



## ‘조선 3대 명주’ 감홍로 명맥 잇는 이기숙 명인

감홍로는 고려 시대부터 평양에서 빚었던 술이다. 육당 최남선은 해방 직후 펴낸 ‘조선상식문답’에서 죽령고, 이강고와 함께 감홍로를 조선 3대 명주로 꼽았다. 한때 사라질 위기에 놓였던 이 술이 지금도 명맥을 이어가고 있는 것은 시류에 휩쓸리지 않고 전통주를 원형 그대로 계승하려는 한 장인의 고집 덕분이다.

글 김희선 기자

“토 선생! 용궁에 가면 감홍로도 있다네” ‘별주부전에서 자라는 토끼의 간을 빼앗기 위해 감홍로로 토끼를 유인한다. ‘춘향가’에서 춘향이 이몽룡과의 이별주로 택한 것도 바로 감홍로다. ‘질병(질그릇)’에도 감홍로’라는 속담도 있다. 겉모양은 보잘것없으나 속은 좋고 아름답다는 뜻이다. 감홍로가 얼마나 귀한 술인지를 보여주는 속담이다.

식품명인 제43호인 이기숙 씨는 현재 우리나라에서 감홍로를 재현할 수 있는 유일한 사람이다. 아버지 고 이경찬 옹의 뒤를 이어 감홍로를 빚고 있는 이 명인을 파주 양조장에서 만났다.

**Q 감홍로가 조선 3대 명주로 꼽히지만, 일반인들에게는 여전히 생소한 술인 것 같은데요. 어떤 술인가요.**

감홍로(甘紅露)는 글자 그대로 달고 붉은 이슬이라는 뜻이에요. 증류할 때 술이 한 방울 한 방울 떨어지는 모습을 보고 이 술이라고 표현했지요. 그렇다고 모든 증류주에 ‘이슬로’를 붙인 것은 아니에요. 임금님이 드셨던, 격이 있는 술에만 ‘로’를 썼다고 합니다.

**Q 감홍로는 투명한 빛깔을 띠는 보통의 증류주와 달리 이름 그대로 붉은빛을 띵니다. 무엇을 넣기에 빛깔이 이리 고운가요.**

술을 증류한 뒤 8가지 약재를 넣어 숙성하기 때문이에요. 용안육, 진피, 계피, 방풍, 정향, 생강, 감초, 지초가 들어갑니다. 용안육은 몸을 따뜻하게 해주는 열대과일이예요. 배앓이 하는 사람에게 먹었다고 합니다. 보통 술을 마시면 몸에 열이 나지만 감홍로는 몸을 따뜻하게 해줘요. 그래서 옛날에는 약으로도 쓰였다고 해요. 우리나라 최초 의학서적인 ‘식물본초’에도 감홍로의 효능이 나와요. 옛날에는 ‘내국 감홍로’라고 해서 궁중 의원들이 감홍로를 빚기도 했답니다. 8가지 약재를 넣는 것이 ‘조선무쌍신식요리제법’에 전하는 감홍로 주조법이지만, 아쉽게도 지금은 이 가운데 방풍은 넣지 못하고 있어요. 방풍이 약품으로 분류되면서 술에 넣을 수 없게 됐죠.

**Q 여러 가지 약재를 넣어 빚는 만큼 더 정성과 인내가 필요할 것 같은데요. 술을 만드는 과정을 좀 더 자세히 설명해 주세요.**

우선 전통주의 기본 재료인 쌀에 메주가 더해져요. 멥쌀과 메주가 7대 3의 비율로 들어갑니다. 메주는 흔히 잡곡밥에 넣어 먹는 차조와 달리 찧기가 없고 푸른 빛이 돌아요. 아쉽게도 현재 메주가 국내에서 재배되지 않아 수입 메주를 씁니다. 멥쌀과 메주에 누룩을 넣어 세 차례 빚은 뒤 15일간 발효시킨 다음



1 감홍로에는 계피, 진피, 정향, 생강, 감초, 자초, 용안육 등 7가지 약재가 들어간다.  
2 이기숙 명인의 아버지인 고 이경찬 옹이 1980년 마지막으로 빚은 감홍로(왼쪽)와 문배주. 이기숙 명인에게 남긴 마지막 유산이다.



[사진 조보희 기자]

두 차례에 걸쳐 증류해요. 증류를 많이 할수록 술의 순도가 높아지죠. 증류한 술에 7가지 약재를 넣어 침출하는 데 또 두어 달이 걸려요. 약재를 걸러낸 뒤 1년 반에서 2년간 량 숙성시켜야 비로소 감홍로가 완성됩니다.

Q 증류는 어떻게 하나요.

아버지가 하던 방식을 최대한 그대로 재현하기 위해 불을 때서 증류시키는 화덕식 증류기를 씁니다. 화덕식 증류기를 쓰면 지게미가 가라앉아 술에서 화덕 냄새가 날 수도 있어요. 예전 사람들은 이걸 즐겼는데 시류가 바뀌어 요즘 사람들은 그리 좋아하지 않죠. 하지만 아버지가 하던 방식을 최대한 그대로 재현하기 위해 저는 이런 방식을 고집하고 있어요. 감압식 증류기를 쓰면 탄 냄새도 안 나고 훨씬 더 편하긴 해요. 제 다음 대에는 이렇게 바뀔지도 모르겠죠. 하지만 적어도 저는 이 방식을 고집하고 싶습니다.

Q 알코올 도수가 40도로 꽤 높은 편입니다.

증류를 하면 78도에서 술이 나오기 시작해서 10~15도 정도까지 나와요. 그래서 물을 타지 않아도 40도가 맞춰져요. 사실 68~70도의 술에 정제수를 타면 술을 만들기도 훨씬 편하고 맛도 있어요. 68~70도에서 향이 가장 좋다고 하거든요. 이게 요즘의 방식이죠. 하지만 전 아버지가 보여줬던 그 방식 그대로 하고 있습니다.

Q 여기 병에 담겨 있는 술이 감홍로인가요.

아버지께서 1980년에 빚은 감홍로예요. 옆에 있는 술은 문배주고요. 아버지가 제게 주신 마지막 유산이죠. 그때에는 미처 몰랐는데 세월이 지나고 보니 소중한 유산이더라고요.

이기숙 명인의 아버지인 고 이경찬 옹은 평양에서 양조장을 운영하면서 문배주와 감홍로를 빚었다. 6·25전쟁 뒤 월남한 그는 1986년 전통주 분야 최초로 중요무형문화재로 지정되기도 했다. 이기숙 명인의 큰 오빠인 이기춘 씨는 아버지로부터 문배주를 이어받아 김포에서 술을 빚고 있다.

Q 아버지께서 평양에서 양조장을 크게 하셨다고 들었는데요. 집안에서 언제부터 술을 빚기 시작했나요.

아버지의 할머니, 그러니까 증조할머니가 술 빚는 솜씨가 좋으셨다고 해요. 가양주 형태로 빚으셨던 것이 아버지 대에 양조장을 하면서 크게 성공하셨죠. 여기 아버지 결혼 피로연 사진을 보세요. 그 시절 보기 힘들었던 파인애플까지 상에 올랐어요. 전쟁이 난 뒤에는 가족을 이끌고 월남해서 서울 미아리에 정착하셨어요. 하지만 1960년대 중반 양곡관리법 제정으로 쌀로 술을 빚을 수 없게 되고 희석식 소주가 나오면서 양조장을 접으셨어요. '밀가루로는 술을 빚을 수 없다. 이걸 내가 할 일이 아니다'고 생각하셨던 거죠. 형편이 좋아서 트럭을 타고 온 가족이 월남했지만, 양조장을 접은 이후 오랜 기간 힘들게 사셨습니다.

이기숙 명인은 가족이 월남한 뒤인 1957년 서울에서 태어났다. 큰오빠와는 나이 차가 15년, 바로 위 언니와는 9년 차 나는 5남매의 막내다.



3

3 이기숙 명인은 현재 우리나라에서 감홍로를 재현할 수 있는 유일한 사람이다. 4 감홍로는 멥쌀에 메조를 넣어 빚는다.



4

**Q 5남매 중 막내인 선생님께서 감홍로를 이어받았습니다.**

어려서부터 아버지가 술 빚는 것을 보고 자랐어요. 아버지께선 술을 빚기 시작하면 독 옆에서 쪽잠을 주무셨는데 그 기억이 저에겐 강렬한 기억으로 남아있어요. 아버지가 돌아가신 뒤에는 큰오빠와 둘째 오빠가 각각 문배주와 감홍로 명인으로 지정됐죠. 저는 당시 마흔이 채 안 된 어린 나이였고, 나서는 성격도 아니라 오빠들이 하는 것이 당연하다고 생각했어요. 하지만 2000년 둘째 오빠가 갑작스럽게 세상을 뜨면서 제가 나서게 됐죠. 저처럼 세상을 잘 모르는 사람이 유일하게 잘 아는 그 술을 세상 사람들은 잘 모르시더라고요. 자칫 문헌에만 남아있는 그런 술이 되고 말 수도 있겠다는 생각이 들었어요. 하나의 문화가 사라지는 것이 아쉬웠어요. 아버지가 생각했던 그 가치를 저는 알고 있는데, 후세도 그 가치를 이해해 줬으면 좋겠다는 생각에, 제가 할 수 있는 일하기에 용기를 냈습니다.

**Q 명인으로 지정받는 과정에 우여곡절이 많았다고 들었습니다.**

2001년 처음 명인 지정을 신청했을 때는 받아들여지지 않았어요. 아버지가 살아계실 적 아버지로부터 직접 술 빚는 걸 배웠는데 당시 행적에 대한 근거 자료가 부족하다는 이유였죠. 그래서 일단 법인을 설립하고 2005년 파주에 시설을 갖춰 이듬해부터 감홍로를 만들기 시작했어요. 대학에서 강사로 일했던 남편도 직장을 그만두고 나와 저와 함께 술을 만들었습니다. 이후 지인들의 도움으로 전수 관련 자료를 찾을 수 있었고, 2012년에야 명인으로 지정될 수 있습니다.

**Q 전통주를 만들고 판매하는 게 쉽지는 않았을 것 같습니다.**

발효부터 증류, 숙성, 관리까지 힘들지 않은 과정이 없죠. 약재 때문에 문제가 생겨 출시를 멈춘 적도 있어요. 아버지는 '하다가 술이 안 될 수 있다. 그럴 때는 뒤돌아보지 말고 버리라고 말씀하셨어요. 아버지가 하던 방식 그대로 하면 되겠지 했는데, 만든 이후 판매는 더 어렵더라고요. 감홍로



1



[사진 조보희 기자]

2

- 1 각종 약재가 들어가 붉은빛이 도는 감홍로는 몸을 따뜻하게 해준다.
- 2 다양한 병에 담긴 감홍로 3 양조장 한쪽에는 이기숙 명인의 아버지가 썼던 소줏고리와 향아리가 보관돼 있다.

가 처음 나왔을 때는 정부가 막걸리를 한창 띄우던 시기였어요. 이름도 알려지지 않은 술인데다 도수도 높고 비싸서 사람들이 이 술은 쳐다보지도 않았죠. 술을 내놓고 처음 10년간은 1년에 적자가 1억씩 났어요. 하지만 그 어려움의 시간들은 아버지와 공유할 수 있는 시간들이었습니다. 힘들게 사시면서도 이 술을 지켜낸 아버지를 떠올리며 버틸 수 있었던 것 같아요.

**Q 술의 도수를 낮추거나 막걸리처럼 좀 더 대중적인 술을 만들 수도 있었을 텐데요.**

할 수 있었고, 하고 싶었어요. 경제적 어려움을 타개하려고요. 하지만 아버지를 생각하니 못 하겠더라고요. 아버지의 생각을 무너뜨리고 싶지 않았어요. 오히려 저는 지금보다 증류 횟수를 더 늘려 높은 도수의 술을 만들고 싶어요. 그게 아버지의 꿈이었거든요. 지금 수입하고 있는 메조도 국산으로 바꾸려고 계획하고 있어요. 과거 국내에서 계약 재배를 시도했다가 도정 기술이 없어 실패한 적이 있는데, 최근 메조를 도정할 수 있는 기계가 국내에 들어왔거든요. 여력이 된다면 쌀도 개량되지 않은 토종쌀로 바꾸고 싶어요. 감홍로의 원형을 제대로 복원하는 게 저의 희망입니다. 제가 애쓰지 않으면 후대에 가서 더 변질될 우려가 크니까요. ♣

사진 제공 = 농업회사법인 감홍로

3