

# 술의 역사와 음주문화



세계 술 문화 박물관 관장 이 종기

# 1 부 술은 무엇 인가? (술의 360° )

## 1. 술과 예(禮)

예가 아니면 보지도 듣지도 말하지도 행하지도 말  
(非禮勿視 非禮勿聽 非禮勿言 非禮勿動). 論語



史記曰 郊天禮廟 非酒不享 君臣朋友 非酒不義

사기왈 교천례묘 비주불향 군신붕우비주불의

<사기>에 이르기를, "하늘에 제사를 지내고 사당에 제례를 올릴 때에도 술이 아니면 제물을 받지 않을 것이요, 임금과 신하, 벗과 벗 사이에도 술이 아니면 의리가 두터워지지 않을 것이며,

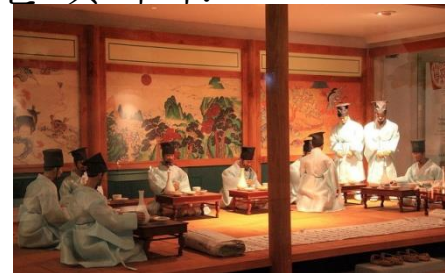
鬪爭相和 非酒不勸 故 酒有成敗而不可泛飲之

투쟁상화 비주불권 고 주유성패이불가범음지

싸운 후에 서로 화해함에도 술이 아니면 권하지 못할 것이다. 그러므로 술에는 성공과 실패가 있는 것이니 함부로 마셔서는 안될 것이다.“

향음주례(鄉飲酒禮)

전통 예절 6례 중 5례



## 2. 규합총서(閨閣叢書) 속의 술

1809년 여성 실학자인 빙허각 이씨가 아녀자들을 위해 만든 여성생활 백과사전

- 주사의(酒食議) : 술 빚기, 장 담그기, 밥 · 떡 · 과줄 · 반찬 만들기 등이 수록
- 봉임칙(縫紵則) : 옷 만드는 법, 염색법, 길쌈, 수놓기, 누에치기 등
- 산가락(山家樂) : 농작과 원예, 가축 치는 법 등
- 청낭결(靑囊訣) : 태교 및 육아법과 구급방, 약물 금기 등
- 술수략(術數略) : 집을 안정 시키는 법과 부적, 귀신 는 일체의 속방

한민족은 술로써 예를 이룬다.(酒以成禮)라고 믿어 정성스레 술을 빚고 주연으로 최상의 예를 갖추. 조선시대 모든 행사 의식은 술 빚기에서 시작하여 주연을 베풀어 종료하는 절차를 갖는다. (강릉 단오제 시작은 오대산 신주 빚기--- 종료는 단오 한마당 주연) 한민족 여성들의 DNA속에는 술을 정성스레 빚는 습관이 태생적으로 있음.

오늘날 술 예절이 사라진 것은 일제의 조선 민족 문화 말살 정책에 의함. 이제는 주례를 바로 잡을 때 임.

주예 교실 예법 :

### 3. 술은 Slow & Safe and attractive Beverage

술은 발효 식품이며 미생물로부터 비교적 안전하다. 알코올 농도 13% 이상의 술에는 대부분의 미생물이 사멸한다. 포도주, 맥주, 탁주 등은 농사 일터의 양식으로 사용됨.

#### ◎ 술의 심미적 요소

##### 1. 색과 윤기

맥주, 와인 등 양조주의 색은 주로 원료의 처리에 달려 있다. 맥아를 구울 수록 맥주 색은 짙어지며 포도 껍질에서 용출되는 색소량에 의하여 와인의 색이 결정된다. 증류주는 숙성 중에 목통에서 우려난 성분에 의하여 결정된다. 술의 윤기는 부유 물질의 제거와 여과 과정에 달려 있다.

##### 2. 향

술의 향은 미량 성분에 의하여 결정된다. 향 성분은 원료에서 유래하거나 당화, 발효, 증류, 숙성 등 제조과정에 기인한다.

예) 와인의 향은 원료로부터 유래된 향을 아로마(Aroma)라 하며, 제조과정에서 기인되는 향을 부케(Bouquet)라 부른다. 수십 가지 용어로 표현한다.

##### 3. 맛

술의 맛은 단맛과 신맛, 쓴맛이 주된 요소이며 원료와 제조과정에 기인한다. 특히 단맛이 있을 때 Sweet하다 하며, 단맛이 없을 때 Dry하다고 한다.

술의 향과 맛은 수백 가지 성분들의 상호 작용에 의하여 나타내지며 잘 조화된 경우 균형감이 있다(Well Balanced)고 한다



## 4. 술 연관 산업

### - 농업

양조용 원료는 가장 부가 가치가 높은 농작물의 하나이다. 양조업은 포도 등 과일, 보리 쌀 수수 등 곡물 그리고 허브나 약재 등 막대한 농업을 뒷받침해 준다. 프랑스, 이탈리아, 스페인, 포르투갈, 미국, 캐나다, 중국, 호주, 칠레 등 주요 농업 국가에서는 양조용 농산물을 빼어 놓고는 농업을 생각할 수 없음.

한국에서는 술 산업이 농업에 전혀 도움을 주고 있지 못함.

### - 요식업, 유흥업

술의 유통 판매업은 간접적인 고용과 소비에 막대한 영향력을 갖고 있음. 한국 수백만명 종사

### - 지역경제, 관광업

술 산업 발달지의 관광 산업으로 지역 경제 육설





## 5. 술과 종교

유교    공자님 “唯酒無量不及亂  
                  (유주무량불급란)”  
                  오직 술이 있으면  
                  한없이 마시지만  
                  결코 취하여 난잡하지 않았다



불교    부처님 “술로 인하여 정신을 잃지 마라”

기독교    예수님 “포도주는 나의 피니라”

회교    모하메드님 “불음주”



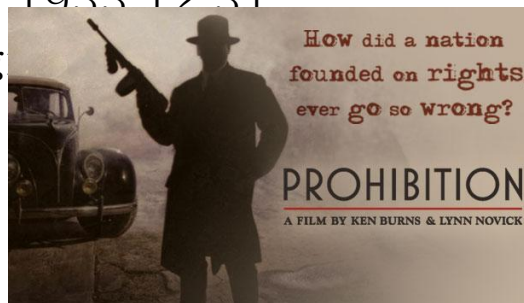
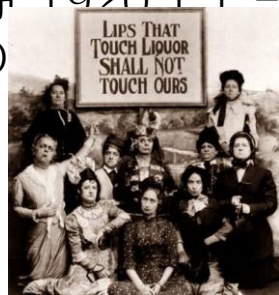
## 6. 술과 사회, 음주 문화

국가는 술의 효용성과 부적절한 음주의 폐해를 방지하고자 법률로 술의  
 제조, 유통, 등을 규제하며 주세를 부과하고  
 폐인을 벌임.



및 캠페인

금주령 시대 1920.1.1 --- 1933.12.5



# 7. 음주의 손익 계산

☆주례문화원

케미컬 Refresh

스트레스 해소  
두려움과 긴장완화

식욕증진

사회성증대

죽기 미네

80점의 포어 매

고통완화  
알츠하이머 저감

심장병예방

혈레스테롤 레벨 개선



간, 위, 심장포

알코올에 K90%

간세포 재생

피부

가정 파괴

정신적 쇠약





春夜宴桃李園序(춘야연도리원서)

夫天地者 萬物之逆旅 光陰者 百代之過客

**무릇 천지는 만물의 놀이터요 세월은 백대에 걸친 나그네로다!**

而浮生若夢 爲歡 幾何

**뜬 구름과 같은 인생 마치 꿈과 같으니 기쁨이 얼마나 있으리요?**

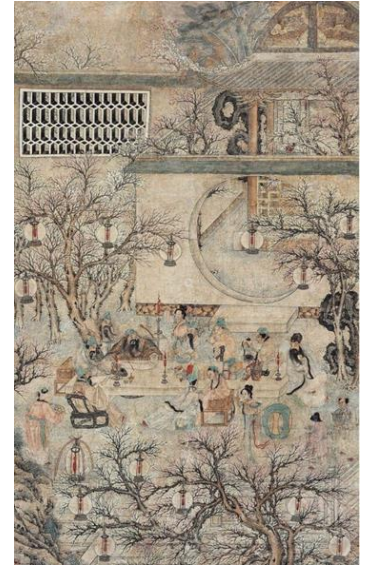
古人 秉燭夜游 良有以也

**옛사람들이 촛불을 들고 밤에 노닐었으니 실로 까닭이 있었도다!**

況 陽春召我以煙景 大塊暇我以文章

**하물며 화창한 봄날의 아름다운 경치가 나를 부르고**

**천지가 나에게 문장을 빌려 줬음에랴!**



會桃李之芳園 序天倫之樂事

복사꽃 오얏꽃 아름다운 동산에 모여 형제들끼리 즐거운 일들을 말하는데,

群季俊秀 皆爲惠連 吾人詠歌 獨慙康樂

여러 아우들 준수하기가 모두 사혜련과 같은데 내가 읊는 노래만 강락후에 부끄러울 뿐이네!

幽賞 未已 古談 轉清

그윽한 감상은 아직 끝나지 않고 옛 이야기는 갈수록 맑아지는데,

開瓊筵以坐花 飛羽觴而醉月

꽃으로 옥 자리 대신 깔고 술잔 날려 달을 취하게 하네!

不有佳作 何伸雅懷

아름다운 작품이 없으면 어찌 고아한 회포를 펴리오!

如詩不成 罰依金谷酒數

만약 시를 이루지 못한다면 금곡(金谷)의 술잔 수만큼 벌주를 내리리라.



## 將進酒 / 李白

君不見  
 黃河之水天上來  
 奔流到海不復廻  
 又不見  
 高堂明鏡悲白髮  
 朝如青絲暮如雪  
 人生得意須盡歡  
 莫使金樽空對月  
 天生我材必有用  
 千金散盡還復來  
 烹羊宰牛且爲樂  
 會須一飲三百杯

君不見  
 황하의수 천상래  
 분류도해불복회  
 수불견  
 고당명경비백발  
 조여청사모여설  
 인생득의수진환  
 막사금준공대월  
 천생아재필수용  
 천금산진환부래  
 팽양재수차취락  
 회수일음삼백배

그대는 보지 못하였는가  
 황하의 강물이 하늘에서 내려와,  
 바삐 흘러 바다로 가 다시 못 음을  
 또한, 보지 못하였는가  
 고당명경에 비친 백발의 슬픔  
 아침에 검던 머리 저녁에 희었잖다네  
 기쁨이 있으면 마음껏 즐겨야지  
 금잔에 공연히 달빛만 채수려나  
 하늘이 준 재능은 쓰여질 날 있을 테고  
 재물은 다 써져도 다시 돌아올 것을  
 양을 삶고 소를 저며 즐겁게 놀아보세  
 술을 마시려면 삼백 잔은 마셔야지



## 2 부 술의 종류

술(Liquor, Drink)

- 에틸알콜(Ethyl alcohol)과 각종 향기 성분, 맛 성분, 색깔 성분이 혼합된 음료
- 에틸알콜 함량 1% 이상인 음료(주세법적 정의)

술의 양조 조건

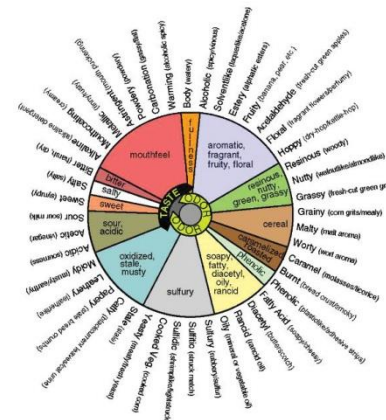
- 당분(糖分, sugar) + 적정 온도 + 혐기적 조건+효모(yeast)
- 과일의 주성분은 당분이므로  
자연 상태에서 술(와인) 생성
- 곡물의 주 성분은 전분이므로 이 것을  
당분으로 분해 시켜 주어야 발효 가능

☞ Wine의 역사 10,000년

☞ 탁주, 맥주의 역사 5,000년

양조 과정

- 원료가 보유한 색, 향, 맛 성분(Aroma)들과  
발효 과정에서 생성된 에틸알콜과  
다양한 유기산, 에스테르 등 미량 성분들  
(Bouquet)을 조화 시키는 과정



## 술의 종류

**양조 주(발효 주)**  
Fermented Liquor

원료를 당화 발효 시킨 술

**증류 주**  
Distilled Liquor

발효 액을 증류.숙성 시킨 술

**혼성주**  
Mixed Drink

양조주와 증류주를 혼합한 술

**과실주: Wine**

**맥주(Beer)**

**탁주, 청주, 黃酒(Rice Wine)**

**Whisky**

**Brandy**

**Vodka**

**Gin**

**Rum**

**Tequila**

**Liqueur**

**白酒**

**燒酒**

**Fortified Wine: Sherry, Port etc**

**Cocktail: 다른 종류의 술이나 음료 혼합**

**Premix**



# 와인전파 경로



# 맥주. 위스키(브랜디). 소주(백주) 전파 경로



Wine

Still Wine – White, Red, Rose

Sparkling Wine –champagne, Zekt, Cava 등

Fortified Wine -Port, Sherry 등

Beer

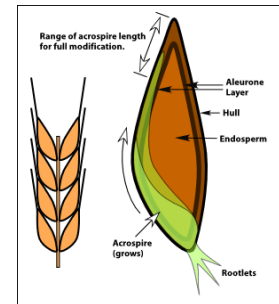
穀芽 이용 당화

Lager Beer

Ale Beer

Draft Beer

Pasteurized Beer



清濁酒

곰팡이가 분비하는 효소 이용 당화

막걸리

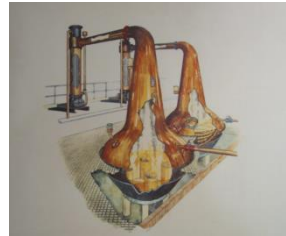
이화주

청주

황주(중국 발효곡주)

사케(일본 발효 곡주)





Whisky 곡물 원료 → 발효 → 증류 → 숙성  
Malt Whisky, Single Malt Whisky  
Grain Whisky Bourbon Whisky  
Blended Whisky

Brandy 과일 원료 → 발효 → 증류 → 숙성  
Cognac  
Argmanac

Vodka 감자, 곡물 원료 → 발효 → 연속식 증류 → 활성탄 여과  
무색, 무취, 무미

Liqueur 위스키, 브랜디, 보드카에 약재 및 향료 식물과 당을 첨가



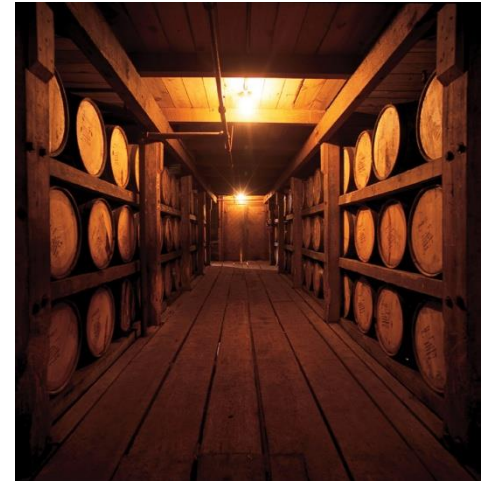
Gin      Wet Gin  
            Dry Gin  
            Compound Gin

Rum      Molasses → 발효 → 증류 → (숙성)  
            White Rum  
            Brown Rum

Tequila   Agave Pina → 발효 → 증류 → 숙성  
            Malt Whisky, Single Malt Whisky  
            Grain Whisky Bourbon Whisky  
            Blended Whisky

白酒      고량을 주원료 → 발효 → 증류 → (용기) 숙성

燒酒      쌀, 고구마 등 원료 → 발효 → 증류





### 3 부 음주 문화

#### 음주 형태

독작(獨酌) 문화: •술의 종류나 음주량을 스스로 선택하여 마심  
•여럿이 한자리에 모여서 음주하더라도 혼자  
마시는 것과 차이가 없음 -Round, Dutch Pay  
•유럽, 미국의 음주

대작(對酌) 문화: •서로 술을 권하면서 음주하는 형태  
•대개 같은 종류의 술을 마심  
•약간의 술을 마시도록 압력이 있음  
•중국, 러시아

수작(酬酌) 문화: •잔을 돌리거나 마시는 회수를 같이하는 음주 형태  
•개인적인 취향이나 주량이 무시되고 같은 종류의  
술을 강제로 마시게 함  
•오늘날의 한국

## 한국의 고대 음주문화

- 부족국가시대 : 제천의식 부여의 영고, 고구려의 동맹, 동예의 무천 등
- 삼국 시대 : 초기 귀족 중심으로 술이 자가 제조, 소비  
후기에는 주막 탄생 (김유신과 천관녀)
- 고려시대: 송. 원나라로부터 양조법과 증류법이 체계적으로  
전해져 청주와 소주, 약미주가 발달, 왕실과 무인들,  
그리고 문인들이 즐김.
- 조선시대: 국조 오례의, 향음주례, 사례편람 등에서  
음주 예법 규정 보급
- 한국음주 문화는 酒以成禮(술로서 예를 이룬다)를 바탕으로 함.  
모든 행사는 술 빚기에서 시작되고  
주연을 베품으로서 종결 된다.

# 조선 시대 음주 문화의 전형

## 향음주례(鄉飲酒禮)

향음주례는 세종대왕이 각 향교나 서원에서 학생들에게 가르치게 했던 6禮(관冠, 혼혼, 상喪, 제祭, 상견相見, 향음주鄉飲酒)가운데 하나이다.  
언행을 바르게 지키면서 술을 마시는 예절이다.

### 향음주례의 일관된 정신은

- 첫째, 의복을 단정하게 입고 끝까지 자세를 흐트러뜨리지 말 것.
- 둘째, 음식을 정갈하게 요리하고 그릇을 깨끗이 할 것.
- 셋째, 활발하게 걷고 의젓하게 서고 분명하게 말하고 조용히 침묵하는 절도가 있을 것.
- 넷째, 존경하거나 사양하거나 감사할 때마다 즉시 행동으로 표현하여 절을 하거나 말을 할 것 등이다.

우리나라는 전통적으로 소학에서 술에 임하는 예법을 익힘으로써 술로 인한 추태나 분쟁이 거의 없는 예의의 나라가 되었다. 우리 조상들은 공개적으로 술좌석을 가졌으며, 그 아들이나 제자들을 동행하여 술 심부름을 들게 함과 동시에 술 먹는 법도를 익히게 하였다.  
술자리를 고상하게 일컬어 풍류(風流)라고 하였다.



## 근대 한국 음주 문화의 생성

(일제 시대와 6.25를 겪으면서 전통이 단절되고 서구화,통금, 군사 독재, 경제 발전 등 급격한 사회 변화에서 생긴 이질적 문화)

### ★ 허무 속에서의 술(1910~1950년대)

주세령 1909:한국 민속주와 전통 음주 예절 단절

### ★ 취함의 시대(1960~1970년대)

양곡령(1965)과 희석식 소주

### ★ 접대 음주 시대(1980~1990년대)

무역과 상거래 인허가 관련 접대

### ★ 새로운 음주 문화(2000~)

웰빙 문화 확산, 민속주, 농민주, 와인 문화 보급

## 한국 현대 음주 문화의 문제점

### ★개성과 주량을 무시하는 수작 문화

-취하는 도구라는 편파적 인식

### ★ 술과 음주의 영향에 대한 이해 부족

- 술의 심미안적, 경제적 가치 몰이해
- 음주와 건강, 사회적 역할 몰이해

### ★ 음주 문화에 대한 홍보 교육 투자 전무

미국 금주령(1920-1933)시대를 통한 역사적 교훈  
Sensible, Moderate, Responsible Drinking



## 일본의 음주 문화

- 일본에서 술은 집단 의식을 공고히 하는 매개체이었으나 오늘날 경제적 성공과 국제 매너의 확산으로 강권하는 모습은 사라짐. 서양식 음주 문화와 동양식 문화의 중간 형태임.
- 일본에는 맥주, 와인, 위스키, 리큐르 등 국제적인 주류와 함께 전통 청주와 소주도 많이 음용된다.

(酒、さけ) : 쌀과 누룩으로 빚은 일본의 전통 청주. 색이 연하고 달콤한 향기가 나며 알코올 함량은 대개 16% 내외이다.

焼酎(소주) : 쌀을 비롯한 곡물, 또는 당분을 포함한 식물-감자, 고구마 등-을 원료로 하여 만든 증류주. 원료에 따라 맛과 향이 다양하다. 제조법에는 증류식과 희석식의 두 가지가 있다.

## 일본의 음주 기회



컴파(Company): 학생 또는 직장인들의 가벼운 술자리 연회 1/N 균등 분할 하여 술값 분담

부레-코-(無禮講): 상하 구분 없이 마시는 것

키아이(氣合): 다 함께 술을 마심으로써 단결심을 높이는 행위

셋타이(接待): 비즈니스 접대

### 온도에 따른 清酒

히야 (冷や) : 여름에 술을 차갑게 하여 마시는 방법. 컵으로 마심.

아츠칸(熱燗): 겨울에 清酒를 따뜻하게 데워서 마시는 방법

도꾸리(德利)에 담아 작은 술잔에 따라 조금씩 마심.

## 일본 음주 문화 특징

- 첨잔 문화: 일본 술자리에서는 잔이 비거나 반쯤 마시면 첨잔을 하여 술잔을 가득 채우는 문화가 있음. 잔이 비게 되면 옆 사람에게 무심한 것으로 생각한다.



- 미즈와리(水割): 소주나 위스키 등 알코올 도수가 높은 술을 물로 희석하여 마시는 방법.
- 첫 잔은 대개 맥주로 건배를 한 다음 자신이 먹고 싶은 술로 바꾸는 것이 상례임.
- 일본에서는 술과 그에 맞는 요리가 먼저 나온다. 밥을 찾으면 "술은 이제 그만 하려고?"라고 묻기도 한다..

## 중국인의 음주 문화

중국에서는 漢代부터 酒以 成禮라 하여 술이 있어야 예가 이루어 진다고 보고 있다. 식당을 酒家, 酒樓 로 부르는 것을 보면 정찬 때는 거의 술을 마신다.

양쯔 강 이남의 강남 지방은 황주를 많이 마셨으나 맥주에 밀려 양이 줄고 있다.

대부분의 Business 자리에서 白酒를 마시고 있다.

팔대 명주



루지우터취(蘆酒特曲)



꾸징공지우(古井貢酒),



지엔난지우(劍南酒)



양허따취(羊河大曲)



펀지우(汾酒)



통지우(董酒)



귀주마오타이지우(貴州茅台酒)



우량예지우(五糧液酒),



샤오싱찌아판지우(紹興加飯酒)

식당에서 시중을 드는 복무원이 잔을 따라 주거나 남이 따라 주는 경우

잔을 그냥 두는 것이 상례이나, 인지로 3번 상을 두드려 감사 표시를 하는 것이 답례임. 따를 때 잔을 한국식으로 잡아도 무방.

주인이 “간빠이(乾盞)” 하며 같이 마실 것을 제안하면 일단 잔을 들고 마시거나 마시는 시늉을 해야 한다. 잔을 그냥 두고 있는 것은 실례



酒令: 술 마실 때 하는 놀이

- 以酒助興 : 술로써 흥취를 돋군다
- 주사위를 공기 속에 넣고 하는 권주(별주) 게임
- 가위 바위 보처럼 손으로 하는 게임 (花拳, 화이취엔)
- 삼행 시 등 시 짓기 놀이

## 서양(유럽과 미주)의 음주 문화

- 술은 서양 사회에서 자연스러운 생활의 일부로서 종교 행사를 비롯한 파티, 기념식, 식사 자리에 등장한다.  
(가정에서 저녁 식사 때 와인, 맥주, 칵테일 등 음용하여 가벼운 기분 전환 또는 relax 분위기 연출 )



- Business meeting 에서 음주 예절의 특징은
  1. 각자 원하는 종류의 술(음료)을 마신다.
  2. 천천히 마신다.
  3. 술을 더 마시겠느냐고 묻긴 하지만 권하지는 않는다.



## 음주 시기에 따른 분류

-Aperitif(식전 주):

Cocktail(Gin Tonic 등) /Beer/Sherry/  
Champaign

-Table wine (식사와 함께 마시는 술)

White Wine: 야채류, 어패류

Red Wine : 육류, 가금류

-Digestif(식후 주):Brandy/Port

-Celebration(축하주):Champaign



## 테이블 매너



1. 모임의 주선자가 와인을 선정



2. 레드와인은 Decanter에 미리(20~30분) 따라놓아 신선한 공기와 접촉 되도록 한다.  
(15~20℃)

와인의 적정온도를 유지한다.  
( 화이트와인 5~10℃ )



3. 모임의 주선자가 먼저 맛을 본다.



4. 여성먼저 따른다. 잔을 들지 않는다.



5. 주선자가 건배 제의



6. 와인에 대해 불평한다.

## 와인 마시는 7 Step

### 1. 색깔과 윤기 감상

### 2. 향기I

코끝에 잔을 가져가면 휘발성이 강한 향기들이 먼저 인사한다.

### 3. 향기II

내가 화답하여 숨을 들어 쉬면 휘발성이 낮은 성분들도 인사한다.

### 4. 맛 보기 I

술이 입술과 혀끝에 닿으면 단맛과 신맛 그리고 첫인상을 탐색한다.

### 5. 맛보기 II

술이 혀와 입천장에 퍼지는 짠맛, 쓴 맛, 무게감을 파악한다.

### 6. 목으로 넘기기

목으로 넘길 때 감촉을 느낀다.

### 7. 여운과 종합 느낌 감상

지금껏 눈을 감고 남는 여운을 감상한다.



경청해 주셔서 감사합니다.