

우리나라 술의 역사

張智鉉

聖心女子大學

술이란 飲料의 起源이 人類社會에 있어서 民族의 形成과 더불어 原始生活이 시작된 이래 自然發生的으로 出現하였다고 보는 見解가 오늘날 支配的으로 뒷받침되고 있다. 이를테면 埃及(에지푸트)에서는 Osiris(오시리스)神이 穀物神에게 穀物로 술을 빚는 方法을 가르쳐 주었다 하였고, 希臘에서는 Bacchus(박카스)神이 葡萄를 栽培하는 方法과 더불어 葡萄酒를 빚는 方法을 傳하였다 한다. 또한 印度에서는 蘇麻神이 甘露酒를 처음 빚었다 하였고, 中國에서는 禹의 딸 儀狄이 穀酒를 처음 빚어 술의 創始神으로 傳해지고 있는 바와 같다.

우리나라의 경우도 例外는 결코 아니며 「古三國史記」에서 밝혀지고 있는 바와 같이 高句麗를 세운 朱蒙 또는 東明聖王의 建國神話 가운데 天帝의 아들 解慕漱가 懸心淵가에서 何伯의 딸 3兄弟를 取하려 할 때 미리 술을 마련해 놓고 이것을 먹여 취하게 한 다음 水宮으로 들어가지 못하게 하고 세 處女 중에서 큰 딸 柳花와 인연을 맺어 朱蒙을 낳게 하였다는 說이 있고 보면 비록 술의 起源을 뒷받침하고 있지 않다고 하더라도 우리나라 술의 起源 또한 神話속에서 뒷받침되고 있다고 볼 수 있는 것이다.

I. 韓國傳來酒의 形成期

三國形成期에는 이미 傳來穀酒가 그 바탕을 이어서 濊·夫餘·辰韓·馬韓社會를 비롯하여 高句麗 등에서 <祭天>·<迎鼓>·<東盟> 등 諸行事가 각각 이루어지면서 <晝夜飲酒歌舞>한 바 있었고, 특히 高句麗에서는 建國初期(A.D. 28年)에는 <旨酒>를 빚어 漢나라의 遼東太守를 물리치는 등 酒造技術이 뛰어난, 中國人들 사이에 高句麗는 <自喜善藏釀>하는 나라로 注目을 받은 바도 있었다. 이 때에 이미 우리나라 酒造技術은 穀物을 바탕으로 酒麴(술 누룩)과 穀芽(粟)로 술을 빚는 方法을 익히고 있었고, 酒麴을 利用한 穀酒釀造技術은 日本 應神王代에 百濟의 仁壽(須須許理) 등을 통하여 우리나라의 酒造技術이 日本으로 移轉되었던 까닭에 後世에 이르러 酒神으로 추앙을 받았다는 史實이 日

本の 「古事記」를 통하여 確認되고 있다.

II. 韓國傳來酒의 定立期

三國時代 後期에 이르러서는 百濟社會의 酒造技術이 中國과 對等할 程度로 그 틀이 이루어져 「周書」 등을 통하여 酒類文化·醴(甘酒)文化가 定着되고 있었던 事實이 確認되었고, 이에 따라 酒麴을 利用한 釀造穀酒가 빚어지고 있었을 뿐 아니라 酒麴 또는 麥芽를 利用한 甘酒 釀造法이 定着되고 있었다는 것이 뒷받침되고 있다.

그뿐 아니라 이 時期에는 高句麗의 釀造技術이 中國으로 건너가 <曲阿酒>를 中國現地に 荷置하였다는 事實이 밝혀지고 있었고 高句麗의 釀造技術을 이어받은 藥浪酒法이 新羅社會에 그 뿌리를 내려 新羅酒가 唐代의 韻士들에게까지 愛賞의 對象으로 傳承되고 있었다.

III. 傳來穀酒의 萌花期

統一新羅時代로 내려오면 釀造穀酒들이 多樣하게 開發되기 시작하였다. 上流社會에서는 淸酒類의 飲用이 盛行되고 있었으며 三國時代 後期에 마련된 酒類文化·醴文化가 그 뿌리를 그대로 이어 받아 神文王 3年(683)의 幣帛飲食속에 醬(간장)·豉(된장)·醢(것갈, 식혜) 등과 함께 酒·醴類가 包含되고 있었던 史實이 傳해지고 있었을 뿐 아니라 그밖에 高等醱酵飲食들과 함께 飲食의 藥廉으로 利用되고 있었다는 事實이 뒷받침되고 있다.

IV. 傳來穀酒의 開發期

高麗時代로 내려오면 傳來的 穀酒類 釀造法은 定着·萌花次元을 넘어서 高麗時代 前期중에 淸酒類·重釀酒類·濁酒類·滓酒類·甘酒類 등의 傳統的인 酒類의 釀造技術은 더욱 그 種類와 더불어 深化되면서 果實類의 混釀釀造法을 비롯하여 藥材를 混釀한 菜用混釀酒法 등

도 아울러 자리잡고 있었고, 穀酒를 利用한 再製酒類에 속하는 蒸酒類 釀造技術 또한 定着되고 있었다. 宋나라 徐兢이 開城에 머무르면서 우리나라 風物을 적은 「高麗圖經」을 통하여 酒類文化와 醴文化가 普遍化되고 있었다는 것이 再確認되었을 뿐 아니라 公式宴會席上에서는 甘酒·粘甘酒 등이 支配하고 있었고, 釀酒原料面에서는 主로 粳米와 酒麴으로 이루어진 典型的인 穀酒釀造法이 그 바탕을 이루고 있었으며 特別히 인상적인 酒類로 舉論되었던 酒品중에는 <梨花酒>(우리나라 傳統濁酒)와 함께 朝廷의 良醴左庫에서 빚고 있었던 <淸法酒>란 酒品과 그밖에 特別한 두 가지 술이 있었다는 것이 뒷받침되고 있었고, 庶民社會에서는 <萍酒>(막걸리) 形의 술이 普遍化되고 있다는 것을 記錄하고 있다.

따라서 高麗社會에서는 酒麴의 種類도 <小麥麴>과 <米麴>으로 이루어지고 있었을 뿐 아니라 米麴을 利用한 特別한 술로는 梨花酒가 定着되고 있었다는 것을 뒷받침하여 주고 있다.

高麗社會에서 釀造技術이 高度로 發達됨에 따라 우리나라 酒造史上 注目할 일은 朝鮮朝에서 有名酒로 손꼽혔던 酒品들이 高麗朝에서 이미 定着되고 있었다는 事實이다. 이를테면 「高麗史」에 黃金酒·栢子酒·松酒·竹葉酒·五加皮酒·梨花酒·醴酒란 酒品이 舉論되고 있는 事例를 비롯하여 高麗朝의 여러 成書類에서 舉論되고 있었던 酒品名을 추려보았을 때, 「李相國集」에서 桂酒·九醞酒·九霞酒·黍醴·杜康酒·碧香酒·杜酒·蓬來酒·三夜酒·湘淶酒·宜醞酒·鷄黃酒·流霞酒·人面酒·椒酒·椒花酒·春酒·霞液酒·梨花酒·綠蟻酒·綠波酒·蒸酒·方文酒·波把酒·千金酒·醴酒·萍酒(白酒) 등이 뒷받침되고 있었다.

그밖에 文集類에서 屠蘇酒·紫霞酒·椒柏酒·葡萄酒·菊花酒·荷心酒·法酒·浮蟻酒·薑蕩酒·麥酒(보리주)·艾酒 등이 밝혀진 바 있다.

이와 같이 高麗時代에서 傳來酒의 成熟期를 맞이하게 되었던 것은 高麗朝이전에 마련되었던 釀造技術의 蓄積結果라 할 수 있겠지만, 그밖에 重要한 原因으로 解釋되는 것은 國內적으로 安定勢가 유지되고 있었던 반면에 國力の 伸長과 더불어 對外的인 交涉이 活潑해졌던 데서도 그 原因을 찾아볼 수 있을 것 같다. 이를테면 高麗時代 前期중에 流入된 外來酒만 보더라도 北方系民族으로부터 乳酒文化가 흘러들어 왔고, 中國으로부터는 中山酒를 비롯한 杏人蒸法酒·桂香御酒 등 有名淸酒 및 藥用蒸酒類가 流入되고 있었고, 멀리 南亞社會로부터는 花酒란 果實酒文化가 大食商人 或은 中國을 經由하여 흘러들어오고 있었다.

V. 傳來酒類의 定着期

高麗時代 後期로 접어들면 對外酒類와의 交流가 더욱 活潑해지면서 蒙古와의 接觸을 통하여 馬乳酒文化를 接受하였고, 元나라를 거쳐 西域社會의 葡萄酒文化를 수용하게 되었고, 中國으로부터는 계속 特級穀酒類인 上尊酒·白酒 등이 流入되고 있었다. 이와같은 흐름속에서 우리나라 酒造史上 重大한 契機가 마련된 것은 蒸溜酒文化가 流入되었다는 事實이다. 高麗下葉에 이르러 流入되었던 蒸溜酒文化의 流入經路는 二元的으로 展開되었다. 먼저 中東 或은 印度를 出發한 蒸溜酒 즉, 阿刺吉酒文化가 世界的으로 擴散一路를 거듭하면서 그 餘波를 타고 蒙古 또는 大食商人들을 거쳐 忠烈王 初期頃에 流入되었고, 뒤이어 蒙古인들이 元나라를 建國하면서 그들이 가지고 있었던 蒸溜酒技法을 中國에 移轉, 中國 傳統穀酒와 接木시켜 燒酒文化를 創始한 직후, 元나라와의 外交交涉이 活潑해지는 渦中속에서 燒酒文化가 흘러 들어 왔다.

高麗社會에서는 이들 蒸溜酒文化가 流入되기가 무섭게 곧바로 이 땅에 蒸溜酒文化를 開花시켰고, 蒸溜酒文化가 定着되자 마자 急速度로 發展하여 傳來穀酒에 蒸溜法을 接木시켜 露酒文化를 定立시켰고, 이 露酒文化를 바탕으로 單純蒸溜酒인 露酒 뿐 아니라 高次蒸溜法을 익혀 選露酒(2次, 3次 蒸溜酒)를 만들었다. 그뿐 아니라 高麗社會에서 急速度로 蒸溜酒文化로 急回轉하면서 露酒技法을 바탕으로 한 再製酒文化마저 開發하였으며 이 때에 開發을 본 酒品 중에는 1차 蒸溜法을 거쳐 <紅露>가 나왔고, 高次蒸溜法을 거쳐 <甘紅露>가 탄생하였다.

이에 이르러 마침내 高麗社會에서는 傳來的 穀酒釀造文化에 蒸溜酒文化를 追加하게 되었고, 이를 契機로 高麗社會는 穀酒文化를 바탕으로 한 釀造穀酒文化와 蒸溜酒文化란 兩大 酒類文化圈을 完成하므로써 傳來酒의 틀을 이루어 놓았고, 이에 따라 高麗時代를 우리나라 傳來酒의 定着期로 보는 것이다.

VI. 傳來酒類의 全盛期

朝鮮時代로 내려와서도 高麗時代까지에 마련되었던 酒品들이 그대로 이어지는 가운데 朝鮮朝 前期 중에 있었던 두드러진 變化는 釀造穀酒類에서는 釀造技術面에서 점차 高級化 추세를 보여 주었다. 이를테면 上流社會에서는 점차 重醴酒類를 尊重하는 傾向이 뚜렷해짐에 따라, 釀造原料에서도 粳米 위주에서 粘米로의 轉換이

뚜렷한 變化였고, 釀造技法에서도 腐本(酒本) 또는 酒醪를 利用하는 重釀法이 單純重釀法보다 많아지기 시작하였고 이 때에 優良酒로 손꼽던 酒品 중에는 三夜酒를 비롯하여 白霞酒(또는 方文酒)·梨花酒·清甘酒·浮蟻酒·香醞酒·栢子酒·胡桃酒·荷香酒·春酒·清甘酒·煮酒·菊花酒 등이 有名하였다.

특히 高麗時代 下葉에 와서 定着되었던 蒸溜酒들이 朝鮮朝에 進入한 후에도 그 餘勢를 몰아 急速度로 伸長되었으며, 世宗代를 前後하여 露酒文化는 점차 國際化 단계로 發展하였다. 그 例로 日本·中國 등으로 燒酒의 輸出이 빈번하였고, 그와 더불어 蒸溜技術의 移轉이 並行되고 있었고, 모두 日本·中國의 要請으로 이루어진 結果였다는 것은 물론이지만 日本이 對馬島 島主를 통하여 世宗代 이래 燒酒를 거듭 輸入하였으면서도 日本酒造史가 16世紀頃부터 南蕃을 거쳐 蒸溜酒文化를 받아들였다는 異例적인 고집을 버리지 못하고 있는 것은 理解하기 어려운 점의 하나라 생각된다.

뒤이어 朝鮮朝 後期로 접어들면서는 地方酒의 全盛期로 이어졌으며, 地方마다 祕傳되고 있었던 釀造穀酒類들이 先後를 다투며 露되되기 시작하였다. 이 때의 有名酒類에서 손꼽던 酒品들 중에는 서울의 <藥山春>, 全羅礪山의 <壺山春>, 忠淸의 <魯山春> 등 春酒類(三重重釀酒)들이 있었고 또한 平安의 <碧香酒>, 金遷의 淸明酒 등이 有名하였다.

한편 朝鮮朝 前期代까지에 國際化단계로 치달고 있었던 蒸溜酒는 高級釀造酒의 술덧까지 燒酒로 轉用되는 奇現象마저 나타나, 서울 孔德洞에 자리잡고 있었던 三亥酒 술도가에서는 燒酒의 需給을 充當하기 위하여 三亥酒를 모조리 燒酒의 술덧으로 轉用하였다 하니 蒸溜酒에 대한 欲求가 대단하였다는 것을 알 수 있고, 茶山은 燒酒의 流行으로 인한 糧穀의 消費를 한탄한 나머지 全國에 흩어져 있는 燒酒古里를 거두어 들일 것을 朝廷에 請願하기도 하였다.

이와같이 蒸溜酒의 全盛期를 맞이하였던 朝鮮朝 後期에 새롭게 露되되었던 酒品들을 有別하여 보면 單純蒸溜酒에 粘米露酒·粳米露酒·小麥露酒·大麥燒酒·蕎麥燒酒·甘藷燒酒·麵末燒酒 등이 同參하고 있었고, 選燒酒類중에서는 高麗時代이래의 平壤의 甘紅露가 계속 有名하였고, 뒤이어 開發된 같은 平壤의 桂糖酒가 또한 有名하였다.

各色燒酒類로 分類되는 單純着色 燒酒類중에는 高麗時代에 開發되었던 紅露(또는 紅燒酒)에 뒤이어 黃露·褐露類들이 이 때에 追加를 보았고, 高麗時代까지만 하여도 釀造穀酒를 利用하였던 煮酒類가 이 때에 이르러 穀酒에서 燒酒로 轉用되면서 燒酒를 바탕으로 各種 物料를 곁들인 酒品이 새롭게 開發을 보았으며 이름난 것

만을 추려 보아도 全羅의 竹嶽膏, 全羅·黃海에서 빚어 졌다는 梨薑膏 등이 이에 該當되고 있다.

再製酒類에 속하는 酒品 역시 高麗時代까지만 하여도 釀造穀酒가 그 바탕이었던 酒造技法이 이 때에 와서는 露酒로 뒤바뀌었고 그들 가운데서 알려졌던 酒品들 가운데는 薇露·梅花露·松花露·柑橘露·梨露·薄荷露·甘菊露·紫蘇露·生薑露·木瓜露·山查露·人參露 등에 미치고 있었으며 各色·各香이 어우러진 酒品들은 先祖들의 口味를 만각하였으리라 믿어 의심치 않는다. 이를테면 우리나라 傳來의 有名 風味物料가 總動員되고 있었다는 것 이외에도 西歐社會의 再製酒類들을 無色케하는 知慧를 先祖들은 간직하고 있었다.

그밖에 이 때에 이르러 새로 開發된 酒品중에는 釀造穀酒와 蒸溜酒의 흐름을 調和시킨 混釀酒類, 이를테면 合酒類란 釀造技法의 登場이 特記할만하다. 穀酒 釀造法을 骨格으로 삼아 釀造用水 대신으로 燒酒를 利用하였던 酒造技術이 바로 이에 該當된다. 이들 混釀酒類중에서 뛰어났던 酒品중에는 過夏酒와 松筍酒가 有名하였고 특히 서울의 過夏酒는 有名하였다고 알려져 있다.

朝鮮朝 全期에 걸쳐서 蒸溜酒의 飲用이 盛行되었던 탓으로 이로 인한 피해도 적지 않았던지 이의 對應策으로 本草學分野에서는 燒酒毒이 學論되었고 「東醫寶鑑」을 위시한 本草學系 成書類간에서는 燒酒毒을 다스리는 處方들과 함께 술에 취하지 않는 處方이 學論되고 있는가 하면 술을 빨리 깨게하는 處方마저 救急法에서 다루어지고 있었으며 한편으로는 有名家事書에서도 男性들의 燒酒毒을 걱정한 나머지 燒酒의 飲用方法이 學論되고 있었으며 그 가운데는 「燒酒를 한잔 마시면 冷水를 한잔 마시라는 方法과 함께 「燒酒에 어름(氷)을 넣거나 꿀을 타서 마시라」는 處方이 내려져 있기도 하였다.

朝鮮朝 後期末葉으로 접어들 때까지에도 蒸溜酒類의 飲用이 盛行되는 가운데 韓末까지 釀造穀酒類의 뿌리는 계속 이어졌고, 庶民社會에서는 速成穀酒類쪽으로 계속 普通化되고 있었지만, 韓末로 接近하면서 開港과 함께 國際化時代로 접어들면서 西歐社會와의 交涉이 이어지고 強大國과의 通商協定이 체결되기가 무섭게 外來酒의 물결이 물밀듯이 上陸하기 시작되었다. 이 때를 前後하여 流入된 外來酒를 나라별로 간추려 보자면, 中國系로는 紹興酒를 비롯하여 再製酒類에 속하는 政魂露·史國公·五加皮·梨花白·竹葉青·葡萄春 등이 主宗이었고, 日本系로는 倭白酒·倭體酒·倭美淋酒·麥酒 등이 있었으며 獨逸系로는 赤葡萄酒·櫻實再製酒·櫻酒 등이고, 西班牙系로는 瀉哩·糖酒, 佛蘭西系로는 上伯允·卜爾脫·撥蘭德·皮兒·歪爾木特·斯彼利德斯 등이 있었고, 英國系로는 準斯吉·哩九爾·皮兒·果酒·斯彼利德斯 등이 끼어 있었다. 또한 美國系의 술로는 惟斯吉·哩九

爾·皮兒·斯彼利德斯 등이 있었고, 北歐羅巴系的 松松子酒, 葡萄牙系的 博德, 露國系的 보드카, 義大利系的 歪爾木特 등이 同參하고 있었다. 그밖에도 적지 않은 外來酒가 流入하기 시작하였고 實物과 함께 情報가 上陸하였던 것이다.

이로 인하여 韓末社會는 마치 多國籍酒가 共存하는 契機를 맞게 된 것이다. 이와같은 狀況變化속에서도 傳來酒의 脈은 이어졌고 外來酒는 上流社會의 獨占物로 變身하였지만, 酒造技術의 國際化를 意識하고 그의 必要性을 豫見한 바 朝鮮朝 末期의 徐有槩·崔漢綺 등 學術者들은 中國系·日本系의 有名酒를 集中的으로 分析, 酒麴의 改善, 釀造技術의 多樣化를 의치는 가운데 우리나라 傳來酒의 高級化 내지는 나아갈바를 提示하였으며 이와같은 勞力은 끊임없이 韓末까지 이어지고 있었다.

VII. 傳來酒類의 沈沒期

國際化時代로 變身하는 와중속에서 非運의 大韓帝國의 終末과 더불어 朝鮮總督政治로 代替되면서 日帝의 수탈작업의 시작과 함께 제일 먼저 稅金源으로 對象을 삼았던 것이 1907年 7월에 朝鮮總督府令에 의한 酒稅令公布였고, 같은해 8월에는 酒稅令施行規則公布가 있었고, 같은해 9월에는 酒稅令의 強制執行이 시작되는 동시에 傳來酒는 潛跡되기 시작하였다. 그래도 密酒가 盛行되자 1916年 1월에는 酒類斷束이 強化되는 가운데 傳來酒類는 <藥酒>·<濁酒>(막걸리)·<燒酒>로 劃一化시켰다. 이로 인하여 傳來의 高級酒는 물살을 당하고 드디어 1917년부터는 酒類製造業의 整備가 시작되면서 自家釀造는 全面的으로 禁止되고, 각 고을마다 酒類製造業을 새로 선정 배정하였다. 이로써 光復되기까지 우리나라 傳來酒類文化는 沈沒되는 悲運의 酒造史를 記錄하기에 이르렀다.

VIII. 傳來酒類의 漂流期

1945年 光復 이후에도 朝鮮總督府 治下에서의 酒稅行政이 거의 그대로 이어져 多樣·多色하였던 有名傳來酒類는 潛跡을 거듭하였고 1965年 1월부터는 糧穀管理法의 發效와 함께 이른바 蒸溜式 燒酒마저 禁止되고 蒸溜式 燒酒에서 稀釋式 燒酒로의 轉換이 있었다. 예컨대

光復 후에도 朝鮮總督府 治下에서의 唯一한 固有 單純 燒酒마저도 沈沒의 餘波속에서 脫皮할 사이도 없이 6.25動亂을 거치고 糧穀管理法의 發動으로 이어지는 등 우리나라 傳來酒類는 悲運의 늪에서 오늘날까지도 벗어 나지 못하였다고 하여도 과언은 아닐 것이다.

따라서 光復 이후 오늘날까지는 上代이래의 酒造史의 흐름의 맥락으로 미루어 우리나라 酒類文化는 漂流를 거듭하고 있는 無國籍酒時代로 보는 것이다.

끝으로 지난날 外來高級酒가 洪水같이 上陸하던 무렵의 일로서, 高宗 19年 2월에 있었던 韓美通商條約을 締結하는 과정에서 美國을 代表한 全權大使(슈윌트)와 濟國使臣이 合席한 만찬의 자리에서 우리나라 總理大臣이 베풀었던 飲食 가운데는 全鰻·栝子·枸杞子茶·藥飯·助岳·正果·圓小餅·茶食 등이 놓여 있었고, 이 때에 이들 傳來飲食과 함께 同參하였던 술에 <梨薑膏>가 있었으니, 이들 傳統飲食과 傳統酒에 매혹당했음은 물론, 梨薑膏단 傳統酒를 자랑할 줄 알았던 主體意識이 지금은 왜 사라져 가고 있는지 돌이켜 거울삼을 일이 아니겠는가.

오늘에 사는 우리들은 무엇을 우리의 술이라 자랑할 것이며, 무엇을 후손들에게 물려줄 것인지, 바란건데 國籍있는 우리의 술을 언제나 되찾을 것인지 하면서 감사합니다.

參考文獻

1. 崔南善: 宗仙常識 風俗篇
2. 許 浚: 東醫寶鑑
3. 柳重臨: 曾補山林經濟
4. 全州李氏: 五州行文長箋散稿
5. 徐有槩: 林園十六志
6. 崔漢綺: 農政會要
7. 洪錫讓: 東國歲時記
8. 丁若鏞: 牧民心書
9. 李正報: 東國李相國集
10. 高麗史
11. 朝鮮王朝實錄
12. 張智鉉: 燒酒의 歷史, 酒類工業 第9號(1985) 韓國酒類工業協會發行
13. 張智鉉: 韓國外來酒流入史研究(1987) 修學社發行