JOURNAL OF THE EAST ASIAN OF DIETARY LIFE
Vol. 2, No. 1(1992)

양주방에 수록된 酒造法에 관한 硏究

이춘자 · 이강자* · 이성우**
상주산업대학 식품영양학과 강사
인천대학교 가정관리학과*
한양대학교 식품영양학과**
(1992년 2월 25일 접수)

Analitical Study on the Manufacture Procedure of Rice-wine in Yang Ju Bang

Choon-Ja Lee, Kang-Ja Lee*, Sung-Woo Lee**
Dept. of Food and Nutrition, Sangju polytechnic University
*Dept. of Home Management, Incheon University**
*Dept. of Food and Nutrition, Hanyang University***
(Received Feb. 25, 1992)

ABSTRACT

"Yang Ju Bang" written in Korea is the amonymous old rice-wine book. Yang Ju Bang is supposed to be written in 19th century.

The contents of "Yang Ju Bang consist of seventy one items on alcoholic beverages and one item about 'Jeup Jang'. Nonglutinous rice was the most commonly used ingredient. Of the 35 different ingredients that are used in the first step nonglutinous rice makes up 78%. When brewed rice wine, the use of distiller's grains in rice wine is about 11%.

Ⅰ. 서 론

술은 한국 고유의 오랜 전통을 지닌 발효식품 중에서도 그 역사가 깊고, 또 술은 그 지역성과 풍속을 지니며 발달하여 온 기호품이다.

술은 자연을 벗하며 풍류를 즐기는 데 있어서 옛날부터 사람들이 즐겨 마셔왔으며 이제까지 밝혀진 古調理書에서도 반드시 술 빚는 방문이 포함되어 있고 각 가정마다 다양한 주조법과 秘法을 간직하며 전해져 내려오고 있다.

최근 전통음식문화에 대한 높은 관심은, 그동안 현대화의 물결을 타고 外來文化의 流入으로 빛이 바래진 우리의 전통음식을, 고문헌에 대한 조리법을 연구하여 계승 발전하고 현대화시켜 고유성을 지닌 음식문화로 되살릴려고 하는 노력에 좋은 본보기가 되고 있다.

「양주방」은 19세기의 古酒造書로서 거의 술빚는 방문으로만 엮어진 한글 책으로 그 내용이 방대하면서도 비교적 상세히 기술되어 있다.

Ⅱ. 본 론

1. 書 誌

양주방은 지은이와 年代가 정확하지 않은 순한글 酒造書이다. 정양완[1]에 의해 밝혀진 이冊은 가로 21.5cm, 세로 29.5cm로 한 면에 11行씩, 한 行에 18字에서 20字씩 모두 65면으로 구성되어 있으며, 조금 흐려 쓴 듯한 여자글씨의 筆寫本 1冊으로서 글씨체는 전라도체라고 한다.

이 冊은 모두 72항목으로 나누어져 술에 관한 항목과 즙장 만드는 법이 적혀 있다. 밝혀진 대부분의 古調理書들이 酒類·醬類·飯饌類·餠菓類 등의 음식법과 기타 염색·의복 관리방법 등이 함께 수록되어 있는데 비해, 이 양주방은 즙장 만드는법 한가지를 제외하고는 71개항이 모두 술에 관한 것만이 수록되어 있어 그 분량이 또한 방대한다.

특히 이 冊은 「수운잡방(需雲雜方)」(1500年代初), 「음식디미방」(1670年頃), 「증보산림경제(增補山林經濟)」(1766), 「규합총서(閨閤叢書)」(1815年頃), 「임원십육지(林園十六志)」(1827年頃) 등에도 실려 있지 않은 方文이 20가지도 넘게 실려 있는 점이 이 冊의 특징이라고 할 수 있다.

2. 內 容

이 冊은 68개항의 술빚는 방문과 1개항씩의 석임제조법, 소주 많이 나게 하는법, 그리고 음료의 성격을 띈 경향옥액주 빚는법과 글씨가 흐려서 잘 보이지 않는 부분이 있지만 그 내용으로 보아서 "즙장 만드는법" 1개항으로 이루어져 있다. 술빚는법 중에서도 소국주·백화주·육병주·부의주·무술주·창포술·구기자술은 또 다른 방문이란 이름으로 술을 달리 빚는 법이 2~3종류씩 덧붙어져 있고, 특이한 것으로 구기자술은 4계절을 통틀어 구기자 뿌리에서부터 잎, 꽃, 열매 모두를 재료로 하여 술을 빚는 법이 소개되어 있다.

1) 술종류

소국주·삼해주·해일주·청명주·청명향·포도주·백화주·당백화주·백하주·절주·벼락술·일일주·삼일주·오호주·육병주·부의주·무술주·삼합주·닥나무잎주·연잎술·쪄서빚는법·녹파주·세심주·소백주·백단주·벽향주·댓잎술·솔잎술·복사꽃술·매화술·층층지주·황금주·사절주·오두주·과하주·석탄향·배꽃술·햅쌀술·방문주·향로주·하향주·점주·감향주·석술·백수환동주·배꽃술또한가지·솔순술·천금주·창출술·창포술·일두사병주·또다른녹파주·황감주·사시주·동파주·백화춘·솔방울술·솔잎술·오미자술·차조기술·오가피술·혼돈주·구기자술·옥로주·만년향·집성향·호산춘·구기자술.

2) 기 타

①소주 많이나게 하는법

② 석임 만드는법

3. 分析 및 考察

本 양주방의 술빚는 방법을 「林園十六志」[2]의 分類法을 參考로 하였으며 민자藥酒, 特殊藥酒, 速成酒類, 加香酒類, 藥用酒類, 果實酒, 混釀酒로 分類하였다.

1) 민자藥酒:單釀酒와 二釀酒가 있다.

①單釀酒:절주, 옥로주, 층층지주, 배꽃술, 배꽃술또한가지, 부의주또한방문, 매화술, 석술, 백수환동주, 동파주, 백화춘 등 11종류이다.

·절주와 배꽃술 한가지는 곡물재료로 멥쌀과 찹쌀을 같이 사용하였고, 나머지는 찹쌀만 사용하였으며(찹쌀 사용이 64%), 절주는 더위에 더욱 좋은술이라고 했다.

·백수환동주는 일명 상천삼원춘(하늘나라의

[1] 정양완(1977) 「마침내 밝혀진 일흔일곱가지의 한국술과 그 담그는 비밀(양주방)」 뿌리깊은 나무 1977년 10月號

[2] 李盛雨. 韓國食品社會社. 1984.

表 1. 민자藥酒 中 單釀酒의 材料分析

재료 / 술이름	멥쌀	찹쌀	누룩	엿기름	밀가루	물	석임(起酒)	기 타
1. 절 주	1되	1말	1되			1사발		
2. 옥로주	1말		1되		1되	2병		
3. 층층지주	1말		1.5되			3사발		
4. 배꽃술	1말		5되					· 누룩 만드는 방법 소개되어 있음)
5. 배꽃술 또 한 가지	○	○	○					· 찹쌀과 멥쌀을 반반씩 하여, · (누룩 만드는 법 소개)
6. 부의주 또한 방문	1말	1되						밥찐물 식혀 사용
7. 매화술		1말	2되	○		2병		
8. 석 술		1말	7홉			5사발		
9. 백수환동주		1말	2되			2동이		녹두로 누룩 만드는 법 소개
10. 동파주		1말	3되			3사발		
11. 백화춘		1말	5홉			1말		

세가지 으뜸가는 봄)이라 하여 그 방문이 하늘나라에서도 비밀방문이어서 세상사람에게 헛되이 전하지 말라는 당부의 말이 있다. 백수환동주의 누룩은 녹두를 이용한 것으로 이 녹두사용의 누룩은 「需雲雜方」[3]의 造麴法, 「음식디미방」의 香溫酒, 「溫酒法」[4]의 造麴法, 「洪氏酒方文」[5]의 백수환동주에서도 볼 수 있고, 「洪氏酒方文」에서는 그 재료의 分量까지도 同一하다.

· 매화술은 꽃을 사용하는 것이 아니라, 술이 익은뒤에 위의 뜨는 것이 매화 모양같다하여 붙여진 이름이다.

②二釀酒:어느 정도 발효시킨 初釀에 다시 우덮는 것으로 本양주방의 方文中에서 가장 많이 차지하고 있다. 술의 종류는 표3과 같다. 初釀의 곡물재료로는 대부분이 멥쌀로서 88%를 차지하고 있고, 덧술할때는 멥쌀 65%, 찹쌀 35%를 사용했다. 初釀에 석임을 사용한 술은 당백화주, 백화주, 육병주 또한 방문, 소백주, 백단주로 15%를 차지하고 있으며, 소백주는 初釀과 二釀, 모두 석임(起酒)을 사용하고 있다.

2) 特殊藥酒

민자약주는 單釀 또는 二釀酒인데 비해 섬세한 방법으로 여러번 덧술하여 醇厚한 맛이 나도록 빚어내는 藥酒로 三釀酒이다. 소국주 또한 방문, 삼해주, 해일주, 또 다른 녹파주방문 등 4種類가 있다. 곡물재료로는 소국주 또한 방문, 삼해주, 해일주는 初釀, 二釀, 三釀 모두 멥쌀만 사용했고, 또 다른 녹파주방문은 初釀에만 멥쌀 쓰고, 二釀, 三釀은 찹쌀을 사용했다. 起酒는 사용되지 않았다. 소국주 또한 방문은 일명 약산춘이라고 되어 있고, 이 약산춘은 〔산림경제〕, 〔음식디미방〕, 〔임원십육지〕에도 실려 있다.

---

3) 윤숙경. 安東地域傳統술의 文獻的 考察. 안동문화 제10집. 1989.

4) 김귀영, 이성우. 「醞酒法」의 調理에 관한 分析的 考察, 한국식문화학회지, Vol. 3, No. 2. 1988.

5) 손정렬, 김성미, 이성우. 洪氏酒方文의 釀造에 관한 分析的 考察, 東아시아식생활학회지, Vol. 1, No. 1. 1992.

表 2. 單釀酒의 酒造法 分析

	절주	옥로주	층층지주	배 꽃 술	배꽃술 또 한 가지	부 의	매화술	석술	백수환 동주	동파주	백화춘
양 조 용 어	씻다 담그다 섞다 개다	씻다 개다 식히다 끼얹다	풀다 담그다 씻다 빻다 버무리다 쪼개다	씻다, 빨다 담그다 체로치다 말리다 벗기다 치대다 섞다 식히다	씻다 담그다 섞다 치다 재우다 볕에 바래다 눌러 넣다	씻다 담그다 섞다 밭이다	담그다 씻다 주무르다 젓다 섞다	씻다 담그다 건지다 방아에 찧다 받이다 섞다	맷돌에 타다 벗기다, 젓다 씻다 거르다 섞다 재우다 바람을 쐬다 말리다	씻다 담그다 건지다 식히다 채우다 버무리다 담그다	씻다 담그다 따르다 섞다
재 료 처리법	밥을 찌다 가루로 만들다	찌다	찌다	삶다 가루로 만들다 구멍떡 빚다	삶다 가루로 만들다 구멍떡 빚다	지에 밥 찌다	지에 밥 찌다	끓이다 찌다	찌다 지에 밥찌다 구멍떡 빚다 가루로 만들다	지에밥 찌다	지에밥 찌다
술빛과 맛의 표현				달고도 맵고 향기롭다.	맵세 콕 쏘면서도 달다.				입에 머금은 후에는 삼키기 아깝다.	향기롭고 맑다, 콕쏘게 맵다.	
계량 단위	말 되 사발	말 되 병	말 되 사발	말		되	말 되 병	말 홉 사발	말 되 동이	말 되 사발	말 홉
양조 기구		독	항아리 독	체 설기 그릇 독	체 시루 항아리	명주 주머니	시루 고운체	시루 주걱 항아리 소라기	 항아리		
양조 기간			3일 정도	4개월 정도	23일 정도	3~4일		21일 정도	약 21일 정도	3~4일 정도	7~8일 정도
양조 시기				정월~봄	여름	한여름			정월초		

表 3. 민자 藥酒中 二釀酒의 材料分析

구 분	初 釀								二 釀						
술이름 \ 재료	멥쌀	찹쌀	누 룩	밀가루	엿기름	물	起酒	기 타	멥쌀	찹쌀	누룩	밀가루	물	起酒	기 타
1 소 국 주	2말		2.8되	1.3되		3.5말			2말						
2 청 명 향	3되		3되							3말					술밑과
3 혼 돈 주	6되		1되		1되	2병				4되					술밑에 체에받혀
4 백 화 주	3되		7홉						3말				7.5병		
5 당백화주	1말		1.5되	1.5되		1말	1되		2말				2말		술밑과 섞어
6 백 하 주	5되		1되	5홉		1.5병	1되		1말						술밑에 넣어
7 백하주 또한 방문	3말		1되	1되		3말			3말		1되	1되	5병		술밑에 섞어
8 오 호 주	7되		1되	1되		1.5병			3되			1되			술밑에 섞어
9 육 병 주	1말		2되	7홉		6병			2~3되		○				술밑에 부어서
10 육병주 또한방문	1말		1되	1되		5병	1되			2되			1병		
11 부 의 주	2말		3되			3말			5되		한줌	1되			
12 녹 파 주	1말		1되	5홉		3말				2말					밑술에 버무려
13 세 심 주	1말		1되			1.5말			2말						술밑에 섞어
14 소 백 주	1말		5홉	7홉		2병	1되		2말		5홉	7홉	4병	1되	
15 백 단 주	1말		1.5되	1.5되		3병	1되		2말		1되		6병		밑술을 꺼내어
16 만 년 향	1말		2되			3사발			2말				6사발		밑술에 섞어
17 댓 잎 술	1말		1.5되			3병			5말						(댓잎사용없음)
18 황 금 주	4되		2.5되			20복자				2말					밑줄에 섞어

表 3. 계 속

재료 / 술이름	初釀								二釀						
	멥쌀	찹쌀	누 룩	밀가루	엿기름	물	起酒	기 타	멥쌀	찹쌀	누룩	밀가루	물	起酒	기 타
19 사 절 주	1말		1되			4말			3말				2.5말		술밑에 섞어
20 오 두 주	1말		2되			2말			4말		4되		6말		밑술에 섞어
21 석 탄 향	2말		1되			1말				1말					먼저한 술에
22 햅 쌀 술	1말		3되	3홉		2말			2말				물밥한 그릇쯤 +한말		
23 방 문 주	3되		6홉			3되		술밑이 익어야	1말			3홉	1말		술밑에 버무려
24 향 로 주	1말		1되	6홉		1.4말			2말		1되		1.6말		술밑에 버무려
25 하 향 주	3되		1되							1말		1되		1.5 ~2병	술밑이 달거든
26 집 성 향	1말		2.5되	5홉		3병			1말						밑술에 섞어
27 호 산 춘	2되		2되			7.5사발				1말					술밑에 버무려
28일두사병주	1말		1되	1되		3병				1되			1병		먼저한 술
29 황 감 주	2되		1되			1말			1말				1되		술밑과 섞어
30 사 시 주	1말		1되	1되		3병			3말		조금		9병		밑술에 고루고루
31 청 명 주		5되	1.5되	5홉		11병				5말					
32 벽 향 주	5되	5되	2되	5홉		5사발			2말				6사발		밑술에 섞어
33 점 주		1되	1되			3되				1말			1복자		
34 감 향 주		1되	1되			3되				1말					밑술에 버무려

表 4. 민자 藥酒中 二釀酒의 酒造法 分析

	소 국 주	청명향	소백주	세심주	백단주	벽향주	부의주	오두주
양 조 용 이	덮다, 거르다 섞다, 밭이다 젓다, 건지다 깨끗이 씻다 담그다 주무르다 재우다 뒤적이다 물뿌리다 담그다	씻다 밭이다 섞다 담그다	씻다 섞다 개다 식히다	씻다 담그다 개다 섞다	씻다 버무리다 개다 식히다 섞다	씻다 빻다 식히다 섞다	씻다 채우다 섞다 우덮다 휜무리	씻다 빻다 섞다
재 료 처리법	더운김 넣다 찌다 가루로 만들다	죽쑤다 찌다 가루로 만들다	찌다 끓이다 가루로 만들다	끓이다 가루로 만들다	끓이다 찌다 가루로 만들다	죽쑤다 찌다	찌다 끓이다 가루로 만들다	죽쑤다 지에 밥찌다
술빛과 맛의표현		빛이 맑다 맛이 콕쏘게 매워 좋다						
계량단위	말 홉 되	말 되	되 홉 병	말 되	말 되 병	말 되 홉 사발	말 되 한줌	말 되
양조기구	체, 주걱 독 시루 버드나뭇가지	시루 체		그릇	그릇 항아리		항아리	
양조기간	4~5개월 정도	14일 정도		10일 정도	10여일 정도	17일 정도		10~13일
양조시기	정월 초 열흘			겨울			여름	

表 4-2. 민자 藥酒中 二釀酒의 酒造法 分析

	향로주	햅쌀술	황감주	사시주	육병주		집성향	혼돈주
양조	씻다	씻다	씻다	씻다	씻다	씻다	씻다	씻다
용어	담그다	빻다	술밑과섞다	식히다	젓다	버무리다	술에섞다	버무리다
	술밑에 버무리다	더운김에 풀다		섞다	개다	섞다	섞다	술밑을 발이다
	개다	섞다			섞다	식히다	식히다	
	식히다	버무리다						
	치대다	담그다						
	건지다	식히다						
재료	지에밥 찌다	찌다(흰떡)	죽쑤다	지에밥 찌다		죽쑤다	찌다	끓이다
처리법	가루로 만들다	흰무리 찌다	지에밥 찌다	가루로 만들다	가루로 만들다	가루로 만들다	가루로 만들다	찌다
			가루로 만들다					가루로 만들다
술빛과	훈감하다[6]독하다	맵고도 달다	콕쏘다	빛이 맑아 냉수				향내가 나고
맛의표현	향긋하고 기득하다	맑다		같고 맛이 좋다				콕 쏘게 맵다.
계량단위	말	말	되	말	말	말	말	되
	되	되	말	되	되	되	되	병
	홉	홉	사발	병	홉	병	홉	
		밥그릇			병		병	
양조기구	항아리	독		그릇				채
	그릇	그릇						
양조기간	15~20여일	10~13일				7일정도	봄가을13일 정도	7일
							여름10일 정도	
양조시기	겨울						봄, 여름, 가을	여름

[6] 맛이 진하고 냄새가 좋다.

表 4-3. 민자 藥酒中 二釀酒의 酒造法 分析

	백 화 주	만년향	일든사병주	사 절 주	청 명 주	오 호 주	당백화주	백 하 주	
양 조 용 어	씻다 채우다 담그다 식히다 섞다	씻다 담그다 섞다	씻다 섞다	씻다 담그다 빻다 식히다 술밑에 섞다	씻다 담그다 붓다 젓다 발이다	씻다 버무리다 개다 섞다	씻다 버물다 섞다 식히다 담그다 재우다	씻다 물에개다 채우다 버무리다 담그다 덮어두다	씻다 담그다 섞다 섞다
재 료 처리법	삶다 찌다 가루로 만들다 구멍떡 만들다	죽쑤다 찌다 가루로 만들다	죽쑤다 가루로 만들다	죽쑤다 찌다	죽쑤다 되어쑤다 찌다 가루로 만들다	가루로 만들다	찌다 끓이다 가루로 만들다	찌다 삶다 구멍떡 만들다	지에밥 찌다 가루로 만들다 흰무리로 만들다
술빛과 맛의표현	빛이 찬물 같다. 맛이 소주 같다.				멀게지다				
계량단위	말 되 홉 병	말 사발 되	말 되 병	말 되	말 되 홉 병	되 병	말 되	말 되 홉 병	말 되 병
양조기구			독 큰그릇		그릇, 독 항아리 복숭아가지	체			
양조기간				10일	약한달 정도	10일	10일정도	10일정도	
양조시기					한식				

表 4-4. 민자 藥酒中 二釀酒의 酒造法分析

	녹파주	석탄향	황금주	방문주	하향주	점주	호산춘	댓잎술	감향주
양조 용어	씻다 식히다 버무리다 담그다 죽쑤다	섞다	씻다 뿌리다 개다 식히다 섞다 담그다 뒤적이다	씻다, 퍼다 빻다, 풀다 바래다 채우다 버무리다 담그다 뒤적이다 술밑에 버무리다 끓는 김에 덮다	씻다 치다 식히다	씻다 치대다 채우다 섞다 담그다 거르다	씻다 식히다 섞다 밭이다 담그다 버무리다 개다	씻다 빻다 섞다 식히다 버무리다	씻다 버무리다 담그다
재료 처리법	찌다	지에밥 찌다 가루로 만들다 죽쑤다	끓이다 지에밥 찌다 가루로 만들다	찌다 끓이다 흰무리떡 만든다	삶다 찌다 끓이다 가루로 만들다 구멍떡 만들다	죽쑤다 찌다 가루로 만들다	끓이다 지에밥 찌다 가루로 만들다	찌다	죽쑤다 찌다 가루로 만들다
술빛과 맛의표현	빛이 저울 같다	달고 매와 삼키기 아깝다.		달다. 술이걸다. 시다.	맛이 기특하다.		말갛다. 푸르다 맛이맵고 달다 콕쏘다		맛이 꿀같고 홀홀하다[7]
계량단위	말 되 홉	말 되	말 되 복자	말 되 홉	되 말	말 되 복자	말 되 사발	말 되 병	되 말
양조기구	독		놋동이 항아리 대주걱	항아리 주걱 그릇	항아리	체	체	독 그릇	
양조기간	15일정도	겨울-14일 정도 여름-10일 정도	11~14일 정도		21일 정도	21일 정도	10일 정도		
양조시기		4계절	여름, 겨울			봄, 가을			

[7] 부드럽고 묽다.

表 5. 三釀酒의 材料 分析

구분 / 술이름	初釀						二釀				三釀				
	멥쌀	찹쌀	누룩	밀가루	물	기타	멥쌀	찹쌀	물	기 타	멥쌀	찹쌀	누룩	물	기 타
1. 소국주 또한 방문	2말		2되	1되	2되	술밑을 하되	2말				2말				일명 약산춘
2. 삼해주	3되		3되	3되	2되		3말		6병	술밑에 섞어	6말			18병	밑술에 버무려
3. 해일주	1.5말		2되	2되	2.5말		3.5말		4.5말	"	5말			5말	밑술에 섞어
4. 또다른 녹파주방문	3되		7홉	5홉	1.3말			1말		술밑에 버무려		3홉	한줌		

表 6. 三釀酒 의 分析

	소국주 또한 방문	삼 해 주	해 일 주	또 다른 녹파주
양 조 용 어	채우다 풀다 젓다 거르다 발이다 씻다 담그다 재우다 뒤적이다	씻다 개다 섞다 버물다 식히다 바래다	씻다 가루를 풀다 익게 개다 섞다 담그다 재우다	씻다 식히다 섞다 재우다 술밑에 버무리다 채우다
재 료 처리법	끓이다 찌다 김올리다 가루로 만들다	찌다 가루로 만들다	끓이다 찌다 가루로 만들다	가루로 만들다 죽쑤다 찌다
술빛과 맛의표현	맛이 싱겁다 준하다[8]			꿀같이 달다가 막써지다. 맵다 빛이 기특하다
계 량 단 위	말 되 홉	말 되 병	말되 되	말 되 홉 한줌
양 조 기 구	체, 주걱 독 시루	항아리		
	버드나무가지			
양조기간	4~5개월 정도	5개월 정도	약 70일정도	
양조시기	정월첫돼지날	정월첫돼지날	정월첫돼지날	

3) 速成酒類

단시일내에 숙성하는 술로서 本 양주방의 速成酒類는 單釀酒이며 벼락술, 일일주, 삼일주가 있다. 벼락술의 좋은 막걸리와 일일주의 좋은술은 그 내용으로 보아 석임(起酒)의 역할을 하고 있기 때문에 起酒로 分類하였다.

表 7. 속성주류 材料 分析

재료	멥쌀	찹쌀	누룩	밀가루	물	起酒
술이름						
벼락술		5되	5홉	5홉		1동이(좋은 막걸리)
일일주	1말		2되			1사발 (좋은술)
삼일주	1말		2되		1말	

表 8. 速成酒類 分析

	양조용어	재 료 처리법	계 량 단위	양 조 기 구	양 조 기 간
벼락술	거르다 섞다	밥을 짓다	동이 되 홉	항아리	3일
일일주	섞다	찌다	말 되 사발	사발	1일
삼일주	발이다 씻다 재우다	찌다 가루로 만들다	말 되		3일

4) 加香酒類

대부분이 민자곡주의 재료에 加香材料를 함께 넣어 빚은 술로 닥나무잎술, 연잎술, 솔잎술, 복사꽃술, 솔순술이 있다. 솔잎술은 약효에 대한 설명이 없어 가향주로 분류하였다. 연잎술은 재료에 대한 분량이 없고 다만 쌀 1되에 누룩 4홉의 비율로 한다고 되어 있으며, 단양주이다. 닥나무잎술, 솔잎술, 복사꽃술, 솔순술은 이양주이다.

表 9. 加香酒의 材料 分析

구분	初 釀								二 釀							
재료 / 술이름	멥쌀	찹쌀	누룩	엿기름	물	연잎	닥나무잎	솔잎	멥쌀	찹쌀	물	백소주	누룩	솔순	복사꽃 말린것	기 타
연잎술		○	○	○		○										
닥나무잎술	1되		7홉				○		1말		2동이					술밑을 냉수에 걸러
솔잎술	1말		1되		3되			1되		5되			3홉			전술과 섞어
복사꽃술	3되		1되		3되				1말							밑술에 섞다
솔순술		5되	2되							5말		10복자		1말		

5) 藥用藥酒

藥材의 藥成分을 우러나게 하여 빚는 것으로 18종류가 있으며 각 술의 약효의 특이한 처방은 다음과 같다.

①무술주:한해에 누런개 한마리씩 거푸 세마리만 해 먹으면 온갖 병이 다 떨어지고 기운을 극히 보한다.

②삼합주:더운 지방의 토질병과 하초가 찬병을 낫게 하고 기운을 내리치고 비위를 돋운다고 한다.

③천금주:북나무 껍질로 빚은 술인데 이 술 서말 빚은 것을 먹으면 일신에 든 병이 다 낫는다고 한다.

④창출술:양대로 알맞게 먹으면 열흘만에 온갖

表 10. 加香酒의 酒造法 分析

	닥나무잎술	연잎술	솔잎술	복사꽃술	솔순술
양조 용어	씻다 섞다 치다 담그다 거르다	담그다 거르다 연잎에 싸다	썰다 씻다 식히다 섞다	씻다 빻다 개다 섞다	씻다, 비비다 밭이다 개다, 싸매다 섞다 담그다 식히다 다듬다 썰다 거르다
재료 처리법	삶다 찌다 가루로 만들다 구멍떡 빚다	지에밥 짓다 더운김에 버무리다	지에밥 찌다	찧다	지에밥 찌다 삶다 고다 가루로 만들다
술빛과 맛의표현	단맛 콕 쏘는 맛이 덜하다	향기롭다			콕 쏘고 맵고 달다 기특하다
계량 단위	말 되 홉 동이		말 되 홉	말 되	말 되 병 뚜껑
양조 기구	바가지		베자루 독		독
양조 기간	21일 정도	2일 정도			
양조 시기	21일 정도	2일 정도		봄	

병이 헐해지고 얼굴빛이 윤택해지고 흰머리가 도로 검어지고 이 술을 일생 장복하면 늙는 줄 모른다고 하고 금기사항으로 복숭아, 오얏, 새고기, 조개, 돼지고기, 배추, 청어, 닭과 함께 먹는 것을 금했다.

⑤창포술:3가지 방문이 있는데 이것을 다 해 먹으면 사람의 혈맥이 통하게 되고 영위가 좋게 된다. 여러해 이 술을 해 먹으면 뼛속깊이 박힌 병이 다 낫고 신색이 윤택하며 기력이 갑절이 나아지고 걸음걸이가 나는 듯해지고 흰머리가 도로 검어지고 빠졌던 이가 다시 나고 있는 방안에 빛이 나고 점점 밝아진다. 늙도록 이 술을 먹으면 신선을 만날 수 있다고 했다.

⑥솔방울술:흉년에 좋고 굶주려 누렇게 뜬 빛을 없애고 병도 낫는다.

⑦솔잎술:12가지 풍증과 걷지 못하는 증세에 약효가 있다.

⑧오미자술:오래 복용하면 장수한다.

⑨차조기술:조금씩 먹으면 가슴이 시원해지고 오장을 보하고 기운을 내리치고 허한 것을 보하며 살이 찌고 심지와 체지를 조화케 하고 담증을 없앤다.

⑩오가피술:이 술을 알맞게 데워 먹으면 풍증과 신경통, 반신불수증을 다 고칠 뿐만 아니라 옛날의 윤동도와 맹작재란 사람이 이술을 오래 먹고 삼백살이 되도록 살면서 아들을 서른씩 낳았다고 한다.

①구기자술: 구기자열매로 빚는 것은 폐병과 피로에 좋다. 또한 구기자방문은 구기자뿌리, 구기자잎, 구기자꽃, 열매를 이용해 4계절을 통틀어 술을 담그는데 가을에 꽃을 따서 陰乾하여 담은 술은 늙지도 않고 죽지도 않는 이상한 술로서 삼백살의 사람이 열여서일곱쯤된 소년 같다고 한다.

6) 과실주

本 양주방의 과실주로는 포도주 한 종류이다. 포도즙으로 빚는데, 산포도로도 빚으며 빚는 법과 분량은 뜻대로 하라고 했다.

表 13. 포도주의 재료 및 酒造法 分析

재료 / 술이름	찹쌀	누룩	포도즙	양조용어	재료처리법	술빛과 맛의 표현	계량단위	양조기구	양조기간	양조시기
포도주	○	○	○	즙내다 씻다 섞다 빚다	찌다	빛과 맛이 좋다		그릇		여름

7) 混釀酒

소주도 약주도 아닌 中間型의 술로서 과하주가 있는데 여름을 나는 술이다.

表 14. 과하주의 재료 및 酒造法 分析

재료 / 술이름	찹쌀	누룩	소주	양조용어	재료처리법	술빛과 맛의 표현	계량단위	양조기간	양조시기
과하주	1말	(작은되) 1되	(스무대야쯤 하면)	씻다 식히다 섞다 치대다	찌다	먹으면 입에 꿀을 머금은 듯하다. 빛이 말갛고 붉다	잔 대야 말 되 홉	1~30일	봄~여름

8) 기 타

소주를 많이 나게 하는 법, 경향옥액주, 석임 만드는 법

①소주 많이 나게 하는 법

表 15. 소주많이 나게 하는법의 材料分析

구분 / 술이름 재료	初釀 멥쌀	初釀 찹쌀	初釀 누룩	二釀 찹쌀	양조용어	재료처리법	계량단위	양조기간	기타
소주많이 내리법	5홉	5홉	3.5되	1말	버무리다 씻다 채우다 밑술에 섞다	죽쑤다 지에밥 찌다 가루로 만들다	말 되 홉	7~8일	소주를 고으면 20대야가 나온다

② 경향옥액주

二釀酒이나 술이라기보다 음료라고 볼 수 있다. 배꽃술누룩 만들어 예삿술 빚듯이 한 것에 솔순을 이용하여 빚는 술로써 술을 걸러 여러그릇에 녹말 안치듯이하여 하룻밤지난 다음 그 웃물을 따로 푸고 녹말처럼 처진것을 잘 말려 두었다 냉수에 타 먹는 것이다. 이 경향옥액주는 일종의 발효음료로서 그 빚는 법이 매우 특이하

表 11. 藥用酒의 材料分析

재료 술이름	멥쌀	찹쌀	누룩	밀가루	물	맑은물	모밀	수수	갓	누런개	꿀	후추	새앙	북나무 껍질	창출	창포즙	찰기장 쌀	솔방울	솔잎	오미자
1. 무 술 주		3말			○					1마리										
2. 무술주 또한 방문		1-1.5말	○							1마리										
3. 부의주 또한 방문		5되	1되			2병			1.5되											
4. 삼 합 주		1말	1말				1말	1말			1되	3돈	3돈							
5. 쪄서 빚는 술	(젖은쌀) 1집음					1병					2돈	1돈								
6. 천 금 주		1말	4되	4되	○										많이					
7. 창 출 술	(지에밥) ○		○		30말										30근					
8. 창 포 술			5되													5말				
9. 창포술또한방문						1말										(창포뿌리) 3근	1말			
10. 창포술 또 다른 방문						5말										(창포뿌리) 3근				
11. 솔 방 울 술	5되		2되		3동이													1말		
13. 솔 잎 술	5말				4섬														60근	
14. 오 미 자 술						(좋은술) 1.2말														5되
15. 차 조 기 술						3말														
16. 오 가 피 술	5말		5되																	
17. 구 기 자 술						(좋은술) 1.2말														
18-①구 기 자 술						1말														
18-②구 기 자 술						1말														
18-③구 기 자 술						1말														
18-④구 기 자 술					○															

꿀	후추	새앙	북나무 껍질	창출	창포즙	찰기장 쌀	솔방울	솔잎	오미자	차조기 씨	오가피	구기자 열매	구기자 잎	구기자 뿌리	구기자 꽃	기 타
																먼저번으로 빚어
1되	3돈	3돈														중탕하여
2돈	1돈															중탕하여
				많이												
				30근												예삿술 빚듯이
					5말											
					(창포뿌리) 3근	1말										
					(창포뿌리) 3근											
							1말									
								60근								예삿술 빚듯이
									5되							
										1되						
											5되					방문주 빚듯이
												5되				
													1되			사월 첫 뱀날에 잎을 따서
														1되		정월보름 첫호랑이날에 뿌리 캐서
															1되	가을칠월 첫 원숭이날에 꽃을 따서
												○				시월 첫 돼지날에 열매를 따서

表 12. 藥用酒의 分析

	무술주		부의주	삼합주(*)	쪄서 빚는 술	천금주	창출술	창 포 술			솔방울술	솔잎술	오미자술
양 조 용 어	기름을 건지다 동강 내다	가죽을 벗기다 씻다 담그다 섞다 동강 내다	씻다 곱게 두드리다 섞다 벗기다	받이다	개갈다 단단히 잡아 매다	받이다 껍질 벗기다 씻다 섞다	껍질 벗기다 찧다 짜다 풀다	씻다 찧다 즙을 내다 섞다 섞다	썰다 말리다	썰다	섞다 찌꺼기 없이하다 붓다 섞다	썰다 씻다	담그다 재우다 건지다
재 료 처리법	삶다	지에밥 찌다	지에밥 찌다	고다 중탕 하다 가루로 만들다	중탕 하다	고다 밥짓다	지에밥찌다	지에밥찌다	찌다		죽쑤다 다리다	달이다 지에밥 찌다	볶다
술빛과 맛의표현	은은한 맛												
계량단위	말	말	되	말 되	병 돈 한집음	말 되	근 말	말 되	말 근	말	말 되 송이	말 근 섬	말 되
양조기구	독	독 질소라기		사기병 체	솥	체	항아리 그릇	항아리	비단 주머니	비단 주머니 항아리	독		
양조기간	1년	1년	10일 정도	약한달	하루	7일 정도		21일	114일	7~14일		7일	2일
양조시기				시월첫돼지날					4계절				

술	창 포 술			솔방울술	솔잎술	오미자술	차조기술	오가피술	구기자술		① ② 구 기 자 술 ③ ④		
기다	씻다 찧다 즙을 내다 섞다 섞다	썰다 말리다	썰다	섞다 찌꺼기 없이하다 붓다 섞다	썰다 씻다	담그다 재우다 건지다	찧다 담그다 건지다	벗기다 그늘에 말리다 썰다 씻다 버무리다 섞다	담그다 건지다	그늘에 말리다 자르다 찌꺼기 없애다	썰다 그늘에 말리다 담그다	그늘에 말리다	
다	지에밥찌다	찌다		죽쑤다 다리다	달이다 지에밥 찌다	볶다	볶다	찌다 끓이다 가루로 만들다					
	말 되	말 근	말	말 되 송이	말 근 섬	말 되	말 되	말 되 근	말 되	말 되			
	항아리	비단 주머니	비단 주머니 항아리	독			비단 주머니 항아리	주머니 독 칼					
	21일	114일	7~14일		7일	2일	3일		7일	7일	7일	7일	
		4계절								이월첫해일	오월첫오일	팔월첫닭날	시월첫돼지날 십일월첫쥐날

表 16. 재료분석 및 酒造法

구분 / 술이름 재료	초양 멥쌀	초양 찹쌀	초양 누룩	초양 물	이양 멥쌀	이양 누룩	이양 솔 순	양조용어	재료처리법	계량단위	양조기구	양조기간
경향옥액주	2말	2말	2말	2말 남짓	2말	2말	어린애 짐으로 반짐	담그다 건지다 식히다 섞다 두레떡만들다 버무리다 치대다 거르다 말리다 씻다	지에밥찌다 찌다 가루로만들다	말	항아리	이월초승

表 17. 양조시 재료의 종류와 사용빈도

재 료	사용회수	재 료	사용회수	재 료	사용횟수
멥 쌀	83	흰 꿀	1	북나무껍질	1
찹 쌀	41	말건새앙	1	오미자	1
밥	1	잣	1	차조기씨	1
밀가루	29	포 도	1	오가피	1
수 수	1	솔 잎	3	구기자열매	2
모 밀	1	닥나무잎	1	구기자뿌리	1
녹 두	1	말린복사꽃	1	구기자 잎	1
엿기름	3	누런개	2	구기자 꽃	1
起酒(석임)	8	창출뿌리	1	찰기장쌀	1
누 룩	81	창포뿌리	2	맑은술	11
백소주	1	솔 순	2	소 주	3
후 추	2	솔방울	2		

表 18. 양조시 양조용어의 종류와 사용빈도

용어 종류	회수	용어 종류	회수	용어 종류	회수	용어 종류	회수
씻다	179	밭이다	11	풀다	6	벗기다	6
끼얹다	1	젓다	8	붓다	4	쪼개다	1
담그다	43	재우다	9	썰다	6	섞다	74
뒤적이다	4	동강내다	2	건지다	9	뿌리다	2
개다	14	식히다	29	거르다	8	덮다	5
버무리다	22	빻다	5	주므르다	2	따르다	1
채우다	9	곱게두드리다	1	퍼다	1	바래다	2
즙내다	2	찧다	4	자르다	1	치다	1
빚다	2	짜다	1	바람을 쐬다	1	싸매다	1
치대다	5	비비다	1	기름을건지다	1	다듬다	1
찌꺼기 없이하다	2	말리다	7	단단히 잡아매다	1		

다.

③ 석임 만드는 법

재료:멥쌀 5홉, 누룩한줌, 물1사발

용어:담그다, 붇다, 퍼붓다, 섞다

재료처리법:소쿠라지게 끓이다, 데어 익히다, 식히다

9) 양조시 곡물의 재료 및 재료처리형태 분석

表 19. 양조시 재료처리법의 종류와 사용빈도

재료처리법 종류	회 수	재료처리법 종류	회 수	재료처리법 종류	회 수
찌 다	68	볶 다	2	흰무리 만들다	4
끓이다	15	더운 김넣다	2	구멍떡 만들다	4
죽 쑤다	15	중탕하다	2	갈다	1
삶 다	9	김올리다	1	멧돌에 타다	1
고 다	3	되어쑤다	1	멧돌에 타다	1
젓 다	3	가루로 만들다	38		

表 20. 계량단위와 사용빈도

계량 단위	회 수	계량 당위	회 수	계량 단위	회 수	계량 당위	회 수
되	134	한 줌	3	말	118	대 야	2
홉	32	한복자	2	병	20	섬	1
사 발	12	밥 그릇	1	동 이	4	뚜 껑	1
근	4	돈	1	한집음	1		

表 21. 양조기구와 사용빈도

양조 기구	회수	양조 기구	회수	양조 기구	회수	양조 기구	회수
독	16	시 루	5	칼	1	칼	1
항아리	14	버드나뭇가지	4	놋동이	1	바가지	1
체	10	주머니	4	사기병	1	베자루	1
그 릇	8	주 걱	4	사 발	1	질소라기	2
						밥그릇	1

10) 양주방과 他古獻理書中 同一酒名과의 比較

同一酒名이라 할지라도 그 방법이 조금씩 차이가 있는 것이 대부분이며 이러한 것은 시대와 사회변천에 따라 酒造方法에 변화가 있게 마련이다. 表 21에서 나타난 것과같이 삼해주, 배꽃술, 소국주, 백화주, 일일주, 삼일주, 부의주, 연잎술, 벽향주, 과하주, 방문주, 솔순술, 호산춘 등은 시대의 흐름에 상관없이 후대에 까지 전래되어온 보편성이 강한 술임을 알 수가 있다.

表 22. 양주방에 기록된 술 빚는 법과 他古調理書와의 同一酒名과 기록 비교

출처문헌 / 주법	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
소 국 주			○		○	○	○			○	○	○	○	○	○		○		○	○	○	
삼 해 주			○	○	○		○		○	○	○	○			○		○				○	○
해 일 주																						
청 명 주				○			○	○													○	
청 명 향																						
포 도 주		○								○	○				○		○	○				○
백 화 주			○				○		○		○		○		○	○	○	○	○		○	○
당 백 화 주															○							
백 하 주	○			○		○				○	○	○			○		○					○
절 주			○	○															○			
벼 락 술			○	○	○																	
일 일 주			○	○	○			○		○	○	○	○		○		○	○			○	
삼 일 주			○					○	○	○	○		○		○		○	○		○		○
오 호 주															○							
육 병 주																						
부 의 주		○	○			○		○		○	○	○			○		○		○		○	○
무 술 주											○	○			○		○					
삼 합 주																						
닥나무잎술			○																			
연 잎 술				○						○	○	○	○		○		○	○				○
쪄서빚는술																						
녹 파 주			○					○				○	○		○						○	
세 심 주									細辛酒 ○													
소 백 주																						
백 단 주																						
벽 향 주			○	○	○			○	○	○	○	○		○		○	○			○		
댓 잎 술					○				○						○							
복 사 꽃 술						○				○	○		○				○	○	○		○	○
매 화 술																						
층 층 지 주																						
황 금 주			○		○														○		○	
사 절 주							○															
오 두 주																						

表 22. 계 속

주법 \ 출처문헌	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
과 화 주			○	○		○	○		○	○	○	○	○		○		○			○	○	○
석 탄 향															○	○					○	
배 꽃 술① ②			○	○	○			○	○	○	○	○			○		○		○			
햅 쌀 술																						
방 문 주								○		○	○	○					○			○		○
향 료 주																			○			
하 향 주			○		○	○			○	○	○	○			○		○	○				
점 주			○	○																		
감 향 주					○								○									
석 술																						
백수환동주																					○	
경향옥액주																						
솔 순 술						○					○		○				○	○		○	○	○
천 금 주						○																
창 출 술																						
창 포 술												○			○		○					○
일두사병주																						
석임만드는법																						
황 감 주																						
소주많이나게 하는법																						
사 시 주			○																			
동 파 주															○							○
백 화 춘															○							
솔 방 울 술																						
솔 잎 술① ②					○	○		○	○						○				○			
오 미 자 술																						
차 조 기 술																						
오 가 피 술									○		○		○		○		○					
혼 돈 주																					○	○
구기자술① ②		○									○		○		○		○					
옥 로 주																						
만 년 향																						
집 성 향																						○
호 산 춘										○		○			○						○	○

출처문헌

1. 고사촬요(1554)
2. 지봉유설(1613)
3. 음식디미방(1673년경)
4. 주방문(1600년대말)
5. 요록(1680년경)
6. 치생요람(1691)
7. 음식보(1691)
8. 술만드는 법(1700년대)
9. 역주방문(1700년대)
10. 산림경제(1715)
11. 증보산림경제(1766)
12. 고사십이집(1787)
13. 규합총서(1815년중)
14. 농가월령가(1816)
15. 임원십육지(1827년경)
16. 술방문(1801-1861?)
17. 농정집요(1830년경)
18. 군학회등(1800년중엽)
19. 김승지댁주방문(1860년)
20. 술빚는법(1800년대말엽)
21. 홍씨주방문(1800년대중엽)
22. 조선무쌍신식요리제법(1924)

Ⅲ. 결 론

本 양주방을 種類別로 酒造法을 分析해 본 結果는 다음과 같다.

①材料分析

곡물재료로 멥쌀 使用이 찹쌀보다 2배나 많이 사용되었으며 初釀에서 멥쌀 使用은 전체의 約 78%이다. 전체 곡물의 순위는 멥쌀, 찹쌀, 밀가루이며 35가지의 재료가 쓰여졌다.

②起酒사용:全方文中 11%정도가 起酒를 사용하였다. 朝鮮時代의 술에는 起酒를 만들어 初釀에 섞어 넣는 경우와 起酒를 만들지 않고 바로 빚어 만든 술이 있는데 本 양주방은 起酒를 사용하여 빚은 술이 약 11%정도이며 起酒를 석임으로 表記하였다. 그리고 밑술이란 표현이 나오는데 이는 술밑과 동일한 뜻으로 사용이 되었고 起酒를 뜻하는 것은 아니다. 술밑을 밑술, 먼저한술, 전술등으로 달리 표기하였다.

③酒造法에 있어서는 二釀法이 가장 많아 全體의 49%를 차지했다.

④材料處理法은 "찌다"가 가장 많고 그 다음이 "가루로 만들다" "죽쑤다", "끓이다", "삶다", "흰무리만들다", "구멍떡만들다"등의 順이다.

⑤計量單位는 "되", "말", "홉"등 量을 나타내는 단위가 많이 사용되었고 총 15개 單位가 쓰여졌다.

⑥양조기구

독, 항아리, 체, 그릇, 시루, 주걱 등이 많이 사용되었다. 백화주, 당백화주, 오미자술, 구기자술 등에서는 전혀 조리기구를 따로 표현함이 없이 술빚는 법만을 소개하고 있지만 항아리나 독 등의 양조기구는 필수적이기 때문에 表 20에 나타난 것보다 많은 양조기구가 사용되었을 것이다.

⑦양조용어는 "씻다"가 가장 많고, "섞다", "담그다", "식히다", "버무리다" 등의 순서로 나타났다.

⑧술빛과 맛의 표현

양주방에 나타난 맛의 표현은 양적으로는 풍부하지 않지만 맛이 준하다, 술이 걸다, 콕 쏜다, 맵고 달다, 싱겁다, 훈감하다, 훌훌하다, 기특하다, 입에 꿀을 머금은 듯하다, 삼키기 아깝다, 향내가 나다 등등의 아름다운 어휘로 표현되었고, 술빛은 말갛다, 찬물같다, 향기롭고 맑다 등의 섬세한 표현 방법이었다. 가장 많은 술 맛의 표현 방법은 맵고 콕 쏘다이다.

양주방의 술빚는 방문은 그 내용에서 방대하고 순한글조리서라는 점에서 높이 살만하다. 그리고 동일주명도 여럿있고 동일주명이 아니고 이름이 다르지만 그 빚는 법이 비슷한 것이 있는 것을 보아 기존의 方文을 底本으로 삼았던 것으로 짐작할 수가 있다.

Ⅳ. 참고문헌

1. 정양완. 마침내 밝혀진 일흔일곱가지의 한국술과 그 담그는 비밀, 뿌리깊은나무, 1977年 10月號.
2. 李盛雨, 韓國食品社食社, 教文社, 1984.
3. 윤숙경, 안동지역 전통술의 문헌적 고찰, 安東文化 第 10輯, 1989.

4. 김귀영. 이성우, 「蘊酒法」의 조리에 관한 분석적 고찰, 한국식문화학회지, 1988, Vol. 3, No. 2.
5. 손정열, 김성미, 이성우. 洪氏酒方文의 釀造에 관한 分析的 考察, 東아시아식 생활학회지. Vol. 1, No. 1. 1992
6. 김귀영. 이성우, 「蘊酒法」의 조리에 관한 분석적 고찰, 한국식문화학회지, 1988, Vol. 3, No. 2.
7. 김성미. 이성우. 「주방(酒方)」의 조리가공에 관한 분석적 고찰, 한국식문화학회지, 1986, Vol. 5, No. 4.
8. 방신영, 朝鮮料理製法,漢城圖書, 1943.
9. 김귀영. 이성우, 「酒方文」의 調理에 관한 分析的 考察, 한국식문화학회지, 1986, Vol. 1, No. 4.
10. 洪萬選, 山林經濟, 1715년경.
11. 柳重臨 撰, 增補山林經濟, 1766.
13. 신기철. 심용철 편저, 우리말큰사전, 7판, 삼성출판사, 1987.
14. 黃慧性 編, 張氏夫人 原著, 음식디미방, 한국인서, 1980.
15. 빙허각 이씨, 규합총서, 정양완역, 보진재 1986.
16. 이서래, 한국의 발효식품, 이대출판부, 1986.
17. 이용기 찬, 朝鮮無雙新式料理製法,영창서관, 1943.
18. 이기문 감수, 동아 새국어사전, 동아출판사, 1990.