



저작자표시 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.
- 이차적 저작물을 작성할 수 있습니다.
- 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#) 

주 영 애 교수지도
석사학위 청구논문

歲時酒에 대한
문헌고찰 및 발전방안

2014

성신여자대학교 문화산업대학원
문화산업학과 전통문화콘텐츠전공

김 다 은

歲時酒에 대한
문헌고찰 및 발전방안

주 영 애 교수지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2014년 5월

성신여자대학교 문화산업대학원
문화산업학과 전통문화콘텐츠전공

김 다 은

인 준 서

김다은의 석사학위 논문으로 인준함

2014년 5월

심사위원장 _____ (인)

심 사 위 원 _____ (인)

심 사 위 원 _____ (인)

성신여자대학교 문화산업대학원

논문개요

세계 각국은 각기 자국 자연 환경에 맞춰 다양한 술들을 빚어 왔다. 각 국가나 민족마다 특징 있는 술 문화가 정립되고 발전 되어가면서 하나의 문화로 자리 잡았다.

우리나라는 오랜 기간 동안 농경생활을 중심으로 삶을 영위해왔고 이에 따른 세시풍속을 형성 발전시켜나갔다. 세시풍속에는 효의 정신과 자연숭배 사상을 엿 볼 수 있으며 갖가지 염원을 담아 풍류를 즐기며 액을 예방하는 의미를 담기도 하였다. 이런 세시풍속 안에 거의 빠지지 않고 등장하는 것이 술 문화이다. 세시풍속에서의 술은 민족 생활의 공감으로 형성된 술로 오랜 기간 동안 일상생활에서 경험과 터득에 의해 만들어진 것이다.

따라서 본고는 세시풍속에 따른 술의 종류와 그에 따른 의미를 문헌과 자료를 통해서 고찰하고, 歲時酒 산업의 발전 방향에 대해서 논의하고자 시도 되었다.

먼저, 세시풍속의 의의를 파악하고 특징을 절기별로 나누어 살펴보고 그 안의 술 문화를 알아보았다. 이를 통해 같은 자연 환경과 사회 환경 속에서 살아가는 사람들의 생활관습에 동질성을 가지게 했으며 그 자체로 민족의 의식을 반영한 것이라고 알 수 있었다.

문헌과 기록의 나타난 歲時酒는 한 해 동안 풍년이 들기를 고대하고 복을 받기를 소망하는 마음을 담고 있으며, 차례를 지내는 모습에서 조상숭배의 사상도 보여주었다. 또한 자연을 숭배하고 그 아름다움을 즐기는 모습을 보여 주었고 더 나아가 단순한 풍류의 의미가 아닌 질병을 예방하고 치료하는 역할을 보이기도 하였다.

많은 의미를 내포하고 있는 歲時酒는 현재 독과점적 산업구조로 다양하게 발전되지 못하는 한계에 있고, 수입주류가 들어오면서 점차 대부분의 주류 소비는 수입에 의존하게 되었다.

이에 일본의 청주, 중국의 소흥주, 독일의 맥주등의 사례를 고찰하고, 이를 바탕으로 우리나라 歲時酒의 발전방안을 제안하였다.

첫째, 歲時酒의 부정적 이미지를 개선하고 더 많은 소비를 촉진하기 위해서 적극적인 홍보가 필요하다.

둘째, 품질관리와 유통을 위한 제도가 정확하게 마련되어야 한다.

셋째, 歲時酒 산업의 협업체계를 구축하는 것이 필요하다.

마지막으로 적은 비용으로 수출시장을 개척하고 판매될 수 있도록 문화마케팅이 이루어지도록 해야 한다.

현대사회의 병폐를 인식하고 육체적, 정신적 건강의 조화를 통해서 행복하고 즐거운 삶을 사려는 사람들이 늘어나고 있는 현시점에서 歲時酒를 선호를 유도하기 위해서도 술의 스토리 발굴과 歲時酒의 효능, 산업발전전략, 판매·광고·홍보 전략 등할 수 있도록 보다 많은 연구와 노력이 요구된다.

목 차

논문개요

I. 서론	1
1. 연구의 필요성 및 목적	1
2. 연구 방법 및 범위	6
3. 용어의 정의	10
II. 세시풍속과 술 문화	11
1. 세시풍속	11
1) 세시풍속의 의의	11
2) 절기별 세시풍속	12
2. 세시풍속의 술 문화	19
1) 우리나라의 술 문화	19
2) 세시풍속에 나타난 술 문화	20
III. 문헌을 통해 본 歲時酒 문화	23
1. 문헌에 기록된 술의 종류	23
2. 歲時酒의 내용분석	28
1) 설날의 도소주(屠蘇酒)	29
2) 정월 첫 돼지날(亥日)의 삼해주(三亥酒)	31
3) 정월 대보름의 귀밝이술	33
4) 삼짚날에 마시는 두견주(杜鵑酒)	35

5) 청명일에 마시는 청명주(清明酒)	36
6) 두레꾼들의 세참술인 농주(農酒)	37
7) 단오날의 창포주(菖蒲酒)	38
8) 6월 보름에 먹는 유두음(流頭飲)	40
9) 백중날의 술묵이	41
10) 중추절의 신곡주(新穀酒)	41
11) 중앙절의 국화주(菊花酒)	42
12) 시제의 청주(淸酒)	44
13) 선날 그믐의 제석술	45
IV. 歲時酒 발전방안	46
1. 국내 주류 시장 현황	46
2. 歲時酒 주요업체 현황	51
3. 외국의 전통주 활성화 성공사례의 시사점	56
4. 歲時酒 발전방안	61
V. 결론 및 제언	64

참고문헌

Abstract

표 목 차

<표 1> 2012년 주류 출고 수량	4
<표 2> 참고 고문헌 목록	9
<표 3> 24절기 특징	13
<표 4> 봄철의 세시풍속	14
<표 5> 여름철의 세시풍속	16
<표 6> 가을철의 세시풍속	17
<표 7> 겨울철의 세시풍속	19
<표 8> 세시풍속에 따른 술	21
<표 9> 고문헌 속의 고려시대 술	25
<표 10> 고문헌 속의 조선시대 술	26
<표 11> 주류시장의 주요 제도 변화	50
<표 12> 해외 주류 관련 정책 특징	60

그 립 목 차

<그림 1> 전통주 출고량	4
<그림 2> 주류업 출하액 추이	46
<그림 3> 주류시장 규모	47
<그림 4> 주요 주류 출고량 추이	48
<그림 5> 전통주 매출액 및 제조 면허 수 추이	48

I. 서론

1. 연구의 필요성 및 목적

우리사회에서 성인이 되면 누구나 한 번쯤은 “술 한 잔 하자” 라는 말을 들어봤을 정도로 상투적인 말이다. 흔한 인사말과 같이 여겨지며, 오랜만에 만난 친구에게나 낯선 자리, 새로운 사람을 사귄 때 등 반가움을 표현하거나 어색함을 없애기 위해 많이 사용되어지고 있다. 현대 우리사회에서 성인들의 모임자리를 보면 대부분 술이 빠지지 않고 등장하는 것을 볼 수 있다. 현재 우리나라 연간 1인당 술 소비량은 8.9ℓ의 알코올을 마시는 것으로 360ml 용량의 소주로 치면 123병, 500ml의 캔 맥주로는 356캔에 달하는 양¹⁾으로 세계 최고수준이라고 보아도 무방할 것이다²⁾.

우리나라 술의 유래가 언제부터 시작되었는지 정확히 밝혀 고증할 수는 없으나 술에 관한 신화나 전설을 살펴보면 [제왕운기]에 동명성왕의 탄생에 술에 얽힌 기록이 있다³⁾.

“지상에 천제의 아들인 해모수가 내려와 놀다가 연못에서 물을 관장하는 신인 하백의 딸들을 만나게 되었다. 유화, 선화, 위화 세 딸을 본 해모수는 그녀들의 아름다움에 혹하여 그들과 가까이 하고자 술을 권했다. 선화, 위화는 도망쳤고 술을 받아 마신 큰 딸 유화는 술에 취해 해모수에게 붙들려 돌아가지 못하고 해모수와 정이 들어 하룻밤의 달콤한 사랑을 나누고 열 달 후에 커다란 알을 낳게 되었다. 그 알속에서 태어난 아기가 주몽으로 훗날 고구려를 세운 동명성왕이 되었다.”

이 이야기를 보면 세 처녀에게 가까이 하고자 술을 대접했다는 내용이 있

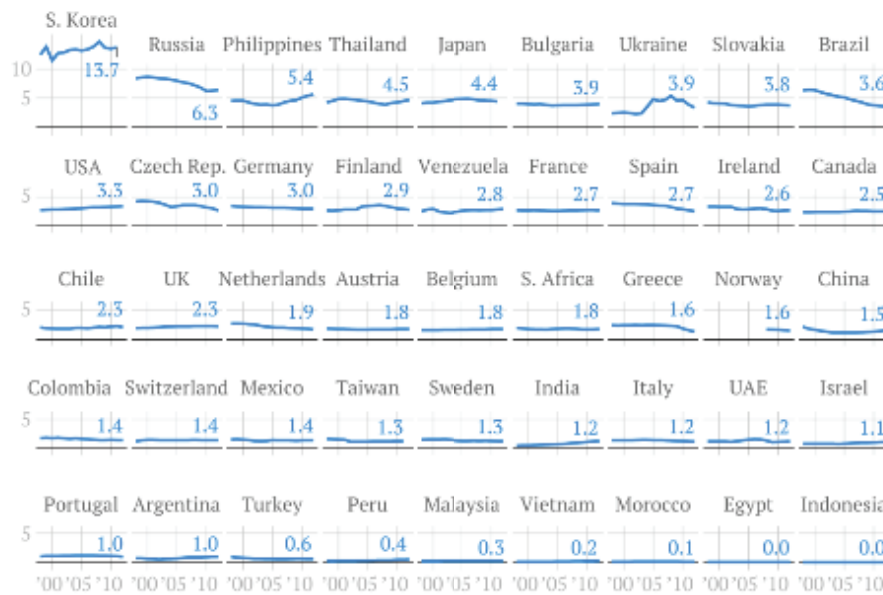
1) 보건복지부에서 OECD(경제협력개발기구)의 '한눈에 보는 국민의 보건의료지표(Health at a Glance) 2013'을 분석한 결과

다. 이를 통해 이 때 이미 술이 존재하였으며 음용되고 있다는 것을 짐작할 수 있고 우리나라 술의 유래가 꽤 오래 되었다고 미루어 알 수 있다. 이 밖에도 [위지(魏志) 동이전(東夷傳)]에 동맹(東盟), 영고(迎鼓), 무천(舞天) 등의 제천행사에서는 밤낮으로 식음(食飮)하였다고 하였다. 물론 음(飮)이란 술을 말하고 있는 것이다.⁴⁾ 술을 음복(飮福)하는 것은 신과 사람이 함께 술을 마신다는 믿음에서 행해진 의식이라고 볼 수 있다.

우리 조상들에게 술은 고귀한 음식으로 음주문화의 예의 역시 엄격히 하였다. 음주(飮酒)예절의 전통 중에 하나인 향음주례(鄉飮酒禮)⁵⁾를 살펴보

The average amount of liquor consumed by a person of drinking age

Shots per week of any spirit



2)

Quartz가 글로벌 시장조사업체 유로모니터 자료를 인용해 최근 44개국을 대상으로 한 음주 소비량을 보도에 의하면 우리나라 성인들은 1인당 일주일 동안 평균 13.7잔의 술을 마시는 것으로 집계돼 6.3잔을 마시는 러시아를 2배 이상 높은 수치로 음주 소비량 세계 1위 국가인 것으로 나타났다.

- 3) 이동미, 정보상, 윤규식, 정철훈, 문일식 (2010), 「맛있는 경북 여행」, 상상출판, p.191.
- 4) 경제교육연구회 (2010), 「립스틱 경제학」, 위즈덤하우스, p.85.
- 5) 전국의 향교, 성균관에서 행해진 酒道 행사인 향음주례(鄉飮酒禮)란 존경과 겸양, 청결과 공경을 가르치고 주인과 손님 사이의 예절과 바른 주연을 통하여 연장자를 존중하고 유덕자를 높이는 풍속으로 오랫동안 전해온 예법이다.

면 숭고한 정신과 자세에 있어서 경건하고 엄숙하게 함으로 술을 통해서 어른들을 공경하고 그릇됨이 없게 하는 것을 근본으로 하여 과하지 않고 절제하는 모습을 보였다.

또한 [소학]을 통해서 술에 대한 예법을 익혔다. 어른과의 술자리에서는 아랫사람은 자리에서 일어나서 절을 한 후에 술을 받으며 어른이 만류할 때 비로서 자리로 돌아와 마실 수 있었다. 또한 어른이 마신 후 잔을 비우거나, 어른이 앞에 계실 때에는 돌아앉거나 상체를 뒤로 돌려 마셨다. 이처럼 우리의 술 문화는 예법을 가르치며 과하지 않도록 경계하여 격이 높은 문화를 향유하였다.

그러나 현재 상고시대부터 거슬러 내려오던 우리 술은 서구화된 생활방식과 산업화로 인해 급격한 현대화의 물결에 밀려 점차 설 자리를 잃게 되어 현재는 그 명맥만 간신히 이어져 오고 있다.

현대인들은 대부분 외래주를 마시거나 현대의 술인 희석식 소주, 맥주를 마시며 고유의 우리 술 소비는 아주 적은편이다.

<표 1> 2012년 주류 출고 수량

구분		2012년			2011년
		출고량	전년대비	점유비	
증류주	희석식소주	1,308,622	104.8	40.3	1,248,363
	증류식소주	163	116.4	0.0	140
	일반증류주	4,108	121.4	0.1	3,384
	리큐르	628	91.5	0.0	686
	위스키	2,390	71.2	0.1	3,355
	브랜드	102	136.0	0.0	75
발효주	맥주	1,887,486	102.1	58.2	1,849,023
	청주	22,489	96.2	0.7	23,367
	과실주	12,540	83.1	0.4	15,099
	기타주류	5,166	116.2	0.2	4,446
합계		3,243,694	103.0	100.0	3,147,938

출처 : 한국주류산업협회 (2012)



<그림 1> 전통주 출고량

출처 : 국세청(2013)

<그림 1>을 보면 전통주 시장은 계속 침체상태이다. 최근 5년간 전통주 출고량을 보게 되면 2011년 이후 계속 하락세를 보이는 것을 알 수 있다.

반면 한국주류산업협회의 자료에 따르면 2012년 주류시장은 2011년 대비 출고량에서 3.0% 상승하였다. 전체 출고량에서 맥주와 소주가 98.5%를 차지하고 있으며 다른 주류들은 큰 폭의 감소를 보이고 있다. 최근 수입주류 현황을 보면 와인 수입량이 16%, 맥주 수입량이 27% 성장한 것과는 상반되는 추세이다.

우리 선조들에게 술은 단순히 기호음료만이 아니었다. 환자의 질병 치료나 예방을 위해 약용주로 쓰이거나, 각종 약재와 과실을 저장용으로 혹은 공동체를 형성케 해주는 매개물의 역할로 술을 이용하여 왔다.

그 예로 의서인 [동의보감]에도 많은 술이 등장하고 있다. 출산 후에 바람 든 것을 치료하는 독활주(獨活酒)나 오장이 허약해서 생기는 허로병에는 고본주(固本酒)를 마신다고 하였다. 이외에도 약을 빚을 때에도 술을 사용하였다고 기록되었는데 널리 쓰이는 숙지황의 경우에는 아홉 번 찌고 아홉 번 말리는 식의 구증구포를 통해 찌 때마다 청주를 뿌려서 찌었다고 되어있다. 물 대신 술을 쓰면 약효가 더 증진된다는 말이다⁶⁾.

농경사회를 바탕으로 한 우리 민족은 술과 함께하는 잔치나 놀이문화를 통해 친지나 이웃과 서로 정을 돈독히 하여 상부상조의 공동체 생활을 형성할 수 있었을 것이다.

우리 술은 역사와 전통적으로 세시풍속을 통해서 발달과 변화를 보여 왔다. 세시풍속이란 계절 변화에 맞추어 관습적으로 되풀이 되는 민속을 가리킨다.

우리나라 사람들이 대대로 지금까지 전수한 세시풍속을 보게 되면 우리의

6) 허시명 (2004), 「비주 숨겨진 우리 술을 찾아서」, 웅진닷컴, p.200.

민족성(民族性)과 문화성(文化性) 그리고 역사성(歷史性)을 알 수 있게 된다. 또한, 세시풍속은 농경중심의 사회에서 일상생활에서의 힘들었던 노고를 풀어주고 또 일상생활로 돌아갈 수 있는 힘을 충전시켜주는 활력소와 같은 역할을 해왔다.

따라서 歲時酒는 민족생활의 공감으로 형성된 술이라 볼 수 있으며, 오랜 세월 동안 일상생활에서 경험과 터득에 의해 만들어졌을 것이라고 생각된다.

이에 본 연구는 우리 민족의 세시풍속에 따른 술의 종류와 그에 따른 의미를 문헌을 통해서 고찰해 보고, 현재 이용실태를 파악하여 우리의 술이 나아갈 방향을 찾아보고자 한다. 앞으로 우리의 歲時酒 문화를 합리적으로 계승, 발전시키는 방안모색에 도움이 되는 기초자료를 제시하는데 목적이 있다.

2. 연구 방법 및 범위

세계 여러 나라에는 각기 그 나라의 자연 환경에 맞춰 다양한 술들이 빚어져 왔으며 각각의 나라마다 특징 있는 그들만의 술 문화가 정립되었고 발전되어 하나의 문화로 그 맛과 멋을 자랑하고 있다.

우리나라는 오랜 기간 동안 농업을 중심으로 절기에 따라서 씨를 뿌리고 거두고 저장하는 일을 중요시 여기며 세시풍속을 형성 발전시켜나갔다.

세시풍속(歲時風俗)은 일정한 시기가 되면 해마다 관습적으로 되풀이하여 행하는 특수한 생활행위로 말할 수 있으며 주기전승(週期傳承)의 의례적인 행위로 발달하게 되었다⁷⁾. 세시풍속에서는 민족의 효(孝)의 정신과 자연승

7) 이두현, 장주근, 이광규 (2004), 「한국 민속학 개설」, 일조각, pp.243-244.

배사상을 엿볼 수 있으며 갖가지 염원을 담기도 하고 풍류를 즐기기도 하였으며 액을 예방하거나 몸을 보호하기 위한 예방책 등의 여러 의미가 담겨져 있다.

이와 같은 세시풍속 문화는 인간 생활에 필요한 세 가지 기본요소인 의(衣)· 식(食)· 주(住)에서도 많이 찾아 볼 수 있다.

본 연구는 우리나라의 계절적 행사인 세시풍속 속에 나타난 의(衣)· 식(食)· 주(住) 중에서 식(食)에 중점을 두고 더 세분화하여 식(食)문화 안에 포함된 술을 연구대상으로 하였다.

춘하추동의 계절의 변화가 비교적 뚜렷한 우리나라는 그 시기마다 생산되는 제철 재료를 이용하여 다양한 술 문화를 만들어 일상적인 날과의 변화를 나타내기도 하였다⁸⁾.

우리나라 술은 민족의 생활양식, 기후, 역사 등을 반영한 하나의 문화로 조상들의 슬기가 담겨져 있다. 그러나 일제시대의 술 탄압정책⁹⁾으로 인해 쇠퇴기를 겪으며 점차 쇠하게 되었다. 이후 서양 술의 유입과 정부의 계승발전하려는 노력이 미흡¹⁰⁾하여 점점 그 자취를 감추었다.

또한 사회의 급격한 변화로 세시풍속의 의미나 그 중요성이 많이 변질되어 다양한 종류의 술의 계승이 부진하게 되었고, 의미를 가지던 술 문화가 정체불명의 폭탄주 등과 같은 술 문화로 변화되었다.

우리 술의 종류나 역사, 의미에 대한 인지도가 낮아졌으며 우리 술은 저렴하고 고리타분하다는 인식으로 비취지게 되어 전통 술의 소비량은 낮고

8) 정혜경 (2009), 「천녀한신견문록」, 생각의 나무, p.127.

9) 1909년 주세법(酒稅法)을 공포하여 영세 주조업의 실상을 파악하며 주조업 전반을 통제하기 시작하였고 1916년 주세령(酒稅令) 제정하여 주조업에 대한 본격적인 통제를 시작하였다. 조선 주를 탁주, 약주, 소주라고 규정하고 그 외의 술은 모두 제조를 금지하였다. 또한 조선 주에 대해서는 높은 과세를 부과하여 술의 제조를 금지하려하였다.

10) 해방이후 곡식이 부족했기 때문에 술을 만들지 못했으며 제 3공화국에 들어서면서 식량부족을 해결하는 방안으로 주세법 시행령을 개정하여 술 제조에 필요한 쌀을 통제하기 시작했다. 1965년에는 순곡 주 제조 금지령을 내리며 상황을 더욱 악화시켰다. 1966년에는 소주(燒酒), 청주(淸酒), 탁주(濁酒)를 포함하여 모든 酒을 쌀로 빚지 못하게 하는 양곡관리법이 시행되기도 하였다.

수입 술에 대한 의존도가 높은 현실이 되었다.

이에 따라 본 연구에서 세시풍속 안에 술 문화를 문헌을 통해 세부적으로 연구함으로써 다양한 술의 종류와 의미들을 파악하고자 하며 나아가 우리의 歲時酒가 확산, 보급되어 나아갈 방향을 찾기 위한 자료를 제공하고자 한다.

본 연구의 방법으로는 문헌고찰과 자료 분석을 통해서 연구하고자 한다. 고찰한 문헌은 [경도잡지], [고죽유고], [농정회요], [동국세시기], [동의보감], [동문선], [목은집], [모재집], [서파집], [열양세시기], [용재선생집], [월헌집], [익재집], [포은집] 등의 <표 2>의 자료를 참고 하였으며, 국세청과 주류협회, 국세통계연보, 선행 연구 등의 자료를 토대로 시장 현황과 내용을 분석하였다.

각 장의 연구 내용은 다음과 같이 구성되어 있다.

I 장에서는 연구의 필요성을 제시, 연구를 통해 얻고자 하는 목적을 서술하였다.

II 장은 연구의 배경이 되는 세시풍속의 의의를 알고, 절기별로 춘(春), 하(夏), 추(秋), 동(冬)의 시기를 살펴 그에 따른 세시풍속에 따른 술 문화를 살펴보았다.

<표 2> 고문헌 목록

문헌	저자	저술시기
목은집(牧隱集)	이색	1404년대
포은집(圃隱集)	정몽주	1439년대
모재집(慕齋集)	김안국	1474년대
동문선(東文選)	서거정, 송상기 등	1478년대
월헌집(月軒集)	정수강	1542년대
용재집(容齋集)	이행	1589년대
동의보감(東醫寶鑑)	허준	1610년대
익재집(益齋集)	이제현	1635년대
고죽유고(孤竹遺稿)	최경창	1683년대
서과집(西坡集)	오도일	1729년대
경도잡지(京都雜志)	유득공	1752~1800년대 시기
열양세시기(洌陽歲時記)	김매순	1819년대
농정회요(農政會要)	최한기	1830년대
동국세시기(東國歲時記)	홍석모	1849년대

Ⅲ장에서는 역사서, 세시기, 문집 등의 자료에서 세시관련 술에 대한 내용을 알아보고 술 종류 중 세시풍속과 관련된 내용의 술에 대해 고찰하였다.

Ⅳ장에서는 주요 歲時酒의 생산 업체 및 유통실태를 분석하여, 歲時酒의 발전가능성에 대해 서술하였다.

V장은 결론으로 각 장의 연구 결과를 토대로 앞으로 歲時酒의 나아갈 바를 제안하였다.

3. 용어의 정의

본 연구에서 歲時酒는 음력 정월부터 선달 사이에 월별로 설정되어 제사나 민속놀이 등의 행사와 함께 즐기던 술의 의미와 제철의 식품을 음미하고 즐기려는 것의 의미도 함께 포함한다.

우리나라의 歲時酒는 농업을 위주로 사계절의 변화가 뚜렷한 자연환경을 배경으로 형성되었으며, 유교, 불교, 도교 등의 규범 아래 조상숭배의 사조와 기풍 기복 등이 연결 복합되면서 이루어져왔다.

세시주(歲時酒)라는 용어는 농경세시, 계절세시뿐만 아니라 명절세시에 이용된 술을 모두 포함한 개념으로 본 연구에서는 쓰여 졌다.

Ⅱ. 세시풍속과 술 문화

1. 세시풍속

1) 세시풍속의 의의

세시풍속(歲時風俗)의 세(歲)는 일 년을 가리키고, 시(時)는 춘(春), 하(夏), 추(秋), 동(冬)인 네 계절을 뜻한다. 그러므로 세시풍속은 일 년 동안 반복적으로 일정 시기에 이루어지는 것을 지칭하는 것이다. 즉, 일 년을 단위로 하여 관습적이고 주기적이며 의례적으로 이행되어지는 생활양식인 것이다.

임동권(1995)은 세시풍속(歲時風俗)을 “일상생활에 있어 계절에 맞추어 관습적으로 되풀이하는 민속”¹¹⁾으로 보았고 장주근(1984)은 “세시풍속이란 일 년을 주기로 계절에 따라서 관습적으로 되풀이되는 생활행위”¹²⁾로 정의하였으며, 김두현(1983)은 “해마다 일정한 시기가 오면 습관적으로 반복하여 거행하는 생활행위 즉 주기 전승의 의례적인 것”¹³⁾이라고 정의하기도 하였다.

사람은 자연 환경과 사회 환경 속에서 생업을 함께 해오는 동안 생활관습에 동질성을 가지게 된다. 그렇기 때문에 세시풍속(歲時風俗)은 생활환경을 떠나 생각되어질 수 없을 뿐 아니라 매년 일정 시기로 반복되어지는 생활 그 자체로 민중의 생활사가 되기도 한다.

통과의례(通過儀禮)인 관례(冠禮)·혼례(婚禮)·상례(喪禮)·제례(祭禮)를 일생동안 사람이 시기적으로 한 번씩 통과해야 하는 의례로 본다면, 세

11) 임동권 (1995), 「한국세시풍속 연구」, 집문당, p.9.

12) 장주근 (1984), 「한국의 세시풍속」, 형설출판사, p.15.

13) 김두현 (1983), 「한국민속학 개설」, 동아출판사, p.210.

시풍속(歲時風俗)은 주기적으로 해마다 반복하고 함께 하는 구성원들의 공감을 바탕으로 한 생활행위로 봐야 할 것이다.

세시풍속은 동일한 환경에서 살아가는 사람들의 음식·놀이·신앙 등과 관련이 있고 조상숭배·협동심·점복사상(占卜思想) 등 우리 생활의 일부를 민족의 보조적 의식에 반영한 것이라고 할 수 있다.¹⁴⁾

2) 절기별 세시풍속

우리나라는 각 절기별로 춘(春), 하(夏), 추(秋), 동(冬)의 시기에 알맞은 세시풍속이 존재한다.

온대지방이면서 사계가 뚜렷하여 계절적 특성이 크게 작용하며 절기에 따라서 생업과 관련된 행사가 지속적으로 진행되어 세시풍속이 이루어지는 것으로 본다.¹⁵⁾

특히 농경사회인 우리는 농사를 짓기 위해서 씨를 뿌릴 시기, 추수 할 가장 좋은 시기를 알기 위해 계절의 변화에 민감하였을 것이다. 이런 점은 농경 뿐 만 아니라 수렵, 어로, 채취 등에서도 마찬가지였다.

대표적으로 계절적 변화를 알기 위해 24절기를 이용하였는데 이것은 태양의 위치에 따른 것으로 윤달을 두고 있는 태음태양력을 말 한다¹⁶⁾. 태음태양력은 30일 큰달과 29일의 작은달을 조합, 12개월 혹은 13개월을 일 년으로 하며 윤년에는 383~384일, 평년에는 354~355일의 1년이 있다고 보았다.

14) 조후중 (2002), 「세시풍속과 우리음식」, 한림출판사, p.7.

15) WANG MEIYUN (2012), 「韓中 주요 歲時風俗의 제의적 특성 비교연구」, 경희대학교, p.14.

16) 문형진 (2003), 「중국인의 세시풍속과 놀이문화」, 국제지역정보 제7권 제122호, p.72.

<표 3> 24절기 특징¹⁷⁾

계 절	절 기	일 자 (양력)	특 징
춘	입춘(立春)	2월 4일경	봄의 시작
	우수(雨水)	2월 19일경	봄비 내리고 싹이 틈
	경칩(驚蟄)	3월 6일경	개구리 겨울잠에서 깨어남
	춘분(春分)	3월 21일경	낮이 길어짐
	청명(淸明)	4월 5일경	농사 준비
	곡우(穀雨)	4월 20일경	비가 내림
하	입하(立夏)	5월 6일경	여름의 시작
	소만(小滿)	5월 21일경	본격적인 농사시작
	망종(芒種)	6월 6일경	씨뿌리기
	하지(夏至)	6월 21일경	낮이 일 년 중 가장 긴 시기
	소서(小暑)	7월 7일경	더위의 시작
	대서(大暑)	7월 23일경	더위가 가장 심함
추	입추(立秋)	8월 8일경	가을의 시작
	처서(處暑)	8월 23일경	더위 식고 일교차 큼
	백로(白露)	9월 8일경	이슬 내리기 시작
	추분(秋分)	9월 23일경	밤이 길어짐
	한로(寒露)	10월 8일경	이슬이 참
	상강(霜降)	10월 23일경	서리 내림
동	입동(立冬)	11월 7일경	겨울의 시작
	소설(小雪)	11월 22일경	얼음 얼기 시작
	대설(大雪)	12월 7일경	큰 눈이 옵
	동지(冬至)	12월 22일경	밤이 긴 시기
	소한(小寒)	1월 6일경	추위가 가장 심함
	대한(大寒)	1월 21일경	큰 추위

17) 24절기, 네이버지식백과,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1135069&cid=40942&categoryId=32286> 참조

① 봄철의 세시풍속

음력으로 정월부터 3월에 해당하는 시기에 입춘(立春)·우수(雨水)·경칩(驚蟄)·춘분(春分)·청명(淸明)·곡우(穀雨)의 절기로 봄이 시작하여 봄비가 내리고 싹트는 날이 길어지기 시작하는 때를 말한다. 이 때 농사 준비를 시작하게 되어 본격적으로 농사철에 들어가게 된다.

새해의 출발로 조상의 묘와 사당에 인사를 드리며 예를 표하고 어른께 세배(歲拜)하며 복(福)과 풍년(豐年)을 빌고, 농신제(農神祭) 등 여러 가지 행사가 행해진다.¹⁸⁾

춘계의 대표적인 세시풍속으로는 설날과 정월대보름, 중화절(中和節), 머슴날, 영등제, 삼진날, 한식과 청명 등이 있다.

<표 4> 봄철의 세시풍속

절기	음력	세시	풍속내용
입춘 (立春) 우수 (雨水)	1월 1일	설날	세찬과 세주를 마련하여 조상에게 차례를 지내고 웃어른께 세배를 드린다.
	1월 15일	정월 대보름	한해의 풍농과 안녕을 기원하는 행사가 이뤄진다. 부럼, 귀밝이술, 오곡밥을 먹고 쥐불놀이, 동제 줄다리기 등을 한다.
경칩 (驚蟄) 춘분 (春分)	2월 1일	머슴날	농사일에 바빠질 머슴들에게 술과 음식을 대접하고, 하루를 맘껏 즐긴다.
		영등제	2월 초하루 평안과 풍어를 빌며 바람신인 영등할머니에게 음식을 차려놓고 제사를 지낸다.

18) 임동권 (1995), 「한국세시풍속 연구」, 집문당, p.15.

청명 (清明) 곡우 (穀雨)	3월 3일	삼진날	꽃이 피기 시작하는 시기로 처음 보게 되는 나비의 색깔에 따라 그 해의 길흉의 운세를 점친다. 화전이라 하여 봄꽃을 넣어 음식을 만들어 먹는다
	동지부터 105 일째 되는 날	한식과 청명	조상의 산소에 성묘를 가며, 불을 피우지 못하는 한식의 유래에 따라 찬 음식을 먹는 풍습이 있다.

출처: 왕락(2011)의 <한중 설날 세시풍속 비교연구>과 한국문화재보호재단이 출판한 <세시풍속>, 네이버지식백과 등과 동국세시기를 중심으로 연구자가 <표>로 정리한 것임.

② 여름철의 세시풍속

음력으로 4월부터 6월에 해당하는 시기로 절기로는 입하(立夏)·소만(小滿)·망종(芒種)·하지(夏至)·소서(小暑)·대서(大暑)의 시기이다.

농작물의 씨앗을 뿌리고 심는 파종(播種)이 끝나고 한창 자라나는 시기로 농경이 본격적으로 시작되는 바깥 때여서 세시풍속이 다양하지는 않다¹⁹⁾.

여름철 세시풍속으로는 복을 바라거나, 건강을 위하고 풍년을 기원하는 것 등이 있다. 또한 여름에는 물이 필요하지만 홍수가 나면 안 되기 때문에 적절히 비가 내리기를 바라는 기원(祈願)형 세시의례가 많이 나타나고 있다.

여름철의 대표적인 세시풍속으로는 초파일, 단오(端午), 유두(流頭), 삼복 등이 있다.

19) 임동권 (1995), 「한국세시풍속 연구」, 집문당, p.29.

<표 5> 여름철의 세시풍속

절기	음력	세시	풍속내용
입하 (立夏) 소만 (小滿)	4월 8일	초파일	석가탄신일로 불가의 명절이며 연등놀이를 한다.
망종 (芒種) 하지 (夏至)	5월 5일	단오	일 년 중에서 가장 陽氣(양기)가 왕성한 날로 농작물이 한창 성장할 때이다. 농사가 풍년이 들기를 기원하는 제사를 지낸다. 집단적 행사로 수호신에게 단오제를 지내며, 그네뛰기, 씨름 등을 즐겼으며 창포물에 머리를 감기도 하였다.
소서 (小暑)	6월 15일	유두	보름 명절로 의미가 있다. 유두절식, 물맞이, 전답제, 모내기, 김매기춤 등을 행한다.
대서 (大暑)	초복(初伏) 중복(中伏) 말복(末伏)	삼복	무더위가 가장 기승을 부리는 시기로 더위를 극복하기 위해 삼계탕, 개장국, 참외나 수박을 먹는다.

출처: 왕락(2011)의 <한중 설날 세시풍속 비교연구>과 한국문화재보호재단이 출판한 <세시풍속>, 네이버지식백과 등과 동국세시기를 중심으로 연구자가 <표>로 정리한 것임.

③ 가을철의 세시풍속

음력으로 7월부터 9월에 해당하는 시기로 입추(立秋)·처서(處暑)·백로(白露)·추분(秋分)·한로(寒露)·상강(霜降)의 절기에 해당한다.

농사기로 치면 수확시기이다. 수확기에는 이듬해의 풍년을 비는 행사가

많이 있으며 가을은 농공감사, 추수감사의 달로 민속행사가 많이 행해진다.

가을철의 대표적인 세시풍속으로는 칠석(七夕), 백중(百中), 추석(秋夕), 중양절(重陽節) 등이 있다.

<표 6> 가을철의 세시풍속

절기	음력	세시	풍속내용
입추 (立秋) 처서 (處暑)	7월 7일	칠월칠석	북두칠성에 수명, 장수를 빌며 칠성제를 지냈으며 별에 바느질 솜씨가 늘기를 빌기도 하였다. 또한 목욕재개 후 칠성제를 지내면 아들을 낳는다는 속설이 있었다. 옷과 책을 햇볕에 말리는 曝衣(폭의)와 曝書(폭서) 풍속 있다.
	7월 15일	백중	절에서는 불공을 드리고 민가에서도 제사를 지낸다. 농사일에 수고한 사람들에게 술과 음식을 나누어 주고 하루를 쉬게 하였다.
백로 (白露) 추분 (秋分)	8월 15일	추석	추수감사의 의미와 농공감사의 의미가 크다. 추석 전에 별초를 하고 추석당일에 차례를 지내며 성묘를 한다.
한로 (寒露) 상강 (霜降)	9월 9일	중양절	단풍 물든 산이나 계곡을 찾아가 時食(시식)을 먹고 술이 취하도록 마시며 하루를 즐겁게 보낸다. 국화의 계절로 국화전을 해먹고 술에 국화를 넣어 국화주도 마시는데 장생의 효과가 있다고 한다.

출처: 왕락(2011)의 <한중 설날 세시풍속 비교연구>과 한국문화재보호재단이 출판한 <세시풍속>, 네이버지식백과 등과 동국세시기를 중심으로 연구자가 <표>로 정리한 것임.

④ 겨울철의 세시풍속

음력으로 10월부터 12월에 해당하는 시기로 이다. 입동(立冬)·소설(小雪)·대설(大雪)·동지(冬至)·소한(小寒)·대한(大寒)의 절기를 말한다.

이 시기에는 추위를 이겨내기 위한 힘찬 놀이를 하며 실내놀이를 위주로 행해졌으나 다른 시기에 비해 많은 풍속이 이뤄지지 않는 않았다.

농사의 시기로 치면 저장기에 해당하는 시기로 생산물을 저장한다는 뜻과 내년을 위한 충전의 시기로 사람들의 힘의 저장기인 셈이다.

겨울철의 대표적인 세시풍속으로는 상달, 동지(冬至), 설달그믐날(除夕) 등이 있다.

<표 7> 겨울철의 세시풍속

절기	음력	세시	풍속내용
입동 (立冬) 소설 (小雪)	10월중 길일로 말날인 오일(午日)	상달	조상에 대한 時祭(시제) 및 고사, 聖主祭(성주제)를 지낸다. 감사와 안녕을 기원하는 풍속들이다.
대설 (大雪) 동지 (冬至)	11월 중기(中氣)	동지	아세(작은 설)이라고도 하며 팔죽을 먹으며 악귀를 제거한다. 붉은 색의 팔이 음귀를 쫓는데 효과가 있다고 믿는 일종의 주술행위이다.
소한 (小寒) 대한 (大寒)	12월 30일	그믐날	일 년 중 맨 마지막 날로대청소를 벌여 집 안팎을 깨끗이 청소하였고 묵은해의 먼지와 때를 없애면 복이 들어온다고 믿으며 목욕을 하였다. 민간에서는 밤을 밝히는 풍습이 있었다. 이는 밝은 가운데 새해를 맞이하기 위한 것이다.

출처: 왕락(2011)의 <한중 설날 세시풍속 비교연구>과 한국문화재보호재단이 출판한 <세시풍속>, 네이버지식백과 등과 동국세시기를 중심으로 연구자가 <표>로 정리한 것임.

2. 세시풍속의 술 문화

1) 우리나라의 술 문화

술은 각기 그 나라의 기후와 토지의 상태와 생활과 결부된 습관, 전설, 신앙, 전승 문화 등을 담고 있다. 술이란 인류가 만들어 낸 가공된 음료 중에서 가장 지속적이고 오래된 역사를 가지고 있다. 술이 언제부터 존재하였는지에 대한 정확한 유래는 알 수 없으며 이에 대한 학설들이 다양하게 존재한다.

원시인들이 과실이 떨어져 생긴 상처에 빗물이 들어가 공기 중에 효모에 의해 발효된 물을 맛보게 된 것이 술의 시초²⁰⁾라고 보기도 하고 원숭이가 술을 만들었다는 설도 있다. 원숭이가 나무나 바위에 숨겨놓은 과실이 우연히 발효되어 술이 되었고 이를 인간이 먹고 맛이 좋아 계속 만든 것이 술로 발전했다는 설이다²¹⁾.

이처럼 술이 언제부터 존재하였는지 확실하지 않으나, 술이 인류의 시작과 더불어 시작되었으며 오랜 역사를 가지고 있다는 것을 미루어 알 수 있다.

우리나라 술에 대한 기록을 보게 되면 [삼국지 魏志東夷傳]에 ‘고구려 사람들은 술을 잘 빚는다.’는 기록이 있고 [태평어람(太平御覽)]²²⁾에는 곡아주(曲阿酒)²³⁾에 대한 기록이 있다. 이외에도 고려시대에는 약주, 탁주,

20) 국립문화재연구소 (2009), 「면천두견주」 민속원, p.10.

21) 배상면 편역 (1997), 「조선주조사」, 우곡출판사, p.33.

22) 「태평어람」은 송나라 太宗(태종)의 명으로 977 ~ 983년에 완성된 천 권에 달하는 방대한 책으로 四夷部(사이부)에 신라와 고구려 등에 관한 기록이 보여지고 있다.

23) 송나라 樂史(약사) 라는 사람이 편찬한 「太平寰宇記」 권 77을 보면,

“ 高驪山在縣西南七十里 梁武帝興駕東行記云 自覆船山 酒甕山南 次高驪山傳云 昔高驪國女來此東海神 棄船 致酒醴聘之女不肯 海神撥船覆 酒流入曲阿湖 故曲阿酒美也 ”

고려국 여인이 와서 곡식을 발효시켜 만드는 곡아주(曲阿酒)라는 술이 유래되었다는 기록이 나온다.

소주의 형태가 완성되면서 다양한 술들이 개발되었다. 약주는 약효가 있는 종류의 술이거나 처음부터 약재를 넣어 빚은 술을 말한다. 약주에 속하는 술의 종류는 매우 많은 편으로 약주에 속하는 술로는 백하주, 향온주, 녹과주, 벽향주, 유하주, 소국주, 죽엽주, 절주, 청명주, 법주 등이 있다. 탁주는 맑지 못하고 탁한 술로 빛깔이 희다고 하여 백주, 짐마다 담그는 술이라 하여서 가주, 농가에서는 필수적인 술이라 하여 농주 등으로 불린다. 약주와 탁주의 구분은 빚는 재료에 의한 것이 아니라 술을 거르는 것에 따라 정해진다. 소주는 현재의 회석식소주가 아닌 증류식 소주를 말한다. 일반적으로 청주를 증류하여 40도 내외의 술을 만들었으며 지역별, 가문별 특징이 강했다. 우리나라 술의 최고 전성기로는 조선시대를 말할 수 있다. 조선시대에는 멍쌀에서 찹쌀로 원료가 고급화되었고 다양한 재료를 활용한 술이 성행하였다. 가문마다 집에서 빚는 술이 발달하였고 다양한 지역별 명주가 등장하게 되었다. 술은 지방과 가문, 또 만드는 사람의 솜씨에 따라서 여러 가지 방법과 기술들로 등장, 다양한 맛과 향을 뽐내게 되었다. 이런 문화는 조선시대에 접어들어 조상숭배와 추수감사제, 명절과 같은 세시풍속을 중요시하게 된 유교사상에 기인한다.

2) 세시풍속에 나타난 술 문화

술은 그 나라의 사회 환경과 자연 환경의 큰 영향을 받으며 그 자체를 즐기는 사람들을 통해 하나의 문화로 나타난다. 술에는 생활과 전통이 스며있으며, 기나긴 역사의 큰 흐름 속에서 형성된 우리민족의 고유한 문화유산(文化遺産) 중 하나라고 할 수 있다.

우리나라 사람들은 예부터 계절 변화에 따라서 술을 빚어 조상의 은혜에 감사하고 풍요로움을 기원하고 또한 내외의 손님 접대에 술을 이용하기도 하였다. 뚜렷한 계절 변화의 풍토에서 농경 생활을 하며 살아온 우리는 계

절에 따른 행사에 그에 상응하는 미주(美酒)를 빚어 조상숭배, 명절, 손님 접대 등 여러 행사에 활용하였다.

우리나라의 술은 춘·하·추·동의 뚜렷한 변화로 시기마다 나는 신선한 재료인 과일, 곡식, 꽃잎 등을 사용하여 계절의 변화를 미각(味覺), 후각(嗅覺), 시각(視覺)을 통해 느낄 수 있게 만들어졌다.

농경세기(農耕歲時)에 사용되었던 ‘농주’, 절기에 따라서 꽃이나 열매, 껍질 등 자연재료를 이용한 계절세기(季節歲時)에 따른 술로 청명주, 국화주, 두견주 등이 있으며, 술과 가장 밀접한 관계를 가지는 명절세기(名節歲時)로는 설날의 도소주, 단오의 창포주 등이 있었다.

<표 8> 세시풍속에 따른 술

절기	술	내용
立春 · 雨水	屠蘇酒	正朝茶禮(정조차례)를 지내고 남녀노소 모든 가족이 둘러앉아서 다함께 나누어 마시는 술
	三亥酒	정월의 첫 해일에 빚기 시작하여 12일이나 한 달 간격으로 돌아오는 해일해시에 세 번에 걸쳐 빚어 마시는 술
	耳明酒	상원날 아침 식전에 귀가 밝아지라고 마시는 술
驚蟄 · 春分	머슴을 위한 술	머슴날 주인이 빚어 주는 술
清明 · 穀雨	杜鵑酒	삼진날 술 빚음
	桃花酒	한식에 제사용 약주로 술 빚음
	清明酒	청명일에 마시는 술

立夏 · 小滿	등석주	석가탄신일에 빚은 술
芒種 · 夏至	農酒	모내기와 논매기 후 먹기 위해 빚은 술
	菖蒲酒	액막이 술로 단오명절 제사에 사용
小暑 · 大暑	流頭飲	유두연에 즐겼던 술
立秋 · 處暑	백중날 술	바쁜 농사를 끝내고 하는 농군의 잔치에 먹는 술
白露 · 秋分	新稻酒	햇곡식으로 빚은 술
寒露 · 霜降	菊花酒	국화를 이용하여 빚은 술
立冬 · 小雪	淸酒	쌀·누룩을 이용하여 빚은 후 걸러낸 맑은 술
大雪 · 冬至	동지술	동짓날 곡식으로 술을 만들어 동짓달 내내 마시는 술
小寒 · 大寒	제석술	선달 그믐날에 복된 새해를 기원하며 마시는 제야의 술

출처 : 권정순(2013) <韓國 歲時飲食의 變遷과 現代化 研究> 와 조정형(2010)의 <다시 찾아야 할 우리의 술>, 조후중(2002)의 <세시풍속과 우리 음식> 등을 참고로 연구자가 표로 정리한 것임.

Ⅲ. 문헌을 통해 본 歲時酒 문화

1. 문헌에 기록된 술의 종류

1) 고려시대(918~1392)의 술

고려시대는 유교와 불교가 양립하는 시기로 [고려사(高麗史)], [고려사절요(高麗史節要)]에 많은 역사적인 자료가 기록되어 있고 [목은집(牧隱集)], [동국이상국집(東國李相國集)]등의 시문집이 존재하며, [동문선(東文選)]에는 보다 구체적인 서민의 식생활에 대한 자료가 많다.

[고려도경(高麗圖經)]에는

“高麗國無糯米而秔合麵而成酒色重味烈易醉易速醒”

고려에는 찹쌀(糯米)이 없으므로 멥쌀에 누룩을 넣어 술을 빚으며 색깔이 진하고 그 맛이 독해 쉽게 취하나 쉽게 깬다고 하였으니 고려의 멥쌀술이 독하지만 좋은 술이었음을 말하고 있다. 또한,

“王之所飲日良醞左庫清法酒亦有二品”

왕이 일정기간 머무는 장소에서 매일 좋은 술을 마시는데 좌측에는 청법주의 두 종류가 있다고 하였다. 이 두 종류의 술은 청주(약주)와 탁주를 의미한다²⁴⁾.

이규보(李奎報, 1168~1241)의 [동국이상국집(東國李相國集)]의 청주와 탁주에 대한 기록이 나온다²⁵⁾.

24) 임희수, 박문옥 (1993), 「文獻으로 考察해 본 우리나라의 술」, 장안논총 13권, p.1317.

또한, 한림별곡(翰林別曲) 제 4장에는

“黃金酒 栢子酒 松酒醴酒
竹葉酒 梨花酒 五加皮酒
鸚鵡盞 琥珀盃에 가득 브어
위 勸上入 景 기 엇더하니잇고
劉伶陶潛 兩仙翁의 劉伶陶潛 兩仙翁의
위 醉혼入 景기 엇더하니잇고”

위의 글귀를 살펴보면, 황금주, 잣을 섞어 담근 술, 솔잎을 넣어 담근 술, 댓잎 삶은 물로 빚은 술, 배꽃 넣어 빚은 술, 오가피 물로 빚은 술 등이 등장한다.

이인로(李仁老, 1152~1220)의 [과한집(破閑集)]에는 녹주(綠酒), 청주(淸酒), 국화주(菊花酒)등의 이름이 등장하며²⁵⁾ 이색(李穡, 1328~1396) [목은집(牧隱集)]에는 창포주(菖蒲酒), 국화주(菊花酒)가 [동문선(東文選)]에는 신라시대부터 조선시대 숙종때까지의 시문(詩文)의 모음집으로 탁주(濁酒)와 유하주(流霞酒), 신평주(新豐酒) 등의 이름이 나온다.

25) 류인수 (2010), 「우리의 맛을 즐기는 101가지 막걸리 수첩」, 우듬지, p.13.

26) 이영주 (2006), 「韓國詩話에 보이는 杜時」, 서울대학교출판부, pp. 8~10.

<표 9> 고문헌 속의 고려시대 술

시기	문헌	종류
1123년	고려도경 (高麗圖經)	청주(淸酒), 법주(法酒), 탁주(濁酒)
1273년	농상집요 (農桑輯要)	7권 조신국병주(造神麴竝酒), 백료주(白醪酒), 분국병주(笨麴餅酒), 법주(法酒) 과하주, 부의 8권 황의(黃衣), 황증(黃蒸), 얼(蘖)
1451년	고려사 (高麗史)	황금주, 이화주, 예주, 송주, 오가피주 등등
1404년	목은집 (牧隱集)	창포주, 국화주, 황국주 등등
1439년	포은집 (圃隱集)	창포주 등등
고려후기	도은집 (陶隱集)	도소주, 탁주, 계향어주, 황봉주 등등
1478년	동문선 (東文選)	탁주, 유하주, 신평주, 백주, 청주, 박주 등등
1215년 무렵	한림별곡 (翰林別曲)	황금주, 송주, 예주, 백자주, 이화주, 죽엽주, 오가피주 등등
1260년	파한집 (破閑集)	녹주, 청주, 국화주 등등
1241년	(동국이상국집) 東國李相國集	백주, 청주 등등

2) 조선시대 (1392~1910)의 술

허준(許浚, 1539~1615]의 [동의보감(東醫寶鑑)]은 한의학의 백과전서이다. 한방(漢方)과 미주(美酒)편에서 한약재를 이용하여 술 담그는 방법과 약용을 목적으로 하는 약술 담그는 방법에 대해서 설명하고 있다²⁷⁾.

도소주(屠蘇酒), 이화주(梨花酒), 국화주(菊花酒), 창포주(菖蒲酒), 송엽주(松葉酒), 송절주(松節酒), 춘주(春酒), 병자주(餅子酒)등 다양하게 기록되어 있다.

조선시대 문헌은 다음 <표 10>와 같이 정리할 수 있다.

<표 10> 고문헌 속의 조선시대 술

시기	문헌	종류
1500년대	수운잡방 (需雲雜方)	백화주, 삼해주, 삼오주, 사오주, 벽향주, 두강주, 벽향주, 칠두주, 소곡주, 백자주, 호도주, 상실주, 삼일주, 하일청주, 진맥소주, 녹파주, 일일주, 도인주, 도하주, 유하주 등등
1554	고사촬요 (攷事撮要)	홍로주, 자주, 구주법, 도소주, 백자주, 호도주, 하향주, 백하주, 부의주 등등
1670년경	음식디미방 (飲食知味方) 규곤시의방 (圍壺是議方)	순향주법, 삼해주, 삼오주, 이화주, 감향주, 점감청주, 송화주, 유화주, 죽엽주, 향온주, 유화주, 하절삼일주, 일일주, 소곡주, 사시주, 과하주, 부의주, 절주, 녹파주 등등
1600년대 말엽	주방문 (酒方文)	과하주, 백하주, 삼해주, 연엽주, 이화주, 모주, 하향주, 청명주 등등
1680년경	요록 (要錄)	이화주, 향온주, 백하주, 연엽주, 죽엽주, 활화주, 국화주 등등
1691	치생요람 (治生要覽)	청감주, 백하주, 부의주, 도화주, 소곡주, 송엽주, 과하주, 구황주, 송순주, 약산춘

27) 이종기 (2009), 「이종기 교수의 술 이야기」, 다할미디어, p.269.

		등등
1700년대	음식보 (飲食譜)	삼해주, 청명주, 백화주, 두강주, 과하주, 소곡주, 진향주 등등
1700년대	술 만드는 법	일일주, 사절소곡주, 두견주, 청명주, 이화 주, 부의주, 송엽주, 청감주 등등
1700년대	역주방문 (歷酒方文)	소곡주, 백화주, 과하주, 삼해주, 이화주, 삼일주, 두강주, 연화주, 백화주, 소곡주 등등
1715년	산림경제 (山林經濟)	백화주, 소곡주, 삼해주, 도화주, 이화주, 백주, 과하주 등등
1766년	증보산림경제 (增補山林經濟)	삼해주, 백하주, 연엽주, 도화주, 소곡주, 삼일주, 송순주, 과하주, 하향주, 청감주, 죽력고, 이강주, 백화주, 죽통주법 등등
1815년	규합총서 (閨閣叢書)	구기주, 백화주, 도화주, 두견주, 감향주, 과하주, 연엽주, 송절주, 송순주, 소곡주, 한산춘 등등
1816년	농가월령가 (農家月令歌)	정월 소곡주, 유월 유두국, 팔월 신도주
1827년경	임원십육지 (林園十六志)	도소주, 오가피주, 창포주, 인삼주, 국화주, 송절주, 백엽주, 백화주, 유학주, 고분주 등등
1837	양주방 (釀酒方)	소곡주, 삼해주, 청명주, 백화주, 백하주, 삼합주, 연잎술, 소백주, 솔잎술, 매화술, 사절주, 과하주, 석탄향, 배꽃술, 햅쌀술, 감향주, 창포술, 호산춘 등등
1800년대	술방문	송순주법, 백화주법, 석탄주법, 두견주법 등등
1830	농정회요 (農政會要)	송화주, 국화주, 도원주, 납주, 백화주, 삼해주, 도화주, 연엽주, 소곡주, 송순주, 과 하주, 청감주, 죽력고, 하엽주, 감주 등등
1800년대 말엽	술 빛는 법	과하주, 소곡주방문, 두견주, 송절주, 삼일 주, 송순주, 일일주 등등

출전 : 조정형 (2010), 「다시 찾아야 할 우리의 술」, 서해문집, pp.60~65.

이처럼 유명하였던 술의 종류는 대략 300여 가지에 이르며, 조선시대는 술 문화의 전성기였다. 유교의 영향으로 집에서 빚은 술을 중심으로 술 문화가 발달 되었고 재료도 점차 고급화되는 양상을 띠었다. 또한 술을 하나의 음식으로 보았으며 적당히 먹으면 약이 된다고 여기며 술을 빚었다.

2. 歲時酒의 내용분석

우리나라 歲時酒는 첫째, 기복(祈福)과 기풍(祈豊)의 행위가 담겨 있다. 한 해 동안 풍년이 들기를 고대하고 복을 받기를 소망하는 마음이 담겨있다. 둘째로 설, 추석, 단오 등의 명절에 차례, 고사 등의 차례를 지내는 모습에서 조상숭배 사상을 지니고 있다. 셋째, 액을 물리치는 액막이 풍속이 존재하고 있으며 네 번째로 질병을 예방하고 치료하는 역할을 보이기도 한다. 마지막으로 자연을 숭배하고 그 아름다움을 즐겼다.²⁸⁾

세시풍속과 관련된 歲時酒로 정월 첫 돼지날은 설날의 세주의 대표적인 술인 도소주(屠蘇酒), 정월 첫 돼지날(亥日)에 세 번 빚은 술이라는 뜻의 삼해주, 정월 대보름에 귀밝이술, 삼월 삼짇날의 봄놀이 술인 두견주(杜鵑酒), 청명일에 마시는 청명주(淸明酒), 두레꾼들의 세참술인 농주(農酒), 단오날의 창포주(菖蒲酒), 6월 보름에 먹는 유두음(流頭飲), 백중날의 술맥이, 중추절의 신곡주, 중앙절의 국화주, 시제에 사용되었던 청주, 설날 그믐의 제석술 등을 살펴보고 그 내용을 분석하기로 한다.

28) 조후중 (2002), 「세시풍속과 우리 음식」, 한림출판사, pp.10~13.

1) 설날의 도소주(屠蘇酒)

예로부터 대명절인 설날에는 이웃끼리 술과 음식을 나눠 먹기도 하고 집에 오는 손님이나 친인척에게 음식을 대접하는 풍속이 있다.

이때 마시던 술을 도소주(屠蘇酒)라 하였는데 위(魏)나라 때 화타(華陀)라는 중국의 명의(名醫)가 만들었다고 전해진다.²⁹⁾

종림(宗懷)의 [형초세시기(荊楚歲時記)]³⁰⁾에는

“설날 길경³¹⁾ 등을 넣어 만든 도소주(屠蘇酒)와 엿을 드린다”

고 하였는데 이것이 세주의 시초로 보고 있다³²⁾.

도소주는 屠(잡을 도), 蘇(사악한 기운 소), 酒(술 주)로 사악한 기운을 몰아내는 술 또는 악귀를 물리치는 술로 설날의 제의풍속(祭儀風俗)과 액을 물리치는 벽사풍속(辟邪風俗)이 결합해서 생긴 술이다.

도소주는 산초·방풍·육계피 등의 여러 약초³³⁾로 빚은 술로 일 년 동안의 나쁜 기운을 없애고 가족 건강을 기원하며 이를 통해 오래 살 수 있다고 믿는다. 설날에 마시는 주(酒)로 정조차례(正朝茶禮)를 마친 후 남녀노소 모든 가족이 둘러앉아서 나누어 마셨다.

술은 어른이 되어야만 즐길 수 있는 음료로 보는 것이 일반적인데 반해 도소주는 어린이부터 노인까지 함께 마실 수 있는 술이었다. 마시는 절차에도 특이한 점이 있는데 어린 사람부터 마시기 시작해서 윗사람이 도소주를 마셔야 한다는 것이다.³⁴⁾

29) 조정형 (2010), 「다시 찾아야 할 우리의 술」, 서해문집, p.67.

30) [형초세시기]에는 초나라 풍속 36종을 수록한 세시기이다. 중국 육조시대 후베이와 후난 지방의 풍속과 행사에 대해 기록한 책, 6세기 중엽에 양나라 宗懷(종림)이 편찬하였다. 현재 전해지는 중국의 세시기 중 가장 오래된 것으로 특유의 세시 뿐만 아니라 일반적인 풍속에 대해서도 기술되어 있다.

31) 초롱꽃과의 도라지의 뿌리 또는 주피를 제거하여 만든 약재를 말한다.

32) 이덕무 지음, 권정원 옮김 (2004), 「책에미친마보」, 미다스북스, p.280.

33) 윤서석 (2008), 「한국의 풍속간치」, 이화여자대학교출판부, p.105.

34) 이종기 (2009), 「이종기 교수의 술 이야기」, 다할미디어, pp.271~272.

도소주에 대해 기록된 문헌으로는 [동국세시기], [동의보감], [사가시집], [고사촬요] 등이 있다.

[동문선(東文選)] 제15권에 이곡(李穀)의 [정조설(正朝雪)] 시를 살펴보면 설날 아침 왕에게 신에게 제사 지내는 초체에 사용되는 술인 초주를 올려 하례하는 풍속이 있었다. 초주는 도소주와 같은 의미의 술로 이 풍속이 민간에서만 전해지던 풍속이 아님을 알 수 있다.

“雪從除夜到正朝 / 旋入春風不禁消
扇影未分雙闕仗 / 靴聲早集五門橋
從教賀列朝衣濕 / 好傍昭容舞袖飄
便是新年多瑞氣 / 願隨椒酒進民謠 ”

[동의보감(東醫寶鑑)]에는 “백출, 도라지, 천초, 계심, 천오, 호장근, 대황을 썰어 주머니에 넣어 12월 회일(晦日)에 우물에 넣어 1월 1일 새벽에 꺼내어 술을 넣고 끓여 남녀노소 상관없이 동쪽을 향하여 마시면 한 해 동안 질병이 없다.”³⁵⁾고 기록되어져있다.

여기에 쓰이는 약재는 기운을 돋워주고 질병을 다스리는 약재들이다. 또한 대부분의 약재가 붉은 색을 띠고 있는데 벽사풍속(辟邪風俗)과 관련이 있다고 볼 수 있다. 또한 약재를 모두가 쓰는 우물에 담근다는 것은 모든 사람이 질병이 안 생기길 바라는 마음이 담겨 있다고 할 수 있다.

도소주는 술맛이 부드럽고 어린아이도 마실 수 있을 만큼 달고 순하지만 약재를 넣고 빚은 술인 만큼 빛깔은 맑지 않았다.

35) 이덕무 지음, 권정원 옮김 (2004), 「책에미친바보」, 미다스북스, pp.279~280.

2)정월 첫 돼지날(亥日)의 삼해주(三亥酒)

정월 첫 해일(십이 간지의 돼지날) 해시(亥時)에 술을 빚어 다음 해일(亥日)인 12일 후에 모두 세 번 걸쳐 술을 빚어 삼해주(三亥酒)란 이름이 생겼으며 마시기까지는 대략 100일정도 걸려 백일주라고 불리기도 한다.

돼지날 세 번에 걸쳐 빚은 술로 술을 빚은 지 36일에서 96일 만에 술이 익으므로 술의 맛과 향이 매우 뛰어난 명주로 알려져 있다. 삼해주는 사대부에서 즐겨 마시던 춘주(春酒)로 현재 서울에 전해지는 방식으로 여러 방법이 있다.

삼해주에 대해 기록된 문헌으로는 [산가요록], [주방문], [음식디미방], [임원십육지], [증보산림경제] 등에 나와 있으며 다양한 방식의 삼해주가 기록되어 있다.

그 어떠한 문헌이나 기록에 삼해주에 대한 유래나 발생 배경이 정확하게 밝혀진 것은 없으나 삼해주라는 이름이 첫 등장한 것은 서거정(徐居正)의 문집 [태평한화(太平閑話)]인데 삼해주 맛을 못 볼 터이니 죽기 싫다고 때를 쓰는 장면이 나온다.³⁶⁾

36) 한국고문서학회 (2006), 「조선시대 생활사3」, 역사비평사, p.165.

“다시 오기로 미리 약속하니, 산을 내려갈 때가 지레 걱정이네.
 하늘과 땅 사이에 긴 쓸모없는 이 몸, 산수에 오로지 흥금을 부쳤네.
 춘주는 삼해에 빗었으니, 남은 꽃은 틀림없이 북쪽 가지일 것이네.
 취중에 참으로 마음이 너그러워, 거친 말도 추리지 않고 그냥 두네.
 천성이 게을러 아침저녁도 없이, 열흘도 넘게 서당에 드러누웠네.
 벼슬길에 이제는 마음을 점점 여니, 산행의 흥은 늙어서도 오히려 새롭네.
 글은 남이 비웃는 것 상관하지 않고, 잔과 동이를 날마다 앞에 벌여놓네.
 높이 시 읊고 다시 크게 술 마시니, 나를 한가한 사람이라 이르지 말게나.
 사흘 밤을 편안히 술 마시니, 우뚝 구천에 닿은 몸이네.
 등불 빛은 별빛과 서로 엇갈리고, 시내와 산은 저갯거리와 몹시 가깝네.
 꽃은 늙은이 머리 털 부끄러워하고, 달은 취해서 돌아가는 사람 비추네.
 좋은 시구 지어도 때때로 숨기니, 시명이 날로 새로워진지 오래 되었네 ”

또한 조선 초기 문인인 李荇(이행)의 [용재선생집]에 삼해주가 언급되어 나타나있다.

“다시 오기로 미리 약속하니, 산을 내려갈 때가 지레 걱정이네.
 하늘과 땅 사이에 긴 쓸모없는 이 몸, 산수에 오로지 흥금을 부쳤네.
 춘주는 삼해에 빗었으니, 남은 꽃은 틀림없이 북쪽 가지일 것이네.
 취중에 참으로 마음이 너그러워, 거친 말도 추리지 않고 그냥 두네.
 천성이 게을러 아침저녁도 없이, 열흘도 넘게 서당에 드러누웠네.
 벼슬길에 이제는 마음을 점점 여니, 산행의 흥은 늙어서도 오히려 새롭네.
 글은 남이 비웃는 것 상관하지 않고, 잔과 동이를 날마다 앞에 벌여놓네.
 높이 시 읊고 다시 크게 술 마시니, 나를 한가한 사람이라 이르지 말게나.
 사흘 밤을 편안히 술 마시니, 우뚝 구천에 닿은 몸이네.
 등불 빛은 별빛과 서로 엇갈리고, 시내와 산은 저갯거리와 몹시 가깝네.
 꽃은 늙은이 머리 털 부끄러워하고, 달은 취해서 돌아가는 사람 비추네.
 좋은 시구 지어도 때때로 숨기니, 시명이 날로 새로워진지 오래 되었네 ”

삼해주는 지방보다는 서울에서 더 성행했는데 그 이유는 쌀을 3차까지 덧술 하여 만든 고급주로 값이 비싸서 지방보다는 서울 사대부위주로 성행했을 것으로 보인다. 삼해주를 빚기 위해서는 막대한 양의 쌀이 소비되어서 18C 이후에는 제조 금지령이 거론될 정도였다³⁷⁾고 한다.

삼해주는 흰 밀가루만을 이용하며 다른 술들에 비해 맑고 밝은 색을 나타낸다. 또한 누룩을 적게 사용하여 거친 맛이 없으며, 오래 마실 수 있고 향이 좋은 주도가 높은 약주이다.

3) 정월 대보름의 귀밝이술

귀밝이술 풍속은 재앙을 없애고 복을 부르기를 기원하는 세시풍속의 하나이다. 음력 정월 대보름 이른 아침에 남녀노소 가리지 않고 온 가족이 귀밝이술을 다같이 마셨다고 한다.

조선시대에는 보통 청주를 마실 때 섭씨 6℃에서 15℃사이로 중탕을 하여 마셨는데, 귀밝이술은 중탕을 하지 않고 차게 마신다는 점이 보통의 청주를 마실 때와 차이를 보인다. 귀밝이술을 차게 해서 마셨던 이유는 사귀(邪鬼)를 물리치거나 재앙을 불제(祓除)하는 의미를 강조하기 위해서였을 것으로 여겨진다. 또한 찬술을 마시면 정신이 맑아지며 컷병이 생기지 않아 기쁜 소식을 듣게 된다고 믿는 속설 때문이다.³⁸⁾

귀밝이술에 대해 기록된 문헌으로는 [동국세시기], [해록쇄사], [음식디미방], [한양세시기], [열양세시기] 등에 나와 있다.

[동국세시기(東國歲時記)]에는 청주(淸酒) 한 잔을 데우지 않고 차게 마시면 귀가 밝아진다고 하였는데 이 술을 귀밝이술이라고 하였다. 차게 마시는 귀밝이술은 한 해 동안에 즐거운 소식을 듣는다고 해서 남녀노소 구별 없이 모두가 마셨다고 기록되어 있다.

37) 한국역사연구회 (2005), 「조선시대 사람들은 어떻게 살았을까 1」, 청년사, p.256.

38) 정혜옥 (2002), 「한국음식」, 문지사, p.175.

송나라 사람 섭정규가 쓴 [해록쇄사(海錄碎事)]에

“입춘이 지난 뒤 다섯 번째 오는 무일에 컷병을 낮게 하는 치롱술을 마신다”

라고 하였는데 이는 귀밝이술도 동일한 것으로 보여 지고 있다³⁹⁾.

또한 김안국(金安國)은 [모재집(慕齋集)]에서 상원절에 이천(利川)의 유희령(柳希齡)에게 찹쌀과 술을 선물로 보냈다고 하는데 아마도 보내온 술이 귀밝이술인 것으로 여겨진다.

권용정(權用正)의 [한양세시기(漢陽歲時記)]중 [세시잡영(歲時雜詠)]의 한시에도 그 내용을 볼 수 있다.

“ 남너노소 온가족이 다같이 마셔
귀 밝아지고 총명해진다고 믿어
耳明酒·治聾酒 등 이름도 여러 개
차가운 막걸리가 귀를 밝게 해주는데
아침에 마시는 것이 가장 좋다네.
가용에게 술 권하려 애쓰지 말게
가용은 원래 귀 먹은 체하는 것이네. ”

이외에도 [경도잡지(京都雜志)]에선

“소주 한 잔을 마셔 사람의 귀를 밝게 한다”

고 했으며, [열양세시기(洌陽歲時記)]에서는

39) 「조선대세시기Ⅲ 동국세시기편 (2007)」, 국립민속박물관, p.197.

“이날 새벽에 술 한 잔 마시는 것을 명이주라 한다”

고 했다.

4) 삼진날에 마시는 두견주(杜鵑酒)

음력 3월 초사흘날인 삼월 삼진날은 강남 갔던 제비가 돌아온다 하였고 뱀이 나오기 시작하는 시기이다. 이날 뱀을 보게 되면 그 해의 운수가 길하며 제비를 보게 되면 그 해 오곡풍년이라 하여 반가움을 표하기도 하였다고 한다. 이날은 들판으로 나가 봄을 즐기며 새 풀을 밟고 봄을 즐기며 노는 날로 물가에서 몸을 물놀이를 하며 시를 짓고 술을 마시곤 하였다.

이때 가장 많이 빚어 먹었던 술이 두견주(杜鵑酒)로 봄철 꽃인 진달래로 만든 것이다. 두견주(杜鵑酒)는 진달래가 들어간 음식 중 으뜸으로, 진달래 화전이나 나물을 안주로 마시면 그만한 것이 없다고 전해지고 있다.

봄이 되면 산야에 어디에서나 진달래를 볼 수 있어서 채취가 용이했고 두견주(杜鵑酒)는 신분의 구별 없이 모두 즐겨 마시는 술이었다.

두견주(杜鵑酒)와 관련한 문헌으로는 [규합총서], [술 빚는 법], [신의전서]등에서 찾아볼 수 있는데 각기 다른 재료 배합과 가공방법을 소개 하고 있다.

두견주(杜鵑酒)는 꽃잎을 너무 많이 넣어서 빚으면 안 된다. 꽃잎을 많이 넣으면 술 빛깔이 붉고 쓴맛이 나 좋지 못하기 때문이다.⁴⁰⁾ 활짝 핀 꽃을 선택해 꽃술을 제거하고 물에 행군 후 건조시켜서 사용하여야 한다.

두견주(杜鵑酒)의 맛은 다섯 가지 맛인 신맛·쓴맛·매운맛·단맛·뽀은 맛의 오미(五味)가 고르게 느껴지고 목 넘김이 부드러우며 맑은 빛깔을 보여준다.

40) 이상희 (2004), 「꽃으로 보는 한국문화1」, 넥서스 BOOKS, p.353.

이 뿐만 아니라 두견주(杜鵑酒)는 약용주의 역할도 하였다. 진달래꽃에는 아잘린(azalein)과 아잘리틴(azaleatin)이라는 성분이 있는데 이 성분은 혈액순환에 도움을 주고 피로 회복을 돕고 천식이나 여성의 허리냉증에 효과를 주고 있다.⁴¹⁾

5) 청명일에 마시는 청명주(淸明酒)

청명(淸明)은 춘분과 곡우 사이의 절기로 한식날이거나 한식 하루 전날이며 24절기중 날이 풀리기 시작하며 화창해지는 날로 이 날 마시는 술은 청명일(淸明日)에 마시는 술이라 하여 청명주라고 부른다. 청명주는 물을 중요시 했으며, 지금도 지하 깊숙이 뽑아 올린 암반수를 이용해서 빚는다. 찹쌀, 구기자과 인삼을 넣어 만든 약주 중에 하나이다.⁴²⁾

청명주에는 인삼, 더덕, 탕자와 관절에 좋다는 두충, 당귀, 골담초 등의 몸에 좋은 많은 약재들을 넣었는데 이는 좋은 향이 나게 하려는 목적도 있었다.⁴³⁾

청명주(淸明酒)는 한식의 성묘와 차례에 제주로 사용되었고 한식 이후 본격적인 농사일이 시작되면 농주로도 이용되었을 것이다. 청명주(淸明酒)에 대해 기록된 문헌으로는 [농정회요], [농정찬요], [음식보], [임원경제지], [주방문] 등에 나와 있다.

[농정회요(農政會要)]에 기록을 보면

“술을 빚을 때 물의 맛이 맑고 달아야 하는데, 청명 또는 곡우 때 취한 물로 술을 빚으면 맛과 색이 좋다고 하였다.”

41) 김영아 (2008), 「사계절의 향기 머금은 꽃 약차」, 푸른행복, p.141.

42) 류인수 (2010), 「우리의 맛을 즐기는 72가지 전통주 수첩」, 우듬지, p.42.

43) 허시명 (2000), 「술의 여행」, 위즈덤하우스, p.62.

라고 전하며 [농정찬요(農政纂要)]에도 비슷한 내용이 등장하는 걸로 보아 청명날 맑은 물을 이용하여 술을 만드는 풍습이 있었다는 것을 짐작할 수 있다.

청명주(淸明酒)의 빛깔은 맑고 깨끗한 것이 특징이며 알코올 도수가 높지 않으나 술을 못하는 사람도 조금 더 편하게 즐길 수 있도록 옛기름을 사용하여 단맛을 내거나 찹쌀 죽에 누룩무거리를 섞어 복숭아나무 가지로 저어 새콤하고 달짝지근한 술 맛을 내기도 하였다.

6) 두레꾼들의 세참술인 농주(農酒)

술 이름은 그 안에 쓰인 재료나 만드는 시기, 빛는 횃수, 맛과 효능 등 여러 특성에 의해서 지어진다. 농주(農酒)는 이름 그대로 농사일에 쓰이는 술로 농경사회인 우리의 시대적 배경과 연관되어 진다. 농사일이 바쁠 때에는 서로 협동하며 작업을 하였는데 이를 만두레와 품앗이라고 하였다. 이때 농사일을 하는 일꾼들의 갈증을 해소해주고 힘을 주는데 있어서 술은 주된 역할을 하였다. 이때 마시던 술을 농주(農酒)라 불렀는데 이 술은 특별한 제조방법이나 재료를 이용하여 만든 술이라고 하기보단 일 한 뒤의 갈증을 해소하고 배고픔을 달랬던 술이었던 것 같다⁴⁴⁾.

농주(農酒)로 쓰이는 술은 막걸리, 탁주가 많이 쓰였고 오메기술을 사용한 곳도 있었다. 주원료는 쌀과 누룩을 이용하였으며 지역에 따라 옥수수나 감자를 이용하거나 보리나 좁쌀을 이용한 곳도 있었다.⁴⁵⁾

농주(農酒)로 가장 많이 이용된 막걸리는 삼국시대 이전부터 전해지고 있으며 문헌을 통한 등장 시기는 고려시대로 보고 있다.

술의 빛깔은 희고 술맛은 신맛·쓴맛·단맛·떫은맛 등이 알코올과 조화를 이루며 맑고 시원한 느낌을 준다.

44) 이종기 (2009), 「이종기 교수의 술 이야기」, 다할미디어, pp.272~273.

45) 조정형 (2010), 「다시 찾아야 할 우리의 술」, 서해문집, pp.69~70.

7) 단오날의 창포주(菖蒲酒)

단오 날은 일 년 중 가장 양기가 왕성한 날로 우리 4대 명절 중에 하나이다. 천중가절(天中佳節)인 단오는 만물이 싱싱하고 힘찬 기운이 가장 왕성한 때이다.

고려시대부터 이 시기에는 공차기와 그네뛰기 등의 여러 가지 행사를 하며 남녀노소 다같이 즐겼다. 단오 날에는 또래들과 들이나 산으로 나들이를 가는 것이 자유롭게 허용되는 날이기도 하였다.

이때 마시던 술을 창포주(菖蒲酒)라고 하는데 창포의 향기가 모든 악귀를 쫓아낸다고 믿어 고려시대부터 만들어졌다고 전해진다. 창포의 향기가 진해질 때 빛는 술로 창포뿌리를 다듬어 술에 담그지 않게 술독에 매달아 숙성시켜 창포의 향이 스며들도록 만드는 술이다.

창포는 연못이나 물가에서 자생하는 다년초로 향기가 뛰어나다. 창포는 성질이 따뜻하며 매운맛을 내고 혈액순환에 도움을 주며 정신을 맑게 하며 식욕 증진, 피로회복에 좋다. 그러나 한 번에 너무 많은 양을 섭취하게 되면 속이 메스꺼워진다고 한다.⁴⁶⁾

창포주(菖蒲酒)에 대한 기록은 [포은선생문집], [퇴계선생문집별집], [의제집], [동의보감], [임원경제지], [농정회요]등에서 찾아 볼 수 있다.

고려 충신인 정몽주(鄭夢周)의 [포은선생문집]의 [우차둔촌운(又次遁村韻)]의 시를 보면,

46) 이상희 (2004), 「꽃으로 보는 한국문화1」, 넥서스BOOKS, p.204.

“둔촌은 색을 피할 수 있으니
반드시 산림 속에 있을 것은 없네
도가 끝나서 시속에 거슬리지만
시를 지으면 정음에 가깝네
서울에서 구차하게 노년을 보냄에
절기는 또 5월로 돌아왔네
창포주를 가지고 가서
그대와 함께 한번 취해서 읊조리고 싶네”

라고 기록되어 있는데 5월에 창포주를 가지고 취해서 읊조리고 싶다고 하였는데 이는 단오때 창포주(菖蒲酒)가 하나의 음주 형태로 자리 잡혀 있음을 알 수 있다.

고려 말 학자 이제현(李齊賢)은 [익제집(益齋集)]의 단오라는 시에서

“주점에서 또 창포주 한 잔을 마시니
술에 깨서 읊은 초나라 신하의 글을 배울 필요가 없네”

라고 기록하였는데 주점에서 창포주를 한 잔 마셨다는 대목에서 창포주(菖蒲酒)가 일상에서 흔히 볼 수 있었던 것이었음을 알 수 있다

이 뿐 아니라 조선시대의 정수강(丁壽崗)의 [월헌집(月軒集)]에 수록된 [단오첩자이수(端午帖子二首)]를 보면,

“萬物欣逢長養天 九重金闕擁祥煙
南薰日暖絃歌緩 長樂風和福祿綿
細切蒲香浮盞裏 輕裁艾虎掛門邊
于今莫獻江心鏡 宸鑑昭昭已洞然 ”

라고 기록되어 있다.

만물이 번창하게 자라는 날에 잘게 썰어 넣은 창포 술 향기는 술잔 위에 뜨고 간단히 말려 만든 썩호랑이 부적을 문에 달았다는 내용을 통해서 단오의 풍속을 알 수 있다.

이외에 오도일(吳道一)의 [서파집]의 [대전 단오첩]이라는 시에

“창포를 오래 묵은 술에 띄울 제
석류는 5월에 꽃을 피우네
금화전에서는 부지런히 한낮에 강의하니
시대의 운수가 형통하게 되었네 ”

라고 되어있다.

창포주(菖蒲酒)는 방안에서 마시는 술이라기보다는 야외에서 축제처럼 즐기는 술로 시주풍류(詩酒風流)와 어울린다고 말할 수 있다.

8) 6월 보름에 먹는 유두음(流頭飲)

6월 보름을 유두일라고 하는데 유두에는 동쪽으로 흐르는 맑은 물에 가서 목욕을 하고 머리를 감았으며 술과 고기를 마련하여 풍월을 읊으며 술을 마시는데 이를 유두음이라고 하였다

이 풍속은 신라시대부터 전해져 내려오던 것으로 풍습으로 하루를 물가에 서 가서 맛있는 음식과 술로 피로를 풀며 즐겼던 것이다. 술을 마셨다는 기록은 전해지나 술의 제조 방법이나 재료 등에 대한 기록은 존재 하지 않고 있다. 그래서 유두일에 마셨던 술을 유두음이라 부르게 되었다⁴⁷⁾.

47) 조정형 (2010), 「다시 찾아야 할 우리의 술」, 서해문집, pp.70~71.

9) 백중날 술매이

음력 7월 보름으로 백중(百衆), 백중(百種), 중원(中元), 망혼일(亡魂日)이라고 불린다. 이 무렵이 과일과 채소가 많이 생산되는 시기로 백가지 곡식의 씨앗을 갖추어 유래되었다고 보기도 한다.

이때는 농사가 끝난 시기로 머슴을 마음껏 쉬게 하여서 머슴의 날이라고 불리기도 하였다. 지금은 이 풍속이 사라졌지만 농업생활을 하던 옛날에는 큰 풍속에 속하였다. 주인집에서 술과 음식을 마련해서 머슴들이 하루를 즐겁게 보내도록 하였으며 그해 농사가 잘 된 집의 머슴들 중에서 최고를 뽑았는데 뽑힌 머슴의 집 주인이 술과 음식을 차려 대접하기도 하였다.

또 스무 살이 된 머슴이 있으면 나이든 머슴들에게 대접하기도 했는데 이는 어른이 되었다는 신고식의 일종이었다. 이런 행사를 할 때 마시는 술은 농주에 마셨던 술과 같은 주류였을 것으로 생각되어 진다⁴⁸⁾.

또 백중일에는 소먹이 놀이라는 것이 있는데 이것은 두 청년이 엉덩이를 맞대고 앞쪽의 사람은 막대기로 뿔 모양을 내고 뒤쪽의 사람은 꼬리를 만들어 집들을 돌아다니며 술과 안주를 대접받는 것이다⁴⁹⁾. 이렇게 돌아다니면서 밤이 되면 취하는데 이것은 농사를 잘되길 기원하는 뜻과 지난해의 농사 짓은 거에 대한 수고와 위로의 뜻을 지니고 있다.

10) 중추절의 신곡주(新穀酒)

음력 8월 15일인 중추절은 추석을 말하며 우리나라 4대 명절 중 하나이다. 달 밝은 가을밤이라는 의미로 8월중에 달빛이 가장 좋은 날을 말한다. 다른 말로 한가위라고도 불리는데 그 의미는 가장 즐겁고 큰 놀이를 뜻한다.

이 시기는 봄과 여름을 지나며 가꿔진 곡식과 과일, 채소 등을 수확하는

48) 조정형 (2010), 위의 책, p.71.

49) 한국역사연구회 (2005), 「조선시대 사람들은 어떻게 살았을까1」, 청년사, p.79.

계절이다. 술과 음식을 마련하여 산소에 가서 성묘를 하고 조상께 차례를 지내었다.

성묘가 끝나면 햇곡식으로 지은 신곡주(新穀酒)와 함께 추석놀이를 보냈는데 이때 빚어졌던 술의 종류는 매우 다양했다. 가장 많이 빚은 술로는 동동주를 말할 수 있다⁵⁰). 동동주는 누룩과 찹쌀을 재료로 하여 쌀알이 동동떠 있으며 약간 감미가 있어서 누구나 친숙하게 접하고 마실 수 있으며 만드는 방법 또한 쉬웠다.

문헌에서 찾아 볼 수 있는 기록으로는 [열양세시기]의 기록을 보면,

“8월에는 온갖 곡물이 성숙하고 중추라 가히 가절이라 할 만한 고로 민간에서는 이 날을 가장 중요하게 여긴다. 비록 아무리 벽촌의 가난한 집안에서라도 예에 따라 모두 쌀로 술을 빚고 닭을 잡아 찬도 만들며, 또 온갖 과일을 풍성하게 차려 놓고 즐거이 놀면서 하는 말이 더도 말고 덜도 말고 늘 한가위 같기만 바란다⁵¹)”

이처럼 추석을 중요하게 생각했으며 모두 빈부의 상관없이 술을 빚고 음식을 만들어 즐겼다는 것을 알 수 있다.

11) 중앙절의 국화주(菊花酒)

음력 9월 9일은 양기가 아주 강해 좋은 날로 여겼다. 이날 산에 오르면 강한 양기를 받아 사악한 기운을 물리칠 수 있다고 여겼다. 이 뿐 아니라 그 날 산에 오르면 붉게 물든 단풍을 감상할 수 있었으며 주위에 만발한 국화를 감상하는 풍속 또한 있었다. 이러한 풍속으로 인해 마을에서는 잔치를 벌이기도 하였고 시제를 지내기도 하였다.

민가에서도 국화를 이용한 음식을 많이 즐겼는데 찹쌀가루와 국화꽃잎을

50) 윤서석 (2008), 「한국의 풍속 잔치」, 이화여자대학교출판부, p.81.

51) 이남희 (2008), 「칼릭 조선왕조실록」, 다할미디어, p.291.

이용해 화전을 만들어 먹고 잘 익은 술에 국화꽃잎을 띄워 국화주(菊花酒)를 만들어 먹었다. 국화꽃잎을 보자기에 넣어 술독에 매달거나 담가 놓으면 하루 이틀이면 꽃향기가 술에 배어 향기가 진한 국화주가 되었다.

국화주를 빚어 마시는 풍습은 매우 오래 되었다. 조선시대 시문을 모아 놓은 [동문선] 제19권 김신윤(金辛尹)의 [경인중구(庚寅重九)] 시가에는

“輦下干戈起 / 연하에 간과가 일어나
殺人如亂麻 / 사람 죽이기를 삼 배듯 하네
良辰不可負 / 그래도 양신을 헛보내기 어려워
白酒泛黃花 / 백주에 국화꽃을 띄워 마시네 ”

라고 기록되어 몸에 배인 국화주음의 풍습을 엿 볼 수 있다.

[목은선생문집]의 [초파일(初八日)]이란 시에는

“노란 국화와 흰 막걸 리가 하염없이 생각나니,
내일 중앙절이 또 다시 돌아오겠네. 옮겨 심는 것이 늦었으나,
오히려 푸른 꽃술을 떠는 것이 낫네.
집이 가난하니 목은 술을 마셔도 무방하네 ”

라고 하였는데 이는 국화주를 마시는 풍속이 오래 지속된 것이라는 것을 짐작할 수 있게 해준다.

조선시대 시인인 최경창의 [고죽유고]에 중앙이라는 시에는

“왼손으로 국화꽃을 잡고, 오른 손으로 백주를 따르네.
용산 서쪽에서 모락하니, 9월 9일 좋은 날이네 ”

라고 말하고 있는데 이는 중앙절에 국화주를 먹는 풍습이 있었다는 것을 말해주며 시인들 사이에서 국화주가 인기가 있었다는 것을 알 수 있다. 국화주는 꽃잎을 넣어 빻어 먹기도 하였지만 현장성을 즐기기 위해서 술에 국화꽃잎을 띄워 마시기도 하였다. 국화주는 가름다운 향기로도 많은 사랑을 받았고 약주로써도 인기가 있었다. 국화주는 근골과 뼈를 튼튼하게 하는데 도움을 주었고 몸을 가볍게 해주며 청혈 해독의 효능이 있어서 장수하는데 도움을 주었다고 한다.⁵²⁾

12) 성주제와 시제에 사용되었던 청주(淸酒)

음력 10월 3일은 단군조선을 건국하였음을 기리는 날로 개천(開天)행사로 단군에게 그해에 새로 난 곡식으로 음식을 만들어 농공제(農功祭)를 지냈다. 또 5대조 이상의 조상, 즉 사당에 모시지 못한 조상들에 대해 산소에 가서 한 번에 지내는 제사 지냈는데 이를 시제라고 하였다.

성주제는 가정에서 오일(午日)이나 길일(吉日)에 날을 택해 햇곡식으로 떡과 술을 빻어 성주제를 지냈다고 한다. 이때 사용되었던 술은 청주(淸酒)를 썼을 것으로 짐작 된다.

청주(淸酒)는 쌀을 주원료로 탁주보다 맑고 알코올의 성분이 많은 술로 탁주에 용수를 박아서 떠낸 맑은 술이다.⁵³⁾

52) 이상희 (2004), 「꽃으로 보는 한국문화1」, 넥서스BOOKS, p.355.

53) 이정학 (2012), 「주류학 개론」, 기문사, p.179~180.

13) 선달 그믐의 제석술

선달을 납월 또는 제석이라고 부르기도 하는데 1년의 끝맺음을 하는 날로 1년의 마지막 날인 동시에 새해를 준비하는 날이다.

늦은 밤까지 불을 들고 다니며 친인척들에게 묵은 인사를 하기도 하였고 조상의 묘에 가서 성묘를 하기도 하였다.

조선조 연산군 때에는

“그믐날 밤에 즐기며 수세하라”

고 승지에게 술을 하사한 기록이 있었다고 한다.

제주도의 무속 신화에도 제석술에 대한 내용이 있는데 이 신화에서는 술이 사람사이를 화합시키는 역할을 하고 있다.

[두소릉집상주(杜少陵集詳註)]의 [두위택수세시(杜位宅守歲詩)]시를 보면

“아람의 집에서 해를 보내니
초주를 담은 상에 이미 초주를 담은 상에 이미 꽃을 읊었도다
잠영이 모이니 매인 말이 울고
햇불이 들어서니 숲의 까마귀가 흩어진다
내일 아침이면 마흔이 지나니 저녁 해가 기운다”

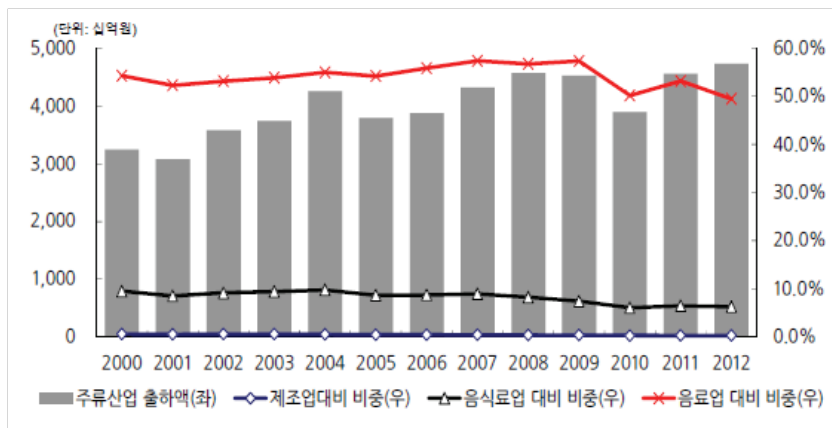
라고 시작하고 있는데 여기서 초주(醕酒)는 신(神)에게 제사 지낼 때 쓰이는 술을 말한다⁵⁴⁾. 이를 보면 선달 그믐에 새해를 기원하며 새해를 맞이하기 전에 마시는 제야의 술인 것이다.

54) 이덕무 지음, 권정원 옮김 (2004), 「책에미친바보」, 미다스북스, p.280.

IV. 세시주(歲時酒) 발전방안

1. 국내 주류 시장 현황

우리나라 주류는 제조방법 별로 양조주, 증류주, 혼성주 등으로 나누어 볼 수 있다. 양조주는 과일이나 곡류 등을 발효시켜서 만든 술로서 알코올의 농도가 비교적 낮으며 원료성분에서 나오는 특유의 향이나 맛이 나는 술로 歲時酒가 여기 속한다. 증류주는 불순물을 제거한 주정을 원료로 제조되는 것을 말하며 희석식소주, 위스키, 보드카 등을 말 할 수 있다.



출처 : KOSIS (2013)

<그림 2> 주류업 출하액 추이

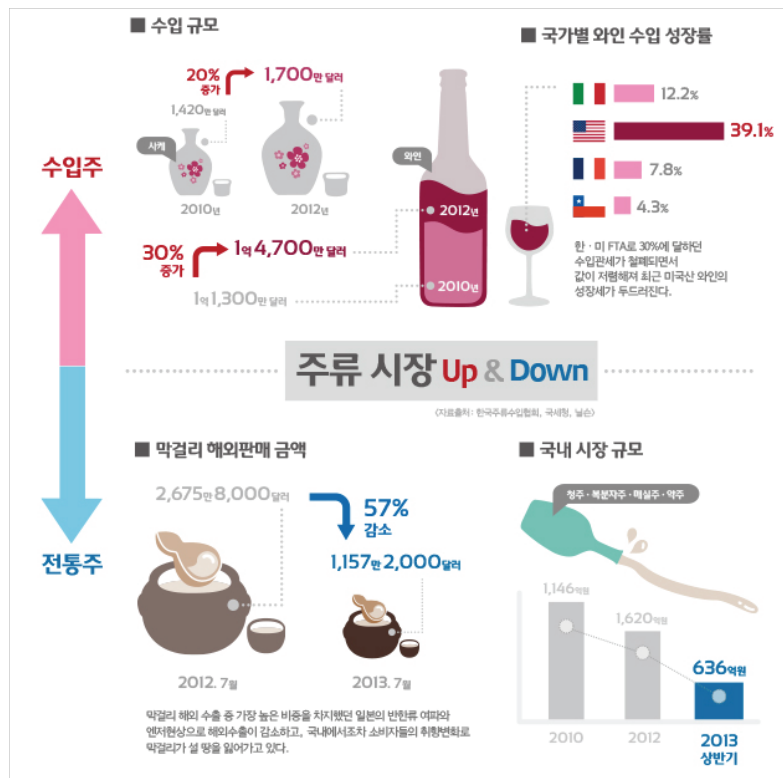
<그림 2>를 보면 주류산업은 전체 제조업 대비 차지하는 비중은 0.4~0.6% 미만으로 미비하나 음식료업 대비 비중이 8%내외에 이르며 음료업 대비 비중이 50%를 넘는 것으로 보아 비중이 높다는 것을 알 수 있다.

한국주류산업협회·시장조사기관 닐슨 등에 의한 <그림 3> 주류시장 규모

를 살펴보면, 2013년 상반기에 청주·복분자·약주·매실주 등의 시장 규모가 지난해에 비해 0.6% 늘어나는 모습을 보였지만 이미 지난해 관련 시장 규모가 10년도 대비 29%나 감소한 점을 감안했을 때 전통주는 약세를 보이고 있는 실정이다. 특히 탁주의 국내외의 수출은 내리막을 걷고 있다고 볼 수 있다.

이에 반해서 사케나 와인은 그 수입 규모가 점점 커지고 있다.

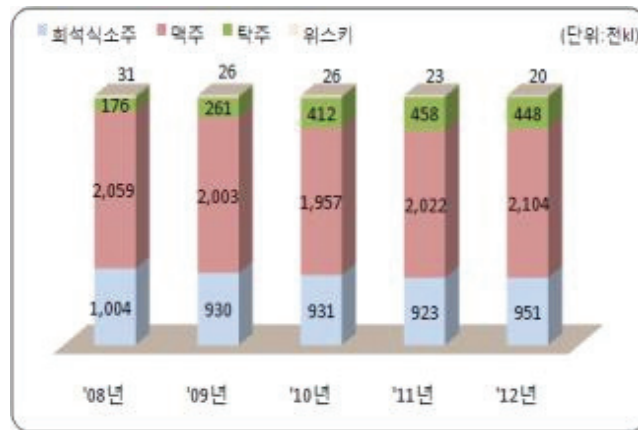
와인의 경우 한·미 FTA로 30%에 달하던 수입관세가 철폐되면서 값이 저렴해졌고 이에 미국의 와인의 성장이 급격히 두드러졌다.



출처 : 한국주류산업협회 · 시장조사기관 닐슨 (2014)

<그림 3> 주류시장 규모

<그림 4>을 보면 전체 주류의 출고량은 3,937천kl로 전년 3,830천kl 보다 2.8% 증가하였다. 탁주는 11년도 최고 출고량을 기록한 후 감소하는 추세이며 소주와 맥주는 증가하였다. 이 중 수입맥주는 매년 증가하고 있는 추세로 수입 맥주의 연도별 출고량은 09년 41천kl, 10년 47천kl, 11년 59천kl, 12년 72천kl로 나타났다.



출처: 국세통계연보 (2013)

<그림 4> 주요 주류 출고량 추이



출처: 국세청 보도자료 (2012.07)

<그림 5> 전통주 매출액 및 제조 면허 수 추이

<그림 5>를 보면 탁주, 약주, 과실주 등의 전통주는 사업체 수가 계속 증가함에도 불구하고 매출액이 점점 떨어지고 있는 추세를 보이는데 이는 제조업자가 소규모 영세업체들로 구성되어 있기 때문이다.

수입주류는 대기업들의 참여로 인해 탄탄한 자금력을 바탕으로 눈길을 끄는 공격적인 마케팅을 하며 효과를 보지만 우리 술의 경우 제품의 우수성과는 별개로 제조업자가 영세하여 제대로 된 홍보가 이루어지지 못하는 실정이라고 볼 수 있다.

현대사회의 병폐(病弊)를 인식하고, 건강에 있어 정신적이고 육체적인 조화를 통해서 행복하고 즐거운 삶을 살려는 사람이 늘어나고 있다. 이에 전통적인 방법을 이용 제철에 맞는 재료를 이용하여 만든 술에 대해 적절한 홍보가 이루어진다면 우리 술에 대한 관심이 늘어날 것으로 생각한다.

우리나라는 농경생활을 해오면서 일찍이 다양한 술이 개발되었으며 조선 시대에는 집에서 직접 다양한 종류의 술을 빚어왔다. 그러나 일제침략시기 주세법으로 인해 소주, 약주, 탁주로 종류가 단순화 되며 업체에 있어 최저 생산량을 제한하고 개인의 양조를 금지함으로써 술이 사라지게 되었다.

해방 후에도 정부의 지원이 미비하여 오랜 침체기를 겪다가 서울 올림픽을 계기로 전통을 보존하려는 움직임이 보이며 ‘민속주 기능보유자’를 지정하고 주류제조면허 발급이 쉽도록 하여 술 문화의 발전을 도모하였다. 또한 90년대에 들어서는 식량문제로 금지시키던 쌀을 이용할 수 있게 하였다.

<표 11>를 보면 자도소주 판매제도, 주류제조면허제도 등의 제도적 변화가 소주, 맥주 등 주요 주종의 시장구조에 영향을 미친 것으로 보여 진다.

2000년대에 들어서면서 전통주에 대한 제도가 완화되는 측면을 보였다. 하지만 이는 농민들과 민속주, 특산주의 경쟁과열만 주추기고 국산원료 사용 업체만 고사시킨다는 반발도 사고 있다.

현재 우리나라 주류시장 제도변화를 표로 제시하면 <표 11>와 같다.

<표 11> 주류시장의 주요 제도 변화

연도	제도 변화	비 고
1973	· 자도소주구입제도시행	· 독과점방지 및 지방소주사 보호목적
1990	· 주류도매면허 개방	· 주정 자율배정분 5%, 1991년 10%로 확대
1990	· 주정배정제 및 자도주 의무판매제일부 완화	
1991	· 1단계 주류제조면허 개방	· 맥주, 위스키, 브랜디, 청주, 과일주, 소주 등
1992	· 자도주의무판매제폐지	
1993	· 2단계 주류제조면허 개방	· 탁주 · 주정을 제외한 모든 주류
1993	· 주정배정제 폐지	
1995	· 50% 자도주의무판매제 실시	· 주류도매상이 자도주 50% 의무구매
1996	· 50% 자도주의무판매제 위헌 판정	
2000	· 주세율 체계 조정	· 소주 · 위스키 72%, 맥주 115%
2001	· 주류구매전용카드거래 제 도입, 주세율조정	· 맥주 주세율 100%
2002	· 주세법 시행령 개정	· 청주, 탁주, 양주 등 알코올도수 제한 폐지 · 민속주, 농민주 등 제조시설 기준 완화
2003	· 주세율 체계 조정	· 맥주 주세율 단계적 인하 조치 (2007년 이후 72%)

2005	· 주세법 시행령 개정	· 출고가격 의무 표시제 폐지
2010	· 주류제조업 면허기준 완화 · 탁·약주 제조시설 기준 완화 및 민속주, 농민주 주세율 50% 경감	· 주류제조업 경쟁 촉진 목적 맥주(연간 1,850k1 이상→100k1 이상), 희석식 소주(130k1 → 25k1) · 전통주 육성 및 발전 목적
2013	· 맥주 제조시설 허가 기준 완화 · 소규모 맥주제조자 대상 주세 인하 및 유통기준 완화	· 전발효조 5만리터 → 2만5천리터 · 후발효조 10만리터 → 5만리터 · 과세표준 인하 및 영업장 외부 유통 허용

의미 없는 완화 정책보다는 주류 규격이나 등급에 대한 기준 마련 등 엄격한 품질 관리를 통한 소비자의 신뢰도를 높이고 그에 맞는 홍보의 뒷받침이 더욱 필요할 것으로 보여 진다.

2. 歲時酒 주요업체 현황

전통주 제조회사로는 계룡백일주를 판매하는 계룡백일주와 백세주, 흑주, 국순당쌀막걸리, 목욕술 등을 판매하는 국순당, 참소주,국선주, 경주법주, 안동소주 등을 생산하는 금복주가 있고, 민속주, 전통주 복분자, 안동소주, 옥선주, 문배주, 고소리술 등을 판매하는 대한민국 전통주가 있다. 또한 장수생막걸리와 월매탄산막걸리 등의 제품을 파는 서울탁주제조협회, 백하주, 산사춘, 활인 18품 등의 전통주를 생산하는 배상면주가가 있으며 소백산 신선주, 동동주 등의 전통술 제조업체인 소백산 술도가 등이 있고 증류식 소

주를 판매하는 화요를 말 할 수 있다.

이 중 배상면주가와 국순당을 제외한 다른 업체들은 영세하여 많은 술을 개발하지 못하고 있는 실정이며 歲時酒를 다루는 업체 또한 드물다.

歲時酒를 판매하고 있는 배상면주는 모방 불가능한 독보적인 약주 제조 기술을 바탕으로 맛을 핵심 역량으로 내세운 전통주 전문제조업체이다.

배상면주는 홈페이지⁵⁵⁾와 블로그⁵⁶⁾, 막걸리 트위터⁵⁷⁾, 산사춘 트위터⁵⁸⁾ 등을 통해 제품 및 소식을 전달하고 있으며 술 갤러리와 양조장을 설립하여 전시, 체험을 하며 사람들과 소통하고 있다.

연혁을 살펴보면, 1996년 배상면주가, 배상면주가 전통술연구소를 설립하여 1997년 백하주, 활인18품, 흑미주, 천대홍주라는 전통술 4종주를 출시하였으며 그 해 산사춘을 출시하였다. 2000년도에 전통술 음식점인 배상면주가라는 주점을 개업하며 2002년에는 전통술 갤러리인 산사원을 신축 개원하였다. 이후 프리미엄 고도주 산자락, 오매락을 출시하고 20도 청주인 자청비를 출시하였다. 전통과실주인 자자연연(포도송, 복분자음, 오디담)을 출시했으며 2007년도에는 歲時酒로 냉이술, 매실미주, 들국화술, 도소주 등을 출시했다. 이 후로도 전통술의 대중화를 위해서 꾸준히 새로운 술을 만들고 있다.

배상면주가의 대표제품으로는 산사춘을 말할 수 있는데 2000년 이미연을 시작으로 이효리, 한가인, 정려원 등의 모델들을 내세워 젊은 세대, 특히 젊은 여성들에게 인기를 끌고 있는 술이다. 다만, 여성들을 위한 술이라는 인식이 강하게 자리 잡혀 남성들에게는 크게 어필되지 못하는 실정이다.

산사춘은 [임원십육지(林園十六志)]등의 옛 문헌에서도 찾아 볼 수 있는 역사를 가진 전통주로 몸에 좋은 산사나무 열매와 산수유를 원료로 하여 만든

55) www.soolsool.co.kr

56) bsmbrewery.co.kr

57) https://twitter.com/slow_makgeolli

58) twitter.com/sansachun

술로 부드럽고 독특한 신맛과 자수정 빛깔이 특징이다.

배상면주가에서는 맑은 물과 잘 익은 곡식, 향긋한 꽃잎이 모여 술이 된다고 여겨 계절에 따라 만드는 술이 다르다고 보았다. 고문헌에서 찾아볼 수 있는 歲時酒를 복원하여서 계절의 맛과 향을 느낄 수 있는 술을 출시하였다. 봄에는 땅끝마을 참나이를 사용하여 냉이주를 만들어 냉이의 부드러운 향과 함께 봄의 정취를 느낄 수 있게 하였고 여름에는 쌀, 누룩, 매실을 넣어 매실미주를 만들었다. 국화의 계절인 가을에는 국화주를 겨울에는 정월 초하루에 마시던 도소주로 추운 겨울을 이기고 건강을 다스리기 위한 한약재를 넣어 만든 건강주를 내세우며 3월, 6월, 9월, 12월에 한시적으로 출시하고 있다.

제품들은 계절별로 한정 수량으로 출시되어지며 계절마다 파티를 여는 등 다양한 이벤트로 흥미를 끌고 있다.

이외에도 지역마다의 특산물로 증류주를 만들었다.

2010년 8월 나주의 꿀 배로 만든 ‘나주배 아락’ 출시 기념식에서 배상면주가의 배영호 대표는

“농민의 피땀으로 생산된 나주배가 주원료인 만큼 나주배 아락이 세계적인 명주가 되도록 노력하며 나주배를 활용하여 새로운 제품을 더 많이 선보이겠다.”

라고 말했으며,

홍길식 느린마을 양조장 나주양원 대표는,

“가장 지역적인 것이 가장 전국적인 것이고 세계적인 것이라고 생각하며 우리 지역에서 나온 좋은 농산물, 우리지역의 좋은 물로 정성을 다해 빚는다면 전국적인, 세계적인 제품이 되리라고 확신합니다.”

라고 하였다. (한국농어촌경제.2010.9)

나주의 꿀 배 이외에도 단양의 마늘, 하동의 녹차 등 그 지역의 땅과 물, 바람, 햇살로 자라난 특산물을 이용 다른 곳과 다른 독특한 술을 빚어내고 있다.

또 다른 업체로 국순당은 1970년 설립한 한국 미생물 공업연구소를 모태로 우리 전통주의 근본인 누룩의 제조법을 계승, 발전시키는데 주력하며 현대인에 입맛에 맞춰 끊임없이 개선해 오는 업체이다.

국순당은 홈페이지⁵⁹⁾를 통해서 술을 빚기 전 먼저 사람을 생각하는 마음으로 우리 술 문화를 되살리며, 한국을 대표하는 세계적 명주를 만들기 위해 노력하고 있다고 자신의 업체를 소개하고 있다.

이외에도 우리 술 이야기라는 카테고리 안에 우리 술의 기원부터 우리 술에 대한 모든 것을 알리며 우리 술 현황을 보여주며 우리 술 복원산업에 대해 설명하고 있다.

국순당의 연혁을 보면, 1982년 생쌀발효법을 개발하여 특허를 취득 하였으며 1988년 이조 흑주를 시작으로 전통주 시장에 진입하였다. 1992년 백세주를 출시하며 전통주의 고급화를 이끌어 냈다. 이외에도 제례 후 조상께 감사하며 온 가족이 음복할 수 있는 제례, 차례 전용 술을 만들어 음복의 마음을 일깨우고 있다. 또한 옛 어른들이 즐겨 마셨던 막걸리를 보존 · 발전하기 위해 품질 좋은 막걸리 개발에 힘쓰고 있다. 국내 쌀만을 재료로 하여 방부제 없이 최상의 맛과 신선함을 30일 가까이 지켜주는 국순당 막걸리와 옛날 방식 그대로 인공조미료를 첨가하지 않고 본래 맛을 복원한 옛날 막걸리, 오미자와 복분자로 빚은 막걸리, 스파클링 막걸리 등의 다양한 막걸리를 출시했다.

국순당에서 2008년부터 현재까지 추진하고 있는 큰 사업으로는 일제 강점

59) www.ksdb.co.kr

기 거치고 산업화를 이루면서 잊혀진 우리 전통주를 복원하는 술 복원사업을 진행하고 있다. 1차적으로 歲時酒 위주로 사계절의 특성 및 세시풍속과 연관된 명주 위주로 복원하였으며 2차적으로는 삼국시대, 고려시대, 조선시대별 대표 명주를 복원하고 있다고 한다. 국순당은 다양한 제조법을 이용하여서 고급스러운 제품이미지와 건강에 도움이 되는 술의 이미지를 내세우고 있다. 국순당의 歲時酒 복원의 첫 시작은 2008년 단오를 맞아 내놓은 창포주를 말할 수 있다. 조선시대 문헌인 [임원십육지]를 참고 하여 레시피를 작성하여 최대한 가깝게 만들기 위해 노력하였다. 이외 개발 되어진 歲時酒로는 추석 차례상에 올리던 절기주인 신도주와 겨울을 대표하는 송절주 등을 개발 하였다.

마지막으로 증류식 소주전문 업체인 화요를 들 수 있다. 성인이라면 소주라는 이름을 한 번 짚은 들어봤고 모르는 사람은 없을 것이라고 생각된다. 그러나 현대의 많은 사람들이 알고 있는 소주는 희석식 소주로 우리의 전통 소주인 증류식 소주와는 다르다고 볼 수 있다. 한국 전통 소주는 맑고 깨끗함을 자랑하며 알코올 도수가 높으나 곡물과 누룩, 풀로만 만들어서 맛과 향이 담백한 편에 속한다.

歲時酒로서의 소주에 대한 기록은 [열양세시기]에 귀밝이술로 이용되었다는 기록을 찾아볼 수 있다.

화요는 지난 7백년의 전통과 기품을 느낄 수 있도록 한 술로 용기에 담아 숙성된 자연의 술이다. 우리의 정서를 담아 소주의 가치를 높여주고 있으며 100% 쌀과 지하 150m 암반수를 사용한 최고의 품질과 맛을 자랑하며 한국 전통주의 맥을 잇고 있다.

2004년 경기도 여주에서 지하 암반수와 여주미와 이천미로 술을 빚기 시작하였다. 2004년 25도와 41도짜리 화요를 출시했으며 현재는 17도짜리의 제품도 생산판매하고 있다. 그러나 이 업체는 한국 술의 맥을 잇는 고급 증

류식 소주라는 브랜드 스토리를 내밀며 증류식 소주 한 제품만을 개발 해 나가고 있어 歲時酒 발전에 있어 많은 도움을 주고 있지는 않는다.

3. 외국의 전통주 활성화 성공사례

1) 정부의 전폭적 지지를 받는 일본의 청주

'청주'는 일본의 대표적인 술로 쌀을 원료로 한 발효주이다. 지역의 쌀과 물, 제조방법에 따라 전통원산지호칭일본주, 원산지호칭일본주로 나뉘고 이외에도 숙성방법, 발효 등에 따라서 다양한 종류의 제품이 생산되고 있다⁶⁰⁾.

일본은 전통주 산업의 발전을 위해 주류종합연구소⁶¹⁾에서 제품의 개발과 품질을 관리하고 국세청과 지방 세무서의 의해 교육 및 지도가 이루어지고 있다.

1943년부터 품평회를 걸쳐 청주의 등급심사를 했으며 최근에는 사업자들이 자율적 청주제조에 사용한 원료와 가공 방법 등에 따라 품질기준을 설정하여 소비자가 선택할 수 있도록 정보를 제공하고 있다.

60) 전통원산지호칭일본주는 양조알코올, 당류, 사미료 첨가가 없을 것, 인정지역 내 양조, 저장을 거쳐 상품화 되어야 하며 인정지역 주변 내 산지의 쌀 및 물을 사용해야 한다. s.o.c명칭과 다르고 인지되고 있는 역사적 명칭을 사용할 수 있는 것이어야 한다.

원산지호칭일본주는 현재 사용하고 있는 지역명을 사용하며 국내산 쌀을 사용하고 인정지역 물을 사용하여야 한다. 양조알코올, 당류, 산미료 첨가가 없어야 한다.

쌀은 생산지를 명시한 구입명세서가 필요하며 물은 공공기관의 수질검사서 지참, 제조방법 및 제조량, 술지게미 경과표, 청주 탱크내 이동경로도, 상품검사, 지역 soc위원의 현장 입회 검사, 샘플 제출해야 한다. 이 외 병의 형태는 각 사의 일임하지만 용량은 720ml 이하여야 한다. 원산지 표기는 자양주 100% 양조에서 저장, 병입, 상품화까지 일관해서 동일기업체 인정지역 내에서 행해진 것에 표시를 인정하며 생산양조년도는 쌀 원료 100%이상 당해 햅쌀을 사용해 그 해 7월~익년 6월까지 양조년으로 9월 시점의 표시를 인정한다.

61) 주류종합연구소는 양조에 적합한 원료의 품종과 쌀누룩의 개발, 청주효모의 특성을 규명하여 우수한 성질의 효모를 육종, 술의 생리기능을 검토, 동물실험을 통해 안전성을 확보, 평가법의 체계화와 신제품개발, 폐수처리와 환경보전에 관한 연구를 수행하고 있다.

이 밖에 사케소물리에를 통해서 일본 청주에 대한 이해를 쉽게 도와주며 소비자가 필요로 하는 정보를 제공하여 올바른 소비를 할 수 있도록 하고 있다.

일본의 청주는 지역의 농산물과 물, 전통적인 제작 방식을 기초로 향토문화상품으로서 판매하며 지역경제 활성화와 연계되도록 하고 있다.

오랜 세월 제철 음식, 향토음식을 소중한 가치로 이해하고 쌀을 소중히 여기는 문화가 일본의 청주산업의 발전에 기여한 것으로 보인다. 또한 체계적으로 관리, 개발, 홍보를 하여 널리 알리고 있다⁶²⁾.

2) 이야기를 더한 중국의 소흥주

황주는 세계에서 가장 오래된 발효주의 하나로 가장 널리 알려진 황주는 소흥지역에서 국가가 정한 표준에 의해 생산되는 소흥주이다.

소흥주는 상표관리 체계를 구축해서 소흥시품질기술감독국이 10월에서 이듬해 3월에는 월 1회, 4월에서 9월에는 분기당 1회 샘플을 채취해서 품질을 검사하는 체계를 확립하고 있다.⁶³⁾

오래된 발효주라는 것 뿐 만 아니라 중국에서 소흥주가 유명한 이유는 딸이 혼례를 치르기 전날 밤 꺼내서 가족들이 축하주로 마시는 전통을 가지고 있기 때문이다. 여자아이가 태어나면 부모는 소흥주를 단지에 싸서 마당 한 구석에 묻고 단지에는 겹경사를 바라는 '囍'자를 써서 넣었다. 딸이 성장해 결혼식을 치르기 전날 밤, 땅 속에서 단지를 꺼내 온 가족이 모여 축하주로 마셨다고 한다⁶⁴⁾.

62) 이동필 (2013), 「한국의 주류제도와 전통주 산업」, 한국농촌경제연구원, pp.239~250.

최영준 (2004), 「주류학의 이해」, 기문사, p.167.

63) 이동필 (2013), 「한국의 주류제도와 전통주 산업」, 한국농촌경제연구원, pp.250~262.

전동효 (2003), 「의식동원」, 유한문화사, p.271.

64) 저자 가토 치히로 / 역자 김숙이 (2006), 「마오쩌둥은 어떤 음식을 좋아했을까」, 창해,

3) 독일의 맥주

독일은 주류에 대한 홍보를 위해 지역축제를 문화콘텐츠와 연결하고 있다. 매년 9월에 열리는 독일 뮌헨에 옥토버페스트는 세계 최대의 맥주축제이다. 1810년 바이에른 왕국의 황태자와 테레사 공주의 결혼식 행사로부터 시작되었다. 처음 몇십년간은 조촐하게 진행 된 옥토버페스트는 1818년 회정목마와 2대의 그네가 설치되었고, 맥주를 제공하는 판매대가 세워지기 시작했다. 1896년에는 맥주업자들의 참여로 거대한 비어 텐트가 등장하였으며, 오늘날에는 뮌헨의 맥주회사들이 축제 중 특별히 양조한 독일 맥주를 제공하는 특별한 행사로 자리 잡게 되었다. 옥토버페스트는 16일 동안 개최 되면 세계에서 700만 이상의 관광객이 방문하여 5,000k1의 이상의 맥주를 마신다. 이처럼 맥주축제는 뮌헨의 경제 발전에도 큰 공을 세우며 맥주 소비 확대에도 크게 기여하고 있다⁶⁵⁾.

4) 외국 주류산업의 시사점

일본의 청주, 중국의 소흥주, 독일의 맥주는 역사와 전통이 있는 고급 문화상품으로 널리 알려져 있다. 중국에서는 황주를 공식행사의 건배주로 선정하는가하면 독일에서는 맥주에 대해 상대적으로 저렴한 세금을 부과해 산업적 육성을 지원하고 있다. 이 외에도 국가 차원에서 품질을 엄격히 관리하고 개발에 직·간접적으로 도움을 주고 있다.

또한 지역 특산원료와 제조방법을 적용하고 있는 모습을 볼 수 있으며 일본의 경우 원료와 제조방법이 정해져 있고 전통청주는 그 지역의 쌀과 물을 사용하도록 규제하고 있다. 중국의 소흥주는 찹쌀과 함께 물을 사용하도록 의무화 하고 있다.

표시제도와 엄격한 품질관리시스템을 적용시키며 연구 개발 및 교육훈련

65) 이정학 (2004), 「주류학개론」, 기문사, pp.94-99.

을 지속적으로 지원하고 있다.

마지막으로 역사, 문화를 결합한 상품개발과 문화마케팅을 하고 있는데 중국 소흥주의 경우 2천년이 넘는 역사를 거치면서 많은 전설과 사연을 가지고 있다. 이에 생산지역의 역사와 문화, 인물 등을 결합하여 홍보 전략을 펼치고 있으며, 독일의 경우 맥주 축제인 옥토버페스트를 통해 관광마케팅으로 사람들이 보다 빠르고 접근을 쉽게 만들었다.

청주와 소흥주, 맥주와 관련된 주요 주류 정책들의 특징을 표로 제시하면 <표12>과 같다.

<표 12> 해외 주류 관련 정책 특징

국 가	특 징
일 본	<ul style="list-style-type: none"> · 국세청 산하 주류 심의회가 주류 생산과 공급, 가격 업무 담당 · 주류 종합연구소를 설립 주류 관련 기술 연구, 교육 훈련 담당 · 우수 성질의 효모 육종, 매년 신주 품평회 개최 · 시설 요건 없이 품목별 연간 최저 생산량 충족하면 주류 제조 면허 부여 · 원산지호칭 일본주와 전통적 원산지호칭 일본주로 나눠 관리 · 사케소믈리에 통해 일본청주에 대한 이해, 소비 정보 제공 · 지역 축제나 제사 등 행사와 연계해 향토 문화상품으로 주류 판매 · 1996년 일본주 수출기구 설립
중 국	<ul style="list-style-type: none"> · 국가질검총국이 주류 생산허가증 발급과 관리, 감독 총괄 · 맥주는 판매액의 20% 증가세와 단위 무게 당 1위안 종량세 동시부과 · 황주와 맥주는 단위 무게당 0.24위안 또는 0.25위안 주세부과 · 소흥주 : 중국 8대 명주, 중국 최초의 원산지 보호 상품 등록 · 국가가 표준에 의거해 주류 표준 관리 (지리적 표시제, 소흥주 육성 정책 추진)
독 일	<ul style="list-style-type: none"> · 맥주 순수령 : 1516년 빌헬름 4세 때 공포, 맥주보리, 호프, 물 이외 다른 원료의 첨가를 금지함 · 맥주 산업 육성 위해 자율주세 운영 · 베를린 공대 맥주공학과, 뮌헨 공대 맥주공학과, 도에멘스 등이 맥주 관련 연구 교육 · 관광마케팅이라는 지역 활성화 전략으로 맥주 마케팅 (옥토버페스트)

출처 : 위에 내용과 2014년 식품 외식 경제의 신년특집 기사 <외면받는 酒시장>, <한국의 주류제도와 전통주 산업>의 내용을 중심으로 연구자가 <표>로 정리한 것임.

4. 歲時酒 발전방안

우리나라에는 오랜 역사와 독창적인 문화를 가진 우리만의 독특한 전통술이 있다. 사계절에 따라 또 일 년 12달의 명절을 중심으로 조상의 은혜에 감사하며 잔치를 벌이고 놀이를 행했으며 이웃 간의 정을 나누는 과정에서 술이 등장한다. 술의 종류 또한 계절에 따라서 그에 맞는 우리의 농산물로 빚은 술을 맛 볼 수 있다.

이런 전통의 歲時酒는 탄탄한 문화를 기반으로 하는 수입 술의 성장과 부족한 인지도로 인해 점차 쇠퇴되어가고 있다. 이런 현상은 우리 전통 식문화 전반에 걸쳐서 심각한 상황으로 보여 지며 재도약을 위해 노력해야 할 시점이다.

이에 歲時酒의 발전방안을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 歲時酒의 부정적 이미지를 개선하고 더 많은 소비를 촉진하기 위해서 적극적인 홍보가 필요하다. 歲時酒를 특별한 날에만 먹는 술이며, 그 종류 또한 막걸리에 한정되어 생각하는 인식 개선이 시급하다고 보여 진다. 歲時酒의 우수성이나 유래, 원료, 제조방법 등에 대한 홍보와 교육이 필요하다.

2009년 한국주류연구원의 <전통주 소비자 조사>를 보면, 전통주를 마시지 않는 가장 큰 이유로 가격대가 높고, 쉽게 살 수 없으며, 사전 지식이 없다는 응답이 높은 비율을 차지했다.

2011년 한국농촌경제연구원의 <전통주에 대한 소비자의 관심도>조사에서도 관심이 ‘전혀 없다’가 15.5%, ‘별로 없다’가 65.4%를 차지하였다. 이는 절반을 훌쩍 넘는 비율로 전통주 관심도가 부진한 것을 알 수 있다. 전통주 사업체를 대상으로 한 조사에서도 ‘대체주류에 대한 선호도 증가’ 25.3%, ‘홍보와 판매, 마케팅 전략 미흡’이 25.9%, ‘자금과 전문 인력

부족' 15.2%로 판매가 줄었다고 답했다.

이를 보면 아직까지 전통주에 대한 생각은 고루한 술이라는 인식이 강한 편이다. 이절이나 특정한 날에 선물하는 술로 여기는 인식이 때문이다. 전통주보다 더 작은 개념인 歲時酒의 경우에는 인식 개선이 더 시급할 것이다. 축제나, 시음회, 품평회, 체험을 통해서 소비자들에게 친근하게 다가갈 필요성이 있다. 일회성 이벤트에 치우치지 보다는 판로확대에 직접적인 도움을 주는 행사를 해야 할 것이다.

둘째, 품질관리와 유통을 위한 제도가 정확하게 마련되어야 한다. 세계적으로 알려진 술을 살펴보면, 모두 특정지역에서 생산된 원료를 가지고 그 지역에서 전해오는 제조 방법으로 가공하여 소비자들로부터 신뢰를 얻고 있다. 명확한 품질기준과 표기방법을 마련하여 소비자들로부터 신뢰를 얻어야 한다.

해외에서는 지역 특산원료와 제조 방법에 대해 엄격한 제도를 적용하고 있다. 일본의 경우 해당 지역의 쌀과 물을 사용하도록 규제하고 있으며 원산지 명칭을 엄격하게 관리하고 있다. 중국의 경우도 소흥주에 찹쌀과 감호수 사용을 의무화 하고 있다.

셋째, 歲時酒 산업의 협업체계를 구축하는 것이 필요하다. 지금 우리 歲時酒 시장은 배상면주가와 국순당 두 곳의 독점 체제로 보여 지고 있다. 우리나라 주류업계의 현실이 약육강식의 독과점체제 외에는 어떤 형태의 협력도 존재치 않는다는 것을 모르는 바 아니다. 확고한 저변이 없는 독과점 시장은 외부의 도전에 얼마나 허약한 것인지는 세계의 여러 제품을 통해서 흔히 알 수 있다. 군소업체와의 협업이 원활하게 이루어진다면 다양하고 높은 품질의 제품을 생산 공급받을 수 있을 것이다. 협업체계를 단시간에 이루는 것은 불가능하지만 결코 불가능한 일도 아니므로 협업체계를 구축하는데 많은 노력이 필요할 것으로 보인다.

넷째, 적은 비용으로 수출시장을 개척하고 판매될 수 있도록 국제주류박람회나 한식세계화와 같은 행사와 연계하는 문화마케팅이 이루어지도록 해야 한다. 한식세계화와 같은 행사에 우리 술과 음식, 역사적 스토리텔링으로 구성된 문화 세트메뉴 개발이 필요하다. 독일의 맥주축제인 ‘옥토버페스트’와 같이 단순한 주류의 생산과 유통이라는 측면에 그치지 않고, 역사와 문화, 지역의 경관 등에 결합하여서 고부가가치의 종합문화상품을 개발하여야 한다.

V. 결론 및 제언

세시풍속은 일 년 동안 반복적으로 일정 시기에 이루어지는 것을 지칭하는 것으로 관습적이고 주기적으로 행해지는 생활양식을 말한다. 세시풍속은 동일한 환경에서 살아가는 사람들의 문화로 민족의 의식이 반영된 것이다.

우리나라는 세시풍속은 봄, 여름, 가을, 겨울의 시기에 맞게 유교, 도교, 불교의 영향을 받아 형성되었으며 특히 歲時酒에는 祈福, 祈豊, 風流 사상뿐 아니라 자연숭배와 조상에 대한 孝의 정신까지 들어있으며 액을 쫓고 복을 부르며 몸에 영양을 보충 하고자 하는 마음이 담겨 있다.

우리나라 절기에 따른 세시풍속은 농경생활에 맞춰 이루어지고 있다.

음력 정월부터 3월까지의 농사를 준비하는 시기로 새해의 출발로 조산의 묘와 사당에 인사를 드리며 예를 표하고 복과 풍년을 빌며 농신제등 여러 가지 행사를 행하였다. 4월부터 6월에 해당하는 여름철에는 씨를 뿌리고 농작물이 자라나는 시기로 본격적인 농사철을 말하고 있다. 7월부터 9월은 수확시기로 풍년을 비는 농공감사, 추수감사의 달로 많은 행사가 이루어 졌다. 10월부터 12월 해당하는 겨울철에는 생산물을 저장하는 시기로 실내 활동이 주로 이루어 졌으며 많은 풍속이 전해지지는 않는다.

이런 시기별 세시풍속 안에 빠지지 않고 존재하는 것이 술이 등장한다. 우리나라 사람들은 예부터 계절 변화에 따라 술을 빚어 조상의 은혜에 감사했으며 복과 풍요로움을 기원했다. 계절 변화가 뚜렷하여서 그 시기마다 나는 새로운 신선한 재료인 과일, 곡식, 꽃잎 등을 가지고 술을 만들어 내었다. 우리나라 는 [경도잡지], [고죽유고], [농정회요], [동국세시기],[동의보감], [동문선], [목은집], [모재집], [서과집], [열양세시기], [용재선생집], [월헌집], [익재집], [포은집] 등의 고문헌을 통해 살펴 볼 수 있다.

우리나라 歲時酒는 한 해 동안 풍년이 들기를 고대하며 복을 받기를 소망

하였고 명절에 차례, 고사 등을 지내며 조상숭배 사상을 지니고 있었다. 또한 액을 물리치는 액막이 풍속이 존재했으며 질병을 예방하고 치료하는 역할을 보여주기도 하였다. 마지막으로 자연을 숭배하고 그 아름다움을 즐기는 모습을 보였다.

대표적인 歲時酒로는 설날의 세주인 도소주, 정월 첫 해일에 삼해주, 정월 대보름에 귀밝이술, 삼월삼짇날의 두견주, 청명일에 청명주, 세참술인 농주, 단오날의 창포주, 보름에 먹는 유두음, 백중날에 술멕이, 중추절에 신곡주, 중앙절의 국화주, 시제에 사용한 청주, 선달 그믐의 제석술 등을 말할 수 있다. 설날의 도소주는 사악한 기운을 몰아내는 술로 제의 풍속과 벽사풍속이 결합해서 생긴 술이다. 정월 첫 돼지날에 마시는 삼해주는 3차까지 덧 술하여 만든 고급주로 흰 밀가루만을 이용하여 만들었다. 정월 대보름의 귀밝이술은 재앙을 없애고 복을 찾아오길 기원하는 세시풍속의 하나로 테우지 않고 차게 마셨다. 찬술을 마시면 정신이 맑아져 컷병이 생기지 않아 좋은 소식을 듣게 된다는 속설 때문이다. 삼짇날에 마시는 두견주는 대표적인 계절주로 봄철 꽃인 진달래꽃으로 만든 것이다. 청명일에 마시는 청명주는 한식의 성묘와 차례에 제주로 사용되었다. 두레꾼들의 세참술인 농주는 농사일에 쓰이는 술로 농경사회인 우리의 시대적 배경과 연관된다. 일꾼들의 갈증을 해소하고 힘을 주는 역할을 했으며 주로 막걸 리가 많이 사용되었다. 단오날에는 창포주를 마셨는데 이는 창포의 향기가 모든 악귀를 쫓아낸다고 믿었기 때문이다. 6월 보름을 유두일이라고 했는데 이날 동쪽으로 흐르는 맑은 물에 가서 목욕을 하며 술과 고기를 마련하여 풍월을 읊으며 보냈는데 이를 유두음이라 하였다. 백중날은 농사가 끝난 시기로 머슴을 마음껏 쉬며 놀게 하여 머슴날이라고 부르기도 하였다. 주인이 술과 음식을 차려 즐겁게 보내도록 했으며 이때 마셨던 술은 주로 탁주로 농주에 마셨던 술과 같은 주류였을 것으로 보인다. 중추절에는 햇곡식으로 지은 신

곡주를 만들어 마셨으며 이 때 빚어졌던 술의 종류는 매우 다양했다. 가장 많이 빚은 술로는 동동주를 말 할 수 있었다. 중앙절은 양기가 아주 강한 날로 산에 오르면 강한 양기를 받아 사악한 기운을 물리 칠 수 있다고 여겼다. 이 뿐 아니라 산에 오르면 붉게 물든 단풍을 감상 할 수 있어서 주위에 만발한 국화를 감상하는 풍속 또한 있었다. 이때에는 만발한 국화를 이용한 음식을 많이 즐기며 술도 국화주를 담가 마셨다. 성주제와 시제에 사용되었던 술로는 청주로 알코올 성분이 많은 맑은 술이었다. 마지막으로 선날 그믐의 제석술은 1년의 끝맺음을 하는 날로 1년의 마지막 말인 동시에 새해를 준비하며 마셨던 술이다. 우리나라는 이처럼 다양한 歲時酒를 가지고 있지만 일제시대를 탄압과 해방 후의 정부의 지원이 미비한 관계로 歲時酒의 발전이 저해되었고 점차 수입 주류에 밀려 주류소비는 수입에 의존하게 되었다.

대표적인 우리나라 歲時酒 업체는 배상면주가와 국순당 두 곳을 말 할 수 있으나 전체적 주류시장에서의 입지는 좁은 편이다.

외국의 전통 주류의 성공사례를 살펴보면 일본의 청주, 중국의 소흥주, 독일의 맥주를 말 할 수 있다. 이들은 국가 차원에서 품질을 엄격히 관리하고 개발에 직·간접적으로 도움을 주고 있으며 표시제도와 엄격한 품질관리 시스템을 적용시키며 연구개발 및 교육훈련을 지속적으로 지원하고 있다.

이에 歲時酒의 발전방안을 제시하면 다음과 같다.

첫째, 歲時酒의 부정적 이미지를 개선하고 더 많은 소비를 촉진하기 위해서 적극적인 홍보가 필요하다.

둘째, 품질관리와 유통을 위한 제도가 정확하게 마련되어야 한다.

셋째, 歲時酒 산업의 협업체계를 구축하는 것이 필요하다.

넷째, 적은 비용으로 수출시장을 개척하고 판매될 수 있도록 문화마케팅이 이루어지도록 해야 한다.

아직 歲時酒에 대한 연구는 미비한 편이다. 고문서에 기록된 내용은 길어야 몇 줄 되지 않는다. 그리고 되나 말, 사발과 같이 현대에서 사용하는 계량 단위도 다르며 측정하였던 크기도 다르다. 빚는 시기도 ‘배꽃이 필 무렵’ ‘정월 돼지의 날에 담그기 시작해 다시 돼지의 날을 두 번 거쳐야 한다.’ 라는 식의 추상적인 표현으로 기록되어있어 정확한 복원을 하기 위해서는 많은 노력이 필요하다.

이런 노력에 의해 복원되어 이미 만들어진 歲時酒의 가격은 천차만별이지만 대략 5~10만원 이다. 동일 가격의 수입 술인 와인, 청주는 구입하는데 歲時酒는 비싸다고 생각하는 면이 많다.

국가차원에서 歲時酒에 대해 어떤 종류의 술이며, 어디에서, 어떻게 생산 되었으며, 우리 건강에 얼마나 도움이 되고, 어떤 의미를 가지고 있는지에 대해 자세히 알려 줄 필요가 있다.

본 연구에서는 한국의 歲時酒가 나아갈 방안에 대해 찾아보고자 하였다. 앞으로 이와 관련된 연구가 계속 되어져야 할 것으로 보며, 歲時酒에 대한 연구가 사라져 가는 전통문화유산을 계승하는 한 측면에서 도움이 되었으면 한다.

참 고 문 헌

[고문헌]

京都雜志

孤竹遺稿

農政會要

東國歲時記

東文選

東醫寶鑑

杜少陵集詳註

牧隱集

慕齋集

西坡集

洙陽歲時記

容齋集

月軒集

益齋集

圃隱集

[단행본]

경제교육연구회 (2010), 「립스틱 경제학」, 위즈덤하우스.

김두현 (1983), 「한국민속학 개설」, 동아출판사.

김영아 (2008), 「사계절의 향기 머금은 꽃 약차」, 푸른행복.

류인수 (2010), 「우리의 맛을 즐기는 101가지 막걸리 수첩」, 우듬지.

- 배상면 편역 (1997), 「조선주조사」, 우곡출판사.
- 윤서석 (2008), 「한국의 풍속잔치」, 이화여자대학교출판부.
- 이남희 (2008), 「클릭 조선왕조실록」, 다할미디어.
- 이덕무 지음, 권정원 옮김 (2004), 「책에 미친 바보」, 미다스북스.
- 이동미, 정보상, 윤규식, 정철훈, 문일식 (2010), 「맛있는 경북 여행」, 상상출판.
- 이두현 장주근 이광규 (2004), 「한국 민속학 개설」, 일조각.
- 이상희 (2004), 「꽃으로 보는 한국문화1」, 넥서스 BOOKS.
- 이영주 (2006), 「韓國詩話에 보이는 杜時」, 서울대학교출판부.
- 이정학 (2012), 「주류학 개론」, 기문사.
- 이종기 (2009), 「이종기 교수의 술 이야기」, 다할미디어.
- 임동권 (1995), 「한국세시풍속 연구」, 집문당.
- 편집부 저 (2007), 「조선대세시기Ⅲ 동국세시기편」, 국립민속박물관.
- 정해옥 (2002), 「한국음식」, 문지사.
- 조정형 (2010), 「다시 찾아야 할 우리의 술」, 서해문집.
- 한국고문서학회 (2006), 「조선시대 생활사3」, 역사비평사.
- 한국역사연구회 (2005), 「조선시대 사람들은 어떻게 살았을까 1」, 청년사.
- 허시명 (2000), 「술의 여행」, 위즈덤하우스.

[논문]

- 권정순 (2013), 「韓國 歲時飲食의 變遷과 現代化 研究」, 원광대학교 동양학대학원 석사학위논문.
- 김계원 (2008), 「국순당과 전통주 계승」, 한국어와 문화 제3집,

pp.29~37.

- 김수진 (2011), 「<농가월령가>에 나타난 향촌사족적 현실인식」, 청주대학교 대학원 석사학위논문.
- 김영주 (2005), 「전통주 이용실태 및 활성화 방안」, 숙명여자대학교 전통문화예술대학원 석사학위논문.
- 김정아 (2006), 「韓國과 日本의 歲時風俗과 歲時食 比較 研究」, 중앙대학교 석사학위논문.
- 문형진 (2003), 「중국인의 세시풍속과 놀이문화」, 국제지역정보 제7권 제122호, pp.72-76.
- 박문옥, 임희수 (1993), 「文獻으로 考察해 본 우리나라의 술」, 장안논총 13권, pp.1313~1324.
- 박진영 (2009), 「전통주 복원의 사회문화적 의미」, 전북대학교 대학원 석사학위논문.
- 왕락 (2011), 「한중 설날 세시풍속 비교연구」, 한국외국어대학교 국제지역대학원 석사논문.
- 윤상득 (2012), 「동의보감의 술(酒)에 관한 고찰」, 경희대학교 대학원 석사학위논문.
- 이동필 (2013), 「한국의 주류제도와 전통주 산업」, 한국농촌경제연구원.
- 정새은 (2013), 「전통주 소비가치가 선택속성에 미치는 영향 연구」, 경기대학교 대학원 석사학위논문.
- 최명림 (2003), 「韓國 歲時風俗의 변화와 文化콘텐츠화 研究」, 전남대학교 대학원 석사학위논문.
- 최봉순 (2006), 「한국 전통주시장의 환경변화와 마케팅전략」, 경기대학교 대학원 석사학위논문.
- 최양환 (2009), 「유만공 『세시풍요』의 민속학적 연구」, 경희대학교 대학원 석사학위논문.

원 석사학위논문.

WANG MEIYUN (2012), 「韓中 주요 歲時風俗의 제의적 특성 비교연구」,
경희대학교 대학원 석사학위논문.

[기타]

AGB닐슨 미디어리서치 www.agbnielsen.co.kr

OECD Health at Glance 2013 보고서

국가 통계 포털 (KOSIS) www.kosis.kr

국세청 통계자료 www.index.go.kr

국순당 www.ksdb.co.kr

배상면주가 www.soolsool.co.k

식품외식경제 www.foodbank.co.kr

한국고전번역원 www.itkc.or.kr

한국민족문화대백과사전 encykorea.aks.ac.kr

한국역사정보시스템 www.koreanhistory.or.kr

한국주류협회 통계자료 www.kalia.or.kr

ABSTRACT

Literature Review and Development Plan for Seasonal Alcohol

Kim, Da Eun
Traditional Cultural Contents Major
Graduate School of Cultural Industry
Sungshin University

The purpose of the study is to join the effort to develop and inherit reasonably our seasonal alcohol culture.

Each country all over the world has made the alcohols which fit his specific natural environment. Characteristic alcohol cultures have been set up and developed in each country to be turned into a kind of culture.

In Korea, where agriculture was the major work for living for a long time, the seasonal culture was formed and developed. The seasonal culture reflects the spirit of filial duty and the worship of nature. The culture is also for enjoying the arts with various wishes and preventing misfortune. Alcohol culture is the essential part of this seasonal culture. The alcohols of the seasonal culture were made under the sympathy in the people's lives and were based on the experience and the realization achieved in their daily lives for a

long time.

Therefore, this study was focused on the analysis of the meanings and the kinds of the alcohols based on the seasonal culture through literatures and materials and on the actual state of the alcohols and the direction for development.

The meaning of the seasonal culture was studied first, and its features were analyzed by season, and the alcohol culture in it was studied. The analysis showed that the seasonal culture acted on the homogeneity in the living habits of the people who lived together in the same natural and social environments. That is to say, the seasonal culture itself reflected the national consciousness.

According to the literatures and materials, people made the seasonal alcohols with the wish for a rich year and good fortune. In addition, a memorial service for ancestors with it showed the worship of ancestors. The seasonal alcohols reflected that people worshipped nature and enjoyed the beauties of nature as well. Furthermore, it took on a role for preventing and curing a disease, not only for enjoying.

The development of the seasonal alcohols having diverse meanings has been impeded by the monopolistic industrial structure, and the consumption of alcoholic beverages has been dependent gradually on imports according to the imports of alcohols.

Therefore, for the seasonal alcohols, the development plan, made based on the cases of Cheongju (refined rice wine) in Japan, Shaoxing rice wine in China, and beer in Germany, is as follows.

First, it is required to improve the image of the seasonal alcohols and to promote aggressively for more consumption.

Second, it is required to set up properly the system for quality control and distribution.

Third, it is required to set up a specialized research center at the state level for a systematic support.

Fourth, it is required to set up a collaboration system in the seasonal alcohol industry.

Finally, it is required to perform culture marketing to improve export market at low cost.

Currently more and more people wish to achieve a happy and enjoyable life through the balance between physical health and mental health, recognizing the maladies in modern society. At this stage, more efforts and studies of the seasonal alcohols will be necessary.