

過夏酒釀造에 관한 文獻的 考察

이성우 · 전정일* · 배상면**

한양대학교 가정대학 식품영양학과

유한전문대학 식품영양학과**

배한 효소 연구소**

(1992년 1월 29일 접수)

The Bibliographical Study on the Processing Methods of Kwahaju

Sung Woo Lee · Jurng Il Jurn* · Sang Myun Bae**

Department of Food and Nutrition, Hanyang University

*Department of Food and Nutrition, Yu Han Junior College**

*Baehan Research Institute For Enzyme***

(Received January 29, 1992)

ABSTRACT

Information about processing method of Kwahaju can get from the 41 kinds classical literature, traditional yakju.

The contents of those classical literature consist of sixty items about Kwahaju, number of artless-brewed alcoholics and compounded alcoholics. Interpreted content was classified and analyzed. Selected 40 items about Kwahaju among previous 60 items, compounded brewages, were distributed into two groups of alcoholics; Seoul Kwahaju and Kimchun Kwahaju. Both group of alcoholics, grounded on the periodical conversion of processing method through four centuries, were set one thing to another and analyzed. The materials used for Kwahaju, compounded alcoholics, were waxy rice mainly, regular rice, yeast (Nuruk), wheat, barley seedings and Soju. Kwahaju, usually, is brewed for warm or hot season and store up the alcoholics for summer. It should be reminded to be durable alcoholics, not soon purified out or needing repair.

I. 總 論

過夏酒는 이름 그대로 여름을 날 수 있는 술이란 뜻으로 소주를 混釀하였기에 alc. 도수가 높다.

그런데 여름을 날 수 있다는 뜻과는 다른 過夏酒가 있어서 이것을 Alc. 을 섞는 混釀酒가 아니고 純釀酒이다. 다만 이 술을 빚는데 過夏泉이란

우물물을 利用한데서 過夏酒라 하게 된 것이다. 그리하여 前者가 서울式 過夏酒이고, 後者가 金泉式 過夏酒이다.

1. 서울式 過夏酒

5~6月경부터 9~10月경까지 주로 上流層에서 마시는 것으로 주로 찹쌀을 原料로 하여 이것을

浸漬한 후 찌서 술밥을 얻고 이것을 누룩을 물에 浸漬하여 얻은 누룩물에 빗어 넣고 3日쯤 지난후 소주를 넣어서 7日 또는 20余日 熟成하여 쓰는것이 大部分이다. 이것은 곧 單釀酒에 소주를 混釀한 形態이다.

그런데 서울式 過夏酒에는 二釀酒에 소주에 混釀하는 경우가 있어서 규합총서, 高大규합총서 술 빗는법 또한 방문, 夫人必知, 朝鮮無雙新式料理製法の 과하주와 또한 법에 설명되어 있다.

이때는 初釀時는 白米와 粘米를 각각 作末하여 뜨거운 물에 더하여 범벅을 만들고 가루누룩을 섞어 熟成시킨후 二釀時는 白米와 粘米를 찌서 술밥을 얻어 앞의 술밑에 섞어 익으면 소주를 넣어 7日쯤 후에 마신다.

日政時 食糧不足에 따라 日本式清酒의 술밑에 alc. 을 添加하여 3倍增量 清酒를 長島長治란 사람이 1940年경 開發하였다고 한다. 이것이 “第一次酒”이고 여기에 調味料를 섞은 것이 “第二次酒”이다. 日本에도 요즘 純穀酒는 별로 많지 않고 特級清酒란 바로 第二次酒이다. 이것의 原理는 實은 서울式 過夏酒에 있는 것이다.

2. 金泉式 過夏酒

오늘 우리나라의 傳統酒로서 指定을 받고 있는 것은 서울식이 아니고 金泉式 過夏酒이다.

이것은 朝鮮時代의 食經에는 아주 나오지 않고 있다가 日本人이 들어온 後의 1908年 「韓國酒類 調査書」에 비로소 소개되어 있다.

그러면 韓末에야 비로소 만들어지게 된 것일까? 金泉地方에 내려오는 歷史를 調査하여 보면 (金泉鄉土史), 옛날 金陵(金泉의 옛이름) 地方에 金을 토하는 신기한 우물이 있어 사람들은 이곳을 金泉이라 하였다. 이 전설의 眞否는 고사하고 이곳에 맛좋은 물이 솟아 나오는 過夏泉이 있어서 이것으로 술을 빚으니 전국에 그 名聲을 얻어 돈을 벌었으니 金이 솟아나온다는 해석도 가능해진다.

임진왜란 때 明나라 將軍 李如松이 이곳을 지나면서 좋은 샘물로 타는듯한 감증을 시원히 풀

어보니, 이 물맛이 어디선가 맛본 적이 있는 것 같았다. 그런데 이곳의 地名이 金陵이라 하니 생각이 났다. 中國에도 金陵이 있고 李太白이 즐겨 놀던 곳이며 그 곳의 유명한 물맛의 샘을 過夏泉이라 하고, 이 샘물로 빚은 술을 過夏酒라 한다고 전하니 그때부터 이곳의 샘도 過夏泉이라 하였으니 이 샘물로 빚어서 역시 過夏酒라 했다는 것이다.

한편 文化財管理局의 「傳統民俗酒」(1985)에서는 金泉 過夏酒의 由來에 대하여 다음과 같이 말하고 있다.

過夏泉에 새겨진 碑石에 光緒8年 壬年 正月(1882年 1月)에 都監 林廣範이 金陵酒家 라는 碑名으로 보아 실제로는 이전부터 이 샘물로 술을 빚어 온 것으로 사료된다는 것이다.

그리하여 일정한 생산규모와 생산체제를 갖추어 판매되기 시작한 時期는 1930年 한일합작인 김천주조주식회사가 설립되어 過夏酒와 약·탁주를 大量판매하여 왔음이 記錄되어 있다. 당시 이 회사의 사장은 한국사람인 高德煥氏였으며 1945年 二次大戰으로 회사가 문을 닫게 되므로서 金泉 過夏酒의 명백이 잠시 끊어졌으나 家內的으로 그 명백을 이어오고 있다.

過夏酒의 古典

- 1670年경 음식디미방 → 過夏酒
- 1691年 治生要覽 → 過夏酒
- 1600年代末葉 酒方文 → 過夏酒(過夏酒)
- 1715年경 山林經濟 → 過夏酒(攷事), 過夏酒一方(水周方)
- 1700年代初葉 飲食譜 → 과하주법
- 1752 → 1822年 民天集說 → 過夏酒
- 1766年 增補山林經濟 → 過夏酒, 過夏酒又方
過夏酒 又方
- 1771年 攷事新書 → 過夏酒, 過夏酒又方
- 1766年 甘藷種植法 → 過夏酒, 過夏酒又方
- 1787年 攷事十二集 → 過夏酒, 過夏酒又方
- 1700年代 後期 蘊酒法 → 과하주
- 1795年, 苧식방(高大규곤요람) → 과하주, 과하주 또한방법

- 1799年, 海東農書 → 過夏酒, 過夏酒一又
 1815年 규합총서 → 過夏酒
 1800年代 初葉 醫方合編 → 過夏酒
 1800年代 初葉 酒方 → 과하주방문
 1827年경 林園十六志 → 過夏酒方, 過夏酒一方, 過夏酒又方
 1830年경 農政會要 → 過夏酒法, 過夏酒又方, 過夏酒 又方
 1837年경 양주방 → 과하주
 1800年代 中葉 高大규합총서 → 過夏酒
 1800年代 中葉 山林經濟撮要 → 過夏酒法
 1800年代 中葉 曆酒方文 → 過夏酒方, 過夏酒方
 1800年代 中葉 洪氏주방문 → 과하주
 1800年代 中葉 酒饌 → 過夏酒, 過夏酒, 過夏粘酒, 過夏酒
 1800年代 末葉 술빛는법 → 과하주방문, 또 과하주방문
 1896年, 刊本규합총서 → 과하주
 1800年代 末葉 是議全書 → 過夏酒(과하주), 과하주별방
 1915年 夫人必知 → 과하주법
 1924年 朝鮮無雙新式料理製法 → 과하주(過夏酒), 과하주또법, 과하주 또법, 과하주 또법, 과하주 또법
 1907年 京城口於ける朝鮮酒類釀造業調査 → 過夏酒
 1908年 韓國酒類調査書 → 過夏酒의 製造法(金泉 過夏酒 製造法, 京城附近의 過夏酒 製造法)
 1910年 朝鮮產業法 → 過夏酒의 製造法(金泉 過夏酒 製造法, 京城附近의 過夏酒 製造法)
 1912年 家庭日用寶鑑 → 過夏酒의 製法
 1915年 朝鮮商業總覽 → 過夏酒
 1916年 朝鮮人の衣食住 → 過夏酒
 1926年 酒造大要 → 過夏酒
 1933年 過夏酒의 試驗報告(朝鮮酒造協會雜誌 5~2)
 1935年 朝鮮酒造史 → 過夏酒(過夏酒와 金泉 過夏酒)
 1940年 朝鮮物産案内 → 過夏酒

II. 本 論

1. 釀造時期와 期間

「朝鮮酒類釀造業調査」(1907年)에 의하면 過夏酒는 5~6月경부터 9~10月경까지 飲用하는 것으로 대개 上流層의 飲料로 쓰인다고 記錄되어 있다. 「是議典書」(1800年末)에는 5월에 빚어 9~10月까지 두어도 변하지 않는다고 적혀있다. 以外에 그 빚는 時期에 있어 「高大규합총서」(1815), 「규합총서」(1815), 「夫人必知」(1915)에는 春夏間으로, 그리고 「술빛는법」(1800末)과 「刊本규합총서」(1891)에는 春秋間으로 表記하고 있다.

그 以外의 古典들에는 술빛는 時期를 별도로 적고 있지 않았었는데 이는 春秋間이나 春夏間에 빚어 5~6月경부터 9~10月경까지 飲用하는 보편성으로 인하여 그 酒造時期를 記錄할 필요를 느끼지 않았던 것으로 보인다.

「양주방」(1837년)에는 소주를 부은후에는 더운데 두어도 상관없다고 하였고 「역주방문」(1800년 中葉)에는 여름이 지나도 1년을 지나도 맛이 변하지 않는다고 記錄하고 있다. 「주방」(1800년초)에는 해 지나서 마시면 새지 아니하고라 하였다. 過夏酒는 여름을 난다는 의미 이외에 傳統家釀酒 중에서 그 저장기간이 월등히 길다는 점도 주목할 필요가 있다고 본다.

釀造時期는 17世紀末葉(3個古典), 18世紀(7個古典포함) 그리고 19世紀(15個古典포함)와 20世紀初葉(15個古典 포함)으로 나누어보면 其世紀에 따라 表1에서 보는바와 같이 其酒造期間이 변천하고 있었다. 總酒造期間은 10日~1個月.

1600年代末葉 : 3個古典 모두 初釀 3日과 添加소주후 7日

1700年代 : 初葉 3個古典 3日과 7日, 中葉이후 4個古典 섞음 소주후 20~27日

1800年代 : 3日과 7日(1個古典), 3日-썬진후와 7日-적정일(5個古典)

섞음소주후 20~27日(5個古典), 1일과 4~5日과 적정일(1個古典)

3日과 3日과 7日(1個古典), 씨지면과 씨지면과 7日(2個古典)

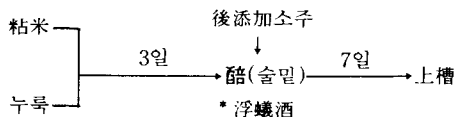
1900年代 初葉 : 3日과 7日(2個古典, 섞음소주후 20~30日(3個古典)

익었던과 밥이다 풀린후(2個古典), 5~6日(1個古典)

2. 過夏酒의 釀造過程

表1에 분석한 바와같이 1670년경에서 1940년에 걸친 古典들은 時代的으로 過夏酒製造法이 변천해온 과정을 확인해 볼 수 있게 한다.

(1) 1,600年代 末葉 過夏酒의 釀造過程

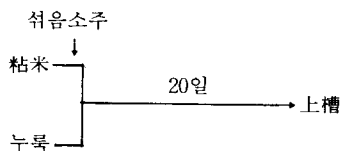


(1, 600年代 末葉)

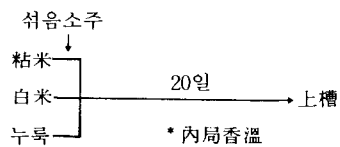
그림 1. 17世紀末葉 過夏酒 釀造過程

이 時期는 過夏酒를 빚기 시작한 초기로 보이며 이는 또 여름을 날 목적으로 빚는 過夏酒로서 가장 기본적인 모형의 酒造過程으로 보인다. 이 時代의 3個古典 모두의 記錄이 같은 方法을 따르고 있다. 3日과 7日의 後添加소주의 方法利用

(2) 1,700年代 過夏酒의 釀造過程



(1, 700年代 初葉)



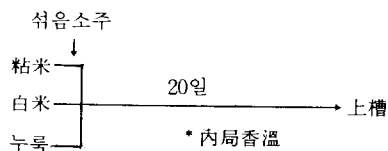
(1, 700年代 末葉)

그림 2. 18世紀 過夏酒의 釀造過程

1715년경 山林經濟의 記錄만이 1600年代 末葉의 方法을 따랐을뿐 이 時代의 總7個古典中 6個의 古典記錄은 섞음소주후 20일 이상 후숙시키는 方法으로 변하고 있다. 熟成期間이 20日, 27日, 10日, 3日과 7日 그리고 밥알이 풀어 질때로 다양해졌다. 또 穀類도 粘米에 白米를 추가하고 있다. 純釀酒의 第三類型은 (白米, 粘米, 麴末을 利用하는 경우)香氣가 있고 술이 좋고 독하다는 酒質에 대한 묘사가 많았던 점으로 보아 1600年代 末보다 술맛이나 香氣등의 酒質이 좋아진것으로 보인다. 主釀材料에 섞음 소주후 20일이상 熟成시킴도 酒質을 좋게하는데 많은 효과가 있을 것으로 보인다(「양주방」1837, 「규합총서」1815), 「飲食譜」(1700년 初葉)에서는 섞음 소주외에 점주를 添加하였고 「山林經濟一方」에서는 술밥에 섞음소주를 밥알이 흐트러질 정도로 뿌려서 빚고 있다(1715년경).

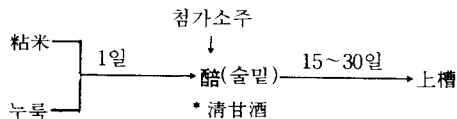
「高大규곤요람」(1795년)에서는 粘米 담근물을 끓여 누룩의 浸漬水로 利用.

(3) 1,800年代 過夏酒의 釀造過程

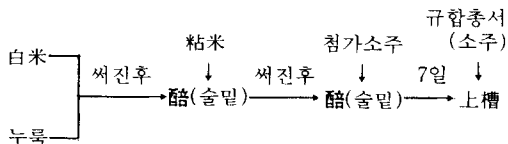


「酒方」(1800년초) 「農政會要又方」(1830년)

「酒方文過夏酒」(1800年中葉) 「酒饌」(1800中葉)



「양주방」(1837년)



「高大규합총서」(1800年中葉) 「규합총서」(1815년)

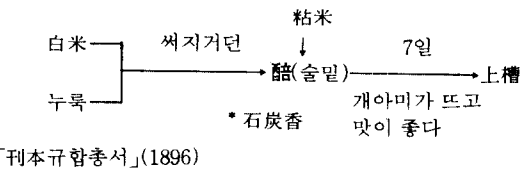
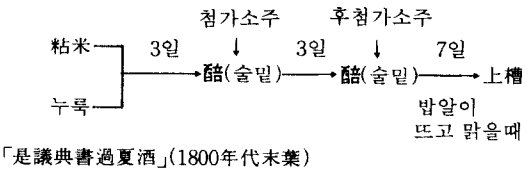
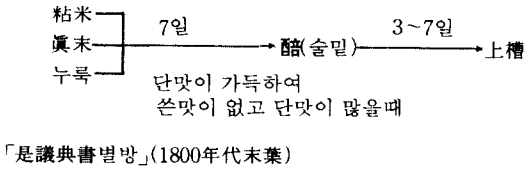
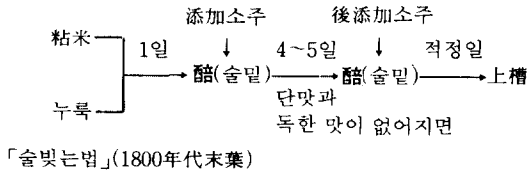


그림 3. 19世紀過夏酒의 釀造過程

傳統家釀酒에 대한 古典은 1800年代에 이르러 그 種類가 많았고 酒造法의 내용이 비교적 충실하고 記錄도 상세하였다. 그리고 이런 古典들은 表1에 보는바와 같이 1900年代 初葉까지만 발견되었다. 1800年代에는 過夏酒의 酒造過程 또한 1700年代보다 다양하고 세밀하게 발전된 것을 볼 수 있다. 술빚을때 일절 生水를 삼가라 하였고 모든 酒方文이 湯水를 利用하고 있었다.

不寒不溫한 곳에 술빚고 氣와 水는 모두 客水 氣가 없어야 좋다고 적고 있다(「酒饌」, 「農政會要」).

利用되는 소주는 너무 독하면 악취가 나고 싱거우면 술이 달아서 맛이 좋지 못하다 하였다. (「酒饌過夏酒」, 「農政會要」), 소주가 많아도 맛이 없다 적어도 좋지 않다. 달게 하려면 9복자 맵게 하려면 1~2복자 더 넣어라 하였고 (「역주방

문」1800年中葉), 맛을 보아 露酒의 量을 조절한다. 달게 하려면 8~9升, 매운맛을 바라면 2~3升을 더하라 하였다(酒饌過夏酒).

熟成期間은 圖表에 표시된 바와같이 다양하였는데 빛이 말갱고 먹으면 입에 꿀을 먹음은 듯하고 소주맛이 없어진뒤에 내어싸라(「양주방」)고 적고있다. 개아미가 뜨고 맛이 좋거던(규합총서), 밥알이 뜨고 맑으면(是議全書) 내어쓴다고 적고 있다.

「是議全書별방」(1800年代末葉)과 「刊本규합총서」(1896년)의 경우는 圖表 5, 7번째에 표시된 바와같이 酒造過程에서 소주를 添加하고 있지않는 純醱酵酒로서 여름을 날 수 있을 정도의 저장성을 지닌것이라면 이는 주목해 둘만한 酒造模型이라고 여겨진다. 歷代의 모든 過夏酒 酒方文들이 穀物量과 누룩의 量과 배합비율이 일정하고 加水量도 같은 형태의 純醱酵酒에 비해 한결같이 월등히 적은 보편성을 지니면서도 酒造過程에서 2단계, 釀造期間 그리고 材料의 배합을 적절히 하므로서 높은 酒精含量과 酒質을 얻어낼 수 있었던 점이 중요시되기 때문이다. 「是議全書」酒方文은 유독 독특하게 眞末을 利用하고 있으며 「刊本규합총서」의 酒方文의 白米와 初釀을 거친후 粘米를 添加하고 있다. 두 경우 모두가 初釀期間이 7日정도로 길었다. 「是議全書」에는 5월에 빚어 9~10月까지 두어도 변하지 않는다고 적고있다. 「刊本규합총서」의 酒方文은 純醱酵酒에서 石炭香으로 불리워지며 "맛이 독하고 향기롭다"고 적혀있다. 「是議全書」의 粘米와 眞末을 主材料로 利用하는方法은 純醱酵酒엔 없다.

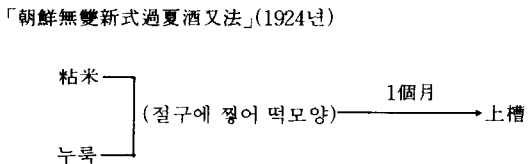
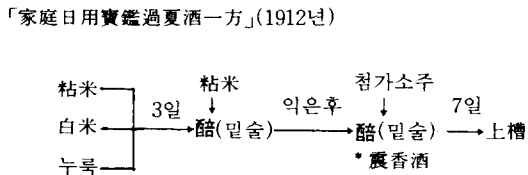
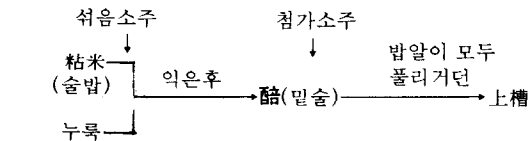
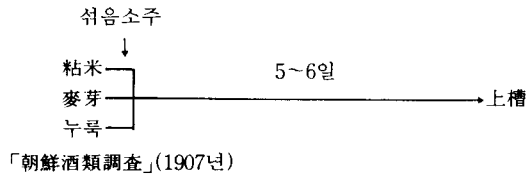
圖表의 3번째 表記된 「高大규합총서」와 「규합총서」의 酒方文은 純醱酵酒의 石炭香의 酒造過程에 소주첨가후 7日의 후숙단계를 거치게 함으로 石炭香의 酒質에 酒精含量을 위주로 하는 변화를 보일 것으로 추측된다. 「규합총서」의 酒方文은 후숙된 「高大규합총서」酒方文에 소주를 더 添加하여 조절하고 있다.

1700年代 末葉에 적용되기 시작하여 1800年代의 「酒方」, 「農政會要又方」, 「酒方文過夏酒」,

「酒饌」그리고 1900년 初葉 「韓鮮無雙新式過夏酒 또법」 등에 적용된 圖表 1번재의 酒造過程의 모형은 그 적용빈도가 가장 높은 경우중에 하나이다. 이는 純醱酵酒 第6類型的의 內局香溫과 그 酒造過程이 같고 다만 腐本으로서 소주를 利用하는 점과 主穀의 專用 비율을 바꿈으로서 酒精含量과 糖含量的 變化를 목적으로 술빛어진 것으로 보인다.

도표 2번재 表記된 「양주방」의 酒造모형은 1700년대 初의 酒造過程모형에서 소주 섞음 단계만의 변형이다. 이는 또한 純醱酵酒 第六類型的의 淸甘酒酒造過程에서 淸酒 대신 소주를 添加하므로 淸甘酒의 酒質을, 酒精含量的 위주로 변화시킨 것으로 보인다. 淸甘酒 酒方文에는 “달기가 꿀맛같다”라는 그 酒質에 대한 記錄이 있다.

(4) 1900년대 過夏酒의 酒造過程



金泉式過夏酒

그림 4. 20世紀初葉過夏酒의 釀造過程

1900년대 傳統家釀酒中 過夏酒에 대하여 서로 중복되지 않는 새로운 酒造法을 記錄하고 있는 酒方文은 4개項 뿐이었다. 그외의(今世紀總 15個古典中 11個古典)項들은 傳統酒類의 調査書, 總覽, 酒造法의 講話 그리고 物產案內와 같은 古典들로서 이들 모두가 1940년 이전의 記錄들이었다. 以上으로 미루어 볼때 우리나라 傳統家釀酒는 물론 過夏酒도 1900년대 初葉을 限界로 더이상 발전되지 못한것으로 보인다. 「夫人必知」(1915년)의 過夏酒方文은 家釀酒에 대한 古典中 最初의 1600년대 末葉의 酒造過程의 모형으로 1900년대 初葉에 이르는 가장 많은 古典들에 거듭 記錄되고 있는 酒方文 중에 하나이다. 이는 純醱酵酒의 第二類型 浮蟻酒에 첨가소주로 再熟成시킨 것이다. 浮蟻酒方文에는 “맛이 달고 독하다” “조금 떠 마시면 개미가 떠 오르는 것 같다”고 記錄되어 있다. 여기에 酒精含量 중심의 酒質변화이름.

「家庭日用寶鑑過夏酒一方」(1912년)의 過夏酒方文은 浮蟻酒 初釀때 술밥에 섞음소주후 익은후 첨가소주하고 再熟成시키고 있다.

「朝鮮無雙新式過夏酒又法」(1924)의 過夏酒方文은 粘米와 白米로 初釀후 다시 粘米와 白米를 덧하여 二釀하는 第三類型的의 震香酒와 瓊甘酒의 酒造過程과 거의 흡사하였다. 二釀時 粘米만을 添加하고 있는 점만을 달리하여 熟成시킨 純醱酵酒에 첨가소주후 再熟成시키고 있다. 震香酒의 酒方文에는 몹시 달고 독하여 향기가 입안에 가득하다고 記錄되어 있다.

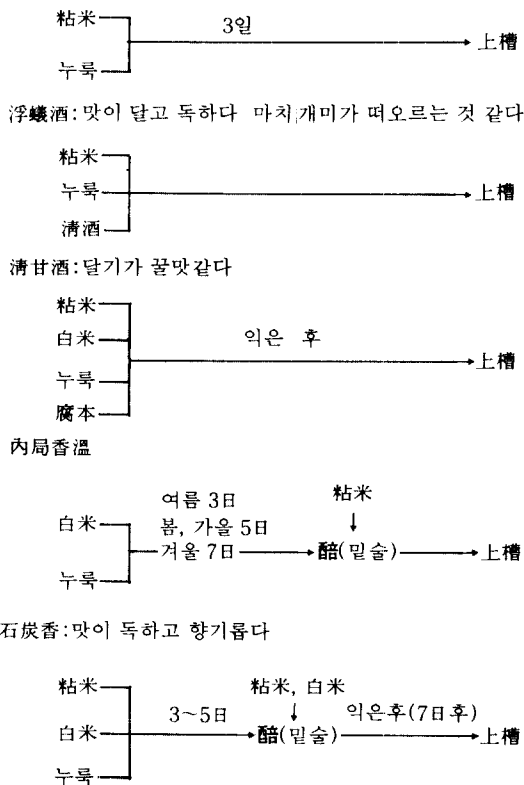
瓊甘酒의 酒方文에는 그 빛깔과 맛이 형언할 수 없이 좋다고 記錄되어 있다.

「朝鮮酒類調查」(1907년)에서는 麥芽를 利用하고 있음이 독특하였다. 이는 浮蟻酒의 酒造過程에 麥芽로 누룩의 糖化를 도우며 섞음소주후 熟成시키고 있음이다. 以上의 酒方文들은 서울式 過夏酒로 熟成되면 독에 용수를 박아 괴인술을 利用하고 찌꺼기는 酒로 삼는 일이 있고 다시 過夏酒에 混用하는 일이 있다. 또 찌꺼기는 그대로 食用하는 일이 있다고 한다.(「朝鮮酒類釀造業調査」)

金泉式過夏酒, 「釀造法講話」(1920~1930년)는 빛는 過程은 浮蟻酒와 같았으나 材料處理에 있어 누룩과 粘米를 질구에 지어 떡모양으로 빛어 1個月間을 熟成시켰다. 물의 事用量이 적고 누룩량이 많으므로 糖化作用만이 크게 進行되고 酒精醱酵가 障害되는 술빛음 성질을 띤다하였다. 따라서 前者의 서울式 過夏酒는 알콜 30정도로서 여름철에 많이 飲用되고 後者의 金泉式은 알콜 13~14의 이른바 고급飲料로 賞美된다 하였다.

以上은 過夏酒釀造에 대하여 記錄하고 있는 1670年경에서 1940年에 걸친 古典들을 表1과 같이 분석하고 時代的으로 變遷되는 釀造法을 정리해 본것이다. 이는 또한 過夏酒의 釀造에 대한 모형을 綜合해 본다는 의미도 지닐 것으로 생각된다.

참고로 過夏酒의 酒造過程에 기본적으로 적용된 것으로 보이는 純醱酵酒의 酒造모형들을 表2에 든다.



震香酒: 몹시 달고 독하여 향기가 입안에 가득하다
瓊甘酒: 그 빛갈과 맛이 형언할 수 없이 좋다

그림 5. 純醱酵酒의 酒造過程

3. 過夏酒에 利用된 材料와 分量

(1) 過夏酒에 利用된 材料

表1에서 보는바와 같이 17世紀 末葉의 古典들은 3個項 모두가 主材料로서 粘米와 누룩을 利用하고 있다. 18世紀 末葉에 粘米와 白米를 함께 利用하기 시작하여(2/7項) 19世紀에서는 8/15項이 粘米와 白米를 함께 利用하고 있었으며 世紀 말에는 1個項이기는 하나 眞末을 추가 利用하고 있음을 記錄하고 있다(「是議典書」1800年末). 20世紀 初葉의 調査書, 總覽, 그리고 講話와 案內書에는 麥芽를 추가하고 있음을 記錄하고 있다. 表1, 2, 3에 分析한 總41個古典의 모든 項들이 粘米를 主穀으로 利用하고 있었다. 28/41項이 粘米만을 主穀으로 利用하였고 13/41項이 白米와 粘米를 섞어 쓰고 있다. 섞음술 2項, 섞음소주 25項 그리고 添加소주 18項이었다. 以上을 종합하면 過夏酒에 利用된 酒造材料는 粘米, 白米, 누룩을 主材料로 利用하였고 眞末, 麥芽를 쓰기도 하면서 소주와 술을(2項: 점주 2升, 좋은술 9복자) 添加하여 빛고 있다.

(2) 過夏酒添加材料의 分量

主穀의 利用量은 주로 粘米 1斗이고(24/41項) 白米는 평균 1.6升을 添加하였다. 粘米와 白米를 함께 事用할때는 粘米 9升에 白米 2升의 비율로(6/13項) 빛고 있는 경우가 많았다. 粘米 5升 利用 3項, 1~2升 利用 2項, 그리고 2斗를 利用하고 있는 경우가 3個項이었다. 眞末은 2合 麥芽는 4合을 添加했다.

表1에서 분석된 古典의 過夏酒 41個 方文들의 總平均 누룩 利用量은 5.9合으로 主穀의 平均 事用量 9.4升의 6.2%에 해당되었다. 「양주방」(1837년)에서는 누룩이 많아도 빛이 붉고 소주가 적어도 좋지 않고 많아도 맛이 없다고 하였다.

加水量은 누룩의 浸漬水로서 평균 2.5升을 添加하고 있는 보편성이 있었으며 외에 밥알이 흐트러질 정도나 8~9습을 술밥에 뿌리는 方法을 보편적으로 적용하고 있었다. 總加水量은 浸漬水만 利用하는 경우의 加水量과 술밥에 뿌리고 浸漬水로 加水된 경우의 합한 加水量은 모두가 1병 정도의 加水量을 보이는 보편성이 있었다. 粘米만을 主穀으로 利用하고 있는 純醱酵酒 第二類型의 平均加水量 6.6升과 粘米와 白米를 병용하고 있는 純醱酵酒 第三類型의 平均加水量 1.6斗보다 현저히 낮은 量임을 확인하게 된다.

소주의 첨가량은 섞음소주는 평균 7.8升, 添加소주는 평균 6.7升이었다. 소주는 中品소주를 利用하고 있다.

4. 穀類와 麴末의 處理

(1) 穀類의 處理

主穀의 處理는 表2에서 보는바와 같이 粘米는 百洗하고(29/40項), 1日間浸水(18/40), 또는 가루내거나(「온주법」, 「山林經濟」) 소주에 浸漬하여(朝鮮無雙過夏酒法) 찌고(32/40項) 드물게는 떡빚고(2/40項 金泉過夏酒).

加水할 경우는 술밭에 뿌리고(6項) 浸麴水나 麴汁으로 하여 平均 1병정도로 添加.

白米는 百洗하여(5/15項) 찌거나 (6/15項) 가루내법(3/15項), 불려서(1/15項) 事用.

眞末과 麥芽도 각각(1項씩) 가루내 쓰고 있다. 「山林經濟一方」(1715)에서는 술밭에 섞음소주의 方法으로 밥알이 흐트러질 정도로 하여 빚고 있었다. 「山林經濟」의 또다른 酒方文에서는 湯水 8~9습 식은후 粘米말에 뿌리고 폭전후 빚고 「규합총서」(1815년) 白米만으로 方文酒처럼 빚고 있음이 특이하였다.

표 1. 過夏酒에 利用된 材料와 分量

재 료	初					麴							二 麴	
	粘米	白米	粘米末	浸漬水	加水	麴末	浸漬水	加水	麥芽	眞末	섞음소주	섞음술	후첨가소주	기 타
고전명														
1670년경 음식디미방	1斗					2升	湯水 1병						1.4 복자	3日 과 7日 후
1691년 治生要覽	1斗					5合	湯水 3升						8升	3日 과 7日 후
1600년대末 酒方文	1斗				湯水 뿌려	5合	湯水 반병						9 대야	- 7日 후
평 균	1斗	0升	0升	-	뿌려	10合	2.5升	0升	0升	0升	0升	0升	8升	3日 과 7日
1715년경 山林經濟	1斗		적당량		湯水 8~9合	5合	湯水 반병						9복자 ±2~3 복자	2日 과 7日 후
1715년경 山林經濟一 方	1斗				湯水 3~4合	5合						백노주 (밥알흐터 지도복)		노주 적당량
1700년경 飲食譜	5升					1升					1斗 8升	점주 2升		10日 후
1776년초 增補山林. 又方	9升	2升				7合	湯水 3사발				10사발			20일 후

표 1. 계속

재 료	初 麴										二 麴			
	粘米	白米	粘米末	浸漬水	加水	麴末	浸漬水	加水	麥芽	眞末	섞음 소주	섞음술	후첨가 소주	기 타
고전명														
1700년대末 온주법	1斗	2升				7合	湯水 3사발				10사발			20日 후
1975년 高大규곤요 램	1斗					5合	湯水 6복자				20복자			27日 후
1795년 高大과하주	5升					5合	湯水 3사발				6~7 식기			27日 후
평 균	8.4 升	1.5升	적당량	-	6~7合	6.3合	2.7升	0升	0升	0升	9升		5升	19日
1815⇒ 규합총서	1斗	가루 내 2升				5合							20복자	새지거든 새지거든 7日
1800년초 酒方	모호 쌀 2升	9合				7合	湯水 3대야				11대야			20日 후
1830년경 農政會要又 方	9升	2升				7合	湯水 3사발				10사발			20日 후
1837년경 양주방	1斗					1升					20대야			15~30日
1800年中葉 ⇒ 高大규합총 직	1斗	2升				5合					일정량		20복 자씩	써진후 써진후 7日
1800年中葉 曆酒方文	1斗				湯水 8~9合	5合	湯水 반병						9복자 ±2~3 복자	3日 과적 정일
曆酒方文 過夏酒方	9升	2升				4合	湯水 3복자				11복자			20日 후
1800年中葉 洪氏주방문	1斗				湯水 7升	1升	가웃						1斗	3日 과 7日 후
1800年中葉 酒饌	1斗				湯水1 복자	5合	湯水4 升						9복자~ 10복자	3日 과적 정일
酒饌過夏酒	9升	2升				6~7合	湯水 3복자				11복자			20日 후

표 1. 계속

재 료	初						麴						二 麴	
	粘米	白米	粘米末	浸漬水	加水	麴末	浸漬水	加水	麥芽	眞末	섞음 소주	섞음술	후침가 소주	기 타
고전명 酒饌過夏酒	2斗					1升						좋은술 9복자		-
酒饌過夏酒	1斗				湯水 1升	5合	湯水 3升						8~9升 ±2~3 升	3日 과 적정일
1800년대末 술빚는법	1斗					섬누룩 2升	湯水 8升				1동이		적정양	1日 과 4~5日 과 적정일
술빚는법⇒ 또 과하주방 문	1斗	가루 내 1~2 升				5合							20복자	써지면 써지면 7日 후
1896년 刊本규합총 서	1斗	가루 내 2升				5合								써지면 7日 후
1800년末 是議全書	2斗					5合	湯水 3병			5合				7日 과 3~7日
是議全書 過夏酒	1斗				湯水 7~8 복자	5合	湯水 반병				10복자		3복자	3日 과 3日 과 7日 후
평 균	8.41	1升9 合	0升	-		6.4合	2.5升	0升	0升	5合	9升		9升	15日
1915년 ⇒ 夫人必知	1斗	1升				5合					10그릇			맛이쓰거 든맛이쓰 거든7日 후
1924년 朝鮮無雙新 式	1斗				湯水 8~9合	5合	湯水 반병						9복자 ±3~4	3日 과 7日 후
朝鮮無雙新 式又法	1斗				3~4合	5合					2복자		2복자	밥이다 풀리거던
⇒ 과하주또법	2斗 1升	1升				9升	湯水 8升				2斗			3日 후 7日 후
1907년경 朝鮮酒類調 査	?	1승5 合				4合			4合		3~4升			5~6日

표 1. 계속

재 료	初						麴						二 麴	
	粘米	白米	粘米末	浸漬水	加水	麴末	浸漬水	加水	麥茅	眞末	섞음소주	섞음술	후첨가소주	기 타
고전명														
1908年, 金泉酒 韓國酒類調査	6升					곡자 2개								
京城過夏酒	-					-					-			20~30日
1912년 家庭日用寶鑑	1斗				湯水 8~9合	5合	湯水 반병						9복자 ±2~3	3日과 7日 후
過夏酒一方	1斗				3~4合	5合					몇복자		몇복자	밥이다 풀리 거던
1915 朝鮮商業總覽	-					-			-		-			日本의 미린술과 비슷하다
1916 朝鮮人の 衣食住	-					-			-		-			日本의 미린술과 비슷하다
1920년~1930년 釀造法講話 (서울식)	1升 5合					4合			4合		4升			20日 안팎
金泉式	1斗					밀가루 곡분 1斗			-		-			1個月
1940 朝鮮物産案內	-					-			-		-			미린과 비슷한 감미주
평 균	9.8 升	1.4升	0.升	-	6~7合	5合	2.3升	0升	4合		5.3升	0升	4.3升	16.6日

표 2. 穀類의 酒造

재료명 재료 처리	밀					술					製造
	粘 米		白 米			眞末	소 주	술	소 주		
	百洗	浸漬	가루내	加水	찌고	百洗	처 리	가루	섞음소주	섞 음 술	후첨가소주
고전명											
음식디미방	○	1日			○						○
治生要覽	○	1日			○						○
酒方文	○	1日			○						○
계 3	3	3		1	3						3
山林經濟	○	1日	○		○						○
過夏酒一方	○	1日		뿌려	○				술밥에		
飲食譜	○	1日							매운소주	점주	

표 2. 계속

재료명 재료 처리	및 술										製造
	粘 米					白 米		眞末	소 주	술	소 주
	百洗	浸漬	가루내	加水	찌고	百洗	치 리	가루	섞음소주	섞 음 술	후첨가소주
고전명											
增補山林經 濟 又方	○				○	○	찌고		중품소주		
온주법	○		많이치		?	○	많이치		중품소주		
高大규근요 람(듀식방)	○	1日			날물없 이 끓여				○		
" 過夏酒	○				술밥				좋은소주		
계 7	7	4	2	1	5	2	2		6	1	1
규합총서							곰개빵아 범벅개식은후				
⇒					지애밥					술밑버무려	○
酒方	○				○	○	술밥		○		
農政會要	○	1日		뿌려	○	○	꼭찌		중품소주		
양주방	○				○						○
高大규합총 서							가루내 범벅개식은후				
⇒					지애밥					술밑에 버무려	○
曆酒方文	○	1日			○						○
" 過夏酒方文	○				술밥		술밥		중품소주		
洪氏酒方文	○	1日			○						
酒饌	○	1日			술밥						
" 過夏酒					○		찌고		중품소주		
" 過夏粘酒	○									가장 좋은 술	
" 過夏酒	○			뿌려	○						○
술빚는법	○				술밥				○		○
是議全書별 방	○				○			○			
" 過夏酒	○	1日			○				○		○
계 15	11	4		3	14	2	6	1	6	2	9
夫人必知							가루내 범벅개식은후				
⇒					지애밥						○
朝鮮無雙新 式 料理製法	새어 가며 ○	1日		뿌려	○						빛깔희고 성품이순한 소주

표 2. 계속

재료명 재료 처리	및										製造
	粘 米					白 米		眞末	소 주	술	소 주
	百洗	浸漬	가루내	加水	찌고	百洗	처 리	가루	섞음소주	섞 음 술	후첨가소주
과하주 또법	○	1日		뿌려	○					○ 밥알이다 플리도록	○
과하주 또법	○				○	○	무르게찌고			중품소주	
과하주 또법		○ 소주 에		끓은 물			불려서			○ 백, 粘米 소주에불려	
⇒		○			술밥						
朝鮮酒類 釀造業調査							?		○	○	
韓國酒類調 査書 金泉酒		1日			○ 떡빚고						
京城過夏酒	○										
家庭日用寶 鑑	○	1日			○						○
過夏酒一方	○	1日								○ 밥알이 풀 리게	
朝鮮商業總 覽									○		○
朝鮮人の 衣 食住									○		
釀造法講話 서울식					○				○	○	
金泉式					○ 떡빚고						
朝鮮物産案 內					○				○	○	
계 15	8	7	0	3	10	1	5		5	8	5

(2) 麴末의 處理

麴末의 處理는 表3에서 보는바와 같이 過夏酒에서는 누룩을 가루내어 (30/40項) 고운주머니에 (18/40項; 명주 6項, 모시나 베 12項) 넣어 1日

間 浸漬하여 (21/40項) 麴汁을 내거나 (11/40項) 浸漬수로 (9/40項) 添加하거나 麴末이나 (18/40項) 麴末 (1/40) 또는 粉麴 (1/40)으로 主穀과 버무려 빚고있는 보편성이 있다. 이때 浸漬수는

표 3. 麴末의 酒造

재료 처리 고전명	발 술								비 고 누룩의 처리별 명칭
	누룩	가루내	浸 漬	비단 주머니	기타 주머니	체에걸 러	加 水	찌꺼기 버리고	
음식디미방	○		1日			주물러	더부어	○	麴汁 3日과 7日
治生要覽		○	1日	○					沈곡수 3日과 7日
酒方文		○	1日	○					? -7日
계 3	1	2	3	2	0	1	1	1	
山林經濟		○	1日		고운부대			○	沈麴水 3日과 7日
過夏酒方		○							麴末 밥알이 풀어질때
飲食譜		○	○		고운베				沈麴水, 粘米 10日후
又方 增補山林經濟		○	1日		모시주머니	麴末을 걸러		○	沈麴水 20日후
온주법	○		1日		베주머니				沈麴水 20日후
高大규근요 람 (듀식방)		○	1日 쌀담근물 에		모시주머니				麴汁 27日후
" 過夏酒		○	1日		갈베에싸				麴汁 27日후
계 7	1	6	6		베3, 모시2	1		2	
규합총서		○							방문주처럼빛어새지거 던 麴末
⇒									7日후
酒方		가는베 에 받혀	1日		모시베에 싸	겹체에			麴汁 20日후
農政會要		고운체 에 걸러	1日		모시주머니			○	麴汁 20日후
양주방	밥에고 루섞음	○							麴末 1日과 15~30日
高大규합총 서		○							麴末 썬후와 썬후
⇒									7日후
曆酒方文		○	1日	○				○	沈麴水 3日과 7日
" 過夏酒方文		체에걸 러	1日		모시베주 머니			○	麴汁 20日후
洪氏酒方文		○							麴末 3日과 7日
酒饌	○		1日	○					麴汁 3日과 -
" 過夏酒	○		1日	○				○	麴汁 20日후

표 3. 계속

재료 처리 고전명	밀					술			비 고 누룩의 처리별 명칭
	누룩	가루내	浸 漬	비단 주머니	기타 주머니	체어걸 러	加 水	찌꺼기 버리고	
朝鮮人の 衣 食住	○								麴末 -
釀造法譜話 金泉式		○ 밀가루 로 만든 것							麴末 20日 후 粉麴 1個月
朝鮮物産案 內		○							-
계 15	3	11	3	0	4	0	1	1	

평균 2.5升이었다. 「增補山林經濟又方」과 「酒方」에서는 麴末을 고운체에 거르거나 가는베에 받혀 모시주머니에 넣어 浸漬시키고 있다. 「음식보」(1700年代)에서는 점주 2되에 麴末을 浸漬시켰다 받혀쓰고 있다. 「酒方」(1800년 初葉)에서는 많이 주물러 전액이 다나거던 그물의 겹체에 받힌다. 「고대규곤요람과하주2」에서는 하룻밤 지난후 많이 주물러 누룩물이 달거던 粘米와 합하여..., 라 하였고 「류식방」에서는 누룩물을 주머니 채 주무르면 단내나고 물이 뿌렁거던 밥을 찌..., 라 하였으며 「農政會要」에서는 누룩을 고운체에 걸러 모시주머니에 넣어 침적후 주머니를 주물러..., 라 적고 있다. 「술빚는법」의 섬누룩과 金泉過夏酒의 밀가루로만 만든 누룩이(粉麴) 특이하였다. 섬누룩은 품질이 좀 낮은 누룩으로 밀을 갈거나 찼어 크고 둥글납적하게 만들어 막걸리나 소주 만드는데 쓴다고 하였다.

(3) 金泉過夏酒의 만드는법

金泉過夏酒을 만드는 穀物은 한결 찹쌀이다. 그리고 누룩은 다른 누룩과 달리 밀기울을 제거한 밀가루만으로 만든 것으로 이것을 粉麴 이라 한다.

그리고 穀物處理法은 찹쌀을 浸漬하여 충분히

찌서 안반에 놓고 따듯할 때 미리 가루낸 누룩을 섞어 물을 뿌려가면서 쳐서 軟稠한 떡을 얻어 독속에 넣어 醱酵시키다는 것이 日政下의 술 冊에 적혀 있다.

그러나 이것만으로 술의 수량이 얼마나 되는지 알 수 없고 文化財管理局의 調查書에서는 찹쌀과 두밥:누룩물=9:1만이 적혀 있다. 1908년의 「韓國酒類調查書」에는 찹쌀 6升을 쓰고 빚는물을 쓰지 않지만 찹쌀을 찌고 물을 뿌려가면서 치니 여기서 물을 얻어서 1斗6升의 金泉過夏酒을 얻는다. 이때 괴인 술을 퍼낸것이다. 그리고 金泉過夏酒은 甘味가 세고 alc. 농도가 낮다. 이것을 빚는 물을 쓰지 않고 누룩의 양이 많아서 糖化作用이 크게 진행되고 酒精醱酵가 障害를 받기 때문이라 하였다.

그런데 文化財管理의 傳統民俗酒 調查報告書에서는 一般淸酒의 alc. 농도가 16~18%인데 비하여 23~25% 정도라 하였다.

III. 結 論

過夏酒은 春秋間에 빚어 5~6월부터 9~10월에 飲用하고 있었는데 서울式過夏酒과 金泉式過夏酒이 있었다.

① 서울式過夏酒는 一般單釀酒처럼 빗어서 소주를 넣어 熟成시킨것과 二釀酒처럼 빗는것에 소주를 넣어 熟成시킨것이 있다.

② 金泉過夏酒는 찹쌀과 특히 좋은 粉麴을 써서 만든다. 물을 일부러 넣지않고, 질때와 떡을 칠때의 水分만이 더해지니 收量이 적다. 알콜도수는 비교적 높다.

③ 17世紀末葉에는 純釀酒의 浮蟻酒에 添加소주의 方法으로 18世紀初葉에는 浮蟻酒에 섞음소주의 方法, 18世紀末葉엔 內局香溫에 섞음소주의 方法으로 19世紀初葉에는 浮蟻酒, 內局香溫에 섞음소주의 方法, 19世紀中葉엔 二釀酒인 石炭香에 添加소주, 19世紀末葉엔 浮蟻酒에 添加소주후 다시 後添加하는 方法으로 20世紀初葉에는 二釀酒인 震香酒에(瓊甘酒와도 유사함) 添加소주의 方法, 浮蟻酒釀造方法에 麥芽나 眞末을 添加하는 경우 그리고 金泉式過夏酒가 있었다. 過夏酒의 酒造過程이 위와같이 점차 酒質이 향상되고 다양화되었다.

④ 過夏酒는 주로 粘米(1斗)를 利用하였고 18世紀末葉부터는 白米와 병용하기도 하였다. 20世紀初葉에 드물게는 麥芽와 眞末도 添加한 記錄이 있었다. 누룩은 가루내어 고운주머니에 넣어 浸漬시켜(1日間) 浸麴水나 麴汁을 내어 利用하였다. 麴末, 粉麴 그리고 麴末의 형태로 버무려 빗는 경우도 있었다.

過夏酒는 여름을 난다는 의미 이외에 傳統家釀酒中에서 그 저장기간이 월등히 길다는 점 또한 주목할 필요가 있다고 본다.

IV. 參考文獻

1. 山崎百治(1945), 東亞釀酵化學論攷, 第一出版株式會社
2. 尙秉和(1943), 歷代風俗事物考(秋四成明譯) 大雅堂
3. 尙秉和(1985), 傳統民俗酒(無形文化財指定 調查報告書 第163號)文化財管理局
4. 鄭鎬權(1989), 傳統民俗酒의 特徵과 製造現況, 1989年度 韓國食文化學會 심포지움
5. 李盛雨(1984), 韓國食品社會史, 敎文社
6. 小泉武夫(1984), 麴カビと麴の話, 光琳
7. 秋山裕一(1983), 酒つくりのはなし, 技報堂 出版
8. 裴商冕(1988), 탁주양조기술, 배한산업부설 효소연구소
9. 李盛雨(1988), 한국전통발효식품의 歷史的 考察, 韓國食文化學會誌
10. 장원길, 오세복, 노승준, 김대광(1986), 우리나라 토속주의 재현과 개발에 관한 연구(제1, 제2보) 기술연구소보고 5., 국제청기술연구소
11. 王尙殿(1987), 中國食品工業發展簡史, 山西科學教育出版社
12. 尹淑謙(1989), 安東地域傳統술의 文獻的 考察, 安東文化 第10輯, 安東大學 附設 安東文化研究所
13. 尹淑謙(1989), 조선시대 백하주 제조법을 응용한 약주 제조법 근대화 사례, 배한산업부설 효소연구소
14. 尹淑謙(1989), 약주제조와 판매현황, 배한산업부설 효소연구소