

## 전통누룩 제조에 대한 문헌고찰

李美貞·李盛雨·裴商冕\*

한양대학교 가정대학 식품영양학과

\* 배한 효소 연구소

(1991년 7월 1일 접수)

## The Bibliographical Study on the Processing Methods of Traditional Nuruk

Mi Kyung Lee, Sung Woo Lee, Sang Myun Bae\*

Department of Food and Nutrition, Hanyang University

\* Baehan Research Institute For Enzyme

(Received July 1, 1991)

### Abstract

Review of Korean and Chinese traditional nuruk was performed on the longitudinal change of ingredients and method of each nuruk. Manufacturing process of common nuruk was that flour, wheat chaff, grinded green pea and smartweed were doughed, footpressed to make 凹 type, covered it with mugwort, lotus leaf and cocklebur leaf and suspended it with string for 60 days to get wild mold. This is named Beungkuk. Manufacturing process of Sankuk was that cooked rice or uncooked rice grain was scattered, mixed often for 30 days. Ryokuk and Hongkuk are called Sankuk.

### I. 서 론

우리나라의 술의 기원은 「魏志東夷傳」 등의 문헌에 의하면 삼국시대 이전부터 술을 제조한 것으로 쓰여져 있다<sup>31)~33)</sup>. 삼국시대를 거쳐 고려 중기에 이르러서는 다양한 양조가 실시되었으며, 이때부터 탁주, 약주, 소주등으로 주종이 구분되기 시작하였고, 조선시대에 와서는 양조방법이 계절, 지방, 가정등 용도에 따라 다양화되기 시작하였다<sup>34)</sup>. 특히 新羅酒는 唐나라에서도 이름이 높았다고 알려져 있으며, 일본의 古事記에 의하면 應神天皇(AD 270-321) 때 백제에서 仁壽(須須保利)이란 사람이 누룩을 사용하여 술을 빚는 방법을 가르쳤고 그는 일본의 酒神이 되었다고 하니 신라의 술이 일본에 전해진 것으로 볼 수도 있다<sup>31)</sup>.

그러나 우리나라의 양조방법은 조선시대 말엽을 전

후한 역사적인 시련기 속에서 별다른 개발을 보지 못한 가운데 서구적인 문명의 영향을 받아들이게 되면서부터, 민족 고유의 술을 개발하려는 의욕은 쇠퇴하였다. 따라서 오늘날에는 이제 전통주를 발굴 보전하려는 입장에서 보면, 전통주에 사용되는 누룩의 중요한 미생물의 종류와 수가 전통 누룩과 다른 일본누룩을 사용하는 등 폐단이 많으므로 전통누룩에 대한 지식과 분류를 체계적으로 정리하기 위해 본 논문에서는 고문헌을 통하여 여러 가지 누룩의 제법이 시대적으로 어떤 변천과정을 겪어왔는지에 대해서 검토해 보기로 하였다. 단, 우리나라에서 만들어진 누룩 뿐만 아니라, 당시에 중국에서 전수받은 중국누룩도 조사하였다.

본 논문에서는 1200년대 말엽부터 1800년대 중엽까지의 문헌과 1924년도 문헌을 중점으로 누룩제법에 대해서 알아보아 표 2~21까지 기재하였다. 문헌이 인용

되지만 않았지만 그 내용이 다른 문헌과 똑같은 경우  
는 비교판에 「0000와 동일」이라 표시하여 동일한  
문헌이 있음을 표현하였다. 그러나 내용이 같더라도 뒷  
부분의 내용이 있을 경우에는 순다 정확하고 객관적인 것  
밖을 위의 비교판의 뒷부분의 내용을 기재하였다.

## II. 전술구류에 대한 문헌 고찰

### 1. 구류의 종류와 그 계보

누룩의 종류와 인공빈도는 표 I과 같고, 누룩의 제법을 중심으로 기재하였다. 누룩의 재료에 따라 중구과 한국간의 차이를 살펴보면, 중  
국은 많은 한약 재료를 함유한 누룩을 만들었지만, 우리나라는 일반적으로 누룩의 주재료로 밀가루, 멥쌀, 삼짱을 사용하였고 기타 중국의  
영향으로 한약재료를 약간 넣기도 하였다.

표 1. 누룩의 종류와 그 인공빈도 (누룩제법을 중심으로)

책이름	구이름	인대	麴	子	內府	豇豆	東陽	梨	滿殿	米	白	麩	分	神	梨花	麴	粗	紅	黑	기타 麴
1. 齊民要術	530-550																			1. 木州白麴, 白醪麴, 黍米麴, 作頭麴, 秦州香酒麴
2. 北山酒經	1117																			2. 金液麴, 豆花麴, 妙理麴, 白醪麴, 法麴, 朝暹祠祭麴, 小酒麴, 時中麴, 蓮子麴, 玉友麴, 瑤泉麴, 眞一麴, 杏仁麴, 香桂麴, 香泉麴, 滑臺麴
6. 飲食知味方	1670경																			3. 白酒麴
7. 糟經	1676																			4. 大小麥麴, 女麴
8. 酒方文	1600말엽																			6. 향은주누룩
9. 治生要覽	1691																			8. 단술누룩법
10. 山林經濟	1715경																			10. 內局香醪曲
11. 攷事十二集	1737경																			
12. 民天集說	1752-1822																			
13. 增補山林經濟	1766																			
14. 甘藷種植法	1766																			
15. 攷事新書	1771																			
16. 蘊酒法	1700말엽																			
17. 海東農書	1799경																			
18. 閩閩農書	1815경																			
19. 酒方	1800초엽																			
20. 酒鏡	1800대																			
21. 林園十六志	1827경																			21. 金莖露麴, 蓮花麴, 女麴, 眞陸麴, 小麥麴, 香溫酒麴, 白酒麴
22. 農政會要	1830경																			眞陸麴
23. 양주방	1837경																			
24. 農政要	1800초-중엽																			22. 金莖露麴, 蓮花麴, 眞陸麴
25. 五州衍文長箋散錄	1850경																			23. 백수관동수 누룩 25. 丹麴, 白酒麴



구이름	子	內府	菰豆	東陽	麥	滿腹	米	白	麴	分	神	梨花	粗	紅	黑	기타
책이름 인대	子	內府	菰豆	東陽	麥	滿腹	米	白	麴	分	神	梨花	粗	紅	黑	기타
26. 金承旨宅酒方文 1860 27. 蘭陰雜誌 1800 중업 28. 薛學會圖 1800 중업 29. 山林經濟提要 1800 중업	○ ○ ○	○	○ ○				○ ○					○				28. 俗法麴 29. 俗法麴
30. 飲食方文 1800 중업 31. 磨酒方文 1800 중업 32. 京城に於ける朝鮮酒類醸造業調査報告 1907 33. 韓國酒類調査書 1908 34. 朝鮮産業誌 1910 35. 朝鮮酒の醸造法 1912	○ ○ ○ ○ ○										○ ○	○ ○				31. 蓮花酒麴
36. 朝鮮酒及其の改良方法 1915 37. 朝鮮人の衣食住 1916 38. 朝鮮燒酎の調査及指導實踐の状況 1919 39. 支那式麴製造に就て 1922 40. 朝鮮酒に就て 1922	○ ○ ○ ○									○			○			
41. 朝鮮無雙新式料理製法 1924 42. 朝鮮傳所醸造法 1925 43. 酒造大要 1926 44. 朝鮮酒改良讀本 1926 45. 朝鮮酒・醬油・味噌・醋の分析 1929	○ ○ ○ ○ ○	○					○ ○ ○					○	○	○	○	41. 小麥麴 44. 改良麴子, 種麴
46. 朝鮮酒製造法 1929 47. 朝鮮麴子の研究並に該製造法 1929 48. 朝鮮酒製造方法 1933 49. 朝鮮酒製造講義錄 1934 50. 朝鮮酒の指導に就て 1934	○ ○ ○ ○									○						

2. 醴의 제법 가장 일반적인 누두의 제법은 교 2와 같다. 이 누두 제법의 대략적인 공통점은 6월경에 밀 또는 밀가루에 누두즙과 여뀌를 섞어 단단히 디더서 ㅼ모양으로 성형하여 띄우는 醴醴이었다.

표 2. 醴의 제법

식 이름	연대	국 이름	재료와 중량	시기	제조법	인용문헌	비고
飲食知味方	1670년	醴醴	밀기울(5升) 물 1升	6월	누두를 여뀌를 넣고 누두간을 넣고 차서 밤 뒤로 단단히 받는다. 차주 뒤를 뒤서 역지 않게 고집 띄운다. 띄운 후에 벌에 말려 제운 뒤 다시 또 거는 여뀌날 이를 맞힌다.		*특히 비울 때는 물을 끓여 쓴다.
山林經濟	1715년경	造醴	밀(10斤), 누두즙, 밀가루(2斤), 여뀌, 연잎이나 도꼬마리 잎	초복후, 중복후, 또는 복권 말복전	푸른 여뀌를 따서 누두즙과 밀가루를 섞어 반 죽한다. 누두를 단단히 디더서 한 덩어리만 안입이 나 도꼬마리 잎으로 싸 한다. 서늘한 곳에 며칠 있다가 10월에 갈무리 해 쓴다.	四時要	*되게 반죽하여 디딘다
攷事十二集	1737년경	造醴					山林經濟와 동일
民天集說	1752-1822	造醴					山林經濟와 동일
增補山林經濟	1766년	造醴					山林經濟와 동일
攷事新書	1771년	造醴	밀기울 마음 제비죽	5~6월 上寅日	마음으로 반죽한 누두를 싸고 단단히 디딜 때 ㅼ 모양이 되게 하며, 만약 그렇지 않으면 중심이 부패 하여 후식이 된다. 디더진 것을 제비죽으로 쓴다.		*누룩 중심이 상한 것은 벌로도 차서 바닷물에 건조한 곳에 디딘다.
甘露種醴法	1766년	造醴					山林經濟와 동일
醴酒法	1760년대	造醴法	기울(1斤), 누두(1升), 기울(1斤), 누두(2升)	초복 중복	초복과 중복의 경우에 제모를 몰에 넣고 같이 기울을 섞어서 불에 넣어 디딘다.		*누두가 적지든 날지 에 따라 1되씩 더 넣는다.
			기울(1斤), 누두(3升), 여뀌잎 2石	말복	말복에는 누두만 제외하여 여뀌와 누두를 섞어 몇틀에 같이 그릇에 기울을 섞어 디딘다.		
			다나꾸잎 갓나꾸잎		초복, 중복, 말복에 디딘 누두는 타잎으로 잘 산 후 다시 자잎으로 차서 비빔없는 음식에서 여러날 뜨게 한 후, 햇볕 드는 곳에 둔다. 술 빛을 띠어 누두를 발랐으로 벌에 5~8일간 바래어 깨끗이 한 후 가루내어 쓴다.		

책이름	인대	구이름	제도와 중앙	시기	제 조 법	인용문헌	비 고
海東叢書	1799년	造鞠	제도와 중앙			山林經濟와 동일	山林經濟와 동일
林圖十六志	1827년	造鞠			나무로 작은 밭이 되 키기만 하게 만든 우물 井字의 틀에 배보자기로 편 후 피마자잎을 깔고 반죽한 밀기울을 山林經濟 俗法① 밭기울, 피마자잎 (아주카리잎)	山林經濟와 동일	*누룩의 가운데가 우묵하지 않으면 물기가 모여 썩을 염려가 있다.
農政會要	1830년경	造鞠		8~9월	俗法② 밭기울, 피마자잎 (아주카리잎)	山林經濟와 동일	*이박법으로 누룩 백국 시기를 놓쳤을 때의 방법이다.
農政會要	1800년대초-중엽	造鞠			나무를 이어 겨를 넓고 한밤이여 한낮중의 누룩을 얹어 따뜻한 곳에 묻어 놓은 지 5~6일 만에 하얗게 되었다 가 굵 도로 덮어 놓은 지 21일 만에 퇴염된다.	山林經濟와 동일	
醫林雜錄	1800년대중엽	造鞠				山林經濟와 동일	
群學會編	1800년대중엽	造鞠				山林經濟와 동일	
山林經濟提要	1800년대중엽	造鞠				山林經濟와 동일	
朝鮮總覽新式料理圖法	1924년	造鞠法(누룩만드는법)				林圖十六志	
		시수법①				林圖十六志	
		시수법②				林圖十六志	*밀 10말에 누룩 2말을 넣는 것이 표준이며, 누룩의 제도에 따라 술맛이 다르다.

3. 白麴의 제법  
 白麴의 재료와 제법은 포 3과 같다. 제법은 밀가루에다 찹쌀가루를 더 넣어 빚는 것이 일반 누룩 제법과 달랐다.

책이름	연대	국어	재료와 중량	제 조 법	인용문헌	비 고
本草綱目	1578년	造白麴法	밀가루 5斤, 찹쌀가루 1斗, 다나무잎	밀가루, 찹쌀가루를 우물물로 반죽하여 체에 친 후 누룩(餅)을 디딘다. 다나무 잎으로 싸서 바람드는 곳에 매달아둔다. 50일 후면 쓴다.		
東醫寶鑑	1611년	白麴			*지황주(地黃酒), 무술주(茂皮酒), 신선고본주(神仙固本酒), 포도주(葡萄酒), 백화춘(白化春)을 빚는데 쓰였다.	
林圖十六志	1827년	白麴①		본章糯米		
		白麴②	하얀밀가루 1相, 찹쌀가루 1斗, 종이	밀가루와 찹쌀가루를 충분히 버무리 냉진술을 고루 조 쪄서 잘하여 체에 받힌 가루를 단단히 디디고 종이로 싸서 바람부는 곳에 50일 동안 걸어두었다가 낮에는 벌여 말리고 빚어는 이슬을 맞혀 바린다.		
農政會要	1830년경	白麴		林圖十六志와 동일		
朝鮮無雙新式料理製法	1924년	혼누룩 (白麴)	밀가루 1擔 축은 5斗, 찹쌀가루 1斗	林圖十六志의 白麴① 제법과 동일	林圖十六志의 白麴은 10兩이 든다. 인삼양 (蓮葉關天上白王團), 향설주(香露酒), 도원주(武陵桃露酒), 생강주(生薑酒)는 白麴을 잘게 넣어 벌여 바리어 가루내어 쓴다	





5. 鑿髓의 제법  
 鑿髓의 재료와 제법은 포 5와 같다. 鑿髓의 제법은 삼살, 밀가루, 달여찌름을 사용하여 디디지 않고 만드는 흘임누독(散髓)으로 주머니속에서繭絲가 생겨 약  
 간 단단한 덩어리 형티가 되는 누룩이다.

포 5. 鑿髓의 제법

책이름	연대	구이름	재료와 중량	시기	제조법	인용문헌	비고
山林經濟	1715년	造膠劑	삼살, 마른 밀가루, 달여찌름, 종이봉지	한여름	삼살을 달여찌름에 하룻밤 담갔다가 건져내어 마른 밀가루와 고루 섞어 종이 봉지에 담는다. 바람드는곳에 저장하며 한여름에 만든다.	神隱	*두달이면 쓸수있다. 이 누룩으로 술을 빚으면 진한 술(醞) 이 된다.
攷事十二集	1737년	造膠劑					山林經濟와 동일
增補山林經濟	1766년	造膠劑法					山林經濟와 동일
攷事新書	1771년	造膠劑					山林經濟와 동일
甘藷種植法	1766년	造膠劑					山林經濟와 동일
林園十六志	1827년	膠劑					山林經濟와 동일
農政會要	1830년경	造膠劑法					山林經濟와 동일
韓林雜錄	1800년대 중엽	造膠劑					山林經濟와 동일
群學會廣	1800년대 중엽	膠劑					山林經濟와 동일

6. 米類의 제법  
 米類의 재료와 제법은 포 6과 같다. 米類의 제법은 다른 제법에서의 달리 쌀가루를 약간 낀다는 것이 특이하다.

표 6. 米類의 제법

역이름	연대	국어름	재료와 종량	시기	제 조 법	인용문헌	비 고
本章綱目	1578년	米麴法	찰쌀가루 1斗 친인 어찌즘 달나무잎		찰쌀가루를 친인 어찌즘과 반죽하여 동글게 만든 것을 달나무 잎으로 싸서 바압드는 곳에 미달아 두 면 49일후에는 쓸 수 있다.		
增補山林經濟	1766년	造米麴法	멥쌀 또는 찰쌀, 술잎	정월 초하루	쌀이나 찰쌀을 물에 담갔다가 가루내어 약간 찐 후 ; 단단히 디딘 것을 술잎에 싸서 띄운다.		*술을 빛을 띠 쌀1斗당 누룩가루2升을 넣으면 맛이 독하다.
林園十六志	1827년	米麴①				本章綱目	
		米麴②				增補山林經濟	
農政會要	1830년경	造米麴					增補山林經濟와 동일
群學會黨	1800년대 중엽	米麴法					增補山林經濟와 동일
山林經濟提要	1800년대 중엽	造米麴法					增補山林經濟와 동일
朝鮮無雙新式 料理圖法	1924년	쌀누룩(米麴)① 쌀누룩(米麴)②				林園十六志 林園十六志	

7. 粟豆麴과 綠米酒麴의 제법  
 粟豆麴과 綠米酒麴의 제조와 제법은 표 7과 같다. 粟豆麴은 쌀과 녹두를 각 1斗씩 갈아서 작고 얇게 디디며, 「蘗酒法」의 綠米酒麴과 「양주방」의 백수원동주 누룩은 이화주 누룩과 비슷한 크기인 알 크기만 하게 빻어 띄운다고 하였으므로 이름만 달리지 똑같은 누룩의 제법인 것으로 생각된다.

표 7. 粟豆麴과 綠米酒麴의 제법

책이름	인도	국어름	재료와 중량	시기	제조법	비고
增補山林經濟	1766년	造粟豆麴法	白米 1斗, 粟豆		쌀과 녹두를 물에 담가 하룻 밤 지난 후 녹두를 명석 위에서 반정도 건조시킨 후, 물 머금은 쌀과 찢은 녹두를 石臼에 넣고 쪼개 쪼개 녹두 머리를 작고 납작한 모양으로 단단히 디딘다. 만약 술기가 있으면 종이 살아서 오래두고 쓰기 곤란하므로 물을 적게 넣는다.	*여름 양조시는 쌀 1斗에 누룩 2升을 넣어 빻으면 청량하지만, 쌀을 5升만을 사용해도 된다. 밀가루를 사용 할 때는 소량 쓰고, 또한 쌀알을 사용할 수도 있다.
蘗酒法	1700년대 후기	綠米酒麴	삼알 5升, 거피 녹두 1斗, 술잎		삼알을 하룻밤 물에 담갔다가 가루낸 것과 거피하여 찢은 녹두를 섞은 후, 다시 쪼개 오리알 크기로 쥐어서 술잎으로 산 것을 띄우는데 바람 부는 곳에 가끔 내 쫓다가 21일만에 벌여 말려 술빛는데 사용한다.	*봄 양조시 사용된다.
農政會要	1830년경	造粟豆麴				增補山林經濟와 동일
辟癘會要	1800년대	粟豆麴				增補山林經濟와 동일
양주방	1837년경	백수원동주 누룩	녹두 1말, 삼알 5되, 술잎	정월 초 입춘전	녹두를 멧돌에 타서 집질을 벗겨 겨우 익을 만큼 찌서 쪼은 것과 가루 낸 삼알을 쪼개로 넣어 한데 섞이거든 梨花酒麴만한 크기로 쥐어서 술잎에 재워두었다가 7일 만에 뒤적이고, 14일만에 바람쐬어 21일만에 말려준다.	*여름 양조용시 사용된다.

8. 麩麩의 제법  
 麩麩의 재료와 제법은 표 8과 같다. 麩麩은 麩麩의 제법의 제법과 같으며, 단지 재료만 다르게 하여 디딘 누룩이다. 제료면에서 보면 「增補山林經濟」에 쓰여진 디로 봄보리보다는 가을보리를 이용하여 누룩을 디디는 것이 술맛이 좋하지 않다고 한다.  
 표 8. 麩麩의 제법

책이름	연대	구이름	재료와 중량	시기	제조법	인용문헌	비고
本草綱目	1578년	造大小麥麩法			本草綱目的 Table 4. 麩麩과 동일		
增補山林經濟	1766년	造秋麩麩	가을보리		가을보리로 누룩을 만드는데, 이 누룩으로 술을 빚으면 술맛이 좋하지 못하다.		
林圖十六志	1827년	造春秋麩麩	봄보리, 가을보리			增補山林經濟	
農政會要	1830년경	造秋麩麩	麥麩	6월 6일		本草綱目	
朝鮮無雙新式料理製法	1924년	造春秋麩麩				林圖十六志	
		보리누룩 (麥麩)				林圖十志	*法酒는 靑은 보리가루 1점을 법에 말린 후 사용된다.

9. 香露麩의 제법  
 香露麩의 재료와 제법은 표 9와 같다. 香露麩는 보리가루와 녹두가루를 섞어 누룩을 만드는 방법으로 이는 靑豆麩 제법으로 보리 대신에 보리를 이용한 제법이였다. 또 이 누룩은 香露酒와 內局紅露方에 사용되었다.  
 표 9. 香露酒麩의 제법

책이름	연대	구이름	재료와 중량	제조법	인용문헌	비고
飲食知味方	1670년	향은주의 누룩	밀가루 1斗, 녹두 1습	한두레 당 같은 밀을 1말씩 넣고 물을 더 넣지 말고 녹두 팥은 것을 1홉씩 섞어 만든다.		
山林經濟	1715년경	內局香露曲		林圖十六志의 香露酒麩과 동일	攷事撮要	
林圖十六志	1827년	香露酒麩	보리 가루 1斗, 녹두 1습	麥(보리)를 갈아서 체에 거르지 않은 가루와 녹두 같은 것을 섞어서 디딘 곡인데, 한영어리당 보리 가루 1斗와 녹두 1습이 된다.	攷事撮要	*內局紅露方엔 향은에 새 만든 곡을 쓴다. (閔見方 인용)

10. 內府秘傳醴의 제법  
 內府秘傳醴의 재료와 제법은 표 10과 같다. 內府秘傳醴의 경우엔 누룩 제법의 기본 재료인 밀가루, 누두에다 黃米을 가루 내어 함께 섞어 빚는데, 동글져 빚지 않고 方醴(네모난 모양)으로 빚는 방법이 특이하였다.

표 10. 內府秘傳醴의 제법

식 이름	연대	국 이름	재료와 중량	시기	제조법	인용문헌	비고
林圖十六志	1827년	內府秘傳醴	밀가루 100斤 黃米 4石 누두 3斗	삼복안	누두를 먼저 갈아 까불러 찐김을 물에 담가 놓고 누른김을 갈아서 밀가루와 누두가루를 누든 찐김 물을 적기며 반죽을 되게 하여 빚어서 네모난 모양(方醴)으로 만든다. 디장주리에 넣어 햇빛에 바린 지 60일이면 완성된다.	遷生八跋	*양조시 밀이 1石여 누룩은 7升 넣는다. 누룩을 많이 넣으면 술이 맑고 부하지 않다.
農政會要	1830년경	內府秘傳醴					林圖十六志와 동일
朝鮮雜纂新式料理製法	1924년	內府秘傳醴 (니푸비친국)					林圖十六志

11. 金莖露醴의 제법  
 金莖露醴의 재료와 제법은 표 11과 같다. 金莖露醴은 밀가루, 누두, 쌀알을 가루내어 반죽하여 디디는 제법으로 內府秘傳醴의 재료와 비교해서 黃米 대신에 쌀을 사용하는 것만 달랐다.

표 11. 金莖露醴의 제법

식 이름	연대	국 이름	재료와 중량	제조법	인용문헌	비고
林圖十六志	1827년	金莖露醴	밀가루 15斤 누두 3斗, 쌀알 3斗	밀가루, 누두, 쌀알을 가루내어 디디다.	遷生八跋	
農政會要	1830년경	金莖露醴				林圖十六志와 동일

12. 蓮花醴의 제법  
 蓮花醴의 재료와 제법은 표 12와 같다. 蓮花醴의 주재료는 흰밀가루, 누두, 쌀알가루등으로 金莖露醴의 재료와 같으며, 부재료로 인꽃과 삼초를 넣어 일반 누룩 제법으로 제조하였다. 「醫酒方文」의 인화주는 누룩을 사용하지 않고 밤을 썬 후 도꼬마리에 찌서 야생 곰팡이와 야생 효모를 생성시켜 만든 酒本에 덧술하여 양조한다고 하였으므로 인화국이 반드시 인화주에 사용된 것은 아닌 듯 하다.

표 12. 蓮花醴의 제법

식 이름	연대	국 이름	재료와 중량	제조법	인용문헌	비고
林圖十六志	1827년경	蓮花醴	蓮花 3斤, 白糯米 150兩, 糯米 3斗, 白쌀가루 3斗, 8兩 川椒 8兩	일반 제법으로 디디서 제조한다.	遷生八	*蓮花酒는 보통 누룩을 사용하지 않고 酒本에 양아리 밑에 만든다.
農政會要	1830년경	蓮花				林圖十六志와 동일

13. 襄陵麴의 제법  
 襄陵麴의 재료와 제법은 표 13과 같다. 襄陵麴은 주재료로 밀가루, 합살가루를 사용하고, 부재료로 당밀, 합초를 넣어 일반 제법으로 빚는다고 쓰여있다.  
 표 13. 襄陵麴의 제법

책이름	연대	국이름	재료와 중량	제조법	인용문헌	비고
林園十六志	1827년경	襄陵麴	밀가루 150斤, 합살 3斗 당밀 5斤, 川椒 8兩	일반 제법으로 디더서 제조한다.	遷生八跋	
農政會要	1830년경	襄陵麴				林園十六志와 동일

14. 東陽酒麴의 제법  
 東陽酒麴의 재료와 제법은 표 14와 같다. 東陽酒麴은 중국 누룩으로서 여러가지 생약성분을 함유하여 빚는 후 東陽酒 제조할 때 사용한다고 하였다.  
 표 14. 東陽酒麴의 제법

책이름	연대	국이름	재료와 중량	제조법	인용문헌	비고
居家必用	1200년대	東陽酒麴	밀가루 100斤, 복숭아씨 20兩 살구씨 20兩, 도꼬마리 20斤 연꽃 20朵, 바곶뿌리 20兩(불어 그을려 찹질 제거) 녹두 淡竹葉 二桑葉 各 20斤 익은 참외 10斤(안한것) 疎母蓴頭 20斤, 黃蘗葉 20斤	5가지 잎을 물 3擔에 담궜다가 햇빛을 쬐어가며 7일 만에 비파나무 방망이로 두들겨서 물이 스미게 하며, 산드릅나무가지물에 녹두를 푹 삶고, 생 복숭아와 살구씨 으갠 것을 밀가루, 녹두와 함께 섞어서 단단히 디딘 덩어리를 二桑葉으로 싸고 다시 밖을 종이로 싸서 바람이 통하지 않은 곳에 미달아 15일 후 띄운다.		*살구씨 처리법은 神麴 예서와 같이 찹질과 雙仁을 제거하고 부드럽게 한 것을 사용.

農政會要	1830년경	東陽酒麴	밀가루 100斤, 복숭아씨 3斤, 살구씨 3斤, 바곶뿌리 1斤, 녹두 5升, 목향 4兩, 찹질 좋은 옥계(官桂) 8兩, 매운어귀 10斤, 母蓴 10斤, 도꼬마리 10斤,	밀가루, 복숭아씨, 살구씨, 바곶뿌리, 바곶을 찹질 벗겨 준비하고 목향, 옥계, 매운어귀는 물에 7일 동안 담궜다가, 母蓴에 물이 스미게 하고, 찹이잎을 준비한다. 목향, 옥계, 매운어귀 담근 물에 녹두를 삶아내어 빚는다. 여뀌등 3가지 맛이 녹두를 삶을 때 함유되도록 빚는다.		책 1섬의 잎에 누룩 10升을 넣어 술을 빚으면 술이 많이 나오고 두하지 않다.
------	--------	------	---	---	--	--

五州衍文長  
 襄陵麴  
 1850년경 東陽酒麴  
 居家必用



17. 紅麴의 제법과 지초  
 紅麴의 제법과 제법과 지초의 사용 정도는 표 17과 같다. 중국 누룩인 紅麴의 제법은 그 시대의 다른 누룩 제법에 비하여 방법을 과학적으로 표현하였으며, 특이한 사항은 우선 麴母(합알라 紅麴에 물을 넣어 풀처럼 만든 것)을 낀 법알에 섞어서 피운다는 것이며, 그이후의 제과 과정은 일본식 청주용 麴母 제법과 비슷한 형식의 흡인누룩 제조법이였다. 이렇게 빚은 누룩에는 주로 붉거나 노란 곰팡이가 생기기 때문에 紅麴이라 불리었으며, 주로 술 이외에도 초나 젓 담그는 데도 사용되었다. 天台紅酒에는 紅麴이 사용되지만, 關西紅酒에는 지초를 사용해서 붉은 기를 낸다고 쓰여있으며, 현재에도 지초는 전통주인 진도 紅酒를 양조 할 때에 사용되고 있다. 『五州新文長箋散稿』의 丹麴은 紅麴과 同義異語인 듯하다.

표 17. 紅麴의 제법과 지초

적어름	언어	국어름	재료와 중량	제 조 법	비 고
居家必用	1200년대 초엽	造紅麴法		먼저 麴母를 만든 후에 紅麴을 제조하는 것이 일반적이다.	
造麴母	삼알 1升 紅麴 2升 물 1升			삼알 1升를 껍서 회상질인 紅麴 2升에 물을 1升 정도 넣어 술 만들 붓이 고르게 섞은 후 양이리어 넣어 거품어는 7일, 어롬어는 2일, 붓 가물엔 5일 정도 두었다가 술이 익은 정도가 마치 풀을 때에 양이리 안의 내용물을 고후 섞어서 무른 麴相일때 편갈 1차어 麴母 2升의 비율로 사용하면 좋은 질의 紅麴을 만들 수 있다.	
造紅麴	멥알 1石5斗			멥알 1石 5斗를 물에 담가 하룻밤 재운 후 다음날 짜서 15등분 한다. 멥 1등분당 위의 麴母 2升을 고루 버무려 다시 한꺼번에 섞어서 한 달가 열이 많이되면 균 덩은 보자기로 열어두고 온도가 내려가도록 고루 섞어주고 다시 보자기도 덮어둔다. 제 2일째 낮어 3일이후 무 부하여 말음 식힌 후 제 3일째 만들어진 紅麴을 더강주리에 담아 시로 길은 물에 50-60%정도 습기를 머금게 한다. 제 4일째에도 다시 물에 담갔다가 꺼니 펼쳐서 덩이로 쌓아 주면서 온도 조절한 후 제 5일째에 다시 물에 담갔다가 麴이뜨면, 햇빛에 건조시킨다.	*天台紅酒方엔 紅麴을 넣어 빚는다.
本草綱目	1578년	紅麴	멥알 1石 5斗	멥알을 물에 하룻밤 담갔다가 빚을 만들어 15등이로 나누어서 麴母 3升을 섞어넣고 한곳에 모은 후 위를 덮어둔다. 열이 많이나면 균 덩은 보자기를 제치고 온도가 내려가도록 고루 섞어주고 다시 보자기로 덮어둔다. 제 2일째 낮어 3일이후 만든 후 1時間당, 5일이-1일이-15일이-1일이로 만드는 일을 여러차례 반복하여 제 3일째 만들어진 紅麴을 더강주리에 담아 시로 길은 물에 50-60%정도 습기를 머금게 한다. 제 4일째에도 다시 물에 똑같은 일을 반복하여 햇빛있는 날 말리고 잘 건조시키까지 生質이 생기도록 한다.	紅麴酒는 지초를 갈겨 빚어서 양이리에 넣어 끓여서 붉은기를 낸 술



책이름	연대	국어명	재료와 증량	제조법	인용문헌	비고
林園十六志	1827년	紅麴①	원멩알 1石 5斗	<p>홍곡을 만들 때 진요한 것은 쳐냄으로 그 위에 형성되니 하고 더운 정도에 따라 거울에 만드는 것은 돌로 한다. 만일 더우면 곧 벗었던 것을 씻어 하룻밤이리도 차지 말고 향상 들여다 보면서 온도에 유의한다.</p>	본草綱目 居家必用	*紅麴은 술과 초 만드는데 쓰인다. 중국인은 장이나 첫 담그는데도 쓰인다.
紅麴②					閒兒方	*內局紅露方은 香露酒의 麴과 藥草가 쓰임.
農政會要	1830년경	造紅麴			攷事十	*西甘紅露方은 藥草二菓가 쓰인 술이다.
五州衍文長 藥飲傳	1850년경	造麴母法 製紅麴法			林園十六志 居家必用 居家必用	
朝鮮無雙新式 料理留法	1924년	紅麴①		<p>宋에서 사용하는 방법과 비슷하며 자연중의 술 만드는 재료와 양조를 많이 사용하고 물에 자양하는 紅麴의 물김이 宋에서 먼저 麴母를 만들었다. 이 丹麴은 바로 만드는 데 2斗이 첨가된다. 초벌(初漉)에 白麴이 다가가 이 丹麴은 1斗 후색에서 갈색, 붉은색, 황색이 되는데 이 황색을 生黃이라 일컫는다.</p>	林園十 八志	*앞에 넣는 것은 오래 묵은 것이 좋다. *甘紅露는 홍곡으로 빚는다.
紅麴補充製法②					林園十六志	
					林園十 八志	*西甘紅露는 지초로 인지같은 빛을 낸다.
					지치(藥草) =지초(芝草)	

18. 神麴의 제법  
 神麴의 재료와 제법은 표 18과 같다. 神麴은 중국누룩으로서 어섯 神의 곡과 비슷한 6가지 식물이나 곡물을 넣어 신들이 모여 회의하는 날인 6월 6일에 만든 누룩이라 하였다. 「需雲雜方」의 桃花酒를 빚을 때에도 6월 6일에 만든 누룩으로 빚는다고 했는데 이 누룩이 신곡이라 할수 있을지는 의문이다. 5월 6일이면 옛날에는 일반누룩도 대개 6월 6일경에 빚어졌기 때문이다.  
 표 18. 神麴의 제법

책이름	연대	국어	재료와 중량	시기	제조법	인용문헌	비고
本草綱目	1578년	神麴	밀가루 100斤, 菁蒿 3斤, 赤豆末 3斤, 杏仁泥 3斤, 黍耳 3斤,  들머루 3斤	신들이 모여서 회의하는 날 만든다. 5월 6일, 6월 6일 혹은 삼복일	재료를 배합하는데 이는 白虎, 靑龍, 朱雀, 玄武, 勾陳, 騰蛇 6神의 배합이다. 이 중과 밀가루, 콩,杏仁을 섞어 餅을 만들어 덩어리나 마똥으로 만든다. 生糞이 입히기를 기다리며 자주 들여다 본다.	神麴은 시간이 지남에 따라 간편하고 쉽다. 神麴은 만든 법과 같다. 神麴은 신곡을 남가서 마신다.	齊民要術

東醫寶鑑	1611년	神麴	기울적인 매밀가루 25斤, 黍耳 3斤,  자인즙 1升,  여귀 1升, 3升, 菁蒿 (제비쑥) 자인즙 1升, 杏仁(연한것) 1升 3合, 赤小豆(삶아 짠 것) 1升	6월 6일	三伏인의 上黃日에 단번히 빚는다.	丹心	神의 누룩 白虎 → 白 勾陳 → 耳 騰蛇 → 野 靑龍 → 菁蒿 朱雀 → 赤豆
------	-------	----	---	-------	--------------------	----	---

醫經	1676년	神麴			東醫寶鑑		
山林經神	1715년	神麴			丹心		東醫寶鑑과 동일
民天集說	1752-1822년	造神 法			東醫寶鑑		

19. 女麴의 제법  
 女麴의 재료와 제법은 표 19와 같다. 女麴의 재료는 각 시대의 책에 따라서 밀 또는 쌀로 대체되어 사용되고 있었다.  
 표 19. 女麴의 제법

책이름	연대	국어	재료와 중량	제조법	인용문헌	비고
本草綱目	1578년	女麴		인 소맥을 디더 띄운 후 黃依가 임치지길 기다린다.		
林園十六志	1827년	女麴	삼알 3升	삼알을 푼 뒤서 익힌 후 누룩 만들듯이 띄우양으로 만들어 제비쑥(菁蒿)으로 위 아래를 사서 매단다. 麥麴과 같이 1일 간 두면 노랑게 포자가 생기는데 다 띄워지면 건조시킨다.	齊民要術	

20. 梨花酒醴의 제법  
 梨花酒醴의 재료와 제법은 표 20과 같다. 梨花酒醴 제법은 알가루를 알 크기만큼 뒤워서 짚이나 솔잎으로 싸서 가마니로 덮어 놓았다가 7일 마다 뒤적거리고 잘 띄워지면 꺼내어 벌에 말렸다가 거품하며, 양조할 때에 고운가루 내어 사용한다고 했다. 그러나 「金承旨花酒方文」에서는 누룩을 알 크기만큼 짓는다는 말이 빠졌는데 그것은 당연한 내용이므로 있고 하프린 듯 하며, 대부분의 제법에서 달걀, 오리 알, 주먹만한 크기라고 했으므로 여기에서도 누룩을 알만한 크기로 제조하였을 것이다.

표 20. 梨花酒醴의 제법

책이름	연대	구이름	재료와 종량	시기	알처리법	크기	띄우는 법	제조기간	인용문헌	비고
飲食知味方	1670년	니화주 누룩법	알 3말		알가루	주먹 짚, 빈가마니	따뜻한 구들			
酒方文	1600년대 말엽	니화주(梨花酒) 누룩	알 2말 5되	경이월	알가루	오리알 짚, 빈가마니	따뜻한 방	28일		
山林經濟	1715년	梨花酒曲	알	1월 1일 3일전	알가루	달걀 솔잎, 따뜻한 종이봉지		28일	神隱	*여름양조시
攷事十二集	1737년	梨花酒醴								山林經濟와 동일
增補山林經濟	1766년	梨花酒醴								山林經濟와 동일
甘蔴種醴法	1766년	梨花酒醴								山林經濟와 동일
攷事新書	1771년	梨花酒醴								山林經濟와 동일
蘊酒法	1790년 말엽	니화국법①	알 2斗	경이월 3일전	알가루	오리알 솔잎, 빈가마니		7일		*봄·여름양조와 항갑수, 포도수에 사용
		니화국법②	알	하절		솔잎, 잣나무잎, 짚				*여름양조시
		또 다른 니화국법③	알	9-10월	알가루	오리알 솔잎, 가마니, 시렁		20일		*북쪽에 먼하지 않도록
海東農書	1799년	造醴								山林經濟와 동일
閩陌叢書	1815년	비꽃술누룩 알		정월 첫해일 3일전	알가루	달걀 솔잎, 덥지 않은 곳, 종이 주머니				



### III. 결 론

1. 본 논문에서는 누룩의 재료와 제법을 문헌고찰하면서 국이름란에는 문헌에 적힌 그대로 麴, 麴이나 曲을 표현하도록 한 결과, 누룩을 가리키는 단어가 麴, 麴이나 曲으로 혼동되어 사용되고 있었다. 이를 이서래는 미생물을 자연계에서 수집배양시킨 것이 麴子이고, 明治시대에 이르러 미생물학적 연구가 이루어지면서 일본 청주용으로 국류에 *Aspergillus*속균등을 접종하여 순수배양한 것을 麴(koji)이라 하므로, 麴은 미생물을 자연접종한 경우에 사용되고, 麴은 살균한 배지에 원하는 미생물을 인공적으로 접종한 경우에 사용해야 될것이다<sup>33)</sup>라고 하였다. 그러나 이 말은 적어도 조선시대까지는 해당되지 않는다고 할 수 있다. 왜냐하면 麴이란 글자가 1770년대 중엽까지는 절대다수로 쓰이다가 1770년 중엽의 농업관련 문헌들은 「山林經濟」(1715년경)의 내용을 그대로 인용하면서도 麴만은 麴이라 쓰고 있으므로 麴과 麴은 동의어이지만 麴이란 글자는 당시 사람들이 우리만의 글자에 대한 필요성이나 더욱 간단한 글자에 대한 필요성으로 같은 의미의 한자만을 만들어서 사용 보급한 듯하다. 그러다가 현재에 와서는 이서래<sup>33)</sup>의 말대로 麴과 麴이 각기 다른 의미를 지니게 되었다고 할 수 있다. 하지만 麴을 국이라 읽는 것은 잘못된 일이라 생각된다. 사전<sup>36)</sup>에서도 麴은 국이라 읽기 때문이다.

2. 일반 누룩 제법에서 밀가루를 생전분으로 사용하고 있으며, 또한 직접 술을 제조할 때에도 밀가루를 약간 집어 넣기도 했다. 술 제조시 밀가루는 유기산 생성이 빠르며, 밀가루를 원료로 한 술은 백미주 보다 산도가 높음이 보고<sup>34)</sup>되고 있고, 주류중의 유기산은 맛과 산성도를 조정하여 주는 역할을 하여 부패균 같은 잡균의 살균 및 발육 억제 작용이 있다고 하는 보고<sup>33)</sup>에 따르면 옛날부터 경험에 의해 술이 잘 빚어지도록 하는 방법을 과학적으로 연구 개발하여 대대로 보존한 듯 하다. 그리고 조선 시대에는 술 양조에 효모를 사용하기도 했지만, 효모 대신에 도꼬마리잎 등에 부착되어 있는 야생효모를 이용한 듯 하다. 왜냐하면 누룩을 빚어서 대부분 도꼬마리잎 등으로 차 두어서 야생효모가 누룩에 자생할 수 있는 조건을 만들

어 주었기 때문이다.

3. 일반 누룩의 재료는 원래 밀이지만, 麴麴과 香麴 麴의 재료는 보리인 것은 기타 지방에 따라 밀의 생산이 부족하면서 다른 곡물이 풍족한 경우에는 밀 대신에 다른 곡물을 사용하였기 때문인 듯 하다. 예를 들면, 보리는 주로 전남지방에서 누룩의 원료로 많이 사용되었고, 현재에도 민속주로서 지정받은 진도 홍주는 누룩 재료로서 보리를 사용한다. 또한 지방에 따라 옥수수, 콩, 팥, 귀리, 호밀을 섞기도 한다고 하였다<sup>33)</sup>.

4. 內府私傳麴, 金莖露麴, 蓮花麴의 재료와 제법은 모두 중국 明代(1591년)의 책인 養生八議에서 인용한 누룩 제법으로서 밀가루·누두에 黃米나 찹쌀을 넣고 기타 부재료를 약간씩 변화시켰을 따름이지 그 부류의 누룩 제법이라고 할 수 있다.

5. 東陽酒麴은 중국 누룩으로서 여러가지 생약성분을 함유하여 빚었는데 특히 등나무잎을 넣고 있었으며, 「朝鮮無雙新式料理製法」에서는 등나무 열매를 삶아 술속에 없어서 서늘한 곳에 놓아두면 술 맛이 변하지 않는다고 하였으니 東陽酒麴에 사용된 등나무도 그런 의미로 첨가되었을 것으로 생각되어진다.

6. 중국 누룩인 紅麴의 제법은 그 시대의 다른 누룩 제법에 비하여 방법을 과학적으로 표현하였으며, 특이한 사항은 우선 麴母(찹쌀과 紅麴에 물을 넣어 풀쳐법 만든 것)을 찐 멥쌀에 섞어서 띄운다는 것이며, 그이후의 제조 과정은 일본식 청주용 粒麴 제법과 비슷한 형식의 홉입누룩 제조법이었다. 이 누룩은 주로 술 이외에도 초나 젓 담그는 데도 사용되었다. 이렇게 빚은 누룩에는 주로 붉거나 노란 곰팡이가 생기기 때문에 紅麴이라 불리웠다고 하며, 따라서 누룩의 미생물학적인 검색이 요구된다고 할 수 있다.

7. 「本草綱目」의 女麴 제법은 밀을 찌서 黃衣를 입힌 것이라 하였고, 「齊民要術」에서 인용한 「林園十六志」의 女麴은 찹쌀밥을 떡모양으로 만들어서 제비썩으로 위 아래를 차서 늘어뜨려 배치한 것이라 하였지만, 「齊民要術」의 女麴은 黃衣라 하여 곡물의 낱알을 그대로 이용하여 만드는 것으로 「낱알 홉입누룩」이라고 하였다<sup>1)</sup>. 이렇게 「齊民要術」과 「齊民要術」을 인용한 「林園十六志」간에 내용상의 차이가 나는 이유는 「林園十六志」에서 사용되는 재료는 인용한 책에서와 같은 것을 사용하면서도 제조 방법은 그 시대의 일반 누룩

의 특징인 餅麵으로 제조하였기 때문인 듯 하다.

8. 梨花酒麵의 제조빈도는 「飲食知味方」에는 이화주 담그는 법이 1말들이, 2말들이, 5말들이등 양에 따른 제조 방법과 계절에 따른 빚는 법이 자세히 적혀 있는 것으로 보아 당시 이화주가 가정에서 꽤 많이 빚어지고 있었음을 알 수 있겠다.

9. 조선시대에는 누룩의 모양은 일반 누룩의 원기둥, 豇豆麵, 綠米酒麵과 이화주 누룩의 알모양, 內府秘傳麵의 네모난 모양이 있었으며, 누룩의 크기가 클수록 누룩이 잘 띄어지게 하기 위해서 누룩의 가운데를 우묵하게 들어가도록 만들었다.

### 참고 문헌

1. 撰者 未詳 : 「居家必用」, (1200말엽)
2. 李時珍 : 「本草綱目」, (1578)
3. 許浚 : 「東醫寶鑑」, (1611)
4. 石溪婦人 安東張氏 : 「飲食知味方」, (1670경)
5. 朴世堂 : 「種經」, (1676)
6. 河 生員 : 「酒方文」, (1600말엽)
7. 張窩 : 「治生要覽」, (1691)
8. 洪萬選 : 「山林經濟」, (1715경)
9. 徐有榮 : 「攷事十二集」, (1737경) ?
10. 斗庵 : 「民天集設」, (1752-1822)
11. 柳重臨 : 「增補山林經濟」, (1766)
12. 柳重臨 : 「甘藷種植法」, (1766)
13. 徐有榮 : 「攷事新書」, (1771)
14. 撰者 未詳 : 「蘊酒法」, (1700말엽)
15. 徐浩修 : 「海東農書」, (1799경)
16. 憑許閣 李氏 : 「閩閩叢書」, (1815경)
17. 撰者 未詳 : 「酒方」, (1800초엽)
18. 撰者 未詳 : 「酒饋」, (1800대)
19. 徐有榮 : 「林園十六志」, (1827경)
20. 崔漢綺 : 「農政會要」, (1830경)
21. 撰者 未詳 : 「양주방」, (1837경)
22. 李信 : 「農政叢要」, (1800초-중)
23. 李圭景 : 「五州衍文長箋散稿」, (1850경)
24. 撰者 未詳 : 「金承旨宅 酒方文」, (1860)
25. 鶴陰 : 「鶴陰雜錄」, (1800중엽)
26. 撰者 未詳 : 「群學會圖」, (1800중엽)
27. 撰者 未詳 : 「山林經濟提要」, (1800중엽)
28. 撰者 未詳 : 「飲食知味方」, (1800중엽)
29. 撰者 未詳 : 「曆酒方文」, (1800중엽)
30. 李用基 : 「朝鮮無雙新式料理製法」, (1924)
31. 이성우 : 한국 식품 사회사, 교문사, P. 181~200 (1988)
32. 장지현 : 한국식문화학회지, 4(3), 271 (1989)
33. 이서래 : 한국의 발효식품, 이화여자대학교 출판부, P. 211~214 (1986)
34. 성기욱 : 한국식문화학회지, 4(3), 287 (1989)
35. 김찬조 : 한국농화학회지, 4, 33, (1963)
36. 민중서관편집국 : 「漢韓대사전」, 민중서림, (1989)