
한국 전통주의 문화

배 영 호

(주)배상면주가

한국 전통주의 문화

배 영 호

(주)배상면주가

I. 전통술로의 초대

전통술로의 초대

세계의 문화 민족에게는 그에 걸맞는 술이 있다.

독일의 맥주, 영국의 위스키, 프랑스의 포도주, 일본의 사케, 멕시코의 데킬라 등은 세계인에게서 사랑을 받고 있습니다. 그렇다면 5000년의 역사를 지닌 우리 민족에게는 어떤 술이 있을까요? 세계의 명주들은 그 지방의 특성에 따라 발전 계승되어 왔습니다. 포도가 잘 되는 유럽이 포도주를 낳고, 건조한 멕시코에서는 선인장술인 데킬라가 생긴 것처럼 우리나라에는 누룩을 사용한 독특한 술이 있습니다. "전통주"라고 할 수 있는 우리나라 술은 크게 나누어 탁주, 약주, 소주의 3가지로 나눌 수 있습니다. 그 중에서 가장 다양하고 풍부한 전통을 가진 술은 역시 약주로서 산림경제, 고사십이집, 규합총서, 임원십육지 등 문헌에 나오는 술만해도 수 백 가지에 이릅니다. 애석하게도 문헌에만 전해질 뿐 이미 사라져 버린 술이 있으며, 최근에 복원되어 민속주라는 이름으로 사랑을 받기 시작한 술들이 있는 것은 다행스러운 일입니다.

이제 뒤늦게나마 그 동안 잘 알려져 있지 않은 다양하고 화려한 우리 전통술의 세계로 여러분을 초대합니다.

1. 전통술이란 무엇인가

인간이 사는 곳에는 언제, 어느 곳이나 술이 있었다. 사람이 모여 술을 빚었고 술이 있으면 사람이 모이고 문화가 싹 텄다. 술은 사람을 기쁘게 하고 시름을 잊게 하며 마음의 문을 열어 주기에 술잔을 가운데 두면 모든 恩怨은 녹아내리고 사랑과 友情이 싹트며 文化와 人種의 벽도 허물어진다. 그러나 동시에 술로써 몸을 해치고 싸움이 일어나고, 나라가 망하기도 한다. 이처럼 모순되는 술의 양면성은 술이 취하게 하는 물건이기 때문이다. 그러나 그것이 어찌 다 술이 혼자서 하는 일이겠는가? 다만 인간이 술의 힘을 빌어 하는 일일 뿐 술은 그저 술일 뿐이다. 다만 술을 다스리는 民族과 文化는 번성하고 술에 사로잡힌 민족과 문화는 몰락하였다. 뿐만 아니라 술을 다스릴 줄 아는 성숙한 문화는 술을 더욱 아름다운 것으로 키워 내었다. 와인, 위스키, 꼬냑, 마오타이, 테킬라 등등 세계인의 사랑을 받는 銘酒들은 성공적인 문화권의 생산물인 것이다. 오랜 역사와 독창적인 문화를 가진 우리에게도 우리만이 독특한 전통술이 있었다. 그것은 地理的, 文化的 遠近에 따라 西歐의 술과는 크게 다르고 중국과 일본의 술과는 비교적 유사한 점이 많다.

서양의 술과 동아시아 3국의 술을 다르게 하는 것은 누룩이다. 서양의 과실주는 물론이고 서양의 맥주나 위스키 같은 곡주도 누룩을 사용하지 않고 麥芽(엿기름)로 술을 빚는다. 누룩은 밀이나 쌀같은 곡식을 물로 반죽해서 곰팡이가 피어나도록 발효시킨 것이다. 우리의 전통술도 곰팡이를 이용하여 빚는 누룩술이다. 그렇다면 같은 누룩으로 술을 빚는 동양 3국 술의 차이점은 무엇일까? 일본술은 쌀누룩을 사용한 술이며, 중국과 우리는 밀누룩을 주로 사용한다는 점이 다르다. 또, 원료는 중국이 찹쌀을 주로 쓰고 일본이 쌀만을 사용해 술을 빚는데 비해 우리는 쌀과 찹쌀, 잡곡들을 다양하게 함께 사용하여 술을 빚는다. 이러한 우리의 전통술은 지금까지 제조법이 전하는 것만도 약 300여 가지에 이른다.

전통술을 빚기 위해서는 먼저 누룩을 잘 디더야 한다. 통밀을 부수어 물과 함께 반죽해서 덩어리지게 하여 약 6개월간 발효시키면 속속들이 곰팡이가 핀다. 이렇게 만든 누룩과 쌀, 보리 등 곡물 원료를 한데 버무려 물과 함께 옹기독에 넣어 발효시키면 짧게는 3일, 길게는 100일 정도 후에 찌꺼기가 가라앉고 술독 표면이 맑고 노른 물이 떠오른다. 이것을 떠내면 알코올 도수 16도 전후의 약주가 된다. 남은 찌꺼기에 물을 타서 체에 걸러내면 탁주(막걸리)가 되고 소주고리에 증류해 내면 소주가 된다. 유명한 약주로는 백하주, 호산춘, 소곡주 등이 있고, 막걸리로는 순가락으로 떠먹어야 할 정도로 진한 이화주, 산성막걸리가 유명했고, 소주로는 평양소주, 이강주, 안동소주 등이 유명했다. 이밖에도 노송의 썩은 허리에 술을 빚어 넣은 와송주, 대나무속에서 익힌 죽통주 같은 술도 있었다.

우리 전통술은 신맛과 단맛이 어우러져 먹기 좋고 독특한 과실향이 난다. 또한 접은 국토에서 빚어진 술이라고는 믿어지지 않을 정도로 다양하다는 점이 남다르다. 무엇이 우리 전통술의 그러한 특성을 가져다 주었을까? 그 수수께끼를 푸는 열쇠는 우리 조상들의 술에 대한 독특한 생각과 가양주 문화에 있다. 우리 조상들은 전통술을 단순한 기호음료가 아니라 음식이라고 생각했다. 그래서 지금도 나이 지긋한 분들은 술을 마신다고 하지 않고 술을 먹는다고 한다. 술이 음식이기 때문에 5미가 조화된 맛있는 술을 좋은 술이라 하였고 음식이기에 과하지도 모자라지도 않게 먹는 것이라고 생각했다. 그리고 서양, 중국, 일본과 달리 역대 왕조의 금주정책으로 공업적 양조보다는 집에서 빚어 마시는 가양주 문화가 발달한 탓에 역설적으로 엄청나게 다양한 술들이 전하는 것이다. 또다른 우리 전통술의 특징은 기능성이 뛰어나다는 점이다. 우리 민족의 뿌리깊은 醫食同源의 恩想은 때로 서구인들이 이해하기 어려운 형태를 낳기도 하지만, 고대로부터 내려온 "음식이 곧 가장 좋은 약"이라는 생각이 술에도 적용되어 술 자체를 약으로 쓰기도 하고 특히 술의 부원료로 생약재를 사용한 술의 발달을 가져왔다. 생약재의 고유한 약효 외에도 순환기 질환과 암 등에 작용하는 전통누룩과 전통술의 기능성도 현대과학의 힘을 입어 그 과학성이 속속 입증되고 있다.

우리 술 문화의 특징은 무엇일까? 우리나라 사람들은 술을 마실 때 크게 격식을 차리지 않는다. 오히려 격식을 깨는 주법을 더 멋스러워 한다. 그래서 밤거리에는 취객의 노래와 갈짓자 걸음이 드물지 않고 대체로 그것을 너그럽게 보아 넘긴다. 그러나 그것이 지나쳐서 사람들은 우리에게는 주도와 술 문화가 없다고 탄식하기도 한다. 그러나 주법의 유일한 원칙은 사람을 생각하는 것이다. 사람이 술의 주인인 한 술은 좋은 것이었다. 잔을 돌리되 세순배 이상 하는 것은 술 못먹는 사람을 괴롭히는 것이므로 천박하다고 보았다. 사람을 아끼는 문화, 자연을 거스리지 않는 문화가 우리 문화의 특성이듯 우리 술 문화의 특성도 사람과 사람, 사람과 신 사이를 가깝게 해주는 화합과 화해의 술 문화였다는 점이다. 그리고 예의와 절제속에서도 딱딱해지지 않고 마치 '흥에 겨워 부르는 추임새'처럼 자연스러운 파격이 있어야 멋있다 하는 것도 그런 것이었다.

한국의 전통술은 중국술처럼 사람을 깜짝 놀라게 하지 않는다. 전통술은 일본술처럼 사람을 깜짝 놀라게 하지 않다. 와인처럼 세련되지도 않다. 보드카처럼 독하지도 않다. 그러나 과실주가 아닌데도 느껴지는 은은한 향, 자연스런 빛깔, 같은 도수라도 유난히 부드러운 느낌, 큰 차이는 아니지만 자꾸 마시다보면 알게 되는 미세한 맛이 차이, 통음후에도 두통이 없는 잔잔하고도 아름다운 우리의 전통술은 다른 어떤 술과도 다르다. 전통술의 진면목을 알려면 현대인의 고질인 급한 마음을 내려 놓아야 한다. 당신이 히말라야의

장대함에서 느끼는 기쁨만큼이나 당신 고향집의 저녁노을에서도 아름다움을 느낄 줄 아는 사람이라면 한국의 전통술은 당신에게 어울리는 술이다. 당신이 도시의 화려함과 편리함속에서 살더라도 가끔 자연으로 나아가 신선한 공기와 물을 마시기를 즐겨한다면 한국 전통술은 당신에게 참으로 적합한 술이다. 그러나 무엇보다 당신이 美食家이고 아직 제대로 빚은 전통술을 먹어보지 못했다면 꼭 한 번 먹어 보아야 한다. 술을 좋아하지 않는 사람이라도 좋다. 왜냐하면 한국의 전통술은 "맛이 있고(存), 맛이 좋은(好)" 또 하나의 음식이기 때문이다.

2. 전통술의 분류와 종류

1) 전통주의 분류

미작문화권인 우리나라의 술은 거의 전부가 쌀을 사용한 술로서 쌀과 누룩으로 발효시킨 술미를 맑게 여과한 것을 약주라 하고 술미를 증류한 것을 소주, 약주를 거르고 난 찌꺼기에 물을 섞어 거른 것을 탁주라 한다. 갑작스런 인구 증가로 식량이 부족했던 조선시대의 거의 대부분 우리 나라에는 금주령이 시행되었는데 다만 질병을 치유하는 데 사용하는 약용주는 예외로 허용했으므로 술을 만들어 마시기 위한 편법으로 청주를 약주라고 부르기 시작한 것이 이제까지 전통청주 또는 모든 술을 약주라고 부르기 시작한 것이다. 현재의 주세법에서는 일본식 청주를 "약주류 중 청주", 전통 청주를 "약주류 중 약주"라고 분류하고 있다.

2) 중국, 일본 청주와 전통청주의 차이점

서양에서는 대부분 麥芽(엿기름)을 사용하여 술을 빚는 반면 동양에서는 대부분 누룩을 사용하여 술을 빚는다. 따라서 동양 3국의 술은 누룩과 곡물을 사용한다는 점에서는 모두 비슷하며 따라서 3국의 청주는 대체로 유사한 맛을 가지고 있다. 그러나 누룩에는 크게 나누어 밀을 껍질채로 타개어 메주처럼 덩어리지어 띄운 막누룩과 쌀알에 곰팡이를 띄운 쌀알홀임 누룩이 있다. 바로 이 누룩의 종류에 따라 그 맛과 성질이 판이하게 달라지는 것이다.

껍질을 벗긴 쌀알을 찌서 풀어놓은 채로 띄우면 오리제라는 곰팡이가 잘 자라며, 밀을 타개어 단단하게 디딘 막누룩에는 라이조프스라는 곰팡이가 잘 자란다. 따라서 오리제 곰팡이를 사용한 일본식 청주는 독특한 맛을 가지고 데워 먹을 때 더 맛이 좋으며, 막누룩에는 라이조프스, 유산균, 효모 등 다종 다양한 미생물이 번식하여 복잡하고 미묘한 맛이 나게 되며 차게 해서 마실 때 제 맛이 난다. 또한 쌀알만을 가지고 만든 일본식 청주는 단순하고 경쾌한 맛을 가지는 반면 단백질, 지질 및 여러가지 무기질을 포함한 껍질을 그대로 사용하여 여러가지 미생물이 자란 막누룩으로 만든 전통약주는 매우 복잡하고 다양한 맛을 가지게 되어 수백 가지의 전통 약주가 탄생하게 된 것이다.

다른 고대 문화의 이동 경로에서처럼 일본식 술도 백제의 주조 기술이 전해지기 전까지는 美人酒(입으로 씹어서 담근 술)에 머물러 있었다. 이윽고 백제의 수수보리가 일본에 주조 기술을 전하였는데 이때의 누룩은 남방 계통의 홀임누룩이었다. 결국 신라계의 막누룩과 백제계의 홀임누룩이 함께 일본에 전해졌으나 일본의 고온다습한 기후와 쌀이 흔한 탓에 막누룩은 사라지고 홀임누룩이 일본술의 근간을 이루게 되었다.

중국청주도 막누룩을 사용하는 점에서는 전통약주와 거의 유사하며 전통청주는 일본청주보다 중국식 청주와 좀 더 가깝다고 봐야 할 것이다. 다만 추운 북방은 물론이고 남방에서도 기름진 음식과 함께 하기에 좋은 증류주가 발달하여 상대적으로 청주의 발전은 그리 크지 않았던 것 같다.

중국식 청주는 老酒라고 하여 누룩냄새가 많이 나고 오래 묵혀 진한 맛을 가지는 것이 특징이다.

이에 비하여 우리 전통 청주는 누룩 속에서 자생하는 유산균에 의한 젖산 발효를 유도하여 산미와 감미가 상한 것이 다르다.

3) 전통 약주의 종류

근대화 이전의 전통술들은 상업적인 판매를 위한 것이라기보다 가양주의 형태가 대부분이었으므로 현대적인 의미의 브랜드(상표)가 형성되지 않았다. 또한 같은 이름의 전통술이라 하더라도 제조방법은 판이하게 다른 경우가 허다하고 다른 이름으로 불리운 것이라도 유사한 제조 방법을 사용하는 경우도 많다. 따라서 전통 약주의 종류를 "임원십육지"(1827년)의 분류법에 기준하여 다음과 같은 규칙을 가지고 분류해 볼 수 있다.

(1) 전통약주의 특성에 따른 분류

임원십육지(1827년)의 분류법에 따라 특성별로 분류하는 방법이다. 이때 구분의 요체가 되는 것은 제조 방법 및 주질의 특성이다.

- ① 淸酒 또는 지주 : 대중적 약주로서 3번 미만 덧술하였거나, 숙성기간이 길지 않은 약주류로서 일반 약주, 백하주, 향온주, 부의주, 소곡주, 녹과주, 벽향주, 청명주, 석탄주, 동정춘 등이 있다.
- ② 春酒 : 3번 이상 덧술하였거나 적절한 냉장 저장기간을 거친 고급약주, 일반적으로 저장기간을 100일을 넘지 않음. 호산춘, 삼해주, 백일주, 약산춘, 사마주, 법주 등이 있다.
- ③ 홍주 : 홍곡을 사용한 술로서 누룩이 특이하다. 천대홍주가 있다.
- ④ 이양주 : 특이한 방법으로 담근 술을 총칭하는 것으로 수냉식 저온 발효법으로 담근 청서주, 생대나무속에서 발효시킨 죽통주, 생소나무속에서 발효시킨 와송주 등이 있다.
- ⑤ 가향주 : 꽃잎이나 방향성 식물을 사용하여 만든 술로서 민자약주를 만드는 방법과 유사하나 향미를 내는 재료를 사용하는 것이 다르다. 도화주(복숭아꽃), 송화주(송화), 송순주(송순), 하엽청(연잎), 두견주(진달래) 등이 있다.

(2) 전통약주의 용도에 따른 분류

전통주를 사용하는 용도에 따라 분류한 것이다.

- ① 상용주 : 년중 상시 음용하는 술로서 대부분의 약주가 포함된다.
- ② 약미주 : 약효를 도모하고 약재의 효능과 맛이나 향이 주질 특성의 중요한 차별점인 술이다.
- ③ 기능주 : 목욕술, 맛술 등 특이한 목적에 이용되는 술이다.
- ④ 세시주 : 세시풍속에 따라 담그는 술로서 대보름의 귀밝이술이나 청명주, 단오날의 창포주 등이 있다. 이밖에도 행사나 기념으로 한정적으로 판매되는 것을 기념주의 범주에 포함시키기도 한다.

(3) 원방 또는 확립되어 있는 주조법에 따른 분류

법주방, 내국향온주방, 소곡주방 등과 같이 전통제조법 중 특징 있는 방법이나 널리 확립되어 있는 주조법을 밝혀주는 분류법이다.

(4) 바람직한 전통주 분류법

첫째, 원방을 밝혀주고

둘째, 용도를 밝혀주고

셋째, 특성상 분류명을 부여한다.

결국 "소곡주방 상용청주"와 같이 분류하여 지칭하는 것이다. 그리고 상품명(Brand)은 별도로 부여한다.

우리의 전통약주는 확립된 제조방법과 Brand가 형성되기 보다는 일정한 유형의 제조법을 가전시키면서 각 주조자의 개성과 창의를 부여하여 무궁무진한 변종을 탄생시킨 데에 묘미가 있는 것이다. 따라서 원방, 용도, 특성을 함께 밝힌 3단계 분류를 명시하고 Brand명은 각자의 창의에 따라 새롭게 부여하는 것이 우리 문화적 특성에도 부합되는 것이 생각된다.

II. 전통술 빚기

오랜 옛날 춥고 황량한 북방으로부터 이 땅을 찾아 온 사람들이 있었다. 이 새로운 땅은 너무나 아름답고 순한 곳이었기에 부지런히 움직이면 풍부한 먹거리를 얻을 수 있었다. 이윽고 그들은 하얗고 아름다운 곡식을 알게 되었다. 이제 모든 것이 준비된 것이다. 그들은 세상에서 가장 귀한 쌀과 밀로 만드는 누룩, 그리고 이 땅의 정갈한 물로 신에게 바친 신비한 액체를 만들기로 하였으며 그것을 그들은 술이라고 불렀다.

1. 마음 가다듬기

옛 사람들은 어떻게 술을 빚었을까? 사람들은 우선 술을 빚을 때 몸과 마음과 그릇과 물을 정갈히 하고 신께 제사를 드렸다.

그만큼 술을 빚는 마음가짐을 소중하게 여긴 것이다. 마음을 겸허하고 간절히 가지면 술을 빚는 것도 청결히 하게 되어 아마 잡균의 오염도 없었을 것이다. 자연을 두려워하고 아낄 줄 알면 자연도 인간에게 보답하는 법이며, 우리 조상들은 바로 그렇게 하였다.

2. 누룩닫기

우리 술빚기에서 맨 먼저 해야 할 일은 누룩을 잘 만드는 것이다. 누룩이란 밀로 메주같이 덩어리지게 만들어 곰팡이와 효모를 잘 번식시키도록 하는 것이다.

먼저 밀을 껍질째 타개어 물로 되게 반죽을 하고, 이것을 누룩틀에 담고, 발뒤꿈치로 푹푹 밟아 디딘 후 바람이 잘 통하는 곳에 두고 곰팡이씨와 효모씨를 얹혀 띄운다.

잘 디딘 누룩은 곰팡이가 속속들이 고루 피고 향긋한 냄새가 나야 한다. 밀을 껍질째 덩어리지어 띄운 것을 막누룩이라고 하는데, 우리나라에서는 이렇게 좋은 술을 담그기 위해 막누룩을 사용한다. 반면 일본 술은 입국이라고 하는 쌀누룩을 쓰는데 요즘 청주라고 나오는 술들은 이런 쌀누룩을 쓰는 일본식 청주이다. 일제시대에 들어와 아직도 일본식 제조방법을 그대로 따르고 있는 것이다.

3. 전통술 원료의 처리

우리 술의 주된 원료는 사람의 정성스런 손길로 수확한 곡물, 그 중에서도 쌀이었다. 중국 송나라 사신 서공의 기행문인 고려도경에 "중국과 달리 고려술은 주로 맵쌀술이다."라는 말이 나온다.

술을 빚을 쌀을 처리하는 방법에도 여러가지가 있다. 쌀을 어떻게 처리해서 사용하는가에 따라 술맛도 천차만별로 다르게 된다.

생 쌀가루에 뜨거운 물을 부어 설익힌 상태로 사용하는 경우가 있는데, 이것은 백해주, 향온주 등 조선시대의 대표적 약주들에 널리 쓰이던 방법이다.

이 밖에도 시루에 찌낸 밥을 쓰기도 하며 백설기를 찌거나 죽을 찌는 등의 여러가지 방법으로 술의 원료를 처리한다.

4. 술빚기와 발효

술밥과 누룩이 준비되면 오염이 되지 않도록 끓여 식힌 물이나, 금방 길은 샘물로 술밥과 도토리알만하게 부순 누룩가루를 함께 버무린 후 술독에 켜켜로 넣어 술을 빚는다. 이때 술을 빚는 술독은 반드시 같은 것으로 사용하고 김치나 장항아리는 쓰지 않아야 한다. 이것도 잡균 오염을 방지하려는 배려이다. 특히 오래 쓰지 않은 술독을 소독할 때는 술독을 거꾸로 뒤집어 놓고 관술에 불을 지피 술연기와 열로 소독한

후 써야 한다.

술을 빚어 놓은 술독은 너무 덥지도 차지도 않은 곳에 둔다. 그리고 일단 술이 끓기 시작하면 너무 더워지지 않게 바람을 쏘여준다.

술이 다 되어 술찌꺼기가 차분히 가라앉으면 또 한번 술밥과 누룩을 넣어 두번째 담금을 한다. 이렇게 다 된 술로 다시 술을 빚어 진하게 빚어내는 것을 중앙법이라고 한다. 이런 중앙법을 세 번 이상 거듭한 것을 춘주라고 부르고 최고급의 술로 친다.

자, 이제 향기로운 냄새를 풍기며 짧게는 3일, 길게는 100일 동안 술이 익었다. 술이 다 익었는지 어떻게 알 수 있을까? 술독을 두들겨 보아 맑은 소리가 나거나, 심지어 불을 켜 술독 입구에 넣어서 불이 꺼지지 않으면 바로 술이 다 된 것이다.

5. 약주 떠내기

이제 찌꺼기가 포함된 걸쭉한 술덧에서 노릇하고 맑은 약주를 받아 내야 한다. 술독 가운데에 용수를 박고 용수의 틈새로 스며들어 고인 전주를 조용히 떠내면 이것이 진짜 우리의 청주이고 약주이다. 이렇게 하면 아주 맛있는 약주를 얻게 되는데, 더 많은 약주를 얻으려면 처음부터 술덧을 모두 자루에 담아 약틀에 짜 내기도 한다.

약주만을 얻을 목적으로 술을 빚을 땐 분곡이라고 하는 밀기울을 골라낸 약주용 누룩을 사용하기도 한다.

6. 소주 내리기

소주는 술덧을 술에 넣어 끓여 알코올 증기를 받아낸 것을 말한다. 이런 조작을 증류한다고 하는데 아라비아 향수 만들기로부터 발견한 기술이 몽고침략때 전해진 것이라고 한다.

소주를 내리는 도구는 소주고리가 있다. 술에 불을 때면 물보다 낮은 온도에서 끓는 알코올 증기와 향기 성분들이 먼저 기화되어 소주고리 윗부분에 부딪힌다. 이때 뒤집어 엎어 물을 담아 놓은 술뚜껑 바닥에 증기가 부딪히면 온도 차이 때문에 술방울이 맺히는데, 이렇게 맺힌 술방울들을 옆구리의 주둥이로 받아내면 바로 소주가 되는 것이다. 도수가 높은 소주를 얻고자 하면 이런 과정을 거듭하면 되고, 대개 이런 방법으로 소주를 내리면 45도 정도의 소주를 얻을 수 있다.

7. 탁주 거르기

앞에서 말한 약주를 떠낸 후 남은 술덧에 물을 부어 섞은 후 체에 바쳐 밥알을 으깨고 찌꺼기를 걸러낸 것이 바로 막걸리이다.

처음부터 막걸리만을 얻기 위해 빚은 고급 탁주를 순탁주라고 하는데, 숟가락으로 퍼서 먹어야 할 만큼 진한 이화주와 같은 막걸리가 이에 속한다.

8. 보관용기와 술병, 술잔

술을 빚고, 보관하고, 마시는 도구와 그릇은 여러가지가 있다. 먼저 술독은 크기에 따라 대독, 독, 큰항아리, 단지로 나뉘어진다. 술독의 크기와 모양에 따라 술 맛도 무궁무진한 변화를 만들어낸다.

술을 마시는 그릇은 다양하지만 크게 배와 잔, 사발 등으로 나뉘며, 술병은 크게 나누어 주병, 오리병, 호리병, 각병, 자라병, 편병 등이 있다. 우리 조상들은 슬기와 멋은 구석구석 묻어나지 않는 곳이 없으며 이는 술을 담거나 보관하는 도구 역시 조상들의 투박하지만 자연적인 멋과 실용적인 기능이 녹아있는 소중한 우리의 자산이다.

반면 중국의 술병과 술잔은 술의 용도나 종류에 따라 그 기능성을, 일본은 인공적을 보여지는 美에 치중하는 경향을 보인다.

지금까지 여러분은 간략하나마 우리 전통술의 모습과 술빛기에 대해 알아보았다. 언뜻 초라해 보이는 도구와 어렵지도 않을 것 같은 술빛기에 여러분은 실망하셨을지도 모르지만 자연과 사람의 조화로운 이치에 맞게 창조된 우리의 술을 마음 가득히 느끼고 알아 나간다면 우리술의 진면목을 보실 수 있을 것이다.

자연과의 합일속에 드러내지 않는 멋, 사람의 몸을 해치지 않는 음식과도 같으며, 사람과 사람, 사람과 신, 그리고 사람 스스로를 이롭게 하는 약과 같은 것이 바로 우리의 전통술이다. 약식주동원이라는 우리 조상님들의 술에 대한 생각을 오늘 우리는 그 근본에서부터 바로 찾아야 하지 않을까?

Ⅲ. 전통술의 역사

1. 술의 기원

술의 古字는 유(酉 : 닭, 서쪽, 익을)자이다. 유(酉)자는 밑이 뾰족한 항아리(술의 침전물을 모으기 편리하다)에서 유래하였다고 한다. 반면 ‘술’의 고유한 우리말은 ‘수블/수블’이었다.

수블<수울<수을<술로 변천하였을 것이다.

옛 사람에게서 물이 난데없이 부글부글 끓는 것이 신기하여 물에 불이 붙는다는 뜻으로 옛사람에게는 ‘수블’이라고 하지 않았을까 생각된다. 옛날에 물은 神이, 술은 인간이 만들었다는 말이 있다. 술의 기원은 신화로만 전해진다. 서양의 경우, 이집트에서는 천지의 神 이시스의 남편인 오시리스가 곡물신에게 맥주 만드는 것을 가르쳤다고 하고, 그리스 신화는 디오니소스, 로마는 바커스를 술의 시조로 말하고 있으며 구약성서에서는 노아가 최초로 술을 만든 사람이라고 한다. 반면, 동양의 경우, 중국에서는 황제의 딸 의적이 처음으로 빚었다 하고 있다. 그렇다면 우리나라 술은 어디서 비롯되었을까? 우리 문헌에 나타나는 술 이야기는 제왕운기에 처음으로 나타난다. ‘하백의 딸 유화가 해모수의 피에 속아 술에 만취된 후 해모수의 아이를 잉태하였는데 그가 주몽이라는 이야기’이다.

그러나 비록 우리 문헌에 술에 관한 기록이 드물지라도 술이 단순히 중국에서 전래되었을 것이라고 생각해서는 안된다. 이미 고조선시기 이전부터 동아시아 대륙에 번성했던 우리 민족은 발효 문화를 장기로 하였으므로 술의 역사도 우리 민족의 역사와 함께 시작되었을 것이다. 따라서 우리나라 술의 기원은 중국으로부터 전래된 것이라기보다 화북과 산둥 지역의 동이족 술 문화가 중국과 한반도에 동시에 영향을 주었으리라 보는 것이 보다 정확할 것이다.

2. 고구려의 제민요술

부여, 진한, 마한, 고구려의 무천, 영고, 동맹 등 제천행사에서 ‘주야음주가무’하였다는 삼국지 위지 등이 전의 기록에 의하면 고구려는 실로 발효의 나라라 할 만큼 훌륭한 술과 앞선 장담그기 기술이 발달했다. 이때에 이미 술누룩 주국(酒鞠)과 穀芽(곡아)로 술을 빚는 방법이 완성되었다고 한다. AD 430년경 북위의 산동태수 가사협이 지은 "제민요술"이라는 책은 고구려의 주조 기술을 규명하는데 실로 중요한 자료이다. 산동반도가 역사 이래 우리 민족의 직·간접적인 영향하에 있었던 문화지역인데다 북위와 고구려의 민족적·지리적·정치적 인접성으로 고구려의 술빛기가 거의 제민요술에 고스란히 살아 전하고 있다.

이러한 고구려의 주조기술은 중국으로 건너가 곡이주라는 명주를 잉태하고 고구려의 양조기술을 이어받은 낙랑주법이 신라사회에 뿌리를 내려 신라주가 당대의 운수들에게 애용되었다.

3. 백제의 술

지금도 일본에서는 주신으로 모시는 백제사람 수수보리가 일본에 누룩과 술을 빚는 법을 전함으로써

비로소 일본에 술다운 술이 생겼다고 한다.

일본고사기의 증권(응심천황조)을 살펴보면 베 짜는 기술자인 궁월군의 증손인 수수보리가 일본에 가서 응심천황에게 술을 빚어 바쳤더니 왕이 술을 마시고 기분이 좋아 다음과 같은 노래를 불렀다고 한다.

"수수보리가 빚은 술에/ 나도 취했네
/태평술 즐거운 술/ 나도야 취했네"

양조기술자인 수수보리는 이름의 뜻이 ‘술거르는 이’로 이때에 이미 백제에서는 발전된 양조법으로 술이 빚어진 것이다.

백제의 술은 자세한 기록으로 전하는 것이 없어 말하기 어려우나 일본에 남아있는 기록과 술빚기 기술로 보아 고구려의 술빚기에 그리 못하지 않은 것이었을 것이다.

4. 신라와 통일신라의 술

당대의 신인들이 칭송하던 신라주의 명성은 아마도 고구려로부터 전해진 듯하다. 삼국 중 비교적 늦은 시기에 국가의 체계를 형성한 신라는 술빚기에서도 처음에는 가장 낙후되었을 것이다. 그러나 다른 문화와 함께 고구려로부터 전해진 술빚기 기술은 국력과 함께 날로 발전하여 당대 시인 이상은의 時調 "한잔 신라주의 기운이 새벽바람에 스리질까 두렵구나" 하는 정도로 성장하였고 해동역사에 나오는 고려주가 바로 신라주라 하였다. 삼국유사에 의하면 태종 무열왕은 식량으로 하루에 쌀 3말, 꿩 10마리가 소요되었다는 기록이 있다. 통일 신라시대에 이르면 양조곡주들이 다양하게 개발되고 상류사회에서는 청주류의 음용이 성행하게 되었다.

5. 고려시대

고려시대가 되면 전래의 곡주류 양조법은 이미 완성되어 고려전기 중에 청주류, 중앙주류, 탁주류, 재주류, 감주류 등의 양조기술과 종류가 심화되었다. 고려시대에도 송나라와 빈번한 교류가 있었고 사원에서는 여권업을 겸하여 술을 빚어 팔기도 하였다. 한편 궁중이 양온서(궁중에서 술을 빚던 관청, 후에 장예서, 사온서로 명칭이 바뀜)에서도 국가의 의식술을 빚었다. 송나라 서공의 고려도경에 의하면 "고려 사람들은 술을 즐긴다. 그러나 섬니들은 양온서에서 빚는 그러한 좋은 술을 얻기가 어려워 맛이 박하고 빛깔이 짙은 것을 마신다."고 고려의 술이 묘사되어 있다. 양온서에서 빚는 술은 법도대로 빚는다고 하여 법주라고 하였는데 요즘의 법주와는 전혀 다른 술이 있었던 것 같다. 아마도 종묘제사에 관용으로 쓰는 주양주였을 것이다. 또 고려시대에 비로소 소주가 우리나라에 전래되었다. 동의보감과 본초장목에 의하면 소주는 원나라때 아라비아에서 원→만주→고려의 순으로 전해진 듯하다. 소주가 유입된 시기는 대체로 고려 충렬왕(1277년) 3년이며 소주 음용기원 시기는 충숙왕에서 충혜왕(1314~1345)사이로 보는 것이 정설이다.

포도주 : 쌀로 빚은 술에 포도를 넣어 빚은 술

도소주 : 원단에 마시는 약술로써 백출, 대황, 질경 등 한약제를 넣어 빚은 청주류

유주 : 고려 충렬왕의 왕비가 몽고술인 마유주를 고려에 전했다 함

감주 : 감향주와 향감주가 있다. 단양주이다.

이화주 : 특이하게 쌀누룩을 사용한 탁주의 일종.

이처럼 고려시대는 우리나라 술의 3대 분류인 탁주, 약주, 소주의 기본 형태가 완성된 시대이다.

6. 조선시대

조선시대 술빚기의 특징은 중앙주류가 발달하고 양조원료도 땀쌀 일색에서 찹쌀이 점차 늘어난다는 점과 부분(腐本) 즉 술밑을 사용하여 효모를 증식시키는 기법이 발전하였다는 점 등이다. 조선시대에 유명했던 술은 무려 300여 가지에 이르나 그 중에서도 백하주, 삼해주, 이화주, 청감주, 부의주, 향온주와 약산춘, 호산춘, 노산춘 등의 춘주류들을 손꼽을 수 있다. 소주도 날로 소비가 늘어 다산 정약용이 전국의 소주고리를 거두어 들여 식량난을 예방하자고 상소하기도 할 정도였고 유명한 소주로 감홍로, 죽력고, 이강고 등이 있고 조선 후기에 들어서는 합주류와 과하주류가 출현하여 탁주, 약주, 소주에 혼양주가 덧붙여지게 되었다.

조선시대의 술

탁주 - 이화주 : 쌀누룩으로 빚은 진하고 주도가 높은 탁주

- 사절주 : 막누룩으로 빚되 청주를 조금 얻고 탁주고 대부분 걸러 마시는 술로 맛이 이화주와 비슷함
- 혼돈주 : 연산군때 정희량이 빚었다고 하는 술로 사흘만에 걸러 마신다. 혹은 탁주에 소주를 타서 마시는 술이라는 설도 있다.

- 합 주 : 약주를 뜨지 않고 탁주로 걸러 마시는 순탁주

- 모 주 : 술지게미에 물을 타서 끓여 낸 것

홍주와 백주 - 천대홍주 : 홍국과 누룩 찹쌀로 빚은 술

- 백 주 : 탁주에 속함

감주 - 감 주 : 누룩으로 빚은 술의 일종으로 술과 식혜의 중간

- 청감주 : 물 대신 좋은 술로 빚어 감미를 더한 주도가 낮은 술

- 이양주, 청서주 : 여름철에 빚어 먹는 술로 큰 자배기에 찬물을 붓고 수시로 갈아주며, 술독을 그 속에 잠그어 저온 발효시킨다.

- 외송주 : 스스로 누운 생소나무의 등치를 말구유 모양으로 파내고 그 속에 술을 빚어 넣어 진흙으로 봉하여 익힌 술

- 죽통주 : 생대나무의 절간을 뚫고 술을 빚어 넣어 익힌 술

- 가향주 : 도화주, 송화주, 송순주, 하엽청, 연엽향, 진달래술

- 과실주 : 포도주, 송자주

소주 - 공덕지소주 : 서울교외의 시골인 공덕리에 운집한 소주가에서 빚은 순곡 소주. 임진왜란 이후부터 시작됨

- 안동소주 : 안동지방에 널리 빚어진 순곡 증류주

- 찹쌀소주 : 찹쌀로 빚은 술밑을 고아낸 소주

- 삼해소주 : 삼해주의 술밑을 고아낸 소주

혼양주 - 과하주 : 여름을 넘기는 술. 약주에 소주를 섞어 주도를 높인 서울식 과하주와 달고 진하게 빚어 여름을 넘기는 김천식 과하주가 있다.

- 송순주 : 찹쌀밥, 송순으로 빚은 술밑에 삼해소주를 부어 서늘한 곳에서 삭힌 술

약용소주 - 관서 감홍로 : 소주를 고을 때 지초와 꿀로 바쳐 내린 소주

- 이강고 : 울금, 계피, 배, 생강, 물을 소주에 넣어 합한 소주

- 죽력고 : 청죽을 쪼개어 불에 구워 스며 나오는 진액인 죽력과 물을 소주에 넣고 중탕한 술

약용약주 - 자 주 : 좋은 청주에 약재를 넣고 중탕한 술

- 구기주 : 구지자즙과 누룩쌀로 약주를 빚어낸 술

- 오가피주, 도소주, 밀주, 송절주 등 다수

7. 일제하의 술

일본이 우리나라를 강점하며 가장 먼저 행하였던 일이 토지 조사, 주류 조사였다. 식민지 수탈을 위한 가장 효과적인 방법이였기 때문이다. 1907년 당시 우리나라에서는 7집에 한 집 꼴로 술을 빚어 마셨다고 하며 우리에게는 조선왕조의 금주정책으로 술에 대한 과세나 전매제도가 없었고 따라서 술의 공업적 양조보다는 집에서 가양주를 빚어 마시는 가양주 문화가 그 특징이었다. 그러나 1907년 일제에 의해 조선주세령이 발표되고 집에서 술을 빚는 것을 금지하고 대신 면허를 주어 주세를 부과하기 시작했다. 이로써 찬란했던 가양주 문화는 단절되고 친일적인 부유한 지주에게 부여된 양조면허를 받은 양조장에서 공업적인 술 빚기가 시작되었다. 이에 양조에 필수적인 누룩제조도 기업화되어 조선곡자조합이 생기게 되어 식민지 조선에서 손꼽히는 산업으로 발전하였다. 이 시기의 특징은 다양한 주품들이 사라지고 왜식청주(정종), 맥주, 양주 등 외래주를 음용하고 우리 전통술은 일반서민들 사이에서 명맥을 유지했다.

8. 해방 후의 술

해방의 감격에도 불구하고 오랜 수탈에 이어진 6·25전란으로 인한 경제적 곤궁과 해방 후 청산되지 못한 일본식 제도의 잔재에 의해 우리 전통술은 오히려 일제 하보다도 더욱 더 피폐해졌다. 탁주가 75년을 정점으로 한때 양적 팽창을 보았고, 희석식 소주가 아직 큰 시장을 유지하고 있는 등 외형적인 모습은 왜곡된 채로나마 발전하였다 하더라도 일제하와 해방 후 현재까지 계속된 정부의 보이지 않은 소외 정책으로 우리의 진정한 전통술은 거의 명맥이 끊어져 버렸다. 다행히 1980년대 이후부터 불합리한 규제와 제약이 조금씩 해소되어 잊혀진 전통술 50여종이 재현되었으나 대부분 영세하고 전문 양조기술의 부재와 영업력 부재로 우리의 찬란했던 전통 가양주 문화가 복원되기에는 아직도 요원한 실정이다. 뒤늦게 1995년부터 술을 개인이 빚어 마시는 것이 허용되어 90년간 가양주 문화 단절을 극복하는 기회를 맞게 되었다.

IV. 누룩이야기(누룩의 역사)

우리 조상들의 술빚기에 없어서는 안될 중요한 재료로 쓰였던 누룩은 전통술의 침체로 요즘은 보기가 힘들다. 술을 만드는 방법에는 과실이나 동물의 젖을 발효시켜 만드는 과실주, 유주와 전분질 원료를 누룩이나 맥아로 당화시켜 만드는 곡물 양조주의 두 형태로 나누어 볼 수 있는데, 몬순형 아시아권에 속하는 우리는 과거부터 누룩을 사용하여 만든 술이 주종을 이루어 왔으므로 누룩의 가치는 사뭇 크다고 할 수 있다.

술에 관한 재미있는 일화중에 "야생원숭이의 술" 이야기가 있다. 시미즈 세이이찌(清水精)란 일본사람이 젊어서 입산수도를 하였다. 오랜 기간 야생 생활을 하는 중에 원숭이들과 사귀게 되었는데 그들도 술을 담그어 먹는다는 놀라운 사실을 발견하게 되었고 그 술은 다름 아니라 산중에서 흔히 발견할 수 있는 도토리나 머루를 이용하여 만드는 도토리술과 머루주였다는 것이다. 특히 시미즈 세이이찌가 놀랍게 생각했던 점은 도토리는 원숭이들이 씹어서 담그고, 머루는 그냥 담근다는 것이다. 원숭이도 술을 만들기 위해서는 전분당화효소(Ptyalin)를 이용하는 것과 과실속의 포도당을 적절히 사용할 수 있는 지혜를 가지고 있었던 것일까?

술을 만드는 방법에서는 과실이나 동물의 젖산과 당분을 함유하고 있는 원료를 효모로 발효시켜 만든 과실주와 유주등의 형태와 전분질 원료를 누룩 또는 맥아로 당화시켜 만드는 곡물 양조주의 두 형태로 크게 나눌 수 있다. 대개 몬순형 아시아 문화권에서는 누룩을 사용하여 만든 술이 주종을 이루고 있고 그 밖에 지역에서는 과실 혹은 맥아를 사용하였다.

1. 원시시대에서 삼국시대까지의 누룩

1) 원시적 방법의 당화법(전분을 포도당으로 만드는 법)

위서(魏書) 물길국전(勿佶國傳)의 ‘곡물을 씹어서 술을 빚는데 능히 취할 수 있다’고 한 것과 지봉유설(1613)의 처녀들이 만든다는 미인주(美人酒), 오끼나와의 일일주(一日酒) 등을 들 수 있다. 이들은 모두 침속의 당화효소인 프티알린을 이용한 것으로서 인류 최초의 술은 과일주와 함께 이러한 형태의 미인주(美人酒)였을 것이다. 이 술을 만드는데 있어서 대개 건강하고 젊은 여인이 그 소임을 맡았던 것은 생산의 주체였던 여인과 제사의 신비성을 연관시킨 것인 듯하며 건강한 젊은이일수록 당화효소가 많이 분비된다는 실용성도 있었던 것으로 생각된다.

2) 고대 중국의 누룩

[書經]에 의하면 술을 만들 때 국열(麴蘖)을 쓴다 하였는데 국(麴)은 곰팡이 균사에 덮여 썩은 것으로 누룩을 지칭한 것이고, 열(蘖구루터기에 돌은 싹)은 보리를 침지하여 싹을 나게 한 맥아를 가리키는 것이었으니 우리는 여기서 옛날의 술빚기에는 누룩법과 맥아법이 함께 쓰였음을 알 수 있다. 그러나 누룩이 효모를 함께 갖고 있어 술빚기가 편리하여 지금까지 광범위하게 사용 발전되어 오고 있는 반면에 발효 문화권의 원료, 기후 등의 특성에 의하여 맥아법은 주조에서는 그다지 큰 발전을 보지 못했다. 누룩은 크게 나누어 막누룩(餅麴) 흠임누룩(散麴)으로 나뉘는데 병국은 화북지방 술빚기에 주종을 이루고 남부 중국에서는 쌀로서 산국을 만들었으리라고 추정된다.

3) 제민요술의 누룩(북위 AD 430년경)

제민요술 속의 누룩은 병국(餅麴)과 산국(散麴)으로 나눌 수 있고, 병국은 분국(焚麴)과 신국(神麴)으로, 신국은 황의와 황증으로 나누어 볼 수 있다.

병국(餅麴)은 밀을 제분, 가수하여 뭉쳐서 만든 막누룩을 말한다. 여기에서 분국은 볶은 밀을 제분하여 쓰는 것으로 신국보다 발효력이 1/2~1/4 정도이고 신국(神麴)은 볶은 밀, 찌밀, 낱 밀을 가루내어 각각 같은 양씩 혼합하여 쓰는 것이다. 신국의 특성은 반드시 낱밀이 들어간다는 것으로 곰팡이 번식(Rhizopus: 라이조프스)은 영이하나 누룩 만들기의 기간과 조작 규정이 까다롭다. 이는 생전분 분해력이 강한 라이조프스 곰팡이의 증식에는 좋으나 곰팡이의 성장에 필요한 기간은 상대적으로 길기 때문일 것이다. 도꼬마리, 보리짚, 뽕나무잎을 누룩에 덮어서 식물체에 붙어있는 곰팡이 포자, 효모가 누룩에 부착되어 번식되도록 하고 뽕나무잎, 쭉, 수유 등을 달인 즙으로 반죽한다. 병국의 미생물은 일본인 山崎百治와의 미생물학적 조사에 의하면 막누룩(병국)에는 거미줄곰팡이(Rhizopus: 라이조프스)와 효모가 많고 털곰팡이(Mucor)가 다음으로 많다고 한다.

산국(散麴)은 곡물 낱알이나 곡분으로 만든 것으로서 흠어져 있는 누룩을 말한다. 산국에는 황의(黃衣)와 황증(黃蒸)이 있는데, 황의(여국)는 곡물의 낱알을 그대로 이용한 낱알 흠임누룩으로 낱알을 침지한 후 꺼내서 두께 두께로 펴놓고 물역새나 도꼬마리 같은 식물의 잎으로 덮은 다음 7일이 지나서 노랗게 포자가 덮이면 꺼내서 햇볕에 말려 쓴다. 황증은 밀을 제분하여 가수한 것을 꺼낸 다음 고루 퍼서 식히고 양손으로 어루만져 부수어 7일 정도면 얻어진다. 이와 같이 황증은 곡물을 일단 가루내어 만든 것이니 가루흠임누룩이라 할 수 있겠다. 진대(晋代)의 남방초목상(南方草木狀)에는 가루흠임누룩의 일종인 초국(草麴)이 나오는데, 쌀가루에 여러 약초 쥘을 섞어 푼즙으로 반죽하여 달걀만한 크기로 만든 다음 이것을 쭉속에 묻어 발효시킨 것으로 약 1개월만에 만들어진다. 산국의 미생물은 Rhizopus(거미줄곰팡이) Mucor(털곰팡이) Aspergillus(황국)가 차례로 많고 중국 남방계의 초국에는 Aspergillus가 많다고 한다. 제민요술에 나타난 누룩의 사용법은 막누룩을 쓰되 햇볕에 말려서 깎아내거나 잘게 부순 후 물에 침지한 수국(水麴)으로 하여 쓰여졌다. 이때 우려난 맥즙을 국수라고 하는데, 이것에 주모에 해당된다.

약초의 즙액, 죽 등에 침지하는 방법도 있다. 침지하는 물은 맹물 7, 끓인물 2, 젖산발효액 0.3, 약초의 즙액 0.3, 죽 0.3의 혼합액이다. 제민요술 속에 나오는 홀임누룩으로 빚은 단 하나의 술로는 과저주(瓜菹酒)가 있는데 이것은 낱알 홀임누룩의 황의, 막누룩잡쌀로써 빚으며 오늘날 일본의 청주와 유사한 것이 아닌가 추정된다.

오늘날 중국, 한국의 누룩은 거의 막누룩이며, 일본을 제외하고는 홀임누룩은 거의 장과 같은 조미료나 식초, 김치 등과 같은 발효식품에 사용되어지고 있다.

2. 삼국시대 및 신라시대의 누룩

중국문헌 [유양잡조]의 주식편에 낙랑주법이란 말이 나오는 것을 봐서는 낙랑시대엔 술빚기의 체계가 이미 서 있었던 것 같다. 일본의 고사기(古事記)에 의하면 수수보리에 의해 백제의 누룩과 술을 빚는 법이 일본에 전해졌다고 하는데, 일본 학자들은 일본에 막누룩을 사용한 흔적이 없고 홀임누룩은 *Aspergillus*이므로 일본의 독자적인 것이라는 등 여러가지로 백제술의 일본 전파설을 부정하고 있다. 그러나 한양대 이성우 교수에 의하면 백제계는 홀임누룩은 일본의 습한 기후가 막누룩에 부적당하고 쌀의 생산이 많아서 의례 누룩하면 홀임누룩인 것으로 인식했을 것이므로 백제계의 본거지인 교토까지 퍼져 들어가서 막누룩을 구축한 것이 아닐까 추측된다고 한다.

1) 북산주경(北山酒徑:1117년 북송대)의 누룩

북송말기 구종석의 [본초연의(本草衍義)]에 의하면 누룩은 밀가루로 만드는 것이 전통적인 방법이지만 강남 지방에서는 찹쌀가루에 여러가지 약을 섞어 만든다 하였다.

이와 함께 [북산주경]에서는 밀가루를 도꼬마리나 그밖의 야생초의 즙, 한약재 등의 식물을 섞어서 잘 이긴 다음 누룩틀에 넣고 단단히 밟아서 만든다고 한 바 일종의 막누룩이었던 것 같고 이것을 짚으로 싸서 방에 한달쯤 두었다가 10일간 건조시킨다고 했는데 야생초 사용은 야생 효모 활용법으로서 남방 주조의 특징이다.

특이한 것은 북산주경에는 밀가루로 죽을 쑤어서 유산발효시킨 산장(酸漿)인 와장(臥漿)으로 주모를 만드는 점이 특이하다. 요즘 탁주에서 인위적으로 젖산을 첨가해 주는 것과 유사한 원리로 잡균의 번식을 억제하는 효과가 있었을 것이다. 같은 송대의 소식(동파 1036~1101)은 동파주경에서 밀가루 막누룩을 설명하고 있다.

2) 거가필용(居家必用)속의 누룩

막누룩과 홀임누룩이 동시에 나오고 있으며 막누룩으로는 동양주국(東陽酒麴)이라 하고 연꽃, 도꼬마리, 속대(速玳)의 잎, 여뀌의 어린잎 등을 큰 병에 받아 물을 넣어서 7일간 둔 후 잘 이겨서 거르고 그 즙으로 녹두를 삶아둔다. 북송아씨, 살구씨, 참외 등을 갈아서 밀가루와 녹두를 섞어 밟아낸 것을 뽕나무 잎에 싸서 바람이 통하지 않는 곳에서 3~5일간 두었다가 누룩방의 창을 열어 통풍시키며 건조시킨다고 그 제법을 설명하고 있다.

또 홀임누룩의 하나인 홍국(紅麴)의 제법은 찹쌀에다 홍국으로 빚은 술밑을 갈아서 풀처럼 한 국모(國母)를 우선 만들고, 맵쌀로 지에밥(꼬두밥)을 지어서 15등분하여 각각에 국모를 섞고 마지막에 모두 모아서 한 무더기 쌓아 덮개를 덮어둔다. 밤새도록 덮개를 덮고 벗기며 품온을 감시하고 다음날 정오쯤부터 2시간마다 셋, 다섯, 열 다섯 무더기로 점차 나누다가 식으면 다시 한 무더기로 하였다가 되풀이하는 식으로 품온을 조절하면서 7~8무더기로 나누어 소쿠리에 받아서 물 속에 담그는데 쌀알 전부가 물위에 떠오르면 바로 건져 햇볕에 말린다. 이것이 홍국의 제조법으로 요즘 일본식 제국법을 연상시키는 합리적인 방법이라 하겠다.

3. 조선시대 전기의 누룩

조선 성종때 [사시찬요초]에 의하면 3복중에 누룩을 만들어 보리 10되 밀가루 2되로 누룩을 만든다. 녹두즙에 여뀌와 더불어 반죽하여 밍아서 떡처럼 만들어 연잎, 도꼬마리잎으로 싸서 바람이 잘 통하는 곳에 걸어서 말린다. 누룩은 반죽을 단단히 하고 강하게 밍아야만 좋은 누룩이 된다고 하였는데 보리와 밀가루를 섞어 만든 막누룩이다. 또 [음식디미방(1680년경)]의 누룩은 밀기울 5되에 물 1되씩을 섞어 콧콧 밍아 디디고 비오는 날이면 더운 물로 디딘다. 시기는 6월과 7월 초순이 좋으며, 이 시기는 더울 때이므로 마루방에 두 두레씩 매달아 자주 뒤적거리고 썩을 우려가 있을 때는 한 두 차례씩 바람벽에 세운다. 날씨가 서늘하면 고석(짚방석)을 깔고 서너 두레씩 늘어놓고 위에 또 고석을 덮어놓고 썩지않게 자주 골고루 뒤집어가며 띄운다. 거의 다 뜯 것은 하루쯤 벌에 쬐어 다시 거두어 더 뜨게 한다. 이것을 여러 날 두고 밤낮으로 이슬을 맞히는데 비를 맞추지는 않는다고 하였다. 이것도 막누룩이다.

그밖의 기록으로 유태종 저[한국의 술]에 의하면 생국(生麴)이라 하여 생누룩 백근에 녹두 두되, 행인(살구씨) 두냥쯤 여뀌 댓가리를 잘라 다려 그 물을 끼얹어 만든 후 틀에 넣어 단단히 밍아 만든 것도 있었다. 이것을 짚으로 싸서 매달아 두며 낮에는 짚을 벗기어 말리고 밤에는 그대로 두어 이슬을 맞히기를 7일간 계속하면 좋은 누룩이 된다는 것이다. 일종의 신국으로 [사시산요초]의 막누룩과 유사한 것 같다. 설향국(雪香麴)이라고도 한다. 이것은 곰팡이와 효모의 씨로서 사용된 것으로 초국(草鞠)의 경우와 유사한 방법이라 할 것이다.

1) [중보산림경제]의 누룩(1766)

[음식디미방]의 누룩과 유사하나 국(麴)자 대신 곡자를 쓰고 있다. 신미(辛未), 을미(乙未), 경자(庚子)일을 누룩만들기의 길일(吉日)로 생각했고 삼복중에 만들면 벌레가 생기지 않고 초복 이후가 가장 좋으며 중복 뒤나 말복 전이 다음으로 좋고 매월 초하룻날 만들면 좋다고 한다.

[중보산림경제]속에 나타는 누룩의 종류에는 진면곡, 요곡, 녹두곡, 미곡, 추모곡, 이화주법의 곡 등이 있다.

진면곡(眞麵麴)은 밀가루를 단단히 반죽하고 원판상으로 하되 작게 하고 도량이 있다. 이것은 통풍과 과열을 방지하는데 그 목적이 있다고 볼 수 있다. 여기서는 조국(粗麴) 즉, 밀가루, 밀기울을 섞어 만든 막누룩과 밀가루 막누룩인 분곡(粉麴)을 구별하고 있지 않다. 요곡(蓼麴)은 쌀알맹이에 밀가루를 바축하여 종지 주머니에 넣어 곰팡이 번식을 피하니 주머니 속에서 균사 때문에 약간 단단한 덩이 모양이 된다. 쉽게 낱알 모양으로 환원되니 준 흘임누룩(산국)이라 할 수 있다. 녹두곡은 백미와 녹두 각 1되씩 갈아서 누룩을 만들되 원판은 작고 얇아야 한다. 미곡(米麴)은 쌀가루를 약간 찌서 누룩을 디디고 술잎에 묻어 띄운다. 추모곡은 가을보리로 누룩을 디딘 것으로 술 맛이 세지 않다고 한다. 이화주법(梨花酒法)의 곡은 쌀가루를 달걀만한 덩이로 하여 독 속에서 술잎으로 격을 지어 넣는다. 7일이 지나서 꺼내어 반나절 말리곤 하는 일을 되풀이 해서 잘 건조되면 종이 주머니에 넣어둔다. 배꽃 핀 후 곧 여름이 지나서 사용한다. 누룩의 재료는 밀과 쌀이 주이고 녹두가 다음이며 보리는 드물다. 밀을 잘게 쪼갠 알맹이, 쌀은 곱게 가루내어 사용하고 쌀알맹이에 밀가루를 부착시킨 것도 있고, 녹두는 좁 또는 으깬 것이 사용된다. 재료 처리는 가볍게 쪼갠 것도 있으나 거의 낱 것이 쓰이고 있다. 누룩의 성형은 반죽한 것을 형겅, 짚, 풀잎 등으로 싸서 발로 밍는 일이 많고, 형겅, 짚, 풀잎을 깐 누룩틀에 넣어서 밍는 조선시대의 누룩의 형태는 막누룩이 9할 정도로 가장 많고, 흘임누룩이 1할 정도이며 막누룩은 가루로 하여 직접 사용되는 경우가 8할 정도이고 물이나 즙액에 우려내는 물누룩의 경우가 2할 정도이며 맥아를 약간 섞는 경우도 있다. 또 덧술법에서 덧술할 때 쌀만을 넣는 경우가 많고 누룩과 함께 넣는 경우가 드물며 물을 넣는 경우는 아주 없다.

4. 한말(韓末)의 곡자(누룩)

한말(韓末)의 누룩은 각자 소량씩 만들어 시장에 내어 팔고 남은 것은 도매상에게 맡긴다. 또한 국물상

에서는 대개 곡자를 판매하였다.

이 시대의 누룩은 분곡과 조곡 2종류가 있었던 것으로 파악되는데 여기서 분곡이란 밀가루로 만들고 주로 약주, 과하주용으로 쓰였다. 기울을 빼고 밀가루만으로 만든 백곡(白糶)이 있다. 조곡은 밀을 세 조각으로 타개서 얻은 가루와 밀기울을 함께 그대로 써서 만드는 것을 말하며 주로 탁주나 소주용으로 사용되었다. 또 소주용 조곡에는 밀 말고도 옥수수, 콩, 쌀, 보리 등을 섞은 것과 귀리로 만든 것과 소주지게미에 쌀 등을 섞어 만든 것 등이 있었다. 충청, 경상도의 조곡, 밀가루를 조곡의 2할에서 4할 정도의 양을 섞어체에 반쳐낸 나머지로 만든 조곡도 있으며, 함경도는 귀리, 겉보리, 피 등을 술지게미와 섞어서 찐 것을 원료로 한 것도 있었다고 한다.

5. 한말(韓末)의 누룩에서 현재의 발효제까지

1) 한말의 곡자(누룩)

이 시대에 있어 누룩을 제조할 때 원료의 분쇄에는 물레방아나 사람 또는 소나 말의 힘을 이용하였다. 누룩 제조에 쓰인 기구는 간단하였는데 원료나 물의 양을 가늠하는 바가지, 혼합용의 나무통, 반죽한 것을 싸는 포목, 누룩틀이 전부였다. 분쇄한 밀은 적당량 바가지로 떠서 통에 담고 발로 밟는다. 이어서 포목천을 제거하고 누룩방이나 온돌 또는 헛간에 적당히 배열한다. 혹은 틀을 쓰지 않고 생누룩을 부엌 천장에 매달기도 했다. 짚이나 쭉으로 덮고 자연히 누룩곰팡이가 자라서 발열하기를 기다렸다가 덮었던 짚이나 쭉을 치우고 배열 간격을 넓히고 차차 건조시키면서 누룩을 만들었다. 짧은 것은 1주일 긴 것은 40일 이상으로 지방, 모양, 제조법, 계절 등에 따라 일정하지 않았다. 또 서울 및 영남의 조곡의 제조법을 보면 원료를 반죽하여 헝겊에 싸서 틀에 넣고 단단히 밟아 청초(靑草) 또는 짚으로 싸서 온돌에 퇴적하여 만들고 모양은 편원형이라 했다. 호남이나 충청 지방은 실내에 매달아 두고 분곡은 보통 조곡보다 저온 발효시키는 것이니 퇴적보다 매어달아 만드는 것이 쉽고 품질이 좋다 하였다.

한말에는 곡자를 분류하는 방법이 매우 다양하였다. 제조 시기별로 춘곡, 하곡, 절곡, 동곡으로 나누고 용도별로 탁주용, 약주용, 소주용, 과하주용이 있고 원료처리 방법도 조곡과 분곡으로 나뉘며 제조방법으로 퇴적방법과 매어달기가 있었으며 형상과 용량은 크고 두꺼운 것, 작고 얇은 것이 있으며 편원형, 원주형, 만두형, 각형, 컵형, 장방형, 방형, 모자형, 월(月)형, 원판형 등 매우 다양하였다.

한말곡자는 동래 법어사, 양산 통도사 등 고려의 영향이 남아 사원의 곡자가 유명하였으며, 평양과 원산의 만두형 곡자, 고양군 공덕리의 곡자는 곱게 가루내어 만들어서 탁약주용으로 두루 쓰이곤 하였다. 특히 절구모양의 지형인 남한산성의 곡자가 유명하였다고 한다. 또 이천의 탁자용 곡자 선상분곡, 온양, 평택의 곡자 등이 유명하였고 경북 오지에 각형, 전남 목포에는 3홉 크기의 곡자가 있었다고 한다.

2) 일제하의 곡자

소수의 전업자를 제외하고 곡자의 제조는 대부분 농가의 부업이었으나 일제하의 주세법에선 곡자의 제조도 면허제도로 되어 1927년에 김천개량곡자 조합이 생기게 되었다. 1903년 일본인이 쓴 종합농산 제조학 중 조선주에 나타나는 누룩에 대한 기록을 보면 다음과 같다. 곡자는 소맥을 할쇄(割碎)하여 여기에 물을 가하고 일정한 형태로 압착하고 적당한 온도에서 곰팡이류, 기타 미생물을 번식시킨 것인데 청주의 국(麴)과 같은 작용을 함과 동시에, 또 하나의 중요한 역할은 주모의 작용을 하는 것이다. 곡자의 형상은 대소, 품질 등 각양 각색이고 원료 소맥의 분쇄 정도에 따라 분곡(粉麴)과 조곡(粗麴)으로 크게 나누어진다. 분곡은 소맥을 갈아서 분쇄한 분말로서 만든 것이고, 밀기울을 포함하지 않고 소맥분만으로 만든 것을 백곡이라고 한다. 조곡은 소맥을 3개 정도 빻는 소위 뇌쇄(雷碎)를 하여 제조한 것으로 탁주, 소주에 널리 사용되는 것이다. 곡자는 제조 계절에 따라 춘곡(1, 2, 3월) 하곡(4, 5, 6, 7월)이라고 한다. 소맥 수확의

8, 9월에 가장 생산을 많이 한다.

그 밖에 대맥(보리), 나맥(裸麥) 또는 여기에 대두(大豆)분을 혼합한 것으로 원료로 하는 것, 또는 귀리(龜梨), 나맥(裸麥)등의 주요박(酒耀粕)과 혼합한 것을 원료로 하는 희귀한 방법이 있다. 원료의 처리 방법을 보면 소맥을 물로 씻어 충분히 건조한 것을 돌절구로서 연쇄(研碎)하고 필요한 분의 세조(細粗)에 따라 연쇄의 정도를 가감한다. 동력은 우마(牛馬) 아니면 체로 쳐서 곡자 원료로 사용한다.

곡자 제조에는 특별한 구조를 갖춘 방은 필요치 않으나 보통집의 온돌에 가마니 또는 덕석을 깔아 사용하는 것이 보통이다. 큰 규모의 공장에서는 2층벽의 천정높이 9자 정도로 하고 환기가 잘 되게 지창(地窓)과 천창(天窓)을 둔다. 곡자 제조의 조작은 성형(成型), 발효실에 입실, 갈아쌓기, 짚빼기, 출곡으로 구성된다. 곡자실의 구조와 제곡 계절 및 지방에 따라 제조경과가 반드시 일정치 않고 대략 8, 9월 출곡되는 것이 보통이다. 우선 분쇄된 소맥을 곡자실에 운반하여, 덕석 또는 아연 함석판 위에 원료당 40% 정도 물을 뿌리면서 교반 혼합하고 1시간 정도 방치하여 충분히 점성이 생겼을 때 일정량씩 단괴(團塊)로 하여 삼베로 싸서 형틀에 넣고 발로 밟아 단단하게 평원판(平圓板)으로 성형을 한다. 곡자 모양의 대소(大小)는 지방에 따라 다르고 형상은 편평(扁平)한 원판상(圓板狀) 또는 각판상(角板狀)이 가장 보편적인 것이나 모자모양이 있고 크기는 13 cm내지 34 cm등 각양 각색이다.

성형된 소맥은 서로 밀착되지 않게 짚으로 된 새끼로 나선상으로 두루고(지름 3, 4인치) 또는 둘레는 새끼끈을 부치고 뒷면 및 주변은 짚으로 싸서 온돌위에 15, 16개씩 막대기 모양으로 위로 싸서 전면에 쌓아올려 그 위를 가만히 덮어둔다. 이와 같이 한 다음날 미생물의 번식과 같이 온도가 상승하고 탄산가스의 집적(集積)을 기다려 때때로 품온이 균일하도록 적체자리를 이동하는 적체(積債)를 하여 통풍이 되게 한다. 제2일로부터 제3일까지 보통 3회 적체를 한다. 제4일은 품온이 47~48도가 되면 각기 사이와 주위에 감아 두었던 짚을 제거하고 이것으로 위를 덮고 이때 갈아 쌓아준다. 제5일째는 각 단괴(團塊)사이의 '새끼'를 빼내고 또 갈아 쌓아준다. 제6일 이후는 그대로 방치하면 차차 건조하고 품온은 내려간다. 9일째 출곡한다. 이 기간 사이에 발효실의 실온을 유지하기 위하여 난로로서 보온을 한다.

저장 제성곡자는 10개씩 새끼로 묶고 1동 또는 한 죽이라고 하고, 창고에 저장한다. 곳에 따라 천장에 달아매는 것, 또는 4말들이 가마니에 둔다.

3) 현재의 발효제

현재는 종전의 곡자와 일본식 입국(粒麴)과 1960년대 이후 사용되고 있는 분곡류가 있으며, 1970년대 이후에는 조정제된 정제효소 또한 사용되게 되었다. 그러나 현재는 과거의 다양하고 우수했던 곡자를 찾아 보기 어렵게 되었고 시중에는 아직도 가정용으로 곡자가 팔리고 있다. 소주용 곡자는 해방전부터 흑곡곡자로 변했다가 현재에는 조효소로 거의 전량 대체되었고 탁주와 약주에는 곡자, 조효소제, 정제효소와 함께 각 양조장에서 입국을 띄워 사용하고 있는데 입국은 일본식 홉임누룩으로 종균을 입혀 생성된 구연산과 당화력을 활용하는 것이며 조효소제는 재래 누룩의 주균인 *Rhizopus*와 *Usami* 및 *Oryzae* 등 균을 배양하여 당화력을 높인 것으로 자연 누룩의 복잡한 맛과 당화력을 동시에 추구한 것이다.

마지막으로 누룩의 원부재료에 대해 알아보기로 한다. 누룩원료의 종류는 밀, 쌀에 밀가루를 입힌 것을 보통원료로 하는데 녹두, 찹쌀, 보리 등이 쓰이기도 한다. 효모원은 공기, 도꼬마리, 보릿짚, 뽕나무, 쑥, 상주, 연꽃, 솔대의 잎 여뀌의 어린 잎, 솔잎 등이 있다. 원료의 증자 여부는 볶은 것, 찢 것, 살짝 찢 것, 날밀이 있으며 원료의 입도는 12할부터 미분까지 한다. 부원료의 종류에는 뽕나무잎, 쑥, 수유를 달인즙, 복숭아씨 분말, 살구씨 분말, 참외분말 등이 있다.