

우리나라에서의 소주 文化의 흐름

(소주의 歷史)

張 智 鉉

聖心女大教授

目 次

1. 소주 飲用이전의 酒品
2. 소주의 飲用起源
3. 高麗社會에서의 소주의 流行과 開發酒品
4. 朝鮮社會에서의 소주의 流行
5. 朝鮮社會에서의 소주의 海外輸出
6. 朝鮮社會 本草學에서의 소주의 受容
7. 朝鮮社會에서 勸獎된 소주 飲酒法
8. 朝鮮社會에서 開發된 소주類 및 關聯酒品
9. 結 言

1. 소주 飲用 이전의 酒品

우리나라에 소주(蒸溜酒)가 上陸한 것은 高麗末葉으로 溯及된다는 것이 定說로 되어 있다. 여기서 먼저 우리나라 酒造史의 側面에서 소주가 飲用되기 이전의 傳來 酒品들을 잠시 살펴 보기로 한다.

우리나라에서의 술의 흐름을 大體的으로 볼 때 三國時代로 거슬러 올라가면 醱酵源인 酒麴과 麥芽로 빚어지는 酒(酒麴으로 빚는 것)과 醴(麥芽로 빚는 것, 甘酒)가 이미 定着을 보고 있었고, 酒麴으로 빚은 술 가운데서 内外에 알려졌던 大表的인 酒品으로는 高麗酒와 新羅酒가 있었고, 각기 그 숨씨가 두드러져 前者는 宋代의 太平御覽에 後者는 唐代詩人 李商隱의 公子詩에서 讚辭의 대상에 오르기도 하였다 한다. 아마도 이들 三國時代의 술들이 中國에까지 그 名聲이 미치고 있었던 것으로 미루어 淸酒類의 1種으로 믿어진다.

이와같이 三國時代에는 나라 이름을 앞세운 술만이 酒品名으로 찾아 볼 수 있었으나, 高麗로 내려오면 高宗(1214~1259)年間に 編刊된 翰林別曲에 보면

〈黃金酒, 栢子酒, 松酒, 醴酒, 竹葉酒, 梨花酒, 五加皮酒〉¹⁾ 등의 酒品名이 具體적으로 나타나 있고, 翰林別曲이 刊行된 類似時期에 生存하였고 當代의 酒聖(仙)으로 이름났던 李奎報의 所著 가운데 나타나 있는 酒品名을 보면

〈梨花酒, 天酒, 綠蟻酒, 煮酒, 白酒, 方文酒, 春酒, 千日酒, 花酒, 綠波酒, 波把酒, 椒花酒, 千金酒, 醴酒〉²⁾ 등이 밝혀져 있었고, 그 밖에 高麗圖經에는 良醞左庫에서 빚는 술에〈淸法酒〉³⁾ 등이 보인다.

1) 高麗史 卷71 志 卷第25 樂 2

2) 東國 李相國集 高麗名賢集 1所收, 大東文化研究所發行

3) 高麗圖經 卷32 器皿 3 瓦尊條

推定하건대 우리나라에서의 술의 이름이 구체화된 것은 高麗社會에 내려와서 비로서始作되었다는 것을 짐작케 하는 것이다. 注目할 것은 高麗社會에서 드러난 酒品名은 朝鮮朝末期까지에는 거의 그대로 이어지고 있다는 事實이다. 따라서 우리나라 傳來酒의 酒品名의 大部分이 高麗中葉때까지 부쳐진 酒品名이라는 것을 알 수 있다.

한편 高麗時代에 걸쳐서 우리나라에 流入된 外來酒에는 阿刺吉酒, 소주를 除外 하고는, 〈杏仁煮法酒(宋), 羊酒(契丹·女眞), 桂香御酒(宋), 花酒(南蠻), 淳醪(蒙古), 葡萄酒(元), 上尊酒(元), 白酒(元), 中山酒(中國)〉 등이 있었으며 酒種面에서 分類하면 藥用酒, 乳酒, 果實酒, 淸酒, 醱醪類등에 미치고 있었다.

이상에서 例擧한(外來酒 除外) 高麗社會의 傳來酒品들을 李奎報의 鞠先生傳(一名 술의 傳記)⁴⁾으로 代替, 高級酒種順으로 分類하면 다음과 같다.

聖(聖酒, 淸酒異名) 賢(濁酒의 異稱)
 貳(貳酒, 色酒) 醞(醞酒, 重釀酒)
 醖(醖酒, 滓酒) 醕(醕酒, 果實入酒)
 醗(醗酒, 苦酒) 醔(醔酒, 골마지긴 술)
 醜(醜酒, 酸敗酒)

예컨대 이 술의 傳記에서 李奎報는 三國時代 이래의 우리나라 술의 全貌를 밝혔다 할 수 있으며, 高麗(中葉)社會까지의 傳來酒의 酒種을 한 눈에 볼 수 있다. 따라서 13世紀 前半까지에는 穀酒를 바탕으로한 淸酒·獨酒를 主宗으로 色酒, 滓酒, 特級淸酒, 果實入酒등으로 그 順位를 이으면서 高麗社會에서 대접을 받고 있었다는 것을 짐작케 한다.

2. 소주의 飲用起源

13世紀 前半까지만 하여도 우리나라에서는 소주 또는 阿刺吉酒라는 蒸溜酒가 實存하지 않았다는 것이 分明하거나와 蒸溜酒의 世界的인 흐름을 타고 阿刺吉酒, 소주를 받아 들여 穀酒를 蒸溜하여 取露하는 蒸溜法이 우리나라에 定着된 것은 時期的으로 高麗下葉으로 보는 것이 定說로 되어 있다. 여기서 우리나라의 소주 飲用起源과 關聯, 阿刺吉酒라 불리우는 汎世界的인 蒸溜酒의 起源과 그 派及에 대하여 먼저 알아 보고자 한다.

ㄱ) 阿刺吉酒의 起源과 世界的인 派及

소주 飲用起源에 앞서 이 問題를 살피고자 하는 뜻은 소주와 阿刺吉酒는 同異名으로 中國은 물론 우리나라에는 〈소주 - 名 阿刺吉酒〉로 通用되고 있다. 이를테면 소주라는 名稱으로 불려지기 전에는 阿刺吉酒란 名稱으로 蒸溜酒를 呼稱하여 왔다는 것이다. 예컨대 阿刺吉酒의 世界的인 派及이 우리나라에서 소주라는 蒸溜酒가 飲用되기 始作한 直接的인 原因이라는데서 阿刺吉酒의 起源과 世界的인 派及에 대하여 살펴 보고자 한다.

現在까지 알려지고 있는 阿刺吉酒의 發祥地에 대하여는 두가지 說이 擧論되고 있다. 즉 〈Arrack는 Rack 또는 Rak라하여 인도네시아, 中國, 印度, 세이론, 에지프토, 터키, 희랍등에 널리 分布되어 있는 蒸溜酒이며, 그 名稱은 Arabia의 Arak(甘味)에서 由來되었다는 說과 Arecanut란 植物에서 誘導되어 印度에서 오래전부터 Arrak란 一般變形名稱으로 불려왔다는 說이 있다〉⁶⁾ 따라서 阿刺吉酒의 發祥地는 오늘날 Arabia(波斯)起源說, 印度起源說로 集約되고 있다. 그 중 波斯起源說이 一時的인 定說로 보는 見解가 支配的이다.

오늘날까지 알려져 있는 地球村의 阿刺吉酒가 흘러간 흔적에 보면 〈Arac〉는 〈Arak〉,

4) 東方學志 第30輯 195面(1982) 國學研究院發行
 5) 東文選 鞠先生傳

6) Encyclopaedia Britanica Vol 2, p. 471 (1972)

〈Rak〉등으로 불리며 中部亞細亞, 北亞細亞에 存在하고, 一般的으로 Alcohol(酒精)으로도 通用되고 있다. 또한 〈Araki〉라는 名稱이 에지프토와 近東諸國에서 蒸溜酒의 代名詞로 불려지고 있고, 〈Rak〉 또는 〈Rack〉로서 〈Arack〉과 함께 東地中海沿岸으로부터 亞細亞에 걸쳐 使用되고 있는 名稱이며, 역시 여기서도 蒸溜酒의 代名詞口實을 하고 있다. 그뿐만 아니라 회랍에는 〈Rak〉가 있고 유고스라비아에는 〈Rakiza〉가 있다. 또한 12世紀境에는 十字軍의 東進의 餘波로 蒸溜法이 歐羅波로 건너가 英國이 〈Arack〉의 蒸溜法을 받아 들여 (Whisky)를 만들었고, 佛蘭西가 역시 葡萄酒를 蒸溜하여 (Brandy)를 創始하게 되어 本籍不名の 阿刺吉酒는 波斯 또는 印度를 出發하여 世界各國에 12~13世紀까지에 걸쳐 傳播되었다는 것이다.

한편 이와같은 阿刺吉酒의 世界的인 派及의 과정에서 우리나라로의 派及經路(南方說과 北方說이 있음)의 一部로 推定하고 있는 北方經路에 따라 살펴 보면, 먼저 世界的인 言語學者 G. J. Ramstedt에 따르면 土耳斯에서는 〈Araqy〉, Tungus族(蒙古族의一部)은 〈Araka〉, 蒙古에서는 〈Araki〉라하고, 滿州에서는 〈Arki〉라 하며 우리나라에서는 〈Araŋ-ŋju〉 또는 〈Arang〉, 〈ärāŋ〉 등이 分布되어 있다고 報告한바 있다.⁷⁾ 예컨대 이 報告書는 波斯를 出發한 阿刺吉酒가 土耳斯→蒙古→滿州를 거쳐 우리나라에 派及된 經路를 暗示의 으로 뒷받침 하고 있다.

또한 우리나라에 分布되어 있는 阿刺吉酒 流入의 흔적을 소주의 方言과 關聯, 日本人 小倉進年의 調查報告에⁸⁾ 따르면,

燒酒 : 〈aregi〉(아래기)·全南(麗水·宝城·靈岩·木浦·羅州·求禮

全北(南原·淳昌·錦山)

〈a-reŋe〉(아랭이):全南(光州·長城·潭陽)

全北(井邑·金堤)
忠北(淸州)

〈a-raŋ-dju〉(아랭주):全南(濟州·城北·西歸·大靜·唐津·木浦·光州)
慶南(河東)

〈sø-dzu-re-gi〉(쇠주레기):全南(谷城)

全北(任實)

〈a-raŋ-dzu〉(아랭주):咸南(甲山)

平北(江界)

〈a-raŋ-dgui〉(아랭두):咸南(豐山)

〈a-ru-gwaŋ-i〉(어루팡이):平北(慈城)

〈maŋ-o-do-gi〉(몽어저):江原(春川)등으로 調查報告가 되어 있다.

이들테면 우리나라全域에 걸쳐 燒酒의 方言으로 〈Arack〉에서 派生된 阿刺吉酒의 訛말이 存在하고 있다는 事實은 소주라는 名稱이 公式으로 定着하기 이전에 우리나라에도 阿刺吉酒가 먼저 到着되어 있었다는 것을 뒷받침하고 있다는 것이다. 이와같은 事實은 實로 原籍未詳의 〈Arack〉이 汎世界的으로 흐터진 結果에서 비롯된 것이며 世界的인 酒造技術의 흐름에 따라 그 餘波를 타고 13世紀後半중에는 우리나라도 汎世界的인 蒸溜酒圈에 突入되고 있었다는 것을 알 수 있겠다.

이로서 우리나라는 高麗末葉에 와서 穀酒文化를 그 바탕으로 傳來의 淸酒·濁酒의 二代酒種圈에서 阿刺吉酒文化를 追加, 淸酒·濁酒·蒸溜酒의 三代酒種圈을 形成하였다고 보는

이로서 우리나라는 高麗末葉에 와서 穀酒文化를 그 바탕으로 傳來의 淸酒·濁酒의 二代酒種圈에서 阿刺吉酒文化를 追加, 淸酒·濁酒·蒸溜酒의 三代酒種圈을 形成하였다고 보는

7) G. J. Romstedt: studies in Korean Etymology p. 13(1949)

8) 小倉進平:朝鮮方言의研究 167面 (1973). 亞細亞文化社發行

것이다.

ㄱ) 소주의 流入時期

阿刺吉酒에 뒤이어 中國으로부터 소주란 名稱과 더불어 소주製法이 流入된 明白한 時期는 역시 알려져 있지 않지만, 이 問題와 關聯, 最初로 間接的이나마 流入時期를 言及한 許浚의 東醫寶鑑에 따르면 〈소주는 元나라 때 처음으로 만들어진 것이며, 맛이 극히 쓰다〉⁹⁾ 한바 있다. 따라서 元나라에서 創始된 소주가 우리나라에 流入된 것은 우리나라와 元나라 사이에 外交交渉이 密着되고 있었던 期間중에 있었던 일로 보고 있는 것이다.

한편 우리나라 正史가운데 소주의 流入時期를 가늠할 수 있는 結定的인 根據로는 辛禡元年 2月 敎書로 公布된 〈소주 飲用 禁止令〉¹⁰⁾ 일 것이다. 이 事件은 禡王元年(1375)에 있었던 일로 이 事件을 通하여 우리나라는 中國 元대에 소주를 받아 드린 事實이 뒷받침 되는 것이다. 다만, 流入時期와는 無關하나, 이 事實로부터 禡王元年 이전에 이미 소주가 土着化하고 있었던 事實이다.

소주의 流出國인 元나라의 事情을 보면, 明代의 本草綱目中서 말하기를 〈中國에서는 元대에 비로서 穀酒를 바탕으로 한 蒸溜酒에 의한 取露法이 實用化되었다〉¹¹⁾ 하였다.

그런데 中國에서 소주가 創始된 正確한 時期와 그의 因緣에 보면, 中國에서 소주가 처음 만들어진 것은 1277년이라 알려져 있고, 소주의 名稱과 더불어 그 製法을 創始하게 된 因緣으로는 蒙古酒에서 暗示를 받아 이루어졌다고 알려져 있다.

이를테면 乳酒文化를 가지고 있었던 蒙古族이 阿刺吉酒를 받아 들여 乳酒를 蒸溜(Araki)를 얻었던 技術을 蒙古가 中國을 支配,

元나라를 建國함과 同時에 蒸溜技術을 中國人에게 移轉하였고, 中國人은 이를 받아 들여 穀酒를 蒸溜하는 技術로 定着시켜 소주를 創始하게 된 것이다.

이상의 소주를 둘러싼 中國과 우리나라와의 關係에서 볼 때, 우리나라에서 소주가 飲用되기 始作한 時期를 追跡할 수 있을 것으로 생각한다. 말하자면 中國에서 소주를 創始한 1277年에서부터 소주의 禁酒令이 發動된 1375年 사이에 우리나라는 소주를 받아 들였다고 보는 것이다. 더욱 正確히 말한다면 우리나라와 元나라와의 外交關係가 密着되었던 忠烈王 3年(1277)에서 高麗恭愍王 16年(1367) 사이로 壓縮이 可能하다고 보는 것이다.

3. 高麗社會에서의 소주의 流行과 開發酒品

高麗末葉에 와서 새로 받아 들인 阿刺吉酒·소주의 蒸溜酒文化는 재빨리 高麗社會에서 開花, 마침내 傳來의 清酒·濁酒文化에 소주文化를 追加, 三大酒種文化圈을 形成하였다. 소주文化가 定着을 보자마자 高麗上流社會에서는 소주의 飲用이 流行되고 이에따라 各種 蒸溜酒製品의 開發을 보았다.

ㄱ) 소주의 流行

소주文化가 開發되자마자 소주 飲用이 盛行하였던 例로는 前述한 바와같이 禡王元년에 마침내 소주의 飲用禁止令의 發動으로 나타났고, 같은 禡王年間(2年?)에는 소주徒 金鎖事件이 터지는 등 政治·經濟·軍事面에서 소주 飲用의 流行에 따른 영향이 적지 않았던 것으로 傳해지고 있다. 高麗史에 보면 〈金鎖이 慶尚道元師로 있으면서 道內의 名妓를 한

9) 東醫寶鑑: 湯液篇 卷之1 穀部 酒 燒酒

10) 高麗史 卷85 志卷39 刑法 2

〈辛禡元年二月 敎曰 人不知儉 侈用傷財 今後如紫酒 錦繡段匹 金玉器皿等物 一皆禁斷〉

11) 本草綱目. 卷25 穀部 造釀類 燒酒

〈燒酒 非古法也 自元時始創其法 用濃酒和糟 入甌蒸今氣上 用器承 取滴露 凡酸壞之酒 皆可蒸燒〉

자리에 몰아놓고 部下·將士들과 더불어 밤·낮으로 취하도록 마셔 마침내 軍中에서〈소주徒〉란 이름으로 通用되었고, 金鎭이 소주徒란 別號가 붙은 이래로 倭寇가 合浦營을 불 사르고 노략질을 일삼을 때 못사람들과 소주徒를 시켜 적을 치게 하였으나 물러서서 對敵하지 않으려하니 金鎭이 阜騎로 逃亡가서 크게 敗한 일이 있었다¹²⁾ 전해지고 있다. 이를테면 禡王年間에 있었던 소주徒事件은 上下의 區別없이 소주의 飲用이 名妓·下卒등 庶民層에까지 急速度로 파고 들었다는 證據인 것이다. 그뿐 아니라 高麗社會에서는 소주가 民間醫療法으로도 利用되기 始作하였고, 權近(1352~1409)의 詩文集에 보면〈判事 金公來가 博州에 원님으로 부임하였을 때 나를 따른 손님중에 蠱毒으로 해가 다가도록 병을 고치지 못하고 고생을 한 사람이 있었는데 배가 복만큼 불러 죽을 지경에 이르렀다. 金公은 그사람을 불상히 여겨 “소주도 能히 가슴 속에 체기를 내릴 수 있다”하여 소주를 強制로 연거퍼 두 잔을 마시게 하니 醉해서 밖으로 기어 나가더니 “욱”“욱”소리를 심하게 하더니 吐하는데 吐物을 해쳐보니 온통 虫(回虫)이었다¹³⁾하였다. 예컨대 蠱毒이란 回虫으로 因한 疾病을 말하며 이와같이 高麗社會에서 소주가 醫療法으로 利用되는 등 藥用口實로도 擴散되고 있었다는 것을 뒷바침하고 있다.

7) 開發 酒品

元나라로부터 穀酒 蒸溜法을 받아 드린 高麗社會에서는 蒸溜技術의 定着을 보자마자 우리나라 固有의 酒品發開에 손을 대기 始作하였다. 이때에 開發되었던 例를 李圭景의 한 辨證說에서 보면〈우리나라에는 2次蒸溜한 술

이 또한 있는데 이를 還燒酒라하고 이에는 甘紅露란 것이 있다. 1次蒸溜한 것을 소주라하고 或 露酒, 紅露라고도 한다. 이들은 高麗때 처음 始作된 것이다.〉¹⁴⁾하였다. 따라서 高麗社會에서 開發된 蒸溜酒에는 1次蒸溜酒와 2次蒸溜酒가 있었다는 것을 알 수 있거니와 이들은 分類하면 다음과 같다.

1次蒸溜酒…燒酒 或 露酒
蒸溜酒 { 紅露 或 (紫燒酒)
2次蒸溜酒…甘紅露 或 (甘露酒)

이를테면 高麗社會에는 釀造穀酒를 單純蒸溜한 소주 또는 露酒란 酒品이 있었고, 1次蒸溜時에 紫草의 紅色色素를 걸드린 紅露가 있었으며, 1次蒸溜한 露酒를 再蒸溜하는 過程에서 紫草와 蜂蜜를 걸드린 甘紅露가 開發되고 있었다는 것을 알 수 있다.

4. 朝鮮社會에서의 소주의 流行

朝鮮社會에 와서는 소주의 飲用風이 高麗社會를 無色케 할 만큼 飲用階層을 分間하기 어려운 程度로 擴散, 公私間의 宴會에서는 문 人間相互間의 對話의 媒體로서 飲酒生活의 一翼을 차지하면서 소주의 飲用이 大衆化 普遍化의 一路를 거둬와서 갔다. 朝鮮社會에서의 소주의 流行을 살펴보면 便宜上 飲酒事例의 側面에서 또한 禁酒事例의 兩側面에서 그의 一部를 나누어 紹介하여 보고저 한다.

7) 飲酒事例에서 본 소주의 流行

太祖實錄에 보면 太祖2年(1393)에〈鎭安大君 芳兩(太祖의 맏아들)가 늘 술을 즐겨 마시는데 소주를 많이 마셔서 病을 알아 죽었다¹⁵⁾(일찍부터 아버지 太祖가 革命의 뜻이

12) 高麗史 卷 113 列傳 卷第26 崔瑩條

13) 陽村集, 金公經驗說

14) 五洲衍文長箋散稿 卷37 阿刺吉酒 黃酒辨證說

15) 太祖實錄 卷 4 2年癸酉 12月甲申條.

있음을 알고 海州에 물러가 있으면서 飲酒로 世月을 보내다 죽었다.)는 事例가 있는가 하면,

世宗10年(1423)의 史實에는 <讓寧大君(世宗의 兄)이 소주를 즐긴 나머지 사람들에게 소주를 먹여 죽게하는등 讓寧大君의 人됨을 닦하는 上疎文>¹⁶⁾이 收錄되어 있고,

世宗14年(1427)에는 <世宗王이 讓寧大君에게 소주를 내렸다>¹⁷⁾는 史實을 볼 수 있다.

이와같은 朝廷을 둘러싼 갈등속에서 나타난 朝鮮朝 上流社會에서의 소주暴飲事例와는 相反된 例가운데에는,

端宗元年(1453)의 史實에 <端宗의 健康을 염려한 나머지 酪(乳漿)과 소주를 들기를 請하면서 소주와 酪이 여름철 무더위를 이겨내는데 도움을 준다는 것을 進請하였던바 이에 따랐다>¹⁸⁾는 例는 心(마음)이 虛하고 氣가 弱한 사람에게도 活力劑의 一種으로 소주가 酪과 함께 利用되고 있었다는 事實을 뒷바침 하는 例이라 할 것이다.

이와같이 소주의 飲用은 上으로는 聖上에서부터 下로는 朝廷近親에 이르기까지 暴飲내지 愛飲의 對象이 되기도 하였지만, 점차 士大夫層은 물론 庶民層에 이르기까지 소주의 飲用이 날로 더해갔던지 許筠(1569~1618)은 飲酒하는 酒種과 人를 連結 人됨을 評한 글 가운데 <참쌀로 술 빚는 人됨을 君子라 한다면, 설달에 빚은 술을 마시고 취한 人를 中人이라 할 수 있고, 길거리에서 파는 막걸리와 소주를 마시고 취한 人됨은 小人이라>¹⁹⁾한 例가 있다. 예컨대, 朝鮮朝 中期社會에서의 飲酒風의 一面을 말한 것이지만, 市中の 酒幕에서는 소주와 막걸리가 對等하

게 流行되고 있었다는 事實과 함께 이와같은 酒品에 도취된 人를 小人이라 하였다 것은 庶民層에까지 깊숙히 미치고 있었다는 事實을 뒷바침 하는 것이다.

또한 洪錫謨(正祖, 純祖時의 學者)의 東國歲時記에 보면 <서울 酒家에서 팔리는 소주는 現在의 麻浦區 孔德洞 甕幕(술도가)에서 三亥酒를 빚어내는 술독에서 빚어진 千百독의 소주가 가장 이름이 있었다>²⁰⁾하였다. 이를테면 朝鮮朝 初期까지만 하여도 三亥酒(春酒, 3次 重釀酒)를 빚어내는 술독이 소주빚는 술독으로 屯갑하였다 하니 朝鮮朝 後期社會에서의 소주의 流行을 짐작케 한다.

이와같이 朝鮮社會에서는 해를 거듭 할수록 소주의 流行은 날로 盛해 가면서 이로 인한 變態的인 飲酒事例도 적지않았던지, 芝峰類說에 보면 <장안의 어떤 酒家에서는 소주에 苦椒末를 타서 파는 事例도 생겼고, 또한 士大夫들이 豪奢縱飲하는데 夏月에는 소주를 大杯로 爛飲하는 風習이 생겨 때로는 暴死하는 例도 있었으며, 明宗朝의 金致雲(玉堂을 지키는 校理)같은 人은 朝廷에서 빚는 紫소주(紅露類)를 過飲한 나머지 直所에서 卒하였다>²¹⁾는 등 소주流行으로 因한 피해도 적지 않게 나타났던 것으로 傳해지고 있다.

이와같이 朝鮮社會에서는 分別없는 소주의 暴飲으로 社會의 糾彈을 받을 程度로 소주가 盛行하였지만, 宣祖때 正二品 弘文館長을 지낸 柳希春의 日錄에는 士大夫사이의 膳物로 소주가 利用되고 있었던 事例를 또한 볼 수도 있다.

7) 禁酒事例에서 본 소주의 流行

朝鮮社會에서의 飲酒事例를 通하여 소주의

16) 世宗實錄 卷39 10年戊申 3月癸卯條.

17) 世宗實錄 卷57 14年 11月壬子27日癸未條.

18) 端宗實錄 卷1 即位年 壬申 6月 壬戌條.

19) 惺所覆韻藻, 閑情錄 卷17 瓶花31 12之品第

20) 東國歲時記 3月 月內條

21) 芝峰類說 下卷 食物部

流行을 짐작하고도 남지만, 이에 따라 朝野에서는 소주로 인한 副作用을 염려, 그의 對策을 마련하노라 적지않은 苦心을 하였던 痕跡이 허다하게 나타나 있다. 이런 努力 가운데 禁酒事例로 나타난 예를 들어보기로 한다.

成宗21年(1490)에는 <世宗朝에서는 士大夫家에서나 소주를 쓰든 것이 近來에는 아무宴會나 集會를 막론하고 휘뚜르 소주를 使用하니 糜費가 甚히 크오니 이를 禁止하여 주사이다>²²⁾라는 啓를 司諫(王의 失政을 諫하는 職種) 趙孝순이 올린바 있었고,

中宗19年(1524)에는 <近來에 民間의 弊를 보건대 衣食이 不足한 者로서 飲酒하는 것을 崇拜하는 것이 害가 되고 소주의 糜費와 米穀의 耗가 甚하거늘 소주를 마련하기 위하여 家産을 탕진하고, 이것을 맞는 外方官府도 소주를 마시기를 客用으로 물같이 쓰니 民家에 本보기가 되어 中外에 이런 習弊가 成할것이니 尙차 別途로 防禁令을 내리지 않으면 法司가 嚴禁할 것이다>²³⁾하며 禁酒令을 中宗이 親히 내린바도 있다.

英祖9年(1733)에도 <“歲首에 賣酒家에 三亥酒(소주를 말함)를 例釀하여 京城輸入 米穀이 尠다 이리로 糶려 들어가니 米穀政策上 이를 禁斷하시이다”라는 刑曹判書 金東弼의 啓에 따라 서울장안의 米穀이 모조리 술로 消費되고 있어 禁酒令을 命하노라>²⁴⁾하며 英祖께서 親히 禁酒令을 내린바 있었다.

이상에서 例舉한 事例들은 朝廷을 中心으로 한 소주流行에 따른 對策으로 빚어진 禁酒令내지 禁酒와 關聯된 論義의 背景을 드러낸 예이지만, 朝鮮社會에서의 소주飲用의 弊를 痛感한 나머지 丁若鏞은 根本的으로 소주 폐기論을 다음과 같이 提起한바 있었다. 즉 <兪

年에 술을 禁하는 先例는 지금도 變함이 없으나 吏校들이 妨자하여 小民들을 침탈하면서도 술을 禁하지 못하고 百姓만 더욱 못살게 困다. 또 濁酒는 과히 療飢가 되고 行者에게 도움이 되는지라 반드시 嚴禁할 必要는 없으나 오직 城中의 소주는 吏校들의 음탕과 主政을 부리는 資料가 되는 것이므로 不可不嚴禁하여야 한다. 그러기 위하여는 마땅히 소주高里를 거두어다가 樓庫에 藏추고 또 陶器店에 말하여 소주高里를 새로 만들지 못하게 하여야 한다. 萬一 秘密히 술을 만드는 者는 모두 罰金을 받아서 賑恤하는데 補充할 것이다>²⁵⁾한바 있었다.

이상에서 例舉한 소주流行으로 인한 朝野의 對策들은 소주로 하여금 朝鮮社會에서는 食糧政策上으로도 큰 威脅이였을뿐 아니라 社會的인 病弊의 問題兒로까지 浮刻되고 있었다는 裏面을 드러낸 것이며 그 反面에 소주의 流行이 얼마나 急伸長하고 있었나하는 것을 말해주고 있다.

5. 朝鮮社會에서의 소주의 海外輸出

ㄱ) 中國으로의 輸出

朝鮮社會의 소주品質이 어떻하였는지 分明치 않지만, 三國時代 이래 꾸준히 貢獻貿易을 通하여 中國과 우리나라 사이에서는 酒類交換이(朝鮮時代까지에도) 持續되고 있었던 事實은 생각하였을때, 소주의 品質 또한 相當한 水準에 올라있었으리라 짐작이 된다. 對內的인 品評은 접어두고라도 對外的으로 우리나라의 소주品質이 認定받고 있었던 根據에 보면, 明나라의 董越이 成宗19年(1488)에 우리

22) 成宗實錄 卷 239 庚戌21年, 9月壬辰

23) 中宗實錄 卷51 甲申19年 8月癸巳

24) 英祖實錄 卷33 癸丑 9年 正月 壬辰

25) 牧民心書 卷14 賑荒之條 第5條 補力

나라에 와서 모든 物情을 살피고 퍼낸 報告에 따르면〈朝鮮의 술은 참쌀을 쓰지 않고, 술맛이 뛰어나며, 中國山東의 秋露白과 같은 色과 香氣를 지니고 있다〉²⁶⁾란 評을 한바 있다. 이를테면 朝鮮朝初期의 우리나라 소주의 品質이 山東産 秋露白(소주의 別稱이며 中國의 酒品名)과 對等하였다는 事實로 미루어 소주大國으로서의 地位가 이미 朝鮮朝初期에는 이루어지고 있었던 것으로 判斷되는 것이다.

이와같이 우리나라 소주의 品質이 内外(中國)에 알려져 있었던 만큼 對中國 貿易品目으로 소주의 位置는 確固하게 다져지고 있었다. 世宗11年(1429)에는 明나라 宣宗이 보낸 使臣들이 우리나라에 要求하였던 進獻物目중에〈燒酒10壘, 松子酒15壘, 黃酒(藥酒)15壘, 梨花酒(濁酒)15壘〉²⁷⁾이 包含되고 있었다는 事實은 소주가 對中國 貿易品目으로 끼여 있었다는 것은 뒷바침하는 것이다.

이보다 앞서 世宗10年(1428)에는 明나라로부터(우리나라의 酒造方을 要求한바도 있어, 內資寺의 늙은 酒婆로부터 물어서 造酒方을 中國에 通報)²⁸⁾한바도 있었다. 이때에 要求한 酒造方이 무엇이었는지 밝히고 있지 않으나, 當代의 우리나라 代表酒로 黃酒(方文酒), 松子酒, 梨花酒와 함께 소주가 同參되고 있었으리라는 것은 疑心할바 없다. 예컨대 朝鮮時代의 對中國貿易品目中에 소주가 其他酒를 물리치고 于先物目에 올라 있었던 事實에 關心을 가지지 않을 수 없다.

ㄴ) 日本으로의 輸出

우리나라와 이웃하면서 建國이래 우리나라

의 酒造技術을 받아 들였던 日本과는 朝鮮朝에 와서도 계속 酒造技術의 交換이 이어졌으리라 생각되는 가운데, 世宗10年(1428)의 史實에 보면 우리나라의 소주가 日本으로 流出되고 있었던 事實을 確認할 수 있다. 즉 이에 따르면〈對馬州 太守인 宗貞盛이 예조에 書信을 올려 土産物을 바치니 世宗께서 正布, 쌀·콩 등과 함께 소주30瓶을 回賜하였다〉²⁹⁾ 또한 世宗16年(1434)에는〈對馬州 太守 宗貞盛이 사람을 보내어 소주와 米·豆의 하사를 치사하였다〉³⁰⁾하였고, 世宗17年(1435)의 史實에는〈貞盛이 農事를 失敗하고 飢饉에 쌓여 米穀과 소주를 請求한바 있어 소주20瓶을 보냈다〉³¹⁾한 例를 볼 수 있다.

이를테면 이들 史實들은 朝鮮朝에 와서 우리나라의 소주가 日本의 對馬島 太守인 宗貞盛을 通하여 世宗代에 日本으로 輸出되고 있었던 事例를 말하는 것이다.

여기서 집고 넘어가야 할 問題는 日本이 世宗代이래 즉 15世紀初부터 소주를 導入하매 있어, 對韓貿易窓口 役割로 利用하였던 對馬島를 거쳐 우리나라의 소주를 輸入하고 있었으면서도 日本에 소주가 건너오게 된 由來를 和蘭商船과의 因縁으로 天正年間(1573~1592)에 阿刺吉酒를 받아 들임으로써 始作이 되었다 하고 있다. 또한 16世紀 이후 荒木(燒酎)가 傳來되었다 등의 說을 내세우고 있다. 예컨대 우리나라 世宗年間이래 소주를 우리나라에서 導入하고 있으면서도 和蘭船·葡萄牙船에 因縁을 두려고 한 底意가 무엇인지 알 수 없지만 우리나라는 朝鮮朝에 와서 계속 日本으로 소주를 輸出하고 있었다는 것

26) 海東譯史 卷第26. 物産 1, 酒條

27) 世宗實錄 卷44 乙酉 11年 5月 3日條

28) 世宗實錄 卷40 戊申10年 4月 23日

29) 世宗實錄 卷59 戊申10年. 2月 庚申

30) 世宗實錄 卷63 甲寅16年. 3月 丙午

31) 世宗實錄 卷67 乙卯17年. 2月 乙酉

을 確認하는 것이다.

6. 朝鮮社會 本草學에서의 소주의 受容

소주 飲用이 날로 盛하였던 朝鮮社會의 本草學分野에서는 소주의 過飲으로 因한 中毒 症狀에 積極的으로 對據하였음은 물론이지만, 소주의 利로움을 漢方療法으로 轉用하는 對應策도 擧놓지는 않았다.

ㄱ. 解毒法의 開發

소주의 飲用이 곧 소주中毒을 同伴한다는 非論理的 理致에서 벗어나, 本草學分野가 問題視하였던점은 過飲하였을 경우에 限하였던 것 같다. 東醫寶鑑에 보면 <소주를 過飲하여 中毒되면 얼굴이 푸르고 口閉하며 人事不省하고, 甚하면 창자가 썩고 갈빗대가 뚫리며 全身이 靑黑으로 變하여 或血을 吐下하면서 죽는다>³²⁾ 하였다. 이와같은 소주中毒症狀에 대하여 東醫寶鑑이 提示하고 있는 解毒法을 간추려 보면 于先 應急療法에

- ▲ 몸을 흔들여 吐하게하는 物理療法,
- ▲ 溫湯에 全身을 담가 따스하게 하는 法,
- ▲ 날 오이즙(生眞瓜汁)을 내서 계속 먹이는 方法,
- ▲ 어름(氷)을 깨서 입속과 肝門에 넣는 方法
- ▲ 葛根(칫뿌리)汁을 먹이는 方法.
- ▲ 綠豆粉湯을 먹이는 方法

등이 提示되고 있다.

藥物療法으로는 萬盃不醉丹, 神仙不醉丹, 醉鄉寶屑, 益脾丸, 龍腦湯, 葛花散, 三豆解醒湯, 解酒化毒散, 葛黃丸, 人蔘散등이 권장되고 있으며 이들은 中毒을 預防할 目的으로 服用하는 不醉劑와 中毒을 푸는 酒醒劑고 나누어지고 있다.

ㄴ. 漢方療法에의 利用

漢方療法과 全然 無關하다고 생각하지는 않지만, 高麗社會이래 傳해지고 있었던 소주의 民間療法으로의 利用은 蠱毒(回虫)을 解하고, 積(滯氣)을 뚫는데 利用되고 있었던 事例가 傳해지고 있거니와, 丁酉倭亂時에 李舜臣이 3道統制司가 된 直後, 倭敵과의 對戰중 소주로 자신의 霍亂症(急激한 胃腸病)을 다스렸던 事例³³⁾는 소주가 霍亂療法으로 傳해지고 있었던 根據가 아니겠는가 하는 것이다.

우리나라를 막론하고 本草學分野에서 共通的으로 소주가 漢方療法으로 利用되었던 諸症狀을 中國本草學³⁴⁾에서 例를들어 보면 다음과 같다.

消冷積寒氣…뱃속에 뭉친것이 생겨 아픔과 寒氣를 느끼는 冷病을 解消시킨다.

燥 涇 痰…濕痰, 습기로 생기는 가래를 마르게 한다.

開 鬱 結…가슴이 답답하게 막힌것을 뚫는다.

止 水 泄…물찌똥을 멎게한다.

治 霍 亂…여름철에 急激한 吐瀉를 일으키는 急性病을 낮게한다.

心 腹 冷 痛…가슴과 배의 냉통을 낮게 한다.

陰 毒 欲 死…病毒이 몸속에 모여서 특히 아프고 살색이 검푸르게 되는 病을 다사린다.

殺 蟲, 碎 瘴…虫을 죽이고, 熱病에서 벗어난다.

利 小 便…小便을 잘 누게한다.

堅 大 使…물근便을 굳게한다.

洗 赤 目 腫 痛…눈이 붉거지고 종기가 나서 아픈 눈을 씻어 낮게한다.

그밖에도 冷氣心痛, 陰毒腹痛, 嘔逆不止, 寒

32) 東醫寶鑑 卷9 雜病 解毒 燒酒毒

33) 亂中日記 丁酉 宣祖 30年. 8月 21日條

34) 本草綱目 卷25 穀部 造釀類 燒酒 附方

溼泄瀉, 耳中有核, 風蟲牙痛, 寒痰咳嗽 등의 治療法에 소주가 利用되고 있다.

7. 朝鮮社會에서 勸獎된 소주飲酒法

朝鮮社會 全期에 걸쳐서 소주의 害로부터 벗어나 술로서 즐길 수 있는 즉 소주의 飲酒道란 次元에서 勸獎되었던 一般 飲酒常識을 간추려 紹介하면 다음과 같다.

ㄱ. 소주는 元나라에서 만들어졌지만 藥用로 하였던 것이니 防飲하지 말고 小杯 즉 소주薑이라 일컫는 적은 잔으로 마셔라.³⁵⁾

ㄴ. 소주 한잔 마시면 즉시 冷水 한잔을 마셔라.³⁶⁾

ㄷ. 소주와 同量의 井花水를 타서 조금씩 마시면 매우 좋다.³⁷⁾

ㄹ. 소주를 夏月에 마실때에는 소주에 蜜을 타고 氷塊 한조각을 넣어 急히 저어서 마시면 매우 맛이 좋고 소주毒이 없어진다.³⁸⁾

이상에서 紹介된 소주飲酒法이 朝鮮時代에 開發되었거나 勸獎된 方法의 全部는 아닐지라도 例示된 4가지 基本常識이 先祖들에 의하여 常識化 내지 通用되고 있었다면 高濃度 蒸溜酒를 受容할 수 있는 飲酒法의 全部가 朝鮮時代에 이미 定立되고 있었다는 것을 뒷받침하는 것이다. 예컨대, 小杯로 高濃度 소주를 마시라는 小量飲酒法, 高濃度酒인 소주를 마실때 소주 한잔, 물 한잔 번갈라 마시라는 또 소주와 同量의 井花水를 타서 마시라는 稀釋飲酒法 또 高濃度酒를 마실때, 蜜과 氷塊를 곁들여 마시라는 混合飲酒法(cocktail) 등 3가지 基本飲酒法은 現代에 사는 우리들은 無色케 하는 飲酒法이 아니겠는지, 또한 이들 飲酒法이

西歐社會의 獨點物이 아닌 東·西洋에 일찍부터 共存하고 있었다는 事實에 巋然할 多름이라 하겠다.

8. 朝鮮社會에서 開發된 소주類 및 關聯酒品

朝鮮朝 500年間に 걸쳐 開發되었던 傳來의 소주를 비롯하여 소주와 關聯된 酒品들을 한데 모아 지난날의 우리祖上들이 이룩하였던 소주大國의 면모를 紹介하고자 하며 이들 酒品을 整理하는데 있어 先祖들의 酒品分類概念을 尊重, 몇가지 類形으로 나누어 보고자 한다. 便宜上 高麗時代이래 開發되었던 酒品도 곁들여 高麗時代이래 韓末까지의 實質的인 傳來의 高濃度 蒸溜酒製品들의 全貌를 酒品名 爲主로 밝혀 보고자 한다.

ㄱ) 純燒酒類(露酒類)

— 1次取露法을 利用한 酒品—

粘米燒酒(露酒), 梗米露酒, 小麥燒酒, 大麥燒酒, 耳薺露酒, 蕎麥燒酒, 甘藷燒酒, 麪末燒酒, 三亥 燒酒

ㄴ) 各色燒酒類

— 有用植物色素를 取露時에 걸트린 酒品—

紅露(紅露酒)…紫草의 紅色色素 利用
黃露酒(黃露)…梔子의 黃色色素 利用
褐露酒(綠露)…當歸의 褐變色素 利用

ㄷ) 還燒酒類

— 2차이상 再蒸溜한 酒品—

甘紅露…마지막 承露時에 蜂蜜·紫草를 利用…(平壤의 名酒)
桂糖酒…마지막 承露時에 砂糖·桂皮末을 利用…(平壤의 名酒)

35) 芝峰類說 下 食物部 酒

36) 增補山林全濟 卷之9 治膳 飲酒防病法

37) 農政會要 卷9 治膳 酒

38) 閩閩叢書 卷之1 酒食議

ㄹ) 混釀類

—釀造水 대신 소주로 代替된 合酒形 酒品—
 過夏酒…穀酒 2次 담금時에 소주와 合釀
 松筍酒…穀酒 2次 담금時에 松筍을 곁들이
 고 3次 담금時에 소주와 合釀

ㄱ) 煮(燒)酒類

—煮酒의 1種, 燒酒에 物料를 곁드려 重湯
 製成한 酒品—
 竹漚膏…소주에 竹漚과 白蜜을 곁드렸다.…
 (湖南의 名酒)
 梨薑膏…소주에 梨汁과 生薑汁을 곁드렸다.
 …(黃海, 湖南의 名酒)

ㄴ) 藥露類(소주中 浸漬藥法)

—藥材를 소주에 浸漬 同釀한 酒品—
 薔薇露, 梅花露, 蒼蒿露, 松花露, 薄荷露,
 紫蘇露, 甘菊露, 生薑露, 木瓜露, 山查露, 人
 蔘露, 梨露, 柑橘露 등

ㄷ) 藥露 別法 I 類(燒酒中 浸漬·取露法)

—藥材를 燒酒에 浸漬 合釀후 取露한 酒品
 藥露類 酒品이 모아 可用

ㄹ) 藥露 別法 II類(穀酒中 浸漬·取露法)

—藥材를 穀酒(淸酒)에 浸漬 合釀후 取露한
 酒品—

藥露類 酒品이 모두 可用

ㅁ) 救荒소주類

—兪年을 對備 穀物을 적게쓰고 釀造水를
 많이 使用하여 만든 露酒類—

謫仙燒酒…2次담금釀酵한 술덧에서 取露한

松筍燒酒…松筍抽出汁을 釀造水로 代替 1次
 담금釀酵한 술덧을 取露한 소주

9. 結 言

우리나라에서의 소주의 흐름을 놓고, 소주의
 飲用이 始作된 高麗社會에서 朝鮮朝 末期까지
 에 걸쳐 살펴본 結果를 中心으로 그 이후 現
 在까지의 소주의 흐름과 連結지어 보면 大体

로 〈高麗〉·〈朝鮮〉·〈朝鮮總督〉·〈光復이후〉의
 4 段階變化過程으로 集約, 整理가 可能하리라
 생각된다.

여기서 4 期間에 걸친 段階的인 소주의 흐
 림을 各段階別로 整理하면 다음과 같은 풀이
 를 할 수 있을 것으로 생각된다.

ㄱ) 第一期: 高麗社會는 傳來의 淸酒·濁酒
 의 兩大酒種을 定著시킨 余勢를 물고, 12~13
 世紀중에 汎世界的인 蒸溜酒의 흐름을 재빨리
 받아들여 高麗末葉에 穀酒를 바탕으로한 淸酒
 ·濁酒·燒酒의 3大酒種圈을 完成하마로서 高
 麗社會는 소주文化의 開化期였다고 보는 것이
 다.

ㄴ) 第二期: 朝鮮社會는 소주飲用의 流行이
 란 側面에 본다든지, 소주類의 固有酒品 開發
 面에서 보았을때 소주의 定着을 넘어선 소주
 文化의 全盛期였다고 判斷되는 것이다.

ㄷ) 第三期: 大韓帝國의 終末과 더불어 朝
 鮮總督政治로 代替되면서 1907年 7월에 朝鮮
 總督府令에 의한 酒稅令公布, 同年 8月の 酒
 稅令施行規則公布, 同年 9月 1일에 酒稅令의
 強制執行의 悲運을 맞이함에 따라 傳來酒는 潛
 行을 거듭하였고, 1916年 부터 酒類斷束이 強
 化되면서 傳來의 酒類중 藥酒·濁酒·소주로
 劃一化, 倭少化 되면서 드디어 1917年부터는
 酒類製造業의 整備가 始作되면서, 自家釀造는
 全面的으로 禁止되는 등 朝鮮總督治下는 傳來
 固有 소주文化의 沈沒期였다고 보는 것이다.

ㄹ) 第四期: 1945年 光復이후에도 朝鮮總督
 治下에서의 酒稅行政이 거의 그대로 이어지는
 가운데, 1965年 1月부터는 糧穀管理法이 發効
 됨에 따라 이른바 蒸溜式 소주의 禁止란 이를
 테면 蒸溜式 소주에서 稀釋式소주로의 轉換이
 있었다. 예컨대 光復후에도 朝鮮總督治下에서
 의 傳來 固有 소주文化의 沈沒의 余波에서 脫
 皮할 사이도 없이 6.25動亂을 거치고, 糧穀管
 理法의 發動으로 이어지는등 우리나라 傳來의
 소주는 悲運의 늪에서 벗어나지 못하였다 하

여도 過言은 아니며, 그런·가운데서도 制限된 酒稅行政下에서나마 汎世界的으로 現實化된 高濃度酒種開發에 便乘, 侈奢하였던 지난날의 소주文化를 再現하고자 하는 努力이 소주業界의 一角에서 꾸준히 계속되고 있다 하겠다. 따라서 光復後 現在까지를 소주文化의 漂流期로

보는 것이다.

원컨대, 朝鮮總督治下~光復後 오늘날에 이르는 民族 소주文化의 沈沒·漂流期를 하루빨리 벗어나 우리나라의 소주類가 民族의 술로 昇아가 世界의 술로 飛躍, 지난 날의 소주大國을 再現하게 되기를 期待하는 것이다.