KOREAN J. FOOD COOKERY SCI.
Vol. 29, No. 2 April, 2013

ISSN 2287-1780(Print)
ISSN 2287-1772(Online)
http://dx.doi.org/10.9724/kfcs.2013.29.2.193

1400년대~1600년대 고문헌에 기록된 술의 고찰 -순곡주류 중 단양주를 중심으로-

원선임

청운대학교 식품영양학과

Review on *Sools*, Korean Traditional Rice Liquors of Ancient Literatures Published in 1400~1600s: Focusing on Single-Brewed Rice Liquors, *Danyangju*

Sun-Im Won

Department of Human Nutrition and Food Science, Chungwoon University

Abstract

The purpose of this study was to investigate the characteristics and brewing methods of *Danyangju*, which is one of the traditional single brewed rice liquors using *Korean ancient literatures publishes from the 1400's to 1600's*.. Total 32 *Danyangju* products and 55 brewing methods were found by reviewing the ancient literatures. *Danyangju* products could be classified into four groups depending on type of grain used: 1) 13 *Danyangju* products with non-glutinous rice, 2) 14 products with waxy rice, 3) 4 products with mixture of waxy and nonwaxy rice, and 4) 2 products with barley. In this paper, not only ingredients, formula and utensils needed for preparation of *Danyangju*, but also brewing characteristics and terminology were reviewed. The findings on *Danyangju* in this study would be useful to improve the brewing methods and quality of Korean traditional liquors.

Key words : ancient literature, *Sool*, Korean traditional rice liquors, single-brewed rice liquors, *Danyangju*

I. 서 론

음식문화 중에서 특히 음주문화에는 그 나라의 풍토와 민속이라는 문화적 배경이 담겨있다. 아마 술처럼 국적과 민족성이 뚜렷한 기호품도 드물 것이다(이효지 2009).

우리나라 술의 역사를 정확하게 추정하기는 어렵지만 민족의 형성과 더불어 자연채취식 시대의 원시생활이 시작된 이래 자연발생적으로 만들어졌을 것이라는 견해가 가장 설득력 있는 주장으로 받아들여지고 있다(박록담 2002). 우리나라 전통주의 주조기술은 삼국형성기에 이미 곡물을 바탕으로 술누룩[酒麴]과 곡아(穀芽)로 술을 빚는 방법을 익히고 있었으며 이후 정립기, 붕화기, 개발기, 정착기, 전성기, 침몰기, 표류기 등(장지현 1989)의 시대적 변화를 거치면서 오늘에 이르고 있다.

우리나라 주세법에 따르면(법제처 2013) 주류의 종류는 주정, 발효주류, 증류주류 기타 주류로 분류하며, 전통주란 '문화재보호법' 제24조에 따라 지정된 주류부문의 중요무형문화재 보유자 및 제70조에 따라 지정된 주류부분의 시·도지정 문화제 보유자가 제조하는 주류 또는 '식품산업진흥법' 제14조에 따라 지정된 주류부문의 식품명인이 제조하는 주류 등을 뜻한다.

정부에서는 그동안 침체되었던 우리 술 산업을 활성화하여 우리 술을 고급화·세계화하고자 2009년 기획재정부, 국가경쟁력강화위원회 등 관계부처와 공동으로 '우리 술 산업 경쟁력강화방안'을 발표하고 2010년에는 '전통주 등의 산업진흥에 관한 법률'을 제정하여 우리 술 산업 진흥의 제도적 기반을 마련하였다(Jeon HY과 Park SG 2011).

이러한 시대적 필요성에 따라 우리나라 전통주에 대한 연구가 계속 이루어지고 있는데 대부분은 저장조건에 따른 성분의 비교(Choi GI 등 2012), 전통주의 원료 및 발효제에 따른 발효 및 품질특성의 비교(Choi JH 등 2011, Song JH 등

†Corresponding author : Sun-Im Won, Department of Human Nutrition and Food Science, Chungwoon University, Hongseong, 350-701, Korea
Tel: +82-41-630-3436
Fax: +82-41-630-3436
E-mail: siwon@chungwoon.ac.kr

2011, Lee MY 등 2010) 등으로 일부 조건에 따른 특정 전통주의 품질 특성을 비교한 실험적 연구이다. 또한 고문헌 속의 전통주에 대한 연구(이양순 1986, 최종희와 이효지 1987, 이철호와 김기명 1993)도 이루어져 전통주의 역사적 배경, 조선시대 전반에 걸쳐 일부 고문헌 속에 기록된 술의 명칭 및 대표적인 술의 빚는 법에 대한 고찰은 이루어졌으나, 일정 기간 동안에 발간된 다수의 고문헌 속의 전통주를 단양주, 이양주, 삼양주 등의 술 빚는 법에 따라 구분하여 술의 종류를 분류하고 전통주의 밑술재료 및 누룩의 처리법, 제조법 등에 대해 분석적 비교를 한 연구는 이루어지지 않았다.

따라서 본 연구는 우리 민속주역사의 전성기에 해당되는 조선시대 1400년대부터 1600년대 사이에 발행된 고문헌에 기록되어 있는 술의 종류를 분류하고 밑술의 재료, 주재료의 처리방식, 누룩의 형태, 발효기간, 제조법 등에 대한 조리과학적 분석을 통해 우리나라 전통민속주의 계승 · 발전을 위한 체계적이고 종합적인 자료를 제시하는 것을 목적으로 하였다.

술의 분류는 선행연구(이효지 2009)에 따라 양조곡주, 증류주류, 기타주류로 구분하였다. 양조곡주는 가장 오래된 우리의 전통곡주이며(이철호와 김기명 1993) 순곡주류와 혼양곡주로 분류하고 순곡주류는 빚는 방법에 따라 단양주, 이양주, 삼양주 등으로 분류한다(이효지 2009). 본고에서는 양조곡주의 순곡주류 중 일반단양주를 중심으로 고찰하였다.

II. 문헌에 기록된 술

1. 연구대상 고문헌

한국 전통민속주에 대한 연구를 위해 고찰한 문헌은 1400년대부터 1600년대까지 발행된 14권의 문헌으로 각 저술연대, 저자, 기록문자, 전체 주류 기록 빈도 등의 일반사항은 Table 1과 같다. 조선왕조 전기에 해당되는 1459년경 어의 전순의가 지은 요리책이자 농업책으로 현존하는 요리책 중에서 가장 오래 된 「산가요록」부터 1600년대 말에 발간된 조리서인 「주방문」에 이르기까지 문헌에 기록된 전통주의 특성을 비교하였다.

「산가요록」외 8종의 문헌은 한자로 쓰였으며 「지봉유설」,「신간구황촬요」, 「침주법」,「주방문」 등은 한글과 한자가 혼용되어 있고 「음식디미방」은 유일하게 한글로만 기록된 문헌이다.

전통주의 이름이 가장 많이 기록된 문헌은「수운잡방」으로 총 60종의 술이 기록되었다. 그 다음은「음식디미방」에 51종,「침주법」에 50종으로 많았으며 「산가요록」49종,「동의보감」46종,「주방문」28종,「요록」 27종,「지봉유설」 16종,「치생요람」 15종,「고사촬요」13종의 순이었다. 단양주의 기록은「산가요록」에 12회의 제조법이 있어 가장 많고, 「음식디미방」에 11회, 「침주법」에 8회 등 이었다.

「지봉유설」에는 '한 고을의 정치는 술에서 보고 한 집의 일은 양념 맛에서 본다.'고 하여 일반적인 술에 대한 기록이 있으나 제조법이 분명이 기록되어 있지 않아 단양주로 정확히 구분할 수 있는 술은 없었다. 다만 「爾雅」에 보면 '술에는 범제(泛齊), 부의(浮蟻)가 있다'고 했고 「周禮」에서는 '泛이란 익어서 泛泛하고 찌꺼기 뜨는 것이다'라고 하였다.

「도문대작」에는 '개성부 태상주(太常酒)가 가장 좋으며 자주(煮酒)는 더욱 좋다' [開城府太常酒. 最好而煮酒.]고 기록되어 있는데 이는 나라의 제수를 맡은 곳에서 담근 술인 태상주가 가장 좋으며 자주는 더욱 좋다고 해석하였고(이효지 2009), 자주는 고려 이규보의 시에서부터 그 역사를 찾을 수 있는데 멥쌀, 술, 누룩, 찹쌀, 물, 호도, 황밀, 후추, 황납이 들어간 증류주라고 하였다(차경희 2003). 그러나 태상주가 특정 술의 이름인지 조선시대 제향과 시호에 관한 일을 맡던 관아를 뜻하는 태상(太常)에서 만든 술을 태상주라고 기록한 것인지는 분명히 알 수 없다.

「사시찬요초」에도 특정 술의 제조법은 없으며 단지 '구기자를 따서 술을 담가먹으면 늙지 않는다'고 하여 구기자주를 일컫는 것으로 볼 수 있고 그 외는 단순한 술[酒]로서의 기록이었다. 「용재총화」, 「신간구황촬요」에도 일반적인 술에 대한 언급은 있지만 특정 술의 명칭은 없었다.

Table 1. General characteristics of literatures in 1400–1600s

Literature	Publication	Author	Letter	Records of *Sool* (Danyangju)
산가요록(山家要錄)	1459년경	전순의	한자	49(12)
사시찬요초(四時纂要抄)	1400년대 중기	강희맹	한자	1(0)
수운잡방(需雲雜方)	1540년경	김수	한자	60(5)
고사촬요(攷事撮要)	1554년	어숙권	한자	13(4)
용재총화(慵齋叢話)	1500년대	성현	한자	*(0)
도문대작(屠門大嚼)	1611년	허균	한자	2(0)
동의보감(東醫寶鑑)	1613년	허준	한자	46(2)
지봉유설(芝峯類說)	1614년경	이수광	한글+한자	16(0)
신간구황촬요(新刊救荒撮要)	1660년	신속	한글+한자	*(0)
음식디미방[閨壺是議方]	1670년경	안동장씨	한글	51(11)
요록(要綠)	1680년경	저자미상	한자	27(3)
침주법(侵酒法)	1690년경	저자미상	한글+한자	50(8)
치생요람(治生要覽)	1691년	강와	한자	15(4)
주방문(酒方門)	1600년대말	저자미상	한글+한자	28(6)

* 특정 전통주의 명칭은 없고 단순히 술[酒]의 기록이 있음

2. 단양주의 종류

옛날 사람들이 처음 빚었던 술은 단양주였으며(박록담 2002), 단양주란 곡물에 누룩과 물을 넣어 빚어서 숙성시키는 방법(이효지 2009)으로 원료를 한 번에 모두 투입하고 덧술을 하지 않고 밑술로만 빚은 술이다. 본 연구에서 고찰한 고문헌별 단양주의 종류 및 기록빈도를 비교한 결과는 Table 2와 같다.

단양주의 종류는 총 32종이 있었고 같은 술이라도 서로 빚는 방법이 다른 술을 포함하여 총 55회의 단양주 제조법이 기록되어 있다. 그 중 이화주는 총 11가지 제조방법이 기록되어 가장 많았고, 그 다음은 부의주 4회, 삼일주와 향온주 각각 3회의 기록이 있었고 그 외의 단양주는 1-2회 제조법의 기록이 있다.

Table 2. Kinds of *Sool* and frequency

	Literature / *Sool*	*Sangayorock*	*Soowonjabbang*	*Gosachwalyo*	*Dongyoebogam*	*Eumshickdimibang*	*Yorock*	*Chimjubup*	*Chisaengyoram*	*Zubangmoon*	N
1	감주	◎									2
2	계명주				◦						1
3	과동감백주	◦									1
4	급시주									◦	1
5	급시청주	◦									1
6	급주						◦				1
7	급청주									◦	1
8	모미주	◦									1
9	무국주									◦	1
10	백하주			◦							1
11	백화춘				◦						1
12	보경가주		◦								1
13	보리주법							◦			1
14	부의주			◦		◦		◦	◦		4
15	부점주							◦			1
16	삼일주							◉			3
17	여가주	◦									1
18	유감주	◎									2
19	이화주	◦	◎			●	◦	◎		◦	11
20	일일주									◦	1
21	절주					◦					1
22	점감주	◦				◦					2
23	점감청주					◦					1
24	청감주			◦					◦		2
25	청서주								◦		1
26	청서주방			◦							1
27	하일점주		◦								1
28	하일청주		◦				◦				2
29	하절삼일주	◦				◦					2
30	하절주					◦					1
31	합주									◦	1
32	향온주	◦				◦			◦		3
	계	12	5	4	2	11	3	8	4	6	55

◦(1가지방법) ◎(2가지방법) ◉(3가지방법) ●(4가지방법)

문헌별로 단양주의 종류가 많은 순으로 비교하면 「산가요록」에 감주, 과동감백주, 급시청주, 모미주, 여가주, 유감주, 이화주, 점감주, 하절삼일주, 향온주 등 총 10종의 단양주가 있고, 서로 다른 제조법을 포함하면 총 12가지 단양주 제조법이 기록되어 가장 많았다. 그 다음은 「음식디미방」에 부의주, 이화주, 절주, 점감주, 점감청주, 하절삼일주, 하절주, 향온주 등 8종의 총 11가지 제조법의 기록이 있다. 「침주법」의 단양주는 총 5종의 8가지 술 빚는 법이 있었는데 그 종류는 보리주법, 부의주, 부점주, 삼일주, 이화주 등이었다. 「주방문」에는 급시주, 급청주, 무국주, 이화주, 일일주, 합주 등 6종이 있었고,「수운잡방」에는 보경가주, 이화주, 하일점주, 하일청주 등 4종의 총 5가지 제조법이 있었다.「고사촬요」에는 백하주, 부의주, 청감주, 청서주방 등 4종,「치생요람」에 부의주, 청감주, 청서주, 향온주 등 4종의 단양주가 있고, 「요록」에 급주, 이화주, 하일청주 등 3종,「동의보감」에는 계명주, 백화춘 등 2종이 기록되어 있다.

3. 밑술의 주재료에 따른 단양주

발효곡주인 전통주의 주재료는 곡류, 누룩, 물 등이며, 곡류의 종류에 따른 단양주를 문헌별로 정리한 결과는 Table 3과 같다.

주재료로 멥쌀을 사용한 단양주는 감주, 유감주, 이화주, 삼일주, 하절주, 하절삼일주, 급주, 급시주, 일일주, 무국주, 백하주, 향온주, 합주 등 13종이었다.

찹쌀이 주재료인 단양주는 유감주, 점감주, 급시청주, 여가주, 점주, 하일청주, 청감주, 청서주, 계명주, 백화춘, 부의주, 절주, 부점주, 급청주 등 14종이었다.

Table 3. Kinds of *Danyangju* brewed from different grain varieties

Literature	Nonglutinous rice	Glutinous Rice	Nonglu+glutinous rice	Barley
산가요록	감주(甘酒), 유감주(乳甘酒), 이화주(梨花酒), 하절삼일주(夏節三日酒), 향온주조양식(香醞酒造釀式)	급시청주(急時淸酒), 여가주(呂家酒), 유감주(乳甘酒), 점감주(粘甘酒,2)	감주(甘酒), 과동감백주(過冬甘白酒)	모미주(牟米酒)
수운잡방	이화주(梨花酒,2)	보경가주(寶卿家酒),하일점주(夏日粘酒,2),하일청주(夏日淸酒)		
고사촬요	백하주(白霞酒)	부의주(浮蟻酒), 청감주(淸甘酒), 청서주방(淸暑酒方)		
동의보감		계명주(鷄鳴酒), 백화춘(百花春)		
음식디미방	이화주법(4), 하절주, 하절삼일주	부의주, 점감주, 점감청주, 절주	향온주	
요록	급주(急酒), 이화주(梨花酒)	하일청주(夏日淸酒)		
침주법	삼일주(三日酒,3), 이화주(梨花酒,2)	부의주(浮蟻酒), 부점주(浮粘酒)		
치생요람		부의주(浮蟻酒),청감주(淸甘酒), 청서주(淸暑酒)	향온주(香醞酒)	
주방문	급시주(急時酒), 무국주(無麴酒), 이화주(梨花酒), 일일주(一日酒), 합주(合酒),	급청주(急淸酒), 부의주(浮蟻酒)		보리주법

멥쌀과 찹쌀을 혼합하여 제조한 단양주는 감주, 과동감백주, 향온주 등 3종이 있었으며 보리를 주재료로 빚은 단양주는 모미주 및 보리주법 2종이 있었다.

4. 멥쌀로 빚은 단양주의 특성

멥쌀이 술밑재료인 단양주의 종류별 곡물처리법, 누룩의 재료 및 형태, 부재료, 발효기간 등을 비교한 결과는 Table 4와 같다.

1) 곡물처리방법

공통적으로 주재료인 곡물을 깨끗이 씻은 후 그대로 또는 가루를 낸다. 밑술에 사용하는 곡물의 처리방법은 죽, 밥, 구멍떡, 흰무리 및 범벅 등으로 분류하였다.

「지봉유설」을 보면 「오학편(五學編)」에 '조선에서는 멥쌀로 술을 빚는다.' 라고 했으며 이것으로 본다면 멥쌀로 술을 만드는 것은 오직 우리나라뿐인 듯하다.

멥쌀로 빚는 단양주는 거의 대부분이 곡물을 가루내어 죽이나 떡의 형태로 처리하여 밑술로 하였다.

쌀을 가루내어 죽을 쑤어 밑술을 빚는 단양주는「산가요록」의 감주와 유감주,「침주법」에 2가지의 삼일주,「음식디미방」의 하절삼일주,「수운잡방」에 2가지의 이화주,「주방문」의 무국주 등이다.

곡물을 가루낸 후 쪄서 흰무리형태로 술을 빚는 단양주는「요록」의 급주와 이화주, 「주방문」의 급시주,「산가요록」과「음식디미방」의 하절삼일주와 하절주 등이었다.

쌀을 가루내어 끓인 물을 섞어 버무려 빚은 단양주는 「침주법」의 삼일주가 있었고, 구멍떡을 만들어 술을 빚는 단양주는 이화주(「산가요록」, 「음식디미방」의 4가지, 「주방문」, 「침주법」의 2가지)의 8가지 제조법이 기록되어 있다.

「주방문」의 일일주와 합주,「침주법」의 삼일주,「산가요록」의 향온주 등은 쌀을 가루내지 않고 그대로 쪄 고두밥의 형태로 하여 밑술에 사용하였으며 「고사촬요」의 백하주는 곡물의 처리형태에 대한 분명한 기록이 없었다.

밑술을 담글 때 사용하는 재료를 처음에는 죽을 쑤었다가 떡(백설기)을 쪄서 술이 부드럽다는 것도 알게 되면서 백설기로 술을 빚는 일이 잦아졌고, 고두밥 형태로도 술을 빚어 본 결과 다른 방법보다 술 빚기가 간편하고 독한 술이 되므로 이런 방법이 일반화 되었다(박록담 2002).

2) 누룩의 재료 및 형태, 부재료

단양주를 담글 때 사용하는 누룩의 재료로 겉보리, 엿기름, 백미 등을 사용한 기록이 있지만 모든 술에서 누룩의 재료가 분명히 기록되어 있지는 않다. 전통적으로 술 빚는데 이용되는 누룩은 밀누룩과 보리누룩, 쌀누룩, 녹두누룩이 있다(박록담 2002).

「산가요록」의 감주는 겉보리누룩을 사용하였고, 유감주는 '엿기름가루를 넣고 좋은 누룩을 함께 넣으면 좋다'고 하였다. 우리 민족은 오래 전부터 누룩을 이용한 술 빚기를 해왔으며 이미 삼국시대에 밀을 이용한 누룩을 만들어 이를 발효제로 술을 빚어 왔으므로(박록담 2002), 밀누룩이 널리 이용되었을 것으로 짐작할 뿐이다.

「산가요록」,「음식디미방」,「주방문」,「침주법」등의 이화주는 모두 쌀누룩이었는데 이는 쌀누룩과 녹두누룩은 특수누룩으로 분류하고, 쌀누룩은 이화국이라고 하여 '이화주'를 빚는데 쓰인다(박록담 2002)고 한 것처럼 고문헌 속의 이화주에 사용한 누룩은 백미였다.

「침주법」의 이화주는 누룩을 띄울 때 솔잎과 나락짚 등을 이용하였는데 이는 볏짚과 공기 중의 누룩곰팡이와 효모가 활착하여 번식하게 하여(박록담 2002) 이들 효모와 곰팡이를 이용하여 술을 빚는 것이다.

누룩의 처리방법은 대부분이 가루형태이며, 「침주법」의 이화주는 덩이형태이다. 「요록」의 급주, 「주방문」의 급시주와 합주, 「침주법」의 2가지 삼일주, 「산가요록」의 하절삼일주와 향온주,「음식디미방」의 2가지 하절삼일주와 하절주 등은 누룩에 물을 섞고 체에 걸러 찌꺼기를 버린 후 그 누룩물 또는 누룩즙의 형태를 이용하였다.

Table 4. Characteristics of Danyangju brewed from nonglutinous rice

Sool	Literature	Treatment of grain					Treatment of Nuruk					Sub material	Duration of fermentation
		가루	죽	밥	구멍떡	흰무리/범벅	재료	가루	덩이	누룩물	형태없음		
감주	산가요록	◦	◦				겉보리	◦					1일
유감주	산가요록	◦	◦				엿기름	◦					1일
급주	요록	◦				◦		◦		◦			2일
급시주	주방문	◦				◦				◦	◦		3일
일일주	주방문			◦							◦	밑술	1일
삼일주	침주법1	◦				◦		◦				밀가루	3~4일
	침주법2	◦	◦							◦			3일
	침주법3	◦	◦					◦		◦			3일
	침주법4			◦							◦	좋은술, 물	3일
하절삼일주	산가요록	◦				◦				◦	◦		3일
	음식디미방1	◦				◦				◦	◦		3일
	음식디미방2	◦	◦					◦		◦	◦		3일
하절주	음식디미방	◦				◦		◦		◦			3일
이화주	산가요록	◦			◦		멥쌀	◦					
	수운잡방1	◦	◦					◦					15일
	수운잡방2	◦	◦					◦					5~6일
	음식디미방1	◦			◦			◦					3~4일
	음식디미방2	◦			◦			◦					익거든
	음식디미방3	◦			◦			◦					
	음식디미방4	◦			◦		쌀	◦					
	요록	◦				◦		◦					7일
	주방문	◦			◦		백미	◦					
	침주법1	◦			◦		백미	◦				솔잎	이듬해
	침주법2	◦			◦		백미		◦			나락짚	
무국주	주방문	◦	◦								◦	콩가루, 밀가루	
향온주	산가요록			◦						◦	◦	밑술	맑아지면

박록담(2002)은 누룩을 수곡(水麴), 주곡(酒麴), 당곡(糖麴) 등의 다양한 방법으로 술을 빚는데 그 중 수곡은 '물누룩'이란 뜻으로 누룩을 술 빚을 용수에 일정 시간동안 담갔다가 누룩을 충분히 불려 술을 빚는 방법이며 속성주 및 단양주를 빚을 때 이용된다. 본 연구 대상의 문헌에 기록된 급주, 급시주 등의 속성주를 포함한 단양주에서 누룩물의 형태를 걸러 사용한 것이 바로 그것이다. 「주방문」의 일일주와 무국주, 「고사촬요」의 백하주 등은 누룩의 형태를 분명히 알 수 없었다.

주재료인 쌀과 누룩 외에 첨가된 부재료는 좋은 밑술, 좋은 술, 콩가루, 밀가루 등의 기록이 있었다. 「주방문」의 일일주에 밑술, 무국주에 밀가루 및 콩가루를 첨가하고, 「침주법」의 삼일주에 밀가루와 좋은술, 「산가요록」의 향온주에 밑술을 첨가한 기록이 있는 것처럼 단양주나 속성주류의 술을 빚을 때 밀가루, 엿기름, 술 등이 첨가되었다. 이는 단양주와 하루나 사흘 만에 술을 익혀 마시는 속성주에서는 술의 발효가 단시간 내에 이루어지므로 젖산균에 의한 젖산이 채 생성되기 전에 술이 익게 되므로 잡균에 의한 오염과 산패를 막을 수 없게 되므로 이때 밀가루를 비롯하여 미리 만들어 둔 좋은 청주나 소주, 막걸리 등을 사용 효모의 증식을 돕기 위한 것이다(박록담 2002).

3) 발효기간

멥쌀로 빚은 단양주의 발효기간은 최단기간은 하룻밤이었고 최장기간은 이듬해에 먹는 것이었으며 대부분의 발효기간은 3-7일 동안이었다. 감주, 유감주, 일일주 등은 하룻밤에서 1일 동안 발효시키는 속성주이며 급주는 2일, 삼일주 및 하절삼일주는 모두 3일이 지나면 술이 완성되는 속성주류로 볼 수 있다. 속성주의 등장은 과거 우리 사회가 농경 중심의 유교문화를 바탕에 두고 있으며 갑자기 초상이 났거나 많은 손님을 접대할 일이 생겼을 때(박록담 2002) 등 급히 술이 필요할 때 사용했던 법으로 우리 조상의 슬기로움을 볼 수 있다.

이화주를 문헌 별로 보면 「수운잡방」의 1법은 15일, 2법은 5-6일, 「요록」에는 7일, 「침주법」의 1법은 이듬해로 발효 기간이 차이가 있었다. 구체적인 발효일수의 기록이 없거나 단지 '익거든'으로 기록하기도 하였다.

Table 5. Characteristics of *Danyangju* Brewed from Glutinous Rice

Sool	Literature	Treatment of grain					Treatment of Nuruk					Sub material	Duration of fermentation
		가루	죽	밥	구멍떡	흰무리/ 범벅	재료	가루	덩이	누룩물	형태없음		
유감주	산가요록			◦				◦					단맛우러나면
점감주	산가요록1		◦					◦					1일
	산가요록2		◦					◦					1일
	음식디미방			◦				◦					거품생기면
청감주	치생요람			◦				◦				좋은술	
	고사촬요			◦				◦				좋은술	
점감청주	음식디미방		◦								◦		
급시청주	산가요록		◦								◦	밀가루, 탁주	3~4일
급청주	주방문			◦							◦	밀가루, 탁주	3일
하일청주	수운잡방			◦							◦		개미가 뜨면
	요록			◦				◦					개미가 뜨면
하일점주	수운잡방1			◦							◦		7일
	수운잡방2			◦							◦		7일
부점주	침주법			◦							◦		개미가 뜨면
부의주	고사촬요			◦				◦					3일
	음식디미방			◦				◦					3일
	치생요람			◦				◦					3일
	침주법			◦				◦					3일
청서주(방)	고사촬요			◦						◦			1일
	치생요람			◦						◦			7일
여가주	산가요록			◦				◦					
계명주	동의보감		◦								◦	국효, 맥아	5일(겨울) 2일(춘하추)
백화춘	동의보감			◦							◦		3일
보경가주	수운잡방			◦							◦		7일
절주	음식디미방			◦							◦		개미가뜨면

5. 찹쌀로 빚은 단양주의 특성

찹쌀로 빚은 단양주의 종류별 곡물처리법, 누룩의 재료 및 형태, 부재료, 발효기간 등의 특성을 비교한 결과는 Table 5와 같다.

1) 곡물처리방법

찹쌀로 빚은 단양주는 찹쌀을 가루내지 않고 쌀을 물에 불리거나 물을 부어 죽을 쑤거나 밥을 지어 밑술로 하였다.

죽을 쑤어 밑술을 제조한 단양주는 「산가요록」의 점감주 및 급시청주,「음식디미방」의 점감청주,「동의보감」의 계명주 등의 급히 만들어내는 종류들이었다. 그 외의 단양주는 모두 고두밥을 지어 밑술로 하였다. 고두밥은 지에밥이라고도 하며 곡물을 낟알 그대로 수증기를 이용하여 찌는 증자법으로 우리의 술 빚기 방법 중 가장 쉬운 방법이라고 할 수 있다(박록담 2002).

2) 누룩의 재료 및 형태, 부재료

찹쌀로 빚은 단양주는 누룩의 재료가 무엇인지 기록된 것은 없었고 가루형태 누룩을 사용한 술은 「산가요록」의 유감주와 점감주, 「치생요람」및 「고사촬요」의 청감주, 「요록」의 하일청주, 「고사촬요」,「음식디미방」,「치생요람」, 「침주법」등의 부의주, 「산가요록」의 여가주 등이다.

청서주는 누룩물의 형태로 사용하였고 점감청주, 급시청주, 급청주, 하일청주, 하일점주, 부점주, 계명주, 백화춘, 보경가주, 절주 등은 누룩의 형태를 알 수 없다.

부재료로 사용된 것은 청감주를 빚을 때 좋은 술이 있었고, 급청주 및 급시청주에 밀가루와 탁주를 부재료로 넣었다. 계명주의 제조법에는 부재료로 국효와 맥아가 있었다. 이는 앞서 멥쌀로 빚은 단양주에서와 같이 빨리 만들어내는 속성주류에서 부재료를 첨가한 원리와 같다.

3) 발효기간

찹쌀을 밑술로 빚은 단양주의 발효기간은 최소 하룻밤에서 최대 7일 동안이었다. 「산가요록」의 점감주, 「음식디미방」의 점감청주, 「고사촬요」의 청서주 등은 1일, 「산가요록」의 급시청주, 「주방문」의 급청주, 「침주법」의 부점주, 「고사촬요」, 「음식디미방」,「치생요람」, 「침주법」등의 부의주, 「동의보감」의 백화춘 등은 3일 동안 익히고, 「치

Table 6. Characteristics of Danyangju brewed from glutinous and nonglutinous rice

Sool	Literature	Treatment of grain					Treatment of Nuruk					Sub material	Duration of fermentation
		가루	죽	밥	구멍떡	흰무리/ 범벅	재료	가루	덩이	누룩물	형태없음		
감주	산가요록	◦	◦								◦		1일
과동감백주	산가요록	◦			◦			◦		◦			맑아지면
향온주	음식디미방			◦			밀, 녹두				◦	석임	
향온주	치생요람			◦			밀기울, 녹두가루	◦					

생요람」의 하일점주 및 청서주, 「수운잡방」의 보경가주 등은 7일 동안 발효시킨다.

계명주는 겨울은 5일, 그 외의 기간은 2일 동안 발효시켰고 점감주(「음식디미방」)는 거품이 생기면, 하일청주, 부점주(「침주법」), 절주 등은 개미가 뜨면, 유감주는 단맛이 우러나면 익은 것이라고 하였다.

6. 멥쌀과 찹쌀로 빚은 단양주의 특성

멥쌀과 찹쌀를 혼합하여 빚은 단양주의 종류별 곡물처리법, 누룩의 재료 및 형태, 부재료, 발효기간 등의 특성을 비교한 결과는 Table 6과 같다.

「산가요록」의 감주 및 과동감백주는 멥쌀과 찹쌀을 혼합하여 가루를 낸 후, 감주는 죽을 쑤고 과동감백주는 구멍떡을 만들어 술을 빚는다.

향온주도 멥쌀과 찹쌀로 밥을 지어 술을 빚는데 향온주에 사용한 누룩은 밀과 녹두를 원료로 하였다. 녹두누룩은 '녹두곡' 또는 '향온곡'이라고 하여 '향온주'와 같은 특수한 술에 한하여 사용한다(박록담 2002). 「음식디미방」의 향온주에는 밀기울과 녹두가루 외에 부원료로 석임이 추가되었다. 석임은 빚어 담근 술이나 또는 식혜가 부글부글 괴면서 방울이 속으로 삭은 것(한복려 등 2000)으로 누룩 한 말 다섯 되에 석임 한 병을 섞어 빚는다.

7. 보리로 빚은 단양주의 특성

보리로 빚는 단양주는 모미주와 보리주법이 있었고 각각 흰무리와 밥을 지어 술을 빚었고 누룩의 재료나 형태, 부원료, 발효기간 등의 기록은 없었다. 「산가요록」의 모미주에서 모미는 보리쌀을 의미하며 보리쌀을 푹 담갔다가 걸러내어 얇게 펴 단단해질 때까지 볕에 말려 사용한다고 기록되어 있다.

8. 단양주의 특성

고문헌에 기록되어 있는 술의 명칭과 특성이 동일하거나 유사한 단양주를 문헌별로 제조법, 재료 및 분량, 사용된 조리기구와 계량단위 등을 비교한 결과는 Table 7-Table 14와 같다.

1) 이화주

이화주는 제조법의 기록이 가장 많았으며 문헌별로 제조특성을 Table 7에 정리하였다. 이화주는 배꽃이 필 무렵 담그는 술로 붙여진 이름이며 기본 재료는 멥쌀, 누룩, 물이다. 본 연구에서 고찰한 고문헌 중에는 이화주가 총 11가지 제조법이 있었고 모두 멥쌀을 가루내어 구멍떡을 만들어 밑술로 하였고, 「수운잡방」의 다른 제조법만이 가루 낸 멥쌀을 죽을 쑤어 밑술로 하였다. 「요록」에서 백미를 가루내어 이병(梨餠)을 빚는다고 하였는데 이는 구멍떡과 같은 원리로 판단된다.

이화주 제조 시 누룩은 모두 가루형태이었고 일부 문헌에서 누룩을 띄울 때 솔잎이나 짚, 가마니를 이용하였다. 「음식디미방」 4법에 누룩을 소삽에 띄우고 「침주법」 1법 에서도 누룩을 솔잎격지 놓아 띄운다고 하였는데 '소삽뜨다' 는 솔잎을 깨끗이 씻어 말린것(한복려 등 2000)을 뜻한다. 「주방문」과 「침주법」 2법에서 누룩을 나락짚에 싸서 가마니에 넣어 띄운다고 하였다.

「음식디미방」에는 이화주 제조법이 4가지가 있는데 2법은 배꽃이 한참 필 때라고 하여 봄으로 짐작되어 봄술이라 하였고, 3법은 여름에 빚는다고 하여 여름술이라고(한복려 등 2000)하여 이화주는 봄부터 여름에 이르기까지 빚었으며, 「산가요록」과 「수운잡방」에는 맛이 매우 달고 향기롭다고 기록되어 우리 조상들이 매우 즐겼던 전통주 중 하나임을 알 수 있다. 이화주는 아주 소량의 물을 사용하여 구멍떡과 누룩가루를 치대는데 넣거나 또는 물을 전혀 사용하지 않았다. 「음식디미방」에는 술이 익으면 '걸은 죽 같고 빛이 희고 물을 타서 먹는다' 고 하였고 「수운잡방」에는 냉수에 타서 마신다고 하였다. 이화주의 발효조건은 「산가요록」에 '차가운 곳' 에 두라고 하였고 「주방문」에는 '서늘한 곳' 에 둔다고 하여 저온발효로 판단된다.

2) 감주, 유감주, 점감주, 청감주, 점감청주

감주, 유감주, 점감주, 청감주 등의 감주류의 술빚는 법의 기록을 문헌별로 비교하면 Table 8과 같다.

감주류는 알코올도수가 낮은 편이며 감미가 강한 특징을 가지고 있다. 감주 빚기는 여러 가지 방법이 있는데 대개가 단시일 안에 발효 숙성시킨 술로서 속성주류에 속하며 단양주가 대부분이다(박록담 2002).

「산가요록」에는 감주, 유감주, 점감주 등 감주류 3종의 총 5가지 제조법이 기록되어 있다. 감주는 멥쌀 또는 멥쌀과

Table 7. Brewing methods of *Ewhaju* with different literatures

Sool	Literature	Ingredients	Brewing method	Utensils	Mesuring unit	Note
이화주	산가요록	[누룩] 멥쌀 5말 물, 쑥 [술] 멥쌀 11말 누룩가루 5되	[누룩 만들기] 멥쌀+물→담그기(하룻밤)→가루내기→체질하기→물을 잘 조절하여 단단하게 뭉치기→쑥으로 덩어리 싸기→빈 섬에 담기→따뜻한 온돌에 두기→빈 섬으로 덮어두기→7일 후 뒤집기→두기→7일 후 뒤집기→두기→7일후 꺼내기→거친 껍질 제거하기→한 덩어리를 3~4조각으로 깨기→상자에 담기→홑 보자기로 덮어두기→ 볕 쬐어주기→가루내기→모시나 고운 베에 내리기 [술 빚기] 멥쌀(10말)→곱게 가루내기→체질하기→구멍떡 만들기+끓는 물→ 삶아내기→ 두기→큰 그릇에 담기→ 뚜껑 덮기→ 밖에 두어 말리기→조금씩 떼어 술주조 밑바닥에 넣기+쌀(1말)+누룩가루→ 섞기→손으로 2~3번 뒤적이기→ 손바닥 크기만 하게 만들기→식히기→ 항아리에 넣기(3~4일)→ 온기가 있어 엉기면 꺼내기→ 식히기→ 항아리→ 차가운 곳에 두기→ 5월15일에 열기	빈섬[空石]상자 홑보자기 모시 베 큰 그릇 술주조 항아리 온돌	말 되	맛이 달고 향기롭다
	수운잡방	멥쌀1말 누룩1되3홉	멥쌀→백세하기→가루내기→깁체로 치기→구멍떡 만들기→물러 퍼지게 삶기→차게 식히기→ 구멍떡의 바깥 껍질 깍아 버리기 +누룩(가루내어 고운체로 친 것)→섞기→ 힘껏 치대기→ 항아리→두꺼운 종이로 봉하기→작은 공기구멍 내기→15일 후 쓰기	깁체 항아리 두꺼운 종이	말 되 홉	맛이 매우 달며 향기 또한 강하다.
		멥쌀1말 누룩1되5홉	멥쌀→백세하기→가루내기→깁체로 치기→죽 만들기→ 차게 식히기 +누룩(고운체로 친 것)→섞기→항아리→작은 공기구멍 내기(5~6일 지나 쓰기)	깁체 항아리	말 되 홉	맛이 매우 좋다
	음식디미방	백미1말 누룩가루3되	백미→백세 세말하기→구멍떡 만들기→ 삶기→차거든 잘게 뜯기+누룩가루→섞기→치기→넣어두기(3~4일)		말 되	
		백미5말 누룩가루1말	백미→백세 세말하기→깁체로 치기→구멍떡 만들기→삶기→따뜻할 때 손으로 많이 치기→덩어리 없게 하기+누룩가루→섞기→익거든 쓰기	깁체	말	배꽃이 한참 필 때
		백미2말 가루누룩1되	백미→백세 세말하기→구멍떡 만들기→삶기→덥기가 손을 댈만 하거든 치기+가루누룩(모시에 친 것)→섞기→중탕하기	모시	말 되	여름에
		백미1말 누룩가루 2~3되 소삽	①쌀→띄워 작말하기→누룩 만들기→소삽에 띄워두기 ②백미→백세 세말하기→구멍떡 만들기→삶기→치기→식히기+누룩가루(체에 친 것) 넣기	체	말 되	여름에
	요록	백미3말 누룩가루3되 끓인 물 10사발	백미→백세하기→가루내기→떡 빚기→끓여 이병 만들기→식히기+누룩가루+끓인 물→항아리→골고루 젓기→7일후 쓰기	항아리	말 되 사발	
	주방문	백미 2말5되 물 백미 5말	①백미누룩 : 백미 →씻기→ 가루내기 +물 → 오리알 크기로 만들기 → 짚에 싸기 → 가마니에 넣기 → 더운 방에 덮어두기 → 7일 만에 뒤집기(3번 반복) → 겉껍질 깍기→3~4편으로 자르기→가마니에 담기→바람 쏘이기 → 가루내기→체에 치기 ②백미→씻기→가루내기→치기→구멍떡 만들기→삶기→식히기+누룩+떡 삶던 물→쳐서 손바닥 같이 넓적하게 만들기→식히기→독에 넣기→3~4일 후 더운 기운이 있을 때 꺼내서 식히기→다시 넣어 서늘한 곳에 두기	짚, 가마니	말, 되	
	침주법	백미 2말, 솔잎	①백미→씻기→하루밤재우기→가루내기→솔잎 격지 놓아 띄우기→잘게 깨뜨리기→말리기→빻기 ②백미→씻기→가루내기→구멍떡 만들기→식히기+①의 누룩→이듬해 먹음		말	물을 사용하지 않는다
		백미1말 누룩2~3되	①백미→백세하기→재우기(하룻밤)→가루로 빻기+물→덩이 만들기→나락짚에 싸기→가마니에 싸기→그늘에 매달기(3일)→말리기 ②백미→백세하기→가루로 빻기→구멍떡 만들기→삶기→식히기+①의 누룩→섞어두기	나락짚 가마니	말 되	

Table 8. Brewing methods of *Gamju, Yugamju, Jeomgamju and Cheonggamju* with different literatures

Sool	Literature	Ingredients	Brewing method	Utensils	Mesuring unit	Note
감주	산가요록1	겉보리[眞麥] 멥쌀 1말 누룩가루 3수저	①겉보리→백세하기→그릇에 담기→솜옷으로 덮기→온돌에 두기→싹이 나서 보리길이 만큼 자라면 볕에 말리기→절구에 찧어 껍질 벗기기→가루내기→체에 치기 ②멥쌀→백세하기→곱게 가루내기→체에 치기→+끓는 물→죽 쑤기+①의 가루(누룩 또는 엿기름)→골고루 섞기→ 항아리에 담기(하룻밤)	그릇, 절구 온돌, 솜옷[襦衣], 체 항아리	말 수저[匙]	추울 때는 따뜻한 곳에, 더울 땐 찬 곳에 두어 하룻밤 지낸 뒤 먹는다
	산가요록2	찹쌀+멥쌀 2되 누룩 2홉 냉수 1홉	찹쌀과 멥쌀→가루내기→죽 쑤기→(식지 않았을 때)+누룩+냉수→섞기→ 항아리에 담기→ 천으로 덮어두기(1일)	항아리, 천	되, 홉	
유감주	산가요록	1) 멥쌀 1되, 끓는물, 엿기름가루 2수저 (좋은 누룩 반수저) 2) 찹쌀 1말 누룩가루 3되	1) 멥쌀→씻기→담가두기→곱게 가루내기→+끓는물→죽쑤기→식히기+엿기름가루→섞기→작은 항아리에 담아두기→ 다음날 완성 2) 찹쌀→ 쪄서 밥짓기→+고운 누룩가루→섞기→나무방아에 넣고 짓이기기→덩어리 만들기→물기 없이 항아리에 담기→ 단맛이 우러나면 먹기.	항아리, 나무방아[木碓]	말, 되, 수저	1)좋은 누룩반 수저, 저온 발효법 2)겨울엔 따뜻한 곳에 여름엔 찬 곳에 두기
점감주	산가요록	1) 찹쌀 1말, 누룩가루 2되, 물 2)찹쌀 3되 깨끗한 물 3선 좋은 누룩 9선	1) 찹쌀→씻기→+물→담가두기→죽쑤기→+누룩가루+물→버무리기→항아리에 담기→솜옷으로 싸기→온돌에 두기(하룻밤) 2) 찹쌀→가루내기→+물→솥→끓여내기+찹쌀가루(한수저씩 저으면서)→섞기→+누룩가루→섞기→항아리→봉하기→솜옷으로 싸기→따뜻한 온돌에 두기(1일)	항아리 솜옷[襦衣] 온돌 솥	말, 되, 선(鐥)	찹쌀감주이다
	음식디미방	찹쌀2되, 묵은 누룩4홉	찹쌀→무르게 밥 짓기+ 곱게 친 묵은 누룩→섞기→더운 데에 두기→자주보기→거품이 생기면 내서 식히기		되, 홉	꿀처럼 된다
청감주	고사촬요	찹쌀 1말, 누룩가루 5홉, 좋은 술 1병반	찹쌀→술밥 짓기+누룩가루 + 좋은 술 →섞어 빚기		말, 홉, 병	물을 쓰지 않는다 맛이 꿀맛 같다
	치생요람	찹쌀 1말, 곡말(曲末) 5홉, 좋은 술	찹쌀→ 고두밥짓기+곡말(曲末)+좋은 술→고루 섞어 빚기		말, 홉	물을 사용하지 않고 좋은 술을 섞느다 꿀과 같이 달다
점감청주	음식디미방	찹쌀1말, 좋은 누룩2되	①찹쌀→백세하기→죽 쑤기 ②좋은 누룩+냉수→섞기+①의 죽(차지 않을 때)→풀기→(독에 넣기)→핫것으로 두껍게 싸서 재우기(하룻밤)→익거든 짜서 쓰기	독, 핫것	말, 되	

찹쌀을 섞어 가루내어 죽을 쑤고 누룩을 넣어 하룻밤을 두면 완성된다. 유감주는 멥쌀로 빚을 때는 가루내어 죽을 쑤고 엿기름가루를 섞어 다음날 먹을 수 있었고, 찹쌀로 빚을 경우 쌀을 그대로 쪄서 밥을 지은 후 누룩가루를 섞어 물기 없이 항아리에 담아 단맛이 우러나면 완성이다. 멥쌀로 빚는 유감주는 좋은 누룩 반 수저를 넣으면 달고 쓴맛이 알맞게 되며 저온발효법으로 기록되어 있고, 찹쌀로 빚을 경우 겨울엔 따뜻한 곳, 여름엔 찬 곳에 두도록 하였다.

점감주는 「산가요록」에 두 가지 제조법이 있는데 모두 찹쌀을 밑술로 하여 찹쌀감주라고 하였다. 찹쌀을 물에 담갔다가 죽을 쑤어 누룩가루와 물에 버무려 항아리에 넣어 온돌에 하룻밤을 두는 방법이다. 또 다른 방법은 찹쌀을 가루내어 끓여내는데 찹쌀가루를 한 수저씩 저으면서 넣는 것이 앞의 방법과 차이가 있지만 솜옷에 싸서 따뜻한 곳에 두는 발효법은 동일하며 두 가지 모두 하루가 지나면 맑아져 먹을 수 있게 된다. 「음식디미방」의 점감주는 찹쌀을 무르게 밥을 지어 누룩가루를 넣어 더운 데에 두어 익히는 것이 「산가요록」의 방법과 같다.

청감주는 「고사촬요」와 「치생요람」에 있는데 찹쌀 1말을 밥을 지어 누룩가루 5홉과 좋은 술을 섞어 빚는 것으로 재료와 제조법이 거의 일치하였고 맛이 꿀맛과 같다고 표현하였다. 두 문헌의 청감주는 공통적으로 물을 넣지 않고 좋은 술을 섞는 것이 특징인 청주류이다. 「음식디미방」의 점감청주는 찹쌀을 죽을 쑤고 누룩과 냉수를 섞고 따뜻하게 싸매어 하룻밤을 두는 것으로 감주류에 속하는 청주이다.

3) 부의주 및 점주

부의주의 4가지, 부점주, 하일점주의 2가지 제조법을 문헌별로 비교한 결과는 Table 9와 같다.

Table 9. Brewing Methods of *Bueuju and Jeomju* with different literatures

Sool	Literature	Ingredients	Brewing method	Utensils	Mesuring unit	Note
부의주	고사촬요	찹쌀 1말, 끓는 물 3병, 누룩가루 1되	찹쌀→씻기→밥짓기→식히기+끓는물→식히기+누룩가루→섞기→항아리(3일)	항아리	말, 병, 되	술맛이 강렬하여 여름에 적합하다
	음식디미방	찹쌀1말, 물3병, 누룩가루1되	①찹쌀→백세하기→익게 찌기→그릇에 담아 식히기 ②물→끓이기→식히기+누룩가루→풀기+① →독에 넣기(3일)	그릇, 독	말, 병, 되	사흘만이면 익어서 말갛게 귀덕이 뜨고, 맛이 맵고 달며, 하절에 쓰기 좋다
	치생요람	찹쌀 1말, 물 1말, 곡말(曲末) 1되	①찹쌀→ 고두밥 짓기→ 식히기 ②물→끓이기→식히기+곡말→고루 넣기+고두밥→고루 섞어 빚기 → 숙성하기(3일)		말, 되	맑아진 후에도 거르지 않으며, 밥알이 조금 뜨면 사용한다
	침주법	찹쌀 1말, 물 3병 가루누룩1되	①찹쌀→찌기→그릇에 담아 잠간 식히기 ②물→끓이기→식히기+가루누룩→풀기+①의 밥→섞기→독	그릇, 독	말, 되, 병	사흘밤이 지나면 익어 주비로 잠간 떠서 쓴다
부점주	침주법	찹쌀 1되, 누룩 1되, 탕수 1동이	찹쌀→찌기→식히기+누룩+탕수→3일 뒤 보기		되, 동이	
하일점주	수운잡방1	찹쌀2말, 누룩4되, 끓인물 1동이	①찹쌀→백세하기+끓인 물→독에 담기(3일)→이 물을 다시 끓이기 ②①의 쌀→지에밥으로 찌기→차게 식히기(1일) +누룩→ 술 빚기	독	말 되 동이	7일이면 잘 익는다
	수운잡방2	찹쌀1말 누룩1되 끓인 물1말	①찹쌀→백세히기+끓인물→독→담기(3일) ②①의 찹쌀→쪄서 익히기 +찌던 물+누룩→섞기→ 술 빚기	독	말, 되	7일 후면 술구더기[蛆]가 뜬다

부의주는 「고사촬요」, 「음식디미방」, 「치생요람」,「침주법」 등에서 모두 찹쌀을 주재료로 그대로 찌거나 고두밥을 지어 식힌 후 누룩가루 및 끓여 식힌물을 섞어 빚는다. 공통적으로 쌀 1말에 누룩가루 1되의 비율로 동일하였고 숙성기간도 3일로 각각 다른 문헌의 제조법이 유사하였다. 술의 익은 정도를 '귀덕이 뜨고', '밥알이 뜨면' 등으로 완성된 상태를 표현하였고 여름에 적합한 술이라고 기록하였다.

부의주는 우리나라 술 빚기의 전형으로 꼽을 수 있는데 한 번 빚은 단양주이면서도 감칠맛과 함께 상쾌한 맛을 느낄 수 있어(박록담 2002) 오늘날에도 많은 사람들이 즐기는 전통주 중의 하나이며 현대인에게는 동동주로 더 잘 알려져 있다.

「침주법」의 부점주와 「수운잡방」의 2가지 하일점주 제조법은 모두 찹쌀을 찌거나 지에밥을 지어 누룩과 물을 부어 술을 빚는 것이 부의주와 비슷하다.

4) 급주, 급시주, 일일주

급주 및 급시주, 일일주의 제조법을 문헌별로 비교하면 Table 10과 같다.

「요록」의 급주와 「주방문」의 급시주는 공통적으로 백미를 밑술의 주원료로 하여 정화수와 누룩를 첨가하여 급히 빚는 속성주이다. 그러나 제조법은 약간의 차이가 있었는데 급주는 백미를 쪄서 따뜻할 때 누룩물을 섞어 2일 후에 사용하는 반면 급시주는 찐밥을 잠간 식혀 누룩물을 부어 3일 후에 사용하는 것으로 보아 찐밥을 따뜻하게 넣을 때와 식혀 넣을 때 익는 시간이 차이가 있음을 알 수 있다. 일일주도 백미에 술과 누룩을 섞어 더운 곳에 두어 하루 만에 술이 완성되는 속성주이다.

5) 삼일주, 하절삼일주, 하절주

삼일주 3가지, 하절삼일주 2가지 및 하절주의 제조법을 문헌별로 비교하면 Table 11과 같다.

삼일주는「침주법」에 그 제조법이 총 4가지로 기록되어 있다. 모두 멥쌀이 밑술의 재료이며 가루낸 후, 끓는 물에 버무리거나(1법, 3법) 죽을 쑤거나(2법) 쪄서(3법의 다른 방법) 빚는다. 누룩은 가루 또는 누룩가루에 물을 넣고 체에 걸러 찌꺼기는 버리고 누룩의 물을 이용하였고, 1법에는 밀가루, 3법에는 좋은 술을 부재료로 넣어 동일한 문헌에 곡물처리 방법이 다르거나 누룩의 형태나 부재료의 첨가로 다소 차이가 있었다. 술이 익는 기간은 모두 3일 동안으로 동일하였다.

하절삼일주는 「산가요록」과 「음식디미방」에 총 3가지 제조법이 있다. 백미를 가루내어 찌거나 죽을 쑤어 식힌 후

Table 10. Brewing Methods of *Geupju, Geupsiju and Yliju* with different literatures

Sool	Literature	Ingredients	Brewing method	Utensils	Mesuring unit	Note
급주	요록	정화수 3사발, 누룩가루2되 백미1말	①정화수+누룩가루→항아리에 담기(1일) ②백미→백세하기→가루 내기→ 찌기→(따뜻할 때)+①의 누룩 물 → 섞기→항아리에 담기→2일 후 사용	항아리	사발, 말, 되	
급시주	주방문	백미 1말, 누룩 1되5홉, 정화수 반동이	①누룩 + 정화수 →버무리기→ 하룻밤 재우기 ②백미→씻기→가루내기→찌기→잠간 식히기+①의 물→빚기)		말, 되, 홉, 동이	3일후에 사용한다
일일주	주방문	좋은 밑술 1사발, 누룩가루 2되, 물 3되, 백미 1말	①밑술 +누룩 + 물→섞기 ②백미→씻기→찌기→(식지 않게)+① → 섞어 빚기→더운 곳에 두기		사발, 되, 말	이튿날 넣은 시간에 쓴다

Table 11. Brewing methods of *Samylju* with different literatures

Sool	Literature	Ingredients	Brewing method	Utensils	Mesuring unit	Note
삼일주	침주법1	백미 1말, 물5병, 밀가루 5홉, 곡말 1되	백미→도말하기+끓인 물→동이→섞어 버무리기+끓여 식힌물+밀가루+곡말→버무리기	동이	말, 되, 홉, 병	3~4일 이내 술이 맑고 맛이 좋다.
	침주법2	정화수 2사발 누룩 1되 5홉 쌀 1되	①정화수→끓이기→식히기+누룩→섞기→독→하룻밤 재우기 ②쌀→백세하기→가루내기→죽만들기→더울 때 ①의 누룩물에 개기→독(3일)	독	사발, 홉, 되	
	침주법3	1) 물2말 가루누룩 1되 백미 1말 2) 좋은 술1말 물 2말 누룩 3되 쌀 1말	1) ①물+가루누룩→항아리에 넣기 ②백미→백세하기→가루로 빻기→죽쑤기→식히기+①의 누룩→섞기→3일 후 쓰기 2) 좋은술+물+누룩→항아리+찐 쌀→3일 만에 쓰기	항아리	말, 되	
하절 삼일주	산가요록	멥쌀 1말 끓는 물 1말 누룩 2되	①끓인 물+누룩→항아리→두기(하룻밤)→고운 주머니에 넣어 즙거르기→ 찌거기 짜내기 ②멥쌀+물→담그기→씻기→곱게 가루내기→푹 찌기→온기 가시기→+누룩+물→섞기→항아리→3일 후 열기	항아리 고운주머니	말, 되	
	음식디미방	1)끓인 물1말, 누룩2되 백미1말 2)정화수나 더운물, 누룩가루2되 백미2말	1)①끓인 물+누룩→섞기→독에 넣기→재우기(하룻밤)→ 고운 주대에 넣고 짜기(찌끼 버림) ②백미→백세 작말하기→찌기→식히기+①의 누룩 물→섞기→3일 만에 쓰기 2) ①물*+누룩가루→풀기→항아리에 넣기(1일) ②백미→백세 작말하기→죽 쑤기→식히기→①의 항아리에 붓기→고루 저어 두기→3일만에 쓰기	독, 주대, 항아리	되, 말	겨울에는 정화수를 갓 길은 것으로 하고, 여름에는 더운 물을 식힌 것을 쓴다
하절주	음식디미방	끓인물 1말, 누룩가루2되, 백미1말	①끓여 식은 물+누룩가루→풀기→재우기(하룻밤)→아주 가는 베에 받치기(찌끼는 버림) ②백미→백세하기→작말하기→무르게 찌기→식히기+①의 누룩→섞어 넣기(3일)	베	말, 되	

누룩을 넣으면 3일 만에 완성된다. 누룩은 끓인 물에 섞어 재워둔 후 짜서 찌꺼기를 없앤 후 누룩물을 이용하였다.

하절주도 끓인 물에 누룩가루를 넣어 재워두었다가 찌끼는 버리고 찐쌀과 섞어 3일 후에 쓰는 것으로 하절삼일주와 비슷하였다.

6) 청주, 청서주

급시청주, 급청주, 하일청주 2가지 등의 청주류의 제조법을 문헌별로 비교하여 Table 12에 정리하였다.

「산가요록」의 급시청주와 「주방문」의 급청주는 탁주를 이용하여 청주를 빚는 속성주이다. 탁주 1동이를 걸러 전서는 찹쌀을 죽을 쑤고 후서는 무르게 찌는 것이 상이하고 밀가루 5홉과 누룩 5홉을 섞는 등 재료의 분량 및 제조법은 동일하

Table 12. Brewing methods of *Cheongju* and *Cheongseoju* with different literatures

Sool	Literature	Ingredients	Brewing method	Utensils	Mesuring unit	Note
급시청주	산가요록	좋은 탁주 1동이 찹쌀 5되 누룩 5홉 밀가루 5홉	①탁주→거르기→항아리→두기 ②찹쌀→죽쑤기→식히기+밀가루+누룩→섞기→술항아리→3~4일 뒤 먹기	항아리	동이[盆] 말 되 홉	청주 3병이 나온다
급청주	주방문	탁주 1동이, 찹쌀 5되, 밀가루 누룩 5홉	①탁주 →끓이기 → 찬물을 부어 거르기 ②찹쌀 →무르게 찌기 →식히기 →①+밀가루+ 누룩 →섞어 빚기		동이, 되	3일 후에 청주3병이 나온다
하일청주	수운잡방	찹쌀3말 탕수1동이 누룩6되	①찹쌀→백세하기+탕수→담그기(3일)→걸러내기→쪄서익히기(=찐밥) ②①의 물을 다시 끓이기+①의 찐밥→차게 식히기+누룩→섞기→개미가 뜨면 내어 쓰기		말, 되, 동이	개미[蟻]가 뜨면 내어 쓴다
	요록	찹쌀3말, 끓는 물2말, 누룩가루6되	①찹쌀→백세하기+끓는 물→ 담그기→밤 지내기→ 건져 찌기 ②①의 쌀 담근 물→끓이기+①의 밥→식히기+누룩가루→섞기→항아리에 넣기→개미가 뜬 것같이 되도록 기다리기	항아리	말, 되	
청서주(방)	고사촬요	찹쌀 1말, 누룩가루 2되, 물 반병	①찹쌀+물→담구기→건지기→시루에 찌기+물→밥풀을 분리시키기+찬물→식히기 ②누룩가루+물→담그기→누룩찌꺼기 제거하기 ③①의 찹쌀밥+②→항아리(1일)→큰 그릇에 차가운 물을 담아 항아리 위에 올려놓기→매일 2~3번씩 물을 갈아주기	시루 항아리 큰 그릇	말, 되, 병	이 방법은 여름철에만 적합하다
	치생요람	찹쌀 1말, 곡말(曲末) 2되	①곡말+물→담그기(아침)→체로 거르기(물기 없는 옹기에)→찌꺼기 없애기 ②찹쌀+활수→담그기(아침)→고두밥 짓기(저녁)+우물물 부어 씻어 차게 하기+①→고르게 섞기→항아리에 넣기→다음날 저녁에 항아리에서 빚기→그릇 가운데 물을 담아 매일매일 2~3번 물을 바꾸기→7일 후 술통 위로 청주가 올라오는데 술병을 물에 담가서 사용		말, 되	여름철에 빚는다

였다. 두 문헌에서 모두 청주 3병이 나온다고 하였고 탁주 상태라도 좋다고 하였다.

하일청주는 「수운잡방」과 「요록」에서 찾아 볼 수 있었고 발행연도가 약 100년의 차이가 있는 두 문헌의 제조법이 거의 일치하였으며 물의 양을 제외하고 재료 및 분량도 동일하였고 개미가 뜨면 완성된다고 기록되어 있다.

청서주방은 「고사촬요」에, 청서주는 「치생요람」에 기록되어 있는데 찹쌀 1말과 누룩 2되를 섞어 여름철에 빚는 술로 빚는 법이나 재료 및 분량이 거의 일치한다. 청서주방은 「고사촬요」에 기록을 찾아 볼 수 없으나 임원십육지에는 「고사촬요」에서 인용한 것이라고 하여 본 연구에 포함시켰다.

7) 향온주, 모미주, 보리주법

향온주(향온주조양식)와 모미주 및 보리주법을 문헌별로 제조법을 비교한 결과는 Table 13과 같다.

향온주조양식은「산가요록」에 기록되어 있는데 향온주 빚는 법이라고 하였다. 멥쌀과 누룩, 밑술을 버무려 빚는데 멥쌀 1섬을 쪄서 멥쌀 1말 당 물 1병 2선의 비율로 담는다고 하였다. 향온주는「음식디미방」과「치생요람」에서 각각 볼 수 있는데 밀과 녹두로 만든 누룩과 백미와 멥쌀을 섞어 쪄서 밑술로 하는 제조법, 재료 및 분량 등이 거의 일치하며「음식디미방」에 석임이 더 들어가는 것이 차이가 있다. 두 문헌은 비슷한 연대에 발행되어 유사한 점이 많았고 약 100년 이상 전에 발행된 「산가요록」의 향온주와는 차이가 있었다.

모미주 및 보리주법은 보리쌀을 이용하여 빚는 단양주이며「산가요록」의 모미주는 멥쌀로 술빚은 것과 다름이 없다고 하였다. 모미주 및 보리주법은 보리쌀을 각각 떡을 만들거나 밥을 지어 술을 빚고 그 외 재료의 기록은 없었다.

8) 기타 여러 가지 단양주

본 연구에서 고찰한 문헌별로 제조법이 한번 씩 기록되어 있는 여러 가지의 단양주의 특성은 Table 14와 같다.

「산가요록」의 과동감백주는 멥쌀과 찹쌀을 혼합하여 가루내고 구멍떡을 만들어 누룩즙을 섞어 찬 곳에 두어 익히고 날씨가 따뜻하면 완성되지 않는다고 하여 저온발효가 적합함을 알 수 있다. 여가주는 찹쌀을 끓인 물에 담가 온돌에 따뜻하게 두었다가 누룩가루를 넣어 익힌다.

「수운잡방」의 보경가주는 일명 하일주라고 한다. 찹쌀을 끓인 물을 넣어 죽과 같이 개어 누룩을 섞어 술을 빚는 것으로 생수는 일체 금하는 것이 특징이다.

고문헌의 술 빚는 법에 사용하는 물에 대한 표기가 매우 다양하여 끓는 물의 경우「산가요록」에는 비수(沸水), 「수운잡방」에는 탕수(湯水) 및 숙수(熟水), 「치생요람」의 숙수(熟水) 등으로 기록되어 있다. 탕수란 물을 팔팔 끓인 후에 차게 식혀 둔 물을 가리키는데 여름철의 술빚기와 단양주의 경우

Table 13. Brewing methods of *Hyangonju and Boriju* with different literatures

Sool	Literature	Ingredients	Brewing method	Utensils	Mesuring unit	Note
향온주조양식	산가요록	멥쌀 1섬 물 1병 2선 누룩 1되 5홉 밑술 5되	멥쌀→찌기+물→담그기→+누룩+밑술→버무리기→술빚기→익으면 술주자에 올리기→맑아지면 먹기	항아리,술주자[槽]	섬,되, 홉, 병, 선	멥쌀 1말당 물1병 2선 비율로 담근다
향온주	음식디미방	밀 1말, 녹두 1홉, 백미10말, 찹쌀1말, 물15병 석임 1병	①밀→갈기(물 추기지 말것)+녹두(빻은 것)→두레에 섞기 ②백미+찹쌀→백세하기→찌기+더운 물→섞기→(물이 밥에 다 스며들면) 삿자리 위에 널어 차게 식히기 ③(차게된지 오래되면)②+누룩+석임→섞어 빚기	두레, 삿자리	말, 홉, 병	
향온주	치생요람	밀기울 1말 녹두가루 1홉 백미 10말 찹쌀 1말 누룩가루 5+3되	①밀기울+녹두가루→누룩만들기 ②백미와 찹쌀→백세하기→찌기+뜨거운 물→합하기→대자리 위에 펴서 식히기+누룩가루→고루 합하여 빚기	대자리	말, 홉, 되	
모미주 (牟米酒)	산가요록	보리쌀	보리쌀→납작하게 떡 만들기→+물→담가두기(3일)→걸러내기→얇게 펴기→단단해질 때까지 볕에 말리기→빻기→거친 껍질 없애기→술빚기			멥쌀로 술빚은 것과 다름이 없다
보리주법	침주법	보리쌀	보리쌀→밥짓기→3일만에 체에 밭쳐 건지기→ 물기없이 널기→말리기→술빚기	체		

에 자주 볼 수 있다(박록담 2002).

「동의보감」의 계명주는 밑술재료인 찹쌀을 죽을 쑤는데 여름에는 차게 봄가을에는 따뜻하게 겨울에는 조금 덥게 하고 여기에 국효 및 맥아가루를 섞어 반죽하여 술을 빚는다. 이때 겨울엔 5일, 봄 · 여름 · 가을에는 2일 후에 미주(美酒)가 된다고 하였다. 「동의보감」의 백화춘은 찹쌀을 쪄서 백국을 섞어 술을 빚는데 '3일 후면 곧 미주가 되고 백의(白蟻)가 뜨며 최가품(最佳品)이 된다'고 기록되어 있어 백국을 넣는 것이 독특하다. 「동의보감」 탕액편의 약으로 쓰는 곡식의 기록[穀部]을 보면 '술에는 여러 가지가 있으나 오직 쌀술[米酒]만 약으로 쓴다. 또 찹쌀에 맑은 물과 흰 밀가루 누룩을 넣어서 만든 술이 좋다'는 기록이 있다. 또한 "만약 술이나 단술을 만들려면 누룩과 엿길금을 만들어야 한다" 고 씌어 있는데 술을 만드는 데는 누룩을 쓰고 단술을 만드는 데는 엿길금(蘗)을 쓴다고 하였다.

「음식디미방」의 절주는 찹쌀을 쪄서 누룩을 섞어 술을 빚는데 묵은 누룩을 싸서 담가두면 오래 두어도 변치 않는다고 하였다.

「고사촬요」의 백하주는 쌀과 누룩을 합하여 익혀 술을 빚는데 다른 첨가물을 되도록 넣지 말고 술이 익었는가를 보기위해 종이에 불을 붙여 술항아리에 넣어 불이 꺼지지 않으면 익은 것이라고 기록되어 있다.

「주방문」의 합주는 백미를 쪄서 누룩을 섞어 더운 곳에서 7일 발효시키는 탁주이며 무국주는 백미를 죽을 쑤어 콩가루 및 밀가루를 섞어 빚는 술로 누룩이 들어가지 않아 무국주이다.

9. 사용된 조리기구 및 계량단위

문헌별로 단양주를 빚는데 사용된 조리기구 및 계량단위를 비교하면 Table 15와 같다.

「산가요록」에는 술을 빚는데 사용된 조리기구의 기록이 가장 많았다. 이화주를 빚기 위해 누룩을 만드는 방법이 자세히 기록되어 있었는데 그 때 사용하는 기구가 빈섬, 상자, 홑보자기, 모시나 베주머니 등이었고 술을 빚을 때는 술주조, 항아리, 그릇, 항아리, 온돌 등을 사용하였다. 이화주 외의 단양주의 제조법에서 체, 나무방아, 술주자 등의 기구사용의 기록이 있었다.

「음식디미방」에도 조리기구의 기록이 많았는데 깁체, 체, 모시, 그릇, 독, 주대, 항아리, 베, 핫것, 두레, 삿자리 등이 있었으며 주대는 비단자루를 뜻하고, 핫것은 솜을 두어 지은 옷이나 이불 따위를 통틀어 일컫는 것이며 삿자리는 갈대를 엮어서 만든 자리를 말한다(한복려 등 2000). 그 밖의 술을 빚을 때 사용되었던 조리기구는 시루, 한지, 대자리, 가마니, 짚 등이 있었다.

술을 빚는 데 사용한 계량단위 또한 「산가요록」에 가장 많이 기록되어 있었는데 섬, 말, 되, 홉, 병, 선, 수저 등이 있었고 각 계량단위의 양을 비교하여 기록하였다. 그 밖에 동이, 발(鉢) 등이 사용되었고 발은 바리를 뜻하는 것이다. 「산가요록」 외의 문헌에 사용된 계량단위는 동이, 말, 되, 홉, 병, 사발 등이었다.

Table 14. Brewing methods for a variety of *Sools* with different literatures

Sool	Literature	Ingredients	Brewing method	Utensils	Mesuring unit	Note
과동감백주	산가요록	멥쌀, 찹쌀2말 물1발 누룩가루	①멥쌀+찹쌀→ 씻기→ 담그기→곱게 가루내기→구멍떡 만들기→식히기 ②좋은 누룩→가루내기+물→섞기→ 체에 거르기 ③①의 구멍떡+②의 거른 즙→주물러 섞기→항아리→찬 곳에 두기→맑아지면 먹기	항아리	말, 발(鉢):바리 되	날씨가 추울 때는 오래두어도 변치 않지만 술 빚을 때 날씨가 따뜻하면 완성되지 않는다
여가주	산가요록	찹쌀 2말 끓는 물 1동이 누룩가루3되	①찹쌀+물→씻기+끓인물→ 잠시 담그기→ (건져내어)식히기 ②①+끓인 물→항아리→온돌→솜옷으로 싸두기(3일)→꺼내기 ③②를 체에 받쳐내기→ 쌀물 데우기→끓이기→식히기+누룩가루→항아리	체 항아리 두꺼운솜옷[襦衣]	말 동이[盆] 되	익히면 찌꺼기가 없이 저절로 맑아진다
보경가주	수운잡방	찹쌀2말 누룩2되 온기있는 물1동이 달인물4병	①찹쌀→백세하기+물(끓인 후 온기가 남아있는 물)→섞기→독→온돌방에 두기(3일) ②①의 찹쌀→찌기+달인 물→섞기→젓기(죽과 같이)→식히기+누룩→섞기→술 빚기(7일) ③②의 뜬 밥알 건지기→술은 체로 거르기→찌꺼기 버리기→술+건진밥알→독→7일 후 쓰기	독, 체 온돌방	말, 되, 동이, 병	생수는 일체 금한다
계명주	동의보감	찹쌀 3되, 맑은 물 6되, 국효(麴酵), 맥아(麥芽)	①찹쌀→깨끗이 일기+물→ 죽 쑤기 ②국효+맥아→가루내기→체에 치기 ③①의 죽+②→반죽하기→ 술 빚기		되[升]	
백화춘	동의보감	찹쌀 1말 백국	찹쌀→ 백세하기→항아리에 담기(3일)→ (찌기)증숙(蒸熟)하기→ 담갔던 물 뿌리기+백국→술빚기	항아리[盆]	말[斗]	
절주	음식디미방	찹쌀3말, 끓인 물2동이, 누룩6되	찹쌀→백세하기+끓인 물→담그기(3일)→익게 찌기→그 끓는 물을 다시 데우기+밥→섞기→식히기+누룩→섞어 빚기→술독에 개미가 뜨거든 쓰기	독	말, 동이, 되	
백하주	고사촬요	쌀 1말, 누룩 3홉, 물 2병반	쌀+누룩→ 혼합하기→ 익히기 (맛있는 술을 만들려면 물 2병반을 넣기)	항아리, 한지	말, 홉, 병	
합주	주방문	백미 5되, 누룩5홉	백미→ 씻기 → 찌기→물 뿌리며 헤쳐 식히기 +누룩 → 섞기 →더운데 두기(7일)→ 베에 거르기	베	되, 홉	백미 1되에 누룩 1홉 사용한다
무국주	주방문	백미 1말, 콩가루 1되, 밀가루 1홉	백미 →씻기→가루내기 → 죽쑤기→식히기 + 콩가루 +밀가루 → 술 빚기		말, 되, 홉	누룩이 없다

Table 15. Utensils and measuring units used in *Danyangju* with different literatures

Literature	Utensils	Measuring unit
산가요록	빈섬[空石]상자, 홑보자기, 모시, 베 큰 그릇, 술주조, 항아리, 온돌, (모시 또는 베)고운주머니, 절구, 솜옷[襦衣], 체, 천, 나무방아[木碓], 술주자[槽]	섬[石], 말[斗], 되[升], 홉[合], 병(甁), 선(鐥), 수저[匙], 동이[盆], 발(鉢)
수운잡방	체, 항아리, 독[瓮], 두꺼운 종이, 온돌방	동이, 말, 되, 홉, 병
고사촬요	항아리, 시루, 큰 그릇, 한지	말, 되, 홉, 병
동의보감	항아리[盆]	말, 되
음식디미방	깁체, 체, 모시, 그릇, 독, 주대, 항아리, 베, 핫것, 두레, 삿자리	말, 되, 병, 홉, 동이
요록	항아리	말, 되, 사발
침주법	나락짚, 가마니, 그릇, 독, 동이, 항아리, 체	말, 되, 병, 홉, 동이, 사발
치생요람	대자리	말, 되, 홉
주방문	짚, 가마니, 베	말, 되, 홉, 동이

Ⅲ. 요약 및 결론

1400년대부터 1600년대 사이 조선시대에 발행된 14권의 고문헌에 기록되어 있는 순곡주류 중 일반단양주의 종류를 분류하고 밑술의 재료, 주재료의 처리방식, 누룩의 형태, 발효기간, 제조법 등을 분석·고찰한 결과을 요약하면 다음과 같다.

단양주의 종류는 총 32종이었으며 단양주의 제조방법은 총 55가지가 기록되어 있다.

단양주의 종류가 가장 많았던 고문헌은 전체 연구 문헌 중 가장 이른 시기(1459년)에 발행된 「산가요록」이었고, 그 다음은「음식디미방」이었다. 제조법의 기록이 가장 많았던 단양주는 '이화주'였고 그 다음은 '부의주'였다.

단양주의 주재료인 곡물은 찹쌀로 빚은 술이 14종, 멥쌀은 13종, 멥쌀과 찹쌀을 혼합하여 빚은 것이 3종, 보리는 2종이었다.

멥쌀이 밑술 재료인 단양주의 경우 주로 쌀을 가루내어 죽을 쑤거나 쪄서 떡의 형태로 곡물을 처리하였고, 누룩의 재료는 백미, 겉보리, 엿기름을 사용한 기록이 있었고 누룩의 처리방법은 대부분 가루형태로 하여 누룩물 또는 누룩즙을 이용하였다. 또한 술, 콩가루, 밀가루 등의 부재료를 첨가하였다. 멥쌀로 빚은 단양주의 발효기간은 하룻밤에서 이듬해까지 다양하였는데 속성주류는 1-3일 사이로 비슷하였고 이화주의 경우는 문헌에 따라 5일부터 15일, 이듬해에 이르기까지 차이가 있었다.

찹쌀로 빚은 단양주는 낟알상태를 죽을 쑤거나 고두밥을 지어 밑술로 하였고 구멍떡이나 흰무리의 형태는 없었다. 누룩의 처리는 가루형태 또는 누룩물의 형태로 사용한 기록이 있었고 누룩의 형태가 무엇인지 알 수 없는 것이 많았다. 부재료로 사용된 첨가물은 탁주, 국효, 맥아 등이었다. 발효기간은 최소 하룻밤에서 최대 7일 동안으로 멥쌀로 빚을 때 보다 단기간에 숙성되는 술이 많았다.

멥쌀과 찹쌀을 혼합하여 빚은 단양주는 감주, 과동감백주, 향온주 등이었고 향온주는 녹두누룩을 사용하는 것이 다른 단양주와 차이가 있다. 보리로 빚는 단양주는 모미주와 보리주법으로 자세한 기록은 없다.

이화주는 모두 멥쌀을 가루내어 밑술로 빚는데 문헌에 따라 죽, 구멍떡, 흰무리 등의 곡물 처리방법이 차이가 있었고 같은 문헌 중에서도 다양한 제조법이 있었다. 감주류는 멥쌀, 찹쌀 또는 두 가지를 혼합하여 술을 빚었고 문헌별로 그 제조법이 거의 비슷하였다. 부의주는 모두 찹쌀로 빚었고 문헌별로 숙성기간이나 방법이 거의 비슷하였다. 급주, 급시주, 일일주, 삼일주, 하절삼일주, 하절주 등의 속성주는 공통적으로 멥쌀을 밑술로 하여 1-3일 사이에 완성되었다. 청주류도 시대의 차이가 많아도 술 빚는 법은 거의 일치하였다.

단양주를 빚는데 사용된 조리기구는 빈섬, 상자, 홑보자기, 모시나 베주머니, 술주조, 항아리, 독, 온돌, 나무방아, 체, 두레, 삿자리 등 다양하였고 술을 빚는데 사용한 계량단위는 섬, 말, 되, 홉, 병, 선, 수저, 바리, 사발 등을 이용하였다.

이상과 같이 1400년대에서 1600년대 사이의 고문헌에 기록된 단양주는 동일 명칭의 술이 같은 시기의 문헌에서도 서로 차이가 있는 경우가 있었고 또 시기적으로 많은 차이가 있는 문헌에서 동일한 명칭의 술의 제조법이 일치하는 경우도 있었다. 이와 같은 분석적 고찰을 통해 우리 전통주의 특성을 파악하는 기초자료를 제공하고 이들 자료를 토대로 우리의 전통민속주를 더욱 발전시키고 개발한다면 우리의 전통주가 세계적인 명주(名酒)로 거듭날 수 있을 것이라 기대한다.

Ⅳ. 감사의 글

본 연구는 2012년도 청운대학교 학술연구조성비 지원에 의해 수행되었습니다.

참고문헌

강와(强窩) 원저. 1691. 치생요람(治生要覽)

강희맹(姜希孟) 원저. 1655. 사시찬요초(四時纂要抄)

김명호 외 9인 역. 2006. 도문대작(屠門大嚼). 신편 국역성소부부고 제25권 민족문화추진회. 서울

김수(金綏) 원저. 1500년대 초. 수운잡방(需雲雜方)

남만성 역. 1975. 지봉유설(芝峯類說). 을유문화사. 서울

민족문화추진회 역. 1997. 용재총화(慵齋叢話). 솔출판사. 서울

박록담. 2002. 우리 술 빚는 법. 도설출판 오상. 서울. pp 16-156

법제처. 2013. 주세법. 국가법령정보센터 http://www.law.go.kr/main.html

성현(成俔) 원저. 1500년대. 용재총화(慵齋叢話).

신숙(申淑). 1660. 신간구황촬요(新刊救荒撮要).

안동장씨 원저. 1670. 음식디미방

어숙권(魚叔權)원저. 1554. 고사촬요(攷事撮要).

윤숙경 역. 1998. 수운잡방(需雲雜方). 신광출판사. 서울. pp 25-143

이문희 외 8인 역. 2004. 산가요록(山家要錄). 농촌진흥청. 수원. pp 68-87

이성우. 1992. 한국고식문헌집성, 고조리서(Ⅰ); 요록, 주방문, 치생요람, 고사촬요 부분. 수학사. 서울. pp 282-314

이성우, 조준하 역. 1983. 신간구황촬요(新여刊救荒撮要). 한국생활과학연구 창간호. pp 59-71

이수광(李睟光) 원저. 1613. 지봉유설(芝峯類說)

이효지. 2009. 한국전통민속주. 한양대학교 출판부. 서울. p 11, pp 76-77

장지현. 1989. 우리나라 술의 역사. 한국식문화학회지 4(3):271-274

저자미상. 1600년대. 우리음식지킴이 역. 주방문(酒方文).

저자미상. 1680경. 요록(要錄).

저자미상. 1690년경. 우리음식지킴이 역. 침주법(侵酒法)

전순의(全循義) 원저. 1450년경. 산가요록(山家要錄).

한복려 역. 2007. 다시보고배우는 산가요록. 궁중음식연구원. 서울. pp 36-73

한복려, 한복선, 한복진 역. 2000. 다시보고 배우는 음식디미방. 궁중음식연구원. 서울. pp 102-160

동의보감국역위원회 역. 2003 동의보감(東醫寶鑑). 남산당. 대구. pp 1084-1242

Cha GH. 2003. A study on Regional foods in the middle of Chosun Dynasty through Domundaejac. Korean J Food Culture 18(4): 379-395

Choi GI, Kim HJ, KimHJ, Kim HR, Kim DH, Ahn JS, Son YG, Song IH. 2012. Changes of organic acids in Takju during storage conditions. J Fd Hyg Safety 27(2): 127-132

Choi JH, Jeon JA, Jung ST, Park JH, Park SY, Lee CH, Kim TJ, Choi HS, Yeo SH. 2011. Quality characteristics of Seoktanju fermented by using different commercial Nuruks. Korean J Microbiol Biotechnol 39(1): 56-62

Jeon HY, Park SG. 2011. Comprehensive development plan for the promotion of traditional Korean liquors industry. Food Science and Industry 44(4): 28-32

Lee MY, Sung SY, Kang HK, Byun HS, Jung SM, Song JW, Lee JS. 2010. Quality characteristics and physiological functionality of traditional rice wines in chungnam province of Korea. Kor J Microbiol Biotechnol 38(2): 177-182

Song JH, BaekSY, Lee DH, Jung JH, Kim HK, Lee JS. 2011. Screening of fungal Nuruk and yeast for brewing of Gugija-Liriope tuber traditional rice wine and optimal fermentation condition. Kor J Mycol 39(1): 78-84

2013년 4월 15일 접수; 2013년 4월 25일 심사(수정); 2013년 4월 26일 채택