

안녕하세요?
지식캠퍼스의 명옥입니다.

우리의 술 문화는 참 풍류가 있고
계절과의 소통이 있었죠.

무엇보다 술을 빚는 어머니들이
만들어 놓은 문화가 있었는데요.

그런데 지금은 그런 문화들이
정말 많이 사라져버렸습니다.

그저 소주, 맥주, 막걸리 등
단순한 주종으로만 묶여버리죠.

왜 이렇게 되었을까요?

오늘은 그 이유를 한번 찾아보겠습니다.

1876년, 한국은 개항이란 명분으로

일본과 최초의 근대적 조약을
맺게 됩니다.

그 조약의 이름은 '조일수호조규'

흔히 우리가 얘기하는 '강화도 조약'이죠.

표면상의 명분은 조선의 개항이었지만

강압적인 상황에서 이뤄진
불평등 조약이었습니다.

이 조약을 바탕으로 일본은 한국에서
다양한 경제활동을 할 수 있었는데

대표적으로 일본인이 조선에서
일본 화폐를 사용할 수 있게 되었고

일본 수출입 상품에 대해
무관세가 적용되었습니다.

이 조약이 체결되고 **11년** 후에
한국 최초로 일본 자본에 의해

일본식 청주 공장이
부산에 세워졌습니다.

1887년에 세워진 후쿠다 양조장인데요.

초대 통감이었던 이토 히로부미는

이 회사의 제품에 '코요'라는
별도의 제품명까지 지어줬다고 합니다.

이 공장은 청주 공장의 효시가 돼서
전국으로 퍼져나갔고

1905년 을사늑약 전후로 일본의
청주 자본이 끊임없이 들어오게 되죠.

1904년 마산을 시작으로
군산 등으로 퍼져나가며

한국식 청주는 등장해 보지도 못한 채

수십 개 이상의 일본식 청주가 한국에
고급 청주 시장을 장악해 버리는데요.

당시 청주 양조장의 근무자를 보면

원천기술자 이외에는
모두 현지인인 한국인이었고

이들을 통해 서서히
일본식 양조용어가

한국의 술 산업에 밀착되기 시작합니다.

한국의 술 산업은 일본의
노동집약적인 양조장 체계와는 다른

가양주, 집에서 빚는 술이었죠.

즉, 산업화된 술이
아니라는 뜻이었습니다.

다양한 문헌을 통해 확인할 수 있듯이
우리도 술 문화를 발전시켜 왔지만

1909년도에 주세법, 1916년도에는
일제의 주세령이 시행됨에 따라

한국의 술이 획일화되는
근거가 마련되고

자가소비용만 허가되게 됩니다.

당연히 우리 국민들은 반발이 심했죠.

실제로 1921년에는
전남 보성향교에서 빚은 문묘용 제주를

주세령을 위반한 밀주로 규정,
압류를 해 버리는데요.

여기에 유림들이 거세게 항의하다가
10명이나 구속된 사건이 일어났습니다.

이들은 1년 6개월이나
옥고를 치렀는데요.

그중 젊은 유림 2명은
유림대회를 개최하고

전국 향교에 제사용 술인
제주 압류사건을 격문을 통해 알렸죠.

이후 일제는 1934년
주세령 개정을 통해

향교에서 쓰이는 제주 등은
허가를 했지만

아예 집에서 빚는 자가소비용
주류제조 면허제는 완전히 폐지합니다.

이제 개인은 절대로 술을 빚어서는
안 되는 시기가 온 거죠.

일제가 1935년도에 출판한
<조선 주조사>를 보면

얼마나 한국의 술에 대해서
무시를 했는지 알 수 있습니다.

세무과장으로 있던 이노우에는

<조선 주조사>에서
이렇게 서술하고 있습니다.

"조선주는 매우 간단히 만들어지므로

당시 제조 방법에 있어서도
근본적인 것이 없었다.

그 근본적인 것을
충분히 정하기 위하여

각종 조사를 하여

상당한 방침을 수립하여
시행했던 것이다.

조선주는 제조 방법에 있어서
정교하지 못했다."

한국술을 무척 무시했던 시대상이
그대로 느껴집니다.

정말 한국의 술이
이렇게 무시할 만한 것이었을까요?

물론 근대화가 진행된 일본에 비해

산업 규모는 작아 보였을 수
있었을 겁니다.

하지만 문헌에 있는 술 이름만 봐도

우리의 술 문화가 얼마나 창의적이고
풍류가 가득했는지 알 수 있습니다.

입속에 푸른 파도가 치는 듯하다는
'푸를 녹'(綠)'파도 파'(波)의 녹파주

향이 너무 좋아 삼키기 어렵다는
'애석할 석'(惜)'넘길 탄'(吞)의 석탄주

돼지 날 돼지 시간에 빚는다는 삼해주

봄이면 진달래, 술잎, 송화가루

여름에는 연잎과 연꽃

가을에는 국화를 넣어 빚는
아름다운 한국의 전통주

이름만 들어도
지금과는 천지 차이죠.

일본의 이런 무시가 있다 보니
당연하게도 양조 과정에 쓰이는 말에

일본식 용어가 많이 쓰이게 됩니다.

대표적으로는
효모를 증식하는 과정의 '주모'

추가 발효를 하는 과정에 '사입'

술을 아직 짜지 않는 상태 '모래미' 등이
일본어에서 온 말입니다.

우리 전통주에서는 주모를 '밑술'로

사입을 '덧술'로
모래미를 '술덧'으로 표현합니다.

경기도 농업기술원
이대형 박사에 따르면

일본의 누룩기술인 입국은

광복 이후에 한국의 막걸리 양조장에
도입됐다고 하네요.

광복 이전에는 강제적으로 한국의
전통주 문화가 단절된 것은 사실이나

광복 이후에도 일본의 다양한 기술을
도입하거나 벤치마킹을 통해

발전해 온 것은 부정할 수 없다고
말할 수 있습니다.

가장 중요한 것은 뭐냐 하면

우리 것이 무엇인지 알고
구별할 수 있는 기준이 필요한 거죠.

아쉬운 점은 이런 것을
구별할 수 있는 기준

즉, 관련 용어집 및 사전이
없다는 것인데요.

구분하고 싶어도 자료가 너무 적습니다.

그나마 다행스러운 것은
한국의 전통주와 막걸리

이러한 것에 뜻을 두고
일생을 바쳐 연구하고

교육하는 전문가분들이
계신다는 거죠.

이런 연구가와 전문가
그리고 교육자들이 힘을 합쳐

전통주와 막걸리 전문용어집,
전통주 사전을 만들어 보면 어떨까요?

100년이라는 근대역사 속에서

이미 밀착되어 버린 일본식 조어를
당장에 대체하기는 어렵겠지만

언젠가는 제 역할을 하지 않을까
생각해 봅니다.

말 나온 김에 좀 더 자세히
청주 이야기를 해 보도록 하겠습니다.

여러분이 가장 고급스럽다고 생각하는
한국의 술은 무엇일까요?

안동소주 같은 그런
전통 소주도 있겠지만

늘 제사상과 차례상에 올라가는

고급 발효주의 대명사
청주가 아니겠습니까?

유네스코 세계문화유산인
종묘제례 때에도

탁주와 동동주 그리고 마지막에
이 청주를 사용합니다.

이처럼 중요한 행사에는 청주가 늘
격식 있는 술로 사용된 것이죠.

그런데 최근 이 국가 만찬주로
선정된 술 중에는

청주의 이름을 찾아볼 수
없게 되었습니다.

대신에 약주가 그 자리에
이름을 올렸죠.

트럼프 대통령 만찬 때 쓰였던
'풍정사계 춘'

우즈베키스탄 대통령을 위한
만찬에 쓰인 '술송주'

2014년 삼성 사장단 건배주였던
'백련 맑은술'과 '자희향' 모두 약주입니다.

왜 청주가 아니라 약주가
만찬주에 선정되는 것일까요?

청주를 국가적 행사에 쓰면
안 되는 이유라도 있을까요?

결론부터 말하자면
지금의 주세법상의 청주는

우리 전통방식으로 빚은 술이
아니기 때문입니다.

주세법 시행령을 보면
청주의 제조에 있어서

‘쌀의 합계 중량을 기준으로 하여

누룩을 **1/100** 미만 사용해야 한다’라고
나와 있습니다.

전통주 빚기에서 가장 중요한 부분인

토종 전통 누룩을
1% 미만으로 쓰라는 것인데요.

이는 사실 쓰지 말라는 말이나
다름이 없죠.

대신에 주로 일본식 청주에 쓰이는
입국으로 만들어야 한다고 합니다.

왜 이렇게 된 것일까요?

앞서 설명한 대로 근대 청주 역사는
일제의 침탈과 함께 시작했습니다.

일제는 강화도 조약을 맺은 **10년** 후에

부산에 처음 일본식 양조장을
열었다고 제가 말씀드렸죠.

동시에 일본은 술을
조선주와 일본주로 나누며

탁주와 약주를 조선주의 이름에

청주는 자신들의 일본주 이름에
넣게 됩니다.

결과적으로 조선주는
청주가 안 되는 것이죠.

뭐냐? 청주라는 이름을
일본에 빼앗긴 것입니다.

일제강점기 시절의 술을 보면

한국의 술인 탁주와 약주는
브랜드는커녕 제대로 된 용기도 없이

허름한 주전자나
나무 항아리에 넣어 팔았죠.

당연히 고급 상품으로
인식되지 않았습니다.

반면 일본식 청주는 레이블을 붙인
유리병에 담아 팔면서

확실하게 고급상품으로 자리를 잡았죠.

유명했던 브랜드는 일본명 마사무네,
음독으로 정중입니다.

정중은 청주의 대명사로 불리면서

'차레나 제사상에 올리는
좋은 술은 정중이다'라는

인식이 자리 잡게 돼버리죠.

참고로 청주를 일본어
음독으로 읽으면 '세이슈'

그리고 정중도 음독으로 읽으면
'세이슈'가 됩니다.

일본어로 보자면 동음이의어죠.

그래서 일본에서는 아직도
이 정중이란 단어를

제품 및 사명으로 많이 쓰고 있습니다.

왜 우리 것을 우리 것이라고
인정할 수 없는 것인지

개선해 나갈 부분들이
정말 많은 것 같습니다.

오늘 소개할 술은 '삼해 소주'입니다.

돼지 날 돼지 시에 빚었다는
그런 뜻을 가지고 있죠.

우리가 보통 서울의 술 하면
어떤 것이 떠오르시나요?

보통 서울 장수막걸리
이런 것들이 떠오르시죠.

그런데 진짜 서울의 술은
이 삼해주 또는 이 삼해 소주였습니다.

굉장히 맛이 드라이하면서
풍미가 그대로 느껴지는데요.

이 술, 삼해 소주의 경우에는

서울 무형문화재
김택상 명인이 빚는 술입니다.

인터넷에서 한번 꼭 삼해 소주
한번 검색해 보시고

그윽한 풍미와 깊은 맛을
한번 느껴보시길 기대하겠습니다.

<조선왕조실록>을 보면 청주란 단어가
무려 **108**번이나 등장합니다.

멀리는 태종 때부터 가깝게는 영조

그리고 조선 최후의 왕
순종 시기까지 기록이 있죠.

반대로 약주란 단어는 **52**번

탁주란 단어는 불과
16번밖에 나오지 않습니다.

발효주 중에서
궁중에서 가장 많이 쓰인 술이

청주임을 알 수 있죠.

이제는 청주란 단어를
우리 전통주에도 쓸 수 있게

법령을 바꿔야 할 때입니다.

동시에 전통적인 방법으로 만들어지는

술의 전통주 인증을 받을 수 있도록
개정되어야 합니다.

언제까지 외국 술을
우리 전통주인 양 즐길 것이며

우리 방식으로 만들었는데
왜 청주라는 명칭을 붙이지 못하는지

여전히 생각해 볼 문제가 많습니다.

오늘 강의는 여기까지고요.

그럼 다음 시간에 뵙겠습니다.
고맙습니다.