

# 「酒饌」속의 藥用藥酒에 關한 考察

錢精日 · 李惠靜\* · 李盛雨\*\*

유한전문대학 식품영양과

\*경기간호보건전문대학 식품영양과

\*\*한양대학교 식품영양학과

(1992년 1월 17일 접수)

東 ASIA 食文化  
研究會會長

## Analytical Study on Compounded Alcoholics Presented in "Chu Chan"

Jung Il Jurn · Hae Jung Lee\* · Sung Woo Lee\*\*

*Dep. of Food and Nutrition, Yu Han Junior College*

*\*Dep. of Food and Nutrition, Kyung Ki Junior College*

*\*\*Dep. of Food and Nutrition, Hanyang University*

(Received January 17, 1992)

### ABSTRACT

The contents of "Joo-Chan" consist of eighty two items about alcoholics, a number of side dished and soybean sauces. Interpreted content was classified and analyzed. Selected 31 items among those brewages, compounded alcoholics, were distributed into 7 large patterns. The materials used for compounded alcoholics, were regular rice, waxy rice, wheat, yeast(NURUK), and compounded extra materials. Seven patterns, grounded on those materials, were set one thing to another and analyzed.

### I. 序 論

우리나라 일반가정에서 옛부터 利用해온 藥酒들을 조사하고 전형적인 藥用藥酒의 類型을 찾아 보기 위하여 未公開의 食經인 「酒饌」의 酒類製造法의 關係記錄을 중심으로 利用材料와 製造過程들을 살펴 그것들을 類型化하여 보았다. 「酒饌」에 나오는 술은 민자 釀酵酒외에 副材料로서 藥材나 特殊穀物 그리고 꽃과 같은 特殊材料를 利用하는 藥用藥酒나 加香酒가 있다. 또 그 製造過程이 特異한 蒸溜酒로도 分類할 수 있다.

「酒饌」에는 82항의 酒方文이 기록되어있고 이 중 37.8%에 해당되는 31개 酒方文이 藥用藥酒

에 속하였다. 52개 酒方文을 포함하는 純釀酵酒 중 2個方文은 特殊材料를 첨가하지 않았음에도 特有的 藥效를 기록하고 있어 藥用藥酒에 포함시켰다. 그 全釀酵過程에서 利用되는 材料를 중심으로 이들을 7가지로 類型化하고 類型別로 酒造法을 考察해 보기로 한다.

### II. 本 論

#### 1. 書 誌

「酒饌」은 李盛雨가 最近에 入手한 未公開의 우리나라 食經이다. 表紙의 書名은 酒饌이지만 본문 첫머리에 적혀있는 書名은 造酒方(服食方)이다.

本書는 19.0×11.6 cm이며 上質韓紙를 使用한 것으로 總 68面이고 이 가운데서 30面은 술관계이고 28面은 일반調理이며 나머지 10面은 湯饌方丸藥服法, 相馬經, 相牛經, 平支 등이다. 정연한 毛筆體로 調理名 및 酒名과 각각의 製法을 적어 놓은 것이다. 刊記는 없고 內容上으로 검토하여 1800年代 初葉의 것으로 推定한다.

## 2. 藥用藥酒의 分類

### (1) 쌀+麴末+特殊材料型

千金酒, 地黃酒

### (2) 찹쌀+麴末+特殊材料型

神仙固本酒, 菁酒, 松節酒, 松筍酒, 松葉酒, 松筍酒Ⅱ, 地骨酒, 天門冬酒Ⅰ, 天門冬酒Ⅱ, 地黃酒, 戊戌酒

### (3) 쌀+찹쌀+麴末+特殊材料型

柏子酒, 梨花酒

### (4) 쌀+찹쌀+眞末+麴末+特殊材料型

杜鵑酒, 桃花酒, 桃花酒Ⅱ

### (5) 特殊材料+麴末型

天門冬酒, 地黃酒, 五加皮酒, 牛膝酒

### (6) 술+特殊材料型

蘇子酒, 菖蒲酒, 桃仁酒, 枸杞酒, 枸杞酒Ⅱ, 仙靈脾酒, 鹿茸酒

### (7) 穀物+麴末型

三合酒, 楚山春

## 3. 類型別 藥用藥酒의 材料와 製法

### (1) 쌀과 麴末과 特殊材料

쌀과 麴末에 特殊材料를 첨가한 類型의 술은 2個方文으로 「酒饌」에 기록된 藥用藥酒중 6.5%를 차지한다. 「酒饌」속의 純醱酵酒들은 主材料인 主穀 1말의 量을 기준으로 술빚는 其他材料들의 첨가비율이나 빚어진 술의 總量이 결정된 듯하며 특히 初釀 단계에선 穀類 1말을 利用하고 있는 보편성이 있는 것으로 보아(1) 本類型의 2個方文이 공히 初釀 때 主穀 1말을 利用하고 있는 것은 그와 같은 보편성에 기인된 것으로 보인다. 二釀法을 적용한 酒方文들은 他類型에 비하여 충분히

긴 醱酵期間에 비교적 많은양의 술을 빚고 있는 경향을 純醱酵酒의 第一類型에서 볼 수 있었듯이(1, 2) 二釀의 단계를 거치고 있는 本類型의 地黃酒도 같은 경향을 보였다.

純醱酵酒의 第一類型에서 單釀酒法을 적용시킨 酒方文들도 서로간의 主穀사용량의 격차가 심한점과(1) 봄에는 많은 량의 穀物을 가을에는 적은 량의 穀物을 술을 빚는다(1, 6, 10)고 한 점들로 미루어 보면 本類型의 藥用藥酒는 계절이나 기타 요구되는 조건에 따라 술빚음량이나 酒質 등의 차이를 나타낼 수도 있을 것으로 보인다. 本類型의 藥酒는 純醱酵酒의 第一類型과 같이 거의 물을 첨가하지 않고 있는 점도 동일하다. 이상의 모든 점들을 종합해 볼때 藥用藥酒의 第一類型은 純醱酵酒의 第一類型의 酒造過程에서 特殊材料의 다린물로 술밥을 짓거나 쌀을 익히고 그 물을 利用해 비무려 빚고 있다.

### (2) 찹쌀과 麴末과 特殊材料

찹쌀과 麴末에 特殊材料를 첨가한 類型의 술은 11個方文으로 「酒饌」의 藥用藥酒中 35.0%를 차지한다. 찹쌀을 主材料로 利用하고 있는 本類型은 純醱酵酒의 第二類型에서와 같이 甘味도가 높은 술(5.1)이며 特殊材料를 첨가함에 따라 藥效뿐만 아니라 감칠 맛이나 酒質에도 영향을 주고 있는 것으로 보인다. 特殊材料 자체를 主材料로 麴末과 함께 빚고 있는 藥用藥酒의 第五類型과 特殊材料를 醱酵過程을 마친 술에 담그는 藥用藥酒의 第六類型의 술과 함께 本類型은 藥用藥酒를 빚는 3가지의 주요 酒造類型으로 보인다. 따라서 藥用藥酒를 빚을때의 主材料로 쓰이는 穀物은 「酒饌」속의 藥用藥酒들에서는 찹쌀을 주로 利用하고 있는 것으로 확인 할 수 있다.

主穀의 利用量은 初釀 때 평균 1말 정도이며 第一類型에선 물을 첨가하지 않았으나 本類型에선 各酒方文간에 加水量이 다양하였다. 本類型의 술들은 정리 第四項 표 第二類型에서 보는 바와 같이 그 酒方文의 수도 비교적 많았고 各方文에 따른 藥效에 대한 언급도 많았다. 本類型은 쌀을 利用하는 第一類型과 함께 醱酵期間이 7日이나 익

은후가 대부분이고 좀 길때는 두이레~네이레로 이것을 비교적 많은 양의(戊戌酒 찹쌀 3말, 天門冬酒Ⅱ 2말) 술을 빚는 경우이었다. 보다 적절히 계절의 조건을 利用하여 자연상태에서 정상醱酵가 가능한 범위에서 되도록 많은 양의 술을 빚어 내는데는 쌀을 利用하는 第一類型이 비교적 더 많이 利用되고 있는 점이 대조적임을 재확인 하게 된다. 藥用藥酒로서는 물론 加香酒나 天然釀造飲料로서도 그 再現의 필요성을 확인하게 된다

### (3) 쌀과 찹쌀과 麴末과 特殊材料

쌀과 찹쌀과 麴末에 特殊材料를 첨가한 第三類型的 술은 2個項으로 6.5%를 차지한다. 이 중 梨花酒는 正末을 만드는 過程에서 술잎을 利用하는데 그치므로 本類型的 술은 柏子酒 하나만이 포함되는 셈이다.

柏子酒는 內局香 과 같은 方法으로 빚고 있다. 純醱酵酒의 第三類型은 “향이 좋다” “맛이 좋다” “술이 독하다”는 표현의 기록이 많은 점으로 보아(1) 實柏子를 첨가함으로써 藥效뿐만아니라 향기가 감칠맛에도 영향을 미칠것으로 보인다.

### (4) 쌀과 찹쌀과 眞末과 麴末과 特殊材料

쌀과 찹쌀과 眞末과 麴末에 特殊材料를 첨가한 第四類型的 술은 三個方文으로「酒饌」의 藥用藥酒 중 9.7%를 차지한다. 本類型을 정리 4項表 第四類型에서 보는 바와 같이 穀物量만 평균 9말을 利用하고 있으며 加水量도 거의 같은 양(평균 8.1말)을 첨가하고 있어 다른 類型에 비하여 三個項 모두가 균일하게 월등히 많은 양의 술을 빚고 있다. 모두가 二釀의 단계를 거치며 酒造期間을 포함하여 純醱酵酒의 第四類型과 균일하게 같은 경향을 나타냈다. 純醱酵酒의 第四類型的 酒方文들에서 공통적으로 “빛깔과 맛이 좋고 독하다”고 표현하고 있었는데 향기롭다고 표현하고 있는 기록은 없었다(1, 9). 藥用藥酒의 第四類型인 本類型에서는 진달래 꽃과 복사꽃을 첨가함으로써 藥效보다는 오히려 香氣에 더 중요한 영향을 줄것으로 여겨진다. 밀가루가 유기산의 생성에 영향을 주어(4, 11) 물의 첨가량을 늘리는데 기

여할 것(1)이라는 점으로 미루어 이 유기산은 술 맛과 그 독함에도 영향을 주며 아울러 本類型的 술이 좋은 술로 되는데 이 첨가된 꽃들의 성분과 함께 영향을 줄것으로 여겨진다. 本類型은 3個項 모두가 二釀까지의 醱酵단계를 거치고 있었고 정리 5項表 第四類型에서 보는바와 같이 3個項 모두가 정월에 빚어 꽃필무렵까지 醱酵시키고 있다. 穀物 처리에 있어 3個項 모두가 初釀단계에서 가루내 끓는물로 죽개고 있는 보편성이 있었다. 純醱酵酒의 第四類型的 「酒饌」의 方文中에서 제일가는 최고로 좋은 술이라고 하는(1) 別白花酒가 포함되어 있는 점등 이상의 모든점들을 종합하여 보면 藥用藥酒에서 本類型的 술은 맛이 매우 좋고 액상이나 빛깔이 아름답고 독한술로서 그 술빛을 량 또한 가장 많은 類型인 純醱酵酒의 第四類型에 香氣와 藥效를 加味할 수 있는 것으로 보인다. 「酒饌」속의 藥用藥酒에는 쌀과 眞末과 末에 特殊材料를 첨가해 빚는 경우는 없었다.

### (5) 特殊材料와 麴末

本類型에 利用되는 特殊材料는 모두가 漢藥材이며 정리5項表 第五類型에서 보는바와 같이 四個項中 三個項이 특유의 藥效를 기록하고 있다. 本類型은 藥用藥酒의 第二類型과 第六類型的 술과 함께 藥用藥酒를 빚는 3가지의 주요 酒造類型으로 보인다. 「酒饌」속의 藥用藥酒中 12.9%를 차지한다. 本類型은 特殊材料인 藥材 자체만을 술빚음의 主材料로 하여 麴末과 함께 술빚고 있는 점이 특이한 점이다. 정리 5項表 第五類型에서 보는바와 같이 酒造過程에서 따로히 물을 첨가하지 않고 材料에서 汁을 짜거나 材料를 삶거나 다려서 즙을 내 麴末과 함께 술빚고 있다. 天門冬酒는 癩質, 惡疾을 치료하고 風疹을 없앤다고 적고 있고 地黃酒는 뼈와 근육을 튼튼히 할 뿐만아니라 혈액을 통하게 하고 복통을 치료한다고 적혀있다. 우슬주는 음위증을 치료하고 오래된 학질을 제거한다고 적혀있다. 以上과 같이 藥用藥酒中 第五類型으로 분류된 本類型은 어느 他類型들 보다도 治療나 藥效를 爲主로 술빚고 있는 酒方文들인 것으로 보인다. 本類型은 四個項 모두가 天

門冬, 生地黃, 五加皮, 그리고 牛膝 한가지씩의 主材料와 麴末만으로 副材料없이 술빚는 過程에서 물을 첨가하지도 않고 빚고 있었다. 特殊材料 즉 本類型的 경우는 藥材의 量과 麴末의 量은 모두를 기록하고 있지 않았다. 그 술빚음 량은 많지 않았을 것으로 추측된다.

**(6) 술과 特殊材料**

醱酵過程이 끝난 술에 特殊材料를 첨가하고 있는 第六類型은 7個酒方文을 포함하고 있으며 이는 「酒饌」속의 藥用藥酒中 22.6%를 차지한다.

本類型은 藥用藥酒의 第二類型 및 第五類型과 함께 酒方文에 特有的 藥效를 기록한 項들은 모두 포함하고 있는 3個類型中에 하나이다. 第五類型은 高유의 藥效를 목적으로 한가지 약제로만 술빚고 있는데 비하여 第二類型과 本類型은 복합적인 藥材나 副材料들을 利用하고 있다. 第二類型은 純醱酵酒 第二類型的 酒造過程 즉 찹쌀과 麴末을 利用해 술빚는 過程에 特殊材料들을 다린

물로 밥짓거나 特殊材料 그대로를 또는 가루내거나 짓이겨서 이 材料들을 버무려 빚고 있다. 本類型은 材料를 썰거나 찢거나 가루내어 주머니에 (비단주머니)넣어 醱酵過程을 마쳤던 술에 담고 3日로부터 길게는 3개월까지 봉하여 둔다. 本類型에 속하는 酒方文 7個項 모두엔 정리 4項 Table 6에 보는바와 같이 高유의 藥效를 기록해 놓고 있다. 本類型은 第五類型과 같이 初醱이나 二醱을 막론하고 물을 따로이 첨가하고 있지 않았다.

**(7) 穀物과 麴末**

純醱酵酒로서 藥效를 기록하고 있는 경우가 있어 이를 第七類型으로 分類해 보았는데 酒饌中의 藥用藥酒에서는 그 例가 楚山春 1個項뿐이었다. 또 찹쌀, 차좁쌀, 모밀쌀 3種의 穀物에 特殊材料들을 첨가하고 있는 三合酒가 있어 그 酒方文名만을 적어 놓는다.

**4. 類型別로 본 藥用藥酒의 材料와 整理**

**1) 쌀, 누룩, 특수재료**

유형	술이름	初 醱						二 醱					
		쌀	찰쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료	쌀	찰쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료
第一類型	千金酒	1말				3되	천금나무껍질						
	地黃酒	1말				5되		5말				건국화5근, 생지황5근, 지골피5근	
	평 균	1말				4되		5말					

**2) 찹쌀, 누룩, 특수재료**

유형	술이름	初 醱						二 醱					
		쌀	찰쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료	쌀	찰쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료
第二類型	神仙固本酒		1말			2되	우슬8냥, 하수오6냥, 구기자4냥, 天門冬2냥, 맥문동2냥, 생지황2냥, 숙지황2냥, 당귀2냥, 인삼2냥, 肉桂1냥						
	菁酒		1말		5보시	新麴1되	작은무 20개(큰무는 15개)						무우달인물
	松節酒		2되		1말	2되			-		5되		松節3되5홉, 木果末 2냥

유형	술이름	初 釀					二 釀						
		쌀	참쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료	쌀	참쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료
	松筍酒		2되		6되	2되			2말				연한 松筍
	松藥酒		1말			1되	술잎1되						좋은 술 1되
	松筍酒		1말		松筍1 독	1되	松筍 큰독 가득히						
	地骨酒		5말		5말	-	구기자뿌리1근, 생 지황1근, 甘菊花1근						
	天門冬酒		1말		1섬	10근	天門冬 30근						
	天門冬酒					2되	天門冬汁 2되		2말				
	地黃酒		1말			白麴	생지황 3근						
	戊戌酒		3말			白麴2 냥	누런 숯개 1마리						
	평 균		1말 3되		3말 4되	1.5 되			2말		5되		

3) 쌀, 참쌀, 누룩, 특수재료

유형	술이름	初 釀					二 釀						
		쌀	참쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료	쌀	참쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료
第三 類型	柏子酒	10말	1말		15병	밀, 녹 두1말 5되	實柏子2말, 腐本3되						
	梨花酒	1말					술잎 켜켜이 正末만 들고		2말			正末 1말 4되	
	평 균	5말	1말		15병				2말			1말 4되	

4) 쌀, 참쌀, 眞末, 麴末, 특수재료

유형	술이름	初 釀					二 釀						
		쌀	참쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료	쌀	참쌀	眞末	물	麴末	특 수 재 료
第四 類型	杜鵑酒	2말 5되		1되	2말 5되	1되		3말	3말		5말		진달래꽃
	桃花酒	1말 2되 5홉	1말 2되 5홉	1되	2말 3되	1되		3말	3말		끓는 물 6말		복사꽃 3냥
	桃花酒	2말 5되		1되	2말 3되	1되		3말	3말		6말		복사꽃 3냥
	평 균	2말 1되	1말 2되	1되	2말 4되	1되		3말	3말		5.7 말		



5. 類型別 藥用藥酒의 製造過程의 整理

1) 쌀, 누룩, 특수재료

술이름	처리과정 재료	初 釀					二 釀						
		씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타
千金酒	쌀 천금나무 겉질 누 룩	○		팔팔끓여 (물 많이 붓고)	걸러낸 물과 고 루섞어	술밥 (다려 낸물)  체로걸러  버무려빚다 7일후							아침마다 빈속에 마신다.  3말을 계속 빚어 마시면 濕症이 모 두 치료된다.
地黃酒	쌀 乾菊花 生地黃 地骨皮 麴末	○	가루내	가루내		익힌 다   버무려빚다 남형전·남 향안	○		가루내것 이겨죽걸 러(삼베 부대)		지황즙과 물10말이 5말이되 게 다린 다	○	西王母가 漢武帝 에게 바친 술이다   남향일·관공에두 고35일지난후

2) 찹쌀, 누룩, 특수재료

술이름	처리과정 재료	初 釀					二 釀						
		씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타
神仙固 本酒	참 쌀 우 슬 何首烏 枸杞子 天門冬 麥門冬 生地黃 當 歸 人 參 肉住 白麴		가루내 거친가루	가루내 가루내 가루내 가루내 가루내 가루내 가루내 가루내		○	白麴과 약 가루와 혼 합해빚고 익은후						백발을 검게 하고 늙는 것을 도로 젊 게한다
蔞 酒 (무우주)	참 쌀 무 우  蔞 麴		얇게 조각내	물5보시 기2보시 기되게		술밥  식은후蔞麴 과무우달인 물혼합해빚 고 익은후					덧술을빚 더라도무 우달린물 로빚는다		血病에 유익하다 피를 토하거나 하 혈하는데 신기한 효험이 있다

술이름	처리과정 재료	初 釀						二 釀						
		씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	
松節酒	참 쌀 松節 木果末 누 룩				1말이반 말되게끓 인물		끓인물누룩 과고루섞어 빚다  두이레					물한말반 말되게끓 여	밥지 어	木果末, 松節 혼합 덧함 도합세이레가되어 도 익지 않으면 익 을때까지 놓아둔 다 도합세이레
松筍酒	참 쌀  연한松筍 末 麴		가루내		물2되	죽쭉 고		오래동안 침적				밥알이손 에붙지않 을정도	술밥	술찌꺼기를 켜켜 이 넣어 빚고 봉한 다. 서늘한곳에 둔 다
	술 잎 좋은 술				松葉酒	참 쌀 麴末 술잎과물넣 지않고빚다 3일후						술밥		좋은술밑술에첨가 3일후처음맛은 약 간 씹쓸하나 뒷맛 은개운하고 감칠 맛이 있다.
松筍酒Ⅱ	참 쌀 松筍  麴末	침적 3,4 일후 건져 내			끓는물가 득채워	술밥	찌꺼기는버 리고맑아진 후곡말뒤섞 어봉함  15일후							
地骨酒	참 쌀 구기자 뿌리 生地黃 甘菊花 麴末		찜 어  찜 어 찜어	물1섬과 다려즙이 5말되게		○	고운곡물고 루섞어반죽 해봉해넣어 익은후							筋骨을건강하게 하고 精髓를 보호 하며 수명을 연장 하고 노쇠를 방지 한다.
天門冬酒	참 쌀 天門冬  麴末		심을발라 버리고찜 어	물 2섬과 다려 즙 이 1섬 되게		밥짓 고	고운곡말과 섞어 빚다  익은후							1일 세잔씩 마신다
天門冬酒	참 쌀 天門冬  麴末		피와 심 을 발라 버리고 찜어 2 되취하여				누룩과함께 빚다  익은후					○		맑게하여 마신다 天門冬가루를 타 서 마시면 더욱 좋 다  네이 레



술이름	처리과정		初 釀					二 釀					
	재료	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타
地黄酒	참 쌀 생지황 白麴		잘게썰어			생지황과 몽그러지 게찌고	白麴을 넣어 반죽하여 빻 다 익은 후						
戊戌酒	참 쌀 누런숫개 白麴		마구것이 겨질피질 편하게			꼭찌고  오래 삶아	白麴과 반죽 하여 빻다 두 이레 후						元氣를 크게 기르 고 노인에게는 더 욱 좋다 공심에 1잔씩 마신 다

3) 쌀, 찹쌀, 누룩, 특수재료

술이름	처리과정		初 釀					二 釀					
	재료	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타
梨花酒	쌀또는 찹쌀  正末쌀 솔잎	○  1일 침수	가루내구 명떡 가루내주 떡덩이			꼭찌고  正末	正末과 혼합 해 빻다 익은 후 쌀가루의 덩 어리를 시 루밑에 솔잎 켜켜이 깔고 담아서늘한 곳에 둬 7일 간						꼭 봉하여 칸에 두면 ○○주처럼 좋다
柏子酒 (갓술)	쌀  참 쌀  實柏子  누룩밀누 두	○  ○	누룩과 짓 이겨		끓는물 15 병	○ (함께 찌)	물이 술밥찌 는데로 모두 스미게 한 뒤 발에 피식은 후 腐本과 누 룩實柏子 짓 이긴 것고 루 섞어 빻다 익 은 후						內局 좁은과 같은 방법으로 빻는다 單釀酒

4) 쌀, 찹쌀, 밀가루, 麴末, 특수재료

술이름	처리과정 재료	初 釀						二 釀					
		씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타
杜 酒	쌀 찹 쌀 밀가루 진달래꽃  麴末	○	가루내		2말5되		박문주처럼 버무려 식 은후 밀가 루와麴末과 혼합해버무 려				5말	0 0	따로찜 쌀과 찹쌀 에 물첨가하고 함 게 뒤섞어 진달래 꽃 독말에 많이 간 후 밀술에 혼합하 여 빚다. 銅鳥枝3 개 꽃아 봉해둔다 진달래꽃필무럼
桃花酒	쌀  찹 쌀 복사꽃  麴末	○	가루내  ○ 가루내		2말5되		쌀, 찹쌀가 루물과 고 루 섞어 버 무려 식은 후麴末, 眞 末과 섞어 빚다 정월첫해일				끓는물6 말	쌀, 찹쌀 합하 여 무 르녹 게찌	찌낸밥위에 끓는 물을 고루섞고 식 은후 밀술과 잘 버 무리고 복사꽃 커 켜이 펼쳐빚다  복사꽃필무럼
桃花酒	쌀 찹 쌀 복사꽃  麴末	○	가루내		2말5되		물과고루섞 어식은후 麴末, 眞末 과함께 버 무려빚다  정월	○	1일지나		6말	1일지 난후 찹쌀 과함 하여 찌고	복사꽃 먼저 독에 넣고 복사나무가 지 2,3개 꽃았다 익은후 酒槽에 올 린다  익은후

5) 특수재료와 麴末

술이름	처리과정 재료	初 釀						二 釀					
		씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타
天門冬酒	天門冬  麴末		심을 버 리고 삶 아즙을搾 다	삶아		麴末 과즙 함께 빚다							오장을 윤택하게 한다. 혈맥을 고르 게 한다. 장기복용 하면 五勞七傷을 제거하고 癩疾, 惡 疾을 치료한다. 10 일마시면 風疹의 독기를 뿜어내고 30일 마시면 풍진 이 없어지고 50일 마시면 겨울에 바 람붓을 모른다.
地黃酒	생지황		즙을搾다			麴末 과汁 함께 빚다	열어보면가 운데녹즙이 고여 있다 다섯이레						고여있는 녹즙이 진짜 精英이니 그 것을 먼저 마셔야 한다. 다음 즙을

술이름	처리과정		初 釀					二 釀						
	재료	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	
	麴末												걸러서 저장하고 牛膝汁을 더하여 복용하면 효험이 더욱 빠르다. 허약한 몸을 보호하고 근육과 뼈를 튼튼히 하여 혈액을 통하게 하고 복통을 치료한다. 백발을 검게한다.	
五加皮酒	오가피나 무뿌리	깨끗이 씻고	뿌리의겉질은쓰고 줄기잎은 버린다	물에다려 즙을낸다			麴末 과汁 함께 빻다						익은후 수시로 마신다	
牛膝酒	牛膝		즙을낸다	다려서즙을낸다			麴末 을汁 에타 서빻다						익은후	근육을 튼튼히 하고 음위증을 치료하며 몸을 보호하고 오래된 학질을 제거한다.
	麴末						혹은썰어서 부대에담아 술속에담갓다끓여서마신다							

6) 술과 특수재료

술이름	처리과정		初 釀					二 釀					
	재료	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타
蘇子酒	차조기씨		살짝볶아 빵아서				비단주머니에담아 청주에 담근다 3일후						걸러내어 비단주머니는 버리고 그대로 마신다 조금씩 마시면 가슴속에 체기가 없어지고 오장의 의 下氣를 보호하고 痰症을 치료한다.
葛蒲酒	창포뿌리		곱게썰어 陰陽으로 말려				비단주머니에넣어						36가지 병이 스스로 없어지고 또 風疹도 치료된다.
	청주						청주1말속에 담그고 봉한다						
	참생동살						3개월후					풀찌고	7일후
桃仁酒	복숭아씨	침수	겉질벗기고 곱게갈아				참쌀술속에 넣어서로엿기게한다		엿긴후				증탕후 꺼내두고 空心에 복용하는데 酒量에 따라 마신다

술이름	처리과정		初 釀					二 釀					
	재료	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타
	참쌀술						영긴후		참쌀술첨가	1말5되9되되도록 중탕후			
枸杞酒	생구기자  좋은술		짓찌어				비단부대에 넣어술에 담근다 김이 새어나가지 않게 한다 두이레						많이 마셔도 취하지 않는다
枸杞酒	구기자  좋은술 생지황즙		동쪽을 향해 채취				10월 壬日 이 나뭇日 또는 上亥日 에 채취  좋은술과 빚어 자기 병속에 둔다 세이레		지황즙 덧붙여 고루 저어				췌장에 1잔씩 마시면 입춘 후에는 수염이 검어진다. 무우, 파, 마늘은 먹지 말아야 한다 입춘 30일 전 꼭 봉해 두었던 병을 판다
仙靈碑酒	음양곽  술						술 1말과 빚다 3일간						수시로 마신다 남자의 陽氣를 도와주고 허리 무릎의冷을 다스린다
鹿茸酒	연한녹용 山藥가루  술		털을 제거 얇게 썰어 비단주머니에 넣어				비단주머니에 넣은 산약가루와 용선 것과 술병속에 봉해  7일 후						1일 3잔씩 마시고 용은 불에 말려 환을 지어 복용한다. 陰痿와 소변이 자주 마렵고 윤기가 없는 것을 다스린다

7) 穀物과 末麴

술이름	처리과정		初 釀					二 釀						
	재료	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	
三合酒	참쌀 차좁쌀  모밀쌀 白蜜 후추가루 천초가루 乾薑가루 소주 누룩						3가지 곡류를 누룩과 고루 섞어 빚는다  익은후				소주와 특수재료를 섞어 중탕하고			장기를 쪄고 濕症을 치료하며 脾胃를 보호하는데 제일 좋다  익은후 소주를 분고 특수재료를 술에 혼합하여 중탕해 마신다

술이름	처리과정		初 釀					二 釀					
	재료	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타	씻고	재료처리	다리고	물첨가	찌고	기 타
楚山春	쌀	0			1말	죽우고	식은후薪麴 과고루섞어 빚다						눈을 맑게 한다
	참쌀								밀술과함 깨빚다			꼭찌 고	
	薪麴						3일후						7일후

### Ⅲ. 結 論

「酒饌」에 기록된 酒方文中에서 藥用藥酒를 대상으로 考察하였다. 그 全釀酵期間 利用되는 主材料는 純釀酵酒와 같이 쌀, 참쌀, 眞末 그리고 누룩이며 여기에 特殊材料를 첨가하므로서 31個 藥用藥酒의 다양한 酒方文을 記錄하고 있다. 위에 적은바의 其利用된 材料들을 중심으로 「酒饌」속의 藥用藥酒들은 다음과 같이 分別하고 考察하였다.

1) 第一類型: 쌀과 麴末과 特殊材料를 利用하는 경우

藥用藥酒의 第一類型은 純釀酵酒의 第一類型의 酒造過程에서 特殊材料의 다린물로 술밥 짓거나 쌀을 익히고 그물을 이용해 버무려 빚고 있다. 첨가한 特殊材料는 千金나무, 生地黃, 地骨皮 그리고 乾菊花였다. 千金나무껍질과 地骨皮는 다린물을 利用하고 生地黃은汁을 내 삼베에 걸러 地骨皮와 함께 다려 이용하였다. 乾菊花는 가루내어 末과 함께 버무려 빚었다. 本類型은 31個方文의 藥用藥酒中 二個方文으로 6.2%를 차지한다.

2) 第二類型: 참쌀과 麴末과 特殊材料를 利用하는 경우

特殊材料 자체를 主材料로 하여 麴末과 함께 빚고 있는 藥用藥酒의 第五類型과 釀酵過程을 이미 마친 술에 特殊材料를 담그는 藥用藥酒의 第六類型과 함께 本類型은 7個類型중에서도 藥用藥酒를 빚는 특이한 세가지 主要酒造類型으로서 주목할 만하다고 본다. 藥用藥酒를 빚을때의 主穀은 「酒饌」속의 酒方文들에서는 거의가 참쌀을

주로 利用하고 있다. 첨가하는 特殊材料의 종류도 本類型이 가장 많았다. 牛膝, 何首烏, 枸杞子, 天門冬, 麥門冬, 生地黃, 熟地黃, 當歸, 人蔘, 肉桂, 芩, 芩, 松筍, 松葉, 甘菊花, 薏仁. 本類型은 「酒饌」속의 藥用藥酒 31個方文中 11個方文으로 35.5%에 해당된다.

3) 第三類型: 쌀과 참쌀과 麴末과 特殊材料를 利用하는 경우

純釀酵酒의 第三類型의 술은 향기와 맛이 좋고 비교적 술이 독하다는 기록이 많았는데(1) 特殊材料를 첨가함으로 藥效뿐만 아니라 향기나 감칠맛에도 영향을 줄것으로 보인다. 本類型은 그러나 實柏子를 첨가한 柏子酒와 正末을 빚을때 술임을 利用한 梨花酒 두가지 예에 불과하였다. 이는 「酒饌」속의 藥用藥酒中 6.5%를 차지한다.

4) 第四類型: 쌀과 참쌀과 眞末과 麴末과 特殊材料를 利用하는 경우

本類型의 술은 3個方文을 포함하고 있었는데 이들 모두가 二釀의 단계를 거치며 균일하게 他類型에 비하여 월등히 많은 量(穀物 평균 9말 加水量 평균 8.1말)의 술을 빚고 있다. 이는 또한 純釀酵酒의 第四類型과 균일하게 같은 경향을 나타냈다. 純釀酵酒의 第四類型의 酒方文에서 “빛깔과 맛이 좋고 독하다”고 표현하고 있는 경우가 많으며 “향기롭다”는 기록은 없었다. 純釀酵酒의 第五類型의 酒方文에서도 “향기롭다”는 기록은 없었다(1). 藥用藥酒의 第四類型인 本類型에서는 진달래 꽃과 복사꽃을 첨가함으로 藥效보다는 其香氣에 더 중요한 영향을 줄것으로 여겨진다. 「酒饌」속의 藥用藥酒에는 쌀과 眞末과 麴末에 特殊

材料를 첨가해 빚는 경우는 없었다. 本類型的 特殊材料는 진달래꽃과 복사꽃 두가지였다. 本類型은 「酒饌」속의 藥用藥酒中 9.7%에 해당하는 3個 方文을 포함하고 있었다.

**(5)第五類型:**特殊材料和 麴末을 利用하는 경우

本類型은 漢藥材를 利用 그대로 汁을 짜기도 하고 다려서 汁을 내 麴末과 함께 술빚고 있다. 單釀酒法으로 四個項 모두가 물을 첨가하거나 여타의 副材料 또한 첨가하지 않고 술빚고 있었다. 利用된 材料는 天門冬, 生地黃, 五加皮 그리고 牛膝이었다. 「酒饌」에 기록된 酒方文들 중 本類型만이 모두가 材料의 利用量을 적고 있지 않았는데 이는 주로 其藥效를 爲主로한 次要되는 飯用量을 그 期間에 맞추어 술빚었던 때문인 것으로 보인다. 本類型은 「酒饌」속의 藥用藥酒中 12.9%를 차지한다.

**(6)第六類型:**술과 特殊材料를 利用하는 경우

本類型은 材料를 썰거나 찜거나 가루내어 주로 비단주머니에 넣어 醱酵過程을 마친 술에 담그고 3日에서 길게는 3개월동안 봉하여 두었다 飯用하는 간단한 過程을 거치고 있다. 第五類型은 高유의 藥效를 목적으로한 한가지씩의 藥材로만 술빚고 있는데 비하여 第二類型과 本類型은 複合적인 藥材나 副材料들을 利用하고 있는 경우가 많았다. 第二類型은 純醱酵酒 第二類型的 酒造過程에서 特殊材料들을 다린물로 밥짓거나 材料 그대로를 또는 材料를 가루내거나 짓이겨서 첨가해 빚고 있다. 第五類型과 같이 初釀이나 二釀을 막론하고 물을 첨가하지 않고 있다.

特殊材料:차조기, 창포뿌리, 桃仁, 구기자, 음양각, 녹용, 山藥가루

「酒饌」中の 藥用藥酒中 高유의 藥效를 따로이 기록하고 있는 酒方文들은 모두가 藥用藥酒의 第二類型, 第五類型 그리고 第六類型인 本類型的 項들에만 모두 포함되어 있었다. 本類型은 진정한 藥酒로서 근래에도 일반적으로 가장 잘 再現되고 있는 類型이기도 하나 再製酒로서 오히려 더 原形대로의 再現할 必要성을 느끼며 그 改良

의 여지가 많은 類型으로 생각되어진다. 「酒饌」속의 藥用藥酒中 22.6%인 7個 方文으로 第二類型 다음으로 2번째로 많은 項들을 포함하고 있다.

**(7)第七類型:**穀物과 末을 利用하는 경우

「酒饌」에는 純醱酵酒로서도 高유의 藥效를 기록하고 있는 1個項의 酒方文이 있었다.

三合酒는 主穀에 차좁쌀과 모밀쌀을 麴末과 섞어 빚고 있었다.

以上을 그 製造方法을 중심으로 綜合해보면 「酒饌」속의 藥用藥酒는 第一類 第四類에서와 같이 純醱酵酒의 製造過程에 特殊材料를 첨가하는 경우와, 第五類型과 같이 主材料로서 特殊材料만을 利用, 汁을 내거나 다린 물과 麴末을 버무려 술빚는 경우와, 이미 醱酵過程을 마친 술에 特殊材料를 浸漬하여 再製造하는 세가지 경우로 나눌 수 있었다. 이 이외에 純醱酵酒로서도 高유의 藥效를 기록하고 있는 경우가 있었다. 三合酒는 醱酵過程을 마친 후에 소주와 特殊材料를 혼합하여 中탕하여 마시는 점이 特異하였다.

#### IV. 참고문헌

1. 錢精日, 李惠靜, 李盛雨(1991), 「酒饌」속의 單釀酒에 관한 考察, 東아시아食生活學會誌, Vol. 1, No. 2, 133
2. 李盛雨, 裴商冕(1991), 白霞酒를 통해서 본 傳統藥酒의 文獻的 考察, 東아시아食生活學會誌, Vol. 1, No. 1, 1-16
3. 山崎百治(1945) 東亞醱酵化學論攷, 第一出版株式會社
4. 김찬조(1963), 탁주 양조중 유기산 및 당류의 소장에 관한 연구, 한국농화학회지 4, 33
5. 정동효(1989), 增補醱酵學, 先進文化社, p294
6. 정동효(1989), 醱酵와 微生物工學, 先進文化社, p165
7. 장지현(1991), 한국전통주의 형성과 흐름, 한국식품5천년, 유림문화사 137-142
8. 이서래(1989), 한국 발효식품, 이대출판부, p284

9. 李盛雨, 裴商冕(1991), 三亥酒 釀造에 關한 文獻的 考察, 東아시아食生活學會誌 Vol. 1, No. 2, 155
10. 윤서석외 7인(1990) 「제민요술」에 수록된 식품조리가공법 연구보고(1). 술, Korean J. Dietary Culture Vol. 5, No. 3
11. 김성미, 이성우(1990), 「주방(酒方)」의 조리가공에 關한 분석적 高찰, Korean J. Dietary Culture Vol. 5, No. 4