

名酒寶鑒

조정형 명인의

양조기법과

우리 슬 이야기

서해문집

조정형 지음

무형문화재 조정형 명인의 양조기법과 우리 술 이야기

## 명주보감 名酒寶鑑

초판1쇄 인쇄 2011년 10월 25일

초판1쇄 발행 2011년 10월 31일

지은이 조정형

펴낸이 이영선

펴낸곳 서해문집

이 사 강영선

주 간 김선정

편집장 김문정

편 집 허 승 임경훈 김종훈 김경란 정지원

디자인 오성희 당승근 안희정

마케팅 김일신 이호석 이주리

관 리 박정래 손미경

출판등록 1989년 3월 16일 (제406-2005-000047호)

주 소 경기도 파주시 교하읍 문발리 파주출판도시 498-7

전 화 (031)955-7470 | 팩스 (031)955-7469

홈페이지 [www.booksea.co.kr](http://www.booksea.co.kr) | 이메일 [shmj21@hanmail.net](mailto:shmj21@hanmail.net)

© 조정형, 2011

ISBN 978-89-7483-495-1 03590

이 도서의 국립중앙도서관 출판시도서목록(CIP)은 e-CIP 홈페이지(<http://www.nl.go.kr/ecip>)에서  
이용하실 수 있습니다.(CIP제어번호: CIP2011004473)

- 추천사1 \_ 이론과 체험으로 엮어 낸 전통주의 길잡이 — 5
- 추천사2 \_ 전통주에 대한 남다른 애정과 노력의 결과로 빛어진 작품 — 8
- 서문 \_ 명주보감을 꿈꾸며 — 10

## 1장 전통주 이야기 — 17

1. 전통주의 정의 | 2. 술의 어원 | 3. 술의 유래 | 4. 우리 술의 기원
5. 우리나라 술의 역사 | 6. 술 빛는 도구와 용어 | 7. 술 박물관으로 여행 가자
8. 생활 속 술 이야기 | 9. 중국술 기원에 관한 전설 | 10. 중국의 유명주
11. 일본술 기원에 관한 전설 | 12. 서양의 유명주 | 13. 세계의 음주문화 비교

## 2장 양조의 기법 — 95

1. 양조의 개념 | 2. 발효제 | 3. 탁주, 양주 | 4. 청주 | 5. 증류주 | 6. 과실주
7. 혼성주 | 8. 주류의 숙성 | 9. 주류의 분류

## 3장 지역으로 본 우리 술 — 129

1. 서울 지역 | 2. 경기 지역 | 3. 강원 지역 | 4. 충북 지역 | 5. 충남 지역
6. 전북 지역 | 7. 전남 지역 | 8. 경북 지역 | 9. 경남 지역 | 10. 제주 지역
11. 북한 술

#### 4장 과실주와 침출주 담그기 — 207

- 1.매실주 | 2.모과주 | 3.쑥술 | 4.구기자주 | 5.복분자주 | 6.오가피주
- 7.딸기술 | 8.오미자주 | 9.죽순주 | 10.머루술 | 11.송순주 | 12.오디술
- 13.사과주 | 14.다래술 | 15.수삼주 | 16.인삼 대추술 | 17.도라지술
- 18.포도주 | 19.마늘술

#### 5장 전통술이 기록된 옛 문헌 — 231

- 1.조선 시대 술에 관한 문헌 | 2.최근의 전통주 문헌

#### 6장 세시 풍속에 빛은 절기주 — 251

- 1.설날의 세주 | 2.정월 대보름의 귀밝이술 | 3.삼월 삼짇날 봄놀이술
- 4.청명일에 마시는 청명주 | 5.두레에 새참으로 마시던 농주
- 6.단옷날의 창포술 | 7.6월 보름의 유두음 | 8.백중놀이의 농주
- 9.한가위의 동동주 | 10.중양절의 국화주

참고문헌 — 262

임영순 씨다. 1996년에 농림부로부터 전통술 명인 지정을 받았고, 2000년에 충남 무형문화재로 지정되었다. 술 이름은 구기주다. 열매인 구기자뿐만 아니라, 뿌리, 잎, 꽃, 열매 모든 부분을 재료로 사용하기 때문이다. 술에는 구기자 외에도 검정콩, 두충과 두충피 그리고 구기자 뿌리인 지골피가 들어간다. 20일 발효시켜 20일 숙성시키면 16도 구기자주가 된다.

술은 맛과 향이 진한데, 마시고 나면 입 안이 끈적이지 않고 경쾌하다. 누룩의 잔 맛도 남지 않고, 감칠맛이 돈다. 약재 향이 진하지만 자극적이진 않다.

## 6. 전북 지역

### (1) 이강주

배와 생강이 많이 들어간다 해서 300년 전부터 이강주 梨薑酒라는 이름이 붙은 이 술은 전라북도 무형문화재 6호와, 국가지정 명인 9호로 지정된 전통주다.

이강주는 조선 중엽부터 전라도, 황해도에서 제조되었던 술로 선조 때부터 상류사회에서 즐겨 마시던 약소주다. 《경도잡지》, 《동국세시기》 등에 이강주에 관한 기록이 있으며, 최남선의 《조선문답지》에 우

리나라 삼대 명주가 이강주, 죽령고, 감홍로라는 기록이 있다. 또한 봉산탈춤의 말뚝이 사설 부분에 “자라병, 강국주, 이강주를 내놓고”라는 대사가 있듯이 오랜 역사와 전통을 자랑하는 명주다. 특히 고종 때 한미 통상 조약 체결 당시 국가를 대표하는 술로 동참하였다는 기록도 남아 있다.

쌀과 보리로 약주를 빚은 다음 이 숙성된 약주를 전통 소줏고리에서 35도 정도의 소주를 내린 후, 여기에 배, 생강, 울금, 계피를 넣어 1년 숙성시킨 후 아카시아꿀로 감미하여 25도와 19도의 이강주를 만든다.

술 색깔은 아주 옅은 노란색을 띠고 향이 강하다. 배의 시원함과 생강의 알싸함이 느껴지고, 특히 몸의 기능을 조절하고 신경을 안정시키는 효과가 있는 울금이 들어가 뒤가 아주 깨끗한 술이다. 현재 5개국으로 수출될 정도로 널리 알려졌으며 유럽 진출도 준비 중이다.

기능 보유자 조정형 씨는 발효학과를 졸업 후 굴지의 주조회사 책임기술자로 25년간 민속주 제조 한길을 걸어왔다. 초기 명인협회 회장을 10년 역임하고 현재는 명예회장으로 있으며, 전주 본사 공장에서는 25도와 19도 이강주를 생산하며, 전주 인근 소양면 제2공장에서 서방산 복분자, 봉서골 복분자를 생산하는데 30년 동안 수집했던 1,000여점의 술 빚는 도구를 전시하고 복분자, 이강주 제조 방식도 시연하며 쉬어 가고 술도 맛 볼 수 있는 휴식공간을 만들어 내방객을 맞이하고 있다.

팔선주는 8가지 약재가 들어간 술이다. 약재 하나에 신선 이름 하나씩을 붙여준 셈이다. 여덟 약재는 마가목, 음정목, 노나무, 오가피, 석창포, 위령선, 창출, 우슬이다. 재료의 구성을 보면 네 가지 나무 약재에, 네 가지 뿌리 약재가 들어간다. 마가목, 음정목, 노나무, 오가피는 줄기나 가지를 잘라서 쓰고, 석창포, 위령선, 창출, 우슬은 뿌리를 캐서 쓴다. 이 약재들은 내변산에서 자생하는 것들인데, 지금은 밭에서 재배하고 있다. 약재들은 잘 말렸다가, 가마솥에 함께 넣고 달여서 사용한다.

술 빚는 재료는 멥쌀, 누룩, 약재 달인 물이다. 멥쌀 고두밥을 지어 식힌 뒤에 누룩과 섞는다. 멥쌀 50kg이면 누룩은 20kg을 넣는데, 쓰디쓴 약재 달인 물을 사용하기 때문에 누룩이 많이 들어가는 편이다. 잘 비벼진 고두밥과 누룩을 항아리에 담고, 약재 달인 물을 부으면 술 빚기는 끝난다. 15일쯤 지나면 발효가 끝나는데 그때 맑게 뜬 청주만을 채주하여 마신다.

술은 진한 갈색을 띠고 있고, 맛은 쓰고 약재 향도 강하게 느껴진다.

## (7) 모주

전주에 가면 콩나물국으로 유명한 음식점들이 여럿 있다. 콩나물 속에 아스파라긴산이라는 숙취 해소 성분이 들어 있다는 것이 밝혀지기 전부터, 콩나물국은 해장국으로 자리 잡고 있었다. 유명한 집으로 삼백집, 뽕이집, 삼일관 등이 있다. 이 콩나물국밥집에서 내놓는 술이

모주다.

모주는 단술이라고도 부른다. 하지만 알코올이 거의 포함되어 있지 않은 해장음료다. 막걸리를 재료로 사용하는데, 3~4시간을 팔팔 끓여서 내놓으니 알코올 성분은 증발하고 없다. 알코올은 섭씨 78도면 증발하기 때문이다.

콩나물국밥집에서 모주 빚는 방식을 일부 소개하면 막걸리에다 먼저 찹쌀가루를 탄다. 모주를 묵직하고 걸쭉하게 만들기 위한 처방이다. 막걸리를 큰 찜통에 넣고 끓이는데, 이때 약재를 넣는다. 약재는 대추, 계피, 흑설탕, 생강, 인삼을 넣고, 은근한 불로 3~4시간을 달인다.

본래 모주는 청주를 떠먹고 난 술지게미에 약재와 흑설탕을 넣고 달여서 낸 음료다. 술지게미로 만든 모주 맛이 훨씬 풍부하다. 하지만 매번 술을 빚어 그 지게미로 모주를 만들기란 쉽지 않은 일이고, 그렇게 모주를 빚어 내는 콩나물국밥집도 찾아보기 어렵다.

뜨끈한 콩나물국에 모주 한 잔을 들이키면 얼굴에 열기가 올라온다. 뜨거운 콩나물국 기운인지 모주 기운인지, 몸속에 풀리지 않는 숙취 기운인지 가늠하기 쉽지 않다. 모주 맛은 오래 달인 한방음료 같다. 대추 맛이 진하고 계피향도 강하다.