

술과人生



趙 豐 衍

〈필자약력〉

1914년서울태생 / 연희전문학교문과졸업 / 잡지사, 출판사, 신문사에 39년간 / 한국일보논설위원, 소년한국일보주간 역임 / 현재 충남방적(주)감사

〈저 서〉

수필집 5 책, 탐정소설집, 단편소설집 창작동화집, 평론집 각 1 책 / 소년소설집 13 책 기타 다수 / 제 2 회 대한민국방송상수상 / 제 3 회 한국출판학회상수상

生の韻致

제목이 거창하다. 차라리 <술과 나의 인생> 이라고 하는 편이 좋을 것이다.

술은 밥처럼 안 먹으면 죽는 것이 아니다. 하지만 “술 없이 무엇 때문에 사느냐?” 하는 족속이 있다. 내가 그런 족속의 한 사람이다.

불현듯 이런 생각을 한 적이 있다.

“그 동안 내가 먹은 술을 분량으로 따지면 얼마나 될까?”

섬이나 용기로 따져서는 안 될 것만 같아,

“아마 트럭으로 한 채는 될걸?”

하니까 아내가,

“트럭으로 말할 수 없소. 이 집채만 할 것이요.”

하여서 우리는 크게 웃은 일이 있다.

분량이 문제가 아니다. 어떤 술을 어떻게 먹었던가? 그것이 문제다. 몸에 좀 고장이 있어서 의사에게 보이면, 의사는 백발백중,

“술과 담배를 줄이시오.”

라고 말한다. 술은 백해무익한 것으로 알려져 있으니까, 조식할 때에 술과 담배를 줄여서 부작용이 일어날 까닭이 없다. 그래서 이 한 마디는 의사가 해도 나중에 촉잡힐 것이 없다. 그러나 4년 전에 미국에서 진찰을 받으니까 술과 담배에 관해 의사가 묻지 않았다. 그러더니 금년 봄에 어느 종합 병원에서 진찰을 받았을 때에도 의사가 술·담배에 관심이 없었다. 늙은 이니까 그렇게 곰상긋게 타이를 필요가 없다고 여긴 때문인가?

그래도 입원 중에는 술·담배를 입에 내지 않았다. 나는 의사가 말하는 알코홀릭이 아니다. 그러나 퇴원하고 집으로 오는 자동차 안에서 우선 담배 한 개피를 피웠고, 그날 저녁상에는 반주가 놓이었다.

다만 주량은 부쩍 줄었다. 제법 도사리고 있어서 술잔을 들고 퍼 먹다시피 하던 버릇은 이제 완전히 사라지고 조그만 잔으로 다섯 잔이 한계가 되었다. 그 이상 먹으려도 속에서 받지 않게 되었다. 늙은 탓이다. 그 잔은 어느 주조 회사에서 상표를 찍어 수요자에게 거저 나눠 준 것인데, 다섯 잔을 따라 먹으면 소주 조그만 병이 반을 넘는다.

나는 다섯이라는 수를 음주와 관련짓는 버릇이 있다.

“한 잔 술에 눈물 난다.”

함에서 한 잔은 절대로(?) 먹지 않고,

“주불쌍배(酒不雙否)”

에서 두 잔은 안하고, 석 잔부터는 다음(多飲)에 속하는 것이다.

“석 자 베를 짜도 베를 벌리기는 일반.”이란 말이 생각나서 석 잔을 채운다. 녀 잔을 들면 사배라 死否와 음이 같아 싫어서 드디어 다섯 잔을 채운다. 그 이상을 먹을 수도 있으나 나중에 반드시 골이 아프다.

그런데 이상한 것은 술의 농도(濃度)와는 상관 없이 꼭 다섯 잔이다. 소주·청주·양주·고량주가 농도자 모두 다르다. 가령 위스키 두 잔이 소주 다섯 잔만큼 독할 수가 있다 하지만 나는 어떤 종류의 술이든지, 또 잔의 크기와는 상관없이 다섯 잔을 채운다.

그것은 잔을 드는 동안에 나의 그날 ‘술의 여정(旅程)’의 한계라는 것을 실감하기 때문이다. 곧, 석 잔째는 호기있게 잔을 든다. 녀 잔째부터는 나의 술의 여정이 앞으로 두 잔 밖에 없다고 느껴져 꽤 빨리 들 수가 없다. 되도록 시간을 늦추고 싶어진다.

이런 까닭에 최근에는 친구와 마시는 경우가 부쩍 줄고, 밥상 받고 독작하는 수가 많아졌다.

“이제 그만 밥을 자시고 상을 물려주소.” 하고 아내가 통명스럽게 말하는 것은 대개 내가 녀 잔째를 놓고 시간을 끝 적이다.

나는 또 이때 생각에 곧잘 잠긴다. 반성하는

일, 옛날을 회상하는 일, 앞으로 계획을 세울 일, 그리고 장차 붓을 들고 무엇을 쓰기 전에 구상하는 일은 대개 녀 잔째부터이다.

그러면 용하게 생각이 또렷하게 떠오른다. 저녁 식사를 끝내고 텔레비전을 보면서 그 떠오른 생각을 꼼꼼히 정리하고 일찍 잠에 든다. 이튿날 새벽에는 글발이 술술 나오니까 신기하다.

나는 그래서 술은 내게서는 빼어 놓을 수 없는 운치라고 생각한다.

향기 높은 약주

나는 충남 공주의 색씨에게 장가들었다. 새벽의 혼수 속에 발기가 하나 있었다. 그것은 가양주(家釀酒) 일람표였다. 술의 목록이 적혀 있고 빛는 법이 간단히 적힌 것이다. 나의 처가에 술먹는 이는 없었다. 장인이 안 자시고, 장모는 더군다나, 그리고 처남도 입에 매지 않는다는 것이었다. 그런데 우리집은 술 먹는 내력이 있는 집이라 장모가 신랑에게 술 담가주라고 그런 것을 적어 넣어 준 것일는지 모른다.

하지만 발기를 펴 본즉 모두 이름을 알 수 없는 술들이었고, 시대는 이미 주세법이 실시되고 있는 터이라 그것은 한 장의 서류에 지나지 않는 것이어서 그것이 실용화 될 수는 없는 터수였다. 그랬더니 6.25 사변 중에 그것이 사라지고 말았다. 장모도 돌아가고 말았다. 지금 생각한즉 그것은 한 장의 서류가 아니고 한 장의 문헌이었다. 그와 비슷한 문헌을 그 뒤 찾아도 구할 수 없었다.

그러나 어려서 어른들이 즐겨 잡숫던 술이 참으로 다양했던 것만은 기억이 난다. 옛날 어른들은 청주를 ‘약주’라 하여 몸에 보하는 것으로 알고 자시었다. 또 지방마다 특산품이 있어서 서울 사는 사람은 갖다가 얻어 먹었다.

그 가운데 고려시대부터 내려오는 것이라 하고 개성의 특산인데 청주에다 대추, 실백자,

후추, 꿀을 적당히 섞은 약용주였다. 이 밖에도 백일주, 과하주·매실주·송순주·벗지술, 지금도 있는 오가피주 등이 있다.

동동주라는 것이 있는데, 이것은 약주를 담글 때 술이 피면 용수를 박고 용수 안에 스며든 것이 ‘진국’이고, 용수 밖에 있는 술에 물을 타서 막거른 ‘찌꺼술’이 막걸리이다. 그 ‘진국’ 술에 어찌다가 ‘지에밥’의 밥풀이 끼어들어 술잔에 동동 뜨는 수가 있다. 그 것으로 ‘진국’ 입이 드러난다해서 ‘동동주’라는 속말이 나왔는데 양조법이 달라진 오늘날 과연 동동주가 있을까?

어쨌든, 그 술 이름이야 어쨌든 옛날 우리의 술은 먹기 전에 그 향기가 그윽한 것이 먹을만 했었다. 목구멍을 넘어가기만 하면 수분 지난 뒤에 머리가 후끈해지면서 전신이 끓는듯 하다. 그렇다고 신열이 나는 것이 아니고 전신의 세포 조직이 느슨해지는 것 같았다. 이것이 취기라는 것이다.

옛날 사람들은 분량을 헤아려 마셨는데, 우리 같이 나이 어린 사람은 취하는 바람에 오히려 좋다 하고 막 퍼 먹었다가는 이틀 사흘이 지나도 깨어나지 않아 크게 앓는 경우가 있었다.

이 한국의 독특한 술은 지금은 얻어 볼 수도 없다. 연전에 경북 안동에 갔더니 그곳 명산인 안동 소주가 없길래 나는 그 지방 사람에게 한마디 했다.

“관광지는 풍경 다음에 토산품이오. 안동이 관광지로 발돋움하는 모양인데 특산품인 소주가 없어졌다면 자원 하나를 스스로 없앤 것이요.”

그랬더니, 그곳 사람이 말한다.

“안동의 소주는 양조법이 독특하여 시설도 유별난데, 그 시설을 모두 없앴소, 그러나 이제 다시 살리자는 의견이 높아져서 머지 않아국회에 상정하게 될 것이오.”

하는 것이었다. 공화당 때의 이야기인데, 그 뒤 소식이 잠잠하다.

우리는 '86년과 '88년에 많은 까다롭고 날카로운 외국 손님을 맞아 그 김에 나라의 명산도 팔아 보자고 한다. 우리나라 독특한 약주류도 반드시 빼놓지 말기를 바란다.

다만 양조주는 증류주와 달라 익은 다음 오래 두면 못 쓰는 단점이 있다. 방부제를 쓰게 되는데 그렇게 하면 맛이 덜하다. 지금 한국 민속촌에서 재래의 약주를 팔고 있으므로 먹어 보았더니 곡물과 누룩을 쓴 것이 다를 뿐 옛날 술의 맛은 없었다.

일본 청주의 특성

소위 일본주(日本酒)는 ‘민족의 술’이라고 그들은 말하지만, 일본주에 관한 문헌은 찾기 어려운 터수이다. 그것은 “군자는 식칼을 멀리한다.”하는 중국의 사상을 받아들여, 학문을 높이고 기예(技藝)를 천시하는 사상 때문이라고 한다. 그러나 14세기 15세기의 문헌에는 일본주의 양조법 등이 문헌에 남아 있고, 개항(開港)한 뒤에는 외국산 술의 영향을 받아서 일본주의 과학화가 꽤 진전되었다. 그들이 말하는 외국술은 조선, 중국, 그리고 서구의 술을 말한다. 그 ‘민족의 술’이 우리네 누룩과는 다른 것을 쓴 것을 알 수 있는 것은, 제2차 대전 직후, 한국인들이 본국인 우리나라에서 누룩을 밀수입해다가 한국식 청주와 막걸리를 팔았다는 기록이 남아 있는 것이다. (坂口謹一郎·日本の 술)

일본주 곧 그들이 말하는 청주는 안주 없어도 먹을만 해서 술 속에 소금이나 매실을 넣어 먹는 습관이 강호(江戶)시대에 있었다고 하는데 지금도 일본 사람은 흔히 안주 대신에 소금을 집어 먹는 것을 본다.

이 술이 한국사람의 구미에도 맞아서 일제하에는 꽤 먹었다. 그 제조법이 어떻게 우리와 다른가는 전문 지식이 없어서 모르지만, 그들은 소위 명주(銘酒)라는 것이 있어서, 벌써 수

십년 수백년을 같은 이름으로 내려오는 명주가 많다. 국정종(菊正宗)도 그중의 하나인데, 우리들 사이에 일본주를 흔히 '정종'이라고 부르는 것은 국정종·앵정종(櫻正宗)이 한국에 많이 진출했던 때문이다.

그런데 그 명주가 똑같은 양조장에서 빚어지는 않는다. 지금으로부터 10여년 전에 나는 일본의 어촌을 구경 갔었다. 경도부(京都府) 우리 동해안에 임하는 조그만 어촌인데 그곳에 양조장이 있었다. 거기서 생산되는 청주는 도무지 명칭이 없다. 그냥 병에 담아 파는데, 어떤 일인가고 알아 보았더니, 그곳은 술을 만들기는 하지만 직접 내어 팔지는 않고 큰 메이커에 납품만 할 따름이라고. 곧, 큰 메이커는 대규모의 양조장을 지닌 것이 아니라 전국 시골에 조그만 양조장에서 빚은 술을 한 군데로 모아가자 자기네가 파는 명주에 알맞도록 향료로써 조절하여 헛덜을 붙여 판다고 한다.

이만큼 일본사람들은 자기네 일본주에 대하여 온갖 신경을 쓴다. 몇 해 전에, 일본의 귀빈이 와서(엘리자베트 영국 여왕인가, 누구) 큰 잔치를 벌였는데, 거기 쓰는 술은 모두 일본주였다고 한다.

우리도 재래의 유명 약주를 만들어 이렇게 대담한 시행을 해 봄도 무의미 하지는 않을 것이다.

양주에 밀리는 동양술

우리 나라에 이른바 양주가 들어온 것은 호텔의 역사와 함께 쳐야 옳을 것이다. 서울에 일본의 거물들이 들어와 한국에 대하여 외교권을 박탈한 을사 보호조약을 강제로 맺게 하던 정동의 손탁 호텔에 양주가 마련돼 있었음은 능히 짐작할 수가 있고, 이보다 좀 뒤늦어 1887년에 서울로 들어오는 관문이었던 인천에 일본 사람인 堀力太郎가 세운 大佛 호텔이 그다음일 것이다. 한국을 내방하는 외국인이 점차

늘어나고 배로 인천에 닿으면 어차피 하룻밤을 묵어야 하므로 이에 착안한 일본인 호리가 서구식 호텔을 지어 치부를 했다. 1914년에 조선 호텔이 서면서 더욱 양주의 침투는 본격화됐다.

그런데 1896년 4월 7일에 창간된 독립신문 창간호에 이미 '안창 회사'의 광고가 나 있다. 하지만 안창 회사의 광고는 영어로 되어 있고, 그 물품 목록에 "좋은 와인과 잎담배 및 껌"이라는 것이 영어로 쓰인 것을 보아 상대하는 고객이 외국인임을 알 수 있다. 하지만 판매를 외국인으로 제한한 것이 아니므로 大佛 호텔보다 한해 앞서서 서울에서 양주가 시판되었던 것만은 사실이다.

그 뒤 일본사람의 상점이 시중에 많이 생겼으며 회현동의 靑木堂, 충무로의 龜屋은 식품점, 특히 서구식 식품-코오피·홍차·각사탕, 그리고 양주 등을 판매하게 되었다. 울지로 4 거리에 있던 중국인 상점 安合號에서도 양주와 양담배를 팔았다.

처음에는 와인(포도주)이던 것이 날이 가자 브랜디도, 그리고 위스키도 팔게 되고, 여성용인 리퀴르도 팔음에 이르렀다.

한국인은 처음에 양주에 별로 손을 안 대었다. 재래의 약주술이 있었고, 아직 주세법 여행이 철저히 못해 부유한 집에서는 자기 취미에 맞는 가양주를 함부로 빚어 먹었고, 다음에는 일본주, 그리고 중국술인 배갈과 공덕리 소주(마포의 공덕리가 소주의 명산지)를 즐겨 먹었기 때문에 값이 엄청나게 비싸고 먹으면 독한 양주에 손을 댈 여지가 없었다.

나는 선친이 양복장 속에 늘 서너 병 양주를 두고 이따금 드는 것을 몰래 훔쳐 먹은 경험이 있는데, 먹을 줄을 몰라 다른 술처럼 퍼 먹다 시피하고는 크게 취해 자빠져 주대를 부린 것을 기억한다.

처음에는 양주를 비록 작은 잔이지만 스트레이트로 먹었다. 지금도 영화에서 보면 미국

의 카우보이나 유럽의 신사가 위스키를 따라 꿀꺽 호쾌하게 먹는 것을 보게 된다. 물이나 얼음이나 소다수를 섞어 농도를 묽게 하고 먹는 것은 아주 뒤의 일이다. 지금도 어느 미국인은,

“그 아까운 술에 물을 타 먹다니.”

하고 물 타는 것을 탐탁치 않게 말해, 나는 지금도 여간해 물을 타지 않고 마신다.

위스키로 우리가 낙명한 것은 8.15해방 직후의 일이다. 한국에 진주한 미군들에게 팔 양주가 없을 때 어느 부덕한이 ‘닭표 브랜드’라는 밀조주를 팔았다. 이 술은 메틸알코홀이 들어 있었다. 일산화 탄소와 수소의 합성으로 만든 것이니까 이것을 먹으면 중독 증상을 일으켜 눈이 멀거나 심하면 죽는다. 그리하여 많은 우방 군인이 장님이 되고 죽고 하였다. 드디어 미 주둔군 사령부에서 한국산 양주의 금주령이 내렸다. 그 범인은 체포되지 않아 더욱 낙명되었다.

우리의 손으로 양주가 제조된 것은 환도후 얼마 안 있어 국산 술의 유명 메이커들이 서서히 상품을 선전하기 시작해서였다. 전국에 바아·카바레·나이트 클럽·살롱 등이 늘고 호텔도 늘어서 여기서는 동양주를 팔지는 않기 때문에 외국산 양주와 아울러 국산 양주의 수요가 부쩍 늘었다.

그런데 외국산 양주라는 것이 잘 팔리니까 ‘가짜’가 시중에 넘쳐 흘렀다. 일설에는 배에 실렸을 때 이미 그 술은 진짜가 아니라는 것이다. 또 진짜, 외제 양주의 병밀을 교묘하게 바늘로 찔러 술을 빼낸 다음 가짜 액체를 주입(?)하여 판다고 한다. 어느 사람은 진짜인지 가짜인지 구별을 할 수 없는데 그것들은 결과에 나타난다. 먹고 난 이튿날 골치가 아프다든지, 구토 설사를 하게 되는 것으로 나타난다.

어쨌든지 서울에 퍼져 있는 외제 양주의 90%는 가짜로 알면 틀림이 없다는 설이 나돌을

지경이었다. 받아다 파는 사람도 모른다는 것이다.

양주의 수입이 자유화되어 수입상이 버젓히 점포를 내고 있길래 나는 어느날 거기를 믿고 그 점포에 들어가 나열된 양주를 보고 있었다. 점원이 처음에는 내가 하는 꼴을 바라보고만 있더니 이윽고 말한다.

“개인한테는 팔지 않습니다. 여기의 물건은 모두 국제 호텔이나 살롱으로만 나갑니다.”

하여 나를 멀썩하게 만들었다. 비싸게 사들인 양주가 엄청난 부가가치로 수요자에게 나가는 것이었다.

그래서 국산양주의 수요가 늘어갔다. 첫째 가짜가 아니라는 공신력이 있고, 둘째 엄청난 관세만큼 값이 싼 것이다. 관세가 얼마나 지독한가는 내가 일본에 양주를 사가지고 갔을 때의 이야기를 하면 알 수 있다. 김포 공항에서 나갈 때 면세점에 들른다. 살 것이 없다. 양주와 양담배가 엄청나게 싸다. 저쪽 땅에 닿기만 하면 비싸게 사게 되는 것을 알면서 귀중한 달러를 술과 담배에 대뜸 쓰는 것이 마음내키지 않아서 대개는 그냥 지났다. 그 해는 일본이 목적이인데 일본에 가면 좋아하는 청주가 얼마든지 있으므로 살 필요가 없었다. 그런데 일본서 사귄 친구들이 생각났다. 그들은 검도 사범인데 술을 매우 좋아했다. 그래서 제한된 두 병의 양주를 사 들고 갔다.

내가 온 줄은 알고 숙소로 두 사람이 왔길래 한 병씩 나누어 주었다. 그들은 기뻐하더니 나를 불고기 대접을 하겠다고 한다. 그래서 한국 사람이 경영하는 불고기집에 가서 고기도 배부르게 먹고 술도 취하도록 먹었다. 나는 취한 김에 농담으로,

“그대들이 술 한 병 얻고 열 병 값으로 값싼 구려.”

한즉, 그들도 농담으로,

“천만예요. 여기서는 양주가 비싸서 한 병이 생기면 일본주 한 말을 내어도 오히려 싸지요.”

하고 거듭 고맙다고 했다. 나중에 알고 보니 거기서는 외국산 양주는 술집에서 먹자면 한 병 2만에 끝이라고 한다. 그것은 관세가 높고 부가가치가 엄청나게 비싸기 때문이다.

요즈음은 오래간만에 찾아오는 이가 내가 술을 좋아하는 것을 알고 들고 오는 것이 대개 국산 양주다. 청주가 부피가 나가서 운반하기가 무겁고, 양주가 알맞다. 가짓수가 많이 늘었다. TV라는 광고 매체가 있어서 나중 나왔어도 선전비만 들이면 금방 유명해질 수 있다.

술로 사귀 친구

속설에 술친구는 영구히 사귀 친구가 못 된다고 한다. 그러나 사람 나름이다. 그리고 오직 술만 먹으려고 만나는 사람이기 때문에 술을 안 먹으면 모른체하게 되는 것이 아닌가 생각된다. 내 경험으로는 술잔을 나누던 친구가 오래 가는 친구가 된다. 스스럼이 없고, 속을 서로 잘 알며, 속이 답답할 때 의논의 상대가 된다. 나는 술로 사귀 친구가 대단히 많고, 그들과 오래 교제해 온 사람이다.

다만 조심할 일은, 여자가 끼어서는 재미 없고, 사업을 함께 하는 것은 끝이 좋지 않다. 또 술을 먹는 그 자체가 어떤 까닭이 붙는 경우, 예를 들면 청탁거리가 있는 경우는 술맛도 없고 정분도 두터워질 수가 없다. 그저 서로 술을 사랑하고 주량의 밸런스가 맞아서 저녁때 출출하면 생각나는 술친구가 정작 술친구다.

술을 꼭 골라 먹는 사람이 있다. 이를테이면 양주가 아니면 안 먹는다는가, 소주는 여름철에 약소주가 아니면 안 먹는다는가, 마치 음식의 편식 취미처럼 제 기호에 맞는 것이라야 먹는 사람이다.

그 반면에 아무 술이나 있으면 먹는 사람도 있다. 소위 '청탁을 가리지 않는 술꾼'이다.

가만히 보면 술에 까다로운 사람은 사람도

보아서 사귀고 성격이 맞지 않으면 가까이하지 않고, 무엇인가 본받을 만한 것이 없으면 사귀려들지 않는다.

아무 술이나 먹는 사람은 아무하고나 사귀어 교제의 폭이 매우 넓다. 그 대신 여자를 사귀는데도 가리는 것이 없다. 이따금 신문에, 사회적 지위가 있는 사람이 아무 여자나 건드리었다가 창피를 당하는 것을 본다. 이 사람은 틀림없이 술에 청탁을 가리지 않고 아무 좌석이나 어울리며 취하기만 하면 되는 사나이다.

나이가 드니까 친구보다는 자기 자신의 건강과 의논해 술을 들어야 함을 절실히 느낀다. 젊어서는 한도를 넘어서서 취하여 다소 추태를 부려도 너그러운 세상이었지만 늙고나서는 추태라는 것은 털끝만큼도 용납이 안 된다. 또 그에 알맞게 속에서 술더러 그만 들어오너라 하고 저항이 생긴다. 이때 자리를 일어서야 한다.

술은 나보다 연장자를 모시고 먹는 것이 유쾌하고 맛이 있다. 나는 젊어서 20세 이상의 어른과 곧잘 술을 먹었다. 대개는 얼어먹었지만 더러는 대접하는 수도 있다. 松士 金和鎭 선생은 가끔 내 사무실에 들렀다. 이분을 대하기만 하면 내가 술생각이 뭉클 올랐다. 대폿집은 예가 아니고 그렇다고 제법 요릿상을 차려 내는 집에는 모실 형편이 못되어 조출하고 조용히 술을 들 수 있는 집으로 모시고 갔다. 술을 참으로 사랑하는 옛날 선비였다.

이분은 술이 거나하면 나오는 이야기가 모두 구수하고 최근세 우리나라 역사에는 도사였다. 나는 술을 권해 드리며 야근야근 그 역사 이야기를 듣는 것이 재미있었다.

하루는 조그만 메모지를 준비하여 그 분이 이야기하는 것을 필기한 적이 있다. 그런데 신이 난 松士가 흥이 올라 술잔을 거듭하면서 이야기가 무진장으로 나올 때에 나는 겁이 불끈 솟았다. 자리를 일어난 뒤의 일이 걱정이 되었다. 술을 대접할 때는 종로 네거리고 선생

의 맥은 동대문 밖이었다. 가까스로 그만 잡수 시도록 하고 자리를 일어나니, 아무 염려 말라고 오히려 호령을 한다. 나는 몰래 뒤를 밟아 그 분이 버스에 오를 때까지 지켜 보고는 돌아섰다. 그러나 금방 후회했다. 내 자신이 모시고 택시를 타고 자택까지 바라다드렸어야 할 노릇이었다. 이튿날 전화로 무사히 귀가한 것을 알고 안심했다.

벌써 20년쯤 전 이야기인데, 지금은 내 자신이 松土의 위치에 있다. 나는 아예 연령이 층이 지는 세대와는 술자리를 같이 안한다. 그들에게 오히려 부담을 주는 것이 되기 때문이다.

시끄럽게 먹는 술, 조용히 먹는 술

술집에서 어느 집이 고급이고 또 어느 집이 저급이나 하는 것은, 술값이 비싼 집이 고급은 결코 아니며 조용하게 먹는 집이 고급이라고 나는 생각한다. 옛날 우리가 자주 드나들던 목노술집(선술집)은 이런 점에서 꽤 고급이었다. 비록 약주 한 잔에 안주 한 점 겨서 5전짜리 짝 집이었지만 아무리 사람이 가뜰 들어서도 소근소근 소리만 들렸지 모두 조용히 들었다. 고성 방가는 있을 수 없다. 오는 주객들이 선비가 주이고, 시인·묵객에다가 학교 교원, 점방(가게) 주인, 인력거꾼에 이르기까지 각양각색이지만 모두 술을 즐겨 마시며 음성이 크지 않았다. 젊은 학생들도 더러 끼이지만 떠드는 것을 못 보았다.

그런데 현대의 술집은 젊은이가 많이 모이는 곳은 처음부터 장도잡이다. 예사로 할 말도 악을악을 쓰며, 노래가 막 튀어나온다.

우리도 학생 때에는 추석의 명월을 한강가에서 보기 위해 소주병을 차고 나간 적이 있다. 이때 술에 취해 춤도 추고 노래도 했었다. 하지만 그것은 주위에 남이라곤 아무도 없었다. 요즘은 종로의 술집에서도 학생들이 많이 모

이는 곳은 으레 시끄럽다.

그런데 시골의 부인네들이 술만 들어가면 춤이 나오고 소리가 나오는데 그것을 나무라는 사람이 많다. 그러나 그것은 장소가 버스 안이라든가, 사람 많은 유원지에서 하나까 비난의 대상이 될 따름이지 그 취하고 떠드는 자체는 허물이 아니다. 우리나라의 부녀자, 특히 촌락의 부녀자가 낙이 있었던가? 모처럼 모여서 한 잔 들어간 김에 춤도 나오고 소리도 나오는 것이리라. 이를 가리켜 교양이 없다느니 질서를 문란케 하느니 비난하는 것은 그들의 생태를 너무 이해하지 못하는 심정이라 하겠다.

아름다운 음악과 술

과거에 술을 얼마나 먹었던가보다도 앞으로 얼마나 먹을까 하는 것이 내게 문제이다. 예전에는 술친구가 술 먹으러 가자고 권하면 나는 가진 돈이 얼마나고 그것부터 물었다. 그가 가진 돈이 술의 질과 장소를 결정하는 것이며, 동시에 내 주량을 채울 일이 결정되었었다. 그런데 현재의 나는 그럴 배짱도 없고 그것에 응해 줄 친구도 없다. 내가 어쩌다 돈뿐이나 생겨서 젊은 친구 아무나 붙잡고, “내가 사출테니 술 먹으러 가자”고 해도 젊은 친구는 굳이 사양하고 응하지 않는 것이 예사다. 그래서 나는 아예 혼자서 집에 있는 술을 먹게 되었다. 나는 술 먹을 때 대작하는 사람이 없기 때문에 음악을 들으며 갖은 회포에 잠기며 든다. 다섯 잔이 한도이지만 이튿날 중대한 불일이 없는 날 밤엔 한도를 넘기기도 한다.

아름다운 음악은 늘 곁에 준비돼 있다. 카세트 테이프를 걸기도 하고 시간을 알아 FM 방송을 틀기도 한다. 결코 고독함은 느끼지 않는다. 추석에는 소박한 취미지만 베토벤의〈월광 소나타〉를 걸고 달을 바라보며 먹는다. 마당에 나가야 달을 볼 수 있다. 거창하게 술상을 차리게 하는 것은 식구들에게 폐를 끼치는

것이므로 오징어 부스러기나 김치 한 보시기만 가져 오라 하고 잔을 든다. 명월이란 풍광이 있고, 음악이란 풍류가 있어서 술맛이 한결 난다. 그날 술이 어떤 술이냐가 문제이다.

술은 작업을 하기 전에 하는 것이 아니라 작업이 끝난 다음이라야 맛이 있다. 어느 화가는 화상이 막혔을 때 술을 입에 대고, 소설가가 구상이 안 떠올랐을 때 영감을 얻고자 잔을 드는 경우가 많지만, 일을 끝낸 다음에 드는 것에는 쾌적미(快適味)가 결들여서 사전보다 몇 배 술맛이 좋다는 것을 나는 오랜 경험에서 일러 두고싶다. 장학회에서 드는 술보다는 전승 축하의 술이 더 맛이 있다는 말이다. 8월 2일 金原基선수의 금메달 소식을 듣고 마신 술의 맛을 기억하리라.

술은 이렇게 억지로라도 맛을 내면서 먹는 것이다. 술이 맛을 불러 일으키게 되어있다. 松江 鄭澈(1536~1593)의 시조에 <한 잔 먹세 그려>가 있다.

「한 잔 먹세그려 또 한 잔 먹세그려
꽃 꺾어 산(算)놓고 무진무진 먹세그려
이 몸 죽은 후면 지게 우에 거적 덮어
줄라매어 가나 유소 보장(流蘇寶帳)의 만
안이 울어 네나
어욱새 속새 덩가나모 백양(白楊) 속에
가기만 가면
누른 해 흰 달 가는 비 굵은 눈 소소리 바
람 불 제 뉘 한 잔 먹자 할꼬 하물며 무덤
우에 잔나비(원숭이)파람(휘파람) 불제야
뉘우친들 어찌리」

漢陰 李德馨(1561~1613)은 매우 술을 좋아했던 모양이다.

큰 잔에 가득 부어 취토록 먹으면서
만고 영웅을 손꼽아 헤어보니
아마도 劉伶 李白이 내 벗인가 하노라

(유령은 중국 진나라때 시인으로 竹林七賢의 하나. 이 백은 저 유명한 李太白)