

## 한국의 민속주에 관한 고찰(I) —서울·경기도·강원도·충청도 지방을 중심으로—

윤숙자·장명숙\*

배화여자전문대학 전통조리과, \*단국대학교 식품영양학과  
(1994년 9월 16일 접수)

## Study on Traditional Folk Wine of Korea —In the Central Region of Korea-Seoul, Kyonggi-do, Chungchung-do—

Sook Ja Yoon and Myung Sook Jang\*

Department of Traditional Cuisine, Bae Hwa Womans Junior College

\*Department of Food Science and Nutrition, Dankook University

(Received September 16, 1994)

### Abstract

This study delves into the general characteristics of spirits brewed in the Central Region of Korea-Seoul, Kyonggi-do, Chungchung-do-paying particular attention to their varieties and fermenting methods and also comparing similarities and differences of their features. It is found first of all that there are a wide range of variety in the kinds of liquors. Among the 21 spirits investigated, not a single one resembles any one of the remaining in terms of the raw material, and the brewing method and process. Secondly, all of them use locally produced grains and can be classifiable as belonging to the common category of yakju (clean spirit) with fragrant elements added for the purpose of enhancing health or decreasing any harmful effects after drink. Thirdly, these traditional folk wines are characterized by the addition of secondarily fermented spirits. The more secondarily fermented spirit a wine has, the more fragrant and palatable it becomes and also the less harmful. Fourthly, all the spirits of this region are fermented by using yeast kodupap (steamed rice). The brewing temperature is usually around 15~20°C for 5~8 days or 3~4 days for the majority of the cases. Fifthly, purifying is done with the yongsoo (strainer), the sieve, traditional Korean paper, etc. As such, we can say that all the brewers endeavor to maintain Korean traditional methods of wine making.

### I. 서 론

인류는 처음에 야생의 열매에서 자연발생적으로 발효 생성된 것을 마시다가 각기 지역에서 생산되는 과일이나 곡물로 그 민족에게 알맞는 여러 가지 술을 개발하였다. 한국의 술은 상고시대부터 술빚기 솜씨가 개발되었는데<sup>1)</sup> 전통적으로 내려오는 발효주로 쌀과 누룩으로 병행복발효(并行複醱酵)시켜 양조한 것<sup>2)</sup>으로 약주(청주), 탁주 등의 독자적인 양조주 문화권을 형성하여 다양한 주류가 음용되어 왔다<sup>3)</sup>. 고려 시대에는 증류주인 소주가 도입되어 북부 지역과 상류 사회에 보급되었으며<sup>4)</sup> 조선 시대에는 지방의 민가에서도 양조(釀造)하게 되었다. 또한 소주에 각종 초근목피와 종실,

한약재 등을 침출시켜 향미와 색을 보강한 가향주를 제조하여 음용하였으며 약용으로 복용하기도 하였다<sup>5)</sup>. 그러나 일제 36년간 주세법이 실시되면서 민속주들이 설 자리를 잃고 쇠퇴하게 되었다가, 최근에 와서야 전통주의 연구 개발<sup>6-12)</sup>과 함께 토속성을 살린 술들이 선을 보이고 있으나 아직 이렇다할 민속주를 찾는 데는 손뼉을 정도이고 정부나 관계 기관의 지원마저 미진한 실정이다. 따라서 본 조사 연구에서는 문화체육부가 지정한 향토술 담그기 중요 무형 문화재를 비롯 시·도 지정 무형 문화재인 전통주와 교통부 추천의 관광·토속주, 그리고 아직 문화재 지정이나 술 제조면허를 얻지 못하고 있는 향토주에 대한 술빚기의 특징과 그 과정별 차이점을 살펴 봄으로써 보다 상징적인 한국의 민

속주를 찾아보고 UR 및 국가 경쟁력 제고라는 시대적 당면 과제에 따라 민속주 전반에 걸친 체계적인 연구, 개발 및 활성화를 위한 기초 자료를 제공하고자 한다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

본 조사 대상은 서울특별시, 경기도, 강원도, 충청도 지방에 산재해 있는 전통주·관광토속주·향토주 가운데 지역적인 안배와 주종을 고려하여 21종을 대상으로 선정하였다. 조사기간은 1992년 5월부터 1994년 4월 까지이다.

### 2. 조사 방법

본 조사는 각 민속주 별 기능 보유자를 직접 방문하여 실연(實演)과 함께 문답 형식으로 현지 답사를 실시하였으며, 기 발표된 관련 보도 기사와 자료<sup>13,14)</sup> 들을 토대로 하였다. 주종 별 구분의 근거로는 국제청 기술 연구소의 향토술 담그기 면허 기준<sup>15)</sup>과 문화재 관리국의 자료<sup>16)</sup>를 참고하였다.

## III. 민속주의 종류와 술 빚는 법

### 1. 민속주의 정의 및 종류

우리가 ‘민속주’라는 말을 흔하게 사용하고 있지만 아직까지는 ‘민속주’라는 용어에 대한 뚜렷한 정의는 없다. 따라서 본 조사에서의 ‘민속주’라 함은 ‘전통주’, ‘관광·토속주’, ‘향토주’를 통칭하는 표현으로 그 의

미를 부여하였다. 여기서 전통주는 국가나 지방 별 시장·도지사가 향토술 담그기 무형문화재로 지정한 술을 일컬으며, 관광·토속주는 교통부장관이 관광 진흥을 위한 목적에서 지역 특산품으로 개발한 술에 대한 지칭<sup>16)</sup>이다. 또 문헌이나 기록에 오르내리고 있거나 가양주 형태로 빚어져 오랜 역사를 지닌 술이면서도, 아직 문화재 지정이나 술 빚기에 따른 면허를 얻지 못하고 있는 지방별 술을 향토주로 표기하였다. 본 조사대상인 민속주의 종류는 표 1과 같다.

### 2. 민속주 빚기의 실제

#### (1) 누룩빚기

누룩의 원료, 누룩 만드는 법, 가향·약재의 사용여부, 발효 온도와 기간 등은 표 2와 같다. 누룩의 주원료는 밀이며 부재료로는 물과 가향재,약재가 쓰이기도 한다. 우리 민속주 가운데는 밀의 생산이 부족하여 밀에 보리를 섞어 쓰기도 하고, 옥수수·콩·팥·귀리·호밀을 섞기도 한다<sup>17)</sup>. 서울 향온주 등 3종(14.28%)의 술이 누룩의 원료를 밀과 함께 보리, 옥수수, 녹두 등의 곡류를 각각 섞어 쓰고 있었다. 누룩의 부재료인 물은 자연 상태 그대로의 물을 쓰는 것이 일반적이데 비하여, 서울 삼해주(청주·약주) 1종이 끓여서 식힌 물을, 증원 청명주 1종이 청명주를, 서울 향온주 1종은 녹두 같은 물을 사용하는 등 특이함을 볼 수 있었다.

누룩 만드는 법으로는 한여름에 거피한 밀을 멧들이나 질구를 이용 거칠게 빻아서 만든 밀가루와 이의 20% 정도되는 양의 물을 섞어 부슬부슬하게 만든 다음, 삼베나 무명 베 보에 싸서 누룩 틀에 담고 발로 힘있게

표 1. 민속주의 종류

구 분	주종별 구분	술 이 름	합계 (종)
전통주	약주·청주	서울 삼해주, 서울 송철주, 경기 부의주, 먼천 두견주, 한산 소곡주, 아산 연엽주, 계룡 백일주, 증원 청명주	11
	증류주	서울 문배주, 서울 향온주	
	탁주	경기 계명주	
관광·토속주	약주·청주	서울 태릉삼해주, 인천 칠선주, 횡성 의이인주, 청주 대추술	6
	증류주		
	탁주	강원 옥로주, 강원 감자술	
향토주	약주·청주	청양 구기자주	4
	증류주	금산 고려인삼주	
	탁주	김포 동동주, 덕산 약주	
			21

자료: 1994년 한국 전통주, 관광 토속주 현황, 문화재관리국

표 2. 누룩빚기

주종	술이름	누룩의 원료				가향·약재의 사용 여부					발효 온도 및 기간	기타		
		밀	보리	물	기타	약썩	황국	술잎	약재	기타				
청주	서울 삼해주	○				○						25~30	20~30	△
	서울 송절주	○		○								25	25	▽
	서울 태릉 삼해주	○		○		○						25	25	▽
	인천 칠선주	○		○								25	20	▽
	경기 부의주	○		○				○				25	20~25	▽
	황성 의이인주	○		○								25	30	△
	변천 두견주	○		○								30	20	△
	한산 노곡주	○		○								25~30	20	△
	아산 연엽주	○		○				○			호박잎	25~30	25	△
	계룡 백일주	○		○					○			25	20	△
약주	중원 청명주	○										20	60~90	△
	청주 대추술	○		○				○				25	25	▽
	청양 구기자주	○		○								25~30	30	△
	서울 문배주	○		○								25	10	▽
	서울 향은주	○	○		녹두							25	15	△
증류주 (소주)	금산 고려인삼주	○		○								25	90	△
	경기 계명주	○		○				○			미삼	25	20	△
탁주	김포 동동주	○		○								25	25	△
	강원 옥로주	○		○	옥수수							30	25	△
주	강원 감자술	○		○								30	20	▽
	덕산 약주	○		○								30	20	▽

△ 자체 누룩 사용, ○ 곡자회사 누룩 사용 또는 혼합 사용

디더서 굳힌 다음 짚이나 약쑥, 황국, 솔잎 등을 깔고 서로 닿지 않게 위를 덮어서 따뜻한 곳에 두어 띄운다<sup>18,19)</sup>. 조사 대상 민속주 기능 보유자들은 누룩빛기에 있어서는 아직까지도 옛법에 의한 제법을 대체적으로 지키고 있음을 알 수 있었다. 조사 대상 민속주에 대한 누룩빛기를 조사한 결과 14종(66.66%)이 옛법에 의해 누룩을 만들어 사용하고 있었으며 6종의 술에 있어서도 자체 제작한 누룩과 곡자회사 제품의 누룩을 섞어서 쓰고 있었다.

가향·약재의 사용여부로는 조사 대상의 술 중 서울 삼해주 등 10종(47.61%)의 술이 누룩에 ‘약쑥’을, 경기 부의주와 계명주 등 2종(9.52%)은 ‘솔잎’을, 특히하게 아산 연엽주는 ‘호박잎’으로 누룩을 썬 뒤 ‘약쑥’과 ‘황국’을 함께 섞어 사용하고 있었으며, 계룡 백일주는 ‘약쑥’과 ‘솔잎’을 깔고 위를 덮어서 발효에 따른 가향효과를 얻고 있었다. 그리고 금산 고려인삼주 1종(4.76%)만이 누룩에 ‘미삼’을 섞어 누룩 발효에 따른 인삼의 약효를 얻고 있었다.

누룩의 적정 발효 온도는 25℃가 12종(57.14%)이었고, 25~30℃와 30℃가 각각 4종씩 8종(38.09%)이었으며 20℃는 1종(4.76%)에 그쳤다. 또 적정 발효 기간에 있어서는 2일이 7종(33.33%)으로 가장 많았으며, 25일을 발효 기간으로 하고 있는 술도 6종(28.57%)이나 되었다. 한편 가장 짧은 발효 기간을 보인 술은 서울 향온주로 15일이었으며 가장 긴 발효 기간의 술로는 중원 청명주가 60~90일이나 되었다.

## (2) 술빛는 물의 종류

옛부터 술빛는 물의 선택은 중요시 되어 왔으며<sup>20,21)</sup> 그 실제로 충남의 면천 두견주가 면천의 ‘안샘물’을, 교동법주는 집안의 ‘우물물’을, 김천 과하주는 ‘과하천 샘물’을, 해남 진양주는 ‘덕정리 마을 샘물’을, 한산 소곡주는 ‘건저산 샘물’을 사용하는 한편, 강원도 횡성 의이인주는 치악산 십곡의 ‘계곡물’을, 중원 청명주는 ‘강속의 우물물’을 사용하여 유명하다.

술빛기에 따른 물은 ‘샘물’, ‘계곡물’, 그리고 샘을 파서 양수기로 빨아올린 물은 ‘지하수’로 구분 표기하였으며 그 결과는 표 3과 같다. 서울 삼해주 등 14종(66.66%)의 술이 ‘지하수’를 사용하고 있어 수위를 차지하고 있었고, 면천 두견주 등 5종(23.80%)의 술이 ‘샘물’을, 횡성 의이인주 등 2종(9.52%)의 술은 계곡 물을 술빛는 물로 사용하고 있음을 알 수 있었다.

## (3) 술빛기의 주원료와 사용 빈도

주원료와 사용빈도를 조사한 결과는 표 4와 같다. 주원료를 ‘누룩’과 ‘멥쌀’, ‘찰쌀’, ‘기타’로 구분하여 종류별 사용빈도를 조사하였는데 밀술과 덧술에서 다소의 차이를 발견할 수 있었다.

조사대상 민속주 가운데 밀술의 누룩 사용 빈도를 조사한 결과 서울 삼해주를 비롯한 19종(90.47%)의 술이 밀술에 누룩을 사용하고 있었고, 탁주류의 김포 동동주 1종(4.76%)만이 효모를, 덕산약주는 효모와 누룩을 같이 사용하고 있었다. 밀술의 주원료로 ‘멥쌀’을 단독으로 사용하고 있는 술은 서울 송절주를 비롯하여 8종(38.09%)이었고, ‘찰쌀’만을 단독으로 빚고 있는 술은 경기 부의주 등 6종(28.57%)이었다. 그리고 ‘멥쌀’과 ‘찰쌀’을 같이 섞어 사용하고 있는 술은 서울 태릉 삼해주 등 3종(14.28%)이었고, 서울 삼해주는 ‘멥쌀’과 ‘밀가루’를, 금산 고려인삼주는 ‘멥쌀’에 ‘약재’인 ‘인삼’을 섞어 밀술을 빚고 있었다. 주원료인 ‘멥쌀’과 ‘찰쌀’ 이외에 다른 곡류로는 서울 문배주가 ‘조’를, 경기 계명주는 ‘조청·옥수수·수수’를, 밀술의 주원료로 사용하고 있었다. 특이할 사실로는 서울 문배주가 누룩을 물에 4~5일 불린 뒤 술빛기에 들어가는(수곡상태) 등 방법이 달랐다.

조사 대상 술 중 17종(80.95%)이 덧술을 안치고 있었는데, 덧술에 누룩을 넣고 있는 술은 서울 문배주 등 3종(14.28%)을 제외한 14종으로 66.66%의 높은 비율을 차지했다. 덧술을 안치는 술 중 ‘찰쌀’을 단독으로 사용하고 있는 술은 인천 칠선주 등 6종(28.57%)이었으며, ‘멥쌀’만을 사용하는 술은 횡성 의이인주 등 4종(19.04%) 뿐이었다. ‘멥쌀’과 ‘찰쌀’을 섞어 쓰고 있는 술은 서울 송절주 등 4종(19.04%)이었다. 서울 송절주는 ‘송절’을, 면천 두견주는 ‘진달래 꽃’을, 강원 옥로주는 ‘옥수수엿’ 등 술이름에 따른 부재료를 사용하고 있었다. 그밖에 유일하게 서울 문배주는 누룩 없이 수수만을 단독으로 사용하고 서울 삼해주는 밀술에서와 같이 ‘밀가루’를 ‘멥쌀’과 섞어 쓰고 있었다.

2차 덧술을 안치는 술은 21종 중 7종으로 33.33%를 차지했으며 2차 덧술에 누룩을 사용하고 있는 술은 서울 향온주 등 4종(19.04%)에 그쳤다. 주원료로 ‘멥쌀’을 사용하는 술은 서울 삼해주 등 3종(14.28%)이었으나, ‘찰쌀’을 단독으로 사용하는 술은 없었다. 그리고 서울 태릉 삼해주가 ‘찰쌀’에 ‘멥쌀’을 섞어 쓰고 있었고, 횡성 의이인주는 ‘멥쌀’과 술의 부재료인 ‘울무’를 함께 섞어 사용하고 있었다. 특이할 술은 서울 향온주가 ‘찰쌀’과 ‘누룩’을 주원료로 하면서 ‘녹두물’과 ‘녹두 누룩’을 사용하고 있다는 점과, 강원 감자술이 ‘누룩’과 ‘감자엿’을 2차 덧술의 원료로 사용한 점이라 하겠다. 이밖에 3차 이상의 덧술을 안치는 술은 서울 향온주가 있었는데 2차 덧술에서와 똑 같은 방법으로 빚으며, 국내에서는 유일하게 12차 덧술까지 술빛기가 가능할 뿐만 아니라 술의 변질을 막기 위해 ‘녹두누룩’을 별도로 사용하고 있었다.

표 3. 술빛는 물의 종류

주 종	술 이 름	샘물	계곡물	지하수	비고
청 주 약 주	서울 삼해주			○	
	서울 송절주			○	
	서울 태릉 삼해주			○	
	인천 칠선주			○	
	경기 부의주			○	
	황성 의이인주		○		
	면천 두견주	○			
	한산 노곡주	○			
	아산 연엽주	○			
	계룡 백일주			○	
	중원 청명주	○			
	청주 대추술			○	
	청양 구기자주			○	
종류주 (소주)	서울 문배주			○	
	서울 향온주		○		
	금산 고려 인삼주	○			
탁 주	경기 계명주			○	
	김포 동동주			○	
	강원 옥로주			○	
	강원 감자술			○	
	덕산 약주			○	
합 계 (종)	21	5	2	14	

(4) 가향·약재의 종류와 사용빈도

술빛기의 가향재는 약썩과 국화, 술잎이 주로 사용되었으며 약재는 속단, 회천, 유자, 진달래꽃, 당귀, 송절, 대추, 생지황, 인삼, 더덕, 연잎, 연꽃, 대잎, 연근, 갈근, 감초, 구기자, 오미자, 울무, 생강, 이소꽃 등이 사용되었으며 가향재의 종류는 표 5와 같다. 밀술에 가향재를 사용하는 술은 아산 연엽주 등 6종으로 전체의 28.57%를 나타냈으며, 이들 6종 중 종류별 사용빈도는 청양 구기자주 등 6종 모두가 '술잎'을 사용하였으며, 계룡 백일주는 '술잎'과 '황국'을, 금산 고려인삼주는 '술잎'과 '약썩'을 함께 섞어 쓰고 있었다. 덧술의 경우는 서울 송절주, 한산 소곡주 등 2종(9.52%)만이 가향재를 사용하고 있었는데, 서울 송절주는 '황

국'과 '술잎'을, 한산 소곡주는 '황국'을 사용하는 등의 차이를 보였다. 2차 이상의 덧술을 빛는 술에 있어서는 가향재를 사용하고 있는 술은 없었으나 특이하게 한산 소곡주가 방부제 역할 또는 술의 변질을 막기 위한 부재료로 '생강·붉은 고추·콩'을 사용하고 있었다.

우리나라 민속주에 사용되는 약재의 종류는 술에 따라서 1~7종까지 다양하였다. 조사 대상중 10종(47.61%)의 술이 약재를 사용하고 있었으며 가장 많이 사용되고 있는 약재로는 인천 칠선주 등 3종의 술이 '구기자'와 '진달래꽃'을, 서울 송절주 등 2종의 술이 '당귀'를, 금산 고려 인삼주 등 2종의 술이 '인삼'을 사용하고 있었다. 밀술의 경우 서울 송절주를 비롯한

표 4. 주원료와 사용빈도

주종	술이름	민 술			술 (17종)			2차 덧술 (7종)			3차 덧술 (1종)					
		누룩	맵쌀	참쌀	기	타	누룩	맵쌀	참쌀	기	타	누룩	맵쌀	참쌀	기	타
청주	서울 삼해주	○	○		밀가루			밀가루								
	서울 송절주	○	○				○	송절								
	서울 태릉 삼해주	○	●	●					○	○						
	인천 칠선주	○	○				○				○					
	경기 부의주	○	○	○												
	황성 의이인주	○	○				○				○				올무	
	면천 두건주	○	○	○			○									
	한산 노곡주	○	○	○			○									
	아산 연엽주	○	●	○							○					
	계룡 백일주	○	○	○												
약주	중원 청명주	○	○	○												
	청주 대추술	○	○	○												
	청양 구기자주	○	●	○												
	서울 문배주	○	○	○											수수	
증류주 (소주)	서울 향은주	○	○	○											수수	
	금산 고려인삼주	○	○	○											수수	
	경기 계명주	○	○	○											수수	
탁주	김포 동동주	●	○	○												
	강원 옥로주	○	○	○												
	강원 감자술	○	○	○												감자엿
	덕신 약주	●	○	○												

●: 효모사용, ○: 효모와 누룩사용

표 5. 가항·약재의 종류와 사용 빈도

주종	술이름	밑술			덧술			2차 덧술			기	타		
		약쭈	황국	술이	약재	약쭈	황국	술이	약쭈	황국			술이	약재
청주	서울 삼해주													
	서울 송절주			▲										● 숙단, 회침, 유자, 진달래, 당귀, 생지황 ● 송절
	서울 태릉 삼해주													
	인천 칠선주													● 인삼, 더덕, 모과, 당귀, 갈근, 감초, 구기자
	경기 부의주													
	황성 의이인주													▲ 홀무
	면천 두건주													▲ 진달래꽃
	한산 노곡주													▲ 생강, 복은고추, 콩
	아산 연엽주													● 연외, 연꽃, 연근
	제룡 백일주													● 오미자, 이소꽃, 진달래꽃
약주	중원 청명주													
	청주 대추술													▲ 대추
	청양 구기자주													▲ 구기자뿌리, 갈근, 구기자 잎, 구기자
	서울 문배주													
	서울 향은주													
증류주 (소주)	금산 고려인삼주													▲ 인삼 (미삼)
	경기 계명주													
	김포 동동주													
탁주	강원 옥로주													
	강원 감자술													
	덕산 약주													

○: 가항재, ●: 약재, ▲: 술이름에 따른 약재

5종의 술이 ‘약재’를 사용하고 있었는데, 청양 구기자주 등 2종은 술이름에 따른 부재료를 사용하고 있었다. 그리고 덧술을 안치는 18종의 술 중 횡성 의이인주 등 5종(23.80%)의 술이 ‘약재’를 사용하고 있었는데, 이들의 약재로 한결같이 술이름에 따른 부재료로서의 약재였다. 2차 덧술을 안치는 7종의 술 가운데 약재를 사용하는 술은 인천 칠선주와 횡성 의이인주가 있었으며 횡성 의이인주의 경우 술이름에 따른 부재료인 ‘울무’를 사용하였다.

#### (5) 술빚기의 원료제조 방법 및 특징

우리나라 민속주의 제조 방법은 주원료인 쌀(멥쌀, 찹쌀)을 비롯한 곡류를 사용하였으며, 사입 방법으로는 ‘죽’, ‘흰무리(백설기)’, ‘고두밥’, ‘떡’, ‘엿’으로 분류하였고, 가향재와 약재에 대하여는 ‘약재’와 ‘가향재’로, 표기하였고 삶거나 달여서 얻은 액체 상태의 경우는 ‘추출물’로 구분 표기하였다. 원료제조 방법 및 특징은 표 6과 같다.

밀술의 주원료 제조 방법 중 가장 높은 비율을 차지한 것은 ‘고두밥’으로 인천 칠선주 등 11종(52.38%)이었고 ‘흰무리’는 6종(28.57%), ‘죽’은 4종(19.04%)이었으며 ‘엿’과 ‘떡’은 없었다.

가향·약재의 경우는 아산 연엽주 등 4종의 술이 원료 상태 그대로 사용한 반면, 서울 송절주와 청양 구기자주 2종은 ‘추출물’을 사용하고 있었다. 한편 서울 삼해주는 쌀을 뺀 뒤, 열처리를 하지 않은 “무증자법”을 취하고 있었고, 횡성 의이인주는 쌀을 뺀 후 뜨거운 물로 반죽하는 “반증자법”으로 술을 빚고 있었다. 또 아산 연엽주는 밀술을 안칠 때 항아리 밑바닥에 ‘연잎’을 까는가 하면, 경기 계명주는 조청(엿)에 누룩을 담가 불려서 사용하는 등 다양한 술빚기 과정을 살펴 볼 수 있었다.

덧술을 안치는 17종의 술가운데 ‘고두밥’ 형태로 빚는 술은 면천 두견주 등 13종(61.90%)으로 밀술보다 2종이 더 많았으나 ‘죽’은 서울 태릉 삼해주 1종(4.76%) 뿐이었다. 그리고 횡성 의이인주 등은 반증자법을 이용하고 있었으나, 서울 삼해주의 경우, 밀술에서는 무증자법을 취한 것과는 다르게 덧술에서는 반증자법을, 강원 옥로주가 유일하게 주원료로 엿을 만들어 술을 빚고 있었다. 서울 송절주(가향재)와 청주 대추술(약재)이 ‘추출물’을 사용하고 있었다.

이밖에 덧술에 엿기름을 넣고 있는 술이 4종으로 면천 두견주, 한산 소곡주, 청양 구기자주, 강원 옥로주 등이 있다. 또 면천 두견주는 다른 술과는 다르게 고두밥을 차갑게 식히지 않고 5℃ 정도의 온기를 남겨 술을 빚고 있었다.

조사대상 21종의 술 중 2차 덧술을 안치는 술은 7

종으로 원료의 제조방법에서 ‘고두밥’이 4종으로 수위를 차지했고, 서울 태릉삼해주가 ‘죽’으로 술을 빚고 있었다. 횡성 의이인주는 밀술과 덧술에서와 같이 ‘반증자법’을 취하고 있는 반면, 서울 삼해주는 덧술과는 또 다르게 ‘고두밥’ 형태로 술을 빚고 있어, 밀술과 덧술, 2차 덧술에서 서로 다른 술빚기 과정을 보여주었으며, 술을 안칠 때도 덧술 한 켠, 고두밥 한 켠 등 술을 켜켜로 안치는 등의 특징을 발견할 수 있었다. 가향·약재의 경우 2종(28.57%)의 술이 가향·약재를 사용하고 있었는데 인천 칠선주가 약재를 ‘추출물’로 술을 빚고 있는 반면, 횡성 의이인주는 재료 그대로를 사용하고 있는 차이점을 보여 주었다.

이밖에도 술 빚기의 전과정에서 살펴 볼 수 있었던 것은 서울 삼해주 등 3종의 술이 돼지날(亥日)에 술을 빚기 시작하는가 하면, 청주 대추술 등 2종의 술은 ‘후수’(後水)하여 그 양을 늘리므로 알콜함량(주정)을 떨어 뜨리고 있었다.

#### (6) 발효 온도 및 기간

우리나라 민속주의 발효온도 및 기간은 표 7과 같다. 밀술의 발효 온도는 15℃가 서울 삼해주 등 4종(19.04%), 25℃가 인천 칠선주 등 4종(19.04%)으로 같은 비율로 나타났으며 20℃와 18~20℃가 각각 3종씩 6종(28.57%)으로 나타났다. 이 밖에 25~30℃가 3종(14.28%)이었고 최저 온도로는 횡성 의이인주가 10℃, 최고 온도로는 한산 소곡주가 30℃의 밀술 발효 온도를 보였다.

덧술의 발효 온도는 밀술에서와 같이 서울 삼해주 등 8종(38.00%)이 15℃를 발효온도로 하고 있어 가장 높은 점유율을 보였으며 18~20℃가 면천 두견주 등 4종(23.52%), 25℃가 청주 대추술 등 4종(19.04%)으로 나타났다. 2차 덧술을 안치는 7종의 술에서도 15℃가 3종(14.28%), 25℃가 2종(9.52%)으로 높은 점유율을 보였고 18~20℃와 20℃가 각각 1종씩 2종(9.52%)이었다.

조사 대상 민속주 중 밀술의 발효기간에 있어 가장 높은 점유율을 보인 발효기간은 7일로 서울 송절주 등 5종(23.80%)이었고, 서울 삼해주 등 4종(19.04%)은 30일, 금산 고려인삼주 등 3종(14.28%)의 술은 3일의 순위로 조사되었다.

덧술의 발효기간은 횡성 의이인주와 서울 삼해주가 30일, 증원 청명주와 김포 동동주가 50일로 각각 11.76% 씩의 점유율을 보였을 뿐, 13종의 술은 각기 다른 발효기간을 거쳐 술을 빚고 있었다.

2차 덧술의 발효 기간에 있어서도 모두가 짧게는 3~5일에서 36일까지 각기 다른 발효기간을 거쳐 술을 빚고 있음을 알 수 있었다. 가장 짧은 발효기간으로는



표 6. 제조방법 및 특징

주종	술이름	밑술				덧술				2차 덧술				기타		비고			
		주	원무리	고두밥	떡	엿	가향	약재	죽	원무리	고두밥	떡	엿	가향	약재		엿기름	대요	
정주	서울 삼해주		△						▲								돼지날, 돼지시		
	서울 송절주		○			●	●			○							돼지날, 송절		
	서울 태릉 삼해주	○						○						○			돼지날		
주	인천 칠선주			○															
	경기 부의주			○															
	평성 의이인주		▲						▲										
	면천 두견주		○							○								고두밥 은기	
	한산 노곡주		○							○								생강, 고추, 콩	
약주	이산 연엽주			○														연잎	
	계룡 백인주	○																	
	중원 청명주	○																	
	청주 대추술			○														후수(後水)	
	청양 구기자주			○				●											
증류주 (소주)	서울 문배주			○															
	서울 향은주		○																덧술 12회
탁주	금산 고려인삼주			○															덧술 12회
	경기 계명주	○																	덧에 누룩함됨
	김포 동동주			○															
	강원 옥로주			○															
	강원 감자술			○															
덕산 약주			○															후수(後水)	

●: 추출물, ▲: 반증자법, △: 무증자법

표 7. 발효 온도 및 발효 기간

주종	술 이름	발효 온도 (°C)				발효 온도 (일)				비고
		밑술	덧술	2차	3차	밑술	덧술	2차	3차	
청주	서울 삼해주	15	15	15		30	30	20		
	서울 송절주	15	15			7	25			
	서울 태릉삼해주	15	15	15		36	36	36		
	인천 칠선주	25	25	25		3~4	3	4~5		
	경기 부의주	20				30				
	황성 의이인주	10	15	15		30	30	30		
	면천 두견주	18~20	18~20			7	50~70			
	한산 노곡주	30	15			7	*15/**8			
	아산 연엽주	*25-30/**20				*7/**9				
	계룡 백일주	20	18			30	70			
	중원 체명주	20	15			7	50			
	청주 대추술	25	25			4	10~20			
청양 구기자주	18~20	18~20			7	8				
증류주 (소주)	서울 문배주	25	25	25		5		10		
	서울 향온주	18~20	18~20	18~20	18~20	5~7	3~5	3~5	3~5	동일
	금산 고려인삼주	25	*18-20/**18			3	*15-20/**40			
탁주	경기 계명주	25~28				8				
	김포 동동주	25~30	25			3	50			
	강원 옥로주	20~25	15			10	13~15			
	강원 감자술	15	15	20		3	4~5	7		
	덕산 약주	23~25				10				

\*1차 발효, \*\*2차 발효

증류주류의 서울 문배주가 덧술에서 1일의 발효 기간을 거쳤고, 약주·청주류의 면천 두견주는 50~70일의 최장기 발효 기간을 거쳤다. 또한 약주·청주류의 아산 연엽주와 한산 소곡주, 증류주류의 금산 고려인삼주가 밑술과 덧술에서 각각 2단계의 발효 기간을 거쳐 술을 빚고 있었고, 약주·청주류의 서울 태릉 삼해주와 황성 의이인주는 밑술과 덧술, 2차 덧술에서도 같은 발효 기간을 거치고 있었다.

따라서 3일에서 5일 사이에 속한 술은 밑술에서 모두 5종(23.80%), 5~8일 사이가 7종(33.33%), 30~36일 사이가 5종(23.80%)으로 조사되어, 밑술의 적정 발효 기간은 5~8일, 또는 3~4일, 30~36일인 것을 알 수

있었다. 그러나 덧술과 2차 덧술에 있어서는 각기 현저한 차이를 보이고 있어 적정 발효 기간을 설정하기는 어려웠다.

(7) 채주 방법 및 숙성(후숙, 後熟)정도

채주방법 및 숙성정도는 표 8과 같다. 조사 대상 민속주 가운데 증류주 3종을 제외한 경기 부의주 등 7종(33.33%)의 술이 '용수'를 이용하여 술 뜨기를 하고 있었고, 덕산 약주 1종(4.76%)이 '체'를, 경기 계명주 등 탁주류 3종(14.28%)이 '여과'를, 서울 삼해주 1종(4.76%)은 '압착'을 하는 등 전통적인 방법으로 술을 뜨는 채주 과정을 나타냈으며 면천 두견주 등 3종(14.28%)의 술은 '용수'와 '여과' 방법을 병행하였고

표 8. 채주방법 및 숙성정도

주종	술이름	채주방법					숙성	
		용수	채	여과	압착	압착여과	숙성온도(℃)	숙성기간(일)
청주	서울 삼해주				○			
	서울 송절주					○		
	서울 태릉 삼해주					○		
	인천 칠선주					○	20	4~5
	경기 부의주	○						
	횡성 의이인주					○	15	10
	면천 두견주	●		●			15	20~30
	한산 노곡주						15	55
	아산 연엽주	●		●				
	계룡 백일주	●		●				
	중원 청명주	○					15	43
	청주 대추술					○		
증류주 (소주)	청양 구기자주	●	●				10	7
	서울 문배주						25	180~360
	서울 향온주	▲					15~18	50~70
탁주	금산 고려인삼주	▲					15	30
	경기 계명주				○			
	김포 동동주	○						
	강원 옥로주				○			
	강원 감자술				○			
덕산 약주		○						

●: 채주 방법이 중복, ▲: 용수로 채주한 후 증류

청양 구기자주 1종(4.76%)은 '용수'와 '채'를 이용 채주를 하고 있었다. 그리고 서울 송절주 등 5종(23.80%)의 술은 '압착여과' 과정을 채주 방법으로 하고 있었다. 한편 증류주 3종 중 서울 문배주를 제외한 2종(서울 향온주, 금산 고려인삼주)은 '용수'를 이용하여 채주한 후 증류하는 과정을 거치고 있었다.

전체 조사 대상 민속주중 9종(42.8 5%)의 술이 숙성을 시키고 있는 것으로 나타났는데, 이에 따른 온도는 10~25℃, 기간은 짧게는 4~5일에서 길게는 180~360일 사이로 현저한 차이를 보였다. 횡성 의이인주 등 5종의 술이 15℃로 가장 높은 점유율을 보인 반면, 10℃, 15~18℃, 20℃, 25℃가 각각 1종씩으로 4종을 차

지하였다. 숙성기간은 인천 칠선주가 4~5일로 가장 짧았고, 7일(청양 구기자주), 10일(횡성 의이인주), 20~30일(면천 두견주), 30일(금산 고려인삼주), 43일(중원 청명주), 55일(한산 소곡주), 50~70일(서울 향온주)과 가장 긴 숙성 기간의 술로 서울 문배주가 180~360일로 조사되었다.

(8) 술빛는 시기 및 알콜 함량 정도

술빛는 시기 및 알콜 함량 정도는 표 9와 같다. 우리 조상들은 예로부터 관혼상제 등은 물론이고 집안 대소사에 있어 '길(吉)한 날', '손 없는 날' 등 택일을 하는 풍습이 있다. 술 빛는 일에 있어서도 예외는 아니다. 조사 대상의 민속주 가운데 술빛는 시기를 계절적으로

표 9. 술 빛는 시기 및 알콜함량 정도

주 종	술 이름	술 빛는 시기				알콜 함량 (%)
		봄	여름	가을	겨울	
청 주 · 약 주	서울 삼해주	○		○	○	14
	서울 송절주	○	○	○	○	17
	서울 태릉 삼해주	○		○	○	12
	인천 칠선주	○	○	○	○	16
	경기 부의주	○	○	○	○	13
	횡성 의이인주	○	○	○	○	18
	면천 두견주	○	○	○	○	19
	한산 노곡주	○	○	○	○	17
	아산 연엽주	○	○	○	○	14
	계룡 백일주	○	○	○	○	16
	중원 청명주	○				18
	청주 대추술	○	○	○	○	13
	청양 구기자주	○		○	○	19
	증류주 (소주)	서울 문배주	○	○	○	○
서울 향온주		○	○	○	○	40
금산 고려인삼주		○		○	○	45
탁 주	경기 계명주	○	○	○	○	11
	김포 동동주	○	○	○	○	11
	강원 옥로주	○	○	○	○	11
	강원 감자술	○	○	○	○	11
	덕산 약주	○	○	○	○	11

‘봄’을, 날(日)과 시간(時)에 있어서는 12지(支) 가운데 돼지날(亥日), 돼지시(亥時)를 선호하고 있음을 알 수 있었다. 그 예로 서울 삼해주는 ‘돼지날, 돼지시’에 술을 세 번에 걸쳐 빛는다 하여 술이름을 삼해주(三亥酒)라고 하고<sup>14)</sup>, 서울 송절주의 경우도 삼해주의 경우와 같았다. 그러나 1988년 서울 올림픽 이후 민속주 개발이 본격화 되면서 여러 종류의 가양주들이 무형 문화재로 지정되거나 관광·토속주로 상품화 되면서 현대식 생산 설비를 갖추게 되었는데 그 결과 술 빛는 시간에 있어 옛법이나 그러한 의식에서 탈피하고 있는 것으로 조사되었다. 조사 대상 민속주 가운데 서울 송절주 등 16종이 연중 아무때나 담고 있었는데 이는 술 제조 기술의 발달, 즉 생산설비의 기계화에 기인한 것

으로 분석되며 대량 생산체제로의 변화가 이루어지고 있음을 의미하는 것으로 판단되었다. 그러나 중원 청명주가 옛법 그대로 유일하게 ‘봄철’에만 술을 빛고 있었으며, 서울 삼해주 등 5종은 ‘여름’에는 술을 빛지 않는 것으로 조사되었다.

우리의 민속주들은 한결같이 누룩과 곡류 물 그리고 가향·약재를 원료로 하여 술을 빛고 있었음에도 알콜 함량에 있어서는 각기 다른 함량을 보였다. 청주·약주류에서는 13, 14, 16, 18, 19%가 각기 2종씩 10종(47.61%)으로 나타났으며, 12%가 1종(4.76%)이었다. 증류주에 있어서는 40%가 2종(9.52%), 45%가 1종(4.76%)이었으며 탁주류는 5종(23.80%)으로 조사되었다.

## IV. 결 론

것이다.

이상으로 서울·경기도·강원도·충청도 등 중부 지방의 민속주의 종류와 술빚는 방법, 주종 별 특징과 차이점 등 민속주 전반에 걸쳐 살펴 본 결과, 첫째, 원료의 종류와 술빚는 방법 및 과정 등에서 똑같은 제조과정을 거치고 있는 술은 단 한가지도 없었다. 둘째, 우리의 농산물을 이용한 순곡주, 가향·약주라는 사실이다. 술잎을 비롯한 가향재와 구기자, 당귀 등의 한약재를 넣어 술의 약효를 배가시키고 있는 등 ‘가향·약주’의 수단도 조사대상의 11종(52.38%)이었다. 셋째, 우리의 민속주들은 ‘덧담근 술’이라는 사실이다. 밀을 원료로 한 누룩과 술바탕의 주원료인 쌀과 물로 빚고 있는 민속주들은 조사 대상의 17종(80.95%)이 덧술을 안치고 있었으며, 이들 술은 주로 멥쌀과 찰쌀을 골고루 이용, 술의 감칠맛은 물론 덧담근을 통해 맛과 가향·약재의 성분이 충분히 우러나 향기와 맛이 뛰어나다. 넷째, 우리의 민속주는 누룩을 사용한 발효주라는 사실이다. 주원료인 쌀 이외에 밀 등을 발효시켜 만든 누룩을 사용하며 고급 술일수록 덧 담근다는 점이다. 실제로 증류주인 서울 향은주는 12회까지 덧술을 안칠 수 있으며 그때마다 누룩을 사용, 주질을 높이고 있다는 사실에서 고급 발효주임을 알 수 있다. 다섯째, 우리의 민속주는 주로 ‘고두밥’ 형태로 술빚기가 이루어지고 있으며 발효온도는 15~20℃, 발효 기간으로는 5~8일 사이 또는 3~4일 사이가 가장 높은 점유율을 보이고 있었다. 여섯째, 채주방법에 있어 아직까지도 용수나 채, 종이, 한지 등을 이용한 술뜨기, 즉 전통적인 채주방법을 지키고 있는 등 고유의 술빚기를 지키기 위해 노력하고 있음을 알 수 있었다.

이상의 사실로 미루어 우리나라 민속주의 개발과 발전 가능성은 무한한 것으로 생각된다. 현대의 주류 소비의 다양성에 발 맞추어 순하고 부드러운 곡주의 개발과 이에 대한 지원은 외국의 양주나 서구화 된 음주 문화에서 잃어버린 자리, 우리의 전통 식문화를 되살리는 길이기도 하다. 따라서 우리의 민속주를 되살리는 길이 곧 민족적 자긍심을 되찾는 길이라 생각되기에 앞으로 향토성이 깃든 다양한 민속주들이 재현되어 더 크게 발전되어야 하며 가양주로만 빛어져 아직도 세상의 빛을 보지 못하는 술들도 이제 곧 활로를 되찾아야 할

## 참고문헌

1. 윤서석. 한국 식품사 연구, pp. 122-123. 신광출판사, 1974.
2. 上野敏男. 朝鮮酒, 醬油, 味會及酢의 製造 및 分析成績. 조선약학회 잡지 6: 32, 1927.
3. 정순택. 진도 홍주의 제조법과 史的考察. 목포대학 논문집 10(1): 245, 1988.
4. 최남선. 조선상식풍속편, p. 149. 서울 현암사, 1973.
5. 장지현. 傳來藥用酒考. 주정공업 7(4): 6, 1977.
6. 金英傑, 成洛葵, 鄭德和, 姜仁秀. 쌀 막걸리의 미생물학적 연구, 제4보, 담근 증 핵산분해 효소계의 성질 및 핵산 關聯物質의 변화. 한국식품과학회지 15(3): 245, 1983.
7. 李啓璠. 주류 및 관련 제품의 품질 수준. 한국식품과학회지 19(4): 75, 1986.
8. 김용순, 강성훈, 정지훈. 한국 전통 소주(진도 홍주) 제조에 관한 연구, 제1보, 제조방법에 따른 홍주 발효 술덧의 성분 변화. 한국식품화학회지 6(3): 245, 1991.
9. 김용순, 강성훈, 정지훈. 한국 전통소주(진도 홍주) 제조에 관한 연구, 제2보, 홍주의 성분 및 관능 검사. 한국식품화학회지 6(3): 251, 1991.
10. 김선재, 정지훈, 박근형. 진도 홍주 색소의 사용 기준에 관한 연구. 한국식품화학회지 7(1): 19, 1992.
11. 소명환. 소곡주의 양조과정 중 술덧 성분과 미생물의 변화. 한국식품영양학회지 5(2): 69, 1992.
12. 김효선, 양영택, 정용현, 고정삼, 강영주. 좁쌀 약주의 청정화. 한국식품과학회지 24(1): 101, 1992.
13. 우리 고장 민속주. 세계일보, 1992년 10월 4일~1993년 11월 7일.
14. 조정형. 다시 찾아야 할 우리 술, pp. 93-196. 서해문집, 1991.
15. 세법통람, 주세법 시행령, pp. 797-798. 해전출판사, 1993.
16. 한국전통주, 관광도속주 현황. 문화재 관리국, 1994.
17. 유주현. 발효공학, pp. 224-268. 개문사, 1986.
18. 이서래. 한국의 발효식품, pp. 211-213. 이화여자대학교 출판부, 1986.
19. 주식회사 진로. 진로 五十年史, pp. 593-653, 1975.
20. 빙허각 이씨원저, 정양완역주. 규합총서, p. 15. 보진재, 1975.
21. 황병국. 한국 술은 이렇게 담근다. 뿌리 깊은 나무, 별책부록 1월호, 1973.