

小麴酒釀造에 관한 文獻的 考察

南宮 錫 · 李盛雨* · 裴商冕**

서울 보건전문대학 생활과학과

한양대학교 식품영양학과

배한 효소연구소

(1992년 2월 25일 접수)

A Bibliographical Study on the Manufacturing Procedure of Sogog-Ju

Sok Namkung, Sung-Woo Lee* and Sang Myun Bae**

Department of Life and Science

*Department of Food and Nutrition, Hanyang University**

*Baehan Research Institute for Enzyme***

(Received March, 20, 1992)

ABSTRACT

As the result of the research on the manufacturing procedure of Sogog-ju in the classical literature(35 kinds), it was found that Sogog-ju is usually brewed on the first Boar day of January and Sogog-ju base is added to it in about 7 days and then the fermentation of Sogog-ju comes to end in about 21 days.

The material grains out of 48 items, used in the first step of brewing Sogog-ju, are nonglutinous rice 47 items(98%), flour 20 items(42%), somnuruk 9 items(19%) out of nuruk(fermenter) 48 items(100%) and nuruk water 5 items(10%) in the second step of brewing Sogog-ju, nonglutinous rice 42 items(88%), glutinous rice 8 items(17%), and flour 3 items(6%) are used, but fermenter nuruk is not used.

When the grains are used in the first step of brewing, they are usually in the form of gruel and rice cake, and in the second step of brewing, they are usually made into steam water soaked rice. Nuruk, Which is largely used in the first step, is usually put after the processed grains get cold, but in the second step of brewing, it may be put into the still warm grains. There are hardly any cases when nuruk is used in conspicuously small quantity.

I. 序 論

소곡주는 忠南 舒川郡 韓山面에 멀리 三國時代부터 내려오는 土俗酒로써 일명 韓山酒 라고도 한다. 「三國史記」에 의하면 百濟에서는 白馬江

에 배를 띄워 놓고 술을 마시니 興이 極에 이르렀다고 하고, 또 日本의 應神天皇이 그렇듯 좋아하던 술을 百濟사람 수수보리가 전했다고 하는 등으로 미루어 百濟時代의 이들 술이 소곡주의 系

統인 것 같다.¹⁾ 그리고 韓山地方의 전설로는 이 술을 빚어 땅에 묻고 100日 이 지난후 땅을 파고 시루뚜껑을 열면 끈끈하면서도 셋노란 술이 젓가락 끝에 붙어 당기는데, 이 술에 반한 며느리가 맛을 본답시고 젓가락을 빨아보면 자신도 모르게 취해 버리니 일어서지 못한채 앓은뱅이처럼 영금 영금 기어다닌다고 해서 앓은뱅이술이라고 부르기도 한다.^{1, 2, 3, 4)}

또 과거보러 가던 선비가 이 술 때문에 과거 날자가 지나버렸다고 앓은뱅이술이라고 하고, 한편 마실 때는 많이 마셔도 취하지 않는데 일단 일어나려면 일어날 수 없어 이름이 생긴 것으로 알려졌다.⁴⁾ 이와 같은 소곡주는 韓山地方에서는 매우 소중한 것이기에 추수가 끝나고 소곡주를 빚는 날이면 동네 女人 들은 목욕을 정갈이하고 소복을 갈아 입는다는 것이다. 이러한 소곡주는 李朝 初期부터 全期에 걸쳐 가장 많이 알려진 술로써 韓末에는 高宗, 純宗에 진상되었다고 한다. 그리고 이 술은 二釀酒로서 누룩의 大部分은 初釀時에 쓰고 二釀時에는 누룩을 쓰지 않거나 극히 적게 쓰고 있는 것이 소곡주의 특징이라 볼 수 있다.

그러나 이 술은 쌀에 대한 식량정책에 따라 쌀의 사용 중단으로 제조가 중단되었으나⁵⁾ 앞으로 우리 傳統酒의 참모습을 찾아 아름다운 술의 文化를 다시 찾아야 할 것이다.

本 論文은 우리의 古文獻에 나오는 소곡주의 製法을 찾아 검토하여 현재 전수되고 있는 方法과 比較 檢討하여 그 結論을 보고하고자 한다.

Ⅱ. 本 論

1. 소곡주의 名稱 由來

소곡주는 朝鮮時代 初期 부터 全期에 걸쳐 잘 알려진 술로써 누룩을 적게 使用 하는데서 온 名

표 1. 小麴酒에 관한 古典文獻

1500年代 末葉	需雲雜方	小麴酒
1670年 頃	음식 디미방	소곡주
1680年 頃	要錄	小麴酒

1691年 頃	治生要覽	小麴酒
1715年	山林經濟	小麴酒
700年代 初葉	飲食譜	소곡주
1752 → 1822年	民天集說	小麴酒
1766年	增補山林經濟	小麴酒
1771年	攷事新書	小麴酒
1766年	甘藷種植法	小麴酒
1787年	攷事十二集	小麴酒
1700年代 後期	운주법	소곡주
1795年	高大 訂 筭 要 略 (筭 式 方)	소곡주
1799年	海東農書	小麴酒
1900年代 後葉	京都雜說	小麴酒
1700年代	술만드는 법	사절 소곡주
1815年	규합총서	小麴酒
1800年代 初葉	醫方合編	小曲酒
1800年代 初葉	酒方	소곡주
1827年代	林園十六志	小麴酒
1830年代	農政會要	小麴酒
1837年代	양주방	소곡주
1849年	東十二時法	小麴酒
1856年	貞一堂雜識	사절소곡주
1860年	김승지택 주방문	소곡주
1800年代 中葉	高大 訂 筭 總 書	소곡주
1830年代 中葉	鶴陰雜錄	小曲酒
1800年代 中葉	山林經濟撮要	小麴酒
1800年代 中葉	飲食方文	소곡주
1800年代 中葉	洪氏 주방문	소곡주, 사절소곡주, 소곡주
1800年代 中葉	歷酒方文	小曲酒, 三七小曲酒
1800年代 中葉	酒饌	小麴酒
1800年代 中葉	酒政	小麴酒
1800年代 末葉	술 빚는 법	소곡주
1800年代 末葉	是議全書	소곡주
1800年代 末葉	李氏 음식 법	소곡주
1915年	夫人必知	소곡주
1912年	家庭日用寶鑑	小麴酒

稱인 것 같다고 일반적으로 말하고 있다.¹⁾ 素麴酒, 素麴酒란 名稱은 최근에 나타난 것이고, 朝鮮時代 文獻에서는 한결 小麴酒, 少麴酒, 少麴酒, 小麴酒로만 表記하고 있다. 그런데 정양원이 譯註한 閩閩業書에는 소곡주 옆에 한자로 素麴酒라 表記하고 있다. 그러나 원본을 보면 규합총서는 全 한글이고 특수한 名詞 옆에 가는 글자로 漢文 表記가 있는데, 이것은 저자인 빙허각 李氏가 적은 것이 아니고 後世에 누군가에 의하여 알기 쉽게 하기 위하여 적어 넣은 것 같다. 그러나 素麴

酒란 名稱은 언제 어디서 나타난 것인지 알 수 없다. 素는 “蕙, 빌, 質朴할 소” 이다. 日政時에도 少麴酒, 小麴酒라고 表記하였다.

2. 소곡주의 양조법

(1) 釀造時期와 熟成期間

소곡주의 熟成期間은 文獻마다 다소 차이가 있으나 표 2에서 보는 바와 같이 소곡주를 담는 時期는 대개 正月 初亥日에서 2月 望日까지 담는 것으로 알 수 있다.

표 2. 소곡주의 熟成 期間

文 獻	初 釀	二 釀	비 고
需雲雜方 ① 小麴酒	익기를 기다린다.	익기를 기다린다.	三釀 익기를 기다린다.
② 又法	7日	7日	
음식디미방	익기를 기다린다.		
要 錄	익기를 기다린다.	익기를 기다린다.	
治生要覽	7日	맑아지면 쓴다.	
山林經濟	7日	21日 (맑아진다)	
음 식 보	5日	15日	
民天集說 ① 소곡주	7日	21日	
② 小麴酒又法	正月初亥日 → 7日	3日마다 한번씩 살핀다.	
增補山林經濟 ① 小麴酒俗法	7日	2月初 빛고 3月 보름후 익고 5月 맛이 좋아진다.	
② 別小曲酒方	月初 → 그믐	花時에 꺼낸다	
③ 小曲酒別法	正月初 → 2月初	2月初 → 심히冷하지않는 곳	
攷事新書	7日	21日 (맑게 가라 앉은 뒤)	
甘藷種植法	7日	21日 (맑게 가라 앉은 뒤)	
攷事十二集	7日	21日 (맑게 가라 앉은 뒤)	
온주법	3日	익기를 기다린다.	
高大 규곤요람	正月初 → 3月	3月 → 술 맵고 맑거든	
海東農書	7日	21日(맑게 가라 앉은 뒤)	
술만드는 법	春秋 → 차가운 북쪽, 겨울 → 더운데 피이기를 기다린다.	21日	
규합총서	正月上亥日 → 2月(달고 삼삼하면)	21日	
醫方合編	7日	21日 (맑게 가라 앉은 뒤)	

표 2. 계속

文 獻	初 釀	二 釀	비 고
酒 方	4日	20日	
林園十六志 ① 소곡주	7日	21日(맑게 가라앉은 뒤)	
② 俗法	7日	2月初 빚고 3月 보름후 익고 5月 맛이 좋아진다	
農政會要 ① 소곡주	7日	21日(맑게 가라앉은 뒤)	
② 俗法	7日	2月初 빚고 3月 보름후 익고 5月 맛이 좋아진다.	
양주방	正月 10日 → 맛 달고 매운 맛	몇 십 일	
또 한 방법 (一名 藥山春)	正月 첫 亥日 → 2月	7日	
貞一堂雜識	익기를 기다린다.	7日	
김승지택 주방문.	正月 첫 亥日 → 2月 望日	익기를 기다린다.	
高大 규합총서	正月 첫 亥日 → 2月	21日	
鶴陰雜錄	7日	21日(맑게 가라앉은 뒤)	
山林經濟 撮要 ① 소곡주	7日	21日(맑게 가라앉은 뒤)	
② 俗法	7日	2月初 빚고 3月 보름후 익고 5月 맛이 좋아진다	
飲食方文	4~5日	2 × 7~8日	
洪氏주방문 ① 소곡주별방문	正月 첫 亥日 → 1月	3~4月	
② 사질소곡주법	익기를 기다린다.	익으면 쓴다.	
曆酒方文 小曲酒方	빚어지기 기다린다.	익기를 기다린다.	
三七曲酒方	3日	全體 21日	
小曲酒方	正月 첫 亥日 → 7日	4 個月	
酒 饌 ① 小麴酒	初釀, 二讓 合하여	21日	
② 小麴酒	7日	맑아지면 쓴다.	
酒 政	맑아지기를 기다린다.	익기를 기다린다.	
술 빚는 법	正月 첫 亥日 → 달고 매워진다	3 日頃 까지	
是議全書	正月初 亥日 → 재워둔다	3~4日	
李氏음식법	正月 첫 亥日 → 2月 초순	익기를 기다린다.	
夫人必知	正月 첫 亥日 → 2月 (달고 삼삼하면)	21日	
家庭日用寶鑑	7日	21日	

熟成期間은 初釀의 기간은 대부분 약 7日(21例) 정도이고, 二釀은 익기를 기다리는 경우와 7日 정도가 21日(19例)로 많으며, 담근 후 100日 동안 땅속에 묻어 열면 끈끈하면서도 섯노란 술이 젓가락 끝에 묻어 당기는 좋은 술이 된다. 백일이 걸린다고 하여 100日酒라고도 한다.³⁾ 그리고 5月이 되면 맛이 변하니 항상 햇빛과 따뜻한 곳을 피하라고 하였다. 그러나 『술만드는 법』에서는 『싸

절 소곡주』라고 되어 있어 1年内에 時季를 가리지 않고 釀造함을 알 수 있으나 술의 腐敗등으로 늦가을에서 冬季에서 주로 빚어왔던 것 같다.⁴⁾

(2) 소곡주용 곡물의 종류와 누룩

소곡주에 사용된 곡물은 각 文獻에 따라 다소 차이가 나지만 표 3에서 보는 바와 같이 주로 白米, 粘米, 眞末, 누룩등이 주로 사용되었다.

표 3. 小麴酒用 穀物의 종류와 누룩

文 獻	初 釀				二 釀			
	白米	粘米	眞末	누룩	白米	粘米	眞末	누룩
需雲雜方 1. 소곡주	○		○	○	○			
2. 又 法	○		○	○	○			
음식디미방	○		○	○	○		○	
要 錄	○		○	○	○			
治生要覽	○			○	○			
山林經濟	○+ 무거리			○	○			
음 식 보	○		○	○	○			
民天集說 1. 소곡주	○+ 무거리			○	○			
2. 소곡주 又法	○			○		○		
增補山林經濟 1. 소곡주	○+ 무거리			○	○			
2. 俗 法	○		○	○	○			
3. 別 法	○			○		○		
攷事新書	○+ 무거리			○	○			
甘藷種植法	○+ 무거리			○	○			
攷事十二集	○+ 무거리			○	○			
온주법	○		○	○	○		○	○
高大 규곤요람	○		○	○	○			
海東農書	○+ 무거리			○	○			
술만드는 법 사절소곡주	○		○	○	○	○	○	○

표 3. 계속

文 獻	初 釀				二 釀			
	白米	粘米	眞末	누룩	白米	粘米	眞末	누룩
규합총서	○			○	○			
醫方合編	○+ 무거리			○	○			
酒 方	○			○	○			○
農政會要 1. 소곡주	○+ 무거리			○	○			
2. 俗 法	○		○	○	○			
林園十六志 1. 소곡주	○+ 무거리			○	○			
2. 俗 法	○		○	○	○			
양 주 방	○		○	○	○			
또한 방법 (一名 藥山春)	○		○	○	○			
貞一堂雜識 사절소곡주	○			○		○		○
김승지택 주방문	○			○	○			
高大 규합총서	○			○	○			
鶴陰雜錄	○+ 무거리			○	○			
山林經濟撮要 1. 소곡주	○+ 무거리			○	○			
2. 俗 法	○		○	○	○			
飲食方文		○		○		○	○	
洪氏주방문 1. 별방문	○		○	○		○		
2. 사절소곡주	○			○	○			
曆酒方文 1. 小曲酒方	○		○	○	○			
2. 三七小曲酒方	○			○	○			
3. 小曲酒方	○			○	○			
酒 饌 1. 小麴酒	○		○	○	○			
2. 小麴酒	○+ 무거리			○	○			
酒 政	○		○	○	○	○		
술 빛는 법	○			○	○			

표 3. 계속

文 獻	初 釀				二 釀			
	白米	粘米	眞末	누룩	白米	粘米	眞末	누룩
是議全書	○		○	○		○		
李氏음식법	○		○	○	○			
夫人必知	○			○	○			
家庭日用寶鑑	○			○	○			

OB 20年史에서는 『우리나라술』에서 소곡주는 淸酒라 하고 濁酒라고도 하는데 元來 우리나라 淸酒와 濁酒의 分別은 애매하여 같은 材料를 가지고도 맑은 淸酒를 빚을 수도 있고 濁한 淸酒를 얻기도 하니 소곡주에도 濁酒型으로 빚는 일도 있다.⁴⁾ 실제로 朝鮮時代의 文獻을 정리하여 보아도 濁酒型과 淸酒型이 책마다 다르게 설명되어 있다.

그리하여 오늘날 막걸리와는 또 다른 감칠맛이 있다고 표현하고 있다. 『양주방(1837)에서는 소곡주를 一名 藥山春 이라고도 보고되고, 「林園十六志」에서도 설명되어 있는 淸酒로 생각된다.^{1,4)}

소곡주용 재료로는 初釀 48항중 白米 47항(98%), 粘米 1항, 眞末 20항(42%) 누룩 48항(100%) 중에는 섬누룩 9항(19%), 누룩물(곡수) 5항(10%)이 사용되었는데 고전 양조 항목에서는 소곡주 담금시에 白米를 주로 사용했고, 二釀時에는 白米 42항(88%), 粘米 8항(17%), 眞末 3항(6%), 누룩 5항(10%), 섬누룩 1항(2%),

누룩물 1항(2%)으로 二釀時에도 주로 白米를 사용하였으며 粘米는 初釀時보다 조금 더 많이 사용했다.

소곡주용 누룩으로써 섬누룩을 9항(19%)을 쓰는 것으로 나타났고, 곡자수(누룩물)를 만들어 쓰는 경우도 있다. 섬누룩은 品質이 낮은 누룩으로 우리나라에서는 전통적으로 濁酒는 섬누룩을, 淸酒는 밀가루로 만든 粉麴을 쓴다. 문헌 중 규합총서, 양주방, 김승지택주방문, 음식방문, 역주방문, 高大규합총서, 酒政, 술 빚는 법, 이씨 음식법, 시의전서에서는 누룩으로써 섬누룩을 쓰고 있었으며, 이들 누룩은 大部分 누룩물로써 이용하고 있다. 쌀은 쌀에다 무거리(가루를 쳐낸 찌꺼기)를 섞어서 빚는 例도 있다.

그러나 1985年 文化財管理局에서 調査한 바에 의하면⁴⁾ 忠南 舒川郡 韓山面에서 전통 민속주로서 指定받아 만드는 소곡주에는 材料로서 술 1斗 당 콩 2습, 엿기름 3습을 쓰고 있으며 yeast를 쓰고 있다. 朝鮮時代 文獻에는 콩이나 엿기름을 사용한 흔적이 보이지 않고 당시로서는 yeast의 개념조차 없었다. 傳統酒라면 傳統의인 方法에 따라 만들어야 할 것이다. 沒대로 現代의인 材料나 方法을 도입하고 또 누룩도 日本式的 *Aspergillus* 속이 가득한 麴室에서 만들므로 傳統酒의 맛이 어디로 가는 것인지 正體不明狀態이다.

또 소곡주용의 물은 淸분과 염분량이 극소량이어야 술의 맛과 색이 좋다고 한다.

양조시 곡물의 沒하는 법은 朝鮮時代의 文獻에 의하면 여러 형태로 處理한 穀物을 完全히 식은 후에 누룩을 섞고, 또 二釀時에 沒하는 穀物處理

표 4. 初釀 과 二釀시 穀類와 누룩의 사용 비율

원 료	初 釀(48항중)	二 釀(48항중)
白米	47(98%)	42(88%)
粘米	1(3%)	8(17%)
眞末	20(42%)	3(6%)
누 룻	48(100%)	5(10%)
섬누룩	9(19%)	1(2%)
누룩물 (곡자수)	5(10%)	1(2%)

物도 完全히 식은 후에 初釀의 술밑에 덧한다. 그리고 1985년에 나온 文化財管理局의 『傳統民俗酒』의 소곡주 빚기도 대충 이 원칙에 따르고 있다.⁴⁾ 그런데 朝鮮時代의 文獻에 의하면 그 樣相이 매우 다르다. 따뜻한 상태에서 누룩을 섞거나 二釀의 穀物處理物을 덧하는 경우가 많다.

初, 二釀時 따뜻한 狀態로 누룩을 넣는 것은 民天集說又法, 增補山林經濟別法, 양주방이 있고 二釀時 따뜻한 狀態로 덧하는 것은 增補山林經濟俗法, 규합총서, 농정회요俗法, 김승지宅주방문, 규합총서, 高大규합총서, 歷酒方文(三七小曲酒方), 부인필지 등에서는 더운김에, 따뜻한 동안에 덧하는 것으로 되었고 술 빚는 법, 시의전서, 李氏 음식법에서는 初釀時 더운김에 누룩물을 넣는 것으로 전하고 있다.

(3) 穀物의 處理 形態

옛날에는 대체로 덧술을 할 때는 술밥을 해서 빚는 일반법이 통용되고 있으나 술밑 만드는 법에는 일반기법 중 ① 흰무리떡을 찌서 담그는 법 ② 죽을 쑤어 담그는 법 ③ 쌀가루를 물로 반죽해서 빚어 삶아 담그는 법 ④ 지에 밥을 찌서 담그는 등 다양한 穀物處理形態가 古典文獻에서 이용되어 왔다.⁴⁾ 표 5와 6에서 보는 바와 같이 소곡주 담금시 初釀에서 풀(죽) 29例(60%), 흰무리떡 18例(38%), 술밥 1例(2%)이고 二釀에서는 풀(죽) 14例(29%), 흰무리떡 4例(8%), 술밥 30例(63%)가 이용되었다. 따라서 소곡주는 初釀時는 주로 穀物을 白洗作末하여 뜨거운 물로 죽 또는 가루를 찌서 흰무리떡을 만들어 누룩과 함께 사

표 5. 小麴酒用 穀物 處理形態

文 獻	初 釀				二 釀				비 고
	白洗作末	풀(죽)	흰무리떡	술밥	白洗作末	풀(죽)	흰무리떡	술밥	
需雲雜方	○	○			○		○		三釀時는 白洗 → 술밥
又法	○	○			○		○		
음식디미방	○	○						○	
要 錄	○	○			○		○		
治生要覽	○	○						○	
山林經濟	○	○			○	○			
음 식 보	○	○			○		○		
民天集說	○	○			○	○			
又法	○		○					○	따뜻한 狀態(初·二釀時)
增補山林經濟	○	○			○	○			
1. 소곡주									
2. 俗法	○		○					○	따뜻할때(二釀時)
3. 別法	○		○					○	따뜻할 때 누룩 넣는다.(初·二釀時)
攷事新書	○	○			○	○			

표 5. 계속

文 獻	初 釀				二 釀				비 고
	百洗作末	풀(죽)	흰무리떡	술밥	白洗作末	풀(죽)	흰무리떡	술밥	
甘藷種植法	○	○			○	○			
攷事十二集	○	○			○	○			
온 주 법	○		○					○	
高大 규곤요람	○		○					○	
海東農書	○	○			○	○			
술만드는 법	○	○						○	
규합총서	○		○					○	더운김에 더한다.(二釀時)
醫方合編	○	○			○	○			
酒 方	○	○						○	
農政會要 1. 소곡주	○	○			○	○			
2. 俗法	○		○					○	따뜻할 때(二釀時)
양 주 방	○		○					○	더운김에 처리(初·二釀時)
또한 방법 (一名 藥山春)	○		○					○	더운김에 처리(初·二釀時)
林園十六志 1. 소곡주	○	○			○	○			
2. 俗法	○		○					○	따뜻할 때(二釀時)
眞一堂雜識 사절소곡주	○	○						○	
김승지대 주방문				○				○	더운김에(二釀時)
高大 규합총서	○		○					○	더운김에(二釀時)
鶴陰雜錄	○	○			○	○			
山林經濟撮要 1. 소곡주	○	○			○	○			
2. 俗法	○		○					○	따뜻할 때(二釀時)
飲食方文		○						○	
洪氏 주방문 1. 별방문	○	○						○	

표 5. 계속

文 獻	初 釀				二 釀				비 고
	百洗作末	풀(죽)	흰무리떡	술밥	白洗作末	풀(죽)	흰무리떡	술밥	
2. 사절소곡주	○	○						○	
歷酒方文	○	○			○	○			
1. 小曲酒方									
2. 三七小曲酒方	○		○					○	
3. 小曲酒方	○		○					○	
酒 饌		○						○	
1. 小麴酒									
2. 小麴酒	○	○			○	○			
酒 政	○		○					○	
술 빛는 법	○		○					○	初釀時 식히지 않고 (누룩)
是議全書	○	○						○	初釀時 더운기운 가시면 누룩
李氏음식법	○		○					○	初釀時 떡 더운 김에 누룩물
夫人必知	○		○					○	더운김에 더한다.(二釀時)
家庭日用寶鑑	○	○						○	

용했고 二釀時에는 주로 술밥을 만들어 사용하였다.

표 6. 소곡주용 穀物의 處理形態比 (48항 중)

형 태	初 釀(%)		二 釀(%)	
	百洗作末	45항	94	18항
풀(죽)	29항	60	14항	29
흰 무 리 떡	18항	38	4항	8
술 밥	1항	2	30항	63

(4) 소곡주의 누룩 사용량

술은 알코올 농도를 높이기 위해 일단 숙성한 술미를 걸러서 이 술을 물대신 이용하여 원료미와 곡자를 넣어 계속 발효시킨다. 이러한 것을 重釀法이라 하며 소곡주도 여기에 속한다. 소곡주

에서는 쌀가루를 흰무리떡, 죽을 만들어 누룩물(水麴)에 넣어 밑술을 만드나 二釀時에는 文獻에 따라 다르나 대부분 누룩을 사용하지 않는 경우가 많다.

소곡주는 과연 누룩의 使用量이 적었는지 대표적인 몇가지 술에서 穀物과 누룩의 比率를 算出해 본 결과 표 7에서 보는 바와 같이 누룩의 양이 두드러지게 적다는 보기는 거의 없다. 다만 壺山春, 三亥酒, 白霞酒의 初釀時 경우 『양주방』에서 만 누룩의 比率이 높음을 볼 수 있을 뿐이다. 누룩의 使用量이 크게 적지도 않는데 소곡주란 말은 이해되지 않는다.

Ⅲ. 結 論

한국의 古典文獻(35種)에 나오는 소곡주의 제

표 7. 양조중 쌀과 누룩의 함량 비율

구분	문헌	양조과정	쌀 : 누룩의 비율
小麴酒	山林經濟	初 釀	1斗 : 1升 5合 = 10 : 1.5 = 1 : 0.15
		全 過 程	3斗 : 1升 5合 = 30 : 1.5 = 1 : 0.05
	양주방	初 釀	2斗 : 28合 = 20 : 2.8 = 1 : 0.14
		全 過 程	4斗 : 28合 = 40 : 2.8 = 1 : 0.07
壺山春	山林經濟	初 釀	1斗 5升 : 2升 = 15 : 2 = 1 : 0.13
		二 釀	2斗 5升 : 0 = 25 : 0
		全 過 程	9斗 : 4升 = 90 : 4 = 1 : 0.04
	양주방	初 釀	2升 : 2升 = 2 : 2 = 1 : 1
全 過 程		1斗 2升 : 2升 = 12 : 2 = 1 : 0.16	
三亥酒	山林經濟	初 釀	1斗 : 1升 = 10 : 1 = 1 : 0.1
		二 釀	2斗 : 0 = 20 : 0
		全 過 程	5斗 : 1升 = 50 : 1 = 1 : 0.02
	양주방	初 釀	3升 : 3升 = 3 : 3 = 1 : 1
		二 釀	3斗 : 0 = 30 : 0
		全 過 程	9斗 3升 : 3升 = 93 : 3 = 1 : 0.03
白霞酒	山林經濟	初 釀	1斗 : 1升半 = 10 : 1.5 = 1 : 0.15
		全 過 程	3斗 : 2升半 = 30 : 2.5 = 1 : 0.08
	양주방	初 釀	3升 : 7合 = 3 : 0.7 = 1 : 0.23
		全 過 程	3斗 3升 : 7合 = 33 : 0.7 = 1 : 0.02
過夏酒式(金泉酒)	양조학강좌		1斗 : 1斗 = 10 : 10 = 1 : 1
	酒造大要		1斗 : 1斗 = 10 : 10 = 1 : 1

법을 조사한 결과 양조시기는 주로 正月 첫 亥日 쫄 담고 덧술은 대개 7일 후 하고 21일 정도에서 발효가 끝난 후 쓴다. 양조용 재료는 初釀 48항 중 백미 47例 (98%), 眞末 20例 (42%), 누룩 48例 (100%) 중에 섬누룩이 9例 (19%), 누룩물 5例 (10%)를 쓰며 二釀時는 백미 42例 (88%), 粘米 8例 (17%), 眞末 3例 (6%)를 쓰며 누룩은 거의 쓰지 않는다.

그리고 穀物의 處理形態는 初釀에서는 죽과 흰 무리떡이 많고, 二釀에서는 술밥을 주로 만들어 사용했다. 누룩의 사용은 주로 初釀인 경우에 사용하고, 처리한 穀物이 냉각한 후에 대부분 넣으

나 二釀인 경우 따뜻한 경우에 넣는 경우도 많다. 누룩의 사용량은 두드러지게 적은 경우는 거의 볼 수 없었다.

IV. 參考文獻

1. 李盛雨: 韓國 食品 文化社, 敎文社, 1984
2. 조정형: 다시 찾아야 할 우리의 술, 서해문집, 100, 1991
3. 김우영: 카테일과 민속주, 五星出版社, 211, 1991
4. 文化財管理局: 傳統民俗酒 無形文化財 指定

調查報告, 1985

5. 李盛雨: 韓國傳統醱酵食品의 歷史的 考察, 韓國食文化學會, 한국산업 미생물학회, 한국식품과학회 공동주제, 1988
6. 明柱顯: OB 20年史, 東洋麥酒 株式會社, 1985
7. 李盛雨, 裴商冕: 三亥酒 釀造에 관한 文獻的 考察, 東아시아 食生活學會誌 1, (2) 115 1991
8. 李盛雨, 裴商冕: 白霞酒를 통해서 본 傳統藥酒의 文獻的 考察, 東아시아 食生活學會誌, 1, (1) 1, 1991