

세월이 빚어 낸 전남 발효식품의 재미진 맛 <4> 발효전통주

“전남의 우수한 농산물로 빚은 천년의 맛과 향”

쌀·보리·나주 배 등 고품질 원료 수백년 이어진 양조문화와 결합 풍류·음악 어울려 고유문화 형성 “전남 전통주 세계화 가능성 커”

전라남도도 대한민국 농업의 중심지로서 오랜 역사와 함께 전통주 생산의 본고장으로 자리 잡고 있다. 쌀, 보리, 과일 등 다양한 농산물이 풍부하게 생산되는 전남은 양조주와 증류주, 발효주 등 여러 종류의 전통주를 만들어내며 그 우수성을 인정받고 있다. 특히 전통주는 그 지역 특유의 자연환경과 결합해 독창적인 맛과 품질을 자랑하며, 전국적인 명성을 얻고 있다.

전남의 전통주 문화는 오랜 역사를 바탕으로 형성됐다. 전남은 고려 말엽, 몽고를 통해 전해진 증류 기술을 바탕으로 소주가 처음으로 생산된 지역 중 하나로, 그 역사는 약 14세기까지 거슬러 올라간다.

특히 소주의 경우, 이 지역에서 수백 년간 이어진 양조 문화와 결합해 더욱 독특하고 깊은 맛을 선보인다. 전남에서 만들어진 소주는 주된 원료인 쌀과 보리가 지역의 고품질 생산품이어서 품질이 뛰어나다는 평가를 받고 있다.

전남에서 생산되는 다양한 전통주 중에서도 대표적인 것은 막걸리와 소주, 약주다. 막걸리는 발효주로서, 쌀과 보리 등의 곡물을 발효시켜 만든다. 전남의 전통주 중에서도 특히 막걸리는 그 지역성을 대표하는 술로 알려져 있다. 전통적으로 전남 각지의 가정에서는 모든 가족이 직접 막걸리를 빚어 먹었다. 그 과정에서 막걸리 위에 뜬 맑은 액체는 약주로, 아래 가라앉은 찌꺼기는 다시 걸러 막걸리로 즐겼다. 이처럼 막걸리는 전통주 문화의 중요한 부분을 차지하며, 전남의 막걸리는 지역별로 독특한 맛과 향을 자랑한다.

약주와 청주는 이러한 발효주 중에서 더 맑은 액체를 걸러내 만든 술이다. 발효 과정을 거친 술을 증류하면 소주가 만들어지며, 이는 전통적으로 전남 지역에서 널리 즐겨왔던 술이다. 전통적으로 약주와 소주는 귀한 손님을 접대하거나 의례적인 자리에서 많이 사용됐으며, 막걸리는 일상적인 술로 사랑받았다.

전통주 전문가들은 “좋은 술은 좋은 원료에서 시작된다”고 강조한다. 이는 전남의 전통주의



쌀, 보리 등 지역의 풍부한 농산물을 원료로 만든 전남 전통주가 우수성을 인정받고 있다. 해남 삼산막걸리.

맛과 품질이 탁월한 이유를 설명해준다. 전남 지역에서 생산되는 쌀, 보리, 과일 등 고품질 농산물은 전통주를 빚는 데 있어 필수적인 요소로, 이는 술의 맛과 향을 결정짓는 중요한 요인이다. 따라서 전남 전통주의 높은 품질은 지역의 농업 환경과 밀접한 관계가 있다.

전남은 기후와 토양이 곡물 재배에 적합해, 전통주에 사용할 쌀과 보리가 풍부하게 생산되고 있다. 전남은 특히 쌀의 생산량이 많아 쌀을 주원료로 하는 막걸리와 소주가 풍부하게 생산됐고, 지금도 그 명맥을 이어가고 있다. 나주 배, 포도와 같은 과일 또한 과실주 제조에 활용되며, 전남에서 재배된 다양한 농산물은 전통주

산업 발전에 큰 기여를 하고 있다.

전통주의 성장은 지역의 문화적 요소와도 밀접한 관련이 있다. 전남은 전통적으로 풍류와 음악이 발달한 지역이다. 특히 남도창(전라도와 경상도 지방의 잡가)과 같은 전통 음악은 술과 함께하는 문화의 중요한 부분으로, 전통주와 지역의 예술적 표현이 결합돼 그 지역만의 고유한 문화를 형성했다. 이처럼 전통주를 단순한 음료가 아니라 지역 문화를 담아내는 매개체로 사용하는 전남의 전통은 오늘날까지 이어지고 있다.

전통주는 단순한 술이 아니라 역사와 문화, 그리고 지역 주민들의 삶의 한 부분을 차지하는



발효 과정을 거친 술을 증류하면 소주가 만들어지며, 이는 전통적으로 전남지역에서 널리 즐겨왔던 술이다. 강진병영소주.

존재로서 자리매김해왔다. 전남의 전통주 역사는 오랜 세월 동안 이어져 내려오며, 지역 주민들의 손끝에서 빚어져 다양한 지역의 특성을 반영하고 있다. 이는 오늘날 전통주가 단순한 소비재를 넘어 지역의 자부심이자 문화적 유산으로 자리잡게 된 이유다.

전남 전통주의 역사적 배경과 그 우수성은 앞으로도 대한민국 전통주 산업의 발전에 중요한 역할을 할 것으로 기대된다. 지역에서 생산된 고품질의 농산물과 전통주의 제조 방식이 결합돼 만들어진 전남 전통주는 그 독특한 맛과 향으로 인해 전국적으로 큰 인기를 끌고 있다. 이에 더해 전라남도의 전통주 생산과 관련된 다양한 프로그램과 지원 사업들이 강화되면서 앞으로 전남 전통주의 세계화 가능성도 높아지고 있다.

정종태 전남부대 교수는 “전남지역의 풍부한 농산물을 원료로 한 전통주는 그 역사와 품질에 자부심을 가지고 있다”며 “앞으로도 우리 전통주가 대한민국을 넘어 세계적으로도 인정받을 수 있도록 노력해야 한다”고 밝혔다.

글·사진=최동환·송민섭 기자 minsu.song@jnilbo.com

겨울 칼바람 이겨낸 ‘인동초’… 전통주로 재탄생

고 김대중 전 대통령이 즐기던 술 명인 우정단 대표 손길 거쳐 탄생 “목포 음식문화 알리는 노력 계속”

고(故) 김대중 전 대통령은 정치를 하면서 여러 차례 육고를 치렀다. 한국전쟁 당시 죽을 고비를 눈앞에서 넘긴 그는 이념을 떠나 민주주의가 꽃피는 대한민국을 만들기 위해 정계에 투신한 이후로도 다섯 번의 죽을 고비를 넘겼고, 6년간 감옥에 있었다. 험하다 험한 삶을 살아와 ‘인동초’라는 별명을 얻었다. 인동초는 엄혹한 겨울을 버텨내고 중국에는 꽃을 피워내는 식물이다. 김 전 대통령의 삶이 인동초와 같아 붙여진 별명이다.

매서운 추위를 버텨서인지 인동초는 강한 항균 작용과 독을 풀고 열을 내리는 작용이 있어서 유행성 감기에 효과적인 약재로 사용된다. 목포시 옥교동의 식당 ‘인동주마을’은 이 약재를 달여 술로 빚어 막걸리를 만든다. 인동초, 감초, 당귀 및 음양곽을 혼합한 재료에 쌀과 누룩을 엮어 발효시키고 발효 물에 다시 인동초 및 감초 추출물을 혼합해 숙성시켜 약주와 탁주를 빚는다.

‘인동초 막걸리’와 이를 약주로 걸러낸 ‘인동초 평화주’가 이 가게의 대표 전통주다. 평화주는 김 전 대통령이 즐겨마셨기에 붙여진 이름이다. 인동초 꽃을 송이가 피기 직전에 따서 그늘에 말리고, 잎과 줄기도 가을에 베어 그늘에서 말려 소주로 만들기도 한다. 또 초여름에 핀 꽃



을 말려 소주에 넣고 따뜻한 곳에서 한달씩 숙성시키면 먹음직한 인동주가 된다.

모든 과정은 목포음식명인1호(2009년)로 선정된 우정단 대표의 손길을 거친다. 우 대표는 1996년부터 인동덩굴 발효주 연구를 시작해 2001년 발명특허를 얻고 2002년 인동주마을 상표를 등록했다.

우 대표의 열정과 노력 덕분에 인동주마을은 현재도 많은 사람들에게 사랑받는 전통주 명소로 자리매김하고 있으며 지역 주민뿐만 아니라 전국 각지에서 찾아오는 방문객들에게도 큰 인기를 끌고 있다.

우 대표는 “내가 만든 음식을 먹고 웃으며 돌아가는 고객들을 볼 때가 행복하다. 처음 가게를 열었을 때처럼 지금도 변함없이 초심(初心)을 지키려 노력하고 있다”고 말했다.

우 대표는 목포의 1호 음식 명인만큼 음식 문화 보존에도 노력하고 있다. 그는 “목포에서 명인들을 더 활용했으면 좋겠다. 명인들은 목포 음식을 알리기 위해 언제든지 나설 준비가 돼 있다”며 “행사에도 적극 참여해서 음식 문화를 알리고 보존하려는 노력을 이어가고 싶다. 시 차원의 노력이 필요할 때”라고 강조했다.

글·사진=최동환·송민섭 기자 이 취재는 전라남도의 지원을 받았습니다.