

술은 심연속과 같다.

한번 빨아들거 자취하면 끝이 없다.

안고들 중독자의 애기가 아니다.

술을 만드는 상인의 애기다.



술의 실패가 실패는가 싶어도.

다가가면 알게되면 부끄러워 한다. 그리고 술을

만드는 일은 문물을 향해서 화살을 쏘는 일이다.

정화하 내려 보내지만 어디에도 닿지 않는다.

술은 요술이다. 그래서 술을 한번 만들거

시작하면 쉽게 빠져나오지 못한다.

名酒名人, 그들이 지켜가는 우리 땀 우리 술 이야기

비주, 숨겨진 우리 술을 찾아서

글·사진 허시명

- 술 여행도 마찬가지다.

우연히 이 길에 들어섰다가 나는 길을 잃었다.

토수 높은 초주 속에서 삼부암 천장이 일어나듯이.

네 몸과 영혼이 술 속으로 빨려들고 있다.

나의 관심사는 이 땅에서 찾아난

전통술과 전통무늬였다. 우리 조상들이

심취했던 술은 찼술이고, 약술이다.

이 땅에서 나는 곡물과 약초와 미생물을

혼여 하여 최고의 음료를 만들어 먹었다.

모든 맛과 모든 맛은 그 술로 통했다.

개인이든 삼남하든 고려청자와 와조라든

그 안에 영혼하게 담겼던 것은 술이었다.

그런 신비로운 세계가 우리 전통술에 있었다.



전주시립삼전도서관



SC037508

웅진닷컴

비주, 숨겨진 우리 술을 찾아서

초판 1쇄 인쇄 2004년 9월 10일

초판 1쇄 발행 2004년 9월 15일

지은이 허시명 펴낸이 김준희 펴낸곳 (주)웅진닷컴

출판등록 1980년 3월 29일 제1-0352호 주소 서울시 종로구 인의동 112-2 웅진빌딩

주문전화 02-3670-1911 팩스 02-747-1239

문의전화 3670-1935(편집) 3670-1862~6(영업) 홈페이지 <http://www.woongjin.com>

본부장 이수미 편집책임 권은경, 노수진 교정 조선경 표지디자인 씨오디 본문디자인 명희경

마케팅 임태주, 임종훈, 이범진, 이희태 제작 이동근 조판 나모에디트

©허시명 2004, 저작권자와 맺은 특약에 따라 검인을 생략합니다.

ISBN 89-01-04720-9

이 책은 저작권법에 따라 보호받는 저작물이므로 무단전재와 무단복제를 금지하며,

이 책 내용의 전부 또는 일부를 이용하려면 반드시 저작권자와 (주)웅진닷컴의 서면 동의를 받아야 합니다.

이 도서의 국립중앙도서관 출판시도서목록(CIP)은 e-CIP 홈페이지(<http://www.nl.go.kr/cip.php>)에서

이용하실 수 있습니다. (CIP제어번호:CIP2004001642)

책머리에_비주를 찾아서 ● 4

아버지조차 미웠던 산버찌술 ● 11

조선의 정신이 백 가지 꽃으로 발효된 백화주 ● 21

우리 술의 비방이 총결집된 과하주 ● 39

과거시험용 머리맡은 술, 잎새곡주 ● 59

도산서원에서 흘러온 무술주 ● 77

발견의 기쁨, 대통 속 진공 발효 황죽 매실주 ● 95

어둔 세월 속에 숨은 술, 짚가리술과 법성포 토종 ● 117

녹두장군을 위로한 술, 죽력고 ● 133

되살아나는 약주의 백미, 여산 호산춘 ● 153

향음주례와 전주의 술 ● 173

약술을 향한 굳건한 믿음 ● 187

주선 이규보와 조지훈을 찾아가다 ● 203

세상에서 가장 맛있는 술은 내가 만든 술 ● 223

전통주 스쿨을 가다 ● 231

책을 마치며_우리 술은 맛있다 ● 249

初

우리 술의 비방이 총결집된 과·하·주

酒

한반도에 통시적으로 공시적으로 가장 많이
회자되고 가장 여러 곳에서 빚어지고 있는 전
통주는 과하주다. 물론 익명의 막걸리를 당하
지 못한다. 하지만 이름을 얻은 술 중에서 과
하주를 당할 술은 없다. 과하주는 여름을 넘
긴다는 술이다. 일제 시대에 서울의 과하주가
유명했다. 현재는 김천 과하주, 김남옥 과하
주, 권오표 과하주, 보성 강하주, 운현궁 과하
주가 있다. 그 과하주의 면면을 찾아 길 떠나
보자.



술 마시는 사람치고, 폭탄주 한 잔 안 마셔본 이가 없을 것이다. 폭
탄주는 맥주와 위스키를 섞은 혼성주다. 몸에 흡수가 잘되는 맥주에,
도수 높은 증류주를 실어 보냄으로써, 신속하게 취하게 만든 즉석 콕
테일이다. 폭탄주를 먹고 벌이는 작태들이 한심해서 그렇지, 이런 혼
성주 자체가 나쁠 것은 없다. 다만 술맛은 뒷전에 두고, 속전속결하려
는 현대인의 심성이 엿보여서 안타까울 뿐이다.

오십세주가 있다. 약주인 백세주와 소주를 반반 섞은 혼성주다. 섞
는 비율에 따라 팔십세주도 되고, 이십세주도 된다. 여의도 증권가에



천렵을 하는 여름. 우리 선조들은 여름을 행복하게 넘기기 위해 다양한 과하주를 개발했다.

서 처음 회자되기 시작했다는데, 저도주를 선호하게 되고, 희석식 소주의 격한 맛을 감추려는 의도에서 배합된 즉석 칵테일이다.

오십세주처럼 술에 술을 섞는, 그것도 약주에 소주를 섞는 혼성주는 옛날에도 있었다. 바로 과하주過夏酒다. 지날 과過, 여름 하夏 자를 써서, 여름을 넘긴다는 운치 있는 술이다. 조선 시대에 폭넓게 빚어 마셨는데, 지금도 전국에서 가장 광범위하게 전승되어오고 있다.

현재 경북 김천에서 시판되는 과하주가 있고, 10년 전에 전주에서 장군주라는 이름으로 시판된 과하주가 있고, 전주에 사는 시인 권오표 씨가 빚는 과하주가 있고, 변형된 이름으로 전해오는 보성 강하주가 있고, 영광 강할주가 있고, 운현궁에서 빚었다는 과하주도 있다.

과하주가 폭넓게 전해올 수 있는 이유는, 이 술이 계절술이기 때문이다. 여름에도 두고 마실 수 있는 독보적인 술이어서, 여러 집에서

이 비방을 숙지하고 있었던 것이다. 과하주의 기본 원리는 크게 두 가지다. 약주에 소주를 섞어서 발효시키는 방법과 처음부터 물 대신에 소주로 고두밥과 누룩을 버무려서 발효시키는 방법이다.

그럼 이제 과하주를 찾아 길을 떠나보자.

김천 직지사 들목에서 황간 쪽으로 넘어가는 지방도 초입에 김천 과하주 술도가가 있다. 이곳에서는 16도와 23도와 30도짜리 과하주를 빚고 있다. 일제 시대 김천양조주식회사에서 과하주를 빚었는데, 그 맥을 이어받은 송재성 씨가 1987년에 경상북도 제11호 무형문화재로 지정받았고, 송재성 씨의 아들 송강호 씨가 그 뒤를 잇고 있다. 김천 과하주는 현재 시중에서 구입할 수 있는 유일한 과하주다.

1990년대 초반에 전주 금상동에서 술도가를 운영했던 김재희 씨가 있다. 전북 김제시 금산면 성계리가 고향인데, 그의 어머니 김남옥 씨가 여러 가지 술을 잘 빚었다. 그 중에서 과하주 빚는 솜씨가 좋아, 교통부로부터 추천을 받아 민속주로 등록하여 35도짜리 과하주를 출시했다. 술 이름은 장군주라고 했다. 김재희 씨의 부친의 친구인 조병희 씨(가람 이병기 선생의 조카이며, 이강주를 빚는 조정형 씨의 부친이다. 전주에서 영향력 있던 문화계 인물로, 2002년에 작고했다)가 붙여준 이름이다. 언양 김씨인 김재희 씨 집안에 명성 있던 인물로 임진왜란 때 활약한 김천일 장군이 있다. 김천일 장군은 술을 좋아하여 호리병을 차고 전장에 나갈 정도였다고 한다. 비록 김재희 씨가 김천일 장군의 직계 후손은 아니지만, 장군을 배출한 집안에서 빚은 술이라 하여 장군주라 이름짓게 되었다고 한다.

그러나 장군주는 1년쯤 출시되다가 중단되고 말았다. 명절 때 서울의 백화점에 납품을 했는데, 중간 납품업자가 4톤 트럭 분량의 술값을 떼먹고 달아나버린 것이다. 그 충격으로 술도가가 부도 나고, 김재희



씨 가족은 뿔뿔이 흩어지는 신세가 되고 말았다. 현재 김재희 씨는 서울에서 언양 김씨 대중회 일을 맡아보고 있고, 그의 어머니 김남옥 씨는 경기도 오산시 남사면 원암리에서 살고 있다.

김남옥(83세) 씨를 찾아갔다. 원암리 들판, 빈집이 많은 허름한 빌라에서 홀로 지내고 있었다. 현관문을 들어서니 신발장 앞에 대형 플라스틱 술통이 놓여 있었다. 1년 전에 빚은 과하주였다. 술통을 열어보니, 단단해진 술지게미 속에 커다란 용수가 박혀 있었다. 용수 속에는 불그레한 술이 고여 있는데, 술지게미는 1년이 지났음에도 아무런 이상이 없었다. 곰팡이가 피지도 않고, 삭아 문드러지지도 않고, 썩지도 않고, 균동내가 나지도 않았다. 오래도록 소주에 절여진 탕이었다.

김남옥 씨 집의 현관문 옆에 놓여 있던 1년 된 과하주 술독.



성교주라는 이름으로 전주에서 과하주를 빚었던 김남옥 씨.

귀가 안 좋아 큰 소리로 말하는 김 할머니는 “지금도 소주를 부어서 과하주를 걸러 먹을 수 있어요.”라고 했다.

김 할머니는 다음날 원불교 교당에 나가기 위해 옷을 다리던 중이었다. 아침 7시에 버스를 타고 나가 서울 용산에 있는 원불교 본당에서 예불을 드리고 돌아오면 오후 4시 반이 된다고 했다. 그가 일주일에 한 번 하는 유일한 외출이었다. 전라북도 순창에서 태어나, 김제로 시집와서 전주에서 술도가를 할 때까지 어려움 없이 살았는데, 술도가가 파산을 한 뒤로 객지 생활을 하게 되었다. 그는 독실한 원불교 신자로 마음의 평온을 얻은지라, 마치 남의 일처럼 “시골 사람 망하든 다 서울로 오잖아요.”라고 했다.

그가 빚을 줄 아는 술은 많았다. 제조 기간으로 구분되는 술들로, 9일주, 진양주라 부르는 15일주, 평양주라 부르는 20일주, 40일주, 과하주라 부르는 60일주, 100일주가 있었다. 그리고 석탄향주와 동동주와 비슷한 점주를 빚을 줄 알았다.

제조일이 길어질수록 누룩을 적게 쓰는데, 술들은 주로 멥쌀 2되로 밑술을 잡고, 찹쌀 1말로 덧술을 했다. 밑술을 할 때 15일주는 죽을 쑤고, 20일주는 흰무리떡을 하고, 40일주는 생쌀가루를 뜨거운 물에 반숙하여 빚었다. 60일주와 100일주는 물을 쓰지 않고 술로 술을 빚었다. 그의 술 빚는 비방 속에, 전통술의 모든 기법이 담겨 있었다.

그는 열다섯 살에 친정에서 혼례를 치르고 열여섯 살에 시집을 왔다. 친정은 울산 김씨 집안으로 그의 아버지는 간재 전우의 제자, 위재 김여중 씨였다. 상투를 틀고 신학교에 가지 않는 것을 최소한의 충절이라 여겨 일가 친척들에게 자신의 뜻을 관철시켰다. 친정 어머니는 음식 솜씨가 좋고 술을 잘 빚었다. 그는 어머니가 빚었던 술을 다 배웠더라면, 수도 없이 많은 술을 빚었을 것이라고 했다. 그의 시대

또한 살림살이가 넉넉했다. 시어머니도 음식 솜씨가 좋고 술을 잘 빚어, 그는 어깨너머로 자연스럽게 술을 익히게 되었다. 일제 시대에는 단속이 심해서 술을 제대로 빚지 못했지만, 해방 뒤로는 술을 자주 빚어 먹었다고 했다.

김 할머니는 뜻밖에도, 자신의 술 중에서 가장 빚기 쉬운 술이 60일주인 과하주라고 했다. 그러면서 냉장고 문을 열더니, 과하주를 꺼내 잔을 3분의 1쯤 채우고서, 3분의 2를 포도주스로 채워 즉석 칵테일을 건네주었다. 과하주 칵테일 속에서 단맛이 강하게 느껴지고, 미세한 전류처럼 알코올 기운이 느껴졌다.

김 할머니는 과하주를 빚기 위해서 우선 보리소주를 빚는다. 보리는 척서(漉署), 즉 더위를 씻는 음식이라 여름술인 과하주에 어울린다고 했다. 고슬고슬한 보리밥 1말에 누룩 3되를 섞어 항아리에 넣고 7일간 발효시킨다. 이때 술이 시어져도 상관없지만, 술이 부글부글 끓어 힘있게 발효할 때에 가마솥에 붓고 소주를 내리면 술 양이 많아진다. 보리쌀 1말로 빚은 발효주에서 25도 소주면 뒷병(1.8리터) 4개 분량, 30도 소주면 뒷병 3개 분량이 나온다. 이렇게 보리소주를 내려놓은 다음에, 본격적으로 과하주를 빚는다.

우선 찹쌀 1말에 댓잎과 솔잎을 넣고 찐다. 찌낸 찹쌀 고두밥을 누룩 1되와 잘 버무려서, 주먹만하게 뭉쳐서 항아리에 차곡차곡 담아놓는다. 그 다음에 뒷병 10개 분량의 보리소주를 붓는다. 이때 45도 소주를 부으면, 10도쯤 떨어져서 35도짜리 과하주가 된다. 항아리 덮개는 예전엔 기름 먹인 종이를 썼지만 요사이엔 비닐을 사용한다. 베보자기로 싸면 알코올 성분이 날아가기 때문에 피해야 한다. 밀봉하기 전에 산약(마), 인삼, 백복령, 산사를 그물망에 넣어 항아리에 담아둔다. 밀봉하고 60일을 기다리는데, 30일쯤 지나서 술을 한번 저어주기

만 하면 된다.

김 할머니가 과하주 빚기가 쉽다고 한 것은, 온도 조절에 그다지 신경을 쓰지 않아도 되기 때문이다. 오뉴월에 불뎀 방에 항아리를 놓아 두어도 좋고, 한여름에 이불 씌워 비닐 덮고 건물 옥상에 놓아두어도 술은 된다. 식혜 만들듯이 하면 된다는 게 김 할머니의 말이다.

전주 과하주의 특징은 보리소주를 사용하고, 60일 동안이나 장기 발효시킨다는 점이다. 그리고 녹두누룩을 넣고, 여러 가지 약재를 사용한다는 점이다. 김재희 씨는 녹두와 쌀을 가루내서 3:2의 분량으로 혼합하여 빚은 누룩을 특허까지 내놓았다고 했다. 이제 누룩 특허 보호 기간도 15년에서 3년밖에 남지 않은 상태라고 했다. 김재희 씨는 제조 과정에 간섭만 하지 않는다면, 누구와도 손잡고 과하주를 부활시키고 싶은데 마땅한 사람을 찾지 못해 아쉬워하고 있었다. 그에 견주어 김 할머니는 술 때문에 가족들이 풍비박산이 났으니 이제 술을 잊어버렸으면 좋겠다고 했다.

전주 과하주뿐만 아니라 무형문화재나 명인 지정을 받은 전통주들의 행로를 보면, 가양주에서 출발하여 대량 생산되는 상품으로 탈바꿈했다. 그런데 외부 자본이 투입된 것도, 외부 기술이 결합된 것이 아니어서 영세한 규모를 벗어나지 못하는 곳이 많다. 술만 잘 빚을 줄 알던 사람들이, 상표 디자인을 하고, 홍보도 하고, 판로를 개척해야 하니, 어려움이 클 수밖에 없다. 그렇다면 김 할머니의 경우처럼, 한 집안을 풍요롭게 했던 가양주가 한 집안을 수렁에 넣어버리는 경우도 생겨난 것이다.

이 대목에 이르러서, 좋은 가양주가 어떻게 보존되고 계승되어야 할 것인가, 고민해보지 않을 수 없다. 술이 좋다고, 무턱대고 술도가를 차려서 전국 시장에 뛰어드는 것은 자칫 무모한 도전으로 끝날 수



참쌀, 멥쌀, 보리쌀, 밀이 들어간 보성 강하주 한 잔. 술맛이 진하고 향긋하다.

가 있기 때문이다.

그에 대한 대답의 한 가지로 보성 강하주의 예를 꼽을 수 있다.

전남 보성군 회천면 율포리, 율포 해수욕장을 끼고 있는 마을에서 예전부터 전해오던 술이 강하주다. 지금은 다섯 가구쯤이 술 빚는 기술을 가지고 있고, 농업기술센터에서 지역 특산물로 개발해보려고 시도한 적도 있다. 그 다섯 가구 중에서 술 빚는 솜씨가 가장 좋은 이가 도화자(55세) 씨인데, 그는 강하주를 상품화하기 위한 준비 작업을 하고 있다.

하지만 대량 생산과 대량 유통시키는 방식이 아니다. 집 마당의 텃밭을 다져서, 그 위에 술도가를 만들려고 한다. 회천면은 대규모 차밭이 있어서 관광객이 사철 많이 찾는 곳이다. 여름이면 길이 막힐 정도로 율포 해수욕장을 찾는 사람이 많다. 게다가 도화자 씨는 된장과 고추장을 제조하는 지역 중소기업인 성원식품에 기술 지원을 할 정도로, 음식 솜씨가 좋은 사람이다. 음식 솜씨가 좋은 사람은 술도 잘 빚게 마련이다.

그래서 관광 산업과 술도가를 연계시키는 관광 체험 술도가를 모색하고 있다. 관광객들이 직접 찾아와서 시음도 하고, 술 빚기 체험도 하고, 술도 사갈 수 있는 마당으로 꾸미려고 한다. 굳이 유통업자를 통해서 전국으로 술을 내지 않고, 보성 차밭을 찾는 사람들에게 술맛한 가지를 더 선보이려고 하는 것이다. 소박하고 현명한 모색으로, 전통주나 가양주 보존 계승의 한 대안이 될 수 있다고 본다.

그렇다면 보성 강하주가 어떤 술인지 맛을 봐보자.

술 이름은, 과하주가 굴러 굴러 남도 바닷가 마을에 와서 강하주로 와전된 것으로 보인다. 과하주를 반복해서 발음하다보면 강하주로 들리기 때문이다. 전남 영광 지방에서 과하주를 강할주 또는 강하주라

고 부르는 것도 그 때문이다. 도화자 씨는 과하주는 처음 듣는 소리라고 했다. 그리고 강하주는 여름술이 아니라 사철 빗어 먹는 술이라고 했다.

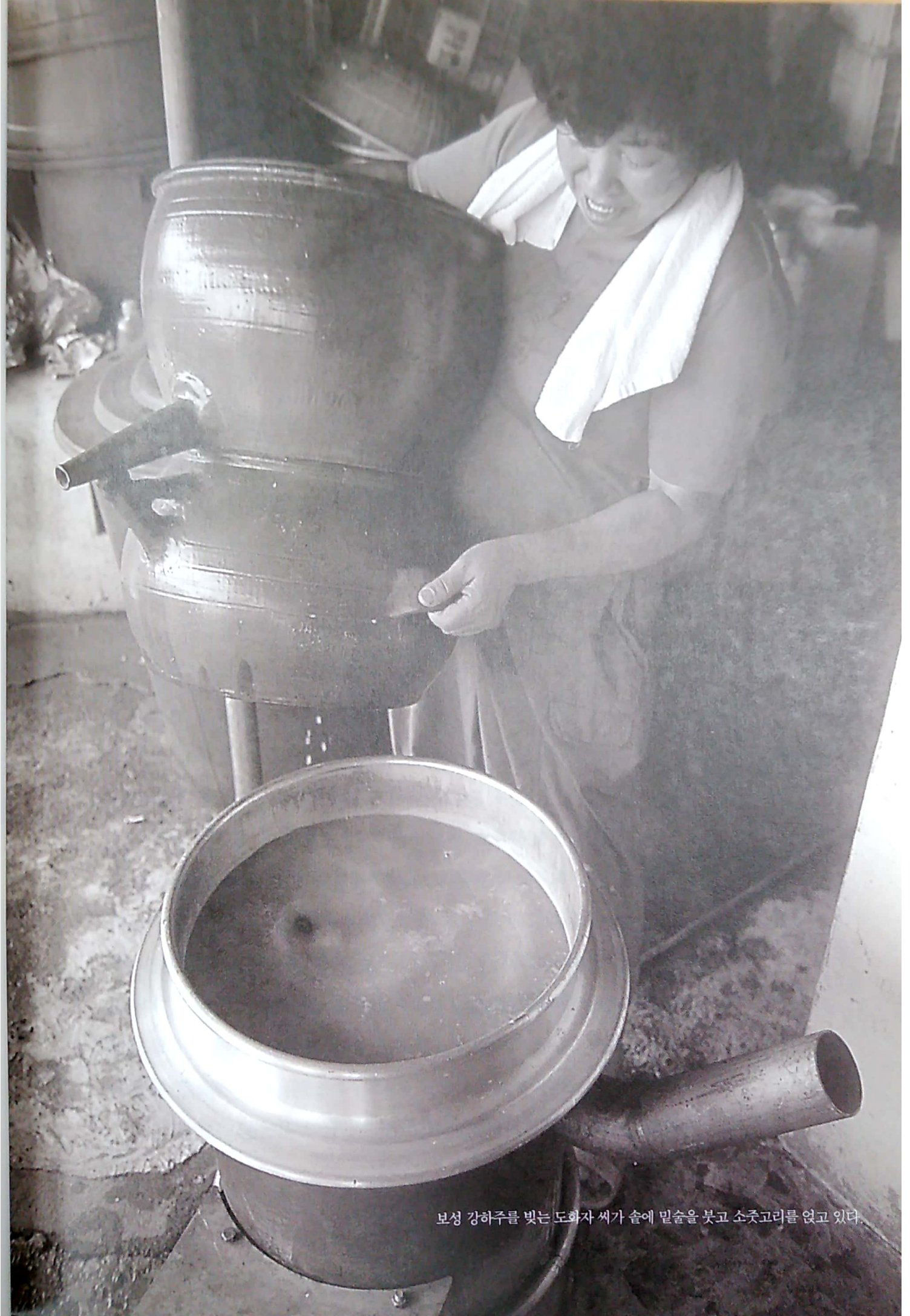
이는 강하주의 지역화 현상으로 보인다. 대체로 바닷가 사람들은 술이 세다. 내륙 사람들도 바닷가에 와서 술을 마시면 술에 잘 안 취한다고들 한다. 염기 많은 해풍이 살갗에 감기면서, 술기운을 증발시켜버리는 느낌이 들 정도다. 어부들이 배 위에서 술을 마시면, 훨씬 덜 취한다고 하는 말이 이를 뒷받침한다. 물론 억센 노동을 하는 어부들이, 갓 잡아 올린 싱싱한 회 안주에 술을 마시다보니 잘 안 취할 수도 있다. 어쨌든 바닷가 사람들은 독주를 선호하는 경향이 있다. 따뜻한 지방의 남도 사람들이 저도주를 선호함에도, 영광 법성포에 40도 토종이 있고, 진도에 40도 홍주가 있는 것도 그런 연유다. 보성 울포에 강하주가 전해오는 것도 마찬가지다.

강하주는 전통주 중에서 밀, 보리, 멍쌀, 찹쌀이 다 들어가는 아주 드문 술이다.

강하주를 빚으려면, 전주 과하주처럼 보리소주를 준비해야 한다. 보리소주를 내리려면 보리발효주가 필요하다. 보리밥 20킬로그램을 찌서 식힌 뒤에 누룩 3킬로그램과 잘 비벼서 종이 상자에 일주일쯤 담아둔다. 일주일 뒤에 보리누룩과 멍쌀 10킬로그램 고두밥을 잘 섞어 항아리에 담는다. 이때 물은 3말(60킬로그램)가량 잡는다. 일주일 지나 술이 괴면 소줏고리에 넣고 소주를 내린다.

이제 본격적으로 강하주를 담그는데, 3단계의 절차를 거친다.

먼저 찹쌀 고두밥과 누룩으로 밑술을 잡고, 만 이틀이 지난 뒤에 다시 찹쌀 고두밥으로 덧술을 한다. 이때 대추, 생강, 계피, 감초, 강황, 용한육이 들어간다. 덧술 한 지 30시간이 지난 뒤에 보리소주를 넣고



보성 강하주를 빚는 도화자 씨가 술에 밀술을 붓고 소줏고리를 얹고 있다.

밀봉하여 15일 후에 용수를 박고 술을 떠낸다. 술은 한 달 뒤에 떠내면 맛이 더 좋다고 한다. 소주를 부을 때에 30도 소주를 부으면 19도 강하주를 얻을 수 있고, 25도 소주를 부으면 15도 미만의 강하주를 얻을 수 있다.

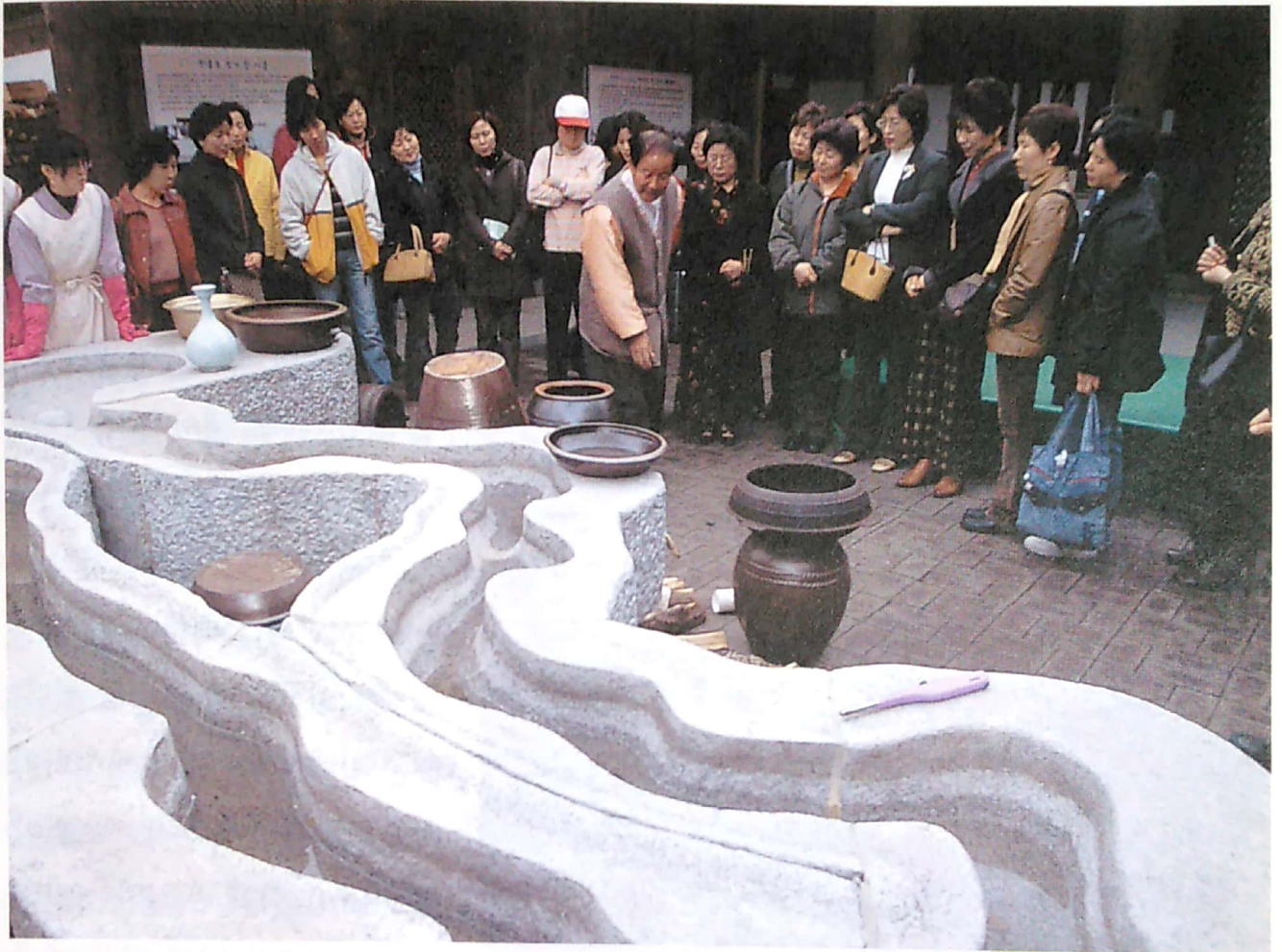
강하주는 재료도 다양하지만, 술 빚는 방법도 다양하다. 보리탁주를 빚고, 보리소주를 내리고, 찹쌀이양주를 빚어서 혼합하는 형태다. 이렇게 다양하다보니, 강하주 빚는 법을 제대로 익히면 우리 술을 빚기는 어렵지 않을 테고, 강하주 체험장이 생기면 훌륭한 전통주 교육장이 되리라는 생각이 든다.

그런데 약주에 첨가되는 소주는 무슨 역할을 하는 것일까?

40도, 30도 또는 25도 소주 속에는 발효균이 살지 않기 때문에, 소주는 발효를 돕지는 못한다. 오히려 살균 작용을 하면서, 효모 활동을 억제하게 된다. 흔히 탁주나 동동주가 시어지려고 할 때 소주 한 병을 부으면, 술이 정신을 차린다고들 말한다. 산패가 진행되는 술에 도수 높은 알코올이 들어가면서, 살균 작용과 산패 억제 작용을 하기 때문이다.

고로 이런 결론에 도달할 수 있다. 소주는 과하주의 도수에 주된 영향을 미치고, 발효 약주는 과하주의 향과 감미에 주된 영향을 미친다. 물론 소주를 부은 뒤에도 발효가 약하게나마 진행될 것이며, 이때 생성되는 알코올이 도수 상승에 영향을 미칠 것이다.

우리 조상들은 과하주를 통해서 소주의 독한 맛을 누그러뜨리고 약주의 달콤쌉싸름한 맛을 소주 속에 끌어들였으며, 쉽게 시어져 오래 보관할 수 없던 약주의 단점을 보완했던 것이다. 그리고 즉석 칵테일의 형태가 아니라, 보성 강하주의 경우는 15일, 전주 과하주의 경우는 60일 동안 후발효와 숙성 기간을 주어 술의 깊이를 더했다.



보성 강하주의 도화자 씨는 술도가를 하기 위해 서두르지는 않겠다고 했다. 차밭을 운영하고 수제차를 띄어내듯이, 내 고장 술을 빚어서 오가는 사람들이 맛보고 즐길 수 있으면 좋겠다고 말했다. 그가 빚는 보리소주의 향이 좋고, 보리소주를 첨가한 강하주의 맛이 깊고 다채로워서, 나는 강하주를 내는 김에 보리소주도 함께 맛볼 수 있게 해달라고 청했다. 보성차와 보성술, 다도와 주도는 크게 다르지 않은 법이다. 보성 땅에서 차를 통해 술을 보고, 술을 통해 차를 보는 기회가 생겼으면 좋겠다.

이제 발길을 돌려 전주로 가보자.

전주에 사는 권오표 시인이 과하주를 빚을 줄 안다. 그는 전주 술박

전주 술박물관 마당에서 술 빚기 체험 행사가 열린다. 앞에 보이는 석조물의 수로에 술잔을 띄워놓고 놀 수 있다.



전주 술박물관에서 과하주
를 빚기 위해 주걱을 들고
원 죽을 푸는 권오표 씨

물관에서 과하주 시연을 했고, 겨울이면 아파트 거실에 매화를 피워놓고 가까운 지인과 문인들을 초대하여 과하주 맛을 선보여왔다. 그래서 권 시인은 “약간만 보태면, 인간성 나쁜 사람들 빼고는 전주에서 내 술 안 먹어본 사람이 없다.”고 말할 정도다.

권 시인의 초대를 받아 술맛을 본 “인간성 좋은 사람들”은, 권 시인에게 특허청에 출원하여 상품으로 개발해보라는 말을 곧잘 한다. 그러나 권 시인은 가양주는 가양주로 남아 있을 때에 제 맛을 지킬 수 있다는 주의다. 상품화되면 질이 떨어질 수밖에 없고, 너무 크게 생각하다보면 소중한 것까지 잃어버리는 수가

있다는 것이다. 물론 일정 규모를 갖추지 않으면 주류면허를 내주지 않는 조세법에 문제가 있다는 점도 지적한다.

그렇다. 소규모 자가 양조장이 있을 때에 우리는 훨씬 풍성한 우리 술을 맛볼 수 있을 것이다. 간장 된장 직접 담가서 요리하는 음식점이 고맙듯이, 직접 술 한 독 담가서 당당하게 손님 상에 내놓을 수 있을 때라야 우리의 가양주는 훨씬 풍성해질 것이다.

권 시인의 어머니 고분이(1921~2001) 씨가 과하주를 잘 빻었다.

권 시인의 아버지는 술을 못 마셔서, 직장 동료들과 자주 어울리지 못했다. 그래서 어머니는 정초가 되면 아버지의 직장 동료나 친구분들을 집으로 초대해서, 술상을 내놨다. 술상에는 과하주가 어김없이 올라 있었다. 술맛을 본 사람들이 좋아했고, 그때마다 아버지의 어깨도 으쓱해졌다.

권 시인도 시집 출판기념회에 과하주를 냈더니, 생전의 조병화 시인이 맛보고 “이 술 놓치지 말게.”라고 신신당부를 했다고 한다. 그래서 아내와 함께 어머니가 돌아가시기 3년 전부터 술을 배우게 되었다.

권 시인의 어머니는 전남 장성이 친정인데, 전북 순창군 적성면 운림리로 시집와 살았다. 과하주는 전북 정읍 출신인 친정 올케한테서 배웠다. 고로 이 과하주는 정읍에서 장성을 거쳐 순창으로 넘어와, 권 시인과 함께 전주에 살고 있는 셈이다. 권 시인의 어머니는 순창 고향 마을의 누룩을 사용했고, 소주는 영광 법성포 토종이나 일반 희석식 소주를 사서 썼다고 한다.

소주를 직접 내리지 않았으니 불완전한 형태이지만, 권 시인의 과하주는 손수 빻어 먹기에 편리한 특징을 지니고 있다.

우선 찹쌀 13킬로그램으로 밀술을 만드는데, 된 죽을 쑼어서 누룩과 버무린다. 누룩의 양은 찹쌀 분량의 3분의 1이 되게 하는데, 권 시인의 어머니는 “누룩 더 넣어가지고는 손해 안 본다.”며 누룩을 정량보다 더 많이 넣게 했다. 찹쌀로 빻는 귀한 음식이라 혹시 상하거나 버리게 될지 몰라 누룩을 더 넣으라는 뜻이었다. 그러다보니 누룩이 찹쌀의 절반까지도 들어가게 되는데, 통상 누룩 5킬로그램 정도를 적정량으로 보았다. 그리고 찹쌀죽과 누룩에 25도 소주 3되(5.4리터)를 붓는다. 그리고 항아리를 밀봉해둔다.

7일이 지난 뒤에 덧술을 안친다.

참쌀 27킬로그램을 찌서 누룩 10킬로그램과 소주 6되로 섞어 버무려서 덧술을 한다. 덧술을 한 지 7일에서 10일 정도 지나면 용수를 박고 과하주를 떠낸다. 그런데 권 시인의 과하주는 여기서 끝나는 게 아니다. 용수를 박아놓은 상태에서 다시 소주를 6되가량 붓는다. 그리고 다시 7일이 지난 후에 용수에 권 과하주를 떠낸다. 이렇게 술을 떠내고 붓는 작업을 다섯 번 정도 반복하여, 참쌀발효주의 맛을 한껏 우려낸다. 그리고 반복해서 떠낸 과하주는 적당히 섞어서 마시면 된다.

이때 희석식 소주를 부어서 걸러 먹어도, 희석식 소주의 자극적인 맛이 나지 않는다고 하니, 희석식 소주를 개량하여 마시는 지혜가 권 시인의 과하주에 담긴 셈이다. 특히 전주 과하주의 김남옥 할머니 사례에서 보았듯이, 1년 된 술지게미에 소주를 재차 붓고 용수에 고인 술을 떠먹어도 맛이 좋다 하니, 술 좋아하는 사람들은 과하주 한 독 담가놓고 두고두고 희석식 소주를 우려 마셔도 좋을 듯하다.

운현궁 과하주는 운현궁에서 음식 일을 했던 조충희(92세) 씨가 증언했다. 조씨는 대원군 제삿날에 과하주를 빚었다고 한다. 궁궐에서 빚던 술이기보다는, 대원군의 큰며느리인 이씨 부인(1883~1978)이 친정집에서 빚던 술로 여겨진다고 했다. 제조 방법은 참쌀 고두밥을 1말 찌서 식히고, 같은 분량의 가루누룩을 고두밥과 비빈 뒤에 항아리에 담았다. 3일 정도 발효시킨 뒤에, 소주 뒷병 2개 분량을 첨가했다. 서늘한 공간에 항아리를 놓아두고 발효를 시켰다. 이는 특별한 기술 없이도, 향긋하고 안정된 술을 얻기 위한 방편으로 여겨진다. 술 맛은 달면서도 독했다고 한다.

우리 선조들과 함께 무더운 여름을 넘겼던 지혜로운 술 과하주, 우리 술의 비방_{秘方}이 총결집된 과하주, 지방화되어 제각각의 색깔로 빛

어지고 있는 과하주, 술로 술을 빚었던 과하주, 이 과하주를 한데 모아 축제라도 벌였으면 좋겠다. 아직 모습을 드러내지 않은 과하주가 도처에 있을 테니 말이다.

酒

향음주례와 권주의 술

酒

술에는 예법이 있다. 흔히 주도酒道라 부르는데, 옛사람들은 향음주례라는 의식을 만들어 술의 예법과 공동체의 예법을 익혔다. 우리는 식민지 과정을 거치면서, 전통술의 맥도 가물 가물해지고 향음주례의 맥도 끊겼다. 하나의 술이 사라지는 것은, 하나의 문화가 사라지는 것이다.



전주는 술맛 나는 동네다. 전주에는 다른 지방에서 볼 수 없는 독특한 술 문화가 있다.

가장 최근에 생긴 길로 '가맥'을 꼽을 수 있다. 처음에 전주 친구가 "너 가맥 먹을래?" 할 때, 나는 '과메기'를 먹으려느냐고 묻는 줄 알았다. 포항 과메기가 어인 일로 전주까지 진출했던 말인가 의아했다. 그 친구가 나를 데려간 곳은 길가의 슈퍼마켓이었다. 그 슈퍼의 야외 테이블에 앉아 병맥주를 마시는데, 맞은편 슈퍼에 "가맥 팝니다"라고 쓰인 글자가 눈에 띄었다. 가맥은 '가게 맥주'의 준말이었다. 헛웃음

이 나왔지만, 그냥 넘길 수 없는 게 있었다.

우선 안주가 남달랐다. 주인 아저씨가 연탄 화덕에서 직접 구워낸 갑오징어와 북어 안주가 무척 실하고 감칠맛 났다. 게다가 소스 양념 맛이 독특했다. 그 소스 맛에 가맥 매출이 춤출 정도라고 했다. 이렇게 말한다고 해서, 다른 도회지의 여느 슈퍼 앞 풍경을 상상해선 곤란하다. 전주의 가맥은 여름에 야외 테이블 한두 개 놓고 하는 장사가 아니었다. 슈퍼의 기능은 역대합실의 매점 정도로 퇴화되었고, 모든 공간을 맥주 테이블이 장악하고 있었다. 그렇다고 해서 맥주집이냐면 그것도 아니다. 가게에서 파는 병맥주 값에, 오징어 값 정도만 받을 뿐이다. 잠 안 오는 늦은 밤, 슬리퍼를 끌고 운동복 차림으로 골마리에 손을 넣고 집을 나와 가맥을 한잔하고 돌아가면 딱 어울리는 듯싶다. 그런데 안주 비싸지 않고 술값 부담 없어 좋지만, 내 눈에는 전주의 빈약한 경제가 낳은 풍경이라 여겨져 마음이 무거웠다.

가맥보다 좀더 연원이 깊은 것으로 전주 막걸리가 있다. 아마도 우리나라에서 1인당 평균 막걸리 소비량이 가장 많은 고장으로 전주는 포천과 1, 2위를 다툰 것이다. 그만큼 전주에는 막걸리집이 성황을 이룬다. 막걸리집도 유별하다. 두 통에 8000원, 세 통에 1만 원 하는 막걸리를 시키면 안주는 공짜로 따라 나온다. 안주도 시시껄렁하지 않고 푸짐하다. 회도 나오고 계란탕에 찌개도 나온다. 제육볶음에 돼지머리고기, 까먹는 다슬기에 풋콩도 나온다. 파김치에 나물도 네댓 개 줄을 선다. 그날그날 술집 주인의 장바구니에 담긴 찬거리에 따라 안주는 조금씩 달라지지만, 안주 접시가 15개에서 24개까지 나온다. '이렇게 많이 줘서 남는 게 있을까?' 싶을 정도로 나온다. 특히 전주시 삼천동 우체국 골목에 막걸리집 30여 개가 밀집해 있다.

안주가 좋으니, 전주에서는 약간 과음을 해도 좋다. 더욱이 전주에

삼백집 식당에서 모주를 달이고 있다. 대추, 생강, 계피 따위의 약재가 들어간다. 끓이기 때문에 알코올 성분이 없다.



는 그 유명한 콩나물해장국이 있지 않은가. 뚝배기에 담겨 나오는 콩나물국에는 밥과 날계란이 함께 들어 있다. 내가 찾아간 곳은 삼백집이었다. 하루 준비한 콩나물국 삼백 그릇만 팔고 그만 팔았대서 생긴 이름이다. 지금은 삼백의 경계를 훌쩍 넘었지만, 삼백집을 포함한 콩나물해장국집에서는 술도 판다. 바로 모주母酒다. 모주는 지역에 따라 막걸리의 동의어로 쓰이는데, 전주의 모주는 다르다.

모주는 술의 기운을 빌려 만든 해장음료다. 모주 제조 방법은 음식점마다 조금씩 차이가 나는데, 맛은 비슷하다. 삼백집의 주방에 들어가 보았더니, 모주를 팔팔 끓이고 있었다. 막걸리를 받아다가, 약재를 넣고 3시간 정도 끓인다. 알코올은 섭씨 78도면 증발하기 때문에, 모주에는 알코올 성분이 거의 없다. 주인은 모주 먹고 음주단속에 걸린 사람은 여태껏 한 명도 없다고 했다. 술은 술이되 알코올 없는 술인 셈이다.

뜨끈한 콩나물해장국에 모주 한 잔을 들이켜니, 그래도 얼굴에 열

기가 올라온다. 뜨거운 콩나물국기운인지 술기운인지 가늠되지 않는다. 하지만 속은 화악 풀어지는 느낌을 받는다. 모주 맛은 오래 달인 한방음료 같다. 대추 맛이 진하고 계피 향도 강하다. 주인은 흑설탕과 밤과 생강, 그 밖에 몇 가지 한약재가 더 들어갔다고 한다. 술 색은 짙은 밤색이다. 한 사발에 1500원이다.

전주에는 양념 좋은 가맥, 안주 공짜 막걸리, 속 푸는 모주만 있는 게 아니다. 술에 대한 예의범절도 있다. 조선 시대에 널리 행했던 향음주례^{향飲酒禮}다.



흔히 술은 아버지께 배워야 한다고들 말한다. 술주정이 심하고 술버릇이 고약한 사람들을 볼 때면 이 얘기가 수궁이 간다. 그런데 대부분의 사람들은 술을 어떻게 마셔야 하고, 술을 얼마만큼 마셔야 되는지 모른다. 그저 몸이 받아주는 대로 먹고, 갈 때까지 가보는 경우가 많다. 마치 성교육을 한번도 받아보지 못하고 결혼하는 것처럼, 우리 사회에서는 음주 교육을 한번도 받아보지 못하고서 술꾼이 되어가는 경우가 허다하다. 아니, 음주 교육이 있는지조차 모른다.

옛사람들은 음주 교육을 행했다. 이를 향음주례라고 하는데, 이는

전주 콩나물국밥에 모주 한 잔. 이쯤이면 살 만한 세상이다.

관례, 혼례, 제례와 더불어 육례에 들어갔다. 우리나라에서 향음주례가 정착된 것은 조선 세종 이후의 일이다. 세종대왕은 집현전에 명하여, 중국 명나라 제도를 참조해서 향음주례를 갖추도록 했다. 틀이 잡힌 것은 성종 5년(1474년)에 『국조오례의』를 편찬하면서였다.

향음주례는 해마다 맹동(孟冬, 음력 10월)의 좋은 날을 택하여 한성부와 모든 도, 주, 부, 군, 현에서 행했다. 한 고을의 관아가 주인이 되어, 덕망 있는 연장자나 효행자를 주빈(主賓)으로 삼고, 유생을 빈객(賓客)으로 하여 주연(酒宴)을 베풀면서 서로 존중하고 양보하고 공동체의 덕목을 환기시키는 행사를 벌였다.

향음주례는 향약과 더불어 각 고을에 널리 보급되었는데, 오늘날 그 맥이 거의 끊어지고 말았다. 다만 근자에 전라북도 정읍시 칠보면 무성리에 있는 무성서원에서 향음주례를 재현하였다.

전주에 사는 고현향약 재현추진위원장인 김환재(85세) 씨를 만나러 갔다. 그를 만나러 간 날이 무성서원 춘향대제(春享大祭)가 열린 날이었다. 그는 무성서원 집강인데, 어려서 증조부로부터 향음주례를 듣기는 했어도 실제 행하는 것을 보지는 못했다고 했다.

하지만 무성서원에 전해오는 보물 제1181호로 지정된 고현동 향약 때문에 향음주례를 재현할 수 있었다. 향약은 조선 시대에 덕업상권, 과실상규, 예속상교, 환난상휼을 목적으로 마련한 한 고을의 자치규약이다. 이 규약을 통해서 유교적 도덕을 널리 알리고 자치 정신을 일깨울 수 있었다. 대표적인 향약으로서 명종(1556년) 때에 퇴계가 실시한 예안향약과 선조(1571년) 때에 율곡이 실시한 서원향약이 있다. 그런데 고현동 향약은 퇴계의 예안향약보다 81년이나 앞서 시행된 향약이다.

그 향약을 작성한 이는 불우헌(不憂軒) 정극인(1401~1481)이다. 정

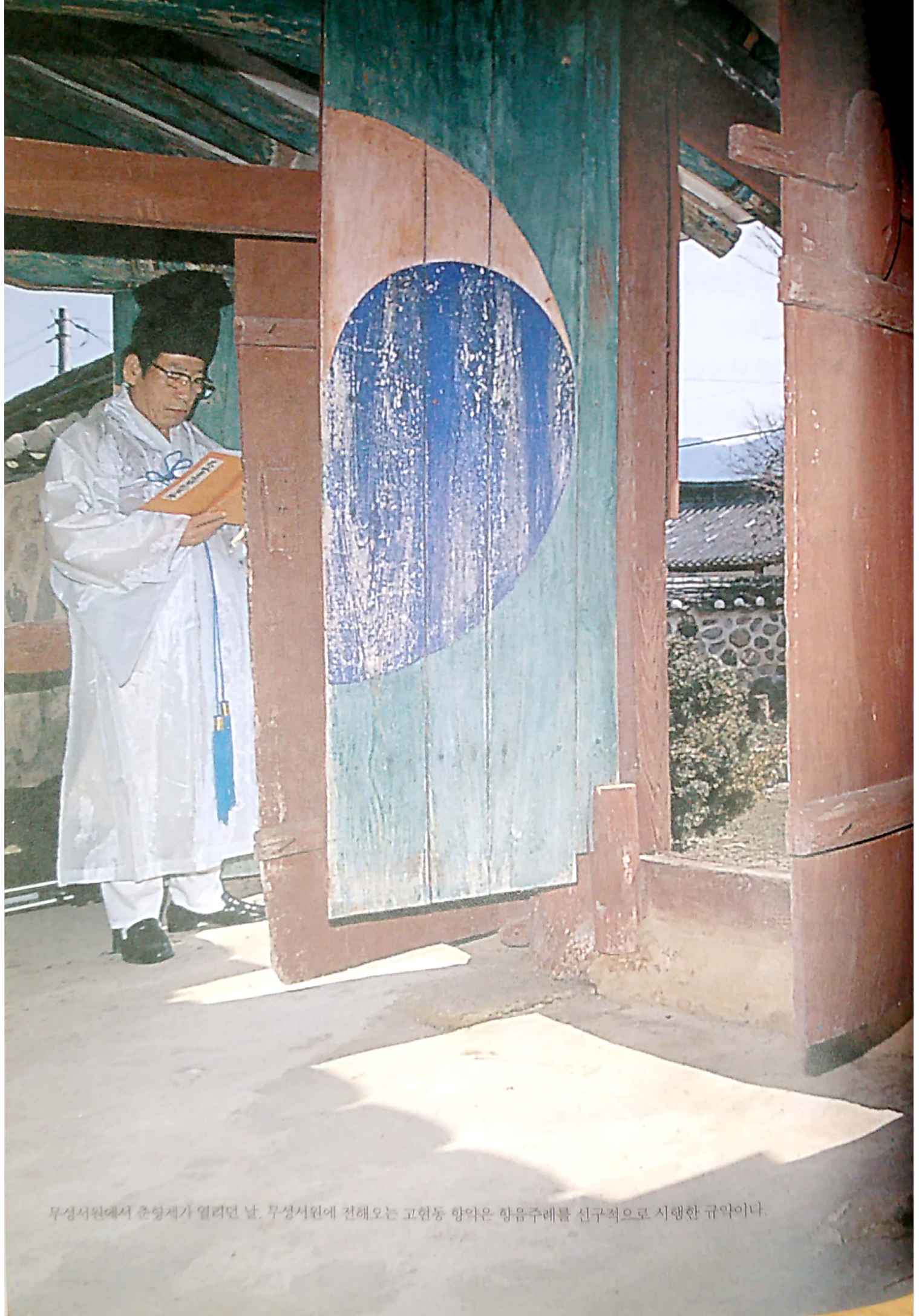
극인은 가사의 효시로 여겨지는 「상춘곡」의 저자로 유명하다. 무성리 마을 입구에는 「상춘곡」 시비가 있다. 정극인은 원래 경기도 광주 두 모포리(현재 서울 성동구 옥수동) 사람인데 처가가 있던 무성리에 내려와 살았다. 정극인은 75세 때에, 같은 동네에 사는 경주 정씨, 강진 김씨, 여산 송씨, 청도 김씨와 더불어 고현동 향약을 작성했다고 기록하고 있다. 그런데 이 향약은 독특하게도 향음주례를 중심으로 짜여 있다.

1475년에 작성된 고현동 향약은 『국조오례의』가 편찬된 1474년의 이듬해에 작성되었으니, 향음주례를 선구적으로 시행한 규약인 셈이다. 고현동 향약의 서문은 “향음주례는 훌륭한다. 한고을 사람들이 서로 친목하면, 능멸하고 죄짓고 다투고 송사하는 풍속이 없어진다. 중국 주나라 때에 사람마다 선비나 군자의 행실이 있는 것은 향음주례를 공부시켰기 때문에 그렇다.”로 시작한다.

고현향약 재현추진위원장인 김환재 씨는 문헌에 따라 2001년에 무성서원에서, 2002년에는 전주 술박물관에서 향음주례를 재현했다. 그는 “옛말에 일배백배一杯百拜라 하여 술 한 잔에 절 백 번 한다는 얘기가 있어요. 양주를 물 마시듯 하는 퇴폐적인 풍조를 경계하기 위해서 재현했습니다.”라고 했다.

실제 향음주례의 절차는 대단히 느리고 복잡하고 까다롭다. 주인이 손님을 맞이하여, 술을 대접하기까지의 동작이 102단계로 구분될 정도다. 잠깐 그 절차의 한 대목을 살펴보자.

“주인이 앉아 잔을 내려놓고 손님에게 인사하고 일어나, 계단을 내려와 서쪽을 바라보고 선다. 주인은 내려오면서 ‘귀빈을 번거롭게 할 수 없습니다.’라고 말한다. 손님도 계단을 내려오면서 ‘주인께서 육보시는데 제가 자리에 있을 수만은 없습니다.’라고 답하며 동쪽을 바라



무성서원에서 춘향제가 열리던 날, 무성서원에 전해오는 고현동 향약은 향음주례를 친구적으로 시행한 규약이다.



보고 선다. 주인은 북쪽의 물대야에서 손을 씻는다. 손님은 남쪽으로 가서 주인에게 '청컨대 손을 씻지 마시오.' 라고 말한다. 주인은 '깨끗이 아니할 수 없습니다.' 라고 답한다. 그러면 손님은 서쪽 계단 아래에 선다. 주인은 손을 씻고 나서 서쪽 계단으로 와 손님에게 한 번 인사하고 한 번 사양한 뒤에 계단을 오른다. 손님은 서쪽 계단 아래 엄숙하게 서 있다. 주인은 잔을 들고 일어나 술동이 남쪽으로 간다. 술동이를 맡고 있는 이는 뚜껑을 열고 술잔에 술을 담는다. 주인은 잔을 받아, 손님 자리 앞 서쪽으로 나아가 잔을 들고 북쪽을 바라본다. 손님은 서쪽 계단 위에서 북쪽을 바라보고 절을 한다. 이때 주인은 조금 물러난다. 손님은 주인 자리의 동쪽 끝에 가서 북쪽을 바라보고 선다. 주인은 손님에게 잔을 드린다."

잔을 받았다고 손님이 곧바로 술을 마시는 것은 아니다. 이렇고도 절을 하고, 안주 들고, 자리 바꿔 앉고, 수건 받아 손을 닦고, 땅에 제주하고, 절을 하고 나서 술을 마시고 다시 절을 한다. 술을 마시고 나서는 "술은 고상한 음식입니다. 술은 신성한 음식입니다. 술맛이 아름답습니다." 따위의 술을 숭상하는 말도 한다. 그만큼 옛사람들은 조심스럽게 술을 배우고 권했다.

그런데 요즘 사람들은 어떠한가? 오로지 성년이 되면 술을 마셔도 되는 줄로 알고 폭음을 한다. 술은 음식 중에서 가장 오랜 기간에 걸쳐 만드는 것임에도, 그 정성을 살피려 하지 않는다. 너무 값싼 소주가 대중화되어서 벌어진 일이라고 둘러댈 수만은 없는 일이다.

예전에는 집에 손님이 들면 으레 술상을 내놓았다. 그때는 다른 집으로 술을 빌리러 가는 것이 창피하고 체통 없는 일로 여긴 집안도 있었다. 손님이 많이 찾아오는 집이라면 그만큼 술은 늘 구비해둬야 할 필수품이었다.



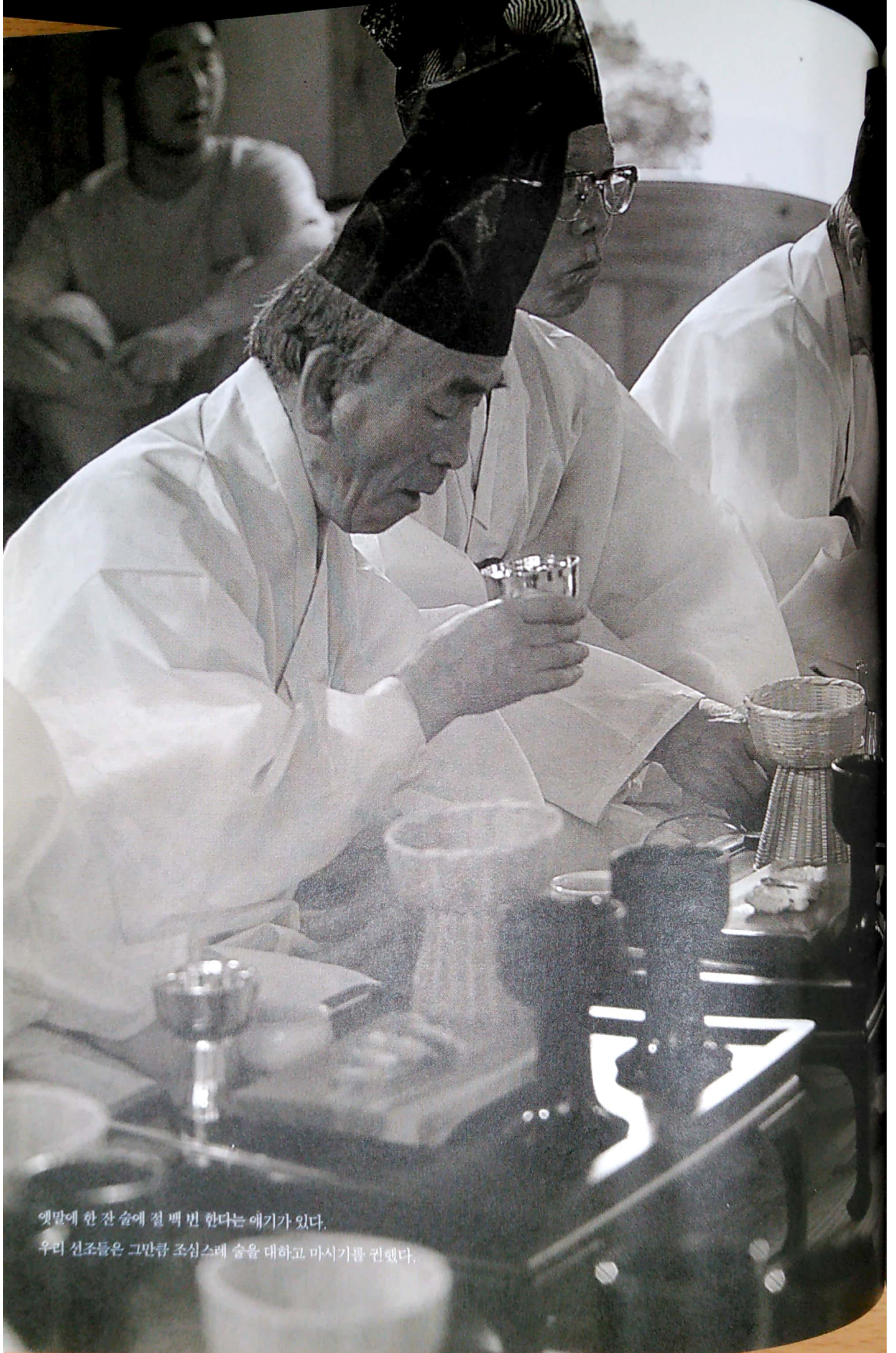
향음주례는 복잡한 절차를 거친 딱딱한 의식으로 끝나지 않았다. 잔치의 성격도 지녀서, 악기 연주와 노래도 등장한다.

고현동 향약의 향음주례 진행 순서를 기록한 홀기를 보면, 악정樂正(성균관에서 음악이론을 연구하는 사람) 1인, 금공琴工(현악기 연주자) 2인, 가공歌工(노래하는 사람) 2인, 생공笙工(공명악기 연주자) 4명, 경공磬工(옥이나 돌로 만든 악기) 1인, 고공鼓工(북이나 장구 치는 사람) 1인이 참석한다. 모든 고을마다 이런 규모는 아니었겠지만, 제법 규모를 갖춘 연주단이 형성된 셈이다.

향음주례에는 군주가 신하들에게 술을 내리고 향응하는 노래도 나온다.

“저기서 우는 것은 사슴의 무리/ 들에서 햇쭉 뜯는 사슴의 울음/ 나

향음주례 의식을 치르기 위해 선비들이 기다리고 있다. 마당에는 의식을 치르면서 사용할 손 씻을 물이 대야에 담겨 있다.



옛말에 한 잔 술에 절 백 번 한다는 얘기가 있다.
우리 선조들은 그만큼 조심스레 술을 대하고 마시기를 권했다.

에게 좋은 손님 오시었으니/ 자자한 그 덕망 숨길 길 없고/ 백성들 가
볍게 아니하시며/ 군자가 우러러 본받을 어른/ 나에게 맛있는 술이 있
으니/ 손님에게 권하여 함께 즐기리.”

이 노래는 다분히 의례적으로 여겨지는데, 고현동 향음주례에는
아주 낭만적인 노래도 포함되어 있다. 정극인이 지은 「상춘곡」이다.
아마도 정극인이 고현동 향음주례를 위해 만든 노래인 듯싶다. 「상춘
곡」은 고려 말 나옹화상의 「서왕가」가 보고되기 전까지 가사의 효시
로 꼽히던 작품이다.

「상춘곡」에는 세상 부러울 것 없는 여유와 풍요로움이 담겨 있다.

“홍진紅塵에 묻힌 분네 이 내 생애 엇더한고 넷 사람 풍류랄 미칠가
못 미칠가…… 화풍이 건듯 부러 녹수랄 건너오니 청향淸香은 잔에 지
고 낙홍落紅은 옷에 진다. 준중樽中이 뷔엇거단 날다려 알외여라. 소동
小童 아희다려 주가酒家에 술을 물어 얼은은 막대 집고 아희난 술을 메
고 미음완보微吟緩步하야 시냇가의 호자안자 명사明沙 조한 물에 잔 시
어 부어 들고 청류淸流랄 굽어보니 떠오나니 도화桃花로다…….”

옛사람들은 음주 행위를 통해서 풍류를 즐기기도 했지만 예법도
익히려고 했음을 알 수 있다. 향음주례의 끝에는 큰 소리로 훈계하는
말이 따라붙는다. “생각건대 우리나라가 옛법을 따라 행하여 예교를
숭상하니 이제 향음주례를 거행하는 것은 오로지 마시고 먹자는 것이
아니라 무릇 우리 어른이나 어린이들이 가정에서는 효도를 서로 권면
하고 나라에 충성함을 권면하고 안으로 가정이 화목함을 권면하고 밖
으로 향당이 화친함을 권면하여 서로 훈고하고 지난날의 오류를 깨우
쳐 혹시라도 잘못에 빠지지 말고 너의 조상을 욕됨이 없게 하라.”

이처럼 옛사람은 술 한잔에 충효까지 논했다. 우리는 술 마시는 것
을, 그 모든 예의범절을 풀어버리고 잠시잠깐 방종의 시간을 갖는 것

으로 여기는 경우가 많다. 그 방종의 시간이 길어지면, 욕설도 하게 되고, 낮을 붉히기도 하고, 토하기도 하고, 음주운전을 하기도 한다. 옛사람들에게 술은 결코 방종의 촉매제가 아니었다. 음악을 즐기고 서로 화친하는 매체였다.

온고지신溫故知新, 옛것을 익혀 오늘을 새롭게 하는 것이야말로, 우리의 술 문화에 절실히 필요한 덕목이다.