

우리 전통 술의 순례 - 탁주 또는 막걸리 이야기

허시명
술 평론가

막걸리는 탁주이지만, 탁주가 모두 막걸리인 것은 아니다. 우리는 막걸리와 탁주를 뒤섞어서 사용한다. 탁주는 그 색깔을 보아 회주(灰酒), 백주(白酒)라고도 했고, 그 형상을 보아 재주(滓酒)라고도 했다. 막걸리는 옛 문헌에서는 막걸리 요(醪), 또는 탁료(濁醪)라는 표현을 많이 썼다. 한자로 막걸리(莫乞里) 또는 탁백이(濁白伊)라고 쓰기도 했는데, 이는 차음해서 표현한 것이다.

막걸리
한글자
합시다



사진 1. 막걸리 술통을 상징하는 노란 주전자

막걸리의 어원은 막 걸러서 마신 술을 뜻한다. 술을 막 거르려면 체나 천 따위가 필요하다. 술의 근원을 따질 때 탁한 술 - 이때 레드 와인도 탁주고 맥주도 탁주의 범주에 들어간다- 이 인류 문명의 초창기 부터 존재했다면, 막걸리는 체나 천 따위가 생겨난 이후에 존재한 술이라고 할 수 있다. 하지만 옛 문헌을 통해 탁주의 존재를 구체적으로 입증하기란 쉽지 않다. 다만 중국 송나라 사신으로 고려를 방문했던 서공이 『고려도경』에 “고려 사람들은

술을 즐긴다. 그러나 서민은 양온서에서 빚은 좋은 술을 얻기 어려워 맛이 박하고 빛깔이 진한 것을 마신다”라고 한 것으로 보아, 탁주를 마셨다는 것을 짐작할 수 있다.

탁주는 청주에 상반된 표현이다. 아무래도 청주는 여과를 잘하거나, 오래 기다려서 맑은 술을 떠내야 하니 좀 더 솜씨가 좋은 사람이 좀 더 인내해서 만들어낸 술이라 할 수 있다. 그에 견주면 막걸리는 함부로 걸러 마신 술을 뜻하는데, 그냥 걸러 마시는 것과 막 걸러 마시는 것에는 차이가 있다. 막 걸렀다 함은, 체에 술을 담아 손으로 누르거나 주걱으로 저어서 걸러냈다는 것을 뜻한다. 그런데 조심스럽게 걸러내는 술과 막 걸러내는 술은 맛에서 차이가 존재한다. 술을 짤 때, 자루에 담아 저절로 걸러지는 것은 맛이 훨씬 부드럽다. 곡물 알갱이라도 최대한 걸러 마시기 위해 압착하여 짜낸 술은 그 맛이 쓰다. 곡물 껍질에 쓴맛이 많이, 강한 맛이 더 많이 남아있기 때문이다.

탁주이되 막걸리가 아닌 술로 이화주를 꼽을 수 있다. 이화주는 고려 시대 문헌인 『동국이상국집』과 경기체가인 『한림별곡』에 등장한다. 조선 후기의 『음식디미방』, 『산림경제』에도 등장하는 것을 보면 오랜 기간에 걸쳐 지속적으로 빚어져 왔다는 것을 알 수 있다.

이화주는 되도록 물을 적게 넣어서 빚다 보니, 걸쭉한 죽이나 물에 탄 미숫가루처럼 생겼다. 딱히 맑게 걸러낼 만한 분량의 술이 없으니, 그 자체로 탁한 술인 셈이다.

술 빚는 기술은 시대에 따라 차이가 나는데, 옛날로 올라갈수록 물의 사용량이 적은 특징을 보인다. 요즈음 국제정 기술연구소에서 권장하는 곡물과 물의 사용 비율은 1:1.6으로 물의 사용량이 더 많다. 그런데 전통술을 살펴보면 곡물과 물의 비율이 1:1인 경우가 허다하다. 한산소곡주의 경우는 1:0.8 정도 된다. 과하주의 경우는 곡물과 물의 비율이 1:0.5의 경우도 있다. 이게 술이 될까 싶을 정도로 물이 적어, 곡물과 물을 섞어놓은 술밥을 보면 비빔밥 같기도 하



항아리에 막걸리를 빚는 양조장

막걸리의 재료인 누룩을 담는 모습

술밥을 넣는 모습

발효되고 있는 막걸리

사진 2. 막걸리 제조 과정

고 전을 부치기 위한 밀가루 반죽 같기도 하다. 이렇게 물을 적게 잡아 술을 빚으면 탁주 형태의 술이 나오게 된다.

하지만 요즘 시중에서 파는 탁주는 체에 막 거르던 예전 막걸리와 다르다. 보통 쌀이든 밀가루든 곡물 10kg으로 막걸리를 빚으면, 재료의 6배 반에 해당하는 65L가 나온다. 예전에는 술독에서 청주를 떠내고 난 후 그 밑에 있는 지게미와 함께 남은 술을 체에 걸러서 막걸리를 만들었지만, 지금의 양조장에서는 그렇게 하지 않는다. 알코올 도수 15% 안팎 되게 술을 빚어서, 이를 잘 걸러낸 뒤 물을 부어 알코올 도수를 6%로 조정해 다음 병입해 출시한다. 다시 말해 요즘은 청주를 따로 떠내지 않고 빚은 술 전체를 걸러낸 뒤 분량을 늘려 상품화하고 있다.

현재 막걸리 양조장은 전국에 800개 정도 있다. 1960년대만 해도 2,000개가 넘었는데, 국세청이 관리의 편리함과 규모의 경제성을 따져 양조장의 합동을 권장해 지금은 800여 개에 이르고 있다. 장수막걸리의 경우 50개가 넘는 회사가 1962년에 합동되어 서울탁주제조협회라는 단일 회사가 되었다.

막걸리 중에서 이름을 얻은 막걸리들이 제법 있다. 서울의 장수막걸리와 부산의 생탁, 대구의 불로막걸리는 대도시를 기반으로 고객층을 많이 확보한 대형 막걸리 회사다. 도시를 기반으로 하다 보니 맛이 경쾌해지고 단맛도 강해졌다.

지방에서 명성을 얻은 술로 포천 막걸리가 있다. 현재 포천에는 8개의 막걸리 회사가 있는데, 그중에서 가장 알려진 곳이 이동막걸리다. 1956년에 군부대가 밀집한 포천에 하유천 씨가 이동막걸리 양조장을 세우면서, 이동막걸리 신화가 만들어지기 시작했다. 그 당시는 군대의 피엑스에서 막걸리를 한 말씩, 한 주전자씩 팔았다. 고된 훈련 끝의 담배 한 개비보다 더

구수한 막걸리 한 사발이 장병들의 가슴을 적셔주었다. 군부대에서는 1년에 한 번씩 술을 가장 많이 파는 양조장에 공로상을 줄 정도였다. 그때 고된 훈련만큼이나 몸에 각인된 게 포천 이동막걸리 맛이였다. 군 복무를 마치고 고향으로 돌아간 장병들이 군대 시절을 되새길 때마다 이동막걸리를 떠올렸고, 그 그리움이 이동막걸리의 명성으로 이어진 것이다.

쌀과 누룩으로 빚는 전통 막걸리의 계보를 가장 잘 잇고 있는 막걸리로 부산 산성막걸리가 있다. 부산 금정산성 안 산성마을은 누룩을 만들어 팔아 생계를 이어온 동네다. 돌이 많고 농토가 적은 산성마을에서 할 수 있는 일이라고는 남자들은 나무를 해서 팔고, 여자들은 누룩을 만들어 팔 수밖에 없었다. 밀주 단속이 심할 때에도 필사적으로 누룩을 만들어 단속반원들의 눈을 피해 동래나 구포장에서 누룩을 팔았다. 산성마을은 염소 불고기 집들이 즐비한 유원지가 된 지금도 누룩을 만들고 있으며, 누룩으로 빚은 막걸리도 만들고 있다.

1929년 『별건곤』에 실린 각설이가 부르는 팔도 ‘장타령’ 속에서 유일하게 막걸리로 이름을 얻은 동네는 경상남도 밀양이다. “경상도 풍기장 바람 불어 못 보고, 뚝 떠러졌다 낙동장 몸이 압혀 못 보고, 이성저성 내성(봉화)장 말성 만어 못 보고, 요밀조밀 밀양장 막걸리 맛에 못 보고”라는 내용이 경상도 장타령의 일부로 등장한다.

전주막걸리도 명성이 높은데, 이는 양조장이 아니라 막걸리를 파는 음식점 골목으로 유명하다. 전주 삼천동 우체국 골목에는 막걸리 집이 줄지어 있다. 전국에서 막걸리 집이 가장 밀집해 있는 동네다. 1만 2,000원 하는 막걸리 한 주전자를 시키면 안주로 낙지, 굴, 미역무침, 배추뿌리, 번데기, 콩, 갑오징어, 대하, 다슬기, 옥수수, 돼지고기, 키조갯살, 시래깃국 따위가 한 상 가득 나온다. 그 푸짐한 안주에 놀라 전국의 술꾼들이 찾아가는 명소가 되었다.

이렇게 저마다 다양하게 막걸리를 생산하고 소비하고 있다. 전국 어디서든 가까운 가게를 찾아가면 냉장고에 막걸리가 들어 있어서 맛을 볼 수 있다. 그렇다면 좀 더 근원적인 물음으로 돌아가보자. 과연 막걸리란 무엇일까?

많은 사람은 막걸리를 선택해 마시지 않는다. 그 지역에서 독점적으로 팔고 있는 막걸리를 마시거나, 음식점 냉장고에 들어 있는 막걸리를 마실 뿐이다. 특별히 맛을 가려서 막걸리를 선택하지는 않는 것이다. 이는 유통 구조나 차별화하지 않는 제조법 때문이기도 하지만, 맛을 가리지 않는 소비자의 책임도 있다.

지금의 막걸리는 30년 전의 막걸리와 다르고, 60년 전의 막걸리와 다르다. 30년 전에는 양곡 정책으로 밀가루 막걸리만 존재했다. 1965년부터 1990년까지는 밀막걸리가 주도하던 시절이었고, 1991년부터는 쌀막걸리가 등장해 다시 대중화되기 시작해, 이즈음에는 쌀막걸리가 밀막걸리를 압도하는 상황이 되었다. 1965년 이전의 막걸리는 주로 쌀과 밀누룩으로 만들었고, 이 방식이 대대로 전승되어오던 방식이었다.

막걸리 맛은 ‘이것이다’ 라고 한마디로 단정하기 어렵다. 막걸리에 오미가 있다고 하지만,



사진 3. 새롭게 진화하는 막걸리 파티장

이 오미도 밀막걸리 시대를 거쳐 오면서 생긴 특징이다. 예컨대 텁텁한 맛은 밀가루의 미세한 입자가 술 속에 잔류해 생긴 것이고, 청량감은 발효가 끝나지 않은 술을 포장해 판매하다 보니 생긴 효과다. 지금은 쌀막걸리가 늘어나면서 경쾌하고 깔끔한 맛의 막걸리가 많아졌고, 안전한 포장과 운송을 위해 탄산가스가 나오지 않는 완전 발효된 술이 많아졌다.

탁주인 막걸리는 요즘 다양한 방식으로 진화하고 있다. 과일이나 약재 첨가물이 들어간 막걸리, 도수 높은 막걸리, 칵테일 막걸리, 막걸리를 이용한 요리 따위가 눈에 띄게 늘어나고 있다. 저도주인 탁주가 현대인과 새로운 만남을 만들어가고 있는 중이다.

[사진제공 | 허시명]