

## 쌀로 빚은 우리 나라 傳統 純醱酵酒에 관한 文獻的 考察

錢 精 日 · 李 惠 靜\*

유한대학 식품영양과, \*가천길대학 식품영양과

### Analytical Study on Traditional Artless-Brewing of Regular Rice-Alcoholics

Jung Il Jun and Hae Jeung Lee\*

Dept. of Food and Nutrition, Yu Han College

Dept. of Food and Nutrition, Gachon Gil College

#### ABSTRACT

The contents of 6 classical records consist of 208 items about alcoholics and a number of side dishes; 44 items in YuckJooBangmoon, 82 items in Joochan, 19 items in the "sulbitnunbup", 24 items in Kyuhapchongsu from Korea university, and 39 items in Kyuhapchongsu. Interpreted content was classified and analyzed. Selected 27 items among those brewages, artless-brewing alcoholics, were distributed into 4 large patterns. The materials used for brewing artless alcoholics were regular rice, and yeast(NURUK).

Four patterns, grounded on these materials, were set one thing to another and analyzed.

Key words: traditional artless-brewing, regular rice-alcoholics.

#### I. 緒 論

歷酒方文(1800년 중엽)<sup>3)</sup>, 酒饌(1800년 중엽)<sup>4)</sup>, 술빚는 법(1800년 말)<sup>5)</sup>, 高大규합총서(1800년 중엽)<sup>6)</sup>, 규합총서(1815년경)<sup>7)</sup> 등 6 개 고서에 수록된 쌀로 빚은 純醱酵酒를 대상으로 그 주조 방법을 고찰하였다. 위의 고전들에는 27 개 항의 주곡으로 쌀을 사용한 주방문들이 수록되어 있었다. 쌀로 빚은 純醱酵酒의 보편적이고 전형적인 주조 유형을 찾아 보기 위하여 위의 주방문들을 분류하고 고찰하였다.

우리 나라의 傳統家釀酒는 酒類製造法의 관계기록을<sup>4,8-15)</sup> 중심으로 利用材料 및 製造過程들을 살펴 크게 6類型으로 나눌 수 있었는데<sup>1,2)</sup>, 그중 1800년대의 6개 고 문헌의 기록 중에서 선별된 쌀로 빚은 純醱酵酒만을 대상으로 이를 더욱 細分하여 그 製造法을 考察하였다.

#### II. 本 論

쌀로 빚은 純醱酵酒는 술을 속히 빚을 수 있는 경우, 비교적 긴 기간 주조하며 주질을 다양하게 빚는 경우, 보편적이고 평균적인 주조기간으로 많은 양

의 술을 빚어내는 경우, 그리고 3양 이상의 주조 단계를 거치며 양을 많이 빚으면서도 그 주질의 다양성을 더욱 넓게 하는 경우 등 크게 4가지의 주조 방법을 위하여 주곡에 대한 곡말의 사용 비율, 가수 비율, 그리고 주곡이나 곡말의 처리 방법들이 대단히 다양하게 적용되고 있었다. 이들을 다음과 같이 분류하고 고찰하였다

### 1. 쌀로 빚은 純醱醇酒의 구분

#### 1) 단양주 (單釀酒)

일야주방(역주방문), 이화주 달개(술 빚는 법), 여름디주(술만드는법), 일주(규합총서), 주방(주찬), 삼오주(술 빚는 법), 삼일주방(역주방문), 소주방(역주방문), 하절이화주(주찬)등.

#### 2) 이양주 (二釀酒)

##### (1) 주조기간이 비교적 긴 경우

하향주방(역주방문), 하절청주(주찬), 삼칠소곡주방(역주방문), 소곡주(주찬), 소곡주(규합총서), 칠일주(규곤요람), 옥지주방주법(역주방문), 삼일주방(역주방문), 연화주방(역주방문) 등.

##### (2) 주조량이 많은 경우

요산춘(주찬), 노산춘(규곤요람), 두강주방(역주방문), 아황주방(역주방문), 소곡주방(역주방문), 죽엽주방(역주방문) 등.

#### 3) 삼양주 (三釀酒)

사절주(규합총서), 사절주(고대규곤요람), 연화주방(역주방문) 등.

### 2. 쌀로 빚은 순발효주의 주조과정

#### 1) 백미 순발효주 중에서 단양주의 주조 방법

백미 순발효주 중에서 단양주의 주조 방법은 그림 1에 표시된 모형과 같이, 백미를 처리하여 거기에 처리된 누룩을 버무려 빚고 있다. 또는 백미를 처리하는 과정에서나 처리후 가수하는 경우가 있었고,

누룩을 처리하는 과정이나 처리후 가수하는 경우가 있었으며, 누룩과 백미 모두에 처리하는 과정이나 처리후 가수하는 경우도 있었다. 그리고 처리된 백미와 누룩을 버무려 빚은 후 가수하는 경우도 있었다.

백미를 처리하여 거기에 처리된 누룩을 버무려 빚은 경우는 3개 주방문이 있었다. 그림 1의 첫 번째 그림에 표시된 바와 같이 누룩은 국즙 상태, 곡말이나 正末 상태로 첨가하고 있다. 백미는 百洗 作末하여 풀로 만들기도 하고, 孔餅으로 빚어 찌기도 하고, 가루를 끓여 사용하기도 하였다.

누룩을 처리하는 과정이나 처리 후에 가수하는 경우는 단양주에서는 3개 주방문이 있었다. 누룩은 沈麴水, 麴汁 형태로 이 때 湯水를 이용하였다. 백미는 가루내어 죽추고, 구멍떡, 그리고 가루인체로 사용하기도 하였다.

백미를 처리하는 과정에서나 처리후 가수하는 경우는 단양주에서는 없었으며 누룩과 백미 모두에 처리하는 과정이나 처리후 가수하는 경우가 1개항이 있었다. 이 경우 누룩은 麴末상태로 물에 풀어 첨가하였다. 쌀은 가루 내어 죽추고 가수하였다.

처리된 백미와 누룩을 버무려 빚은 후 가수하는 경우는 1개 주방문이 있었다. 누룩은 麴末로 첨가하였다. 백미는 가루를 찌서 사용하였다.

#### 2) 백미 순발효주 중에 2양주의 주조 방법

##### (1) 주조 기간이 비교적 긴 경우

주조 기간이 비교적 긴 경우 2양주의 주조 방법은 그림 2의 도형에 표시된 바와 같이 먼저의 1번 항의 단양주, 5가지 경우의 주조 과정에 따라 본주를 빚고 익은 후 술밥 지어 덧하여 2양주를 빚고 있어 역시 5가지 경우의 주조 방법으로 나누어 볼 수 있다.

백미를 처리하여 거기에 처리된 누룩을 버무려 본 술을 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚고 있는 경우는 3개 주방문이 수록되어 있다.

백미는 백세하고 작말하여 물송편찌 또는 공병으로 찌, 그리고 술밥 찌고 누룩은 국말이나 조국말을 첨가하고 2양때는 술밥 찌 탕수나 물과 함께 첨가하였다.

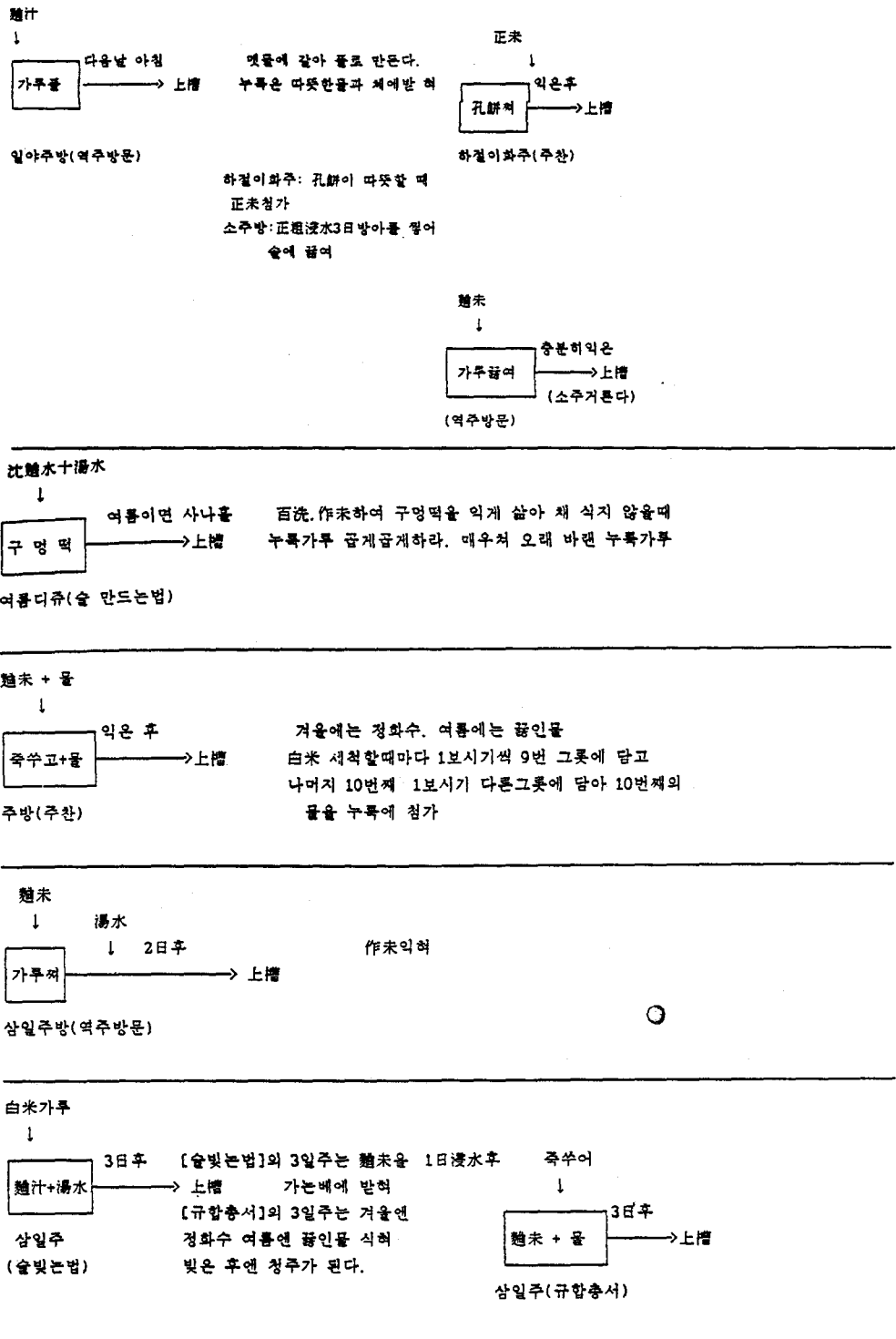
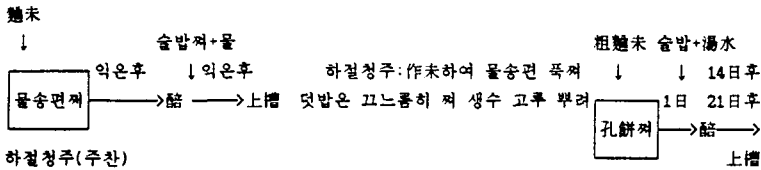
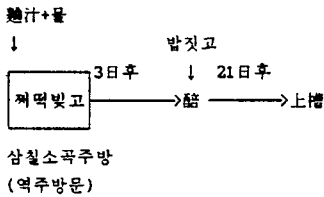
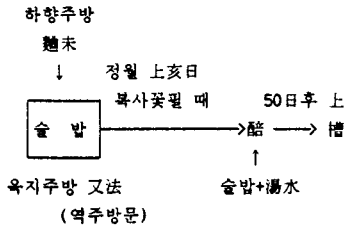


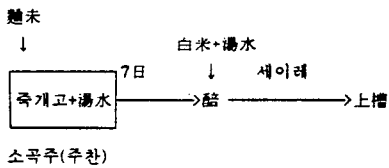
그림 1. 單釀酒의 酒造過程



하향주방·덧할 때 주본과 섞어  
체에반려



삼칠소곡주방: 麴汁은 체에받히며 맑은 물이 될  
때까지 물부어가며



소곡주: 쌀앙금과 끓인물 1斗로  
호화. 덧할때도 씻을때마다 湯水  
5升 고루뿌려 湖化.

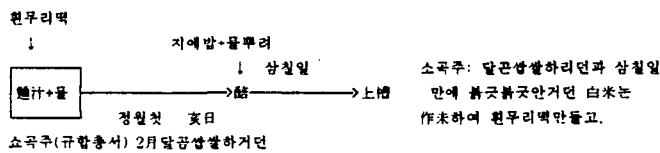
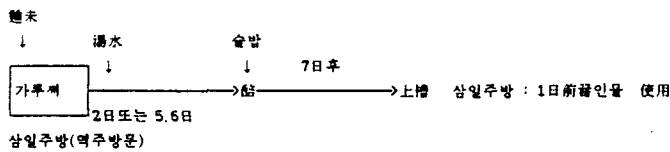
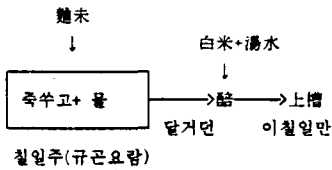


그림 2. 二釀酒의 釀造期間이 비교적 긴 경우 釀造過程

누룩을 처리하는 과정이나 처리 후 가수하여 본주를 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚는 경우는 2개항이었다. 백미는 백세 작말하여 찌서 떡빚고 누룩은 가수하며 국즙내 버무려 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚고 있었다.

백미를 처리하는 과정에서나 처리 후 가수하여 본주를 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚는 경우는 2개항이 있었다. 백미는 죽으로 개고 탕수나 물을 첨가하고 누룩은 국말로 하여 본주를 빚고 익은 후 백미에 탕수호화 덧하여 2양주로 빚고 있었다.

백미와 누룩에, 처리 과정이나 처리 후 가수하여 본주를 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚는 경우는 없었다. 처리된 백미와 누룩을 버무려 빚은 후 가수하여 본주를 빚고 술밥 찌 덧하므로 2양주로 빚는 경우는 1개 방문이 있었다. 백미 백세하여 가루는 찌고 누룩은 국말 형태로 첨가후 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚고 있었다.

(2) 주조량이 많은 경우

주조량이 많은 경우 2양주의 주조 방법은 그림 3에 표시된 바와 같이 앞의 2번 항 5가지 주조 방법을

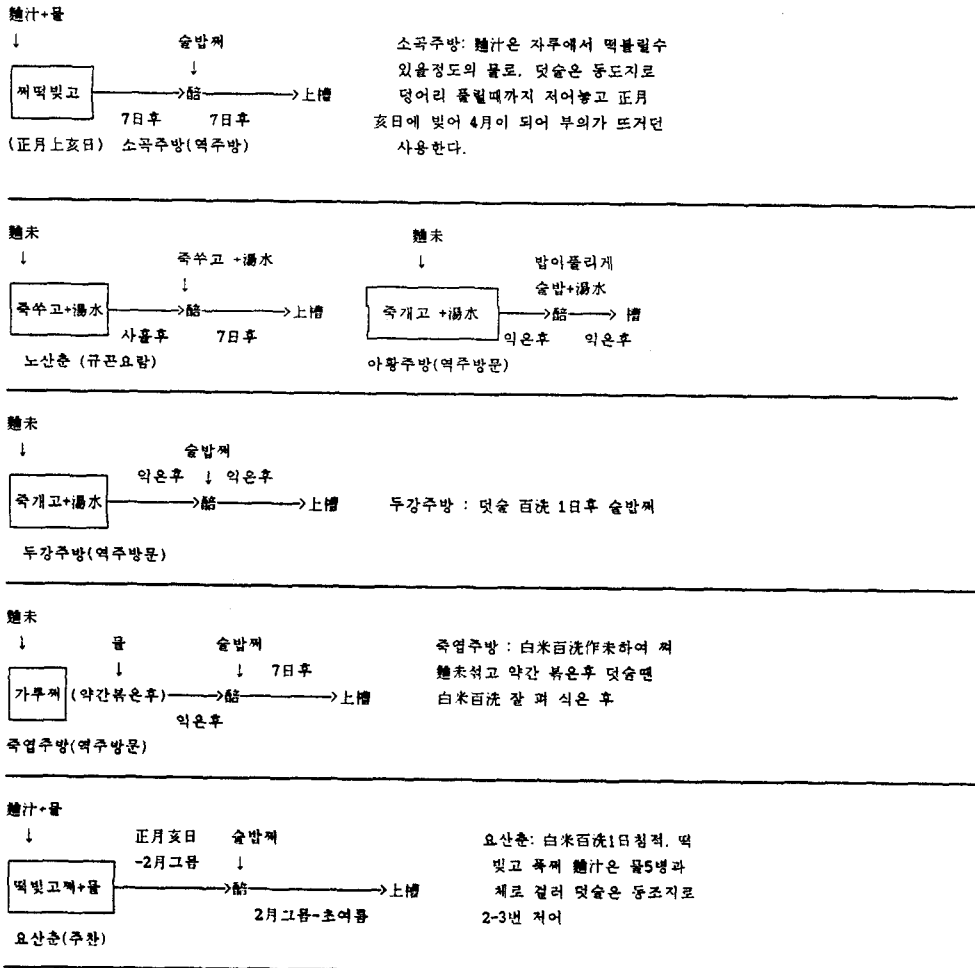


그림 3. 酒造量이 비교적 많은 二釀酒의 釀造過程

따라서 빚고 있다.

누룩을 처리하는 과정이나 처리 후 가수하여 본주를 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚는 경우는 1개항이었다. 백미는 백세 작말하여 찌 떡 빚고 가수하여 국즙을 내어 버무려 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚고 있었다. 백미를 처리하여 거기에 처리된 누룩을 버무려 본주를 빚는 경우는 주조량이 많은 경우의 2양주에는 없었다.

백미를 처리하는 과정이나 처리한 후 가수하여 본주를 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚는 경우는 3개항이었다. 백미는 백세 작말하여 탕수로 죽 개거나 죽주고 탕수를 첨가하고 누룩은 국말형태로 첨가하여 본주를 빚고 익은 후 죽주고 탕수 첨가하여 덧하거나 술밥 찌 탕수 첨가하여 덧하여 2양주를 빚고 있었다.

백미와 누룩의 처리 과정이나 처리 후 가수하여 본주를 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚는 경우도 1개항이었다. 백미는 백세 작말하여 떡 빚고 찌 가수하고 물과 체로 거른 국즙을 첨가하여 본주를 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚고 있었다.

처리된 백미와 누룩을 버무려 빚은 후 가수하여 본주를 빚고 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚는 경우도 1개항이 있었다. 백미는 백세 작말하여 죽개고 누룩은 국말 형태로 첨가해 빚고 익은 후 술밥 찌 덧하여 2양주를 빚고 있다.

3) 백미 순발효주중 3양주의 양조 방법

3양주의 주조 방법은 그림 3에서 보는 바와 같이 백미를 처리과정이나 처리 후에 가수하고 누룩은 국말로 첨가하여 본주를 빚고 익은 후 본주를 빚는 방법과 동일하게 버무려 첨가하기를 반복하여 3양주를 빚고 있었다. 백미는 백세 작말하여 범벅같이 하여 짓거나 찌서 반죽하고 가수한 후 누룩은 국말로 첨가한다. 2양 때는 본주와 동일하게 버무려 첨가하고 익은 후 3양 때는 2양 때와 동일하게 버무려 빚는 경우와 백세 작말하여 첨가해 빚는 경우가 있었다. 1개 방문은 누룩 대신 청호와 닥나무잎을 이용하고 있는 것이 특이하였다.

3. 백미 순발효주에 사용된 재료와 분량

백미 순발효주는 백미와 국말과 가수하는 것이 이

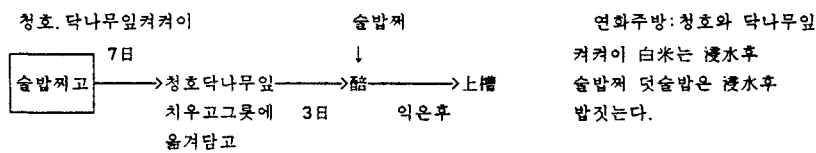
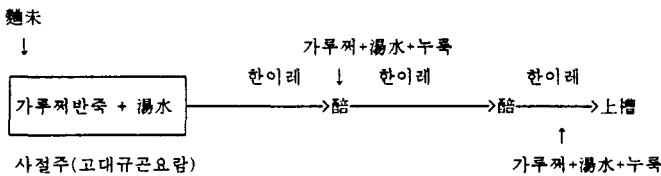
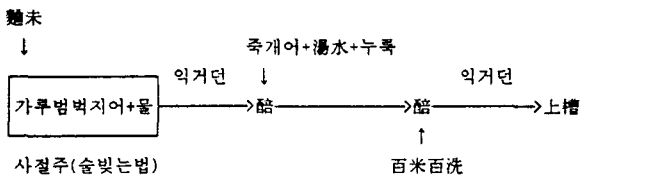


그림 4. 三釀酒의 酒造過程

용 재료의 전부이다. 5개 고전에 수록된 27개항의 쌀로 빚은 순발효주중, 단양주는 9개항으로 이는 33%에 해당된다. 본 항의 표 1에서 보는 바와 같이 단양주는 그 평균 백미 사용량이 9.1升으로 가수량을 합한 평균 주조량은 19.7升이었다. 평균 주조 기간이 3일 이내로 속양주이며 술빛음량이 많지 않은 것이 특징이다. 누룩 이용율은 0.2 이었다.

백미 순발효주중 2양주는 15개항의 주방문이 수록되어 있었는데 이는 다시 주조기간이 평균적으로 길고 다양한 경우와 평균 주조량이 월등히 많은 경우로 나눌 수 있다. 평균주조기간이 긴 유형은 9개항으로 백미 순발효주의 33%에 해당된다. 평균 백미사용량이 총 24.1升으로 가수를 포함한 술빛음량은 37.5升이었다. 양조기간이 초양 1일-1개월과 2양 7일-세이레로 비교적 그 주조기간이 길었다. 초양 때의 평균 주곡 사용량은 4.8升이고 2양 때는 19.3升으로 초양 때는 적은 주곡을 쓰고 누룩 사용비율이 높은 것도 특징이다 (0.4).

평균 주조량이 많은 경우는 6개항으로 백미 순발효주의 22%에 해당된다. 이 유형은 표 1에서 보는

바와 같이 주조 기간이 초양의 3~7일과 2양의 7일로 균일한 경향이 있으며 평균주조량이 112.9升으로 타유형에 비하여 월등히 많았다. 주곡의 평균사용량은 초양시 28升이고 2양시에는 38升이었으며 주곡에 대한 누룩의 이용 비율은 0.3이었다, 전자의 경우는 그 비율이 0.4로 가장 이용율이 높았다.

3양주는 3개항이 있었고 이는 백미 순발효주중 11%에 해당된다. 표 1에서 보는 바와 같이 평균 주조 기간은 초양시 7일, 2양시 7일 그리고 3양시 307일로 보편적이었으며 주조량은 평균 82.6升이었고 누룩의 사용비율은 3양 단계 모두에 걸쳐 0.3 이었다.

4. 백미 순발효주에 이용된 백미와 국말의 처리

백미 순발효주의 백미 처리는 백세하여 초양시에는 가루 내어 (21/27) 죽쑤거나 (12/27) 떡찌서 (10/27) 빚고 있었다. 2양시에는 술밥 찌서 (14/18) 빚고 있었다. 그 외에 탕수(湯水) 호화하거나 작말하여 죽쑤는 경우가 있었는데 이는 주조 기간과 주조량과 관계가 있는 것 같았다. 누룩은 주

表 1. 主穀의 平均利用量, 麴末의 利用比率, 加水率, 酒造量, 그리고 平均酒造期間

酒類의 分類		單釀酒	二釀酒	二釀酒 多量酒	三釀酒
材 料 白米平均使用量	初	9.1升	4.8升	28升	7.7升
	二	-	19.3升	38升	23升
	三	-	-	-	20升
	계	(9.1升)	(24.1升)	(66升)	(50.7升)
主穀에 대한 麴末比率	初	0.2	0.4	0.3	0.3
	二	-	-	-	0.03
	三	-	-	-	0.03
	계	(0.2)	(0.4)	(0.3)	(0.36)
加水率	初	1.1	1.8	0.9	2.6
	二	-	0.4	0.3	1.43
	三	-	-	-	0.4
	계	(1.1)	(2.2)	(1.2)	(4.43)
酒造量	初	19.7升	37.5升	112.9升	82.6升
平均酒造期間	初	1日~3日	1日~1개월	3~7日	7日
	二	-	7日~세이레	7日	7日
	三	-	-	-	3~7日

로 초양시에 첨가하였으며 (22/27) 처리된 백말에 국말 형태로 버무려 빻거나 (19/27) 국즙을 (6/27) 내어 첨가하였다. 침국수(2/27)나 국말수(2/27)의 형태로 첨가하기도 하였고 누룩 대신 청호와 다나무 잎을 첨가하여 빻기도하였다.

### 1) 단양주의 백미와 국말의 처리

단양주의 경우 백미를 백세하여 작말하고 (8/9) 죽 쑤어(5/9) 빻고 있다. 이화주달게 빻는 법과 하절이화주 방문의 경우는 공병이나 물송편삶아 첨가하였다. 일야주방은 멧돌에 갈아 풀 만들어 미음같이 되게 하여 빻고 있다. 삼일주는 유일하게 작말하지 않고 죽 쑤어 빻고 있었다.

누룩의 처리: 본 유형은 가수할 경우는 누룩 처리시 가수하는 것이 (6/9) 2양주의 경우와 대조적이었다. 따라서 누룩은 침국수(2/9), 국즙(2/9)내고 누룩 찌꺼기는 모두가 걸러서 버리고 있다. 그리고 국말수(2/9)의 형태로 처리된 주곡에 첨가하고 있었다. 하절이화주는 가수하지 않고 물송편을 삶아 국말과 섞어 빻었다. 삼일주방문은 주곡과 동량의 물에 떡을 삶고 국말을 첨가하고 있다. 소주방은 正粗를 방아에 쪼어 2~5升의 물과 끓여 국말을 첨가하고 있었으며 누룩 처리 방법은 속양주의 주조 방법과 관련한 것으로 보인다.

### 2) 2양주의 백미와 국말의 처리

#### (1) 주조 기간이 긴 경우

백미의 처리: 본 유형은 백미 순발효주의 다른 유형에 비하여 초양시 떡 빻는 경우(5/9)가 많았다. 소곡주는 작말하여 탕수호화 시키고, 칠일주는 작말하지 않고 죽을 쑤었고, 옥지 주방과 연화 주방은 역시 작말하지 않고 술밥 찌 빻고 있었는데 이들 모두의 곡물 처리 방법은 본 유형의 주조 기간의 다양성과 관련한 것으로 보인다.

2양시는 술밥을 찌서 덧하는 보편성(8/9)이 있었다. 소곡주는 2양시 백미를 백세하여 탕수호화 시켰다.

누룩의 처리: 누룩은 국말 상태로 (6/8) 처리된 백미에 첨가되었다. 삼칠 소곡주방은 맑은 물이 될

때까지 체에 받혀 내려 국즙으로 첨가하였다. 소곡주는 8되 물과 누룩을 걸러 국즙 상태로 첨가하였다. 누룩은 초양시에만 첨가(8/8)하고 있었다.

#### (2) 주조량이 많은 경우

백미의 처리: 본 유형은 백미는 백세 작말하여 (5/6) 죽을 쑤거나(4/6) 떡을 찌(2/6) 빻고 있다. 2양주의 경우는 백미 처리과정에 가수하는 것이 (5/6), 단양주의 경우 누룩처리 과정에 가수하는 경우가 많은 것과 대조적이다. 노산춘과 두강주방문은 초양시 탕수호화하였다. 2양시에는 술밥을 찌고(5/6) 있었다. 노산춘은 이때 탕수호화 하였다.

누룩의 처리: 누룩은 2양주 '가'형과 같이 국말 상태로(4/6) 추가하고 있다. 요산춘은 물 5병에 1일 침적후 체로 걸러 국즙 상태로 첨가하고 있으며 소곡주방은 떡 불릴 정도의 물에 가루 낸 것을 자루에 넣어 침적했다가 국즙내어 첨가하고 있다. 역시 초양때만 누룩을 첨가하는 보편성이 있었는데 (4/6) 노산춘과 아화주방은 2양 때 국말의 형태로 첨가시키고 있음이 특이하였다.

#### (3) 3양주의 백미와 국말의 처리

백미의 처리: 사절주는 초양시 백세작말(白洗作末) 범벅, 2양시 탕수 1斗와 죽 개고 사절주는 초양시 작말 찌 탕수(湯水)와 밥 반죽하고 2.3양때와 같이 작말하여 덧하였다.

국말의 처리: 사절주(술 빻는 법)는 국말상태로 초양과 2양시에 국말로 첨가하였다. 사절주(규곤요람)는 가늘게 가루 내어 김체에 쳐서 초양, 2양, 3양시 공히 국말 형태로 첨가하고 연화주방은 누룩 대신 청호와 다나무잎을 술밥 쪼켜이 쌓아 이용하고 있다.

## Ⅲ. 結 論

우리 나라 전통가양주의 순발효주 중에서 쌀로 빻은 술을 대상으로 고찰하였다. 쌀과 누룩을 재료로 그 처리 방법에서 특히 재료의 분량이나 처리과정에 있어 많은 다양성을 보였으므로 쌀로 빻은 순발효주를 다음과 같이 분류하고 정리하였다.



表 2. 쌀로 빚은 純醴酒에 利用된 材料의 分量

材料名	初 醴							二 醴							
	白米	麴末	比率	總比率	加水	加水率	期間	白米	밀술량	加水	加水率	麴末	덧술량	期間	술빛음량
살아주방 (역주방문)	1升	2合	0.2	0.2	·	·	다음날 아침		0.2升						1.2升
이화주방 (술빛는법)	1斗	2升	0.2	0.17	반병 曲	0.15	3~4日		13升						13升
여름다주 (술빛는법)	1斗	3~4合	0.04	0.02	1斗 曲	1.0	3日	←	20.3升						20.3升
살일주 (술빛는법)	1斗	2升	0.2	0.10	1斗 曲	1.0	3日		22升						22升
주방 (주찬)	1升	1升	1.0	0.17	9보시기 1보시기 米	5.0	익은 후	←	6升						6升
살일주 (술빛는법)	1斗	3升	0.3	0.15	1斗 曲	1.0	3日		23升						23升
살일주방 (역주방문)	1斗	3升	0.3	0.15	1斗	1.0	2日		23升						23升
소주방 (역주방문)	1斗 (正粗)	3升	0.3	0.09	(米) 2斗 5升	2.5	익은 후		38升						38升
하절이화주 (주찬)	2斗	(正米) 1斗 4合	0.5	0.52	·	·	익은 후		30.4升						30.4升
평균	9.1升	1.8升	0.2	0.09	10.4升	1.1	3日		19.7升						19.7升
하향주방 (역주방문)	3升	(粗 曲 末) 3升	1	1.0	·	·	1日	?	19升	3사발	?	·	3사발	14日 또는 21日	?
하절주 (주찬)	3升	3升	1	1.0	·	·	익은 후	3斗	6升	고루뿌려	1.3	·	34升	익은 후	41升
삼칠소곡주방 (역주방문)	10식기	10식기	1	1.0	·	·	3日	20식기	20식기	·	·	·	20식기	21日	40식기
소곡주 (주찬)	1斗	1升 5合	0.2	0.08	1斗 米	1.0	7日	?	21.5升	셋을때마다 5升	?	·	?	세이레	?
소곡주 (규합총서)	5升	7合	0.1	0.05	8升 曲	1.6	정월 上 亥 日 2月 달 거던	1斗	13.7升	고루뿌려	0.4	·	14升	세이레	25.5升
칠일주 (규근요람)	2升	1升	0.5	0.08	1斗 米	5.0	달 거던	1斗	13升	두어되	0.3	·	13升	두이레	27升
육지주방 又 法 (역주방문)	2升 5合	8合	0.3	0.32	·	·	정월 上 亥 日 복사꽃 필 때	2斗 5升	3升 3合	2斗 5升	1.0	·	50升	50日 후	53.3升
살일주방 (역주방문)	1斗	3升	0.3	0.15	1斗 曲	1.0	2日	2斗	23升	·	·	·	20升	7日 후	43升
연화주방 (역주방문)	3升	청호 다나무 잎	·	·	·	·	3日	3斗	3升	·	·	·	30升	익은 후	33升
평균	4.8升	1.7升	0.4	0.38	9.5升	1.8	1日 ~ 1개월	19.3升	11.5升	7.5升	0.4	·	21.8升	7日 ~ 세이레	37.5升

表 2. 계속

材料量	初 議						二 議														
	白米	雜米	比率	雜米 總比率	加水	加水率	期間	白米	雜米	比率	雜米 總比率	加水	加水率	雜米	雜米	加水	加水率	期間	雜米	雜米	
술이름																					
요산준 (주찬)	5斗	5升	0.1	0.06	5병곡 10병미	0.9	정월亥日 2月그믐	5斗	.	0.5	100升	.	.	.	.	50升	.	2月末 -초여름	.	.	150升
노산준 (규곤요림)	1斗	1升	0.1	0.03	3斗米	3.0	3日	2斗	3.0	0.5	41升	3.0	6斗	.	80升	.	7日	.	.	121升	
두강주방 (역주방문)	2斗	3斗5合	1.8	0.70	3斗米	1.5	익은 후	3斗	.	0.4	80.5升	.	.	.	30升	.	익은 후	.	.	110.5升	
이광주방 (역주방문)	3斗	6升	0.2	0.10	3斗米	1.0	익은 후	3斗	0.2	0.5	66升	0.2	밤이 풀리게	.	30升	.	익은 후	.	.	110升	
소곡주방 (역주방문)	5斗	1斗	0.2	0.19	떡발릴 수 있는 정도의 물	0.1	7日	5斗	.	0.78	64升	.	.	.	50升	.	7日	.	.	114升	
죽엽주방 (역주방문)	1斗	3升	0.3	0.16	3병	0.9	익은 후	5斗	.	2.3	22升	.	.	.	50升	.	7日	.	.	72升	
평균(n/6)	2.8斗	9.3升	0.3	0.18	2.5斗	0.9	3~7日	3.8斗	0.3	0.6	62.3升	0.3	1.1斗	.	48.3升	.	7日	.	.	112.9升	
사결주 (규합총서)	1斗	4升5合	0.5	0.08	5斗米	5.0	익은 후	3斗	0.3	0.5	64.5升	0.3	1斗米	?	40升	.	익은 후	.	.		
사결주 (고대규곤요림)	1斗	3合	0.03	0.02	1斗	1.0	한이레	1斗	1.0	0.3	20.3合	1.0	1斗米	3合	20.3升	.	7日	.	.	134.5升	
연회주방 (역주방문)	3升	청호 닥나무잎	.	.	.	.	7日	-	-	-	3升	-	.	청호닥나무 잎치우고	-	.	3日	.	.	80.3升	
평균	7.7升	2.5升	0.3	0.09	2.0斗	2.6	7日	2.0斗 2.3斗	0.4 1.43	0.7斗 0.8斗	29.3升	0.7斗 3.3斗	2.4? 3合	30.1升 26.7升	30.1升 26.7升	3~7日 7日	익은 후	.	.	33升 82.6升	

表 3. 쌀로 빚은 純釀酎酒에 利用된 材料의 處理

材料 處理	白 米							雜 米								
	百洗	侵水	作末	숙	떡	加熱	加水	摘要	侵漬	作末	처리	汁	水	用具	加水	摘要
슬이름	○			○		죽 쑤어	1斗			○	버무리					雜末
천일주 (규곤요람)						밥 찌	1斗			○	섞어					雜末
⇒	○					술밥										
유지주방又法 (역주방문)	○					술밥	2斗5升									
⇒	○					술밥	1斗			○	섞어					雜末
삼일주방 (역주방문)	○			○		질개 밥지어										
⇒	○	1日				밥 찌		청호 타나무잎								청호 타나무잎
연회주방 (역주방문)	○	○				밥 찌										
⇒	○	○				밥 찌										
계 9	9	5	6	1	5	14	9	-	1	8	-	2	-	1	1	-
요산춘 (주 찬)	○	1日			○	찌	10병		1日	○	체로 걸러	○		체	5병	雜斗
⇒	○					술밥										
노산춘 (규곤요람)	○		○	○			湯水 3斗			○	버무리					雜末
⇒	○		○	○			湯水 6斗			○	버무리					雜末
두강주방 (역주방문)	○		○	○			湯水 3斗			○	섞어					雜末
⇒	○	1日				질개 밥짓고										
아황주방 (역주방문)	○		○	○			3斗			○	섞어					雜末
⇒	○	○				질개 밥짓고	湯水에 질 풀어			○	섞어					雜末
소곡주방 (역주방문)	○	○			○	느껴				○		○	-	자루	떡 불릴 정도의 물	雜汁
⇒	○					술밥										
죽엿주방 (역주방문)	○		○			찌	3병	순국말과 약간 볶은 후		○	섞어					雜末



表 3. 계속

材料 處理	白 米					雜 米									
	百洗	浸水	位未	측	명	加熱	加水	摘要	浸漬	位未	처리	水	用具	加水	摘要
술이름 소곡주 (주찬)	○		○				湯水 糊化	쌀알 혼합 湯水		○	버무려				雜末
⇒	○						湯水 糊化								
소곡주 (규합총서)	○		○		원미무리 떡			←	3日	○	누룩걸러	○		8되	雜汁
⇒	○	1日			지에밥		←쌀고루 뿌려								
⇒	○							잘 펴 식은 후							
계 6	12/6	3	5	4	2	6	7	-	1	8/6	-	2	2	2	-
사정주 (술빛는법)	○		○				5斗			○	섞어				雜末
⇒	○					湯水 1斗				○	쳐서				雜末
⇒	○							前술에 고루 섞다							
사정주 (규곤요람)	○		○			찌	湯水 1斗	湯水와 밥반죽		○ (가늘게)	김체에 쳐서		김제		雜末
⇒	○		○			찌	1斗			○ (가늘게)	섞어				雜末
⇒	○		○			찌	1斗	前술 4회반복		○ (가늘게)	섞어				雜末
연화주밥 (역주방문)	○	○				밥짓고		정호, 단나무치우고 (그릇에 옮겨담고)			정호 단나무일				정호 단나무일
⇒															
⇒	○	○				밥짓고									
계 3	3/2/3		1/1/2	1/2		2/2/2	1/2/2			1/2/2	-				-

1. 단양주

(1) 재료와 분량

6개의 고전에 수록된 27개항의 백미 순발효주중 단양주는 9개항으로 33%였었다. 평균 백미 사용량은 9.1升이고, 가수량 평균 주조량은 19.7升, 평균주조 기간이 3일 이내외의 속양주이며 주조량이 비교적 많지 않은 것이 특징이다. 누룩 이용율은 0.2 이었다.

(2) 백미와 누룩의 처리

백미의 처리: 백미를 백세 작말하고(百洗作末) (8/9) 죽 쑤어(5/9) 빗고 있었다. 공병(이화주 달게 빗는 법)이나 물송편 삶아 (하절이화주) 첨가하는 경우와 멧돌에 갈아 풀 만들어 미음같이 되게 하여(일야주방) 빗기도 한다. 삼일주는 유일하게 作末하지 않고 죽 쑤어 빗고 있다.

누룩의 처리: 별도로 가수(加水)하는 경우는 누룩 처리시에 가수하는 것이(6/9) 2양주의 경우와 대조적이다. 누룩은 침국수(2/9), 국즙(2/9)내고 찌꺼기는 버리고 있다. 국말수(2/9)형태나 국말(3/9)(하절이화주:삶은 물송편에 버무려, 삼일주방;주곡과 동량으로 덜 삶아 국말 첨가) 소주방은 정조를 방아에 짚어 2~4升물과 끓여 국말첨가하였다.

(3) 재료의 처리과정

白米를 作末하여 풀로 만들거나 공병 빗어, 가루 끓여 거기에 처리된 누룩을 (국말, 정말 국즙) 버무려 빗는 경우와, 백미가루인채 누룩을 (침국수, 국즙; 구멍떡, 죽주고) 처리하는 과정이나 처리후 加水하는 경우가 있었으며, 누룩과(국말상태로 물에 풀어) 백미(가루 내어 죽 쑤고 가수) 모두에 처리하는 과정이나 처리 후 가수하는 경우도 있었다. 그리고 처리된 백미를 가루 찌서 누룩을 국말로 하여 버무려 빗은 후 가수하는 경우가 있었다.

2. 양주

백미 순발효주중 2양주는 주조기간이 평균적으로

길고 다양한 경우와 평균 주조량이 월등히 많은 경우로 구분되었다.

1) 2양주중 평균 주조기간이 긴 유형

(1) 재료와 분량

본 유형은 9개항으로 5개 고전에 수록된 백미 순발효주의 33%에 해당된다. 평균 백미 사용량이 총 24.1升으로 가수를 포함한 주조량은 37.5升이었다. 양조기간이 초양 1일~1개월과 2양의 7일~세이레로 비교적 길었다. 초양때 평균 백미량은 4.8升이고 2양시는 19.3升으로 초양시는 적은 주곡량을 쓰고 누룩 사용비율은 0.4로서 타유형에 비해 가장 높은 것이었다.

(2) 백미와 국말의 처리

백미의 처리: 초양시에는 주로 떡빻는 경우(5/9)가 많았다. 소곡주는 작말하여 탕수호화시켰고, 옥지주방과 연화주방은 작말하지 않고 술밥찌 빗고 있었다. 칠일주는 작말하지 않고 죽쑤었는데 이들의 처리방법과 주조 기간의 다양성과 관계가 있는 것 같다. 2양시에는 술밥 찌 던지는 보편성(8/9)이 있었다. 소곡주는 탕수호화하였다.

누룩의 처리: 누룩은 초양시에만 첨가(8/9)하였으며, 국말상태로(6/8) 처리된 백미에 첨가되었다. 삼칠소곡주는 국즙(맑은 물이 될 때까지 체에 받혀), 소곡주는 8되 물과 누룩을 걸러 국즙 상태로 첨가하였다.

(3) 재료의 처리과정

단양주 5가지의 경우 다 주조 과정에 따라 본주를 빗고 익은 후 술밥 지어 덧하여 2양주를 빗고 있었다.

2) 2양주중 평균 주조량이 많은 유형

(1) 재료와 분량

평균 주조량이 많은 경우는 6개항으로 백미 순발효주의 22%에 해당된다. 주조 기간이 초양 3~7일과 2양 7일로 균일한 경향이 있으며 평균 주조량이

112.7升으로 타 유형에 비하여 월등히 많았다. 주곡의 평균 사용량은 초양시 28升이고 2양시에는 38升이었다. 주곡에 대한 누룩 사용비율은 0.3 이었다.

#### (2) 백미와 누룩의 처리

백미의 처리: 백미는 백세 작말하여 (5/6) 죽 쑤거나 (4/6) 떡 썰 (2/6) 빚고 있다.

가수는 백미 처리 과정에서 주로 (5/6)하였는데 이는 단양주가 누룩처리과정에 주로 가수하는 것과 대조적이었다. 노산춘과 두강주방은 초양시 당수호화 하였다. 2양시에는 술밥 찌고 (5/6) 있다. 노산춘은 이때 당수호화하고 있었다.

누룩의 처리: 누룩은 2양주 a형과 같이 주로 국말 형태(4/6)로 첨가하고 있다. 요산춘과 소주방은 국즙 형태로 첨가하고 있다. 요산춘 물 5병 1일 침적체로 걸러 역시 초양때만 누룩을 첨가하고 있는 보편성(4/6)이 있었다. 소곡주방은 떡 불릴 정도 물에 가루 내어 자루에 넣어 담그었다가 국즙내어 첨가하고 있었다. 아황주방과 노산춘은 2양때에도 국말 형태로 첨가하였다.

#### 3. 3양주

5개 고전에 수록된 27개항의 순발효주중 3양주는 2개항에 불과하였다. 평균 백미 사용량은 50.7升이었고 주조 총량은 82.6升이었다. 평균 주조기간은 20일 정도이었다. 糲末로서 각각 2양 3양 까지 덧가였으며 누룩비율은 모두가 초양에서 0.3덧술에서 03이었다. 加水量은 각각 5斗와 3斗이었다.

### IV. 參考文獻

1. 錢精日, 李惠靜, 李盛雨: 『酒饌』속의 민자 釀醇酒에 관한 考察, 동아시아식생활학회지, Vo. 1, 1. No. 2, 1991.
2. 錢精日(1992): 『曆酒方文』中の 純釀醇酒에 관한 문헌적 고찰. 유한대학논문집, 1992.
3. 李盛雨, 趙駿河(1983): 曆酒方文, 한국생활과학회지, 창간호, 1983.
4. 저자미상: 酒饌(造酒方), 1800초엽.
5. 저자미상: 술빚는 방법, 1800말엽.
6. 빙허각이씨: 高大규합총서, 1800중엽.
7. 빙허각이씨: 규합총서, 1815.
8. 山崎百治: 東亞釀醇化學論攷. 제일출판주식회사, 1945.
9. 김성미, 이성우: 『酒方』의 조리가공에 관한 분석적고찰. 한국식문화학회지 Vol. 5, No. 4, 1980.
10. 錢精日, 李盛雨, 喪商冕: 過夏酒에 관한 문헌적 고찰, 동아시아식생활학회지 Vol. 5, No. 1, 1992.
11. 윤서석의 7인: 『제민요술』에 수록된 식품조리가공만 연구(1). 술. 한국식문화학회지 Vol. 3, 1990.
12. 李盛雨, 喪商冕: 白夏酒를 통해서 본 전통약주의 문헌적 고찰. 동아시아식생활학회지 Vol. 1, No. 1, 1991.
13. 李盛雨, 李賢柱: 한국문헌속의 酒類索引. 한국식문화학회지 Vol. 1, No. 1, 1986.
14. 金貴榮, 李盛雨: 『酒方文』의 조리에 관한 분석적연구, 한국식문화학회지 Vol. 1, No. 4, 1986.
15. 權舜亨: 『飲食方文』속의 술방문에 관한 분석적 고찰. 한국 식품영양학회지. Vol. 3, 1989.