

테킬라 (Tequila)

우기에는 범람해서 대하를 이루지만 건조기가 되면 물이 바짝 줄어 기마로도 건널 수 있는 강, 미국 서부에서 악을 저지른 술한 무법자들이 미국의 <법>을 피하여 이 강을 건너 <멕시코>로 피신하는 이야기는 서부영화에 흔하다. 그 강이름이 <리오 그란데>이다. 그 강을 건너는 데 성공하여 안도의 숨을 내쉬 무법자들은 우선 주막에 들러 술 한잔을 들이킨다. 대개의 <테킬라>라는 멕시코 토주다. 병째로 나팔을 분 그가 오만상을 찌푸리고 소금 한줌을 입속에 털어넣는 것은 그 술이 그만큼 역겨운 탓이겠다.

멕시코 수도의 뒷골목 <바>에서 목격하기도 했지만 그들은 소금을 입에 털어넣는 데에도 묘한 습관이 있다.

우리 같으면 소금을 손가락으로 집어 목구멍으로 털어넣을 텐데 그들은 소금을 일단 오른손 손등에 얹어다가 그것을 혀끝으로 핥는 것이다. <테킬라>의 그 고약한 맛은 소금만 가지고는 목구멍을 넘기를 거부하는 것일까. <레몬>한개를 통째로 쥐고 한끝을 이빨로 물어뜯어낸 다음 그 시디신 즙을 손으로 쥐어짜서 입안에 떨어뜨리고 난 다음에야 비로소 비위가 가라앉는지, <테킬라>를 마시는 멕시코인은 누구나 그 짓을 되풀이하는 것이었다.

<테킬라(Tequila)>의 맛이 고약할 수밖에 없는 것은 그 원료가 곡류 아닌 멕시코 사막에 자생하는 <카크투스 사보텐>때문인가 보다. 1년이면 6개월이상 비 한방울 안내리는 곳에 자생하는 이 다육식물의 즙을 발효시킨 막걸리 같은 공주가 <팔케(Pulque)>라는 이름. 멕시코 시티에 들렀을 때 경험 삼아 그것 한 글라스를 마셨다가 화장실로 급행한 일이 있다. 고약한 냄새와 매스꺼운 맛 때문에 목구멍을 넘기지 못하고 다시 내놓을 수밖에 없었던 것이다. 그 팔케를 증류한 것이 테킬라라는 주정도 43도의 술이다. 원주인 팔케보다는

악취가 덜 하지만 그것 역시 소금이나 레몬 안주 없이는 도저히 마실 수 없는 독특한 냄새를 지녔다. 우리 막소주는 <테킬라>에 비하면 신사의 술에 속하는 편, <테킬라>를 바탕으로 하는 <카테일>에 보편적인 것이 두 가지 있다. 첫째가 이름만 들어도 소름이 끼치는 <TNT>, 고성능 폭탄의 이름을 붙인 것은 테킬라의 <T>와 토닉 워터의 <T>를 따온 때문이다. 마시면 뱀속이 금시 파열될 것만 같이 들리지만 실은 <진 앤드 토닉>이나 별로 다를 게 없는 유순한 청량제다. 삼복 더위의 비지땀도 그 <TNT> 한잔이면 말끔히 걷히는 기분인 것이다. 더위를 폭발분산시키는 술도 알아두어 무방할 것이다.

열사와 흑우의 선혈처럼 강렬한 태양이 작열하는 멕시코 투우장,
 <마타도르>가 도끼를 보일 때마다 '올레!'를 연발하여
 흥부의 도가니가 되는 그 분위기는 역시 <테킬라>의 도움 없이는
 이루어질 수 없을 것만 같았다.

<TNT>같은 살벌한 이름과는 대조적으로 낭만적인 분위기를 풍기는 카테일이 <마르그리타>, <마야거리트>라는 영어 여성이름을 스페인 말로는 그렇게 부르는가 보다. 테킬라를 바탕으로 해서 <라임 주스>나 <레몬 주스>를 섞어 쉐이크한 술이다. 그 특색은 <카테일 글라스>의 입에다 소금을 바르는 것, 글라스를 물기 없이 닦은 다음 입술만 2, 3센티 정도 물에 적혔다가 소금 그릇에 도장 찍듯 하면 그물 문은 부분에만 소금의 피가 생기는 것이다. 글라스에다가 쉐이크한 것을 살그머니 따르면 <마르그리타>가 되는 것이다. 그 글라스를 입에 대면 우선 소금의 짜릿한 맛이 미각을 자극한다. 멕시코 시티에서 마르그리타를 나에게 소개해준, <세노리타>의 해설로는 그 짜릿한 맛이 키스할 때 신사의 콧수염이 숙녀의 입술에 주는 감각과도 같다는 것이었다. 멕시코 신사들이 노소를 가리지 않고 모두 <머스타쉬>를 기르고 있는 까닭을 터득한 것도 <마르그리타 카테일>의 덕분이었다. 열사와 흑우의 선혈처럼 강렬한 태양이 작열하는 멕시코 투우장, <마타도르>가 도끼를 보일 때마다 '올레!'를 연발하여 흥부의 도가니가 되는 그 분위기는 역시 <테킬라>의 도움 없이는 이루어질 수 없을 것만 같았다.

생활세시기⁽¹⁾

기생들의 등급

서울안에 요리집이 생겨나기는 제법이른측에 들어 이미 동락관이니 혜천관이니 명월관이니 하는 요리집들이 문을 열고서 영업을 시작하고 있었다. 그리고 일반 음식점으로는 상밥집과 장국밥집, 설렁탕집으로 나눌 정도로 아직 단순하고 소박한 역을 벗어나지 못하고 있는 형편이었다. 한편 서울에는 진작부터 술집으로 좀 색다른 이름을 가진 내외주점이라는 것이 생겨나 있었다. 본래는 내외주점이 생겨날 때만 하더라도 외간남자와 내외를 착실히 가리던 술집이라고 해서 붙여준 이름이기도 하다. 그런데 어느결엔가 내외주점에는 으레껏 손님 술상 옆에 붙어앉아 술을 따라주며 웃음과 노래와 심지어 뽀꺼지 파는 3패가 판을 치게 되었으니 흔히들 말하는 색주گار로 전락되고 만 것이다.

그래서 한창 이러한 내외주점이 성할때에는 청진동 일대에는 열집 건너 한집 꼴 비율로 늘어난 적이 있었다고 한다. 그러나 실상 처음으로 내외주점(속칭 팔뚝집)이 생겨난 그 근본 내력을 거슬러 올라가 보면 그 사이 세상의 물정과 인심이 얼마나 달라졌는가를 실감케 된다. 이 무렵의 술손님들은 내외주점이라 부르지 않고 흔히들 팔뚝집으로 통했다.

본래 내외주점이 생겨난 경위를 잠시 들은 대로 살펴보면 어느 과수대이 일거리가 있다가 없다가 하는 바느질(내제)품만으로는 도저히 어린 자식들을 먹여 살릴 방도가 없어서 궁리궁리 끝에 생각해 낸 것이 술장수였다. 그 무렵으로 보아서는 기생 출신도 아닌 여염집 여인으로는 여간한 큰 결단이 아니었다. 그리고 여염집 여인으로는 외간 남자와의 내외를 심히 가릴 때여서 실상 애로점은 이런 내외가림을 어떻게 타개해 가느냐 하는 것이 큰 문제였다.

[1] 세시기(歲時記) : 일년 중의 행사를 철에 따라 적어놓은 책

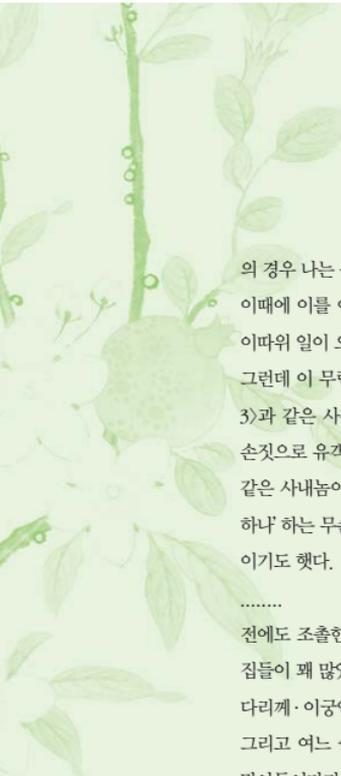
기생들도 한때는 그 신분을 등급으로 나누어
1패 2패 3패라 해서 1패 기생이면 대음따위는 하지 않는 기생으로
외출시에는 흥 양산을 쓰게 하고, 3패는 막 굴러먹던 갈보 따위인데
2패와 같이 청 양산을 쓰게 하였다.

그러면 여기서 이 무렵 이러한 과수객들이 차린 술집이 한집에서 두집으로 차츰차츰 늘어나던 초기의 광경에서 본래의 내외주점이 지닌 진수를 알아보기로 하자. 생판 처음 술장수라고 별이는 내외술집의 과수객은 미리부터 자기집 바깥 대문과 중문 사이의 문간방 앞에 딸린 그야말로 큰 책보만한 크기의 한간 남짓되는 땅바닥에 짚방석을 서너 개 깔아 놓고 안에 들어가서 손님을 기다리면 술꾼이 하나 둘 꼬이게 마련이다.

그리고 이런 집을 찾는 술꾼치고 이집 과수객 주모의 사정은 미리부터 잘 알고 지나는 터라 술손님은 그 집 바깥 대문을 밀치고 들어서면서 헛기침으로 손님이 들었다는 기척을 낸다. 같이 온 일행이 있는 경우 그 집 안채에 내고 두 사람이면 '돌이요' 하고 한마디 내배도는 짚아는 짚방석에 앉아 있노라면 과수객은 중문 안에서 개다리 소반에다 손님 수에 맞추어 술잔과 젓가락을 놓는다. 손님측에서 안주청이 없으면 여기에 짠 김치사발이나 올려 앉혀서 과수객은 개다리 소반을 겨우 내보낼 정도로 중문을 열고서는 소반든 두 팔뚝만 뻗쳐 밖으로 내밀면 밖에 있던 손님은 그것을 받아서 내려놓고 저희들끼리 술잔에 술을 붓고 바르면서 마시다가 술상이 파하면 술값을 그 소반 위에 던지시 올려놓고 들어올 때와 같이 '돌아가오' 하는 말 대신에 또 한번 헛기침을 뱉으면서 나가면 그것으로 그만이다.

이것이 원래의 내외술집에 있어던 풍속이었다. 그리고 기생들도 한때는 그 신분을 등급으로 나누어 1패 2패 3패라 해서 1패 기생이면 대음따위는 하지 않는 기생으로 외출시에는 흥 양산을 쓰게 하고, 3패는 막 굴러먹던 갈보 따위인데 2패와 같이 청 양산을 쓰게 하였다.

1패 기생이야 일종의 자랑기 반 의기 반으로 양양해서 백주대로를 활보한다지만 2·3패



의 경우 나는 몸을 파는 갑보요 하며 외자이고 다니게 된 꼴이 되었다.

이때에 이를 어기면 버젓이 경무청령으로 벌을 주던 시절이니 지금에 와서 생각해 보면
이따위 일이 오늘날의 세상에서는 있을 수 없는 일이다.

그런데 이 무렵만 해도 병모정(지금의 목정동)에는 갑보들이 들끓어 몇해 전까지 있었던 <중
3>과 같은 사창굴이었는데, 이 근처를 배회하는 사나이들에게 은근자로 추파를 건네며
손짓으로 유객행위를 하던 것이었다. 그래서 병목정 갑보들간에는 저희들의 신세를 대적
같은 사내놈이 무엇이 좋아 오늘도 억지 웃음을 웃어가며 부둥켜안고 몸을 팔고 살아야
하나 하는 무슨 삼류 대신의 1절만 같은 녀두리 푸념에 담아 긴 한숨을 내뿜던 그늘진 곳
이기도 했다.

.....

전에도 조출한 술집이나 음식점들이 가난한 일반 서민을 상대로 문을 열어 손을 부르던
집들이 꽤 많았다. 특히 예전에 선술집 많기로는 장양 가운데서도 야주개·수진방골·무교
다리계·이궁안·동관·대전벽문등이 그 중심을 이룬다.

그리고 여느 술집이나 음식점만 해도 당초에 옥이니 하는 상호없이 술손님이나 밥손님을
맞아들이다가 찾아드는 손님층에서 자연히 그 집의 느낌이나 혹은 주인의 별명을 붙여서
비로소 이름을 얻게 된다. 예를 들어 집앞에 회나무가 있으면 회나무집이요, 오동나무가
근처에 있으면 그 술집은 오동나무집으로 불린다. 또한 우물에 잡아 넣은 붕어를 보고 그
술집을 붕어 우물집이라고도 한다.

그리고 동리 이름을 따서 이분안 설령탕집이라든가 잠바위(설령탕)집 혹은 술집 근처에 다
리가 놓여 있으면 백목다리 장국밥집이요, 장교탕반 또한 같은 예가 된다.

한편 흔히 주인의 별명이 붙어서 양보 장국밥집, 황보 어추탕집, 형계 추탕집이 된다. 이
처럼 그 집에서 풍겨나는 느낌이나 생김, 주인의 별명에서 따라 불려지는 이름들은 찾아드
는 손님에게는 꼭 인상적이지 친근감이 있어 좋다.

그리고 예전의 선술집에서는 술 한사발에 공짜 안주 한점이 꼭 붙어다닌다. 흔히 이러한

공짜배기 안주에 눈독을 들이는 암체족의 수작도 흔하게 눈에 띈다. 이들 암체족은 항용 불이궁이 앞이나 화로불에 붙어서서 안주구이를 도맡고 있는 동저고리 바람에 옹구바지를 켜 험수룩한 더부살이에게까지 예사로 추파를 건네 덧거리를 바라는 낯간지러운 술손님을 이른다.

이러한 꺾자들은 슬금슬금 술기기가 쥔 주모의 눈치를 살펴 제간에는 약은 체 하지만 다소용없는 것이다. 한눈에 짚어보는 주모의 눈길도 녹녹치 않아서 이러한 입상에서 안기는 술기기의 인심도 푸대접이기 마련이다. 심중팔구 이런 꺾자일수록 마실 술값에까지 때를 써서 굶자고 덤비는 축이기 때문이다.

장사하는데 외상 없는 장사란 드물다. 하지만 고금을 통해 술장사에 외상 술값이 없다는 말 들어본 적이 없다. 전날에는 이러한 외상 술값을 기장이 있어서 꼬박꼬박 적어둔 게 아니다. 순전히 주모의 〈아이디어〉에 의해서 처리된다. 술기 잡은 주모도 그러려니와 그녀의 시중꾼인 더부살이도 그 주제에 글씨 한자 익힌 적이 없으니 두 사람 다 청명과니다.

이때 대개 주모는 그녀가 앉은 옆자리 벽면에다 작대기를 그어서 외상 술값을 치부하는 것으로 만족할 수밖에 없었다. 더우기 재미있는 것은 술값을 긋는 외상 손님의 코가 크면 코를 그려놓고 얼굴에 사마귀가 있으면 점을 찍어서 손님 나름의 특징을 그림으로 그려 놓되 그 위에 작대기를 그어서 술값셈을 기록해 놓았다.

색거가라 해서 동정기에 기름때가 피죄죄 흐르는 젊은 계집들이 저마다 화호 하나씩을 지어서 화심 도화 흥도 산흥이로 불리며 손님 사이에 끼어 앉아서 술청 안이 떠나가라고 목청을 돋군다. 대개 술자리에서는 권주거나 사랑가, 창부타령 등이 판을 친다. 그리고 이에 못지않게 창가도 한판을 이루어서 이것이 나중에는 유행가로 옮기는 한 과정을 보여주기도 한다. 이 때 주색가를 찾는 손님을 보면 값비싼 관자리 격조 높은 기생은 차마 엄두를 못내는 밀천 짙은 패들이지만 그대신 적은 돈으로 젊은 계집의 몸을 후릴 수 있는 잇점을 보고 덤비는 축이었다.