

머 리 말

『중요무형문화재 제86-다호 경주교동법주』는 사회·문화적인 맥락 속에서 경주 최씨 가문을 중심으로 보유자 배영신이 빚고 있는 경주교동법주의 역사와 유래, 술 빚는 도구, 술 빚는 과정, 보유자의 한평생 등을 엮은 민속지(民俗誌)이다.

경주 최씨 집안에서 대대로 빚어온 경주 교동법주는 조상제사·손님접대를 위한 가양주(家釀酒)로서 우리나라 최고의 민속주이다. 경주교동법주는 순수한 찹쌀과 밀로 만든 누룩, 그리고 집 안마당에 있는 샘물로 빚는다. 이렇게 빚어진 경주교동법주는 투명하고 노르스름하며 입에 짹짹 달라붙는 찰기가 있다. 과학적 근거나 수치나 하는 것으로 설명되어질 수 없는 ‘법주 빚는 방법’은 최씨 가문에 대대로 내려와 며느리의 손끝에서 농익어 오늘에 이르고 있다.

경주교동법주는 빛깔·향기·맛이 어우러진 종합예술품이다. 이 법주의 특징은 누룩, 찹쌀의 사용, 재료의 배합 비율 등에서 찾을 수 있다. 보통 대부분의 술은 밀기울만 가지고 누룩을 만드는데 비해, 밀 전체와 쌀가루를 사용하는 점이 특이하다. 이는 교과서에도 없는 독특한 누룩 제조방법이다. 그리고 일반 술은 기껏해야 땀쌀로 만드는 것이 고작인데, 경주교동법주는 찹쌀을 사용하니 그만큼 고급술이 되는 것이다. 이렇게 경주교동법주는 독특한 재료의 사용과 솜씨와 정성이 어우러져 빚어지는데, 그 배합비율이 비밀스럽게 전승되어 왔다.

국립문화재연구소에서 한국전통문화의 연구와 보존을 위한 중요무형문화재 기록화 사업의 하나로 기획된 이 책은 경주교동법주의 기록영화 내용을 모두 아우르면서, 사진을 중심으로 도면·그림을 곁들여 경주교동법주의 전체를 수록하고 있다. 또한 지정 당시의 보고서나 관련 논문들의 한계를 뛰어 넘어 보다 학술적으로 보유자의 기능을 기록하고 있어, 기록영화와 짝을 이루면서 상호보완적인 역할을 할 수 있도록 편집하였다.

이 작업은 전통문화를 연구하고, 국민의 전통문화에 대한 의식 함양과 자긍심을 도모하는 자료로 활용할 수 있을 것이다.

1998년 5월

I. 경주교동법주의 유래

우리의 문화유산 가운데 개화기 이후 급격한 사회변동과 일제의 식민정책, 후손들의 무관심 등으로 제대로 전승되지 못한 것이 한 두 가지가 아니다. 좀 과장하여 말한다면 5천년의 문화전통이 하루아침에 멸실될 위기에 처하여 있다고 할 수 있다. 이 전통 단절의 위기 상황에서 ‘민속주’라고 예외일 리는 없다. 오로지 경험에 의한 눈대중과 손짐작으로만 전승되어온 양조 비법은 연로한 기능 보유자들의 타계와 함께 영영 사라져 버릴 상황에 놓여 있다. 장차 우리의 후손들이 5천년의 역사를 운위하면서도 입에 맞는 술 하나 남겨 주지 못한 조상들을 비웃지 않으리라고 누가 장담할 것인가.



사진1. 경주교동법주 보유자 배영신이 살고 있는 집



사진2. 토함산에서 내려다 본 경주 전경

더구나 민속주 전승에 있어서 어려움에 처할 수밖에 없는 이유 중의 하나는 우리의 민속주 대부분이 곡주(穀酒)라는 사실이다. 우리의 대표적 술인 탁주[막걸리]와 약주는 찹쌀과 땀쌀로 빚으며, 증류식(蒸溜式) 소주도 땀쌀·옥수수·수수 같은 곡식으로 빚어 왔다. 이런 까닭으로 사서(史書)에 기록된 내용을 살펴보면 흉년이 들 때마다 양식의 낭비를 막기 위하여 의례 금주령(禁酒令)이 내려지곤 했다.

요즈음은 쌀이 남아돌아서 걱정이라지만 보릿고개가 있던 1960년대나 유례 없는 흉년이 겹쳐 들었던 1970년대에 우리나라 식량 사정은 술을 빚어 마시며 흥청거릴 만큼 유복하지가 못했다. 또한 주세가 국가 재정상 중요한 세입원인 까닭으로 술의 양조는 허가를 받은 사람만이 할 수 있었고, 개인의 양조는 법적으로 금지되어 있었다. 그리하여 개인이 사사로이 양조한 술은 밀주(密酒)라 하여 단속의 대상이 되었고, 만일 적발되면 무거운 벌금을 물리게 되어 있는 바 이 같은 제약은 아직까지도 통용되고 있는 형편이다.



사진3. 경주 최씨 집안에서 대대로 빚어 온 가양주(家釀酒)인 경주교동법주(慶州校洞法酒)는 이 집에서 350년 넘게 빚고 있다.

이러한 사정으로 해방 이후 50여 년의 기간은 우리의 민속주로 보아서는 가장 험난한 역경의 시대였다. 수백 년의 역사를 가진 토속주(土俗酒)·가양주(家釀酒)가 이미 사라졌거나 명맥이 끊겨 가고 있으며, 농촌에서 수시로 빚어 마시던 농주(農酒)인 막걸리·동동주도 이제는 거의 찾아보기 어렵게 되었다. 그리고 우리 고유의 술이 사라진 자리를 서양의 맥주와 주정(酒精)을 물에 타서 만든 희석식 소주가 대중주(大衆酒)로서 확고하게 뿌리를 내리고 있다.

이런 상황 속에서도 현재까지 ‘경주에 가서 법주 안 먹고 왔으면 경주에 헛갔다’ 할 정도로 명성을 떨치고 있는 술이 있다. 바로 경주 최씨 집안에서 대대로 빚어 온 가양주(家釀酒)인 경주교동법주(慶州校洞法酒)가 그것이다.¹⁾

1) 여기서 굳이 널리 알려져 있는 ‘경주법주’라는 명칭 대신에 ‘경주교동법주’라고 구분하여 부르는 이유는 일반에게 경주법주가 잘못 알려져 있기 때문이다. 물론 경주법주라고 하면 이 교동법주가 그 원조이고 경주법주의 성

경주 최씨의 고집으로 이어온 전통술, 경주교동법주는 곡주 특유의 향긋한 냄새와 혀끝에 착착 감기는 달큰하면서 부드러운 술맛[알콜도수 16%]이 나는 화학주가 아닌 살아 있는 술이다. 한 방울 떨어뜨려 보면 마치 조청 같은 찰기가 있고, 과음(過飲)을 해도 취하는 줄 모르고, 마시고 난 뒤에도 숙취가 전혀 없다. 그 빛깔 또한 노르스름하면서도 투명하기가 그지없다.

이 법주를 처음 빚은 사람은 현재 기능 보유자인 배영신(裴永信)의 남편 최종(崔淙)²⁾의 9대조인 최국선(崔國璿)³⁾으로, 그는 조선조 숙종 때 임금님의 수랏상 및 궁중 음식을 감독하는 사옹원(司饔院)⁴⁾의 참봉(參奉)을 지냈다고 한다.

사옹원 참봉은 종구품(從九品)의 미관 말직이지만 임금님의 수랏상을 관리하는 실무 책임자이기 때문에 아무나 할 수 있는 벼슬이 아니었다. 그 자리는 남대문 밖의 사람은 쓰지도 않았고, 또 충신의 자손이 아니면 쓰질 않았다. 그래서 사옹원 참봉 자리는 곧 가문의 영광을 뜻했다. 이처럼 사옹원의 실무 책임자로 봉직하다가 낙향(落鄕)하여 법주를 빚기 시작하였다는 사실은 이 법주가 궁중으로부터 유래한 술임을 강력하게 암시하는 것이다.



사진4. 경주교동법주는 최씨 집안의 제사와 손님 접대용으로 지금까지 명맥을 이어온 것이다. 뜨내기일지라도 찾아오는 손님은 반드시 밥과 술을 대접하고 채워 보냈던 사랑방.

가(聲價)도 이 교동법주 때문에 생긴 것이다. 그런데 이 경주법주는 가짜와 모조가 오히려 진짜 행세를 하고 있고 일반에게도 그렇게 알려져 있다는데 문제가 있다.

2) 慶州崔氏 可成公訥派 29世

3) 慶州崔氏 可成公訥派 20世

4) 수랏상 및 궁중의 음식물, 염장을 담당하던 관아

최국선이 궁궐에서 임금님의 수랏상을 돌보고 장을 담그는 염장을 관장하는 사옹원의 참봉직에 봉해진 것은 조부인 최진립(崔震立)장군의 후손, 즉 충절을 다한 충신의 후손이기 때문이다. 최진립 장군은 25세에 임진왜란이 일어나자 과감히 근방의 젊은이들을 모아 왜적과 싸워 적을 물리쳤다. 그 후 무과에 급제하여 여러 전투에서 많은 공을 세웠다. 적의 총탄이 몸에 박혔을 때는 칼로 뼈를 긁어 박힌 것을 빼내고는 계속해서 군사를 지휘하고 적을 쳤던 용감한 장수였다. 그 후 그는 수군첨절제·경원도호부사·공조참판 등의 요직을 거쳤다. 관직에 있을 때는 오로지 나라를 위한 마음으로 충성을 다했고, 백성을 다스릴 때는 백성을 친자식같이 사랑했다. 최진립의 청렴하고 결백한 마음가짐과 생활은 만인의 모범이 되고도 남음이 있었다. 인조 14년(1636) 병자호란이 일어났을 때도 69세의 최장군은 군사를 이끌고 남한산성 부근에서 온몸에 화살을 맞으면서도 용감히 싸우다가 화살이 고슴도치의 털같이 꽂힌 채 숨을 거두었다.



사진5. 경주 최씨의 세거지였던 월성에서 25세(世) 기영대(代)에서 경주로 온 뒤 아들을 장가보내고 바로 옆집에 새로 이 집을 지었다. 이 집이 바로 중요민속자료 제27 소 경주 최씨씨 가옥이다. 결국 교동지역에서 법주의 양조는 나란히 위치하고 있는 이 두 집에서부터 본격적으로 시작되었다.



사진6-①②③ 큰 종가집의 창고와 고색 창연한 이끼옷을 입은 기와들의 골지운 처마가
 사이좋다-경주 최부자집은 12대로 만석(萬石)을 한 큰 부자였으며, 9대를 이어 진
 사(進士)로 이름난 집안이다.

인조는 교시를 내려 최진립에게 병조판서를 추증하고 아울러 정무(貞武)라는 시호를 내렸을 뿐만 아니라, 그의 출신인 경주에 정표(旌表)하게 했다. 그 후 숙종은 경주에 있는 그의 사당에 숭열사우(崇烈祠宇)라는 사액을 하사하고 정무공의 손자인 최국선을 궁중으로 불러들여 사옹원의 참봉으로 봉사(奉事)하게 하였다.

최국선으로부터 이어지는 법주 빚는 방법은 둘째 아들 의기(義基)의 후손들에 의해 최부자댁에 시집은 며느리들에게 물려져 300년의 세월이 흐르는 동안에도 가문의 비주로 전통을 계승하여 왔다. 당시 최참봉은 월성군(月城郡) 내남면(內南面) 이조리(伊助里)에서 세거(世居)해 왔다.

경주 최씨 사성공내파(司成公內派) 25세[世] 기영(祈永) 대에 와서 월성 이조에서 현재 경주 교동으로 이사를 했다. 기영은 아버지 언경(彦敬:24世)과 두 아들 세린·세구(世麟·世龜:26世)를 데리고 현재의 교동법주 기증보유자 배영신이 살고 있는 경주시 교동 69번지로 이사했다.

그런데 경주 교동으로 이사를 때 월성 이조에서 살던 예전 집을 이건(移建)해 왔다. 그러니까 이 집의 기와와 건재(建材)는 350여 년이 넘는 썸이다. 처음 이건 할 당시 향중(鄉中)에서 ‘향교 옆에는 민가가 들어설 수 없다’고 해서 경주 향교와 사이를 많이 띄우고 집을 지었다.

경주 최씨 사성공내파(司成公納派) 경주교동법주 계승도



경주 최씨 사성공내파(司成公納派) 경주교동법주 계승도

그 후 향중의 허락을 받고 이건 한 집과 향교 사이에 새 집을 지을 수 있게 되었다. 그래서 이조에 이건해 온 집 바로 옆에 새 집을 짓고는 이미 결혼한 큰아들 세린을 이사하게 했다. 이 새 집이 바로 중요민속자료 제27호 최식(崔植)씨 가옥이다. 결혼한 둘째 세구는 이조에서 이건해 지은 옛 집에 그대로 살게 되었다.

결국 경주 교동에서 법주의 양조는 나란히 위치하고 있는 이 두 집, 세린과 세구 대(代)에 서부터 본격적으로 시작되었다. 그 후 경주교동법주의 전통은 큰 종가 세린의 후손인 만희, 현식, 준, 식, 염까지 이어졌다. 그러나 세린의 후손 준[29세]이 타계하고 그의 아들 식[30세]도 명을 다하자 종손 염[31세]은 사업상 외지인 서울로 나갔고, 그 아랫대인 성길[32세]은 완전히 외지인이 되어 더 이상 교동법주의 명맥을 잇지 못하고 있다. 큰집의 교동법주는 ‘염’대까지는 명맥을 이었으나, 이제는 더 이상 하지 못하고 있는 것이다.

하지만 다행히 경주교동법주의 전통은 담 넘어 맞붙은 작은 집에서 맥을 잇고 있다. 세구의 후손은 물봉진사로 유명한 만선[27세], 현천[28세], 종[29세], 경[30세], 흥석[31세]으로 이어지고 있으며, 현재까지 경주교동법주의 맥을 분명히 잇고 있다.

300년 넘게 이어온 교동법주는 1986년 11월 1일 중요무형문화재 제 86호-다호로 지정되었다. 그 보유자는 작은 집 아들인 종[淙:29세]의 아내인 배영신과 그의 아들 경, 며느리 서정애

가 지정되었다. 그 뒤에는 본격적으로 식품공학을 공부하는 손자 홍석이 경주교동법주의 맥을 잇고 있다.

그 동안 경주 최씨 문중의 다른 집에서는 최씨 가문의 사정과 정부 시책 등으로 법주의 양조법이 제대로 전수되지 못하고 경주 교동의 이 집안에서만 그대로 이어져 내려오고 있다.



사진7. 중요무형문화재 제86호-다호 경주교동법주 보유자 배영신

그러면 법주라는 명칭이 어디에서 유래했다고 보아야 할 것인가?

원래 법(法)이란 글자에는 여러 가지 뜻 갈래가 있는데, 그 중 하나가 궁중에서 쓰이는 것에는 “법”자를 붙이게 되어 있다는 사실이다. 그래서 임금이 백관(百官)의 조하(朝賀)를 받는 정전(正殿)을 법전(法殿)이라고 했고, 궁중에서 정재(呈才) 때 추는 춤을 법무(法舞)라고 하였다. 또한 임금이 신하에게 내주는 술을 법온(法醞)이라 불렀으니, 법주는 곧 법온을 사가(私家)에서 빚은 것이라고 보는 것이 가장 타당할 것이다.



사진8. 경주교동법주를 전승해 가고 있는 가족3대(배영신, 최경, 서정애, 최홍석)

일부에서는 중국 최고의 농서(農書)인 『제민요술(齊民要術)』에 기록되어 있는 법주와 연관성이 있는 것으로 보기도 한다. 이 책에 나오는 법주는 모두 분국(粉麴)의 하나인 춘추국으로 빚는 술로 서미법주(黍米法酒), 당량법주(當梁法酒), 갱미법주(稭米法酒), 『식경』의 7월7일에 빚는 법주(食經七月七日作法酒方)), 또 다른 법주(우법주방(又法酒方), 삼구법주(三九法酒)), 상락법주(桑落法酒) 등 7종이 소개되어 있다. 식경법주는 한 번 담그는 단양주, 당량법주는 1차 덧술, 서미법주·갱미법주·삼구법주·상락법주는 3차 덧술, 또 다른 법주는 여러 번 덧술을 담그는 중양주이다.

이러한 법주들과 교동법주와의 상관관계는 알 수 없으나, 덧술로 담그는 중양법과 갱미법주에서 ‘참쌀이면 더욱 좋다’라는 말에서 재료의 유사성 등은 찾을 수 있다.



사진9. 경주교동법주의 빛깔과 향과 맛은 ‘술의 마음’과 ‘사람의 마음’이 합쳐진 정성의 산물이다.

『제민요술』에 나오는 각종 법주 제조법⁵⁾

술이름	밑술·덧술 의 구분	재료 및 분량(두(斗))						빚는법					비고
		곡류		누룩		물	기 타	곡류 다루기	제조 시기	숙성 기간	취주량		
		종류	분량	종류	분량								
식경법주 (食經法酒)	단양주	쌀	10	누룩	10	10		·	7월7일		30두		
당량법주 (當梁法酒)	밑술 덧술(1)	기장 기장 기장	3.3 6.0 9.0	누룩	3	3.3		밥 밥 밥	3월3일 3월6일 3월9일	3일 3일		술독을 대들보 밑에 둠	
서미법주 (黍米法酒)	밑술 덧술(1) (2) (3)	기장 기장 기장	3.3 4.5 6.0	누룩	3근 3냥	3.3		밥 밥 밥	3월3일	7일 밥이삭을 때까지		4차 이후 양을 늘여 독이 멈춤	
갱미법주 (秬米法酒)	밑술 덧술(1) (2) (3)	멥쌀 멥쌀 멥쌀 멥쌀	3.3 6.6 13.2 26.4	누룩	3.3	3.3		밥 밥 밥 밥	3월3일 3월10일 3월17일 3월24일				
삼구법주 (三九法酒)	밑술 덧술(1-3)	쌀	9	분국	9	9		전밥	3월3일	9일 5일 3일		흘수날에 빚음	
상락법주 (桑落法酒)	밑술 덧술(1-3)	기장	2	대주 백타국	1	1			누룩이 필때까지				
또법주 (又法酒)	밑술 덧술	기장 기장	10	분국	10	끓인 물	10	밥죽	2월2일 짙수날	10일 6-8일		덧술 횡수에 대한 언급없음	

술을 즐기는데도 법도가 있다. 술의 빛깔과 향과 맛, 이 삼박자를 바로 맞추어 음미하는 것이 우리의 전통적 주법(酒法)이다. 이 법도(法道)에 맞출만한 술을 빚어냈을 때 그 술을 일컬어 법주(法酒)라 했을 법도 하다. 법도에 맞는 술은 순수해야 한다. 자연 빛깔 자연향, 천연그대로의 맛을 갖추어야 법주가 된다.

경주교동법주의 빛깔과 향과 맛은 ‘술의 마음’과 ‘사람의 마음’이 합쳐진 정성의 산물이다. 술 담기를 시작해서 끝날 때까지의 석 달 열흘은 실제 ‘실한 자식 하나 점지해주십사’고 비는 백일 정성과 다르지 않다. 곡주 특유의 향긋한 냄새와 혀끝에 착착 감기는 달큰하면서도 부드러운 술 맛, 노르스름하면서도 투명한 빛깔, 그리고 과음해도 취하는 줄 모르고, 마시고 난 뒤에도 뒷 탈이 없는 살아 있는 술이 바로 ‘법도에 맞는’경주교동법주이다.

5) 윤서석 외, 『齊民要術』, 민음사, 1993, 77-94쪽.



사진10. 노르스름하면서도 투명한 빛깔의 경주교동법주



사진11. 곡주 특유의 향긋한 냄새와 혀끝에 착착 감기는 달큰하면서도 부드러운 술맛, 그것이 바로 경주교동법주이다.

II. 경주교동법주의 재료와 도구

경주교동법주는 아무 때나 빚을 수 있는 술이 아니다. 기온이 올라가기 시작하는 봄철부터 늦여름까지는 술이 쉽게 시어 버리기 때문에 술을 빚기에 적당하지 않다. 경험상으로 가장 적절한 시기는 9월부터 이듬해 4월까지라고 한다.

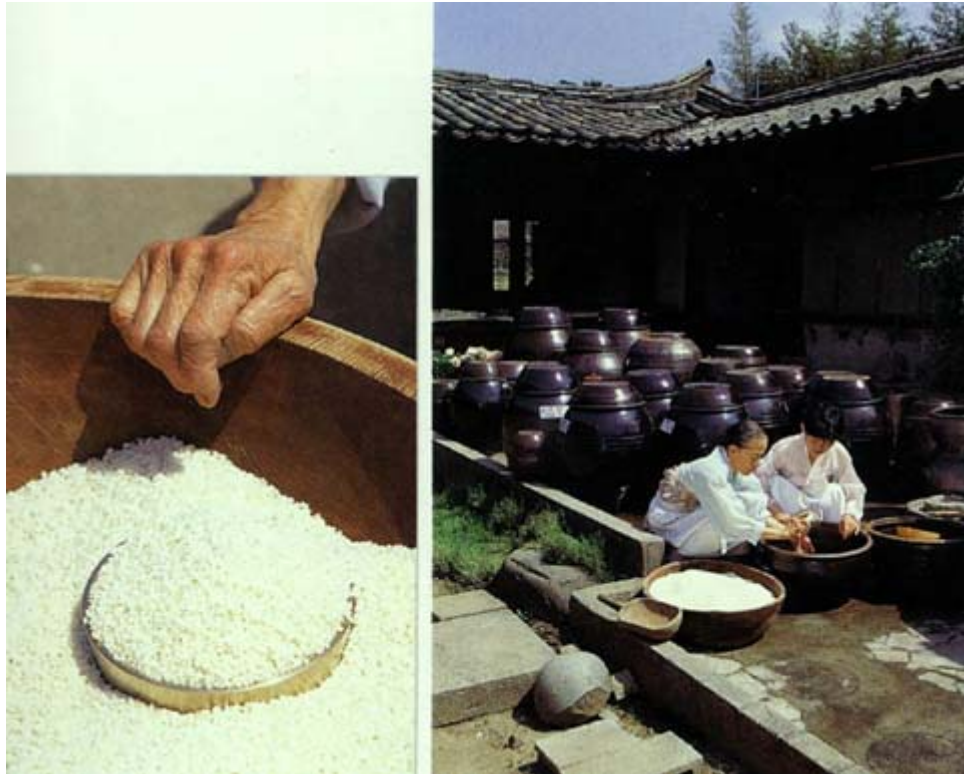


사진12-①② 양조의 주원료가 되는 우리 나라 전래의 토종찹쌀. 일반술은 기껏해야 멥쌀로 만드는 것이 고작인데 비해 경주교동법주는 찹쌀을 사용한다. 그만큼 최상의 술인 것이다.

교동법주 제조 방법의 가장 큰 특징은 밀술을 먼저 빚은 다음 이를 바탕으로 제2차 발효 과정을 거쳐서 원래의 술이 숙성되어 나온다는 점이다. 밀술을 술밑이라고도 하며 한자로는 주모(酒母)라고 하는데 농축된 발효 원액이라고 생각하면 별로 틀리지 않다.



사진13-① 술맛을 좌우하는 관건인 누룩을 만드는 데는 통밀이 사용된다.



사진13-② 술맛을 좌우하는 관건인 누룩을 만드는 데는 통밀이 사용된다.

이 밀술을 빚는데 10일, 덧술을 빚는데 60일, 합계 70여 일간의 양조 기간이 소요된다. 그리고 술이 완성되면 곧 바로 마시는 것이 아니라 최소한 30일 정도 숙성시킨 뒤에야 제 맛이 나서 마실 수 있다고 한다. 그러므로 제조하는데 전체 100일 정도의 기간이 소요되는 셈이다. 이렇게 하여 만든 술은 작은 항아리에 담아 뚜껑을 덮어 서늘한 곳에 보관한다. 보관할 때 온도에만 주의하면 1년 이상도 보관이 가능하며, 오히려 오래될수록 색깔도 곱고 술 맛도 좋아진다고 한다.

경주교동법주는 순수한 찹쌀과 밀로 만든 누룩, 그리고 집 안마당에 있는 샘물로 빚는다. 이때 양조의 주원료가 되는 것은 우리나라 전래의 토종 찹쌀이다. 밀술을 만드는데 사용되는 죽과 덧술의 고두밥을 만드는데 이 찹쌀을 사용한다. 찹쌀 이외에 부원료나 특수한 첨가물은 전혀 사용하지 않는다. 대부분 고급술이래야 기껏 뽕쌀로 만드는 것이 고작인데 비해 경주교동법주는 찹쌀을 사용하는 만큼 최상의 술일 것이다.

술맛을 좌우하는 관건이 누룩을 만드는 데는 통밀이 사용된다. 옛날에는 찹쌀과 밀을 보유자 배영신의 집에서 직접 재배했지만, 요사이에는 밀을 만한 농가와 계약 재배를 해서 재래종을 쓰고 있다.

옛날부터 좋은 술을 빚는데 첫 번째 조건으로 좋은 물이 있어야 한다는 것은 하나의 상식이다. 그만큼 술맛과 물맛의 상관관계는 밀접한 것이며, 다른 민속주 조사를 통하여서도 이 점은 충분히 입증되고 있다.

옛부터 우리 조상들은 물을 중요시하여 물의 맛과 빛깔, 무게를 따지고 등근 물과 모난 물을 가려서 사용하였다. 등근 물을 술을 빚을 때 사용하고 모난 물은 약을 달이는데 사용하였다. 술의 분다 구조와 과학적인 이론도 모르던 시절에 등근 물과 모난 물을 가려서 사용하였다니 놀라운 일이 아닐 수 없다. 물맛과 술맛의 관계는 그만큼 밀접하고도 중요함이 있음을 암시하는 것으로 물은 술 제조의 기본 조건임을 알 수 있다.

경주교동법주를 빚는데 사용하는 물은 경주시 교동 69번지에 있는 보유자의 집 안 마당에 있는 우물물이다. 이 우물은 집을 건축할 당시 함께 뚫었다고 한다. 크기는 직경 1.3m 정도 · 깊이 5m 정도이며, 우물 내부는 자연석으로 쌓아 올린 재래식 우물이다. 이 우물은 가뭄이나 계절을 타지 않고 수량과 수온이 거의 일정하며, 옛부터 물맛이 좋기로 이름났다고 하며, 수질을 검사해 본 결과 음용수로는 물론 양조용 용수로도 매우 좋은 물로 평가되었다. 우물 옆에는 족히 100년이 넘는 구기자나무 한 그루가 서 있는데, 이 나무의 뿌리가 샘에 닿아 물맛을 좋게 한다고 하여 소중하게 다루고 있다. 경주 교동법주에 사용할 때는 물을 100℃ 이상으로 끓인 다음 완전히 식혀서 사용한다. 교동법주의 신비한 맛을 이루는데는 꼭 이 우물물이 있어야 한다.



사진14. 경주교동법주의 신비한 맛을 이루는데는 꼭 이 우물물이 있어야 한다. 이 우물은 집을 건축할 때 함께 뿔다고 한다. 가뭄이나 계절을 타지 않고 수량과 수온이 거의 일정하며, 옛부터 물맛이 좋기로 소문나 있다.

경주교동법주를 담는데 쓰는 양조 용구는 용수를 제외하고는 일상적으로 가정에서 쓰이는 것과 같다. 양조 용구의 명칭과 용도를 나열하면 다음과 같다.

① 항아리

한 섬들이 큰 독은 덧술을 빚는데 사용되고, 작은 독은 밀술을 담글 때나 술을 떠서 숙성할 때 쓰인다. 일반 가정의 장독대에서 볼 수 있는 항아리와 동일하다.

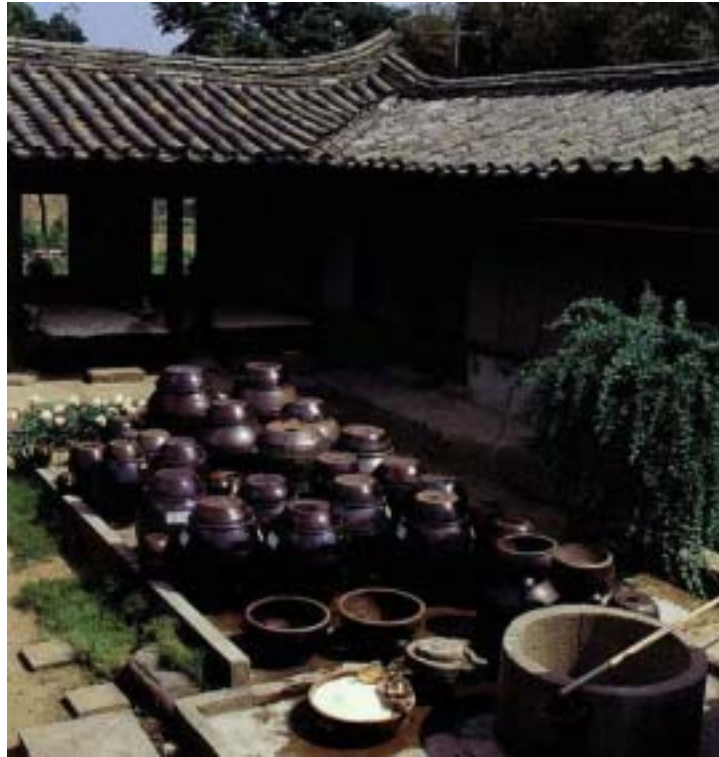


사진15-①술독



사진15-②③④술독

② 용수

우리나라 고유의 여과 장치인데, 대나무나 싸리를 촘촘하게 엮어서 기다란 자루 모양으로 만들었다. 이 용수는 술이나 장을 거르는데 쓴다. 술을 담글 때는 독 속에 용수를 넣어 놓으면, 발효가 끝난 뒤에 맑은 액체의 술만 용수 안에 고인다. 이렇게 용수 안에 고인 술을 떠낸 것이 청주 또는 약주라 하고, 용수를 드러낸 후 나머지를 걸러 낸 술이 막걸리가 되는 것이다. 교동법주는 용수 안에 고인 술만을 떠낸 것이니 청주의 일종이라고 할 수 있다. 이 용수는 덧술을 빚을 때 독 안에 미리 넣어 두기도 하고, 발효가 끝난 뒤에 넣기도 한다.



사진16. 용수. 우리나라 고유의 여과 장치이다. 대나무나 싸리를 촘촘하게 엮어서 기다란 자루모양으로 만들었다.

③ 주걱

낫쇠주걱과 나무주걱 두 가지 종류가 있다. 나무주걱은 밀술의 찹쌀 죽과 누룩의 죽을 만들 때 주로 사용한다. 낫쇠주걱은 찹쌀 고두밥을 찌고 말릴 때나 밀술·덧술을 섞을 때 사용하는데, 일반 가정의 주걱과 모양이 같다.



사진17. 주걱

④ 대소쿠리

대나무로 만든 것으로 크기는 여러 가지가 있다. 찹쌀 밀 등을 씻어 말릴 때 사용한다.



사진18. 대소쿠리

⑤ 웅가지(버지기, 너리기)

밑술에서 찹쌀죽과 누룩을 섞을 때, 덧술에서 밑술과 고두밥을 섞을 때 사용한다.



사진19. 웅가지

⑥ 바가지

박으로 만들었다. 가장 작은 박바가지는 용수를 박고 그 안에 고인 술을 채주할 때 사용한다.



사진20. 바가지

⑦ 함지박

누룩, 밀술, 덧술을 담글 때 이 함지박에서 각종 재료를 섞는다.



사진21. 함지박

⑧ 봉태기

가루, 알곡 등을 담을 때 사용한다.



사진22. 봉태기

⑨ 자루바가지

누룩, 찹쌀 등 가루나 알곡을 퍼낼 때 쓰인다.



사진23. 자루바가지

⑩ 시루, 시루망구지, 시루띠, 시루방석

덧술을 담기 위해서 고두밥을 찌 때 사용되는 도구이다.



사진24-①②③ 시루, 시루망구지, 시루방석

⑪ 식기

일반적인 놋그릇으로 그 쓰임새는 대동소이하다. 다만 보유자는 이들 식기를 ‘범주되’라고 하여 물, 누룩, 밀술, 덧술 담글 때 재료의 배합 비율을 측정하는데 주로 이 식기로 계량한다.



사진25. 식기

⑫ 삼베 보자기

밀술과 덧술이 숙성될 때 항아리 입구를 덮는 것으로, 공기 유통이 잘되도록 삼베 보자기를 사용한다.



사진26. 삼베 보자기

⑬ 보온 이불

밑술과 덧술을 숙성시킬 때 온도 조절용으로 술독을 감싸는데 사용한다.

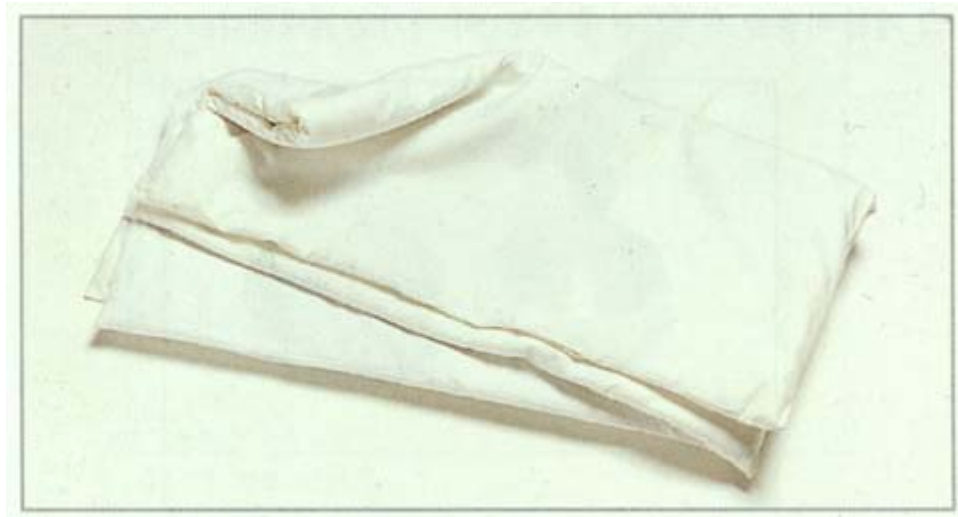


사진27. 보온 이불

⑭ 체

누룩을 뺀아서 체 내릴 때 사용하는데, 쳇바퀴에 보유자 배영신의 친필 글씨가 쓰여져 있다.

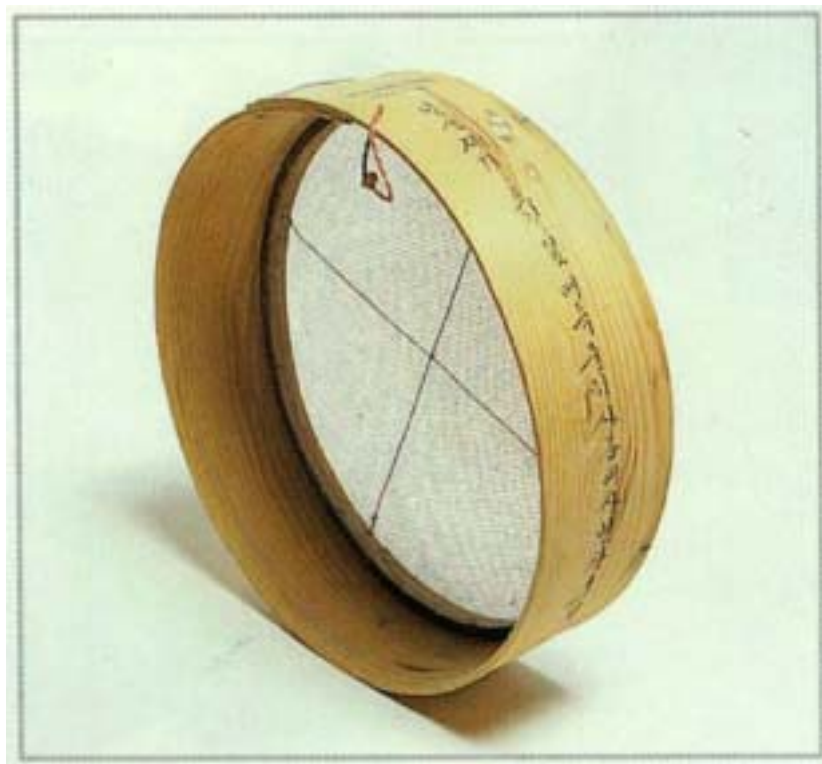


사진28. 체

⑮ 누룩틀

누룩을 만들 때 사용하는 것으로 원형의 나무 바퀴이다.



사진29. 누룩틀

전통 민속주는 지역의 풍토와 물맛·제조 시기·만드는 사람의 솜씨와 눈썰미, 그리고 재료와 재료선별의 정성·청결도·온도의 관리방법에 따라 수천 가지의 술이 된다. 같은 사람의 손에 의해 같은 재료로 만들더라도 시기와 노력에 따라 술맛과 향이 다르고, 같은 이름의 술이라 할지라도 지역에 따라 원재료가 달라져 맛과 향이 다르다.

Ⅲ. 경주교동법주 빚기

좋은 술을 빚기 위해서는 술을 만들 때 사용하는 재료, 술의 발효에 직접 관여하는 누룩, 술을 만드는 전 과정에서 사용하는 물, 즉 양조용 용수, 그 술을 빚는 방법, 빚는 사람의 숨씨 등이 잘 어우러져야 만이 좋은 술이 탄생할 수 있다. 경주교동법주의 특징도 누룩의 제조, 찹쌀의 사용, 재료의 배합비율 등에서 찾을 수 있다.

첫째, 누룩 제조가 특이하다. 대부분의 술은 밀기울만을 가지고 누룩을 만드는데 비해, 경주교동법주는 밀 전체와 찹쌀 가루를 사용한다. 이 방법은 교과서에도 없는 독특한 방법이다.

둘째, 찹쌀의 사용이다. 고급술은 기껏해야 햅쌀로 만드는 것이 고작인데 비해 경주교동법주는 찹쌀을 사용하는 만큼 최상의 술인 것이다.

<밀 다듬기>



사진30. 재래종 밀



사진31. 밀을 키로 까부린다.

셋째, 재료의 배합 비율이다. 누룩·참쌀·물을 섞고 거기에 솜씨가 어우러져 술을 빚는데, 배합 비율은 비밀스럽게 전승되고 있다. 우리가 보통 술을 만든다고 하지 않고 빚는다고 하는 것은 바로 이러한 고유의 배합 비율과 비법에 따라, 마치 도공이 도자기를 빚어 예술품을 만들어 내듯이 술도 이렇게 정성을 다하여 만들기 때문이다.

1. 누룩 만들기

우리 전통 민속주를 빚으려면 제일 먼저 준비해 놓아야 하는 것이 바로 누룩이다. 민속주는 그 종류마다 나름대로의 특색이 있는데, 그 중의 하나가 또한 누룩이다. 양조용수(釀造用水)와 함께 술맛을 좌우하는 것이 누룩이라는 사실은 술을 빚어 본 사람이라면 누구나 아는 상식이다. 누룩이야말로 술의 색과 향과 맛을 결정해 주는 요체가 되는 중요한 재료로, 민속주마다 누룩을 만드는 재료와 방법에 있어서 나름대로의 비법과 비방이 있기 마련이다.



사진32. 밀을 조리로 일고 있다.



사진33. 깨끗하게 씻어 놓은 통밀

경주교동법주 제조에 사용되는 누룩 또한 독특하다. 일반적으로 누룩을 만들 때 밀기울만을 사용하는 것이 보통인데 반하여, 법주 양조에 사용하는 누룩을 만들 때는 통밀을 맷돌로 곱게 갈아서 체로 친, 말하자면 밀가루와 밀기울이 혼합된 원료로 누룩을 만든다는 점이 특이하다. 또한 보통 누룩은 밀 자체의 점성만을 이용하여 형태를 만들지만, 경주교동법주는 먼저 뽕쌀로 흰죽을 푹게 쑤어서 이 푹은 흰죽에 밀가루와 밀기울을 반죽하여 만든다는 점도 독특하다. 누룩은 시기상으로 밀이 생산되는 6월에 주로 만든다.

<통밀가루 만들기>

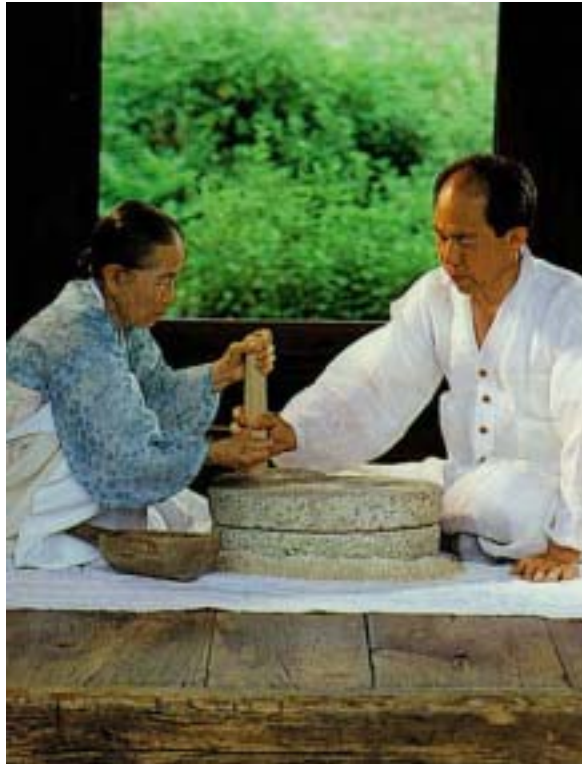


사진34. 밀을 맷돌로 갈고 있다.



사진35. 밀을 맷돌로 갈아 그대로 사용하는 것이 아니라 체로 쳐서 밀기울과 밀가루 입자를 보다 곱게 하여 사용한다.

1) 누룩 만드는 방법

누룩을 만드는 개괄적인 순서는 다음과 같다. 밀다듬기→밀가루 만들기→땀쌀 등으로 죽 쑤기→밀가루와 찹쌀죽 반죽하기→누룩틀 밟기 등으로 작업이 진행된다.

누룩의 원료인 밀은 우리나라 토종인 재래종 밀을 수확하여 사용한다. 이 통밀을 잘 말려 두었다가 누룩을 만들기 직전에 맷돌로 갈아 이것을 체로 쳐서 밀기울과 밀가루 입자를 보다 곱게 하여 사용한다.

누룩을 만들기 위하여 고운 입자의 밀기울과 밀가루 반죽할 때는 우리나라 토종인 땀쌀이나 씨래기로 죽을 쑤어 식힌 다음 이 죽으로 반죽하는 것 또한 독특하다. 죽을 쑤 때 물과의 비율은 땀쌀 두 되 반에 물이 스물 다섯 대접이다. 먼저 물을 충분히 끓인 후에 땀쌀을 넣어서 퍼질 때까지 끓인다. 다 끓인 죽은 완전히 식을 때까지 하루 정도 놓아둔다.



사진36-①② 누룩의 기본 재료가 되는 통밀 가루

밀기울과 밀가루를 완전히 식힌 죽으로 반죽할 때는 반죽이 죽처럼 너무 묽거나 딱처럼 되게 만들면 안 된다. 반죽이 적당하게 되어야만 누룩이 잘 퍼서 좋은 누룩이 되고 그래야만 좋은 범주를 만들 수 있다. 누룩은 그 상태가 너무 건조해도 너무 질어도 잘 뜨지 않는다.

너무 건조하면 곰팡이가 제대로 피지 않고, 너무 질면 누룩이 군데군데 까맣게 뜬다. 이렇게 까맣게 뜬 누룩으로 술을 빚게 되면 술맛도 안 좋지만 술이 일찍 시어 버린다.

반죽이 다 되면 물데 적신 삼베를 꼭 짜서 누룩틀(누룩바퀴)위에 펴서 놓는다. 반죽은 한 손안에 쥘 수 있는 크기의 덩어리로 만들어 누룩틀에 차곡차곡 넣어서 꽉 채운다. 펴쳐진 삼베를 모아 단단히 꼬아 놓고 깨끗한 무명 천을 덮은 다음 버선발 뒤꿈치로 골고루 똑똑 밟아서 누룩의 형태를 만든다. 이때 똑똑 밟아주어야만 효모, 효소가 많이 발생한다. 형태가 갖추어진 누룩을 누룩틀에서 떼어놓으면 직경 약 35cm, 두께 1.5~2cm 정도의 원반형 모양의 누룩이 만들어진다.

<죽 만들기>



사진37. 누룩을 만들기 위하여 밀기울과 밀가루를 반죽할 때는 우리 나라 토종인 멍쌀이나 찌라기로 죽을 쑤어 식힌 다음 반죽하는 것 또한 독특하다.



사진38-①② 멍쌀을 ‘볍주되’로 정확하게 계량하고, 우물물로 깨끗이 씻고 조리로 일어서 준비를 한다.



사진39. 멍쌀을 조리질하는 모습



사진40. 멍쌀죽을 쭈는 모습.

사진41. 멍쌀죽을 쭈는 모습



사진42-①죽 쑈기

죽을 쑈 때 물과의 비율은 멥쌀 두되 반에 물은 스물 다섯 대접이다. 먼저 물을 충분히 끓인 이후에 멥쌀을 넣어서 퍼질 때까지 끓인다. 다 끓인 죽은 완전히 식을 때까지 하루 정도 놓아둔다.



사진42-②③죽 쑈기

죽을 쑈 때 물과의 비율은 멥쌀 두되 반에 물은 스물 다섯 대접이다. 먼저 물을 충분히 끓인 이후에 멥쌀을 넣어서 퍼질 때까지 끓인다. 다 끓인 죽은 완전히 식을 때까지 하루 정도 놓아둔다.



사진43-①② 식힌 죽으로 밀기울과 밀가루를 반죽한다. 반죽은 너무 죽처럼 묽거나 딱처럼 되면 안된다. 반죽이 적당하게 되어야만 누룩이 잘 뜬다.



사진44. 반죽을 한 손안에 쥘 수 있는 크기로 만들어 누룩틀에 차곡차곡 넣어서 짝 채운다.



사진45. 펼쳐진 삼베보를 모아 동여맨다.



사진46. 깨끗한 무명천을 덮고 버선발 뒤꿈치로 골고루 밟는다.



사진47. 마지막으로 누룩틀을 벗겨낸다.



사진48. 형태가 갖추어진 누룩을 누룩틀에서 떼어 놓으면 직경 약 35cm, 두께 1.5-2cm 정도의 원반형이 만들어진다.

2) 누룩 띄우는 방법

누룩의 형태를 만든 다음에 중요한 것은 이 누룩에 곰팡이가 잘 배양되어 술을 발효시킬 때 중요한 역할을 할 수 있도록 어떻게 잘 띄우냐 하는 점이다. 일반적으로 누룩을 띄울 때는 벼짚으로 묶어 천장에 매달아서 띄우는 방법이 보통이다. 그러나 법주에 사용하는 누룩은 책장같이 생긴 누룩장에 차곡차곡 포개어 놓고 띄우는데 이때 썩기 쉬운 벼짚으로 사용하기도 하고 벼짚보다 좀더 질긴 보리짚이나 밀짚을 한 켄씩 놓고 그 위에 누룩을 올려놓고 또 그 위에 약쭉을 덮어 마무리한다.



사진49. 동그란 형태로 만든 누룩을 따듯한 방에서 20일 정도 곰팡이가 알맞게 들도록 띄운다.



사진50. 누룩을 띄우는 방에 지푸라기를 촘촘히 깔고 누룩을 적당한 간격으로 넣어놓은 다음, 그 위에 다시 지푸라기를 촘촘히 덮어 놓는다.

예전에는 동그란 원판 형태로 만든 누룩을 뜨거운 방에서 곰팡이가 알맞게 자라도록 20일 정도 띄웠다. 누룩을 띄우는 방에 짚을 촘촘히 깔아 놓고 누룩을 적당한 간격으로 넣어놓은 다음, 누룩 위에 다시 짚은 촘촘히 덮어놓는다.

누룩을 띄울 때는 무엇보다도 온도와 습도를 조절하는 것이 가장 중요하다. 온도를 30℃에서 35℃사이로 유지하고 약쭉의 수분으로 습도를 유지하면서 2,3일이 지나면 누룩이 띄기 시작한다. 처음에는 누룩의 표면이 연두색이었다가 시간이 지나서 누룩이 본격적으로 띄기 시작하면 점차 연두색이 짙어지면서 누룩 속에 노랗게 누룩곰팡이가 피게 된다. 거의 다 Em면 누룩의 표면에도 노란색으로 누룩곰팡이가 피어나고 누룩 띄우기가 끝난다.

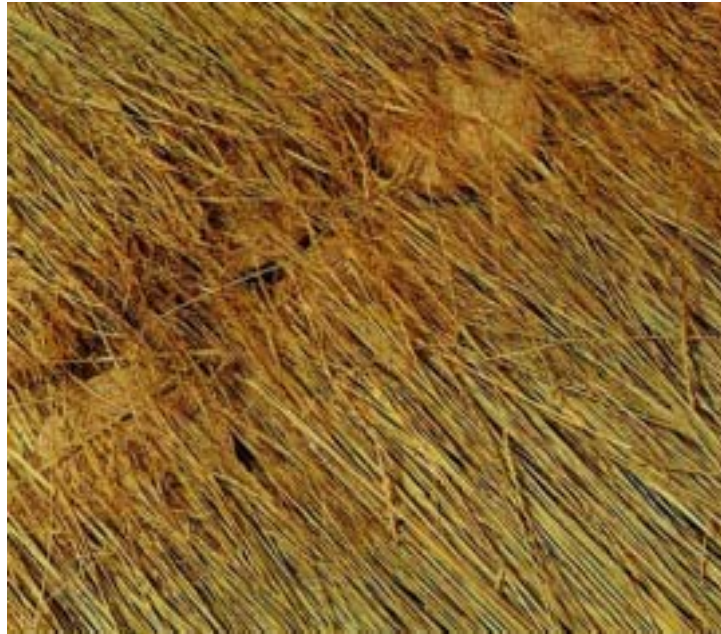


사진51. 누룩을 띄울 때는 온도와 습도를 조절하는 것이 가장 중요하다. 온도는 30℃에서 35℃ 사이로 유지하고, 약쭉의 수분으로 습도를 유지하면서 2,3일 지나면 누룩이 띄기 시작한다.

누룩 띄우기가 끝나면 누룩장에서 걷어 내어 햇볕을 쬌여 말리는데, 이때 앞뒤를 뒤집어가면서 골고루 말려야 한다. 하루 정도 말린 후에는 밤이슬을 맞혀 가면서 햇볕에 말리기를 되풀이하는데, 이는 누룩의 겉과 속의 건조 상태를 균형 있게 하기 위한 우리 조상들의 슬기로운 경험에서 얻어진 지혜이다.

특히 술을 빚기 전에 누룩은 바삭 말라 있어야 하는데 급할 때는 화로에다가 굽기도 했었다고 한다. 실제로 범주를 빚을 때는 이렇게 잘 마른 누룩을 뿔아서 곱게 체로 친 누룩가루를 사용하고 있다.



사진52. ①② 처음에는 누룩의 표면이 연두색이었다가 시간이 지나면서 본격적을 띄기 시작하면 점차 연두색이 짙어지고 누룩 속에 노랗게 누룩곰팡이가 피게 된다.



사진53. 누룩이 거의 다 띄게 되면 누룩의 표면에 노란색으로 누룩 곰팡이가 피어나고 누룩 띄우기가 끝나게 된다.



사진54. 갓 만든 누룩(아래)과 띄우기가 완전히 끝난 누룩



사진55. 하루 정도 햇볕에 쪼여 앞뒤를 골고루 말린 후, 이번에는 밤이슬을 맞혀 가면서 햇볕에 말리기를 되풀이한다. 이는 누룩의 겉과 속의 건조 상태를 균형 있게 하기 위한 우리 조상들의 경험에서 얻어진 슬기로운 지혜인 것이다.

3) 누룩의 형태와 특징

누룩의 형태는 직경이 1자(약35cm)정도이고 두께는 약 1.5-2cm가 되는 원반형으로 각종 발효미생물이 착생된 전형적인 재래식 누룩이다.

법주에 사용하는 누룩의 특징은 밀기울과 밀가루가 어우러져서 여러 종류의 누룩곰팡이가 골고루 착생하여 번식하고 증식함으로써 누룩으로서의 역가가 매우 강하다. 이러한 누룩곰팡이들이 건조되는 과정에서 포자를 형성하여 오랫동안 보관하면서 사용할 수 있을 뿐만 아니라, 법주를 만들었을 때 술의 색과 향과 맛이 뛰어나다는 것이다.



사진56. 원반형으로 각종 발효 미생물이 착생된 전형적인 재래식 누룩이다.



사진57-①②③ 띄우기가 끝난 누룩 표면

2. 밀술 담그기

교동법주의 또 다른 특징은 밀술 담금과 덧술 담금 등 2번에 걸친 발효 과정이다. 먼저 밀술 담금을 하기 위해서는 찹쌀로 푹은 찹쌀 죽을 쭉는 것으로부터 시작하는데, 재래 토종 찹쌀만을 사용한다.

1) 밀술을 만드는 방법

밀술을 만드는데 사용하는 재료는 우리나라 재래 토종 찹쌀과 곡자로써 독특하게 만들어 준비한 누룩과 이 집 안 우물의 샘물을 사용하여 밀술을 만든다. 밀술은 덧술의 약 10분지 1분량이 되도록 담근다. 즉, 찹쌀 10되들이 덧술을 담금할 경우 찹쌀 1되에 해당하는 밀술이 필요하다.

<참쌀죽 쑤기>



사진58. 재래 토종 참쌀로 죽을 쑤다.

양조용 용수에 참쌀을 하룻밤 동안 담궜 두었다가 다음 날 소쿠리에 건져내어 물기를 빼고 참쌀죽을 쑤다. 참쌀 두 되 반에 물은 스물 다섯 대접의 비율로 죽을 쑤다. 먼저 물을 끓인 후에 참쌀을 넣고 주걱으로 저으면서 솔뚜껑을 닫고 30분 가량 불을 댕다. 참쌀이 충분히 잘 퍼지도록 하기 위해서는 불을 너무 세게 넣으면 안 된다. 불기운이 너무 세면 골고루 퍼지지 않기 때문에 장작불에 물을 적당히 뿌려 불기운을 적당히 조절한다. 참쌀죽[찰죽]은 참쌀 낱알이 전부 골고루 푹 퍼진 상태가 되어야 하는데, 참쌀이 완전히 퍼지면 웅가지[너리기, 버지기]에 퍼내어 열기가 완전히 없어질 때까지 식힌다.

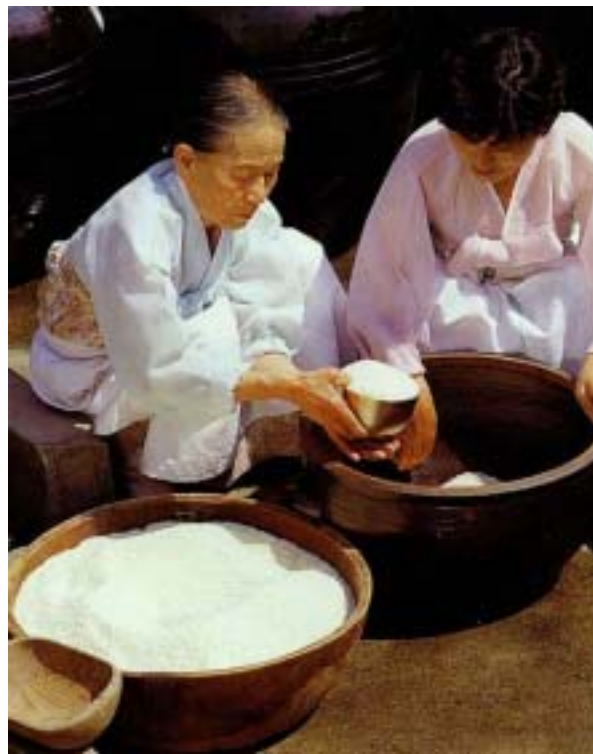


사진59. 밀술을 덧술의 약 10분지 1분량으로 담근다.

참쌀죽을 완전히 식힌 후 누룩과 함께 섞는다. 잘 마른 누룩을 절구로 곱게 뺨아 체로 쳐서 2되가 되도록 준비하고 식힌 참쌀죽에 누룩 가루를 골고루 섞어 버무린다. 따라서 밀술을 만드는데 필요한 재료의 배합 비율은 결국 참쌀 1되로 쑨 참쌀죽에 누룩 가루 2되를 섞는다.



사진60. 참쌀을 물에 하룻밤 동안 담가두었다가 다음날 소쿠리에 건져내어 물기를 빼고 참쌀죽을 쑨다.



사진61. 찹쌀 두되 반에 물은 스물 다섯 대접의 비율로 죽을 쑼는데, 먼저 물을 끓인다.

처음 찹쌀죽과 누룩을 섞을 때 찹쌀죽의 찰기 때문에 힘이 들지만 조금만 시간이 지나면 발효가 시작되면서 기포가 생기고 약간씩 끓어지기 시작하다.



사진62. 찹쌀을 넣고 주걱으로 저은 후 숟뚜경을 닫고 30분 가량 불을 넣어 찹쌀이 충분히 퍼지도록 한다.



사진63. 찰쌀이 완전히 퍼진 상태



사진64. 찰쌀죽이 다 퍼지면 옹가지[너리기, 버지기]에 퍼내어 열기가 완전히 없어질 때까지 식힌다.

<누룩빳기>



사진65. 누룩을 절구가 있는 마당으로 옮긴다.

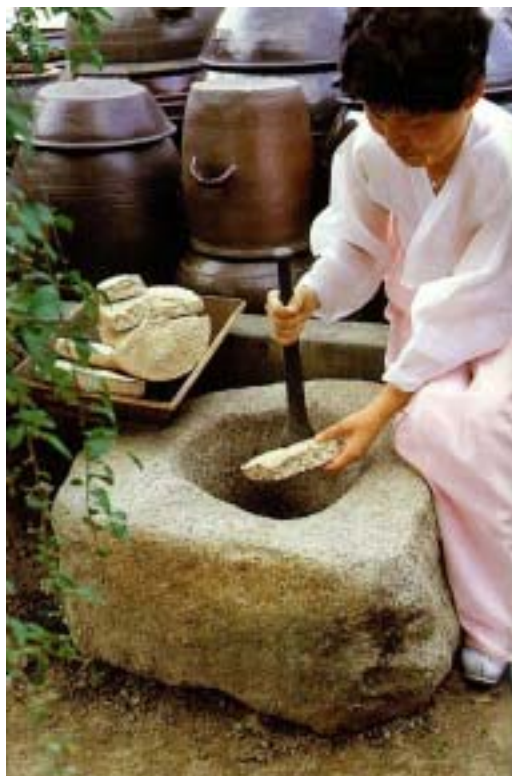


사진66. 잘 마른 누룩을 절구로 곱게 빳는다.



사진67. 빵은 누룩을 체로 쳐서 준비한다.

사진68. 체내림이 끝난 누룩 가루

<밀술빚기>



사진69-①밀술을 만드는데 필요한 재료의 배합 비율은 결국 찹쌀 1되로 쑨 찹쌀죽에
누룩 가루 2되 양조용 용수 1되이다.



사진69-②③밀술을 만드는데 필요한 재료의 배합 비율은 결국 찹쌀 1되로 쏜 찹쌀죽에
누룩 가루 2되 양조용 용수 1되이다.



사진70. 누룩과 찹쌀죽



사진71-①②처음에 찰쌀죽과 누룩을 섞을 때는 찰쌀죽의 찰기 때문에 힘이 든다.



사진72-①② 찰쌀죽과 누룩을 섞고 조금 시간이 지나면 발효가 시작되면서 기포가 생기고 약간씩 풀어지기 시작한다.



사진73-①②밀술빚기가 끝나면 밀술 항아리에 옮겨 담는다.

2) 밀술의 발효 과정

버무림이 끝나면 밀술 항아리에 옮겨 담고 통풍이 잘되는 삼베로 항아리를 덮고 담요나 이불로 감싸 첫 밤을 보내다. 밀술의 성패는 첫날밤에 좌우된다.

밀술 항아리는 물로 잘 씻어서 말리는데, 특히 항아리 속은 벗짚 태우는 연기를 쏘여 살균 하여 식힌 후 사용한다. 밀술의 품온을 섭씨 30℃정도로 유지하면서 3일 정도 지나면 발효가 왕성하게 시작되는데, 이때를 놓치지 않고 항아리를 찼던 담요나 이불을 걷어내고 서늘한 장소로 옮겨 놓는다. 일주일 가량 지나면 밀술의 발효가 끝이 나므로 밀술을 만드는데 소요되는 시간은 약 10일 정도가 된다.



사진74. 밀술을 항아리에 옮겨 담고 통풍이 잘되는 삼베보로 덮는다.



사진75. 밀술 항아리를 담요나 이불로 감싸 첫 밤을 보낸다.



사진76. 밀술의 품온을 섭씨 30℃정도로 유지하면서 3일 정도 지나면 발효가 왕성하게 시작되는데, 이때를 놓치지 않고 항아리를 씻던 담요나 이불을 걷어내고 서늘한 장소로 옮겨 놓는다.

3) 밀술의 형태와 특징

교동법주 양조에 사용하는 밀술의 형태는 찹쌀죽이 누룩에 의해 발효되어 각종 국균과 효모가 다양하게 어우러져서 발효된 전형적인 발효제라고 할 수 있다. 교동법주 밀술은 독특한 향미와 함께 왕성한 발효 능력을 가지게 되는데 덧술을 담금하는 시기에 맞도록 준비해야 한다. 왜냐하면 밀술을 오래 두었다가 덧술에 사용하면 좋은 술을 만들 수 없기 때문이다.



사진77. 밀술을 만드는 기간은 10일 정도인데, 이 기간 동안 계속해서 온도 조절과 피는 소리를 관찰하며 온갖 정성을 다한다.

3. 덧술 담그기

경주교동법주의 주발효 과정인 덧술 담그기는 법주를 만드는 전과정을 통하여 가장 중요한 과정으로 밀술이 성공적으로 만들어져야 밀술을 근거로 덧술을 담게 된다. 덧술을 담그는 시기는 밀술이 다 되고 나면 바로 담그는 것을 원칙으로 하고 있다.

1) 덧술을 만드는 방법

경주교동법주를 만드는데 사용하는 재료는 토종 찹쌀과 밀술 그리고 양조용 용수이며, 이를 배합하여 버무려서 덧술을 만든다. 덧술의 배합은 찹쌀 10되를 기준으로 할 때 찹쌀 1되로 만든 밀술과 새로운 누룩 가루 1.5되, 그리고 양조용 용수 3되의 비율로 버무려서 덧술을 만든다.

<덧술의 재료>



사진78-①고두밥

먼저 밀술을 만들 때와 동일한 방법으로 찹쌀을 잘 씻어서 하룻밤 동안 용수에 담귀 두었다가 소쿠리에 건져내어 물기를 제거하고 이것을 시루에 넣고 찌서 고두밥을 만든다. 고두밥을 찌 때는 솥에서 김이 나기 전에 ‘시루본’을 붙이는 것이 중요하다. 밀가루로 만든 시루본을 붙이고, 여기에 ‘시루띠’를 두른다. 만약 이 시루본이 터지면 솥을 완전히 식힌 후에 다시 붙여야 한다. 시루에 찹쌀을 넣을 때는 한 번에 다 넣는 것이 아니고 김이 오르면 한 말씩 넣어 고두밥을 찌다. 고들고들하게 익은 고두밥은 꺼내어 깨끗한 명석에 펴놓고 열기가 풀고루 식도록 뒤집기를 한다. 고두밥이 적당히 식고 여분의 수분이 증발하면 커다란 함지박에 옮겨 담고 준비된 밀술과 용수를 섞어서 고두밥 낱알이 영키지 않도록 손바닥으로 골고루 치대는 작업을 한다. 덧술이 완전히 버무러지면 솥독 밑에 누룩가루를 깔고 솥독에 옮겨 담은 후, 제일 윗면을 다시 누룩 가루로 덮는다. 그 이후부터는 덧술 발효 과정으로 들어간다.



사진78-② 밀술



사진78-③ 통밀가루



사진78-④ 용수

사진78. 고두밥, 밀술, 양조용 용수, 누룩을 배합하여 버무려서 덧술을 담근다.

<고두밥 찌기>



사진79-①②

밀술을 만들 때와 같은 방법으로 찹쌀을 하룻밤 동안 용수에 담가두었다가 소쿠리에 건져내어 물기를 제거하고 이것을 시루에 넣고 찌서 고두밥을 만든다.



사진80. 고두밥을 찌 때는 솥에서 김이 나기 전에 ‘시루본’ 붙이는 것이 중요하다. 밀가루로 만든 시루본을 붙이고, 여기에 ‘시루띠’를 두른다.



사진81-①②③시루에 찰쌀을 넣을 때는 한 번에 다 넣지 말고 김이 오르면 한말씩 넣어 고두밥을 찐다.



사진81-④⑤ 시루에 찰쌀을 넣을 때는 한 번에 다 넣지 말고 김이 오르면 한말씩 넣어 고두밥을 찐다.



사진82-① 들고들하게 익은 고두밥은 꺼내어 깨끗한 자리에 펴놓고 열기가 골고루 식도록 뒤집는다.



사진82-②③ 고들고들하게 익은 고두밥은 꺼내어 깨끗한 자리에 펴놓고 열기가 골고루 식도록 뒤집는다.

<덧술 담그기>

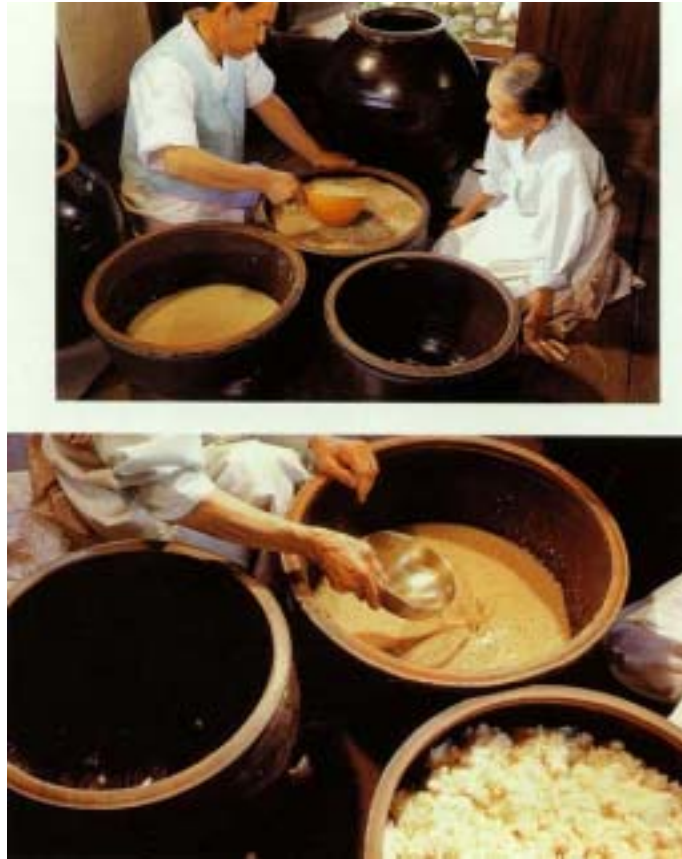


사진83-①② 덧술의 배합 비율은 고두밥 10되를 기준으로 할 때 찹쌀 1되로 만든 밀술과 새로운 누룩 가루 1.5되 그리고 양조용 용수 3되의 비율로 버무려서 덧술을 만든다.



사진83-③ 덧술의 배합 비율은 고두밥 10되를 기준으로 할 때 찹쌀 1되로 만든 밀술과 새로운 누룩 가루 1.5되 그리고 양조용 용수 3되의 비율로 버무려서 덧술을 만든다.



사진84. 고두밥과 밀술이 잘 섞이고 고두밥 낱알이 엉키지 않도록 손바닥으로 골고루 치대는 작업을 한다.



사진85-①②③ 덧술이 완전히 버무러지면 술독으로 옮겨 담는다.



사진86-①② 덧술이 완전히 버무러지면 술독으로 옮겨 담는다. 먼저 술독 제일 아래에 마른 누룩 가루를 깔고 나서 버무러진 덧술을 넣고 다시 제일 위에 마른 누룩 가루를 친다.

2) 덧술의 주발효 과정

덧술의 배합이 끝나면 술독으로 옮겨 담는데 술독은 미리 독 속을 잘 씻어 건조시킨 다음, 벗짚 태우는 연기에 쏘여 소독해 식힌 다음 함지박의 덧술을 옮겨 넣는다.

덧술을 술독에 옮겨 담을 때 술독 속에 80% 정도만 차도록 넣는다. 독 속에 덧술을 꽉 채우면 발효 과정에서 술이 피어올라 넘치게 되고, 그러면 잡균에 오염되어 술을 못쓰게 만들므로 주의를 요한다. 술독에 덧술을 다 옮겨 담으면 함지박에 묻어 있는 덧술을 3되분의 용수 중 남은 물로 깨끗이 씻어 넣는다. 이때 술독의 입구에 덧술이 묻지 않도록 조심해 잡균의 오염원이 없도록 하는 것도 중요하다.



사진87. 술독에 덧술을 완전하게 옮겨 담은 후 통풍이 잘 되는 삼베로 덮고 담요나 이불로 감싸 보온을 한다.

덧술이 완전히 버무려지면 술독으로 옮겨 담는다. 먼저 술독 제일 아래에 마른 누룩 가루를 깔고 나서 버무려진 덧술을 넣고 다시 제일 위에 마른 누룩 가루를 뿌린다.

술독에 덧술을 완전하게 옮겨 담은 후 통풍이 잘 되는 삼베로 술독을 덮고 담요나 이불로 감싸 보온을 한다. 술독 속에 들어 있는 덧술의 품온이 28℃에서 30℃ 범위를 유지해야만 법주의 발효가 정상적으로 진행되어 주질이 좋은 법주가 만들어진다. 때문에 덧술은 물론 밑술의 발효 과정에서도 덧술과 밑술의 품온 관리는 법주의 주질을 결정하는 중요한 요소 중의 하나이다. 덧술이나 밑술의 품온이 높거나 낮으면 발효가 지나쳐 버리거나 부족하게 되어 법주 고유의 색과 향과 맛을 기대할 수 없게 된다.

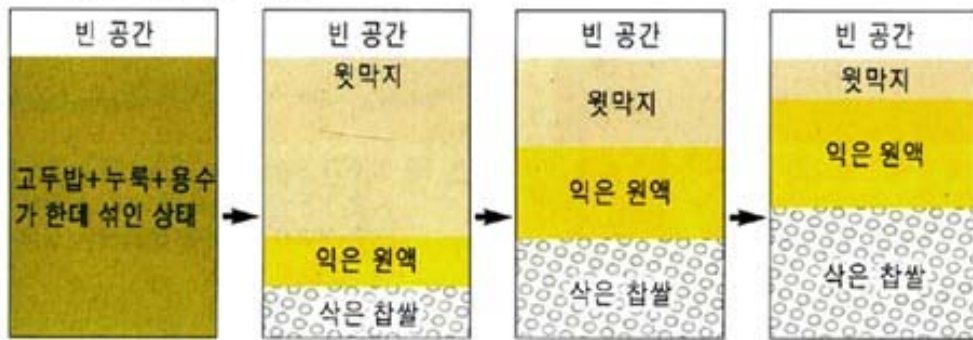


사진88. 술독 속에 들어있는 덧술의 품온이 32℃ 범위를 유지해야만 법주의 발효가 정상적으로 진행되어 주질이 좋은 법주가 만들어진다.

덧술을 술독에 옮겨 담고 발효가 시작되면 처음 사흘을 거치는 동안에 발효가 왕성하게 진행되면서 탄산가스가 발행하여 덧술을 뚫고 나오는 소리를 들을 수 있다. 이 소리의 빈도와 소리의 높고 낮음을 가능하여 덧술의 발효 상태를 판단할 수 있다. 첫날밤을 세우면서 술이 피는 소리를 듣는데 그 소리가 많이 나야 술이 잘된다. 이 술피는 소리는 ‘산골짜기에 물이 흐르는 소리, 폭포에서 물이 떨어지는 소리’등이 반복되다가 안정이 되면 산골짜기에 졸졸 물이 흐르는 소리가 난다. 이러한 발효 소리는 술 담는 사람의 성격에 따라 달라진다고 한다. 성질이 급하고 강한 사람은 피는 소리가 거칠고 순한 사람은 피는 소리도 순하다. 이는 술을 섞는 사람의 ‘손맛’에 따라 다르다는 이야기다. 덧술을 섞을 때 급하게 섞거나 대충 섞으면 피는 소리가 불규칙적이 되고, 골고루 잘 섞어지면 피는 소리가 일정하다는 것이다.

교동법주의 덧술 발효가 다시 사흘 정도 경과하면 탄산가스의 발생이 점차 줄어들면서 탄산가스가 터져 나오는 소리의 빈도와 높낮이도 점점 약해지고 위로 피어올랐던 덧술도 아래로 가라앉는다. 이때 발효가 왕성하게 진행되면서 피어올랐던 덧술이 가라앉으면서 술독의 내부에 덧술이 최고로 피어올랐던 자리에 둥근 테가 형성된다. 술 독 내의 단면의 변화는 시간이 흘러가면서 아래와 같다.

<그림1> 술 발효 과정



<그림1> 술 발효 과정

<술의 발효 과정>



사진89. 고두밥과 밀술을 섞은 최초의 덧술.

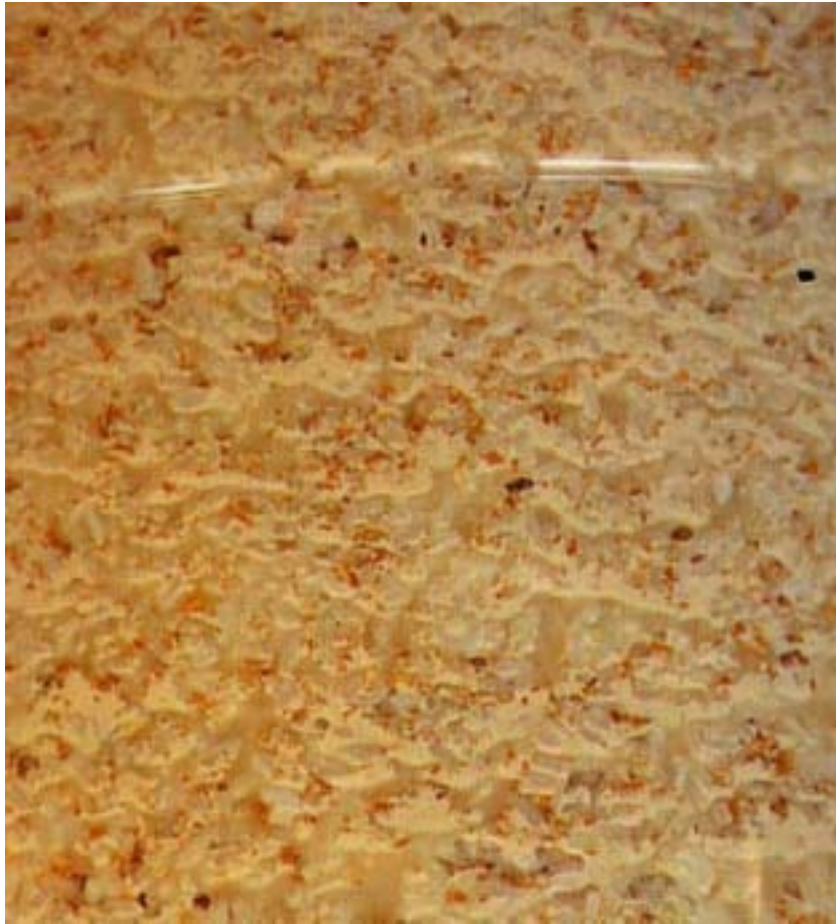


사진90. 발효되어 가는 과정의 덧술.

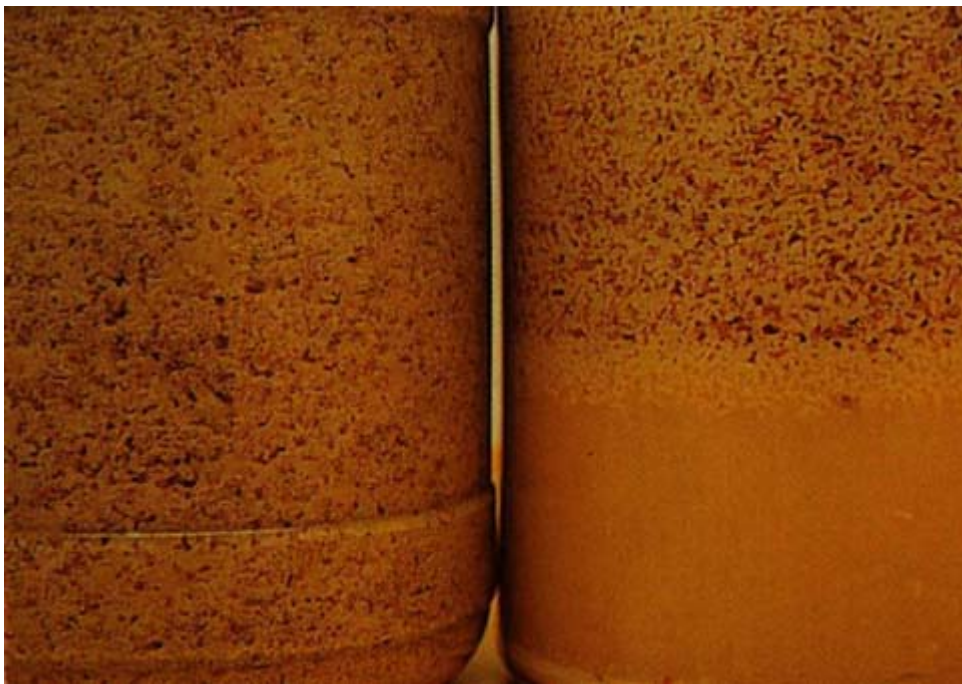


사진91. 최초의 덧술과 발효가 진행된 덧술의 비교



사진92. 법주가 익어 가는 과정. 제일 윗부분은 막지로 고두밥과 누룩 등이고, 노란색 액체는 익은 원액이고, 제일 아래에는 삭은 고두밥이 가라앉아 있다.

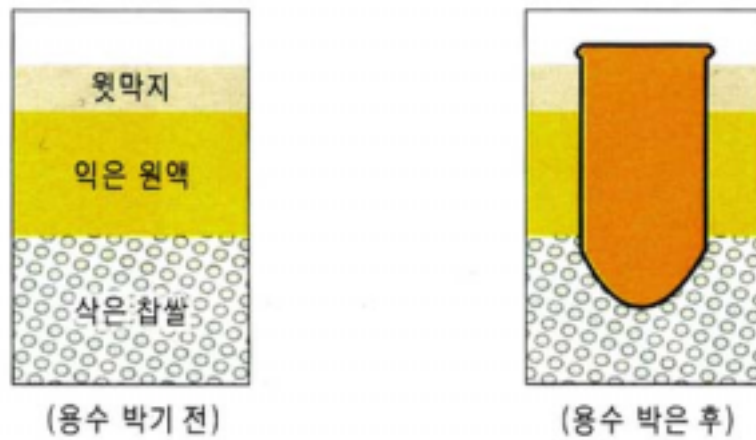
3) 덧술의 후발효 과정

주발효가 끝났다고 판단되면 덧술의 보온을 위하여 술독을 찼던 담요나 이불을 걷어 내고 서늘한 곳으로 술독을 옮겨 후발효를 한다. 술독을 서늘한 곳을 옮겨 놓은 후 10일 정도 지나면 주 발효와 후 발효 과정 모두가 끝나게 된다. 후발효가 끝나면 덧술이 아래로 가라앉고 덧술 뒤로 맑고 투명한 교동법주 원액이 나타나는데, 그 색과 맛을 음미하여 발효 종료 여부를 결정하여 덧술의 여과 시기를 결정하게 된다.

4) 덧술의 여과 방법(용수 박기)

덧술이 꺾는 동안 단지 안쪽에서 술이 위 아래로 오르내리면서 술독 안쪽에 떼가 생긴다. 발효가 계속되어 떼 주위에 노르스름한 물기가 생기면 용수를 박을 시기가 된 것이다. 이때 술독을 흔들어 보아 많이 흔들리면 발효되지 않는 윗막지가 얇다는 것이고, 적게 흔들리면 윗막지가 두껍다는 것이다.

<그림2> 용수 박기 전후의 술독의 단면도



<그림2> 용수 박기 전후의 술독의 단면도
(용수 박기 전) (용수 박은 후)

덧술의 전발효 과정, 주발효와 후발효가 끝나서 덧술로 완성되어 덧술 위로 맑고 투명한 법주가 고인 것이 확인되고, 그 맛과 향을 음미하여 여과할 시기를 결정한다.

윗막지의 두께가 약 15cm 정도일 때 용수를 박는 것이 적당하다. 술피는 것이 안정되면 술독 안 중간에 손을 넣어서 막지를 해친다. 이때 막지 아래에서 숙성중인 술이 샘플에서 물이 솟듯이 올라온다.



사진93. 용수를 잘 씻어서 삶아 말려 둔다.

미리 양조용 용수로 잘 씻어서 삶아 말려 두었던 대나무로 만든 용수를 조심스럽게 술독 중앙에 박에 넣는다. 이때 되도록 밀술이 흐트러지지 않게 주의하면서 서서히 박아야만 한다. 이 과정은 경주교동법주를 만드는 과정에서 가장 정성을 들이는 대목으로 옛날에는 목욕재계를 할 정도였다고 한다.



사진94. 술피는 것이 안정되면 술독에 손을 넣어서 막지를 헤친다.



사진95-①막지 아래로부터 숙성중인 술이 샘물에서 물이 솟듯이 올라온다.

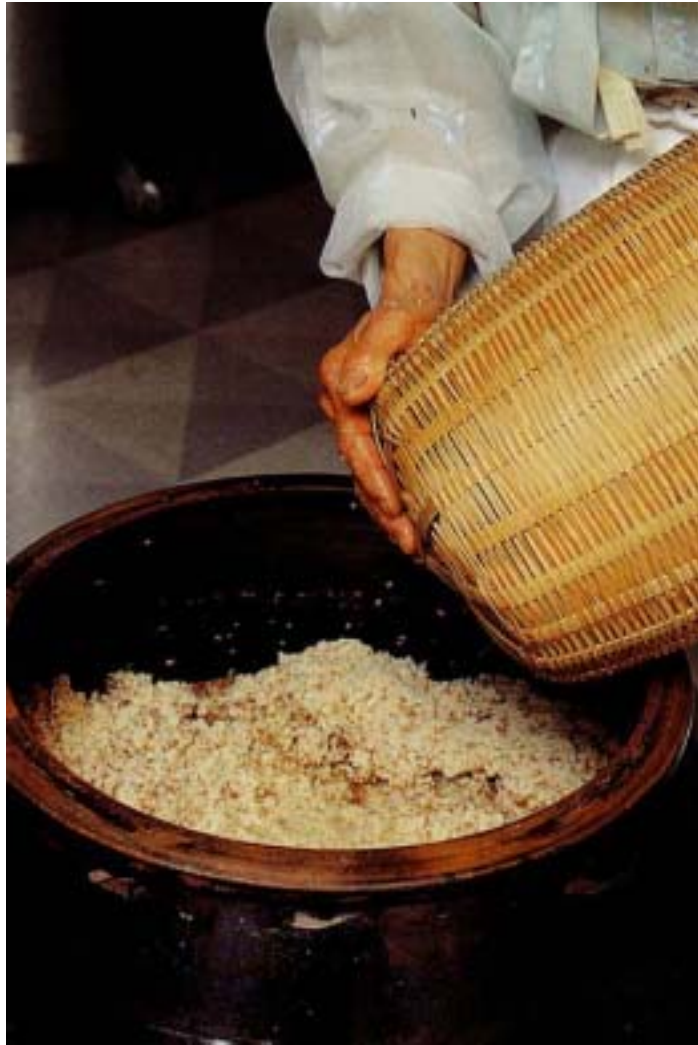


사진95-②막지 아래로부터 숙성중인 술이 샘물에서 물이 솟듯이 올라온다.

완성된 법주에 용수를 박아 두면 용수 안으로 맑고 투명한 법주가 고여 드는데, 그 맑은 정도와 색깔·향기·술맛을 음미하여 법주의 중간적인 주질을 판단하여 숙성 시기를 결정하게 된다. 법주의 중간 주질이 법주로서 적당하다고 판단되는데 걸리는 시간, 즉 밑술을 만들기 시작하여 덧술이 완성되기까지는 보통 두달 정도의 발효과정이 필요하다.

경주교동법주의 완성은 여기서 끝나는 것이 아니다. 좋은 법주를 만들기 위해서는 덧술을 다시 여과하여 또 한달 정도의 숙성 과정을 거쳐야만 비로소 경주교동법주가 되는 것이다.

원래 경주교동법주는 궁중에 진상하거나 조상의 제사를 지낼 때 사용하기 위한 제주(祭酒)로 빚었기에 법주를 빚기 전에 택일을 하고 목욕 재계를 하는 등 정성과 치성을 다 할 정도로 까다로운 절차를 거쳤다. 따라서 우리나라 전통주는 “술을 만든다”는 표현을 사용하지 않고 “술을 빚는다”는 표현을 사용하여 술을 만드는 것을 마치 도예가와 같은 예술인이 작품을 만들 듯이 온갖 정성과 심혈을 기울여 한 개의 예술 작품을 만드는 심정으로 술을 빚어내었음을 알 수 있다.



사진96-① 용수를 조심스럽게 술독 중앙에 가만히 박아 넣는다. 이때 되도록 밀술이 흐트러지지 않게 주의하면서 서서히 박아야만 한다.



사진96-②③ 용수를 조심스럽게 술독 중앙에 가만히 박아 넣는다. 이때 되도록 밀술이 흐트러지지 않게 주의하면서 서서히 박아야만 한다.



사진97. 용수를 완전히 막은 모습

4. 경주교동법주의 숙성

완성된 덧술에 용수를 박아 용수 속에 고인 맑은 법주를 음미하여 여과할 시기가 결정되면 미리 세척해 소독한 숙성용 술독 위에 체를 얹고, 그 속에 재질이 치밀하고 깨끗한 천[주로 옥양목]을 깔고 여기에 용수 속으로 고인 법주를 바가지로 조용히 붓는다. 여과된 법주가 숙성용 독에 가득 고이면 질이 치밀한 삼베로 뚜껑을 단단히 봉한다. 이때 밀술이나 덧술을 담을 때와는 달리 될 수 있는 대로 술독에 가득 차도록 법주를 담고 뚜껑을 덮어 법주와 공기가 접촉하는 면을 최대한 줄이도록 하여 숙성 과정 중에 주질(酒質)이 변질되지 않도록 한다.

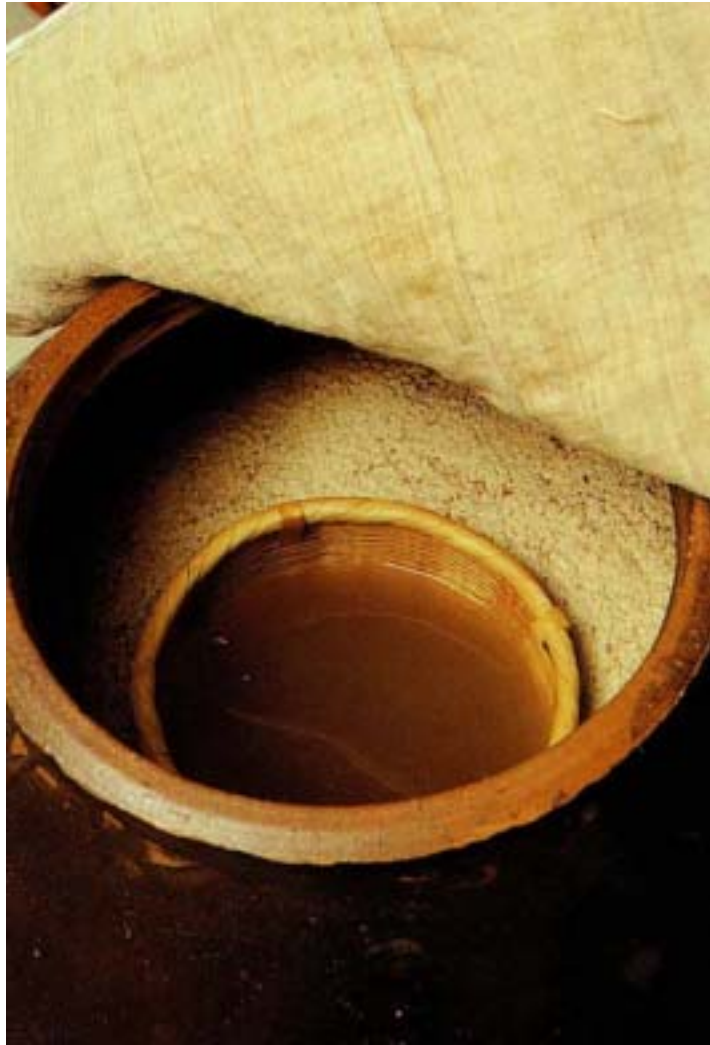


사진98. 완성된 덧술에 용수를 박아 용수 속에 맑게 고인 법주를 음미하여 여과할 시기를 결정한다. 보통 채주(採酒)는 3차에 걸쳐 이루어진다.

여과가 끝난 법주가 가득 든 숙성용 독을 온도 변화가 없는 서늘하고 그늘진 장소로 옮겨 놓고 약 한달 동안 숙성시키면 경주교동법주가 탄생하게 된다. 이러한 복잡한 과정을 거쳐 경주교동법주가 탄생한다. 밀술을 담아 밀술이 완성되고 바로 이어 덧술을 담아 덧술이 완성되고 여과하여 숙성 기간을 거쳐 법주가 탄생하기까지는 약 100여 일이 소요된다.

<제1차 채주>



사진99-①제1차 채주

여과할 시기가 결정되면 미리 세척하여 소독한 숙성용 술독 위에 체를 얹고, 그 속에 재질이 치밀하고 깨끗한 천을 얹고 여기에 용수 속으로 고인 범주를 바가지로 조용히 퍼내어 그 위에 가만히 붓는다.



사진99-②제1차 채주

<제2차 채주>



사진100-① 제2차 채주

여과된 범주가 숙성시킨 독에 가득 고이면 질이 치밀한 베로 뚜껑을 단단히 한다.

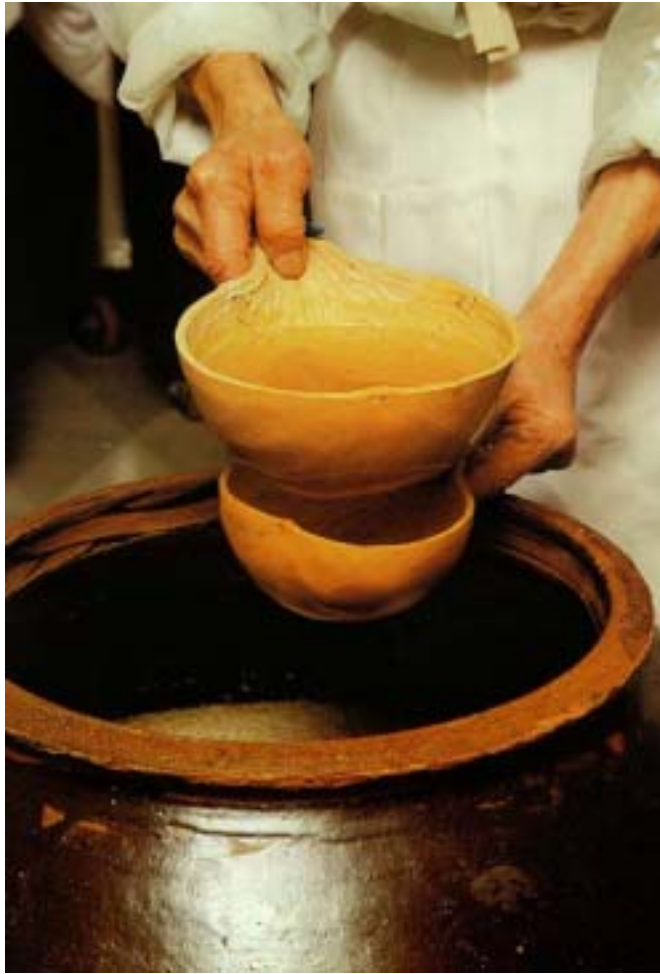


사진100-② 제2차 채주

여과된 법주가 숙성시킨 독에 가득 고이면 질이 치밀한 베로 뚜껑을 단단히 한다.

<제3차 채주>



사진101-① 제3차 채주



사진101-② 제3차 채주

이때 밑술이나 덧술을 담을 때와는 달리 될 수 있는 대로 술독에 가득 차도록 법주를 담고 뚜껑을 덮어 법주와 공기가 접촉하는 면을 최대한 줄이도록 하여 숙성 과정 중에 주질이 변질되지 않도록 한다.



사진101-②③ 제3차 채주

이때 밑술이나 덧술을 담을 때와는 달리 될 수 있는 대로 술독에 가득 차도록 법주를 담고 뚜껑을 덮어 법주와 공기가 접촉하는 면을 최대한 줄이도록 하여 숙성 과정 중에 주질이 변질되지 않도록 한다.

5. 경주교동법주의 주질

완성된 경주교동법주의 외관은 밝고 투명한 미황색을 띄며, 오래 될수록 붉은 색이 짙어지는 것을 볼 수 있다. 이 경주교동법주는 곡주 특유의 향기로운 냄새와 단맛이 나고 약간의 신맛이 가미된 순하고 부드러운 맛을 느낄 수 있다.



사진102. 완성된 경주교동법주의 외관은 밝고 투명한 미황색을 띄며 오래 될수록 붉은색이 짙어진다.

숙성이 끝난 교동법주는 1년 이상 보존이 가능하며 보관만 잘하면 오래 둘수록 술의 빛깔이 맑고 고와지면서 그 향과 맛이 그윽하게 되어 법주의 품위가 더욱 고상해진다.

우리나라 전통 민속주의 색깔은 죽엽색이라 하여 은은한 대나무잎의 색깔을 나타내는 것을 으뜸으로 친다. 그리고 주향(酒香)은 부드럽고 그윽하면서도 깊은 향기를 느낄 수 있으며, 또한 약간의 누룩 특유의 향과 국화 냄새를 풍긴다. 주도(酒度), 즉 술의 알코올 함량은 17도 내외일 때 술맛이 가장 적당하다.



사진103. 곡주 특유의 향기로운 냄새와 단맛이 나는데 약간의 신맛이 가미된 순하고 부드러운 맛을 느낄 수 있다.



사진104. 경주교동법주의 완성-숙성이 끝난 경주교동법주는 1년 이상 보존이 가능하다. 보관만 잘하면 오래 둘수록 술의 빛깔이 맑고 고와지며, 그 향과 맛이 그윽하여 법주의 품위가 더욱 고상해진다.

이러한 기준으로 볼 때 잘 빚어진 경주교동법주는 이 기준에 부합하는 주질을 나타내고 있어, 가히 우리나라를 대표할 수 있는 전통 민속주로서 조금도 손색이 없는 국주(國酒)라고 할 수 있을 것이다.

경주교동법주의 전체적인 원료 및 부원료에 대한 수율, 즉 수득량은 밀술과 덧술의 제조에 사용되는 찹쌀의 양을 100으로 할 때, 수율은 약 53정도이므로 경주교동법주의 원료 대비 수율은 53% 정도이다.

완성된 법주의 주정도(酒精度), 즉 알코올 함량은 빚을 때마다 약간의 차이는 있으나 전통 민속주의 일반적인 주정도인 16~18%정도로 마시기에 가장 적당한 상태이다.

채주(採酒) 후 15~20ℓ들이 항아리에 넣고 그늘진 서늘한 곳에 저장하여 두고 온도 관리만 철저히 한다면, 일년 이상 저장하여도 변질이 없을 뿐만 아니라 숙성으로 인하여 더욱 술맛이 좋아진다.

법주의 영양 성분은 100g당 알코올 16~18g, 당분 4~6g, 단백질 0.5~0.7g, 열량 127~132kcal 정도로 분석되었으며, 그 밖의 특수 성분이나 약용 성분은 발견되지 않았다. 따라서 법주는 단순한 열량 식품으로 갈증을 없애주고 혈액 순환을 원활하게 하여 주는 이외에 특별한 약리 작용은 없는 것으로 추정된다. 그 밖의 미량 성분으로는 법주 100g당 칼슘 6~7mg, 인(磷) 7~9mg, 철분 0.2~0.3mg 들어 있는 것으로 보고되었는데, 이 역시 일반 청주와 크게 다를 바 없다.

그럼에도 불구하고 경주교동법주만이 가지는 향과 맛의 비밀이 어디에 있는지는 앞으로 과학적인 연구를 통하여 밝혀야 할 과제이다. 과학이 모든 것을 해결 할 수 있는 척도는 아니지만 가능한 범위내에서 과학적이고 합리적인 데이터가 분석되고 검출되어야 경험에만 의존하는 비방(秘方)의 타성을 깨뜨릴 수 있을 것이다.

우리나라의 전통 민속주는 서양술과는 달리 살아 숨쉬는 생명력을 가진 신비로운 음료로서, 위스키로 대별되는 서양술과 같이 가열 처리하여 증류한 죽은 술과는 근본적으로 다르다고 할 수 있다. 양주는 주로 발효주를 증류하여 만들기 때문에 발효 미생물이 모두 가열 증류 과정을 거치는 동안 사멸되어 제거된 상태로, 저장 중에도 미생물에 의한 변화가 있을 수 없다. 그러나 우리 민속주는 가열 증류하지 않고 단지 여과만을 하므로, 발효 미생물이 그대로 술로 이전되어 생명 현상이 진행되기 때문에 저장 중에도 계속적인 변화가 일어나며 술이 살아 있다는 것이다. 즉, 경주교동법주를 비롯한 대부분의 전통술은 살아 있고 변화된다는 것이다. 어떻게 빚느냐에 따라, 담그는 양에 따라, 숨씨에 따라, 어떻게 보관하느냐에 따라 술맛은 다양하다. 같은 사람이 술을 담아도 단지에 담는 양, 숨씨에 따라 술맛은 다르다.

반면 서양의 양주는 표준화되어 있다. 예를 들어 주질을 평가할 때면 서양의 경우 향이 50%, 빛깔 30%, 맛이 20%로 평가를 한다. 또한 서양의 경우 용기, 배합 비율 등이 정형화 기계화되어 있어, 빚어지는 술의 맛·향·빛깔을 일정하게 평균화할 수 있다. 그러나 우리의 전통술은 향·빛깔·맛을 표준화할 수 없고, 다만 이것을 종합하여 주관적인 평가를 하는 것이 원칙이다.

6. 경주교동법주의 탄생과 주안상

“장맛을 내기는 쉬워도 술맛을 내기는 어렵다”고 한다. 그만큼 좋은 술을 만들어 내는 것을 어려운 작업이다. 같은 날, 같은 재료로, 같은 방법으로 같은 사람이 만들어도 술독마다 술맛이 제각기 다르기 마련이다.

경주교동법주 또한 350년 동안 대물림하여 지금의 경주교동법주 기능 보유자인 배영신이 60여 년 간 법주만을 빚어 왔어도 만족하지 않고 계속해서 연구하고 정진하여 최고 품질의 경주교동법주를 만들어 내려는 집념을 고집하고 있음에야 누가 그 정성을 알아주랴!



사진105. 좋은 술에는 그에 맞는 안주가 있어야 제격이다. 법주와 함께 먹는 안주는 육포, 어포, 여러 가지 전, 집장, 실과, 약과, 전과, 다식, 북어보푸림, 사연지 등 매우 특별한 것이 많고 여러 가지 잔편도 곁들여 푸짐하다.



사진106. 위낙 큰 집안이다 보니 경주 최씨의 사랑방은 손님이 그칠 날이 없었다. 이때는 반드시 법주와 그에 따른 주안상이 나왔다.

좋은 술을 빚어내기 위해서는 술을 만들 때 사용하는 재료, 술의 발효에 직접 관여하는 누룩, 술을 만드는 전 과정에서 사용하는 양조용 용수, 그 술을 빚는 방법, 빚는 사람의 숨씨 등 다섯 가지의 조건이 잘 어우러져야만 좋은 술이 탄생할 수 있다.

가문의 전통으로 계승시켜 온 것은 비주(秘酒)인 경주교동법주뿐만 아니라 훌륭한 품격의 술에 어울리는 안주도 있다. 좋은 술에는 그 술과 궁합이 맞는 맛깔스런 안주가 있어야 제격이다. 법주와 함께 먹는 안주로 육포, 어포, 여러 가지 전, 집장, 실과, 약과, 전과, 다식, 북어보푸림, 사연지 등 매우 특별한 것이 많고 또한 상차림이 꾸밈하다. 현재 보유자인 배영신은 ‘아쉬운 것은 경주교동법주라 하면 거기에 옛날부터 내려오는 안주류도 동시에 지정이 됐으며’하고 안타까워하고 있다.



사진107-① 사랑채의 격실을 더해 주는 정원, 이 집 사람들은 경주교동법주 만드는 정성 이상으로 사랑채 정원을 매만진다.



사진107-② 사랑채의 격실을 더해 주는 정원, 이 집 사람들은 경주교동법주 만드는 정성 이상으로 사랑채 정원을 매만진다.

집장은 콩·밀을 띄운 메주를 갈아서 박·가지·무청·다시마·부추·닭고기·쇠고기 등 여러 가지 재료를 넣고 만든 장이다. 다식은 쌀·송화·깨 등을 갈아서 만든 한과이고, 북어보푸림은 북어포를 아주 잘게 찢어 양념한 것이다. 그리고 경주교동법주에 자주 오르는 특별한 안주로 사연지가 있다.

이 사연지는 경주시 교동을 세거지로 하는 경주 최씨 일족에서 대략 10대째 이어 내려오는 이 가문의 고유 김치이다. 특히 집안의 가양주인 경주교동법주의 전통 안주로써 애용되는 김치이기도 하다. 그 담백하면서도 시원한 맛이 일품이다. 실고추에 버무린 갓은 양념 속을 배추잎으로 얹전히 싸 넣은 사연지는 톡쏘듯 쫄한 맛하며 소담스런 매깔이 흡사 겨울철 별미 보쌈김치를 연상케 한다.



사진108. 사랑방 손님



사진109-경주 최씨의 음식은 안주에서 뿐 아니라 제사 음식도 특이하다. 제사에 올린 떡 종류만 해도 10여 종이 훨씬 넘는다.

사연지의 유래는 정확히 알 수는 없으나 ‘싸서 넣는 김치’라는 뜻에서 비롯된 것일 거라고 나름대로 추측하고 있다. 원래 이 김치는 겨울철 김장 때 담궈 다음해 음력설까지 먹는 것인데 요즘 와서는 평소에도 즐겨 먹는 김치가 되었다. 사연지의 특색은 여느 김치와는 달리 고춧가루를 전혀 쓰지 않고 대신 실고추만을 사용한다는 데 있다. 또한 국물이 맑고 깔끔한 맛을 내도록 하는 데에도 그 비결이 있다. 어느 음식이나 맛에 앞서 색깔이나 모양새가 식욕을 좌우하는 것처럼 사연지에 있어서도 실고추의 색깔이나 모양새가 전체 맛을 좌우한다고 할 수 있다.

실고추 만드는 방법은 고추를 곱게 채썰기 위해 먼저 수분을 주어야 한다. 이때 흔히 하는 방법으로 점통에 찌는 것을 금물인데, 이렇게 하면 색깔이 검게 변할 뿐 아니라 매운 맛이 가셔서 쓸모가 없다. 대신 우거지 배추와 씨를 털어낸 고추를 한 켠씩 차례로 얹어 하룻밤쯤 두면 썰기 좋은 정도로 눅눅해지게 되고 선홍 색깔이나 매운 맛도 살아 있다. 실고추 외에 재료로는 통배추·실파·청각·미나리·밤·석이버섯·무·대하·멸치액젓·생강·마늘·검정깨·흰깨·후추 등이 필요하다.

전통적인 사연지 담그는 방법은 먼저 통배추를 네 쪽 낸다. 무는 2/3만큼 큼직하게 썰어 소금으로 간을 한 뒤 씻어 건져 두고, 대하는 껍질을 벗겨 속살을 마늘, 생강, 실고추로 양념해 둔다. 대하 껍질은 물을 질퍽하게 붓고 삶아서 국물을 만드는데 사용한다. 무와 바, 석이버섯, 미나리, 실파는 다듬고 채 썰어 일정한 길이로 잘라 실고추를 넣고 간을 약간 하여 색이 나도록 버무려 둔다. 새우 끓인 국물을 식힌 다음 멸치액젓으로 간을 하고 실고추를 조금 넣어 붉은 색이 나도록 해 둔다. 이 국물에 생강, 마늘, 후추, 검은깨, 흰깨를 넣어 양념하고 절여서 물을 뺀 배추를 한쪽씩 적셔 낸다. 적신 배추에 양념한 대하 속살과 각종 양념을 켠켠로 넣는다. 큼직하게 썰어 놓은 무도 실고추, 마늘, 생강, 젓갈, 깨로 버무린다. 양념한 배추와 무를 항아리에 담고 국물을 잠기도록 자작하게 붓고 간을 맞춘다. 여름에는 3일 정도, 초겨울에는 10일 정도 지나면 맛이 잡힌다. 안 이렇게 해서 익은 사연지는 양념을 속에 싸 넣으면 보쌈김치로, 물을 넉넉히 잡으면 물김치가 되기 때문에 보쌈씩 물김치라고 할 수 있다. 약간 싱거운 듯 삼삼한 맛에 그리 맵지도 않은 시원한 맛이 난다.

그리고 사연지를 그릇에 담는 방법도 나름대로 격식이 있다. 길이대로 길쭉하게 잘라 한 쪽 끝은 엷비슷하게 그릇에 걸쳐두고 다른 한쪽의 남은 자리에 무조각을 낸다. 이 사연지의 쓰임새는 범주의 주로써 뿐 아니라 설날 다례상에도 반드시 올랐을 만큼 최씨 집안의 대표적인 음식으로 꼽힌다. 떡국엔 반드시 사연지와 동치미가 제격이다.

사연지는 여러 별칭이 있다. 고급 재료만 쓴다고 하여 양반김치, 짜지도 맵지도 않아서 아이들이 즐긴다고 하여 아이김치, 실고추물에 분홍빛으로 익는다고 하여 분홍김치 등으로도 불렸다.



사진110-제사상

IV. 경주교동법주 보유자 배영신의 한평생

배영신은 홍해 배씨이고, 친정의 원래 고향은 경북 안동 도목이다. 친정은 조부때부터 독립운동을 했고, 그로 인해 배영신도 일찍이 고향을 떠나 상주에서 교회일을 보았다.



사진111. 처녀시절의 배영신-대구에서 그 당시로는 지역 최고의 여성 교육기관이었던 대구 공립 여자 고등보통학교를 다녔다.

배영신은 상주 인봉리에서 태어나 일곱 살 때 선산으로 왔고, 초등학교 4학년 2학기 때 다시 대구로 이사했다. 독립운동을 하시다 검거되어 형을 살다 형무소에서 가출옥 한 후 친정 아버지가 교회일을 맡게 되어 선산교회로, 대구YMCA 청년회 전도사로 옮겨다니면서 상주, 선산, 대구로 이사 다녔다. 어릴 적부터 기독교적인 가정환경에서 성장하여 자연스럽게 기독교 신자가 되었고, 지금도 독실한 신앙을 가지고 있다. 대구에서 유년시절과 청소년기를 보냈고 그 당시로는 이 지역 최고의 여성교육기관이었던 대구공립여자고등보통학교를 다녔다.



사진112. 스물 둘에 중매로 10대 만석군 집으로 유명한 경주 최씨 집안의 최종(崔淙)을 만나 대구서 결혼식을 올렸다.



사진113. 남편 최종 생존시 가족사진

홍해가 본이고(홍해 배씨), 우리 조부가 연해 도목동 저쪽 아닙니까!

(아버지가) 나라일 보실 때, 독립운동 하실 때 우리가 상주 있었거덩, 상주 있는데, 상주서 내가 나고 세 살 때 (독립 운동하다가 형무소에)들어거셨으니께, 상주에서 6년 반, 내 일곱 살에 아버지 나오셨거든 가출옥 되셔가주고, 우리는 살아서 나오실 줄은 생각지도 못했습니다. 일곱 살에 내가 선산으로 왔거든 교회 일로, 그케 우리가 들어가서 은신하는 곳이 교회 아닙니까, 독립운동이라는... 조부도 교회를 나가셨거든, 동생 둘 다 장로였어요. 선산 와서 결국은 미션 mission 계통으로 아버지가 YMCA 일보신다고 대구로 나오셨지, 선교사 머시기로, 선산에서 대구로 내가 4학년 때 전학했으니까. 대구여자보통학교가 인제,



사진114. 경주교동법주를 처음 담가 본 것은 시집은 다음해인 스물세살 때이다. 그러다가 1986년 11월 1일자로 중요무형문화재 제86-다호 경주교동법주 보유자로 지정을 받았다.



사진115. 중요무형문화재 보유자인정서.

사진115. 중요무형문화재 보유자인정서

난 대구보통학교 근거로 지금 어디 가고 없어. 학교 이름이 어떻게 바뀌었냐면 아주 중심지에 쪼그만 한데 있었는데 거기서 다른 데로 이사를 갔거든, 그래서 거기에서 처음 졸업할 때는 대구 여자보통학교 그대로라. 거기 내가 들어갈 때는 대구여자고등보통학교고, 지금 경북고등학교는 대구남자고등보통학교고.



사진116. 한복을 직접 지어 매만져 입는다.



사진117. 벼주 빚고, 음식 만들고, 옷짓기의 한평생 - 다듬잇돌을 두드리고 있다.

학교를 졸업한 후 일찍 출가하면 단명한다고 해서 집안 일을 거들면서 교회의 야학에서 1년간 아이들을 가르치다가 포항에 계시는 형부의 도움으로 포항 영신초등학교에서 교편 생활을 3년간 하였다. 스물 둘에 중매로 10대 만석군 집으로 유명한 경주 최씨 집안의 최종(崔淙)을 만나 4월 20일에 대구서 결혼식을 올렸다. 교동으로 신행을 가서 그해 6월 1일 남편의 직장을 따라 중국에 들어갔다. 중국에서도 중국말을 배울 겸 중국의 초등학교 상급반에서 일어를 가르쳤다. 그러다 중국의 정세가 수란하여 스물 아홉 해방되던 해, 1945년 5월 20일에 거기서 얻은 삼남매와 함께 불시에 현재의 경주 교동집으로 돌아왔다. 중국에서 경주로 돌아오면서 진짜 시집살이가 시작되었다. 당시 시어머님과 손위동서, 조카, 질녀와 함께 지냈고, 시숙의 빈소도 있었다. 철빈(撤賓) 후에 조카, 질녀의 혼인을 치렀다. 손위 동서는 결혼한 조카 직장을 따라 부산으로 이사갔고, 그 이후 어머니를 모시면서 교향집은 막내인 남편이 지키게 되었다.



사진118. 매일 아침 일찍 일어나 쪽진 머리를 매만지고 어릴 적부터 다니던 교회에 나간다.



사진119. 쪽진 머리와 치마 저고리의 한평생

중신하신 분이 우리 시어머님에 6촌, 시어머님에 6촌이 하회 출신이거든. 우리 대구 있을 적에 집에 자주 오셔서, 그 어른이 한약방을 하셨거든. 한약도 하시고 또 의료약업사르 하셨다고 같이 대구서, 우리 아버지하고 그러시고.

내가 스물 둘에 결혼, 열 여덟에 졸업했으니까 열 여덟에 졸업했는데 아버지가 혼인 막 들어오고 그래도 스물 다섯 전에는 안 치우신다고 이러 시드라고. 스물 둘 지내야 예전 어른들 다 전 머시기 그런 일이 안 있나, 그러니까 단명이라꼬 단명이니까 스물 둘 되가주고 2월달에 혼날 잡아 가지고 양력 4월달에. 대구서 결혼해가주고 내가 가기는 내가 따라서 만주로 갔지. 여기(경주)왔다가 잠시 머시기 해가주고, 왔다가 만주로 갔지 만주 가서 한 8년 있다가, 스물 둘에 가서 내가 스물 아홉에 나왔그덩.

결혼하자마자 여기(경주)잠깐 신행 왔다가 다시 시부모한테 다시. 그래가지고 스물 셋에 글로 가셨는데 남편 직장이 이르반 요새로 말하면 직장 때문에 가셨다고, 그래서 거기서 삼남매, 야하고(최경)우에 누나하고 우에 또 하나 없었는 것도, 거기서(중국) 삼남매를 낳어.



사진120. 350년 동안 이어져온 경주교동법주의 비법을 지켜온 보유자 배영신



사진121. 정갈한 기품의 보유자 배영신

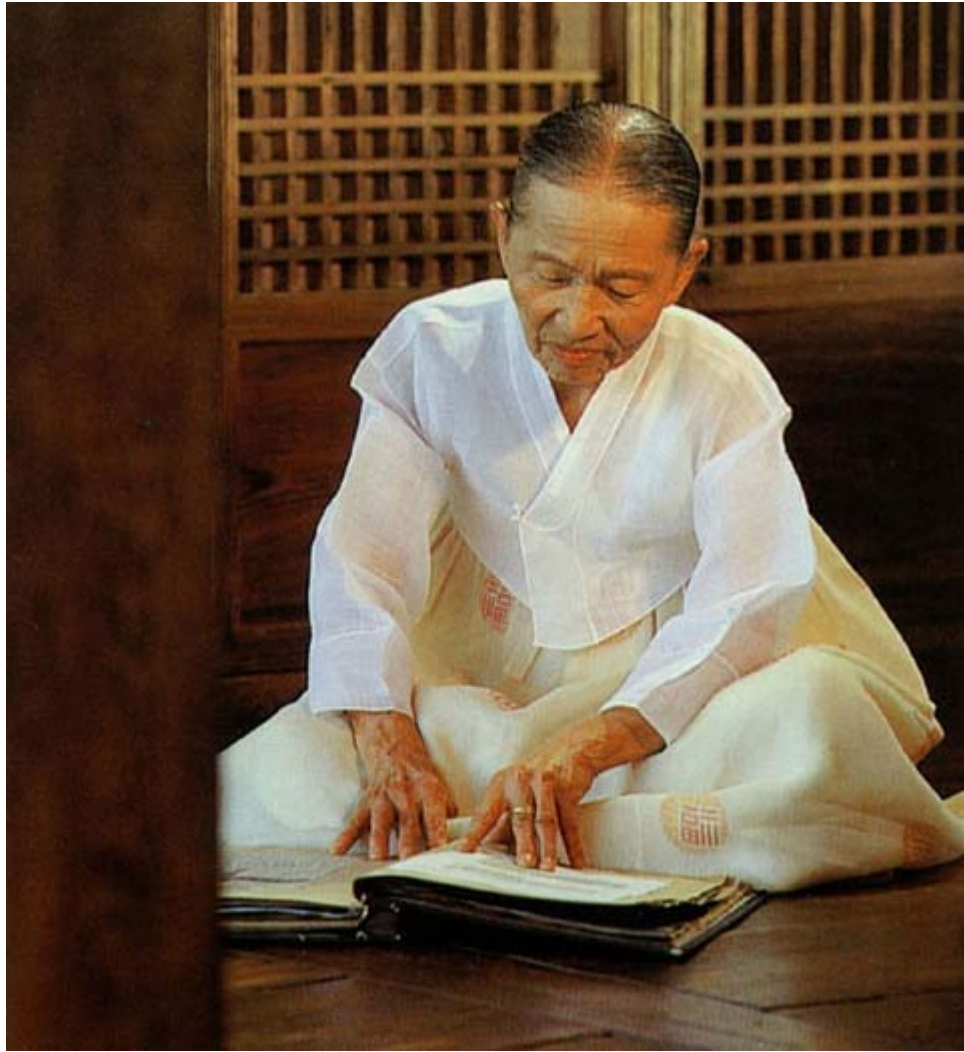


사진122. 오로지 자부심 하나로 교동법주 빚기에 한평생을 바친 보유자 배영신. 그 고집스럽게 이어온 전통이 계속 이어지길 바라는 맘 간절하다.

경주교동법주를 처음 담궈 본 것은 시집은 다음해인 스물 세 살 때이다. 시집오자마자 시어머님의 회갑, 시숙의 소상과 대상, 조카·질녀의 혼인 때 마다 시어머니와 동서로부터 교동법주 빚는 법을 배웠다. 시어머니와 동서는 음식 솜씨와 바느질 솜씨가 아주 훌륭했으며, 이들이 법주 담그는 것을 보고 자연스럽게 익히게 되었다. 그 과정에서 밤새는 일도 많았고 술이 제대로 익었는지 알아보기 위해 술독에 귀와 코를 갖다 대고 있기 일쑤였다.



사진123. 밀을 조리질하는 모습

중국에서 고향으로 돌아온 후부터는 예전같이 손님이 많지 않았지만 접대용으로 항상 술이 떨어지지 않았다. 바로 옆집 큰집[6촌 종가집 최준]과는 일각문이라는 작은 문이 있어 수시로 출입이 가능하였고, 두 집이지만 한 집처럼 지냈다. 큰집 작은 집이 함께 살면서 봉제사 접빈객을 위해 경주교동법주가 떨어지는 날이 없을 정도로 많이 담았다. 최씨 집안을 워낙 큰집이다 보니 손님이 많은 데다가 경조사가 그칠 날이 없었다.



사진124. 깔끔한 주인을 닮은 장독(술독)대

(경주교동법주를 처음 담궈 본 것은) 스물 세 살때부터, 스물 세 살 때부터는 동서도 계셨고, 동서가 시어머니 같은 거야 마흔 두 살인데. (주로 법주를)시집와가주고지. 시어머니하고 동서하고(배웠다). 가도 거(중국에) 가서도 우리 집 큰 집 있고 이랬을 적에는 하고 우리 시어머니 환갑을 거기서 했그덩. 그럴 적에는 술하고.

우리 시어머니[이양대(李錫大)]이 서른 여섯 살에 며느리를 보셨는데, 열 다섯 살 난 아들을 장가보내시고, 며느리가 세 살 더하지. 벌써 서른 여섯에 며느리를 보셨으니 옥색저고리 남색 치마를 입고. 우리 동서는 원래 아들 하나라고 외동이라고 시집오셨어. 우리 동서 오셔가주고 우리 집 양반이 낳다꼬.



사진125. 경주교동법주를 빚기 위해 정성어린 손끝으로 고두밥을 매만진다.

(시어머니) 음식 솜씨하고 바늘 솜씨는 말도 못해요. 영감님 옷을 입고 나가시는데 이래 뒤에서 보시잖아. 전부 손으로 박았잖아. 만약에 요기가 조금 처진다 싶으면 저녁에 아래 사람을 시켜가주고 두루마기를 가져가시는 거야. 옷 따가주고는 고거 해가 주구서는. 여름 박음 두루마기 그거 말도 못하잖아. 세 번씩 박는데 그거 다해서...

(시아버님은) 일찍 돌아가셨지. 할머니는 오래 계셨는데 그래가주고 그래서 나는 늘 모녀 같지! 모녀같이 그래가주고 귀여워 해주시드라고,

6촌, 우리 큰집에. 평으로 여기서 최 부자 카만 준씨를 말하는 거지. 우리 시어른 하고는 중숙질이니께. (중국에서) 여기 와서는 하여간에 큰집이고 적은집이고 이 집은 큰집 일은 마카 우리 일이야. 더더구나 우리 시어머니를 음식을 잘하시기 때문에 큰집 일이 물론 큰집에서 다 잘하시지만 큰집이 당신하고 같은 우리 중동서되는 분은 ‘아주머니, 아주머니’하면서 뭐든지 지시를 다 하시는 거야.

큰집에, 우리 집 손님이 많습시다. 과거 마지막 왕조의 왕자 이강공(公), 스웨덴 황태자, 이시영 부통령, 초대 주한미국대사 무초 등이 다녀가셨고, 좌우지간에 손님 많이 쳤어요. 손님을 많이 쳤는데 그때마다 이 법주를 안 할 수가 없는 거고 큰집에 손님 있으면은 우리 집 다 가는 거지 일 하느라고, 우리 대소가라고 하는 것이 몇 집 안되지만은 손님을 늘 지고 있으니. 왜정 때도 총독이 갈리면 여기에 온다 했습시다. 우리가 돈이 많아서 그렇니까, 양반이 됐다고 해서 그리합니까, 좌우지간에 여기 오는 거야. 왜놈들 하는 말 ‘조선에 양반은 두 가지라고 돈에 양반하고 진짜 알 양반하고’그래서 완전히 꼭 찾으러 오는 거야.

손님이 주장이지. 손이 있으니까 술상이 나가는데 술이 없이는 우리가 손님대접이 안되거든. 술이라 카는게 늘 그렇다꼬. 술이 있으면 안주가 있어야 되고 안주 먹고나면 자고 가야되고, 우리 큰집에 새 사랑이고 큰사랑 있고 우리 사랑 여 있다 케도. 여문이 있습니다. 아래 윗방 해가주고 저 방을 본댁 어른 침실이고 우에는 책방이고 여기 이래가주고 여기 다 손님 있지러 그 전에 저기는 나무도장이고 또 조쪽에는 말 마구고 요기는 소 마구고, 이리이 큰집에도 다 사람을 못재운다꼬. 그리이 과객들이 안 많아요? 집에 밖에 가만 초가집들이 동네에 죽 있으면 요새 말하면 전표 전표제도를 해가주고 그거를 표라 합니다. 전표해가주고 쥐서 오늘 몇 쌍 몇 쌍, 이 손님한테는 명채 한 마리 뇌라. 또 어떤 때는 고등어 한 마리 뇌라 이래가주고 해뇌놓으만 냉중에 나락 주고 보리 주고 이랬다꼬.



사진126. 상념에 사로잡힌 보유자

(경주교동법주는) 대소가 큰일 때 다하지. 우리 제사 때 있지러 우리 질녀 치우고 이럴 직에 다하기. 보통 때도 다하는 거야. 명절 때도 다하지. 설, 제사때 또 한 동 해야지. 우리는 여름에 제사가 많다. 6월달부터 시작하만 8월달까지 전부다가 8월 추석 지나고 나면은 그때는 햇곡이 잘 안나가주고 9월 9일에 또 제사 지내고, 그 다음에는 또 차사 지내야지, 묘사때 묘사 전신에 산에서 채려가는데도 요 앞산에 우리 산소가 들어 있습니다.

제주는 그렇지 뭐. 그러면 큰집에도 다른 재차에 집에서 그걸 할라카만 어렵다꼬. 쪼맨큼 하는 건 한다케도 큰일 때는 예전에는 우리 집에 크다란 독 안있습니까, 저 쪽에 단지에 내 와가주고도 그걸 봤다꼬. 봤는데 왜 그런고아이라 이 술이 우리 집이 떨어졌으면 저쪽 큰집에서 큰집이 떨어지면 여기서 가져가고, 늘 술을 있었지. 손님대접 하느라고.



사진127-배영신과 며느리 서정애



사진128. 시어머니와 며느리가 모녀지간처럼 가깝다.

경주교동법주는 경주 교동에 있는 최씨 종가[崔氏宗宅, 최부자집]에서 빛는 가양주이다. 최부자집은 12대로 만석(萬石)을 한 큰 부자였으며 9대를 이어 진사(進士)로 이름난 집안이다.

<아들인 최경의 이야기> 관리를 어느 정도 잘 했느냐. 옛날에 관리는 요즘의 경영상의 관리하고 일맥상통하는 점이 있어요. 관리를 하는데 재산을 무조건 안쓰는 관리 여물게 하는 관리도 관리고, 그 다음에 가장 근본적인 관리는 요즘에 노사관계와 마찬가지로 소작인들을 잘 다독거리만 하는 관리 소작을 잘 다독거리주는 관리가 첫째라. 내가 안쓰는 거 보다. 왜 그러냐 하면은 요즘도 보너스 많이 주고 많이 하면은 능력이 올라가고 월급 적게 올려주면 능률 떨어지고 그거와 똑가태요. 우리가 요즘 비교를 해보면 똑같은데, 그러면 옛날 소작이라고 하는 게 흥년이 들면 요새 경기 불황이면 근로자한테 더 잘해줘야 하는데 불황일수록 우리나라는 안해주고 호황일 때는 조금만 해주는 거야. 우리 집 이야기를 한 게 아이고 남들이 조사해가지고 본 견해로 봐서, 우리 자손들도 그렇고 흥년들제 제일 잘해주고

아까 그 만字 선字 할아버지. 풍년이 들어서도 흥년들어서 잘해줬는거 도로 받아내는 게 아니고 그거는 그거로서 끝나버려요. 풍년이 들었다고 해서 더 많이 받아내는 것도 없고 평년작과 똑같이 딱나눠. 왜 그런가 하마 여기 부자들이 옛날 부자들이 20만석 30만석, 이래 한 부자들이 있드래도 자손이 우리보다 더 적었느냐 더 많아가지고 부자가 몇 대 안갔느냐 그게 아니야. 전부 관리를 잘 못해 가주고, 그것이 심지어 어떤 이야기가 있냐면은 저한테 증조부 마지막 그런 단계에 와가주고 그만춤 사회봉사를 많이 하셨어요. 요즘 말하면 그게 즉 뭐냐하면은 불우하고 없는 사람을 많이 도와줬어요. 내가 있다고 해서 안도와주는게 아니고 그게 가장 가정교훈에 중점적으로 여섯 가지가 한 가지에 해당하는 게 뭐냐 하면은 ‘부자라고 소리 들을 때는 사방 100리 안에 굶어죽는 사람이 없어야 참다운 부자다’카는 가르침이 있다고, 그게 다른 집에는 없드래도 우리 집에는 400여 년 동안 자손들한테 가르키며 내려온 거야. 굶어 죽어 가주고 굶어죽는 사람이 있을 때는 진정한 부자가 아니다 하는 거야. 그 가르침을 지금까지 내려왔는데 앞으로 우리가 더 어떻게 할지는 모르겠습니다만은 그런 것이 있기 때문에 계속 유지가 돼 왔어요. 좋은 예를 하나 들면은 옛 날에 해방이후에 토지개혁이 되면은 토지를 가져가 버리잖아요 소작하던 게 가져가 버리면은 안주잖아요. 안주는데 우리는 아무것도 없잖아. 아무것도 없다 카는 걸 알고서 주는 게 아니고 전혀 없지는 안하지만은 그래도 옛날같이 소작료를 가지고 오시는 분들 그것도 한 해 두 해도 아니고 그런 사람이 여럿이 오랜 기간 있었다 하는 것은 그거는 다른 사람들이 토지개혁이 됐을 때 비교해 볼 만한 가치가 있을 거예요. 사회에서 그만춤 그분들한테 잘해줬기 때문에 인제는 완전히 우리가 역지처지로 바뀌졌기 때문에 바뀌졌어도 그 사람들이 옛날 그 정으로 해서 가지고 왔어요.

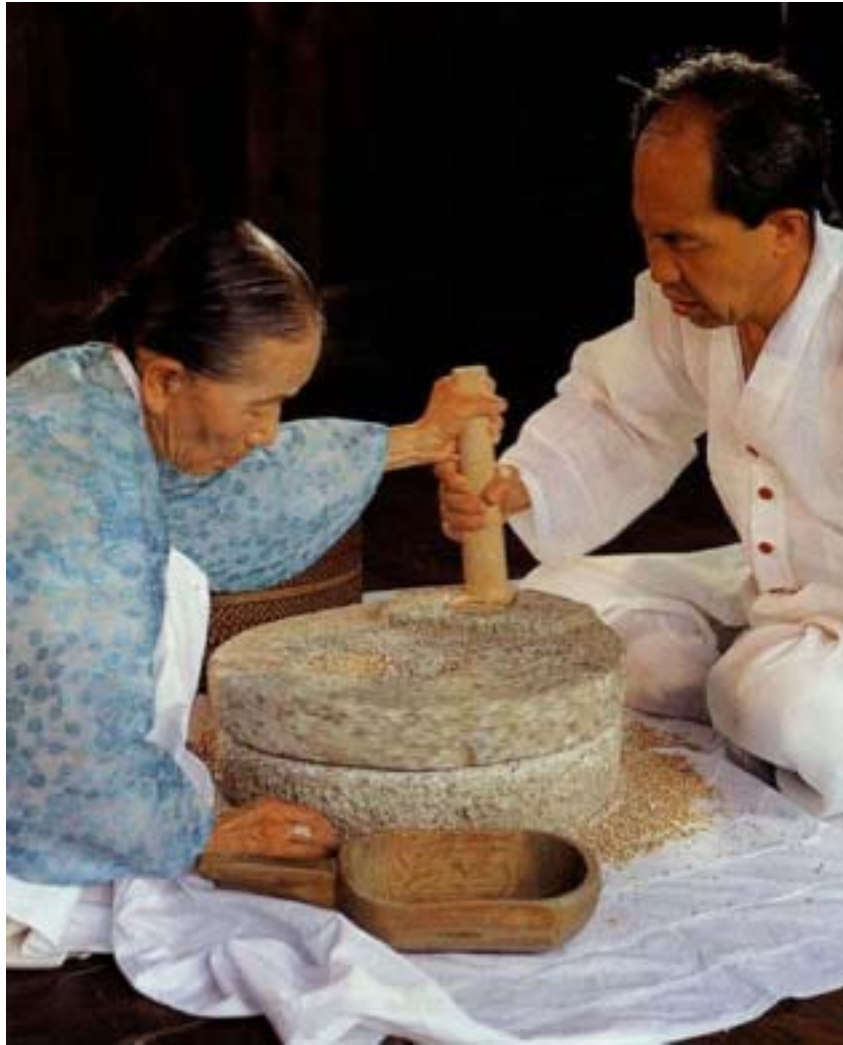


사진129. 아들 최경은 한때 외지에서 회사를 다녔다. 그러나 가문을 지켜야겠다고 마음을 굳히고 고향으로 돌아와, 어머니 배영신을 모시고 경주교동법주를 빻고 있다.

경주교동법주는 최씨 집안의 손님 접대용으로써 지금까지 명맥을 이어왔다. 최씨 집안에서는 뜨내기일지라도 찾아오는 손님은 반드시 밥과 술을 대접하고 재워 보냈다고 한다. 한때는 밥을 먹을 수 있는 전표까지 발행했다고 하니 어느 정도로 많이 왔었는지를 짐작할 수 있다. “사람 사는 집의 인심 소문은 과객의 입에서 난다”는 말처럼 이 집을 찾는 손님들은 융성히 대접을 받았고, 그로 인해 인근에 인심 좋기로 소문이 자자했다. 집안의 이러한 덕망은 ‘물봉 진사’로 알려진 시조부의 장례기간 동안 당시 경주읍에서 철시를 하고 말과 당나귀를 보내 일을 도왔다고 하니 최씨 집안이 이 지역에서 베풀 덕이 얼마나 깊고 광범위했던 지를 알 수 있다. 사랑에는 손님이 끊기는 날이 없었고, 교동법주도 큰집 작은 집에서 큰 동이로 담가 놓고 용수를 번갈아 쪼갰다.

일제의 밀주 단속이 강화되면서 명맥이 끊길 뻔한 적도 있었다. 그러나 총독의 이취임식 또는 일본 황족들의 행사에 쓰이도록 허락을 받아 다행히 법주의 맥을 이어올 수 있었다. 광복 후 국세청의 강력한 밀주 단속으로 또 한번의 어려움을 겪었다. 밀주와 단속을 받고 있는 상

태였지만 손님이 하도 많아 집에 술을 떨어뜨릴 수 업소, 제사 또한 많았던 탓에 몰래 뱀주를 담기 위해 누룩을 팔리는데 세무서 직원들이 들이닥쳤다고 한다. 이에 종부가 ‘어짜고!’하며 몸돌 바를 모르자 세무서 직원들이 아무 말 없이 피식 웃더니만 그냥 가버린 적도 있다고 한다. 대소사 길흥사에 술을 써야 하는 종부의 마음을 헤아리기라도 한 듯 보고도 못 본 척 한 것이다.



사진130. 술담는 모자(母子)



사진131. 최씨 집안이 워낙 큰집이다 보니 손님이 많은 데다가 경조사가 그칠 날이 없어 하고 온갖 정성을 기울여야 했다. 술 담그는 일이 집안의 큰 일 중의 하나였다. 술 담는 일은 아주 조심해야하고 온갖 정성을 기울여야 했다.

우리 시조부 만字 선字 할아버지가 양자 들어오셨거덩. 형제분 계셨는데 아들 큰집에 없었은
 께 우리 집 아들 한 분 만字 회字 어른 낳으신 거 큰덕에 가고 우리는 새로 양자를 들이셨다
 고. 이 어른이 전부 간여를 하시는 기라. 식사 상을 전부다 보시는 거야. 그래서 덕망이 있는
 거야. 사람들 입에서 입으로 전해가지고 나오는 게 뭐고 하니라 그 집이 인심 좋드라. 손님대
 접을 하는데 어떤 사람은 돈이 궁해 가지고 와서 주야 없이 며칠 있다가 가면서 글도 써주고
 가고 잘 쓰던 못쓰던 간에 또 그 중에 그럴듯한 사람도 있어가지고 좋게 쓴 글도 있고 이런
 데, 그런 사람들 입에서 교촌 최부자 인심 좋다 카는 거 그래 났는 기고, 만字 선字 우리 할아
 버지(시할아버지)가 어떠신고 아이라, 나가시는 기라 말을 타시고 행담(집필묵 등을 담을 수
 있는 휴대용 기구)이라고 북·떡·벼루·종이, 종이 없으면 공부 못하잖아. 그 당신이 집은 궁
 하고 하이께 안되겠다꼬 그 집을 갖다 절대로 익명으로 붓하고 먹하고 갖다 놔두시는 기라.
 우리 일가들이라도 서증 불국사 있는데, 그 어른 그 아랫대가 우리 동대(同代)가 되는데 분이
 애기 안합니까 ‘교촌 할아버지 오시면은 언제 오셨다 가셨는지 모르는데 자꾸 쌀을 보내시고’,
 쌀 단지를 조사를 하시는 기야. 멀리 둘러서를 그거를 공로라 카는 게라. 둘러 둘러 가도 그런
 집 어려운 집 찾아가셔가주고, 보낸다고 해서 이거 누구 집에서 가져왔다 카는 걸 거기서 짐
 작을 해서 그렇지. 그래서 대과 급제를 해가주고 어떤 분이 찾아왔는데, 얘기를 가만히 들으이
 께네 이 집인가 싶어가 찾아왔는데 ‘나는 그런 일 없다’이카면서 ‘가서 정사나 잘하라꼬’그래가
 지고 그냥 보내시고...



사진132. 조상제사를 지내는 모습



사진133-제주(祭酒)로 쓰이는 경주교동법주

만字 선字 할아버님이 돌아가시고 어떻게 됐느냐면은 시장에 장사꾼들 말입니다 철시(撤市)를 했어요. 왜 철시를 했냐면 국상이 나야 철시를 하는데 이제는 뭐 다들 오잖아. 택호가 물봉입니다. ‘물봉 어른이 돌아가셨는데 우리가 어예 장을 볼 수가 있노!’그래 철시를 해서 말을 요새 말하만 제봉을 했지. 그 인심은 우리 보담도 자기네들이 더 하는 거라. 그래도 우리가 돈이 그냥 있노 하면은 사람이 없으니까. 만석 만석 하지만은 만석을 잘 보유를 해놔으이 어쨌거나 할아버지 계실 적에는 손님이 없을 날이 없어요. 그러니까 술이 늘... 우리 집이 세 동이면 큰집이도 세 동이 아닌가 봐. 그래서 용수 여봐놓고 하마 여 담가놓고 그러니까 뭐 두달 석달 놔둘 리가 없어.

제사때는 뭐 우에든지 죽어도 하는 거고, 하기야 저 때는 늘 있어야 되는 기고. 그런데 왜정 때 이거를 맘대로 못하잖아. 안하지. 안해도 큰집이 장광이 안에 있잖아. 장광 안에 누룩 말려둔다고 이래 있다가이께네 한 번 시무소에서 사람이...종부 왈 ‘오 우야 우야...’‘아우야 이 누룩 널라놔는데’카문서 이라이께, 그리이 시무소 사람들 자기 아들 친구들 모두 오고 웃고 나가

는 기야.

우리가 그리 많이 해도 밀주를 많이 해가주고 파는 거야. 어데서든지 교동법주라 카면서 그때는 교촌법주라 카지. 교촌법주라 카면서 하는데, 세무서 과장 애기가 안잡니까 ‘법주가 이에 맑았습니까? 부영튼데요.’ ‘과장님 술은 내가 맨듭니데이.’ ‘아이라꼬요. 저 쪽샘 저쪽에 가서 먹어보이 막걸리하고 똑같은데요.’ ‘진짜로 잡사봤는교?’

한 번은 경찰서서 왔는지 누구 말마따나 세무서서 왔는지 우리 집이 오드이만은 단지를 전부다 들쑤는 기라. 장고방을 요쪽에다 해놔거든. ‘아! 우야노.’ 할매가 그카시네 ‘아! 우야노. 웬 사람이 남 단지는 이리 뒤비는고.’ 술쩍 웃더니 ‘행여나 술 들었나 싶어서요’ ‘술이 와 장고방 단지에 가 있는교?’ ‘술이 꼭 밥 같디더. 밥 곁은 거...’ 술 찌거기 한 거 누가 간거를 봤다 카면서... ‘아거 어리석은 소리 하지마소.’



사진134. 경주 교동법주를 집안 조상 제사 때나 묘제 때, 혼사 때 조금 담귀 조상님께 헌작하거나 사돈에게 접빈하는 가풍을 도리로 삼았다.

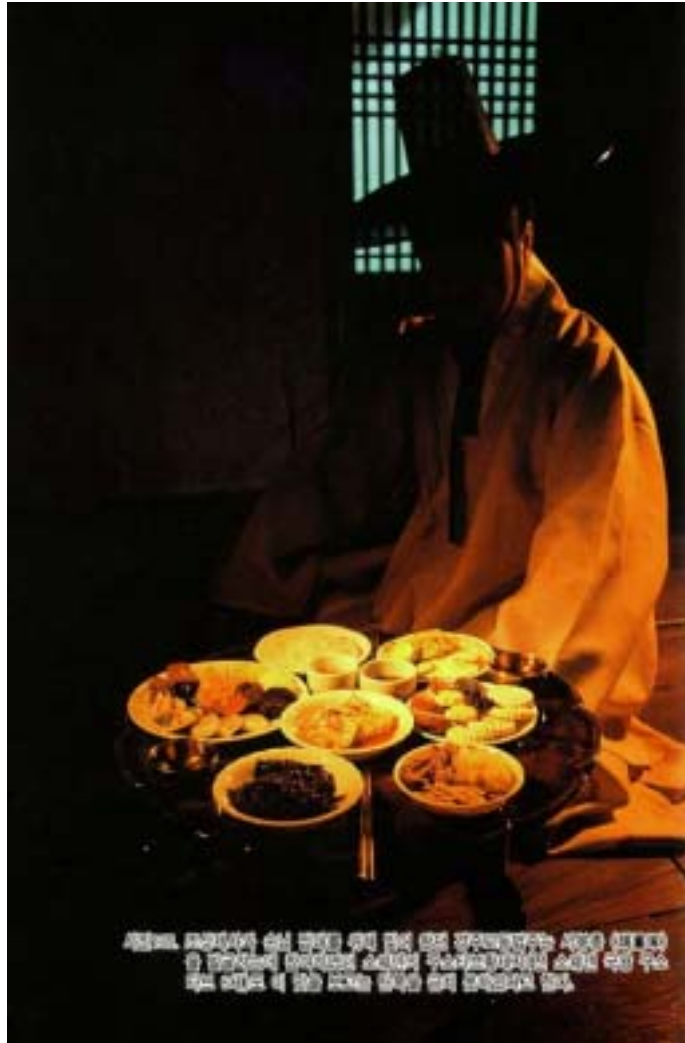


사진135. 조상제사와 손님 접대를 위해 빚어 왔던 경주교동법주는 서봉총(瑞鳳塚)을 발굴하는데 참여하였던 스웨덴의 구스타부황태자(전 스웨덴 국왕 구스타브 6세)도 이 맛을 보고는 탄복을 금치 못하였다고 한다.

(이 집안의 머슴들은) 바깥에 가서 다른 술 못먹습니다. 우리 집에서는 그러거든 먹고 싶으면 그걸 그냥 타먹습니다 물에다가. 어느 술이 탁주가 암만 좋타케도 그리 좋겠습니까! 완전 찹쌀이지러, 거 그냥 다 먹거든요. 그래고 맛이 좋아봐노이께 요새처럼 짭 뜨지를 안하그덩. 하여간에 밑에 앓는 거 머시기 해도 다음 술이 있으니까. 내가 그런 얘기를 했어요. 누가 취재해 왔었는지 모르겠는데, 내가 생각건대는 ‘부(富)’라 카는 게 딱 곁들이야 되는 술이라꼬. 먹지도 못한다는 그 시대에 찹쌀 가지고 한다 카는 게 그거부터가 너무 사치스런가 아닌가, 그러나 우리가 먹을라꼬 이거를 한 게 아닙니다. 완전히 접빈객용이지. 제주 이거는 없어도 해야 되는 거 아닙니까. 사서라도 쓰고 소주는 쓰지도 못하는 거니께. ‘그리이 참 ’부(富)’가 곁들이야 이 술을 한다고 생각합니다.’

계속해서 우리 대소가 하는데, 대소가 케도 큰집하고 우리하고...전부 다 있어도 큰 집에 가서 술 좀 해도 이러지 무도 안되거든 안하거든.

우물물. 그때는 수도가 없었거든. 여기 이 물이 서울에도 몇 번이나 갔습니다. 조사한다고. 처음에 머시기 할 때 경주법주 이거 할 때 이 우물물 몇 번이나 떠가주 갔다꼬. 이 물하고 같은 데 찾는다꼬 간게 저쪽에.

술 피는 소리가 어떤 때는 반죽을 이래놓고 여기 앉았거든, 산에 계곡에 물 내려가는 소리 처럼 ‘추르르 추추추’개는 소리가 그래요. 닻 말씩 하는 소리가 그렇게 하면은...

술이 좋다케도 안주가 좋아야 되는데. 사연지, 다식, 어포, 육포, 약과, 정과 하여간에 큰상에 올라가는 술상이 우리가 길사·홍사때 쓰는 그 음식은 다 합니다. 아닌 게 아이라. 술이 좋다케도 안주가 좋아야 되는데, 하기사 어느 날 할 것 없이 손님이 없는 날이 없으니. 지금은 요새 허 하이 이렇지요. 매매일 아침에도 상이 몇 십 개씩.

(술 담그는 날) 이전에 어른들이 날을 받아줍니다. 책력 있지안있습니까? 조주일(造酒日)이 있습니다. 조주일 있고 장담는 날, 장담는 날은 예전에 내려오는데 병오(丙午)날 정월달 병오날이 좋고, 또 말날이 좋다 카문서 그 중에서도 병오날을 치는데 그 희한해요. 우리는 그전에 손 없는 날이라 카문서 아흐레 열흘날 이렇게 하는데, 나는 그것을 개의(介意)를 안했거덩요.



사진136. 법주 안주로 이어온 전통 음식인 어포, 육포, 김치, 약과, 인절미의 주안상 이렇듯 교동법주는 일제시대에도 그 술맛을 알던 총독들이 술제조를 막지 못했을 뿐 아니

라, 초대 주한 미국대사 무초는 한국에 부임한 뒤 당시 이시영부통령과 함께 일부러 경주까지 내려와 부임기념 만찬회를 개최하여 뛰어난 술 맛을 즐기기도 했다는 일화를 남겼다.

그리고 최씨 집안에서는 교동법주를 집안 조상의 제사 때나 묘제때, 혼사 때 조금 담가 조상님께 헌작하거나 사돈에게 접빈하는 가풍을 지키는 도리로 삼아 왔다.

<시음회>

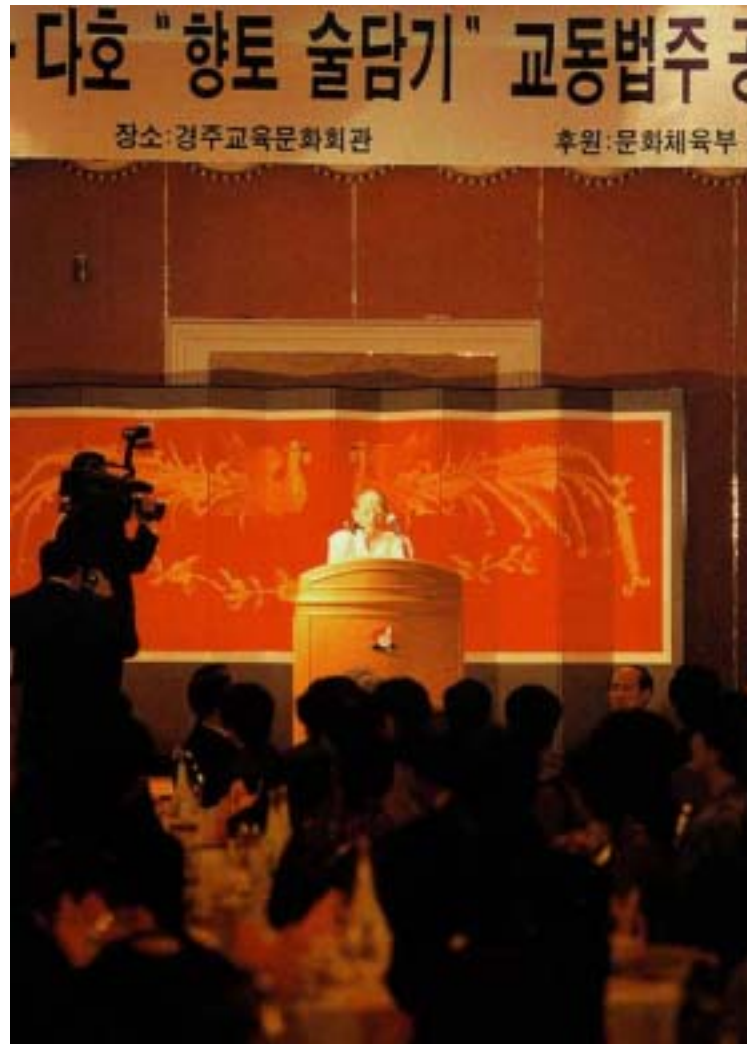


사진137-보유자 배영신의 시음회장 연설



사진138. 시음회-예전에 사랑방에서 손님을 대접했듯이 일년에 한 번 시음회를 개최한다.



사진139-①②시음회 모습

최부자집의 우물물과 찹쌀, 밀로 빚은 경주교동볍주는 투명하고 노르스름하여 입에 짹짹 달라 붙는 활기가 있다. 과학적 근거나, 수치니 하는 것으로는 설명할 수 없는 이 ‘볍주’ 빚는 방법은 최씨 가문에 9대에 걸쳐 내려와 며느리의 손끝에서 농익어 오늘에 이르고 있다.

솔직히 말해 교동법주는 서민들이 마시기에는 사치스러운 술이지요, 반면에 술로서는 으뜸이고요. 옛날에는 손님이 워낙 많았기에 손님 접대를 잘 하기 위해 이 법주를 빚는데 비용과 정성을 아끼지 않고 쏟다보니 최고의 술이 되었던 게지요.

지금은 보유자로 지정된 배영신을 비롯해 보유자 후보로 전수를 받고 있는 장남 최경과 며느리 서정애가 손수 교동법주를 빚고 있고, 손자도 본격적으로 가업을 잇기 위해 식품공학을 전공하고 있다. 아들 최경은 한 때 외지에서 회사를 다녔으나, 가문은 지켜야겠다고 마음을 굳히고 고향으로 돌아와 어머니 배영신을 모시고 교동법주를 빚으며 살고 있다.

전국 50여 가지 민속주 가운데 국가 지정 중요무형문화재로 인정된 것은 문재주, 두견주, 경주교동법주 이 세 가지 뿐이다. 교동법주가 첫 시판에 들어간 것은 1992년 5월이다. 그러나 따로 유통망을 두지 않고 오직 보유자의 집에 와야만 살 수 있으며, 대리점을 둘 만큼 술을 많이 생산 할 수 없기에 경제성이 없다. 앞으로 손집작·눈대중만으로 빚져 내려온 교동법주의 비방을 과학적으로 규명하여 최고의 주질로 고정시키는 양조 방법이 정형화되어야 하겠다. 이것이 한 집안의 가양주(家釀酒)인 만큼 이처럼 훌륭한 문화유산을 300여 년 이상 보존해 온 경주 최씨 가문의 명예와 권리가 최대한 존중되어야 하겠다.



사진140. 지금은 보유자로 지정된 배영신을 비롯해 보유자 후보로 전수를 받고 있는 장남 부부, 와 손자는 본격적으로 가업을 잇기 위해 식품학을 전공하고 있다.



사진141. 경주교동법주 기록영화의 출연자와 제작자들

KYŎNGJU KYO-DONG PŎBJU

『*Important Intangible Cultural Property Number 86-다, Kyŏngju Kyo-dong Pŏbju*』 is a book about the Korean traditional alcoholic beverage, *Kyŏngju Kyo-dong Pŏbju*. *Kyŏngju Kyo-dong Pŏbju* is a proud heritage of the Choi family of Kyŏngju, passed down to Bae, Young-Shin who is a designated master brewer. The book provides information about the origin and history of *Kyŏngju Kyo-dong Pŏbju*, the instruments employed in making it, the brewing process and the life story of the brewer Bae, Young-Shin.

Kyŏngju Kyo-dong Pŏbju has been a part of a long tradition in Choi family. it is a home-made grain wine for usage in sacrificial rites in honor of ancestors or as a treat for visiting guests. *Kyŏngju Kyo-dong Pŏbju* is one of the most famous traditional

wines in Korea. The reason for its renown is found in the ingredients : the yeast is fermented from glutinous rice and wheat, and the water is drawn from the spring in the garden of the house. The exquisite traditional wine is clear and yellowish in color and leaves a lasting taste that waters the mouth. The brewing method, unexplainable in scientific terms and measurements, has been handed down several generations of women in the Choi family up to now.

Kyöngju Kyo-dong Pöbju is a work of art, its flavor, aroma and hue all in harmony. The individuality of the wine is due to the special yeast, use of glutinous rice and the ratio of the ingredients. While the yeast used in most wines is made from wheat chaff, the Choi family uses whole wheat grain and rice flour. Such method of yeast fermentation is not found in orthodox texts and is very unique. *Kyöngju Kyo-dong Pöbju* is distinguished from most other grain wines in Korea in its use of glutinous rice. The use of glutinous rice compared to the usual nonglutinous rice is what makes Kyo-dong Pöbju a high-quality beverage of exquisite taste. The special ingredients, the brewer's skill and care are all incorporated into making the drink. The ratio of constituent ingredients is a secret inheritance.

National Research Institute of Cultural Properties of Korea has planned this book as a part of a big effort to preserve and conduct research on important intangible cultural properties. The book encompasses with the whole content of the documentary film about *Kyöngju Kyo-dong Pöbju* and has photographs and drawings as well. In addition, the volume's text surpasses those of other related reports and research papers about the drink published at the time of its designation as a valuable cultural asset. It provides a more academic account of the master brewer's skills in making the beverage, and thus it complements the documentary film.

This project will be useful in building an information base for further research in Korean traditional culture and for raising public con-sciousness and pride in the nation's cultural heritage.