

— 채희숙 —

특산물 기행

대한민국의
맛과 멋을 찾아 떠난
팔도 명물 견문록



자연과생태

대한민국의 맛과 멋을 찾아 떠난

팔도 명물 견문록

특산물 기행

펴낸날 2012년 10월 30일 초판 1쇄

지은이 채희숙

펴낸이 조영권

다듬은이 박희선

꾸민이 김보형

알리는이 김원국

도운이 정병길

펴낸곳 자연과생태

주소 서울 마포구 구수동 68-8 진영빌딩 2층

전화 (02) 701-7345-6 팩스 (02) 701-7347

홈페이지 www.econature.co.kr

등록 제313-2007-217호

ISBN 978-89-97429-10-3 03520

© 2012 채희숙

※ 이 책의 저작권은 저자 및 사진 제공자에게 있으며, 저작권자의 허가 없이 복제, 복사, 인용, 전제하는 행위는 법으로 금지되어 있습니다.



1 장인의 숨결로 완성된 한국의 전통공예

1	곧은 절개까지 아낌없이 주는 나무 전남 담양 죽산물	16
2	바람을 잡아들이는 가늘고 고운 자태 충남 서천 한산 모시	23
3	국보를 재현하는 국보급 솜씨 경북 안동 하회탈	30
4	대한민국의 아름다움을 선물하다 전북 전주 합죽선과 태극선	37
5	예향의 전통은 흔들리지 않는다 전북 남원 목기	45
6	명인의 명품이 된 안성맞춤 경기 안성 유기	52
7	마르지 않는 돌에 묵향을 담다 충남 보령 남포벼루	61
8	고수를 위한 99번의 꼼꼼한 손질 광주 진다리봇	68
9	마음을 두드리는 혼의 울림 경기 구리 북	76
10	땀으로 엮어내는 시원한 꽃뚝자리 경기 강화 화문석	84
11	자연산 조개와 옷칠이 빚어낸 신비 강원 원주 나전칠기	91
12	조선 중기부터 이어져온 도예촌 경기 이천 도자기	100
13	음식의 맛과 건강을 함께 살리는 돌그릇 전북 장수 석기	108
14	건강까지 챙겨주는 인류 최초의 보석 강원 춘천 옥	116
15	대한민국 보석 가공의 메카 전북 익산 보석	123
16	영원히 지지 않는 꽃 경북 청송 꽃돌	131

2 생활 속에 함께 발효된 한국의 맛

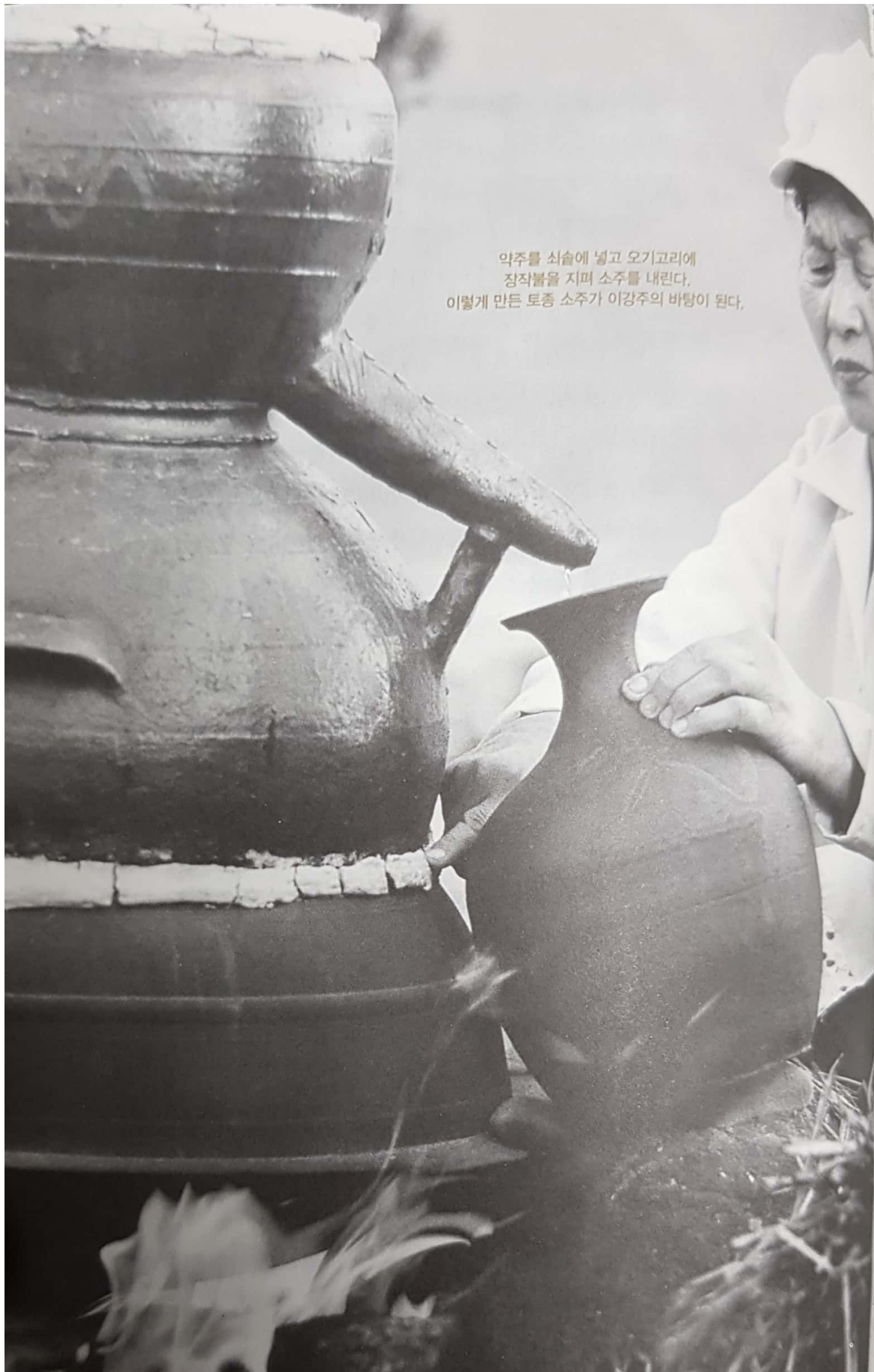
17 양조계 풍운아의 일생이 발효되다 경기 포천 이동막걸리	140
18 멧과 풍류가 자부심이다 경기도 전통주	146
19 붉은 꽃 피워내는 마법 같은 술 전남 진도 홍주	159
20 남해 민가에 전래되어온 토속주 경남 남해 유자주	168
21 전문성으로 재현하는 명주의 품격 전북 전주 이강주	174
22 한겨울 애간장이 녹아든 달콤함 전남 창평 쌀엿	179
23 작품으로 만드는 건강한 과자 경남 합천 한과	187
24 기계로는 만들 수 없는 섬세함 경북 경주 황남빵	195
25 끝내 지켜낸 토굴, 발효시켜 담백하게 충남 서산 간월도 어리굴젓	203
26 조선 3대 시장이 으뜸 젓갈시장으로 충남 논산 강경젓갈	210
27 토굴에서 발효되는 곰삭은 맛 충남 광천 새우젓	217
28 고소하고 달콤한 향에 포도쭈뼌 윤기 충남 태안 까나리젓	224
29 순창의 낮은 기온으로만 낼 수 있는 맛 전북 순창 고추장	231
30 기후와 토양이 연한 맛 만든다 전남 여수 돌산 갯김치	238
31 지리산의 귀한 밀원 한데 모아 전남 구례 토종꿀	245
32 개암사 정통 비법으로 만드는 건강소금 전북 부안 죽염	254
33 척박한 환경에 보내준 바다의 선물 강원 강릉 초당두부	260
34 우리바다 참조기에 칠산의 바람을 더하다 전남 영광 굴비	268
35 영하의 날씨에서 무르익는 황금빛 강원 진부령 황태	276
36 종족을 보존하라는 가문의 특명! 충남 논산 연산 오골계	285



3 땅이 기르고 바다가 선물한 지방 특산물

37 사포닌 함량 높은 여름인삼	충남 금산 인삼	294
38 강한 맛, 독특한 향 지닌 귀물	충북 단양 마늘	302
39 '영양 사람들은 고추와 담배로 살아간다'	경북 영양 고추	309
40 해풍과 황토가 키운 맛과 영양	전남 무안 양파	317
41 척박한 땅이라 군사체가 잘 자란다	강원 양양 송이버섯	324
42 안개 자욱한 차 시배지	경남 하동 녹차	331
43 구기자 먹지 않은 아들, 부모보다 더 늙다	충남 청양 구기자	338
44 몸매와 피부까지 잡아주는 건강식품	경기 연천 울무	345
45 '강원도 찰옥수수'의 대표	강원 정선 옥수수	352
46 문학작품이 다시 살려낸 특산물	강원 평창 메밀	360
47 서늘한 고랭지 기후를 좋아하는	강원 인제 치커리	367
48 스스로 청정해지는 영양의 보고	경북 상주 꽃감	374
49 쟁반같이 둥글고 넓적한	경북 청도 반시	382
50 섬진강이 내려준 축복	전남 광양 매실	387
51 천하제일, 왕중왕	광주 무등산수박	392
52 큰 일교차로 영양 듬뿍 키우는	대구 사과	398
53 양보다 질, 명품만 내놓는다	전남 나주 배	405
54 20년 만에 부활한 건강한 맛	충남 성환 개구리참외	412
55 중국에서 뉴질랜드 거쳐 한국으로 돌아온	전남 해남 참다래	420
56 최고의 환경에서 유복하게 자라는	충남 논산 딸기	427
57 크기도 맛도 포도 중의 포도	충남 천안 입장 거봉	434
58 대게 집산지의 명성을 지킨다	경북 영덕 대게	442
59 청정해역 해안선 전부가 양식장	전남 완도 김	449
60 새 생명 위해 물살 가르는 자맥질	강원 양양 연어	456





약주를 쇠솥에 넣고 오기고리에
장작불을 지펴 소주를 내린다.
이렇게 만든 토종 소주가 이강주의 바탕이 된다.

전문성으로 재현하는 명주의 품격

전북 전주 이강주

소비자들의 지적 욕구에 부응하기 위한 마케팅 전략에 따라 요즘 광고는 상당히 전문적이고 학구적인 면이 많다. 카레 광고만 해도 그렇다. 오랜 세월 카레라 불려오던 것을 커리가 맞다고 가르치고 주재료인 강황의 효능까지 설명한다. '강황으로 만든 커리'를 모르면 좀 뒤쳐진 기분이 들게도 한다. 그래서 거기에 하나 덧붙여보기로 한다. 전주 지방 전통술인 이강주의 주재료 중 울금이라는 것이 있는데, 인터넷을 검색해보면 이 울금과 강황을 종종 같은 것으로 소개한다. 하지만 울금과 강황은 서로 다른 식물의 뿌리라는 점, 울금은 커리가 아닌 이강주의 주 원료라는 점을 기억해두자.

지방마다 집안마다 비밀스럽게 전해 내려오던 가양주家釀酒(집에서 빚은 술)는 1916년 일제에 의해 전통주 제조가 금지되면서 거의 사라지다시피 했다. 그러나 맥주와 양주에 밀려 맛보기조차 어려웠던 향토주들이 1990년대부터 되살아났다. 전통에 대한 관심이 높아지고 우리 것을 세계화하자는 분위기가 고조되면서 맥이 끊길 뻔했던 향토주가 새로운 술 문화를 열게 된 것이다.

이강주는 조선 중엽부터 전라도와 황해도에서 제조되었던 우리나라 5대 명주 중 하나로 상류사회에서 즐겨 마시던 고급 약소주다. 배와 생강이 주재료이기 때문에 이강주梨薑酒라는 이름이 붙었고, 고종 때는 한미 통상조약 체결 자리에 국가대표 술로 올랐다는 기록이 《경도잡지京都雜誌》《동국세시기東國歲時記》에 남아 있다.

전라북도 전주, 익산, 완주 지역에서 가양주로 전해지던 이강주는

전북 무형문화재 제6호로 지정된 기능보유자 조정형 씨가 전주에서 만들고 있다. 주세법에 묶여 무형문화재로 지정된 이후에도 일반인들에게 공개되지 않다가 1991년 7월부터 전국 판매가 허용되었고, 1992년 3월 평양에서 열린 남북총리회담에서는 우리 측 초대 파티용 술로 식탁에 올랐다.

6대 선조 때 사용하던 토고리(술 내리는 도구)와 장군총(술 담는 그릇)이 지금도 보전돼 있는 조 씨 집안에는 자연스럽게 무르익은 풍류가 있었다. 술독에 가득 찬 이강주의 향기를 쫓아 가객들의 발길이 끊이지 않았고 고 가람 이병기(조 씨의 외숙), 작촌 조병희(조 씨의 부친) 등 문인도 배출됐다. 이렇듯 술을 좋아한 선조들이 단속을 피해 며느리들에게 제조 비법을 전수시킨 덕분에 조 씨가 이강주 제조술을 이어받게 된 것이다.

어린 시절 정성스럽게 술을 빚는 어머니의 어깨 너머로 양조법을 지켜보던 조정형 씨는 대학 농화학과에서 양조학을 공부한 뒤 20여년을 삼학, 보배, 한일소주 등 주류제조업체에서 일했다. 가업이 아닌 가양주로 만들어지던 이강주를 조 씨가 전승한 것은 이런 이력 덕분이기도 하다. 집안 식구들이 모두 이강주 제조법을 알고 있었지만 술과의 인연이 남달랐던 조 씨의 각별한 애정이 그를 술 전문가로 만들고 이강주를 전주 특산물로 자리 잡게 한 것이다.

이강주 만들기는 햇밀을 거칠게 뿜아 만든 누룩과 쌀로 지은 고두밥, 깨끗한 물을 항아리에 넣어 밑술을 잡는 것부터 시작한다. 3일이 지나면 이 밑술에 보리쌀과 누룩, 물을 합해 덧술을 하고, 덧술한 지 4일이 지나면 15도의 약주가 된다. 이 약주를 쇠술에 넣고 증

류기인 오기고리를 설치한 후 장작불을 지펴 소주를 내린다. 한 술에 숙성 약주 한 말을 넣고 4회 물갈이를 하면서 35도 소주를 받는다. 이 소주 일부를 덜어 한 말에 배 5개, 생강 20g, 울금 7.5g, 계피 3.75g 비율로 재료를 얇게 썰어 꿀과 함께 넣고 3~4개월 우려낸 뒤 여과시켜 따로 보관해둔 소주와 섞는다.

완성된 이강주는 달콤하고 매콤하며 뒤가 깨끗하고 과음해도 부담이 없는 것이 특징이다. 도수가 높아 오래 보관해도 안전하고, 오래 둘수록 부재료가 소주와 함께 익어 맛과 향이 좋아진다.

이강주에는 전주 근교 이서의 배와 봉동의 생강을 사용한다. 울금 역시 전주 지방에서 재배한 것을 쓴다. 껍질이 얇고 당도와 수분 함량이 높은 이서 배는 술에 청정미를 더해서 맛이 맑고 마신 뒤 갈증이 없으며, 생강은 자극을 주지 않고 서서히 취하게 만든다. 한약재인 울금은 담황색 빛깔을 내는 동시에 술에 취해 혈압이 높아지고 신경이 날카로워지는 것을 줄여주며 꿀과 계피는 피로회복을 돕는다.

30여 년을 술 연구에 몰두해 살아온 조 씨는 10여 년간 전국을 누비며 직접 취제한 자료를 정리, 식품화학 공부에 도움을 주는 저서 《다시 찾아야 할 우리의 술》을 펴내고 소주고리와 호리병 등 술에 관련한 옛 유물을 모아 작은 개인박물관도 꾸며놓았다. 그의 저서에는 우리나라 향토주의 유래와 분포, 제조법이 일목요연하게 정리돼 있고 박물관에는 삼한시대 술잔 등 희소가치가 높은 100여 점의 술 도구 및 그릇들과 함께 직접 빚은 전통술 200여 종, 세계 각국의 명주들이 전시돼 있다. 이 자료들을 바탕으로 제대로 된 향토주박물관을 건립하는 것이 그의 꿈이다.

공급이 수요를 따르지 못할 만큼 사업적으로 안정된 기반에 올랐지만 대량생산 제의를 물리치고 본가에서만 소규모로 제조하며 큰 딸 조영희 씨에게 제조 비법을 전수하고 있는 그의 우리 술 사랑이 이강주의 향을 더욱 진하게 한다. _ 1997년 3월 기록

지금은 이강주 조정형(71) 회장은 2011년 11월, 50년간 쌓아온 노하우와 연구자료를 정리해 전통주 지침서 《명주보감》을 펴냈다. 전통주의 역사와 발효 이론, 빚는 과정을 비롯해 외국 술과의 비교 등 전통주에 관한 모든 것을 담았다. 주조사 1급 자격증에 수질환경 관리 1급, 전북 무형문화재 제6호, 전통식품제조 명인 제9호, 신지식 농업인 칭호에 《다시 찾아야 할 우리 술》《우리 땅에서 익은 우리 술》 등의 저자이기도 한 조 회장은 지금 전통주의 세계화를 위해 해외시장 개척에 힘을 쏟고 있다. 일본, 미국, 중국, 러시아 등이 주된 수출 대상국이다.



배와 생강, 울금, 계피, 꿀 등이 이강주의 맛을 내는 재료다.



대학에서 양조학을 공부한 뒤 주류제조업체에서 20여 년을 근무한 조정형 씨는 탄탄한 이론과 경험을 바탕으로 이강주의 입지를 다졌다.