀·三釀으로 갈수록 白米의 사용량이 훨씬 많아진다. 量은 二釀·三釀으로 갈수록 크게 증가한

다.

그리고 穀物의 處理形態는 初釀에서는 죽형태가 압도적으로 많고 원부리떡이 다음이며 二釀에서는 구멍떡·원부리떡이 압도적이고 다음이 죽이며, 三釀에서 대부분이 술밥이다. 中國이나 日本의 술이 初釀부터 술밥이 단연 많은데 비하여 주목되는 사항이라 할 수 있겠다.

누룩은 처리한 穀物이 냉각한 후에 넣는데 대부분의 경우 初釀에만 넣는다.

참 고 문 헌

- 1.徐居正(李家源)(1977) 滑稽雜錄(太平閑活滑稽轉)民衆書館
- 2.李粹光(南晚星設)(1975) 芝峰類說, 乙酉文化社
- 3.____ (1920) 朝鮮語辭典, 朝鮮總督府
- 4.____ (1970) 韓國古典文學全集(歌辭篇), 省音社
- 5.崔南善(1948) 朝鮮常識(同俗篇), 東明社
- 6.洪錫讓(李錫浩譯) 東國歲時記, 乙酉文化社
- 7.李盛雨(1984) 韓國食品文化史, 敎文社
- 8.李盛雨(1984) 韓國食品社會史, 敎文社
- 9.李盛雨(1988) 韓國傳統醱酵食品의 歷史的 考察, 韓國食文化學會·한국산업미생물학회·한국식품학회 공동주최
- 10.文化財管理局(1985) 傳統民俗酒, 無形文化財指定調查報告
- 11.尹淑環(1989) 安東地域傳統술의 文獻的 考察, 安東文化 제10집
- 12.國稅廳 技術研究所(1990) 三亥酒製造의 調查報告, 國稅廳技術研究所
- 13.이훈석·김기명(1991) 전통주 발굴보고서
- 14.德田統(1961) わが國 在來の酒造法, 日本釀造協會 雜法 59-12
- 15.慇代辛雄, 西山武一 譯(1959) 齊民要術, 東京大學出版會
- 16.山崎百治(1945) 東豆醱酵化學論攷, 제1出版