

朝鮮時代 술의 分類的 考察

助教授 李 良 順

禮山農業專門大學農家政科

Study on the Liquors of Yi-dynasty

Assistant Prof.; Yang Soon Lee

Dept. of Agricultural Home Economy, Ye-San Agricultural Junior College

Abstract

The purpose of this thesis was to understand the various kinds of Korean liquors. To do this, about fifty different kinds of liquors and wines presented in Yi-dynasty literatures were reviewed and classified into several categories. The findings of the study are as follows;

1. Liquors of Yi-dynasty can be classified into three groups; *Chungju* or *Takju* which is brewed from rice or glutinous rice, *Jeungryuju*(*Soju*) which is made by distillation of *Chungju* or *Takju*, and *Hwahyangju* that is made by addition of fruits, fragrance, or medicinal plants in *Chungju*,

2. The basic method of making these liquors is in general to make yeast first and fix a liquor base by mixing rice or glutinous rice and yeast, and then add more rice or glutinous rice into the liquor base, and finally ferment the mixture for certain periods. On fixing a liquor base, several methods of rice preparations were used; these were white rice cake, rice paste, boiled dough of rice powder, and steamed rice.

3. Duration of fermentation was in general one to three weeks. However, the shorter one was completed within 3 days and the longer one required even one year or more.

4. Of *Hwahyangju* the ones with medicinal plants can be divided into several groups according to their medical effects; wines for mental and emotional stability, making blood and active circulation, increase in body stamina, promoting health and living long-life, treatment of stomachache and bruise, and enhancement of the functions of body organs, especially eyes and ears.

5. These liquors and wines above were brewed for daily use or special occasions (*Sesiju*).

一. 序 論

우리나라의 술은 쌀로 빚은 곡주를 전통술로 하며 조선왕조시대문헌에는 150여종이 수록되어 있다.

우리나라 술에 대하여는 그간 개발역정이나 술의 종류가 정리되고 있으나 담금법이 분류 정리된 바가 없어 재료나 담금법을 체계있게 이해하기가 쉽지 않다.

본 연구에서는 조선시대 술의 역사적 배경을 언급한 다음 조선시대 문헌 「攷事撮要」·「음식디미방」·「芝峰類說」·「山林經濟」·「增補山林經濟」·「林園十六志」·「閨閣叢書」·「釀酒方」·「東國歲時記」등에 수록되어 있는 술의 종류를 재료와 담금법 및 効用을 중심으로 분류하여 우리나라 술빚기의 내용과 効用目的을 이해하는데 하나의 자료 제시로 하고자 한다.

II. 朝鮮時代 술의 歷史的 背景

1. 高麗以前의 술

우리나라 濁酒의 기원은 農耕의 發端時期에 들 수 있으며 고구려에서는 「魏志」東夷傳 高句麗條에,

“사람이 스스로 藏釀을 잘한다.”고 이르고 있어 고구려의 술빚는 솜씨가 매우 좋았던 것임을 알 수 있다.

또한 「海東釋史」와 「芝峰類說」에서 소개된 唐代 李商隱의 詩를 보면: “한 잔 신라의 술은 녹일가 두렵다.” 라고 적혀 있어 唐代 韻士들 사이에 新羅酒의 인기가 높았음을 말해 준다¹⁾.

또 飲酒는 「魏志」東夷傳에서 迎鼓·舞天과 같은 祭天時 國中이 모여 飲酒歌舞한다고 말하였듯이 상고시대부터 祭天儀式을 중시하여 일반화되었던 것이다. 「삼국유사」에서도 술은 우리의 술을 전수받은 日本의 古代술을 근거로 할 때, 淸酒·濁酒·糟交酒·粉酒·厨酒·辛酒등이 있었다고 추고되어 있다²⁾.

2. 高麗時代의 술

고려시대의 술은 詩文을 통하여 다음과 같은 것을 알 수 있다.³⁾

- 常用藥酒—方文酒·浮蟻酒·綠波酒·流霞酒·淸酒
- 特殊高級藥酒—春酒·千日酒·新豐酒
- 香釀酒—松酒·菊花酒·杜鵑酒·桂香御酒·花酒·葡萄酒
- 藥裏酒—五加皮酒·椒花酒·栢子方·菖蒲酒·煮酒·屠蘇酒
- 濁酒—梨花酒·白酒·濁酒

○ 救荒酒—千金酒

고려시대에는 米穀酒를 빚었음이 「고려도경」이나 「동국이상국집」등에서 확실하며 술담금법이 한층 세련되었고 갖가지 술과 그에 따른 아름다운 술이름이 있었는데 藥酒는 원래는 淸酒를 말하는 것으로서 이름이 바뀐 이유는 旱災때문에 王이 약주이외의 술을 금하는 경우에 특권계층의 사람들이 淸酒를 藥釀酒인약 사칭하여 마신데 기인된 것이라 한다. 「고려도경」에서 고려에는 찹쌀이 없어서 멥쌀과 누룩으로 술을 빚는데 그 색깔이 짙고 맛이 독하여 쉽게 취하고 쉽게 깨다하며, 또 「書經」에 술을 만들자면 麴藥을 쓴다고 했으니 고려의 술은 멥쌀과 누룩을 사용하여 빚었음을 알 수 있다.

구체적으로 고려청주(약주)뜨기의 일면을 「東國李相國集」의 詩속에서 “발효된 밀술(醕)을 압착하여 맑은 淸酒를 얻는다. 겨우 4~5병을 얻을 뿐이다.”라고 알린다.

「高麗圖經」에 “일반적으로 고려 사람들은 술을 즐긴다. 그러나, 庶民들은 良醞甞에서 빚는 그러한 좋은 술은 얻기 어려워 맛이 薄하고 빛깔이 짙은 것을 마신다.”라고 적혀 있는데 이는 “허연 막걸리”로 통했던 濁酒를 의미하는 것이다.

濁酒는 일반적으로 酒母를 쓰지 않고 멥쌀, 粗麴에 물을 부어 그냥 섞어서 빚기 때문에 藥酒처럼 맑은 술은 얻을 수 없다. 따라서 薄酒 또는 白酒라고도 불리었는데 맑은 술을 빚으려다 잘못되어 濁酒가 된 경우에는 그 濁酒를 밀술로 하여 새로 담그면 淸酒가 되기도 했다⁴⁾.

燒酒가 우리 文獻에 처음 보이기는 「高麗史」列傳·崔瑩傳인데 그 내용을 보면 “崔將軍이 하도 소주를 즐겨 ‘燒酒徒’라 했다.” 이것은 소주가 元과의 交流가 시작되면서 유입되어 그후 널리 유행하였음을 알 수 있다.

소주는 元이 回回人(波斯人)에게서 수입한 것으로 “아페끼”라 하는데, 이것은 아라비아어로서 Alcohol을 의미하는 말이며 고려시대에 소주가 도입되었음은 「本草綱目」에서 알 수 있는데, 소주를 고오고 남은 찌꺼기를 “아락”이라고 하는 것과 소주의 단위로, 되나 말을 쓰지 않고 “고리”라 함도 소주가 외래술임을 증명하는 것이다⁵⁾.

소주의 담금법은 대체로 약주·탁주를 증류하여 그 수증기를 식혀서 얻는 것이다.

이밖에 屠蘇酒라는 것을 元日 아침에 마셨는데 屠蘇酒는 白米·大黃·川椒·去目·桔梗·虎杖根·烏頭去

皮를 주머니에 넣어서 12月晦日에 우물속에 넣었다가 正月初一日 平明에 꺼내 술을 넣어 잠깐 끓여마시는 술이라 하였다. 이 술을 元日 아침에 동쪽을 향해서 마시면 질병이 없다고도 한다⁶⁾.

Ⅲ. 朝鮮時代 술의 種類와 材料

1. 朝鮮時代 술의 種類

朝鮮時代 文獻인 ① 攷事撮要 ② 음식디미방 ③ 芝峰類說 ④ 山林經濟 ⑤ 增補山林經濟 ⑥ 林園十六志 ⑦ 閩閩叢書 ⑧ 釀酒方 ⑨ 東國歲時記 등에 밝혀진 술의 종류를 들어보면 다음과 같다.

(1) 攷事撮要(1554年)에 수록되어 있는 술의 종류⁷⁾

屠蘇酒	煮酒	清甘酒	栢子酒
荷香酒	紅露酒	胡桃酒	白霞酒
浮蟻酒	內局香醞法		

(2) 음식디미방(1598~1680年)에 수록되어 있는 술의 종류⁸⁾

同書는 조선시대 선비가문의 여성이 쓴 저서로서 40여종의 술이 실려있다. 이를 살펴보면 :

순향주	절주	연엽주	죽엽주
검주	약산춘	삼해주	벽향주
송절주	유화주	하향주	황금주
삼오주	녹파주	송순주	유하주
부외주	점감주	도화주	칠일주
송화주	하절삼일주	오가피주	차주법
구기자주	두강주	향온주	사시주
소주	이화주	행화춘주	향온주
일일주	밀소주	점감청주	하절주
별주	백화주	참쌀소주	감향주
과라주	소곡주	남성주	동양주

(3) 芝峰類說(1614年)에 수록되어 있는 술의 종류⁹⁾

浮蟻酒	馬潼酒	甘蔗酒	檳榔酒
椰子酒	桂酒	三亥酒	葡萄酒
石榴酒	肉汁酒	逡巡酒	青田核酒
枸杞酒	美人酒	燒酒	濁酒
清酒			

(4) 山林經濟(1674~1720年)에 수록되어 있는 술의 종류¹⁰⁾

天門多酒	栢子酒	藥山春	戊戌酒
碧香酒	方文酒	甘菊酒	何首烏酒
地黃酒	葡萄酒	甘香酒	小麴酒
石菖蒲酒	內局香醞法	白酒	荷香酒
松葉酒	過夏酒	蜜酒	五加皮酒

胡桃酒	蓮葉酒	松筍酒	梨花酒
地酒	蜀葵花酒	海松子酒	核桃酒
松栢酒	桃花酒	清暑酒	一日酒
茯苓酒	白露酒	松節酒	露酒二斗方
內局紅露酒	三日酒	三亥酒	節酒方
杜鵑酒	小麥燒酒	清甘酒	甘酒法
百花酒	荷葉酒	枸杞子酒	臥松酒法
雜穀酒	秋傘酒	浮蟻酒	麴米酒
鏡面錄波酒	竹筍酒法		

(5) 增補山林經濟(1766年)에 수록되어 있는 술의 종류¹¹⁾

白霞酒	一日酒	梨花酒	鏡面錄波酒
過夏酒	梨薑膏	三亥酒	三日酒
甘菊酒	碧香酒	露酒	枸杞酒
蓮葉酒	四節七日酒	栢子酒	別酒
燒酒	花香入酒	小麴酒	雜穀酒
胡桃酒	浮蟻酒	小麥燒酒	藥山春酒
松筍酒	竹蘆膏		

(6) 林園十六志(1764~1840年)에 수록되어 있는 술의 종류¹²⁾

同書의 鼎俎志에는 食品類가 실려있고, 그중 卷第七 醞醕之類에 술종류가 실려 있다. 이것을 살펴보면,

白霞酒方	綠波酒方	流霞酒方
浮蟻酒方	瓊液春方	麟乳香方
香醞酒方	碧香酒方	少麴酒方
洞庭春方	竹葉春方	惜香香方
香雪酒方	釀酒方	白花春方
露酒二酒方	治酒不醴法	蘇子酒
百花酒	菊花酒方	杜康酒方
切酒方	拗酸酒法	白朮酒
武陵桃源酒方	滿殿香酒方	七日酒方
關西甘紅露方	解白酒酸法	地黃酒
東坡酒方	蜜醞透瓶香方	四節七日酒方
關西桂糖酒方	治酒變味方	牛膝酒
藥山春方	蜜酒方	急需清方
竹蘆膏方	治酸薄酒作好酒方	當歸酒
三亥酒方	花香入酒法	天台紅酒方
梨薑膏方	變濁酒爲清酒方	薏苡仁酒
春酒方	松子酒方	建昌紅酒方
蕎麥露酒方	治多水酒法	小麥露酒方
粟米酒方	核桃酒方	河東顯白酒方
謫仙燒酒方	治露酒火燭法	耳聾露酒方
法酒方	橡實酒方	白酒方
三日露酒方	秋幹酒方	菖蒲酒

清明酒方 山查酒方 倭白酒方
 糝米燒酒方 白醪酒方 枸杞酒
 三九酒方 葡萄酒方 梨花酒方
 神仙碧桃春方 屠蘇酒 人蔘酒
 黍米法酒方 甘藷酒方 集聖香方
 竹筒酒方 長春酒 薯蕷酒
 當梁酒方 清暑酒方 桃露釀方
 地酒方 神仙酒 茯苓酒
 杭米酒方 蓬萊春方 松花酒方
 過夏酒方 固本酒 菊花酒
 臘酒方 壺山春方 松筍酒方
 五香燒酒方 鳥鬚酒 黃精酒
 七夕酒方 雜穀酒方 笨麴白醪酒方
 葡萄燒酒方 神仙固本酒 桑椹酒
 笨麴桑落酒方 杜康春方 甘酒方
 甘藷燒酒方 逡巡酒 蜜酒
 冬米明酒方 枹釀方 清甘酒方
 千里酒方 愈瘡酒 蔘酒
 桃花酒方 一日酒方 倭醴酒方
 倭燒酒方 紅麴酒 薑酒
 竹葉清方 三日酒方 倭美淋酒方
 燒酒多取露法 巨勝酒 長松酒
 荷葉清方 燒露雜法 鷄鳴酒方
 燒酒總方 五加皮酒 菊香酒
 蓮葉釀方 夏三清方 內局紅露方
 燒燔黃酒法 仙靈藤酒 縮砂酒
 莎根酒 栢葉酒 鹿茸酒
 雜忌 牛蒡酒 膾膾臍酒
 茵陳酒 松脂酒 麋骨酒
 通草酒 麻仁酒 海藻酒
 青蒿酒 椒栢酒 鹿頭酒
 南藤酒 柘根酒 仙苑酒
 百部酒 竹葉酒 天門冬酒
 千金酒 花蛇酒 戊戌酒
 收雜酒法 槐枝酒 百靈藤酒
 松液酒 虎骨酒 羊羔酒
 辟露酒方 荷香酒方 五蚩酒方
 松節酒

(7) 閩閩叢書(1759~1824年)에 수록되어 있는 술의 종류¹³⁾

朝鮮後期の學者인 徐有本의 부인인 憑虛閣 全州 李氏가 쓴 閩閩叢書를 살펴보면 다음과 같다.

桃花酒 三日酒 過夏酒 百花酒
 五加皮酒 五種酒方文 蓮葉酒 方文酒

綠波酒 甘香酒 魚兒酒 花香八酒法
 松節酒 素麴酒 松筍酒 一日酒
 杜鵑酒 枸杞子酒 韓山春

(8) 釀酒方(1753~1897年)에 수록되어 있는 술의 종류¹⁴⁾

소국주	백하주	삼합주
청명향	일두사병주	창포술
삼해주	절주	닥나무잎술
포도주	구기자술	집성향
해일주	벼락술	연잎술
백화주	옥로주	호산춘
청명주	일일주	저서 빛는 술
당백화주	만년향	백화춘
오호주	삼일주	녹과주
황감주	과하주	차조기술
육병주	향로주	세심주
사시주	석탄향	오가피술
부의주	하향주	소백주
동과주	배꽃술	석임 만드는 법
무술주	절주	백단주
술잎술	헝쌀술	또 다른 녹과주
넷잎술	감향주	벽향주
충충지주	방문주	즙지이 담그는 법
술잎술	석술	술순술
황금주	혼돈주	배꽃술 또 한가지
복사꽃술	백수환동주	친금주
사절주	송방울술	소주를 많이 나게 하는 법
매화술	경향옥액주	창출술
오두주	오미자술	

(9) 東國歲時記(1849年)에 수록되어 있는 술의 종류¹⁵⁾

椒栢酒	淸酒	四馬酒	杜鵑酒	松筍酒
梨薑酒	屠蘇酒	燒酒	三亥酒	過夏酒
甘紅露	竹瀝膏	膾鱉酒	魯山春	桃花酒
小麴酒	碧香酒	桂當酒	治鱉酒	

以上에서 살펴 본 결과 술의 종류가 다양했음을 알 수 있으며, 위의 각 文獻속에서 대체적으로 고르게 중복되고 있는 술의 종류를 들어 보면,

一日酒	胡桃酒	人蔘酒	一年酒	碧香酒
百花酒	三日酒	栢子酒	天門冬酒	三亥酒
淸明酒	杜鵑酒	粘甘酒	菖蒲酒	茯苓酒
過夏酒	綠波酒	竹葉酒	梨花酒	梅花酒
石榴酒	燒酒	白霞酒	松節酒	粘甘淸酒
蓮葉酒	枸杞子酒	紅露酒	流霞酒	松筍酒

四節酒 松花酒 葡萄酒 藥燒酒 七日酒 橡實酒 五加皮酒 甘菊酒 小麴酒 甘香酒
 菊花酒 方文酒 藥山春 屠蘇酒 참쌀소주 桃花酒 梨薑膏 竹瀝膏 梨薑膏
 白酒 戊戌酒 浮蟻酒 荷香酒 雜穀酒 등 50여종에 달하며, 이 술의 종류를 중심으로 하여

1-1. 멥쌀·찹쌀만을 주재료로 하여 빚은 청주류

술의 종류	재 료						
	과 정	멥 쌀	찹 쌀	누 륵	밀가루	물	기 타
一日酒			2되	5홉		적당량	
三日酒		1말		4되		1말	
粘甘酒			2되	4홉			
梨花酒		1말		3되		적당량	
粘甘淸酒			1말	2되		적당량	
四節酒	밀 술	1말		4되		4말	
	덧 술	3말				2.5말	
方文酒	밀 술	3되		6홉		3되	
	덧 술	1말			3홉	1말	
浮蟻酒	밀 술	2말		3되		3말	
	덧 술	5되		적당량	1되		
藥山春	밀 술	5말		5되		5병	
	덧 술	5말					
荷香酒	밀 술	3되		1되			
	덧 술		1말	1되		1.5병	
甘香酒	밀 술		1되	1되		3되	
	덧 술		1말				
碧香酒	밀 술	5되	5되	2되	5홉	5사발	
	덧 술	2말				6사발	
淸明酒	밀 술		1.5말	1.5되	5홉	11병	
	덧 술		5말				
綠波酒	밀 술	1말		1되	5홉	3말	
	덧 술		2말				
白霞酒	밀 술	5되		1되	5홉	1.5병	석입가루 1되
	덧 술	1말					
流霞酒	밀 술	2.5말		2.5되	1되	2.5말	
	덧 술	5말				5말	
小麴酒	밀 술	2말	2.8되		1.3되	3.5말	
	덧 술	2말					
一年酒	밀 술		3말 1.5되	1.5되			
	1 차덧술		1말		1.5되	1동이	
	2 차덧술		3말				
三亥酒	밀 술	3되		3되	3되	2병	
	1 차덧술	3말				9병	
	2 차덧술	6말				18병	

表 1-2. 중류주(소주)료

술의 종류	재 료							
	과	정	멥쌀	찰쌀	누룩	밀가루	물	
過夏酒 燒紅露酒			2되 1말	1말	2되 5되 2말		1되 2말	좋은 소주 16복자 빛은술 3병 2복자
藥燒酒	밀	술	1되	1되	9되		8되	홍곡·제피·사향·지효
참쌀소주	덧 밀덧	술 술술	1되	1되 1말	4되		40복자	

表 1-3. 果·草木·花香類를 섞어 빛은술

분 류	술의 종류	재 료							
		과	정	멥쌀	찰쌀	누룩	밀가루	물	
樹皮類	五加皮酒 竹瀝膏			5말		5되			五加皮선것 5근 竹瀝, 꿀, 생강즙
莖根類	人蔘酒 天門冬酒 茯苓酒			2말	적당량	적당량 2되 청국 2말		적당량	人蔘(미삼) 天門冬 茯苓, 전국술
生果類	石榴酒 枸杞子酒								石榴, 소주 生枸杞子 1되, 맑은술, 1말
	葡萄實酒 梨薑酒				적당량	적당량			葡萄汁 청매, 소주 梨汁,薑汁, 꿀
果實酒	堅果類 胡桃酒 實栢子酒					1말 1말			胡桃 2말, 술밑 實栢子 2말, 술밑
花香類	菖蒲酒				5말	5되			菖蒲 5말
	梅花酒				1말	2되		2병	梅花, 옛기름
	蓮葉酒			1말		7홉		2병	生蓮葉적량
	松花酒	밀 덧	술 술	10말	5말	7되 3되		3말 5말	松花 5되 松花 1말
	桃花酒	밀 덧	술 술	3되 1말		1되		3되	桃花말린것 1되
	百花酒	밀 덧	술 술	3되 3말		7홉		7.5병	百花
	杜鵑酒	밀 덧	술 술	2말 3말		1되 3홉	3홉	2말 6말	杜鵑花 1말
	竹葉酒	밀 덧	술 술	10말		5되		9사발	竹葉
	松節酒	밀 덧	술 술	5되 5되	1말	1되	7홉	5되 2말	松節 2말
	松筍酒	밀 덧	술 술	2되		1말			松筍 1말, 백소주 20 복자
	菊花酒	밀 1차 2차	술 덧 술	4되 5되	2되 1.5말	1되 1되 적당량	3홉	2되	菊花 1되 黃·紅·白菊可

재료와 담금법 별로 분류하고자 한다.

2. 朝鮮時代 술의 材料

앞에서 정리한 술을 주요 재료별로 분류하면 다음과 같다.

(1) 멧쌀·찹쌀만을 주재료로 하여 빚은 청주류만도 20여종에 달하며, 쌀과 누룩물의 재료비는 대체로 <表 1-1>과 같이 정리할 수 있다.

(2) 멧쌀·찹쌀만을 주재료로 하여 술을 빚은 다음 증류하여 얻은 소주류의 재료비는 <表 1-2>와 같다. .

表 2. 술빚기의 기본

일반적인 술 만드는 법의 순서	재 료	술 담 금 법
누룩 만드는 법	밀-5홉, 반죽될 만큼의 물	① 밀을 잘 닦아서 정하게 씻어 일은 다음 벌에 바삭 말린다. ② 멧돌에 굵은 가루를 갈아서 냉수로 경단처럼 말랑말랑하게 반죽한다. ③ 반죽한 것을 양푼이나 양자기 같은 그릇에 배형질을 찌고 가득 넣은 다음, 형질의 네귀를 모아 잡아 비틀어서 꼭 눌러 놓는다. ④ 방망이로 골고루 쳐서(오래오래 단단히 다질것) 속속들이 단단히 다져 지거든 꺼내서 벌에 말려 띄운다. 띄우는 법은 훈훈한 방에 섞이나 짚 자리를 깔고 썩이나 풀을 뜯어다가 짚자리 위에 띄 놓은 다음, 누룩 한 접, 풀 한겨켜쳐로 놓고 방문을 꼭 닫아두면 된다. ⑤ 누룩이 하얗게 옷이 입혀지거든 꺼내어 거품을 하고 다시 며칠 두어 둔다(촉촉한 날이나 서늘한 날에는 불을 약간 뻘 것). ⑥ 다시 뽀얗게 옷이 입혀지면 속속들이 뜯 것이니 이렇게 충분히 뜯 후에 꺼내어 벌에 바삭 말려 보관한다.
술밑 만드는 법	누룩-1되, 백미-5홉	① 백미를 정히 씻어 일어가지고 물에 불려서 굵게 뺀다음 시루에 찌서 식힌다. ② 누룩가루를 떡에 잘 섞은 후에 물 5홉을 쳐서 반죽하되 숟가락으로 떠서 훑러보아 잘 훑러 떨어지지 않을 정도로 한다. ③ 반죽을 항아리에 담아 훈훈한 방에 두어 초가을 기후로 나흘쯤 둔다. (방바닥이 뜨거우면 닻이 시이지니까 바닥은 차고 방공기만 훈훈하게 한다). ④ 성냥불을 켜서 항아리 속에 넣어 보아 불이 꺼지지 않으면 잘된 것이니 이렇게 해보아 불이 꺼지지 않거든 찬곳에 두어 술을 만든다.
술 만드는 법	찹쌀-2되, 물-1되, 술밑-1되와 백미 5홉으로 만든 분량	① 찹쌀을 씻어 일어가지고 잘 불려서 지에밥을 쪄 다음, 밥알을 한개 한개 떨어지도록 헤쳐서 식힌다. ② 만들어 놓은 술밑에 지에밥을 버무려서 물 1되 가량을 붓고 섞은 다음, 항아리에 담아 꼭 덮어서 바닥은 서늘하고 방공기만 훈훈한 방에 둔다. ③ 사오일쯤 지나서 성냥불을 켜 항아리 속에 넣어 보아 불이 꺼지지 않으면 소쿠리나 용수같은 것을 넣어 세워놓고 그 용수안에 피는 물을 극자로 가만히 떠서 정한 항아리에 부어 찬곳에 두고 쓴다. 이것은 진한 술이니 물을 타서 써도 좋다. ④ 찌끼에는 물 1되를 부어 하룻동안 두었다가 소쿠리에 넣고 술을 떠내는 데 찌끼로 만든 술 중 세번째 남은 찌끼를 이용한 것을 막걸리라 한다.

(3) 穀酒를 기본으로 하고 여기에다 藥餌性材料 또는 花香등을 첨가한 술을 그 첨가 재료별로 세분하여 그 재료를 <表 1-3>과 같이 정리할 수 있다.

위에서 정리한 것과 같이 조선시대의 술은 穀類(멥쌀·찹쌀)을 주재료로 하며, 곡류, 누룩, 물로 빚은 淸酒·濁酒類가 주류를 이루고 있으나, 淸酒나 麴酒에 藥劑·堅果·花香등을 섞어 빚는 술의 종류도 매우 다양하였음을 알 수 있고, 麴酒에도 여러가지가 있었다.

IV. 朝鮮時代 술의 담금법

1. 술빚기의 기본

조선시대 술담금법은 주로 곡주를 중심한 양조법이 대부분을 차지하고 있는데 일반적인 술담금법의 순서를 누룩만드는 법, 술밑 만드는 법, 술 만드는 법으로 나눠 정리하면 <表 2>와 같다.¹⁶⁾

즉, 일반적인 술빚는 방법은 먼저 누룩을 만들고, 술밑을 만든 다음, 덧술을 만들어서 술밑과 섞어서 발효시킨다.

淸酒를 뜰 때에는 두가지 방법으로 나눌 수 있는데,

- ① 덧술하여 숙성시킨 다음 용수를 넣어 용수속에 고인 윗물을 퍼내는 법이고,
- ② 주머니에 넣어서 짜내어 분리된 호린액(濁酒)을

일정기간 동안 정치시켜 가라앉힌 다음 맑은 술을 얻는 법이다.

濁酒(탁절리)法도 두가지 방법으로 나눌 수 있는데,

- ① 탁주와 청주의 양조 방식은 같으나 맑은 술을 떠내지 않은 채로 쓸 때에는 탁주라 할 수 있고,
 - ② 밀술 그대로에 물을 섞어 짜내는 방법도 있다.
- 이와같은 기본법을 바탕으로 하여 그 재료비와 재료다루기 발효기간 및 첨가물 등에서 다양하게 함으로써 여러가지 술을 개발하였다.

다음에 여러가지 술빚기의 방법을, 일반법에 의한 것, 발효기간에 특성이 있는 것, 증류한 것, 여러가지 부재료를 혼합한 것 등으로 분류하고자 하며 담금법은 「음식디미방」·「山林經濟」·「閩閩叢書」·「釀酒方」등에 수록된 내용을 요약한 것이다.

2. 일반법으로 빚은 술의 여러가지

여러가지 술빚기의 방법중 일반법으로 빚은 술의 종류와 담금법은 <表 3>과 같다.

이 술 담금법의 특징으로는 工程에서 처음부터 멥쌀과 찹쌀을 섞어 담그는 것이다.

위에서 알 수 있듯이 대체로 덧술을 할 때에는 지에 밥을 쪄서 빚는 일반법이 동용되고 있으나 술밑 만드는 법에서는 일반 기본법에 의한 술빚기 중에서도 흰

表 3. 일반법으로 빚은 술의 여러가지

술의 종류	술 담 금 법
사절주 (四節酒)	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멥쌀 1말을 깨끗이 씻어 뿔아서 물 4말을 붓고 죽을쑤어 차게 식혀 누룩가루 4되를 넣는다. ◦ 익겨든 멥쌀 3말을 깨끗이 씻어 익게 쪄서 끓인 물 2.5말을 고르게 부어 식겨든 술밑에 섞어 넣어 열흘뒤에 쓴다.
방문주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멥쌀 3되를 깨끗이 씻어 뿔아서 흰 무리떡을 쪄다. ◦ 끓인 물 3되에 무리를 넣어 죽같이 덩이를 푼 다음 차게 채운다. ◦ 좋은 누룩가루를 마지막으로 넣어 버무려서 항아리를 날씨에 따라 알맞은 방에 덮어 둔다. ◦ 술밑이 흠썩 익어서 뜬 뒤에 멥쌀 1말을 담갔다가 이튿날 일찍 밥을 쪄 주걱으로 뒤적이고 흠썩 쪄다. ◦ 끓는 물 1말을 밥에 퍼부어 차게 식힌 후 밀가루 3홉과 함께 술밑에 버무려 단단히 싸매어 혼 혼한 방에 둔다. ◦ 세 이레 뒤에 위가 맑거든 따라서 쓴다.
부의주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멥쌀 2말로 무리를 쪄다. ◦ 끓는 물 3말을 쳐서 망을없이 풀어 차게 식힌다. ◦ 누룩가루 3되를 섞어 항아리에 넣는다. ◦ 나흘후 멥쌀 5되로 지에밥을 쪄서 누룩 한줌과 밀가루 1되를 섞어 위 덮어서 여름이면 채워두고 쓴다.

술의 종류	술 담 금 법
약산춘	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 정월 첫 해일에 백미 5말을 담가 하룻밤 지난뒤 작탈하여 흰무리를 찢다. ◦ 물 5병에 누룩 5되를 담가 하룻밤 지난뒤 체에 받쳐서 찌꺼기는 버리고 물을 2말이 되게 보태어 흰무리와 섞는다. ◦ 동쪽으로 뺨은 북송아 나뭇가지로 서너번 저어 놓고 유지로 잘 싸매 배보를 덮어 대청에 둔다. ◦ 수일후 거품이 생기면 매일 걸어낸다. ◦ 덧술은 이월 그믐께 백미 5말을 술밥으로 찌서 밀술에 섞는다. ◦ 사월초순쯤 떠내던 맛이 좋다.
하향주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멧쌀 3되를 씻어 가루로 만들어 구멍떡을 빚어 삶는다. ◦ 식거든 누룩가루 1되를 고루 쳐 배꽃술 빚듯이 항아리에 넣는다. ◦ 익거든 찹쌀 1말을 찌서 물을 끓여 식혀 고루 붓는다. ◦ 술밀이 배우 달거든 물 1.5병, 쓰거든 2병을 붓고 가루누룩 1되를 섞는다. ◦ 세 이레 후에 열어 물기를 금하면서 마신다.
감향주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 찹쌀 1되로 가루를 내어 끓인 물 3되로 죽을 쑀어 식거든 누룩가루 1되와 버무린다. ◦ 찹쌀 1말을 씻어 밥을 재운 뒤 밥을 찌서 밀술에 버무린다. ◦ 더운 김에 버무려 더운 데에 두면 맛이 좋다.
벽향주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멧쌀과 찹쌀을 각각 5되씩 깨끗이 씻어 뺏아서 물 5사발을 넣어 죽을 쑀어 식혀서 누룩 2되와 밀가루 5홉을 섞어 넣는다. ◦ 봄가을은 닷새만에 겨울은 열흘만에 멧쌀 2말을 깨끗이 씻어 꼭 익게 찌서, 끓는 물 6사발로 고르게 섞어 식거든 밀술에 섞어 이레 뒤에 쓴다.
청명주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 찹쌀 5되를 씻어 담근 후 이튿날 가루를 내어 죽을 쑀되 날물기없이 큰 소라기에 퍼 둔다. ◦ 이튿날 누룩가루와 밀가루를 섞어 휘저어서 밀게지거든 체로 받쳐 항아리에 붓는다. ◦ 덧술로 찹쌀을 찌서 더운 김에 독밀에 넣고 피부어 고루 섞이도록 저은 뒤에 독을 기름종이로 싸매두었다가 서너 이레 지나거든 쓴다.
녹파주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멧쌀 1말을 가루내어 물 3말과 죽을 쑀 다음, 싸늘하게 식힌다. ◦ 가루누룩 1되와 밀가루 5홉을 한데 버무려 독에 넣는다. ◦ 사흘 뒤 찹쌀 2말을 씻어 밥 재운 뒤 찌 식힌다. ◦ 밀술에 버무려 차도 덥도 얇게 알맞게 둔다. ◦ 열이틀만에 내어 마신다.
백하주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멧쌀 5되를 깨끗이 씻어 1.5병 물에 개어서 싸늘하게 채운다. ◦ 누룩가루 1되와 밀가루 5홉 석임가루 1되를 합하여 버무려 넣는다. ◦ 사흘후에 멧쌀 1말을 씻어 물에 담갔다 꼭 찌서 차게 식힌 후 술밀에 넣어 덮어 둔다. ◦ 이레만에 내어 마신다.
유하주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 정월 · 이월중에 만들기 시작하여 端午(단오)후에 마신다. 「櫛經」에서 살펴보면¹⁷⁾, ◦ 正二月間에 粳米를 百洗하여 가루를 내서 오리알 정도의 단자를 만든 다음, 벗짚 또는 松葉을 단자 사이사이에 넣고 길동거미 속에 넣어 단단히 봉한다. ◦ 7日후에 꺼내어 껍질을 감아 버리고 햇볕에 바싹 말려서 누룩을 빚는다. ◦ 三月初에 白米를 가루로 만들어 찢 뒤, 먼저 만든 쌀누룩을 넣어서 술을 빚는다.

술의 종류	술 담 금 법
	<p>이 유하주의 특징은 모든 술의 발효원인 누룩의 재료를 소맥으로 하지 않고 粳米로 대신한 점과 술 빛는 기간보다 누룩 빛는 기간이 긴 점에 있다.</p>
소곡주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 정월 초 열흘에 쌀을 담가 이튿날 건져서 가루로 만들어 흰 무리 떡을 찐다. ◦ 좋은 섬누룩 2되 8홉과 밀가루 1되 3홉을 한데 섞어서 끓인물 3말 5되에 쌀과 한날에 담근다. ◦ 누룩 담근 것을 고운 체로 거르되 위를 가만히 떠놓고 처진 것은 오래 주물러 위에 뜬 물을 주어가며 걸러서 다시 발여 고쳐 되어 독에 넣는다. ◦ 무리 찐 것을 시루째 독 옆에 놓고 더운 김에 퍼넣는데 굵은 덩이는 으깨가며 넣되 버드나무가지로 가끔씩 짓는다. ◦ 독가에 묻은 것을 행주로 씻어서 군내를 없이 하여 한달후에 맛이 달다가 매운 맛이 나거든 뱀쌀 2말을 깨끗이 씻어 담갔다가 밤재워 푹익게 지에밥을 찌되, 주걱으로 뒤적여 물을 뿌려가며 푹신 찐다. ◦ 시루째 독 앞에 놓고 더운 김에 고무고루 버드나무 가지로 저으며 퍼 놓고 다 잘 섞인 뒤 단단히 눌러 사면을 씻고 잘 덮어 독은 잔뜩 싸서 찬데 두어 익힌다. ◦ 부겨부겨 술이 필때, 가에 거품 묻은 것을 자주 씻어내고 단단히 덮어 둔다. ◦ 몇십일 뒤에 보면, 가라앉았다가 도로 떠서 또 가라앉으니 2번 가라앉은 뒤는 다 익으므로 세이레만에 위를 뜨고 따라서 쓴다.
일년주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 정월 첫 해일에 찹쌀 1.5되를 가루로 만들어 좋은 물에 반죽해서 큼직하게 반대기를 만든 다음 삶아 자배기에 건져 삶은 술물을 붓고 개어 길어지면 하룻밤을 재우면서 얼음같이 차게 식힌다. ◦ 이튿날 이술에 바랜 누룩가루 1.5되와 밀가루 1.5되를 함께 섞어 버무려 짙불 쏘인 항아리에 넣고 햇빛과 불기없는 곳에 둔다. ◦ 1차덧술은 이월 첫 해일에 찹쌀 1말로 백설기를 찌서 끓인물에 덩어리 없이 갠 다음 하룻밤 재운다. ◦ 정월에 만든 밀술과 잘 버무려 항아리에 넣고 찬곳에 둔다. ◦ 2차덧술은 삼월 첫 해일에 찹쌀 3말로 지에밥을 찌 차게 식힌다. ◦ 물 1동이를 끓여 식혀서 먼저 밀술과 지에밥을 그 물에 고무 버무려 밀봉해서 땅에 묻는다. ◦ 5~6월이 되면 술을 떠내서 냉수로 간을 맞춘 뒤 마신다.
삼해주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 정월 첫 돼지날에 뱀쌀 3되를 깨끗이 씻어 곱게 가루내어 정화수 2병만 알맞게 부어 꽤 익게 개어서 차게 채운다. ◦ 바래인 누룩가루 3되와 밀가루 3되를 한데 섞어 넣어, 항아리 부리를 봉하여 한 데에 둔다. ◦ 이월 첫 돼지날에 뱀쌀 3말을 깨끗이 씻어 가루로 만들어, 1말에 물 3병씩 부어 잘 개어 차게 식힌 뒤에 술밀에 섞어 한데다 둔다. ◦ 삼월 첫 돼지날에 뱀쌀 6말을 깨끗이 씻어 익게 찌서, 1말마다 물 3병씩 부어 차게 식은 뒤에 밀술에 버무려 넣어 밖에 두었다가 100일 지난 뒤에 뜨면 좋다.
과하주	<p>「山林經濟」·「閩閩叢書」·「釀酒方」에서</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 春夏間에 白米 2되를 作末하여 범벅(풀 같이 되게 쓴음식)처럼 개어 서늘하게 식거든 가루누룩 5홉을 넣고 藥酒 밀체(籬)로 쳐서 항아리에 넣는다. ◦ 맛이 써지거든 찹쌀 1말 지에밥을 속속드리 식혀 그 술밀에 버무려 두고 다시 맛이 써지거든 소주를 붓는다. ◦ 七日만에 떠 보아 가압이 다 떴으면 맛이 좋다.

술의 종류	술 담 금 법
	<p>「山林經濟」에서 살펴보면,</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 고운 체로 쳐낸 좋은 누룩가루를 모시 포대에 싸서 끓은 물 3사발을 식힌 물에 담근다. ◦ 다음날 누룩주머니를 물에 담근 채로 손으로 오래도록 주물러 누룩물을 내고 찌꺼기는 걸러낸다. ◦ 따로 찹쌀 9되에 멥쌀 2되를 여러번 씻어 쪄 다음 식힌 뒤에 누룩물과 섞어서 항아리에 담는다. ◦ 中品燒酒 10사발과 섞어서 차지도, 덥지도 않은 곳에 두면 二十日후에 익는다. <p>위에서 본 바와 같이 이 술은 藥酒方을 술밑으로 해서 소주를 부어 익힌 술이니 독하고 단술이 되어 여름을 날 수 있다. 따라서 이름이 過夏酒이며 분류상으로는 合酒에 속한다.</p>
三亥酒	<p>「동국세시기」三月속에 밝혀진 소주는 단순한 보통 소주가 아닌 燒酎(三重酒: 세번 위덧은 술)란 이름의 소주이다.</p> <p>「山林經濟」에서 보면,</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 粘米를 作末하여 죽을 쑤어 식혀서 누룩가루와 밀가루를 각각 1되씩 섞어서 항아리에 담아 술밑으로 삼는다. ◦ 2차 돼짓날에 粘米를 각각 1되씩 作末하여 孔餅(구무떡)을 지어 끓는 물에 익힌 다음 식혀서 정월 돼짓날에 빚은 술밑에 위덧는다. ◦ 3차 돼짓날에 粳米를 百洗하여 시루에 찌서 식힌 다음 끓인 물을 섞어 다시 식혀서 먼저 항아리에 위덧는다. <p>이처럼 三亥酒 양조법은 二次담금술 한 三重釀法을 근본으로 하고 있으며 그 맛에 있어서는 독하고 아름답다고 전해지고 있다.</p>
魯山春	<p>「동국세시기」에서 三月條에 마지막으로 例든 酒品이며, 구체적인 담금법은 알 수 없으나 일반적으로 “春”字를 가진 술은 계절주를 말하며 精到한 方法으로 여러번 술밑을 위덧어서 醇厚한 맛이 나도록 빚는 술이다.</p> <p>따라서 노산춘도 二重·三重釀法이 그 바탕인 일종의 春에 마시는 淸酒임을 알 수 있다.</p>
碧香酒	<p>평안도의 名酒로 전해지고 있다.</p> <p>「山林經濟」에서 보면,</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 百洗한 粳米·粘米를 각각 1말씩 섞어 作末한 뒤 찌서 끓인 물 2말을 부어 식힌다. ◦ 누룩가루 5되, 밀가루 1.5되를 섞어서 술을 빚되 5일(단 겨울에는 7일)뒤에 다시 粳米 4말을 찌서 끓인물 6말을 부어 식힌다. ◦ 누룩가루 1되를 전에 빚은 술밑과 섞어서 항아리에 넣는다. ◦ 숙성이 되면 술을 잔다.

表 4. 술밑 만드는 일반 기본법의 분류

술 밑 만드는 법	술 의 종 류
흰무리떡을 찌서 담그는 것	방문주·약산춘·소극주·부의주·유하주·삼해주
죽을 쑤어서 담그는 것	사절주·벽향주·늑파주·감향주·청명주
쌀가루를 물로 반죽해서 빚어 삶아 담그는 것	하향주·일년주
지에밥을 찌서 담그는 것	백하주

表 5. 발효기간이 다른 술의 여러가지

발효기간	술의 종류	술 담금법
발효기간이 짧은 것 : 덧술의 과정을 생략하고 단번에 담그며 단시일에 익혀서 먹을 수 있으나 오래 두지는 못하는 술이다.	일일주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 찹쌀 2되를 푼지도 되지도 않게 죽을 쑤어 누룩가루 고은것 5홉을 섞어 항아리에 담는다. ◦ 대로 짓기를 두어시간만 하면 거품이 일것이므로 곧바로 항아리 부리를 두절계 매어 따뜻한 곳에 두면 저녁에 술이 되는데 몹시 청결하고 또 개아미가 위에 뜬다.
	삼일주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 끓는 물 1말을 차게 해서 누룩가루 4되를 그 물에 담겨 하룻밤을 지낸다. ◦ 白米 1말을 여러번 씻어 떡을 찌서 푹 익혀 차가와지면 담구었던 누룩을 걸러 즙을 내고 찌꺼기는 버린다. ◦ 그 즙에 밥을 한데 섞어 술을 빚는데 사흘이면 곧 먹을 수 있다. 여기에다가 다시 좋은 술 한 바릿대를 넣으면 더욱 좋다.
	점감주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 찹쌀로 밥을 무르게 지어 놓고 묵은 고운 누룩가루를 섞어 더운 데 싸매 둔다. ◦ 자주 열어 보아 거품이 솟거든 차게 식혀 마신다.
	이화주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 白米 1말로 가루를 내서 구무떡을 만든 다음 삶아 더운물로 잘 풀어서 차게 식힌다. ◦ 누룩 3되를 골고루 섞어 독에 빚어 넣은 뒤 3~4일후에 쓴다. 건축갈고 빛이 흰데 물을 타서 마셔야 좋다.
	점감청주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 찹쌀을 百洗하여 죽을 쑤어 아주 차게 식기 전에 물에 푼 누룩가루를 섞는다. ◦ 항아리는 솜옷으로 두절계 싸서 하룻밤을 재워 익거든 쓴다.
	발효기간이 긴 것.	약산춘
일년주		◦ 정월 첫 해일에 빚기 시작하여 5~6월간에 뜬다.
삼해주		◦ 정월 첫 해일에 빚어 삼월 첫 해일에 덧술을 버무려 넣어 100일 지난 뒤에 뜬다.

무리떡을 찌서 담그는 것, 죽을 쑤어서 담그는 것, 쌀가루를 물로 반죽해서 빚어 삶아 담그는 것, 지에밥을 찌서 담그는 것 등으로 분류하면 <表 4>와 같다.

3. 발효기간이 다른 술의 여러가지

술은 재료의 배합과 담그는 시기와 빚어서 술을 익히는 일수에 따라 맛이 달라진다. 다음에 발효기간이 짧은 것, 발효기간이 긴 것으로 분류하여 살펴보면 <表 5>와 같다.

4. 蒸溜酒法에 의한 술의 여러가지

탁주·청주를 증류하여 이슬로 받아내는 법이다. 이때 주의할 점은 술을 고는데 불을 많이 때면 술은 많이 얻을 수 있으나 연기 기운이 나고, 불이 뜨면 술도

덜 나고 맛도 나쁘므로 불조절에 있다. 또한 술고리 위에 얹은 물을 자주 갈아 부으면 특한 술이 나온다. 술은 아무술이라도 소주로 고을 수 있다,

蒸溜酒法에 의한 술의 종류와 술 만드는 법은 <表 6>과 같다.

5. 과일이나 草木·花香을 혼합하여 빚은 술의 여러가지

과일을 섞어서 빚는 과일주, 과일이나 열매가 열리는 나무의 잎·뿌리·줄기·껍질등을 이용하는 木酒와 풀이나 꽃등을 이용한 草花酒등으로 분류되며, 방법으로는 위에 열거한 淸酒를 빚는 도중에 섞어 넣는 경우와 소주에 넣어 그 맛과 향 또는 빛깔을 얻고, 한편으로 열매나 뿌리류의 藥餌性成分을 용출시켜 藥餌性効

表 6. 蒸溜酒法에 의한 술의 여러가지

술의 종류	술 만 드 는 법
소 주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 쌀 1말을 익게 쪄 끓인물 2말에 담갔다가 차게 식거든 누룩 5되를 섞어 빚어 이레가 지나면 소주를 곤다. ◦ 술에 물 2사발을 먼저 끓인 후에 술 3사발을 그 물에 부어 고루고루 짓는다. ◦ 불을 떼어 증류시켜 이슬로 받아낸다.
약소주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멥쌀과 찹쌀을 작말하여 구멍떡을 만들어 삶아진지고 끓여 식힌 물에 누룩가루를 타서 떡과 합하여 넣는다. ◦ 찹쌀을 지에밥으로 쪄서 식혀 밀술과 합하여 둔다. ◦ 칠일 후에 술을 떠서 술에 붓고 소주 고리를 얹히고 테를 두른다. ◦ 고리 위에 알맞는 양푼을 얹히고 양푼에다 물을 붓는다. ◦ 소주를 고는 도중에 양푼의 물은 더워지면 계속하여 갈아낸다. ◦ 고리부리에 홍곡·제피·사향·지효 등을 넣어 두면 이슬이 떨어질 때 약의 성분이 용해되어 나온다.
감홍로	<p>「林園十六志」에서 살펴보면,</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 甘紅露는 火酒(燒酒)를 三次 蒸溜한다. ◦ 蒸溜時 承露缸(소주 고는 土高里) 바닥에 蜂蜜을 발라두고 紫草를 함께 넣어 둔다. ◦ 紫草가 술에 傳하여 紅色이 되면 마신다. <p>이 감홍로의 술이름은 담금법에 기인한 것이라고 한다. 또 米를 混用하였다는 점과, 二次 담금時에는 먼저 술밑과 混釀하였고, 三次담금時에는 술밑에 위덮는 담금법을 사용한 점, 그리고 발효기간의 명시, 作末한 원료미의 사용등을 들 수 있다.</p>
이강주(梨薑酒) 일명,	<p>「山林經濟」에서 살펴보면,</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 鵝梨를 去皮하여 取汁하고 고운 킁질으로 바쳐 渣(찌꺼기)를 버린다.
이강고(梨薑膏)	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 生薑을 汁을 내서 바친 메다가 白蜜을 섞어서 소주병에 넣고 重湯한다. <p>이 술은 전주와 황해도에서 유명한 술이다.</p>
죽력고(竹瀝膏)	<p>「山林經濟」</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 燒酒에 竹瀝(왕대를 조개서 불에 구어 스며나오는 대나무즙)과 蜂蜜을 알맞게 넣고 그 그릇을 끓는 물속에 넣어서 重湯한다. 어떤 사람들은 生薑汁을 더 넣기도 한다.
계당주(桂糖酒)	<p>이 술은 평안도 지방의 名酒로서 「攷事十二集」에서 그 처방을 밝힌 것을 보면 甘紅露와 유사한 酒品임을 알 수 있다.</p> <p>甘紅露와 같은 방법으로 二~三次에 걸쳐서 재증류한 소주의 한가지이며, 이 담금법이 다른점은 감홍로는 承露缸바닥에 蜂蜜·紫草를 넣고 있는데 反하여 承露缸口에 제피가루와 사탕가루를 놓고 증류한 표현의 차이를 말하고 있다고 한다¹⁸⁾.</p>
찹쌀소주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 밀술은 찹쌀 1되 멥쌀 1되를 가루내서 정화수 40부자에 풀어 오래 끓여서 식힌 후 머뭇할 때 누룩 4되쯤 넣어 아주 차지 않은 곳에 둔다. ◦ 이튿날 찹쌀 1말을 쪄서 식혀가치고 밀술에 섞어 넣어 七日이 지나면 곤다.

과실주에 대한 구체적인 담금법은 <表 7>과 같다. 藥用酒로서 유명한 술은 IV. 朝鮮時代藥用酒編에서 다루기로 한다.

과실주의 종류에 대한 구체적인 담금법은 <表 7>과 같다. 이외에 일반적으로, 술담금때 주의할 점을 살펴보면,

表 7. 과일이나 草木·花香을 혼합하여 빚은 술의 여러가지

술의 종류	술	담	금	법
두견주	이 술의 처방을 「閩閩叢書」에서 옮겨보면 다음과 같다. 「正月 上亥日에 멍쌀 2.5말을 씻어 가루로 만들어 소래기에 담고 끓는 물을 고루고루 퍼부어 갠 다음 하룻밤을 재우면서 식힌다. 이술 맞혀 빛이 쏘얇게 바랜 좋은 누룩가루를 김체에 뇌었다가 1되 3홉을 밀가루 7홉하고 섞어 넣고 고루 버무린다. 향아리를 깨끗이 우렸다가 버담지 않은 빈 섬으로 옷 입히고 속에는 질분을 살려 향아리 속에 질내 자욱할 제 일으킨 다음 행주로 훑쳐내고 연기있는 대로 술미를 넣어 단단히 싸매가지고 그늘에 둔다.			
	三月에 두견화가 盛開할 때 白米 쌀은 멍쌀 3말, 찹쌀 3말을 씻어 담갔다가 자기 지에밥을 찐 다음 서늘하게 식힌다.			
	더운기가 조금도 없을 때에 술미를 내어 메밥과 찰밥을 각각 그릇에 버무려서 메밥 한 켠 찰밥 한 켠 쫓 한 켠 놓아 맨 위에는 메밥 버무린 것을 덮는다. 진달래 활짝 핀 것을 꽃술없이 정히 다듬어 술 한 제에 1말을 넣고 2주일이나 3주일 뒤에 들쳐보아 내려 앉았거든 불을 켜 독안에 넣어서 꺼지지 않으면 위를 얇게 벗겨 술을 뜬다.			
	沙瓶과 질병은 술맛이 변하니 오지병에 가라앉혀 무거운 밥알을 다 가라앉히고 술을 잡내 안나는 그릇에 여러번 가라앉힐수록 그 맛이 맑고 매우며 변하지 않으니 주의한다.」고 하였다.			
	이 杜鵑酒는 一般 淸酒製法을 기본으로 하여 杜鵑花를 곁들인 담금법을 그 바탕으로 삼고 있다.			
	前半은 멍쌀가루를 질게 익반죽하여 누룩가루·밀가루와 함께 술미를 만드는 工程으로 되어 있고, 後半은 멍쌀밥·찰쌀밥 진달래꽃으로 덧술을 하는데 두견화가 곁들여진 전통적인 重釀酒法으로 빚어진 花香酒이다. 오늘날의 俗方인 燒酒를 바탕으로 하여 두견화·雪糖을 浸漬한 것이거나, 두견화 雪糖을 쪼개로 얹혀 발효를 꺼한 후 소주를 混入하는 따위의 진달래 술과 比較할 수 없고, 正月上亥日에서 三月 진달래 滿開時까지 사이에 술미가 만들어지고, 二次담금을 한 후 2주일, 3주일간의 발효·숙성기간을 두었으니 2~3개월을 거쳐 만들어진 정성스러운 술의 하나이다.			
도화주	「山林經濟」에서 보면, <ul style="list-style-type: none"> ◦ 正月에 쌀 2.5말을 씻어 가루로 만들어 같은 량의 끓인물에 개어서 식힌다. ◦ 누룩가루 1되, 밀가루 1말을 섞어서 향아리에 넣었다가 도화가 만발했을 때 粘米와 粳米를 각각 3말씩 씻어 물에 담가 밤재운 후 섞어서 찐다. ◦ 끓인 물 6말을 식혀 전밥에 섞어 충분히 식힌 뒤 도화를 2되 향아리에 넣고 전에 빚은 술미를 그 전밥에 고루 섞는다. ◦ 도화까지 두 셋을 꺾어 술 향아리에 꽃았다가 익은 후 술 걸릴 때 사용한다. 또 이 술은 항상 찬 곳에 두어 익힌다. 			
송순주	「閩閩叢書」에서 보면, <ul style="list-style-type: none"> ◦ 松筍酒 1말을 빚으려면 멍쌀 2되를 百洗하여 담갔다 이튿날 가루로 빵아 곱게 쳐서 麩末 1되를 섞는다. ◦ 누룩가루 섞은 멍쌀 가루를 의미(풀같이 썰어서 마시는 음식)만치 썰어 넣어 둔다. ◦ 四·五日만에 粘米 1되로 술밥을 쪄 얼음같이 차게 식힌다. ◦ 松筍 1말을 수염없이 살짝 삶아(쓴맛 제거) 역시 차게 식힌다. ◦ 술미를 가는 체에 걸러 밤과 섞은 후 향아리에 밤과 松筍을 떡 안치듯 차례로 한켜씩 넣고 단단히 봉하여 차지도, 덥지도 않은 곳에 보관한다. ◦ 일주일 후 독한 백소주 30복자를 부어 익힌다. <p>이 송순주의 양조상의 특징은 過夏酒처럼 常用淸酒製法을 바탕으로 한 점과 송순의 쓴 맛을 우려</p>			

술의 종류	술 담 금 법
	내기 위해 삶되 술좁을 얻으려고 살짝 삶은 것등, 매우 정교했음을 알 수 있다. 또한 이술을 빚는 데는 정월부터 삼월에 걸친 긴 시간이 소요되었음을 알 수 있다.
천문동주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 마른 천문동 10근과 은행 1근을 가루로 빵아 꿀에 담갔다가 하루에 3번씩 먹는다. ◦ 도는, 천문동 껍질을 벗기고 두드려 즙을 내어 청국 2말과 누룩 2되를 멧쌀 2말에 섞어 보통 술빚는 법으로 빚는다. ◦ 스무여드렛 동안 봉했다가 꺼내어 맑아진 뒤에 먹는다.
석류주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 석류를 깨끗이 씻어 반으로 쪼개어 그릇에 넣고 석류 분량의 3배쯤 되는 소주를 붓는다. ◦ 담근지 한달이 지나면 마실 수 있으나 석달이상 후에 마시면 더욱 좋다.
포도주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 익은 포도를 찢어 즙을 내어 두터운 그릇에 담는다. ◦ 참쌀을 잘 씻어 맑게 찼 다음, 누룩가루를 섞어 포도즙까지 한데 빚는다.
호도주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 호도를 술밑에 원태 들어있던 누룩가루 1말과 함께 무르누도록 두드려 빵아 술밑을 넣어 빚는다.
백자주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 호도주의 같으나 다만 실백자 2말을 넣어 빚는다.
매화주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 누룩 2되를 명주 주머니에 넣어 물 2병에 담가 둔다. ◦ 이틀날 참쌀 1말을 씻어 꼭 익게 지에밥을 찌서 담가두었던 누룩을 주물러 고운 체에 받친다. ◦ 그 누룩물에 밥을 고루고루 섞고 옛기름도 체에 받쳐 한데 섞는다. ◦ 익은 뒤에 보면 위에 매화 같은 것이 뜨는데 그때 쓴다.
연엽주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 쌀을 물에 불렀다가 찌서, 끓인 후 식힌 물에 섞어 독속에 생연잎을 깔고, 밥을 찼 다음, 그 위에 누룩가루를 뿌리고 다시 연잎·밥·누룩가루를 쪼켜로 해서 단단히 봉한다. ◦ 냉암소에 저장해 두되 날물을 일체 들이지 말고 익힌다.
송화주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 송화를 따 벌에 말리고 참쌀 5말을 가루로 만든다. ◦ 송화 5되를 끓는 물 3말에 섞어 죽을 쑨 다음 식으면 누룩가루 7되를 섞어 밀술로 탄다. ◦ 닷새 후에 백미 10말로 흰 무리를 찌고 송화 1말 물 5말에 오래 달여서 식으면 누룩 3되를 섞어 덧술로 빚어 넣는다. ◦ 2주일후면 좋은 술이 된다.
백화주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멧쌀 3되를 씻어 가루로 만들어 구멍떡을 삶는다. ◦ 폐 식어 차디차지거든 누룩가루 7홉을 섞어 넣는다. ◦ 막 피거든 멧쌀 3말을 물에 담갔다가 깨 찌서 1말에 물 2.5병씩 고루 섞어 차게 채워 넣는다.
죽엽주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 백미 10말을 씻어 불려가지고 무르게 찌서 차게 식힌다. ◦ 탕수 식힌 물 9사발 누룩가루 7되를 같이 섞어 서늘한 곳에 두었다가 덧술한다. ◦ 참쌀 5되를 무르게 찌 식혀서 밀가루 1되를 섞어 빚어 넣으면 일주일 후에 빚이 덧잎같고 맛이 향기롭다.
송절주	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 멧쌀 5되를 씻어 가루로 만들어 물 5되를 끓여서 개어가지고 얼음같이 식힌다. ◦ 누룩가루 1되, 밀가루 7홉을 넣어 버무려서 단단히 맨다음 차거나 덥지 않은 곳에 둔다. ◦ 소나무 마디 2말을 씻어 물을 부어 진라게 교아 채운다. ◦ 멧쌀 5되 참쌀 1말을 씻어 각각 지에밥을 찌되 활밥에는 소나무마디 고운 물 2말을 메밥에는 그 물을 많이 주어가며 꼭 찌낸다.

술의 종류	술 담 금 법
	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 얼음같이 차게 식힌 뒤에 술뭇을 고루고루 섞어 소나무마디를 달인 건지를 항아리 밑에 넣은 뒤에 메밥 버무린 것을 밑에 넣고 찰밥은 위에 넣어 굳게 맨다. ◦ 차도 덥도 얇게 잘 익힌다. ◦ 가을에는 국화를 봄에는 진달래를 위에 넣고 익히면 향내가 곱다.

表 8. 술의 종류와 빚어넣는 계절적인 적기

계 절	술 의 종 류
봄·여름사이에 빚는 술 여름에 빚는 술	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 과하주·이화주·창포주·두견주·벽향주·도화주·송순주·구기자주 6월은 누룩빚는달로 초복 뒤가 가장 좋다. ◦ 포도주·일일주·삼일주·오가피주(皮)·구기자주(花)
가을에 빚는 술 겨울에 빚는 술	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 연엽주(秋霜前)·백화주(重陽節)·국화주(九月)·구기자주(實로 九月九日) 正月上亥日에 빚는술, ◦ 약산춘·도화주·두견주·삼해주·이화주·송순주·일년주·오가피주(根) 正月·二月間에 빚는 술, ◦ 이강고·축력고·유하주 二月上卯日에 빚는 술, ◦ 구기자주(根)

- ① 술을 위덮는 날 잘못덮으면 술이 얼어 걸게 된다.
 - ② 또한, 밥을 태우거나 실찌게 하거나 덜 식히면 술맛이 시니 몹시 마음을 써야 한다.
술을 빚어 넣고 주의할 점은,
① 술독은 두꺼운 종이나 유지로 싸매고 이레쯤 넘으면 깨끗한 시루를 술독 위에 얹히고 사이를 시루변처럼 바른 후 시루위에 종이로 덮는다.
 - ② 술이 다 발효되면 시루를 빼고 다시 종이로 싸맨다.
 - ③ 우선 청주를 떠내고 흐린 술을 짜되 병에 깔테기를 대고 받거나 또는 단지에 받으려면 유지로 싸매고 작은 구멍을 뚫어 저절로 받아 낸다.
 - ④ 발아 놓은 술도 김이 새면 변하니까 주의해야 한다.
 - ⑤ 술그릇을 땅에 닿게 놓으면 地氣때문에 술맛이 변하므로 상에 높이 없어 두는데 자주 자리를 옮겨도 변한다.
- 이밖에 옛 사람들은 술을 만드는 데에 “육재”라고 하여 여섯가지의 재료를 선택해야 한다고 했다¹⁹⁾.
- ① 쌀을 고를 때에는 벼가 켈 때부터 익은 벼를 한 번에 골라 쌀을 만든다.
 - ② 누룩은 알맞은 시기 곧 여름에 만든 것을 골라 뜨게 한다.

- ③ 쌀과 술을 섞어서 술을 만들 때에는 깨끗하게 다루어야 한다.
- ④ 물이 좋아야 술맛이 좋으므로 순수한 물을 써야 하며 반드시 끓인 다음 차게 식혀서 쓰고 날물은 절대로 넣지 않는다.
- ⑤ 술을 담그는 술통으로는 갈맛이 스미지 않은 정갈한 陶器를 쓰되 짙불을 피워 그 煙氣를 쏘여서 완전히 消毒하여 쓴다.
- ⑥ 고루 익도록 온도를 잘 맞추어 두어야 하는데, 차도 덥고 얇은 곳에 두게 하였으니 술은 따뜻하고 바람없고 습기없는 곳이 좋으며 햇볕 火氣는 좋지 않다.
그 가운데서도 발효의 원동기 구실을 하는 누룩의 좋고 나쁨은 매우 중요하다고 하였듯이 술을 빚는데 신중을 기하고 특히 정결히 했음을 알 수 있다. 또한 계절에 따라서 여러가지 다른 술을 빚어 넣었는데 술의 종류와 빚어 넣는 계절적인 적기를 정리하면 <表 8>과 같다.

V. 朝鮮時代의 藥用酒와 歲時酒

1. 藥用酒

1) 藥用酒의 種類와 効果

우리나라에서는 위에서도 言及하였듯이 쌀과 누룩으

表 9. 藥用酒의 種類와 効果

藥 効	술 의 종 류
風疹을 치료하고 정신계통을 보양하며 안정시키는 술	五加皮酒·紫酒·茯苓酒·松液酒·松節酒·茵陳酒· 蜜酒·菖蒲酒
피로를 회복시키고 몸을 補하며 精氣를 강화시키는데 좋은 술	枸杞酒·地黃酒·百花酒·戊戌酒·葱鼓酒
血脈을 통하게 하고 補血에 도움이 되는 술	當歸酒·地黃酒·庶頭酒·葡萄酒
元氣를 補하고 延年하게 해주는 술	天門冬酒·百花酒
배가 아흔데 효력이 있고 打傷에 좋은 술	紅麴酒
五臟을 돕고 耳目을 밝히는 술	桑椹酒
원기를 보하고 더해 주며 虛를 다스린다	人蔘酒

表 10. 藥用酒 빚는법

술의 종류	술 담 금 법
五加皮酒	五加皮는 윗접질을 벗기고 가위로 썰어 벌에 말린 것을 사용하되 만일 술 5말을 빚는다면 五加皮 썰은 것 1말을 주머니에 넣어 독밑에 넣은 다음, 白米 5말로 죽을 쑤어 식혀서 누룩 5되와 함께 독에 넣었다가 고이거든 쓴다.
枸杞酒	枸杞酒는 봄·여름·가을·겨울 4철을 통하여 담그는데, 봄에는 정월 15일전 첫 호랑이 날에 구기초 뿌리를 채취하여 잘게 썰어서 陰乾하여 1되를 이월 첫 토끼날에 淸酒 1되에 담근다. 여름에는 사월 첫 뱀날에 구기초 잎을 따서 잘게 썰어 陰乾한 뒤 1되를 오월말에 술 1말에 담근다. 가을에는 칠월 첫 원숭이날에 구기초 꽃을 따서 陰乾한 뒤 팔월 첫 닭날에 술 1말에 담근다. 겨울에는 시월 첫 돼지날에 구기초(枸杞子)씨를 잘게 절단하여 말린 뒤 1되를 십일월 첫 쥐날에 술 1말에 담근다.
茯苓酒	茯苓酒의 껍질을 벗겨 彈子만하게 자른 것을 물에 담가 붉은 즙을 거두어 내고 시루에 찌내어 부순 다음 말려서 가루를 내어 醇酒(맑은 淸酒)와 함께 오지그릇에 담아 밀봉하였다가 15일후에 마신다.
菖蒲酒	5월·6월에 石菖蒲 뿌리를 캐어 즙을 낸 다음 찹쌀로 술밥을 지어 넣고 가루누룩을 섞어 술을 일 반법에 의하여 빚는데 菖蒲汁과 찹쌀은 相半으로 한다.
戊戌酒	糯米 3말을 蒸熟하고 누런웃개 一隻을 껍질과 내장을 가려낸 다음 오래 삶아서 진흙같이 만들어 그 즙과 함께 糯米飯을 반죽하고 쌀누룩 三兩을 넣어 빚어서 이주일 뒤에 空心에 一罇씩 마신다.
茵陳酒	쑥을 누렇게 타도록 볶아서 1근과 차조 10말, 누룩 3근을 섞어 술을 빚는다.
松液酒	큰 소나무 밑을 파고 원뿌리를 잘라서 그 밑에 항아리를 놓아 그 진액을 받고 진액 1근에 찹쌀 5말을 넣어 술을 빚는다.
地黃酒	굵은 生地黃을 썰어 국물을 짜고 쌀과 누룩을 섞어서 항아리에 密封한 다음 5~6일후에 열면 가운데 푸른 즙이 생긴다.
白石英酒	白石英과 磁石을 불에 달구어 醋에 담갔다 이 것을 五兩씩비단자루에 넣어 술에 담근후 5~6일만에 따듯하게 해서 마신다.
紫 酒	흰색의 닭똥 1되를 볶아서 술에 넣어 紫色이 되면 찌꺼기는 버리고 마신다.
當歸酒	當歸를 달인 물로 술을 빚는다.
人蔘酒	인삼을 가루내어 누룩, 찹쌀과 함께 常法에 따라 빚거나 인삼가루를 주머니에 담아서 술에 浸淸하였다가 끓여 마신다.

表 11. 朝鮮時代 歲時酒의 풍속

계절	세시주의 풍속
正月元日歲時酒	설날에 집안의 어른께 세배를 드리며, 세배를 받으면 德談을 건네고 歲饌이라 하여 음식을 대접하는데 세찬상에 내놓는 술을 歲酒라고 한다. 「東國歲時記」에 “설날 조상에게 깨끗한 제사를 올리고 초백주를 마신다. 설날 도소주와 교아당을 올린다. 이것이 제주·세찬의 시초이다.”라고 기록되어 있고 ²²⁾ , 「山林經濟」에서는, “元일에 도소주를 東向窓에서 飲하되 少年을 앞세우고 老年을 後로 한다.”고 있어 초백주와 도소주가 제주로서 쓰였음을 알 수 있다.
正月上元歲時酒	정월 대보름날에 마시는 술로서 ‘귀밝이 술’이라고 한다. 「동국세시기」에 ‘淸酒 한 잔을 배우지 말고 마시면 귀가 밝아진다.’고 하듯이, 이날의 세시주로는 耳明酒가 있는데 이것은 귀밝이 술이라 하여 上元日 아침에 찬술 한 잔을 마신다.
三月·四月的 봄철 歲時酒	三月·四月 봄철에는 正月·二月에 빚었던 三亥酒·小麴酒등을 마시며 杜鵑花酒를 빚어 넣는 때이다.
五月歲時酒	축구화주, 접씨꽃술(蜀葵花酒)등이 단오절 무렵의 특수한 술이며, 접씨꽃에는 여러가지(적어도 다섯가지 色)의 꽃이 있는데, 그 中 赤色과 白色의 꽃을 따서 陰乾하였다가 가루내어 술에 타 마신다.
六月歲時酒	<p>○六月流頭麴: 유월에는 술보다 누룩을 빚는 데 적합한 달로서 옛부터 유두일을 맞아 누룩 만드는 행사가 더욱 중요한 것이다.</p> <p>「攷事撮要」에, ‘누룩을 만들려면 밀을 갈아서 가루는 치지 말고 반드시 한두레에 1말씩 넣고 빨아 온 녹두를 1홉씩 섞어 만들어라고 알려주는데 이것을 보통 누룩, 섬누룩 즉 小麥麴이라 한다.</p> <p>「農家月令歌」: ‘밀기울 한데 모아 누룩을 드디어라.’ 이것은 麴(밀기울 누룩, 막누룩)을 의미한다. 이밖에 眞麴(밀가루, 누룩, 가루누룩, 진국)이 있었다. 또한 六月 유두국과 관련된 민속풍을 보면, 「동국세시기」에 ‘밀가루를 구슬같은 모양을 만들어 유두국이라 하고 五色으로 물들여 새끼를 이어서 色絲로 꿰어 차고 다니거나 문설주에 걸어 액을 막는다’고 한다.</p>
八月歲時酒	<p>秋夕을 맞아 햇곡식이 이미 익었으므로 農村에서는 新稻酒를 만들어 祭祀하고 이웃과 나눠 먹는 풍습이 있었다.</p> <p>「農家月令歌」八月令에²³⁾ “秋夕名日 쉬어 보세 新稻酒 올려 송편 박나물 토란국을 先出에 祭物하고 이웃집 나눠먹세.”라 하면서 이날을 중요하게 여긴다. 「동국세시기」에 “닭고기와 白酒로 이웃들과 실컷 먹고 취하여 즐긴다.”고 있듯이 햅쌀로 빚은 新稻酒를 마시며 햅쌀로 一日酒·三日酒등을 빚어 마신다.</p>
九月歲時酒	<p>① 국화주(菊花酒)</p> <p>九月九일을 重九日이라 하여 菊花煎·菊花酒를 節食으로 한다. 「山林經濟」에 “菊을 酒에 泛하여 飲함”이라 있고, 「四時纂要沙」에서는, 淸酒 1말 中에 국화 二兩 比率로 담겨 명주 주머니에 넣어서 酒瓶에 한 손가락 높이 만큼 매달고 하룻밤을 재운뒤 거둔다고 이른다.</p> <p>② 구기자주(枸杞子酒)</p> <p>「동의보감」에, 구기자주는 淸酒 2말과 구기자 5되로 만들어진 것으로 담근지 7일만에 걸러내어 마시면 몸을 補한다. 「出林經濟」에, “是일에 구기자를 收하여 酒에 沈하고 飲하면 年을 延하여 不老하고, 一切風을 除去함” 이것은 九月九일이 구기자주를 빚는 날이고 구기자주는 계절주 이외에 약용을 목적으로 빚어진다는 것을 알려준다.</p>

表 12. 조선시대 술의 계절별 분류

계절	술종류	술종류	계절	술종류	술종류
正月	屠蘇酒 淸酒	椒栢酒 燒酒	五月	蜀葵花酒 流霞酒	菖蒲酒
三月	過夏酒 桃花酒 三亥酒 碧香酒 竹瀝膏 魯山春	杜鵑酒 松筍酒 甘紅露 梨薑酒 桂糖酒	六月	누룩빚는 달 小麥麴 麸麴	眞麴麴
			八月	一日酒	三日酒
			九月	菊花酒	枸杞子酒

로 빚은 淸酒類를 일반적으로 藥酒라고 불려왔지만 여기에서 藥用酒라고 따로 분류한 것은 法에 따라서 빚은 釀酒와 蒸溜酒에다 여러가지 藥劑를 혼합하여 특수한 藥効를 목적으로 빚은 술이며 藥用酒만을 별도로 분리하여 그 약효의 내용별로 정리하고자 한다. 藥用酒의 여러가지는 술에 혼합한 약재의 내용이 술이름으로 되어 있는 것이 대부분이며, 그 종류도 매우 많으나 여기에서는 「동의보감」²⁰⁾과 「규합총서」에 실려있는 것을 중심으로 하여 약효와 종류를 정리하면 <表 9>와 같다.

2) 藥用酒 빚는법

藥用酒 빚는 법을 「동의보감」·「규합총서」·「산림경제」 등에서 정리하면 <表 10>과 같으며 대체로 나누어 보면,

약재를 釀造時에 같이 넣고 술을 빚는 방법과, 다 된 술에 넣고 끓여서 만드는 방법, 그리고 두가지 방법을 임의로 조절한 여러가지 방법을 볼 수 있다.

以上에서 볼 때 先祖들이 평소의 건강관리를 외면하지 않고 주변에서 쉽게 찾을 수 있는 술에 期待하며, 또한 쉽게 얻을 수 있는 藥材를 곁들여 당면과 건강을 함께 찾았던 그 것은 술의 발달에 큰 영향을 주었을 것이다.

2. 歲時酒

우리나라의 節食과 時食은 太陰歷과 氣候의 변화에 따라 四季節이 뚜렷해서 계절에 따라 食品類 산출에 特徵이 지어지므로 철 따라 時食의 맛을 즐겨 왔다.

節食으로는 正月 元日, 立春, 上元, 二月 朔日, 三月 三日, 四月 八日, 五月 端午, 六月 流頭, 三伏, 七月 七夕, 八月 秋夕, 九月 九日, 十月 午日, 十一月 冬

至, 十二月 臘亨, 除夕日에 각기 特別한 飲食을 마련하여 먹으면서 그날을 즐기는 풍습이 있듯이²¹⁾ 술 또한 절식과 시식의 풍속과 더불어 발달을 이루었으므로 「동국세시기」를 통하여 조선시대의 세시주의 풍속을 알아보면 <表 11>과 같다.

이와 같이 우리나라 조선시대의 계절주는 매우 다양하며 유익하다.

以上에서 조사·정리한 계절주를 요약하면 <表 12>와 같다.

VI. 結 論

이상으로 朝鮮時代의 술을 종류와 재료, 담금법, 藥用酒 및 歲時酒의 내용을 중심으로 하여 分類的으로 考察하였다.

朝鮮時代 술은 「攷事撮要」·「음식디미방」·「芝峰類說」·「山林經濟」·「增補山林經濟」·「林園十六志」·「閩關叢書」·「釀酒方」·「東國歲時記」 등 문헌에 수록되어 있는 종류만 들어도 150여종을 헤아릴 정도로 다양한 것이며, 이 많은 술종류의 대부분은 家釀酒이었다. 그 중에서 여러 문헌에 비교적 고르게 증보되어 있는 것은 약 50여종이며, 이것을 중심으로 다음과 같이 분류할 수 있었다.

○ 먼저 술의 종류를 대별할 때,

· 엿쌀·참쌀을 주재료로 하여 빚은 청주와 탁주류.

· 청주와 탁주를 증류하여 얻은 증류주(소주)류.

· 청주를 빚을 때 과일·花香·藥餌性材料를 혼합한 화향주나 약용 주류 등으로 분류된다.

이러한 여러 부류의 술을 빚을 때의 일반기본법은

먼저 누룩을 만들고 누룩과 멥쌀 또는 찹쌀을 익혀 밀술을 만든 다음 이 밀술에다 찹쌀이나 멥쌀을 익혀 섞어서 덧술을 하여 일정기간 발효시켜 뜨는 重釀法에 의한 것이며, 종류에 따라서는 덧술의 과정을 생략한 것이 있다. 내용은 다시 다음과 같이 분류된다.

○ 먼저 술의 발효 원동력인 누룩은 6월에 밀과 물을 재료로 하여 빚는다.

○ 재료다루기에서 대별하면,

대체로 덧술을 할 때에는 지에밥을 찌서 빚는 일반법이 동용되고 있으나 술밑 만드는 법에서는 일반기본법에 의한 술빚기 중에서도 다음과 같다.

◦ 흰 무리떡을 찌서 담그는 것.

방문주·약산춘·소국주·부의주·유하주·삼해주.

◦ 죽을 쑤어서 담그는 것.

사절주·벽향주·녹과주·감향주·청명주

◦ 쌀가루를 물로 반죽해서 빚어 삶아 담그는 것
하향주·일년주

◦ 지에밥을 찌서 담그는 것.

백하주

이같이 일반 청주류 중에서도 재료다루기가 다양하였다.

○ 발효기간이 다른 술

술의 발효기간도 다양하였으며, 발효기간은 일반법에 따르면 대체로 이레~세이레간이나 특수하게 긴 것은 1년을 두고 발효시킨 것이 있고, 짧은 것은 하루나 사흘만에 뜨는 것도 있다.

◦ 보통 이레~세이레만에 뜨는 것.

방문주·하향주·벽향주·청명주·녹과주·백하주·사절주·소국주

◦ 발효기간이 긴 것.

약산춘—정월 첫 해일~사월 초순쯤에 뜬다.

일년주—정월 첫 해일~5·6월간에 뜬다.

삼해주—정월 첫 해일~100일 지난 뒤에 뜬다.

◦ 발효기간이 짧은 것

덧술의 과정을 생략하고 단번에 담그며 단시일에 익혀서 먹을 수 있으나 오래무지는 못하는 술이다.

일일주—아침에 빚으면 저녁에 술이 된다.

삼일주—사흘이면 술이 된다.

점감주—하루만에 술이 된다.

이화주—3~4일 후면 술이 된다.

점감청주—하룻밤 재워두면 술이 된다.

○ 부재료로 섞은 것에는,

◦ 草木을 섞은 것.

五加皮酒·竹瀝膏·人蔘酒·天門冬酒·茯苓酒

◦ 果實類중 生果類를 섞은 것.

石榴酒·枸杞子酒·葡萄酒·橡實酒·梨薑酒

◦ 堅果類를 섞은 것.

胡桃酒·栢子酒

◦ 花香類를 섞은 것.

菖蒲酒·梅花酒·蓮葉酒·松花酒·桃花酒·百花

酒·杜鵑酒·竹葉酒·松節酒·松筍酒·菊花酒

○ 藥餌性材料를 넣어 빚어 약효가 있는 술인 藥用酒의 종류와 효과는

◦ 風疹을 치료하고 정신계통을 보양하며 안정시키는 술

茵陳酒·松節酒·松液酒·五加皮酒·蜜酒·茯苓酒·紫酒·菖蒲酒

◦ 피로를 회복시키고 몸을 補하며 精氣를 강화하는 술.

枸杞酒·百花酒·地黃酒·葱鼓酒·戊戌酒

◦ 血脈을 통하게 하고 補血에 도움이 되는 술.

當歸酒·地黃酒·庶頭酒·葡萄酒

◦ 元氣를 補하고 延年하게 해주는 술.

天門冬酒·百花酒

◦ 배가 아픈데 효력이 있고 打傷에 좋은 술.

紅麴酒

◦ 五臟을 돕고 耳目을 밝히는 술.

桑椹酒

○ 맨 끝으로, 이러한 여러가지 술을 다음과 같이 계절에 맞추어 마시면서 살았다.

◦ 正月에 : 屠蘇酒·椒栢酒·淸酒·燒酒

◦ 三月에 : 過夏酒·桃花酒·三亥酒·碧香酒·竹瀝膏·魯山春·杜鵑酒·松筍酒·甘紅露·梨薑酒

◦ 五月에 : 蜀葵花酒·菖蒲酒·流霞酒

◦ 六月에 : 누룩 빚는 달 小麥麴·眞麴麴·麩麴

◦ 八月에 : 一日酒·三日酒

◦ 九月에 : 菊花酒·枸杞子酒 등이다.

參 考 文 獻

1. 尹瑞石 : 「韓國食品史研究」, 新光出版社, 1974. pp. 61~62.
2. 姜仁姬 : 「韓國食生活史」, 三英社, 1978. p. 112.
3. 李盛雨 : 「高麗以前の 韓國食生活史研究」, 卿文社, 1978. pp. 440~441.

4. 李盛雨, *ibid*, p. 435.
5. 崔南善: 「朝鮮常識」, 風俗篇, 서울. 현암사, 1973. pp. 474~479.
6. 尹瑞石, *ibid*, p. 85.
7. 魚叔權: 「攷事撮要」, 奎章閣叢書, 第7影印本, 1941.
8. 황혜성 「한국요리백과사전」, 朝鮮料理古書篇, 飲食知味方, 삼중당, 1976.
9. 李晔光: 「芝峰類說」, 卷十九, 朝鮮研究會發行, 1917. pp. 116~119.
10. 增正懸吐: 「山林經濟」, 上編, 造諸酒方, 1918. pp. 356~381.
11. 柳重臨: 「增補山林經濟」, 國史編纂委員會 收藏 筆寫本.
12. 徐有渠: 「林園十六志」, 第二卷 影印本. 서울大學校古典叢書 第五輯, 서울大學校古典刊行會, 1967. pp. 444.
13. 憑虛閣李氏原著, 鄭良婉譯註, 「閨閣叢書」, 서울. 寶善齋, 1975. pp. 9~33.
14. 鄭良婉: 「양주방」, 77가지의 한국술과 그 담그는 비밀. 뿌리깊은나무, 1977년, 10월호. pp. 168~181.
15. 李錫浩譯: 「東國歲時記/洌陽歲時記/京都雜志/東京雜記」, 大洋書籍, 1978. pp. 21~109.
16. 방신영: 「조선음식 만드는 법」, 大洋公司, 1946. 술만드는법 부록 pp. 17~22.
17. 張智鉉: 「傳來酒類歲時記」, 주정공업, 1977, 2, Vol. 7, No. 1. pp. 31~42.
18. 張智鉉: *ibid*, pp. 31~42.
19. 황병국: “한국술은 이렇게 담근다. 「양주방」·「규합총서」·「산림경제」”, 뿌리깊은나무 1978년 1월호 별책부록. p. 10.
20. 許 浚: 「東醫寶鑑」, 南山堂, 國譯本.
21. 尹瑞石, *ibid*, pp. 194~203.
22. 李錫浩譯: *ibid*, p. 25.
23. 李杜鉉, 李光奎: 「韓國生活史」, 서울대학교출판부, 1975. p. 210.
24. 張智鉉: 「傳來藥用酒考」, 주정공업, 1977. 12월 계간 V. 8 No. 4.
25. 姜漢永: 「閨閣叢書解題」, 아세아여성연구. 제 2 호 숙명여자대학교 아세아여성문제연구소, 1963, 12, 20.
26. 曹哉鉄: 「우리나라 醱酵食品研究의 어제와 오늘 (1). 酒類編」, 주정공업, 1978. 5월 계간 V. 8, No. 1.