

한국의 민속주에 관한 고찰(II)
-전라도·경상도·제주도 지방을 중심으로-

윤숙자·박덕훈*

배화여자전문대학 전통조리과, *월간식생활
(1994년 9월 16일 접수)

Study on Traditional Folk Wine of Korea
-In the Southern Region of Korea-Chulla-do,
Kyungsang-do and Cheju-do-

Sook Ja Yoon and Duck Hoon Park*

Department of Traditional Cuisine, Bae Hwa Womans Junior College

*The Monthly Dietary life

(Received September 16, 1994)

Abstract

This study aims at exploring the nature of the traditional Korean wines brewed throughout the Southern Region of Korea-Chulla-do, Kyungsang-do and Cheju-do describing their varieties and brewing methods and also comparing the similarities and differences of their features. When compared with the wines produced in the Central Region, the Southern varieties are very fastidious and complex in their brewing methods, which in turn show a wide range of diversity. First of all, all the 29 kinds of wines investigated, not a single one shows any resemblance to any one of the remaining, each exhibiting peculiar and particular characteristic features of its own. Especially, the distilling methods demonstrate very complex processes. Secondly, the majority of the Southern spirits are made from grains, added with fragrant flavor of pine tree, wormwood, chrysanthemum leaves and other medicine herbs such as Chinese matrimony vine and tankui. Thirdly, they are brewed with yeast made from wheat into kodupap(steamed rice) type of spirits, emerging as in the form of blended liquor. Fourthly, in brewing, different fermenting temperature and duration are required. Typewise, the temperature required for the basic spirit is 15~20°C or 25~30°C : in the case of blended secondarily fermented liquor, from the minimum of 0~5°C to the maximum of 75~80°C. The brewing duration is 3~5 days for the basic spirits. In some cases, from the minimum of 3 days to the maximum of 100 days are consumed for fermenting. Fifthly, the wine extraction gadgets are yongsu (wine strainer), the sieve, filter paper, Korean traditional paper, the utilization of which implies that the brewers endeavor to observe and preserve the traditional and indigenous methods of wine making.

I. 서 론

우리나라의 술은 곡물로 빚은 술로 상고 시대부터 술빚기 솜씨가 개발되었다¹⁾. 우리나라 술에 대한 최초의 기록은 「고삼국사기」에 고구려 주몽(동명성왕)의 탄생신화가 있으며²⁾ 「해동역사」, 「지봉유설」³⁾에 신라주(新羅酒)의 기록이 있고 「삼국사기」, 「삼국유사」, 「고려도경」, 「제민요술」 등의 문헌에 우리나라 술에 대한 기록이 있어 삼국 시대의 술은 다채로왔을 것으로 짐

작된다. 그 후 고려말엽에는 중국의 증류주 문화가 도입되어 소주 문화를 탄생시켰으며⁴⁾ 조선 시대를 거치며 우리나라의 술은 탁주, 약주(청주), 소주 등으로 분류 발전하게 되었다.

본 연구에서는 우리나라 남부지방을 중심으로 민속주 빚기의 특징과 그 과정별 차이점을 조사하여 민속주 전반에 대한 체계적인 연구, 개발 및 활성화를 위한 기초 자료로 제공하고자 한다.

II. 연구 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 조사대상은 전라도와 경상도, 제주도 지방에 산재해 있는 전통주·관광토속주·향토주 가운데 지역적인 안배와 주종을 고려하여 29종을 대상으로 선정하였다. 조사기간은 1992년 7월부터 1994년 7월까지이다.

2. 조사 방법

본 조사 방법은 각 민속주 별 기능 보유자를 직접 방문하여 실연(實演)과 함께 문답 형식으로 하는 현지답사를 실시하였으며, 기 발표된 관련 보도 기사와 자료들⁵⁾⁶⁾을 토대로 하였다.

주종별 구분의 근거로는 국제청 기술 연구소의 향토술 담그기 면허 기준⁷⁾과 문화재 관리국의 자료⁸⁾를 참고하였다.

III. 민속주의 종류와 술 빛는 법

1. 민속주의 종류

본 조사대상인 민속주의 종류는 표 1과 같다.

2. 민속주 빛기의 실제

(1) 누룩빛기

누룩의 원료, 누룩 만드는 법, 가항 약재의 사용여부, 발효 온도와 기간 등은 표 2와 같다.

누룩의 주원료는 밀이며 부재료로는 물과 가항재와

약재가 있다. 조사대상 민속주 가운데 밀을 사용하지 않고 다른 곡류를 단독으로 사용하고 있는 술은 4종(13.79%)이 있었는데, 증류주의 진도 홍주가 보리를 섞어 쓰고 있는데 비해 담양 추성주와 제주 오메기술, 제주 좁쌀약주 등 3종(10.34%)은 보리를 주원료로 누룩을 빚고 있었고 탁주류의 이화주는 멥쌀을 주원료로 하면서 별도의 물을 사용하지 않고 가루로 뺀 상태에서 반죽하여 누룩을 빚고 있었다. 그리고 누룩의 부재료인 물은 자연 상태 그대로의 물을 쓰는 것이 일반적이는데 비하여, 문경 호산춘 1종은 끓인 물을 사용하고 있었고, 교동 법주는 밀을 뺀아 품게 쏘 찻쌀죽으로 반죽 누룩을 만들고 있어 누룩 만들기의 다양성을 살펴 볼 수가 있었다.

조사대상 민속주에 대한 누룩빛기를 조사한 결과 해남 진양주 등 17종(58.62%)의 민속주가 옛 법에 의한 누룩을 제조 술을 빚고 있었으며, 승주 사삼주 등 12종(41.37%)의 민속주는 생산비와 인건비 등으로 누룩을 자체 조달하기 어려워 곡자회사 제조 누룩을 섞어서 쓰고 있었다.

조사대상 술 중 해남 진양주 등 11종(37.93%)은 '약썩'을, 김천 과하주 등 3종(10.34%)은 '황국'을, 문경 호산춘 등 2종은(6.89%) '술잎'을 가항재로 사용하고 있었는데, 김천 과하주 등 3종(10.34%)의 술은 '약썩'과 '황국'을 함께 사용하였다. 또 남해 유자주는 술 이름에 따른 부재료인 '유자채'를 누룩에 넣어 사용하고 있었다. 누룩의 발효에 따른 온도와 그 기간은 해남 진양주 등 25℃를 누룩 발효온도로 하고 있는

표 1. 민속주의 종류

구 분	주종별 구분	술 이 름	합계(종)
전통주	약주·청주	교동 법주, 김천 과하주, 해남 진양주, 문경 호산춘, 안동 송화주	9
	증 류 주	전주 이강주, 안동 소주, 김제 송순주	
	탁 주	제주 오메기술	
관광·토속주	약주·청주	승주 사삼주, 함양 국화주, 송죽 오곡주, 경주 황금주, 선산 약주, 남해 유자주	10
	증 류 주	진도 홍주, 담양 추성주	
	탁 주	제주 좁쌀약주, 부산 산성막걸리	
향토주	약주·청주	팔목주, 달성 하향주	10
	증 류 주	송화 백일주, 장성 진고색주, 영광 토종주, 영광 강하주, 해남 녹산주, 광주 의이인주	
	탁 주	정읍 단풍주, 이화주	

29

자료: 1994년 한국 전통주, 관광 토속주 현황, 문화재관리국

표 2. 누룩빚기

주종	술 이름	주 재 료				가향·약재의 사용 여부				발효 온도 및 기간		기타 △ ▽
		밀	보리	물	기 타	숙	황국	솔잎	약재	온도(℃)	기간(일)	
청 주 약 주	해남 진양주	○		○		○				25	25	△
	승주 사삼주	○		○						25	25	▽
	송죽 오곡주	○		○		○				25	25	▽
	팔복주	○		○		○				25	25	△
	교동법주	○		○	멥쌀죽	○				25	25	△
	김천 과하주	○		○		○	○			25~30	30	▽
	안동 송화주	○		○						25	30	▽
	문경 호산춘	○		○	끓인 물	○		○		25	30	▽
	남해 유지주	○		○		○			유자채	25	30	▽
	경주 황금주	○		○		○				30	30	▽
	함양 국화주	○		○						25	20	▽
	달성 하향주	○		○		○	○			30	15	△
중 류 주 (소주)	전주 이강주	○		○						25	20	△
	김제 송순주	○		○	백곡·밀술 황곡·덧술					25	30	△
	영광 강하주	○		○		○				30~35	10	△
	해남 녹산주	○		○						15~20	15	△
	진도 홍주	○	○	○						25	35~45	△
	광주 의이인주	○		○					율무	30~32	20	△
	영광 토종주	○		○						30	25	▽
	장성 진고색주	○		○						30	20	△
	담양 추성주		○	○						40/20~25	20/14	△
	송화 백일주	○		○						20~25	30	△
탁 주	안동소주	○		○	물에 불림	○	○			25	15	▽
	정읍 단풍주	○		○		○				30	20	▽
	이화주				멥쌀			○		20~25	30	△
	선산 약주	○		○		○				25	25	▽
	부산 산성막걸리	○		○						28	14	△
	제주 오메기술		○	○						25	20	△
	제주 좁쌀약주		○	○						30	20	▽

△ 자체 누룩 사용, ▽ 곡자회사 누룩 사용 또는 혼합 사용

민속주가 15종(51.72%)이었으며 다음으로는 30℃가 6종(20.68%)이었다.

따라서 남부 지방의 누룩 발효에 따른 적정 발효온도는 25~30℃라고 할 수 있다. 그리고 누룩 발효기간에 있어서는 김천 과하주 등 8종(27.58%)의 술이 30일을 적정 발효기간으로 하고 있었으며, 25일과 20일이 각각 7종(24.13%)이었다. 따라서 누룩의 적정 발효기간으로는 25일~30일 또는 20일~25일이었다.

(2) 술빚는 물의 종류

술빚기에 따른 물은 ‘샘물’, ‘계곡물’, ‘지하수’로 구분 표기하였으며 표 3과 같다.

조사대상 민속주 가운데 승주 사삼주 등 18종(62.06%)이 ‘지하수’를 사용하고 있었으며 해남 진양주 등 7종(24.13%)이 ‘샘물’을, 문경 호산춘 등 4종(13.79%)이 ‘계곡물’을 사용하고 있었다.

(3) 술빚기의 주원료와 사용

술빚기의 주원료와 사용빈도는 표 4와 같다. 주원료는 ‘누룩’과 ‘멥쌀’, ‘찹쌀’, ‘기타’로 구분하였다. 밀술의 ‘누룩 사용 빈도’를 조사한 결과 26종(89.65%)의 술이 ‘누룩’을 사용하고 있었고, 영광 토종주를 비롯한 3종(10.34%)은 ‘누룩’과 ‘효모’를 섞어 쓰고 있었으며 누룩을 사용하지 않는 술은 담양 추성주 1종(3.44%)이 있었다.

밀술의 주원료 중 ‘멥쌀’을 단독으로 사용하고 있는 술은 13종(44.82%)이었고, ‘찹쌀’만을 단독으로 빚고 있는 술은 7종(24.13%)이었다. 그리고 ‘멥쌀’과 ‘찹쌀’을 함께 섞어 쓰고 있는 술은 5종(17.24%)이었다. 이밖에 진도 홍주는 ‘보리쌀’을, 광주 의이인주는 ‘울무’를, ‘멥쌀’과 섞어 쓰고 있었으며, 제주 오메기술 등 2종(6.89%)은 ‘차조’를 밀술의 원료로 사용하고 있었다. 또 담양 추성주는 ‘멥쌀’과 ‘찹쌀’을 섞어 쓰는 한편으로 엿기름을 추가하여 사용하는 등 밀술 빚기의 다양성을 알 수가 있다.

덧술을 안치는 술은 22종(75.86%)이었는데, 덧술에 ‘누룩’을 사용하고 있는 술은 송죽 오탁주 등 19종이었다.

덧술의 주원료로 ‘멥쌀’을 단독으로 사용하고 있는 술은 팔목주 등 9종(31.03%)을 나타냈으며, ‘찹쌀’을 단독으로 사용하고 있는 술은 청주·약주류의 교동 법주 등 8종(27.58%)이었다. 덧술의 주원료로 ‘멥쌀’과 ‘찹쌀’을 섞어 사용하고 있는 술은 2종(6.89%)으로 밀술의 경우보다 훨씬 낮은 비율을 나타냈다. 그리고 송죽 오탁주는 ‘멥쌀’ 외에 ‘오탁’을, 송화 백일주는 ‘찹쌀’에 ‘조’를 섞어 사용하고 있었으며, 유일하게 전주 이강주가 ‘보리쌀’을 덧술의 주원료로 사용하고 있었다.

표 3. 술빚는 물의 종류

주종	술이름	샘물	계곡	지하수	기타
청	해남 진양주	○			
	승주 사삼주			○	
	송죽 오탁주	○			
	팔목주			○	
주	교동 법주	○			
	김천 과하주	○			
약	안동 송화주	○			
	문경 호산춘		○		
	남해 유자주			○	
주	경주 황금주			○	
	함양 국화주			○	
	달성 하향주		○		
중류주(소주)	전주 이강주			○	
	김제 송순주	○			
	영광 강하주			○	
	해남 녹산주			○	
	진도 홍주			○	
	광주 의이인주			○	
	영광 토종주			○	
	장성 진고색주			○	
	담양 추성주		○		
	송화 백일주	○			
탁주	안동 소주			○	
	정읍 단풍주			○	
	이화주			○	
	선산 약주			○	
	부산 산성막걸리			○	
주	제주 오메기술		○		
	제주 좁쌀약주			○	
계(총)	29	7	4	18	

표 4. 주원료의 사용빈도

주종	슬이름	밑			솔			덜			솔			2차 덧솔			3차 덧솔						
		누룩	멤쌀	참쌀	기타	누룩	멤쌀	참쌀	기타	누룩	멤쌀	참쌀	기타	누룩	멤쌀	참쌀	기타	누룩	멤쌀	참쌀	기타		
청 주	해남 진양주	○		○		○		○															
	송주 사삼주	○		○		○		○															
	송죽 오곡주	○	●			○			오곡														
	팔복주	○	○			○									○								
	교동 범주	○		○		○																	
	김천 과하주	○		○		○																	
	안동 송화주	○	●			○		●															
	문경 호산춘	○	○			○																	
	남해 유자주	○	●			○		○															
	경주 황금주	○	●			○		○				●											
증 류 주	함양 국화주	○		○		○		○															
	달성 하향주	○		○		○		○															
	진주 이강주	○	○			○			보리쌀														
	김제 송순주	○	○			○			송순														
	영광 강하주	○		○		○																	
	해남 녹산주	○	○			○																	
	진도 홍주	○	○			○			보리쌀														
	광주 의이인주	○	○			○			올무														
	영광 토종주	●	○			○																	
	장성 진고색주	●	○			○																	
(소주)	담양 추성주		●			○		○	옛기름														
	송화 백일주	○	○			○																	
	인동 소주	○	○			○																	
	정읍 단풍주	○	○			○																	
	이회주	○	○			○			빈죽														
	선산 약주	●	○			○																	
	부산 산성막걸리	○	○			○																	
	제주 오메기술	○	○			○			차조														
	제주 좁쌀약주	○	○			○			차조														

●: 멤쌀과 참쌀을 섞어 씀, ○: 효모와 누룩사용

2차 덧술을 빚고 있는 술은 팔목주 등 3종(10.34%)이었다. 담양 추성주와 장성 진고색주 등 2종의 2차 덧술은 ‘엿쌀’이나 ‘참쌀’ 등의 주원료가 아닌 ‘약재’만으로 빚고 있었다. 11종(37.93%)의 증류주 중 해남 녹산주 등 5종(17.24%)이 밀술, 또는 덧술 발효 후 증류하는 과정을 밟고 있는 반면, 전주 이강주 등 6종(20.68%)은 그 방법이 각각 달랐다. 즉, 전주 이강주와 장성 진고색주, 담양 추성주 등 3종의 술은 증류한 소주(약용소주)에 약재의 ‘추출물’을 사용하고 있었으나, 김제 송순주와 영광 강하주 등 2종은 발효가 끝난 약주에 미리 빚은 증류주(소주)를 붓고 다시 숙성시키는 과정을, 또 진도 홍주는 앞서의 술빚기 과정과는 또 다르게 증류한 소주에 ‘지초’를 사용하여 착색시키는 것을 알 수 있었다.

(4) 가향·약재의 종류와 사용빈도

가향재료는 ‘술잎’과 ‘약쑥’, ‘국화’ 등이 주로 사용되었으며, 가향재의 종류는 표 5와 같다.

밀술에 가향재를 사용하고 있는 술은 문경 호산춘 등 4종(13.79%)에 그쳤으며, 가향재의 종류는 ‘술잎’을 사용하는 공통점을 볼 수 있었다. 덧술에 있어서는 송죽 오곡주 등 4종(13.79%)이 ‘황국’과 ‘술잎’을 함께 사용하고 있었으며, ‘술잎’을 단독으로 사용하고 있는 술은 문경호산춘 1종(3.44%)이었으나 ‘황국’을 단독으로 사용하고 있는 술은 경주 황금주 등 2종(6.89%)이었다. 그리고 2차 덧술에 가향재를 사용하고 있는 술은 없었다.

남부지방의 민속주를 대상으로 한 약재의 사용빈도를 조사한 결과는, 주종별로 적게는 1종에서 많게는 21종까지 다양했다.

조사대상 술에서 밀술에 약재를 사용하고 있고 술은 3종(10.35%), 덧술에서는 9종(31.03%), 2차 덧술에서는 3종(10.34%)이었다. 덧술의 경우 술이름에 따른 약재를 사용하고 있는 술(승주 사삼주: 더덕, 김제 송순주: 송순) 2종 제외한 7종의 술이 각각의 약재를 사용, 특색있는 술빚기 과정을 보이고 있었다. 남해 유자주 등 5종의 술이 약재 1종을 사용하고 있는데 비해, 증류주의 담양 추성주는 덧술에서 13종, 2차 덧술에서 8종의 약재를 사용, 술을 빚고 있었다. 또 특별한 술로는 청주·약주류의 팔목주가 ‘8종의 나무’를 약재로 하고 있는가 하면, 탁주류의 제주 오메기술과 제주 좁쌀약주 등 2종은 술의 변질을 막기 위하여 대잎을 사용하고 있었다.

(5) 술빚기의 원료제조 방법 및 특징

술빚기의 원료제조방법 및 특징은 표 6과 같다. 밀술의 제조 방법은 ‘고두밥’ 형태가 승주 사삼주 등 20종(68.96%) 가장 높은 비율을 차지하고 있었으며 ‘떡’이 4종(13.79%), ‘죽’이 3종(10.34%), ‘흰무리’는 2종

(6.89%) 순으로 조사되었다. 가향·약재의 경우는 문경 호산춘 등 4종의 술이 밀술에 약재없이 가향제만을 사용하였다.

덧술을 빚는 주종은 해남 진양주 등 21종(95.45%)이 ‘고두밥’으로 술을 빚고 있었으며, 가향재를 사용하고 있는 술은 8종(27.58%), 약재를 사용한 술은 8종(27.58%)으로 가향재와 약재의 사용비율이 같았다. 담양추성주 1종만이 주원료와 누룩없이 약재를 달인 ‘추출물’만으로 덧술을 빚는 등 특별한 술빚기를 하였다.

2차 덧술을 안치는 민속주 가운데 주원료로 ‘고두밥’을 사용하고 있는 술은 팔목주와 장성 진고색주 등 2종(6.89%)이었으며, 장성 진고색주가 ‘고두밥’으로 2차 덧술을 안쳐 발효시킨 후 증류하여 ‘약재’를 사용하고 있는 반면, 같은 증류주의 진도 홍주 등 3종(10.34%)의 술은 덧술을 증류한 소주에 ‘약재’를 사용하고 있었다. 그리고 이 3종의 술에 있어서 전주 이강주와 담양 추성주 등 2종의 술은 ‘추출물’을 사용하였으나 진도 홍주는 증류하는 소주과정에서 지초를 이용 착색시키는 제조 과정을 밟고 있었다.

이 밖에 부산 산성막걸리 1종(3.44%)이 술을 안치는 과정에서 누룩을 주원료와 섞지 않고 보자기에 싸서 넣고 있었고, 승주 사삼주와 담양 추성주 2종(6.89%)이 ‘후수’를, 안동 송화주 1종(3.44%)은 물없이 덧술을 빚고 있었으며, 송화 백일주 1종(3.44%)의 술은 땅속 발효(덧술) 후 증류하는 술이었다. 또 제주 오메기술과 제주 좁쌀약주 2종(6.89%)은 밀술을 안칠 때 미지근한 물로 용수(用水)로 사용하고 있었으며 탁주류의 이화주는 술을 안치는 과정에서 일반 누룩을 첨가하고 있었다.

(6) 발효 온도 및 기간

발효온도 및 기간은 표 7과 같다. 술빚기 과정별 발효온도가 최저 0~5℃에서 최고 75~80℃로 현저한 차이를 보이고 있었으며, 또 밀술의 발효 온도가 덧술보다는 높거나 같은 특징이 있었다. 조사결과 밀술 발효에 따른 적정 온도는 15~20℃ 사이가 11종(37.93%)이었으며 25~30℃ 사이가 10종(34.48%)이었다. 밀술의 발효온도 중 최저 온도는 팔목주가 0~5℃였고 최고 온도는 담양 추성주로 1차 55~60℃, 2차 75~80℃였다. 또 담양 추성주와 같이 탁주류의 이화주가 밀술의 발효 온도를 1차 25~30℃, 2차 25℃로 하여 술을 발효시키고 있었다.

덧술의 발효 온도로는 20~25℃가 4종(13.79%), 25℃가 3종(10.34%), 25~30℃가 4종(13.79%)로, 30℃가 2종(6.89%)으로 다양하게 나타났다. 또한 덧술의 발효 온도는 승주 사삼주 등 4종(13.79%)을 제외하고는

표 5. 가항·약제의 종류와 사용 빈도

주종	술이름	빈 술			덧 술			2차 덧술			기	타	
		약쥬	황국	술임	약제	약쥬	황국	술임	약쥬	황국			술임
청주	해남 진양주												
	승주 사삼주											사삼(더덕)	
	송죽 오목주				●		●					▲ 죽엽, 산수유, 구기자, 당귀, 허수오, 감초	
	팔복주											▲ 음정복, 노나무, 엽나무, 오갈피나무, 마귀목, 참빗살나무, 바람살나무, 죽염나무	
	교동 범주												
	김천 파허주												
	안동 송화주					●							
	문경 호산술		○				○					○ 술임	
	남해 유저주		○									▲ 유자	
	경주 황금주			○									
약주	함양 국화주			○								▲ 생지황, 구기자, 당귀	
	담성 하향주											▲ 인동초	
	전주 이강주											▲ 배, 생강, 울금, 계피, 꿀	
	김제 송순주			○								▲ 송순	
	영광 강허주											▲ 강활, 용안유, 구기자, 계피, 대추, 생강	
	해남 녹산주												
	진도 홍주												
	광주 의이인주		○		▲							▲ 지초	
	영광 토풍주											▲ 울무	
	장성 진고색주											▲ 계피, 산수유, 당귀, 천궁, 강활, 육풍영, 황부자, 용안유, 백복령	
주(소주)	담양 추성주											▲ 두충, 장출, 육계, 산약, 울무, 차진자, 독활, 사인, 원지, 연자육, 무술, 허수오, 홍화, 구기자, 음양곽, 갈근, 강활	
	송화 백일주					●						오미자, 산수유, 감초, 구기자, 당귀, 허수오, 송화	
	안동 소주												
	장유 단풍주												
	이회주												
	선산 약주		○										
	부산 산성막걸리												
	제주 오메기술											▲ 대잎	
	제주 좁쌀약주											▲ 대잎	

○: 가항제, ▲: 약제, ●: 중복되는 술

표 7. 발효 온도 및 발효 기간

주종	술 이름	발효 온도 (°C)				발효 기간 (일)				비고
		밑술	덧술	2차	3차	밑술	덧술	2차	3차	
청주	해남 진양주	25	20~25			5	11			
	승주 사삼주	25	30			3	3			
	송죽 오곡주	25	*30/**10~15			7	55			
	팔복주	0~5	*18/**20	*15/**18		2~3	*15/**8~11	4~7		
	교동 법주	30	20~25			5~6	60			
	김천 과하주	15~20				90				
	안동 송화주	25	15			2	*15~20/**6~7			
	문경 호산춘	18~20	18~20			7	20			
	남해 유자주	20	15~18			7	60			
	경주 황금주	30	15~18			3	21			
	함양 국화주	20~25	25			4~5	12			
	달성 하향주	15	17~18			15~17	25			
중류	전주 이강주	30	30			3	4			
	김제 송순주	18~20	12~13			5~6	*12/**80			
	영광 강하주	25~30	25			3~5	12~15			
	해남 녹산주	25~30	25~30			5~7	4			
	진도홍주	30	25~30			7	15~20			
	광주 의이인주	20~25				6~7				
주(소주)	영광 토종주	20~25	20~25			4~6	7~8			
	장성 진고색주	15	20~24			3	7			
	담양 추성주	55~60/70~80	25~30			*3/**3	10~12			
	송화 백일주	25	10			7	100			
	안동 소주	20				13				
탁주	정읍 단풍주	25~30	25~30			4~5	4~5			
	이화주	*25~30/**25				*7/**20~30				
	선산 약주	25	25			7~10	25			
	부산산성막걸리	22~28				5~7				
	제주 오메기술	20~30				15~20				
제주 좁쌀약주	20~30				15~20					

*1차 발효, **2차 발효

표 8. 채주방법 및 숙성여부

주종	술이름	채주방법					숙성	
		용수	체	여과	압착	압착여과	숙성온도(℃)	숙성기간(일)
청주	해남 진양주	○						
	승주 사삼주					○	20	2
	송죽 오곡주			○				
	팔목주	●		●				
	교동 법주	○					15	60
	김천 과하주					○		
	안동 송화주	●		●				
	문경 호산춘					○		
	남해 유자주					○		
	경주 황금주					○		
	함양 국화주					○		
증류주 (소주)	달성 하향주	○					10	60
	전주 이강주					○	20	2
	김제 송순주	○						
	영광 강하주	●	●					
	해남 녹산주							
	진도 홍주							
	광주 의이인주							
	영광 토종주							
	장성 진고색주							
	담양 추성주			○			20	30
탁주	송화 백일주	○						
	안동 소주							
	정읍 단풍주		○					
	이화주							
	선산 약주			○				
	부산 산성막걸리			●	●			
주	제주 오메기술		○					
	제주 좁쌀약주	○						

●: 채주방법이 중복되는 술

표 9. 술빛는 시기 및 알콜함량 정도

주 종	술 이 름	술 빛 는 시 기				알콜 함량 (%)
		봄	여 름	가 을	겨 울	
청 주 약 주	해남 진양주	○		○	○	18
	승주 사삼주	○	○	○	○	14
	송죽 오곡주	○	○	○	○	16
	팔복주	○	○	○	○	16
	교동 법주	○	○	○	○	18
	김천 과하주	○	○	○	○	16
	안동 송화주	○		○	○	15
	문경 호산춘	○		○	○	18
	남해 유자주	○	○	○	○	15
	경주 황금주	○	○	○	○	14
	함양 국화주	○	○	○	○	16
	달성 하향주	○		○	○	19
증 류 주 (소주)	전주 이강주	○	○	○	○	25
	김제 송순주	○		○	○	30
	영광 강하주	○	○	○	○	30
	해남 녹산주	○	○	○	○	50
	진도 흥주	○	○	○	○	45
	광주 의이인주	○	○	○	○	45~60
	영광 토종주	○	○	○	○	40
	장성 진고색주	○	○	○	○	40
	담양 추성주	○	○	○	○	25
	송화 백일주	○	○	○	○	45
안동 소주	○	○	○	○	45	
탁 주	정읍 단풍주	○	○	○	○	5~6
	이화주	○				11
	선산 약주	○	○	○	○	11
	부산 산성막걸리	○	○	○	○	11
	제주 오메기술	○	○	○	○	11
제주 좁쌀약주	○	○	○	○	11	

10종(34.48%)이 덧술보다 낮았으며 6종(20.68%)이 같았다. 최저 발효 온도는 10℃(송화 백일주)였고, 최고 발효 온도는 30℃로 승주 사삼주 등 2종이었다. 또 밀술에서와 같이 2단계 발효를 거치는 술은 송죽 오크주 등 2종이었다.

밀술의 발효기간은 조사대상 9종(31.03%)이 3일~5일 사이로 높은 점유율을 나타냈고 다음으로는 6일~7일 사이가 8종(27.58%)이었다. 밀술의 최저 발효기간은 안동 송화주가 2일로 1종이었으며 이화주가 1차 7일, 2차 20~30일로 최고 발효기간을 나타냈다.

덧술의 발효기간은 교동법주·남해유자주가 60일이며 달성 하향주, 선산 약주가 25일이었다고, 그 외의 술이 각각의 발효기간을 통해 술을 발효시키고 있었다. 덧술의 최저 발효기간으로는 승주 사삼주가 3일이었으며 증류주 송화 백일주가 100일, 김제 송순주가 1차 12일, 2차 80일로 조사되었다.

이 밖에 2단계 발효기간을 거치고 있는 술은 안동 송화주 등 3종(10.34%)이 있었다.

(7) 채주 방법 및 숙성정도

채주방법의 차이점, 숙성온도 및 기간은 표 8과 같다. 전통적인 술뜨기 방법인 '용수'를 이용한 채주는 해남 진양주 등 3종(10.34%), '여과'에 의한 채주가 송죽 오크주 등 3종(10.34%) '체'를 이용한 채주가 정읍 단풍주 1종(3.44%)이었으며, '용수'와 '체' 또는 '체'와 '여과', '용수'와 '여과' 등으로 2 단계의 채주 과정을 거치고 있는 술로는 팔묵주 등 3종(10.34%)인 것으로 조사되었다. 증류주의 경우는 '체', '용수'나 '여과' 등의 채주 방법을 거치고 있는 술이 전주 이강주 등 4종(13.79%)이 있었는데 이들 4종의 술은 증류 후 가향·약재를 넣거나 발효가 끝난 술 밑에 소주를 붓고 숙성시키고 있었다. 그리고 '압착여과'에 의한 채주는 김천 과하주 등 7종(24.13%)이었다.

숙성과정을 거치고 있는 술은 승주 사삼주 등 5종(17.24%)으로 극히 낮은 비율로 나타났는데, 전주 이강주 등 3종(10.34%)의 술이 숙성 온도를 20℃로 하고 있었고, 교동 법주는 15℃, 달성 하향주는 10℃였다. 숙성 기간에 있어서는 교동 법주와 달성 하향주 등 2종의 술이 60일로 가장 길었으며, 담양 추성주 30일, 전주 이강주 3일, 가장 짧은 발효기간으로는 승주 사삼주가 2일로 조사되었다.

(8) 술빛는 시기 및 알콜 함량 정도

술빛는 시기는 해남 진양주 등 23종(79.31%)이 연중 술을 빚고 있었다. 이는 생산설비의 기계화에 기인한 것으로 분석되며 대량 생산체제로의 변화가 이루어지고 있음을 의미하는 것으로 볼 수 있다. 그러나 아직 까지도 '봄철'에만 빚는 술로 탁주류의 이화주가 유

일하게 있는가 하면, '여름'에는 술을 빚지 않는 경우가 안동 송화주 등 5종(17.24%)이 있었다.

청주·약주류는 16%가 4종(13.79%), 18%가 3종(10.34%), 14%와 15%가 각각 2종(6.89%)이었으며 증류주류는 45%가 3종(10.34%), 25%, 30%, 40%가 각각 2종(6.89%) 씩이었으며, 최고의 알콜 함량으로는 광주 의이인주가 45~60%였다. 그리고 탁주류는 5종(17.24%)이 11%의 알콜 함량을 보였으며 이화주는 조사대상중 최저 알콜 함량인 5~6%였다.

IV. 결 론

이상으로 전라도를 비롯한 남부 지방의 민속주 전반에 걸쳐 그 종류와 술빚는 방법, 그리고 주종별 특징과 차이점 등을 살펴 보았다.

조사 결과를 요약하여 보면, 우리나라 남부 지방의 민속주들은 그 제조과정이 매우 까다롭고 복잡함을 알 수 있으며, 제조과정 별 다양성에서 그 특징을 찾을 수 있다. 따라서 남부 지방의 민속주의 특징은 첫째, 술의 원료나 그 제조과정, 발효 온도와 기간 등에서 잘 나타나 있듯, 다양하고 특히 증류주의 경우 매우 복잡한 제조과정을 거치고 있다는 점이다. 둘째, 남부 지방의 민속주는 주로 곡물을 사용한 순 곡주이면서 가향·약주가 주종을 이루고 있었다. 우리나라 민속주의 대부분이 가향주 형태로 빚어져 쑥, 국화와 같은 가향재와 구기자, 당귀 등의 약재를 사용 그 약효를 얻고 있었다. 가향·약주는 조사대상의 21종(72.41%)을 차지하고 있으며 특히 약재의 경우 적게는 1종에서 21종에 이르기까지 많은 약재를 사용하고 있어 타지방의 술에서는 찾아 볼 수 없는 특징이었다. 셋째, 남부 지방의 민속주들은 주로 밀로 만든 누룩을 사용하면서 고두밥 형태로 술을 빚고 있었으며 '덧담근 술'이 주종을 이루고 있었다. 조사대상 21종(72.41%)의 술이 덧술을 빚고 있었는데 그 방법은 누룩없이 주원료와 물만을 사용하는가 하면 누룩과 주원료를 사용하지 않고 약재달인 '추출물'만을 사용 술을 빚는 등 덧담근을 통해 술의 오미(五味)와 가향·약재의 성분을 충분히 얻고 있어 술의 맛이나 향기가 뛰어난 술로 조사되었다. 넷째, 남부 지방의 민속주들은 각각의 발효 온도와 발효기간을 거쳐 술을 빚고 있는 점이 특징이었다. 조사대상중 밀술의 경우 11종(37.93%)의 술이 15~20℃, 10종의 술이 25~30℃를 발효온도로 하고 있는 반면, 덧술의 경우로 최저 0~5℃에서 최고 75~80℃를 보였다. 또 발효기간에 있어서는 밀술의 경우 3~5일, 또는 6~7일에서 각각 31.03%, 27.58%의 점유율을 보였다. 특히 발효기간의 경우 짧게는 3일, 길게는 100일이 소요되는

등 주종별 특징이 두드러졌다. 다섯째, 남부지방의 민속주들은 ‘용수’와 ‘채’ 등을 이용한 술뜨기 즉, 채주 방법에 있어서 만큼은 전통을 지키고 있음을 알 수 있었다. 용수·채·종이·한지 등을 이용한 채주 방법을 취하고 있는 술은 11종(37.93%)으로 조사된 고유의 술빚기와 전통을 지키려는 노력을 살펴 볼 수 있었다.

그간 우리는 우리의 술에 대한 보다 체계적이고 구체적인 기록과 연구, 또 이를 보존·계승시키려는 노력과 의식이 부족해 왔다. 그 결과 우리 고유의 음주 문화와 전통주의 위상은 가늠하기 어려울 정도로 ‘실자리’를 잃어가고 있다고 해도 과언이 아니다.

따라서 우리의 전통 민속주를 되살리는 길은 곧 민족적 자긍심을 되찾는 일이라는 인식과 또 고유의 전통음식문화가 발효음식에서 출발하고 있다는 점에서 더욱 민속주의 가치를 재인식할 수 있는 계기가 계속

이어졌으면 한다.

참고문헌

1. 윤서석. 한국식품사연구, p. 216. 신광출판사, 1985.
2. 이성우. 고려이전의 한국 식생활사 연구, p. 195, 향문사, 1978.
3. 이수광原著, 남만성譯註. 지봉유설 해설판(하), pp. 434-439, 을유문화사, 1975.
4. 최남선. 조선상식풍속편, p. 149, 서울 현암사, 1973.
5. 세계일보. 우리 고장 민속주, 1992년 10월4일~1993년 11월 7일.
6. 조정형. 다시 찾아야 할 우리술, pp. 93-196, 서해문집, 1991.
7. 세법통람, 주세법시행령, pp. 797-798, 해전출판사, 1993.
8. 한국전통주, 관광도속주 현황. 문화재 관리국, 1994.