

三日酒와 三日 其以內로 빚어지는 우리나라의 速成酒 II. 찹쌀로 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*****, 술표조선무약 식품개발팀

Analytical Study on Traditional Rapid-brew Alcoholic Beverages of Three Days or More II. About Brewing from Glutinous 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 Nutrition, 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 beverage. In the contents of 45 classical records, there were 68 items about rapid-brew alcoholic beverage and single and double brew alcoholic beverage. Those alcoholic beverage of 68 items above, were made from green grown at that time-rice, glutinous rice, regular rice. Selected 38 items among those brewages, alcoholics from glutinous rice, were distributed into 4 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

3日과 그 이내로 빚어지는 單釀酒中에서 찹쌀로 빚은 速成酒들은 멥쌀로 빚은 것과 구별될만한 고유한

그 酒質을 목적으로 빚어진 것으로 보인다. “甘酒法”, “清甘酒”, “白酒”, 그리고 “白花酒”와 같이 酒方文의 명칭이 그 酒質을 의미하고 있었고 그 기록에서는 “其味如蜜”, “극히 清烈하니라”, “개아미가 뜬다”. 그리고 “우유처럼 희다”와 같이 그 特有한 酒質에 대해

여 언급하고 있었다. “1日酒”의 酒造期間이 반나절이나 3, 4時間으로 白米急時酒보다도 빠를경우가 있었다. 찹쌀로 빚은 單釀酒의 酒方文들은 總65個項이 있었는데 그중에서 3日과 그 以內로 빚어지는 술은 38個項이 있었다. 찹쌀로 빚은 單釀酒中 58.5%에 해당하는 이 38個項을 선별하여 그 주조과정을 중심으로 고찰하여 보았다. 그리고 각각의 고유한 酒質로서 술을 속히 빚어내는 방법들을 고찰하여 보았다.

II. 本 論

찹쌀로 빚은 單釀酒는 1日酒, 甘酒法, 浮蟻酒, 白酒, 過夏酒, 그리고 其他, 以上 6 類型으로 나눌수 있었다. 이중 3日과 그 以內로 빚어지는 速成酒에 대하여 主穀에 대한 누룩의 사용비율, 加水비율, 그리고 主穀이나 누룩의 처리 방법을 중심으로 그 주조과정을 다음과 같이 요약하였다.

1. 糯米單釀酒中 速成酒의 구분

1) 三日酒

① 浮蟻酒

부의주(飲食方文), 부의주법(金承旨宅주방문), 부의주又法(양주방), 又法(양주방), 부의주(攷事撮要), 부의주(飲食知味方), 부의주(治生要覽), 부의주(술만드는법), 부의주(高大규근요람:溫酒方), 부의주(攷事十二集), 부의주(增補山林經濟), 부의주(醫方合編), 부의주(林園十六志), 부의주(攷事新書), 부의주(海東醫書), 부의주(山林經濟), 부의주(酒饌) 以上 17個項

② 기타의 三日酒

三日酒(是議全書), 질주(飲食知味方), 매화술(양주방), 동파주(양주방), 백화주방(曆酒方文), 백화춘(양주방), 倭自酒方(林園十六志), 白花春(酒饌) 以上 8個項

2) 1日酒

① 1日酒

1日酒(夫人必知), 1日酒(술만드는법), 1日酒(閩關叢書), 1日酒(林園十六志) 以上 4個項

② 甘酒法

점감주(飲食知味方) 점감청주(飲食味方), 감주법(술만드는법), 청감주(山林經濟), 청감주(治生要覽), 청감주(攷事撮要), 청감주법(增補山林經濟), 청감주(攷事新書) 王甘酒(酒饌) 以上 9個項

2. 糯米速成酒 중에서 三日酒

[飲食方文]의 浮蟻酒法과 [林園十六志]의 倭白酒方에서는 “春夏三日 秋冬五日”로 酒造期間을 별도로 기록해 놓고 있었다. [金承旨宅주방문]의 浮蟻酒에서는 “빠르면 3日이고 5日이면 익는다” 라고 그 酒造期間에 대하여 기록하고 있었다. 前報에도 언급했던 바와 같이 우리나라 古文獻에서 酒造期間에 대하여 일반적으로 여름에는 3日 겨울에는 7日로 기록하고 있었다.

찹쌀로 빚은 單釀酒중에서는 酒造期間 3日임을 기록해둔 酒方文들은 浮蟻酒法 17個項과 매화주방(양주방), 백화주방(역주방문), 3日酒(是議全書), 그리고 동파주(양주방)등 8個項, 모두 23개項(25/38)이었다.

1) 三日酒의 酒造材料와 使用分量

① 浮蟻酒의 酒造 材料와 使用分量

부의주는 酒方文의 기록에서 “맑고 맵고 달다. 개아미든다”(飲食知味方)고 하였다. 糯米速成酒의 總 38個項 中에서 부의주方文은 17項으로(44.7%) 그 점유율이 가장 높았다.

부의주는 빚을 때 主穀1斗에 누룩 1升, 그리고 물 3병을 첨가하여 빚고 있는 보편성이 있었다(14/17). 3병은 1斗(1말)과 같은 양이라 하였으니([酒饌]의 酒造法) 따라서 主穀에 대한 누룩비율은 10%, 酒總量에 대한 누룩 비율은 5%가 된다. 또한 그 주조기간은 3日이었다.

[醫方合編]의 부의주는 표1에서 보는 바와같이 加水量이 2병인점과 [金承旨宅주방문]의 부의주는 누룩의 비율이 30%, 酒總量에 대한 누룩비율15%인점이 다른 점이었다. 누룩비율이 주곡에대하여 30%인 [金承旨宅주방문]에는 “바쁘면 3日이고 5日이면 익는다”라는 언급이 있었다. [양주방]부의주又法 에서는 主穀을 5升을 쓰고 그에대한 누룩비율은 20%였는데 빚

긴 잣 1升5勺을 섞어 빚고 있었다. 즉 부의주의 主穀 사용량은 1斗(16/17)와 5升(1/17), 主穀에 대한 누룩의 비율은 10%(14/17)와 20%(1/17) 또는 30%(1/17), 그리고 加水량은 1斗(3병:14/17)와 2병(2/3斗:1/17)이었다. 따라서 浮蟻酒의 酒總量에 대한 누룩비율은 5%, 10%, 그리고 15%를 사용하고 있었다. 이는 前報의 같은 主穀量, 加水量, 그리고 酒造期間을 갖는 쌀로 빚은 "三日酒"의 10%, 15%, 그리고 20%의 麴의 比率에 비하여 다소 낮은 것이었다.

② 기타 三日酒의 酒造材料와 使用分量

기타 三日酒의 酒造材料와 使用分量은 표 1에서 보는 바와같이 酒總量에 대한 누룩비율이 평균 12%로 역시 비교적 낮은 편이었는데, 각각 5%, 10%, 12%, 15%, 18%로 모두가 사용량의 차이를 보였다. 뿐만 아니라 [曆酒方文]의 백화주방문은 麴의 使用량을 기록하지 않고 있으며 [酒饌]의 白花春은 麴의 비율을 "적정량"이라고 기록하고 白麴을 쓰고 있었으며 [林園十六志]의 倭白酒方은 起酒를 主穀에 대하여 143% 되게 麴대신으로 사용하고 있었다. 또 [양주방]의 매화술方文은 酒總量에 대하여 12%의 麴比率을 보이면서 엿기름을 함께 사용하고 있었다.

加水量도 3사발, 2병, 9사발, 1동이, 2동이, 그리고 "浸積水를 버리고"와 같이 다양하였으며 그 浸水期間도 1日, 3日, 4日 그리고 百洗한 후, 와 같이 서로 달랐다. 즉 그 酒造處理科程이 매우 다양한 특징이 있었다. 기타의 三日酒는 8個項(8/38: 21%)이 있었다.

2) 三日酒의 主穀과 麴의 處理

主穀의 處理에 대하여 硬質米는 軟質米에 비하여 長期間 浸積해야 하며 浸積 溫度는 10~20°C가 적당하다 하였다. 그리고 長時間 弱火로 蒸熟하며 無風의 室內에 냉각하거나 주변을 덮어서 냉각하라는 기록이 있었다⁵⁾.

麴子의 水添은 효모를 造함과 같은바, 특히 여름에는 早湧의 경향을 보이며, 水添은 결국 발효작용을 촉진하는 것으로 보인다 하였다⁵⁾.

① 浮蟻酒法의 主穀과 麴의 處理

"浮蟻味甘烈, 正合夏節"이라고 별도로 기록하고 있

는 점으로 보아 부의주는 여름철에 더욱 적합한 酒造方文인 것으로 보인다.

浮蟻酒法에서는 17項의 酒方文모두가 主穀을 百洗하여 蒸飯하고 있었다. 3個 酒方文만이 熟蒸하기전 浸水하였고, 그중 1個項, [金承旨宅酒方文]의 경우 浸水 1宿하였다. [양주방]의 又法과 [增補山林經濟]부의주法에서는 浸水期間을 명시하고 있지 않았다.

누룩의 처리는 17項 모두가 麴을 作末하였고 2個項을 제외한 15項이 麴末수로, 즉 麴末을 물에 섞어 버무려 쓰고 있었다. [增補山林經濟]의 부의주와 [林園十六志]의 부의주는 麴末을 1日間 浸水하였다가 체에 받혀(取汁去滓) 浸麴末汁으로 利用하였다. 白米三日酒의 경우에는 主穀의 처리에 있어 粥을 쓸 경우 麴末수로 이용하는 보편성을 보였는데 糯米三日酒의 경우에는 蒸飯처리하였을 경우에 麴末수로 이용하는 그 보편성이 있음을 주목할 필요가 있다고 본다. 白米가 主穀이면서 熟蒸한 경우에는 浸麴末汁으로 利用하고 있었음과도 비교가 된다.

② 其他三日酒의 主穀과 麴의 處理

其他三日酒도 부의주의 경우와 같이 主穀을 百洗하여 蒸飯하여 쓰고 있었는데^{7,8)}, [林園十六志]의 倭白酒方은 主穀의 處理에 대하여 아무런 기록도 하지 않고 있었다. 其他三日酒의 경우는 浸水處理방법이 매우 다양하여서 1日間(1個項)과, 3日間(3個項)과, 4日間(1個項), 그리고 浸水하지 않은 경우가 (2個項) 있었다. 倭白酒方의 경우는 역시 아무런 기록이 없었는데 유독 누룩을 利用하지 않고 143%量의 好酒에 主穀을 添하여 술빚는 특이함이 있었다. 생쌀을 그대로 넣었는지 밥을 지어 넣었는지에 대하여 조사해볼 필요성을 느낀다.

其他三日酒들의 경우는 누룩처리 또한 역시 다양함을 보이고 있었다. 즉, 누룩을 담갔다 착착 처가며 체에 받혀서(1個項), 누룩을 1日間 浸水후 명주주머니에 받혀서(2個項), 누룩을 作末 浸水하여 (1個項), 누룩을 作末하여(2個項), 묵은 누룩을 써(1個項), 그리고 누룩 대신 술만을 이용한 경우(1個項)가 있었다. 즉, 누룩處理에 있어 浸麴汁, 1日 浸麴汁, 浸麴末, 麴末로, 그리고 麴상태로 사용하고 있었다. [飲食知味方]의 절주方文에서는 "묵은 누룩을 써 담가두면 오래

表 1. 酒造材料와 利用分量

酒 方 文		材 料		材 料 와 分 量				비 고	
		糯米	麴	比率	加水	酒 總 量	酒 造 期 間		
飲 食 方 文	부의주	1斗	1升	10%	3병	1斗1升 3병	3日 봄.가을	맑거던 쓴다 겨울7日	
	金承旨宅주방문	1斗	3升	30%	3병	1斗3升 3병	바쁘면 3日	湯水 待冷 5日 이면 익는다	
양주방	부의주법	5升	1升	20%	발원물 식혀다서	7升5合 2병	7日 만에 맑은술 또 3日 후	벗긴것1升5合 맑은술2병 7日 또3日	
	又法	1斗	1升	10%	3병	1斗1升	3日	술을 늘리려면 정화수 2병 부어써라	
浮	攷事撮要	부의주	1斗	1升	"	3병	1斗1升3병	3宿	
	飲食知味方	부의주	1斗	1升	"	1斗	"	3日	맑고, 맵고달다. 개아미 쓴다
	治生要覽	부의주	1斗	1升	"	3병	2斗1升	3宿	
	술만드는법	부의주	1斗	1升	"	3병	1斗1升3병	3日	익거던 뜨게하여 뜬 밥을 쓰라
蠟	高大규요람(酒食方)	부의주	1斗	1升	"	"	"	3日	맑거던 뜨게하여 뜬 밥을 쓰라
	부의주	1斗	1升	"	3병	"	"	3宿	
酒	攷事十二集	부의주	1斗	1升	"	3병	"	3宿	
	增補山林經濟	부의주	1斗	1升	"	3병	"	3宿	篩去滓 浮蠟味甘烈
	醫方合編	부의주	1斗	1升	"	2병	1斗1升2병	3宿	
	林園十六志	부의주	1斗	1升	"	3병	1斗1升3병	3宿	篩下用之
	攷事新書	부의주	1斗	1升	"	3병	"	3宿	
	海東醫書	부의주	1斗	1升	"	3병	"	3宿	
	山林經濟	부의주	1斗	1升	"	3병	"	3宿	
	酒 醱	부의주	1斗	1升	"	1斗	2斗1升	3日	
	평 均		9.7升	1.1升	11.8%	9.8升	2斗1升	3日	
	一 日 酒	夫人必知	一日酒	1升	3升5合	35%		4升5合	저녁에
술빚는법		一日酒	2升	5合	25%		2升5合	"	"
閨閣叢書		一日酒	2升	5合	"		2升5合	"	극히 청열 개아미 쓴다
林園十六志 又法		2升	5合	"		2升5合	"	극히 맑고 매우며 개아미 쓴다	
평 均		1.8升	1.3升	27.5%		3升			
甘 酒	飲食知味方	청감주	2升	3,4合	20%		2升4合	거품이나거던 내어식히면	꿀갈다
	飲食知味方	청감청주	1斗	2升	20%		12升	하루밤재워	햇것으로 두터이싸
	술만드는법	감주법	3升	2升	66.7%	(9升) 6升+3升	14升	半日	물 받기음은 명근하게, 여름엔 찬물에
	山林經濟	청감주	1斗	半升	5%		1斗5合 1병반		好酒 1瓶半 其味如蜜
	治生要覽	청감주	1斗	五合如酒 調釀	"		1병반 10升5合		如酒調釀 如蜜
	攷事撮要	청감주	1斗	半升	"		1斗5升5合 1병반		好酒 1병반 其味如蜜
	增補山林經濟	청감주법	1斗	五合	"		"		"
	攷事新書	청감주	1斗	半升	"		"		"
	酒 醱	王甘酒	1升	好酒 1병반 2스푼엿갈금 두숫갈엿갈금	"	1보시기	1升1보시기	1日	牽芽末
	평 均		7.2升	39.9合	16.5%		11.9升		
三 日 酒	是讓全書	三日酒	1斗	2升 3升 누룩	20%	9사발	10% 2斗2升	개아미뜨거던	3升 누룩 멥쌀로도 된다
	飲食知味方	절 주	3斗	6升	20%	2동이	15% 4斗6升		
	매화술	양주방	1斗	2升	20%	2병	12% 7合1斗8升	익거던	엿기름, 위에 매화같은 것이 쓴다
	동과주	양주방	1斗	3升 3升 누룩	30%	3사발	18.4% 3合1斗6升	3日後	군물말고 계물로
	백화춘	양주방	1斗	5合	5%		5% 1斗5合	개아미뜨거던 3,4日後	향기롭고 맑고 북소게 매워 맛 이 좋다
	曆酒方文	백화주방	1斗	"	"	1동이 정화수	1斗5升	3日後	
法	林園十六志	倭白酒方	1斗	1斗起酒	酒143%		1斗7升	春夏3日	1斗酒中 秋冬5日
	白花春	酒醱	1斗	일정량 白麴	"	1동이 뿌린다	1斗3升3合	3日	白麴 쌀 담갔던 물
	평 均		1斗1升	4升5合	19%	5.3升	19.9升		

表 2. 上穀의 處理過程

酒 方 文	材 料	處 理 過 程 (糯米)					비고
		百 洗	浸 水	作 末	熟 蒸	粥	
飲食方文	부의주				○		
金承旨宅주방문	부의주법	○	○ 一宿		○ 익게찌		
양주방	부의주又法	○			○ 지애밥		
양주방	又法	○	○		○ 지애밥		맑은 뒤 개아미 띄워쓰면 맛이 달고 더 워 콧속 쓴다
攷事撮要	부의주	○			○ 蒸飯		여름에 쓰기 좋으니라
飲食知味方	부의주				○		
治生要覽	부의주	○			○ 蒸飯		
술만드는법	부의주	○			○		
高대규곤요람 (酒食方)	부의주				○		
攷事十二集	부의주		浸潤		○ 蒸飯		
增補山林經濟	부의주				○ 蒸飯		正合夏節
醫方合編	부의주				○ 蒸飯		正合夏節
林園十六志	부의주				○ 蒸飯		淨蟻味甘烈 正合夏節
攷事新書	부의주				○ 蒸飯		.
海東醫書	부의주				○ 蒸飯		.
山林經濟	부의주				○ 蒸飯		淨蟻味甘烈 正合夏節
酒 饌	부의주				○ 술밥		
계 (17個項)		6			17		
一 日 酒	夫人必知 一日酒				○ 묽도되도않게		따뜻한데 두면 저녁에 술이 된다
	술빚는법 一日酒				○ 묽도되도않게		.
	關閣叢書 一日酒				○		.
	林園十六志 又法				○		.
계 (4個項)							4
并 酒 法	飲食知味方 점각주				○ 밥무르게		누룩과 섞어 더울게 꾸러두면
	飲食知味方 점감청주	○			○ 밥익게찌	○	차지 아니함으로
	술만드는법 감주법	○	○ 1宿				더운김의 향을 달고 김이 없으면, 적으면서 더운방울 떨어뜨림
	山林經濟 청감주		육같이끓여		○ 蒸飯		
	治生要覽 청감주				○ 蒸飯		
	攷事撮要 청감주				○ 蒸飯		
	增補山林經濟 청감주법				○ 蒸飯		
	攷事新書 청감주						
	酒 饌 三日酒			○		○	
계 (9個項)				1	7	2	
三 日 酒	是議全書 三日酒	○			○ 익게찌		
	飲食知味方 절 주	○	3日		○ 익게찌		湯水
	양 주 방 매화술	○			○ 지애밥		
	양 주 방 동피주	○	1日		○ 지애밥		지애밥을 채워 작디작디저린
	양 주 방 백화춘	○	4日		○ 지애밥		물을 따르고 부들쌀 대신 1:1로 띄운 쌀 지애밥 조겨린
	醫酒方文 백화주방	○	3日				
	林園十六志 倭白酒方				○		
	酒 饌 白花春	○	3日		○ 묽지고		미운고춧가루
계 (8個項)		7	5		7		

두어도 변치 아니하니라"라고 기록하고 있었다. [是議全書]의 三日酒에서는 삼누룩을 쓰라고 하였고, [酒饌]의 白花春에서는 白麴을 쓰고 있었다. [양주방]의

매화술 方文에서는 엇기름을 채에 받혀서 蒸餾시킬 때 함께 쓴다고 하였다.

3) 三日酒의 酒造過程

浮蟻酒方文들이나 其他三日酒方文들에서 酒造期間이 3日이었으므로 모두를 三日酒로 칭하기로 한 것이다. [金承旨宅 주방문]의 부의주법에는 “바쁘면 3日, 5日이면 익는다” 하였고 [林園十六志]의 倭白酒方文에서는 “春夏3日 秋冬5日”로 기록하였으며 [飲食方文]의 부의주방문에서는 “봄가을 3日, 겨울은 7日”로 酒造期間을 기록하고 있었다. 또 부의주方文들에서는 “正合夏節” 또는 “한여름에 빛는 술이니”이란 기록이 몇 개 方文에 있는 것으로 보아 부의주는 주로 여름과 봄쯤에 빛어 利用된 것으로 보인다.

종합하여 보건데 三日酒는 그 酒造過程에서 여름에 빛거나 그에 상응하는 온도 조건을 줌으로 5日이나 7日酒에 비하여 速成酒인 三日酒로 되는 주된 원인이 되는 것으로 추정해 볼 수 있다. 맑고, 맵고, 단맛의 부의주가 여름에 적합한 기호성을 띄게 하는 점도 주목할 필요가 있다고 생각하게 되며, 기타의 三日酒들에 대하여 오히려 三日로 빛어 利用하게 하는 구별되는 고유의 酒質과 기호성의 원인이 되는 점 등을 찾아낼 필요성을 느끼게 한다.

① 浮蟻酒法の 酒造過程

浮蟻酒는 쌀 1말을 익게 찌 지애밥을 짓고 麴未 1되를 1말정도의 물과 섞은 뒤에 모두를 섞어 버무려 빛고 있었다. 酒造期間은 3日이었으며 한여름의 온도 조건에서 빛어진 것으로 보인다. [양주방]의 부의주又法에서는 잣과 起酒를 利用하고 熟成期間도 지연되었으며, [김승지대, 주방문]에서는 누룩양을 3되를 쓰는 응용된 방법이 있었다.

그림 1에서 보는 바와같이 蒸熟된 主穀과 麴未과 물을 함께 버무려 빛는 경우와, 麴未水로 하여 지애밥에 섞어 빛는 경우, 그리고 麴未汁으로 하여 지애밥을 섞어 빛는 경우가 있었다. 또 별도로 主穀이나 麴未을 1日間 浸水후에, 蒸飯하고 浸麴汁이나 浸麴未汁으로 하여 빛는 경우도 있었다.

그림 1에 표시된 바와같이 [양주방] 부의주又法에서는 “새밥을 지나면 맑은 뒤 개아미 띄워쓰면 맛이 달고 매워 콧속 쓴다. 여름에 빛는 술이니 술을 늘리려면 정화수 두병만 부어라” 하였다. [술만드는법] 부

의주에서는 “익거던 뜯밥을 뜨게하여 쓰라”, [고대규 곤요람]에서는 “맑거던 또 밥을 띄어 쓰라”고 하였다. [양주방]의 부의주에서는 加水때 누룩을 밥 끓인 물에 식혀 타 쓰라”고 하였다.

② 其他三日酒의 酒造過程

其他 三日酒의 경우는 主穀의 浸水期間이 1日, 3日, 4日 그리고 침수하지 않는 경우로 다양하였으며 누룩의 利用에 있어서도 엇기름과 함께 쓰는 경우, 起酒만 쓰는 경우, 白麴을 이용하는 경우 그리고 섬누룩을 利用하는 경우등 다양하였다. 加水처리에 있어서도 前項에서 기록한 바와같이 다양하였다. 이들 酒方文들은 그 酒造期間에 있어 酒釀酵期間이 三日이나 總酒造期間은 三日以上인 경우가 많았으므로 白酒方文들, 그리고 過夏酒方文들과 함께 별도로 考察할 必要性을 느끼게 된다. 따라서 本論文에서는 急時酒인 甘酒法과 一日酒法の 酒造過程과 비교하고 類型化할 목적으로만 정리해 두고자 한다.

3. 糯米速成酒中 1日과 그 以內로 빛어지는 急時酒 찰쌀로 빛는 單釀酒中 酒造期間이 1日과 그 以內인 을 기록하고 있는 酒方文들은 甘酒法 9個項과 1日 酒法 4個項, 합하여 13個項이(13/38) 있었다. 이들 酒方文에는 “하룻밤 재워”, “半日만에”, “저녁에”, 그리고 “하루만에”와 같이 그 짧은 熟成期間에 대하여 언급하고 있었다.

1) 甘酒法과 1日酒의 酒造材料화 使用分量

① 甘酒法の 酒造材料와 使用分量

糯米熟成酒中 1日과 그 以內로 빛어지는 急時酒에는 甘酒法으로 지칭되는 酒方文이 9個項이(9/38: 23.7%) 있었다. 이들은 “꿀갈다” 또는 “其味如蜜”이라고 명칭과는 별도로 또 그 方文들 중에 기록해 놓고 있었다. 主穀에 대한 누룩의 비율은 5%(5/9), 20%(2/9), 그리고 「술빛는 방법」의 甘酒法에서는 66.7%의 누룩을 利用하였다. 「酒饌」의 王甘酒法에서는 누룩대신 엇길금(牟芽末)만을 사용하고 있었다. 누룩비율이 5%인 5개항 모두는 起酒를 병용하고 있는 점은 주목할 필요가 있다고 하겠다. 表 1에서 보는 바와같이 甘酒法은 물론 1日酒까지를 포함한 急時酒에서

表 3. 麴의 處理

酒 方 文		材 料		處 理 過 程 (麴)			
		麴	作 未	浸 水	걸 러 서	비	고
浮 蟻 酒	飲食方文	부의주	○				
	金水旨宅	방문	○				물에 섞어 버무려
	양주방	부의주법					
	양주방	부의주又法	○				7日만에 맑은술 2병 또 3日후
	攷事撮要	又法	○				
	飲食知味方	부의주	○				
	治生要覽	부의주	○				
	술만드는법	부의주	○				
	高大근요람	부의주	○				
	(酒食方)	부의주					
	攷事十二集	부의주	○				
	增補山林經濟	부의주	○	經宿	取汁去滓		沸湯待令
	醫方合編	부의주	○				
	林園十六志	부의주	○				
	攷事新書	부의주	○	1日	篩下用之		
海東醫書	부의주	○					
山林經濟	부의주	○					
酒 鑿	부의주	○				沸湯待令	
계 (17個項)			17	2	2		
一 日 酒	夫人必知	一日酒	○				막대로 두어시간 휘저어 거품 일어나거든 즉시항을 봉한다
	술빚는법	一日酒	○				
	閩閩叢書	一日酒	○				막대로 2,3시간 저으면 거품이 일면 즉시항에 봉한다
	林園十六志	又法					
계 (4個項)			1	2			
甘 酒	飲食知味方	절감주	○	가늘게쳐서			묵은 누룩
	飲食知味方	절감청주	○		냉수에섞어		좋은누룩 냉수에 섞어
	술만드는법	감주법			一宿 물6升	○ 체에받혀	봄가을에는 민근물에, 여름엔 찬물에
	山林經濟	청감주	○				
	治生要覽	청감주	○				
	攷事撮要	청감주	○				
	增補山林經濟	청감주법	○				
	攷事新書	청감주	○				
	酒 鑿	王甘酒					옛길금(車芽末)
계 (9個項)			1	5			
三 日 酒	是讓舍書	三日酒	○		○	○	체에 담갔다착착쳐개며
	飲食知味方	절 주	○				묵은 누룩을 세 달가두면 오래도 변치 아니하나니라
	양 주 방	대회주	○				명주주머니에 넣어 浸水 1日후에 주물러 고운체에 받혀
	양 주 방	동과주	○		1日	○	혀(浸糖汁)엿기름도 체에 받혀
	양 주 방	백화주	○		1日	○	군물말로 제물로만 걸러서
	歷酒方文	백화주방	○				발편물과 섞어
	林園十六志	倭白酒方					
	酒 鑿	白花春	○				1斗酒中固封
계 (8個項)			4	3	4	3	

는 加水處理는 하고있지 않는 보편성이 있었다. 「술만드는 법」의 감주법과 「酒鑿」의 王甘酒法에서만 加水處理를 하고 있었다. 前者의 경우에는 主穀3升到하여 9升을 加水處理를 하고 있었는데 主穀에 대

한 누룩 비율이 유독 66.7%인 특이함을 보였고, 후자의 경우에는 主穀 1升到 대하여 한 보시기를 加水處理하고 있었는데 누룩을 利用하지 않고 엿기름(車芽末)을 대신 利用하고 있는 특이함이 있었다.

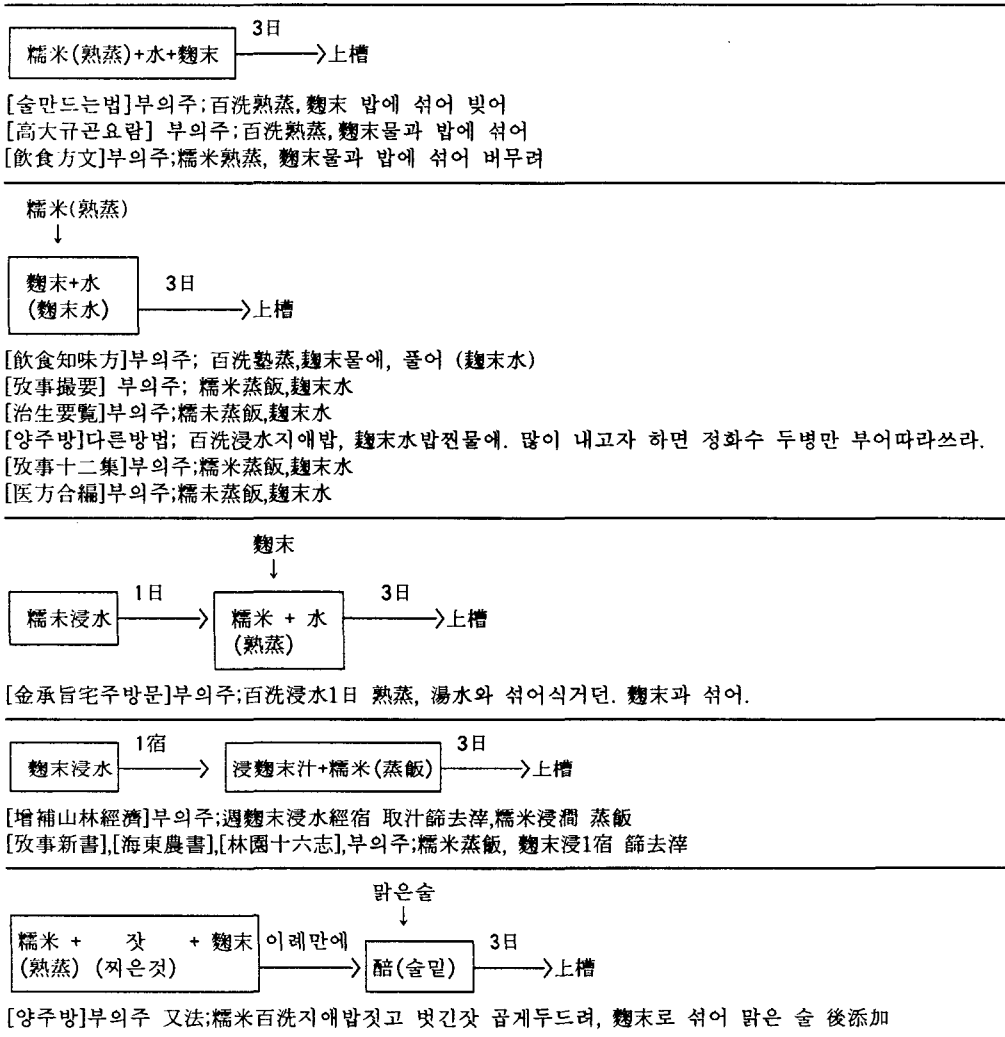


그림 1. 浮蟻酒法の 酒造過程

② “1日酒”의 酒造材料와 使用分量

糯米로 빚어지는 急時酒中 “1日酒”로 지칭되고 있는 酒方文이 4個項이(4/38)이 있었는데 「夫人必知」의 1日酒方文을 제외한 3個項은 同一方文에 대한 중복 기록인 것으로 보인다. 其酒質에 대하여 “극히 맑고 매우며 개아미가 뜬다”라고 기록해 놓고 있었다. 1日酒는 浮蟻酒法이나 甘酒法에 비하여 主穀에 대한 누룩의 利用比率이 평균 27.5%로 높았다. 특히 「夫人必知」의 1日酒方文에서는 350%(主穀1升:麴 3升 5勺)의 麴利用比率을 보이고 있었다. 前項에도 기록한

바와같이 加水處理는 하지 않았다. 浮蟻酒法の 주곡에 대한 누룩의 使用比率은 표1에서 보는 바와 같이 평균 11.8%(酒總量에 대하여 5.9%), 甘酒法の 主穀에 대한 평균비율은 16.5%. 그리고 白米의 3日酒法の 주곡에 대한 비율은 26.5%(酒總量에 대하여 13.4%)였다. 찹쌀로 빚은 “1日酒”방문들은 主穀의 使用量이 1升 또는 2升이고(평균 1.8升) 그 술빚는 총량이(평균 3升) 현저하게 적은 것이 특이하였다.

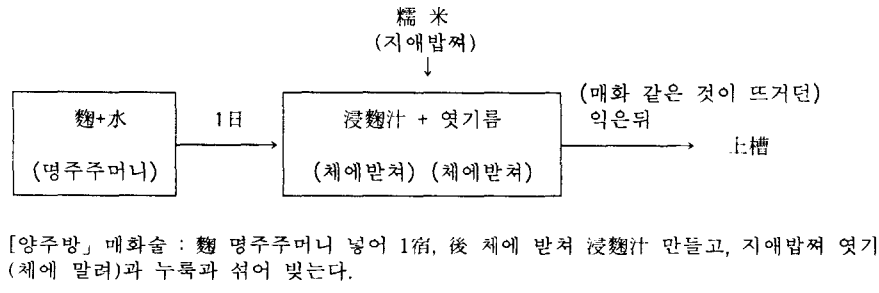
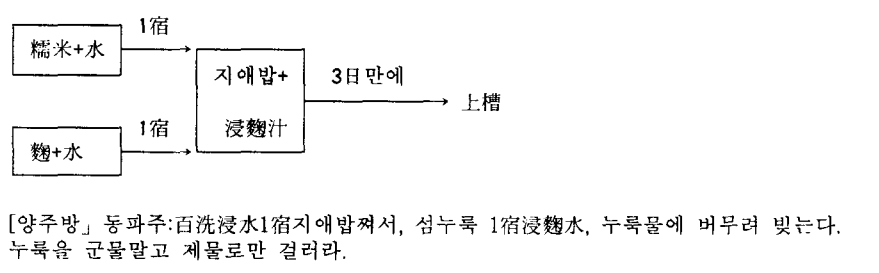
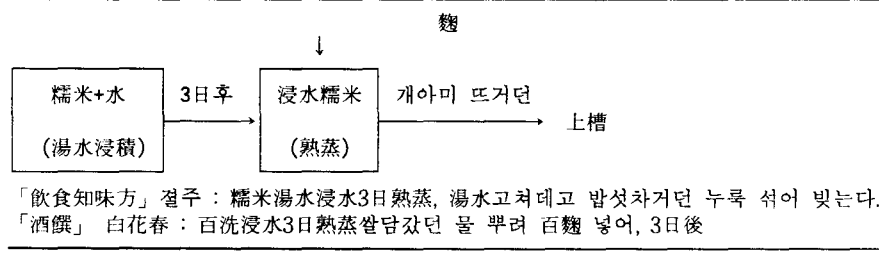
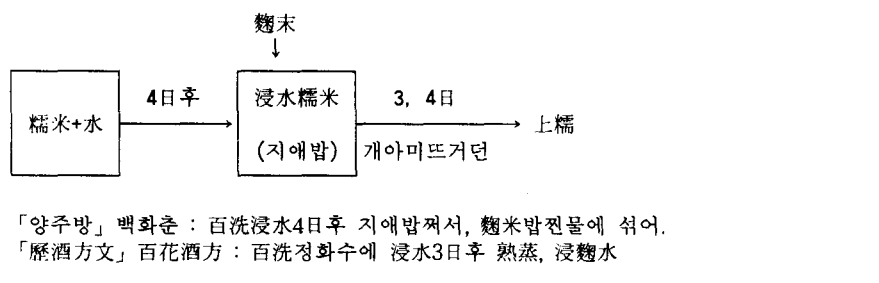
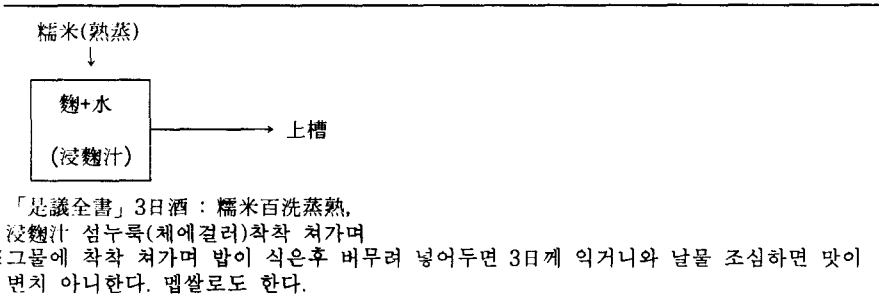


그림 2. 其他三日酒의 酒造過程

2) 甘酒法과 1日酒의 主穀과 麴의 處理

表 2에서 보는 바와같이 1日酒는 4個項 모두가 粥을 쑤어 이용하고 있었으며 麴末을 주로 利用하였다. 甘酒法方文中에서는 主穀을 주로 蒸飯하고 있었는데 역시 누룩을 麴末로 利用하고 있었다. 急時酒로 보이는 이들 1日酒와 甘酒法에서는 모두가 加水處理를 하고 있지않았다. 前項에 기록했던 바와 같이 糯米三日酒方文들에서 主穀을 蒸飯하였을 경우 누룩을 麴末水로 하여 利用하였으며 白米三日酒方文들에서 主穀의 처리에 있어 粥을 쌀 경우 麴末水로 이용하는 보편성을 보이고 있었다. 糯米三日酒와 白米三日酒는 共히 100%의 加水處理를 하고 있었다. 白米가 主穀이면서 熟蒸한 경우에는 浸麴末汁으로 利用하고 있었다. 加水處理에 의한 酒總量에 대한 누룩 비율과, 主穀만에 대한 누룩비율이 같은 경우 그에 따른 酒造 期間에 미치는 영향을 확인할 필요가 있음을 느끼게 된다. 麴子의 水添은 특히 여름에는 醱酵을 촉진하는 효과가 있다고 하였는데⁵⁾, 누룩을 麴末과 浸麴末汁으로 처리했을 경우 그에 따라 소요되는 酒造期間의 비교확인도 또한 필요할 것으로 본다.

3) 甘酒法과 1日酒의 酒造過程

甘酒法은 其酒造期間에 대하여 “半日”, “하루 밤재워”라 하였고, 1日酒法은 共히 1日도 채 되지않은 熟成期間으로 빚어지는 急時酒임을 짐작할 수 있게 한다. 甘酒法方文들에는 “其味如蜜”이라고 기록하고 있는데 비하여 1日酒法의 方文들에는 “극히 淸烈하여 개아미가 뜬다.”고 기록하고 있어 其酒質에 있어 주목할만한 차이가 있음을 짐작하게 한다.

① 1日酒法의 酒造過程

1日酒法에서는 “2, 3시간동안 막대기로 거품이 날 때까지 저어준 후에 거품이 일면 즉시 술독에 봉하여” 숙성 시키는 處理過程이 특이하였다. 또 “따뜻한데 두면 저녁에 술이 된다”고 별도로 기록하고 있는데 이 기록들은 1日酒法方文이 急時酒로 될 수 있는 중요시해야할 하나의 처리 방법으로 보아야 할것으로 생각된다. 前項에도 기록했던 바와같이 加水處理는 별도로 하고있지 않았으며 主穀에 대한 누룩비율이 急時酒中

他類型에 비하여 가장 높았다(평균 27.5%). 술빛음 總量 또한 평균 2升으로 역시 비교하여 가장 적은 것이었다.

② 甘酒法의 酒造過程

甘酒法에서는 甘味포도주의 酒造過程과 같이 熟成된 술을 添加하여 빚으므로 술의 甘味를 높이는 방법을 利用하고 있었다. 역시 별도의 加水處理는 하지 않았으며 누룩의 利用비율이 急時酒中 월등히 낮았다(평균 16.5%). [酒饌]의 王甘酒法은 누룩대신 엇기름(牟芽末)만을 利用하였고 主穀과 비슷한 비율의 加水處理를 하고 있었다. [술만드는법]의 감쥬법方文은 누룩비율이 主穀에 대하여 66.7%를 利用하고 있었고, 他甘酒法들은 물론이고 1日酒法의 酒方文들도 主穀을 浸水하고 있지 않았는데 本酒法方文의 경우에서만 1日間의 浸水處理를 하고 있었다. 근래에 일본을 중심으로 單술의 기호성이 높아지고 있는데 이 두 酒方文들은 甘酒法고유의 酒質에 더하여 함께 주목해 들 필요성이 있는 酒造處方으로 생각된다. 甘酒法 酒方文中에는 술독을 安置함에 있어 “핫것으로 두터이 싸”라고 별도로 기록하고 있었다.

Ⅲ. 結 論

本論文에서는 前報에 이어 38個項의 참쌀로 빚은 速成酒方文들을 선별하여 그 酒造過程을 중심으로 分類하고 考察하였다. 三日酒로서 浮蟻酒法(17個項)과 其他 三日酒法(8個項), 그리고 1日以內로 빚어지는 술로서는 甘酒法(9個項)과 1日酒法(4個項)의 以上4가지 類型의 速成酒方文의 기록들을 다음과 같이 요약하여 보았다.

1. 浮蟻酒方文들에는 “맑고 맵고 달다. 개아미가 뜬다”고 그 酒質에 대하여 기록하고 있었다.

① 主穀의 使用量은 1斗(16/17)와 5升(1/17)이었으며, 그에 대한 누룩의 비율은 10%(14/17), 20%(1/17), 그리고 30%(1/17)이었다. 酒總量에대한 누룩 비율은 5%,10%,그리고 15%였다.

加水量은 1斗(3병: 14/17)와 2병(2/3斗: 1/17)이었다. 主조기간은 3日(17/17)이었다. 이는 前報의 같은 主穀量,加水量 그리고 酒造期間을 갖는 쌀로 빚은

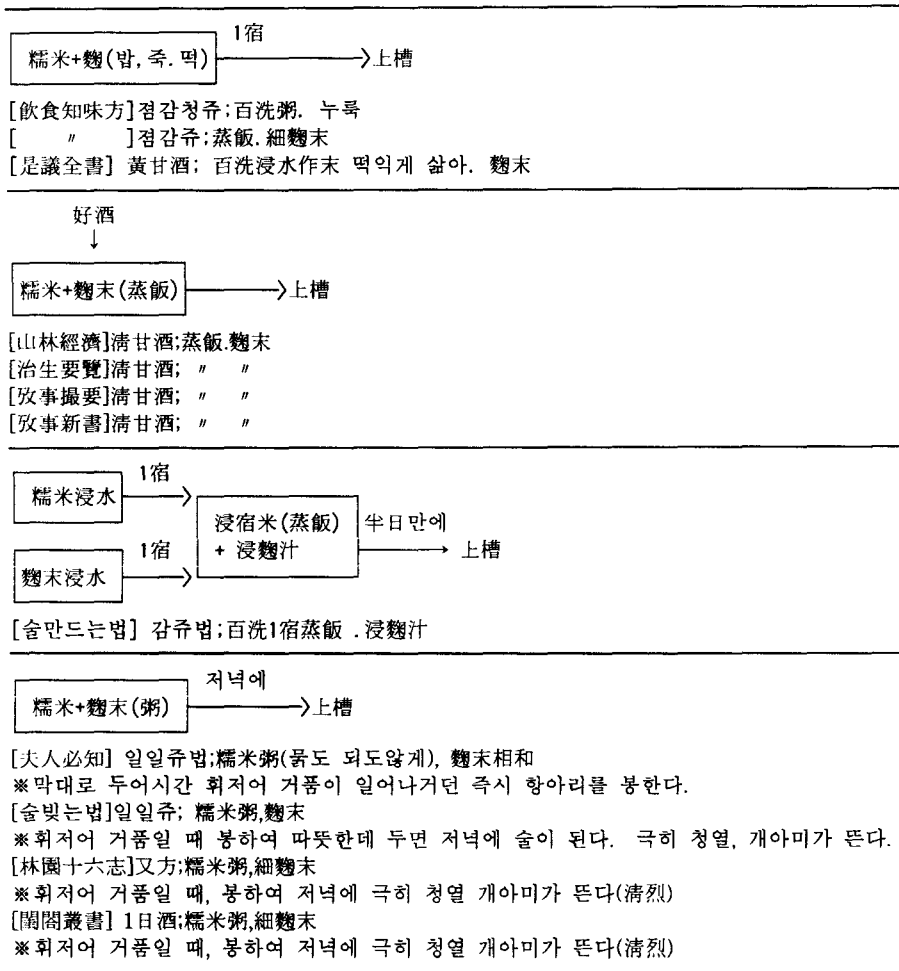


그림 3. 甘酒法과 1日酒法の 酒造過程

3日酒의 10%, 15%, 그리고 20%에 대하여 다소 낮은 것이었다.

② 主穀處理는 17個項 모두가 糯米를 百洗하여 蒸飯하고 있었다. 蒸飯하기 전에 浸水한 경우는 3個項이 있는데 그중 1個項만이 浸水1宿하였다. 누룩의 處理에 있어 17個項 모두가 作末한 후 麴末水(15個項)와 浸麴末汁(2個項)으로 利用하였다.

白米三日酒의 경우에는 粥을 쓸 경우 麴末水로 利用하는 보편성을 보였는데 糯米三日酒의 경우에는 蒸飯처리하였을 경우에 麴末水로 利用하는 보편성이 있었다.

③ “正合夏節”또는 “한여름에 빚는 술이니”란 기록이 있는 것으로 보아 浮蟻酒는 여름이나 봄에 빚거나 그에 상응하는 온도조건에서 빚어진 것으로 보이며 酒質에 있어 여름에 적절한 특유의 기호성이 있음을 짐작하게 하는 것이었다.

2. 其他의 酒造期間이 三日로 기록하고 있는 酒方文의 기록은 酒總量에 대한 누룩비율이 평균 12%로 낮은 편이었다; 각각 5%, 10%, 12%, 15%, 그리고 18%로 모두가 다양하였다. 또 主穀에 대하여 143%의 起酒를 麴대신 利用하는 경우, 누룩과(酒總量의 12%) 엿기름을 使用하는 경우도 있었다. 그 처리에 있어서

는 浸麴汁, 1日浸麴汁, 浸麴末, 麴末, 그리고 麴상대로 사용하고 있었다. 主穀의 浸水期間도 1日, 3日, 4日, 그리고 침수하지 않는 경우로 다양하였다. 浸水期間과 本酒醱酵期間을 합하여서의 醱酵期間을 감안하거나 “봄가을에는 3日 겨울에는 7日”로 그 주조기간을 기록하고 있는 점등, 其他의 三日酒들은 白酒方文을 그리고 白夏酒方文들과 함께 별도로 고찰할 필요를 느끼게 된다.

3. 甘酒法方文들에는 “꿀 같다”, 또는 甘味如蜜”이라는 其酒質에 대한 기록이 있었다. 酒造期間은 “半日” 또는 “밤지나”와 같이 1日 以內임을 기록하고 있었다.

① 主穀에 대한 누룩비율이 5%(5/9)와 20%(2/9)이었는데, 비율5%인 5개項모두는 起酒를 사용하고 있었다. [술빚는방법]의 甘酒法에서는 66.7%의 누룩을 利用하였고, [王甘酒法]에서는 누룩대신 엇기름(牟芽末)을 利用하였다. 별도로 加水處理를 하지 않는 보편성이 있었는데 후자의 2개 方文들만이 加水處理하고 있었다: 主穀3升到 대하여 9升(술만드는법),과 주곡 1升到 대하여 한보시기(酒饌의 王甘酒)하였다.

② 主穀은 주로 蒸飯하여 麴末과 버무려 利用하였다. 加水하지 않는 보편성을 보였다.

③ 甘酒法에서는 甘味포도주와 같이 熟成된 술을 添加하여 빚음으로서 술의 甘味를 높이는 방법을 利用하고 있었다. 이는 또한 술이 1日以內로 속히 빚어지는 하나의 원인도 된 것으로 보인다. 술독을 “햇것으로 두터이 싸서” 安置해 두라고 기록하고 있음을 보아 醱酵溫度를 역시 중요시하고 있었다.

4. “1日酒法”의 酒方文들은 극히 맑고 매우며 개아미가 뜬다”라는 酒質에 대한 기록이 있었다.

① 主穀의 使用量이 평균 1.8升이었고 술빚음 총량이(평균 3升) 현저하게 적은 특징이 있었다. 浮蟻酒法이나 甘酒法에 비하여 主穀에 대한 누룩의 利用比率이 평균 27.5%로 높았다. 특히 [夫人必知]의 1日酒方文에서는 35%의 麴利用比率을 보이고 있었다. 역시 같은 急時酒인 甘酒法과 같이 加水處理를 하지 않고 있었다.

② 主穀을 粥을쑤고 麴末을 섞어 빚고 있었다.

③ 1日酒法에서는 술을 담그자 “2, 3시간 동안 거품이 날 때까지 저어준 후에 거품이 일면 즉시 술독에 봉하여 “熟成시키는 처리과정이 특이하였다. “따

뜻한데 두면 저녁에 술이 된다”고 기록하고 있었다.

IV. 參考文獻

1. 錢精日의 1인 : 쌀로 빚은 傳統純醱酵酒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]中的 純醱酵酒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 箋稿, 1850년경.
10. 빙허각이씨 : 閩閣叢書, 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.