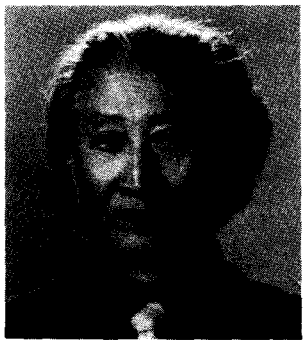
2 朝鮮時代에 流入한 外來酒



張 智 鉉
(聖心女大 教授・農博)

本稿는 張智鉉 聖心女大 教授가 그동안 研究한 「韓國 外來酒 流入史 研究」를 高麗時代부터 韓末까지 時代別로 區分, 다음과 같이 4回에 걸쳐 揭載한다. -편집자-

●韓國 外來酒 流入史 研究●

1 高麗時代에 流入한 外來酒
2 朝鮮時代에 流入한 外來酒(15~16世紀中心)
3 朝鮮時代에 流入한 外來酒(17~18世紀中心)
4 朝鮮時代에 流入한 外來酒(19~韓末中心)

高麗時代에는 傳來酒의 開發段階를 거치는 過程에서 三國時代・統一新羅時代를 거치는 동안 形成된 穀酒文化가 더욱 다져진데 이어, 마침내 高麗後期중에 阿剌吉酒・燒酒 등의 外來蒸溜酒文化를 받아들여 急速度로 消化·定着시킴으로써 새로운 蒸溜酒文化를 追加하여 傳來의 穀酒釀造文化와 함께 兩大酒類文化를 定着시켰다. 高麗時代에 流入된 外來酒 중에는 蒸溜酒이외에도 中國文化圈으로부터 杏仁煮法酒, 桂香御酒・上尊酒・白酒・中山酒 등이 줄이어 流入되었을 뿐 아니라 北方遊牧民族들의 乳酒文化圈에서 湩酪이, 南蠻社會의 熱帶果實酒文化圈에서 花酒, 그리고 西域社會의 葡萄酒文化가 中國을 거쳐 流入됨으로써 西歐酒類文化를 除外한 汎世界的인 酒類文化圈과의 交涉이 있었다.

朝鮮時代로 내려오면 外來酒의 種類를 비롯하여 流入對象地域社會의 범위도 國際交流의 伸長과 더불어 交換圈이 점차 擴散되고 있다. 이를테면 南蠻社會와의 直接的인 交換이 빈번하여질 뿐 아니라 日本과의 交涉이 活發해지고 또한 西歐社會와의 公式交流가 開花되면서 世界各國의 有名 外來酒가 물밀듯이 流入되었다.

먼저 朝鮮時代(15~16世紀) 初期에 流入된 外來酒의 種類 및 그 流入對象地域社會의 폭을 보면 高麗時代에 이루어졌던 中國・北方社會・南蠻社會등 범위에서 크게 벗어나지는 못하였고 主로 中國위주의 流入構造에서 계속 머무르면서 南蠻・西域社會 등과의 酒類交換이 多少 伸長은 하였으나 流入된 外來酒의 數는 점차 많아지는 추세를 보여주고 있다. 여기서 이 期間중에 流入된 것으로 믿어지는 外來酒를 酒品名을 앞세우고 그 전모를 다음에 간추려 보기로 한다.

1. 天竺酒(천독주)

世祖 8年(1462)에 우리나라를 訪問하였던 琉球國의 使臣 李繼孫 등을 통하여 〈天竺酒〉란 印度의 有名酒가 朝鮮朝 初期에 流入된 外來酒의 1號로 간주된다.

이 天竺酒의 釀造法 및 그 特性에 대하여 使臣들과의 問答을 통하여 확인한 바에 따르면 〈天竺酒는 果實酒의 1種으로서 栟榔(椰子科에 속하는 교목나무)의 樹液을 自然醱酵 시킨 다음에 蒸溜한 果實蒸溜酒類이고 그 맛이 매우 強烈하고 향기로와 두잔만 마셔도 온종일 취한다〉는 것이었다.

그 후에도 이 술의 流入이 계속되고 있었던 例로는 朝鮮朝 末期로 내려와 『閨閣叢書』에서 말하기를 〈天竺國에는 水酡酪이라는 술이 있고 北部地帶에서는 僧侶들이 般若湯이라 하여 즐겨 마신다〉 하였다. 예컨대 天竺酒는 印度의 有名酒인 동시에 〈水酡酪〉이라고도 하고 〈般若湯〉이라 불려지고 있었다는 것을 알 수 있다.

따라서 高麗時代에 流入된 南蠻의 花酒類에 뒤이어 西域社會로부터 朝鮮朝 初期이래 印度의 果實蒸溜酒文化와 接觸이 있었다는 것을 알 수 있다.

2. 美人酒(미인주)

天竺酒와 같은 時期에 流入된 外來酒에는 琉球의 〈美人酒〉가 追加된다. 世祖 8年(1462)에 訪韓한 琉球國 使節들이 傳한 美人酒 常識에 말하기를 〈琉球國에는 米飯에 酒麴을 섞어 만드는 술이 있지만, 酒麴대신 사람의 唾液(침)을 利用하여 만드는 原始的인 술도 있는데 이 술은 하루만에 빚는 술로서 15才 處女들이 밥을 씹어 만든 것이며 그 맛이 매우 달다〉하였다.

이와같은 美人酒釀造法은 琉球國 이외에도 眞臘國(지금의 크메르 地域) 등 南蠻社會 여러나라에 있었던 原始社會의 釀造法으로서 朝鮮朝 中期의 李睟光의 『芝峰類說』에도 〈眞臘國 및 琉球國의 美人酒〉 情報가 收錄되어있다.

그뿐 아니라 朝鮮朝 末期의 『閨閣叢書』에서도 〈뉴리국 미인쥬〉 常識이 계속 계승되고 있었던 것으로 미루어 朝鮮朝 全期에 걸쳐 美人酒가 流入되고 있었다는 것이 뒷받침되고 있다. 아울러서 南蠻社會의 穀酒文化와도 그 交流가 빈번하였다는 것을 알 수 있다.

3. 黃酒(황주)

明·清代에 걸쳐 中國의 有名酒이던 〈黃酒〉 情報가 最初로 傳해졌던 계기는 崔溥의 『漂海錄』에서였다. 崔溥이 成宗19年(1488)에 濟州島에서 귀향길에 暴風을 만나 中國 浙江省에 九死一生으로 漂着, 燕京으로 가는 途中 廣寧驛에 머물렀을 때 그곳 鎭守太鑑 韋朗등이 崔溥一行을 慰勞하는 자리에서 〈黃酒四盆〉을 接한 일이 있었고, 그후 謝恩使節로 肅宗 38年(1712)에 中國을 다녀왔던 崔德中의 『燕行錄』에서도 中國官憲이 公式으로 베풀었던 下程品目 중에서도 正使에게 4日간격으로 〈黃酒1瓶式〉을 대접받았던 事實로부터 確認된다.

한편 이 술의 正體에 대하여는 明確하게 들어나 있지 않으나 『本草綱目』에 보면 〈麴中亦有藥物 黃酒有灰〉 등의 情報가 傳해지고 있고 보면 酒麴중에 藥材가 包含되어 있고 또 술에는 灰(재)가 있다하니 재로 處理하였다는 것인지 明確하지 않으나 中國에서는 술의 熟成過程에서 酒 內面에 재를 바르고 있었던 것으로 미루어 짐작할 수 있을 뿐이다.

그런데 林語堂에 따르면 〈黃酒는 紹興 酒로도 알려져 있다〉 아마도 지금의 〈紹興酒〉

의 元祖格이었던 술인것 같다. 또한편 中國黃酒는 〈山東黃酒〉·〈山西黃酒〉·〈浙江黃酒〉·〈江蘇黃酒〉 등 地名을 앞세운 黃酒類가 있었고 보면 어느 黃酒가 流入되고 있었는지 分明치 않다. 다만 이 술이 國賓級의 外交使節들에게 提供되고 있었던 것으로 미루어 特級淸酒類였다는 것을 짐작할 수 있을 것이다.

4. 暹羅酒(섬라주)

朝鮮朝로 내려와서 世祖年間에 南蠻社會로부터 美人酒가 流入되기 시작한데 뒤이어 泰國의 술인 〈暹羅酒〉가 16世紀頃부터 上陸되고 있었다는 것이 『東醫寶鑑』을 통해서 確認되고 있다.

이 술이 우리나라에 流入되기 시작한 이후 一般用酒라기 보다 藥用酒로 받아들여져 〈滯氣를 부수고 腸內의 諸蟲을 죽이는데〉 쓰여지고 있었다.

한편 이 술의 釀造法에 대하여 밝혀지기를 朝鮮朝 後期의 李圭景에 따르면 〈暹羅酒는 2次 蒸溜한 蒸溜酒로써 酒瓮마다 香木을 태워 그 煙氣로 그슬려서 옷칠같이 만든뒤에 그 술은 酒瓮에서 熟成시킨 高濃度 藥用 蒸溜酒〉라는 점이 뒷받침 되고 있다.

그 뿐 아니라 蜜蠟으로 酒瓮口를 봉한 뒤에 땅속에 묻어 2~3年을 熟成시키는 동안 그 燒氣를 除去한 후에 마신다 하였으니 심히 酒造技術의 極致가 여기에 곁들여진 술이였지 않나 생각된다.

5. 紅麴酒(홍국주), 紅酒(홍주)

高麗時代 이래 우리나라에서도 그 開發을 보았던 紅露(紅燒酒)·甘紅露 등과 類似한 有色酒의 1種인 中國의 〈紅麴酒〉 또는 〈紅酒〉라 불려지고 있는 술이 16世紀이래 流入되고 있었다는 것이 『東醫寶鑑』에서 밝혀지고 있다. 이 술 역시 常用一般酒라기 보다 藥用酒로써 더욱 알려져 있었거니와 이 술을 마시면 熱이 나고 毒이 있으나 風土病의 1種인 瘴氣를 다스리고 打傷(타박상)을 다스린다는 술이기도 하다.

이 술의 釀造法에 대하여는 比較的 많이 알려져 있을 뿐 아니라 우리나라의 實學者들 사이에서도 關心이 적지 않았던 술이기도 하다. 酒品名에서와 같이 紅麴를 利用하여 붉게 물들인 술로서 그 釀造法이 二元化되어 있다. 이를테면 紅麴을 淸酒에 沈漬하였다가 重湯하여 맑게 만드는 系列이 紅麴酒이고 또하나는 紅酒라 해서 역시 紅麴를 利用한 술이나 그 釀造法이 매우 精巧하고 復雜한 편이다. 元代이래 전해지고 있고 紅酒釀造法을 보면 原料가 糯米·粳米·紅麴·酒麴 4者로 構成되어 있고, 紅麴으로 酒本은 만들고 1次담금한후 搾酒하고 짜낸 다음에 술찌꺼기를 다시 단지에 넣고, 糯米·酒麴·用水의 3者를 끓여 죽을 만든후 술찌꺼기와 반죽하여 醱酵를 거쳐 2次搾酒를 하고 1·2次 搾酒를 합쳐서 마시거나 각각 그대로 마셔도 된다고 알려져 있다.

한편 明代이래 定着된 紅麴製法에 보면 粳米飯과 麴母(홍국누룩밀)을 버무려 여러차례 한 곳에 모았다가 15處를 나누어 堆積하였다가 汲水하는등 3次에 걸쳐 뒤의 방식대로 되풀이한 후 紅麴이 만들어지면 日乾하여 貯藏하여 두고, 술에 넣거나 中國식혜 또는 醢(젓갈)에 넣어 紅色으로 물들이는데 利用되고 있다고 알려져 있다.

우리나라에서는 紅麴製法이 어려웠던지 中國의 紅麴이 朝鮮朝 全期에 걸쳐서 輸入에 依存하고 있으며 高麗時代이래 紅麴代用으로 紫草를 利用한 紅露類가 定着된 것도 이 때문으로 생각된다.

6. 東陽酒(동양주)

中國 關陽鎭의 名酒로 이름난〈東陽酒〉가 우리나라에 流入된 것은 16世紀중으로 믿어지며 그 술 맛이 淸香하기로는 隣近地方의 술이 이에 미치지 못하였다는 事實이『東醫寶鑑』에 밝혀져 있다.

이 술의 出現時期는 中國 南北朝時代까지 遡及되고 있거니와 이 술과의 인연으로 다음과 같은 일화가 전해지고 있기도 하다. 이를테면 王肅·張衡·馬均이란 세 사람이 새벽같이 어디론가를 行하여 떠났는데 한 사람은 이 술을 먹었고, 또 한 사람은 새벽밥을 배불리먹고 떠났으며, 나머지 한 사람은 空腹으로 떠났는데, 空腹한 사람은 途中에 죽고, 飽食한 사람은 途中에 病들었으나 東陽酒를 마시고 떠난 사람은 最後까지 健康하였다는 것이다.

한편 이 술에 대하여 中國 本草學에서 밝히고 있는 事例에 보면 麪麴(밀가루 누룩) 으로 만들어졌다 하였고 元代이래의 그 釀造法에 보면, 東陽酒麴과 釀造法이 따로따로 밝혀지고 있다. 이를테면 東陽酒麴은 白麪(흰밀가루)를 主原料로 桃仁등 10餘種의 藥材로 이루어지고 있고 그의 釀造法은 糯米 1石에 대하여 紅麴 2斗의 比率로 담그되 東陽酒麴은 本담금 뒷처리 과정에서 酒飯·紅麴混合面上에 撒布하는 所謂 1次담금을 原則으로 하되 紅麴위주에서 東陽酒麴이 副次的인 醱酵源으로 쓰여지고 있는 特別한 말하자면 酒麴이 2元化되어 있는 술이다.

이 술이 流入한후 우리나라에서도 關心이 있었던지 異酒同名의〈東陽酒〉가 朝鮮朝 中葉의『閨壺是議方』에서 밝혀지고 있으나 酒麴의 種類라던지 釀造技法이 全然 다르다 할 수 있다.

7. 金盆露(금분로)

〈金盆露〉란 中國 處州의 有名酒로 朝鮮朝初期에 流入되고 있었던 술로서 이 事實이『東醫寶鑑』에서 最初로 確認되고 있다.

中國에서는 明代에 出現한 술로 짐작되거니와 明代의 汪穎의 金盆露 解說에 따르면 〈製麴用水에 薑汁(생강즙)을 곁들여 製麴하고, 酒米飯를 물에 띄워 떠오르는 酒飯粒만으로 釀造한다〉는 술로 밝혀져 있다.

또한편 汪穎은 이 술의 酒質에 대하여 〈醇하고 아름답기는 하나 色과 香氣에서는 東陽酒에 미치지 못한다〉하였으니 穀酒類에 속하는 一般釀造酒라는 것이 分明하다.

朝鮮朝初期 이후 이 술의 情報가 계속 이어지고 있지 않았던 것으로 미루어 或 中國에서도 明·淸代에서 消滅된것 같다.

8. 秋露白(추로백)

中國 山東地方의 特酒로 알려져 있는〈山東秋露白〉이란 蒸溜酒가 우리나라에 流入되기 시작한 것이 언제부터인지 分明치는 않으나 朝鮮朝初期부터로 짐작되거니와『東醫寶鑑』에서 그 所在가 처음 確認되고 있고 그후 朴趾源의『熱河日記』에서 北京으로 가는 途中 柵門에서 秋露白의 異名이기도 한〈白燒露〉를 사 마셨다는 記錄도 전해지고 있고, 또한 麟坪大君도 孝宗 7年(1656)에 謝恩使로 中國을 다녀 왔을 때 北京에 머무르는 동안 中國 官憲에서 베푸는 飮食가운데〈秋露〉란 蒸溜酒가 끼여 있었다는 記錄이 전해지고 있었고 보면 秋露白은 明·淸代를 이어온 華北地帶의 有名酒였을 뿐 아니라 朝鮮朝 全期에 걸쳐서 우리나라에 流入되고 있었던 술이기도 하다.

한편 그 酒造法이 中國成書類에서도 明確히 밝혀지고 있지는 않으나〈色純味烈〉하였다는 事例라던지〈山東之秋露白 色香亦朝鮮酒同〉하였다는 記錄들이 傳해지고 있었고 보면 우리

나라의 露酒와 對等하게 酒色이 純白하고 酒味가 強烈하였던 술이 分明하다. 이를테면 無色透明한 高濃度 蒸溜酒였다는 것을 짐작하는 것이며, 華北地帶의 蒸溜酒였고 보면 黍(기장)·秫(차조) 등으로 만들어져 오늘날의 白乾(백알)의 元祖였던 술로 짐작되고 있다.

朝鮮朝初期이래 계속 流入되고 있었던 蒸溜酒이기도 하나 이 술의 情報들은 中國을 往來하였던 諸使節들 사이에서도 〈秋露白〉·〈秋露〉·〈白燒露〉 등 그 술의 이름이 1世紀간에도 多樣하게 變하고 있었던 것으로 미루어 여러가지 이름으로 變하는 가운데 近世에 와서 〈白乾〉로 定着된 것이 아닌가 생각되고 있다.

9. 小甁酒(소병주)

中國 蘇州의 술로 〈小甁酒〉란 有名酒가 流入되기 시작한 것도 朝鮮朝初期부터로 짐작되거니와 이와같은 事實은 『東醫寶鑑』에서 뒷받침되고 있다.

許浚이 이 술에 대하여 그의 特性을 말하기를 〈酒麴중에 熱藥材가 곁들여져 있어서 마시면 頭痛과 渴症(갈증)이 있다〉 하였다.

酒麴중의 熱藥이 種類를 밝히고 있는 明代의 汪穎의 解說에 따르면 〈葱·紅豆·川烏 등이 包含되어 있다〉한다. 또한 이 小甁酒의 酒麴 主原料에 대하여는 밝혀지고 있지 않으나 이 술의 出處가 蘇州였고 보면 華南米作地帶에 속하고 있었음으로 쌀이 主原料였을 것으로 짐작된다.

이 小甁酒의 運命도 中國에서는 明代에 그치고 우리나라에서도 朝鮮朝初期이후 다시는 擧論되고 있지않는 것으로 미루어 明代에서 그의 始終을 다하였던 술이라 생각된다.

10. 金華酒(금화주)

原籍을 中國 南京에 두고 있었던 〈金華酒〉가 우리나라에 流入되기 시작한 것은 朝鮮朝에 들어서서 16世紀頃에서부터로 짐작되거니와 이 事實이 文獻上으로 傳해지기로는 『東醫寶鑑』에서 처음 있었던 일이다.

이 술의 正體에 대하여는 內外의 成書類에서 根源的으로 밝혀진 바 없었지만 『東醫寶鑑』이 밝히고 있는 例에 따른다면 〈맛이 매우 달다는 것과 많이 마시면 속에 머물러 痰(가래)이 모인다〉 하였다. 이를테면 맛이 매우 달다 하였으니 米麴으로 빚어진 米穀酒系의 粘甘酒類形의 술이였지 않나 생각된다.

또한 明代의 李時珍이 밝힌 바로는 〈金華酒를 蘭陵地方의 美酒라 하고 蘭陵美酒를 麝金香이라 부르기도 한다〉하였고 〈李太白의 詩句중에서도 〈蘭陵美酒 麝金香〉이라 한 句節이 이미 引用되고 있었던 것으로 미루어 中國에서는 唐代로 金華酒의 出現을 遡及시킬 수 있거니와 이 麝金香이란 紅藍香의 俗名이고 보면 酒麴에 麝金香이 곁들여지고 있었는게 아닌가 한다.

朝鮮朝 初期에 이 金華酒가 우리나라 成書類에서 다루어진 이후 再論이 없었던 것으로 미루어 中國이나 우리나라에서 後代까지 그脈이 이어지지 못한 술로 간주된다.

11. 綠豆酒(녹두주)

酒麴에 綠豆가 들어 있어 解毒作用에 有效하다는 中國 淮安의 地方酒인 〈綠豆酒〉가 流入되기 시작한 것도 朝鮮朝 初期부터로 짐작된다.

綠豆의 解毒作用에 대하여는 高麗時代의 本草學에서 이미 수용되고 있었던 事實이지만 綠豆酒의 解毒作用에 대하여는 『東醫寶鑑』에서 처음으로 確認되고 있다.

中國에서도 綠豆의 藥理作用에 대한 情報는

神農氏의 『本草』에서 이미 밝혀져 있었던 것이나 綠豆酒가 開發된 것은 大體로 明代를 뛰어넘지 못하는 것으로 알려져 있다. 또한 이 綠豆酒의 正體에 관하여 明代 李挺, 汪穎 등에 의하여 酒麴중에 綠豆가 包含되어 있다는 事實만이 밝혀지고 있고 그밖에 釀造法에 대한 情報는 보기 어렵다. 그러나 常用穀酒 釀造法을 닮았으리라 推定되고 있다. 이와같이 생각되는 또다른 根據로는 汪穎이 言及한 가운데 綠豆酒에는 〈有灰不美〉하였던 事例로 미루어 傳來中國 穀酒의 貯藏·熟成過程에서 灰(재)를 利用하고 있었던 例에서도 뒷받침 될 이다.

朝鮮朝 初期이래 藥用酒로 流入되고 있었던 이 綠豆酒는 朝鮮朝末期까지 계속 流入되고 있었으며 『閨閣叢書』에는 〈淮安의 綠豆로 빚은 술에 〈醴綠春〉이 있다 하였으니, 綠豆酒는 一名 醴綠春으로도 불려지는 가운데 朝鮮朝 全期에 걸쳐서 流入되고 있었다는 것을 알 수 있다.

12. 枸杞子酒(구기자주)

우리나라에서 枸杞가 栽培되고 있었던 根據 가운데는 高麗時代로 소급 『鄕藥救急方』에서 確認되고 있었지만 枸杞를 利用한 藥用枸杞酒 중에서도 그의 열매를 利用한 所謂 中國系의 〈枸杞子酒〉의 情報가 『東醫寶鑑』에서 最初로 밝혀지고 있는 것으로 미루어 우리나라에 流入된 時期는 우선 朝鮮朝 初期로 보는 것이다.

中國에서의 枸杞子酒의 背景을 보면 그의 栽培는 이미 『神農本草』에서 確認되고 있고, 枸杞子酒의 開發時期는 漢代 或은 漢代이전으로 遡及되고 있다.

한편 最初로 流入된 枸杞子酒의 釀造法에 보면 〈枸杞子 5升를 짓이겨 淸酒 2斗에 7日間 담았다가 찌꺼기를 거두어 내고 마신다〉하였다. 이를테면 藥材를 旣成淸酒에 담는 酒中浸出法을 쓰고 있어서, 傳來의 藥用酒 製法史面에서 볼때 簡易製法을 利用하는 藥用酒製法의 開發方向을 最初로 提示한 簡易釀酒法의 始初의 것이라는 뜻에서도 이 枸杞子酒 釀酒法은 重要한 意味를 갖는다고 볼 수 있다.

왜냐하면 明代의 中國에서는 이와같은 簡易法 이외에도 〈枸杞子 煮汁 和麴釀酒〉 한다는 所謂 一般釀酒法은 轉用 釀造用水 대신 枸杞子 煮汁으로 代替한 釀造法이 함께 하고 있었기 때문이다. 이를테면 一般釀酒法에 의한 製法은 外面하고 酒中浸漬法을 導入한 점에서 意義가 있다는 것이다.

枸杞子酒의 效能이 〈能補益〉 하였다는 점에서 우리나라에 流入된 후 이 술에 대한 關心이 날로 컸던지 枸杞酒의 情報는 끊임없이 朝鮮朝 全期에 걸친 飮食關係 類書, 醫書類 등에서 重要 藥用酒로 다루어져 내려왔다.

13. 戊戌酒(무술주)

中國 本草學의 藥用酒 가운데서도 獨步的인 存在로 알려있는 動物性 釀造酒인 〈戊戌酒〉가 流入되기 시작한 것도 朝鮮朝 初期부터로 믿어진다. 이를테면 『東醫寶鑑』에서 宋代이후 中國에서도 重要藥用酒로 傳承되고 있었던 이 戊戌酒를 最初로 公開한데 根據를 삼는 것이다.

한편 이 戊戌酒의 釀造法에 대하여 알려져 있었던 國內外의 文獻 情報로는 〈糯米 3斗에 爛煮한 黃雄犬汁 한마리분, 白麴(쌀누룩) 3兩의 3者로 構成되어 있다. 一般穀酒 釀造法에 따라 만들다〉는 것이 알려져 있다.

또한 이 戊戌酒는 效能面에서 볼 때 〈大補陽氣〉한다는 술로 알려져 있거니와 特히 老人들을 위해서는 元氣를 補養하는데 매우 도움이 크다는 것이 밝혀져 있다. 그런 까닭에서였던지 朝鮮朝 末期까지 적지않은 成書類에서

계속 이 술의 情報가 끊이지 않고 이어져 내려왔다.

14. 蜜酒(밀주)

風疹(流行性 발진)을 다스리는 漢方으로 그 效能이 內·外에 알려져 있는 〈蜜酒〉가 우리나라 本草學에서 밝혀지기로는 『東醫寶鑑』에서 처음있는 일이였을 뿐더러 元나라때부터 中國에서는 風疹을 다스리고 藥用酒로 이미 利用되고 있었던 사실이 밝혀지고 있었고 보면, 우리나라에서는 朝鮮朝 初期이전에 流入되었다고 보기는 어렵다.

이 술의 釀造法이 中國에서도 몇가지로 그 處方을 각각 달리하고 있었지만 우리나라에서 主로 수용한 釀造法에 따르면 〈好蜜 2근, 물 한 종지, 白麴 한되, 乾酵(말린 술밑) 2 량을 原料로 먼저 蜜水를 끓여 거품을 거두어내고 식혀서 누룩과 乾酵를 넣고 每日 세번씩 저어주면 3日만에 마실 수 있다〉하였다.

이 蜜酒가 건너온 이후 朝鮮朝 全期에 걸쳐서 本草學에서 뿐 아니라 實用學門面에서도 계속 관심이 이어지고 있던 술에 하나이기도 하다.

15. 鷄鳴酒(계명주)

우리나라 傳來의 술 가운데는 〈一日酒〉〈三日酒〉 등 速成 釀造酒가 있었다. 그러나 이들의 起源은 文獻上으론 朝鮮朝 中期 이후에 나타나기 시작하고 있다. 이를테면 이와같은 速成釀造酒의 1種이 中國에서는 보다 일찌기 後魏代를 앞질러 存在하였으며 이 酒品名을〈鷄鳴酒〉라 일컬어 왔었다. 예컨대 우리나라 傳來의 速成酒와 中國의 鷄鳴酒간에 어떤 인연이 있었는지 明確한 事實을 알 수는 없지만, 中國의 唯一無二한 速成穀酒類인이 鷄鳴酒가 우리나라에 流入하기로는 朝鮮朝 初期로 거슬러 올라가 『東醫寶鑑』에서 流入事實이 確認되고 있다.

이 술의 이름그대로 中國成書類에서는 〈오늘 빚어서 내일 새벽닭이 울 때쯤해서 익는다〉는 술이라고 말하고 있지만 速成酒라는데 그 根源을 두고 있다. 그런데 우리나라에 流入된 鷄鳴酒方은 中國의 成書類 가운데 收容되어 있는 古代方(後魏代 이전의 것)과 元代方(元代 居家必用方)이 波狀的으로 流入되고 있다. 이를테면 朝鮮朝 初期에 건너온 것이 元代 이후의 釀造法이고, 朝鮮朝 末期에는 古代形이 導入되고 있다는 것이다.

따라서 여기서는 보다 일찌기 건너온 元代方에 대하여 그 釀造法 대강을 보면 〈粘米 3되와 물 6되로 죽을 끓여 夏節에는 차게, 春秋에는 따뜻하게, 冬節에는 미지근하게 식혀서 酒麴과 乾酵, 麥芽, 錫飴(엿)을 섞어 빚어 담으면 冬節에는 5日만에, 春·秋·夏節에는 2日이면 아름다운 술이 된다〉하였다. 예컨대 鷄鳴酒는 速成酒를 일컫는 대명사가 아니였던가 생각되는 것이다.

朝鮮朝 末期로 접어들면 鷄鳴酒란 이름 그대로의 中國古代方이 導入되기 시작하는등 이 술이 우리나라에 건너온 뒤로 많은 關心事가 되고 있었다는데서 적지않은 영향을 우리나라 酒造家에게 주었다고 생각되는 술중의 하나이다.

16. 地黃酒(지황주)

中國 唐代의 藥用酒로 〈얼굴에 血色을 머무르게 하고, 虛弱한 體質를 補하며 筋骨을 튼튼하게 하고 血脈을 잘 通하게 하며, 腹痛을 다스리고, 白髮을 變하게 한다〉는 〈地黃酒〉가 우리나라에 건너온 것은 역시 朝鮮朝 初期頃으로 推定되고 있다.

『東醫寶鑑』이 밝히고 있는 地黃酒 釀造法에 보면 〈糯米 1말을 細切한 生地黃 3근과 함께 쪄서 白麴을 넣고 一般酒造法에 따라 술을 빚어 익은 뒤에 마음대로 마시라〉하였다. 따라서 이 藥用酒는 酒中浸漬法이 아니고 本格的인 穀酒法을 닮고 있다.

이 藥用酒의 경우도 中國에서는 크게는 二元化되어 있었고 또한 釀酒法에서는 生地黃汁을 짜서 釀造用水에 代替하는 一般穀酒釀造法의 技法이 利用되고 있는 地黃酒도 있었으나 『東醫寶鑑』이 受容하였던 處方이 朝鮮朝 全期에 걸쳐서 農醫書類에 계승되고 있었던 것으로 보아서 地黃酒가 流入된 이래 關心의 對像이 되고 있었던 藥用 外來酒의 하나라 생각된다.

17. 天門冬酒(천문동주)

元氣를 補하고 血液을 補하며 五臟을 부드럽게 하고 長壽케 한다는 〈天門冬酒〉가 本草學의 通路를 거쳐 우리나라에 流入된 것도 朝鮮朝 初期로 보고 있는 것이며, 이 事實이 『東醫寶鑑』에서 뒷받침되고 있다.

中國에서 이 술이 開發된 時期는 大體로 元代로 보는 것이지만, 이 釀造方 또한 原料處理 過程에서 서로 달리한 處方이 몇가지가 傳해지고 있었으며, 그중 우리나라에 最初로 導入된 술의 處方은 그 가운데서 天門冬의 生汁을 利用한 것이다. 이를테면 〈天門冬의 껍질과 心을 除去하여 찧어서 汁液 2말을 장만하고 酒麴 2되는 물에 漬麴하고 麴水가 醱酵하게 되면 찹쌀 2말로 家釀法에 따라 술을 빚어 28日만에 맑게 고인 술을 떠 마신다〉 하였다. 예컨대 釀造技法上 釀造用水 대신 生汁液을 利用 一航穀酒 釀造法에 따라 빚어진 藥用酒라는 것을 말해주고 있다.

朝鮮朝 初期에 流入된 이후 이 藥用酒도 계속 農·醫書類에서 다루어지고 있는 것으로 미루어 많은 關心속에서 朝鮮朝 全期에 걸쳐 補藥口實을 하여온 藥用酒라는 것을 알 수 있다.

18. 麻姑酒(마고주)

中國 揚子江 남쪽 春秋時代의 吳·越·楚 三國의 境界地域이던 江西地方의 有名酒였던 〈麻姑酒〉의 이름이 『東醫寶鑑』에서 첫 선을 보여주고 있는 것으로 미루어 朝鮮朝 初期頃에 流入된 外來酒로 보고자 하는 것이다.

이 술의 名聲은 그밖에 술의 경우와 달리 〈샘으로써 이름을 얻었기에 그 술맛이 매우 좋다〉고 알려져 있는 술이다. 이를테면 釀造用水로서의 水質이 뛰어났다는데서 이름을 얻은 술이라는 것을 말해주고 있다. 예컨대 술의 酒質과 關聯된 五材(穀·麴·水·瓮·釀法) 등의 하나인 水質의 言及이 唐代이래 開發을 보았던 이 麻姑酒에서 擧論되고 있었다는 것으로 미루어 볼 때 古代中國의 釀造技術이어떠하였는지를 짐작할 수 있다.

한편 이 술의 正體를 具體的으로 가늠할 수 있는 情報가 國內는 물론 그 本籍地에서 조차 明確한 回答을 얻기 어렵기는 하나, 그의 部分的인 情報를 통하여 살펴보면 〈麴百群藥〉하였으니 이 麻姑酒의 酒麴 또한 普通酒麴은 아니였던 것 같다. 이를테면 酒麴중에는 常用原材 이외에 여러가지 種類의 漢藥材가 包含되어 있다는 것이다. 그러나 어떠한 種類의 藥材가 곁들여져 있었는지는 알 수 없는게 유감이다.

이상의 制限된 情報를 통하여 짐작컨데 地域的으로 보아 稻作地帶였다는 點에로 米穀으로 酒類의 主原料로 삼았고 米穀을 酒飯으로 빚어진 穀酒類였다고 보는 것이며, 朝鮮朝 末期로 내려와 『閨閣叢書』에 보면 〈건당 마고류 마고의 방문술〉 하였으니 高麗時代이래 전해진 우리나라 傳來의 淸酒類중 代表格이던 〈方

文酒〉에 비유하였으니, 高次 담금한 重釀酒였다는 것이 分明해지고 있다. 따라서 이 麻姑酒는 酒麴의 內容을 거둔다면 우리나라 方文酒 釀造法에 接近한 最少 三次담금을 거친 上級酒에 該當하는 술이였다는 것을 알 수 있다.

朝鮮朝 初期이래 이 술이 流入되기 시작한 후 朝鮮朝 全期에 걸쳐서 間斷的으로 그의 情報가 流入되고 있었던 것으로 미루어 中國內에서도 長壽를 즐겼던 술인 것 같다. 全州李氏의 말대로 우리나라의 方文酒와 같다면 前提한대로 釀造形式에서 같았다 할 수 있고, 또한 地域社會의 술로 이름난 有名酒란 次元에서 본다면 역시 朝鮮朝 末期까지 우리나라의 有名穀酒중의 王座를 누리고 있었던 方文酒에 該當될만큼 뛰어난 술이었기에 長壽를 누릴 수 있었으리라 생각하는 것이다.

대공신고 생활화 숨은간첩 뿌리뽑자