Special 2009-10-01 no.480

주당선생의 특별한 우리 술 기행

전통주가 부활하다

최근 한 국제대회의 공식 건배주로 '막걸리'가 선정되면서 우리 술의 경쟁력이 세계적으로 인정받고 있다. 뿐만 아니라 막걸리를 비롯한 전통주가 연일 이상적인 매출을 기록하며 그 인기를 증명하고 있다. 전통주의 화려한 부활이다. 이런 사실이 더없이 기쁜 한 사람이 있다. 전국 각 지방의 고유한 술맛을 연구하는 '허시명' 선생이다. 우리 술을 취재하고 조사한 지 10 년, 그리고 최근 <막걸리 학교>라는 특별한 인문학 강좌를 기획하고 있기도 한 그는 '대한민국 1 호 술평론가'로 불리기도 한다.

허시명의 주당천리
허시명 | 예담

주당선생, 전통 명주를 찾아 천리를 나서다

'어쩌다 술향을 맡았다가 그 안에서 나를 유혹하는 낯선 길을 보았고, 기꺼이 그 길 속으로 들어섰다. 그 길에는 술만 있는 게 아니었다. 술에 인생을 건 장인이 있었고, 세월이 쌓아놓은 제조 비법이 있었고, 곰삭은 문화가 있었고, 휘청거리는 역사도 있었다.'

무언가 한가지를 즐기고 능숙히 해 내는 사람에게 '꾼, 쟁이'라는 말을 붙이지만, 전통주에 대한 남다른 애정을 내보이는 그에게는 '술꾼' 혹은 '술쟁이' 라는 말 보다는 '주당선생'이라는 호칭이 더 어울린다. 게다가 전국 방방 곡곡 어디든 우리 술이 있는 곳이라면 천리 길을 마다 앉고 떠나는 것이 참 유난스럽기도 하다. 하지만 그 먼 곳까지라도 기꺼이 갈 수 밖에 없는 주당선생의 내밀한 고백을 들으면 그 발걸음을 따르고 싶어진다. 아쉬운 대로 주당선생의 우리 전통주 기행 『주당천리』의 여정을 따라 몇 걸음을 동행해 본다.

문경에서 정성으로 빚은 양반 술을 맛보다

몸에 좋고, 향이 좋다 널리 알려진 우리 산천의 전통주를 구하는 일은 어렵지 않다. 직접 발품을 팔아 술이 나는 고장을 찾아가지 않고도 얼마든지 주문하여 받아볼 수 있기 때문이다. 하지만 갓 빚어낸 술을 빠르게 받아본들, 직접 찾아가 얻어 마시는 그 한 잔의 달콤함과 견줄 수 있을까. 주당선생은 황희 정승의 집안에 전해오는 명주 '호산춘'을 맛보기 위해 문경을 찾은 이야기를 들려준다.

'호산춘'은 황희의 둘째 아들 황보신의 후손이 맥을 잇고 있는 술이다. '팔기 이전에 내가 마시고 내 이웃이 마시는 술'이기에 술을 빚는 종갓집 주인 황규욱씨는 큰 욕심을 내지 않는다. 그래서 혼자서도 충분히 술을 빚을 수 있는 작은 설비를 갖추어 운영하고 있다. 500년을 이어온 문경 장수 황씨 종갓집 동네에 들어서면 종가 며느리나 종손으로부터 언제라도 이 술을 직접 건네 받아 맛볼 수 있다. 호산춘은 끝은 달지만 끈적거리지 않고, 누룩내가 스치지만 코 끝에 오래 머물지도, 입 안에 오래 남지도 않는 맛이다. 오래도록 이어 내려온 집안의 전통을 지키고 있는 선비 특유의 고집과 자존심이 녹아든 술이기에 그 자체가 먼 곳을 달려온 수고를 충분히 보상케 한다.

울릉도를 여행하는 또 하나의 즐거움

술을 좋아하는 이들에게 섬 여행은 새로움에 대한 기대를 가져다 준다. 섬사람은 바다와 싸우며 독하게 살기에

언제나 술이 필요하고, 바다 속에는 늘 싱싱한 안주가 있기에 술과 친한 삶을 살 수 밖에 없을 것이라는 생각에서다. 아니나 다를까, 울릉도에서 그곳 만의 특별한 술을 만났다. 호박엿과 함께 유명세를 타고 있는 호박술이다. 이름은 '씨앗술'로, 희뿌옇고 탁한 빛을 가졌으며 짧게는 5일 안에 완성되는 속성 탁주다. 술 속에 호박이 밥풀처럼 동동 떠다녀 그 지역에서는 동동주라고 불리기도 한다. 미세하게 떠다니는 호박 알갱이들이 입 안에서 톡톡 터지는 맛이라고 하니 울릉도 여행의 흥을 돋우는 데 그만한 술도 없다. 동해바다가 아찔하게 내다보이는 정들깨에 자리잡은 마을 이장의 집에서 맛 본 '신선주' 또한 잊을 수 없는 맛이다. 6년 전 이 신선주를 빚었던 이덕영씨(마을 이장의 형)가 발해탐사대 활동 중 풍랑을 만나 뗏목과 함께 부서져 떠나간 사연이 그 아련한 맛에 안타까움을 더한 까닭이다.

한반도 포도주의 기원을 무주 머루주에서 찾다

주당선생은 요즘 사람들의 입맛을 사로잡고 있는 와인의 기원을 우리 땅에서 찾아보았다. 조선시대의 기록인 <동의보감>에 의하면, 유럽 포도주가 포도로만 빚는 데 비해 조선의 포도주는 누룩과 찹쌀 고두밥과 포도즙이 함께 들어가는 독특한 방식으로 빚어졌다고 한다. 또한 그 원료는 품종으로 따져보았을 때 '머루'였을 것으로 짐작한다. 곧 머루주가 한반도 포도주의 근간이 된 셈이다. 주당선생은 전통 머루주를 맛보기 위해 머루 최대의 산지이자 머루주 공장이 4개나 밀집한 전북 무주를 찾아간다.

대부분 알코올 강화와인 방식으로 생산하는 복분자주에 비해 머루주는 포도주와 경쟁할 수 있는 정통와인 방식으로 제조된다. 따라서 비록 안정된 시장을 확보하고 있진 못하지만 품질과 품격 면에서는 복분자주보다 훨씬 우위에 있다고 할 수 있다. 네 양조장 중 하나인 '덕유양조'는 알코올 도수의 확보에 설탕을 이용하는 한국 와인의 약점을 겨냥하여, 당을 첨가하는 대신 순 머루를 발효시켜 8%의 도수를 맞추려 하고 있다. 다른 양조장 역시 마찬가지로 탄탄한 기반을 갖추어 나가며 수입 와인에 맞서려는 의지를 한껏 내보이고 있다. 와인 사대주의에 빠진 이들에게 '머루 와인'의 성장을 바라는 주당선생의 마음이 우리 술을 지키기 위한 이 특별한 기행의 깊은 뜻을 전해준다.

풍요로운 계절엔 술맛도 깊다

"좋은 술을 지키려면 좋은 물이 있어야 하고, 물을 지키려면 땅이 오염되지 않아야 한다. 술의 잔치는 물의 잔치이고 땅의 잔치라야 한다. 그리고 술 속에 녹아든, 이 땅의 쌀과 농산물의 축제가 되어야 한다."

여러 계절 동안 알차게 무르익은 곡식을 빚어 만든 술을 나누던 우리의 전통주 축제는 이제 찾아보기가 어렵다. 하지만 주당선생의 발걸음을 좇아가는 일이 곧 우리 술의 흥취를 느낄 수 있는 축제를 실감하게 해 준다.

술맛이 깊어지는 계절이다. 특히 풍성한 음식들을 안주 삼아 차려지는 가을 명절에 나누는 우리 술은 그 맛을 안 봐도 일품일 것이다. 짧은 추석 연휴, 부족한 시간이나마 가족 간의 못 다한 정을 우리 술로 나누는 시간을 마련할 수 있다면 그 맛을 제대로 즐겨보길 바란다. 이 때에 천리를 돌고 얻은 주당 허시명 선생의 10계명 중 마지막 열 번째 구절이 적절한 조언이 될 듯 싶다. **'술이 떡이 되지 말고, 술이 덕이 되게 하라.'** 자기절제의 미덕을 술잔 앞에 앉는 매 순간 되새기며, 우리 술에 깃든 덕을 나누는 풍성한 가을 잔치를 즐기도록 하자.

글 : 교보문고 [북모닝 CEO] 편집팀