

같이 보기

: KIHA 미식회

맛 좋은 술 한 잔은 누군가에겐 '위로'이자 '안식'이다. 이는 하루 종일 탈탈 털린 마음까지 채워주는 힘을 갖고 있으며 소중한 사람과 나눌 때면 정(情)이 된다. 오랜 시간 우리 곁에서 희로애락을 함께 해온 전통주의 역사를 살펴본다.

글 이은진

헛헛한 마음을 채우는 한 잔의 풍류 전통주



대한민국 전통주전도



충남 구기자주

충청남도무형문화재 제30호로 지정된 술로 청양의 하동정씨 종가에서 150여 년 동안 빛어왔다. 쌀과 구기자를 주원료로 하고 여기에 구기자의 뿌리와 잎, 줄기 등을 첨가하는 것으로 알려져 있다. 색깔이 붉고 향이 그윽하며 맛이 부드러운 것이 특징이다.



전북 전주 이강주

배와 생강으로 빚은 술이다. 조선 중기부터 전라도와 황해도에서 제조되었던 조선 3대 명주 중의 하나이다. 이강주의 재료인 울금은 전라도에서 재배하여 왕실에 진상품으로 올렸기 때문에 전주 곳곳에서는 이강주를 많이 빚어왔다고 한다.



경북 안동 안동소주

경상북도 안동지방에서 빚어온 전통술로 깨끗한 물, 양질의 쌀과 누룩을 가지고 전승돼 온 전통 비법으로 빚어낸 증류식 소주다. 예부터 안동소주는 상처소독, 소화불량 등의 치료제로도 활용되었다고 한다.



제주 고소리술

고려시대 때부터 개성 소주, 안동 소주와 함께 우리나라 3대 소주로 명성이 높았다. 제주에서는 집마다 어머니들이 고소리술을 빚어 제사상과 잔칫상에 올렸으며 고소리술을 시장에 내다 판 돈으로 아이들을 뒷바라지하기도 했다.

봄처럼 어여쁜, 떠먹는 막걸리

술을 잘 모르는 내가 전통주에 눈을 뜬 것은 지난해 봄 '이화주'를 맛본 후였다. 배꽃이 필 무렵 담근다고 해서 이화주라는 이름이 붙은 막걸리로 요거트 같기도 하고 푸딩 같기도 하다. 이화주를 구입한 것도 순전히 이 독특한 외형에 호기심이 동해서였다. 색은 막걸리에 가까운데 액체가 아니라 죽처럼 질척질척해서 덩어리진 질감이다.

이화주는 물 없이 쌀과 누룩만으로 빚는다. 이 때문에 요거트 같은 진액이 되는 것이다. 쌀가루로 구멍떡을 빚고 삶아 익힌 다음 식히고 구멍떡을 으갠 때 이화곡을 넣고 오랜시간 주물러 섞이게 한 다음 항아리에 넣는다. 물기가 없으니 주물러 섞는 일이 여간 어려운 게 아니라고 한다. 2~3일 동안 발효하고 한 달 이상 숙성하면 요거트 같은 이화주가 만들어진다. 우리 선조들이 제 손으로 빚었던 참으로 별난 술이다.

보기엔 어여뻐도 술은 술인 법. 숟가락으로 푹 떠서 입에 넣자 쌀 특유의 단맛과 막걸리 고유의 톡 쏘는 산미가 입안에서 진득하게 맴돌았다. 그 맛에 흠뻑 두어 번 더 떠먹자 기분 좋은 취기가 올라왔다. 헛헛한 속을 술로만 달래다간 술병이 날 거 같아 곁들임 음식으로 딸기를 준비했다. 꾸덕꾸덕한 이화주를 딸기에 얹어 먹으니 제법 잘 어울렸다.

이화주를 반병 비웠을 때 적당한 취기에 마음도 한결 부드러워졌다. 이화주가 건넨 봄의 낭만에 취해 생기가 오르니 그날 밤은 평소보다 더 아름다웠다.

깊고 진한 우리 술의 세계

술은 에탄올이 함유된 인류가 만든 가공 음료 가운데 역사가 가장 오래됐다. 통상적으로 과일이나



곡물을 효모로 발효시킨 양조주, 양조주를 다시 증류한 증류주, 증류주에 여러 성분을 혼합한 혼성주 등 3가지로 구분한다.

우리 술의 기원은 정확하지 않다. 다만 우리나라는 포도주와 같은 과일주의 전통보다는 양조주의 전통을 가졌다는 것은 자명하다. 조상들은 곡물로 지은 밥과 곡물을 제분하고 남은 속껍질을 이용해서 만든 누룩으로 술을 만들어 마셨다.

전통주에 관한 문헌상의 기록으로는 고려시대 이승휴의 『제왕운기』에서 고구려 개국시조인 동명왕의 건국담에 술에 대한 기록이다. 이때부터 이미 술이 대중에게 퍼져 있었다고 볼 수 있는 근거다. 고구려 때에는 누룩을 이용해 술을 빚는 방법이 널리 퍼졌던 것으로 확인되고 있는데, 중국에 그 명성이 전해질 정도였다.

고려시대에는 양조법이 한층 더 발전되었다. 고려 시대에 이르러 비로소 우리식의 다양한 전통 곡주가 자리를 잡은 것으로 알려져 있다. 조선시대에는 다양한 술이 정착되었으며, 우리 술 문화의 전성기를 이루었다. 사대부와 양반사회를 포함한 상류사회에서 즐기는 고급술들이 다수 개발되기도 했으며 중국과 일본을 통해 여러 술들이 대거 수입되기도 했다.

1980년에 이르러 전통주 발굴이 이루어졌고, 전통주를 무형문화재로 지정하기에 이른다. 최근 들어 우리 술에 관심이 쏠리고 소비도 늘면서, 전통주를 전문적으로 판매하는 주점과 상점이 늘어나고 있다. 🍷