

唐詩와 唐代 名酒*

李海元**

<目 次>

1. 술의 기원
2. 唐代 酒文化의 특징
3. 唐代의 釀造酒
4. 唐代 술의 종류
5. 唐代의 名酒
6. 결론

1. 술의 기원

고대 중국문자의 기원이라고 하는 갑골문자와 금문에 모두 '酒'자가 있다. 그런데 여기에 새겨진 것은 문자 대신 '酉'로 표기하였고 표기 방법도 향아리 형태이다. 서안 半坡 유적에서 발굴된 도기 중에 '酉'자 형상으로 된 향아리가 있고, 산둥 大汶口 유적의 유물 가운데 酒器 尊, 祭器 斗, 杯, 罍 등 술을 담을 수 있는 도기들이 발굴되어 이미 오래전부터 술이 존재하였음을 알 수 있다.

최초로 술을 누가 제조하였는지에 대해 각종 문헌의 기록이 제각기 다르다. 학계에서는 술의 기원에 대해 대략 다음의 세 가지 주장이 있다. 첫째, 원숭이 양조 설이다. 《清稗類鈔》〈金粟香陸武園飲猿酒〉에 “광둥 서부 平樂府 등의 산중에 원숭이들이 많은데 갖가지 꽃들을 채집하여 술을 잘 만들었다. 나무꾼이 산에 들어가 원숭이의 소굴을 찾아냈는데 술이 수백 석이나 되었다. 그 술을 마셨더니 향기

* 이 논문은 2009년도 고려대학교 인문대학 특성화연구비의 지원으로 연구되었음.

** 고려대학교 인문대학 중국학부 교수, hhaewonn@korea.ac.kr

롭고 맛이 아주 좋았다. 이를 '猿酒'라고 불렀다."¹⁾라고 했다. 원숭이가 저장한 야생 과일이 자연적으로 부패하여 술이 되었다는 것이다. 그러나 고고학자들이 지금으로부터 4700년 전 신석기시대 유적에서 발견한 각종 도자기 술잔으로 軒轅帝 이전에 이미 사람들이 술을 마셨다는 사실을 입증하면서부터, 원숭이가 술을 만들었다는 사실을 기록한 문헌의 기록을 부정하면서, 먹다 남은 밥이나 과일을 방치하였다가 자연히 부패하고 발효되어 술이 만들어졌고, 이런 과정을 반복하는 과정에서 술이 인공적으로 만들어지기 시작했다고 주장하는 학자가 출현하였다.²⁾

둘째, 儀狄說이다. 《戰國策》 〈魏策〉에 “옛적에 帝女가 儀狄에게 술을 빚게 했더니 맛이 좋았습니다.”³⁾라고 하는 기록이 보이고, 또 《呂氏春秋》 卷17 〈勿躬〉 편에 “의적이 술을 만들었다.”⁴⁾라고 했는데, 의적이 술을 처음으로 만들었다는 史籍의 기록과 전설은 많지만 구체적으로 어떤 술이었는지에 대한 언급은 없다. 술의 기원에 관한 기록 가운데 일반적으로 통용되는 최초의 고대 중국 문헌은 《世本》이다. 《初學記》 卷26에 “《世本》에 이르기를 의적이 처음으로 술을 만들었는데, 다섯 가지 변화된 맛이 있었다고 했다.”⁵⁾ 그런데 이 책의 저자는 秦漢 교체기 때 사람으로 원본은 이미 유실되었고 현존하는 판본은 청대 사람이 그 일부를 모아 편찬한 것으로 신빙성이 높지 않다.

세 번째는 杜康說이다. 두강이 술을 만들었다는 기록도 많다. 曹操의 〈短歌行〉이란 樂府詩에 “무엇으로 이 슬픔을 없앨까? 오로지 두강주뿐이네.”⁶⁾라고 읊었고, 西晉 때 張華는 《博物志》에서 “두강이 술을 만들었다.”⁷⁾라고 하였다. 晉나라 江統의 〈酒誥〉에 “술이 흥성하게 된 것은 군주에게 바친 사람이 의적이거나 두강이었

1) “粵西平樂等府山中多猿，善採百花釀酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至數百石。飲之，香美異常，名曰猿酒。”徐珂編撰，《清稗類鈔》第十三冊，〈飲食類〉，p.6348. 趙榮光，《中國飲食文化史》，p.116에 明代 李日華의 《紫桃軒又綴》，清代 李調元的《粵東筆記》卷9，《說鈴》第六冊의 陸詐蕃의《粵西偶記》에도 원숭이가 술을 만들었다는 기록이 보인다고 했음.

2) 王子輝·王明德，《中國古代飲食》，pp.71-72.

3) “昔者帝女令儀狄作酒而美。”李相玉譯，《戰國策》，p.545.

4) “儀狄作酒。”김근 역주，《呂氏春秋》 제2권，〈八覽〉，p.387.

5) “世本曰，儀狄始作酒醪，變五味。”唐代 徐堅 輯，《初學記》(下)，「酒」，p.394.

6) “何以解憂，唯有杜康。”《曹操集譯注》，p.19.

7) “杜康作酒。”范寧의 校證에 “魏武帝의 〈短歌行〉，枚乘의 〈七發〉，《集韻》 23에 “儀狄이 술을 발명했다.”라고 했음. 范寧 校證，《博物志校證》，〈佚文〉，p.121..

기 때문이다.”⁸⁾라고 했다. 이런 기록들을 바탕으로 사람들은 술의 발명자를 두강이라고 여기게 되었다.⁹⁾

의적과 두강을 함께 언급한 문헌기록도 보인다. 漢代 許慎의 《說文解字》 가운데 〈酒〉 자에 대한 설명을 보면, “옛날 의적이 술을 만들었는데 우임금이 그 술을 맛보고 맛있다고 하면서 의적을 멀리했고, 두강이 秬酒를 만들었다.”¹⁰⁾라고 하였고,晉나라 때 陶淵明의 〈述酒序〉에 “의적이 술을 만들었고, 두강이 그것을 윤색했다.”¹¹⁾라고 하였다. 趙整은 그의 시 〈酒德歌〉에서 “두강이 술 제조방법에 대한 오묘한 지식을 가지고 있었고, 의적은 술을 만드는 기법을 제일 먼저 알고 있었다.”¹²⁾라고 했다. 두강과 의적 모두를 술의 발명자로 여긴 것이다.

술의 발명자가 의적인지 아니면 두강인지 의견이 분분한 것은 언제 술이 만들어졌는지에 대한 문제 때문이다. 신석기 시대 유물 가운데 다양각색의 도기로 만들어진 술잔이 발굴되어 일찍이 황제시대 때 이미 사람들이 조상에 제사를 지내거나 음식으로 마셨는데 음식이 발효되어 자연적으로 만들어진 술을 우연한 기회에 발견하였을 것으로 추측된다. 인공적으로 술을 빚기 시작한 때는 도기가 만들어진 이후 龍山 문화 시기 이전이다.¹³⁾

8) “酒之所興, 自上皇, 或曰儀狄, 一曰杜康.” 《古今圖書集成》, 〈食貨典〉第276卷, 698冊. 그러나 江統은 술이 기이한 방법으로 만들어진 것이 아니라고 하였는데 이는 어떤 한 사람에 의해 술이 발명된 것이 아니라는 주장임. 萬國光 編著, 《中國的酒》, p.23.

9) 중국 사람들은 두강을 술의 대명사로 여긴다. 중국 여러 곳에서 두강을 기념하는 杜康祠를 건립하고 杜康神에게 제사를 지내기까지 한다. 陝西 白水에 康家衛가 杜康의 출생지라고 한다. 건륭황제 때 편찬된 《白水縣志》에 이곳에 杜康墓가 있다고 하였으나 진위를 가릴 수 없다. 白水縣에는 이밖에 두강이 양조한 유적지가 있고, 杜康泉, 杜康溝, 杜康河가 있음. 河南 汝陽에도 杜康이 양조한 유적지가 있고, 汝陽 맞은편의 伊川의 皇得地村은 전설에 杜康이 술을 양조한 곳이라고 함. 白水와 汝陽 사람들은 杜康을 기념하기 위해 杜康廟를 세웠고, 매년 정월 21일에 杜康에게 제사를 지내며 杜康 양조장을 세워 杜康酒를 생산하고 있음. 萬國光 編著, 《中國的酒》, pp.21-22.

10) “古者儀狄作酒醪, 禹嘗之而美, 疏儀狄. 杜康作秬酒.” 李善 注, 《說文解字注》, p.754.

11) “儀狄造, 杜康潤色之.” 車杜環 譯, 《韓譯 陶淵明全集》, p.118.

12) “杜康妙識, 儀狄先知.” 蔡毅 胡有清, 《中國歷代飲酒詩賞析》, p.24.

13) 宋代 竇準의 《酒譜》 〈內篇〉에서 술의 기원에 대해서 의적이거나 두강이 처음으로 술을 만들었다는 설을 반대하고, 옛날 지혜로운 사람이 창조한 것이며 어떤 특정한 사람이 아니라고 하면서 누가 술을 만들었는지도 잘 알 수 없고, 하나라 때 우임금 때 술이 만들어졌다고도 말할 수 없다고 했음. 田曉娜 主編, 《酒經》, p.792.

2. 唐代 酒文化의 특징

중국의 酒文化 가운데 唐代의 특징은 대략 다음의 세 가지가 있다. 첫째, 釀造業이 정부 재정의 주요 수입원이었다. 정부가 전문적으로 양조를 담당하는 행정기구를 설치했는데, 光祿寺가 책임을 졌고 그 밑에 良醞署를 설치하여 궁중과 관청에 사용되는 술을 관리했다. 《新唐書》〈食貨志〉에 代宗 “廣德 2년에 천하에 酤戶를 허가하고 달마다 세금을 징수했다.”¹⁴⁾라고 했다. 酤戶는 술을 양조하고 판매하는 전업 술집을 말한다. 정부는 술집에 대해 등록과 자격을 인정하고 사사로이 경영하는 것을 엄단했다. 《新唐書》〈食貨志〉에 文宗 大和 8년(834년) “천하의 술에 세금을 징수했는데 156만여 緡이나 되었고 양조 비용은 3분의 1을 차지했다. 가난한 술집이 酒稅를 내지 않은 액수는 포함되지 않았다.”¹⁵⁾라고 하여 당시에 酒稅의 수입이 상당히 많았음을 알 수 있다.

둘째, 주점의 영업이 활발했다. 王建은 〈夜看揚州市〉에서 “야시장의 수많은 등불은 하늘의 구름을 비추고, 높이 솟은 술집엔 손님이 운집했네. 오늘은 평소와는 달랐고, 생황과 노래 소리 새벽까지 들리네.”¹⁶⁾라고 하여 주점이 상황을 이루었음을 알 수 있다. 보통 당대의 술집은 酒旗를 달아 표시했다. 鄭嵎의 〈津陽門詩〉에서 “진양문 북쪽은 사방으로 통해있고, 눈바람에 술집 깃발이 나부끼네. 술집 고객은 서둘러 여장 풀고, 탁자 앞엔 술잔들이 놓여 있네. 동전 셀 수 없이 많고, 백료주는 부드럽고 꿀처럼 달구나.”¹⁷⁾라고 하였고, 張籍의 〈江南行〉에서는 “장간에 오후에 춘주를 피는데, 높이 술집 깃발을 강가 입구에 걸어놓았네.”¹⁸⁾라고 했으며,

14) 宋代 歐陽修 宋祁 撰, 《新唐書》, 〈食貨志〉(四), p.1381.

15) “天下榷酒, 爲錢百五十六萬餘緡, 而釀費居三分之一. 貧戶逃酤不在焉.” 緡은 동전을 꿰는 끈을 말하는데 수량의 단위로 貫을 가리키고 1貫은 1,000文的 동전 꾸러미와 같다. 《新唐書》, 〈食貨志〉(四), p.1381. 明末 凌濛初, 《初刻金瓶梅詞話》卷22에 “원래 唐代에 사용한 것은 錢인데, 1,000錢은 1緡이다. 銀으로 기준을 삼을 때도 錢으로 계산을 하였는데, 당시의 1緡錢은 오늘날의 銀 1냥이고, 宋代에는 1貫이라고 하였다(原來唐時使用的是錢, 千錢爲緡. 就是用銀子准時, 也是以錢算賬. 當時一緡錢, 就是今日的一兩銀子, 宋時却叫做一貫了)”라고 했음.

16) “夜市千燈照碧雲, 高樓紅袖客紛紛. 如今不似時平日, 猶自笙歌徹曉聞.” 《全唐詩》, p.3430.

17) “津陽門北臨通遠, 雪風獵獵飄酒旗. 酒家顧客催解裝, 案前羅列樽與卮. 青錢瑣屑安足數, 白醪軟美甘如飴.” 《全唐詩》, p.6561.

18) “長干午日沽春酒, 高高酒旗懸江口.” 李冬生 注, 《張籍集注》, p.69.

杜牧도 〈江南春絕句〉에서 “천 리 밖 피꼬리 우는 푸른 산엔 붉은 노을 비추고, 강촌 산속의 술집엔 깃말이 바람에 나부끼네.”¹⁹⁾라고 했다. 또한 唐王朝의 대외 개방 정책으로 장안에는 많은 서역 사람들이 거주하였는데, 술집에는 ‘胡姬’를 고용하기도 하였다. 李白의 〈少年行〉에 “지는 꽃 다 밟고 어디 가 노니는가? 웃으며 드나니, 오랑캐 각시 술집이라네.”²⁰⁾ 또 賀朝의 〈贈酒店胡姬〉에서도 “호희는 술집에 있고, 현악기 관악기 소리 들리네.”²¹⁾라고 했다.

셋째, 술의 종류도 많았다. 唐代는 경제가 발달하여 술의 종류도 다양하였는데, 대략 300여 종이나 되었다고 한다.²²⁾ 《全唐詩》중에 언급된 술의 이름은 臘酒, 麥酒, 紫酒, 鬘酒, 烏程酒, 楚醪, 旨酒, 灰酒, 魯酒, 淸酒, 九醞, 新羅酒, 桂酒, 松花酒, 柏酒, 竹葉酒, 春酒, 白酒, 菊花酒, 桑落酒, 社酒, 松花酒, 琥珀酒, 蜀酒, 등 수십 종류나 된다.

본 논문은 唐詩를 통해 唐代의 釀造酒, 술의 종류와 唐代의 名酒에 대해 고찰한 연구이다.

3. 唐代의 釀造酒

唐代의 술은 官營과 民營 양조장 그리고 家庭에서 제조된 술의 셋으로 나뉜다. 관영 양조장은 조정 혹은 각급 관가에서 관리 운영하는 생산뿐만 아니라 판매체계도 갖추어 상업 활동 세력을 형성했다. 민영 양조장은 민간에서 경영하는 각종 양조 및 판매 영업 활동을 하였다. 가정 양조주란 보통 백성 혹은 관리의 개인 집에서 주조한 술을 말한다.

관영 양조주는 御用酒와 지방 官營酒 두 부분으로 나뉜다. 御用酒는 황족 혹은 국가 의전용 술이고, 지방 관영주는 지방의 관영 양조장에서 주조된 술을 말한다. 당대의 양조장에서 제조된 술은 御酒, 官營酒, 市店酒와 家釀酒로 나눌 수 있다.

19) “千里鶯啼綠映紅，水村山郭酒旗風。”清代 馮集梧 注，《樊川詩集注》，p.201.

20) “落花踏盡遊何處，笑入胡姬酒肆中。”진옥경 역주 해설, 《이태백 악부시》，p.115.

21) “胡姬春酒店，弦管夜躑躅。”《全唐詩》，p.1181.

22) 徐海榮 等編, 《中國飲食史》，第三冊, p.354.

1) 御酒

당왕조 건립 초기에 장안성 안에 良醞署를 설치하고 양조 전문 관리를 관할하고 조정과 국가 의전용 술의 주조 임무를 책임지도록 했다. 『舊唐書』卷44 「職官志」에 양온서의 승이 2명인데, “영은 국가의 제사에 쓰이는 5齊와 3酒를 공급하는 일을 관장한다.”²³⁾ 라고 하여 양온서는 조정에 설치된 양조기관이었다. 양온서는 光祿寺의 통제를 받았는데, 광록시는 국가의 연회와 제사에 필요한 음식을 관장하는 기구이다.²⁴⁾

양온서에서는 술을 생산하고 주조된 술은 조정의 국사 제례에 사용하고 동시에 질이 좋은 술은 황제에게 바쳤는데 이를 御酒라고 했다. 일반적으로 양온서에서 주조된 술은 皇帝와 동시에 皇家의 연회용으로 제공되었고 대신들에게 하사되기도 했다. 황제가 주최하는 연회에 제공되는 최고급 御酒는 하사받는 대신이나 신하들이 이에 감사하는 시를 짓곤 했다. 李暉의 〈奉和聖製送張說上集賢學士賜宴〉에서 “천자의 주방에서 수많은 음식을 하사하니, 御酒를 서둘러 술항아리에 담네.”²⁵⁾라고 했고, 劉憲의 〈奉和聖製幸望春宮送朔方大總管張仁亶〉에서는 “천자의 주방에서 음식을 내오니, 술을 담은 御酒를 전달하네.”²⁶⁾라고 했다.

御酒는 여러 종류가 있었다. 安祿山은 玄宗의 은총을 가장 많이 받아 하사받은

23) “令掌供奉邦國祭祀五齊三酒之事。”《舊唐書》，p.1878.《周禮》卷2〈天官〉，〈酒正〉에 “주정(酒正)은 술에 대한 법령(法令)을 관장하고 술을 담그는 법식에 따라 주인에게 재료를 준다.”라고 하면서 “오제(五齊：5가지 술 담그는 방법)의 명칭을 판단한다. 첫째는 범제(泛齊：뜨게 하다)다. 둘째는 예제(醴齊)다. 셋째는 양제(盎齊)다. 넷째는 제제(緹齊)다. 다섯째는 침제(沈齊)다. 세 가지 술의 종류를 분별한다. 첫째는 사주(事酒)다. 둘째는 석주(昔酒)다. 셋째는 청주(淸酒)다.”라고 하였고, “제사에는 법에 정해진 대로 하여 오제(五齊)와 삼주(三酒)를 제공하며 8개의 술 주전자에 담는다.”라고 했음. 池載熙·李俊寧 解譯,《周禮》, pp.71-72.

24) 당왕조의 중앙기구는 政事堂, 台省, 卿監, 南北衙衛軍과 東宮官으로 구성되었다. 이 가운데 卿監은 九寺, 五監과 秘書省, 殿中省, 內侍省으로 구성되었고, 九寺 가운데 光祿寺에는 황제의 膳食을 관장하는 太官, 술을 관장하는 良醞, 요리를 관장하는 珍羞와 해산물과 고기로 만든 醬을 관장하는 掌醢 등 4署를 관할했음. 光祿寺는 唐代에 여러 차례 그 명칭이 바뀌었는데 司宰寺 혹은 司膳寺라고도 했고, 神龍 元年(705년)에 다시 光祿寺라고 했음. 王天有,《中國古代官制》, pp.66-71과 王穎樓,《隋唐官制》, pp.209-210.

25) “天廚千品降, 御酒百壺催。”《全唐詩》, pp.1117-1118.

26) “推食天廚至, 投醪御酒傳。”《全唐詩》, p.782.

물품이 아주 많았는데 그 품목을 보면, 雙落酒, 淸酒가 포함되어 있었다.²⁷⁾ 憲宗은 宰相 李絳이 “말이 정직하고 성격이 곧아 진정한 재상이라고 하면서, 사신으로 파견할 때 醪酒를 하사했다.”²⁸⁾라고 했다. 도미주란 여러 번 양조한 맛이 단 米酒로 重釀酒라고도 하였다.

이외에 황실 전용의 술인 換骨醪가 있었다. 換骨은 道家에서는 仙酒를 마시고 金丹을 먹으면 氣骨이 바뀌고 神仙이 되어 昇天하는 것을 말하는데, 귀한 술의 이름으로 사용되어 유명해졌다. 《太平廣記》에 “한 사람이 말했다. ‘술을 주어 마시게 하라.’ 시종이 술을 따랐는데, 술통의 술을 두세 번 따랐으나 나오지 않았다. 시종이 서실을 고하자, 도사가 말했다. ‘이 술은 신령한 물건이므로 반드시 (마시기에 적당한) 입을 찾아야 하니, 마땅히 그 기골을 바꾸어야 한다, 따라도 나오지 않으니 이 역시 운명이로다.’”²⁹⁾라고 했다.

2) 官營酒

唐 前期에는 장안 이외에 지방의 州縣에 수많은 관영 양조장이 운영되었다. 德宗 때 관청이 양조업을 독점하여 전국의 술 생산을 통제했다. 建中 3년 처음으로 술에 세금을 부과하고 천하에 관영 양조장에 1斛에 3천 냡을 거두었고, 주와 현에 위탁하여 세금을 수령하도록 하고 술에 물을 탄다거나 사사로이 주조를 하면 죄를 물었는데 차등이 있었다.³⁰⁾ 그러나 양조를 전면적으로 통제하기가 쉽지 않아 이런 법의 시행은 오래가지 못했고 몰래 술을 파는 현상이 나타나 정부가 고액의 이윤을 얻을 수 없었기 때문이다. 貞元 2년에 민영 양조를 개방하였다. 관가에서는 민영 양조업자가 술집을 경영하고 세금을 납부한다는 전제조건으로 관영 양조업을 활성화하였고 酒稅의 이익을 확보하였다. 이런 세법의 실행은 큰돈을 벌 수 있는 기회였다. 예를 들면, 貞元 연간에 李錡는 관찰사로 직무가 소금과 철을 담당했는

27) “安祿山恩寵莫比，錫賚無數，其所賜品目有桑落酒淸酒。” 段成式 撰，《西陽雜俎》前集，卷1，p.13.

28) “(李)絳言骨鯁，真宰相也。遣使者賜醪酒。” 《新唐書》，〈李絳傳〉，p.4840.

29) 宋代 李昉 等 모음, 김강환 外 옮김, 《太平廣記》(1), p.515.

30) “建中三年，初榷酒，天下悉令官釀，斛收直三千。” “委州縣綜領，醪薄私釀，罪有差。” 《舊唐書》卷49 《食貨志》(下), p.2130.

데, 백성들이 세금을 바친 것 외에 관청에서 술 판매로 세금을 거두어 막대한 이익을 얻었다.³¹⁾ 민영과 관영의 술 판매라는 이중의 방법으로 큰돈을 벌어 부자가 되는 사례가 발생한 것이다. 元和 연간에는 관영 양조장의 폐단이 커지자 관영 술 판매를 취소해달라는 민원이 갈수록 커졌다. 《唐會要》卷88〈榷酤〉에 元和 “14년 7월, 湖州의 刺史 李應이 상주하길, 관가에서 술을 판매하고 대신 백성들이 세금을 내니 시간이 갈수록 그 폐단이 깊었다.”³²⁾ 라고 했다. 헌종은 관영 양조업의 규모를 축소했지만 정책의 실시는 엄격하지 않았다. 穆宗 長慶 初에 전국의 10분의 1만이 관영 양조업이 존재했다. 會昌 6년에 조정에서는 浙西, 浙東 鄂岳 세 곳에만 관영 술 판매를 허용했고, 이후로 관영 술 판매업은 확대되지 않았다.

관영 양조업자가 주조한 술은 품질이 아주 열악하였다. 元稹의 시 〈酬賓校書二十韻〉에 관가에서 파는 술에 대해 “관가의 술은 반은 탁하고, 오랑캐 음식이 섞여 비린내가 나네.”³³⁾ 라고 했다. 白居易가 大和 6년(832년)에 洛陽과 河南尹으로 있을 때 官家의 술이 좋지 않다고 하면서 酒法을 바꾸라고 지시했다. 〈府酒五絶〉 「變法」에서 “오로지 정부의 술 관련 법령을 고치도록 했는데, 점점 관가의 濁水는 醜醜가 되네.”³⁴⁾ 라고 했는데, 濁水는 지방의 官營酒를 말한다.

3) 市店酒

市店酒란 민영 양조장에서 주조하고 판매하는 술을 말한다. 민영 양조장은 대부분 양조와 판매를 일체화한 점포를 개설하였는데, 속칭 ‘酒肆’, ‘酒樓’, ‘酒家’, ‘酒舍’, ‘旗亭’ 등이라고 했다. 일부 여관도 술집을 겸했지만 술집처럼 양조하거나 판매하지는 않았다. 정통 주점은 일반적으로 경제력이 비교적 넉넉한 사람이 개점하고 지역 내에서 충분히 술을 생산할 수 있는 능력을 갖추었다. 韋應物的 〈酒肆行〉에 “장안의 거리의 부유한 집에서 술을 팔려고, 한 번에 백 척 누각을 세웠네. 푸른

31) 《舊唐書》卷174〈李德裕傳〉, p.4512.

32) “十四年七月, 湖州刺史李應奏, 先是, 官中榷酒, 代百姓納榷, 歲月既久, 爲弊滋深.” 《唐會要》, p.1906.

33) “官醪半清濁, 夷饌雜腥膻.” 《全唐詩》, p.4526.

34) “唯是改張官酒法, 漸從濁水作醜醜.” 朱金城 箋校, 《白居易集箋校》, p.1989.

비단 장식한 창에 바람 불어오고, 은박 입힌 글씨와 화려한 깃발로 손님을 맞이하네. 황궁의 丹鳳門을 돌아보며, 여기에 올라오니 樂游苑 보이네. 사방으로 이미 그 명성이 높아, 五陵의 말과 수레 멀다 않고 몰려드네.”라고 호화로운 술집의 모습을 묘사하면서, “주인은 부끄러움 없이 이익을 탐내고, 백 잔의 술 마셔 순식간에 돈 낭비하네. 처음엔 진하더니 나중에 술에 물을 타는 도둑 같아, 술 마시는 사람 이름은 알지만 맛을 모르네.”³⁵⁾라고 술에 물을 타서 돈을 갈취하는 술집에 대해 비판하였다. 당대 사람들은 대부분 술집에서 술을 마셨다. 《舊唐書》卷190 〈李白傳〉에 이백은 “날마다 술꾼들과 술집에서 술에 취했다.”³⁶⁾라고 했다. 또 卷192 〈陽城傳〉의 기록에 양성이 그의 두 동생에게, “내가 받은 월급으로 너희들은 우리 집에서 사는데 먹을 쌀, 땀나무 채소 소금을 사고 나머지로 모든 술을 사와라.”³⁷⁾라고 하여 민영 술집이 성행했음을 알 수 있다.

4) 家釀酒

家釀酒는 집에서 담근 술은 집에서 소비하고 동시에 친구들을 접대하기 위한 것이다. 판매는 극히 드물고 자신들의 집에서 소비하기 위한 것이었으며 술에 물을 타는 등의 속임수는 쓰지 않았기 때문에 이들 당대의 일부 家釀酒는 품질이 아주 높았다. 家釀酒를 양조하는 집들은 아조 경험이 풍부하여 대대로 양조법이 전수되어 최고급의 술이 생산되기도 했다.

李德裕의 〈憶村中老人春酒〉에 “두 노인이 띠로 이은 지붕 아래에서, 이른 아침에 탁주를 마시네.”라고 했고, 注에 “유씨와 양씨 두 노인은 술을 잘 빚었다.”라고 했다.³⁸⁾ 李白的 〈哭宣城善釀紀叟〉에 “기수는 황천으로 갔지만, 아직도 그가 빚은

35) “豪家沽酒長安陌，一旦起樓高百尺。碧琉璃龍含春風，銀題彩幟邀上客。回瞻丹鳳闕，直視樂游苑。四方稱賞名已高，五陵車馬無近遠。”主人無厭且專利，百斛須臾一壺費。初濃後薄爲大偷，飲者知名不知味。”陶敏 王友勝 校注，《韋應物集校注》，p.548. 丹鳳闕은 丹鳳門으로 皇宮의 궁궐을, 五陵은 호화 귀족들이 모여 사는 곳을 말함.

36) “日與飲徒醉于酒肆。”《舊唐書》，p.5053.

37) “約其二弟云，吾所得月俸，汝可度吾家有幾口，月食米當幾何，買薪菜鹽凡用幾錢。”《舊唐書》，p.5132.

38) “二叟茅茨下，清晨飲濁醪。”“有劉揚二叟善釀。”《全唐詩》，p.5403.

술은 만들어지네.”³⁹⁾라고 했다. 家釀酒의 명성이 높아 세상에 상당히 널리 알려졌음을 알 수 있다. 또한 劉禹錫은 〈裴侍郎大尹雪中遺酒一壺〉에서 “집의 술을 기울여 손님을 접대하니, 하필 연못가의 봄풀이 자라있나?”⁴⁰⁾라고 하여 家釀酒는 집에서 소비되었을 뿐만 아니라 손님 접대용으로도 사용되었다.

4. 당대 술의 종류

당대에 생산된 술은 대부분 곡물을 발효시킨 米酒, 果實酒와 서로 다른 술을 섞은 配合酒 세 종류로 나뉜다. 이 가운데 米酒가 가장 많았고 널리 마셨던 술이었다.

1) 米酒

곡물을 발효시켜 만든 米酒는 중국 전통의 양조방식으로 만들어진 술로, 오늘날의 黃酒를 말한다. 唐代에는 곡물을 발효시킨 술은 지금의 황주 양조기술에는 미치지 못한다. 엄격하게 말하면 당대의 곡물 발효주는 단지 米酒에 불과하고 黃酒라고 말할 수는 없다.

唐代의 米酒는 당시의 양조방식으로 볼 때 濁酒와 淸酒로 나뉜다. 탁주의 특징은 양조기간이 짧고 도수도 낮으며 단맛이 강하고 색깔이 탁하고 전체 양조공정이 간단하다. 이에 비하여 청주는 양조시간이 길고 도수도 높으며 단맛이 탁주에 비해 덜하고 전체 주조공정이 복잡한 편이다. 탁주와 청주의 이런 차이는 漢·魏 이래 분명하며 곡물로 양조한 술을 구분하는데 이것으로 기준을 삼았다. 《三國志》 〈魏書〉 〈徐邈傳〉에 당시에는 금주령이 내려 徐邈이 몰래 술을 마시고 취하곤 했는데, “평일에 취객들은 청주는 聖人, 탁주는 賢人이라고 칭했다.”⁴¹⁾라고 했다. 일반

39) 瞿蛻園·朱金城 校注, 《李白集校注》(四), p.1980.

40) “若傾家釀招來客, 何必池塘春草生.” 둘째 詩句는 謝靈運의 詩 〈登池上樓〉의 名句 “池塘生春草”임. 《謝康樂集》, p.34.

41) 《三國志》, 〈魏書〉 〈徐邈傳〉, p.739. 《太平御覽》卷844에서 《魏略》을 인용하면서 “태조 때 금주령을 내렸지만 사람들은 몰래 술을 마셨기 때문에 술을 말하지 않고 白酒는 賢人, 淸酒는

적으로 청주의 도수는 탁주보다 높았다. 당대의 양조기술은 한·위시기에 비해 비교적 높았지만 탁주와 청주의 구분은 여전했다.

唐代에 이르러 米酒의 생산은 탁주 위주였고 그 생산량도 청주보다 많았다. 탁주의 생산기술이 비교적 간단하여 일반 백성들도 쉽게 만들 수 있었다. 李紳은 〈聞里謠效古歌〉에서 “마을 사람들 술에 취해 배부르는데, 濁醪가 막 익었으니 노인들에게 권하네.”⁴²⁾ 牟融은 그의 시 〈題山莊〉에서 “책상 앞의 濁酒를 때때로 걸러내네.”⁴³⁾ 羅鄴의 〈終日旅懷〉에서 “한가로이 강가 시장의 白醪 생각만 하네.”⁴⁴⁾ 濁醪와 白醪는 둘 다 濁酒를 말한다.

탁주의 액체가 탁하여 쌀 찌꺼기가 술 표면에 둥둥 떠다니는데 이것을 ‘浮蟻’라고 했다. 술이 익을 때 술 표면에 떠오르는 거품이나 쌀 찌꺼기가 마치 흰 개미와 모양이 같다고 하여 붙여진 것이다. 당대 시인들이 탁주를 노래할 때 ‘蟻’자로 묘사하였다. 白居易의 〈花酒〉에서 “향기로운 술을 마시는데 흰개미 같은 찌꺼기가 떠다니네.”⁴⁵⁾ 翁綬의 〈酒〉에 “푸른 개미들이 술잔 가득 떠다니네.”⁴⁶⁾ 陸龜蒙의 〈和龔美友人許惠酒以詩征之〉에서 “얼어버린 술 처음 걸러내니 따뜻한 봄처럼 부드럽고, 개미는 꽃들과 함께 가벼이 떠다니네.”⁴⁷⁾ 당대는 탁주는 오늘날의 우리나라의 막걸리와 비슷하였음을 알 수 있다.

문헌 중의 ‘白酒’는 색이 흰 술도 아니었고 지금처럼 도수가 아주 높은 백주도 아니었다. 당대의 백주는 탁주였다. 당대 사람들은 항상 양조한 원료로 술의 이름을 지었다. 흰 쌀을 가리키는 ‘白米’로 양조한 米酒를 당나라 사람들은 白酒 혹은 白醪라고 불렀다. 李頻의 〈游四明山劉樊二真人祠題山下孫氏店〉에 “일어나 청산을 바라보며 걷는데, 돌아올 땐 백주를 기울이다 잠이 들었네.”⁴⁸⁾ 司馬扎의 〈山中晚興寄裴侍御〉에 “백주 한잔 가득 부어 마시고, 앉아서 노래 부르니 천지가 맑구나.”⁴⁹⁾

聖人이라고 했다.”라고 했음. 여기에서 白酒는 濁酒를 말함.

42) “鄉里兒, 醞還飽, 濁醪初熟勸翁媪” 王旋伯 注, 《李紳詩注》, p.33.

43) “床頭濁酒時時漉.” 《全唐詩》, p.5466.

44) “閑思江市百醪滿.” 《全唐詩》, p.7516.

45) “香醪淺酌如蟻.” 朱金城 箋校, 《白居易集箋校》, p.1777.

46) “無非綠蟻滿杯浮.” 《全唐詩》, p.6940.

47) “凍醪初鹿嫩如春, 輕蟻漂漂雜蕊塵.” 《全唐詩》, p.7216.

48) “起看青山足, 還傾白酒眠.” 《全唐詩》, p.6836.

시인들이 읊은 술은 모두 흰 쌀로 빚은 술이다.

청주는 양조 기술이 복잡하기 때문에 주조하는 사람이 비교적 적었다. 그러나 唐詩 중에 청주를 읊은 시인이 있었다. 曹唐은 〈小游仙詩〉에 “꽃을 씻고 잎을 찌어 여과하니 청주가 만들어지네.”⁵⁰⁾ 라고 읊었다. 進士 孟昌期的 妻 孫氏는 〈謝人送酒〉에서 “청주를 수심에 찬 사람에게 보내와 감사한데, 맑고 향기로우며 맛이 정말 좋네.”⁵¹⁾ 라고 읊어 청주의 특징인 진하고 맑은 특징을 나타냈다.

2) 果實酒

唐代的 과실주는 주로 포도주였다. 당나라 이전의 중원지역에 포도주를 주조한 경우가 드물었다. 사람들이 마신 포도주는 대부분 서역에서 조공으로 바친 것이다. 鮑防의 〈雜感〉에서 “서역의 천리마는 목숙꽃을 먹고, 호 땅 사람은 포도주를 해마다 바쳤네.”⁵²⁾ 라고 했고, 《太平廣記》卷301 〈汝陰人〉에 “옥 술독에는 차사국(車師國) : 漢代에 西域에 있던 나라로, 지금의 新疆省 경내에 있음)에서 나는 포도주가 담겨 있었는데 그 향기가 매우 강렬했다.”⁵³⁾ 라고 했으며, 《舊唐書》 〈地理志〉에 西州의 交河郡은 지방 특산물로 포도주를 바쳤다고 하였다.⁵⁴⁾ 交河郡은 지금의 투르판이다. 변방지역에 포도주는 이미 병사들이 가장 환영하는 술이었다. 高適이 天寶 12년(753년) 가을 武威 즉 지금의 涼州에 從軍하여 哥舒翰의 幕府에 있을 때 기록하길 “군중에 아무 일이 없을 때는 연회가 열리는 것이 마땅한데, 포도주를 마시며 고대로 즐거워했다.”⁵⁵⁾ 라고 했고, 王翰의 〈涼州詞〉에 “맛좋은 포도주 담긴 야광술잔, 술 마시려니 비파가 말 위에서 재촉하네.”⁵⁶⁾ 라고 하여 서역

49) “白酒一樽滿，坐歌天地清。”《全唐詩》，p.6901.

50) “洗花蒸葉慮清酒。”《全唐詩》，p.7348.

51) “謝將清酒寄愁人，澄澈甘香氣味真。”《全唐詩》，p.8992.

52) “天馬常銜苜蓿花，胡人歲獻葡萄酒。”《全唐詩》，p.3485.

53) “有玉壘，貯車師葡萄酒，芳馨酷烈。”김장환 外 옮김, 《태평광기》(13), pp.16-17.

54) 《舊唐書》，p.1046.

55) 「陪竇侍御靈雲南亭宴詩」序.“軍中無事，君子飲食宴樂，宜哉。觴蒲萄以遞歡”劉開揚箋注，《高適詩集編年箋注》，p.276.

56) “葡萄酒夜光杯，欲飲琵琶馬上催。”《全唐詩》，p.1605.

변방에서의 포도주를 묘사했다.

《全唐詩》에 蒲萄酒는 모두 8차례 등장한다. ‘蒲萄’라는 말은 원래 고대 페르시아어의 ‘batak’에서 기원하였다.⁵⁷⁾ 司馬遷의 《史記》〈大宛列傳〉에 “대원은 흉노의 서남쪽, 한나라 正西 쪽에 있는데, 蒲萄酒가 있다.”⁵⁸⁾라고 했다. 劉禹錫은 〈和舍狐相公謝太原李侍中寄蒲桃〉에서 “진귀한 과일이 서역에서 자라니, 그 뿌리를 북방에 옮겨다 심었다네.”⁵⁹⁾라고 했는데, 진귀한 과일이란 포도를 말한다. 서역에서 전래된 포도주는 중국 내륙에서도 주조되기 시작했는데 그 양조방법은 서역에서 배운 것이다. 《南部新書》丙卷에 기록하길, “太宗이 高昌을 격파하고 말 짚을 얻었고 포도 종자는 뜰에 심었으며 또 그 양조 방법을 배웠다. 더하고 덜하여 술을 만드니 녹색이 되었고 향이 짙으며 醞釀 맛이 났는데 장안에 그 맛이 알려지기 시작했다.”⁶⁰⁾라고 했다. 이것은 중국 내륙에서 포도주 양조의 가장 이른 기록이다.

唐代的 포도주의 양대 생산지는 하나는 涼州, 지금의 甘肅 武威이고, 다른 한 곳은 河東, 지금의 山西 太原이었다. 涼州의 포도주는 元稹의 〈西涼伎〉와 王翰의 〈涼州詞〉에 보이는데, 원진은 “포도주가 익으면 마음껏 즐기기 위해, 요염한 기생이 있는 푸른 깃발 세운 술집에 가네.”⁶¹⁾라고 읊었다. 《唐國史補》卷下의 기록에 “술에는 河東의 乾和酒와 蒲萄酒가 있었다.”⁶²⁾라고 했고, 《新唐書》〈地理志〉에 太原에서 포도주를 공물로 바쳤다고 했다.⁶³⁾ 劉禹錫은 〈蒲桃歌〉에서 “나그네가 汾陰에 이르러, 두 눈이 번쩍 뜨였다네. 자신은 썩나라 사람인데, 이곳에 玉 같은 종자를 심었다고 하네. 포도를 빚어 맛좋은 술을 만들었는데, 사람들이 마시기에

57) 亞努士·赫邁萊夫斯 著, 高名凱 譯, 〈以“蒲萄酒”一詞爲例古代漢語的借詞問題〉, 《北京大學學報》1957年, 第1期.

58) 丁範 撰, 外 畝 輯, 《史記列傳》(下), p.1061.

59) “珍果出西域, 移根到北方.” 《劉禹錫全集》, pp.252-253. 또 이 시에서 서역에서 전래된 포도로 빚은 포도주를 마셨더니 五雲漿과 대적할만하다고 하였는데, 五雲漿은 北周 때 庾信의 〈溫湯碑〉에 “그 색이 변해서 다섯 빛깔의 술이 되었다(其色變者, 流爲五雲之漿).”라고 한 말에서 유래했는데, 후에 맛있는 술을 가리키는 말이 되었음. 唐代的 楊巨源의 〈石水詞〉와 溫庭筠의 〈鴻臚寺有開元中錫宴堂遺址偶成四十韻〉에도 보임.

60) 宋代 錢易 撰, 黃壽成 點校, 《南部新書》, p.32.

61) “蒲萄酒熟恣行樂, 紅艷青旗朱粉樓.” 楊軍 箋注, 《元稹集編年箋注》, p.114.

62) “酒則有 ... 河東之乾和蒲萄.” 唐代 劉諫·李肇 撰, 《隋唐嘉話·唐國史補》, p.338.

63) 河東道는 옛날 冀州 지역이다. 河中府의 河東郡은 본래 蒲州이다. 太原府의 太原郡은 본래 并州인데, 蒲萄酒를 지방 특산으로 조정에 바쳤음. 《舊唐書》, pp.999-1003.

부족했다네.”⁶⁴⁾라고 했다. 당나라 사람은 서역의 포도 주조 기술을 터득했고, 당나라 영역에서 생산된 포도주를 마시는 사람이 점차 많아지면서 시인들도 광범위하게 포도주를 노래하였다. 李白은 〈對酒〉에서 “포도주가 금 술잔에 담겨있고, 오 땅 여자 준마 새끼를 타고 있네.”⁶⁵⁾라고 했다. 劉復은 〈春游曲〉에서 “가만히 포도주를 따르니, 기생이 玉樹花를 부르네.”⁶⁶⁾라고 했다. 당대에 포도주가 일반백성들에게 환영을 받았음을 알 수 있다.

3) 配合酒

당대의 배합주는 대부분 미주를 기본으로 동식물 약재 혹은 향료를 배합하였는데 침투시키고 혼합하고 찌고 삶는 방법으로 가공하였다. 어떤 배합주는 미주를 양조하는 과정에서 누룩에 약재나 향료를 넣고 발효시켜 술을 만든 후에 형성된 특수한 술이다. 당대에 유행한 배합주로는 藥酒, 節令酒, 香料酒와 松膠酒 모두 이런 종류의 술에 속했다.

(1) 藥酒

약주는 한약으로 제조한 술이다. 주요 목적은 질병 치료였다. 唐代의 양조업의 발전과 의학의 진보로 당대의 약주가 발달하였다. 남북조 이전에는 약주가 많지 않았다. 唐代에 이르러 약주가 특히 발달되었다. 《西陽雜俎》에 “馮坦이란 사람이 항상 병에 걸려 한의사가 浸蛇酒를 복용하라고 하여 처음에 한 항아리를 마셨더니 병이 반은 나았다.”⁶⁷⁾라고 했다. 蛇酒는 약주로 당나라 사람들이 병을 치료하는데 마시던 술이었다. 질병 치료 이외에 당나라 사람들은 약주를 補身과 귀빈접대용으로도 사용했다. 張籍의 〈酬韋郎中新亭〉에서 “약주를 개봉하려니 좋은 손님 기다

64) “有客汾陰至，臨堂瞻雙目。自言我晉人，種此如種玉。釀之成美酒，令人飲不足。” 瞿蛻園 校點，《劉禹錫全集》，p.195.

65) “葡萄酒，金巨羅，吳姬十五細馬馱。” 金巨는 胡語로 술잔을，細馬는 駿馬 새끼를 말함. 瞿蛻園·朱金城 校注，《李白集校注》(四)，p.1481.

66) “細賻蒲桃酒，嬌歌玉樹花。” 《全唐詩》，p.3469.

67) “馮坦者，嘗有疾，醫令浸蛇酒服之。初服一瓮子，疾減半。” 段成式 撰，《西陽雜俎》卷15，p.140.

려지네.”⁶⁸⁾라고 했다. 姚合은 〈喜馬戴冬夜見過期無可上人不至〉에서 “나그네 밤에 찾아오니, 약주를 저절로 개봉하네.”⁶⁹⁾라고 했다.

(2) 節令酒

節令은 名節을 말하는데, 명절 때마다 마시는 술을 節令酒라고 한다. 端午 때 당나라 사람은 艾酒와 菖蒲酒를 마셨다. 艾酒는 쑥으로 만든 술로 액을 쫓는다고 전해지는 명절주이다. 殷堯藩은 〈端午日〉에서 단오절에 “부적이 효과가 없어 풍습에 따라, 蒲酒를 바치고 태평성세를 말하네.”⁷⁰⁾라고 하였는데 蒲酒는 菖蒲酒를 말한다. 重陽節에는 茱萸酒와 菊花酒를 마셨다. 權德輿는 〈九日北樓宴集〉에서 “수유주를 저녁에 마시니 쉽게 취하고, 가을바람 세차게 불고 귀뚜라미 우네.”⁷¹⁾라고 했고, 또한 〈過張監閣老宅對酒奉酬見贈〉에서 “가을바람 부니 국화주를 마시고, 비 개인 후 봉래산으로 내려가네.”⁷²⁾라고 했다.

《全唐詩》에 菊酒는 16차례, 菊花酒는 7차례 등장한다. 菊花酒는 漢代 이후부터 重陽節에 마시던 술이었다.⁷³⁾ 元旦은 설날을 말하는데, 당나라 사람은 음력 정월 초하루 때 屠蘇酒를 마셨다. ‘屠蘇’라는 단어는 《全唐詩》에 모두 15차례 나온다. 盧照鄰은 〈長安古意〉에서 “한나라 때 금오장군 천 명이 오니, 비취색 도소주를 영무새 모양 술잔에 붓네.”⁷⁴⁾라고 했는데, 당대에는 도소주를 마실 때 젊은이부터 마시고 늙은이는 나중에 마시는 관례가 있었다. 顧況은 〈歲日作〉에서 “다시 젊어져 외로우나 겨울 부끄러워, 도소주 잔을 젊은이에게 양보했네.”⁷⁵⁾라고 했고, 裴夷

68) “藥酒欲開期好客.” 李冬生 注, 《張籍集注》, p.184.

69) “客來初夜裏, 藥酒自開封.” 《全唐詩》, p.5702.

70) “不效艾符趨習俗, 但祈蒲酒話昇平.” 《全唐詩》, p.5567.

71) “酒泛茱萸晚易醺, 風吟蟋蟀寒偏急.” 《全唐詩》, p.3649.

72) “秋風傾菊酒, 霧景下蓬山.” 《全唐詩》, p.3615.

73) 南朝 梁나라 때의 宗懷의 《荆楚世時記》에 “9월 9일, 사방의 백성들은 야외에서 잔치를 벌이고 먹고 마셨다(九月九日, 四民并藉野飲燕).”라는 구절에 대해 杜公瞻이 말하길, “9월 9일 잔치를 벌이는 풍습은 언제부터 시작되었는지 잘 알 수 없지만 한대부터 시작되어 줄곧 바뀌지 않았는데 북방 사람도 이 명절을 중시하여 수유를 허리에 차고 버섯을 먹으며 국화주를 마셔 장수를 기원했다(九月九日宴會, 未知起于何代, 然自漢世來未改, 今北人亦重此節).”라고 했음. 劉坤 外編, 《夢梁錄 外 四種》, p.245.

74) “漢代金吾千騎來, 翡翠屠蘇鸚鵡杯.” 徐明霞 點校, 《盧照鄰集楊炯集》, p.20.

75) “還丹寂寞羞明鏡, 手把屠蘇讓少年.” 《全唐詩》, p.2968.

直은 〈戲唐仁烈〉에서 “내 나이가 어린 것을 알아, 도소주를 쥐고 봄을 아쉬워하네.”⁷⁶⁾라고 했다.

(3) 香料酒

당대의 향료주는 일반적으로 배합방식을 만든 술이었다. 품종으로는 桂酒와 각종 花香酒이다. 桂酒는 官桂를 주요 원료로 빚은 역사가 오래된 술⁷⁷⁾로 《全唐詩》에 모두 12차례 언급되었다. 中宗 李顯의 〈九月九日幸臨渭亭登高得秋字〉에 “계화로 빚은 술을 잔에 가득 붓고, 향기로운 꽃이 술 위에 떠도네.”⁷⁸⁾라고 하여 계화에 침투시켜 양조한 술인데 마실 때 다시 계화를 술에 띄워 마셨음을 알 수 있다. 權德輿는 〈六府詩〉에서 “목란나무로 만든 배를 타고, 계주는 치아를 희게 해준다.”⁷⁹⁾라고 했다. 花香酒는 각종 꽃으로 배합한 술이다. 姚合의 〈和元八郎中秋居〉에서 “술은 숲속의 꽃들로 빚고, 차는 샘물로 끓이네.”⁸⁰⁾라고 했다. 菊花酒는 중앙절 이외에 향료주로도 만들었다. 鄭谷의 〈敘事感恩上狄右丞〉에서 “국화주 술맛이 진하네.”라고 했고, 이 시구의 注에는 “同州의 관가에서 국화주를 양조했다.”라고 했다.⁸¹⁾ 許渾은 〈寄題華嚴韋秀才院〉에서 “가을에 국화 따다 술을 빚으니 진하네.”⁸²⁾라고 했다. 간단한 양조기술로 향료주를 양조할 수 있었음을 알 수 있다.

竹葉酒도 향료주에 속하는데, 일찍이 오래전부터 주조되었던 술이다. 晉나라 張協의 〈七命〉에 “荊南에는 烏程酒가 있고, 豫北에는 竹葉酒가 있다.”⁸³⁾라고 했고, 北周 때 庾信의 〈春日離舍〉에 “석 달 봄 내내 죽엽주 마시며, 한 곡의 鷓鴣曲 연주 들었다네.”⁸⁴⁾라고 했다. 죽엽주는 죽엽에 침투시켜 양조하였기 때문에 푸른색을

76) “自知年幾偏應少, 先把屠蘇不讓春.” 《全唐詩》, p.5860.

77) 《楚辭》〈九歌〉「東皇太一」에 “례초로 고기 싸서 난초 위에 놓고, 계주 산초 술을 제단에 차렸네(蕙肴蒸兮蘭藉, 尊桂酒兮椒漿).”라고 했고, 東皇太一은 楚나라 天神 가운데 至尊으로 초나라 사람은 진귀한 桂酒와 산초 술 椒漿으로 그를 제사지냈는데 대체로 桂酒는 桂花로 빚은 것과 나무를 쪼개어 빚은 술 두 종류가 있었음.

78) “泛桂迎尊滿, 吹花向酒浮.” 《全唐詩》, p.23.

79) “木蘭泛方塘, 桂酒啓皓齒.” 《全唐詩》, p.3667.

80) “酒用林花釀, 茶將野水煎.” 《全唐詩》, p.5695.

81) “酒味菊花濃.” “同州官醞向菊花酒.” 嚴壽激·黃明·趙昌平 箋注, 《鄭谷詩集箋注》, p.158.

82) “秋摘黃花釀酒濃.” 《全唐詩》, p.6098.

83) “乃有荊南烏程, 豫北竹葉.” 蕭統 撰, 李善 注, 《文選》(下), p.777.

떡었는데, 당시에 이를 묘사하였다. 白居易는 〈錢湖州以箬下酒李蘇州以五醖酒相次寄到無因同飲聊詠所懷〉에서 “죽엽주를 잔에 담으니 푸른색이고, 마시니 복숭아꽃처럼 얼굴이 붉어지네.”⁸⁵⁾라고 했다. 唐代에 죽엽주가 크게 유행했다. 죽엽주에는 죽엽을 띄운 것과 죽엽에 침투시킨 두 종류가 있었다. 전자의 예인 駱賓王의 〈代女道士王靈妃贈道士李榮〉에서 “앵무새 무늬 잔 위에 죽엽 떠다니고, 봉황 무늬 새긴 거문고에 매화꽃이 떨어지네.”⁸⁶⁾라고 했고, 후자로는 王績의 〈過酒家〉에서 “죽엽은 술 찌개미를 섞으니 비취색이고, 포도주는 누룩을 넣으니 붉네.”⁸⁷⁾라고 했다.

(4) 松醪酒

당나라 사람은 養生을 좋아하여 長壽를 위해 빛은 술을 松醪酒라고 했다. 당나라 사람은 소나무를 장수하는 식물로 술잎과 송진을 원료로 빛은 술은 사람에게 유익하고 여겨 당대에는 송료주가 유행했다. 松醪酒 또는 松醪春은 송진, 술잎 등을 원료로 술 속에 배합한 술을 말하고, 소나무를 재료로 빛은 술을 통칭하여 松醪라고 한다.

《全唐詩》에 松醪酒는 모두 15차례 등장하는데, 湖南의 松醪酒가 품질이 가장 우수하여 唐詩에 여러 차례 언급되었다. 劉禹錫은 〈送王師魯協律赴湖南使幕〉에서 湖南으로 가는 사람을 전송하며 “굴나무가 모래톱에 질푸르게 자라있고, 술집에서 풍기는 松醪酒는 향기로울 것이네.”⁸⁸⁾라고 했고, 韓愈는 〈潭州泊船呈諸公〉에서 “송료주가 싸다는 말을 들었는데, 어찌 돈을 아끼겠는가?”⁸⁹⁾라고 했는데 이 시에서 鐮刀는 漢代 王莽이 칼 모양으로 주조한 글자에 금을 칠한 화폐인데 돈을 말하고, 潭州는 湖南의 長沙이다. 杜牧은 〈送薛稷游湖南〉에서 “賈誼 태부가 마신 송료주, 가을이 되니 맛 좋고 향기롭구나.”⁹⁰⁾라고 했다. 賈誼는 漢代 天子가 그의 건의를 받아들이지 않아 추방당하고 長沙王 太傅를 지냈다.⁹¹⁾ 戎昱은 〈送張秀才之長

84) “三春竹葉酒，一曲鸚鵡絃。” 逯欽立 輯校，《先秦漢魏南北朝詩》(下)，p.2409.

85) “傾如竹葉盈樽綠，飲作桃花上面紅。” 朱金城 箋校，《白居易集箋校》(三)，p.1342.

86) “鸚鵡杯中浮竹葉，鳳凰琴裏落梅花。” 清代 陳熙晉 箋注，《駱臨海集箋注》，p.150.

87) “竹葉連糟翠，葡萄帶麴紅。” 康金聲 夏連保 校注，《王績集編年校注》，p.116.

88) “橘樹沙州暗，松醪酒肆香。” 瞿蛻園 校點，《劉禹錫全集》，p.205.

89) “聞道松醪賤，何須鏹錯刀。” 錢仲聯 集釋，《韓昌黎詩繫年集釋》(上)，p.307.

90) “賈傅松醪酒，秋來美更香。” 馮集梧 注，《樊川詩集注》，p.283.

沙》에서 湖南의 長沙에 가서 “송료주를 마시면 나그네는 취할 것이니, 湘潭에 머물지 마소서.”⁹²⁾라고 했다. 湖南에서 생산되는 송료주는 그 명성이 높았다.

송료주 이외에 소나무를 원료로 빚은 술은 松花酒, 松葉酒, 松筍酒, 松膏酒 등이 있었다. 松花酒는 송홧가루를 넣어 빚은 술이다. 《原化記》 중에 어떤 노인이 崔希眞을 방문하고 그가 송화주를 마셨는데 노인이 말하길, 송홧가루가 뚱고 맛이 없다고 하자 환약을 술 속에 넣자 술맛이 좋아졌다고 했다.⁹³⁾ 당나라 사람들이 송화주를 많이 마셨음을 알 수 있다. 岑參은 〈題井陘雙溪李道士所居〉에서 “오립송 송홧가루로 빚은 송화주, 쌍계의 도사 집에 있네.”⁹⁴⁾라고 했다. 五粒松은 五鬣松이라고도 하는데, 소나무의 일종으로 잎이 침 모양이고 다섯 개 잎이 한데 모여 있어 오립송이라고 했다. 당대 사람들이 송화주가 장수와 관계가 있다고 여겼는데, 馬戴의 〈贈鄂縣尉李先輩〉에서 “신선의 단약으로 시험해보니, 송화주 자체가 잘 어울리네.”⁹⁵⁾라고 하여 唐代 道家에선 이 송홧가루로 빚은 송화주를 즐겨 마셨음을 알 수 있다. 이밖에도 송화주를 노래한 시들이 많다.⁹⁶⁾ 松葉은 松針이라고도 하는데 술잎을 말한다. 張九齡은 〈答陸豐〉에서 “술잎으로 술을 빚을 수 있으니, 봄이 오면 얼마나 많이 술을 빚을까?”⁹⁷⁾라고 하였고, 王維는 〈過太乙觀賈生房〉에서 “둘이 함께 술잎 술을 가져다 마셨고, 竹皮冠을 썼도다.”⁹⁸⁾했으며, 王績은 〈贈學仙者〉에서 “봄에 술 담그려고 술잎을 찌고, 가을에 몸 회복하려고 국화를 따네.”⁹⁹⁾라고 했다. 당나라 사람들이 술잎으로 술을 빚었고 애호하였음을 알 수 있다.

91) 班固撰, 《漢書》卷48, 〈賈誼傳〉, p.721.

92) “松醪能醉客, 慎勿滯湘潭。”《全唐詩》, p.3021.

93) 김장환 외 옮김, 《太平廣記》(2), 卷39, pp.322-323.

94) “五粒松花酒, 雙溪道士家。”《全唐詩》, p.2102.

95) “閑檢仙方試, 松花酒自和。”《全唐詩》, pp.6448-6449.

96) 劉長卿의 〈奉送從兄罷官之淮南〉에서 “계수나무 노 저으며 강을 거슬러 올라가, 술에 취하고 깨는 것을 송화주에 맡기네(沂沿隨桂檝, 醞醞任松華).”《全唐詩》, 1546쪽. 郭受의 〈寄杜員外〉에서 “송화주가 익으면 옆에 있어도 취하여, 배는 연잎 같이 가벼워 쉽게 조정할 수 있네(松花酒熟傍看醉, 蓮葉舟輕自學操).”《全唐詩》, p.2908.

97) “松葉堪爲酒, 春來釀幾多。”《全唐詩》, p.609.

98) “共携松葉酒, 俱蓼竹皮巾.” 박삼수 역주, 《왕유시전집》, p.600.

99) “春釀煎松葉, 秋蘇泛菊花.” 康金聲·夏連保 校注, 《王績集編年校注》, p.130.

5. 唐代의 名酒

당대는 술의 제조기술이 발달함에 따라 명주들이 등장했다. 李肇의 《唐國史補》의 기록에 당나라 각 지역의 명주를 열거하였는데, “郢州의 富水, 烏程의 若下, 滎陽의 土窟春, 富平의 石凍春, 劍南의 燒春, 河東의 乾和와 葡萄酒, 嶺南의 靈溪와 博羅, 宜城의 九醞, 潯陽의 湓水, 장안의 西京腔, 장안 동남쪽 蝦蟆陵의 郎官清·阿婆清이 있다. 또 三勒漿類酒가 있는데 그 제조방법은 페르시아로부터 전해졌는데, 三勒이란 庵摩勒, 毗梨勒, 訶梨勒을 말한다.”¹⁰⁰⁾라고 했다. 사료에 기록된 명주의 종류는 모두 17종이고 그 가운데 당나라 영토에서 생산된 명주는 14종이며 외국 술은 3종이다. 이 사료 이외에도 魯酒, 新豐酒, 桑落酒, 宜春酒도 당대에 유명한 술이었다. 상술한 명주들은 대부분 신품종들이지만 이 가운데 의성의 구온주와 오성의 약하주는 진한 시기부터 천하에 명주로 이름을 날리던 명주이다.

1) 宜城酒

宜城은 지금의 湖北 宜城이다. 《周禮》〈天官冢宰〉(下)「주정(酒正)」의 5가지 술을 담그는 방법 ‘오제(五齊)’ 가운데 첫 번째 방법인 술이 익어서 누룩 찌꺼기가 위로 솟아올라 떠오르게 되는 ‘범제(泛齊)’에 대한 東漢 때 鄭玄의 注를 보면, “쌀 찌꺼기가 등동 떠다니는 술은 의성의 醪酒이다.”¹⁰¹⁾라고 했다. 漢代 劉熙가 편찬한 《釋名》〈釋飲食〉에 “술은 의성주를 일컫는다.”¹⁰²⁾라고 했는데, 醪는 적은 양의 누룩을 사용하여 짧은 시간에 쌀을 발효시킨 탁주를 말한다. 宜城酒는 漢代의 名酒였던 것이다. 曹植의 〈酒賦〉에 “맛있는 의성주가 있다”라고 하면서 탁주인 의성주는 “마치 부평초처럼 흰 개미가 떠있네.”라고 읊었다.¹⁰³⁾ 의성주는 九醞이라고도

100) 唐代 劉鍊·李肇 撰, 盛鍾健·黃紹筠·張嵩岳 選譯, 《隋唐嘉話·唐國史補》, p.338. 그리고 번역서 이상천 역주, 《唐國史補》, 226쪽. 번역문과 주석 설명에 건화포도를 술의 이름이라고 하였으나 건화주와 포도주는 다른 술임. 건화주는 미주(米酒)에 속함.

101) “滓泛然, 宜城醪矣.” 《周禮》, p.76.

102) “猶言宜城醪.” 清代 王先謙 撰集, 《釋名疏證補》, p.213.

103) “其味有宜城醪體.” “或素蟻如萍.” 《藝文類聚》卷72에서 인용하였음. 唐代 歐陽詢 撰, 王紹楹 校, 《藝文類聚》(下), p.1249.

부르는데 醞은 술을 빚는다는 뜻으로 여러 차례 원료를 넣어 의성주를 양조하기 때문에 九醞이라고 명명했고, 唐代에 의성의 九醞은 전국으로 큰 명성을 얻었다.¹⁰⁴⁾

唐代에 宜城酒를 읊은 시가 많다. 王維가 낙양에 은거할 때 延安의 태수를 지낸 李揖이 왕유의 거처를 방문하여 지은 시 〈過李揖宅〉에서 “의성의 美酒를 한바탕 마시고, 낙양 白社로 돌아가노라.”¹⁰⁵⁾라고 읊었는데, 이 의성의 미주가 바로 의성주이다. 孟浩然은 〈途中九月懷襄陽〉에서 “의성엔 좋은 술 많다 하는데, 葛强과 함께 가서 놀아보리라.”¹⁰⁶⁾ 제목의 九日은 九月九日 즉, 重陽節을 가리키고, 이 명절 때 의성주를 마셨음을 알 수 있다. 이밖에 錢起的 〈送衛功曹赴荊南〉과 〈送衡陽歸客〉, 韓翃의 〈送李司直赴江西使幕〉, 方干的 〈汝南過訪田評事〉, 溫庭筠의 〈常林歡歌〉, 白居易의 〈和思歸樂〉 등 수많은 당대 시인들이 의성주를 노래하였다.

2) 烏程酒

烏程은 지금의 浙江 吳興인데, 秦나라 때 이미 명주를 생산했다. 鄒陽의 〈酒賦〉에 “술 가운데 烏程의 若下酒가 있다.”¹⁰⁷⁾라고 했다. 若下는 地名인데, 위진남북조 시기에 이르러 若下 일대에 若溪의 물이 좋아 좋은 술이 양조되어 세상에 알려지기 시작했다. 《輿地志》에 “시골에서 사람이 若下水를 가지고 술을 빚으면 그 맛이 진하고 좋은데, 세간에서는 그 술을 若下酒라고 부른다.”라고 했다.¹⁰⁸⁾ 唐代에 이르러 약하주가 계속 생산되어 세상 사람들의 환영을 받았다.

羊士諤은 〈憶江南舊游〉에서 “금 술잔의 오정주에 몇 번이나 취했나? 학 같은 배에서 한가로이 읊조리며 계를 잡네.”¹⁰⁹⁾ 장수를 빌며 오정의 약하주를 권했는데,

104) 이상천 역주, 《당국사보》, p.226.

105) “一罷宜城酌, 還歸洛陽社” 洛陽社는 왕유의 처소를 말함. 박삼수 역주, 《왕유詩全集》, 558쪽.

박삼수의 注에도 의성에는 美酒가 났으며, 향간에 ‘의성미주’의 명성이 자자하였다고 하였음.

106) “宜城多美酒, 歸與葛强遊.” 葛强은 술을 좋아하던 쯤나라의 山簡이 총애하던 장수임. 李成鎬譯, 《맹호연전집》, p.511.

107) 《初學記》卷26 〈酒〉, p.397.

108) 《太平廣記》(10), p.197.

109) “金盞幾醉烏程酒, 鶴舫閑吟把蟹螯.” 《全唐詩》, p.3696.

李賀는 〈拂舞歌辭〉에서 “술잔에 채워진 오정주로, 그대에게 권하며 영원히 장수 하길 기원하나니.”¹¹⁰⁾ 약하주를 선물로 보내기도 했는데, 당나라 때 재상을 지낸 于琮의 조카 于濤는 그의 내외종 사촌 동생 杜儒休가 湖州의 자사로 부임하자 약하주 한 병을 보냈고, 이 술을 우연히 만난 노인에게 주자 기뻐하며 다섯 말이나 되는 약하주를 다 마셔 동이 났다고 했다.¹¹¹⁾ 白居易는 〈湖上招客送春凡舟〉에서도 “두 병의 약하주를 새로 구했다.”¹¹²⁾라고 하며 기뻐한 것으로 보아 약하주의 지명도와 유명세를 알 수 있다.

3) 桑落酒

桑落酒는 北朝 때부터 河中府 蒲州, 지금의 山西 永濟에서 생산된 名酒이다. 이 술 이름에 관한 由來에 두 가지 학설이 있다. 첫째, 桑落은 地名이다. 宋代 吳曾의 《能改齋漫錄》 卷4에 “索郎酒는 桑落河로 빚은 美酒로 索郎이 訛傳된 것이다.”¹¹³⁾라고 했다. 桑落酒는 桑落河로 빚은 술이라는 말이다. 둘째는 桑落은 술을 양조하는 시기를 말한다. 《水經注》 卷4 〈河水注〉에 蒲坂縣 “백성 가운데 酈墮라는 사람이 오랫동안 술을 잘 빚는 기술을 지녔는데 강물을 떠서 발효시키면 향기로운 술이 되었다. 음식을 새끼줄에 걸어놓아 누룩을 만들고 뽕나무 잎이 떨어질 때 양조하였기 때문에 술 이름을 桑落酒라고 하였다. 향기롭고 맛이 좋으며 맑은 흰 색이 마치 죽과도 같다. 특별한 향이 풍겨 다른 술과는 다르고 蘭이나 麝香과 같아 독특한 향이 풍겼다. 지방 토산품으로 공물로 바친 좋은 술이 되었다.”¹¹⁴⁾라고 했다. 뽕잎이 떨어지는 때에 술을 빚기 때문에 술 이름을 상낙주라고 하였다는 것이다. 이 두 가지 학설 가운데 후자의 학설이 설득력이 있다. 先秦 시기에 ‘桑落’이란 말이 등장했다. 《詩經》 〈衛風〉 「氓」에 “뽕나무 잎이 떨어지기 전에 그 잎이 싱싱하였네.”라는 시구에 대한 鄭玄의 箋에 “뽕잎이 떨어지지 않은 때는 中秋를 말한다.”

110) “尊有烏程酒, 勸君千萬壽.” 홍상훈 역주, 《완역 李賀 시집: 詩鬼의 노래》, p.284.
 111) 《太平廣記》(2), p.414.
 112) “兩瓶簞下新開得.” 朱金城 箋校, 《白居易集箋校》(三), 1393쪽. 注에 “당시에 崔湖州가 새 약하주를 보내왔는데, 樂妓가 霓裳羽衣曲을 처음으로 연주를 끝냈다고 하였다”라고 했음.
 113) “索郎酒者, 桑落河出美酒, 訛爲索郎耳.” 宋代 吳曾 撰, 《能改齋漫錄》 卷4 〈辨誤〉, p.71.
 114) 酈道元 撰, 史念林 外 注, 《水經注》(上), pp.61-62.

라고 했다.¹¹⁵⁾ 뽕잎이 떨어지는 때는 가을임을 알 수 있고, 《齊民要術》에 상낙주를 빚는 방법에 대해 “9월 9일에 태양이 뜨기 전에 물 아홉 말에 아홉 말 누룩을 섞는다.”라고 하여 상낙주는 重陽節에 빚었고, 술이 익어 짜내면 “향기롭고 술맛과 도수가 보통 술보다 두 배는 좋고 강하다.”라고 했다.¹¹⁶⁾

唐代에 상낙주가 생산되었고 사람들로부터 좋은 반응을 얻었다. 郎士元的 〈寄李袁州桑落酒〉에서 “색은 옥 같은 죽보다 더 곱고, 향은 감로주와 같구나. 수천 병중에 한 말을 가지고, 멀리 瀟湘의 친구에게 부치네.”¹¹⁷⁾라고 했다. 그런데 가을철에 이 술을 비교적 많이 마시는데 중추절 때문이다. 劉禹錫은 〈秋日書懷寄河南王尹〉에서 “상낙주를 아는 이가 없다면, 올해는 누구와 술잔 기울이나?”¹¹⁸⁾라고 했다. 杜甫도 〈九日楊奉先會白水崔明府〉에서 “앉아서 상낙주를 개봉하고, 손엔 국화 가지 쥐네.”¹¹⁹⁾라고 했다.

조정의 광록시의 양온서에서는 전문적으로 상낙주를 주조하여 종묘 제사에 사용했다. 《舊唐書》卷44 〈職官志〉에 “양온서에서는 술을 바칠 경우에는 春暴, 秋淸, 醪醴와 桑落酒를 제공했다.”¹²⁰⁾라고 했다. 상낙주는 황실 관방에서 양조된 御酒였음을 알 수 있다.

4) 郢州酒

郢州는 富水라고도 하는데, 지금의 湖北 鍾祥이다. 《舊唐書》卷40 〈地理志〉에 영주는 “지역 특산물로 春酒麴을 바쳤다.”¹²¹⁾라고 했다. 酒麴은 술을 발효시키는

115) “桑之未落, 其葉沃若.” 鄭玄 箋, “桑之未落, 謂其時仲秋也.” 漢 鄭玄 箋, 《毛詩鄭箋》, p.24.

116) “九月九日日出前, 收水九斗, 浸麴九斗.” “香美勢力, 倍勝常酒.” 繆啓愉·繆桂龍 撰, 《齊民要術譯注》卷第7 〈笨麴并酒〉, 「笨麴桑落酒法」, pp.507-508.

117) “色比瓊漿猶嫩, 香同甘露仍春. 十千提携一斗, 遠送瀟湘故人.” 《全唐詩》, p.2787.

118) “不知桑落酒, 今歲與誰傾.” 瞿蛻園 校點, 《劉禹錫全集》, p.288.

119) “坐開桑落酒, 來把菊花枝.” 仇兆鰲 注, 《杜詩詳注》(一), p.263. 注에는 《月令廣義》를 인용하면서, 晉나라 宣帝 때, 羌族이 상낙주를 바쳤는데 9월 9일에 百官들에게 하사하여 마시게 했다고 하였음.

120) 《舊唐書》, pp.1878-1879. 《唐六典》卷15 〈光祿寺〉 〈良醴署〉에도 같은 기록이 보인다. “만약 (황제에게) 바쳐야 할 경우에는 춘폭·추청·도미·상락 등의 술을 제공한다.”라고 했음. 김택민 주편, 《역주 당육전》(中), p.449.

121) 《舊唐書》, p.1033.

누룩을 말한다. 영주에서 생산되는 술을 富水酒, 程水醪라고 칭하는데 품질이 우수하여 황실에 반입되었다. 《唐六典》卷15 〈光祿寺〉의 「釀醞署」에 “궁내에 영주 춘주가 있는데, 본래 이 술은 영주에서 빚기 시작한 美酒이다. 처음에 張去奢가 영주의 자사가 되어 그 (술 만드는) 방법을 아뢰었다.”라고 하면서 영주의 양조 기술을 초청하여 황제와 조정의 특별 연회를 위해 장안의 황가 양조장에서 영주의 술을 양조하도록 하고 어용 정주의 춘주를 생산했다고 했다.¹²²⁾ 개원 연간 때의 張去奢는 玄宗의 딸 常芬公主를 처로 맞아들일 정도여서 황실과의 관계가 깊었다.¹²³⁾

李德裕가 “연꽃이 그윽한 蓬萊池의 생선회와, 얼음처럼 찬 郢水의 탁주라네.”라고 읊은 시 〈述夢〉의 注에 “학사가 처음 조정에 들어가 음식을 하사받았는데 蓬萊池의 생선회였다. 때는 여름이어서 얼음과 술이 나왔는데, 술은 맛이 진하고 얼음을 띄워서 마셨다. 황실에는 영주의 술을 빚는 양조장이 있다.”¹²⁴⁾라고 하여 당대 조정의 양조장은 영주의 양조기술을 받아들였고 연회 때 학사 또는 관리에게 郢州酒가 제공되었음을 알 수 있다.

5) 劍南酒

당대 劍南節度使에는 있던 四川 成都 일대에서 생산되는 술을 春酒 혹은 劍南酒, 蜀酒, 成都酒라고 불렀다. 강남주의 명성은 높아서 촉 땅에 들어온 사람은 모두 강남주를 읊었다. 嚴武의 도움으로 成都에 草堂을 짓고 살게 된 두보가 成都 尹 徐知道의 난을 피해 綿州에서 梓州로 가서 그곳에서 지은 〈戲題寄上漢中王〉에 “촉 땅의 술은 진하여 천하에 대적할 술이 없네.”¹²⁵⁾라고 했다. 강남주는 生春과 燒春 두 종류가 있다. 生春酒는 정상적으로 발효시키고 가열처리하지 않은 술이다.¹²⁶⁾ 燒春

122) 김택민 주편, 《역주 당옥전》(中), pp.449-450.

123) 《新唐書》卷83, 〈諸帝公主傳〉, p.3657.

124) “荷靜蓬池鱸, 冰寒郢水醪.” “每學士初上賜食, 皆是蓬萊池魚鱸. 夏至後, 頒賜水及燒春酒, 以酒味稍濃. 每和水而飲. 禁中有郢酒坊也.” 《全唐詩》, p.5390.

125) “蜀酒農無敵” 仇兆鰲注, 《杜詩詳注》(2), p.938. 注에 《水經注》를 인용하며 巴 땅 사람들은 술을 잘 빚어 속칭 巴 땅에서 맛좋은 술이 생산된다고 하였음.

126) 《新唐書》卷42 〈地理志〉에 “成都의 토산 공물은 生春酒이다.”라고 했음. 《新唐書》, p.1079.

酒는 生春酒를 주원료로 다시 저온에서 가열하여 살균한 후 장기 저장이 가능한 술로 이러한 가열방법을 당대 사람들은 ‘燒’라고 했고, 이런 가열방법으로 처리한 술을 燒春 혹은 燒酒라고 불렀다. 李商隱은 〈碧瓦〉에서 “노래는 雍門에서 배우고, 술은 성도의 소주이네.”¹²⁷⁾라고 했다. 唐末 때 시인 牛嶠는 〈女冠子〉에 “금강에 저녁 밥 짓는 연기 자욱하니, 卓氏의 딸이 빛은 소춘주가 진하고 맛좋네.”¹²⁸⁾ 錦江은 성도에 흐르는 강을 말하여 成都를 말한다. 成都 燒酒의 진한 특징을 나타냈다.

6) 乾和酒

乾和酒는 乾釀酒, 乾醱酒, 乾酒酒라고도 하는데 처음에는 河東의 并州와 汾州 일대에서 생산되었다. 宋代 竇苹의 《酒譜》 〈酒之名〉에 張籍의 詩句 “양조한 술 가운데 건화주를 좋아한다.”를 인용하면서 “병주와 분주에선 귀하게 여긴 술은 건화주였다.”¹²⁹⁾라고 하였다. 건화주는 누룩으로 발효시킨 美酒이지만 다른 술과 다르다. 朱肱의 《北山酒經》에 이에 대해 언급했는데, “짚나라 사람은 건화주는 양조하는데 물을 사용하는데 기장의 많고 적음에 따라 짐작해서 정한다. 다시 고아낸 술이 많으면 물을 더 많이 부어도 상관없다. 누룩보다 쌀, 물보다는 누룩을 잘 써야 술이 잘 빚어진다.”¹³⁰⁾라고 하여 물의 사용이 양조에 중요하다고 여겼는데 최대한 원액의 농도를 유지하여 희석을 방지하여야 술의 향이 짙다고 했다. 《太平廣記》卷50에 〈崇岳嫁女〉에 “5번이나 빛은 건화주는 비록 上淸의 醞釀라 할지라도 이보다 더 하진 못할 것입니다.”¹³¹⁾라고 했다. 敦煌 變文 가운데 王傳의 〈茶酒論〉에서 “건화주를 마시면 몸이 윤택해진다.”라고 했다.¹³²⁾ 元和 8년 田璆와 鄭韶가 증추절 술을 휴대하고 저녁에 建春門을 나왔다.”, 술은 건화주이고, 건춘문은 낙양의 성문으로 하동의 건화주가 이미 唐代의 東都 낙양에도 유행하였고 선비들이 애호하는 술이었음을 알 수 있다.

127) “歌從雍門學，酒是蜀城燒。”劉學鐸·余恕誠 著，《李商隱詩歌集解》，p.1718.

128) “錦江烟火，卓女燒春濃美。”《全唐詩》，p.10080.

129) “釀酒愛乾和。”〈和左司馬元郎中秋居〉，田曉娜 主編，《酒經》，p.794.

130) 田曉娜 主編，《酒經》，p.790.

131) 김장환 외 옮김, 《태평광기》(2), p.550. 醞釀는 원래 우유를 발효시킨 일종의 버터 같은 기름이지만 나중에는 美酒의 異稱으로 사용했다고 하였음.

132) 潘重規 編著, 《敦煌變文集新書》(下), p.1169.

7) 潯陽酒

潯陽은 지금의 江西 九江으로 당대에 좋은 술을 생산했고 당시에 자주 언급되었다. 白居易의 〈早秋晚望兼呈韋侍御〉에 “심양주는 아주 진하여, 서로 술 권하면 취하네.”¹³³⁾라고 했다. 심양의 술은 대부분 湓水라는 명칭으로 불렸다. 분수는 또 湓浦라고도 하는데 지금의 龍開河로 심양을 흐르는 강이다. 당나라 사람은 분수로 술을 빚었기 때문에 분수를 술의 이름으로 여겼다. 杜牧은 〈罷鍾陵幕吏十三年來泊湓浦〉에서 “청매는 봄비에 익어가고, 술집 담장에 깃발이 서있네.”¹³⁴⁾라고 했다. 심양주를 파는 湓浦의 술집을 묘사했는데, 湓浦는 湓江으로 지금의 龍開河이다. 江西의 九江을 지나가다 長江으로 흘러들어간다.

8) 蝦蟆陵酒

蝦蟆陵은 長安 근처의 술 양조로 유명한 곳이다. 皎然은 〈長安少年行〉에서 “취루의 춘주 하마릉주가 있어, 장안의 젊은이는 자궁심 있네.”¹³⁵⁾라고 했다. 方干은 〈別喻臈〉에서 “하마릉주를 사서, 나루터에서 낚시 드리우네.”¹³⁶⁾라고 했다. 하마릉에서는 郎官淸, 阿婆淸과 같은 淸酒를 생산했다. 竇鞏은 〈送元稹西歸〉에서 “이월의 曲江엔 옛날 집들이 줄지어 있고, 阿婆淸酒는 모란꽃이 필 때 익어가네.”¹³⁷⁾라고 했다.

9) 魯酒

산동 중남부에서 생산되는 술을 속칭 魯酒라고 했다. 韓翃의 〈魯中送魯使君歸鄭州〉에서 “노주를 손에 쥐니 향기롭네.”¹³⁸⁾라고 했다. 李白이 산동을 유람할 때 노주에 대해 읊은 시가 비교적 많다. 〈沙丘城下寄杜甫〉에서 “노주를 마셔도 취할 수

133) “潯陽酒甚濃，相勸時時醉。”朱金城 箋校，《白居易集箋校》(一)，p.569.

134) “青梅雨中熟，櫓倚酒旗邊。”《全唐詩》，p.5978.

135) “翠樓春酒蝦蟆陵，長安少年皆共矜。”《全唐詩》，p.9267.

136) “蟆陵寒貰酒，漁浦夜垂綸。”《全唐詩》，p.7442.

137) “二月曲江連舊宅，阿婆淸熟牡丹開。”《全唐詩》，p.3052.

138) “魯酒把來香。”《全唐詩》，p.2747.

없지만, 제 땅 노래 들으니 옛날 생각 절로 나네.”¹³⁹⁾라고 했고, 〈留別西河劉少府〉에서는 “한가로이 노주를 기울이며, 유공영을 마주하며 담소하네.”¹⁴⁰⁾라고 했으며, 또 〈秋日魯郡堯祠亭上宴別杜補闕范侍御〉에서 “노주 담긴 흰 향아리를 보고, 길 가려다가 금 고삐를 잡고 멈추네.”¹⁴¹⁾라고 했다. 당대의 노주는 색깔이 호박색으로 오늘날의 黃酒와 비슷하다. 李白의 〈客中作〉에 “난릉의 맛좋은 술 울금향 나고, 옥잔에 가득 담으니 호박색이네.”¹⁴²⁾라고 했고, 〈酬中都小吏携斗酒雙魚于逆旅見贈〉에서 “노주는 호박색과 같네.”¹⁴³⁾라고 했다. 蘭陵은 지금의 山東 蒼山이다.

10) 新豐酒

장안 근교에 新豐鎭이 있는데, 이 마을의 술집에서 빚은 술을 세상 사람들이 新豐酒라고 불렀다. 李白은 〈結客少年場行〉에서 “술을 사서 술에 취하려고 신평에 들어가네.”¹⁴⁴⁾라고 했고, 〈效古〉에서 “맛좋은 술을 신평에서 샀네.”¹⁴⁵⁾라고 했으며, 〈春日獨坐寄鄭明府〉에서 “누구와 함께 신평주에 취할까?”¹⁴⁶⁾라고 했다. 王維도 〈少年行〉에서 “신평의 美酒는 한 말에 만 냥이나 하고, 함양의 협사는 태반이 젊은이들이거니.”¹⁴⁷⁾라고 했고, 〈與盧象集朱家〉에서 “이름난 신평의 맛좋은 술 외상으로 구해오고, 진 땅 여자의 쟁 가락까지 들려준다.”¹⁴⁸⁾라고 했다. 또 江蘇 丹陽에도 신평이란 마을이 있는데 여기에서 빚은 술도 新豐酒라고 했다. 이백은 〈出妓金陵子呈盧六〉에서 “남방의 신평주가 있고, 동산에서 기생이 노래 부르네.”¹⁴⁹⁾라고 읊었는데 여기에서의 신평주는 丹陽의 신평주를 말한다.

139) “魯酒不可醉，齊歌空復情。” 仇峴園·朱金城 校注，《李白集校注》(二)，p.826.

140) “閑傾魯壺酒，笑對劉公榮。” 仇峴園·朱金城 校注，《李白集校注》(二)，p.913.

141) “魯酒白玉壺，臨行駐金羈。” 仇峴園·朱金城 校注，《李白集校注》(二)，p.895.

142) “蘭陵美酒鬱金香，玉碗盛來琥珀光。” 仇峴園·朱金城 校注，《李白集校注》(三)，p.1269.

143) “魯酒若琥珀。” 仇峴園·朱金城 校注，《李白集校注》(三)，p.1111.

144) “買醉入新豐。” 仇峴園·朱金城 校注，《李白集校注》(一)，p.324.

145) “美酒沽新豐。” 仇峴園·朱金城 校注，《李白集校注》(三)，p.1370.

146) “何人共醉新豐酒。” 仇峴園·朱金城 校注，《李白集校注》(二)，p.837.

147) “新豐美酒斗十千，咸陽遊俠多少年。” 박삼수 역주，《왕유시전집》，p.769.

148) “買得新豐酒，復聞秦女箏。” 박삼수 역주，《왕유시전집》，p.524. 번역을 약간 고쳤음.

149) “南國新豐酒，東山小妓歌。” 仇峴園·朱金城 校注，《李白集校注》(四)，p.1501.

5. 결론

당대 장안과 낙양과 같은 대도시에는 술집이 많았는데 외국인이 경영하는 술집도 있었다. 전국 각지에서 공물로 명주를 조정에 바쳤고, 관청에서도 술을 팔았다. 당대에는 경계가 발달하여 술의 종류도 많았고 맛도 다양했다. 당대의 술은 약 300여 종류가 있었는데, 사료에 기록된 당대 명주의 종류는 모두 17종이고 그 가운데 당나라 영토에서 생산된 명주는 14종이며 외국 술은 3종이다. 이 사료 이외에도 魯酒, 新豐酒, 桑落酒, 宜春酒 등도 당대에 유명한 술이었다. 당시의 제재는 다양했는데 그 가운데 술을 읊은 시가 상당히 많다. 당대 시인들이 창작한 시를 통해 당대의 술의 종류, 술집의 모습과 명주의 특징을 알 수 있다.

《參考文獻》

- 《周禮》(十三經注疏本), 藝文印書館, 1984.
 池載熙·李俊寧 解譯, 《周禮》, 자유문고, 2002.
 鄭玄 箋, 《毛詩鄭箋》, 新興書局, 1961.
 李相玉 譯, 《戰國策》, 明文堂, 1995.
 班固 撰, 《漢書》, 浙江古籍出版社, 2001.
 劉昫 等撰, 《舊唐書》, 中華書局, 1975.
 歐陽修·宋祁 等撰, 《新唐書》, 中華書局, 1975.
 김택민 주편, 《역주 당육전》, 신서원, 2003.
 北宋 王溥 撰, 《唐會要》, 中華書局, 1990.
 김근 역주, 《呂氏春秋》제2권 「八覽」, 민음사, 1997.
 蕭統 撰, 李善 注, 《文選》, 香港商務印書館, 1974.
 酈道元 撰, 史念林 外 注, 《水經注》, 華夏出版社, 2006.
 范寧 校證, 《博物志校證》, 明文書局, 1984.
 이상천 역주, 《당국사보》, 학고방, 2006.
 劉餗·李肇 撰, 盛鍾健·黃紹筠·張嵩岳 選譯, 《隋唐嘉話·唐國史補》, 浙江古籍出版社, 1999.
 王先謙 撰集, 《釋名疏證補》, 上海古籍出版社, 1984.

- 歐陽詢 撰, 王紹楹 校, 《藝文類聚》, 上海古籍出版社, 2007.
- 北宋, 李昉 輯, 《太平御覽》, 中華書局, 1985.
- 徐珂 編撰, 《清稗類鈔》第十三冊, 中華書局, 2003.
- 段成式 撰, 《酉陽雜俎》, 源流出版社, 1983.
- 徐堅 等輯, 韓放 主校點, 《初學記》, 京華出版社, 2000.
- 宋代 李昉 等 編, 金장환 外 옮김, 《太平廣記》, 학고방, 2001.
- 繆啓愉·繆桂龍 撰, 《齊民要術譯注》, 上海古籍出版社, 2006.
- 南朝 梁 宗懷, 《荆楚世時記》, 劉坤 外 編, 《夢梁錄 外 四種》, 黑龍江人民出版社, 2003.
- 宋代 吳曾 撰, 《能改齋漫錄》, 木鐸出版社, 1982.
- 宋代 錢易 撰, 黃壽成 點校, 《南部新書》, 2002.
- 朱自振·沈漢, 《中國茶酒文化史》, 文津出版社, 1995.
- 王子輝·王明德, 《中國古代飲食》, 博遠出版有限公司, 1989.
- 萬國光 編著, 《中國的酒》, 人民出版社, 1986.
- 趙榮光, 《中國飲食文化史》, 上海人民出版社, 2006.
- 胡山源, 《古今酒事》, 上海書局, 1992.
- 夏家餞, 《中國人與酒》, 中國商業出版社, 1988.
- 黃正建, 《唐代衣食住行研究》, 首都師範大學出版社, 1998.
- 王賽時, 《唐代飲食》, 齊魯書社, 2003.
- 閔艷, 《唐詩食品詞語語言與文化之研究》, 巴蜀書社, 2004.
- 徐海榮 等編, 《中國飲食史》(全六冊), 華夏出版社, 1999.
- 辛樹幟, 《我國果樹歷史的研究》, 農業出版社, 1983.
- 田曉娜 主編, 《酒經》, 中國戲劇出版社, 1995.
- 潘重規 編著, 《敦煌變文集新書》, 中國文化大學中文研究所, 1984.
- 王天有, 《中國古代官制》, 中共中央黨校出版社, 1991.
- 王穎樓, 《隋唐官制》, 四川大學出版社, 1995.
- 蔡毅·胡有清 編著, 《中國歷代飲酒詩賞析》, 江蘇文藝出版社, 1991.
- 遼欽立 輯校, 《先秦漢魏南北朝詩》, 中華書局, 1984.
- 《曹操集譯注》, 中華書局, 1979.
- 車柱環 譯, 《韓譯 陶淵明全集》, 서울대학교출판부, 2001.
- 《謝康樂集》, 臺灣商務印書館, 1976.
- 《全唐詩》, 中華書局, 1992.
- 徐明霞 點校, 《盧照鄰集楊炯集》, 源流出版社, 1983.
- 清代 陳熙晉 箋注, 《駱臨海集箋注》, 上海古籍出版社, 1985.

- 瞿蛻園·朱金城 校注,《李白集校注》,上海古籍出版社,1980.
- 진옥경 역주 해설,《이태백 악부시》, 사람과책, 1998.
- 仇兆鰲 注,《杜詩詳注》,漢京有限公司,1983.
- 朱金城 箋校,《白居易集箋校》,上海古籍出版社,1988.
- 楊軍 箋注,《元稹集編年箋注》,三秦出版社,2002.
- 王旋伯 注,《李紳詩注》,上海古籍出版社,1985.
- 瞿蛻園 校點,《劉禹錫全集》,上海古籍出版社,1999.
- 陶敏·王友勝 校注,《韋應物集校注》,上海古籍出版社,1998.
- 劉開揚 箋注,《高適詩集編年箋注》,中華書局,1981.
- 李冬生 注,《張籍集注》,黃山書社,1989.
- 嚴壽澂·黃明·趙昌平 箋注,《鄭谷詩集箋注》,上海古籍出版社,1991.
- 박삼수 역주,《앙유詩全集》,玄岩社,2008.
- 康金聲·夏連保 校注,《王績集編年校注》,山西人民出版社,1992.
- 홍상훈 譯註,《안역 李賀 시집: 詩鬼의 노래》,明文堂,2007.
- 劉學鍇·余恕誠 著,《李商隱詩歌集解》,中華書局,1996.
- 馮集梧 注,《樊川詩集注》,上海古籍出版社,1982.
- 錢仲聯 集釋,《韓昌黎詩繫年集釋》,上海古籍出版社,1998.

〈中文提要〉

酒樓食店是唐代各類店鋪中數量最多的,無論是在都市城鎮,還是在鄉裏村社隨處可見。長安與洛陽兩京是皇城所在地,官商士庶與詩人八方聚集,各國使節與商人往來不絕,故酒旗高懸,酒樓林立。長安西市一帶頗著名的酒家,凡全國各地特產與以貢物獻的名酒,獻給朝廷,或在兩京可以買到,如西市所售的蝦蟆陵郎官清、阿婆清就是各場全國的好酒。唐時期經濟發達,酒的品種豐富多彩,就名稱而言,約有300餘種。《全唐詩》中涉及到的名酒也有臘酒,麥酒,紫酒,蠻酒,烏程酒,楚醪,旨酒,灰酒,魯酒,清酒,九醞,新羅酒,桂酒,松花酒,柏酒,竹葉酒,春酒,白酒,菊花酒,桑落酒,社酒,松花酒,琥珀酒,蜀酒,等幾十種。李肇所撰的《唐國史補》卷下概括當時各地名酒說,“酒則有郢州之富水,烏程之若下,滎陽之土窟春,富平之石凍春,劍南之燒春,河東之乾和葡萄,嶺南之靈溪博羅,宜城之九醞,潯陽之湓水,京城之西市腔,蝦蟆陵、郎官清、阿婆清。又有三勒漿類酒,法出波斯。”這些酒以外,魯酒、新豐酒、桑落酒、宜春酒等也是唐代有名的酒。

唐詩能達到中國古典詩歌的最高峰與其創作題材的廣闊和多樣不可分，而詩人們關於商業描寫的作品又占了唐詩中很大一部分，其中有許多還成了千古名句。這些詩人們的詩創作是與釀酒業的發達有密切的關係。通過這些詩人們的詩作品，我們就了解唐代酒的種類、釀造業的發達、酒家的面貌、名酒的特徵。

關鍵詞： 唐代, 名酒, 唐詩, 儀狄, 杜康, 米酒, 藥酒, 香料酒, 松醪酒, 李白, 白居易

이 논문은 2009년 10월 30일에 접수되어 2009년 12월 04일에 심사가 완료되고 2009년 12월 15일 편집회의에서 게재가 확정되었음.