

## 傳統民俗酒의 特徵과 製造現況

鄭 鎭 權

建國大學校 微生物工學科

### I. 緒 論

酒類는 人類의 歷史와 함께 發生되었고 人間의 文化와 함께 發展되어 온 것은 事實이다. 따라서 世界의 어느 民族이던 모두 그 獨特한 釀造方法에 依한 傳統酒類를 갖고 있으며 우리 韓民族도 오랜 歷史와 함께 數 많은 特徵이 있는 民俗酒를 양조해 왔고 그 製造方法이 지금까지 傳하여 지고 있는 것이다. 이것을 特徵에 따라 分類해 보면 술덧을 蒸溜한 燒酒溜, 여러가지 穀類를 누룩으로 糖化 釀酵시킨 穀酒, 藥草 등을 같이 술덧에 넣어 발효시킨 藥酒類 그리고 果實酒 등으로 나눌 수 있는데 各 地方의 食生活 습관 特産物 氣候 등에 따라서 약간의 差異가 있지만 많은 民俗酒가 日帝때부터 酒造法에서 密酒로 規定되어 그 本質의인 純粹한 빛을 보지 못하고 있는데 1962年 酒造法의 改革으로 쌀을 酒類釀造에 쓰지 못하게 되므로 해서 一部 命脈을 이어오던 民族酒도 그 자취를 감추게 되었다. 다만 特定한 地域에 限해서만 쌀을 사용하는 民俗酒가 觀光用을 위해서 許可된 일이 있었으나 우리 韓民族의 歷史와 같이 흘러온 民俗酒는 그 製造技能의 保有者가 老舍에 이르게 되고 實로 死滅 直前까지에 이르고 있었다. 最近에 와서 우리의 經濟發展과 더불어 民族固有의 文化를 再照明하는 當然한 慾求에 따라 食文化의 傳統을 이어 빛내려 하는 強한 輿論으로 觀光文化開發을 主導해 온 交通部와 無形文化財를 發掘 管理 保存해오던 文公部에서 各 地方民들의 要請을 받아 國稅廳 當局에 民俗酒의 製造許可를 권유한 바 있었다. 1988년까지 交通部와 文公部를 통하여 民俗酒의 製造許可를 호소해 온 數는 무려 300種에 가까웠으며 이것을 國稅廳에서 文獻의 根據, 釀造法의 特長과 科學性 등을 充分히 檢討하여 傳統民俗酒로서 保存 發展시킬 價値가 있다고 認定되는 것을 選定하여 1988年 9월에 國稅廳 酒類審議委員會의 審議를 거쳐 一次로 豫備許可(製造의 合理性이 認定될 때 正式許可를 하기 前의 잠정적허가)가 된 것이 24種 있었다. 그런데 이것은 酒造業界로 보아서는 政府樹立以後 처음있는 大規模 許可이며 약간의 波動이 豫想되

나 傳統民俗酒를 正式로 認定하고 製造할 수 있도록 한 조치로 대단히 환영할 만한 일이라 하겠다.

### II. 傳統民俗酒의 調査 現況

우리나라 傳統民俗酒의 歷史성과 文化財의 重要성과 그 製造技能者의 保護를 重視한 文公部에서 1982年 12월에 文化財委員會 第2分科委 5次 會議에서 傳統民俗酒를 指定 調査 對象으로 議決하고 第1段階로 1983年 5월부터 2個月間 全國 民家에서 傳統의으로 양조되고 있는 酒類를 對象으로 各 市道에 自體調査토록 하고 市道文化財委員會의 審議를 거쳐 文化財管理局에 報告하도록 하였다. 그 結果 당시 12個 市道에서 46種의 酒類와 64名의 製造技能者가 報告되었는데 燒酒 9種(技能者 15名), 穀酒 22種(技能者 31名), 果實酒 3種(技能者 3名), 藥酒類 12種(技能者 15名)의 內容이 있다(表 1).

1983年 9월에 第2段階로 張智鉉 教授 등 6名의 酒類關係教授가 參席한 酒類關係 學者會議를 열어 調査對象 民俗酒를 13種 選定하고 그 調査委員을 推薦하였다(表 2).

推薦된 調査委員 12名은 6組로 편성되어 各 市道別로 1983年 10월에 一次 豫備調査를 하였고 1983年 11월부터 84年 8월까지 本 調査를 하여 實際 양조한 民俗酒를 試飲評價委員會를 열어 試飲評價하였다. 調査委員들은 實際 現地に 出張하여 技能者와 같이 適期에 實際 양조에 參席하였고 試料의 試飲評價 結果도 대체로 價値가 認定되었으며 調査 對象의 各種 民俗酒는 양조법에서도 모두 特徵과 科學性이 認定되었다.

以上은 文公部에서 調査한 現況이지만 實際 우리나라 各 地方에 그 製造法이 口傳되어 온 民俗酒의 種類는 훨씬 많으며 最近에 國稅廳에서 製造許可를 一次로 得한 것 中에도 慶州의 黃金酒, 咸陽의 國화주, 昇州의 사삼주, 仁川의 칠선주, 牙山의 연엽주, 楊州의 옛탁주, 安養의 옥미주 등이 있고 그 외에도 江原道の 山間 地方을 위시하여 發掘되지 못한 土俗의인 傳統民俗酒가

表 1. 一次 調査時 市道別 民俗酒 現況

市道別	酒種數	技能人	酒 名			
			燒 酒	穀 酒	果實酒	藥 用 酒
서 울	5	6	문 배 주	三 亥 酒 藥 酒 金井山城土産酒	果實蒸溜酒	松 節 酒
釜 山	1	1				
仁 川	1	1				百 歲 酒
京 畿	1	1		동동주(浮蟻酒)		
江 原	3	9		옥 수 수 술 동 동 주	머 루 주	
忠 北	2	2	伏 燒 酒	清 明 酒		
忠 南	2	5		韓 山 素 麴 酒		杜 鵑 酒
全 北	14	15	將 軍 酒 覆 盆 子 酒 통 소 주	松 荀 酒 壺 山 春 過 夏 酒 동 동 주 百 日 酒 三 亥 百 日 藥 酒		梨 薑 酒 오 미 자 술 松 花 百 日 酒 松 竹 五 穀 酒 삼 겹 접 술
全 南	2	7	珍 島 紅 酒	土 俗 藥 酒		
慶 北	6	6	安 東 燒 酒	慶 州 法 酒 金 泉 過 夏 酒 善 山 藥 酒 湖 山 春 春 荷 香 酒 藥 酒		
慶 南	5	4			사 과 주	民俗五加皮酒 松 葉 酒 오 미 자 술
濟 州	4	7	燒 酒 강 술	清 酒		생 지 황 술
計	46	64	9	22	3	12

많이 있으며 앞으로 食文化 開發의 일환으로 더욱 넓은 範圍로 조사할 必要가 있다고 보겠다.

III. 代表的인 民俗酒의 特徵과 現況

많은 傳統民俗酒 중에서 穀酒, 燒酒 그리고 藥酒類에 關해서 몇 가지를 택하여 酒類의 歷史, 逸話, 釀造方法의 特徵, 傳承되어 온 系譜와 現況 등을 紹介하고자 한다.

1. 韓山素麴酒

1) 素麴酒의 由來

忠南 韓山地方의 固有 傳統酒로서 보통 韓山酒라고 불려지고 있다. 이 素麴酒는 百濟때부터 빚어 愛用되어 왔던 것으로 文獻上으로 三國史記 百濟本紀를 보면 多婁王 11년에 秋穀이 凶作되자 食糧이 不足하므로 民家의 私釀酒를 全面 禁止한 바 있고 武王 37年(서기 635) 3月에는 王이 臣下들과 더불어 酒流河北浦(白馬江邊) 兩岸의 奇岩怪石이 아름다운 江上에서 飲酒하고

表 2. 無形文化財指定調査對象 民俗酒 및 製造技能者

市·道	民俗酒名	製造技能者			備考
		姓名	性別	年齡	
서울	서울 三玄酒	鄭 乙 栗	女	79	1983년 조사당시 사망
	문배주	李 景 燦	男	69	1983년 생존 연령
京畿	京畿 동동주	權 五 守	男	57	
忠北	忠北 淸明酒	權 貞 順	女	95	
忠南	韓山 素麴酒	金 永 慎	女	68	
	湧川 杜鵑酒	朴 昇 達	男	47	
全北	金堤 松荀酒	金 福 順	女	48	
	裡里 梨薑酒	趙 鼎 衡	男	43	
全南	珍島 紅 酒	李 二 子	女	48	
慶北	慶州 法 酒	裴 永 信	女	67	
	安東 燒 酒	趙 玉 花	女	62	
	金泉 過夏酒	趙 武 聲	男	75	
濟州	濟州 燒 酒	김 순 화	女	75	

計 13 種

興이 極致에 達했다고 하였다. 또 日本 古代記錄에서 보면 日本의 술빚는 법을 처음 알려준 사람은 百濟人 仁番(須須保利)라고 하는데(日本 食生活) 이것이 곧 淸酒에 屬하는 素麴酒로 추추되며 日本淸酒가 元祖가 아난가 한다.

우리나라 古代 濁酒와 淸酒는 모두 澱粉糖化와 酒精 醱酵가 並行되는 複醱酵形式인데 양조가 끝난 술을 그대로 걸러서 飲用하는 것을 막걸리 白酒, 濁酒라 하고 용수를 써서 맑게 뜬 것을 淸酒(또는 藥酒라고도 함)라 하는데 대체로 저온에서 오래 발효되고 저장력도 좋은 편이다.

朝鮮時代의 文獻에서는 四時纂要抄(1470~1483), 飲食知味方(1670년경), 山林經濟(1674~1720), 閩閩叢書(1759~1824), 林園十六志(1764~1840), 釀酒方(1837), 東國歲時記(1849), 술만드는법(1800경), 是議全書(1800경) 등에 素麴酒가 으뜸 술이라고 記錄되어 있다. 李熙昇著 국어대사전에는 소곡주를 小麴酒, 少麴酒, 素麴酒로表記했고 忠南 舒川·韓山의 素麴酒가有名하다고 記錄되어 있다. 소곡주는 俗名으로 “얇은배이 술”이라고도 하는데 그 地方 傳說로는 한양으로 과거보러 가던 선비가 한산을 지나는데 주막에서 술맛을 즐기다가 과거시기를 놓치고 돌아갔다고도 하며 독이 남의 집에 들러 술을 퍼 마시고 술맛에 취해 주저앉았다는 일화도 있고 반가운 손님을 술 대접하면 손님이 떠나지 못하고 얇은배이가 된다는 등 이야기가 있다.

## 2) 釀造法

韓山 素麴酒의 양조용수는 韓山面 虎岩理(芝峴里) 소재의 두개의 우물물만이 쓰인다. 주곡은 맵쌀과 찰쌀을 여러가지 비율로 섞어 쓰는데 밀 누룩을 적게 쓰는 것이 특징이다(少麴). 또 밑술(酒母)을 곡류 10에 對해 2 정도 쓰고 있다. 부원료로서 엇기름, 날콩 등도 쓰이며 경우에 따라서는 생강, 들국화, 고추 등 加香材料도 쓰인다. 누룩은 考事撮要, 增補山林經濟, 東國歲時記 등에 있는 造麴法에 依하여 6월에 麴子團을 蓮葉 등에 싸서 만든다. 酒母(밑술)는 희게 쓴 쌀과 섬누룩으로 만들고 덧밥(덧술)은 쌀 또는 찰쌀을 써서 흰무리떡을 만들어 누룩물과 같이 독에 빚는다. 재료배합은 찰쌀 1斗, 누룩가루 1升, 콩 2合, 엇기름 3合을 쓴다. 발효 기간은 짧은 것은 7~8일 긴 것은 2월에 빚어 5~6월에 뜨는 경우도 있다. 완만한 후발효를 위해 독을 땅에 묻어 숙성시키는 것이 보통이라 한다. 加香材를 쓰는 것은 후발효에서 한다.

## 3) 素麴酒 傳承系譜

現在 忠南地方 無形文化財 3號로 指定되어 있는 素麴酒 製造技能者인 金永慎(74歲 女)은 忠南 舒川郡 韓山里 虎岩里 67에 居住하고 있으며 밝혀진 傳承系譜는 그의 先代 金正鉉(1740~1806)으로부터 인데 金正鉉의 生存時의 地位 등은 알 수 없으나 그 地方이 百濟時代의 城內 高官들의 飲食調理地域으로 추추되는 범바위(虎岩)에서 부유하게 살았던 집안 사람으로 생각된다.

金永慎은金正鉉의 7대孫이며 家內 祕法으로 技能이 傳來되어 왔으며 앞으로 技能을 계승할 사람은 子婦 馬照烈(52歲)이라고 한다.

## 2. 慶州法酒

### 1) 慶州法酒의 由來

오늘날 市販되고 있는 法酒는 佛敎都市 慶州를 背景으로 한 것이지만 傳來의 慶州法酒는 慶州市 校洞에 있는 慶州 崔氏宗家에서 累代에 걸쳐 빚어온 祕州이다. 10대에 걸쳐 朝鮮朝에서 벼슬과 富를 누려오던 家門인 지라 酒質에 改善이나 유지에도 萬全을 다했을 것으로 보며 널리 그 名聲이 펼쳐진 當時에는 天下의 銘酒이었다. 最初로 빚은 記錄은 肅宗때로 現代 技能者로 指定되어 있는 裴永信(女 73歲)의 9대祖인 崔國曄이 肅宗 때 宮中飲食鹽管官인 司窺院 參奉이었는데 그의 故鄉 사저인 內南面 伊助里에서 法酒를 처음 빚어 家統酒로 살았다는 것이다. 그것을 代를 걸쳐 큰 며느리에게만 釀造法을 傳授시켰다는 것이며 지금까지 特徵있는 在來 清酒로 알려지고 있다.

### 2) 釀造方法

재료로서 主原料는 우리나라 在來種 찹쌀을 쓰며 타 재료는 쓰이지 않는다. 누룩은 역시 在來種 통밀을 맷돌로 갈아서 쌀로 만든 묵은 흰 죽과 배합하고 얇은 원판상으로 압착하여 발효시킨다. 양조用水는 現在 校洞 69번지에 있는 崔氏宗家의 우물물을 쓰는데 담금에 쓸 때는 끓여서 냉각하여 쓴다. 술미(酒母)은 찹쌀고두밥과 누룩을 혼합(6:1)하고 양조용수를 적당히 넣어서 따뜻한 상태(약 30℃)에서 3일을 잘 발효시켜 담금(仕込)의 適期에 맞춘다. 法酒의 담금(本仕込)은 찹쌀고두밥과 주모를 原石에 對해 同量 정도로 섞고 적당히 汲水한 다음 서늘한 조건에서(약 20℃) 10여일 발효시켜 主醱酵를 끝낸다. 후발효는 더 낮은 온도에서 약 60일 정도 시키는데 이에 알맞는 양조시기는 9월부터 익년 4월까지라고 한다. 採酒는 용수를 써서 맑은 술을 떠내는 데 이것을 서늘한 곳에 보관하면 오래 그 酒質이 유지될 수 있다.

### 3) 傳承系譜 製造現況

崔氏 家門에서는 崔國曄으로부터 長子의 계보에 따라 義基, 宗崙, 彥瓊, 祈永, 世龜, 晚善, 鉉澈, 宗의 夫人인 裴永信으로 法酒가 傳承된 것으로 되어 있으나 事實은 그 後孫들의 長子婦들에 의해 傳承된 것으로 볼 수 있으며 지금도 계승의 후보자는 子 崔梗의 夫人인 徐貞愛로 되어 있다. 現在의 文化財 管理局에서 指定한 釀造技能 保有者는 裴永信으로 되어 있다.

現在 市販 法酒는 民俗酒 法酒의 이름을 딴 것이며 民俗酒 法酒는 生産이 되지 않으며 家統의 密酒로 存在

하고 있을 뿐이다.

## 3. 渭川杜鵑酒

### 1) 渭川杜鵑酒의 由來

杜鵑酒를 考證할 古代文獻은 찾을 수 없어 그 확실한 由來는 알기 어려우나 閩閩叢書에서 杜鵑酒는 一般 清酒製法을 基本으로 하여 杜鵑花를 곁들인 담금법을 쓴다고 하였다. 李朝時代의 食品 등에 관한 文獻 중 山林經濟 增補山林經濟 林園十六志 閩閩叢書 酒方文 曆酒果方 釀酒方 등과 그 當時의 詩文에서 나오는 술 중에서 다음과 같은 것은 考慮時代부터 내려왔던 술이라고 추고되어 있다.

- 常用藥酒：方文酒，浮蟻酒，綠波酒，流露酒，清酒
- 特殊藥酒：春酒，千日酒，新豐酒
- 香釀酒：松酒，菊花酒，杜鵑酒，花酒，桂香御酒，葡萄酒
- 藥釀酒：五加皮酒，椒花酒，栝子酒，葛蒲酒，煮酒，屠蘇酒
- 濁酒：梨花酒，白酒，濁酒
- 救荒酒：千金酒

이와 같은 關聯文獻에 依하면 杜鵑酒는 高麗時代부터 傳來된 것으로 볼 수 있고 渭川地域에 옛부터 내려오는 有名한 傳說이 있는데 杜鵑酒가 이곳에 發生한 것으로 추측할 수 있다. 일천여년전 高麗의 開國功臣 “북지경”이 이 地域에 살았으며 病을 앓고 있는데 百藥이 無效였다. 그의 딸 “영랑”이 아이산에 올라 백일기도를 드린 마지막날 꿈에 神仙이 나타나 두견화와 찹쌀을 안샘물로 술을 빚어 백일이 지난 다음 장복하고 은행나무를 심으라고 선몽했는데 그대로 하여 治病했다고 하며 그 은행나무와 안샘이 渭川面 城上里에 現存하고 있으며 杜鵑酒는 이 안샘물로 빚는다고 한다.

### 2) 釀造方法

閩閩叢書에 杜鵑酒는 一般 清酒의 製法을 基本으로 한다고 했으며 入憑虛閣 全州李氏의 酒方文에는 前半은 쌀가루를 질게 반죽하고 누룩가루 밀가루를 써서 酒母(밀술)를 만들고 後半은 쌀과 찹쌀로 술밥을 만들어 덩밥으로 넣고 두견화를 담근다고 하였다. 물론 두견화가 있는 서늘한 3월에 담그는 것이며 약 석달을 발효시킨다. 오늘날 양조법은 그 재료의 配合이 조금씩 다르다. 누룩의 製法은 放事彙要 增補山林經濟 등에 記錄된 方法과 유사하고 두견화는 말려서 쓰기도 한다.

### 3) 傳承系譜 製造現況

現在 杜鵑酒의 製造技能을 계승한 朴昇達는 증조모로부터 祖父 박성홍, 父 박천성에게 전수된 製造技能을 받았다고 하며 夫人 이명자, 子 박중신으로 전수시키고 있다. 1920년부터 “면천두견주”는 現代式 釀造法으

로 生産이 되었고 한때 人氣있는 술이었다. 양곡정책으로 1963년까지 生産 市販되나 있었으나 그 命脈을 잊지 못하고 現在는 역시 家統의 密酒로 가끔 빚고 있을 뿐이다. 當詩 酒造場은 技能者의 住所(忠南 唐津郡 湧川 面 城上里)와 같다.

#### 4. 安東燒酒

##### 1) 安東燒酒의 由來

우리나라에 燒酒가 傳來되어 온 것은 高麗때로 推定된다. 그 후에 朝鮮朝에서 有名해진 고장은 安東, 開城, 濟州島 等인데 그 理由는 蒙古族의 未侵과 관련이 있는 것으로 본다. 즉 元의 成吉思汗(정기스칸)의 孫子 忍心烈汗(쿠빌라이)가 日本 征服을 위해 우리나라에 進出했을 때(1274~1281年) 그들의 本部는 高麗朝의 首都 開城이었고 兵帖其地는 安東 前進基地는 濟州島였다. 그때 이 地方에 燒酒가 發生한 것으로 본다. 文獻에 나오는 安東燒酒는 高麗史 가운데 武將 金眞이 慶尙道 北部地域(安東으로 推定)에서 근무했을 때 燒酒를 즐겨 燒酒徒라는 別名이 있었고 職務 태만했다는 記錄이 있고 또 그 燒酒로 高麗人 金公이 친구의 蟲毒을 治療했다는 것이다. 日帝時에 密酒로 指目되었으나 現在까지 傳來되고 있다.

##### 2) 釀造方法

누룩은 小麥을 거칠게 분쇄하여 제조하는데 대체로 타 곡주의 경우와 같은 在來式 方法에 依하고 전분질은 安東地方産 엿살을 쓴다. 酒母를 만들지 않고 單仕込 즉, 쌀(原石) 2升을 중미하고 누룩가루 1升의 비로 섞어서 물 5升을 汲水하고 용기 독에 빚어 13日間 발효 숙성시켜 蒸溜하게 된다. 蒸溜裝置 回分式 pot distiller의 形式인데 在來술에 물을 끓인 다음 술덧을 혼합하고 소주도그리(蒸溜器)를 붙여 直化로 가열 증류한다. 술덧 1斗에서 35~38°의 소주 2.5~3升을 얻는다. 安東소주는 集臭가 특징이고 오래될수록 風味가 좋아진다고 한다.

##### 3) 傳承系譜 製造現況

安東燒酒는 家釀酒로 傳承된 것이 아니고 그 地方에서 널리 在來式으로 製造되어 왔었는데 그 名聲을 살려 企業化한 最初의 人物의 權台淵이며 1920년에 安東邑 南門洞 184番地에 工場을 세웠고 “제비원”이라는 商標로 製造販賣하였다(근처 自然石佛像 燕尾佛에서 由來). 이 釀造業體는 1945年 金翼基의 所有로 넘어갔다가 1961年 權寧植에게 다시 넘겨지고 그 名聲은 全國에 널리 퍼졌다. 1962年 純穀燒酒의 釀造가 禁止되고 1964년에는 權權璋(濁酒業)에게 引受되어 7年間 稀釋式燒酒로 有名도를 유지하고 있었으나 1971年 慶北地方 23個群小 燒酒業體가 大邱市 院竺洞에서 慶北燒酒工

業株式會社로 統合되어 “제비원”소주를 生産 販賣하였다. 1975년에 이 會社는 금복주(株)로 合併되었다. 따라서 家釀酒 安東燒酒는 表面上 사라졌으나 傳統의 安東燒酒 製造技能을 갖고 있는 安東市 신안동 거주의 趙玉花(1922年生 女)가 發見되어 無形文化財로 보호받고 있다.

#### 5. 裡里 梨薑酒

##### 1) 裡里 梨薑酒의 由來

이 술의 由來는 확실하지 않으나 文獻으로 미루어 朝鮮朝 中葉에 製造가 盛行했던 것으로 보인다. 梨薑酒의 本山은 全羅道 全州와 黃海道 地方으로 알려져 있으나 東國歲時記에는 黃海道 地方의 梨薑酒는 良酒라고 記錄되어 있고 林園十六志에는 그 釀造法이 적혀 있다. 東國歲時記에 良酒로 記錄된 술은 平安道の 甘紅露 碧香酒, 湖南地方의 竹瀝膏 桂當酒, 忠清道 地方의 魯山春 등이 있다(술을 春으로 쓴 것은 여러번 덧술을 하여 酒精度 數가 높은 술의 뜻). 또 京都雜誌에도 平安道 甘紅露酒와 같이 梨薑酒가 좋은 술이라고 적혀 있으며 朝鮮酒造史에는 그 製法이 韓國의 銘酒에도 이강주의 名産地로 全州와 황해도지방을 기록하고 있다. 實際 全州 地方에서는 은밀히 이강주를 만들어 먹는 일이 많다고 한다.

##### 2) 釀造方法과 傳承 製造現況

麴子는 在來式으로 만들고 밀술은 쌀을 곡자와 빚고 덧술은 쌀보리와 곡자로 빚어 술이 익으면 쇠술에서 역시 在來式으로 증류하여 주정이 높은(48° 정도) 소주를 얻는다. 여기에 배즙과 생강추출액, 계피추출액, 울금추출액(모두 소주로 추출)을 30° 정도로 조정된 소주에 배합비에 따라 混合하고 1(과당 등)을 보충한 다음 3일 후 여과하고 한달 이상 병에 넣어 저장한다. 現在 製造技能者 趙鼎衡의 6代祖 趙始啓가 梨薑酒를 家用酒로 使用해 왔었고 代代로 主婦에 의해 전해져 왔다고 한다. 기능자 조정형은 그의 모 李宗八, 형수 李順男로부터 전수받았다고 한다. 기능자는 裡里 남중동에서 거주하고 있다. 現在로 許可없이 商業的으로 生産할 수 없기는 하나 희석식 소주를 利用하여 梨薑酒를 만들어서 家庭에서 많이 常用되고 있다.

#### IV. 傳統民俗酒의 最近動向

前述한 바와 같이 우리나라 各 地方別로 傳統民俗酒가 많이 傳來되어 왔고 그 特徵과 文化財의 價値로 保存의 必要가 있는 것도 적지 않았으나 日當때부터 酒稅法에 依해 許可없이 製造할 수 없어 密釀酒가 大部分이 있으며 企業的으로 製造되어 오던 것도 1961年 12月

表 3. 一次 許可된 民俗酒類

번호	신 청 내 용			검 토 결 과			
	추천부처	주 명	원료및알콜도수	제법	전래방법	현행주류와 차이	주종
1	문공부	경주법주	참쌀, 곡자, 14~18%	1 단사입	수룩문헌 발견못함	원료 및 당화제	약주
2	문공부	김천과하주	참쌀, 곡자, 23~25%	1 단사입	문헌가전(산림경제, 증보산림경제, 고사촬요, 규합총서)	원료, 당화제 및 당분함량이 많음	약주
3	교통부	제주좁쌀약주	차좁쌀, 보리쌀, 특정곡자 11%	2 단사입	문헌구전(산중동국여지승람, 제주풍속도, 남사록)	원료 및 당화제	약주
4	교통부	감자술	감자, 곡자 멧쌀 또는 싸라기) 10~12%	1 단사입	구전되어 음	원료 및 당화제	약주
5	교통부	울무주	쌀, 울무, 곡자 20%	2 단사입	문헌구전(林園 16 지; 의미인주)	원료 및 당화제	약주
6	문공부	면천두견주	참쌀, 곡자, 두견화 21%	주모 및 1 단사입	문헌가전(규합총서 동국세시기)	두견화 사용	명약주
7	교통부	호산춘	멧쌀, 참쌀, 곡자, 솔잎 17~18%	2 단사입	문헌가전(林園16지 산림경제, 양주방)	솔잎 사용	명약주
8	교통부	황금주 (국화주)	참쌀, 곡자, 국화 8%	2 단사입	문헌(양주방 뿌리 깊은 나무, 1978; 한국의 술은 이렇게 담근다.) 飲食 知味方(황혜성; 한국의 요리백과사전)	국화사용	명약주
9	교통부	국화주	참쌀, 곡자, 국화 10%, 생지황, 구기자근피	2 단사입	문헌가전(林園 16 지, 증보산림경제, 동의보감)	국화 및 약제사용	명약주
10	교통부	사삼주	쌀, 곡자, 분국사삼 17%	1 단사입	구전되어음	사삼사용	명약주
11	교통부	칠선주	멧쌀, 곡자, 갈근, 수당, 당귀, 한약재, 11%	2 단사입	구전되어음	갈근, 수당, 당귀 및 한약재 사용	명약주
12	교통부	연엽주	참쌀, 멧쌀, 곡자, 연잎 8%	1 단사입	문헌가전[산림경제, 증보산림경제, 林園16지, 규합총서, 치농(신청언어 제출한자료)]	연잎 사용	명약주

表 3의 계속

13	문공부	경기도 동동주 (부의주)	참쌀, 곡자, 엿기름 16%	1 단또는 2 단사입	문헌가전(산림경제, 고사촬요, 林園16지 양주방)	원료 및 당화제	기타 양조주
14	문공부	한산소곡주	참쌀, 곡자, 멥쌀, 엿기름 18%	1 단사입	문헌가전(증보산림경제, 고사촬요, 林園 16지)	원료 및 당화제	기타 양조주
15	문공부	이당주 (엿탁주)	옥수수, 수수, 엿, 곡자, 엿기름, 송엽 10~20%	1 단사입	문헌가전 [ 林園 16지(계명주를 参考)]	원료 및 엿기름 송엽	기타 양조주
16	교통부	강냉이 엿술	옥수수, 곡자 엿기름, 옥수수수염 12%	주모 및 2 단사입	구전되어음	원료, 엿기름 및 옥수수수염	기타 양조주
17	교통부	송죽 오크주	오크(보리, 콩, 팥, 기장, 조, 곡자) 약재 (산수유, 감초, 하수오) 12~18%	1 단사입	문헌(사찰) 조선조 (인조) 견목대사가 곡차로 개발	원료 및 약재	기타 양조주
18	교통부	옥비주	현미, 옥수수, 고구마, 곡자, 옥수수누룩, 엿기름 9%	1 단사입	구전되어 음	원료 및 엿기름	기타 양조주
19	교통부	유자주	유자, 설탕, 송엽 25%	3 단사입	구전되어 음	원료	기타 양조주 기타 재제주
20	문공부	문배주	좁쌀, 수수, 곡자(또는 입국) 40%	2 단 단식증류	가전(수록문헌 발견못함)	증류식	증류식 소주
21	문공부	안동소주	멥쌀, 곡자, 35~38%	1 단 단식증류	가전(수록문헌 발견못함)	증류식	증류식 소주
22	문공부	김제 송순주	멥쌀, 참쌀, 곡자, 송순소주, 25%	발효후 소주첨가	문헌가전(증보산림경제, 규합총서, 林園 16지)	송순첨가	기타 재제주
23	문공부	이리 이강주	소주, 배, 생강, 계피울금, 과당 30%	소주에 과일 및 약제첨출	문헌가전(증보산림경제, 林園 16지, 동국세시기)	약제사용	기타 재제주
24	교통부	전주과하주 (장군주)	참쌀, 보리, 녹두, 곡자, 약재(인삼, 산약, 산사, 백복령) 15~40%	소주에 원료첨가	가전 [만회유고 (家庭醫 념)]	원료 및 약재	기타 재제주

31일의 穀類를 쓸 수 없도록한 酒稅法의 變化로 큰 타격을 받고 거의 모든 傳統民俗酒는 사라져 가는 現狀이 되었다. 最近에 이르러 國家經濟의 發展과 國民의 食文化 發展意慾의 影響으로 民俗酒의 復古가 必要하게 되었으며 따라서 文公部 文化管理局의 주관으로 民俗酒의 現況을 調査하고 그 緣故地域에 限해서 保護 生産을 할 수 있도록 國稅廳에 要請한 바 있었다. 또 交通部에서도 國民 觀光振興의 次元에서 地方特色의 民俗酒의 主要性を 들어 別途로 國稅廳에 生産許可 權장을 한바 있었다. 이에 따라 豫備許可된바 있었는데 그 內容을 다음 表 3과 같이 요약할 수 있다. 이것이 계기가 되어 옛부터 傳來되어 왔으며 우리 民族과 같이 同苦同樂해 온 民俗酒가 多樣하게 發掘되고 빛이 났으면 한다. 또 技術的으로 더욱 補完되고 稅制의 特惠 등 方法으로 새로 출발하는 生産業體가 어느 程度까지 零細性を 벗어날 수 있게 國家的 保護가 必要하다고 보겠다.

## V. 要 約

우리 民族의 喜怒哀樂과 함께 흥러운 民俗酒는 우리의 文化와 더불어 發展되어 있었다.

그러나 日本의 支配를 받게된 以後에는 대부분의 民俗酒는 密酒로 規定되어 釀造가 禁止되어 왔으며 解放後에도 韓國政府의 糧穀政策으로 인하여 특히 1961年 以後에는 쌀을 使用하는 民俗酒는 強力하게 禁止되었고 民俗酒에 關한 文化는 거의 자취를 감추게 되어 있었다. 그런데 다행히도 1985年에 文公部에서 民俗酒의 釀造 技術을 가진 많은 機能人을 文化財保護의 次元에서 發掘하였고 그 機能을 保存 繼承하도록 努力하였다.

따라서 政府에서는 1988年 9월에 傳統과 技術이 認定되는 24種의 民俗酒를 民間人에게 製造할 수 있도록 豫備 可能한 바 있었다. 그 24種의 民俗酒 中에서 韓山 索穀酒, 慶州 法酒, 滄川 朴釀酒, 安東 燒酒, 이리 梨薑酒에 關하여 그 由來, 特徵, 傳承의 根據, 製造現況 그리고 傳來된 逸話 등을 調査 收錄하였다.

## 參 考 文 獻

1. 文化財管理局：無形文化財指定調査報告書 163號(傳統民俗酒) 1985.
2. 京畿道：86 文化財二次指定審議資料 1986.
3. 國稅廳：傳統民俗酒審議資料 1988.
4. 國稅廳 技術研究所：民俗酒檢討資料 1988.