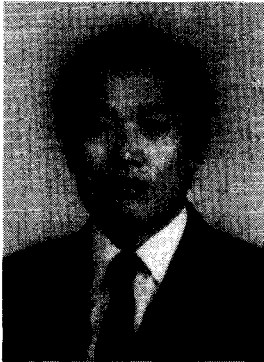


동경 25시



박 준 길
 <공정거래위원회 단체과장>

1. 일본문화를 빨리 익힐 수 있는 장소

지리적으로 가까운 일본은 외국에 출장을 갔다 올때는 으레 들르는 곳이었지만 최근에는 비즈니스맨으로 장기 주재하는 경우가 더 많다.

J신문사 경우만 보더라도 동경에 8명이 근무하고 있다. 이와같은 숫자는 4-5년전만 해도 상상도 못하는 일이지만 경쟁이 치열한 마스크 분야에도 국제화·세계화 바람은 우리보다 훨씬 강한 느낌이다. 이러한 추세는 정부나 공공기관에도 마찬가지로여서 각 부처에서 나간 유학생을 포함하면 그 숫자는 상당하다.

대개의 경우 현지에 잘 적응하여 생활하고 있지만 서울과 환경이 비슷한 동경의 경우 살인적인 물가만 빼면 그럭저럭 견딜만하다. 그러나 술꾼들에게는 별로 재미없는 곳이기도 하다. 왜냐하면 술집이건 음식점이건 시간이 대개 정해져 있고 예약을 해야 한다. 술을 마실 수 있는 시간은 보통 2-3시간이 보통인데 새벽까지 마시던 서울 술꾼들에게는 2시간 정도라면 간에 차지 않을 것이다. 특히 서울에서 오랜만에 출장은 친구라도 대접을 하다 보면 2시간은 너무 짧기 때문이다. 물론 요사이 서울에서도 노래방에 주로 가기 때문에 한곳에 머무르는 일은 드물지만, 그래서 한국식 스낵이나 한국사람이 경영하는 클럽에 가면 장시간을 독점할 수가 있다. 그러나 한가지 아쉬운 것이 있다면 예고없이 한잔할 사람을 찾기가 쉽지 않다는 것이다.

나도 지난 2년간을 동경에서 주재(경제기획청)하면서 일본의 직장 동료들과 가끔 술자리를 같이 한 적이 있지만 그래도 사전에 아무 약속 없이 술 생각이 날때 한잔 하기란 그리 쉽지 않다. 나같은 경우는 그렇게 술을 즐기는 편도 아니고, 누군가 같이 가자고 하면 가는 스타일이지만 그래도 퇴근시간이 임박해오면 누가 한잔하자고 제의해 오지 않을까 하고 기다려지기도 하고, 발동을 거는 사람이 없을때는 내가 가자고도

■ 目 次 ■

1. 일본문화를 빨리 익힐 수 있는 장소
2. 부담이 되는 『클럽』
3. 비교적 싼 곳은 『스낵』
4. 저녁까지 해결되는 『이자까야』

하지만... 그래서 서울, 과천 생각이 가끔 난다.

나는 주로 동경무대가 관청가가 몰려있는 가세미가세끼 근방에서 근무했기 때문에 내가 주로 가는 곳은 도라몽 뒷골목이나 아카사카의 선술집이다.

내가 술집에 가게 된 동기는 좀 색다른데 일본어회화를 본토인과 하기 위해서였으리라. 아침에 출근하여 책상앞에 앉으면 사무적인 말밖에는 안하게 된다. 이렇게 3개월이 다 돼가도 속 시원하게 말이 잘 안되니 답답하지 않을 수 없었다. 그래서 묘안을 짜낸것이 술자리를 갖기로 한 것이다. 그러나 저녁때마다 일본사람을 술자리에 끌어낼 수도 없고 해서 어려움도 있었지만 한 6개월정도는 그런대로 일본 친구들도 사귀고 일본어 회화를 하는데 많은 도움이 되었다.

일본 샐러리맨들도 퇴근시간이면 으레 술집을 찾게 마련인데 지하철이 잘 연결되어 있어서 교통편은 좋다. 보통 1시간 정도 전철을 타고 집에 가는데 전철이 주로 술집 근방에까지 연결이 되어 있어 비가 오는 날에도 지하철을 타면 안전하게 집에 갈 수 있다. 지하철은 보통 12시까지이고 버스는 10시면 거의 다니지 않는다. 일본 샐러리맨들도 술집에서 하는 얘기는 주로 여자 얘기·영업실적 얘기들이지만, 경기시즌에는 야구얘기·J리그 축구얘기들인데 우리네와 거의 공통점이 많다. 그래서 일본서민의 얘기나 문화를 빨리 익힐 수 있는 장소이기도 하다.

일본사람중에도 혼자 술을 드는 사람이 많다. 그래서 처음에는 이상하게 생각도 하였지만 실제 현지에서 생활해보니 이것도 불가고를 이기는 술꾼들의 지혜일거라고 생각도 해보았다. 그리고 일본에 가서 유의할 것은 자동판매기인데 저녁 11시가 되면 자동적으로 술을 팔지 못하게 장치해 놓았다. 청소년을 위해서란다.

다음은 앞으로 동경을 찾는 동료들에게 좀 도움이 될까하여 동경의 술집 이야기를 간단히 기술해 보고자 한다.

2. 부담이 되는 『클럽』

동경에 가게 되면 우선 조심해야 할 곳은 우리의 룸싸롱이나 룸카페와 비슷한 곳이 있는데 우리말로는 『클럽(club)』이다. 일본사람 발음으로는 『그라브』다. 물론 일본에서 고급술집은 여자들이 있는 요정이지만 요정을 제치고 보통사람들이 갈 수 있는 술집으로 비교적 비싼곳은 클럽이다.

동경에서 신쥬큐(新宿)나 아카사카(赤坂)에 많이 몰려있는데 특히 한국사람이 경영하는 아카사카 골목에 가면 서울집·이화·아네모네등 한국식 간판을 쉽게 찾아 볼 수 있는데 이곳에만 100여군데가 있다고 한다. 한국사람들이 경영하는 클럽에 가면 저녁식사를 할 수 있고 가라오케도 있어 밤늦게까지 즐길 수 있는 곳이다. 대개의 경우는 밤 10시면 영업이 끝나는 것에 비하면 한국식이다. 술값은 보통 1인당 2만엔정도 나오는데 2-3명이 가면 5-6만엔은 족히 든다. 대개 새벽까지 양주로 즐기는 경우에는 10만엔은 있어야 한다. 또한 클럽에서는 마시다 남은 술은 이름표를 붙여서 점장(店長)에게 맡기면 다음 기회에 찾아 마실 수 있다. 최근 일본도 버블(Bubble)경제가 아직까지도 꺼져가는 과정에 있고 엔고(円高)등으로 각 기업들이 경기가 안 좋아 가장 큰 타격을 받는 곳이 술값이 비싼 클럽이다. 그래서 저녁때가 되면 클럽이 몰려있는 골목은 경기를 그대로 반영하여 썰렁하다.

과거 일본의 버블경기시 일본기업은 접대비를 상당히 풍족하게 지급하여 회사 경리과에 제출하면 그대로 인정되었는데, 요즘은 불황으로 접대비가 대폭 감축되고 결제가 까다로워졌다는 것이 일본 직장인들의 얘기다. 덕분에 가장 타격을 받는 곳이 몰장사 마담들인데 최근에는 지진, 독가스 사건등으로 더욱 울상을 짓고 있다고 한다.

3. 비교적 싹 곳은 『스넥』

클럽보다 약간 수준이 떨어지는 곳이 『스넥』이다. 일본식 발음으로는 『스나그』이다. 클럽과 좀 다른 것은 점포의 규모가 작고 술심부름하는 아가씨가 있지만 옆자리에 앉지 않고 카운터에서 술만 따라주고 말 상대만 해준다는 것이다. 스넥집에 가서 좌석을 같이 할 아가씨를 찾으려면 촌놈이다. 술값은 1인당 1만엔 전후를 계산하면 되는데 클럽보다는 절반가량 저렴하다. 일본사람들은 대개 우리보다는 술을 약하게 마신다. 미즈와리(水割)라하여 위스키·산토리버번류를 맥주잔에 조금 넣고 물이나 얼음을 넣어 마신다. 일본은 기후가 우리나라보다 더워서 그런지 미즈와리가 맞는것 같다. 나도 처음에는 한국에서 하던 식으로 스트레이트로 일본동료들에게 권했더니 역시 한국사람은 기스요이(氣強い)라 하면서 사양을 해서 그 뒤로는 권하지 않았다.

그런데 일본출장이라도 가면 미즈와리를 꼭 권하고 싶다. 또 한가지는 일본 사람들은 잔을 주고 받지 않는다. 대신에 옆사람이 술잔이 비면 자주 따라 준다.

그래서 한국 사람들은 항상 손인데 일본사람들은 자기들은 마시지 않고 우리잔에만 따라 주어서 그대로 마시다 보면 우리만 취하게 된다.

클럽이나 스넥에서 일하는 아가씨들은 공히 월급쟁이고, 팁은 신경쓸 필요가 없다. 일본에서는 어느 곳에서도 팁을 주지 않는다.

일본 샐러리맨들은 클럽이나 스넥에는 한달 봉급이 거덜나기 때문에 잘 가지 않는다. 우리가 가자고 해도 다음에 자기들이 초청할 때는 이와 비슷한 곳으로 초청을 해야 되는 부담 때문이다. 일본에 출장가서 일본동료들과 한잔술을 할때에는 이와같은 종류의 술집보다는 한국의 선술집이라 할 수 있는 소위 이자까야(居酒屋)로 초청하는 것이 좋다. 일본사람들은 자랄때 “남에게 폐를 끼치지 말아라.” 그리고 “신세를 지면 꼭 갚아라”가 부모의 가정교육이라 한다. 그래서 그

런지 학생들도 보면 커피값도 제각기 낸다. 어른들도 초대한 사람이 술값이 많이 나왔으면 나중에라도 1/3정도를 부담해 준다. 우리의 사고로는 이해가 잘 안가겠지만 일본에서는 보통 볼 수 있는 일이다.

4. 저녁까지 해결되는 『이자까야』

동경에 출장갔다는 사람이면 한번씩은 꼭 들린 경험이 있겠지만 일본돈으로 5천엔으로 식사까지 해결해 주는 곳이 이자까야이다. 술종류는 맥주를 비롯하여 다양한데 일본의 전통술인 사케등의 주류가 주로 나오고 안주류는 야키도리(닭고기)·마구로 사시미(참치회)·나마마메(꽃콩)등의 안주가 푸짐히 나온다. 간식류로는 스시(일본식 초밥)도 주문이 가능하다. 이러한 유형의 이자까야는 일본의 어느곳을 가도 있는데 부담없이 호주머니 사정에 맞추어 갈 수 있는 곳이다. 일본 방문시 비즈니스맨에게 권하고 싶은 술집이다.

일본식의 청주라 할 수 있는 사케는 전국에서 2000여 종류가 나온다고 한다. 지방의 특색에 맞게 맛이나 향기가 가미된 사케가 많이 있다. 우리 서울에서도 맛볼 수 있는 청주류의 사케는 뜨겁게 데운 것을 아스칸(熱かん)이라 하고, 냉장고에서 차갑게 한 것은 츠메타이(冷たい)라고 한다. 이곳에서 나오는 맥주의 경우는 병맥주나 깡이 있고, 조키로는 다이조키(1,000cc정도)와 주조키(500cc 정도)가 있는데 맥주는 우리와 거의 비슷하다. 안주는 대개 메뉴판이 나오는데 읽을 줄 모를때는 손가락으로 가리키면 “하이” 또는 “오케” 한다.

이상으로 일본의 술집이야기를 써보았지만 일본서민의 애환을 쉽게 익힐 수 있는곳... 동경에 가면 주저말고 “이자까야”에 가서 일본말도 익히고 일본서민의 정취를 만끽해 보실 것을 권하고 싶다.