

## 「酒饌」속의 민자 醱酵酒에 關한 考察

魏精日·李惠靜\*·李盛雨\*\*

유한전문대학 식품영양과

\*경기간호보건전문대학 식품영양과

\*\*한양대학교 식품영양학과

(1991년 8월 2일 접수)

## Analytical Study on Artless-brewing Alcoholics Presented in "Chu Chan"

Jung Il Jurn, Hae Jung Lee\*, Sung Woo Lee\*\*

Dep. of Food and Nutrition, Yu Han Junior College

\*Dep. of Food and Nutrition, Kyng Ki Junior College

\*\*Dep. of Food and Nutrition, Hanyang University

(Received August 2, 1991)

### Abstract

The contents of "Joo-chan" consist of eighty two items about alcoholics, a number of side dishes and soybean sauces. Interpreted content was classified and analyzed. Selected 52 items among those brewages, artless-brewing alcoholics, were distributed into 6 large patterns. The materials used for brewing artless alcoholics were regular rice, waxy rice, wheat and yeast(NURUX). Six patterns, grounded on these materials, were set one thing to another and analyzed.

### 序論

우리나라의 일반가정에서 옛부터 이용해온 술들을 조사하여 보편적이고 전형적인 家釀酒의 類型을 찾아 보기 위하여 未公開의 食經인 「酒饌」의 酒類製造法の 關係記錄을 중심으로 利用材料 및 製造過程들을 살펴 그것들을 類型化하여 보았다. 酒饌에 나오는 술은 민자 醱酵酒와 副材料로서 藥材나 꽃과 같은 特殊材料를 利用하는 藥用藥酒, 加香酒 그리고 酒造過程이 특수한 蒸溜酒로 分類 할 수 있다.

「酒饌」에는 82항의 酒方文이 기록되어 있었고 이중 63.4%에 해당하는 52개 酒方文이 純醱酵酒 즉 민자 醱酵酒에 속하였다. 우리나라 전통 家釀酒中에서 보편

적이고 비교적 전통적인 酒造類型으로 민자 醱酵酒를 그 全醱酵過程에서 利用되는 材料를 중심으로 6가지로 類型化하고 類型別로 酒造法을 考察해 보기로 한다.

### 本論

#### 1. 書誌

酒饌은 李盛雨が 最近入手한 完全未公開의 우리나라 食經이다.

表紙의 書名은 酒饌이지만 본문 첫머리에 적혀 있는 書名은 造酒方이다.

本書는 19.0 x 11.6cm이며 上質韓紙를 使用한 것으로 總 68面이고 이 가운데서 30面은 술관제이고 28面

은 一般調理이며 나머지 10면은 湯調方, 丸葉服法, 相馬經, 相牛經, 平支 등이다. 製冊은 五針眠打法이고 無匡의 筆寫本으로서 各面 10行, 一行 23-28字 정도이다. 정연한 毛筆體로 調理名 및 酒名과 각각의 製法을 적어놓은 것이다. 刊記는 없고, 內容上으로 檢討하여 1800年代 初葉의 것으로 推定한다.

## 2. 민자釀酒의 分類

### (1) 쌀 + 麴末型

樂山春·夏節淸酒·小麴酒·梨花酒·酒方

### (2) 찹쌀 + 麴末型

黃甘酒·節酒·杜康酒·浮蟻酒·淸暑酒·白花春·王甘酒

### (3) 쌀 + 찹쌀 + 麴末型

荷香酒·進上酒·石炭香·楚山春·白灘香·內局香溫·諺仙燒酒·震香酒·瓊甘酒·救荒酒

### (4) 쌀 + 밀가루 + 麴末型

三亥酒·夏節不釀酒·連日酒·瓊液春·銀花春·白花春·別白花酒·秋菊酒·小麴酒

### (5) 쌀 + 찹쌀 + 밀가루 + 麴末型

四時節酒·六日酒·松桂春·廣陵春·方文酒·桃花春·禮酒

### (6) 기주를 사용하는 형

一日酒·浮兼酒·時急酒·過夏酒·五香酒·淸甘酒·黃金酒·白蠶酒·內局香溫·白花春

## 3. 類型別 민자釀酒의 材料와 製法

### (1) 쌀과 麴末

쌀과 麴末을 材料로 하는 類型의 술은 6個方文을 포함하고 있으며 「酒撰」에 기록된 純釀酒 중 11.5%를 차지한다. 우리나라 전통 家釀酒는 主材料인 穀類1말의 量을 기준으로 술빚는 其他材料들의 첨가비율이나 빚어진 술의 總量이 결정된 듯하다. 따라서 初釀이나 그 후의 釀酒단계에서 특히 初釀의 단계에서 穀類1말을 利用하고 있는 보편성이 있었다. 이에 비하여 본 1번 類型의 술은 정리4항의 표1類型에서 보는 바와같이 비교적 그 평균 穀物의 첨가량이 많은점으로 보아 자연상태에서 정상釀酒가 가능한 범위에선 되도록 많은 量의 술을 빚기에 적용되는 酒方文으로 보인다. 單釀酒法과 二釀酒法을 적용시킨 것이 각기 3개항씩 있었는데 二釀酒法을 적용한 酒方文들은 他類型과 비교

하여 충분히 긴 釀酒期間에 비교적 많은 量의 술을 빚고 있었다. 單釀酒法을 적용시킨 酒方文들도 서로간의 總主穀 사용량의 격차가 심한점이 특이하였다.

봄에는 많은 量의 穀物을 가을에는 적은 量의 穀物을 술을 빚는다 하였고(9) 「제민요술」의 淸麴酒方文에서도 봄에는 쌀4점 가을에는 3점을 쓴다고 적혀있다(7). 樂山春, 夏節淸酒, 梨花春 그리고 夏節梨花酒는 첫 정월부터 초여름에 이르는 사이에 빚고 있었는데 本類型은 보다 적절한 계절의 조건을 利用하면서 다양한 술을 빚고 있었는데 本類型은 보다 적절한 계절의 조건을 利用하면서 다양한 술을 빚고 있는점도 주목할 만한 점이다.

정리5항의 표1에서 보는바와 같이 쌀은 모든 酒方文이 같아서 가루내 술빚고 있었다. 釀酒期間이 긴 특징을 갖는 二釀酒들은 가루내 쌀로 떡이나 물송편빚고 小麴酒는 半生半熟상태로 죽개고 있었는데 이는 떡덩어리나 덜 糊化된 상태의 材料가 긴期間동안 점진적으로 釀酒되게 함으로 多量의 材料라도 정상 술빚는 효과를 얻어낼 수 있게 된것으로 추측할 수 있겠다. 本類型의 酒方文들은 그 기록이나 술이름에서 향기나 그 독한 정도에 대한 언급이 없다.

樂山春은 정월 첫 亥日에 담가 초여름까지 저온숙성과 적은숙성期間을 거치고 있다. 初釀과 二釀의 期間이 유독 길었는데 각각 5말씩 총 쌀 10말로 술빚고 있었다. 많은 쌀의 양에 비해 加水量(1병)적은 점도 주목하게 된다.

梨花春은 米麴인 正末을 쓰고 있었다. 小麴酒는 쌀앙금과 끓인 물로 가루내 쌀을 糊化하고 빚고 있다. 夏節梨花酒는 삶은 물송편이 아직 뜨거울때 麴末을 첨가해 빚고 이것을 뜨거운 방에 두고 숙성시켰는데 이것은 발효기간과 술의 糖化에 관계있는 것으로 보인다. 第一類型의 6項의 술중에서 이들 四個酒方文은 쌀과 누룩만을 재료로 빚어 이들을 각기 다른 술들로 되게 하는 제조과정의 원인적인 확인을 가능하게 한다. 이 四個項들은 쉽게 구별할 수 있는 酒質의 特性도 지닐 것으로 보인다. 酒方과 小麴酒 II는 初釀에서 加水率이 비교적 높은 것으로 보아 本類型中에서도 독한 술일것으로 추측된다.

### (2) 찹쌀과 麴末

찹쌀과 麴末을 材料로 하는 술은 7개方文이 있었고

4. 類型別로 본 민자釀造酒의 材料와 分量의 整理

구형	재료 술이름	初釀						二釀							
		白米	粘米	물	眞末	누룩	서집기	타	白米	粘米	물	眞末	누룩	섬가	기타
第一類	樂山春	5말		1병		5되		麴末 체로거름	5말						
	夏節淸酒	3되				3되			3말						
	夏節梨花酒	1말				일정량									
	小麴酒 II	1말		1말		1되5홉		쌀앙금 정화수	일정 량						
	梨花酒	2말	(2말)			1말4되 正末		正末							
	酒方	1되		10보시 기		1되		쌀씻은물 이용							
	·평균	2.2말		4.4되		2되1홉			4말						
第二類	黃甘酒		1말			8.9되			3말				밀술 꺼 미 덧 어 듬	다른물 타지않고	
	節酒		3말			1되			1말	조금					
	杜江酒		1되			1되			1말	1보 시 기					
	浮蟻酒		1말	1말		1되									
	淸暑酒		1말	2병		2되		麴末, 한나 절침적 체로거름							
	白花春 I		1말	1봉이		일정량 白麴		쌀담갔던 물							
	王竹酒	(1되)	1되	1보시 기		2스푼 엿길금		牟芽末							
·평균		1말	6.6되		2.8되			1.7 말	0.5 되						
第三類	荷香酒	1되				5홉		末麴	1말	뿌러					
	蓮上酒	2말		6보시 기		1되		末麴	2말						
	石炭香	2되		2병		2되			1말						

유형	재료 술이름	初釀						二釀								
		白米	粘米	물	眞末	누룩	서김	기	타	白米	粘米	물	眞末	누룩	첨가	기타
第 三 類 型	楚山春	5되 5홉		1말		2되 薪麴		薪麴		1말 1말						
	白麴香	2되		1말		1되		末麴		1말						
	內局香溫	(10 말)	(1말)	(1.5병)		(1말 5되) 누룩	(3 되)	특수누룩 (녹두, 밀, 보리)								第六類型
類 型	謫仙燒酒	1말 5되		4말		3되				1말						
	震香酒	5홉	5홉	4되		1되			5되	5되	8되					후속5일 후물첨가
	瓊甘酒	1말	1말	3말		1되			2말	2말	6말		2되			
	救荒酒	5되 5홉		4말		3되				1말						
	평균	6.8되	7.5되	1말6되		1.6되			1말 3되	1말 2되	3말 4되		2되			
	第 四 類 型	三亥酒	3되			3되	3되			3말		9병				
									6말		6병					三釀
類 型	夏節不酸酒	1말		6보시기	5홉	1되			3말							
	連日酒	3되		5병	2되	7홉		末麴	2말		2말 4되					
	瓊液春	5말		7말	3되	7되			10말		8말		5되			
	銀花春	2말 5되		2말5되	1되	2되			5말		5말		5홉			末麴
	白花春 II	3되		1병2되	5홉	5홉	5홉	錫金	1말		2병					第六類型
	秋菊酒	1말		1말5되	5홉	1되			2말		3말					
	別白花酒	2말 5되		1동이반	7홉	7홉			5말		6말		1되			二釀
								2되		1동이					三釀	
	小麴酒 I	2말		3말	2되	2되			4말		5말 5되					

구 형	재료 술이름	初釀						二釀							
		白米	粘米	물	眞末	누 목	서 집	기 타	白米	粘米	물	眞末	누 목	첨 가	기 타
	평균	1말 7되		2말2되	1되 5홉	2되			3말 7되		3말 7되	2되 2홉			
第	四時節酒	1말		5병	5홉	2되5홉		細節	(2말)	2말					
	六日酒	1말	5되	1말		2되		누룩1일 끓인물침적		5되	조금				
五	松桂酒	1말		9보시기	1되	1되				3되		2.3홉			
類	廣陵春	1말		섞어 휘저어	3홉	4되		薪麴		2말	1동 이				밀술 체로걸러
	方文酒	1말			7홉	5홉		末麴		2말	거물 때				1말에 물5탕기
型	桃花春		1말		7홉	2되5홉			6말		부러 3일 펼쳐 놓았 다				
	醴酒		1말		2되	2되			3말						
	평균	1말	8.3되	6.7되	7홉	2되1홉			4.5말	1말	1말	2.3 홉			
第	一日酒	1말		3되		3되	1보 시기	첨가 좋은술							
	白霞酒	1말		1말	1되 반	1되 반	1되	첨가 밀술	2말		2말	1되			
六	白花春 II	3되		1병2되	5홉	5홉	5홉	첨가 錫金	1말		2병				
	黃金酒	2되		1말		1되	반보 시기	첨가 錫金		1말					
類	内局香溫	10말	1말	15병		1말5되 특수누 룩	3되	첨가 腐本							
	時急酒		5되		5홉	5홉	물과 걸러 5통이	첨가 탁주							청주 3병 나온다
型	浮兼酒		1되			1되	1동 이	첨가 탁주							3일후

유형	재료 술이름	初釀						二釀									
		白米	粘米	물	眞米	누룩	서김	기	타	白米	粘米	물	眞米	누룩	정	기	타
第	清甘酒		1말			5홉 末麴	1병		첨가 정주								
	過夏酒 I		1말	1보시기		5홉			비단주머					9되- 11되			첨가 소주
六	過夏酒 II	2말	3되	3되		6.7홉			비단주머					11되			첨가 소주
	過夏酒 III		2말			1되	9되		첨가 상품술								
類	過夏酒 IV		1말	4되		5홉			비단주머								첨가 露酒
	五香酒		1말	3되		7홉 末麴								3병			첨가 소주
型	평균	2말 4되	9.3되	3되8홉		7홉 6.6홉	8.6홉 1말 3되	서김 술		1.5말		1말 3되		1말			

5. 類型別 민자釀酒의 製造의 整理  
(1) 쌀과 麴末을 材料로

술이름	처리 과정 材料	初釀						二釀			醱酵 期間				
		씻고	침 적	물 첨가	계분	끓는 물 호	죽 추고	떡 빚고	공 병	삶 다		찌 다	씻고	끓는 물 호	찌 다
樂山春	쌀 麴末	○	1일 간 1일 간	5병				○			푼 찌다	○		술 밥	정 일 초 여 름
夏節清酒	쌀 麴末	○			○			물 송 편			푼 찌다	○		뜨 는 물 호 찌 고	익 은 후
夏節梨花酒	쌀 麴末	○			○			물 송 편 뜨 거 울 때		○					익 은 후
小麴酒 II	쌀 麴末	○			○	쌀 앙 금 1 말						○	○		28 일
梨花酒	쌀 麴末	○			○				○ 뚫 할 때		○				익 은 후
酒方	쌀 麴末	○			○	쌀 앙 금 9 보 시 기	○								익 은 후
계		6		1	1	5	2	1	3	1	1	3	3	1	2

며 「酒饌」에 기록된 純釀酒中 13.5%를 차지한다. 근래 日本에서는 甘味도가 높은 糖酒를 점점 더 즐겨 마시게 되어간다고 한다. 이때 이를 충족하기 위한 원료는 찹쌀이 가장 좋은데 그 값이 비싸므로 멥쌀로 대용하게 되었고 멥쌀로 좋은 맛을 내기 위한 효소를 分別한 보고가(8) 있다. 찹쌀과 누룩만을 材料로 빚고 있는 本類型的 술은 명칭에서 黃甘酒·王甘酒와 같이 단맛을 암시하고 있고 酒方文의 기록에서 浮蟻酒는 "맛이 달고 독하다"고 하였다. 杜江酒는 "꿀처럼 달다"고 적고 "술을 좋아 하는이 단맛을 주려면 소주를 타 마시라"하였다. 따라서 매우 단것이 本類型的 특징이 되겠다. 藥用藥酒는 따로 考察하기로하고 摘要난에 기록하지 않았으나 主材料로서 穀物을 쓰는 酒方文은 거의가 찹쌀을 쓰고 있어 加香酒나 藥用藥酒와 같은 특수 家釀酒나 天然釀造 飲料로서의 그 再現의 필요성이 크며 또 개발의 여지가 많은 類型으로 생각된다.

문헌상으로는 확인되지 않고 있는 그 저장성의 문제인지 가격이 비싼 材料이어서는 확실하지 않으나 표 (2) 찹쌀과 麴末을 材料로

2에서 보는바와 같이 主材料인 찹쌀의 利用量은 初釀이나 二釀에서 共히 평균 1말정도를 사용하고 있다. 釀酒期間도 평균 7.3일로 매우 짧은 보편성이 있다. 黃甘酒와 節酒는 비교적 많은 양의 술을 빚고 있었는데 표2에서 보는바와 같이 (初釀과 二釀을 합하여 4말)그 釀酒期間도 20日 정도였다. 穀類의 처리는 축축히 밥 짓거나 공병을 빚어 釀酒가 비교적 점진적으로 진행하게 하는 단계를 거치게 한 것 같다. 이때 黃甘酒는 맷줄거른 찌거미를 술빛은 위에 꼭꼭누르고 덮어둔 것이 특이하였다. 節酒도 빚은후 꼭꼭눌러 봉해둔다고 하였다.

白花春은 白麴을 쓰고 있으며 쌀담자던 물을 뿌려주는 것이 특이하였고 王甘酒는 엇갈금(牟芽末)을 사용하고 있음이 특이하였다. 杜江酒는 初釀에서 누룩과 찹쌀을 1되씩 같은 비율의 량으로 빚고 있음이 특이하였고 初釀과 二釀에서 그외의 材料의 처리과정이나 釀酒期間 모두가 가장 보편적인 것으로 보였다. 第二類型的 7項의 술중에서 黃甘酒, 白花春, 杜江酒 그리고 王甘酒는 찹쌀과 누룩만의 材料로 술빛어 이들을 각기

술이름	처리過程 材料	初釀							二釀					釀酒 期間					
		씻고	침	적	물첨가	계분	찌 호	고 화	죽수다	물첨가	공병	찌	다		씻고	침적	찌 호	고 화	물첨가
黃甘酒	찹쌀 麴末							밥짓고 축축히						오래 동안	술밥				익은후
節酒	찹쌀 麴末					○					○	꼭진다			술밥		끓는 물 금 술 눌러		20일
杜江酒	찹쌀 麴末	○				○				○	○	○		○	1보 시기				11일
浮蟻酒	찹쌀 麴末							술밥		1말									3일
消暑酒	찹쌀 麴末		한나 한나	적	2병			술밥		부린다									6,7일
白花春	찹쌀 麴末	○	3일					꼭찌고		부린다									3일
王甘酒	찹쌀 麴末					○				○	1보시기								1일
계	7	2	2	1	3	4	1	4	2	2	1	1	3	2					

다른술로 되게하는 酒造過程의 원인적인 확인도 가능하게 한다. 역시 이들 四個方文의 술들은 쉽게 구별할 수 있는 주질의 특성도 지닐것으로 보인다. 이 四個項의 술은 醱酵음료로 목적으로 재현시키거나 개발시킬 필요가 있다고 생각된다.

### (3) 쌀과 찹쌀과 麴末

쌀과 찹쌀과 麴末을 材料로 하는 類型的 술은 10個方文으로 「酒饌」에 기록된 純醱酵酒中 19.2%를 차지한다. 이 類型的 술들은 香氣의 의미를 지니는 이름이 많은 것이 특이하다; 荷香酒, 石炭香, 白麴香, 震香酒.

그리고 「酒饌」속에 기록된 모든 類型的 술方文中에서 본 類型을 제외하고 香氣의 의미를 지니는 이름을 가진것은 第六類型的 五香酒와 內局香溫의 二項의 술이 있었는데 이들도 第三類型的 술에 소주나 腐本을 첨가했을 뿐임을 주목해볼 필요가 있겠다. 本類型 즉 第三類型的 酒方文들은 기록중에서도 香氣가 좋다고 묘사하고 있는 項이 많은것이 발견된다; 摘要에서 볼수 있는 바와같이 “맛이 독하고 향기롭다”, “향기가 입안에 가득하다”, “입안에 머금고 있으면 삼키기 아깝다” 등으로 표현하고 있다. 本類型的 酒方文기록외에 향기가 좋다고 적고있는 類型들은 하나도 없었으므로 미루어 쌀과 찹쌀을 材料로 술 빚을때 향기좋은 술을 얻을 수 있음을 짐작해 볼 수 있겠다.

本類型的 술들은 節期에 관계없이 빚은것으로 보이며 공통적으로 初釀은 여름은 3일, 봄가을 5일, 겨울엔 7일간 醱酵시키고 二釀때는 7일정도 醱酵시키고 있다. 모두가 二釀酒였다. (內局香溫은 第六類型的 술) 初釀때는 쌀 二釀때에는 찹쌀을 쓰는 보편성이 있고 정리4항의 표3類型에서 보는 바와같이 그 평균량도 보편적인 1말 정도를 쓰고 있어 다른 類型에 비해 많은 양의 술을 빚는 것은 아니었다. 初釀에는 죽을 찼고 二釀때는 술밥을 찼는 보편성이 있었는데 이것은 醱酵期間의 보편성과 有關할 것으로 보인다.

本類型은 거의 모든 項이 初釀단계에서 물을 첨가하고 있고 정리4항의 表3類型에서 보는바와 같이 평균 加水量이 다른 類型보다 높은편이었다. 이때 各個項別 加水量의 차가 심했는데 加水比率이 높은 項일수록 그 酒方文의 기록에서 “맛이 독하다” “맛이 몹시 기이하고 독하다”고 적고있음을 주목하게 된다. 급수비율

을 높이면 일반적으로 알콜 수득량이 증가하는 경향이 있다는 보고가 있다.(9) 또 기온이 낮은 계절은 급수비율을 높이지 않는것이 좋으며 기온이 높은 계절은 급수비율을 높이는 것이 좋다고 하였다. 節期없이 빚으면서 그 빚깔과 향기와 맛이 형언할 수 없이 좋고도 다양한 本類型的 술을 빚음에 있어 加水率은 本類型에서 유독 중요한 영향을 미치는 중심이 되는 要因이 되고 있음을 확인하게 된다. 그리고 本類型的 술들은 비교적 주정함량이 높을 것으로 추측된다. 누룩의 主穀에 대한 사용비율이 各項마다 모두 달랐고 누룩의 처리상태도 가장 다양하였다. 末麴 상태의 사용비율이 가장 높았음도 本類型的 특징의 하나이다. 「酒饌」속의 누룩과 그 利用에 대하여는 따로 그것을 考察해 보기로 하였다. 瓊甘酒는 初釀과 二釀에서 모두 같은 비율의 쌀과 찹쌀을 쓰고 있는 점과 가장 많은 양의 술을 빚으면서(주곡 6말) “그 빚깔과 맛이 형언할 수 없이 좋다”고 한것으로 보아 酒質 또한 좋은 것으로 추측되는 점이 특이하였다. 楚山春은 薪麴을 쓰고 있었는데 “마시면 눈을 맑게 한다”하였다. 石炭香과 震香酒는 主穀과 같은 량의 누룩을 쓰고 있었다. 震香酒는 또 瓊甘酒와 함께 本類型 10個項中 初釀과 二釀의 醱酵단계에서 이들만이 같은 비율의 쌀과 찹쌀을 主穀의 材料로 利用하였으며 숙성이 끝난 후 물을 첨가하는 것이 특이하다. “몹시 달고 독하여 향기가 입안에 가득하다”하였다. 荷香酒는 本類型에서 유일하게 初釀단계에서 물을 첨가하지 않았고 또 이 酒方文 많이 죽을 찼지 않고 孔餅을 빚었는데 그 醱酵期間이 表2群에 보는바와 같이 유독 특이하게 25일간이었다.

### (4) 쌀과 眞末과 麴末

쌀과 밀가루와 누룩을 材料로하는 第四類型이 되는 本類型的 술은 모두 9個項으로 「酒饌」속의 純醱酵酒中 17.3%에 해당된다. 第一類型和 本類型은 평균해서 많은 양의 술을 빚고 있음이 특징인데 第一類型은 물을 첨가하지 않거나 첨가하더라도 평균 加水量보다 월등히 적었으나 本類型은 여타 類型들보다도 현저히 加水量이 많으므로 인하여 표에서 보는바와 같이 第一類型보다도 총 술빚음량은 월등히 많은 것이었다. 加水量이 비교적 많고 다양했던 第三類에 비하여도 本類型은 월등히 많은 加水率을 보였으며 初釀과 二釀에 걸쳐



(3) 쌀과 찹쌀과 麴末을 材料로

술이름	처리過程 材料	初釀						二釀						釀造 期間		
		씻 어	침적	물침가	제분	공병	주주다	찌 다	씻 어	침적	제분	물침가	찌 고		쭈고	
荷香酒	쌀 찹쌀 麴末				○	○		○				물뿌려	술밥		25일	
進上酒	쌀 찹쌀 麴末	○		끓는물 6보시									○		14일	
石炭酒	쌀 찹쌀 麴末	○		2병	○						○	1일		묵찌	14일	
楚山春	쌀 찹쌀 麴末	○		1말										묵찌	10일	
白麴香	쌀 찹쌀 麴末	○		끓는물 1말	○								○	묵찌	14일	
內局香	쌀 찹쌀 麴末	○ ○		끓는물 15병											익은후 第六類	
鍊仙酒	쌀 찹쌀 麴末	씻고 1 일경과		끓는물 4말	○								씻고 1일경과	술밥	익은후	
震香酒	쌀 찹쌀 麴末	○		4되									○	술출밥	15일	
瓊甘酒	쌀 찹쌀 麴末	○		끓는물 3말	○							○	끓는물 6말	쭈찌고	○	10일
救荒酒	쌀 찹쌀 麴末	씻고 1 일경과		4말	○								씻고 1일경과	술밥		9일
계	10	9	0	9	6	1	8	3	8	1	2	2	9	1		

(4) 쌀과 밀가루의 醴末을 材料로

술이름	기타 過程 材料	初醴							二醴							三醴			期間						
		있고	삼거	물	개분	끓는물	주우다	떡	끼	다	물침기	있고	삼거	개분	물	끓는물	핀	다		물	있고	핀	다	물	
三亥酒	쌀 眞末 醴末							공병	죽인다		(○)		(○)	9병		(○)				(○)	(○)		6병	10일	
夏節 不酸酒	쌀 眞末 醴末	(○)			(○)			주먹	떡	(○)	끓는물	(○)											송밥	9일	
連日酒	쌀 眞末 醴末	(○)	1일			5병					(○)						(○)	2말	4되					21일	
瓊液春	쌀 眞末 醴末	(○)	1일		(○)				죽인다	끓는물	7말	1일	(○)				죽인다	끓는물	8되					익은	후
銀花春	쌀 眞末 醴末	(○)			(○)	2말	(○)				(○)						묵그	끓는물	5되					23일	
白花春 Ⅱ	쌀 眞末 醴末	(○)	1일		(○)	1병	2되					(○)					(○)	끓는물	2되					10일	
別白花酒	쌀 眞末 醴末	(○)			(○)	1동이	반	반생	반숙		(○)	1일					죽이고	끓는물	6말			죽우이		익은	후
秋菊酒	쌀 眞末 醴末	(○)			(○)	1말	5되	(○)			(○)						죽이고	끓는물	3말					익은	후
小醴酒 Ⅰ	쌀 眞末 醴末	(○)				3말					(○)						술밥	끓는물	5말	5되				도합	30이래
계		9	9	3	0	6	6	3	2	3	2	7	2	3	1	0	9	7							

그리고 三釀까지를 거치는 경우도 모든 各釀 단계에서 모두가 물을 첨가하고 있음이 특이 하였고 加水量도 월등히 많았다. 摘要에 기록된 바와같이 本類型的의 酒質을 표현하고 있는 기록들은 공통적으로 독하다는 말을 하는 것으로 보아 酒精함량이 높을 것으로 추측된다. 本類型的의 술은 공통적으로 "빛깔과 맛이 좋고 독하다"고 표현하고 있다. 향기롭다고 표현하고 있는 기록은 없었다.

김정미·이성우는 「酒方」에서 眞末을 첨가할 때는 누룩의 배합율이 낮아지고 있다고(3)했는데 本「酒撰」의 쌀과 眞末을 쓰고 있는 第四類型的의 酒方文들은 쌀만을 材料로 쓰고 있는 第一類型에 비하여 누룩의 배합비율이 낮지 않았고 그 平均비율이 정리4항의 四類型에 보는 바와같이 小量이기는 하나 오히려 많았다. 주류종의 유기산은 맛과 산성도를 조정하여 주는 역할을 하며 잡균의 살균과 억제작용이 있는데 밀가루는 이러한 유기산 생성이 빠르며 밀가루를 원료로한 술은 맥주보다 산도가 높다(3)고 한점으로 보아 本類型的의 술들에서는 진말이 물의 첨가량을 늘리는데 유리한 역할을 할것과 특유한 맛을 내는데 영향을 미칠것으로 추측하게 된다.

本類型的은 9個方文 모두가 二釀까지의 釀酒 단계를 거치고 있었고 다른 類型에서는 볼 수 없는 三釀의 釀酒 단계를 거치는 것도 2個酒方文이 있었다. 釀酒期間도 第一類型的의 多量의 술을 빚는 方文들처럼 그 期間이 비교적 긴 보편성이 있었다. 穀物처리에서 있어 初釀 단계에서 가루내 끓는물로 죽개고 있는 것이 보편적이었고 나머지 方文들은 孔餅을 빚거나 쌀을 糊化하지 않은채로 술빚고 있었는데 이점들이 비교적 釀酒期間이 긴것과 또한 많은 양의 술빚음 量을 얻게 하는데 기여할것으로 보인다.

別白花酒는 酒方文의 기록에서 "方文中에서 제일가는 최고로 좋은 술이다. 빛깔과 아름다운 맛은 이루다 형언할 수 없다"고 적혀있다. 三釀의 단계를 거치며 쌀의 총량 9말5되에 물이 9말5되 정도 첨가된 그총량에서도 많은 편이다. 初釀과 二釀에서 누룩을 쓰고 있는 점도 특이하다. 같은 三釀酒로 三亥酒는 熟成期間이 100日로 가장 길었으며 本類型的의 술중에서 初釀 때 물을 첨가하지 않는 유일한 酒方文이다. 총 쌀의 첨가량은 9말3되 加水量에 있어 정리4항의 四類型에

서 보는 바와같이 15병으로 本類型中 가장 적다.(白花春Ⅱ는 錫金첨가의 第六類型:3병2되) 穀物처리에 있어 孔餅을 빚고 있으며 低溫熟成과 適溫熟成의 단계를 거치며 점진적으로 釀酒되는점등 第一類型에서 釀酒期間이 길고 술빚음량이 많았던(총 쌀10말) 樂山春과 비슷한 酒方으로 보인다. 瓊液春은 그 이름에서 술빛깔이나 液狀이 아름다울것으로 추측되는데 정리4항의 四類型에서 보는 바와같이 그 술빚음량이 本類型중에서도 제일 많다.(총 쌀15말과 물15말) 누룩을 初釀과 二釀에 걸쳐 첨가하고 있다. 銀花春은 末釀상태를 쓰고 있다. 本類型 酒方文들의 기록중엔 "걸러서 마신다"는 말이 자주 적혀있음을 주목하게 된다. 第五類型엔 末釀을 쓰고 있는 方文酒를 제외하면 다른 類型에는 적혀있지 않다. 즉 本類型的의 술은 종합하여 본다면 맛이 매우 좋고 액상이나 빛깔이 아름답고 독한술로 추측되며 주목되는 것은 모든 類型들중 그 술빚음량이 가장 많은 類型이라는 점이 되겠다.

#### (5) 쌀·참쌀·밀가루·麴末

쌀로 참쌀과 眞末과 麴末을 材料로하는 類型은 7個項을 포함하고 있으며 「酒撰」에 기록된 純釀酒中 13.5%를 차지한다. 本類型 중 第五類型的의 第三類型和 같은 점들은 모두가 二釀酒였고 初釀에는 쌀 二釀때는 참쌀을 쓰는 보편성이 있었다. 정리4항의 四에서 보는 바와같이 두類型 모두가 평균적으로 많은양의 술을 빚고 있지 않았다. 第三類型은 初釀때 쌀의 첨가량이 다양한 반면 第五類型은 二釀때 참쌀의 첨가량이 비교적 다양하였고 初釀에는 穀物 1말을 균일하게 첨가하고 있다. 加水方法도 두 類型이 공통성이 있으면서도 第五類型이 좀더 다양한것이였다. 누룩의 첨가비율과 종류가 비교적 다양한것도 공통적으로 특이한점이었는데 第五類型이 그 종류와 처리방법이 좀더 다양하였다. 結果적으로 보아 第三類型은 香氣, 빛깔 그리고 맛과 같은 그 酒質이 各項들간에 특이하도록 빚어진데 비하여 第五類型的의 酒方文들은 그 맛, 酒造期間, 酒造量과 酒造時期들이 各項들간에 서로간 특이하도록 빚어지고 있었다고 추측할 수 있겠다. 第五類型的의 酒方文들에는 글 이름이나 기록에서 香氣에 대한 언급은 없다.

四時節酒와 六日酒는 그 명칭의 의미대로 摘要난에

서 보는 바와같이 前者는 시간적으로 여름이나 겨울 가리지 않고 빚은것으로 추측되며 後者는 速釀酒였다. 廣陵春과 方文酒는 熟成期間이 17日和 21日간에 걸쳐 卍方文 모두가 멥쌀 1말과 찹쌀 2말을 첨가하여 비교적 많은 양의 술을 빚고 있었는데 前者는 薪麴을 後者는 末麴을 쓰고있고 물의 첨가 시기가 각각 달랐다.

桃花春과 醴酒는 복사꽃 필무렵부터 4月보름, 정초부터 5월5일에 걸쳐, 卍方文 모두가 이번에는 初釀때는 찹쌀 1말 二釀때는 멥쌀을 前者는 6말 後者는 3말 첨가하고 卍方文 모두가 물을 첨가하지 않고 많은 量의 술을 빚고있다. 桃花春은 二釀때의 穀物처리에 있어 전쌀에 냉수를 뿌려 3일간 펼쳐 놓았다 덧하는것이 특

(5) 쌀과 찹쌀과 밀가루와 麴末을 材料로

술이름	처리過程 材料	初釀							二釀					醱 期間		
		씻고	침	적	제 분	끓는물 호 화	찌 다	죽우다	물첨가	씻고	침적	죽우고	찌고		물첨가	떡빚고
四時節酒	쌀 찹쌀 眞末 麴末	○					꼭찌고		끓는물 5병	○			○			12일
六日酒	쌀 찹쌀 眞末 麴末				○			○					○	주먹떡	6일	
松桂春	쌀 찹쌀 眞末 麴末	○			○		○		끓는물 9보시기			되직히			익은 후	
廣陵春	쌀 찹쌀 眞末 麴末				○	넓은 그릇피				○	1일	꼭짜	끓는물 1동이		17일	
方文酒	쌀 찹쌀 眞末 麴末	○			꼭꼭주 물러지 룩하게							부르 누게			21일	
桃花春	쌀 찹쌀 眞末 麴末	○			○			○				부르 누게	냉수뿌 러		복사 꽃 4월 보름	
醴酒	쌀 찹쌀 眞末 麴末				○			○		○			○		정초 - 5월 5일	
계	7	4	1	6	1	2	3	2	3	1	1	6	2	1		

이하었는데 “9,10월이 지나도 맛이 변하지 않는다. 빛깔이 보얗고 기이하다”하였다.

#### (6) 起酒의 使用

本類型的 술은 12項의 酒方文을 포함하고 있으며 「酒撰」의 純釀酒中 23%을 차지하고 있다. 第六類型이 되는 本類型에 있어 밀술이나 덧술에는 起酒로서는 錫金, 탁주 그리고 淸酒가, 그리고 첨가酒로는 燒酒가 利用되었다. 本類型에서 母酒를 첨가하므로써 술의 저장성을 높이고, 釀酒期間을 短縮시키면서도 酒質이 좋은 술을 빚기도하고 釀酒단계나 釀酒期間을 줄이면서 비교적 많은 양의 술을 빚는 효과를 얻고있는 것으로 보인다. 보편적으로 많은양의 술을 빚지않고 있는 점으로 보아 술의 양을 늘이기 위하여 母酒를 첨가한 것 같지는 않았다. 단기간에 많은양의 술을 빚은 경우는 單釀酒法의 內局香溫(쌀10말 물15병)과, 11日 釀酒期間동안 二釀의 釀酒단계를 거쳐 數類3말, 물3말을 첨가해 빚고있는 白釀酒가 있었다.

速釀酒에는 一日酒, 浮兼酒, 時急酒가 있었는데 이들의 釀酒期間을 각각 반나절, 3日 그리고 6日이었다. 淸甘酒도 釀酒期間은 기록하지 않고 있으나 速釀酒로 추측되었는데 이들을 공통적으로 釀酒를 끝낸 탁주나 淸酒를 起酒로서 첨가하고 있다. 浮兼酒는 “3日 후면 淸酒가 된다”고 하였고 時急酒는 “淸酒가 되는데 그 맛이 三亥酒와 같다”고 하였다. 淸甘酒는 “달기가 꿀맛 같다”고 기록하고 있는것으로 보아 그 熟成期間이 짧는데 비하여 맛이나 酒質이 비교적 좋았던것으로 추측된다. 이들이 이미 熟成된 濁酒나 淸酒를 起酒로 利用하고 있는 점에 더하여 또다른 공통점은 이들이 單釀酒인것은 물론이고 모두가 찹쌀을 利用하고 있는 점과 그 처리에 있어서도 “부르도록 익힌다”고 적혀 있는점도 주목할 필요가 있겠다. 過夏酒Ⅲ, 도 이方文들과 비슷한 술이었으며 “익으면 대단히 좋다”고 기록되어있다.

위의 過夏酒Ⅲ, 이외의 過夏酒Ⅰ, Ⅱ, Ⅳ는 酒精含量을 높임으로 그 저장성을 높인경우로 추측되는데 이들은 初釀단계를 마친후 소주를 첨가하고 3日, 20日, 10日의 서로 다른 期間동안 後熟시키고 있었다. 이들은 또 누룩을 비단주머니에 차 더운물에 침적시켜 두었다 곡末汁을 내어 덧하고 있는 共通點이 있었다.

나머지 酒方文의 白花春Ⅱ와 黃金酒는 白釀酒와 모 든점이 비슷하였는데 술 빚는 量이 유독 적은 점이 달랐다. 이 세 方文들은 內局香溫과 함께 錫金을 밀술에 첨가하고 있는 점이 주목할 만한 共通點이었다.

以上을 綜合해 보면 밀술이나 덧술에 母酒를 첨가하는 것은 第五類型까지의 처리방법으로는 酒造期間에 부수되는 酒質이나 술빛음량의 한계, 또는 전통주의 취약점인 저장성과 같은 해결되기 어려운 한계들을 능동적으로 극복할 수 있게하여 술의 다양성의 폭을 넓히고 있음에 주목할 필요가 있겠다.

누룩의 사용비율이 낮으면 1단 덧술에서 효모증식량이 적고 2단 술덧에선 당화작용이 느려 결과적으로 알콜 수득량이 저하된다. 누룩의 사용비율이 높으면 菌의 자기소모로 인하여(유효성분의 13%) 녹말손실량이 많아짐으로 알콜수득량에 영향을 주며 뿐만 아니라 산도의 지나친 증가로 酒質이 매우 떨어진다. 따라서 알콜 수득량과 맛의 균형을 위해 누룩과 발효제의 최적 사용비율이 매우 중요하다(8,9). 현재 탁주와 淸酒가 80년대 이전에 비하여 복합적인 원인으로 인하여 溶量 기준으로 38%에서 10%수준으로 사용량이 감소되었다고 한다(4). 本類型 즉 第六類型 酒方文들의 再現을 통하여 누룩과 발효제의 최적 사용비율을 확인해 보는 것은 우리나라 전통주를 再照明해 봄에 있어 대단히 의미깊은 일로 생각된다.

## 결론

「酒撰」에 기록된 酒方文中에서 純釀酒를 대상으로 考察하였다. 그 全釀酒期間 利用되는 主材料는 쌀, 찹쌀, 眞末 그리고 누룩이었다. 傳統家釀酒를 再照明하고 이를 再現시키기 위하여서는 보편적이면서도 전형적인 性格의로의 類型化가 필요하다고 생각된다. 위에 적은바의 其利用된 主材料를 중심으로 「酒撰」속의 純釀酒들을 다음과 같이 分別하고 考察하였다.

1) 第一類型; 쌀과 麴末을 材料로 하는 경우

우리나라 傳統家釀酒는 主材料인 穀物 1말의 量을 기준으로 술빚는 其他材料들의 첨가 비율이나 술빚음의 總量이 결정된 듯하다. 「酒撰」속의 純釀酒들도 酒造목적이나 그 過程에서의 다른 요인들이 利用되는 穀物의 量에 대한 소정의 要求가 없으면 初釀이나 그

(6) 起酒의 使用

술이름	처리過程 材料	初釀							二釀					醱酵 期間			
		씻고	침	적	계	분	끓는물 호화	찌	다	물첨가	술첨가	술첨가	씻고		가루내	찌고	물첨가
一日酒	쌀 母酒末							쪽찌고		1보시기 좋은술							반나 일
淨兼酒	쌀 母酒末							부르녹게 밥짓고		1동이 탁주							3일
時急酒	쌀 母酒末							부르녹게 밥짓게	뜨거운 물	5동이 탁주							6일
過夏酒 I	쌀 술末	○	1일			1보시 기		쪽진 김홀린다			소주 9되 -10되						3일
過夏酒 II	쌀 술末							쪽찌고 쪽찌고			소주 11되						20일
過夏酒 III	쌀 술末	○						술밥		상품술 9되							일 은 후
過夏酒 IV	쌀 술末	○	1일			1되		술밥			露酒 첨가						10일
五香酒	쌀 술末	○	1일					쪽찌	냉수 3되		소주 3병						3개월
清甘酒	쌀 술末							밥짓고		清酒 1병							-
黃金酒	쌀 母酒末	○			○				1말	錫金 반보시기		○		쪽찌			21일
白露酒	쌀 母酒末	○			○					말술 1되		○		술밥	끓는물 2말		11일
白花春 I	쌀 母酒末	○	1일		○	1병3되				錫金 5홉			○	○	2병 白沸湯水		10일
丙局香酒	쌀 母酒末	○				15병		○		腐本 3되							일 은 후
계	13	8	5	3	4	10	3	9	4	2	1	3	5				

술이름	처리過程 材料	初釀							二釀					醱酵 期間		
		씻고	침적	물 첨가	제 분	끓는물 澆化	죽쭉고	찌 고	물첨가	母酒	씻고	제분	끓는물 혼 화		찌고	물첨가
白霞酒	쌀 眞末 麴末	○			○	1말				1되	○			술밥	2말	11일
方文酒	쌀 참쌀 眞末 麴末	○				주물러 지룩하 게					○			부르 눅게		21일
白花春	쌀 眞末 麴末	○	1일	1병 2되	○					5홉	○		○	2병	11일	
銀花春	쌀 眞末 麴末	○			○	2말5되	○				○			몽그 러지 게	끓는물 5말	22일
進上酒	쌀 참쌀 麴末	○				6보시 기	○				○					14일
白花春 Ⅱ	참쌀 麴末	○	1동이 3일					쭉찌고	침적했 던물부 려							3일
浮蟻酒	참쌀 麴末							술밥	1말							3일
酒方	쌀 麴末	1보시 기씩 10번			○		쌀씻은 물1보 시기	○								익은 후
계	8	7	2	1	5	3	3	3	2	2	4	1	0	5	3	

後의 醱酵 단계에서, 특히 初釀의 단계에서 白米 1말을 利用하고 있는 보편성이 있었다. 이에 비하여 本1번 類型의 술은 비교적 그 평균 穀物의 첨가량이 많았다. 二釀酒法을 적용한 酒方文들은 他類型과 비교하여 충분히 긴 醱酵期間에 비교적 많은 양의 술을 빚고 있었다. 또 本類型의 酒方文들간에 穀物첨가량의 차가 심했는데 특히 單釀酒에선 이로인해 酒造期間을 조절하고 速釀酒로서 가능한 많은 양의 술을 빚고 있는 것으로 보인다.

로 보인다.

樂山春은 정월부터 초여름까지 低溫熟成과 適溫熟成 期間을 거치며 많은 술빛음량을 보이고 있다(쌀10말 첨가). "3개월이 지나도 맛이 변하지 않는다"고 적고 있다.

夏節梨花酒는 물송편이 아직 뜨거울때 麴末을 첨가하고 더운방에서 熟成시키고 있다. 熟成期間을 줄이는데 효과적인 방법으로 보였다(쌀1말 첨가)

2) 第二類型: 찹쌀과 麴末을 材料로 하는 경우

第二類型은 술이름이나 酒方文의 기록을 통해서(총 7 個項中 5項) 거의가 本類型的 술이 “매우 달다”는 것을 표현하고 있다. 主材料인 찹쌀의 利用量은 평균 1말 정도이며 醱酵期間은 평균 7.3일로 매우 짧은 보편성이 있다. 「酒饌」속의 藥用藥酒들은 穀物을 첨가하는 경우에 주로 찹쌀과 麴末을 主材料로서 利用하고 있었다. 第一類型은 穀物量이, 本類型은 醱酵期間이 다양하였다. 瓊甘酒와 節酒는 20일간의 醱酵期間동안 二醱의 醱酵단계를 거쳐 총 4말씩의 찹쌀을 利用해 술빚고 있음이, 本類型的의 他酒方文들에 비하여 酒造의 期間, 酒造量, 酒造단계 모두가 구별되게 많고 유독 길었다.

白花春, 浮蟻酒, 玉甘酒는 3일과 1일의 짧은 醱酵期間 동안 1말과 1되의 찹쌀을 첨가하여 單醱酒法에 의해 술빚고 있다.

杜江酒는 그 중간쯤의 11일간의 醱酵期間동안 二醱의 단계를 거쳐 각 1말씩 총 2말의 찹쌀을 利用하여 술빚고 있다.

찹쌀을 利用하는 本類型은 쌀을 利用하는 第一類型과 함께 速醱酒를 짧은 醱酵期間으로 빚어내는 쪽으로도 利用되고 있는 공통성이 있었는데 本類型이 醱酵期間을 줄이기 위해서는 비교적 더 많이 적용되고 있다.

보다 적절히 계절의 조건을 利用하며 자연상태에서 정상 醱酵가 가능한 범위에서 되도록 많은 양의 술을 빚어내는데는 쌀을 利用하는 第一類型이 비교적 더 많이 利用되고 있는 점이 대조적이었다.

3) 第三類型: 쌀, 찹쌀, 麴末을 利用하는 경우

第三類型은 술이름이나 酒方文의 기록을 통해서 “향이 좋다”는 표현(10 個項中 8번의 표현)과 “맛이 좋다”(6 個項)는 표현이 많으며 “술이 독하다”(4 個項)고도 표현하고 있다. 本類型은 醱酵期間이 各項간에 균일한데 반하여 加水量이 특히 各項間에 서로 달랐다. 평균 醱酵期間은 14일로 初醱때 여름 3일, 봄, 가을 5일, 겨울 7일이었고 二醱때는 7일 정도로 總熟成期間은 10-14일로 매우 균일하였다. 本類型的의 10 個項中 9 個 酒方文이 모두 균일하였는데 이는 또한 「酒饌」속에 기록된 酒方文들의 전형적이고도 보편적인 熟成期間으로 볼 수도 있겠다. 第一類型과 第二類型은 各各 평균

4.4되, 6.6되로 加水量이 적고 물을 첨가하지 않는 것이 많음에 비하여 本類型은 평균 1말 6되로 월등히 加水量이 많았으며 各項들간에 共히 加水量에 있어 차이가 큰 것이 특이하였다. 穀物의 첨가량은 많지 않았고 初醱때 利用穀物量에서 各項 共히 차이가 없었다.

瓊甘酒는 10일의 熟成期間으로 많은 양의 술을(主穀 6말, 물 9말) 빚으면서 빛깔이나 맛이 매우 좋은 술로 기록되어 있다. 初醱과 二醱에서 같은 양의 쌀과 찹쌀을 함께 첨가하고 있고 加水量과 主穀의 첨가량이 本類型中에서 가장 많았다.

荷香酒는 本類型中 유일하게 初醱단계에서 물을 첨가하지 않았고 또 穀物저리에 있어도 유일하게 孔餅을 빚고 있었는데(대부분 가루내 죽을 술) 熟成期間도 유일하게 길었다(初醱 3일과 二醱세이레). 穀物첨가량은 初醱때 쌀 1되 二醱때 찹쌀 1말이었다.

4) 第四類型: 쌀, 眞末, 麴末을 材料로 하는 경우

第一類型과 本類型은 평균하여 많은 양의 술을 빚고 있는 특징이 있다. 第一類型은 물을 첨가하지 않는 것이 많고 첨가하더라도 평균 加水量보다 월등히 적었는데 本類型은 여타類型들 보다도 현저히 加水量이 많으므로 인하여 總酒造量은 월등히 많았다. 加水量이 비교적 많고 다양했던 三類型보다도 加水率이 월등히 많았고 各項마다 그리고 醱造단계마다 共히 多樣하고도 많은 加水量을 보였다. 술맛에 대한 기록으로 보아 本類型은 酒精含量이 비교적 높은 것으로 추측된다. 醱造期間이 길었으며 穀類의 첨가량도 비교하여 월등히 많았다. 밀가루의 첨가는 「酒饌」의 酒方文들에서 누룩의 배합율을 낮추고 있는 것 같지 않으며 本類型的의 술들에서는 眞末이 물의 첨가량을 늘리는데 유리한 역할을 할 것과 특유한 맛을 내는데 영향을 미칠 것으로 추측된다.

別白花酒는 三醱의 단계를 거쳐 쌀의 첨가량 9말 5되로 그 總酒造量이 많은 편이다. “方文중에서 제일가는 최고로 좋은 술이다”라고 적혀있다. 같은 三醱酒로 三亥酒는 熟成期間이 100일로 가장 길었으며 本類型中 유일하게 初醱에서 물을 첨가하지 않았고 加水量도 쌀 9말 3되에 대하여 15병을 첨가하고 있다. 第一類型的의 樂山春과(총쌀 10말 첨가) 비슷한 점이 있다. 低溫熟成過程과 適溫熟成過程을 충분히 거치고 있었다.

瓊液春은 그 酒造量이 가장 많았다(총쌀 15말과 물



15말 利用)

5) 第五類型: 쌀, 찹쌀, 眞末, 麴末을 材料로 하는 경우

本類型은 第三類型과 같이 평균적으로 많은 양의 술을 빚지 않고 있다. 이 以外에도 初釀에는 쌀 二釀때는 찹쌀을 쓰는 보편성이 있고 두 類型 모두가 二釀단계의 釀酒期間을 예외없이 거치고 있는 공통성이 있다. 第三類型은 初釀때 쌀의 첨가량이 第五類型은 二釀때 찹쌀의 첨가량이 비교적 다양하였다. 加水방법도 두 類型이 공통성이 있었는데 第五類型이 그물이나 方法에 共に 좀더 다양하였다. 누룩의 첨가 비율과 종류가 다른 類型들에 비하여 다양한 것도 두 類型의 공통적으로 특이한 점이었는데 第五類型이 그 종류와 처리방법이 좀 더 다양하였다. 第三類型은 향기, 빛깔 그리고 맛과 같은 酒質에서 第五類型이 酒方文들은 酒造期間, 酒造時期와 酒造量에서 各項들간에 서로간 특이하도록 빚어지고 있었다.

四時節酒와 六日酒는 그 명칭의 의미대로 前者는 時期的으로 구애를 받지 않고 後者는 速釀酒造를 위해 適當한 酒方文으로 추측된다.

桃花春과 釀酒는 節期에 맞추어 기간間동안(복사꽃 필 무렵부터 4월보름, 정초부터 5월5일에 걸쳐) 前者는 6말, 後者는 3말의 穀物을 첨가하고 두 方文 모두가 물을 첨가하지 않고 비교적 많은 量의 술을 빚고 있다. 桃花春은 "9,10일이 지나도 맛이 변하지 않는다, 빛깔이 보얗고 맛이 기이하다" 하였다.

6) 第六類型: 起酒를 使用하는 경우

밑술이나 덧술에는 起酒로서 錫金, 탁주 그리고 漉酒를 덧하고 있다. 그리고 初釀을 마친후 첨가酒로는 소주가 利用되었다. 本類型에서 母酒를 첨가하므로써 술의 저장성을 높이고 釀酒期間을 短縮시키면서는 비교적 좋은 酒質의 술을 빚기도 하고 釀酒期間이나 그 단계를 줄이면서도 비교적 많은 양의 술을 빚어내는 효과를 얻고 있는 것으로 보인다. 보편적으로 많은 量의 술을 빚지 않고 있는점으로 보아 술의 量을 높이기 위하여 母酒를 첨가하는 것 같지는 않았다.

內局香溫은 單釀酒로 만기간에 많은 量의 술을 빚고 있다: 쌀 10말, 물 15병.

白霞酒는 11日간의 二釀의 釀酒단계를 거치며 穀物 비교적 酒造量이 많다: 穀類3말, 물3말

一日酒, 淨兼酒, 時急酒는 탁주나 漉酒를 起酒로서 첨가하며 각각 반나절, 3日 그리고 6日의 熟成期間을 보이는 速釀酒였다.

淸甘酒도 速釀酒로 보이는데 이들 모두는 그 熟成期間이 짧는데 비하여 酒質이 좋은것으로 보인다.

過夏酒들은 初釀단계를 마친후 소주를 첨가하고 3日-20日까지의 後熟期間을 두었는데 酒精含量을 높여 그 저장성이 높아지게 한 것 같다.

白花春<sup>11</sup>와 黃金酒는 錫金을 밑술에 첨가하며 白霞酒와 모든점이 비슷한데 술빚는 量이 유독 적은점이 특이 하였다.

## 참고문헌

1. 李盛雨, 裴商冕(1991) 白霞酒를 통해서 본 傳統藥酒의 文獻的 考察, 미발표
2. 山崎百治(1945) 東亞釀酒化學論攷, 第一出版株式會社
3. 김성미, 이성우(1990) 「주방(酒方)」의 조리가공에 관한 분석적 고찰, Korean J. Dietary Culture, Vol.5, No.4, 1990
4. 이서래(1990) 발효식품의 소비현황과 전망, 이화가 정학 60주년기념 교수논문집, p343-369
5. 羅基榮(1989) 酒造品質을 左右하는 種, Korean J. Food and Nut.1(2) 108-110, 1989
6. 김찬조(1963) 탁주양조중 유기산 및 당류의 소장에 관한 연구, 한국농화학회지 4.33, 1963
7. 윤서석외 7인(1990) 「제민오술」에 수록된 식품조리 가공법 연구보고(I), 술, Korean J. Dietary Culture, Vol.5, NO.3, 1990
8. 정동호(1989) 增補酵素學, 先進文化社, p294
9. 정동호(1989) 釀酒와 微生物工學, 先進文化社, p165
10. 장지현(1991) 한국전통주의 형성과 흐름, 한국식품 5천년, 유림문화사 137-142
11. 이서래(1989) 한국의 釀酒식품, 이대출판부, p284