

## 우리 전통 술의 순례 -지역특산 소주를 찾아서

허시명  
술 평론가

소주는 한국 문화를 살필 수 있는 중요한 상징어(Keyword)이다. 2008년 미국에서 발행된 영어 사전에 소주(Soju)라는 단어가 '한국의 보드카' 라는 뜻으로 등재되었다. 한국에서 팔리는 술의 양으로 치면 맥주가 1위지만, 알코올 섭취량으로 보면 소주가 1위다. 전 국민의 알코올 섭취량의 50% 이상을 소주가 감당하고 있다. 진로는 5년 연속 세계 증류주 시장 판매량 1위를 차지했고, 진로 소주와 두산 소주(롯데가 인수했음)는 일본 희석식 소주 시장에서 1~2위를 다투고 있다. 영국인이 위스키 한두 잔 마실 때, 우리는 소주 한두 병을 거뜬히 해치운다. 한국에 거주하는 외국인 노동자들의 경우 소주에 삼겹살을 즐기면 비로소 한국을 알았다는 평가를 받을 정도다.

그런데 소주가 대중적인 술이 된 것은 그리 오래된 일이 아니다. 1960년대부터 산업화와 도시화가 가속화하면서 술의 소비 형태가 막걸리에서 맥주와 소주로 점진적인 변화를 맞았다. 산업 현장의 노동 강도가 높아지고 노동자들의 피로가 증가함에 따라 피로 해소제로 드링크 제품이 등장하고, 소주는 피로 망각제로 기능하게 되었다. 제도적으로 곡물을 이용한 고급 소주의 제조가 불가능해지면서 저렴한 희석식 소주가 소주 시장을 주도하게 되었다.



사진 1. 전통 소주를 내리던 소줏고리와 내부 생김새

소주는 크게 희석식 소주와 증류식 소주로 구분된다. '참이슬'이 대표적인 희석식 소주이고, 안동소주가 대표적인 증류식 소주다. 그 차이는 우선 증류 방식에 있다. 희석식 소주는 연속 증류하여 만든 95%의 에틸알코올에 물을 희석하여 만들고, 증류식 소주는 한두 번의 증류로 알코올 도수

40%를 얻은 후 숙성 과정을 거쳐 상품화시킨다.

또 재료에서도 차이가 난다. 예컨대 문배주는 좁쌀과 수수를 쓰고, 안동소주는 밀누룩과 쌀 고두밥을 쓴다. 증류식 소주 제품은 일정한 재료를 쓰는 반면, 희석식 소주 제품은 아열대 지방의 타피오카를 쓰거나 외국에서 거칠게 증류한 조주정을 쓴다. 가장 저렴한 전분 원료를 그때그때 구입해서 빚는 게 희석식 소주다. 물론 희석식 소주도 찹쌀이나 좁쌀을 쓸 수는 있지만 원가가 높아지기 때문에 그런 것을 사용하지 않는 것이다.

한국 전통 소주의 사인방으로는 문배주, 안동소주, 이강주, 진도홍주를 꼽을 수 있다.

### ■ 문배주

판매량으로나 명성으로나 문배주가 선두 주자다. 문배주는 증류주로서는 유일하게 국가 지정 문화재로 지정되어 있다. 문배주는 현재 경기도 김포에서 빚어지고 있지만, 본디 고향은 평양이다. 문배주는 1920년경 평양 주암산 아래 평촌 양조장에서 처음 빚어졌는데, 한국전쟁 때 피난 와서 남쪽에 터를 잡게 되었다.

문배주는 조와 수수를 사용하여 빚는데, 이는 발농사 지대가 많은 북부 지방의 특성이 반영된 것이다. 문배주는 증류하고 나면 돌배나무의 일종인 문배나무 과일 향이 난다 하여 문배주라는 이름을 얻었다. 붉은 수수인 고량(高粱)이 들어가기 때문에 고량주의 향도 난다. 문배주는 좁쌀에 균을 파종하여 만드는 누룩을 쓰는데, 이는 20세기 초반의 신기술을 받아들여 개량화한 것이다.

### ■ 안동소주



사진 2. 일품 안동소주 회사의 개량화한 증류기

안동소주는 한반도의 소주 도입 역사와 함께하는 술이다. 한반도에 소주가 전래된 것은 몽골의 지배를 받은 고려시대 때라는 게 정설이다. 몽골의 한반도 지배 시기는 고려 원종 5년(1264년)부터 공민왕 16년(1367년)까지다. 고려 충렬왕은 여몽 연합군이 일본을 정벌할 때인 1281년에 안동까지 내려와 머문 적이 있다. 당시 고려군 도원수인 김방경이 일본 정벌의 현황을 보고하기 위해

안동을 찾았던 것으로 보면 여몽 연합군이 안동을 경유하여 갔을 것으로 추정되고, 이 무렵에 안동소주가 전래된 것으로 보인다.

안동소주는 쌀농사를 짓는 지역의 특성을 잘 간직하고 있다. 밀누룩에 쌀 고두밥을 지어 술을 빚고, 이를 증류하여 맑은 소주를 내린다. 소주는 알코올 도수 45%로 높은 편이어서 한 잔만 마셔도 코끝이 찡해 마치 꿀밤을 한 대 맞은 것 같다. 현재 안동소주는 경상북도 무형문화

재로 지정된 조옥화 안동소주가 있고, 명품 안동소주와 일품 안동소주가 안동에서 빛어지고 있다. 그리고 대구에 있는 소주 회사인 금복주에서 안동소주와 제비원 소주를 빚고 있다. 하지만 안동소주는 양조장에서만 빛어질 뿐, 안동 지방의 민가에서는 찾아볼 수 없어서 지역 술로서의 특징이 약화된 상태다.

### ■ 진도홍주



사진 3. 진도홍주를 빚고 있는 허화자 씨

지역 소주의 전통을 가장 잘 지키고 있는 술은 진도홍주다. 진도는 섬이라는 특수성 때문에 밀주 단속이 심할 때에도 음성적으로 살아남을 수 있었다. 현재는 6개의 양조장이 있으며, 국가 지원 프로젝트로 250억 원이 넘는 자금이 투자되어 명품화 작업이 진행되고 있다. 그 성과로 2007년에 전통주 최초로 지리적 표시제를 등록하였고, 군수가 품질을 인증한 진도홍주 ‘루비콘(Rubicon)’이 출시되었다.

진도홍주 무형문화재 기능 보유자는 진도 읍내에 사는 허화자 씨다. 허씨는 주류 면허를 내지 않고, 예전 그대로 부엌에 소줏고리를 걸어놓고 소주를 내려 뒷병에 담아 맛보기를 원하는 사람들에게 내준다. 그 모습이 100년 전과 변함없을 정도로 조출하고 소박하다. 진도홍주는 알코올 도수 40%

안팎의 소주인데, 큰 특징은 약재인 지초를 사용하여 붉은빛을 낸다는 점과 보리누룩을 사용한다는 점이다. 섬 지방이라 쌀이 귀해 보리가 재료로 사용된 것으로 보인다.

### ■ 이강주

이강주는 황해도 지방에서 유명했던 술이다. 황해도 봉산탈춤의 대사에도 술 이름이 등장할 뿐 아니라 18세기에 유득공이 저술한 『경도잡지(京都雜志)』, 19세기에 홍석모가 저술한 『동국세시기(東國歲時記)』에도 그 맛이 좋아 선물용으로 쓰였다고 기록되어 있다. 이강주를 이강고(梨薑膏)라고 부르는 것은 배와 생강을 재료로 빚어 고약처럼 달여 만든 술이기 때문이다. 현재 이강주는 전주에서 조정형 씨가 빚고 있다.

이강주는 향기로운 술이다. 우리 술은 향보다 맛에 더 큰 비중을 두어 빛어지고 있는데, 이강주만은 이례적으로 좋은 향을 잡아내기 위해서 처음부터 기획된 술로 여겨진다. 이강, 즉 배와 생강은 소주와 궁합이 잘 맞는 재료다. 배는 술을 부드럽고 향기롭게 하며, 생강은 술에 기를 뚫는 기질을 부여한다. 계피와 울금과 꿀이 들어가는데, 계피와 울금은 강력한 향신료로서 향에 영향을 미치고, 꿀은 달콤하고 부드럽고 깊은 맛을 더해준다. 현재 출시되고 있는 이강주는 알코올 도수 25%이다.

소주의 도수가 현재처럼 결정된 것은 표준화와 제도화의 결과물이다. 즉 문배주와 진도홍주가 알코올 도수 40%이고, 희석식 소주가 오랫동안 25%를 유지하다가 20%로 내려온 것이 모두 그 결과물이다. 소주 도수의 표준화가 이뤄지지 않았을 때인 1930년대에 32종의 증류주를 수거하여 알코올 도수를 재보니 30.2~35.9%였고, 평균 34.8%였다. 그러니까 지금 우리는 옛날보다 순하거나 아주 독한 소주를 맛보고 있는 셈이다.

그 밖에 명성을 얻은 전통 소주로는 개성소주, 제주소주, 법성포소주를 꼽을 수 있다. 모두가 몽골의 영향을 받았다고 거론되는 술이다. 고려의 수도였던 개성에서는 개성 인삼소주를 포함한 다양한 술이 빚어지고 있다. 제주 소주로는 좁쌀로 만든 오메기술을 증류하여 빚은 고소리술이 있다. 고소리술은 제주 무형 문화재로 지정되어 성읍민속마을에서 빚어지고 있고, 한 영농법인에서 상업화를 시도했지만 자리 잡지는 못했다. 전라남도 영광 법성포는 조선시대 때 전라도의 대표적인 조창이자, 조기 파시로 흥성하던 곳이다. 조기 파시가 벌어지면 술독을 배에 싣고 바다로 나가 조기와 바퀴벌레 정도로 소주가 많이 유통되었던 곳이다. 법성포 소주는 법성포 토종이라고 불리는데, 몇 해 전에 한 영농법인에서 아랑주라는 이름으로 상품화했지만 이 역시 자리 잡지 못했다.



사진 4. 제주 전통 소주인 고소리술을 빚는 모습

전통적으로 소주는 추운 북쪽 지방에서 많이 마셨다. 서울 이남에서는 약주와 탁주를 많이 마셨고, 소주는 상하지 않기 때문에 여름에만 얼마간 즐겼을 뿐이다. 하지만 지금은 술 빚는 기술이 발달하여 술이 상하지 않고, 높은 가격에 팔 수 있다는 장점 때문에 소주는 명품주가 되고 대중 술로도 자리 잡았다. 물론 대중 술 시장은 희석식 소주가 장악했지만, 그렇다고 희석식 소주가 소주를 대표한다고 말하기는 어렵다. 전통 증류주에는 희석식 소주에서 찾을 수 없는 역사와 맛과 향이 담겨 있기 때문이다.

[사진제공 | 허시명]