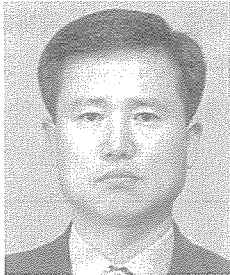


전통곡주 삼한시대 정착 현재 3백60여종 제조방법. 원료따라 맛. 향기. 기능 다양



安炳學

(한국식품개발연구원 품질규격연구본부장)

한국술은 곰팡이 이용하는 문순형

과실이나 곡류 등 당질물질이 효모와 곰팡이에 의해 자연적으로 알코올로 변하게 된 것을 우연히 발견하여 맛을 본 인류는 오랜 세월을 두고 그들이 살고 있는 자연환경과 사회환경에 맞추어 그 민족의 풍토와 민속을 담고 있는 문화적 배경을 지닌 독특한 제조방법에 의한 고유한 전통술을 갖게 되었다. 일반적으로 유럽문화를 목축형, 중근동문화를 사막형, 아시아문화를 문순형이라고 분류하고, 유럽의 목축문화는 포도주, 맥주, 위스키, 브랜디 같은 누룩을 사용하지 않은 술을 낳게 하였고, 아시아의 문순문화는 고온 다습한 여름에 대량 발생하는 곰팡이를 이용하는 술제조 방법을 발전시

키게 하였다. 우리의 전통술은 기후적인 영향으로 고온 다습한 여름에 곡물에서 자연적으로 발생하는 곰팡이를 번식시킨 누룩을 사용하여 곡물 전분의 분해와 알코올 발효를 동시에 진행하는 병행복발효(並行復醱酵)의 양조 방식으로 발달하였다.

우리 민족은 상고시대(上古時代)에 이미 농업의 기틀이 마련되었고 곡류로 어떻게 술을 빚었는지는 알 수 없으나 삼한시대(三韓時代)에는 이미 전통곡주(傳統穀酒)가 정착되어 영고(迎鼓), 동맹(東盟) 등 여러 행사에 '주야음주가무(晝夜飲酒歌舞)' 하였다는 기록이 남아 있고, 고려시대 이전에 탁주와 청주가 정착되었으며 고려 후기에 몽고를 통해 들어온 외래주(外來酒)인 증류주(蒸溜酒)가 추가되어 3대 술 종류가 완성되었다. 고려시대를 거쳐 조선시대에 들어서면서 양조기술이 점차 고급화하여 상류사회에서는 점차 쌀이나 밀 등 곡물을 썰서 넣는 덧술 작업을 여러 번하는 중양주류(重釀酒類)를 존중하게 되고 양조원료도 맵쌀(粳米)위주에서 찹쌀(粘米)로 변화하며 약산춘(藥山春), 호산춘(壺山春), 노산춘(魯山春), 벽향주(碧香酒), 청명

주(淸明酒) 등 수 많은 중양약주류(重釀藥酒類)가 탄생하였으며, 증류주는 소주를 바탕으로 각종 과실, 약재 등 물료(物料)를 곁들인 죽력고(竹瀝膏), 이강고(梨薑膏) 등 새로운 재제조주류(再製酒類)와 과하주(過夏酒)와 송순주(松荀酒) 등 양조곡주와 증류주의 흐름을 조화시킨 혼양주류(混釀酒類)가 새롭게 개발되는 등 우리 술의 개화기로서 문헌상에 3백60여종의 다양한 술 이름을 남기는 전성기를 맞이하였다.

그러나 일제시대를 거치면서 우리의 전통술은 급속한 몰락의 길을 걷게 되었으며 해방 후에도 서양 술의 급속한 유입과 함께 식량부족, 정부의 소극적인 주세정책 등에 의해 점점 그 자취를 감추게 되었으며 자료의 소멸과 기술 전수자의 사망으로 복원이 거의 불가능하게 되었으나 1980년대 후반부터 아시안게임과 올림픽을 계기로 민족 고유문화의 재조명 및 복원을 위한 노력이 시도되어 오늘에 이르고 있다.

옛 문헌에 쓰여진 3백60여종의 전통술을 분류하면 <표 1>과 같이 크게 양조곡주(釀造穀酒)와 증류주(蒸類酒) 및 외래주(外來酒)로 분류된다. 양조곡주중 곡물만을 원료로 하는 순곡주

(純穀酒)는 거르는 방법에 따라 탁주(濁酒, 막걸리)와 청주로 구분하였다. 탁주는 탁하게 빛은 술을 탁주라고 하는데 재주(漚酒) 또는 회주(灰酒)라고 불려왔으며 가장 역사가 오래된 것이다. 탁주는 원래 고두밥에 누룩을 섞어 빛은 술을 오지그릇 위에 정(井)자 모양의 걸치개를 걸고 체로 막걸러 뿌르고 텁텁하게 만든 술이다. 흔히 말하는 막걸리는 양조 후에 약주를 떠낸 나머지에 물을 둘러 얻어진 것을 말한다. 고려시대 이후 이화주(梨花酒)로 알려진 술이 대표적인 탁주였다. 청주(淸酒, 약주)는 술이 다 된 탁주 독에 용수를 박고 맑은 술을 얻은 것이 청주의 시초이며 청주가 약주로 불리게 된 유래는 약 1백50년 전 약현(藥峴)-지금의 서울 중립동-에 사는 아호가 약봉(藥峰)인 서유구가 술을 잘 만들어 그 술을 '약현에서 나는 술' 또는 '약봉이 만든 술'이라고 크게 소문이 나면서 부르기 쉽게 변해버린 것이라고 하며 약주는 구한 말에서 일제 초기까지 주로 서울 부근의 증류 이상계급에서 소비되었다.

거르고 빛는 방법따라 이름 다양

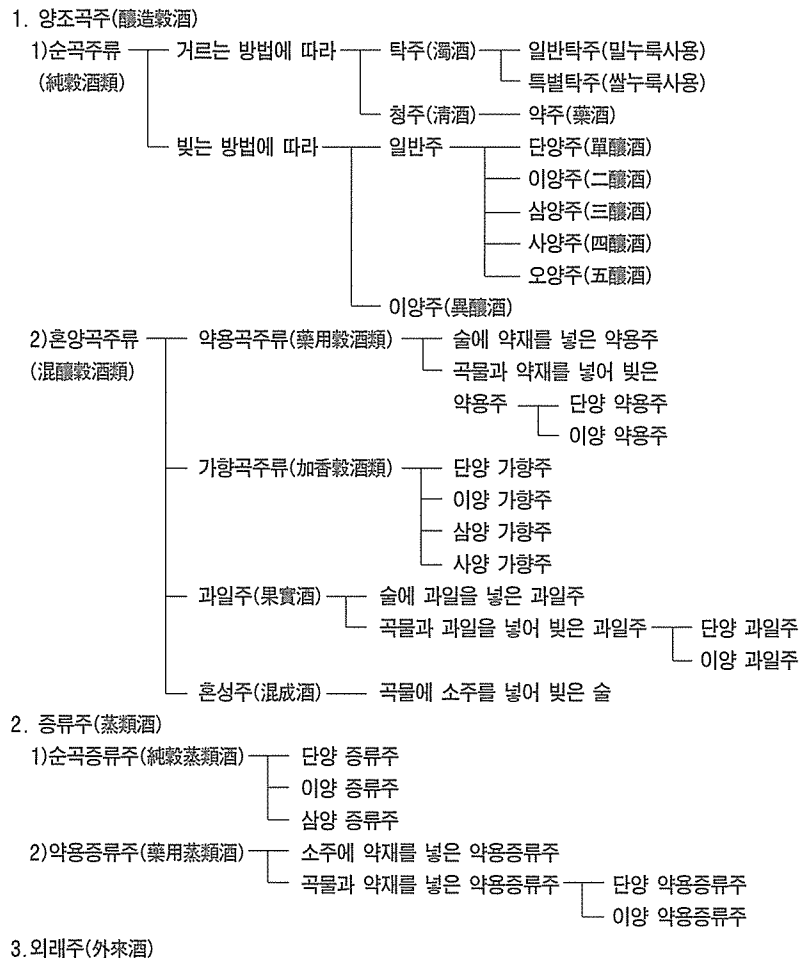
순곡주(純穀酒)는 덧술의 횡수에 따라 단양주(單釀酒), 이양주(二釀酒), 삼양주(三釀酒), 사양주(四釀酒), 오양주(五釀酒) 등으로 구분되는데 단양주(單釀酒)는 곡물 : 누룩 : 물의 비율이 매우 다양하며 술을 빛는 기간은 하루 만에 빛는 술로부터 37일간 빛는 술까지 있다. 이양주(二釀酒)를 빛는 때는 밀술에는 곡물의 양을 적게 하고 누룩과 물을 넣어 빛었으며 덧술하는 곡물

의 양이 밀술 때 보다 많았고 밀술과 덧술에 사용하는 곡물이 다른 경우도 있었으며 보통 누룩과 물은 밀술에만 사용하고 덧술에는 누룩과 물을 사용하지 않았으나 덧술에도 누룩이나 물을 넣어서 빛은 술도 있으며 숙성기간은 3일부터 2개월로 다양하다. 삼양주(三釀酒)는 밀술, 1차, 2차 덧술에 사용하는 곡물이 같은 술이 많은 것이 특징이고 숙성기간은 9일부터 4개월 등이었다. 곡물과 다른 과일, 약재 등을 첨가한 혼양곡주류(混釀穀酒類) 중 약용곡주류(藥用穀酒類)는 술에 약재

를 넣거나, 곡물과 약재를 넣어 빛는데 약용주도 덧술의 횡수에 따라 단양 약용주, 이양약용주 등으로 나눌 수 있으며 가향곡주(加香穀酒類)는 술에 향을 내는 재료를 단순히 우려낸 가향주와 처음부터 곡류와 향재료를 혼합하여 빛는 단양 가향주, 이양 가향주, 삼양 가향주, 사양 가향주 등이 있다.

증류주는 순곡증류주(純穀蒸類酒)로 단양 증류주, 이양 증류주, 삼양 증류주 등 단순 증류주와 약재를 첨가한 약용증류주(藥用蒸類酒)는 증류한 소주에 약재를 넣어 우려낸 약용증류주,

〈표 1〉 전통술의 분류



곡물과 약재를 넣어 발효시킨 후 증류한 것으로 덧술의 횟수에 따라 단양 약용증류주, 이양 약용증류주 등으로 나눌 수 있다.

전통술 다양성 누룩제조방법이 좌우

전통술은 제조방법 뿐만 아니라 사용되는 원료도 매우 다양하여 기본원료는 곡물, 누룩, 물, 화향재료, 약재, 과일 등으로 구분되며 곡물은 멥쌀, 찹쌀, 감자, 고구마, 보리, 밀가루, 대두, 기장, 수수, 조, 콩, 메기장, 축 등 전분질 원료는 모두 발효원으로 사용하였으며 멥쌀이 가장 많이 이용되었다. 누룩의 원료는 밀이 가장 일반적이지만 녹두, 콩, 멥쌀, 찹쌀, 보리, 메밀, 팥 등의 곡물과 목향, 여뀌, 청고, 백출, 당귀, 복령, 감초 등의 한약재가 사용되었다. 약용주 제조에 사용된 약재는 생강, 계피, 인삼, 꿀, 백초, 당귀, 오미자, 용뇌, 천문동, 목향, 부자, 천초, 단향, 행인, 우슬, 맥

문동, 생지황, 오가피, 방풍, 길경, 대황, 복분자, 모과, 작약, 두충, 사인, 진피, 회향, 대추 등 우리가 알고 있는 거의 모든 한약재가 사용되었으며 가향재로는 계절에 따라 국화, 진달래, 연, 매화, 복숭아, 동백, 살구, 장미꽃 등의 꽃과 술방울, 술잎, 송화, 죽엽, 연잎, 닥나무잎 등의 잎과 열매, 생지황, 구기자 등 약재가 이용되었고 과일류는 석류, 유자, 능금, 포도, 호두, 잣 등이 사용되었다.

전통술을 다양하게 하는 또 하나의 변수는 누룩의 제조방법이다. 누룩은 제조방법에 따라 곡물을 분쇄하여 성형하는 떡누룩(餅麴)과 낱알 상태의 곡물로 만드는 흠임누룩(散麴)으로 분류할 수 있으며 떡누룩은 곡물의 분쇄 정도나 제법에 따라 가루로 내어 덩어리로 만드는 분국(粉麴), 거칠게 갈아서 덩어리로 만드는 조국(粗麴), 약초나 약초즙으로 반죽하여 덩어리로 만드는 초국(草麴)으로 나누어진다. 떡

누룩에 번식하는 곰팡이는 내부까지 기어드는 발효형(醱酵型)이며 흠임누룩에 번식하는 곰팡이는 표면에만 번식하는 호흡형(呼吸型)이고, 분국은 약주용, 조국은 탁주용, 소주용으로 쓰였다. 누룩의 90%는 떡누룩이고, 흠임누룩은 10% 정도이며 떡누룩은 분쇄하여 사용하는 경우가 일반적이며 물이나 즙액에 우려내는 물누룩으로 사용하기도 하였다.

위에서 살펴본 바와 같이 전통술의 특징은 첫째로 다양성을 들 수 있다. 옛 문헌에 나타나 있는 술이나 현재 전수되어지고 있는 그 어떤 술도 술의 원료 및 부 재료, 술 빚는 방법이 같은 것이 없다. 둘째로 우리의 조상들은 술을 다양한 약재를 사용하여 단순 음주의 효과에 건강과 보신(補身)을 함께 도모하는 약용주로 발전시켰다는 점이다. 이는 다른 민족의 술과 가장 크게 차별화 되는 것이며 현대 의학적으로 검증이 필요하겠지만 우리 전통술 발전 방향의 매우 중요한 축이 될 수 있을 것이다. 최근 강조되고 있는 식품의 기능성을 우리 조상들은 이미 술에 접목시켜왔음에도 불구하고 주류정책과 외제를 선호하는 소비심리에 밀려 더 이상 발전되지 못한 결과 외국산 수입주류에 비해 품질이 떨어지는 현실에 이르게 되었다. 그러나 다양한 맛과 기능을 가진 우수한 전통술이 발굴, 복원되어 품질을 높여가고 있으므로 머지않아 삼국시대 이래 1백년 전까지만 해도 찬란했던 양조문화를 바탕으로 한 우리의 다양한 기능성 전통술이 외국의 유명주와 어깨를 나란히 할 수 있게 될 것이다.

〈표 2〉 전통술의 제조원료

곡 물	멥쌀, 찹쌀, 보리, 밀가루, 콩, 기장, 수수, 조, 감자, 고구마 등
누 룩	밀, 녹두, 콩, 황미, 멥쌀, 찹쌀, 보리, 메밀, 팥 등 곡물 복숭아씨, 살구씨, 육계, 여뀌, 청고, 창이, 연화, 백출, 천초, 당귀, 목향, 방향, 복령, 관계, 단향, 백지, 오수유, 감초, 행인, 백단 등 한약재
약 재	천문동, 목향, 곽향, 영향, 창포즙, 세신, 천금, 부자, 오두, 백단, 광령, 참외, 연화, 사밀, 용뇌, 백령등, 향령, 천초, 관계, 단향, 오수유, 행인, 우슬, 하수오, 맥문동, 생지황, 인삼, 육계, 인동, 인진고, 산사, 칩근, 철, 복나무껍질, 천선자, 천오, 관상, 황유, 생치, 통초자즙, 호골, 백화사, 상수리, 도토리, 황정, 술잎, 생강, 계피, 황납, 꿀, 후추, 백출, 당귀, 오미자, 단사리별, 괴지, 구기자, 지황, 사슴머리, 적출, 방풍, 완계, 축초, 길경, 대황, 팥, 도인, 백부근, 복분자, 대나무잎, 천남성, 사근, 선묘, 인, 홍두, 소자, 오가피, 자금피, 용뇌, 우방근, 천궁, 반하, 모과, 작약, 황기, 육계, 숙지황, 감초, 백복령, 의이인, 백두구인, 측사, 비파잎, 맥잎, 심향, 초과인, 두충, 남향, 상백피, 후박, 정향, 창출, 대추, 실백, 백엽, 사인, 방계, 진피, 백지, 침향, 해근, 회향 등
가향재	국화, 진달래꽃, 연꽃, 냉이꽃, 매화, 장미꽃, 복숭아꽃, 등백꽃, 살구꽃, 술방울, 술잎, 연잎, 술순, 송화, 송절, 송지, 죽엽, 닥나무잎, 청호, 생지황, 구기자 등
과 일	석류, 유자, 능금, 포도, 호두, 잣 등