

白霞酒를 통해서 본 傳統藥酒의 文獻的 考察

李盛雨·裴南冕*
漢陽大學校 食品營養學科
*배한호소연구소
(1991년 6월 30일 접수)

東 ASIA 食文化
研究會 會長

A Bibliographical Study on the Processing Methods of Baekhaju, traditional yakju

Sung Woo Lee, Sang Myun Bae*

Department of Food and Nutrition, Hanyang University

*Baehan research Institute for Enzyme

(Received June 10, 1991)

Abstract

Baekhaju(白霞酒) is commonly called Bangmoonju. However comparing Baekhaju while Baekhaju used distiller's grains, Bangmoonju did not use them. Baekhaju used only nonglutinous rice, however, Bangmoonju used glutinous rice or a mixture of glutinous rice and nonglutinous rice.

Baekhaju(白霞酒) in Chinese, which was misrecored on Baekhaju in Korean from 15th century. However, Baekhaju should be distingnish from Baekhaju(白花酒), which is made by addition of many flowers in various wine.

Baekhaju used distiller's grains in the first step of its manufacture procedure. For the fermentation of Baekhaju, one of the three bases, which are rice gruel, rice cake or 구멍떡 was added to distiller's grains. Flours and nuruk are also added. In the second step, steamed water-soaked rice and nuruk was added up to the Baekhaju-base which was got from the first step.

총론

白霞酒의 製法은 1613년의 「攷事綱要」에 비로소 나타나는 것으로 당시의 高級藥酒이다. 藥酒란 명칭은 본래는 술에 藥劑를 넣은 것인데 이것이 禁酒令이나 藥稅에 살던 徐省의 이야기에 얽혀¹⁾²⁾ 高級藥酒를 가리키게 되었다.

요즘의 市販淸酒는 제성된 술미를 주머니에 넣어 짜낸 것을 그림1과 같이 여러차례 양금을 가라앉혀서 매우 맑게 한 것이나, 傳統의 藥酒는 용수를 박아서 퍼내거나 배주머니로 짜낸 것으로 그 모양이 흰 노을 곧

백하(霞 노을→하)와 같다고 하여 白霞酒라 하게 되었다.³⁾

이 白霞酒는 문헌에 따라 白霞酒·方文酒·백화주·百花酒등 제멋대로 어지럽게 포기되고 있다. 이들 각각의 명칭의 白霞酒系 술들의 製法을 古文獻에 따라 조사하여 서로의 관계를 정리하였다.

또 오늘날의 酒造用語가 傳統의 漢字, 한글, 日本語 등과 서로 얽혀 使用되고 있으니 같은 낱말을 읽어도 그 概念이 어땀 나타나서 學文의 基本조차 성립시킬 수 없으니 이들 白霞酒系의 文獻에서 나오는 酒造用語를 整理·檢討코자 한다.

「고사촬요」, 「요목」, 「민천집설」, 「증보산림경제」, 「해동농서」, 「임원십육지」, 「농정회요」, 「주찬」 등에서는 白靛酒라 표기하고 있는데, 「치생요람」, 「산림경제」, 「고사신서」, 「감정종식법」, 「고사십이집」, 「군학회동」, 「학음잡록」, 「가정일용보감」, 「조선부쌍요리製法」에서 꼭 같은 내용의 白靛酒를 白靛酒라 표기하고 있다.

또 「산림경제」, 「증보산림경제」, 「해동농서」, 「의방합편」, 「임원십육지」, 「농정회요」, 「조선부쌍요리제법」 등에서 白靛酒를 俗稱 方文酒라 하였다.

그런데 白靛酒와 方文酒가 같은 것이라면 이들 서로 다른 項目으로 설명할 수는 없을 것인데, 「민천집설」, 「증보산림경제」, 「양주방」에서 다른 항목으로 각각을 설명하고 있다.

한편 「술 만드는법」, 「규합총서」, 「주찬」, 「홍치주방문」, 「술빛는법」, 「시의 전서」, 「酒政」에는 白靛酒의 설명이 없고 方文酒 빛는 方法만 설명되어 있다. 이 方文酒는 고려시대 李奎報의 詩속에 벌써 나타난다.

「조선부쌍요리제법」에서는 白靛酒를 白靛酒·方文酒 등으로 부르고 있다.

이것으로는 白靛酒의 俗稱인 方文酒만 말이 論理에 맞지 않는다.

白靛酒는 本來 흰 노을 같은 高級淸酒 이룬바 藥酒를 말하는데, 흰 노을이 흰 이슬이 되어 白靛酒가 되고, 標準別方의 高級淸酒만 뜻으로 方文酒라 한 것 같으나 白靛酒가 標準의 高級淸酒이니 속칭 方文酒라 하였고 또 특유처방의 方文酒를 獨立시키기도 한 것 같다.

그리고 1500년대 초의 「수운잡방」에 流靛酒가 나오는데 이것은 흐르는 노을이란 뜻이니, 白靛酒와 비슷한 概念이고, 內容도 뒤에서 보는 것 처럼 비슷하니 白靛酒와 같은 高級藥酒가 1500년대초에도 있었던 것 같다.

또 淸酒가 나오는데 이것은 高級藥酒가 아니고 보통의 單靛酒이다.

다음은 白靛酒와 白花酒·百花酒 등과 이들의 한글명과의 關係를 알아보면, 「주방문」에서는 백화주라 적고 漢字表記로서 白靛酒를 덧붙이고 있다. 白靛酒를 잘못 알아서 백화주라 해버린 것 같다. 이런 잘못이 흔히 나타난다.

「주방」, 「양주방」에서는 옳게 白靛酒라 하였다.

「수운잡방」, 「주찬」에서는 白花酒라 하였는데 이것은 白靛酒의 靛字를 잘 몰라서 花字를 擇한 것 같다.

「수운잡방」, 「증보산림경제」, 「김두중 양생서」, 「농정회요」, 「군학회동」, 「역주방문」에서 百花酒라 하였다. 꽃을 여러 종류 넣어서 빚는 술이 있는데도 白靛酒를 百花酒라 한 것은 白字를 百字로 잘못 表記한 탓이다. 따라서 百花酒에는 白靛酒를 가리키는 경우와 여러가지 꽃을 넣는 백화주의 두 종류가 文獻에 뒤섞여서 나온다.

「음식디미방」, 「주방문」, 「음식보」, 「해동농서」, 「규합총서」, 「술방문」, 「주방」, 「양주방」, 「김승지덕주방문」, 「고대 규합총서」, 「홍치주방문」 등 한글 文獻에는 백화주라 하였는데 이것은 白靛酒를 가리키기도 하고 여러가지 꽃이 들어가는 百花酒를 가리키기도 한다.

「증보산림경제」, 「김두중양생서」, 「농정회요」, 「군학회동」, 「운주방」, 「규합총서」, 「고대 규합총서」의 百花酒는 꽃을 넣는 술이고 「조선부쌍요리製法」은 白花酒라 적고 內容은 꽃을 넣는 百花酒이다.

이와같은 혼란은 靛를 읽을 줄 몰라 花(花)인줄 알았고 白은 白과 百의 두가지로 적으면서 다른 술인 百花酒와의 구별을 미처 못하여 混用한 결과라 하겠다.

조선시대의 料理書에는 이러한 錯誤가 많아서 理解하기 어려운 경우가 많다.

이밖으로 「약주방」, 「홍치주방문」, 「동의보감」, 「임원십육지」, 「주찬」, 「군학회동」 등에 백화춘이란 것이 있고 (단양주), 「양주방」에 당 백화주에 나오는데 이것은 白靛酒와 비슷하다.

또 方文酒는 白靛酒의 俗稱이라 하였는데 白靛酒는 서김(酒母)을 쓰고 있는데 비하여 方文酒는 쓰고 있지 않으니 그 製法이 白靛酒와는 매우 다르다. 이 製法으로 볼 때 方文酒가 俗名이 되는 이유가 成立되지 않을 것 같다.

2. 白靛酒系 靛酒法

(1) 白靛酒(白靛酒) 빛기

傳統藥酒인 白靛酒의 빛는 法을 現代 日本式 市販淸酒와 비교하기 위하여 淸酒의 제조과정, 淸酒의 양급가라 앉히기와 製法을 정리하면 그림 1과 2와 같다. 4-9)

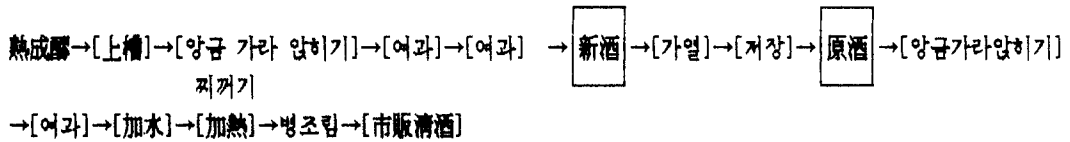


그림1 市販清酒의 양금가라 앉히기

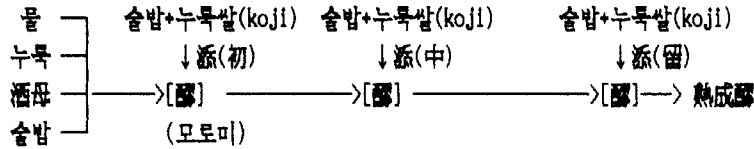


그림2 日本式 清酒의 제조과정

다음은 白釀酒製法을 古文獻을 통하여 정리하면 그림3과 같다.¹⁰⁻¹⁵⁾

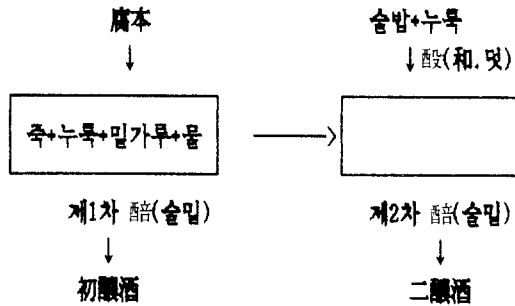


그림3 傳統釀酒의 제조과정

白釀酒는 二醱酒로서 初醱에는 白米를 白洗作末하고 몹시 끓인 물에 섞어 죽·풀·범벅형태로 하여 이것이 냉각되면 여기에 누룩가루·밀가루·廣本(석임·酒母·기주)을 섞어 발효시킨다.

이때 표 3-1와 같이 白米 1두을 작말하여 죽을 만들어 누룩 1升半, 밀가루 1升半, 廣本 1升의 비율로 한다. 오늘날의 清酒에 비하여 밀가루를 쓰는것이 특징적이다.

二醱에서는 白米를 그대로 침지하였다가 찌서 술밥(지예밥)을 만들고 여기에 누룩을 섞어 이것을 初醱(前酒·本醱)에다 덧하여 발효시킨다.

이때는 밀가루를 쓰지 않고 白米 2斗에 누룩 1升의

비율로 덧한다.

이로서 廢物처리법은 初醱에 作末→죽·풀, 醱에는 침지→술밥(지예밥)으로 整理된다.

그리고 白釀酒는 年中期間을 가리지 않고 빛는 술로서 熟成期間은 大部分의 경우 初醱은 3-4日이고, 二醱은 7日 정도이다.

또 白釀酒에는 廣本(서김)을 쓰는데 이것은 오늘날의 酒母이다. 日本의 현대 酒母 製法은 그림4와 같다.¹⁶⁻²¹⁾

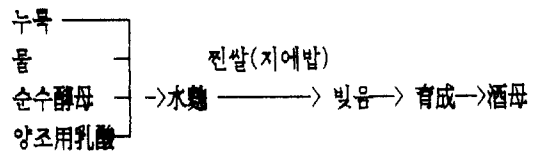


그림4 日本의 現代 酒母製法

이에 비하여 傳統釀酒인 廣本·서김의 製法은 다음과 같다.

● 廣本(증보산림경제): 白米 1斗 → 침지 → 쪄 → 냉각 → 누룩 넣는다 → 향아리에 넣고 封한다 → 맛이 시고 밍다.

● 서김(酒方文): 쌀 1升 百洗하여 물 2升到 침지하여 7日후에 그 물로 밥지어 냉각하거나 누룩 조금 넣어 빛어 3-4일 후에 술 빛을때 밍한다.

(2) 白花酒(백화주)·白釀酒

「수운잡방」, 「주찬」에 白花酒가 나온다. 初醱에 白靛酒와 달리 麴本을 쓰지 않고 있으며, 二醱에는 白靛酒와 한가지로 술밥을 쓰고 있으나 누룩은 한가지로 술밥을 쓰고 있으나 누룩은 「수운잡방」에는 쓰지 않고 「주찬」에서는 쓰고 있다.

白靛酒의 初醱은 「주방」에는 麴本을 쓰지 않고 「양주방」에서는 쓰고 있으며 二醱의 경우 「양주방」에서 누룩을 쓰지 않고 있다.

(3) 百花酒·백화주

「증보산림경제」, 「김두중養生書」, 「농정회요」, 「군학회 등」의 百花酒는 여러 꽃을 쓰는 것으로 白花酒 나아가서는 白靛酒와는 아주 다르다. 「역주방문」의 百花酒는 白花酒 나아가서 白靛酒의 잘못 表記인지 白靛酒와 비슷하면서 二醱에는 멥쌀 대신 찹쌀을 쓰고 있다.

「수운잡방」의 初醱에는 麴本을 쓰지 않고 있으며, 二醱에는 멥쌀과 찹쌀을 아울러 쓰는 白靛酒系라 볼 수 있겠다.

그리고 「운주법」, 「규합총서」, 「고대규합총서」, 「조선무쌍요리제법」의 百花酒는 꽃을 넣는 백화주로서 白靛酒系와는 아주 다르다. 그리고 「음식디미방」, 「주방문」, 「음식보」, 「주방」, 「양주방」, 「김승지덕주방문」, 「홍치주방문」의 백화주는 麴本을 쓰지 않을 뿐 그 밖의 재료는 白靛酒系와 거의 같다. 「주방문」의 백화주만은 麴本을 쓰고 백화주(百靛酒)와 같다. 그리고 여기서 麴本이 없으면 누룩의 量을 늘이라고 하였다. 한편 二醱에서는 「음식디미방」, 「음식보」, 「주방」에서는 술밥과 누룩, 「주방문」에서 술밥과 밀가루, 「양주방」, 「김승지덕주방문」, 「홍치주방문」에서는 술밥만을 쓰고 있다. 여기서 名稱上의 혼란을 보여주고 있다.

또 「양주방」의 당백화주는 初醱은 白靛酒系와 같으나 二醱에서는 술밥만을 쓰고 있다.

(4) 백화춘·流靛酒·桴醴酒·淸酒

「양주방」, 「홍치주방문」, 「동의보감」, 「임원십육지」, 「군학회 등」의 백화춘은 한결 單醴酒이다.

「주찬」의 白花春은 初醱은 白靛酒와 같고, 二醱에는 술밥만을 쓰고 있으며 다른 한 方法에서는 初醱에 麴本을 쓰지 않고 있다.

그리고 流靛酒는 名稱은 흐르는 노을이라 白靛酒와 비슷한 개념이고 「수운잡방」에 나와 있다. 初醱에 麴

本을 쓰지 않고 二醱에는 술밥만을 쓰고 있다. 또 桴醴酒는 單醴酒이다.

한편 淸酒로서 「수운잡방」, 「요록」에 夏日淸酒가 나오는데 다같이 單醴酒이다.

「역주방문」에 나오는 新淸酒는 白米가루로 구멍떡을 만들어 누룩과 함께 섞어 발효시키는 二醱에서 찹쌀로 된 푸리떡을 만들어 덧하는 특유한 술빛기를 보여주고 있다.

(5) 方文酒

「민천집설」, 「주찬」의 方文酒는 初醱에 白米(죽)·밀가루·누룩을 쓰고, 二醱에는 「민천집설」은 술밥과 누룩, 「주찬」은 찹쌀 전밥만을 덧한다.

그리고 「증보산림경제」의 初醱에서는 멥쌀과 찹쌀을 作末하여 찌서 원푸리떡을 만들어 이것으로 구멍떡을 만들어 누룩과 섞어 발효시키고 二醱에는 술밥만을 덧한다.

또 「술만드는법」, 「규합총서」, 「양주방」, 「주찬」, 「시의전서」, 「주정」은 初醱에 白米를 作末하고 이가운데서 「술만드는법」, 「규합총서」, 「주찬」, 「시의전서」는 죽을 만들고 「양주방」, 「술빛는 법」, 「주정」은 원푸리떡을 만들되 「양주방」에서 원푸리떡을 다시 찌어서 죽을 만든다. 이들에 누룩을 섞어서 발효시킨다. 二醱에는 「주찬」은 찹쌀, 「주정」은 멥쌀과 찹쌀로 술밥을 지어서 덧한다.

이로서 方文酒는 白靛酒의 俗稱이라고 하였지만 실제의 製法에는 다른 系統의 술이라고 봐야 할 것 같다.

3. 釀造用語

우리나라는 지역마다 家庭마다 독특한 수 많은 술을 빚었기에 釀造用語도 어지러울 만큼 多彩롭게 쓰여왔으나 日政下에서 술의 統制 아래 釀造用語도 거의 日本語로 一變하고 이 日本式用語가 지금도 이어지고 있으며, 또 일부에서는 우리 固有用語의 使用을 試圖하고 있으나 首肯되지 않는 점이 많다.

특히 未 量는 醱藥液을 日本語로 醱(모로미)라 하고 술의 醱藥을 돕기위한 酸味の yeast계를 酒母라 하는데 이 두 用語를 우리실정에 적절한 用語로 쓰기 위하여 白靛酒系의 설명에서 이들에 관한 用語를 검토

표2-1 白釀酒系 술의 穀物種類와 釀酒劑

	初 釀					二 釀				
	白米	粘米	眞末	누룩	서김 (腐本)	白米	粘米	眞末	누룩	서김 (腐本)
攷事撮要	○(作末)		○	○	○	○			○	
治生要覽	○			○	○	○				
山林經濟 (白霞酒·方文酒)	○			○	○	○			○	
攷事十二集 (白霞酒)	○			○	○	○			○	
民天集說	○			○	○	○			○	
중보산림경제 白露酒(方文酒)	○			○	○	○			○	
又方	○		○	○(분곡)	○	○				
攷事新書, 甘藷種植法 海東農書, 醫方合編 林園十六志, 農政會要	○			○	○	○		○		
酒價	○		○	○	○(錫金)	○			○	
鶴陰雜錄	○		○	○	○	○			○	
조선우방 요리제법	○		○	○(분곡)	○	○				
[百花酒]										
需雲雜方	○		○	○		○				
酒價	○		○	○		○			○	
* 3釀酒 → 最高의 술										
[百花酒]										
需雲雜方	○			○		○	○		○	
중보산림경제 金斗鍾養生書 農政會要 群學會譜	꽃을 쓰는 술로서 百花酒는 다르다									
曆酒方文	○		○	○	鉏金	○			○	
百花酒					(單釀酒)		○		○(麴水)	

표2-2

	初 釀					二 釀				
	白米	粘米	眞末	누룩	서김 (腐本)	白米	粘米	眞末	누룩	서김 (腐本)
[백화주]										
음식디미방	○		○	○		○			○	
酒方文(百花酒→ 白靛酒)	○			○	○	○		○		
	* 서김 없으면 누룩의 量을 늘린다.									
음식보	○		○	○		○		○	○	
운주법	꽃을 넣는 百花酒									
규합총서	꽃을 넣는 百花酒									
술방문	소주를 넣는 混釀酒로서 白靛酒系統과는 아주 다르다									
酒方	○		○	○		○		○	○	
양주방	○			○		○				
김승지초주방문	○		○	○		○				
高大 규합총서	꽃을 넣는 百花酒									
洪氏 酒方文	○		○	○		○				
조선무쌍신식 요리제법 백화주(百花酒)	꽃을 넣는 百花酒									
[백하주]										
酒方	○		○	○		○			○	
양주방	○		○	○	○	○				
一方	○		○	○	서임가루?	○			○	
[당백화주]										
양주방	○		○	○	○	○				
[백화춘]										
양주방		○		○		* 單釀酒이다				
洪氏 酒方文		○		○		* 蛋釀酒이다				
東醫寶鑑		○		○		* 蛋釀酒이다				

표2-3

	初 釀					二 釀				
	白米	粘米	眞末	누룩	서김 (腐本)	白米	粘米	眞末	누룩	서김 (腐本)
酒饌(白花春)	○		○	○	○(錫金)	○				
又方		○		○		* 單釀酒이다				
群學會膳		○		○		* 單釀酒이다				
[流霞酒]										
需雲雜方	○		○	○		○				
[浮 酒]										
攷事撮要,酒饌		○		○		* 單釀酒이다				
[清酒]										
需雲雜方 夏日清酒		○		○		* 單釀酒이다				
要錄, 夏日清酒		○		○		* 單釀酒이다				
曆酒方文, 新清酒	○			○			○			
[方文酒]										
民天集說	○		○	○		○			○	
증보산림경제	○	○		○			○		○	
술만드는법	○			○		○				
규합총서	○			○		○				
양주방	○			○		○		○		
酒饌	○		○	○			○			
술빚는법	○			○		○				
또 주방문	題目은 方文酒이면서 內容은 두견주이다									
시의전서	○			○		○		○		
酒政	○			○		○	○			梅○

표3-1 白露酒系 술의 材料와 分量

	初 釀						二 釀					
	白米	粘米	물	眞末	누룩	서김	白米	粘米	물	眞末	누룩	용수上槽
攷事撮要	1斗		3병	升半	升半	1升	2斗		6병		1升	井華水2병
治生要覽	1斗		1斗	升半	升半	1升(酒本)	2斗		2斗		1升	
山林經濟 (白露酒, 方文酒)	1斗		3병	升半	升半	1升	2斗		6병		1升	井華水2병
攷事十二集	1斗		3병	升半	升半	1升	2斗		6병		1升	井華水2병
民天集說	1斗		3병	升半	升半	1升	1斗		6병		1升	井華水2병
增補山林經濟	1斗		3병	升半	升半	1升	2斗		6병		1升	井華水2병
又方	1斗		3병	1升	1升(분곡)		2斗		6병			布袋
攷事十二集, 甘藷 種植法, 海東農書 醫方合編, 林園十 六志, 農政會要	1斗		3병	升半	升半	1升	2斗		6병		1升	井華水2병
酒價	1斗		1斗	升半	升半	1升(銅金)	2斗		2斗		1升	물任意
鶴陰雜錄	1斗		3병	升半	升半	1升	2斗		6병		1升	井華水2병
조선무쌍 요리제법	1斗		3병	升半	升半		2斗		6병		1升	물任意
	1斗		3병		1升 (가루누룩) 麴水		2斗		6병			베자루

[百花酒]

需雲雜方	3斗		3斗	2升	3升		3升		+3斗			
酒價	2斗5升		1東海半	7合	7合		5斗		+6斗		1升	
* 3釀時 白米→죽												

[百花酒]

需雲雜方	5斗		7斗		7升		10斗	5斗	13斗		3升	
	百花開發時											
증보산림경제, 金斗鍾養生書 農政會要 群學會膳	꽃을 쓰는 술로써 白白酒와 다르다.											
曆酒方文	1斗		3병	升半	升半	1升(銅金)	2斗		6병		1升	
	(單釀酒이다)							1斗				曲水

표3-2

	初 釀						二 釀					
	白米	粘米	물	眞末	누룩	서김	白米	粘米	물	眞末	누룩	용수
[백화주]												
음식디미방	2斗		2斗	1升	2升		4斗				1升	
酒方文(백화주 →白靛酒	1斗		1斗8升		되가웃	1복자	2斗		3斗6升	7合		
	* 서김 없으면 누룩의 量 늘린다											
음식보	1斗5升		2升	1합	7合		3斗5升		4斗7升	1升7合	1升7合	
문주법	꽃을 넣는 百花酒											
규합총서	꽃을 넣는 百花酒											
술방물	소주를 넣는 混釀酒로서 白靛酒제통과는 아주 다르다											
酒方	2斗		3斗7升	1升	3合		5斗		7斗5升	2升	7合	
양주방	3升				7合		3斗		2병半			
김승지宅주방문	1斗		10복자	7合	1升		2斗				[백화주→백화주?]5	
高大 규합총서	꽃을 넣는 백화주											
洪氏 酒方文	1斗		1斗5升	1升	1升5合		1斗		5升			
조선무쌍 요리제법	꽃을 넣는 百花酒											
[백하주]												
酒方	2斗5升		3斗	7合	3合		5斗		10斗		1升	
양주방	5升		1병	5合	1升	석임가루 1升	1斗					
一方	3斗		3斗	1升	1升		3斗		5병		1升	
[담백화주]												
양주방	1斗		1斗		1升		2斗		○			
[백화춘]												
양주방		1斗			5合		(單釀酒이다)					
洪氏酒方文		1斗	1斗		1合		(單釀酒이다)					
東醫寶鑑		1斗	○		○		(單釀酒이다)					
林園十六志		1斗	○		○		(單釀酒이다)					
酒醱	3斗		1병2升	5合	5合	5合(錫金)	1斗		2병			용수
又方		1斗	1盆		白曲		(單釀酒이다) 박는다					
群學會譜		1斗	1盆		白曲		(單釀酒이다)					

표3-3

	初 釀						二 釀					
	白米	粘米	물	眞末	누룩	서김	白米	粘米	물	眞末	누룩	서김
[流露酒]												
需雲雜方	2斗5升		2斗5升	1升	3升		5升		5斗			
[浮 酒]												
攷事撮要, 酒餼		1斗	3병		1升		(單釀酒이다)					
[清酒]												
需雲雜方 (夏日清酒)		3斗	2盆		6斗		(單釀酒이다)					
要錄(夏日清酒)		3斗	2盆		6升		(單釀酒이다)					
曆酒方文(新清酒)	2斗				1升			2斗	2			
[方文酒]												
民天集說	1斗		15升	7合	7合		2斗		30斗		14合	
중보산림경제	6升	3斗			3升			3斗	9병		3升	
술만드는법	1斗		5升		升半	5升	1斗		半斗			
규합총서	1斗		1斗2升		1升3合		2斗		20升			
양주방	3升		3升		6合		1斗		1斗	3合		
酒餼	1斗		○	7合	5合			2斗	5 器			
술빚는법	1斗		1升		21合		2斗		1斗			

도방문주	두견주를 잘못 表記											
시의전서	9升		21合		2升		3斗		9사발	1升		
酒政	1斗		4사발		2升8合		5升	2斗5升	한동이			酶

표4-1 白釀酒系 술의 穀物處理形態와 熟成期間

	初 釀						二 釀					
	作末	풀(죽)	구멍떡	흰무리떡	술밥	熟成기간	作末	풀(죽)	구멍떡	흰무리떡	술밥	熟成期間
攷事撮要	○	○				3日					○	7~8日
治生要覽	○	○				3日					○	7日
山林經濟	○	○				3日					○	7~8日
攷事十二集(白露酒)	○	○				3日					○	7~8日
民天集說	○	○				3日					○	7~8日
중보산림경제 白露酒(方文酒)	○	○				3日					○	7~8日
又方	○	○				7日					○	7日
攷事新書, 甘藷種 植法, 海東農書 醫方合編, 林園 十六志, 農政會要	○	○				3日					○	7~8日
酒饌	○	○				3日					○	7~8日
鶴陰雜錄	○	○				3日					○	7~8日
조선무쌍 요리제법	○	○				7日					○	

[白花酒]

需雲雜方	○	○				5日					○	
酒饌	○	○									○	

[百花酒]

需雲雜方	○	○		○							○	正月→ 端午
중보산림경제 金斗鍾養生書 農政會要 群學會譜	꽃을 쓰는 술로서 白花酒와 다르다											
曆酒方文	○	○				7日					○	18日
百花酒						○떡	3日	(* 單釀酒이다)				

표4-2

	初 釀						二 釀					
	作末	풀(죽)	구멍떡	흰무리떡	술밥	熟成기간	作末	풀(죽)	구멍떡	흰무리떡	술밥	熟成期間
[백화주]												
음식디미방	○	○				7日					○	20日
酒方文(백화주)	○	?				5~6日					○	
→白靛酒	* 서김 없으면 누룩의 量을 늘린다.											
음식보	○	○									○	
운주법	꽃을 넣는 百花酒											
규합총서	꽃을 넣는 百花酒											
술방문	소주를 넣는 混釀酒로서 白靛酒系統과는 아주 다르다											
酒方	○		○								○	?日
양주방	○		○			잘괴거든					○	익으면쓰다
김승지초주방문	○	○?									○	
高大 규합총서	꽃을 넣는 百花酒											
洪氏 酒方文	○	○				7日					○	10日
조선무쌍신식 요리제법 백화주(白花酒)	꽃을 쓰는 百花酒											
[백하주]												
酒方	○	○				익으면					○	
양주방	○	?				3日					○	
一方	○			○							○	
[당백화주]												
양주방	○					괴거든					○	
[백화춘]												
양주방						○	3~4日	* 單釀酒이다				
洪氏 酒方文						○		* 單釀酒이다				
東醫寶鑑						○		* 單釀酒이다				
林園十六志						○		* 單釀酒이다				

해 보고자 한다.

(1) 靛(모로미)의 韓國式 表記法

靛어는 初靛靛과 二靛靛 등이 있는데 이들의 表記法과 出處를 적어보면 다음과 같다.

[初靛靛]

本靛: 「고사촬요」, 「치성요람」, 「산림경제」, 「고사십사집」, 「민천집설」, 「증보산림경제」, 「고사신서」, 「해동농서」, 「의방합편」, 「임원십육지」, 「학음잡록」, 「가정일용보감」, 「조선무쌍요리靛法」

酒本(술밑): 「역주방문」, 「증보산림경제」, 「규합총서」

前酒: 「수운잡방」, 「증보산림경제」

本酒: 「주찬」

밑술: 「김승지덕주방문」, 「홍치주방문」

술밑: 「조선무쌍요리靛법」, 「양주방」, 「시의전서」

[初 二靛靛]

밑: 「주방」

그런데 술을 빚어서 거르지 않고 있는 상태의 것을 中國에서 배라 하고 日本에서는 靛라 한다.

우리나라의 古文獻에서는 술밑, 밑술, 밑등이 쓰이거나 일정한 용어가 없어서 本靛, 前酒등을 쓰기도 하였다. 아직 거르지 않아서 商品이 되지 않고 있으니 밑 또는 술밑이라 하는 것이 좋을 것 같다. 밑술은 요즘 酒母를 가리키는 말로 흔히 쓰이고 있으니 혼란스럽다.

한편 요즘 靛를 술덧이라 하고 있는데, 덧이란 和, 添, 耐, 설등을 가리키는 말이다.

單靛酒의 경우는 덧하지 않는데 술덧이란 말은 成立되지 않는 것 같다.

(2) 酒母의 韓國式 表記法

酒母를 우리 古文獻에서는 靛本·서집·매등으로 表記하고 있다. 그 出處는 아래와 같다.

靛本: 「고사촬요」, 「산림경제」, 「고사십이집」, 「민천집설」, 「고사신서」, 「해동농서」, 「의방합편」, 「임원십육지」, 「학음잡록」, 「가정일용보감」, 「조선무쌍요리靛法」

靛金(서집): 「주찬」

조집(서집): 「역주방문」

서집: 「주방문」, 「양주방」

매(靛本, 서집): 「주정」

그런데 요즘 酒母를 흔히 밑술이라 하는데 이것은 술밑과 혼란스러워 적절하지 않을 것 같다. 靛本·서집등도 좋겠고, 酒母를 그대로 써도 靛靛은 적을 것 같다. 그런데 1800년대의 「進納物價目」(假題)에 酒母를 起酒라 하고 있다. 오히려 起酒가 적절한 것 같기도 하다.

(4) 靛造用 計量器의 單位

白靛酒를 古文獻에 나타나는 靛造用器로서 다음과 같은 것들이 나타난다.

큰 자박: 「조선무쌍요리靛법」

사발: 「조선무쌍요리靛법」

東梅: 「주찬」

북자: 「주방문」

소라: 「홍치주방문」

병: 「양주방」등

盆(동이): 「주찬」

이들 容器의 量을 1908년 韓國酒類調査書(靛支部 司稅局)의 換算은 다음과 같다.²³⁾

자배기→5升-1斗

옹배기→5合-2-3升

또 1945년 山崎百治의 「東亞靛醇化學論攷」의 換算은 다음과 같다.²¹⁾

1병→3升, 1본→3升

1소본→0.5升, 1완→0.5升

1罐→5升 1罐盆→5升

余吉 語論

白靛酒를 俗稱 方文酒라 하는데 이 둘의 靛法을 비교해보면 白靛酒는 酒母를 쓰고 있는데 비하여 方文酒는 쓰지 않고 있으며, 白靛酒는 醱發만인데 方文酒는 醱發을 쓰는 경우가 있고 또 醱發·醱發을 섞어쓰는 경우도 있다.

그리고 白靛酒는 한글로 白靛酒로 포기하다가 靛화주가 되어버렸는데, 靛화주에 꽃을 넣는 靛花酒가 따로 있어서 名稱上 혼란스럽다.

靛法을 보면 白靛酒는 初靛어 靛本(서집)을 쓰고 있는데 비하여 다른 白靛酒系는 거의 쓰지 않고 있다. 그리고 白靛酒系 大部分은 初靛어 靛本을 가루내어 따

거은 물에 풀어 죽을 만들거나 찌서 흰무리떡을 만들고 또 가루로써 구멍떡을 만들기도 하여 밀가루, 누룩과 더불어 醱酵시킨다. 二醱에서는 大部分의 경우 곡물을 침지하였다가 찌서 술밥(지예밥)을 만들어 누룩과 더불어 덧한다. 白釀酒와 方文酒가 같은것이란 理解되지 않는다.

22. 鮎見房之助(1931) 俗字攷

23. 鳥房嚴次郎(1908) 韓國酒類調査書, 度支部司稅局

참 고 문 헌

1. 李盛雨(1984) 韓國食品社會社, 教文社
2. 金明 (1966) 飲料百科, 女苑 1966-9
3. 明柱顯(1972) OB 20年史, 東洋麥酒株式會社
4. 篠田統(1970) 米の文化史, 社會思想社
5. 坂日謹一郎(1964) 日本の酒, 岩波書店
6. 小泉武一(1983) 酒の話, 講談社
7. 秋山裕一(1983) 酒づくりのはなし, 技報堂
8. 篠田統(1961) わが國 在來の 酒造法, 日本醸造協會 雜法, 59-12
9. 金井春吉等(1961) 日本の 古い酒づくりをもとめて, 日本醸造協會雜法, 59-2
10. 裴商冕(1988) 탁주양조기술, 北韓산업부설연구소
11. 裴商冕(1989) 藥酒제조와 관미현황, 北韓산업부설 연구소
12. 裴商冕(1989) 조선시대 白釀酒 제조법을 응용한 약 조제조법 근대화, 北韓산업부설연구소
13. 李盛雨(1988) 韓國傳統 醱酵食品의 歷史的考察(韓國傳統·醱酵食品 研究의 現況과 展望심포지움) 韓國食文化學會, 韓國産業微生物學會, 韓國食品科學會 共同主權
14. 尹淑環(1989) 安東地域傳統술의 文獻的 考察, 安東文化 계10집
15. 文化財管理局(1985) 傳統民俗酒, 無形文化財調査報告
16. 石毛直道等(1981) 東아시아의 食의文化, 平凡社
17. 王尙殿(1987) 中國食品工業發展簡史, 山西出版社
18. 清水武紀(1920) 酒造大要, 朝鮮財務協會
19. 伊奈一部(1987) 現代食品産業事典(科學輯, 酒類) 日本食糧新聞社
20. 野白喜久雄等(1982) 釀造學, 講談社
21. 山岐百治(1945) 東豆醱素化學論攷, 계1出版