

경기도 무형문화재를 찾아서 <38> 제2호 부의주(浮蟻酒) 권기훈씨



권기훈씨

“일체의 첨가물 없이 쌀과 누룩, 물을 적절히 조화시킨 부의주는 자연의 맛을 그대로 담고 있죠”

아버지 고 권오수씨에 이어 가업을 잇고있는 장남 권기훈씨(49)의 부의주 예찬이다.

부의주는 밥알이 뜬모양이 깨미와 같다고 붙여진 이름이며, 나비와 같다고 해서 ‘부아주’(浮蟻酒)란 별칭도 갖고 있다. 첨가물을 넣어 맛을 조미하지 않은 부의주는 제조과정부터 사람의 정성과 자연물이 어우러진 합작품이다.

맑은 술에 밥알이 동동...

향 좋고 빛깔 고운 ‘우리네~술’

“문화 정체성 전파위해 생산육성책 모색해야”

집집마다 길일에 빚었던 전통주의 맥이 하나둘 끊기는 상황에서 부의주는 경기도의 대표술로서 명맥을 유지하고 있다. 특히 우리나라는 서구화된 입맛 탓에 양주와 와인 등을 세계최대 수출하고 있는 현실에서 전통주의 입지를 더욱 약화시키고 있다. 여기서 무형문화재로 지정된 전통주까지 정부의 무관심 속에 간신히 제조업만을 전수하고 있는 상황.

권씨는 “현재 문화재는 전통을 유지하는 차원이지만 생업을 유지하는데 한계가 있다”며 “시중에 판매되는 주류와 경쟁할 수 있는 대안이 절실하다”고 말했다.

권씨는 단순히 전통주 제조법을 유지하는 수준을 넘어 문화적 정체성으로 전파시켜야 한다고 주장한다.

“이미 의식주가 세계화 추세로 접어든 상황에서 음식문화는 더 큰 자극을 받고 있죠. 고유문화를 상실하면 세계속에 주체적으로 나서기 어렵다는 것을 알아야 합니다”

도내 무형문화재중 부의주 뿐 아니라 옥로주, 계명주, 납한산성소주 등 전통주의 전승환경은 날로 어려워져 간다. 제조시설을 갖추는데 막대한 투자비용이 들어가고 한번 술을 빚는데 상당한 비용과 시간이 소요되기 때문이다. 부의주 또한 경제적 어려움으로 시중판매보다는 전통계승 차원에서 몇 년째 소량생산만 하고 있는 상황.

권씨는 “이젠 지자체가 기능유지나 보호 차원보다는 육성을 위한 대안을 마련해 우리 문화가 생활속에 뿌리 내리도록 지원해야 한다”고 말했다.

/이형복기자 bok@kgib.co.kr



권기훈씨가 부친인 권오수씨(작고)와 함께 부의주를 빚고 있는 모습.

혈액순환 효능·숙취없어...국빈접대·가양주 ‘사랑’ 故 권오수씨 전수 아들 기훈씨 가업 이어 열악한 전통주 양조 환경... ‘고집’으로 명맥 유지

맑은 술에 밥알이 동동 떠 있는 모습이 마치 깨미와 같다고 해서 붙여진 부의주(浮蟻酒).

옛 문헌인 ‘산림경제’와 ‘임원십육지’, ‘고사촬요’ 등에 부의주에 관한 기록이 남아 있고, 일본 ‘고사기’(古事記)에는 백제 응신천왕(270~312)때 인빈이란 사람이 귀한 술을 빚어 주신으로 모셨다는 기록이 전하는데 바로 일본 정종의 시조로 알려져 있다. 부의주란 이름은 고려시대 이후부터 불린다.

지난 1987년 경기도 무형문화재 제2호로 지정된 부의주(보유자 권기훈·49)는 오랜 역사만큼이나 애주가들의 사랑을 한몸에 받았던 전통주다.

특히 부의주는 제3공화국부터 매달 청와대에 납품할 만큼 인기를 누렸으며, 현 미국의 조지 부시 대통령의 아버지 부시가 한국을 국빈방문했을 때 만찬석상에 제공돼 눈길을 끌기도 했다.

분래 부의주는 가양주로 집안의 길일이나 제주(祭酒)로 사용되던 것이 권기훈씨의 부친 권오수씨(2003년 작고)가 그의 조모로부터 제조법을 전수받아 가업으로 전하고 있다.

부의주는 찹쌀과 누룩, 물 이외의 어떠한 첨가물도 일절 사용하지 않는다. 약주와 같이 탁주에 용수(쌀때기모양의 용기)를 거르는 방법으로 약간 불투명한 담황갈색을 띠며 강한 향과 씹살한 맛이 특징.

전통적인 제조법은 호밀 1말을 깨끗이 씻은 후 건져서 물을 빼고 빵이 불쾌한 냄새를 없애 누룩을 만든다. 이후 찹쌀 5되, 누룩 1되, 엇기름 2홉, 물 1되를 준비한다.

찹쌀은 15~18시간 담가 두고 소쿠리에 건져 시루에 얹혀 30분 동안 고두밥을 찐다. 고두밥을 식히는 동안 솥뚜껑에 사용할 향아리를 깨끗이 씻은 후 짚불을 피워 향아리 내부에 골고루 잘 들어가도록 한다. 식은 고두밥과 누룩가루를 잘 비벼 섞은 후 향아리에 차곡차곡 담으며, 엇기름을 넣고 20℃에서 발효시킨다.

이때 쌀알이 동동 떠오르면 맑은 술이 고이는데 이때 용수를 받고 술을 떠낸다.

지금은 대량생산체제로 전환하여 한번 술을 담글 때마다 찹쌀 100kg, 물 140ℓ, 엇기름 1kg 가량을 사용하며, 24~33℃에서 20일간 발효시킨다.

이렇게 제조된 부의주는 혈액순환과 소화기능촉진에 효과적이며 변비를 예방하는 효능도 있다. 특히 과음했을 때 나타나는 숙취나 속쓰림이 없어 애주가들의 입맛을 더욱 자극한다.

보유자 권기훈씨는 “부의주는 종류하거나 첨가물을 넣어 맛을 조미하지 않고 자연 재료를 그대로 사용한다”며 “자연의 오묘한 맛의 조화를 느낄 수 있다”고 말했다.

전 부의주 보유자 권오수씨는 안동, 춘천 등지에서 부의주를 제조했으며, 1974년 용인 한국민속촌 개관 때부터 역사를 같이 했다. 그는 1995년까지 민속촌에서 부의주를 빚었으며, 이후 2000년도까지 화성시 향남면에서 부의주 양조장을 설립해 대량생산을 하기도 했다.

당시 화성에서는 기존 제조법과 현대적인 방법을 접목시켜 대량생산의 기틀을 다졌다. 술이 익어서 쌀알이 동동 뜨면 용수를 박아서 떠내는 대신 압착기를 이용해 압착 여과시킨 맑은 술을 얻었으며, 술을 저을 때나 지하수를 퍼 올릴 때 모터를 사용하기도 했다.

부의주 명성이 높아지면서 일본에 4천만 원 상당을 수출하기도 했으며, 1997년에는 ‘북경세계주류박람회’에 출품해 현지 백화점에서 시음회를 갖는 등 전성기를 구가했다.

그러나 화성의 한 공장을 임대해 쓰던터라 임대료 등 경제적인 상황 악화로 2000년부터는 서울에서 가내수공업 형식으로 명맥을 유지하는 상황까지 이르렀다.

“전통주 제조는 장치산업으로 투자비용이 많이 들어가고 판매 및 유통에 큰 어려움이 있습니다. 현재 무형문화재로 지정해 전수·보존하는 수준을 넘어 육성시킬 수 있는 대안이 마련돼야 합니다”

현재 권기훈씨는 경기도의 지원을 받아 화성시와 오산시에 제조장을 마련하려고 한다. 메이저 주류제조업체의 막대한 물량 공세와 홍보 마케팅에 비해 열악한 전통주의 제조·판매를 위해 지자체 차원의 적극적인 지원이 절실하다.

권기훈씨는 “모든 것이 서구화되는 상황에서 전통문화의 맥을 잇는 것은 단순히 상품을 판매하는데 그치는 것이 아니라 우리 민족 고유의 정신을 지키는 것”이라며 “우리 문화가 뿌리내리기 위해 전통을 지켜나갈 것”이라고 말했다.

/이형복기자 bok@kgib.co.kr