〈부록 Ⅱ〉

전통주 제조법 분류표 편람

전통주는 원·부재료, 담금시기, 누룩첨가량 등에 따라 다양한 제조법이 있다.

이장에서는 독자들이 전통주 제조법을 한눈에 알아볼 수 있도록 일목요연하게 정리하였다.

부록

전통주 제조법 분류표 편람

***대상 문헌 : 산가요록, 음식디미방, 증보산림경제, 규합총서**

본 책자에서의 전통주 분류는 다음과 같다.

※ 일반분류 설명

고문헌 수록 전통주에서 1~4분류까지 하였으며 제조법 분류 관리차원에서 보다 간편하게 알아볼 수 있도록 각 분류에 코드를 부여하였다.

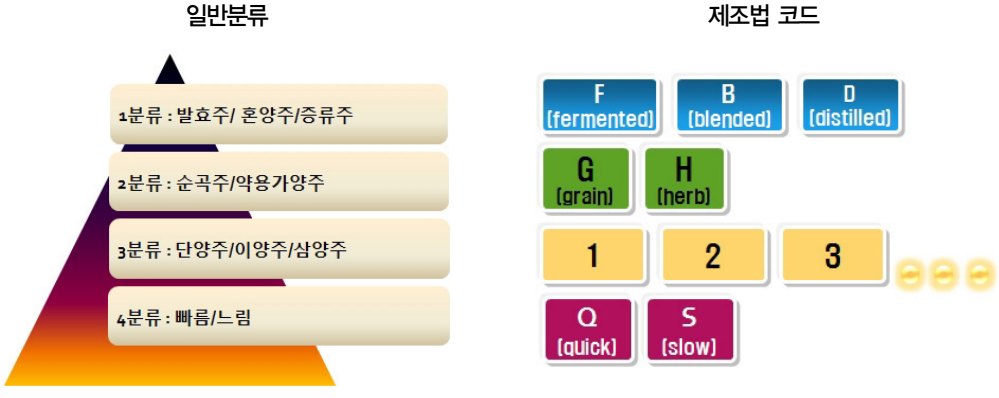

그림 1. 일반분류 체계도(좌)와 제조법 코드

『산가요록』에서의 아황주의 경우를 예로 들어 보면,

> 멥쌀 2말을 물에 담가 하룻밤을 두었다가 곱게 가루를 낸다. 물 1말로 죽처럼 만들어 식으면 누룩가루 1되와 섞어 항아리에 넣는다. 겨울이면 7일, 봄가을이면 5일, 여름이면 3일 후에 찹쌀 1말을 푹 쪄서 식으면 앞에 만든 밑술과 섞어 덧술 하여 항아리에 넣었다가 7일 후에 열어 쓴다.

1분류에서 보면 발효기법만 사용하였으므로 발효주, 혼양주, 증류주 중에서 발효주에 속한다. 2분류에서는 멥쌀과 찹쌀만을 사용하였기 때문에 순곡주에 속한다. 3분류에서는 찹쌀 1말을 푹 쪄서 식으면 앞

에 만든 밑술과 섞어서 덧술하는 과정이 있으므로 이양주(二釀酒)에 속한다. 4분류에서는 7일 후에 열어 쓴다는 내용이 있으므로 느림에 속한다.

(제조법 코드로서 FG2S, 사실 고문헌 속 전통주들 중에서는 FG2S에 속하는 것들이 가장 많다.)

『산가요록』에서의 녹파주의 경우를 예로 들어 보면 아래와 같다.

> 멥쌀 1말을 곱게 가루를 내고 푹 찐 다음에 끓는 물 3말로 죽을 쑨다. 식으면 좋은 누룩 1되, 밀가루 5홉을 섞어 항아리에 넣는다. 3일 후에 찹쌀 2말을 푹 쪄서 앞에 만든 밑술과 섞어 덧술하여 항아리에 놓았다가 맑아지면 쓴다.

이 경우에는 3분류까지는 아황주의 경우와 같지만, 4분류에서 혼란스러움을 느낀다. '맑아지면 쓴다' 는 애매한 표현 때문이다. 그러나 상식적으로 생각 해 볼 때 이양주로서 술이 맑아 질려면 첫 담금 한 날로부터 10일 이상은 족히 걸릴 것이다. 따라서 이러한 애매한 표현 즉. '맑아지면 쓴다.' , '익으면 쓴다' , 또는 이러한 내용 없이 '항아리에 넣는다' 라고만 되어 있는 표현은 발효기간이 오래걸린다고 간주하고 모두 '느림' 으로 분류하였다.

1. 전통주 제조법 분류

가. 산가요록

〈표 1〉『산가요록』의 전통주 제조법 일반분류

주류명	1분류	2분류	3분류	4분류	제조방법명(약칭)	제조방법코드명
향료	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
옥지춘	발효주	약용가향주	삼양주	느림	삼양약용가향주법	FH3S
이화주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
송화천로주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
삼해주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
벽향주1	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
벽향주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
아황주1	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
아황주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S

녹파주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
유하주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
두강주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
죽엽주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
여가주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
연화주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
황금주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
진상주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
유주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
절주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
사두주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
오두주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
육두주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
구두주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
모미주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
삼일주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
칠일주1	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
칠일주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
점주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
무국주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
소국주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
신박주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
하절삼일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
하일절주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
과하백주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
손처사하일주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
하주불산주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
부의주	혼양주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향혼양주법	BH2S
급시청주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
목맥주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
맥주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S

향온주조양식	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
사시주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
사절통용육두주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
상실주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
하숭사절주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
자주	혼양주	약용가향주				ED
예주1	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
예주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
예주3	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
예주4	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
예주5	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
삼미감향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
감주1	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
감주2	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
감주3	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
점감주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
유감주1	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
유감주2	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
과동감백주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
목맥소주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S

산가요록의 일반 분류

산가요록에는 주류 명칭별로 보면 50종이며, 제조법별로 60종으로 분류된다. 1분류의 경우 발효주 58종, 혼양주 2종이었으며, 2분류에서는 순곡주 54종, 약용가향주 6종이었다. 3분류의 경우, 단양주 11종, 이양주 42종, 삼양주 6종으로 이양주 이상의 중양주가 대부분을 차지하였으며 4분류의 경우, 발효속도가 '느림' 에 속하는 것 49종, '빠름' 에 속하는 것이 10종 이었다.

주류별 · 처리시기별 주재료 이용법

우리술은 처리시기별로 주재료 이용을 달리하여 수 많은 방법으로 제조되어 왔다. 1차 담금시 주재료를 전처리하는 방법은 산가요록에서는 10가지로 소개하고 있다.(떡, 멥쌀가루 증자, 구멍떡, 죽, 데친쌀, 고

두밥, 납작떡, 탁주, 약술, 메밀).

2차 담금시의 주재료 전처리 방법은 6가지이며(고두밥, 밀가루, 죽, 떡, 청주, 풀죽(수수), 3차 담금시에는 고두밥과 죽 2가지이다. 이 조사에서, 담금차수가 진행 될수록 그 전처리 방법의 수는 줄어드는 것을 알 수 있었다. 이러한 전처리별, 전분질 원료 비율별로도 술맛이 다 다르게 나타나는데, 어떻게, 왜 다른지에 대해서는 안타깝게도 국내에서 이 부분에 대한 심도있는 연구는 현재까지는 부진한 상황이다. 향후 이에 대한 연구를 진행할 계획이다. 한편, 담금 차수별 전분질 원료 중량비를 조사해 본 결과 그렇지 않은 술도 간혹 있지만 대부분의 술 제조법에서 1차담금할 때보다 2차담금 또는 3차담금으로 갈수록 첨가하는 전분질 원료의 양이 늘어 난 것을 알 수 있었다.

〈표 2〉『산가요록』의 전통주 주류별 · 처리시기별 주재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	주재료 이용법(재료명 및 그 재료의 비율) (단위:%)				
		처리수	담금 차수별 원료 중량비 (% ,v/v)	1차	2차	3차
향료	이양주법	2	1차(34.1)/ 2차(65.9)	떡(멥쌀96.5)/ (밀가루3.5)	고두밥(멥쌀100)	
옥지춘	이양약용가향주법	2	1차(82.7)/	2차(17.3)	떡(멥쌀97.0)/ 밀가루(3.0)	고두밥(멥쌀94.4)/ 밀가루(5.6)
이화주	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)		
송화천로주	이양약용가향주법	2	1차(33.75)/ 2차(66.25)	죽(찹쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
삼해주	삼양주법	3	1차(5.9)/ 2차(34.7)/ 3차(59.4)	죽(찹쌀84.9)/ 밀가루(15.1)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)
벽향주1	삼양주법	3	1차(20.6)/ 2차(52.9)/ 3차(26.5)	죽(멥쌀48.1/찹쌀49.0)/ 밀가루(2.9)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)
벽향주2	이양주법	2	1차(41.6)/ 2차(58.4)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
아황주1	이양주법	2	1차(33.3)/ 2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
아황주2	이양주법	2	1차(66.25)/ 2차(33.75)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
녹파주	이양주법	2	1차(33.6)/ 2차(66.4)	죽(멥쌀97.1)/	밀가루(2.9)	고두밥(찹쌀100)
유하주	이양주법	2	1차(33.9)/ 2차(66.1)	죽(멥쌀97.6)/	밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀100)

두강주	삼양주법	3	1차(33.5)/ 2차(33.7)/ 3차(32.8)	죽(멥쌀97.6)/	밀가루(2.4)	죽(멥쌀97.7)/
죽엽주	이양주법	2	1차(16.7)/	2차(83.3)	떡(멥쌀100)	떡(멥쌀100)
여가주	단양주법	1	1차(100)	데친쌀(찹쌀100)		
연화주	이양약용가향주법	2	1차(23.1)/ 2차(76.9)	고두밥(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
황금주	이양주법	2	1차(16.4)/ 2차(83.6)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
진상주	이양주법	2	1차(24.1)/ 2차(75.9)	죽(멥쌀94.3)/밀가루(5.7)	고두밥(멥쌀100)	
유주	이양주법	2	1차(33.9)/ 2차(66.1)	죽(멥쌀97.6)/밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀100)	
절주	속성이양주법	2	1차(8.9)/ 2차(91.1)	떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
사두주	속성이양주법	2	1차(87.1)/ 2차(12.9)	떡(멥쌀97.1)/	밀가루(2.9)	고두밥(찹쌀100)
오두주	삼양주법	3	1차(20)/2차 (54)/3차(26)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)
육두주	이양주법	2	1차(33.3)/ 2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
구두주	삼양주법	3	1차(22.2)/2차 (55.6)/3차 (22.2)	떡(멥쌀100)	떡(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)
모미주	단양주법	1	1차(100)	납작떡(보리쌀100)		
삼일주	이양주법	2	1차(50)/ 2차(50)	죽(멥쌀100)	죽(멥쌀100)	
칠일주1	이양주법	2	1차(23.4)/ 2차(76.6)	죽(찹쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
칠일주2	이양주법	2	1차(80.1)/ 2차(19.9)	떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀81.8)/밀가 루(18.2)	
점주	이양주법	2	1차(809)/ 2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
무국주	이양주법	2	1차(67.8)/ 2차(32.2)	죽(멥쌀99.8)/밀가루(0.2)	고두밥(멥쌀100)	
소국주	이양주법	2	1차(50.3)/ 2차(49.7)	죽(멥쌀89.9)/밀가루 (10.1)	고두밥(멥쌀100)	
신박주	속성이양주법	2	1차(34)/ 2차(66)	죽(멥쌀97.1)/밀가루(2.9)	고두밥(멥쌀100)	
하절삼일주	속성주법	1	1차(100)	떡(멥쌀100)		

부록

하일절주	이양주법	2	1차(50.2)/ 2차(49.8)	고두밥(멥쌀49.2)/ 죽(찹쌀50.2)/밀가루(0.6)	고두밥(멥쌀99.1)/ 밀가루(0.9)	
과하백주	이양주법	2	1차(9.6)/ 2차(90.4)	죽(찹쌀96)/	밀가루(4)	고두밥(멥쌀100)
손처사 하일주	이양주법	2	1차(23.1)/ 2차(76.9)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	하주불산법
하주불산법	이양주법	2	1차(9.1)/ 2차(90.9)	떡(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
부의주	이양약용가향주법	2	1차(27.9)/ 2차(72.1)	고두밥(멥쌀100)	청주(100)	
급시청주	속성이양주법	2	1차(66.6)/ 2차(33.4)	탁주(100)	죽(찹쌀 94.4)/ 밀가루(5.6)	
목맥주	속성이양주법	2	–	밥(메밀100)	풀(수수100)	
맥주	이양주법	2	1차(20.9)/ 2차(79.1)	떡(멥쌀100)	고두밥(보리쌀100)	
향온주 조양식	이양주법	2	1차(23.1)/ 2차(76.2)	밑술(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
사시주	이양주법	2	1차(33.1)/ 2차(66.9)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀 99.1)/ 밀가루(0.9)	
사절통용 육두주	이양주법	2	1차(33.3)/ 2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
상실주	이양약용가향주법	2	1차(34.2)/ 2차(65.8)	고두밥(멥쌀100)	죽(기장100)	
하숭사절주	이양주법	2	1차(77.3)/ 2차(22.7)	떡(멥쌀97.1)/밀가루(2.9)	고두밥(멥쌀100 또는 찹쌀100)	
자주	약용가향주법	1	1차(100)	약술(100)		
예주1	이양주법	2	1차(26.5)/ 2차(73.5)	죽(찹쌀94.4)/밀가루(5.6)	고두밥(멥쌀100)	
예주2	이양주법	2	1차(22.7)/ 2차(77.3)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
예주3	이양주법	2	1차(50)/ 2차(50)	죽(찹쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
예주4	이양주법	2	1차(33.7)/ 2차(66.3)	죽(멥쌀98)/밀가루(2)	고두밥(멥쌀99.5)/ 밀가루(0.5)	
예주5	이양주법	2	1차(33.7)/2차 (66.3)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀79.7/찹쌀 20.3)	
삼미감향주	이양주법	2	1차(32.8)/ 2차(67.2)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀 97.8)/ 밀가루(2.2)	
감주1	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)		

감주2	이양주법	2	1차(33.3)/ 2차(66.7)	구멍떡(멥쌀49.5/ 찹쌀50.5)	고두밥(멥쌀49.5/ 찹쌀50.5)	
감주3	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀49.5/찹쌀50.5)		
점감주1	속성주법	1	1차(100)	죽(찹쌀100)		
점감주2	속성주법	1	1차(100)	죽(찹쌀100)		
유감주1	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)		
유감주2	단양주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)		
과동감백주	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀49.5/ 찹쌀50.5)		
목맥소주	이양주법	2	1차(71.5)/ 2차(28.5)	메밀술(100)	죽(보리100)	

*** 누룩을 하룻밤 끓여식힌 물에 재워두었다가 여과한 액을 사용**

3. 주류별 부재료 이용법

산가요록에서는 여러 가지 부재료를 사용한 술을 소개하고 있는데, 옥지춘, 송화천로주, 연화주, 부의주, 상실주가 그러하다. 옥지춘은 잣, 송화천로주는 송화가루, 연화주는 쑥잎이나 닥나무잎, 부의주는 잣, 상수리, 상실주는 찐밤을 사용하였다.

〈표 3〉『산가요록』의 전통주 주류별 부재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	부재료 이용법(재료명)			
		처리수	1차	2차	3차
옥지춘	삼양약용가향주법	1			껍질을 벗기지 않은 잣 (7또는 8홉)을 가루를 내어 작은 자루에 담아 사용
송화천로주	이양약용가향주법	2	송화5되와 물3말에 진하게 다린다	송화수 5말을 진하게 다린다	
연화주	이양약용가향주법	2	쑥잎이나 닥나무잎을 깔고 덮어 발효		
부의주	이양약용가향주법	2	잣을 찧어 술을 빚는다		
상실주	이양약용가향주법	1	상수리 3말, 쌀5되와 누룩7되의 비율로 밥을 쪄서 식힌다		

부록

주류별 누룩 첨가시기 및 사용량

누룩 첨가 시기 및 사용량을 정리하였다. 누룩은 주로 1담금에 1회 첨가하였고, 누룩 첨가량은 일반주보다 속성주에서 많은 비율로 배합하였다. 전분질 재료는 1차 담금보다 2차 담금에서 많이 넣는 경향이 있다. 산가요록에서 3차 담금에서 누룩을 첨가하는 예는 없었다.

〈표 4〉『산가요록』 주류별 누룩첨가시기 및 사용량

주류명	제조방법명(약칭)	전분질 재료 대비 누룩 사용량(%,v/v)	처리시기별 전분질 재료 대비 누룩 사용량	
			담금 차수별 전분질 원료 중량비 (% ,v/v)	담금 차수별 원료에 대한 누룩의 중량비(%,v/v)
향료	이양주법	6.0	1차(34.1)/2차(65.9)	1차(10.2)/2차(3.8)
옥지춘	이양약용가향주법	13.3	1차(82.7)/2차(17.3)	1차(14.7)/2차(8.7)
이화주	단양주법	37.7	1차(100)	1차(37.7)
송화천로주	이양약용가향주법	5.0	1차(33.75)/2차(66.25)	1차(10.4)/2차(2.3)
삼해주	삼양주법	2.6	1차(5.9)/2차(34.7)/3차(59.4)	1차(44.0)
벽향주1	삼양주법	3.0	1차(20.6)/2차(52.9)/3차(26.5)	1차(12.1)/
벽향주2	이양주법	7.5	1차(41.6)/2차(58.4)	1차(12.1)/2차(4.3)
아황주1	이양주법	7.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)/ 2차(3.8)
아황주2	이양주법	2.5	1차(66.25)/2차(33.75)	1차(3.8)
녹파주	이양주법	2.5	1차(33.6)/2차(66.4)	1차(7.3)
유하주	이양주법	2.5	1차(33.9)/2차(66.1)	1차(5.9)/2차(0.8)
두강주	삼양주법	99.9	1차(33.5)/2차(33.7)/3차(32.8)	1차(14.7)/2차(14.7)
죽엽주	이양주법	1.9	1차(16.7)/2차(83.3)	1차(11.3)
여가주	단양주법	11.1	1차(100)	1차(11.1)
연화주	이양약용가향주법	0	1차(23.1)/2차(76.9)	0
황금주	이양주법	6.2	1차(16.4)/2차(83.6)	1차(37.7)
진상주	이양주법	8.6	1차(24.1)/2차(75.9)	1차(16.6)/2차(6.0)
유주	이양주법	6.0	1차(33.9)/2차(66.1)	1차(11.8)/2차(3.0)
절주	속성이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
사두주	속성이양주법	12.8	1차(87.1)/2차(12.9)	1차(14.7)

오두주	삼양주법	9.8	1차(20)/2차(54)/3차(26)	1차(26.4)/2차(5.6)/3차(5.8)
육두주	이양주법	10.1	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)/2차(7.5)
구두주	삼양주법	7.5	1차(22.2)/2차(55.6)/3차(22.2)	1차(11.25)/2차(11.25)/3차(11.25)
모미주	단양주법	–	1차(100)	–
삼일주	이양주법	7.5	1차(50)/2차(50)	1차(15.1)
칠일주1	이양주법	11.3	1차(23.4)/2차(76.6)	1차(11.1)/2차(11.3)
칠일주2	이양주법	10.6	1차(80.1)/2차(19.9)	1차(13.2)
점주	이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
무국주	이양주법	0.5	1차(67.8)/2차(32.2)	1차(0.7)
소국주	이양주법	4.9	1차(50.3)/2차(49.7)	1차(6.8)/2차(2.9)
신박주	속성이양주법	2.5	1차(34)/2차(66)	1차(7.3)
하절삼일주	속성주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)
하일절주	이양주법	4.5	1차(50.2)/2차(49.8)	1차(3.0)/2차(5.6)
과하백주	이양주법	18.8	1차(9.6)/2차(90.4)	1차(17.8)/2차(18.9)
손처사하일주	이양주법	34.8	1차(23.1)/2차(76.9)	1차(75.5)/2차(22.6)
하주불산주	이양주법	10.3	1차(9.1)/2차(90.9)	1차(113.2)
부의주	이양가향약용주법	15.1	1차(27.9)/2차(72.1)	1차(15.1)
급시청주	속성이양주법	7.0	1차(66.6)/2차(33.4)	2차(7.0)
목맥주	속성이양주법	15.1	–	1차(15.1)
맥주	이양주법	7.9	1차(20.9)/2차(79.1)	1차(37.7)
향온주조양식	단양주법	3.8	1차(23.1)/2차(76.2)	1차(12.6)/2차(1.1)
사시주	이양주법	3.8	1차(33.1)/2차(66.9)	1차(11.3)
사절통용육두주	이양주법	7.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)/2차(3.8)
상실주	이양약용가향주법	46.5	1차(34.2)/2차(65.8)	1차(105.7)/2차(15.7)
하송사절주	이양주법	14.2	1차(77.3)/2차(22.7)	1차(18.3)
자주	약용가향주법	–	1차(100)	–
예주1	이양주법	4.4	1차(26.5)/2차(73.5)	1차(14.0)/2차(1.0)
예주2	이양주법	8.4	1차(22.7)/2차(77.3)	1차(36.7)
예주3	이양주법	3.7	1차(50)/2차(50)	1차(7.4)

예주4	이양주법	1.7	1차(33.7)/2차(66.3)	1차(2.5)/2차(1.3)
예주5	이양주법	6.0	1차(33.7)/2차(66.3)	1차(17.8)
삼미감향주	이양주법	4.3	1차(32.8)/2차(67.2)	1차(13.2)
감주1	속성주법	엿기름(0.8)	1차(100)	엿기름(0.8)
감주2	이양주법	5.0	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.0)
감주3	속성주법	7.5	1차(100)	1차(7.5)
점감주1	속성주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)
점감주2	속성주법	444.4	1차(100)	1차(444.4)
유감주1	속성주법	엿기름(5.7)	1차(100)	엿기름(5.7)
유감주2	단양주법	22.2	1차(100)	1차(22.2)
과동감백주	단양주법	3.7	1차(100)	1차(3.7)
목맥소주	단양주법	3.0	1차(71.5)/2차(28.5)	1차(4.3)

나. 음식디미방

『음식디미방』의 49종의 전통주에 대한 제조법 분류를 하였다. 일반분류의 경우 주로 발효주(43종)였으며 증류주 4, 혼양주 1, 기타 1종이었다. 기타주로서는 '차주'가 있는데, 한약재와 술을 함께 달여 알코올을 날려 제조하는 방법으로 전라도지방의 모주 제조법과 유사하다. 2분류의 경우, 주로 순곡주였으며, 약용가향주는 3종이다. 3분류에서, 이양주 25, 단양주 16, 삼양주 6, 사양주 1종으로 이양주가 가장 많은 사례를 보인다.

4분류의 경우, 발효속도가 느린 술이 많았으며, 2양주인 경우 10일 이내, 단양주인 경우 3일 이내에 발효가 되는 술은 10종이 있었다.

〈표 5〉『음식디미방』 전통주 제조법 일반분류

주류명	1분류	2분류	3분류	4분류	제조방법명(약칭)	제조방법코드명
순향주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼해주(스무 말 빚기)	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼해주(열 말 빚기)	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼해주A	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S

삼해주B	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼오주A	발효주	순곡주	사양주	느림	사양주법	FG4S
삼오주B	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
이화주(한 말 빚기)	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
이화주(닷 말 빚기)	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
이화주A	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
이화주B	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
점감청주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
감향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
송화주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
죽엽주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
유화주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
향온주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
하절삼일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
사시주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
소곡주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
일일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
백화주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
동양주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
절주A	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
절주B	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1Q
벽향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
남성주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
녹파주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
칠일주A	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
벽향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
두강주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
별주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
행화춘주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
하절주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
시급주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q

과하주	혼양주	순곡주	단양주	느림	혼양주법	BG1Q
점주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
점감주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
하향주	발효주	순곡주	이양주	빠름	속성이양주법	FG2Q
부의주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
약산춘	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
황금주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
오가피주	발효주	약용가향주	단양주	느림	약용가향주법	FH1S
차주	자주(煮酒)	약용가향주	단양주	빠름	발효주 중탕	etc
소주A	증류주	순곡주	단양주	느림	증류주법	DG1S
소주B	증류주	순곡주	단양주	느림	증류주법	DG1S
밀소주	증류주	순곡주	단양주	느림	증류주법	DG1S
찹쌀소주	증류주	순곡주	이양주	빠름	속성이양증류주법	DG2S

〈표 6〉『음식디미방』 주류별 주재료 이용법

주류명	제조방법명 (약칭)	주재료 이용법(재료명 및 그 재료의 비율) (단위:%)					
		처리수	담금 차수별 원료 중량비 (% ,v/v)	1차	2차	3차	4차
순향주법	삼양주법	3	1차(36.7)/2차(54.3)/3차(9)	백설기(멥쌀97.4)/밀가루(2.6)	고두밥(멥쌀98.8)/밀가루(1.2)	죽(멥쌀39.6/찹쌀60.4)	
삼해주 (스무 말 빚기)	삼양주법	3	1차(15.8)/2차(19.8)/3차(64.4)	죽(멥쌀94.3)/밀가루(5.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
삼해주 (열 말 빚기)	삼양주법	3	1차(20.7)/2차(29.7)/3차(49.6)	범벅(멥쌀95.7)/밀가루(4.3)	범벅(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
삼해주1	삼양주법	3	1차(4.8)/2차(47.6)/3차(47.6)	죽(찹쌀100)	구멍떡(멥쌀100)	구멍떡(멥쌀100)	
삼해주2	삼양주법	3	1차(6.5)/2차(62.4)/3차(31.1)	죽(멥쌀76.8)/밀가루(23.2)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
삼오주1	사양주법	4	1차(2.7)/2차(32.4)/3차(32.4)/4차(32.4)	밀가루(100)	고두밥(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	멥쌀(100)

삼오주2	삼양주법	3	1차(34.1)/2차(32.9)/3차(32.9)	백설기(멥쌀96.5)/밀가루(3.5)	백설기(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
이화주(한 말 빚기)	속성주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)			
이화주(닷 말 빚기)	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)			
이화주1	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)			
이화주2	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)			
점감청주	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)			
감향주	이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)		
송화주	이양약용가향주법	2	1차(33.75)/2차(66.25)	죽(찹쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
죽엽주	이양주법	2	1차(87.5)/2차(12.5)	고두밥(멥쌀100)	고두밥(찹쌀89.4)/밀가루(10.6)		
유화주	이양주법	2	1차(33.9)/2차(66.1)	죽(멥쌀97.6)/밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀100)		
향온주	이양주법	2	1차(1.8)/2차(98.2)	석임(멥쌀100)	고두밥(멥쌀90.8/찹쌀9.2)		
하절삼일주	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	백설기(멥쌀100)	죽(멥쌀100)		
사시주	이양주법	2	1차(33.1)/2차(66.9)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀99.1)/밀가루(0.9)		
소곡주	이양주법	2	1차(50.3)/2차(49.7)	죽(멥쌀96.1)/밀가루(3.9)	고두밥(멥쌀100)		
일일주	속성주법	2	1차(2.9)/2차(97.1)	술(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
백화주	이양주법	2	1차(34)/2차(66)	죽(멥쌀97.1)/밀가루(2.9)	고두밥(멥쌀100)		
동양주	이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)		
절주1	이양약용가향주법	2	1차(33.75)/2차(66.25)	구멍떡(찹쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
절주2	단양주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)			
벽향주1	이양주법	2	1차(51.1)/2차(48.9)	죽(멥쌀95.7)/밀가루(4.3)	고두밥(멥쌀100)		

부록

벽향주2	이양주법	2	1차(42.8)/2차(57.2)	죽(멥쌀95.4)/밀가루(4.6)	고두밥(멥쌀100)		
남성주	이양주법	2	1차(50.4)/2차(496)	죽(멥쌀98.3)/밀가루(1.7)	고두밥(멥쌀100)		
녹파주	이양주법	2	1차(49.5)/2차(50.5)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
칠일주1	이양주법	2	1차(12.8)/2차(87.2)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
칠일주2	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
두강주	이양주법	2	1차(49.5)/2차(50.5)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)		
별주	이양주법	2	1차(33.4)/2차(66.6)	구멍떡(멥쌀99.4)/밀가루(0.6)	고두밥(멥쌀99.7)/밀가루(0.3)		
행화춘주	이양주법	2	1차(75.2)/2차(24.8)	범벅(멥쌀100)	고두밥(찹쌀77.1)/밀가루(22.9)		
하절주	속성주법	1	1차(100)	백설기(멥쌀100)			
시급주	속성이양주법	2	1차(18.2)/2차(81.8)	탁주(멥쌀100)	고두밥(찹쌀94.4)/밀가루(5.6		
과하주	혼양주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)			
점주	이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)		
점감주	속성주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)			
하향주	속성이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)		
부의주	속성주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)			
약산춘	이양주법	2	1차(50)/2차(50)	벡설기;(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)		
황금주	이양주법	2	1차(16.4)/2차(83.6)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)		
오가피주	약용가향주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)			
차주법	추후 결정	1	1차(100)	술(멥쌀100)			
소주1	증류주법	1	1차(100)	고두밥(멥쌀100)			
소주2	증류주법	1	1차(100)	고두밥(멥쌀100)			
밀소주	증류주법	1	1차(100)	고두밥(밀100)			
찹쌀소주	속성이양증류주법	2	1차(16.5)/2차(83.5)	죽(멥쌀49.5/찹쌀50.5)	고두밥(찹쌀100)		

주류별 · 처리시기별 주재료 이용법에 있어서 1차 담금에서의 처리방법수는 21가지며, 2차 11, 3차 4, 4차 1가지 처리법이 있다.

전분질 재료는 멥쌀, 찹쌀, 밀가루를 이용하였으며, 멥쌀은 그 자체 또는 고두밥, 구멍떡, 백설기, 범벅, 죽 형태로 이용하였다. 찹쌀은 고두밥, 구멍떡, 밥, 범벅, 죽 형태로 이용하였고, 밀가루는 그 자체를 이용하였다.

1차 담금(1차 전분질재료 첨가)에서 전분질 재료는 고두밥, 구멍떡, 백설기, 범벅, 죽 등의 형태로 이용되었으며, 술의 경우는 그 자체를 달이거나 증류하여 이용하였다. 최종담금(전분질재료의 마지막 첨가)에는 전분질 재료는 주로 고두밥 형태로 이용되었다.

『음식디미방』의 주류별 부재료 이용법에 대해 조사한 결과는 아래 표와 같다.

〈표 7〉『음식디미방』 주류별 부재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	부재료 이용법(재료명)		
		처리수	1차	2차
송화주	이양약용가향주법	2	끓여 넣음(송화)	끓여 넣음(송화)
절주	이양약용가향주법	1	직접섞음(닥나무잎)	
오가피주	약용가향주법	1	직접섞음(오가피껍질(망))	
차주	–	1	술과 함께 달임 (대추가루(망), 실백자가루(망), 후추가루(망), 밀납한 돈, 계피)	

『음식디미방』의 주류별 누룩 첨가시기 및 사용량에 대하여 조사하였다. 『음식디미방』에는 밀기울을 디디어 만든 일반적인 누룩과, 쌀가루를 뭉쳐 만든 이화주누룩, 밀과 녹두를 섞어 만든 향온주누룩, 누룩을 침치 · 여과하여 사용하는 수곡이 이용되었다.

음식디미방의 전통주에서 누룩의 첨가는 주로 1담금에 1회 첨가한 예가 많았고, 누룩첨가량은 속성주나 증류주에 많았으며, 전분질재료는 1담금보다 2담금에서 많이 넣는 예가 많았다. 누룩 첨가시기 및 사용량을 정리한 결과는 표 8과 같다.

부록

〈표 8〉『음식디미방』 주류별 누룩첨가시기 및 사용량

주류명	제조방법명(약칭)	전분질 재료 대비 누룩 사용량 (%,v/v)	처리시기별 전분질 재료 대비 누룩 사용량	
			담금 차수별 전분질 원료 중량비 (% ,v/v)	담금 차수별 원료에 대한 누룩의 중량비 (%,v/v)
순향주법	삼양주법	7.4	1차(36.7)/2차(54.3)/3차(9)	1차(11)/2차(5)/3차(7.5)
삼해주(스무 말 빚기)	삼양주법	2.6	1차(15.8)/2차(19.8)/3차(64.4)	1차(16.6)
삼해주(열 말 빚기)	삼양주법	2.2	1차(20.7)/2차(29.7)/3차(49.6)	1차(10.8)
삼해주1	삼양주법	1.2	1차(4.8)/2차(47.6)/3차(47.6)	1차(24.7)
삼해주2	삼양주법	3..8	1차(6.5)/2차(62.4)/3차(31.1)	1차(58)
삼오주1	사양주법	5.1	1차(2.7)/2차(32.4)/3차(32.4)/4차(32.4)	1차(125)
삼오주2	삼양주법	2.5	1차(34.1)/2차(32.9)/3차(32.9)	1차(7.3)
이화주(한 말 빚기)	속성주법	22.6	1차(100)	1차(22.6)
이화주(닷 말 빚기)	단양주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)
이화주1	단양주법	3.8	1차(100)	1차(3.8)
이화주2	단양주법	22.6	1차(100)	1차(22.6)
점감청주	속성주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)
감향주	이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
송화주	이양약용가향주법	5.0	1차(33.75)/2차(66.25)	1차(10.4)/2차(2.3)
죽엽주	이양주법	11.6	1차(87.5)/2차(12.5)	1차(13.2)
유화주	이양주법	2.5	1차(33.9)/2차(66.1)	1차(7.4)
향온주	이양주법	10.3	1차(1.8)/2차(98.2)	1차(11.3)/2차(10.3)
하절삼일주	속성주법	5.0	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)*
사시주	이양주법	3.8	1차(33.1)/2차(66.9)	1차(11.3)
소곡주	이양주법	4.9	1차(50.3)/2차(49.7)	1차(6.8)/2차(2.9)
일일주	속성주법	15.1	1차(2.9)/2차(97.1)	1차(15.1)/2차(15.1)
백화주	이양주법	3.7	1차(34)/2차(66)	1차(7.3)/2차(1.9)
동양주	이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
절주1	이양약용가향주법	7.5	1차(33.75)/2차(66.25)	1차(14.8)/2차(3.8)
절주2	단양주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)
벽향주1	이양주법	2.7	1차(51.1)/2차(48.9)	1차(5.4)
벽향주2	이양주법	7.4	1차(42.8)/2차(57.2)	1차(11.5)/2차(4.3)

남성주	이양주법	2.7	1차(50.4)/2차(496)	1차(5.3)
녹파주	이양주법	2.8	1차(49.5)/2차(50.5)	1차(5.7)
칠일주1	이양주법	5.5	1차(12.8)/2차(87.2)	1차(42.8)
칠일주2	이양주법	7.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(7.5)/2차(7.5)
두강주	이양주법	6.7	1차(49.5)/2차(50.5)	1차(13.6)
별주	이양주법	7.5	1차(33.4)/2차(66.6)	1차(7.5)/2차(7.5)
행화춘주	이양주법	8.5	1차(75.2)/2차(24.8)	1차(11.3)
하절주	속성주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)*
시급주	속성이양주법	8.0	1차(18.2)/2차(81.8)	1차(12.6)/2차(7)
과하주	혼양주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)*
점주	이양주법	6.7	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(75.5)
점감주	속성주법	14.8	1차(100)	1차(14.8)
하향주	속성이양주법	3.4	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(37.7)
부의주	속성주법	7.4	1차(100)	1차(7.4)
약산춘	이양주법	3.8	1차(50)/2차(50)	1차(7.5)
황금주	이양주법	6.2	1차(16.4)/2차(83.6)	1차(37.7)
오가피주	약용가향주법	7.5	1차(100)	1차(7.5)
차주법	추후 결정	12.6	1차(100)	1차(12.6)
소주1	증류주법	37.7	1차(100)	1차(37.7)
소주2	증류주법	37.7	1차(100)	1차(37.7)
밀소주	증류주법	62.5	1차(100)	1차(62.5)
찹쌀소주	속성이양증류주법	24.7	1차(16.5)/2차(83.5)	1차(149.5)

*** 누룩을 하룻밤 끓여식힌 물에 재워두었다가 여과한 액을 사용**

다. 증보산림경제

『증보산림경제』의 제조방법 별 분류를 조사하였다. 16개 대표적인 주류에 대하여 일반 분류를 한 결과 1분류의 경우, 주로 발효주였으며, 혼양주는 3종이었다. 2분류에서 약용가향주는 5종, 순곡주는 11종이었으며, 3분류의 경우, 이양주 8, 단양주 6, 삼양주 2로 이양주 이상의 중양주가 많았다. 4분류의 경우, 모두가 느린속도로 발효되는 술이었다.

부록

〈표 9〉『증보산림경제』 주류별 주재료 이용법

주류명	1분류	2분류	3분류	4분류	제조방법명(약칭)	제조방법코드명
백하주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
삼해주	발효주	순곡주	삼양주	느림	삼양주법	FG3S
도화주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
소국주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
약산춘주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
경면녹파주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
벽향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
칠일주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
송순주	혼양주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향혼양주법	BH2S
과하주	혼양주	순곡주	단양주	느림	단양주법	BG1S
하향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
이화주	발효주	순곡주	단양주	느림	단양주법	FG1S
청감주	혼양주	순곡주	단양주	느림	혼양주법	BG1S
포도주	발효주	약용가향주	단양주	느림	약용가향주법	FH1S
하엽주	발효주	약용가향주	단양주	느림	약용가향주법	FH1S
백화주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S

『증보산림경제』의 주류별 · 처리시기별 주재료 이용법에 대하여 분류하였다. 16종 주류에 대하여 조사해 본 결과 1차 처리는 9가지, 2차는 6, 3차는 1가지 처리법이 있었다. 전분질 재료는 멥쌀, 찹쌀, 밀가루를 이용하였으며, 멥쌀은 고두밥, 백설기, 범벅, 죽 형태로 이용하였다. 찹쌀은 고두밥, 구멍떡, 죽 형태로 이용하였고, 밀가루는 그 자체를 이용하였다. 술의 경우는 그 자체를 이용하였으며, 밑술, 소주가 사용되었다. 주재료의 전처리법에서 1차 담금에서는 1차 담금(1차 전분질재료 첨가)에 전분질 재료는 고두밥, 구멍떡, 백설기, 범벅, 죽 등의 형태로 이용되었다. 최종담금(전분질재료의 마지막 첨가)에 전분질 재료는 주로 고두밥 형태로 이용되었다.

〈표 10〉『증보산림경제』 주류별 주재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	주재료 이용법(재료명 및 그 재료의 비율) (단위:%)						
		처리수	담금 차수별 원료 중량비 (% ,v/v)	1차	2차	3차	4차	5차
백하주	삼양주법	3	1차(1)/2차(34.9)/3차(64.1)	밑술(멥쌀100)	범벅(멥쌀91.7)/밀가루(8.3)	고두밥(멥쌀100)		
삼해주	삼양주법	3	1차(13.3)/2차(24.9)/3차(61.7)	묽은죽(찹쌀94.4)/밀가루(5.6)	구멍떡(멥쌀49.5/찹쌀50.5)	고두밥(멥쌀100)		
도화주	이양약용가향주법	2	1차(29.7)/2차(70.3)	범벅(멥쌀97.6)/밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀49.5/찹쌀50.5)			
소국주	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	범벅(멥쌀100)	범벅(멥쌀100)			
약산춘주	이양주법	2	1차(50)/2차(50)	백설기(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)			
경면녹파주	이양주법	2	1차(33)/2차(67)	죽(멥쌀98.2)/밀가루(1.8)	고두밥(찹쌀98.5)/밀가루(1.5)			
벽향주	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	죽(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)			
칠일주	단양주법	1	1차(100)	백설기(멥쌀100)				
송순주	이양약용가향혼양주법	5	1차(10.6)/2차(15.2)/3차(25.3)/4차(25.8)/5차(23.2)	범벅(멥쌀95.7)/밀가루(4.3)	범벅(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	죽(찹쌀100)	고두밥(찹쌀100)
과하주	단양주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)				
하향주	이양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	구멍떡(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)			
이화주	단양주법	1	1차(100)	구멍떡(멥쌀100)				
청감주	혼양주법	2	1차(22.7)/2차(77.3)	좋은술(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)			
포도주	약용가향주법	1		고두밥(찹쌀100)				
하엽주	약용가향주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)				
백화주	이양약용가향주법	2	1차(100)	고두밥(멥쌀100)				

부록

『증보산림경제』의 주류별 부재료 이용법을 조사한 결과는 표11과 같다.

〈표 11〉『증보산림경제』주류별 부재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	부재료 이용법(재료명)			
		처리수	1차	2차	3차
도화주	이양약용가향주법	1	직접섞음 (복사꽃, 복사나무가지)		
포도주	약용가향주법	1	포도(즙)		
하엽주	약용가향주법	1	연잎적당량		
백화주	이양약용가향주법	1		여러 가지 꽃 (187.5g)	
송순주	이양약용가향주법	1		소나무 새순	

『증보산림경제』주류별 누룩 첨가시기 및 사용량에 대해서는 표 12와 같다. 대부분의 술에서, 누룩의 첨가는 1차 담금에 1회 첨가하는 경향이 많았고, 빠른 발효속도를 필요로 하는 술에 많았다. 또한, 전분질 재료는 1담금보다 2담금에서 많이 첨가되는 경향이었다.

〈표 12〉『증보산림경제』 주류별 누룩 첨가시기 및 사용량

주류명	제조방법명 (약칭)	전분질 재료 대비 누룩 사용량 (%,v/v)	처리시기별 전분질 재료 대비 누룩 사용량	
			담금 차수별 전분질 원료 중량비 (% ,v/v)	담금 차수별 원료에 대한 누룩의 중량비(%,v/v)
백하주	삼양주법	6.2	1차(1)/2차(34.9)/3차(64.1)	1차(15.1)/2차(10.4)/3차(3.8)
삼해주	삼양주법	0.9	1차(13.3)/2차(24.9)/3차(61.7)	1차(7)
도화주	이양약용가향주법	0.9	1차(29.7)/2차(70.3)	1차(2.9)
소국주	이양주법	3.8	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(11.3)
약산춘주	이양주법	3.8	1차(50)/2차(50)	1차(7.5)
경면녹파주	이양주법	2.9	1차(33)/2차(67)	1차(3.7)/2차(2.6)
벽향주	이양주법	5.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(15.1)/2차(0.8)
칠일주	단양주법	13.2	1차(100)	1차(13.2)
송순주	이양약용가향혼양주법	2.5	1차(10.6)/2차(15.2)/3차(25.3)/4차(25.8)/5차(23.2)	1차(10.8)/4차(5.2)

과하주	단양주법	3.7	1차(100)	1차(3.7)
하향주	이양주법	3.4	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(37.7)
이화주	단양주법	52.8	1차(100)	1차(52.8)
청감주	혼양주법	5.7	1차(22.7)/2차(77.3)	1차(12.6)/2차(3.7)
포도주	약용가향주법	–	–	–
하협주	약용가향주법	7.4	1차(100)	1차(7.4)
백화주	이양약용가향혼양주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)

라. 규합총서

제조방법에 따른『규합총서』속 술의 분류에서 17개 주류에 대하여 일반 분류를 하고 그 명칭을 부여하였다. 1분류의 경우, 주로 발효주(12종)였으며, 혼양주는 5종이었다. 2분류의 경우, 약용가향주가 특히 많았는데 10종이었고, 순곡주 7종이었다. 3분류에서, 이양주 9, 단양주 7, 삼양주 1로 이양주 이상의 중양주가 많았다. 4분류의 경우, 발효가 느린 술이 많았으며, 빠른 술은 4종이었다.

〈표 13〉『규합총서』제조방법에 따른 술의 분류 및 그 명칭

주류명	1분류	2분류	3분류	4분류	제조방법명(약칭)	제조방법코드명
구기자주	발효주	약용가향주	단양주	느림	약용가향주법	FH1S
오가피주	혼양주	약용가향주	단양주	빠름	속성약용가향혼양주법	BH1Q
도화주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
연엽주	발효주	약용가향주	단양주	느림	약용가향주법	FH1S
두견주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
소국주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
과하주	혼양주	순곡주	이양주	느림	이양혼양주법	BG2S
감향주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
송절주	발효주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향주법	FH2S
송순주	혼양주	약용가향주	이양주	느림	이양약용가향혼양주법	BH2S
한산춘	혼양주	약용가향주	단양주	빠름	속성약용가향혼양주법	BH1Q

삼일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
일일주	발효주	순곡주	단양주	빠름	속성주법	FG1Q
방문주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
녹파주	발효주	순곡주	이양주	느림	이양주법	FG2S
오종주방문	혼양주	약용가향주	단양주	느림	약용가향혼양주법	BH1S
백화주	발효주	약용가향주	삼양주	느림	삼양약용가향주법	FH3S

『규합총서』에서의 주류별 · 처리시기별 주재료 이용법은 아래 표 14와 같다. 1차 처리는 9종, 2차는 6종, 3차는 3종의 처리법이 있다. 전분질 재료는 멥쌀, 찹쌀, 밀가루를 이용하였으며, 멥쌀은 고두밥, 백설기, 범벅, 죽 형태로 이용하였다. 찹쌀은 고두밥, 구멍떡, 죽 형태로 이용하였고, 밀가루는 그 자체를 이용하였다. 술의 경우는 그 자체를 이용하였으며, 청주, 소주, 백소주가 사용되었다.

1차 담금(1차 전분질재료 첨가)에 전분질 재료는 고두밥, 구멍떡, 백설기, 범벅, 죽 등의 형태로 이용되었다. 최종담금(전분질재료의 마지막 첨가)에 전분질 재료는 주로 고두밥 형태로 이용되었다.

〈표 14〉『규합총서』주류별 주재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	주재료 이용법(재료명 및 그 재료의 비율) (단위:%)				
		처리수	담금 차수별 원료 중량비 (% ,v/v)	1차	2차	3차
일일주	속성주법	1	1차(100)	죽(찹쌀100)		
삼일주	속성주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)		
감향주	이양주법	2	1차(28.6)/2차(71.4)	구멍떡(찹쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
녹파주	이양주법	2	1차(22.7)/2차(77.3)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
방문주	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	범벅(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
백화주	삼양약용가향주법	3	1차(7.7)/ 2차(15.1)/ 3차(77.2)	구멍떡(찹쌀100)	범벅(멥쌀100)	고두밥(멥쌀24.4/ 찹쌀74.7)/ 밀가루(0.9)

소국주	이양주법	2	1차(33.3)/2차(66.7)	백설기(멥쌀100)	고두밥(멥쌀100)	
두견주	이양약용가향주법	2	1차(29.6)/2차(70.4)	범벅(멥쌀98.3)/밀가루(1.7)	고두밥(멥쌀49.5/찹쌀50.5)	
도화주	이양약용가향주법	2	1차(29.7)/2차(70.3)	범벅(멥쌀97.6)/밀가루(2.4)	고두밥(멥쌀49.5/찹쌀50.5)	
연잎술	약용가향주법	1	1차(100)	고두밥(멥쌀100)		
송순주	이양약용가향혼양주법	2	1차(16.4)/2차(83.6)	죽(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
송절주	이양약용가향주법	2	1차(26.3)/2차(73.7)	범벅(멥쌀92.2)/밀가루(7.8)	고두밥(멥쌀32.9/찹쌀67.1)	
구기자술	약용가향주법	1	1차(100)	청주(멥쌀100)		
오가피술	속성약용가향혼양주법	1	1차(100)	죽(멥쌀100)		
과하주	이양혼양주법	2	1차(8.9)/2차(91.1)	범벅(멥쌀100)	고두밥(찹쌀100)	
오종주방문	약용가향혼양주법	2	1차(100)	고두밥(찹쌀100)		
한산춘	속성약용가향혼양주법	1	1차(100)	고두밥(찹쌀100)		

『규합총서』주류별 부재료 이용법은 표 15와 같다. 주로 건조 또는 생꽃을 넣어 술에 향을 내는 방법이 쓰였으며, 약재료(오가피, 대추, 소나무마디, 구기자 등)를 사용하는 방법도 소개하였다.

〈표 15〉『규합총서』주류별 부재료 이용법

주류명	제조방법명(약칭)	부재료 이용법(재료명)			
		처리수	1차	2차	3차
구기자주	약용가향주	1	주중침지법	(구기자 뿌리, 잎, 열매)	
오가피주	속성약용가향혼양주	1	탕약법(오가피)		
도화주	이양약용가향주	1		직접혼합법(복사꽃, 가지)	
연엽주	약용가향주	1	직접혼합법(연잎)		
두견주	이양약용가향주	1		직접혼합법(진달래꽃)	
송절주	이양약용가향주	1		탕약법(소나무 마디)	
송순주	이양약용가향혼양주	1		직접혼합법(솔순)	

한산춘	속성약용가향혼양주	1	직접혼합법	(잣, 후추(망), 대추)	
오종주방문	약용가향혼양주	1			지약주중법(후추(망), 계피(망), 생강, 잣, 대추)
백화주	삼양약용가향주	1			직접혼합법(국화)

〈표 16〉『규합총서』주류별 누룩 첨가시기 및 사용량

주류명	제조방법명 (약칭)	전분질 재료 대비 누룩 사용량 (%,v/v)	처리시기별 전분질 재료 대비 누룩 사용량	
			담금 차수별 전분질 원료 중량비 (% ,v/v)	담금 차수별 원료에 대한 누룩의 중량비(%,v/v)
일일주	속성주법	18.5	1차(100)	1차(18.5)
삼일주	속성주법	15.1	1차(100)	1차(15.1)
감향주	이양주법	5.3	1차(28.6)/2차(71.4)	1차(18.5)
녹파주	이양주법	4.0	1차(22.7)/2차(77.3)	1차(17.6)
방문주	이양주법	3.3	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(9.8)
백화주	삼양약용가향주법	6.1	1차(7.7)/2차(15.1)/3차(77.2)	1차(37)/2차(18.9)
소국주	이양주법	3.5	1차(33.3)/2차(66.7)	1차(10.6)*
두견주	이양약용가향주법	1.1	1차(29.6)/2차(70.4)	1차(3.9)
도화주	이양약용가향주법	0.9	1차(29.7)/2차(70.3)	1차(2.9)
연잎술	약용가향주법	5.3	1차(100)	1차(5.3)
송순주	이양약용가향혼양주법	6.2	1차(16.4)/2차(83.6)	1차(37.7)
송절주	이양약용가향주법	3.7	1차(26.3)/2차(73.7)	1차(13.9)
구기자술	약용가향주법	11.4	1차(100)	1차(11.4)
오가피술	속성약용가향혼양주법	7.5	1차(100)	1차(7.5)
과하주	이양혼양주법	1.3	1차(8.9)/2차(91.1)	1차(15.1)

*** 누룩을 하룻밤 끓여식힌 물에 재워두었다가 여과한 액을 사용**

누룩은 주로 1차 담금에 1회 첨가하였고, 누룩첨가량은 속성주가 많은 경향이었다. 전분질재료는 1차 담금보다 2차 담금에서 많이 넣는 경향이었다.