

10:10-10:50

주제강연 I

좌장: 서혜경 교수(전주대)

韓國 술의 飮食文化

발표자: 고경희 교수(가톨릭대)

韓國 술의 飲食文化

고경희

가톨릭대학교 식품영양학전공 교수

1. 서론

각국의 술 문화는 기후, 토양, 농업, 종교, 경제, 과학, 문학, 역사, 철학, 예술, 정신세계 등의 정보 집합체로 그 시대적 정신을 진솔하게 표현하고 있다. 오늘날 식품시장의 세계화, 자유화로 자국의 음식문화가 각 민족 정체성의 중요한 문화적 코드로 자리 매김을 하고 있으며, 또한 시간과 공간을 초월한 민족정신의 흐름이 음식문화의 형태로 살아있는 대중과 소통하고 있다.

한국의 술은 곡물을 원료로 한 곡주(穀酒)를 바탕으로 발달하였으며 미생물을 이용한 발효기술 방법은 서양의 과실주 보다 복잡하고 난이도가 높다고 할 수 있다¹⁾. 한국 술은 탁주(濁酒), 청주(淸酒), 증류주(蒸溜酒)가 그 주종을 이루고 오늘날까지 공존하면서 시대적 상황에 따라 다양한 변화와 흥망성쇠의 일면을 나타내고 있다. 한국 술은 대외적으로 동양적 지역문화권에서 형성된 주류 문화에 지대한 영향을 받았으나 대내적으로는 독자적인 문화를 형성하였다²⁾. 한국의 술은 보편적인 기호식품 뿐 아니라 제사, 향연, 손님접대 등 필수불가결한 역할을 한 음식이었다. 『三國志』<위서 동이전(魏書 東夷傳)>³⁾에 의하면 영고, 동맹, 무천 등의 부족국가의 제천의례(祭天儀禮) 행사에서 밤낮으로 식음(食飲)한다는 기록으로 여기서 음(飲)이란 술을 의미하며 이렇게 술을 마심으로 자연 또는 신과 인간의 합일로 재앙을 막고 풍성한 수확을 기대하였다고 한다⁴⁾. 또한 제사를 통하여 생명을 초월한 산자와 죽은자의 가교역할, 그리고 인간과 인간의 친화를 위한 매개체로 화합과 소통의 상징적 의미를 가지고 있다. 고려시대와 조선시대에는 술을 즐기는 취락(醉樂)이 유행하였다. 술은 선비들에게 과연 무엇이었는가? 음주는 난잡과 주망(酒妄)을 일으킬 우려가 있는 것이지만 한편으로는 구름같은 인생의 덧없음을 바로 보고 자연의 섭리를 관조하는 경지에 이르는 선약(仙藥)이 될 수 있다고 생각하였다. 선비들은 시회(詩會)를 베풀게 되면 으레 술잔이 오가는데, 취흥(醉興)이 시흥(詩興)으로 이어지면 선비들은 현세의 욕망과 집착을 넘어 자유롭게 그윽한 시의 세계로 빠져들곤 하였다. 이와같이 취락은 선비나 도가적 은일자(隱逸者)들에게 있어 인위적인 사회규범으로부터 잠시 벗어나 인간 본성대로 삶을 관조하는 한 방법이었으며 세속적인 갈등을 벗어나 유연한 몰아일체(物我一體)의 경지로 도피하기 위한 수단이기도 하였다⁵⁾.

이와같이 한국 술은 우리민족의 정신세계에 지대한 영향을 준 독특한 음식문화의 소산물로 본고에서는 농업기반의 미작(米作)문화와 과학기반의 제조기술로 빚어진 한국 술 문화의 과거와 현재의 흐름을 식생활사 문헌자료⁶⁾⁷⁾⁸⁾로 살펴보았으며, 또한 동아시아문화권에서 한민족 특유의 상상력과 문화의식이 내포된 한국 술문화를 어떻게 발전 계승되어야 할지를 생각해 보고자 한다.

2. 본론

우리나라 술의 기원은 중국문화에 영향을 받았으리라 믿어지며⁹⁾ 처음의 기록으로 『삼국사기(三國史記)』¹⁰⁾, 『삼국유사(三國遺事)』¹¹⁾의 고구려 동명성왕(東明聖王)의 건국담에서 찾아볼 수 있다. 삼국시대에 내려와서 술이 어떻게 빚어졌는지 알 수 없으나 술의 제조기술이 상당히 발전하였다고 하며¹²⁾¹³⁾, 통일신라에서

- 1) 단발효주(單醱酵酒)는 과실의 당당류를 효모에 의한 알코올 발효하여 제조한 술, 병행복발효주(並行復醱酵酒)는 곡류의 전분인 당당류를 곰팡이에 의한 당화분해과정과 효모에 의한 알코올발효를 하는 두 종류의 미생물을 이용하여 발효하여 제조한 술. 이삼빈, 고경희, 양지영, 오성훈 『발효식품학』 도서출판 효일, 206면, 2003.
- 2) 張智鉉. 『韓國傳來醱酵食品史 研究』 修學社, 10면, 2004.
- 3) 『三國志』 <위서 동이전(魏書 東夷傳)>에서의 우리 나라의 술에 관한 기록에 따르면 고구려의 건국신화와 함께 삼한시대의 제천, 영고, 동맹 등의 행사에 이미 전통곡주가 사용된 것으로 나타난다. 陳壽지음, 김원중옮김. 『三國志』 민음사, 723-766쪽, 2007.
- 4) 李盛雨. 『韓國食生活의 歷史』 修學社, 25면, 2004.
- 5) 허균. 『뜻으로 풀어본 옛 그림』 대한교과서, 83-87면, 2003.
- 6) 李盛雨. 『韓國食經大典』 鄉文社, 25면, 1998.
- 7) 裴商冕. 『朝鮮酒造史』 규장각, 2004.
- 8) 尹瑞石. 『韓國飲食』 修學社, 25-50면, 1998.
- 9) 중국의 술에 관한 자료로 북위(北魏)의 농학자 가사협(賈思勰)의 『제민요술(齊民要術)』, 남북조(南北朝)시대에서 수(隨), 당(唐)에 이르기까지 술에 대해 언급한 서적은 많이 있지만 술의 제조기술에 관한 내용은 그다지 많지 않다. 북송(北宋)의 주익중(朱翼中)의 『북산주경(北山酒經)』, 이시진(李時珍)의 『본초강목(本草綱目)』, 조원우(曹元宇)의 『중국화학사화(中國化學史話)』가 남아있다. 허만즈(何滿子)지음, 김하림, 한종환 옮김 『중국의 술문화, 에디터, 59-62면, 2004.
- 10) 김부식 지음, 이병도 역주. 『三國史記』 을유문화사, 2001.
- 11) 일연지음, 김원중 옮김. 『삼국유사』 을유문화사, 2002.

는 상류사회에서 청주 음용이 성행하였다¹⁴⁾.

고려시대에 내려와서 음주의 풍습이 성행하여 술의 종류가 다양하고 술을 빚는 기술이 번창하였다. 중국을 통일한 송나라와 외교관계 맺고 문종(文宗, 1046-1082년)에서 인종(仁宗, 1123-1146년)에 이르는 약 1세기 동안 문화적 교류가 빈번하였으며 특히 송나라는 해상무역이 발달하여 해로를 통해서 사탕, 후추, 조미료의 기호품, 면식(麵食), 자하배(紫霞杯) 등의 식품교역이 많았다. 고려 인종원년(仁宗元年, 1123년)에 송나라 사신인 서경(徐兢, 1091-1153년)의 『고려도경(高麗圖經)』¹⁵⁾에서 보면 탁주는 일반 사람들이 마시며, 특수신분은 청주를 음용하였음을 시사하고 있으며, 증류주인 소주의 음용기록은 없다¹⁶⁾. 고종 6년(高宗 6年, 1219년)에는 원나라와 국교를 맺게 되며 원종(元宗)에서 공민왕(恭愍王)초에 이르는 약 90년(1260-1356년)의 간섭기간 동안 원의 음식문화 전래로 불교의 채식문화가 육식문화로 전환되면서 도살법을 익히고 목축업을 배우며, 회회인과 페르시아인에게서 원(元)나라가 수입한 소주와 같은 증류주 문화가 들어오게 된다¹⁷⁾. 이것은 본래 약용으로 쓰였으나 소주 빚는 법이 전해져서 성행하였다. 『고려사(高麗史)』¹⁸⁾ 우왕원년(禡王元年, 1375년)때 기록에서 소주음용이 성하였음을 알 수 있다. 마침내 우리나라는 곡주 위주의 탁주류, 청주류, 증류주의 3대 주종문화(酒種文化)를 고려시대에 완결하는 한편 북방유목민족의 유주문화권(乳酒文化圈), 남방민족의 열대 과실주문화권(熱帶果實酒文化圈)에서 화주(花酒, 果實酒의 일종), 서역사회(西域社會)의 포도주문화권(葡萄酒文化圈)에서 포도주 등이 유입됨으로서 범세계적인 주류문화권과의 교류가 고려시대에 있었던 것으로 보이며 ¹⁹⁾ 한국 술의 개발기라고 할 수 있다²⁰⁾.

조선시대 초기에는 왕실²¹⁾이나 사대부²²⁾ 등 주로 지배층이 많이 마셨는데 원(元)에서부터 전파된 소주는 중종(中宗, 1506-1544년)때 널리 전파되었는데 후기에 들어와 농업기술의 발달로 증류주인 소주류가 일반인들도 즐겨 이용하여 탁주, 청주, 소주가 우리나라 술로서 바탕을 이루어 오늘날까지 전해 내려오고 있다²³⁾. 몽고가 일본 점령을 위해 만든 전초기지가 있던 안동, 개성과 제주가 오늘날에도 소주로 유명하다. 『부녀필지(婦女必知)』의 음식총론(飲食總論)²⁴⁾에서 음식과 술의 관계를 소개하였고, 『수운잡방(需雲雜方)』²⁵⁾에는 막걸리, 맑은술, 소주, 절기주 등 특히 술의 종류와 술 빚는 법에 대한 기록이 가장 많다.

- 12) 삼국사기에 따르면 이 시기에 주국(酒麴)과 곡아(穀芽)를 이용했다고 한다. 김부식 지음, 이병도 역주. 『앞의 책』 을유문화사, 2001.
- 13) 姜仁姬. 『韓國食生活史』 三英社, 143-144면, 1989.
- 14) 김부식 지음, 이병도 역주. 『위의 책』 을유문화사, 新羅本紀 憲康王, 293면, 2001.
- 15) 『고려도경(高麗圖經)』은 고려인종 원년(1123년 5월 8일)에 송나라 사신인 서경(1091-1153년)이 국신사로 1개월 동안 고려수도 개성에 머물면서 우리나라의 문물을 기록한 자료이다. 고려초에 술은 米穀으로 빚었는데 찹쌀술이 없고 모두 멥쌀에 누룩을 넣어 술을 빚었다는 기록이 보이며, 이렇게 만들어진 술은 색깔이 짙어 쉽게 취하고 빨리 깎다 하였으며, 왕이 마시는 것을 양온(良醞)이라고 하는데 술을 절항아리에 넣어 황건으로 봉하여 저장하여 걸러서 맑은 술을 만들었다. 徐兢/조동원 김대식 이경록 이상국 이상국 홍기표 공역. 『高麗圖經』 황소자리, 385면, 2005.
- 16) 張智鉉. 『앞의 책』 修學社, 45면, 2004.
- 17) 아랍에서 명의(名醫) 아비센나가 최초로 알코올의 증류를 발견한 후 중국인이 아랍인으로부터 알코올증류방법을 배워 원나라 때 소주의 증제법을 창안했다. 소주의 원명은 알코올을 카르키는 아랍어인 ‘아라그(Arag)를 한역한 ‘아자길(阿刺吉), ‘아라갈(阿里乞)’이라고 중국문헌에 나온다. 명나라 초기의 『거가필용사류전집(居家必用事類全集)』에는 소주 만드는 방법이 기록되었는데 사용하는 기구의 모양 등이 오늘날 현대의 증류법과 내용이 비슷하다. 오늘날 경상도와 전라도 지방에서 알코올 냄새를 ‘아라가’냄새라고 부르며 개성지방에서 소주를 ‘아라주’라고 부르는 것도 아랍에서 전해왔다는 흔적이 보인다. 브리태니커, 2008.
- 18) 우왕원년(1375년) 2월 경상도 원수(元帥)인 김진(金鎭)이 燒酒를 좋아하여 명기(名妓)와 부하를 모아 소주도(燒酒徒)가 되었다는 기록이 있는데 이것이 한국 최초의 소주에 관한 기록이다. 『高麗史』 卷 113, 列傳卷第26 崔嶺條, 崔南善. 朝鮮常識 風俗篇 第5 飲食類 『燒酒流行』 150면, 1948.
- 19) 張智鉉. 『앞의 책』 修學社, 102면, 2004.
- 20) 張智鉉. 우리나라 傳統酒의 歷史. 식품과학과 산업 24:4, 61-67, 1991.
- 21) 1392년 조선왕조 건국과 함께 궁중의 음식을 담당하는 사용방(司饔房)과 궁중의 술을 담당하는 사운서(司醞署)를 세운다. 정조24년(1800)의 기록으로 보아 1603년 이후에 酒禮를 담당하는 기관으로 내자사(內資寺)에 병합된 것으로 보인다. 正祖實錄 卷 第 24年 4月 20日 참조, 김윤정. 고려말 조선초 官司銘梅瓶의 製作時期와 性格. 『흙으로 빚은 우리 역사』 용인대학교 박물관, 146-163면, 2004.
- 22) 방병선. 『순백으로 빚어낸 조선의 마음』 돌베개, 2002.
- 23) 약주는 주로 서울 부근에 증류 이상의 계급에서 소비되고 제조방법은 찹쌀과 분곡자(粉麴子)로 주모(酒母)를 만들고 여기에 찹쌀을 가하여 제조하고 여기에 기타 草根木皮를 첨가한다. 탁주는 주로 이남에서 제조되고 하층계급의 음료와 식량으로서 소비되었으며 제조방법은 간단하여 섬누룩(粗麴)과 찹쌀(蒸米)을 물에 혼합하여 그대로 방치하여 만들었다. 소주는 주로 서울 이북에서 소비되고 남부지방에서는 여름에만 이용하였다. 그 제조방법은 섬누룩(粗麴)과 곡류로 술덧을 만들고 이것을 증류하여 만들었다. 曹哉鉉. 『앞의 책』 21면.
- 24) 『부녀필지』 음식총론에 따르면 밥 먹기는 봄 같이 하고, 국 먹기는 여름 같이 하며, 장(醬)먹기는 가을 같이 하고, 술 먹기는 겨울 같이 하라. 음식의 4시(四時)와 그 특색을 말한 것으로, 밥은 따뜻한 것이 좋고 국은 뜨거운 것이 좋으며, 장은 서늘한 것, 술은 찬 것이 좋다는 것을 가리킨 말이다. 姜仁姬. 『앞의 책』 三英社, 277면, 1989.
- 25) 1541년 김유의 조리서로 술에 관한 것은 상편에 41항, 하편에 18항으로 합쳐서 59개 항이 걸쳐있으며 『음식디미방』의 51항목 보다도 많은데 이는 당시 가양주를 사치스럽고 다양하게 빚어 즐겼음을 알 수 있다. 윤숙경. 조선초기의 식품조리서 수운잡방. 『월간식생활』 7월호 1988.
- 26) 막걸리는 지에밥에다 누룩을 섞어 빚은 술이 다 익었을 때, 오지그릇 위에 걸치계를 걸고 체로 대충 걸러 만들었

조선시대 후기에는 1670년경 최초로 한글전문 요리서인 『음식디미방』²⁷⁾에는 총 132조목 중 51조목이 술에 관한 것이며, 17세기말의 『주방문(酒方文, 1600년대 말엽?)』²⁸⁾에는 12조목이, 『산림경제(山林經濟, 1715년경)』²⁹⁾에는 61조목의 전통주 제법이 기록되어 있다. 빙허각이씨(憑虛閣李氏, 1759-1824)의 『규합총서(閩閩叢書, 1815년경)』³⁰⁾, 이규경의 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿, 1850년경)』³¹⁾ 등의 기록이 있다. 이와같이 조선시대는 한국 술문화의 전성기로 200여종의 다양한 술이 생산되었고, 양조주(釀造酒)와 증류주는 물론 각종 약초를 가미한 약용주(藥用酒), 그리고 수차례 증류방법으로 제조된 홍로(紅露)와 감홍로(甘紅露)와 같은 고급술이 생산되었으며³²⁾, 한국 술의 전성기라고 할 수 있다³³⁾.

이러한 전통 한국 술문화는 일제시대를 거쳐 급속히 몰락하게 되는데 조선말기인 1883년에 일본의 후쿠다(福田)가 부산에 일본식 청주공장을 세운 것을 비롯하여 조선총독부는 문화말살정책의 일환으로 융희 3년(隆熙, 1909년) 처음으로 주세법³⁴⁾이 제정하여 한국 술 제조를 탁주, 약주, 소주의 세 종류로 규격화하고 과세하여, 지역의 특산주(特産酒)와 가양주(家釀酒)로 빚어오던 전통민속주가 사라지게 되었다³⁵⁾. 또 이 주세법이 발표된 이후 혼돈된 한국의 주조계를 근본적으로 개선하기 위하여 1909년 양조시험소를 창설하여 주류시험연구를 담당하였다. 그 이후 주세법(1916년), 주류제조면허(1917년) 등을 공포하였고, 1927년에 제정 공포된 주세법에 따라 근대화된 주정생산을 서울 영등포에 중앙발효공업 주식회사(1937년)와 제주주정회사(1938년)를 설립하여 국물을 주원료로 주정을 생산하기 시작하였다. 이와같이 일제시대는 한국 술의 침몰기이며³⁶⁾ 이들 법안은 광복 후에도 그대로 사용되었다³⁷⁾.

1949년에는 정부수립에 따라 재무부 양조시험소를 설치하였다. 1952년 처음으로 당일이 수입되었고

다. 빛이 탁하고 텁텁한 맛이 나는 것이 특징이다. 막걸리는 탁주라고 하여 농사일을 끝낸 농민들이 농주(農酒)로 즐겨 마셨다. 맑은술은 빛은 술이 다 익었을 때 용수를 박아 맑은 술을 떠낸 것이다. 맑은 술은 중인 이상의 계급에서 즐겨 마시던 고급 술이었다. 맑은 술은 조선조에서 흔히 약주라고 불렀다. 맑은 술은 청주라고도 하고 또 인삼을 비롯한 여러 가지 식물의 뿌리와 잎을 넣어 빚어, 이 재료에 따라 여러 가지 이름으로 불려지기도 하였다. 소주는 고려 때부터 만들어진 술로 조선조에 와서는 한층 성행하였다. 소주는 만들어진 양조주를 다시 증류하여 20-25도의 알코올 성분을 갖도록 만든 것이다. 절기주(節期酒)는 특별한 절기에 별식과 함께 술을 빚어 마셨다. 도소주(屠蘇酒): 정월 초하루날에 만들어 먹었다. 산초, 방풍, 백출, 육계피 등을 섞어 빚은 술로 이 술을 마시면 일년의 사기(邪氣)를 없앤다고 하였다. 청명주(淸明酒): 춘분과 곡우 사이의 청명절(淸明節)에 마시는 술. 과하주(過夏酒): 여름에 소주에다 여러가지 꽃을 넣어 숙성시킨 술을 만들어 먹었다. 사마주(四馬酒): 환절기에 입맛을 돋우기 위한 술 유두음(流頭飲): 유두일(流頭日)이라 하여 동쪽으로 흐르는 물에 머리를 감은 뒤 시원한 개천가에서 마시는 술 국화주(菊花酒): 중양절에는 국화를 넣은 국화주를 마셨다. 姜仁姬. 『앞의 책』 三英社, 278-280면, 1989.

- 27) 『음식디미방』의 표제명은 『규곤시의방(閩壺是議方)』으로 경북 영양군 석보리 원리동 이갈암(李葛菴)씨가 소장하고 있는 것이며, 1960년 1월 김사엽(金思燁)박사가 제공한 요리서로 김박사에 의하면 필자는 효종대(孝宗代 1649-1659)의 유명한 유학자 이존재(李存齋)의 어머니 장부인(長夫人)으로 17세기 식생활을 알 수 있는 훌륭한 자료이다. 李盛雨. 『앞의 책』 鄉文社, 297-302면, 1998.
- 28) 『주방문』은 1책. 필사본. 저자와 간행연도는 알 수 없다. 순한글이며 음식이나 술이름은 한자로 토를 달았다. 술은 과하주(過夏酒)·백하주(白霞酒)·벽향주(碧香酒)·합주(合酒)·다주[楮酒]·절주(節酒)·자주(煮酒)·소주(燒酒)·점주(粘酒)·연엽주(蓮葉酒)·송령주(松鈴酒)·급청주·무곡주·이화주(梨花酒)·하향주(荷香酒)·보리소주 등 24종의 술 빚는 법, 누룩을 이용한 발효법, 권 술 고치는 법 등을 수록했다. 다음은 음식 만드는 법으로 국수·젓·식혜(물고기 식혜)·게·낙지·송어 등 각종 해산물 요리법, 채(菜)·전병류(煎餅類)·약과·강정 제조법, 장 담그는 법, 쓴 장 고치는 법, 초(醋) 고치는 법, 두꺼비 삶는 법 등을 수록했다. 고추를 이용한 요리가 없는 것이 특징이다. 맨 끝에 '하생원주방문책'(河生眞酒方文冊)이라는 기록과 '전1냥(錢一兩)'이라는 기록이 있어 한글로 작성하여 1냥에 판매되던 것임을 알 수 있다. 우리나라 식생활사 연구에 중요한 자료이며 규장각에 소장되어 있다. 李盛雨. 『위의 책』 鄉文社, 302-305면, 1998.
- 29) 홍만선의 『山林經濟』 4권 4책. 필사본. 이 책은 지은이의 만년인 17세기말에서 18세기초에 걸쳐 준비, 편찬되었다. 홍만선은 명문가에서 태어나 관운이 비교적 순탄하여 내직과 함께 외직으로 여러 곳의 지방관을 역임했고, 이 과정에서 향촌사회의 경제생활 지킴서에 해당하는 『산림경제』를 지었다. 수록된 내용을 보면, 복거(卜居: 주택의 선정과 건축)·섭생(攝生: 건강)·치농(治農: 곡식과 기타 특용작물의 재배법)·치포(治圃: 채소류·화초류·담배·약초류 재배법)·종수(種樹: 과수와 임목의 육성)·양화(養花)·양잠(養蠶)·목양(牧養: 가축·가금·벌·물고기 양식)·치膳(治膳: 식품 저장법·조리법·가공법)·구급(救急)·구황(救荒)·벽온(辟瘟)·벽충(辟蟲)·치약(治藥)·선택(選擇: 길흉일과 방향의 선택)·잡방(雜方: 그림·글씨·도자기 등을 손질하는 방법) 등 16개조에 달하고 있다. 李盛雨. 『위의 책』 鄉文社, 31-41면, 1998.
- 30) 『규합총서』는 서유본(徐有本)의 아내인 빙허각이씨(1759-1824)가 지은 『빙허각전서(憑虛閣全書)』의 일부이며 총서는 3부 11책으로 구성되어 있으며 현재 남아있는 것은 규합총서뿐이다. 주식의(酒食議)에 술빚기, 장담그기 등이 수록되어 있다. 李盛雨. 『위의 책』 鄉文社, 58-69면, 1998.
- 31) 이규경(李圭景)은 憲宗代의 학자로 全州李氏 이덕무(李德懋, 1741-1793)의 손자이며, 正祖 12년(1788)에 검서관(檢書官)을 지낸 이광규(李光葵)의 아들로 그는 일생동안 벼슬을 하지 않고 실학명문의 전통을 이어받아 조선후기의 실학을 집대성한 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』를 저술했다. 李盛雨. 『위의 책』 鄉文社, 723-727면, 1998.
- 32) 이동필. 전통민속주산업 육성을 위한 제도개선 방안. 397-412면, 『민속학술자료총서. 먹거리 민속주 6』 도서출판 터, 2003.
- 33) 張智鉉. 식품과학과 산업 24:4, 61-67, 1991.
- 34) 曹哉鉉. 『韓國釀造食品研究』 機電研究社, 3면, 1980.
- 35) 이동필. 『앞의 책』 도서출판 터, 2003.
- 36) 張智鉉. 식품과학과 산업 24:4, 61-67, 1991.
- 37) 曹哉鉉. 『앞의 책』 機電研究社, 3면, 1980.

1962년부터 서류를 적극 이용하여 주정생산을 하였다. 1962년까지 백미로만 제조해오던 것이 전량 소맥분으로 제조하게 되었으며 1964년의 양곡관리법에 의해 순곡소주가 금지되어 우리 고유의 품미인 증류식 소주가 자취를 감추게 되었고 서류 등으로 제조된 희석식 소주로 전환되었다. 1966년 탁, 약주에도 쌀의 사용이 금지되었고 1966년 국세청 발족에 따라 국세청 양조연구소로 개편되었다. 1970년에는 소맥분 역시 “미공법 480호” 잉여농산물의 도입이 점차 줄어들게 됨에 따라 소맥분을 대체할 국내 전분질 원료 중 옥수수를 이용한 탁주 제조방법을 강구하였으며, 1970년 국세청 기술연구소로 확대 개편하였다. 1971년에 전체 원료 중 1만톤의 옥수수를 사용하게 되었으며, 1973년에는 보리쌀을, 1974년에는 다시 옥수수를 각각 혼용하였으며, 그 이후 값싼 전분질 원료로 소맥분, 보리, 옥수수, 고구마, 도토리, 울무, 타피오카, 기타 전분질 원료 등 다각적인 원료를 대비하여 제조하였다³⁸⁾. 1980년대 말 후반부터 쌀의 과잉생산과 경제적 여유에 힘입고 1988년 올림픽 개최를 대비하여 잊혀진 전통 술 50여종이 재현되어 전통 민속주의 제조가 일부 허가되었으나 전통양주 문화의 복원에 많은 어려움이 있었다. 이와같이 한국 술의 변천사는 7단계로 나누어삼국시대 이전의 형성기, 삼국시대를 맹아기, 통일신라시대를 정착기, 고려시대를 개발기, 조선시대를 전성기, 일제시대를 침몰기, 그리고 해방후부터 근대를 표류기로 구분하고 있다³⁹⁾. 1991년에는 쌀의 원료 사용이 허가되었고, 1995년부터 개인이 술을 빚어 마시는 것이 허용되었다. 오늘날은 탁주, 약주, 청주, 소주, 민속주, 농민주, 각종 과실주 및 침출주 등 다양한 종류로 구성되어있으며 한국 술의 활성화를 위한 정책연구를 하고있다⁴⁰⁾. 2007년 6월 전통술산업육성 지원센터를 설치하여 전통술 세정지원과 전략적 지원 대책으로 주류품질회, 품질인증제 도입, 전통술제조기술 발굴 및 연구의 지원 대책을 담당하고 있으며 2008년 7월부터 전통주 주세인하가 되므로 단절되었던 전통주의 복원사업이 활발하게 시도되리라 예상된다⁴¹⁾. 다양한 품질 경쟁력으로 소비자들의 기호를 만족시킬 수 있고 전통문화복원 및 세계문화유산 차원에서 한국의 술문화가 발전 계승되기를 기대한다.

중국의 경우 구이저우성(貴州省)의 마오타이주(茅台酒)는 2006년도 국가문화유산으로 지정된 후 마오타이주의 제조법을 세계문화유산으로 인정받기 위한 준비를 하고 있다⁴²⁾. 마오타이주는 1915년 파나마에서 열린 세계만국박람회에서 위스키, 코냑, 마오타이주가 세계적인 명주로 선정된 후 중국의 국주(國酒)로 1952년부터 실시된 중국 주류품질회에서 1위를 차지하는 역사를 지니고 있는 술이다⁴³⁾. 그리고 쓰촨성(四川省)의 우량예(五糧液)의 경우 명나라시대에 사용하였던 술 저장고 및 양조기술을 세계문화유산에 신청 중이다⁴⁴⁾.

일본의 국주인 일본주의 경우 순미주(純米酒)로 원산지 호칭제도(SOC, Sake Origin Control))를 두어 프랑스 포도주의 원산지 호칭제도(AOC, Appellation d'Origine Contrôlée)⁴⁵⁾와 비슷하게 국제적인 수준에 맞추어 운영하며, 일본주의 생산지역에 따른 특징보호로 일본의 국내산 쌀 소비 및 소비자에의 품질보증을

38) 曹哉銑. 『위의 책』 機電硏究社, 23面, 1980.

39) 張智鉉. 『식품과학과 산업』 24:4, 61-67, 1991.

40) 농수산물유통공사, 한국농촌경제연구원. 우리술산업 활성화를 위한 정책토론회. aT센터, 12월 22일, 2004.

41) 2008년 7월 1일부터 전통주 주세가 50% 인하되며, 현행 주세법과 시행령에서 과실주로 한정되어 있는 지원대상을 농민주와 민속주를 통칭하는 전통주로 명시함으로써 지원대상과 범위를 확대하였다. 민속주는 문화재보호법에 의해 문광부 및 시도지사가 추천 또는 농산물 가공산업육성법에 의해 농림부장관이 추천한 주류를 의미한다. 농민주는 농업, 임업인 및 생산자 단체가 생산하는 농산물을 주원료로 농림부장관 추천을 받아 생산되는 주류를 의미한다. 과실주는 2005년부터 감면혜택을 받았다. 현재 우리나라 전통주는 이강주, 한산소곡주, 복분자주, 인삼주, 매실주 등으로 국내주류시장에서 차지하는 비중은 2005년말 현재 주세액 기준 0.7%(전체주세 2조3000억원), 출고량 기준 0.3%(전체출고량 320만 kl) 수준으로 극히 미미한 실정이다. 식품음료신문 1월 2일, 2008년.

42) 마오타이주는 전국 바이주(白酒)업계에서 최고의 제조기술을 갖고 있으며 원료가 공장으로 수송되어 완성된 술이 되기까지 최소 5년이 걸리고 술을 만드는데 9번의 증류, 8번 발효, 7번 술을 받아내는 과정을 거친 술로서 고온발효기술과 고온에서 술을 받아내는 기술은 중국 바이주 제조의 개혁과 장기 숙성방식은 마오타이주의 고유한 특징으로 용기에서 숙성된다. 이런 마오타이주의 제조법은 중화민족 특유의 상상력과 문화의식을 내포하고 있으며 생명력과 창조력을 실현했다고 표현하고 있다. 중국망신문중심 7월 26일, 2007.

43) 1930년대 마오쩌둥(毛澤東)과 저우언라이(周恩來)는 중국 공산당을 이끌고 대장정을 하는데, 구이저우(貴州)에서 마오타이를 마시고 힘을 얻어 전열을 정비했다고 한다. 이런 인연으로 중국 공산당은 집권한 뒤 외교 석상에서 마오타이를 사용했다. 작은 거인 덩샤오핑(鄧小平)도 평생 마오타이를 장복했다. 마오타이는 중국 백주의 전통을 계승한 명주다. 1972년 중국 베이징(北京)을 방문한 닉슨 대통령이 저우언라이(周恩來) 총리와 평화회담을 끝내고 건배하는 모습에 전 세계인의 이목이 집중됐다. 제2차 세계대전 후 군비경쟁을 벌이던 동·서양 진영의 팽팽하던 긴장감은 그들의 손에 쥐어 있던 마오타이주(茅台酒) 한잔으로 봄눈 녹듯이 화해되었다. 이로써 베이징의 봄과 함께 중국의 백주(白酒)도 세계의 무대에 등장하게 됐다. 포보스코리아 7월 16일, 2003.

44) 우량예(五糧液)는 쓰촨성의 명주이며 전통 양조 방식에 과학적 양조 기술을 접목해 빚는다. 판매량에 있어서는 마오타이의 5배 이상이며 중국 백주의 대표라고 해도 과언이 아니다. 우량예는 수수, 찹쌀, 밀 등 다섯 가지 곡식을 원료로 한다. 우량예는 당대의 중비주(重碧酒)에서 연원을 찾을 수 있으며 지금도 숙성 용기로는 모두 특이하게 제작된 용기를 사용한다. 이와같이 중국의 서남방 변경 지역인 구이저우성(貴州省)과 쓰촨성(四川省)은 양쯔강(揚子江) 상류의 지방으로 漢나라 시대부터 수질이 좋아 좋은 술이 나는 곳으로 유명하다. 아시아브랜딩 전문웹진 중국마케팅 10월 12일, 2004.

45) 프랑스와인산업 규제정책은 국립원산지 호칭연구소(INAO, Institut National des Appellation d'origine Contrôlée)라는 국가연구소에서 담당하고 있으며 이 제도는 1935년6월 30일에 법령으로 공포되었고 현재는 4등급의 포도주(AOC, VDQS, Vin de pay, Vin de table)로 관리되고 있다. 최훈. 『프랑스와인』 10-13면. 자원평가연구원, 2005.

목적으로 기준을 충족한 술에는 병에 Seal을 붙여 차별화하고 있다. 원산지호칭 일본주(Sake's Origin Control)와 전통적원산지 일본주(Traditional Sake's Origin Control)의 시스템을 구축하여 관리하고 있다⁴⁶⁾

오늘날 한국의 소주는 2007년도 세계적 국제주류품평회인 IWSC 국제주류품평회(International Wine & Spirit Competition, 1969, London), 샌프란시스코 세계주류 품평회(San Francisco World Spirit Competition, 2000, SanFrancisco), 벨기에 주류식품품평회(Monde Sélécion, 1961년, Belgium) 등에 참여하여 좋은 성과를 거두고 있다⁴⁷⁾. 국내에서는 2007년도 제 1회 대한민국 주류품평회⁴⁸⁾를 국제청주최로 개최하여 탁주, 약주, 과실주의 품평회를 가지기 시작하였으며 앞으로 지속적이고 권위있는 품평회를 통한 한국 술의 발전계기가 되기를 바란다.

3. 결론

한국 전통술산업 활성화를 위한 연구는 활발하게 연구되고 있다⁴⁹⁾. 각국마다 자체 브랜드 개발의 중요성 대두되면서 명품(名品)⁵⁰⁾ 차원의 국주개발이 선진국 주류산업의 현실이다. 농업의 발전과 함께할 수 있고, 문화유산의 차원에서 한국 술 발전을 모색하는 정책이 함께하였으면 하는 바람이다. 프랑스의 포도주, 영국의 위스키, 독일의 맥주, 중국의 마오타이주, 일본의 일본주 등은 세계적으로 브랜드화 하였다. 미래 한국 술 문화는 국내 쌀 농가의 경제적 부와 상반된 결과가 되지 않도록 국내 원산지 쌀의 사용을 넓히는 방안이 모색되어야 한다. 한국 술의 세계화를 위하여 OECD 선진국의 국주(國酒)관리 정책을 한국의 현실에 맞게 도입하여, 다양한 고품질 한국 술의 제조방법 개선연구 및 인력양성, 분류선정기준, 라벨표기법, 국내 원료사용기준, 올바른 표기명⁵¹⁾, 국제기준의 국내·외 품평회를 통한 품질관리, 과학적 분석, 위생관리 및 안전성, 문화유산, 등의 차원에서 통합적으로 점진적이고 일관된 주류정책이 뒷받침 되어야 한다.

46) 윤석황. 일본의 전통주 시장동향. 농수산물무역정보 5: 6-21, 2004.

47) 대한주류공업협회. 주류산업뉴스 5면, 10월 2007.

48) 대한주류공업협회. 주류산업뉴스 3면, 9월 2007.

49) 농수산물 유통공사, 한국농촌경제연구원. 『우리술산업 활성화를 위한 정책토론회』 aT센터 중회의실, 12월 22일, 2004.

50) 프랑스 에섹(ESSEC) 경영대학원에서 명품사업경영 프로그램을 이끄는 데니스 모리셋은 “명품에는 두 가지 요소가 있다. 희소성과 사람을 꿈꾸게 하는 힘이다. 그리고 역사와 문화도 중요한 요소가 된다”. 뉴스위크, 11월 14일 2007.

51) 곡주(Rice wine ?, Rice Sul), 검정쌀 레드와인(?), 복분자 wine(?), 사과주(Apple wine?, Cider) 등의 영어표기. Wine의 정의를 보면 Wine is an alcoholic beverage made from the fermentation of unmodified grape juice. Encyclopedia Britannica, 2007.