

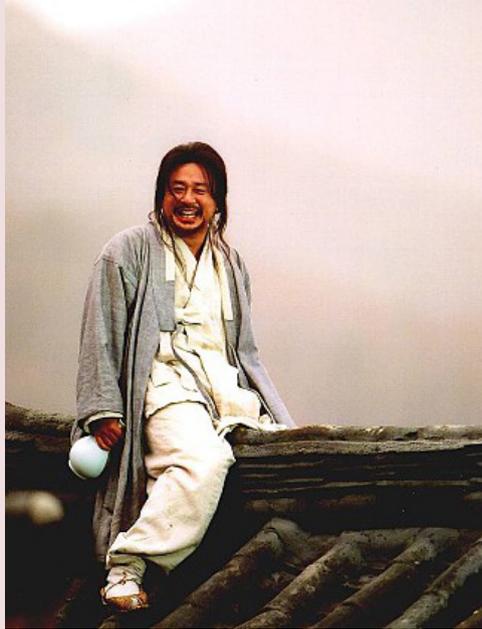
# 한 잔의 드라마

# 술

글 이영경



영화 <해운대>의 만식(설경구 분)은 야구장에서 소주에 빨대를 꽂아 마시더니 결국 만취해 롯데자이언츠의 선수, 무려 이대호의 심기를 건드리며 난동을 부리는 용기를 보인다. 다음 날 숙취에 괴로워하던 만식은 위장약인 줄 알고 서랍 안에 있던 일회용 샴푸를 먹은 후 계거품을 문 채 응급실로 실려 간다. 술이란, 그런 것이다. 그렇다고 남는 것이 어찌 후회뿐이라. 그래서 우리는 오늘도 술잔을 기울인다. 하물며 하늘이 너그러워지는 가을, 온 가족이 모이는 추석이 다가오니 채워지는 술잔이 더욱 기특한 계절이다.



영화 <취화선>의 한 장면.  
예로부터 술은 예술과 긴밀히  
연관돼 있었다.

### 자연이 제조한 중독의 음료

국내외를 막론하고 술은 다양한 이야기거리를 생산해낸다. 가장 독한 술은 예술이라 했던가. 특히 예술가들은 술을 즐겨 마셨는데, 배우 최민식이 영화 <취화선>에서 호연했던 화가 장승업은 좋은 술을 싹껏 마시고 취흥이 도도한 가운데 기운 생동하는 명화들을 그려냈다. 술과 여자가 있어야 그림을 그렸던 그는 일생의 대부분을 일관성 있게 술과 예술로 채웠다. 또한 김환기는 피난시절 그림을 판매한 돈을 모두 어려운 시절 함께 했던 동료 작가들과의 술값으로 사용했다는 증언도 있다.

술은 인류 역사와 함께 해왔지만 오랜 전설과 신화적인 내용에 따르면 인류보다 먼저 동물들이 마시기 시작했다. 과일나무 밑 바위틈이나 웅덩이에 무르익은 과일이 떨어져 쌓이고 과즙이 고이면 효모에 의해 발효가 일어나 저절로 술이 빚어지게 된다. 그 곁을 지나던 동물들은 때때로 목을 축이느라 고개를 숙였을 것이고, 자연스레 웅덩이의 술을 마시게 되었을 것이다. 지금도 가끔 아프리카에서는 코끼리나 멧돼지 등이 고인 술을 먹고 휘청거리거나 뒹구는 것이 발견된다고 한다. 특히 영리한 원숭이들은 그 맛에 반해 직접 만들었다고 전해진다.

### 현실을 반영하는 상징물

술은 사람이 있는 곳이면 어디서든 자연발생적으로 생겨났으며, 세계 어느 곳에도 그곳의 환경에 맞는 토속주가 존재하고 토속주들은 그 지방의 자연조건, 사용원료에 따라 다양한 형태로 존재한다. 우리나라는 막걸리, 프랑스는



우리나라는 막걸리, 프랑스는 와인, 멕시코는 데킬라, 각 나라의 문화를 상징하는 술이 있다.

와인, 멕시코는 데킬라, 독일은 맥주, 일본은 사케, 중국은 고량주 등 술은 각 나라의 문화를 상징하는 상징물이기도 하다.

영화 <007 골든아이(1995)>에서 비밀 요원 제임스 본드가 코냑을 권하자 상사는 이를 거절하고 버번을 마신다. 코냑과 버번은 프랑스와 미국을 대변하는 술로 당시 유럽연합과 미국 모두 상대해야 했던 영국의 난감한 위치를 보여준다. 한편 영화 <카테일(1988)>에서는 주인공이 힘들 때나 사랑에 빠질 때 항상 카테일이 등장한다. 취업난 때문에 바텐더 일을 하는 그에게 수십 가지 카테일은 삶이 되었다. 주인공 톰 크루즈의 얼굴을 보고 있으면 취직이 되지 않아 바텐더를 하고 있다는 설정이 현실성 없지만, 어쨌든 청춘의 삶을 반영하며 환영받았다. 술은 상황이나 기분에 따라, 때로는 필요에 의해 낭만적 연인이나 위로의 친구가 되기도 한다.

‘그대는 보지 못하는가? 황하의 물이 하늘에서 내려 세차게 흘러 바다에 이르면 다시 돌아오지 못함을, 그대는 보지 못하는가? 고대광실 맑은 거울 속에 비친 슬픈 백발음, 아침에 까만 비단실 같더니 저녁에는 눈처럼 희어진 것을, 인생은 뜻대로 될 때에 마냥 즐겨야 할지니, 황금 술단지들 달 아래 그냥 두지 마소’.

- 이태백(이백)의 ‘장진주(將進酒)’



우리나라 전통술인 막걸리

### 우리 술의 전성기

우리나라에서 언제부터 어떠한 술이 있었는지는 정확히 알기 어렵다. 그러나 우리 환경과 식생활을 살펴보면 그 과정을 짐작할 수 있다. 유럽은 여름이 건조한 탓에 당분을 함유한 과실을 발효시킨 과실주와 브랜디, 보리의 싹을 틔운 호프를 이용하여 만든 맥주와 위스키를 탄생시켰다. 반면 우리나라는 예로부터 농경 국가였고, 농경에서 산출한 곡류에 자연적으로 곰팡이를 번식시킨 누룩을 이용한 술을 담아왔다.

발전을 거듭한 양조기술은 조선시대에 이르러 더욱 다양해지고 고급화되어 우리 술의 전성기를 맞이했다. 지금까지 유명주로 손꼽히는 것들은 주로 조선시대 때 정착된 것들이다. 질 좋은 술들이 개발됐으며 증류주는 일본, 중국 등지에 수출했다. 조선시대에 활짝 꽃피운 우리 술 문화는 일제 침략을 맞이하기 전까지



발전을 거듭한 양조기술은 조선시대에 이르러 더욱 다양해지고 고급화되었다.

절정기를 이루었다. 그러나 이 시기부터 외래주도 적잖게 도입되어 토속주와 외래주가 공존하는 모습을 보였으며, 19세기 말에는 마침내 양주 문화가 도입되기에 이른다.

### 간(肝)에 대한 예의

우리 민족의 음주문화는 스스로 술을 따르는 서양의 자작(自酌) 문화와 달리 서로 술을 따라주는 수작(酬酌) 문화다. 혼자 술을 마시기보다는 함께 어울려 마시며 강한 집단 문화를 형성해 왔으며, 이는 ‘술 권하는 사회’가 되는 데 일조했다. 그러나 예로부터 말로 의사를 표현할 때에는 세 번을 권하여 요청하고 세 번을 사양하면 더 이상 권하지 말라고 했다. 상대방의 주량을 배려해 기분이 좋을 만큼만 마시고 자중하는 것이 바람직하다.

옛 고사에서도 ‘주불취인 인자취(酒不醉人 人自醉)요, 색불미인 인자미(色不迷人 人自迷)’라 하여 술이 사람을 취하게 하는 것이 아니라 사람이 스스로 취하는 것이요, 색이 남자를 유혹하는 것이 아니라 남자가 스스로 유혹되는 것이니 마땅히 경계해야 한다고 했다. 편한 술자리라 해도 자신을 돌아보고, 더불어 간(肝)에 대한 예의도 필요할 터이다. ☞