

술 이야기 雜學



吳 蘇 白
(韓國弘報 研究所 代表)

目 次

- 世界の 乾杯用語
- 食卓자가 쇼펜 하우스에
- 시골장터와 목로술집
- 内外酒店이 色酒家로
- 祭酒와 조과술
- 神에게 바치는 액체병
- 修道院마다 양조장
- 호프속의 식물성 여성호르몬
- 宣齋과 飲福宴
- 天下의 모주선비
- 정몽주와 기생 설매
- 酒齡 5천년의 전설
- 두꺼비와 뱀으로 만든 성시주
- 법도있게 빛은 法酒

● 世界の 乾杯用語 ●

잇스 이이얀 (IS YGIAN)	회랍
피이 사헨탁 (FI SAHETAK !)	이집트
테르베 (TERVE !)	핀란드
이히히히히 ... !	에스키모
샬루우 (SALUD !)	페루
히어즈 투 유우 (HERE'S TO YOU !)	미국
므바릭	인도
쯔아 로세 쯔다로오베 !	소련
간 빠이	일본
샬루우트 (SALUTE !)	이태리
사우드 (SAUDE !)	포르투갈
오꼬레 마루우나	하와이
간 베이 (乾杯)	중국
치이리오 (CHEERIO !)	영국
아 보오뜨르 쟁떼 (A VOTRE SANTE !)	불란서
스코울 (SKAL !)	덴마크
프로깃트 (PROSIT !)	독일
피이 하티카	아라비아
세르피느제 (SEREFINIZE !)	터어키
말리 키타 토오스트 (MALI KITA TOAST)	인도네시아
샬루우 (SALUD !)	스페인
레하임 (LEHAIM !)	이스라엘
치이리오 (CHEERIO !)	스코트랜드
구운사 (GUNSA !)	가나
샬루우 (SALUD !)	멕시코우
에게이스게에레 (EGESZSEGERE !)	헝가리
사우데 (SAUDE !)	브라질
뉘 하이 못드	태국

식도락가 쇼펜하우에르

쇼펜하우에르는 식도락가였다. 더우기 술에는 사족을 못 썼다. 어느날 그는 로드셴트의 집에 초대를 받아 갔을 때 그의 식탁에는 한벌의 식기와 여러가지 크기의 글라스가 줄지어 놓여 있었다. 이 철학자는 대단히 만족하여 거북의 스프를 두 접시나 거뜬히 비우고 의자에 기대어 앉았다. 그런데 그 곳에 심부름하는 이가 병을 들고 왔다. 그는 재빠르게 작은 디저트의 글라스를 내밀었다. 「아무쪼록 큰 글라스로 드시도록 하세요. 그것은 디저트의 포도주 글라스입니다요」 하고 작은 소리로 말하였다.

그러자 쇼펜하우에르는 이렇게 대답했다. 「괜찮다. 따라라. 큰 것은 디저트 포도주가 왔을 때 필요하니까」

시골 장터와 목노술집

주점은 지방의 시장이나 혹은 여각(旅閣)에서 이루어 졌다.

그 중에도 대중이 모여드는 술집은 목노(木槽) 집이라 불렀다. 긴 나무판을 놓고 여러사람이 둘러서서 잡담하며 안주를 구워가며 술을 마시는 곳이다.

목노집에서 마시게된 역사는 길지 않으나 이것이 발달되기는 지방의 시장과 밀접한 관계를 가지고 있다.

우리나라는 오랫동안 물자의 유통이 적어 거의 자급자족하는 생활을 벗어난 사람이 드물었던 관계로 술집의 대중화도 늦어졌음은 당연하다.

시장이라 하여도 임진왜란 때 명나라 사람에게 보이기 위하여 일시적으로 조성하였으나 실패하고 영조 정조 시대에 국민의 생활이 윤택해지면서 시장이 활발히 이루어졌다. 당시 전국의 유명한 시장은 15개소로서 그중 이름이 났던 곳으로 광주(廣州)의 사평장(沙坪場), 송파장(松波場), 안성

(安城)의 읍내장(邑內場), 교하(交河)의 공능장(恭陵場) 네곳이었다.

이러한 시골의 시장은 그들의 유일한 사교장이 되기도 한다. 이러한 곳으로 많이 이용되었던 곳이 바로 목노집인 것이다. 그것도 한집에서만 그치는 것이 아니라 이집 저집으로 돌아다니며 마셨던 것이다.

内外酒店이 色酒家로

이조 영조(英祖) 초기(18세기초)에 매주(賣酒)하는 계집이 생겼다는 기록이 있다.

그전 까지만 해도 주모가 있어 자기 집에서 술을 빚어 일반을 상대로 방에서 팔았다. 이러한 매주가 생김에 따라 다시 내외하는 주점이 생기게 되었다. 이를테면 내외주점(内外酒店)인 것이다.

우리나라에선 옛부터 남녀간의 내외법이 심하여 여자는 남자 앞에 나서지를 않았다. 그래도 술을 팔기 위해서는 손님을 받지 않을 수 없어 궁여지책으로 생긴 것이 내외주점인 것이다.

즉, 안주인 여자는 외간의 남자와 대하지 않는 것이 예로 되었으므로 안에서 술상만 보아 놓으면 그 집의 남자 종놈이 술심부름을 하게 된다. 그러면 손님들은 서로 술을 따라 마신다.

18세기 후반기로 들어서면서 서울의 술집이 대규모화 되었고 다시 내외주점이 많이 생기어 유야랑(遊冶郎)과 건달패가 생겼다. 일반 관리들도 음연(飲宴)할 때 창우(倡優)들과 여러가지 놀이와 더불어 노래와 피리소리로 요란하게 마시었다.

대원군도 기녀 연홍의 집에 자주 드나든 이야기가 있다. 그러나 이 때는 내외주점이 아니고 전날의 기녀가 퇴궁한 후 자기 집에서 손님을 받으며 주점행위를 하였던 것이다.

주점이 늘어감에 따라 주정군도 많이 생겼다. 고종 초년에는 형조좌랑이 야금(夜禁)을 이용하

여 술을 마시고 부녀자를 겁탈한 사건이 생겨 잡아 가둔 일이 있었다고 한다.

주점이 성행하니 술꾼도 많아진다. 그들은 때를 지어 다니면서 유흥에 잠기게 된다.

내외주점이 성행하여 여기에 기너를 두게 되니 소위 색주가(色酒家)로 변하게 되었다.

祭酒와 조과술

서기 1905년 일본과 보호조약을 체결한 후부터 국가의 존립은 날로 위태로워 졌다.

그런 중에도 궁중의 대소 연회는 끊이지 않았고 망국의 한을 달래듯 술을 마시며 마음을 위로하였다. 그러던 중 융희 3년 즉 서기 1907년 2월 13일 관보로서 주세를 징수한다는 발표가 있었다.

소위 주세를 비롯하여 가옥세 연초세 등 세가지로서 신삼세(新三稅)라 하여 우리나라에서는 역사 이래 처음 생긴 일로서 일본인들의 보호정책 아래서 실시되었던 것이다.

국민은 놀랄 수 밖에 없었다. “이제부터는 술맛이 더욱 쓰겠네.” “술잔에도 세금이 붙는다.” 이런 말로 세태를 비웃었던 것이다.

이때 주세로 징수할 예산액은 당시 화폐로 16만 3천여원 이었다. 주세는 간접세로서 술을 직접 마시는 자에게 부과시켰던 것이다. 주조하는 술집에 주세를 부과케 한것은 물론 주류제조 허가제를 실시하여 허가를 얻을 자에 한하여 양조를 할 수 있게 하였다.

위암(韋庵) 장지연은 주세를 한탄하며 다음과 같은 시를 읊었다.

“주세가 오르니 마시는 세도 오르리. 이제는 행화촌의 봄술도 적어지네.

저 유명(劉伶)과 완적(玩籍)등도 흥미를 잃으니,

쓸쓸한 가을 방에서 이소경이나 읽세.”

(酒稅增來飲高. 杏花村裡減春曹. 劉伶阮籍俱消興 寒綵秋房讀楚騷)

그러나 이와 같은 주세법의 제정과 실시는 많은 국민의 원성을 샀다. 대표적인 것으로는 제사에 사용되는 제주(祭酒)에 대한 양조와 산신제나 용왕제 등에 사용된 “조과술”의 양조에 대한 허가였다.

본디 제주는 사제를 받드는 사람이 정성을 들여 빚은 술을 사용하였다. 즉 조상을 받드는 정성으로서 정결하게 양조하여 제주로 바치는 것이 예인 것이다. 그러므로 농가에선 “제주를 사다가 쓰다니 조상에게도 남의 것을 바치라는 말이나, 제주만은 자가양조를 허가해라.”

이같이 반대 했으나 주류제조의 허가가 없는 자는 술을 빚을 수가 없었다.

한편 신에게 바치는 “조과술”도 역시 제주와 마찬가지로 정성껏 빚어 제단 옆에 묻었다가 사용케 되는 것이다. 이것 또한 빚을 수 없게 되었고 다만 술을 사용하거나 마시려면 시장에 나가 사올 수 밖에 없었다.

1920년대에 들어서면서 그동안 술집에서도 제조할 수 있었던 술은 그 제조를 금지시키고 양조장이란 새로운 이름과 더불어 그곳에서만 모든 술을 양조하여 일반 시중에 반출케 하였다. 독점사업이 된 양조장의 술은 횡포를 부렸다. 값싼 재료를 사용, 옛술 본래의 맛을 잃은 채 그들의 이익만을 생각케 되었다. 그 무렵 술에 익숙한 농가에선 자가 사용목적으로 당국의 눈을 피해 몰래 술을 제조하게 되었으니 이것이 바로 밀주(密酒)로 불리우게 된 것이다.

밀주는 더욱 성행했고 이는 또한 농주라하여 농민대중이 마시는 술은 대부분이 밀주였다.

神에게 바치는 「액체빵」

맥주가 언제부터 만들어 졌는지 확실히 알 수는 없으나, 기록으로 보아서 슈메리아와 바빌로니아의 것이 가장 오래된 것 같다.

중요한 사실은 모두 들에 새겼고, 맥주도 중

요한 것 중의 하나였다. 그 때의 맥주는 신에게 바치는 제물로서 신성한 음식이었기 때문이었다.

그 당시에는 음료로서의 맥주와 먹는 맥주도 있었다고 한다. 맥주를 <액체의 빵>이라고 하는 말도 여기서 유래된 것 같다.

맥주의 양조가 바빌로니아에서 이집트로 전해졌는지, 아니면 이집트에서 단독으로 양조됐는지는 확실치 않다. 그러나 이집트에도 맥주 양조와 맥주 마시는 그림이 그려져 있고 문서에도 쓰여져 있다.

이집트에서는 보리로써 엿기름을 만들고 방향 고미제인 호프(hop)는 사용되지 않았지만 새프론(saffron)을 넣어서 맥주를 발효시켰다.

이같이 남쪽에서 시작된 맥주 양조가 어째서 북쪽의 켈트족과 게르만족에 의해 발달되었는지에 관해서는 알려져 있지 않다.

오늘날 게르만족의 국민음료로까지 발달된 맥주는 그들뿐 아니라 전세계 사람들이 즐겨 마시게 되었다.

게르만족이 맥주를 즐기게 된 것은 포도가 잘 자라지 않는데에 그 이유가 있는 것 같다.

중세기 초까지 맥주는 여염집에서 담갔다. 호프가 사용되면서 맥주의 보존이 나아져 힘들여 집에서 담그지 않아도 되었다. 주부들에 의해 담가졌던 맥주가 남자들의 손으로 담그게 되고 주로 수도원의 양조장에서 담갔다. 후에는 시민의 양조장도 생기게 되었다.

수도원(修道院)마다 양조장

그 양조기술도 수도원에서 많이 발전했다. 오늘날의 기술은 고도로 진보되었지만 원리적으로는 수도사들이 만들던 방법을 되풀이 하는 데 지나지 않는다.

중세 때에는 수도원이 모든 것의 중심이었다. 그래서 양조장이 없는 수도원은 없었다.

수도원과 아울러 도시에서도 양조권을 얻고

영업상의 맥주 양조를 시작했으나 처음에는 역시 수도사의 지도를 받았었다. 유럽의 맥주공장 건물은 수도원 건물과 비슷하고 고딕식탑이 있는 것은 수도원의 영향을 받았음을 말해 주고 있다.

전통적인 맥주의 본 고장 독일에서는 맥주도 10여종으로 나눈다.

호프속의 식물성 여성호르몬

독일의 어느 양조학자의 집에 새로 가정부가 들어왔다.

어느날 가정부가 주인에게 이런 말을 했다.

『주인님, 제가 이 집에 오기 전엔 가끔 호프 따는 일을 했습니다. 그런데 이상하게 호프밭에 가서 일을 하면 으레 이틀째부터 멘스가 시작됩니다. 어떤 까닭일까요?』

양조학자는 이제까지 호프와 멘스와의 관련성을 생각해 본 일은 없었다. 양조학자는 즉시 호프에 대해 조사해 보았다.

조사한 결과, 호프의 암꽃을 말린 것이 약으로 쓰였다는 기록이 문헌에 나타났다.

어느 수도원에서 수녀의 멘스가 너무 많아 호프를 다려 먹었다고 한다. 그것이 효과가 있었다는 것이다. 그렇지만 이것은 가정부가 한 말과는 반대가 되는 이야기다.

그래서 호프의 성분을 연구해 보니 호프 속에는 난소호르몬의 작용을 하는 것이 있다는 것을 알았다.

맥주 속에 들어갔을 때는 식물성 여성호르몬도 호프 속에 있을 때보다 감소되지만 그래도 상당히 남아 있다.

그러므로 수도원의 이야기는 호르몬이 바란스가 맞지 않고 멘스가 고르지 못할 때에 호프를 다린 즙이 효과가 있었던 것으로 해석하는 게 좋다.

우리나라에 맥주가 언제 들어왔는지 정확히는 알 수 없지만 맥주공장이 설립된 때는 1933년이

다. 일본의 맥주회사가 점점 해외시장이 넓어지자 한국에도 「기린」 맥주, 「삼보르」 맥주 공장을 세운 것이다.

宣醮과 飲福宴

선은(宣醮)은 왕이 하사하는 술로써 세종 때 의식화하여 외방으로 나아가는 사신이나 관리들에게 물건을 줄 때 엄격한 격식에 의해 행해졌다. 먼저 대청에 선은상이라 하여' 큰 테이블을 놓는다. 선은을 받을 사람은 먼저 선은할 물건이 들어올 때 부터 밖의 길에서 기다린다.

선은할 물건과 술을 두 사람이 교군바탕에 들어서 들어오면 받을 사람은 머리를 숙여 목례한다. 그러면 선은할 물건과 술을 가져다 책상위에 올려 놓는다.

다음에 받을 사람은 서쪽문으로 들어와 국궁 사배(鞠躬四拜)하고 서있다 다시 안내자의 지시를 받으며 선은안(宣醮案) 앞에 와서 꿇어 앉는다. 그러면 왕의 사신이 전교를 내리고 받을 사람은 엎드려 절하고 일어난다. 이와 동시에 식이 시작되므로 악공들은 음악을 연주하고 음악이 계속되는 중 받을 사람이 그 앞에 꿇어 앉아 있으면 집사가 술을 갖다 준다.

그러면 왕을 대신하여 온 사신도 같이 술잔을 들고 먼저 마신다. 받을 사람도 따라 마신다. 후에 각각 뒤로 물러나 다시 탕(湯)을 가져오고 두 사람이 행주(行酒)한다.

행주를 일곱번 한 후 집사자가 잔을 가져간다. 이로써 식이 끝나면 받을 사람이 다시 뜰로 내려와 선다. 주는 사람도 같이 맞서서 받을 자의 인사를 받는다. 여기서 받는 자는 머리를 숙이고 사배한 후 물러난다. 이로서 선은의 예식은 끝난다.

과거에 합격한 자는 성균관에 나가 석갈례(釋

褐禮)라 하여 평복을 벗고 관복을 입는 예를 행한 후 급제자가 다시 공자의 위폐앞에 술을 올린다. 이러한 절차가 끝난 후 넓은 뜰에 천막을 치고 선은의식을 행한다.

식이 끝나면 신급제들은 옆으로 늘어 앉게 되고 기녀들은 신급제 한 사람앞에 한 상씩 술상을 가져온다.

뜰 아래서 음악이 연주되고 가운데 넓은 광장에서 기생들이 춤을 추며 연기를 시작한다.

동시에 다른 기생은 신급제 앞에 다가와 술을 올리며 권한다.

이것 역시 일종의 의식이다. 식이 끝나면 대관들은 물러가고 신급제들만 남아 술상이 은성해지며 술을 마시게 된다.

다음에는 유가(遊街)라 하여 신급제들이 은안장에 흰말을 타고 거리로 나온다. 이러한 장관을 구경하고자 사람들이 몰려 다닌다. 삼일유가라 하여 삼일간 거리를 누비게 된다. 일단 자기집으로 돌아오면 연회를 열어 손님을 맞이한다. 여기서 다시 주연을 베풀게 된다.

음복연(飲福宴)은 나라에서 종묘나 사직에 제사지내고 나서 술을 마시는 연회를 말한다. 제사때 술은 가장 좋은 것으로 선택하여 사용하므로 제사를 지낸 후 선조의 영이 주는 복이라 하여 음복이라 하였다.

국가에서는 문무 백관을 한결같이 우대하기 위하여 춘추로 성균관에 나아가 제사지내고 다음날 음복연을 연다. 이 때 참여하는 사람은 의정부의 당상관을 비롯하여 육조의 당상관 난청등 문신을 모두 부르고 훈련원의 관리도 부르게 된다. 이로서 조정의 관리들이 한자리에 모여 음복하게 되는 것이다.

음복이란 신(神)앞에 놓았던 술을 마신다고 하였지만 참여하는 사람이 많아 음복연을 핑계로 사실상의 대연을 베풀게 되었다. 이런 때면 참석관 관리들은 서로 술을 권하며 크게 취하게 된다.

天下의 모주선비

세 사람의 선비가 한곳에 모여 글을 읽고 있었다. 어느 친구가 흰쌀 서말을 보내 왔다. 세선비는 흰쌀을 보자 제각기 군침을 삼켰다.

떡을 즐기는 선비가 먼저 입을 열었다.

『이 쌀을 팔아 떡을 사 먹어야지.』

밥을 즐기는 선비가 달리 말한다.

『아니, 이 흰쌀을 밥이나 지어 먹어야지.』

술을 즐기는 선비가 입을 연다.

『떡이니, 밥이니 그게 다 무슨 소리야, 흰쌀을 팔아 꼭 술을 받아 마셔야지』

세 선비의 주장은 서로 엇갈렸다. 서로 다투었으나 해결을 짓지 못했다. 세 선비는 서로 의논 끝에 「선비답게 옛글을 끌어 내어 판가름 하자」고 했다. 먼저 떡보선비가 말한다.

『공자 왈, 「저자에서 받아 온 술을 마시지 말라」 했으니, 떡을 사는데 가장 옳은 일이 아닌가.』 이에 밥을 먹자는 선비가 맞선다.

『옛 글에 「술을 마시면 실수가 많다」고 했고, 시경(詩經)에는 떡으로서는 줄인 배를 채우지 못한다」 했고, 〈홍범·洪範〉의 〈팔정·八政〉 중엔 밥이 그 첫 머리에 있음을 보아 밥이 가장 아름답다는 거야.』

모주선비는 대들듯 입을 연다.

『어린애 조르는데는 떡이 제일이다. 비렁뱅이에겐 밥이 으뜸일 거야. 옛날 요(堯) 임금은 술 천종(千鍾)을 마셨고, 순(舜) 임금은 술 백통을 마셨지. 우(禹) 임금은 술을 마시고 「달다」 하셨네. 고종(高宗)은 진한 술을 빚게 했고...』 여기서 지루하게 늘어 놓자, 떡보선비와 밥보선비는 울화통이 터졌다.

『여보게, 배가 고파 죽겠네. 간단히 요건만 말하게.』

모주선비는 아랑곳 없이 말을 계속한다.

『남의 말을 가로 채는건 선비의 정신이 아니야. 고전(古典)의 인용이 전제조건이니, 내 말을

끝까지 들어보게.』

『간추려 말하게. 떡이 먹고 싶어 환장할 판이야.』

『... 공자 왈, 「술을 마시는 건 제한하지 않는다」 했고, 진평공(晉나라 왕)은 술로 날렸네. 위(魏)나라 왕은 벌작(罰作)하였고, 유령(劉伶)은 주덕송(酒德頌)을 지었네. 백락천(百樂天)은 술의 공로를 찬양했고...』

떡보가 버럭 화를 내며 소리친다.

『자넨 전고(典故)를 일삼지 말아. 간추려 말하라 하지 않았나.』

모주선비는 느긋이 낮은 목소리로 응수한다.

『선비의 태도는 참을성 있게 남의 말을 경청하는 걸세. 성급하게 구는건 선비가 삼가야 할 일이 아닌가.』

밥보선비가 눈을 흘기며 입을 연다.

『앞으로 얼마나 더 시간이 걸릴 작정이야.』

『초화(焦華)는 주보(酒譜)를 지었고, 서막은 술을 성(聖)이라 했네. 자네들도 알지. 도연명·왕적(王績)·맹가(孟嘉)·진준(陣濂)·하지장(賀知章)은 모두 옛날의 애주가가 아닌가.』 밥보 선비는 더 참을 수가 없었다.

『이봐, 모주선비, 이제 그만 하라니까.』

『토론엔 진지하고 참을성 있는게 선비의 정신이라니까. 자네들 두손 들었나?』

떡보가 소리쳤다.

『두 손은 뭐가 두손야. 그래 밤 삼경이 되도록 전고를 들어봐, 제기랄.』

『...하늘에는 주성(酒星)이 있고, 땅에는 술샘이 있고, 시골에는 취향(醉鄉)이 있겠다. 또, 신선(神仙) 중에는 취선(醉仙)이 있네. 그 뿐인가 옛날 성제(聖帝)·명왕(明王)·현인(賢人)·달사(達士)들이 모두 술을 칭송했네. 그러나 이들은 밥과 떡에 대해서는 언급하지 않았으니 나는 술을 택하겠네. 어때, 이만하면...』 모주선비의 특강이 끝났다.

떡보선비와 밥보 선비는 서로 얼굴을 번갈아

보며 말문을 열지 못했다.

모주선비는 기회를 놓치지 않고 던지시 말한다.

『선비는 선비답게, 옳으면 그 길을 따라야지…』

떡보선비와 밥보선비는 머리와 눈으로 수궁하는 것이었다.

『자네의 말에 약간의 이의가 있기는 하지만, 자네의 말대로 따르겠네.』

두 선비는 모주선비에게 항복했다. 모주선비도 선비였지만, 주장을 따른 두 선비도 역시 선비다왔다.

모주선비는 술을 받아 항아리에 가득 담았다. 그야말로 유주무량(有酒無量). 떡보선비는 술기운을 말자 곧 취해버렸다. 밥보선비는 술잔을 들자 곧 거꾸러졌다. 모주선비는 잔을 들어 가득 따라 기울였다.

창밖에는 달이 밝았다. 모주선비는 나동그라진 떡보선비와 밥보선비를 바라보며 밤이 깊어가는 것도 잊고 흥청망청 술을 마셨다.

정몽주와 기생 설매

정몽주는 56세에 숨졌다. 그해에 바로 이씨 왕조가 세워졌다.

그는 태조 이성계와도 친했고 태종 이방원과도 친했다. 그때 정몽주는 이성계 보다 두 살 아래였다. 이방원은 26세의 청년이었다.

유명한 단심가(丹心歌)도 술좌석에서 나왔다. 이와같이 술은 글하는 이들에게 붙어다니는 물건이다.

이성계가 해주(海州)에서 낙마하여 집에 누워 있을 때, 정몽주는 친구로서 이성계를 방문했다. 이날은 음력 4월 4일, 꽃이 만발하였다.

정몽주는 이성계를 문병하고 돌아오던 중 자주 다니던 단골 주막으로 발을 옮겼다. 조출한 주막 뜰에는 가지가지 꽃이 피었다.

「주모 있소」

소리쳤으나 대답이 없다. 주모가 밖에 나가고

없었다. 그래도 단골손님인 만큼 그 자리에서 꽃을 보며 큰 잔에 술을 청했다. 심부름 하는 소녀가 갖다 주었다.

그는 큰잔으로 여러 잔 마셨다. 취흥이 짙어지자 그는 그대로 있을 수 없었다. 노래에다 나중에는 춤까지 추었다. 「오늘은 풍세가 사납구나. 한잔 더 마시자」- 그리고는 몇잔 더 마시었다. 봄빛이 무르익어 정몽주는 더욱 흥에 겨웠다. 취중에도 그는 말에 올라 자기 집으로 발을 옮겼다.

선지교(選池橋 : 후일善竹橋)에 다달았을 무렵, 이방원이 보낸 자객들의 쇠망치로 머리를 얻어 맞은 채 정몽주는 말에서 떨어져 숨졌다.

술을 좋아하여 시(詩)를 부르며 꽃잎에 춤을 추던 활달한 학자도 만취한 몸으로서는 어찌할 수 없었다. 만일 술이 덜 취했어도 무참한 횡사는 면했을까지도 모른다.

후일, 그의 고향 영천(永川)에 사당을 지어 놓았으나 돌아보는 사람이 없어 퇴폐해 갔다.

그후 성종(成宗)때 술 잘 마시던 학자 손순효(孫舜孝)가 이곳을 지나게 되었다. 그도 술에 만취하여 말 위에서 그대로 졸며 지나갔다.

그때 길가에 느닷없이 백발이 성성한 노인이 나타났다. 백발이 바람에 휘날리지만 의관은 어엿한 인물이다. 노인은 자신을 정몽주라 하며, 입을 열었다.

「내집이 이제 퇴폐하여 비바람도 가리지 못하게 되었다.」

놀라 깨어보니 꿈이었다. 그는 말에서 내렸다. 근처의 노인에게 물어 정몽주의 사당을 찾아갔다. 사당은 오간데 없고 그 터전만이 남아 있었다. 손순효는 사람을 시켜 지체없이 사당을 다시 짓게 했다. 사당 낙성식날, 그는 친히 큰 술잔에 술 한잔 가득 부어 올리고 그잔을 내리어 그대로 한잔 마시었다.

술을 좋아하던 정몽주는 후일 술잘하는 손순효의 술을 얻어 마신셈이다. 손순효는 술이 취

하여 사당 벽에 일필 써 걸렸다.

「옛날 주나라의 문천상(文天祥)과 충의백(忠義伯：鄭夢周) 두 선생은 서로 통해 있소. 한 몸을 희생하여 기강을 세웠소. 천만년 내려가도 누구나 우리러 보고 있소. 오직 이(利)만 추종하는 자는 예나 지금이나 분주하게 돌아다니오. 맑은 서리가 흰눈같이 흰 그 마음송백(松柏) 같이 창창하오. 이제 조그마한 집을 지어 비바람을 가리었으니 영혼이여 편히 쉬시오. 그래야 내 마음도 편안 하겠소.」

충의와 술로서 얼크러진 손순효의 정성은 어디까지나 청백했다.

이성계를 도와 이씨왕조를 세운 정도전(鄭道傳)은 태조의 유일무이한 충신으로서 서울 한양에 새 궁궐을 지어놓고 연회할 때 술에 취하여 이씨를 찬양하는 시를 지어 아첨했다.

가장 풍자적인 연회는 이씨왕조가 개한후, 재상들과 전날의 원로대신을 모아 일대연회를 벌였다. 연회장에 모두 모였다. 새로운 왕조를 찬양하는 최고의 연회였다.

그중 설매(雪梅)는 고려의 이름높은 기생이었다. 노래도 잘하고 춤도 잘추며 용모도 뛰어났다.

연회가 무르익어 갈때 어느 재상이 술에 취하여 설매와 수작을 부리고 있었다.

「내 들으니 너는 아침은 동쪽에서 먹고 저녁 잠은 서쪽 집에서 잔다는데 이 늙은이를 위하여 하루밤의 위로를 해주는 것이 어떠하냐.」

「좋소아다.」

「그러나, 참으로 절개가 없구나.」

「그러하오이다. 동가식서가숙(東家食西家宿) 하는 이 몸으로 왕씨(王氏)를 섬기었다가 이씨(李氏)의 정승이된 사관과, 어찌 좋지 않겠소.」

폐부를 뚫는 무서운 풍자의 말이다. 정승은 그만 얼굴이 붉어져 머리를 숙이고 있을 뿐이다.

좌중은 고요해지며 누구하나 말문을 열지 못하였다. 누구하나 말문을 열지 못하였다. 어떤 자는 설매의 말에 가책을 받았는지 눈물을 흘리

기도 하였다.

술이란 때로는 웃음을 자아내기도 하지만, 한마디 말로서 좌중을 꼼짝 못하게 만들기도 한다.

주령(酒齡) 5천년의 전설

술의 기원은 어느 나라건 거의다 신화와 전설로 얽혀져 있을 뿐이다.

술의 기원은 역사상의 기록을 통해 정확히 가릴 수는 없지만, 신화 가운데서 그 유래를 들추어 볼 수 있다.

- 이집트에서는 오시리스(Osiris)신이 곡물신(穀物神)에게 곡식으로 술을 빚는 방법을 가르쳐 주고, 또 로마 신화에서는 바카스(Bacchus)신이 포도주 빚는 법을 전했다. 이래서 술은 약 5천년 전에 이미 인류사회에 있게 되었다. 한편 인도에서는 소마신(蘇麻神)이 감로주(甘露酒)를 처음 빚었다는 전설이 있다. 이웃 중국에서는 우(禹)의 딸 의적(義狄)이 곡주를 발명하였다는 전설이 있다. 하지만 우는 이미 신화중의 인물이며, 그의 딸 의적 운운한다는 것도 신화의 한 토막임을 엿볼 수 있다.

이상은 이웃과 먼 나라의 신화 속에 나타난 술의 기원이다.

우리나라 신화 가운데서도 술의 기원을 나타낸 부분이 뚜렷한 것은 보이지 않는다. 우리의 문화가 중국의 문화에서 갈라져 왔기 때문에 술의 유래도 중국에서 전해 온 것으로 믿어지고 있다.

특히 고구려의 역사는 처음부터 중국의 한민족과 투쟁하여 가며 내려왔기 때문에 술에 대한 이야기나 또 양조하는 법까지 그곳에서 전해져 온 것으로 생각된다.

우리의 조상들이 마셨던 재래주(在來酒)를 몇 가지만 열거해 보자.

젓밥과 누룩으로 만드는 약주를 「민자약주」라고도 부른다.

이 민자약주를 만드는 과정에서, 봄에 돌아나

오는 송순(松筍)을 넣으면 송순주가 되고, 인삼을 넣으면 인삼주, 여러가지 약재(藥材)를 넣으면 방문주(方文酒), 솔잎을 넣으면 송엽주(松葉酒)가 된다.

두꺼비와 뱀으로 만든 섬사주

송순주는 그 향기도 향기려니와 몸에도 좋다. 하지만 송엽주는 약주술로는 잘 담그지 않는다. 송순보다 그윽하지 않고 맛 또한 덜하기 때문이다.

인삼주는 매우 고귀하고 비싼 술이다. 인삼주는 술 그 자체로 마시는 것 보다는 약술(藥酒)로 쓰이는 술이다.

이같은 술들은 물을 타지 않은 술이므로 마실 때는 적당히 물을 타서 술맛을 내야 한다.

색다른 술로서 섬사주(蟾蛇酒)가 있다. 섬(蟾)은 두꺼비, 사(蛇)는 뱀, 이 두꺼비와 뱀은 서로 만나면 독기(毒氣)를 내뿜으며 물고 늘어져 버린다.

독이 잔뜩 오른 두 놈을 잡아 약주에 그대로 넣고 뚜껑을 꼭 닫는다. 열달이나 스무달이 되면 다 녹아 버린다. 빼도 녹고 동그란 기름만이 남는다. 이게 섬사주다. 두 놈이 지니고 있던 독은 알콜기운에 다 녹는다. 이 술은 귀하기도 하지만 정력에도 좋다고 한다.

신라시대에 왕과 신하들이 포석정(鮑石亭)에 둘러 앉아 자기 앞으로 떠오르는 술잔을 차례로 마셨다고 한다. 이것을 유상곡수(流觴曲水)라고도 한다.

이때에 마신 술이 법주(法酒)라는 거다. 지금도 경주에는 이름만이 전해진 법주가 있지만 그 옛

날의 법주와는 비교가 안될거다.

법주는 참쌀로만 빚는 술이며, 오래 묵을수록 좋다. 우리나라에서는 봄, 가을철이 술 담그기에 알맞지만 여름철에는 술이 상하기 쉽다. 때문에 이 술은 땅에 묻는다.

법도 있게 빚은 법주(法酒)

이 법주의 법(法)자는 법도가 있게 술을 빚는다는 뜻이다. 즉 술 빚는 법이 엄격한 방식에 의한다는 말이다. 법주는 서민층보다 상류층에서 즐기던 술이었다.

또 여름에만 마시는 과하주(過夏酒)가 있다. 제조방법은 소주에다 잿밥을 넣고 또 계피·건강·향인 등을 넣는다. 건강은 땀싸하고 열기가 있기 때문에 장마철에 소화를 돕고, 계피는 향료가 되며 향인은 맛을 돋구게 한다.

이렇게 해서 3일이 되면 식혜처럼 된다. 여기에 용수를 박으면 밥풀이 뜨게되는 것이 마치 약주같이 된다.

국화주(菊花酒)는 술을 만들 적에 국화를 함께 넣어 빚는 게 아니라 다 만든 약주를 마시기 위해 약간 데울 때 두세 송이를 띄워 그 향기가 우려나게 하는 것이다. 이 때에 사용하는 국화는 우리나라의 재래종인 조그만 꽃으로 9월 9일 전후로 피는 꽃이 좋다.

또 감홍로주(甘紅露酒)라는 것이 있다. 이 술은 소주에다 「감홍로」라는 식용물감을 타므로 빛깔은 거의 포도주 색에 가깝고 도수는 높은 편이다.

그리고 연실주(蓮實酒)라는 특이한게 있는데, 역시 소주에 연밥을 넣어 만드는 것으로 화기를 내리게 하는데 좋다 한다.

4 천만의 신고정신 북괴도발 예방한다.