

서울의 도심 속 양조장 탐방기 삼해소주

금승훈 EBS 네트워크기술부 사원

三亥燒酒



이미지 출처 : 지역N문화

서울을 대표하는 ‘술’이라고 한다면 어떤 술을 꼽을 수 있을까요? 어느 분은 서울에서 가장 많이 소비되는 막걸리인 ‘장수막걸리’를 꼽으시는 분도 있을 것이고 어느 분은 서울에서 생산하는 쌀을 사용해서 빚는 ‘나루생막걸리’를 꼽는 분도 있을 것 같습니다. 하지만 저에게 서울을 대표하는 한 가지 술을 꼽으라고 한다면 항상 ‘삼해주’라고 대답합니다. 다른 전통주들에 비하면 다소 생소할 수도 있는 이 술은 서울특별시 무형문화재로 지정된 네 개의 술 중 하나이고, 그리고 그 술 중 유일하게 일반 주류숍에서 구매할 수 있는 술이기도 합니다. 삼해소주는 서울시에서 인정하는 명인이 빚은 술이라는 이유에서도 서울을 대표하는 전통주라고 할 수 있겠지만, 한편으론 다른 명인들이 빚은 술들은 서울에 사는 시민들이 쉽게 마시기 어려운 술인 반면 삼해주는 고려시대 때

부터 현재까지 서울 사람들이 지속해서 마셔온 술이라는 점에서도 서울을 대표하는 술이라고 생각합니다.

삼해주는 석 삼(三)에 돼지 해(亥)를 붙인 이름으로, 음력으로 정월 첫 해일(亥日)에 빚기 시작해서 다음 해일까지 세 번을 덧술 하는 술이라는 의미로 붙인 이름입니다. 첫 해일이 시작하고 다음 해일이 오기까지는 최소 12일에서 최대 36일의 간격이 걸리는데, 그래서 삼해주는 최소 36일에서 최대 108일까지 발효해서 마시는 술인 셈인데요. 냉장 기술이 발달하기 전인 시대적 특징을 생각하면 상당히 오랫동안 발효를 거친 술이었습니다. 그래서 이 술은 술을 빨리 빚어서 소비해야 하는 주막보다는 사대부나 중인 이상의 가문에서 가양주 형태로 빚어 마시던 술이었습니다.

釀造場

이렇듯 서울의 많은 집안에서 가양주로 빚어 마시던 삼해주의 제조법은 집집마다 조금씩 차이가 있었습니다. 그중에서 현재 남아 있는 두 제조법은 안동 김씨 가문의 삼해주 약주 제조법과 통천 김씨 가문의 삼해소주 제조법이었는데요. 현재 서울시 무형문화재 8호로 지정된 권희자 명인은 바로 안동 김씨 가문의 삼해주 약주 제조법으로 무형문화재에 지정되었고, 오늘 소개할 삼해소주는 통천 김씨 가문의 제조법으로 역시 서울시 무형문화재 8호로 지정되었습니다. 하지만 삼해주는 조선 시대 이후부터 줄곧 서울을 대표하는 술이 된 것은 아니었습니다. 1934년, 일본이 가정에서 술 빚기를 금지하는 법을 제정하면서 땀쌀과 찹쌀을 이용해 빚은 술인 삼해주는 자취를 감췄고, 1965년 지정된 양곡관리법으로 쌀을 이용한 술 빚기가 금지되자 삼해주는 역사 속으로 사라지는 듯했습니다. 그러던 중 1988년 서울 올림픽 당시 외국인들에게 소개할 전통주가 전무하다는 사실을 알게 된 정부는 민속주 발굴 정책을 펼쳤고 삼해주는 정부가 지정한 민속주로 선정되었는데요. 김택상 명인은 1988년 대기업을 그만두고 어머니의 삼해주 제조법을 전수 받기 시작하면서 삼해소주의 명맥이 이어지기 시작했습니다.



삼해소주 홈페이지(samhaesojju.com) 이미지

이렇게 서울을 대표하는 술로 복원되어 명맥이 이어질 것 같았던 삼해소주는 2021년 8월 김택상 명인이 별세 하면서 보유자가 사라진 상태가 되었습니다. 하지만 삼해소주는 여전히 성산동에서 삼해소주 공방이 운영하고 있는데요. 현재 이곳을 지키고 있는 사람은 김현중 대표입니다. 김현중 대표는 원래 중국에서 무역업을 하다가 삼해소주 맛에 반해 삼해소주 공방에서 술 빚기를 배웠고, 2017년부터 김택상 명인과 함께 삼해소주 공방을 함께 운영하였는데요. 김택상 명인이 별세한 이후 가양주로서 삼해소주 역사는 끊어졌으나, 김현중 대표의 노력으로 서울을 대표하는 전통주로서 삼해소주의 역사는 그 명맥이 이어지고 있습니다. 이번 호에서는 삼해소주를 빚고 공방을 운영하면서 삼해소주의 역사를 계승하고 있는 김현중 대표를 만나보았습니다.



김현중 삼해소주 대표



대표님 소개 부탁드립니다.

저는 삼해소주 공방을 운영하고 있는 김현종입니다. 2016년에 삼해소주 시음을 하러 갔는데 김택상 명인에게서 시음 오신 분들에게 삼해소주 아카데미도 해보라고 하셔서 아카데미에서 술 빚기도 배웠구요. 그 인연으로 지금 양조장까지 운영하고 있습니다.

대표님은 원래 무역업을 하시다가 삼해소주의 맛에 빠져 2016년 삼해소주 아카데미에서 술 빚기를 배운 것으로 알고 있습니다. 이 술을 처음 알게 되신 계기는 무엇인지?

2015년 당시에 하던 사업이 내리막을 걷고 있었어요. 그래서 사업을 철수하고 백수 생활을 한 5개월 정도 했어요. 그 사이에 예전에 미강이라는 작가의 '술꾼도시처녀들'이라는 웹툰이 생각이 났어요. 그 웹툰에 삼해소주 방문기라는 내용이 있었는데요. 그걸 2014년인가 즈음에 봤거든요. 그래서 삼해소주에 대해서 늘 생각을 하고 있었어요. 그런데 백수니까 더 이상 할 일도 없고 (웃음) 그런 술이 있다는 기억이 나서 시음을 하러 간 거죠.

처음 삼해소주를 마셨을 때 이 술이 다른 술과 비교해 어떤 부분에서 다르다고 느꼈나요?

처음에 시음하러 갔을 때 삼해주 탁주와 약주, 삼해소주 이렇게 석 잔을 주셨어요. 제가 무역업을 하다 보니 그전에도 다양한 나라에서 다양한 술들을 마셔봤는데요. 삼해주를 마셔보니 '이런 결을 가진 술은 처음인데?'라는 생각이 들었어요. 곡물 향이 굉장히 강하게 느껴졌던 거죠. 마치 누룽지를 먹는 것 같은 느낌이 났어요.

술이 맛있어서 그 술을 찾아 마시는 것과 그렇게 마신 술을 만드는 법을 직접 배워야겠다는 것 사이에는 큰 결심이 있었을 것 같습니다. 어떤 생각으로 삼해소주를 배워보아야겠다고 생각하게 된 건가요?

2016년 당시엔 백수 시절이니까 삼해소주 아카데미에 등록하고 나서 공방을 매일매일 찾아갔어요. 그러다 보니 공방의 잡일을 하나둘씩 도와드리게 되고, 그러다 보니 명인님께서 "덧술을 해야 하는 데 한 번 해볼래?" 라고 해서 술도 점점 빚게 되고, 그래서 자연스럽게 작업을 하게 되었던 것 같아요. 그러다 최종적으로 그해 연말쯤 돼서 같이 일을 하기로 하고 지금까지 이어 온 거죠. 결국 인연이 되었다고 봐야죠.

서울시 무형문화재로 지정된 술은 삼해소주를 포함해 삼해주 약주, 송절주, 향온주까지 네 종류입니다. 이 중 삼해소주만 유일하게 오프라인에서 구매할 수 있는 술인데요. 혹시 삼해소주를 오프라인으로 팔게 된 계기에 대해 아시는 내용이 있다면?

예전에 명인님께서 오프라인으로 술은 파셨던 건 호구지책으로 했던 거죠. 그렇게 밀주로 파셔서 생활을 이어나가셨던 건데 그렇게 팔아서는 생활이 너무 어려웠기도 했고, 합법적으로 팔았던 게 아니니까 그렇게 하면 안 되잖아요. 그래서 면허를 받고 정식으로 제조면허를 받아서 판매하게 된 거죠. 그래서 도매상도 만나고 전통주점 같은 곳에 납품도 하고 해서 판매처가 늘어나게 된 거예요.

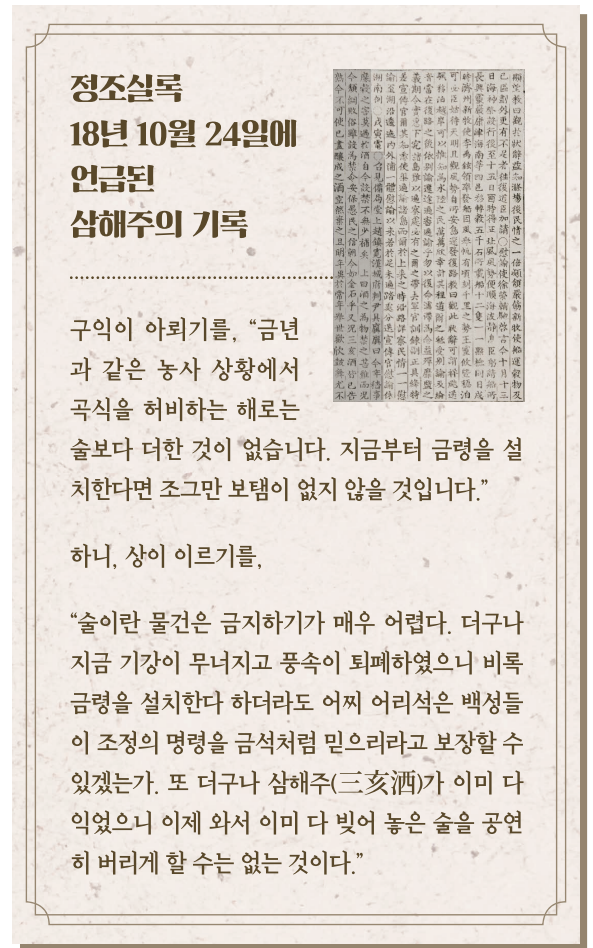
통천 김씨 가문에서는 언제부터 삼해주를 빚기 시작했나요?

통천 김씨 가문의 6대조께서 호조참판인가 그랬대요. 그 분이 서울에서 벼슬을 지내다가 서천으로 낙향을 했대요. 그러면서 삼해주를 그때부터 빚기 시작했다고 들었어요. 그런데 저희 술의 레시피를 보면 이상한 점이 있어요. 가양주로서의 면모가 전혀 없어요. 우리나라에 전해 내려오는 가양주 레시피들과 비교하면 저희가 빚는 삼해주와 비슷하게라도 술을 빚는 가양주가 하나도 없어요. 그래서 이게 어떻게 된 일일까 라고 생각해봤는데, 그 당시에 마포의 술도가에서 대량으로 빚던 삼해주가 있었어요. 그 레시피를 가져간 게 아닐까 라는 생각이 들어요. 그 레시피가 아주 경제적으로 술을 빚는 레시피거든요. 가양주 삼해주는 쌀을 10kg 사용하면 물도 10L를 넣거든요. 쌀과 물의 비율이 최대 1:1이라는 얘기죠. 그런데 저희가 빚는 술은 그 비율이 1:2 거든요. 그런데 1:1 비율로 빚으나 1:2 비율로 빚으나 완성된 술은 알코올 도수가 17% 정도 나와요. 알코올 생산성이 두 배라는 말이지요. 그런데 양은 1:2 비율이 더 많이 나오니까 경제적이죠. 그런데 그런 기록이 남아 있는 건 아니니까 확실한 건 아니죠.

삼해주는 고려 시대 때부터 빚은 기록이 있을 정도로 그 역사가 오래된 술이고 조선 시대 한양에서 가장 많이 빚어 마시던 가양주 중 하나이기도 한 술이었습니 다. 하지만 삼해소주를 만드는 데 많은 술이 필요하고 만드는 시간이 오래 걸리는 삼해주 탁주나 약주보다 더 오랜 시간을 들여 만들어야 하는 술이라는 점에서 과거 서민들이 즐겨 마신 술은 아니라는 생각이 드는 데요. 그래서 삼해소주는 통천 김씨 집안의 가양주로서 이어져 내려왔을 뿐, 현재 어느 양조장에서도 삼해주를 베이스로 한 증류 소주를 만들지 않고 있습니다. 그래서 궁금한 건, 통천 김씨 가문에선 어떻게 해서 삼해주를 탁주나 약주가 아닌 소주로 만들기 시작했냐는 점인데요. 혹시 이 내용에 대해 아시는 내용이 있다면?

삼해주는 원래 소주로 많이 내려 마시던 술이었어요. 조선 시대에 삼해주에 대해 남겨진 기록물을 보면 알 수 있어요. 예를 들면 정조 시대 때 흥년이 들어서 술 빚기를 금지하는 것이 어떻겠냐고 신하들이 건의하는 내용이 있는데, 정조가 “삼해주가 이미 다 익었는데 기왕에

빚어 놓은 술을 내다 버릴 것이냐”라는 말을 했다는데 그 말을 한 날짜가 10월이예요. 그런데 삼해주는 설날 후 첫 해일(亥日)에 빚어서 4월 정도에 완성되는 술이거든요. 그러니까 그 삼해주는 여름을 지나면서도 보관이 가능했다는 건데 그건 정조가 말하는 삼해주가 소주였다는 의미죠. 그러니까 통천 김씨 가문에서 삼해주를 소주로 빚은 건 딱히 특이한 점은 아니었던 것 같아요.



인천의 삼양촌에서도 '송도향'이라는 막걸리를 삼해주의 제조법으로 빚고 있고 선인양조에서도 '팔뚝집 삼해주'라는 술을 빚고 있는데요. 혹시 다른 양조장의 삼해주를 드셔보신 적이 있는지? 드셔보셨다면 그 양조장의 삼해주와 삼해소주에서 만드는 삼해주는 맛에서 어떤 차이가 있다고 보시는지?

다른 곳에서 만든 삼해주는 한 번 맛본 적이 있는데 저희 삼해주와 다르게 단맛이 강하더라고요. 아마 물의 양 때문일 거예요. 저희 술은 단맛이 없고 드라이하거든요.

그런데 다른 곳의 삼해주들은 저희 양조장의 삼해주와 다르게 단맛이 더 강할 거예요. 왜냐하면 전통주 교육기관에서 알려주는 삼해주 레시피는 가양주 삼해주의 레시피를 기반으로 하거든요. 그래서 제가 아까 말씀드린 대로 저희 양조장의 삼해주 레시피는 대량으로 빚던 삼해주의 레시피가 아닐까 추측하는 거예요. 같은 삼해주지만 맛의 방향성이 완전히 다르니까요.

양조장에서 제품으로 만들어 출시하는 술은 삼해소주이지만, 증류주를 만들기 위해선 탁주와 약주를 만들어야 해서 삼해주 시음을 할 때는 탁주와 약주를 마실 수 있는데요. 삼해주 탁주와 약주를 제품으로 만들어 출시하지 않는 이유가 따로 있다면?

주류면허를 받기 위해서는 면허당 필요한 면적이 있습니다. 그런데 증류식소주와 일반증류주의 면허를 모두 신청해서 더 이상 면적이 나오지 않는 상황이죠. 저희는 일단 삼해소주를 만들어야 하는 곳이니까 소주를 만드는 공간은 무조건 필요한데 거기에 탁주까지 만들 공간의 여력이 없다고 봐야 할 것 같아요.



냉각기를 제거하고 유리관을 설치한 동증류기



삼해소주 내부

삼해소주는 상압 방식으로 증류를 하고 있습니다. 상압 증류¹⁾로 소주를 내린다는 건 소줏고리를 이용한 전통 방식으로 술을 증류하는 것처럼 보이는데, 실제로는 구리 증류기를 사용해 소주를 만들고 있는데요. 소줏고리가 아니라 증류기를 사용해 소주를 만드는 이유가 있다면?

그건 명인님이 처음부터 사용하신 방식이었구요. 소줏고리로 술을 증류하면 술 양이 너무 적게 나와요. 동증류기로 증류하는 양의 60% 정도밖에 나오지 않거든요. 그래서 동증류기를 사용하고 있습니다.

삼해소주를 만드는 여러 과정 중에 대표님이 가장 중요하게 생각하시는 과정은 어떤 것인지?

제일 중요한 건 아무래도 증류 과정이죠. 다른 곳과 증류 과정에서 다른 점이 있다면 저희가 쓰는 동증류기는 냉각기가 달린 채로 오는데, 저희는 자체적으로 그 냉각기를 잘라 버리고 유리관으로 교체해서 사용하고 있어요. 구리 냉각기를 쓰면 개인적으로 좀 이상한 향이 나더라고요. 그리고 저희는 다른 술들과 달리 초류²⁾를 뽑고 있어요.

삼해소주의 알코올 도수는 45%인데요. 대부분의 증류소주가 알코올 도수를 40%를 기준으로 잡고 있는 것에 비하면 다소 높은 알코올 도수입니다. 왜 알코올 도수를 45%로 설정하신 것인지?

맛하고 관련이 있죠. 다른 곳에선 70~80% 정도의 알코올 도수로 술을 처음 내린 뒤에 물을 타서 알코올 도수를 맞추죠. 저희는 물을 타지 않습니다. 대신 후류³⁾가 많이 들어가죠. 이런 방식으로 술을 내리는 곳은 저희랑 조옥화 명인의 안동소주 두 곳밖에 없는 것으로 알고 있습니다.

1. 상압 증류 : 대기의 압력과 동일한 압력 상태에서 증류를 하는 방식. 섭씨 80~95도 이상에서 증류해 열에 의한 반응물(탄내)의 생성이 많은 것이 특징. 소줏고리를 이용한 증류 방식이 상압 증류 방식이다.
2. 초류 : 밑술의 증류를 시작하면 처음 나오는 원액. 알코올 도수가 높고 메탄올이 농축되어 있다.
3. 후류 : 증류의 가장 마지막에 나오는 원액. 알코올이 거의 없고 물과 불순물이 많이 포함되어 있다.

삼해소주는 원래 삼청동에서 공방을 운영하다가 성산동으로 공방을 이전하셨는데요. 성산동으로 이전하시게 된 계기는?

삼청동 공방이 워낙 좁아서 전부터 이전할 계획을 가지고 있었어요. 왜냐면 아카데미를 1년에 100명 정도 하던데 할 수가 없었는데, 여기선 1년에 500명 넘게 하거든요. 저희는 사실 술을 빚어서 판매하는 것보다 아카데미를 운영하는 게 더 우선이기 때문에 공간의 확보가 필요해서 옮기게 된 거죠.

기존에 공방이 있던 복촌은 지구 단위 계획으로 지정된 곳이라 주류 제조 허가가 나지 않는 곳이라고 들었습니다. 그래서 당시 삼해소주는 삼청동이 아니라 파주에서 제조한 것으로 알고 있는데요. 성산동으로 옮기신 이후에는 이 공간에서 술을 빚고 있는 상황인지?

말씀하신 대로 삼청동은 지구 단위 계획으로 지정된 곳이라 제조 면허 허가가 나지 않았어요. 그래서 제가 공방에서 일을 하기 전엔 삼청동 공방에서 빚은 삼해소주는 밀주로 팔고 있었던 상황이었죠. 그래서 제가 양조장에서 본격적으로 일하기 시작한 2017년부터 술을 빚을 공간을 알아보기 시작했어요. 그래서 파주에 양조장을 차려서 운영을 하게 된 거죠. 그리고 그 파주 공장으로 주류 제조 면허를 받았구요. 그게 2017년 9월 정도의 일이에요. 그래서 거기서 빚을 술을 판매한 건 2018년 2월 정도부터였구요. 그런데 지금 성산동으로 이전하고 나서는 파주 공장은 다 정리하고 이 건물 4층에서 빚고 있어요.

삼해소주의 체험 프로그램 중 시음 프로그램에서는 기본 삼해소주 외에도 다양한 부재료를 넣어 만든 삼해주를 맛볼 수 있습니다. 꿀, 포도, 국화, 유자, 사과, 메밀, 상황버섯 등의 재료로 만든 약주와 그 약주를 증류한 소주들을 맛볼 수 있는데요. 이렇게 부재료를 넣어 만든 삼해소주를 따로 만드시는 이유가 있다면?

시음을 프로그램까지 만들어서 하는데 삼해소주 하나만 만들어서 하기엔 너무 단조로운 면이 있었죠. 그래서 명인님도 포도, 국화, 상황버섯으로 만든 삼해소주를 만드셨던 것이구요. 다른 부재료가 들어간 삼해소주는 시음하러 오신 분 중에 “이런 재료 넣고 술 빚어보는 건 어떠세요?”라고 제안해서 시간 남을 때 빚어 보니 ‘맛이 괜찮네?’ 해서 계속 만드는 것들도 있구요.



다양한 도수의 삼해소주, 맨 오른쪽이 삼해귀주로 71.2도의 높은 도수로 제조된다
/ 출처 : samhaesoju.com

그럼 부재료 들어간 삼해소주들은 따로 판매는 하지 않으시나요?

현재는 포도를 넣어서 만든 ‘삼해포’만 판매하고 있어요. 그런데 이번에 면허를 받으면서 품목제조번호를 다 받아와서 판매를 할 예정입니다.

‘삼해귀주’는 삼해소주를 한 번 더 증류해 알코올 도수 71.2%로 만든 증류소주입니다. 제가 알기로 국내에서 만드는 모든 주류 중 알코올 도수가 가장 높은 술로 알고 있는데요. 삼해귀주는 어떤 이유로 만들게 된 건지?

알코올 도수가 가장 높지는 않다고 하더라고요. 안산농장의 ‘적송자’라는 술이 알코올 도수가 72%예요. 귀주도 명인님 계실 때부터 만들었던 술이에요. 명인님이 바카디를 선물 받아서 드셔보셨는데 별로 맛이 없어서 ‘내가 한 번 만들어볼까?’하고 만든 술이라고 하더라고요.

혹시 삼해소주를 마실 때 추천하시는 음용법이 따로 있는지?

저는 늘 위스키처럼 마셔보라고 해요. 위스키만큼 비싸기도 하고. (웃음) 그냥 술 자체로 마셔도 괜찮은 술이에요.

소비자에게 삼해소주는 어떤 술로 인식되었으면 좋겠는지?

굉장히 사기 힘든 술. (웃음) 지금 봤을 때 사지 않으면 앞으로 언제 살지 기약이 없는 술이었으면 좋겠어요. 그만큼 맛있어서 누구나 다 마시고 싶어 하는 술이었으면 좋겠어요. ☺