

14:10-14:40

사례 발표

좌장 : 노봉수 교수(서울여대)

국순당과 전통주 계승

발표자 : 김계원 소장(국순당 연구소)

국순당과 전통주 계승

김계원 소장
국순당 연구소

1. 전통주란?

1-1. 전통주의 정의 및 특성

전통주란 '예로부터 오랫동안 만들어 즐겨졌거나 즐겨져 오고 있는 술로서, 변하지 않았으며 정체성(적응성)이 굳어버림으로써 현재는 맥이 끊어져버린 사장된 술'과, '옛 술에 어떤 형태로든 기원을 두어 일정한 속성을 간직하면서, 시대에 맞게 계승, 발전되어 오고 있는 대중적인 술'로 구분이 된다. 전자의 전통주는 '여러 조건들이 변천해온 우리민족의 문화취향에 부합하지 못함으로써 대중으로부터 외면당하고 현재는 거의 사라져버림으로써 문화재적 단면만을 갖고 있는데' 반해, 후자의 전통주는 "고려시대 혹은 조선시대의 그 것과 완전히 같을 수는 없겠으나, 당 시대의 주조방법에 기원을 두고 선조들의 입맛이나, 풍류문화, 원료, 제법 등이 변천하는 과정에 자연스럽게 적응, 발전됨으로써 오늘날까지 그 생명력(적응성)이 이어져오고 있는 대물린 술"이라고 할 수 있다. 따라서 통상적으로 전통주의 범주를 '옛 술의 제조방법에 기원을 두되, 다른 나라, 다른 민족이 만드는 방법과는 차별성이 뚜렷한 술'이라고 정의하면서, 후자를 보편적 개념으로 받아들이고 있다.

우리민족의 가장 오래된 전통을 가진 주류로는 약주, 탁주가 대표적이고, 이들은 찹쌀 혹은 멥쌀을 주원료로 하여 누룩을 발효제로 하고, 부원료로 약재류 등의 첨가하여 각기 독특한 방법으로 양조하여 왔다. 주방문, 산림경제, 규합총서, 제민요술, 임원십육지 규일제의방 등의 문헌에 나타난 바와 같이, 우리 전통주의 가장 큰 특징으로는 일본의 청주가 코오지를 사용하는데 반해 누룩을 사용한다는 점이다. 또한 단양주(속성주), 이양주(일반주), 삼양주(저온장기주)와 같이 다양한 발효방식을 활용했고, 갈색, 황금색을 띄면서 각종 유기산 성분에 의한 신맛과 포도당, 올리고당 등에 의한 단맛의 조화 속에 적당한 알코올과 아미노산에 의한 쓴맛과 구수한 맛이 어우러져 있는 아주 독특한 주질을 나타내고 있다.

1-2. 전통주의 발자취

일찍이 한국 사회에서는 술이 과세의 대상이 된 적이 거의 없었고, 조선시대에는 거의 전기간을 통해 공식적으로는 금주령 하에 있었다고 말할 수 있다. 실제로 조선왕조실록에 따르면 태조부터 선조까지 약 200년간 무려 96회의 금주령이 내려졌었다. 서구와 일본에서는 근대 산업화 기간 중에 주류 산업 또한 함께 손조로운 근대화를 달성하여 오늘의 번영을 누리고 있는 반면 우리나라에서는 조선조의 금주정책 때문에 하나의 산업으로 발전하지 못하고 가양주에 머물고 있던 중 1907년 일제의 조선주세령과 1916년 가양주에까지 면허제를 적용하면서부터 규모가 큰 양조장의 양성화와 전통주의 산업화는 촉진되었으나, 지방각지에 존재한 찬란하고 다양했던 가양주의 전통이 사라지고 전통주가 획일화 되기 시작하면서 그 본질적인 순수한 빛이 사라지게 되었다. 1962년 양곡정책의 일환으로 쌀을 주류양조에 사용치 못하게 됨으로써 일부 명맥을 이어오던 민속주가 그나마 자취를 감추게 되었다. 다만 특정한 지역에 한해서만 쌀을 사용하는 민속주가 관광용으로 허용된 일은 있었으나, 우리 한민족의 역사와 더불어 숨쉬어온 전통민속주는 그 제조 기능의 보유자가 점점 사멸되어 실로 소멸직전에 이르게 되었다. 그러나 80년대 이후 경제개발의 성과가 나타나고, 전통문화와 우리문화의 정체성에 대한 인식이 고조되면서 전통주의 식문화적 가치를 인식하기 시작했다. 그 결과 '민속주 제도'가 태생되었고, 그 후, 전통주에 대한 일련의 정책적인 지원이 생겼다. 90년대 이후에는 약주와 탁주의 쌀 사용 허가(1990)와 약주의 경우 식물성 약재와 방향성 조제의 사용을 허용하고 주정도수 제한을 완화하였으며, 1994년 1월부터는 약주공급구역 제한을 제거함으로써 주류수입자유화 등 세계무역 자유화의 도도한 흐름 앞에서 전통주의 손발을 묶고 있던 통제를 일부나마 풀어주는 조치들이 생겨나, 이제 전통주는 국내에서나마 겨우 자신의 설 땅을 찾아가고 있게 되었다. 더욱 다행한 것은 약탁주를 비롯한 전통주의 주정도 함량 제한 철폐 등 규제를 완화하는 정책의 변화로 좀더 다양한 전통주의 발전을 기대할 수 있는 토대가 마련되어 가고 있다는 것이다.

2. 전통주의 현황

2-1. 국내 주류 시장

그러나 최근의 전통주 시장을 보면 전체 주류시장 6조 7천억 규모에서 소주, 맥주, 양주가 전체의 95%를 차지하고 있고, 전통주는 3% 정도의 시장규모를 가지고 있는 실정이다. 특히 2000년대 중반 이후에는 탄탄한 문화를 기반으로 하는 수입와인의 급성장이 전통주 시장을 잠식하고 있어, 우리 전통 식문화 전반에 걸쳐 심각한 상황이 아닐 수 없고, 이에 관련 업계나 학계 모두 재도약을 위해 발 벗고 나서야 할 시점이다.

2-2. 전통주의 현황 및 미래

이러한 수입와인의 괄목할만한 성장은 어떻게 설명할 것인가? 많은 견해가 있지만, 우선 음주문화의 변화를 들 수 있다. 건강지향적 소비문화가 음주문화에도 그대로 스며들어 건강을 생각하는 술과 저도주의 선호 경향과 문화적 호기심을 충족시킬 수 있는 다양한 정보의 제공이 수입와인의 약진에 밑바탕이 되었다고 할 수 있다.

따라서, 우리의 전통주를 자세하고도 넓게 연구하여 그 제조방법과 품질특성, 기능성 등 장단점을 규명하고 그것에서 우리 고유의 전통주 개발의 단서를 찾아 발전시켜야 할 것이다. 동시에 요즘 만들어지는 술들을 옛술과 다르다고 하여 부정하는 것은 잘못된 일이며 옛술을 그대로 복원하는 것만이 능사도 아니다. 오히려 옛술에 대하여 주먹구구가 아닌 체계적이고 과학적인 접근으로 그 모습을 규명하면서 그 속에서 지혜를 얻어 외래주와 차별성이 뚜렷하고도 세계인의 입맛에 맞는 술로 발전시켜야 할 것이다.

그렇다면, 전통주 산업의 국제화를 위해 고려해야 할 것은 무엇인가? 다음에 몇 가지 점들을 들어 보기로 한다.

첫째, 전략적인 전통주 육성 방안이 필요하다.

불란서의 꼬냑이나 스코틀랜드의 위스키의 경우는 국가전략 산업의 하나로 업계와 정부가 혼연일체가 되어 노력하고 있어서 오히려 내국시장보다 국제시장에서 그 명성을 더 얻고 있다. 또 뉴질랜드의 경우는 와인산업을 관광산업과 연계하여 전략화 하고 있다고도 한다. 우리나라 역시 전통술을 발전시키기 위해서는 전략적 목표를 명확히 해둘 필요가 있다. 즉, 관광산업으로서의 전통주를 육성할 것인가? 농가공산업으로서의 전통주로 육성할 것인가? 전통식문화를 보존하는데 주안점을 둘 것인가? 아니면 수출전략산업으로 육성할 것인가? 그도 아니면 그냥 일반주류산업에 정상적으로 편입될 때까지 돌보아 주는데 만족할 것인가? 등등 전략적 목표는 매우 다양할 수 있다. 그러나 어떠한 경우에도 다음의 세가지는 반드시 염두에 두어야 할 것이다. 첫째로 전통주는 일반주류와 달리 단지 주세징수의 수단만으로 생각해서는 안된다는 점이다. 둘째는 전통주를 육성하고자 할 때는 현실적으로 실현가능한 목표를 신중히 선택하여야 한다는 것이다. 셋째로 일단 전략적 목표가 세워지면 그것을 장기적이고 지속적으로 수행할 기구가 있어야 한다는 것이다.

또한 전통성을 가능한 그대로 유지하여 그 자체가 상품가치가 되도록 전통성을 심화시키는 방향과 소비자의 대중적인 기호에 부합할 수 있는 품목을 선정하여 집중 육성하는 방향 등 두 가지로 전략목표를 명확히 하는 것이 바람직 할 것이다.

둘째, 적극적인 해외마케팅 전략의 전개가 필요하다.

1,000만 해외교포를 교두보로 한 해외마케팅 전략이 절실히 요구된다. 커가는 국력을 기반으로 해외 시장에서 활로를 찾아 그 탄력으로 국내시장에까지 확고한 발판을 마련할 수가 있다. 예를 들면, 교포가 밀집한 외국현지에 전통주 생산공장을 세워 아직 한국의 맛을 기억하고 있는 이민1,2세대가 사라지기 전에 교두보를 확보하고 그를 기반으로 현지에서 그 나라의 감각을 파악하고 적응해야 한다. 전통주 산업 국제화의 시작은 우리 사고방식의 국제화가 시작되는 순간이 될 것이다.

이를 위하여 현대 한국인의 미각과 세계인의 미각의 편차가 하루가 다르게 줄어들고 있다는 점에 유념하면서 선진국민들의 미각에 맞는 주미를 개발하고 선진국민들의 취향에 맞는 이름, 디자인, 홍보 전략들을 개발해야 한다. 중국음식 및 이태리의 피자가 각국에서 그 나라의 미각에 적응하여 성공하는 슬기를 배워야 한다.

셋째, 전통주 산업의 협업체계를 구축하는 것이 필요하다.

현재 전통주 업계는 지극히 영세하고 아직까지도 태동단계에 있다. 이들은 대단한 노력으로 전통주를 생산하고 있으나 기술적, 마케팅적 측면에서 아직은 너무나 영세하고 미숙한 것이 현실이다. 이러한 현실을 타파한 예가 wine 산업이라 할 수 있는데 여기서 다시 우리는 wine 산업의 know-how에 주목할 필요가 있다. Wine과 전통술 모두 발효과정은 대단히 섬세한 기술과 정성이 필요하고, 후처리 과정과 포장, 유통 등은 규모의 경제가 요구되는 부분이다. 한 예로 불란서의 어떤 주류업체는 수백개의 중소제조공장에서 원주를 수집해서 저장 브랜딩 과정, 병입, 배송, 마케팅을 전문으로 수행하고 있었다. 수많은 군소업체와의 협업으로 믿을 수 없을 정도로 다양한 제품을 높은 품질로 생산 공급하는데 성공하고 있고, 군소업체들은 중복되고 비싼 설비투자 없이 독특하고 좋은 완제품을 만드는데 전념하고 있는 것이다. 특히 인상을 받은 것은 그 공장에는 전자동 포장라인뿐 아니라 대단히 용이하게 고안된 수동포장 설비를 다수 운영하고 있고, 자체 라벨 인쇄공장을 가지고 있다는 점이다. 이러한 협업체계를 우리가 의도적으로 단시간에 이루는 것은 일견 불가능해 보일지도 모르지만 이미 국순당이 지역자치단체 등과의 협업에 의하여 작지만 성공 사례를 만들어 가고 있기 때문에 불가능 하지만은 않을 것이다.

결론적으로 전통주 산업이 독자적인 한 주류로서 국내시장에서 확고한 발판을 마련하는데 성공할 수 있다면, 적어도 이론적으로는 아마도 전통주 산업의 국제 경쟁력이 상대적으로 가장 강할 수도 있다고 할 것이다. 그것은 가장 한국적인 것이 가장 세계적이고 또한 세상 어디에도 없는 유일한 제품으로서 경쟁이 없는 틈새시장이기 때문이다.

3. 국순당과 전통주 계승

전통주 계승을 위한 국순당의 노력은 크게 '전통주의 대중화', '전통주의 과학화' 그리고 '전통주 산업 기반구축'으로 설명할 수 있다.

첫째, 전통주의 대중화를 위해서 품질 안정성 향상 및 대량생산 체제를 확립하여 약주업계 최초로

전국유통망을 구축하였고, 사외모니터제도를 운영하고, 전통주강좌 개설을 통해 전통주에 대한 일반인의 이해도 증진에 앞장섰으며, 매년 우리술 찾기, 담금주 행사 등을 통해 전통 가양주 문화를 발굴하고, 그 가치를 재해석하고자 노력하였다. 또한 전통주 전문 프랜차이즈인 '백세주마을' 운영과 반가식 품 과제수행을 통해 전통주뿐만이 아니라 전통 식문화 전반에 대한 연구를 병행하여 '주안상 문화'의 체계적인 복원에 기여하고 있다.

둘째, 우리 전통주의 가치를 고양시킬 수 있는 측면에서 전통주의 심도 있는 과학적 연구에 대한 필요성을 인식하고, 누룩 및 발효에 대한 기초 연구뿐만 아니라, 기능성 연구까지 활발히 진행하고 있다. 특히 백세주에 대한 기능성 연구결과, 적포도주와 견주어도 전혀 손색없는 항암활성을 나타내었고, 특히 적포도주에는 없는 위 보호활성 및 지질대사 개선에는 탁월한 효과가 있는 것으로 나타나 학계의 많은 관심을 끌기도 했다. 또한 백세주의 핵심 제조공법인 생쌀발효법은 '고사활요'를 근거로 전통 누룩으로부터 곰팡이균 분리에 성공하여 주류제조에 획기적인 신기원을 이루기도 하였다.

셋째, 전통주 산업의 체질을 근본적으로 강화하기 위해서는 그 기반이 되는 산업구조부터 발전시킬 필요성을 인식하고, 지자체 및 영농민과의 협업을 통해 농민주 CLUSTER를 구축하여 전통주 산업기반 구축을 위한 새로운 비즈니스 모델을 확립해 나가고 있다.

4. 맺음말

현재 우리는 국적 없는 희석식 저도 소주와 수입산 와인의 범람으로 전통주뿐만 아니라 전통 식문화까지도 우리의 기억 속에서 나날이 멀어지고 있는 실정이다. 전통주를 살리기 위해서는 한 두 기업의 힘만으로 되는 것이 아니라 국민 전체가 우리 전통을 아끼고 사랑하는 마음이 하나의 문화로서 밑받침이 될 때 가능하리라 생각되고, 가까운 미래에 세계에 뒤편이 내세울 수 있는 우리의 명품 술이 나타나리라 기대해 본다.