

壺山春釀造에 관한 文獻的 考察

南宮 錫 · 李盛雨* · 裴商冕**

서울보건전문대학 생활과학과

한양대학교 식품영양과*

배한 효소연구소**

(1992년 3월 20일 접수)

A Bibliographical Study on the Manufacturing Procedure of Hosanchun

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

The research on the manufacturing procedure of Hosanchun ju in the classical literature(17 kinds) showed that the most usually brewed rice wine in it is the 3rd step rice wine, which is brewed by adding rice wine base to it at the intervals used quantity are as follows.

Nonglutinous rice(88.2%), flour(82.3%), and nu-ruk(100%) are used in the 1st step of brewing, and nonglutinous rice(82.3%), glutinous rice(17.6%), flour(23.5%), and nu-ruk(11.3%) are used in the 2nd step, and glutinous rice, flour, and 3rd step of brewing.

The grains are used in the form of paste(88.2%) in the 1st, and in the form of paste(64.7%) and steamed water-soaked rice(sul-bab)(29.4%) in the second step, and sul-bab(64.7%) in the 3rd step of brewing.

Nu-ruk is used in small quantity in the 3rd step but it is used in somewhat larger quantity in the 2nd step of brewing.

I. 緒 論

한국의 固有酒인 濁酒 및 藥酒의 발달은 모든 식품과 함께 우리가 속해있는 문화권에 절대적인 영향을 받으면서 독창적인 自國文化의 소화를 겪어 생성 발달하여 왔다.¹⁾ 壺山春의 유래는 『山林

經濟』, 『林園十六志』에 소개된 바에 의하면 전라도 礪山의 옛이름인 壺山의 이름을 따서 壺山春이란 명칭이 생긴 것으로 알려진 藥酒이다.²⁾

한편 民俗酒로 指定된 壺山春의 제조 장소는 慶北 문경으로 湖山春이라 보고되었는 데 신선이 좋아한다고 하여 好仙酒, 관리들이 이 술 맛에 취

표 1. 壺山春에 관한 古典文獻

1715年	山林經濟	→	壺山春
1771年	攷事新書	→	壺山春
1776年	甘藷種植法	→	壺山春
1752~1882年	民天集說	→	壺山春
1787年	攷事十二集	→	酎類(重釀酒)
1795年	高大근곤요람(듀식방)	→	壺山春
1799年	海東農書	→	壺山春(礪山方)
1800年代初葉	醫方合編	→	壺山春
1815年頃	閨閣叢書	→	壺山春
1827年頃	林園十六志	→	壺山春方
1800年代中葉	鶴陰雜錄	→	壺山春
1837年頃	양주방	→	壺山春
1800年代中葉	飲食方文	→	壺山春
1800年代中葉	洪氏주방문	→	壺山春
1912年	家庭日用實鑑	→	壺山春酒의 製法
1924年	朝鮮無雙 新式料理製法	→	壺山春

해 임무도 잊고 돌아갔다 하여 忘酒, 가세가 기울었다 하여서도 이러한 명칭이 붙은 것으로 우수한 술로 알려 졌다.³⁾ 그리고 일반 藥酒는 2次, 3次 담금으로 알콜농도가 높아진 것을 酎類라 하고 酎한 좋은 술을 春이라 하니 壺山春이란 이름이 붙게 된 것이다. 酎를 春으로 한 것은 宋代의 『東坡志林』에 의하면 唐나라에서 유래된 것이라고 한다.^{2,4)}

이 壺山春은 고려시대부터 시작되어 李朝中葉 이후에 첫 선을 보인 술로 국내 여러곳에서 家釀酒로 양조된 것으로 추측되나 점차 소멸되어 가고 있다.

따라서 본 논문은 현존 古文獻에서 나오는 傳統酒의 참모습을 발굴하여 그 제법을 전승하고자 壺山春을 다른 家釀酒와 비교 검토하여 보고하는 바이다.

II. 壺山春의 양조법

1. 釀造時期와 熟成期間

호산춘의 양조는 산림경제 등의 문헌 등에서 보면 표 2에서 보는 바와 같이 初釀은 초하룻날 시작하여 13일 후 二釀을 하고, 13일 후 三釀을 한 三釀酒로서 2~3개월 후 可飲한다고 하고, 貳

술을 하는 경우는 거의 식기를 기다려 하고 있다. 高大근곤요람은 初釀 6일후 二釀하고 7일후 숙성하며, 양주방은 初釀 13일후 二釀하고 7일후에 숙성하며, 음식방문은 初釀 7일후 二釀하여 7일만에 숙성하는 것으로 各各 二釀酒이다. 하절은 2일로 숙성되고 閨閣叢書는 6~7일로 숙성되는 單釀酒로 생각된다.

이와 같이 熟成期間은 덧술의 회수에 따라 차이가 있어 二釀酒인 경우는 기간이 짧아 다소 차이가 있고 대부분 春자가 붙은 것은 대개 3번의 덧술을 하여 100일 동안 빛는 고급 淸酒에 속하는 三釀酒이다.²⁾ 그리고 釀造時期도 계절에 관계는 없으나 봄 가을이 빛기에 적당한 계절인 것 같다.

2. 壺山春양조 穀物의 種類

壺山春에 사용되는 穀物은 표 3에서 보는 바와 같이 주로 白米, 粘米, 眞末, 누룩이 주로 사용되었다.

文獻에 따라 壺山春에 사용된 各原料의 사용比率는 다르나 표 4에서 보는 바와 같이 初釀에는 白米 15항(88.2%), 粘米 2항(11.7%), 眞末 14항(82.3%), 누룩 17항(100%) 으로 주로 白米와 밀가루를 사용하고 누룩을 반드시 사용했다. 二釀에는 白米 14항(82.3%), 粘米 3항(17.6%) 眞末

표 2. 壺山春 釀造 穀物의 種類와 누룩

文 獻	初 釀					二 釀					三 釀				
	百洗 作末	풀 (죽)	흰무 리떡	술밥	숙성 기간(일)	百洗 作末	풀 (죽)	흰무 리떡	술밥	숙성 기간(일)	百洗 作末	풀 (죽)	흰무 리떡	술밥	숙성 기간(일)
山林經濟	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월
攷事新書	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월
甘藷種植法	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월
民天集說	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월
又 法	○	○			13	○				13					2~3개월
高대규곤요 람(뉘식방)	○	○			6			○		7					
海東農書	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월
醫方合編	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월
閩閩叢書				○	6~7일										
林園十六志	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월
鶴陰雜錄	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월
양주방	○	○			13			○		7					
飲食方文	○				7			○		7					
洪氏주방문	○	○	○		7			○		7					
家庭日用實 鑑	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월
朝鮮無雙 新 式料理製法	○	○			13	○	○			13				○	2~3개월

표 4. 釀造時 穀物의 使用比率(총 17항)

原 料	初 釀(%)	二 釀(%)	三 釀(%)
白 米	15항 (88.2)	14항 (82.3)	11항 (64.7)
粘 米	2항 (11.7)	3항 (17.6)	
眞 末	14항 (82.3)	4항 (23.5)	11항 (64.7)
누 룩	17항 (100)	2항 (11.7)	11항 (64.7)

4항(23.5%), 누룩 2항(11.7%)으로 주로 白米를 사용했고 三釀에는 白米, 眞末, 누룩을 각 11항(64.7%)이 사용되었다.

대부분 三釀酒인 경우 二釀時에는 거의 누룩을 사용하지 않았으나 일부 壺山春중 二釀酒에 속하는 것 중 高대규곤요람 에서는 初釀, 二釀時 白米 대신 粘米를 사용했고 二釀時에 누룩을 사용했다. 飲食方文, 洪氏주방문에서는 二釀時 누룩을

사용했고 양주방에서는 白米 대신 粘米를 사용했으나 누룩은 사용하지 않았다. 이와 같이 二釀酒에 속하는 경우에는 釀造期間이 짧아 醱酵를 빨리하기 위해 누룩을 사용한 것 같다.

그리고 閩閩叢書에서의 壺山春은 單釀酒로서 粘米와 누룩에 실백, 후추, 대추를 넣어 만든 것으로 藥用藥酒의 하나로 생각된다. 藥用藥酒는 單釀 또는 二釀酒인데 비해 섬세한 方法으로 순후한 맛이 나도록 빚어 내는 것이다.²⁾

壺山春은 아주 좋은 淸酒로 생각되며 全北의 壺山春, 서울의 藥山春, 경상도의 湖山春, 尼山春 등이 春酒이다.

그러나 壺山春 중 慶北 문경의 湖山春酒는 생술 잎이나 송순을 섞어 만든 것으로 약용성과 가향성이 섞여 황국화를 뿌려 놓은 투명한 황갈색

표 3. 壺山春 釀造穀物の種類와 누룩

文 獻	初 釀				二 釀				三 釀			
	白米	粘米	누룩	眞末	白米	粘米	누룩	眞末	白米	粘米	누룩	眞末
山林經濟	○		○	○	○				○		○	○
攷事新書	○		○	○	○				○		○	○
甘箸種植法	○		○	○	○				○		○	○
民天集說	○		○	○	○			末	○		○	○
又法	○		○	○	○		○	○				
攷事十二集	○		○	○	○				○		○	○
高大규곤요람(듀식방)		○	○			○	○					
海東農書	○		○	○	○				○		○	○
醫方合編	○		○	○	○				○		○	○
閩閩叢書		○	○		실백 · 고추 · 대추							
林園十六志	○		○	○	○				○		○	○
鶴陰雜錄	○		○	○	○				○			
양주방	○		○ 섬누룩		○							
飲食方文	○		○	○	○	○	○					
洪氏주방문	○		○	○	○		○	○				
家庭日用實鑑	○		○	○	○				○		○	○
朝鮮無雙 新式料理製法	○		○	○	○				○		○	○

을 띠고 솔잎냄새와 약간 신미가 느끼며 순곡주인 관계로 진기가 있어 손에 묻으면 끈적끈적할 정도로 진한 고급술로서⁵⁾,⁶⁾ 傳統酒의 文獻에는 보이지 않는다.

3. 穀物の 處理形態

보통 술을 빚는 경우 대부분 재료미를 지에밥(고두밥)이나 밥으로 하는 경우(2할)와 가루를 내어서 범벅처럼 하거나(6할) 떡을 만들어 사용하며 중국에서는 지에밥 모양의 것이 가장 많고 범벅모양은 매우 적고 떡모양은 아주 적고 日本은 밥모양 뿐이고 그밖의 것은 없다. 우리나라는 범벅모양이 많고 떡모양이 있는 것이 특징으로 보고한 바 있다.²⁾ 壺山春 釀造時 穀物の 處理 形態는 원료미를 대부분 白洗細末로 하여 냉수와 沸湯을 뿌려 아교 모양의 죽을 만들거나 흰

무리떡 또는 술밥을 만들어 사용하였다.

표 5에서 보는 바와 같이 初釀에서는 백세분말화하여 풀(죽)같은 아교형태로 15항(88.2%)이고 흰무리떡과 술밥은 각각 1항씩으로 주로 죽형태로 양조하였고 二釀時에는 백세분말화하여 풀형태가 11항(64.7%), 술밥이 5항(29.4%), 三釀時에는 주로 술밥11항(64.7%)의 형태로 덧술을 하는 경우가 많았다.

표 5. 穀物の 處理形態 比率 (총17항)

처리 형태	初釀 (%)	二釀 (%)	三釀 (%)
백세분말	16(94.0)	12(70.5)	
풀(죽)	15(88.2)	11(64.7)	
흰무리떡	1(5.8)		
술밥	1(5.8)	5(29.4)	11(64.7)

표 6. 壺山春釀造 穀物의 種類와 卍號

文 獻	初 釀						二 釀						三 釀					
	白米	粘米	冷水	佛湯	眞末	卍號	白米	粘米	冷水	佛湯	眞末	卍號	白米	粘米	冷水	佛湯	眞末	卍號
山林經濟	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
攷事新書	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
甘薯種植 法	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
民天集說	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
又 法	1升 5合		5合	1斗 8合	2合	2合	5升			5升	1合	2合						
攷事十二 集	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
高大규근 요람(뉘 식방)	1斗			2병		7合			4병		27合							
海東農書	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
醫方合編	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
閩閩叢書		1斗		○		7合	실백(5合) 후추(한돈) 대추(37개)											
林園十六 志	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
鶴陰雜錄	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
양주방	2升			7사발		2升		1斗	○									
飲食方文	1斗			2斗	3合	1升	2斗			○		5合						
洪氏주방 문	3升			10升	1合	3合	1斗			3斗	1合	3升						
家庭日用 寶鑑	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升
朝鮮無雙 新式料理 製法	1斗 5升		7升	1斗 8升	2升	2升	2斗 5升			2斗 5升			5斗			5斗	1升	2升

4. 釀造原料 중 쌀과 누룩의 사용 비율

壺山春의 원료 사용량은 표 6에서 보는 바와 같이 고사십이집, 해동농서, 의방합편, 임원십육지, 학음잡록, 가정일용보감, 조선쌍무신식요리제법, 산립경제, 고사신서, 감저종식법, 민천집설에서는 양조시 각 원료의 사용량이 같게 사용했다.

이들 문헌에서 쌀과 누룩의 사용비율을 환산해보면 初釀時 1斗:2升 = 15:2 = 1:0.13, 二釀時 2斗 15升:0 = 25:0, 三釀時 5斗:2升 = 50:2 = 1:0.04, 全過程 9斗:4升 = 90:4 = 1:0.04 이었으며, 高大규곤요람의 二釀酒에서는 初釀時 1斗:7合 = 10:0.7 = 1:0.07, 二釀時 2斗:27合 = 20:7 = 1:0.135, 全過程 3斗:34合 = 30:3.4 = 1:0.011 이고, 양주방은 初釀時 2升:2升 = 1:1, 二釀時 1斗 0 = 10:0, 全過程 1斗 2升:2升 = 12:2 = 1:0.16 이었으며, 규합총서는 單釀酒로 1斗:7合 = 10:0.7 = 1:0.07 이고, 洪氏주방문은 初釀時 3升:3合 = 30:3 = 1:0.1, 二釀時 1斗:3合 = 10:3 = 1:0.03이었다.

이와 같이 壺山春의 釀造方法에 따라 양조기간이 긴 三釀酒인 경우는 누룩의 사용량이 적으나 二釀酒인 경우는 다소 누룩의 양이 많았다.

壺山春에 春자가 붙은 것은 덧술을 하여 주도를 높인 술²⁾로 모두가 다른 술에 비해 누룩의 양이 현저히 적은데 누룩이 많이 들어가면 醱酵는 안전하나 술맛이 제대로 나지 않기 때문에 적게 하여 정성껏 빚은 것으로 잡내가 없는 주도 18도의 청주로 알려진 술이다.⁶⁾

III. 結 論

壺山春의 제법을 古典文獻 (17항)에 따라 고찰해 본 결과 주로 13일 간격으로 덧술을 하는 三釀酒가 많았다. 穀物의 종류와 누룩의 사용비율은 初釀에는 白米 (88.2%), 眞末 (82.3%), 누룩 (100%)이 이용되고, 二釀에는 白米 (82.3%), 찹쌀 (17.6%), 眞末 (23.5%), 누룩 (11.3%), 三釀에는 白米, 眞末, 누룩을 각각 64.7%가 사용

되었다.

穀物의 處理形態는 初釀에는 粳(88.2%) 二釀에는 粳 (64.7%), 술밥 (29.4%), 三釀에는 술밥 (64.7%) 형태로 이용하였다. 三釀酒인 경우 누룩의 사용량이 적으나 二釀酒인 경우 다소 많았다.

IV. 參考文獻

1. 文化財管理局 傳統民俗酒 無形文化財 指定 調査報告, 1985.
2. 李盛雨: 韓國 食品 文化社 教文社, 1984
3. 한국일보: 14565호 11월 7일
4. 明柱顯: OB 20年史, 東洋麥酒 株式會社, 1985
5. 김우영: 釀테일과 민속주. 五星出版社, 250, 1991
6. 조정형: 다시찾아야 할 우리의 술, 서해문집, 123, 1991
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. 991, 1991