

증류식소주, 와인의 최고전문가

최규택 박사에게 술이란?

2014
10
2ND

COVERSTORY

스프니 술푸네

한국 전통주의
애잔함을 아시오?

양조장 그리고 아버지

수난... 술 그리고, 시

대통령의 막걸리를 아시나요?

전통주를 복원하고 지키려했던

명인들

칼럼

주류가 주류에 서야 한다

전국의 전통주

전국8도 대동여酒도

전통주와 안주의

속궁합



Contents

October 2nd 2014



24



22



12 27



대표 : 고진석
 발행인/편집인 : 정원훈
 기자 : 김기봉, 남상열, 전성민, 김소연, 정주형, 이희재
 필진 : 장대웅, 유광중, 이상규, 김동엽, 박성준, 문성호,
 Jay Lee, 윤명진, 김성중, 정현욱, 정상균, 임곤태,
 배기성

등록번호 : 서울 아02673
 등록일 : 2013년 5월 29일
 발행처 : (주)텐스페이스
 전화 : 070-7168-1111
 팩스 : 02-2168-9887
 홈페이지 : www.koreanjournal.net

KoreanJournal 2

- 03 한국 전통주의 애잔함을 아시오?
- 04 양조장 그리고 아버지
- 06 수난...술 그리고, 시
- 08 [만취인터뷰] 증류식소주, 와인의 최고전문가 최규택 박사에게 술이란?
- 10 대통령의 막걸리를 아시나요?
- 12 전통주를 복원하고 지키려했던 명인들
- 15 [레저] 드라마 '내 생애 봄날'의 멋진 그 곳
- 16 주류가 주류에 서야 한다
- 18 전국의 전통주- 부제:전국8도 대동여酒도
- 22 전통주와 안주의 속궁합
- 24 [연예] MBC 새주말극 '전설의 마녀' 하연수
- 26 [IT] 망명
- 27 [리빙] 임신할 때 기억해야 할 필수지식 열가지

한국전통주의 애잔함을 아시오?

술을 언제 마시냐고 물으면, 어떤 이는 기쁠 때 먹어야 한다고 생각합니다. 어떤 이는 반대로 슬플 때 마셔야 한다고 말합니다. 어찌 보면, 술을 먹을 때는 각자가 가진 아니 나만의 근거, 나만의 명분이 있는 게 아닐까요?

이번 웹진의 커버스토리를 준비하면서, 저희가 잡은 주제가 대한민국의 전통술이었습니다. 가볍게 접근하려던 대한민국 전통주는 저희의 생각과 다르게 너무나 방대했습니다. 전통주 관계자를 만나면서, 더욱 더 그 깊이와 넓이는 커져나갔죠.

사실 그 이야기들을 정리해보니 더 애잔했습니다. 전통주가 아예 사라진 시기...어쩌면 다시 부흥하기 위해 노력하고는 있지만, 정책등의 구조적 모순 그리고 전통을 지키는 것은 좋지만, 그 자체에 침착(沈着)한 여러 모습들을 보았기 때문에 너무 슬펐습니다.

하지만, 다행히 저희는 희망을 보았습니다. 전통을 계승하며, 발전시키려는 모습을 보았기 때문입니다. 전통주를 하나 하나 취재하면서, 저희는 각 술마다 가진 그 안의 쓸쓸함, 그리고, 그것을 지키려는 의지 등의 각각의 전통주가 저희에게 주려는 이야기를 듣게 되었습니다. 그래서, 저희는 그 방대한 주제에 감정을 입히려고 노력했습니다. 첫번째 커버스토리 기사는 아련한 기억인 ‘양조장 그리고 아버지’입니다. 어릴 적의 기억을 꺼내며 떠오르는 그 감정을 같이 공감하려 합니다. 뒤이어, 전통주의 수난사를 시와 연계시켜 풀어보았습니다. 수난사가 있으면, 전통주를 복원하고 지키려했던 명인들과 술을 언급해야 했기에 대표적인 술과 명인들을 소개하였습니다. 복원에 힘쓴 그들 그리고, 발전 진화시키려는 전문가를 만나 그 중에 한 명인 최규택박사님의 인터뷰 기사를 넣었습니다. 마지막으로 전통주 부흥에 대하여 짧은 기간 동안 얇게 취재하고 공부했지만, 여기에 대한 제언을 담아보았습니다.

너무 무거운 커버스토리가 된 거 같아, ‘전국8도 대동여酒도’와 ‘대통령의 막걸리를 아시나요?’, ‘전통주와 안주의 속궁합’을 가볍게 커버스토리의 부록형태로 넣어보았습니다.

또한, 저희 온라인기사 중 여러분이 다시 한 번 읽어보면 유익한 기사를 그 뒤에 소개했는데요. 너무 슬플때에 집착한 커버스토리에 벗어나 조금은 가벼운 기사들을 골라보았습니다.

연예코너에서는 ‘MBC 새 주말극 전설의 마녀 하연수’기사와 IT코너에서는 ‘망명’이라는 취재블평기사, 레저코너에서는 ‘드라마 내 생애 봄날의 멋진 그곳’을 소개하였고, 리빙코너에서는 ‘임신할 때 기억해야 할 필수지식 열가지’를 정리해보았습니다.

벌써 세번째 웹진이네요. 특히 이번 웹진의 경우 우여곡절이 참 많았던 거 같습니다. 가볍게 접근할 주제가 정말 아닌 거 같았습니다. 그러기에 다소 부족한 부분이 보이지만, 더욱 더 발전하는 코리언저널이 되도록 최선을 다하겠습니다.

감사합니다.



COVERSTORY

양조장 그리고 아버지

사진첩을 뒤적거렸다. 그 중 눈에 띄는 사진 한 장이 있었다. 옛 특유의 바가지 머리에 촌스러운 옷 아마도 6살 즈음 아버지가 찍어주신 사진인듯 하다.

사진 속 얼굴에 난 스크래치는 6학년 때 아놀드 슈왈제네거의 얼굴 사진만 오려서 붙이려다 생긴 흔적이다.
글 남상열

어릴 적 나의 아버지는 작은 공장을 운영하셨다. 목공과 실내 인테리어를 겸했던 공장이었는데 직원이 일주 5명 정도는 있었던 것으로 기억된다.

영업을 맡았던 정과장 아저씨, 공장장이었던 갑인이 아저씨, 그리고 막내인 용석이형. 나의 어릴 적 시절은 늘 이 아저씨들과 함께 지내왔다. 공장의 특성상 우리에게서 새참이 있었으니.. 어머니가 끓여 주시는 라면도 먹었고 가끔 짜장면도 시켜먹고 심지어는 새참으로 삼겹살을 구워 먹었던 기억도 어렵잖이 난다.

새참 때는 늘 빠지지 않은 것이 하나 있었다. 바로 막걸리다. 공장 주변에 양조장이 있어서 늘 그곳에서 술을 받아오곤 했다. 당연히 양조장 심부름의 주인공인 나로서는 그때의 기억이 생생하다. 오후 4시 즈음이면 늘 들려왔던 아버지의 목소리 '상열아 막걸리 받아와라!' 4시면 친구들과 한참을 놀 시간이었거늘 노는 것을 중단한 채 동네 양조장으로 향해야만 했다.

당시의 기억을 떠올려보니 에피소드도 참 많았던 것 같다. 막걸리를 받아 오면서 훌쩍훌쩍 마신 것이 그만 술에 취했던 기억, 어린 나이에 막걸리가 어찌나 달달하던지.. 또 막걸리가 가득한 주전자를 잠시 내려 놓고 축구를 하다가 공에 맞아 막걸리가 한꺼번에 쏟아진 아찔한 기억,



또 어느 날은 양조장에서 가장 친한 친구를 만난 적도 있었다. 물론 그도 막걸리 심부름을 왔던 것이었다. 이렇듯 필자에게 양조장의 추억은 특별하다. 아니 아련하다. 사람들은 비가 오면 막걸리에 파전을 떠 올린다 하지만 필자는 하나 더 생각나는 것이 있다. 바로 아버지가.

막걸리를 그렇게 좋아하시던 아버지께서 비가 억수같이 쏟아지는 날 하늘나라로 떠나셨다. 아직도 가끔은 비가 오는날 막걸리를 마시면 그 때의 기억을 회상하곤 한다. 지금은 내가 아빠가 되었고 나에겐 토끼같은 자식들이 있다. 결혼 전부터 아빠로서의 작은 로망이 있었는데 아들 하나 낳고, 딸 하나 낳고 우리 식구가 동네 호프집에 가서 오순도순 이야기를 하는 작디작은 로망이었다. 막내딸이 성장하고 그 로망을 이뤘을 때의 감정은 아직도 잊을 수가 없다. 또 지금은 가끔 아이들의 할아버지와 양조장에 대한 이야기를 해주곤 한다.당시에는 양조장 심부름이 그렇게 귀찮고 싫었던건만 이렇게 아련한 추억이 될 줄을 그 누가 알았던가... 막걸리, 양조장, 그리고 아버지.... 나에게 어릴적 양조장은 그러했다.

그 양조장은 아직도 거기에 있지만... 아버지는...



전통주의 수난사 수난(受難)... 술(酒) 그리고 시(詩)

글 이희재



오늘은 제삿날!

- 백결

제사 준비 하러...

어머니는 어제 낮 동에 번쩍 서에 번쩍.

공사다망...

술 냄새 밖으로 나갈 까봐...

어머니는 어제 밤 안방 잤다 부엌 잤다.

안절부절...

가양주. 집에서 담그는 술! 조상을 숭배하는 우리의 정서상 제삿날 정성되게 올리는 술은 그 집에서 대대로 내려온 그 집만의 비법으로 만들어진다. 하지만, 이러한 우리의 정서상 반(反) 하는 법이 만들어진 게 바로 주세법이라 할 수 있다.

처음 주세법이 만들어진 것은 을사조약 이후 1909년(융희 3년). 그해 2월 법률 제3호로서 주세법이 발표되었다. 술의 양조를 자가용·판매용을 가리지 않고 무제한 면허제로 하여 해마다 12월까지 다음 해에 양조할 생산량을 소속 세무서에 신고하면 그 생산량에 따라 각종별로 과세를 했다. 19세기 말 다양한 술을 만들던 부흥기를 완전히 막는 주세법 제정 당시 제조장 수는 155,832장(場)이나 되었다고 한다. 주세법 그 말 그대로, 술에 세금을 매기는 법이다. 심지어 그 때에는 집에서 만들어도 세금을 내야 하는 법!

1910년 우리의 주권은 완전히 일본에 빼앗기고, 1916년에는 종래의 주세법을 고쳐서 '주세령(酒稅令)'을 실시하기에 이르렀다. 이때부터 자가용 술의 제조를 무제한 허가하고 있었던 것을 '제한면허제'로 고치는 동시에 자가용 술의 과세율을 영업용 술보다 높여서 업자를 보호하였다. 주세령의 강제집행은 곧 전통주의 말살을 의미하는 것으로서, 이때부터 수 백종에 달했던 전통주가 사라지기 시작하였고, 각 지

방과 집안마다의 가양주는 밀주형태로 그 명맥을 이어가게 되는데, 이때 일제는 밀주 제조에 대한 단속 강화와 함께 모든 주류를 약주, 탁주, 소주로 획일화·규격화 시켰다. 특히 순곡 청주류와 가향주류, 약용 약주류를 약주류로 묶고, 일본술을 청주류로 분리함으로써, 조선주로서의 청주류는 사라지고 약주란 명칭을 사용하게 되면서 제주에 일본 술인 정종(청주, 상표이름)을 사다 쓰는 옷지 못할 풍속이 생겨나게 되었다. 한편, 일부에서는 술의 높임말로 약주라고 이른다서 "약주 대접한다", "약주 한 잔 드시라"는 말을 사용하게 되었으며, 이후 모든 술을 일컬어 '약주'로 부르게 되었다고 한다.

여기에 행간의 의미인 집에서 먹는 술의 제조자는 그 술을 타인에게 양도하거나 판매할 수 없을 뿐만 아니라 그 면허의 상속을 일체 금지시켰다. 반면에 판매용 술의 제조자는 그 영업의 상속이 인정되었다. 그렇다면, 누가 술의 제조자일까? 일제에 찬성하며, 그들의 주장과 이익에 반하는 사람이 되지 않았을까? 아무튼 1917년부터는 주류 제조업의 정비기 시작되면서 각 고을마다 주류제조업자를 새로 선정 배정하였다. 그 후 주세령은 1919, 1920, 1922, 1927, 1934년의 5차에 걸쳐 개정되고, 주세에 의한 착취가 지능화되고 자가용 술의 면허제도 극도로 억

제하여 1932년에는 자가용 술 면허자가 단 1명만 남았고 1934년에는 그것마저 완전히 없어졌다. 이것은 집에서 빚는 모든 술이 불법 밀주가 되어 처벌의 대상이 된다는 것을 의미한다.

어떻든 이 기간은 36년으로 1세대를 뛰어넘는 결코 짧은 세월이었다. 그러나 더 큰 문제는 광복 이후 우리 정부의 주세정책이었다. 그래도 조상님께 드리는 제삿술이라 밀주 형태로 유지된 술 그리고 판매용 약주를 빚는 업자들이 있어 조선 약주는 명맥을 간신히 유지할 수가 있었다. 이에 따라 주조업자가 비대해 가고 술의 품질이 규격화됨으로써 우리의 전통 명주는 완전히 맥이 끊기게 되었다.

1955년 서울대학교 상과에 입학했다가 4학년 당시 중퇴하였고 1966년 독일 동(東)베를린 공작단 사건, 일명 동백림 사건에 연루되어 6개월간 옥고를 치른 후 석방되었는데 이 때를 계기로 심신(心身)이 멩들게 되는 후유증을 앓기도 하였다. 이 사건 때문에 그의 인생은 정말 비참하게 되었다.

1970년에는 무연고자로 오해를 받게 되어 서울시립정신병원에 수용되기도 하였다가 1972년 친구의 여동생인 목순옥과 결혼하였으며 1979년 시집 ‘주막에서’, 1984년 ‘천상병은 천상 시인이다’, 1991년 ‘요놈 요놈 요 이쁜놈’ 등의 시집을 발표하며 활동하였다가 1993년 4월 28일 간(肝)경화증을 앓다가 세상을 떠났다.

어쩌면, 참 슬픈 인생이다. 그는 신이 선택한 불행한 시인이 아니다. 그는 정권이 만든 암흑기의 불행한 시인이다.

전통주 역시 이때가 가장 암흑기라 할 수 있다. 해방 후 일제시대 주세법을 모태로 술에 관한 제도와 정책이 결정됐다.

1965년 양곡관리법! 곡물로 술을 빚지 못하게 하는 법! 쌀 막걸리는 밀 막걸리로 대체됐지만 참쌀이나 쌀로 빚던 약주나 증류 소주는 질식사 했다.

그래도, 정권에 의해 국가를 대표할 전통주가 하나도 없다는 것이 문제가 되어서 금복주에서 만드는 경주법주는 간신히 인정을 받았지만, 정작 경주법주를 만드는 법을 전해준 경주의 명가들은 제조를 금지 당하는 촌극이 벌어지기도 했다. 이 과정에서 수많은 전통주들과 술도가가 사라졌다.

그러다가 88 올림픽을 맞이하면서 전통주를 조금이라도 인정해야 할 필요가 생기면서, 이 때까지는 밀주의 형태로 이어지던 민속주 가운데 딱 8개를 정해서 판매를 허용했다. 이것이 소위 ‘국가지정 8대 민속주’이다. 1995년이 되어서야 판매를 하지 않는다면 제조는 가능하게 허락이 된다.

이 기간을 거치며 희석식 소주가 술의 주류를 차지했고, 먹고 죽자는 식의 술 문화로 왜곡되어버렸다. 대중적인 막걸리와 청주도 일본식 입국의 사용이 잦아져 그 정체성을 대부분 상실했다. 이런 역사적 배경과 비합리적인 주세 등으로 인해 한국의 전통주는 조선 후기에 비해 매우 쇠퇴한 상황이었다.

하지만, 그런 아픔을 알기에 여러 사람들은 전통주의 부흥을 꿈꾸며 노력을 기울인다.

술

- 천상병

술 없이는 나의 생을 생각 못한다.

이제 막걸리 왕대포 집에서
한잔 하는 걸 영광으로 생각한다.

젊은 날에는 취하게 마셨지만
오십이 된 지금은
마시는 것만으로 만족한다.

아내는 이 한잔씩에도 불만이지만
마시는 것이 이렇게 좋을 줄을
어떻게 설명하란 말인가?

1965년 양곡관리법 그리고, 천상병

천상병. 유신시대의 압제를 설명할 수 있는 대표적 아이콘이 아닐까? 그의 인생을 보자.

1930년 1월 일본 효고현 히메지에서 한국인 부모에게서 태어나 1945년 해방이 되면서 부모님과 함께 귀국하여 경상남도 마산(現 창원시)에서 자랐다가 마산중학교에 입학하여 중학생 시절인 1949년 죽순(竹筍) 11집, 공상(空想)을 통해 문단에 이름을 올렸다.

물 박사, 와인 박사, 사케 박사,
전통주 박사

최규택에게 스몰이란?



갑작스런 전화에 당황해하며, 다른 취재 약속을 연기하고 흥대로 달려 갔다. 그 갑작스런 전화는 대구 경북대의 최규택 박사가 서울에 오셨다는 것이다. 자주 오시지 않기에 다음 주에 일정을 잡을까 생각했지만, 서울로 오신다는 이야기를 듣고 급하게 달려간 것이다.

글 정원훈 자료제공 최규택

열심히 달려간 흥대의 ‘야외수업’에서 최박사 일행은 고소리술, 다래와인을 마시고 있었다.

“고소리술은 원료부터 차별화된 증류주로서 다양한 풍미와 강한 원료 향을 지닌 제주도의 자랑 할 만한 유일무이한 명주입니다. 관광상품으로 외국인에게 권할 만한 충분한 가치가 있는 술이죠.”

마침 나온 술에 대해 물어볼 때 최규택 박사의 이야기는 이렇게 시작되었다. 호기심에 가득 찬 필자는 다래와인까지 물어본다.

“다래와인, 다래로 와인을 만든다는 발상이 좋은 것 같습니다. 풍부한 다래맛을 기대하고 마신다면 약간의 부족함도 있겠지만, 깨끗하고 달콤한 스위트타입으로 가벼운 식사나 디저트와인으로 충분한 매력이 느껴집니다.”

그렇다. 그는 ‘소믈리에’다. 하지만, 우리가 아는 단순한 와인소믈리에만이 아니다. 그는 와인, 사케, water, 전통주 무려 4개의 인증을 받은 국내 최초의 소믈리에인 것이다.

그에게 소믈리에 자격증에 대해서 물어보았다.

“소믈리에 자격증은 무엇보다 술에 관한 연구를 하기에 필수적인 자격증이라고 할 수 있죠. 술은 상당한 과학적 요소가 숨어 있는데 이를 모르고는 제대로 된 맛의 술을 만들거란 힘들기 때문이죠.”

필자는 와인소믈리에 밖에 모르기에 전통주와 사케에 대한 전문가의 견해가 궁금했다.

“전통주소믈리에, 저는 전통주 연구를 하면서 일본 술에 대해서 집중적으로 공부를 해 본 적이 있습니다. 결론은 지리적 환경적으로 한 뿌리 일 수밖에 없다는 결론이 나왔습니다. 그러나 우리 술이 일본 술과 분명 다른 점은 우리전통주는 지역적환경과 특산물을 이용해서 맛과 향을 술에 녹였다는데서 차별성이 있다고 말할 수 있습니다. 일본술이 다양한 것 같아도 실질적으로는 그렇지 못 해요. 하지만, 일본의 경우 한 병에 수천원에서 수백만원 하는 사케가 있는데 그 이유는 술에 대한 스토리가 있기 때문입니다. 어디서 어떤 버로 어떤 품종을 사용했고 그 해 날씨는 어떠했으며 누가 만들었는지에 대한 스토리가 많은 비용을 들여서라도 그 사케를 마시게끔 하는 원동력이죠. 우리 전통주에도 이러한 스토리텔링을 입히면 얼마든지 세계적인 명

소믈리에 : 본래는 포도주만 한정하였으나, 광의적으로 각종 주류를 관리하고 추천하는 직업이나 그 일을 하는 사람

“술은 정을 나누는 소도구의역할이며, 전통주란 우리만의 정서가 녹아있고, 이를 함께 공감하는 것!”

주가 될 수 있다고 생각합니다. 또한 와인소믈리에처럼 대한민국 전통주 소믈리에들이 우리전통주 특징을 널리 알리고 홍보하는 역할이 필요하고 중요할 것 같습니다.”

‘전통주 소믈리에’가 뭘까? 벌써 4년 전인 2010년 12월 26일 농촌진흥청에선 우리나라 전통주의 저변확대와 세계화를 위한 ‘제1회 전통주 소믈리에 선발대회’가 열렸다. 이 대회에서 처음으로 전통주 소믈리에 12명이 선발됐다. 그는 우연찮게 전통주 소믈리에가 어떤 것인가에 대한 호기심에 사전 준비도 없이 참여하였다가, 지방에서는 유일하게 입상을 하게 되었다. 그 당시는 (주)금복주 기술연구소의 연구원으로 근무했을 때였다.

“우리나라처럼 다양한 전통주가 있는 나라도 드물죠. 웬만한 전통주는 모두 시음해봤다고 자부하는 저도 아직 문헌상 존재하는 전통주와 각 가정마다 전해오는 가양주의 수는 헤아릴 수가 없을 정도입니다.”

최규택 박사는 대학에서 생명공학을 공부하다가, 대학원에서는 생약과 천연물학을 전공하였기에, 우리전통주의 원료가 되는 다양한 지역 특산물들의 원료적 특성이나 기능적 효능에 대해서도 많은 관심을 가졌었고, 애주가이고 장자이기에 고향에 남아 전공과 애주의 취향에 맞는 직업을 골라 (주)금복주/경주법주 기술연구소에 입사하여 십여년간 술에 대해 많은 연구와 제품개발을 하였다. 그가 다시 자리 잡은 경북대. 그는 연구에만 그의 위치를 규정하지 않는다. 전통주 품평회의 심사위원으로서, 지역의 특산와인을 홍보하고 지방이라 소외된 와인 문화를 알리려고 관심 있는 분들과 와인동호회도 결성하고 이들과 책까지 냈었다.

최규택 박사에게 마지막으로 물어봤다. 당신의 인생에서 술은 무엇이야고? 그는 이렇게 말한다.

“술이란, 분위기입니다. 우리가 술을 마시고 즐기는 이유는 어떤 술을 마시느냐가 아니고 분위기인 것 같습니다. 좋은 술은 취하기 위해 마시는 술이 아닌, 정을 나누는데 필요한 소도구로서의 역할이지 아닐까요? 좋은 우리 전통주가 그런 역할을 하게 된다면 저의 인생에 있어서 정말 금상첨화가 아닐까요?”

사실 전통주를 커버스토리로 잡으며, 여러 전문가를 소개받았다. 막걸리의 전문가 허시명 교장, 전통주 복원에 힘쓰신 가양주연구소 유인수 소장, 현재 전통주에 빠질 수 없는 **故배상면 박사** 등 조사 및 취재를 통해 전통주에 대하여 조금은 넓게 이해할 수 있게 되었다. 여기에 증류식 소주와 와인의 최고전문가를 소개받은 게 바로 최규택 박사였다.



대통령의 막걸리를 아시나요?

정치인들은 언제나 쇼를 한다. 선거철만 되면 가지도 않던 재래시장에 가서 떡볶이도 먹고 오뎅도 먹고 허름한 식당에 들어가 국밥도 먹는다. 이렇게 친서민적인 행보를 이어가야 표가 나오기 때문이다. 이런 친서민쇼에 빠지지 않고 등장하는 것이 있었으니 막걸리 되겠다. 글 앤서니 김기자



이러다보니 대통령 즈음 되면 좋아하는 막걸리들이 하나씩은 있기 마련인데 아니 사실 말이야 바른말이지 대통령이 즐겨 마시는 막걸리라는 게 그 기준이 어디 있는지 알 길이 없다. 한 가지 일화로 1999년 정주영 회장이 북한을 방문했을 당시 김정일 위원장이 박정희 대통령이 마시던 막걸리를 좀 먹어 보자고 부탁하자 현대에서는 그 막걸리를 찾기 위해 전국을 수소문 하였다고 한다. 재미있는 건 그 당시 “우리 막걸리가 대통령의 막걸리오!” 라고 주장하던 양조장이 2열 종대로 연병장을 두 바퀴 돌만큼 많았다고 한다. 더 웃긴 건 박정희 대통령은 쌀로 막걸리를 만들지 못하게 금지했던 장본인이라는 사실이다. 뭐 요즘은 박정희의 막걸리 뿐 아니라 노무현 막걸리, 이명박 막걸리하며 더욱 난립 하는 상황이라. 어쨌든 우리가 “이것이 진짜 대통령의 막걸리오!” 라고 지정을 해버리면 빗발치는 항의 전화로 업무 마비 상황에 몰릴 수도 있다. 하지만 이번 기획은 어디까지나 재미로 뽑아본 것이며 당사자(대통령)는 언제 마셨는지 기억도 없을 수도 있다.

1. 박정희 대통령의 막걸리

배다리 막걸리 Vs 금정 산성 막걸리

배다리 막걸리는 위에 소개된 일화에서 2열 종대로 연병장 두 바퀴를 돌았던 막걸리들 중 경쟁자들을 제치고 북한의 주석궁으로 보내졌던 막걸리이다. 실제로 박통 시절 14년간 청와대로 납품되었던 술이다. 풍부한 탄산과 목 넘김이 고 약간 새콤한 맛이 있어 물리지도 않는다. 하지만 생 막걸리라 냉장보관 해야 하고 흔들면 탄산이 새어 나올 정도로 많으니 유의 하도록 하자.

금정산성 막걸리는 일명 부산 산성 막걸리로 널리 알려져 왔으며 고 박정희 대통령이 대통령령으로 허가한 대한민국 민속주 1호이다. 박 대통령은 부산에서 군수사령관으로 재직하던 시절 금정산성을 찾아 막걸리를 즐겨 마셨다고 한다. 하지만 대통령이 된 후 부산에 순시 차 내려간 당시 금정산성 막걸리가 사라질 위기에 처해 있다는 사실을 알게 되었고 박 대통령은 ‘양조장 지역 제한 규정’에 묶여 있던 산성막걸리를 그해 7월 1일 대통령령(제9444호)으로 민속주 1호로 지정했다.

500년 전통의 산성누룩과 금정산의 암반수를 사용함으로써 옛날 막걸리 맛을 그대로 느낄 수 있는 알콜 도수 8%의 살아있는 생 막걸리이다.

막걸리를 열었을 때, 잘 익은 사과향이 난다. 주된 맛은 약간의 탄산 끼와 잘 익은 배 맛이 난다고 한다.



2. 노무현 대통령의 막걸리

대강 주조 오곡 진상주 막걸리 Vs 김해 상동 탁주

오곡 진상주는 노무현 대통령이 소백산을 방문 했을 때 앗은 자리에서 여섯 잔을 거푸 마시고 청와대 만찬주로 지정해 유명해진 막걸리이다. 소백산 대강 양조장의 100년 장인 정신으로 빛은 깊은 맛이 특장이다, 쌀, 밀, 보리, 옥수수, 조, 등 오곡에 술잎을 발효 및 첨가하여 은은한 향, 소백산 탄산수를 사용, 맛이 알싸하고 톡 쏘는 맛과 곡물의 구수한 향도 느껴진다.

노 대통령이 청와대에서 오곡 진상주를 마셨다면 퇴임후 봉하마을로 내려온 후로는 김해 상동 탁주를 즐겨 마셨다고 한다. 보통 농사일을 마치고 새참으로 마셨다 하는데. 역시 바닷가 막걸리답게 맑은 편에 속한다. 담백한 맛 좋은 균형감, 단맛도 신맛도 탄산도 다 튀지 않으면서 제자리에서 균형을 잘 잡고 있다.



3. 이명박 대통령의 막걸리

생 하얀 연꽃 백련 막걸리 Vs 부자 자색 고구마 막걸리

뒤편 이명박 대통령이야 남아 도는 쌀로 막걸리 만들어 팔으라는 지시를 내리고 실제 외국에 나가서도 막걸리 홍보 대사를 자처했던 인물로 유명하다. 그만큼 이 대통령이 힘을 실어 주었던 막걸리도 많지만 그 중 필자의 입에 맞는 막걸리를 선정해 보았다.

생 하얀 연꽃 막걸리는 이명박 대통령의 청와대 공식 만찬 주 시리즈(여러개라서...)중 하나이다. 과거 사찰을 통하여 이어온 방식을 복원한 막걸리로 유명하며 충남 당진 해나루 쌀과 연잎 등을 첨가한 생막걸리이다. 녹차의 제조과정과 같은 방식으로 가열 건조된 연잎이 효모와 함께 숙성되면서 막걸리의 깔끔함과 정갈함을 더해 준다.

부자 자색 고구마 막걸리는 이대통령의 한일 정상회담 공식 건배주로 사용되었다.

배혜정 누룩 도가의 부자 막걸리 시리즈로 경기미와 국산 고구마를 사용하여 빛은 막걸리이다. 항산화 효능이 뛰어나고 안토시아닌 함량 및 식이 섬유가 풍부한 자색고구마가 첨가 되어있어 보랏빛을 띤다.

이 자주빛 고구마 막걸리는 대통령의 막걸리들 중 특이하게 살균 막걸리에 속한다. 여타 살균 막걸리들처럼 상온 보관이 가능하지만 이왕이면 냉장보관하는 게 좋다. 탄산이 거의 없어 부드러운 맛이 일품이다.





| 전통주 복원 프로젝트

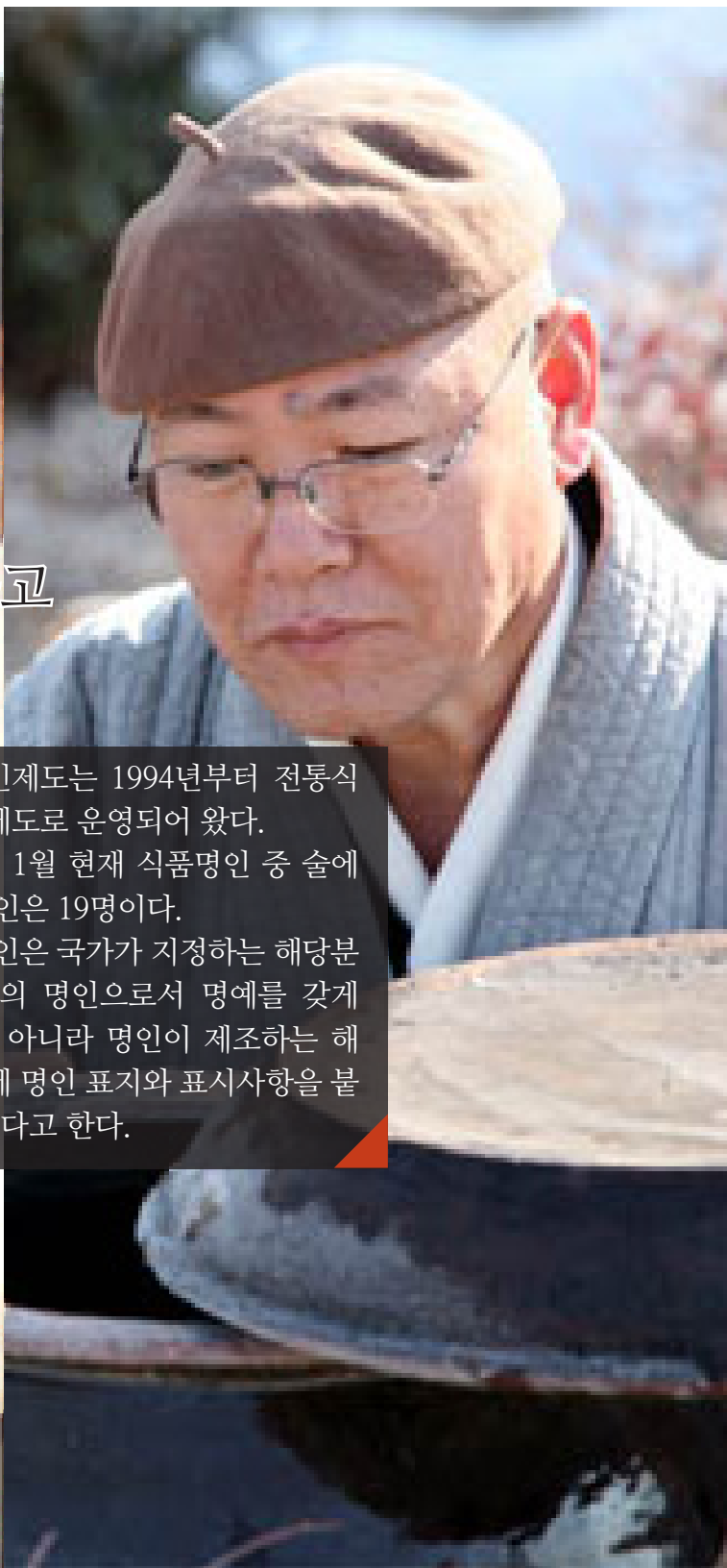
전통주를 복원하고 지키려한

명인

식품명인제도는 1994년부터 전통식품명인제도로 운영되어 왔다.

2014년 1월 현재 식품명인 중 술에 관한 명인은 19명이다.

식품명인은 국가가 지정하는 해당분야 최고의 명인으로서 명예를 갖게 될 뿐만 아니라 명인이 제조하는 해당제품에 명인 표지와 표시사항을 붙일 수 있다고 한다.





조영귀 명인의 송화 백일주

명인1호는 송화백일주의 벽암스님 조영귀이다. 송화 백일주는 송화가루로 빻은 1300년 전통의 사찰법주라고 한다. 송화백일주는 국가지정 전래의 전통 민속주로서 소나무에서 나오는 꽃가루와 순액을 침출하여 만들어지기 때문에 소나무 고유의 풍미를 맛볼 수 있다. 송화가루를 사용하였기 때문에 술 자체의 색깔이 황금 빛에 가깝고, 증류를 하여 장기보관이 가능하다.

또한 순곡 증류주에 고유의 약초를 적정 배합하여 숙성하여 리큐르로서 전통의 맛과 향기를 즐길 수 있다. 제조방법은 정선된 재료(송화가루, 솔잎, 찹쌀, 백미, 곡자 등)와 깨끗한 물을 혼합하여 밀봉하여 발효를 시킨다. 이 발효가 끝나면 대략 16%정도의 청주가 나오는데 이것을 증류기로 끓여 약 40%정도의 소주를 받아낸다. 이후 부재료(산수유, 오미자, 구기자등)와 혼합하여 100일 동안의 저온 숙성을 거쳐 여과와 재성을 한 후 38%의 송화백일주로 완성된다.

김창수 명인의 금산 인삼주

전통식품 명인(2호) 겸 충남도 무형문화재인 ㈜금산인삼주 대표 김창수 씨(68) 그가 만드는 인삼주는 소주에 인삼을 넣어 우려내는 통상적인 침출주가 아니라 인삼을 갈아 누룩 등과 함께 띄운 전통 발효주이다.

인삼주는 김 명인의 16대 조(祖)로 조선시대 도승지와 이조판서를 지낸 사육신 가운데 1명인 김문기 가문에서 제조했다고 본초강목(本草綱目) 등에 전한다. 백제 시대부터 인삼주가 제조됐다는 기록도 있다. 김 명인은 할머니와 어머니 어깨너머 습득한 것과 집안에 내려오는 책자인 ‘주향녹단(酒向錄單)’ ‘잡록(雜錄)’의 비방을 통해 제조법을 익혔다.

김명인은 수십 차례 연구를 거듭한 끝에 1980년대 중반 드디어 지금과 같은 품질의 12.5도 인삼주가 탄생했다. 쌀과 누룩에 인삼을 분쇄해 넣고 막걸리를 만들 때보다 저온인 18~22도에서 발효시켜 100일간 숙성하면 주질(酒質)이 좋다는 것을 발견했다. 품질이 균일한 제품 생산도 가능해졌다.

금산인삼주는 2000년 서울에서 열린 아시아유럽정상회의(ASEM) 당시 각국 지도자의 공식 건배주로 지정됐다. 농림수산식품부가 선정하는 국가대표 명품 술로도 뽑혔다.



우희열 명인의 소곡주

“맛과 향에 취해 일어나지 않으려다 일어나려 해도 못 일어난다.”

“멸망한 백제의 한을 달래기 위해 하얀 소복을 입고 빚었다.”

“100일이 지나야만 제맛을 내기에 ‘백일주’라고도 부른다.”

“조선시대 때 과거를 보러 가던 선비들이 소곡주의 향과 맛에 취해 과거를 놓쳐 버렸다.”

“술을 빚던 새색시가 술맛에 반해 젓가락으로 찍어 맛보다가 취해 시아버지 앞에서 일어나지도 못했다.”

모두 소곡주와 관련된 이야기 들이다. 현존하는 가장 오래된 술이니 관련된 이야기도 많고 별칭 애칭도 많다.

국내 유일의 소곡주 명인인 우희열 씨(74·여·충남무형문화재 제3호)의 손으로만 만들어지는 소곡주는 온유하고 부드럽기에 ‘백제의 술’이라고도 부른다. 은은한 미색 빛깔은 마치 백제인의 미소를 닮은 듯하다.

충남 서천군 한산면 지현리 건지산 자락. 모시의 본고장인 이곳이 바로 소곡주의 본고장이다. 문헌에 의하면 소곡주는 나라 잃은 백제 왕실과 유민이 건지산에서 백제 부흥을 꿈꾸며 주류성을 쌓고 슬픔을 달래기 위해 빚기 시작했다고 전해진다. 또 ‘삼국사기’ 백제본기에 따르면 “무왕 37년(636년) 3월에 조정 신하들과 부여 백마강 고관사 부근에서 소곡주를 마셨다”는 기록이 나온다. 1400년 역사로 현존하는 한국 전통주 중 가장 오래된 술인 셈이다.

소곡주는 가을볕에 말린 들국화가 들어간다. 들국화의 독특한 향이 배어 있는 알코올 농도 18도의 최고급 곡

주다. 소곡주를 빚는 과정은 이렇다. 먼저 쌀을 찐 후에 누룩을 넣고 밀술을 만들어 3일 정도 발효시킨다. 밀술은 또다시 최고급 찹쌀로 만든 지에밥과 한 몸을 이루며 덧술로 바뀐 뒤 15도 저온 항아리에서 100일간 발효 숙성된다. 메주콩과 엿기름도 들어간다. 우 씨는 그 위에 ‘잡귀’를 쫓는다며 홍고추를 꽂아두는 것도 잊지 않는다.

충남 부여가 고향인 우 씨는 27세 때 서천 이곳으로 시집와 처음 소곡주를 만났다. 친정집에서도 술을 빚었지만 시어머니 김명신 씨(1997년 작고)로부터 배운 소곡주는 주조 기법이 까다롭고 정성 없이는 제 맛을 내지 못했기에 여간 고생한 게 아니다.

처음엔 김 씨가 가용주(家用酒)로 소곡주를 빚었다. 그러던 중 지나던 사람들이 이 집 소곡주를 맛보며 감탄했고 입소문을 타면서 1979년 선조들로부터 전수받은 제조 기법으로 충남무형문화재 제3호로 지정받았다. 1988년에는 전통식품 명인으로 지정받고 제조 면허를 취득하면서 소곡주는 드디어 시장에서 빛을 봤다.

1997년 시어머니 김 씨가 작고하자 우 씨는 전통식품 명인과 무형문화재를 고스란히 승계 받아 지금에 이르고 있다. 한산면 일대에서는 소곡주를 빚는 가구가 200여 집에 이른다. 이들도 모두 건지산 약수만을 사용한다. ‘한산소곡주’라는 공식 상표로 출시되는 곳은 우 씨 집뿐.

우 씨 집 뒤편 창고 땅속에 묻혀 있는 술독은 군데군데 메운 흔적이 역력하다. 세월의 무게가 실려 있다. 그러다 보니 산소가 필요 이상으로 공급돼 맛이 변하기도 한다. 소곡주의 인기가 높아지고 현대화 할 필요성이 제기되자 아들 나장연 씨(44)가 도시 직장생활을 접고 아예 귀향했다.

첫 맛은 술인가 싶을 정도로 달달하지만 금세 취기가 온몸을 싸고 돌아 한잔만 먹기에는 아쉽다. 이 내 한잔씩 들이키다 보니 일어나기 싫어진다. 아니 일어나고 싶어도 일어날 수가 없다. 이래서 앓은뱅이술 인가 보다.





‘내 생애 봄날’, 감우성이 방문한 실제 촬영지 주목

인기리에 방영 중인 MBC 수목드라마 ‘내 생애 봄날’이 꾸준한 동시간대 시청률 1위를 기록하는 가운데 드라마 속 실제 촬영지 역시 시청자들의 관심을 끌고 있다.

8일 방송분에서 동하(감우성 분)가 봄이(최수영 분)를 잊고자 우도로 내려간 내용이 방영됐다. 극 중 동하는 봄이와 “자고 일어나면 다 잊어버렸으면 좋겠다”며 추억을 지우기 위해 노력하는 모습을 보였다.

극화의 전개가 절정에 근접함에 따라 시청자들의 관심이 쏠리는 가운데 드라마의 배경인 실제 촬영지도 주목을 끌고 있다. 특히 8일 방영분에서는 동하가 봄이를 잊기 위해 방문한 최고급 리조트에 대한 시청자들의 관심이 높아지고 있다.

동하가 방문한 리조트는 극 중 설정과 마찬가지로 제주도에 위치한 풀빌라 리조트인 것으로 알려졌다.

관계자에 따르면 드라마를 촬영한 리조트는 제주도 애월읍에 위치한 ‘루스톤풀빌라앤호텔’로 하루 숙박료가 150만 원에 육박하는 프리미엄 풀빌라를 보유한 리조트 호텔이며 지난 9월에 개장한 최고급 프라이빗 리조트로 밝혀졌다.

드라마 ‘내 생애 봄날’에 등장한 내용 외에도 제주도 자연석과 천연대리석으로 지어진 건물, 사계절 내내 운영되는 온수 풀장, 제주도 애월읍의 아름다운 자연 경관을 동시에 즐길 수 있어 실내는 물론 실외에도 고품격 서비스를 즐길 수 있는 것이 특징이다.

국내에서는 쉽게 접할 수 없는 VIP용 시설 및 서비스 제공에 따라 리조트를 개장한지 불과 한 달이 채 지나지 않았음에도 불구하고 유명인들의 방문이 줄을 잇고 있다.

‘루스톤풀빌라앤호텔’ 관계자는 “개장한지 얼마 되지 않았음에도 불구하고 하하, 별, 이영자 등을 비롯한 유명 연예인들이 방문했을 정도로 큰 인기를 끌고 있다”며 “최근에는 드라마 촬영지로 부각되면서 일반인들의 관심도 급증하고 있는 추세”라고 밝혔다.

한편 ‘내 생애 봄날’은 이재동 PD의 몰입력 있는 연출과 배우 감우성, 소녀시대 수영, 배우 이준혁 등의 열연으로 시청자들의 감성을 자극하고 있다.

글 정주형기자

주류(酒類)가 주류(主流)에 서야 합니다!

고맙습니다!

한국의 전통주 부흥을 위해 불철주야 노력하시는 많은 분들을 이번 기획기사를 통해 짧게나마 알게 되면서 너무나 고마운 마음에 자판을 치는 동안에도 반사적으로 일어나 감사의 인사를 드립니다.

1,726 868 572

이 숫자는 술의 제조업체가 1,726개를 뜻하는 숫자이며, 탁주 면허수가 868개를 의미합니다. 여기에 572개는 주류제조업체가 보유하고 있는 전통주 면허 중 현재 영업하고 있는 면허를 뜻한다는 것을 알게 되었습니다.(중복 면허 보유기준)

이를 좀 더 자세히 공부해 보니, 일반 전통주라 알고 있는 일반면허가 448개, 무형문화재 전통주가 14개, 식품명인 전통주가 7개, 지역특산주 전통주가 121개라 하더군요. 물론 이 숫자는 3년 전인 2011년 소비자의 기호와 현장조사를 한 농수산부, 한국전통주협회, 갤럽연구소 공동의 “2011 주류산업 실태조사” 보고서에 나와 있지만, 2014년 현재는 더 증가하였다고 봅니다.

하지만, 제가 깜짝 놀랐던 게 이 자체의 숫자입니다. 오히려 전통주 제조업체 특히 탁주, 막걸리를 제조하는 업체가 다수이지만, 매출은 그렇지 않다는 것이었습니다. 주종별 매출액을 기준으로 보니, 전통주 제조업체의 현실은 심각합니다. 전체적으로 수입브랜드를 필두로 맥주를 선호하고 있으며, 희석식 소주 및 소맥(소주+맥주)이 2011년 기준 매출액 기준 시장점유율이 86%에 달하기 때문입니다. 행간의 의미는 탁주 등의 경우 영세 중소기업체가 많다는 거죠.

아직도 전통주는 심각한 위기...

어찌 보면, 2014년 개인적 의견으로 아직도 전통주는 위기입니다. 아니 심각합니다. 역사적으로 볼 때, 전통주는 말살기 36년의 일제시대를 거쳐 1965년의 ‘양곡관리법’이 제정 발표되면서, 표면화된 밀주단속과 강제 집행은 전통주의 단절, 멸실이 가속화되어 전멸이 된 상황이었다고 생각합니다.

드디어, 그래도 숨통을 쉬게 해준 때가 바로 1982년이었습니다. 어떻게 보면, 전통주 발굴 및 무형문화재 지정 등으로 급진전을 보였던 것은 사실입니다.

하지만, 벌써 80년입니다. 3세대를 거친 시간인 아주 긴

시간입니다. 이 동안 단절된 부분과 고착된 시스템은 어쩌면 공기처럼 스며들지 않았을까요?

그렇게 너무 당연한 현실 즉, 매연이 가득한 곳에서 숨 쉬다 보니 다시 말하면, 거기에 살던 사람에게 공기이다 보니 어느덧 전통주시장은 탄광속의 광부의 폐가 썩어 들어간 것처럼 어려운 상황이 되었습니다.

원인은 규제 그리고, 자금의 악순환

첫째, 역사적으로 돌아볼 때, 거의 100년에 이어진 주세법이 문제인 거 같습니다. 일제시대의 주세법의 제정목표를 그대로 현재의 주세법이 그대로 계승하였다면, 세금이 목표이지, 역사적 전통, 의미는 중요하지 않았던 거죠. 전통주에 대한 부흥기라 불려졌던 1980년대에는 이강주 등의 선물세트가 어쩌면 너무나 귀중한 선물로 소중하게 받아들였지만, 2000년 이후 효율과 결과물을 중시하는 미국의 신자유주의가 국내를 지배하게 된 이후로 소비자, 공급자 모두 그 귀중한 선물의 가치를 놓치게 되어 심각함은 가속화 되었다고 봅니다. 예를 들어 안동소주에 대한 세금을 봅시다. 힘든 노고와 정성이 들어가는 증류식 소주를 제조하는 업체에게 희석식 소주의 제조업체와 같은 세금부과 방식으로 부과(순수한 술 용량에 대한 세금 부과가 아닌 병, 상표, 박스등의 패키지 전체)는 일반주류와의 경쟁자체를 불가능하게 합니다. 외국처럼 용량이나 알콜 도수에 맞추어 세율을 변경해야 한다고 생각합니다. 또한 현재의 세금감면(50%)률도 더욱 더 확대되어야 한다고 생각합니다.

둘째, 자금의 악순환이 문제였습니다. 대한민국의 전통주는 그 제조방식은 정성이 들어가야 하는 것입니다. 이는 원가와 제조공정의 문제점으로 귀착됩니다. 여기에 역사적인 제약까지의 짐을 가지고 있다 보니 자금의 부족으로 이어졌고, 제조하는 것도 힘들어 죽겠는데 마케팅 등 경영까지는 염두도 못하게 되었고, 유통채널 자체를 구축한다는 것은 언감생심이었을 것입니다.

그래도 전통주는 부활해야 한다!

하지만, 그래도 우리가 살려야 하지 않을까요? 사실 이런 80년간은 상황을 돌아보면, 광부들에게 청정한 공기를 제공하는 노력이 없었던 것이 문제였던 거 같습니다. 아니 효율적으로 전통주 부흥을 소망합니다.

전통주를 살려야 하는 첫 번째 이유는 주세법상의 정의에 나와 있습니다. 주세법상 전통문화를 전수·보전하기 위하여

필요하다고 인정되는 주류, 주류 부문의 전통식품 명인(名人)이 제조한 주류, 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조 제3호에 따른 농어업 경영체 또는 같은 조 제4호에 따른 생산자단체가 제조하는 주류이며 또는 한국의 국산 농산물을 통해서 만들어 낸 술 이라고 정의할 수 있겠습니다. 이는 전통의 방식 및 우리의 농산물로만 만든 것을 의미합니다. 이는 농산물의 소비와 연결됩니다. FTA 이후 농산물은 효율성 측면에서는 생산하지 않는 것이 당연하지만, '신토불이!' 저희가 지켜야하고, 후세를 위해서라면, 현재 농가의 생산능력은 지켜져야 한다고 봅니다. 2011년 현재 전통주에는 쌀(54.3%), 보리(100%), 고구마(100%), 감자(100%), 포도(84.9%), 복분자(100%), 머루(100%), 사과(100%) 등 다양한 우리의 농산물이 소비되어 지고 있습니다. 이러한 전통주가 다시 사라진다면, 국내산 쌀의 생산량을 기준으로 43,677,186kg의 소비가 사라지게 되는 거죠. 이는 쌀의 구매자가 사라진다는 심각한 상황이 되는 것입니다. 따라서, 전통주는 국가가 핵심으로 육성하고 강화시켜야 합니다.

두 번째는 문화적 이유입니다. 어찌 보면, 우리나라를 5,000년의 역사를 가진 유구한 민족이라 외치지만, 잊혀진 전통주는 우리의 사라진 문화라고 말할 수도 있겠습니다. "역사를 잊은 민족에게 미래는 없다"라고 말합니다. 없던 역사를 왜곡해서 만드는 것도 그만큼 총체적인 힘이 듭니다. 하지만, 이미 있는 역사를 복원하고 계승하여 이를 우리의 문화아이콘으로 만드는 것도 큰 의미가 있다하겠습니다.

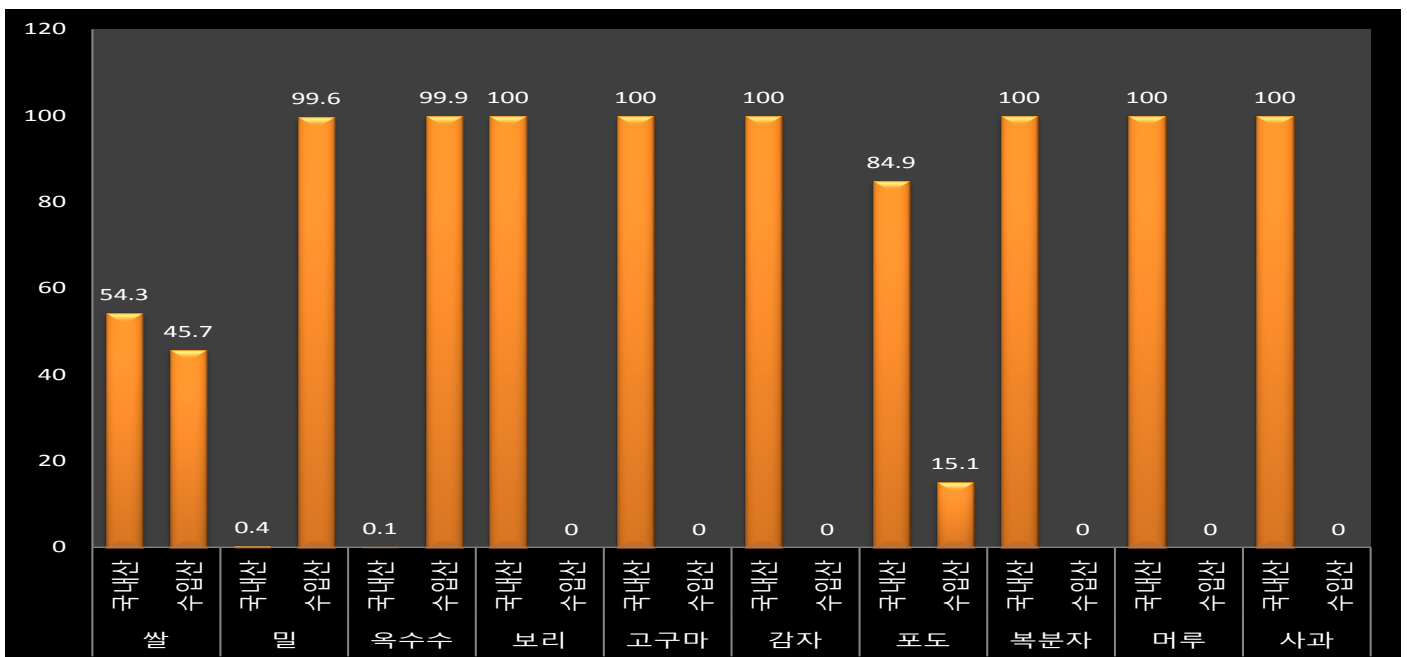
짧은 지식과 경험이지만, 오히려 무모하게 제안합니다. 첫째, 장기적이며 전문적인 정책을 기획하고 실천할 수 있는 정책부서를 만들어 운용하기를 부탁드립니다. 단기적인 정책과 업무 순환 시스템은 마약을 맞은 환자처럼 잠시 연

명할 수 있지만, 장기적 치료 즉 완치에는 맞지 않습니다. 하지만, 첫 싹만 띄우는 게 목적이 아니라 나라의 기간과 근간 그리고 문화의 고취를 위해 첫 싹을 각 분야의 전문가들이 잘 키우고 관리하면 장기적으로는 오히려 국가 수입의 증추가 될 것입니다. 그 기반은 단지 술이 아닌 농산물 즉 음식과의 연계 때문일 것입니다. 따라서, 우선 현재의 국세청이나 농림축산부, 식약청 등 여러 부서로 나뉘었던 곳을 한 군데로 모을 필요가 있는 거 같습니다. 사실 전통주 제조업체는 국세청, 농림축산부, 식품의약품 안전처 및 지자체 등 4명의 시어머니를 모시고 있기 때문입니다. 이것이 힘들다면, '국내 농산물 및 부산품 부흥 육성 위원회'라는 장기적인 기관 설립을 통해 풀어 가면 되지 않을까요? 진정한 창조경제시스템의 육성이기 때문입니다.

또한, 전통주 명인 등의 모든 전통주 제조업체에 간절히 요청합니다. 고유의 방식을 계속 유지하는 제품을 출하한 동시에, 현재의 트렌드를 반영한 제품 역시 받아드릴 수 있는 융통성을 가지라고 말합니다. 사실 전통주 복원도 힘들지만, 명인 등의 제조업체 분들은 마케팅 등 경영전문가는 아닐 거라고 생각합니다. 이는 정부의 협조도 필요하지만, 도와준다고 그냥 받아 드릴 수는 없을 것으로 보여집니다. 하지만, 정부는 이미 '청년사업가'에게 멘토, 멘티 등 전문가에게 연결시켜 성공시킨 이력이 있습니다. 만약 정부가 해준다면, 나이 어리지만, 그들의 조언을 받아드렸으면 합니다.

어쩌면 참 무모한 주장일수도 있습니다. 하지만, 전통주에 대해 잠시나마 알게 되면서, 그냥 지나가기엔 너무나 송구한 마음을 금할 수 없기에 이렇게나마 말씀드리고 싶습니다.

글 정원훈



전국 8도 대동여酒도



소곡주

지역	서천
문화재	충남 무형 문화재 제3호
업체명	한산 소곡주
주원료	찹쌀, 멥쌀, 들국화, 메주콩, 홍고추
도수	18%
주종	약주
추천안주	고사리 무침, 두부전

우리나라에서 가장 오랜 역사를 가진 술 중의 하나로서 누룩이 적게 들어간다 하여 붙여진 이름으로 지금으로부터 약 1,500년 전부터 전승되어 온 명주 중의 명주라 할 수 있다. 오랜 시간 발효와 숙성을 거쳐 빚어지기 때문에 맛이 매우 부드러워 누구나 편하게 즐길 수 있다. 또한 소곡주는 ‘얕은뱅이술’로 많이 알려졌는데, 이는 술이 좋아 취한 지도 모르고 마시다가 그 자리에 주저앉기 때문이라고 한다. <박씨전>에 “백제의 마의태자가 개골산에 들어가 나라를 잃은 설움을 술로 풀었는데 그 맛이 소곡주와 같았다”고 하는 이야기가 전해져 오는 것으로 보아 삼국시대부터 명성을 얻은 술로 보지만 그 어떤 사실적 기록이나 뚜렷한 근거는 없다.



문배술

지역	김포
문화재	중요 무형 문화재 제86호
업체명	문배술 양조원
주원료	조, 수수, 밀
도수	40%
주종	증류주
추천안주	사찰음식

보통 문배술을 일컬어 ‘이슬’이라고 표현을 한다. 그만큼 깨끗하고 맑은 술이기 때문이다. 증류주를 만들기 위해 빻는 발효주는 오로지 조와 수수, 밀 세가지 곡식만을 이용하여 빻고, 이것을 재차 증류해야 한다. 그래야만 배 향이 나는 이슬같이 맑은 술을 얻을 수 있다. 술을 빻기 시작해 1년이라는 긴 숙성 기간을 거치면 명주 문배술을 만날 수 있다. 문배술은 평안도 지방에서 전승되어 오는 전통주로 술의 향기가 문배나무 열매 향기와 비슷하다고 하여 이름이 붙여졌으며 고려 태조 왕건에게 진상된 기록이 있고, 고려시대부터 왕이 마시는 술로 알려져있다.



안동소주

지역	안동
문화재	경북 무형 문화재 제12호
업체명	민속주 안동소주
주원료	찹쌀, 멥쌀
도수	45%
주종	증류주
추천안주	쇠고기 육포, 고갈비

안동소주의 재료는 매우 간단하다. 누룩과 멥쌀, 물 세가지가 전부이다. 그런데 이 간단한 재료에서 깊고 진한 맛과 향이 우러나오는데 빻는 방법을 보면 우선 찌서 식힌 고두밥을 누룩과 버무리 향아리에 담고 물을 넣은 후 숙성시킨다. 이른바 전(前)술이라고 하는데 이 전술을 술에 담고 그 위에 소줏고리를 얹어 열을 가하면 증류주인 소주가 된다. 처음에 70도부터 나오기 시작하는데 20도짜리가 나올 때까지 받아서 혼합해 45도의 안동소주를 내는 것이다. 일제시대인 1920년부터 ‘제비원 소주’라는 브랜드로 상품화 되었다가 60년대에 쌀로 술을 빻는 것이 금지되면서 생산이 중단 되었지만 1987년에 다시 부활되었다.



옥선주

지역	홍천
업체명	옥선 영농 조합 법인
주원료	쌀, 옥수수, 갈근, 당귀
도수	40%
주종	일반 증류주
추천안주	고등어 구이, 오징어회 무침

옥선주에는 떨어지는 증류액이 옥같이 곱다 하여 ‘옥(玉)’자가 들어간 아름다운 이름을 지니고 있다. 강원도의 질 좋은 옥수수와 쌀을 이용하여 발효시킨 술을 증류하여 만들어낸 증류수다. 술독을 풀어 주는 데 좋다고 하는 갈근(칠훈) 등을 넣은 뒤 숙성시켜 얻은 열은 황금빛이 도는게 특징이다. 조선 26대 고종 때 이용필이 피질에 걸린 부모에게 자신의 손가락을 잘라서 나오는 피와 허벅지 살을 떼어내 병을 낫게 하자 왕은 그에게 정3품 통정대부 벼슬을 내렸다. 그래서 그는 집에서 빻어오던 술을 고종에게 진상하였는데, 그 술을 빻은 부인의 이름을 따서 옥선주라는 이름이 유래되었다고 한다.



삼해주

지역	서울
문화재	서울 무형 문화재 제8호
업체명	삼해주
주원료	찹쌀, 멥쌀, 들국화, 메주콩
도수	18%
주종	약주
추천안주	나물 무침

삼해주는 멥쌀과 흰 누룩을 원료로 써서 빚는다. 음력 정월 초하룻날에 빚기 시작하여 저온에서 석 달 걸려 세 번을 발효시켜 얻는 맑은 술로 그 맛과 향이 뛰어나다. 조선조 23대 임금 순조의 둘째 딸인 복은 공주가 안동 김씨 집안으로 시집오면서 궁중 음식과 함께 이 삼해주의 제조법이 사대부가로 전해졌다고 한다. 삼해주는 12간지 중 돼지날을 정해 술을 빚는데, 이는 돼지가 복(福)을 기원하기 위해서다. 그러기에 더없이 가치있는 술로 인정받는다.



인삼주

지역	금산
문화재	충남 무형 문화재 제19호
업체명	금산 인삼주
주원료	찹쌀, 멥쌀, 인삼
도수	43%
주종	증류주
추천안주	삼겹살

흔히 인삼주라고 하면 가정에서도 쉽게 만들 수 있을 것이라 생각한다. 그러나 금산 인삼주는 흔히 만들 수 있는 인삼주처럼 쉽게 얻을 수 있는 술이 아니다. 좋은 인삼을 넣어 발효시킨 제대로 만든 인삼 발효주이기 때문이다. 또 인삼만으로 술이 되지 않기 때문에 쌀을 이용해 인삼과 발효시켜 증류를 하는 전통 제조법을 지키고 있다. 금산 인삼주에는 5년근 인삼이 사용되며, 저온에서 100일간 숙성을 거쳐야만 만날 수 있다. 백제 때부터 만들어 먹었다고 전해지고 있으나 기록에 의하면 1399년 도승지와 이조판서를 지낸 김문기 가문에 대대로 내려오는 술로 되어 있다.



진도홍주

지역	진도
문화재	전남 무형 문화재 제26호
업체명	진도 홍주
주원료	쌀, 보리
도수	40%
주종	증류주
추천안주	굴튀김, 갈비탕

술의 빛깔이 붉어 붉을 ‘홍(紅)’자를 써서 홍주라 한다. 홍주를 빚기 위해 붉은색을 내는 지초를 이용하는데 한방에서 지초는 독을 풀어 염증을 없애고 새살을 돋게 하는 효능이 있는 것으로 알려져 있는 것으로 보아, 이를 통해 진도 홍주가 음용뿐 아니라 치료의 목적으로도 쓰였음을 짐작할 수 있다. 진도 홍주는 쌀과 보리를 이용해 빚은 발효주를 증류할 때 증류주가 지초를 통과하게 만들거나 지초를 증류주에 침출시켜 그 색과 기능성 물질이 술에 녹아 들게 하는 방법으로 빚게 된다. 세조 때 경상도 절도사 허종의 부인이 홍주를 만드는 비결을 알고 있어 후손에게 전했다 하는데, 허종은 이 술을 마시고 취해 말에서 떨어져 연산군의 ‘갑자사화’를 면했다고 한다. 이후 허종의 후손이 소꿉고리를 갖고 진도로 낙향하여 진도 홍주를 만들기 시작했다고 한다.



오메기술

지역	서귀포
문화재	제주 무형 문화재 제3호
업체명	오메기술
주원료	차조
도수	8%
주종	탁주
추천안주	갈치 조림

오메기술이라는 이름은 오메기떡을 빚는 데서 유래한 이름이며, '탁배기'라고도 한다. 제주도의 현존하는 전통 토속주 중에 가장 널리 알려진 전통주로 청주를 함께 얻는다. 술을 안쳐 술이 익으면 채주하는 과정에서 술독에 말갭게 고인 옷국을 살짝 떠내면 청주가 되고 청주를 떠낸 뒤 주박과 함께 밀국에 적당량의 물을 타서 마시기 좋은 상태로 주도를 낮춘 술이 곧 오메기술이 된다. 제주 오메기술은 줄보리로 만든 누룩과 차조쌀로 만든 오메기떡을 주원료로 빚는 술로 맛이 걸쭉하면서도 부드럽다. 제주 성읍 민속마을에 가면 쉽게 만나볼 수 있다.



이강주

지역	전주
문화재	전북 무형 문화재 제6-2호
업체명	이강주
주원료	찰쌀, 멥쌀, 배, 생강
도수	19%, 25%
주종	리큐르
추천안주	해물 파전

이강주는 배[이(梨)]와 생강[강(薑)]이 들어갔다 하여 붙여진 이름으로 배와 생강 이외에 울금, 계피 그리고 뒷맛을 좋게 하기 위해 꿀이 들어가는 것이 특징이다. 생강은 술을 빚을 때 소량을 넣게 되면 꿀보다 맛있는 맛과 꽃보다 좋은 향기를 내므로, 발효시켜 내린 증류주에 배와 생강 등을 넣어 장시간 숙성시키면 명주 이강주를 만날 수 있다. 이강주를 마실 때는 생강과 계피에서 나는 독특한 맛과 향 그리고 그 뒤에 따라오는 부드러움을 느낄 수 있고, 코를 통해 자극적인 알코올 내용도 전해진다. 조선 중기부터 전라도와 황해도에서 빚던 약소주로 당시에는 3대 명주 중 하나로 꼽혔다.



술송주

지역	함양
업체명	(주) 명가원
주원료	찰쌀
도수	13%, 40%
주종	약주, 증류주
추천안주	삼겹살 구이

술송주는 지리산 자락의 맑은 물과 울창한 노송이 있는 아름다운 곳에서 빚어지는 이름만으로도 아름다운 술이다. 우리 조상들은 예로부터 소나무를 이용하여 송절주, 송령주, 솔잎주, 와송주 등 소나무의 기운을 받은 술을 빚어 왔는데 이를 최고의 약주로 꼽았다. 술송주는 찰쌀에 솔잎 그리고 봄에 나는 송순을 이용하여 빚는 술로, 병 뚜껑을 열자마자 술향기가 빈 공간을 채운다. 술송주는 약 13%의 약주와 40%의 증류주가 나오는데 이 술 한잔을 머금으면 입 안이 술 향기로 가득 찬다. 조선시대 성리학자 일두 정여창이 살았던 함양군 개평면 지곡마을에 전해오는 술이다.

전통주와 안주 잘 어울리는

안주



음식 가운데 함께 먹으면 이로운 것이 있고 해로운 것이 있다. 이를 남녀의 궁합으로 비유하기도 한다. 예를 들면 돼지고기와 새우젓은 예로부터 잘 어울리는 음식으로 유명하다. 새우젓에는 강력한 지방 분해 효소인 리파아제가 들어있기 때문에 기름진 돼지고기의 소화를 도와주기 때문이다. 이에 비해 토마토와 설탕은 상극이다. 토마토에는 무기질과 칼슘, 칼륨이 풍부하며 비타민B1이 많다. 그 대신 과일에 비해 당분이 적어 흔히 설탕을 뿌려 먹는데, 설탕은 토마토의 비타민B1을 없애는 역할을 한다.

이렇듯 술과 안주의 궁합도 따져 보는 건 어떨까? 좋은 안주는 술의 맛과 향취를 살려줌과 동시에 몸을 보호해 준다. 깊어가는 이 가을에 어울리는 우리술과 한 잔 술이 특별해지는 안주 이야기를 써내려가 본다. 글, 사진 남상열기자

과실주

우리나라 전통주는 집에서 담그는 ‘가양주’가 그의 뿌리이다. 대표적인 가양주의 과실주는 포도, 머루, 복분자, 오디, 사과, 배, 매실 등 과실을 원료로 발효시킨 술을 말한다. 소주 등 원주에 과실과 당류를 넣어 과실의 맛과 향기, 색소, 산 등을 추출하여 만들게 된다. 종류에 따라 신맛, 짙은맛, 단맛이 고루 섞여 특유의 풍미를 갖는 것이 특징으로 주종마다 고유의 맛과 향을 고려하여 안주를 고르는 것이 좋다. 과실주는 와인과 비슷하다. 기름기가 많은 음식의 느끼함을 덜어주어 함께 먹으면 어울리고, 향이 강한 음식과도 잘 맞는다. 생강편, 인삼정과 곁들여 먹으면 술맛이 더욱 풍부해진다.

탁주

막걸리로 대표되는 탁주는 찹쌀, 멥쌀을 물에 불려 시루에 찐 고두밥에다 누룩을 섞어 만들어 빛이 탁하고 텁텁한 맛이 나는 것이 특징이다. 적당한 감칠맛과 청량함이 있고, 다른술에 비하여 열량과 단백질의 양이 많이 곁들이는 음식이 자극적이지 않고 기름기가 적은 종류가 좋다. 보통 매콤한 무침과 함께 먹는데 목과 신선한 야채를 참기름, 간장, 마늘즙과 식초, 설탕에 무쳐 먹으면 고소하고 짭조름한 맛이 간단한 안주로 제격이다. 또 국물요리 보다는 무침, 부침 등 수분이 적은 요리가 탁주 특유의 풍미를 살리는데 효과적이다.

청주

청주는 맑은 술이다. 멥쌀, 찹쌀 등 곡물로 만든 누룩을 발효시킨 뒤 물에 버무려 옹기에서 다시한번 발효시키면 누런빛의 맑은물이 떠오르는데, 이것이 바로 우리가 흔히 ‘약주’라 부르는 청주이다. 알코올 도수는 13~19도 정도로 단맛과 신맛이 적절히 어울려 풍미가 좋다. 함께 먹는 안주 종류에 따라 맛과 향을 느끼는 감흥의 정도도 달라지는데 회, 두부, 버섯전골 등 담백한 음식과 잘 어울리지만 양념이 가미된 생선요리, 상큼한 샐러드 등과 곁들이면 맑고 깨끗한 청주의 맛을 색다르게 즐길 수도 있다. 자숙문어에 미나리, 양파 등을 넣고 화이트 발사믹 오일과 레몬즙을 넣은 마리네이드 소스와 함께 샐러드로 내면 상큼한 맛이 청주의 깔끔함을 더욱 살려준다.

전통소주

전통소주의 모태는 청주이다. 청주를 술에 붓고 그 위에 소줏거리를 얹어 김이 새지 않게 틈을 막은 후 열을 가해 증류로 만드는데, 이에 대표적인 술이 바로 안동소주이다. 알코올 45도로 깊고 그윽한 맛이 나는게 특징이다. 도수가 높은 술인 만큼 안주는 수분이 많고 기름진 요리가 어울리는데 맑은 전골, 찌개 같이 뜨거운 음식과 고기나 생선요리 등 단백질 함량이 높은 것이 좋다. 안주 속 수분이 체내의 알코올을 희석시켜 주어 덜 취하고 위장에도 무리가 적다. 술맛이 센 편이라 같은 구이라도 양념이 가미된 매콤한 삼치구이 등이 잘 어울린다. 국물 요리는 자극적이지 않게 개운하게 끓여 먹으면 속이 편안해진다.

대표적으로 전통주와 한우는 궁합이 잘 맞는 음식이다. 갓 구운 한우에 전통주 한 잔 곁들이면 무릉도원이 따로 없다. 한우 특유의 고소함과 전통주의 알싸함이 만나 새로운 향과 맛을 연출한다. 또한 최근 한우와 전통주를 동시에 알리기 위한 소비촉진 행사가 한창인 것으로 보아 한우와 전통주는 하늘이 내려준 깊은 인연이다.

또 전통주라고 해서 꼭 우리나라 특유의 안주만 고집할 필요가 없다. 전통주는 퓨전 음식과의 궁합도 잘 맞는다. 이번에는 리코타치즈 샐러드와 곁들여 먹었는데 전통주의 또다른 맛을 발견할 수 있는 좋은 기회였다.

이렇듯 전통주는 궁합이 잘 맞는 음식이 무수히 많다. 술도 잘만 먹으면 약이 되듯 좋은 사람들과 좋은 만남을 갖게 된다면 이보다 더 좋은 안주가 어디 있을까 생각해 본다.



MBC 새 주말극
‘전설의 마녀’
하연수

장례식장엔 무슨 일?
“연기변신 기대하세요”

샤현 있는 표정으로 장례식장 찾은 하연수, 드
라마 스틸컷 공개했다. 기존의 생기발랄 귀요미
캐릭터를 벗고 ‘인생의 굴곡’을 연기한다.



귀엽고 상큼한 이미지의 하연수의 표정이 180도 달라졌다.

하연수의 소속사 BH엔터테인먼트는 23일, 경기도 용인의 장례식장에서 진행된 드라마 '전설의 마녀' 촬영 스틸컷을 공개했다. 사진 속의 하연수는 심각한 표정으로 장례식장을 찾았다. 특히 슬프다기 보다는 무언가 사연이 있는 듯한 표정으로 머리핀을 손에 꼬옥 쥐고 있어 보는 이로 하여금 궁금증을 자아냈다.

만화에서 튀어 나온 듯 요정 같은 미모와 발랄함으로 일명 '꼬부기'라 불리며 광고계의 블루칩으로 떠오른 하연수는 MBC 새 주말특별기획 드라마 '전설의 마녀'에서 단맛쓴맛을 모두 겪는 인생의 굴곡을 연기로 표현할 예정이다.

영화 '연애의 온도'로 데뷔하며 눈도장을 찍은 뒤 뮤지컬 드라마 '몬스타'와 시트콤 '감자별'로 확실하게 자신의 이름을 알린 하연수는 그 동안 상큼하고 귀여운 이미지의 대명사였다. 그런 그녀가 이번에는 재벌가의 둘째 아들 마도진(도상우)과 사귀다 허무하게 버려지고 살인미수

혐의까지 받아 줄지에 감옥에 수감된 서미오 역을 맡았다.

게다가 서미오는 감옥에 수감된 사이 마도진의 아이를 출산하는 미혼모가 된다. 그야말로 파란만장한 삶인 것. 이에 대해 하연수는 “아이가 생기고 다른 마녀들과 함께 살아가는 과정에서 점점 단단해지는 성장형 캐릭터라고 생각합니다”라며 “서미오를 연기하면서 저도 함께 성장해나갈 수 있도록 노력하겠습니다”라고 말했다.

한편, '전설의 마녀'는 저마다 억울하고 아픈 사연을 갖고 교도소에 수감된 네 여자(고두심, 오현경, 한지혜, 하연수)가 '공공의 적'인 신화그룹을 상대로 유쾌.상쾌.통쾌한 '전설'(雪, '설욕'을 의미)에 나선다는 내용으로 25일 토요일 밤 10시에 첫 방송된다.





Telegram

taking back our right to privacy

망명

망명자가 속출한다는 이야기를 주변에서 들었다. 나는 장난으로 친구에게 말했다. ‘망명을 한다니 우리나라가 북한이야 망명을 한다면 어디로 가지, 이왕 하는 망명이라면 캐나다나 뉴질랜드로 하고 싶다.’ 옆에서 오늘도 잔소리를 하는 국장님 없는 세상으로 떠날 수 있다면 얼마나 행복할까라는 불순한 생각을 했다. 국장님 죄송해요! 글 전성민 기자

망명하면 생각나는 책이 있다. ‘한나 아렌트와 마틴 하이데거’(엘즈비에타 에팅거)이다. 1924년 18살의 독일계 유대인 아렌트는 마부르크 대학에 입학해 유명한 철학자 하이데거의 철학 과목을 수강했다. 당시 하이데거는 35살의 인기 교수였으며 대표작이 된 <존재와 시간>의 집필을 할 정도로 전성기였다. 존경하는 스승 하이데거마저 나치당에 가입해 지지 발언을 하자 독일 지식계에 낙담한 아렌트는 미국으로 망명했다. 말년의 아렌트는 하이데거를 용서했다. 아렌트는 하이데거가 나치 연루의 오명을 벗을 수 있게 도왔고, 그의 책을 미국에 출간하는 일까지 도왔다. 저자는 하이데거가 아렌트를 남자라는 시대의 권력으로 영리하게 여자를 이용했으며 아렌트는 뛰어난 철학자였지만 사랑에 종속된 여자였다고 지적한다. 그녀는 시대적 한계를 뛰어넘지 못했다.

아렌트야 사랑에 종속되었다지만 나는 무엇에 ‘종속’되어서 이 나라에 사는 것일까. 카톡에서 텔레그램으로의 사이버 망명이 200만을 넘었다고 한다. 나는 망명을 할 수 없는 입장이다. IT기자인 나는 부끄럽게도 스마트폰이 없다. 내 폰은 3G폰이다. 나는 스마트폰의 각종기능을 전시장에서 습득해서 기사를 쓴다.

왜 없느냐고 누가 묻는다면 이유는 하나이다. 한국 스마트폰이 너무 비싸서이다. 일본이나 미국에 비해서 두 배정도 정도 비싸다. 월세 사는 내 주제에 스마트폰은 사치일 뿐이다. 사실 스마트폰 없이도 세상 사는데 지장은 전혀 없다. 한국 어딜 가도 컴퓨터가 없는 곳이 없다. 미국 일본 중국 어디를 가도 우리나라 같은 곳은 없다. 스마트폰이 없으니 망명할 일은 적어도 내게는 없다. 최근 주변의 강력한 요구에 스마트폰을 사고 싶은 충동이 있는 것도 사실이다. 가난이 죄이다. “야 임마 청승 떨지 마 내가 스마트폰 사줄게..” 국장님이 지난 달에 하신 말씀이다. 나의 청승에 이제는 지쳤다는 표정으로 하신 말씀이다. 내심 스마트폰 사줄 것을 기대하던 나는 만세를 외쳤다. 그런데 이번 달이 다 가고 있는데 소식이 없다. 노골적으로 사달라고 할 수도 없고 정말 애가 탄다. ‘어머니 집에 보일러 봐드려야겠어요.’ 라고 말하고 보일러 안 봐디리는 며느리를 보는 시어머니 심정이 이해가 갔다. 이 글을 빌어 국장님에게 간곡하게 청하노니 “저도 망명할 수 있게 해주세요!!”



“ 안전한 필수 임신지식 10가지”

보건복지부(장관 문형표)는 건강한 임신·출산에 대한 관심확산을 위해 제일병원 한국마더세이프전문상담센터(센터장 한정열)와 함께 ‘안전한 임신 필수지식 10가지’를 발간하였다. 글 김소연 기자

Q. 임신 중 뜨거운 사우나, 탕목욕 괜찮나요?

A. 임신 중 사우나와 탕목욕, 온천욕 등은 권장하지 않습니다. 사우나, 탕목 등으로 임신부 체내 온도가 38.9℃ 이상 올라가는 경우 뱃속의 태아에게 중추신경계 이상, 식도폐쇄증, 배꼽탈장이 나타날 수 있습니다.

Q. 임신 중 허리통증에 파스를 붙여도 되나요?

A. 파스에는 일반적으로 소염진통제인 케토펜 등이 들어있어 태아에게 동맥관폐쇄를 유발할 수 있습니다. 따라서 임신 28주 이후에는 사용하지 않는 것이 좋습니다. 대신 충분한 휴식을 취하고 옆으로 누워 자거나 베개를 다리 밑에 두고 자면 도움이 됩니다. 너무 뜨겁지 않은 수건으로 찜질을 하는 것도 좋습니다.

Q. 임신 초기인데 파마, 염색 언제 하면 되나요?

A. 파마나 염색약이 임신부에게 흡수되는 양은 아주 소량이며 여러 연구들에서 태아기형을 증가시키지 않는 것으로 알려져 있습니다. 하지만 보다 충분한 연구가 필요하며 태아의 기관이 모두 형성된 후인 임신 12주 이후에 파마나 염색을 하시면 더욱 안전합니다.

Q. 임신 중 치과치료, 중단해야 하나요?

A. 아닙니다. 임신 중 치과치료를 받을 수 있는 가장 편한 시기는 임신 12주부터 26주 이내이지만 임신 12주 전이나 26주 이후라도 필요에 따라 치료를 받는 것이 바람직합니다. 다만, 임플란트나 발치의 경우 12주~26주 사이에 하는 것이 좋습니다.

더불어 임신 중 치과치료는 유산이나 조산, 저체중아 출산과 관계없고 치료에 따른 마취, 방사선촬영 등도 태아에게 미치는 영향이 거의 없습니다.

Q. 비행기 탑승을 위해 검색대를 통과해야 하는데 태아에게 영향은 없나요?

A. 공항의 승객용 검색대는 금속탐지기로 X-ray를 사용하지 않습니다. 이 금속탐지기에서 발생하는 저주파 전자기장은 가전제품에서 발생하는 것과 비슷하며 태아에게 안전합니다. 공항에서 수하물을 검색하기 위해 사용하는 X-ray 기기의 방사선 노출량은 흉부 X-ray의 1/1000이므로 안심해도 됩니다.

Q. 임신 중 커피 한잔 괜찮을까요?

A. 네, 괜찮습니다. 미국FDA 임신부 카페인 섭취 권고는 하루 200mg입니다. 한잔을 기준으로 원두커피의 경우 135mg, 인스턴트커피 100mg, 녹차 30mg, 콜라 40mg의 카페인이 들어있으므로 하루 1잔의 원두커피는 태아에 영향을 미치지 않습니다.

Q. 임신 중 맥주 한잔 괜찮나요?

A. 절대 안 됩니다. 술은 태아에게 안전한 양이 알려져 있지 않습니다. 술은 태아의 중추신경계 손상을 가져와 지능저하뿐만 아니라 청소년기 학습장애, 주의력 결핍-과잉행동장애 등의 태아알코올스펙트럼장애를 유발할 수 있습니다.

세상의 모든 공간
다스페이스



TEN
SPACE