

# 國產酒, 傳統民俗酒



劉太鍾

〈谷泉健康長壽研究所·所長〉

술은 이상한 마력을 지닌 것으로, 인류가 가지고 있는 음료 중에서 가장 역사가 오래 된 것이다. 술의 기원에 대해서는 여러 가지 역측이 많다.

그러나 인류의 역사와 거의 역사가 같으리라는 것을 다음과 같이 추리하고 있다. 인류가 짐승을 잡아먹거나 나무의 열매를 따먹고 살던 시대 즉 농경, 목축이 시작되기 전에 이미 술이 있었다는 것이다.

산이나 들에서 나무열매나 과실을 따다 마음껏 먹었을 것이다. 그리고는 남은 것을 비축할 줄 몰라 아무곳에나 버렸을 것이다.

며칠이 지나 그들은 배고파 다시 열매나 과실을 찾았으나 모조리 따버렸기 때문에 먹을 것을 구하지 못해 고생했을 것이다. 그러다 얼마전에 먹다 버린 과실 생각이 났으며 그것을 찾아 보니 원형은 없어지고 변형된 발효품을 보

고 실망했을 것이 뻔하다. 만져보니 향긋한 냄새가 코를 자극해서 궁한 판에 먹어 보았을 것이다. 그러자 취기가 온몸에 돌아 춤추고 노래 부르고 싶은 충격을 느꼈을 것이다.

흥분해서 날뛰고 아우성을 치다가 힘이 지쳐 잠이 들었을 것이다. 잠에서 깨어나 보니 전날의 이상한 흥분이 변질된 과일 때문이었다는 것을 알게 된 것이다.

이 술은 과실주였고 움푹 팬 바위나 나무가 썩어서 푹 팬 곳 등에서도 볼수 있는 것으로 원시인이 맛본 술이었을 것이다.

술의 종류야 어떻든 술이 만들어지는 원리는 모두 같다. 어느 종류의 술이나 반드시 酵母에 의해서 만들어진다. 효모는 당분을 분해해서 알콜을 만드는데 탄산가스가 나오므로 거품이 나오는 발효현상이 일어나게 된다.

원시시대에 제일 먼저 과실주가 만들어진다는 그만한 이유가 있다. 발효가 일어날 수 있는 모든 조건을 갖추고 있었기 때문이다.

과실은 대개 수분이 80~90%, 당분이 10~15% 들어 있는데다果皮에 野生酵母가 많이 붙어있기 때문이다. 물, 당분, 효모의 3박자가 맞는 경우 온도만 20~30℃로 유지되면 알콜발효는 잘 일어나게 되어 있다.

술의 역사 중에서 과실주가 가장 오래 되었다고 추정되는 이유가 바로 여기에 있다. 遊牧時代에는 乳酒가, 農耕時代에는 穀類에 의한 穀酒가 선을 보이게 되었다.

현재 穀酒로서 가장 오래 된 것이 맥주로 알려져 있으나 우리 나라에선 막걸리였을 것이다.

중국三國때의 魏나라의 史書인 魏志 東夷伝 중에 우리 나라의 풍습이 소개되고 있다. 馬韓의 풍습으로 5월 발갈이 할 때와 10월 농사를 거둘 때면 하늘에 제사하고 밤낮으로 酒宴을 베풀고 노래와 춤을 즐겼다고 한다. 辰韓에서도 역시 술을 즐겼다고 한다.

그 때 마신 술이 어떤 종류의 술이었는지 알

길이 없다. 쌀이 아니라도 곡식으로 만든 원시적인 술은 濁酒였을 것이다.

乳酒는 몽고, 발칸반도, 코카사스지방에서 고대로부터 제조되어 왔다.

이렇듯 술은 그 지방의 기후 풍토와 産物에서 由來된 것임을 알 수 있는 것이다. 세계의 술地圖를 보면 매우 다채롭다. 몇가지만 들어봐도 프랑스의 꼬냑과 샴페인, 독일의 라인 와인, 이탈리아의 버므스, 스페인의 헤레스 셰리, 중국의 老酒, 份酒, 스코틀랜드의 스카치, 멕시코의 티킬라, 일본의 청주, 한국의 막걸리, 약주, 소주, 등 나라 마다 개성이 강한 술이 자리를 잡고 있다.

우리의 伝來酒는 크게 분류하면 재래의 술인 濁酒와 淸酒, 그리고 외래의 술인 燒酒로 나눌 수 있다.

濁酒란 막걸리를 이르는 것으로 맑은 술을 떠내지 않고 그대로 막 걸러 만든 술이고 淸酒는 술독에 여과 기구인 용수를 박아서 떠낸 맑은 술인데 오늘날의 약주가 바로 그것이다.

이렇게 보면 우리 나라의 伝來酒는 매우 단순해 보이지만 실은 그렇지가 않았다. 옛날 술을 찾아 볼 수 있는 문헌인 음식디미방, 酒方文, 閨閣叢書, 是議方, 閨壺是議方, 婦女必知, 金承昌宅新冊 등에 소개되고 있는 술 이름만 해도 1백여종이 넘는다.

이들 문헌은 대개가 고려와 조선조의 것이며 그 이전의 것은 찾을 길이 없다. 종류에 따라 크게 나누면 다음과 같다.

藥酒類, 加香酒類, 果實酒類, 速成酒類, 異釀酒類, 濁酒類, 甘酒類, 燒酎類, 合酒類, 藥燒酎類, 藥用酒類

#### ○藥酒類

맑게 빚은 술의 일반명 淸酒에 해당하는 술이다. 누룩과 술밥을 섞어 술을 빚는데 술이 되었으면 술독 안에 용수라는 U자형의 용기를

박고 그 용수 속에 술이 스며 피도록 하였다.

술이 다 되었는데도 더디 괴면 남편이 침을 얻은 것으로 해석을 했다고 한다. 용수 속에 술 괴임이 더디다는 것을 섹스와 연관을 시킨 것이다.

용수의 형태나 용수를 박는 행위나 또 용수에 술이 괴는 현상을 섹스 행위에 비유한데서 생겨난 속설이라고 볼수 있다.

이런 때에는 부인이 그 동네 혹은 그 고을에서 가장 좋은 술을 얻어다가 조금씩 부으면 술이 끈다고 믿었다. 술이 괴지 않으면 남편에게 숨은 침을 대라고 투정하는 일도 있었다 한다.

약주에 속하는 술로는 小麴酒, 浮蟻酒, 荷香酒, 白霞酒, 香醞酒, 綠波酒, 碧香酒, 流霞酒, 竹葉酒, 別酒, 黃金酒, 東陽酒, 淸明酒, 法酒, 絶酒, 杏花春酒, 黏酒, 四時酒, 酣香酒, 醇香酒, 節酒, 杜康酒, 方文酒, 百花酒, 惜吞酒 등으로 다양하다.

약주의 처방은 여러 가지가 있으나 공통적인 양조법은 멧쌀, 누룩, 물로 밑술을 담그고 다음에 찹쌀이나 멧쌀로 덧술을 만드는 것이다.

#### ○밑 술

밑술을 酒母 또는 술밑이라고도 한다. 술을 만드는 효모균을 잘 번식시키기 위해 하는 기초 작업이다. 작은 미생물인 효모균을 알지 못했지만 경험적으로 밑술을 담그고 술을 만들었더니 실패하지 않고 술을 만들 수 있는 사실을 알게 된 것이다.

이 효모균을 번식시키려면 효모균의 먹이인 당분이 있어야 한다. 과일속에는 포도당이나 과당 같은 당분이 들어 있지만 약주 원료인 쌀에는 들어 있지 않다.

따라서 쌀에서 술을 만들려면 먼저 녹말에서 당분이 만들어져야 한다. 이 당화에 필요한 효소 아밀라아제를 누룩곰팡이에서 얻을 수 있었

다. 누룩 중의 곰팡이가 만들어낸 효소로 당화가 진행되는 것을 지에밥이 삭는다고 말해 왔다.

쌀의 당화가 진행이 되면 공기나 누룩에 존재하던 효모균이 자연적으로 번식하기 시작한다. 그와 동시에 유산균과 그밖의 세균도 번식한다. 유산균의 번식으로 유산이 만들어져 酸度가 올라가면 다른 세균 특히 공기를 싫어하는 酪酸菌 등과 부패균이 환경이 맞지 않아 자라지 못하게 되고 유산균과 효모균만이 남게 된다.

효모균이 자라면서 알콜이 생성되면서 당분이 줄어들면 알콜耐性이 약한 유산균의 번식이 억제되고 순수한 효모균만 자라게 된다.

1%가량의 유산이 생성되면 보통 세균은 번식하지 못하지만 효모는 耐酸性이 강해 생육이 계속되기 때문이다.

밑술이 익으면 곧 덧술을 만드는데 철에 따라 어느 정도 저장했다 쓰기도 했다. 밑술 용기는 향아리나 독을 썼는데 깨갓이 씻고 끓는 물을 끼얹겨 썼었다.

향아리를 거꾸로 세워서 켄불을 쬐어 살균하였다. 오늘날 우리가 살균하는 방법의 기초를 이루었던 것이다.

부패균을 알지 못한 때였지만 불결한 기구를 써서 술을 빚으면 좋은 술이 만들어지지 않기 때문에 이러한 살균법을 알아낸 것이다.

누룩은 분쇄해서 하룻밤 이슬에 맞춰 이용했다. 이슬을 맞혔다고 특별한 효능이 나올리가 없다. 누룩이 잘 떠야하지 누룩을 밤이슬에 맞힌다고 질이 달라질 수는 없다. 밤이슬을 맞혔다고 하는 것은 그만큼 정성을 기울여야 한다는 뜻이 컸을 것이다.

약주를 빚을 때 물이 중요했다. 물맛이 나쁘면 좋은 술이 얻어지지 않았다. 우리 나라는 금수강산이라는 말에 어울리게 좋은 물이 얻어졌고 전래적으로 좋은 술이 만들어지는 고장은

좋은 물이 나는 곳이었다.

淸明과 穀雨날에 맑은 강물을 떠다 술을 빚는 일이 있었는데 이 철의 물이 사납지 않기 때문이라고 한다. 오늘날 우리가 양조용수의 조건을 까다롭게 규제하고 있는 것과 상통하는 것이다.

또 가을에 이슬이 많이 내릴 적에 그릇을 많이 늘어 놓고 이슬을 받았다. 이 이슬로 술을 빚으면 향기롭고 맛이 좋았는데 秋露白이라는 이름으로 불리었다.

선달 臘日에 내린 눈을 향아리에 담아 두었다가 녹힌 물로 술을 담그면 만병을 예방하고 유행병이 들 때 예방할 수 있다고 해서 귀하게 여기기도 했다.

술을 빚는데 특이한 민속으로 누룩을 술물에 풀 때 桃東枝를 이용하는 것이었다.

桃東枝를 쓰는 뜻은 술을 빚을 때 惡鬼의 방해를 막기 위한 수단이었다. 옛날 사람들은 귀신이 가장 무서워하는 精靈이 이桃東枝에 깃들었다고 믿었던 것이다.

복숭아는 陽氣의 강력한 상징이며 陰인 잎이 피기 전에 陽인 꽃이 피는 것으로, 왕성한 陽氣를 상징하는 것으로 생각한 것이다.

陰의 강력한 상징인 귀신에게 작용하여 귀신을 쫓을 수 있을 것으로 기대한 것이다. 같은 복숭아 가지라도 동쪽으로 뻗어난 가지가 태양의 양기를 많이 받아 양기가 뛰어난 것으로 해석 되었음직 하다.

好事多魔라는 말이 술빚는 일과도 연관이 되었다. 술을 빚는 일은 好事인데 그때에 많은 귀신들이 방해를 하는 것으로 여겨 왔다. 그래서 귀신을 쫓는 桃東枝가 한몫을 해온 것이다.

그러나 이것은 과학적으로 보면 전혀 합당치 않는 일임을 알 수 있다. 또 술맛은 그 주인의 吉凶 뿐 아니라 과거의 잘못에 대한 벌, 미래의 일을 점칠 수 있는 것으로도 생각했다.

술맛이 시면 그 집안에 근심이 생길 것으로

알았다. 술맛이 약간 시면 부인은 팔 두어되  
를 볶아 주머니에 넣어 그 신 술속에 담근다.  
그러면 약간 신맛은 가신다. 그렇게 했는데도  
신맛이 가시지 않으면 근심을 막기 위한 방이  
를 빼풀어야 한다.

무당에게 그 근심이 오는 방향을 물어 음식  
을 차려 놓고 밤마다 세번씩 지성을 드려야 했  
던 것이다.

술은 신비의 대상이었기 때문에 그럴 만한  
대상이 된 것이었다.

밀술을 담그는 원료인 백미는 백번을 씻어  
야 한다고 해서 처방문에 百洗라는 말이 있다.  
술을 담그는데 겨가 섞여 들어가면 좋지 않기  
때문이다.

겨에는 酸敗하기 쉬운 지방이 많으며 단백  
질도 상당히 많다. 산패한 지방이 술에 섞이  
면 술맛이 나빠지는 것은 당연하다.

단백질이 많으면 발효 중 Fusel oil이 많이  
생기는 것이다. 따라서 좋은 술을 만들려면 되  
도록 단백질이 적은 원료를 써야 하는 것이다.  
든물이 나오지 않을 정도로 잘 닦으라고 일러  
온 것은 과학적인 것이었다.

원료 쌀을 날 것을 쓰지 않고 지에 밥이나  
가루낸 것을 물송편으로 이용하였다.

미리 누룩에 적당한 양의 물을 섞어 쓰기도  
하는데 水麴이라고 했다. 이 수곡에 설기로 한  
것이나 지에밥을 잘 섞은 뒤에 항아리에 담는  
다. 이 때 표면에 누룩가루를 끼얹어 잡균의  
번식을 방지하기도 하였다.

담근 후에 휘젓지 않고 쪼방석으로 덮어 두  
면 1주일 가량으로 술덧의 온도가 27~28℃  
로 올라간다. 대개 10~15일로 술이 익는다.

#### \*덧 술

덧술의 원료는 찹쌀과 멥쌀인데 멥쌀만 쓰  
면 술收率이 떨어지고 품질도 좋지 않았다. 찹  
쌀을 물에 담그었다 시루에 찌서 명석에 넣어

식힌다. 이어서 밀술과 물을 섞어서 담근다.

덧술을 담글 때 쓰는 물은 한번 끓여서 식힌  
다음 써왔다. 위덧는 회수는 한번이지만 두번  
또는 그 이상으로 나누어 위덧기를 하기도 했  
다.

술이 다 되었는지를 알기 위해선 성냥불을 커  
보아 꺼지지 않는 것으로 판단하였다. 발효가  
진행 중이면 탄산가스 때문에 불이 꺼지는데  
발효가 다 끝나면 탄산가스가 발생하지 않으므  
로 성냥불이 꺼지지 않는 것이다.

숙성이 되면 용수를 박고 술을 떠낸다.

이상이 대표적인 쌀을 원료로 한 양조주의  
제조 방식이었다. 보통 약주와는 달리 진하고  
맛있게 여러번 빚는 술이 있었다.

먼저 밀술을 담그고 위덧는(덧술) 작업을 세  
번으로 나누어 양조하는 3차 담금을 한 것으  
로 春酒라고 표현하기도 하였다.

이 종류의 술은 일반 약주보다 더 맑고 술맛  
이 좋았다. 고려 때부터 이 종류의 술이 전해  
오고 있다.

湖山春, 藥山春, 尼山春, 三午酒, 三亥酒, 碧  
香春, 四馬酒, 一年酒 등이 그러한 종류에 속  
한다.

湖山春은 술빛같이 국화꽃을 우려 놓은듯 투  
명한 황갈색을 띠는데 진기가 있어 손에 묻으  
면 끈적끈적해 酒質의 우수성을 인정받고 있다.

일제 때 밀주단속반으로 나왔던 관리들도 그  
맛에 취해 자신의 임무를 잊고 돌아갔다하여  
忘酒라 불리기도 하였다고 한다.

제사술이 시거나 또 잘못되면 그 제사를 받  
는 선조에 대한 어떤 불손이나 不恭, 不敬에 대  
한 응징으로 생각하였고 혼인 술이 맛이 없으  
면 그 예물 딸의 장래에 불행을 예감하기도 했  
다.

이렇게吉凶이 엮힌 술이었기 때문에 대단  
한 정성과 치성을 드려야 했다. 그래서 대사를  
앞두고 술이 시거나 맛이 좋지 않으면 옛부인

들은 이를 은폐하고 速成酒를 만들어 대응해 왔다.

速成酒는 주로 1日酒와 3日酒가 있는데 그 만드는 법은 다음과 같다.

一日酒는 찹쌀 두 되를 묵지도 되지도 않게 죽을 쑤어 누룩가루 고운 것 다섯 홑을 섞은 다음 항아리에 담았다. 대나무로 두어시간 짓으면 거품이 인다. 거품이 일면 그 즉시로 항아리를 두껍게 밀봉하여 따뜻한 곳에 두면 저녁 때에 술이 되었다.

三日酒는 겨울엔 井華水로 담고 여름에는 끓인 물로 담근다. 물 한 말에 누룩가루 두 되를 섞어 항아리에 담아 익히면 사흘만에 淸酒가 된 것이다.

속성주로는 一日酒, 三日酒외에도 七日酒, 時急酒, 杜康酒, 節酒, 鷄鳴酒 등이 있다.

달게 빛은 甘酒類가 있었는데 술이 덜 된 것이 아니고 비교적 단시일에 만들어진 것으로 단맛이 강한 술이다. 찹쌀이 흔히 쓰이고 물을 거의 안 쓰다 싶이 하는 것이 특색이다.

여기에 속하는 술로는 甘酒, 淸甘酒, 粘甘淸酒, 甘秀酒, 粘甘酒, 粘酒, 鵲鳥秀酒 등이 있다.

기록상의 우리 나라 果実酒는 松子酒, 포도주, 栢子酒, 胡桃酒 등이 있었으나 아주 미약한 것이었다.

술항아리를 쓰지 않고 특별한 방법을 써서 만들기도 하였다. 그러한 것을 異釀酒라고 했는데 臥松酒, 竹筒酒, 地酒 등이 있었다.

와송주는 비스듬히 누운 큰 소나무에 빛은 것이고, 죽통주는 산 대나무통에 빛은 술이었고 地酒는 술항아리를 땅속깊이 묻어 익히는 술이다.

술에 독특한 香味를 주기 위해 꽃, 草根木皮 등을 넣어 빛은 加香酒가 있었다. 대표적인 것으로는 桃花酒, 松花酒, 蓮葉酒, 竹葉酒, 菊花酒, 柚子皮酒, 百花酒, 荷葉酒, 杜鵑酒, 艾酒

등이 있었다.

위에 열거한 양조주는 알콜도수가 낮아 오래 두면 대개 식초가 되거나 부패하여 저장이 불가능하였다.

이러한 결점을 없애기 위해 고안된 것이 증류주였다. 元나라에서 도입된 소주류는 양조주를 증류하여 이슬처럼 받아내는 술로 비유하여 露酒, 火酒, 汗酒라고도 불렀다.

소주 증류기로는 承露瓶, 承露罐 등이 있었고 최근까지 土古里, 銅古里가 전해오고 있다. 전분질을 발효시켜 單式蒸溜한 것이 증류식 소주인데 1964년 원료의 곡류 사용을 금지 당하고 1973년에는 그 제조가 중단되었다. 안동소주 등의 명성이 높았다.

1973년 이후 소주의 大宗을 이루고 있는 것이 稀釋式소주이다. 연속식 증류에 의해 제조된 주정을 원료로 사용하므로 무색, 무미, 무취가 특색이다.

대통령령으로 정해진 첨가물을 사용해서 香味를 조절하고 있는데 甘味料 문제로 異見이 있다.

소주를 다시 여러번 고아서 약제와 함께 제조한 것으로 약소주류도 있었다. 그 종류로는 紅露酒, 甘紅露, 桂糖酒, 竹瀝膏, 梨薑膏 등이 있다.

홍로주는 소주를 고을 때 紫草 즉 지치라는 식물을 통과시켜 만든 것인데 빛깔이 연지와 같고 강렬한 술맛이 있어 색다른 술이었다.

이강고는 배즙, 생강즙을 내어 흰 벌꿀을 잘 섞어 소주병에 넣고 중탕해 만든 술이다.

홍로주는 珍島, 이강주는 전주가 명산지이다. 지금은 소주의 주정도가 25도 30도로 한정시키고 있는데 이것도 더 다양화 되어야 할 것이다. 재래식 안동소주는 45%이고, 문배주는 48%정도이다.

밀, 좁쌀, 수수를 재료로 해서 만든 소주가 문배주이다. 그 향기가 문배나무 열매와 비슷

한 것이라 해서 붙여진 이름이다.

酒稅法上 증류주는 酒醪 기타 알콜분을 함유하는 物料를 증류하여 제성시킨 것으로 증류식 소주, 희석식 소주, 고량주, 주정, 위스키, 브랜디의 6 종류가 있다.

진, 보드카, 럼 등도 생산되고 있으나 미미한 양에 지나지 않는다. 국산주의 주종을 이루고 있는 것은 양조주로 탁주, 약주, 맥주, 포도주, 청주, 명약주이다.

증류주는 소주가 압도적이며 위스키의 국산화가 진행 중에 있다.

수입개방으로 외국산 주류가 물밀듯이 밀려들어오고 있다. 국산주의 주질을 높여 수입을 막을 뿐 아니라 애주가들을 만족시키는 술이 선보여질 것을 기대하고 있다.

우리나라에서도 세계적인 명성을 얻을 수 있는 한국술이 개발되어 외국에 수출해야 된다는 소리가 높아지고 있다. 그 중의 하나가 民俗酒의 개발이다. 80년대 중반부터 민속주 신규제조면허를 완화하는 등 장려책을 쓰고 있으나 아직 큰 성과는 없다.

정부는 서울 문배주, 충남 두견주, 경주 교동법주 등 3개의 국가지정 전통민속주와 경기 동동주 등 7개 시도 지정 전통 민속주 기능보유자들에게 주류제조면허를 신청토록 통보하고 주질 검사를 시작했다.

외국에 비해 민속주 개발이 늦었지만 전통민속주를 육성한다는 것은 여러모로 의의가 있는 일이다.

1988년까지 교통부와 문화공보부를 통하여 民俗酒 제조허가를 호소해온 수는 무려 300종에 가깝다. 물론 이중에는 문헌적 근거나 비합리적인 것이 많음을 두 말할 나위가 없다.

그 중 보존 발전시킬 가치가 있다고 인정되는 것을 선정하여 1988년 9월에 국세청 주류심의위원회의 심의를 거쳐 일차로 예비 허가된 것이 24종이다.

우리 나라 전통민속주의 역사성과 문화재적 중요성과 그 제조기능자의 보호를 목적으로 문화공보부에서 1982년 12월에 문화재 위원회 제 2분과에서 5차의 회의를 거쳐 전통민속주를 지정 조사대상으로 정하였다. 1983년 5월부터 2개월간 전국에서 전통적으로 양조되고 있는 주류를 대상으로 각 시도에 자체 조사시켰다.

그 결과를 시도문화재위원회의 심의를 거쳐 문화재 관리국에 보고하도록 했다. 그 당시 12개 시도에서 46종의 주류와 64명의 제조기능자가 대상에 올랐다.

소주 9종(기능자 15명), 곡주 22종(기능자 31명), 과실주 3종(기능자 3명) 약주류 12종(기능자 15명)이었다.

관계자 회의를 거쳐 13종을 선정하고 조사위원이 정해졌다. 조사위원 12명은 6組로 市道別 조사를 마쳤다.

조사위원은 실제로 현장에 가서 기능자와 같이 양조 현장에 입회조사하였다.

무형문화재지정조사대상 民俗酒와 제조기능자는 다음과 같았다.

서울: 三亥酒(鄭乙粟), 문배주(李景燦) 경기: 동동주(权五守), 충북: 淸明酒: 权貞順, 충남: 한산 素麴酒(金永愼), 면천 杜鵑酒(朴昇達), 전북: 김계 松荀酒(金福順), 이리 梨薑酒(趙鼎衡), 전남: 진도 紅酒(李二子), 경북 경주법주(裴永信), 안동 燒酒(趙玉花), 김천 過夏酒(趙武聲), 제주: 소주(김순화)

국산주의 주질을 향상시키기 위해선 전통적인 방법을 과학적으로 검토하여 품질관리를 철저히 하는 새로운 방법이 導出되어야 한다.

재래 전통만을 고집하지 말고 항상 일정한 술맛을 내는 과학적 방법을 접목해야 할 것이다.

식생활 文化의 꽃인 술을 한국의 풍토에서 잘 꽃피울 수 있도록 다 함께 노력해야 할 것이다.