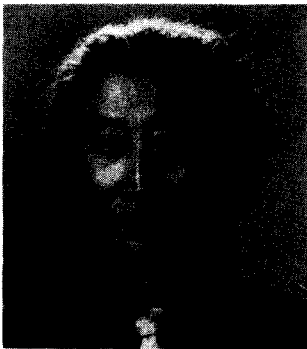


高麗時代に 流入한 外來酒



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 4회에 걸쳐 掲載한다. - 편집자 -

● 韓國 外來酒 流入史 研究 ●

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

高麗時代에는 有史 이래 三國形成期·三國時代·統一新羅時代를 거치는 동안 穀酒類가 定着되면서 酒文化와 醴文化를 復合한 穀酒圈을 形成하여 왔던 傳來酒類文化圈을 깨고, 阿刺吉酒·燒酒 등 蒸溜酒文化를 追加하므로서 高麗時代に 이르러 마침내 穀酒文化와 蒸溜酒文化의 兩大酒類文化圈으로 도약하였다.

이와같은 變化를 거치는 가운데서도 우리나라를 둘러싸고 있는 周邊國家와의 接觸이 유달리 빈번하였던 高麗時代에는 地政學的인 關係 또는 類似 生活文化圈과의 共存을 계속해온 中國과 그밖에 北方遊牧民族과의 不斷한 外交關係가 지속되고 있었던 인연으로하여 새로운 酒類文化가 속속 流入되고 있었다. 이를테면 中國을 통하여 穀酒文化를 바탕으로한 煮酒文化·特級淸酒文化·白酒(흰술)文化가 流入되고 있었고 그밖에 西域式 葡萄酒文化, 그리고 멀리 南蠻社會로부터의 果實酒文化 등이 大食商人 또는 中國을 거쳐 흘러 들어오고 있었다. 또한 北으로는 乳酒文化를 가지고 있었던 北方遊牧民族으로부터 羊酒文化·馬乳酒文化가 속속 流入되는 등, 高麗社會는 실로 外來酒 流入의 開花期였을뿐 아니라 國力の 伸長과 더불어 점차 多國籍 外交交渉이 展開됨에 따라 文化交流 또한 活發해지고 그 余波를 타고 各種 外來酒類文化와 傳來酒간의 交換期를 맞이 시작하였던 것으로 풀이된다. 예컨대 高麗時代に 流入된 外來酒는 汎世界的인 흐름을 타고 流入된 蒸溜酒文化를 비롯하여 國家間的公式 外交交渉을 거친 所謂 貢獻貿易形式으로 流入된 것이 대부분이었고, 그 나머지는 使臣 交換을 통한 酒類情報交換 등 그밖에 經路로 流入된 것이었다.

여기서 高麗時代に 流入된 外來酒에 대하여 外來酒名을 앞세우고 外來酒의 國籍을 비롯하여 酒種 및 流入時期 등에 대하여 다음에 각

각 간추려 보고자 한다.

1. 杏仁煮法酒

이 杏仁煮法酒가 流入되었던 根據로는, 文宗32年(1078) 6月の 史實에서 밝혀지기를 宋나라 國信使로 宋나라를 다녀온 安燾와 起居舍人 陳睦이 宋나라 皇帝의 親書를 휴대하고 禮成江에 이르렀을 때 그들을 順天館에 引導하고 文宗이 이들을 맞았을 때 宋나라 皇帝가 보낸 膳物 중에 〈龍鳳茶〉와 함께 〈杏仁煮法酒〉가 同參되고 있었다는데 根據한 것이다.

따라서 이 杏仁煮法酒는 文宗32년에 宋나라에서 直接 가져온 外來酒의 한 가지로 보는 것이다.

그런데 이 술의 釀造法에 대한 情報는 中國 成書類에서도 찾아보기 어려울뿐 아니라 流入 當時에도 釀造法과 함께 流入된 것인지는 分明치 않으나, 宋나라 皇帝가 愛用하고 있었던 술이라는 것을 참작한다면 單純한 술이 아니었을 것이고, 酒品名 그대로에서 풀이를 한다면, 杏仁을 곁들인 特別한 술이라 할 수 있다. 이를테면 淸酒類중에서도 特別한 釀造技法을 動員하여야만 만들어질 수 있는 法酒를 바탕으로 여기에 杏仁을 곁들였고, 또한 煮熱(重湯)을 거쳐 맑게 만든 藥用 煮酒類였다는 것을 알 수 있다.

예컨대 中國傳來의 法酒하면 麴·用水·初釀米飯의 3者比率이 恒常 같아야 하고 그뿐 아니라 釀造開時日, 重釀期日과 一定한 對應關係가 있는 所謂 量的特級이 嚴格한 술이 그 바탕을 이루고 있었다면 中國의 特級淸酒類의 한 가지로 볼 수도 있다.

이와같은 杏仁煮法酒가 流入된 이후 우리나라 釀造技術에 어떤 영향을 주었는지 具體的으로 알 수는 없지만, 이 술이 流入된지 約 150餘年 후의 李奎報의 文章속에서 煮酒의 所

在를 確認할 수 있을 뿐아니라, 高麗 仁宗 元年(1123)에 開城을 訪門한 바 있었던 宋나라 徐競이 엮은 『高麗圖經』중에 보면 高麗 朝廷의 良醞庫에서 〈淸法酒〉를 만들고 있었다 하니 李奎報의 〈煮酒〉와 『高麗圖經』의 〈淸法酒〉는 文宗 때에 流入한 〈杏仁煮法酒와〉 全然 無關한 것이라고 斷定하기에는 힘겨운 일이 아닐 수 없다고 생각된다.

2. 羊 酒

傳統的으로 穀酒文化속에서 酒類文化를 이끌어온 高麗社會로서는 乳酒文化와의 接觸이란 적지않은 變化라 하기에는 충격적이었을 것이다.

乳酒文化의 生活者였던 北方遊牧民族과의 活潑한 接觸이 시작된 계기는 高麗 睿宗年間의 일이었으며 女眞族과의 對敵關係가 그 계기가 되어 〈羊酒〉란 새로운 乳酒文化가 홀려들어온 것이다.

이 羊酒란 酒品名이 史實속에서 처음으로 밝혀진 것은 睿宗 2年(1107)의 일이었으며 尹瓘을 元帥로 삼고 17萬大軍이 女眞族을 征伐하였을 때 勝戰譜를 傳해 듣고 尹瓘등을 위로하기 위하여 예종이 臣下를 보내어 羊酒와 그밖에 不賜品을 내린데서 비롯된다.

그런데 예종의 下賜品속에 羊酒가 있었다는 것은 우리나라에서 만들어진 것이 아니었고 일찍부터 對敵關係가 없었던 때에는 北方의 契丹·女眞 등과 文物交換이 빈번하였던 高麗에서는 그들의 乳酒文化를 이미 接受하고 있었던 것이며 특히 羊酒文化를 갖고 있었던 女眞族과의 싸움에서 勝戰한 臣下에게 下賜한 羊酒는 그밖에 北方遊牧民族들로부터 羊酒를 輸入하고 있었던 것이었거나 睿宗代에 女眞族으로부터 戰利品으로 보내온 羊酒를 다시 되돌려 下賜品으로 내린 羊酒로 解釋되고 있다.

예컨대 高麗社會에서는 高麗와 隣接하고 있었던 滿洲·蒙古등 地域의 乳酒文化 生活者들로부터 羊酒를 供給받고 있었다는 것을 말하는 것이며, 이로서 外來酒 流入史上 自然醱酵를 통하여 만들어진 乳酒文化圈과의 交渉이 高麗社會속에서부터 接觸이 시작되고 있었다는 重要な 意味를 갖는 것이다.

그러나 馬乳라던지 羊乳生産이 거의 不毛地였던 高麗社會에서는 乳酒文化를 同存하였다는 根據를 全然 찾아볼 수 없었고 보면 계속 北方遊牧民族으로부터 朝鮮朝까지 輸入에 依存하고 있었다는 것을 알 수 있다.

3. 桂香御酒

杏仁煮法酒에 이어서 宋나라로부터 流入된, 酒類가운데는 〈桂香御酒〉가 追加되고 있었다. 이 술이 流入되었던 根據로는 宋나라 進貢使로 갔던 李資謙이 宋나라에서 돌아올 때 宋皇帝가 베푼 龍鳳茶, 그밖에 中國의 珍貴한 造果類와 함께 〈桂香御酒〉를 갖고 돌아왔다는 史實에서 밝혀지고 있다.

이 桂香御酒가 流入된 正確한 時期는 李資謙이 갖고 歸國한 후 睿宗께서 여러 王族과 더불어 잔치를 베푼 史實에서 밝혀짐에 따라 睿宗12年(1117)이었다는 것을 알 수 있다.

이 때에 流入한 桂香御酒의 釀造法이 어떠한 것이었는지는 內·外의 文獻의 뒷받침이 없기 때문에 알 수 없으나 酒品名 그대로에서 풀이를 한다면 桂皮·回香 등을 위주로 빚은 釀造穀酒이거나 特級淸酒에 桂皮·回香 등을 同沈한 후 重湯한 藥用煮酒類의 일종으로 解釋된다.

예컨대 宋나라 皇帝의 專用特酒였다는 데서 〈御酒〉란 이름이 붙여졌다고 본다면, 米飯·麴生藥材汁의 混合 釀造法으로 빚어졌거나 乾藥材를 粉碎하여 絹袋에 넣고 淸酒(酎類)에 담가 藥材成分을 우려낸 후 重湯해서 만든 煮酒

類였다고 보는 것이다.

이 桂香御酒 역시 우리나라 煮酒類 開發에 적지않게 도움을 주었으리라 생각된다.

4. 花 酒

宿命的으로 中國 穀酒文化圈과의 接觸이 빈번하였던 탓으로 적지않은 穀酒系外來酒를 받아들여 왔고, 또한 地域的인 인연으로 北方遊牧民族으로부터 乳酒文化를 받아들이고 있었던 高麗社會에서는 南蠻社會의 果實酒文化를 또다시 새롭게 받아들이기 시작하였다.

南蠻系 果實酒文化가 流入되고 있었던 根據에는 肅宗3年(1103)에 邵台輔가 守太尉門侍中으로 특진한 것을 위로하기 위하여 베푼 下賜品 중에 〈花酒〉가 끼어 있었다는 事例를 위시하여 이외에도 睿宗이 崔思諫의 사위 李資謙의 딸을 맞아 木子를 넣으니 책봉하여 王妃를 삼고나서 崔思諫 一家를 불러 下賜한 品目에서도 花酒가 있었다. 그밖에 仁宗代의 史實에 보면 八關會에서도 花酒가 利用되고 있었던 것으로 보아 肅宗代이래 花酒는 國家的인 次元에서의 公私間의 宴會 또는 特別功臣 또는 王族사이에서 널리 特別한 술로 利用되고 있었다.

그런데 이 花酒의 出處를 上考하건데 高麗社會에서 釀造되고 있었던 술이 아니며, 『宋史』에 이르기를 宋나라에서도 自體生産된 것이 아니고, 印度支那半島 附近에서 누룩·엿기름을 쓰지 않고 自然醱酵를 거쳐 만들어지는 椰子酒·檳榔酒·客酒 등에 속하는 술이라 하였다.

이로 미루어 花酒는 高麗·宋나라가 다같이 南蠻社會로부터 輸入하고 있었던 술이라는 것을 알 수 있다. 그렇다면 어떤 경로를 통하여 流入되고 있었는지를, 『高麗史』에 보면 顯宗15年(1024), 16年(1025), 靖宗6年(1040) 사이의 史實만에서도 南蠻社會를 거쳐 來韓한 大食商人들이 적지않게 있었고, 이들은 페루사

를 떠나 印度·中國南部를 거쳐 世界的인 珍寶物·藥材·香料 등을 高麗까지 가져오고 있었던 事實로 미루어 南蠻社會의 花酒 또한 이들 商品과 함께 大食商人들이 揚陸시키고 있었던 것으로 推定된다.

또한 이와같이 大食商人들을 거쳐 流入되었을 可能性 이외의 流入 經路로는 中國을 거쳐 三角貿易形式으로 계속 輸入하고 있었을 可能性 또한 排除하기 어렵다. 왜냐하면 宋나라 이전인 唐나라 때부터도 「南番(蠻)人들은 꽃(花)을 가지고 술을 만들어 먹고 있었는데 이 역시 취하드라」한 記錄이 『唐史』에도 傳해지고 있었던 것으로 미루어 中國에서도 唐나라 때부터 南蠻産의 花酒에 關心이 있었을뿐 아니라 花酒를 계속 南蠻社會에서 輸入하고 있었다는 것을 말해 주고 있는 것이다.

이렇게 생각할 수 있는 또다른 確實한 根據로는 仁宗 6年(1128)의 事實에 보면 宋나라의 國信使 刑部尚書 楊應誠이 高麗에 이르러 接伴所에 이첩하기를 「樂을 除하고 아울러 衣帶와 花酒를 보내는 것을 거두어 달라」고 한 것으로 미루어 보아서 中國人들은 일찍부터 花酒를 사치하고 귀한 술로 생각하고 있었을뿐 아니라 自體生産을 하고 있지 않고 外國에서 依存하고 있었던 술이라는 것을 뒷받침 하여 주고 있다.

따라서 高麗社會에서는 肅宗 8年을 契機로 大食商人 또는 宋나라를 거쳐 南蠻社會의 果實酒文化와 接屬되고 있었다는 것을 알 수 있으며, 仁宗 이후에도 계속 花酒가 流入되고 있었던 事例로는 李奎報의 〈花酒詩〉에서도 確認되고 있다.

5. 漣酪(馬乳酒)

北方遊牧民族의 술인 羊酒가 睿宗 2年(1107)의 事實을 통해서 流入되고 있었다는 것이 밝

혀진 이래 같은 乳酒系의 술인 蒙古의 〈漣酪〉 또한 그 뒤를 이어 流入되고 있었다. 漣酪이 흘러들어오고 있었던 事實은 高宗 18年(1231)의 史實에서 뒷받침 되고 있다. 이를테면 高宗 18年의 史實에 보면, 蒙古의 撒禮塔이 蒙古太宗의 뜻에 따라 金나라를 치고 그 餘勢를 모아 高麗를 攻略하였을 때, 撒禮塔이 安北都護府에 둔치고 使者를 보내 講和하기를 권하였을 當時, 高宗이 子弟인 淮安公 佺을 蒙古將軍 撒禮塔의 陣地에 보내 土産物을 주고 禮를 갖추었으나 大답이 없다가 佺이 飲食物을 또다시 바치니 비로서 撒禮塔이 漣酪을 대접하였다는 史實이 傳해지고 있다.

예컨대 이 史實은 蒙古와의 講和交涉이 動機가 되어 高宗 18年이래 蒙古로부터 漣酪이 流入되고 있었다는 것을 뒷받침 하는 것이다. 그 이후에도 漣酪은 〈馬漣酒〉 또는 〈馬乳酒〉란 酒品名으로 계속 流入되고 있었던 것 같고, 朝鮮朝 中葉의 李晬光의 『芝峰類說』에서도 蒙古의 有名酒로 馬漣酒를 손꼽고 있었다는 것이 밝혀진 바 있다.

따라서 高宗 18年에 流入하기 시작한 漣酪은 朝鮮時代에는 馬漣酒로 이어지면서 羊酒와 함께 北方系의 乳酒文化를 거의 모두 高麗時代이래 받아들이고 있었다는 것을 알 수 있다.

6. 葡萄酒(西域式 葡萄酒)

高麗下葉으로 내려오면 元나라와의 交渉이 特別한 關係로 이어지고 있을 때, 이미 先代에서 밝혀진 바와 같이 中國系 穀酒, 北方系 乳酒文化, 南蠻系 果實酒文化와의 交流가 계속되고 있는 가운데, 高麗 忠烈王代에 이르러서는 〈西域式 葡萄酒〉文化와의 交換이 始作되고 있었다.

이를테면, 『高麗史』에서 外來의 〈葡萄酒〉流入을 처음으로 밝히고 있는 史實에 보면 忠烈

王28年(1302), 34年(1308)에 걸쳐서 元나라 皇帝로부터 葡萄酒가 계속 우리 나라로 보내지고 있었다는 것이 밝혀짐에 따라 上代로부터 中國에서 流入되고 있었던 穀酒爲主의 外來酒와는 또다른 果實酒文化가 中國을 거쳐 흘러들어오고 있었다는 것을 말해 주고 있다.

그런데 元나라로부터 流入되고 있었던 葡萄酒의 正體에 대하여 于先 問題視되는 것은 中國式의 葡萄酒였는지 아니면 그밖에 外國式의 釀造法으로 빚은 葡萄酒를 보내오고 있었는지를 밝혀 볼 必要가 있다. 왜냐하면 傳統的으로 中國傳來式 葡萄酒하면 米飯·麴·葡萄汁으로 빚은 술이 있었기 때문이다. 그뿐 아니라 이와같은 類形의 葡萄酒는 우리 나라 本草學에서도 이미 수용된지 오래되고 있었던 것이다.

여기서 分明한 것은 元나라 皇帝가 보냈던 兩國間에 이미 있었던 傳來 穀酒式 葡萄酒를 보냈겠느냐 하는 問題이다. 말하자면 새로운 釀造法 즉 傳來式이 아닌 特別한 方法으로 빚어진 葡萄酒였다고 보는 것이다.

그렇다면 元代의 葡萄酒 背景에 대하여 밝혀볼 必要가 있다. 中國에는 元代이전 唐나라 때 이미 西域社會에서는 中國式 釀造法이 아닌 西域式(自成酒) 釀造法이 있다는 것이 알려져 있었고, 唐나라가 西域社會의 1部이던 高昌國을 쳤을 때 葡萄의 栽培法과 더불어 西域式 葡萄酒 釀造法을 얻어 온 일이 있으며 이때부터 中國에서는 傳來法과 함께 西域式 葡萄酒를 빚고 있었다. 特別히 元나라 때에 와서는 河北省, 山西省의 大部分, 河南省의 1부와 雲南省 一部地域에서 대대적으로 葡萄栽培가 되고 있었고 아울러 이들 地域의 大路邊에서는 葡萄酒가 量産化되고 있었다.

이러한데 高麗 忠烈王代 이래 元나라로부터 流入하기 시작한 葡萄酒는 中國傳來式이 아닌 自然醱酵를 거쳐서 만들어진 西域式 葡萄酒였

을 것이라는 것이다.

따라서 高麗時代に 와서 우리나라는 中國을 통하여 西域式 葡萄酒文化와 交流가 되고 있었다는 것을 알 수 있다. 忠烈王代 이후에도 西域式 葡萄酒는 계속 流入되고 있었고, 이와같은 事實은 『東醫寶鑑』 또는 『芝峰類說』를 통하여 朝鮮朝 中葉까지 계속 流入되고 있었다는 것이 밝혀지고 있다.

7. 上尊酒

高麗가 元나라와의 外交交渉이 活發하였던 계기를 타고, 西域式 葡萄酒를 받아들이기 시작한 이외에도 忠宣王 元年(1309)에는 또다시 <上尊酒>란 酒品이 流入되고 있었다. 忠宣王 元年의 史實에서 밝혀지기를 忠宣王이 李公也를 元나라에 보내어 別將이란 벼슬로 任命하여 주기를 간청한데서 비롯되었으며, 이 때에 元 皇帝는 羊와 함께 <上尊酒>를 내렸던 것이다.

이에따라 元나라의 上尊酒를 確認하게된 것이며 아울러서 그의 情報와 함께 우리 나라에서는 上尊酒의 流入이 있었다는 것을 말해 주고 있는 것이다.

이 上尊酒 역시 中國皇帝가 관장하는 술의 範圍에 속해 있었던 것으로 미루어 特別한 술이라는 것은 分明하다. 이 술의 釀造法은 糯米 한말로 술을 빚어 술 한 말을 얻도록 高度로 섬세한 技法을 가미한 술이라는 것이 밝혀져 있을뿐 그밖에는 알려지고 있지 않아 明確한 釀造法은 알 수 없다. 中國에서도 이 술이 出現한 時期는 文獻上으로는 唐代까지 溯及되고 있는 特別한 穀酒였다는 것이고 보면, 唐代 이래 傳해지고 있었던 술이 元代에 와서 비로서 高麗로 流出되었다는 것을 알 수 있다.

이 上尊酒가 忠宣王代에 流入된 후 계속 流入되고 있었는지 分明치는 않지만 후문이 全然

없었던 것으로 미루어 中國에서도 短命으로 끝을 맺은 술이었던 같다.

8. 白 酒

高麗時代に 流入된 大部分의 外來酒들은 國家間的 貢獻貿易을 통하였거니와 그 밖에 外國使臣들의 口傳을 거쳐 그 나라의 酒類情報가 흘러들어 왔을 可能性도 적지 않으리라 생각된다.

이와같은 經路를 거쳐 流入된 술 중에 〈白酒〉를 舉論하지 않을 수 없을 것이다. 실인즉 우리 나라에서도 高麗時代 全期에 걸쳐 白酒란 酒品名이 高麗文章家들의 詩題에 곧잘 오르내리고 있었기 때문이다. 그러나 傳來의 우리나라 白酒하면 滓酒(막걸리)에 該當되는 酒品名이었고, 穀酒圈內에서 말하는 白酒概念과는 全然 다른 酒種이라는 事實 때문에 中國 白酒의 口傳情報마저 外來酒의 流入 情報로 보고자하는 것이다.

이를테면 傳統的인 中國 白酒하면 穀酒圈內에서의 分類에 따른다면 醖類(원술)에 속하는 것이고 우리나라에서 말하는 白酒는 醖類 또는 醗類(濁酒)에 속하는 全然 다른 次元의 술이라는 事實이다.

醖類에 歸屬되어 있는 中國 白酒의 口傳情報가 우리나라 史實에서 처음 밝혀진 것은 忠烈王29年(1303)의 일로서, 元나라의 帖木兒不花가 吳祜의 뇌물을 받고나서 罪를 減하여 주었던 일이 있는 연후에 王의 만류에도 不拘하고 崔諺 등이 다시 吳祜를 처벌하여 줄 것을 帖木兒不花에게 要請하였더니 元나라로 돌아가면서 대담 대신으로 〈白酒는 사람의 얼굴을 붉게 한라〉란 詩句를 引用한 바 있으며, 帖木兒不花와 同行하였던 李學士가 黃金을 白酒로 비유 뇌물을 받아 吳祜의 罪를 이미 늦추어 준 뜻을 傳하였다는 史實이 밝혀지고 있고 보

면 中國 白酒가 文獻上으로 처음으로 우리나라 史實에 登場하고 있는 것이다.

이를테면 中國의 白酒가 黃金을 대신할 정도로 貴한 것이라면 우리나라의 〈막걸리〉와는 다른 次元의 술이라는 것이 分明해짐에 따라, 또한 이 事件을 통하여 中國社會에서의 白酒의 實在을 確認함과 동시에 白酒 情報 流入의 계기가 되는 까닭에 中國白酒의 流入이 高麗時代に 있었다고 보는 것이다.

그렇다면 中國 白酒의 正體는 어떠하였는지 같은 元代의 『居家必用』의 白酒 釀造法에 보면, 〈白酒麴方〉과 〈白酒釀造方〉으로 나누어져 있다. 이를테면 白酒麴方은 糯米末에 여러가지 藥材를 곁들여 靑辣蓼汁으로 반죽하여 덩어리로 빚어 띄운 것이다. 또한 白酒釀造法은 米飯·麴으로만 빚어지는 特別한 술이고 原料米의 處理에 있어서도 쌀 表皮를 거의 벗겨내도록 處理한 연후에 쌀풀과 같이 되도록 술밥 處理를 해서 白米 5말에 白酒麴 5 덩어리의 比率로 담은 술이고, 익은 후 取用할 때 걸르지도 않고 짜내지도 않는 이를테면 술덧을 눌러 떠내어 마시는 술이라는 것이다.

위의 釀造法에서 밝혀진 바와 같이 이 中國 白酒는 白酒麴을 비롯하여 釀造法에 이르기까지 우리나라에서 말하는 막걸리와는 全然 다른 술이라는 것을 알 수 있고, 또한 傳統的인 穀酒圈內에서의 濁酒와도 또다른 술이라는 것을 말해주고 있다.

이 술의 情報가 史實에서 傳해진 그 이후 우리나라에 어떻게 영향을 끼쳤는지 알 수는 없으나 우리나라 傳來의 술가운데는 梨花酒란 純濁酒類가 高麗時代に 이미 出現하고 있었고, 그 釀造法이 中國 白酒와 類似한 점이 적지않게 있었고 보면 우연의 일치라고만 보기 어렵지 않나 생각된다. 여하간에 中國 白酒는 우리나라 朝鮮時代의 實學者들에게도 많은 關心의 대상이 되어 朝鮮朝 末까지 계속 口說에 오르고

있었던 有名酒의 한 가지였다.

9. 中山酒

中山酒하면 上代 中國의 有名酒로 그 이름이 우리나라 成書가운데서 적지않게 오르내리고 있는 술중의 하나이다. 文獻上으로 (中山酒)란 酒品名으로 밝혀진 것은 朝鮮朝 光海君年間の 『芝峰類說』에서였고 여기에 보면 「취한지 4日 만에 깨는 술에 中山酒가 있다」한바 있었다.

한편 中國에서의 中山酒에 대한 情報를 밝힌 한 成書에 보면 「劉元石이라는 者가 中山酒家에서 4日酒를 마신 후 집에 돌아가 大醉한 탓으로 假死狀態에 있는 것을 모르고 집에서 葬禮를 치렀는데 그후에 中山酒家가 술을 판지 4日째되는 날에 와서 開棺하여 보니 醉氣가 깨기 시작하더라는 것, 이로서 元石이란 者가 中山酒를 한번 마시고 4日間 취하였던 까닭에 <4日酒>란 俗名이 있게 되었다」하였다. 아울러서 이 술의 出現時期는 中國成書類에서 밝혀지기를 漢代로 遡及되고 있다.

또 한편 이 中山酒의 釀造法에 대하여는 中國成書報에서도 明確히 밝혀진 것은 찾아보기 어렵지만, 類似 情報를 비친 例로는 우리나라 朝鮮朝 實學者의 선구적 役割을 하였던 李瀾에 따르면 「겨울에 빚기 시작하여 여름에 이르러 비로서 익는 淸酒」라 하였다. 예컨대 長期 醱酵를 거친 淸酒類가 分明하거니와 三重釀造法, 域은 四重釀法으로 빚어지던 上代 中國의

代表的인 淸酒類였다고 보여진다.

이상에서와 같이 中國에서는 그 出現이 漢代까지 거슬러 올라가고 있고, 우리나라에서는 朝鮮朝 實學者들간에 널리 알려져 있던 술이고 보면 分明히 朝鮮朝를 훨씬 앞질러 우리나라에 流入되어 있었던 술이라는 것을 알 수 있다. 여하간에 그리 正確한 流入時期는 밝히기 어렵지만 高麗時代に 이미 流入되고 있었던 根據중의 하나로 高麗文人중의 한 사람인 崔謙(1135~1211)의 詩句속에 中山酒 流入의 흔적이 들어나 있다. 이를테면 「번개 치듯이 드는 술잔은 4日酒가 아니던가」한 例가 傳해지고 있었던 것으로 미루어 中山酒의 俗名이 바로 4日酒였다는 것을 참작한다면 高麗時代に 이미 流入되고 있었다는 것은 當然한 귀결이 아니겠는가 하는 것이다.

따라서 우리나라에는 늦어도 高麗 中葉에는 이미 中山酒가 流入되고 있었거나 그의 俗名인 4日酒 情報가 傳해지고 있었다고 믿는 것이다.

10. 蒸溜酒(阿刺吉酒, 燒酒)

高麗時代 下葉에 流入된 蒸溜酒에 대하여서는 이미 酒類工業 第9號(Vol. 5 No. 2 1985. 12) 중 「우리나라에서의 燒酒의 흐름」에서 蒸溜酒의 飲用起源에 對하여란 項目으로 밝혔으므로 여기서는 2重 계재를 피하기 위하여 생략하고 위의 文獻으로 代替하고자 한다.

4 천만의 신고정신 북괴도발 예방한다