

안녕하세요?
지식 캠퍼스의 명옥입니다.

중국은 현재 세계 2대 경제 국가로
아마 가까운 시일 내로

세계 최대의 경제 대국이 될 것이라고
학자들이 예상합니다.

그런데 우리는 중국과 같은
한자 문화권에 있으면서

중국 음식을 즐기거나
여행은 많이 가는데

의외로 다양한 중국의 술 문화는
많이 즐기지 못하는 듯합니다.

이제 더 많은 중국분과
소통하기 위해서는

중국술도 잘 알아야 하겠죠.

중국술은 정말 나라가 거대하고

지역적 문화가 다른 만큼
종류가 어마어마한데요.

기본적으로 색으로 술을 나눴습니다.

그럼 먼저 한국의 청주나 약주에
해당되는 고급 발효주는 무엇일까요?

바로 중국의 대표적인 발효주
황주입니다.

색이 노란색이라서 황주죠.

보통 짙은 적갈색 등을
띠는 경우가 많습니다.

한국의 발효주인 약주나 청주와
비슷한 분류죠.

쌀농사를 많이 하는 중국의
남쪽 하남 지방에서 발달된 술이고

그래서 주요 원재료도 쌀입니다.

색이 왜 노랗냐.

실은 쌀로 빻은 발효주는
기본적으로 황색을 많이 띵니다.

한국의 전통 청주도
노란색을 가장 많이 띵죠.

일본의 청주인 사케도 미황색을 띵니다.

그런데 우리가 흔히 보는 술은

왜 그리 물처럼 맑냐?

특히 일본 청주, 사케 같은 경우는
탈색작업을 거쳐서 그렇습니다.

그렇지 않다면 미황색을
가지고 있는 것이죠.

더군다나 이 황주는
숙성을 오래 시킵니다.

짧은 것은 몇 개월부터
긴 것은 수십 년을 시키죠.

시간이 가면 갈수록
적황색이 되어 갑니다.

기록에 따르면 기원전 1000년 전부터
이미 만들기 시작했구요.

청나라 때 이르러서는 궁전에서 쓰이며

황제에게 진상할 정도로
좋은 술로 대접받았습니다.

1722년 청나라의 강희제가 죽고
옹정제가 즉위했을 즈음에

황제에게 진상되었다는 기록이 있죠.

중국에서는 쌀, 기장,
흑미, 옥수수, 밀로

황주를 만들어야 한다고
법률로 정하고 있고요.

우리나라에서 판매하는
가장 대표적인 황주는

중국 절강성의 소흥에서 나오는
소흥주인데

주로 찹쌀을 발효해서 만든
단맛이 강한 술입니다.

그런데 우리나라에서
만드는 전통주 중에서

이 황주와 비슷한 술이 있습니다.

역시 찹쌀과 오랜 숙성을 거쳐 만드는
전통 발효주인 한산소곡주입니다.

이 둘의 특징은 장향,
간장 같은 향이 있다는 것인데요.

그럼 한국 사람이 가장 잘 아는
중국술은 뭘까요?

그렇죠. 중국의 소주
바로 백주입니다.

중국의 전통술 중에서 백주가
가장 유명하고 세계적인 것들이 많죠.

그런데 이름이 왜 백주냐?

희고 투명하다는 뜻이 있어서입니다.

왜 희냐? 왜 투명하냐?

증류를 하면 세상의 모든 술은
다 투명하기 때문입니다.

증류가 뭐니까? 발효주를 끓여서
그 속에 알코올을 기체로 만든 다음에

다시 액화를 시키는 것이지 않습니까?

색을 가지고 있는 것들은 무거워서
증기가 돼서 올라올 수가 없습니다.

그래서 위스키, 코냑 등 세상의 모든
증류주의 시작은 다 투명합니다.

그런데 대부분 오크통에 숙성을 하거나
해서 색이 들어가는 것이죠.

즉, 나무의 색이 들어가는 것입니다.

그렇다면 백주는 뭐냐!

바로 증류한 술 순수의 결정체라고
말씀드릴 수 있을 것 같습니다.

이 백주의 원료는 주로 수수입니다.

다른 말로 수수는 고량이죠.

그래서 이렇게 수수로 만든 증류주를
고량주라고도 합니다.

주로 하북 지방에서
많이 만들고 마시는 술이죠.

강수량이 적고 건조한 지역에서
잘 자라는 수수를 이용한 그런 술입니다.

그렇다면 백주의 종류는
어떻게 될까요?

백주는 주로 향으로 구분을 짓습니다.

구분하는 종류도 굉장히 다양한데

대표적인 것 3가지 향만
말씀 드리겠습니다.

첫 번째, 농향형 술입니다.
농향형 백주죠.

'진할 농'(濃) '향기 향'(香)입니다.

과실 향이 풍부한 백주죠.
대표적인 것이 수정방입니다.

약 20년 전에 원나라 시절에 쓰였던
양조장이 발견됐는데

그때의 향아리를
아직도 쓰고 있다고 합니다.

50도가 넘는 독한 술이지만
향수와 같은 과실 향을 자랑하죠.

또 하나 이 농향으로 유명한 것이
연태고량주입니다.

실은 연태고량주는 대부분
고량주가 아닙니다.

한자를 보면 '옛 고'(古)에
'양조할 양'(釀)이 들어가 있죠.

수수의 고량과는 한자도 발음도
다른 술입니다.

한자 그대로 읽으면
연태고양주가 됩니다.

여하튼 비교적 저렴한 가격의
농향형 백주입니다.

두 번째 향이 뭐냐!
장향형입니다.

숙성을 오래 하면 장향,
간장 향 같은 그런 향이 나오는 술이죠.

8번 발효시킨 술법으로
양조를 시작하여 7번에 걸쳐 증류하고

몇 차례에 나눠서 술을 얻어내면서

술을 장기간 저장하면
최종적인 술을 얻게 되죠.

이 술맛은 고릿고릿함이 좀 살아있는데

맛이 흥어를 정말 잘 삭힌 듯한
그런 느낌이 있습니다.

그래서 좋은 장향형 백주는
중국 최고 명주 반열에 오릅니다.

대표적인 것이 중국의 국주라고 불리는
명주 '마오타이'입니다.

귀주성에서 나오는 술로
중국 공산당이

국민당하고 싸우면서
끝까지 버틸 수 있었는데

당시 이 술을 마시고
결의를 맺었다고 합니다.

그리고 치료제에도 쓰이기도 했고요.

그래서 지금의 중국 공산당 입장에서는
소술이 담긴 술이라고 할 수 있습니다.

마지막으로 바로 청향형입니다.

말 그대로 맑다는 뜻이죠.

불순물을 섞지 않고
굉장히 깨끗한 것을 추구하고

앞서 설명한 장향이나 농향에 비해
향미는 무척 적은 편입니다.

재료로는 수수와 보리,
완두콩을 사용하죠.

우리나라에서는 대표적으로 중국집에
가장 많았던 술 '이과두주'가 있습니다.

여기서 이과는 '두 번째 술'이란 뜻이고
같은 한자를 쓰는 것이 바로 휘귀죠.

휘귀의 귀는 '술 과'(鍋)입니다.

이 이과두주는 장향 및 농향에 비해
가장 저렴한 술이기도 합니다.

우리나라 희석식 소주처럼
나오는 것이 있어서

이왕이면 우란산 이과두주나

홍성 이과두주를 마시는 것이
좀 더 확실합니다.

참고로 청향형인 이과두주도
숙성을 하는데

저는 일반 이과두주와 다른
15년 숙성을 같이 마셔봤습니다.

정말 그 맛이 확연히 다르더라고요.

15년산과 일반 이과두주를
비교해 보시면 무척 재밌을 듯합니다.

그럼 우리가 보통 말하는
중국술의 대명사 '빠갈'은 무엇일까요?

오래된 백주 중 '노백건'을
'빠이간'이라고 부르는데

베이징식 얼화된 발음으로
'빠이걸'이라고 불렀습니다.

이 빠이걸이란 발음이 한국에 들어와
'빼갈'로 변형됐다고 추정됩니다.

참고로 노백건이란 술은
하북 지역의 빼어난 청향형 백주인데

백주를 이르는 다른 말로도 사용됩니다.

그렇다면 막걸리와 비슷한
중국술은 뭐가 있을까요?

네, 바로 미주입니다.

'쌀 미'(米)에 '술 주'(酒)자죠.
말 그대로 쌀 술입니다.

우리나라 막걸리나 동동주와
같은 느낌의 술이죠.

전국 판매보다는 주로 각 지역에서
마시는 술이라고 볼 수 있는데

우리나라 막걸리보다는 좀 더
알코올 도수가 높은 것이 많습니다.

참고로 중국에도 홍주가 있는데
혹시 무슨 술인지 감이 오실까요?

붉은 술. 네, 와인입니다.

중국에서는 홍주는 보통 와인을 뜻하죠.

참고로 중국에서는 그 어느 술도
차갑게 마시지 않습니다.

백주나 황주, 미주도 모두
상온에서 많이 마시죠.

이번에 소개할 술은 문배주입니다.

우리가 이번에 중국술을 소개했죠.

중국술 하면 대표적인 것이
바로 고량주입니다.

그 고량이 뭐냐? 수수죠.

그런데 우리나라에도 수수로 만드는
술이 있습니다.

뭐냐? 가장 대표적인 것이
바로 이 '문배주'입니다.

그래서 중국의 백주와 가장 비슷한
느낌을 준다고 하는 것이 이 문배주죠.

문배주란 이름은 이름 그대로 소주인데

문배, 배의 향이 난다고 해서
문배주라는 이름이 붙여져 있고요.

특히 이번에 남북정상회담 때
건배주로 사용되기도 했습니다.

수수가 굉장히
건조한 지역에서 잘 자라죠.

그러다 보니까 드시면
살짝 광활하고 건조한

이런 중국의 만주 벌판이라든지,

또 개마고원 이런 곳이
약간 떠오르는 느낌도 있습니다.

꼭 한번 즐겨보시고요

도수가 40도인데 25도도 있고
더 낮은 것도 있습니다.

여기에는 탄산이나
언더락 같은 것을 해서 드시면

더욱더 좋지 않을까 합니다.

꼭 한번 중국의 고량주와
비교를 한번 해 보십시오.

마치기 전에 중국 명주에 대해
알고 넘어가면 좋을 듯한데요.

중국에는 8대 명주, 17대 명주
이런 것들이 있습니다.

이게 뭐냐 하면 국가에서
진행하는 술 콘테스트,

중국 한자로 전국평주회에서
수상한 술입니다.

제1회 대회인 1952년
베이징 대회를 시작으로

당시에는 백주 4종이 선정되었고요.

1963년도에 열린 2회 대회에서는
백주 8종이, 1984년도에는 백주 13종이

그리고 1989년도에 열린 마지막
5회 대회에는 백주 17종이 선정되죠.

그 이후로 이 대회는
열리지 않고 있습니다.

그래서 지금 백주 17종이
명주로는 끝입니다.

정말 유명한 백주 마오타이,
우량에 등은 정말 유사품이 많으니

조심해서 구매하셔야 되고요.

모두 문화재로도 지정되어 있죠.

또 하나 흥미로운 것은 우리나라는

술을 빚는 사람을
무형문화재라고 칭하는데요.

이곳은 반대로 술을
무형문화재로 지정한다고 합니다.

참고로 왜 1989년도 이후에 대회를
열지 않느냐라는 부분에 있어서는

여러 가지 추측이 있는데요.

한번 나가서 수상을 하면
그 술이 너무나도 유명해지기 때문에

보이지 않는 암투가 세서
일부러 열지 않는다는 이야기가 있습니다.

자, 오늘 정말 간단히
중국의 술 종류를 말씀드렸는데요.

우리가 잘 몰라서 단순해 보이던
중국술 정말 무궁무진합니다.

이제까지 중국술 종류는
한두 종류만 드셔보셨다면

앞으로는 황주, 백주

백주 중에서도
농향, 장향, 청향 등

다양한 술을 맛보시기를 기대합니다.

자, 어디서 마셔야 될지 모르신다면

인터넷에서 백주 바 또는
백주 맛집 등으로 검색하시면

아마 다양하게 나오지 않을까 합니다.

그럼 다음 시간에 또 뵙겠습니다.
고맙습니다.