

“생쌀 발효시켜 숙취없앤 것이 인기”

배상면 (주)배상면주류연구소 회장



전통주 만드는 일에 평생을 바친 (주)배상면주류연구소 배상면 회장을 만나 술에 담긴 그의 철학과 전통주조법으로 만든 '백세주'의 과학성에 대해 들어보았다.

백세주가 생산된지 10년 만에 국민들의 입맛을 사로잡은 국민주로서 자리 잡았습니다. 백세주의 성공 비결은 무엇입니까.

백세주가 나오기 전만해도 일부 애주가를 빼곤 전통주에 대한 관심이 거의 없었죠. 전통주를 만드는 사람 입장에서 정부의 가격 제한으로 이윤을 남기지 못하다 보니 정성을 들여 만들지 못했던 것도 사실이고요. 그러다 보니 사람들에게 낯선 술로 알려져 있었죠. 이런 인식을 깨는 게 급선무였습니다. 그래서 '10가지 한약재를 넣은 몸에 좋은 술'을 모토로 내걸고, 대대적으로 홍보를 했던 게 최근의 건강을 생각하는 음주문화와 잘 맞아 떨어졌던 것 같네요. 어디서든 부담 없이 먹을 수 있는 좋은 전통주로 알려진 게 가장 큰 이유로 봅니다.

백세주의 성공 요인을 과학적 측면에서 조명해 주십시오.

백세주는 생쌀발효법을 현대과학기술로 복원시켜 만들어낸 전통주입니다(편집자주 : '생쌀발효법'은 쌀을 찌지 않고 생쌀을 가루로 만들어 누룩과 함께 버무려 발효시켜 술을 빚는 방법이다). 마치 자연식이나 생식을 하는 것처럼 사람 몸에 자연스럽게 살아있는 영양소를 제공하는 원리와 같은 거죠. 생쌀발효기술은 숙취를 사전에 차

단하는 효능이 뛰어나답니다. 쌀에 열을 가해 술을 빚으면 두통을 일으키는 물질로 알려진 아세트알데히드가 생성되는데 반해 생쌀로 술을 빚으면 이게 줄어들어요. 애주가들 사이에 인기를 끄는 것도 이처럼 숙취가 없기 때문입니다.

양주를 선호하는 세상입니다. 우리 나라 술과 양주를 단순 비교할 수 있을까요.

우리 나라는 우리 나라대로, 외국은 외국 나름대로 저마다의 술을 발전시켜왔어요. 그 술이 '이러쿵저러쿵' 하는 얘기는 끝이 없을 것 같습니다. 다만, 한 가지 말하고 싶은 것은 현재 우리 나라에서 만들어지는 술 대부분의 원료가 수입 농산물이라 매우 안타깝다는 겁니다. 국내 원료로는 정부가 정한 가격을 맞출 수 없다보니 막걸리조차 중국산 쌀을 쓰고 있어요. 국산 농산물을 원료로 쓸 수 있는 정책적인 풍토가 조성돼야 제대로 된 술이 나올 수 있습니다.

위스키나 브랜디, 코냑 등에 대응할 만한 국내 양주 제조기술은 어디까지 왔습니까. 우리 나라 술의 세계화가 가능할까요.

우리 나라가 세계 제 1위 양주 수입국이란 점에 대해선 나 스스로도 책임을 통감하고 있습니다. 일본의 '니가' 위스키처럼 전통소주를 끊임없이 연구개발해 양주와 경쟁력을 갖도록 해야겠죠. 그리고, 우리 나라 술이 세계로 진출하려면 외국사람들의 입맛에 맞추어야 하는데, 그러려면 쌀에 과실을 섞어 술을 만들 수 있도록 현행법을 개정할 필요가 있습니다. 고지식한 사고방식은 항상 발전을 저해하는 요인이 되죠.

향후 개발을 추진중이거나 목표로 삼고 있는 술이 있으신지요.

사람들은 국순당의 성공을 신화라고 부르지만, 누구라도 50년을 한결같이 한 분야에 몰두한다면 성공하지 못하는 게 이상한 일이지요. 그러나, 나는 아직 내가 꿈꾸는 일을 이루지 못했어요. 세계인들이 한국하면 떠오르는 그러한 명주를 개발하기 전에 나의 일은 영원히 끝나지 않을 겁니다. 67

정리_류통은 본지기자 teryu@kofst.or.kr