

三日酒와 三日 其以內로 빚어지는 우리나라의 速成酒 I. 쌀로 빚은 速成酒

錢精日 · 申敏子* · 崔榮辰** · 金賢淑*** · 李惠靜**** · 鄭在洪***** · 白淑殷

유한대학 식품영양과, 경희대학교 조리과학과*, 관동대학교 가정교육과**, 동우대학 식품영양과***,
가천길대학 식품영양과****, 안산공과대학 호텔조리과*****, 슬표조선무약 식품개발팀

Analytical Study on Traditional Rapid-brew Alcoholic Beverages of Three Days or More I. About Brewing from Regular Rice

Jurng-Il Jurn · Min-Ja Shin* · Yung-Jin Choi** · Hyeon-Sook Kim*** ·
Hae-Jeung Lee**** · Jae-Hong Jeong***** and Suk-Eun Back

Dept. of Food and Nutrition, Yuhan College, Dept. of Culinary Science and Arts, Kyunghee University,
Dept. of Home Economics Education, Kwandong University**, Dept. of Food Nurition, DongU College***,
Dept. of Food and Nutrition, Gachon Gil College****, Dept. of Hotel Culinary Arts,
AnSan Technical College*****, Food Development Team, Chosen Pharm. & Trading Co.*

ABSTRACT

This study was carried out to understand the brewing and processing methods of rapid-brew alcoholic beverages. In the contents of 45 classical records, there were 68 items about rapid-brew alcoholic beverages, and single and double-brew alcoholic beverages. Those alcoholics beverages, of the 68 items studied, were made from green grown at that time-rice, glutinous rice, regular rice. Selected 38 items among those brew, alcoholics glution rice, were distributed into 34 patterns. Four patterns, grounded on rapid-brewing and processing methods, were set one thing to another and analyzed.

Key words: rapid brewing alcoholics, single brewing alcoholics, double brewing alcoholics, glutinous rice, regular rice.

I. 緒 論

우리나라의 일반 가정에서 옛부터 애용해온 술들을 조사하여 類型別로 분류하여 보았다. 前報에서¹⁾

1800년대의 6개 고문헌의 기록중에서 쌀로 빚은 純醱酵酒만을 선별하여 그 보편적이고 전형적인 주류유형을 크게 4가지로 분류하고 고찰한 바 있었다. 즉 쌀로 빚은 우리나라의 傳統酒中 純醱酵酒에는 술을 속히 빚을 수 있는 경우, 비교적 긴 기간 주조하며 주질을

다양하게 빚는 경우, 보편적이고 평균적인 주조기간으로 많은 양의 술을 빚어내는 경우, 그리고 三釀 이상의 주조 단계를 거치며 양을 많이 빚으면서도 그 주질의 다양성을 넓게 하는 경우로 분류하였다.

본 논문에서는 위의 4개 유형중에서 주조기간이 3일이나 그 이내로서, 속성으로 술을 빚는 酒方文들을 선별하고 고찰하였다. 지금까지 입수된 우리나라의 술빚는 방법이 기록된 古典들 가운데 쌀로 빚은 單釀酒의 술빚는 방법을 기록하고 있는 것은 45개의 古典이 있었다. 이 기록중에서 주조기간이 3일이나 그 이내로 속성으로 술을 빚는 酒方文들 30個項을 선별하여 그 술빚는 과정을 중심으로 고찰해 봄으로서 술을 속히 빚는 방법과 그러면서도 비교적 다양한 주질로 빚어내고 있는 방법들을 구분하고 고찰하였다.

II. 本 論

쌀로 빚은 單釀酒는 三日酒, 三日과 그 以內로 빚는 속성주, 7日酒, 그리고 梨花酒 以上 4가지 類型으로 나눌 수 있었다. 이중 三日酒, 三日과 그 以內로 빚는 속성주에 대하여 主穀에 대한 누룩의 사용비율, 加水비율, 그리고 主穀이나 누룩의 처리방법을 중심으로 그 주조과정을 다음과 같이 요약하였다.

1. 速成酒의 구분

1) 三日酒

- | | |
|--------------|--------------|
| 三日酒(需雲雜方), | 三日酒(飲食知味方), |
| 夏節酒(음식지미방), | 三日酒(山林經濟), |
| 三日酒(飲食方文), | 夏節三日酒(온주법), |
| 三日酒(증보산림경제), | 又法(增補山林經濟), |
| 三日酒(攷事新書), | 三日酒(술만드는법), |
| 三日酒(夫人必知), | 三日酒(술빚는법), |
| 一方(시의전서), | 三日酒(高大閩閣叢書), |
| 三日酒(曆酒方文), | 三日酒(閩閣叢書), |
| 三日酒(양주방), | 三日酒(農政會要), |
| 又法(농정회요), | 夏三清方(林園十六志), |
- 以上 20個項.

2) 3日과 그 以內로 빚어지는 速成酒(急時酒)

- | | |
|--------------|-------------|
| 여름디쥬(술만드는법), | 又法(飲食知味方), |
| 急時酒(酒酒方), | 急酒(온주방), |
| 충충지주(양주방), | 倭醴酒方(曆酒方文), |
| 一日酒(飲食知味方), | 一日酒(酒方文), |
| 一日酒(需雲雜方), | 一夜酒方(曆酒方文) |
- 以上 10個項.

3) 七日酒

- | | |
|-----------|-------------|
| 香甘酒(蘊酒法), | 덧입술(需雲雜方), |
| 合酒(酒方文), | 七日酒(增補山林經濟) |

2. 白米單釀酒중에서 三日酒

쌀로 빚은 單釀酒는 주로 술을 속히 빚을 목적으로 利用된 것으로 보인다.

酒類製造法關係記錄들중에는 44個項의 白米單釀酒에 대한 酒方文이 있었다. 그중 45%인 20個 酒方文이 三日酒였다. 梨花酒와, 三日과 그 以內의 速成酒 過程을 갖는 急時酒, 그리고 七日酒를 제외한 20個項의 “三日酒”로 命名된 酒方文들은 표 1에서 보는 바와 같이 그 주조 과정에서 이들은 모두가 主穀인 쌀과 同量의 물을 첨가하고 있는 특징이 있었다.

그리고 “三日酒” 類型들은 또 주재료로서 白米1斗와 加水量을 합하여 그 술빚는 總量이 2斗 정도인 공통점이 있었다.

1) 酒造材料의 使用分量

主穀인 白米와 加水量의 비율은 100%로 上記한바와 같다. 표 1에서 보는 바와 같이 主穀1斗에 대한 누룩첨가비율은 평균 2.7升이었다. 最小 2升 最大 4升을 첨가하였으며 20個項중에 11개 項이 2升, 5개 項이 3升, 4개 項이 4升의 麴을 첨가하고 있었다.

酒造總量에 대한 麴의 비율은 평균 13.4%이었으며 最小 10% 最高 20%였다.

「增補山林經濟」의 三日酒와 「攷事新書」의 三日酒, 그리고 「夫人必知」의 三日酒와 「閩閣叢書」의 三日酒는 같은 酒方文의 二重記錄인 것으로 보인다. 以上 20個項의 “日酒”는 考察한 바와 같이 其 利用된 酒造材料에 있어서는 麴첨가량을 제외하면 모두가 한결같이 同一하였다.

원래 질이 좋은 麴子는 10%로 충분하나 여유를 두

表 1. 三日酒, 急時酒, 그리고 七日酒의 酒造材料和 利用分量

酒 方 文	材 料 和 分 量								
	白米	麴	水量	酒 總 量	白米 麴 比率(%)	酒總量과 麴比	加水率	비 고	
需雲雜方 三日酒	1斗	3升	1斗	2斗3升	30(%)	15(%)	100(%)	二釀酒의 내용	
飲食知味方 하절三日酒	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100		
하절주 飲食知味方	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100		
山林經濟 三日酒	1斗	4升	1斗	2斗4升	40	20	100		
飲食方文 三日酒	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100		
하절三日酒 온주방	1斗	3升	1斗	2斗3升	30	15	100		
增補山林經濟 三日酒	1斗	4升	1斗	2斗4升	40	20	100		
增補山林經濟 又法	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100	겨울정화수 여름湯水	
三 攷事新書 三日酒	1斗	4升	1斗	2斗4升	40	20	100		
술만드는법 三日酒	1斗	3升	1斗	2斗3升	30	15	100		
夫人必知 三日酒	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100	겨울정화수 여름湯水	
日 술빚는법 삼일주	1斗	2升	독에채워	?	20	?	?	3日後	
是議全書 一方	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100	겨울정화수 여름湯水	
酒 高大閣閣叢書 三日酒	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100	겨울정화수 여름湯水	
曆酒方文 三日酒	1斗	3升	1斗	2斗3升	30	15	100		
閣閣叢書 三日酒	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100	겨울정화수 여름湯水	
양주방 三日酒	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100		
農政會要 三日酒	1斗	4升	1斗	2斗4升	40	20	100	좋은술 1대접과	
農政會要 又法	1斗	2升	1斗	2斗2升	20	10	100	清酒가 된다	
夏三淸方 林園十六志	1斗	3升	1斗	2斗3升	30	15	100		
平 均	1斗	2.7升	1斗	2斗2升7合	26.5%	13.4%	100%	20項	
急 時 酒 여름디주 술만드는법	1斗	실하게 3.4合	1斗	2斗 3.4合	5.0	2.5	100	3日後	
又法 飲食知味方	2斗	2升	2斗	4斗2升	10	5.0	100	3日만에	
急時酒 酒方文	1斗	1升5合	반동이	1斗1升5合 반동이	15	?	반동이/ 1斗	정화수에풀어 3日後	
急酒 菰酒方	1斗	5合	3사발	1斗5合 세사발	5.0	?	세사발/ 1斗	냉수에풀어 2日後	
急時酒 충충지주 양주방	1斗	1升5合	3사발	1斗1升5合 세사발	15	?	세사발/ 1斗	우물에담가 1宿 3日後	
日 倭禮酒方 임원십육지	1斗	1斗	1斗2升	3斗2升	100	45	120	1宿 10項	
飲食知末方 一日酒	1斗	2升	3升	1斗5升	16.7			좋은술 II 사발	
酒方文 一日酒	1斗	2升	3升	1斗5升	16.7			좋은술 I 사발	
需雲雜方 一日酒	1斗	2升	3升	1斗5升	16.7			좋은술 I 사발	
曆酒方酒 一夜酒方	1斗	2合		1斗3合					
平 均	1.1斗	22.1合	6.4升	1斗9升6合	22.2			10項	

表 1 계속

酒 方 文	材 料		材 料 와 分 量						
	白米	麴	水 量	酒 總 量	白米 麴 比率(%)	酒總량과 麴比	加 水 率	비 고	
七 增補山林經濟 七日酒	1斗	3升5合	3斗9升	5斗2升5合	35	6.7	390	7日後	
日 香甘酒 醞酒法	1斗	3升	.	1斗3升	30	30	0(%)	7日後	
酒 대입술 양주방	1斗	1升5合	.	1斗1升5合	15	15	0	7日後	
合酒 酒方文	5升	5合	.	5升5合	10	10	0	7日後	
평 균	8.8升	21合	-	2斗6合	22.5	15.4	-	- 4項	

기 위하여 20%를 사용한다. 劣質의 麴子는 50%를 사용해도 그 절반 가량은 腐敗한 것이므로 25%를 利用하는 셈이 되며 오히려 부패된 麴은 麴子의 作用을 방해한다⁵⁾. 따라서 勿論 仕入 當時조건과 事情 如何에 따라 考察한 바와 같은 누룩첨가량의 차이는 오히려 “三日酒” 고유의 酒質을 내기 위한 조절수단이 된 것으로 보인다. 여름에는 겨울보다 10% 정도의 對米麴의 增量을 요한다⁵⁾.

7개의 酒方文에 겨울에는 正화수 여름에는 醗인물(湯水)을 이용하도록 권유하는 기록이 있었으며 “정화수에 풀어”, “湯水식힌 물에”와 같은 酒造用水에 대하여 重要하게 여기고 있음을 짐작하게 하는 기록들이 거의 酒方文마다에서 발견되었다. 한편으로 냉수에 풀거나(급주:온주방), 우물물에 채워 두거나(층층지주:양주방) 여름에 지열을 이용하는 것처럼 온도의 조절방법을 제시하고 있는 기록들과 좋은 술을 起酒로(農政會要 三日酒) 利用하고 있는 기록도 중요시할 필요가 있다고 생각되었다.

2) 主穀과 누룩의 處理

① 主穀의 處理

3日酒는 20個項이 있었는데 白米의 처리에 있어 百洗作末하여 熟蒸하는 경우가 6個項(30%), 白米百洗作末하여 粥을 飮 경우가 2個項(10%), 白米를 百洗하여 粥을 飮 경우가 4個項(20%), 그리고 白米를 百洗하여 熟蒸한 경우가 6個項(30%)이었다. 白米를 百洗作末하여 술담는 경우가 1個項이 있었다.(0.5%). 「需雲雜方」 3日酒는 其項의 명칭과는 달리 기록내용은 二釀酒의 것이었다.

總酒造量에 대한 누룩비율은 表 1에서 보는 바와 같

이 10%, 15% 그리고 20% 이었다. 이 비율에 따른 主穀의 處理過程을 보면 其 利用比率 10%인 경우는(主穀과의 비율 20%) 11개項이 있었는데, 그중 3個項은 쌀을 百洗作末하여 熟蒸하였고, 4個項은 쌀을 百洗하여 粥을 飮 利用하였으며, 2個項은 百洗作末하여 粥을 飮 利用하였다. 2個項은 쌀을 百洗하여 熟蒸하였다.

總酒造量에 대한 麴의 利用比率이 15%인 경우(主穀과의 比率 30%)는 5個項이 있었는데 그중 3個項은 쌀을 百洗 作末하여 熟蒸하여 이용하고, 다른 1個項은 쌀을 百洗作末하여 이용하고 있었다.

總酒造量에 대한 麴의 利用比率이 20%인 경우(主穀과의 比率 40%)는 4個項이 있었는데 表 2에서 볼 수 있는 바와 같이 모두가 쌀을 百洗하여 蒸飯하여 利用하고 있었다.

② 누룩의 處理

3日酒는 表 2에서 보는 바와 같이 누룩을 作末하여 1말의 물에 1日間 浸水後 걸러서 그 浸麴末汁을 쓰고 있는 경우가 대부분이었다(60%). 이중 「음식지미방」의 하절 3일주와 하절주는 가루 내지 않은 누룩을 1日間 浸水하여 배주머니에 받혀 浸麴汁을 만들고 있다. 한편 「농정회요」의 3日酒는 麴末을 取汁去滓하여 麴末汁으로 利用하고 있다. 麴末을 직접 물에 풀어 使用하는 麴末水의 경우는 6個項이 있었는데 主穀處理를 粥으로 한 총 6個項中 모두가 누룩의 처리에 있어 麴末을 물에 풀어 粥과 함께 섞어서 飮는 麴末水의 方法을 使用하고 있는 것이 특징이었다.

百洗作末하여 熟蒸한 경우 6項과 白米百洗하여 蒸飯한 경우 6項은 『農政會要』의 경우를 제외하면 모두가 麴을 作末하여 1日 浸水後 取汁去滓한 浸麴末汁을

表 2. 三日酒, 急時酒, 그리고 七日酒의 主穀 處理

酒 方 文	材料處理			主 穀 的 處 理 過 程				비 고	
	百洗	浸水	作末	熟 蒸	孔餅	蒸 熟	粥		
需雲雜方 三日酒	○	○ 1日	○ 細末	○	○	○		二釀酒의 내용	
飲食知味方 三日酒	○		○	○					
하절주 飲食知味方	○		○	○여므르게 찌					
山林經濟 三日酒	○			蒸飯					
飲食方文 三日酒	○			○				시루에 찌	
하절三日酒 蘆酒方	○		○	○ 익게 찌				식거던 그물에 섞어	
三 增補山林經濟 三日酒	○			○ 蒸飯爛熟					
增補山林經濟 又法	○		○				○		
攷事新書 三日酒	○			○ 蒸飯爛熟					
술만드는법 三日酒	○		○						
日 夫人必知 三日酒	○						○		
술만드는법 三日酒	○			○ 찌서					
是讓全書 一方	○						○		
酒 高大園閣叢書 三日酒	○						○	누룩탄 그 물에 식거던	
曆酒方文 三日酒	○		○	○ 爛熟待冷					
閔閣叢書 三日酒	○								
양주방 삼일주	회계손		○	○		○	○	원무리누룩물 에 섞어	
農政會要 三日酒	○		○	○ 蒸飯爛熟		○ 익게 찌			
농정회요 又法	○		○				○		
夏三清方 林園十六志			○	○					
계(20項)	19	1	10	13	1	2	6		
急 여름디주 술만드는법	○	○ 1宿	○ 1宿후 다시 씻어 작말	○				덩이풀어 쪄어 짜누룩물과	3日後
又法 飲食知味方	○		○				○		3日,
急時酒 酒方文	○		○	○				그물에화하여 더운김에	3日後
急酒 蘆酒方	○		○						2日後
충충지주 양주방	회계손		○	○					3日後
時 倭醴酒方 林園十六志				무르게 찌 蒸飯冷用					1宿
飲食知味方 一日酒	○			○				김내지 말고 담 가 더운데 두면 식기전 더운데 두었다가	
酒 酒方文 一日酒	○			○					
需雲雜方 一日酒	○			○				안치온돌	
曆酒方文 一夜酒方	○	○							
계(10項)	10	2	6	5		3	1		

表 2. 三日酒, 急時酒, 그리고 七日酒의 主穀 處理표의 계속

酒 方 文	材料處理			主穀의 處理過程				비 고
	百洗	浸水	作末	熟 蒸	孔餅	蒸 熟	粥	
七 香甘酒 醞酒法	○		○		○	○		孔餅 더울계
대입술 약주방	씻고또		○	○				익게찌 채워라
日	씻어 ○			익게찌서				
合酒 酒方文	○			○				시루에 식혀
酒 增補山林經濟 七日酒	○		○	○ 爛熟				
계(4項)	4		3	3	1	1		

使用하여 술을 빚고 있다. 그중 『農政會要』의 三日酒는 麴을 作末하여 加水取汁 去滓한 麴末汁을 좋은 술 1鉢과 함께 사용하여 술을 빚고 있었다.

3) “三日酒”의 酒造

酒造用水로는 겨울에는 正화수 여름에는 湯沸待冷하여 쓴다고 기록하고 있다. 누룩은 酒袋에 싸거나 가는베에 걸러 지의버리고(節干布袋去滓, 取汁去滓) 麴汁이나 麴末汁을 내어 쓰고 있었다. 麴末水는 누룩가루를 물에 풀어 쓰는 경우이며 麴末은 누룩가루와 主穀을 섞어서(相和하여) 쓰는 경우를 뜻한다.

「양주방」의 총총지주方文에서는 좋은 누룩을 반씩 쪼개어 독 속에 들여쳐 두면 오래 두어도 변하지 않는다고 하였다. 「農政會要」 三日酒方文에서는 좋은 술 1鉢과 함께 넣어 빚고 있으며 「高大閩閩叢書」 三日酒方文에서는 “술이 더디거던 좋은 술을 가운데 조금 부으면 즉시 피나니라”라고 기록하고 있다. 이어서 “술이 시거던 적두 두어되 볶아 더운 김에 첨가한다”는 기록도 있었다.

「飲食知味方」의 “하절주” “하절 三日酒”, 「菴酒法」의 “하절 三日酒”, 그리고 「林園十六志」의 “夏三淸方” 등은 그 酒方文의 명칭에서 酒造溫度를 짐작하게 하였으며 “그 물에 和하여 더운 김에 빚는다”는 기록도 있었다. 누룩을 취급함에 있어서는 “냉수에 풀어(蘆酒法)”, “항아리에 넣어 우물에 담가 1宿(양주방)”, 그리고 “겨울에는 正화수, 여름에는 湯沸待冷 또는 완전히 식기를 기다려 相和한다(농정회요, 주방문, 고사신서, 음식지미방, 산림경제)”와 같이 누룩의 浸水處理를 위하여는 本酒造過程과는 별도의 온도조건을 부여하고 있음을 기록해 놓고 있었다.

빚어낸 후의 酒質에 관한 것으로는 「술만드는법」 三日酒에는 “가장 맵고 좋다” 「農政會要」 又法方文中에서는 “淸酒가 된다”. 「술만드는법」의 여름디주에서는 “여름에 물에 채워두고 먹으면 이화수 같다.” 그리고 「양주방」 三日酒方文에서는 “이 술은 더위에도 좋다”라고 기록하고 있다. 三日酒에 관한 기록들을 종합해 보면 其 酒造過程들을 그림 1과 같이 요약할 수 있다.

3. 三日과 그 以內로 빚어지는 速成酒(急時酒)

주조 재료의 使用分量에 있어 三日酒에 비하여 一日酒는 加水比率의 차이가 있었다: 평균 쌀 1斗:水 3升. 누룩비율은 三日酒에 비하여 차이가 별로 없었다: 쌀 1斗: 누룩 2升. 즉 一日酒는 白米와의 比率 16.7%로 同一하였다.

주곡의 처리는 一日酒는 白米百洗하여 익게 찌 사용하는 통일성을 보였으며 二日酒나 加水率이 쌀과 1:1이 아닌 三日酒의 경우는 白米百洗作末하여 熟蒸하였다(成汁作糊).

누룩의 처리는 一日酒는 作末하여 麴末水, 二日酒는 作末하여 1宿하여 浸麴末水로 使用하였다. “一日酒”는 1鉢의 좋은 술을 使用하는 공통점이 있었다. 주조과정에서 “김내지 말고 담아 더운데 두면”(음식지미방 一日酒), “식기전 더운데 두었다가”(은주법 一日酒), “安於溫突”(曆酒方文, 一夜酒方)과 같이 酒造時의 溫度에 대한 배려를 한결같이 언급하고 있었다. 飲食知味方의 一日酒는 “아침에 빚어 낮에 쓰고 낮에 빚어 저녁에 쓰나니라”는 기록이 있었다.

一日酒나 一夜酒方文은 좋은 술을 첨가하는 점과 김내지 말고 또는 식기전 더운데 두거나, 온돌에 보온하는

表 3. 麴의 處理

酒 方 文	材 料		麴 의 處 理		
	麴	作 末	加 水	浸 水	비 고
需雲麴 三日酒	○		沸湯 待冷		독에 넣어
飲食知味方 三日酒	○			○ 一宿	주대에 싸서
하절주 飲食知味方	○		沸湯 待冷	○ 一宿	가장가는데 지의버리고
山林經濟 三日酒		○	沸湯 待冷	○ 一宿	걸러즙내고 지의버리고
飲食方文		○	沸湯 待冷	○ 一宿	걸러즙내고 지의버리고
濫酒方 하절 三日酒		○	물에 풀어	○ 一宿	지의버리고
증보산림경제 三日酒		○	浸水	○ 밤지나	取汁, 去滓
증보산림경제 又法		○	겨울정화수 여름湯水	○ 밤지나	相和 독에 넣어
攷事新書 三日酒		○	湯水 待冷	○ 一宿	取汁 去滓
七 술만드는법 三日酒		○	湯水 待冷	○ 一宿	독에 넣어 가는데에 받혀
夫人必知 三日酒		○	겨울정화수 여름끓인물		독에 넣고
日 술빚는법 三日酒		○	정화수 끓인물		물에 타
是議全書 一方		○	"		
酒 高大閩閣叢書 三日酒		○	백물		물에 섞어 술이 더디면 독에 넣고 좋은술 조금 加
曆酒方文 三日酒		○	百沸 冷	○ 一宿	
閩閣叢書 三日酒		○	겨울정화수 여름湯水		물에 섞어 독에 넣고
양주방 三日酒		○	끓인물	○ 一宿	받여서 더위에도 좋다
農政會要 三日酒		○	湯沸 待冷		取汁去滓 좋은술 1鉢과
又法		○	겨울정화수 여름湯水		相和水 독에 넣어 漉酒가 된다
夏三清方 林園十六志		○	熟水	○ 一宿	篩干布袋去滓
계(20項)	3	17		12	
急 여름디주 술만드는법	○		沸湯 식혀		주머니에 넣고
又法 음식지미방		○	겨울정화수 여름湯水		
急時酒 酒方文	○		정화수에 풀어	○ 一宿	
急酒		○	냉수	○ 一宿	
時 흥흥지주 양주방	○		찬물에 풀어	○ 一宿	항아리에 넣어 우물에 담가 1宿
倭禮酒方 林園十六志	○		相和		
飲食知味方 一日酒		○	3升		좋은술 1사발
酒方文 一日酒		○	3升		좋은술 1사발
需雲雜方 一日酒		○	3升		
酒 歷酒方文 一夜酒方	○	○			篩過汁
계(10)	5	6		3	
七 香甘酒 濫酒法	이화국	○			이화국과 고르게 섞어
日 대입술 양주방		○			相和독에
酒 合酒 酒方文	○				相和더운데 두었다가
增補山林經濟 七日酒		○	相和		
계(4)	2	3			

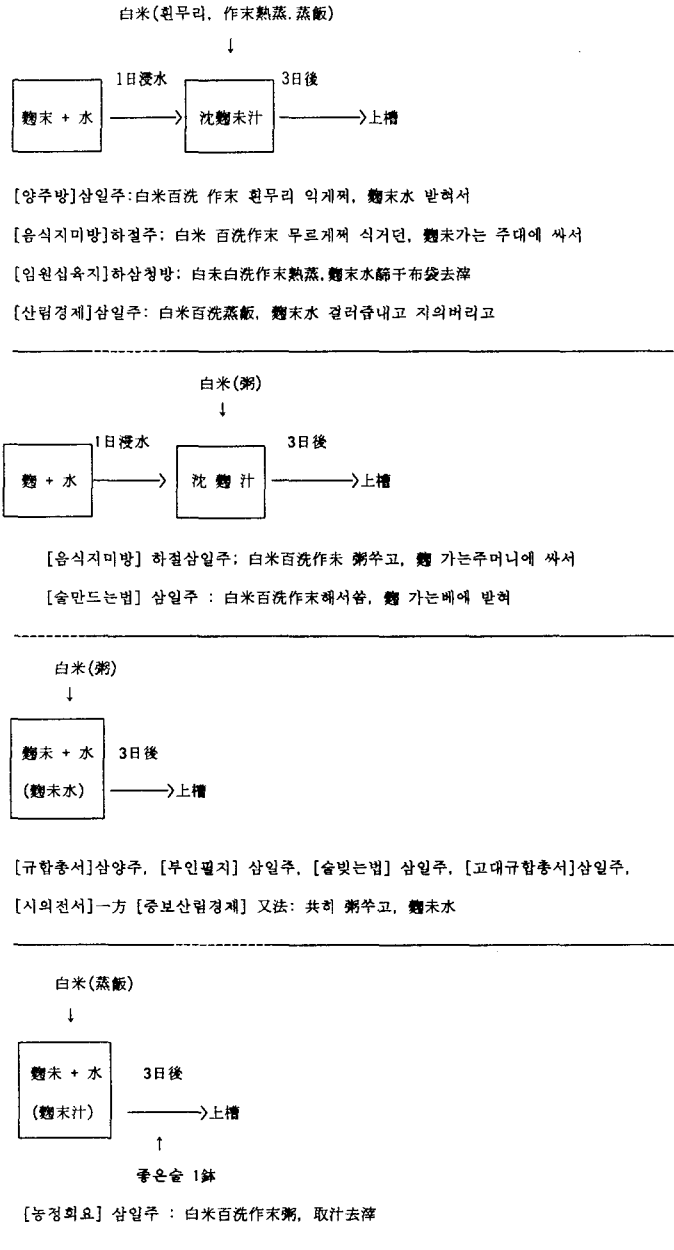


그림 1. 三日酒의 酒造過程

점들이 三日酒보다 그 主造期間을 단축하는 要因이 된 것으로 보인다.

“三日酒”는 加水率이 100%, 누룩비율이 主穀과의 평균 26.5%, 總酒量과의 평균 13.4%인데 비하여 “一日酒”는 加水率이 30%, 누룩비율이 主穀과의 20%,

總酒量の 16.7%로 그 적용량의 균일성을 보였다. 이와는 대조적으로 “三日酒”와 “一日酒”이외의 속성주들의 경우는 加水率과 누룩비율에 있어 많은 차이를 보였다.

4. 七日酒

家釀酒는 일반적으로 主造期間이 여름에는 3日, 가을에는 5日, 겨울에는 7日로 기록되고 있는 것으로 보아 이 類型은 速釀酒가 아니므로 구체적인 考察은 생략하기로 한다. 七日酒 方文들에는 “술이 향기롭다”(은주법 甘香酒), “훈감하여 예사 술과 다르다”(주방문, 合酒) 그리고 “여름에 채워 먹으면 梨花酒와 같다”(술만드는법, 여름디주)와 같이 그 酒質에 대한 언급으로 보아 위의 速成酒에 비하여 酒質이 보다 좋을 것으로 짐작된다.

III. 結 論

술빚는 방법이 수록된 고전들을 통하여 술을 속히 빚는 방법을 찾아보려 하였다. 傳統家釀酒들 중에서 쌀로 빚은 單釀酒들은 가장 기본적인 酒造過程만을 거치고 있으며 다른 類型들에 비하여 술을 속히 빚을 목적으로 적용된 釀造維型인 것으로 보인다. 쌀로 빚은 單釀酒들 중에서도 “三日酒”와 三日과 그 以內로 빚어지는 速成酒(急時酒) 30個項을 찾아서 그 술 빚어지는 過程을 중심으로 다음과 같이 분류하고 정리하였다.

1. 쌀로 빚은 單釀酒중에서 速釀酒로 볼 수 있는 “三日酒”로 명시된 酒方文 20個項, 三日과 그 以內로 빚어지는 急時酒 10個項이 있었다. 후자인 10個項은 其酒造期間이 3日, 2日, 1日, 그리고 반나절인 것들이 있었다. 그리고 “一日酒”로 명시된 酒方文 4個項이 있었는데 이 중에서 「飲食知味方」의 “一日酒”는 “아침에 빚어 낮에 쓰고, 낮에 빚어 저녁에 쓰나니라”고 기록하고 있다.
2. 우리나라 傳統家釀酒들은 主穀의 量을 1말을 기준으로 빚었던 것으로 보인다.(1.3.4.26), “三日酒”는 主穀에 대한 加水比率이 100%로 20個項 모두가 同一하였다. “一日酒”는 이에 비하여 30%로 同一하였다. 「林園十六志」의 倭釀酒方만이 急時酒이면서(一宿:밤지나) 加水率이 120%였다.
3. 원래 傳統酒의 빚음에 있어 좋은 누룩은 10%로

충분하지만 여유를 두기 위하여 20%를 사용한다⁵⁾. 劣質의 麴子は 50%를 사용하여도 그 절반 가량이 부패한 것일수록 25%를 利用하는 셈이 되며 오히려 부패된 몫은 그 작용을 방해한다. 따라서 “三日酒”의 경우 加水量과 主穀量 모두가 일정하였으므로, 酒類總量 對比 10%, 15%, 그리고 20% 3종류의 누룩 利用 비율을 보이는 것은 오히려 이 차이들이 三日酒 高유의 酒質을 유지하기 위한 조질수단이 된 것으로 보인다. “一日酒”의 경우는 酒總量對比 16.7%의 同一量의 누룩을 使用하고 있었다.

4. 우리나라의 速釀酒들은 主穀의 處理에 있어 白洗作末하여 熟蒸하는 경우, 白洗作末하여 粥을 쑤는 경우, 白洗하여 粥을 쑤는 경우, 白洗하여 熟蒸한 경우, 그리고 白洗作末하여 술 담는 경우가 있었다. 三日酒의 경우는 위의 5가지 처리 방법을 利用함에 있어 粥을 쓸 경우는 누룩을 처리함에 있어서는 麴末水를 使用하였고 蒸飯(白洗하여 熟蒸)이나 흰무리 찌는 경우(白洗作末熟蒸)에는 浸麴末汁을 使用하고 있었다.
5. 누룩의 처리 방법에는 누룩을 作末하여 1日浸水後 가는 베보자기나 주머니에 걸러(取汁去滓) 쓰는 浸麴末汁, 누룩을 1日浸水後 베주머니에 받혀 쓰는 浸麴汁, 麴末을 取汁去滓하여 쓰는 麴末汁, 그리고 麴末을 직접 물에 풀어 사용하는 麴末水의 경우가 있었다.
6. 酒造用水로는 겨울에는 正화수, 여름에는 湯沸待冷하여 쓴다고 하였다. “一日酒”와 急時酒에서는 누룩 외에 起酒를 利用하고 있었으며 「高 大闕閣叢書」에는 “술이 더디거던 좋은 술을 가운데 조금 부으면 즉시 피나니라”라고 기록하고 있었다. “하절주”, “하절 3일주”, “夏三淸方”과 같이, 그리고 “그물에 화하여 더운김에 빚는다”와 같이 술 빚음에 있어 온도처리가 酒造日에 중요한 영향을 미치고 있는 것으로 보인다. 반면 누룩의 처리에 있어서는 “냉수에 풀어”, “항에 너어 우물에 담가 1宿하여”, “겨울에는 正화수 여름에는 끓인물 완전히 식기를 기다려”와 같이 本酒造過程과는 별도의 온도를 부여하고 있음을 기록해 놓고 있었다. 以上을 종합하면

온도의 조절과 起酒의 첨가가 술을 속히 빚음에 있어 매우 중요한 요인임을 짐작하게 한다.

IV. 參考文獻

1. 錢精日의 1인: 쌀로 빚은 傳統純釀醇酒에 관한 문헌적考察, 동아시아 식생활학회지, Vol. 8(4), 1998.
2. 李盛雨의 1인: 曆酒方文, 한국생활과학회지, 창간호, 1983.
3. 錢精日의 2인: 「酒饌」속의 민자발효주에 관한 考察, 동아시아식생활학회지, Vol. 1(2), 1991.
4. 錢精日: 「曆酒方文」中의 純釀醇酒에 관한 문헌적 考察, 유한대학논문집, 1992.
5. 李盛雨: 韓國食品加工의 古文獻集成(酒類編)(3), 한양대학교, 1990.
6. 빙허각이씨 원저: 夫人必知, 1915년.
7. 저자미상: 술빚는 법, 1800년 중엽.
8. 빙허각이씨: 고대규합총서, 1800년 중엽.
9. 李圭景: 五洲衍文長 箋散稿, 1850년경.
10. 빙허각이씨: 閩閩叢書, 1815년경.
11. 저자미상: 飲食方文, 1800년 중엽.
12. 저자미상: 是議全書, 1800년대 말엽.
13. 徐有渠: 林園十六志, 1827년경.
14. 저자미상: 農政會要, 1830년.
15. 柳重臨: 增補山林經濟, 1766년.
16. 저자미상: 攷事新書, 1771년.
17. 柳重臨: 甘藷種植法, 1766년.
18. 저자미상: 蘊酒法, 1700년.
19. 저자미상: 술만드는법, 1700년대.
20. 斗庵: 民天集說, 1752-1822.
21. 洪萬選: 山林經濟, 1715년경.
22. 河生員: 酒方文, 1600년대.
23. 張氏夫人: 飲食知味方, 1670년경.
24. 全綏: 需雲雜方, 1500년대 초엽.
25. 권순형: 『飲食方文』속의 술방문에 대한 문헌적 고찰, 한국식품영양학회지, Vol. 3, 1993.
26. 錢精日의 2명: 過夏酒에 관한 문헌적 고찰, 동아시아식생활학회지, Vol. 5(1), 1992.
27. 저자미상: 酒饌(造酒方:服食方), 미공개, 1800년 초엽.