

4 朝鮮時代에 流入한 外來酒

(19世紀~韓末을 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 하였다. - 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)

朝鮮時代 中期社會는 外來酒의 流入史面에서 볼 때 實로 外來酒의 多國籍化時의 문이 열리기 시작한 때라 할 수 있다. 이를테면 中國穀酒文化圈과의 交流가 계속 深化되는 가운데 中國果實酒文化의 流入이 현저하게 增加되었고, 南蠻社會와의 果實酒 및 果實蒸溜酒文化와도 계속 이어지면서 西域社會를 포함한 中央亞細亞圈의 果實酒文化와의 새로운 접촉이 있었을 뿐 아니라 中東地域 깊숙히 페루샤의 肉汁酒文化와도 접촉이 있었다. 그뿐 아니라 壬辰亂후 日本과의 外交交渉이 公式化되면서 日本의 穀酒文化가 流入되기 시작되었고, 日本을 매개로 琉球國의 蒸溜酒와의 交換이 간접적으로 이어지고 또한 西歐社會의 葡萄酒文化가 日本을 거쳐 흘러 들어오기 시작되는 한편 和蘭商 하멜의 濟州島漂流事件을 계기로 西歐社會와의 果實酒와의 직접적인 접촉이 有史 이래 처음 있는 등 汎世界的인 酒類文化圈으로 浮上하기 시작하였다.

朝鮮時代 末期에 접어들면서 부터는 實學者들간의 酒質向上을 꾀하고자 하는 努力이 高調되면서 가깝게는 中國을 위시한 주변국가들로 부터 새로운 酒類개발 내지 酒造技術의 移轉을 위한 酒類情報의 交換이 더욱 活潑해지는 가운데 中國酒類文化의 再發掘을 비롯하여 日本의 酒造技術에도 눈을 돌리기 시작하였고 西歐社會의 적극적인 東進戰略에 따라 그 余波가 우리나라에 까지 미치기 시작되면서 鎖國의 문을 뚫고 洋酒文化가 潛入하기 시작하였고, 마침내 日本과의 丙子修好條約을 계기로 鎖國의 문이 열리면서 日本을 거쳐 西歐社會의 酒類文化가 公式經路를 타고 물밀듯이 上陸하기 시작하였다. 뒤이어 西歐社會와의 外交關係가 成事되면서 美國을 위시한 西歐諸國간의 酒類文化가 앞을 다투면서 洪水같이 揚陸되기 시작하였다. 이로써 우리나라는 朝鮮朝末期에 와서 실질적인 汎世界的인 酒類文化와의 交換이 公式貿易이란 次元에서 完結을 이루었다고 보는 것이다. 이에 따라 19世紀중에

● 4 朝鮮時代に 流入한 外來酒 ●

받아들였던 外來酒 내지는 外來酒情報를 中心으로 그 根據가 分明한 重要酒類를 앞세우고 여기에 각각 살펴 그 전모를 밝혀보기로 한다.

1. 紹興酒(소흥주)

中國 清代의 最上級 穀酒로 이름나고 浙江省 紹興의 有名酒로 알려졌던 紹興酒가 우리나라에 流入되기 시작한 것은 純祖元年(1801)에 謝思使節로 淸나라를 다녀온 柳得恭이 北京에서 中國 宮内の 官職으로 있던 李鼎元으로부터 紹興酒를 대접받은 것이 인연이 되면서 우리나라에 알려지기 시작한데서 비롯된다.

그후에도 中國을 다녀온 使節들에 의하여 이 紹興酒의 消息이 끊임없이 이어진 것은 물론이지만 19世紀에 들어서서 中國社會에서 널리 알려지면서 急速히 成長한 술이기도 하며 이 때의 이 紹興酒의 酒質을 論하였던 例에 보면 紹興酒는 燒酒가 아니고 釀造酒이며 色相은 黃色이고 맛이 매우 淡淡하여 萬杯를 마셔도 취하지 않으며 貴한 손님이 와서 음식을 마련할 때면 반드시 이 술이 나왔고, 終日 주고받아도 실수하는 일이 없을 뿐 아니라 마시지 못하는 사람이 없도록 배려하여 빛은 술이라 알려져 있었다.

한편 이 술의 釀造法에 대하여 正確히 알려진 바는 없지만 近世의 林語堂등이 밝힌바에 따르면 紹興酒 前身이 黃酒 또는 老酒로 알려지고 있고, 中國 南方系의 淸酒類이며 酒麴으로는 白麴과 紅麴이 並用되고 있고 主原料로는 糯米가 利用되고 있으며 釀造法은 重釀造法이 主軸을 이루고 있다.

여하간에 19世紀에 中國의 代表的인 特級淸酒로 浮上하면서 오늘에 이르기까지 꾸준히 酒質向上이 거듭되면서 오늘날 世界의 穀酒로서 우리나라에는 純祖元년에 알려지기 시작한 이후 오늘날까지 계속 그 消息 또는 現物이 傳해지고 있고 술중의 代表的인 것의 하나이다.

2. 淸國 再製酒類

玫瑰露(매괴로) · 史國公(사국공) · 五加皮(오가피) · 梨花白(이화백) · 竹葉青(죽엽청) · 葡萄春(포도춘)

蒸溜酒를 그 바탕으로 藥材(草 · 根 · 木 · 皮 · 葉), 果實등을 곁들여 取露 或은 浸出法 등으로 色 · 風味를 補強한 우리나라의 紅露 · 甘紅露와 對等한 西歐式의 리큐르(liquor)와 맛먹는 中國系 再製酒類가 우리나라에 上陸하기 시작한 것은 19世紀에 들어서는 前後時期에 있었다.

이를 뒷받침하고 있는 根據로는 純祖3年(1803)에 正使 閔公燾을 앞세우고 中國을 다녀왔던 著者未詳의 「蔚山紀程」에서 밝혀지고 있다. 使節一行이 潘揚에 머물르면서 이곳 酒店에서 팔고 있는 술의 種類를 살펴본 결과 酒店에서 파는 술로는 燒酒를 主로 하고 있는데 그 맛은 매우 毒하였지만 쉽게 취하고 쉽게 깨는 것이었다. 特히 北京에는 玫瑰露 · 史國公 · 五加皮 · 梨花白 · 竹葉青 · 葡萄春등이 가장 좋은 술로 알려져 있었다는 것이 이들을 통해서 流入된 最初의 情報였다.

그후 계속되는 使節을 통해서 이들 再製酒類들이 國內에 流入되었으며 이들은 한결같이 독하면서 달고 그 色이 各樣各色으로 매우 사랑스러웠다고 실토했고 있다. 또한 이들 使節들이 傳하고 있는바에 따르면 大體로 紅色系의 色相을 하고 있었지만 梨花酒는 無色에 가깝고, 竹葉青은 靑色系, 玫瑰酒 · 史國公 · 五加皮 · 葡萄春은 紅色系의 술이었다는 것이 傳해지고 있다.

한편 中國에서 燒酒를 만들기 시작한 것은 元나라 때부터이지만, 이들 再製酒類들이 登場하기 시작된 것은 그 起源이 明代부터로 알려져 있고, 本格的으로 流行하기 시작한 것은 清代부터이고 元代이후 燒酒가 流行되면서 清代로 와서는 有名特級淸酒이외는 燒酒와 再製酒로 뒤바뀌는 때

● 韓國外來酒流入史研究 ●

에 製品들로 알려져 있다.

그들 가운데서도 오늘날까지 竹葉青·五加皮酒는 꾸준히 이어져 우리들周邊에 가깝게 있지만 特히 中國五加皮酒는 天下의 稀貴한 閩房酒로 또 不老長生酒로 이름이 世界的으로 알려져 있다는 사실에 귀를 기울여야 될 것으로 생각한다.

3. 長春法酒(장춘법주)

中國 東北區 吉林省 長春(한 때 新京)의 有名酒가 우리나라에서 舉論된 것은 19世紀에 들어서서 五州李圭景의 한 辨證說에서였으며 이 술은 宋나라때부터 藥用酒로 이름난 술이었고 皇室에 進上하였던 것이 인연이 되어 世上에 알려졌거니와 이 술의 藥效를 말하기를 濕氣로 因하여 일어나는 諸濕症을 거두고 脾藏을 實하게 하며, 가래를 거두고, 滯氣를 뚫어주며 血脈을 좋게 하여 주고 筋骨을 굳게세 하는데 効驗이 있다 알려져 있다.

이 술의 釀造法은 當歸를 비롯한 36種의 藥材를 既成 淸酒로 浸出하여 製成한 술로서 朝鮮朝 士大夫간에 촉망의 술이었을 뿐 아니라 實學者들간에는 酒類開發을 위한 關心의 대상이 되었던 술이기도 하다. 그런 까닭에 朝鮮朝末까지 이 술의 情報는 實學系 成書類에서 계속 다루어지고 있었던 술이기도 하다.

4. 滿殿香酒(만전향주)

中國 元代의 술이면서 이름 그대로 집 구석구석을 香氣로 가득 채워준다는 술에 매혹되어 이 술의 正體를 追跡한 先覺者중에 19世紀初의 實學者 李圭景이 있다. 그는 이 술의 正體를 追跡하면서 우리나라 傳來酒의 芳香改善을 생각하였으며 이와같은 努力은 계속 朝鮮朝 實學者들간에 이어졌던 술이며 그 이름을 滿殿香酒라 하

였다.

이 술의 特徵은 小麥粉과 糯米粉의 混合麴인 동시에 多樣한 芳香性藥材를 副原料로 곁들이고 蓮花汁과 紺瓜(참외)으로 반죽한 酒麴을 삼아 糯米飯을 酒造原料로 하고 釀造用水를 전혀 使用하지 않고 一次담금으로 그치는데 때로는 醱酵가 시작되면 찹쌀죽을 곁들여 주기도 한다.

5. 倭白酒(왜백주)

17世紀에서 18世紀사이에 日本을 往來하였던 通信使節들을 통하여 諸白酒·忍冬酒·覆盆酒·練酒등이 흘러들었지만 19世紀에 들어서서 江戸幕府이후 日本國內에서 定着을 보았던 술중에서 오늘날까지 그들의 술로 傳承되고 있는 酒品에 倭白酒란 類似白酒가 있고 이 술의 이름이 우리나라에 알려진 것은 徐有榘에 의하여 그의 正體가 밝혀진 것이 인연이 된다. 日本에서는 <白酒>라 하지만 徐有榘은 이를 <倭白酒>라 하였고 日本에서 開發된 時期를 17世紀末頃이었지만 18世紀初에 이르러 再開發을 거쳐 19世紀經에 와서 비로서 우리나라에 알려졌던 술이기도 하다.

우리나라에 알려졌던 當時의 釀造法으로 밝혀지기로는 糯米飯을 지어 穀酒에 담아 密封하되 春夏節에는 三日, 秋冬간에는 五日만에 開封한다는 술이며, 開封直時, 磨碎하여 製成한 술로서 甘味롭고 그 色相은 乳白色이라하여 白酒라 이름지었다 한다. 傳統的인 東洋圈內의 白酒와는 그 釀造法이 전혀 다르고 1種의 合成物質로 解釋되는 日本式白酒라 알려지고 있다.

6. 倭醴酒(왜감주)

倭白酒와 함께 19世紀에 와서 우리나라에 알려졌던 술이며, 이 술 역시 徐有榘가 舉論하므로써 그 正體가 들어난 술이다. 徐有榘가 日本의 「和漢三才圖會」란 成書類에서 發掘한 日本式甘

● 4 朝鮮時代に流入한 外來酒 ●

酒 釀造法에 따르면 硬米로 시루에 찌서 酒飯을 짓고 여기에 酒麴과 물을 섞어 하루밤을 재워 만든 술이며 마실 때 누룩과 飯粒을 건져내지 않고 마시거나 누룩을 씻고 술밥을 가려서 마시기도 한다하였다.

한편 日本에서 이 甘酒文化가 開花한것을 8世紀頃으로 溯及되지만 大衆社會에 선을 보이기 시작한 것은 江戸時代부터로 보고 있다. 우리나라와 같이 주로 祭酒로 利用되어 왔다는 것이 알려지고 있다.

7. 倭美淋酒(왜미림주)

日本の 混釀穀酒이고 合酒形의 美淋酒 情報가 우리나라 成書類에 受容된 것은 徐有渠의 「林園十六志」에서 처음 있었던 일이며, 이를 根據로 19世紀중에 流入된 外來酒의 하나로 보는 것이다.

日本에서 이 美淋酒가 만들어지기 시작한 것은 江戸時代로 보고 있다. 이 술의 特性이 매우 달다는데서 甘酒形의 混釀酒로 보는 實學者도 있었지만, 그 釀造法의 基本骨格은 우리나라의 過夏酒를 닮고 있어 糯米飯+酒麴+燒酒의 3者로 構成되어 있었다는 것이 19世紀중에 이미 알려져 있었거니와 或 中國의 五香燒酒와는 가깝고 보면 이 美淋酒의 日本에서의 形成이 어느나라 것을 導入 모방하였는지 궁금하지만, 우리나라의 過夏酒와 인연이 깊은 것으로 보아서 우리나라에서 건넌것으로 보아도 무방한 것 같다.

그러나 우리나라의 過夏酒와는 釀造절차상으로 보아 다른점이 있고 中國의 五香燒酒에 가깝기도 하여 그 중간을 取하였다는 評도 있다. 여하간에 우리나라의 過夏酒와 다른 점은 燒酎와 合酒화는 順序가 다르다. 日本의 것은 담금시에 合酒를 하고 있고 우리나라는 穀酒가 完成된 후에 合酒하는 方法을 固守하고 있는 점에서도.

8. 武陵桃源酒(무릉 도원주)

19世紀에 들어서서 酒質 내지는 酒品開發에 目的을 두고 中國系 有名酒를 再發掘하는 과정에서 徐有渠의 關心을 끌었던 술중에는 이 武陵桃源酒가 있었고, 여기서 徐有渠는 酒質의 1次的인 과제는 酒麴에 있다는 것을 생각한 것이며, 이 술의 出現이 中國 晉나라때의 桃源縣 桃源山에 本籍을 둔 이 술을 對象으로 삼았던 것은 이 술의 酒麴이 <神麴>으로 빚은 술이었다는데 있다.

우선 이 술의 釀造法의 대강을 보면 神麴汁만으로 酒本을 만든 후 米飯은 1~2회에 걸쳐 重釀하고 3次에는 생쌀을 4次에는 米飯으로 담금하는 高次담금법을 骨格으로 한 술이었고 中國에서도 普遍化되었던 神麴의 構成은 6神이 모여드는 6月6일에 6神에 각각 해당하는 6種의 物料를 갖추는데 밀기울·蒼耳汁·들여귀즙·썩즙·판泥(이)·杏仁肉泥로 三伏의 上寅日에 配合 밍아서 단단하게 만든것이 神麴이다.

이 桃源酒가 徐有渠의 關心은 끈 후에도 뒤이은 實學者들에 계속 關心의 대상이 되었던 것은 분명하다.

9. 笨麴酒類(분국주류)

桑落酒(상낙주)·粟米酒(속미주)·白醪酒(백요주)·冬米明酒(동미명주)

神麴에 關心을 돌렸던 徐有渠는 또다시 笨麴에 대하여도 깊은 關心을 갖고 이 笨麴으로 빚어진 桑落酒·粟米酒·白醪酒·冬米明酒의 釀造法을 아울러 밝히므로서 이들 酒類 또한 19世紀중에 流入된 外來酒情報로 간주하는 것이다.

이들 笨麴을 이용한 酒品들의 大部分이 後魏代이전의 中國의 술들이지만 여기서는 紙面上 각각에 대하여 言及을 可能的한 限 피하고 주로 笨

●韓國外來酒流入史研究●

麴에 대하여 살펴보기로 한다. 中國에서도 가장 上代의 製麴法에 보면 小麥을 위주로의 酒類인 동시에 生小麥을 쓰지 않고 볶아서 만든 炒小麥類이라 한다. 그러나 만드는 節次에서는 炒小麥을 가루내어 물을 뿌려 가며 반죽을 끝내면 한테 모아 하룻밤을 재우고, 다음날 매우쳐서 西方한 자 높이 2寸 크기의 麴餅을 壯土로 하여금 밟게 하고 구멍을 뚫은 다음 쪽에 재워 21日만에 5色の 甬을 입고 잘 마르면 거둔다는 것이다.

이를테면 生小麥 위주의 酒麴圈을 形成하고 있고 우리나라로서는 生小麥麴과 함께 炒小麥麴을 利用하고 있는 中國 華北地帶의 酒麴의 多樣法에 徐有渠는 깊은 關心을 쏟았던 것이다.

笨麴을 利用한 桑落酒는 9月9일에 담금한 술이며 黍米(기장쌀)은 釀造原料로 하고 6~7次까지 高次重釀法으로 담금한 술이다. 또 粟米酒는 粟米를 利用 正月에 빚는 술로서 半熟粟米飯을 짓는 것이 特徵이며 4次重釀에서 制限하는 高次담금酒이다. 이어서 白醪酒는 麴汁釀液에 糯米酒飯을 넣어 釀取가 끝나면 술은 그대로 떠 마시고 그 殘滓를 술밧으로 다시 糯米飯을 넣어 술을 만든 다는 술이다. 또한 冬米明酒는 9月달에 빚는 술로서 酒本을 만드는 과정이 特異하여 高温담금을 하고 있다. 製成된 酒本에 笨麴과 硬米酒飯 및 用水를 一定比率로 하여 一次담금에서 그치는 술이다.

10. 當梁酒(당량주)

술의 이름이 特異하여 梁(들보) 밑에 술 항아리를 놓고 빚었다는데서 나온 술의 이름이기도 하지만 이 술의 正體는 法酒形式을 담고 있는 이외에도 春麴이라하여 笨麴을 바탕으로 한 술이며, 역시 이러한 점에서 徐有渠가 關心을 두고 19世紀에 와서 비로서 中國「齊民要術」에서 再發掘하여 밝혀진 술이다.

이 술의 正體를 대강 살펴보면 主原料를 秦米

로 하고 있다. 酒麴을 笨麴으로 삼아 3月3일에 빚기 시작하는 술로서 1次 담금법에 麴·米·水의 3者가 同量에서 出發하여 一定期間을 두고 重釀이 되풀이되고 있다. 重釀時마다 一定倍量式 加算되면서 3次重釀이 基本이고 경우에 따라 4次東釀法마다 許容되었던 술이다.

11. 山查酒(산사주)

傳來酒중에 果實酒다운 술이 別로 없었던 現實을 감안 徐有渠는 우리나라에 적지 않게 生産되고 있는 山查(아가위)에도 關心을 쏟아 明代에 와서 中國에서 開發되었던 山查酒를 發掘 이 를 그의 「林園十六志」에서 다루므로서 이 또한 18世紀중에 우리나라에 傳해진 外來酒로 보는 것이다.

徐有渠에 의하여 發掘·紹介된 이 술의 內容을 보면 이 山查酒는 乾燥된 열매를 破碎하고 少量의 黍米로 곁들여 시루에 쪄낸 酒麴과 燒酎를 混合하는 말하자면 一般穀酒釀造와 燒酎浸出法을 混用한 變法으로 이루어지고 있고 이 술을 食積을 解消하는데 크게 도움을 준다는 異色の인 藥用酒의 일종으로도 알려져 있다.

특히 徐有渠의 關心事였던 점은 傳來의 果實酒가 果汁+穀飯+酒麴으로 一貫되고 있었던데 대한 새로운 釀造法의 導入을 꾀하는데 있었다고 보아야 할 것이다. 그러나 그밖에는 이 술의 特性이 매우 달고 淡白하며 취하지 않는 술이라는데서의 關心은 놓치지 않았을 것으로 믿어진다.

12. 香雪酒(향설주)

徐有渠는 우리나라의 酒麴改良을 위한 試圖로 中國系 神麴·笨麴 등에 적지않은 期待를 하였지만 酒麴를 쓰지않고 만들어진다는 釀造酒에도 外面하지 않았으며, 그는 明代에 開發은 본 香雪

● 4 朝鮮時代に流入한 外來酒 ●

酒에도 關心을 돌려 “遵生入牋”이란 明代에 出現한 成言類에서 發掘 이를 처음으로 紹介하였다. 이런 點에서 19世紀중에 流入된 外來酒精報로 이 술을 追加한 것이다. 이 술은 한마디로 無麴釀造穀酒라 할 수 있고, 酒麴를 쓰지 않는 까닭에 釀造管理面에서 보다 嚴格한 處理과정이 뒤따라야 한다. 이를테면 主原料인 糯米處理에서 쌀의 精白도가 強調되고 있고, 醱酵管理에서 술덧을 손으로 주물러 헤치기하는 과정이 3회에 걸쳐서 있으며 空中微生物의 誘引 및 溫度上昇에 따른 適切한 諸手段이 뒤따라야만 하는 등 熱管理에 매우 신경을 써야한다는 것이 強調된 술이고 제대로만 만들어진다면 술의 이름대로 香氣가 물씬한 白雪같은 性狀의 술이 될 것으로 믿어지거니와 徐有渠 이외에도 이 술에 關心을 갖았던 實學者들은 그밖에도 또 있었다는 것을 기억할 필요가 있다.

13. 東坡酒(동파주)

宋代의 「蘇氏酒經」에 올라 있었던 東坡酒에 最初로 關心을 갖았던 實學者에 徐有渠가 그 한 사람이거니와 그는 이 술의 釀造法이 特別하여 正酒(高次醱酵를 거쳐 얻는 술)와 勁酒(경주), 酒槽를 술밑으로 다시 醱酵시켜 얻은 2次酒)을 따로 얻어 混合해서 다시 後熟시킨다는 새로운 酒造法에 깊은 關心을 나타내고 그의 著書에서 拔取하므로써 우리나라에는 19世紀중에 그 正體가 最初로 밝혀진 外來酒情報인 것이다.

이 東坡酒는 蘇東坡가 特別히 사랑한 술이라는데서 東坡酒란 이름이 부쳐지기도 하였지만 이 술의 釀造法 이외에도 酒麴을 만드는 方法이 또한 特別하여 더욱 徐有渠는 關心을 갖았던 술이기도 하다.

이를테면 中國 華南系의 酒麴하면 主로 糯米·硬米의 混合麴이 보통이었고, 그것도 葉草汁을 使用한 것이 또한 一般例로 되어 있었지만 이 酒

麴은 米穀과 小麥粉을 混合 生薑汁으로 만든 酒麴이었고, 釀造原理에 있어서도 正酒와 勁酒로 醱酵과정이 2元化되어 있고 正酒과정에서 酒本을 만들어 이어서 3次重醱을 거쳐 <용수>로 正酒을 떠내고 남은 酒槽에다 南方系의 一般酒麴과 東坡가 만든 東坡麴을 섞어서 粥이 되도록 주물러 이것을 酒本으로 삼아 酒飯을 지어 넣고 醱酵를 시켜서 얻은 勁酒를 섞어서 再次醱酵·熟成시켜 30日만에 完成되는 特別한 술이었다.

14. 五香燒酒(오향소주)

中國系의 燒酎文化가 우리나라로 流入하기 시작한 것은 高麗下葉부터였지만 그 후 <山東秋露白> 그리고 燒酎를 利用한 각종 再製酒類 등이 흘러들어 우리나라에서도 燒酎을 基液으로한 각종 再製酒類들이 開發되기도 하였다. 그러나 實學者들간에는 國內에서 만들어지고 있는 燒酎酒品들이 너무나 單調롭고 風味가 缺如되어 있는 점을 감안 이것을 改善하고자 하는 欲求에서 明代에 와서 出現한 五香燒酎에 눈을 돌리고 이 情報를 最初로 우리나라에 公開한 것이 19世紀에 들어서였고 그것도 酒質向上에 깊은 關心을 갖고 있었던 徐有渠에 의하여 이루어졌던 것이다.

그렇다면 이 五香燒酎에서 그들은 어떤것을 期待하였겠는가 하는 것이다. 생각컨대 五香燒酎의 特性은 穀酒爲主에서 脫皮 각종 香藥材를 곁드렸고 一般常用穀酒의 類型과는 또다른 糯米酒飯에 酒麴을 넣고 醱酵가 進行중에 釀造用水 대신 燒酎를 부어 醱酵熟成을 시켰던 것이다. 이를테면 우리나라의 過夏酒의 釀造法은 닭고 있지만, 風味強化를 目的으로 檀香·木香·乳香·丁香 등은 밀들었으니 그 香氣가 어떻하였겠는지 이 때문에 이 술의 이름이 다섯가지 香藥材를 넣었다하여 五香燒酎란 이름이 부쳐진 것이다.

이 술이 國內에 紹介되자마자, 이 술의 매혹당한 사람도 적지 않았거니와 이를 계속 추천하는

●韓國外來酒流入史研究●

實學者에 徐有渠 다음으로 崔漢綺라는 분이 있었다.

15. 七夕酒

中國에서도 가장 오래된 飲食物關係를 收錄하고 있는 成書類하면 「食經」이란 것을 들고 있다. 이 가운데 受容된 (七夕酒)란 술이 뒤늦은 19世紀代에 와서 우리나라에서 云云한다는 것은 좀 어색한 일이 아닐 수 없지만 이 술에 關心을 갖고 이를 發掘·紹介한 것은 역시 徐有渠의 오로지 酒質開發이란 집념에서 비롯되었다면 理解가 앞설것이다. 이 때문에 中國 漢代에서 後漢代사이에 釀造되었던 술이 19世紀에 와서 처음으로 우리나라에 公開되고 보니 자연 19世紀중에 流入된 外來酒로 보는 것이다.

이 술의 釀造法에 말하기를 七月七日에 담은 술이다 해서 七夕酒라 하였고, 1石의 酒麴(笨麴)을 고소하게 볶아서 대나무로 엮은 밧을 술항아리 밑에 깔고 그 밑에 넣고 麴餅(一般酒麴)을 밧위에 늘어 퍼놓은 다음 항아리를 진흙으로 밀봉하였다가 14日후에 누룩을 모조히 꺼내서 햇볕에 말려 다시 술항아리에 넣고 쌀1石으로 술밥을 지어 누룩과 합쳐서 술을 빚는다 하였다.

그렇다면 그 무엇이 우리나라 實學者들에 關心을 끌었을까 하는 것이다. 이를테면 酒麴 두가지는 使用하였고, 그것도 笨麴을 불에 볶아 넣고 一般酒麴과 함께 酵素力價를 活性化 시키기 위하여 술항아리에 재웠다 利用하는 方法을 取한 새로운 酒麴의 利用例를 보았던 것이고, 그밖에도 담금比를 보면 糯米飯: 酒麴: 用水=1:1:1의 構成으로 되어 있을 뿐 아니라 酒麴의 量이 過多하게 使用되고 있었던 점이 눈을 돌렸을 것이다.

16. 洋酒類

西歐社會의 洋酒類情報가 우리나라에 上流한

것은 仁祖14年(1636)에 對日通信副使였던 金世廉의 「海槎錄」에 西歐産 赤葡萄酒를 日本對馬島에서 島主와 對坐하면서 마셨던 事例가 傳해진 것이 그 시초로 생각되거나와 뒤이어서 孝宗4年(1653)에는 和蘭人 헨드릭 하멜이 日本을 향해 東支那海上을 항해하던중 暴風을 만나 우리나라 濟州島에 難波, 地方長官에게 赤葡萄酒를 上納한 로이 契機가 되어 和蘭産 赤葡萄酒가 뜻하지 않게 上陸한 것이 두번째였다.

이로부터 210余年이 흐른 高宗3年(1866), 高宗5年(1868)에는 淸나라 上海에 무덤러 있었던 獨逸人 에린스트 오펔트가 우리나라로 鎖國의 문을 뚫고 潛入, 獨逸産 赤葡萄酒등을 揚陸시킨 일이 있었다. 이때가 바로 高宗이 王位에 오르는 한편 大院君이 攝政을 맞게되고 開港을 要求하는 西歐人들의 끈질긴 挑戰을 거부하고 鎖國으로 치닫던 때였다.

그러나 高宗13년에 이루어서 日本과의 丙子條約이 체결되면서 굳게 닫혔던 鎖國의 문이 드디어 열리기 시작하자 日本을 거쳐 西歐社會의 洋酒類들이 물밀듯이 流入되기 시작하였다.

뒤이어서 高宗21년부터 美國을 위시한 西歐諸國과의 通商條約이 체결되면서 西歐社會의 洋酒文化가 公式貿易經路를 통하여 洪水같이 流入되기 시작함,로서 우리나라는 韓末이 와서 世界의 頂上酒로 이름난 有名酒類文化은 모두 受容하는 機會를 맞이하게 되었고 이른바 外來酒의 實質의인 多國籍化時代를 이루게 되었던 것이 高宗29年 이전으로 보고 있다.

이와같이 韓末 高宗代에 와서 우리나라는 汎世界的인 酒類文化圈과의 連結이 그 매듭을 짓게 되었으며 이 때에 流入된 洋酒文化를 간결하게 엮어 洋酒文化의 流入史를 대신하고자 한다.

高宗3년에 그리고 高宗5년에 걸쳐 에린스트 오펔트가 西海岸 海美縣에 潛入·揚陸시켰던 술에 獨逸産 赤葡萄酒와 함께 櫻實再製酒(Clurry

● 4 朝鮮時代に 流入한 外來酒 ●

cordial) 櫻實蒸溜酒(Kirschgeist) 西班牙産 白葡萄酒(Sherry), 佛蘭西産 發泡性葡萄酒(上伯允, Champagne)가 있었고 高宗13年 日本과의 丙子修好條約의 체결을 계기로 日本을 거쳐 流入되기 시작한 것은 日本産 麥酒를 비롯하여 林檎酒·佛蘭西의 卜爾脫(Bordeaux)·撥蘭德(Brandy), 英·美産의 惟斯吉(Whisky)·哩九爾(Liquor), 北歐羅巴의 杜松土子酒(Gin), 南美洲 카리브海의 糖酒(Rum) 등이 公式貿易經路를 통하여 流入되었다. 이와같이 高宗13年(1876)에 日本을 거쳐 流入되기 시작한 후 高宗20年(1883)에도 美國과 公式으로 通商條約이 체결되므로 日本을 經由하여 流入되고 있었던 洋酒流들이 西歐諸國과 直接 이어지면서 直線流入經路와 함께 기존의 日本의 間接流入經路로, 二元的

으로 洋酒類들이 上陸하였고 이때로부터 西歐社會에서 直接 上陸하기 시작한 것은 歐羅巴産(英國·美國·獨逸産) 皮兒(Beer)·蘋果酒(Cider) 그리고 斯波利德斯(Spirits) 또 葡萄牙의 博德(Port), 佛蘭西와 義太利의 歪爾木特(Wermut) 등이 있었다. 高宗21年(1894)에는 露國의 보드카(Vodka). 뒤늦은 高宗 29年(1892)에는 奧國의 火酒였던 斯波利德斯(Spirits)가 上陸하는 등 高宗3年부터 高宗29年間에 有名洋酒文化를 보다 우리나라는 受容하였던 것이다.

위에서 간추린 洋酒文化의 流入史를 酒類別·國家別·流入時期別로 다시 간추려 整理하여 洋酒文化 流入史의 理解를 구하면서 外來酒 流入史를 거두기로 한다. 감사합니다.

外來酒名	流出國	酒 種	流入時期
赤葡萄酒 (Rothwine)	獨 逸	果實酒類	高宗3年(1886)
櫻實再製酒 (Cherry cordial)	獨 逸	果實酒製酒類	高宗3年(1866)
櫻 酒 (Kirschgeist)	"	果實蒸溜酒	"
瀉 哩 (Sherry)	西班牙	果實(白葡萄)酒類	"
上伯允 (Champagener)	佛蘭西	發泡生葡萄酒類	高宗3年(1866)
卜爾脫 (Bordeaux)	" (日本經由)	果實(葡萄)酒類	高宗13年(1876)
撥蘭德 (Brandy)	" (日本經由)	果實蒸溜酒類	"
惟斯吉 (Whisky)	英國·美國 (日本經由)	穀物蒸溜酒類	"
杜松子酒 (Gin)	北歐羅巴 (日本經由)	再製酒類	"
哩九爾 (Liquor)	英·佛·奧國 (日本經由)	再製酒類	"
糖 酒 (Rum)	英·佛·西班牙() (카리브海島嶼國産)	糖料蒸溜酒類	"
麥 酒	日 本	穀酒類	"
林檎酒	"	果實酒類	"
皮 兒 (Beer)	英·美·獨國 佛國	穀酒類	高宗20年(1883)
		"	高宗24年(1887)

●韓國外來酒流入史研究●

蘋果酒 (Cider) 博 德 (Port) 歪爾木特(酒) (Wermut) 斯波利德斯 (Spirits)	佛國 英國 葡萄牙(英國經由) 佛蘭西(日本經由) 義大利() 英·美·獨國 露國(俄國) 佛國 奧國	果實酒類 強化果實酒類 · 蒸溜酒類(火酒類)	高宗24年 高宗20年 高宗20年 高宗13年 高宗20年 高宗21年 高宗24年 高宗29年(1892)
--	--	--	--

