

傳統家釀酒에 利用된 起酒에 관한 文獻的 考察

錢 精 日

유한대학 식품영양과

The Bibliographical Study on Additional Starter of Traditional Alcoholic Beverages

Jurng-Hl Jurn

Dep. of Food and Nutrition, Youhan College

Abstract

Information about the processing method of additional starter can be found in the 39 traditional kinds of classical literature. The traditional of Yakju, was analysed and classified according to classical literature consist of 105 items relating to starters on those compounded alcoholics. 105 selected items were distributed among 5 groups of alcoholic beverages: processing methods of starter, additional starters for sweet and alcoholics, additional starters for Kwahaju, and those additional function for quality and quantity to the periodical conversion of the processing method through four centuries.

Key words: traditional alcoholic beverages, additional starter, tradition of Yakju.

I. 序 論

우리나라의 전통주에 관하여 기록하고 있는 古典總 70個中에서 32個의 古典에 起酒를 利用하고 있는 酒方文들이 기록되어 있었다. 이들 古典에는 其酒造過程에 起酒를 利用하고 있는 105個項의 酒方文들이 기록되어 있었으며, 그 중 9個項에는 起酒의 酒造方法도 기록되어 있었다.

前報들을 통하여 우리나라의 傳統家釀酒를 속히 빚고 있는 酒方文들^{1,2)}, 過夏酒方文들³⁾, 그리고 多量과 多釀의 酒造過程酒方文⁴⁾을 分別하여 考察한 바 있다. 이들을 통하여 傳統家釀酒의 다양하고도 특이

한 釀造酒質을 가능하게 하는 其酒造過程들을 규명하여 보려 하였다. 一連의 考察을 통하여 腐本이나 添酒와 같은 起酒의 利用은 위에 기록한 區別되는 家釀酒의 釀造特異性을 내게 하는데 重要要因이 되는 것을 확인할 수 있었다. 따라서 본 논문에서는 그동안 수집된 古典들에서 起酒를 그 酒造過程에서 利用하고 있는 酒方文들을 발췌하여 분류하고 考察하였다.

II. 本 論

傳統家釀酒의 酒造過程에서 起酒로서는 腐本을 利用하거나 添酒의 방법이 이용되고 있었다. 添酒로는

잘된 술이나 종류주인 소주를 이용하고 있었다. 발췌된 酒方文에는 腐本의 酒造方法을 기록하고 있는 酒方文이 9개項, 三日과 그 以內의 速釀酒의 方文들이 16개項, 家釀酒 중 달게 또는 향기 있게 빚어진 것으로 표현된 酒方文이 8개項, 過夏酒法의 方文이 47개項 그리고 酒造量이나 酒質의 다양성을 갖게 하는 수단으로 起酒를 利用한 것으로 보이는 酒方文 23개項이 있었다. 이들 5개 類型들을 다음과 같이 分류하고, 其酒造過程과 材料處理過程을 중심으로 考察하고자 한다.

1. 腐本을 利用하였거나 添酒하여 빚은 傳統家釀酒의 分類

- 1) 腐本의 酒造方法을 기록하고 있는 酒方文
作酒腐本法(山林經濟), 作酒腐本法(農政會要),
作酒腐本法(群學會勝), 作酒腐本法(甘植法),
作酒本(民天集說), 作酒腐本法(海東農書), 서김만드는법(양주방),
造腐本方(林園十文法), 서김법(술방문)

- 2) 술을 속히 빚을 목적으로 利用된 경우의 酒方文
 - ① 시금주(飲食知味方), 벼락술(양주방), 急清酒(酒方文), 쪘서 빚는 술(양주방)
 - ② 一日酒(民天集說), 一日酒(增補出林經濟), 일일주(양주방), 一日酒(감자종식법), 일일주(술 만드는법), 일일주법(고대규곤요람), 一日酒(醫方合編)
 - ③ 부의주(고대규곤요람), 부의주(貞一堂 藏), 三日酒方(임원십육지), 三日酒法(群學會勝), 三日酒(海東農書)

3) 清甘酒와 甘香酒法

- ① 清甘酒(양주방), 清甘酒(산림경제), 청감주(음식방문), 청감주(시의전서), 청감주법(술 만드는법)
- ② 벽향주(술 만드는법), 계향주(온주방), 밤계향주(온주방)

4) 過夏酒法의 酒方文

過夏酒(음식디미방), 過夏酒(치생요람), 過夏酒(酒方文), 過夏酒(산림경제) 과하주법(음식보), 過夏酒(민천집설), 過夏酒(증보산림경제), 過夏酒(고사신서) 過夏酒(감자종식법), 方文(감자종식법), 過夏酒(고사십이집), 又方(고사십이집) 과하주(酒法), 과하주(고대규곤요람), 또한방법(고대규곤요람:듀식방) 過夏酒(해동농서), 又法(해동농서), 過夏酒(규합총서), 過夏酒(외방합편) 과하주방문(주방문), 過夏酒方(임원십육지), 又方(임원십육지), 又方(임원십육지) 過夏酒法(농정회요), 과하주又方(농정회요), 又方(농정회요), 과하주(양주방) 過夏酒(고대규합총서), 過夏酒法(산리경제촬요), 過夏酒方(역주방문), 又法(역주방문) 過夏精酒(주찬), 과하주방문(술 빚는법), 또과하주방문(술 빚는법) 과하주(간본규합총서), 過夏酒(신의전서), 과하주별방(시의전서) 과하주법(부인필지), 과하주(조선무상신식요리제법), 又法, 又法, 又法

5) 양을 많이 빚거나 좋은 특징을 내기 위한 조절 수단으로 이용된 경우

- ① 內局香醯(山林經濟), 內局香醯(甘叢植法), 內局香醯(民天集說) 內局香醯法(?)
- ② 白霞酒(民天集說), 白霞酒(양주방), 백하주(양주방), 당백하주(양주방) 백하주(술방문), 백하주(酒方文), 백화주(고대규각총서) 白霞酒(고사십이집), 白霞酒方(임원십육지), 白霞酒(학음잡록) 白霞酒(해동농서), 白霞酒(감자종식법), 白霞酒(외방합편)
- ③ 사시통음주(?), 三核酒(鶴陰雜說), 소백주(양주방), 백단주(양주방), 五壹酒方(임원십육지), 美淋方(임원십육지)

2. 作酒腐本法과 起酒를 利用한 家釀酒들의 酒造過程

1) 腐本의 酿酵

腐本의 酒造方法을 기록하고 있는 酒方文은 9개項이 있었는데 「山林經濟」를 포함한 8개項은 同一方文의 중복된 기록이었으며, 「양주방」의 서김 만드는 법과 술방문의 서김법, 이상 3종의 酒造方法을 찾을 수 있었다.

표 1. 起酒를 기록하고 있는 古典

年 代	古 典	酒 方 文
1670年경	음식디미방	→ 過夏酒, 사급주
1691年	治生要覽	→ 過夏酒
1600年代末葉	酒方文	→ 過夏酒(過夏酒), 急清酒
1715年경	山林經濟	→ 過夏酒(攷事), 過夏酒一方(水周方), 作酒腐本法, 清甘法, 內局香醞
1700年代初葉	食餌譜	→ 과하주법
1752 → 1822年	民天集說	→ 過夏酒, 作腐本, 內局香, 白霞酒,
1766年	增補山林經濟	→ 過夏酒, 過夏酒又方, 過夏酒又方
1771年	事新書	→ 過夏酒, 過夏酒又方
1766年	甘자種植法	→ 過夏酒, 過夏酒又方, 內局香醞, 作酒腐本法, 白霞酒
1787年	故事十二集	→ 過夏酒, 過夏酒又方, 白霞酒
1700年代 後期	蘊酒法	→ 과하주, 계향주, 밥계향주
1795年,	류식방(高大규곤요람)	→ 과하주, 과하주 또한방법, 일일주법, 부의주
1799年,	海東農書	→ 過夏酒, 過夏酒一又, 作酒腐本法, 三日酒, 白霞酒
1815年	규합총서	→ 過夏酒
1800年代 初葉	醫方合編	→ 過夏酒, 一日酒, 白霞酒
1800年代 初葉	酒方	→ 과하주방문, 백화주
1800年代 中葉	群學會勝	作酒腐本法, 三日酒
1800年代 中葉	음식방문	→ 청감주
1800年代 末葉	鶴陰雜設	→ 白霞酒, 三核酒
1827年경	林園十六志	→ 過夏酒方, 過夏酒一方, 過夏酒又方, 造腐本方, 三日酒方, 白霞酒方
1830년경	農政會要	→ 三日酒, 過夏酒法, 過夏酒又方, 過夏酒 又方, 作酒腐本法
1837년경	양주방	→ 과하주, 서김 만드는 법, 벼탁술, 썩어서 빚는 술, 清甘法 → 白霞 酒, 당, 백하주, 소백주
1800年代 中葉	高大규합총서	→ 過夏酒, 백회주
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	酒鑄	→ 過夏酒, 過夏酒, 過夏粘酒, 過夏酒
1800年代 末葉	술 빚는법	→ 과하주방문, 또 과하주방문, 서길법, 일일주, 청감주법, 백향주
1896年,	利本규합총서	→ 과하주
1800年代 末葉	是議全書	→ 過夏酒(과하주), 과하주별방, 청감주
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, 과하주또법

「山林經濟」를 포함한 8개項에 기록된同一方文
쌀 1말 잘 씻어 물에 담그고 겨울에는 10일 봄과
가을에는 5日 여름에는 3일간 侵水한 후에 그것을
쪄 익힌 후 小量의 누룩과 10여분간 잘 주물러 섞어
항아리에 담고 잘 봉한다. 겨울에는 따뜻한 곳에 여
름에는 시원한 곳에 두어 숙성시킨다(微酸味).

「양주방」에 기록된 서김 만드는 방법

익은 석임 한되만 하려면 희게 쓴 멱쌀 닷홉을 물
한사발에 담가 꾀 붙거던 쌀은 건져 놓고 그 물은
소크라지게 끓여 그 쌀위에 퍼부으면 그 쌀이 테어

익을 것이다. 오늘 그 쌀을 꽈 끓여 식거던 누룩 한
줌만 섞어 두었다가 쓰면 좋다.

「술방문」의 서김법

쌀 한되 백세하여 물 두되에 담가 두었다가 그 물
로 밥지어 가장 차거던 누룩 조금 넣어 비저 사나흘
후에 술 빚을 때 덧하라.

2) 三日과 其以內로 빚어지는 傳統家釀酒의 酒造
過程과 起酒의 첨가

起酒의 첨가는 술을 속히 빚어지게 하는 효과가

있는 것으로 보인다^{1,2)}. 「高大閨閣叢書」에는 “술이 더디거던 좋은 술을 가운데 조금 부으면 즉시 괴나 니라”고 기록하고 있는 것으로 보아 起酒의 첨가는 술을 속히 빚게 하는 외에 누룩의 酿酵效率를 높이는 역할도 함께 하는 것으로 보인다. 起酒를 첨가한 速釀酒 15個項의 酒方文에서는 위에 지적한 起酒添加의 效果를 얻기 위하여 다음과 같은 4個項의 酒造過程을 거치고 있었다.

- ① 주조된 탁주를 물에 걸러 1통이 되게 하고 찹쌀, 真末, 누룩각 5되를 첨가하여 3日 숙성시킴으로써 清酒 3병을 얻게 한 경우, 즉 酒造된 술의 양을 늘리고 酒質을 좋게 한 것으로 보인다 (시급주, 급청주, 벼락술).
 - ② 찹쌀이나 쌀 1말을 가루내어 죽쑤거나 익게 찌고 누룩 2되 술 1사발을 물에 섞어 아침에 빚어 저녁에 이용하였다. 즉 起酒를 누룩과 함께 씀으로서, 그리고 더운데서 발효시킴으로써 酒造期間을 한나절 정도로 단축시킨 것으로 보인다. 일일주(양주방, 술 만드는법, 고대규곤요람, 민천집설, 증보산림경제, 고사십이집).
 - ③ 좋은 맑은 술 1병, 밀 2돈, 후추 1돈을 곰게 같고 쌀 한집음과 솔에 넣고 중탕하여 그 쌀밥이 되면 내어 차거던 쓴다. 즉 주질을 바꾸고 특유한 가능성을 갖게 한 것으로 보인다. 1型과 동일하게 真末을 이용하고 있는데 이는 酒質을 다양화하는데 목적이 있는 것으로 보인다. 찌서 빚은 술(양주방)
 - ④ 好酒 1鉢本, 溫水 1斗, 누룩 4斤을 섞어 밥이나 쌀 1斗 찌고 식거던 첨가하여 3日 숙성 후 쓴다. 즉 누룩과 起酒를 함께 씀으로서 3日만에 비교적 多量이면서 酒質을 좋게 빚을 수 있는 것으로 보인다. 3日酒(균학회지, 감저종식법, 해동농서, 임원십육지)
- 위의 4個類型 모두는 잘 발효된 탁주(14/15) 또는 清酒(1/15)를 起酒로 하여 누룩과 함께 섞어 主材料인 쌀 또는 찹쌀과 비무려 빚고 있었다.

3) 甘酒法의 酒造過程과 起酒의 첨가

甘酒法에서는 甘味포도주의 酒造過程과 같이 알풀 함량이 높은 熟成된 술을 첨가하여 빚으므로서 술의

甘味를 높이는 역할이 있는 것으로 보인다²⁾.

“더운데 둔다”, “핫 것으로 싸서”와 같이 온도 조건 또한 술을 속히 빚는데 중요한 요인이 되고 있었는데^{1,2)}, 起酒를 첨가하고 온도를 덥게 또는 서늘하게 하는 것은 酒質에 있어 甘味나 香을 보다 다양하게 하는 원인이 되는 것으로 보인다. 그럼 2에서 보는 바와 같이 甘酒法의 주조과정에서는 주곡은 찹쌀을 利用하였다. 起酒로서는 잘 熟成된 好酒를 첨가하였는데 그 첨가량에 있어 速成酒(1사발)에 비하여 월등히 많은 것을 (한병반) 주목할 필요가 있겠다.

甘酒法의 주조과정에서는 모든 酒方文들이 별도의 加水處理를 하고 있지 않았다.

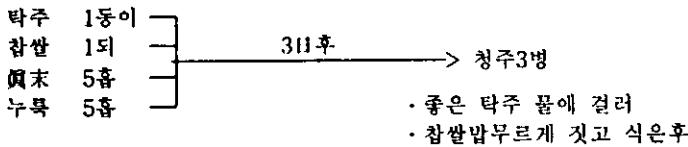
4) 過夏酒의 酒造過程과 起酒의 添加

過夏酒는 여름을 낸다는 의미 이외에 전통가양주 중에서 그 저장기간이 월등히 길다는 점을 또한 주목할 필요가 있다고 본다³⁾. 과하주는 春秋間에 빚어 5~6월부터 9~10월에 利用되고 있었는데 서울식 과하주와 금촌식 과하주가 있었다.

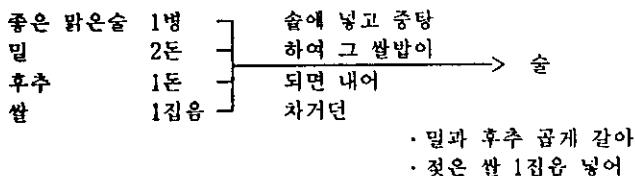
서울식 과하주는 일반 單釀酒처럼 빚어서 소주를 넣어 숙성시킨 것과 二釀酒처럼 빚는 것에 소주를 넣어서 숙성시킨 것이 있다. 금천식 과하주는 찹쌀과 특히 좋은 粉麵을 써서 만든다. 물을 일부러 넣지 않고 절 때와 떡을 칠 때의 수분만이 더해지므로 加水量이 적다. 알콜 도수는 비교적 높다.

그럼 3에서 보는 바와 같이 17세기 말엽에는 酿酵酒의 浮蟻酒에 첨가소주의 방법으로 빚고 있었다. 18세기 초엽에는 浮蟻酒에 섞음 소주의 방법, 18세기 말엽에는 內局香酒에 섞음 소주의 방법으로 19세기 초엽에는 浮蟻酒, 內局香酒에 섞음소주의 방법, 19세기 중엽에는 이 양주인 石炭香에 첨가소주, 19세기 말엽에는 浮蟻酒에 첨가소주 후 다시 후 첨가하는 방법으로, 20세기 초엽에는 그 양주인 震香酒(경강주 와도 유사함)에 첨가소주의 방법으로, 그리고 浮蟻酒 양조방법에 麥芽나 真末을 첨가하는 경우 그리고 금천식 과하주가 있었다. 과하주는 주로 粘米(1斗)를 쓰고 있었으며 18세기 말엽부터는 白米와 병용하기도 하였다. 20세기 초엽에는 드물기는 하나 麥芽와 真末도 첨가한 기록이 있었다.

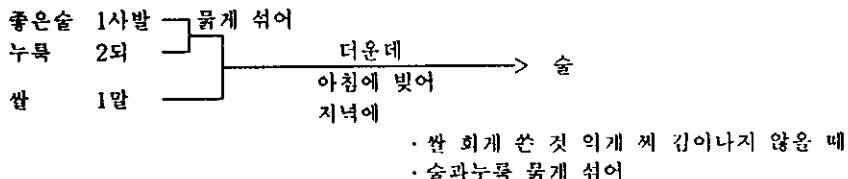
과하주에서는 모든 酒方文들에서 起酒로서 소주를



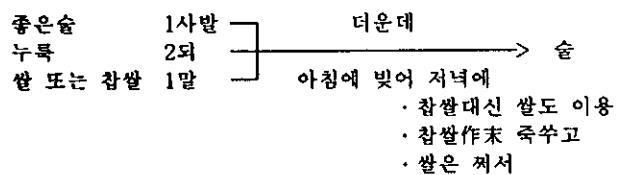
시금주(음식자미방), 급청주(주방문),
벼락술(양주방)



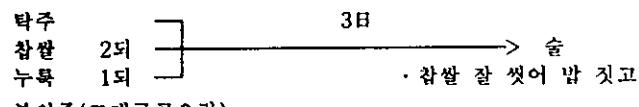
찌서 빚는술(양주방)



일일주(양주방), 일일주(술만드는법)
일일주(고대규관요람), 일일주(민원집설)



일일주(중보산림경제) 일일주(고사십이진)



부의주(고대규관요람)

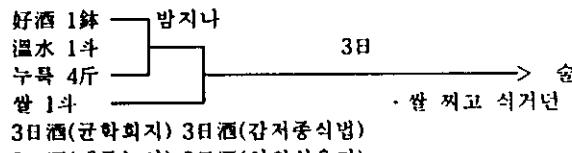


그림 1. 速成酒의 酒造過程과 起酒의 첨가

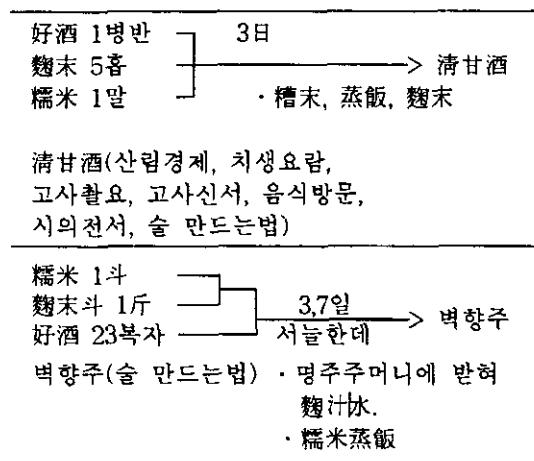


그림 2. 清甘酒의 酒造過程과 起酒의 첨가

이용하고 있었다. 첨가량은 섞음소주로는 (문현 3에서 조사한 바로는), 주재료 白米 1斗에 대하여 평균 5.3升을 이용하고 있었으며 후첨가소주로는 평균 4.3升을 이용하고 있었다.

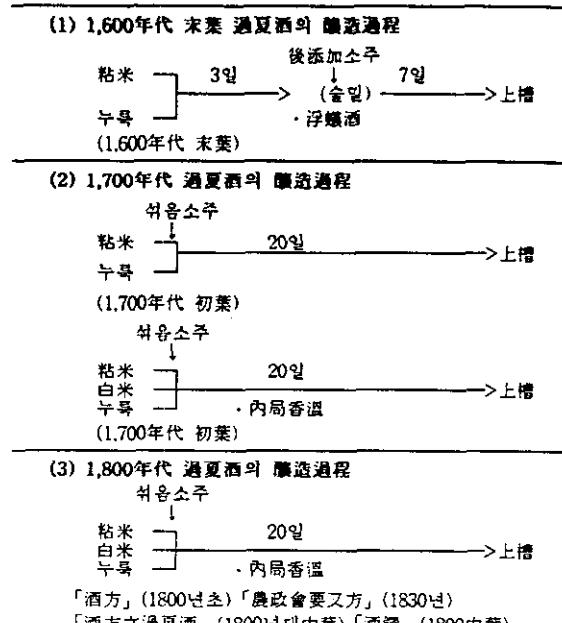
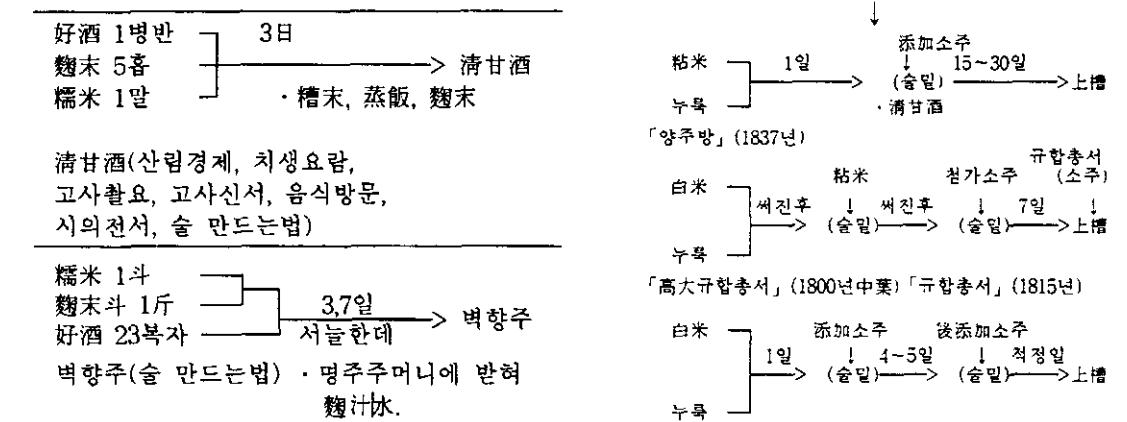
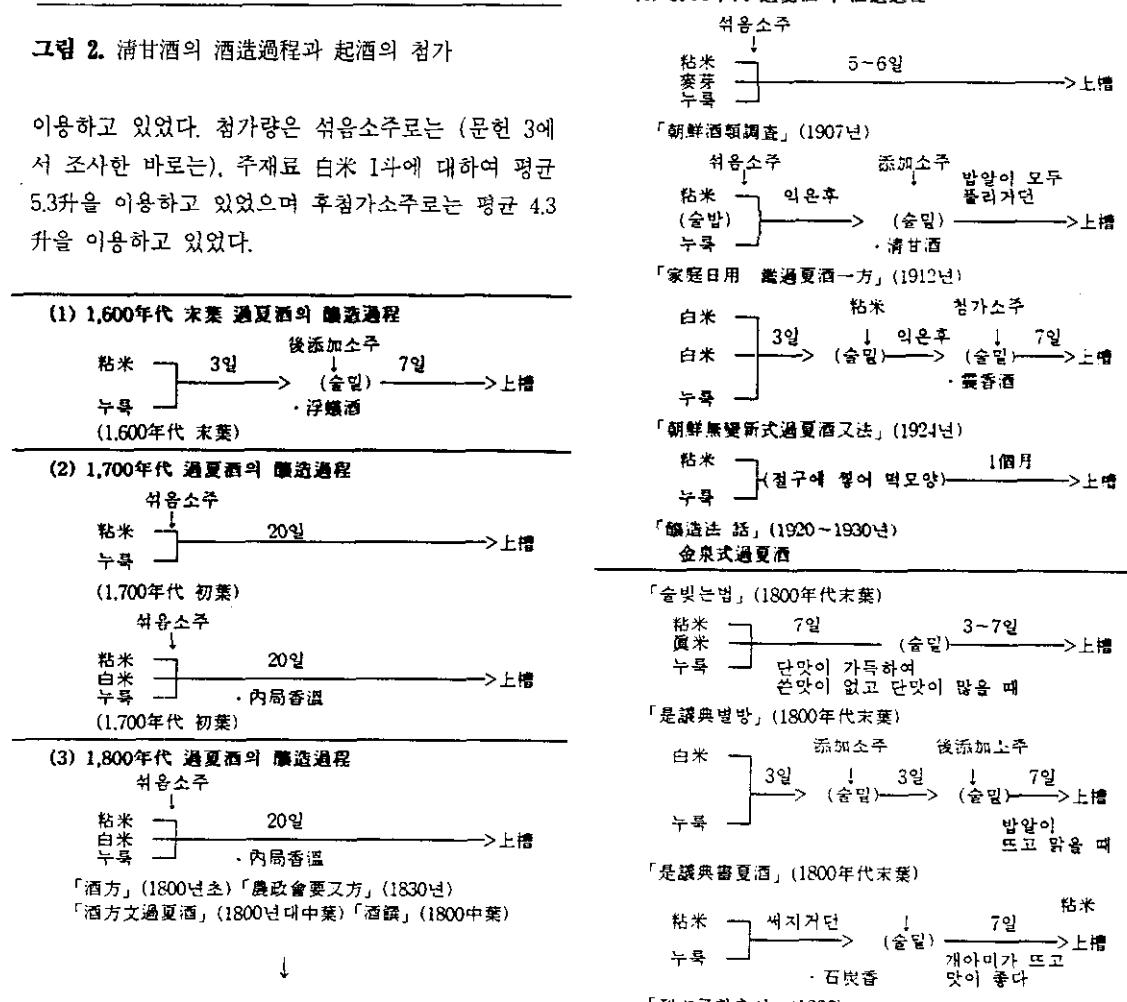


그림 3. 過夏酒의 酒造過程과 起酒의 첨가



(4) 1900年代 過夏酒의 酒造過程



5) 고유화된 주질 또는 多量의 蘭造過程에 起酒가 利用된 경우

內局香溫法은 술빚음 총량이 13말 이상으로 그 양이 많았으며 單釀酒였다. 그럼 4에서 볼 수 있는 바와 같이 白米와 粘米를 함께 利用하였고, 内局香醸의 又法에서는 총 술빚음양이 1말 5되 정도를 빗도록 하였다. 또한 방법에서는 粘米 1斤 四合 3夕과 달리 1斤을 利用하고, 누룩 1斤 5合과 加水量이 15中을 쓰라 적고 있었다. 즉 内局香溫法은 주재료인 쌀과 찹쌀을 함께 쓰면서 3~5일의 주조기간에 고유한 주질을 지니면서 원하는 양의 술을 뺏어내는, 즉 그 酒造量을 중요시한 酒方文으로 보여진다. 内局香溫法은 造麴法을 별도로 기록하고 있었는데 麴末 1斗에 녹두 1合 造和調作하라고 하였다. 그 酒方文의 명칭에 향기와 관계있는 뜻이 있음은 주목할 필요가 있다고 본다. 白霞酒法은 총 술빚음량이 5~6말로 内局香溫法의 절반 정도였으며, 二釀酒로 初釀이 3日 二釀이 7.8日로 10여일에 걸쳐 뺏고 있었다. 酒造期間은 2배 이상으로 길었다. 주재료는 白米만을 썼고 初釀에서 白米 1斗에 대하여 서김, 眞末, 麴末을 각각 1斤정도 섞 함께 버무려 뺏고 있었다. 内局香溫法과 白霞酒法 모두는 初釀에서 主穀量에 가까운 加水量을 보였다. 白霞酒는 初釀에서 眞末을 이용하고 있었다. 二釀時에는 白米와 같은 양의 加水하여 밑술에 첨가하거나 고사십이집 등의 白霞酒에서는 거기에 麴末 1斤을 더 加하여 첨가하고 있었다. 白霞酒는 그 술 빛깔이 특히 아름다웠던 것으로 보인다.

소맥주와 백단주는 初釀과 二釀 모두에서 서김과 眞末을 같은 양을 첨가해 뺏고 있는 특징이 있었다. 그럼 4에서 보는 바와 같이 共히 加水도同一하게 하고 있었다. 사사통음주에서는 初釀時에 起酒를 利用하지 않았으며 二釀時에는 加水하지 않고 있음이 위의 三個方文간의 차이점이었다. 三個方文 모두가 술빚음 총량은 白霞酒法과 함께 5~6말 정도로同一하였다.

倭美淋酒法과 五壹酒方은 술빚음 총량이 1.5斗와 2.8斗로 작았으며 특히 甘味가 있음이 특징인 것 같다. 前자는 “몹시 달아 부녀들이 좋아하며 賤民用代菓子”라 하였고 후자는 “그 맛이 맵고 달다”고 하였

다. 前者は 단양주로 粘米 3斤에 대하여 소주 1말을 첨가하였다. 후자는 이양주로 白米 1말에 腐本 5合을 초양시에만 쓰고 있었다.

III. 結論

그동안 수집된 우리나라 傳統 醸酒의 酒造方法을 기록하고 있는 古典들 중 39個 文獻들에서 起酒의 이용에 대한 기록이 있는 105個項의 酒方文을 찾아 볼 수 있었다. 이들은 三日과 그 以內로 술을 속히 뺏는 경우(15個項), 甘酒法과 甘香酒法(8個項), 過夏酒法(42個項), 그리고 양을 많이 뺏거나 다양한 주질을 목적으로 이용되는 경우(23個項)의 酒方文들로 크게 나눌 수 있었다.

1. 起酒의 첨가는 술을 속히 뺏어지게 하는 효과가 있는 것으로 보인다. 그리고 속히 뺏게 하는 외에 누룩의 발효효율을 높이는 것으로 보인다. 速釀酒法에는 이미 酒造된 술의 양을 늘리고 酒質을 좋게 한 것으로 보이는 경우(시급주, 벼락술, 급청주)와 起酒를 누룩과 함께 쓰면서 더운데서 발효시킴으로서 酒造期間을 한나절정도로 단축시킨 경우(일일주), 眞末과 후추를 첨가하며 중탕함으로써 주질을 바꾸고 특유의 기능성을 갖게 하는 경우(쪄서 뺏는술), 그리고 起酒를 씁으로서 3日간의 주조과정으로 비교적 많은 양의 술을 뺏으면서 酒質을 좋게 뺏는 경우(3日酒)의 4가지 類型으로 나눌 수 있었다. 速釀酒法에서는 起酒로서 잘 발효된 탁주(14/15) 또는 清酒(1/15)를 이용하고 있었다.

2. 甘酒法의 酒造過程에서는 甘味의 포도주와 같이 숙성된 술을 첨가함으로써 술의 甘味를 높이는 것으로 보인다. 또 起酒를 첨가하고 온도를 덥게 또는 서늘하게 하는 것은 酒造의 速度나 酒質을 보다 다양하게 하는 效果를 내게 하는 것으로 보인다.

甘酒法의 酒造過程에서는 주곡을 모든 酒方文들이 찹쌀을 利用하고 있었다. 起酒로서는 잘 熟成된 好酒를 첨가하고 있었는데 숙성주(평균 1사발)에 비하여 그 양이 월등히 많았다(한병반). 甘酒法의 주조과정에서는 모든 酒方

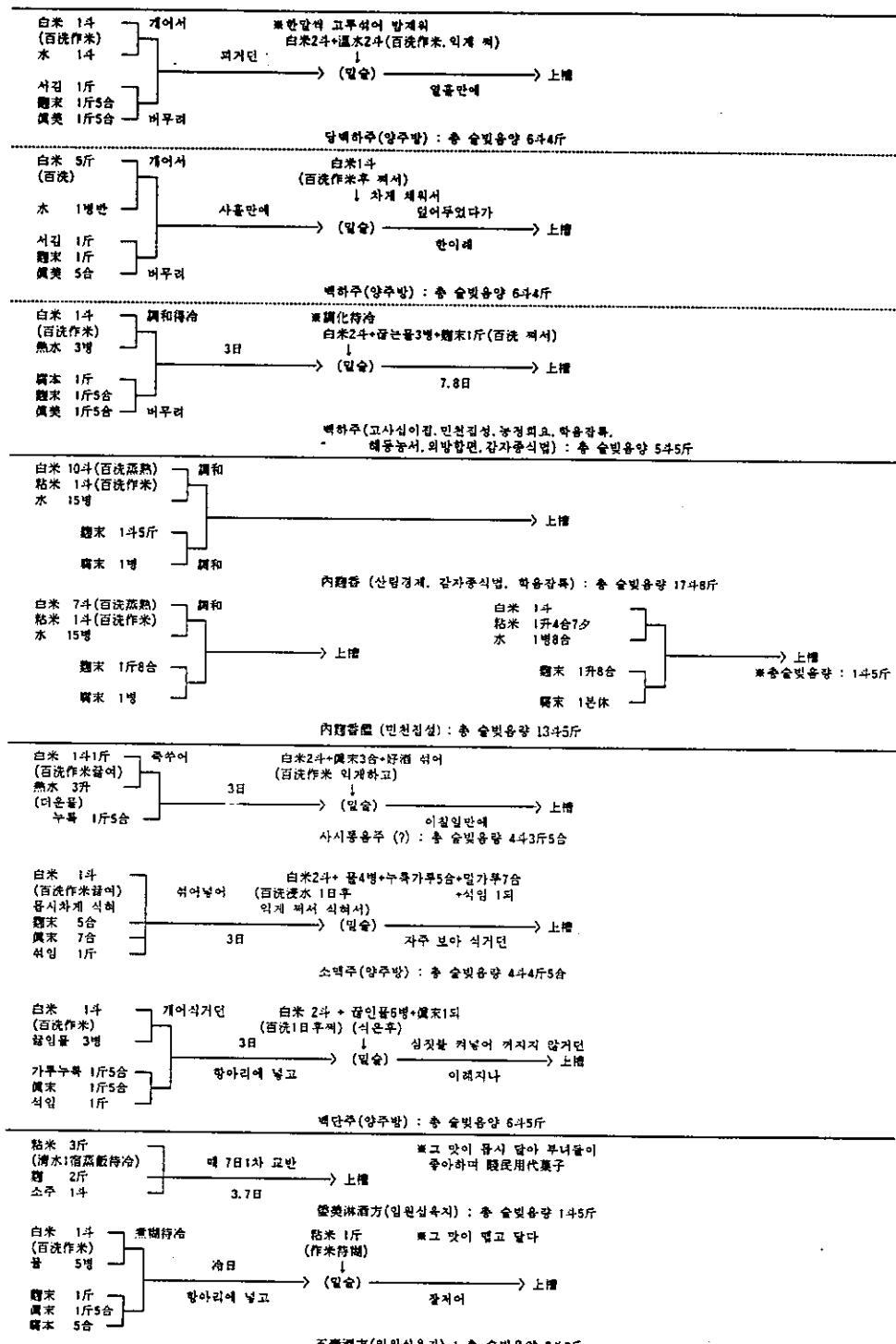


그림 4. 고유화된 주질 또는 多量釀造過程에 起酒가 이용된 경우

文들이 공히 별도의 加功處理를 하고 있지 않았다.

3. 過夏酒법은 여름을 낸다는 의미외에도 전통가 양주 중에서 그 저장기간이 월등히 길다는 점 또한 주목할 필요가 있다고 본다. 17세기 말엽에는 순발효주인 부의주에 첨가소주의 방법으로, 18세기 초엽에는 부의주에 섞음소주의 방법으로, 19세기 초엽에는 부의주와 내국향초에 섞음소주의 방법, 19세기 중엽에는 이양주인 석탄향에 첨가소주의 방법으로 19세기 말엽엔 부의주에 첨가소주 후 다시 후첨가하는 방법으로 20세기 초엽에는 이양주인 진향주(경감주와도 유사함)에 첨가소주의 방법으로 그리고 부의주 양조 방법에 맥아나 真末을 첨가하는 경우와 금친식 과하주가 있었다. 過夏酒法에서는 모든 酒方文들에서 起酒로서 증류주인 소주를 이용하고 있었다.
4. 起酒는 酒質을 다양하게 또는 多量의 酿造를 위하여 酒造過程에서 긴요하게 利用된 것으로 보인다. 內局香溫法은 술빛음 총량이 13말 이상으로 그 양이 많았으며 單釀酒였다. 주재료로 쌀과 찹쌀을 起酒와 함께 쓰면서 3~5일의 주조기간에 고유한 주질을 지니면서 원하는 양의 술을 빚어내는 즉 그 酒造量을 중요시한 酒方文으로 보여진다. 內局香溫法은 造麵時 녹두를 밀과 함께 쓰고 있었다. 白霞酒法은 총 술빛음량이 5~6말로 內局香溫法의 절반 정도였는데, 二釀酒로 初釀이 3일 二釀이 7~8일로 10여일에 걸쳐 酒造期間은 1倍 이상으로 길었다. 주재료로 白米만을 썼고 초양에서 白米 1斗에 대하여 서김, 真末, 麵末을 각각 1斤 정도 씩 함께 비무려 빚고 있었다. 內局香溫法과 白霞酒法 모두는 初釀時 主穀量에 가까운 물을 첨가하였다. 白霞酒初釀에서는 真末을 이용하고 있었다.
- 소맥주와 배단주는 초양과 二釀 모두에서 서김과 真末을 같은 양으로 첨가해 빚고 있는 특징이 있었다. 사시 통음주方文에서는 초양시에 起酒를 쓰지 않았으며 二釀時에는 加水하지 않음이 위의 三個方文간의 차이점이었다. 3개

方文 모두가 술 빛음 총량은 白霞酒法과 함께 5~6말 정도로同一하였다.

倭美淋酒法과 五壹酒方은 酒造量이 1.5斗와 2.8斗로 작았으며 특히 甘味가 있음이 특징인 것 같다. 前者는 單釀酒로 粘米 3斤에 대하여 소주 1말을 첨가하였다. 후자는 이양주로 白米 1말에 腐本 5合을 초양시에 첨가하고 있었다.

IV. 參考文獻

1. Jurn, J. I., Shin, M. J., Choi, Y. J., Lee, H. J., and Back, S. E. : Analytical Study on Traditional Alcoholics of Rapid-Brewing during Three days or More. NO I. About Brewages from Regular rice. J. of the E. A. S. of Diet. Life Vol. 9, No. 3, 1999.
2. Jurn, J. I., Shin, M. J., Choi, Y. J., Lee, H. J., and Back, S. E. : Analytical Study on Traditional Alcoholics of Rapid-Brewing during Three Days or More. NO II. About Brewages from Glutinous Rice. J. of the E. A. S. of Diet. Life Vol. 9, No. 3, 1999.
3. Jurn, J. I., Lee, S. W. and Bae, S. M. : The Bibliographical Study on The Processing Methods of Kwahaju. J. of the E. A. of Diet. Life Vol. 2, No. 1, 1999.
4. Jurn, J. I. and Lee, H. J. : Analytical Study on Traditional Artless-Brewing of Regular rice-alcoholics. J. of the E. A. of Diet. Life Vol. 8, No. 4, 1998.
5. 李盛雨, 韓國食品加功의 古文獻集成(酒類編)(3). 한양대학교, 1990.
6. 李盛雨, 韓國食品史, 教文社.
7. Lee, S. W. and Bae, S. M. : A Bibliographical Study on The Processing Methods of Baekhwajju, Traditional Yakju. J. of the E. A. of Diet. Life Vol. 1, No. 1, 1991.
8. 張智鉉, 韓國傳統酒의 형성과 흐름, 1991.
9. Rha, K. Y. : Changes of Components in the Rice-porridge by Nuruk. Korean J. Food and

- Nut. 1(2) 108-110, 1939.
10. 鄭東孝, 酶酵與 微生物工學, 先進文化社, p.165,
1989.
11. Jurn, J. I., Lee, H. J. and Lee, S. W. :
Analytical Study on Compounded Alcoholics
Presented in "Chuchan", J. of the E. A. of Diet,
Life Vol. 2, No. 1, 1992.