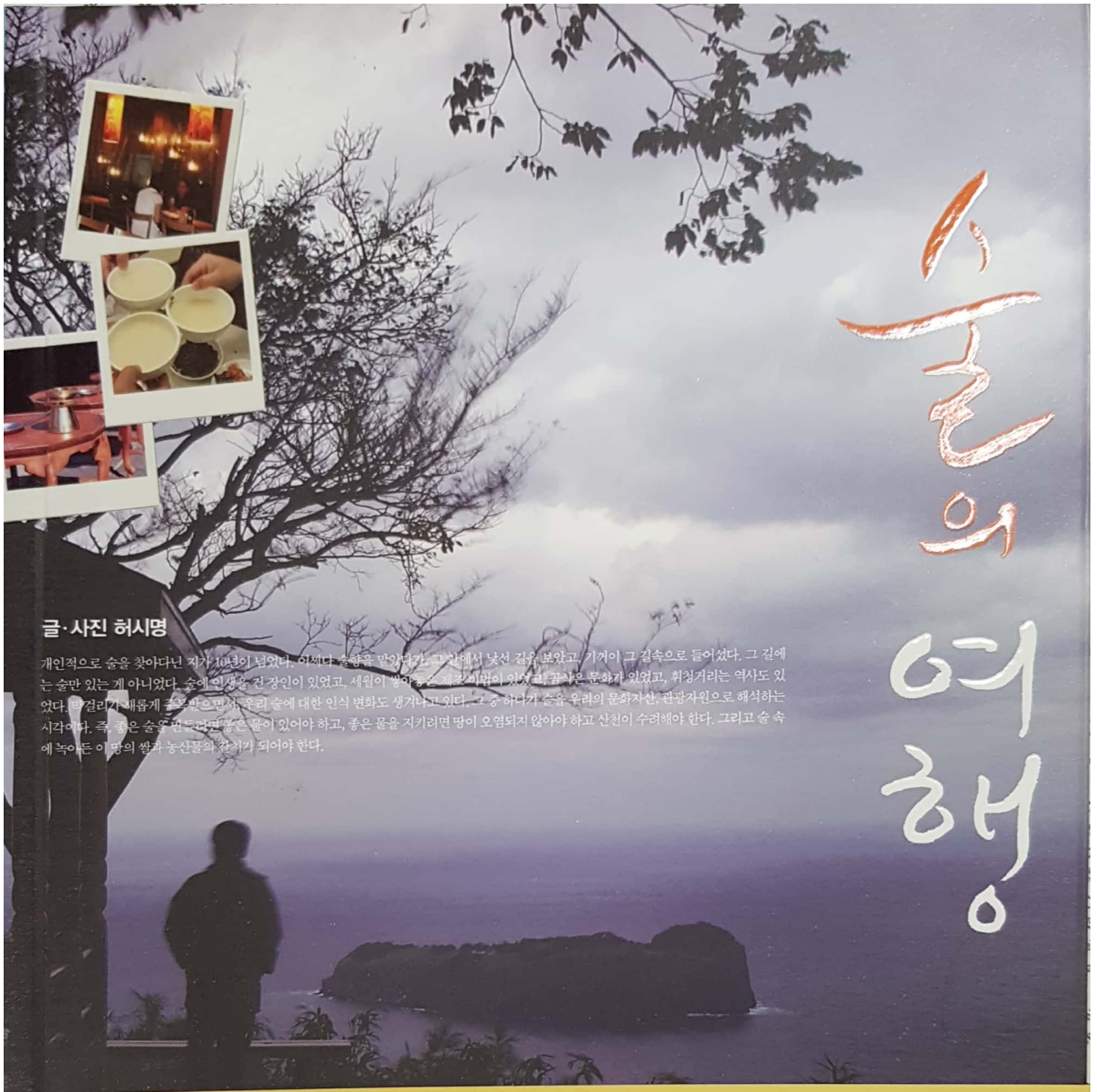


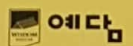


글·사진 허시명

개인적으로 술을 찾아다니는 지가 10년이 넘었다. 여섯다 술향을 맡았다가, 그 한에서 낯선 길을 보았고, 기꺼이 그 길속으로 들어섰다. 그 길에는 술만 있는 게 아니었다. 술에 인생을 전 장인이 있었고, 세월이 쌓아놓은 제각비법이 있었고, 골삭은 문화가 있었고, 휘청거리는 역사도 있었다. 막걸리가 새롭게 주목받으면서 우리 술에 대한 인식 변화도 생겨나고 있다. 그 중 하나가 술을 우리의 문화자산, 관광자원으로 해석하는 시각이다. 즉, 좋은 술을 만들려면 좋은 물이 있어야 하고, 좋은 물을 지키려면 땅이 오염되지 않아야 하고 산천이 수려해야 한다. 그리고 술 속에 녹아든 이 땅의 쌀과 농산물의 안전이 되어야 한다.

허시명과 함께 떠나는 행복한 우리 술 기행

한 번 마시니 신령과 통하고 두 번 마시니 자연과 합하여
거나하게 취하니 넓고 큰 세상 비로소 내가 주인



술의 여행

초판 1쇄 인쇄 2007년 9월 8일 초판 1쇄 발행 2007년 9월 14일
개정판 1쇄 발행 2010년 10월 10일 개정판 2쇄 발행 2011년 1월 7일

지은이 허시명 펴낸이 연준혁

기획 H2기획연대

출판 1문사_문사장 박선영

편집장 이호선

제작 이재승 송현주

펴낸곳 (주)위즈덤하우스 출판등록 2000년 5월 23일 제13-1071호

주소 경기도 고양시 일산동구 강항동 846번지 센트럴프라자 6층

전화 031)936-4000 팩스 031)903-3891

전자우편 yedam1@wisdomhouse.co.kr 홈페이지 www.wisdomhouse.co.kr

출력 엔터 종이 화인페이퍼 인쇄 (주)미광원색사 제본 세원제책사

값 14,000원 ©글·사진 허시명, 2010 ISBN 978-89-5913-600-1 03810

- 이 책은 2007년에 출간한 『허시명의 주당천리』를 제목과 표지를 바꾸어 재출간한 것입니다.
- 잘못된 책은 바꿔드립니다.
- 이 책의 전부 또는 일부 내용을 재사용하려면
사전에 저작권자와 (주)위즈덤하우스의 동의를 받아야 합니다.

국립중앙도서관 출판시도서목록(CIP)

술의 여행 : 허시명과 함께 떠나는 행복한 우리 술 여행 /
글·사진: 허시명. -- 서울 : 위즈덤, 2010
p. : cm

"허시명의 주당천리"(2007년)의 개정판
ISBN 978-89-5913-600-1 03810 : ₩14,000

술(마시는)[酒]
민속주[民俗酒]

381.75-KDC5
394.13-DDC21

CIP2010003523

차 례

서문_ 길 위에서 술을 만나다 4

거나하게 취하니 내가 세상의 주인

1_ 견훤에겐 독주, 왕건에겐 미주가 된 술 13
안중의 고삼주

2_ 당나라까지 소문난 신라주와 그 후에 31
김유신과 경주법주의 화랑

3_ “내가 죽거든 술을 쓰지 말라” 53
이익과 청명주와 세계술문화박물관

4_ 8진사 8천 석 가문의 술 71
황희 집안과 호산춘



술이라면 입술도 거치지 않고

5_ 흑산도 유람길에 맡은 술 향기 95
다산, 천용자, 손암

6_ 한라산보다 높은 제주 술의 명성 111
강술, 오메기술, 고소리술, 감굴주, 오합주

7_ 울릉도 신선이 담긴 술 137
신선주, 씨앗술, 호박술

8_ 한반도 최초의 포도주는? 151
원나라 포도주, 하멜의 포도주, 조선 포도주, 머루주



혼자 노래 부르고 혼자 마시기

9_ 보리술 항아리에 대통 꽂아놓고 171

운해, 감해주, 진도홍주, 이강주



10_ 막걸리에 묘리가 있다네 195

전주 막걸리 골목, 영양막걸리, 장수막걸리, 부자

11_ 물 좋은 마산, 술의 도시 마산 219

가을국화, 무학소주, 맑은내일

12_ 술병과 술의 향연 239

증류식 소주 화요



한 번 마시니 신령과 통하고

13_ 일본 술 축제 행렬 속으로 265

수수고리와 사케마쓰리

14_ 일본 청주의 비법을 듣다 283

후시미 월계관 양조장

15_ 산신이시여, 흠향하소서 301

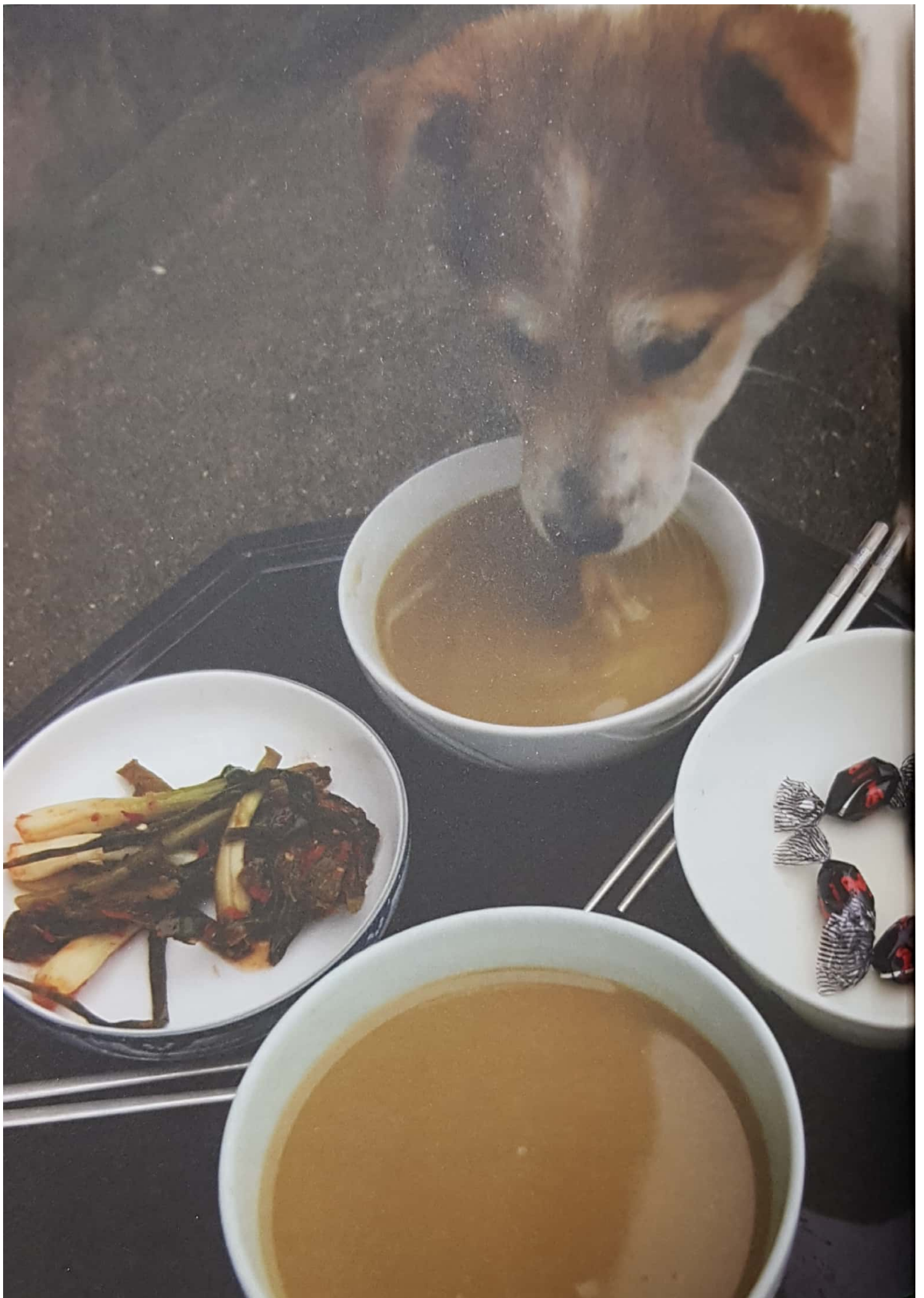
강릉 단오 신주

16_ 우리 안의 보석, 누룩 315

금천주조장과 송학곡자



술도가 연락처 335



막걸리에 묘리가 있다네

전 주 막 걸 리 골 목,
영 양 막 걸 리,
장 수 막 걸 리, 부 자



1924년에 출판된 『조선무쌍신식요리제법』에서는 “탁주濁酒를 막걸리라 하기도 하고, 탁백이라 하기도 하고, 막자라 하기도 하고, 큰술이라기도 하나니”라고 했다. 막자나 큰술은 요즘 듣기 어려운 용어다. 고려시대엔 탁주를 백주白酒라고도 불렀고, 조선시대엔 혼돈주라고도 불렀다.

한시 속에서 탁주는 곧잘 탁료濁醪나 료醪로 표현된다. 또한 탁주를 ‘현인賢人’으로 칭하기도 했는데, 이는 『삼국지 위지三國志 魏志』 「서막전徐邈傳」에 나오는 내용이다. 상대적으로 청주淸酒는 ‘성인聖人’이라 했는데, 이는 전한 때에 추양鄒陽이 쓴 『주부酒賦』에 나오는 내용이다.

이규보의 탁주와 정희량의 혼돈주

옛날 탁주는 어떤 맛이었을까?

1123년에 고려를 방문한 송나라 사신 서공이 쓴 『고려도경』에는 당시의 술

이 이렇게 묘사되어 있다.

고려에는 찹쌀은 없고 멥쌀에 누룩을 섞어서 술을 만드는데, 빗갈이 짙고 맛이 독해 쉽게 취하고 속히 깬다. 왕이 마시는 것을 양온良醞이라고 하는데, 좌고左庫의 맑은 법주法酒이다. 거기에도 두 가지 종류가 있는데, 와준瓦尊(질그릇 술병)에 담아서 노란 명주(黃絹)로 봉해둔다. 대체로 고려인들은 술을 좋아하지만 좋은 술은 얻기가 어렵다. 서민의 집에서 마시는 것은 맛이 싱겁고 빗갈은 진한데, 아무렇지도 않은 듯이 마시고 다들 맛있게 여긴다.

서궁은 여기에서 네 가지 술에 대해 언급하고 있다. 왕이 마신 청주인 법주에 두 종류가 있고, '빗갈이 짙고 맛이 독한 술'과 '서민이 마신 싱겁고 빗갈이 진한 술'이 있다. 여기에서 빗갈이 짙은 술이 탁주로 여겨지는데, 탁주에는 싱거운 술도 있고 독한 술도 있었던 것으로 보인다.

술을 의인화한 가전체 소설 『국선생전』을 지은 고려시대 문장가 이규보는 농도 짙은 막걸리 시를 남겨놓았다. 그의 글에서 막걸리는 흰 색깔의 특성을 살려 '백주'라고 표현되고 있다.

내가 예전에 젊었을 때엔 백주白酒(탁주, 막걸리)를 즐겨 마셨다. 그 무렵에는 청주를 만나기가 어려워 백주를 마셨지만 높은 벼슬을 거치면서 자주 청주를 마시게 되었다. 그러면서 백주를 즐겨 마시지 않게 되었다. 이는 습관 따라 자연스럽게 된 이치가 아니겠는가! 요새는 벼슬에서 물러나 녹이 줄어들어서 청주를 왕왕 마실 수가 없게 되었다. 부득이 백주를 마시지만 번번이 가슴이 체한 듯하여 유쾌하지 않았다. 옛날에 두보는 시에서 '막걸리(濁



전주 삼천동 막걸리 집에서 막걸리 한 사발로 시름을 잊다.

醪)에 묘리가 있다." 하였으나 나는 그 이유를 모르겠다. 나는 옛날 백주를 마시던 때에도 습관적으로 마셨을 뿐이요, 실로 그 묘리를 몰랐다. 하물며 지금이라. 두보는 본래 가난했던 사람이라 역시 그 습관으로 인하여 말한 것인지도 모를 일이다. 이에 <백주시>를 짓게 되었다.

내 옛날 벼슬 앓고 떠돌던 때는 我昔浪遊時
마시는 것이 오직 막걸리여서 所飲惟賢耳
어찌다 청주를 만나면 時或值聖者
취하지 않을 수 없었네 無奈易昏醉
높은 벼슬자리에 올랐을 적엔 及涉地位高
막걸리 마시려 해도 있을 리 없었고 飲濁無是理
이젠 늙어 물러난 몸 되니 今者作退翁
녹봉 적어 마실 것이 자주 떨어지네 俸少家屢匱
좋은 술 늘 있지 않아 綠醪斷復連
막걸리를 마시는 일이 자주 있는데 簞飲亦多矣
체하여 가슴속이 막히는 듯 滯在胸隔間
독우가 천한 줄 이제 알겠네 始覺督郵鄙
막걸리에 묘리가 있다는 濁醪稱有妙
두보의 말을 여태껏 몰랐는데 未曾杜公意
이제야 알리로다 사람의 성품이란 迺知人之性
습관과 함께 젖어든다는 것을 與習自漸漬
음식이란 처지대로 따르는 것이라 飲食地使然
즐기고 즐기지 않고가 어디 있으랴 何有嗜不嗜
살림하는 부인에게 일러두노니 爲報中饋人

돈 있어도 씹씹이를 험하게 말게나 有人愼輕費
독 속에 있는 술이라 하더라도 無使樽中酒
물처럼 맑게 빛지는 말게나 不作澄清水

이규보는 막걸리를 마시면 속이 얹히는 듯해서 좋지 않았다고 평했다. 그러면서도 음식은 습관처럼 길들이기 마련이라며, 처지에 따라서 얼마든지 막걸리를 즐길 수 있다고 했다.

조선시대에 걸출한 주당이었던 정희량은 막걸리를 예찬했다. 그는 조선 성종 때 생원시에 장원급제하고, 연산군 때 별시문과에 급제한 문인이었다. 그에게는 앞날을 내다보는 혜안이 있었는데, 어머니 시묘살이를 할 때 조강祖江(임진강과 만나는 한강 하구)가에 신발을 벗어놓고 종적을 감춘 뒤 다시는 모습을 나타내지 않았다고 한다. 그가 무오사화에 휘말려 의주에서 유배살이를 하면서부터 빚어 마셨던 술이 혼돈주다.

귀양살이 이래로 술을 집에서 빚어 마시는데, 거르지 않고 짜지도 않고 그대로 마셔 이름을 ‘혼돈주’라 하니, 이것은 옛 법을 숭상함이다. 취하면 문득 “어어” 하며 노래 부르는데 그 내용은 이렇다.

“내 막걸리 내 마시고(我飲我濁)/내 천성을 내 보전하네(我全我天)/내가 스승 삼는 술은(我迺師酒)/성인도 아니고 현인도 아니네(非聖非賢).”

대개 그 즐거움을 누리는 자는 마음으로 즐기니, 늙음이 오려는 것도 알지 못한다. 누가 이 술을 즐기는 나의 뜻을 알 것인가? 고요(皐陶)와 직설(稷契)이 요순堯舜을 돕듯, 안자顔子와 증자曾子가 공자를 스승으로 모시듯, 칼잡이 포정이 소를 다루듯, 연금술사 혜강嵇康이 풀무를 다루듯, 재인梓人이 상

賞 때문에 종구라기를 만들지 않듯, 곱추가 마음을 하나로 집중하여 능란하
게 매미를 잡듯, 오로지 한 가지 일에만 마음을 바치는 그 즐거움이, 술을
즐기는 내 마음과 같으니 시를 지어 그 뜻을 보인다.

긴 밧줄로 가는 해를 잡아매려 하고 長繩欲繫白日飛
큰 돌로 하늘을 고이려 하여 大石擬補青天空
미친 꿈 허튼 계산으로 나락에 빠져 狂圖謬算坐淪落
반 세상에 문득 늙은이가 되었네 半世倏忽成老翁
두어라, 혼돈주나 흠뻑 마시고 豈如飲我渾沌酒
담소하며 태평 시절을 마주해보리라 坐對唐虞談笑中
혼돈의 도를 사람들이 아직 시험하지 않는 것은 渾沌有道人未試
이 법이 아득히 도인으로부터 왔기 때문이네 此法遠自浮丘公
백이도 아니고 유하혜도 아니고 不夷不惠全其天
성인도 아니고, 현인도 아니고 非聖非賢將無同
누룩 군을 불러다가 독에 가두니 招呼麴君囚甕底
밤낮으로 숨소리가 꼬록꼬록 하더니 日夜噫氣聲蓬蓬
이윽고 봄 강에 빗소리 들리듯 俄頃春流帶雨渾
빛은 술 색도 맑고 농익기도 해라 醞釀古色清而濃
큰 표주박에 술 따라서 도인에게 올리고 酌以巨瓢揖浮丘
가슴속 만고의 불평을 씻어버리네 澆下萬古崔巍胸
한 번 마시니 신령과 통하여 一飲通神靈
우주가 개벽하는 듯 아직 몽롱하고 宇宙欲闢猶蒙矓
두 번 마시니 자연과 합하여 再飲合自然
혼돈을 빚어서 초자연으로 陶鑄渾沌超鴻濛

손으로 혼돈 세상을 어루만지고 手撫渾沌世
 귀로 혼돈 바람을 듣네 耳聽渾沌風
 거나하게 취하니 넓고 큰 세상 비로소 내가 주인 醉鄉廣大我道主
 이 벼슬은 사람이 봉하지 않고 하늘이 내린 것일세 此爵天爵非人封
 구차한 두건을 어디에 쓰리 何用區區頭上市
 두건으로 술 거른 도연명도 역시 어수선한 사람이었네 淵明亦是支離人

정희량은 여기에서 혼돈주가 청주(‘성인’)도 아니고 탁주(‘현인’)도 아니라고 말했다. 하지만 혼돈주는 맑게 걸러낸 술이 아니니 혼탁한 탁주라고 봐야 한다. 그가 직접 빚어 마셨던 것도 인상적이지만 무엇보다도 술 자체에 마음을 준 그의 면모가 인상적이다.

전주 삼천동 막걸리 골목을 휘청거리며 걷다

전주 막걸리 골목에서 막걸리를 마시던 날, 텔레비전에서는 농민시위에 대한 보도가 이어지고 있었다. 쌀 수입 개방 반대를 하고 있는데, 우리 동네 슈퍼에는 이미 외국 쌀이 들어와 있다. 수입 개방으로 쌀값의 20%가 하락할 것이라고 한다. 쌀농사를 짓지 못하면 다른 희망이라도 있어야 하는데, 그마저도 쉬워 보이지 않았다. 그래서 몇몇 농민은 우리더러 죽으라는 말이나며 실제로 죽어버리는 안타까운 일이 벌어졌다. 술을 마셔야 할지 말아야 할지, 텔레비전을 보다 술잔을 보다 어중간한 상황이었다.

막걸리만 제대로 됐어도 조금 낫지 않았을까, 하는 생각을 해본다. 우리 막걸리는 원래 쌀로 만들었다. 고두밥을 지어 누룩과 물을 넣어 잘 비빈 뒤에 항아리에 담아두면 이튿날부터 술이 끓기 시작하여 4~5일이면 떠 마실 수 있다.

1960년대 중반까지만 해도 막걸리가 전체 술 소비량에서 차지하는 비율이 60%를 넘었다. 양주는 수입이 제한되고 맥주는 비쌌던 시절이니, 이 땅에서 빚어지는 술은 대부분 우리 농산물로 빚어졌다. 그런데 지금은 우리 쌀로 빚어지는 술의 비율이 2%에도 못 미치고 있다. 막걸리가 차지하는 비중은 5%를 밑돌고, 대신 예전에 막걸리가 누리던 영화를 맥주가 누리고 있다.



전주 삼천동 막걸리 골목에는 한 집 건너 막걸리집이다.

막걸리의 영화로웠던 시절은 아련한 추억 속으로 떨어진 것일까? 그런데 그렇지 않은 곳이 있다. 바로 전주 막걸리 골목이다. 한 집 건너



막걸리와 짝이 되는 노란 주전자

막걸리집이고, 막걸리라는 글자를 크게 내붙이고 장사하는 곳만 헤아려도 50 곳가량 되는, 막걸리집이 전국에서 가장 많이 밀집해 있는 곳이다. 전라북도 전주시 삼천동 우체국 골목이 바로 그곳이다.

우리 일행은 그 막걸리집 중 한 집에 앉아 막걸리 사발을 기울이고 있었다. 막걸리는 추억의 노란 주전자에 담겨 나왔다. 오래 사용하다 보면 찌그러지고 탈색되는데, 주전자 안에는 막걸리 세 통(2,100ml)이 담겨 있었다. 술값은 안주까지 포함해 1만 원인데 나오는 안주가 푸짐했다. 식탁에 놓인 것만 헤아려보아도 데친 낙지, 껌질째 나오는 굴, 미역무침, 배추뿌리, 번데기, 꼬투리에 든 콩, 데친 갑오징어, 수염이 긴 대하, 찢 밤, 다슬기, 옥수수, 돼지 머릿고기, 꼭

지라고 부르는 키조갯살, 그리고 탁자 한가운데 시래깃국이 놓였다. 이렇게 장사해도 남을까 싶을 정도로 많은 안주였다.

“이렇게 주면 뭐가 남아요?” 놀라워서 주방 아줌마에게 물어보니 아줌마는 앞치마에 손을 닦으며 말했다.

“한 주전자 팔아서는 본전이야. 한 주전자 더 들어가면 거기서부터 좀 남아. 하지만 술은 안 마시고 안주 또 깔아라 그러면 손해지. 사장님 같은 직장인들이 오면 술 시키는 것 봐서 안주 나가지만 내 새끼 같은 젊은 애들이 오면 무작정 줘.”



그렇게 정을 베풀며 장사를 하다 보니 막걸리 집집마다 단골들이 많다. 이날 우리 옆 탁자에 앉은 단골은 주방 아줌마로부터 생일 케이크까지 받았다.

1만 원 하는 막걸리 한 주전자를 더 시키자 양송이 볶음, 돼지고기와 삼합, 두부김치, 개불, 소라 안주가 따라 나왔다. 한 주전자 더 시키면 무엇이 더 나올까 궁금해졌다. 참지 못하고 안주인에게 물어보니 “옛장수 맘대로, 나도 내 맘대로!”라고 했다. 장봐온 것 중에서 생선을 구워내기도 하고 계란탕을 끓여 내기도 한다. 그날그날 저렴한 안주거리를 장봐서 내놓기 때문에 안

푸짐한 안주와 넉넉한 인심이 나오는 전주의 한 막걸리집 주방

주 값이 쌀 수 있다고 했다.

막걸리는 전주 시내와 인근에서 만들어지는 '대성막걸리', '비사벌막걸리', '사선막걸리' 등이 팔리고 있었다. 술값은, 페트병에 담긴 700ml짜리 한 병의 공장출고가격이 500원이었다. 유통 상인의 마진을 보태면 막걸리 집에는 750원 정도에 들어온다. 세 통을 한 주전자에 담으니, 한 주전자의 술값은 2천 원 정도 된다. 통상 음식점에는 구입한 술값의 세 배 정도를 받으니, 한 주전자에 6천 원을 받아도 비싼 가격이 아니다. 나머지 4천 원이 안주 값이 되는데, 식탁 위의 안주는 그 값어치를 훨씬 넘었다.

물산이 풍부하고, 물가가 싸고, 음식 솜씨가 좋은 전주라서 가능한 일이었다. 그런데 지금 유통되는 막걸리가 쌀이 아니라 수입 밀가루로 만들어지고 있다는 점이 아쉬웠다. 1965년 쌀로 술 빚는 것을 금하는 정책이 실시된 후부

영양탁주합동양조장 발효통에서 익어가고 있는 막걸리



터 막걸리가 밀가루로 만들어지기 시작했다. 우리의 전통술은 쌀술인데, 쌀로 술을 만들지 못하게 하니 전통술이 하루아침에 사라지고 말았다. 그 정책이 25년간 지속되고 1990년부터 쌀로 술을 빚게 했으나 소비자의 입맛은 이미 밀막걸리에 친숙해져 있었다.

직접 농사지은 쌀로 막걸리를 빚어 전주 막걸리 골목을 공략하고 있는 태인양조장의 송명섭 씨는 소비자의 입맛을 바꾸기가 쉽지 않다고 말한다. 더욱이 이 바닥에도 텃새가 있어서, 막걸리 공급업자들이 냉장고까지 사주면서 독점 영업을 하고 있기 때문에 다양한 막걸리들이 어깨를 겨루기가 쉽지 않다고 했다.

안주가 푸짐한 것도 좋지만 차별화된 막걸리가 나올 수 있다면 전주 막걸리 골목은 막걸리 잔치 골목이 될 터이고, 팔도까지는 아니더라도 전라북도 막걸리 시음장 노릇도 함께 할 수 있을 것이다. 똑같은 극장이지만 다른 영화를 상영하면서 전주국제영화제가 열리듯이, 똑같은 막걸리집에서 전혀 다른 막걸리를 판다면 막걸리 투어의 행렬이 더 길어질 것이다.

우리는 4명에서 막걸리 두 주전자를, 저녁 끼니를 대신할 정도로 푸짐하게 마셨다. 전작까지 있던지라 막걸리 골목을 빠져나오는데 다리가 휘청거렸다. 일행 한 명이 서울로 돌아오는 버스 안에서 코를 골고 자는 바람에 다른 승객으로부터 볼멘소리를 듣긴 했지만 행복한 술기행이었다. 이제 내 여행 수첩에 전주의 명물 하나를 추가해야겠다.

서석지에서 열린 영양막걸리 품평회

무릉도원으로 들어서는 줄 알았다. 그곳이 아득히 멀기도 했지만, 물줄기를 한없이 거슬러 오르기에 순간 도연명의 『도화원기』의 한 장면이 떠올랐다. 어

부가 물길을 따라 거슬러 오르다, 복숭아꽃이 만발한 숲을 지나 작은 동굴 안으로 들어섰더니 나타났다는 무릉도원. 그런 이상향으로 나를 이끈 강물은 안동 서쪽의 임하호와 반변천이었다. 그 물길을 거슬러 가면 영양 읍내가 나온다. 영양은 오지^{奧地}다. 오지라는 말이 중앙으로부터 생겨난 개념이지만 요즘은 고속도로를 기준으로 따져도 된다. 혈관처럼 뻗어 있는 고속도로로부터 가장 멀리 떨어진 오지가 경상북도 울진군과 영양군이다.

영양군에서 막걸리 품평회가 열렸다. 품평회에 오른 막걸리를 맛보러 그곳을 찾아갔다. 산이 많은 오지 마을에서 산나물 축제를 열면서 막걸리 품평회를 함께 연 것이었다. 행사가 열린 곳은 아름다운 연못이 있는 고택, 서석지^{瑞石池}였다. 서석지는 광해군 5년(1613)에 성균관 진사 정영방(1577~1650)이 조성했는데, 보길도의 세연정, 담양의 소쇄원, 닭실마을의 청암정과 더불어 나라 안의 소문난 정원으로 꼽힌다. 사각 연못 안에는 용의 비늘 문양처럼 생긴 흰 돌들이 드러나 있다. 연못 수면에는 4백 년 된 은행나무 가지와 대나무와 소나무 그림자가 비친다. 이 연못을 내려다보는 정자 경정^{敬亭}의 마루에 앉으면 흥취가 절로 일어 술 한잔 마시지 않을 수가 없다. 이 좋은 곳에서 막걸리 품평회가 열렸으니, 막걸리에 대한 예우를 톡톡히 하는 셈이었다. 행사는 영양군청과 연세대의 청정사업단에서 주관했다.

주최측에서는 “우리 민족 고유의 술 막걸리가 제대로 평가받지 못하고 있는 현실”이 안타깝기에 “농터와 일터에서 늘 민족과 애환을 같이했던 막걸리가 되살아나기”를 바라는 뜻에서 품평회를 열게 되었다고 했다.

서석지 토담 아래 차일이 쳐지고 술상이 차려졌다. 전국에서 생산되는 16종류의 막걸리가 행사에 참가했다. 행사 진행자들이 전국을 돌아다니면서 참여를 독려하거나 구입해 온 술이었다. ‘포천막걸리’, ‘서울막걸리’, ‘영양막걸리’, ‘생막걸리’, ‘검은콩막걸리’, ‘북분자막걸리’, ‘포도막걸리’, ‘배막걸리’,



1613년에 조성된 아름다운 정원 서석지

‘쌀막걸리’ 등 가지가지다. 여러 종류의 막걸리를 늘어놓고 마시니 맛이 확연하게 달랐다. 대체로 도회지에서 만들어진 막걸리는 맛이 달고 가볍고, 농촌을 기반으로 한 막걸리는 텁텁하고 묵직했다. 장기 유통을 피하는 살균 막걸리가 맛이 간결하고 단조로운 편이라면, 시골 양조장에서 만들어 4~5일 안에 소비되어야 하는 생막걸리는 맛이 깊고 풍부했다.

이날 막걸리 심사를 하면서 여러 가지 생각이 들었다.

우선 살균 막걸리가 눈에 띄었다. 전국 시장을 겨냥한 규모가 큰 막걸리 공장에서는 살균 막걸리를 냈다. 살균 막걸리는 유통 기한이 1년쯤 됐다. 60도에서 70도 사이의 뜨거운 물속에 10여 분 담가두었다가 꺼내면 술 속 미생물의 활동이 정지된다. 멸균은 아니고 균의 활동을 정지시키는 것이다. 알코올

이 4도밖에 안 되는 맥주도 이와 같은 원리로 살균하여 유통시킨다. 살균하지 않는 생막걸리는 효모균이 살아 있어서 맛이 풍부하지만 쉽게 변한다. 그래서 우유처럼 유통기한이 짧다.

두 번째로 막걸리에 들어가는 재료가 다양했다. 검은콩막걸리, 복분자막걸리, 배막걸리, 포도막걸리가 눈에 띄었다. 2004년부터 막걸리에 과일 원액을 20%까지 넣을 수 있게 되면서 생겨난 변화다. 앞으로도 더 다양한 막걸리가 생겨날 것이다.

세 번째로 탄산가스가 많이 함유된 막걸리가 있는가 하면, 탄산가스가 전혀 올라오지 않는 막걸리도 있었다. 탄산가스가 들어간 술을 마실 때는 툭툭 쏘는 맛에 청량감이 있지만 마시고 나면 속이 부글부글해 트림을 하게 된다. 모내기 하고 피를 뽑는 들판이라면 상관없겠지만 지하철이나 사무실에서 트림을 하게 되면 체면이 서지 않는다. 이 점이 도시 직장인들이 막걸리를 멀리



영양 행사장에서 심사위원들이 출품된 막걸리를 살피고 있다.



1926년에 지어진 영양탁주합동양조장의 입구



영양탁주합동양조장 내부. 찌낸 술밥을 식히는 곳이다.

하게 된 이유의 하나라고 여겨진다. 이런 문제점을 인식하고 완전 발효시켜 탄산가스가 올라오지 않게 한 막걸리도 보였다.

네 번째로 단맛이 도는 막걸리들이 많았다. 대체로 도시 소비자를 겨냥한 막걸리들은 맛이 가볍고 달았다. 도회지의 젊은이 취향에 맞추었기 때문으로 보인다. 그에 견주면 시골 양조장에서 빚은 막걸리는 묵직하고 텁텁하고 단맛이 적었다. 시골 막걸리의 맛이 거칠지만 훨씬 순수하게 여겨졌다. 도시 막걸리나 살균 막걸리는 너무 뻘지르르했다. 시골 막걸리 제조장에는 요즘도 직접 술

을 받으러 오는 손님들이 있다. 시골에서는 이런 단골들의 입맛에 충실하다 보니 함부로 맛을 바꾸지 못한다. 그런 점에서 시골 막걸리의 맛은 보수적이고 더디 변한다.

다섯 번째로 우리 쌀을 사용한 막걸리들이 있었다. 이제 우리 쌀을 쓴다는 것 자체가 차별화 요소가 되었다. 수입 쌀이 들어오고, 그것도 부족하여 찌쌀이 들어오는 세상에 우리 쌀을 사용한다는 것은 대단한 차별화 전략이다.

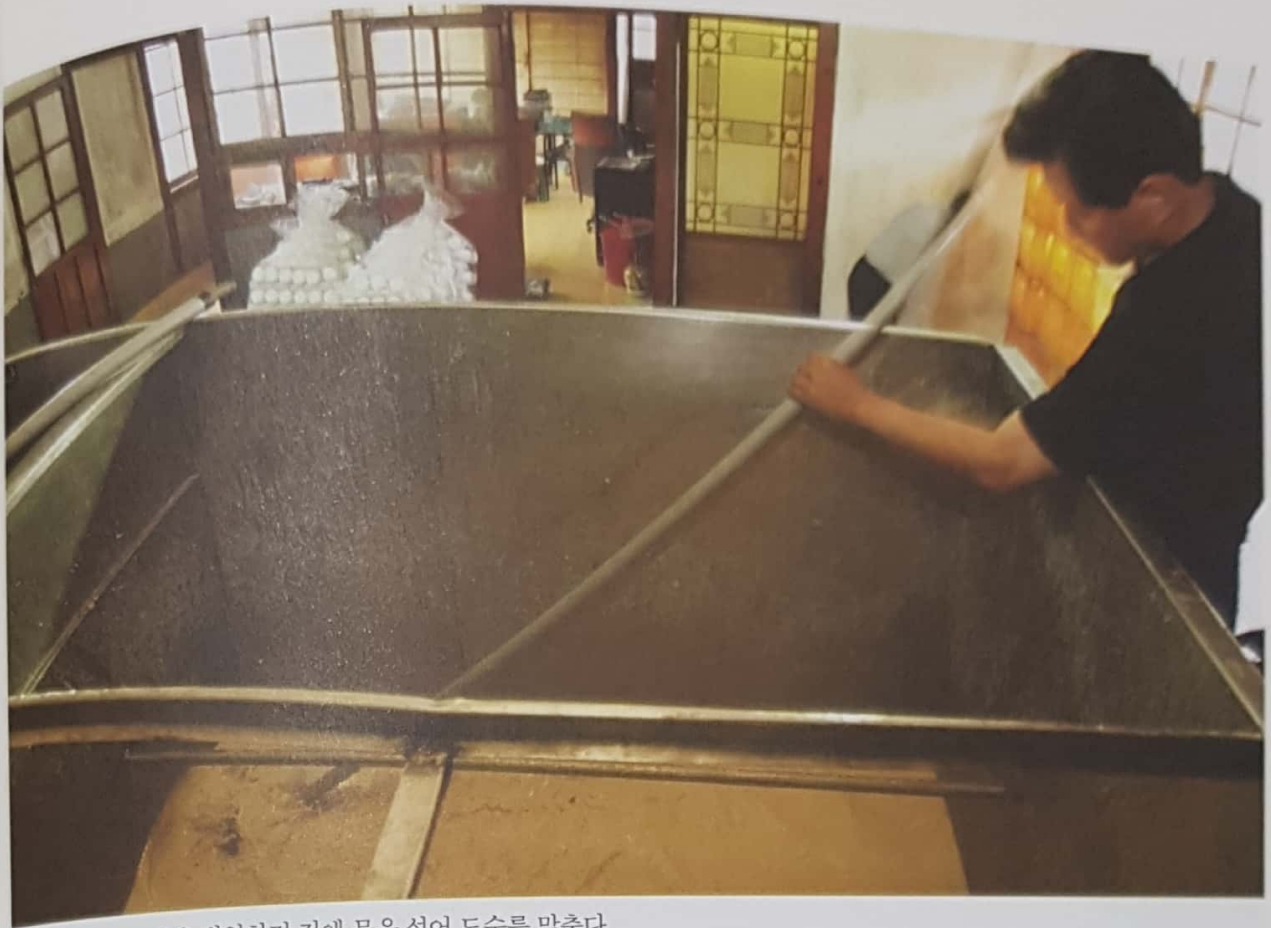
이날 막걸리 품평회에서는 서울의 '장수막걸리'가 미각상을 받았다. 장수 막걸리는 서울에서 파는 것만으로도 전국 막걸리 시장의 30% 이상을 차지하고 있다. 젊고 세련된 도회인의 입맛을 많이 쫓아 달고 경쾌해진 막걸리였다.

그에 견주면 영양의 '순곡생막걸리'는 달지 않고 묵직했다. 품평회는, 도회지에 사는 심사위원들이 더 많아서 그랬는지 도회지 술이 시골 술을 압도하는 상황이 되었다. 배혜정 누룩도가에서 만든 '부자'가 디자인상을 받았다. 유리 병에 막걸리를 담았고, 병 디자인도 눈에 띄었다. 하지만 이날은 순위 다툼이 중요한 자리는 아니었다. 막걸리의 맛이 얼마나 다양한가, 막걸리가 얼마나 소중한 우리 자산인가를 확인하는 자리였다.

영양에서 술 품평회가 벌어져도 좋을 이유가 몇 가지 있다. 영양에서 가장 돋보이는 문화자산은 문인들이다. 주실마을에 청록과 조지훈의 생가가 있고, 감천마을에는 시인 오일도의 생가가 있고, 두들마을에는 소설가 이문열의 생가가 있다. 이 마을 중에서 주실마을과 두들마을이 술과 깊이 관련되어 있다. 조지훈은 주선酒仙의 반열에 올려도 좋을 만큼 술을 즐겼던 시인이자 학자였다. 그는 술꾼의 급수를 아마 9급에서 프로 9단까지 나눠놓기도 했다. 그리고 스스로 술의 진경을 배우는 1급 수준의 학주學酒이지만, 몸은 이미 술을 보고 즐거워하되 마실 수 없는 8단 관주觀酒의 경지에 이르렀다고 했다.

주실마을은 영양 읍내에서 북쪽으로 8km쯤 떨어진 곳에 있다. 마을 입구 숲 속에 조지훈의 시비가 있고, 마을 안에는 지훈이 다니던 월록서당이 있고, 지훈이 나고 자란 고택인 호은종택이 있다. 주실마을 앞쪽에는 풍수지리설에서 문인文人이 태어날 것임을 예견한다고 알려진 뽕쪽한 문필봉文筆峯이 있다. 편안한 마을이라 찾을 만하고, 언젠가 한 번쯤은 조지훈 시인을 기려 술 품평회를 열어도 좋을 곳이다.

영양 읍내에서 남쪽으로 내려가면 석보면 원리리 두들마을이 있다. 재령 이씨들의 집성촌으로 유학자 석계 이시명(1590~1674)과 그의 부인 안동 장씨(1598~1680)가 살았던 동네다. 소설가 이문열은 그 후손으로 이 동네에서 나고



술을 병입하기 전에 물을 섞어 도수를 맞춘다.

자랐다. 그런데 이 동네도 술과 인연이 깊다.

안동 장씨는 문화부로부터 문화인물로도 선정된 이로, 그가 1670년경에 쓴 『음식디미방』은 현재까지 발견된 최고最古의 한글 음식 조리서다. 그 안에는 146가지 조리법이 적혀 있다. 그중에서 가장 큰 비중을 차지하는 게 술로, 모두 53가지 술 제조법이 소개되어 있다. 술 제조법이 많은 이유를 안동 장씨는 “그 담금법이 가장 까다롭고 세밀함을 요구하기 때문”이라고 했다. 이 책에 등장하는 많은 술들이 이미 자취를 감췄지만 책을 통하면 다시 재현할 수 있다. 안동 장씨가 책에 밝혔듯이 “뒷사람에게 물려주지 않고 떠나는 것도 죄라 여겨 늙은 몸을 단속하고 써나간” 덕분이다.

두들마을에는 안동 장씨를 기리는 큼지막한 비석이 있다. 안동 장씨가 살았던 집도 남아 있고, 그 집 뒤편으로 한옥으로 된 이문열의 광산문학연구소

도 있다. 언덕 위에 자리 잡은 동네로, 한옥이 30채가량 되어 가볍게 산책하기에도 좋다. 다만 안동 장씨의 솜씨를 이어받아 빚어지는 술이 없다는 게 아쉽을 뿐이다.

영양에 또 하나 술맛 나게 하는 명물이 있다. 영양 읍내에는 1926년에 지어진 오래된 양조장이 있다. 일제강점기에 지어진 목조 건물인데, 이제는 문화재로 삼아도 좋을 만한 고풍스런 면모를 지니고 있다. 양조장 출입문 옆에는 '영양탁주합동관리회'라는 나무 현판이 걸려 있고, 출입문 위쪽의 문틀에는 1950년대에 영양에 처음 전화가 들어왔을 때 배정받은 전화번호 5번 패찰이 붙어 있다.

마당에 우물이 있고 양조장 안에도 우물이 하나 더 있다. 보기 드문 진풍경이다. 양조장에서는 여전히 막걸리를 빚고 있다. 누룩으로 밀술을 만들고, 밀가루로 덧술을 하여 만든다. 이 지역에서는 독특하게 밀누룩으로 밀술을 약간 잡은 뒤에 밀가루 입국粒麴으로 밀술의 양을 늘리고, 그 다음에 밀가루를 찌서 덧술을 하는 방식으로 술을 만든다. 전라도 쪽 막걸리 양조장에서 맛을 내고 여과를 편하게 하려고 여과하기 전에 밀누룩을 약간 넣는 것과는 차이가 있다.

양조장을 경영하는 박종하 전무는 수요가 줄어들어 이제 그만 문을 닫고 싶어도, 군청이나 지역 행사 때 막걸리가 필요하니 문을 닫지는 말아달라는 요청에 근근이 술을 빚고 있다고 했다.

읍내 막걸리 양조장에서 술밥 찌고 술 거르는 것을 구경하고, 술 한 통 받아 들고 주실마을이든, 두들마을이든, 서석지든, 어디든 찾아가도 좋을 곳이 청정한 오지 마을 영양이다.



막걸리 '부자'를 빚기 위해 개량 누룩을 물에 풀어 고두밥과 섞고 있다.

신개념 막걸리, '부자'

'부자'는 흥미로운 술이다. 막걸리는 서민의 술인데, 막걸리에 부자라는 이름을 붙였으니 괴이하다. 술을 빚는 배혜정 씨는 일제강점기 경성京城 부자들이 마셨던 탁주라서 그런 이름을 붙였다고 했다.

우리 술 계보에서 보면 부자는 탁주의 범주에 들되 좀 더 세분하면 합주合酒에 가깝다고 할 수 있다. 합주는 17세기 말에 씌어진 『주방문』에 나오고, 1924년에 발행된 『조선무쌍신식요리제법』에도 나온다. 두 책에 나오는 합주는 물을 넣지 않고 빚는 게 특징이다. 『조선무쌍신식요리제법』의 합주 빚는 법을 보면 “좋은 찹쌀과 좋은 누룩 두 가지로 되게 버무렸다가, 물 치지 말고 바짝 짜서 마시는데, 이때 얼음 한 덩이를 띄워 마시면 시원하고 소위 문배 썩은 맛과 같다”고 했다. “삼복더위에 너덧 탕기를 크게 마시면 이만큼 상쾌한 것이 천하에 없으나 많이 마시면 나중에 배 아픈 것은 할 수 없나니”라고 했다.

1935년에 일본인들이 펴낸 『조선주조사』에 나오는 합주는 이와는 좀 다르다. “유백색의 탁한 액체로 탁주의 일종이다. 탁주보다 희고 신맛이 적고 단맛, 매운맛이 강한 것으로 주정분 11~12%를 함유하며 외관, 향미 모두 탁주와 약주의 중간에 위치하는 것으로 그 제법도 탁주나 약주와 유사하다.”고 언급하고 있다. 부자는 『조선주조사』에서 설명한 합주에 가까운 술이고, 조선시대 정희량의 혼돈주에 가까운 술이다.

흔히 우리 술은 탁주, 청주(약주), 소주로 분류된다. 이 세 종류가 모두 한 뿌리에서 시작된다. 술이 다 익으면 지게미가 가라앉아 맑은 술(청주 또는 약주)을 떠낼 수 있다. 맑은 술을 떠내고 나면 뽀뽀한 술지게미가 남는데, 그때 물을 부어 하루쯤 묵혔다가 체에 거르면 탁주(막걸리)가 된다. 청주나 막걸리를 가마솥에 붓고 소줏고리로 증류하면 소주가 된다. 그런데 합주는 청주를 떠내지 않

고, 술지게미와 함께 체에 걸러낸 술이다. 색깔은 막걸리와 같으나 맛은 막걸리보다 훨씬 진하고 독하다.

부자는 2001년, 알코올 도수 16도로 처음 선을 보였다. 막걸리가 16도라니? 시중의 막걸리가 6도이니 그보다 2배 반이나 높은 도수다. 탁주라는 이름으로 이 땅에서 빛어진 술로서는 최고 도수다. 부자의 색은 희다. 마치 술잔에 우유라도 담아놓은 듯 곱다. 부자를 사발에 담아 벌컥 들이켜고 나니 머리에 전류가 흐르는 듯 찌릿했다. 한 사발씩 단숨에 마셔서는 안 되는 술이었다. 사발보다는 작고 소주잔보다 약간 큰 잔에 마시거나 칵테일 해서 마셔야 하는 술이었다.

16도 부자는 태생부터 기존의 막걸리와 달랐다. 우선 재료가 다르다. 경기도 화성 지방에서 나는 햅쌀 남평미를 100% 사용한다. 100% 찐로 만드는 막



밀로 개량 누룩을 만들고 있는 한국효소 누룩 제조장

걸리도 드물지만, 품종까지 밝히며 햅쌀을 사용하는 일도 드물다.

부자의 제조 방법은 막걸리 제조법과 다르다. 현재 대부분의 막걸리는 재래 누룩 대신 밀가루 입국을 만들어 술을 빙는다. 부자는 재래 누룩 대신 한국 효소에서 만든 개량 누룩을 사용한다. 이 개량 누룩은 리조푸스 균이 많이 함유된 누룩인데, 재래 누룩보다 당화력이 3~4배가 좋다. 한국효소는 '백세주'를 만든 배상면 씨가 1967년에 처음 시작한 누룩 제조장으로, 현재는 배씨의 사위가 운영하고 있다.

부자는 원주原酒에 가까운 제품이다. 보통 술들은 상품화 전 단계에서 물로 희석하여 일정한 도수를 맞춘다. 도수가 낮은 술일수록 물의 함량이 늘어난다. 알코올 16도면 거의 물로 희석하지 않은 결과물이니 원주에 가깝다고 할 수 있다. 물을 적게 섞은 술은 감미를 적게 해도 되기 때문에 원재료에 충실한 맛을 낼 수 있다는 장점이 있다.

부자는 술을 병에 담아서 판다. 막걸리를 병에 담아서 파는 경우는 드물다. 막걸리가 결코 저급하지 않다는 것을 보여주는 몸짓이다.

이런 장점에도 불구하고 16도 부자가 시장에 진입하는 일은 만만치 않아 보인다. 이를 어떻게 보아야 할까? 술이 기호식품이라고 하



부자 6도, 10도짜리는 일본 수출용이고, 가운데 것은 내수용이다.

지만 우리의 풍토에서는 새로운 술맛을 추구하는 사람이 아주 드물다. 그저 관성대로 습관처럼 마시던 술을 찾고, 알코올만 취할 뿐이다. 이러니 술 문화가 빈약할 수밖에 없고, 새로운 술이 등장하기도 어려울 뿐 아니라 잊혀진 술이 복원되기도 어렵다.

경성에 살던 상류층들이 합주를 마셨던 뜻은 어디에 있을까? 말끔한 청주만 떠 먹지 않고 술지게미까지 걸러 먹은 것은 술지게미에 영양분이 많다는 것을 알았기 때문일 것이다. 술지게미에 식이섬유가 많이 들어 있어서 대장 활동에 좋다는 것은 현대에 와서 밝혀진 사실이다. 배혜정 씨가 아버지 배상면 씨의 조언을 듣고 사양 산업처럼 취급되고 있는 막걸리 업종에 뛰어들어 부자를 만드는 이유도 여기에 있다.

배혜정 누룩도가에서는 2003년부터 13도 부자와 10도 부자도 출시하고 있고, 6도 부자도 만들어 일본에 수출하고 있다.

그중 내게 인상적인 술은 13도 부자였다. 술에서는 상큼한 참외 향이 돌았다. 시큼한 맛이 없고 텁텁하지도 않았다. 술지게미 입자를 미세하게 갈아서 앙금이 쉽게 가라앉지 않았다. 앙금이 완전히 가라앉으려면 이틀이 걸린다고 했다. 또 완전 발효를 시켰기 때문에 마시고 난 뒤에는 탄산가스가 치고 올라오지 않았다. 막걸리 마시고 신트림할까 봐 겁내는 여자들에게도 주저없이 권할 만한 술이다.

부자는 막걸리에 대한 편견을 걷어낸 특별한 술이다. 앞으로도 많은 막걸리들이 부자처럼 차별화의 길을 걸어야 한다. 맛과 도수, 제조 방법이 다양한 막걸리가 나와서 진정 기호식품으로서 제 몫을 해야 한다. 그때라야 막걸리가 자존심을 회복하고, 맥주에 빼앗긴 권좌까지 넘볼 수 있을 것이다. 🍷