



## 李 重 洽

- 1938年生
- '61年 高大國文科卒業
- 東亞日報 編輯局 副局長  
(스포츠東亞담당)

### 단구(短軀)와 장신(長身)의 두 酒仙

한잔 먹세그러 또한잔 먹세그러  
 꽃격어 산(算)놓고 무진무진 먹세그러  
 이몸 죽은후면 지계우에 거적덮어  
 줄라매어 가나  
 유소보장(流蘇寶帳)의 만인이 울어네나  
 어욱새 속새 덩가나모 백양속에 가기만 가면  
 누른 해 흰달 가는 비 굵은 눈  
 소소리 바람불제 뉘 한잔 먹자 할꼬  
 하물며 무덤우에 잔나비 파람 불제야  
 뉘우친들 어찌리

송강 정철의 장진주사를 읊조리며 반평생 주도삼매(酒道三昧)에 든 주선(酒仙)이 있다면 이 시대의 풍류객으로 손색이 없는 분이다.

『술은 인정과 이상세계의 무지개다리』라고 뇌이며, 술 없는 세상은 삭막하기 이를데 없는 황량한 세계라고 하면서 술을 아끼고 인정을 아끼는 이 시대의 주현(酒賢)으로 나는 구자균(具滋均) 교수를 꼽지 않을 수 없다.

조선 평민문학사를 정립한 구자균 선생은 국문학계에 남긴 학문적 업적뿐만 아니라 술의 세계에서 많은 일화를 남긴 분이다.

단구에 정아한 용모의 구선생은 석주(惜酒)로 술을 펴 아끼는 분이셨다.

20여년전 작고하시어 이제 다시 뵈 수 없는 분이지만 술을 마신 그분의 자근자근한 주담(酒談)과 눈빛은 그렇게도 정겨울 수가 없었다. 잠든 자식을 내려다 보는 어머니의 눈빛처럼 그렇게도 따뜻하면서도 엄한 가르침이 번득이는 그의 눈빛을 받는 이는 누구나 친근감을 느끼지 않을 수 없었다.

6·25전란의 정리기인 50년대 말과 60년대초 구선생은 고려대 강단서 국문학 강의를 하면서 오래 술한잔을 드시고 나오셨다. 술과 잔을 들고 강의를 하면 더욱 잘된다는 말씀이었다. 실제로 취중에 몰흐르듯이 말씀하시는 「춘향전」 강의는 명강으로 소문나 있었다.

어찌다 작취 미상으로 강단에 서지 못하는 날은

어쩔수 없이 휴강이지만 아무도 감히 그에게 항의를 할 수 없고 비범한 경륜과 인품을 지니고 있었다.

구선생의 음주습성가운데 특이한 점은 증류안한 술은 술로 계산안하는 것이다.

사람은 늙어 어린애가 되고 술이 취해 다시 어린애가 된다지만 구선생의 사심없는 천진 그대로의 취한 눈빛은 아무도 따를 수 없는 주현의 경지요, 『한잔 먹세그려 또한잔 먹세그려...』로 시작하는 거침없는 장진주사의 흥겹고도 멋들어진 가락은 누구도 흉내낼 수 없는 학문적 바탕의 선비풍류가 아닌가 싶다.

같은 시대, 같은 고려대 국문학과 강의 맡아 구자균 선생과 쌍벽을 이룬 주선으로 조지훈(趙芝薰) 시인을 꼽지 않을 수 없다. 흰칠한 키, 굵은테 안경에 올백스타일의 머리 모양세를 갖춘 60년대의 마지막 선비 조지훈 교수는 50의 아까운 나이에 타계하셨지만 그의 주도(酒道)는 주객들의 선망이요 사표론 첫손을 꼽는 경지에 이르고 있다.

평소에는 지극히 평범하면서도 근엄한 표정으로 먼 하늘을 자주 보는 그이지만 술자리에서 취기가 들면 만면에 웃음이요, 또 꾸밈없이 소탈한 웃음소리는 좌중을 편안하게 해 준다. 취기어린 그의 표정은 모든 시름을 잊어버린채 그토록 평화스럽고 밝을 수가 없다.

누군가는 「명정(醞酐)40년의 인생」을 살다간 수주 변영로(卞榮魯)와 지훈을 이렇게 비교한다.

수주는 풍부한 해학으로 좌중을 매혹시키지만 그의 해학엔 가시가 있고 눈엔 경계의 빛이 서려있다. 그러나 지훈은 완전한 무방비 상태요, 마냥 웃음으로 좌중을 압도한다.

이는 두분의 시대적 성장배경이 다르기 때문이다. 수주는 일제의 질곡에서 실의와 좌절의 시대에 주도를 익힌 분이고, 지훈의 젊은 시절은 일제로부터 해방이 되어 자유와 격동의 시대에 주도를 닦아 풍류의 특성이 다르게 두드러 지고

있다고 분석하고 있다.

봄바람에 눈이 녹듯 술잔에 모든 시름이 풀어지는 지훈의 취기 어린 파안대소는 다름아닌 주선의 모습이다.

해박한 지식과 시가 어우러져 물흐르듯 끊임 없는 정담(情談)은 혼자 몇시간을 이어도 끝이 없는 경우가 예사였다. 그의 깊은 학문과 시와 술의 세계는 옆에서 바라만 보아도 실로 황홀한 경지로, 그가 주례로 결혼식을 주제한 경우 주례사는 장엄한 한편의 시가 된다. 『신랑 신부여 나에게 그대들의 손을 주시오...』로 시작되는 지훈의 주례사는 신선하면서도 감동적인 한편의 드라마가 아닐 수 없다. 『그대들의 영원한 동반은 주례인 나의 대한 예의요 또한 의무』라고 선언하며 『신랑 신부여 그대들의 앞날에 영광 있으라』는 67년 10월 14일의 그의 주례사를 나는 잊을 수가 없다. 단구의 구자균 교수와 장신의 조지훈 교수, 두분다 나에게서는 그림자도 밟기 어려운 스승이요 인생의 거울로 이분들의 가르침을 제대로 새기지 못하는 죄스러움과 자책감과 함께 이 시대의 두 주선을 가까이 모신 자랑스러움도 함께 느낀다.

## 술로 쓴 명사설

1905년 을사보호조약이 체결되었을 때 황성신문의 장지연 선생이 쓴 유명한 사설 「是日也放聲大哭」은 통분과 술로 쓴 글이었다.

나라를 빼앗긴 뒤 신문은 없어지게 되고 사설 쓰는 기회도 마지막이 된 장지연 선생은 통분을 풀길 없자 몇되나 되는 술을 옆에 놓고 한잔들고 한줄을 쓰고 또 한잔을 마시고 가슴을 치며 한 줄씩 써 내려가 매듭진 사설을 내놓아 지금까지도 명논객으로 이름을 날리고 있다.

술에 얽힌 거짓말 같은 일화를 남긴 사람도 많지만 국어학자요 사학자인 권덕규씨처럼 통쾌하고도 멋진 에피소드를 남긴 분도 없을것 같다.

1936년 한글 큰사전 편찬에 참여했으며 조선어 문경위를 펴낸 권덕규씨는 어느날 집을 판 돈으로 술을 마신뒤 그 집앞에 가 「너 이놈 집아, 지금까지는 내가 네 안에서 살았지만 이제 네가 내 안에서 사는구나」하며 호방한 일갈을 터뜨렸다고 한다. 이 또한 술이 없었다면 있을 수도 없는 질세의 익살이 아닌가 싶다.

술을 늘 대중없이 마시는 사람을 일러 모주망태라 부르지만, 모주(母酒)란 약주를 뜨고 남은 찌꺼기를 말한다. 왜 찌꺼기 술에 모주란 말이 붙었을까.

지금은 가양주가 사라졌지만 한국의 술은 집에서 담는 가양 약주가 기본으로 약주를 짜낸뒤 다시 막걸리를 걸르고, 다시 이 찌꺼기를 3탕한 것이 모주다. 이 모주는 인목대비(仁穆大妃)가 광해군에 쫓겨나 제주도로 귀양갔을 때 제주 사람들이 막걸리를 걸른뒤 버리는 것을 보고 찌꺼기를 모아 다시 한번 걸러 가난한 농군들에게 싼 값으로 팔았다는 것이다. 이 3탕은 선조의 계모인 인목대비가 유배생활의 곤궁과 시름을 달랜 지혜로, 당시 제주도 사람들은 왕의 어머니가 빛은 술이라고 해서 모주란 이름을 붙였다고 한다.

## 영국을 낳게한 스카치

술은 한 나라의 문화를 재는 가장 좋은 방법의 하나로 알려져 있다. 「술의 자」로 영국의 스카치 위스키를 분석해 보면 재미난 현상을 도출해 낼 수 있다. 영국이 자랑하는 스카치 위스키엔 영국인의 지혜와 문화가 그대로 담겨 있다. 영국이 스카치를 낳았는가 아니면 스카치가 「해지지 않는 나라」를 이루어 놓았는가 하는 것은 달걀과 닭의 관계처럼 사슬관계로 볼수도 있다.

술의 으뜸은 스카치다. 스카치는 가장 빨리 취하게 하고 또 가장 쉬 깨게 하며 한두잔은 안주 없이도 마실 수 있을 뿐 아니라 마신뒤 물 한모금으로 입가심하면 냄새도 나지 않는 남성적인

술이다. 따라서 낫술 몇잔을 마시고 일하는데 지장이 없는 술이기도 하며 오히려 일의 능률을 올려주는 술이라는 평가가 나 있다.

더운 지방에서는 무더위를 이겨내는 청량제 구실을 할 뿐만 아니라 찬 음식으로 탈 나기 쉬운 소화기관의 제독 작용도 한다.

반대로 한대의 추운지방에서 마시면 몇잔만으로도 발끝이 찌르르하게 반응이 오도록 열량을 보태주는 것이 스카치의 특징이다.

따라서 언제 어디서고 마실 수 있는 전천후 술로 즐거움 뿐 아니라 일의 능률을 더해주는 마성의 술이기도 한 것이다.

영국이 해지지 않는 나라로 오대양 육대주에 유니언 잭을 휘날리게 하는데 이 스카치가 보이지 않는 힘으로 뒷받침 했을 것은 당연한 논리다.

프랑스의 꼬냑이 즐기기 위한 술이라면 영국의 스카치는 건강하게 더 많은 일을 하기 위한 술로 풀이할 수 있는 것이다. 영국 국민의 건실한 성품이 술로 투영되고 승화된 셈이다.

만약에 스카치가 없었다면 오늘의 영국이 있었을까. 스카치가 남모르게 영국에 영광을 안겨준 「불타는 물」로 찬사를 받는 것은 세계 위스키 시장의 주역으로 생산량의 85%를 수출한다는 것 뿐만 아니라 이렇게 보이지 않는 술의 진가가 있기 때문이다.

전 세계의 애주가들이 저녁 식탁에 앉아 식욕을 위해 반주로도 애용하는 스카치는 고구마를 주원료로 한 발효주와 증류주를 섞은 혼합주로 그 혼합 비율은 양조의 비밀로 되어 있다. 스카치는 오래 저장할 수 있다는 장점과 함께 기준도수 43도의 독주로 향미 또한 특이하다. 이 술은 스트레이트로 드는 것이 일반적인 음주법이지만 찰수록 향기가 살아나기 때문에 그 향미를 즐기기 위해서는 얼음에 희석해서 온더럭스로 들게 마련이다.

얼음에 미리 식혀 놓은 온더럭스 잔에다 얼음 덩어리를 담고 그 위에 스카치를 부어 마시는

순서인데 이때 순서를 바꾸면 실격이다.

얼음 위로 흘러내리는 그 짧은 순간에 술의 온도가 알맞게 식어져야 제맛을 즐길 수 있는 것이다. 향기로운 술에는 되도록 안주를 들지 말아야 술맛을 알 수 있으며 맛을 모르고 드는 경우라면 아예 이야기 밖이다.

입맛을 달래려면 치즈나 크래커 한조각이면 좋고 선부른 안주는 찾지 않는것이 상례다.

얼마전 우리나라의 언론인 한분이 라인강변의 한 사원에서 포도주 10여종류를 음미해 볼 기회가 있었는데 안주는 딱딱한 독일 빵 한조각 뿐이었다는 것이다. 이 빵은 안주가 아니다. 다른 포도주맛을 보기위한 입가심 재료가 아닌가 싶다. 유럽에서 포도주 대접을 받을때에는 냉수를 청하여 입가심을 한 뒤에 맛을 음미해 보는 것이 예의로 되어 있는 것이다.

포도주도 고급이면 조니위커 블랙같은 텁텁한 맛이난다. 격식을 갖춰 든다면 쇠고기 안주를 곁들여 맛을보면 술맛도 좋고 고기맛도 좋아진다. 붉은 포도주엔 육류, 백 포도주엔 생선 안주가 제격인 것은 상식이다.

주홍을 위한 술로는 꼬냑을 따를 술이 없다. 꼬냑의 향기는 스카치와는 달리 얼음으로 희석하면 향미를 잃는다. 꼬냑잔을 손으로 받쳐들고 손의 온도로 냉기를 없애야 향기가 그윽해 진다.

스카치가 하루의 피로를 씻고 입맛을 돋구는 특징이 있다면 꼬냑은 밤늦도록 즐기며 마실 수 있는 장점이 있다. 유럽사람들의 술 마시는 절차로는 식전에 스카치를 한두잔 마시고 음식을 들때는 포도주를 마신다. 식후에는 주홍을 위해 꼬냑을 기울인다.

## 한국인 75%가 유전적 주류화

보리밭 근처만 가도 취한다는 사람이 있고 43도 짜리 위스키 한병을 거뜬히 거추르고도 아무렇지도 않다는 주류 체질이 있다.

왜 그런가.

술꾼은 원래 태어난다는 말이 있지만 이 유전설을 뒷받침하는 연구 발표가 최근 화제가 되고 있다.

체질 분석에 따른 결과를 보면 우리나라 사람의 25%는 술에 약한 비주류.

이들은 아세트알데히드 탈수소 효소(ALDH-I)가 결핍되어 알콜 분해 능력이 약한 탓이다.

이 효소는 유전적으로 불 때 열성이기 때문에 양친으로부터 결손형 유전자를 받은 사람에게만 술에 약한 체질이 나타나게 된다는 것.

인종적으로 보면 백인과 흑인은 거의가 이 효소를 갖고 있는데 비해 황인종은 많은 수가 결핍되어 있어 비주류 체질이 된다는 것이다.

특히 에콰도르의 스라족의 경우 69%가 이 아세트알데히드 탈수소 효소가 전혀 없고 베트남족은 57%, 중국의 한족은 50% 일본족은 44% 칠레의 마푸체족은 41% 몽고족은 30% 한국인은 25%가 없어 술에 약하다는 분석이다. 수치로 볼 때 황인종 중 한국인은 술을 즐길 수 있는 신의 은총을 많이 받은 셈이다.

그러면 왜 황인종에 비주류 체질이 많은가에 대해 연구관계자들은 원래 황인종도 이효소를 많이 갖고 있었으나 어느때인가 유전자 변이를 이효소가 없어진 것으로 추정하고 있을 뿐 정확한 원인을 밝혀내지 못하고 있다.

술이 체내에서 흡수되는 과정을 보면 알콜은 먼저 간장 효소에 의해 아세트알데히드에서 산화된 뒤 마지막으로 물과 이산화탄소로 분해하게 된다.

체질적으로 알콜에 약한 사람이 조금만 술을 마셔도 호흡이 거칠어 지며 몸이 붉어지고 심장이 뛰며 두통 구토 기미가 나타나는 것은 이 아세트알데히드의 작용때문이라는 것이다. 몸에 들어온 알콜이 산화처리 되지 못한채 아세트알데히드가 축적되면 이같은 현상이 일어나게 된다는 것.

ALDH는 5가지 형이 있는 것으로 알려지고

있는데 특히 I형은 아세트 알데히드 산화 능력이 II형보다 50배가 많으며 유전자의 7번째 염색체에 숨어 있다고 한다.

우리나라 사람들은 75%가 유전적으로 술을 마실 수 있는 행운을 안고 있는데 이를 주류파가 어떻게 술을 즐기며 사는가 하는 「음주의식 및 실태 조사」가 지난달 주부클럽 연합회에 의해 이루어 졌다. 절주운동의 일환으로 이루어진 이 조사 결과를 보면 아무때나 마신다는 전천후 주보가 24.9%, 퇴근길 석양배를 즐긴다는 층이 59.2%며 마시는 이유에 대해 술이 좋아 마신다는 술꾼이 25.3%, 스트레스 해소를 위해 마신다는 부류는 19.2%, 직장에서의 인간관계 유지나 사업상 마신다는 것은 54.5%.

또한 음주자의 47.1%가 2차이상의 술자리를 거치는데 그 이유는 주위의 강요가 39.6% 대화를 위해서가 29.5% 습관적으로가 21.7%.

또 음주자의 62%가 술은 인체에 도움이 되므로 조금은 마셔도 된다고 긍정적인 생각을 갖고 있으며 음주자의 58%가 적당히 마시면 좋은 약이나 음식이 된다고 평가하고 있으며 비음주자의 40.4%도 이 설문에 긍정적인 반응이 었다.

음주 빈도 성향을 보면 매일 맥주 큰병 3병(소주로는 작은병1병)을 마신다는 경우가 7%, 술을 안마시면 잠을 이루지 못한다는 응답이 8.5%, 술에서 깨어날 때 손이 떨리고 초조하다는 경우가 10%, 술마신 다음날 전날밤에 있었던 일이 가끔씩 생각나지 않는 경우가 26.2%였다.

이 조사 결과를 토대로 보면 우리나라 국민들의 음주가 대체로 「술은 인체에 도움이 되므로 적당히 마시면 좋다」는 긍정적 평가를 하고 있다.

그러나 문제는 「적당히 마시기」다. 얼마가 적당한가. 술의 도수가 12도 아래인 경우는 음식으로 보며 20도가 넘으면 독으로 작용한다고 주장하는 학자도 있지만 자기 체질과 간의 분해능력을 잘 알고는 적당량의 술을 스스로 가늠해 볼 필요가 있다.

일반적으로 60Kg의 몸무게인 경우 하루 2홉 소주 3분의2, 맥주인 경우 2병반을 의학적인 간장 처리 기준으로 삼고 있다.

영국 알콜교육센터의 의학담당 의사 데이빗 테이씨의 권장량은 독주라면 하루 10잔을 넘지 말고 맥주로는 큰병 3병, 포도주는 1리터를 넘기지 말아야 하며 이 이상의 술을 마시면 알콜 중독 증세가 온다고 경고하고 있다.

## 잃어버린 한국주도

술은 대화를 위한 밑거름이요, 음식의 극치란 찬사를 받는다.

하루의 시름을 잊고 원죄 이전의 에덴같은 여유와 한가로움을 멋으로 승화시켜주는 촉매제이기 때문이다.

함께 앉아 마시는 상대나 좌중에 불쾌감을 주거나 평소에 잠재해 있던 의식이 튀어나와 소동을 벌이는 일은 주졸(酒卒)들도 삼가는 일이다.

흥겨워야 할 주석에서 우는 사람이나 꾸벅꾸벅 조는 사람이나, 술 마신뒤 도벽이 발동하거나 폭력을 삼는 부류는 아예 술과 인연을 끊는 것도 나와 남을 위해 두루 좋은 일이다.

두주불사(斗酒不辭)라고 술로 먹기 승부를 겨는 주보(酒補)나 대작하는 상대에게 술을 강제로 권해 끝내는 쓰러져야 쾌감을 느끼는 술꾼도 술 좌석은 삼가는 것이 옳지 않나 싶다. 생명이 있다는 술의 입장에서 보면 원통하고 어처구니 없는 일이 되기 때문이다.

지난 8월 30일 타계한 유진오 박사의 수필에 이런 것이 있다.

유박사가 대학을 나온 뒤 법조계의 대선배인 김용무라는 분과 그 지기와 술자리를 함께한 적이 있었는데 모시두루마기를 입은 선배들은 옷자락을 부채꼴 모양으로 펼치고 앉아 대작을 하는 중에 유박사는 도저히 견디지 못하여 선배들이 권하는 대도 옆자리에 쓰러져 잠을 잤다고 한다.

얼마뒤 깨어보니 대작하는 선배들이 부채 모양으로 펼쳐 놓은 두루마기 자락이 하나도 흐트러지지 않은채 술을 마시고 있었다는 것이다.

예절이나 법도 시대에 따라 변색이 되긴 하겠지만 요즘의 술자리 풍속과는 너무나도 대조적인데 놀라지 않을 수 없다.

요즘의 술자리선 술잔을 돌리거나 다마신 뒤에 자기의 빈잔을 건네고 술을 따라 권하는 것이 예의처럼 되어 있으나 우리 고유의 주도에는 어긋나는 일이다.

우리나라의 주도로는 자기가 마신 잔에 술을 부어 건네는 것으로 되어 있다. 이런 주례는 제례나 경사 축배에 그대로 남아 있음을 볼 수 있다.

제사상에 올리는 헌주도 제상아래서 잔에 술을 채운 뒤에 올리는 것으로 되어 있고 부모 회갑때 자손들이 짝을 지어 헌수(獻壽)를 올리는 것도 빈잔을 올리고 술을 따르는 것이 아니라 술잔을 채운뒤 올리는 것으로 되어 있다.

잔을 주고 받는 것은 일본인들의 주도로 우리나라 예법과는 어긋날 뿐만 아니라 이는 상대방에 술을 권하는 것이 아니라 결국 술을 얻어 마시는 꼴이되는 것이다.

술자리의 예법이나 매너는 중국인들이 1급이다. 중국인들은 자기잔을 권하는 일이 없고 마신뒤에는 깎배이(건배)하면서 빈잔을 보여준다. 상대방이 술잔을 비울때까지 계속 기다려 주며 극성도 하지 않는다. 술을 강권하지도 않고 취한 사람은 재워 보내는 미풍도 있다.

술이 약한 사람은 잔에 술을 받을때 잔 아래 쪽을 권다. 술이 약해 조금만 따르라는 뜻이다. 반대로 술을 많이 마시고 싶을 땐 건배뒤 잔위

쪽을 잡으면 술을 가득채워 주기 마련이다.

미국 사회에서도 술매너는 중국인에게서 배우라는 권장의 말이 있다.

독일 사람들은 거칠게 술을 마시며 방성대가도 예사인데 반해 영국인들은 신사의 나라답게 점잖게 마신다.

한국인의 술 주정은 일본인들의 영향이 아닌지 모르겠다.

파리의 상제리제 거리 카페에서 맥주한잔을 시켜 놓고 여유있게 앉아 몇시간이고 담소하는 프랑스 연인들의 술매너는 그림같이 느껴진다.

제네바 레만 호반변 선상카페에서 포도주 한잔씩을 시켜 놓고 레만호를 바라보며 술을 즐기는 스위스 중년 부부의 모습은 인생의 여유와 행복을 일깨워주는 풍경이기도 하다.

비엔나 숲 언저리, 하이리켄슈타트 가까운 곳에 호이리겐 이라는 1년 묵은 포도주를 파는 술 마을 그린짱의 분위기도 몇시간 둘러본 나그네의 마음에 몇년씩이나 자리잡고 있다.

술을 팔고 있다는 뜻으로 푸른 청솔가지를 가계문 앞에 내걸고 손님 맞이에 빈틈이 없다.

한국인이라는 것을 알아차린 4인조 전속 악단이 자리까지 찾아와 공손히 인사를 한다. 이어 아리랑이 울려 퍼지고 도라지 타령에 이어 애국가등이 잇따른다. 비엔나의 술집에 앉아 우리 민요와 가곡을 듣는다는 것은 취흥이 아니더라도 흥겹고 어깨춤이 절로나는 일이다.

술, 그것을 신이 인간에 내린 축복의 열쇠다.

**우리모두 간첩신고 흘라막아 민주건설**