

역사의 부침과 함께해온 전통주

박록담

한국전통주연구소 소장

우리나라의 전통주는 어떤 재료, 어떤 방식으로 만들어졌든 고래(古來)로부터 우리나라 사람이 주식(主食)으로 삼아온 쌀로 빚는 술로서, 지금처럼 내다 파는 술이 아니라 가정에서 빚어 상비(常備)해두고 나눠 마시는 가양주(家釀酒)를 그 뿌리로 하여 발달해왔다. 특히 천신목적(薦新目的)에서 출발하여 신인공음(神人共飮)하는 음식으로, 반주(飯酒)를 비롯하여 부모와 향리(鄉里)의 노인 봉양(奉養)과 손님 접대, 그리고 농사일에 쓰는 농주로 사용되었다는 공통된 문화와 역사를 바탕에 깔고 있는 것이 특징이다.



이러한 전통주의 역사를 살펴보면, 삼국 형성기 이전까지 전통주는 기장과 조 등의 곡류를 발효시켜 만든 곡주가 그 바탕을 이루었을 것으로 추측된다. 『위지(魏志)』의 「동이전(東夷傳)」에 “부여·마한·진한을 비롯한 고구려시대에 ‘제천(祭天)’, ‘영고(迎鼓)’, ‘동맹(同盟)’ 등의 제의식(諸儀式)과 행사에서 ‘주야음주가무(晝夜飲酒歌舞)’ 하였다”라는 기록이 있고, 고구려 여인에 대한 전설과 관련한 곡아주(穀娥酒)가 983년에 간행된 중국 문헌 『태평어람(太平御覽)』에 수록되어 있는 것으로 미루어볼 때 삼국시대의 술은 의외로 다채로웠을 것으로 생각된다. 삼국시대에는 ‘전통주의 발아기’로서 이미 누룩을 사용한 술을 빚기 시작한 것으로 추측된다. 290년경의 『삼국지(三國志)』 「고구려전(高句麗全)」에 보면 “고구려 건국 초기인 28년에 지주(旨酒)를 빚어 한(漢)나라의 요동 태수를 물리치는 등 양조 기술이 뛰어났다”고 나와 있고, 중국인들 사이에서 “고구려는 자희선장양(自喜善藏釀)하는 나라”로 주목을 받기도 했기 때문이다.

또 이미 삼국시대 때 곡주 양조 기술을 일본에 전했다는 기록도 찾아볼 수 있다. 그 예로 일본의 정사(正史)를 기록한 최고(最古)의 문헌인 『고사기(古事記)』(712년)에 따르면, 웅신천황 때 백제인 인번(仁蕃)이 일본(270~312년)에 새로운 술을 빚는 방법을 전하여 ‘주신(酒神)’으로 모셔졌다고 한다.

이외에도 우리나라 고대의 양조 사실과 그 기술을 뒷받침하는 기록으로는 530~550년에 쓰인 중국 문헌인 『제민요술(齊民要術)』과 역시 중국 문헌인 『고려도경(高麗圖經)』(1123년)을 비롯하여 우리나라 문헌인 『삼국사기(三國史記)』(1145년), 『삼국유사(三國遺事)』(1512년), 『지봉유설(芝峯類說)』(1614년), 『해동역사(海東繹史)』(1823년) 등이 있으며, 이때부터 청주와 약주(藥酒)가 구별되고 있음을 알 수 있다.

이러한 여러 기록으로 미루어 이미 삼국시대에 곡물을 원료로 한 곡주가 정착되었음을 알 수 있다. 또 다른 기록으로 중국 문헌인 『주서(周書)』(627~649년)에 보면 백제 후기의 양조 기술이 중국과 대등할 정도로 안정된 틀을 이루고 있을 뿐만 아니라, 이때 누룩을 이용한 양조 기술은 물론 맥아(엿기름)를 이용한 감주(甘酒) 발효법이 정착되었음도 알 수 있다.

특히 주목할 것은 이 시기에 “고구려의 양조 기술이 중국으로 건너갔고, ‘곡아주(穀娥酒)’를 중국 현지에 하치(荷置)하였다”는 사실을 확인할 수 있으며, 고구려의 양조 기술을 이어받은 낙랑주법(樂浪酒法)이 신라 사회에 뿌리를 내려 신라주(新羅酒)가 당대(唐代)의 운사(韻士)들에게 애상(愛賞)의 대상이 되었다고 하는 사실이다.

이후 통일신라시대로 이어지면서 다양한 곡주들이 개발되기 시작하여 상류사회에서는 이미 청주 종류의 음용이 성행하였고, 삼국시대 후기에 나타난 주류 문화와 예문화(醴文化 : 감주 문화)가 그대로 전승되어 신문왕(神文王) 3년(583년)의 납폐(納幣) 음식에도 술(酒)과 단술(醢)이 포함되어 있으며, 고급 발효 음식들과 함께 음식의 양념으로 이용되었다는 사실을 뒷받침하고 있다.



사진 1. 전통양조법(반생반숙법)

고려시대는 전통주의 정착기이자 다양한 종류의 술이 개발된 시기라고 할 수 있다. 중국 송(宋)나라의 서경(徐兢)이 지은 『고려도경』에 보면 “주류 문화와 예주 문화의 보편화로 감주(甘酒)와 점감주(粘甘酒)가 공식 연회 석상을 지배하였으며, 전통 탁주(濁酒)인 이화주(梨花酒)와 함께 궁중의 양온좌고(良醞左庫)에서는 청주(淸酒)와 법주(法酒)가 빛어졌고, 서민 사회에서는 막걸리가 보편화되었다”고 전할 뿐만 아니라 “고려에는 찹쌀이 없기에 멥쌀로 술을 빚는다”, “고려인은 맛이 박하고 빛깔이 짙은 술을 마신다”, “잔치 때 마시는 술은 맛이 달고 빛깔이 짙으며, 사람이 마셔도 별로 취하지 않는다” 등 고려시대의 술을 평하고 있다.

한편 『동국이상국집(東國李相國集)』(1168~1241년)의 저자 이규보의 시(詩)에 “발효된 술을 압착하여 맑은 청주를 얻는데, 겨우 4~5병을 얻을 뿐이다”라고 쓰인 것으로 보아 『제민요술(齊民要術)』에 기록된 것처럼 압착한 청주가 있었음을 알 수 있다. 또 『고려사(高麗史)』(1395년)에 보면 “궁중에서는 양온서(良醞署)라는 부서를 두어 왕이 마시는 청주와 법주를 빚었으며, 술을 질항아리에 넣은 후 명주로 봉해서 저장하였다”라고 기록되어 있다.

그 후 고려 말경에 증류식 소주가 전래되었는데, 이 증류식 소주를 두고 원나라에서는 ‘아라길주’, 만주에서는 ‘아라기’, 우리나라 개성에서는 ‘아라주’라고 부른 것을 볼 때 그 전파 경로를 짐작해볼 수 있다. 고려를 지배한 원나라는 일본을 정벌할 계획 아래 우리나라의 개성과 경상북도 안동에 군 주둔지와 병참 기지를 두고 제주도에는 전초 기지를 두었는데, 이 세 지역은 모두 소주의 명산지가 되었기 때문이다.

따라서 고려시대는 술의 다양화와 질적 변화를 이룬 시기일 뿐 아니라 과실류를 채용한 혼양조법(混釀造法), 약재를 이용한 채용혼양주법(藥用混釀酒法), 곡주를 이용한 재제주류(再製酒類)에 속하는 자주류(煮酒類)의 등장으로 미루어 양조 기술의 정착기이자 ‘곡주의 개발기’라고 할 수 있다.

술과 관련한 고려시대의 또 다른 특징은, 많은 종류의 외래주가 들어와 술의 질적 개선은 물론이고 다양한 술이 개발되었으며, 특히 증류주 문화를 낳았다는 점을 들 수 있다. 고려 전기에 유입된 외래주로는 북방계 민족의 유주(乳酒), 계향어주(桂香御酒), 중국의 유명 청주와 약용 증류주, 멀리 남만(南灣)에서 들어온 과실주 등이 있다. 고려 후기에는 몽골과 접촉을 통해 마유주(馬乳酒)가 들어오고, 원나라를 통한 서역에서는 포도주가, 중국에서는 특급 곡주 종류(上尊酒, 白酒 등)가 유입되면서 증류주 문화가 들어와 소주가 널리 보급되었으며, 전래 곡주에 증류법을 접목시켜 노주 문화(露酒文化)가 정립되었다.

고려시대의 양조 기술과 음주 유형은 조선시대의 양조 기술과 음주 문화의 전범으로 나타

나고 있음을 볼 수 있다. 우선 고려시대의 주국(酒麴) 종류는 ‘소맥국(小麥麴)’ 과 ‘미국(米麴)’으로 나타나는데, 이때 이미 쌀을 이용한 누룩으로 만든 ‘이화주(梨花酒)’가 특별주로 정착되었으며, 조정(朝廷)의 양은좌고에서 빛은 ‘청법주(淸法酒)’ 외에 특별한 술이 두 가지가 있었고, 막걸리 형태의 ‘탁주(濁酒)’가 서민 사회에서 보편화되고 있었다. 이로써 조선시대의 유명주인 이화주를 비롯하여 도소주, 국화주, 법주, 부의주, 창포주, 삼해주, 벽향주, 녹파주, 방문주 등 상당수의 주품(酒品)이 이미 고려시대에 정착되고 있었다는 것을 알 수 있다.



사진 2. 전통양조법(구멍떡)

조선시대는 우리나라 전통주의 전성기라고 할 수 있는데, 이 시대의 술은 대부분이 고려에서 이어져 내려온 것들이다. 조선 전기에는 중앙주류의 선호 등 양조 기술상의 고급화 추세로 전통주의 전성기를 맞이하게 되는데, 양조 원료가 멥쌀 위주에서 찹쌀 위주로 전환되고 양조 기법상 중앙법(重釀法)을 이용한 증류주가 급속도로 신장되었다.

특히 상류사회에서는 점차 중앙주류를 존중하는 경향이 뚜렷해져 삼해주, 백하주, 방문주, 향온주, 하향주, 호산춘, 약산춘, 청명주, 과하주 등과 고급 탁주인 이화주가 우량주로 유명세를 누렸다. 그리고 증류주 문화는 국제화 단계로까지 발전하여 세종대(世宗代)를 전후해 일본과 중국 등으로 소주의 수출이 빈번하게 이루어졌고, 그들의 요청에 의해 증류 기술을 이전해 주기까지 했다.

조선 후기로 접어들면서는 지방주, 곧 토속주(土俗酒)의 전성기라고 할 만큼 지방마다 비전(秘傳)되고 있던 양조 곡주류가 앞다투어 나타나기 시작했다. 이때 토속주로서 이름을 떨치던 주품으로는 서울의 약산춘, 전라도 여산의 호산춘, 충청도의 노산춘 등 2차 중앙주인 춘주(春酒) 종류와 평안도의 벽향주, 김천의 청명주 등이 유명했다.

한편 증류주류는 고급 양조주의 술덧(술밑)까지도 소주로 전용되는 기현상을 보였다. 서울의 삼해주 술도가(지금의 마포구 공덕동에 위치)에서는 소주의 수급(需給)을 충당하기 위해 삼해주를 모조리 소주의 술덧으로 전용하였을 정도로 소주의 수요가 폭발하였다. 이때 유명했던 증류주류는 평양의 감홍로를 비롯해 계당주, 홍로·황로, 전라도의 죽령고, 전라·황해도의 이강고 등을 들 수 있다.

특히 조선시대에는 『산가요록(山家要錄)』(1459년경), 『수운잡방(需雲雜方)』(1540년경), 『고사촬요(故事撮要)』(1554년), 『주방문(酒方文)』(1600년대 말), 『음식디미방(飲食知味方)』(1670년경), 『구곤시의방(閩壺是議方)』이라고도 함, 『지봉유설(芝峯類說)』(1614년), 『산림경제(山林經濟)』(1715년), 『요록(要錄)』(1680년경), 『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766년), 『임원십육지(林園十六志)』(1827년), 『양주방』(1837년), 『규합총서(閩閩叢書)』(1809년), 『동국세시기(東國歲時記)』(1849년), 『양주집(釀酒集)』(연대 미상), 『술방』(연대 미상) 등 술의 제조법을 기록

한 다양한 문헌이 등장하여 술 빚기에 관한 체계를 세울 수 있게 되었으며, 쌀을 주원료로 하는 곡주만 해도 850여 종이나 수록되어 있다.

이러한 문헌들은 술 빚는 법(酒方文) 외에도 술 빚는 날, 신술 고치는 법, 누룩 만드는 법과 그 종류, 누룩 빚는 날, 양조용수(釀造用水), 주원료인 곡류의 선택과 술독의 소독법, 숙취 예방, 주독 해소법, 술 마시는 법에 이르기까지 다양하고 구체적으로 다루고 있어, 당시 음주 문화가 어느 정도에 이르렀는지를 짐작할 수 있게 해준다.

한 예로 『사시찬요초(四時纂要抄)』(1630년경)를 보면 보리·밀가루를 녹두즙·여뀌와 함께 반죽하여 잘 밟아서 ‘막누룩(떡누룩)’을 만들었으며, 『음식디미방』에는 “밀기울을 반죽하여 꼭꼭 밟아서 만든다”라고 기록되어 있는데 이것이 이른바 막걸리용의 거친 ‘막누룩’이다. 『증보산림경제』에는 술 빚는 방법이 집대성되어 있는데, 여기서는 우선 누룩을 만들기 좋은 날을 택하고 있다. “신미일(辛未日)과 을미일(乙未日)은 누룩 만들기의 길일(吉日)이며, 삼복(三伏) 중에 만들면 벌레가 생기지 않고, 초복이 지난 후가 가장 좋으며, 중복 뒤나 말복 전이 다음이다”라고 나와 있다. 또 『규합총서』에는 신술 고치는 법과 술 빚을 때 쓰는 물에 대해 기록되어 있다. 즉 “술이 시거든 팔 두어 되를 볶아 주머니에 넣고 온기가 있는 동안 술 가운데 담그면 신맛이 없어진다”고 하였으며, “술을 빚는 데 물을 가려야 하니, 물맛이 사나우면 술이 아름답지 않은 법이다. 청명일(淸明日)과 곡우일(穀雨日)에 강수(江水)로 술을 빚으면 빛과 맛이 특별히 아름다우니 이는 때의 기운을 받기 때문에 그러하다. 또 가을에 이슬이 많이 내릴 적에 그릇에 이슬을 받아 술을 빚으면 이름이 추로백(秋露白)이니, 특히 향기롭고 톡 쏘는 맛이 있다”라고 적혀 있다.



사진 3. 전통방법으로 복원한 부의주(동동주)

조선 후기와 말엽에 와서는 증류주류의 보급이 성행한 가운데 양조 곡주가 한말에도 이어져, 각 지방별로 남부지방에는 탁주, 북부지방에는 소주, 중부지방에는 약주 등이 널리 이용되었다. 특히 이 시기에는 외래문화의 도입으로 중국계의 재제주(再製酒)류와 유럽계의 샴페인, 위스키, 보드카 등을 비롯해 그 외의 많은 외래주가 우리의 전통주와 함께 공존했다. 한말에는 주로 곡자(누룩을 말함, 밀가루를 빼고 만든 막누룩을 사용하거나 밀가루와 밀기울이 섞인 누룩인 조국을 사용하기도 함)를 사용하여 밀가루를 주원료로 한 탁주나 약주를 만들었으며, 곡자를 만들어 내다 팔기도 했으나 일제강점기에는 단속 대상이 되었다.

근대에 접어들면서 북부에는 중국의 소주가 들어오고, 1876년 강화도 조약이 체결됨에 따라 일본에서 알코올이 수입되어 일본의 탁주와 청주도 만들게 되었다. 일본의 청주는 상품명의 하나인 ‘정종(正宗)’이 마치 우리 전통 청주의 대명사처럼 잘못 인식되어 널리 퍼졌다.



사진 4. 밀조방지 선전전단

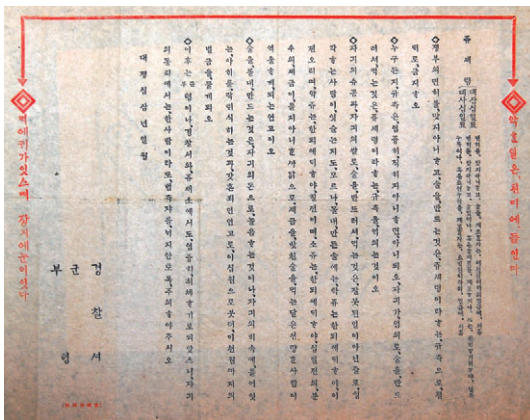


사진 5. 주세령 전단

1900년대에 접어들면서는 맥주도 수입되었다. 그러나 1907년 7월 조선총독부에 의해 '주세령'이 공포되었고, 같은 해 8월에는 '주세령 시행 규칙'이 공포되었으며, 한 달 후인 9월에는 주세령의 강제 집행이 시작되면서 일본인은 보다 효율적으로 주세를 받아들이기 위하여 술 제조를 여러 가지로 통제하였다. 이에 따라 그토록 다채롭던 우리 술은 약주·탁주(막걸리)·소주로 매우 단순화 및 규격화되었고, 전통 가양주는 법적으로 만들지 못하게 되어 점차 사라지기 시작하였으며, 이렇게 맥이 끊겨 버린 술이 수를 헤아릴 수 없을 정도이다.

그러다가 해방 후에는 식량 부족으로 외국산 양곡을 도입하여 소주, 막걸리, 약주 등을 제조할 때 잡곡 외에 밀가루, 옥수수, 고구마, 당밀, 타피오카 등을 섞어 빚었다. 우리의 전통주는 주원료가 쌀이지만 식량 사정이 어려워짐에 따라 쌀을 사용한 양조

를 금지하고 대신 밀가루를 사용하여 술을 빚게 한 것이다. 그리하여 이 당시에는 밀가루로 빚은 탁주와 약주가 주류를 이루었으며, 이러한 현상은 지금까지 계속되고 있다.

그 결과 주질(酒質)이 떨어짐으로써 서민층은 값싼 희석식 소주를 많이 이용하고, 중산층에서는 맥주와 양주를 선호하게 되었다. 가전비법(家傳秘法)의 전통 가양주들이 제자리를 찾을 기회도 갖지 못한 채, 오늘날까지 주정에 감미료와 물을 섞어 만든 희석식 소주와 값싸고 저렴한 밀막걸리의 양조가 주류 시장의 95% 이상을 차지하고 있는 것이 그 이유다.

1982년부터 전통주를 '민속주'라 하여 국가 차원에서 개발·보급하기 시작했지만, 민속주의 대중화는 요원하게만 느껴진다. 이미 값싼 희석식 소주와 저급 밀막걸리에 입맛이 길들여졌거나, 이러한 술에 식상한 사람들은 양주로 그 기호를 바꾼 지 오래이기 때문이다.