

## 「齊民要術」에 수록된 식품조리 가공법 연구보고(I)

— 술 —

윤서석 · 윤숙경 · 조후종 · 이호지 · 안명수 · 안숙자 · 서혜경 · 윤덕인 · 임희수

음식문화비교연구회  
(1990. 5. 31)

### A Study on the Cooking and Processing Methods Presented in CHE MIN YO SUL(Chinese Book of Husbandary)

—Wines—

SeoSeok Yoon, SukKyun Yoon, HooJong Cho, HyoGee Lee, MyungSoo Ahn, SookJa Ahn,

HyeKyung Suh, DukIhn Yoon and HeeSoo Lim

*Study Group of Food Culture*

(Received May 31, 1990)

#### Abstract

This study was carried out to understand and analyze the cooking and processing methods presented in CHE MIN YO SUL, Chinese books of husbandary was written in sixth century. This book was composed of two parts-part I is Agricultural production and part II is product-Utilization. Especially, wines and yeast(NU RUK) written in part II were studied at this study paper.

Most of yeast was made of barley and wheat. These materials had been prepared as raw, steamed, and roasted state by proper ratio with kinds of yeast and then fermented as dough state. Occasionally, various kinds of soup made from cocklebur, leaves of mulberry tree, wormwood etc. put into yeast dough. Yeast doughs were shaped round and square with or without hole in the center, made in July of the lunar calendar and fermented for 3 or 4 weeks.

There were 43 kinds of wines in this book. Most of them were made of all kinds of cereals grown at that time-rice, waxy rice, millet, waxy millet etc. These cereals had been steaming or cooking gruel with grain or powder state and then fermented with yeast. These wines were prepared by single or double brewing methods and the kinds of double brewing wines were more than single brewing wines by two times. There were none of wines made from fruit and distilled wines. Generally, single brewing wines were not made in Apr., Nov., Dec., of the lunar calendar and double brewing wines were not made in Aug., Oct., Nov., of the lunar calendar. And ripening periods of wine brewing were various, from 1 day to 7 months for single brewing, from 2 days to 8 months for double brewing.

#### 1. 머리 말

「齊民要術」은 중국 後魏(北魏-386~534)대에 高陽 太守로 있던 賈思勰이 편찬한 農書로서 출간년대는 대체로 530~550년으로 추정되어 있다.

同書는 농업기술을 광범위하고 체계있고 구체적으로

상술하고 있는 점에서 현재로서는 最大 最古의 것으로 평가되고 있으며, 수록내용이 제목에서 명시하고 있듯이 “齊民” 즉 일반백성에게 필요한 生業技術을 농경, 축산, 종수 등에서 식품의 조리·가공에 이르기까지 총 91개 항목으로 나누어 구체적으로 상술한 것이다.

총 91개 항목은 크게 10권으로 구분하여 권 1 총설,

권2 화곡류(곡류), 권3 채소류, 권4 과수류, 권5 수목류, 권6 축산류, 권7 양조(술빚기), 권8 양조(장·초·젓갈 등), 권9 조리(곡물·고기·채소류)로 분류하여 상술하고, 권10에서 당시의 後魏영토 이외 지역에서 나는 산물에 대하여 간단히 언급하고 있다.

특히 편찬자인 가사현은 同書의 序에서 神農, 堯, 禹의 농정과 권농책에 대한 이야기에서 시작하여 詩經, 書經, 管子, 孝經, 論語 등의 문헌과 여러 故事를 예시하면서 농업기술과 농업정책 및 농경에 대한 근면이 집안과 나라를 안정되게 하는 不朽의 要術이라고 강조하고 蠶桑, 紡績과 織布 節用과 貨殖의 지혜가 주요함을 강조하고 있다.

또한 편찬할 때 관계되는 여러 經, 傳을 위시하여 가요에 이르기까지 널리 참조하고 老成 한 분에게 묻고 농사현장에서 보고 듣고한 것을 빠지 않고 기술하였다고 언급하고 있다. 제목과 序의 내용에서 편찬자가 太守로 부임하여 任地의 民生을 계몽·지도하고자한 강한 의지와 깊은 뜻을 짐작하게 한다.

「齊民要術」 편찬자의 任地인 高陽은 현재의 山東省 또는 直隸(太行山脈과 游海의 사이에 위치하고 있는 省)에 있던 고장의 이름이라고 한다. 어느 곳이든 간에 위치로 보아 상고시대에서부터 韓民族과 관계가 깊은 지역이며, 한반도의 서북해안과 근거리에 위치한 곳이다. 한편 齊民要術의 技術내용은 後魏 이후에 隋·唐·宋·元·明·淸·中華民國에 이르기까지 역대에서 존중되었으며, 우리나라에서도 「增補山林經濟」 등 농업 관계문헌 편찬에 인용되고 있다.

본고는 서울대학교장서 「齊民要術」의 복사본과 西山武一譯 「校訂 譯註 齊民要術 上·下」를 자료로 하여 「齊民要術」의 내용 중 권7(제 64, 제 65, 제 66, 제 67)에 수록된 누룩만들기와 술빚기의 내용을 해독하고 그 내용을 술의 종류에 따라 재료, 빚는 법, 숙성과정으로 나누어 고찰한 것으로 음식문화비교연구회의 회원 9명의 「齊民要術」의 식품가공·조리에 관한 수록내용을 공동연구한 것이다.

## II. 누 룩

「齊民要術」에 수록되어 있는 누룩의 종류와 만드는 법은 다음과 같다.

누룩의 종류로는 神麴(三斛麥麴, 神麴 3종, 河東神麴)과 白膠麴, 笨麴(秦州春酒麴, 頤麴), 大州白鹽麴 등이 있으며 누룩 만드는 법은 다음과 같다.

### 삼곡맥국

7월 中寅日에 麥 3섬을 1섬은 찌고, 1섬은 볶고, 1섬은

날것대로 각각 곱게 간것을 반죽하여 지름 2치5푼, 두께 9푼의 원형으로 만들어서 21일간 초가에서 숙성시켜서 조주법 1, 나미주, 출서미주에 이용되었다.

### 신 국 1

7월 上寅日에 麥 3섬을 준비하여 1섬은 찌고, 1섬은 볶고, 1섬은 날것대로 각각 갈아서 되게 반죽하여 지름 5치, 두께 1치5푼의 구멍뚫은 원형으로 만들어 문이 동향으로 열리는 집에 21일간 숙성시켜 신국서미주에 이용되었다.

### 신 국 2

7월 上寅日에 보리 3섬을 1섬은 찌고, 1섬은 볶고, 1섬에 1말반을 더한 것을 날것으로 각각 곱게 갈아서 되게 반죽하여 지름 3치, 두께 2치로 원형을 만들어 서쪽에 동향문이 있는 집에서 21일간 숙성시켜 조주법 2, 신국쟁미료주에 이용되었다.

### 신 국 3

7월 중순전에 小麥을 3등분하여 1/3은 찌고, 1/3은 볶고, 1/3은 날것으로 도꼬마리즙액을 넣어 되게 반죽하여, 원형으로 빚어 26일간 숙성시켜 신국주와 청국주에 이용되었다.

### 하동신국

7월 7일에 麥 1섬중 3말은 찌고, 6말은 볶고, 1말은 날것으로 곱게 갈아 뽕잎, 창이, 쑥, 수유의 꿀인 즙을 넣어 구멍뚫은 방형으로 만들어 실내에서 28일간 숙성시켜 조주법 3에 이용되었다.

### 백 료 국

7월에 小麥 3섬을 1섬은 찌고, 1섬은 볶고, 1섬은 날것으로 도꼬마리즙액으로 반죽하여 지름 5치, 두께 1치의 원형으로 만들어 실내에서 21일간 숙성시켜 백료주에 이용되었다.

### 진주춘주국

7월에 小麥을 볶아서 되게 반죽하여 4변이 각 1자, 두께 2치로 구멍뚫은 방형으로 만들어 실내에서 21일간 숙성시켜 춘주와 법주를 만드는데 이용되었다.

### 이 국

7월이나 9월에 小麥을 볶아서 되게 반죽하여 4변 각 1자, 두께 2치의 구멍뚫은 방형으로 만들어 실내에서 21일간 숙성시켜 이주, 하동이백주, 상락주 등에 이용되었다.

### 대주백타국

곡류 3섬을 2섬은 찌고, 1섬은 날것으로 각각 갈아서 빵잎, 호시잎, 쪽의 즙과 냉수를 섞어 반죽하여 실내에서 28일간 숙성시켜 상락주에 이용되었다.

### 누룩을 빻을때 주술적 관습

한편 동서에 누룩을 빻을때 여러가지 주술적인 관습을 적고 있는데 간추리면 다음과 같다. 三斛麥麴을 빻을때 반드시 童子가 물을 길고, 당일 해가 있을때 끝내야 한다 麴室에는 벽을 따라 사방에 길을 내고 중앙에는 십자로를 낸다. 이 길의 교차점에 인형으로 麴王 5개를 만들어 세우고 국왕의 손에 술, 포, 탕병과 같은 제수(제물)를 얹어 놓고 제를 지낸다. 주인이 축문을 3번 읽고 절을 2번한다.

神麴을 만들때는 중앙의 국왕은 남쪽을 향하고, 사방의 국왕은 중앙의 국왕쪽을 향한다. 국실의 문은 동쪽으로 한다. 개나 닭에게 보이거나 먹여서는 안된다고 한다. 이러한 주술행위는 그 당시에는 발효과정에서 생기는 미생물의 활성의 원리가 선명하게 밝혀지기 어려웠으므로 이에 대한 어려움에서 이러한 주술행위가 있었다고 생각한다.

## III. 술

### 1. 술의 종류

술의 종류는 모두 43종이다. 그 중 쌀(멥쌀, 찰쌀의 구분이 없이)로 빻은 술 6, 멥쌀로 빻은 술 2, 찰쌀로 빻은 술 3, 기장으로 빻은 술 15, 메기장으로 빻은 술 1, 차조로 빻은 술 11, 조로 빻은 술 1, 곡류가 기록되지 않은 술 2, 다른 술을 이용한 술 2이었다.

쌀로 빻은 술은 造酒法 I(三斛麥麴), 蜀人の酉酒, 九醞春酒, 食經의 法酒, 三九酒, 冬米明酒 등이고, 멥쌀로 빻은 술은 神麴稷米膠酒, 秠米法酒 등이고, 찰쌀로 빻은 술은 糯米酒, 笨麴白膠酒, 白膠酒 1 등이다.

기장으로 빻은 술은 神麴黍米酒, 造酒法 2(神麴), 清麴酒, 夏封清酒, 다른 法酒, 造酒法 3(河東神麴), 春酒, 桑落酒, 梁米酒, 笨麴桑落酒, 河東頤白酒, 浸藥酒, 黍米酎, 稌米酎, 當梁法酒, 黍米法酒 등이다.

조로 빻은 술은 粟米釀酒이고, 차조로 빻은 술은 秠黍米酒, 粟米酒, 다른 粟米酒, 食經의 白膠酒, 白膠酒 2, 夏米名酒, 愈瘡酒, 夏鷄鳴酒, 酈酒, 檮酒, 柯梅酒 등이었다.

穀類가 기록되지 않은 술은 神麴酒, 頤酒 등이 있고, 다른 술을 利用한 술은 和酒, 博物志의 胡椒酒 등이었다.

술이름에는 끝에 酒, 酎가 붙어있는데 酎는 알콜농

도가 높은 술에 붙여졌다.

### 2. 술빻기

술빻는데 사용한 주재료인 곡물은 쌀, 멥쌀, 찰쌀, 기장, 메기장, 조, 차조 등이었다. 주재료인 곡물 다루기는 粒狀과 粉狀으로 하였고 조리법으로는 죽, 뭍은 죽, 밥, 꼬두밥, 전밥, 붙은밥, 가루를 찌것으로 술을 빻었는데 주로 밥상태가 많았다. 부재료는 오가피, 약재, 안석류, 호초, 마른생강, 계설향, 필발, 꿀, 대나무껍질, 연잎, 심엽과 꽃, 구기자 등이었다.

술빻는데 사용된 물은 강물, 우물물을 그대로 또는 한번 끓여서 사용하였다.

술빻는 방법은 단양법과 중앙법이다. 단양주는 나미주, 식경법주, 서미주, 제미주, 하봉청주, 속미노주, 영주, 하계명주, 가이주, 신국주, 이주 등이었고, 중앙주는 덧술을 1번, 2번, 3번, 4번, 6번, 7번, 9번 하는 술이었다. 1번하는 술은 조주법 1, 백료주 1, 하동이백주, 분국 백료주, 도주, 유학주, 심주, 다른 속미주였고, 2번하는 술은 동미명주, 당량법주였고, 3번하는 술은 조주법 2, 신국갱미료법, 양미주, 식경백료주, 백료주 2, 하미명주, 서미법주, 갱미법주, 삼국주, 상락주, 조주법 3이었고, 4번하는 술은 출서미주, 신국서미주, 속미주였고, 6번하는 술은 청국주, 분국상락주였고, 7번하는 술은 춘주, 침약주였고, 9번하는 술은 구온주였다. 또 덧술을 몇 번하는지 모르는 술은 다른법주였다.

#### 1) 단양주의 제조법

##### ① 나미주(糯米酒)

쌀 1섬 8말로 고두밥을 찌서 누룩 1말과 섞어 항아리에 담고 술미의 끓은물을 퍼서 밥이 잠길 정도로만 붓는다.

##### ② 식경법주(食經法酒)

7월 9일에 1섬 누룩을 먹으로써 대나무로 엮어서 독밀에 깔고 그 위에 누룩을 놓고 주둥이를 진흙으로 밀폐한다. 14일 후에 누룩떡을 꺼내 햇볕에 말려서 1섬쌀, 물 1섬을 합해서 술을 빻으면 3섬의 술을 얻는다.

##### ③ 서미주(黍米酎)

기장과 신국을 원료로 한 술로서 기장을 밤을 지어 항아리에서 누룩가루와 고루 섞어 편 다음 짚으로 덮고 진흙으로 봉한다.

맛은 매우 좋으나 마실때 예방량을 지키라고 지시한 것으로 보아 독한 술인 것 같다.

##### ④ 제미주(稌米酎)

메기장과 분국을 재료로한 독한술로 정월에 담근다. 메기장은 가루로하여 죽을 만들고 남은가루는 시루에 찌서 누룩가루와 함께 섞는다. 항아리에 죽과 찌 놓은 가루를 잘 섞어 진흙으로 봉하고 4~6개월 숙성시킨다.

술빛깔은 참기름과 같다. 독한술로서 물을 타지않고 3되를 마시면 생명이 위험이 있다고 한다.

#### ⑤ 하봉청주(夏封淸酒)

누룩을 잘게 바수어 술독에 깔고 밥을 지어 쪄켜로 넣는다. 술항아리 입(口)을 진흙으로 개어 덮고 햇볕에 두면 7일이면 익는다.

#### ⑥ 속미노주(粟米釀酒)

술을 담글때 항아리 바닥에 작은돌을 넣고 밤에 밥을 지어 밤이술을 맞힌 밥과 누룩가루를 넣어 돌과 섞어 버무리고 진흙으로 봉하면 뜨거워 상하므로 종이로 항아리를 봉한다. 이 술은 냉수로 희석하여 마신다고 한것으로 보아 독한술인 것 같다. 술맛이 아주 뛰어난다고 한다.

#### ⑦ 영주(寧酒)

일명 영로주라고도 하며 9월 중에 빚는 술이다. 술독을 연잎과 대나무껍질로 덮어 술에 향기를 더해준다.

#### ⑧ 하계명주(夏鷄鳴酒)

차조를 써서 죽을 만들어 누룩가루와 섞어서 독에 담고 술독을 봉한 후 다음날 닭이 울때면 다 익는다.

#### ⑨ 가이주(柯梅酒)

가이는 구기의 오전(誤傳)인 것 같다. 2월 2일에 물을 받았다가 3월 3일에 구기를 달여 즙을 만들어서 누룩과 섞어 하룻밤 재우고 차조로 밥을 지어 술을 빚는다. 햇볕에 술독을 내놓으면 술이 된다.

#### ⑩ 신국주(神麴酒)

누룩을 대추나 밤알크기로 하여 말린다. 밤에도 거두어들이지 않고 이슬, 서리를 맞춘다. 바람이 불거나 비가오면 거두어 들인다. 20일 정도 이슬, 서리를 맞추면 술맛이 향기로워진다. 가을에는 9월 9일, 19일, 봄에는 1월 15일 혹은 그믐이나 2월 2일이 상시이며 강물이 좋고 우물물은 소금기가 없으면 써도 좋다.

#### ⑪ 이주(頤酒)(神麴)

8월 9월 중에는 수질이 불안정하므로 물을 3~4 속급 끓여 식혀서 누룩을 불려야 술맛이 좋다. 물의 양과 덧술의 쌀조절은 춘주에 준한다. 10월에 뽕잎이 떨어질때 담그면 춘주와 매우 흡사한 술이 된다.

### 2) 중앙주의 제조법

#### ① 조주법(造酒法) I

떡누룩을 햇볕에 말려서 잘게 깨트려 절구에 뺨는다. 냉수에 누룩가루를 담그어 3일간 침국한다. 물을 끓여서 술쌀을 담근다. 술밥은 사람이나 개에게 먹이지 않도록 한다. 쌀씻는 물, 밥짓는 물, 술빚는 도구를 씻는 물까지도 강물을 쓴다.

#### ② 백료주(白醪酒) 1

참쌀 1섬을 씻어 반쳐서 항아리속에 넣고 끓는 물을 부어서 하룻밤 지나 괴기 시작하면 고두밥을 짓는다.

쌀담그었던 쌀뜨물 2말을 바짝 졸여서 6되로 하여 항아리속에 넣어 대술로 저어 거품이 나게 한다. 겹채로 친 누룩가루 1말, 밥, 물 6말을 항아리속에 넣은 후에 형겅으로 항아리입까지 싸 놓는다. 밤이 지나 쌀이 삭으면 거친천으로 술지게미가 스며 나온다. 참쌀 1말을 찌서 뜨거울때 술에 넣는다. 홑겹천으로 항아리를 덮고 하룻밤 지나면 쌀은 삭고 술맛이 난다. 기온이 차가우면 3~5일을 두면 더욱 좋다.

#### ③ 하동이백주(河東頤白酒)

분국을 사용하며 묵은수룩 좋다. 누룩 1말, 끓인물 3말, 기장 7말을 사용하며 누룩과 쌀의 다소는 각 집의 법에 따른다. 6, 7월에 만들며 6월중에는 원료쌀의 1섬분의 술밖에 만들지 못하나 7월 후반에는 약간 많이 만들 수 있다. 술의 향미는 뽕잎이 떨어질때 만든것보다 좋다.

#### ④ 분국백료주(笨麴白醪酒)

누룩은 물에 담가 7일만에 찌꺼기를 걸르고 참쌀은 찌서 찌밥을 만들어 섞어 한식날 이전에 담근다.

#### ⑤ 도주(醪酒)

밀누룩을 물에 담가 진흙을 발라 밀봉하여 1~2개월 후 찌꺼기를 걸른 누룩즙에 쌀로 밥을 지어 섞어 만든다. 찌꺼기와 함께 마시며 술맛은 달고, 쓰고, 매끄러운 맛이다. 잘 취하지 않는다.

#### ⑥ 유학주(愈瘡酒)

학질을 고치는 술이라고 한다. 4월 8일에 빚는다. 차조와 누룩을 물에 담구어 발효시켜 시어지면 위의 초장(酢漿)만 취하여 졸인다음 밥을 지어 식혀서 술을 빚는다. 3일이면 다 된다.

#### ⑦ 심주(櫓酒)

4월에 심나무(대추종류)의 잎과 꽃을 따서 항아리에 담구었다가 다시 햇볕에 바래어 끓인다음 찌꺼기는 버리고 차조로 밥을 지어 누룩과 함께 밀술을 담구어 햇볕에 항아리채 내 놓는다. 다음날 덧술밥을 지어 위덧이한다.

#### ⑧ 다른 속미주(粟米酒)

누룩을 햇볕에 잘 건조시킨 다음 물에 넣어 누룩이 썩 때에 밥을 넣고 속미주 1과 같이 만든다.

#### ⑨ 동미명주(冬米明酒)

끓는 물에 쌀가루를 풀어 묽은 죽을 쏘다음 춘주국을 넣어 발효시켰다가 시어지면 술을 빚는다.

#### ⑩ 당량법주(當梁法酒)

대들보밑에 술독을 놓으므로 당량이라는 이름을 붙였다. 3월 3일에 밥을 지어 펼쳐 널어서 식혀 술을 빚는다. 3월 6일에 기장쌀로 밥을 지어 위덧이하고, 3월 9일에 밥을 지어 위덧이한다. 그 다음에는 독이 다 찼때까지 위덧이한다. 술을 떠서 마시고 걸러서는 안

된다. 술재강, 좁은 개, 쥐가 먹어서는 안된다.

⑪ 조주법(造酒法)2(神麴)

기장쌀 2섬, 신국 2말, 물 8말로 빚는다. 처음에 5말, 두번째 7말, 3번째 8말로 한다. 쌀이 2섬 차면 그 다음에는 임의로 한다. 쌀이 많아야 하며 적으면 술맛이 좋지않다. 요점은 쌀씻기에 유념할 일이다.

⑫ 신국갱미료주(神麴梗米膠酒)

봄에 빚는다. 누룩 1말, 물 7말, 멥쌀 2섬4말로 빚는다. 누룩을 물에 담구어 기포가 생기면 털자루로 누룩찌거기를 걸러내고 다시 비단보자기로 걸러서 독에 넣는다. 쌀 7말로 밥을 지어 식혀서 독에 넣고 삭으면 다시 8말씩 3번 위덧이한다. 덜된듯하면 2말을 더 넣는다. 이 술은 거르지않고 마신다.

⑬ 양미주(梁米酒)

양미와 분국을 재료로한 술이다. 여름에는 1일, 봄, 가을에는 2일, 겨울에는 3일 후에 각각 위덧이한다. 술빛깔은 은빛처럼 윤기가 있고 감미가 있으며 생강맛, 계피맛, 꿀맛, 쓴맛이 합쳐서 향기가 강렬한 특이한 술이다. 기장이나 차조로 빚은 것보다 양미수수로 빚은 것이 더 좋다.

⑭ 식경백료주(食經白膠酒)

춘주국을 사용하며 샘물에 누룩을 담구어 봉했다가 2일밤을 재워 괴어오르면 술을 빚는다. 단맛이 젓과 같다고 한다. 9월중순 이후에는 빚지 않는다.

⑮ 백료주(白膠酒) 2

춘주국을 사용하여 흐르는 물에 누룩을 담구었다가 2일밤을 재운 다음 차조밥을 지어 식혀서 3번 위덧는다. 맑게하려면 따로 밥을 지어 위덧는다. 엷은 옥색이 나면 마신다.

⑯ 하미명주(夏米明酒)

차조와 누룩을 원료로 2일이면 완성되는 술이다. 3번 위덧이하고 2일만에 괴어오르면 마신다.

⑰ 서미법주(黍米法酒)

3월 3일에 누룩 3냥3근을 물 3말3되에 담구어서 7일후 누룩이 괴어오르면 기장쌀 3말3되를 밥을 지어 넣어 식혀서 누룩물에 섞어 항아리에 담고, 2중형겉으로 독주둥이를 덮는다. 기장쌀로 밥을 지어 2차 3차 위덧이한다. 그 다음에는 쌀 분량을 늘려 독이 차거든 그친다. 술맛이 순하고 맛있다. 거르지않은 술과 섞어서 마셔도 좋다.

⑱ 갱미법주(稊米法酒)

3월 3일에 정화수 3말3되, 국말 3말3되, 멥쌀 3말3되로 밥을 지어 넣어서 식혀 술을 빚는다. 7일후 쌀 6말6되로 위덧이하고, 14일후 쌀 1섬3말로 위덧이하고, 21일후 쌀 2섬6말4되로 위덧이한다. 술을 맑게하려면 자배기를 덮고 진흙으로 밀봉한다. 7일후 맑은술을 떠

내고 술을 거른다.

⑲ 삼구주(三九酒)

3월 3일에 물 9말, 멥쌀 9말, 볶은보리누룩 9말을 섞어 술빚는다. 9일후 1번, 5일후 1번, 3일후 1번씩 위덧이한다. 개, 쥐를 조심한다. 홀수날에만 위덧이하고 짝수날에는 하지 않는다. 3월중에 덧술이 끝나야한다.

⑳ 상락주(桑落酒)

대주백타국 1말, 기장쌀 2말, 끓인물 1말로 술을 빚는다. 어린이, 어른, 개에게 기장밥을 먹어서는 안된다. 3번 덧술로 끝마친다. 춘주를 만들려면 냉수에 누룩을 담고 동주를 담그려면 끓인물로 누룩을 담근다.

㉑ 조주법(造酒法) 3

누룩 1말, 기장 1섬, 물 1말5되를 사용한다. 누룩을 손질하여 대추크기나 밤톨만하게 깨뜨려 햇볕에 말린다. 10월 뽕잎이 떨어질 무렵을 상시(上時)라하여 이때 빚는다. 정월 그믐에 빚는 것은 중시(中時)라 한다. 겨울에는 15일, 봄에는 10일이면 익는다. 탁주는 오래둘 수 없으므로 청주로 한다. 기와집 밑이나 움속에 두면 열을 받아서 좋지않고 초가집 처마밑에 술을 두면 좋다. 물은 강물을 쓰는 것이 좋다.

㉒ 출서미주(秫黍米酒)

누룩 1말로 쌀 2섬1말을 삭힌다. 처음에 3말, 1일후 5말, 2일후 10말, 3일후 3말을 사용한다. 쌀로 밥을 지어 차게 식혀서 쉰다.

㉓ 신국서미주(神麴黍米酒)

누룩 1말, 물 9말, 기장쌀 3섬으로 빚는다. 뽕잎이 떨어지는 시기에 담그면 1년 내내 그대로 두고 마실 수 있다. 처음에는 쌀 1섬, 다음에는 5말, 3번째 4말, 4번째 3말을 쓴다. 위덧이하지 않으면 술맛이 쓰고 진하지않다. 뽕잎이 떨어지는 시기에 담글때는 기장밥을 아주 차게 식혀야 한다. 닭, 개에게 보여서는 안된다.

㉔ 숙미주(粟米酒) 1

정월에만 담그는 술로서 분국을 쓴다. 밥을 지어 국즙으로 버무려 떡상태로 하여 항아리에 담고 방망이로 저어준 후 짚으로 항아리를 봉하고 진흙 반죽으로 밀봉하여 둔다. 4번 위덧이를 하여 술걸르는 때에는 특히 빛이 들어가지않도록 주의해야한다고 하며 향미로운 풍미가 특징이라고 한다.

㉕ 청국주(淸麴酒)

봄에는 10~15일, 가을에는 15~20일 정도 누룩을 물에 담는다. 누룩에 곰팡이가 나면 때를 놓쳐서 술맛이 탁해지고 향기가 없으므로 누룩에서 향기가나고 거품이 나면 술을 빚는다. 쌀은 30번 씻는다. 잘 씻지 않으면 술빛이 탁해진다. 누룩 1말에 봄에는 물 8말, 가을에는 7말을 쓴다. 쌀은 가을에는 3섬, 봄에는 4섬을 쓴다. 봄에는 2중으로 덮고 가을에는 덮은 위에 방석을 더

표 1. 누룩의 종류와 제조법

누룩	재 료		곡류다루기와 반죽방법				형 태			제조 시기	숙성 기간 (日)	숙성 장소	비 고
	곡류	첨가 재료	점	볶음	날것	반죽 상태	지름	두께	모양				
三斛麥麴	麥3石		1石	1石	1石	고운가루 되게반죽	2寸半	9分	원형	7월 中寅日	21	초가	童子만이 만듭 麴王만들고 祭 지냄
神麴 1	麥3石		1石	1石	1石	고운가루 되게반죽	5寸	1寸半	구멍 뚫은 원형	7월 上寅日	21	동쪽으 로문이 나 있 는 집	심곡맥국과 같음 童子만이 만들지 않음
神麴 2	麥3石		1石	1石	1石 1斗半	고운가루 약간되게 반죽	3寸	2寸	원형	7월 上寅日	21	서쪽에 동향문 있는집	童子만이 만듭 麴王만들고 祭 지냄 개, 닭에게 보이지 않 음
神麴 3	小麥	胡葉葉	1/3	1/3	1/3	곱게갈아 胡葉湯으 로만들어 질 정도			원형	7월 中旬前	26	초가 기와집	麴王만들고 祭 지내 지 않음
河東神麴	麥 1石	桑葉 蒼耳 艾 茱萸	3斗	6斗	1斗	곱게갈아 즙액넣고 쪄어만듭			구멍 뚫은 방형	7월 7일	28	실내	茱萸가 없으면 蓼로 대용
白膠麴	小麥 3石	胡葉葉	1石	1石	1石	거칠게 갈아즙액 넣고만듭	5寸	1寸	원형	7월	21	실내	胡葉湯을 식혀서 이용
笨麴 秦州 春酒麴	小麥		×	○	×	거칠게 빻아반죽	네변 각1尺	2寸	구멍 뚫은 방형	7월	21	실내	秦州는 四川근방의 지방
笨麴 頤麴	小麥		×	○	×	거칠게 빻아반죽	네변 각1尺	2寸	구멍 뚫은 방형	7월 9월	21	실내	
大州 白鹽麴	穀 3石	桑葉 胡葉葉 艾	2石		1石	거친가루 즙액반죽					28	실내	大州는 四川 地方 白鹽는 酒造의 名人

표 2. 누룩의 분류

누룩의 분류	누룩의 이름	
병국 (餅麴)	분국 (笨麴)	삼곡맥국, 신국 1, 2, 3, 하동신국
	조국 (粗麴)	진주춘주국, 이국, 대주백타국, 백료국
산 국(散麴)	황의, 황중, 열, 여국	

덮는다. 날씨가 추우면 그 위에 짚을 더 덮는다. 1~2일 후에 6말을 위덧이한다. 3번째는 7~8말로 위덧이한다. 4번, 5번, 6번째는 누룩의 힘의 강약을 보아가면서 쌀의 분량을 가감한다. 겨울에도 빛으나 봄, 가을에 빛은것

보다 맛이 덜하다. 겨울에는 술독을 덮고 두껍게 싣다.

㉞ 분국상락주(笨麴桑落酒)

9월 9일 해뜨기전에 물 9말, 누룩 9말, 쌀 9말로 담근다. 7일마다 1번씩 삭히며 매번 삭힌 것은 원료쌀 9말로 하지만 항아리의 크기에 따라 충분하게 한다. 7번 덧술을 하는데 4번은 옥분, 3번은 재유반으로 한다.

㉟ 춘주(春酒)

진주지방의 술로 술빛는 시기는 한식(양력 4월 1일 전후) 전에 덧술을 하며 춘주국을 사용하고 국을 곱게 자르고 건조한 것을 쓰는 것이 좋다. 물은 강물로 쓰며 잔물은 피한다. 17섬들이 항아리라면 10섬 쌀 밖에 술을

표 3. 술의 종류(이용된 누룩에 따른)

누 룩	술
神 麴	造酒法 1, 秣黍米酒, 糯米酒, 神麴黍米酒, 造酒法 2, 神麴稷米膠酒, 神麴酒, 清麴酒, 造酒法 3
白膠麴	白膠酒 1
笨 麴	春酒, 頤酒, 河東頤白酒, 桑落酒, 笨麴白膠酒, 酉酒, 梁米酒, 稗米酎, 黍米酎, 粟米酒,  또 粟米酒, 粟米爐酒, 九醞酒, 浸藥酒, 胡椒酒, 食經의 白膠酒, 白膠酒 2, 冬米明酒, 夏米明酒, 夏封清酒, 愈瘡酒, 郵酒, 和酒, 夏鷄鳴酒, 檣酒, 柯施酒, 黍米法酒, 當梁法酒, 秣米法酒, 食經의 7月7日 빛는 法酒,  또 法酒, 三九酒
大 州 白墮麴	桑落酒

표 4. 단양주의 제조법

술 이 름	재료 및 분량(斗)						빛 는 법				비 고
	곡 류		누 룩		물	기타	곡 류 다루기	제조시기	숙성기간	취주량	
	종류	분량	종류	분량							
나 미 주 (糯米酒)	참쌀	18	삼곡매국	1			밤				元僕射의 家法
식경법주 (食經法酒)	쌀	10	누룩	10	10			7월7일		30말	
서 미 주 (黍米酒)	기장	6	분국	1			고두밥	정월	7개월		누룩은 신국으로 하면 더 좋음
제 미 주 (稗米酒)	메기장	6	분국	1	1		죽 전가루	정월	5~7개월		누룩은 신국으로 하면 더 좋음
하봉청주 (夏封清酒)	기장	1	누룩	5되			밤		7일		
속미노주 (粟米爐酒)	조	10~5	누룩	1			밤	5, 6, 7월	6~7일		
영 주 (郵 酒)	차조	16	누룩	7근	10	연잎 대나무 껍질	밤	9월	1일		
하계명주 (夏鷄鳴酒)	차조	2	누룩	2근	5		죽		1일미만		
가 이 주 (柯施酒)	차조		누룩			구기 달인즙	밤	3월3일			구기달인즙으로 빛음
신 국 주 (神麴酒)			신국			강물, 단우물물		뽕잎떨 어질때			
이 주 (頤 酒)			이국			끓여 식힌물		8, 9, 10월			춘주에 준해서 만듦

빛지못하고 그 보다 많으면 넘치므로 독의 대소에 따라서 가감한다.

㉘ 침약주(浸藥酒)

춘주국과 분국을 사용하며 누룩손질법은 4번, 4각, 상하양면을 3분의 1씩 자르고 구멍도 파낸다. 원료쌀의 양은 누룩의 힘에 따라 정하며 7등분하여 빛는다. 오가피와 약재들로 만드는 술이다.

㉙ 구온춘주(九醞春酒)

위무제(魏武帝)에게 드리는 귀한 술이다. 누룩담그

기를 선달에하여 이듬해 정월까지 두었다가 정월 해동할 때 술을 빛는다. 3일마다 위덧이하고 9섬이 다차면 멈춘다. 9번 덧술로 술이 써서 마시기 어려우면 10번 덧술로 한다.

㉚ 또 다른 법주(法酒)

볶은누룩가루 1섬, 끓인물 1섬, 기장쌀 1섬으로 술을 빛는다. 10일후에 1번, 8일 후에 1번, 6일 후에 1번 위덧이한다. 홀수날에 위덧이하고 짝수날에는 하지 않는다. 쌀의 가감은 누룩의 힘을 보아서 한다.

표 5. 중앙주의 제조법(덧술 1차 2차)

술 이름	덧술의 구분	재료 및 분량(斗)						빚는 법				비 고
		곡류		누룩		물	기타	곡류 다루기	제조 시기	숙성 기간	취주량	
		종류	분량	종류	분량							
조주법 1 (造酒法 1)	덧술(1)	쌀		삼곡맥국	1	5되		밥				
백료주 1 (白膠酒 1)	덧술(1)	찰쌀	10	백료국	1	6	쌀뜨물	고두밥 밥	4, 5, 6월	3~5일		쌀뜨물 2말을 줄여서 6되로 한 것
하동이백주 (河東頤白酒)	덧술(1)	기장	4	분국	1	끓인물		전밥 밥	6, 7월	1일		
		기장	3							1일		
분국백료주 (笨麴白膠酒)	덧술(1)	찰쌀		분국						7일		
도주 (酉酒)	덧술(1)	쌀	3	소맥국	2근	흐르는 물 5		밥	12월	1~2개월	수십일	축인의 탁주 소맥국은 분국의 일종
				누룩	3				1, 2월			
유학주 (愈癮酒)	덧술(1)	차조	10	누룩	1근	10		전밥	4월 7일	시어질때 까지	3일	학질고치는 술
		차조	10									
심주 (穉酒)	덧술(1)	차조	5	누룩			심잎꽃	밥 밥	4월	1일		
		차조	5									
또속미주 (又粟米酒)	덧술(1)	차조	충분한양	분국	1	7		밥	정월그믐	누룩이 썩때까지	제한없음	
동미명주 (冬米明酒)	덧술(1) (2)	쌀	1	누룩	1근	10		죽	9월	3일	3일	끓는물에 쌀가루를 풀어 죽을 씹
		쌀	3									
		쌀	3	춘주국	15근	4	3일후					
당량법주 (當梁法酒)	덧술(1) (2)	기장	3.3	누룩	3	3.3		밥 밥 밥	3월 3일	3일	3일	술독을 대들보 밑에 둠
		기장	6.0									
		기장	9.0									

3) 기타 술

① 호초주(胡椒酒)

일명 호인의 필발주(筆撥酒)

술에 호초, 마른생강, 계설향, 필발을 가루로내어 체로 쳐서 비단주머니에 싸서 술속에 넣었다가 하룻밤 자고 꿀을 섞어 마신다.(술의 명칭이 기록되지 않음)

② 화주(和酒)

춘주를 사용하며 안석류는 즙을 내고, 마른생강과 호초는 가루를 내어 섞는다. 몸을 덥게하고 기(氣)를 내리는 효과가 있는 술로 뜨겁게도 차게도 마신다.

IV. 누룩과 술빛기의 종합고찰

1. 누 룩

위에서 설명한 누룩의 종류와 제조법을 종합하면 표 1과 같다.

누룩을 곡물의 처리상태에 따라 분류하면 餅麴과

散麴으로 나눈다. 餅麴은 곡물을 가루로 하여 일정한 크기와 모양으로 만들어 누룩덩이의 내부에서 번식하는 곰팡이를 기생시킨 것이며, 散麴은 곡물을 낱알이나 과립형태로 이용하여 표면에 곰팡이를 기생시킨 것이다.

餅麴은 가루형태에 따라서 粉麴과 粗麴으로 나뉜다. 粉麴은 곡물을 가루로 만들기 때문에 기율이 대부분 제거되고 粗麴은 거칠게 갈아 누룩을 만들기 때문에 기율이 포함된다. 散麴은 대체로 술빛기에는 사용되지 않고 장류 가공에 쓰인다. 위에서 예시한 누룩을 병국과 산국으로 나누면 표 2와 같다.

2. 술

술의 종류를 이용된 누룩에 따라 분류하면 표 3과 같다.

위에서 약술한 술의 재료와 재료비, 빚는법을 단양주와 중앙주로 나누어 종합하면 표 4, 5, 6, 7, 8과



표 6. 중앙주의 제조법(덧술 3차)

술 이름	덧술의 구분	재료 및 분량(斗)						빛 는 법				비 고
		곡류		누룩		물	기타	곡류 다루기	제조 시기	숙성 기간	취수량	
		종류	분량	종류	분량							
조 주 법 2 (造酒法1)	덧술(1)	기장	5									덧술에 대한 언급 없음
	(2)	기장	7	신국	2	8						
	(3)	기장	8									
신국개미료주 (神麴梗米膠酒)	덧술			신국	1	7			봄	누룩이 끓 때까지 쌀알이 삭을 때까지		쓴맛이 남아 있으면 쌀2말을 넣음
	덧술(1~3)	쌀	8씩									
양 미 주 (梁米酒)	덧술	기장	6	분국	1	1.8			묵은죽	사계절	1일	1~2차: 여름1일 봄, 가을: 2일 겨울: 3일 3차: 10일
	덧술(1~3)	기장	1/3씩						찐밥			
식경백료주 (食經白膠酒)	덧술			춘주국	2근	생물				9월 중순전	2일	
	덧술(1~3)	차조	3씩						찐밥		각1일	
백료주 2 (白膠酒2)	덧술			춘주국	5근	3.5					2일	호르는 물 사용 7말
	덧술(1~3)	차조	4씩						밥			
하미명주 (夏米明酒)	덧술	차조	3	누룩	3근	3			밥			1,2차는 3, 3차는 1
	덧술(1~2)	차조	3						밥			
	(3)	차조	1						밥		2일	
서미법주 (黍米法酒)	덧술			누룩	3근3냥	3.3				3월3일	7일	4차이후 양을 늘 여 독이 차면 멈춤
	덧술(1)	기장	3.3						밥			
	(2)	기장	4.5						밥			
	(3)	기장	6.0						밥			
개미법주 (梗米法酒)	덧술	멥쌀	3.3	누룩	3.3	3.3			밥	3월3일		
	덧술(1)	멥쌀	6.6						밥	3월10일		
	(2)	멥쌀	13.2						밥	3월17일		
	(3)	멥쌀	26.4						밥	3월24일		
삼구주 (三九酒)	덧술	쌀	9	분국	9	9			찐밥	3월3일	9일	흘수날에 빚음 5일, 3일
	덧술(1~3)											
상락주 (桑落酒)	덧술	기장	2	대주 백타국	1	1				누룩이 끓 때까지		
	덧술(1~3)											
조주법 3 (造酒法3)	덧술			하동신국							겨울 10일, 봄 7일, 겨울 15일, 봄 10일	
	덧술(1)	기장	10						찐밥과 불은밥			
	(2)	기장	8						찐밥과 불은밥			
	(3)	기장	7						찐밥과 불은밥			

같다.

여기에서 알 수 있듯이 술빚는데 사용한 주재료는 모두 곡물이며, 쌀, 멥쌀, 찰쌀, 기장, 메기장, 조, 차조 등이다. 곡물은 낱알의 상태로 또는 가루로 빻아서 쓰며 이것을 가열할 때에는 죽, 묵은죽, 밥, 꼬두밥, 찐밥,

불은밥, 가루를 찐것 등으로 조리하여 술을 빚었다. 부재료는 오가피, 안석류, 호초, 마른생강, 계설향, 필발, 꿀, 대나무껍질, 연잎, 심엽과 꽃, 구기자 등이었다. 술 빚는데 사용된 물은 강물, 우물물을 그대로 또는 끓여서 사용하였다.

표 7. 중앙주의 제조법(덧술 7차~9차)

술 이름	덧술의 구분	재료 및 분량(斗)						빛 는 법				비 고
		곡류		누룩		물	기타	곡류 다루기	제조 시기	숙성 기간	취주량	
		종류	분량	종류	분량							
술 서 미 주 (稗黍米酒)	덧술(1)	차조	3					밥	1일		곡류대 : 누룩 21 : 1	
	(2)	차조	5	삼곡	1			밥	2일			
	(3)	차조	10	맥국				밥	3일			
	(4)	차조	3					밥				
신 국 서 미 주 (神麴黍米酒)	덧술(1)	기장	10					전밥	뽕잎떨어 질때	쌀알이 식을 때까지	누룩 : 물을 30 : 1 까지 늘일 수 있음	
	(2)	기장	5	신국								
	(3)	기장	4									
	(4)	기장	3									
속 미 주 (粟米酒)	덧술	차조	10	분국	1	8		고두밥	정월말	7개월		
	덧술(1~4)	차조	1/4석	분국	1/4석	2		고두밥		각 7일		
청 국 주 (淸麴酒)	덧술(1)	기장	4	신국				전밥		1~2일	4차이후는 누룩기운에 따라 기장양 을 정함	
	(2)	기장	6					전밥		쌀이 삭을때까지		
	(3)	기장	7~8									
	(4~6)	기장										
분 국 상 락 주 (笨麴桑落酒)	덧술	기장	9	분국	9	9		고두밥	9월9일	7일		
	덧술(1~6)	기장	9					전밥		각 7일		
춘 주 (春酒)	덧술(1)	기장	20	춘주국				고두밥	한식전	1~7차까지는	秦州지방의 술	
	(2)	기장	17					전밥		하루건너		
	(3)	기장	14							덧술을 빚음		
	(4)	기장	11									
	(5)	기장	10									
	(6~7)	기장	9									
침 약 주 (浸藥酒)	덧술(1~7)	기장		춘주국	1	1.5	오가피 약재	밥	춘하추동	각 1일		
구 온 주 (九醞酒)	덧술			누룩	30근	50			12월2일, 정월	30일, 각 3일	십온은 쌀 10石	
	덧술(1~9)	쌀	각 10									
또 법 주 (又法酒)	덧술	기장	10	분국	10	끓인물	10	밥	2월2일	10일	덧술 횟수에 대한 언급 없음	
	덧술	기장						죽	적수날	6~8일		

표 8. 기타주의 제조법

술 이름	재료 및 분량				비 고
	주재료	분량	부재료	분량	
박물지의 호초주 (胡椒酒)	춘주	5되	마른생강 호초 안석류	1냥 70알 5개	몸을 덥게 하고 기를 내린다. 일명 호인의 필발주
화주(和酒)	술	1말	호초 마른생강 계설향 필발 꿀	60알 1푼 1푼 6개 1되	꿀은 하룻밤 지난 후에 넣는다.

술빚는 방법은 단양법과 중앙법으로 구분할 때, 단양주로는 나미주, 식경법주, 서미주, 제미주, 하봉청주, 속미노주, 영주, 하계명주, 가이주, 신국주, 이주 등이고, 중앙주는 덧술을 한 것인데 덧술의 회수가 1번, 2번, 3번, 4번, 6번, 7번, 9번까지 하는 여러가지 술이 있었다. 덧술을 1번하는 술로는 조주법 1, 백료주 1, 하동이백주, 분국백료주, 도주, 유학주, 심주, 다른 속미주였고, 2번하는 술로는 동미명주, 당량법주였고, 3번하는 술로는 조주법 2, 신국갱미료법, 양미주, 식경백료주, 백료주 2, 하미명주, 서미법주, 갱미법주, 삼구주, 상락주, 조주법 3이었고, 4번하는 술로는 출서미주, 신국서미주, 속미주였고, 6번하는 술로는 청국주, 분국상락주였고, 7번하는 술로는 춘주, 침약주였고, 9번하는 술로는 구온주가 있었다. 곡물의 양을 덧술차수에 따라 동량으로 나누는 것이 보통이나 양을 줄인 것으로 조주법 3, 출서미주, 신국서미주, 춘주가 있었고, 양을 늘인 것으로는 조주법 2, 서미법주, 갱미법주, 청국주가 있었다. 또한 단양주, 중앙주 등에 향료, 약재 등을 섞은 술에 호초주, 화주가 있었다.

술빚는 시기로는, 단양주는 정월, 2월, 3월, 5월, 6월, 7월, 8월, 9월, 10월 등으로 4월, 11월 12월에는 술을 빚지 않았다. 중앙주는 1월, 2월, 3월, 4월, 5월, 6월, 7월, 12월에 빚고 8월, 10월, 11월에는 술을 빚지 않았고 양미주와 침약주는 4계절에 모두 빚었다.

숙성기간으로는, 단양주일때 1일, 6-7일, 5-7개월, 7개월 등 여러가지이고, 중앙주일때에도 2일, 4-5일, 7일, 10-15일(봄), 13일(여름), 15-20일(가을), 17일(겨울), 54일, 80일, 8개월 등 여러가지이다. 즉 단양주라도 5-7개월까지 장기간 숙성시키는 것이 있었고, 중앙주라도 단시일에 뜨는 것, 제한이 없는 것도 있었다. 취주방법은 윗물을 퍼내거나 주머니에 넣어 짜내어 얻는 청주(淸酒)나 약주(藥酒)가 많고, 술을 그대로 또는 밀술에 물을 섞어 짜낸 막걸리(탁주)도 있었다. 취주량은 백료주 2는 차조 12말, 누룩 5근, 물 3말반으로 빚었을때 7말, 식경법주는 쌀 10말, 물 10말로 빚었을때 30말이었다. 신술 고치는 법으로는 10섬쌀로 빚은 술에 3되의 보리를 새가맛게 볶아 꼭두서니로 물들인 붉은 비단 두겹 주머니에 담아 술독 밀바닥에 넣어 두이레(14일)가 지나면 술맛이 되돌아온다고 하였다.

특양주로서 유학주, 동미명주와 같이 첫산발효액을 술빚는 액으로 삼은 것, 심주, 가이주와 같이 식물약

재의 침출액을 술빚는 액으로 삼은 것, 침약주, 호초주, 화주와 같이 순발효주에 식물성 약재를 침지한 것, 영주와 같이 술의 향을 위해 식물성 약재를 넣은 것등도 있었다.

## V. 맺 음 말

이상으로 『齊民要術』에 수록되어 있는 누룩과 술의 내용을 해독하고 누룩과 술로 나누어 종류와 제조법을 분석 고찰하였다. 누룩은 麥, 小麥, 이름을 밝히지 않고 곡물이라고만 한 것으로 구분되나, 대부분이 麥과 小麥이다. 누룩의 종류에 따라서 재료를 찢것, 볶은것, 날것으로 3등분하거나 혹은 날것의 비례를 다소 크게 하는 것, 볶아서만 이용하는 것이 있었다. 누룩 반죽을 할때 호시(胡藜: 도꼬마리)를 삶은 즙액 또는 뽕잎, 창이, 쑥, 수수를 섞어 삶은 즙액 등을 섞어 반죽하는 것이 있고, 한편, 반죽의 단단한 정도와 모양, 크기 등이 종류에 따라 구분되는데 모양은 원형, 구멍을 뚫은 원형, 방형, 구멍을 뚫은 방형 등이 있었다. 누룩을 빚는 시기는 대체로 음력 7월이 적기이고, 숙성기간은 3-4주간이며 누룩이 잘뜨게 하려는 뜻에서 누룩을 빚을 때에는 동자(童子)에게 만들게하고, 부인의 근접을 금하며 제(祭)를 지내는 등 주술적 행위가 따랐다.

『齊民要術』에 수록된 술은 대부분이 곡주이며 단양주, 중앙주로 구분되는데 중앙주의 종류가 단양주의 2배 이상으로 많으며, 과일주, 증류주 등은 없다. 술을 빚는데 쓰인 곡물은 쌀, 멧쌀, 참쌀, 기장, 메기장, 차조, 조, 수수 등으로 그 시대에 산출된 곡물을 모두 술담그는데 이용한 것으로 생각할 수 있다. 곡류를 술의 종류에 따라 난알상태로 찢것, 가루로 하여 찢것, 가루로 하여 죽을 쑤것 등으로 만들어 누룩을 섞어 빚어 넣었다.

곡류와 누룩의 비례는 술의 종류에 따라 각기 다양하며, 중앙주를 빚을때에는 덧술의 회수가 1회에서 9회까지 다양하다. 술을 빚는 시기가 종류에 따라 다양하나 대체로 단양주는 4, 11, 12월을 피하고, 중앙주는 8, 10, 11월을 피하고 있으며, 술의 숙성기간은 단양주는 1일에서 7개월까지 중앙주는 2일에서 8개월까지 다양하였다.

『齊民要術』에 수록된 술이 다양하고 술빚는 법이 발달되었음을 짐작하게 된다.