

중요무형문화재 제86-가호

문배주



“중요무형문화재 기록도서”를 발간하며

이 책은 중요무형문화재의 원형을 보존하기 위하여 추진하고 있는 중요무형문화재 기록화 사업의 하나로 기획된 것입니다.

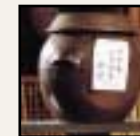
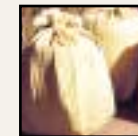
무형문화재는 그 대상의 형체가 없기 때문에 사람의 기능과 예능에 의해 전승됩니다. 그런 까닭에 유형의 문화재보다 쉽게 사회적·문화적 환경 변화에 노출되어 변형되거나 급격히 사라져 가고 있습니다. 이에 국립문화재연구소에서는 1995년도부터 중요무형문화재 개별 종목에 대한 실연 전과정과 역사적 전승양상 등을 사진 및 도면과 함께 수록하여, 지정당시 보고서의 한계를 뛰어 넘어 보다 학술적으로 보유자의 기·예능을 기록하였습니다.

이번에 발간하는 『문배주』에는 문배주의 역사 및 유래, 누룩 만들기로부터 증류에 이르기까지 문배주의 제조과정 그리고 문배주의 전승현황 등 문배주 전반을 상세히 수록하고 있습니다.

모쪼록, “중요무형문화재 기록도서”가 전통문화유산을 지키고 유지하는 한편, 중요무형문화재를 올바르게 전승해 나가는 기초자료로 활용되어 전통문화의 토대로 자리 매김될 수 있기를 기대합니다.

2004. 12.
국립문화재연구소

문배주



I. 문배주의 역사 및 유래	7
1. 술의 기원 및 전통주의 유래	8
2. 전통주의 시대별 변화 및 발달과정	11
3. 전통주는 '약식동원' 이 바탕이 된 방향주	20
4. 문배주의 등장과 그 의미	22
II. 문배주 제조과정	33
1. 술 빚는 그릇 및 도구	34
2. 문배주의 맛과 향기의 비밀	51
3. 문배주 빚기의 실제	72
4. 소주 문배주 증류	112
5. 문배주의 숙성 및 저장	136

III. 문배주의 전승현황	143
1. 지정경위	144
2. 보유자	148
영문요약	158





I 문배주의 역사 및 유래

1. 술의 기원 및 전통주의 유래
2. 전통주의 시대별 변화 및 발달과정
3. 전통주는 '약식동원' 이 바탕이 된 방향주
4. 문배주의 등장과 그 의미



I. 문배주의 역사 및 유래

1. 술의 기원 및 전통주의 유래

인류가 만든 음료 가운데 가장 오래된 것이 술이라고 한다. 술은 탄수화물이 미생물의 분해작용에 의해 알코올을 비롯한 여러 가지 성분을 함유한 음료(飲料)로 바뀌게 된 것으로, 이렇게 자연발생적으로 만들어진 음료인 술을 우리 인간이 이용하게 된 것은 아주 오랜 옛날부터이다.



사진 1. 상품화 된 문배주

술은 주정(酒精)이 되는 당질(糖質)의 종류에 따라 그 종류가 다양해지나, 술이 만들어지는 과정이나 원리는 모두 같다.

그 예로서 포도나 사과 등과 같은 당질 성분을 함유하고 있는 원료에 자연 상태의 미생물이 자연적으로 접종되어 생육하면서 대사작용을 하게 되면 주정(酒精) 곧 알코올이 만들어지게 된다. 이 발효산물(醱酵產物)을 우리 인간이 과실주(果實酒)로 인식, 이용해 왔던 것이다.

또 쌀이나 기장과 같은 전분질의 곡물(穀物)에 빗물이 들어가고, 야생의 곰팡이를 비롯한 미생물이 자연적으로 접종되면 그 대사작용에 의해 전분질은 당으로 바뀌고, 다시 야생의 효모(酵母)에 의해 화학적인 변화를 일으키는 발효가 이루어지면서, 주정을 함유한 음료가 만들어지는데, 이를 곡주(穀酒)라 하여 애용해 왔던 것이다.

이렇게 자연적으로 만들어진 술은, 향기가 좋아서 우연한 일로 인간의 호기심을 자극하게 되었고, 맛을 본 결과 맛이 좋고 기분이 야릇해지는 신비한 힘과 쾌감을 경험하게 되면서, 술이 만들어지는 과정을 살피게 되었을 것이고, 마침내 그 과정을 터득하게 되었을 것이란 추측을 할 수 있다.

그리고 어느 날 자신의 기호에 맞는 술을 빚을 수 있게 되었고, 마침내 자신의 주변 환경과 여건에 따라 갖가지 방법을 동원하여 여러 가지의 술을 빚어 즐겼을 것이란 상상은 누구나 할 수 있다. 이것이 우리 인류의 술에 대한 인식이고 역사이며, 술의 발달과정이라고 할 것이다.

술은 주정이 주성분으로 화학명으로 에틸알코올(ethylalcohol) 또는 에탄올(ethanol)이라고 하고, 흔히 알코올(alcohol)이라고 하는데, 우리나라에서는 예로부터 술이라고 불러왔다.

그 유래가 언제부터인지, 어원이 어떻게 되는지는 모르나, 술의 유래와 어원을 밝힌 내용을 보면, 동서양이 다 같이 술이 만들어지는 과정에서 착안한 것임을 알 수 있다.

즉, 과실이든 곡물이든 술을 빚어두면 사람이 인위적으로 열을 가하지 않더라도 불에 의해 물이 끓는 것과 같은 기이한 현상이 일어난다.

마치 죽을 끓일 때와 같이 거품이 괴어 오르고 부글부글 끓어오르면서 열이 발생하는 신비한 현상이 일어나는데, 이와 같은 화학적 발효현상은 인간의 눈에 경이롭고 신비한 현상으로 비쳤을 것이다.

우리 조상들의 이러한 경험은 ‘난데없이 물에서 불이 난다’ 또는 ‘불을 가둔 물’이라는 생각을 갖게 되었을 것이고, 그러한 연유로 ‘물 불’ 하다가 물은 한자어로 수(水)라고 하는 까닭에 ‘수불’ 하다가 수불>수을>술로 단음화 하였을 것으로 추측하고 있다.

우리나라를 비롯하여 중국에서는 술을 ‘주(酒)’라고 하는데, 물이 끓는 것과 같은 발효현상은 중국인들의 눈에 ‘물이 익는다’는 것으로 생각되었을 것이고, ‘물(ì)이 익다(酉)’는 뜻에서 주(酉)로 표기해 오다가 후일에 지금과 같은 주(酒)자를 쓰게 된 것으로 여겨진다.

실제로, 초기의 술빚기에 이용되었던 그릇은, 장경호(長徑壺) 형태의 밑이 뾰족한 독으로, 술이 익으면 맑은 술과 찌꺼기를 분리하여 마시게 되는데, 그 형상이 술독에 용수를 박아 놓은 형태로 마치 한자어 ‘익을 유(酉)’자와 같다.

따라서 물이 익었으므로 찌꺼기를 제거하고 걸러서 마실 수가 있는 상태인 술이 된 것이라고 생각했을 것이라는 상상은 누구나 할 수 있다.

이와 같이 우리의 술이나 중국의 주가 갖는 의미가 동일 한 것은, 술의 뿌리가 같기 때문일 것이다.

우리나라와 같은 동양권문화에서는 곡물에 곰팡이를 이용한 발효주(醱酵酒) 곧 곡주를 발달시켜왔다고 하는 사실에 근거한다.

나라마다 오랜 세월을 두고 자신들이 속해있는 나라의 기후와 풍토에 순응하는 지혜를 터득하게 되고, 그 과정에서 고유한 식문화를 발달시켜 왔

음을 볼 수 있는데, 우리나라도 예외는 아니다.

특히 각 나라마다의 음주문화는 그 나라의 풍토성과 민족성을 가장 잘 반영하고 있는 것으로서, 국적과 민족성이 가장 뚜렷하게 나타나고 있는 문화적 산물이라고 할 수 있다.

2. 전통주의 시대별 변화 및 발달과정

1) 우리나라 고대의 술빚기

동양에서의 술에 대한 기원은 중국 문헌 『제민요술(齊民要術)』에서 찾아볼 수 있는데, “누룩, 물, 곡물 등 세 가지 원료를 같은 비율로 섞고 술을 빚는다.” 하였고, “이것을 일정한 규칙에 따라 빚으면 좋은 청주 곧 법주”라고 하고, 식물 등 약재를 쓰는 특별한 청주와 산국(散麴)을 쓰는 청주들에 대해서도 소개하고 있는데, 동시대의 우리나라 삼국 및 통일신라시대에도 『제민요술』의 기록과도 같은 법주, 계명주 등의 술빚기가 이뤄지고 있었음을 살펴볼 수 있다.

한편, 우리나라의 술에 대한 최초의 기록은 1289년의 『제왕운기(帝王韻紀)』로, 고구려의 시조(始祖) 동명성왕(東明聖王)의 건국담(建國譚)에 관한 이야기가 『고삼국사(古三國史)』에 인용되어 있다.

그렇지만 이들 문헌에서도 최초의 술 이름에 대한 정확한 기록이나 연대, 술 빚는 방법을 찾아 볼 수는 없다. 다만, “천제자 해모수가 미리 술을 빚어놓고 하백의 세 딸을 유혹할 때, 세 처녀가 술대접을 받고 취하여 돌아가려 하자, 해모수가 가로막았으나 세 처녀가 달아났다. 다행히 첫째 딸 유화가 해모수에게 붙잡혀 함께 잠자리에 들게 되었고, 후일 고구려의 시조가 되는 주몽을 낳았다.”고 하는 이야기에서 술 얘기가 등장하는 것으로

미루어, 이 때에 이미 술이 애용되고 있었음을 알 수 있다.

그러나 당시의 술 이름이나 만드는 법에 대해서는 언급되지 않아 구체적인 내용을 알 수가 없다.

이 밖에 삼한시대 및 고구려 사회에서 동맹(東盟)·영고(迎鼓)·무천(舞天) 등 제천의식(祭天儀式)과 농경(農耕) 행사에 ‘주야음주가무(晝夜飲酒歌舞)’하였고, 고구려 여인의 ‘곡아주(曲阿酒)’에 관한 기록이 중국 문헌 『태평어람(太平御覽)』에 수록되어 있으며, 『고려도경(高麗圖經)』과 『제민요술』에도 우리나라 ‘동이족(東夷族)’의 술에 관한 기록을 찾아볼 수 있어, 우리나라 술의 역사가 매우 오래되었음을 알 수 있게 해준다.

우리나라의 문헌으로는 『삼국사기(三國史記)』(1145년), 『삼국유사(三國遺事)』(1512년), 『지봉유설(芝峯類說)』(1613년), 『해동역사(海東繹史)』(1765년)에서 ‘신라주’와 ‘고려주’에 대한 기록을 살펴 볼 수 있다.

이로써 이미 삼국시대 이전부터 매우 다채로운 술빚기가 이뤄졌고, 삼국 시대에는 탁주와 청주가 구별되었음을 짐작할 수 있다. 『삼국지(三國志)』 「고구려전(高句麗傳)」(290년대)에 “건국 초기인 28년에 지주(旨酒)를 빚어 한나라 요동태수를 물리쳤다”고 하여 양조기술이 뛰어났음을 알 수 있으며, 중국인들 사이에 고구려는 자희선장양(自喜嬋醬釀)하는 나라로 칭송 받았다고 하는 사실과 함께, 일본의 최고 역사서인 『고사기(古事記)』(712년)에 “응신천왕 때 백제사람 인번(仁番)이 일본에 새로운 양조기술을 전하여 주신(酒神)으로 모셔졌다.”는 기록을 엿볼 수 있다.

이러한 기록으로 미루어, 당시의 ‘새로운 양조기술’이란 곡물을 원료로 하고 누룩을 만들어 술을 빚는 양조기술이 정착되었을 것으로 추측된다.

또한 중국 문헌 『주서(周書)』(627~649년)에 백제 후기의 양조기술이 중국과 대등할 정도로 안정된 틀을 갖추고 있음을 목격할 수 있는데, 이때에 누룩을 이용한 양조기술인 곡주발효법과 맥아를 이용한 감주발효법이

병행되었음을 알 수 있다.

통일신라시대에는 삼국시대보다 훨씬 다양한 주류들이 개발되어 상류사회를 중심으로는 청주류의 음용이 성행하였고, 혼례 때의 납폐(納幣)음식에 술과 단술(예주, 醴酒)이 상용되었음을 알 수 있다.

2) 전통주가 보편화 되는 고려시대와 소주의 등장

고려시대에서는 새로운 기법의 전통주가 개발되고 보다 보편화되는 시기라고 할 수 있는데, 술이 한층 다양해지고 질적으로도 향상되었음을 엿볼 수 있다.

과거 쌀과 누룩, 물 중심의 술빚기에서 꽃이나 과일, 생약재를 이용한 가향주(佳香酒)와 과일주(果實酒), 약용주(藥用酒)가 등장했고, 특히 중국으로부터 증류기술이 도입되면서 소주(燒酒)를 이용한 혼성주(混成酒)와 혼양주류(混釀酒類)가 빚어지는 등 전통주는 더욱 다양성을 띠게 되었다.

중국의 서궁(徐兢)이 우리나라에 와서 보고 겪은 풍습을 기록한 『고려도경』에 “고려에서는 찹쌀의 산출량이 적었으므로 대체로 멥쌀술을 빚었는데, 색이 진하고 독하여 쉽게 취하지만, 한편 쉽게 깨는 술이었다.”고 기록되어 있다.

여기서 ‘색이 진한 술’은 탁주(막걸리)를 가리키는 것이며, ‘독하며 쉽게 취하지만 빨리 깬다’고 한 것은 탁주였음에도 불구하고 알코올 도수가 높은 술로, 그 품질 또한 좋았음을 알 수 있다.

그 실례로 동서 『고려도경』 「와존(瓦尊)」에, “왕궁에서는 좋은 술을 매일 마시는데, 좌고에는 청주와 법주 두 종류의 술이 질항아리에 저장되어 있다. 항아리는 황견(색깔이 노랗고 별로 좋지 않은 꼬치에서 뽑은 실로 짠 비단)으로 봉해 둔다. 대체로 고려 사람은 술 마시기를 즐긴다. 그러나 좋은 술을 빚기란 쉬운 일이 아니다. 민가의 사람들이 집에서 마시는 술은 색

은 짙으나 맛은 약하다. 스스로 좋을대로 마신다.”고 기록되어 있다.

이로써 궁중에는 청주와 법주의 두 종류를 항상 비축해 두고 마셨음을 알 수 있으며, 일반 국민은 막걸리를 주로 마셨는데, 그것은 요즈음의 농주처럼 알코올 도수가 높지 않은 순한 술이었다.

여말(麗末)과 조선(朝鮮) 초기의 학자이자 시인이기도 했던 목은(牧隱) 이색(李穡, 1328~1396)의 문집 『목은집(牧隱集)』에 “단오절 좋은 시절에 부의주에 창포꽃을 넣어 빚은 창포주를 즐기고, 9월 9일 중구일에 국화주 술잔에 달 그림이 가득하다.”고 읊은 시문이 있다.

따라서 고려시대에도 요즈음 ‘동동주’라고 불리우는 부의주(浮蟻酒)가 있었고, 창포와 국화 등 제철의 꽃을 섞어 빚은 술로 가향주와 약용주가 적지 않았음을 알 수 있다.

고려 후기의 학자인 안축(安軸)(1282~1348)의 시문집인 『근재집(槿齋集)』에는 ‘화주에서 온 사람이 포도주를 가져왔다’고 하는 기록이 보인다.

이 외에 『고려가요(高麗歌謠)』, 『한림별곡(翰林別曲)』, 『근재집』 등에 죽엽주, 이화주, 국화주, 오가피주, 방문주, 삼해주, 부의주 등의 술 이름이 소개되어 있는 것으로 미루어, 당시 술의 종류가 얼마나 다양했는지를 엿볼 수 있다.

한편, 중국 원(元)으로부터 도입된 증류주법은 획기적인 일로, 우리의 음주문화와 양조법에 일대 변화를 가져오게 된다.

증류주법, 즉 소주 제조법이 도입된 시기는 고려 중기 이후로, 아랍문화의 하나였던 증류주법은 12세기경 서구라파로 전해지면서 브랜드의 시초를 이루었으며, 동양(東洋)으로는 이슬람문화와 함께 원(元)에 전해져 소주를 낳게 되었다.

원(元)은 한때 그 세력을 페르시아에까지 미쳐 이슬람문화를 받아들이게 되었는데, 페르시아의 술 증류법이 몽고에 전해지게 되었고, 몽고는 징기스

칸의 손자 쿠빌라이가 고려를 침입(1274년)한 후, 그들의 본당이었던 개성과 병참기지였던 안동, 전초기지였던 제주도에 서 증류식 소주를 만들어 마시게 되었다.

이들 지역에서는 그들의 증류법을 익혀 몽고군에게 보급하게 되면서, 개성과 안동·제주도에서 전국으로 확산되었다고 한다.

따라서 페르시아의 증류법이 중국을 거쳐 우리나라에 와서 소주가 되었고, 12세기 십자군에 의해 유럽으로 가서는 포도주를 증류한 브랜드를 낳게 된 것으로 추측한다.

이러한 소주는 처음에는 몽고어 그대로 ‘아라키’라고 불려지다가, ‘아랑주’·‘아락주’·‘화주’·‘주료’ 등으로 불려졌으며, 조선시대에 이르러 소주로 정착되었다.



사진 2. 술덧을 안치기 시작해서 20~30분이 지나면 소주가 나기 시작한다

3) 전통주의 다양화 이론 조선시대

고려 이후 조선시대에 들어와서는 옹기로 된 증류 전용의 ‘소줏고리’가 등장하면서 더욱 증류법이 발달하여 소주의 유행을 가져오게 되었다.

조선시대의 술은 대부분 고려시대로부터 이어져 내려오던 것이 대부분이다. 하지만 광작농(廣作農)의 확대로 농촌문화 변동의 계기를 가져와, 미곡의 증산과 지방의 유림문화(儒林文化)가 신장되었다.

이러한 환경변화는 향토음식의 발전을 가져오게 되고, 결국 식생활문화의 다양성으로 나타나게 된다. 특히 가부장적 대가족생활은 더욱 공고해졌으며, 통과 의례(通過儀禮) 등 의례음식의 조리기술과 상차림이 고도로 발달하게 된다.

조선시대의 술 역시도 이런 환경에 영향을 받아 소위 전통주의 전성기를 구가하게 된다.

고려시대에는 산출량이 적었던 찹쌀이 조선시대에 와서는 많이 생산됨으로써, 조선 전기에는 멍쌀보다 찹쌀 위주의 양조원료 사용이 증가하고, 양조기법도 단양법(單釀法)에서 중양법(重釀法)으로의 전환이 뚜렷해지는 경향을 들 수 있다.

다시 말해, 양조기법 면에서는 점차 고급화 추세를 지향하는 한편, 상류 사회를 중심으로 중양주를 선호하게 되어 백로주(白露酒), 삼해주(三亥酒), 이화주(梨花酒), 청감주(淸甘酒), 부의주(浮蟻酒), 향온주(香醞酒), 하향주(荷香酒), 춘주(春酒), 국화주(菊花酒), 백자주(栢子酒), 호도주(胡桃酒) 등이 명주로서 주품을 자랑했다.

특히 고려 말엽에 정착된 증류주들은 조선시대에 들어 급속한 신장과 함께 일본, 중국 등으로 수출이 빈번해지는 등 증류주문화가 국제화 단계로 발전한 것을 볼 수 있다.

그 예로 삼해주와 같은 고급 양조주의 술덧까지 소주로 전용되는 기현상마저 나타나, 서울의 공덕동에 자리잡고 있었던 삼해주 술도가에서는, 소주의 수요를 충당하기 위해 삼해주를 모조리 소주의 술덧으로 전용했다고 한다.

이에 다산(茶山) 정약용(丁若鏞, 1762~1836)은 소주의 유행으로 인한 양곡의 낭비를 한탄한 나머지, 전국에 흩어져 있는 소줏고리를 거두어들일 것을 조정에 청원(請願)하기도 하였다.

이러한 사실은, 당시 증류주에 대한 욕구와 수요가 어떠하였는지로 엿볼 수 있게 해준다. 또 고려시대에 개발되었던 홍로(紅露)에 이어 황로(黃露), 갈로류(褐露類)의 주종까지 등장하는가 하면, 고려시대까지만 해도 양조곡주를 이용했던 자주류(煮酒類)가 소주를 바탕으로 각종 물료(物料)를 곁들인 주품으로 새롭게 개발되기도 하였다.

이러한 주품으로 전라도의 죽력고(竹歷膏)와 전라·황해도의 이강고(梨薑膏) 등이 있다.

그리고 조선시대 후기의 또 한 가지 특징으로는, 지방색을 띤 다양한 고급 양조주류의 등장을 들 수 있다.

즉, 지방과 집안마다의 가전비법으로 빚어졌던 명주(銘酒)들이 속속 등장하면서, 전통주의 전성기를 이루게 되었다는 것이다.

이때 주품을 자랑하던 명주로는, 이른바 3차 중양법의 춘주(春酒)로 지칭되었던 서울의 약산춘, 전라도 여산의 호산춘, 충주의 노산춘 등과 평양의 벽향주, 김제와 충주의 청명주, 제주도의 초정주, 충남 한산의 소국주, 당진의 두견주, 그리고 계절주인 도화주, 송순주 등이 널리 알려졌는데, 이들 술은 주막(酒幕)에서도 팔리고 있었다 한다.

그 외에도 고려시대까지 양조곡주를 바탕으로 하였던 재제조류(再製酒類) 역시도 양조기법이 소주로 바뀌었다. 장미로, 매화로, 송화로, 감귤로, 이로, 박하로, 감국로, 자소로, 생강로, 목과로, 산사로, 인삼로 등이 그것이다.

이들 주류의 특징은 우리나라 전래의 풍미물료(風味物料)를 이용하고 있다는 것 외에도, 외국의 재제주류를 무색케 할 정도의 맛과 향을 자랑하는 등 우리 선조들은 뛰어난 지혜와 술빚기 솜씨를 간직하고 있었음을 알 수 있다.

여기서 조선시대의 술과 관련하여 술 이름과 만드는 방법 등을 수록하고 있는 『증보산림경제(增補山林經濟)』를 비롯, 『음식디미방(飲食知味方)』, 『주방문(酒方文)』 등 여러 문헌에 수록된 내용을 근거로, 조선시대의 술빚기를 이전과 비교해 보면 크게 세 가지 특징을 발견하게 된다.

첫째, 찹쌀로 빚은 술이 증가하였다는 사실이다. 찹쌀술의 증가는 찹쌀의 산출량이 그리 많지 않았던 조선시대로서는 술의 고급화가 진행되었다는 것을 뜻한다고 하겠다.

둘째, 술빚는 과정에 있어 여러 번에 걸쳐 덧술을 한다는 사실이다. 즉, 중양주와 삼양주는 여러 번의 덧술과정을 거침으로써, 술의 고급화는 물론이고 알코올 함량을 높이면서 많은 양의 술을 빚었다는 것이다.

셋째, 고려시대에 비해 소주의 선호도가 증가했다는 사실이다. 또한 소주를 기본으로 한 약용약주, 재제주, 혼양주가 많아졌다는 것을 알 수 있다.

그 예로 1600년대의 『규곤시의방(閨壺是議方)』에 수록된 술의 종류는 모두 50종으로, 그 중에서 단양주가 19종인데 반하여 중양주는 24종이나 되며, 소주류 4종과 기타의 술이 4종이다.

『동국세시기(東國歲時記)』 「3월조」에 “술집에서 과하주를 빚어 판다. 술 이름은 소국주, 두견주, 도화주, 국화주, 송순주 모두 봄에 빚는 술이다. 좋은 소주도 있다. 동덕 웅막에는 삼해주의 독이 천개씩 많다.”고 기록된 사실은, 다양한 종류의 술과 함께 향약재를 가미해 만든 약용약주, 그리고 송순주와 같은 혼양주가 일반화 되었음을 알려주는 것이다.

그리고 이들 술은 지역에 따라 특징을 띠게 되었는데, 탁주·약주·증류주의 제조와 이용분포가 지역성을 띠고 있다는 것이다.

단정적인 것은 아니지만, 탁주류는 서울 이남의 남부지방에서 제조되어 농민과 하층계급의 음료·영양원으로 주로 소비되어 ‘농주’라는 말이 생겨 나기도 했다.

반면, 약주류는 서울을 중심으로 한 중부지방에서 증류층 이상의 계급에서 제조·이용되었으며, 증류주류는 서울 이북에서 주로 소비되었는데, 남부지방에서는 여름철에만 소주를 제조하여 이용해왔던 것이다.

4) 전통주의 침몰과 밀주의 의미

1882년(고종 19년)에 한·미 수호조약이 체결된 이후, 독일·영국·러시아·일본 등과 국교가 성립되고, 이른바 국제화로 접어들면서 조선은 근대화의 물결이 일기 시작했다.

그러나 1905년 일본에 의해 을사조약이 강제로 체결되면서, 외교권을 빼앗긴 왕조와 함께 대한제국은 종말을 맞고 조선총독정치가 시작된다.

이때부터 일제의 수탈작업(收奪作業)이 시작되는데, 그 과정에서 제일 먼저 세금원(稅金原)의 공작대상이 되었던 것이 우리의 가양주(家釀酒)요, 지방마다의 토속주(土俗酒)였다.

1907년 7월 조선총독부에 의해 ‘주세령 세칙(시행규칙)’의 공포가 있었고, 다시 9월에는 주세령을 근거로 한 강제 집행이 시작되었다.

주세령의 강제집행은 곧 전통주의 단절을 의미하는 것으로서, 이때부터 수 백 종에 달했던 전통주가 잠적하기 시작하였고, 각 지방과 집안마다의 가양주와 토속주는 밀조(密造) 형태로 그 명맥을 이어가게 되는데, 이어 일제는 1916년 1월 밀주제조에 대한 단속강화와 함께 모든 주류를 약주·탁주·소주로 획일화·규격화 시켰다.

이로 인해 우리의 전통주는 단절과 함께 1917년 주류제조업의 정비가 시작되면서, 각 지방마다 대단위 주류제조를 업으로 하는 공장(釀造場)이

새로이 선정, 운영되었다.

또한 1920년에는 일본으로부터 소위 ‘신기술’에 의한 개량누룩제조(흑곡, 황곡의 배양균을 사용하는 입국법)가 활용되면서 전통의 단절과 함께, 획일적이고 규격화된 저급의 술이 이 땅을 적시게 된다.

3. 전통주는 ‘약식동원’이 바탕이 된 방향주

우리나라의 전통주는 서양의 술과는 달리 주식을 원료로 한 발효주가 기본을 이루며, 그 뿌리는 ‘약식동원(藥食同原)’에서 출발하고 있다.

영국의 위스키, 프랑스의 브랜디와 포도주를 비롯하여 중국의 고량주, 러시아의 보드카, 스페인의 진, 독일의 맥주, 일본의 사케 등이 각 나라를 대표하는 전통주라면 우리나라는 이화주, 부의주, 오메기술, 계명주 등의 탁주류와 삼해주, 법주, 진양주, 청명주 등의 청주류가 주류를 이룬다.

그리고 청주류의 제조방법을 바탕으로 꽃이나 과실의 껍질을 넣음으로써 향기와 색을 붙여넣는 방법의 가향주류로 송화주, 두견주, 국화주, 호산춘, 송순주 등이 있으며, 한걸음 더 나아가 여러 가지 생약재를 첨가하여 향기나 약효를 더 좋게 하는 약용약주류로 소곡주, 신선주, 백일주, 구기주 등이 대표적인 술이다.

또한 이들 발효주를 증류하여 알코올도수를 높은 향온주, 삼해주, 산성소주, 인삼백주, 소주 등의 증류식 소주류와 여기에 여러 가지 가향재나 약재류를 첨가하여 숙성시킨 송순주, 추성주, 이강주, 홍주, 죽력고 등의 약용증류식 소주가 있다.

그런데 이들 전통주는 조, 수수, 멥쌀, 찹쌀, 보리, 옥수수 등의 주원료 외에 솔잎, 국화, 진달래, 인삼, 백출, 구기자, 복분자, 우슬, 강활, 감초,

대추 등의 생약재를 넣음으로써, 이들 재료가 갖고 있는 향기와 술 빛깔을 통해서 계절변화를 느끼고 맛과 풍류를 즐기는가 하면, 약효를 통해서 건강을 도모하고자 하였음을 알 수 있다.

예로부터 우리 민족이 술을 마시면서 풍류를 곁들일 줄 알았고, 동시에 건강을 도모코자 했다는 사실은, 술에 사용되는 모든 원료와 재료가 일상적으로 사용하고 있는 식재료이고, 무엇보다 주식(主食)으로 섭취하고 있는 곡물을 원료로 하고 있기 때문이며, ‘평상시의 상식인 밥이 그 어떤 약보다 낫다’고 하는 ‘약식동원(藥食同原)’의 사상이 저변에 깔려있기 때문이었다.

그러기에 전통주를 ‘곡주(穀酒)’라고 하고, 같은 재료를 이용하더라도 여러 차례 덧술을 한다면, 술빛은 재료의 처리방법을 각각 달리해서 저마다의 독특한 향기와 맛을 간직한 술이 빛어지는데, 그 어떤 향료나 식품첨가물을 사용하지 않으면서도 과실 향기나 꽃향기를 간직하게 된다.

이러한 향기를 간직하고 있는 술을 ‘방향주(芳香酒)’라고 부른다.

대부분의 전통주가 그렇지만 전분질의 곡물을 주재료로 하고 누룩을 발효원으로 빛는 데도, 곡물에는 없는 독특한 향기를 간직하게 된다. 주로 사과를 비롯하여 포도, 복숭아, 자두, 홍시, 딸기, 수박 등의 과실과 꽃에서나 느낄 수 있는 향기들이다.

물론, 쌀 등의 곡물과 누룩, 물 외에 국화를 비롯하여 진달래, 복숭아꽃 등의 향기가 아름다운 꽃이나 감귤과 유자껍질 등 과실 껍질을 술에 넣어 그들 재료가 갖고 있는 향기를 붙여 넣는 가향주를 비롯하여 향기와 약성을 간직한 생약재를 사용함으로써, 향기와 약효를 함께 얻고자 하는 약용(藥用) 목적의 약주(藥酒)가 이미 고려시대 때부터 빚어져 지금까지도 애용되고 있는 것은 사실이다.

그러나 이러한 가향주류와 약용약주류가 아닌, 순수하게 누룩과 쌀 등의

곡물과 물로만 빚은 곡주에서 과일향기와 꽃향기를 간직한 방향주를 근간으로 양조기술을 발달시켜 왔다는데서, 우리 전통주의 진정한 가치와 조상들의 뛰어난 지혜를 발견하기에 이른다.

그런데 지금까지도 일부에서는 “우리 전통주에는 다른 나라 술에는 없는 ‘곡자향(麴子香)’이 있다.”고 자랑해 왔다. 전통주는 누룩을 주원료로 하기 때문에 술에서조차 누룩 향기가 나는 것이 당연하다고 여겼던 것이다. 이른바 ‘곡자향’이라고 하는 것은 ‘누룩 냄새’를 가리키는 것인데, 누룩을 한자어로 ‘국자(麴子)’ 또는 ‘곡자(麴子)’라고 하므로, 이 누룩냄새는 곡자향이 되는 것이다.

한 가지 재미있는 사실은, 사람들이 우리말인 누룩냄새는 나쁜 냄새로, 국자향은 좋은 의미의 향기로 여긴다는 것이다.

이미 알고 있는 사실이지만, 누룩이라고 하는 것은 밀이나 보리 같은 곡물에 누룩곰팡이를 번식시켜 놓은 것이다. 따라서 누룩냄새는 바로 이 누룩곰팡이에서 오는 냄새로서, 결코 기분 좋은 냄새는 아닌 이취(異臭)이자, 술에 있어서는 더욱 좋지 못한 썩은 냄새라고 할 수 밖에 없다.

누룩을 곡자라고 한대서 이 곡자에서 나는 곰팡이 냄새가 결코 좋은 향기가 될 수는 없는 이치이다.

4. 문배주의 등장과 그 의미

우리의 전통주는 발효되면서 재료에 따라, 빚는 방법에 따라, 발효원이 되는 누룩의 종류에 따라, 그리고 술을 빚는 횟수나 빚는 시기에 따라 각각 다른 맛과 향기가 달라진다는 것이 가장 큰 장점이자 특징이다.

바로 이러한 배경과 의미에서 문배주는 우리 전통주가 방향주라고 하는

사실을 뒷받침해주는 매우 상징적인 술이라고 할 수 있다.

문배주란 ‘술에서 문배 향기가 난다’고 해서 붙여진 명칭이기 때문이다. 문배란 우리나라에서 자생하는 토종 돌배(문배)로서, 그 크기가 아이들 주먹만하고 매우 단단한 조직이 특징으로, 일반 배와 비교하여 상큼한 맛과 함께 독특한 향기를 자랑하는데, 누룩과 곡물로만 빚는 술인데도 바로 이 문배향기가 난다는 술이 문배주이다.

따라서 전통주가 곡자향이 아닌 과일향기를 자랑하는 방향주라는 사실을 입증하는 술이 바로 문배주라고 할 수 있다.

문배주는 1996년 문화관광부로부터 향토술 담그기부문 중요무형문화재 제86-가호로 지정(기능 보유자 고 이경찬)되었다. 이경찬의 사후 장자인 이기춘이 그 기능을 전수받아 오늘에 이르고 있다.

현재 우리나라 술중에서 전통과 역사성을 간직한 전통주로서, 국가와 시도지사가 그 가치를 인정하여, 무형문화재나 명인으로 지정하여 지도관리하고 있는 주품은 무형문화재 31종(중요무형문화재 3종 포함), 명인 16종(무형문화재 11종 중복 포함)인데, 문배주처럼 술향기에서 이름을 따 온 전통주는 단 한 가지도 없다.

그 예로 문배주와 같이 중요무형문화재로 지정된 경주교동법주는 산지와 술빚는 법에서, 면천 두견주는 산지명과 부재료에서 따 온 명칭이다. 또 지방의 무형문화재와 명인의 술, 그리고 관광토속주로서 술 빚깎에서 얻은 술로는 진도 홍주와 용인의 옥로주가 있고, 증류주라는 뜻의 고소리 술이 있다.

술의 재료에서 이름을 빌어 온 술로는 송절주, 송순주, 송로주, 송화주, 한옥로, 의이인주, 사삼주, 이강주, 감자술, 송죽오곡주, 국화주, 구기주, 과하주 등이 있으며, 술빚는 법에서 그 이름을 빌어 온 술로는 향온주, 오메기술, 소곡주가 있고, 술의 발효기간에 따른 술로는 계룡백일주, 계명주

가 이에 속하며, 약재를 사용하여 장수를 의미하는 술로는 청원신선주와 담양 제세팔선주(추성주), 칠선주를 들 수 있으며, 술빚는 시기에 따른 이름으로 삼해주, 청명주가 있다.

이 외에 술빚는 이의 이름을 따온 술(옥선주)과 부재료와 발효기간을 뜻하는 술(송화백일주), 전승내력(가야곡왕주), 산지명(안동소주, 산성소주, 호산춘), 술빚는 유래(진양주), 발효형태(부의주) 등 다양한 분류를 보이고 있으나, 문배주와 같은 예의 술 이름은 찾아 볼 수가 없다.

이런 의미에서 문배주의 중요성이 강조되기에 이르는데, 그렇다면 언제부터 문배주가 빚어졌고 어떻게 해서 문배향기가 나는 술이 되는지, 그리고 다른 지방에서 빚어지고 있는 술빚기와는 어떤 차이가 있는지, 특히 어떻게 해서 오늘에까지 이르게 되었는지 그 내력을 살펴 볼 필요가 있다.

문배주는 평안도의 도읍이었던 평양지방의 토속주로 알려지고 있다. 그러나 불행하게도 음식과 관련한 여러 옛 문헌이나 그 어떤 기록에서도 문배주에 대한 내용을 찾을 수 없다.

어떻든 구전(口傳)하는 바로는 문배주가 평양의 대동강변에서 빚어졌으며, 그 역사가 고려시대 때부터라고 하는 바, “고려 태조 왕건 시대에 ‘신하들이 왕에게 다투어 좋은 술을 진상하여 벼슬을 얻었는데, 그 중 문배주를 진상한 신하가 가장 높은 벼슬을 얻었다’ 고 한다. 그 후 그 가문에서는 문배주 양조비법을 비밀로 하여 왕에게만 진상하여 왔으나, 고려 중엽에 이르러 문배주 제조비법은 후손들에 의해 일반에 널리 퍼지게 되었다.”는 것이다.

그런데 안타까운 것은, 고려시대의 어떤 문헌에서도 이와 같은 사실을 입증할 수 있는 문헌이나 기록이 없다는 사실로서, 문배주 제조 기능 보유자의 가문에 전해 내려오는데 그치고 있다는 점이다.

다행이랄까. 문배주와 관련한 설화(說話)가 전해오고 있어, 어렵스럽게

나마 문배주의 역사와 유래를 짐작케 한다.

애기인즉, 고려시대 중엽 김기원(金琦源)의 시와 관련한 내용이다.

“김기원은 당대에 꽤나 알려진 시인이었는데, 어느 날 대동강변 ‘연광정’에서 지기(知己)들과 어울려 문배주를 놓고 시주풍류(詩酒風流)를 즐겼다고 한다. 김기원이 문배주로 흥을 돋우다가 시(詩)를 짓게 되었는데, ‘대동강 동쪽으로는 끝없는 산이 이어지고, 성 한쪽으로는 강물이 질펀하게 흘러가는데(大野東頭點點山 長城一面溶溶水)’라고 운필(運筆)하고, 한숨을 돌리기 위해 옆에 앉은 기생에게 문배주를 따를 것을 명하고 붓을 멈추었는데, 문배주의 술맛이 워낙 좋았던지 동석한 시인묵객(詩人墨客)들이 서로 다투어 문배주를 다 마셔버려서 술이 다 떨어졌다고 한다. 이에 김기원은 ‘술이 떨어지고 없으니 시흥도 일어나지 않는다’면서 붓을 던지고 말았다고 한다.”

이러한 연유로 이 시는 결국 결구(結句)가 없는 미완성의 시로 남게 되었다고 전하는 바, 문배주의 향이 어떠했을까를 짐작케 한다.

이러한 문배주는 현 문배주 기능보유자 이기춘의 4대조 박씨 할머니에 의해, 전주이씨 평장사공파 가문의 비주(秘酒)로, 또 가양주(家釀酒)로 전해 내려오게 되었으며, 조부 이병일이 평양 감흥리에 ‘평천양조장’을 설립하면서 문배주를 본격 생산하게 되었다고 한다.

즉, 문배주는 증조모 박씨 할머니로부터 시작되어, 가양주로서 대물림을 하게 되는데, 이기춘의 조부 이병일과 부친 이경찬(중요무형문화재 제 86-가호)에게 문배주 양조기술이 전해지게 되었다.

이기춘의 선친 이경찬은 이씨 집안의 장손으로서 자연스럽게 가업이었던 평천양조장을 운영하게 되었는데, 스물 두 살 되던 해였다고 한다.

이경찬은 한국전쟁이 나자 월남하게 되었고, 전쟁이 끝나자 서울의 하월곡동에 정착하여 양조장을 세우고, ‘거북선’이란 상표로 일반인들에게 문배주를 선

보이면서, 문배주는 대중주로서의 기틀을 다지게 된다.

문배주는 1986년 문화관광부로부터 중요무형문화재로 지정되는 가문의 영광을 얻게 되는데, 이렇게 되기까지는 그야말로 어려운 세월을 딛고 일어서야 했다고 한다.

그러나 해방 이후의 문배주는 대중주라기보다는 경제적인 여유가 있거나, 풍류를 아는 사람들이 즐기는 고급주였다. 평양에서도 대중에게 알려지지 않은 채 몇몇 가문에서만 그 맥이 이어지고 있었기 때문이다.

전쟁이 나자, 자본가 계급이었던 양조업자들은 거의 모두 피난을 내려왔지만, 이경찬 씨 만큼 젊은 나이에 문배주를 빚던 사람이 없었고 보면, 그 기술을 보유하고 있던 사람들은 죽었거나 더 이상 술을 빚을 수 없는 형편이었을 것으로 여겨진다.

생전의 이경찬은 “피난을 온 후로 서울에서 잠깐 술을 빚어보았지만,



사진 3. 소주 내리기 전에 조상님께 제사를 드린다

1955년에 제정된 ‘양곡관리법’에 의해 양곡으로 술을 빚는 것을 금지하게 되자, 그 일도 그만 두게 되었다. 그러나 술빚는 일이 몸에 밴 터라 그 일 말고는 달리 할 일이 없어, 차례와 제사 때 빚어 올리거나, 친구들 애경사에 선물하는 재미로 술을 빚곤 했다. 아무리 법이라고는 하지만 문배주의 전통기법을 계승해야 한다는 생각과 그것만이 일생의 과제라는 일념으로 가득차 있었다.”고 회고한 바 있다.

사실, 이경찬과 함께 북한에서 양조장을 하다 월남한 동료들은 재빨리 희석식 소주 제조에 뛰어들면서 크게 성공하였는데도, 이경찬은 오로지 전통의 문배주 제조방식을 고집, 울분과 조바심의 세월을 견뎌야만 했으므로 마음 속 고통이 더욱 컸다고 한다.



사진 4. 보유자 이기춘의 부친 이경찬은 1986년에 문배주로 중요무형문화재 인정을 받았다

자칫하면 사장되었을지도 모르는 문배주는 이렇게 가문의 전통을 수호하려는 한 장인의 끈질긴 노력과 집념에 의해 확실한 전통주로 자리매김 되었다.

때늦은 감은 있지만 1970년대 중반 들어 정부에서 전통주 부활문제가 간간히 논의되었고, 1982년에 이르러 문화재위원회가 전국의 가양주를 찾기 시작하면서 4년에 걸친 조사와 선정 작업의 결과, 드디어 문배주는 그 가치를 인정받아 1996년에 국가지정 중요무형문화재(제86-가호)가 되었던 것이다.

문배주의 이러한 역사는 한 가문의 가양주를 지키고자 몸부림쳤던 개인의 삶이나 역사라기보다는, 어쩌면 우리 전통주의 산 역사요, 엄연하게 존재했던 자취이기도 하다는 점에서, 우리의 전통을 잇고 그 문화를 지키려는 장인들의 삶이 위대해 보이는데 모른다.

중요무형문화재 지정 이후, 생전의 이경찬이 “같은 증류주라도 중국의 마오타이 등의 고량주에서는 누룩에서 나는 이취가 따르는데, 문배주에서는 이러한 이취가 없으며, 입안에서 느껴지는 향취가 매우 뛰어나다. 문배주는 주도가 높아 오래 저장이 가능하며, 오래 저장할수록 주미(酒味)가 좋아진다.”면서, “생전에 자칫 사장될 뻔한 문배주의 계승, 발전의 길이 트인 것이 무엇보다 기쁘다. 날로 달라지는 국제화추세에 걸맞도록 주질 개선에 더욱 힘써서 세계시장에 내놓고 당당한 평가를 받고 싶다.”고 누차 강조한 말이 새삼 떠오른다.

이경찬의 이러한 다짐과 끊임없는 노력 때문이었을까.

문배주의 구수하면서도 강렬한 문배 향기 때문이었을까. 문배주는 1991년 ‘한소정상화담의 만찬장’과 ‘노태우 대통령의 유엔방문 기념 파티석상’, 또 2003년 남북정상회담에서 김대중 전 대통령과 김정일 국방위원장이 문배주를 나누면서 문배주는 ‘한국을 알리는 술’로 그 진가를 유감없이 발휘하였다.



사진 5. 2000년 남북 정상 회담에서 접대된 문배주를 보고 있는 김대중 전대통령

또한 국내 수급에 그치지 않고 일본을 비롯하여 미국과 유럽 등지로 수출을 하는 개가를 올리기도 하였다.

그런데 우리가 여기서 분명하게 짚고 넘어가야 할 한 가지 역사적 사실이 있다. 그것은 다름이 아니라 문배주와 같은 소주의 등장시기와 함께 국내 유입시기이다.

소주의 등장은 여러 가지 설이 존재한다.

즉, 중국 북송(北宋) 중기의 문헌 『국본초(麴本草)』의 ‘遲羅酒’와 남송(南宋)대의 문헌 『몽양록(夢梁錄)』의 ‘水晶紅白燒春’에 대하여 ‘그 맛이 향기롭고 연해서 입 속에 넣으면 날아가 버린다’는 설명을 비롯하여, 당(唐)의 시인 백거이(白居易, 772~846)의 시 『충주가지로대주』에 ‘새로 익은 가지가 계관색(鷄冠色)이고 처음 열은 소주 향기롭다’는 기록을 근거로, 당대(唐代)에 이미 소주가 음용되었을 것으로 추정한다.

당대(唐代)는 우리나라로서는 이미 삼국시대에 해당하므로, 이때 고구려

와 신라, 백제에서 소주가 만들어져 음용되고 있었을 것이라고 하는 주장이다.

그런데 훨씬 후기의 기록인 중국 원(元)의 서궁(徐兢)이 고려의 풍속을 기록한 『고려도경(高麗圖經)』의 「기명, 와존」을 보면, 고려의 술에 관하여 ‘고려에는 찹쌀이 없어서 멥쌀과 누룩으로 술을 빚는다’고 하고, ‘술의 맛이 독하고 쉽게 취하고 빨리 깬다’, ‘왕이 마시는 술은 양온서에서 다스리는데, 청주와 법주 두 가지가 있어서 질항아리에 넣어 명주로 봉해서 저장해 둔다’고 하여 왕실에서조차 소주를 제조하여 마셨다는 기록을 찾을 수 없다. 또한 이시진의 『본초강목(本草綱目)』에는 ‘소주는 예로부터 있었던 것이 아니고 원대에 비로소 만들어지게 된 것이다’고 하여, 소주는 원대에 만들어졌다는 것이 정설(定說)로 되어 있다.

그리고 이 소주가 우리나라에 유입된 시기는 고려 후기로서, 고려를 손아귀에 넣은 몽고는 이어 일본을 정벌할 계획을 세우게 되는데, 그 일환으로 당시 제주도에 전초기지를 두고 안동과 개성에 병참기지를 마련하게 됨에 따라, 몽고군에 의해 소주가 널리 퍼지게 되었다는 것이다. 그 결과로 안동과 개성, 제주도는 소주의 명산지가 되었다.

이러한 사실을 뒷받침하는 보다 확실한 근거는, 안동소주의 전신(前身)이라 할 수 있는 ‘제비원소주’와 관련하여, 몽고군의 병참기지가 안동에 있는 제비원이었고, 제비원은 제비사란 절터였으므로, 제비원소주 곧 안동소주가 유명하게 되었다는 것이다.

이러한 사실과 관련하여 소주인 문배주가 고려의 성립 시기인 왕건(王建) 때에 빚어져 유행했던 술이라고 주장하기에는 무리가 따른다는 것이다.

왜냐하면, 양조에 관한 구체적인 기록으로 세계에서 가장 오래된 책이자, 가장 완전한 체제를 갖춘 기록으로 평가되고 있는 중국의 『제민요술(齊民要術)』에도 소주 이름이나 소주의 제조방법에 대한 내용을 찾아 볼

수 없다는 사실이다.

그렇다면 소주 문배주 기능보유자 가문의 ‘왕건 시대 등장’에 따른 주장을 우리는 어떻게 이해해야 할 것이냐 하는 의문이 생긴다.

『제민요술』의 기록을 비롯하여 『고려도경』에서 그 답을 유추해 볼 수 있다는 판단이다.

그것은 『제민요술』에 단양주를 비롯하여 문배주와 같은 삼양주 제조법이 많고, 조나 수수, 기장, 보리 등 잡곡으로 빚은 술이 많다는 사실이다. 또한 『고려도경』의 ‘고려에는 찹쌀이 귀하여’라고 하는 기록과 관련하여, 당시의 문배주는 소주가 아닌 발효주였을 것이라는 추측을 할 수가 있다는 것이다.

잡곡으로 빚은 발효주 역시도 같은 이름을 갖게 되는 것은 당연한 일이고, 또 문배 향기를 뽐게 되므로 문배주란 술이름을 붙일 수 있기 때문이다.

그리고 보다 중요한 사실은, 우리나라의 소주를 비롯하여 세계 어느 나라의 술이든 발효주를 증류하게 되면, 증류한 직후에는 고유한 향미를 느낄 수가 없다는 사실이다. 증류주는 반드시 일정기간 숙성시킨 후라야 원료나 원료주가 간직했던 향기를 발현하게 되는 까닭이다.

당시에는 지금과 같이 증류주에 대한 향기가 중요하게 간주되지는 않았을 것이기 때문이고, 서양의 숙성된 위스키나 브랜디의 등장과 관련하여 증류주의 향기는 숙성의 정도와 용기에 따른 문제로서, 그 역사가 그리 오래이지 않기 때문이다.

따라서 소주 문배주의 등장시기와 관련하여 가부(可否)를 논하기보다는, 문배주의 제조방법과 고유의 향기에 따른 술 이름과 술 빚는 법에 따른 특징에 보다 가치를 부여하는 것이 더 중요한 일일 것으로 판단된다.



II 문배주 제조과정

1. 술 빛는 그릇 및 도구
2. 문배주의 맛과 향기의 비밀
3. 문배주 빚기의 실제
4. 소주 문배주 증류
5. 문배주의 숙성 및 저장



II. 문배주 제조과정

1. 술 빚는 그릇 및 도구

예로부터 술 빚는데 따른 술 빚는 사람의 마음과 몸가짐을 비롯하여 쌀과 물, 누룩 등 원료의 준비며 술독관리, 그리고 술빚기에 사용되는 그릇과 도구, 용구 등을 가리켜 ‘육재(六材)’라고 하여 특히 청결하게 할 것을 강조해 왔다.

술독을 비롯하여 술을 빚을 때 사용하는 모든 그릇과 용구는 직·간접으로 술의 발효와 관련되어 있기 때문이다.



사진 6. 술독

따라서 반드시 깨끗하게 씻어서 물기를 제거한 후에 사용하여야 한다. 또 술 재료를 직접 버무리거나 안칠 술독 같은 그릇은 특별히 깨끗하게 씻고, 살균 소독한 후에 사용하도록 버릇을 들여야 하는데, 문배주의 제조에 사용되는 그릇과 도구, 용구들은 대략 다음과 같다.

1) 술독

술빚을 그릇은 크게 술독과 가마솥, 시루, 자배기, 바가지, 물동이 등과 다양한 그릇들이 쓰인다. 이들 그릇은 여유 있게 준비하여 물에 깨끗이 씻어 말린 다음, 반드시 소독하여 사용한다. 대부분의 그릇은 뜨거운 물로 깨끗하게 씻어 건조시키는 것만으로 충분히 소독이 되지만, 특히 술독은



사진 7. 잡균이 생기지 않도록 술독을 소독한다

주모용과 밑술용, 덧술용을 각각 준비하여 사용하는 것이 좋고, 반드시 별도의 소독을 요한다.

전통적인 술독은 오지독을 사용하는데, 여름과 겨울철을 제외하고 어느 계절이든지 흙으로 빚고 잣물을 입혀 1100~1300도의 높은 온도에서 장작 불로 구운 전통 용기가 술의 발효용으로 선호된다.

좋은 독은 두드려 보아 맑은 쇳소리가 길게 나는 것이며, 독의 표면이 차갑지 않은 빗갈과 느낌을 주되, 광택이 나는 것이다.

문배주의 술독을 소독하는 방법을 보면, 가마솥에 물을 붓고 불을 지펴서 팔팔 끓을 때 술 위에 찻다리를 걸쳐 놓고, 그 위에 술독을 거꾸로 얹어서 뜨거운 수증기가 술독 안으로 들어가게 한다.

술독의 밑바닥이 손을 대지 못할 정도로 뜨거우면, 그대로 내려서 받침대 위에 얹어 놓는다. 받침대 사이로 찬바람이 들어가 술독 안의 습기가 건조될 때까지 차게 식혀 사용한다.

이 외에 벚짚이나 솔가지불을 피워 매운 연기를 술독 안에 들여보내어 술독이 뜨거워지면, 깨끗하게 빨아서 건조시킨 행주로 술독 안의 그을음을 씻어낸 뒤, 차가워질 때까지 식혀서 사용한다.

2) 이불(술독자루)

이불은 술독을 싸서 보온하기 위해 사용한다. 술은 발효시 열과 이산화탄소가 발생하는데, 주변의 온도가 일정했을 때 발효가 안정되게 진행된다.

따라서 술의 발효시 술독 주변의 온도를 일정하게 유지해 주기 위해 술독을 이불로 싸 주게 되는데, 가급적 이불은 바람이 잘 통하지 않는 것이 좋다. 때문에 두꺼운 이불을 사용하게 되는데, 문배주는 간편하게 술독을 넣을 수 있도록 누비이불로 전용 자루를 만들어 쓰고 있다.



사진 8. 문배주를 만들 때 덧술은 대개 열흘 정도 발효시킨다

3) 가마솥

가마솥은 무쇠솥이라고도 하는데, 두껍고 열전도율이 좋아 널리 쓰였다. 지방에 따라 그 형태가 약간씩 다르긴 하지만, 밥을 지으면 밥솥, 국을 끓이면 국솥, 물을 끓여 쓰면 물솥이라 하고, 그 외 새옹, 여물솥 등 다양하다.

이 가마솥은 새로 구입했을 경우, 표면을 깨끗이 닦아내고 돼지기름과 검댕을 문혀가며 오랜 시간 길들여 사용해야 녹이 슬지 않는데, 길들인 솥이라도 사용 후에는 물기를 제거하고 건조시켜 두는 것이 좋다.

술빚기에서는 고두밥이나 떡을 찌 때와 떡을 삶을 때, 죽을 쑤 때, 소주를 내릴 때 등 가마솥이 다양하게 이용된다.

따라서 고두밥을 찌 시루와 소줏고리를 얹혀서 사용하기에도 불편함이 없는 크기를 선택하는 것이 좋다.



사진 9. 가마술을 달군다

4) 시루

시루는 떡을 찰 때 사용하는 찜기의 한 가지로, 오지시루와 질시루, 알루미늄시루, 대나무나 판재를 짜서 만든 시루 등 다양하다. 술을 빚을 시루로는 오지시루보다 질시루가 흡습성이 좋아 고두밥이나 떡이 질어지지 않으므로 널리 선호된다.

시루는 가마솥 위에 얹어서 사용하는 것이므로, 솥의 주둥이 부분과 시루 밑지름의 크기가 같은 것이 편하다.

오지시루나 질시루는 다 같이 흙으로 빚어 불에 구운 것이므로, 소성시 공기구멍이 생기게 된다.

따라서 사용 전에 반드시 물에 불려두었다가 사용하는 것이 열전도율이 좋아져 잘 찌진다. 또 시루 밑의 여러 개 구멍 가운데 가급적 가운데 구멍이 큰 것이 좋다. 가운데 구멍이 크면 수증기가 잘 오르게 되어 찌는 시간

이 절약되고 연료소비가 적어 경제적이다.

한번 사용하고 난 시루는 반드시 물에 여러 시간 불렀다가, 수세미로 깨끗이 닦아내고 얹어서 물기를 제거하여 두고, 사용 전에는 다시 물에 불렀다가 씻어 사용한다.



사진 10. 시루

5) 시루밑

시루밑은 시루를 이용하여 음식이나 떡을 찰 때, 내용물이 밑으로 빠지는 것을 막기 위하여 시루 안쪽 시루구멍 위에 덮는 일종의 깔개이다. 주로 짚이나 끌영풀, 한지로 새끼를 꼬아 만들거나 삼 겹질, 칩텅쿨 겹질을 서로 엮어서 시루 밑바닥의 크기로 만드는데, 전체에 구멍이 숭숭 뚫려 있어서 김이 잘 오르게 되어 있다.

요즘은 간편하게 나일론천이나 삼베보자기를 사용한다.



사진 11. 시루밑



사진 12. 자배기

6) 자배기

자배기는 채소나 곡식을 씻어 갈무리하거나, 장독을 덮어 두는 뚜껑의 대용으로, 또 물을 담아 두기에도 좋은 그릇으로 그 크기는 매우 다양하다. 술 빚을 때에는 재료를 버무리는데 자주 사용하는 그릇으로, 질그릇 보다는 오지그릇이 물이 새지 않고 단단하며, 특히 흡습성이 떨어지므로 널리 이용된다.

자배기가 깊어서 불편하거나 양이 적은 술을 빚을 경우에는 자배기 보다는 넓고 깊이가 얇은 소래기가 편하다.

자배기는 여러 벌 장만하여 두는 것이 편리하다. 그런데 술독을 비롯하여 자배기나 소래기 등의 전통 용기는 절대 세제를 사용해서는 안되므로, 반드시 뜨거운 물로 두세 번 씻어 낸 후, 건조시켜 사용하는 것만으로도 충분히 소독이 된다.

7) 물동이

물동이는 이름 그대로 물을 담아두거나 물을 길어 나르는데 이용되는 동이를 가리킨다. 예로부터 물동이는 용기로 된 오지그릇이 널리 쓰였는데, 지방에 따라 그 형태가 다르지만 용도는 같다. 이 물동이를 이용하여 술 빚는데 사용되는 물을 길어와서 보다 큰 물독이나 두명에 담아두고 사용하는데, 설거지물이나 허드렛물을 담아 두는 용기로 쓰기도 한다.

8) 바가지

곡물, 물, 장 등을 푸거나 떠 담을 때 사용하는 용구이다. 재질에 따라 박바가지와 나무바가지, 쇠바가지가 있다. 일반 바가지보다 매우 작은 형태의 바가지는 특별히 ‘표주박’ 이라고 한다.

박바가지는 주로 둥글게 잘 영근 박을 타서 속을 파내고 삶아서 만들지만, 나

무바가지는 나무를 깎아서 기름한 타원형의 형태에 손잡이가 달리게 만든다.

바가지 가운데 가장 큰 것은 물바가지로, 1되 또는 5홉 크기의 바가지는 쌀바가지를 겸하여 되(升)의 대용으로 사용하기도 한다. 손잡이나 줄이 달린 가볍고 작은 표주박은 장바가지나 술바가지로 쓰인다.



사진 13. 바가지

9) 훈주

식품을 담거나 조리를 할 때 쓰는 바가지 또는 큰 대접 형태의 도자기나 옹기로 된 그릇을 훈주라고 한다. 그릇의 밑바닥보다 아가리가 크게 벌어진 형태에 주둥이가 약간 오므라진 그릇으로, 옹기보다 고급스런 자기의 훈주는 높은 굽이 달려 있다.

훈주는 주로 바가지의 대용으로 사용하는데, 양이 적고 비교적 간단한 조리를 할 때 유용하게 쓰인다. 술빚을 때에는 누룩이나 기타 부재료를 담아 두는 바가지 대용으로 쓰인다.

10) 돛자리

방바닥이나 마루에 까는 자리의 하나로, 왕골로 짠 것을 돛자리라고 하

고, 벗짚으로 짠 것은 고석이라고 한다. 돛자리는 가로 1m, 세로 1m 50cm에서 2m 길이가 주류를 이루는데, 제사를 지낼 때, 여름철의 잠자리로 이용하거나 방바닥에 깔고 생활하기도 한다.

술빚을 고두밥이나 떡을 펼쳐서 차게 식혀서 사용해야 하는데, 이때 뜨거운 고두밥이나 떡을 돛자리에 펼쳐서 식히면 잘 들러붙지 않고 깨끗하므로 널리 이용된다.



사진 14. 돛자리

11) 맷돌, 맷방석

맷돌은 콩이나 팥, 메밀, 밀 등 곡식을 갈아서 가루로 만들 때 사용하는 매향의 하나이다. 맷돌은 크기가 같은 둥글고 넓적한 윗돌과 아랫돌 두 개를 한 짝으로, 아랫돌 두 개를 중심에 줌쇠를 박고, 윗돌은 갈을 곡식을 넣을 수 있는 큰 구멍을 파고, 한쪽 모서리에는 손잡이를 붙일 수 있는 홈을 파서 맷손을 붙인다. 맷돌질은 시계 반대방향인 왼쪽으로 돌려가면서 가는 것이 일반적이는데, 더러 오른쪽 방향으로 회전시켜 가는 맷돌도 있다.

같은 곡물가루나 즙을 받을 수 있도록 맷방석이나 함지박을 받쳐서 사용한다. 술을 빚을 누룩을 만들 밀이나 보리를 갈아 가루를 만들 때, 완성된 누룩을 곱게 가루로 만들어 사용할 때 이용한다.

맷방석은 맷돌 밑에 깔아두는 맷돌 전용 짚방석으로, 때로 벚짚이 아닌 왕골이나 천을 이용하여 고급스럽게 만들기도 하고 갖은 기교를 부려 장식용으로 만들기도 한다. 또 같은 곡물가루가 밖으로 흩어지는 것을 방지하기 위하여 울(울타리)을 세운 방석도 있는데, 대개는 둥글게 만들기 때문에 '두레방석'이라고도 한다.



사진 15. 맷방석

12) 절구, 절구공이

주로 곡식을 찧거나 빵을 때 사용하는 기구로, 보통 큰 통나무나 돌을 오목하게 구멍을 파서 만든 그릇 형태로, 곡물을 넣고 절구공이로 쳐서 가루로 빻기도 하고, 인절미와 같은 진떡을 만들 때도 이용한다.

물기가 많은 것은 나무절구보다 주로 돌로 만든 절구가 널리 쓰인다. 지

방에 따라 재료와 형태가 다르긴 하나, 그 용도와 구성은 같다.

절구공이는 절구와 짝을 이루는 것으로, 위 아래를 둥글게 만들고 중간 부분은 가름하게 하여 손잡이로 이용한다. 절구와는 달리 절구공이는 주로 박달나무와 같이 단단한 재질의 나무로 만드는데, 줄임말로 '공이'라고도 한다.



사진 16. 절구



사진 17. 절구공이

13) 주걱

둥글납작한 나무나 쇠 바탕에 기다란 자루가 달린 용구로, 밥이나 음식을 풀 때, 죽을 쓸 때 젓기 위해 사용하는 것을 주걱이라고 한다.

만드는 재료에 따라 낫주걱, 나무주걱, 쇠주걱 등 다양하다. 술을 빚을 때는 고두밥을 푸기도 하고, 술독에 넣고 술덧을 저어 줄 때 사용하기도 한다.



사진 18. 주걱

14) 첻다리

술이나 장, 기름을 거를 때 첻 밑에 받치는 도구의 하나이다. 넓은 그릇 위에 걸치고 첻을 올려놓을 수 있도록 기름하게 만드는데, 주로 나무가 두 갈래로 갈라진 아귀 진 부분을 잘라서 와이(Y)자 형태로 만든 것과, 우물정(井)자 형태로 짜 만든 첻다리도 있다.



사진 19. 첻다리

첻다리는 술이나 장을 거를 때 첻을 올려 사용하면 첻다리, 멧돌을 올려 놓으면 ‘멧돌받이’라고 한다. 술독을 소독할 때 끓는 물솥 위에 걸치고 술독을 얹어 놓을 때도 이용된다.

15) 누룩틀

술의 주원료 가운데 하나인 누룩을 성형하기 위한 틀로서, ‘누룩고리’라고도 한다. 통나무를 파거나 짜서 만들기도 하고, 첻바퀴에 벚짳을 꼬아 만든 새끼로 감아서 만들기도 한다.

대부분은 판재로 정사각형(方形)의 틀을 짜거나, 큰 나무에 원형으로 구멍을 파서 둥글게 만드는데, 그 형태에 따라 모자형, 원반형, 원추형, 쟁반형, 정방형 등 다양하다.

이들 누룩틀은 만드는 이의 솜씨에 따라 다르겠지만, 한번의 술빚기에 사용되는 누룩 양을 감안하여 그 크기를 결정하고, 누룩의 두께도 주변 환



사진 20. 누룩을 형성하는 원반형 누룩 고리

경을 고려하여 만들게 되는데, 문배주용 누룩틀은 원반형으로 지름 20cm, 두께 5cm의 크기로서, 이 누룩틀을 이용해서 만든 누룩 한 장이면 한번의 술빚기를 마칠 수가 있다.

16) 누룩보자기

누룩보자기는 누룩을 디딜 때 누룩틀 안에 깔아서 누룩이 누룩틀에 달라붙지 않도록 하기 위해 사용하는 천이다. 가급적 얇고 질긴 천으로 너무 넓지도 않고 좁지도 않은 것이 좋으므로, 무명으로 된 소창이 많이 쓰인다.



사진 21. 누룩보자기

17) 소줏고리

소주를 증류하는 용기로서, 전통 단식 증류기이다. 소주가 도입된 초기에는 술을 사용하다가 술과 시루를 이용한 증류를 하게 되었고, 점차 증류법이 발달하면서부터 소주 전용의 구리로 만든 소줏고리(동고리)와 무쇠로 된 철제 소줏고리(철고리), 흙으로 빚어 구운 도기 소줏고리(토고리)가 등장하였다.

이후 소줏고리는 보다 다양한 형태로 제작되었으며, 한층 간편한 소주



사진 22. 소줏고리

증류가 이루어졌다.

소줏고리는 술을 끓이는 가마솥 위에 얹혀 놓고 사용하는데, 그 원리는 기화한 알코올을 한데 모아 액체상태로 만든 뒤, 소줏고리 밖으로 흘러내리도록 만들어져 있다. 그 형태도 장구 형태를 비롯 삼각형, 역삼각형 등 다양하다.

문배주 전용의 소줏고리는 장구형태로, 윗쪽과 아래쪽의 크기가 같고 윗쪽의 아랫부분에 소주를 받을 수 있는 귀때(부리)를 붙이고, 냉각수를 담을 수 있는 물그릇을 얹힌 것으로, 소주가 유행하던 조선 후기에 만들어진 것임을 알 수 있다.

18) 수기(주병)

수기란 ‘받는 그릇’이란 뜻이다. 소주를 증류할 때 소줏고리의 귀때 밑에 받쳐두고 소주를 받을 때 사용하는 그릇이다. 대개는 주둥이가 좁은 단지나 목이 긴 주병을 이용하는데, 근래에는 소주 전용의 수기를 따로 만들어 사용하기도 한다.

소주를 받을 수기로서 목이 긴 주병 형태나 주둥이가 좁은 단지를 이용하는 까닭은, 소주를 오랜 시간 받다 보면 알코올과 향기가 증발하게 되므로, 주둥이나 입이 좁은 그릇이라야 한다. 소주의 증발을 막고 향을 간직할 수 있기 때문이다.

이 밖에도 필요한 도구와 준비물들은 깨끗이 씻어서 건조시켜 준비한다.



사진 23. 수기(주병)

2. 문배주의 맛과 향기의 비밀

1) 첫째 비밀 ‘물’

문배주는 대동강 유역의 석회암층에서 솟아나오는 지하암반수를 용수로 사용해 온 것이 그 시원인데, 이는 양조용수로 석회암층의 지하 암반수를 사용했을 때 ‘문배 향기’라고 하는 독특한 향기를 간직한 술을 얻을 수 있다는 경험적 사실에 기인한다. 그리고 바로 이 때문에 문배주가 다른 증류주와는 차별화되기도 한다.

보유자 이기춘이 아직도 “대동강 유역의 지하 암반수를 사용할 수 있으면 더 없이 좋겠다.”고 하는 미련을 버리지 못하는 까닭도 여기에 있다.

석회암층에서 솟아나오는 지하 암반수는 강한 산성을 띠게 되는데, 바로 이러한 물의 성질이 문배주에서 우리나라의 문배 향기가 콧 소는 듯 더욱 강하게 느끼도록 해주는 역할을 한다.

석회암층의 암반수를 이용한 외국의 와인이나 맥주들이 현대인들에게 선호되는 까닭으로, 그 첫 번째가 콧 소는 듯한 강한 자극성에 있다. 콧 소는 듯 강한 자극성은 술맛을 강하게 느끼도록 해주면서도 결코 물리지 않은 느낌으로 미각을 사로잡게 되기 때문이다.

바로 이러한 이유로 문배주의 양조용수로 석회암층의 지하 암반수를 고집하는데, 특히 쓴맛이 강한 문배주의 맛을 시원하고 상쾌한 맛으로 느끼게 해주고, 은은한 문배 향기를 더욱 청쾌하게 해준다는 사실이다.

이기춘이 주변의 술한 약수와 지하수를 물리치고 제주지방의 지하수를 사다 술을 빚는 이유가 여기에 있다. 때문에 누구보다 남북통일이 하루빨리 이루어지길 소원한다. 또한 문배주의 고향이자 자신의 고향이기도 한 평양의 대동강변 지하수를 수입해서라도 문배주의 참맛과 향기를 되살리고 싶다는 염원을 가지고 있다.

2) 둘째 비밀 '누룩'

전통주에서 무엇보다 중요한 재료는 발효제로 사용되는 누룩, 곧 곡자(麴子)라고 할 수 있다.

누룩이란 동양에서 술을 발효시키기 위해 개발한 효소원이자 발효제이다. 누룩은 전통적으로 곡물을 이용해 왔는데, 밀을 비롯하여 보리, 쌀, 메밀, 기장, 조, 옥수수 등 주로 전분질이 주성분인 곡물이 사용되어 왔다.

그러나 누룩의 개발 초기부터 지금까지 어떤 재료보다 밀과 보리가 주로 이용되어 왔는데, 이는 밀과 보리로 만든 누룩의 품질이 가장 뛰어나기 때문으로 해석된다. 이는 술 제조의 관건이랄 수 있는 당화력과 발효력 등 그 품질과 발효능력이 우수하다는 사실의 반증이라 할 수 있으며, 술의 맛과 향기에서도 동양인들의 구미를 충족시킬 수 있었기 때문이라고 생각된다. 문배주에 사용되는 누룩도 바로 밀로 만든 누룩, 곧 맥곡(麥麴-소맥)이다.

문배주에 사용되는 양조용수가 아무리 중요하고, 이로 인한 독특한 맛과 향기도 결국에는 누룩의 품질에 달려있다고 해도 과언이 아니다.

(1) 국산 통밀 사용 정성들여

언제부터인지 모르지만 예로부터 우리의 전통주와 가양주에 사용되는 발효제를 누룩, 곧 곡자(麴子, 麴子)라고 하여 손수 만들어 술빚기에 이용해 왔는데, 밀을 비롯하여 보리, 메밀, 쌀, 찹쌀, 녹두 등 여러 가지 곡물이 이용되어 왔다.

누룩은 밀 등의 여러 가지 곡물에 곰팡이를 번식시킨 것으로서, 곡물의 당화(糖化)에 관여하는 당화 효소제(酵素劑)와 발효(醱酵)를 일으키는 효모(酵母)를 함께 갖고 있다.

누룩은 재료에 따라 만드는 시기에 따라, 형태에 따라 여러 가지로 나뉜다.

밀이나 보리를 이용하여 만든 누룩은 맥곡(麥麴), 쌀로 만들면 미곡(米麴), 녹두로 만들면 녹두곡(綠豆麴) 등 주재료에 따라 다른 이름으로 부르



사진 24. 밀누룩은 물과 통밀로 만든다



사진 25. 밀은 인류가 재배한 작물 중에 가장 오래된 것 중의 하나이다



사진 26. 맷돌에서 통밀을 천천히 갈수록 입자가 곱다

는데, 같은 재료를 가지고 만들어도 봄에 만들면 춘곡(春麴), 여름에 만들면 하곡(夏麴), 가을에 만들면 절곡(節麴) 등으로 부르고, 덩어리진 것은 병곡(餅麴), 가루 형태이면 산곡(散麴) 등으로 분류한다.

문배주 제조에 사용되는 누룩은 이 황색곰팡이가 피어있는 황곡(黃麴)으로서, 우리나라 토종 누룩곰팡이는 황곡균(黃麴菌)으로 알려지고 있다. 이러한 황곡을 얻기 위해서는 무엇보다 오염되지 않은 깨끗한 공기 등 좋은 환경을 필요로 한다. 이와 함께 좋은 재료, 수분 조절, 적정 온도의 유지와 관리가 요구되는데, 문배주용 누룩의 제조과정을 면밀히 살펴보면, 누룩을 얻기 위하여 쏟는 정성과 열정이 어느 정도인지를 잘 알 수 있다.

문배주의 누룩은 국내에서 생산되는 재래종 통밀로 만드는 맥곡이자, 병곡이고 가을철에 만드는 절곡이다.

문배주의 양조에 쓰이는 통밀은 과거 평양지방에서 생산되는 토종 밀을 사용하였으나, 국토가 남과 북으로 나뉘고 밀 생산이 급격하게 떨어진 지금 으로서는, 밀알이 굵고 잘 여문 것으로 시장에서 구입하여 사용하고 있다.

현재 국내에는 밀 주산지로 특별하게 알려진 곳이 없으나, 주로 보성군 조성면과 무안지방이 떠오르고 있어, 이 지방에서 생산되는 토종 밀을 구입하여 사용하고 있는데, 여타 지역에서 생산되는 밀보다 밀가루가 많이 나오고, 누룩을 만들었을 때 향취가 뛰어난 장점이 있다.



사진 27. 맷돌에서 천천히 갈면 한번에 갈 수 있지만 빨리 갈면 두세 번에 나눠 갈아야 한다



사진 28. 갈아놓은 밀에 축축한 정도로 찬물을 흘려 준다



사진 29. 주먹으로 꼭 쥐었을 때 뭉쳐질 정도로 주무른다



사진 30. 누룩이 들어가는 흠과 발로 밟을
흠까지 갖춘 원반형 누룩고리



사진 31. 누룩고리에 무명천을 깬다

(2) 까다롭기 이를 데 없는 누룩디디기

문배주에 사용되는 누룩은 원반형으로, 전국 각지에서 널리 사용되고 있는 형태와 특별한 차이가 없다.

다만 직경 20cm 내외, 두께 5cm 정도의 크기로서, 이북지역에서 만들어져 왔던 누룩에 비해 비교적 두꺼운 편에 속한다.

우선, 문배주용 누룩 만드는 법과 그 과정을 살펴보면, 가을에 통밀 2말[斗]을 물에 깨끗이 씻어 바로 건져 채반에 받쳐 두었다가, 물기가 빠지면 햇볕이 좋을 때 마당에 명석을 펴고 그 위에 널어서 2~3일간 바짝 말린다.

밀이 완전히 건조되었으면 맷돌에 넣고 두 차례 갈아 거친 밀가루를 얻는데, 이 밀가루에 물 5되[升]를 섞고(여름철 4되) 고루 치대서 반죽을 만든다. 반죽은 지름 20cm에, 깊이 5cm 크기로 둥그렇게 판 원형의 누룩고리에 디딘다.

이기춘은 “누룩고리에 누룩을 디딜 때는 누룩고리 안에 하얀 소창을 깔고, 그 안에 치댄 밀가루반죽을 꼭꼭 다져서 채운 후, 베보자기로 덮고 발로 단단히 밟아서 성형을 한다. 그리고 가을과 겨울철에 물을 많이 섞어(5되) 만들 때는 베보자기의 네 쪽 끝을 한데 모아서 잡고, 한 방향으로 감아 새끼처럼 꼬이면 뱀이 꼬리를 틀고 앉은 것처럼 마디를 짓고, 누룩틀의 한 가운데로 오게 하여 단단히 밟는다.”고 한다.

이기춘은 또 “이렇게 하면 누룩의 성형시 한가운데 부분이 오목하게 들어가게 되어 발효시 곰팡이가 지나치게 피지 않고, 잘 건조되어 누룩이 썩는 것을 예방할 수 있다.”고 하여, 계절별로 다르게 만드는 것을 알 수 있다.

이때 중요한 일은 누룩 디디기 과정이다.

‘누룩 디디기’라는 말이 암시하듯 누룩은 발로 밟는다는 뜻인데, 발로 밟는 것은 손으로 눌러 다졌을 때 보다 단단하기 때문으로, 누룩은 단단히 밟아야 한다는 것을 알 수가 있다. 누룩을 디딜 때 슬금슬금 밟거나 손으로 눌러 다져서는 결코 좋은 품질의 누룩을 얻을 수 없다.

발로 밟게 되면 자신의 체중을 실어서 밟게 되므로 손으로 다졌을 때 보다 훨씬 단단해진다. 따라서 가급적이면 체중이 많이 나가는 사람이 밟는 것이 좋다.

그 예로서 ‘강릉태수 축객(逐客)’과 관련한 고사(古事)를 얘기하곤 하는데, 내용인 즉 누룩의 밟는 정도에 따라 누룩의 품질과 술맛이 결정된다는 것을 얘기하고 있다.

그 이야기를 요약하면 다음과 같다.

고려시대 때 조운홀이란 사람이 강릉태수로 봉직하고 있을 때였다. 그의 집에는 누대(累代)로 전승되어오는 가양주(家釀酒)가 맛이 좋기로 유명하였다. 이러한 소문을 듣게 된 관원이며 행세한다 하는 선비들이 조운홀의 가양주를 얻어 마시고자 하루가 멀다 하고 자주 대문을 두드리는지라, 공무(公務)를 제대로 볼 수 없을 지경이었다.

이에 넋더리가 난 조운홀이 꾀를 내었다. 술 빚을 누룩을 디디고 있는 하인들에게 ‘슬금슬금 밟아라’ 하는 것이었다. 누룩을 슬금슬금 밟아서 술을 빚고 보니 술맛이 예전과는 사뭇 달랐던 것이다. 소문을 듣고 찾아 온 사람들이 조운홀이 내어주는 술을 마시고 보니, 그 맛이 시큼하고 누룩 냄새가 폴폴 나는 것이 ‘이건 영 아니다’ 싶었던지, 한 잔 마시고는 더 이상 마실 수 없어 그냥 돌아갔다는 것이다.

이러한 일이 얼마 되지 않아 금새 소문이 퍼졌던지, 문턱이 닳도록 찾아들던 사람들의 발길이 끊기고 말았다.

후일 그 내막을 알게 된 사람들이 귀찮은 손님을 쫓아 보내는 인심 고약한 사람을 비꼬는 말로, ‘강릉태수의 축객’을 이야기하는 것인데, 주지하다시피 누룩은 단단히 밟아야 한다는 것을 알 수 있다.

또 다른 이야기로 필자가 어렸을 때이다. 고향에서 식구들이 누룩을 밟을 때, 어머니께서 어린 나를 등에 업고 누룩을 밟으시던 일을 기억한다. 어렸을 때는 땀이 나도 어머니 등에 업혀있다는 그 사실이 좋고 마냥 행복해서, 아무리 어린 자식이라도 무겁고 한여름이라 땀을 뻘뻘 흘리시면서도 내가 예뻐서, 귀여운 자식을 업어주고 싶어서 그러시는 사랑인 줄 알았는데, 실망스럽게도 그게 아니었다.

순전히 좋은 누룩을 만들기 위해서였고, 술을 잘 빚어야 시어른들께 시집살이를 당하지 않기 때문에, 어쩌면 어머니는 자신을 지키기 위한 교육책으로 나를 등에 업으셨는지도 모를 일이다.



사진 32. 누룩고리에 밀을 꼭꼭 다지면서 채운다



사진 33. 누룩고리에 밀을 손으로 꼭꼭 다진다



사진 34. 무형문화재 이기춘 부자가 밀을 누룩고리에 넣고 있다



사진 35. 무명천으로 쓴다



사진 36. 무명천으로 꼭 싸서 마무리 한다



사진 37. 누룩을 형성할 때는 발로 꼭꼭 밟는다



사진 38. 단단히 밟는 것이 좋은 누룩을 만드는 비결이다



사진 39. 다 밟았으면 고리에서 누룩을 꺼낸다



사진 40. 누룩은 틀에서 꺼냈을 때 부서지지 않고 단단하며 무거운 것이 좋다



사진 41. 누룩 2장으로 수수 3말의 술을 담글 수 있다

(3) 물 배합, 온도조절 중요

이렇게 누룩을 단단히 밟아야 좋은 누룩이 만들어진다는 근거는 무엇인가. 조운흥의 고사가 있어서도, 단순히 어렸을 때의 경험 때문만도 아니다.

누룩을 디딜 때 통밀을 분쇄하여 적당량의 물을 섞어 반죽을 하게 되는데, 슬금슬금 디디게 되면 밀가루와 밀기울이 서로 융화되지 못하고, 특히 밀기울이 스펀지처럼 부풀어 오르게 된다. 밀기울이 스펀지처럼 부풀어 오르게 되면 공기를 빨아들이게 되어 공기의 통로가 생기게 되는데, 이 통로를 통하여 수분의 발산이 빨리 일어나게 되면서, 누룩이 건조되어 발효가 일찍 끝나게 된다.

환언하면, 누룩을 띄우게 되면 효모의 증식으로 열이 발생하게 되는데, 이 열로 인해 스펀지 현상에 의한 공기의 통로를 통해 수분이 빨리 증발하게 되므로, 누룩곰팡이는 충분히 자라지 못했는데도 건조되어, 결국 수분

부족으로 인해 누룩곰팡이의 증식이 중단되는 것이다.

우리가 가능한 한 누룩은 단단히 디더야 하는 까닭이 여기에 있다. 우선은 스펀지 현상에 의한 공기의 통로를 차단할 수 있어, 충분한 효모와 누룩곰팡이의 증식을 기대할 수 있다.

따라서 누룩 디디기는 적정량의 수분배합이 우선하지만, 무엇보다도 단단히 디더야만 술의 발효에 필요한 효모와 누룩곰팡이를 충분히 증식시킬 수 있고, 결과적으로 술맛과 향기를 결정짓는 황곡균의 증식을 유도할 수 있는 것이다.

황곡균의 증식은 수분의 배합상태, 적정 발효온도, 깨끗하고 신선한 공기 등 최적 환경에서만 얻을 수 있기 때문이다.



사진 42. 누룩을 띄우려면 먼저 벼집을 깔아야 한다



사진 43. 누룩은 벼짚 속에 켜켜이 묻는다



사진 44. 벼짚 위에 누룩을 놓고 그 위를 벼짚으로 덮어준다

(4) 가을이 적기

문배주용 누룩은 재료 배합비율에서 보듯 통밀 2말로 모두 10장이 만들어지는데, 성형을 끝낸 것은 아직 누룩곰팡이와 효모가 존재하지 않으므로 술을 빚을 수 없다.

따라서 누룩이라고 할 수는 없고, 지방에 따라 ‘애누룩’ 또는 ‘아이누룩’이라고 한다.

대개 일반 가정에서 누룩을 만들 때 주로 한여름인 삼복을 전후(前後)하여 띄움으로써, 발효시 또는 건조 등 제반 제조공정에 따른 일손을 덜고 비교적 편하게 만들고 있는데, 이는 높은 기온과 습도 때문에 특별히 관리를 해주지 않더라도 저절로 발효가 잘 일어나, 질 좋은 누룩을 얻을 수 있기 때문이다. 그러나 누룩을 잘못 만들 경우, 자칫 누룩곰팡이가 지나치게 피어 술맛이 쓰고 누룩 냄새가 많이 나며, 술 빚갈 또한 검고 탁한 것을 볼 수 있다.

누룩 디디기가 끝났으면 적당한 온도와 습도를 유지해주면서 발효시켜야 하는데, 전통적으로는 누룩의 발효과정을 ‘누룩 띄운다’고 한다.

남부지방에서는 한여름의 일조량이 많고 기후가 덥기 때문에, 이 때를 기하여 누룩을 비교적 크고 두껍게 만들되, 벼짚으로 묶어 시렁에 매달거나 선반에 올려서 한 달 가량 방치함으로써, 누룩곰팡이가 지나치게 자라는 것을 예방하고 있다.

반면, 경기 이북지방에서는 한여름이라도 산이 높고 일조량이 짧은 지리적 환경 때문에 누룩을 지나치게 두껍거나 크게 만들지 않고, 작고 얇게 만들어 벼짚이나 약쭉 같은 초재(草材) 속에 묻고 따뜻한 구들에 두고 띄움으로써, 띄우기에 사용되는 초재로부터의 고유한 향기와 함께 자연 상태의 누룩곰팡이와 효모의 활착과 증식을 유도하고 있다.

특히 누룩의 발효시 초재로부터 유리, 흡착되는 고유한 성분과 향기는 누룩의 향취를 결정짓는 중요한 요소로서, 결국 제조된 술의 맛과 향기에도 결정적인 영향을 미친다고 할 수 있다.

이러한 의미에서 누룩의 발효에 사용되는 초재(草材)의 선택도 매우 중요하다고 하겠다.

그런데 문제는 아무리 좋은 원료와 초재를 사용하였더라도 문배주와 같이 애누룩이 크고 두꺼우면, 발효는 잘 일어나지만 누룩곰팡이의 번식이 지나치게 되고, 특히 건조가 용이하지 못해 썩거나, 습한 계절에는 벌레가 많이 생기는 등 좋은 누룩을 얻을 수 없다는 것이다.

그렇다고 해서 누룩을 지나치게 얇거나 적게 만들면, 너무 빨리 건조되어 충분한 곰팡이와 효모의 증식을 기대할 수 없기 때문에 술을 빚을 때는 누룩을 많이 넣게 된다. 따라서 술맛이 박하고 술 빛깔이 검어지고 주박이 많아지는 문제점이 생기게 된다.

바로 이러한 이유 때문에 문배주 제조용 누룩에는 특별한 노력과 정성을



사진 45. 누룩은 벼짚에 묻어서 띄운다

기울이고 있는 것을 엿볼 수 있다.

문배주의 본향인 평양지방은 남부지방에 비해 일교차가 크고, 비교적 해가 일찍 떨어지기 때문에 두꺼운 누룩을 만들 경우, 자칫 검게 썩거나 벌레가 심하게 피는가 하면, 누룩을 띄우는 온도가 낮으면 건조가 용이하지 않아 누룩의 품질이 떨어지는 우려가 있다.

(5) 초재 속에 묻는 전통방법 고수

그럼에도 불구하고, 다른 토속주의 누룩에 비해 문배주용 누룩은 두껍게 만든다. 충분한 효모의 증식과 누룩곰팡이의 번식을 유도하기 위한 방법에서다. 또한, 누룩의 발효시 적정 온도는 30~35도인데, 이보다 낮은 25도에서 띄운다. 이렇게 되면 누룩이 잘 뜨지도 않고 검게 썩거나 나쁜 냄새가 난다.

따라서 불완전 건조 등으로 말미암은 많은 문제점을 극복하기 위해, 자

주 바귀쌓기를 해주는 등의 세심한 온도관리와 노력을 기울임으로써, 질 좋은 누룩을 얻기 위해 노력하고 있다는 것을 알 수 있다.

그 과정을 살펴보면, 우선 따뜻한 구들이나 주변온도 25도 정도 되는 실내에 벧짚으로 만든 명석을 깔고, 그 위에 벧짚을 두툼하게 깔아 놓는다. 벧짚 위에 성형한 애누룩을 서로 닿지 않게 놓고 벧짚을 덮는데, 애누룩과 애누룩의 사이사이에도 벧짚을 넣어준다. 벧짚을 얇게 깔거나 넣어주지 않아서 애누룩과 애누룩이 서로 닿게 되면 발효 후에도 수분의 건조가 이루어지지 않아 썩게 되므로 매우 주의해야 한다.

이 작업이 끝나면 맨 위에 다시 벧짚을 두툼하게 덮은 후, 전체적으로 온도가 고르게 유지되고 외부의 영향을 덜 받게 하기 위해 얇은 이불이나 담요로 덮어준다.



사진 48. 누룩은 일정한 양의 재료를 가지고 일정한 온도와 습도를 맞춰 주어야 한다



사진 46. 빛이 들어오지 않는 따뜻한 실내에서 누룩을 자꾸 뒤집어주면서 띄운다



사진 47. 20일에서 한달 정도 띄우면 누룩이 완성된다



사진 49. 푸른곰팡이가 폈다

이렇게 해서 2~3일 지나면 처음과 같이 벗짚을 애누룩 위와 아래, 사이 사이에도 충실하게 넣어주어 전체적으로 발효가 고르게 이루어지도록 해야 한다.

이와 같은 과정을 계속해서 7회 정도 반복해주면, 한여름에는 대개 15일에서 20일 정도 지나 누룩이 완성되는데, 문배주용 누룩은 이보다 훨씬 긴 약 한달 가량의 시일이 요구된다. 누룩의 발효에 따른 적정온도를 25도로 유지해주기 때문이다.

따라서 문배주용 누룩 제조는 한여름이 아닌 봄철이나 가을철에 이뤄진다는 것을 알 수 있다. 중요한 것은 누룩은 이와 같은 작업과정을 통해 발효도와 누룩곰팡이의 종류, 효모의 증식 정도 그리고 건조상태를 파악할 수가 있으며, 그때그때마다 필요한 조치를 통하여 누르고 구수한 냄새를 발하는 황색곰팡이[黃麴菌]가 피어있는 누룩을 얻을 수 있게 된다.

따라서 옛 조상들이 술 빚는 데 따른 중요한 조건으로, 왜 그렇게 누룩의 중요성을 강조해 왔는지를 알게 되고, 또 이기춘이 문배주 제조를 위해 누룩에 쏟는 정성과 열정을 엿볼 수 있다.

(6) 반드시 소독한 후에 사용

문배주를 빚는데 있어 가장 먼저 하는 일이 누룩을 법제(法製)하는 일이다. 누룩이 완성되면 종이로 만든 두 겹 봉투에 담아 벽이나 시렁에 매달아 두고 사용하는데, 장기간 보관시 누룩이 주변의 습기를 흡수하게 되어 벌레가 생기거나 지나친 수분흡수로 인해 썩는 것을 방지하기 위한 지혜에서 비롯된 보관방법의 하나이다.

문배주를 빚기 위해서는 법제를 하게 되는데, 법제란 소독과정을 말한다. 낮에는 햇볕을 쬌어주고 밤에는 이슬을 맞혔다가 낮에 다시 햇볕을 쬌는 과정을 2~3일간 반복하는 일이다.

누룩은 누룩곰팡이를 번식시켜 놓은 것인 만큼, 곰팡이 냄새가 많이 나게 되므로, 낮에 햇볕에 내놓아 건조시키는 과정에서 나쁜 냄새와 곰팡이 냄새를 제거하는 탈취효과는 물론이고, 표백작용도 일어난다. 또한 주변의 습기를 흡수하는 과정에서 생긴 오염균과 세균 등 잡균의 살균효과까지 얻게 된다. 그리고 밤이슬을 맞춰줌으로써 수분을 가해주는 효과가 일어나므로, 이때 누룩곰팡이와 효모의 증식을 유도할 수 있다. 이러한 과정을 술 빚기 2~3일 전에 반복하게 되는데, 술의 발효도 활발해지고 술이 다 익은 후에도 누룩냄새가 안 나게 되어 상대적으로 좋은 술 향기를 만끽할 수가 있다.

이러한 일은 번거롭고 귀찮은 일이긴 하지만 매우 중요한 일이라서, 술 빚는 일의 첫 순서로 행해오고 있다.



사진 50. 표면의 검은 색을 털어내면 푸른곰팡이와 노란곰팡이가 나온다

3. 문배주 빚기의 실제

1) 문배주의 주원료 ‘좁쌀’과 ‘수수’ 선별

문배주 제조에 따른 주원료는 좁쌀과 수수이다. 좁쌀은 메조, 수수는 찰수수를 사용하고 있는데, 이들 재료는 문배주의 고향인 평양 일대에서 흔히 이용되는 곡물로, 오곡에 속하여 우리나라 사람들에게는 친숙한 곡물이지만, 최근에는 그 소비량이 줄어들면서 오히려 귀한 작물이 되었다.

메조는 기원전 2700년경 중국 신농의 오곡 중에 속한 것으로 미루어, 중국에서 재배되어 국내에 전해진 것으로 추측된다. 메조의 원종은 강아지풀로 알려지고 있으며, 이를 순화하여 재배한 것이라고 한다. 우리나라를 비롯하여 중국, 만주 등에서 중요한 곡식으로 인식하여 오래 전부터 재배하여 왔다는 것을 알 수 있으며, 아시아 전역을 중심으로 유럽 동남부와 아프리카 북부, 북남미 일대에서도 재배되고 있어 거의 전세계적인 식량으로 사용되고 있음을 알 수 있다.

우리나라에서는 1963년 13만 8600ha에서 7만 4000m/t을 생산하였으나, 1973년에 이르러서는 3만 5500ha에서 3만m/t으로 줄었으며, 10년 후인 1983년에는 1.558m/t으로 다시 크게 감소하여 99%의 감소율을 보이고 있다.

현재는 단위 수확량이 높은 지역인 경상북도와 전라도, 제주도, 강원도에서 주로 재배되고 있다.

조는 쌀과 함께 주식의 혼반용으로 이용되는 편인데, 전통적으로는 엿과 떡, 소주, 새 먹이, 풀, 약으로도 이용되고 있다.

『신수본초』에 “좁쌀 뜨물은 곱란으로 열이 나고 번갈이 있을 때 먹으면 즉시 낫고 소갈을 그친다.” 하였고, 『본초습유』에는 “좁쌀을 물에 끓여 먹으면 복통 및 코피를 다스리고 가루를 만들어 물에 타서 즙을 마시면 모든

독을 푼다. 곱란 및 위통을 다스리며, 또 놀라는 병을 다스린다.”고 하였다. 또 『본초강목』에서는 “차좁쌀은 폐병을 다스린다. 차조는 폐의 곡물이니 폐병환자가 마땅히 먹는다.”고 하여, 주식 외에 민간약으로도 널리 쓰였음을 알 수 있다.

수수는 벼과에 속하는 1년생 작물로서, 고량(高粱) 또는 촉서(蜀黍)라고도 한다. 한창 성장한 것은 키가 2m에 달하는데, 잎은 어긋나고 길이 50~60cm, 너비 6cm내외로서, 끝이 처지고 녹색이던 잎은 시간이 지나 수수가 다 익고 쇠어질 무렵이면, 적갈색으로 변해서 마치 피가 말라붙은 것 같아 붙다는 느낌을 준다.

수수의 원산지는 열대 아프리카이며, 인도와 유럽에서 재배되었던 것으로 알려지고 있다.

수수도 중국을 통해서 전해졌을 것으로 추측되는데, 우리나라에서는 1900년대 후반까지만 해도 전국의 수수 재배면적이 1만 6천ha로서, 약 8천톤 정도가 생산되었으나, 1987년에는 1.750ha에서 2.293톤으로 급격한 감소를 나타냈으며, 그 이후에도 점차 감소되는 경향이 계속되어지고 있어, 머지않아 이 땅에서 수수의 멸종을 불러올지도 모른다는 우려가 늘고 있다.

수수는 찰수수와 메수수로 나뉘는데, 찰수수는 밥에 섞어 먹거나 떡을 만들어 먹는데 반해, 메수수는 맛이 많이 떨어져서 주로 사료나 양조용으로 쓰인다. 수수는 또 색이 붉은 빛을 띠기 때문에 팔과 함께 어린 아이의 생일 때 못된 잡귀와 악귀를 쫓고 건강하게 자라라는 축원의 의미에서 수수팔떡을 만들어 먹이는가 하면, 잘 여문 수수목을 꺾어다 방문 위에 걸어두기도 하였다. 이렇듯 수수는 식량 외에 축사(逐邪)의 의미를 담고 있어 민가에서 널리 이용해 왔다.

한편, 정확하지는 않지만 우리나라에서는 기원전 6~4세기경의 함경북도 회령읍 오동의 청동기시대 유적에서 수수가 출토되었다고 전해지고 있



사진 51. 가을이나 저온에도 잘 견디는 조는 오곡 중의 하나이다



사진 52. 중국에서 들어온 수수는 북한과 경기, 강원 일대에서 많이 재배한다

는 것으로 미루어, 그 역사가 매우 오래되었음을 알 수 있다.

바로 이러한 관점에서 볼 때 문배주의 주원료가 조와 수수라는 사실은, 매우 중요한 의미를 갖고 있다. 즉, 쌀이 우리나라 사람들의 주식으로 이용되기 이전에는 수수를 비롯 조와 같은 작물이 중요한 식량으로 이용되었을 것이라는 것이다.

따라서 수수와 조 등의 이용과 관련하여 문배주와 같은 곡주의 양조도 시작되었을 것이란 추측을 할 수 있기 때문이다.

문배주용 좁쌀과 수수는 현재 강원도 영월지방과 충북 제천, 제주도에서 산출되는 국산 원료를 주문 형식으로 구입하여 사용하고 있다.

2) '수곡' 만들기

누룩의 법제가 끝나면 술 빚는 두 번째 순서로 수곡(水麴)을 만들어야 한다. 수곡이란 우리 말로 '물누룩'이란 뜻인데, 술을 빚을 물에 누룩을 불려두는 일을 가리킨다.

수곡을 만들기 위해서는 먼저 술독을 소독해서 준비해야 한다. 물에 깨끗이 씻어 건조시킨 술독을 끓는 물솥에 거꾸로 얹어서 얹어놓고 뜨거운 수증기가 술독 안으로 들어가게 하는데, 술독 맨 밑바닥이 몹시 뜨거울 정도로 두었다가, 그대로 얹어서 그늘에 둔다. 시간이 지나면 술독 안의 수분은 술독 자체의 열로 인해 증발하게 되어 없어지고 차게 식는다.

이렇게 준비한 술독에 길어 온 지하암반수를 붓고, 거칠게 가루 내어 준비한 누룩을 넣고 고루 섞이도록 저어준다.

이와 같은 수곡은 누룩 속에 있는 당화효소의 추출, 발효균인 효모 배양과 증식, 그리고 잡균의 증식을 억제해주는 젖산 생성을 목적으로 만드는데, 그 비율은 밀로 만든 누룩 2되에 용수로 사용되는 지하암반수가 3홉이다.



사진 53. 누룩을 거칠게 부순다



사진 54. 거칠게 부순 누룩은 좀더 잘게 분쇄한다



사진 55. 잘게 분쇄한 누룩을 낮에는 햇볕을 쬐고 밤에는 이슬을 맞히길 2~3일 간 반복하여 나쁜 냄새와 잡균을 제거해서 사용한다

누룩은 잘게 분쇄하는데 지나치게 곱게 갈거나 거칠어도 좋지 않다. 알맞은 크기는 밤톨 크기에서 콩알 크기가 적당하다. 이 누룩을 술빔을 독에 담고 물을 붓고 고루 저어준다. 이러한 과정은 누룩가루가 밑으로 가라앉는 것을 방지하기 위한 것으로, 하루에 한두 번씩 저어주면서 4일간 방치하여 5일째 되는 날 사용한다.

문배주는 이 수곡을 사용하여 본격적인 술빔기에 들어가는데, 적정 온도는 25도로서 일정하게 유지하여 주는 것이 중요하다.



사진 56. 3홉의 물에 2되의 누룩 비율로 수곡을 만든다



사진 57. 항아리에 물을 붓는다



사진 58. 물이 담긴 항아리에 빨은 누룩을 넣는다



사진 59. 재료의 양을 잘 맞추고 온도를 일정하게 유지해야 좋은 수곡을 얻는다



사진 60. 물누룩 혹은 수곡은 닻새 정도 25도의 실내에서 발효 시킨다

이와 같은 수곡을 이용한 술빚기는 한산지방의 소곡주와 서울지방의 약산춘과 같은 고급 명주에서 많이 이용한다. 그리고 급할 때 쓰기 위하여 빚는 급청주 등과 같은 속성주류에서도 찾아볼 수 있다.

3) 메조 이용 안전한 발효 돕는 주모 제조

술빚기의 세 번째 순서로, 메조와 수수는 알알이 잘 여문 것으로 선별하여, 흙이나 모래 등의 이물질을 제거하여 준비한다.

문배주는 먼저 수곡을 이용하여 주모를 빚고, 이어 주모를 이용하여 본술인 문배주를 빚게 된다.

문배주의 주모는 메조를 원료로 이용한다. 주모를 빚기 위해서는 미리 준비해 둔 메조를 술 빚기 하루 전에 물에 깨끗이 씻어 불리는데, 잘 여문지 않은 메조는 전부 제거한다.

털 여문 메조를 사용하게 되면, 주모의 발효가 활발해지지 않고 산패하

는 일이 찾아지기 때문이다. 털 여문 메조는 물에 떠오르므로 물에 흘려보내거나 별도로 모아두고, 물에 가라앉은 것을 사용한다.

이튿날 메조를 새 물에 행구되, 뜨물이 없이 하여 건져서 시루에 안치고 고두밥을 짓는다. 고두밥은 한김 올랐을 때 찬물을 많이 뿌려주고 대략 20분간 센 불로 하여, 다시 한김 올라올 때까지 무르게 푹 찐다. 메조고두밥이 충분히 무르게 잘 익었다고 판단되면, 고두밥을 퍼서 돛자리 위에 널어서 차게 식혀 사용하는 것을 원칙으로 한다.

주모는 우수한 효모의 증식이 그 목적으로, 본격적인 술을 빚기 위한 바탕이 된다. 주모는 수곡의 양에 따르는데, 그 양은 밀누룩 2되와 물 3홉의 비율로 만든 수곡에 대하여 주모용 좁쌀은 1말 5되의 비율로 소용된다.

일반적으로 주모용 원료는 무리떡 형태인 경우와 죽으로 하는 경우가 많은데, 바쁘거나 날씨가 추울 때는 죽을 쑤어서 사용하기도 하고 날씨가 덥거나 비교적 한가할 때는 무리떡이나 고두밥 형태로 하여 술을 빚는 것이 일반적이라고 할 수 있다.

문배주 기능보유자 이기춘은 “고두밥 형태로 빚은 주모의 경우, 더 독한 술을 얻을 수 있어서 소주를 내리기에 적당하고 효과적이므로, 고두밥 형태의 주모를 선호한다.”고 한다.



사진 61. 문배주의 원료로 쓰는 조는 메조를 이용한다

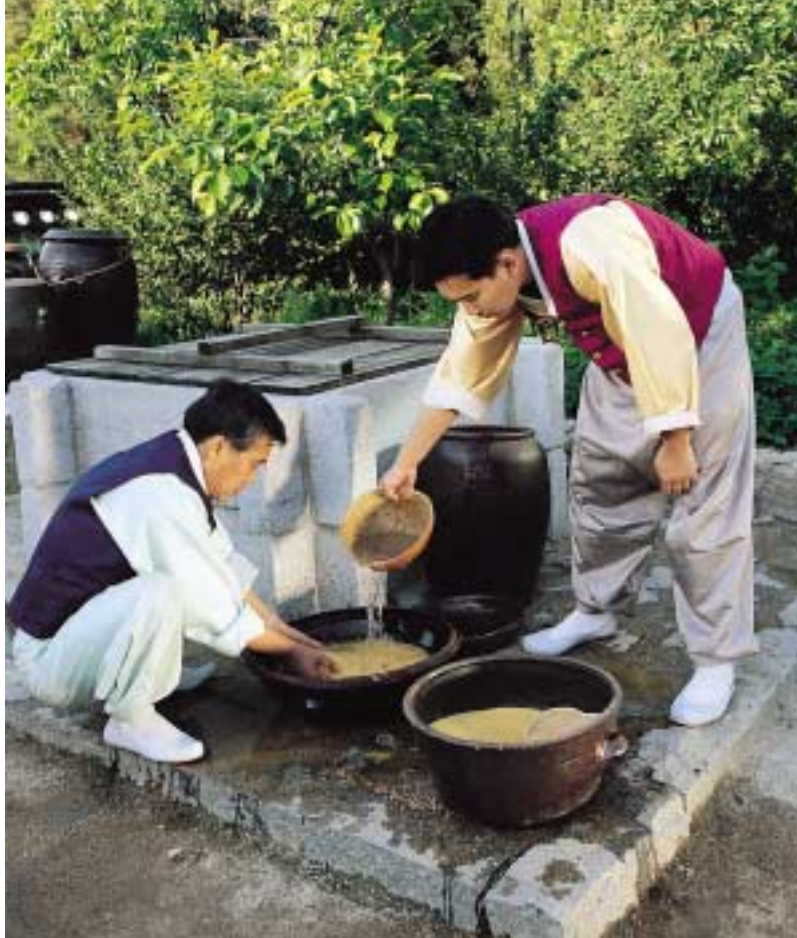


사진 62. 깨끗한 물로 조를 씻는다



사진 64. 두세 차례 씻어 맑은 물이 나올 때까지 행궈낸다



사진 63. 깨끗한 물로 뜨물이 없어질때까지 씻어낸다



사진 65. 다 씻은 조를 하룻밤(약 12시간)동안 물에 불린다



사진 66. 시루에 베를 깔고 하룻밤 불린 조를 안친다



사진 67. 시루에 안친 후 물기를 충분히 뺀 뒤 술에 올린다



사진 68. 가마솥에 물을 붓고 그 위에 시루를 얹어 조밥을 짓는다



사진 69. 시룻번을 붙여 가마솥과 시루 사이의 틈을 막아 김이 새지 않게 한다



사진 70. 조밥은 너무 되지도 질지도 않게 써야한다

그런데 전통주는 메조 등 원료인 쌀을 차게 식히는 정도가 계절에 따라 달라지므로, 그 때에 따라 발효 상태도 달라지게 마련이다.

따라서 사계절 일정하면서도 안전한 발효를 도모하기 위해서 문배주 제조에 있어서는 고두밥이 25도 정도 되게 식혀 사용한다. 이 온도는 발효균인 효모의 증식과 발효에 따른 적정온도이기 때문이다.

메조 고두밥이 식었으면 먼저 만들어 둔 수곡에 투입하여 적정온도를 유지해주면서 발효시켜 주모를 만든다. 주모를 만들 때 주의할 일은, 메조고두밥과 누룩물이 잘 섞이도록 고루 저어주는 일이다.

이기춘은 “이 젓기가 끝난 주모는 술독을 면보자기로 덮고 뚜껑을 덮



사진 71. 다 된 조밥을 퍼 넣어 식힌다

은 뒤, 이불로 보쌌하여 따뜻한 아랫목에 얹혀두고 이틀간 발효시킨다. 이틀이 지난 뒤에 술독을 열어보면 뜨거운 기운과 함께 ‘싸아’ 하는 소리가 나고, 수 많은 공기방울이 솟구쳐 오르는 것을 목격할 수 있는데, 이때 찬바람을 쐬어주면서 주격으로 오랫동안 저어주면, 술독 안의 열이 식으면서 점차 공기방울이 솟아오르는 것도 줄어들게 된다.”고 한다.

주모는 술독이 차가워질 때까지 서늘한 바람을 쐬어주면서 차게 식힌 뒤, 찬 곳에 두고 사흘간 방치하면 주모가 완성된다. 이렇게 해서 완성된 주모는 본술 빚기의 바탕이 되는데, 적정량의 유기산과 효소, 효모증식이 이루어져 여러 차례 덧술을 하는데 따른, 잡균의 오염으



사진 72. 덩어리진 조밥을 손바닥으로 비벼준다



사진 73. 조밥을 체에 쳐서 덩어리진 조밥이 없게 한다



사진 74. 체로 거른 조밥



사진 75. 잘 발효된 물 누룩에 조밥을 넣는다



사진 76. 수곡에 조밥을 넣어 주모를 만든다



사진 77. 주모는 25도의 어두운 실내에서 닷새 동안 발효시킨다



사진 78. 수곡에 조밥을 넣고 발효시키면 시간이 경과함에 따라 기포가 올라오기 시작한다

로부터 보다 안전한 발효를 도모할 수 있게 된다.

따라서 문배주의 성패가 이 주모에 달려 있다고 해도 과언이 아니다 할 만큼, 이 주모의 역할은 매우 중요하다. 특히 문배주의 특징인 문배 향기를 얻기 위해서는 이 주모의 발효가 잘 이루어져야 하는 것이다.

4) 주모에 차수수고두밥으로 빚는 밀술

이어 다음 순서로 본술 빚기에 들어가는데, 그 첫 순서로 밀술을 만들어야 한다.

밀술은 주모와는 달리 찰수수를 사용하는데, 찰수수를 물에 깨끗이 씻어야 하고, 특히 수수 겉면의 붉은 색이 잘 씻겨지도록 비벼 씻어내야 한다. 이때 붉은 물이 완전히 빠질 때까지 새물로 갈아 준 다음, 하룻밤 침지한다.



사진 79. 문배주의 원료로 찰수수를 준비한다



사진 80. 깨끗한 물을 준비하여 수수를 씻는다

문배주는 12분도의 찰수수를 사용하는데, 비교적 도정을 많이 한 것이라고 할 수 있으나, 찰수수에는 다른 곡물에는 없는 붉은색 색소와 짙은 맛이 있어 특히 잘 씻어야 한다.

물에 깨끗이 씻어 불렀다가 건져 낸 찰수수를 시루에 담아 안친다.

시루는 전통적으로 질시루와 오지시루가 널리 이용되었는데, 전라도 지방을 제외하곤 질시루가 더 많이 애용되었다. 오지시루 보다는 질시루가 흡습성이 좋아 고두밥을 찌을 때, 밥이 질어지지 않고 고슬고슬하게 잘 지어지기 때문이다. 그러나 질시루는 사용하기 전에 오랫동안 물에 담갔다가 사용해야 하고, 그릇이 단단하지 않기 때문에 쉽게 깨진다는 것이 단점이다.

이와는 달리 오지시루는, 시루의 안팎으로 잿물을 입혔기 때문에 그릇이 단단하다는 장점은 있으나 흡습성이 떨어진다. 때문에 시루에 닿는 부분의 밥은 질어지기 십상이다.



사진 81. 여러 차례 깨끗하게 씻어낸다



사진 82. 붉은 물이 나오지 않을 때까지 새물로 행군다



사진 83. 잘 씻은 수수를 12시간 정도 물에 불려준다



사진 84. 물에 불린 수수를 건져 시루에 안친다



사진 85. 시루에 안쳐 물을 뺀 찰수수



사진 86. 수수밥도 조밥과 마찬가지로 고두밥을 짓는다



사진 87. 가마솥과 시루 사이의 틈을 밀가루로 만든 시룻번으로 막아준다

이어 솔이 걸린 아궁이에 불을 지피고 솔에 적당량의 시룻물을 부은 뒤, 따뜻해지기 시작하면 시루에 삼베나 소창으로 만든 시루밧을 깔고, 씻어 불린 수수를 행궈내서 안친다. 솔의 물이 따뜻해지면 수수를 안친 시루를 얹고 시룻번을 붙인다.

시룻번은 밀가루를 물에 개어 만든 된 반죽을 가리킨다. 이 밀가루반죽을 엇가락처럼 늘어가면서 붙이는데, 솔과 시루 사이의 틈새가 없이 꼼꼼하게 메워야 찌는 중간에 김이 새거나 시룻번이 터져 설익는 일이 없다.

문배주용 찰수수 고두밥을 짓는데 있어 주의할 일은, 찰수수 고두밥이 너무 질지도 되지도 않도록 해야 한다는 것이다. 고두밥은 고르고 무르게 익혀야 하므로 장작을 모을 때 불을 잘 지펴야 한다.

또한 찌는 중간에 시룻밧 물이 졸아들어 바르게 되면 고두밥이 오히려 딱딱해지게 되고, 반대로 물을 많이 부었을 경우에는 물이 끓어오르면서 시루 밑바닥에 닿게 되어 밥이 질어질 수가 있다.



사진 88. 중간 불로 수수밥을 짓는다

따라서 고두밥을 찌 때에는 시룻밑 물의 양이 중요한데, 특히 불을 잘 때 야만 한다. 처음부터 너무 센 불을 지피지 않도록 해야 되지도 않고 질지도 않은 좋은 고두밥을 지을 수가 있다.

찰수수 고두밥은 찰지기 때문에 자칫 죽처럼 질어질 염려가 있으므로 특히 주의하여 찌야 하고, 찌는 중간에 찬 물로 살수를 해주어 고두밥이 무르게 폭 익도록 한다.

무르게 잘 지어진 고두밥은 마루나 평상 같은 곳에 돛자리를 펴고, 그 위에 고르게 펼쳐서 차게 식힌다. 자연 바람을 이용하여 서너 시간 방치하면 온기를 못 느낄 정도로 차게 식는데, 중간 중간에 주걱으로 자주 뒤집어주



사진 89. 다 식힌 수수밥으로 밀술 만들 준비를 한다

면 전체적으로 수분 상태가 고르게 되어 발효가 잘 일어난다.

이기춘은 “문배주의 덧술용 찰수수 고두밥은 지나치게 차갑지도 않은 25도 정도가 적당하다. 고두밥이 식으면 깨끗하게 씻어 건조시켜 둔 넓은 소래기나 자배기에 나누어 담고, 먼저 빻어 두었던 주모를 떠서 붓고 손으로 골고루 주물러서 찰수수 고두밥과 주모가 서로 잘 섞이도록 해주어야 한다.”고 한다.

따라서 이때 가능하면 수수고두밥이 주모를 충분히 빨아들이도록 오랫동안 주물러주는 것이 발효가 잘 일어나게 하는 비결이다. 그러자면 30분 정도는 손으로 힘껏 치대어주는 노력이 필요하다.

주모와 찰수수 고두밥을 잘 혼합해 놓은 것을 ‘술밑’이라 하는데, 이 술밑은 다시 술독에 담아 अच्छ서 발효시켜야 한다.

이때 사용되는 술독은 주모용 보다는 큰 것이어야 하고, 새 술독을 사용하는 것을 원칙으로 한다. 또 주모를 빻아서 담았던 술독처럼 소독을 해서 사용해야 한다.

술독을 물에 깨끗이 씻어 건조시킨 뒤, 끓는 물솥에 거꾸로 얹어서 얹어 놓고 뜨거운 수증기가 술독 안으로 들어가게 하는데, 술독 맨 밑바닥이 몹시 뜨거울 정도로 두었다가, 그대로 얹어서 그늘에 둔다.



사진 90. 밀술의 양은 물 3홉과 누룩 2되, 1말 반의 조밥에 대하여 1말 반의 수수로 지은 고두밥이 필요하다



사진 91. 수수밥에 주모를 섞고 잘 버무린다



사진 92. 항아리를 가마솥 위에 얹고 불을 지펴 소독한다

시간이 지나면 술독 안의 수분은 술독 자체의 열로 인해 증발하게 되어 없어지는데, 술독의 겉면이 전혀 온기가 느껴지지 않고 차가워질 때까지 기다린다.

소독하여 차게 식힌 술독에 버무린 술미를 담아 안치는데, 술독의 안과 밖, 주둥이 부분에 묻은 술찌꺼기는 깨끗한 행주로 말끔하게 씻어낸다. 이어 면보자기로 덮고 고무줄로 동여맨 다음, 뚜껑을 덮어 실내온도 25도 정도 되는 곳에 받침대를 깔고 자리를 잡아 앉힌다. 술독은 주변의 온도가 일정하게 유지시켜주는 것이 안정된 발효를 기할 수 있으므로, 보온을 잘 해주어야 한다.

보온을 위해서는 술독을 이불로 싸매주는데, 이불은 바람이 잘 통하지 않은 것으로서 여러 겹으로 싸매주는 것이 좋다. 그리고 형편이 여의치 않거나 실내온도를 일정하게 유지할 수 있으면 상관이 없다.

이와 같은 일은 술독의 보온을 위한 것으로서, 술의 발효시 주변의 온도로부터 영향을 받지 않게 하기 위해서다.



사진 93. 수수밥과 술미를 버무린 밀술을 항아리에 담는다

이렇게 하여 밀술을 안친 독을 이불로 싸서 하룻동안 발효시키는데, 술을 빚은 지 하루가 지나 이틀째 접어들면 술독 안에서는 술이 발효되느라 이산화탄소가 발생되고, 술의 표면으로 수 많은 공기방울이 끝없이 솟구쳐 오르게 된다.

이때의 이산화탄소는 주모로부터 증식되고 성장한 효모가 알코올을 만들어내면서 발생하는 부산물로, 동시에 열을 동반하게 되므로 술독은 따뜻해지면서 물이 끓는 것처럼 끓어오르게 된다.

술의 발효과정에 대해 이기춘은, “옛 사람들이 술을 가리켜 ‘물에 가둔 불’이라고 한 까닭을 알 수 있게 된다. 어떻게 그렇게 기막힌 표현을 쓸 수 있었는지 생각하면 할수록 감탄스럽다. 당시 사람들은 효모나 효소, 젖산균 등에 대해 전혀 모른 채, 그 무엇인가가 술을 만든다는 것만 알았을 텐데. 열을 가해주지 않아도 저절로 끓어오르는 이런 발효현상에 대해, 요즘 사람들보다 더 정확하게 이해하고 있었고 지혜롭게 다룰 줄 알았다는 사실은, 아무리 생각해도 놀라울 뿐이다.”고 말한다.

이렇게 술이 끓어 오를 술독을 차게 식혀주면서 덧술을 준비한다. 덧술은 밀술과 똑같은 방법, 똑같은 분량의 재료를 마련하여 첨가해 주고, 다시 밀술과 같은 방법으로 10일간 발효시켜, 술이 숙성되면 증류한다.

이상에서 알 수 있는 사실은, 문배주의 본술 곧 덧술은 여느 전통주에 비해 발효기간이 매우 짧다는 것이다. 이는 밀술을 빚은 지 하룻만에 덧술을 해 넣기 때문인데, 이와 같은 경우는 문배주의 주재료가 메조와 찰수수라는 데 기인한다. 즉, 이들 재료는 멥쌀이나 찰쌀에 비해 발효가 원활하지 못하기 때문에, 밀술의 발효가 활발하게 일어났을 때 바로 덧술을 투입하게 되면, 덧술의 발효를 정상적으로 이끌 수가 있기 때문이다.

이는 실로 오랜 경험에서 얻은 지혜라고 할 수 있으며, 자신이 빚고자 하는 원료의 상태와 성분상의 특성 등을 확실하게 터득하고 있다는 얘기이기도 하다.



사진 94. 밀술은 25도의 따뜻한 실내에서 하루 동안 발효시킨다



사진 95. 하루가 지난 뒤 밀술이 잘 발효 되었는지 살핀다

5) 덧술 빚기

문배주의 덧술은 앞서 이기춘의 설명처럼 밀술을 빚을 때와 똑같은 재료, 똑같은 방법으로 이루어진다.

덧술은 다시 찰수수로 지은 고두밥을 먼저 빚어 둔 밀술에 투입하는 것인데, 그리 하자면 밀술을 빚은 그 날로 다시 밀술과 동량(同量)의 찰수수를 물에 깨끗이 씻어 불린 채 하룻밤을 지내야 한다. 찰수수를 씻어 불린 다음 하룻밤을 지낸다.

다음 날 아침에 찰수수를 새물로 행군 다음, 소쿠리에 받쳐서 물이 빠지면 시루미를 깔아 놓은 시루에 안치고 끓는 물솥에 올린다. 또 시루와 솥 사이의 틈새는 밀가루로 시룻번을 만들어 돌아가면서 붙여서 김이 새지 않도록 단단히 막아준다.

덧술용 찰수수 고두밥을 찌 때에는 쌀 양에 맞춰 시룻밑 물의 양을 조절해서 붓고, 밀술용 찰수수 고두밥을 찌 때보다도 특히 불을 잘 해야만 한다.



사진 96. 붉은 수수밭으로 더 유명해진 수수는 엿, 떡, 술 등의 원료로 사용된다



사진 97. 깨끗한 물로 수수를 씻는다



사진 98. 수수는 붉은 물이 나오지 않을 때까지 씻어준다



사진 99. 잘 씻은 수수를 하룻밤 물에 불린다



사진 100. 가마솥에 물을 붓고 시루를 얹어 수수밥을 짓는다



사진 101. 가마솥과 시루 사이의 틈을 시룻번으로 막아준다



사진 102. 수수는 고두밥을 지어 사용한다

이기춘은 “처음부터 너무 센 불을 지피지 않도록 해야, 되지도 않고 질지도 않은 좋은 고두밥을 지을 수가 있다. 또 밀술과는 달리 찌는 중간에 살수(撒水)를 하지 않으며, 불 조절만으로도 고두밥이 무르게 폭 익도록 한다.

이는 밀술에서보다 높은 알코올을 함유한 술을 얻기 위한 방법이다.”고 하여 밀술과 덧술에서의 고두밥 짓기가 다르다는 것을 알 수 있다.

무르게 잘 지어진 고두밥은 다시 밀술에서와 같은 과정을 거친다. 마루나 평상 같은 곳에 돛자리를 펴고, 그 위에 고르게 펼쳐서 차게 식히는데, 자연 바람을 이용하여 서너 시간 방치하여 온기를 못 느낄 정도로 차게 식힌다. 또 중간 중간에 주걱으로 자주 뒤집어주어 전체적으로 고두밥의 수

분 상태가 고르게 되도록 해 줌으로써, 발효가 잘 일어나도록 하는 등 정성을 다한다.

고두밥이 식었으면 끓는 물로 소독한 넓은 소래기에 나누어 담는다. 이어 냉각시켜 두었던 밀술 독에 차게 식힌 고두밥을 퍼담고, 고두밥과 밀술이 잘 섞이도록 주걱으로 오랫동안 저어주어야 한다.

이 때에도 가능하면 차수수 고두밥이 뭉쳐진 것이 없이 잘 풀어주는 것이 좋다. 발효가 잘 일어나게 하는 비결이 여기에 있다. 그러자면 약 10분 정도는 정성껏 저어주는 노력이 필요하다.

이때 수수고두밥을 투입해 밀술과 버무리는 일을 ‘덧술 한다’고 하고, 밀술과 차수수 고두밥을 잘 혼합해 놓은 것을 ‘술밑’이라고 한다. 이 덧술 술밑이 발효되면서 끓어올랐다가 저절로 가라앉으면 덧술이 익은 것이므로, 술빚기는 끝이 난다고 할 수 있다.

일반적으로 덧술은 밀술과 혼합한 뒤, 다시 새 술독에 담아 안치고 재차 발효시키는데, 문배주는 발효 중인 밀술 독에 덧술을 투입하는 방법으로 비교적 간단하게 이루어진다는 것을 알 수 있다.

이기춘은 또 “이때 주의할 일은 밀술의 독을 선정할 때, 덧술의 양을 감안하여 보다 큰 독을 선택해야만 착오가 없고, 두 개의 독에 나누어 담는 것 보다 가능한 독 하나에 담는 것이 좋다.”면서, 술빚기에 따른 준비와 계획성이 얼마나 중요한지를 강조한다.

일반적으로 술빚기는 이와 같이 주모 또는 밀술에 한번 덧술을 해 넣는 방법으로 술빚기를 그치고, 이렇듯 두 번에 걸쳐 빚은 술을 이양주(二釀酒)라고 하는데, 문배주는 덧술을 한 번 더 해 넣는 과정을 거쳐야 술빚기가 끝난다는 것을 알 수 있다.

문배주를 삼양주(三釀酒)라고 하는 까닭이 여기에 있다.

덧술을 하여 발효에 들어간 지 2일째가 되면, 술이 끓어오르느라 열이

발생하고, 그 열로 인해 술독은 점차 뜨거워지는데, 이때 술독을 열어보면 수면으로 수 많은 공기방울이 터져 오르는 것을 볼 수가 있다. 또 술독에서는 전에 없었던 독특한 향기 곧 문배 향기를 느낄 수가 있다.

이른바 “술에서 문배라고 하는 토종 돌배에서 나는 향기가 뿜어져 나온다 하여 문배주라는 술 이름을 붙이게 되었다.”고 하는 문배주는 이렇게 해서 생겨나게 된것이다.

술독에서 문배 향기가 풍겨 나오고 매운 가스냄새가 나면서 술기운을 느낄 수가 있는데, 이와 같은 현상이 나타나면 즉시 술독을 바람이 잘 통하는 찬 곳으로 옮기거나, 실내온도를 낮추어 술이 계속해서 끓어오르지 않도록 해주어야 한다.

그리고 술이 끓어오르는 현상이 더더지면서 술독이 전체적으로 차가워지기를 기다렸다가, 이내 다시 술독을 이불로 싸서 8일간 계속 발효시킨다. 그러니까 처음 술독을 보쌌하여 2일간 발효시키는 과정을 ‘발효’ 또는 ‘주발효’ 라고 하고, 술독을 차게 식힌 후 다시 이불로 보쌌하여 서늘한 곳에 두고 발효시키는 과정을 ‘후발효’ 라고 한다.

대개 후발효는 실내온도가 높으면 술이 빨리 익고, 온도가 낮으면 익는

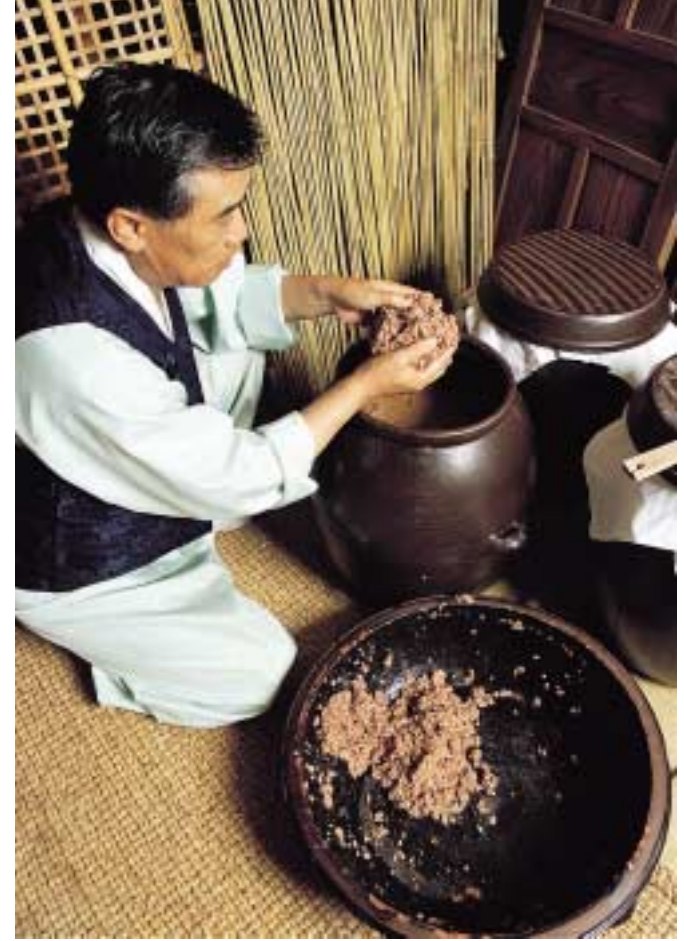


사진 105. 덧술은 밀술 만들 때와 같은 양의 수수밥을 넣는다



사진 103. 하루 동안 발효된 밀술로 덧술 만들 준비를 한다



사진 104. 밀술을 만들고 하루가 지나면 다시 고두밥을 지어 항아리에 넣는다



사진 106. 수수밥을 넣고 주걱으로 잘 저어준다



사진 107. 수수밥과 밀술이 고루 섞인 모습



사진 108. 덧술은 열흘에서 길게는 한 달까지 술이 다 익을 때까지 발효시킨다



사진 109. 덧술도 담요로 향아리를 싸서 25도 정도의 따뜻한 실내에서 발효시킨다



사진 110. 열흘이 지나면 술이 다 익었는지 기포의 생성여부와 냄새를 맡아 보면서 숙성 정도를 확인한다

시간이 오래 걸리게 되는데, 후발효 온도는 주발효 온도보다 낮춰주어야 좋다고 할 수 있다.

이 후발효 기간은 덧술 재료의 배합비율, 즉 누룩과 쌀, 물의 양에 따라 달라지므로, 술의 종류나 빚는 방법에 따라 다르다고 할 수 밖에 없다. 다만, 정확한 시간을 정하기가 어려우나 주발효 기간보다는 길다는 것이다.

그리고 후발효가 끝나면, 술에서는 더 이상 공기방울이 터져 오르지 않고, 매운 냄새도 없어지며 좋은 술 향기가 풍기는데, 이때부터는 술을 떠마실 수가 있다.

따라서 문배주의 발효기간은 수곡 5일, 주모 5일, 밑술 1일, 덧술 10일로서 총 발효기간은 21일인 셈이다.

이렇게 해서 발효가 끝난 술은 약주 문배주라고 할 수 있으며, 술체나 용수를 이용하여 걸러 마시기도 하고, 바로 증류하여 소주를 내려 마시기도 한다. 문배주는 증류하여 소주를 만들게 된다.

4. 소주 문배주 증류

1) 전통 증류식 소주에 대한 이해

알코올 도수가 낮은 술을 증류하여 알코올 도수를 높여 저장성을 부여한 술을 소주(燒酒)라고 한다.

우리나라에서는 곡류(穀類)와 서류(薯類)를 원료로 하여 발효시키면 11~19% 정도의 술을 얻는데, 이러한 발효주는 맛은 있지만 저장성이 떨어져 산패와 변질, 재발효 등의 제반 문제가 초래되는 것이 단점이다.

이러한 단점을 보완하는 방법을 강구하게 된 것이 소주, 곧 증류주를 만들게 된 궁극적인 목적이라고 할 수 있다.

따라서 소주(燒酒)란, 인위적으로 알코올도수를 높이기 위해 증류기(蒸溜器)를 이용하여 증류(蒸溜)한 술로, 최소 알코올 함량이 20% 이상인 술을 가리킨다.

알코올도수가 20% 이상인 술이라야 상온에서의 변질이나 재발효가 이루어지지 않아, 오랜 기간이라도 얼마든지 보관이 가능해지게 되므로, 증류주를 선호하게 되었던 것이다.

또한 아무리 맛있는 술도 오랜 시간이 경과하면 맛과 향이 떨어지게 되는데, 많은 돈(쌀, 식량)을 들여 빚은 술이 오래이지 않아 변질되거나, 시어져서 마실 수가 없게 되면 낭패가 아닐 수 없다. 그렇다고 아까운 술을 그냥 버려서는 더욱 아니 될 일이다. 이때 소주를 만들어두면 아무리 오랜 시간이 흘러도 변하지 않고, 맛과 향기는 더욱 좋아지는 까닭에 소주를 빚고자 하는 것이다.

따라서 소주는 뚜렷한 목적을 가지고 빚는 술이라고 할 수 있다.

이러한 소주는 ‘증류식(蒸溜式) 소주’와 ‘희석식(稀釋式) 소주’가 있다.

예로부터 내려오는 소주 증류 방법으로, 곡물을 주원료로 하여 발효시킨 발효주를 시루나 소줏고리를 이용하여 증류한 제품을 ‘증류식 소주’ 또는 ‘재래식 소주’, ‘본격소주’라고 하는데, 원료나 이로부터 유도되는 각종 알코올 부산물 중 휘발성 물질을 함유하게 되어 특이한 향미를 갖는다.

반면, 값싼 당밀이나 옥수수, 고구마, 타피오카 등의 전분을 당화시킨 후, 배양효모를 이용하여 발효시킨 양조주를 연속식 증류기로 증류하여 일체의 불순물 없이 순수한 알코올(95% 이상)을 얻고, 20~35%로 희석하여 만든 소주를 ‘희석식 소주’라고 부른다.

희석식 소주는 증류업자(대기업)들에 의해 제조되는데, 그 과정을 보면 대개가 쌀 이외의 곡물이나 당분을 함유한 사탕수수, 타피오카를 원료로 하여 발효법, 국법, 액체국법, 아밀로법 등으로 발효시킨 양조주를 증류하여

알코올 도수가 높은 주정(85~95%)에 물을 타서 알코올 도수를 낮춘다.

이때 물을 희석하면 쓴맛이 강하고 맛이 없어 도저히 마실 수 없으므로, 여기에 설탕, 포도당, 구연산, 아스파탐, 아미노산, 솔비톨, 무기염류와 향신료를 첨가하는데, 회사(제품)에 따라 쓴맛이나 단맛 등 여러 가지 맛이 나기도 한다.

이러한 희석식 소주의 등장은 일제강점기에 이르러, 1919년 평양에 알코올식 기계소주공장이 설립되는데 이어, 인천과 부산에서도 누룩 대신 흑국을 이용한 소주 생산이 그 시작이다. 또 1952년부터 값싼 당밀을 수입하여 소주를 생산한데 이어, 식량부족으로 양곡관리법에 의한 원료 대체 조치로 고구마, 당밀, 타피오카 등을 원료로 하여 만든 주정을 희석한 희석식 소주의 생산은 1990년대까지도 이어졌다.

따라서 우리나라의 전통 증류식 소주는 희석식 소주와는 기본적으로 큰 차이를 나타내며, 맛과 향기에 있어서도 현저한 차이가 있다.

2) 증류기술의 도입과 소주의 유행

문배주를 위시하여 이와 같은 전통적인 방법으로 제조되는 증류식 소주가 우리나라에 도입된 시기는 고려 충렬왕 때(1227년경)로 알려져 있다.

중세기 페르시아에서 발달된 증류법이 아라비아에 전해졌고, 중국과 만주를 거쳐 전해졌다고 하는 설이다.

우리가 술이라고 하면, 동서양이 다 같이 발효시킨 술을 가리켜 왔는데, 이 발효주(醱酵酒)를 증류하여 받아내면 소주가 되는 것이다. 어떤 술이든 증류를 하게 되면 순수한 알코올만을 추출하게 되므로, 이슬처럼 투명한 무색을 띠는 공통점이 있다.

이 증류주 제조방법은 동양이나 서양이 다 같은 방법으로 제조하고 있으며, 어떤 원료주를 증류하였든 간에 그 주성분은 알코올 곧 주정(酒精)으

로서, 향기성분만 다를 뿐 같다고 할 수 있다.

다시 말해서 포도주를 원료주로 하여 증류한 브랜디나 맥주를 원료주로 하여 증류한 위스키, 수수술을 원료주로 하여 증류한 고량주, 곡주(쌀술)를 원료주로 하여 증류한 소주가 우리말로 다 같은 소주류라는 것이다. 또한 원료주가 갖고 있는 독특한 맛과 색깔은 없어지고, 순수한 이슬방울처럼 맑고 투명한 색깔을 띠게 되는데, 원료주의 향기성분만은 함께 증류되므로, 술의 맛과 향기가 다른 증류주가 되는 것이다.

증류주에 대하여 다른 여러 가지 이름으로 부르게 되는데, 우리나라에서는 일반적으로 소주라고 부르지만, ‘이슬처럼 받아낸다’ 하여 ‘노주(露酒)’라고 부르는 것을 비롯하여 ‘증류할 때 생기는 증기를 액화시킨 술’이라고 하여 ‘기주(氣酒)’, ‘증류된 소주의 술 빛깔이 희고 맑고 투명하다’ 하여 ‘백주(白酒)’, ‘원료주에 불을 가열하여 내린 술이다’고 하여 ‘화주(火酒)’, 그리고 ‘마시고 나면 몸이 더워져서 땀을 내게 한다’고 하여 ‘한주(汗酒)’라고 부르는 등 지방마다 소주의 특색을 살린 여러 이름으로 부른다.

한편, 개성지방을 비롯하여 안동과 제주지방에서는 지금까지도 ‘아랑주’, ‘아라킬주’, ‘아락주’ 등으로 부르거나 표현하기도 하는데 이는 소주의 유입설과 밀접한 관련이 있다.

소주의 국내 유입과 관련하여 여러 가지 설이 있긴 하지만 대체적으로 중세기에 페르시아 지방에서 증류주가 발명되었다. 당시만 해도 처음엔 상처의 치료나 소독약으로 쓰이다가 차차 마시는 술로 발전되었던 것인데, 몽고의 징기스칸이 아라비아 원정 때 증류기술을 배워 와 우리나라에 서까지 소주문화를 낳게 되었던 것이다.

이후 다시 몽고가 고려를 침략하면서 개성과 안동, 제주지방에 몽고군 주둔지를 두게 되었는데, 이때 몽고인들이 발효주를 증류해서 만든 소주를 즐기는 것을 보고, 그 맛이 깨끗하고 빨리 취하면서 오랫동안 두어도

맛이 변하지 않는다는 사실을 알게 되면서 우리나라 사람들이 배웠을 것이라는 것이 가장 설득력 있는 소주의 유입설이다.

소주가 발명되었던 페르시아에서 아라비아로 전파되었는데, 몽고가 이 증류기술을 도입하게 되었고 다시 고려에 전해지게 된 것이다.

따라서 소주란 말은 소주를 받아들이게 된 고려시대 때의 우리나라 말로 ‘아락(aug)’ 과 만주어 ‘아라키(亞喇吉)’에서 유래한다.

‘아락’ 과 ‘아라키’ 가 지방에 따라 아라길과 아랑이 되었고, 아랍에서 전해 온 술(증류주)이란 의미에서 아락주, 아라길주, 아랑주라고 부르게 되었던 것이다.

이 후 안성과 개성, 제주도를 중심으로 소주제조가 성행하였고, 가난한 자들도 약식으로 빚은 소주를 즐기는 것이 유행이었으며, 이들 지역은 소주의 명산지가 되었다. 이 소주를 즐기는 무리들이 늘어나 그들을 ‘소주도(燒酒徒)’ 라고 부르기도 하였다고 한다.

3) 전통 소주의 종류와 평양의 문배주

우리나라의 전통 증류주는 주재료에 따라 쌀소주, 밀소주, 보리소주, 수수소주 등으로 나뉘며, 이들 재료가 단독으로 사용되기도 하고 두 가지 또는 세 가지 이상을 섞어 쓰기도 하는데, 이 때는 배합비율이 많은 재료의 이름을 붙이는 것이 통례이나, 잡곡주 문배주와 같이 저마다의 특징과 개성을 띤 이름을 붙여 부르기도 한다.

소주류는 주재료에 따른 분류 방법 이외에 자연재료 등 부재료의 사용여부에 따라 다르게 분류하는데, 일체의 부재료가 사용되지 않는 순곡 증류주를 비롯하여 약용 증류주, 가향 증류주, 혼성주로 크게 나눌 수 있다.

소주의 종류를 구분하는 방법을 간단하게 설명하면 다음과 같다.

약용증류주는 쌀 등의 주원료에 초근목피 등 생약재를 첨가하여 발효시

킨 원료주 곧 약용약주(藥用藥酒)를 증류하여 만든 소주를 일컬으며, 증류시 원료주에 함유되어 있는 각종 약재의 성분과 향기 등이 소주 증류시 함께 유리되어 술의 숙성시 독특한 향기를 갖게 된다.

가향증류주는 쌀 등의 주원료에 국화, 진달래, 솔잎 등 생화나 건조시킨 꽃잎 또는 과일껍질 등의 가향재(佳香材)를 첨가하여 발효시킨 원료주 곧 가향주(佳香酒)를 증류한 소주를 가리킨다.

가향증류주 역시 약용증류주처럼 소주 증류시 원료주에 함유되어있는 각종 향기 성분이 함께 유리되어 오랜 시간 숙성시킨 후에 마시게 되면, 맑고 옅은 향기성분을 느낄 수 있다.

반면, 인위적으로 소주에 특별한 약성을 갖고 있는 약재나 부재료를 넣어 그 향기, 색깔 등을 즐기기 위해 제조하는 술이 혼성주(混成酒)이다. 혼성주는 외래어로 리큐르(Liqueur)라고도 하는데, 범세계적으로 널리 즐기는 술이다. 즉, 어떤 형태의 증류주이든 간에 여기에다 각종 생약재(生藥材)나 가향재(佳香材), 벌꿀 등의 부재료를 첨가함으로써, 첨가되는 부재료가 갖고 있는 약성(藥性)이나 향기, 색상 등을 얻기 위해 제조된 소주를 말한다.

우리나라 대부분의 가정에서 ‘약용주(藥用酒)’ 라고 하여, 집집마다 한두 병씩은 마련해 놓고 있는 매실주, 모과주, 인삼주, 더덕술, 칩술 등이 그 예이다.

흔히 독한 소주에 여러 가지 과실이나 생약재 등을 넣어 밀봉하여 오랫동안 숙성시켜 마시는 술인데, 소주에 약재를 넣은 술이라고 하여 ‘약소주’ 라고 하였다.

지금과는 달리 옛날에는 낭만적이고 멋스러운 술 이름을 붙이곤 했는데, 감홍주를 비롯하여 생강로, 계강주, 계당주, 장미로, 매화로 등 그 종류가 다양하기 이를 데 없다.

이와는 달리 문배주는 순곡 증류주로 분류된다.

순곡 증류주란, 쌀을 비롯 보리, 조, 수수, 기장 등 곡식을 주재료로 하

여 빛은 술을 가리키는데, 이들 재료 가운데 멍쌀이나 찹쌀의 경우 단독으로 사용하거나 찹쌀과 멍쌀을 섞어 사용하는 것이 기본으로 되어 있기는 하지만, 더러는 두 가지 이상의 곡물을 섞어 쓰기도 한다.

문배주의 경우는 후자에 속한다. 그런데 문배주에서와 같이 조와 수수를 섞어 쓰는 경우는 거의 없으며, 잡곡으로만 빛는 전통주류에서도 삼양주는 문배주가 유일하다.

또한 전통적으로 삼양주는 그 주질이 뛰어나고 알코올도수도 높아, 증류하지 않고 바로 청주나 약주로 즐기는 것이 일반적인 경향인데, 문배주는 삼양주이면서도 증류하여 소주로 즐긴다.

이러한 예 또한 그리 흔하지 않은데, 과거 조선시대 중엽의 가양주가 전성기를 이루었을 때, 당시 특주로 명성이 높았던 삼해주를 일반 여염집에서도 약식으로 빚어 즐기게 되자, 특수층과 부잣집에서 삼해주를 증류하여 소주 삼해주를 마시게 되면서, 이에 따른 식량 소비가 급증하게 되었다. 이러한 까닭으로 마침내는 자가양조(自家釀造)를 금하는 ‘금주령(禁酒令)’이 잦았던 사실로 미루어, 삼해주의 주질과 맛이 어떠했는가를 가히 짐작할 수가 있다.

따라서 문배주의 경우에도 마찬가지였을 것이라고 생각된다.

특히 평양지방의 명주로 명성이 높았던 혼성주인 감홍로(甘紅露)나, 고급 청주로서 삼양주였던 벽향주(碧香酒)와 같은 주품들이 사대부와 부유층에서 즐겨 마셨던 명주였다면, 문배주는 비교적 돈이 적게 들면서도 특히 향기가 좋은 술로서, 중산층과 서민들 사이에서 즐겨 마셨을 것으로 추측된다.

요즘은 소주를 아무 때나 마시는 습관으로 바뀌었으나, 옛날에는 달랐기 때문이다.

지방별 기후나 풍토가 달랐으므로, 지방마다 소주를 마시는 시기가 달랐던 것이다.

실례로 남부지방에서는 발효주 제조가 어려운 여름철에 한하여 소주를 즐겼는데 반해, 북부지방에서는 여름철이라도 밤낮의 기온차가 심하여 사계절 내내 소주를 즐겼으며, 서울 등 중부지방에서는 5월부터 10월 사이에 소주를 마셨다고 한다.

더욱이 문배주의 고향인 평양지방을 비롯 이북지방은, 한강 이남의 남쪽 지방에 비해 해가 짧고 일교차가 심한 데다, 특히 겨울철이면 추위가 심해서 서민들이라도 한여름을 제외하곤 독한 술을 마셔야만, 추위를 이길 수 있는 지리적 환경과 기후 때문에도 알코올도수가 높은 소주를 애용하게 되었다.

바로 이러한 환경과 기후 조건이 어찌면 문배주의 탄생을 부르게 되었을 것이라는 추측도 할 수가 있다.

그리고 보면, 술은 빛는 이의 품성이나 기술 못지 않게 그 지역의 특성을 가장 잘 반영하고 있는 술이 문배주라고 할 수 있다.

한편, 증류식 소주에 관한 조선시대의 옛 문헌으로는 『주방문』을 비롯 『규곤시의방』, 『지봉유설』, 『고려대규곤요람』, 『규합총서』, 『김승지택주방문』, 『역주방문』, 『고사십이집』, 『북관지』, 『조선무쌍신식요리제법』, 『조선고유색사전』 등 헤아릴 수 없다.

『규곤시의방』의 소주 빛는 법은 “쌀을 백세하여 익게 찌 탕수 2말에 풀고 누룩 5되를 섞어 6일 후에 고되, 물 2사발을 술에 먼저 부어 끓이고 술 3사발을 그릇에 부어 고루 젓고, 뽕나무나 밤나무 불을 알맞게 땀다.”고 하여 술 빛는 법과 함께 증류하는 법을 보여주고 있으나, 소주 빛는 법은 지방에 따라 약간씩 차이를 나타내고 있다.

서울지방에서는 항아리에 고두밥과 물, 누룩가루를 넣고 혼합한 다음, 매일 두 번씩 저어주면서 3주일쯤 지나서 술이 익으면 뚜껑을 덮고 흙으로 밀봉해 두었다가 증류하였다.

한편, 평양지방은 더러 쌀 이외에 찹쌀, 옥수수를 쓰기도 하나 수수와 누

룩이 주재료이다. 항아리에 누룩과 물을 섞어 넣고, 수수를 찌 넣은 후 2~3일간 발효시킨 다음, 다시 쌀을 찌서 첨가한다. 이어 찹쌀죽을 쭈어 첨가하고, 매일 2회씩 저어주어 25~40일간 숙성 발효시킨 술덧을 증류하는 법으로 소주를 빚는다.

평양보다 더 북쪽지방인 함흥지역에서는 쌀로 술을 빚되, 특별히 영흥지방에서 빚은 누룩을 사용하는데, 누룩 양이 적게 들어가고 물을 많이 넣어 단시일에 숙성시켜 증류한다.

이상의 과정에서 보듯 문배주는 같은 평양지방의 소주 빚는 법과도 차이를 나타내고 있음을 알 수 있다.

4) 소줏불 다루기

소주(燒酒)를 내릴 때 유의할 사항으로 소주라는 단어의 의미를 이해하고 나면 그 방법을 찾을 수가 있다. 소주란 곧 끓인 술이라는 뜻이니, 술을



사진 111. 소주 내릴 때는 불을 약한 불로 조절한다



사진 112. 소주의 양은 많이 나올 때도 있고 적게 나올 때도 있어 정성된 마음으로 술을 빚어야 한다

끓일 때 중요한 일은 화력(火力)을 어떻게 할 것인가 하는 문제이다.

그래서 누구나 “소주를 내리는 일은 ‘불의 세기’ 곧 ‘불땀’을 잘 조절해야 한다.”고 강조한다. 불의 성질을 잘 모르고서는 결코 좋은 소주를 얻을 수 없다는 얘기이다.

그 이유는 뭘까?

술의 증류(蒸溜)는 그 원리가 물의 끓는 온도와 알코올의 끓는 온도가 다른 점을 이용하는 기술이다.

즉, 알코올이 물보다 낮은 온도에서 끓기 때문에 적당한 불의 세기로 이뤄져야 한다는 것이다. 불의 세기가 적절해야만 알코올의 손실이 적고, 양질의 소주를 얻을 수 있기 때문이다.

경험해 본 사람이면 다 아는 사실이지만, 불의 세기를 강하게 하면 알코올 도수가 낮지만 얻어지는 소주의 양이 많다. 반대로 불의 세기를 약하게 하면, 소주의 양이 상대적으로 적어진다. 불을 세게 해서 증류를 하면 소주를 많이 얻을 수 있다고 하는 사실은, 술 안의 물도 함께 증류되기 때문이다.

그러나 이렇게 되면 소주의 양은 많아지는 반면, 알코올 함량이 낮은 소주가 얻어지고, 더불어 술에서 탄 냄새 등 이취(異臭)가 심해지는 단점이 있다.

그리고 불의 세기를 약하게 하면 이취가 없고 맛과 향이 좋으면서 알코올 도수가 높은 소주를 얻을 수가 있어 좋긴 하지만, 상대적으로 소주의 양이 적기 때문에 비경제적인 방법이 된다.

따라서 불의 세기를 적절하게 조절하는 요령이 필요하다. 그리고 그 요령은 한두 번의 체험으로는 터득할 수가 없다. 자주 소주 내리기를 시도해 보면서 자신이 사용하고 있는 땀감의 화력의 세기를 알아야만 한다.

적당한 방법이라고 할 수 있는 불의 세기는, 소줏고리의 부리(귀때)를 통해 떨어져 내려오는 술(소주)방울이 어떤 상태인가를 확인하는 것이다.

불의 세기를 강하게 하면, 소줏고리의 부리를 통해 떨어져 내려오는 소주방울이 물줄기처럼 내려오게 되는데, 이때는 물과 함께 배출되는 수증기를 볼 수 있다. 이 때의 수증기는 냉각 되지 못한 알코올과 물이 함께 증발하는 현상으로, 알코올이 증발되고 있음을 뜻한다.

물론, 이러한 현상은 냉각수 그릇의 냉각수가 더워져서 소줏고리 안에서의 냉각효과가 떨어진 데서 일어나기도 한다.

따라서 이때는 냉각수를 먼저 점검해 보고, 냉각수 때문이 아니라면 불의 세기를 약하게 줄여야 한다.

이와는 반대로 불의 세기를 너무 약하게 하면 귀때를 통해서 떨어지는 술이 방울방울 떨어져 내리는 것을 볼 수 있다.

이렇게 되면 상대적으로 증류효과는 떨어져 많은 시간이 요구된다.

불의 세기를 약하게 함으로써 얻을 수 있는 효과는, 고품질의 소주를 얻을 수 있다는 것인데, 불의 세기가 너무 약하게 되면, 상대적으로 얻어지는 술의 양이 그 만큼 적고, 시간이 많이 요구되는 등 역시 비경제적인 소주 내리기가 된다.

소주를 일컬어 ‘노주(露酒)’라고 하는 까닭이, 소주를 증류할 때 소줏고리의 귀때를 통해서 흘러내려오는 술이 이슬처럼 방울방울 떨어진다는 데서, ‘노주’라는 이름을 붙인 것이다.

또한 우리가 ‘소주를 내린다’고 하고, 또는 소주를 일컬어 ‘내린 술’이라고 하는 까닭이 여기에 있다. 소주 방울이 소줏고리의 귀때를 통해서 방울방울 떨어져 내려오기 때문이다.

그렇긴 하나, 그 이슬처럼 떨어져 내려오는 술이 1초 간격이나 2초 간격으로 떨어진다고 가정하면, 증류시간이 길어지고 시간이 지날수록 공기 중에 휘발되는 소주의 양도 늘어난다는 사실을 기억해야만 한다.

따라서 불의 세기를 조절할 때 소줏고리의 귀때를 통해 이슬방울처럼 떨어져 내리는 술이 독립적으로 떨어지지도 않고, 그렇다고 해서 물줄기를 지어 흘러내리는 것도 아닌, 다시 말해서 방울방울 떨어져 내려오되, 연속성을 띠는 상태라야 한다는 것이다.

환언하면, 소줏고리의 귀때에서 술이 방울방울 떨어진 것 같으면서도, 연속해서 하나의 끈으로 이어진 진주목걸이처럼 보였을 때가 가장 적당한 불의 세기라고 할 수 있다.

문배주를 증류하는 방법과 그 과정을 보면, 기능보유자가 불의 세기를 조절하는 일에 얼마나 신경을 쓰고 있는지를 한 눈에 알 수 있다.

이기춘은 “지금은 첨단 설비를 갖춘 증류기를 이용하므로 기계에 많이 의존하는 편이지만, 과거 장작불을 모아서 소주를 내리던 습관이 아직도 남아 있어서, 소주를 증류할 때는 그 곁을 떠나지 못한다.”고 한다. 또한 “소주를 내리려면 하루 이틀에는 끝낼 수가 없어 부엌일을 못하게 되므로, 주로 마당 한켠에 자리 잡은 화덕에 가마솥을 걸쳐 놓고 소주를 내리게 된다. 이때 화덕 옆에 먼저 소나무 장작더미를 쌓아놓아야 마음이 놓인다.”고 한다.

소주를 내릴 때는 한시도 곁을 떠날 수 없다는 얘기다. 땀감이 떨어져 장

작을 가지러 간 사이 불이 세어지거나 사그라지게 되면, 이는 곧 소주의 맛과 향기 등 품질이 달라지기 때문이라는 것이다. 그리고는 “아궁이 앞에 꿇고 앉아 기도하듯 불을 지피는데, 불길의 정도를 가늠해가면서 크기와 굵기 등 알맞은 장작을 넣어준다.”고 한다.

문배주의 증류에는 소나무 장작을 고집하는데, 불의 세기를 알맞게 조절 하기에 가장 적당한 땔감이라는 것이다. 물론, 소나무장작은 땔감으로써 우리나라 사람들에게 가장 친근한 재료이기도 하거니와, 증류는 은근한 불길을 유지하는 것이 중요한데, 경험적으로 문배주의 증류에는 소나무 장작이 그중 으뜸이라는 것이다.

“불을 지피는 일이 힘든 일인 데다 오랜 시간동안 이루어지기 때문에, 특히 더운 여름철에는 자칫 탈진 상태가 되기도 한다.”

지금이야 처음부터 소주를 내릴 목적으로 술을 빚지만, 아주 오랜 옛날에는 빚어두었던 술이 맛이 없거나 시어져서 마실 수 없게 되었을 때 소주를 내려서 마시게 되는데, 술이 변하거나 시어지게 되는 때가 주로 여름철이었으므로, 소주를 내리는 때도 자연 여름철이었던 것이다. 더운 여름철에 장작불 앞에 몇 시간이고 견뎌야 하는 소주 내리기는 고역이 아닐 수 없었을 것이다.

5) 소주의 양을 결정짓는 냉각수

증류한 소주의 맛과 향, 수율(收率)은 그 제조과정에서 얼마만큼 냉각효과를 높이는가에 달려있다고 해도 과언이 아니다.

증류주란 알코올도수가 낮은 발효주에 열을 가해서 기화(氣化)시키면 물과 순수한 알코올을 분리할 수 있는데, 이때 기화된 알코올을 다시 액화상태로 만들어 모은 술이 증류주, 곧 소주(燒酒)이기 때문이다.

증류과정에서 기화된 알코올을 다시 액체 상태로 만들기 위해서는 찬물

이나 얼음, 드라이아이스 등 가급적 찬 것이 좋은데, 전통적인 방법의 증류주 제조는 찬물인 지하수 등을 끌어올려 냉각수로 이용해 왔다.

따라서 얼마만큼 냉각수가 데워지기 전에 잘 교환해 주느냐에 따라 얻고자 하는 수율 즉 소주의 양이 달라지고, 더불어 소주의 맛과 향도 달라질 수 있으므로, 냉각수를 담는 그릇은 크고 깊은 그릇이 좋다고 할 수 있다.

옛 사람들의 기록을 보면, ‘술 1동이(말)에 7~8회가 가장 좋다’고 한 것을 볼 수 있는데, 이는 냉각수가 더워지기 전에 자주 갈아주어야 한다는 뜻으로 해석해야 한다.

대체적으로 소주를 내리는 방법으로, 소줏고리가 아니면 시루와 솥뚜껑(소뎡)을 이용해 왔는데, 솥뚜껑을 이용할 경우에는 해당되지 않기 때문이다.

시루와 솥뚜껑을 이용하여 술 1말을 증류할 때, 물갈이를 20회 정도 해주어도 소줏고리를 이용했을 때 보다 얻어지는 소주의 양이 적기 때문이다.

문배주 제조용 소줏고리는 조상 대대로 내려오는 것으로, 소줏고리 자체에 냉각수 그릇이 달려 있어 편리하게 되어 있는데, 이는 소주 증류가 일반화되면서 제조된 것임을 알 수 있다.

대략 100년을 거슬러 올라간 것으로 보이는 이 문배주 제조용 소줏고리는, 대략 물 10ℓ 정도의 냉각수를 담을 수 있어 솥뚜껑을 얹어 사용하는 소줏고리 보다는 냉각수 교환횟수를 줄일 수 있다.

따라서 소줏고리를 이용할 경우에도 마찬가지다.

이기춘은 소주 증류시 냉각수의 교환 시기에 대해, “경험적으로 알 수 있는 일인데, 부지런하면 부지런한 만큼 좋은 술을 얻을 수 있다. 소줏고리 위에 부어 준 냉각수가 미지근해지기 전에 새 물로 갈아주면 더 좋다. 사람들이 ‘냉각수가 뜨거워지기 전에 갈아주면 된다’고 하는데, 그렇게 되면 무난한 소주는 얻을 수 있을지 몰라도 향기 좋은 소주는 기대할 수 없다. 특히 맑은 소주를 얻기는 어렵다.”고 말한다.

이기춘은 또 “옛 기록인 『음식디미방』에도 ‘새물을 떠 드렸다가 푸고 즉시 부으면 소주가 가장 많이 나오고 좋다’고 한 것을 볼 수 있다.”면서, “특히 맑은 소주를 얻기 위해 게으름을 피워서는 안된다.”고 강조한다.

냉각수의 교환이 얼마나 중요한가를 알 수 있는 대목이다.

6) 술덧과 소주 내리기

소주를 내리고자 할 때, 사용할 술은 어떤 상태로 만든 것이 좋느냐의 문제는 중요하다.

증류할 술의 맛과 향, 알코올 농도는 바로 소주의 맛과 향 등 품질과 직결되는 문제이기 때문이다.

증류할 술은 발효가 끝나 채주하기 직전인 술덧의 상태 그대로 증류하는 방법을 비롯하여, 맑게 걸러 낸 술인 청주를 증류하는 법과 탁주 형태의 막걸리를 증류하는 방법이 있다.

먼저, 술을 어떤 형태로든 거르지 않고 술덧째 증류하는 법은, 소주의 양이 많아진다는 점에서 장점이긴 하나, 자칫 술 안 바닥에 술찌꺼기가 눌어붙거나 타서 소주에서 탄 냄새가 발생하기 쉽다. 또한 그렇게 되면 소주의 빛깔이 붉어질 우려가 높다.

증류할 술을 청주 형태의 맑은 술로 걸러서 증류하면, 우선은 술바닥에 눌어붙을 염려가 없고, 비교적 알코올 도수가 높아 고품질의 소주를 얻을 수 있다는 점에서 선호된다. 술 빛깔도 맑고 깨끗하며, 순도가 높아져 가장 이상적인 증류방법이라고 할 수가 있다.

그러나 단점도 있게 마련이어서 한 독에서 청주를 떠내고 남은 탁주 형태의 술이 빠지기 때문에 전체적으로 보면 수율이 낮아 경제적인 방법은 아니라는 점이다.

반면, 막걸리 형태로 거른 술은 앞서의 두 가지 방법을 절충한 것이라고 할 수 있다.



사진 113. 다 익힌 술독은 소주 내릴 장소로 옮긴다



사진 114. 다 익은 술을 내어와 소주 내릴 준비를 한다



사진 115. 가마솥에 불을 약하게 지피고 소주 내릴 준비를 한다



사진 116. 가마솥이 달구어졌는지 확인한다



사진 117. 술지게미가 놀지 않게 한 되 미만의 물을 붓는다



사진 118. 다 익은 술을 가마솥에 붓는다



사진 119. 술덧을 가마솥에 붓는다



사진 121. 가마솥과 소줏고리의 연결 부분을 시룻번으로 잘 붙인다



사진 120. 가마솥에 술덧을 다 넣었으면 그 위에 소줏고리를 얹는다



사진 122. 소주를 내리기 위해서 소줏고리 윗부분의 냉각그릇에 찬물을 붓는다

그러나 거르지 않고 술덧째 증류하는 방법보다는 낫긴 하지만, 이 방법 역시 탄 냄새와 함께 술 빛깔이 탁해질 염려가 없지 않다.

막걸리를 증류할 경우, 막걸리라도 앙금 형태의 찌꺼기가 많은 술이므로, 술바닥에 술찌꺼기가 눌지 않게 세심한 주의를 기울여야만 좋은 소주를 얻을 수 있다.

문배주는 술덧 그대로 가마솥에 안쳐서 증류하는 방법을 취하고 있는데, 증류할 때는 앞서 지적한 단점을 보완하기 위해 부단한 노력을 기울이고 있음을 알 수 있다.

“술덧째 증류하면 확실히 소주 양이 많다. 그런데 문제는 술의 향기가 좋지 못한 경우가 많다. 술에서 탄내가 많이 나고 심할 때는 술 색깔이 붉기까지 하다. 문배주는 예로부터 다른 술처럼 거르지 않고 술덧 그대로 증류해 왔는데, 불 때기와 냉각수 교환을 잘해주어야 하는 등 힘들긴 하지만 ‘조심’만 하면 좋은 소주를 얻을 수 있다.”

이기춘의 ‘조심하면 된다’는 말의 뜻을 곱씹어 보면, 술에 술덧을 안칠 때 천천히 안치고 조심해서 불을 잘 땀다는 앞서의 설명과도 같다는 것을 알 수가 있다.

문배주와 같은 방법으로 증류할 때 발생하는 문제점은 시간이 경과하면서 술 바닥에 앙금이 앉게 되고, 이 앙금이 결국 누룽지처럼 타서 이취를 갖게 된다는 것인데, 이러한 문제점을 극복하는 비결이 바로 불의 세기를 잘 조절하는 일임을 잘 알고 있다는 설명이다.

그러나 어떠한 방법이든 역시 불의 세기가 강해지면 이취와 희뿌연 부유물이 발생하므로, 불의 세기 조절에 힘써야 하고, 맑고 투명한 소주를 얻기 위해서는 적절한 시기에 냉각수의 교환이 잘 이루어지도록 해야 한다.

따라서 술을 안치는 일과 그 요령은 불땀의 조절이나 냉각수 교환에 앞

서 선행되어야 할 중요한 과제이기도 하다.

증류는 알코올도수가 높은 술을 얻기 위한 방법이 하나이다.

따라서 같은 조건이라면 알코올도수가 높고 가능한 한 많은 양의 술을 얻는 방법이 최선의 방법이라고 할 수 있다. 또한 증류는 알코올도수가 높은 술이 저장성, 보존성이 높다는 점에서 착안된 술빛기의 한 가지 형태라고 할 수 있다.

그런데 증류는 버리게 될 술의 재활용이라는 점에서도 유리하다.

일테면, 소주를 얻기 위한 방법으로 빗은 술이 아니라, 저장이나 보관상에서 술이 변질되었거나, 발효과정에서 산패한 술, 또는 유통과정에서의 재발효 등 여러 가지 이유로 마시기에 적당하지 못한 술은 버릴 수 밖에 없는데, 이는 막대한 자원의 낭비가 아닐 수 없다.

따라서 이런 경우에 소주를 내리면 아무런 문제가 없다.

7) 소줏고리의 형태와 소주의 맛

전통적인 소줏고리는 그 형태가 여러 가지인데, 각각의 형태에 따라 냉각수의 교환횟수나 냉각효과가 달라진다.

소줏고리는 일반적으로 세 가지 형태로 나눌 수 있는데, 장구형을 비롯하여 삼각형, 역삼각형이 있다.

가장 전형적인 형태의 소줏고리로는 삼각형으로, 가장 먼저 만들어진 것으로 알려지고 있으나, 세 가지 형태 중 냉각효과가 가장 떨어진다.

냉각수 그릇을 엮는 소줏고리의 위 부분이 작기 때문이다. 수증기가 모이는 공간이 좁은데 비해 수증기는 냉각수 그릇을 집중적으로 덥히게 된다.

따라서 냉각수가 쉬이 더워지고 더불어 냉각효과가 떨어지는 것이다.

장구형은 소줏고리의 위, 아래가 동일한 크기로 만들어져 있다. 때문에 삼각형의 소줏고리보다 냉각수를 많이 담을 수 있는 그릇을 엮을 수 있고,

그만큼 냉각효과도 커져서 소주를 많이 얻을 수 있다. 이 장구형 소줏고리의 경우, 1말의 발효주를 증류하는데 냉각수를 7~8회 갈아주면 적당하다고 할 수가 있다.

소주의 양을 가장 많이 얻을 수 있는 것으로, 역삼각형의 소줏고리를 둘 수 있는데, 큰 그릇의 냉각수를 올릴 수 있기 때문이다.

냉각수 그릇이 커진다고 하는 것은 그만큼 냉각효과가 커진다는 것을 뜻한다. 냉각효과가 큰 만큼 소주의 수율이 높아지고, 또한 술맛이나 향기에서 잡맛이 없어진다.

이 역삼각형의 소줏고리를 이용할 경우, 장구형에서와 같이 냉각수를 7~8회 갈아준다면 1~2홉 정도의 더 많은 소주를 얻을 수 있다.

그러나 이 세 가지 방법에서의 냉각수 교환은 최소 단위를 말하는 것이다. 최선의 냉각수 교환 시기나 횟수는 가능한 한 빠를수록 좋고, 자주 할수록 좋다고 할 수 있다.

“선친 때부터 이 소줏고리를 이용하여 문배주를 빚어 왔는데, 어느 지역에서 만들어 졌는지는 알 수 없지만, 술이 담백하고 맑다. 보통 한 말을 증류할 때 10회 정도 냉각수를 갈아주는데, 문배소주 3되 정도를 얻는다.”

문배주 기능보유자가 얼마만큼 소주 내리는 방법을 터득하고 있는지를 잘 알려주고 있는 대목이다.



사진 123. 소주는 처음 내리기 시작해서 시간이 지날수록 그 양이 많아진다

5. 문배주의 숙성 및 저장

1) 문배주의 품질

어떤 형태의 소줏고리가 되었든, 시루를 이용하든 간에 소주를 내리는데 있어서 최선의 방법은, 어떻게 하면 맑고 깨끗하며 향취가 좋고, 알코올 도수가 높은 소주를 얻느냐에 달려 있다고 할 수 있다.

다시 말해서 불의 세기를 잘 조절하는 일과 냉각수를 자주 교환해 주는 일, 그리고 무엇보다 우선적으로 좋은 술을 사용하고 안치는 일을 천천히 하는 것이라고 할 수 있다.

그럼에도 불구하고 증류된 술이 맑지 못하고 탁해지는 경우가 허다하다. 희뿌연 부유물이 술에 섞여 있는 경우는, 첫째 술을 안칠 때 부주의한 탓이고, 둘째는 불의 세기가 너무 강한 까닭이며, 셋째는 냉각수가 뜨거워진 상태가 오래 되었다고 할 수 있다.

아무리 좋은 술이라고 할지라도, 처음에 술에 안칠 때 서두르는 데서 증류된 소주의 빛깔이 맑지 못하고, 희뿌연 부유물이 떠 있게 된다는 것이다.

따라서 좋은 소주를 증류하기 위해서는, 가마솥에 불을 지피고 술 안에 증류할 술을 안칠 때, 맨 먼저 물을 한두 사발 정도 붓고, 그 물이 따뜻해지면 한두 사발 정도의 술을 부어준다. 이어 술 안의 술과 물이 다시 따뜻해지면 네 다섯 사발 정도의 술을 붓고, 또 다시 술 안의 내용물이 따뜻해지기를 기다렸다가 여덟 사발 정도의 술을 붓고 섞어 준다.

이렇게 해서 술 안의 물과 술이 따뜻해지면서 김이 나기 시작하면, 술 안의 양만큼의 술을 붓는 방법으로 증류할 술의 양을 늘려나간다.

그런데 이때 술 안의 술이 뜨거워지기 전에 재차 술을 추가하게 되면, 술 바닥에 술찌꺼기가 누는 현상이 생기고, 이내 소주에서 탄 냄새 등의 이취(異臭)와 함께 희뿌연 부유물(浮遊物)이 발생한다.

또 한꺼번에 많은 양의 술을 추가해 넣게 되면 술 안의 술이 차가워져서 증류하는데 따른 시간이 많이 소요될 뿐 아니라, 술바닥에 찌꺼기가 늘어 붙고 이내 까맣게 타서 술이 붉은 빛깔과 함께 탄내가 심하게 된다.

따라서 술 안의 양만큼의 술을 붓는 방법으로 증류할 술의 양을 늘려 나간다. 또 술의 크기에 따라 달라지겠지만, 술은 술 크기의 80% 정도를 채운 뒤, 뜨거워진 후에 소줏고리를 엮고, 소줏번을 붙인 다음 소줏고리 위에 냉각수를 부어 주는 것이 가장 바람직한 방법이다.

이와 같은 방법으로 증류한 문배주는, 중국의 마호타이나 죽엽청주보다 주향(酒香)이 강하고, 맛이 월등하다는 평가를 받고 있다. 일반 증류주와는 맛과 향기가 다르다는 것이다.

이기춘은 “문배주는 독특하게도 조와 수수로 빚은 술임에도 원료에는 없는 문배 향기가 나는데, 그 청초한 향기는 마시고 난 후에도 입안에 진하게 남을 뿐 아니라, 목을 타고 넘어가는 미묘한 맛은 그 무엇보다도 바꿀 수 없다.”고 한다.

그리고 덧붙이는 말이 “문배주를 빚는 사람은 욕심이 없어야 하며, 우리 술에 대한 이해와 애정을 가지고 술을 빚어야만 제 맛을 낼 수 있다.”고 한다.

그렇게 되면 40%의 독한 술도 마시는 사람이 그 독한 느낌을 갖지 못할 만큼 부드러워진다는 것이다. 문배주는 씹싸름하면서 달콤한 맛이 혀끝을 감싸게 되어 매우 부드럽다는 느낌을 주는 것이 특징이자 가장 큰 자랑이다.

2) 숙성 및 저장

문배주의 이러한 맛과 향기는 술 이름의 유래에서도 알 수 있으나, 그 해답은 결국 ‘숙성(熟成)’에서 일어나는 현상이다. 소주 문배주의 숙성은 독에 담아 6개월에서 1년 이상 요구되는데, 오래 사귄 친구가 좋듯 오래 묵힐수록 맛이 깊고 향이 그윽해진다고 한다.

특히 주독으로 인한 폐해를 다소 해결할 수 있는 비법이 숙성에 있다.

소주의 유입과 함께 발달을 보였던 고려가 망하고 조선시대로 접어들어 소주는 더욱 유행되었는데, 『단종실록(端宗實錄)』에 ‘단종(端宗)이 상제노릇을 하느라 쇠약해져서 대신들이 소주를 마시게 하여 단종이 원기를 차렸다’고 하는 기록이 등장하고, 『중종실록(中宗實錄)』에는 ‘소주를 마시는 사람이 많아져서 쌀의 소비가 많고 소주로 인한 피해가 크다’는 기록으로 미루어, 당시 소주의 인기를 가늠할 수 있다.

또 『지봉유설』에 “소주는 본래 약용(藥用) 목적으로 마실 뿐 함부로 먹지 않았으므로, 작은 잔을 소주잔이라고 한다.”고 하였으며, “왕이나 사대부들이 마셨던 술이었던 것인데, 점차 일반으로까지 확산되었고, 서민층에서는 약식으로 소주를 빚어 즐겼다.”고 하니 그 인기를 짐작할 수 있을 것이다.

한편, 기록에서도 알 수 있듯 소주로 인한 피해가 심각했을 것으로 짐작된다. 소주의 과음은 일차적으로 쌀 소비량의 증대에 따른 식량난과, 알코올 도수가 높은 소주는 값이 비싸 가산을 탕진하는 사례가 많이 발생했을 것이라는 추측이다.

또한, 우리나라 사람들은 소주보다 약주에 적합한 체질인데, 독한 소주를 즐기므로써 알코올 중독이나, 이에 따른 후유증으로 인한 폐해를 지적한 것으로 여겨진다.

『지봉유설』에 “근세에 와서 사대부들이 호사스러워져서 소주를 많이 마셔서 취하여야만 그만두고 있으며, 이 때문에 갑자기 죽는 사람도 많다.”고 기적한 기록이 있고, 1490년 성종도 “세종 때는 사대부집에서 소주를 사용하는 일이 매우 드물었는데, 요즘은 보통의 연회 때도 소주를 사용하고 있어 비용이 막대하게 드니, 금지하도록 하는 것이 좋겠다.”고 하는 사간 조효동의 상소가 이를 뒷받침해 준다.

소주가 값이 비쌌음에도 불구하고 이렇듯 인기를 얻게 된 배경은, 그 맛

이 순하고 청결하기 때문이었다.

소주는 숙성(熟成)시킨 후 마셔야 주독(酒毒)과 그 후유증으로부터 안전할 수 있으며, 특히 소주 고유의 맛과 향기를 제대로 즐길 수 있다.

사람들이 “와인이나 맥주, 브랜디, 위스키 등 양주(洋酒)는 우선 향기가 좋고 맛이 부드러워 마시기에도 좋고 숙취(宿醉)가 없는데, 우리나라의 소주는 그 맛이 독하고, 특히 탄 냄새 등 이취(異臭)가 심하여 맛이 없다.”, “특히 쓴맛이 강하여 마시기가 역겹다.”고 말하는 것을 들게 된다.

하지만 이러한 얘기는, 우리나라의 소주가 그 제조방법이나 품질에 있어 양주에 비해 떨어지기 때문이 아니고, 숙성(熟成)이 덜 된 술을 증류한 소주를 마셨거나, 증류한 소주를 일정기간 숙성을 시키지 않고 바로 마셨기 때문이라고 할 수 있다.

다시 말하면, 사람들이 우리 소주가 양주보다 형편없는 술, 또는 주질(酒質)이 나쁘다고 말하는 것은, 아직 한 번도 제대로 된 소주를 마셔보지 못했기 때문이라는 것이다.

그 예로 우리의 증류식 소주도 자기나 오지로 된 그릇에 담아 밀봉한 후, 지하의 창고나 토굴 같은 곳에 두어 최소 6개월 이상 숙성시키면, 그와 같은 이취(異臭)나 독한 맛이 없어지고, 오히려 부드럽고 곡주(穀酒) 특유의 그윽한 향취(香臭)를 간직한 술이 만들어진다.

따라서 우리의 증류식 소주도 이와 같은 숙성의 문제만 해결하면, 얼마든지 양주와 비교해도 뒤떨어지지 않는, 오히려 더욱 진한 향기와 맛 좋은 술이 될 수 있다는 것을 자신한다.

이러한 현상은 문배주에서만 느낄 수가 있는 것이 아니다. 우리 전통주의 절대 다수가 이와 같은 과정을 거쳐 술이 익게 되며, 술이 익는 과정에서 나타나는 과실 향기를 느낄 수 있는데, 이러한 향기를 방향(芳香)이라고 한다.

맛있는 술, 좋은 술에 대한 인식이나 느낌은 다분히 주관적이다. 하지만 동서,



사진 124. 소주를 받고나면 숙성을 시킨다



사진 125. 소주를 받은 날짜를 붙이고 3개월 이상 숙성시킨다

고금을 막론하고 반드시 몇 가지 공통점을 갖고 있다는 것을 깨닫게 된다.

첫째, 그 나라 그 민족의 입맛에 맞아야 한다. 이는 수요자에 대한 입맛을 잘 맞추고 있다는 얘기이기도 하거니와, 술 빛은 이의 뛰어난 양조기술을 뜻하기도 한다. 그렇지 못하고서는 아무리 유명한 명주나 역사를 간직한 술이라도 결국 생명력을 잃고 만다는 얘기와도 같다.

둘째, 계속해서 마시고 싶어야 한다. 술이란 것이 마시다 보면 으레 한잔이 두 잔이 되고 세 잔, 네 잔으로 늘어나기 마련이라고 하지만 취하기를 능사로 여기는 무리가 아니라면, 술을 즐길 수 있어야 한다.

술을 즐기기 위해서는 한 잔만 마시려던 것이 맛있어서 두 잔을 마시고 싶어지고, 다시 한 잔 더 마시고 싶어져서 취하는 줄 모르게 취했다가, 어느 사이 취기가 사라지고 술이 깨는 묘미가 있어야 한다.

문배주는 이러한 조건을 충족시켜 줄 수 있는 술로 여겨진다.



III 문배주의 전이현황

1. 지정경위
2. 보유자



Ⅲ. 문배주의 전승현황*

우리나라에서는 예로부터 술이 기호식품으로 뿐만 아니라 각종 제사와 연회 등에서도 사용되어 왔다. 따라서 일찍부터 지방마다 그 지방의 풍토에 알맞은 향토술이 다양하게 빚어질 수 있었다. 그 중에서도 문배주는 우리나라를 대표할 만한 전통주이다. 문배주는 평양을 중심으로 한 우리나라 서북지방에 전래되어 내려온 증류주로 ‘잘 익은 돌배향이 난다’ 하여 붙여진 이름이다. 문배주를 언제부터 빚었는지 또 누가 처음으로 빚었는지는 확실치 않으나, 현재 보유자인 이기춘의 집안에서 5대에 걸쳐서 문배주 제조에 종사하고 있다. 다음에서는 문배주가 중요무형문화재로 지정되게 된 경위와 보유자를 중심으로 한 전승현황에 관하여 기술한다.

1. 지정 경위

문화재위원회는 1982년 12월 22일에 있었던 회의(제2분과 7차 회의)에서 전국에 산재해 있는 우리 민족 고유의 전통주류의 제조기법과 기능자에 대한 조사를 실시하여 그 질이 가장 우수한 전통주 제조기법을 중요무형문

화재로 지정하기로 의결하였다. 지정의 목적은 ‘우리 민족 고유의 우수한 전통적인 향토주류를 발굴 조사하여 그 제조기법을 보존 전승함’에 있다고 하였다. 이렇게 해서 전통주의 제조원료, 발효과정, 발효시설 등 제조기법 및 기능자들에 대한 조사가 관계전문가들에 의해서 이루어졌다. 조사내용은 1)원료의 생산 및 조달과 배합, 2)발효 및 제조기술, 3)발효시설 및 제조용구, 4)제조기능자, 5)지역적 특색 등이었다.

먼저 1단계 조사가 1983년 5월부터 6월까지 2개월에 걸쳐서 실시되었다. 1단계 조사는 각 시·도에서 자체 조사하여 시·도 문화재위원회의 심의를 거쳐 우선순위를 결정한 다음, 문화재관리국에 보고하도록 하였다. 그 결과 전국 12개 시도에서 46종(기능자 64명)의 전통주 제조기법에 관한 조사보고서가 제출되었다. 주종별로는 소주가 7종(15명), 곡주가 22종(31명), 과실주가 3종(3명), 약용주가 12종(15명)이었다. 이때에 문배주와 제조기능자인 이경찬이 서울 삼해주(三亥酒) 등과 함께 서울시를 대표하여 보고되었다.

그리고 1993년 9월 13일에 있었던 주류 관계학자 회의에서 조사대상 민속주로 8개 시·도 13종이 선정되었고, 조사위원회에는 6명의 관계학자가 추천되었다. 그리고 같은 해 9월 30일에 있었던 문화재위원회 회의(제2분과 5차 회의)에서 최종적으로 민속주 조사 실무위원으로 문화재위원 3명과 관계학자 9명 등 12명이 선정되고, 2인 1조로 조사반이 편성됨으로서 2단계 조사가 실시되었다. 조사대상이 된 민속주는 서울 삼해주, 문배주, 제주 소주, 경기 동동주, 충북 청명주(淸明酒), 한산 소곡주(素麴酒), 면천 두견주(杜鵑酒), 김제 송순주(松筍酒), 이리 이강주(梨薑酒), 진도 홍주(紅酒), 안동 소주(燒酒), 경주 법주(法酒), 김천 과하주(過夏酒)이었다. 그러나 이중에서 서울의 삼해주가 제조기능자의 사망으로 서울 송절주(松節酒)로 대체되었다.

* ‘문배주의 전승현황’은 박원모(예능민속연구실 전문직)에 의해서 집필되었다.

2단계 조사는 1차 예비조사가 1993년 10월 10일부터 30일까지 20일간 실시되었으며, 본조사가 1993년 11월부터 1994년 8월까지 실시되었다. 또한 조사실무 위원과는 별도로 8명의 시음평가위원을 두고, 1984년 2월에서 1985년 4월 사이에 5차에 걸쳐서 시음평가를 실시하였다. 문배주에 대한 조사는 송철주, 제주 소주와 함께 1반의 예용해(芮庸海)와 김창진(金昌鎭)이 담당하였고, 문배주에 대한 시음평가는 제주 소주, 김천 과하주와 함께 1994년 5월 29일에 실행되었다.

이러한 과정을 거친 전통민속주의 중요무형문화재 지정을 위한 조사결과는 1985년 5월에 무형문화재 지정조사보고서 제163호 ‘전통민속주’로 작성되어 제출되었다. 그리고 1985년 11월 18일에 개최된 문화재위원회 회의(제4분과 3차 회의)에 상정되어 중요무형문화재 지정을 위한 심의가 이루어졌다. 이때 당시 전통민속주의 중요무형문화재 지정에 대한 제안사유에 대하여 회의록에는 ‘우리민족 고유의 우수한 전통민속주의 제조기술이 생활문화의 변천으로 점차 인멸되어 가고 있어 이를 지정하여 전승보존하고자 함’이라고 기록되어 있다. 신청인은 문화재관리국으로 되어 있고 지정명칭에 대한 안으로 전통민속주장(傳統民俗酒匠), 민속주빚기(고으기), 양조장(釀造匠), 양조기능(釀造技能), 가양주(家釀酒) 등이 거론되었다. 심의대상은 2단계 조사에서 조사된 문배주를 비롯한 13종의 주류였다.

심의결과는 의결을 통하여 지정명칭으로 향토술담그기가 정해졌으며, 지정대상으로는 문배주와 함께 면천 두견주, 경주 교동법주가 선정되었다. 그리고 문화재위원회는 지정된 향토술에 대해서 관계법과 내규의 범위 내에서 관계부처가 적당한 수요를 창출할 수 있도록 권고하였다. 그리고 중요무형문화재 지정대상에서 제외된 민속주 제조기능에 대해서는 해당 시·도에서 지방 무형문화재로 지정하여 전승 보존하도록 권고하였다.

이렇게 해서 이듬해인 1986년 11월 1일에 ‘향토술담그기’가 중요무형문

화재 제86호로 지정되었으며 제86-가에 문배주, 제86-나에 면천두견주, 제86-다에 경주 교동법주가 각각 지정되었다. 그리고 기능보유자로 문배주에 이정찬(李景餐, 1915~1993), 면천두견주에 박승규(朴昇逵, 1937~2001), 경주교동법주에 배영신(裴永信, 1917~현재)이 각각 인정되었다.

그러나 문배주의 기능보유자인 이정찬이 전립선암 진단으로 중병을 앓게 되자, 문화재위원회는 1992년 11월 5일에 있는 회의(제4분과 3차 회의)에서 보유자후보를 선정하기로 하였다. 이는 무형문화재로 지정된 술을 생산하기 위하여는 당시 문화부장관의 추천에 의하여 국세청의 제조면허를 득하여야 하는 바, 국세청에서는 추천된 특정인이 시험제조한 술을 주류심의위원회의 심의를 거쳐 제조허가하는 대인허가로서 추천된 보유자가 사망하게 되면 제조면허가 취소되 후계자 선정이 시급한 실정이었다.

보유자후보로는 이정찬의 아들인 이기춘(李基春, 1942~현재)이 1992년 11월 10일부로 선정되었다. 이기춘은 양조업을 하는 집안에서 태어나 어릴 때부터 아버지의 일을 도우면서 양조비법을 터득하였다. 그리고 1986년도에 문배주가 중요무형문화재로 지정되자 본격적으로 전통술담그기와 경영을 담당하였고, 1987년 7월 1일부터 1992년 6월 30일까지 전수교육 과정을 이수하였다.

그러나 1993년에 이정찬이 작고하게 되자, 문배주의 전승·보존과 전수교육에 충실을 기하기 위하여 새로이 보유자 인정을 위한 조사가 이루어졌다. 조사는 1994년 2월 21일부터 2월 25일까지 실시되었으며, 조사자는 예용해와 노완섭이 담당하여 보고서(약보고서 제24호)로 제출되었다. 그리고 문화재위원회는 1995년 3월 16일에 있었던 회의(제4분과 1차 회의)에서 제출된 조사보고서를 근거로 심의를 통하여 당시 보유자후보였던 이기춘을 새로운 보유자로 인정하기로 결의하였다. 그리하여 이기춘은 1995년 6월 1일부로 보유자로 인정되었다.

한편, 문화재위원회는 1997년 7월 23일에 있었던 회의(제4분과 3차 회의)에서 전수교육내실화를 위하여 중요무형문화재 보유자로부터 추천된 이수자에 대하여 전수교육보조자 대상자를 선정하기로 하고 기·예능조사를 실시하여, 1997년 8월 1일부로 이기춘의 아들 이승용(李丞鏞, 1975~현재)이 전수교육보조자로 선정되었다.

2. 보유자

문배주를 비롯한 주류 제조기능은 양조기법과 그 비법의 특성 때문에 가족계통으로 전수되고 있다. 문배주가 언제부터 누구에 의해 빚어지기 시작했는지는 알 수 없지만, 현재 문배주의 양조기법은 보유자 이기춘의 집안에서 대대로 내려오고 있다. 증조모인 박씨 할머니로부터 시작하여 조부인 이병일(1895~1955)과 이경찬의 대를 이어 현재 이기춘이 문배주 양



사진 126. 보유자 이기춘의 증조모 박씨 할머니



사진 127. 보유자 이기춘의 조부 이병일

조기법을 전승하고 있으며 아들인 이승용에게 전수하고 있다. 이기춘은 문배주 양조에 관한 집안의 내력을 다음과 같이 진술하고 있다.

“증조모님이 문배주 기능을 갖고 계신 걸로 알고 있습니다. 제가 증조모님을 뵈 적은 없고, 저희 아버님한테 들어서 아는데, 증조모님이 문배술 기능을 갖고 저희 할아버님한테 전수해서, 저희 할아버님이 그것을 만들었습니다. 저희 아버지가 스물두살 때 평촌 양조장을 운영해서 1950년에 6·25사변까지 양조장을 하다가 1950년에 월남을 해서 서울에 왔죠. 서울에 와서 양조장 문배술을 만들었죠.”



사진 128. 평촌 양조장 시절의 가족(보유자 이기춘이 태어나기 전)

보유자 이기춘은 전주 이씨 평장사공파(平章事公派) 21대 후손으로 평양에서 9대를 살면서, 증조모인 박씨 할머니 때부터 문배주를 담그기 시작하여 부친인 이경찬이 평양에 있던 평촌 양조장을 상속받으면서 본격적으로 문배주를 양조하게 되었으며, 한국전쟁 이후에는 남하하여 소규모의 가내수공업으로 문배주를 담그다가 중요무형문화재로 지정되면서부터 다시 본격적으로 문배주를 담글 수 있게 되었다고 한다.

1) 초대 보유자 이경찬

초대 보유자인 고(故) 이경찬은 1938년 5년과정의 평양 광성고등보통학교를 졸업하고 부친이 경영하던 평양의 평천 양조장을 상속받았다. 평천 양조장은 연 생산량 1,600석에 종업원 10명의 규모였으나, 해방이후인



사진 129. 초대 보유자 이경찬



사진 130. 현재까지 남아 있는 평촌 양조장 시절의 설비



사진 131. 평촌 양조장을 개량하여 사용하고 있는 북한의 양조공장

1948년에는 연 생산량 3만석, 대지 7,000여평에 전평 1,000평, 종업원 80명으로 발전하였다. 이러한 평천 양조장의 규모는 매우 큰 것으로, 이곳에서 내는 세금이 평양의 한 해 예산과 맞먹을 정도였다고 한다.

한편 부친 이병일은 서울 성북구 하월곡동 88-3에 양조공장을 설립하고 1946년 양조제조면허를 취득하여 소주를 생산하였다. 그러다가 한국전쟁이 일어나자 이경찬은 1951년 1·4후퇴 당시에 평양에 있던 평천 양조장을 버리고 남하하여, 1952년 9월 1일에 양조면허를 부친 이병일의 면허로 재취득하고 ‘거북선’이라는 상표로 영업을 하였다. 그리고 부친 이병일의 타계로 1954년 4월 10일에 양조장을 재상속받아, 1955년 양곡관리법에 의한 곡주 생산금지 조치 때까지 양조업에 종사하였다. 양곡관리법에 의해 양조업이 일시 중단되기도 하였으나 문배주가 향토술담그기로 중요무형문화재로 지정이 되자 제조면허를 다시 받고 문배주의 양조가 가능하게 되었다. 더욱이 문배주가 중요무형문화재로 지정되고 이경찬이 그 기능보유자로 인정되면서 문배주는 국주로서 보다 널리 알려지게 되었다.

한편 이경찬은 문배주 제조에 대한 전승교육에도 철저했다. 이경찬은 아들인 이기춘에게 호되게 야단을 치면서 양조기법을 가르쳤다고 한다. 현재는 이경찬이 작고하고 이기춘이 보유자가 되어 문배주 양조기법을 전승하고 있다. 이기춘은 부친으로부터 꾸지람을 들으며 문배주 양조기법을 배우던 시절을 회상하면서 그 때 아버지가 왜 그렇게 야단을 치셨는지 이제는 이해할 수 있을 것 같다고 한다.

“아버님 생전에 만든 술하고 지금 내가 만든 술하고 차이가 납니다. 이걸 참 가슴 아픈 일입니다. ‘아버님이 살아계신 것하고는 많은 차이가 있구나, 내가 좀 더 많이 배워야겠다’고 여러 번 다짐했습니다. 우리 조상이 만든 문배술을 얼마나 흡사하게 만드느냐가 관건이지요.”

2) 보유자 이기춘

현재의 보유자인 이기춘은 초대 보유자인 이경찬의 3남 2녀 중 장남으로 누룩 방에서 태어나 누룩 뜨는 냄새와 술 익는 냄새 속에 자랐다. 이기춘은 “그 커다란 양조장이 어린 나에게는 하나의 세계였고 그래서 놀이터이자 학교가 되었다.”고 한다. 그렇게 늘 보고 듣는 것이 술이라 10살 전에 이미 주도를 익히고 술 담그는 법도 배웠다.

1951년 1·4후퇴 때 부친이 가족을 술도가의 트럭에 태우고 피난 내려온 후 남한에서 가내 수공업의 형태로 생산되던 문배주는 1955년 곡물로 술을 빚는 것을 금하는 양곡관리법이 제정되면서 더 이상 만들 수가 없게 되었다. 그래서 이기춘은 1973년 대한항공에 입사해 17년 동안 경영조정실 등에서 근무했다. 그러나 이경찬은 이후 30여 년의 세월을 다만 집안



사진 132. 보유자 이기춘

제사 때 조금씩 빛는 정도로라도 문배주의 명맥을 이을 것을 고집하였다. 그리하여 이기춘은 낮에는 직장을 다니고 저녁부터 새벽까지 아버지의 꾸지람을 들으며 문배술 제조 비법을 배워야 하는 날들이 많았다고 한다.

1986년에 문배주는 오랜 역사를 통해 이어져 온 우수성을 인정받아 중요 무형문화재에 지정되었다. 그리고 1990년에 비로소 정식으로 전통주의 제조허가를 받을 수 있었다. 그리하여 이기춘은 부친 이경찬의 뜻을 받아 들어 가업을 잇기 시작했다. 500만원의 빚을 내어 중고 보일러를 구입하는 것을 시작으로, 문배주 양조장은 평천 양조장을 이어 남한에서 다시 조출하게 시작되었다. 이렇게 시작된 문배주가 세상에 널리 알려지게 된 계기에 대해서 이기춘은 다음과 같이 말한다.

“조그맣게 출발했지만, 술을 만든 지 두어 달 만인 1990년 9월에 행운이 찾아왔습니다. 서울에서 열린 남북회담에 북한의 연형묵 총리가 특별히 남한의 술을 청하는 바람에 문배주가 식탁에 오르게 되었습니다. 평양 손님에게 내민 평양 술이니 자연히 화제가 되었고, 그 일을 계기로 널리 소개되었습니다. 그 후 문배주는 애주가들의 꾸준한 사랑을 받으며, 한·러정상회담, 남북정상회담 만찬에서 한국을 대표하는 술로서 자리해왔습니다.”

이기춘은 부친 이경찬의 아래에서 문배주가 중요무형문화재로 지정되기까지 문배주 제조기능에 관한 전반적인 내용에 처음부터 직접 참가하여 계승자로서 문배주 양조에 관한 역사적 배경, 전승계보, 양조기법과 그 비법(秘法) 등에 대하여 정확하고 소상하게 알고 있을 뿐만 아니라 우리나라 전통 민속주의 연구개발을 위하여 꾸준히 노력하고 있다. 그 일환으로 인하대학교 경영대학원에 입학하여 ‘우리나라 전통민속주의 관광자원화를 위한 연구’로 경영학석사학위를 취득하는 학구열을 보이기도 하였고, 또

한 동 대학의 대학원 박사과정에 들어가 학위논문을 앞두고 있다.

이기춘은 “이제 내가 해야 할 중요한 일은 아들(이승용, 29세)에게 문배주 전통의 맛과 향을 정확히 전해주는 것이다.”고 하면서 문배주의 전승을 위한 계승 작업에 전념하고 있다. 그러면서 “문배주의 향과 맛은 세계의 명주들과 겨루어 보아도 지지 않는다. 나의 아들 대에서는 문배주가 한국의 술로서 세계적으로 알려지기를 바란다.”고 하는 소망을 피력하고 있다. 이러한 이기춘의 바람에 호응하듯이 아들 이승용은 전수교육조교로서 문배주 양조기법을 부친으로부터 전수하면서 문배주 양조장의 일을 도맡아 하고 있다.

3) 전수교육조교 이승용

보유자 이기춘의 아들 이승용은 문배주 제조에 대한 이기춘 집안의 5대 전수자이다. 문배주 제조는 이승용의 고조모인 박씨 할머니부터 그의 증조부가 평양에서 양조장을 통해 이어졌고, 1·4 후퇴 때 피난 내려온 할아버지인 이경찬이 남한에서 다시금 빚어진 것을, 현재 문배주 보유자이자 전통식품명인(7호)인 부친 이기춘에 의해 계승되고 있다. 그것을 받아 이승용이 문배주 가업의 전수자가 된 것이다. 유독 손자에게 사랑을 쏟은 할아버지의 지도 아래 이승용은 법적으로 술을 입에 댈 수 없는 미성년 시절부터 수수를 찌고 누룩을 빚어 나르는 등의 문배주 제조에 관한 전수교육을 받았다. 이러한 집안의 영향으로 대학에서도 발효와 미생물을 체계적으로 공부하기 위해 농화학과를 선택하였다. 이승용은 건국대학교 2학년 이던 1996년에 문배주 제조에 관한 전수를 수료했고, 이듬해 중요무형문화재 교육보조자로 선정되었다. 대학교 시절에는 직접 막걸리를 담아서 대동제(대학축제) 기간 동안 과에서 운영하는 주점에서 팔기도 하고, 농활(농촌활동)에 가서는 마을 잔치 등을 위해서 직접 막걸리를 담아서 마을

아저씨 아주머니들과 같이 마시기도 하였다.

대학 졸업 후, 세상살이와 사람을 알아야 좋은 술을 만들 수 있다는 생각에 코리아타임즈 편집기자로서 2년간을 보냈다. 이승용은 “직장생활을 하는 동안 술 맛도 알게 되면서 입에 머금고 은은한 향기를 즐길 수 있는 문배주에 더욱 자부심을 가지게 되었다.”고 한다. 그리고 그 무렵 1986년도에 문배주, 교동법주와 함께 똑같이 문화재로 지정을 받은 두견주의 명맥이 끊기는 안타까운 일을 보면서 “거센 세계화의 물결 속에서 전통주가 살아남는 길은 오직 세계화뿐이라는 생각을 하게 되었다.”고 한다. 그 후 회사를 그만두고 문배주의 세계화를 위해 필요한 어학능력과 국제 감각을 키우기 위해 미국으로 어학연수를 떠났다.

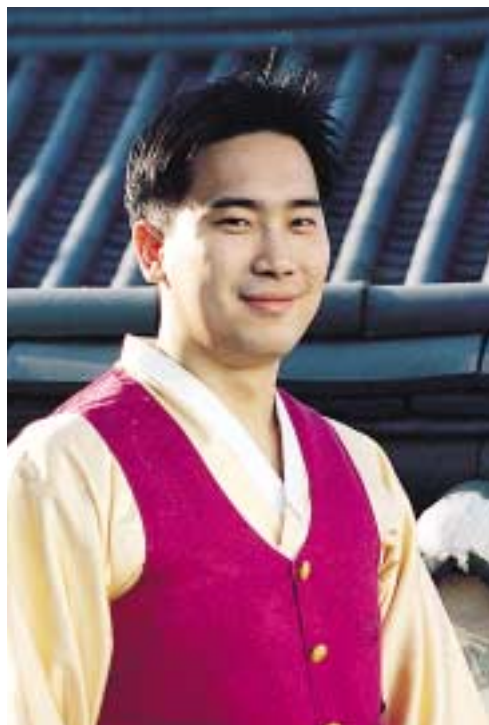


사진 133. 전수교육조교 이승용

2004년 3월 귀국 후에는 문배주 이미지 개선 작업, 문배주 제조공정의 현대화 등 가업의 전수자로서 문배주 양조원에서 일하고 있다. 그리고 2004년 6월에 열린 남산한옥마을 문배주 시음회에 참가하였고, 10월에는 일본에서 열린 기타큐슈국제 식품박람회에 참석하기도 했다. 시음회를 통해서 일본시장의 반응을 확인하려고 했던 박람회장에서 일본인들의 기대 이상의 반응을 보고, 우리나라 술도 충분히 외국에서 성공할 수 있다는 자신감을 가지게 되었다.

문배주 전수교육조교 이승용은 “선대의 손맛을 현대적 기법으로 승화해 문배주를 세계의 명주로 만드는 것을 목표로 세상에 당당히 내놓을 만한 우리 전통주를 만들겠다.”는 포부를 가지고 있다. 그리고 “2000년 남북정상회담에서처럼 우리 전통주로 먼저 남북의 벽을 희망으로 바꾸는 데 이바지 하고 싶다.”는 바람을 가지고 보다 나은 문배주를 제조하기 위하여 보유자이자 부친인 이기춘과 함께 노력하고 있다.

문배주 주요 약력

- 1986년 중요무형문화재 86-가호로 문배주가 지정되고 이경찬이 보유자로 인정됨
- 1995년 이경찬의 사망으로 이기춘이 새로운 보유자로 인정됨
이기춘이 농림부 전통식품명인 7호로 인정됨
- 1998년 동경 Foodex에 문배주 출품
- 2000년 문배주가 남북정상회담 만찬시 남측 공식 술로 제공됨
- 2004년 ‘제1회 우리술 Festival’에 문배주 출품
- 2004년 일본 기타큐슈 국제 식품박람회에 문배주 출품

Important Intangible Cultural Properties 86-1

Munbaeju (Liquor)

This recording book is the report, which is published in link of important intangible cultural properties original form of recording and preservation.

Munbaeju is a representative spirituous liquor which is transmitted in Pyoungyang region. It has a special feature of generating Munbae fragrance without using Munbae fruit at all.

Although the main ingredient for the malt is wheat, it also contains hulled millet, Indian millet and wheat as well. Until before the country was liberated from the Japanese rule, Munbaeju was made using underground water that rose from the limestone layer in the river valley of the Daedong River in Pyongyang.

The liquor has a strong smell of Munbae and has light yellowish brown color. Although its initial alcohol component is 40 degree, it can be stored for a long time because it reaches near 48.1 degree after distillation and maturation.

As long as our life has been changed, the life of Munbaeju is barely in existence. Therefore, Munbaeju was designated an important intangible

cultural property in 1986 for the purpose of prevention.

The contents of the book are about histories and the present position of Munbaeju and descriptions of the process of making Munbaeju.

기 획 박상국(예능민속연구실장)
집 필 박덕훈(숙명여대 객원교수)
박원모(예능민속연구실 전문직)
사 진 백지순(사진작가)

문배주

중요무형문화재 제86-가호

2004년 12월 24일 초판인쇄

2004년 12월 24일 초판발행

발간등록번호 11-1550011-000120-01

발 행 국립문화재연구소

제 작 대전충남인쇄정보산업협동조합
예맥기획 (042-634-3371)

비매품

※ 이 책에 실린 내용은 무단으로 복사하거나 전재할 수 없습니다.