

제 1장 술의 역사

I. 술의 탄생

술이 얼마나 오랜 역사를 가지고 있는지는 알 길이 없다. 그러나 여러 가지 문헌을 보면 그것은 이미 인류 역사의 시작 전에 존재하고 있었고 인류와 함께 계속되어지고 있다는 사실을 알 수 있다.

이집트 신화, 그리스, 로마 신화, 고대 중국의 신화 그리고 우리나라의 건국 신화에도 모두 술에 관한 이야기가 나온다. 이것은 술이 인간의 역사와 얼마나 밀접한 관계를 가지고 있는지를 말해 주는 것이다.



1. 그리스 신화

그리스 신화에 나오는 주신(酒神) 디오니소스(Dionisos)는 로마 신화에서는 바코스(Bacchos)로 불리는 인물이다. 디오니소스는 신들의 제왕인 제우스와 그의 인간 세상의 연인 세멜레의 아들인데, 그가 어머니 뱃속에 있을 때 제우스의 부인 헤라의 질투로 어머니가 죽자 제우스의 넓적다리에 옮겨져서 여섯 달 동안 자란 후 태어났다.

로마 신화의 바코스는 우아하고 여성적인 미남 청년으로 묘사되며, 포도 나무와 송악, 산양과 돌고래 등이 그의 성스러운 동식물이라고 한다.

2. 구약성서

구약성서에서는 노아(Noah)가 처음으로 포도주를 빚었다고 한다. 대홍수가 끝난 뒤 노아가 정착한 곳이 아라랏산 근처인데, 이곳은 카스피해와 흑해 사이의 소아시아 지방으로 포도나무의 원산지인 것으로 알려지고 있는 곳이다.

3. 고대 중국

고대 중국의 주나라 안왕부터 진시황 때까지 240여 년 간의 사실(史實)을 기록했다는 전국책(戰國策)에는 “옛날 황제의 딸 의적(儀狄)이 술을 맛있게 빚어 하(夏)나라 우왕(禹王)에게 올렸더니 우왕이 이를 맛보고 감칠맛에 놀라 반드시 후세에 술로 나라를 망치는 자가 있을 것이라 말하고 술을 끊고 의적을 멀리하였다”라는 기록이 있다.

4. 우리나라

우리나라에서는 고삼국사(古三國史)에 술에 얽힌 동명성왕의 건국 신화가 있다. 천제(天帝)의 아들 해모수가 하백의 세 딸을 보고 그 아름다움에 도취되어 인연을 맺고자 할 때 미리 술을 준비하여 취하게 한 다음 큰딸 유화와의 사이에서 주몽(朱蒙)을 낳게 하였다. 그가 바로 동명성왕으로 후일 고구려를 세웠다는 기록이 있다.

이와 같이 술은 인류 역사와 함께 하고 있다. 그러나 술의 발생적 기원으로 본다면 그것은 인류의 역사 이전에 있었다고 보는 편이 보다 타당할 것이다. 술은 당분이 많이 함유된 과일이 떨어져 썩어갈 때 공기 중에 무수히 떠다니는 미생물 중 발효를 일으키는 효모(이스트 : yeast)의 포자가 번식하여 일으키는 자연적인 현상이기 때문이다.

물론 효모가 번식하여 알코올 발효(Alcohol fermentation)를 일으키기 위해서는 몇 가지의 조건이 필요하다. 우선 효모가 성장하는데 필요한 에너지원으로 당분, 단백질 그리고 소량의 무기질이 필요하다. 그 다음 효모가 성장하는 데 적절한 온도 조건과 적절한 산소의 공급이 필수적이다.

만약 온도가 지나치게 높아 효모보다 박테리아의 활동이 활발하게 되면 부패가 일어나서 알코올 발효는 더 이상 진행될 수 없다. 또 지나치게 공기의 유통이 잘 되면 효모가 알코올 발효를 일으키기보다는 효모 자체의 번식만 활발하게 이루어져서 알코올의 생성이 이루어질 수 없게 된다.

자연 상태에서 이런 알코올 발효가 잘 이루어질 수 있는 조건으로는 당분을 다량 함유한 잘 익은 과일이 낙과(落果)하여 모일 수 있는 움푹 파인 바위 같은 곳이 있어야 하고, 그 위로 많은 낙엽이 떨어져 공기를 차단할 수 있는 곳이어야 한다. 또한 직사광선이 쏘이지 않아야 한다.

일본의 스미즈 세이이찌(清水精一)라는 사람은 깊은 산 속에 입산수도하면서 원숭이들과 사귀게 되었는데, 그 원숭이들이 자연 상태에서 발효된 술을 권하여 마시게 되었다고 한다. 그곳은 바위가 움푹 파인 곳이었다. 그 원숭이들은 잘 익은 과일을 한 곳에 모아두고 낙엽으로 덮어두면 자연 상태에서 술이 만들어진다는 것을 알고 있었다고 한다.



II. 우리나라 술의 역사

우리나라에서 언제부터 술이 있었는가 하는 것 역시 정확히 알기는 어렵다. 그렇지만 우리나라 사람들의 식생활에 중요한 것이 된장, 간장, 김치, 식혜 등 발효와 직접 연관이 있는 것이라는 점을 생각하면 발효로 만들어지는 술 또한 깊은 역사를 가지고 있을 것이라고 추정할 수 있다.

1. 고려시대 이전의 술

부족국가 시대와 삼국시대를 거치는 동안에도 우리나라의 중요한 행사에서는 항상 술이 있었음을 알게 하는 기록들이 남아있다. 위지동이전에는 예와 부여, 진한, 마한 등의 여러 행사에서 술을 마셨다는 기록이 있다. 옛 사람들은 술에 취한 상태에 감각과 이성이 마비되어 황홀한 지경에 빠진 것을 신의 경지에 이른 것이라고 하였다.

우리나라는 예로부터 농경 국가이고 논밭에서 생산한 곡류로 술을 빚어왔다. 그 때부터 이미 누룩을 빚는 법을 알게 되었으며, 이런 기술은 일본까지 전해졌다. 백제시대 사람인 인번(仁番)은 일본에 누룩을 이용한 술 빚기를 전파하여 주신(酒神)으로 추앙 받았다고 전한다.

이때는 아라비아의 증류기술이 전파되기 훨씬 전이므로 모든 술은 도수가 높지 않은 발효주였을 것으로 추정된다.

2. 고려시대의 술



고려시대에는 송나라와 원나라의 양조기술이 도입되어 다양한 술이 만들어졌고 특히 증류기술의 도입으로 높은 도수의 소주(燒酒)가 만들어져 귀족들 사이에서 소비되었다. 특히 불교가 국교였던 이유로 왕실과 밀착 관계에 있던 사원에서 술을 빚어 팔았다.

고려시대에는 청주(淸酒), 탁주(濁酒), 소주(燒酒) 등 비교적 다양한 종류의 술이 제조되었으며, 그 원료로는 멥쌀 뿐 아니라 찹쌀까지 이용하게 되었다. 그 외에도 법주(法酒), 과일주, 그리고 생약제재를 가미해서 만든 약용주와 초근목피를 첨가해서 그 향을 이용하는 가향주(佳香酒)가 만들어져서 점차 술의 종류가 다양해짐을 알 수 있다.

그러나 고려시대 신 우왕 때는 소주음용금지령이 내려졌던 것으로 보아 높은 도수의 술이 주는 폐해를 우려했음을 알 수 있다. 또 곡식의 대량생산이 불가능했던 좁은 농토를 가진 우리나라에서 주식으로 해야 할 쌀을 술을 빚는데 많이 소비하는 것에 상당한 우려를 했을 것이라는 점을 추정할 수 있다.

아라비아의 연금술사들에 의해서 만들어진 증류장치가 유럽으로 건너가서 위스키와 브랜디 등 높은 농도의 알코올을 탄생시켰듯이 우리나라에 와서는 전통식 소주를 탄생시키게 되었다.

3. 조선시대의 술

고려시대부터 점차 발전하기 시작한 다양한 양조 기술은 조선시대에 이르러 더욱 다양해지고 그 기술이 점차 고급화되어서 우리 술의 전성기를 맞이하게 되었다.

이때부터 누룩과 지에밥(속칭 고두밥), 그리고 물을 주원료로 술 담금 하는 일을 두 번 이상 반복하는 중양주가 발전하여 점차 품질이 높아지고 고급화하게 되었다.

4. 일제강점기의 술

1905년 이토 히로부미(伊藤博文)가 고종을 협박하여 을사보호조약을 체결한 후 일제는 그 지배력을 강화하기 위하여 토지개혁과 주류개혁을 시작하였다. 1907년에는 조선주세령을 발표하여 일반 가정에서 술을 빚어 마시던 것을 금지시키고 양조면허를 받은 일부 지주에게만 술을 빚을 수 있는 권한을 주었다. 그리하여 조선시대까지 번창하였던 우리나라의 고유한 양

조기술은 깊은 침체에 빠져 들어가게 되었으며, 각 문중마다 특색이 있었던 전통의 술맛은 점차 사라지게 되었다.

이런 우리나라 토속주의 침체는 광복 이후에도 장기간 계속 되어 일반 대중이 즐기는 술의 취향을 과거와는 전혀 다른 것으로 바꾸게 된다. 이런 상황은 1990년대에 들어서 정부가 전통주(傳統酒)를 적극적으로 부활시키려는 노력을 보일 때까지 계속된다.

5. 광복 이후의 술

광복 이후에도 우리나라의 술에 관한 제도와 정책은 일제강점기의 주세법에 준한 것이었다. 더군다나 계속되는 식량 부족사태는 1960년대에 보리 혼식과 무미일(無米日)의 제도화와 함께 쌀 막걸리의 생산을 금지하는데 이르렀다.

쌀을 주원료로 하던 막걸리와 약주의 제조에도 쌀의 이용이 금지되고 옥수수 혹은 밀가루 등으로 대체하게 하였다. 그래서 쌀로 빚던 약주나 증류소주는 완전히 자취를 감추고 말았다. 이것은 당시 식량난이 가장 큰 이유이긴 했지만 실제로 일제강점기 때보다도 더 강력하게 주류 제조를 통제하는 제도였다.

이후 연속되는 풍년으로 쌀을 완전히 자급자족할 수 있게 되자 마침내 1977년 12월 8일부터 정부는 쌀 막걸리의 생산을 허용하였다. 그리하여 그때까지 14년 동안이나 맛볼 수 없었던 흰 우유 빛의 쌀 막걸리가 다시 등장하게 되었다. 그러나 그러는 동안 쌀로 만든 막걸리를 증류해서 빚었던 우리나라 전래의 소주는 완전히 없어지게 되었고 그 자리를 희석식 소주가 대신하게 되었다.

그 후 과잉 생산되는 쌀의 소비를 증대시킬 필요가 있어 쌀을 원료로 증류주 등을 다시 만들 수 있게 하였지만 장기간 맥주나 양주에 길들여진 애주가들의 입맛을 돌리기에는 역부족이었다.

6. 현대의 술

1980년대에 들어서 우리나라에서는 88 서울올림픽을 앞두고 급격하게 양주 시장이 개방되었다. 스코틀랜드 등 외국의 위스키 원주를 도입해 국내에서 블렌딩(blending)하는 회사가 생겨났으며, 1988년 서울 올림픽을 전후해서는 외국산 위스키나 브랜디(Brandy : 코냑)가 급격하게 수입이 증가되었다.

국내에서는 양조장의 면허를 더 이상 제한할 수 없어서 우리 고유의 술에 대해 무형문화재 지정을 하였고 그 제조기능 보유자를 인간문화재로 정하였다.

1990년대 이후에는 쌀로 빚은 약주와 증류 소주가 부활하면서 우리 전통주의 제조장이 급격히 늘어났다. 현재는 국가 기관, 지방자치단체 등에서 지정한 민속주 제조장이 30군데가 넘고 전통주나 토속주를 빚는 곳은 70군데가 넘는다고 한다.

블렌딩(blending)

Mix, 즉 섞다, 혼합하다는 의미를 가진 용어.

위스키의 제조에서 블렌딩이란 100% 맥아만으로 만든 몰트위스키(Malt whisky)와 소량의 맥아에 옥수수 등 다른 곡물을 다량 섞어 만든 그레이н 위스키(Grain whisky)를 적당한 비율로 섞어서 상품화하는 것을 말한다.

