

申 採 湜 指導教授
博 士 學 位 請 求 論 文

宋代酒産業研究
生産斗 消費를 中心으로

2005

誠信女子大學校 大學院

史 學 科

金 俊 權

宋代酒産業研究

－ 生産과 消費를 中心으로－

申採湜 教授指導

이 論文을 博士學位 論文으로 提出함

2004. 11

誠信女子大學校 大學院

史學科

金 俊 權

認准書

金俊權의 博士學位 論文을 認准함

審査委員 印

審査委員 印

審査委員 印

審査委員 印

審査委員 印

誠信女子大學校 大學院

論文概要

中國 歷史는 多樣性과 融合性을 통해서 發展해 왔다. 그 多樣性과 融合性을 이룩할 수 있었던 根本的인 要所는 領土의 넓이와 人口의 複雜性 그리고 多樣한 財政確保라고 할 수 있다. 이러한 多樣性과 融合性으로 인해서 中國 歷史는 分裂과 統一이라는 두 개의 軸을 통해서 그 多樣性과 融合性을 完成하였다. 分裂과 統一은 새로운 時代를 創造하였고 새로운 時代에는 새로운 制度들이 만들어졌다. 이 制度들을 통해서 그 時代의 性格을 糾明할 수 있다. 時代의 性格을 把握할 때 그 時代가 追求했던 것이 무엇인지 볼 수 있고, 時代의 性格 속에 包含된 思想을 통해서 歷史 속의 人間 모습을 찾아낼 수 있다. 특히 經濟와 關聯된 制度들은 人間 삶과 直接的이고 密接한 關係가 있다. 春秋戰國 以來 革命的인 農業 技術의 進歩는 宋 王朝에 이르러 그 絶頂에 달할 정도로 發展을 하게 되었다. 그리고 土地를 媒介로 하는 地主와 小作人 關係와 土地所有 形態의 多樣성은 자연스럽게 宋 社會를 初期資本主義的인 形態로 變化시켰다. 그리고 土地稅와 人頭稅에 가해지는 稅金이 漸次 縮小되고 여러 가지의 間接稅가 本格的으로 나타나기 始作하였고. 間接稅에서 얻어지는 財政 收入은 갈수록 增加 趨勢를 보이기 始作하였다. 이처럼 人間과 經濟는 別個의 것이 아니라 같이 굴러가는 하나의 形體로서 把握할 수 있다.

따라서 本 論文은 宋 王朝의 性格을 把握하는데 매우 意味 있는 役割을 하는 間接稅 중 술 專賣와 關聯한 研究이다. 宋 王朝에서 그 重要도가 더욱 重視되는 間接稅 중 代表的인 것

은 소금, 차, 술에 대한 專賣라고 할 수 있다. 國家 財政의 제일 큰 몫을 차지하는 間接稅 가운데 역시 그 規模가 큰 소금 專賣가 第一 큰 比重을 차지하고, 그 다음이 술과 차에 대한 專賣이다. 소금에 대한 專賣는 이미 漢 王朝부터 始作되었는데 實施와 廢止가 王朝에 따라 그 모습이 다르게 나타났다. 그런데 唐 中期以後 安史의 亂을 繼起로 해서 唐 王朝는 소금에 대한 專賣를 強化시키기 始作하였다. 以後 五代 時代에 소금에 대한 專賣를 繼續해서 이어지고 宋 王朝에서는 완전히 하나의 制度로서 그 位置를 차지하게 되었다. 또 차 專賣 역시 소금 專賣와 비슷한 過程을 통해서 發展하게 되었다. 한편 술 專賣는 처음부터 그 重要도가 매우 큰 것은 아니었다. 왜냐하면 술이라는 것은 어느 特定 地域에서 生産되는 概念보다는 中國 각 地域과 個人마다 술을 釀造할 수 있기 때문, 술에 대해서 하나의 制度로서 定着시키고 稅金을 가하는 자체가 매우 힘든 일이었다. 따라서 술에 대한 稅金 附課는 時代와 王朝에 따라 部分的으로 實施와 廢止를 하게 되었던 것이다. 하지만 國家의 財政 規模가 擴大되고 直接稅에 얻어지는 稅金이 점차 縮小됨에 따라 소금이나 차보다는 地域的인 制約을 받지 않는 술에 대한 專賣의 比重이 漸次的으로 增加해 갔다.

이렇게 增加해 가는 理由는 소금이나 차는 그 生産 地域의 限定으로 인해서 生産이 限定되어 있는 반면에 술은 地域의 拘碍됨이 없고 또한 生産과 消費가 國家에서 統制하지 않는 以上, 持續的으로 成長해 가는 特徵을 가지고 있기 때문이다. 따라서 王朝의 財政 면에 있어서는 쉽게 짧은 期間 동안 많은 稅金을 確保할 수 있는 술에 대한 專賣에 대해서는 中央

과 地方의 統治 機構가 어느 정도 자리 잡은 狀況에서 漸次的으로 實施를 하게 되었던 것이다.

특히 五代 分裂의 時代를 슬기롭게 마감시키고 새로운 時代를 열었던 宋 王朝는 強力한 皇帝支配體制를 바탕으로 하는 中央과 地方의 統治組織을 만들었다. 이렇게 發展된 統治組織을 통해서 宋 王朝는 歷代 中國 어느 王朝보다 보다 많은 財政을 確保할 수 있었고, 이러한 財政 確保를 媒介로 經濟의 發展을 이룩할 수 있었고. 또한 先進的인 文化와 技術을 發達시켰던 것이다. 이렇게 多樣한 發展을 成就한 宋 王朝는 都市와 農村의 發達을 통해서 보다 나은 生活을 追求하였다. 따라서 都市와 農村을 中心으로 술 生産 技術의 發展과 많은 消費를 招來하였다. 이러한 雰圍氣를 媒介로 하여 宋代 士大夫들은 술과 關聯된 많은 作品을 創作하였고 아울러 당시 社會의 모습을 그려내고 있었다.

따라서 本論文에서는 宋 王朝의 술 專賣와 關聯된 여러 가지 事項과 술 專賣로 인해 派生되어진 그 時代의 變化와 發展을 都市를 통해서 살펴보고자 한다. 이러한 作業은 결국 微視的인 視覺에서 出發해서 巨視的인 視覺으로 昇華시켜 宋 王朝의 性格을 糾明하고자 하는데 그 目的이 있는 것이다.

本論文은 I 章은 序論으로 宋代 社會의 性格을 통해서 宋 王朝가 술 專賣를 實施할 수밖에 없었던 內容과 中國의 술 歷史에 대해서 略述하였다.

II 章에서는 宋代 社會의 發展은 經濟的 發展으로 派生한 것이고, 자연히 農業의 成長은 술의 原料가 되는 穀物 生産의 擴大를 가지고 왔다. 따라서 술의 原料인 穀物을 살펴보고, 누룩을 이용하는 方法 그리고 宋代의 술 種類를 分析하고자

한다. 즉 宋 王朝 때 술에 使用된 原料가 어떤 것들이 있는지 살펴보고, 그 原料에서 얻어진 누룩에 대해서 史料를 통해서 알고자 한다. 이렇게 原料와 누룩에 대해서 알아보고 그것을 바탕으로 宋 王朝에서 發展한 술 種類와 釀造方法을 살펴보고자 한다. 宋 王朝 때에는 많은 술들이 登場하였고 아울러 그 釀造方法도 술에 따라서 차이가 있음을 알아보고자 한다. Ⅲ章에서는 中國의 술 專賣가 宋 王朝에서는 어떻게 進行되었는가를 우선 分析하고자 한다. 唐 王朝 以後 漸次 그 價値가 上昇하기 始作한 술 專賣가 宋 王朝에 들어와 完全한 制度로서 자리 잡게 되는 過程을 把握하는 것이다. 그리고 그 술 專賣가 國家財政에서 어떠한 位置를 점하고 있는가를 把握하고자 한다. 또한 宋代에는 地方 官府와 軍隊에서 財政을 確保하기 위해서 스스로 生産과 販賣를 하는 公使酒가 있는데, 이 公使酒에 대해서 略述하고자 한다

Ⅳ章에서는 술을 釀造하여 販賣하는 過程을 都市와 農村으로 나누어 分析하고자 한다. 都市는 都市 나름대로의 流通網과 消費를 했을 것이고, 農村 역시 都市와는 그 規模가 다소 差異가 있지만, 農村의 特性에 맞게 流通網과 消費를 했음을 밝히고자 한다.

Ⅴ章에서는 廣範圍하게 發展하기 始作한 中國의 都市 發展 過程을 먼저 알아보고, 宋 王朝의 代表的인 都市인 開封과 臨按의 發展됨을 分析하고자 한다. 宋代의 都市는 다른 王朝와는 달리 廣範圍하게 發展하였고, 그 發展으로 인하여 都市의 여러 가지 機能들이 發生하였고 人口의 增加를 가져왔다. 人口의 增加와 더불어 자연히 消費指向的인 文化가 擡頭되었고, 이러한 文化를 主導하는 代表的인 形態을 술과 關聯하여 分

析하고자 한다.

本 論文의 研究는 既存의 研究 들에서 벗어나지 못하고 그것을 다시 確認하는데 머물고 있다. 宋 王朝의 술과 關聯된 國內의 研究는 金榮濟 先生의 술 專賣에 관한 研究만 있을 뿐이다. 中國과 日本에서는 뛰어난 研究者의 훌륭한 研究가 많기 때문에, 그것을 뛰어넘는 것이 重要하지만 研究者인 本人의 能力의 限界로 앞으로 더욱 研究에 邁進할 것을 다짐하면서, 中國과 日本의 研究 成果를 바탕으로 國內에 처음으로 시도되는 宋 王朝의 술에 관한 全般的인 研究로서 그 부끄러움을 대신하고자 한다.

目 次

I.序 論	1
II.宋代의 酒 種類	8
1.酒의 原料	8
2.누룩의 醱酵 過程	12
3.宋代 黃酒의 種類	15
4.宋代 白酒의 種類	24
5.宋代 果酒의 種類	32
III.宋代의 酒 販賣	42
1.宋代의 酒 專賣	46
2.宋代의 販賣 網	53
3.宋代의 財政 收入	64
4.宋代 國家 財政에 서의 酒	71
5.使酒	73
IV.宋代의 酒 消費	76
1.都市의 酒 消費	76
2.農의 酒 消費	78
V.都市와 酒 文化	83
1.都市의 發達	83
2.北宋의 開封	87
3.南宋의 杭州	101
VI.結 論	119
參 考 文 獻	112
ASIRACT	119

I. 序 論

술은 中國 歷史의 始作과 함께 등장한 飲料라고 할 수 있을 정도로 그 歷史가 오래되었다. 中國은 傳統的으로 農業을 중요하게 여기는 農業 國家이다. 農業은 生産을 통해서 人間에게 먹을 것을 供給해주는 劃期的인 産物이라고 할 수 있다. 이러한 農業의 發展은 中國人으로 하여금 자연스럽게 일찍부터 農業을 통해 얻어진 穀食을 가지고 술을 釀造하는 技術을 發展시키게 하였다. 술은 百藥 중의 으뜸으로 일컬어지는 만큼 原始時代부터 最上의 飲料로 여겨져 왔다. 원래 술은 사람보다 먼저 원숭이가 나무에서 열매가 떨어져 그것이 自然 狀態에서 自然스럽게 醱酵된 것을 즐겨 마신 說話에서 由來되어 中國 四川이나 雲南 地方의 產地에서는 ‘狢猴酒’ 또는 ‘猴兒酒’ 라고 불리는 ‘猿酒’ 가 전해진다. 다시 말하면 이것은 당시 產地 사람들이 원숭이를 숙이고 술을 가르쳐어 마시던 風習에서 그 名稱이 由來되었다고 한다. 즉 사람들은 입으로 씹어서 술을 만드는 傳統을 이 ‘猿酒’의 要領에서 活用한 것이었는지도 모른다. 따라서 中國史에서 언제부터 술을 釀造했는가에 대해서는 正確하지는 않지만, 現存하는 文獻을 통해서 中國 酒의 起源에 대해서 알아보고자 한다.

中國에서는 4千年 前부터 이미 술이 만들어지기 始作했다. 그 根據는 먼저 中國 文獻 가운데 술에 관한 記錄은 酒’ 라는 글자를 통해서 볼 때 『書經』에서도 그 모습을 最初로 찾아 볼 수 있다. 『書經』 卷4의 10章 酒誥條에서는 술에 대한 警戒心을 사람들에게 말하고 있다. 또 다른 記錄은 呂不韋가 編纂한 『呂氏春秋』의 술 釀造에 대해서 “聖王이 天下의 일을 다스리기 위해 특별히 20人의 官員에게 依賴하여 그들의 能力을 發揮하게 하였는데, 이 20人의 官員 중에서 술을 만든 官員이 있었는데 그 사람이 바로 儀狄이라고 하였다(大橈作甲子, 黔如作虜首, 容成作麻, 羲和作占日, 尚儀作占月, 后益作占歲, 胡曹作衣, 夷羿作弓, 祝融作市, 儀狄作酒, 高元作室, 虞姁作舟, 伯益作井, 赤冀作臼, 乘雅作駕, 寒哀作御, 王冰作服牛, 史皇作圖, 巫彭作醫, 巫咸作筮)”고 한 記錄이 나온다. 여기에서 最初의 公式적인 곳에서 술을 釀造한 官員의 登場과 그 官員이

바로 儀狄이고 儀狄에 의해서 술을 釀造했음을 記錄하고 있는 것이다.

이러한 『呂氏春秋』의 記錄을 더욱 明確하게 說明한 이는 漢나라 劉向이다. 劉向은 그 자신이 編纂한 『戰國策』에서 보다 正確하게 술의 釀造 起源에 대해서 “옛날 帝王 딸 儀狄이 술을 만들었는데 그 맛이 아름다웠고, 禹임금이 그것을 마시고 맛이 좋다고 하면서 마침내 儀狄을 멀리하고 술을 끊고 후세 반드시 술로 인하여 나라를 망치는 사람이 있겠다(昔者帝女儀狄作酒而美 禹飲而甘之 遂疏儀狄絕旨酒 日後世必有以酒亡其國者)”고 記錄하고 있다. 결국 『呂氏春秋』와 『戰國策』의 記錄에 의해서 中國에서 술을 釀造하기 始作한 記錄을 明確하게 알 수 있다.

이상과 같은 記錄을 통해서 볼 때 술은 이미 夏나라 때인 紀元前 2000年경 中國에 술이 있었다는 것을 말해준다. 또한 『世本』에 “儀狄始作酒醪, 變五味. 杜康作酒, 少康作秫酒”라고 하였다. 許慎의 『說文解字』에서도 “옛날에 儀狄이 술을 만들었는데, 禹임금이 그 맛을 보고 맛있다, 마침내 儀狄을 멀리하였다.”고 記錄하고 있다.

이 記錄에서 알 수 있는 것은 첫째, 中國에서 술은 이미 오래 전부터 存在하였고 둘째, 술의 原料가 과일이 아니라 穀物이라는 事實을 알 수 있다. 따라서 中國 술은 果酒보다는 穀物釀造가 發展한 것으로 把握 할 수 있다. 그런데 穀物釀造라는 側面에서 볼 때 中國 술이 언제부터 釀造되었는지에 대한 意見은 多樣하다.

後漢 때 許慎의 『說文解字』에서 “酒”字를 解釋하면서 釀造의 始祖로 杜康을 說明하고 있다. 그는 中夏國王이었는데 紀元前 21世紀 中葉 사람이었다고 한다. 陝西 白水縣 縣志에서는 杜康의 字는 仲寧이고 술을 잘 만들었다고 記錄하고 있다. 또 杜康泉이 있는데 杜康이 이 우물의 물을 利用하여 술을 만들었다고 하였다. 白水縣에는 現在에도 杜康의 祠堂과 杜康의 墓가 있고, 술의 始祖로서 杜康을 崇拜하고 있다. 또 『伊陽縣志』에는 伊川에 杜水河가 있는데 이곳에서 杜康이 술을 만들었다고 전해지고 있다. 또 『汝州全志』에서도 杜水河라는 이름이 나와 있다. 이렇게 볼 때 中國 술은 4200餘年の 歷史를 가지고 있는 셈이다.

또 中國醫學의 鼻祖인 黃帝와 岐伯이 釀酒에 관해서 주고받은 問答이 『黃帝內徑』素問에 보인다. 그런데 『黃帝內徑』은 周秦 時期에 著述된 책으로 比較的 오래되었으나, 後世의 僞作이라는 說이 있기 때문에 그다

지 信憑性이 있는 記錄은 아니다. 그런데 『黃帝內徑』에 보이는 술은 稻米로 만든 단술과 막걸리 정도의 度數를 가진 酎酒였다: 엄밀한 意味에서 酎酒는 술이라기 보다는 飲料水에 가까운 술 種類이기 때문에 아직 이 時期에는 本格的인 度數가 높은 술은 나타나지 않고 있음을 알 수 있다.

『周禮』에는 天·地·春·夏·秋·冬의 六官이 있었으며, 天官은 國政을 總括했다고 한다. 그리고 天官의 直屬 料理師는 公式 宴會에 飲食을 내놓을 때 三酒·四飲·五齊·五穀·六畜·六獸·六禽·六清·八珍·十二鼎·百二十醬 등 길한 숫자로 차렸다고 하는데, 具體的인 內容은 알 수 없다. 宴會에는 原則的으로 찬 飲食이 나왔으며 脯·脩·腊·등의 말린 고기가 주를 이루었다. 官職은 거의 남자들이 맡았지만, 酒正(釀造 關係 總責任者)이 거느리는 酒人·漿人·籩人·醢人·醯人·鹽人 중에는 女性이 많았다. 匠人은 녹말을 물에 담가 醱酵시키는 일을, 籩人은 그릇에 담는 일을, 醢人은 콩 등을 釀造하는 일을, 醯人은 食醋 만드는 일을 담당했으며, 鹽人은 소금에 절이는 일을 맡았다. 이처럼 『周禮』의 記錄에서도 술과 關聯된 여러 內容들이 있음을 알 수 있다.

晋代의 江統은 『酒誥』에서 杜康이 술의 始祖라는 것을 否認하고 中國 술의 起源은 杜康보다 1000여년 以前이라고 主張하였다. 또한 自然 醱酵釀酒의 觀點에서 分析하고 있다. 江統은 中國 歷史에서 最初로 穀物 自然 醱酵釀酒學說을 主張하였다. 그의 이러한 學說은 現代의 科學的인 技術과 부합되는 卓見임을 알 수 있는 것이다. 이상이 中國 文獻上에 보이는 中國 酒 歷史의 始作이다.

다음은 考古學적 發掘 成果를 根據로 하여 中國 술의 起源을 略述하고자 한다. 1983年 10月 陝西省 尾縣 楊家村에서 漢代의 오지그릇이 出土되었다. 專門家들이 鑑定한 결과 이 오지그릇은 술 용기로서 5800-6000年의 歷史가 있으며 原始社會 新石器時代의 仰韶文化의 遺物로 확인되어 中國 술의 歷史가 6000餘年 以上の 歷史를 가지고 있음이 證明되었다.

술 文化의 形成은 祭祀와도 關聯이 있다. 보통 祭祀에는 3種類가 있다. 첫 번째, 天地에 祭祀를 하는 경우, 두 번째, 祖宗에게 祭祀를 하는 경우, 세 번째, 鬼神에게 祭祀를 하는 경우이다. 考古學的 發掘에 의하면

祭祀와 關聯된 遺跡과 遺物들이 다소 出土되고 있는 것이다. 四川 의 廣漢三星堆 遺跡과 長江下流의 良渚文化 遺跡에서 찾아 볼 수 있다. 이곳에서 보이는 代表的인 祭祀와 關聯된 遺物이 바로 玉器이다. 이 玉器의 용도는 天地를 崇尚하고 鬼神에게 祭祀 올리는 禮器의 一種이다.

이러한 根據로 볼 때 中國 傳統 술은 수천 년의 긴 歷史 속에서 점층적인 發展을 이루었다. 紀元前 4000-2000年 즉 新石器時代의 仰韶文化 初期로부터 夏朝 末期까지는 中國 술의 初期段階이고 中國 傳統 술의 啓蒙期이다. 醱酵한 穀食으로 釀造한 水酒(맛없는 술, 또는 값이 싼 술)는 당시 술을 빚는 主要한 形式이었다. 紀元前 2000餘年の 夏王朝로부터 紀元前 200年の 秦王朝까지 1800年을 거친 이 段階는 中國 통술의 成長期이다. 이 段階에 술은 많은 發展을 하지 못하고 社會의 統治者들만 마셨다.

제 3段階는 紀元前 200년부터 紀元 1000年인 北宋까지 1200年 동안으로 中國 傳統 술의 成熟期이다. 이 時期에 『齊民需求』 『酒造』 등이 記述되었고 新豐酒, 蘭陵美酒 등 유명한 술이 發明되었으며 黃酒·果酒·藥酒·葡萄酒 등이 發展하였다. 이 段階에서 漢唐 時期는 유럽·아시아·아프리카 등 地域과의 貿易이 興盛하였으며 中國과 西洋 술 文化가 相好 交流되어 中國 白酒의 發明과 發展에 基礎를 닦아주었다.

제4 段階는 紀元 1000년부터 紀元 1840年 清朝時期까지로 約 840餘年을 거친 中國 傳統 술의 제고기이다. 이 時期 西域의 蒸溜器가 中國에 전해 들어옴으로 하여 世界的으로 유명한 中國 白酒의 發明을 誕生시켰다. 이 800餘年 동안 白酒, 黃酒, 果酒, 藥酒, 葡萄酒 5種類의 술이 發展하였으며 白酒는 사람들이 普遍的으로 마시는 飲料로 되었다.

1840년부터 現在까지 150年을 거친 5段階는 中國 전통 술의 變革期이다. 이 시기 西洋의 先進的인 술 釀造技術과 中國의 傳統的인 술 釀造技術이 서로 결합되어 술 釀造事業은 전례 없는 發展을 이루었다.

이를 통해서 알 수 있는 것은 中國 酒의 起源이 오래되었다고 하는 事實이다. 普遍的으로 술이라는 것을 愛用하는 存在를 人間이라고 본다면, 술은 人間의 歷史와 함께 始作되었다고 볼 수 있다. 따라서 술은 人間 삶의 時代的 背景과 環境的 條件에 의해서 漸次的으로 發展하였고, 古代 王朝가 제 位置를 점하기 始作하면서 술은 단지 飲料의 概念이 아니라,

國家의 중요한 財政 收入源으로 자리 매김을 하기 始作하였다. 近世 國家의 概念 속에서 상당한 比重을 차지하는 間接稅의 概念이 發展하기 始作하면서, 中國의 歷史에서 술은 완전히 國家 財政에서 없으면 안 되는 重要的 要所로서 그 位置를 차지하였다.

以上과 같이 中國 歷史에서 술의 歷史에 대해서 살펴보았다. 中國 歷史에서 술은 持續적으로 發展해 왔고 결국은 國家 財政에서 重要的 役割을 擔當하였다. 이러한 中國 酒에 대한 研究 成果는 다음과 같다.

宋代의 酒 專賣에 대해서 廣範圍하고 綜合的인 研究를 시도한 이는 武田金作이다. 그는 「宋代の權酷に就いて」라는 글을 통해서 宋代의 술 專賣와 관련된 廣範圍하고 깊이 있는 研究를 하였다. 현재까지 武田金作을 뛰어넘는 宋代 술 專賣에 관한 研究는 없다고 생각할 정도로 그의 研究는 分析的이고 훌륭하다. 그는 宋代의 술 專賣가 施行된 理由로서 첫째, 中央集權의 強化, 둘째, 社會經濟의 發達 셋째, 宋政府의 財政難 打開 등으로 說明하고 있다.

周藤吉之는 宋代 술의 관한 直接的인 研究보다는 土地所有形態와 聯關된 間接的인 研究가 있다. 周藤吉之 역시 學問的 性向이 綜合的이고 廣範圍하여 宋代史 研究를 한 段階 發展시킨 人物이다. 그는 『宋代經濟史 研究』에서 南宋의 麥作과 二毛作이라는 글에서 都市와 酒務, 酒庫의 發展과 麴麥의 消費와 關聯하여 南宋 時代의 술에 대해서 言及하고 있다. 술에 대한 專門的인 研究 成果는 아니지만, 술의 原料와 關聯해서 照明한 아주 훌륭한 글이다.

宋代의 술 販賣 機構의 하나인 坊場에 대한 研究는 여러 가지 論難이 있는 가운데 坊場의 民間經營을 中心으로 分析한 사람은 曾我部靜雄이다. 그는 『宋代政經史の研究』에서 坊場과 그리고 公使錢에 대해서 宋代의 地方에 軍隊 機密費의 性格을 가지고 있다고 하였다. 이 坊場과 關聯하여 보다 더 包括的이고 買撲과 連結해서 分析한 大崎富士夫의 「坊場の買撲經營について」이라는 論文이다. 그는 특히 南宋 時期의 坊場과 買撲 經營에 대해서 分析을 통해서 南宋 역시 北宋만큼이나 술 販賣가 活潑히 進行되고 있음을 밝히고 있다. 한편 公使錢의 性格을 地方財政에 重要的 役割을 한다고 分析한 佐伯富의 「宋代の公使錢について」라는 論文이다. 그는 이미 中國의 間接稅 중 가장 큰 役割을 한 소금에 대해

서 龍大하고 精密한 研究를 한 것으로 有名하지만, 소금 專賣와 아울러 公使錢의 性格을 宋代 地方政府의 財政에 상당히 寄與한 것으로 把握하고 있다.

佐藤明은 「南宋期石門酒庫の胥吏について」라는 글에서 南宋時期의 酒庫의 重要性和 胥吏와의 關係를 分析하고 있다. 一般的으로 北宋이든 南宋이든 酒庫를 中心으로 生産과 販賣를 하는데, 특히 南宋 時期의 地方에 있는 酒庫에서는 胥吏들의 影響力을 많이 받는다고 하는 事實을 分析하고 있다. 熊本崇은 「權酷をめぐる宋の豪民」이라는 論文에서 宋代의 權酷과 豪民과의 關係를 買撲과 販賣店을 中心으로 分析하고 있다. 그는 地方의 豪民들이 그들의 힘을 利用하여 買撲과 販賣店을 掌握하여 보다 더 그들의 財産을 增加시키고 있다고 하였다. 따라서 豪民들에 弄奸으로 인해서 政府 財政 收入의 縮小를 가져왔다고 하였다.

술과 關聯하여 制度史的인 觀點이 아니라 술의 原料에 대해서 研究한 이는 篠田統이고 그의 著書인 『中國食物史』에서 그는 中國植物史에 대해서 龍大한 研究를 통하여 中國의 술 原料에 대한 分析을 하고 있다. 現在 술 原料에 대한 가장 훌륭하고 體系的인 研究라고 할 수 있다. 그리고 唐과 宋의 술집에 대한 那波利貞의 「唐宋時代の旗亭酒樓」라는 研究가 있다. 그는 唐宋의 上級 술집과 下級 술집을 比較하면서 唐宋 時代의 發展된 술집 文化에 대해서 分析을 하였다.

以上과 같은 研究 成果를 바탕으로 宋代 술과 關聯하여 包括적이고 綜合적인 研究를 한 이는 古林森廣이다. 그는 술의 專賣를 始作으로 都市와 農村의 술 釀造와 國家 財政 收入과 關聯하여 該博한 分析을 하고 있다.

日本을 비롯한 外國學界와는 달리 中國 學界에서는 唐末의 變革期에 대해서는 封建社會의 前期에서 封建社會의 後期로 移讓하는 時代로 把握하였을 뿐, 宋代의 社會構造的 變化에 대해서는 그다지 큰 比重을 두고 研究하지 않았다. 그러므로 財政 狀況 및 專賣政策에 관한 研究 역시 研究者의 意見이 같지 않다.

宋代에는 소금, 차, 술 등의 專賣制度 實施에 의해 그 收入이 財政收入에 큰 比重을 차지하고 있다. 이에 따라 소금, 차, 술의 專賣制度에 관한 研究를 중요시하고 있다. 술에 관한 專賣에 관해서는 包偉民의

「宋朝的酒法與國家財政」, 『集刊』2集 과 楊師群의 「兩宋權酒結構式之演變」, 『中國史研究』第3期, (1989) 등이 있다.

한편 宋代의 술과 關聯하여 綜合的인 研究를 한 이는 李華瑞이다. 그는 宋代 『北山酒經』의 分析을 통해서 宋代 술 種類와 原料 등에 대한 뛰어난 研究를 하였다. 李華瑞의 研究는 그 깊이는 再考의 所持가 있지만 中國에서 宋代 술에 관한 研究로서 가장 훌륭하다고 할 수 있다.

以上은 宋代의 술에 대한 日本과 中國學界의 研究 成果를 알아보았다. 一般的으로 日本과 中國學界에서 행해지고 있는 宋代 술에 대한 研究는 약간의 차이를 보이고 있지만, 宋代 술 專賣가 國家 財政의 重要한 役割을 하고 있다고 하는 점은 一致하고 있다.

本 論文은 이와 같은 內容을 中心으로 中國 歷史에서 가장 多方面에 發展한 宋 王朝에 있어서 술과 關聯된 여러 가지 內容을 考察하고자 한다. 既存의 王朝까지 社會의 主要한 役割을 하는 사람들이 制限的인 貴族制 社會라고 한다면, 宋王朝는 士大夫와 庶民이 中心이 되는 社會로서, 社會에서 活動하는 사람들의 擴大를 가져왔다고 할 수 있다. 따라서 自然히 모든 면에서 전혀 다른 歷史의 發展을 가져오는데, 自然히 술 역시 그 種類의 多樣성과 原料의 發展은 中國 歷史 어느 王朝 보다는 크게 成長하였다. 또 都市의 發達로 여가를 향유하는 生活相이 자리 잡고, 사람들의 生活 여유로 인하여 때로는 健全하고 때로는 頹廢的인 술집을 中心으로 飲酒文化가 發展하여 술 生産과 消費를 促進시켰다. 本論文은 宋代 社會를 술과 關聯하여 多方面에서 把握하고자 하는 것을 그 目的으로 한다.

II. 宋代의 酒 種類

술을 만드는 過程은 대단히 複雜하고 여러 가지 條件이 맞아야 한다. 이러한 過程에서 第一 重要的 것은 역시 좋은 물의 確保이다. 그런데 中國은 地理的 條件이 맑고 깨끗한 물을 구하는데 一般的이지 못한 限界가 있다. 그러나 中國人들은 이러한 不利한 條件 속에서도 좋은 물을 구하기 많은 努力을 하였다. 술을 만드는데 重要的 것은 물과 더불어 술의 原料가 되는 穀物의 生産이 重要하다. 肥沃한 黃土에서 얻어지는 穀物의 發展은 中國의 술을 더욱 多樣하게 發達시켰다.

이 章에서는 술의 原料와 누룩의 發展過程을 살펴보고, 이러한 發展을 통해서 宋代의 술 種類에 대해서 考察하고자 한다. 現存하는 記錄物에 依據하면宋代의 술 種類는 그 수를 셀 수 없을 정도로 많다. 물론 宋代 당시 記錄에 남아 있는 술들이 얼마나 生産과 消費가 되었는지 正確히 把握할 수는 없으나, 남아 있는 記錄들을 통해서 宋代 술의 種類를 分析해보고자 한다. 宋代 술을 專門적으로 取扱한 記錄은 現在 전해오는 것이 그다지 많지 않다. 現在 전해오는 宋代 술에 관한 記錄物인 『北山酒經』를 통해서 宋代 술의 原料와 種類에 대해서 살펴보도록 하겠다.

1. 酒(술)의 原料

宋代의 釀造業은 앞선 王朝들의 基本的인 제도를 繼承하고 發展시켰다. 특히 黃酒의 生産量은 歷代 王朝 中에서 가장 많았고, 아울러 果酒, 配制酒 역시 前代에 비해서 明確하게 增加하였다. 또한 白酒 또한 宋代에 이르러 地域적으로 더욱 發展하였다. 그러나 果酒, 配制酒, 白酒의 生産規模는 家庭에서 釀造하는데에 지나지 않았다. 이렇게 宋代는 前 王朝들보다 여러 가지 有利한 條件으로 인하여 술 生産의 發展을 가져왔다. 宋代에서는 規模面에서 가장 많은 生産을 한 술은 黃酒이다. 이처럼 黃酒가 全體 술 生産 中에서 가장 많은 生産量을 차지하는 理由는 첫째, 술의 原料가 되는 穀物 生産의 發展이고 둘째, 宋代 사람들의 입에 가장 맞는 술이 黃酒였기 때문이다. 왜냐하면 당시 有行했던 茶文化에 의해서 形成된 士大夫 社會의 氣風이 결코 度數가 높은 술 보다는 적당한 度數

를 가지고 있는 黃酒의 生産을 促進시켰던 것이다.

黃酒는 穀物(大米, 黃米 등) 을 原料로 하는 一種의 釀造酒이다. 따라서 黃酒의 釀造發展과 農業 生産의 發展은 密接한 關係가 있다. 즉 殷周以來 糧食作物은 黍, 麥, 稷, 稻, 粟, 秫, 등인데, 이들은 黃酒의 原料가 되었다. 하지만 술의 맛은 똑 같지 않았다. 이들 중에서 가장 뛰어난 술맛을 내는 原料는 稻米를 原料하여 만든 黃酒였다.¹⁾ 糧食의 品種에 따라 술맛을 나타내는 記錄이 西漢에서 볼 수 있다.

稻米 一斗로 술을 만드는데 一斗 가장 좋은 上尊이고, 稷米一斗로 술을 만드는데 一斗는 中尊이고, 粟米一斗로 술을 만드는데 一斗는 下尊이 되었다.²⁾

이 記錄에서도 黃酒의 맛은 稻米로 만든 것이 最高라는 것을 알 수 있다. 그러나 唐 中期 以前까지만 하더라도 稻米는 釀酒原料로서 重要的 位置를 차지하지 못하였다. 따라서 唐 中期 以前에는 黍, 粟, 秫 등이 重要的 原料의 多數를 차지하였다. 그런데 『齊民要術』에 의하면 黍米가 제일 좋고 秫米, 梁米, 稗米, 稻米 순으로 술을 만드는데 좋은 原料의 순으로 記錄하고 있다.

中國에서 벼농사의 歷史 오래되었지만 唐 中期 以前까지만 하더라도 벼는 水稻로서 主要的 農産物로서 대접을 받지 못하였다. 三國時代부터 本格的으로 開發되기 始作한 南方地方은 唐代부터 水田의 廣範圍한 開發로 인해서 宋代에 이르러 벼의 栽培가 빠른 速度로 發展하기 始作하였다.

江南과 淮水의 民田 中에 열 가운데 八에서 九가 벼이다.³⁾

1) 李華瑞, 『宋代酒의 生産和 征榷』, (河北省, 河北大學出版社, 1994). 22-23쪽

2) 『漢書』 卷71 平當傳注, “稻米一斗得酒一斗爲上尊, 稷米一斗得酒一斗爲中尊, 粟米一斗得酒一斗爲下尊”

3) 『宋會要輯稿』 食貨7- 13 “江,淮民田十分之中八九種稻”

이에 宋王朝은 南方地方의 農業的 成果를 北方地方까지 擴大 實施하기 努力하였다. 이러한 努力의 結果로 인하여 宋代는 대부분의 地域에서 水稻를 栽培하였다. 이는 결국 宋代의 釀造原料에 있어서 大變革이라고 할 수 있다. 물론 宋代에서 이처럼 할 수 있었던 것은 強力한 皇帝支配體制와 中央集權의 確立이었지만, 基本的으로는 經濟의 飛躍的 伸張에 의해 서였다.

既存의 黍(기장) 秫(차조) 등의 原料 대신에 稻米(벼)가 黃酒를 만드는 重要的 原料로서 位置를 점하기 始作한 時期는 宋代이고, 이후 中國 酒의 原料 中에서 黃酒의 主原料는 稻米(벼)가 되었다.

무릇 술을 만드는데 메벼, 찰벼, 조, 기장, 보리 및 酒法曲式을 사용했는데, 모두 水土로서 마땅한 바이다. 4)

그러나 宋代에는 메벼(粳)과 찰벼(糯)에 대해서 많은 論難이 있다. 즉 宋代 文獻에 보이는 釀酒原料는 모두 찰벼라고 하였다. 宋 熙寧 9년 京 酒戶에서

해마다 찰벼 30萬石을 사용하였다⁵⁾

여기에서 분명히 釀酒의 原料로서 찰벼(糯)를 말하고 있다. 또한 歐陽修의 “食糟民”에서

田家에서 찰벼를 심으면 官에서 釀酒하고, 가을에 조금의 升과 斗로 權利하였다.⁶⁾

라고 하면서 宋代 당시 一般 農家에서는 찰벼를 栽培하였고, 官은 이 찰

4) 『宋史』 卷185 食貨下酒 “凡醞用粳糯”

5) 『宋會要輯稿』 食貨20- 9 “歲用糯米三十萬石”

6) 『歐陽文忠公集』 卷4 食糟民 “田家種糯官釀酒, 權利秋毫升與斗”

벼를 農家에서 購入하여 술을 釀造하여 많은 利益을 취하고 있다고 指摘하면서, 宋代 술의 原料가 찰벼라는 事實을 記錄하고 있다.

또한 宋代 文獻 중에서 現存하는 『北山酒經』에서도 술을 만드는데 메벼(粳)은 使用하지 못하고 찰벼(糯) 使用하였다고 記錄하고 있다.⁷⁾ 이처럼 宋代에는 찰벼(糯)를 稻米의 一種으로 생각하여 술을 만드는 主要한 原料로 使用하고 있는 것이다.

그런데 메벼(粳와) 찰벼(糯)의 差이는 南宋 初 越州에서 찰벼(糯米)는 斗 에 八百錢이고 메벼(粳米)는 四百錢으로 價格의 差異가 한배인 것을 알 수 있다.⁸⁾ 이러한 記錄들을 통해서 보면 찰벼(糯米)가 메벼(粳米) 보다 월등히 술 原料로서 좋은 대우를 받고 있음 알 수 있다.

한편 南方에서는 稻米의 栽培가 廣範圍하게 展開되었고, 品種 역시 多樣하게 發展하였다. 술 맛 역시 多樣하였는데, 특히 紹興酒는 春秋戰國時代인 吳越爭霸 때부터 그 맛으로 이름이 높았다. 『北山酒經』에 의하면 15個의 酒麴 가운데 粳糯의 3種類이고, 米麥을 混合한 것은 3種類였다고 한다. 벼(稻米)의 廣範圍한 栽培는 紅麴이라는 새로운 술을 만들게 하였다. 紅麴의 登場은 中國 穀物釀酒史에 있어서 劃期的인 發展이라고 할 수 있다. 紅麴의 菌種은 紅麴霉인데 이것은 一種의 耐高溫으로 糖化力이 강하고 酒精發酵力의 霉菌이다. 이것은 高溫에서 용이하게 繁殖하고, 다른 菌類를 抑制하기도 한다. 宋代 以前에 이미 紅麴이 發明되었지만, 宋代에 이르러 發展하게 된 根本的인 理由는 벼(稻米)生産의 發展때문이다. 벼 生産의 發展은 紅麴 釀造에 있어서 絶對적으로 영향 미쳤던 것이다.

宋代에는 벼 種類 이외, 釀造에 使用한 原料 種類에는 『齊民要術』에 의하면 魏晉南北朝 以前까지 制麴의 原料는 小麥이었고, 宋代 역시 小麥이 主要한 原料가 되었다. 또한 『北山酒經』에 記載되어 있는 15種類의 中에 小麥原料가 6種類라고 하였다. 또 米麥 混合이 3種類, 麥豆 混合이 1種類로 되어 있다. 이러한 記錄으로 보아 宋代 역시 小麥이 상당한 比重을 차지하고 있음을 알 수 있다.

宋代에는 稻와 麥 외에 또 다른 釀造 原料로서는 차조(秫)가 있다. 차

7) 『欽定四庫全書』 『北山酒經』 卷下, 844-823, 824.

8) 『宋會要輯稿』 食貨70-30, 31

조(秫)에 대해서는 『本草綱目』에 記錄되어 있는데

차조는 北인들이 黃糯라고 하였고, 또는 黃米라고 하였다. 釀酒로는 찰벼(糯)보다 못하다.⁹⁾

宋代 사람들은 차조(秫)을 黃米 또는 黃糯米, 등으로 지칭하였다. 이렇게 본다면 宋代에는 釀造 原料는 糯稻, 차조(秫), 小麥, 粳米, 기장(黍), 조(粟)순으로 사용됨을 알 수 있다. 이처럼 宋代에는 술의 原料가 되는 穀物 生産의 發展은 社會를 보다 潤澤하게 만들고, 술 文化를 形成하는데 지대한 貢獻을 하고 있음을 알 수 있다.

2. 누룩의 醱酵過程

中國에서 술을 釀造한다는 것은 醫術, 祝術과 밀접한 關係를 가지고 있다. 傳說에 의하면 夏朝때 儀賊이 술을 만들기 始作하였다고도 하고, 周朝 때 杜康이 始祖라고도 한다. 『隋書』 經籍志에는 술에 대한 책으로 『仙人水玉酒經』이나 『白酒方』이니 하여 記錄되어 있으나 지금은 한 책도 남아 있지 않다. 또 唐 太宗의 貞觀末에 병으로 隱退한 王績이 봄, 가을로 술을 빚어 『酒經』 『酒譜』 각 1卷씩을 지었다고 唐才子傳에 記錄되어 있으나 역시 그 冊의 行方을 찾지 못한다.¹⁰⁾ 다만 당시의 傳記· 隨筆· 詩文 등에서 술에 대한 많은 現實的인 이야기를 접할 수 있다.

現在까지 전해주는 책 중에서 누룩에 관한 記錄이 있는 책을 中心으로 中國의 누룩에 대해서 간단히 言及하고자 한다. 中國 歷史에서 누룩에 관한 제일 먼저 記錄이 나오는 책은 역시 文學冊인 『書經』이다. 『書經』에 나오는 글들을 整理하면 다음과 같다.

9) 『本草綱目』 卷10, “ 秫, 北人呼爲黃糯, 亦曰黃米, 釀酒劣于糯也”

10) 朱宝鏞 章克昌, 『酒經』, (上海, 上海文化出版社, 2000)

술을 만들 때 麴蘖을 쓴다 하였는데 麴은 곰팡이균사에 덮여 썩은 것으로 누룩을 지칭한 것이고, 蘖(구루터기에 든은 싹)은 보리를 침지하여 싹을 나게 한 맥아를 가리키는 것이다. 우리는 여기서 옛날의 술 빚기에는 누룩법과 맥아법이 함께 쓰였음을 알 수 있다. 그러나 누룩이 酵母를 함께 갖고 있어 술빚기가 편리하여 지금까지 廣範圍하게 使用, 發展되어 오고 있는 반면에, 釀酵 文化圈의 原料, 氣候 등의 特性에 의하여 맥아법은 酒造에서는 그다지 큰 發展을 보지 못하였다. 누룩은 크게 나누어 막누룩(餅麴) 흠임누룩(散麴)으로 나뉘는데 餅麴은 華北 地方 술 빚기에 主從을 이루고 南部地方에서는 쌀로서 散麴을 만들었으리라고 推定된다고 하였다.

『齊民要術』은 賈思勰이 編纂한 農學書이다. 北魏末期에 完成한 現存하는 中國 最古의 農書이다. 또한 世界의 科學文化史上 貴重한 農書의 하나이다. 이 책은 6世紀 以前의 中國 北方의 農業生産과 農業科學技術에 관해서 體系的으로 敘述하고 있다.¹¹⁾ 『齊民要術』에 의하면 釀造는 누룩 만들기부터 始作된다고 하였다. 『齊民要術』 속의 누룩은 餅麴과 散麴으로 나눌 수 있고, 餅麴은 笨麴과 神麴으로 다시 區分하였다. 散麴은 黃衣와 黃蒸으로 나누어 볼 수 있다. 餅麴은 밀을 製粉, 가수하여 뭉쳐서 만든 막누룩을 말한다. 여기에서 笨麴은 볶은 밀을 製粉하여 쓰는 것으로 神麴보다 釀酵力이 1/2-1/4 정도이고 神麴은 볶은 밀, 찌밀, 날밀을 가루 내어 각각 같은 양씩 혼합하여 쓰는 것이다. 神麴의 特性은 반드시 날밀이 들어간다는 것으로, 곰팡이 繁殖(Rhizopus)은 용이하나 누룩 만들기의 其間과 造作 規定이 까다롭다. 이는 생전분 分解力이 강한 라이조프스 곰팡이의 증식에는 좋으나 곰팡이의 成長에 必要한 期間은 相對적으로 길기 때문일 것이다. 도꼬마리, 보리짚, 뽕나무 잎을 누룩에 덮어서 植物體에 붙어 있는 곰팡이포자, 酵母가 누룩에 附着되어 繁殖되도록 하고, 뽕나무잎, 쭈, 수수 등을 달인 즙으로 반죽한다. 餅麴의 微生物은 막누룩(餅麴)에는 거미줄곰팡이와 酵母가 많고 털곰팡이(Mucor)이가 다음으로 많다고 하였다.

散麴은 곡물 낱알이나 穀粉으로 만든 것으로 흠어져 있는 누룩을 말한

11) 杜石然 외 편저, 川原秀城 외 역, 『中國科學技術史』上, (東京, 東京大學出版會, 1997) 222-228쪽

다. 神麴에는 黃衣와 黃蒸이 있는데 黃衣는 곡물의 낱알을 그대로 이용한 낱알 흘임 누룩으로, 밀알을 침지한 후 꺼내어 두치 두께로 펴놓고 물억새나 도꼬마리같은 植物의 잎으로 덮은 다음 7일이 지나서 노랗게 포자가 덮이면 꺼내서 햇볕에 말려 쓴다. 黃蒸은 밀을 제분하여 가수한 것을 꺼낸 다음 고루 펴서 식히고 양손으로 어루만져 부수어 7일 정도면 얻어진다. 이와 같이 黃蒸은 穀物을 일단 가루 내어 만든 것이니 가루흘임누룩이라 할 수 있겠다. 晋代의 南方 草木 상에는 가루흘임 누룩의 일종인 草麴이 나오는데 쌀가루에 여러 약초 찢은 것을 섞어 찹즙으로 반죽하여 달걀만한 크기로 만든 다음, 이것을 썩 속에 묻어 醱酵시킨 것으로 약 1개월 만에 만들어진다. 散麴의 微生物은 거미줄곰팡이 털곰팡이 黃麴이 차례로 많고 中國 南方界의 楚國에는 黃蒸이 많다고 한다. 『齊民要術』에 나타나 누룩의 使用法은 막누룩을 쓰되, 햇볕에 말려서 깎아 내거나 잘게 부순 후 물에 침지한 水麴으로 하여 쓰여졌다. 이때 우리나라 맥즙을 국수라 하는데 이것이 酒母에 해당된다.

이때 누룩의 크기나 季節에 따라 浸漬 時間이 달라지며 물 대신 젖산발효액 약초의 즙액, 죽 등에 침지하는 方法도 있다. 침지하는 물은 맹물7 끓인물2 젖산발효액 0.3 약초의 즙액 0.3 죽 0.3의 混合液이다. 『齊民要術』 속에 나오는 흘임누룩으로 빚은 단 하나의 술로는 瓜菹酒가 있는데, 이것은 낱알 흘임누룩의 黃衣 막누룩찰쌀로써 빚으며 오늘날 日本의 清酒와 유사한 것이 아닌가 추정된다.¹²⁾ 오늘날 中國, 韓國의 누룩은 거의 막누룩이며 日本을 除外하고 흘임누룩은 거의 장과 같은 調味料나 食醋, 김치 등과 같은 醱酵食品에 사용되어지고 있다.

또한 누룩을 섞을 때는 殺地를 바라보고 섞으며 누룩을 덩어리로 뭉치는 일은 모두 동자나 어린아이가 하게 한다. 누룩을 덩어리로 뭉치는 일은 당일에 끝나도록 하고 밤을 지나서는 안 된다. 초가에서 하고 기와집에서는 하지 말며 땅바닥은 깨끗하게 쓸고 더럽히거나 축축하게 하지 말아야 한다. 당시로서는 상당히 合理的 學者였던 賈思勰 마저도 微生物을 상대로 하는 釀造 술에는 다음의 結果가 어찌 될지 전혀 미지수였기 때문에 人間 以外の 힘에 依存하고 있는 것이다.¹³⁾

12) 朱宝鏞 章克昌, 『위의 책』 11-13쪽

13) 藤田統 지음, 윤서석 외 옮김, 『중국음식문화사』, (서울, 민음사, 1995) 85-90쪽

이렇게 발전한 누룩은 北宋 時代의 『北山酒經』에서 고도의 發展된 形態를 찾아 볼 수 있다. 北宋 末期 구종석의 『本草衍儀』에 의하면 누룩은 밀가루로 만든 것이 傳統的인 方法이다. 하지만 江南地方에서는 찹쌀가루에 여러 가지 약을 섞어 만든다 하였다. 이와 함께 『北山酒經』에서는 밀가루를 도꼬마리나 그 밖의 야생초의 즙 한약재 등의 植物을 섞어서 잘 이긴 다음, 누룩 틀에 넣고 단단히 밟아서 만든다하였다. 일종의 막누룩이었던 것 같고 이것을 짚으로 싸서 방에 한달쯤 두었다가 10일간 乾燥시킨다고 했는데 야생초 使用은 野生酵母 活用法으로서 南方酒造의 特徵이다.¹⁴⁾

그런데 특이한 것은 『北山酒經』는 밀가루로 죽을 쑤어서 유산 발효시킨 酸漿인 臥漿으로 酒母를 만드는 점이 특이하다. 요즘 탁주에서 人爲的으로 젖산을 添加해주는 것과 유사한 原理로 雜菌의 繁殖을 抑制하는 效果가 있었을 것이다. 宋代의 蘇軾(1036-1101)은 『東坡酒經』에서 밀가루 막누룩을 설명하고 있다.

3. 宋代 黃酒의 種類

黃酒는 中國에서 가장 오래된 歷史를 갖고 있는 술 種類의 하나로 中國 술 歷史에서 중요한 位置를 차지하고 있다. 黃酒는 맛이 좋고 營養이 豊富하여 中國인들이 즐기는 술중의 하나이다. 黃酒는 中國의 最高 傳統酒로 그 起源은 약 8000年の 歷史이다. 黃酒의 釀造는 夏·商·周 時期에 벌써 시작되었다. 黃酒는 다른 술에 비해 독특한 점이 있다. 그것은 身體健康을 고려하여 釀造한 술이며, 黃酒의 主要性分은 알코올과 물 외에 맥아당·포도당·초산·단백질이 분해된 아미노산 등 有機物質과 無機物質이 含有되어 있다. 黃酒는 높은 營養 價値를 갖고 있으며, 黃酒는 마시는 방식에 따라 다양한 補助治療作用을 한다고 알려져 있다. 黃酒를 뜨겁게 마시면 血液循環을 促進할 수 있고, 허리가 아프고 손발이 저려나며 風濕性 關節炎 治療에 效果的이고 또한 黃酒를 차가운 것을

14) 李華瑞, 『宋代酒의 生産和 征權』, (河北省, 河北大學出版社, 1995) 16-21쪽

그대로 마시면 소화를 도울 수 있고 마음을 안정하게 하는 作用을 한다. 黃酒는 大米, 糯米, 粳(杭)米, 玉米, 또는 黃米 등의 穀物로 原料하여 만들어지는 술이다. 酒麴(紅麴, 麥麴, 麩麴), 蒸煮, 糖化, 醱酵, 壓濾 등의 過程을 통해서 만들어지는 釀造酒가 바로 黃酒이다. 穀物을 原料로 누룩 등을 띄워 醱酵시켜 지게미를 걸러내는데, 이 때 使用하는 各種 原料와 觸媒劑로 인해 술이 색깔을 띄게 되는 바, 黃이란 색깔 있는 술이란 뜻이지, 꼭 노란색을 말하는 것이 아니다. 黃酒는 紅黃色의 紅曲黃酒 또는 紅酒라고 칭하고, 紅黑色의 黃酒등이 있다. 一般的으로 度數는 10도 안팎으로 比較的 약하나 맛이 순하고 진하여 입에 달라붙고 香氣가 그윽하며 營養 역시 豊富한 原汁酒이다. 黃酒의 名稱은 옛날에는 「醪酒」라고 하였다. 이 醪酒가 오늘날 알려져 있는 黃酒의 一種인지는 명확하지는 않지만, 一般的으로 黃酒의 起源으로 보고 있다.¹⁵⁾

모든 郡의 富民은 많이 老酒을 빚는데 가히 10年이 지나면 그 색이 깊어져 赤黑이 되고 맛은 나쁘지 않았다.¹⁶⁾

宋代에서는 모든 郡의 부유한 사람들은 老酒를 만들어 오래 동안 두었다가 마셨다고 하는데, 여기에 나오는 老酒가 바로 黃酒이다.

黃酒의 名稱은 宋代 文獻에서 처음으로 보이기 始作한다. 즉 景祐 3年 8月15日 “監酒借職崔克明將酸黃酒入已”¹⁷⁾ 에서 黃酒라는 名稱이 公式的으로 언급되어 있음을 알 수 있다. 이것은 公的인 機關에서 黃酒라는 名稱을 사용하고 있음을 제시해주는 것이다. 또한 『眞德秀文集』에서도 黃酒에 대해서 “酸黃酒”¹⁸⁾ 라고 記錄되어 있음을 볼 수 있다.

실제적으로는 黃酒라는 名稱이 通常的으로 使用된 것이 아니라, 生産과 技術을 根據로 해서 小酒와 大酒 라고 하였다. 『宋史』食貨志에 보

15) 朱自振, 沈漢, 『中國茶酒文化史』, (臺北, 文津出版, 1996) 266쪽

16) 周去非, 『嶠外代答』卷6 《食用門, 酒》 “諸郡富民, 多醞老酒, 可經十年, 其色深沈, 赤黑而味不壞”

17) 『宋會要輯稿』 刑法4-73, 2-123.

18) 『四庫全書』, 《眞文忠公集》卷7.

이는

봄으로부터 가을까지 술을 빚어 성공한 즉 묽은 죽과 같은데 이를 小酒라 하였다. 장기간 술을 지게 되면 묽은 죽이되어 여름에 냈는데 이를 大酒라 하였다.¹⁹⁾

이처럼 宋代에는 文獻 上에 보이는 黃酒의 名稱과 사람들이 使用하는 通常의 名稱이 다름을 알 수 있는데, 하여튼 黃酒의 生産과 技術이 상당히 發展하였고, 一般的으로 널리 普及되어 있음을 볼 수 있다. 宋代에 本格的으로 發展한 黃酒 中에 第一 重要的 몇 種類를 다음과 같다.

① 米酒

米酒에 관한 記錄은 蘇東坡의 『東坡酒經』에서 찾아 볼 수 있다. 蘇東坡는 米酒가 黃酒의 한 種類라고 言及하면서 釀造方法에 대해서 敘述하고 있다. 그런데 蘇東坡가 제시한 米酒의 釀造方法이 現在 南方米酒의 釀造方法과 유사함을 알 수 있다. 蘇東坡가 『東坡酒經』에서 言及한 釀造方法은 다음과 같다.

米酒의 原料는 大米(糯米 또는 粳米)를 使用하였다. 술의 製造는 3차에 걸쳐 透過하는 方法을 使用하였다. 酒糟는 다시 重複하여 醱酵시키는데 1차례 했다. 釀造期間은 30日정도 소요되었다.²⁰⁾ 이러한 內容으로 보아 宋代에는 이미 米酒의 釀造 技術이 상당히 發展되어 있음을 알 수 있다.

② 紅酒

紅酒 역시 黃酒의 種類이다. 紅酒라고 하는 理由는 색깔이 紅色이기 때문이다. 一般的으로 唐代의 醴酒을 익혀서 紅酒로 만드는 경우가 있고, 釀造하는 가운데 染色物質을 使用하여 紅酒로 만드는 경우도 있다. 天禧四年二月乙巳의 記錄에 의하면

19) 『宋史』 卷185 食貨下 酒, “自春至秋, 醴成即鬻, 謂之小酒, 腊釀蒸鬻, 俟夏而出, 謂之大酒”

20) 『東坡全集』 后集 卷9 ,

모든 州에서는 비로소 黃糯米로 술을 빚는데, 紅花, 紫草등으로 染色하였다. 21)

이 紅酒는 中國南方 즉 福建·臺灣·浙江 등 地方에서 많이 生産되고 많은 사람들이 마신 술이다.

③ 猥酒(糟酒)

猥酒는 『北山酒經』에서 釀造方法이 記載되어 있다. 22) 즉 酒糟를 回收해 利用하여 다시 새로이 加工하여 만든다. 따라서 糟酒라고도 한다. 史料에 의하면 梧州戎城縣長川에 사는 백여호가 糟酒로서 業으로 하고 있다고 하였다. 23) 猥酒는 一般的으로 庶民層이 즐겨 마신 술로서 低級酒라고 할 수 있다.

④ 羊羔酒(白羊酒)

羊羔酒는 一種의 滋補性釀造酒이다. 宋代에서는 上層階層들이 좋아하는 술이다. 宋代 生活相을 잘 記錄한 유명한 『東京夢華錄』에는 “羊羔酒八十一文一角”으로 24) 그 價格이 상당히 높다고 하는 것을 알 수 있다. 또한 羊羔酒는 高級 술집에서만 販賣함을 볼 수 있다. 25) 그런데 宋代에 또 다른 文獻인 『北山酒經』 卷下에서는 白羊酒라고 記述하고 있다. 26) 羊羔酒 또는 白羊酒는 高級술로서 健康醪을 위해서 좋은 술로서 대우 받았다. 釀造方法은 양의 뼈 30斤(갈비뼈 10斤 포함됨)과 물 6斗 넣어서 술에서 끓이고, 즙이 나오면 그것을 溫冷으로 몇 번 반복하면서 최종적으로 肉汁이 되는 것이 바로 白羊酒이다.

⑤ 火迫酒

21) 『續資治通鑑長篇』 卷95, 天禧四年二月乙巳 “諸州所須醞酒黃糯米, 染色紅花, 紫草等”

22) 『文淵閣四庫全書』 子部 150, 譜錄類, 『北山酒經』 卷下, 844-832쪽

23) 『太平寰宇記』 卷104 梧州條

24) 『東京夢華錄』 卷2 宣德樓前省府宮宇條

25) 『東京夢華錄』 卷2 宣德樓前省府宮宇條

26) 『文淵閣四庫全書』 子部 150, 譜錄類, 『北山酒經』 卷下, 844-831쪽

火迫酒는 과거에는 蒸溜燒酒로 알려졌다. 그러나 『北山酒經』卷下에 淸酒을 35日 동안 높은 溫度에다 熟成시켜서 맑게 한 후 걸러서 만든 술 이라고 하였다. 이렇게 만든 술에 다른 物質을 添加하여 化學反應에 의 해서 전혀 새로운 形態로 나오는데, 이러한 過程을 “陳化”라고 하였다. 따라서 火迫酒는 蒸溜燒酒가 아니다. 27) 火迫酒는 오래되고 진한 술이 다.

⑥ 鈎藤酒

鈎藤酒는 宋代 南方地域에 사는 小數民族이 만든 低度釀造酒이다. 原料는 糯米, 小麥, 高粱, 小米, 稗子등이다. 이러한 原料를 찧고 난후 섞 어서 서늘한 곳에서 물기를 제거하고, 다시 항아리에 넣어서 불로서 醱 酵시켰는데 溫度는 대략 60도 정도였다. 하루가 지나면 酸으로 변하여 단맛이 났다. 다시 술항아리로 옮겨서 돼지 오줌에 넣어서 만든 가족으 로 술항아리 入口를 봉하고 서늘한 곳에 貯藏시켰다. 마실 때에는 술항 아리 入口를 열어서 끓인 물(겨울에는 끓인 따듯한 물, 여름에는 끓인 찬물)을 注入해서 竹管을 끼워서 吸入하였다. 술증을 흡입할 때 완전히 다시 물로 바꾸어 담박하게 해서 맛이 없어지는 것을 防止하였다. 28) 鈎藤酒는 一種의 蒸溜燒酒이다.

⑦ 紹興酒

紹興酒는 다른 名稱으로는 紹酒라고도 한다. 黃酒 가운데에서는 가장 뛰어나고 알려져 있는 술이다. 2500年 정도의 歷史를 가지고 있다. 糯米, 小麥 등을 原料로 하여 釀造한다. 紹興酒는 좋은 물을 使用하는데 이를 鑑湖水라고 한다. 이 鑑湖水는 會稽山脈에서 發源하는 깨끗하고 영 양물질이 풍부한 물이다.

會稽는 古代 王朝 越國의 都邑地이다. 越人들은 飲酒를 즐겼고, 「臥薪 嘗膽」의 故事에서도 술에 관한 이야기를 찾아볼 수 있다. 또 「篔簹勞 師」의 故事에서 보이는 篔는 술의 長竹筒이고, 醪는 醴이다. 이때 보이 는 술은 역시 醴酒이다. 醪은 오늘날 黃酒와 같고 篔簹는 紹酒의 始原이

27) 曹元宇, 「燒酒史料의 搜集和分析」 《化學通報》, 1979年第2期.

28) 李華瑞, 『宋代酒의 生産和征權』, (河北省, 河北大學出版社, 1995.) 28쪽

라고 할 수 있다.

紹酒는 漢代에 대단히 發展하였다. 이후 東晋까지 酒稅가 比較的 輕減됨으로써 家庭에서의 술 釀造가 많이 되었고 紹酒은 큰 發展을 가져왔다. 이 時期에는 南과 北의 人口의 移動이 심하였고, 아울러 資金과 生産技術의 發展으로 인하여 文化와 經濟가 成長하였다. 이러한 紹興發展狀況은 東晋 王羲之의 『蘭亭帖』 고사에서 알 수 있는데, 그 內容은 書藝의 聖人 王羲之가 文人을 초대하여 曲水流觴할 때 마신 술이 바로 소주이고 이 때 휘갈긴 작품이 바로 『蘭亭帖』이다. 또한 紹酒에 대해서 紹興美酒라고²⁹⁾ 하였다.

南宋의 都城이 臨安이 되면서 紹酒의 주요 市場으로 發展하였고, 北方의 많은 移住民들에 의해서 生産量이 增加하였다. 또한 生産技術과 品質이 향상되었다. 이때 紹酒를 一名 老酒라고도 하였다. 한편 鑿湖一帶의 東浦는 이미 술의 中心地가 되었다. 紹興酒의 種類가 나타나는데 「蓬萊春」, 「竹葉青」, 「瑞露」 등이 바로 그것이다.

⑧ 壽生酒

浙江省의 著名한 黃酒의 一種이다. 壽生酒의 產地는 金華一帶이다. 色은 金黃이고 淸亮하다. 原來는 金華酒라고 하였으나, 明代에 와서 壽生酒라는 名稱을 얻었다.

⑨ 福建老酒

福建은 中國 黃酒의 產地 中에서 重要的 位置를 점하고 있다. 이곳에서 나오는 술이 바로 福建老酒이고 傳統 名酒 中에서 제일 뛰어나다. 原料는 糯米가 主이고, 紅麴 作用으로 만들어지는 糖化醱酵劑이다. 겨울에 釀造를 始作하여 低溫에서 100日 前後로 醱酵시키고 壓榨, 中和, 殺菌의 過程을 통해서 술단지에 담아서 2,3年 지나면 福建老酒가 된다. 色은 紅褐이고 淸亮하고 透明하다. 福建 地域은 옛날에 閩族이 살았던 地域이다. 따라서 文獻에서 보이는 閩酒는 福建老酒를 말하는 것이다.

⑩ 龍巖沉缸酒

29) 朱自振, 沈漢, 『中國茶酒文化史』, (臺北, 文津出版, 1996) 276쪽

이 술 역시 福建의 生産되는 代表的인 黃酒 中에 하나이다. 福建省 龍巖縣 一帶에서 釀造되는 술로서 그 歷史 또한 오래되었다. 酒液은 透明하고 福建老酒와 같이 紅褐色이고, 髒酒의 一種인 黃酒이다. 釀造 하는 過程에서 3차례의 浮沈이 있고, 마지막으로 향아리 바닥에 가라앉게 하고 이렇게 하여 醱酵시킨다. 그래서 一名 「沉缸」이라고 한다. 原料는 주로 糯米를 使用하였고 단지에 3年 동안 두었다가 販賣하였는데 이때 名稱을 「冬酒」라고 하였다. 이술은 度數가 약해서 나중에 더욱 度數를 높여서 未燒酒로 만들었는데 3차례 蒸溜하였다고 하여 「三乾」이라고도 하였다.

⑪ 苜莉清酒

이 술은 南平 一帶에서 生産되는 髒酒型 黃酒이다. 苜莉清酒는 우수한 糯米를 使用하여 釀造한다. 色은 褐紅色이고 香氣가 좋다. 원래 南平은 苜莉果 產地로 有名한데 苜莉果 그윽한 香氣가 그대로 술에게 영향을 주고 있는 것이다.

⑫ 江西麻姑酒

江西 南城 麻姑山의 이름에서 由來된 술이고, 一名 壽酒라고도 한다. 麻姑酒는 唐代부터 釀造가 始作되었고, 이때 使用된 原料는 皇室에 進貢된 貢米였다. 이 貢米는 紅朱稻米이고, 使用된 물은 神功泉水이다. 이 神功泉水에 대한 記錄은 宋代 樂史가 編纂한 『太平寰宇記』에 麻姑酒는 麻姑山에서 나오는 神功泉水를 利用하여 술을 釀造하는데 그 맛이 좋다고 기록하고 있다.³⁰⁾ 또 明代의 記錄에서도 神功泉水에 관한 것이 있다.³¹⁾ 이러한 麻姑酒의 特徵은 香氣가 진하고 맛이 甘美롭고 술이 순하였다. 따라서 많은 사람들이 즐겨 마시는 黃酒 가운데 하나이다.

⑬ 九江封缸酒

九江 一帶에서 좋은 糯米를 使用하여 釀造된 진한 髒酒 系統의 黃酒이다. 술의 色은 淡黃이다. 釀造를 하는 가운데 특이한 것은 몇 차례에

30) 樂史, 『太平寰宇記』, “麻姑酒, 麻姑山取神功泉釀者佳”

31) 『建昌府志』, 李夢陽, 『遊麻姑山』

50度の 醞酒 넣어서 醱酵시키면 맑고 깨끗한 지는데 이것을 다시 密封하여 5年 동안 熟成하면 그야말로 좋은 술이 되었다. 이 술은 麻姑酒와 더불어 江西地方의 유명한 名酒이다.

⑭ 丹陽封缸酒

江蘇省은 中國의 有名한 黃酒 生産地 중에 하나이다. 이 중에서 제일 有名한 술은 바로 丹陽에서 生産되는 封缸酒이고 榘酒 系統의 黃酒이다. 度數는 14度 前後로 비교적 맑고 깨끗한 色을 가지고 있는 健康補助 술이다. 歷史는 南北朝時代에서 始作되었고, 曲阿酒, 百花酒, 宮酒, 新豐酒 등으로 불리었다.

⑮ 惠泉酒

太湖와 惠山에서 品質이 좋은 糯米를 가지고 生産되는 술이고 半榘酒 系統의 黃酒이다. 酒液은 맑고 밝은 편이고, 色은 琥珀이다. 生産의 始作은 정확하지 않지만 오래전부터 生産되었다고 한다. 中國 小說 가운데 하나인 『紅樓夢』에서 보이는 晉京泉酒가 바로 惠泉酒이다.

⑯ 吳酒

江南 地方에서 有名한 술중에 하나가 바로 吳酒이다. 특히 蘇州 일대에서 生産되었다. 술의 名稱은 春秋戰國時代에 이 地域을 支配한 吳나라에서 由來하였다.

⑰ 即墨老酒

山東省에서 生産되는 有名한 黃酒이고 주요 産地는 即墨縣이다. 名稱은 嶗山北麓 水源地의 하나인 墨水에서 由來하였다. 春秋時代 墨水河에서 生産된 우수한 黍米로 原料로 하여 만든 술이다. 醪酒에 가까운 黃酒로서 祭祀때 주로 使用되었고 活力을 주는 飲料水와 같은 술이다. 도 地方 官員들이 皇室에 進貢한 술이다. 唐代에서는 그 名稱이 「骷髏酒」, 「骨鞭酒」라고 하였는데 그 理由는 身體에 많은 도움을 주기 때문이었다. 宋代에는 外國과의 貿易이 發展함으로 인하여 그 需要가 增加하여 名稱이 「即墨醪酒」 「即墨老酒」로 바뀌었다.

結論적으로 말하면 黃酒란 찹쌀이나 수수 등 穀物을 原料로 누룩 등을 띄워 醱酵시켜 지게미를 걸러내는 술이다. 이 때 使用하는 各種 原料와 촉매제로 인해 술의 색깔을 띄게 되는데, 黃이란 색깔있는 술이란 뜻이지 꼭 노란색을 말하는 것은 아니다. 黃酒는 一般的으로 度數는 10도 안팎으로 比較的 약하나 맛이 순하고 진하여 입에 짹짹 달라붙고 향기가 그윽하며 榮養 역시 풍부한 술이다.

*. 黃酒의 種類

酒 名	生 産 地	特 徵
米 酒	南方地域	原料는 大米(糯米, 粳米)
紅 酒	福建,浙江,臺灣 등	黃糯米, 紅色
猥酒(糟酒)	梧州	低級酒
羊羔酒(白羊酒)	都市(開封,臨按)	滋補性釀造酒
火迫酒		蒸溜燒酒
釣藤酒	南方地域	糯米,小麥,高粱 등
紹興酒	會稽	糯米, 小麥
壽生酒	浙江省	원래는 金華酒, 색은 金黃
福建老酒	福建	糯米, 색은 紅褐
龍巖沉缸酒	福建	紅褐色
苜莉清酒	南平一帶	糯米, 紅褐色
江西麻姑酒	江西	貢米使用
九江封缸酒	九江一帶(江西)	糯米, 淡黃
丹陽封缸酒	江蘇省	健康補助酒
惠泉酒	太湖, 惠山	琥珀色
吳 酒	江南地方(蘇州一帶))	吳나라 이름에서 명칭이 나옴
即墨老酒	山東省	黍米使用

4. 宋代 白酒의 種類

中國에서는 白酒를 燒酒라고 한다. 白酒는 一種의 蒸溜酒이다. 中國의 白酒는 世界的으로 有名한 6대 蒸溜水 中の 하나이다. 中國의 白酒의 釀造 過程이 다른 나라의 白酒類 보다 複雜할 뿐만 아니라 原料 또한 多樣하다. 蒸溜酒의 出現은 釀酒史上 劃期的인 進歩라고 할 수 있다. 中國에서 白酒 즉 燒酒의 歷史가 언제부터인가 하는 問題는 論難이 많다. 明 때의 李時珍의 《本草綱目》에서

燒酒는 옛 法이 아니다. 元나라 때 처음으로 그 方法을 創造하였다.³²⁾

이 記錄에 의해서 一般的으로 燒酒의 歷史를 元나라에서 찾고 있다. 하지만 많은 學者들이 燒酒의 起源에 대해서 東漢說, 唐說, 宋說, 元說 4 가지로 要約할 수 있다.³³⁾

白酒에 대한 記錄은 『禮記』 內則 “酒, 清, 白” 술을 淸酒와 白酒로 나누어 說明하고 있다. 또한 『太平御覽』 卷844 <魏略> “太祖(曹操)때 禁酒하였는데 사람들이 몰래 술을 마셨다. 원래 술에 관해서 말하기 어렵지만 白酒는 賢人으로 淸酒는 聖人으로 比較한다.”

이처럼 白酒의 歷史는 오래되지만 과연 이때 白酒가 蒸溜酒 燒酒인가에 대해서는 明確하지 않다. 따라서 中國에서 元代부터 蒸溜酒 燒酒의 始作으로 보고 있지만, 日本 學者 篠田統은 그의 著書 『宋元酒造史』에서 다음과 根據로 蒸溜酒 燒酒의 歷史를 宋代로 보고 있다.

宋代 吳自牧의 『夢梁錄』 卷13 “水晶紅白燒酒”에서 물처럼 맑은 紅白燒酒라고 한 記錄을 提示하고 있다. 또 范成大的 『荔枝賦』에서 “羞以燒春之浮醅”, 李肇의 『唐國史補』에서는 “酒則有---劍南之燒春” 그는 여기에 보이는 “燒春”이라는 단어를 燒酒라고 생각하였다. 또한 朱輔의 『溪蠻叢笑』에서 “酒以火成, 不酢不籩, 兩罇東西, 以藤吸取, 名釣藤酒”의 記錄으로 燒酒가 宋代에서부터 始作되었음을 提示하고 있다.

32) 李時珍, 『本草綱目』 “燒酒, 非古法也, 自元時始創其法”

33) 李華瑞, 『위의 책』, 56-62쪽

白酒의 主原料는 高粱이고 大米, 참마, 糧食 등으로 釀造하였다. 하지만 中國의 白酒 原料는 地域마다 똑같은 것이 아니고 차이가 많았다. 그 地域의 氣候, 水質, 生産麴에 의해서 栽培, 生産되는 穀食에 다르기 때문에 地域적으로 상당히 다른 原料로서 白酒를 釀造하였던 것이다. 白酒의 색깔은 대개 無色透明하고 蒸溜燒酒 種類이다. 그래서 불을 붙이면 능히 타오르는 性質도 가지고 있다. 그래서 白乾, 혹은 燒酒라고도 名稱이 있는 것이다. 白酒의 香氣는 매우 좋고 맛은 깨끗하고 맑았고 度數는 굉장히 높은 편이다. 그리고 名稱은 麴種과 地域에 따라서 命名되었다.

①. 劍南燒春

四川의 綿竹으로 만드는 술을 「綿竹酒」라고 한다. 이 술은 四川의 有名한 諸葛井泉水로서 釀造하는 진한 향기를 가지고 있는 白酒이다. 唐代부터 釀造되기 시작한 이 술은 특히 宋代 蘇東坡 詩文 중에서 그 맛의 뛰어난을 칭찬 것이 있다. 즉 蘇東坡 詩文 속에 보이는 「絶醇釀」, 「三日開甕香滿城」이라는 詩句는 이 「綿竹酒」를 말하는 것이라고 한다. 宋代에는 劍南燒春는 白酒가 아니었는데 후에 이 諸葛井泉水를 使用하여 만든 것이 白酒의 맛과 같아서 白酒로서 發展한 것이다. 『綿竹縣志』에서는 “大麴, 邑特産, 味醇香, 色清白, 狀若清露”이라고 하였다.

② 瀘州老窖

四川은 옛날에는 江陽이라고 하였다. 糯高粱이 主原料이고 小麥으로 누룩을 製造하고 몇 차례 蒸溜 醱酵 後에 술이 된다. 地理的인 條件이 많이 作用하여 氣候, 溫度, 土壤 등이 잘 調和되어야만 釀酒에 필요한 微生物을 얻을 수 있었다. 특히 움집에 貯藏하여 醱酵시키는데 이때 움집 벽은 진흙으로 되어 있는데 이 진흙 속에 含有되어 있는 微生物이 絶對적으로 影響을 미쳤다. 그래서 이 술을 다른 이름으로 「老窖」라고 한다.

瀘州酒의 歷史는 1984年 瀘州城에서 發掘된 『巫術祈禱圖』에서 술을 使用하여 祭祀를 지내는 모습이 보이는데, 이것으로 보아 漢代까지 올라갈 수 있다.³⁴⁾ 瀘州에 사는 各族들은 그들 나름대로의 특이한 釀酒 技術을 가지고 있었기 때문에 다양하게 술을 만들 수 있었다. 北宋 初에 禁酒令이 있음에도 불구하고 이 瀘酒城은 巴蜀의 유명한 술의 都市로서

34) 朱自振, 沈漢, 『中國茶酒文化史』, (臺北, 文津出版, 1996) 273쪽

名聲을 얻고 있었다. 宋代에는 瀘州酒가 맛이 좋았고 種類 또한 多樣하였다. 그래서 社會 上流層에서는 다음과 같은 말이 유행하였다. “ 江安食不足, 江陽酒有餘 ” 즉 江安에는 먹는 것이 不足하였으나 江陽(四川)에는 술이 여유가 있었다. 이때 江陽 地域에서 나오는 술은 대부분 瀘州酒였다. 특히 神宗 時期에 瀘州에서 徵收한 商稅는 10萬貫 以上이었고, 특히 「酒務」에서 徵收하는 酒稅은 年 1萬貫이었다고 한다. 이러한 記錄으로 보아서 宋代의 瀘州가 얼마나 많은 술을 生産하고 消費하고 있는지 알 수 있는 것이다.

③. 五糧液

四川 地域 長江의 起點인 宜賓市에서 나오는 술이고 唐代부터 生産되었다. 高粱, 糯米, 大米, 玉米, 小麥이 主原料이고, 그래서 「五糧」이라는 名稱을 얻었다. 宜賓의 옛날 이름은 戎州, 敘州이고 中國 名酒의 生産地이다. 이 地域에서 出土된 漢代 銅質, 陶質 酒器를 통해서 이미 漢代부터 釀酒와 飲酒가 盛行하였음을 알 수 있다. 唐代에는 더욱 發展하여 杜甫가 이 술을 「重 碧春酒」라고 그의 詩 속에서 읊고 있다.³⁵⁾ 北宋의 黃庭堅은 戎州에서 生活 할 때 이 술 맛에 반하여 戎州 第一의 荔枝綠라고 하였다. 이처럼 敘州 地域의 술 釀造는 唐宋時代에 매우 發展하였고, 그 數量도 많았다. 宋 以後에도 이 술을 계속 해서 發展하여 여러 種類 糧食을 混合하여 「雜糧酒」라는 名稱을 얻었다. 度數는 옛날의 것은 알 수 없고, 현재는 39도이다.

④. 全興大麴酒

四川의 成都에서 生産되는 술이고 진한 香氣를 가지고 있는 白酒이다. 우수한 高粱을 原料로 使用하고 甾집에서 醱酵시키는데 약 60일 정도 소요되는데, 이것을 「窖熱糟醇」이라고 한다. 成都는 唐代에 釀造 地域으로서 이름이 높았다. 杜甫의 詩 가운데 “酒憶郫筒不用沽”에서 보이는 郫는 成都 附近의 郫縣을 말하는 것이고, 筒이라는 것은 竹筒을 意味한다. 이 記錄으로 통해서도 成都가 酒產地로서의 位置를 알 수 있는 것이다. 南宋 때 陸游가 成都를 지나면서 지은 詩 중에서 “ 益州官樓酒如海, 我

35) 『全唐詩』卷229 「宴戎州楊使君東樓」

來解旗論日買”³⁶⁾이라는 구절을 볼 때 당시 官樓의 술이 바다와 같다고 하는 것으로 보아, 宋代의 成都가 얼마나 많은 술을 生産과 消費를 하고 있는지 알 수 있다.

⑤. 貴州茅台

貴州 名酒는 굉장히 많고, 遵義의 董酒와 같고, 그 색깔은 수정처럼 맑고 깨끗하다. 茅台酒의 정확한 生産地는 貴州 仁懷縣 茅台村이고, 800여년의 歷史를 가지고 있다. 이 地域은 舊石器, 新石器時代의 遺跡이 있어서 일찍부터 사람들이 生活하였고, 따라서 剩餘 生産物로 釀酒와 飲酒가 始作되었음을 유추할 수 있다. 이 地域에서 生活하였던 代表的인 苗族의 文學 속에는 술에 관한 內容이 많이 전해지고 있다. 仁懷는 漢代에 交通의 要地이고 重要的 商道였다. 漢 武帝 때에는 唐蒙이 南越(지금 廣州)으로 出使할 때 仁懷 附近에서 薊醬酒을 맛보았다고 하는데 이 술이 오늘날 茅台酒의 淵源으로 볼 수 있다. 生産地인 茅台村은 특수한 自然環境과 氣候條件을 가지고 있다. 이곳은 地理的으로 貴州高原의 제일 낮은 곳에 위치하고 있는데, 해발이 440m 밖에 안되고 高原의 氣流와 멀리 떨어져 있어 하루 종일 안개가 자욱하였다. 여름에는 35-39도 정도의 高溫이 持續的으로 이어지고 一年 중에 절반 이상이 무덥고 습한 안개 속에 잠기는 곳이다. 이러한 특수한 自然條件으로 술의 原料를 釀酵, 熟化하는데 매우 유리하였다. 또한 모태주의 독특한 향기를 내는 微生物을 形成시키는데 決定的인 作用을 하기도 하였다. 결국 茅台村의 地理的 條件이 술의 맛도 변하게 하고 특수한 향기도 만들어 낸 것이다. 宋代에는 張能臣이 編纂한 『酒名記』에 보이는 「風麴法酒」가 바로 茅台酒라고 보고 있다. 茅台酒라는 名稱은 清代부터 使用하였다고 한다. 즉 『遵義府志』에 “茅台有燒房不下二十家, 所費山糧不下二萬擔” 記錄에서 찾을 수 있다. 결국 오랜 歷史를 가지고 있는 茅台酒는 現在 中國에서 제일 유명한 술이 되었다.

⑥. 西鳳酒

이 술은 陝西省 鳳翔縣 柳林鎮에서 生産되고 歷史는 약 2700여년이 된

36) 朱東潤, 『陸游選集』 「樓上醉書」, (上海, 上海古蹟出版社, 1979)

다. 특히 이 地域은 예부터 鳳凰이 나온다고 할 정도로 경치와 自然이 뛰어난 곳이었다. 秦代부터 술을 釀造하였고, 釀造한 記錄이 나오고 특히 唐代에는 이곳에서 生産되는 술이 國家宴會에 使用되었다고 할 정도로 有名하였다. 宋代 嘉祐 年間に 蘇軾이 鳳翔府으로 있을 때 이 地域의 名士들과 詩話를 하면서 지은 詩 『游鳳翔晉門寺』 중에 “花開美酒曷不醉” 구절이 있는데 여기에서 보이는 美酒라는 것은 바로 西鳳酒인 것이다. 西鳳酒는 持續적으로 發展하여 清代 그 絶頂에 달하였다. 主原料는 수수이고 蓼를 使用한다.

⑦. 汾酒

山西省 汾陽縣 杏花村이 產地이고, 약 1500년 歷史를 가지고 있는 名酒이다. 杏花村의 水質은 매우 좋고, 경치가 아름다운 곳으로 알려져 있었다. 따라서 汾酒를 「甘泉佳釀」이라고도 하였다. 『北山酒經』에서는 “唐時汾州産乾釀酒” 라고 되어 있는데 汾州에서 釀酒하는 것이 바로 汾酒라고 할 수 있다. 唐代에는 많은 詩人들이 그들의 作品 속에 汾酒에 대해서 言及하고 있다. 李白이 노래한 「汾酒曲」이라는 詩에서는 「瓊酥玉液」이라는 구절이 있는데, 이것이 바로 汾酒를 表現한 것이다. 또한 두목의 시 가운데 “청명 절기에 굶은 비, 노상 행인은 괴롭네, 주점이 어디 어디쯤일까, 목동은 멀리 행화춘을 가리킨다”에서 행화춘을 언급하고 있다. 宋代 역시 唐과 마찬가지로 많은 詩人들이 文學 作品 속에서 汾酒를 나름대로 表現하고 있다. 이 汾酒는 度數가 65도이고 잔을 입에 대면 쏘는 듯 감기다가 목으로 넘어갈 때는 감미롭게 흠어진다.

⑧. 寶豐酒

河南省 寶豐縣에서 나오는 맑은 향을 가지고 있는 大麴白酒이다. 隋唐 때에는 이미 釀酒作坊이 있었고, 北宋 때에는 이 술의 名聲이 全國에 알려졌다. 神宗 때 程顥는 「酒務春風」이라는 詩句에서 이 술을 노래하고 있다. 그런데 金나라 以前에는 汾酒가 白酒라기 보다는 黃酒에 가까운 술이라고 한다. 정확히 白酒의 種類로 認定 받게 되는 것은 清代 『寶豐縣志』에 “明時麴商競赴寶豐, 遠近傳說 ”이라는 구절이다. 또 一般的으로 民間에서는 「蓮花酒」라고 呼稱되었다.

⑨. 杜康酒

河南省 汝陽縣에서 生産되는 술이다. 杜康은 中國 술 歷史에서 중요한 人物 중의 한 사람이고, 이 杜康酒는 杜康과 關聯되어 있고, 처음에는 淸酒, 酎酒와 같은 低度の 술이었는데, 오늘날에는 독한 白酒로서 發展하였다. 主原料는 밀과 수수이다.

*. 江淮名酒

江淮는 광활한 平原으로 地下에는 물이 많고, 地上에는 多様な 作物이 栽培되어 中國 釀酒 地域으로서 이름이 높았다. 즉 “無縣不産酒, 無酒不稱勝”이라는 말이 있을 정도로 白酒가 發展하였다.

⑩. 洋河大麴

江蘇 泗陽縣 洋河鎮에서 生産되는 술이다. 洋河鎮의 位置는 白洋河와 黃河 사이에 있고, 洋河鎮 위에는 美人泉이라는 곳이 옛날부터 오늘날까지 釀酒하는데 유리한 條件을 가지고 있다. 洋河酒는 漢代에서 釀造되기 始作하였고, 唐宋時代에 크게 發展하였다. 唐宋以前에는 白酒가 아니었고, 唐宋부터 白酒로서 發展하고, 明清 때 全國적인 洋河大麴으로 名聲을 얻었다. 『桃源縣志』에는 이 술에 대해서 “酒味香醇, 眞佳酒也”라고 하였다.

⑪. 雙溝大麴

이 술은 江蘇省 泗洪縣 雙溝鎮에서 나오는 술이다. 雙溝는 옛날에 泗洲라고 하였고, 位置는 淮河와 洪澤湖 사이에 있다. 地下의 水源이 풍부하여 釀酒하는데 糖化와 醱酵에 좋은 條件이었다. 또 土壤 속에는 많은 양의 酸菌이 있어서 진한 향기를 가지고 있는 술로서 生産되었다. 北宋의 唐介가 官職에서 물러나 泗洲를 지나면서 지은 『渡難』이라는 詩 가운데 “斜陽辛無事, 沽酒聽漁歌” 구절에서 表現된 沽酒가 바로 雙溝大麴이다. 蘇東坡가 泗洲를 巡遊할 때 雙溝에 대해서 격찬한 詩 구절이 있는데, “使君半夜分酥酒, 驚起妻孥一笑嘩” 에 보이는 酥酒가 바로 그것이다. 現在 中國에서 生産量이 많은 술중에 하나이다.

⑫. 古井貢酒

安徽省, 淮北의 著名한 白酒이고, 產地는 亳縣인데 現在는 亳州市이다. 亳縣의 釀酒 歷史는 約 1400餘年이 되고, 현재 「古井酒」와 「古井貢酒」이 代表的인 술이고 진한 향기를 가지고 있는 大麴酒이다. 이 술은 明清時代에는 朝廷에서 使用하는 술로서 그 名聲이 높았다. 考古學的 發掘에 의하면 亳縣古井 附近에서 酒坊 터가 10개 이상 나왔다. 이러한 것을 보아 이미 亳縣은 酒產地로서 그 位置를 차지하고 있음을 알 수 있다. 度數는 45도이다.

⑬. 口子酒

이 술은 安徽省 淮北의 濉溪鎮이 產地이다. 이 濉溪鎮은 옛날에는 淮河의 渡口이고, 淮河와 臨溪河의 사이에 있었기 때문에 口子라고도 하였다. 口子酒는 진한 향기를 가지고 있는 大麴酒이다. 宋 以後 本格的으로 發展하기 始作한 口子酒는 『宿州志』에 元代 濉溪地方酒 로서 그 名聲을 確實히 獲得하였다고 記錄되어 있다. 口子酒는 그 質이 優秀하면서 그 맛 또한 뛰어나다.

⑭. 白雲邊酒

이 술은 湖北 荊州 松滋縣이 產地이고 精糯 高粱이 原料이다. 2차례에 걸쳐 投料와 醱酵 그리고 貯藏 후에 完成되는 술이고 색깔은 淸明하고 透明하다. 진한 향기와 젓갈 향도 함께 있다. 李白이 肅宗 乾元 2년에 松滋를 지날 때 지은 詩 구절 중에 “ 將船買酒白雲邊 ”에서 술 이름을 얻었다고 한다. 現在 이 술은 白酒이지만 李白이 마신 술은 白酒가 아니었다고 한다.

⑮. 武陵酒

이 술은 湖北省 尚德市가 產地이고, 尚德의 옛날 이름은 武陵이었기 때문에 술 名稱 역시 武陵酒가 되었다. 이 술의 색깔은 微黃色이고 깨끗하고 맑은 醬香型 白酒이다. 우수한 高粱을 主原料하고 맑게 찌고 맑게 익히고 높은 언덕 집에 쌓아서 쪼이게 하여 3年 貯藏해야만 술로서 된다.

中國 名酒 가운데 그 名聲 높고, 五代 때 이 일대에 崔氏 집안이 이 술

을 만들었는데 그 것을 기념하기 지은 『贈崔氏酒爐詩』 詩 “ 武陵城裏崔家酒，地上應無天上有，雲遊道士飲一斗，醉臥白雲深洞口 ” 있다.

⑩. 桂林三花酒

이 술은 廣西 桂林 漓江邊이 產地이고 米香型的 白酒이고 上等品の 大米가 原料이다. 小麴을 利用하여 醱酵하고 桂林 特産의 藥草를 넣고 釀造한 후에 겨울에는 따듯하게 여름에는 서늘하게 하여 象鼻山 岩洞에서 1年에서 3年 축축한 상태에서 保管한다. 宋代에는 이미 그 아름다운 名聲을 얻었다. 또한 宋代에는 廣西는 禁酒 地域이 아니었기 때문에 官과 民間人들이 서로 경쟁하면서 釀酒, 飲酒하였다. 이때 이름도 三花酒가 되었다.

結論的으로 살펴보면 白酒란 술지게미를 걸러내는 대신 特殊機具를 使用하여 加熱하고 蒸溜시켜 만드는 술이다. 이러한 과정은 우리나라의 燒酒와 같다. 단지 中國의 白酒는 度數가 40도 이상 심지어는 80도까지 올라가는 경우도 있다. 白이란 하얀색 즉 무색이란 뜻이다.

*. 白酒의 種類

酒 名	生 産 地	特 徵
瀘州老窖	四 川	糯高粱, 누룩은 小麥사용
五 糧 液	四 川	高粱,糯米,大米,玉米,小麥使用
全興大麴酒	四 川	高粱, 움집에서 醱酵
貴州茅台	貴 州	宋代 名稱은 風麴法酒
西 鳳 酒	陝 西 省	宋代 名稱은 米酒
汾 酒	山 西 省	文學 作品속에 많이 나옴
寶 豐 酒	河 南 省	北宋 때 全國的으로 流行
杜 康 酒	河 南 省	처음은 淸酒와 비슷한 술
洋河大麴	江 蘇 省	唐宋時代 白酒로서 發展
雙溝大麴	江 蘇 省	宋代에는 酥酒
古井貢酒	安 徽 省	약 1400년 전에 釀造
口 子 酒	安 徽 省	宋代에서 發展함
白雲邊酒	湖 北 省	糯米, 高粱
武 陵 酒	湖 北 省	微黃色, 우수한 高粱 使用
桂林三花酒	廣 西 省	大米, 宋代 三花酒

5. 宋代 果酒의 種類

宋代 果酒는 各種 과일과 야생 과실 즉 포도, 배, 蘇枝, 야자나무, 매화 등이 主原料이다. 이러한 原料로 使用하여 醱酵시켜서 低度の 飲料酒로 釀造하는데 이를 總稱하여 果酒라 한다. 그러나 果酒의 釀酒方法은 동일하지 않다. 보통 醱酵果酒, 蒸溜果酒, 露酒, 汽酒로 구분한다. 이러한 果酒는 술 歷史에서 가장 오래 된 술이라고 할 수 있다. 原始時代의 果酒는 순수한 自然醱酵의 果酒이다. 人工醱酵의 釀制는 時間이 많이 기다려야만 했다.

一般的으로 中國 果酒는 漢代 張騫에 의해서 西域으로부터 葡萄가 傳來된 以後로부터 本格的 始作되었다고 한다. 또한 漢代에는 葡萄酒 外의 甘蔗酒가 存在하고 있음을 알 수 있다. 즉 南陽 地方 一帶에 甘蔗가 많이 生産되어서 그것을 가지고 釀酒했다고 전해진다.³⁷⁾ 이후 唐代에서는 葡萄酒가 上層階層 中心으로 널리 愛飲되기 始作하면서 더욱 發展하였다. 이러한 唐代의 發展된 形態를 宋代가 그대로 繼承하였고, 宋代에는 農業의 飛躍的인 發展과 擴大로 인해서 많은 穀物과 果實이 發展하게 되었다. 여기에서는 宋代의 有名한 果酒를 통해서 種類와 生産 方法을 알아보고자 한다. 宋代 代表的인 果酒의 種類는 葡萄酒, 배주, 蘇枝酒, 야자주, 석류주, 黃柑酒, 蜜酒 등이다.

① 葡萄酒

中國史에서 葡萄酒의 由來는 두 가지로 區分할 수 있다. 하나는 西域에서 傳來된 葡萄燒 이고, 다른 하나는 漢代 武帝 建元 年間에서 釀造된 葡萄酒이다. 古代에는 新疆과 大宛 等地에서 原産으로 하는 葡萄品種이 있었는데, 옛날 사람들은 葡萄를 蒲桃라고 하였다. 東漢末年이 되면 葡萄 栽培는 이미 中原地域까지 擴大되었다. 三國時代에는 葡萄酒에 관한 記錄이 魏나라에서 나오는데,

37) 李華瑞, 『中華酒文化』, (太原, 山西人民出版社, 1995), 9-11쪽

魏文帝가 葡萄酒라는 것은 달아서 취하나 쉽게 술에서 깨어났다. 38)

魏文帝가 葡萄酒를 마시고 경험한 것을 이야기하고 있는 것이다. 南北朝時代 土魯番의 葡萄酒는 이미 그 名聲이 높았고 南朝의 貢物 가운데 葡萄酒가 차지하는 比重이 상당하였다. 또 唐代 그 栽培 範圍가 新疆, 甘肅 등으로 擴大되었고 社會 上層 人士들 많이 飲用하였다. 이 時代에는 많은 文人, 學者들에 의해서 文學 속에서 葡萄酒를 表現한 것이 많다. 그 중에 著名한 詩句는 “葡萄酒美酒夜光杯, 欲飲琵琶馬上催”이다.

宋代 葡萄酒의 主要한 產地는 北方이다. 이 地域의 葡萄酒 原料는 西域으로부터 傳來되어 온 것인데, 宋代가 되면 이 地域 中에 河東이 主要한 產地가 되었다. 39)

葡萄酒는 옛날부터 기이하게 稱하는데 宋代에는 河東에서 釀造되었는데, 그 釀造 方法은 中都에서 들어와 始作되었다. 40)

唐代의 葡萄酒 生産과 宋代의 葡萄酒 生産은 차이가 있다. 즉 宋代는 唐代보다 葡萄酒 生産이 大量的으로 이루어지지 않았다. 그 主要한 原因宋代에는 술의 種類가 多樣하게 發展되었기 때문이고, 특히 黃酒의 發展으로 인해서 다른 술이 相對的으로 小量 釀酒되었다.

一般的으로는 葡萄酒는 漢 武帝 때 張騫이 西域으로부터 가지고 들어왔기 때문에 中國의 特産物은 아니다. 그러나 다른 見解는 中國에서도 漢代 以前부터 葡萄를 栽培하였다고 하는 記錄있는 것으로 보아, 두 가지 意見 모두 妥當性이 있다고 할 수 있다. 한편 宋代에는 葡萄 栽培가 廣範圍하게 擴大되었다고 하는 것은

葡萄는 西北에서 盛行하였는데, 會稽에는 漿水,

38) 李時珍, 『本草綱目』 卷25 “魏文帝所謂 甘于曲米, 醉而易醒者”

39) 程民生, 『宋代地域經濟』, (開封, 河南大學出版社, 1992), 189-193쪽

40) 吳潤, 『五叢志』 “葡萄酒自古稱奇, 本朝平河東, 其釀法始入中都”

馬腦 두種類가 있는데, 맛 또한 좋다. 41)

記錄에서도 알 수 있듯이 宋代에는 이미 全國적으로 葡萄 栽培가 盛行되고 있음을 알 수 있는 것이다. 河東의 葡萄酒 釀酒 技術의 發展은 全般的으로 宋의 釀酒業의 發展에 重要的 貢獻을 한 것이다.

② 蜜酒(꿀술)

이 술은 四川 綿竹에서 生産된다. 元豐 5년에 綿竹의 道士 楊世昌이 黃州로 지나가는 길에서 蘇東坡를 만나서 蜜酒 釀造 方法을 알려주었다고 한다. 蘇東坡는 이러한 事實을 記錄하고 있다. 蘇東坡는 “蜜酒歌”에서 西蜀道士 楊世昌이 蜜酒를 매우 잘 만드는데, 이 술이 끊어질까 하여 나 자신 이미 그 方法을 얻고서 이 詩를 만들어 그것을 남기고자 한다고 하였다. 42) 또한 南宋의 張邦基는 蘇東坡의 이러한 詩에서 蜜酒의 釀造 方法을 찾아서 具體적으로 남기고 있다.

東坡의 性品上 飲酒를 즐겼으나 많이 마시지는 않았고, 黃州에서 일찍이 꿀로서 술을 만들었고 또한 蜜酒歌을 지었다. 사람들에게 보기 드물게 그 法을 전하였다. 늘 꿀을 四斤 정제해 익게 하고 一斗를 서로 섞어서 익는 탕속에 넣고, 曲 二兩을 表面에 들어가게 하는데, 南方白酒는 米曲 한냥 반을 반죽하여 가늘게 찢어서 날 絹織物 포대에 담아서 모두 하나의 그릇 가운데 꿀을 봉해서 두는데, 대단히 더운 중에 차갑게 되고 얼마쯤 지나면 서늘한 溫度로 내려가서, 날씨가 차가운 즉 열이 내려가서 12日 되면 끓는데, 또 수일이 지나면 끓는것이 정해지고 술이 되는데 맑아서 가히 마실 수 있다. 처음에는 완전히 꿀맛인데 맑은 상태에서 반 개월이 지나면 흐려

41) 施宿, 『會稽志』卷17〈草部〉‘葡萄盛于西北, 會稽有漿水馬腦兩種, 味亦佳’

42) 李華瑞, 『위의 책』, 31쪽

저서 좋게 취하게 된다. 한참 끓을 때 또 꿀 반근을 정제하여 서늘한 곳에서 넣으면 더욱 좋아지고 시험삼아 맛을 보게 하는데 맛은 달고 진한 막걸리 같고 사람들은 매우 잘 마시는데 아마 진실로 좋아하는 것 아니다. 43)

蜜酒는 一種의 健康補陽酒이다. 蜜酒는 人體에 有益한 여러 가지 性分을 含有하고 있다고 한다. 즉 10개 種類의 아미노산과 여러 종의 비타민, 그리고 微量의 元素, 酵素活性物質 등이 들어 있다. 蜜酒를 마시면 위가 튼튼해지고 비장이 좋아지고, 신장을 보완하고 피를 원활하게 한다. 中國 江西 萍鄉 지역에서는 일명 “東坡蜜酒”라 한다.

③ 黃柑酒(감귤주)

柑桔는 宋代에 이미 모든 地域에서 栽培되고 있다. 그 가운데 兩浙의 柑桔이 特色이고 많고 맛이 좋았다. 柑桔에 대해서는 정확하게 어떤 種類인지 명확하지 않다. 柑은 감자나무를 말하는 것이고 桔은 도라지 또는 꿀을 意味하는데 아마 귤이 더 맞는 것 같다. 오늘날 감귤로 보는 것이 타당하다고 생각한다.

溫州에서 生産되는 감귤은 天下第一이라고 하고, 蘇州에 있는 太湖 洞庭山에 生産되는 감귤은 天下에서 제일 有名하다. 蘇東坡가 元祐 7년에 安定郡王의 侄子 趙德麟에게 黃柑酒을 보내었는데, 조덕린은 黃柑酒의 색, 향, 맛을 극찬하였다고 한다. 黃柑酒에 대한 記錄은 宋代 以前의 文獻에서는 찾아 볼 수 있고, 蘇東坡의 詩賦에서 黃柑酒를 讚美한 後에 後世까지 그 名譽를 누리게 되었다.

安定郡王이 黃柑釀酒로 말하기를 洞庭春色이라 하고 東坡의 賦에는 모두 桔事를 使用하였다. 44)

43) 『墨庄漫錄』 卷五, “東坡性喜飲而飲亦不多, 在黃州嘗以蜜爲釀, 又作蜜酒歌, 人罕傳其法. 每蜜用四斤燻熟, 入熟湯相攪成一斗, 入好面曲二兩, 南方白酒餅子米曲一兩半, 搗細, 生絹袋盛, 都置于一器中密封之, 大暑中冷下, 稍涼溫下, 天冷即熱下, 一二日即沸, 又數日沸定, 酒即清可飲. 初, 全帶蜜味, 澄之半月, 渾是佳酌. 方沸時, 又燻蜜半斤, 冷投之尤妙, 予嘗試爲之, 味甘而醇醪, 善飲之人, 恐非真好”

元代에도 黃柑酒가 歷代 名酒 중에 하나라고 소개하고 있지만, 宋元의 文獻에는 釀造 方法을 記錄한 것은 아직 보이지 않고 있다.

④ 椰子酒

椰子酒는 唐代에 이미 釀造되었고 宋代에도 새로운 發展이 있었다. 椰子는 南方地域의 特産物이다. 宋代의 椰子酒는 椰子漿로 釀酒하였고 自然醱酵果酒라고 할 수 있다. 즉 炭水化合物이 時間이 지나자 醱酵作用을 하여 술을 만드는데, 炭水化合物 가운데 直接 酵母菌을 作用시켜서 몇 개의 糖, 麥芽糖, 葡萄糖, 果糖등의 酒精을 生産한다. 淀粉은 水解作用을 거쳐서 麥芽糖 혹은 葡萄糖으로 變化를 이루고 난 後에 능히 醱酵 술로 만들 수 있다. 自然 가운데 野果에 含有되어 있는 醱酵性 糖分과 空氣 중의 곰팡이와 酵母菌이 서로 結合하여 醱酵 술을 만든다.

宋代에는 南洋諸國에서 椰子酒, 花酒, 石榴酒, 蜜酒, 등을 마셨다. 이러한 果酒는 自然醱酵에 의해서 만들어 지는 것이다. 占城國의 記錄을 보면

또한 醱釀의 法을 알지 못하여, 椰子酒를 마시는 것이 멈추어 졌다. 45)

三佛齊國에서는

花酒, 椰子酒, 檳榔酒, 蜜酒가 있는데, 모두 曲蘖이 아니고 釀造하는 바 그것을 마시면 또한 취하였다. 46)

中國의 地理的 特性으로 인하여 椰子酒는 주로 南方地方에서 많이 流行한 것으로 파악할 수 있다.

⑤ 梨酒(배주)

44) 邵博曾, 『邵氏聞見後錄』卷第19, “安定郡王以黃柑釀, 曰洞庭春色, 東坡之賦, 皆用桔事”

45) 『宋史』卷489〈外國五〉“亦不知醱釀之法, 止飲椰子酒”

46) 『宋史』卷489〈外國五〉“有花酒椰子酒檳榔酒蜜酒, 皆非曲蘖所醱, 飲之亦醉”

배주는 椰子酒와 만드는 方法이 비슷하다. 즉 自然 醱酵 果酒이다. 南宋에는 이미 배를 利用하여 釀酒하였는데 상당히 發展했다고 한다. 宋代 周密의 글에서 그 由來를 알 수 있다.

처음으로 배가 술을 만드는 것이 가능한 것을 알았고, 앞에서는 들은 바가 없다.⁴⁷⁾

宋代에 비로소 배주가 만들지고 前 王朝에는 배주에 관한 記錄이 없음을 알 수 있는 것이다. 특히 南宋 時代에는 배주가 상당히 發展했는데 度數가 낮아서 취하지 않는다고 하였다.

⑥ 蘇枝酒

宋代에는 蘇枝가 주로 南方地域에서 栽培되었다. 蘇枝는 曲蘖醱酵法을 使用하여 釀酒하였다. 『北山酒經』에서는 葡萄酒法과 비슷하다고 記錄하고 있다.

以上이 宋代의 代表的인 果酒이다. 宋代에는 다른 王朝의 비해서 果酒의 種類와 量이 發展되었다. 그러나 宋代에는 果酒 中에서 葡萄酒만이 상당히 生産이 많았고 나머지는 적었다. 그 理由는 特別한 地域과 家庭에서 주로 生産되었기 때문이다. 이렇게 生産되는 것은 大量 生産은 아니지만, 個別地域과 個別 家庭의 수가 많았기 때문에, 그 量도 상당하다고 할 수 있다. 하여튼 宋代의 穀物釀酒와 果酒의 發展은 中國酒史에서 劃期的인 일임은 自明하였다.

*. 宋代의 果酒

酒 名	生 産 地	特 徵
葡 萄 酒	北方地域	果酒 中에 가장 發展
蜜酒(꿀술)	四 川	健康補陽酒
黃柑酒(감귤주)	兩浙地方	釀造方法이 전해지지않음
椰 子 酒	南方地域	宋代의 發展
梨酒(배주)	南方地域	釀造方法이 야자주와 같음

47) 周密, 『癸辛雜識』續集卷上〈梨酒〉“始知梨可釀, 前所未聞”

蘇 枝 酒	南方地域	포도주법과 비슷
-------	------	----------

이상이 宋代의 發展한 술 種類 중에 代表的인 黃酒, 白酒, 果酒이다. 이 술중에서 가장 많이 生産된 것은 역시 黃酒라는 事實을 알 수 있다. 그러나 黃酒의 發展 뿐 아니라 白酒와 果酒 역시 서서히 發展해 감을 알 수 있었다. 宋代에 多樣하게 發展한 술들이 오늘날까지 이어져 내려오고 있음을 볼 때, 宋代의 釀造技術의 發展 또한 상당했음을 알 수 있다.

宋代에는 中國 歷史에서 술 種類가 제일 많이 發展된 時代이다. 그 수를 다 헤아릴 수 없을 정도로 多樣하였다. 宋代 文獻 속에서 찾을 수 있는 술의 種類를 나열하면 아래의 표와 같다.

產地	酒名	資料出處及備註
東京	香泉、天醇、醞醪、琼酥、瑶池、坤儀、瀛玉、庆會、膏露、親賢、琼腴、兰芷、五正位、椿今、嘉琬？、重醞、玉泚、詩字、公雅、成春、猷卿、香琼、瑶琼、清醇、褒公、光忠、嘉义兰、美誠。	《酒名記》今
西京	玉液 醞醪香	《酒名記》
北京	香桂、法酒	《酒名記》
南薏京	桂香、北庠	《酒名記》
開封府	瑶泉、眉壽、和旨、仙醪、玉液 瑶醞、玉醞、琼漿、流霞、清冈 玉髓、玉醞、碧光、琼波、琼液 千日春、延壽、玉漿、瑶光、法清 大桶、仙醪、琼酥、羊羔、美祿	《酒名記》
以上四京府界		
河間府	金波、玉液	《酒名記》
澶州	中和堂	《酒名記》
博州	宜城、蓮花	《酒名記》
棣州	延相堂	《酒名記》
德州	碧琳	
濱州	石門、宣城	《酒名記》
以上河北東路		《酒名記》
眞定府	銀光	
相州	銀光、碎玉	《酒名記》
定州	中山堂、九醞、瓜曲、錯著水	《酒名記》
邢州	沙醞、金波	《酒名記》
懷州	宜城、香桂	《酒名記》
衛州	柏泉	《酒名記》
洺州	玉瑞堂、夷白堂、玉友、洺酒	《酒名記》 《范石湖集》卷十二 《臨名鎮》
深州	玉醞	《酒名記》
磁州	冈曲、法酒	《酒名記》
趙州	瑶波	《酒名記》
保州	巡邊、銀條、錯著水	《酒名記》
保定軍	知訓堂、杏仁	《酒名記》
以上河北西路		
太原府	玉液、靜制堂、葡萄酒	《酒名記》 吳澗《五總志》
汾州	甘露堂	《酒名記》
？州	琼漿	《酒名記》
代州	金波、琼酥	《酒名記》

府州	岁寒堂	《酒名記》
以上河东路		
鳳翔府	天祿、舜泉、陝府、蒙泉	《酒名記》
華州	蓮花、冰堂、上尊	《酒名記》
慶州	靜造堂、玉泉	《酒名記》
慶州	江漢堂、瑤泉	《酒名記》
同州	清洛、清心堂	
鳳州	清白堂、凤酒	《酒名記》 曾極《金陵百咏·凤州柳》
和州	回酒	《姑溪居士集》 前集卷人
長安	新丰市酒	林洪《新丰市酒法》 说郛卷九十四下
以上陝西路		
揚州	白桃、琼花露	《武林旧事》卷第六 《酒名記》
廬州	金城、金斗城、杏仁	《酒名記》
黃州	黃州酒、蒲萄醅	張耒《明道杂志》、 費袞《梁溪漫志》卷七 《二州酒名》
高郵	高郵酒	《明道杂志》
以上淮南路		
杭州	竹叶青、碧香、白酒、梨花酒、 薔薇露、流香、思堂春(一作思春 堂)、凤泉、宣賜、碧香、玉練 子、有美堂、中和堂、雪醅、眞 珠泉(一一作珍珠泉)、皇都春、常 酒、和酒、皇華堂(一作黃華堂)、 愛咨堂、齊云清露、愛山堂、得 江、留都春、靜治堂、第一江 山、北府兵廚、錦波春、秦淮 春、清心堂、丰和春、思政 堂、庆元堂、清白堂、藍橋岡 月、紫金泉、庆華堂、元勛堂、 眉壽堂、万象皆春、濟美堂、勝 茶、十州春、小槽、夾和、太 常、琼花露、蓬萊春、六客堂、 龍游	《酒名記》 《武林旧事》卷第六 《諸色酒名》 西湖老人《繁勝錄》

苏州	木兰堂、白云泉、双瑞	《酒名記》
明州	金波、双鱼酒	《酒名記》 舒宣《舒嫩堂诗文存》 卷一
越州	蓬莱、蓬莱春	《武林旧事》卷第六
潤州	算山堂、浮玉春	《酒名記》 《武林旧事》卷第六
秀州	月波、清若堂、三州	《酒名記》 《武林旧事》卷第六
婺州	金华堂、河清酒、错认水、谷溪春	《武林旧事》卷第六
涪州	蒙泉	
睦州	萧酒泉	
常州	金斗泉	
衢州	龟峰、石室酒	《武林旧事》卷第六 《太仓稊米集》卷四十二
以上兩浙路		
宣州	琳腴、双溪	《酒名記》书
江宁府	芙蓉、百桃、清心堂、银光	《酒名記》 《武林旧事》卷第六
处州	谷廉、金盘露	《酒名記》
洪州	双泉、金波	《酒名記》
谷筠州	双投酒	《海陵集》卷一
興国軍	鳳流泉	《太仓稊米集》卷四十二
以上江南东西路		
成都府	忠臣堂、玉髓、锦江春、浣花堂刺麻酒、郫筒酒	《酒名記》 林洪《由家清洪》 丛书集成初集
漢州	蜜酒、廉泉	《酒名記》
梓州	琼波、竹叶青	《酒名記》
襄州	金沙、宜城、檀溪、竹叶青	《酒名記》
鄧州	香泉、寒泉、香菊、甘露	《酒名記》
均州	仙醇、河外	《酒名記》
鄭州	金泉	《酒名記》
許州	泉	《酒名記》
陳州	琼液	《明道杂志》
滑州	鳳曲、冰堂	《酒名記》 《老学庵筆記》

III. 宋代의 酒 販賣

國家를 運營하는데 있어서 가장 중요한 要所 중의 하나가 財政이다. 48) 國家가 財政을 確保하지 못하면 國家를 제대로 維持할 수 없다. 따라서 中國 歷代 王朝들은 財政을 확보하기 위해서 土地制度에 49) 중점을 두었던 것이다. 또한 秦代 以後 皇帝支配體制의 中央集權이 確立되면서 50) 人頭稅에 대한 비중이 擴充되었다. 이렇게 土地稅나 人頭稅에 가해지는 稅를 一般的으로 直接稅라고 한다.

그런데 國家 財政이 이처럼 土地稅나 人頭稅에 가해지는 直接稅에만 의존할 수 없다. 왜냐하면 國家 財政 支出이 增大됨으로써 國家는 당연히 새로운 財源 確保가 必要하였다. 즉 人頭稅나 土地稅 이외에 間接稅에 관심을 가지게 되었던 것이다. 특히 漢代 武帝 때 積極的인 對外 政策에 의해서 財政 支出이 많아짐에 따라 專賣制를 도입하였다. 또 唐代에는 安史亂으로 인하여 財源이 不足하자 여러 가지 間接稅를 도입하였다. 이처럼 漢代부터 唐代까지 社會經濟의 發展과 人口의 增加 그리고 商工業의 發展으로 인하여 間接稅의 負擔 能力이 向上됨을 알 수 있다. 이와 같이 國家 財政 規模가 확대됨으로써 本格的으로 發展하기 始作한 間接稅는 이후 王朝에서 점차적으로 그 비중이 크게 되었다. 이러한 間接稅 중에 代表的인 것이 人間的 生活과 밀접한 관련이 있는 소금과 그리고 술과 차에 대한 專賣이다. 51)

이러한 間接稅 중에서 술에 대한 專賣制度를 中國史에서는 榷酤라고 하였다. 52) 榷酤의 본래 意味는 매우 廣範圍하고 包括的이다. 즉 國家가

48) 汪聖鐸, 『兩宋財政史』, (北京, 中華書局, 1995) 6-16쪽

49) 草野靖, 「大土地所有と佃戶制の展開」 『世界歴史』, (岩波書店, 1970)
周藤吉之, 『唐宋社會經濟史研究』, (東京大學出版會, 1965)
周藤吉之, 『宋代史研究』, (東洋文庫, 1969)

50) 申採湜, 『東洋史概論』, (서울, 三英社, 1992) 114-119쪽
鄭夏賢, 「皇帝支配體制的 成立과 展開」 『講座 中國史』 I, (서울, 지식산업사, 1989) 205-246쪽

51) 李範學, 「宋代의 社會와 經濟」 『講座 中國史』 III, (서울, 지식산업사, 1989) 169-17쪽
姚瀛艇, 『宋代文化史』 (開封, 河南大學出版社, 1992) 513-514쪽

술에 관해서 生産, 流通, 消費, 使用, 그리고 술에 관한 政策과 制度의 實施까지 포함되는 廣範圍한 意味인 것이다.⁵³⁾ 이러한 權酷를 施行하기 위해서 公式적으로 制定된 政策이 필요하는데 이를 酒政이라고 한다.⁵⁴⁾

이러한 酒政은 엄격하게 3가지 政策으로 나눌 수 있다. 즉 禁酒制度, 權酒制度, 稅酒制度이다. 여기에서는 禁酒制度和 稅酒制度에 대해서 약술하고, 權酒制度에 대해서는 宋代를 中心으로 具體적으로 考察하고자 한다.

먼저 禁酒制度는 국가에서 釀造의 禁止, 飲酒와 賣酒 禁止를 하는 것을 말한다. 國家에서 이렇게 禁酒하는 理由는 食糧不足, 그리고 戰爭과 凶年에 대한 대비 때문이다. 또한 國家에서 禁酒를 施行하는 또 다른 理由는 國家財政問題와 奢侈風潮에 따른 社會不安이다. 이러한 理由로 施行된 禁酒制度의 目的은 國家財政의 確保이다. 하지만 中國 前近代 社會에서는 이러한 모순을 인지하면 國家財政 確保라는 차원에서 禁酒制度를 강력하게 施行하였다.

中國의 歷代 王朝들은 王朝의 性格에 따라 각각의 禁酒制度를 實施하였다. 그러나 一般적으로 禁酒制度의 施行은 먼저 中央政府에서 禁酒令을 頒布하면 즉시 施行되는 것이 原則이었으나, 이에 앞서 妥當性を 檢討한 후에 法律을 制定하여 公布하는 절차를 거쳐야만 했다. 이렇게 公布된 禁酒令은 制度的으로 상당한 큰 拘束力을 가지고 施行되었다.⁵⁵⁾

이러한 禁酒에는 몇 가지 形式으로 區分할 수 있는데, 첫째, 無條件적으로 禁酒를 施行하는 方法으로 즉 官이든 個人이든 모두 禁酒를 實施하는 것이다. 이렇게 되면 社會全體가 술에 대한 生産과 流通 그리고 飲酒를 制限받는 것이다.⁵⁶⁾ 두 번째, 禁酒麴이다. 이 方法은 술에 대해서 官府가 專賣를 實施하고, 個人에게 釀造를 허락하지 않는 것이다. 이 경

52) 古林森廣, 「都市酒造業」 『宋代産業經濟史研究』, (東京, 圖書刊行會, 1987) 39-64쪽
全漢昇, 『中國經濟史研究』, (北京, 新亞研究所出版, 1976) 89-99쪽
武田金作, 「宋代の權酷に就いて」 『史學雜誌』 45-5,6

53) 漆俠, 『宋代經濟史』 上下, (上海, 上海人民出版社, 1987, 1988) 35-65쪽

54) 朱寶鏞 章克昌, 『中國酒經』, (上海, 上海文化出版社, 2000) 75쪽

55) 李華瑞, 『宋代酒의 生産和 征權』, (河北省, 河北大學出版社, 1995) 107-122쪽

56) 李華瑞, 『中國酒文化』, (太原, 山西人民出版社, 1995) 59-64쪽

우는 酒麴이 없었기 때문에 자연스럽게 釀造가 無法的으로 進行되는 경우도 있었다. 주로 地方에서 施行되는 경우가 많았고 특히 中國史에서는 元代에서 普遍的으로 實施되었다. 이러한 禁酒令이 제일 먼저 보이는 것은 先秦時代에 商鞅이 實施한 술에 대한 高價로 重稅를 가하는 政策에서 찾을 수 있다.⁵⁷⁾ 이렇게 술에 대해서 高價를 책정하면 消費量이 制限되고, 生産量이 制限되기 때문에 禁酒의 效果를 볼 수 있다고 생각한 것이다.

人間이 마시는 음료 가운데 제일 中毒性이 강한 것이 술인데, 과연 이렇게 禁酒를 한다고 해서 얼마나 큰 效果를 가져 올 수 있는지에 대해서, 歷代 王朝들에 禁酒政策과 그 結果를 통해서 알 수 있다.⁵⁸⁾ 하지만 現代的인 認識에서는 이러한 禁酒制度는 王朝 時代의 강력한 統治權을 통해서 實施됨으로 禁酒令은 나름대로 그 效果를 가져왔다고 할 수 있다. 왜냐하면 法을 통해서 施行된 制度는 그 制度가 모순이 있다고 하더라도 絶對權이 일정 부분 보장되는 前近代社會에서는 가능하기 때문이다. 그리고 그것이 國家財政과 備資金 確保라는 측면에서 볼 때는 支配階層이 가지는 하나의 既得權으로 인정되는 社會였다는 事實에서도 충분히 說明될 수 있다. 그러나 이러한 支配階層을 위한 禁酒令으로 그 性格이 變質되었을 때, 多數를 점하는 被支配階層이 순수히 禁酒令을 지키지는 않았을 것이고, 被支配階層들의 불만을 해소하기 위해서 禁酒令을 廢止할 수밖에 없었던 것이다. 두 번째, 稅酒에 관한 것이다. 稅酒란 國家에서 술에 대한 稅金을 徵收하는 것을 의미한다.⁵⁹⁾ 따라서 一般的인 市稅의 概念과는 차이가 있고, 다른 세보다는 稅率이 높았다. 中國에서는 漢代 以前에는 술에 대한 稅金만은 徵收는 實行되지 않았다. 그래서 술에 대해서도 一般的으로 市稅같이 取扱하였다.

稅酒는 술에 관한 釀造와 販賣의 主導權이 酒戶와 酒商에 手中에 있을 때 가능한 것이다. 그들은 일정하게 官府에 酒稅를 納付하는 條件으로 술에 관한 獨占權을 가지고 술 事業을 하였다. 이러한 獨占權을 行事한

57) 申採湜, 『東洋史概論』, (서울, 삼영사, 1992) 72-74쪽

李成九, 「變法과 齊民支配」 『講座中國史』 I, (서울, 지식산업사, 1989) 133-150쪽

58) 朱宝鏞 章克昌, 『中國酒經』, (上海, 上海文化出版社, 2000) 75-76쪽

59) 朱宝鏞 章克昌, 『中國酒經』, (上海, 上海文化出版社, 2000) 76쪽

酒戶와 酒商은 상당한 利潤을 獲得할 수 있었다. 稅酒 시기에는 偷稅나 漏稅에 대해서 政府는 엄하게 禁止하였으나 違法할 경우에는 處罰은 比較的 가벼웠다. 稅酒에 관한 記錄은 周公이 頒布한 것으로 알려진 《酒誥》에서 찾아 볼 수 있다. 그러나 漢武帝가 權酒를 實施하기 以前에는 酒業에 대해서는 財政의 중요한 手段으로서는 認識하지 못하였다.

세 번째, 權酒制度이다. 中國 歷史에서 專賣制度가 차지하는 비중은 時代에 따라서 다양하였다. 專賣制度 중에서 가장 영향력이 큰 專賣制度는 역시 소금 專賣이다.⁶⁰⁾ 소금 專賣가 本格的으로 登場하면서 함께 여러 種類의 專賣制가 나타나기 始作하였다. 그 중에서 宋 王朝의 國家財政에 중요한 부분을 담당하게 되는 술 專賣는 唐 王朝에서 本格的으로 實施되었다. 즉 權酤라고 호칭되는 술 專賣는 唐 德宗 建中 3年(782)에 經조부를 제외한 全國을 대상으로 實施되었다. 經조부에서 權酒가 늦게 實行된 理由는 다음과 같다. 華北 地域은 다른 地域보다 節度使들의 跋扈가 심하였고, 그 영향에 의해서 中央의 統制權이 완전히 미치지 못했기 때문이다. 이러한 節度使 勃興에 의해서 權酒가 全國적으로 施行된 4年 후에 經조부에서는 權酒가 施行된 것이다.⁶¹⁾

日本 學界의 研究에 의하면 唐代 술 專賣의 유형을 5가지로 區分하여 說明하고 있다. 첫째, 官이 인정한 酒戶에게 酒造勸을 委任하고 그 대신 일정한 權酒錢을 納付하게 하는 方法이다. 둘째, 酒戶에게는 종래대로 權酒錢을 내게 하고 또 一般 民戶에 대해서도 權酒錢을 兩稅青苗錢에 附加 徵收하는 方法이다. 셋째, 權酒錢 모두를 民戶의 兩稅에 附加 徵收하는 方法이다. 넷째, 權麴의 形態로서 官이 누룩을 酒戶에게 販賣하는 方法이다. 다섯째, 官이 直接 釀造해 販賣하는 方法이다. 金榮濟 先生은 이 다섯 가지 方法 중에서 元稹의 『元氏長慶集』 卷36을 인용하여 가장 普遍的으로 행해진 것은 一般 民戶의 兩稅에 一括적으로 附加 徵收하는 方法이라고 하였다.⁶²⁾ 權酒는 唐 王朝 滅亡 以後 五代를 거쳐서 宋代에 이르러 本格的으로 施行되는 것이다

60) 佐伯富, 『中國鹽政史の研究』, (京都, 法律文化社, 1987), 1-7쪽
李範學, 「宋代의 社會와 經濟」 『講座 中國史』 III, (서울, 지식산업사, 1989) 170-171쪽

61) 金榮濟, 『唐宋財政史』, (서울, 신서원, 1995) 272-280쪽

62) 金榮濟, 『唐宋財政史』, (서울, 신서원, 1995) 280-289쪽

1. 宋代의 酒 專賣

宋代의 權酒는 政府의 높은 利潤을 가져다주는 政策이다. 政府는 酒利를 보장하고 國家는 個人的으로 술을 釀造하는 것과 販賣하는 것을 禁止하였다. 이것이 權酒政策의 주요한 內容이다. 個人의 私酒 내지는 販賣를 嚴禁하는 理由는 政府의 酒課收入과 관련되어 있기 때문이다. 政府가 獨斷적으로 술의 生産과 流通까지 모든 것을 支配함으로써 政府의 收入을 安定的으로 確保할 수 있는 것이다.

北宋은 建國 된 후에 權酒를 바로 施行하였다. 五代十國이라는 分裂의 時代에서 다시 統一된 王朝를 열었던 太祖와 太宗은 완전한 中央集權體制를 確立하기 위해서는 무엇보다도 財政에 큰 관심을 가질 수밖에 없었다. 왜냐하면 王朝의 基礎와 아직 남아 있던 五代十國의 殘存物들을 解消하기 위해서는 막대한 財政이 필요했기 때문이다. 무너진 土地經濟를 恢復하기 위해서는 時間이 필요했고 따라서 間接稅에 대한 관심과 그 중에서도 특히 술에 대해서 관심을 가지게 되었고 이에 權酒와 禁酒를 시행하였다. 술은 소금에 비해서 地理的 制約을 적게 받고 많은 利潤을 가져다주는 專賣品이다.⁶³⁾ 그러나 일부 南方 地域이 아직 獨立된 상황이었기 때문에, 五代처럼 강력하게 술에 權酒와 禁酒를 施行하지 못하였으니

나라 初에는 모든 路에 아직 禁酒가 미치지 못하였다.⁶⁴⁾

그러나 五代 王朝에서 施行한 술 專賣를 宋 王朝 역시 施行하지 않을 수 없었다. 왜냐하면 그것은 分裂의 時代에서 統一된 王朝를 만드는데 막대한 費用이 필요했기 때문이다. 따라서 北宋이 建立 1年 후에 權酷를 兩浙에서 實施하였다. 결국 宋 王朝 역시 여러 가지 論難이 있지만 처음부터 술 專賣制度를 實施하여 國家 財政을 確保함을 볼 수 있다.

따라서 宋代는 王朝 成立 이후부터 持續적으로 술에 대한 專賣가 實施

63) 程民生, 『宋代地域經濟』, (開封, 河南大學出版社, 1992) 189쪽

64) 『文獻通考』卷17, “國初諸路未盡禁酒”

되었고, 時代의 흐름에 따라 그 稅額은 점점 더 상승되었다. 太宗 때에는 益州 같은 地域은 해마다 增加하여 麴錢이 6万貫, 다른 地域은 麴錢이 30万貫에 달하였다. 65) 또한 陝西 地域은 일찍부터 官에서 술을 販賣하였는데 상당한 效果가 있었다. 咸平 5年 度支員外郎 李士衡이 청하여 每年 25万貫으로 酒課가 增加하였다. 66)

이처럼 宋代는 술 專賣가 時期와 地域에 따라 차이는 있지만 대부분 施行되었다. 그리고 술 전매를 통해서 國家가 얻는 收益은 持續的으로 統一性 있게 發展하는 양상을 보여주고 있다. 이것은 統一의 完了를 통해서 確立된 강력한 中央集權體制의 成立에서 의해서 가능하였던 것이다. 또한 太宗이 淳和 5年(994)에 天下의 榷酒를 바르게 하라는 命을 내린 것에서 알 수 있다. 이를 통해서 일부 地域을 除外하고 全國에 榷酒를 實施했음을 볼 수 있다. 67)

宋代에는 모든 城市에서 酒務를 設置하여 官이 釀造하여 官이 販賣하는 直接 專賣를 施行하였다. 특히 開封에는 內酒坊을 두어서 술을 釀造하였고, 이 內酒坊에 從事하는 人員은 宋初에는 80人 이르렀다고 하였다. 68) 다른 한편 鄉村에 있는 百姓에게 釀造하여 販賣하는 것을 허락하고 해마다 그 稅를 정하고 그 經營은 官에 歸屬시키는 間接 專賣도 實施하였다. 鄉村에는 주로 下級酒를 釀造하여 販賣하였다. 69)

한편 首都인 開封 地域의 榷酒는 官府麴院에서 술을 釀造하여 酒戶에게 委託시켜서 販賣하는 樣式을 취하였다. 그런데 酒戶가 술의 價格을 임의대로 하기 때문에 官에서는 市場을 장악하지 못하는 모순을 가지게 되었다. 이처럼 宋代의 榷酒는 다양하게 展開되었다.

宋 王朝의 술 專賣는 이처럼 다양하게 實施되었고 아울러 개인의 私酒에 대해서는 嚴格하였다. 즉 禁酒가 法에 의해서 施行되었다. 宋 王朝의 禁酒는 個人의 釀造를 禁止하는 것이다. 太祖 建隆2年(961)에 《貨造酒麴律》을 頒布하였으니

65) 『長編』卷23 太平興國7年8月乙卯

66) 『長編』卷53咸平5年11月, 『宋史』卷185 食貨下 酒, 『宋史』卷299 <李傳傳>

67) 李華瑞, 『宋代酒의 生産和 征榷』, (河北省, 河北大學出版社, 1995). 105-140쪽

68) 『宋史』卷一 太祖本紀, “內酒坊火, 酒工死者三十余人, 乘火爲盜者五十人”

69) 古林森廣, 「農村酒造業」 『宋代産業經濟史研究』, (東京, 國書刊行會, 1987) 15-34쪽

民이 私麴을 15斤 犯하거나, 私酒을 3斗 城으로 들어오면, 비로소 법에 처하는 것에 이른다. 그 나머지 罪를 論하는데 차가 있다. 個人이 市場에서 酒麴하면 만드는 者의 半을 減한다. 70)

라는 사실을 알 수 있고 1년 후에 다시 酒麴을 금하였는데 個人이 釀造하는 경우에 그 罪를 정하였다.

또 酒麴의 禁을 수정하여 무릇 사사로이 만드는 者는 그 罪를 차이 있게 정하였는데, 城郭은 20斤, 鄉間은 30斤으로 해서 棄市한다. 民은 감히 私酒을 가지고 京城 50里, 西京 및 모든 州城 20리에 들어오미 있어 五斗에 이르면 죽었다. 정하는 바의 里數 외 官署에서 술을 파는 地域에 一石을 들어오면 棄市한다. 71)

이를 통해서 알 수 있는 것은 당시 官에서 禁酒를 實行하고 있음을 볼 수 있다. 또한 法을 어기는 者에 대한 처분을 상세하게 規定하고 있음을 알 수 있다. 그만큼 엄격하게 私酒을 禁止하고 있는 것이다. 한편 乾德 4年(966)에 다시 詔를 내려서 法을 관대하게 하였다.

城市는 50斤, 鄉間는 100斤 以上은 死刑에 처하고, 私酒를 禁하는 地域에 들어오면 二石三石 以下, 官署가 있는 곳에 四石, 五石 以上을 들어오면 死刑에 처한다. 72)

여기에서는 死刑 以下는 數量의 다소에 따라서 그 罪를 처리하고 있음

70) 『長編』卷2乾隆2年4月乙卯, “民犯私麴十五斤, 以私酒入城至三斗者始處極典, 其餘論罪有差, 減造者之半”

71) 『長編』卷3乾隆3年3月, “又修酒麴之禁, 凡私造差定其罪, 城郭二十斤, 鄉間三十斤, 棄市. 民敢持私酒入京城五十里, 西京及諸州城二十里至五斗死. 所定里數外, 有官署沽酒而入其地一石棄市”

72) 『宋會要輯稿』食貨20의 2, “城市五十斤, 鄉間一百斤以上處死, 私酒入禁地二石三石以上, 有官署處四石五石以上處死”

을 알 수 있다. 이와 같은 記錄은 『宋史』에서도 보이고 있다.⁷³⁾ 宋 初부터 분명하게 私酒에 대해서 엄격하게 禁止하고 있음을 볼 수 있으나, 前王朝에 비해서는 法을 어기는 者에 대해 관대함을 보이고 있다.

五代 漢初에는 私麴을 犯하는 者는 棄市를 하고, 周에서는 5斤에 이르는 者는 死刑하였다.⁷⁴⁾

이처럼 前王朝에서는 私酒하는 사람에 대해서는 엄격하게 法 適用을 시켰으나, 宋 王朝에는 위에서 서술한 것 같이 약간 緩和하고 있다. 이후에도 持續적으로 法을 緩和시켜서 私酒의 法을 어기더라도 死刑만은 면하게 하였다.⁷⁵⁾ 이것은 人權적으로 進歩한 것으로 파악할 수 있다.

따라서 宋代의 술 專賣는 國家 財政 確保라는 側面에서 나름대로 成功을 거두었다고 할 수 있다. 하지만 專賣 實施로 인하여 나타나는 부작용 역시 대단하였다. 이러한 부작용을 宋代의 代表的인 文人學者인 歐陽修를 통해서 살펴보도록 하겠다.

宋 太祖가 淸에서 宋王朝를 建國하고⁷⁶⁾ 난 후에 五代十國의 混亂이 收拾되고, 太宗이 즉위하면서 國基가 바로 잡혀 社會的, 經濟적으로 안정된 국면을 맞이하게 되었다. 따라서 文化面 특히 文學에서 뛰어난 人物들이 대거 나타나기 시작하였다. 이들 文學家들은 대부분 朝廷의 宰相이나 高級官吏들이라는 점이 特徵이다. 그중에서 당시 古文運動의 領導者로 文學의 새로운 改革에 앞장 선 人物이 바로 歐陽修이다.⁷⁷⁾

그는 北宋의 政治家, 文學家, 思想家이다. 字는 永叔이라고 하고 호는 滌州에 있을 때 술과 관련된 醉翁이라는 호를 使用하였고, 末年에는 호를 六一 居士라고 고쳐 使用하였다.⁷⁸⁾ 廬陵 出身으로 어린 나이인 4살

73) 『宋史』卷185 食貨下 酒. “凡至城郭五十斤以上鄉閭百斤以上, 私酒入禁地二石三石以上, 至有官署處四石五石以上者乃死”

74) 『宋史』卷185 食貨下 酒 “五代漢初凡私麴者并棄市周至五斤者死”

75) 李華瑞, 『宋代酒的生產和征權』, (河北省, 河北大學出版社, 1995). 112-122쪽

76) 傅金才, 「趙匡胤與酒」, (『石家莊師範專科學校學報』第3卷第1期, 2001)

77) 車柱環, 『中國時論』, (서울, 서울대학출판부, 1989)

78) 『宋史』卷319, 列傳第78

에 부친을 잃고, 어머니 鄭氏에게 글을 배우기 시작하였다. 너무 가난하여 나뭇가지로 땅에 글씨를 써가며 배웠다고 전해지고 있다. 仁宗 天聖 8年(1030)에 進士에 합격하여 西京推官이 되었다. 慶曆 3年(1043) 太常丞이 되어 당시 權力의 실세인 范仲淹의 新政에 참여하게 되었다. 하지만 范仲淹의 新政이 실패하자 范仲淹의 辯論을 했다가 朋黨으로 몰려서 滌州로 폄적되었다. 이후 다시 復職되어 여러 官職을 지내다가 太子少師로서 긴 官職을 生活을 마감하였다. 王安石의 新法黨에 반대인 舊法黨으로서 王安石의 改革을 반대하기도 하였다.⁷⁹⁾

그의 作品은 士大夫로서 백성에게 느끼는 연민의식을 가지고 爲政者의 잘못을 諷刺하는 內容이 主流를 形成하였다. 一般的으로 被支配階層들이 가지는 社會的인 고통은 한순간에 形成되는 것이 아니라 오랜 세월 동안 形成되어진 結果이기 때문에, 이 矛盾을 解決하기 위해서는 根本 原因에 대한 認識이 필요함을 歐陽修는 알고 있었다. 따라서 이러한 그의 認識은 그의 作品에서 선명하게 나타나고 있는 것이다.

그의 호에서도 알 수 있듯이 歐陽修 자신은 술에 관한 시를 통해서 당시의 矛盾된 社會의 諷刺를 하였다. 歐陽修는 仁宗 慶曆 5年(1045) 8월에 저주태수로 폄적되었다. 저주에서 그는 2년 동안 地方官 生活을 하였는데, 이 時期는 歐陽修 삶에서 文學的인 成熟과 아울러 社會를 바라보는 認識이 한층 完成되었다. 그는 저주에서 양주태수로 임명되어 떠나게 되는데, 이때 이별의 아쉬움 심정을 술에 의존해서 써 作品이다.

무르녹은 햇살에 버드나무는 빛을 더해 가는데
 꽃 앞에서 술잔을 기울이며 나를 전송한다
 나 역시 평상시처럼 취해보겠으니
 음악이 이별의 소리를 만들지 못하게 하게나⁸⁰⁾

中央 政治 무대에서 물러나 地方官로써 지내면서 자기의 文學 世界를 더욱 성숙시킨 歐陽修가, 또 다른 임지로 가기 전에 그 동안 정 들었던 저주 사람들과 헤어지는 아픔과 中央으로 復職되지 못하고 다시 地方官

79) 李華瑞, 「兩宋改革的特點及其歷史作用」, (『西北師大學報』 第21卷第4期, 1994)

80) 『歐陽文忠公集』 卷4 “花光濃爛柳輕明, 酌酒花前送我行, 我亦且如常日醉, 莫教絃管作離聲”

으로 가는 자기의 삶을 표현 作品이다.

비록 새로운 世上에 대한 강한 改革 의지를 가지고 范仲淹과 같이 改革에 동참하였으나 失敗하고 地方으로 左遷되었지만, 平生을 士大夫의 氣品을 잃지 않았던 歐陽修는 牧民官으로서도 자기의 義務를 다한 것으로 보인다. “酌酒花前”이라는 말은 많은 滁州 백성들이 歐陽修를 양주를 보내면서 宴會를 베풀었음을 나타내는 말이다. 또한 地方에서도 술의 生産과 消費가 이루어짐을 알 수 있다. 그는 안휘성에서 강소성으로 흐르는 양자강의 지류인 저주에서 그렇게 자기의 소임을 다했던 것이다. 그는 그의 性格대로 자기의 職分을 誠實하게 實踐하는 人物이었다. 술 專賣의 弊害를 냉정하게 사실대로 표현한 作品은 하나뿐인데 그 시가 바로 食糟民이라는 作品이다.

농민은 찰벼를 심고 관가에서는 술을 빚어
전매이익을 챙기는 데는 한푼 두푼까지 가혹하다
술은 팔아 돈을 벌고 술지게미는 버리는데
큰 집에서는 해가 갈수록 쌓여 썩어간다
술밥이 소리를 내며 익고
동풍에 술독이 향기를 내면
향아리마다 병마다 쌓아놓고
걱정이라면 오직 맛없을까하는 염려뿐이다
관가에선 맛있고 진한 것을 판다지만
시골로 내려갈수록 술을 끊어지고
관리는 날마다 거나하게 취하여 즐거운데
아무도 돌보는 이 없는 백성들은
논밭에서 땀흘려 씨뿌리지만
피죽도 끓이지 못하고
엄동설한 춘궁을 견뎌야 하네
백성들에게 돌아오는 것이 있다면
관리에게 술지게미를 사먹는 것인데
관리들은 쓸모없는 술지게미로
덕을 베풀었다고 생각하는구나

오! 관리들아

네 직무는 백성을 보살피기 위해
농사일을 하지 않고 입고 먹으며
의로운과 어짐을 배웠을 터
어질다면 마땅히 인민을 기르고
의롭다면 옳은 것을 좇으며
네 입은 인민의 소리를 위에 알리는 일ियो
네 힘은 백성에게 베풀어야 하거늘
위로는 나라의 이익을 넉넉하게 하지 못하고
아래로는 굶주린 백성을 배부르게 하지 못하면서
나는 술을 마시겠으니
너는 술지게미나 먹으라고 한다면
인민들이 꾸짖지 않는다 해도
내 죄를 어찌 피할 것인가. 81)

이 시는 食糟民이라는 시인데, 정확히 어느 해에 쓴 시인지는 파악할 수는 없으나 대충 1049-1050 시기의 作品으로 보인다. 이 시는 宋 王朝가 施行한 國家財政 타결책의 하나인 술 專賣制度를 批判한 것이다. 아울러 官吏의 橫暴와 백성의 疾苦를 아주 훌륭하게 묘사하고 있다. 宋代의 많은 文人 學者들이 있지만 이 시처럼 술 專賣制度를 신랄하게 비판한 시는 없다. 아울러 술 專賣를 實施하면서 官廳에서 전매취리가 결국

81) 『歐陽文忠公集』卷4 食糟民

田家種糯官釀酒, 權利秋毫升與斗
酒沽得錢糟棄物, 大屋經年堆欲巧
酒醅澆澆如沸湯, 東風吹來酒瓮香
纍纍罌與甌, 惟恐不得嘗
官沽味醜村酒薄, 日飲官酒誠可樂
不見田中種糯人, 釜無糜粥度冬春
還來就官買糟食, 官吏散糟以爲德
嗟彼官吏者, 其職稱長民
衣食不蠶耕, 所學義與仁
仁當養人義適宜, 言可聞達力可施
上不能寬國之利, 下不能飽民之飢
我飲酒, 爾食糟
爾雖不我責, 我責何由逃.

농민들을 고통으로 몰고 갔고, 이는 농민들로부터 稅額을 받은 쌀, 보리 등으로 술을 빚어 다시 농민들에게 부당하게 높은 價格으로 官賣한 것을 잘 표현하고 있다. 아울러 이렇게 힘든 상황에서 백성들은 그러한 아픔을 고급술이 아닌 술밥(酒醅)이나 술지꺼기(散糟) 등으로 주린 배를 채우면서 견디고 있는 것이다.

歐陽修의 시는 다른 이의 시보다는 술로 인해 직접으로 고통을 당하는 백성들의 아픔을 잘 표현하고 있다. 다른 이의 시에서 보이는 술은 그 자신들의 처지와 술을 통해서 자기 자신의 아픔을 표현한데 비해서, 구양수의 시는 술 專賣制度로 인해서 백성들의 아픈 상흔들을 아주 정확히 묘사하고 있다. 이는 歐陽修의 또 다른 작품인 憎蒼蠅賦에서도 볼 수 있다.

歐陽修는 政治的인 경향은 舊法黨에 속하면서 地方 官吏 生活을 하면서 國家財政을 타결하기 위해 시행한 술 專賣制度가 制度의 矛盾과 官吏의 不正으로 백성들이 고통당하는 現實을 신랄하게 批判하고 있는 것이다.

2. 宋代의 酒 販賣網

北宋의 首都 開封에서는 官에서 지정한 두 種類의 酒店에서 책임지고 술을 釀造하고 販賣하였다. 이 두 種類의 酒店이 바로 正店과 脚店이다. 北宋 都市 生活을 記錄한 『東京夢華錄』에 의하면

東京(開封)에 正店 72戶가 있는데, 이외의 편수는 알 수가 없고 그 나머지 모두 그것을 脚店이라고 하였다.⁸²⁾

開封에 正店과 脚店이 많이 存在하고 있음을 알 수 있다. 開封이 그 時代에 있어서 어느 都市보다 繁榮을 누리고 있다고 하지만, 酒店이 많이 있는 사실을 보아 이미 술과 관계되는 經濟的 繁榮과 文化의 發展을 간파할 수 있다.

그런데 正店과 脚店은 일종의 酒樓와 같은 형태지만 官府가 直接 管理하는 體系를 가지고 있다. 正店과 脚店の 관계는 本店과 支店이 아니라,

82) 『東京夢華錄』卷二 “在京正店七十二戶, 此外不能遍數, 其餘皆謂之脚店”

商行爲上에 있어서 같은 계열 관계라고 할 수 있다. 脚店은 술 專賣制度 아래에서 官營과 民營에서 生産하는 술을 業務用으로 사들여서 판매하는 料亭飲食店이라고 할 수 있다. 또 脚店은 술 專賣法上의 名稱이다. 즉 술의 釀造販賣權을 가지고 있는 釀造場 특히 官營과 軍營의 名義에서 유래하였다. 이러한 사실에서 民間의 料亭飲食業者는 특정의 釀造場(官과 軍)의 脚店이 되어서 술 販賣權을 公認 받아서, 술의 販賣收益에 대한 課稅를 免除받는 特權的 販賣機構로서 발전하게 되었다. 이러한 脚店은 南宋時代에 더욱 확대 보급되었다. 一般的으로 軍隊가 酒庫를 설치하여 釀造해서 그 술을 販賣함에 있어서, 直接 販賣하지 못하기 때문에 脚店을 利用하였다. 그런데 軍隊가 임의대로 酒庫를 設置하여 販賣하는 것이 아니라 規定을 정하여 시행했지만, 대체적으로 이 規定을 어기고 各地에 駐屯하는 軍隊와 같이 脚店을 設置하여 利益을 취하고 있는 것이 普遍的인 현상이었다. 南宋時代에는 揚子江 沿岸 要地에 駐屯하는 軍隊 내지는 軍關係의 統帥, 財政機關은 贍軍酒庫를 增設하였다. 그것에 附屬하여 脚店이라고 칭하는 술 販賣店을 모든 州縣鎮의 市街地 및 鄉村에까지 設置하였다. 南宋時代에 贍軍酒庫가 發展한 理由는 금나라 軍隊의 侵掠을 두려워하는 南宋政權은 軍隊에 사기와 군사비를 확충하기 위한 하나의 방법으로 酒庫를 經營할 수 있는 權限을 주었던 것이다. 이것은 일종의 公營 商業의 運營이라고 할 수 있다. 이때 酒庫는 많은 脚店을 經營하면서 술 販賣와 利益을 增大시켜서 軍隊 運營費 내지는 傭兵을 수입하는데 사용하였던 것이다. 따라서 酒庫는 官酒의 도매 장소라고 할 수 있다.

宋代의 鎮江府에서는 軍隊가 酒庫 내지는 樓店 設置하고 酒旗, 酒旆을 걸고 또 妓女를 두고 料亭飲食店을 經營하고 있다. 이 樓店이 鎮江府에 소재하는 諸司, 諸軍이 설치한 酒庫의 脚店일 것이다. 이러한 점에서 볼 때 脚店의 營業을 볼 때, 料亭 내지는 飲食店일 가능성이 높다. 한편 王安石 新法이 실시 된 이래 官이 酒肆를 설치하고 妓女가 그곳에서 손님을 유혹해서 술을 권하는 내용이 있다.⁸³⁾ 이 역시 脚店에 해당하는 酒肆에서 妓女가 있음을 볼 때 料亭의 성격이 있음을 알 수 있다.

南宋의 首都 臨安에서도 脚店이 存在하고 있음을 알 수 있다.⁸⁴⁾ 또

83) 曾我部靜雄, 「宋代の公使錢と官妓」 『宋代正經史の研究』, (吉川弘文館, 1974), p.382-383

84) 『夢梁錄』 卷一六, 酒肆條, “大抵酒肆. 除官庫子庫脚店之外. 其余謂之拍戶”

『夢梁錄』에서 官庫, 子庫라고 하는 것은 贍軍酒庫로서 오직 군사비를 염출하기 위해서 설치한 것이다. 南宋時代에는 中央과 地方의 軍隊, 軍關係의 統師, 財政機關의 按撫使, 總領司은 군사비를 염출하기 위해서 酒庫에 속한 酒樓, 樓店인 料亭 내지는 음식점을 설치하였다. 이러한 店들은 술을 販賣하여 획득한 收益을 政府에 納入하는 것이 免除되었다. 이와 같은 혜택을 받은 料亭과 飲食店은 술 專賣法과의 關係에 있어서 脚店이라고 할 수 있다.

宋代는 이외의 拍戶가 있는데 술을 小賣하는 술 販賣商으로 이들은 酒庫에서 도매하여 일반 서민들에게 소매로 판매하였다. 拍戶는 官에서 直接 經營하거나 전속하는 酒店과는 다르다. 拍戶에서는 오직 내방객에 한해서 술과 음식을 판매하는 飲食店의 技能도 가지고 있다. 拍戶의 技能을 가지고 있는 飲食店들은 『都城紀勝』에서 찾아볼 수 있다.⁸⁵⁾ 臨按의 拍戶는 주로 일반 서민들이 利用하였다. 또한 拍戶는 城 밖의 釀造酒를 合法的으로 城 안에서 販賣할 수 있는 技能도 가지고 있었다.⁸⁶⁾

宋代의 또 다른 술을 販賣하는 곳은 內酒庫인데, 이 內酒庫는 官家에서 스스로 消費하는 술을 釀造하였는데, 여기에서 釀造되는 술은 밖으로 내다 팔 수 없다. 술의 專賣는 州城에서 實施했고, 附近의 鄉村에서는 官에서 販賣하는 술을 消費하였고, 일반 서민들은 官麴의 購買가 가능하지만, 때때로 사사로이 釀造를 하여 家庭에서 使用하였다.

다시 말하면 宋代는 販賣地域을 固定的으로 확보하여 利益을 增大했는데, 그 地域에서는 課稅收入이 매우 安定的이었다. 그리고 官酒의 販賣地域을 엄격하게 區分하여 이것은 결국 官府에서 價格의 獨占을 할 수 있게 하였고, 그 결과 官에서는 상당히 많은 酒利를 취할 수 있었다. 또한 官酒와 私酒의 競爭을 排除할 수 있는 原因이 되었다. 왜냐하면 固定的인 地域에서만 술을 販賣하면 아무리 私酒 하는 사람이라도 감히 販賣를 시도할 수 없었고, 또한 官府에서는 官府內의 備資金을 조성하기 위해서 規定된 官酒 외의 술을 釀造하여 販賣하는 경우가 허다하게 많았는데⁸⁷⁾, 이것을 완전히 차단할 수 있게 되었던 것이다.

85) 『都城紀勝』酒肆條.

86) 古林森廣, 『中國宋代의 社會와 經濟』, (東京, 國書刊行會, 1997) 217-218쪽

87) 古林森廣, 『宋代産業經濟史研究』, (東京, 國書刊行會, 1987). 59-65쪽

한편 官酒務는 그 地域에 있어서 獨占企業과 같은 역할을 하였다. 즉 官酒務에서 獨占的인 行爲를 法을 통해서 公式的으로 하였던 것이다. 宋代는 法制的으로 官에 의해서 販賣하는 술만 消費하였기에 民間의 飮食에도 官酒만을 使用하였다. 하지만 官酒의 使用은 한계가 있는 것이고 술을 釀造할 수 있는 一般 民間人들은 자기네의 吉凶에 자기들이 釀造한 술을 使用하는 경우가 점차 增加되었다.

宋代는 私酒法을 제정하는 동시에 이를 여기는 密賣業者들에 대해서 강력한 대응을 하기 위해 巡檢制度를 施行하였다. 이 巡檢이 하는 일은 地方의 治安維持와 國家에서 管理하는 商品에 대해서 密賣하는 사람에 대한 체포 등을 담당하였다. 그러나 一般的으로 宋代 文獻에 보이는 巡檢은 소금과 술에 대해서 密賣하는 사람에 대한 團束을 주 업무로 하고 있다.

이렇게 법으로 통제하고 엄격하게 단속함에 불구하고 私酒하는 사람들은 더욱 늘어나고 있다.

지금 城内外를 통틀어 사사로이 술을 만드는 者가 二千餘人이다. 88)

八州의 民이 술로서 生業으로 하는 것이 10家 中에서 8, 9家이다. 89)

國家에서 아무리 강력한 法을 制定하고 政府에서 官酒만을 使用할 것을 百姓들에게 강요하였지만, 國家 財政에 많은 비중을 차지하고 있는 專賣制 立場에서 볼 때, 百姓들에게 가중한 부담을 가져다주는 것이 술 專賣이다. 따라서 百姓들은 政府에서 生産 販賣하는 官酒 보다는 個人 만든 私酒를 구입하거나 百姓 스스로 密酒를 釀造하여 使用하였다.

宋代의 個人이 사사로이 술을 釀造하여 消費하고 있음은 蘇軾의 글에서도 잘 나타나고 있다. 蘇軾의 글 속에서 보이고 있는 술에 관한 것을 알아보도록 하겠다. 먼저 蘇軾이 살았던 時代的, 社會的 背景을 考察해보

88) 林表民, 『赤城集』卷2 “今還城内外私造酒麴者二千餘人”

89) 『筠溪集』卷24, 叶公墓志銘, “八州之民, 以酒爲生者十室八九”

면 다음과 같다.

宋代의 士大夫官僚의 特徵은 그들이 가지고 있는 學問的 成熟과 아울러 文學的인 才能을 所有하고 있다는 것이다. 士大夫官僚의 이러한 士風은 宋代의 文化를 發展시키는 原動力이 되었다.⁹⁰⁾ 이러한 士大夫官僚 중에서 文學的인 才能을 발휘한 人物이 바로 蘇軾이다.

蘇軾은 眉州의 眉山 出身으로 자는 子瞻이고 호는 東坡居士이다. 그의 집안은 宋代 최고의 文章家 집안이다. 父親은 蘇洵이고 동생은 蘇轍인데 소식과 함께 이들은 唐宋八代家에 들어가는 뛰어난 文才들이다.⁹¹⁾ 여러 文學 중에서 蘇軾은 詩 部門에서 卓越하였다. 그는 現實的이고, 宋代에서 다양하게 發展한 儒, 佛, 道의 섭렵으로 巨視的인 人生觀을 가지게 되었다.⁹²⁾

蘇軾이 살았던 時期는 比較的 安定된 基調를 形成해가는 듯했으나, 內部的으로는 文治主義에 立脚한 여러 가지 矛盾이 凝縮되고 있었다. 外部的으로는 北으로는 遼나라, 西로는 西夏가 그 勢力을 모아서 宋나라를 위협하기 始作하였다. 이러한 內外的으로 서서히 激動의 時代를 맞이하게 된 宋代 士大夫 階層들은 內外的인 問題에 대한 意見을 개진하게 되었다. 司馬光, 歐陽修, 蘇軾으로 대표하는 保守派와 王安石을 中心으로 하는 改革派들이 신랄한 政治的 論爭을 불러일으키기 始作하였다. 歷史에서는 外侵 沮止, 富國強兵을 主張하면서 강력한 中央集權體制를 이루려고 했던 改革派들을 新法黨이라고 하였다. 保守 勢力은 德治, 文治를 標榜하고 改革 勢力이 주도한 新法의 施行 錯誤의 矛盾을 깊이 認識하면서, 그 矛盾을 極小化하여 漸進的인 發展을 이룩하고자 하였다. 이들을 舊法黨이라고 한다.⁹³⁾

이러한 時代的 環境을 背景으로 蘇軾은 嘉祐 2年(1057)에 進士에 급제했고 杭州通判, 密州, 徐州, 湖州의 知州를 역임하였다. 하지만 文學的으로는 尊敬했지만, 政治的으로는 敵對的인 關係인 王安石의 新法을 批

90) 張邦煒, 「論北宋晚期的士風」, (『四川師範大學學報』第27卷第2期, 2000)

91) 楊濤 著, 鄭忠洛 譯, 『文藝의 天才 蘇東坡』(서울, 이화문화출판사, 2000) 24-26쪽

92) 미우라 도우사쿠 지음, 박재주, 김성룡, 강봉수 옮김, 『중국윤리사상사』, (서울, 원미사, 1996).

93) 魯堯賢, 「宋代文化的繁榮及其原因」, (『安慶師範學院學報』第二期, 1994)

判하고 朝廷을 誹謗하다가, 元豐 2年(1079)에 御史臺의 監獄에 구금되어 백여 일 동안 있다가 董州로 流配되었다.

그러나 王安石의 新法이 舊法黨의 反擊으로 失敗를 하자 蘇軾은 元祐元年(1086)에 復職되어 中央으로 돌아와 中書舍人, 翰林學士知制誥를 역임했으나, 다시 新法黨의 再登場으로 紹聖 元年(1094)에 惠州로 流配되었다. 이후 海南島의 儋州에 있다가 元符 3年(1100) 겨울에 朝奉郎에 復職하라는 명을 받고 돌아오는 도중에 常主에서 병으로 세상을 떠났다.

蘇軾의 삶은 榮光과 屈曲이 항상 點綴되었다. 하지만 언제나 文學을 사랑했고 地方官으로서의 義務를 다하였다. 中央 官職 보다는 地方 官職을 더 많이 역임했기에 자기가 거주했던 곳의 아름다운 경치를 背景으로 수많은 作品을 산출해 낸 것이다.

宋代부터 더욱 發展하기 시작한 술은 國家財政에 상당한 영향을 주었듯이, 宋人들에게도 많은 영향을 끼쳤다. 특히 士大夫階層들은 多樣하게 發展한 술과 함께 일상생활을 영위할 정도였다.⁹⁴⁾ 특히 蘇軾은 地方官으로 여러 地方을 경험하였고, 그 地方의 特産酒를 마시면서 자기의 文學世界와 現實政治에 대한 批判을 서슴없이 하였다.

蘇軾이 鳳翔府의 高級 事務官으로 1年 정도 있을 때 지은 詩가 “別歲”인데, 이 詩에서는 官職을 처음하는 사람으로서 政治的인 일과는 전혀 상관없이, 어린 시절의 追憶과 景致의 아름다움에 대해서만 노래하고 있다. 이 作品 속에서 주목해야할 것은 역시 私酒가 행해지고 있는 것이다.

친구는 천리 길을 떠나면서
헤어짐에 임해서 오히려 망설인다
사람은 가면 다시 돌아올 수 있지만
세월이 지나감을 어찌 좇아갈까
세월에게 어디까지 가는지 물으면
멀리 하늘의 저편이라고 한다
동쪽으로 흘러간 강물을 쫓아가도
바다에 들어가면 돌아올 기약이 없다

94) 馬德程 譯, 『南宋社會生活史』, (臺北, 中國文化大學出版部, 1982)

동쪽 이웃에서는 술이 막 익었고
 서쪽 이웃에서는 돼지도 살이 찐이 졌다
 잠시 하루의 즐거움을 위해서
 이 세모의 슬픔을 위로해본다
 흘러간 세월과의 이별을 탄식하지 말지니
 오래지 않아 새로운 세월과도 이별해야 한다
 떠나가는 것을 뒤돌아보지 말지니
 나는 그대의 늙음과 쇠함을 되돌려 보내리⁹⁵⁾

蘇軾은 이 詩에서 자기 자신의 故鄉 風俗에 대한 追憶과 함께 자기 자신이 어떻게 살아갈 것인가를 노래하고 있는 것이다. 시골 出身으로 中央 官職 生活하면서 漸次的으로 다가오는 朋黨의 소용돌이를 미리 예감한 것일까? 歲月이 흐르면 老衰해지는 것이 당연한 일이지만, 어떻게 늙음을 맞이할 것인가에 대해서, 자가 자신의 순탄하지 못한 삶을 미리 예측하고 있는 것이다.

여기에서 表現되고 있는 “東隣酒初熟”이라는 것을 보면 그 당시 一般的으로 私酒 내지는 密酒의 형태가 盛行되고 있음을 알 수 있다. 이미 生活에 있어서 必須的인 것으로 發展한 술은 士大夫 階層뿐만 아니라 一般庶民 生活에 깊숙이 뿌리 내리고 있음을 볼 수 있는 것이다.

蘇軾은 杭州 通判으로 있으면서 杭州 文壇 사람들과 활발하게 交流를 하였다. 蘇軾은 이들과 詩를 지어 競승하곤 하였다. 이때 蘇軾은 自然의 景致와 名勝地의 아름다움을 主題로 해서 많은 詩를 지었다. 이렇게 自然과 名勝地에 대한 驚歎은 四川 出身인 蘇軾이 바다와 近接해 있는 江南의 風景에 陶醉되어 신선한 감동을 많이 받았기 때문이다. 이때 代表的인 作品 중에 하나가 바로 “六月二十七日望湖樓醉書”이다. 여기에서는 蘇軾이 여름날 술에 취해서 망호루에서 西湖를 바라보면서 그 아름다움에 매료되어서 지은 시이다. 이미 술에 취해있었다고 하는 것을 보아서,

95) 王文誥, 『蘇軾詩集』 24쪽 「別歲」

“故人適千里，臨別尚遲遲，人行猶可復，歲行那可追，問歲安所之，遠在天一涯，已逐東流水，赴海歸無時，東隣酒初熟，西舍彘亦肥，且爲一日歡，慰此窮年悲，勿嗟舊歲別，行與新歲辭，去去勿回顧，環君老與衰”

北宋時代 社會의 廣範圍한 飲酒文化를 확실히 엿볼 수 있다.

검은 구름이 먹구름 되어 저 산을 가리기도 전에
흰 빗방울은 배 안으로 어지럽게 떨어진다
회오리바람이 불어오다가 갑자기 흩어지니
망호루 아래 수면은 하늘 같으니 96)

이와 비슷한 시는 “飲湖上初晴後雨”이다.

아침 햇살이 손님을 맞이하니 겹겹 언덕은 더욱 아름답고
해질 무렵의 비는 사람을 붙들고 취중의 별천지로 들어선다
이 마음 나 홀로 흥겨우니 그대들은 모르네
술 한잔을 水仙王에게 주련다

반짝이는 물결은 날이 맑아 더욱 아름답고
자욱한 산빛은 안개비가 내려 더욱 기이하다
西湖를 西施에 견주건대
얽은 화장도 짙은 분칠도 마냥 어울린다. 97)

이 시는 蘇軾 자신이 杭州에서 地方官 生活하면서 杭州 附近의 아름다움을 노래한 시이다. 그런데 이 시는 蘇軾 자신의 주어진 상황과 관련이 있다. 당시 中央政府에서 뛰어난 改革主義者인 王安石이 新法을 實施하였는데, 이를 반대한 蘇軾이 결국 地方 閒職으로 左遷되었다. 그 左遷된 곳이 바로 杭州이다.

이 시에서는 蘇軾 자신의 처지를 비운의 여자인 西施를 통해서 표출하고 있는 것이다. 儒敎主義로 다시 무장한 宋代는 皇帝에 대한 忠誠이라

96) 王文誥, 『蘇軾詩集』 340쪽 「六月二十七日望湖樓醉書」
黑雲翻墨未遮山, 白雨跳珠亂入船, 卷地風來忽吹散, 望湖樓下水如天.

97) 王文誥, 『蘇軾詩集』 430쪽 「飲湖上初晴後雨」
朝曦迎客宴重岡, 晚雨留人入醉鄉, 此意自佳君不會, 一杯當屬水仙王
水光瀲灩晴方好, 山色空濛雨亦奇, 欲把西湖比西子, 淡妝濃宜抹總相

는 것이 最高의 德目이다. 이러한 분위기에서 成長하고 官職 生活을 始作한 蘇軾 입장에서는 新法黨이 實施한 것은 皇帝에 대한 挑戰으로 생각하였고, 자연히 그러한 新法에 대해서는 否定的일 수밖에 없었다. 그런데 자기 자신은 皇帝의 命에 의해서 地方 杭州로 左遷되었으니, 蘇軾은 큰 상실감을 느끼면서 牧民官으로서의 義務를 다하면서, 한편으로는 그러한 울분을 자연의 아름다움을 통해서 표출시켰다. 이러한 울분을 蘇軾은 술을 매개로 하여 作品을 形象化시키고 있는 것이다. 南宋의 首都인 杭州는 北宋 때에는 조용한 都市였다. 그런데 蘇軾의 作品 대부분에 등장하는 술을 볼 때, 杭州 뿐만 아니라 蘇軾이 地方官으로서 있는 지방마다 술이 등장하는 것은 당시 술이 社會에 얼마나 많이 發展되고 있음을 유추할 수 있다.

이러한 울분을 다시 표현한 시가 바로 “月夜與客飲杏花下”이다. 蘇軾이 장사후와 함께 꽃놀이를 갔을 때, 달과 꽃, 술 등을 소재로 해서 자기의 외로움 신세를 분출하고 있다.

살구꽃은 주렴에 날아들어 남은 봄을 훌쩍리고
 밝은 달은 창문으로 들어와서 은자를 찾는다.
 옷자락 치켜들고 달을 따라 꽃 그림자 밟으니
 달빛은 푸른 부평초를 머금고 흐르는 물처럼 밝다
 꽃 사이에 술병을 놓으니 맑은 향기가 피어나고
 다투듯 긴 가지 끌어당기니 향기로운 눈송이가 떨어진다
 산동네의 박주는 마실 것이 못 되니
 그대는 술잔 속의 달이나 드시오
 툇소소리는 밝은 달빛 속에서 끊기는데
 저 달이 지면 술잔이 텅 빌까 근심한다
 내일 아침에 봄바람이 모질게 불어오면
 꽃잎 진 자리에 푸른 잎이 돌아나리⁹⁸⁾

98) 蘇軾, 『東坡全集』(文淵閣四庫全書 集部 別集類二) 「月夜與客飲杏花下」

杏花飛簾散餘春, 明月入戶尋幽人, 褰衣步月踏花影, 炯如流水涵青蘋
 花間置酒清香發, 爭挽長條落香雪, 山城酒薄不堪飲, 勸君且吸杯中月
 洞簫聲斷月明中, 惟憂月落酒杯空, 明朝捲地春風惡, 但見綠葉棲殘紅

杭州 시절 蘇軾은 많은 作品을 남겼다. 결국 이러한 그의 作品은 그의 癖分을 달, 꽃, 술 등을 媒介物로 통해서 아주 훌륭하게 表現하고 있는 것이다. 이 詩에서는 술 種類의 단면을 볼 수 있다. 酒薄이라는 詩句가 있는데 이는 맛이 나쁜 술이라는 의미이다. 결국 宋代에는 술의 種類가 다양하게 存在하고 있음을 알 수 있는 것이다.

蘇軾의 詩 중에서 술의 種類를 알 수 있는 또 다른 詩는 “和 陶飲酒”이다. 이 詩는 蘇軾이 揚州 지사로 있던 時期에 土酒를 즐기다가 도연명의 “飲酒詩” 생각하면서 노래한 작품이다.

나는 도연명 삶과 같지 못하여
 세상일에 얽히고 설킨다
 어떻게든 한번 한적함을 얻으면
 삶과 같을 때도 있다
 寸田에는 가시나무가 없으니
 좋은 곳은 바로 이곳
 마음 따라 세상일과 더불어서 가니
 만나는 곳마다 의심이 없다
 우연히 술 마시면서 운취를 얻으면
 빈 잔이라도 항상 내 손에 있겠지⁹⁹⁾

이 詩에서는 가는 곳마다 술을 마시는 蘇軾의 모습을 볼 수 있다. 즉 地方官으로서 地方을 돌아다니면서 그곳 백성들로부터 술대접을 받았는데, 이때 술은 대부분 백성들 스스로 만든 土酒이자 密酒였을 것이다.

蘇軾의 나이 62세 때 그는 또다시 中央政治 무대를 掌握한 아류적 新法黨에 의해서 海南島 담주로 좌천되는 불행을 겪게 되었다. 그의 마지막

99) 蘇軾, 『東坡全集』(文淵閣四庫全書 集部 別集類二) 「和 陶飲酒」

我不如陶生, 世事纏綿之, 云何得一適, 亦有如生時
 寸田無荊棘, 佳處正在茲, 縱心與事往, 所遇無復疑
 遇得酒中趣, 空杯亦常持.

시련의 장소인 담주는 사방이 물로 둘러싸여 있는 황량한 곳이다. 그는 이곳에서 원주민들과 돈독한 유대감을 가지게 되는데, 그 때 그 마음을 표현한 시가 “被酒獨行徧至子雲威徽先覺四黎之舍”이다.

술에 취한 듯 껌 듯해서 토박이들 집을 찾아갔다
찌를 듯한 대나무와 등나무 끝이 걸음을 흐려놓는구나
다만 소똥을 보고서 돌아갈 길을 찾는데
집은 외양간 서쪽에서 또다시 서쪽에 있구나¹⁰⁰⁾

蘇軾은 일찍이 청빈하고 才能이 뛰어난 官吏로 담주에 와서 그곳 주민들과 깊은 우정을 맺었다. 中央 官職을 역임 하였고 地方官으로서 그 뛰어난 모습을 보여 준 蘇軾은 담주에 원주민들과 한 가족처럼 유대감을 가지고 생활하는 모습을 술이라는 매개물을 통해서 표현하고 있다.

또한 蘇軾은 술 專賣와 여러 稅金으로 인하여 發生하는 租稅의 弊端에 대해서 냉정하게 파악하고 있었다. 특히 地方官으로 오랜 기간 동안 보고 경험한 租稅의 弊端에 대해서 〈論積欠狀〉¹⁰¹⁾이라는 글에서 당시의 社會相과 아울러 王安石의 新法으로 인해서 極端的으로 豪族들이 破産으로 이어지고 있음 말하면서, 백성들이 官吏들의 強制的인 租稅 徵收으로 인해서 고통당하고 있음을 지적하고 있다. 蘇軾은 地方官으로 생활하면서 술을 媒介로 하여 많은 作品을 남기면서 술로 인해 發生하는 弊端 역시 예리하게 주시하고 있음을 알 수 있는 것이다. 蘇軾은 긴 歲月 동안 地方官을 생활을 하는데 그 地方을 媒介로 하여 創作한 作品 속에 반드시 술이 등장하는 것으로 보아, 이미 宋代에서는 모든 地域에서 술을 釀造하여 販賣 내지는 使用을 하고 있음을 알 수 있다.

蘇軾처럼 삶의 旅程이 고단한 宋代 文人은 없다. 文學家이자 政治家인 그의 履歷에서 알 수 있듯이 좌절과 실망 속에서도 士大夫로서의 氣風과

100) 蘇軾, 『東坡全集』(文淵閣四庫全書 集部 別集類二) 「被酒獨行徧至子雲威徽先覺四黎之舍」

半醒半醉問諸黎, 竹刺藤梢步步迷, 但尋牛矢覓歸路, 家在牛欄西復西.

101) 문선규 역, 《당송팔가문선》 2, 〈蘇軾의 論積欠狀〉, 1980.

臣下로서의 姿勢를 올바르게 하였다. 그는 오랜 세월 동안 地方官 生活를 하였지만 그 地方의 아름다움을 文學으로 표현함으로써 中國文學史의 찬란한 업적을 남겼다. 蘇東坡 그만이 할 수 있었던 일이었다.

3. 宋代의 財政 收入

北宋은 冗宦, 冗兵으로 인하여 財政 支出이 增大되었다. 이것을 감당하기 위해서 既存의 制度 중에 하나인 술 專賣를 積極적으로 實施하게 된 것이다. 北宋의 술 專賣는 첫째 官釀官賣, 둘째 榷麴不榷酒, 셋째 包稅制, 넷째, 앞에 3가지를 모두 실행한 榷酒이다. 하지만 대부분 官營官賣이다. 北宋의 榷酒는 다양하게 시행되었고 그 管理 機構 또한 複雜하였다. 이러한 機構 중에 代表的인 것은 「坊場」이다. 이 坊場은 唐代 後期부터 이미 出現하고 있었고 宋代에 와 本格的으로 그 機能을 發揮하기 始作하였다. 包稅制는 주로 鄉村에서 實施되는 制度이고 그 機構는 「酒場」 또는 「村酒場」이라고 한다. 神宗 때 全國에 약 大小 酒務가 1841개, 1年 榷酒 收入은 眞宗 景德(1005年 前後)에는 428萬貫, 仁宗 慶曆 5年(1045年)에는 1110萬貫으로 증대되었다. 결과적으로 약 40年 사이에 3倍 以上の 增大가 있음을 알 수 있다.

南宋 高宗 末年에는 榷酒 收入이 1400萬貫에 달하였다. 이것은 조금 다음으로 많은 稅入이다.¹⁰²⁾ 이 時期에 1年 財政 收入은 6000萬貫 정도이니 술 稅入의 비중이 어느 정도인지 알 수 있다. 이를 통해서 南宋 時期에 酒課가 北宋 보다 더 크게 發展함과 동시에 비중을 볼 수 있다.

宋代는 釀造業의 發展으로 술 生産量이 많음을 술 種類의 多樣性만큼이나 많음을 유추할 수 있다. 그러나 記錄에 뚜렷하게 나타나 있지 않기 때문에 여러 記錄들을 綜合하여 首都를 中心으로 分析해보면 다음과 같다.

1) 北宋

宋代는 白酒, 果酒, 配制酒의 生産이 활발히 進行되었다. 그러나 그 生産 規模에 대해서는 精確한 資料가 없다. 宋代의 술 種類 가운데에서

102) 吳莘兆, 『中國稅制史』 第6章 參照, (上海, 商務印書館出版, 1937)

제일 주요한 술은 역시 黃酒인데 여기서는 黃酒를 中心으로 술 生産量을 分析하고자 한다. 宋代는 釀造 技術의 發展으로 술 生産量의 變化가 있음을 알 수 있다.

『漢書』食貨志에는 王莽 때 魯匡의 建議로 官에서 술을 만드는데 1釀에는 米 2斛, 曲 1斛이 必要하고, 술을 完成하는데 必要한 것은 6斛6斗이다. 즉 1斗 쌀로 3斗3升의 술이 되는 것이다.¹⁰³⁾ 그런데 宋代의 『夢溪筆談』에서는 秫 1斛으로 술 1斛5斗의 량으로 만들었다.¹⁰⁴⁾ 이렇게 漢代의 宋代가 차이가 생기는 가장 큰 理由는 度量衡의 差異지만, 또 다른 理由는 酒도와 술의 水分과 關係 때문이다. 袁文은 秫 1斗와 물 5升으로 술 78升을 만든다고 하고, 『漢書』平當傳에는 稻米 1斗로 술 1斗를 만들었다고 하는 것으로 보아, 1斗의 糧食으로 釀造하여 1斗의 上等品の 술을 만든 것은 宋代에도 거의 비슷하다. 또한 宋代 熙寧 9年 京酒戶는 해 마다 30萬石을 使用하였다고¹⁰⁵⁾ 하는 것은, 1斗 糧食으로 釀造하여 1斗 술을 만들었다고 計算하면, 熙寧 9년에 술은 300萬斗가 되는 것이다.

東京의 酒課를 살펴보면, 熙寧 10年 總額은 355800貫930文에 달하였다. 이러한 酒課는 官賣麴에서 나오는 것이고, 熙寧 4年 東京麴의 生産量은 約 180萬斤, 賣價는 斤 200文이었다. 그런데 이전 後漢 末年 曹操은 9斛米 혹은 10斛米의 釀造 原料는 麴 30斤만 있으면 된다고 하였다. 이처럼 用麴量을 利用하는 것이 減少하는 理由는 누룩 속에 있는 霉菌과 酵母菌 純度가 높아졌기 때문이다. 즉 麴의 糖化, 酒化 能力이 增強하였다. 결국 後漢 末年의 用麴量을 利用하는 것은 基本的으로 宋代의 用麴量을 利用하는 것과 거의 같다. 宋代 술에 관한 有名한 著書인 『北山酒經』에서는 10兩麴으로 1斗 술을 만들었는데, 이것이 一般的인 경우라고 하였다. 『北山酒經』에 나오는 宋代 用麴量을 利用하는 통계는 아래 표와 같다.

103) 『漢書』食貨志 “一釀用粗米二斛, 曲一斛, 得成酒六斛六斗”

104) 『夢溪筆談』卷 3 「辯証一」 “今酒之至醴者, 每秫一斛不過成酒一斛五斗, 若如漢法則粗有酒氣而已”

105) 『宋會要輯稿』食貨20-9, “在京酒戶, 岁用糯米三十萬石”

酒麴名稱, 酒不名稱	原料投放量(斗)	用麴量(斤兩)	原料와用麴比率 (斤:斗)	史料
一般陳麴	1斗米	10兩	1 : 1.6	『北山酒經』卷下「用斛」
一般新麴	1斗米	12 또는 13兩	1 : 1.25	『北山酒經』卷下「用曲」
滑台麴	1斗米	12兩	1 : 1.2	『北山酒經』卷中
豆花麴	1斗米	6兩	1 : 2.6	『北山酒經』卷中
白醪麴	1斗米	2兩 또는 2兩	1:5.3, 1:8	『北山酒經』卷中
小酒麴	1斗米	4兩	1 : 4	『北山酒經』卷中
武陵桃源酒法(神麴)	1斗米	2兩	1 : 8	『北山酒經』卷下
時中麴法	1斗米	4兩	1 : 4	『北山酒經』卷下
眞人變須發方(常麴)	1斗米	2斤	1 : 1	『北山酒經』卷下
冷泉酒法	1斗米	4兩	1 : 4	『北山酒經』卷下
眞人變 須發方(常麴)	1斗米	2斤	1 : 0.5	『北山酒經』卷下
米酒	1斗米	3.2兩	1 : 5	『東坡酒經』
麥麴	1斗米	9.6兩	1 : 1.66	『宋人佚簡』
麩麴	1斗米	1斤	1 : 1	『宋人佚簡』

이 표를 통해서 알 수 있는 것은 宋代 用麴 1斤으로 最低 5升의 술을 만들었고, 最高 8斗의 술을 만든 것을 보면 그 격차가 매우 심함을 볼 수 있다. 또 蘇軾이 소개한 米酒는 누룩 1斤으로 5斗의 술을 만든 경우이다. 麥麴 경우에는 누룩 1斤으로 1斗 6升 前後의 술로 만든 것이다. 宋代의 普遍的인 술의 釀造 比率은 누룩 1斤과 술 1斗6升이 基本이고, 南方 米酒는 누룩 1斤과 술 5斗인데 그 比率은 1: 2.5 이다. 따라서 누룩 1斤으로 술 2斗 5升으로 만들 수 있었다. 宋代는 北方을 中心으로 술이 發展하였기 때문에 南方보다 훨씬 다양한 술과 누룩이 있음을 알 수 있다. 北方은 麥麴 위주이고, 紅麴은 大米가 原料이기 때문에 술 產出 比率이 比較的 높았다. 紅麴은 用量은 작지만 술 產出量은 많았는데 그것은 糖化力이 강하였기 때문이다. 또 白醪麴 경우에는 1斤으로 5斗 내지 8斗 술을 만들 수 있었는데, 이 역시 麴 1斤, 술 2斗 5升 比率의 영향 때문이다.

熙寧 4年 東京麴 生産量은 184万斤이었는데 그리 많은 것은 아니었다. 元豐 元年에는 150万斤으로 減少하였다. 熙寧 年間에는 대체로 167万斤인데, 이것을 술로 釀造하면 약 418万斗이다. 418万斗은 30万 石의 糯米로 300万斗의 술을 釀造하는 것과 같다. 宋代에는 앞에서 언급한 것처럼 糯米 이외의 차조, 기장, 조 등이 釀造의 原料이다. 418万斗의 生産되는 술은 東京 1년 商品酒이다. 이렇게 많은 量을 生産 消費할 수 있었던 主要原因은 東京이 都市로서 役割과 많은 人口가 居住하고 있었기 때문에 可能하였다. 418万斗는 北宋 熙寧 時期에 東京에서 生産된 실제 술의 生産量이다.

2) 南宋

北宋과는 달리 南宋의 경우에는 술 生産에 대한 資料가 거의 없다. 一般的으로 生産을 推論할 수 있는 根據는 여러 記錄物에서 나타나는 斷片的인 內容에 依存할 수밖에 없다.

宋 仁宗 乾興 元年에 杭州 酒務는 해마다 술 100万瓶 팔았다¹⁰⁶⁾. 이것은 瓶이 약 1升으로 計算하면 100万瓶은 十万斗가 되는 것이다.¹⁰⁷⁾ 만약 瓶을 3升으로 計算하면¹⁰⁸⁾ 30万斗가 된다. 이와 같은 것은 北宋 時期에 杭州에 生産되는 商品酒의 淸况이다. 南宋 時期에는 西湖에서는 6, 7年 동안 누룩이 6百餘萬斤 生産되었고, 官에서는 30萬緡의 利益을 얻었다고 하였다.¹⁰⁹⁾ 이 記錄을 통해서 볼 때 每年 平均 100万斤이라면 1:2.5의 比率로 計算하면 杭州의 1年 술 生産量은 250万斗이다. 이 250万斗는 단지 商品酒에 한정된 것이다. 또한 南宋 紹興 年間에 戶部 酒庫의 生産量이다.

四川 地方의 酒課는 北宋 時期의 財政에서 重要的 位置를 점하고 있다. 南宋 時期에는 酒課가 더욱 增大되었고 南宋 財政 收入에 重要的 役割을

106) 『宋會要輯稿』食貨20-6 “杭州酒務每岁賣酒一百万瓶”

107) 『宋人佚簡』舒州官酒務公牘，紹興三十二年十二月二十一日日帳 “瓶子酒一碩，共賣一百個，故一瓶一升”

108) 『四明續志』卷4 「興復省 酒庫」“省務本色煮酒三千三百九十五瓶，各三升”

109) 『太倉稊米集』卷19，「與張尚書論移麴院」“戶部之有麴院，其在西湖，六七年爲麴六百餘萬斤，官獲其利三十餘萬緡”

담당하였다. 建炎 4年에서 紹興 初년에 이르면 四川 地方에 새로운 制度인 隔槽法이 實施됨으로 米 1斛이 錢 3升의 收入을 가지고 왔다. 따라서 紹興 元年 年額은 690万緡, 이것을 쌀로 計算하면 230万斛이고 이것을 다시 술로 計算하면 2300万斗가 된다.

舒州에서는 紹興 32年の 舒州 城酒務에서 年 糯米 1800碩을 釀造에 使用하였다고 한다. 또한 公使酒庫에서는 해마다 약 糯米 4100余碩을 使用하여 1년에 59000斗의 술을 釀造하였다고 한다. 이것은 舒州 懷寧縣의 官營酒業에서 生産하는 1년 술의 生産量이다.

潭州 地方은 紹興 初에서 嘉定 16年 사이에 稅酒法을 施行하였다. 南宋 眞德秀 글에 의하면 稅酒法이 施行될 때 每斤에 七文의 稅金이 부가되었고¹¹⁰⁾ 이를 根據로 해서 稅酒法에 의하면 해마다 8万余緡 내려가지 않았다는 것이 있는데¹¹¹⁾, 이것은 술 115万斗의 稅錢으로 計算할 수 있다. 또 『寶慶四明志』에 의하면 慶元府에서는 寶慶 3년에 1年 동안 糯米 14722.8碩을 使用하여 술 15万斗를 生産하였다.

이러한 것을 바탕으로 全國 生産을 推算해보면, 418万斛의 商品酒 課稅는 熙寧 10年 35万貫 以上 달하였다. 이때 全國 總額 課稅는 1310余万貫으로 볼 때, 이것을 다시 計算하면 159,000,000余万斗가 되면 耗糧으로 환산하면 1600万石 쌀에 해당된다.¹¹²⁾

宋代는 官府가 直接 술을 生産하는데, 그 生産의 擔當者는 兵士, 罪人, 雇傭百姓이지만 이중에서도 특히 兵士들이 中心的인 役割을 하였다. 官에서 釀造 된 술을 販賣하는 重要한 機構는 拍戶와 脚店이다. 한편 小都市와 鄉村에서는 酒坊場이 그 機能을 遂行하였다. 이와 같은 地方 中心

110) 『眞文忠公文集』卷9, 「潭州奏復稅酒狀」, “行稅酒法時每斤稅七文”

111) 『后村集』卷50, 「宋資政殿學士贈銀青光祿大夫眞公行狀」 “行稅法每歲淨息率不下八萬餘緡”

112)

地方	年代	耗糧數	商品酒生産量
東京	神宗 熙寧9年(1076)	30万斛糯米	300万斗(418万斗)
杭州	仁宗 乾興元年(1022)	1万石 또는 3万石米	10万斗 또는 30万斗
杭州	高宗 紹興初期(1131)	25万石米	250万斗
四川地方	高宗 紹興元年(1131)	230万斛米	2300万斗
舒州	高宗紹興32年(1162)	5900碩米	59000斗
潭州	寧宗嘉定16年(1223)	11.5万石米	115万斗
慶元府	理宗 寶慶3年(1227)	14722.8碩糯米	15万斗

의 小都市와 鄉村에서 生産과 消費를 통해서 얻어지는 收益은 財政에서 重要的 地位를 차지하였다.

北宋 中期 以後로는 뚜렷하게 酒法の 큰 變化는 없었다. 그것은 酒務 設置의 變化가 없음을 통해서 어느 정도 짐작할 수 있다. 따라서 자연히 酒課가 減少되었는데 그 理由는 官吏들의 腐敗와 懶怠 등의 병폐와 人口 增加, 消費의 增加 때문이다. 酒務가 變化가 없는데 酒課가 增加하는 경우가 있는데 그것은 百姓들의 被害가 增加함을 뜻하는 것이다.

南宋은 基本的으로 北宋의 酒法을 繼承하였다. 그런데 한번 큰 變化가 있는데 그것은 四川 地方에서 실시된 隔槽法이다.南宋 初 옛법을 그대로 實施하였는데 한 해의 收益이 140貫 밖에 되지 못하였다. 隔槽法の 實施 以後에는 收益이 한 해에 690余万緡으로 增加하였다.¹¹³⁾ 결국 變法 以後 酒課는 變法 전보다 훨씬 많은 4倍 以上되었다. 그러나 紹興 15年 以後는 漸次的으로 稅入이 줄어들기 始作하였고, 文書上의 記錄과 실제와는 굉장히 많은 差異가 있었다.南宋 初期의 여러 가지 불리한 情況으로 인하여 각 官署와 部隊에서 그들의 收益을 確保하기 위해서 많은 酒庫務를 增加시켰는데 代表的인 것은 回易庫와 膽軍庫이다.

坊場이라는 用語는 酒坊과 稅場을 합친 말이다.宋代에서 말하는 坊場이라는 말은 대부분 酒坊場을 의미하는 것이다.宋代의 榷酒를 하는데 重要的 機能을 가지고 있는 것이 坊場이다.宋代 坊場을 통해서 얻은 收益은 상당히 많았다.¹¹⁴⁾

113) 『名臣碑傳琬琰集』卷32 李燾 「趙待制開墓志銘」“即舊扑買坊場所置隔槽，設官主之，麴與釀具官悉就置，听釀戶各以來赴官自釀。凡一石米輸錢三千，竝頭子，雜用等二十二，其釀之多寡惟錢是視，不限數也”

114)

年 度	坊 場 收 入	史 料
神宗 元豐7年(1084)	5,059,000緡	『長篇』卷350
神宗 元豐7年(1084)	府諸路年6,986,000緡	『通考』卷19「征榷,雜征斂」
神宗 元豐8年(1085)	諸路 每年 4,200,000余万貫	『欒城集』卷37「乞令戶部役法所會議狀」
神宗 元豐8年(1085)	1年 4,200,000貫	『宋會要』食貨65-43, 『長篇』 권369
徽宗 元符3年(1100)	3年總額11,000,000貫	『太平治迹統類』 권29
高宗 紹興31年(1161)	每年1,270,000貫	『宋會要』食貨21-15

宋代의 榷酒 收入은 처음에는 그렇게 많은 편은 아니었다. 眞宗(997-1021) 때 榷利가 增強하기 始作하면서 榷酒의 收入이 增大되었다. 물론 이렇게 榷酒를 施行하는데 財政的인 側面이 강하지만 施行할 수 있게 된 原動力은 當時 社會經濟發展이다. 이 時期에는 대부분 각 家庭에서 釀造를 하였기 때문에 立法을 하여 榷利를 취해야 한다고 하는 意見들이 많았다.¹¹⁵⁾ 따라서 國家 財政 規模가 漸次的으로 增大함으로써 酒課의 收益은 더욱 增加하게 되었다.

宋初 榷酒의 支配權은 地方에 있었다. 以後에 漸進的으로 中央政府가 支配權을 장악해 나갔지만 그래도 中央과 地方의 支配權은 對等하였다. 南宋 初가 되면서 官府와 軍隊에서 술을 만들어서 利益을 취하는 形態가 더욱 發展하였다. 나중에는 中央政府가 酒庫務를 회수하였지만 이미 地方 官府와 軍隊는 中央政府 몰래 계속해서 그들의 利益을 취하였다. 이렇게 복잡하게 榷酒가 展開됨으로서 國家 財政 管理에 큰 矛盾을 招來하였다.

宋代의 榷酒를 통해서 얻은 收入은 歲入票에 의해서도 알 수 있다.¹¹⁶⁾ 이를 통해서도 宋代의 榷酒 收入이 상당함을 알 수 있고 榷酒 收入이 時代的 變化에 따라서 增減이 있음을 볼 수 있다. 특히 南宋의 軍府에서 술을 釀造 販賣하여 그들 스스로 軍隊의 經費와 備資金을 造成하여 使用함을 볼 수 있다.

4. 宋代 酒 專賣의 位置

國家를 運營하는데 重要的 要所는 財政이다. 國家財政은 一般的으로 直接稅와 間接稅 두 가지 形態에 의해서 確保된다. 古代 또는 中世의 國家財政은 直接稅에서 確保하였다. 近世로 넘어 오면서 國家財政은 直接稅보다 間接稅가 훨씬 많은 비중을 차지하였다.

宋代의 間接稅는 廣範圍하게 展開되었고 國家財政에 있어서도 상당히 큰 몫을 차지하였다. 이러한 間接稅 중에서 소금, 차 보다 점차적 더 큰 비중으로 자리 잡은 것이 술 專賣이다. 따라서 여기에서는 술 專賣가 國

115) 汪聖鐸, 『兩宋財政史』上, (北京, 中華書局, 1994) 272-274쪽

116)

家財政에 차지하는 位置를 考察함으로써 確實히 宋代 社會가 近世 社會 임을 살펴보고자 한다.

여러 가지 論難이 있겠지만 榷酒는 宋代의 兩稅, 소금, 商稅 등 여러 稅 중에서 漸次的으로 國家 財政에 큰 비중을 차지하였다. 한편 唐代에 큰 財政 收入源인 소금 專賣는 宋代에서도 변함없이 역시 큰 비중을 차지하고 있다.¹¹⁷⁾ 宋代의 榷酒法은 그 利益도 中央 政府보다는 相對的으로 地方 財政에 큰 役割을 했기 때문에 소금이나 차보다는 그 관심도가 덜 주목을 받았다. 따라서 그 重要性 역시 다른 稅源 보다는 소홀히 다

時 期	榷 酒 歲 入	史 料
太宗 至道(995-997)	總額 325.9万貫 榷酒銅錢 121.4万貫 榷酒鐵錢 156.5万貫 賣曲錢 48万貫	『長篇』卷97 『宋史』卷185「食貨志」酒 『太平治迹統類』卷29
眞宗 景德(1004-1007)	428万貫	『東全集』卷24「論國計事」
眞宗 天禧5年(1021)	總額 1158.6万貫 榷酒銅錢 779.6万貫 榷酒鐵錢 291.9万貫 賣曲錢 87.1万貫	『長篇』卷97 『宋史』卷185「食貨志」酒 『太平治迹統類』卷29
仁宗 慶曆(1041-1048)	1710万貫	『東全集』卷24「論國計事」
仁宗 皇祐(1049-1053)	總額 1502.6万貫 錢 1498.6万貫 其他 40760匹兩等	『通考』卷17「征榷, 榷酤」
英宗 治平(1064-1067)	總額 1489.4万貫 錢 1286.2万貫 其他 2,032,735匹兩等	『通考』卷17「征榷, 榷酤」
神宗 熙寧10年(1077)	總額 1296.2万貫 錢 1293.2万貫 其他 29,899石匹兩等	『宋會要』食貨 19
高宗 紹興31年(1161)	總額 1220万貫 行在 130万貫 四川 690万貫 東南諸路 500余万貫	『四川酒課』 『東南酒課』 『朝夜雜記』甲集卷14 『景祐慶曆紹興鹽酒稅絹數』

117) 汪聖鐸, 《兩宋財政史》上, (北京, 中華書局, 1995). 243쪽

루어지고 있다고 하는 見解도 있다.¹¹⁸⁾

宋代 初期는 權酒 收入은 그다지 많지 않았다. 보통 眞宗(997-1022) 때부터 權利는 漸次的으로 增加하였고 매우 빠르게 進行되었다. 仁宗(1022-1062) 때 戰爭 費用이 많이 필요했기 때문에 權酒 收入이 財政의 重要的 手段으로서 認識하여 더욱 增加시키기 始作하였다.

이 時期에는 權酒를 통한 酒利의 潛在力을 確認하였고, 以後에는 本格的으로 權酒政策을 擴大하였다. 그러나 政府에서 稅額 增大만 생각하여 술의 價格을 引上하였다. 이것은 여러 가지 原因으로 分析할 수 있지만, 國家財政에서 權酒의 역할이 그만큼 큰 비중으로 發展함을 알 수 있는 것이다. 하지만 술값의 上昇은 社會的, 經濟的 問題點들이 함께 爆發하기 始作한 것도 認識해야 한다.

宋代에는 官府에서 直接 술을 釀造, 販賣, 消費까지 하는 경우가 많았다. 皇宮에서도 많은 술을 釀造하여 皇族들에게 供給하였고, 또한 國家에 功이 있는 사람이나 官吏로서 認定을 받는 사람에게 賞으로 주기도 하였다. 또한 官府에서는 一定量을 釀造하여 자기들의 備資金 내지는 필요한 곳에 使用하였는데, 이때 만들어진 술을“公使酒”라고 한다.

한편 軍隊에서도 술을 釀造하는 경우가 普遍的이었다. 이처럼 모든 機關에서 술을 釀造하여 자기들의 利益을 취하기 始作하자, 相對적으로 中央 政府의 權酒 收入은 正常的으로 될 수가 없었다.

宋代 權酒의 主體는 中央이 아니고 地方에 있었다. 즉 地方에서 權酒를 實施하여 그 利益을 中央으로 보내는 形態이다. 이에 中央 政府에서는 술의 用量과 單位를 바꾸어 술값의 引上을 操切하였고 여기에서 생기는 새로운 收入 全部를 中央 政府에서 直接 管理하도록 하였다.¹¹⁹⁾ 이러한 現狀은 南宋에서도 마찬가지였다. 坊場은 酒坊과 稅場을 합친 말이다.¹²⁰⁾ 開寶 3년에 坊場에 대한 立法을 施行하였다.

南宋 初에는 모든 官府와 軍에서 술을 釀造하여 利益을 취하는 것이 廣範圍하게 展開되었다. 후에 中央 政府에서 대부분 酒庫務을 回收하였지만 오히려 각 官府의 처지를 考慮하지 않을 수 없었다. 이미 軍 역시 이

118) 王孝通, 『中國商業史』, (臺北, 臺灣商務印書館, 1969), 126-142쪽

119) 汪聖鐸, 『兩宋財政史』上, (北京, 中華書局, 1995), 265-264쪽

120) 『文獻通考』卷19 征權, 雜征斂.

미 많은 이익을 취하였다. 이렇게 됨으로써 權酒의 收入은 더욱 複雜化하게 되었다. 또한 收入을 管理하는 機關의 多樣함으로 인해 財政管理上의 매우 큰 困難을 加重시켰다. 宋代에서는 權酒의 收入은 國家 財政에 막대한 비중을 차지하였다.

5. 公使酒

宋代에는 酒專賣法 아래 所謂 官府에서 販賣하는 官營과 官에서 委託받아 販賣하는 民營으로 區分할 수 있다. 또한 軍隊에서도 贍軍酒庫라고 불리어지는 釀造所를 設置하여 直接 술을 釀造하여 재원을 확충하기도 하였다. 地方의 官府에서도 不足한 運營費와 官吏의 機密費를 確保하기 위해서 公使庫에서 술을 釀造하였다. 이러한 贍軍酒庫와 公使庫에서 釀造하여 얻은 이익은 軍事費 내지는 運營費로 使用되었지만, 다른 角度에서 본다면 武將이나 地方官의 不正의 收入源으로 主要한 役割을 擔當하기도 하였다.

이렇게 否定的인 面을 內包하고 있는 贍軍酒庫와 公使庫는 많은 이익을 위해서 百姓들에게 強制的으로 販賣하는 부작용을 量産하였고, 아울러 中央政府의 酒專賣收入에 큰 타격을 주었다.

이처럼 公使庫에서 釀造하는 술을 公使酒라고 하는데¹²¹⁾, 이 公使酒에 대해서 宋代의 酒專賣의 特徵을 알아보고자 한다. 원래 公使酒는 地方의 官府에서 宴會를 열어서 軍隊를 慰安하기 위해서 아니면 손님을 접대하기 위해서 만들어 使用하는 술이었다. 따라서 釀造하는 量이 一定하게 規定되어져 있으나, 不正이 內包되기 始作하면서 자연스럽게 그 量이 增加하게 되었다.¹²²⁾ 이러한 公使酒의 관해서는

楚州 公庫에서는 寄造라 이름 하에 虞候에게 小店을 열어서 판매하도록 하였다. 이로서 官利가 날로 줄어들었다. 그 나머지 州軍도 모두 이와 같이 비슷하였다.¹²³⁾

121) 汪聖鐸, 『兩宋財政史』上, (北京, 中華書局, 1995), 273쪽

122) 古林森廣, 『中國宋代의 社會と經濟』, (東京, 國書刊行會, 1996), 202-204쪽

여기에서 보이는 公庫가 바로 公使庫이고 술은 바로 公使酒이다. 宋代에는 이미 많은 州軍에서 公使酒를 만들어 販賣하고 있음을 알 수 있다. 또한 相對적으로 官利가 줄어들고 있음도 알 수 있다. 또한 淮南東路의 亳州, 泗州에서는 知州, 通判을 처음하는 여러 관원들이 자신들에게 지급되는 公使酒를 판매하기도 하고, 또 虞候, 廳子등이 시가지에서 小店을 열어서 술을 판매하였지만, 官課 즉 酒稅는 납입하지 않았다고 하였다.¹²⁴⁾ 北宋 時代는 이처럼 公使酒를 使用하는 地方의 官廳에 대해서 本來의 意圖와 달리 公使酒를 使用하여도 어느 정도 묵인해주는 태도를 보이고 있다. 그런데 술을 官에서 판매하는 자체가 專賣를 意味할 뿐 아니라, 달리 해석하면 需要가 그만큼 있음을 의미하기 때문에 당시 社會의 모습을 유추할 수 있다. 이러한 公使酒는 南宋 時期가 되면 販賣가 더욱 促進되었다.

經總制錢이 모든 路에서 해마다 200餘萬緡이 不足하였다. 提刑司에게 檢察을 명하여 마땅히 모든 州公庫에서 違法으로 술을 판매하지 못하게 하였다.¹²⁵⁾

여기에서도 公庫는 公使庫이다. 해마다 國家의 重要한 財源인 經總制錢이 200緡 정도 不足했는데, 그 不足 原因은 州의 公使庫에서 술을 釀造하여 違法으로 販賣하였기에 中央政府는 官吏에게 公使庫에서 個別的으로 運營하는 술 販賣 商店의 設置를 許諾하지 못하게 하고 있는 것이다. 이때 販賣 商店을 總店이라고도 하였다.¹²⁶⁾

결국 公使庫에서 釀造되는 公使酒가 원래 意圖한 것에서 벗어나 地方官

123) 『宋會要』食貨21-18, 政和七年十一月九日, “楚州公庫造酒出賣寄造爲名, 令虞候於小店貨賣, 官利日虧其餘州軍類皆如此”

124) 『宋會要』食貨21-18, 政和七年十一月九日. “亳州知州通判及見任官, 却有將所謂公使供給酒, 令虞候廳子等於市肆開小店, 不認官課.”

125) 『宋會要』食貨35-26, 紹興三十年二月二九, “詔經總制錢諸路一歲虧及二白餘萬緡, 令提刑司檢察將諸州公庫不許違法置店賣酒”

126) 古林森廣, 『中國宋代の社會と經濟』, (東京, 國書刊行會, 1996), 202-204쪽

의 着服 대상으로 變質되면서 中央政府와 摩擦이 생겼다. 이것은 個人 立場에서 보면 단순히 不正 내지는 個人의 영달이겠지만, 國家 全般的인 立場에서는 굉장한 問題가 되는 것이다. 國家는 豫算을 計劃해서 그것을 基本으로 運營되는데, 그 豫算은 결국 稅金으로 충당될 수밖에 없는 것이 現實이다. 그런데 地方에서 公使酒를 통해서 地方官의 착복으로 이어지고 中央으로 稅金이 보내어지지 않으면 中央政府는 엄청난 타격을 받게 되고, 그것은 百姓들에게 영향을 미치게 되는 것이다. 百姓들이 安定된 生活을 영위하지 못할 때에는 國家에 대한 強力한 抵抗으로 表出되어 國家를 危機 속으로 몰고 가는 것이다.

北宋과 南宋은 公使庫에서 釀造하는 公使酒를 販賣하였다. 물론 처음의 意圖한 公使酒의 意味는 退色되었지만, 現實적으로 地方官이나 軍隊에서 不足한 運營費를 調達하는 어느 정도 中央政府에서 許諾하였던 것이다. 하지만 公使酒의 販賣 收益이 그러한 意圖에서 벗어나고 더욱이 中央政府의 酒專賣 收入에 타격을 받자, 中央政府는 強力하게 견제를 시도하였지만, 이미 地方官府의 直營 商業으로까지 發達한 公使酒의 販賣를 막을 수는 없었다.

IV. 流通網과 消費

1. 都市의 술 販賣와 消費

酒店이라는 單語 속에는 酒壚, 酒家, 酒肆, 酒館, 酒樓 등의 意味도 포함되어 있다. 宋代 官酒든 私酒든 販賣 場所는 酒樓와 酒戶店이다. 宋代 술을 普遍的으로 消費하는 곳도 역시 酒樓였다. 宋代는 唐代 權酒制度를 본 받았고 社會經濟發展이 唐代보다 훨씬 높았다. 따라서 都市의 酒樓는 이러한 背景을 바탕으로 더욱 增加, 成長하였다. 宋代 社會는 商品經濟의 發展, 都市内部構造의 變化, 唐代의 城市制度의 打破 등으로 繁盛하였다.

따라서 北宋 首都 開封의 酒樓는 엄청나게 成長하였다. 開封 市內의 번화한 거리와 夜市, 그리고 酒樓의 불빛으로 그 화려함이 극에 달하였다. 開封의 酒樓에 관한 것은 『東京夢華錄』에 자세하게 描寫되어 있다. 즉 酒樓의 入口는 각가지 색으로 裝飾하였고 그 規模는 直線으로 걸어가면 百步 정도 소요되었고, 南北 천정에는 작은 閣子들이 있었다. 또 高層建物로 建設되어 3層의 建物도 있었다. 照明은 역시 輝煌燦爛하고 그야말로 都市 속에 都市와 같았다.¹²⁷⁾ 開封의 酒樓에서 술을 마시는 사람들은 항상 1000人이 되었다.¹²⁸⁾

또한 南宋 行都 臨安 역시 酒樓가 많았는데 裝飾 등 여러 要所들이 北宋 開封을 그대로 답습하였다. 당시 臨安에는 두 가지 形態의 酒樓가 있었다. 하나는 戶部에 所屬되어 있는 官酒庫 이고 다른 하나는 個人이 開設한 酒樓이다. 『都城紀勝』에는 이 官酒庫에 대해서 言及하고 있다. 즉 官庫 중에 東酒庫는 大和樓, 西酒庫는 金文庫라고도 하고 西樓, 南酒庫는 和東樓, 北酒庫는 春風樓, 南上庫는 和豐樓, 西子庫는 豐東樓 또는 太平樓, 中酒庫는 中和樓 등 많은 酒樓가 있었다. 個人的으로 運營하는 酒樓는 熙春樓, 三元樓, 五閑樓, 賞心樓, 嚴廚, 花月樓, 張花, 蛇蠍眼, 沈廚, 日新樓, 巧張, 陳廚, 任廚, 翁廚, 康沈店, 銀馬杓, 鄭廚¹²⁹⁾ 등이

127) 『東京夢華錄』卷2 「酒樓」

128) 『齊東野語』卷10 “乃京師酒肆之甲, 飲徒常千余人” 再引用

있다. 또 『清明上河圖』에서는 一座를 「孫家正店」이라고 하였다. 酒樓는 開封, 地方의 軍府, 市鎮 등에서 發達하였다. 酒樓는 술을 販賣하는 場所이지만, 各 酒樓에는 附加的으로 釀酒하는 坊을 가지고 있었다. 이것은 酒樓가 生産과 販賣 그리고 消費의 機能까지 다 가지고 있음을 보여주는 것이다. 많은 資金을 가지고 있는 酒樓는 官酒庫, 官酒務, 上戶人家까지 經營하고 많은 店鋪를 南北의 小都市와 鄉村에 두었다.

그리고 酒戶店은 都城, 鄉村, 地方의 小市場, 定期와 不定期的 草市 등에서 存在하였다. 그리고 이곳에서는 술을 販賣하는 2가지 形式이 있는데, 하나는 散賣이고 또 하나는 瓶裝이다. 散賣에서 말하는 角은 銀瓶酒 72文1角, 羊羔酒 81文1角에서¹³⁰⁾ 볼 수 있다. 원래 角이라는 單語는 盛酒器이다. 北宋 開封의 散酒 器具는 平頭車와 梢桶 두 가지이다. 이것은 『東京夢華錄』에서¹³¹⁾ 볼 수 있다. 또 瓶裝酒에 대해서는 乾興元年 杭州 官酒務에서 해마다 술을 100萬瓶을 팔았다.¹³²⁾ 그리고 舒州의 衙西店, 豁店에서는 매일 약 60-80의 瓶子酒를 팔았다. 浙東의 24개 酒庫에서는 한 곳의 瓶窯에서 供給하는 瓶子를 使用하였다. 舒州에서는 瓶子酒는 每瓶 1升이다. 淳熙 12년에 台州 公使酒庫에서 瓶酒를 팔았는데 每瓶 1升 前後이다. 또 慶元府의 官酒務에서 販賣한 瓶酒는 每瓶 3升이다.

한편 宋代는 前 王朝들의 비해서 술의 種類와 生産이 훨씬 發展하였다. 따라서 술의 販賣와 消費를 역시 다양할 수밖에 없었다. 基本的으로 官中心의 榷酒이지만 個人들이 술을 釀酒하고 販賣하는 경우도 있었다. 個人的으로 販賣하는 私商과 특별히 許可를 받은 酒戶가 그들이다. 歷史에서는 一般的으로 脚店과 拍戶라고 한다. 그런데 官庫, 子庫, 脚店을 제외한 것을 拍戶라고 하였다. 拍戶는 宋代에 小販賣 商人의 代表的이다. 拍戶는 買扑制度에서 由來하였다¹³³⁾

官酒務는 各各 拍戶를 指定하고 拍戶는 販賣 地域을 指定해서 그 範圍

129) 『武林舊事』卷6 「酒樓」

130) 『東京夢華錄』卷 2 「宣德樓前省府」“銀瓶酒七十二文一角, 羊羔酒八十一文一角”

131) 『東京夢華錄』卷 3 「般載雜賣」“有平頭車, 亦如太平車而小. 酒正店多以此載酒梢桶矣. 梢桶如長水桶, 面安 唇口. 每梢三斗許. 一貫五百文”

132) 『宋會要輯稿』食貨 20-6

133) 李華瑞, 『宋代酒的生産和征榷』, (河北大學出版社, 1995) 281쪽

內에서만 營業한다. 仁宗 天聖 5年(1027)에 開封의 脚店酒戶內에서 3000戶를 정하여 每日 本店에서 酒를 판매하였다.¹³⁴⁾ 또 崇德縣의 石門 酒庫에는 拍戶 30人이 있었다. 이처럼 拍戶는 指定한 地域과 拍戶로 指定된 私商만 술을 販賣할 수 있었다. 拍戶는 官務나 大酒戶 價格과 市場에서 販賣하는 價格의 差額을 利潤으로 獲得한다. 南宋 紹興 3年(1133)11月 23日詔에서도 拍戶의 利潤에 대해서 言及하고 있다.¹³⁵⁾ 즉 官務의 都賣價格과 市中 價格의 차이에서 發生하는 差額이 바로 拍戶의 利潤이다. 都賣와 小賣라는 現象은 宋代의 商品經濟와 도시의 消費經濟 發達과 긴밀한 關係가 있다. 都賣와 小賣는 商業의 發展을 意味하고, 市場의 擴大를 反映하는 것이다.

그리고 南宋 中葉이 되면은 都賣와 小賣의 方法은 더욱 進一步하게 되었고, 또한 唐末부터 發生하여 發展한 制度인 買撲이 생겼다. 買撲의 條件은 두 가지이다. 하나는 官府 스스로 酒場을 經營하는 경우이다. 다른 하나는 대체로 酒利가 微弱한 地方에서 많이 실시된 것이다.

2. 農村의 술 販賣와 消費

農村의 釀酒는 먼저 農家에서 스스로 술을 釀造하면서 始作되었다. 荊南의 潭州地方에서는 婚姻祭祀에 使用할 白酒를 農家에서 釀造하였다.¹³⁶⁾ 일반적으로 宋代 農村에서는 冠婚喪祭나 農事 作業을 할 때 消費하는 白酒를 스스로 釀造하는 風習이 있었다. 農家에서 자신들의 必要에 의해서 釀造한 술을 남으면 그것을 販賣하는 경우도 있었다. 이것이 漸次的으로 副業으로 成長하여 스스로 消費하기 위해서 生産하는 것이 아니라, 販賣를 目的으로 술을 釀造하기 始作하였다. 이러한 現象은 갈수록 더 深化되어져 갔다. 보통 한 마을에서 釀造한 술을 消費하는 대상은 역시 이웃 마을 사람들이고, 그것이 결국 地方의 交易을 發展시키는 하나의 端緒가 되었다. 『夷堅志』에서도 이러한 사실을 알 수 있는데, 南

134) 『宋會要輯稿』食貨20-7 “令于在京脚店酒戶乃，撥定三千戶，每日于本店取酒沽賣”

135) 『宋會要輯稿』食貨20-15 “官務若管酒價錢，而拍戶沽賣私價大段高貴 ----- 官務酒價與市價有無虧”

136) 『宋會要』食貨20-8 “本州人民，多醞造私酒，體問得，或婚姻祭祀，雅尚白酒，雖官務美醞，終不成禮”

宋 孝宗 때 正月에 張世寧이라는 사람이 白酒 5斗를 釀造하여 販賣한 記錄과 江東 饒州 浮梁縣外의 村民들이 작은 量의 술을 釀造하여 販賣했다고¹³⁷⁾ 하는 것이 바로 그것이다. 鄉村에 사는 사람들이 冠婚喪祭 등 慶弔, 그리고 모임 등에서 술을 마시는 것이 一般的인 現象이다. 이때 스스로 술을 釀造하든지 아니면 이웃 마을에서 購入하는 通常的인 일이다.

이러한 작은 釀造와 消費보다 조금 더 큰 企業的인 釀造와 販賣에 대한 것이 『夷堅志癸』에 있다.¹³⁸⁾ 즉 寡婦가 스스로 釀造하여 縣城과 市에서 酒店을 열어 營業을 하였다라고 한다. 이 경우처럼 個人이 釀造한 술을 本格的으로 商業活動을 통해서 販賣를 하고 있음을 알 수 있다. 또 다른 것은 主人과 婦人이 찾아온 손님에게 술을 대접하는 것이¹³⁹⁾ 나오는데, 이러한 술 역시 個人이 釀造한 술일 것이다. 이와 같이 농촌에서는 個人의 私酒가 廣範圍하게 다양하게 釀造하여 使用되고 있고, 그것을 商業活動을 통해서 收益을 올리고 있는 것을 알 수 있다. 이 때 村酒의 公式的인 去來가 非公式的인 去來의 술값은 대략 1升到 24錢 정도 되었다.¹⁴⁰⁾ 이처럼 農村에서는 副業으로 술을 釀造하여 販賣하는 일이 점차 廣範圍하게 擴大되어 商業 活動의 주요한 對象物로서 發展하였다.

그러나 農村의 술이라도 이렇게 非公式的으로 거래하는 것이 아니고, 市場에 있는 飲食店에서 술을 釀造하여 販賣하는 경우도 있다. 農村의 市場에서 營業을 하는 飲食店에서는 營業用 술을 酒造하여 使用하고 있고, 隣近으로부터 薄酒를 買入하여 모아서 濃厚한 술로 다시 酒造하여 販賣하였다. 또 飲食店에서 白酒와 豆腐汁을 하나의 商品으로 하여 販賣하는데 이때 豆腐酒라고 하는 것을 팔았는데¹⁴¹⁾ 이 白酒의 대부분이 飲食店에서 釀造한 술이었다. 한편 坊店이라는 곳에서 新酒인 濁酒를 처음

137) 『夷堅志丁』卷7 張方兩家酒 “浮梁人張世寧，----釀白酒五斗，欲趁新春沽買，除夕酒成，既籌取之矣。”

138) 『夷堅志癸』卷9 吳六競渡 “永年監兵方五死，孀妻獨居，營私釀酒，每用中夜雇漁艇運致。傳入街市酒店。隔數日始取其直”

139) 『夷堅志丁』卷9 陳道遙 “東尉弓手之妻寡居，以私酤爲生，陣數從之賒飲，婦人奉之不倦”

140) 『夷堅志癸』卷1, 薛湘潭 “望路次小民舍，一老媪在焉，入座，將買酒，媪曰，此間村酒二十四錢一升耳。”

141) 周去非, 『嶺外代答』卷 6, 「食用門, 酒」 “諸處道旁, 率沽白酒, 在靜江尤盛, 行人以十四錢, 買一大白及豆腐羹, 謂之豆腐酒”

으로 販賣하였다. 이때 처음으로 濁酒가 登場하여 農村의 百姓들에게 서서히 流通되고 있음을 볼 수 있다. 이와 같은 村店, 坊店은 靑旗, 一種의 酒器인 餅瓢 걸어 놓고, 箒, 秆 등을 세워서 酒店의 看板으로 使用하였다. 이렇게 하는 것은 唐 以後 風習으로 자리 잡았다. 農村에서는 地方 有力者들이 家産經營의 一環으로 買撲酒坊法을 의해서 酒坊을 設置하였다. 이것은 家內工業의 一環으로서 당시 地方에서 施行된 重要的 制度이다.

또한 宋代의 地主가 營利를 目的으로 活動한 것은 一般的인 社會 現象이다. 이들은 米穀의 販賣, 食庫, 邸店, 倉庫 등을 兼營하였고, 또 手工業의 營利 事業으로서 精米業을 兼業하였다. 이들에게는 多岐적인 家産 經營을 管理, 運營하는 幹人, 幹僕 등이 각각 業務를 分擔하였다. 이처럼 地主들의 活動 範圍는 廣範圍하였는데 역시 술과 관련된 活動 역시 무시할 수 없다. 이들 地主들이 經營하는 酒坊들이 農村 市場에 많이 있었다. 이들 酒坊은 酒務, 酒場, 坊場 등으로 存在하고 있었다.

이처럼 買撲坊場法에 의해서 設置된 酒坊은 太宗 때 豪民들이 中心으로 政府에 要求하여 許可를 받았다.¹⁴²⁾ 이것은 당시 認可를 받고 營業을 하고 있는 買撲 酒坊이 農村에 比較的 많이 存在하고 있음을 알 수 있는 것이다. 이러한 買撲의 設置 規定은 課額이 10貫 아래는 營業 停止시키고 10貫 위로는 계속해서 營業을 시켰다. 또 官으로부터 認可를 받은 期間은 3年으로 限定하고 縣鎮과 農村의 酒坊은 入札制이고, 賃貸經營者을 決定하는데 있어서 중요한 것은 認可稅額을 많이 내는 것이었다. 賃貸經營者은 自然히 經營이 不振하면 認可稅를 納入하지 못하였기 때문에, 官府는 그들에게 資産의 抵當을 要求하였다. 따라서 酒坊을 賃貸하여 經營하는 사람들은 抵當物件과 運營資金이 準備가 되지 못하면 經營을 하지 못하였다. 이렇게 많은 資産을 가지고 있는 사람들을 「豪右家」라고 하였다. 酒坊 經營이 가능했던 이들은 대부분 農村에 막대한 資産을 所有한 인사들이었다.

그런데 北宋은 原則적으로 農村 衙前 또는 官蔭이 없는 一般 百姓들은 酒坊 經營을 許可하고¹⁴³⁾ 있지만 대부분 이들은 抵當 資産을 가지고 있

142) 『長篇』 卷17 開寶九年十月壬戌條 “先是, 茶鹽榷酤課額小者, 募豪民主之, 民多增額求利”

143) 『宋會要』食貨 20-8 景祐元年正月六日條 “詔諸酒軍官酒坊, 若衙前及無蔭人, 願買撲者聽之

지 못하였기 事實上 施行될 수 없는 법이었다. 또 王安石의 新法 중에 募役法과 關係있는 實封投狀法에서 酒坊 經營을 하고자 하는 사람들 중에 家業이 있는 사람도 역시 保證人을 세워야만 許可를 받을 수 있었다.¹⁴⁴⁾ 또 만약 酒坊을 經營를 하고자 하는 사람들은 官蔭이 없는 사람이야 된다. 이것은 現職 官吏나 官蔭이 있는 官戶가 酒坊을 비롯하여 여러 場務나 渡船場, 鑛山 등의 課稅 對象이 되는 사업 내지는 賃貸 經營에 參加하는 것을 一般的으로 禁止하는 原則에서 나오는 것이다. 그런데 酒坊 經營은 많은 資金이 必要하기 때문에 편법이 使用되었다. 즉 一般 百姓이 그들 스스로 資金이 없기 때문에, 그들의 名義와 資金이 있는 豪戶가 서로 結託하여 共同 經營을 하였다. 官에서 이와 같은 違法的인 것을 把握하여 이러한 經營 方式을 一時 禁止시켰지만 現實적으로 막지 못하여 결국 緩和를 하게 되었다. 南宋 初期에 宋金 戰爭으로 破폐해진 酒坊이 많았지기 始作하였고 특히 兩浙路에서는 官戶들이 進納授官이라는 法에 의해서 酒坊經營에 參加가 認定되었다. 이렇게 緩和되기 始作한 酒坊 經營의 參加者 擴大는 全國적으로 一般 現職 官僚들을 除外한 거의 대부분의 官戶들에게 許可되었다.¹⁴⁵⁾ 結果적으로 酒坊의 賃貸經營者는 대부분 豪民, 豪戶, 豪右有力家, 進納授官家 등으로 알려진 階層이었다. 이러한 階層들은 社會적으로 볼 때 支配階層인 形勢戶들이다. 물론 이들 形勢戶의 母體는 官戶이다. 農村에 있어서 支配 階層을 形成시킨 形勢戶들은 公式적으로 許可받은 酒坊을 經營하여 많은 利益을 챙기고, 國家 權力에 寄生하여 農村酒業을 獨占적으로 經營하는 것이 可能하였다.

그리고 酒坊의 組織은 먼저 술을 釀造하기 위해서 必要한 酒具를 整備하고, 술을 釀造할 수 있는 쌀을 準備해야한다. 그리고 술을 釀造하는 勞動力이 必要하다. 또 이들을 管理하는 管理人들이 存在해야 한다. 坊僕은 經營하는 主人 夫婦를 主公 또는 主母라고 하는데 이를 말하는 것이다.

당시 釀造 技術을 專門적으로 研究하는 한편, 釀造法도 工程別로 把握

144) 『長篇』 卷 230 熙寧五年二月壬申條 “ 詔天下州縣酒坊, 不以課額高下, 竝以租額, 紐算淨利錢數, 許有家業人, 召保買撲 ”

145) 『宋會要』 食貨 21-14, 蘇興二十七年九月七日條 .

하였다. 또 宋代 술에 관한 모든 것을 記錄한 『北山酒經』을 위시하여 많은 釀造關係書에서 釀造法, 製麴에 관해서 詳細하게 敍述되고 있다. 또 酒坊에는 釀造技術을 가지고 있는 麴匠, 酒匠이라고 하는 釀造技術者들이 있었다. 農村의 酒業에서 重要的 役割을 하는 酒匠은 술의 色, 香, 맛 등이 同一하지 않고 특히 色과 맛은 水質과 關係있다. 그런데 이러한 모든 것을 選別하고 鑑定하는 것이 酒匠들이다.

V. 都市와 酒文化

宋代는 다른 王朝 보다는 比較的으로 庶民들의 社會 進出과 活動이 活潑하게 進行된 時代이다. 이것은 社會가 그만큼 擴大됨을 意味한다. 一般的으로 社會의 主要한 空間은 都市라고 할 수 있다. 歷史를 통해서 볼 때 都市를 中心으로 發展되는 것이 社會이다. 宋代는 既存의 社會와는 다르게 士大夫와 庶民들의 積極的인 社會 活動으로 인하여 폭 넓은 都市 生活의 空間으로서의 都市가 發展하였다.

社會가 發展하고 都市가 發展하기 위해서는 經濟的인 發展이 바탕이 되어야 한다. 그런데 宋代는 經濟的인 發展이 상당히 進陟이 되었고, 그 영향으로 인하여 國家 財政의 規模 역시 擴大되었다. 宋代의 國家 財政은 直接稅와 間接稅라는 두개 軸으로 確保되었다. 이러한 間接稅 중 술에 대한 비중이 漸次 擴大되면서 술의 生産과 消費가 促進되었다. 이러한 술의 生産과 消費가 農村에서 盛行하였지만 農村의 술은 生産과 消費의 規模와 人口 側面에서 都市를 따라갈 수가 없었다. 특히 宋代의 都市는 多角的으로 發展하였고 술과 關聯된 消費文化가 發達하였다. 宋代의 都市는 多樣性を 完備된 都市라고 할 수 있다. 여기에서는 宋代의 都市 發達과 代表的인 都市인 開封과 杭州를 中心으로 술과 關聯된 여러 가지 文化를 대해서 살펴해보도록 하겠다.

1. 中國 都市의 發達

中國 歷史는 都市를 中心으로 發展한 歷史이다. 특히 首都를 中心으로 하는 中央集權體制의 確立은 새로운 統治體制로서 世界史에 寄與하였다.¹⁴⁶⁾ 이러한 都市를 中心으로 發展한 中國 歷史에서 首都의 役割은 매우 重要하다. 中國 歷史에서 두개의 首都를 가지고 있으면서 각각 독특한 文化를 이룩한 王朝가 바로 宋王朝이다. 宋王朝는 開封과 杭州라는 두개의 首都를 통해서 宋代의 文化를 滿開시켰던 것이다. 여기에서는 開封과 杭州를 中心으로 宋代의 都市文化와 生活를 考察하고자 한다.

一般的으로 中國 都市는 西洋의 都市와는 根本적으로 差異가 있다. 즉

146) 王瑞來, 『宋代의 皇帝權力과 士大夫政治』, (東京, 汲古書院, 2001) 17-34쪽

自治가 없고 行政地域은 城을 中心으로 發展하는 것이 都市의 基本이지만, 그 範圍는 廣範圍하여 城의 外廓 地域까지 包含되는 것이 一般的인 現狀이다. 그런데 이와 같은 條件 아래에서 城을 中心으로 都市 內部가 分割 統治되는 것이 中國都市의 또 다른 特徵이라고 할 수 있다. 그런데 北宋 以前의 中國 都市는 坊市制度이다. 坊은 일반 사람들이 居住하는 生活 空間이고, 市는 商業 活動 空間이라고 할 수 있다. 坊과 市는 엄격히 區分되었고 坊에서는 어떠한 商業 活動도 할 수 없었다. 따라서 市를 中心으로 商業 活動이 활발히 進行되었던 것이다.

또한 中國 都市는 社會의 政治的 中心과 軍事的 據點이기도 하여 防禦 作用의 役割도 擔當하였다. 宋 以後 火藥이 發明되어 戰爭에 使用됨에 따라 都市의 攻守技術 또한 變化하여, 모든 都市들은 벽들로 쌓여졌고 城을 더욱 단단히 保護하기 위한 여러 裝置들을 築造하였다. 都市는 더욱이 都城과 각 地域의 政治 中心地였고, 百姓을 다스리는 다양한 機構가 集中해 있었고, 官員, 地主, 商人들이 居住하였다. 또 그들을 위해 일하는 各種 手工業者들이 있어 人口는 매우 많은 空間이었다.¹⁴⁷⁾

그러나 都市는 영원히 存在하는 것은 아니다. 時代의 狀況에 따라서 興亡, 混亂, 그리고 都市 內部的 發展에 따라서 中心街의 移動이 恒시 存在하는 것이다. 그리고 都市는 自意的으로 아니면 他意的으로 完全히 消滅되는 경우도 있다. 즉 外部의 侵入과 戰爭으로 인한 都市의 破壞 또는 權力的 集中으로 인하여 被支配層의 離脫, 饑饉으로 인한 人口의 減少 등으로 都市가 사라지는 경우도 있는 것이다.

中國 都市는 대부분 自治가 없고 中央에서 派遣된 行政官僚들이 支配하는 곳이다.¹⁴⁸⁾ 이러한 地方官들은 강력한 權力을 가지고 都市를 이끌어 나갔던 것이다. 그들에 의해서 商業性和 經濟性을 가지고 都市를 發展시키면서 周邊의 地域을 吸收시키면서 都市를 擴張하였다.¹⁴⁹⁾ 이들 地

147) 金容完, 「南宋 杭州의 人口增加와 外地米穀 수입」, 『濟州大論文集』 15, (제주, 제주대학교, 1983)

申採湜, 『東洋史概論』, (서울, 三英社, 1993) 431쪽

宮崎市定, 『アジア史研究』 第1輯, (京都, 同朋舍, 1957) 458~467쪽

李範學, 「宋代의 社會와 經濟」, 『講座 中國史』 III, (서울, 지식산업사, 1989) 129~130쪽

148) 伊原弘, 梅村坦, 『宋と中央ユーラシア』, (東京, 中央公論社, 1997) 118-126쪽

149) 斯波義信, 『宋代江南經濟史の研究』, (東京, 汲古書院, 1988) 285-339쪽

方官 以外에도 都市에는 地主와 商人들이 있었지만, 地主와 商人들 역시 士大夫官僚出身들이 많았다. 이들은 자신들의 利益을 위하여 水路를 整備하고 管理하기도 하였다. 또한 都市의 道路를 包裝하고, 學校를 開設하고 都市의 文化를 主導하기도 하였다.

따라서 一般的으로 中國 사람은 都市人이라고 할 수 있다. 그들은 오랜 세월 동안 大陸에 定着하면서 都市를 만들어서 生活해 왔다. 中國 사람은 처음에는 華北을 中心으로 都市를 形成하였다. 다음에는 四川, 長江中流域, 江南 등을 中心으로 都市가 發展한 時代가 바로 宋代이다.¹⁵⁰⁾ 이 時代에는 中小都市와 鎮과 같은 形態의 市場都市, 그리고 都市의 階層制와 같은 形態의 여러 都市化가 進行되었다. 이 時代에는 經濟活動이 密集한 都市群이 出現하기도 하였다. 이러한 都市 가운데 重要的 都市는 城壁을 만들어서 街路를 포장하여 水運으로 物資를 流通시켰다. 江南 一帶를 中心으로 發達한 宋代의 都市는 그야말로 水上都市라고 할 정도 물을 매개로 하여 發展한 水路 發展의 極致를 보여주는 都市群을 形成하였다.

또한 中國의 都市는 行政上의 據點 都市이다. 一般的으로 宋代의 都市를 經濟的, 商業的 都市라고 하는 研究가¹⁵¹⁾ 많지만, 그러나 宋代 都市 역시 行政上의 都市로서의 機能이 우선되었다. 이러한 行政上의 都市 機能에 經濟的, 商業的 要所가 가미 된 것이 宋代 都市의 特徵이라고 할 수 있는 것이다.

그리고 中國의 都市는 最初의 統一王朝인 秦 以後부터 宋代까지 都市의 수가 그다지 변함없이 維持되고 있는 사실을 통해서 볼 때에도, 즉 人口增加, 經濟的 變動이 있음에도 불구하고 그 수를 維持하는 理由는 그것은 바로 中國의 都市는 政治的 都市로서의 機能이 강했기 때문이다. 中國의 都市는 城壁을 中心으로 人口集中地로서의 이미지가 강하였다. 宋

150) 梁鍾國, 『宋代士大夫社會研究』, (서울, 三知院, 1996) 38~39쪽

斯波義信, 『宋代江南經濟史の研究』, (東京, 汲古書院, 1988)227-284쪽

斯波義信, 「宋代の消費生産水準試探」 『中國史學』 第一卷, (東京, 中國史學會, 1991)

151) 斯波義信, 『宋代江南經濟史の研究』(東京, 東京大學東洋文化研究所 1988),

斯波義信, 『宋代商業史研究』(東京, 風間書房, 1968)

伊原弘, 「宋代社會と宋錢」 『アジア遊學』 第18号, (2000), 4~8쪽

古林森廣, 『中國宋代の社會と經濟』, (東京, 國書刊行會, 1997)

古林森廣, 『宋代産業經濟史研究』(東京, 國書刊行會, 1987)

代에는 이러한 城壁을 中心으로 都市가 發展하는 것은 必然的으로 생각하였다. 특히 夷民族과의 接觸이 많은 華北地域은 中小都市까지 城壁을 갖추어야만 하였다.

한편 都市의 變化는 地名에서 찾을 수 있다. 그 都市가 發展하면 그 都市에서 發展하는 것을 細部的으로 分析하여 그 特徵에 맞게 地名을 정하는 것이 一般的이다. 또한 都市人들이 스스로 부르기 쉬운 地名으로 定着되는 경우도 있었다. 따라서 中國의 都市 중에서 宋代의 都市는 이러한 現狀으로 여러 개의 名稱으로 불리어지는 경우가 많다.¹⁵²⁾ 또한 都市內의 中心街나 유명한 商店, 그리고 다리 등에도 다양한 이름으로 呼稱되었다.

中國의 古代 都市부터 唐의 都市까지는 商店街들이 整備되어 있었고, 高級住宅街와 貧民街가 集中되어 있었다. 또한 都市人들이 生活하는 地域이 坊制로서 정해져 있었고, 夜間の 外出을 금하는 夜間通行禁止制度와 都市人들이 使用하는 거리를 個人的으로 利用하는 경우도 있었다. 그런데 宋代의 都市부터는 都市人들이 以前의 時代에서 보이는 여러 規制들이 緩和되어 자유로운 生活을 영위하였다.¹⁵³⁾

사람들이 都市生活을 하기 위해서는 여러 가지 편리한 施設들이 必要하다. 이러한 施設들이 完備된 都市는 자연히 都市人들에게 좋은 삶을 가져다 준다. 결국 이러한 潤澤한 삶은 都市를 더욱 發展시키는 原動力이 되는 것이다. 다른 角度에서 보면 政治的, 經濟的인 發展만큼이나 重要的 것은 이러한 社會 間接 施設의 發展이라고 할 수 있다. 社會 間接 資本의 投資 중에서 제일 重要的 몫을 차지하는 것은 역시 交通施設이다. 宋代 역시 이러한 社會 間接施設의 投資와 維持를 위해서 부단히 努力하였다. 즉 都市의 基本的인 形態인 城壁의 建設과 道路의 確保, 上下水路의 整備, 火災에 대한 여러 施設物, 汚物處理場 등이 바로 그것이다. 특히 都市 가운데에서 人口의 集中이 많은 地域에는 이러한 施設物들이 더욱 發展하였다.¹⁵⁴⁾

152) 伊原弘, 梅村坦, 『宋と中央ユーラシア』, (東京, 中央公論社, 1997), 118~124쪽

153) 周宝珠, 「時論草市在宋代城市經濟發展中的作用」, 『史學月刊』第 2期, (개봉, 하남대학교, 1997)

154) 斯波義信, 『宋代江南經濟史の研究』, (東京, 汲古書院, 1988) 312-364쪽

宋代가 이처럼 都市가 發展할 수 있었던 根本적인 理由 중의 하나가 바로 貴族制 社會에서 庶民社會로 轉換이다.¹⁵⁵⁾ 즉 北宋初期의 50年 동안에 農業과 手工業이 다시 發展하고, 戶口가 2倍로 增加하였으며 商業과 手工業의 成長 또한 都市의 發達과 繁榮을 부채질하였다. 예를 보면 唐에는 10萬戶의 都市가 겨우 10여개에 불과했었지만, 北宋時代에는 40개로 增加하였다. 또 都市經濟의 發展과 庶民階層의 擡頭 또한 都市의 形成과 都市의 面모를 變化시키는데 影響을 주었다.¹⁵⁶⁾ 宋代에는 사람들이 都市로 꾸준히 流入되었고, 이 결과 都市의 性格까지 變化시켰다. 宋代의 都市들은 政治적인 都市이자 庶民生活의 都市로 다양한 施設物들을 誕生시켰다.

그리고 都市를 構成하는데 要所 중에 第一 重要的 것이 道路施設이다. 즉 都市의 發展이 道路의 整備와 緊密한 關係가 있는 것이다. 道路가 發展하면 그 道路를 통해서 派生되어지는 여러 要所들에 의해서 經濟가 발전한다. 특히 流通은 道路와 不可分의 關係가 있다. 宋代 道路의 概念은 陸路뿐만 아니라 水路까지 包含되는 廣範圍한 概念이다. 따라서 이러한 陸路와 水路를 통해서 流通을 發展시켰고, 流通의 發展은 物資의 원활한 흐름으로 이어졌다. 더욱이 水路는 都市로 流入되는 많은 人口에게 물을 供給하는 役割은 물론 生活에 必要한 物資의 供給과 廢品들을 處理하는 機能을 가지고 있었다. 水路의 管理 특히 橋梁의 建設과 維持는 都市에 따라서 公的으로 아니면 私的으로 管理되었다. 하지만 私的으로 管理되는 水路가 問題가 생기면 自然히 그것을 해결하는 것은 政府였다. 그리고 政府는 百姓들이 利用하는 水路를 都市의 有力者들이 獨占하는 것을 엄격하게 管理하였다.¹⁵⁷⁾

이상과 같은 都市의 發展 狀況을 통해서 宋代의 中心的인 都市인 開封과 杭州를 中心으로 都市文化를 살펴보고자 한다.

2. 北宋의 開封

155) 申採湜, 『東洋史概論』, (서울, 三英社, 1993), 419~435 쪽

156) 董鑿泓 等 編, 成周鐸 譯註, 『中國都城發達史』 (서울, 學研文化史, 1993), 92쪽.

157) 伊原弘, 梅村坦, 『宋と中央ユーラシア』, (東京, 中央公論社, 1997), 125쪽

宋代는 商業이 發達하고 都市가 發達한 時代이다. 이러한 背景으로 都市文化가 發達하였다. 都市文化의 發達は 貴族中心의 文化에서 士大夫와 庶民中心의 文化로 轉換된 것을 意味한다. 宋代는 科擧制를 基盤으로 하여 官僚選拔制度의 基礎를 確立한 時代였다.¹⁵⁸⁾ 이러한 科擧制는 단순한 制度가 아니라, 社會를 主導해 나가는 人物들을 모든 사람들에게 開放시켜서 士大夫官僚로서 選拔하는 그런 制度이다. 士大夫官僚들은 자기 스스로 그들의 世界를 만들면서 宋 王朝의 主役으로서 社會를 主導해 나갔다. 이러한 士大夫官僚들에 의해서 새로운 都市文化를 이룩하였고, 이와 같은 風潮는 결국 都市의 發達에까지 影響을 미치게 되었던 것이다.¹⁵⁹⁾ 北宋의 士大夫官僚 중에 代表的인 人物인 王安石을 통해서 당시 都市文化 중에서 술과 관련된 모습을 그려보면 다음과 같다.

우선 時代的 背景을 보면 安史의 亂 以後에 만신창이가 된 社會는 하루라도 편할 날이 없었다. 그러나 文壇에는 오히려 癡醉劑와 같이 華麗하고 色情的인 風潮가 휩쓸어 六朝時代를 방불하였다. 이러한 主要 原因은 時代的 混亂에 따른 社會의 兩分化 現狀이 갈수록 深化되었던 점을 들 수 있다. 權力家와 富者들은 都市文化의 한 軸인 文學을 社會의 實際的 需要로부터 離脫시켜서 하나의 놀이 도구화하였고, 따라서 文學은 上流層의 生活을 꾸미고 裝飾하는 裝飾品으로 轉落하였다.

또한 激變하는 社會의 變動은 모든 階層들이 당장 내일을 기약할 수 없는 末世 意識을 가지지 않을 수 없었다. 未來에 대한 確實한 保藏이 없는 社會에서 불안한 마음과 意識은 순간의 즐거움을 追求하는 形態로 表出되었다. 즉 “오늘 아침 술이 있으니, 오늘 아침 취하리” 식의 快樂主義가 漫然하였던 것이다. 결국 아름답고 華麗한만을 追求하는 唯美的 文風은 癡醉的 效用을 갖고 일시 맹위를 떨쳤던 것이다. 이러한 霧圍氣는 宋代의 安定 局面으로 접어들면서 흔들렸던 모든 社會生活이 正常의 軌度를 다시 찾으면서 一掃되었다. 이러한 時代的 轉換은 宋代의 社會的, 經濟的, 文化的인 面에서 새로운 모습을 보여주기 시작한 것이다.

中國 歷史에서 宋代처럼 술이 發展한 時代는 없을 것이다. 理論적으로나 實用的으로나 宋代의 술은 社會全般의 影響을 미쳤다.¹⁶⁰⁾ 또한 앞에

158) 申採湜, 『宋代官僚制研究』, (서울, 三英社, 1981)

159) 伊原弘, 「‘清明上河圖’と北宋の風俗」, 『アジア遊學』 11, (東京, 勉誠出版, 1999) 33쪽

서 살펴보았듯이 國家 財政에 있어서도 重要한 役割을 하기도 했다. 이처럼 모든 方面에서 지대한 影響을 끼친 술은 그 社會的 價値가 높아졌음을 알 수 있는 것이다. 이러한 술은 자연스럽게 人間의 삶과 密接한 關聯性을 가지게 되는 것이다.

宋代는 唐代만큼이나 文學이 發展한 時期이다. 특히 詩分野는 北宋과 南宋이라는 특이한 王朝의 形態에 따라서 상당히 發展하였다. 宋詩를 理解하는 方法은 하는 理性을 媒介로 하여 論理的으로 認識하는 方法 다른 하나는 感情을 통해서 感性的으로 認識하는 方法이다.¹⁶¹⁾ 이와 같은 理解를 바탕으로 北宋의 代表的 人物인 王安石의 文學 作品을 통해서, 宋代의 士大夫官僚階層의 술에 관한 認識과 文化에 알아보고자 한다.

歷史를 돌이켜 보면 詩人和 술은 不可分의 關係가 있다. 東晉의 詩人 陶淵明은 술에 관한 作品을 많이 남겼다. 現在까지 전해지는 그의 作品 중 130수 가운데 절반 정도가 술과 關聯이 있다. 또 唐代의 詩仙인 李白의 詩 1050수 가운데 171수는 술에 관한 것이다. 李白과 雙璧을 이루는 詩聖 杜甫의 1400수 가운데 약 300 편이 술과 關聯이 있다.¹⁶²⁾

杜甫의 作品 중에 「月下獨酌」에서는 “하늘이 술을 사랑하지 않으면 하늘에 酒星이 없었으리. 땅이 술을 사랑하지 않는다면 땅에 酒泉은 없었으리. 하늘과 땅이 한결 같이 술을 사랑하니 술을 사랑하는 것이 하늘에 부끄럽지 않네. 청주는 聖人에 비하고, 탁주는 賢人和 같다네. 聖人도 賢인도 이미 마셨거늘 하필 神仙이 되길 원할쏘냐. 석 잔 술에 大道를 깨닫게 되고, 한 말 술에 자연과 하나가 되네, 오직 술 가운데 즐거움을 얻나니 술 못 마시는 이에게는 그 즐거움을 전하지 말게나” 라고 노래하고 있다.

여기에 나오는 酒聖이란 사자자리의 오른편 남쪽에 있는 세 개의 별로 饗宴 酒食을 관장하고, 酒泉은 甘肅省酒泉縣을 가리키며, 이 郡城에 金泉이 있는데, 샘물의 맛이 술과 같다고 하여 붙인 이름이다. 또 賢聖은 魏나라의 曹操가 禁酒令을 내렸을 때, 사람들이 몰래 암호를 만들어 濁

160) 靳華, 「試析宋, 金權場建立的目的及作用」(『湖北民族學院學報』第15卷第1期, 1997)

161) 金元中 評釋, 丁範鎮 監修, 『宋詩鑑賞大觀』, (서울, 까치, 1995).

162) 車柱環, 『中國時論』, (서울, 서울대학출판부, 1989)

酒를 賢人, 淸酒를 聖人이라고 부른 古事에서 기인한다.

이처럼 中國에서는 술과 詩人 사이에는 不可分の 關係가 있고, 詩 속에 들어오는 술을 통해서 당시의 社會의 斷面들을 볼 수 있는 것이다. 술에 관한 그 價値를 인정하는 유명한 글은 唐代 孟郊의 〈酒德〉이다.

술은 옛부터 많은 거울, 소인의 마음을 열어보인다.
취해보면 다른 행동거지, 취해 들어보면 다른 소리들
술의 공로는 이처럼 많고, 책망도 역시 깊다.
죄인이 나쁜 술을 피하나, 이를 경계해야 하리. 163)

唐代 孟郊의 글처럼 宋代 文人들 역시 이러한 認識 아래에서 文學의 重要的 素材로 술을 利用하면서, 그 時代의 社會相과 酒專賣制度 그리고 술 種類에 대해서 훌륭하게 表出시키고 있는 것이다.

宋代 社會는 中國 歷史에서 攻擊的인 王朝가 아니라 防禦的인 王朝였다. 財政的으로는 歷代 어느 王朝보다 豊富하였고, 軍事力도 막강하였다. 그런데 宋代는 内部的으로는 상당히 많은 矛盾을 가지고 있었다. 그래서 時代에 따라 많은 人物들이 改革을 하고자 始踏했지만 成功하지 못하였다. 아무리 자기의 能力이 卓越해도 皇帝의 나라에서는 皇帝의 信任과 지지 없이는 改革이 成功할 수 없음을 알 수 있는 것이다.

人間의 마음은 늘 時代와 環境에 따라서 變化한다. 처음과 같은 마음으로 끝까지 가는 경우가 많지 않음을 우리는 歷史에서 배울 수 있다. 皇帝는 卓越한 才能을 가지고 태어나는 경우도 있지만, 대부분의 뛰어난 皇帝는 後天的으로 忠直한 臣下를 두었다. 皇帝와 臣下의 關係는 서로의 믿음 속에서 形成되어야 하는 것이다. 皇帝가 初心의 마음으로 臣下를 지지해주다면 改革은 반드시 成功할 수 있는 것이다.

따라서 宋代에는 많은 人物들 가운데 中國 歷史를 새로운 모습으로 變化를 始踏한 이가 바로 王安石이다. 王安石은 中國史에서 가장 뛰어난 改革主義者이다. 그가 비록 初心의 사라져 버린 神宗에 의해서 그의 원대한 改革이 실패로 끝났지만, 歷代 王朝들은 그의 改革을 參照하였음을

163) 孟郊, 『孟東野集』 酒德, “酒是古明鏡, 輒開小人心, 醉見異舉止, 醉聞異聲音, 酒功如此多, 酒屈赤以深, 罪人免罪酒, 如此可爲箴”

알 수 있다.

王安石은 撫州 臨川(江西省) 사람이고, 자는 介甫이고 호는 半山이다. 그는 中央政府에 있던 당시 實力者들과 意見을 달리하여, 처음부터 地方官으로 官職 生活을 始作하였다. 以後 中央政府에서 그의 革命的인 改革政治를 始睹하지만, 地主와 豪族 등의 保守派들의 反對와 神宗의 變心으로 失敗하고, 다시 江寧에서 隱居하면서 詩文 創作과 學文 研究에 一生을 바쳤다. 그의 詩는 百姓의 桎梏을 現實主義 精神에 立脚해서 創作하였기에 斬新성이 많아 그와 政治的인 對立에 있었던 歐陽修와 蘇軾도 높게 評價하였다.

그의 作品 중에서 詩와 關聯된 作品은 다음과 같다. 至和 2年(1054) 王安石은 舒州通判에서 中央官職으로 옮기게 되는데, 開封으로 오는 도중에 高郵라는 곳에서 지금의 江蘇省 出身인 才能이 뛰어난 王旉(1032-0159)을 만나서, 사귀게 되었고 자신의 처제와 結婚까지 시키는 敦篤한 關係를 形性하였다. 그런데 이 뛰어난 王旉이 28세의 나이로 죽자, 그를 그리워하면서 人生의 허무함을 表現한 詩가 바로 “思王逢原”이다. 逢原은 王旉의 字이다.

황량한 잡초가 마음을 오늘 혼란스럽게 하더니
무덤에 가을바람이 또 한 차례 불어 온다
뛰어난 자질은 편안한 세상에는 인정받지 못하고
미묘한 말은 오직 옛 고인만이 알아 준다
여산의 남쪽 기슭에서 책상을 마주하니
분수는 동쪽에서 술잔 속으로 들어오니
옛 자취는 안타깝게도 당신 따라 전부 가버려
즐기려고 해도 다시는 그때와 같을 수 없구려.¹⁶⁴⁾

王安石이 地方의 官職 生活하다가 中央 官職으로 올라오는 도중에 자기와 뜻이 맞는 친구 王旉을 만나게 되었다. 그러나 그 친구가 뜻도 펼치

164) 王安石, 『臨川文集』(文淵閣四庫全書) 「思王逢原」

“蓬蒿今日想紛披, 塚上秋風又一吹, 妙質不爲平世得, 微言惟有故人知, 廬山南墮當書案, 湓水東來入酒卮, 陣迹可憐隨手盡, 欲歡無復似當時.”

기 전에 졸함으로써 王安石은 內的인 葛藤과 함께 다시 地方官으로 내려왔다. 하지만 이 詩를 지을 당시에는 北宋의 首都인 開封에서 中央官職을 하고 있을 때이다. 이 詩가 1054年頃 作品이니 神宗의 부름이 받은 해가 1069年 다시 오래 동안 地方官 生活을 하였음을 알 수 있다. 결국 王令의 죽음이 그에게 더욱 中央官職으로 나아가지 못하게 하는 하나의 原因이었다고 생각한다. 中央에는 아직 保守勢力들이 자리 잡고 있었고 그러한 勢力과 맞서 자기의 改革을 펼치기에는 力不足이었고, 또한 그의 뜻을 잘 아는 친우이자 동지인 王令의 죽음은 그를 더욱 萎縮시켰다. 平生을 통해서 飲酒와는 거리가 있는 王安石이 文學 作品에서는 술을 매개로 하고 있음은 당시 士大夫官僚들의 飲酒觀알 수 있는 것이다. 또한 都市를 中心으로 廣範圍하게 形成되어진 술의 生産과 消費를 볼 수 있다. 王安石이 地方官 生活하면서 그 地方에서 나름대로 改革을 하여 成功하였다. 이를 축하하면서 “到郡與同官飲”이라는 시를 남겼다.

거친 노래와 시골 춤에 함께 취하여
과일 산나물 안주를 주거나 받거나
병 많은 이 몸, 흠뻑 취하지 못함을 스스로 싫어하고
좋은 손님 모신 흥취를 깨뜨릴까 홀로 근심한다.¹⁶⁵⁾

처음부터 地方官 生活을 始作한 王安石은 우선 자기 자신이 다스리는 地方에서 작은 改革들을 實施하였다. 그가 構想한 대로 改革들은 成功하였다. 이를 계기로 中央政府에서는 王安石이라는 人物을 다시 認識하게 되었고 후에는 神宗의 부름을 받는 動機가 되었다. 王安石은 이러한 地方에서의 改革의 成功을 자축하면서도, 平生 몸이 약해 술을 잘 마시지 못하는 자신의 처지를 표현하고 있다.

王安石 나이 39세 때 地方官 生活을 하고 있을 때 동생 王安國이 찾아왔다. 平生에 身體가 약해 고생하는 王安石은 동생이 찾아오니 너무 기뻐서 동생과 함께 술을 마시면서 “平甫, 歸陰”이라는 글을 남겼다.

165) 王安石, 『臨川文集』(文淵閣四庫全書)「到郡與同官飲」
“荒歌野舞同醉醒, 水果山肴互酬酌, 自嫌多病少歡顏, 獨負嘉賓此時樂”

내 관직이 비록 조정에 있지만
헤아릴 수 없을 만큼 술을 마셨네
詩와 書만이 담장 문을 향해 있을 뿐
손님이 와도 술대접을 하지 않네.¹⁶⁶⁾

오랜 세월 동안 地方官 生活하면서 酒色에 빠지지 않았던 王安石은, 오직 百姓의 便安함과 皇帝에 대한 忠誠만을 생각하였다. 따라서 자기 職分에 충실했기에 健康은 더욱 나빠졌고, 술은 官職 生活을 하다보니 자연히 많이 마셨다. 하지만 동생이 찾아 왔을 때 너무 반가워서 약한 몸에도 불구하고 같이 술을 마시면서, 자기의 처지를 읊고 있는 것이다.

平生을 百姓과 皇帝만을 생각했던 王安石은 宋代의 典型的인 士大夫로서의 氣品을 가지고 살았다.¹⁶⁷⁾ 높은 學問과 그 學問을 現實에 接木시키기 위해 努力했지만 결국 失敗하였다. 하지만 隱遁 生活을 하면서 그는 보다 높은 學問的 成就를 이룩하였고, 그의 改革思想은 그의 學問과 함께 後世에 깊은 影響을 미치게 되었다.

이렇게 王安石이 改革 主導하였지만 失敗한 宋王朝의 首都가 바로 東京 즉 開封이다. 宋代에는 4京이 存在해 있었는데 그 중에서 第一 重要的 것은 宋王朝의 首都 東京인 開封이었다. 그리고 西京으러 알려진 洛陽이었다.¹⁶⁸⁾ 開封은 中國 古代부터 重要的 都市 중의 하나이다. 開封周邊 地域은 中國 古代文化가 比較的 發達한 地域이고 古代의 城들이 적지 않게 散在해 있다.

그리고 春秋時代의 鄭 莊公이 鄭 邴에게 명하여 이곳에 城을 쌓도록 하고 國境을 開拓한다는 뜻에서 이름을 啓封이라 하였다.¹⁶⁹⁾ 戰國時代에는 大梁으로 名稱이 變更되었고 政治中心地이고 商業都市로서 發展하였다. 秦漢帝國 以後에는 開封은 歷史의 全面에서 일시 사라지게 되었다. 이러한 開封이 歷史에 다시 登場하는 것은 隋王朝의 天下統一 以後부터이다.

166) 王安石, 『臨川文集』(文淵閣四庫全書) 「平甫,歸陰」

“我官雖在朝, 得飲乃不數, 詩書向牆戶, 賓至無杯酌”

167) 王瑞來, 『宋代의 皇帝權力と士大夫政治』(東京, 汲古書院, 2001) 264-268쪽

168) 伊原弘, 「〈清明上河圖〉と北宋の風俗」 『アジア遊學』 11, (東京, 勉誠出版, 2002) 32쪽.

169) 董鑒泓 等 編, 成周鐸 譯註, 『中國都城發達史』(서울, 學研文化史, 1993) 95쪽

隋王朝의 가장 큰業績은 各地의 運河를 하나의 거대한 體系로 만든 大運河의 建設이다. 이 大運河는 南北의 物資輸送을 위한 人工的인 水路라고 할 수 있다. 그런데 이 水路와 連結되는 黃河의 接續 地域이 바로 開封이다. 以後 開封은 輸送業을 주무대로 하는 都市로 發展하기 始作하였고, 本格的으로 首都로서의 機能을 하게 되는 것은 五代 最初의 王朝인 後梁의 都邑으로 정하고 부터이다. 170)

이렇게 後梁이 開封을 都邑으로 정한 決定的인 理由는 物資供給의 원활한 確保하는 地理的 位置에 있기 때문이다. 왜냐하면 開封은 五代 時代에 華北의 交通 要衝地이기 때문이다. 이러한 理由로 五代時代부터 發展한 開封은 마침내 宋王朝의 首都로 이어지게 되는 것이다.

이러한 宋代의 開封은 宮城, 皇城, 內城, 外城의 세 겹의 城壁으로 둘러 쌓여 있다. 171) 開封이 이렇게 세 겹의 城壁으로 이루어진 가장 큰 理由는 黃河의 洪水와 적의 侵入에 대한 두려움 때문이다. 商業과 交通의 要衝地이기는 하지만 平原 위에 建設된 開封은 이런 短點도 가지고 있는 것이다. 皇城의 構造는 南北으로 比較的 길고 東西는 南北보다 짧아 平面 모양이 정확한 正方形은 아니다. 中央에는 皇城이 位置하고 있었는데, 이 皇城은 宋 太祖 4년에 洛陽宮의 型式에 따라 擴張 建築되었다.

그리고 城 남쪽의 正門을 宣德門 이라고 하였는데, 都市 中央線의 起點이 되는 문이다. 宣德門을 中心으로 왼쪽에 左掖門, 오른쪽에 右掖門을 두었다. 서쪽의 문을 西華門, 북쪽의 문을 拱宸門이라 하였다. 皇城 다음에는 두 번째 城郭인 裏城이 있는데 모두 10個의 門이 있었다. 남쪽의 3個의 門이 있는데 中央門을 朱雀門, 동쪽 門을 保康門, 서쪽 門을 新門(崇明門)이라 하였다. 동쪽의 3個門은 中央에 舊宋門, 북쪽 舊曹門, 남쪽 角門子라 하였다. 서쪽의 3個門은 서쪽의 舊鄭門, 中央에는 汴河北岸의 角門子, 북쪽의 門은 梁門이라 하였다. 북쪽의 3個門은 동쪽 門을 舊封丘門, 中央門을 景隆門, 서쪽 門을 天波門이라 하였는데, 城門의 이름은 각각 連結되는 地域을 表示하고 있다. 이들 城門은 모두 甕城이 있고 通御路의 4個門은 三重으로 되어 있다. 각 城門은 정확하게 서로 마주보고 있는 것이 特徵이다. 172)

170) 周宝珠, 「朱梁建都開封及其歷史意義」 『開封大學學報』 12-3, (開封, 河南大學, 1998)

171) 『東京夢華錄』 卷一, 東都外城條

한편 皇城의 정동 쪽에서 약간 남쪽이 가장 繁華하였다. 皇城의 中心街는 皇城 正門과 開封城의 南門을 잇는 大路의 汴河에 걸친, 州橋의 南과 北, 다리 바로 동쪽에 있는 대상국사의 一帶였다. 一般的으로 中國은 皇城을 中心으로 東富西貴의 原則으로 中心街가 形成되었다.

이러한 皇城, 裏城 다음에는 外城이 있었다. 北宋 때 여러 차례에 걸쳐 重修 擴張하였다. 이 外城을 羅城이라고도 하였다. 이 外城에는 水害와 가뭄을 調節하기 위한 門이 20個가 있는데, 이 중에 水門은 7個이다. 城壁의 平面 모양은 비록 정확한 四角形은 아니지만 城門의 位置와 裏城의 城門은 서로 마주대하고 있다. 裏城과 外城 밖에는 모두 넓은 濠가 있다. 이것은 開封의 세 겹의 城郭과 세 겹의 城을 保護하기 위한 河川을 漸進적으로 擴張 建築하여 改修한 것이지, 한꺼번에 建設된 것이 아니라 는 事實과 防禦의 重要性을 反影해 준다고 하겠다.

또한 開封에는 河川을 따라 나있는 길이 비교적 많았다. 이 河川邊의 道路는 都市의 形態와 發展에 큰 영향을 주어 東城 동남쪽 모서리와 汴河 兩岸을 따라 外城 가운데 揚州門 밖에는 繁昌한 市街地가 形成되기도 하였다. 173)

그리고 都市의 幹線道路는 宮城을 中心으로 하여 각각 城門에 마주대하고 있다. 이러한 幹線道路는 御路라고 하였는데 모두 4個가 있다. 御路는 皇帝의 專用御路, 人道, 綠化 地帶 및 水溝 등으로 組織되어 있었다. 174) 당시로서는 상당히 創造性이 가미되어 있는 形態라고 할 수 있다. 朱雀門 밖의 御路는 비슷하기는 하지만 같다고 할 수 없으며 길을 따라 各種의 商人들과 먹고 마시는 路店들이 늘어 서 있었다. 또한 道路를 中心으로 酒樓와 宴會場이 나란히 서 있었고 또한 여러 多樣한 商店들이 營業을 하였기에 오고 가는 사람들의 소리가 이어지는 그런 華麗한 商街를 形成하였다. 175)

한편 사람들의 基本的인 生活空間인 집들이 多樣하게 나타났는데, 그 중에서 上流階層들은 廣場이 있는 高層의 邸宅을 所有하기도 하였다. 물

172) 『東京夢華錄』 卷一, 東都外城條

173) 『東京夢華錄』 卷1, 河道條

174) 『東京夢華錄』 卷2, 御街條, 朱雀門外街巷條

175) 楊文秀, 「北宋東京市民的夜生活」(『唐都學刊』第13卷 第2期, 1997)

론 相對的으로 一般庶民들은 작은 집을 所有하고 살았다. 宋代에는 前王朝들과 달리 夜間通行의 禁止를 廢止하였다. 이는 결국 夜間에 불을 밝히는데 使用하는 기름의 供給이 원만하게 되었음을 意味하는 것이고, 開封에 居住하는 사람들특히 支配階層의 生活이 潤澤함을 意味하는 것이다. 왜냐하면 一般 庶民들이 밤에 기름을 소모하면서 生活을 하지 않았다고 생각되고, 自然히 이러한 特權的 生活의 享有는 開封의 都市文化 중 夜間文化를 形成하는데 寄與했다고 할 수 있을 것이다. 또한 夜間通行禁止의 廢止는 夜市場을 形成하였다. 開封에는 유명한 夜市場이 두개가 있는데, 州橋夜市와 行街夜市가 바로 그것이다. 開封에는 이 두개의 큰 夜市場을 中心으로 街巷都에 많은 夜市場이 形成되었다.¹⁷⁶⁾ 이러한 夜市場을 中心으로 一般 酒店들이 營業을 하였다.

또한 北宋 末의 翰林學士인 張擇端이 그린 北宋 時代의 寫實主義 繪畫의 傑作인 《清明上河圖》에는 당시의 生活相을 잘 描寫되어 있다.¹⁷⁷⁾ 이 그림에서는 街道의 너비가 15~20m에 불과하다. 이 街道가 城內의 主要 道路라고 할 수 없지만, 普遍的으로 宋代의 道路는 長安과 洛陽보다 좁았다. 都市의 道路가 漸次的으로 形成됨에 따라 店鋪가 密集된 商業거리가 나타나게 되었다. 또한 都市의 人口 增加가 激增되었다.¹⁷⁸⁾ 따라서 都市의 用地는 컸지만 商業店鋪가 市場에 集中되고 街道를 따라 配置되었기 때문에 開封의 交通은 前王朝의 都市와는 차이가 있었다. 市內道路의 密度는 相對的으로 좁았다. 그리고 一般的인 街와 巷 사이의 거리 역시 매우 좁았다. 이는 生活居住方式의 變化와 密接한 關聯이 있다.

그리고 開封 안으로는 흐르는 汴河, 蔡河, 五丈河, 金水河의 河道는 護城河와 서로 連結되어 있다. 특히 汴河는 開封을 東西로 貫通하는 河川으로 南北으로 大運河와 連結되어 있다. 또한 東으로는 泗州로 통하여 淮水로 들어가니 商業經濟 및 庶民生活에 主要한 交通線으로 그 역할이 자못 큰 편이었다. 宋代에는 이 汴河를 통하여 運搬되는 糧食이 年間 5~6百萬石에 달하였다. 결국 이 汴河 원활한 疏通이 開封의 繁榮과 發展

176) 『東京夢華錄』卷2, 州橋夜市條.

177) 伊原弘, 「‘清明上河圖’と北宋の風俗」, 『アジア遊學』11, (東京, 勉誠出版, 1999) 33-45쪽

178) 程民生, 『宋代地域經濟』, (開封, 河南大學, 1992) 52-59쪽

에 큰 影響을 끼치고 있음을 알 수 있다. 五丈河는 開封 附近의 각 河川과 地域과 連結되어 있다. 이 兩水路중 하나는 開封 東南에서 서쪽으로 直通으로 이어지고, 하나는 開封 東北에 있어 開封內의 繁昌한 商業地域을 形成시켰다. 金水河는 大內로 통하여 宮內의 水面 및 宮內給水의 主要한 水源이었다.

이러한 河川의 發展과 더불어 橋梁 또한 많이 建設되었다. 開封內에는 30個의 다리가 있었는데 汴河 13個, 蔡河 11個, 五丈河 5個, 金水河 3個가 있었다고 한다.¹⁷⁹⁾ 여러 다리 중에 宋代 다리의 상징처럼 보이는 다리는 虹橋이다. 虹橋는 構造面에서 상당한 創造性을 보여주고 아름다운 다리였다.

또한 北宋 開封의 서비스업의 發達은 交通手段에서 엿볼 수 있다. 市內의 主要한 交通手段은 큰 수레였다. 노새나 당나귀 두 마리 혹은 소 5~7마리가 끄는 太平車는 전적으로 貨物을 運搬하는데 使用하였다. 이들의 主要한 機能은 糧穀 運搬이었는데, 한번에 수십석이나 실을 수가 있었다. 한 마리 소가 끄는 平頭車는 酒店에서 술을 싣는데 많이 사용하였다.¹⁸⁰⁾ 이 平頭車는 사람도 탈 수 있었고 以外에 獨輪車와 人力肩輿 등도 있었다. 이러한 것들은 運送業을 專門的으로 하는 業者들이 登場함으로써 더욱 繁盛하게 되는 것이 北宋 開封이다.

그리고 開封의 市場 分布는 計劃的인 長安과는 달리 城全體에 分布되어 있었다. 즉 商業地域이 住宅街와 區分이 없이 섞여 있고, 道路에 따라 各種 商店이 늘어서서 흥청거리는 商業街를 形成하고 있었다. 開封의 特徵 중에 하나인 水路를 따라 形成된 商業街도 있었다.

또한 繁華한 商業 地域은 裏城의 東部 및 東南部, 外城의 東南部, 東部 및 西部에 分布되어 있었는데, 이는 河川邊의 船着場 分布와 密接한 關係가 있는 것이었다. 가장 繁盛한 商業街는 宣德門 동쪽의 潘樓街, 土市子와 州橋 동편의 相國寺, 東南角門 및 揚州門附近 一帶였다. 潘樓街 一帶는 金融의 中心地이다. 宋代에는 金銀交易 및 交子, 會子 등의 貨幣交易이 盛行하였다. 이는 宋代 商品經濟의 發達을 잘 說明해주는 것이다. 埠頭地域은 城의 外廓인 運河沿岸에 있었다. 代表的인 汴河 沿岸의 東南

179) 『東京夢華錄』, 卷1, 河道條

180) 伊原弘, 梅村坦, 『宋と中央ユーラシア』, (東京, 中央公論社, 1997), 127-138쪽

揚州門 및 五丈河 沿岸의 북쪽 一帶가 埠頭地域으로 유명하였다. 이 地域은 특히 運河에 따라 運搬되어 온 쌀을 貯藏하기 위해서 倉庫가 集中되어 그 수가 50여개에 달하였다.

그리고 開封 城內에는 交易이 集中되는 集市가 있었다. 相國寺는 城中의 繁華한 地域에 위치하였다. 즉 汴河의 북쪽 기슭이어서 交通이 편리하고 가장 큰 交易市場을 形成하여 매일 다섯 차례의 市場이 열렸다. 또 相國寺에서는 區域을 分割하여 各種의 貨物交易이 이루어졌다.

한편 城內에는 밤을 새워 營業을 하는 地域도 있었다. 즉 夜市 및 曉市가 形成되었다. 州橋의 夜市와 朱雀門 밖 御街一帶의 曉市는 날이 밝기 전에 營業을 始作하였다. 이를 鬼市子라고 불리워지기도 하였다. 많은 飲食店과 술집들이 밤을 새워 營業을 하였다. 士大夫官僚 등의 支配階層들이 주로 利用하는 술집의 이름들은 潘樓, 看牛樓, 鐵屑樓 등 여러 가지가 전해지고 있다. 또한 一般 庶民들이 利用하는 선술집은 徐家, 曹家, 梅家 등의 이름으로 남아 있다. 支配階層인 士大夫官僚들이 주로 利用하는 高級 술집은 대부분 妓樓도 겸하고 있는 것이 特徵이다. 그런데 그곳에 從事하는 妓女는 잠자리 시중을 드는 것이 本業이 아니고 技藝가 있는 妓生으로 술시중이 주된 義務였다. 즉 高級料亭과 몸을 파는 창녀집과는 분명히 차이가 있음을 알 수 있다. 당시 開封에는 專門적으로 妓女를 養成하였고, 그 妓女들의 戶籍을 妓籍이라고 하였다. 그리고 이러한 妓女들의 館舍를 “院街”라고 하였다.¹⁸¹⁾

그리고 高級 술집은 造花나 여러 가지 깃발과 색실로 入口를 裝飾하고 밤이 되면 등불을 달고 손님을 기다리는 妓女가 그 사이를 왔다 갔다 하면서 손님들을 유혹하였다. 이러한 高級 술집들을 正店이라고 하는데 開封 城內에 모두 72個가 있었다.¹⁸²⁾ 正店 다음 단계에 해당하는 술집인 脚店은 수없이 많았다. 이러한 점내에서는 술박사 등이 있어서 술을 데워주며, 女給이나 妓女들이 서비스를 하였다. 또한 廝波와 같이 노래부르는 일종의 사당패와 같은 존재들이 있어 단골이 아닌 손님의 시중도 들고 妓女를 소개하기도 하였다. 下級 妓女는 부르지 않아도 주연과 연

181) 『東京夢華錄』卷2, 宣德樓前省府宮宇條

182) 程民生, 『宋代地域經濟』, (開封, 河南大學, 1992) 189쪽
日野開三郎, 『日野開三郎東洋史學論集』第7卷, 384쪽

회에 나와서 자기의 재주와 노래를 부르고 팁을 받았다. 이것을 打酒座라 하였다. 또한 酒宴에 열리는 곳의 손님에게 주문하지 않은 과일이나 무를 나누어 돌리고 나중에 먹은 만큼의 값을 받는 남자들도 있었다. 이때 사용하는 무는 靑首大根으로 맛이 달며, 술에 취한 사람들에게 좋은 間食이었다.¹⁸³⁾ 그런데 보통 高級 술집인 正店에서는 좋은 漬物을 서비스로 주고 上級の 술을 마시게 하기 때문에 이런 사람들이 들어오는 것을 禁止하고 있다. 주로 이들은 脚店 以下の 술집에서 營業을 하였다.

이러한 狀況은 前時代에 보기 드문 일로서 당시 都市經濟 및 市民階層의 生活需要를 反映한 것이라고 할 수 있다. 대부분 開封 사람들은 풍부하게 삶을 영위한 것은 아니었다. ‘清明上河圖’에서 볼 수 있는 職業群은 다양하다.¹⁸⁴⁾ 그런데 보통 商業이나 運送業 등에 從事하는 사람들은 一般 庶民들이었다. 이들은 勞動을 主體로 生活하는 사람들이고 똑같은 收入과 비슷한 業種에 從事하였다. 그러나 대부분 皇族이나 士大夫官僚들이 繪畫, 音樂, 書畫 등 趣味 生活하면서 풍족한 사람을 누리고 있을 때, 被支配階層인 庶民들은 그야말로 勞動으로 開封의 經濟를 이끌어가고 있었던 것이다.

따라서 都市의 手工業은 皇室과 官廳, 그리고 士大夫官僚의 必要에 응하는 것이 任務라고 할 수 있다. 官에서 管理하는 手工業 作業所는 의복, 비단, 자기, 인쇄, 술 등이 있다. 綾錦院에는 직공이 400명, 軍署所에는 3700명, 物品을 製作하는 工匠이 400명 등 모두 8000~9000명에 달하는 貢人이 있었다. 또한 個人의 手工業工場은 金銀鋪, 藥鋪등이 있었다. 勞動의 分業이 細分化되어 있고 雇傭勞動이 매우 普遍化되어 있었다. 徒勞 周邊으로 店鋪가 密集되어 있었는데, 燈을 켜고 천막을 쳐 놓은 곳, 유명하고 귀한 그림이나 글씨를 걸어 놓은 곳, 建歡樓와 各種 看板과 飲食店의 種類도 매우 많았다. 이러한 모습 역시 ‘清明上河圖’에 자세하고 생동감 있게 묘사되어 있다.

한편 城內에는 一種의 瓦子が 있었다. 이곳에는 各種의 生活品, 技藝를 보여주는 곳, 찻집, 술집과 妓院등이 集中되어 있었다. 이러한 瓦子は

183) 篠田統 지음, 윤서석 외 옮김, 『중국음식문화사』, (서울, 민음사, 1995)

184) 伊原弘, 「‘清明上河圖’と北宋の風俗」, 『アジア遊學』 11, (東京, 勉誠出版, 1999) 33-45
쪽

모두 市場이나 城門 近處에 位置하고 있었고, 가장 繁華한 곳은 中瓦子, 裏瓦子 一帶였다. 城內에는 飲食店과 酒樓가 매우 많았다. 또한 專門的으로 客商을 接待하는 宿泊業所가 상당히 많았다. 이것은 流動人口가 增加하였음을 說明해주는 것이다. 이러한 瓦子에는 人間이 社會 生活하는데 필요한 여러 가지 일을 도와주는 점들이 다양하게 發展되어 있었다. 出産, 結婚, 葬禮, 꽃상점, 신발상점, 그리고 宴會에 필요한 物資를 供給하는 장신구상점, 그리고 修理를 專門으로 수리상점 등이 있었다. 士大夫官僚 집안은 吉凶의 宴會가 새기면 돈을 내고 서비스업을 하는 사람들에게 부탁하였다. 그러면 茶酒司가 의자, 탁자, 그릇, 술병의 種類를 갖추고 飲食, 飲料는 廚司가 담당하였다. 案内狀, 配達과 社會까지도 白席人이 맡아보고 裝飾에서 妓女의 雇傭까지 전부 주인이 할 필요 없이 이들이 다 담당하였다.

하지만 北宋 時代 사람들 모두가 이렇게 한 것은 아니었다. 一般 庶民들은 그들의 수준에 맞는 大衆飲食店에서 이와 같은 일을 간소하게 하였다. 이 大衆飲食店을 分茶라고 하였다. 이외의 北宋 開封에는 一般 大衆들이 利用하는 유명한 飲食店들이 많았다. 또한 大相國寺에서는 月 5會緣日이 열리는 날에도 路店들이 많았다. 한편 舊封丘門을 포함한 변두리에는 夜市場이 열리고 한밤중까지 장사를 하였고, 새벽이 되면 일찍 아침장이 열렸다.¹⁸⁵⁾

이처럼 開封의 또 다른 特徵은 서비스업의 發展이다. 예를 들면 한 가정에서 손님들을 招待하여 큰 宴會를 開催할 때 필요한 飲食을 提供해주는 專門的인 食堂도 있었다. 이러한 料理店이 發展할 수 있었던 가장 큰 理由는 大運河를 통해서 다양한 材料들이 全國에서 開封으로 流入되었기 때문이다. 飲食 材料의 풍부함은 外食을 할 수 있는 料理店의 發展을 아울러 成長시켰다. 또한 食材料店의 多樣性, 配達業의 發展으로 이어지게 된 것이다. 開封에는 유명한 料理店이나 酒樓店이 많았다. 특히 高級料亭들이 즐비하게 있었는데 그 중에서 유명한 것은 白礬樓이다. 이러한 高級料亭을 利用하는 사람들은 역시 上流階層인 皇族과 政府高官으로 대변되는 士大夫階層이었다.

그리고 城內의 居住地域은 行政區域인 坊으로 分割되어 있었다. 『東京

185) 『東京夢華錄』 卷1, 州橋夜市條.

『夢華錄』에는 開封 城中에는 坊里에는 坊牆과 坊門이 없다고 되어 있다. 開封에는 모두 80여개 坊을 8廂으로 나누어 管理한 것으로 보인다. 또한 집집마다 거리를 향해 門을 냈으므로 管理가 比較的 어려웠다. 開封은 上流階層의 奢侈와 享樂生活의 만족을 위해 園林을 크게 조성되었고, 太湖로부터 대량의 돌을 옮겨다 人工的인 山을 쌓았다. 開封에는 比較的 완비된 下水施設도 되어 있었다. 開封은 地勢가 낮아 항상 洪水가 범람하여 水沒되었기 때문에 城밖 汴河에는 堤防이 있었고, 또 用水施設은 宮城內의 綠化를 增加시켰다.

3. 南宋의 杭州

찬란한 文化와 商業의 都市인 開封이 外勢에 의해서 장악되자 北宋의 士大夫들이 남쪽으로 내려와 새로운 首都를 建設하였다. 大運河의 남쪽에 位置하고 있는 오늘날 杭州라고 불리는 臨安이다.¹⁸⁶⁾ 이 臨安에는 아름다운 호수인 西湖가 있고, 中國文學史에 不滅의 存在인 白樂天이 建設한 白堤와 蘇東坡가 建設한 蘇堤가 臨安을 아름답게 빛내고 있었다. 백거이는 杭州의 아름다움에 도취되어 杭州를 地上의 天國이라고 노래하였다.

한편 北宋時代에는 杭州는 그다지 화려한 곳이 아니라 사람들에게 港口 都市로 認識되는 조용한 都市에 지나지 않았다. 杭州가 歷史의 주무대로 다시 登場하게 된 것은 南宋政權의 擔當者들인 士大夫들에 의해서 여러 번의 施行錯誤를 經驗하면서 南宋의 首都로서 정하면서 부터이다.

杭州의 歷史는 멀리 吳越時代까지 올라간다. 吳越時代의 이 地域에 70리에 이르는 장대한 城壁을 建設하였다. 秦漢時代에는 縣이 設置되어 다스려졌다. 隋代에는 大運河가 建設 開通되어 商業이 더욱 發展하게 되었다. 이때의 城門은 12個, 水門은 5個였다. 唐代에는 杭州은 그다지 중요시 생각되지 않았다. 五代時代에는 百姓과 軍士들을 動員하여 羅城을 擴張 修築하였다. 따라서 錢塘江으로 船舶의 通行이 可能했기 때문에 沿海 貿易이 이곳에서 盛行하였다. 北宋 때에는 重要的 對外貿易 港口로서 中國 四大港. 가운데 하나로 發展하였다.¹⁸⁷⁾ 杭州는 錢塘江을 끼고 있어

186) 馬德程 譯, 『南宋社會生活史』, (臺北, 中國文化大學出版部印行, 1982)

서 바다와 연결되어 港口 都市로서의 機能도 있었다. 따라서 들어오는 入口에 燈臺와 같은 機能을 가지고 있는 燈臺를 建設하기도 하였다. 그것이 바로 六和塔이다. 吳越에 의해서 本格的으로 都市로서의 機能을 갖추게 된 杭州는 北宋時代에는 大運河의 南端 한 地域에 지나지 않았던 것이다. 그리고 杭州 一帶는 降雨量이 충분하여 産物이 豊富하였다.

그리고 南宋을 建國한 士大夫階層들은 杭州를 首都로 정하고 大建設을 통하여 杭州를 首都로서의 機能을 갖추게 하였다. 皇城을 中心으로 中央路를 形成하였는데 이 道路들은 모두 포장되었다. 이것은 北宋 開封에서는 찾아 볼 수 없는 道路技術의 發展을 意味하면서 다른 한편으로는 北宋 開封보다 더 發展된 首都를 만들고 싶은 意志임을 알 수 있다. 杭州는 地形的으로 앞에서 이야기했듯이 大運河의 南端에 位置하는 水上都市라고 할 수 있다. 따라서 運河의 整備는 必需的인 事項이고 荷物을 專用으로 運搬하는 水路가 整備되었다. 水路를 中心으로 倉庫業이 集中的으로 發展하였다. 杭州 都市人들은 日常生活의 必要한 여러 種類의 배를 이용하면서 삶을 享有하였다.

또한 居住地는 宮殿을 中心으로 上流階層들의 邸宅이 建設 整備되었다. 道路 周邊에는 高級住宅이 發展하였고, 이를 客山이라고, 하였다. 또한 官廳이나 學敎 등이 公的인 機關으로서 建設되고 配置되었다. 寺院의 建設 역시 활발히 進行되었다. 이처럼 計劃적으로 進行된 都市의 建設 덕분에 杭州는 거대한 都市로 成長하게 되었다. 하지만 計劃적인 都市지만 급하게 都市가 建設되었기 때문에 기형적인 形態가 되었다. 代表的인 것이 바로 宮殿의 位置이다. 傳統中國의 首都는 모두 宮殿이 正中央 北으로 建設되었는데 杭州는 宮殿이 南으로 建設되었다. 이는 例外的인 形態이다.¹⁸⁸⁾

그리고 杭州는 開封 보다 火災가 많이 發生한 곳으로 유명하다. 그것은 北宋보다 좁은 面積을 中心으로 많은 人口가 流入되어 人家가 密集되었기 때문이다. 따라서 下層階層은 城外 내지는 城門 옆 그리고 다리 아래에서 生活하였다. 또한 道路의 面積이 좁았다. 집들은 대부분 나무와 대나무를 利用하여 建築하였다. 이처럼 惡條件 아래에서 火災가 많이 發生

187) 日野開三郎, 『위의 책』 177-212쪽

188) 董鑒泓等 編, 成周鐸 譯註, 『中國都城發達史』, (서울, 學研文化史, 1993)

하는 것은 당연한 일이다. 政府는 頻繁한 火災를 處理하기 위해서 防火隊를 設置하여 防火에 대해서 대비했지만 火災는 계속해서 發生하였다. 開封에는 火災를 對備하기 위해서 坊巷의 삼백보 거리 마다 軍巡鋪屋 1 개소, 鋪兵 5人을 두었다. 그리고 夜間에도 警備를 하였고, 높은 망루에 올라가 火災에 대비하였다.¹⁸⁹⁾ 北宋 開封의 이러한 防火體系를 南宋 杭州 역시 따르고 있다. 하지만 開封 보다 더 밀집한 杭州는 火災에 대한 여러 施設을 더욱 擴充 發展시켰다.¹⁹⁰⁾

한편 杭州는 南宋 時代의 보다 많은 發展을 이룩한 都市답게 사람들이 生活하기 적합한 여러 가지 施設들이 完備되어 있는 都市였다. 杭州의 市內中心에는 고급스러운 奢侈風의 商店, 中國 各地뿐만 아니라 여러 나라의 物件들이 流入되었고, 女性들의 化粧品 商店을 비롯하여 多樣한 商店들이 盛行하고 있었다. 또 地方에서 찾아 볼 수 없는 行業이 많았다.¹⁹¹⁾ 특별한 일이 생기면 여러 가지 便宜를 提供해주는 “茶酒廚子”라는 곳이 있었다.¹⁹²⁾ 이곳에서는 結婚, 就任, 昇進, 喪事 등의 일에 飲食을 提供해주는 곳이다. 보통 이곳을 利用하는 사람들은 庶民階層보다는 士大夫階層들이다.

그런데 宋代 社會가 다 방면에 많은 發展을 한 것은 事實이고, 生活 자체가 여유가 생겼지만, 基本的으로 支配와 被支配의 삶 자체의 構造를 變化시킨 것은 아니었다. 따라서 時代의 상관없이 支配階層이 享有하는 것과 被支配階層이 享有하는 것은 분명히 차이가 있고, 그 時代의 좋은 施設을 利用하는 것은 역시 대부분 支配階層이고 宋代의 支配階層은 官僚化 된 士大夫였다.¹⁹³⁾

한편 13世紀의 杭州는 술집과 찻집이 헤아릴 수 없을 정도로 많았다. 따라서 飲食이 多樣하게 發展하였다. 특히 술안주의 種類가 많았는데 현재 전해지는 것은 거의 없다. 그리고 이러한 飲食에는 調味料를 使用하였고, 익힌 飲食이 主從을 形成하였다. 北宋이 滅亡하면서 남쪽으로 移

189) 『東京夢華錄』卷3 防火條

190) 馬德程 譯, 『위의 책』

191) 『武林舊事』卷6 小經紀條

192) 『武林舊事』卷6 貨物條

193) 申彩湜, 『宋代官僚制研究』, (서울, 삼영사, 1982)

動하기 始作한 많은 사람들이 杭州에 定着하면서 杭州의 飲食은 그야말로 種類와 맛에 있어서 北宋보다 훨씬 發展하게 되었다. 杭州의 유명한 飲食店들은 開封에서 移住한 인사들이 經營을 많이 하였다. 따라서 開封의 飲食들이 혹은 開封宮中の 飲食들이 어울려 發展하게 되었던 것이다. 194) 이러한 飲食에 대해서 한 예를 찾아보면 紹興 21年(1151)10月, 高宗이 軍閥의 巨頭인 청하왕 張俊집에 갔을 때의 식단이다. 天子와 그 隨行員들의 階級別로 내놓은 200여 그릇의 內容이 있다. 195) 料理에 대한 紀錄物인 『夢梁錄』을 보아도 高級飲食, 下級飲食, 고기음식, 채소음식, 요리명도 모두 600가지가 넘게 나열돼 있다. 196)

또한 南宋 杭州에는 回敎商人들의 飲食店들이 北宋 開封과 마찬가지로 상당히 發展하였다. 回敎飲食店들은 그들의 習俗과 慣習, 宗教的 戒律에 따라서 제약이 있었지만 그러나 그들의 飲食과 더불어 그 飲食을 만들 때 使用하는 植物의 傳來는 中國 飲食文化에 큰 영향을 끼쳤다. 특히 豬肉, 香肉, 蝸肉 등의 고기는 사용하지 않는 그들 나름의 독특한 飲食이 많았다. 이처럼 南宋에는 外國으로부터 들어오는 飲食과 植物들이 많았다. 이러한 飲食店과 飲食을 주로 利用하는 것은 역시 富裕한 階層인 士大夫階層이었다. 그들은 外國飲食들을 葡萄酒와 더불어 별미로 생각하였다. 또한 農藝技術의 發展으로 인하여形形色색의 채소와 과일들이 發展하여 士大夫의 食生活 文化를 더욱 풍성하게 하였다. 특히 杭州 一帶에는 18種의 扁豆, 黃豆, 9種의 稻米, 11種의 杏樹, 8種의 梨樹 등의 菜蔬와 과일의 品種이 發展하였다. 197)

그리고 杭州에는 貧富의 隔差가 심하였다. 一般人들은 米飯, 生鮮, 돼지고기 등을 위주로 하는 生活이었다. 一般 庶民들이 먹는 飲食 중에 특히 맛있는 飲食은 鮓이다. 鮓는 揚子江 기슭에서는 上流인 四川省의 산중에서부터 下流는 江蘇省의 平地에 이르기까지 여기저기에서 널리 만들어졌다. 鮓 중에서는 쏘가리로 만든 鮓가 성찬이었다. 쌀 소비량이 많아서 杭州 北部一帶에는 大米市가 아침부터 밤늦게까지 盛行하였다. 198) 또

194) 『夢梁錄』 卷 16 麵食店條, 『都城紀勝』 食店條

195) 篠田統 지음, 윤서석 외 옮김, 『중국음식문화사』, (서울, 민음사, 1995) 163~165쪽

196) 『夢梁錄』 卷16條, 卷18條

197) 『夢梁錄』 卷 18 物産條

한 一般 庶民들이 使用하는 生活의 필요한 必需品들은 錢塘江의 兩岸 鄉 鎮에서 거래되었다. 한편 上流層 士大夫들은 좋은 술집을 이용하면서, 그들의 世界를 만들어갔다. 그들은 값비싸고 귀한 음식들, 거위고기, 양고기, 오리고기 등과 좋은 술을 즐겨 먹고 마시면서 그들만의 세상을 享 有하였다. 杭州時代에는 黃酒, 果子酒, 藥酒, 花酒가 發展하였다. 周密 이 執筆한 『武林舊事』에서는 皇室에서 使用한 “流香”, “鳳泉” 등의 酒 가 있고, 皇室貴族, 官僚와 士大夫階層들이 주로 마신 “紫金泉”, “藍橋 風月”, “万象皆春” 등의 酒가 보인다. 이외에 많은 술들이 地域에 特性 에 맞게 發電함을 볼 수 있다.¹⁹⁹⁾

한편 杭州에는 宴飮이 하루라도 쉬는 날이 없을 정도였다. 이러한 宴飮 이 행해지는 場所는 飯店, 客棧, 酒樓, 茶肆, 歌館이다. 이중에서 유명 한 곳은 杭州 市內 中心街에 약 35個의 茶肆 가운데 뛰어난 妓女들이 많 은 花茶坊이 제일 名聲이 좋았다.²⁰⁰⁾ 이곳을 利用하는 사람들은 역시 士 大夫 자제들이었다.

또한 13世紀의 杭州에는 高級料亭과 술집이 많이 發展하였다. 이 곳에 從事하는 사람들을 遊女라고 하는데, 집이 몰락하여 遊女가 되는 경우도 많았다. 杭州에 유명한 술집들은 다음과 같은 名稱을 사용하였다.

一般的으로 杭州의 술집은 茶飯店(안주도 같이 파는 酒店), 包子酒店 (만두 등의 간단한 음식을 같이 파는 염가 酒店), 宅子酒店(외관을 관리 의 집과 같이 꾸민 酒店), 直賣店 (술만 팔고 안주는 제공하지 않는 술 집), 散酒店(소형의 소매 酒店, 시설은 비교적 간단하고 일반적으로 안 주는 팔지 않음), 庵酒店(娼妓를 두고 남자를 접대하는 酒店), 羅酒店 (저급한 술을 파는 酒店),²⁰¹⁾ 社會의 각 階層의 서로 다른 消費者들에 게 각종 서비스를 提供하였다. 여러 술집 중에서도 특히 戶部 點檢所(宋 代에 술 창고를 관리한 기구)에 속한 官庫가 가장 이름났다. 이들 술집 에서는 술과 차가 끊임없이 바뀌고, 가면 갈수록 더욱 진기한 것이 나오 는데 노래소리, 악기소리, 즐겁게 웃는 소리 또한 매일 저녁에서 아침까

198) 『武林舊事』 卷 6 小經紀播槌條

199) 『武林舊事』 卷 6 諸色酒名條

200) 『夢梁錄』 卷 16, 茶肆條

201) 『夢梁錄』 卷 16 酒肆條

지 이어졌다.

이처럼 변화한 都市生活은 都市經濟의 發展과 都市人口의 膨脹에서 비롯된다. 그리고 모든 이러한 것들은 오랜 歷史 過程을 必要로 한다. 南宋 政府는 農村 勞動 人口의 減少와 都市에서 빈둥거리는 사람의 增加는 封建統治 秩序를 크게 위협하기 때문에, 南宋 政府는 빈둥빈둥 노는 사람들을 가차 없이 엄벌에 처하기도 하였다. 202)

또한 紹興 年間に 杭州는 어느 정도 새로운 모습으로 整備되었다. 都心部를 中心으로 商業地가 成長하였다. 또한 西湖의 周邊에는 遊興街가 發展하였다. 西湖 옆에는 士大夫官僚들의 별장들이 建設되었고 高級料亭들도 나란히 發展하였다. 杭州는 開封보다 아름다운 西湖를 中心으로 整備되었다. 杭州를 中心으로 南宋은 江南의 여러 都市들을 發展시켰다. 보통 이러한 都市들은 鎮과 草市라는 商業的인 小都市에서 成長하였다. 鎮이라는 것은 交通의 要衝地에 생겨난 自然發生的인 聚落이다. 鎮은 地方 物資의 集散地이고 交易所이다. 이곳에서는 一般人들을 대상으로 하는 定期市가 있다. 이러한 地方의 中小聚落들이 經濟的 成長으로 인해서 中小都市로 發展하였다. 이러한 都市 역시 既存의 都市와 마찬가지로 여러 酒店들 發展하였다.

여기에서는 南宋의 代表的인 文人인 陳與義를 통해서 南宋의 詩 文化를 모습을 살펴보도록 하겠다.

北宋의 文學 作品에 보이는 詩은 지은이들의 鬱鬱을 토로한 媒介物이라는 측면이 강했다. 새로운 分裂의 時代를 마감시키고 종전의 王朝와는 전혀 다른 王朝를 열었던 宋人들은 강한 자신감과 함께 優越意識에 젖어 있었다. 하지만 中國傳統의 循環史觀에 立脚한 治亂史觀에 의해서 서서히 北宋은 內外的으로 矛盾을 産出시키고 있었다. 특히 內部的으로 朋黨으로 인한 소용돌이 속에서 많은 人才들이 他意에 의해서 힘든 고통의 時間을 보내는 경우가 많았다. 따라서 詩과 아름다운 경치를 벗 삼아 자기의 처지를 文學으로 읊고 있는 것이다.

그런데 南宋은 北宋과는 달랐다. 中華主義를 標榜하면서 기세등등했던 宋王朝가 자신들이 그렇게 천시했던 夷民族의 侵掠을 받고 滅亡하고 말았다. 이들에 의해서 남쪽으로 내려와 南宋을 열었던 宋人들은 捲土重來

202) 王云海, 『宋代司法制度』, (開封, 河南大學出版社, 1992) 168-200쪽

를 꿈꾸면서 夷民族에 대한 復讐心으로 충만해 있었다. 하지만 월등한 軍事力을 所有한 夷民族을 이겨낼 수는 없었고, 시간에 흐름에 따라서 宋人들은 現實의 안주해 갔다. 이에 宋人들은 그들의 復讐心과 허약함을 文學으로 분출시키고 있는 것이다. 이 때 역시 주요 媒介物로 등장하는 것이 술이다. 北宋이나 南宋이나 술이 國家 財政에 차지하는 비중이 높았기 때문에, 社會의 全般的으로 肯定的이든 否定的이든 많은 社會的 現狀을 爆發시키고 있는 것이다.

陳與義는 眉州의 青神이 원적인데 陳與義의 曾祖父 陳希亮 때 洛陽으로 移駐하여 洛陽 사람이 되었다. 字는 去非이고 호는 簡齋이다. 南宋 時代의 가장 뛰어난 文學家 중에 한 사람이다. 政和 3年(1113)에 甲科에 及第하였다. 官職은 開德府教授, 太學博士, 符寶郎, 翰林學士知制誥, 參知政事 등을 역임했다.

陳與義는 唐代의 杜甫를 존경하였기에 詩의 風格이 杜甫와 비슷하였다. 특히 靖康의 亂이 發生하자 陳與義는 심각한 心理的 葛藤과 함께 떠돌아다니는 가운데, 杜甫가 체험한 安史의 亂을 비슷한 심경이었을 것이다. 唐中期의 일어난 安史의 亂은 唐王朝을 소용돌이 속으로 몰아넣었고 百姓들의 生活은 비참 그 자체였고, 杜甫는 엄청난 힘든 나날들을 보내면서 詩로서 그 激動의 歲月을 노래하였다. 陳與義 역시 杜甫처럼 北宋이 망하는 모습을 보면서 애통하는 心情을 詩로서 表出하고 있는 것이다.

陳與義가 北宋이 망하는 모습을 보고 南宋에서 다시 官職 生活을 하면서 建炎 2年(1128) 가을에 北宋을 생각하는 마음으로 지은 詩가 “雨中對酒庭下海棠經雨不謝”이다.

파름은 2월인데 옷을 꺼입은 나그네여
 변변치 못한 술잔을 들면서 더디 취함을 한스러워한다
 제비는 연이은 밤비에 도 아랑곳하지 않고
 해당화는 오히려 늙은이의 시를 기다린다
 천지가 뒤집혀 봄빛을 슬퍼하면서도
 이 빠진 아이는 성스러운 때를 축하한다
 흰 대나무 울타리 앞의 강호는 광활도 한데
 망망한 이 몸과 이 나라는 슬픔을 감당해야 하거늘²⁰³⁾

陳與義는 이 詩에서 세상 사람들이 모두 취해 情神을 놓고 있는데, 자신만이 멀쩡하게 깨어 있다고 表現하면서, 술에 依支하여 응어리진 마음에 한가닥 餘裕를 提供하려고 했지만, 情神이 더욱 맑아져 술 마시기 전보다 몇 배의 愁心으로 北宋을 생각하고 있는 것이다. 그리고 變節者에 대한 憎惡와 叱責을 하면서 節概를 北宋에 대한 忠誠을 한 忠臣들에게는 稱誦과 尊敬을 表出하고 있다.

이처럼 南宋의 文人들은 北宋에 대한 그리움과 함께 다시 恢復하지 못하는 자신들의 허약함과 좌절감을 時代와 함께 술을 벗 삼아서 노래하고 있는 것이다.

203) 陳與義, 『簡齋集』(文淵閣四庫全書 集部 別集類三) 「雨中對酒庭下海棠經雨不謝」

巴陵二月客添衣, 草草杯觴恨醉遲, 燕子不禁連夜雨, 海棠猶待老夫詩, 天翻地覆傷春色, 齒豁頭童祝聖時, 白竹籬 前湖海闊, 茫茫身世兩堪悲.

VII. 結 論

宋代는 中國史에서 近世的인 性格을 가지고 있는 時代였다. 貴族制 社會에서 文臣官僚制社會로의 移行, 地主佃戶制의 登場, 國家財政에서 直接稅보다는 間接稅의 比重이 漸次的으로 成長 등으로 그 性格을 알 수 있다.

宋代는 그 어느 時代보다는 人間 스스로가 자기의 運命을 決定지을 수 있는 機會를 부여하였다. 그것은 科擧制라는 完成된 制度가 實施됨으로써 可能하게 한 것이다. 이 결과 宋代는 庶民社會가 形成되었고 이러한 庶民들의 旺盛한 經濟的 活動으로 인하여 國家의 財政은 튼튼해졌다. 그러나 아무리 이렇게 被支配階層들이 努力하여도 宋代의 執權勢力들이 追求한 外勢 대한 政策은 宋 王朝의 財政을 窮乏하게 만들었다.

이러한 財政의 惡化는 자연스럽게 直接稅에 대한 依存에서 間接稅의 依存으로 轉換되는 契機가 되었다. 결국 間接稅의 擴大는 多樣한 間接稅를 派生시켰다. 그 중에서 第一 重要的 比重을 차지하는 것이 바로 소금, 차, 술에 대한 專賣制였다. 소금은 中國 歷代 王朝에서 第一 重要하게 생각한 專賣品이었고, 차는 唐 王朝 以後에 本格的으로 專賣品으로 成長하였다. 그리고 술 역시 소금과 마찬가지로 歷代 王朝에서 專賣品으로 取扱하였으나, 相對的으로 소금에 비해서 그 價値를 認定받지 못하였다. 이러한 술이 本格的으로 專賣品으로 成長하게 되는 時代가 바로 宋代이다.

따라서 本 論文은 宋代 酒專賣와 關聯한 多樣한 研究로서 먼저 中國 酒의 歷史에서는 술의 起源에 대해서 中國의 史料들을 통해서 分析하였다. 즉 中國 史書에 나타나는 술에 관한 記錄들을 分析함으로써, 中國 술의 起源을 現在로부터 4000餘年 전으로 分析하였고, 考古學的 遺物의 發掘로서는 6000餘年 以上 됨을 살펴보았다. 아울러 中國 술의 發達 段階를 5段階로 나누어서 分析하였다. 다음으로는 宋代 술의 原料를 차벼라는 事實을 把握하고, 이러한 原料를 통해서 生産된 술의 種類를 分析하였다. 宋代의 술 種類는 黃酒, 白酒를 中心으로 發展하였고, 또한 既存 王朝에서 조금씩 生産된 果實酒가 本格的으로 大量 生産을 하게 됨을 分析

하였다. 다시 말하면 宋代의 酒 種類에서는 宋代 술의 主原料가 稻米라는 事實을 確認하고 이 稻米에는 찰벼와 메벼가 있는데 이중에서 찰벼가 술의 原料로서 주로 利用됨을 알아보았다. 그리고 술을 만드는데 化學的作用이 重要한데, 그 化學的作用을 하는데 決定的인 役割을 하는 것이 바로 누룩이다. 따라서 史書에 나오는 누룩 製造過程을 나름대로 要約해 보았다. 특히 宋代의 『北山酒經』에서는 高度의 發展된 누룩 製造過程을 說明하고 있다. 한편 宋代의 代表的인 술은 黃酒이다. 이 黃酒에는 米酒, 紅酒, 猥酒, 白羊酒, 火迫酒, 鈎藤酒 등이 있는데 이러한 술들이 宋代의 各 地域에서 生産 消費됨을 알 수 있었다. 그리고 白酒는 燒酒라고 하는데 一種의 蒸溜酒이다. 이 白酒는 宋代에서 本格的으로 生産되어 以後에는 中國 酒 歷史에서 상당한 比重을 차지하게 된다. 果實酒는 唐代 부터 發展하다가 宋代에는 河東을 中心으로 葡萄酒가 發展함을 살펴보았다. 이러한 果實酒에는 葡萄酒 以外の 蜜酒, 黃柑酒(감귤주), 椰子酒, 梨酒(배주), 蘇枝酒 등이 有名하였다. 어느 時代보다 술의 質과 量이 豊富한 時代가 宋代이다. 史書에 전하는 바에 의하면 宋代의 술의 種類는 600가지가 넘는다고 한다. 그리고 本格的인 蒸溜酒의 登場으로 술의 質 역시 상당히 發展하여, 그야말로 中國이 술의 大國이 되는 礎石을 마련한 時代가 宋代이다

한편 一般的으로 술에 대한 專賣制度를 榷酤라고 하는데 이러한 榷酤를 形成하는 制度로서 酒政이 있는데, 이 酒政에는 禁酒, 榷酒, 稅酒 3가지가 있음을 살펴보았다. 이러한 制度들이 王朝에 따라서 實施와 廢止가 되면서 發展하였던 것이다. 그런데 榷酤가 本格的으로 實施된 것은 唐代 부터이고 完成하는 것은 宋代이다.

宋代의 酒 專賣와 國家財政에서는 우선 唐代부터 本格的으로 始作된 榷酤가 宋代에 定着되는 過程을 면밀히 分析하였다. 아울러 國家에서 直接 經營하는 正店과 脚店 그리고 民間이 經營하는 拍戶를 통해서 그 당시의 술 販賣에 대해서 살펴보았다. 즉 商品 經濟 發展과 農業生産力의 發展으로 漸次 國家財政의 擴大와 아울러 間接稅인 榷酒 收入의 增大를 考察하였다. 그리고 宋代 榷酒가 中央보다는 地方을 中心으로 活潑하게 進行됨과 地方에서 榷酒를 實施하여 그 收益을 中央으로 上供하는 것을 分析하였다. 그리고 宋代의 酒專賣制에서 특이한 것은 公使酒이다. 이

公使酒은 軍隊 내지는 地方官府의 機密費를 確保하기 위해서 施行한 것으로 把握하였다.

이러한 專賣制를 통해서 活潑하게 술을 生産한 宋代에는 都市와 農村을 中心으로 많은 消費를 하게 되었다. 宋 王朝는 國家 財政을 確保를 위해서 많은 消費를 促進시켰고, 따라서 술의 流通網을 擴大함을 分析하였다. 특히 農村에서는 자기 스스로 釀造하여 消費하는 形態를 分析하였다. 그러나 宋代의 술 消費의 中心은 역시 都市였다. 이러한 消費의 中心地인 都市의 發展 過程을 살펴봄으로서 宋代人의 文化를 理解할 수 있는 것이다.

中國 都市들이 西歐와 다른 形態로 發展함과 中國 都市의 特徵에 대해서 分析하였다. 中國의 都市는 古代에는 貴族, 近世에는 庶民과 士大夫들이 支配하는 都市로서 自治가 없는 都市이지만, 그래도 行政上의 據點 都市이고 宋代에는 經濟的, 商業的 都市로 變化되어 가는 過程을 考察하였다. 그 代表的인 都市로서 北宋의 開封과 南宋의 杭州를 中心으로 分析하였다. 즉 開封과 杭州는 地理的 位置를 잘 活用하면서 計劃的인 都市로서 發展하였고, 그 時代의 사람들이 살아가는데 便利한 여러 施設들이 갖추어져 있음을 考察하였다. 宋代의 都市들은 生産을 活潑하게 하면서도 消費를 圓滑하게 함으로써 均衡的인 發展을 이룩하였다.

위와 같은 內容으로 볼 때 宋代에는 國家 財政 側面에서 상당한 比重을 차지한 술이 宋代 社會에 全般에 影響을 미쳤고, 그 結果 宋代는 近世的인 社會로 轉換되었다고 할 수 있다.

本 論文이 細部的인 面에서는 微視的인 視覺을 벗어나지 못했지만, 本 論文이 志向하였던 巨視的인 立場으로 그 結論을 낼 수 있음을 다행으로 생각한다. 즉 宋代는 분명히 近世的인 性格이 강한 近世이다.

本 研究의 內容이 中國學界나 日本學界의 뛰어난 研究 成果를 바탕으로 生成되었지만, 現在 國內의 宋代 술에 관한 全般的인 研究가 없는 상태에서 研究가 되었기 때문에 그 나름의 意味를 부여하고 싶다. 앞으로 계속해서 보다 나은 研究를 할 것을 다짐하고, 이 研究를 계기로 많은 先後輩 研究者들이 나와 뛰어난 學問的 成就를 이룩했으면 한다.

*. 參考文獻

I. 史料

『夢梁錄』

『東京夢華錄』

『都城紀勝』

『文獻通考』

『蘇軾文集』

『蘇軾詩集』

『續資治通鑑長編』

『司馬文正公文集』

『宋史』

『宋會要輯稿』

『臨川全集』

『簡齋集』

『歐陽文忠集』

『呂氏春秋』

『書經』

『戰國策』

『說文解字』

『酒誥』

『續資治通鑑』

『赤城集』

『筠溪集』

『宋會要』

『漢書』

『本草綱目』
『北山酒經』
『岭外代答』
『眞文忠公集』
『東坡全集』
『太平寰宇記』
『五叢志』
『會稽志』
『墨庄漫錄』
『邵氏聞見後錄』
『癸辛雜識』
『武林旧事』
『孟東野集』
『宋東京考』

II. 研究書

1. 國文

- 申採湜, 『宋代官僚制研究』, (서울, 三英社, 1981)
申採湜, 『東洋史概論』, (서울, 三英社, 1992)
卞麟錫, 『安史亂의 新研究』, (대구, 형설출판사, 1984)
金榮濟, 『唐宋財政史』, (서울, 신서원, 1995)
梁鍾國, 『宋代士大夫社會研究』, (서울, 三知院, 1996)
정철웅, 『역사와환경』, (서울, 책세상, 2002)
안근양 지음, 정지은 옮김, 『취하고 싶다』, (서울, 당그래

1992).

문선규 역, 『당술팔가문선2』, (서울, 한국자유교육협회, 1980).

王水照 著, 曹圭百 譯, 『중국의 문호 소동파』, (서울, 월인, 2001).

劉義慶 撰 劉孝標 注, 金長煥 譯注, 『世說新語』, (서울, 살림, 1997).

車柱環, 『中國詩論』, (서울, 서울대학교출판부, 1989).

金靜 지음, 金曉民 옮김, 『중국과거문화사』, (서울, 동아시아, 2003).

스테판 다나카 지음, 박영재, 함동주 옮김, 『일본 동양학의 구조』 (서울, 문학과지성사, 2004)

류제헌, 『중국역사지리』 (서울, 문학과지성사, 1999)

東洋史學會 編, 『東亞史上의 王權』 (서울, 한올아카데미, 1993)

주영하, 『중국, 중국인, 중국음식』, (서울, 책세상, 2000)

고광석, 『중화요리에 담긴 중국』, (서울, 매일경제신문사, 2002)

시노다 오사무 지음, 윤서석 외 옮김, 『중국음식문화사』, (서울, 민음사, 1995)

츠노야마, 사가에 지음, 서은미 옮김, 『녹차문화, 홍차문화』, (서울, 예문서원, 2001)

李盛雨, 『韓國食品文化史』, (서울, 敎文社, 1988)

서은미, 『北宋 茶 專賣 研究』, (서울, 國學資料院, 1999)

다니가와 미치오, 모리 마사오 펴냄, 송정수 옮김, 『중국민중반란사』, (서울, 혜안, 1996)

김원중 평역, 『宋詩鑑賞大觀』, (서울, 까치, 1995)
미우라 도우사꾸 지음, 박재주 외 옮김, 『중국윤리사상사』, (서울, 원미사, 1996)

2. 中文

李華瑞, 『宋代酒的生產和征權』, (河北大學出版社, 1995)
李華瑞, 『中國酒文化』, (太原, 山西人民出版社, 1995)
黃仁宇, 『中國大歷史』(臺北, 聯經出版事業公司, 1993)
林正秋, 『南宋都城臨安』(上海, 西泠印社出版, 1986)
姚瀛艇 主編, 『宋代文化史』(開封, 河南大學出版社, 1992)
程民生 著, 『宋代地域經濟』(開封, 河南大學出版社, 1992)
全漢昇, 『中國經濟史研究』, (北京, 新亞研究所出版, 1976)
漆俠, 『宋代經濟史』, (上海, 上海人民出版社, 1987, 1988)
朱寶鏞, 章克昌, 『酒經』, (上海, 上海文化出版社, 2000)
薛梅卿, 『宋刑統研究』, (北京, 法律出版社, 1997)
汪聖鐸, 『兩宋財政史』, (北京, 中華書局, 1995)
王孝通, 『中國商業史』, (臺北, 臺灣商務印書館, 1969)
馬德程, 『南宋社會生活史』, (臺北, 中國文化大學出版部印行, 1982)
王云海, 『宋代司法制度』, (開封, 河南大學出版社, 1992)

3. 日文

杜石然外, 川原秀城 外 譯, 『中國科學技術史』, (東京, 東京大學出版會, 1997)

- 古林森廣，『宋代産業經濟史研究』，（東京，國書刊行會，1987）
- 古林森廣，『中國宋代の社會と經濟』，（東京，國書刊行會，1997）
- 佐伯富，『中國鹽政史の研究』，（京都，法律文化史，1987）
- 孟元老 著，入矢義高 梅原郁 譯注，『東京夢華錄』（東京，岩波書店，1983）
- 斯波義信，『宋代江南經濟史の研究』，（東京，東京大學東洋文化研究所，1988）
- 斯波義信，『中國都市史』，（東京，東京大學出版會，2002）
- 伊原弘，梅村坦 著，『宋と中央ユーラシア』，（東京，中央公論社，1997）
- 河上光一 著，『宋代の經濟生活』，（東京，吉川弘文館，1966）
- 小島 毅，『宋學の形成と展開』，（東京，創文社，1999）
- 王瑞來，『宋代の皇帝權力と士大夫政治』，（東京，汲古書院，2001）
- 宋代史研究會，『宋代人の認識』，（東京，汲古書院，2003）
- 高橋芳郎，『宋代中國の法制と社會』，（東京，汲古書院，2002）
- 周藤吉之，『唐宋社會經濟史研究』，（東京，東京大學出版會，1965）
- 日野開三郎，『日野開三郎東洋史學論集』，（東京，三一書房，1983）
- 宮崎市定，『アジア史研究』，（京都，同朋舎，1957）

III. 研究論文

1. 國文

尹乃鉉, 「殷文化의 經濟的 기반에 대하여」 『史學志』 10, 1976.

申聖坤, 「唐宋變革期論」 『講座中國史』 III, (서울大東洋史學研究室編), 지식산업사, 1989.

鄭夏賢, 「皇帝支配體制의 成立과 展開」 『講座中國史』 I, (서울大東洋史學研究室編), 지식산업사, 1989.

李範學, 「宋代의 社會와 經濟」 『講座中國史』 III, (서울大東洋史學研究室編), 지식산업사, 1989.

李成九, 「變法과 齊民支配」 『講座中國史』 I, (서울大東洋史學研究室編), 지식산업사, 1989.

2. 中文

傅金才, 「趙匡胤与酒」 『清華大學DB收錄宋代史論文』 8, 2000.

楊文秀, 「北宋東京市民的夜生活」 『清華大學DB收錄宋代史論文』 1, 2000.

吳 濤, 「北宋東京的飲食生活」 『清華大學DB收錄宋代史論文』 1, 2000.

李華瑞, 「兩宋改革的特点及其歷史作用」 『清華大學DB收錄宋代史論文』 3, 2000.

程民生, 「略論宋代市民文藝的特点」 『清華大學DB收錄宋代史

論文』3, 2000.

陳國燦, 「略論南宋時期江南市鎮的社會形態」『清華大學DB收錄宋代史論文』3, 2000.

張邦位, 「論北宋晚期的士風」『清華大學DB收錄宋代史論文』3, 2000.

徐 紅, 「論宋朝政府在商品經濟發展中的作用」『清華大學DB收錄宋代史論文』3, 2000.

方如金, 「南宋臨安水運業繁榮原因探析」『清華大學DB收錄宋代史論文』4, 2000.

宋憲章, 「南宋時期的名酒」『清華大學DB收錄宋代史論文』4, 2000.

姚偉鈞, 「宋代宮廷飲食略說」『清華大學DB收錄宋代史論文』6, 2000.

ABSTRACT

A Study on the Liquor Industry of Song Dynasty

KIM JUN KWEN

Dept. of History

Graduate School

Sung Shin Womens University

Song era was an age of modern characteristic in Chinese history, the transitional characteristics of which were the transformation of aristocracy into bureaucracy of high ranking officials, the emergence of tenant farmer system, and the prevalence of indirect tax over direct tax, as source for the national finance. Due to the financial deterioration of Song era, reliance on direct tax naturally began to give way to indirect tax dependency, the expansion of indirect tax, in the end, resulted in various kinds of taxes, and the most important items among them was the monopoly on salt, tea, and liquor. So it was Song era that liquor products became monopolized. First of all, regarding Chinese liquor history, the origin of liquor was looked into, and the analysis of the records about liquor appeared in Chinese history books traced its origin back to 4000 years ago, while its archeological remains revealed that the history goes more than 6000 years, and then the developmental stage of

Chinese liquor was divided into 5 stages. As for the monopoly of Chinese liquor and National finance, the establishment of levy system on liquor was analyzed in detail. On the other hand, and contemporary state of liquor sale was also looked into by studying 'JeongJeom' and 'Gakjeom', both of which were government operated stores, and 'Bakho', which was private operation. The indirect liquor tax increased with the expansion of national finance due to the development of commercial economy and agricultural productivity. In Song era, it was not the central government but the local government that Levied tax on liquor, but then the income was shifted to central government. Regarding Song's cities where its dignitaries of high ranking officials resided, the developmental differences from Western cities and the characteristic of Chinese cities were investigated. In ancient times, Chinese cities were controlled by the aristocracy, but then they were high ranking officials in modern times, even though the cities were not self-governed, they served as administrative bases, and the process of transformation into economic commercial cities in Song era was looked into. Those prime examples are 'GaeBong of BukSong era' and 'ImAn of NamSong era. GaeBong and ImAn developed into planned city, taking advantage of geographical position, where various convenient facilities were well stocked for the ruling class of the dignitaries. Lastly, the historical situation of the

contemporary and the reputation of liquor in lives of the contemporary are analyzed by looking into the life of high ranking officials, some of the prime figures of whom are Gu Yang-soo, Yang An-seok, So Dong-pa, and Jin Yeo-eui. Liquor, a significant contributor to national finance, had general influence on the society of Song era, and the result was the modernization of the times. Above all it was Song era that showed prominent enrichment in both quality and quantity of liquor. According to the history books, there were more than 600 kinds of liquor at that times. And with the emergence of distilled liquor, the quality of liquor also considerably advanced in quality, so it was Song era when the foundation for China to be powerful country in liquor was laid. Even though the study could not quite overcome the micro point of view, it was fortunate that the conclusion could be drawn from macro perspective, which was intended in the study. Song era had strong modern elements. Considering that there are currently no comprehensive studies on the liquor of Song era in Korea, the study can be highly appreciated in a way that the study was based on excellent achievement of Chinese scholars and Japanese scholars.