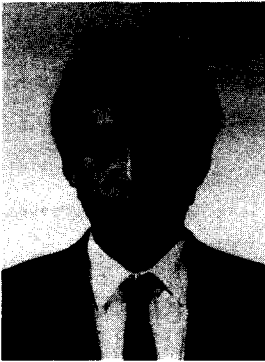


# 청 주

## 서 언



이 재 신

<(주)백화 품질관리과 차장>

“술”하면 곧장 떠오르는 종류만 해도 무척 많으리라 생각 된다. 그러나 우리네 고유의 술이라 하면 무엇을 이야기해야 할지조차 망설이는 사람도 적지 않을 것이다.

앞으로 진정한 우리의 술은 어떤 것인가를 알고 지켜 깊은 전통이 후세까지 계승되어야 한다. 청주라 하면 일반적으로 일본의 술로 오인하고 있으나 그 원류는 한국임을 잊지 말아야 한다. 일본의 고대역사를 기록하고 있는 것중에 고사기(古事記)를 살펴보면 웅신천왕(AD 270~312) 시대에 백제에서 인번(人番)이라는 사람이 일본에 들어가 새로운 방법으로 미주(美酒)라는 것을 빚었기 때문에 일본사람들은 그를 주신(酒神)으로 모셨다고 하며 그 새로운 방법이 오늘날의 양조법과 다소 다르겠지만 누룩을 사용하여 양조한 청주의 전신이라고 할 수 있을 것이다. 흔히 정종 이라고 하는데 정종은 일본에서 나오는 청주상표 중에 하나이고 청주는 곧 우리말이다.

옛부터 술과 음식이 나라 정치에서부터 집안의 제반사를 측정 할 수 있는 문화적 척도이기도 했다. 오늘날 우리의 주류시장에는 외국술의 종류도 다양할 뿐 아니라 판매량도 엄청나다고 한다. 외국산 선호도의 나쁜 습관에서 비롯된 이유라고 보겠지만 우리나라의 술도 그에 못지않는 고급술들도 많다. 청주, 탁주, 소주, 약용주, 과실주등 다양하지만 쌀을 이용하여 만드는 고급주 중에 청주는 앞서 말한바와 같이 그 역사가 깊다. 오랜 세월을 걸쳐 수 많은 변화를 거듭하면서 우리민족의 숨결인 청주는 그 모습을 성숙시켜 왔다고 할 수 있다.

청주는 양조주의 하나로서 백미로 제조하는 술이다. 우리의 주식인 쌀로 빚는 청주야 말로 진정 우리에게 걸맞는 술이 아닌가 생각되며 청주란 이름은 글자 그대로 ‘맑은 술’을 뜻하며 맑지 않은 탁주에 비교되어 붙여진 이름이다. 이조시대에 들어 언

■ 目 次 ■

- 서 언
- 1. 청주의 역사
- 2. 청주의 분류
- 3. 청주제조
- 4. 청주의 품질관리
- 5. 좋은 술 청주

제부터인가 약주로 변화되어 불려져 왔다고 하며 청주의 역사는 본문에서 자세히 알아 보도록한다.

일본에서는 이 청주의 제법을 크게 발전시켜 오늘의 청주 제조법을 확립하고 국주(國酒)로서의 자리를 굳혔으며 우리나라 또한 질이 좋은 쌀을 선별하여 우리조상들이 만든 것이고 일본사람들도 이 술을 즐긴다. 우리와 오랜 세월 함께 했고 언제 어디서나 누구와도 잘 어울리는 청주가 무엇인가를 알아보기 위해 간단하게 역사, 종류, 제조법을 알아 보고자 한다.

## 1. 청주의 역사

잘익은 과실이 땅에 떨어져 자연발효되어 알콜성분을 지닌 술이 된다는 사실로 미루어, 술의 기원은 아득히 먼 옛날부터였던 것을 짐작할 수 있다. 우리나라에서도 농사가 시작되면서부터 곡주를 빚어 마셔왔다. 문헌에 의하면 삼국시대 이전 마한시대에 5월이면 씨앗을 뿌린뒤 그해의 풍성한 수확과 복을 기원하며 춤과 노래와 술마시기를 즐겼고 10월 추수 후에도 같은 행사를 가졌는데, 이때 맑은 곡주를 빚어 조상께 먼저 바쳤다고 하는데 지금도 조상께 제사를 드릴때도 청주를 사용하는 것이 아마도 이때부터인 듯 싶다.

삼국시대에는 우리나라 스님 보리(保利)형제가 새술의 창시자라고 하는데 이 새술이란 누룩을 써서 만든 것이고 백제의 인변이라는 사람이 이 방법을 일본인들에게 전수한 것이다. 고려시대에는 송·원 내의 양조법이 도입되었으며 전래의 곡주 양조법이 발전되어 국(麴:누룩)의 종류도 소맥국(小麥麴)과 미국(米麴)으로 이루어질뿐 아니라 주 품도 다양하게 발전되어 왔다.

<고려사>에 의하면 고려 문종때(1046년) 왕이 마시는 술은 양온서(釀溫署)를 두어 빚었는데 청주와 범주 두 가지로 구분되어 질항아리에 넣고 명주로 봉하여 저장해 둔다 하였다. 우리나라 주조 사상 주목할 일은 조선시대에 오면서 지금까지 유

명주로 손꼽히는 술들이 이 시기에 정착되었다는 것이다. 술은 고급화 추세를 보여 제조 원료도 멧쌀에서 찹쌀로 바뀌고 발효기술도 단사입에서 중양법으로 바뀌면서 양보다는 질 좋은 술들이 제조되었다. 이후 일제시대를 거치고 많은 세월이 흘러 지금의 청주의 자리를 확립시켰다.

## 2. 청주의 분류

청주를 음용시 일반적으로 생각하는 것은 겨울에 따끈하게 데워 마시는 술이라는 점, 제사나 명절뿐만 아니라 특히 추운 겨울밤 주전자에 부어 뜨겁게 마시는 술이라는 것이 통상적인 관념이었다. 따라서 청주의 판매는 해마다 줄어들었고 그것이 청주의 운명인양 받아들이고 있었을 즈음 이러한 고정 관념을 과감히 깨뜨린 새로운 청주가 나타났으니 그것이 바로 “냉청주”이다. 청주는 감(甘), 산(酸), 신(辛), 삼(澁), 고(苦)의 다섯가지 맛을 지니고 있어 보통 청주의 이맛은 뜨겁게 데웠을때 두드러지게 나타나는 데 비해 냉청주는 차갑게 해도 이 다섯가지의 맛이 나도록 되어있다. 이렇듯이 데워마시는 청주와 냉청주로 나눌 수 있고 냉청주가 개발되기 이전에는 안주와 함께 술을 마시는 우리의 음주문화에 알맞는 술이 없었다고 말해도 과언이 아니다. 생활 수준이 향상됨에 따라 마시기 편하고 품위 있는 술을 소비자들은 기대하게 되었으며 부드러운 맛과 향이 좋은술을 선호하는 소비자의 기호에 알맞은 냉청주는 앞으로도 대중의 폭넓은 사랑을 받을 것이다.

제조 성분상으로는 순미주와 조미알콜이 첨가된 청주로 나눌 수 있다. 현재 우리나라의 보편적인 청주라 함은 알콜 첨가주로 통용되고 있으나 청주의 품질 및 성상의 변화를 고려하여 순미주가 개발되어 큰 호응을 보이고 있다. 100%쌀로 만드는 청주는 국내 가장 좋은 일반미를 사용하며 술의 제맛을 내는 특수 효모를 이용하여 저온발효 공법과 완전밀폐 숙성방법을 채택하고 있기 때문에 청주

특유의 맛과 뒷끝이 깨끗한 장점을 확보하고 있다. 순미주 역시 알콜 16°이며 복잡한 발효과정을 거쳐 만들어지는 이 술이 앞으로는 외제술의 시장을 밀쳐낼 수 있으리라 생각된다.

### 3. 청주 제조

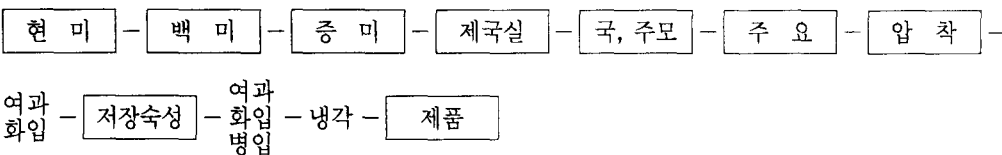
청주를 제조함에 있어 원료미의 선정과 좋은 물의 사용이 매우 중요하다.

- 1) 원료백미 : 미숙립(未熟粒)과 싸래기가 없고 잘 건조된 양질미가 사용됨.
- 2) 정 미 : 헝잡물, 돌등을 골라내고 걸부분을 깎아 낸다. 쌀에는 주성분인 전분질 이외에 단백질, 지방, 섬유질 및 무기물이 다소 함유되어 있으며 이들은 걸층에 많고 속층에 적어 청주에 좋지 않은 영향을 주므로 걸부분을 깎아 내는 것이다.
- 3) 세 미 : 정백미의 걸부분에 묻은 미분과 헝잡물을 깨끗이 씻어 낸다.
- 4) 침 지 : 물에 약 7~8시간 침지하여 증미에 적합한 수분을 흡수시킨다.
- 5) 증 미 : 침지한 쌀을 증기로 찌서 고두밥을 만든다.
- 6) 냉 각 : 증미후 뜨거운 고두밥을 적당한 온도로 식힌다음 세 부분으로 나뉘들어간다.
  1. 쌀곡자 제조
  2. 주모제조

### 3. 담금시 덧밥으로 사용

- 7) 담 금 : 담금은 KOJI, 증미, 주모, 물을 일정비율로 혼합하여 탱크에 담근다.
- 8) 발 효 : 적당한 시기가 될때까지 서서히 발효를 진행시킨다.
- 9) 조미주 첨가 : 조미한 술을 첨가하는데 이는 백미를 절약하고 술맛을 보다 담백하게 하는 효과가 있다. 그리고 순미주는 이 공정이 빠지게 된다.
- 10) 압 착 : 조미주 첨가후 술을 짜서 주액과 찌꺼기(酒粕)로 분리한다.
- 11) 여 과 : 미세한 고형물을 여과하여 완전히 제거한다.
- 12) 화 입 : 주액의 온도를 높이 올려 응고되는 물질을 제거하고 미생물을 살균하는 목적이다.
- 13) 숙 성 : 약 2~3개월간 저장하여 숙성한다.
- 14) 배 합 : 알콜분 16°로 맞춰 배합한다.
- 15) 여 과 : 보다 맑고 깨끗한 청주를 만들기 위해 여과한다.
- 16) 화 입 : 고온순간 살균을 통하여 제품 출하 이후의 제품의 변화를 막고 유통기간을 길게 하기 위함
- 17) 병 입 : 미리 세척 살균한 병에 넣고 즉시 마개를 막는다.

최종적인 마무리를 하면 제품이 되어 나온다. 이러한 여러 과정을 통해 청주라는 술이 만들어진다. 그러면 보기 쉽게 제조공정도를 보면 이렇하다.



### 4. 청주의 품질관리

품질을 관리하고 향상시킨다는 것이 좀처럼 쉬운 일은 아니다. 번거롭고 비용도 많이 들지만 그 효

과가 쉽게 눈에 나타나지 않기 때문에 품질에 대해 확실한 신념과 제품에 대한 특별한 애정이 없이는 이를 효과적으로 추진한다는 것이 결코 쉽지 않다.

더구나 술은 기호품으로서 공업 규격화된 다른 제품과는 달리 일반 소비자 등이 품질에 대한 확신을 갖지 못한 채, 또는 무관심하게 그냥 소비하는 경향이 있다. 품질이라고 하면 대개 제품의 본질에 대한 것만을 생각하기 쉬우나 넓은 의미로 품질이란 포장은 물론 판매 서비스까지의 모든 행위를 이야기 한다. 아무리 좋은 원료를 사용하여도 제조하는 과정 어느 하나라도 소홀하게 되면 한병의 청주도 만들어지지 않으며 각 부분에서 일하고 있는 모든 사람이 그 분야의 최고가 될때야 말로 우리가 목표로 하는 최고의 품질을 자랑하는 청주가 만들어질 것이다.

청주 제조과정마다의 엄격한 품질관리 과정을 살펴 보기로 하자.

첫째, 주류의 생명은 좋은 물이다. 좋은 물이라 하면 일반적으로 중성이어야 하고 유기물이나 질소 화합물을 함유하지 않아야 하고 PH등 여러 화학성분과 물안에 있는 미량성분 중에는 품질에 큰 영향을 주는 것들이 있으므로 용수의 품질에 있어서는 정수처리 과정을 통해 거의 순수(純水)를 지향하여 관리하고 있다.

둘째, 원료가 되는 백미는 청주의 불필요한 성분을 없애기 위하여 여러차례의 도정을 거쳐 속이 하얗고 깨끗한 쌀 알갱이만을 남겨 사용한다.

셋째, 청주는 발효주이고 발효에는 역시 미생물의 관여가 큰 것이 사실이다. 국(麴)의 관리를 보면 제국중에 각종성분 분석을 통하여 국을 관리하고 자동화된 기계와 축적된 풍부한 경험을 토대로 관리하고 그에 버금가는 것이 바로 효모이다. 향을 더욱 증가시키고 술의 제맛을 내주는 우량효모를 분리 배양하여 사용하고 이는 특수효모의 개발에 심혈을 기울인 결과로 본다.

넷째, 담금을 끝내면 탱크안에서 발효가 시작되고 맛과 향을 높이기 위해 저온에서 장기간 발효를 하게된다.

마지막으로 저장숙성, 배합, 여과, 화입, 병입,

제품에 이르기까지 온도와 시간, 장소 그리고 제품 출하 이후라도 언제든지 제품 이상시에 품질관리 및 사후관리도 함께 이루어진다.

## 5. 좋은 술 청주

한방울 한방울 정성으로 빚어지는 청주는 술이라기 보다 우리네 마음인 것이다. 우리의 체질에 맞는 청주는 그리 독한 술도 아니어서 흔히 과음을 하기 마련이지만 적당한 음주는 건강에 해를 전혀 끼치지 않는다. 혹 청주를 마신뒤에 두통 또는 심한 숙취현상을 느낀다는 것은 음주자의 신체구조상의 문제이지 결코 청주류를 마신후 생기는 숙취가 아니다. 즉 우리몸에는 알코올 분해하는 효소가 있고 알코올을 분해해서 생긴 대사산물 중에 아세트알데히드라는 물질이 생기며 숙취의 원인이라고 할 수 있다. 이 아세트알데히드를 분해하는 효소 또한 우리몸 속에 지니고 있는데 개인마다 큰 차이가 있다. 아세트알데히드 분해효소는 I, II형이 있어 I형은 아세트알데히드가 몸에 조금만 축적이 되어도 빠르게 분해시켜 버리는데 II형은 고농도가 축적 되어야만 분해하기 시작하므로 I형이 없는 사람은 당연히 술 마시는 속도를 늦추고 적당량으로 술을 즐길줄 알아야 하며 I, II형 모두 갖춘 사람은 동양인 보다는 구미인들이 훨씬 많은 것으로 나타난다. 그러므로 청주를 마셨기 때문에 숙취가 생기는 것이 아니고 어떻게 마셨느냐가 중요하며 항상 여유를 갖고 편하고 즐거운 마음으로 적당하게 마신다면 숙취로부터 고통받는 일은 없을 것이다. 그리고 요즘의 술은 제조 공정상의 기술발달로 술안에 숙취의 원인을 제공하지 않는다. 특히 청주는 만드인의 정성 자체다. 술 중에 어떠한 것이 이처럼 복잡하고 정성을 쏟게 만드는 술이 또 있을까 싶다.

우리 고유의 술로써 새로운 술문화를 열어 나갔으면 하는 바람이다. 또한 쌀 소비 촉진 정책과 병행해 나가는 그 사업이 농촌 생활을 보다 윤택하게

해주고 농경문화와 민족적 주류문화를 살려 집안과 정치가 순조로운 가운데 보다 복된 사회로 나아갈 것이며 우리모두가 관심을 갖고 우리술을 지키려는

노력을 기울여 <좋은 술-청주>로서의 인상을 영원히 남겨야 할 것이다.

생활을 검소하게, 소비는 알뜰하게