

조선시대 문헌

전통주 제조법





Contents

- 머리말 6
- 일러두기 7
- 들어가기 전에 8
- 전통주 기록의 대표 문헌들..... 14

고문헌 속 전통주 제조법 16

- 감주..... 16
- 감향주..... 19
- 과하주..... 22
- 녹파주 25
- 도화주 29
- 동양주 32
- 동정춘 34
- 두강주 35
- 백하주 38
- 벽향주 40
- 부의주 44
- 사시주 47
- 삼일주 48



• 삼해주	51
• 소곡주	57
• 아황주	60
• 약산춘	62
• 예주	64
• 유하주	67
• 이화주	70
• 일일주	75
• 점감주	78
• 점주	80
• 죽엽주	82
• 진상주	84
• 칠일주	87
• 포도주	91
• 하향주	93
• 황금주	95
부록 I	97
부록 II	105

<별표: 고문헌별 전통주 수록 일람표>

머리말

술은 인류의 기원과 함께 자연적으로 발생하였다는 설이 지배적이며 인류의 역사와 오랜 세월을 같이 해 왔다. 주몽탄생신화와 같이 시작된 우리나라의 술은 삼국, 고려, 조선시대를 거치오면서 제조법, 품질 등에 있어 눈부신 발전을 이룩하였다. 비록 일제강점기를 거치면서 타의에 의해 전통 가양주 문화의 맥이 끊겼으나 현대사회에 이르러 잊혀졌던 것을 다시 되찾으려는 노력과 이를 산업화하려는 움직임이 급속도로 퍼지고 있다. 또한 최근 막걸리 열풍으로 서울을 비롯한 대도시 중심가에서는 막걸리, 전통주 칵테일 등 이를 테마로 한 전문매장이 빠른 속도로 생겨나고 있으며, 퓨전형식의 주점도 증가되고 있어 우리술이 기존의 소주, 맥주, 사케와 어깨를 견줄 수 있는 날이 머지 않을 것이라 생각된다.

이렇게 전통주에 대한 국민적 관심이 증대되고 있는 가운데 이에 부합되는 관련 서적의 수요도 크게 증가되고 있다. ‘풀어쓴 고문헌 전통주 제조법’은 조선시대 대표적인 조리서인 「산가요록」, 「수운잡방」, 「음식디미방」, 「증보산림경제」, 「규합총서」, 「임원십육지」, 「조선무쌍신식요리제법」에 수록되어 있는 전통주 제조법을 체계적으로 정리하여 독자들로 하여금 다양한 책속에 있는 여러 술들을 한눈에 보기 쉽도록 편성하였다.

또한, 본 서는 단순히 고문헌을 해석하거나 제조법을 설명한 기존의 방식에서 벗어나, 하나의 술에 대한 제조법이 문헌별로 어떤 차이가 있는지에 초점을 맞췄으며, 이 정보를 독자들에게 제공함으로써 전통주에 대한 관심과 흥미를 한 층 더 올릴 수 있도록 구성하였다.

전통주의 경쟁력을 강화하고 산업을 진흥하기 위해서는 국가대표 명주가 있어야 하며, 이를 위해서는 고문헌 속 전통주의 가치를 발굴할 필요성이 있다. 이 책으로 하여금 잊혀진 전통주들이 되살아나고, 나아가 농산업발전에 도움이 될 것을 기대하면서 짧은 소개를 마친다.

2011. 12
국립농업과학원 농식품자원부 발효이용과

일러두기

1. 이 책은 산가요록, 수운집방, 음식디미방, 증보산림경제, 규합총서, 임원십육지(정조지), 조선무쌍신식요리제법의 주요 전통주 제조법을 정리하였으며, 인용문헌은 아래 표와 같다.

참고문헌명	저자	편역자	펴낸곳
고농서국역총서 8 산가요록	전순의	농촌진흥청 유명남, 안운수, 김미희	민후아트
수운집방	김수	윤숙자, (사)한국전통음식연구소	도서출판 질시루
음식디미방	정부인 안동 장씨	백두현	도서출판 글누림
고농서국역총서 5 증보산림경제 Ⅱ	유중림	농촌진흥청 이길섭, 류정상	민후아트
규합총서	빙허각이씨	윤숙자, (사)한국전통음식연구소	도서출판 질시루
임원십육지(정조지)	서유구	이효지, 조신호, 정낙원, 차경희	(주)교문사
조선무쌍신식요리제법	이용기	옛음식연구회	도서출판 궁중음식연구원

2. 전통주 정리 순서는 가, 나, 다 순으로 하였다.

3. 번역은 이해가 쉽도록 의역으로 하였다.

4. 설명이 필요한 부분은 각주로 처리하였다. 단, 짤을 경우에는 본문 가운데 ()안에 작은 글씨로 처리하였다.

5. 맞춤법과 띄어쓰기는 한글 맞춤법 통일안을 원칙으로 하였다.

6. 이 책은 다음과 같은 부호를 사용하였다.

가. 책명(): 해당 책에 수록되어있는 전통주 제조법 수

- 예 : 아황주 산가요록(2) → 산가요록에는 아황주 제조법이 2종이 있음

나. (): 한자 표기, 또는 간단한 설명, 연도 등

다. 『 』 : 책명 표기

7. 계량단위는 아래 표와 같이 『산가요록』에서 정한 것을 기초로 하였다.

계량단위	양(量)	비고
1동해(東海)	5선	동이, 숲(분), 유분(鎭盆), 양푼, 문주
1병(瓶)	3선	
1선(鎗)	2되	복자, 대야
1작(爵)	2잔	
1잔(盞)	2홉	



들어가기 전에...

● 본 책자에 적용된 도량형의 이해

우리나라 도량형은 조선시대부터 나라가 정한 단위가 있었으나 민간에서는 그에 가늠할만한 기구가 없어 주변의 생활용품을 이용할 수밖에 없었다. 따라서 우리의 옛술을 복원하는 과정에서 용기(容器)에 대한 이해과정이 필요했으며, 집집마다 사용하였던 용기들의 오차도 고려해야 한다. 그러나 이들의 오차를 일일이 적용하기란 매우 어려운 일이며, 시간과 노력 또한 상당히 요구된다. 따라서 이 책자를 쓰기에 앞서 가장 신뢰성 있는 정보를 독자들에게 전달하기 위해서는 도량형 기준 설정이 우선시 되어야 한다고 판단하였다.

이를 해결하기 위해 먼저 도량형에 관한 자료조사를 하였고, 마침내 적합한 기준을 찾았는데, 그것이 바로 『세종실록(세종28년)』의 양기(量器)의 용적에 관한 것이었다.

본 책자는 이를 근거로 하여 전통주 복원작업을 하였고, 그 기준은 아래의 표와 같다.

〈표 1〉 조선전기 양기(量器)의 용적¹⁾

단위양기명	밀리리터(mL)	리터(L)
홉(合)	57.2657	0.05726
되(升)	572.675	0.5726
말(斗)	5726.75	5.726

『세종실록에』서는 양기의 용적에 대해 자세하게 기술하고 있다. 또한 조선후기의 『속대전』과 『대전회통』에서도 양기에 있어서 위 표와 비교하여 큰 변화는 없었다. 따라서, 집필진은 위의 표를 근거로 하여 '1되의 용적은 570mL'이라는 공식으로 전통주 복원작업을 하였다. 또한, 전통주의 원료 중에는 쌀은 물론이고, 그 외 여러 가지 곡물들이 등장한다. 복원 작업을 좀 더 효율적으로 하기 위해서 1되 즉, 570mL 용적에 대한 원료의 무게를 전자저울로 측정하여 표를 작성하였고, 이를 근거로 복원 작업을 하였다.

1) 출처 : 이종봉, 2004. 조선후기 도량형제 연구. 역사와 경제, 부산경남사학회, Vol.53, No.0, p64.

〈표 2〉 복원에 사용된 원료별 1되(570mL) 용적의 무게

원료	멥쌀	찹쌀	누룩 가루	통밀 가루	울무	쌀보리	메밀	청차조	찰수수	현미	간녹두
무게(g) ²⁾	530	540	400	320	440	500	470	510	480	440	470

한편, 일제에 의한 식민지 시대에는 통감부 설치 이후 일본의 도량형³⁾으로 강제 개정(1909년 도량형법 개정)되면서 오늘날과 유사한 용기 단위에 이르게 되었다. 즉, 1되는 1.8L가 되면서 조선시대보다 무려 3배 이상의 용적으로 바뀌었던 것이다.

「조선무쌍신식요리제법(1924)」은 ‘1되=1.8L’를 적용하였으며, 집필진은 이 책에 맞추어 아래와 같이 각 원료의 무게를 측정하여 표시하였다.

〈표 3〉 일제시대의 원료별 1되(1,800mL) 용적의 무게

원료	멥쌀	찹쌀	누룩 가루	통밀 가루	울무	쌀보리	메밀	청차조	찰수수
무게(g) ⁴⁾	1,660	1,710	1,250	1,000	1,570	1,480	1,620	1,520	1,440

즉, 『조선무쌍신식요리제법』을 제외하고는 모두 조선시대의 도량형을 적용하였다. 그러나, 어떤 도량형을 선택하든 각 원료의 배합비율을 고려했을 때 동일하게 증감되므로 술을 빚은 결과는 같을 것이다.

한편 『산가요록』에서는 조선시대 양기들간의 크고 작은 관계를 자세히 수록하였다. 이 덕분에 고문헌 도량형 해석의 돌파구를 찾게 되었으며, 이를 토대로 현대적 부피 단위로 환산할 수 있었다.(〈표 4〉)

2), 4) 일의 자리에서 반올림 한 수치

3) 출처 : 이규철, 전봉희, 2009, 개화기 근대적 도량형의 도입과 척도 단위의 변화, 대한건축학회문집 계획서, 제25권 제11호(통권253호)

〈표 4〉 고문헌에서 사용된 도량형의 해석

(단위 : mL)

홉	잔	작	되 (사발)	복자, 대야	발(鉢)	병	동이
57	114 (2홉)	228 (2잔)	570	1,140 (2되)	2,850 (작은동이)	3,420 (3복자)	5,700 (주로 1말)

● 고문헌 속 전통주 제조법의 이해

고문헌 속에는 많은 종류의 술들이 있다. 그 중 같은 이름이라 하더라도 그 제조법이 다양한 술이 있는데, 본 서에서는 그러한 술들을 중점적으로 소개하였다. 여러 가지 방법들로 빚은 각 술들의 공통점과 차이점을 설명함으로써 이들 술에 대한 이해도를 높이고, 술의 특징을 보다 더 깊이있게 알수 있도록 하였다. 또한, 이화학적 분석결과를 제시함으로써 전통주 연구에 참고가 될 수 있도록 하였다.



● **풀, 죽쭈기, 구멍떡의 이해**



고문헌에 등장하는 술 빚는 방법 중 전분질 원료 처리에 자주 이용되는 것으로는 죽쭈기, 고두밥찌기, 구멍떡 만들기 등이 있다.

그러나 고문헌에는 첨가되는 물의 양이 정확하게 수록되지 않은 경우가 종종 있어 그 해석이 혼란스러운 때가 많았다.

또한 문헌에서 제시한 물의 첨가량대로 죽을 쭈더라도, 물량이 모자라 죽을 쓸 수 없었던 상

황도 자주 발생하였다. 이 두가지 고

민의 해결책으로, 전자의 경우 각각의 전분

질 원료 처리를 위한 물의 첨가량을 달리하여 실험함으로써 그 기준을 설정하였다. 그리고 후자의 경우, 원문에서 '죽을 쭈다'라는 표현이 있더라도 사실상 죽이 되지 않으면 익반죽⁵⁾의 형태로 해석하였다.



〈표 5〉 원료 전처리시 가수량 (물의 첨가량이 명시되지 않았을 경우)

	항 목	전분질대비 급수비율(%)
멥쌀	풀, 죽	300~700
	구멍떡	40
찹쌀	풀	150
	죽	200
	끓은 죽	250
	구멍떡	40
멥쌀 + 찹쌀	풀, 죽	300~350
	구멍떡	40

고문헌에서 급수량이 명시되지 않았을 때, 본 서에서는 멥쌀로 죽을 쭈 경우 전분질 대비 급수 비율을 300%와 700%로 설정하였는데, 이는 덧담금의 유무에 따라 결정하였다. 주로, 단양주(예 : 삼일주 등)는 300%로, 이양주 이상(예 : 칠일주 등)일 경우에는 700%로 하여 죽을 쭈었다. 단양주일 경우 700%의 물로 죽을 쭈었을 때 이상발효로 인해 술이 시어질 확률이 높기 때문이다. 따라서 단양주일 경우 300%로 물량을 조절하고, 익반죽 형태로 하여 술을 빚었다. 이양주 이상일 경우에는 700%의 물로 죽을 쭈어 총산함량이

5) 익반죽 : 가루에 끓는 물을 쳐가며 하는 반죽

높더라도 2차담금 시 추가되는 전분질 원료에 의해 총산함량이 낮아지기 때문에 안정된 발효를 기대할 수 있다. 다만 주의해야 할 것은 죽을 쓸 때 전분질 대비 급수량이 전체적으로 얼마가 될 것인지 계산하여 결정해야 한다는 것이다. 또한, 경우에 따라서는 이양주라 할지라도 1차담금 시 급수량이 많으면 발효 초기에 잡균에 오염될 가능성이 높아 이상발효가 일어나기 쉽다. 개인적으로, 고문헌에 급수량이 정해져 있지 않고 죽을 쓴다는 내용이 있을 때 700% 보다는 300% 급수량으로 익반죽하는 것을 추천한다.

● 이화학적 특성에 대한 이해

본 서에서 제시한 이화학적 분석 수치는 국세청의 주류분석규정에 따라 실험한 결과치로서, 같은 술, 동일한 방법이라 하더라도 그 빛는 환경(원료, 누룩종류, 온도 등)에 따라 술의 품질이 다소 차이가 날 수 밖에 없다. 따라서 이 책에서의 분석치는 소개된 전통주 각각의 특성을 구분할 수 있는 참고용으로만 활용할 수 있다. 술의 이화학적 분석 방법은 다음과 같다.

- 알코올 도수

술의 알코올 함량을 측정하는 것이다. 측정하는 방법은 시료를 15℃⁶⁾에서 100mL 메스플라스크의 눈금까지 취하고 이것을 300mL용량의 삼각플라스크에 옮긴 다음 메스실린더를 약 15mL의 증류수로 2회 씻은 물을 삼각플라스크에 합친다. 그리고 이 삼각플라스크를 냉각기가 연결된 증류장치에 증류하여 70mL까지 증류액을 깨끗한 100mL 용량의 메스플라스크로 받는다. 나머지를 증류수로 100mL까지 채운 다음 15℃로 온도를 맞춘 다음 주정계를 사용하여 측정한다.

- 가용성고형분(° Brix)

흔히들 '당도계' 라는 휴대용장치로 측정하며 단위는 °Brix로 표시한다. 당도계는 빛의 굴절원리를 이용하여 당의 농도를 측정하는 기구이다. 가용성고형분은 수용액 속에 녹아있는 용질의 양을 나타내는 단위로 서 주로 물 100g 속의 당성분을 목표로 측정하고 있다.

그러나 술에는 당 뿐만아니라 유리아미노산, 알코올 등 빛을 굴절시키는 요소들이 존재하며 특히 알코올

6) 알코올 도수는 온도에 따른 차이가 있기 때문에 『주세법 제5조(주류의 규격 등) ① 알코올분의 도수는 섭씨 15도에서 원 용량 100분(分) 중 에 포함되어 있는 알코올분의 용량으로 한다.』는 규정에 의거하여 15℃에서 측정하였다.



에 의해 영향을 많이 받기 때문에 사실상 당성분이 적게 있더라도 알코올이 많으면 °Brix 수치가 높게 나올 수 있다. 따라서 °Brix 자체로서 술의 당함량을 정하기엔 무리가 있으며 다만, 환원당 수치와의 비교에 의해 그 함량을 대략적으로 가늠할 수 있다.

- 총산(%)

술의 발효산물 중 유기산(有機酸, organic acid)은 술에 신맛을 부여하며, 입맛을 돋우는 효과가 있다. 적정산도는 유기산의 용량을 0.1N NaOH 시약으로 적정한 mL수치이다. 본 책자에서의 총산(%)은 구연산으로 환산하였으며, 일반적으로 약주의 경우 0.3~0.5%를 적당한 함량으로 보고 있다. 그러나, 종종 환원당 함량의 수치가 높으면, 총산 함량이 높다 하더라도 신맛이 상쇄되는 효과가 있다.

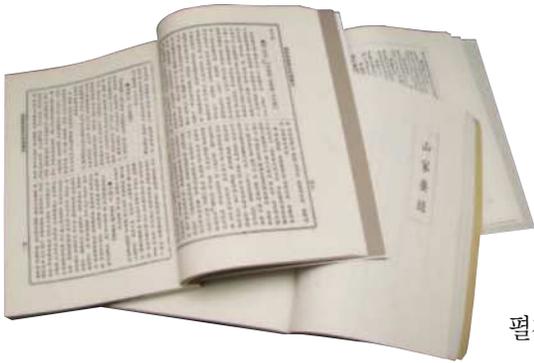
- 아미노산도

아미노산은 단백질이 효소에 의해 분해된 발효산물이다. 그중에서 아미노산 단독으로 물속에 녹아있는 상태로 있는 것이 유리아미노산인데 이의 용량을 0.1N NaOH 시약으로 적정한 mL수치이다. 보통 아미노산은 술에 있어서 감칠맛, 자극적인맛, 쓴맛 등을 포함하며 술에 다양한 맛을 부여한다. 그러나 아미노산도가 너무 높으면 느끼하고 쓴맛이 강해 술맛에 부정적인 영향을 미칠수 있다.

- 환원당(%)

모든 단당류(포도당, 과당, 엿당 등)와 맥아당, 유당, 중합도가 3이상인 말토올리고당 등을 포함한 환원성이 있는 당을 말한다. 즉, 이를 측정함으로써 술의 당 함량을 객관적으로 알 수 있고 실제 느끼는 단맛과 비교도 가능할 것이다.

전통주 기록의 대표 문헌들



전통주를 연구하는 사람이라면 누구나 알만한 책이 『산가요록(山家要錄)』일 것이다. 『산가요록』은 전순의(全循義)에 의해 쓰여졌다. 전순의는 세종~세조대에 걸쳐 뛰어난 명의로써 저술과 의술을 펼친 사람으로 1449년(세종 31년)에 동궁을 제대로 치료하지 못했다는 문책을 받아 직첩이 환수되어 조교(助

敎)로 강등되었는데, 이 무렵 『산가요록』을 편찬하였을 것이라는 설이 지배적이다. 『산가요록』은 우리나라 최초의 조리서로 15세기 중엽의 식생활 연구의 기초자료가 되고 있다. 『산가요록』에는 술 빚는 방법에 관련된 기록이 56종에 이르며, 또다른 방법들을 제시한 것까지 합하면 69종에 달한다. 『수운잡방(需雲雜方)』은 1,500년대에 김수에 의해 지어진 여러 종류의 음식 조리법을 실은 책으로서 조선시대 안동지방의 술이 어떻게 빚어졌는지 엿볼수 있다. 『음식디미방(1670~80)』은 안동 장씨부인이 저술한 순 한글 필사본 음식조리서로서 17세기 중엽의 식생활 연구에 귀중한 정보를 제공 해 준 책이다. 술제조법은 49종인데, 여기에 누룩제조법(주국방문) 2종을 더하면 51종이 된다. 『증보산림경제(增補山林經濟, 1766)』는 1700년경 홍만선(1643~1715)이 편찬한 『산림경제(山林經濟)』를 유중립(1705~1771)이 증보한 방대한 종합농업기술서이다. 그 중에서 술 제조법과 관계된 항목은 94개로서 이들 중에는 누룩 만드는 법, 술만들기 좋은 날, 술에 꽃향기를 들이는 법, 잡술 다루는 법, 신술 다루는 법, 술마시는 요령 등이 높은 비중을 차지하고 있어 실제 술을 빚는 방법은 51종에 이른다. 『규합총서(閨閣叢書, 1809)』는 빙허각(憑虛閣) 이씨(李氏)가 엮은 생활 경제 백과사전으로 의식주에 관련된 문제들을 정리, 체계화한 책으로, 여기에도 유명한 술 15종의 술빚는 방법이 소개 되어 있다. 『규합총서』는 『증보산림경제』와 그 내용이 유사하였는데 저자인 빙허각 이씨가 『증보산림경제』의 내용을 일부 참고해서 『증보산림경제』의 내용보다 더 상세하게 기술한 흔적을 볼 수 있다. 그 예를 들어 보면 다음과 같다.

예 1) 도화주법

〈증보산림경제〉 내의 도화주법

정월에 고운 멥쌀 2말 5되를 여러차례 씻어 가루로 만들고, 생수 2말 5되를 펄펄 끓여 골고루 섞어 식힌 뒤에 누룩가루 한 되...(중략)...복숭아나무 2~3가지를...(이하생략)

〈규합총서〉 내의 도화주법

정월에 좋은 쌀 2말 5되를 씻고 또 씻어 가루로 만들고, 물 2말 5되를 끓여 가루를 개어 얼음같이 차거든 좋은 누룩가루 한 되...(중략)...복사가지 3~4을(이하생략)

※ 식히는 정도를 상세하게 기술하였으며 복사가지를 첨가하는 수를 늘렸다. 이것은 규합총서의 저자가 증보산림경제를 참고하였을 가능성이 높고, 도화주의 맛과 향을 좀 더 짙게 할 수 있는 방법을 스스로 혹은 지인을 통하여 기록하였을 수도 있다

『임원십육지(林園十六志)』는 1827년경 서유구가 저술한 우리나라 농업의 전반을 다룬 백과사전식의 농서이다. 이 문헌의 특성상 앞서 편찬되었던 술들을 다시 다룬 예가 많았으며 특히 증보산림경제의 내용을 많이 다루었다. 그러나 일부 술의 경우 더 자세한 부연설명이 포함된 면도 엿볼수 있어서 단순히 여러 가지 책의 내용을 편집하여 수록된 것은 아닌 듯 하다.

『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』은 1924년 이용기(李用基)에 의해 편찬된 책이며 요리책으로는 최초로 겉표지가 컬러인 것으로 유명하다. 이 책은 한식 뿐 아니라 양식, 중식, 일식까지 소개하고 있는 점이 특징이며, 독자로 하여금 흥미를 유발시키게끔 꾸며져 있다. 이 책 속의 술 빚는 방법은 크게 85종으로 구분되고 술 담그는 법, 소주 고는 법(소주 내리는 법)은 보다 풍부하게 수록되어 있으며, 술밑 만드는 법, 술 담글 때 알아둘 일, 술담그는 날과 기피하는 날도 소개 되어 있다.

고문헌 속 전통주 제조법

조선시대 편찬된 '산가요록', '수운집방', '음식디미방', '증보산림경제', '규합총서', '임원십육지', '조선무쌍신식요리제법'의 책을 조사하여 문헌에서 많이 언급된 대표적인 술을 선별하였고 그 각각의 제조법을 정리하여 소개하였다.



감주(甘酒)

*수록문헌 : 산가요록(3), 조선무쌍신식요리제법(1)

감주는 말 그대로 상당히 단맛을 내는 술이다. 산가요록에는 3가지의 감주 제조법이 수록되어 있으며, 조선무쌍신식요리제법에는 1가지가 있다. 원문과 풀이는 아래와 같다.

산가요록



- ① 겉보리를 싹을 틔워(씨앗의 길이만큼 틔운다) 절구에 찜어 껍질을 벗긴 뒤 가루를 내서 체로 친다(엿기름 만드는 방법 소개) 멥쌀 1말을 수 회 씻어 곱게 가루 내고 물을 끓여 죽을 쑤고 식힌 후 앞서 만든 엿기름 3수저를 골고루 섞어서 항아리에 담아 하룻밤 지낸 뒤에 먹는다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 여러차례 깨끗이 씻고 곱게 가루를 낸다. 여기에 물 17.1L(표2 참조)를 붓고 죽을 쑤다. 죽을 식힌 후 엿기름 3수저(약 45g)를 골고루 섞은뒤 항아리에 담아 하룻밤 지낸 뒤에 음용한다. (밀줄의 식힐 때에는 35°C 정도까지만 식히는 것이 좋다. 하루만에 술이 완성되기 위해서는 따뜻해야 되기 때문이다. 보통 항아리를 이불로 싸서 따뜻한 방바닥에서 발효시킨다.)

② 찹쌀·멥쌀 1말을 가루내어 구멍떡을 만들어 삶고, 떡이 식으면 누룩가루 2되와 버무려서 가을엔 7일, 여름엔 5일 동안 둔다. 찹쌀과 멥쌀 2말을 물에 하루 담갔다가 찌서 식으면 앞에 만든 밀술에 찹하고 익은 뒤에 먹는다.

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 2.7kg과 멥쌀 2.65kg을 합쳐서 깨끗한 물로 수 회 씻은 다음 물빼기 후 가루내어 구멍떡을 만들어 삶는다. 떡이 식으면 누룩가루 800g과 버무려서⁷⁾ 가을에는 7일 여름에는 5일동안 발효를 시킨다. (여기서 구멍떡을 만들고 난 삶은 물은 버리지 말고 구멍떡과 누룩가루를 함께 치대는 과정에 첨가하여야 한다.) 찹쌀 5.4kg과 멥쌀 5.3kg을 합쳐서 깨끗이 씻고 하룻밤 물에 담갔다가 꼭 찌서 식으면 앞에 만든 밀술과 찹하고 익은 뒤에 음용한다. (원문에 粘白米 1斗라고 있는데, 粘米는 찹쌀, 白米는 멥쌀을 의미한다. 따라서 여기서는 찹쌀과 멥쌀을 합쳐서 1말로 하는 의미로 해석하였다. 2차담금에서의 찹쌀과 멥쌀 2말도 같은 맥락이다.)

③ 찹쌀·멥쌀 2되를 가루 내어 죽을 쑤다. 따뜻할 때 누룩 2홉, 냉수 1홉을 넣고 주물러 섞어 항아리에 담고 천으로 덮어 둔다. 하루지나서 먹을 수 있다.

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 540g과 멥쌀 530g을 합쳐서 깨끗한 물로 씻고 물빼기 후 가루내어 물 3.2L(〈표5〉 참조)로 죽을 쑤다. 죽이 따뜻할 때 누룩 80g, 냉수 57mL을 넣고 주물러 항아리에 담고 천으로 덮어 둔다. 하루가 지나면 먹을 수 있다.

산가요록①의 감주는 오늘날 우리가 흔히 마시는 식혜와 비슷한 맛으로서 알코올에 대한 부담 없이 가볍게 마실수 있었다. 이와는 달리, 산가요록②의 감주는 알코올 도수가 비교적 높은 (약 10도) 술로서 달콤한 맛과 무게감, 부드러운 목넘김이 있는 술이었다. 산가요록③의 감주는 옛기름이 아닌, 누룩으로 제조하는 방법이며, 산가요록①보다 더 달고 진한 맛이였다.

기호성 측면에서, 산가요록의 3가지 감주는 단맛, 무게감, 알코올 등의 특징이 서로 뚜렷하게 구분되었으며, 이는 독자들로 하여금 취향에 따라 선택하여 제조할 수 있도록 소개된 것으로 판단된다.

조선무쌍신식요리제법(의역)

방법 : 찹쌀 2되를 백 번 씻어서 가루 내어 구멍떡을 빻고 식으면 누룩가루 2되와 버무려서 여름에는 5일, 봄·가을에는 7일 후에 찹쌀 2말을 물에 담갔다가 찌서 앞에 만든 밀술과 섞어 물기 없이 하여 넣어서 익은 뒤에 먹는다.

7) 구멍떡을 누룩과 함께 버무려서 술을 빚을 때에는 삶은 물을 섞어 준다. 상황에 따라 전체적인 물의 양을 고려하여 전분질 원료 대비 10~100% 중량비로 구멍떡 삶은 물을 첨가한다. 여기서는 1차 담금시 전분질 원료 대비 50%의 물을 첨가하여 치대었다.

[원문 풀이] ▶ (조선무쌍신식요리제법은 1924년에 편찬된 책으로서 일제시대의 도량형이 적용된다.) 찹쌀 2되(= 3.6L, 3.4kg)를 가루 내어 구멍떡을 빚고, 누룩가루 2되(=3.6L, 2.5kg)와 버무린다.⁷⁾ 여름에는 5일, 봄·가을에는 7일 후에 찹쌀 2말(=36L, 34.2kg)을 물에 담갔다가 찌서 앞에 만든 밀술과 섞는다. 이때 날물이 들어가지 않게 하여야 한다. 비율에 따라 술을 빚는 양을 조절할 수 있다.

흥미롭게도 산가요록이 나오고 약 500년이 지난 방법이지만 조선무쌍신식요리제법에서의 감주는 원료와 배합비에 차이가 있을 뿐 산가요록②와 그 제조법이 매우 흡사하다. 맛과 무게감도 비슷하였다.

추측컨대, 조선무쌍신식요리제법의 저자는 산가요록의 방법을 응용해서 저술하였거나 대를 이어 온 감주 제조법 중 산가요록②의 방법이 저자에게 전해 내려왔는 듯하다.



〈감주의 이화학적 분석〉

감주(甘酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록①	0.01	5.5	0.3	0	8.9	17.6
산가요록②	0.68	4.8	11.7	9.7	1.2	37.5
산가요록③	0.08	4.5	0.5	0.4	9.1	22.8
조선무쌍 신식요리제법	0.50	4.9	10.7	9.1	0.8	39.1

산가요록①, ③처럼 하루만 발효시키는 감주들은 환원당 함량이 다른 방법들에 비해 월등히 높았다. 그에 비해 산가요록②와 조선무쌍신식요리제법은 환원당 함량이 상대적으로 낮고, 총산과 알코올은 높았다. 이는 발효기간이 길어 당이 알코올과 산으로 상당량 전환되었기 때문인 것으로 볼수 있다.



감향주(甘香酒)

*수록문헌 : 수운잡방(1), 음식디미방(1)
규합총서(1)

감향주는 달고 향기로운 술이라 해서 붙여진 이름이다. 산가요록의 삼미감향주는 색, 향, 맛이 뛰어나다고 전해지며, 그 제조법은 아래와 같다.

산가요록의 '삼미감향주'

멥쌀 4말을 씻어 담갔다가 곱게 가루 내고 끓인 물 8말과 섞어서 죽을 쑀다. 죽이 식으면 누룩가루 7되를 섞어 만들고, 4일 후에 멥쌀 8말을 씻어 담갔다가 푹 찌고 끓인 물 1말을 밥에 뿌린다. 식으면 밀가루 3되를 갈아내어 덧술 한다. 이 술이 익으면 색과 향이 매우 좋다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 21.2kg을 씻어 담갔다가 물빼기 후 곱게 가루 내어 끓인 물 45.6L와 섞어서 죽을 쑀다. 죽이 식으면 누룩가루 2.8kg을 섞어 만들고, 4일 후에 멥쌀 42.4kg을 씻어 담갔다가 푹 찌다. (찌면서 끓인 물 5.7L가량을 밥에 뿌린다.) 식으면 밀가루 960g을 섞고 밀술과 합한뒤 익힌다. 이 술이 익으면 색과 향이 매우 좋다.

그러나 산가요록의 '삼미감향주'는 수운잡방, 음식디미방, 규합총서에서의 '감향주'와 별개의 술로 인식될만큼 그 제조법에 있어서 거리가 멀다.

수운잡방(의역)

〈연잎〉



멥쌀 5되를 깨끗이 씻고 곱게 가루 내어 구멍떡을 만든다. 누룩가루를 충분히 섞고, 곱게 채로 친 밀가루 5되와 함께 버무려서 닭나무 잎 또는 연잎으로 싸서 항아리에 넣는다. 3일 후에 찹쌀 5되를 끓여식힌 물 1대야에 하루밤 침지하고 (침지했던) 물을 뿌려 가면서 고두밥을 찌 후 식히고 밀술에 합한다. 5-6일이면 먹을 수 있다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 2.65kg을 깨끗이 씻고 곱게 가루 내어 구멍떡을 만든다. 누룩가루를 충분히 섞고⁸⁾ 밀가루 1.6kg과 함께 버무린 후 연잎에 싸서 향아리에 넣는다. (이 때 구멍떡 삶은 (따뜻한) 물을 3.5L가량 넣고 섞는다.) 3일 후 찹쌀 2.7kg을 끓여식힌 물 6.75L에 하룻밤 침지하고 고두밥을 찌 때 (침지했던) 물을 뿌린다. [물을 뿌려가면서 고두밥을 찌는 이유는 수분이 많은 고두밥(즉, 질은 밥)을 짓기 위함이다. 참고로, 멥쌀 고두밥 찌 때 찬물을 뿌리면 가운데 부분이 설익게 된다. 그렇게 되면 고두밥 찌는 시간을 늘려 충분히 찌 줘야 한다. 그래서 문헌엔 간혹 뜨거운 물을 뿌리라는 말도 있다. 즉, 멥쌀 고두밥을 찌 때에는 뜨거운 물을 뿌리는 것이 더 유리하다. 멥쌀과는 달리 찹쌀로 고두밥을 찌 때에는 찬물을 뿌려도 잘 익는다.] 5~6일이면 먹을 수 있다.

음식디미방(의역)

멥쌀 1되를 씻어 담갔다가 곱게 가루 내고 구멍떡을 삶은 후 식히고 구멍떡 삶던 물 1사발에 누룩가루 1되를 풀어서 충분히 구멍떡을 치대어서 단지에 넣어라. 찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 밀술 담그는 날 준비하였다가 3일 후에 찌라. (밥이) 따뜻할 때 밀술과 섞어 향아리에 넣고 따뜻한 방안에 이불로 싸 두었다가 익거든 쓰라. 쓴 맛이 있게 하려면 향아리를 이불에 싸지 말고 서늘한 데 두어라.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 530g을 씻어 담갔다가 곱게 가루내고 구멍떡을 만든 후 식힌다. 구멍떡 삶던 물 570mL와 누룩가루 400g을 풀어서 구멍떡을 치대어서 향아리에 넣는다. 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻어 물을 자주 갈아주면서 침지하였다가 3일 후에 찌다. 찌 찹쌀밥이 따뜻할 때 밀술과 섞어 향아리에 넣고 따뜻한 방안에 이불로 싸두었다가 익으면 음용한다. 쓴맛이 있게 하려면 서늘한데 둔다.

규합총서(의역)

찹쌀 4되를 씻고 또 씻어 가루내어 김체에 친다. 그 전에 좋은 누룩을 이슬 맞춰 여러날 배래어 곱게 갈아 김체에 치고 찹쌀가루로 구멍떡을 만들어 동동 뜨도록 꽤 삶아 쪼주(위가 넓은 사기그릇)에 더운 김이 날때 담고 누룩가루 1되를 넣어 수저로 파리가 일도록 젖는다. 두꺼운 종지로 덮어 더운 데 놓는다. 3일 만에 꿀처럼 달거든 찹쌀 1말을 씻고 또 씻어 하룻밤 담갔다가 익기 쪼서 시루째 떼어 놓는다.



〈구멍떡과 누룩가루 섞기〉

8) 구멍떡은 물이 적은 상태이기 때문에 누룩량이 많아야 한다. 2kg정도 첨가한다

항아리에 김 나지 않게 진 비빔밥만치 버무려 넣고 손으로 눌러 단단히 봉하여
 더운 데 덮어놓았다가 단맛이 들면 즉시 서늘한 데 두었다가 21일 후 쓰면 달
 고 맛이 있다.



[원문 풀이] ▶ 좋은 누룩을 법제하여 고운 체에 쳐서 준비한다. 찹쌀 2.16kg을
 깨끗이 씻고 물빼기 후 가루내어 고운 체로 친다. 찹쌀가루로 구멍떡을
 만들어 동동 뜨도록 오래 삶은 뒤 더운 김이 날 때 누룩가루 400g을 넣어
 수저로 파리가 일도록 꼭꼭 눌러 치댄다. 그 후 두꺼운 종이로 덮어 더운 데 놓는다.
 3일 만에 꿀처럼 달거든 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻고 하룻밤 담갔다 익게 써서 시루째 떼어 놓는다.
 시루에 김이 나지 않으면 밀술과 같이 비빔밥처럼 버무려 넣고 밀봉하여 덮어 놓는다. 술에 단맛이 들
 면 즉시 서늘한 데 두었다가 21일 만에 열어 쓴다. (김체는 옛날에 고운 가루를 얻고자 할 때 사용하던
 망사같은 재질의 체이다. 구멍떡은 식으면 물기가 있다해도 금방 딱딱해지므로 김이 모락모락 날 때
 누룩가루와 섞고 수저로 치대는 것이 좋다. 항아리에 '김 나지 않게' 라는 뜻은 고두밥을 항아리에 넣어
 밀술과 섞을 때 김이 빠지지 않게 하라는 말로 해석하였다. 감향주는 따뜻한 환경에서 발효를 시켜야
 하며 물이 극히 적은 술이므로 수분이 증발하는 것을 최소화 했을 것이다.)

〈감향주의 이화학적 분석〉



감향주(甘香酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록 '삼미감향주'	1.11	4.1	8.4	7.0	15.6	30.8
수운잡방	0.90	4.2	12.9	11.6	16.0	30.6
음식디미방	1.20	4.2	9.8	7.2	27.2	41.0
규합총서	1.15	3.9	8.9	5.0	31.1	49.4

감향주의 분석결과 총산 함량이 상당히 높았는데, 이와 더불어 환원당과 당도도 높았다. 실제로 초기에는
 강한 산미가 느껴졌지만 곧 달콤함이 신맛을 덮어주었으며, 전체적으로 부드러운 느낌이 들었다.

음식디미방과 규합총서의 감향주 제조법이 거의 흡사하다. 다만, 첫담금시 음식디미방에서는 멥쌀 1되를,
 규합총서에서는 찹쌀 4되를 사용한 점이 다르다.



과하주(鰵魚酒)

*수록문헌 : 음식디미방(1), 증보산림경제(3)
규합총서(1)

음식디미방(의역)

누룩 2되에 끓여 식힌 물 1병을 부어서 하룻밤 재워 두었다가 위에 뜬 찌꺼기는 제거한다. 찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 잘 익도록 찌고 식혀서 앞서 내린 누룩 물과 섞어 넣었다가 3일쯤 되면, 좋은 소주를 10복자를 부어 두면 (맛이) 독하고 달다. 7일 후에 쓰라.

[원문 풀이] ▶ 누룩 800g에 끓여 식힌물 3.42L를 부어서 하룻밤 재워 두었다가 걸러서 찌꺼기는 제거한다. 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻어 잘 익도록 찌고 식힌 다음 앞서 거른 누룩물과 함께 잘 섞어서 항아리에 넣는다. 3일 후에 좋은 소주 11.4L를 부어 두고 7일 후에 걸러 음용한다. (소주는 증류한 것으로 알코올도수 40도로 하여 사용하였다.)

증보산림경제

① 굵게 빻은 누룩 5홉을 명주 자루에 넣고 끓는 물 반병을 식혀서 그 물에 담아 둔다. 찹쌀 1말을 여러 차례 씻고 하룻밤 물에 담가 두었다가 잘 익도록 찌고(깨끗한 물 8~9홉을 끓여 식혀서 찹쌀을 찌 때 뿌린다), 누룩을 담근 물로 비비고 골고루 섞어 항아리에 넣고 주둥이를 단단하게 막는다. 3일 지나 뚜껑을 열고 술이 익었는지를 살펴보고, 빛깔이 희고 성질이 독하지도 몹지도 않은 노주(소주)를 쏟아 붓는다. 만약 찹쌀로 빻어 그 맛이 달면 9복자를 붓는데, 맛을 독하게 하려면 2~3복자 더 붓고, 달게 하려면 양을 줄여 붓고, 7일 뒤에 거른다.

[원문 풀이] ▶ 누룩 200g을 끓여식힌 물 1.7L와 섞어서 하룻밤 재워 두었다가 꼭 짜고 걸러서 찌꺼기는 제거한다. 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻고 찌는데, 이때 물 500mL 정도를 뿌려준다. 질익은 고두밥을 누룩물과 골고루 섞어 항아리에 넣고 밀봉한 후 3일 지나 소주 10.26L(약40도)를 붓는다. 7일 뒤에 걸러 음용한다.

② 찹쌀 1말을 여러 차례 씻어 물에 담가 하룻밤 재우고 걸러내며 물 3~4홉을 뿌려 푹 찢 뒤에, 해주로 그릇을 닦아 물기를 없애고 바로 그 그릇에 찢 밥을 편다. 밥이 식으면 빛깔이 흰 노주 몇 복자를 뿌리고 섞으며, 밥알이 다 풀어 헤쳐지도록 하여 누룩가루 5홉을 골고루 섞어 항아리에 넣고 뜨겁지도 차지도 않은 곳에 둔다. 술이 푹 익거든 빛깔이 흰 노주를 위에서 말한 방법대로 쏟아 붓는다. 달게 하거나 독하게 하는 것은 자기 식성대로 하고, 밥이 다 삭으면 거른다.

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻고 물에 담가 하룻밤 침지후 물빼기를 하고 찢다. 이때 물 200mL 가량을 뿌리면서 찢다. 찢 밥을 펴서 식히고 소주 몇 복자를 부어 밥알이 다 풀어 헤쳐지도록 한다. (밥알이 풀어 헤쳐질만큼 최소량 사용) 누룩가루 200g을 골고루 섞어 항아리에 넣고 뜨겁지도 차지도 않은 (25°C정도) 곳에 둔다. 술이 푹 익거든 빛깔이 흰 소주(약 40도) 약 10L를 붓는다. 밥이 다 삭아서 떠오르면(약 7일 후) 걸러서 음용한다. [기호나 취향에 따라 저도주(30도 정도)를 사용하여도 된다.]

③ 좋은 누룩을 고운 체에 쳐서 7홉을 받아 모시주머니에 넣고 끓는 물 3사발을 차게 식혔다가 누룩주머니를 그 물에 담근다. 이튿날, 누룩주머니를 가져다가 바로 그 물 속에서 손으로 오랫동안 비벼 문질러서 그 즙을 받고 찌꺼기는 버린다. 찹쌀 9되와 쌀 2되를 여러 차례 씻고 푹 찢서 차게 식혔다가 누룩물과 합하여 항아리에 넣고 또 중등 품질의 소주 10사발을 섞어 차갑지 않은 곳에 둔다. 20일 뒤에 익는다. 비록 여름이 지나서도 그 맛이 변하지 않는다. 절대로 맹물이 닿지 않도록 한다. 소주가 너무 독해도 좋지 않고 너무 묽어도 좋지 않으며, 반드시 중등 품질이어야 좋다.

[원문 풀이] ▶ 누룩 280g을 모시주머니에 넣어 끓여식힌 물 1.7L에 하룻밤 침지 시킨다. 그 물 속에서 손으로 오랫동안 비벼 문질러서 그 즙을 받고 찌꺼기는 버린다. 찹쌀 4.86kg과 멥쌀 1.06kg을 합하여 깨끗이 씻고 푹 찢서 차게 식힌 후 누룩물과 합하여 항아리에 넣는다. 소주(약 40도) 5.7L를 섞고 차갑지 않은 곳(약 25°C 정도)에 두고 20일 뒤에 익으면 음용한다.

규합총서(의역)

봄, 여름 사이에 멥쌀 1~2되를 가루내어 끓인 물로 범벅을 개어 서늘하게 식거든 누룩가루를 넣어 쳐서 넣는다. 맛이 써지면 찹쌀 1말을 시루에 찢서 식혀서 술밑에 버무려 두었다가 소주를 고아 붓는다.

7일 후 소주 20복자씩 붓는다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1,080g을 끓인 물 2,160mL(〈표5〉 참조)로 범벅을 개어 서늘하게 식으면 누룩 700g(문헌에 명시되지 않아 누룩의 당화력을 고려하여 계산하여 첨가하였음)을 넣어 항아리에 넣는다. (3일 정도 지나) 맛이 써지면 찹쌀 5.4kg을 시루에 찌서 식힌 후 술밑과 함께 섞고 소주(약 40도) 22.8L를 붓는다.



〈과하주의 이화학적 분석〉



과하주(過夏酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
음식디미방	0.29	4.6	1.8	23.4	9.4	25.1
증보산림경제①	0.22	4.6	1.7	27.2	7.7	23.5
증보산림경제②	0.02	6.5	0.6	25.1	13.7	31.7
증보산림경제③	0.03	6.7	1.3	14.7	16.3	32.2

과하주는 발효주에 소주를 첨가하여 제조하는 대표적인 혼양주이다. 음식디미방의 과하주는 증류된 소주향과 과일향이 잘 어우러져 있다. 증보산림경제①과 ②는 음식디미방의 술보다 과일향이 덜하고 독한 느낌이 든다. 그러나 그 나름대로 약주와 조화된 매력이 있어 독한 술을 선호하는 사람들에게 권하고 싶은 술이다. 증보산림경제③은 알코올 도수가 낮고 깔끔하여 여성들에게 추천할 만하다.



녹파주(綠波酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 음식디미방(1), 증보산림경제(1) 규합총서(1), 임원십육지(1)

푸를 '녹' 자에 물결 '파' 자를 사용한 녹파주는 그 술의 푸른빛이 마치 파도의 색과 같다하여 붙여진 이름이다. 녹파주는 5종의 고문헌에 수록되어 있으며, 그 방법은 아래와 같다.

산가요록

멥쌀 1말을 곱게 가루를 내고 푹 찐 다음에 끓는 물 3말로 죽을 쑤다. 식으면 좋은 누룩 1되, 밀가루 5홉을 섞어 항아리에 넣는다. 3일 후에 찹쌀 2말을 푹 찌서 앞에 만든 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣었다가 맑아지면 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 곱게 가루를 내고 푹 찐 다음 끓는 물 17.1L로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 누룩 400g, 밀가루 160g과 함께 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 3일째 찹쌀 10.8kg을 푹 찌서 밀술과 합하여 항아리에 넣었다가 맑아지면 쓴다.

산가요록의 방법으로 빻은 녹파주는 달콤하면서도 독한 기운이 있다. 녹파주 제조법에서 특이한 것은 멥쌀가루를 곱게 가루내어 찐 다음 죽을 쑤는 점이다. 멥쌀가루에 끓는 물을 붓기만 해도 충분히 익을 것인데 왜 굳이 불필요하다고 생각되는 “찌는” 과정이 있는걸까? 그 해답을 찾기 위해 찌는 과정이 있는 처리와 없는 처리로 녹파주를 제조하여 이화학적 분석을 하였다.

〈찌는 과정 유무에 따른 녹파주의 이화학적 분석〉

녹파주(綠波酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
찌는 과정 있음	0.37	4.5	6.7	14.5	11.6	23.3
찌는 과정 없음	0.42	4.2	6.6	12.0	10.8	26.0

찌는 과정이 있는 처리구는 담백한 맛이 나는 반면 찌는 과정이 없는 것은 산미가 약간 더 강했으며 전분의 당화작용이 찌는 과정이 있는 처리구와 비교했을 때 떨어지는 것으로 나타났다.

결과적으로 이화학적 분석에서 두드러지는 차이는 알코올 함량으로서 찌는 과정이 있는 처리구가 약 2.5%가 높다. 그렇지만 맛으로 비교했을 때 이 두가지 처리에 대한 구분은 힘들다. 한편 녹파주에는 밀가루가 첨가되는데, 보통 술을 제조하는 과정에서 밀가루를 첨가하면 아미노산도가 상승하고, 술에 톡 쏘는 자극적인 맛과 감칠맛을 부여하게 된다. 밀가루를 첨가하는 녹파주 제조법을 수록한 문헌은 산가요록과 증보산림경제, 임원십육지이다.



밀가루가 첨가 되지 않은 것은 상큼한 맛이 있지만 무게감은 떨어진다. 반면 밀가루가 첨가 된 것은 술의 아미노산도가 상승하고 상큼한 맛은 없으나 맛이 담백하다. 한편, 녹파주에서의 밀가루의 첨가유무는 알코올 함량과는 상관관계가 없는 듯 하다.

〈밀가루 첨가 유무에 따른 녹파주의 이화학적 분석〉

녹파주(綠波酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
밀가루 첨가	0.37	4.5	6.7	14.5	11.6	23.3
밀가루 무첨가	0.28	4.8	5.9	15.2	6.1	18.0

음식디미방(의역)

멥쌀 2말을 씻고 또 씻어 가루를 내고, 펄펄 끓는 물 15대야⁹⁾를 부은 뒤 담을 갠다. (죽이) 익으면 누룩가루 1되 5홉을 넣고, 3일 후에 찹쌀 2말로 고두밥을 찌 식힌 뒤 밀술에 섞어 넣고 20일 후에 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 10.6kg을 깨끗이 씻고 가루내어 끓는 물 17.1L와 죽을 쓴다. 죽이 익으면 누룩가루 600g을 넣고 3일동안 발효시킨 후, 찹쌀 10.8kg으로 고두밥을 찌 밀술과 합한 후 20일 후에 음용한다.

9) 실험에서는 1대야를 9L정도의 용량으로 보고 보통 3/4대야쯤 물을 담은 것이 일반적이라 생각되어 1대야 = 약 6.75L로 정하여 실험하였다. 그러나 한자에서 술독 '되(甔)' 자를 발견하였는데, 대야의 의미가 있으며 둥글넓적한 그릇을 말하고 있다. 즉, 여기에서의 대야는 복자의 용적으로 판단되며, 용량은 약 1,140mL로서 이것이 술 빛는 데 쓰이는 대야의 적당한 크기라 사료된다. 따라서, 멥쌀 10.6kg을 물 17.1L로 죽을 쑤는 것이 타당하다. 그러나 술에 따라서는 6.75L 용량 정도를 사용하기도 한다.(예, 수운잡방의 감향주)



〈녹파주 이화학적 분석〉

녹파주(綠波酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록	0.37	4.5	6.7	14.5	11.6	23.3
음식디미방	0.56	3.6	1.2	6.0	0.3	5.3

증보산림경제, 임원십육지

① 쌀 1말을 물에 하룻밤 담갔다가 가루로 만들어 물 2말로 죽을 쑤어 식은 뒤에 누룩가루 2되를 넣어 골고루 섞어 밀술을 만든다. 또 찹쌀 2말을 물에 하룻밤 담갔다가 푹 찌서 끓는 물 3말과 골고루 섞어 차게 식히고, 먼저 만든 밀술과 골고루 섞는다. 술이 익기를 기다려서 거르면 술 5말을 얻을 수 있다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 물에 하룻밤 담갔다가 가루로 만들어 물 11.4L로 죽을 쑤어(익반죽) 식힌다. 누룩가루 800g을 넣어 골고루 섞어 밀술을 빚는다. 또¹⁰⁾ 찹쌀 10.8kg을 물에 하룻밤 담갔다가 푹 찌서 끓는 물 17.1L와 골고루 섞은 뒤 차게 식히고, 먼저 만든 밀술과 골고루 섞는다. 술이 익기를 기다려 음용한다.

② 찹쌀 1말을 가루로 만들어 밀술을 빚고, 흰쌀 2~3말을 가루로 만들어 죽을 쑤다. 빚는 법은 위에서 말한 것과 같다. 빛깔이 아름답고 맛이 유난히 좋으며 또 술이 많이 난다.

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 5.4kg을 물에 하룻밤 담갔다가 가루로 만들어 물 11.4L(표5) 참조)로 죽을 쑤어(익반죽) 식힌다. 누룩가루 800g을 넣어 골고루 섞어 밀술을 빚는다. 밀술이 익으면, 흰쌀 15.9kg을 가루내어 47.7L의 물로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 밀술과 합하고 익으면 음용한다.

③ 쌀 1말을 물에 담갔다가 가루로 만들고, 작은 주발로 물 30그릇을 퍼다 끓이고 곧바로 쌀가루에 붓고 손을 빨리 돌려 섞으며, 또 좋은 누룩가루 5홉과 밀가루 3홉을 넣고 골고루 개어 차게 식힌 뒤에 항아리에 넣는다. 7일이 지나면 툇 쏘는 맛이 난다. 다시 찹쌀 2말을 여러 차례 씻어 밥을 짓고 누룩가루 7홉과 밀가루 5홉을 넣은 뒤에 미리 만들었던 밀술과 골고루 합하여 항아리에 넣는다. 또 7일이 지나서는 종이를 태워 술을 시험해 본다. 잘 익었으면 걸러낸다. 항아리를 그늘에 묻어두면 여름철에도 그 맛이 변하지 않지만, 맹물이 들어가지 않도록 해야 한다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 물에 담갔다가 가루로 만들고, 물 17.1L를 끓여 곧바로 쌀가루에 붓고 손을 빨리 돌려 섞는다. 따뜻해지면 누룩가루 200g, 밀가루 96g을 넣고 골고루 개어 차게 식힌 뒤 항아리에 넣는다. 7일이 지나면 툇 쏘는 맛이 난다. 다시 찹쌀 10.8kg을 여러 차례 씻어 밥을 짓고 누룩가루 280g

10) 여기서는 며칠 뒤에라는 말이 없다. 문맥상 먼저 밀술을 빚어야 하기 때문에, 밀술 익는 시간을 고려하여 3일(여름) ~ 7일(겨울)의 여유를 두어야 할 것으로 생각된다.

과 밀가루 160g을 넣은 뒤에 미리 만들었던 밀술과 골고루 합하여 항아리에 넣는다. 또 7일이 지나서 는 종이를 태워 술이 익었는지 시험을 해 본다.(술이 계속 발효가 진행중이면 탄산가스가 발생하기 때 문에 불이 꺼지게 된다. 반대로, 불이 계속 살아있으면 발효가 끝난 것이다).

규합총서(의역)

희게 쓴 멥쌀 3되를 가루로 만들어 물 10되를 끓여 의이(薏苡)¹¹⁾ 처럼 쭈어 서늘하게 식힌다. 누룩 7홉을 섞어 넣었다가 묽어지거든 찹쌀 1말을 담갔다가 지예를 물 주어 익게 쪄서 사늘하게 식혀 버무려 넣는다. 14일 후 불을 켜 보아 꺼지지 않으면 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1.59kg을 가루내어 물 5.7L를 끓여 죽처럼 쭈어서 서늘하게 식힌다. 누룩 280g을 섞어 넣는다. 술이 익어 묽어지면 찹쌀 5.4kg을 담갔다가 물을 뿌려가면서 익게 찐 다음 사늘하게 식혀 같이 합하여 항아리에 담는다. 14일 후 불을 켜 보아 꺼지지 않으면 음용한다.

증보산림경제에서는 3가지의 제조법이 나오는데 원료와 누룩의 양, 원료를 넣는 순서에서 약간의 차이가 있을 뿐, 기본적으로 산가요록의 방법에 따르고 있다. 여기서는 녹파주의 모든 제조방법을 알아보는 것 보다는 밀가루의 첨가유무, 쌀가루를 증자함에 따라 주질이 어떠한지 알아보는 것이 더 의미있을 것으로 생각 된다. 임원십육지의 녹파주 제조법은 증보산림경제와 매우 유사한 것으로 봐서 증보산림경제의 내용을 그대로 인용한 것으로 보인다.

11) 곡물을 갈아서 쑨 죽



도화주(桃花酒)

*수록문헌 : 증보산림경제(1), 규합총서(1)
조선무쌍신식요리제법(1)

도화주는 복숭아꽃과 신선한 가지를 술에 첨가하여 빚은 가향주이다. 증보산림경제에 자세한 제조법이 수록되어 있으며, 아래와 같다.

증보산림경제(의역)

정월에 고운 멥쌀 2.5말을 깨끗이 씻어 가루내고, 생수 2.5말 펄펄 끓여 골고루 섞어 식힌 뒤에, 누룩가루와 밀가루 각각 1되와 골고루 개어 항아리에 넣는다. 복숭아꽃이 흐드러지게 필 때에 다시 찹쌀과 멥쌀 각각 3말을 여러차례 씻어 하룻밤 묵힌 뒤에 쌀을 합하여 찌고, 생수 6말을 펄펄 끓여 식힌 뒤에 골고루 섞는다. 또 술밥이 차게 식거든 복숭아꽃 2되를 가져다가 먼저 항아리 바닥에 깔고 먼저 빚은 술과 함께 골고루 섞어 넣고, 복숭아나무 2~3가지를 그 가운데에 꽂아 놓는다. 익으면 지게미를 걸러낸다. 이 술은 항상 찬 곳에다 두어 익기를 기다린다. 방법은 비록 이려하지만, 처음 빚는 밀술에는 물 5되를 줄이고, 덧빚을 때에도 물 3~4되를 줄이면 그 술맛이 더욱 좋다.

[원문 풀이] ▶ 정월(음력 1월1일)에 멥쌀 13.25kg을 깨끗이 씻어 물빼기 후 가루를 낸다. 펄펄 끓인 생수 14.25L와 골고루 섞어 식히고, 누룩가루 400g, 밀가루 320g과 함께 골고루 개어 항아리에 넣는다. 복숭아꽃이 만발할 때 멥쌀 15.9kg, 찹쌀 16.2kg을 합하여 하룻밤 침지시킨 뒤 찌고, 생수 34.2L를 펄펄 끓여 식힌 뒤에 밥과 함께 골고루 섞는다. 차게 식으면, (건조된) 복숭아꽃 약 70g을 먼저 항아리 바닥에 깔고 먼저 빚은 술과 함께 모두 합하여 찬곳에 둔다. 그 후 복숭아나무 가지 2~3개를 가운데 꽂아 놓고 익으면 지게미를 걸러 밀술 담글 때 물의 양을 11.4L로, 덧술 담금시 32L로 하면 그 술맛이 더욱 좋다. (주의할점은 복숭아 나뭇가지를 짧게 토막내서 넣거나 중간을 꺾어서 넣으면 안된다. 술이 써지고 변색되기 쉽다. 술 속에 다 잠기지 않을 정도의 길이의 것을 꽂아 둔다.)

규합총서(의역)

1월에 좋은 쌀 2.5말을 씻고 또 씻어 가루로 만들고, 물 2.5말을 끓여 가루를 깨어 얼음같이 차거든 좋은 누룩 가루 1되, 밀가루 1되 섞어 항아리에 넣어 두었다가 복사꽃이 흐드러지게 피거든 멥쌀과 찹쌀 각 3말씩 씻고 또 씻어 밤 재워 섞어서 찐다. 물 6말을 끓여 식힌 후 밥과 한가지로 채워둔다. 복사꽃 2되를 먼저 독 밑에 넣고, 먼저 해 놓은 술밑에 밥을 버무려 넣은 후 복사가지 3~4개를 그 가운데 넣어 삭힌다.

[원문 풀이] ▶ (전반적인 제조법은 증보산림경제와 같지만 멥쌀가루 익반죽 후 '얼음같이 차게' 하여 발효를 하는 것이 다르다. 즉, 저온발효로 하여 술맛을 더 좋게 하기 위함이다. 복사가지의 수도 증보산림경제보다 늘린 것을 보면 술 향을 더 그윽하게 하기 위함일 것이다.)

조선무쌍신식요리제법(의역)

정월에 멥쌀 2.5말을 깨끗이 씻어 가루를 내고 물 2.5말을 끓여서 식혀 누룩과 밀가루 각각 1되씩 섞어 항아리에 넣어둔다. 복숭아꽃이 피거든 멥쌀과 찹쌀 각각 3말을 깨끗이 씻어 하룻밤 지내고 같이 찐다. 샘물 10말을 끓여서 밥과 물이 모두 식은 다음 먼저 만든 술밑에 버무려서 다 넣고 복숭아나무 가지 3~4개를 그 가운데 넣고 익힌다. 언제나 서늘한 곳에 두어 익기를 기다린다. 처음 빚을 때 물을 5되 줄이고, 덧빚을 때도 물을 3~4되 줄이면 더욱 좋다.

[원문 풀이] ▶ (이 책에서도 같은 방법을 제시하고 있다. 증보산림경제와 규합총서 두 책을 참고하여 저술하였을 것이다. 복숭아 나뭇가지 3~4개는 규합총서의 내용이고 물의 양을 줄이면 더욱 좋다는 말은 증보산림경제의 내용이다.)

각 문헌에 등장하는 도화주 제조법은 서로 흡사하다. 빙허각 이씨가 지은 규합총서의 도화주는 증보산림경제에서 유래하였을 가능성이 높는데, 다만 '얼음같이 차게' 식히는 과정과 복숭아 나뭇가지의 수를 좀 더 많이 넣는다는 것이 다르다. 조선무쌍신식요리제법의 도화주는 다른 방법들과 비교해 볼 때, 복숭아 꽃이 들어가지 않고 가지만 들어가며, 2차 담금시 들어가는 물의 양이 다르다. 또한, 밑줄 친 내용으로 봐서 규합총서가 아닌 증보산림경제의 내용으로부터 유래되었을 가능성이 높다.





〈도화주의 이화학적 분석〉

도화주(桃花酒)	산도(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
증보산림경제	0.12	4.2	0.9	17.1	0.5	4.2

도화주는 꽃과 가지의 향이 어느정도까지 술 속에 스며드는지가 관건이다. 복숭아 나뭇가지가 술 속에 들어가면 술에서 복숭아향을 기대할 수 있지만 너무 많은 가지가 들어가면 술이 매워지고 짙은 맛이 강해져 자칫 술을 버리는 경우가 있다. 적당량의 꽃과 가지를 넣어야 하며 가지를 토막내기 보다는 온전한 가지를 넣는 것이 좋다. 토막낸 가지를 넣을 경우 지나치게 짙고 매운맛이 나며, 복숭아 나뭇가지 성분과 술덧성분이 반응하여 술색이 빨리 변질되기 때문이다. 발효는 고온에서 하는 것보다 저온(15℃)에서 하는 것이 도화주의 은은한 향을 기대할 수 있다.





동양주(冬陽酒)

*수룩문헌 : 수운잡방(1), 음식디미방(1)

수운잡방(의역)

멥쌀 1되를 가루 배어 구멍떡을 빚는다. 좋은 누룩 2되와 잘 섞어서 발효시킨다. 4일 후 찹쌀 1말을 또한 깨끗이 씻어 고두밥을 만들고 끓는 물 1말과 섞은 후 식힌 다음 앞서 빚은 밀술과 합하여 술이 익기를 기다린다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 530g을 깨끗하게 씻은 후 물빼기를 하고 가루내어 구멍떡을 만든다. 좋은 누룩 800g과 잘 치댄다.(이때 구멍떡 삶은 물을 첨가하면서 손가락으로 치댄다.) 4일후 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻고 고두밥을 찌서 끓는 물 5.7와 섞은 후 식히고 밀술과 합하여 술이 익기를 기다린다.

음식디미방(의역)

멥쌀 2되를 여러번 씻은 후 가루를 배어 구멍떡을 눅게(반죽을 무르게, 물이 많은 반죽) 만들어 삶아라. 식으면 누룩가루 2되와 잘 섞어서 항아리에 둔다. 3일째 찹쌀 2말을 많이 씻어 물을 뿌려가면서 익힌다. 다 식기 전에 밀술과 합하되, 여름에는 중탕하라

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1.06kg을 깨끗이 씻은 후 가루를 내어 구멍떡을 눅게(물이 많이 포함된 반죽) 만들어 삶는다. 구멍떡이 익어서 동동 떠오르면 꺼내어 사발에 식히고 누룩 800g과 잘 섞어서 항아리에 둔다. 3일째 찹쌀 10.8kg을 깨끗이 씻어 물을 뿌려가면서 익힌다. 밥이 다 식기 전에 밀술과 합하되 여름에는 항아리를 찬물에 담가서 발효시킨다. (이 술은 따로 물이 들어가는 과정이 없다. 따라서 위와 같이 구멍떡과 누룩가루를 섞을 때, 물을 뿌려가며 짙은 밥을 만들때에 평소보다 많은 양의 물을 넣는 것이 좋다.

또한 여름에는 중탕하라는 말이 있는데 이 뜻은 찬물에 담궈서 온도를 낮춰 발효를 하라는 뜻으로 해석된다. 여름에 굳이 뜨거운물에 중탕시킬 필요가 없기 때문이다.)

수운잡방과 음식디미방 모두 구멍떡을 사용하여 술을 빚었다. 그러나 수운잡방의 경우 물이 1말이나 더 들어가는 것으로 봐서 음식디미방의 동양주와는 맛에 차이가 클 것이라 생각된다. 또한 음식디미방의 경우 '여름에는 중탕하라' 는 말이 있는데, 이는 뜨거운 물이 아닌 찬물에 항아리를 담가 온도를 내리라는 뜻으로 해석 된다.

〈동양주의 이화학적 분석〉



동양주(冬陽酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
수운잡방	0.78	4.2	6.1	15.7	4.4	19.3
음식디미방(온탕)	0.65	4.1	3.7	13.7	7.6	26.8
음식디미방(냉탕)	0.62	4.1	3.7	12.5	9.5	29.0

수운잡방의 제조법으로 빚은 동양주에서는 은은한 과일향이 났다. 첫맛은 산미가 강하였지만 뒤로 갈수록 부드러우며 달콤한 여운이 감돌았다. 2잔째부터는 혀가 금방 적응한 탓인지 단맛보다는 부드럽고 기분 좋은 느낌이었다.

음식디미방 제조법에서는 60℃에서 1시간(온탕) 중탕한 것과 얼음물에 담근 것 (냉탕) 2가지로 실험하였다. 온탕에서 중탕한 술은 흰색과 얼은 복숭아색을 띠었으며, 과일향이 약하게 느껴졌다. 냉탕에 담근 동양주는 온탕 처리한 술보다 과일향이 더 강하였으며, 색은 황백색이고 무게감이 가장 강하였다. 전반적으로 60℃에서 중탕한 술보다 냉탕한 동양주가 더 부드럽고 덜 자극적이었다. 음식디미방의 동양주는 수운잡방의 것과는 반대로 처음에는 부드러우나 끝에서 톡 쏘는 맛이 강하였다.



동정춘(洞庭春)

*수록문헌 : 임원십육지(1), 조선무쌍신식요리제법(1)

임원십육지, 조선무쌍신식요리제법(의역)

멥쌀 1되로 구멍떡 3개를 만들어 물 1사발을 넣고 익힌 후 즉시 식힌다. 누룩가루 1되와 구멍떡을 고루 섞고, 떡 삶은 물과 같이 항아리에 담아 주둥이를 밀봉한다. 4일 후 찹쌀 1말을 찌서 식힌 후 항아리에 함께 담아 익으면 거른다. 물이 들어가거나 쇠그릇은 피한다. <삼산방>

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 530g으로 구멍떡 3개를 만들어 물 2.85L을 넣고 익힌 후 즉시 식힌다. (여기서 물 1사발로 구멍떡 3개를 익히기에는 무리가 있다. 적어도 5사발은 되어야 한다.) 익힌 후 삶은 물 570mL을 떠서 누룩가루와 구멍떡에 합한다. 구멍떡이 약간 식으면 누룩가루 400g과 함께 치대어 항아리에 담은 뒤 밀봉한다. 4일 후 찹쌀 5.4kg을 찌서 식힌 후 밀술과 합한다. 익으면 거른다. [동정춘은 물이 거의 들어가지 않는 술이다. 물이라고 해 봐야 구멍떡 삶은 물 570mL이 전부이다. 따라서 한가지 방법으로, 이 상태에서 1/8가량의 밀술을 첨가하면 술이 잘된다. 술이 다 되기까지는 1년 가까이 걸린다.]

동정춘은 물이 극히 적게 들어가며 술 중에서 최고의 단맛을 자랑하는 술이다. 임원십육지와 조선무쌍신식요리제법에 기록 되어 있으며 제조법은 위와 같다. 동정춘을 빚기 위해서는 보통 1년 이상이 소요된다. 그만큼 물의 적기 때문에 발효가 더디게 일어나지만 단맛이 귀했던 옛날에는 동정춘 같은 술이 간절하였을 것이다. 보통 동정춘은 발효과정에서 갈변현상이 일어나기 때문에 카라멜 색을 띄며 농축된 달콤함과 그 사이에서 스며나오는 알코올향이 일품이다.



두강주(杜康酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 음식디미방(1), 임원십육지(2)

옛 중국의 '두강' 이란 사람이 살았다. 그는 술 빛는 재주가 뛰어 났는데, 그가 빛는 방법대로 만든 술이라 하여 두강주라 한다.

산가요록

멥쌀 2.5말을 물에 3일 동안 담갔다가 곱게 가루를 내고 끓는 물 6말과 섞어 죽을 쑤 다음 식으면 좋은 누룩 5되, 밀가루 1되와 섞어 항아리에 넣는다. 7일 후에 또 위의 방법대로 해준다. 14일 후에 멥쌀 2말 5되를 앞서와 같이 씻어 담가 푹 찌서 끓는 물도 누룩도 섞지 말고 뜨거울 때 항아리에 넣는다. 10일이 지난 다음에 항아리를 열어 쑤다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 13.3kg을 물에 3일동안 담갔다가 곱게 가루를 내고 끓는 물 34.2L와 섞어 죽을 쑤다. 식으면 좋은 누룩 2kg, 밀가루 320g과 골고루 섞은 뒤 항아리에 넣는다. 7일 후에 다시 이와같은 방법으로 덧담금을 한다. 14일 후에 멥쌀 13.3kg을 푹 찌서 뜨거울 때 누룩없이 밀술과 합한다. 10일 후에 음용할 수 있다. 봄, 가을에 빚으면 좋다.

음식디미방(의역)

멥쌀 3말을 물에 침지하고 물빼기를 한 후에 가루 내어 물 3.5말로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 누룩 5.4되를 섞은 다음 더 식혀서 항아리에 넣는다. 5일 후에 찹쌀 3말을 깨끗이 씻고 찌서, 물기는 없애고 더운 기운은 조금 있 개하여 밀술과 합한 후에 쓰라

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 15.9kg을 물에 침지하고 물빼기를 한 후에 가루내어 물 20L로 죽을 쑀다. 죽이 식으면 누룩 2.16kg을 섞은 다음 더 식혀서 항아리에 넣는다. 5일 후에 찹쌀 16.2kg을 깨끗이 씻고 찌서 따뜻한 상태에서 밀술과 합한다. (2차 담금때의 찹쌀고두밥은 따뜻한 상태에서 밀술과 혼합한다. 발효 온도를 약간 올려서 발효가 활발히 진행되도록 위한 것으로 해석된다.)

임원십육지(의역)

① 멥쌀 1되를 물에 침지 후 가루 내어 죽을 쑀 뒤 차게 식으면 누룩가루 5홵을 죽과 함께 섞어 항아리에 담아 습한 곳에 둔다. 2일 후 찹쌀 1말을 고두밥을 찌서 식힌다. 물 1말을 끓여 식힌 다음 고두밥과 함께 섞어 식힌 후 밀술 항아리에 담는다. 4~5일 후면 걸러서 마실 수 있다. <증보산림경제>

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 530g을 물에 침지 후 가루내어 물3.7L(표5) 찹조로죽을 쑀 뒤 차게 식으면 누룩가루 200g을 섞어 항아리에 담아 습한 곳에 둔다. 2일 후 찹쌀 5.4kg을 찌서 식힌다. 물 5.7L를 끓여 식힌 다음 고두밥과 함께 섞어 식힌 후 밀술과 합한다. 4~5일 후면 음용할 수 있다.

② 찹쌀 1말을 물에 침지 후 가루 내어 물 9사발로 죽을 쑀어 식힌 후 좋은 누룩가루 1되를 넣고 항아리에 담아 따뜻한 곳에 2일간 덮어 둔다. 멥쌀 1말을 물에 담갔다 고두밥을 찌서 식으면 밀술에 술밥을 붓고 섞어 4~5일 후 마신다. 위에 2가지 방법은 모두 6일주로서 약주를 빨리 빚는 방법이다, 짧은 기간에 빚기 때문에 진한 맛은 덜하지만 일반 술 보다 훨씬 낫다. <증보산림경제>

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 5.4kg을 물에 침지 후 가루 내어 물 25.6L(사발을 작은 동이로 봄)로 죽을 쑀어 식힌다. 누룩가루 400g과 잘 섞고 항아리에 담아 따뜻한 곳에서 2일간 덮어 둔다. 멥쌀 5.3kg으로 고두밥을 찌서 식으면 밀술과 합하고 4~5일 후에 음용한다. (위의 2가지 방법은 6일 만에 빚는 방법이다.)

산가요록의 두강주 제조법은 음식디미방과 임원십육지의 방법과는 달리 3양주(三釀酒)인 것이 특징이다. 각 두강주의 대략적인 특성은 아래와 같다.

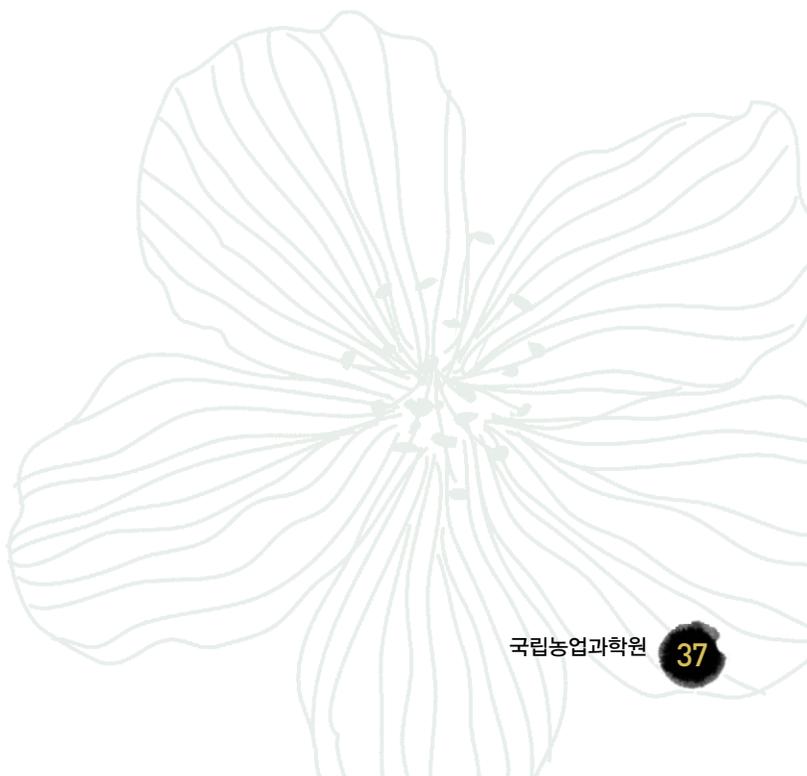
12) 참고문헌 : 산가요록, 농촌진흥청 고농서 국역총서 8, 70p.



〈두강주의 이화학적 분석〉

두강주(杜康酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록	0.42	4.1	4.2	15.4	0.125	13.2
음식디미방	0.44	4.6	3.7	15.2	11.18	26.6
임원십육지①	0.61	4.0	2.6	6.9	11.6	26.1
임원십육지②	0.41	3.8	1.0	10.2	2.6	9.7

산가요록의 두강주는 3양주 특유의 묵직함이 느껴지며, 맛이 거칠고 독한 알코올향이 있다. 음식디미방의 두강주는 약한 감홍시 향이 나고 산 함량이 적당하다. 또한 달콤하여 목넘김이 부드럽다. 임원십육지① 제법으로 빚은 술 역시 매우 향긋하며 음식디미방의 두강주보다 향이 더 짙다. 임원십육지②도 과일향이 느껴지지만 문헌에 나와있는 말처럼 깊고 진한 맛은 덜하였다.





백하주(白露酒)

*수록문헌 : 증보산림경제(2), 임원십육지(2)

증보산림경제, 임원십육지(의역)

① 쌀 1말을 여러 차례 씻고 가루로 만들어 그릇에 담고, 끓는 물 3병을 쌀가루에 붓고 잘 개어 차게 식힌다. 누룩가루 1.5되, 밀가루 1.5, 밀술 1되를 골고루 개어 항아리에 넣는다. 3일째 쌀 2말을 고두밥을 찢 후 끓는 물 6병과 합하고 차게 식힌 후 누룩가루 1되와 함께 밀술과 섞는다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 깨끗이 씻고 가루내어 그릇에 담고, 끓는 물 10.3L로 잘 개어 익힌 후 차게 식힌다. 누룩가루 600g, 밀가루 480g, 밀술 570mL와 골고루 섞어 항아리에 넣고 발효시킨다. 3일째 멥쌀 10.6kg으로 고두밥을 찢고 끓는 물 20.5L와 합한다. 차게 식으면 누룩가루 400g을 섞고 밀술에 합한다.

② 쌀 1말을 여러차례 씻어 가루 낸 후 큰 동이에 담아서 끓인 물 3병을 붓고 막대기로 휘저어 섞는다. 반드시 죽처럼 만들어 차게 식힌다. 한편, 누룩가루 1되와 밀가루 1되를 끓여식힌 물 1.8주발에 풀어서 충분히 섞고 자루에 담아 앞서 만든 죽에 주물러서 첨가한 뒤 차지도 덥지도 않은 곳에 항아리에 넣어서 7일 뒤에 쌀 2말을 고두밥을 찢 차게 식히고 끓는 물 6병을 찢쌀에다 부어 섞고 차게 식혀 누룩은 사용하지 않고 밀술과 합한다. 7일 후면 술이 다 되어 있을 것이다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 깨끗이 씻어 가루 낸 후 끓는 물 10.3L를 붓고 막대기로 휘저어 섞는다. 죽처럼 되면 식히고, 누룩가루 400g, 밀가루 320g을 자루에 담아 끓여 식힌 물 1,026mL에 풀어 짜내어 죽과 충분히 섞은 후 적당한 온도에서 발효시킨다. 7일 뒤 멥쌀 10.6kg으로 고두밥을 찢 식히고 끓는 물 20.5L를 찢쌀에 부어 섞은 뒤 차게 식혀 누룩없이 밀술과 합한다. 7일 후에 종이에 불을 붙여 술항아리에 넣어 불이 꺼지지 않으면 익은 것이다.

백하주는 술이 익을 때 그 색이 흰노을(白靄)과 같다하여 붙여진 이름이며, 술빛는 방법 그대로 빚었다하여 방문주(方文酒)라고도 한다. 증보산림경제와 임원십육지는 제조법이 유사하지만 (밑줄 친 부분에서) 증보산림경제는 밑술 1되(약 570mL)가 들어가는데 반해 임원십육지에서는 물 1.8주발(1,026mL)이 들어간다. 밑술은 첨가되면 그냥 물을 넣었을 때보다 알코올 발효가 더 잘되는것을 알 수 있다.(분석표 참조)



〈백하주의 이화학적 분석〉

백하주(白霞酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
증보산림경제, 임원십육지①	0.31	4.5	2.9	15.8	0.2	9.8
증보산림경제, 임원십육지②	0.27	3.9	0.7	12.8	0.3	8.4

증보산림경제①의 방법으로 빚은 백하주는 매운 기운이 있으나 맛이 깔끔하다. ②의 방법 또한 ①과 맛이 비슷하다. 백하주가 오늘날 희석식 소주와 비슷한 맛을 내는것으로 보아, 우리가 즐겨 먹는 삼겹살과 함께 먹으면 좋을 듯 싶다.



벽향주(碧香酒)¹⁴⁾

*수룩문헌 : 산가요록(2), 수운잡방(2), 음식디미방(2)
증보산림경제(3), 임원십육지(3)

산가요록

① 멥쌀과 찹쌀 각각 1.5말씩을 섞어 물에 담갔다가 찼어 체질하여 곱게 가루를 낸다. 끓는 물 4말로 죽을 쑀어 식혀서 누룩가루 5되, 밀가루 1.5되를 섞어 항아리에 넣어 겨울에는 7일, 봄가을에는 5일, 여름에는 3일 후에 멥쌀 8말 또는 4말에 끓는 물 10말 또는 6말로 죽을 쑀어 식히고 누룩가루 1되를 먼저 만든 밀술과 섞어 앞서와 같이 덧술하여 항아리에 넣는다. 2일 후에 멥쌀 4말 또는 8말을 앞서와 같이 가루로 만들고 끓는 물 6말 또는 10말로 죽처럼 쑀어 식혀서 앞서 빛은 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣었다가 21일 후에 열어 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 8.0kg, 찹쌀 8.1kg을 합하여 물에 담갔다가 곱게 가루를 낸다. 끓는 물 22.8L로 죽을 쑀다음 식혀서 누룩가루 2kg, 밀가루 600g을 섞어 항아리에 넣는다. 겨울에는 7일, 봄·가을에는 5일, 여름에는 3일 후에 멥쌀 21.2kg을 끓는 물 34.2L로 죽을 쑀어 식힌다. 누룩가루 400g을 밀술과 함께 섞어 앞서와 같이 덧술하여 항아리에 넣는다. 2일 후에 멥쌀 42.4kg, 물 57L로 죽을 쑀어 식혀서 앞서 빛은 밀술과 같이 섞어 덧술하여 항아리에 넣었다가 21일 후에 열어 쓴다.

② 멥쌀 2.5말을 물에 담가 가루를 내고 끓는 물 3말로 죽을 쑀어 식혀서 누룩가루 4되와 섞어 항아리에 넣는다. 7일 후에 멥쌀 3.5말을 물에 담갔다가 꼭 찼서 밥을 짓고 끓는 물 3말과 섞어 식힌 다음에 누룩가루 2되와 앞서 빛은 거르지 않은 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣어 온도가 적당한 곳에 놓아둔다. 14일 후에 항아리를 열어 쓴다. 이 외에 또 2가지 방법이 있으나 지금 다 적지 못한다.

14) 관련논문 : 박지혜 등, 고문헌 유래 벽향주의 제조방법에 따른 품질특성 (2010) 한국식품저장유통학회, 17(6) p. 826~834

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 13.25kg을 물에 담가 가루를 내고 끓는 물 17.1L로 죽을 쑀어 식혀서 누룩가루 1.6kg과 섞어 항아리에 넣는다. 7일 후에 멥쌀 18.6kg을 푹 찌서 밥을 짓고 끓는 물 17.1L와 섞어 식힌 다음 누룩가루 800g과 섞어 밀술에 합한다. 14일 후에 항아리를 열어 쓴다.

벽향주는 빛깔이 푸르고 향기로운 술이라 해서 붙여진 이름이다. 산가요록에서는 벽향주 제조법을 2가지로 서술하였는데, 산가요록①은 3양주(三釀酒)이고, 산가요록②는 2양주(二釀酒)이다. 그러나 이들 제조법간에 이화학적 품질특성상 차이를 발견하지 못하였다. 다만 산가요록①에서 산미(酸味)가 약간 더 강하였으며 좀 더 깊고 중후한 느낌이었다.

벽향주(碧香酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록①	0.35	3.8	2.8	13.1	0.0	7.1
산가요록②	0.27	4.1	2.8	13.3	0.0	8.3

음식디미방(의역)

① 멥쌀 3.5말을 가루 내고 물 2동이로 술미를 갠다. (술미에) 누룩 2.6되와 밀가루 2.6되를 넣는다. 멥쌀 3.5말을 여러차례 씻어 찌는 것을 물 1.5동이에 골고루 섞어 넣고 2달 후에 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 18.55kg을 가루 내고 끓는 물 22.8L(원래 1동이 = 1말이지만 여기서는 2말로 봐야할것임)를 부어 익힌다. 식으면 누룩 1kg, 밀가루 830g을 넣고 5~7일정도 발효시킨 후 멥쌀 18.6kg을 찌고, 끓여 식힌 물 17.1L에 합한 후 밀술과 섞어 넣고 2달 후에 쓴다.

② 멥쌀 2.5말을 여러차례 씻어 가루내고, 더운 물 3말로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 누룩 4되, 밀가루 2되를 섞어 넣은 뒤 4~5일만에 멥쌀 3.5말을 씻어 하룻밤 침지한 후 고두밥을 찌다. 물3말을 골고루 섞어 식으면 누룩 2되를 밀술과 합하고 14일만에 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 13.3kg을 끓는물 17.1L로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 누룩1.6kg, 밀가루 640g을 섞어 넣는다. 4~5일 후에 멥쌀 18.55kg을 하룻밤 침지한 후 고두밥을 찌다. 물 17.1L를 골고루 섞어 식으면, 누룩 800g을 밀술과 합하고 14일 만에 음용한다.

음식디미방①에서 물 2동이 등장한다. 물 2동이면 얼마만큼의 양인지 감이 잘 오지 않았지만 ②에서 멥쌀 2.5말을 물 3말로 죽을 쑤는 것으로 유추하면 물 2동이는 비례식으로 약 4.2말로 계산된다. 즉, 멥쌀 3.5말과 물 4.2말로 밀술을 빚는 것으로 짐작할 수 있다. 또한 여기서의 물 1동이는 약 2.1말로 이해해도 무리가 없을 것이다. 실제로 담을 개거나 죽을 쑤기 위해서는 원료대비 적어도 1.5배 이상의 물이 필요하기 때문에 위와 같이 해석하는데 무리가 없을 것이다.

음식디미방①,② 제조법으로 빚은 벽향주는 전반적으로 산가요육의 방법보다 향기롭고 달콤하였다. 특히 음식디미방①의 방법은 적절한 당, 산, 알코올 함량을 갖추고 있어 벽향주에 있어 가장 이상적인 술로 판단된다.

벽향주(碧香酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
음식디미방①	0.39	3.8	4.8	17.4	1.7	11.7
음식디미방②	0.21	4.0	3.8	14.3	0.1	8.9

증보산림경제

① 쌀 1말을 여러 차례 씻어 가루로 만들고 끓는 물 2말로 죽을 쑤어 차게 식힌 뒤에 누룩 2되와 골고루 섞어 밀술을 빚는다. 7일 뒤에 쌀2말을 여러 차례 씻어 푹 찌고 끓는 물 2말과 골고루 섞어 차게 식힌 뒤에 누룩 2홵을 섞고 미리 만들어 두었던 밀술과 한데 합친다. 술이 익거든 걸러낸다. 방법은 비록 이러하지만 누룩은 반드시 조금 더해야만 좋다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 깨끗이 씻어 가루를 낸다. 이것을 끓는 물 11.4L로 죽을 쑤어 차게 식힌 뒤에 누룩 800g과 골고루 섞어 밀술을 빚는다. 7일 뒤 멥쌀 10.6kg을 여러 차례 씻어 푹 찌고 끓는 물 11.4L와 골고루 섞어 차게 식힌 뒤에 누룩 80g을 섞고 밀술과 합한다. 술이 익으면 걸러낸다. 2차 담금시 누룩 80g은 반드시 첨가해야만 좋다.

② 쌀과 찹쌀 각각 1말을 서로 섞어 여러 차례 씻고 가루로 만들어 푹 찌며, 끓는 물 3말과 골고루 섞고 차게 식은 뒤에 누룩가루 5되와 밀가루 1.5되를 넣어 골고루 섞는다. 겨울에는 7일, 여름에는 3일, 봄과 가을에는 5일 뒤에 다시 쌀 4말을 깨끗하게 씻고 가루로 만들어 푹 찌서 끓는 물 6말로 골고루 섞으며, 차게 식으면 누룩가루 1되와 미리 만들어 두었던 밀술과 함께 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 사계절 동안에 위에서 말한 날짜 수에 따라 셈을 하는데 날이 차면 또 쌀 4말을 앞에서 말한 대로 깨끗하게 씻고 가루로 만들어 푹 찌

며, 끓는 물 6말로 골고루 섞고 차게 식혀서 이전에 만들었던 술에 넣는다. 술이 익으면 걸러낸다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg, 찹쌀 5.4kg을 한데 합하여 여러차례 씻고 가루로 만들어 푹 찢 다음 끓는 물 17.1L와 골고루 섞고 차게 식힌 후 누룩가루 2kg, 밀가루 480g을 넣어 골고루 섞은 다음 항아리에 넣는다. 겨울에는 7일, 여름에는 3일, 봄과 가을에는 5일 뒤에 멥쌀 21.2kg을 깨끗이 씻고 가루로 만들어 푹 찢어서 끓는 물 34.2L로 골고루 섞는다. 차게 식으면 누룩가루 400g 과 함께 밀술에 합한다. 다시, 겨울에는 7일, 여름에는 3일, 봄과 가을에는 5일 후에 멥쌀 21.2kg을 깨끗이 씻고 가루로 만들어 푹 찢어서 끓는 물 34.2L로 골고루 섞는다. 술이 익으면 걸러 낸다.

③ 쌀 1말을 여러 차례 씻고 가루로 만들어 푹 찢어서 익히고, 끓는 물 5동이(盆)로 골고루 개어 식힌 뒤에 누룩가루와 밀가루 각각 1되를 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 7일 뒤에 쌀 2말을 여러 차례 씻어 물에 담갔다 푹 찢어서 익히고, 1말마다 끓는 물 2병을 비율로 하여 섞은 뒤에 차게 식혀서 미리 만들어 두었던 밀술과 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 술이 익으면 걸러낸다. 절대로 맹물이 닿지 않도록 한다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 깨끗이 씻고 가루로 만들어 푹 찢어서 익히고 끓는 물 28.5L로 골고루 개어 식힌 뒤에 누룩가루 400g, 밀가루 320g을 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 7일 뒤에 쌀 10.6kg을 여러 차례 씻어 물에 담갔다 푹 찢어서 익히고, 끓는 물 13.6L과 섞은 뒤에 차게 식혀서 밀술과 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 술이 익으면 걸러낸다. 절대로 맹물이 닿지 않도록 한다.

증보산림경제는 3가지의 벽향주를 제시하였다. 증보산림경제①은 전형적인 이양주(二釀酒)법이며, 증보산림경제②는 산가요록①과 그 방법이 거의 흡사하다 (증보산림경제② 분석 생략). 증보산림경제③은 ①, ② 보다 급수량이 많은 방법으로서, 알코올 함량은 낮지만 많은 양의 술을 얻을 수 있다.

증보산림경제 벽향주 이화학적 분석은 아래와 같다.

벽향주(碧香酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
증보산림경제①	0.41	3.8	1.8	10.6	3.9	16.5
증보산림경제③	0.48	3.4	0.7	8.8	2.3	13.2

증보산림경제①은 분석표에서 보는 바와 같이 알코올(10.6%)과 당도(16.5%), 총산 함량(0.41%)이 적당하였으며, 한마디로 표현하면 마시기에 문안한 술이라 할 수 있다. 음식디미방의 제법으로 빚은 두강주와 맛은 유사한데 알코올 함량은 더 낮다. 증보산림경제③에서는 약한 과일향이 난다.

벽향주는 전반적으로 거친 맛이며 술을 많이 얻을 수 있고, 향기가 있는 고급주이다. 임원십육지에서 3가지 방법을 제시하고 있지만 증보산림경제의 내용을 그대로 실은 것으로 보인다.



부익주(浮蟻酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 음식디미방(1), 임원십육지(1)
조선무쌍신식요리제법(1)

설마 동동주와 막걸리를 같은 것으로 생각하시는 분들이 있을까? 동동주 즉, 부익주는 술을 걸러 떠내기 위해 술항아리에 박아 놓은 용수에 어찌다가 밥알이 몇 알 빠져 나와 동동 떠 있는 맑은 술을 가리킨다.

이것이 마치 개미가 술에 떠 있는 것처럼 보인다 하여 뜰 '부(浮)', 개미 '의(蟻)' 라는 말이 붙여졌다. 거르고 남은 술에 물을 타먹는 막걸리와는 근본적으로 다르다. 알코올 도수에 있어서도 동동주가 막걸리보다 높다.

산가요록

멥쌀 5되를 푹 찐 다음 식으면 좋은 누룩가루 1되와 잣 1.5되를 함께 찼어 술을 빚는다. 6~7일 되어 술이 익으면 좋은 청주 2병을 붓고 2~3일 동안 둔다. 익은 뒤에 술동이에 담아서 임의로 먹는데, 넉넉하게 먹을 수 있다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 2.65kg을 깨끗이 씻고 푹 찐다. (이때 물의 양을 많이 하여 질은 밥을 만드는 것이 중요하다. 따로 물이 첨가되지 않기 때문이다. 밥이 식으면 좋은 누룩가루 400g과 잣 1.5되를 함께 찼어 술을 빚는다. 6~7일 후에 술이 익으면 좋은 청주 6.8L를 붓고 2~3일 동안 둔다. 익은 뒤에 술동이에 담아서 음용한다.)

부익주는 오늘날 동동주로 많이 알려져 있는데, 산가요록에서 소개되는 부익주는 잣과 청주 2병이 첨가되는 점이 특이 하며, 제조법에 있어 다른 문헌 속



의 부의주와는 거리가 멀게 느껴진다. 부의주는 밥알이 동동 떠야하므로 쌀가루를 내는 과정이 없다. 따라서 술 빚는 과정이 제법 간편하기 때문에 현재까지 전승되는 것으로 보인다. 산가요록 제조법에서 함께 찜는다는 말이 있는데 이는 고두밥과 누룩가루, 잣을 함께 찜는다는 의미로 해석하였다. 이렇게 찜는 과정에서 누룩 속의 각종 효소가 전분질을 쉽게 분해할 수 있는 조건이 만들어지기 때문이다. 그러나 실제로 술을 빚어 본 결과 고소한 맛은 있지만, 술에 잣기름이 동동 떠있어 미관상 좋아 보이지 않았다. 산가요록 ‘부의주’는 잣의 기름을 제거하는 등 보다 심도 있는 연구가 진행되어야 할 것이다.

음식디미방, 임원십육지(의역)

참쌀 1말을 잘 씻어 고두밥을 찐 후 식히고, 끓여 식힌 물 3병에 누룩가루 1되를 먼저 물에 풀어 독에 고두밥과 함께 독에 넣는다. 3일쯤이면 맑게 익어서 술구더기¹⁵⁾가 뜨는데, 맛이 독하고 달기도 하여 여름철에 빚기 좋다.

[원문 풀이] ▶ 참쌀 5.4kg을 잘 씻어 고두밥을 찐 후 식힌다. 고두밥을 찌는 것과 동시에 물 10L를 끓여 식힌다. 누룩가루 400g을 이 물에 먼저 풀어 독에 고두밥과 함께 넣는다. 여름철이면 3일 뒤에 밥알이 뜨게 되는데 그 때 음용할 수 있다.

조선무쌍신식요리제법(의역)

먼저 끓여 식힌 물 3병에 누룩가루 1되를 먼저 물에 풀어 하룻밤을 지낸다. 참쌀 1말을 잘 씻어 고두밥을 찐 후 식히고 누룩물을 내려 찌꺼기는 버리고 독에 고두밥과 함께 잘 버무려 독에 넣는다. 3일쯤이면 먹을 수 있다. 술이 맑게 익어서 술구더기(개미 같이 보임)가 뜨는데, 맛이 독하고 달기도 하여 여름철에 빚기 좋다.

[원문 풀이] ▶ 끓여 식힌물 10.26L에 누룩가루 400g을 먼저 풀어 하룻밤을 지낸다. 누룩물을 내려 찌꺼기는 버린다. 참쌀 5.4kg을 잘 씻어 고두밥을 찐 후 식히고 누룩물과 함께 잘 버무려 항아리에 넣는다. 3일 후에 음용할 수 있다. (음식디미방의 방법과 다른 점은 누룩물을 내리는 것이다. 누룩가루를 물에 풀어 하룻밤을 지내는 이유는 누룩 속의 당화효소와 효모를 추출해 내기 위해서이다. 또한 이렇게하면 누룩 취를 저감화 할 수 있다. 거름망에 누룩을 넣고 물에 담가 손으로 자주 주물러서 누룩 효소가 잘 추출 되도록 해주면 좋다.)

조선무쌍신식요리제법은 조선에서 돌도 없는 신식요리법이라는 제목에 걸맞게 산가요록, 음식디미방, 임원십육지의 방법보다 보다 좀더 개선된 점을 보였다.

15) 술구더기 : 거른 술에 뜬 밥알을 비유적으로 한 말



〈부의주의 이화학적 분석〉

부의주(淨穢酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록	0.68	3.8	6.2	11.6	9.7	25.4
음식디미방, 임원십육지	0.57	3.3	1.1	7.9	4.7	17.2
조선무쌍신식요리제법	0.67	3.1	0.8	7.5	5.4	17.6
일반 시중 약주	0.29	3.9	2.1	12.7	7.0	16.1

조선무쌍신식요리제법의 부의주는 누룩물을 내려서 빚는 술이다. 누룩물을 하룻밤 내리면 각종 효소가 추출되어 나와 전분을 분해하여 당을 생성하며, 그냥 누룩가루를 섞을 때보다 깔끔한 맛을 낼 수 있다.

음식디미방, 임원십육지의 방법으로 빚은 부의주는 과일향이 난다. 술이 그리 독하지 않으며 농사일을 할 때 새참과 같이 먹기 좋은 술이다. 고문헌 속의 부의주와 현재 시중에서 판매하는 약주의 특성이 유사할 것이라는 생각으로 분석을 해 본 결과, 알코올과 총산에 많은 차이가 있었다. 오히려 시중 약주는 「증보산림경제」의 하향주(荷香酒)와 유사한 특성을 보였다.

한편, 부의주는 제조방법이 비교적 간단하고, 발효기간 또한 짧아 산업화에 유리할 것으로 생각된다.





사시주(四時酒.)

*수록문헌 : 산가요록(1), 음식디미방(1)

산가요록, 음식디미방

멥쌀 1말을 씻어 담가 곱게 가루 내어 끓인 물 3말에 타서 죽을 쑀다. 죽이 식으면 누룩 1.5되를 넣어 버무리고, 3일 뒤에 멥쌀 2말을 푹 찌서 식으면 밀가루 3홉을 독에 넣고 뒤섞는다. 그 다음 찌 밥을 넣고 뒤섞은 뒤 단단히 봉해 둔다. 7일이 지나면 쓸 수 있고, 14일이 지나면 맑아져서 매우 좋다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 씻어 담근 후 물빼기를 하고 가루내어 끓인 물 17.1L에 타서 죽을 쑀다. 죽이 식으면 누룩 600g을 넣어 버무리고 항아리에 넣어 발효시킨다. 3일 뒤에 밀가루 120g을 항아리에 넣은 후 멥쌀 10.6kg을 고두밥을 찌 식힌 다음 밀술과 합하고 단단히 봉해 둔다. 7일과 14일에 쓸 수 있다.

사시주는 그 이름으로 봐서 사계절 내내 빚을 수 있는 술로 해석된다. 이 술은 산가요록과 음식디미방에 기록되어있는데, 그 제조법이 동일하다. 단지 음식디미방에서는 7일 후에 쓸수 있고 산가요록에서는 14일 후에 쓸수 있다는 것만 다르다. 7일차의 사시주는 신선한 맛이 있지만 아직 분해되지 않은 전분입자가 존재하여 목넘김이 좋지 않았다. 14일차의 사시주는 7일차의 술보다 점도는 약간 떨어졌지만 더욱 부드럽고 무게감도 있으며, 숙성된 맛을 느낄수 있었다.

〈사시주의 이화학적 분석〉

사시주(四時酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
7일 발효	0.68	4.0	2.3	7.6	9.5	25.2
14일 발효	0.71	4.0	2.7	10.6	8.1	24.2





삼일주(三日酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 증보산림경제(2), 규합총서(1)
임원십육지(3), 조선무쌍신식요리제법(3)

삼일주(三日酒)는 삼일만에 완성되는 술로, 고문헌 속에 등장하는 삼일주는 대체로 제조법이 간단하다.

삼일주(또는 하절삼일주)는 갑자기 며칠 후에 손님이 찾아오는 등 술이 급하게 필요할때 빚어서 사용하였을 것으로 추정된다. 산가요록에는 삼일주와 하절삼일주가 수록되어 있는데, 그 제조법이 약간씩 다르다. 삼일주에서는 누룩물을 거르는 과정이 없는 반면, 하절삼일주에는 누룩물을 거르는 과정이 있다.



〈누룩물 내는 과정〉

산가요록 '삼일주'

겨울에는 정화수(첫 새벽에 가장 먼저 길은 우물물)를 쓰고, 여름에는 끓인 물을 식혀 우선 이 물(정화수)¹⁶⁾ 1말이나 2말과 누룩 2되나 4되를 섞어 항아리에 넣는다. 이틀날 멥쌀 1말이나 2말을 깨끗이 씻어 가루를 만들어 죽을 쑤어 식힌다. 누룩없이 항아리에 넣고 휘 저어 섞는다. 3일을 기다렸다가 즙을 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 끓여 식힌 물 5.7L에 누룩 400g을 섞어 항아리에 넣는다. 다음날, 멥쌀 5.3kg을 가루로 만들어 끓는 물 11.4L(표5) 참조)로 죽을 쑤어 식힌다. 항아리에 넣고 3일후 음용한다.

16) 일부 산가요록 번역본에서는 '정화수'를 '멥쌀'이라고 오기되어 있다. 증보산림경제 방법②에서 그것을 증명하고 있다.

비교 산가요육 '하절삼일주'

끓여 식힌 물 1말에 누룩 2되를 타서 항아리에 넣어 하룻밤을 두었다가 고운 주머니에 넣어 즙을 거르고 찌꺼기를 짜낸다. 멥쌀 1말을 물에 담갔다 씻어 곱게 가루를 내어 푹 찐 다음 온기가 가시면 누룩물과 섞어 항아리에 넣는다. 3일 후에 열어 사용한다. 얼마든지 이 방법으로 만들 수 있다.

[원문 풀이] ▶ 끓여 식힌 물 5.7L에 누룩 800g을 타서 항아리에 넣어 하룻밤 둔다. 고운 주머니에 넣어 손으로 오래 주물러 즙을 내고 찌꺼기를 버린다. 멥쌀 5.3kg을 물에 담갔다 씻은 후 곱게 가루를 내어 푹 찐다. 식으면 누룩물과 섞어 항아리에 넣는다. 3일이면 쓸수 있다.

증보산림경제 '삼일주'

① (임원십육지, 조선무쌍신식요리제법과 동일함) 물 1말을 끓였다가 식히고 누룩가루 4되를 그 물에 담가 하룻밤 재운다. 쌀 1말을 여러 차례 씻고 푹 찌서 밥을 지어 식힌 뒤에, 물에 담긴 누룩을 걸러 그 즙을 받고 찌꺼기는 버린다. 받은 즙을 밥과 골고루 섞어 술을 빚는다. 3일 지나 먹을 수 있다. 술을 빚을 때에 좋은 술 1사발을 부어 넣으면 더욱 맛있다.

[원문 풀이] ▶ 물 5.7L를 끓였다가 식히고, 누룩 1.6kg을 그 물에 담가 하룻밤 재운다. 멥쌀 5.3kg으로 밥을 지어 식힌 뒤에 누룩물과 골고루 섞어 술을 빚는다. 좋은 술 570mL을 넣으면 더욱 맛이 좋다. 3일이 지나면 음용할 수 있다.

② (산가요육의 삼일주, 규합총서와 동일함) 겨울에는 정화수를 쓰고 여름에는 끓인 물을 식혀 쓰는데, 물 1말로 누룩가루 2되와 골고루 섞어 항아리에 넣은 뒤에, 쌀 1말을 여러차례 씻어 죽을 쑤고 누룩을 쓸 필요없이 항아리에 함께 넣는다.

[원문 풀이] ▶ 끓여식힌 물 5.7L에 누룩가루 800g을 넣고, 멥쌀 5.3kg을 물 11.4L(표5) 참조로 죽을 쑤 다음 항아리에 함께 넣는다.

증보산림경제에 소개되는 삼일주는 2가지가 있다. 증보산림경제①은 산가요육의 하절삼일주와 비교해 볼 때, 누룩 첨가량이 2배로 많이 들어가며 누룩즙을 짜내는 공정이 있다. 또한 좋은 (밑)술 1사발을 부어서 발효를 촉진시키는 방법도 소개하고 있어, 산가요육의 하절삼일주 방법보다 진보된 제조법이라 생각된다.

임원십육지, 조선무쌍신식요리제법(의역)

① (증보산림경제 방법 ①과 같다)

② 겨울에는 정화수를 쓰고 여름에는 끓인 물을 식혀 쓰는데, 물 2말로 누룩가루 4되와 골고루 섞어 항아리에 넣은 뒤에, 쌀 1말을 여러차례 씻어 가루내어 죽을 쑀어 섞으면 3일 후에 맑은 술이 된다.

[원문 풀이] ▶ 끓여식힌 물 11.4L에 누룩가루 1.6kg을 넣고 멥쌀 5.3kg을 가루내어 물 11.4L(표5) 참조로 죽을 쑀 다음 항아리에 함께 넣는다.

③ 좋은 탁주 1동이와 찹쌀 5~6되로 죽을 쑀어 누룩가루, 밀가루 각각 5홉과 함께 버무려 술을 빚으면 3~4일 후 맑은 술이 익는다.

[원문 풀이] ▶ 좋은 탁주 5.7L와 찹쌀 3.24kg으로 죽을 쑀어 누룩가루 200g, 밀가루 160g과 함께 섞어 술을 빚으면 3~4일 후에 음용할수 있다.



〈삼일주의 이화학적 분석〉

삼일주(三日酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록 삼일주	0.37	3.1	0.8	1.0	4.6	9.7
산가요록 하절삼일주	0.69	3.6	0.6	7.7	7.0	23.5
증보산림경제①	0.81	3.7	1.3	8.6	6.9	21.4
증보산림경제②	0.11	3.5	0.3	4.6	0.5	4.7
임원십육지③	0.17	4.3	2.5	6.2	8.3	18.9
일반 시중 생막걸리	0.19	3.8	1.1	6.1	0.0	3.8

산가요록의 삼일주와 하절삼일주는 신맛과 단맛이 조화를 이루며 뒷맛도 깔끔하여 저도주로서 상쾌한 느낌이 난다. 증보산림경제①은 진하고 묵넘김이 부드럽다. 증보산림경제②의 방법은 알코올 함량은 높으나 그 외의 맛은 밋밋하였다. 임원십육지③은 삼일주 중에서 가장 색다른 방법으로, 찹쌀과 밀가루가 들어가며 탁주로 죽을 쑀는 점이 특이하다. 또한 부드럽고 순한 맛으로, 현재 시중에서 판매하는 생막걸리와 비슷하지만 좀 더 진하다. 한편, 일반시중막걸리와 삼일주의 특성이 고문헌 전통주 중 가장 유사하였을 것으로 가정하여 비교분석을 해 본 결과, 당과 알코올 총산함량에 있어서 삼일주가 시중막걸리 보다 높았다.



삼해주(三釀酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 음식디미방(4), 증보산림경제(2), 임원십육지(2), 조선무쌍신식요리제법(2)

삼해주는 대부분의 고문서에 수록되어 있는 대표적인 삼양주(三釀酒)이다. 음력 1월 해일(亥日)에 빗기 시작하여 매 해일마다 덧담금 하는 삼해주는 발효기간이 보통 100일이 넘는다하여 100일주라고도 한다. 저온에서 장기간 발효한 술로서 달콤한 맛과 무게감, 높은 알코올 함량을 자랑하는 술이다. 각 문헌별 삼해주 제조법은 아래와 같다.

산가요록

정월 첫 번째 해일에 찹쌀 1말을 물에 담가 곱게 가루를 내어 푹 찐다. 또 끓는 물 11발(鉢)¹⁷로 죽을 쑤어 식히고 누룩가루 7되, 밀가루 3되를 섞어 항아리에 넣는다. 두 번째 해일에 멥쌀 7말을 물에 담가 하룻밤을 두었다가 곱게 가루 내어 끓는 물 8병으로 죽을 쑤어 식힌다. 누룩이 없으면 앞의 항아리에 섞어 넣는다. 세 번째 해일에 멥쌀 12말을 물에 담갔다가 가루를 내고 끓는 물 12병으로 죽을 쑤어 식혀서 항아리에 넣고 밀봉했다가 버들가지가 처음 날릴 때 열어 쓴다. 이 밖에도 또 2가지 방법이 있으나 대동소이하다.

[원문 풀이] ▶ 정월 첫 번째 해일에 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻어 곱게 가루를 내어 푹 찐다. 끓는 물 31L로 죽을 쑤어 식히고, 누룩가루 2.8kg, 밀가루 960g을 섞어 항아리에 넣고 두 번째 해일(亥日)까지 기다린다. 두 번째 해일에 멥쌀 37.1kg을 침지하여 하룻밤 두었다가 곱게 가루 내어 끓는 물 27.3L로 충분히 저어

17) 주로 발(鉢)은 사발이나 주발을 말하지만 농촌진흥청에서 발간한 『산가요록』 삼해주 편에서는 발(鉢)을 중국의 작은동이로 해석하였다. 작은 동이의 용량을 유추해 볼 때, 1동이의 1/2 가량으로 판단되며, 2,850mL이다. 실제로도 이렇게 하였을 때 죽이 잘 쑤어졌다.

익반죽⁸⁾ 하여 식히고 항아리에 밀술과 합한 뒤 다음 해일까지 기다린다. 세 번째 해일에 멥쌀 63.6kg을 깨끗이 씻어 가루를 내고, 끓인 물 41L로 다시 익반죽하여 식힌 다음 항아리에 넣고 밀봉했다가 버들가지가 날릴 때(4월 초순쯤) 열어 쓴다. 이 밖에도 2가지 방법이 있으나 대동소이하다.

산가요록에 기록되어 있는 삼해주는 밀술, 2차담금, 3차담금 시 죽을 쑤는 방법으로 전분질을 호화시키는 것이 특징이다

음식디미방(의역)

① (삼해주 스무 말 빚기) : 정월 첫 해일에 멥쌀 3말을 여러번 씻어 가루를 내고 끓는 물 9사발¹⁰⁾로 죽을 쑤어라. 죽이 다 식으면 좋은 누룩 7되, 밀가루 3되를 섞어 항아리에 넣어 두고 둘째 해일에 멥쌀 4말을 여러번 깨끗하게 씻어 가루를 낸다. 끓인 물 12 사발로 죽을 만들어 식혀서 독에 넣어라. 셋째 해일에 멥쌀 13말을 깨끗이 씻어 찌되 매우 무르게 찌라. 다 식으면 전에 만든 술을 섞어 넣어 두었다가 익으면 쓰라.

[원문 풀이] ▶ 정월 첫 해일(亥日)에 멥쌀 16kg을 여러번 씻어 가루를 내고, 끓는 물 25.7L로 죽을 쑨다. 죽이 다 식으면 좋은 누룩 2.8kg, 밀가루 960g을 섞어 항아리에 넣어 두고 둘째 해일까지 기다린다. 둘째 해일에 멥쌀 21.2kg을 깨끗이 씻고 가루를 낸다. 끓인 물 34L(사발을 작은 동이로 봄)로 죽을 만들어 식혀서 밀술과 합한다. 세 번째 해일에 멥쌀 69kg을 깨끗이 씻고 매우 무르게 찌다(멥쌀을 매우 무르게 찌기 위해서는 뜨거운 물을 골고루, 계속 뿌리면서 찌다). 다 식으면 밀술과 합하고 익으면 쓴다.

② (삼해주 열 말 빚기) : 정월 첫 해일에 멥쌀 2말을 깨끗이 씻어 하룻밤 침지하고 가루를 곱게 빻아, 끓인 물 3말로 반죽을 개어라. 반죽을 식히고, 누룩 3되 밀가루 1.5를 섞어 독에 넣어 두어라. 둘째 해일에 멥쌀 3말을 깨끗이 씻어, 물에 하룻밤 침지시키고 (그것을) 가루 내어 끓인 물 4.5말에 개어 식혀서 독에 넣어 두어라. 셋째 해일에 멥쌀 5말을 깨끗이 씻어 재워라. 그 뒤 온전하게 찌서 끓인 물 7.5말에 고루 섞고 밀술과 섞어서 두었다가 익힌다.

[원문 풀이] ▶ 정월 첫 해일에 멥쌀 10.6kg을 깨끗이 씻어 하룻밤 침지하고 가루를 곱게 빻아 끓인 물 17.1L로 반죽을 갠다. 반죽이 식으면 누룩 1.2kg, 밀가루 480g을 섞어 항아리에 넣고 둔다. 둘째 해일에 멥쌀 16kg을 깨끗이 씻어, 하룻밤 침지 후 가루 내어 끓는 물 25.7L에 개어 식혀서 밀술과 합한다. 세 번째

18) 원문에는 죽을 쑨다고 말하고 있으나 물의 양을 계산 해 볼 때 익반죽의 형태로밖에 볼수 없다. 익반죽이란 국어 사전상 의미로 '끓는 물을 가루에 치대어 가며 하는 반죽'으로서 옛날에 주로 송편을 만들 때 이러한 방법을 사용하였다. 3차 담금에서도 물이 적어 익반죽으로 하였다.

19) 여기에서도 작은동이(2,850mL)로 보는 것이 타당하다.

해일에 멥쌀 26.5kg을 깨끗하게 씻고 재운 뒤 온전하게 찌서 끓인 물 약 43L에 고루 섞고 밀술과 섞어서 두었다가 익힌다.

음식디미방에서는 총 4가지의 삼해주 빚는 방법이 있다. 같은 문헌이라고 해도 그 제조법이 동일하지는 않다. 음식디미방①(20말빚기)은 죽을 쑤는데 반해 음식디미방②(10말빚기)에서는 익반죽형태로서 전분을 호화시켰다. 그러나 기본적인 원료 조성으로 볼 때 산가요육의 범위에서 크게 벗어나지는 않은 듯 하다.

③ 정월 첫 해일에 찹쌀 3되를 깨끗이 씻어 가루를 내고 풀을 쑤어 식거든 누룩 1되를 섞는다. 둘째 해일에 멥쌀 3말을 깨끗이 씻어 가루를 내고 구멍떡을 만들어 미지근할 때 물기를 없애라. 구멍떡이 차게 식거든 밀술과 섞는다. 셋째 해일에 똑 같이한다. 술을 이어서 (계속) 쓰고자 할 때는 9월이 되도록 이렇게 하면, 한 해의 해일이 다하도록 이렇게 해도 좋으니라.

[원문 풀이] ▶ 정월 첫 해일에 찹쌀 1.62kg을 깨끗이 씻어 가루를 내어 물 2.4L(표5 참조)로 풀을 쑤다. 풀이 식으면 누룩 400g을 섞는다. 둘째 해일에 멥쌀 16kg을 가루내어 구멍떡을 만들어 익힌 다음 구멍떡이 따뜻할 때 손가락 뒷면으로 납작하게 치댄 구멍떡이 차게 식으면 밀술과 합한다. 세 번째 해일에서도 똑같이 한다.

④ 멥쌀 2되를 여러번 씻어, 물 7주발로 죽을 쑤어라. 죽이 식으면 누룩 2되, 밀가루 1되를 섞어 넣어 두어라. 둘째 해일에 멥쌀 2.5말을 깨끗이 씻어 가루를 내어 구멍떡을 만들고 밀술과 섞어라. 셋째 해일에 멥쌀 1.25말을 깨끗이 씻어 익도록 고두밥을 찌 고루 식거든 밀술을 섞어 넣어라.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1.06kg을 여러번 씻어 물 4L로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 누룩 800g, 밀가루 320g을 섞어 넣어 둔다. 둘째 해일에 멥쌀 13.3kg을 깨끗이 씻어 가루를 내어 구멍떡을 만들고 밀술과 합한다. 구멍떡을 넣을 때에는 수저 뒷면으로 얇게 펴 치대어서 넣는다. 세 번째 해일에 멥쌀 6.6kg을 깨끗이 씻어 익도록 고두밥을 찌 고루 식으면 밀술을 섞어 넣는다.

음식디미방③과 ④는 구멍떡을 이용하여 빚는 법으로, 이전의 방법들과는 차별성이 있다. 또한 음식디미방③과 ④는 다른 방법에 비해 물이 매우 적게 들어가므로 발효기간이 길다. 실제로도 ③과 ④는 술이 익는데 6개월가량 걸린다.

음식디미방④에서 3차담금 시 고두밥을 찌 때 무르게 찌는 것이 좋다. 왜냐하면 가수량이 적어 발효 도중 말라버리는 경우가 발생할 수 있기 때문이다. 따라서 고두밥을 무르게 찌서 밀술과 합하면 실패 확률이 낮다.

증보산림경제, 임원십육지

① (3차 담금을 제외하고는 조선무쌍신식요리제법①과 같음)

정월 첫 번째 해일에 찹쌀 1말을 깨끗이 씻고 가루로 만들어 묽은 죽을 쑨다. 차게 식혔다가 누룩가루와 밀가루를 각각 1되씩 넣고 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 다음 해일에 찹쌀과 멥쌀 각각 1말을 여러 차례 씻고 가루로 만들어 구멍떡을 만들어 찌서 식힌 뒤에 먼저 빻은 밀술에 섞어 항아리에 넣는다. 세 번째 해일에, 멥쌀 5말을 여러 차례 씻고 푹 찌서 익히고 차게 식힌 뒤에 뜨거운 물 3양푼을 붓고 골고루 섞어 식히고 항아리에 함께 넣는다. 3달 지나면 먹는다.

[원문 풀이] ▶ 정월 첫 번째 해일에 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻고 가루내어 물 14L(표5) 참조로 묽은 죽을 쑨다. 차게 식혔다가 누룩가루 400g, 밀가루 320g을 넣고 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 다음 해일에 멥쌀 5.3kg, 찹쌀 5.4kg을 여러 차례 씻어 가루를 낸다. 구멍떡을 만들어 찌서 식힌 뒤에 먼저 빻은 밀술에 섞어 항아리에 넣는다. 셋째 해일에 멥쌀 26.5kg을 여러차례 씻고 푹 찌서 익힌 다음 차게 식힌 뒤에 뜨거운 물 17.1L를 붓고 골고루 섞어 식히고 항아리에 함께 넣는다. 3달이 지나면 음용할 수 있다. [여기서 양푼을 1말(또는 1동이)로 간주하였다.]

② (조선무쌍신식요리제법②와 같음)

정월 첫 번째 해일에 쌀 10말을 여러 차례 씻고 가루로 만들어 푹 찌서 익힌다. 술 10말을 빻으려면, 미리 누룩가루 5홉을 쌀 1말의 기준으로 삼아, 누룩 5되에 물 3병을 합하여 골고루 섞어 항아리에 넣어 차지도 덥지도 않은 알맞은 곳에 둔다. 다음 해일에, 쌀 7말을 여러 차례 씻어 가루로 만들어 푹 찌서 익히고 밀술과 골고루 섞는데, 쌀 1말마다 물 3병을 비율로 하여 물 21병을 한 곳에다 합하여 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 세 번째 해일이 되면, 찹쌀 2말을 깨끗하게 씻어 찌서 물을 쓰지 않고 먼저 빻은 술과 골고루 섞는다. 익어서 밥알이 위로 뜨면 지게미를 걸러낸다. 대체로 이 술은 잘 피는 성질이 있으므로 반드시 여러 항아리에 다 나누어 빻어야 하는데, 편 뒤에 한 항아리에 합하면 된다. 이 술은 증류과정을 거쳐 이술처럼 맑은 술을 만들면 그 맛이 매우 독하다.

[원문 풀이] ▶ 정월 첫 번째 해일에 멥쌀 53kg을 깨끗이 씻고 가루내어 푹 찌서 익힌다. 끓여 식힌 물 10L에 누룩 2kg을 풀고 멥쌀가루와 같이 항아리에 넣고 적당한 장소에서 발효를 시킨다. 두 번째 해일에 멥쌀

37kg을 가루내어 푹 찌서 익히고 끓여 식힌 물 72L를 골고루 섞어 밀술과 합한다. 세 번째 해일에 찹쌀 10.8kg을 깨끗하게 씻어 찌서 밀술과 합한다. ('괴다'는 고이다의 준말로 해석된다. 술이 잘 고인다는 것은 술이 익어서 맑은 층부분이 많다는 의미로 보인다.)

증보산림경제는 음식디미방의 방법을 더 복잡하게 해 놓았다는 느낌이 든다. 증보산림경제①은 음식디미방의④를 응용하였을 것으로 추측된다. 증보산림경제②는 가루를 찼 후 (끓여 식힌)물과 합하는 방법을 쓰고 있다. 좀 복잡하지만 나름대로 상세하게 설명하고 있어, 이 방법대로 해도 큰 어려움 없이 빚을 수 있을 것이다.

조선무쌍신식요리제법(의역)

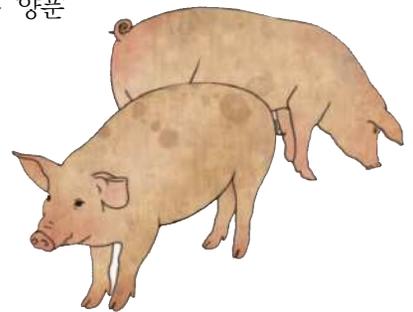
① 정월 상해일에 찹쌀 1말을 깨끗이 씻고 가루로 만들어 묽은 죽을 쑤어 식거든 누룩가루와 밀가루 각각 1되씩을 섞어서 독에 넣는다. 다음 해일에 찹쌀과 멥쌀 각각 1말을 깨끗이 씻고 가루로 만들어 구멍떡을 만들어 찌서 식거든 앞의 빚어 넣은 독에 넣는다. 셋째 해일에 흰쌀 5되를 깨끗이 씻어 찌서 익혀 물 3동이를 붓고 식혀 넣어 3일²⁰⁾이면 쓸 수 있다.

[원문 풀이] ▶ 1, 2차담금은 증보산림경제①의 제조법과 같다. 3차담금에서는 멥쌀 2.65kg을 깨끗이 씻어 고두밥을 찌다. 여기에 끓여 식힌 물 17.1L를 부어 식혀 밀술과 섞는다. 3일 후 응용할 수 있다.

② ~~증보산림경제~~ 방법 ②와 같다.

증보산림경제① 제조법에서 3차담금 시 물의 첨가량이 3양푼(밀술)이라고 표기되어 있다. 이 양푼의 용량을 가늠하기 위해서는 조선무쌍신식요리제법을 참고할 만하다. 여기서는 '양푼'을 '동이'로 해석하고 있다.

증보산림경제②와 조선무쌍신식요리제법②는 빚는 방법이 같다.



20) 3일이 아니라 3달이다. 3차 담금 후 3일만에 술이 완성될 수 없다. 증보산림경제의 방법 ①을 보면 알 수 있을 것이다. 조선무쌍신식요리제법 원문에서의 오기(誤記)로 보인다.



〈삼해주의 이화학적 분석〉

삼해주(三亥酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록 삼해주	0.41	4.8	8.4	21.2	2.5	15.3
음식디미방① (20말빚기)	0.36	4.6	9.3	16.1	16.4	30.3
음식디미방② (10말빚기)	0.25	5.1	7.2	19.6	0.7	11.6
음식디미방③	0.39	4.3	6.4	12.6	17.6	27.1
음식디미방④	0.42	4.6	9.3	15.8	20.3	31.5
증보산림경제①	0.35	4.2	5.9	13.1	10.1	22.2
조선무쌍신식요리제법①	0.41	4.5	5.4	15.2	0.1	9.1





소국주(小麴酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 음식디미방(1), 증보산림경제(2), 규합총서(1), 임원십육지(2)

소국주는 누룩이 적게 들어가는 술이란 뜻이지만, 실제로 고문헌을 살펴보면 이 술보다 누룩이 더 적게 들어가는 술도 많다. 음식디미방에서는 ‘소국주(小麴酒)’로 소개되어 있어서 다른 술로 판단되기 쉽지만, 제조법에 있어 산가요록의 방법과 완전히 일치한다는 점으로 봐서 같은 술임을 짐작할 수 있다.

산가요록, 음식디미방

멥쌀 7.5말을 씻어 물에 담갔다가 곱게 가루를 내고 끓는 물로 죽을 쑀다. 식으면 누룩가루 7되, 밀가루 5되를 섞어 술을 빚는다. 익으면 멥쌀 7.7말을 씻어 물에 담갔다가 푹 찐 다음에 식혀서 누룩가루 3되와 섞어 먼저 빚은 밀술로 덧술하여 만든다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 39.75kg을 씻어 물에 담갔다가 곱게 가루를 내고 끓는 물 119.3L(표5)²¹⁾로 죽을 쑀다. 식으면 누룩가루 2.8kg과 밀가루 1.6kg을 넣고 술을 빚는다. 술이 익으면 멥쌀 40.8kg을 깨끗이 씻어 푹 찐다. 고두밥이 식으면 누룩가루 1.2kg과 함께 섞은 다음 밀술과 덧술하여 만든다.

산가요록, 음식디미방의 소국주는 다른 문헌들보다 간편한 제조공정을 소개하고 있다. 산가요록과 음식디미방은 같은 술일지라도 술 빚는 방법은 대부분 다르게 수록되어 있는데, 소국주의 경우는 같은 방법을 제시하고 있다.

21) 멥쌀의 경우 전분질 원료 대비 7배의 물량을 추가할 때 비로소 죽이라 할 만큼 충분한 물의 양이 되었다. 그러나 실험 결과, 물의 첨가량 7배는 술을 빚는 데 있어 지나치게 많은 양이다. 3배정도로 하여 익반죽으로 하는 것을 추천한다. 또는 산가요록의 녹파주 제조법처럼 곱게 쌀가루를 낸 것을 푹찌고, 뜨거운물을 붓는 것(3배량)도 좋은 방법이다.

증보산림경제, 임원십육지

① 고운 멥쌀 1말을 여러 차례 씻고 가루로 만들어 질동이에 담는다. 이와 달리, 깨끗한 물 2병을 쌀가루찌끼와 합하여 끓이고, 그 끓인 물을 쌀가루와 골고루 개어 식힌다. 또 잘게 빻은 누룩 1.5되와 버무려서 항아리에 넣는다. 7일째가 되거든 또 고운 쌀 2말을 여러차례 씻는데, 미리 물을 펄펄 끓여다가 쏟아 붓는다. 식으면 이전에 만들었던 밀술과 골고루 섞어서 항아리에 넣는다. 21일이 지나 술이 맑게 가라 앉은 뒤에 꺼내 쓴다. 쌀 1말마다 물 2병을 넣는 것을 비율을 삼는다.

[원문 풀이] ▶ 고운 멥쌀 5.3kg을 가루로 만들어 질동이에 담고, 물 6.8L를 쌀가루 찌꺼기와 합하여 끓인다. 그 끓인 물을 쌀가루와 골고루 갠 다음 식히고, 누룩가루 600g과 잘 버무려서 항아리에 넣는다. 7일째, 고운 쌀 10.6kg을 깨끗이 씻은 다음 물빼기를 하고, 펄펄 끓는 물 13.6L를 그 씻은 쌀에 쏟아 부은 다음 식으면 밀술과 합한다. 21일이 지나 술이 맑게 가라 앉은 뒤 꺼내 쓴다.

② 술 1말을 빚으려면 먼저 좋은 누룩가루 5홵과 밀가루 5홵을 끓였다가 식힌 물 3병에 담가 하룻밤을 묵힌다. 이튿날 정미한 멥쌀 5되를 물에 담갔다가 가루로 만들어 시루에 넣고 찌서 8할 가량 익혀서 꺼낸다. 물에 담가두었던 누룩을 바로 그 물속에서 손으로 오랫동안 주무르면서 찌꺼기를 없애고 또 체에 받쳐 작은 찌꺼기도 없애고 나서, 찌 쌀가루를 누룩물에 넣고 또 손으로 주물러서 조그마한 알갱이도 없게 하며 식혔다가 항아리에 넣고 7일 동안 둔다. (2차담금)이와 달리, 고운 쌀 5되를 물에 담갔다가 시루에 찌서 푹 익혀 꺼내고, 뜨거울 때에 아까 그 항아리에 넣고 손가는 대로 골고루 주물러서 서늘한 곳에 두고 또 7일을 지낸 뒤에 항아리를 열어보는데, 항아리 안에 뜬 거품이 있으면 깨끗한 마른 수건으로 닦아서 거품 흔적이 조금도 없도록 한 뒤에 그친다.

[원문 풀이] ▶ 물 10.26L를 끓였다가 식히고 누룩가루 200g, 밀가루 160g을 풀어서 하룻밤 묵힌다. 이튿날 멥쌀 2.65kg을 물에 담갔다가 가루로 만들어 시루에 넣고 찌서 80% 가까이 익도록 찌다. 누룩물을 여과한 다음 찌 쌀가루를 누룩물에 넣고 손으로 주무르면서 조그마한 알갱이도 없게 하고 항아리에 넣고 7일 동안 둔다. 2차 담금은 백미 2.65kg을 물에 담갔다가 시루에 찌서 푹 익혀 꺼내고, 뜨거울 때 밀술에 골고루 풀어서 서늘한 곳에 두고 7일 후에 열어보는데, 항아리 안에 뜬 거품이 있으면 깨끗한 마른 수건으로 닦아서 거품 흔적이 조금도 없도록 한 뒤에 쓴다.

증보산림경제의 소국주는 산가요록, 음식디미방의 제법과는 많은 차이가 있으며 상세한 설명이 있는 것이 특징이다.

규합총서(의역)

정월 첫 해일에 생수 8되를 항아리에 붓고 좋은 섬누룩²²⁾ 7홉을 물에 담갔다 3일 만에 체에 받쳐서 거른다. 멥쌀 5되를 깨끗이 씻고 가루내어 흰무리떡(백설기)을 찌고 열어보지 말고 더운 김에 술슬 헤쳐서 누룩 거른 물에 풀어 넣는다. 3일 후에 동쪽으로 뻗은 복숭아나무가지 [동도지(東桃枝)²³⁾]로 풀어지도록 저어 차게 덮어둔다. 2월쯤에 맛을 보아 달콤쌉쌀해지거든 멥쌀 1말을 씻어 하룻밤 재워 지에밥을 찌되 물 7~8되를 고루 뿌려서 늘어지게 폭 찌서 그 술밑에 더운 김에 퍼붓고 동도지로 저어 둔다. 21일만에 보아서 말갯말갯 앉거든 떠 쓰면 좋다.

[원문 풀이] ▶ 정월 첫 해일에 생수 4.56L을 항아리에 붓고 좋은 누룩 2.8kg을 물에 담갔다 3일 만에 체에 받쳐서 거른다. 멥쌀 2.65kg을 깨끗이 씻고 가루내어 백설기를 찌고 김을 술슬 헤친 다음 누룩 거른 물에 풀어 넣는다. 3일 후 동도지로 저은 다음 찬곳에 놓아둔다. 2월 쯤 맛을 보아 달콤 쌉쌀해지면 멥쌀 5.3kg을 씻어 고두밥을 찌되 물 7~8되를 골고루 뿌리면서 밥알이 늘어지게 폭 찌서 식기 전에 밑술과 섞고 동도지로 저어준다. 21일 만에 보아서 맑게 뜨면 열어서 쓴다. (동도지를 사용하여 젓는 이유는 정확하게 알수 없지만, 술의 향기와 관련이 있는 것으로 추정된다.)

규합총서의 소국주는 백설기를 사용한 방법을 소개하고 있다. 또한 소국주에서는 저어주는 용도로 동도지를 사용하였는데, 이렇게 술을 저을 때 동도지를 사용하였던 사례가 종종 있다. 복숭아 나뭇가지는 도화주를 빚을 때 주로 사용되는데, 복숭아 나뭇가지를 술이 익는 동안 항아리 속에 담가 꽃아 넣으면 쌉쌀한 맛을 부여해 준다. 그러나 너무 많이 넣으면 술이 쉽게 변색 될 가능성도 있으므로 주의해야 한다. 소국주는 전반적으로 신맛이 대부분을 차지한다. 특히 증보산림경제의 제법이 가장 문안하며 식사 후 입안을 깔끔히 씻어내리는 술을 찾을 때에는 소국주가 제격일 것이다.

〈소국주의 이화학적 분석〉

소국주(小麴酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록, 음식디미방	0.55	3.2	1.0	8.4	0.8	10.7
증보산림경제, 임원십육지①	0.81	3.7	6.2	6.7	0.1	6.4
증보산림경제, 임원십육지②	0.60	3.1	0.9	9.9	2.0	12.7
규합총서	0.72	3.5	3.1	10.2	7.8	27.8

22) 섬누룩 : 섬누룩은 보통 막걸리나 소주 등을 제조하는 데 주로 쓰이는 낮은 품질의 누룩을 말하는데, '좋은 섬누룩'이란 애매한 표현을 하였다. 본 책자에서는 시판 재래누룩으로 실험하였다.

23) 동도지(東桃枝) : '동쪽으로 뻗은 복숭아 나뭇가지'를 말한다. 즉 봄철에 새로 뻗어나오는 가지를 말하며, 묵은 가지보다 깨끗하고 복숭아 향은 짙으며, 맛이 맵다.





아황주(鴉黃酒)

*수록문헌 : 산가요록(2), 수운집방(1)

산가요록

① 멥쌀 3말을 물에 담갔다가 곱게 가루를 내어 끓는 물 6말로 죽을 쑀어 식히고, 누룩가루 6되와 섞어서 항아리에 넣고 익기를 기다린다. 멥쌀 6말을 물에 담갔다가 온 채로 찌서 끓는 물 4말을 뿌린 후 식히고, 누룩가루 3되와 밀술에 합하여 항아리에 넣고 익으면 먹는다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 16kg을 깨끗이 씻고 가루를 내어 끓는물 34.2L로 죽을 쑀어 식히고, 누룩가루 2.4kg과 잘 섞어서 항아리에 넣고 익기를 기다린다. 익으면 멥쌀 32kg을 찌고 난 다음 끓는 물 23L를 골고루 뿌려 식힌 뒤 누룩가루 1.2kg과 골고루 섞어서 밀술과 합한다.

② 멥쌀 2말을 하룻밤 물에 담갔다가 가루를 내어 물 1말로 죽을 쑀어 식히고, 누룩 1되를 섞어 항아리에 담는다. 겨울에는 7일, 봄·가을은 5일, 여름이면 3일 뒤에 찹쌀 1말을 잘 찌서 식히고, 밀술과 합하여 항아리에 넣고 7일이 지난 뒤에 열어서 먹는다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 10.6kg을 씻어 하룻밤 물에 담갔다가 가루내어 물 5.7L로 익반죽을 갠다. 익반죽이 식으면 누룩 400g을 섞어 항아리에 담는다. 겨울에는 7일, 봄·가을은 5일, 여름이면 3일 뒤에 찹쌀 5.4kg을 잘 찌서 식히고, 밀술과 합하여 항아리에 넣고 7일이 지난 뒤에 음용한다.

수운잡방(의역)

멥쌀, 찹쌀 각 1.5말을 씻어 가루내고 펄펄 끓는 물 4말로 죽을 만들고 나서 식힌다. 그 후 누룩 1말을 섞어 독에 담는다. 7일 지나서 멥쌀 4말을 씻어 가루 내고 끓는 물 5말로 죽을 만들어 식으면 누룩 5되를 넣어 잘 섞고 먼저의 밀술에 합한다. 또, 7일후 멥쌀 5말을 깨끗이 씻어 곱게 가루 내고 끓는 물 6말을 부어 죽을 만들고 식힌 후 누룩을 넣지 말고 먼저의 밀술과 합한다. 맑게 익으면 쓴다. 계절을 가리지 않으나, 봄·가을이 더욱 좋다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 8kg, 찹쌀 8.1kg을 각각 씻어 가루내고 끓는 물 23.1L로 죽을 만들고 나서 식힌다. 그 후 누룩 4kg과 골고루 섞어서 항아리에 담는다. 7일 지나서 멥쌀 21kg을 씻어 가루 내고 끓는 물 28.5L로 죽을 만들고, 식으면 누룩 2kg을 넣어 잘 섞어 밀술과 합한다. 또 7일 후 멥쌀 26.5kg을 깨끗이 씻어 곱게 가루 내고 끓는 물 34.2L를 부어 죽을 만든다. 죽이 식으면 누룩 없이 밀술과 다시 합한 후 맑게 익으면 쓴다. 계절을 가리지 않으나 봄, 가을에 빚으면 더욱 좋다.



아황주의 어원은 기록되어 있지 않으나, 갈까마귀 ‘아(鴉)’ 자에 누를 ‘황(黃)’ 자를 사용한 것으로 봐서 까마귀가 노랗게 보일 정도로 진한 황색을 띠는 술로 해석된다. 실제도 담귀 보면 다른 약주보다 진한 황색을 띤다.



〈아황주의 이화학적 분석〉

아황주(鴉黃酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록 ①	0.56	4.0	4.9	17.9	4.45	18.0
산가요록 ②	0.87	4.3	3.7	9.0	5.25	25.1
수운잡방	0.50	4.2	7.1	15.0	7.69	20.2

아황주는 진한 황색이며, 알코올과 단맛이 강하다는데 그 공통점이 있다. 산가요록①은 단맛이 매우 강하고 깔끔하다. 또한, 무게감이 있고 강한 알코올 향이 느껴진다. 산가요록② 역시 감미롭고 산미가 강하며, 무게감도 상당하였다. 수운잡방의 아황주 맛도 매우 훌륭하였으며, 산가요록의 아황주보다 더 다채로운 맛이 느껴진다.



약산춘(藥山春)

*수록문헌 : 음식디미방(1), 증보산림경제(2)
임원십육지(2)

약산춘은 서충숙(徐忠肅) 공소(公洵)가 빚은 술로서 그가 사는 지방 이름이 약현(藥峴)이어서 붙여진 이름이다. 맛이 향기롭고 맵다고 했는데 이 매운 맛은 복숭아 나뭇가지에서 유래하였을 가능성이 있다.

실제로 복숭아 나뭇가지가 술에 담겨져 있으면 맵고 푹은 맛을 낸다.

음식디미방(의역), 증보산림경제①, 임원십육지①

정월 상해일에 멍쌀 5말을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 침지하고, 좋은 누룩을 거칠게 갈아 5되를 끓여식힌물 5병에 담아라. 다음날 담근 쌀을 가루를 내어 떡을 만들어라. 물에 침지한 누룩을 체로 걸러서 찌꺼기를 버리고, 물을 더하여 20병을 채워라. 떡을 섞어 항아리에 넣고, 동도지(東桃枝)로 3~4회 저어라. 그것을 기름종이로 싸고 베보자기로 덮어서 청마루에서 두어라.

오래 후에 거품이 나면 날마다 걷어 버린다. 2월 그믐에 멍쌀 5말을 전처럼 씻어 밥을 찌 밀술과 섞어 두었다가, 4월 초순에 쓰면 맛이 가장 향기롭고 맵다. 양을 적게 하려면 미루어 짐작하여서 하라. 술을 오래가게 하려면 휘휘저어서 그늘에 보관하면 변하지 않는다.

[원문 풀이] ▶ 정월 첫 해일(亥日)에 멍쌀 26.5kg을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 침지하고 좋은 누룩 2kg을 거칠게 갈아 끓여 식힌 물 17L에 풀어 준다. 다음날 침지하였던 쌀을 가루내어 떡(백설기)을 만들고, 누룩물을 여과한 다음, 끓여식힌 물을 보충하여 68.4L까지 채운다. 이 누룩물에 떡을 섞어 항아리에 넣고 동도지(동쪽으로 뺀 복숭아 나뭇가지)로 3~4회 저어 준다. 그것을 밀봉하여 청마루에 두어 천천히 발효

시킨다. 발효가 되는 동안 거품이 나면 항아리 표면에 있는 잡균에 오염될 가능성이 있기 때문에 걷어낸다. 2월 그믐에 멥쌀 26.5kg을 밥을 찌 밀술과 섞어 두었다가 4월 초순에 열어서 쓰면 맛이 가장 좋다. 술이 오래가게 하려면 충분히 저어서 그늘에 보관한다. 각 비율에 따라 양을 적게 하여 빚으면 된다.

증보산림경제②, 임원십육지②

쌀 1말마다 누룩 3홑과 밀가루 3홑을 합쳐 물 2.5병을 넣는다. 좋은 술을 빚으려면 3병을 부어도 좋다. 일반적으로 술 10말을 빚으려면 멥쌀 4말로 밀술을 만들고 멥쌀 6말로 덧술을 하는데, 덧빚는 쌀은 물에 담갔다 건져내어 더 이상 물을 섞지 않고 그대로 찌며 계속 시루 안에 두어 뜨거운 김이 조금 나가거든 바로 밀술이 든 항아리에 넣고, 동도지로 밀술과 한데 섞어 힘껏 휘젓는다. 나머지는 모두 위에서 말한 것과 같다

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 21.2kg을 가루내어 백설기를 만든다. 떡이 따뜻할 때 누룩 480g과 밀가루 384g을 합친다. 끓여식한물 4L와 섞고, 밀술을 익힌다. 밀술이 익으면 멥쌀 31.8kg을 물을 적게하여 그대로 고두밥을 찌서 시루안에 방치하여 뜨거운 김이 조금 나가면 바로 밀술과 합한다. (따뜻할 때 밀술과 합하는 이유는 술덧의 따뜻한 온도를 유지시켜서 활발한 당화작용과 알코올발효를 시키기 위함이고, 덧빚는 밥 자체의 잡균오염을 방지하는 효과도 있기 때문이다). 복숭아 나뭇가지로 힘껏 저으면, 술덧에 신선한 산소를 공급하여 효모의 증식을 돕고, 발효 항아리 내 전체적으로 균형있는 발효가 일어나서 이상발효(산패)를 방지할 수 있다.



〈약산춘의 이화학적 분석〉

약산춘(藥山春)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
음식디미방, 증보산림경제①, 임원십육지①	0.20	3.4	0.4	9.4	3.17	9.8
증보산림경제②, 임원십육지②	0.48	3.8	2.9	14.5	1.492	14.9

조사를 하면서 느낀것이지만, 같은 술이라도 음식디미방과 증보산림경제에 수록된 전통주 제조법이 일치하는 경우가 드물다. 단, 산가요록은 증보산림경제와 임원십육지, 조선무쌍신식요리제법과는 제조법이 일치하는 경우가 많다. 즉, 음식디미방의 제조법은 다른 문헌들과 비교해 볼 때, 독자적인 방법이 많다.

약산춘은 묵직하면서도 상쾌한 맛을 즐길 수 있다. 증보산림경제②의 방법으로 빚은 약산춘은 음식디미방의 약산춘보다 독한 알코올향이 느껴지나 뒷 맛은 깔끔하다.



예주(醪酒)

*수록문헌 : 산가요록(5), 수운집방(1)

산가요록

① 정월 안으로 찹쌀 5말을 곱게 가루 내어 체로 쳐서 물을 끓여 죽을 쑀었다가 식으면 누룩 1말과 밀가루 5되를 섞어 넣고 단단히 봉한다. 복숭아 꽃이 필 때 멥쌀 15말을 찌서 식으면 두 차례 섞어 넣는데, 누룩 2~3되를 더 넣어도 무방하다.

[원문 풀이] ▶ 정월에 찹쌀 27kg을 곱게 가루 내어 체로 친 다음 물 54L(표5) 참조로 죽을 쑀었다가 식으면, 누룩 4kg, 밀가루 1.6kg 같이 넣어 골고루 저어 준 뒤 밀봉하여 둔다. 복숭아 꽃이 필 때 멥쌀 79.5kg을 찌서 식으면 밀술과 합한다. 이때 누룩 1.2kg을 더 넣어도 된다.

② 정월 초이레 안에 멥쌀 1.5말을 곱게 가루내어 물을 끓여 죽을 쑀다. 죽이 식으면 누룩 7.3되를 섞어 넣고 단단히 봉한다. 찬 곳에 두고 복숭아꽃이 필 때 찹쌀 5말을 푹 찌서, 식으면 으깨어 밀술에 누룩 없이 섞어 넣고, 단오가 되면 먹는다.

[원문 풀이] ▶ 정월 초이레 안에 멥쌀 7.95kg을 곱게 가루내어 물 55.65L(표5) 참조로 끓여 죽을 쑀다. 죽이 식으면 누룩 2.92kg을 넣고 단단히 봉한다. 찬 곳에 두어 발효시키며, 복숭아 꽃이 필 때 찹쌀 27kg을 푹 찌서 식으면 으깨어서 밀술에 누룩없이 섞어 넣고, 단오(음력 5월5일)가 되면 음용한다.

③ 정월이 아주 추우면 찹쌀 1말을 곱게 가루 내어 물 3말을 부어 죽을 쑀다. 죽이 식으면 누룩 1되를 섞어 넣고 단단히 봉하여 찬 곳에 둔다. 복숭아꽃이 만발할 때 찹쌀 1말로 밥을 지어 바로 향아리에 담았다가 단오가 지나서 먹는다.

[원문 풀이] ▶ 정월에 아주 추울 때 찹쌀 5.4kg을 곱게 가루내어 물 17.1L로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 누룩 400g을 넣어 섞고 단단히 봉하여 찬곳에 둔다. 복숭아 꽃이 만발할 때, 찹쌀 5.4kg을 밥을 지어 항아리에 담았다가 단오가 지나서 음용한다.

④ 정월 상순에 멥쌀 3말을 곱게 가루내고, 끓인 물 8발을 부어 죽을 쑤다. 죽이 식으면 누룩 1되와 밀가루 1되를 버무려 넣는다. 5~6일 뒤에 멥쌀 6말을 씻어 담갔다가 푹 쪄낼 때 물 3발과 고리수(古里水)²⁴ 6발을 섞어 부어서 식으면 누룩 1되와 밀가루 5홉을 밀술에 섞어서 항아리에 담는다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 16kg을 곱게 가루내고, 끓인 물 22.8L [여기서 발(鉢)은 작은동이(약 2,850mL)로 보는 것이 타당하다.]를 부어 죽(익반죽)을 쑤다. 죽이 식으면 누룩 400g과 밀가루 320g을 함께 버무려 넣고 5~6일 뒤에 멥쌀 32kg을 씻어 담갔다가 물 8.5L와 고리수 17.1L를 섞어 부어서 식으면, 누룩 400g, 밀가루 160g과 섞어서 항아리에 담는다.

⑤ 정월 안에 찹쌀 5말을 곱게 가루로 만들고 끓인 물 12말로 밀술을 만들고 식으면 깨끗한 곳에 둔다. 하루 지나서 누룩 1.2말을 버무려 넣고 봉하여 깨끗한 곳에 둔다. 복숭아꽃이 필 때 찹쌀 2말, 멥쌀 8말을 씻어 담갔다가 푹 찜다. 이것이 식으면 앞서 빚은 술에 버무려 항아리에 담고 5~6일 지난 뒤에 개봉하고 먹는다. 찌 때는 반드시 물을 뿌려 준다.

[원문 풀이] ▶ 정월 안에 찹쌀 27kg을 곱게 가루로 만들고, 끓는 물 68.4L로 죽(익반죽)을 쑤다. 이것으로 밀술을 만드는데 누룩 4.8kg을 다음날 버무려 넣는다. 복숭아 꽃이 필 때 찹쌀 10.8kg, 멥쌀 42.4kg을 씻어 담갔다가 푹 찜다. 이것이 식으면 앞서 빚은 밀술과 함께 버무려 합하여 항아리에 담고 5~6일 지난 뒤에 개봉하여 음용한다. 찌 때는 반드시 물을 뿌려 준다.

수운잡방(의역)

① 정월 상순에 찹쌀 5말을 여러번 씻어 한 물에 하룻밤 침지하고 곱게 가루내고 끓는물 10병을 섞어 죽을 만든다. 죽이 식으면 누룩 2말을 섞어 독에 담아 얼지 않게 주의하여 둔다. 3월에 멥쌀 15말을 쪄서 식히고 2차례에 나눠 밀술에 넣는다.

[원문 풀이] ▶ 정월 상순에 찹쌀 27kg을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 침지하고 곱게 가루내어 끓는물 34.2L를 섞어 죽을 만든다. 죽이 식으면 누룩 8kg을 섞어 독에 담아 얼지 않게 주의한다. 3월에 멥쌀 42.4kg을 쪄서 식히고 밀술에 넣는다.

24) 만드는 법 : 6월 보름에 겉보리 약간을 깨끗이 씻어서 물에 담갔다가 찌 다음 빈 섬의 닥나무 잎 위에 넣어놓고, 또 닥나무 잎으로 빈 섬을 덮어 놓는다. 14일이 지나서 벌에 내놓고 말린다.

② 정월 상순에 찹쌀 5말을 곱게 가루를 만들고 끓는 물 12말로 밀술을 만들고 차게한다. 3일 후 좋은 누룩 1.2말을 합하고 봉하여 깨끗한 곳에 두고 도화꽃이 필때까지 기다린다. 도화꽃이 필 때 찹쌀2말, 멥쌀 8말을 씻어 담갔다가 푹 찐다. 식으면 앞의 밀술에 넣고 단오때 쓴다. 밥을 찌 때 물을 뿌리는 양은 1말을 넘지 않아야 한다. 너무 많으면 싱겁다.

[원문 풀이] ▶ 정월 상순에 찹쌀 27kg을 곱게 가루를 만들고, 끓는 물 68.4L로 익반죽을 한 다음 식힌다. 3일후, 누룩 4.8kg을 합하고 향이리를 단단히 봉하여 깨끗한 곳에 두고 도화꽃이 필 때까지 기다린다. 도화꽃이 필 때 찹쌀 10.8kg, 멥쌀 42.4kg을 씻어 담갔다가 푹 찐다. 찌 때는 물을 뿌리면서 찌는데, 뿌리는 양은 5.7L를 넘지 않아야 한다. 찌고 나서 식으면 밀술에 넣고 단오때 쓴다.

예주는 음력 5월 5일 단오날 즐기 위하여 정월 초부터 담가먹던 술로서 발효기간이 5개월이나 되는 저온 발효주이다. 저온 발효주의 특성상 장기간 발효시키기 위해 누룩을 적게 사용하는데 예주의 경우도 그러하다.

산가요록에는 예주 제조법이 5가지나 되는데, 이는 단오날 즐겨먹는 술이 그만큼 다양했다는 것을 알 수 있다. 산가요록④는 다른 예주법과 달리 찹쌀을 쓰지 않고 멥쌀만을 이용하여 술을 빚었다. 또한 고리수를 첨가함으로써 다른 방법들과 차별화 되었다. 수운잡방②와 산가요록⑤는 누룩 첨가시기를 제외하고 그 방법이 거의 동일하다.



〈예주의 이화학적 분석〉

예주(醴酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록②	0.58	3.4	3.0	12.4	1.2	17.3
산가요록③	0.56	3.5	3.2	11.6	3.9	17.3
산가요록④	0.55	3.9	6.3	14.4	8.6	21.0
산가요록⑤	0.31	4.0	3.5	18.6	2.2	16.2
수운잡방①	0.34	4.0	3.2	16.4	2.5	16.3

산가요록②와 ③은 맛이 깔끔하고 신맛이 주를 이룬다. 그와 반대로 산가요록④는 점성이 있으며 감미롭고 향긋하다. 산가요록⑤는 전반적으로 깔끔한 맛이며 강한 알코올이 느껴진다. 수운잡방①도 전체적으로 깔끔한 맛이며, 입안을 행구는 듯한 상쾌함과 약한 과일향을 느낄수 있다.



유하주(流露酒)

*수룩문헌 : 산가요록(1), 수운잡방(1), 음식디미방(1)
임원십육지(1)

산가요록

멥쌀 2.5말을 물에 담가 하룻밤 두었다가 곱게 가루를 낸다. 끓는 물 2.5말에 반쯤 익도록 죽을 쑀 다음에 식힌다. 좋은 누룩 2되, 밀가루 1되를 섞어 항아리에 넣고 겨울과 봄가을에는 5~6일, 여름에는 3~4일 동안 익기를 기다린다. 멥쌀 5말을 물에 담가 하룻밤을 두었다가 찌서 끓는 물 5말에 버무려 식으면 누룩 5홉을 얹어 빛은 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣는다. 21일 후에 열어 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 13.3kg을 물에 담가 하룻밤 두었다가 곱게 가루를 낸다. 끓는 물 14.3L에 반쯤 익도록 죽을 쑀 다음 식힌다. 누룩 800g, 밀가루 320g을 섞어 항아리에 넣고 겨울과 봄·가을에는 5~6일, 여름 3~4일 동안 익기를 기다린다. 멥쌀 26.5kg을 물에 담가 하룻밤 두었다가 찌서 끓는 물 28.5L에 버무려 식으면, 누룩 200g을 얹서 빛은 밀술과 섞어 항아리에 넣는다. (첫담금에서 반쯤 익도록 죽을 쑀는 이유는 누룩의 당화작용을 서서히 진행시켜 발효기간을 늘리기 위함이다.)

수운잡방(의역)

멥쌀 2.5말을 깨끗이 씻어 하룻밤 물에 담갔다가 곱게 가루내어 끓는 물 2.5말로 죽을 반쯤 익게 만든다. 누룩 가루 3.5되, 밀가루 1되를 항아리에 넣고 7일 후에 멥쌀 5말을 물에 담가 하룻밤 두었다가 찌서 끓는 물 5말에 버무려 식힌 후 14일 후에 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 13.3kg을 깨끗이 씻어 하룻밤 물에 담갔다가 곱게 가루내어 끓는 물 14.3L로 죽을 반쯤 익힌다. 누룩가루 1.4kg, 밀가루 320g을 죽과 함께 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 7일 후에 멥쌀 26.5kg을 물에 담가 하룻밤 두었다가 찌서 끓는 물 28.5L에 버무려 식힌 후 14일 후에 쓴다.

음식디미방 뉴화주의역)

멥쌀 2.5말을 깨끗이 씻어 하룻밤 두었다가 곱게 빻는다. 물 2.5말로 반만 익힌다. 식힌 후 누룩가루 2.5되와 밀가루 1되를 고루 섞어 항아리에 넣는다. 10일만에 멥쌀 5말을 깨끗이 씻어서 하룻밤 재워 익도록 찌고 끓는 물 5말과 버무려 충분히 식힌 뒤 밀술과 섞어 보름 후에 쓰라.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 13.3kg을 깨끗이 씻어 하룻밤 두었다가 곱게 가루를 낸다. 뜨거운 물 14.3L로 반만 익히고 식힌 다음, 누룩가루 1kg, 밀가루 320g을 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 10일 만에 멥쌀 26.5kg을 깨끗이 씻어서 하룻밤 재워 익도록 찌고 끓는 물 28.5L와 버무려 충분히 식힌 뒤 밀술과 섞어 보름 후에 쓴다.

임원십육지의역)

정월에 멥쌀 1말을 깨끗이 씻어 가루로 하여 반죽하고 오리알크기로 둥글게 빚어 짚이나 솔로 싸서 1주일간 띄운다. 3월 초순에 멥쌀 3말을 여러번 씻어 가루로 하여 구멍떡을 빚어 삶아 익혀서 누룩 9되를 넣고 술을 빚는다. <삼산방>

[원문 풀이] ▶ 정월에 멥쌀 5.3kg을 깨끗이 씻어 가루로 하여 반죽하고 오리알크기로 둥글게 빚어 짚이나 솔로 싸서 1주일간 띄운다. 3월 초순에 멥쌀 15.9kg을 여러번 씻어 가루로 하여 구멍떡을 빚어 삶아 익혀서 누룩 3.6kg을 넣고 술을 빚는다. [구멍떡과 누룩을 섞어서 치대어야 하는데, 여기서 구멍떡 삶은 물을 뿌려가면서 손가락 뒷면으로 눌러가며 치댄다. 구멍떡은 식으면 굳어버리기 때문에 가능한 따뜻할 때 치댄다.]

신선이 마신다 유하주는 맛있는 술(霞)이 입안에서 시냇물 흘러가듯이 자연스럽게 흘러간다(流)는 의미가 있는 술이다. 산가요록과 수운잡방, 음식디미방에서 그 제조법을 비슷하게 다루고 있으며, 모두 죽을 반만 익히는 것이 특징이다. 이는 전분을 서서히 분해시켜 발효기간을 늘리기 위했던 것으로 추측된다.





〈유하주의 이화학적 분석〉

유하주(流霞酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록	0.73	3.7	3.1	15.2	1.5	15.2
수운잡방	0.37	4.2	2.3	18.0	0.6	12.3
음식디미방	0.45	4.2	3.1	14.9	0.5	13.1
임원십육지	0.90	3.7	6.3	4.5	14.8	25.5

산가요록과 수운잡방, 음식디미방의 유하주는 전체적으로 이화학적 특성이 비슷하긴 하지만 그 제조법에 따라 미묘한 차이를 보였다.

한편, 임원십육지의 유하주는 이화주와 제조방법 형태뿐만 아니라 맛에 있어서도 상당히 유사하다. 이는 이화주와 유하주의 발음이 비슷하여 발음의 유사성에 의해 잘못 수록되어 내려온 것으로 판단된다.

임원십육지의 유하주는 그 맛이 부드럽고 과일향이 난다. 이화주보다는 묽으며 짙은 맛이 약간 더 있다.

이화주(梨花酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 수운잡방(1), 음식디미방(4)
증보산림경제(1), 임원십육지(1)
조선무쌍신식요리제법(1)

산가요록

이화국 : 2월 상순에 멥쌀 5말을 하룻밤 물에 담가 두었다가 그 이튿날 곱게 가루를 내어 체질한 다음 물을 잘 조절하여 단단하게 뭉쳐 오리알같이 덩어리를 만들고 썩으로 덩어리를 싸되 풀길이에 따라 썬다. 다 싸면 빈 ²⁶⁾섬에 담아 따뜻한 온돌에 놓아 두고 빈 섬으로 덮어준다. 7일 후 뒤집어 14일을 놓아두었다가 다시 뒤집어 21일을 둔 다음에 꺼내서 거친 껍질을 제거하고 덩어리 하나를 3~4조각으로 깨서 상자에 담아 흡보자기로 덮어준다. 날이 맑으면 매일 별을 짚어 준다.

이화주 : 배꽃이 막 피려하고 아직 피지 않았을 때 (이화국을)가루를 내어 다시 흰모시나 고운 베에 내리고 다시 멥쌀 10말을 곱게 가루내어 다시 체질하여 구멍떡을 만들어 끓는 물에 삶아낸다. 잠시 두었다가 큰 그릇에 함께 담아 뚜껑을 덮어 밖에 내 놓으면 쉽게 마른다. 쌀 1말에 누룩가루 5되 비율로 구멍떡을 조금씩 떼어내서 누룩가루를 충분히 섞는다. 만약 다 말라버려 섞기 힘들면 앞서 만든 구멍떡 삶은 물을 식혀서 뿌리면서 섞는다. 항아리에 넣되, 그 가운데를 비우고 가장자리에 납작하게 붙인다. 3~4일 후에 열어보아 만약 온기(溫氣)가 있어 엉기면 꺼내어 식혀서 다시 항아리에 집어넣고 차가운 곳에 놓아 둔다. 5월15일에 열어 쓰는데 그 맛이 달고 향기롭다.

[원문 풀이] ▶ 이화국 : 2월 상순에 멥쌀 26.5kg을 하룻밤 물에 담가 두었다가 그 다음날 곱게 가루를 내서 체로 쳐서 고운 가루를 물을 적당히 첨가하여 단단하게 뭉쳐 오리알 같이 덩어리를 만들고 썩으로 덩어리

26) 빈 섬(空石) : 비어있는 섬. 곡식 등을 담아 두거나 운반하기 위해 짚으로 엮어 만든 바구니를 섬이라 함. 보통 어깨끈이 달려있음

를 길이만큼 썬다. 다 싸면 짚으로 된 바구니에 담아 따뜻한 온돌에 놓아 두고 다른 짚바구니로 덮어 둔다. 7일 후 뒤집어 14일을 놓아두었다가 다시 뒤집어 21일을 둔 다음 꺼내서 껍질을 제거하고 덩어리 하나를 3~4조각으로 깨서 상자에 담아 흡보자기로 덮어둔다. 날이 맑으면 매일 벌을 째어 준다.(띄우는데 35일가량 소요됨)

[원문 풀이] ▶ 이화주 : 배꽃이 막 피려하고 아직 피지 않았을 때 이화국 가루를 내어 체로 쳐서 고운 가루를 내린다. 한편, 멥쌀 53kg을 곱게 가루내어 다시 체질하여 구멍떡을 만들어 끓는 물에 삶아낸다. 삶은 구멍떡은 큰 그릇에 담아 두고 누룩가루 20kg으로 구멍떡을 조금씩 떼어내서 섞는다. 구멍떡이 잘 안 떼어지면 구멍떡 삶은물(따뜻한)을 뿌리면서 섞는다. 항아리에 넣고 그 가운데를 비우고 가장자리에 납작하게 붙인다. 항아리를 차가운 곳에 두어 익히고 5월 15일에 열어 쓰는데 그 맛이 달고 향기롭다.

수운잡방(의역)

이화국 : 멥쌀을 물에 하룻밤 담그고 곱게 가루를 내어 물을 조금씩 뿌리면서 단단히 덩어리로 만든다. 개개의 덩어리를 썩으로 싸고 계란 꾸러미로 싸서 빈섬에 넣어 둔다. 7일후 뒤집고 21일 후에 꺼내 보아 황색과 백색곰팡이가 자란 것이 보이면 바람을 쐬 후 사용한다.

이화주 : 멥쌀 1말을 깨끗이 씻어 곱게 가루 내어 구멍떡을 만들고 푹 찐다. 식으면 이화국을 걸썩질을 벗기고 곱게 가루 내어 체로 쳐서 1.3되로 하여 입구를 꼭 막고 작은 구멍을 낸다. 15일이 지나면 쓰는데 맛이 매우 달고 향기롭다. 냉수를 타서 마시기도 한다.

[원문 풀이] ▶ 이화국 : 멥쌀을 물에 하룻밤 담그고 곱게 가루를 내어 물을 조금씩 뿌리면서 단단히 덩어리로 만든다. 개개의 덩어리를 썩으로 싸고 빈섬에 넣어둔다. 7일 후 뒤집고 21일 후 꺼내 보아 황색과 백색곰팡이 균사가 자란 것이 보이면 법제²⁷⁾를 하고 사용한다.

[원문 풀이] ▶ 이화주 : 멥쌀을 5.3kg을 깨끗이 씻어 곱게 가루 내어 구멍떡을 만들고 푹 찐다. 식으면 이화국의 걸썩질을 벗기고 가루 내어 체로 친다. 체로 친 고운 가루 520g과 구멍떡, 구멍떡 삶은물을 합하여 잘 치면 뒤 항아리에 담아 입구를 꼭 막고 작은 구멍을 낸다. 15일이 지나면 음용할 수 있는데 그 맛이 매우 달고 향기롭다. 냉수를 타서 마시기도 한다.

27) 보통 술담그기 전에 해야 할 작업이다. 햇벌이 강한 날 낮에는 강한 햇벌을 쬐고, 밤에는 이슬을 맞는다. 이는 누룩취와 잡균을 제거하고 누룩곰팡이에 수분을 공급하기 위함이다.

음식디미방(의역)

이화주 누룩법 : 멥쌀 3말을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 두고 다시 씻은 뒤 곱게 가루를 내어 주먹만한 크기로 만들어 짚으로 싸서 빈섬에 담아 더운 방구들에 두고 자주 뒤적여 누렇게 뜨면 좋다. 쓸 때에는 껍질을 벗기고 가루를 내어서 쓴다. 물을 처음에 너무 많이 넣으면 썩어서 좋지 않다.

- ① 이화주 1말 빚기 : 멥쌀 1말을 깨끗이 씻어 곱게 가루를 내어 구멍떡을 만들어 익도록 삶는다. 차게 식으면 잘게 뜯어서 이화국 가루 3되를 잘 섞는다. 두 손으로 많이 두드려서 넣어 두면 3~4일 후에 쓸 수 있다.
- ② 이화주 5말 빚기 : 배꽃이 한창 필 때 백미 5말을 깨끗이 씻어 곱게 빻고 김체로 쳐서 고운가루를 받아 구멍떡을 빚는다. 구멍떡이 따뜻할 때 두손으로 매우 쳐서 덩어리를 없애고 누룩가루 1말을 섞어 넣었다가 익으면 쓰라.
- ③ 이화주법 : 여름에 멥쌀 2말을 곱게 가루내어 구멍떡을 빚고 구멍떡이 손이 닿을 수 있을 정도로 뜨겁거든 두드려 친다. 이화국 가루를 모시에 쳐서 1되를 고루 다 두들겨 알갱이가 없도록 하고 (항아리를) 중탕한다.
- ④ 이화주법 : 복사꽃 필 때 쌀을 뒤겨 가루를 낸다. 그 가루로 누룩을 하여 서늘한 곳에 둔다. 여름에 멥쌀을 여러차례 씻어 곱게 빻아 구멍떡을 만들어 익도록 삶고 두들긴다. 쌀 1말에 누룩 2~3되를 넣는다. 누룩은 체에 2~3번 쳐야 부드럽다. 3되를 넣으면 오래 있어도 잘못되지 않고, 2되를 넣으면 오래 못간다. 체로 쳐서 남은 것까지 다 넣어 두들겨라.

[원문 풀이] ▶ 이화국 : 멥쌀 16kg을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 두고 다시 씻은 뒤 곱게 가루를 내어 주먹만한 크기로 만들어 빈 섬에 담아 더운 방구들에 두고 자주 뒤적여 누렇게 뜨면 좋다. 쓸 때에는 껍질을 벗기고 가루를 내어서 쓴다. 물을 처음에 너무 많이 넣으면 썩어서 좋지 않다.

[원문 풀이] ▶ ① 이화주 1말 빚기 : 멥쌀 5.3kg을 깨끗이 씻어 곱게 가루를 내어 구멍떡을 만들어 익도록 삶는다. 구멍떡이 차게 식으면 잘게 뜯어서 이화국 가루 1.2kg과 구멍떡 삶은 물을 뿌리면서 잘 섞는다. 두손으로 많이 두드려서 넣어 두면 3~4일 후에 쓸 수 있다.

[원문 풀이] ▶ ② 이화주 5말 빚기 : 배꽃이 한창 필 때 백미 26.5kg을 곱게 가루내어 구멍떡을 빚고 구멍떡이 손이 닿을 수 있을 정도로 뜨겁거든 두 손으로 매우 두드려 쳐서 덩어리를 없앤다. 이화국 가루를 고운 체로 쳐서 4kg을 구멍떡 삶은 물과 함께 떡 조각들과 치대어 골고루 섞은 뒤 익으면 쓰라.

[원문 풀이] ▶ ③ 이화주법 : 여름에 멥쌀 10.6kg을 곱게 가루내어 구멍떡을 빚고 구멍떡이 손이 닿을 수 있을 정도로 뜨겁거든 두드려 친다. 이화국 가루를 모시에 쳐서 400g을 구멍떡과 함께 고루 다 두들겨 알갱이가 없도록 하고 항아리를 찬물에 담가서 발효시킨다.

[원문 풀이] ▶ ④ 이화주법 : 복사꽃 필 때 쌀을 튀겨 가루를 낸다. 그 가루로 누룩을 하여 서늘한 곳에 둔다. 여름에 멥쌀을 여러 차례 씻어 곱게 빻아 구멍떡을 만들어 익도록 삶고 두들긴다. 쌀 5.3kg말에 누룩 1.2kg을 넣는다. 누룩은 체에 2~3번 쳐야 부드럽다. 체로 쳐서 남은 것까지 다 넣어 두들긴다.

증보산림경제

이화국 : 정월 첫 번째 해일이 되기 3일 전에, 흰쌀을 여러 차례 씻어 물에 담갔다가 건져 곱게 빻고 고운 체에 치며, 물을 쓰지 말고 이리저리 주물러서 계란보다 큰 덩어리를 만든다. 항아리에 넣을 때에는 솔잎 한 겹 덩어리 한 겹 하는 식으로, 한 겹 한 겹 항아리에 넣어 방 윗목의 따뜻하지 않은 곳에 둔다. 7일 후에 꺼내어 돗자리나 보자기 위에 펴서 햇볕에 쬐어 한나절 동안 말렸다가 다시 솔잎에 묻는다. 또 이와 같이 한 차례 한 뒤에, 꺼내어 햇볕에 바짝 말리고 종이봉지에 담아 보관한다.

이화주 : 배꽃이 핀 뒤부터 여름 동안에 언제라도 술을 빚을 수 있다. 쌀을 앞에서 말한 대로 가루로 빻아 구멍떡을 만들어 푹 찌고, 식으면 만들어 둔 누룩가루와 골고루 섞어 항아리에 넣고 며칠에 한 번씩 뒤적거리려 준다. 봄에는 7일, 여름에는 21일이면 쓸 수 있다. 날이 무더울 때에는 항아리를 물 속에 담가 놓는다. 술을 진하고 달게 빚으려면 쌀 1말에 누룩가루 7되를 넣고, 맑고 독하게 빚으려면 3~4되를 넣고 떡 찌운 물을 식혔다가 섞어 빚는다. 또 쌀밥을 하여 보통 방법으로 하여 술을 빚기도 하고 혹은 찹쌀로 빚기도 하지만, 모두 처음부터 끝까지 맹물이 닿지 않도록 해야한다. 이화국은 덩어리를 만들 때 너무 말리면 단단하지 않고, 너무 습하면 가운데가 썩어 푸른 곰팡이가 생긴다.

[원문 풀이] ▶ 이화국 : 정월 첫 번째 해일이 되기 3일 전에, 멥쌀을 여러 차례 씻어 물에 담갔다가 건져 곱게 빻고 고운 체에 치며, 물을 쓰지 말고 이리저리 주물러서 계란보다 큰 덩어리를 만든다. 항아리에 넣을 때에는 솔잎 한 겹, 덩어리 한 겹 하는 식으로, 한 겹 한 겹 항아리에 넣어 방 윗목의 따뜻하지 않은 곳에 둔다. 7일 후에 꺼내어 돗자리나 보자기 위에 펴서 햇볕에 쬐어 한나절 동안 말렸다가 다시 솔잎에 묻는다. 또 이와 같이 한 차례 한 뒤에 꺼내어 햇볕에 바짝 말리고 종이봉지에 담아 보관한다.(띄우는 기간 : 총 14일 내외)

[원문 풀이] ▶ 이화주 : 배꽃이 핀 뒤부터 여름 동안에 언제라도 술을 빚을 수 있다. 쌀을 앞에서 말한 대로 가루로 빻아 구멍떡을 만들어 푹 찌고, 식으면 만들어 둔 누룩가루와 골고루 섞어 항아리에 넣고 며칠에 한 번씩 뒤적거리려 준다. 봄에는 7일, 여름에는 21일이면 쓸 수 있다. 날이 무더울 때에는 항아리를 물 속에 담가 놓는다. 술을 진하고 달게 빚으려면 쌀 5.3kg에 누룩가루 2.8kg되를 넣고, 맑고 독하게 빚으려면 1.6kg을 넣고 떡 찌운 물을 식혔다가 섞어 빚는다. 또 쌀밥을 하여 보통 방법으로 하여 술을 빚

기도 하고 혹은 찹쌀로 빚기도 하지만, 모두 처음부터 끝까지 맹물이 달지 않도록 해야한다. 이화국은 덩어리를 만들 때 너무 말리면 단단하지 않고, 너무 습하면 가운데가 썩어 푸른 곰팡이가 생긴다.

임원십육지(의역), 조선무쌍신식요리제법

이화국 : 정월에 멥쌀을 깨끗이 씻어 곱게 가루를 내고 물을 섞어 달걀크기로 빚는다. 술잎을 층층이 깔고 항아리에 안쳐 방 가장자리의 따뜻하지 않은 곳에 1주일간 두었다가 꺼내어 돛자리에 널어 햇볕에 반나절 말리고 다시 7일간 항아리에 두고 꺼내어 햇볕에 바짝 말려 종이자루에 보관해 두었다가 배춧잎 필 무렵 술을 담근다.

이화주 : 멥쌀을 깨끗이 씻어 가루로 뿜아 구멍떡을 빚어 삶아서 식히고 누룩가루를 섞어 항아리에 담고 수일 만에 한번씩 뒤집어 준다. 봄은 1주일 여름은 3~7일²⁸⁾ 이 되면 익는다. 날이 더우면 항아리를 찬 물에 넣고 익힌다. 술을 걸쭉하게 하려면 이화국 7되, 맑고 독하게 하려면 3~4되를 넣는데, 떡 찢 물을 식혀서 섞어 빚는다. 쌀밥을 지어 담기도 하고 찹쌀로 담기도 한다. <사시찬요보>

[원문 풀이] ▶ 이화국 : (=증보산림경제)

[원문 풀이] ▶ 이화주 : 멥쌀을 깨끗이 씻어 가루로 뿜아 구멍떡을 빚어 삶아서 식히고 누룩가루를 섞어 항아리에 담고 수일만에 한번씩 뒤집어 준다. 봄은 1주일 여름은 21일이 되면 익는다. 날이 더우면 항아리를 찬 물에 넣고 익힌다. 술을 걸쭉하게 하려면 멥쌀 5.3kg 당 이화국 2.8kg, 맑고 독하게 하려면 1.6kg을 넣는데, 떡 찢 물을 식혀서 섞어 빚는다. 쌀밥을 지어 담기도 하고 찹쌀로 담기도 한다. <사시찬요보>

이화주는 이화국이라는 쌀누룩으로 빚는 특별한 술이다. 고문헌에 서는 이 술을 빚기에 앞서 이화국 만드는 법을 같이 소개하고 있다.

대부분의 이화주는 구멍떡으로 만드는 것이 보통이지만 그것이 여간 힘든 작업이 아니다. 따라서 이화주를 처음 접하는 사람에게는 구멍떡을 만들지 않아도 되는 증보산림경제(밑술) 방법을 추천한다.



28) 원문에는 3~7일로 적혀 있는데 3~7일이 아니라 21일이다. 증보산림경제의 내용과 거의 일치하는 것으로 봐서 21일이 맞다. 여름에는 항아리를 찬물에 담가서 발효시키기 때문에 오히려 봄보다 발효기간이 더 오래 걸릴수도 있다.



일일주(一日酒)

*수록문헌 : 수운잡방(1), 음식디미방(1)
증보산림경제(2), 규합총서(1)

수운잡방(의역), 음식디미방(의역)

먼저, 항아리에 생수 3말과 좋은 누룩 2되를 섞고, 좋은 술 1주발을 넣는다. 멥쌀 1말을 깨끗이 씻고 푹 찐 뒤 김이 빠지기 전에(뜨거울 때) 넣고 물이 튀지 않게 항아리에 넣는다. 흐트리지 말고 따뜻한 곳에 놓으면 하루 만에 익는다. 아침에 빚으면 저녁에 쓰고, 저녁에 빚으면 아침에 쓸수 있다.

[원문 풀이] ▶ 생수 17.1L에 누룩 800g을 섞고, 좋은 (밑)술 570mL을 붓는다. 멥쌀 5.3kg을 깨끗이 씻고 푹 찐 뒤에 뜨거울 때 넣되, 물이 튀지 않도록 넣는다. 이때 흐트리지 말고 따뜻한 곳에 놓아두면 하루만에 익는다. (여기서 좋은 술이란 효모의 개체수가 많고 누룩의 당화력이 남아있는 술로 해석된다. 일일주의 관건은 누룩과 밑술이다. 누룩의 당화력이 강력하고, 효모의 생육이 왕성한, 진한 밑술이라야 하루 만에 밥을 분해하여 발효시킬 수 있다).

일일주는 하루만에 빚어서 먹는 술이다.

일일주는 삼일주와 마찬가지로 급하게 손님을 맞이하기 위해 빚은 술로 이해 된다. 또는 하인들이 주인 몰래 빨리 술을 빚어 먹기 위한 방법일 수도 있다. 먼저 음식디미방의 제법을 살펴보면, 고두밥을 흐트리지 않고 술을 빚는 것이 눈에 띈다. 고두밥을 흐트리면 고두밥의 온도가 급격히 떨어지기 때문에 고온발효가 요구되는 일일주 제조에는 불리할 수 있다.



증보산림경제

① 쌀 1말을 푹 찌서 익히고 좋은 술 1사발과 누룩가루 2되를 골고루 섞어 따뜻한 데 둔다. 아침에 빛으면 저녁에 마실 수 있고, 저녁에 빛으면 아침에 마실 수 있다. 찹쌀로 빛으면 더욱 맛있고, 죽을 쑤어서 빛어도 맛이 좋다.

[원문 풀이] ▶ 쌀 5.3kg을 푹 찌서 익히고, 좋은 (밑)술 570ml와, 누룩가루 800g을 골고루 섞어 따뜻한 데 둔다. [여기서는 물이 들어가는 과정이 생략되어 있다. 물이 들어가지 않으면 발효는 되겠지만 시간이 무척 오래 걸린다. 따라서 하루 만에 발효시키기 위해서는 위의 수운잡방의 방법과 같이 하는 것이 타당하다. 즉 수운잡방과 같이 물 3말(17.1L)을 추가시켜야 한다. 단, 멥쌀과 찹쌀의 차이를 알기 위해 증보산림경제의 방법에서는 찹쌀로 빛어 보았다.]

② (= 규합총서②) 찹쌀 2되로 죽을 쑤는데 움기 하지 않고 곱게 빻은 누룩 5홉을 보태어 항아리에 넣은 뒤에 막대기로 많이 휘저어주면 6~7시간 지나 거품이 뜨는데, 바로 항아리주둥이를 막고 두껍게 덮어 온돌에다 두면 저녁 무렵에 술이 다 만들어진다. 술이 맑고 차며 또 밥알이 뜬다.

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 1.08Kg에 물 2.2L(표5) 참조를 부어서 찹쌀죽을 쑤다. 죽이 따뜻할 정도까지 식혀, 곱게 빻은 누룩 200g와 함께 항아리에 넣는다. 막대기로 많이 휘저어 주면 6~7시간이 지나 거품이 뜨는데 이 때 항아리 입구를 막고 두껍게 덮어 온돌에 두면 하루만에 술이 된다. [이 방법은 밑술이 들어가지 않으므로, 여기에 쓰이는 누룩은 효모의 수가 많아야 하며 당화력 또한 상당히 높아야 가능한 일이다. 시판되는 누룩들은 효모개체수가 부족한 경우가 많기 때문에 효모를 인위적으로 소량넣어 주면 실패할 확률이 적어진다.]

증보산림경제에서는 2가지의 일일주를 수록해 놓았는데, 찹쌀죽을 만들어서 빛는 법과 밑술을 첨가하지 않고 빛는 방법을 소개하였다.

일일주를 제조하기 위해서는 상당히 빠른 발효속도가 요구된다. 과거에 일일주가 가능하였던 이유는 아마도 그 당시의 누룩 품질이 우수하였기 때문일 것이다.

일일주를 안정적으로 빛기 위해서는 밑술을 미리 제조하였다가, 일일주 빛을 때 1/8가량 첨가하는 것이 좋다.



〈일일주의 이화학적 분석〉

일일주(一日酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
(멤쌀실험)수운잡방, 음식디미방	0.13	3.7	0.5	5.1	0.4	4.3
(참쌀실험)증보산림경제①	0.22	3.6	0.6	4.8	4.7	12.8
증보산림경제②, 규합총서②	0.44	3.6	3.2	0.2	12.2	22.1

수운잡방, 음식디미방, 증보산림경제에 수록되어 있는 일일주는 그 제조법이 모두 동일하다. 증보산림경제에는 ‘참쌀로 빚으면 더욱 맛있고’ 라는 문구가 나오는데, 이를 확인하기 위하여 전분질 원료(멤쌀, 참쌀)에 따른 일일주를 빚어 보았다. 그 결과,멤쌀로 빚은 일일주에서는 단맛은 적었으나 향미가 우수하였다. 반면, 참쌀로 빚은 일일주는 향은 덜하였지만 단맛은 강하였다. 이화학적 분석 결과로 보아 참쌀로 빚은 일일주가멤쌀로 빚은 일일주보다 전반적으로 높은 수치(특히 당 함량)를 나타내었다.





점감주(粘甘酒)

*수록문헌 : 산가요록(2), 음식디미방(1)

산가요록

① 찹쌀 1말을 씻어 담갔다가 죽을 쑤다. 죽이 식기 전에 좋은 누룩가루 2되를 물에 타서 죽과 함께 주무른 뒤, 항아리에 담고 유의로 두껍게 싸서 온돌에 두고 하룻밤 지나 맑아지면 먹는다.

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻어 담갔다가 물 10.8L(표5) 참조로 죽을 쑤다. 죽이 따뜻할 때 누룩가루 800g을 골고루 죽과 함께 섞어서 항아리에 담고 기름종이로 두껍게 싸서 온돌에 둔다. 하룻밤 지나 맑아지면 음용한다. [빛는방법이 일일주와 거의 흡사하며, 점감주 역시 하루만에 빛는 술이다. 누룩의 역가가 높아야 하며, 효모의 개체수도 많아야 하고 발효온도도 높아야 한다.(술덧의 온도는 30℃ 이상 되어야 한다.)]

② 깨끗한 물 3복자를 솥에 끓여 찹쌀 3되를 가루 낸 것으로 죽을 쑤다. 식힌 후 좋은 누룩 9국(掬, ²⁰⁾을 넣고 단단히 봉한 후 두꺼운 옷으로 싸서 따뜻한 온돌에 두고 하루 지나 맑아지면 먹는다.

[원문 풀이] ▶ 깨끗한 물 3,420mL을 솥에 끓여 찹쌀 1,620g를 가루 낸 것으로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 좋은 누룩가루 450g을 넣고 단단히 봉한 후 두꺼운 옷으로 싸서 따뜻한 온돌에 두고 하루지나 맑아지면 음용한다. (하루만에 익어야하므로 높은 온도와 많은 누룩이 필요하다. 술덧의 온도는 30℃ 이상 되어야 한다.)

20) 누룩가루를 일반 여자의 손으로 한 움큼 쥐었을 때 약 50g 이 된다.

음식디미방(의역)

찰쌀 2되로 무르게 밥을 지어, 묵은 누룩을 곱게 쳐서 3~4홉을 섞은 후 더운 곳에 감싸서 두고 자주 봐서 거품이 가라앉으면 내어서 식히면 꿀과 같다.

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 1.08kg을 무르게 밥을 지어, 곱게 친 묵은 누룩 160g과 섞은 후 더운 곳에 두고 거품이 가라앉으면 내어서 차게 먹으면 꿀과 같다. (하루만에 빛는 술이라고는 나와있지 않으므로 점감주 중에서 가장 빛기 수월하다. 여기서 찹쌀을 찌는 것이 아니라 물을 부어 밥을 하는 것이다. 진밥을 하면 된다.)



〈점감주의 이화학적 분석〉

점감주(粘甘酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록①	0.14	4.8	0.4	6.2	3.4	13.9
산가요록②	0.21	4.9	1.4	6.7	6.9	20.6
음식디미방	0.68	3.6	3.9	8.1	10.9	25.7

산가요록①에서는 점감주(粘甘酒)라는 이름과 걸맞게 점성이 있고 감미롭다. 산가요록②의 방법은 아황주와 비슷하다. 음식디미방 점감주는 산미가 강하였지만 당함량이 높아 느낌이 부드러웠으며, 과일향이 다른 방법에 비해 진하였다.





점주(粘酒)

*수룩문헌 : 산가요록(1), 음식디미방(1)

산가요록

멥쌀 1되를 깨끗이 씻어 가루를 내고 구멍떡 3개를 만들고 물 1주발로 삶아 익힌다. 식으면 곱게 만든 좋은 누룩가루 1되와 잘 섞어 항아리에 넣고 삶은 물로 앞에서 남은 것을 합쳐 넣는다. 4일 후에 찹쌀 1말을 깨끗이 씻어 물에 담가 하룻밤 두었다가 찌서 식으면 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣는다. 익으면 술주자에 담아두되 생수나 쇠그릇을 삼간다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 530g을 깨끗이 씻어 가루 내고 구멍떡 3개를 만들어, 물 285L(작은 동이로 해석)로 삶아 익힌다. 식으면 고운 누룩가루 400g과 삶은 물을 섞어 가면서 잘 치대어 항아리에 넣는다. (이때, 구멍떡 삶고 남은 물을 다 넣는다.) 4일 후에 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻어 물에 담가 하룻밤 두었다가 찐다. 식으면 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣고 익으면 쓴다. [(첫담금에서의 전분질원료 대비 누룩의 첨가비율은 무려 75.5% (400g/530g)이다. 그만큼 밀술 제조시 강력한 당화작용이 선행되어야 감미로운 술을 만들 수 있다.)]

음식디미방(의역)

멥쌀 1되를 깨끗이 씻어 하룻밤 물에 담가 두고 가루내어 구멍떡을 만들어 삶고, 삶은 물로 구멍떡을 적서 하룻밤 재운 뒤 누룩가루 1되와 함께 쳐서 넣는다. 3일째 아침에 찹쌀 1말을 씻고 물에 담갔다가 저녁에 찌되, 물을 뿌려 익도록 찌 날물이 없이 퍼 놓는다. 끓여식힌물 1말에 밀술을 풀고 체로 거른 뒤 고두밥에 술술 덩어리를 풀어라. 밥알은 무르지 않게하고 물에 만 밥같이 하라. 7일후에 쓴다. 고두밥과 끓여식힌물에는 날물이 절대 들어가면 안된다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 530g을 깨끗이 씻어 하룻밤 물에 담가둔다. 이튿날 가루내어 구멍떡을 만들어 삶고(물 2.85L) 그 삶은 물(530mL)로 구멍떡을 적셔서 하룻밤 재운 뒤 누룩가루 400g과 함께 치대어 넣는다. 3일째 아침에 찹쌀 5.4kg을 씻고 물에 담갔다가 저녁에 찌되 물을 뿌리면서 찐다. 끓여 식힌물 5.7L를 밑술에 풀고 체로 거른 뒤 고두밥 덩어리를 술슬 푼다. 마치 물에 만 밥같이 해서 풀어준 다음 뚜껑을 닫고 7일 후에 쓴다. 이 모든 과정에서 날물이 들어가면 절대 안된다.

점주의 제법에 있어서 산가요육과 음식디미방의 제조법은 다르지만 들어가는 재료와 양은 거의 동일하다.

〈점주의 이화학적 분석〉

점주(粘酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요육	0.88	4.2	9.5	8	36	43.1
음식디미방	0.53	3.4	1.5	23.4	25.3	18.2



산가요육의 점주는 전형적인 점주형태이다. 즉, 점성과 당도가 매우 높다. 반면, 음식디미방의 점주는 적당한 향기와 단맛을 느낄수 있으나 점성은 없었다. 단맛은 좋아하지만 점성있는 술을 좋아하지 않는 사람들에게 음식디미방의 점주를 추천한다.





죽엽주(竹葉酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 음식디미방(1)

산가요록

멥쌀 1말을 곱게 가루 내어 납작한 떡을 만들어 푹 찌 다음에 식으면 누룩가루 1.5되와 끓여식힌 물 3병(瓶)에 함께 섞고 항아리에 넣어 익힌다. 멥쌀 5말을 곱게 가루를 내어 찌 다음 앞에 만든 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣고 단단히 봉해 공기가 빠지지 않게 해준다. 28일 후에 맑아진 것을 따라내어 다른 그릇에 저장하고, 또 맑아지면 따라내어 저장한다. 그 찌꺼기는 물과 섞어 마신다. 오래두어도 그 맛이 변하지 않는다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 곱게 가루 내어 납작한 떡을 만들어 (증기로)푹 찌 식힌 다음 누룩가루 600g과 끓여식힌 물 10L에 잘 치대어 뒤, 섞고 항아리에 넣어 익힌다. 멥쌀 26.5kg을 곱게 가루를 내어 찌 다음 앞에 만든 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣고 단단히 봉하여 공기가 빠지지 않게 해준다. 28일 후에 맑아진 것을 따라내어 다른 그릇에 저장하고, 또 맑아지면 따라내기를 반복한다. 술지게미는 물과 섞어 마신다. 오래두어도 그 맛이 변하지 않는다. (이 방법은 구멍떡이 아니라 납작떡을 만드는 것이 특징이다.)

음식디미방(의역)

멥쌀 4말을 깨끗이 씻어 물에 하루밤 담그고 무르게 찌서 식거든 물을 끓여 식은 물 9사발과 누룩가루 7되를 섞어 항아리에 넣어 서늘한 곳에 둔다. 20일째 찹쌀 5되를 무르게 찌서 식으면 밀가루 1되를 섞어 넣는다. 7일 후에 술 빛이 대나무 잎과 같으며 맛도 향기롭다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 21.2kg을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 담그고 무르게 찌서 식힌다. 끓여 식한물 5L와 누룩가루 2.8kg을 섞어 항아리에 넣고 서늘한 곳에 둔다. 20일째에 찹쌀 2.7kg을 무르게 찌서 식으면 밀가루 320g을 섞어 넣는다. 7일 후에 음용한다. (멥쌀 20kg을 무르게 찌기 위해서는 풀죽 상태로 간주하고 물의 양을 5배 정도인 5.3L로 정하였다. 또한 찹쌀도 죽으로 하였다. 죽으로 하지 않으면 전체적으로 물의 양이 부족하여 발효가 제대로 일어나지 않기 때문이다.)

죽엽주는 대나무잎을 첨가하는 술이 아니라 술의 빛깔이 대나무잎의 색과 같다고 해서 붙여진 이름이다. 산가요육과 음식디미방의 제조법별로 어떠한 특징이 있는지 살펴보았다.



〈죽엽주의 이화학적 분석〉

죽엽주(竹葉酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요육	0.32	4.2	3.2	13.2	7.3	25.5
음식디미방	0.81	3.9	6.1	13.8	7.8	19.9

산가요육의 죽엽주를 살펴보면 다음과 같다. 술이 익으면 맑은 층과 침전물로 나뉜다. 맑은 술만 떠내면 혀끝을 자극하는 쓴맛이 전해지며, 이후 단맛이 느껴진다. 음식디미방의 죽엽주는 위의 것과 맛은 비슷하나 술을 더 많이 얻을 수 있어 산가요육보다 효율적이다.





진상주(眞上酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 수운잡방(1)

진상주의 유래는 문헌에 소개되어 있지 않지만 그 이름으로 유추해볼때, 임금께 진상하기 위한 술로 해석된다. 진상주는 산가요록과 수운잡방에 기록되어 있으며 그 제조법은 아래와 같다.

산가요록

멥쌀 3말을 물에 담갔다가 곱게 가루를 낸다. 끓는 물 7말로 죽을 쑀어 서서히 식혀서 누룩 7되와 밀가루 3되를 섞어 넣고 단단히 봉한 다음에 익기를 기다린다. 멥쌀 10말을 앞에서와 같이 물에 씻어 담갔다가 끓는 물 8말로 푹 찌서 식힌 다음에 누룩과 섞어 찜고 밀술과 섞어 덧술 하여 항아리에 넣었다가 익으면 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 16kg을 물에 담갔다가 곱게 가루를 낸다. 끓는 물 39.9L로 죽을 쑀어 서서히 식힌 다음 누룩 2.8kg과 밀가루 960g을 섞고 항아리에 넣어 단단히 봉한 익기를 기다린다. 멥쌀 53kg을 깨끗이 씻고 끓는 물 45.6L로 푹 찌서 식힌 다음 누룩과 섞어 찜는다. 이를 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣었다가 익으면 쓴다. (2차담금에서 끓는 물 45.6L로 푹 찌는 것이지 멥쌀 53kg과 같이 섞는 것은 아닌 것으로 해석하였다.)

수운잡방

멥쌀 2되를 하룻밤 물에 담갔다가 꺼내어 곱게 가루를 내어 죽을 쑀다. 죽이 식으면 누룩가루 2되를 섞어 항아리에 넣고 겨울에는 7일, 봄·가을에는 5일, 여름에는 3일 후 찹쌀 1말을 깨끗이 씻고 푹 찌 후 식히고 밀술과 합하고 항아리에 넣는다. 7일 후에 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1.06kg을 하룻밤 물에 담갔다가 꺼내어 곱게 가루를 내어 물 3L(표5) 참조)로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 누룩가루 800g을 섞어 항아리에 넣는다. 겨울에는 7일, 봄·가을에는 5일, 여름에는 3일 후, 찹쌀 5.4kg을 깨끗이 씻어 푹 찐 후 식히고 밀술과 합하고 항아리에 넣는다. 7일 후에 쓴다.

수운잡방의 진상주는 누룩의 첨가량이 다를 뿐 석탄주 제조법과 거의 유사하다. 석탄주는 임원십육지와 조선무쌍신식요리제법에 소개되는데 제조법은 다음과 같다.

임원십육지, 조선무쌍신식요리제법 석탄향빙(惜呑香方) 의역

멥쌀 2되를 가루로 하여 물 1말을 넣고 죽을 쑤어 누룩가루 1되와 함께 버무려 둔다. 겨울에는 7일, 여름은 3일, 봄이나 가을은 5일 후에 찹쌀 1말을 찌서 밀술과 섞어 함께 빙고 7일 후면 술맛이 달고 잘 익어 입에 한 번 머금으면 삼키기가 아깝다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1.06kg을 가루로 하여 물 5.7L를 넣고 죽을 쑤어 누룩가루 400g과 함께 버무려 둔다. 겨울에는 7일, 여름은 3일, 봄·가을에는 5일 후 찹쌀 5.4kg을 찌서 밀술과 섞어 함께 빙고 7일 후면 음용할 수 있다.

이처럼 진상주와 석탄주의 제조법이 거의 같다. 입에 한번 머금으면 삼키기가 아까운 석탄주(惜呑酒)와 임금님께 바친다는 뜻이 있는 진상주(進上酒)는 이름이 다르나 서로 연관이 있는 듯하다. 한편, 석탄주는 황금주(黃金酒)의 제조법과도 완전히 일치한다. 석탄주, 진상주, 황금주는 원래 하나의 이름인데 주위환경에 따라 다르게 불리어졌을 가능성도 배제할 수 없다.

산가요록, 수운잡방, 음식디미방의 황금주(黃金酒) 제조법

멥쌀 2되를 물에 담가 하룻밤 두었다가 다시 7~8차례 씻어 곱게 가루를 내고, 물 1말로 죽을 쑤 다음 식으면 누룩 1되를 넣는다. 겨울이면 7일, 봄·가을에는 5일, 여름에는 3일 후에 찹쌀 1말을 푹 찌서 식으면 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣는다. 7일 후에 쓰는데 그 맛이 달고 쓰다. 얼마든지 이 방법으로 만들 수 있다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1.06kg을 물에 담가 하룻밤 두었다가 다시 7~8차례 씻어 곱게 가루를 내고, 물 5.7L로 죽을 쑤 다음 식으면 누룩가루 400g을 넣는다. 겨울이면 7일, 봄·가을에는 5일, 여름에는 3일 후에 찹쌀 5.4kg을 푹 찌서 식으면 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣는다. 7일 후에 음용한다.

〈진상주의 이화학적 분석〉

진상주(進上酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록	0.44	3.7	1.3	14.0	5.0	21.4
수운잡방	0.57	3.8	1.5	15.9	3.4	21.7
임원십육지, 조선무쌍신식요리제법의 석탄주(=황금주 제법)	0.45	3.5	1.1	13.0	8.4	26.2

산가요록의 진상주는 달기와 향기가 잘 조화된 술로, 그 맛이 석탄주(=황금주 제법)와 비슷하다. 수운잡방의 진상주는 산가요록의 진상주보다 단맛은 약하지만 과일향은 더 강하다. 이 또한 석탄주와 그 맛이 비슷하다.





칠일주(七日酒)

*수록문헌 : 산가요록(2), 음식디미방(2), 증보산림경제(2), 임원십육지(3) 조선무쌍신식요리제법(2)

칠일주는 본 저서에서 소개된 이양주 중 발효기간이 가장 빠른 술이다. 칠일주는 여러 문헌에서 수록되어 있으며 그 제조법 또한 다양하다.

산가요록

① 찹쌀 3말을 씻어 물에 담갔다가 가루를 낸 다음에 끓는 물 3말로 죽을 쑀다. 식으면 누룩 4.5되와 섞어 항아리에 넣어 익힌다. 멥쌀 10말을 씻어 물에 담갔다가 푹 찌서 끓는 물 10말과 섞는다. 식으면 누룩 1.05³⁰⁾ 말과 밀술과 섞어 7일 후에 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 16.2kg을 씻어 물에 담갔다가 가루를 낸 다음에 끓는 물 17.1L로 죽을 쑀다(익반죽). 식으면 누룩 1.8kg과 섞어 항아리에 넣어 익힌다. 멥쌀 53kg을 씻어 물에 담갔다가 푹 찌서 끓는 물 57L와 섞는다. 식으면 누룩 420g을 넣고 밀술과 합한 후 7일 후에 쓴다.

② 멥쌀 2말을 씻어 물에 담갔다가 곱게 가루를 내어 물 없이 푹 찌서 식힌다. 누룩 3.5되를 끓인 물 4말과 섞어 항아리에 넣는다. 4일 후에 찹쌀 4되를 씻어 물 없이 푹 찌서 식힌 다음에 밀가루 1.5되와 섞어 항아리에 넣고 7일 후에 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 10.6kg을 씻어 물에 담갔다가 곱게 가루를 내어 물 없이 푹 찌서 식힌다. 누룩 1.4kg을 끓여 식힌 물 22.8L와 섞어 항아리에 넣는다. 4일 후에 찹쌀 2.16kg을 씻어 물 없이 푹 찌서 식힌 다음에 밀가루 480g과 섞어 항아리에 넣고 7일 후에 쓴다.

30) 1말 5홉이다. 1말과 1말 5홉과의 차이는 거의 없을 것인데 굳이 이렇게 쓴 것을 보면 1말보다 약간 더 넣으라(충분히 넣으라)는 뜻으로 해석된다.

음식디미방(의역)

① 멥쌀 3되를 가루내어 물 반동이에 풀어 죽을 쑤어라. 아주 서늘하게 식히고 누룩 1.7되를 섞는다. 3일만에 찹쌀 2말을 썬 먼저의 밀술에 섞어 두었다가 7일만에 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1.6kg을 가루내어 물 2.85L에 풀어 죽을 쑤다. 아주 서늘하게 식히고, 누룩 680g을 섞어 항아리에 담는다. 3일 후에 찹쌀 10.8kg을 썬 먼저의 밀술에 섞어 두었다가 7일 만에 쓴다.

② 멥쌀 1말을 깨끗이 씻고 가루 내어 끓인 물 1말로 죽을 쑤 다음 좋은 누룩가루 1되를 섞는다. 3일 후에 멥쌀 2말을 여러번 깨끗이 씻고 가루내어 끓인 물 6말로 죽을 쑤고 차게 되거든 누룩 2되를 밀술과 섞어 넣는다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 5.3kg을 깨끗이 씻고 가루 내어 끓인 물 5.7L로 죽을 쑤 다음(익반죽) 좋은 누룩가루 400g을 섞는다. 3일 후에 멥쌀 10.6kg을 여러번 깨끗이 씻고 가루내어 끓인 물 34.2L로 죽을 쑤다. 차게 되면, 누룩 800g을 밀술과 섞어 넣는다.

증보산림경제

① 멥쌀 2말을 깨끗이 씻어 가루내어 푹 찌고, 누룩가루 3.5되, 끓여 식힌 물 3.9말과 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 7일 뒤에 쓴다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 10.6kg을 깨끗이 씻어 가루내어 푹 찌고, 끓는 물 22.2L와 골고루 섞어 식힌 다음 누룩가루 1.4kg과 함께 항아리에 넣은 뒤 7일 후에 음용한다.

② 찹쌀 1되를 깨끗하게 씻어 고운 가루로 만들어서 걸쭉한 죽을 쑤고, 뜨거운 김이 나가고 조금 따듯할 때 누룩가루 5홵을 섞어 바닥이 넓은 항아리에 넣고 이불로 둘둘감아 온돌에 묻어둔다. 곧바로 찹쌀 1말을 여러 차례 씻어 찌는데 반드시 물 1복자를 시루안의 쌀에 뿌리고 썬야 한다. 만약 술을 독하게 하려면 물 3복자를 뿌리고 찌는데 절대로 시루에서 퍼내지 말고 어제 밀술을 담았던 그 시각이 되거든 밀술을 가져다가 서로 섞고 다시 항아리에 담는다. 따듯한 방에 놓아 이불과 옷을 많이 덮어두었다가 4-5일 지나서 찬 곳으로 옮겨 두면 모두 7일만에 먹을 수 있다. 비록 오래도록 보관하더라도 그 맛이 달고 좋다.

[원문 풀이] ▶ 찹쌀 540g을 깨끗하게 씻어 고운 가루로 만들어서 끓는물 1.08L(표5) 참조를 넣어 걸쭉한 죽을 쑤다. 뜨거운 김이 나가고 조금 따듯할 때 누룩가루 200g을 섞어 바닥이 넓은 항아리에 넣고 이불로 둘둘감아 온돌에 묻어둔다. 오늘 밀술을 담았던 시각에 맞추어 다음날 찹쌀 5.4kg을 썬 놓고 시루째로 따듯할 정도로 식혀 둔다. 참고로, 찹쌀 5.4kg을 썬 때에는 물 1.1L 또는 3.4L를 뿌리면서 익힌다. 어제 밀술을 담았던 그 시각이 되면 밀술과 찹쌀고두밥을 섞고 다시 항아리에 담는다.

따뜻한 방에 놓아 이불과 옷을 많이 덮어 두었다가 4~5일 지나서 찬곳으로 옮겨 두면 모두 7일만에 음용할 수 있다.

임원십육지(의역)

① 증보산림경제 ②와 같다.

② 술 1말을 얻으려면 멥쌀 1되를 물에 하룻밤 담갔다가 가루내어 끓는 물 1말을 넣고 식힌 후 누룩가루 1되를 섞고 항아리에 담아 밀봉한다. 3일 후 찹쌀 1말을 물에 담갔다가 고두밥을 찌서 식힌 후 누룩가루 약간과 섞어 밀술과 합한다. 4일 후 술이 익는데, 날씨가 너무 추우면 하루 늦어지며 여름철에는 술맛이 변하기 쉽다. <주석의>

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 530g을 물에 하룻밤 담갔다가 가루내어 끓는 물 5.7L를 넣어 익힌다. 식으면 누룩가루 400g을 섞고 항아리에 담아 밀봉한다. 3일 후 찹쌀 5.4kg을 물에 담갔다가 고두밥을 찌서 식힌 후 누룩가루 약간(약 200g 내외)과 섞어 밀술과 합한다. 4일이면 술이 익는데, 날씨가 너무 추우면 하루 늦게 거른다. 여름철에는 술맛이 변하기 쉽다.

③ 멥쌀 3되로 죽을 쑤어 누룩가루 3되를 넣어 섞고 항아리에 담아 밀봉하여 따뜻한 곳에 둔다. 2~3일 후 약간 익었을 때 체에 거르고 찹쌀 1말을 찌서 식힌 후 함께 담는다. 4~5일 후 술이 익는데 이 때 찬물 2사발을 넣고 취저은 뒤 다음날 마신다. <음회잡지>

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1.6kg을 물 11L(표5) 참조로 죽을 쑤어 식힌 다음 누룩가루 1.2kg을 넣고 항아리에 담아 밀봉하여 따뜻한 곳에 둔다. 2~3일 후 약간 익었을 때 체에 거르고 찹쌀 5.4kg을 찌서 식힌 후 함께 담는다. 4~5일 후 술이 익는데 이 때 끓여 차게 식힌 물 1.1L를 넣고 취저은 뒤 다음날 음용한다.

조선 무쌍신식요리제법

① 증보산림경제 ②와 같다.

② 임원십육지 ②와 같다

칠일주는 동일한 방법을 제외하고도 그 제조법이 8가지에 이른다. 이에 각각 제조법별 어떤 차이가 있는지 알고자 이화학적 분석을 하였다.



〈칠일주의 이화학적 분석〉

칠일주(七日酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
산가요록①	0.52	3.8	3.6	17.6	2.6	16.8
산가요록②	0.70	4.2	2.6	13.7	2.0	13.5
음식디미방①	0.62	4.3	3.7	10.6	23.1	39.6
음식디미방②	1.02	3.8	2.2	9.1	1.7	11.8
증보산림경제①	0.58	3.9	1.6	11.6	2.7	13.2
증보산림경제②	0.97	3.4	7.1	5.1	18.1	40.6
임원십육지②	0.61	4.1	2.2	8.2	20.9	28.3
임원십육지③	0.54	4.4	4.7	10.7	13.4	34.5

산가요록①의 방법으로 빚은 칠일주는 강한 알코올 향속에 과일향이 은은하게 느껴진다. 산가요록②는 ①보다 알코올은 낮지만 산미가 더 강하고 거칠다. 이에 비해 음식디미방①은 단맛이 매우 강하였다. 음식디미방②는 멥쌀만으로 담아선지 찹쌀로 빚은 산가요록②보다 더 거친 맛이였다. 증보산림경제①도 거친 맛이나 산가요록보다는 덜하였다.

이와같은 결과를 종합해보면 물을 첨가하는 양이 많을수록 술맛이 거칠어지는 것을 알수 있었다. 또한 찹쌀을 사용할때보다 멥쌀로 빚을 때 술맛이 거칠어 진다는 것을 알수 있었다.

증보산림경제②는 음식디미방①과 같이 단맛이 매우 강하였다. 그럼에도 불구하고 신맛이 적당하게 있어 깔끔하였다. 또한 약하지만 은은한 살구향을 느낄수 있었다.

임원십육지에도 3가지 방법이 소개되었는데, 그 중 ①은 증보산림경제②와 제조법이 같다. 임원십육지②는 마시기 편한 술로, 입안에 오래 머금고 있어도 독하지 않았으며 목넘김이 편하다. 느끼하지 않고 깔끔하였다. 임원십육지③은 임원십육지②와 맛이 전반적으로 비슷하지만 과일향과 씹쌀한 맛이 부가적으로 느껴졌다. 여기에 탄산가스만 잘 잡으면 샴페인맛이 날 것이다.



포도주(葡萄酒)

*수록문헌 : 증보산림경제(1), 임원십육지(2)
조선무쌍신식요리제법(2)

고문헌에 등장하는 포도주는 곡류발효주에 과즙을 첨가한, 이른바 퓨전발효주의 형태이다. 각 포도 첨가량별로 그 특성을 분석하였다.

증보산림경제

잘 익은 포도를 비벼 문질러서 그 즙을 내어 찹쌀밥, 누룩가루와 골고루 섞어 빚으면 저절로 술이 된다. 그 맛이 매우 좋다. 산포도로 만들어도 된다.

[원문 풀이] ▶ (예시) 잘 익은 포도를 비벼 문질러서 800mL 정도 받아 내고 찹쌀 1kg로 고두밥을 찌서 식힌 다음 누룩가루 50~100g을 넣고 발효시킨다.

임원십육지, 조선무쌍신식요리제법

① 포도주에는 소주에 담겨서 빚는 방법과 포도즙에 찹쌀과 누룩밥을 넣어서 빚는 방법 2가지가 있다.

—본초강목—

② 포도즙 1말에 누룩 4냥³¹⁾을 항아리에 담고 저어 준 후 주둥이를 밀봉하면 저절로 술이 되고 향기가 그윽하다.

—준생팔전—

[원문 풀이] ▶ 포도즙 1말 5.7L, 누룩 4냥 150g이다.

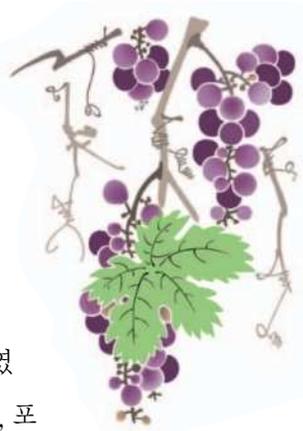
31) 1냥은 37.5g이다.



〈포도주의 이화학적 분석〉

포도주(葡萄酒)	총산(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
포도즙 100%	0.68	3.4	1.2	6.4	0.1	5.2
참쌀 20%, 포도즙 80%	0.54	3.6	0.9	12.0	1.0	11.1
참쌀 40%, 포도즙 60%	0.43	3.9	1.0	13.2	3.7	19.2
참쌀 60%, 포도즙 40%	0.23	3.8	1.3	15.0	7.9	26.1
참쌀 80%, 포도즙 20%	0.49	4.4	2.6	12.8	7.4	33.9
소주 +포도(중량비50%)	측정안됨	5.4	측정안됨	45.2	측정안됨	15.5

위의 표와같이, 고문헌에서는 포도와 참쌀의 양이 명확하게 기재되어 있지 않아 전분질원료와 포도와의 배합비율을 실험을 통하여 설정하기로 하였다. 한편, 소주에 담그는 포도주는 임의적으로 45도 소주의 양에 50%의 중량비로 포도를 넣어 설탕을 넣지 않고 분석을 하였다. 이는 순수한 포도와 소주의 이화학적 특성을 알아보기 위함이다.



각 포도즙 함량별로 이화학적 분석과 기호도 조사 결과를 보면, 알코올과 환원당, 총산 함량이 적절한 것은 포도즙 20~40%를 함유한 처리구였다. 포도즙 40% 첨가 처리구에서는 알코올 함량이 높아 독한 느낌이었고, 포도즙 20% 첨가 처리구에서는 산 함량은 다소 높은 경향이 있었지만 알코올 함량이 상대적으로 낮아 부드러운 맛이였다. 따라서 전분질원료(참쌀)에 대한 포도즙의 이상적인 배합비율은 20%라 생각된다.

〈포도주 기호도 조사(7점척도)〉

배합비율	색	향	맛	전반적기호도
20:80	2.08 ^d	2.08 ^c	3.67 ^{ab}	3.08 ^b
40:60	3.83 ^{bc}	3.92 ^b	3.67 ^{ab}	3.92 ^{ab}
60:40	4.33 ^b	5.50 ^a	4.25 ^a	4.58 ^a
80:20	6.08 ^a	5.83 ^a	4.00 ^{ab}	4.75 ^a
100:0	2.92 ^{cd}	3.92 ^b	2.75 ^b	2.83 ^b



하향주(荷香酒)

*수록문헌 : 음식디미방(1), 증보산림경제(1)
임원십육지(1)

음식디미방(의역)

멥쌀 1되를 깨끗이 씻고 물빠기를 한 후 가루내고 구멍떡을 만들고 삶아 식힌다. 누룩 5홵을 구멍떡과 같이 합하여 그릇에 담아 둔다. 3일후에 찹쌀 1말을 물을 뿌리면서 익도록 찌고 오래 식혔다가 밀술과 합하여 항아리에 넣으면 3일 후³²⁾에 쓸수 있다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 530g을 깨끗이 씻고 물빠기를 한 후 가루내고 구멍떡을 만들어 물 반동이(2.85L)에 삶아 식힌다. 식힌 구멍떡과 누룩가루 200g을 넣어 치댄다. (이때 구멍떡 삶은 물 530mL을 뿌려가며 한다.) 3일 후에 찹쌀 5.4kg을 물을 뿌리면서 익도록 찌고 오래 식혔다가 밀술과 합하여 항아리에 넣은 후 삼칠일(21일) 후에 음용한다.

증보산림경제, 임원십육지

쌀 1되를 가루로 빻고 구멍떡을 만들어 푹 찌다. 식힌 뒤에 누룩가루 5홵을 넣고 이리저리 흔들면서 골고루 섞어 빻어 밀술을 빻는다. 3일째 되는 날, 또 찹쌀 1말을 가져다가 물을 뿌려 푹 찌 익히고, 한참 동안 식혔다가 밀술과 골고루 섞어 항아리에 넣는다. 군물(客水)이 들어가지 않도록 한다. 21일 지나면 익는다. 누룩을 섞을 때에 떡을 찌 물을 차게 식혔다가 쓴다. 만약 여름철이면 술이 다 익은 뒤에 항아리를 찬 물에 담가 두면 술이 상하는 것을 막을 수 있다.

32) 음식디미방의 원문에 '3일 후에 쓸 수 있다' 라고 쓰여 있지만 실제로 이 기간은 술이 되기에는 너무나 짧다. 삼칠일(21일)을 삼일로 잘못 표기한 듯하다. 증보산림경제와 임원십육지에서 그것을 증명하고 있다.

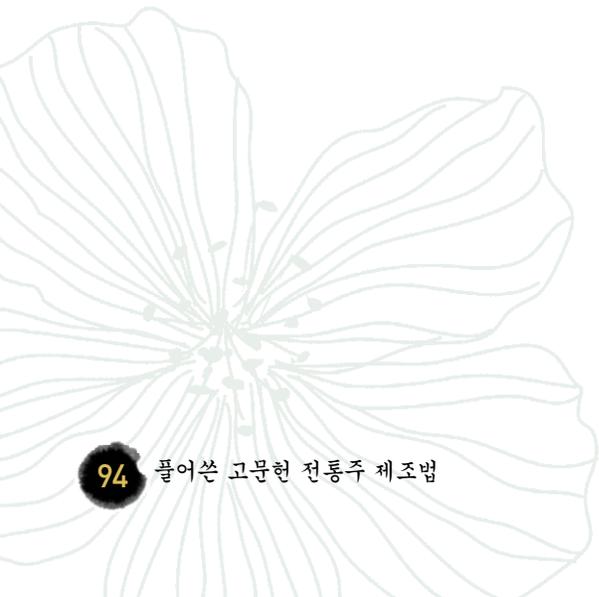
[원문 풀이] ▶ 멥쌀 530g을 깨끗이 씻고 물빼기를 한 후 가루내고 구멍떡을 만들어 (증기로) 푹 찐다. 식힌 뒤에 구멍떡과 누룩 200g을 떡을 찢은 물과 같이 골고루 섞어 밀술을 빚는다. 3일째 되는 날 찹쌀 5.4kg을 물을 뿌려가면서 푹 찐 다음 한참 식히고 밀술과 합한 뒤 21일 지나서 음용한다. 여름에는 찬물에 향 아리를 담근 상태에서 발효를 시키면 온도를 낮출 수 있어 술이 상하는 것을 막을 수 있다.



〈하향주의 이화학적 분석〉

하향주(荷香酒)	산도(%)	pH	아미노산도	알코올(%)	환원당(%)	°Brix
음식디미방	0.72	3.6	2.0	14.4	8.6	29.0
증보산림경제, 임원십육지	0.38	4.2	3.4	13.2	8.5	31.6

음식디미방의 하향주는 단맛과 신맛이 주를 이루고 있으며 짙은 과일향이 특징이다. 증보산림경제의 하향주는 묵직한 무게감이 있고 단맛이 주를 이루나 과일향은 음식디미방보다 적게 느껴진다.





황금주(黃金酒)

*수록문헌 : 산가요록(1), 수운잡방(1), 음식디미방(1)

황금주는 술 빛깔이 황금색과 같다하여 붙여진 이름이다.

산가요록, 수운잡방, 음식디미방

멥쌀 2되를 물에 담가 하룻밤 두었다가 다시 7~8차례 씻어 곱게 가루를 내고, 물 1말로 죽을 쑤 다음 식으면 누룩 1되를 넣는다. 겨울이면 7일, 봄·가을에는 5일, 여름에는 3일 후에 찹쌀 1말을 푹 찌서 식으면 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣는다. 7일 후에 쓰는데 그 맛이 달고 쓰다. 얼마든지 이 방법으로 만들 수 있다.

[원문 풀이] ▶ 멥쌀 1.06kg을 물에 담가 하룻밤 두었다가 다시 7~8차례 깨끗이 씻어 곱게 가루를 내고, 물 5.7L로 죽을 쑤다. 죽이 식으면 누룩가루 400g을 넣는다. 겨울이면 7일, 봄·가을에는 5일, 여름에는 3일 후에 찹쌀 5.4kg을 푹 찌서 식으면 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 넣는다. 7일 후에 음용한다.

산가요록과 음식디미방의 황금주는 2차담금 후 7일만에 쓴다고 수록되어 있는데 반해 수운잡방은 14일만에 쓰라고 되어 있다. 진상주 부분에서도 언급했지만 황금주는 진상주와 석탄주 제조법과 상당히 흡사하며, 이화학적 특성과 맛에서도 매우 비슷하였다.



맺음말

우리술은 상고시대부터 곡물을 주원료로 빚은 술로서 고구려 주몽(동명왕)의 탄생신화(『고삼국사기』)를 시작으로 『삼국사기』, 『삼국유사』, 『고려도경』, 『제민요술』 등 많은 전통주가 고서에 기록되어 있다.

삼국시대부터 우리 민족은 술 빚는 솜씨가 뛰어났으며 다양한 형태의 지역특산주가 발달되었다. 전통주 대부분이 집에서 술을 만드는 가양주(家釀酒) 형태로 빚어져 쑥, 국화와 같은 가향재와 구기자, 당귀 등의 한약재를 사용하여 기능성이 배가된 술로서 오늘날 재조명되고 있지만, 우리 전통주에 대한 구체적·체계적인 기록과 연구뿐만 아니라, 이를 발굴·보존·계승시키려는 노력과 의식이 매우 부족하였다. 그 결과, 우리 고유의 음주문화와 전통주의 위상은 가늠하기 어려울 정도로 “설자리”를 잃어가고 있는 것 또한 자명한 사실이다.

2009년 8월 농림수산식품부는 기획재정부, 국가경쟁력강화위원회와 공동으로 전통주의 세계화를 위한 “우리술산업 경쟁력 강화방안”을 발표했고 2010년 2월 전통주 등의 산업진흥에 관한 법률을 공포함으로써 우리 술 산업 발전의 초석을 세웠으며, 이에 따라 농촌진흥청에서는 조선시대 360여종이 넘었다가 일제강점기를 거치면서 맥이 끊어진 전통주 제조법을 2013년까지 50여종을 복원하기로 하였으며 제조법 등을 DB화 하여 각 시도 기관, 학·연·산업계 등에 전파할 예정이다.

현재, 고문헌에 기록된 사대부 집안의 명주를 복원해 현대화, 과학화 작업을 진행하고 있으며, 특히, 명절(설, 추석)의 차례주로 사용하던 전통주가 프랑스의 와인, 영국의 위스키, 일본의 사케(니혼슈)와 “자웅”을 겨룰 날이 멀지 않았다.

따라서 이 책을 통해서 우리술인 “전통주”를 되살리는 길은 곧 민족적 자긍심을 되찾는 일이라는 인식과 또 고유의 전통음식문화가 발효음식에서 출발하고 있다는 점에서 전통주의 가치를 재인식할 수 있는 계기가 되었으면 한다.



〈부록 I〉
누룩이야기



우리나라 누룩의 역사와 고문헌속에 수록되어 있는
누룩제조법을 자세히 알아본다.



1. 누룩의 역사

가. 중국의 누룩³³⁾

AD 530~550년대 중국에서 가장 오래된 종합농업기술서인 『제민요술(濟民要術)』이라는 책이 있다. 일 반백성에게 필요한 농경, 축산, 식품의 조리·가공에 이르기까지 총 91개 항목으로 나누어 구체적으로 상술한 책이다. 여기에 누룩을 소개하고 있는데 다음과 같다.

- 삼곡맥국 : 7월 중순경에 보리3섬을 준비하여 1섬은 찌고, 1섬은 볶고, 1섬은 날것으로 각각 곱게 간 것을 반죽하여 지름 2치5푼(약 7.6cm)2), 두께 9푼(약 2.7cm)의 원형으로 만들어서 삼칠일(21일)간 숙성시킨다.
- 신국(1) : 7월 상순경에 보리 3섬을 준비하여 1섬은 찌고, 1섬은 볶고, 1섬은 날것대로 각각 곱게 간 것을 물이 적게 반죽 하여 지름 5치(약 15.2cm), 두께 1치5푼(약 4.5cm)의 구멍 뚫은 원형으로 만들어 문이 동향으로 열리는 집에 21일간 숙 성시킨다.
- 신국(2) : 7월 상순경에 보리 3섬을 준비하여 1섬은 찌고, 1섬은 볶고, 1섬은 1말 반을 더한 것을 날것으로 각각 곱게 갈 아서 되게 반죽하여 지름 3치(약 9.1cm), 두께 2치(약 6.1cm)로 원형을 만들어 서쪽에 동향문이 있는 집에서 21일간 숙 성시킨다.
- 신국(3) : 7월 중순 전에 밀을 3등분하여 1/3은 찌고, 1/3은 볶고, 1/3은 날것으로 도꼬마리즙액을 넣어 물이 적게 반죽 하여, 원형으로 빚어 26일간 숙성시킨다.
- 하동신국 : 7월7일에 보리 1섬 중 3말은 찌고, 6말은 볶고, 1말은 날것으로 곱게 갈아 뽕잎, 창이, 쑥, 수유의 꿀인 즙을 넣어 방형(구멍 뚫린 형태)으로 만들어 실내에서 28일간 숙성시킨다.
- 백료국 : 7월에 小麥(밀) 3섬을 1섬은 찌고, 1섬은 볶고, 1섬은 날것으로 도꼬마리즙액으로 반죽하여 지름 5치(약 15.2cm), 두께 1치(약 3cm)의 원형으로 만들어 실내에서 21일간 숙성시킨다.
- 진주춘주국 : 7월에 밀을 볶아서 되게 반죽하여 4변이 각 1자(30.3cm), 두께 2치(약 6.1cm)로 구멍 뚫은 방형으로 만들 어 실내에서 21일간 숙성시켜 춘주와 법주를 만드는데 이용된다.
- 이 국 : 7월이나 9월에 밀을 볶아서 되게 반죽하여 4변이 각 1자(30.3cm), 두께 2치(약 6.1cm)의 구멍뚫은 방형으로 만 들어 실내에서 21일간 숙성시킨다
- 대주백타국 : 곡류 3섬을 2섬은 찌고, 1섬은 날것으로 각각 갈아서 뽕잎, 호시잎, 쑥의 즙과 냉수를 섞어 반죽하여 실내 에서 28일간 숙성시킨다.

중국의 누룩은 대체로 보리와 밀을 사용하였으며, 그 크기 또한 다양한 것을 알수 있다. 보리와 밀을 찌 거나 볶아서 전처리 한 것이 흥미로운데 이렇게 함으로써 술맛을 다양하게 내었을 것으로 짐작된다. 누 룩원료를 어떻게 전처리를 하는 가에 따라서 술의 품질특성을 연구 해보는 것도 술맛을 조절하기 위한 기초기반연구로서 의미있는 일일 것이다.

33) 출처 : 윤서석·윤숙경 등, 『濟民要術』수록된 식품조리 가공법 연구보고(1) -술-, Korean J. Dietary Culture Vol. 5, No. 3(1990)

34) 장(丈) = 303cm, 자(尺) = 10치(寸) = 30.3cm, 치(寸) = 3.03cm, 푼(分) = 0.303cm, 리(釐) = 0.03cm

나. 우리나라의 누룩

1) 산가요록 내 누룩³⁵⁾

우리나라 최고(最古)의 조리서는 '산가요록'이다. 산가요록 내에서는 누룩에 관한 내용으로서 양국법(良麴法)과 조국법(造麴法)으로 다음과 같이 소개하고 있다.

〈양국법(良麴法) : 좋은 누룩 만드는 법〉

(해석)

삼복(三伏) 때 녹두를 타서 찻질을 벗기고 물에 담갔다가 찌면 떡고물(떡소)과 같다. 또 다른 방법 : 녹두를 타서 찻질을 벗겨 깨끗이 씻어 물에 담갔다가 멧돌로 갈아도 된다. 두 방법 다 초복에는 기울(其火)1말에 녹두 1되, 중복에는 1말에 2되, 말복에는 1말에 3되를 섞어서 단단히 디디고, 도꼬마리 잎으로 두껍게 싸서 매달아 말린다. 누룩 틀이 크면 잘라서 두 조각으로 만들어도 된다. 녹두가 적으면 1말에 1되로 해도 된다.



〈산가요록 원문(양국법)〉

좋은 누룩을 만드는 방법으로 산가요록에서는 밀기울에 녹두를 첨가하여 만드는 것을 추천하고 있다. 녹두가 첨가되면 누룩 향이 좋고 술맛이 순하기 때문이다. 또한 도꼬마리 잎으로 싸서 매달아 놓는 방법을 적어 놓았다. 이는 바닥에서 띄우는 것보다 매달아서 띄우는 것이 더 안정적인 방법임을 의미한다. 녹두를 첨가하고 도꼬마리 잎으로 싸는 이유와 매달아 놓는 이유를 좀 더 정확하게 이해하기 위해서는 이에 대한 연구가 선행되어야 할 것이다. 산가요록에서는 조국법도 소개하고 있는데 여기서는 누룩의 법제에 관하여 설명하고 있다.



부록

(해석)

삼복(三伏) 때 디디는 것이 좋다. 복 전날 저녁에 녹두를 깨끗이 씻어서 물에 담갔다가, 복날 건져내어 푹 찌고, 여뀌 잎과 연꽃을 같이 맷돌 위에 놓고 즙을 취한 다음 기울과 녹두를 그 즙에 섞어 익혀서 찜어 등글게 빚는다. 기울 1섬과 녹두 1말의 비율로 섞어 디디는데 단단할수록 좋은 것이다. 연잎과 닥나무잎으로 싸서 띄운다. 21일이 지나면 곰팡이(黃毛)가 생기는데 햇볕에 말려 쓴다. 대개 술을 만드는 것은 누룩을 밤알만큼 부수어 햇볕에 3일간 말리고 물에 2일 동안 담그기를 반복한다. 술을 빚을 때는 아주 잘 말려서 빚어야 실수가 전혀 없다. 또 다른 방법 : 가을에 쓸 걸보리 1말을 깨끗이 씻어서 먼지나 돌이 하나도 없게 한다. 절구에 빻은 가루에 밀가루 1~2되를 물과 조금 섞어서 얇고 단단하게 누룩을 밟아 디딘다. 연기에 쪄어서 띄우는 법은 복날 누룩 만드는 법과 같다. 술을 만들 때 가는 체로 쳐서 그 찌집을 걸러내고 빚어야 색이 희고 맛이 좋다.

造麴法
 伏前為麥伏日前夕潔淨洗浸水候乾名含蒸麥麥蓬花等分麴名在餅其身麥豆
 其水熱搗其糖作團其火石麥豆一斗為半以堅為度各分有葉糖麥葉之惡死經三日生黃
 毛即凡用之凡造團為磚則如米大塊凡三日浸水之日每於改水時時控燥之萬不失○又法秋
 節用真麥一斗淨洗令麥塵石盡止不令其致燥其麥二升水和石倍傳與麥葉先名臣即身
 伏前同造團時切餅去其皮曬之色白而香好

〈산가요록 원문(조곡법)〉

여기서도 역시 녹두가 첨가되었는데, 특이한 점은 여뀌 잎과 연꽃을 맷돌에 갈아서 즙을 내어 그 즙으로 밀기울과 녹두 혼합물(10:1)에 섞어 성형을 하는 것이다. 또한 연잎과 닥나무 잎으로 싸서 띄운다는 점도 주목할 만하다. 향후 녹두의 첨가에 따른 누룩의 품질 특성, 연잎, 닥나무 등으로 처리하여 누룩을 띄울때의 품질 특성을 찾는 연구도 필요할 것이다. 여기서는 법제하는 방법도 나와있는데 햇볕에 말린 후 물에 2일 동안 담그기를 반복한다는 내용이 있다. 후대에 지어진 음식디미방이나 규합총서 등에는 물에 담그기를 하지 않고, 밤이슬을 맞힌다고 설명하고 있어 그 처리방법이 다른 점을 알 수 있다. 아마도 산가요록에서 제시한 물에 2일 동안 담그는 방법이 누룩곰팡이의 생육에 좋은 영향을 미치는 방법이 아니었기 때문에 산가요록에서 사용한 방법보다 좋은 처리 방법을 개발하였을 가능성도 있을 것이다.

2) 음식디미방 내 누룩

1670~1680년경에 이루어진 음식디미방은 안동 장씨(1598~1680)가 말년에 저술한 음식 조리서로서, 17세기 중엽의 식생활상을 제공해 준 문헌이다. 여기에 '주국방문'이라고 누룩 빚는 방법이 나온다. 산가요록에 나오는 누룩제조법보다 더 자세하게 나와있으며, 띄우는 방법도 비교적 세심하게 설명해 놓았다. '마루방에 두 장씩 포개 놓는 것'과 '씩을 것 같으면 벽에 세우는 것', '하루정도 별을 쪄인 후 집안으로 들여 포개 두는 것' 등 이와같은 글이 나오기까지 얼마나 많은 시행착오와 실험을 하였는지 짐작할 만 하다.

누룩을 6월에 디디면 좋고, 칠월 초순도 좋다. 더운 날씨면 마루방에 두 장씩 포개 놓고 자주 서로 뒤집어 놓으며, 쪄을 것 같으면 한 두장씩 벽에 세워라. 기울 다섯 되에 물을 한 되씩 섞어 아주 오래 디디되, 디디는 날 비가 오면 물에 데워 디더라.

날이 서늘하면 누룩을 서너 장씩 포개 놓고 짚방석을 아래 위로 깔고 덮어 자주 뒤집어 쪄지 않게 고루 띄워라. 띄운 후에 하루(정도) 별을 쪄인 후 (집안으로) 들여 포개 두면 다시 잘 뜬다. 이 때 밤낮으로 이슬 맞히기와 햇볕쪄기를 여러 날 하되, 비가 올 것 같으면 (집안으로) 들여라. 봉상시에서³⁶⁾는 6월에 2 장씩 같이 매달아 띄우다가, 또 2 장씩 달아 말린다.

-출처- 백두현, 음식디미방 주해(2006), 299p.

또한 음식디미방에서는 이회주 빚을 때 쓰이는 누룩 제조법도 소개하고 있다.

백미 3말을 깨끗이 씻어 물에 하룻밤 재워 다시 씻어라. 물을 뺀 후 곱게 가루를 내어 주먹만큼 만들어 짚으로 싸고, 빈 돛자리에 담아 더운 방구들에 두고, 자주 뒤적여 누렇게 뜨면 좋다. 이 누룩을 쓸 때에는 찻질을 벗기고 가루를 내어라. 물을 많이 넣어 만들면 썩어서 좋지 않다.

-출처- 백두현, 음식디미방 주해(2006), 332p.

36) 봉상시 : 조선 태조 때 설치된 기관으로서 제향과 시호, 권농, 기공, 교약 등을 맡았다. 음식디미방에서 이 기관을 거론한 것을 보면 봉상시에서는 누룩을 이러한 방식으로 만들었다고 참고하라는 뜻에서 소개한 것으로 이해된다.

3) 증보산림경제 내의 누룩제조법

『증보산림경제(增補山林經濟, 1766)』에서는 더욱 다양한 누룩만들기가 소개되어 있다. 삼복기간에 누룩을 만드는 이유를 설명해 주었으며, 누룩을 잘 만드는 비결은 오로지 되게 반죽하여 아주 단단하게 디는 것이라고 역설하였으며 그 이유까지 설명한 점이 흥미롭다. 만약, 수분이 과다하면 세균의 번식으로 인해 누룩이 썩을 가능성이 높기 때문에 되게 반죽하여서 누룩곰팡이가 생육하기 적당한 수분으로 환경을 조절해 주고, 단단하게 디어서 누룩 내의 수분이 빨리 증발하는 것을 방지하여 오랫동안 누룩곰팡이의 생육을 유지시켜 주기 위함이었다.

● 누룩 만들기에 좋은 일(造麴吉日)

(중략)삼복 기간에 누룩을 만들면 벌레가 안 핀다. 초복 이후가 가장 좋고, 중복 이후 말복 이전은 그 다음으로 좋다.(중략) 매달 초하루는 누룩을 만들기 좋은 날이다.

● 누룩 만들기(造麴方) : 일반적으로 술맛이 진하고 옅은가는 오로지 누룩을 잘 만들었는지 아닌지에 달려 있다. 밀(小麥)

은 많고 적음에 관계없이 물에 일어 모래와 돌 및 물에 뜬 것들을 없애고 햇볕에 쬐어 말려 땀물에 가는데, 그 비율은 밀 1말에 밀가루 2되를 얻는 것을 기준으로 삼아 누룩을 만든다. 먼저 녹두를 물에 담가 그 즙을 받고, 매운 여뀌를 가져다가 녹두 즙과 골고루 섞어 만든다. 해가 뜨기 전에 누룩을 반죽하는데, 단단하게 반죽하려면 그 날의 일손을 헤아려서 발로 밟아 누룩을 반죽하는 것이 좋지, 반죽하고 나서 하루를 묵혀서는 안된다. 발로 밟을 때에는 아주 단단하게 디어야 하고, 뭉친 덩어리마다 연잎이나 도꼬마리잎으로 꼭꼭 싸서 바람 들고 서늘한 곳에 매달았다가 10월에 갈무리해 둔다. 일반적으로 누룩을 잘 만드는 비결은 오로지 되게 반죽하여 꼭꼭 밟는 데 달려 있다. 만약 되게 반죽하지 않으면 꼭꼭 밟으려고 해도 반죽물이 흘러나오고, 꼭꼭 밟지 않으면 누룩의 효능이 이내 없어져서 술밥을 삭이지 못한다.

● 민간 방법 : 누룩틀 안에 보자기를 깔고 또 보자기 안에 아주까리 잎을 깔고 나서 누룩을 넣고 반죽한다. 또 그 위에 잎을 깔고 바로 보자기를 덮어 발로 꼭꼭 밟는데, 반드시 누룩덩어리의 가운데가 오목한 모양이 되도록 밟아야 한다. 그렇게 하지 않아 누룩덩어리 속이 두꺼워지면 물기가 모여서 누룩 속이 거무스름하게 썩을 수도 있다. 이와 달리, 마르지 않은 제비썩을 가져다가 대청마루의 바람 없고 건조한 곳에 깔고 틀에 찍어낸 누룩을 썩 위에 놓고 또 썩으로 덮는다. 그 위에는 또 대동구미로 덮어둔다. 계속 5~6일 가량 덮어두어 그 위에 노란 곰팡이가 앉게 되면 매달아둔다.

● 밀가루누룩 만들기 : 반드시 되게 반죽해야 하고 둥근 덩어리는 작으면서 납작해야 한다. 띄우는 것은 위에서 말한 것과 같다.

● 여뀌누룩 만들기 : 찹쌀을 여뀌즙에 하룻밤 담갔다가 건져내어 마른 밀가루와 골고루 섞고 나서 체에 받아 떠있는 밀가루를 버리고 종이 봉지에 담아 바람 드나드는 곳에 걸어둔다. 한여름에 누룩을 만들고 두 달 지나면 쓸 수 있다. 이것으로 술을 빚으면 술이 아주 진하다.

- 쌀누룩 만들기(造米麴法) : 정월 초하루에 쌀이나 찹쌀을 물에 담가 가루로 만들고 조금 찐 뒤에 발로 밟아 누룩을 만들어 술잎으로 덮어 띄운다. 쌀 1말을 빻을 때마다 누룩가루 2되를 넣으면 술이 독하다.
- 가을보리도 누룩을 만들지만 술맛이 좋지 않다.

(이하생략)

- 출처 : 고농서국역총서 5 증보산림경제 Ⅱ 유종림, 251p., 농촌진흥청(2003) -

4) 임원십육지 내의 누룩제조법³⁷⁾

임원십육지는 19세기 초 서유구에 의해 편찬된 백과사전이며 한국, 중국, 일본의 문헌들을 참고하여 우리나라의 실정에 맞는 방법만을 취하였다. 임원십육지에는 총 16지(志)가 있는데 그 중 음식에 대한 분야가 정조지(鼎俎志)이다. 누룩에 관한 내용은 정조지의 온배지류(溫醅之類)에 수록되어 있다.

- 치국법 : 누룩을 다스리는 법

누룩을 밤알 크기로 부수고, 3일 동안 햇볕에 말린 후, 밤에는 이슬을 맞혀서 빻는다. 사용하는 항아리는 물을 3일 동안 가득 담았다가 버리고, 완전히 말린 후 연기로 그을려서 사용한다. 염인, 임신부, 상종인 사람, 승려가 가까이 있으면 안된다.

-삼산방-

5) 조선무쌍 신식요리제법 중의 누룩 제조법³⁸⁾

조선무쌍신식요리제법에도 임원십육지와 비슷한 내용이 있는데 이는 임원십육지의 내용을 인용하여 보완 하였는 듯 하다.



술 담글 때 알아둘 일(의역)

먼저 누룩을 밤알크기로 부수어 별에 여러 날 쪄내고, 밤에는 이슬을 맞힌다. 잘 구워진 독에 물을 3일간 채우고 깨끗이 씻고 벗짚에 불을 붙여 그 연기로 그을려 말리고 담글 때 부정한 사람, 병든 사람, 임신한 부인, 중을 모두 기피한다. 만일 콩나물을 기르거든 술독과 한 방에 같이 놓지 말아야 한다. 술은 관제치 않으나 콩나물이 잘 썩는다.

37) 출처 : 서유구 지음, 이효지 등 편역, 임원십육지(정조지), 교문사, 4~5, 331p.

38) 출처 : 이용기 지음, 옛음식연구회 편역, 조선무쌍신식요리제법, 궁중음식연구원, 74p.

부록

조선무쌍신식요리제법은 1924년 이용기에 의해 편찬되었으며, 외국음식도 소개되어 있는 것이 흥미로운 책이다. 여기서도 간단히 누룩제조법이 소개되어 있는데 설향국 제조법을 설명해 놓은 듯 하다.

(중략) 술의 좋고 나쁨은 누룩이 정결하고 물이 깨끗한 데 있고 누룩이 제일 요긴할 약이 된다. 한결같이 흰 누룩 한 장과 찹쌀가루 한 말(18L)에 물 치고 반죽하여 마르고 축축한 것을 고르게 하여 체에 쳐서 밟아서 떡처럼 만들어 종이에 싸서 바람부는 곳에 달았다가 50일 만에 내려서 낮에는 별을 쪼이고 밤에는 이슬 맞혀서 한결같이 쌀 한 말에 이 누룩 열 냥(37.5g)을 넣고 술을 빚을 때 좁고 더움을 잘 맞추어야 한다.(중략)





〈부록 Ⅱ〉

전통주 제조법 분류표 편람



전통주는 원·부재료, 담금시기, 누룩첨가량 등에 따라 다양한 제조법이 있다.
이장에서는 독자들이 전통주 제조법을 한눈에 알아볼 수 있도록 일목요연하게 정리하였다.

전통주 제조법 분류표 편람

*대상 문헌 : 산가요록, 음식디미방, 증보산림경제, 규합총서

본 책자에서의 전통주 분류는 다음과 같다.

※ 일반분류 설명

고문헌 수록 전통주에서 1~4분류까지 하였으며 제조법 분류 관리차원에서 보다 간편하게 알아볼 수 있도록 각 분류에 코드를 부여하였다.



그림 1. 일반분류 체계도(좌)와 제조법 코드

『산가요록』에서의 아황주의 경우를 예로 들어 보면,

멥쌀 2말을 물에 담가 하룻밤을 두었다가 곱게 가루를 낸다. 물 1말로 죽처럼 만들어 식으면 누룩가루 1되와 섞어 항아리에 넣는다. 겨울이면 7일, 봄가을이면 5일, 여름이면 3일 후에 찹쌀 1말을 푹 찌서 식으면 앞에 만든 멥쌀과 섞어 덧술 하여 항아리에 넣었다가 7일 후에 열어 쓴다.

1분류에서 보면 발효기법만 사용하였으므로 발효주, 혼양주, 증류주 중에서 발효주에 속한다. 2분류에서는 멥쌀과 찹쌀만을 사용하였기 때문에 순곡주에 속한다. 3분류에서는 찹쌀 1말을 푹 찌서 식으면 앞

에 만든 밀술과 섞어서 덧술하는 과정이 있으므로 이양주(二釀酒)에 속한다. 4분류에서는 7일 후에 열어 쓴다는 내용이 있으므로 느림에 속한다.

(제조법 코드로서 FG2S, 사실 고문헌 속 전통주들 중에서는 FG2S에 속하는 것들이 가장 많다.)

『산가요록』에서의 녹파주의 경우를 예로 들어 보면 아래와 같다.

멥쌀 1말을 곱게 가루를 내고 푹 찐 다음에 끓는 물 3말로 죽을 쑤다. 식으면 좋은 누룩 1되, 밀가루 5홉을 섞어 항아리에 넣는다. 3일 후에 찹쌀 2말을 푹 찌서 앞에 만든 밀술과 섞어 덧술하여 항아리에 놓았다가 맑아지면 쓴다.

이 경우에는 3분류까지는 아황주의 경우와 같지만, 4분류에서 혼란스러움을 느낀다. '맑아지면 쓴다'는 애매한 표현 때문이다. 그러나 상식적으로 생각 해 볼 때 이양주로서 술이 맑아 질려면 첫 담금 한 날로부터 10일 이상은 족히 걸릴 것이다. 따라서 이러한 애매한 표현 즉, '맑아지면 쓴다.', '익으면 쓴다', 또는 이러한 내용 없이 '항아리에 넣는다' 라고만 되어 있는 표현은 발효기간이 오래걸린다고 간주하고 모두 '느림' 으로 분류하였다.

1. 전통주 제조법 분류

가. 산가요록

〈표 1〉 『산가요록』의 전통주 제조법 일반분류

주류명	1분류	2분류	3분류	4분류	제조방법명(약칭)	제조방법코드명
향료	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
옥지춘	발효주	약용가향주	삼양주	느림	삼양약용가향주법	FH3S
이화주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
송화천로주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
삼해주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
벽향주1	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
벽향주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
아황주1	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
아황주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S

부록

녹파주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
유하주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
두강주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
죽엽주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
여가주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
연화주	발효주	약용기향주	이양주	느림	이양약용기향주법	FH2S
황금주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
진상주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
유주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
절주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
사두주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
오두주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
육두주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
구두주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
모미주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
삼일주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
칠일주1	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
칠일주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
점주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
무국주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
소국주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
신박주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
하절삼일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
하일절주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
과하백주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
손처사하일주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
하주불산주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
부의주	훈양주	약용기향주	이양주	느림	이양약용기향훈양주법	BH2S
급시청주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
목맥주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
맥주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S

향온주조양식	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
사시주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
사절통용육두주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
상실주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
하송사절주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
자주	혼양주	약용가향주				ED
예주1	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
예주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
예주3	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
예주4	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
예주5	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
삼미감향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
감주1	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
감주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
감주3	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
점감주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
유감주1	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
유감주2	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
과동감백주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
목맥소주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S

산가요록의 일반 분류

산가요록에는 주류 명칭별로 보면 50종이며, 제조법별로 60종으로 분류된다. 1분류의 경우 발효주 58종, 혼양주 2종이었으며, 2분류에서는 순곡주 54종, 약용가향주 6종이었다. 3분류의 경우, 단양주 11종, 이양주 42종, 삼양주 6종으로 이양주 이상의 중양주가 대부분을 차지하였으며 4분류의 경우, 발효속도가 '느림'에 속하는 것 49종, '빠름'에 속하는 것이 10종이었다.

주류별 · 처리시기별 주재료 이용법

우리술은 처리시기별로 주재료 이용을 달리하여 수 많은 방법으로 제조되어 왔다. 1차 담금시 주재료를 전처리하는 방법은 산가요록에서는 10가지로 소개하고 있다.(떡, 멥쌀가루 증자, 구멍떡, 죽, 데친쌀, 고

부록

두밥, 납작떡, 탁주, 약술, 메밀).

2차 담금시의 주재료 전처리 방법은 6가지이며(고두밥, 밀가루, 죽, 떡, 청주, 풀죽(수수), 3차 담금시에는 고두밥과 죽 2가지이다. 이 조사에서, 담금차수가 진행 될수록 그 전처리 방법의 수는 줄어드는 것을 알 수 있었다. 이러한 전처리별, 전분질 원료 비율별로도 술맛이 다 다르게 나타나는데, 어떻게, 왜 다른 지에 대해서는 안타깝게도 국내에서 이 부분에 대한 심도있는 연구는 현재까지는 부진한 상황이다. 향후 이에 대한 연구를 진행할 계획이다. 한편, 담금 차수별 전분질 원료 중량비를 조사해 본 결과 그렇지 않은 술도 간혹 있지만 대부분의 술 제조법에서 1차담금할 때보다 2차담금 또는 3차담금으로 갈수록 첨가하는 전분질 원료의 양이 늘어 난 것을 알 수 있었다.

〈표 2〉 『산가요록』의 전통주 주류별·처리시기별 주재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	처리수	주재료 이용법(재료명 및 그 재료의 비율) (단위:%)			
			담금 차수별 원료 중량비 (% ,v/v)	1차	2차	3차
향료	이양주법	2	1차(34.1)/ 2차(65.9)	떡(멥쌀96.5)/ (밀가루3.5)	고두밥(멥쌀100)	
옥지춘	이양약용기향주법	2	1차(82.7)/	2차(17.3)	떡(멥쌀97.0)/ 밀가루(3.0)	고두밥(멥쌀94.4)/ 밀가루(5.6)
이화주	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)		
송화천로주	이양약용기향주법	2	1차(33.75)/ 2차(66.25)	죽(찹쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
삼해주	삼양주법	3	1차(5.9)/ 2차(34.7)/ 3차(59.4)	죽(찹쌀84.9)/ 밀가루(15.1)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)
벽향주1	삼양주법	3	1차(20.6)/ 2차(52.9)/ 3차(26.5)	죽(멥쌀48.1/찹쌀49.0)/ 밀가루(2.9)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)
벽향주2	이양주법	2	1차(41.6)/ 2차(58.4)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
아황주1	이양주법	2	1차(33.3)/ 2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
아황주2	이양주법	2	1차(66.25)/ 2차(33.75)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
녹파주	이양주법	2	1차(33.6)/ 2차(66.4)	죽(멥쌀97.1)/	밀가루(2.9)	고두밥(찹쌀100)
유하주	이양주법	2	1차(33.9)/ 2차(66.1)	죽(멥쌀97.6)/	밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀100)

두강주	삼양주법	3	1차(33.5)/ 2차(33.7)/ 3차(32.8)	죽(멥쌀97.6)/	밀가루(2.4)	죽(멥쌀97.7)/
죽엽주	이양주법	2	1차(16.7)/	2차(83.3)	떡(멥쌀100)	떡(멥쌀100)
여가주	단양주법	1	1차(100)	데친쌀(찹쌀100)		
연화주	이양약용기향주법	2	1차(23.1)/ 2차(76.9)	고두밥(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
황금주	이양주법	2	1차(16.4)/ 2차(83.6)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
진상주	이양주법	2	1차(24.1)/ 2차(75.9)	죽(멥쌀94.3)/밀가루(5.7)	고두밥(멥쌀100)	
유주	이양주법	2	1차(33.9)/ 2차(66.1)	죽(멥쌀97.6)/밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀100)	
절주	속성이양주법	2	1차(8.9)/ 2차(91.1)	떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
사두주	속성이양주법	2	1차(87.1)/ 2차(12.9)	떡(멥쌀97.1)/	밀가루(2.9)	고두밥(찹쌀100)
오두주	삼양주법	3	1차(20)/2차 (54)/3차(26)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)
육두주	이양주법	2	1차(33.3)/ 2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
구두주	삼양주법	3	1차(22.2)/2차 (55.6)/3차 (22.2)	떡(멥쌀100)	떡(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)
모미주	단양주법	1	1차(100)	납작떡(보리쌀100)		
삼일주	이양주법	2	1차(50)/ 2차(50)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)	
칠일주1	이양주법	2	1차(23.4)/ 2차(76.6)	죽(찹쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
칠일주2	이양주법	2	1차(80.1)/ 2차(19.9)	떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀81.8)/밀가 루(18.2)	
점주	이양주법	2	1차(809)/ 2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
무국주	이양주법	2	1차(67.8)/ 2차(32.2)	죽(멥쌀99.8)/밀가루(0.2)	고두밥(멥쌀100)	
소국주	이양주법	2	1차(50.3)/ 2차(49.7)	죽(멥쌀89.9)/밀가루 (10.1)	고두밥(멥쌀100)	
신박주	속성이양주법	2	1차(34)/ 2차(66)	죽(멥쌀97.1)/밀가루(2.9)	고두밥(멥쌀100)	
하절삼일주	속성주법	1	1차(100)	떡(멥쌀100)		

부록

하일절주	이양주법	2	1차(50.2)/ 2차(49.8)	고두밥(멥쌀49.2)/ 죽(찹쌀50.2)/밀가루(0.6)	고두밥(멥쌀99.1)/ 밀가루(0.9)	
과하백주	이양주법	2	1차(9.6)/ 2차(90.4)	죽(찹쌀96)/	밀가루(4)	고두밥(멥쌀100)
손처사 하일주	이양주법	2	1차(23.1)/ 2차(76.9)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	하주불산법
하주불산법	이양주법	2	1차(9.1)/ 2차(90.9)	떡(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
부의주	이양약용기향주법	2	1차(27.9)/ 2차(72.1)	고두밥(멥쌀100)	청주(100)	
급시청주	속성이양주법	2	1차(66.6)/ 2차(33.4)	탁주(100)	죽(찹쌀 94.4)/ 밀가루(5.6)	
목맥주	속성이양주법	2	-	밥(메밀100)	풀(수수100)	
맥주	이양주법	2	1차(20.9)/ 2차(79.1)	떡(멥쌀100)	고두밥(보리쌀100)	
향온주 조양식	이양주법	2	1차(23.1)/ 2차(76.2)	밀술(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
사시주	이양주법	2	1차(33.1)/ 2차(66.9)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀 99.1)/ 밀가루(0.9)	
사절통용 육두주	이양주법	2	1차(33.3)/ 2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
상실주	이양약용기향주법	2	1차(34.2)/ 2차(65.8)	고두밥(멥쌀100)	죽(기장100)	
하승사절주	이양주법	2	1차(77.3)/ 2차(22.7)	떡(멥쌀97.1)/밀가루(2.9)	고두밥(멥쌀100 또는 찹쌀100)	
자주	약용기향주법	1	1차(100)	약술(100)		
예주1	이양주법	2	1차(26.5)/ 2차(73.5)	죽(찹쌀94.4)/밀가루(5.6)	고두밥(멥쌀100)	
예주2	이양주법	2	1차(22.7)/ 2차(77.3)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
예주3	이양주법	2	1차(50)/ 2차(50)	죽(찹쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
예주4	이양주법	2	1차(33.7)/ 2차(66.3)	죽(멥쌀98)/밀가루(2)	고두밥(멥쌀99.5)/ 밀가루(0.5)	
예주5	이양주법	2	1차(33.7)/2차 (66.3)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀79.7/찹쌀 20.3)	
삼미감향주	이양주법	2	1차(32.8)/ 2차(67.2)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀 97.8)/ 밀가루(2.2)	
감주1	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)		

감주2	이양주법	2	1차(33.3)/ 2차(66.7)	구멍떡(멥쌀49.5/ 찹쌀50.5)	고두밥(멥쌀49.5/ 찹쌀50.5)
감주3	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀49.5/찹쌀50.5)	
점감주1	속성주법	1	1차(100)	죽(찹쌀100)	
점감주2	속성주법	1	1차(100)	죽(찹쌀100)	
유감주1	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)	
유감주2	단양주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)	
과동감백주	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀49.5/ 찹쌀50.5)	
목맥소주	이양주법	2	1차(71.5)/ 2차(28.5)	메밀술(100)	죽(보리100)

* 누룩을 하룻밤 끓여식힌 물에 재워두었다가 여과한 액을 사용

3. 주류별 부재료 이용법

산가요록에서는 여러 가지 부재료를 사용한 술을 소개하고 있는데, 옥지춘, 송화천로주, 연화주, 부의주, 상실주가 그러하다. 옥지춘은 잣, 송화천로주는 송화가루, 연화주는 쑥잎이나 닥나무잎, 부의주는 잣, 상수리, 상실주는 찌밤을 사용하였다.

〈표 3〉 『산가요록』의 전통주 주류별 부재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	부재료 이용법(재료명)			
		처리수	1차	2차	3차
옥지춘	삼양약용기향주법	1			껍질을 벗기지 않은 잣 (7또는 8홉)을 가루를 내어 작은 자루에 담아 사용
송화천로주	이양약용기향주법	2	송화5되와 물3말에 진하게 다린다	송화수 5말을 진하게 다린다	
연화주	이양약용기향주법	2	쑥잎이나 닥나무잎을 깔고 덮어 발효		
부의주	이양약용기향주법	2	잣을 찧어 술을 빛는다		
상실주	이양약용기향주법	1	상수리 3말, 쌀5되와 누룩7되의 비율로 밥을 찌서 식힌다		

부록

주류별 누룩 첨가시기 및 사용량

누룩 첨가 시기 및 사용량을 정리하였다. 누룩은 주로 1담금에 1회 첨가하였고, 누룩 첨가량은 일반주보다 속성주에서 많은 비율로 배합하였다. 전분질 재료는 1차 담금보다 2차 담금에서 많이 넣는 경향이 있다. 산가요육에서 3차 담금에서 누룩을 첨가하는 예는 없었다.

〈표 4〉 『산가요육』 주류별 누룩첨가시기 및 사용량

주류명	제조방법명(약칭)	전분질 재료 대비 누룩 사용량(% ,v/v)	처리시기별 전분질 재료 대비 누룩 사용량	
			담금 차수별 전분질 원료 중량비 (% ,v/v)	담금 차수별 원료에 대한 누룩의 중량비(% ,v/v)
향료	이양주법	6.0	1차(34.1)/2차(65.9)	1차(10.2)/2차(3.8)
옥지춘	이양약용가향주법	13.3	1차(82.7)/2차(17.3)	1차(14.7)/2차(8.7)
이화주	단양주법	37.7	1차(100)	1차(37.7)
송화천로주	이양약용가향주법	5.0	1차(33.75)/2차(66.25)	1차(10.4)/2차(2.3)
삼해주	삼양주법	2.6	1차(5.9)/2차(34.7)/3차(59.4)	1차(44.0)
벽향주1	삼양주법	3.0	1차(20.6)/2차(52.9)/3차(26.5)	1차(12.1)/
벽향주2	이양주법	7.5	1차(41.6)/2차(58.4)	1차(12.1)/2차(4.3)
아황주1	이양주법	7.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)/ 2차(3.8)
아황주2	이양주법	2.5	1차(66.25)/2차(33.75)	1차(3.8)
녹파주	이양주법	2.5	1차(33.6)/2차(66.4)	1차(7.3)
유하주	이양주법	2.5	1차(33.9)/2차(66.1)	1차(5.9)/2차(0.8)
두강주	삼양주법	99.9	1차(33.5)/2차(33.7)/3차(32.8)	1차(14.7)/2차(14.7)
죽엽주	이양주법	1.9	1차(16.7)/2차(83.3)	1차(11.3)
여가주	단양주법	11.1	1차(100)	1차(11.1)
연화주	이양약용가향주법	0	1차(23.1)/2차(76.9)	0
황금주	이양주법	6.2	1차(16.4)/2차(83.6)	1차(37.7)
진상주	이양주법	8.6	1차(24.1)/2차(75.9)	1차(16.6)/2차(6.0)
유주	이양주법	6.0	1차(33.9)/2차(66.1)	1차(11.8)/2차(3.0)
절주	속성이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
사두주	속성이양주법	12.8	1차(87.1)/2차(12.9)	1차(14.7)

오두주	삼양주법	9.8	1차(20)/2차(54)/3차(26)	1차(26.4)/2차(5.6)/3차(5.8)
육두주	이양주법	10.1	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)/2차(7.5)
구두주	삼양주법	7.5	1차(22.2)/2차(55.6)/3차(22.2)	1차(11.25)/2차(11.25)/3차(11.25)
모미주	단양주법	-	1차(100)	-
삼일주	이양주법	7.5	1차(50)/2차(50)	1차(15.1)
칠일주1	이양주법	11.3	1차(23.4)/2차(76.6)	1차(11.1)/2차(11.3)
칠일주2	이양주법	10.6	1차(80.1)/2차(19.9)	1차(13.2)
점주	이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
무국주	이양주법	0.5	1차(67.8)/2차(32.2)	1차(0.7)
소국주	이양주법	4.9	1차(50.3)/2차(49.7)	1차(6.8)/2차(2.9)
신박주	속성이양주법	2.5	1차(34)/2차(66)	1차(7.3)
하절삼일주	속성주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)
하일절주	이양주법	4.5	1차(50.2)/2차(49.8)	1차(3.0)/2차(5.6)
과하백주	이양주법	18.8	1차(9.6)/2차(90.4)	1차(17.8)/2차(18.9)
손처사하일주	이양주법	34.8	1차(23.1)/2차(76.9)	1차(75.5)/2차(22.6)
하주불산주	이양주법	10.3	1차(9.1)/2차(90.9)	1차(113.2)
부익주	이양가향약용주법	15.1	1차(27.9)/2차(72.1)	1차(15.1)
급시청주	속성이양주법	7.0	1차(66.6)/2차(33.4)	2차(7.0)
목맥주	속성이양주법	15.1	-	1차(15.1)
맥주	이양주법	7.9	1차(20.9)/2차(79.1)	1차(37.7)
향온주조양식	단양주법	3.8	1차(23.1)/2차(76.2)	1차(12.6)/2차(1.1)
사시주	이양주법	3.8	1차(33.1)/2차(66.9)	1차(11.3)
사절통용육두주	이양주법	7.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)/2차(3.8)
상실주	이양약용가향주법	46.5	1차(34.2)/2차(65.8)	1차(105.7)/2차(15.7)
하송사절주	이양주법	14.2	1차(77.3)/2차(22.7)	1차(18.3)
자주	약용가향주법	-	1차(100)	-
예주1	이양주법	4.4	1차(26.5)/2차(73.5)	1차(14.0)/2차(1.0)
예주2	이양주법	8.4	1차(22.7)/2차(77.3)	1차(36.7)
예주3	이양주법	3.7	1차(50)/2차(50)	1차(7.4)

부록

예주4	이양주법	1.7	1차(33.7)/2차(66.3)	1차(2.5)/2차(1.3)
예주5	이양주법	6.0	1차(33.7)/2차(66.3)	1차(17.8)
삼미감향주	이양주법	4.3	1차(32.8)/2차(67.2)	1차(13.2)
감주1	속성주법	엿기름(0.8)	1차(100)	엿기름(0.8)
감주2	이양주법	5.0	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.0)
감주3	속성주법	7.5	1차(100)	1차(7.5)
점감주1	속성주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)
점감주2	속성주법	444.4	1차(100)	1차(444.4)
유감주1	속성주법	엿기름(5.7)	1차(100)	엿기름(5.7)
유감주2	단양주법	22.2	1차(100)	1차(22.2)
과동감백주	단양주법	3.7	1차(100)	1차(3.7)
목맥소주	단양주법	3.0	1차(71.5)/2차(28.5)	1차(4.3)

나. 음식디미방

『음식디미방』의 49종의 전통주에 대한 제조법 분류를 하였다. 일반분류의 경우 주로 발효주(43종)였으며 증류주 4, 혼양주 1, 기타 1종이었다. 기타주로서는 ‘차주’가 있는데, 한약재와 술을 함께 달여 알코올을 날려 제조하는 방법으로 전라도지방의 모주 제조법과 유사하다. 2분류의 경우, 주로 순곡주였으며, 약용가향주는 3종이다. 3분류에서, 이양주 25, 단양주 16, 삼양주 6, 사양주 1종으로 이양주가 가장 많은 사례를 보인다.

4분류의 경우, 발효속도가 느린 술이 많았으며, 2양주인 경우 10일 이내, 단양주인 경우 3일 이내에 발효가 되는 술은 10종이 있었다.

〈표 5〉 『음식디미방』 전통주 제조법 일반분류

주류명	1분류	2분류	3분류	4분류	제조방법명(약칭)	제조방법코드명
순향주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼해주(스무 말 빚기)	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼해주(열 말 빚기)	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼해주A	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S

삼해주B	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼오주A	발효주	순곡주	사양주	느림	사양주법	FG4S
삼오주B	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
이화주(한 말 빛기)	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
이화주(닷 말 빛기)	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
이화주A	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
이화주B	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
점감청주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
감향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
송화주	발효주	약용기향주	이양주	느림	이양약용기향주법	FH2S
죽엽주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
유화주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
향은주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
하절삼일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
사시주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
소곡주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
일일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
백화주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
동양주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
절주A	발효주	약용기향주	이양주	느림	이양약용기향주법	FH2S
절주B	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1Q
벽향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
남성주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
녹파주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
칠일주A	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
벽향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
두강주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
별주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
행화춘주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
하절주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
시급주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q

부록

과하주	혼양주	순곡주	단양주	느림	혼양주법	BG1Q
점주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
점감주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
하향주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
부의주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
약산춘	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
황금주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
오가피주	발효주	약용기향주	단양주	느림	약용기향주법	FHIS
차주	차주(煮酒)	약용기향주	단양주	빠름	발효주 중탕	etc
소주A	증류주	순곡주	단양주	느림	증류주법	DG1S
소주B	증류주	순곡주	단양주	느림	증류주법	DG1S
밀소주	증류주	순곡주	단양주	느림	증류주법	DG1S
참쌀소주	증류주	순곡주	이양주	빠름	속성이양증류주법	DG2S

〈표 6〉 『음식디미방』 주류별 주재료 이용법

주류명	제조방법명 (약칭)	주재료 이용법(재료명 및 그 재료의 비율) (단위:%)					
		처리수	담금 차수별 원료 중량비 (% ,v/v)	1차	2차	3차	4차
순향주법	삼양주법	3	1차(36.7)/2차 (54.3)/3차(9)	백설기(멥쌀 97.4)/밀가루 (2.6)	고두밥(멥쌀 98.8)/밀가루 (1.2)	죽(멥쌀39.6/ 참쌀60.4)	
삼해주 (스무 말 빚기)	삼양주법	3	1차(15.8)/ 2차(19.8)/ 3차(64.4)	죽(멥쌀94.3)/ 밀가루(5.7)	죽(멥쌀100)	고두밥 (멥쌀100)	
삼해주 (열 말 빚기)	삼양주법	3	1차(20.7)/ 2차(29.7)/ 3차(49.6)	범벅(멥쌀95.7)/ 밀가루(4.3)	범벅(멥쌀100)	고두밥 (멥쌀100)	
삼해주1	삼양주법	3	1차(4.8)/ 2차(47.6)/ 3차(47.6)	죽(참쌀100)	구멍떡 (멥쌀100)	구멍떡 (멥쌀100)	
삼해주2	삼양주법	3	1차(6.5)/ 2차(62.4)/ 3차(31.1)	죽(멥쌀76.8)/ 밀가루(23.2)	구멍떡 (멥쌀100)	고두밥 (멥쌀100)	
삼오주1	사양주법	4	1차(2.7)/ 2차(32.4)/ 3차(32.4)/ 4차(32.4)	밀가루(100)	고두밥(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	멥쌀(100)

삼오주2	삼양주법	3	1차(34.1)/2차(32.9)/3차(32.9)	백설기(멥쌀 96.5)/밀가루(3.5)	백설기(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
이화주(한 말 빚기)	속성주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)			
이화주(닷 말 빚기)	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)			
이화주1	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)			
이화주2	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)			
점감청주	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)			
감향주	이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)		
송화주	이양약용가향주법	2	1차(33.75)/2차(66.25)	죽(찹쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
죽엽주	이양주법	2	1차(87.5)/2차(12.5)	고두밥(멥쌀100)	고두밥(찹쌀 89.4)/밀가루(10.6)		
유화주	이양주법	2	1차(33.9)/2차(66.1)	죽(멥쌀97.6)/밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀100)		
향은주	이양주법	2	1차(1.8)/2차(98.2)	석임(멥쌀100)	고두밥(멥쌀 90.8/찹쌀9.2)		
하절삼일주	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	백설기(멥쌀100)	죽(멥쌀100)		
사시주	이양주법	2	1차(33.1)/2차(66.9)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀 99.1)/밀가루(0.9)		
소곡주	이양주법	2	1차(50.3)/2차(49.7)	죽(멥쌀96.1)/밀가루(3.9)	고두밥(멥쌀100)		
일일주	속성주법	2	1차(2.9)/2차(97.1)	술(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
백화주	이양주법	2	1차(34)/2차(66)	죽(멥쌀97.1)/밀가루(2.9)	고두밥(멥쌀100)		
동양주	이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)		
절주1	이양약용가향주법	2	1차(33.75)/2차(66.25)	구멍떡(찹쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
절주2	단양주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)			
벽향주1	이양주법	2	1차(51.1)/2차(48.9)	죽(멥쌀95.7)/밀가루(4.3)	고두밥(멥쌀100)		

부록

벽향주2	이양주법	2	1차(42.8)/2차(57.2)	죽(멥쌀95.4)/밀가루(4.6)	고두밥(멥쌀100)		
남성주	이양주법	2	1차(50.4)/2차(49.6)	죽(멥쌀98.3)/밀가루(1.7)	고두밥(멥쌀100)		
녹파주	이양주법	2	1차(49.5)/2차(50.5)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
칠일주1	이양주법	2	1차(12.8)/2차(87.2)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
칠일주2	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
두강주	이양주법	2	1차(49.5)/2차(50.5)	죽(멥쌀100)	고두밥(참쌀100)		
별주	이양주법	2	1차(33.4)/2차(66.6)	구멍떡(멥쌀99.4)/밀가루(0.6)	고두밥(멥쌀99.7)/밀가루(0.3)		
행화춘주	이양주법	2	1차(75.2)/2차(24.8)	범벅(멥쌀100)	고두밥(참쌀77.1)/밀가루(22.9)		
하절주	속성주법	1	1차(100)	백설기(멥쌀100)			
시급주	속성이양주법	2	1차(18.2)/2차(81.8)	탁주(멥쌀100)	고두밥(참쌀94.4)/밀가루(5.6)		
과하주	훈양주법	1	1차(100)	고두밥(참쌀100)			
점주	이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(참쌀100)		
점감주	속성주법	1	1차(100)	고두밥(참쌀100)			
하향주	속성이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(참쌀100)		
부익주	속성주법	1	1차(100)	고두밥(참쌀100)			
약산춘	이양주법	2	1차(50)/2차(50)	백설기(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
황금주	이양주법	2	1차(16.4)/2차(83.6)	죽(멥쌀100)	고두밥(참쌀100)		
오가피주	약용가향주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)			
차주법	추후 결정	1	1차(100)	술(멥쌀100)			
소주1	증류주법	1	1차(100)	고두밥(멥쌀100)			
소주2	증류주법	1	1차(100)	고두밥(멥쌀100)			
밀소주	증류주법	1	1차(100)	고두밥(밀100)			
참쌀소주	속성이양증류주법	2	1차(16.5)/2차(83.5)	죽(멥쌀49.5/참쌀50.5)	고두밥(참쌀100)		

주류별·처리시기별 주재료 이용법에 있어서 1차 담금에서의 처리방법수는 21가지며, 2차 11, 3차 4, 4차 1가지 처리법이 있다.

전분질 재료는 멥쌀, 찹쌀, 밀가루를 이용하였으며, 멥쌀은 그 자체 또는 고두밥, 구멍떡, 백설기, 범벅, 죽 형태로 이용하였다. 찹쌀은 고두밥, 구멍떡, 밥, 범벅, 죽 형태로 이용하였고, 밀가루는 그 자체를 이용하였다.

1차 담금(1차 전분질재료 첨가)에서 전분질 재료는 고두밥, 구멍떡, 백설기, 범벅, 죽 등의 형태로 이용되었으며, 술의 경우는 그 자체를 달이거나 증류하여 이용하였다. 최종담금(전분질재료의 마지막 첨가)에는 전분질 재료는 주로 고두밥 형태로 이용되었다.

『음식디미방』의 주류별 부재료 이용법에 대해 조사한 결과는 아래 표와 같다.

〈표 7〉 『음식디미방』 주류별 부재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	부재료 이용법(재료명)		
		처리수	1차	2차
송화주	이양약용기향주법	2	끓여 넣음(송화)	끓여 넣음(송화)
절주	이양약용기향주법	1	직접섞음(닥나무잎)	
오가피주	약용기향주법	1	직접섞음(오가피껍질(망))	
차주	-	1	술과 함께 달임 (대추가루(망), 실백자가루(망), 후추가루(망), 밀납한 돈, 계피)	

『음식디미방』의 주류별 누룩 첨가시기 및 사용량에 대하여 조사하였다. 『음식디미방』에는 밀기울을 디디어 만든 일반적인 누룩과, 쌀가루를 뭉쳐 만든 이화주누룩, 밀과 녹두를 섞어 만든 향온주누룩, 누룩을 침치·여과하여 사용하는 수곡이 이용되었다.

음식디미방의 전통주에서 누룩의 첨가는 주로 1담금에 1회 첨가한 예가 많았고, 누룩첨가량은 속성주나 증류주에 많았으며, 전분질재료는 1담금보다 2담금에서 많이 넣는 예가 많았다. 누룩 첨가시기 및 사용량을 정리한 결과는 표 8과 같다.

부록

〈표 8〉 『음식디미방』 주류별 누룩첨가시기 및 사용량

주류명	제조방법명 (약칭)	전분질 재료 대비 누룩 사용량 (%,v/v)	처리시기별 전분질 재료 대비 누룩 사용량	
			담금 차수별 전분질 원료 중량비 (% ,v/v)	담금 차수별 원료에 대한 누룩의 중량비 (%,v/v)
순향주법	삼양주법	7.4	1차(36.7)/2차(54.3)/3차(9)	1차(11)/2차(5)/3차(7.5)
삼해주(스무 말 빚기)	삼양주법	2.6	1차(15.8)/2차(19.8)/3차(64.4)	1차(16.6)
삼해주(열 말 빚기)	삼양주법	2.2	1차(20.7)/2차(29.7)/3차(49.6)	1차(10.8)
삼해주1	삼양주법	1.2	1차(4.8)/2차(47.6)/3차(47.6)	1차(24.7)
삼해주2	삼양주법	3.8	1차(6.5)/2차(62.4)/3차(31.1)	1차(58)
삼오주1	시양주법	5.1	1차(2.7)/2차(32.4)/3차(32.4)/4차 (32.4)	1차(125)
삼오주2	삼양주법	2.5	1차(34.1)/2차(32.9)/3차(32.9)	1차(7.3)
이화주(한 말 빚기)	속성주법	22.6	1차(100)	1차(22.6)
이화주(닷 말 빚기)	단양주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)
이화주1	단양주법	3.8	1차(100)	1차(3.8)
이화주2	단양주법	22.6	1차(100)	1차(22.6)
점감청주	속성주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)
감향주	이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
송화주	이양약용기향주법	5.0	1차(33.75)/2차(66.25)	1차(10.4)/2차(2.3)
죽엽주	이양주법	11.6	1차(87.5)/2차(12.5)	1차(13.2)
유화주	이양주법	2.5	1차(33.9)/2차(66.1)	1차(7.4)
향온주	이양주법	10.3	1차(1.8)/2차(98.2)	1차(11.3)/2차(10.3)
하절삼일주	속성주법	5.0	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)*
사시주	이양주법	3.8	1차(33.1)/2차(66.9)	1차(11.3)
소곡주	이양주법	4.9	1차(50.3)/2차(49.7)	1차(6.8)/2차(2.9)
일일주	속성주법	15.1	1차(2.9)/2차(97.1)	1차(15.1)/2차(15.1)
백화주	이양주법	3.7	1차(34)/2차(66)	1차(7.3)/2차(1.9)
동양주	이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
절주1	이양약용기향주법	7.5	1차(33.75)/2차(66.25)	1차(14.8)/2차(3.8)
절주2	단양주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)
벽향주1	이양주법	2.7	1차(51.1)/2차(48.9)	1차(5.4)
벽향주2	이양주법	7.4	1차(42.8)/2차(57.2)	1차(11.5)/2차(4.3)

남성주	이양주법	2.7	1차(50.4)/2차(496)	1차(5.3)
녹파주	이양주법	2.8	1차(49.5)/2차(50.5)	1차(5.7)
칠일주1	이양주법	5.5	1차(12.8)/2차(87.2)	1차(42.8)
칠일주2	이양주법	7.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(7.5)/2차(7.5)
두강주	이양주법	6.7	1차(49.5)/2차(50.5)	1차(13.6)
별주	이양주법	7.5	1차(33.4)/2차(66.6)	1차(7.5)/2차(7.5)
행화춘주	이양주법	8.5	1차(75.2)/2차(24.8)	1차(11.3)
하절주	속성주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)*
시급주	속성이양주법	8.0	1차(18.2)/2차(81.8)	1차(12.6)/2차(7)
과하주	혼양주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)*
점주	이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
점감주	속성주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)
하향주	속성이양주법	3.4	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(37.7)
부의주	속성주법	7.4	1차(100)	1차(7.4)
약산춘	이양주법	3.8	1차(50)/2차(50)	1차(7.5)
황금주	이양주법	6.2	1차(16.4)/2차(83.6)	1차(37.7)
오가피주	약용가향주법	7.5	1차(100)	1차(7.5)
차주법	추후 결정	12.6	1차(100)	1차(12.6)
소주1	증류주법	37.7	1차(100)	1차(37.7)
소주2	증류주법	37.7	1차(100)	1차(37.7)
밀소주	증류주법	62.5	1차(100)	1차(62.5)
참쌀소주	속성이양증류주법	24.7	1차(16.5)/2차(83.5)	1차(149.5)

* 누룩을 하룻밤 끓여식힌 물에 재워두었다가 여과한 액을 사용

다. 증보산림경제

『증보산림경제』의 제조방법 별 분류를 조사하였다. 16개 대표적인 주류에 대하여 일반 분류를 한 결과 1 분류의 경우, 주로 발효주였으며, 혼양주는 3종이었다. 2분류에서 약용가향주는 5종, 순곡주는 11종이었으며, 3분류의 경우, 이양주 8, 단양주 6, 삼양주 2로 이양주 이상의 증양주가 많았다. 4분류의 경우, 모두가 느린속도로 발효되는 술이었다.

부록

〈표 9〉 『중보산림경제』 주류별 주재료 이용법

주류명	1분류	2분류	3분류	4분류	제조방법명(약칭)	제조방법코드명
백하주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼해주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
도화주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
소곡주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
약산춘주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
경면녹파주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
벽향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
칠일주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
송순주	훈양주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향훈양주법	BH2S
과하주	훈양주	순곡주	단양주	느림	단양주법	BG1S
하향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
이화주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
청감주	훈양주	순곡주	단양주	느림	훈양주법	BG1S
포도주	발효주	약용가향주	단양주	느림	약용가향주법	FH1S
하엽주	발효주	약용가향주	단양주	느림	약용가향주법	FH1S
백화주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S

『중보산림경제』의 주류별·처리시기별 주재료 이용법에 대하여 분류하였다. 16종 주류에 대하여 조사해 본 결과 1차 처리는 9가지, 2차는 6, 3차는 1가지 처리법이 있었다. 전분질 재료는 멥쌀, 찹쌀, 밀가루를 이용하였으며, 멥쌀은 고두밥, 백설기, 범벅, 죽 형태로 이용하였다. 찹쌀은 고두밥, 구멍떡, 죽 형태로 이용하였고, 밀가루는 그 자체를 이용하였다. 술의 경우는 그 자체를 이용하였으며, 밀술, 소주가 사용되었다. 주재료의 전처리법에서 1차 담금에서는 1차 담금(1차 전분질재료 첨가)에 전분질 재료는 고두밥, 구멍떡, 백설기, 범벅, 죽 등의 형태로 이용되었다. 최종담금(전분질재료의 마지막 첨가)에 전분질 재료는 주로 고두밥 형태로 이용되었다.

〈표 10〉 『중보산림경제』 주류별 주재료 이용법

주류명	제조방법명 (약칭)	주재료 이용법(재료명 및 그 재료의 비율) (단위:%)						
		처리수	담금 차수별 원료 중량비 (% ,v/v)	1차	2차	3차	4차	5차
백하주	삼양주법	3	1차(1)/2차(34.9)/3차(64.1)	밀술(멥쌀100)	범벅(멥쌀91.7)/ 밀가루(8.3)	고두밥(멥쌀 100)		
삼해주	삼양주법	3	1차(13.3)/2차 (24.9)/3차(61.7)	뽕은죽(찹쌀 94.4)/밀가루 (5.6)	구멍떡(멥쌀 49.5/찹쌀50.5)	고두밥(멥쌀 100)		
도화주	이양약용가향 주법	2	1차(29.7)/ 2차(70.3)	범벅(멥쌀97.6)/ 밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀 49.5/찹쌀50.5)			
소국주	이양주법	2	1차(33.3)/ 2차(66.7)	범벅(멥쌀100)	범벅(멥쌀100)			
약산춘주	이양주법	2	1차(50)/2차(50)	백설기(멥쌀100)	고두밥(멥쌀 100)			
경면녹파주	이양주법	2	1차(33)/2차(67)	죽(멥쌀98.2)/ 밀가루(1.8)	고두밥(찹쌀 98.5)/밀가루 (1.5)			
벽향주	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀 100)			
칠일주	단양주법	1	1차(100)	백설기 (멥쌀100)				
송순주	이양약용가향 훈양주법	5	1차(10.6)/2차 (15.2)/3차(25.3)/4 차(25.8)/5차(23.2)	범벅(멥쌀95.7)/ 밀가루(4.3)	범벅(멥쌀100)	고두밥(멥쌀 100)	죽(찹쌀 100)	고두밥(찹 쌀100)
과하주	단양주법	1	1차(100)	고두밥 (찹쌀100)				
하향주	이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡 (멥쌀100)	고두밥(찹쌀 100)			
이화주	단양주법	1	1차(100)	구멍떡 (멥쌀100)				
청감주	훈양주법	2	1차(22.7)/ 2차(77.3)	좋은술 (멥쌀100)	고두밥(찹쌀 100)			
포도주	약용가향주법	1		고두밥 (찹쌀100)				
하엽주	약용가향주법	1	1차(100)	고두밥 (찹쌀100)				
백화주	이양약용가향 주법	2	1차(100)	고두밥(멥쌀100)				

부록

『증보산림경제』의 주류별 부재료 이용법을 조사한 결과는 표11과 같다.

〈표 11〉 『증보산림경제』주류별 부재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	부재료 이용법(재료명)			
		처리수	1차	2차	3차
도화주	이양약용가향주법	1	직접섞음 (복시꽃, 복사나무가지)		
포도주	약용가향주법	1	포도(즙)		
하엽주	약용가향주법	1	연잎적당량		
백화주	이양약용가향주법	1		여러 가지 꽃 (187.5g)	
송순주	이양약용가향주법	1		소나무 새순	

『증보산림경제』주류별 누룩 첨가시기 및 사용량에 대해서는 표 12와 같다. 대부분의 술에서, 누룩의 첨가는 1차 담금에 1회 첨가하는 경향이 많았고, 빠른 발효속도를 필요로 하는 술에 많았다. 또한, 전분질 재료는 1담금보다 2담금에서 많이 첨가되는 경향이였다.

〈표 12〉 『증보산림경제』 주류별 누룩 첨가시기 및 사용량

주류명	제조방법명(약칭)	전분질 재료 대비 누룩 사용량 (% ,v/v)	처리시기별 전분질 재료 대비 누룩 사용량	
			담금 차수별 전분질 원료 중량비 (% ,v/v)	담금 차수별 원료에 대한 누룩의 중량비(% ,v/v)
백화주	삼양주법	6.2	1차(1)/2차(34.9)/3차(64.1)	1차(15.1)/2차(10.4)/3차(3.8)
삼해주	삼양주법	0.9	1차(13.3)/2차(24.9)/3차(61.7)	1차(7)
도화주	이양약용가향주법	0.9	1차(29.7)/2차(70.3)	1차(2.9)
소국주	이양주법	3.8	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(11.3)
약산춘주	이양주법	3.8	1차(50)/2차(50)	1차(7.5)
경면녹파주	이양주법	2.9	1차(33)/2차(67)	1차(3.7)/2차(2.6)
벽향주	이양주법	5.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)/2차(0.8)
칠일주	단양주법	13.2	1차(100)	1차(13.2)
송순주	이양약용가향훈양주법	2.5	1차(10.6)/2차(15.2)/3차(25.3)/4차(25.8)/5차(23.2)	1차(10.8)/4차(5.2)

과하주	단양주법	3.7	1차(100)	1차(3.7)
하향주	이양주법	3.4	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(37.7)
이화주	단양주법	52.8	1차(100)	1차(52.8)
청감주	혼양주법	5.7	1차(22.7)/2차(77.3)	1차(12.6)/2차(3.7)
포도주	약용가향주법	-	-	-
하협주	약용가향주법	7.4	1차(100)	1차(7.4)
백화주	이양약용가향혼양주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)

라. 규합총서

제조방법에 따른『규합총서』속 술의 분류에서 17개 주류에 대하여 일반 분류를 하고 그 명칭을 부여하였다. 1분류의 경우, 주로 발효주(12종)였으며, 혼양주는 5종이었다. 2분류의 경우, 약용가향주가 특히 많았는데 10종이었고, 순곡주 7종이었다. 3분류에서, 이양주 9, 단양주 7, 삼양주 1로 이양주 이상의 중앙주가 많았다. 4분류의 경우, 발효가 느린 술이 많았으며, 빠른 술은 4종이었다.

〈표 13〉 『규합총서』제조방법에 따른 술의 분류 및 그 명칭

주류명	1분류	2분류	3분류	4분류	제조방법명(약칭)	제조방법코드명
구기자주	발효주	약용가향주	단양주	느림	약용가향주법	FH1S
오가피주	혼양주	약용가향주	단양주	빠름	속성약용가향혼양주법	BH1Q
도화주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
연엽주	발효주	약용가향주	단양주	느림	약용가향주법	FH1S
두견주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
소곡주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
과하주	혼양주	순곡주	이양주	느림	이양혼양주법	BG2S
김향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
송절주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
송순주	혼양주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향혼양주법	BH2S
한산춘	혼양주	약용가향주	단양주	빠름	속성약용가향혼양주법	BH1Q

부록

삼일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
일일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
방문주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
녹파주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
오중주방문	훈양주	약용가향주	단양주	느림	약용가향훈양주법	BH1S
백화주	발효주	약용가향주	삼양주	느림	삼양약용가향주법	FH3S

『규합총서』에서의 주류별·처리시기별 주재료 이용법은 아래 표 14와 같다. 1차 처리는 9종, 2차는 6종, 3차는 3종의 처리법이 있다. 전분질 재료는 멥쌀, 찹쌀, 밀가루를 이용하였으며, 멥쌀은 고두밥, 백설기, 범벅, 죽 형태로 이용하였다. 찹쌀은 고두밥, 구멍떡, 죽 형태로 이용하였고, 밀가루는 그 자체를 이용하였다. 술의 경우는 그 자체를 이용하였으며, 청주, 소주, 백소주가 사용되었다.

1차 담금(1차 전분질재료 첨가)에 전분질 재료는 고두밥, 구멍떡, 백설기, 범벅, 죽 등의 형태로 이용되었다. 최종담금(전분질재료의 마지막 첨가)에 전분질 재료는 주로 고두밥 형태로 이용되었다.

〈표 14〉 『규합총서』주류별 주재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	주재료 이용법(재료명 및 그 재료의 비율) (단위:%)				
		처리수	담금 차수별 원료 종량비 (% ,v/v)	1차	2차	3차
일일주	속성주법	1	1차(100)	죽(찹쌀100)		
삼일주	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)		
감향주	이양주법	2	1차(28.6)/2차(71.4)	구멍떡(찹쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
녹파주	이양주법	2	1차(22.7)/2차(77.3)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
방문주	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	범벅(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
백화주	삼양약용가향주법	3	1차(7.7)/2차(15.1)/3차(77.2)	구멍떡(찹쌀100)	범벅(멥쌀100)	고두밥(멥쌀24.4/찹쌀74.7)/밀가루(0.9)

소국주	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	백설기(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)
두견주	이양약용기향주법	2	1차(29.6)/2차(70.4)	범벅(멥쌀98.3)/ 밀가루(1.7)	고두밥(멥쌀49.5/ 찹쌀50.5)
도화주	이양약용기향주법	2	1차(29.7)/2차(70.3)	범벅(멥쌀97.6)/ 밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀49.5/ 찹쌀50.5)
연잎술	약용기향주법	1	1차(100)	고두밥(멥쌀100)	
송순주	이양약용기향혼양주법	2	1차(16.4)/ 2차(83.6)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)
송절주	이양약용기향주법	2	1차(26.3)/ 2차(73.7)	범벅(멥쌀92.2)/ 밀가루(7.8)	고두밥(멥쌀32.9/ 찹쌀67.1)
구기자술	약용기향주법	1	1차(100)	청주(멥쌀100)	
오가피술	속성약용기향혼양주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)	
과하주	이양혼양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	범벅(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)
오중주방문	약용기향혼양주법	2	1차(100)	고두밥(찹쌀100)	
한산춘	속성약용기향혼양주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)	

『규합총서』주류별 부재료 이용법은 표 15와 같다. 주로 건조 또는 생꽃을 넣어 술에 향을 내는 방법이 쓰였으며, 약재료(오가피, 대추, 소나무마디, 구기자 등)를 사용하는 방법도 소개하였다.

〈표 15〉 『규합총서』주류별 부재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	부재료 이용법(재료명)			
		처리수	1차	2차	3차
구기자주	약용기향주	1	주중침지법	(구기자 뿌리, 잎, 열매)	
오가피주	속성약용기향혼양주	1	탕약법(오가피)		
도화주	이양약용기향주	1		직접혼합법(복사꽃, 가지)	
연엽주	약용기향주	1	직접혼합법(연잎)		
두견주	이양약용기향주	1		직접혼합법(진달래꽃)	
송절주	이양약용기향주	1		탕약법(소나무 마디)	
송순주	이양약용기향혼양주	1		직접혼합법(솔순)	

부록

한산춘	속성약용가향훈양주	1	직접혼합법	(жат, 후추(망), 대추)	
오종주방문	약용가향훈양주	1			지약주중법(후추(망), 계피(망), 생강, 잣, 대추)
백화주	삼양약용가향주	1			직접혼합법(국화)

〈표 16〉 『규합총서』주류별 누룩 첨가시기 및 사용량

주류명	제조방법명 (약칭)	전분질 재료 대비 누룩 사용량 (%,v/v)	처리시기별 전분질 재료 대비 누룩 사용량	
			담금 차수별 전분질 원료 중량비 (% ,v/v)	담금 차수별 원료에 대한 누룩의 중량비(% ,v/v)
일일주	속성주법	18.5	1차(100)	1차(18.5)
삼일주	속성주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)
감향주	이양주법	5.3	1차(28.6)/2차(71.4)	1차(18.5)
녹파주	이양주법	4.0	1차(22.7)/2차(77.3)	1차(17.6)
방문주	이양주법	3.3	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(9.8)
백화주	삼양약용가향주법	6.1	1차(7.7)/2차(15.1)/3차(77.2)	1차(37)/2차(18.9)
소국주	이양주법	3.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(10.6)*
두견주	이양약용가향주법	1.1	1차(29.6)/2차(70.4)	1차(3.9)
도화주	이양약용가향주법	0.9	1차(29.7)/2차(70.3)	1차(2.9)
연잎술	약용가향주법	5.3	1차(100)	1차(5.3)
승순주	이양약용가향훈양주법	6.2	1차(16.4)/2차(83.6)	1차(37.7)
송절주	이양약용가향주법	3.7	1차(26.3)/2차(73.7)	1차(13.9)
구기자술	약용가향주법	11.4	1차(100)	1차(11.4)
오가피술	속성약용가향훈양주법	7.5	1차(100)	1차(7.5)
과하주	이양훈양주법	1.3	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(15.1)

* 누룩을 하룻밤 끓여식힌 물에 재워두었다가 여과한 액을 사용

누룩은 주로 1차 담금에 1회 첨가하였고, 누룩첨가량은 속성주가 많은 경향이였다. 전분질재료는 1차 담금보다 2차 담금에서 많이 넣는 경향이였다.



참고문헌

1. 전순의, 고농서국역총서(8), 산가요록(2004)
2. 이종봉, 2004. 조선후기 도량형제 연구. 역사와 경계, 부산경남사학회. Vol.53, No.0. p64.
3. 이규철, 전봉희. 2009. 개화기 근대적 도량형의 도입과 척도 단위의 변화. 대한건축학회문집 계획서. 제25권 제11호(통권253호)
4. 유중림, 농촌진흥청(2003), 고농서국역총서 5 증보산림경제 II.
5. 서유구 지음, 이효지 등 편역, 임원십육지(정조지), 교문사.
6. 이용기 지음, 옛음식연구회 편역, 조선무쌍신식요리제법, 궁중음식연구원.
7. 백두현, 음식디미방 주해(2006), 글누림
8. 김 수 지음, 윤숙자 엮음, 수운잡방(2006), 질시루
9. 이효지 지음, 한국의 전통 민속주(2007), 한양대학교 출판부
10. 빙허각이씨 지음, 윤숙자 엮음, 규합총서(2003), (사)한국전통음식연구소
11. 박지혜 등(2010) 고문헌 유래 벽향주의 제조방법에 따른 품질특성. 한국식품저장유통학회지 17(6). 826-834p.



풀어쓴 고문헌 전통주 제조법

발행일 _ 2011.12.01.

발행인 _ 농촌진흥청 국립농업과학원 정광용

편집인 _ 국립농업과학원 농식품자원부 전영춘

최지호, 여수환, 정석태, 박지혜, 김소라

백성열, 한귀정, 원명하, 조영목, 최한석

발행처 _ 441-853 경기도 수원시 권선구 녹지로 160

국립농업과학원 농식품자원부 발효이용과

Tel : 031) 299-0562, 0559

인쇄처 _ 문영당

한서체 협조 _ 최재찬

ISBN : 978-89-480-1259-093520

부록Ⅲ - <고문헌 속 전통주 수록 일람표>

주류명	산가 요록	수운 잡방	음식 디미방	증보산 림경제	규합 총서	임원 심육지	조선무쌍 신식요리 제법	주방문	음식 방문	술진 은법
가을보리술	X	X	X	O	X	X	X	X	X	X
감저소주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
감저주	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
감주	O3	X	X	O	X	O	O	O	X	X
감향주	X	O	O	X	O	X	X	X	O	X
감홍로	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
갱미주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
건주법	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
건창홍주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
경액춘	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
경장주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
계명주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
계피주	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
과동감백주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
과하백주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
과하주	X	X	O	O3	O	O3	O5	O	X	O2
관서감홍로방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
관서계당주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
관서홍로주	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
교맥노주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
구기자주	X	X	X	X	O	X	X	X	X	X
구두주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
국미주	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
국화주방	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
급수청방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
급시주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
급시청주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
급청주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
남경주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
남성주	X	X	O	X	X	X	X	X	X	X
납주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
내국홍로방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
노주이두방	X	X	X	O	X	O	X	X	X	X
녹파주	O	X	O	O3	O	O2	X	X	X	X
능금술	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
닥주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
당랑주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
도로양방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
도원주	X	X	X	X	X	X	O2	X	X	X
도인주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
도화주	X	X	X	O	O	O	O	X	X	X
동과주	X	X	X	X	X	X	X	X	O	X
동동주	X	X	X	O	X	X	X	X	X	X
동미명주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
동양주	X	O	O	X	X	X	X	X	X	X
동정춘	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
동파주	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
동하주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X

주류명	산가 요록	수운 잡방	음식 디미방	증보산 림경제	규합 총서	임원 심육지	조선무쌍 신식요리 제법	주방문	음식 방문	술진 은법
두강주	O	O	O	X	X	O2	X	X	X	X
두강춘방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
두견주	X	X	X	X	O	X	O	X	X	O
만전향주	X	O	X	X	X	O	X	X	X	X
매화주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
맥주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
모미소주방		X	X	X	X	O	X	X	X	X
모미주	O	X	X	X	X	O	X	X	X	X
모주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
목맥소주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
목맥주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
목욕주	X	X	X	X	X	X	X	X	O	X
무국주	O	X	X	X	X	X	X	O	X	X
무릉도원주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
무술주	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
밀소주	X	X	O	X	X	X	X	X	X	X
밀은투병향방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
밀주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
방문주	X	X	X	X	O	X	X	X	X	O2
백로주	X	X	X	X	X	X	O2	X	X	X
백료주	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
백일주	X	X	X	X	X	X	X	X	X	O
백자주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
백주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
백출주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
백하주	X	X	X	O2	X	O2	X	X	X	X
백화춘	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
법주	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
벽매주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
벽향주	O2	X	O2	O3	X	O4	X	O	X	X
별주	X	O	O	X	X	X	X	X	X	X
보경가주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
보리소주	X	X	X	X	X	X	X	O	X	X
보리주	X	X	X	O	X	X	X	O	X	X
보혈익기주	X	X	X	X	X	X	X	X	O	X
봉래춘	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
부익주	O	X	O	X	X	O	O	X	O	X
분국백료주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
분국상략주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
사두주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
사시주	O	X	O	X	X	X	X	X	X	X
사오주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
사절주(집성향)	X	X	X	O	X	O	X	X	O	X
사절칠일주방	X	X	X	O	X	O	X	X	X	X
사절통용육두주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
산사주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
삼구주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X

주류명	산가 요록	수운 잡방	음식 디미방	증보산 림경제	규합 총서	임원 심육지	조선무쌍 신식요리 제법	주방문	음식 방문	술진 은법
삼미감향주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
삼오주	X	O	O2	X	X	X	X	X	X	X
삼일로주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
삼일주	O	X	X	O2	O	O3	O3		O	O
삼해주	O	X	O4	O2	X	O2	O2	O	X	X
삼실주	O	O	X	X	X	O	X	X	X	X
삼심소주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
생강주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
서미법주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
석탄향	X	X	X	X	X	O	O	X	O	X
세신주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
소곡주	X	X	O	X	X	X	X	X	O	X
소곡주	O	X	X	O	O	O2	X	X	X	O
소맥로주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
소맥소주	X	X	X	O	X	X	X	X	X	X
소백주	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
소주	X	X	O2	X	X	X	X	X	X	X
소주별방	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
소주총방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
소주특방	X	X	X	X	X	X	O2	X	X	X
속미주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
손차사하일주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
송순주	X	X	X	O	O	O2	O3	X	X	O
송엽주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
송영주	X	X	X	X	X	X	X	O	X	X
송자주	X	X	X	X	X	O	O2	X	X	X
송절주	X	X	X	X	O	X	X	X	X	O
송화춘	X	X	O	X	X	O	O	X	X	X
송화천로주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
수수소주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
순향주	X	X	O	X	X	X	X	X	X	X
시급주	X	X	O	X	X	X	X	X	X	X
신도주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
신박주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
신선벽도춘방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
십일주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
이황주	O2	O	X	X	X	X	X	X	X	X
애주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
약산춘	X	X	O	O2	X	O2	X	X	X	X
여가주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
연수함춘주	X	X	X	X	X	X	X	X	O	X
연엽주	X	X	X	O	O	O2	O2	O	X	X
연화주	O	X	X	X	X	X	O	X	X	X
영주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
예주	O5	O	X	X	X	X	X	X	X	X
오가피주	X	X	O	X	O	X	X	X	X	X
오두주	O	O	X	X	X	X	X	X	X	X
오병주	X	X	X	X	X	X	X	X	O	X

주류명	산가 요록	수운 잡방	음식 디미방	증보산 림경제	규합 총서	임원 심육지	조선무쌍 신식요리 제법	주방문	음식 방문	술진 은법
오정주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
오종주방문	X	X	X	X	O	X	X	X	X	X
오향소주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
오호주	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
옥수수소주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
옥지춘	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
와송주	X	X	X	O	X	O	O	X	X	X
왜미림주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
왜백주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
왜소주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
왜예주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
우담소주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
유감주	O2	X	X	X	X	X	X	X	X	X
유지주	X	X	X	X	X	X	O	X	X	X
유주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
유하주	O	O	X	X	X	O	X	X	X	X
유하주	X	X	O	X	X	X	X	X	X	X
육두주	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X
이강고	X	X	X	O	X	O	O	X	X	X
이모로주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
이화주	O	O	O4	O	X	O	O	O	O	X
이화주조곡법	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
인유향방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
일일주	X	O	O	O2	O	O2	X	O	X	O
일해주	X	X	X	X	X	X	X	O	X	X
이주	O	X	X	X	X	X	O	O	X	X
잡곡주	X	X	X	O	X	O	O	X	X	X
잣술	X	X	X	O	X	X	X	X	X	X
적선소주방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
절주	O	X	O2	X	X	O	X	O	X	X
점감주	O	X	O	X	X	X	X	X	X	X
점감청주	X	X	O	X	X	X	X	X	X	X
점주	O	X	O	X	X	X	X	O	X	X
정향주	X	O	X	X	X	X	X	X	X	X
죽력고	X	X	X	O	X	O	O	X	X	X
죽엽주	O	X	O	X	X	X	X	X	X	X
죽엽청방	X	X	X	X	X	O	X	X	X	X
죽엽춘	X	X	X	X	X	O	O	X	X	X
죽통										