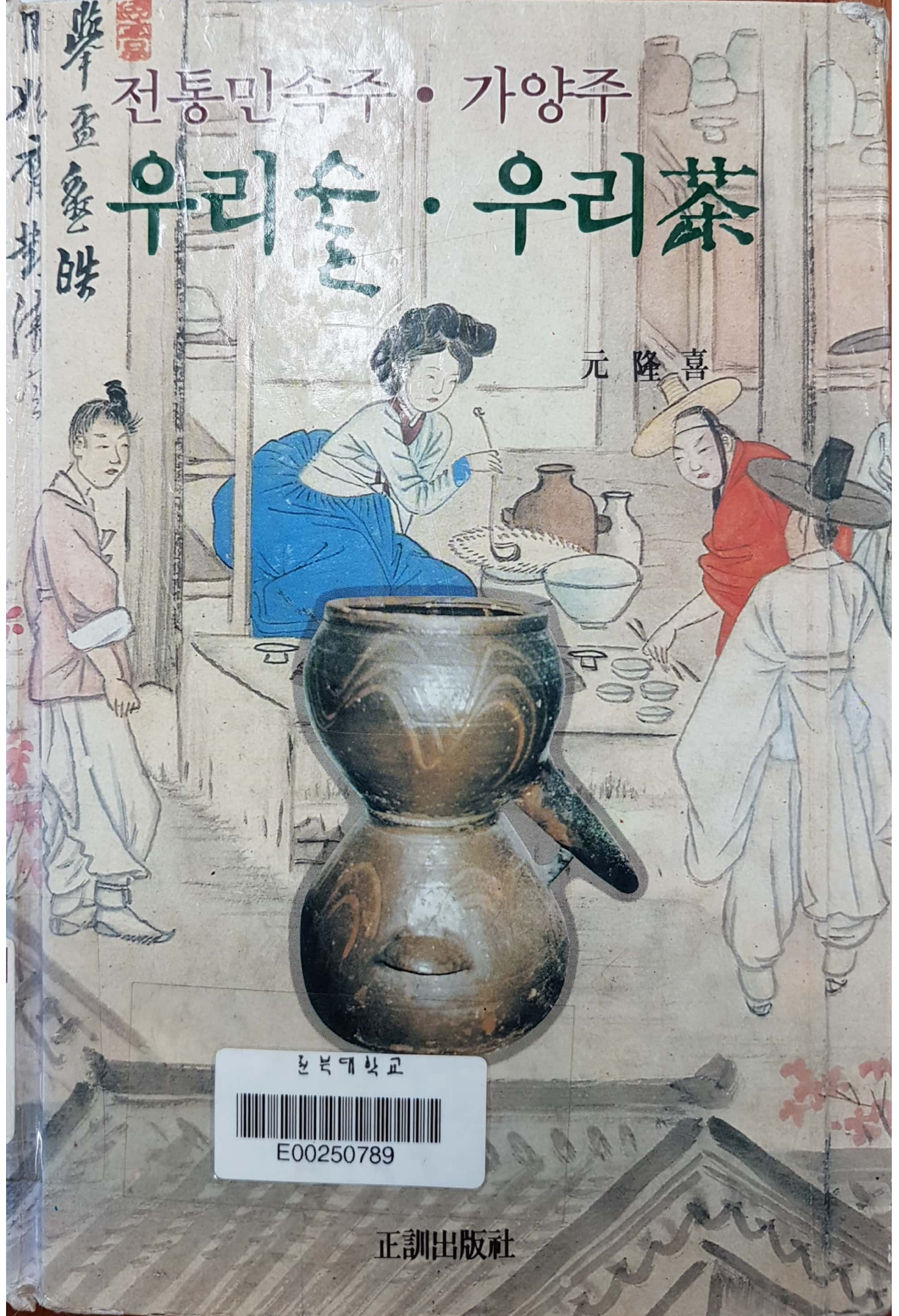


전통민속주 • 가양주

우리술 • 우리茶

元 隆 喜

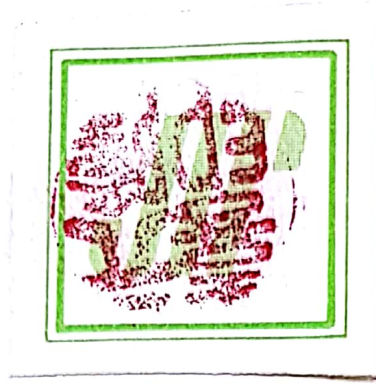


한국민속



E00250789

正訓出版社



우리술 · 우리茶

— 전통민속주 · 가양주 —

1994년 2월 10일 인쇄

1994년 2월 15일 발행

지은이 : 元 隆 禧

펴낸이 : 張 寬 鉉

펴낸곳 : 正訓出版社

120-103 서울 · 서대문구 홍은3동 414-11

전화 : 375-7336~7, 팩스 : 306-1710

등록 : 1989. 4. 26. 제2-801호

값 10,000원

※ 잘못된 책은 바꿔 드립니다.

ISBN 89-85106-36-8

머리말.....元隆喜 · 9

▨ 제 1 부 ▨ 술(酒) 일반론

• 제 1 장 술의 개요

1. 술(酒)이란 무엇인가?	21
2. 술의 역사	26
3. 술의 분류	29
4. 술의 제조과정	31

• 제 2 장 술과 문화

1. 우리나라의 절기주	38
2. 술과 예절	42
3. 우리나라의 주례	48
4. 시음시 음주풍속 용어	58
5. 우리나라 주점의 내력	62

• 제 3 장 술과 건강

1. 술의 효용	65
----------------	----

2. 알코올 중독이란 무엇인가?	71
3. 술과 영양은 어떠한 관계인가?	77
4. 술과 음식은 어떠한 관계인가?	79
5. 과취 · 악취 · 숙취 예방	85

제 2 부 **전통민속주**

• 제 4 장 서 론

1. 민속주의 개요	95
2. 민속주의 진흥방안	104

• 제 5 장 시대별 술의 종류

1. 고대의 술	114
2. 삼국/통일신라시대의 술	118
3. 고려시대의 술	119
4. 조선시대의 술	122
5. 조선시대의 유입된 외래주	131
6. 조선말기의 술	133

• 제 6 장 전통민속주

1. 서울 · 경기도지방

① 경기 옥로주	135	② 계명주	136
③ 김포별주	138	④ <u>분</u> 의주	140
⑤ <u>문배</u> 주	142	⑥ 백세주	144

7	백주.....	145	8	백하주	145
9	사마주.....	146	10	삼해주	147
11	소주.....	149	12	송절주	150
13	약산춘.....	153	14	옥미주	155
15	이조흑주.....	155	16	칠선주	156
17	포천 이동막걸리 ...	157	18	향온주	158

2. 충청지방

1	계룡 백일주	160	2	문경 호산춘주	161
3	면천 두견주	163	4	아산 연엽주	168
5	충북 청명주	170	6	청양 구기자주	172
7	청주 대추주	173	8	한산 소국주	174

3. 강원지방

1	강원 옥로주	179	2	강원 옥수수 동동주	180
3	강원 평창 감자술	180	4	토밤소주	181

4. 영남지방

1	경주 교동법주	183	2	경주 황금주	185
3	금정산성 토산주 ...	187	4	김천 과하주	188
5	함양 국화주	190	6	달성 하향주	194
7	신선주.....	195	8	선산 약주	196
9	안동소주.....	197	10	오가피주	198

5. 호남지방

1	강하주.....	200	2	광주 의이인주	200
3	김제 송순주	201	4	북분자술	203
5	송죽 오곡주	204	6	송화 백일주	205
7	장성 진고색주	208	8	전남 승주 사삼주...	209

9	전주 과하주(장군주)	210	10	전주 이강주	211
11	정읍 약주	214	12	죽령고	215
13	진도 동방주	216	14	진도 홍주	216
15	해남 진양주	219	16	호산춘	221

6. 제주지방

1	우슬주	222	2	오합주	222
3	제주 소주	222	4	제주 오메기술	223
5	탁배기와 모주	224			

7. 기타 향토주

1	경면 녹과주	226	2	도화주	226
3	동정춘	226	4	벽향주	227
5	석탄주	227	6	송엽주	227
7	이화주	229	8	포도주	229

제 3 부 가 양 주

1.	가양주의 개요	239
2.	가양주 — 100선	

1	갈근주	241	2	감초주	242
3	개나리주	243	4	결명자주	243
5	계피주	244	6	고추주	245
7	구기자주	246	8	국화주	247
9	깻짙주	248	10	난주	249
11	녹용주	250	12	다래주	251
13	당귀주	251	14	딸기주	253
15	대추주	254	16	더덕주	255
17	덕마주	256	18	도라지주	257

[19]	두충주	258	[20]	마늘주.....	259
[21]	매실주	260	[22]	맥문동주.....	262
[23]	머루주	263	[24]	모과주.....	265
[25]	모란주	267	[26]	목련주.....	268
[27]	무화과주	268	[28]	미나리주.....	269
[29]	미남주	270	[30]	민들레주.....	271
[31]	밀감주	272	[32]	바나나주.....	273
[33]	박하주	273	[34]	배주.....	274
[35]	버찌주	274	[36]	벌꿀주.....	275
[37]	보양주	276	[38]	복숭아주.....	276
[39]	비파주	278	[40]	사과주.....	279
[41]	산딸기주	281	[42]	산사자주.....	282
[43]	산수유주	282	[44]	산초주.....	283
[45]	살구주	284	[46]	생강주.....	285
[47]	생지황주	286	[48]	석류주.....	287
[49]	선인장 열매주 ...	287	[50]	샬러리주.....	288
[51]	솔방울주	289	[52]	송순주.....	290
[53]	송엽주	290	[54]	송이버섯주.....	291
[55]	수삼주	292	[56]	쑥주.....	293
[57]	알로에주	293	[58]	양란주.....	295
[59]	앵두주	295	[60]	영정귀주.....	296
[61]	영지버섯주	298	[62]	오가피주.....	298
[63]	오디주	299	[64]	오미자주.....	301
[65]	원추리주	302	[66]	유자주.....	303
[67]	울무주	304	[68]	은행주.....	305
[69]	삼지구엽초주	305	[70]	익모초주.....	307
[71]	인동주	308	[72]	인삼주.....	308
[73]	자두주	310	[74]	잣주.....	311
[75]	장미꽃주	313	[76]	죽순주.....	313

[77]	진달래주	314	[78]	절레주.....	315
[79]	차조기주	316	[80]	참깨주.....	316
[81]	창포주	317	[82]	탱자주.....	318
[83]	파인애플주	319	[84]	포도주.....	319
[85]	표고버섯주	321	[86]	한약주.....	322
[87]	해당화주	322	[88]	향부자주.....	323
[89]	홍화주	324	[90]	회향주.....	325
[91]	감홍로주	327	[92]	고북주.....	327
[93]	머위주	327	[94]	복령주.....	327
[95]	삼주주	327	[96]	오랑캐꽃주.....	327
[97]	작약주	327	[98]	천궁주.....	327
[99]	치자주	327	[100]	훼나무주	327

부록 1 술에 관한 고문헌편

1. 「동의보감」 편에서	331
2. 「식경」 편에서	340
3. 「규합총서」 편에서	343

부록 2 술 이야기

1. 국선생전 / 「동국이상국집」 에서	361
2. 「산림경제」 에서	365
3. 「성호사설」 에서	367
4. 「지봉유설」 에서	371

참고문헌	377
---	-----

찾아보기	379
---	-----

제4장 서 론

(나)

1. 민속주의 개요

지구상의 거의 모든 민족은 유구한 역사와 함께 기후·풍토에 맞는 술을 다양하게 개발하여 왔다.

우리나라의 아낙네들도 술빚기에 온갖 정성을 다하였기에 많은 명주를 간직하고 있었으나 1900년대를 전후하여 식량생산의 격감과 일본의 식민지 정책과 현재의 주세법에 밀려 이와 같은 명주가 사라지고 있는 현실이다.]

그리하여 문공부에서는 민속주 1차 조사에서 46종을 선정하고, 여기서 다시 13종을 추려서 민속주 시음평가위원회를 구성하여 맛·향기·빛깔·마신 후의 느낌 등을 평가하므로써 서울의 문배주·충남 당진의 면천(沔川) 두견주·경주의 교동(校洞) 법주 등을 중요 무형문화재로 지정하고 제조기능 보유자를 인간문화재로 인정하고 있다.

그리고 이들 민속주는 국세청 주세사무처리규정 7조에 따라 일정한 지역에서 제조, 판매할 수 있게하고 있다.

또 문공부에서는 13종 중 중요무형문화재로 지정받지 못한 안동 소주·진도 홍주·김천 과하주·이리 이강주·성루 송절주·김제 송순주·한산 소국주·경기 동동주·중원 청명주·제주 소주 등 10종의 민속주는 해당 시도에 통보하여 지방문화재로 지정하기에 이르렀다.

현재 무형문화재로 지정되어 시판되고 있는 민속주는 다음과 같다.

- | | |
|----------|----------|
| ① 교동 법주 | ④ 전주 이강주 |
| ② 면천 두견주 | ⑤ 안동 소주 |
| ③ 서울 문배주 | ⑥ 한산 소국주 |

- ⑦ 경기 동동주(부의주)
- ⑧ 김천 과하주
- ⑨ 중원 청명주
- ⑩ 김제 송순주
- ⑪ 경기 계명주
- ⑫ 서울 송절주

- ⑬ 서울 향온주
- ⑭ 계룡 백일주
- ⑮ 문경 호산춘주
- ⑯ 아산 연엽주
- ⑰ 제주 오메기술 등

무형문화재로 지정된 민속주 이외에 제조허가를 받아 일부지역에 한하여 시판되고 있는 향토주는 다음과 같다.

- ① 부산 금정 막걸리
- ② 서울 삼해주
- ③ 안양 옥미주
- ④ 제주 좁쌀 약주
- ⑤ 인천 칠선주
- ⑥ 전남 승주 사삼주
- ⑦ 경남 함양 국화주
- ⑧ 경남 남해군 유자주
- ⑨ 강원 화성군 울무주
- ⑩ 강원 평창군 감자술
- ⑪ 강원 춘천 강냉이엿술
- ⑫ 인천 영선주
- ⑬ 전북 완주 송죽오곡주
- ⑭ 전북 전주 장군주
- ⑮ 청주 대추술 등

우리나라에서는 전통적으로 술 만드는 법에 육재(六材)라 하여 여섯 가지 재료를 잘 선택해야 하는 것으로 전해지고 있다.

첫째, 쌀을 고를 때는 벼가 펠 때부터 고르게 익은 것을 고르고, 둘째, 적당한 시기에 만든 누룩을 골라야 하는데 누룩은 여름에 잘 뜨게 한 것이 좋다.

셋째, 쌀과 누룩을 섞어서 술을 담글 때 깨끗하게 다루어야 하고, 넷째, 좋은 샘물을 골라야 한다.

다섯째, 좋은 그릇을 사용해야 하며,

여섯째는 술이 잘 익게 온도를 맞추어야 한다.

이 비법은 오랜 경험에서 얻어진 것들이어서 과학적으로 보아도 합리적인 것이라고 할 수 있다. 좋은 술을 만들려면 재료가 좋아야 하고

섬씨 20도에서 7~10일 동안 발효, 침전시켜 갈색의 사삼주를 병에 담아 출고시키고 있다.

○ 특 징

1989년 1월에 광주지방 국세청으로부터 제조면허 승인을 받은 사삼주는 맛이 독특해 한 번 먹어 본 사람이면 또다시 찾게 마련이다.

박씨로부터 사삼주 성분과 효능분석 실험을 의뢰받은 순천대 식품가공학과 이재근·김용두 교수팀은 낙안읍성 민속마을 토속주 개발에 대한 연구보고서에서 “더덕은 예로부터 거담 및 강장에 탁월한 약효를 지니고 있어 이를 원료로 한 사삼주는 분명 좋은 약주”라고 지적하고 있다.

알코올 농도 14%인 사삼주는 순천 승주군 등 호남지역 일부에서 자체소비되고 있을뿐 당국의 제조판매에 대한 지원이 없어 다른 도에서의 판매는 못하고 있는 실정이다.

⑨ 전주 과하주(장군주)

전주 과하주는 약주를 만들어 소주를 붓고 술의 주도를 높여 여러 약재나 꿀을 넣고 땅속에 묻어 여름에 즐겨 애음한 술이다. 약주에 소주를 첨가하여 오래도록 보관하기 위한 지혜를 살필 수 있으며 혼성주의 대표적인 술이라 할 수 있다.

「규합총서」에서도 과하주에 대하여 다음과 같이 전하고 있다.

봄과 여름 사이에 하얀 멍쌀 두 되나 한 되를 가루로 만들어 범벅처럼 개어, 아주 서늘하게 식으면 가루누룩을 넣어 방문주(方文酒)처럼 쳐서 넣는다. 맛이 써지면 찹쌀 한 말을 술밥으로 찌서 속속들이 식혀 그 술밑에 버무려 두었다가 맛이 써진 후에 소주를 고아 부었다가 7일만에 소주 스무 복자씩 부어서 마신다.

영남, 서울지방에서도 제조가 되었었으나 그 제조방법은 지역에 따라 차이가 있다. 고문헌을 살펴보면 「산림경제」, 「임원십육지」, 「규

합총서」, 「동의보감」 등에 빚었던 기록이 남아 있다.

○ 제조법

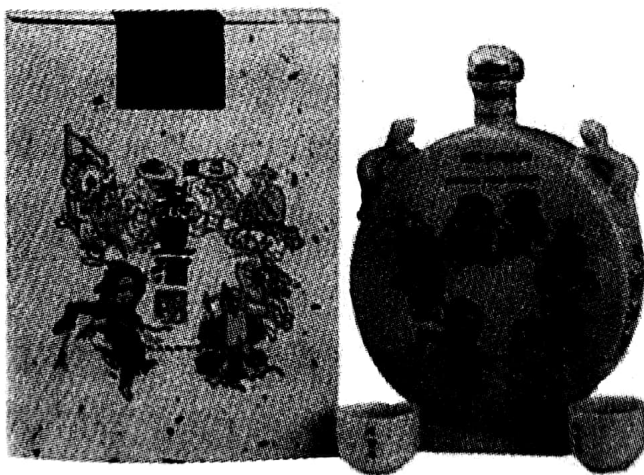
전주 과하주의 원료는 녹도를 사용하고 소주는 보리술이며 소나무 잎과 대나무 잎을 가미하여 소주 한 말에 찹쌀 한 말을 혼합하고, 백복령 2량, 산약 2량, 인삼 2량씩을 첨가하여 70여 일 성숙시키면 알코올 도수가 30~50%까지 만들어졌던 술이다.

10 전주 이강주(梨薑酒)

이강주의 유래는 정확하게 문헌상으로 전하는 바가 없어 알 수 없으나 조선조 중엽에 제조가 성행되었던 것으로 추정하고 있을 뿐이다.

그러나 옛부터 전하는 각 지방의 특산품을 기록한 서유거의 「임원십육지(林園十六志)」나 홍만선의 「산림경제(山林經濟)」에 이 고장의 명주로 이강주에 대한 기록이 상세히 기록되어 전해지고 있다.

이강주는 전라도 전주, 익산과 완주 지방에 전해 내려오는 우리나라 최고급에 속하는 술로서 옛날 상류사회에서 즐겨 마시던 술이다.



당시 조정에서는 황해도지방과 전북지방에

만 울금을 재배토록 해 진상품으로 바치게 했다. 이 때문에 울금이라는 독특한 재료를 넣어 만든 이강주는 명맥이 끊겼고 유일하게 전주에서만 만들어지고 있다. 전북지방 민속주로 1987년 무형문화재 6호로 지정된 이강주는 이 고장의 명산인 배와 생강을 넣어 빚었다하여

붙여진 이름이다.

조선조 후기 세시풍속집 「경도잡지(京都雜誌)」와 「동국세시기」에 최고의 명주로 소개됐고 고종때는 한미통상과정에서 우리의 대표술로 소개되기도 한 이강주는 현재 인간문화재 조정형씨(전주시 덕진구 진북동)에 의해 빚어지고 있다. 이강주는 조씨의 6대선친 때부터 가주로 빚어 내려져오고 있는데 조씨는 모친 이종팔씨로부터 빚는 방법을 전수받았다고 한다.

○ 제조법

「조선주조사」에서는 이강주를 다음과 같이 설명하고 있다.

“이강주는 담황 갈색의 감미 주정음료의 한 종류이며 상류사회에서 애용되어 온 것이다. 그 비법은 배 5개의 껍질을 제거한 것과 생강 187.5g을 낫쇠 강판에서 갈아 부수고 이것에 울금 및 계피의 거친 가루 약 18.75g을 소주와 같이 끓여서 넣어 소주 한 말에 750g의 설탕을 가한 액중에 넣고 2~3시간 방치하면 울금에서 오는 황색과 계피, 배, 생강에서 오는 방향에 의하여 특이한 술 9되 5홉이 얻어진다.”

우리나라의 명주로 손색이 없는 이강주는 첨가되는 생강이나 울금 등이 나타내는 약리작용으로 또한 훌륭한 약용주이기도 하다.

이강주를 잘 빚기 위해서는 우선 햇밀을 거칠다 싶게 뺨아 물로 고루 버무려 포로 덮은 후 곡자틀에 넣어 힘있게 밟아 단단하게 형을 뜬다.

형을 뜬 곡자는 보습이 잘되는 곳에 놓아 실온 25℃ 정도에서 곡자의 최고 품온이 45℃가 넘지 않게 손질한다. 약 10일 정도 지나면 차차 품온이 내려가게 되는데 이때는 약 30℃ 실온에서 7일간 정도 보관하고 건조한 곳에서 14일 정도 보관한다.

이 과정이 끝나면 약 2개월 정도 저장하면 이강주에 쓸 수 있는 좋은 누룩이 만들어진다.

누룩이 다 만들어지면 밀술과 덧술을 만든다.

밀술은 적당한 양의 백미로 고두밥을 만들어 식힌 것에 거칠게 빵은 곡자가루를 고루 섞은 후 독에 넣고 알맞게 물을 부어 1차 담금을 한다. 밀술이 다 만들어지면 덧술을 만든다.

2차 담금 과정으로 쌀보리를 물에 담귀 불렀다가 찌서 식힌 것과 곡자가루를 섞어넣고 밥은 물을 부어 잘 저어준다.

이때 덧술 온도는 30°C 가 넘지 않도록 하여 4일 정도 발효시킨다. 숙성된 술덧의 주도는 16°C 가 된다.

이러한 과정을 거쳐 덧술이 숙성되었을 듯싶으면 술덧을 쇠술에 걸고 용기고리를 설치한 후 가열하여 증류한다. 이 증류액은 이취(異臭)가 심하므로 1차증류액을 다시 2차증류시켜 준다.

이때 2차증류액 또한 처음 걸러지는 것은 이취가 날 수 있으므로 따로 받아 두었다가 다음 증류할 때 덧술에 합치도록 한다.

이렇게 2차 증류까지 거쳐 재래식 소주를 다 받은 후에야 이강주는 본격적으로 빚어지게 된다.

이강주에 배합되는 재료로는 배와 생강, 계피, 울금과 물로 이 재료를 잘 섞어야 제대로 빚어진 이강주를 얻을 수 있다.

이강주의 주재료인 배는 전주지방의 특산품인 이서배를 사용하고 있다. 이서배는 다른 지방의 배에 비해 껍질이 얇고 단맛이 뛰어나고 수분함량이 많아 특별히 이서배가 사용되고 있다.

생강 역시 이고장의 특산물 격인 봉동 생강을 사용하여 강판에 갈아 배즙과 함께 소주에 배합시켜 다시 착즙하여 35° 의 곡소주에 넣는다.

계피와 울금은 미세하게 갈아 소주에 배합한 후 그 추출액을 여과시켜 배나 생강과 같이 소주에 넣어둔다.

이때 배합 소주로 재래식 소주 대신 시판되고 있는 희석식 소주를 사용하면 소주에서 나오는 특유의 향이 없어 첨가약제 특히 생강의 향과의 조화가 되지 않는다.

이강주에 배를 넣는 이유는 술에 시원한 청정미를 더해 그 색도를 맑게 하기 위해서이며 생강을 넣는 이유는 건위에 좋아 술을 마신

후 위에 자극을 주지 않고 서서히 취하게 하기 위해서이다.

또 울금을 넣는 이유는 울금이 갖는 독특한 약재 효과로 피로회복, 건위에 좋을 뿐 아니라 중화작용이 있어 몸의 기능 조절에 도움을 주기 때문이다.

노란 울금에서 우러나오는 담황색은 이강주의 여름밤의 초생달빛같은 맑은 술빛을 만든다. 이 울금에서 우러나오는 초생달빛을 중국의 이태백은 그 어느 빛깔보다 아름다운 색이라 칭송했다고 전해진다.

이렇게 재래식 소주와 모든 재료를 배합시킨 후 3일 정도 지나면 여과포를 깔아 놓은 채로 여과시켜 이물질을 걸러낸 후에야 맑은 이강주를 얻게 된다.

이강주는 주도 약 30도의 술로 재제주 또는 약용주의 일종이라고 할 수 있다.

○ 특 징

‘배를 거피(去皮)하여 와석(瓦石) 위에 갈아 즙을 내어 고운 형질으로 받쳐서 찌꺼기를 버리고 생강도 즙을 내어 받치고, 이 두 가지를 꿀에 섞어 소주병에 넣어 중탕(重湯)하여 만든다’는 이강주는 재래식 소주의 특유한 향에 생강의 매콤한 맛과 계피의 향이 조화되어 그 은근한 감칠맛이란 비할 데가 없다.

또 배의 추출액에서 오는 청량미가 가미되어 입과 혀를 흘러내리면서 목에서 저절로 당기게 만드는 것이 이강주이다.

이에 달콤하면서도 매콤한 맛과 울금에서 오는 담황색의 조화가 풍취를 더해 준다. 특히 이강주는 건위(建胃)와 피로회복, 강장에 특효가 있다고 한다. 또 부드럽게 취하는 이 술은 뒤가 깨끗해 부담없이 즐길 수 있는 술이기도 하다.

11 정읍 약주(藥酒)

1930년경부터 제조되기 시작한 정읍 약주는 신의주까지 공급될 정