

향토색 분명한 우리 누룩, 마을마다 술 익는 향 모두 달라

고명현 아산정책연구원 여론·계량분석센터 연구위원
mhgo@asaninst.org

나그네가 길을 간다. 강을 건너고 밀밭을 지난다. 이윽고 서산에 타는 듯한 노을이 번진다. 고단한 나그네의 마음은 하염없이 가라앉는데 문득 술 익는 향기가 번진다. 시인 박목월은 그 서정을 ‘나그네’라는 시에 담았다.

강나루 건너 밀밭 길을/구름에 달 가듯이 가는 나그네/길은 외줄기 남도 삼백 리/술 익는 마을마다 타는 저녁 놀/구름에 달 가듯이 가는 나그네

문득 궁금해진다. 술 익는 마을을 어떻게 알았을까. 발효하는 누룩의 향내 덕이다. 한반도에서 누룩은 삼국시대부터 사용됐고 고려를 거쳐 조선시대에 들어와 ‘누룩 세상’을 이뤘다. 누룩에 대한 정식 기록은 조선시대 중엽 이후의 음식 관련 문헌인 『사시찬요초』, 『규곤시의방(음식디미방)』에서 이름과 만드는 법이 상세히 등장한다. 이후 누룩을 얼마나 중요시했는지 누룩 이름이나 만드는 법이 『치생요람』(1691), 『산림경제』(1715), 『농정회요』, 『본초강목』, 『임원십육지』, 『동의보감』 같은 무거운 책에까지 등장한다.

천년 세월 넘게 진화한 누룩은 다양성을 자랑했다. 지방마다 독특한 기후의 영향으로 모양과 제조법, 발효기간이 달랐다. 경기·영남지역에선 성형한 누룩을 짚으로 싸서 온돌방에 4~5일간 띄웠다. 호남과 충청도 서해안에선 짚으로 묶고 실내의 시렁이나 천장에 매달아 10~30일을 띄웠다. 밀·보리·쌀·녹두 누룩 등 종류도 수십 가지나 됐다. 밀 누룩이 발효가 잘되고 향이 좋아 가장 많이 쓰였다. 쌀 누룩은 이화주를 빚는데 쓰였고, 녹두 누룩은 ‘향은주’나 ‘백수환동주’ 같은 특수한 술에 사용했다. 녹두 누룩은 오묘한 향취를 내서 궁중이나 부유층, 사대부가에서도 혼자 마실 만큼 귀했다.

그러니 누룩이 빚어낸 술의 맛과 향을 경탄하는 시가 많을 수밖에 없다. 김충직은 ‘…기장술 거듭 기울이나 맛은 더욱 향기롭네…’라 읊었고, 정수강은 ‘…취뿌리로 빚은 술이 술잔에 가득하니 향기가 비로소 흠여지고…’라 읊었다. 다 누룩이 만든 조화에 취한 이들이다.

누룩 자체가 글의 소재가 되기도 한다. 고

려의 문인 이규보(1168~1241)는 누룩이 얼마나 사랑스러웠는지 의인화해서 ‘국선생전(麴先生傳)’을 지었다. “국성(麴聖)의 자는 중지(仲之, 곧드레)니, 주천(酒泉)고를 사랑이다. …하루만 이 친구를 보지 못하면 비루함과 인색함이 싸돌는다…”고 노래했다. 한자로 누룩은 ‘곡자(麴子)’ 또는 ‘국자(麴子)’라 한다.

지난 21일 충북 청주 청원구 내수읍 풍정리(楓井里), 마을 이름에서 알 수 있듯이 풍광이 좋고 양지바르며 물이 좋은 고장이다. 동네에는 조그만 술 회사 ‘화양’이 있다. 이 고향 출신이기도 한 이한상 대표는 “좋은 물을 써서 술을 빚으려고 들어왔다”고 한다. 그는 전통누룩을 손수 만들어 술을 빚는다. 자그마한 공장 내, 후끈하고 습한 누룩방에는 둥글둥글한 원반 모양의 누룩들이 뿔뿔 위에 가지런히 놓여 있었다. 뿔뿔 위에서 누룩을

삼국시대부터 진화 거듭해 다양화
첨가물 없어 술향 좋고 깊은 맛 특징
일제가 변종 누룩 퍼뜨린 뒤 급속 퇴화
생산성만 따지다 질 낮아져

‘띄우는’ 것은 뿔뿔에 서식하는 효모균과 효소를 분비하는 곰팡이균이 누룩에 잘 달라붙게 하려는 것이다. 누룩의 모양·재료·두께 모두에 조상의 경험과 지식이 녹아 있다.

미생물학이 없던 시절 조상은 오랜 경험을 토대로 좋은 누룩균이 많이 배양될 수 있게 했다. 온도로 온도와 습도를 조절했다. 문득 코끝에 구수한 누룩향이 감돈다. 건너편 방에 있는 웅기로 된 술향아리에선 이 누룩으로 만든 술 ‘화양(가칭)’이 숙성되고 있다. 여기서 술은 영상 10℃의 서늘한 온도에서 길게는 석 달 정도의 숙성기간을 거쳐 애주가에 안기게 된다. 8년 준비 끝에 올해 처음으로 술을 출시하려 한다는 이 대표는 “내 누룩이 없으면 내 술도 없다”고 말했다.

한민족의 입에 감칠맛을 돋워줬던 ‘우리 누룩’은 전통술의 몰락과 더불어 근래에 들어와 모진 풍상을 맞았다. 일제는 변종 누룩인 ‘입국(粒麴)’을 이용하라고 강권했다. 입국은 특정 효모균과 효소만을 써 맛이 획일적이었다. 그래서 전통누룩으로 빚은 술의 향과 풍미를 따를 수 없었다. 수천 년 함께 해



우리 전통술의 주 재료인 누룩을 발효시키는 누룩방. 천년의 전통을 이어오고 있는 누룩의 재료와 제조법은 다양하다. 술의 향과 풍미는 누룩에 따라 달라진다. [중앙포토]

온 ‘우리 누룩’이 사라진 뒤 한국인은 공간 품화된 술 맛에 길들여졌다.

일본 누룩이라고 무조건 폄하할 것은 아니다. 한국과 일본의 전통술은 쌀로 빚는 발효주라는 점에서 비슷하다. 하지만 술의 풍미를 좌우하는 첫 단계 발효과정에 들어가는 자연 첨가물이 전혀 다르다. 쌀 같은 곡물로 술을 빚으면 먼저 전분을 당화(糖化)해야 한다. 일본 술의 경우 입국이라고 불리는 코지

(효소제(곰팡이균)와 혼합물)를 함께 넣어 곡물의 전분을 당화시킨 뒤에야 발효 효모를 첨가한다. 그러나 누룩을 쓰는 우리 전통술은 첨가물도 없고 당화와 발효가 함께 이루어진다. 그 과정에서 우리나라는 깊은 맛을 일본 누룩은 흉내 낼 수 없다.

하지만 우리 누룩 몰락의 주범은 일제만도 아니다. 전통누룩을 최대 월 120t씩 생산하는 ‘진주곡자’의 이진형 사장은 “80~90년대

우리 술이 맥주와 소주에 밀리고 전통누룩이 개량누룩에 밀린 대표적 원인은 누룩 생산자들의 주먹구구식 제조 때문”이라고 안타까워했다.

그전까지 대도시와 각 도에 있던 곡자 회사들이 막걸리의 고정 수요만 믿고 품질관리를 게을리 한 탓에 누룩 품질이 나빠졌고 이는 술맛 저하로 이어졌다. 그에 따라 애주가들이 전통술, 특히 막걸리를 외면하게 됐다는 것이다. 전통주에서 떠난 입맛은 쉬이 돌아오지 않았다. 주류시장에서 밀리면서 그 많은 곡자회사들은 문을 닫았다. 진주곡자도 한 달에 보름은 실 만큼 위기에 몰렸다. 설비 자동화와 과학화로 살아남았지만 대부분 전통누룩의 처지는 물을 필요도 없다.

심각한 것은 그런 사이 우리 술 고유의 향과 풍미에 대한 편견이 소비자들 사이에 커졌다는 점이다. 한국전통주연구소의 박록담 소장은 “요즘 막걸리 제조에 누룩을 밑술의 30%까지 쓰니 냄새가 심하다. 10% 이상을 쓰면 안 그렇다. 그래도 누룩을 많이 쓰면 술이 쉽게 빨리 만들어지기 때문에 업자들은 포기를 못한다. 적게 넣으면 실패율이 높아지고 술 익는 기간도 길어지는 걸 우려한다”고 말한다.

게다가 좋은 누룩도 아닌 개량누룩을 쓴다. 밀 껍데기를 공업적으로 가공해 생산한 개량누룩은 전통누룩보다 싸면서 더 빨리 주조한다. 그러나 맛이 떨어져 첨가제를 넣어야 한다. 악순환이다. 첨가제가 섞인 누룩향의 맛이 제대로될 리 없으니 주당들은 외면한다. 배상면주가의 배영호 사장은 “우리의 문제는 체계화되지 않은 가양주 기술을 그대로 사용하고 있어 일정한 술맛을 유지할 수 없다는 데 있다”며 “전통주의 부활은 제조과정의 과학화와 고유의 전통 기술을 잘 골라 활용하는 데 달려있다”고 말한다.

흔히 전통주를 와인과 비교한다. 좋은 와인은 궁극의 향을 자랑하며, 그 향기를 부케(bouquet), 즉 꽃다발로 묘사한다. 다채롭고 화사하다는 뜻이다. 전통누룩으로 빚은 한국 술도 가능하다. 제대로 된 청주의 고소하면서도 달달한 향은 보리 누룩이 주는 향취다. 이진형 사장은 “누룩향은 귀하지 않으며 고소할 정도”라고 한다. 전통누룩엔 와인에 도전할만한 힘이 담겨 있다.

취재지원=신희산·오수린·이영경 최지은·홍예지 아산서원 알립니다이 소모임

주안상 문화 어제와 오늘

조선시대 술상은 담백·웰빙… 요즘은 육류 위주에 맛 자극적

신창훈·이승률 아산정책연구원 연구위원
chshin@asaninst.org

산골 집에 고요히 앉아있으면 해가 긴데
한잔 술과 창포김치에 남은 향기 있네
-원천석의 『은곡 행록』(여말 선초)
출렁이는 술잔은 파스함 머금고
소반엔 부드럽고 살찐 냉이나물 올라왔네
-임상원 『염현집』(1686)

김치와 냉이나물. 옛사람들의 주안상에 있던 ‘안주의 절제미(節制美)’를 잘 보여주는 재료다. 그렇다고 다 그랬던 것은 물론 아니다. 조선후기, 은진 송씨 송병하 가문의 조리서 겸 주안상 레시피를 들여다 보자. ‘좋은 송이 껍질 벗겨 얇게 저민다. 소고기와 돼지고기를 곱게 다지고 두부 조금 섞어 유장 갖추어 각색 양념한다. …송이 저민 것을 넣고 마주 덮어쓰고 밀가루 묻혀 계란 씌워 지

되 국은 고기 많이 넣고 밀가루와 계란 풀어 끓이다가 송이 지져 낸 것을 다시 넣어 끓인다. 계란을 황백으로 부쳐 석이버섯 채쳐 뿌리로 쓰고 또 그 위에 후춧가루 잣가루 뿌려 쓴다. 반상과 요기 상에도 쓰며 주물상(晝物床)과 주안상에도 쓴다.’

주안상에 올릴 송이찜 요리 하나에 이렇게 정성을 들였다. 석이버섯은 『동의보감』에 ‘성질이 차고 평하다. 맛이 달고 독이 없어 속을 시원하게 하고 위를 보하며 피나는 것을 멎게 한다’고 했다. 술의 독성을 중화할만한 안주다.

“조리법이 재료의 맛을 잘 살리는 방식이다. 송이는 또 비타민 B2 함량이 높고, 소화 잘되며 위벽도 보호한다. 전체적으로 식재료도 담백하고 자극적이지 않아 전통술과 잘 어울리는 웰빙 안주다. 담백하고 자극성이 없는 조선시대 주안상 문화와 레시피와 비교하면 현대인들은 맵고 짭 자극적인 음식을

찾는 경향이 두드러진다.” 아산정책연구원 강수현 영양사의 분석이다.

반가의 주안상에 난삽하지 않은 품격이 있었던 까닭은 조선 양반들이 손님을 후하게 대접하는 ‘접빈객(接賓客)’을 큰 덕목으로 삼았기 때문이다. 황혜성의 『한국의 전통

음식』에 따르면 제대로 된 주안상엔 청주·소주·탁주가 나오고 안주론 전골·찌개 같은 국물이 있는 음식, 전유어·편육·김치 같은 안주가 따랐다. 대체로 떡 벌어지지 않고 소박한 주안상이었다.

그런 전통이 요즘 어떻게 돼 있을까. 이화여대 서선희 교수 팀이 2008년 전통주 주점 4

개 점포에서 소비자 402명을 대상으로 ‘전통술과 어울리는 음식’에 대해 조사했다. 전류 32.7%, 고기류 20.1%가 거의 휩쓸었고 두부·묵 요리 13.1%, 탕·국류 9.3%, 찌개·전골류 4.8%, 구이 3.1%, 회 2.7%, 무침 2.6%, 김치 2.1%, 볶음 1.9%, 튀김 0.7%의 순으로 나타났다. ‘굵고 지지는’ 무거운 안주가 반이 넘는다. 소득향상과 식생활 서구화로 육류 섭취가 늘어난 때문이겠지만 ‘소박함’을 넘어 고열량, 고염분, 단백질·지방 과다 섭취라는 부작용이라는 대가도 치러야 한다. 삼겹살에 소주, 치킨에 맥주가 일반화됐지만 건강한 술안주문화는 아니라는 지적이 많다.

최근 옛 조리서에 수록된 전통술에 어울리는 음식 재현이 활발히 시도되고 있다. 2008년엔 숙명여대와 한국전통주연구소가 함께 안주개발 조사를 했고 지난해에는 ‘떡·한과·전통주 페스티벌’이 남산골 한옥마을에서 개최됐다.

우리 술과 잘 어울리는 음식			자료: 숙명여대·한국전통주연구소
분류	주명	추천음식	
가향약주	송죽오곡주(전북)	꽃고추장떡, 김부각, 취나물볶음	
	구기주(충남)	구기강정, 파전, 쇠고기구이찜	
	인삼주(충남)	인삼치즈말이, 한방찜떡, 인삼쇠고기말이	
	국화주(경남)	편육, 참치구이, 밥단자	
	유자주(경남)	마늘꼬치구이, 시금치된장무침, 두툼떡	
혼성·혼양주	백화주(서울)	오절판, 탕평채, 달걀겨자무침	
	과하주(경북)	임자수탕, 참나물초무침, 새송이구이	
	추성주(전남)	죽순볶음, 대일강정, 새우전	
	홍주(전남)	어란, 육포, 물만두	
과실주	머루주(경기)	궁중겨자채, 도토리묵전, 꽃감치즈말이	