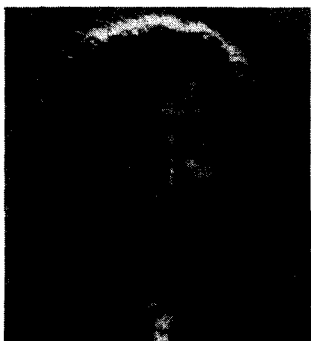


③ 朝鮮時代に 流入한 外來酒

(17~18世紀를 中心으로)



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)

朝鮮時代初期에 流入되었던 外來酒는 高麗時代に 形成되었던 外來酒의 교류대상지역 범위에서 크게 伸長되지 못한 채, 北方遊牧民族의 乳酒文化와의 交流마저 斷切되고 있었을 뿐 아니라 계속 西歐社會의 酒類文化와도 接觸되고 있지 않았던 반면에 西域社會의 果實酒와 南蠻社會의 穀酒文化와는 交流가 더욱 深化되고 있었으며, 특히 東洋社會에서 穀酒文化를 주도하여 온 中國穀酒文化圈과의 交換은 더욱 확대되고 있었고 宣祖이래의 民族醫學의 定立이란 契機를 맞아 中國 本草學과의 情報交換이 두드러지게 伸長되면서 藥用酒의 流入이 크게 늘어나고 있었다.

朝鮮時代 中期 (17~18世紀)로 접어들면서부터는 國內적으로는 점차 産業振興을 위한 實用學問이 싹트기 시작되는 계기를 맞이하는 한편 壬亂後 日本과의 交流가 公式경로를 타고 빈번해지고 또한 國際간에는 經濟交流를 앞세운 西歐人들의 東進戰略의 여파를 타는 등 國際社會의 交流가 점차 확대되어가는 氣運이 形成되면서 새로 받아들이기 시작한 外來酒의 범위도 朝鮮時代 初期에 比하여 多樣化·多國籍化되어 가는 경향을 현저히 볼 수 있다. 여기서 이 期間중에 받아들인 것으로 믿어지는 外來酒들을 그의 酒品名을 앞세우고 그 전모를 다음에 각각 간추려 보기로 한다.

1. 仙漿酒(선장주)

印度支那 半島 東部에 자리잡고 있었던 枸樓國(구루국)의 有名酒인 仙漿酒의 情報가 최초로 전해진 것은 李晬光의 『芝峰類說』(1616)에서 비롯된다. 이에 따르면 「취한 지 10日 만에 그 취기가 가신다」 하였다. 宋代의 蘇軾의 解說에 따르면 仙樹의 果漿을 醱酵시켜서 얻은

것이라하였으니 南蠻社會의 果實酒가 분명하다.

그런데 仙樹에 대한 解說에 보면 明代의 李時珍이 말하기를 一名 四味木 또는 四味果라하여 그 열매는 마치 대추와 비슷하다하였고, 四味果라 이름진 뜻은 竹刀로 쪼개면 단맛이 있고, 鐵刀로 쪼개면 쓴맛이 나고, 木刀로 쪼개면 신맛이 있고, 갈대로 만든 칼로 쪼개면 매운 맛이 있다하여 지어진 이름이라 밝히고 있다. 여하간에 枸樓國의 仙漿酒는 仙樹의 열매를 쪼개서 그 안에 고여 있는 果汁을 모아 醱酵하여 얻은 술이 分明하며 마신 지 10日 만에 깨었다 하였으니 醱酵酒를 蒸溜한 果實蒸溜酒였을 것으로 생각된다.

이 술의 이름이 17世紀 初葉에 傳해진 이후에도 계속 朝鮮朝末期인 19世紀 初葉까지 傳해지고 있었던 것으로 보아서 그의 名聲이 드높았던 外來酒였다는 것을 짐작할 따름이다.

2. 程鄉酒(정향주)

高麗時代に 流入한 것으로 推定하였던 〈中山千日酒〉와는 反對로 술을 마시고 나서 千里길을 간 뒤에야 비로서 취하기 시작한다는 程鄉酒 情報가 우리나라에 上陸한 것은 李暉光의 『芝峰類說』에서 비롯된다. 이 술의 本籍은 中國 桂陽으로 알려져있고 中國에서 開發된 時期는 늦어도 南北朝時代로 거슬러 올라간다.

한편 이 술의 正體에 대하여 잘 알려져 있지 않으나 〈山中千日醉〉와 雙壁을 이루는 술이었다는 것이 中國成書類에서 傳해지고 있는 것으로 미루어서 冬節에 술을 빚기 시작하여 夏節에 熟成되는 이를테면 長期醱酵를 거치는 三重釀法 이상의 高濃度 淸酒類였던 것으로 믿어지고 있다. 또한 이 술이 한때 國家의 祭享酒 役割을 하였던지 『荊州記』에는 程鄉에 酒官을 두고 이 술을 官장하였다고 알려져 있다.

朝鮮朝 中葉이래 우리나라에 流入되고 있었던 것이 밝혀진 이후 朝鮮朝 末葉까지에도 이 술의 名聲은 계속 전해져 『閨閣叢書』에도 世界속의 有名酒의 하나로 손꼽고 있었다.

3. 西域葡萄酒(서역지방 포도주)

우리나라에 外來葡萄酒가 처음 流入된 것은 高麗·忠烈王 28年(1302)에 있었던 일이고 이때에 流入된葡萄酒가 西域社會의 釀造法을 導入한 후 中國에서 빚어진 西域式葡萄酒였지만, 朝鮮朝 中葉에 와서 비로서 西域葡萄酒 情報가 直輸入되고 있었던 예가 『芝峰類說』에서 최초로 밝혀지고 있다.

中國이 이 술의 釀造法을 처음으로 輸入한 것은 唐나라 때이고, 그 후 우리나라에 中國에서 빚어진 西域式葡萄酒가 계속 流入되고 있었던 事實은 『東醫寶鑑』에서도 〈自然成酒〉한 술이 있었다는 情報를 이미 갖고 있었던 것으로 미루어서도 「葡萄酒及 粘米飯과 白穀」으로 빚어졌던 東洋式葡萄酒와 西域葡萄酒와는 區別되고 있었다는 것을 알 수 있다.

여하간에 西域葡萄酒 釀造法이 自然醱酵를 根本으로 하고 있었다는 事實이 傳해진 것은 高麗時代 이래의 일이었지만 自然醱酵에 의하여 만들어진 西域葡萄酒 情報를 直接 接하게 된 것은 『芝峰類說』에서 처음 있었던 일이다.

그런데 李暉光이 전한 西域葡萄酒가 西域 國家중 어느나라 것인가는 밝혀지고 있지 않으나 朝鮮朝 末葉의 『閨閣叢書』에 보면 大宛國(中央亞細亞의 시르河中流에 자리잡은 盆地)의 것으로 알려져 있었던 것으로 미루어서 우리나라에 傳해지고 있었던 西域葡萄酒는 中央亞細亞産이었다는 것을 짐작할 수 있다.

4. 遂巡酒(준순주)

中國系の 速成穀酒중에서 鷄鳴酒가 朝鮮朝 初葉부터 流入되고 있었던 것으로 보았지만, 같은 中國系 速成酒의 1種으로 알려진 逡巡酒의 流入情報가 『芝峰類說』에서 거론됨에 따라 逡巡酒 또한 朝鮮朝 中葉에 流入된 술로 간주된다.

한편 이 逡巡酒의 本籍은 中國西涼(甘肅省 武威縣)이지만, 이 술의 釀造法을 보면, 春分에 만든 酒麴과 白水, 糯米飯, 麴의 一定比率로 釀造되고 있으며, 一般大衆酒라기 보다 엄격한 규격이 전제되고 있는 速成 藥用酒였고, 醱酵期間을 比較的 짧게 잡고 一次醱酵에서 끝나는 술이기도 하다. 이 술의 이름대로 「우물쭈물」하는 사이에 빚어진다는 술이지만, 酒麴의 原料가 普通酒麴과 달라서 桃花(복숭아 꽃), 馬蘭花(과 꽃), 脂麻花(깨 꽃), 黃甘菊花(노란 국화 꽃) 그리고 桃仁(복숭아 씨) 등을 白麴(밀가루)와 섞어서 臘水(음력 12月 8일에 받은 물)로 버무려 만든 1種의 藥麴이다.

本草學分野에서는 이 술의 藥效에 대하여 밝히고 있기를 「長服하면 壽命을 연장하고 老화를 방지하며 얼굴색이 좋아진다」 하였고 「虛弱體質을 補하고 元氣를 活性化시키고 모든 風에서 오는 病을 다스린다」 하였다.

이 술의 流入이 시작된 朝鮮朝 中葉이후 朝鮮朝 末期까지에도 藥用酒로 계속 받아들여지고 있었던 것으로 미루어 이 술에 대한 關心이 적지 않았다는 것을 시사해주고 있다.

5. 椰子酒(中國系 야자주)

高麗朝에서 南蠻社會의 果實酒의 1種인 花酒의 流入事實을 확인한 바 있었지만 類以花酒類의 1種인 中國系 椰子酒의 流入情報가 『芝峰類說』에서 처음으로 밝혀짐에 따라 朝鮮朝 中葉에 와서 南蠻産 아닌 中國産 椰子酒가 流入되고 있었다는 것을 말해주고 있다.

이 술의 原籍이 訶陵(中國 河北省 任丘縣 東北地方)이고 보면 分明히 中國産이며, 宋代에는 中國 嶺南地方(廣東·廣西地方)에서 椰子를 栽培하지 않은 곳이 없을 정도로 流行하고 있었던 점으로 미루어서도 中國에서 椰子酒가 만들어지고 있었을 可能性은 充分한 것이다.

椰子酒의 釀造法은 宋代에 이르러 安南地方에서 導入한 것으로 알려져 있거니와 椰子열매속에 차있는 果汁을 모아 自然醱酵를 거쳤다는 事實을 宋代의 『開寶本草』가 間接적으로 시사한 事實이 있었던 것으로 미루어서도 中國에서 椰子酒를 만들고 있었다는 것이 分明해지고 있다.

그런데 이 술이 『芝峰類說』에서 거론된 이후 다시는 이 술의 情報가 전해지고 있지 않은 것으로 미루어볼때 中國에서는 한때의 술로서 壽命을 다 한 술인 것 같다.

6. 靑田核酒(청전핵주)

烏孫國(漢代의 西域國名)의 靑田核酒 또는 中國人들 사이에 靑田酒라 이름하였던 類似果實酒의 1種이 우리나라에 알려진 것은 『芝峰類說』에서 처음 있었던 일로서 이 술의 流入時期는 朝鮮朝 中葉에서 소급되기 어려울 것으로 推定된다.

이 술의 正體에 대하여 中國人들이 밝히고 있는 事例에 따르면 靑田核이라는 나무의 열매는 크기가 6 되들이 호박만 하고, 물을 담아두면 자연히 술이 된다고 알려져 있다. 또한 漢나라 末期의 蜀王이든 劉章이가 이 靑田核 두 개를 얻어 잔치를 베풀었는데 한 개로 20人을 먹였다하니 果肉 속의 糖分이 물에 녹아 自然醱酵를 하였던 것으로 推定된다.

여하간에 이 술이 漢나라 때부터 中國에서는 알려져 있었던 것으로 보아서 이 술의 生命이 길었던 것 같고, 우리나라에도 朝鮮朝 末葉까지

지 그의 情報이 流入되고 있는 것으로 미루어 分明히 珍貴한 술이었던 것 같다.

7. 肉汁酒(육즙주)

動物性의 술하면 乳酒를 생각하기 일수 이지만 朝鮮朝 初葉에 이미 中國系의 戊戌酒가 流入되기 시작한 일이 있었고 뒤이어 朝鮮朝 中葉에는 멀리 中東地方의 肉汁酒 情報이 流入되고 있었다는 事實이 『芝峰類說』에서 확인되고 있다.

이 肉汁酒의 原籍이 波斯(페루샤)라는 것 이외에는 알려진 바 없으므로 그 釀造法의 正體는 더욱 分明하지 않다. 그러나 波斯人들이 일찍부터 葡萄酒文化를 갖고 있었고 一說에는 〈阿刺吉〉이란 蒸溜酒文化를 開花시킨 背景이 있었고 보면 酒造技術에서 뛰어났던 民族이었다는 점을 생각할 때 그들에게 肉汁酒란 特別한 술도 있었으리라 생각된다.

예컨대 中國系의 戊戌酒가 穀酒圈이었던 탓으로 肉汁과 白米飯과 白麴으로 빚어졌던 것이라면 波斯의 肉汁酒는 果汁酒圈이라는 데서 肉汁과 果汁을 混合한 狀態에서 自然醱酵를 거친 술이 아니었던가 생각된다. 왜냐하면 東·西洋의 飲食文化가 서로 外形의으로는 異質의 이긴 하나 根源의으로는 똑같은 理致에서 비롯된 것이 많았고, 더욱 더 中東地方과 中國과는 서로 隣接한 物質文化의 上층지대이기도 하기 때문이다.

이 肉汁酒에 앞서 上陸했던 戊戌酒는 朝鮮朝 末葉까지 藥用酒로 계속 關心의 대상이 되고 있었지만 肉汁酒가 『芝峰類說』에서 최초로 擧論된 이후 다시는 그의 情報이 이어지지 않고 斷切된 것을 보면 이 역시 波斯에서도 消滅된 한때의 술이었던 것 같다.

8. 檳榔酒(빈낭주)

高麗時代의 일은 접어두고라도 朝鮮朝 中葉에 流入되었던 果實酒類에는 枸樓國의 仙漿酒를 비롯하여 中國의 椰子酒 등이 있었지만 類似時期에 流入된 또다른 果實酒類에는 南蠻社會의 檳榔酒가 追加되고 있다. 이 술의 流入情報 역시 『芝峰類說』에서 확인된 것이며, 이 술의 正確한 流入時期는 分明하지 않다.

이 때로부터 流入되고 있었던 檳榔酒의 釀造法이 어떠한 것인지 밝혀지고 있지 않으나, 南蠻社會중의 한 나라였던 緬甸(버마)에서 빚어지고 있었던 果實酒 釀造法을 참작한다면, 緬甸에서는 일찍부터 棕櫚類에서 맺어지는 椰子비슷한 열매를 맺는데 土人들은 물통에 酒麴을 담아 열매 밑에 매달고 그 열매를 쪼개 果汁을 물통에 받아서 술을 빚거나 酒麴을 쓰지 않고 果汁만으로 술을 빚고 있었다 한다.

그렇다면 이 檳榔酒도 椰子酒와 함께 이와 類似하였거나 南蠻社會에서 一般的으로 流行하고 있었던 自然醱酵法에 그 根據를 둔 南蠻系 果實酒였을 것으로 생각된다.

이 술이 流行되기 시작한 朝鮮朝 中葉 이후에도 계속 이 술의 情報이 꼬리를 잇고 있었던 것으로 미루어 先祖들간에 關心이 적지 않았던 것 같다.

9. 安石榴酒(안석류주)

朝鮮朝 中葉에는 南蠻系 果實酒文化가 集中的으로 流入되고 있었던지 앞서 例擧한 仙漿酒·檳榔酒 이외에도 南蠻系의 安石榴酒가 『芝峰類說』에서 또다시 擧論되고 있었던 것으로 미루어 이 安石榴酒 또한 朝鮮朝 中葉에 流入되고 있었던 外來酒로 믿어진다.

이 安石榴酒의 고향이 扶南이고 보면 한 때 眞臘·頓遜國을 從屬시켰던 나라로서, 安石榴酒의 原籍은 扶南이기도 하고, 頓遜國의 술로도 알려져 있다. 이들 安石榴酒의 고향이 中國

漢代에 盛하였던 나라이기 때문에 中國에도 일찍부터 이 술이 알려져 安石榴를 술나무(酒樹)로 비유되고 있었다.

梁代에 알려져 있었던 安石榴酒의 釀造法을 보면, 그 꽃의 즙을 取하여 그릇에 담아 두면 수일 만에 술이 된다 하였으니 安石榴의 果汁을 自然醱酵시킨 술로 解釋된다.

이 술로 朝鮮朝 中葉에서 流入事實이 밝혀지기 시작한 그 이후 朝鮮朝末葉까지에도 계속 그의 情報이 이어졌던 것으로 미루어서 우리나라를 비롯하여 中國 등 東洋社會에서는 오랫동안 關心의 대상이 되었던 술이기도 하다.

10. 甘蔗酒(감자주)

扶南의 술하면 安石榴酒 이외에도 甘蔗酒(사탕수수로 만든 술)가 有名하였으며, 甘蔗酒 또한 安石榴酒가 流入되고 있었던 類似時期에 우리나라로 上陸하기 시작하였던 술로 짐작된다. 이와 같은 사실은 安石榴酒의 流入情報를 전한 『芝峰類說』에서 言及됨으로서 밝혀진 것이다.

그러나 世宗代에 이미 우리나라에는 南蠻社會의 甘蔗栽培 情報가 接受되고 있었고 보면 이때에 와서 비로서 甘蔗酒가 流入되기 시작한지는 의문이다. 더우기 世宗代의 李承召(1422~1484)의 詩에서도 사탕수수와 關聯된 飲料가 詩句중에 反影되고 있었던 事實은 이와 같은 推定을 뒷받침하는 것이라 하겠다.

한편 朝鮮朝 中葉에 傳해졌던 甘蔗酒가 어떻게 빚어진 것인지는 正確히 알 수 없지만 泰國를 비롯하여 인도네시아 등 南蠻社會에서 빚고 있는 類形에 따른다면 甘蔗汁을 내서 그대로 自然醱酵를 시키는 方法, 또한 甘蔗汁을 낸 다음 고아서 沙糖을 거두어 내고 남은 糖蜜을 自然醱酵시키는 方法, 그밖에 甘蔗汁 或은 糖蜜과 米穀을 混合해서 술을 빚는 慣例가 通達되고 있었던 例로 미루어 이상의 세가지 方法

중에 하나였을 것으로 짐작된다.

그렇지만 이때에 流入된 甘蔗酒는 單純한 釀造酒가 아니고 이미 泰國等地에서 蒸溜酒인 崑羅酒를 갖고 있었던 것으로 비하여 이 술 또한 蒸溜酒 類形의 阿刺吉酒가 아니었겠는가 생각되는 것이다.

11. 枸杞酒(구기주)

朝鮮朝 初葉에 枸杞의 열매로 빚은 枸杞子酒의 流入事實을 말한 바 있었으나 枸杞의 全部位에 걸쳐서 빚어지는 枸杞酒情報가 『芝峰類說』에서 밝혀짐에 따라 枸杞子酒와 分離, 朝鮮朝 中葉에 流行된 情報로 간주하고서 한다.

李暉光이 枸杞酒와 얽힌 이야기를 곁들여 그의 釀造法의 전모를 밝힌바에 따르면, 漢나라 武帝 때의 中國에 있었던 일로서, 漢나라에서 河西(黃河서쪽땅)로 간 使者가 길가에서 16~17才가량의 한 女子가 80~90才가량의 白髮老人을 때리고 있었던 것을 보고, 使者가 3방신을 보아하니 幼女인데 어찌하여 老人을 구타하는지를 물었더니 女子가 말하기를 「이 老人은 나의 셋째 아들이고 약을 빚을 줄 모르고 나에 앞서 髮白이 된 것이다」 하였다. 使者가 그 女子의 나이를 물으니 395才라 하니 使者는 황급히 말에서 내려 禮를 갖추고 長生不老의 藥을 물었다. 그 女子가 枸杞酒를 傳授하니 使者는 돌아가 일러준 법에 따라 採服하여 300年을 늙지 않고 살았다 하였다.

그 處方에 말하기를 春節에는 正月望日前 土寅日에 枸杞뿌리를 캐서 잘게 잘라 陰乾하기를 1升마련 하였다가 2月 土卯日에 淸酒 1斗에 浸漬한 후 滿 7日만에 찌꺼기를 거두어서 새 벽에 服用하되 食後에는 服用하지 말라 하였다. 夏에는 4月 土巳日에 枸杞葉을 採取하여 細切·陰乾하여 1升을 얻어 5月 土申日에 淸酒 1斗에 浸漬하고, 秋節에는 7月 土申日에

枸杞花를 採取하여 陰乾하기를 1升하였다가 8月上酉日에 淸酒 1斗에 浸漬하여 冬節에는 10月上亥日에 枸杞子實을 取하여 細切·陰乾하기를 1升장만 하였다가 11月上子日에 淸酒 1斗에 浸漬하여 모두 上法에 따라 만들라 하였다.

이렇게 만든 술은 服用한지 13일이 되면 몸이 가벼워지고 元氣가 盛하고 百日이면 容顏이 充麗해지고, 白髮은 도로 검게 되고 落齒는 다시 나오고 좋은 땅이면 어디서든지 栽培할 수 있다 하였다.

이 술의 情報가 傳해진 이후 韓末까지 各分野의 成書類에서 『芝峰類說』의 내용이 그대로 傳해지고 있는 것으로 보아서 先祖들의 口味를 무척이나 자극하였던 藥用酒라 할 수 있다.

12. 諸白酒(제백주)

朝鮮朝 初葉까지만 하여도 日本人의 往來가 잦았었지만 우리나라의 燒酒만이 그들에게 下賜되었을 뿐 日本酒가 流入되었던 記錄을 전혀 찾아 볼 수 없었던 터에 壬亂 후 처음으로 『芝峰類說』에서 擧論되고 있~~지만~~과 日本酒에 대한 酒品名 또한 밝혀지고 있지 않았다.

그러나 光海君 9年(1617)에 通信使節로 日本의 江戸를 다녀왔던 李景稷의 『扶桑錄』에 비로서 江戸時代의 代表的인 日本酒로 諸白 또는 諸白酒란 술을 접하게 되므로서 우리나라에 처음으로 알려진 술로 간주된다.

日本 現地에서 확인한 李景稷의 말에 따르면 日本에서는 술을 家家戶戶에서 빚을 수 없고 酒家에서만 빚는다 하였고 그 나라에서는 諸白이 第一 有名한데 酒家에서 한 통을 빚는데 百餘石이하를 담는데는 적고 數百石을 담는데도 있다 하였다. 오랫동안 醱酵한 까닭에 그 맛이 香氣롭고 누룩을 만들고 白米飯을 술밥으로 술을 빚었기 때문이라 하였다.

그후 仁祖 甲子年(1624)에 日本을 다녀온 姜弘重은 諸白酒는 짙은 黃色을 띠고 있었다는 것으로 미루어 우리나라의 藥酒形의 술이라는 것을 알 수 있다.

17世紀 初葉에 우리나라에 알려졌던 諸白酒는 江戸時代에 와서 처음 지어진 이름일뿐 아니라 그후 明治代까지 日本穀酒의 主役을 다했던 술이며, 江戸幕府의 終末과 함께 그 이름을 다시는 찾아 볼 수 없는 술이 되었다.

13. 忍冬酒(인동주)

日本 江戸幕府의 시작과 함께 日本酒로서는 第2位의 位置에 올랐던 忍冬酒가 있었고, 이 술에 관한 情報가 우리나라에 처음으로 公開되었던 계기는 仁祖21年(1643)에 日本을 다녀왔던 通信使節들에 의해 報告된 『東樣日錄』에서였다. 日本現地에서 直接 확인한 忍冬酒의 釀造法에 따르면 忍冬(一名 麥門冬)과 人蔘을 넣고 빚은 술이었다는 것으로 미루어서 일종의 混釀穀酒로 推定되고 있다.

그런데 肅宗37年(1711)에 日本을 다녀온 任守幹는 술맛이 매우 아름답고 天下의 美酒라 하였지만 孝宗 6年(1655)에 日本을 다녀왔던 南龜翼은 우리나라에서 빚어지고 있는 술보다 못하다 하였으니 사람마다 느낌이 달랐던 것 같다.

여하간에 日本 第2의 술이었던 이 忍冬酒는 諸白酒와 같은 運命을 타고 있었던지 江戸幕府의 終末과 함께 그 命을 다하였던 것 같다.

14. 覆盆酒(복분주)

江戸幕府時代의 日本酒 중 諸白·忍冬酒에 뒤이어 第3의 位置에 머물러 있었던 술에 覆盆酒가 있었으며 이 술의 이름이 우리 나라에 傳해진 것은 孝宗 6年(1635)에 乙未通信使節

의 일원으로 參與하였던 南龜翼의 『扶桑日錄』에 의하여서이다.

覆盆酒의 釀造法에 대하여 南龜翼이 日本 現地에서 確認한 情報에 따르면 이름 그대로의 딸기製品은 아니었던지 人蔘과 그밖에 여러 物料를 섞어서 빚은 釀造酒라 傳해지기도 하고, 또한 肅宗44年(1718)에 日本을 다녀온 申維翰에 따르면 日本 술들이 紅色·綠色을 띠고 있었다는 根據로 미루어 볼 때 覆盆酒는 分明히 覆盆子(야생딸기)와 人蔘 등 그밖에 香辛料를 곁들여 빚은 藥用 釀造酒였던 것으로 믿어진다.

日本酒造史는 鎌倉時代(1185~1333) 이래 이들 忍冬酒·覆盆子酒 등을 木酒라 하였고, 室町時代(1338~1573)에 이르러 비로서 藥酒라 하여 專門으로 釀造하기 시작한 것으로 미루어 江戸時代に 와서 비로서 酒品名이 붙여지면서 그 釀造法이 定着된 藥用酒의 하나로 判斷된다.

이 覆盆酒 역시 孝宗6年 이래 계속 그의 이름이 傳해지고 있었으나 純祖11年(1811) 辛未 通信使를 끝으로 다시는 傳하고 있지 않다.

15. 練酒(연주)

日本産 純穀酒類 가운데서 諸白酒 이외에 우리나라에 傳해지고 있었던 술에 練酒(네리사계)가 있었다. 이 練酒의 實在를 처음 確認한 사람으로는 覆盆酒 情報를 傳했던 南龜翼이고 그는 이 술이 日本酒중에서 第4位에 속하는 술이라 하였다.

한편 이 술의 品質에 대하여 言及한 例를 보면 우리나라 釀造酒에 미치지 못하다는 所見들이 一致하고 있었고 우리나라의 酒品중 梨花酒(純濁酒)에 比較된다 하였다.

따라서 日本 練酒는 濁酒形의 釀造酒라는 것을 말하는 것이며, 日本内에서 開發된 時期는

日本食物史가 말하는 바에 따르면 16世紀末頃으로 보고 있다고 보면 우리나라의 梨花酒의 모방제품으로 判斷된다.

우리나라에 日本의 練酒情報가 流入된 孝宗6年을 시작으로 계속 日本을 往來하였던 使節들을 통하여 계속 傳해지고 있었으나, 使節交換이 中斷되면서 부터는 다시는 文獻上으로 練酒의 소식은 이어지고 있지 않다.

16. 和蘭 赤葡萄酒(화란산 적포도주)

17世紀 中葉에 이르러 드디어 西歐系의 酒類文化가 上陸하기 시작하였다. 그 最初의 上陸酒品이 바로 和蘭産 赤葡萄酒였다. 이 술의 流入은 公式通商經路를 거친 것은 물론 아니었지만, 西歐系의 酒品 가운데서 最初의 上陸이라는 점에서 우리나라 外來酒 流入史上 큰 意義가 없지 않다고 생각하는 것이다.

이 술이 流入되게 된 계기는 孝宗4年(1653)에 和蘭商人 헨드릭 하멜에 의한 것이며, 그들이 1653年 1월에 和蘭을 떠나 스펠월이란 배를 타고 7月16日 대만에 도착 여기서 日本 長崎港을 向해 항해하던 중 暴風을 만나 8月15日 밤에 濟州島附近에서 難破한 것이 인연이 된 것이다.

이러하면 그들이 濟州島에 上陸한지 5日 후 地方官을 訪問, 難破船에 對日 무역을 위하여 신고 왔던 赤葡萄酒를 地方官들에게 上納 하므로서 西歐産(和蘭産) 赤葡萄酒가 처음으로 우리나라에 上陸하게 된 것이며, 地方官들은 이와같은 계기에서 처음으로 和蘭産 赤葡萄酒를 맛보게 됨에 따라 外來酒 流入史上 처음으로 和蘭産 赤葡萄酒가 流入된 것으로 보는 것이다.

이로서 우리나라는 西域式 葡萄酒를 高麗時代 이래 中國으로부터 供給받았고, 朝鮮朝로 내려와서 17世紀初葉에 西域産 葡萄酒와 接한 이

래, 17世紀 中葉에 비로서 西歐社會의 葡萄酒文化와 接觸됨으로서 汎世界的인 葡萄酒文化를 高루 수용하기 시작한 結果가 된 것이다.

17. 泡盛酒(포성주)

琉球國의 名酒하면 泡盛酒(琉球燒酒)를 손꼽지만 이 술이 이름 그대로의 泡盛酒로 우리나라에 流入된 것은, 19世紀 初葉의 五洲 李圭景의 한 辨證說에서 비롯된다. 그러나 보다 이전에는 泡盛酒로서 보다 琉球酒 또는 琉球燒酒 또는 琉球阿刺吉酒로 불려지고 있었고, 이들 呼稱들은 泡盛酒란 固有名이 붙여지기 전에 불려졌던 이름이기도 하다.

泡盛酒라 불려지기 이전에 즉 琉球燒酒로 불려졌을 때에 이미 그의 情報가 우리나라 成書類에서 舉論되었던 것은 南龍翼의 『扶桑目錄』으로 믿어진다. 이런 연고로 미루어 본다면 實質的인 泡盛酒 情報의 流入時期는 孝宗 6年(1655)으로 溯及된다.

한편 琉球燒酒의 正體가 무엇이었는지 밝혀지고 있지 않으나 琉球의 主農産物이 米穀과 감자였던 것으로 미루어 이들 釀造酒를 蒸溜하였던 것으로 짐작되며, 이 술을 日本現地(日本은 燒酒를 琉球에서 供給받고 있었다)에서 맛보았던 先祖들의 證言에 따르면 우리나라 燒酒에 미치지 못한다는 結論을 내리고 있었다.

여하간에 이 술도 日本의 江戸幕府가 終末을 告할 때까지 日本을 往來한 諸使節들이 늘 맛보고 있었던 술이나 公式的인 使節交換이 그 치면서 그 消息 또한 斷切되고 있다.

18. 花香入酒(화향입주)

花香入酒란 술의 이름이라기 보다도 花香入酒法을 말하는 것으로서 花香을 直接 添香하느냐 間接 添香하느냐에 따라 그 方法을 달리하

여 왔다. 이를테면 前者에 속하는 直接 添香法은 類似法이 高麗時代 이래 傳해지고 있었으나 後者에 속하는 間接 添香法이 朝鮮朝 中葉에 와서 中國의 諸成書類에서 引用 그 方法을 처음으로 導入하였다는데서 外來의 花香入酒法으로 본 것이다.

이와같은 花香의 間接 添香法을 처음 引用한 것이 洪滿撰의 『山林經濟』에서 엮거니와 이에 따르면 菊花꽃을 말렸다가 술 한말들이 술독에 菊花 2兩을 쓰는데 菊花를 명주 주머니에 채워서 酒面上에 매달되 酒面에서 한 손가락 높이가 되도록 매달고 향아리를 밀봉한다 하였다. 이를테면 既成 穀酒를 引用 間接的으로 添香하는 方法이다.

이 方法이 導入된 그 이후 우리나라에서는 이 方法이 流行되었고 花香의 種類는 菊花 뿐 아니라 毒이 없는 것이라면 어떤 花香이던 다 쓸수 있다는 생각을 하게 되었고, 이로 因하여 梅花·水香·蓮花·柚子皮 등에 이르기까지 多樣하게 花香入酒法이 開發·定着되고 있었다.

19. 薊州酒(계주주) 薊酒(계주)

淸나라 때 中國 薊州地方酒로 有名하였던 술로서 우리나라에 처음으로 알려지기 시작한 것은 肅宗 38年(1712)에 冬至使兼 謝恩使節의 一員으로 中國 北京에 다녀온 金昌集에 의하여 밝혀졌다.

이 술의 釀造法에 대하여 言及된 例를 들어 보면 薊酒는 맑고 독하며 많이 마시면 끝내는 가슴이 막혀 뒤틀리는 듯 하였는데 그것은 黍(기장)으로 만든 탓이라 한 사람도 있었다. 어떤 사람은 中國의 술중에서는 제일 좋았는데 독하지 않고 쉽게 깨더라고 말한 사람도 있었다. 또한 우리나라의 술과 비교하였을 때 맑고 독한데 우리나라의 白霞酒(一名 方文酒) 보다는 못하더라 한 例들이 전해지고 있고, 우리나라

라의 方文酒와 비슷한데 조금 싱겁기는 하나 맑고 향기롭다 한바 있었다.

여하간에 이 술은 清代에 中國을 往來한 使節의 大部分이 北京을 드나드는 途中에 사먹지 않은 사람이 없을 정도로 有名하였거니와 藥麴을 쓰되 黍(기장)으로 빚은 重釀酒로 判斷된다.

20. 五日酒(오일주)

中國의 速成穀酒類이면서 中國官憲에서 主管하고 있었던 五日酒란 술이 우리나라에 傳해진 것은 肅宗38年(1712) 謝恩使節로 隨行하였던 崔德中에 의한 것이었으며, 이 술은 中國을 드나들었던 外國使節중에서도 下級職에 있었던 隨行員들에게 베풀어졌던 술이었던 것 같다.

中國 朝廷에서 이 五日酒를 빚지 시작한 확실한 연고는 알 수 없으나, 18世紀末에서 19世紀初간에 걸쳐, 燕京의 酒店에서는 淸酒·濁酒類는 거의 판매되고 있지 않았고 오로지 燒酒와 淸酒중 最上級の 黃酒만이 판매되고 있었던 것으로 보아서 中國官憲에서 下級酒를 直接 빚었던 것 같다.

왜냐하면 이 때에 이르러 中國에서는 釀造酒에서 蒸溜酒로 轉換되는 時期였고 또 肅宗38年에 처음 五日酒가 베풀어진 이후 約 38年間 계속 五日酒가 베풀어지고 있었으나 正祖 元年(1777) 이후로부터 五日酒에서 黃酒로 代替된 事實에서도 推定된다.

여하간에 이 五日酒는 一次담금 내지는 二次담금을 한 穀酒가 分明하고 淸酒와 濁酒의 中間形의 釀造酒로 믿어진다.

21. 老酒(노주)

中國 明代·清代에 걸쳐서 有名하였던 老酒 情報가 最初로 우리나라 成書類에서 밝혀진 것

은 肅宗38年에 使行의 一員으로 中國을 다녀왔던 金昌業의 日錄에서이다. 金昌業이 이 술을 接하게 된 것은 中國官吏와 함께 酒店에 들러 老酒를 마신 것이 그 인연이라 할 수 있다.

이 술의 正体에 대하여 알려져 있기로는 빛깔이 琥珀色과 같고 끈기가 있고 또한 단맛이 있다는 것이 이것을 直接 맛보았던 使節들의 이야기이다.

한편 中國成書類들이 말하기를 老酒는 12월에 빚는 술로서 數十年을 경과하여도 상하지 않는다 하였고, 또한 老酒는 中國 宋代에서부터 있었던 술이며, 이 술의 고향은 中國 南部의 水稻作地帶로 알려져 있다 하였다. 따라서 이 술은 穀酒類의 한가지인 동시에 高次重釀法으로 빚어진 淸酒중의 特級淸酒類라는 것을 알 수 있다.

그 밖에도 中國에서 上代이래 流入되고 있었던 술의 大部分이 短命인데 反하여 이 술만은 宋代이래 계속 發展을 거듭한 有名酒라는데서 關心이 적지 않은 술이기도 하다.

22. 臨安酒(임안주)

中國 南宋때의 都邑地였던 杭州의 옛 이름을 좇아 불려진 臨安酒가 우리나라 成書類에 反影된 그 시초는 正祖 庚子年(1781)에 淸나라를 다녀왔던 朴趾源의 『熱河日記』에서 비롯된다.

朴趾源과 中國 官員과의 對談에서 밝혀진 酒質에 따르면 大体로 臨安酒는 너무 싱겁다는 見解를 말한 것으로 미루어서 酒精度가 낮았던 것 같고, 杭州地方의 特酒일뿐 明·清代에 걸친 上級酒는 아니었던 것 같다.

그 밖에 中國 成書類에서도 그의 釀造法이 밝혀져 있지 않아 그 正体는 不明하지만 水稻作 위주의 江南地帶의 술인 것으로 미루어 藥材를 포함하지 않은 米麴으로 빚은 穀酒였을

것으로 짐작된다.

23. 黃封酒(황봉주)

中國宋代 이래 實存하였던 黃封 또는 黃封酒라 하는 술이 清代에 와서 한때 官酒로서 또는 皇帝가 使臣들에게 直接 베풀던 술로서 우리나라에 알려진 것은 正祖 辛亥15年(1792)에 年貢陳賀의 目的으로 北京을 다녀 온 金正中의 『燕行錄』에서 밝혀지고 있다.

한편 이 술의 釀造法에 대하여는 公開的으로

밝혀진 바도 없으므로 그 正體를 알 수는 없으나 皇帝가 關望하였던 술이라면 最上級清酒類였을 것으로 짐작되며 近世의 中國 有名酒로 浮上하고 있는 紹興酒 또는 이 술의 前身이기도 한 黃酒와도 서로 통하는 黃酒類系의 술이었지 않나 생각된다.

그러나 이 술도 清代의 終末과 함께 다시는 表面化되고 있지 않은 술 가운데 하나라는 데서 이름만이 남고 그 實體는 나라의 運命과 함께 사라진 술인 것 같다.

