

'향기로운 첫 키스'에 취하다, 누룩 명인의 첫 술

이택희
음식문화 이야기꾼
hahnon2@naver.com



'한영석의 발효연구소' 청명주

오래 불린 찹쌀, 특수 누룩이 비법
화사한 과일 향에 맑은 신맛 그윽

'작년 프리미엄 전통주 최고 히트작'

누룩 5종 번갈아 써 맛·향 다채로워

'자연발효 모미, 다름의 재미 즐기길'

"날카로운 첫 키스의 추억은 나의 운명의 지평을 돌려 놓고 뒷걸음쳐서 사라졌습니다."

지난해 4월 10일 시음회에서 처음 맛본 술을 생각하면 만해 한용운(1879-1944)의 시 '님의 침묵' 가운데 이 구절이 떠올랐다. '날카로운 첫 키스'가 아니라 '향기로운 첫 키스'였다.

맑고 경쾌하고 깔끔한 신맛과 은근한 단맛이 서로 스며 어우러진 술맛은 우아했다. 누룩 술인데 누룩 냄새가 아니라 화사한 향이 나는 건 더 놀라웠다. 사과 말릴 때 나는 듯한 과일 향 또는 꿀벌이 꿀려오는 꽃밭에서 맑은 듯한 꽃 향이 권키니 젓거나 피어났다. 알코올 13.8%로 와인과 비슷하지만, 마시면 술보다는 덜 달고 향은 좋은 과일 주스 느낌이 앞선다. 우리 누룩 술이 이런 맛과 향을 내다니. 전통주에 관해 어설픈 '나의 지침'을 단박에 돌려냈다.

지난해 3월 24일 처음 출시한 '한영석 청명주'다. 술을 빚은 '한영석의 발효연구소' 한영석(53) 소장은 "가장 전통적인 방법에서 배우고 현대적 기법으로 해석하여 시대가 요구하는 방향으로 최선을 다하여 전통주를 빚겠다"고 다짐하며 시음회를 마쳤다.

한 달에 약 5000병 만드는 대로 다 팔려

설날을 앞두고 한 해를 마무리하며 지난해 맛본 술 가운데 다시 생각나는 것들을 헤아려봤다. 그 술이 떠올랐다. "2022년 프리미엄 전통주 최고 히트작"이라는 전통주 분야 유력인사의 찬사도 마음을 움직였다. 술을 어떻게 빚는지 알아보고 싶어서 지난달 30일 정읍 내장산국립공원 안 논실마을에 있는 양조장 겸 발효연구소를 찾았다.

맛과 향이 다채로운 만큼 술에 갖는 사연도 접점했다. 한 소장은 고창 우리술학교 이상훈 교장의 청명주 수업 때 청명주를 처음 맛봤다. 술을 배우면 배운 대로 꼭 빚어보았다. 청명주는 신맛이 낫다. 평소 술을 못 마시고 신맛을 좋아하지 않는 그는 실패라 생각하고 다시 빚었다. 세 번 모두 같았다. 뒤로 끌고 가는 여운이 긴 맑은 신맛이었다. 이 교장에게 물으니 그 맛이 맞다고 했다. 맛본 사람들은 매력적인 맛이라고 호평했다. 와인 마시던 사람들이 특히 좋아했다. 그때마다 진짜 맛있다고 물으며, 왜 그렇게 7년을 고민했다.

그 맛의 원리는 평생 청명주를 가장 좋아했다는 이익(1681-1763)의 '성호사설'에 기록돼 있었다. "찹쌀 두 말을 여러 번 깨끗이 씻어서 사흘 동안 물에 담가 둔다(米二斗百洗浸水三日)." 이처럼 오래 불려 건진 쌀로 술을 담그면 쌀의 수용성 성분이 씻겨 나가면서 신맛이 난다.



잘 숙성된 쌀누룩 속을 보여주는 한 소장과 '한영석의 발효연구소' 로고. (사진 이택희)

이런 산미가 있는 술은 처음이었다. 술을 못 마시던 한 소장이 이 술은 자꾸 마시게 됐다. 묘한 매력이었다. 주량이 100mL인데 저녁마다 그만큼을 마셨다. 부인은 알코올 중독 아니냐며 걱정했다. 맛을 볼 때마다 제품으로 만들겠다고, 자신의 이름을 붙여서 세상에 내놓겠다고 다짐했다.

"7년의 숙제"가 풀리고 출시를 준비하면서 고민을 많이 했다. 중원당청명주(충북 무형문화재 제2호)가 이미 나와 있었기 때문이다. 그러나 청명주 이름을 쓰지 않고는 '성호사설'에 실린 '사흘 담금(浸水三日)' 양조법에서 유래하는 특유의 신맛을 설명할 길이 없었다. 논란을 무릅쓰고 '한영석 청명주'라는 상표를 붙였다.

술은 나오자마자 품귀였다. 열 달이 지났지만, 아직도 물량이 충분하지는 않다. 한 소장은 "한 달에 1000병 팔리면 잘되는 거라고 생각하고 처음 3200병을 생산했는데 3주 만에 다 나갔다"며 "요즘은 한 달에 5000병 가까이 생산하지만, 만드는 대로 다 나간다"고 했다. 지난해 매출은 5억원.

'한영석 청명주'의 독특한 맛과 향은, 색다른 양조방법과 누룩에서 나온다. 우선은 산장법(酸漿法)이다. 고두밥 찹쌀을 깨끗이 씻어 오래 불리는 것이다. 산장은 우리말로 파리다. 담근 물에서 파리 또는 물고기 눈(魚眼) 같은 기포가 올라올 때까지 둔다. 여름엔 사흘, 겨울에는 열흘쯤 걸린다.

싱가포르·홍콩 수출, 마·유럽 진출 준비

다음엔 저온에서 오래 발효한다. 발효실 온도는 일반 권장온도 25도보다 아주 낮은 13도였다. 거기서 700L 스테인리스 발효조에 500L씩 담아 60일 발효하고 거른 원주를 30일 숙성한다. 병에 담아 출고까지 다시 열흘이 걸린다. 누룩 준비 50일(발효 45일+법제 5일)을 더 하면 5개월이 걸리는 셈이다.

결정적인 건 직접 띄운 누룩이다. 5배치(batch)를 바꿔가며 술을 담근다. 여기서 배치는 동시에 띄운 누룩 전체를 말한다. 현재 녹두곡, 향미주곡, 쌀누룩 3종으로 담긴 청명주가 나왔다. 누룩에 따라 술맛과 향은 많이 달라진다. 두 배치를 현장에서 맛봤다. 과일과 꽃 향 그윽한 발효실에서 지난해 10월 21일 담가 발효가 끝난 녹두곡청명주를 맛봤다. 단맛이 혀를 감싸고 신맛은 그 위로 안개처럼 아련하게 피어올랐다. 잠시 후 숙성까지 끝난 쌀누룩 청명주를 맛봤다. 술이 큰 꽃이 개화하듯 화사한 신맛이 활짝 피어나면서 단맛은 그 그늘 아래로 몸을 낮췄다.

한 소장은 전통주 분야에서 기인에 가까운 사람이다. 2011년 척수염에 걸려 휠체어 신세를 질 만큼 심각한 건강의 위기를 극복하면서 식초에 빠졌다. 전래의 방식으로 식초를 맛있게 만들려고 하다



1 전통누룩 명인 한영석 소장이 빚은 약주 시리즈 5종. 왼쪽부터 청명주, 허향주, 호산춘, 동정춘, 백수환동주. 주변의 누룩은 녹두로 띄운 1kg에 33만원짜리 백수환동곡이다. 2 청명주 빚을 찹쌀을 씻고 있다. 3 담근 지 70일이 지나 다 익은 청명주. 4 쌀을 오래 불리는 산장(酸漿)이 진행돼 파리 같은 기포가 올라오고 있다. (사진 이택희)

보니 좋은 술이 필요해 공부를 시작했다. 술맛은 결국 누룩이 좌우한다는 벽에 부딪쳐 누룩을 파고들었다. 자연상태에서 전통 누룩을 띄우려면 90일이 걸리는데 한 소장은 발효실 온도·습도·바람·산소량을 제어해 45일로 단축했다.

누룩이 잘 됐는지 판단할 방법은 술을 빚어보는 수밖에 없었다. 술맛이 기대만큼 안 나오면 무엇이 잘못됐는지 찾아서 그걸 수정했다. 반복하면서 데이터를 축적했다. 그 자료를 바탕으로 전통 누룩의 현대적 기준을 새로 작성했다. 시작한 지 10년이 채 안 돼 그는 우리나라 첫 '전통 누룩 명인'이 됐다. 2020년 7월 사단법인 한국무형문화예술교류협회에서 선정한. 2017년 11월에는 누룩 디디는 방법과 기계에 관한 특허(제10-1805456호)도 취득했다.

누룩에 따라 술맛이 놀랍게 달라지는 걸 확인한 그는 제품으로서 술은 맛이 늘 일정해야 하는가의문이 들었다. 내추럴 와인의 갖가지 맛에는 관대하면서 우리 술에 대해서는 왜 그리 엄격하고 냉정한지 저항감도 생겼다. 그래서 배치마다 맛과 향이 다른 '내추럴 약주'를 구상했다. 그는 "다름의 재미를 즐겨 달라"면서 "그게 표준화한 공산품이 아니라 자연발효가 만들어내는 모미 아니냐"고 물었다. 누룩 술의 이런 특징점을 무기로 출시 다음 달부터 싱가포르와 홍콩에 수출하기 시작한 청명주는 유럽과 미국시장 진출도 서두르고 있다. 종류 실험도 10년을 거듭하고 있다.

한 소장은 자신의 누룩을 바탕으로 청명주·허향주·동정춘·호산춘·백수환동주로 이어지는 약주 5종 시리즈를 완성했다. 하지만 한 달에 5000병 생

산은 목표로 준비한 시설은 청명주를 공급하기에도 벅했다. 시설을 늘릴 때까지 다른 술은 소량만 생산하고 있다.

술 잘 빚는 비법을 묻자 그는 "자꾸 담가보면서 실패에서 배워 자기 길을 여는 수밖에 없다"며 "모든 양조 과정에 자기 스타일을 확립해야 한다"고 말했다. 단기간에 명인 반열에 오른 지난 12년 자신의 옹머진정과 약전고투를 예들려 말하는 듯했다.

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

이택희 전 중앙일보 기자. 늘 열심히 먹고 마시고 여행한다. 한국 음식문화 동향 관찰이 관심사다. 2018년 신문사 퇴직 후 한동안 자유인으로 지내다가 현재는 경희대 특임교수로 일하고 있다.

40

1982 - 2022

국제보청기 40주년

진심으로 감사드립니다!

새해 福 많이 받으세요.

국제보청기

Since 1982

- ✓ 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓ 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓ 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

본점	서석동 남동성당 옆	062) 227-9940 062) 227-9970
서울점	종로 5가역 1층	02) 765-9940
순천점	중앙시장 앞	061) 752-9940