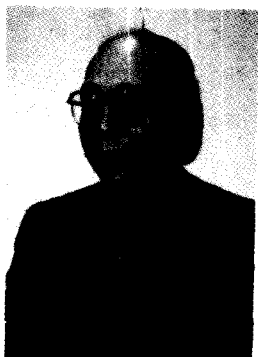


燒酎의 現住所 稀釋式 소주는 穀酒이다



劉 太 鍾

(建陽大學 食品工學科 教授)

目 次

1. 술의 歷史와 소주
2. 韓國 燒酎의 變遷史
3. 소주에 얽힌 이야기
4. 稀釋式 燒酎의 原料는 穀類이다.

1. 술의 歷史와 소주

五十年前 北京 남서부에 있는 太行山脈의 기슭에 동굴을 파고 北京原人이 살았다고 한다. 北京原人이 불을 처음 발견했다고 하는데 그들은 술을 알지 못했을 것으로 추측되고 있다. 제4氷河期 즉 BC 약 5만년에 유럽을 방랑했다고 하는 네안데르탈인도 술을 몰랐을 것이라고 한다.

新石器時代人은 그 後期에 비약적인 진보를 보였다. 農耕을 비롯해서 야생동물을 사육하고 土器를 만들었고 石器의 研磨나 金屬의 精鍊도 했는데, 이때에 발효주가 선을 보이게 되었다고 한다.

이집트 神話에 의하면 이시스女神의 남편인 도시리스가 보리로 맥주를 만드는 법을 가르쳤다고 한다.

그리스神話에 의하면 디오니소스가 술의 始祖라고 한다. 술을 가리켜 바카스의 선물이라고 하는데 이것은 나중에 디오니소스에 붙여진 이름이다. 디오니소스는 출생 6개월 만에 어머니 세멜레가 세상을 떠나자 요정들의 정성으로 양육되었고 트라키아地方의 님사산에서 자랐다. 디오니소스는 이 님사산에서 숲 속을 뛰어 다니다가 포도를 발견하고 포도주를 처음으로 만들어 냈다고 한다.

ним사산에서의 修業을 마치고 그리스로 돌아왔을 때, 아티카에 사는 아카리오스라는 사람이 그를 환대하였으므로 그에게 선물로 포도나무를 주고 포도주 담그는 법을 일러 주었다고 한다.

아키리오스는 기뻐하면서 그 신기한 포도주를 근처의 牧童들에게 한잔씩 권했더니 맛이 좋아 많이 마시고는 술에 취해 눈앞이 아찔아찔해지자 毒藥을 타 먹인 줄 알고 목동들은 아카리오스를 죽이고 말았다. 최초로 술의 순교자가 된 셈이다.

지금도 그리스의 아티카에서는 디오니소스祭라는 포도주 祝祭가 12월에 거행되고 있다.

구약성서에 따르면 아담의 10代孫인 노아(Noah)時代에 큰 洪水가 있어 온 세상이 물에 잠겼다고 한다. 노아는 方舟를 만들어 그 일족과 動植物

을 신고 아라랏산에 도착하여 생물은 재출발을 하게 되었다고 한다. 그 속에는 포도의 씨도 들어 있어 하느님이 노아에게 포도 재배법과 포도주 빚는 법을 일러 주었다는 것이다.

예수께서도 가나안의婚禮에 손수 술을 빚으셨고 최후의 만찬에서 포도주를 제자와 나누어 드신 일은 너무나도 유명하다.

로마神話에선 처음으로 술을 빚은 것이 바카스여서 바카스를 酒神으로 모시고 있다.

印度神話에서는 蘇麻神이 甘露酒를 처음 빚었다고 하는데 이것을 마시면 고령을 잊고 長壽하며 또 亡者를 부활한다는 내용이 있다.

中國의 周나라 安王에서부터 秦始皇代까지 240年間の 역사를 기록한 戰國策에는 술에 대한 기록을 다음과 같이 기록하고 있다. 옛날 황제의 딸 의적이 술을 맛있게 만들어 夏나라 禹王에게 올렸더니 왕이 이를 맛 보고는 술을 끊고 의적을 멀리 하였다.

「昔者帝女儀狄作酒而美，進而禹，禹飲而甘之，遂疏儀狄絕旨酒，曰後世必有以酒亡其國者…」

이 글에서 보면 기원전 2천년대에 이미 중국에는 술이 있었다는 것을 말하고 있다.

우리나라 문헌에 최초로 등장한 것은 古三國史記이다. 그중 東明聖王의 建國談 속에 나오는 이야기는 잘 알려져 있다.

東西洋을 막론하고 술에 얽힌 傳說과 神話는 수없이 많으나 모두 과학적인 근거는 없는 것이다.

술은 自然發生的으로 만들어졌으며 오랜 세월을 두고 개량되어 온 것이 분명하다. 술의 원료는 발효가 손쉬운 果實에서 출발하여 차츰 澱粉質 원료인 穀類·薯類 등으로 변천되었다는 것을 쉽게 알 수 있다. 果實酒, 乳酒, 穀酒와 같은 釀造酒가 선을 보이는 것이다.

인류가 살 곳을 찾아 이동을 한 것은 기후가 온화하고 식품을 쉽게 얻기 위함이었다. 산이나 들에서 나무열매나 과실을 따다 마음껏 먹었을 것이고 남은 것은 비축할 줄을 몰라 아무 곳이나 버렸을

것이다. 그것이 자연 발효해서 술이 탄생한 것으로 보여진다.

이렇게 만들어진 술이 지역에 따라 민족에 따라 다듬어져 왔던 것이다. 그러나 이러한 양조주는 알콜度數가 낮아 얼마 지나지 않아 變質되어 마실 수가 없게 되었다. 변질의 종류로 가장 많은 것이 醋酸菌의 작용으로 생성된 食醋이었다.

오래 두고 마시고 싶을 때 마시는 술은 오랜 인류의 所望이었다. 그 소망을 이루게 한 사람이 鍊金術者였던 Lulley(AD 1235~1315)라는 사람이다. 연금술이란 오늘날의 化學의 前身인데 원래는 돌로 金을 만들기 위해 발달한 기술이었다.

그는 포도주나 맥주와 같이 오래 저장하지 못하는 양조주를 蒸溜하여 제아무리 오래 두어도 변하지 않는 술을 만들어 내는데 성공한 것이다. 이러한 경로로 만들어진 술이 소주이다. 소주류는 양조주를 증류하여 이슬 처럼 받아 내는 술이라 하여 露酒라고도 하고 火酒 또는 汗酒라고도 한다. 또 달리는 白酒, 氣酒라고도 한다. 소주를 아라키酒라고 불러 왔는데 증류주의 발생과 관련시켜 붙여진 것이었다.

증류주는 페르시아에서 시작되었다고 한다. 그 증류법이 12세기에 들어서서 十字軍의 영향으로 유럽에 건너가 포도주를 증류한 브랜드를 낳게 되었다고 하며 증류주의 아랍어가 ‘아라키’라고 한다. 그것이 몽고어의 아라키(亞刺吉)가 되었으며 만주어로 알키가 되었고 우리나라에선 아락주로 부르게 된 것이다.

開城地方에서는 소주를 아락주라고 불러 왔다. 소주가 元나라에서 우리나라에 전해진 이래 在來酒와 더불어 高麗 때부터 매우 성행하게 되었다. 소주가 처음에는 약용으로 사용되었고 당시의 소주는 순수한 곡식으로 만들어져 맛이 좋고 또한 독하면서 맛이 순수하고 깨끗해 이를 이용하는 사람이 많아졌다. 그러나 값이 비싼 것이 흠이었다.

소주의 증류기로는 承露瓶·承露缸 등으로 알려져 있으며 만들어진 재료에 따라서 土古里, 銅占里

가 최근까지 전해지고 있다.

고대 인도의 말인 梵語로는 아물타(Amrta)라고 했으며, 우리나라 平北地方에선 山蔘을 캐는 심마니들의 은어로 술 또는 소주를 아랑주라고 부르고 있다. 국어대사전에는 찌꺼기로 곤, 품질이 낮고 독한 소주를 아랑주라고 해석하고 있다.

소주를 한자로는 燒酒 또는 燒酎라고 쓰는데 酎자는 세번 고아서 증류한 술이라는 것이 본 뜻이다. 19세기 초엽에 발간된 卷懷食鏡에는 阿蘭多國 즉 네덜란드인이 아라키(阿刺木)란 술을 가져 왔다고 쓰여 있지만 이 술은 아마도 브랜디였을 것이다. 아랑주나 아락주라고 하는 것은 이러한 경로로 생겨난 외래어이다.

원나라는 페르시아의 回敎文化를 받아들였으며 그 세력이 全中國을 석권하고 한반도까지 미쳤던 것은 역사가 증명하는 바와 같다. 女眞族의 주장 누루하치에 의해 淸나라가 세워진 사실 등으로 미루어 보더라도 페르시아의 증류법이 몽골, 만주를 거쳐 우리나라에 들어온 것이 타당한 說인 듯 하다.

李時珍著인 本草綱目에도 燒酒非古法也 自元時創其法이라고 원나라에서 시작할 것으로 기록하고 있다. 淸나라의 椿園이 쓴 西域見聞錄에는 다음과 같이 소개하고 있다. ‘내가 갔을 때는 大麥摩子燒酒가 있을 뿐이었다. 그 제조법은 보리를 항아리에 넣어 뚜껑을 덮고 며칠동안 방치했다가, 보리가 문들어졌을 때에 꺼내서 증류한다. 곡자를 전혀 쓰지 않으며, 모두 이를 아라크(阿拉克)라고 불렀다. 생산지는 回紇이라고 한다. 회홀은 인도의 북부, 티벳의 서북쪽이며 중앙아시아이다. 이 회홀에서는 낙타로 발을 갈며 보리로 술을 만든다’는 것이다.

조선조 成宗 때, 司諫인 趙孝同은 일반 민가에서 소주를 만들어 마신다는 것은 매우 사치스러운 일이므로 소주의 제조를 금하는 勅을 내리는 것이 좋겠다고 상소를 했다고 한다.

이로 미루어 보아도 처음 우리나라에 도입되었을 때에는 고급 술로 취급된 것이었다. 文宗이 서거하자 端宗은 몸이 몹시 허약해서 重臣들이 약으로 소

주를 고아 올렸다는 기록이 있다. 소주는 이와 같이 사치스러운 것, 약으로 쓰이는 것으로 알려졌던 것이다. 조선 왕조 때 宮中 六處所의 하나에 燒廚房이 있었다. 대궐 안의 음식을 만드는 곳인데 안소주방과 발소주방을 합쳐서 부르는 말이었다.

우리나라에서는 그동안 황해도, 평안도, 함경도, 강원도 등에서 소주를 마셔 왔고 여름에는 남쪽에서도 이용되었다. 소주제조는 고려시대부터 조선조에 이르면서 조금 바뀌었으나 양조과정이나 방법은 큰 변화가 없었다. 가정에서 만들 때는 술과 시루, 그리고 술뚜껑 등이 이용되었다. 즉 가장 원시적인 제조법으로 다 익은 술이나 술지게미를 술에 담고 술뚜껑을 뒤집어 덮는다. 뒤집어 덮은 술뚜껑의 손잡이 밑에는 주발을 놓아 둔다.

술에 불을 때면서 술뚜껑에는 바가지로 냉수를 부어둔다. 열을 받으면서 술이나 지게미 속의 알콜分이 휘발하는데 도망갈 데가 없어 술뚜껑에 닿게 된다. 기체 상태로 올라온 알콜은 술뚜껑 밖에 있는 찬물 때문에 다시 액체가 되면서 술뚜껑의 경사를 따라 흐른다.

마침내 손잡이에서 똑똑 떨어지게 된다. 그러면 손잡이 밑에 있던 주발에 고이게 되는데 이것이 원시적인 소주 제조법이다. 그래서 우리나라에선 소주 만드는 것을 소주 내린다고 말해 왔던 것이다.

이보다 조금 발전한 것이 고리라는 것인데 이 증류 장치는 아래 위의 두 부분으로 되어 있다. 밑의 것은 아래가 넓고 위가 좁으며, 위의 것은 반대로 밑이 좁고 위쪽이 넓게 벌어져 있다.

이 고리는 흙으로 만든 것과 구리나 쇠로 만든 것이 있는데 흙으로 만든 것을 토고리, 구리로 만든 것을 동고리, 쇠로 만든것을 쇠고리라고 한다. 충북, 전남, 강원지방에서는 토고리나 동고리, 충남, 전북, 경남북은 토고리, 개성은 쇠고리, 황해, 평남북은 동고리, 함남북은 토고리를 쓰다가 나중에 동고리로 바뀌었으며 서울지방은 동고리가 주로 사용되었다.

서울 이북에서는 고리를 임대하는 이른바 세고리

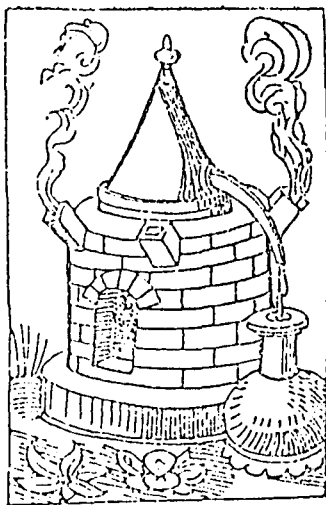
집이 있기도 했다. 증류작업을 할 때는 소주의 酒母 두 말 가량을 세 말 들이의 재래식 술(쇠술)에 다 넣고 위에 고리를 얹힌 후 아궁이에 불을 땀다.

이 때는 적어도 세 사람이 붙어서 작업을 한다. 즉 불을 때는 사람, 물을 걷는 사람, 물을 갈아 주는 사람이다. 이것은 술이나 지게미 속에 들어 있는 물과 알코올을 분리시켜 알콜度數를 높이는 작업이다.

물은 100℃에서 끓는데 酒精은 78℃에서 끓기 때문에 불을 때주면 물보다 먼저 주정이 기체가 되어 날아오는 것이다. 이것이 증류하는 이론으로 되어 있다.

고리는 지방에 따라 그 제조소가 일정했기 때문에 그 용량도 일정했다. 서울에서 유명한 고리제조소는 조선조 말기에 萬里峴(지금의 만리동)에 있던 李成年이란 사람의 제조소였다.

동고리를 하나 만드는 데는 구리판이 25~28斤이 들었는데 일년에 30개 정도를 생산했으며 한 개의 값이 그 당시의 화폐로 42圓 정도였다. 고리에는 물을 부어 냉각시키는 부분이 있는데 원추형이 거꾸로 된 것 같은 깔대기가 달려있다. 洋罏라고 하는 쇠붙이로 만든 용기를 쓰기도 하지만 보통



<옛 서양의 蒸溜器의 하나다. 어떻게 보면 장난감을 연상시키는 단조로운 것이다.>

은 土器나 銅으로 된 것을 썼다.

소주받이는 고리 밖에 달려 있는 것이 보통인데 구식의 것에서는 고리 속의 중앙에다 설치한 것이었다. 咸北地方에서는 예전에 이 方式이 쓰였으며 이 고리를 는지라고 불렀다.

2. 韓國燒酎의 變遷史

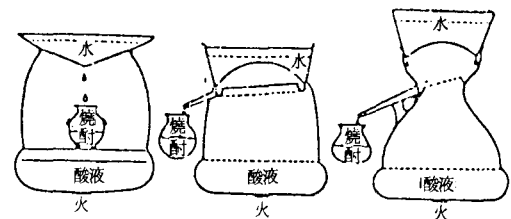
① 1905年 以前

서울地方에서는 소주 마시는 시기가 대개 5월부터 10월 사이였다. 그 소주의 대부분은 공덕리(지금의 孔德洞), 마포 동막 부근에서 만들어졌다. 그 제법은 다음과 같았다.

3월경에 2石 8斗가량 드는 큰 항아리에 물 8斗 가량 넣고 쌀 9斗로 지에밥(술밥)을 만들어서 넣고 다시 糲子 50개를 분쇄하여 혼합시킨다. 이것을 매일 1~2회 짓고 3주일 정도로 술이 익으면 뚜껑을 덮고 흙으로 밀봉해서 보존했다가 5월경부터 수요에 따라 증류시키는 방법을 썼다. 이렇게 하면 한 항아리에서 대략 37~38度의 소주가 4升入 소주병으로 18개쯤 생산되었다. 거기서 얻어진 찌꺼기는 돼지 사료로 사용했다.

그 당시의 시설 규모를 보면 좀 큰 규모가 항아리 120개, 시루 1개, 술 1개, 증류기 1개, 작업장 40평, 기타 부속 잡기구 등이었다.

당시 孔德里에는 100余戶의 양조장이 있었으며 최고 생산자는 年 60石, 최하는 3石이었는데 이 지역에서의 年總生産量은 1,000石 정도였다. 가격은 도매가 소주 1升到 40錢이었다가 차차 전국의 시세가 평준화되어 소주 1升 1圓, 藥酒 1升 35錢,



<우리나라 전래의 蒸溜器. 左로부터는, 銀高리, 土高리 >

탁주 1升 8錢이 되었다. 그 후부터 제조법이 차차 개량되기 시작했다.

평양지방에서는 소주의 원료가 대개 곡자와 수수였는데 지역에 따라서는 찹쌀, 멧쌀, 좁쌀, 옥수수 등이 쓰이기도 했다.

原料의 배합 비율은 곡자 60개, 멧쌀 1~2斗, 찹쌀 5升, 수수 3斗, 물 7斗를 1石 2升들이 항아리에 담그는데 큰 공장에서는 1회에 5항아리 정도를 담갔다.

그 방법은 여름에는 냉수, 겨울에는 온수를 넣고, 거기에다 곡자를 덩어리째 넣거나 분쇄해서 넣고 물이 잘 스며 들었을 때 주물러서 으깨고 수수를 찌서 식힌 것을 2~3일 사이에 섞고 저어서 발효시킨다.

발효가 시작된지 2~3일 안에 다시 쌀을 찌서 섞으며, 다음에는 찹쌀을 약 3배의 물로 죽을 쑤어 식힌 것을 넣고 휘젓는다. 이렇게 해서 매일 1~2회 짓는데 여름에는 25~30일, 겨울에는 40일 가량이면 익는다.

양조실은 두 칸쯤 되는 온돌을 사용하며 겨울에는 불을 때서 보온한다.

증류할 때는 밀술의 성적이 좋으면 밀술 3斗 5升到 물 5升, 좋지 않을 때는 4斗를 술에 넣고 고리를 얹은 다음 불을 땀다.

그러면 약 15분 후에 70~80도 되는 증류액이 나오기 시작하고, 다음에는 9분 후에 한번 냉각수를 갈고 나면 4분 후에 한번, 7분 후에 한번, 5분 후에 한번, 4분 후에 한번 이렇게 해서 도합 여섯번 물을 갈면서 52분에 증류를 끝낸다.

여기서 나온 소주는 34도짜리가 8升이며, 한 항아리에서는 35~40도의 소주가 2斗~3斗가량 나오는 것이 보통이다.

이 과정에서 냉각수의 온도는 상당히 높고 또 계속해서 불을 때기 때문에 주정의 損失이 막대하지만 소주는 되도록 적게 뽑아야 맛이 좋다고 한다.

또한 자가용인 경우에는 품질을 좋게 하기 위해 멧쌀, 찹쌀의 분량을 많이 넣고 있는데 그래야만

감미가 생긴다고 알아 왔다.

황주지방에서의 증류방법도 평양식과 같았으나 酒母의 1회 증류량은 4斗로 하고, 여기서 나오는 소주는 주정함유량이 많고 적은 것을 가리지 않고 꼭 8升 4合만 뽑게되어 있는 것이 특징이었다.

함흥지방의 제조법은 쌀과 永興에서 만든 곡자로 밀술을 만드는데 서울이나 평양 등에 비해 곡자의 사용량이 적고 물을 많이 넣으며 비교적 단시일에 익혀서 증류시키는데도 소주가 많이 나고 품질이 우수했다고 한다. 수수를 사용하면 질이 나쁘다고 꺼려서 잘 쓰지 않았다.

② 일제시대

앞에서 소개한 것과 같은 재래식 방법으로 소주가 만들어져 오다가 일제가 주세법을 공포 시행함에 따라 소주의 제조방법이 달라지게 되었다.

즉, 재래식 시루 대신에 일본식 청주(흔히 정종이라 부르는 사람이 많은데 이것은 우리나라에 도입된 청주의 상표명이다.)를 만들 때 쓰이는 주조용 시루를 사용해서 많은 양의 지에발을 짓고, 곡자를 가루로 만들어 썼으며 냉각수는 높은 곳에 설치하여 자연流水 방식을 쓰고 나무는 장작을 쓰고, 고리의 소주 받이에는 냉각蛇管을 달게 되었다.

1916년에 총독부당국에서 주세법의 시행세칙이 나오자 그들의 주류단속이 표면화했다.

이때까지는 일정한 기준 따위는 없었으나 일본인들이 많은 자본으로 소주양조를 기업화하여 원가를 절감시키고 도매가격을 낮추자 경쟁이 벌어지게 되었다. 또 당국에서는 단속의 기준을 자기들 제조법에 준하고 있어 이른바 酒造法 전반에 걸친 계몽사업이 전개되었다.

그 내용을 소개하면 제조업과 음식점의 분할정리, 공업주조로의 전환, 징세기술상의 필요에 의한 집약화, 신규주조 면허의 억제, 자가용주의 점진적 폐지, 밀조의 단속 등이었다.

누룩은 재래식의 누룩을 사용해 왔으나 1920년 정부에서 흑국(검은 곰팡이로 디딘 누룩)이 나타나,

처음에는 재래식 누룩과 반반씩 섞어 쓰다가 점차 분량이 늘어 흑국을 더 많이 넣게 되었다.

재래식 누룩은 밀기울로 만들었지만 이 흑국이란 것은 수수, 옥수수, 쌀, 찹쌀, 귀리, 보리 등으로 만들었으며 흔히 만주산 좁쌀이 흑국의 원료로 많이 쓰이게 되었다. 또한 증류기는 종래의 單式에서 연속식 증류기가 쓰여지게 되자, 이 흑국을 사용해서 연속식 증류기로 뽑은 소주를 신식소주라고 일컫기도 했다.

1916년에 소주를 제조한 양조장소는 2만8천4백4군데나 되었고 생산량은 8만7천5백27石이었다. 10년후인 1926년에는 양조장이 1천3백3개소에 23만7천1백24石의 생산량을 나타내고 있다.

1916년까지는 약탁주와 함께 소주도 주점에서 손님에게 팔기 위해서 양조하거나 지역적으로 지방 수요자에게 공급하기 위해 양조되는 소규모의 기업체가 대부분이었다.

점차 술의 양조가 본격적인 기업체제를 이루기 시작한 1916년 이후에는 전체 생산량은 증가하는 추세를 보였지만 업체수는 정비, 폐업 등으로 감소되어 갔다. 또 점차로 주류가 다양화됨에 따라 외국의 주류가 수입되기도 하고 수량이 적지만 외국으로 수출되기도 한다.

③ 일제하의 수출입세

구한국시대에 일본, 중국 등지에서 수입한 주류로는 청주(정종), 중국주(고량주 등), 사과주, 맥주, 포도주(포트, 쉐리, 베르뭇, 샴페인 등) 등이었다. 수입세는 청주, 중국주, 사과주가 從價 8%, 맥주 10%, 포도주류 7.5%, 「리큐르」 10%, 주정과 증류주는 통이나 병에 든 것이 20%, 단지에 든 것이 7.5%, 기타 10%였다.

여기서 從價라는 것은 수입함에 도착했을 때의 가격으로서 이에 매입원가에 운임, 보험료, 통관료, 기타 잡비가 포함된 금액이다. 이 세율은 한일 합방후 10년(1920년까지)간 유효했다.

그러다가 1920년에 「조선에 이입되는 물품의 수

입세에 관한 건」에 의해 세관에서 移入稅라는 것을 부과하게 되었다.

당시에는 한국도 일본의 일부라는 해석 즉 국내에서의 반출입이란 이유로 주세령이 개정되어 특수 품목을 제외하고는 移入稅라는 것은 없었다.

그러나 소주의 경우는 일본소주와 한국소주에 대한 법적 해석의 차이로 소위 신식소주(당밀소주)는 출항세의 적용을 받지 않았었다.

업체가 감소된 이유로는 또 하나 「유해음식물 및 유해물취체규칙」 등으로 제약을 받았기 때문이다.

즉 종래의 소주제법에서는 동고리가 쓰이고 있어 자연히 제품에 구리성분이 함유되는 일이 있어 위생상 유해물질이 들어 있다는 이유로 처벌을 받게 되었다. 그래서 1925년 이후에는 소위 개량증류기를 설치하게 되어 동고리, 토고리는 거의 자취를 감추게 되었다. 특히 1927년에 이르러 보급되기 시작한 흑국소주의 등장으로 재래의 곡자소주는 자취를 감추게 되었으며, 주정을 희석한 稀釋式소주도 큰 진보를 보이게 되었다. 그러나 중일전쟁과 제2차대전이 발발하게 되자 食糧難에 허덕이던 일제는 주류 전반에 걸친 제약을 가하게 됨으로써 양조업계는 크게 위축하게 되었다.

④ 해방이후

1945년의 해방과 더불어 양곡사용의 제한이 없어지고 일본인들이 경영하던 양조업체가 한국인의 손에 넘어 오게 되자 양조업계가 다시 활기를 찾게 되었다. 국토가 양분되고 정치적 혼란이 빚어졌기 때문에 소규모의 밀조주가 크게 횡행하였다. 1940년 당시에는 소주가 전국에서 54만9천8백87石이었던 것이 1948년에는 남한에서 1만4천9백53石으로 줄어 들었다.

이것은 1946년 이후 닥친 식량부족을 극복하기 위해 실시된 미곡을 원료로 하는 양조의 금지조치가 크게 작용했기 때문이다.

그러다가 6·25사변을 만나 업체가 크게 피해를 보았으나 1953년의 휴전으로 다시 주류업계는 안

정을 되찾게 되었다. 그러나 또 다시 1965년에는 주정과 소주의 원료대체조치가 실행됨에 따라 증류식에서 희석식으로 변경되어야 했다. 그래서 1970년에는 희석식 소주회사가 254개였던 것이 107개로 합동정비되었다. 1970년 이후의 소주 제조면허장수와 소주생산량은 다음과 같다. 제조면허장수는 1973년에 희석식소주회사가 68개, 증류식소주회사가 7개, 1975년에는 희석식소주회사가 16개, 증류식소주회사가 4개, 1977년에는 희석식소주회사만 16개 있었다. 그리고 1981년 이후 현재까지 10개의 희석식소주회사가 소주를 생산하고 있다.

년도별 생산량은 1970년 194,724kl, 1975년 383,905kl, 1980년 508,266kl, 1985년 587,560kl, 1990년 709,879kl, 1991년 539,720kl이다.

3. 소주에 얽힌 이야기

婦女必知에 소개된 飲食總論에 의하면 음식과 술의 관계를 다음과 같이 표현하고 있다. ‘밥 먹기는 봄 같이 하고, 국 먹기는 여름 같이 하며,醬 먹기는 가을 같이 하고, 술 먹기는 겨울 같이 하라’

이것은 음식의 四時와 그 특색을 말한 것으로, 밥은 따뜻한 것이 좋고, 국은 뜨거운 것이 좋으며, 장은 서늘한 것, 술은 찬 것이 좋다는 것을 가리킨 말이다.

술이란 그것을 빚었던 지역의 風土나 산물, 그리고 독특한 생활 문화의 所産으로 우리의 술은 우리 풍토와 생활에 알맞도록 제조되었던 것이다. 우리 술의 역사는 곧 우리 식생활의 역사가 아닐 수 없는 것이다.

16世紀 日本에 왔던 기독교 선교사들의 日本 通信중에는 다음과 같은 기록이 있다. ‘술은 쌀을 가지고 만든 것 외에는 없는데, 이 술은 강한 것이지만 굉장히 좋아서 추운 지역의 성질에 알맞는 것이다.’

이렇게 우리 기후의 특징과 관련하여 ‘술을 겨울 같이 한다.’는 옛 사람들의 가르침은 오랜 전통에

의하여 전해진 교훈이라 생각된다. 특히 일본 사람들은 술을 데워 마시기를 좋아 하는데, 우리는 찬 것을 좋은 것으로 친다함은 그 술의 내용물이 주는 차이를 말해 주는 것이라 하겠다.

日本人들의 음식이 淡泊한 데 우리는 여러 가지가 어울린 調味를 즐기는 습성이 있어 술도 막걸리처럼 텅텅한데 이 맛이 역시 찬 것을 그 眞味로 삼는 요인이 되었을 것이다. 우리 나라에서도 기후에 따라 南北이 그 嗜好가 달랐으니 북쪽 추운 지방에서는 소주류의 火酒를 常飲하고 남쪽에서는 막걸리가 더 애용되었다.

그런데, 옛 사람의 말에 ‘한 고을의 정치는 술에서 보고, 한 집의 일은 양념맛에서 본다.’했으니, 대개 이 두 가지가 좋으면, 그 밖의 일은 순조로울 수가 있다는 말이다. 그만큼 술과 음식이 나라의 정치에서부터 집안의 제반사를 짐작할 수 있는 文化的 尺度이기도 했던 것이다.

朝鮮朝 文宗이 승하하자 어린 端宗이 상제 노릇 하느라 몸이 허약해지니 대신들은 어린 王에게 心虛氣弱하니 소주를 조금 드시게 하여 기량을 차리도록 하였다고 한다. 그 후로 여름에 더위를 먹으면 순수한 소주를 조금 마시면 낫게 된다고 傳來되게 되었다고 한다.

한편 소주는 사치스러운 술로도 취급되었다. 조선조 成宗 때는 생활이 윤택하고 매우 호화스러웠다고 한다. 成宗 21年(1588年) 4월에 王과 臣下 사이에 소주에 대해 다음과 같은 대화가 있었다.

司諫 趙孝同이 아뢰기를 ‘지난날 世宗代에는 士大夫집에서 소주를 사용하는 일이 매우 드문 일이었습니다. 그런데 지금은 보통 연회 때에도 소주를 사용하고 있으니 그 비용이 막대하게 듭니다. 그러므로 금하는 것이 좋겠습니다. 그리고 관리들이 관청안에서 술을 마시는 사례가 많다고 하니 이것도 금하는 것이 좋겠습니다.’

이에 대해 王은 ‘이런 일은 憲府에서 할 일이요. 여러 大臣들의 생각은 어떠하오’하며 신하들의 의견을 물었다. 特進官 손순효는 답하기를 일일이 금

지하기는 어려운 일인듯 합니다.’며 반대했다고 한다. 이에 어세겸이 ‘소주가 비용이 많이 드는 술이라는 것은 누구나 아는 일입니다. 그러나 어려운 자는 마시지 않으니 문제되지 않습니다. 부자에 대하여 나라에서 어찌 일일이 남의 집 살림까지 간섭하겠습니까.’라고 답하였다. 즉 자유로 말기는 것이 좋겠다는 의견이 많았던 것을 알 수 있는데, 아마도 소주를 즐기는 사람이 많았던 것이 아닌가 보여진다.

朝鮮朝 中宗 때 新來侵虐이 성행했었다고 한다. 신래라는 것은 관청에 처음 취직한 자를 말한다. 젊은 선비가 文科에 급제한 후 弘文館에 앉게 되면 젊은 호기로 선비가 나라 일을 그르치기 쉽다고 해서 이러한 자의 지나친 기세를 꺾기 위해 생겨난 행사였다.

선배들이 놀려 주며 술을 한턱 잘 얻어 먹게 되는데 한번이 아니라 여러번 털면서 젊은 선비를 학대하는 것이다. 이러한 일은 成宗 이후 더욱 심해져 갔다.

成宗 19年(1524年) 講筵에서 이 문제가 거론되었다. ‘요즘 민간에서는 의식이 충분치 못한 자가 술을 많이 마시는데 그 중에도 소주를 마시는 자가 많아져 쌀의 소비가 늘고 있습니다. 더우기 新來를 학대한다고 소주를 가져오게 합니다. 이 때문에 신래들은 家産을 팔아 가며 소주를 접대하고 또한 이 풍속은 지방에까지도 파급되어 상당히 피해가 생기고 있습니다. 지방 관리들도 소주만을 먹으므로 비용이 막대하게 들고 있습니다.’

王은 이에 대해서 ‘신래침학의 폐가 심하여 엄중 금지하라는 명령은 내려진지 오래 되었소. 이제라도 그런 폐단은 일일이 금지시키도록 하오. 술마시는 일을 여러 차례 罪로 다스린다 하여도 연회하여 노는 자가 많으니 만일 그대로 두면 얼마나 더 비용이 들겠소. 더욱 엄하게 금지토록 하오.’라고 분부했다고 한다. 이렇게 엄하게 다스렸으나 여전히 연회는 계속되고 소주는 계속 늘어나게 되었다.

4. 稀釋式 燒酎의 原料는 穀酒이다.

한 때 소주를 마시는 사람들이 병마개를 열고 윗물을 따라 버리고 마시는 것이 유행한 일이 있었다. 왜 그런 일을 했을까? 일부 毒舌家들은 소주회사에서 消費促進을 위한 方案이었다고 말하기도 하였으나 그런 것은 아니었을 것이다. 그런 식으로 마시는 사람들은 그렇게 해야 골치가 안 아프다는 것이었다.

소주 중의 골치가 아프게 하는 성분은 浮腫油이므로 윗물을 버리면 比重이 가벼운 이들 성분은 제거할 수 있다는 말이 퍼진 탓이었다. 그러나 요즘 그렇게 술을 마시는 사람은 하나도 없다.

재래식 증류장치를 이용하는 증류식 소주에는 浮腫油가 混入될 것은 당연한 일이다. 그러나 單式蒸溜機가 아닌 多段式 連續蒸溜機로 제조한 酒精으로 만드는 稀釋式 燒酎는 純度에 있어 格이 다르다.

Patent still로 알려진 다단식 연속증류장치에는 浮腫油 除去裝置가 있으며 얻어지는 酒精은 거의 순수한 에틸알콜이다. 그러한 良質의 原料酒精을 물로 희석해서 제조된 희석식 소주에는 浮腫油를 찾을래야 찾을 수가 없다. 현명한 소비자들이 그것을 알고 上部를 따라 버리는 습성을 자연스럽게 버린 것이다.

희석식 소주는 浮腫油 등 雜成分에 의한 惡醉나 宿醉가 줄게 되었다는 증거라고 볼 수 있다. 긴 眼目으로 보면 消費者는 王이며 현명하다는 것을 말해주는 것이다.

희석식 소주업계에 바라고 싶은 것은 증류식 소주에 향수를 느끼고 있는 愛酒黨들의 口味에 맞는 新製品의 開發이다. 또 하나는 올바른 정보를 소비자에게 알리므로써 오해를 解消시켜야 할 것이다. 즉 증류식 소주는 穀類를 原料로 제조한 穀酒이며, 희석식 소주는 合成化學酒라는 소비자의 잘못된 인식을 바로잡아야 한다.

石油化學製品인 에틸알콜로 만든 合成化學酒는

현재 만들어지지도 않고 있으며 존재하지도 않는다. 石油化學製品엔 發癌性인 多環族化合物이 섞여 있어 衛生的인 문제가 있는 것이다. 따라서 희석식 소주는 곡물주정으로 만든 순수한 곡주라는 것을 소비자에게 정확히 알려야 할 필요성이 있는 것이다.

酒類나 酒精用 原料로 애용되고 있는 것은 옥수수·보리·쌀·조 등 穀類와 감자·고구마·타피오카 등 地下莖이다. 양조된 원료를 單式蒸溜로 하면 각종 香味物質이 많이 섞이게 된다.

술에는 有香物質이 약 100종이나 있는데, 가장 양이 많은 것이 에틸알콜이며 이소 아밀알콜·아세트알데히드·디아세틸·이소 아밀초산·이소 부틸초산의 차례로 함유되어 있다.

그런가 하면 惡臭成分인 아민類나 黃化物도 미량 존재한다. 原料와 누룩 등 미생물의 영향이 큰 것은 당연한 일이다.

맛은 酸과 糖分의 영향이 크고 그 相關性을 가지고 辛·甘·濃·淡 등으로 표시하기도 한다.

이러한 香味成分에 대해서 아직도 밝혀지지 않고 있는 것이 많다. 고등동물은 냄새 식별능력이 우수해서 機器보다 더 정확하다. 사람은 자스민향이나 황화수소의 냄새를 잘 기억하는데, 자스민향은 좋게 느끼고 황화수소는 악취로 느끼게 되는지는 不明이다. 또 좋게 느낀다고 식품에 자스민향을 섞는다고 좋게 느끼지는 않는다.

음식이 갖는 香味는 嗜好에 맞게 조절되고 창조 되는 것이다. 그러한 예로 성공한 것이 新型 스카치 위스키이다. 순수한 酒精을 활용하여 성공한 케이스인 것이다. 酒精工業의 발달로 酒精의 코스트다운의 꿈이 이루어져 사람들의 기호에 맞는 술을

값싸게 제조할 수 있게 되었다. 麥芽만으로 만든 스카치 위스키는 個性이 강해 조금 역한 느낌을 주는 일이 많았다.

지나친 Smoky flavor(煙臭)나 거칠은 맛 때문에 그러한 것이다. 100년전에 순수한 酒精을 스카치 위스키에 加하여 增量하는 방법이 고안되어 이른바 Blended Whisky가 登場하게 되었다. 그동안 우여곡절도 많았으나 Blended Whisky도 정식 스카치 위스키의 족보에 오른 것이다. 여하간 새로이 태어난 新式스카치 위스키는 두 가지 큰 利點이 인정되었다.

하나는 價格이 싼 것이고 또 하나는 지금까지의 스카치 위스키의 短點이었던 강한 Smoky flavor와 거칠 맛을 줄이고 마일드한 風味로 變身을 한 것이다.

이제 한국의 酒精工業技術이나 品質은 세계 어디 다 내놓아도 뒤지지 않게 되었다. 우리는 自負心을 가지고 임할 때가 되었는데도 구태의연하게 酒精이 合成品이라니 非穀酒라는 등 말로 혼선을 빚고 있는 것은 안타까운 일이 아닐 수 없다. 현재 한국에서 제조되는 酒精은 원료가 보리와 쌀 등 곡류가 主宗이고 少量의 薯類를 사용하고 있다. 증류식 소주와 원료가 하나도 다른 것이 없는 것이다.

뿐만 아니라 酒質이 앞에서 설명한 대로 不純物이 없고 質이 좋은 原料 酒精을 이용하고 있는 것이 희소식 소주이다.

이러한 내용을 소비자가 모르고 있는 것은 결국 弘報 不足이라고 결론을 내릴 수 밖에 없다. 희석식 소주업계에선 자기 회사 제품의 홍보에만 열중했고 共存 번영하기 위한 노력이 부족했던 것이 아닌가 생각된다.