



계명주의 주재료인 옥수수, 수수, 엇기름

경기도 무형문화재를 찾아서 <16>



제1호 계명주 최옥근씨

한 잔 술에 담긴 '고구려의 기개'

옛부터 '술'은 신과 조상의 제사에서 꼭 갖춰야 했던 숭고한 음식이었다. 만주 벌판을 내달리던 고구려 인들은 수수로 빻고 엇기름을 섞어 일찍 숙성시킨 계명주(鷄鳴酒)를 만들어 제천 의식인 동맹(東盟)의 잔치에 사용했다. 이처럼 먼 상고시대부터 빻았던 술은 노약한 혈기를 돌우는 명약이었으며, 제사를 올렸던만큼 소중히 다루졌다. 또 술의 신성함은 보이지 않는 신에게 다가갈 수 있는 매개이자 인간 예법에 어긋나게 사용하면 사람의 몸과 마음을 상하게 하는 광약으로 생각했다. '소곡주'가 백제의 술이고, 경주 '고동법주'가 신라의 술이라면 계명주는 협찬 기상을 자랑했던 고구려의 술이다. 계명주는 평안남도 결성(結城) 장씨가(張氏家)의 며느리들에게 전수돼 왔는데 남한에서는 경기도무형문화재 제1호로 지정, 장기항씨(66)의 아내 최옥근씨(61·남양주시 수동면 지둔리)가 그 맥을 잇고 있다.

장씨의 어머니이자 결성 장씨 10대 종손 며느리 박재형씨(80년 작고)는 6·25때 조상의 제사 날짜를 적은 '기일록'과 가제도구 몇 점을 지고 월남했다. 그 후 박씨는 수원, 남양주 등지를 옮겨 다니며, 조상의 제사날에 손수 계명주를 지어 올렸다고 한다. 그 양조법법은 11대 종손 며느리인 최씨에게 전수됐다. 양조과정에서 엇(조청)이 들어간다고 해서 '엇탁주'라고도 불리는 계명주는 연한 담황색 빛깔에 술안향이 나며 단맛이 감도는 것이 특징이다. 최옥근씨는 "알콜 함량이 11도로 낮고 부드러운 맛 때문에 여성들에게 더욱 인기가 있다"며 "한번 마시면 사람은 반드시 다시 찾는다"고 말했다. 고구려의 기개가 담긴 이 술은 각종 문헌을 통해 그 역사성을 인정받고 있다. 계명주에 대한 가장 오래된 문헌은 1천 500년전 중국에서 편찬된 '제민요술'(濟民要術). 이 책의 '하계명주(夏鷄鳴酒)'



옥수수·수수 '주재료'...독특한 제조법 유명

전통주 보존·보급... 제정·유통 등 어려워

둔 후 가마솥에서 은근히 끓여 걸러낸다. 그 사이 옥수수와 수수를 8대2비율로 섞어 10~12시간 정도 불린다. 옛날에는 수수를 주재료로 사용했으나 현재는 옥수수를 더 많이 사용한다. 따라서 계명주의 빛깔이 예전 방식보다 노란 색이 많이 나면서 투명하다. 최씨는 계명주의 이처럼 전통방식을 유지한 채 현대인의 미각과 시각적 변화에 따라 자연스런 변화한 것. 특히 대개의 전통주는 고두밥을 이용해 만들지만 계명주는 죽을 섞어 술밥을 사용하는 것이 특징이다. 이후 맷돌이나 믹서기에 갈아 물을 3배 가량 붓고 끓여 낸 후 삼베자루로 걸러낸 원료를 차게 식힌 뒤 조청에 누룩과 술맛을 배합해 항아리에 넣는다. 섭씨 25~28도 실내에서 8일 동안 발효시켜 걸러내면 노르스름하고 맑은 계명주가 된다. 현재 누룩은 충북 제천에서, 술원은 남양주 축령산 인근에서 직접 채취한다. 옥수수와 수수는 양평군의 곡류유통 가게에서 구입하는 등 대부분 남양주 인근 지역에서 조달하고 있다. 최씨는 "옛날에는 수수를 주로 사용했지만 지금은 옥수수를 더 많이 사용한다"며 "현대인의 기호에 맞게 주재료의 비율을 조정했다"고 말했다. 이렇게 탄생한 술은 깊은 맛과 함께 몸에 좋은 약주로 각광 받는다. 소화작용을 돕고 피로회복에 탁월하며, 폐와 위를 보호하고 원기를 회복해 준다. 최씨는 생산의 합리화를 위해 제조기계를 도입하고 지난 1992년 '계명주 제조원'을 설립했으며, 현재 큰아들 성진씨(37)와 둘째아들 현진씨(34)가 가업을 잇고 있다. 최근에는 한약재 8가지를 넣어 몸에 더 좋은 약계명주를 개발해 시판을 앞두고

있다. 계명주가 11도인 반면 약계명주는 16도로 도수가 약간 높지만 은은한 약재 향이 일품이다. 이처럼 고구려인의 전통술이자 잊혀져 가는 북한의 음식을 이어온 장인 최옥근씨에게 큰 근심거리가 생겼다. 문체부는 술을 만들고 판매하는데 제정 문제 등이 여간 힘에 부치는 것이 아니다. 대량생산을 위해 병에 술을 넣는 주입기와 죽 끓이는 기계 등을 제작했지만 생산 설비와 유통망, 홍보 등이 턱 없이 부족한 현실이다. 최씨는 "전통주를 담그는 집마다 운영이 어렵다"며 "우리나라 전통주의 보존·보급을 위해 다각적인 도움이 필요하다"고 말했다. 도무형문화재로 지정됐지만 정부차원에서 지원은 매달 얼마 정도의 전소비자가 고작이다. 생산설비나 자금유통을 하기 위해 금융권을 찾으면 으레 담보나 실적이 있어야 한다며 퇴짜 맞기가 일쑤다. 최씨는 "은행에 가면 담보 없이는 절대 대출을 해주지 않는다"며 "국가에서 지정했다면 금융해택 등 전통문화를 보존할 수 있는 여건이 마련됐으면 좋겠다"고 말했다. 전통주의 가장 큰 문제는 유통망이다. 일반 기업처럼 홍보가 잘 되지 않고 체계적인 유통망이 없어 주문에 의해 부정기적으로 생산량을 맞추는 현실이다. "아무리 술이 좋아도 일반 음식점에서는 잘 팔려진 것만 판매하기 때문에 만드는 사람만 힘에 부쳐요" 고구려의 기상과 패기가 오늘날까지 전해오는 계명주의 보존은 물론 대중화를 위해 지역특산물 등 다각적인 지원체계가 마련되기를 기대한다. 592-0460 /이연섭·이형복기자 bok@kgib.co.kr

황혼녘 빛어 닭 우는 새벽녘에 익는 술 '계명주'

평안남도 '결성 장씨家' 며느리들 전수...脈이어



양조과정에서 엇(조청)이 들어간다고 하여 '엇탁주'라고도 불린다.



계명주는 소화작용을 돕고 피로회복에 탁월하다.

는 '여름철 황혼녘에 술을 빻어 새벽 닭이 울면 먹는다'고 적고 있어 고구려술임을 밝히고 있다. 또 1천년전 중국 기행문인 '고려도경'의 황음조에는 고려의 풍습은 단술을 중히 여기며, 잔치술은 맛이 달고 색깔이 짙어 취하지 않는 일등품으로 기록돼 있다. 이후 조선시대 허준의 동의보감에는 원나라 시대 요리서적인 기가필용(居家必用)을 인용해 계명주의 제조법을 소개했다.

또 서유거의 '임원십육지'에 의하면 '찰쌀죽에 누룩과 수수를 빻어놓으면 다음 날 새벽닭이 울 때까지 다 익는다'고 되어 있다. 이는 술을 빨리 익히기 위해 빻는 것이 아니라 마을 대동굿이나 제사에 부정을 타지 않는 술을 준비하기 위한 것이다. 이처럼 각종 문헌상의 역사적 근거가 밝혀진 것은 불과 20여년 전이다. 민족주의 대가였던 고 이성우 교수(한양대 식품영양학과)의 연구와 고증이 큰 힘이 됐다. 집안 술로만 담가오던 계명주의 소문을 듣고 찾아 온 이 교수는 800년전 중국의 음식서인 '거가필용'과 허준의 '동의보감'에 소개된 계명주의 제조방법이 동일하다는 사실을 발견했고 이어 무형문화재 지정까지 이르게 됐다. 장기항씨는 "그분이 애착을 가지고 연구해 주신 덕분에 학문적 뒷받침을 얻을 수 있었다"고 회고했다. 오랜 역사를 간직한 계명주는 독특한 제조법으로 유명하다. 주원료가 고구려인들의 주식이었던 옥수수, 수수 등의 잡곡으로 죽을 섞어 만들기 때문이다. 계명주는 하루전에 담갔다가 다음날 먹는 속성주로 알려져 있지만, 지금의 제조기간은 8일 정도다. 우선 누룩을 조청에 담가 골고루 스며들도록 6~7일 묵혀