

술을 빚는 과정은 모든 게 반복이고, 기다림이다. 밑술을 만들고 그 밑술에 고두밥을 넣어 치대 덧술을 만들고, 또 덧술에 고두밥을 넣어 다시 삼양주나 사양주를 만들 때까지, 술을 빚는 과정은 반복되는 것처럼 보이지만 한 번 손이 닿을 때마다 달라진다. 그중에서 가장 중요한 것은 누룩의 품질이다. 누룩에 따라 맛과 향 그리고 알코올 농도가 달라진다. 이들은 보통 이십 일 정도 말려야 하는 누룩을 검은 봉지로 밀봉하고 수분을 말려 십일 정도로 단축한 걸 모른다. 정석대로 배워야 하지만 수입이 끝날 때까지 누룩 빚는 방법이나 누룩에 번식하는 곡균이나 공기 중에 있던 효모균, 유산균 등이 함께 번식하는 것을 보고, 각자 만든 누룩을 평가하려면 속도를 내야 한다. 이들은 그저 술 빚는 과정이 간단하다고 생각하는 것 같다. 남자는 아들에게 누룩곰팡이가 피고 술이 익는 시간을 기다리는 지루함과 반복에서 오는 무력함도 이겨내야 한다는 것을 어떻게 설명해야 할지 난감하다.

오염된 밑술처럼 막을 치고 남자를 밀어냈던 아내이다.

밑술이 오염되면 산패하거나 막이 생기는데 그 막을 걷어내도

술이 실패할 확률이 크다. 남자 입에서 거품이 인다.

아내는 봉지 안에 든 썩대처럼 축축한 눈으로 아들을 본다. 눈동자에서도 한숨 소리가 날 것 같다. 아내는 아들이 반응을 보이지 않자 이불을 걷고 봉지에 있는 누룩을 바닥에 던진다. “이딴 거 왜 만들어? 난 이런 게 중요하니?” “모르면 가만히 보세요.” “몰라? 내가 뭘 몰라? 여기서 뭘 볼 게 있다고 이 난리야?” “못마땅하면 그냥 가시면 되잖아요.” “가라고? 내가 여기 있는데 가라고?” “어머니는 여기를 싫어하시잖아요.” “.....” “저는 아버지랑 살 거예요. 절 책임질 사람은 아버지잖아요.” “버린 사람이 이제 와서 키울 거 같아?” 이번에는 아들이 입을 다문다. 남자는 아내 말에 화가 난다. 아들을 버린 게 아니라 빼앗겼다. 오염된 밑술처럼 막을 치고 남자를 밀어냈던 아내이다. 밑술이 오염되면 산패하거나 막이 생기는데 그 막을 걷어내도 술이 실패할 확률이 크다. 남자 입에서 거품이 인다. “헛소리하지 말고 둘 다 가.” “당신 아들이 안 간다고 하잖아. 아들, 나도 안 갈 거야. 결정해라.” 아들은 답이 없다. 방바닥에 대자로 누워 드러눕는다. 아내는 눈을 흘겨 아들과 남자를 번갈아 본다. 아내는 재킷을 벗고 원피스의 소매를 걷어 올린다. 그런 다음 황토벽에 등을 기대고 입을 딱 다문 채 씩씩고 없는 눈을 감아버린다. 흐트러짐 없는 깨끗한 자세는 비정해 보인다. 아들이 신트립을 하다가 헛구역질을 한다. 아내의 이마가 쩡그러진다. 눈에 잔뜩 힘을 주고 아들을 노려본다. 남자는 돌 틈에 끼어 오도카니 앉아 한숨만 내쉰다. 돌을 감당하기 벅하다. 고단하다. 귀찮다. 남자는 더 이상 참지 못하고 황토방을 나온다. 등 뒤에서 누가 오래 버티냐 해 보자, 라는 말이 들린다. 밖으로 나오자 찬바람이 후스친다. 가슴에도 바람이 분다.

아내는 황토방을 나와 마당, 농업기술센터까지 줄곧 남자와 아들을 따라다닌다. 셋은 죽 늘어선다. 센터에 도착하자 수강생 맞이 셋을 번갈아 힐끗거린다. 남자가 강의하는 동안 아내는 아들 옆에 앉아 자신을 쳐다보는 수강생들에게 고개를 숙여 인사한다. 남자는 수강생들이 수군거리지 않게 미리 잠시 다니러 온 손님이라고 소개한다. 첫 강의 때보다 말이 뒤섞인다. 하필이면 수강생들끼리 술 빛는 도구를 가지고 싸워 강의실 분위기도 삭막하다. “오늘은 밑술을 이용한 덧술을 빚는다. 지난 시간에 죽으로 빚은 밑술에 잡알 고두밥을 섞어 덧술을 만들 예정이다. 덧술을 치대는 아들 팔뚝에 힘이 들어간다. 같은 조원들이 아들의 모습을 구경하고 서있다. 누룩을 빚고, 단양주를 만들고, 죽으로 빚은 밑술을 만들 때까지 아들은 멀쩡이 떨어져 구경만 했다. 누룩을 밟을 때 잠깐 호기심을 보였었다. 그런 아들이 술을 빚었다고 팔을 걷었다. 남자는 다른 조들의 밑술 상태와 고두밥을 확인하며 치별 시간

을 정해준다. 그러다 틈틈이 아들을 훑쳐본다. 밥알이 으개지지 않도록 살짝 눌러야 탱글탱글해지면서 물과 섞이는데 아들은 쌀을 씻듯 거칠게 누른다. 아내가 나선다. 아내 역시 거칠다. 아들은 아내 손이 닿자 손을 뺀다. 조장이 덧술을 빚는 과정을 찍으려 하자 아내가 카메라 쪽을 보며 환하게 웃는다. 남자가 고개를 돌린다. 이양주가 다 되자 자리를 정돈한다. 남자는 아내 모습이 낯설다. 술이 다 되자 지난번에 빚은 누룩을 평가한다. 네 게 조가 같은 양의 밀기울과 물을 사용해 빚었지만 다 달랐다. 남자는 1조부터 4조까지 일일이 돌아다니며 누룩을 검사한다. 백곡균과 황곡균이 낀 누룩이 제일 좋다고 하자 여기저기서 탄성이 쏟아진다. 남자는 황곡균이 가장 많이 피고 누룩의 직경이 얇은 것 하나를 골라 반으로 쪼갬다. 속은 겉처럼 황곡균이 피었지만 가운데 부분이 썩었다. 남자가 엄지로 그 부분을 긁어내자 손톱에 묻기가 문어난다. “이 부분만 도려내면 쓸 수 있어요.” “진짜예요?” “햇볕에 바짝 말려야 안 썩어요. 누룩은 썩은 부분, 즉 잘못된 부분만 도려내면 다 쓸 수 있어요.” 수강생들은 의심적어하면서도 안심하는 눈치다. 아내가 끼어든다. 혼잣말 같지만 강의실 사람들이 다 들을 수 있을 만큼 큰 소리다. “이거 다 못써요. 썩은 걸 어떻게 써, 터떨게.” 순간 강의실에 적막이 감돈다. 남자의 얼굴이 굳어지면서 붉어진다. 아들은 도망치듯 강의실을 빠져나간다. 예전의 아내는 남의 눈치를 보거나 험사리 의사표현도 하지 않았다. 떨어져 사는 동안 변해 버린, 아니 남자가 보지 못했던 아내 모습일 수도 있다. 남자는 누룩을 도려내듯 아내를 긁어내고 싶다. 남자는 아내 목소리보다 더 큰 소리로 말한다. “쓸 수 있습니다!” 수강생들이 흠여진다. 구시렁거리는 소리가 들린다. 남자는 공방에 있는 술 향아리 뚜껑을 열고 술

이 들려주는 소리를 듣고 싶다. 아내의 투박한 말투가 쏟아진다. 이산화탄소가 밖으로 빠져 나가지 못하고 술덧 부피를 팽창시켜 향아리가 넘치는 것처럼 남자도 끓어오른다. 아들 대신 남자가 덧술 향아리를 든다. 그 뒤를 아내와 아들이 따라 걷는다. 셋은 다시 황토방으로 돌아간다. 아내가 온돌매트를 걷는다. 그 위에 책을 하나 올려놓고 술향아리를 놓은 후 아내가 묻는다. “온도가 몇 도야?” “.....” 남자는 대답하지 않는다. 대신 황토방에 장작을 더 넣을 셈이다. 굳이 온돌매트를 뜯지 않아도 된다. 남자는 이제부터 본격적으로 술을 빚기 위해 방에 불을 지피며 미지근하게 만들 참이었다. 따뜻한 방바닥에 온돌매트를 걷다면 온도가 높아 향아리가 넘칠지도 모른다. “30도라고 했잖아요.” 아들이 조심스레 말한다. 아내와 닮았다. 아내는 온도를 조절한 다음 향아리를 이불로 감싼다. 이제 술이 익으면서 점점 온도가 올라갈 것이다. 남자는 공방으로 간다. 아내가 뒤따른다. 아내는 공방에 진열된 술병들을 훑는다. 전통주 연구회 회원들과 일 년 가까이 백 가지가 넘는 술을 담갔다. 아내는 절분초로 담긴 술 앞에서 고개를 가웃거리린다. “절분초? 그 꽃 아냐? 아예 사람을 죽이려고 아주 작정을 했구나.” 남자는 대꾸하지 않는다. 대신 숙성실로 들어가 숙성이 끝난 술향아리를 꺼낸다. 술을 부어 배보자기에 담고 아내의 목을 조르듯 힘껏 누른다. 누룩을 치대던 아들 팔뚝처럼 힘이 들어간다. “독으로 술을 빚는다고? 당신이 만든 술에도 이 풀을 넣은 거야?” 아내 얼굴이 붉다. 숨도 거칠다. 남자도 얼굴이 붉어진다. 숨도 거칠어진다. 남자는 참지 못하고 끝내 소리친다. 머릿속이 하얗다. “약초야, 약초라고!” “약? 독이야. 그런 거짓말로 날 붙잡았잖아. 알면서도 모르는 척, 아니 일부러 날 속였잖아.” “그건, 그러니까..... 그건 사랑이야.” “비겁하고 웅충해. 이제 더 많은 사람들을 속일 작정이구나.” 비겁하고 웅충해. 남자는 아내의 말을 따라한다. 남자는 아들이 온 이유를 알지 못한다. 묻지 않았다. 돌아가지 않겠다고 하는 말도 참아내며 들끓는 마음을 애써 눌렀다. 남자는 이제 그게 아들을 위한 일인지 아니면 아버지로서 모른 척 하는 건지 의문이 든다. 남자는 누룩 틀에 들어갈 만큼 작은 발을 가진 아들과 그때처럼 다정하게 말을 나누지 못한 다. 예전처럼 될 수 없다는 사실을 잘 알지만 지금은 다시 돌아간다 해도 자신이 없다. 아내와도 마찬가지로. 한때는 아내를 속여서라도 붙잡으려 했지만 냉담하게 거리를 두는 아내의 변하지 않은 모습에 남자 또한 거리를 두고 싶다.

아들은 다시 황토방에 누워 누룩처럼 굳어간다. 그러다가 갑자기 일어나 견잡을 수 없이 원망의 말을 퍼부은 다음 다시 생각에 잠겼다가 반복한다. 자신을 파괴하는 행동에 남자와 아내는 아들을 말할 수 없다. 아내는 피로한 듯 남자와 아들의 눈치를 본다. 남자는 실소한다. 혼자 있을 때는 몰랐는데 둘이 오고 나서 셋이 된 후, 항상 둘의 눈치를 보게 된다. 남자는 아들과 아내, 아들은 아내와 남자, 아내는 아들과 남자. 황토방을 들어서면 셋이 만들어낸 괴이한 분위기 때문

에 술에서도 산패된 맛이 날 것 같다. 남자는 답답한 마음에 밖으로 나온다. 언짢은 기분을 내색하지 않으려 하지만 쉽지 않다. 남자는 공방 난간에 놓인 향아리 뚜껑을 연다. 작년 여름에 빚은 누룩을 거의 다 썼다. 향아리에 남은 건 흙임 누룩과 딱 누룩 조금 뿐이다. 남자는 이미 손질해 둔 누룩을 꺼내 다시 꼼꼼히 살핀다. 그러다 황토방으로 가서 아들의 누룩을 가져온다. 반복된 작업이 끝나면 마지막은 햇볕에 바짝 말려야 하는데 아들은 그걸 잊고 한쪽 구석에 두었다. 아들 뒤편으로 띄운 누룩도 황곡균이 피었지만 꼭짓점 부위가 썩었다. 남자는 썩은 부분을 나무칼 끝으로 찌른다. 나무칼을 잡은 손에 힘이 들어간다. 여러 번 찌러도 나오는 건 각은 알갱이뿐이다. 단단하게 굳은 누룩을 떼어내는 일이 쉽지 않다. 여러 번 찌르자 겨우 한 부분이 떨어져 나간다. 누룩을 절구에 넣는다. 나무칼로는 속을 볼 수 없기 때문이다. 남자는 절구공이를 들고 힘차게 누룩을 찧는다. 분가루가 날리면서 누룩이 반으로 쪼개진다. 누룩 속이 까맣다. 남자는 한 덩이를 꺼내 엄지로 긁어낸다. 남자의 손길에 따라 고풍처럼 텅 빈다. 남자는 나무칼로 썩은 부분을 깎아 낸다. 겉껍질이 깎여나가자 누룩은 하얗다. 처음부터 그랬던 것처럼. 남자의 머릿속은 복잡하다. 지난번 강의실에서 아내가 했던 말도 부정하고 싶고, 술을 제조하는 과정에서 기술센터에서 자꾸 요구하는 게 많아지는 것도 신경 쓰인다. 남자 머릿속도 누룩처럼 불안하고 잘못된 것은 깎아내고 싶다.

남자는 아들에게 들릴 듯 말 듯한 목소리로 중얼거린다.

“누룩은 모든 술의 근원이다.

누룩처럼 너도 처음부터 잘못된 거야. 깎을 수만 있다면...”

기술센터 과장은 출시될 술에 독성분을 살짝 넣자고 한다. 남자가 머뭇거리자 먼저 제안해 왔다. 과장은 사실 웃으며 말했다. 1970년 맥주가 소비되기 시작하면서 막걸리 시장이 죽자 유명한 양조장에서 특별 비법을 가지고 막걸리를 만들었는데 최고의 맛이었고. 그 뒤로 막걸리 사업이 쇠퇴해 주조장이 문을 닫았을 때, 그제야 시장은 몇몇 친한 사람들에게만 비법을 알려 주었는데 그게 청산가리였다고. 과장은 그게 사실이 아니더라도 사람을 홀릴 수 있도록 우리도 절분초의 생즙을 넣든지 아니면 양을 늘리든지 해서 최고의 맛을 만들라고 한다. 남자는 누룩을 깎으며 고민한다. 이미 절분초에 독성분이 들어 있다. 하지만 그건 잘 말려서 사용할 때는 문제가 되지 않는다. 약초를 달인 물에 술을 담그면 은은한 향과 달콤한 맛 때문에 사람들이 많이 찾는다. 수많은 막걸리 중에 남자가 만든 폐담주가 과연 군의 사업과 남자에게 경제적인 도움을 줄 수 있을지 은근히 걱정된다. 그렇다고 아주 미세한 양이지만 무조건 기술센터 과장의 말만 듣고 청산가리를 넣을 수 없는 문제다. 남자는 차라리 사람들을 속일 거라면 썩은 누룩을 깎지 않고 그대로 두고 나중에 쓴맛이나 술이 부풀어 오르지 않을 때 ‘술 약’을 넣는 게 최선이라고 생각한다. 남자는 초조하다. 남자가 일일이 손으로 빚는 거라면 재료가 어떤 게 들어갔는지 알 수 있지만 주조장에서 나온 것은 알 수 없다. 이미 특허를 내는 과정에서 재료를 공개했지만 기술센터에서는 더 많은 이익금을 내기

위해 주조장과 은밀히 만나고 있는 듯하다. 남자는 자신이 만든 술이지만 자신이 책임질 수 없는 상황에 애매한 누룩만 더 깎아낸다. 남자가 농업기술센터 과장이 했던 것처럼 손을 비비꼬며 출시될 술을 취소해 달라고 한다. 소장은 잔뜩 쩡거리며 번질거리는 이마를 쓸어내린다. 벌써 한 시간째 같은 말을 되풀이하고 있지만 뚜렷한 해결 방법이 없다. 소장은 서류를 들이대며 이미 지원된 금액이나 주조장 계약서로 대담을 대신한다. 남자는 서류상 금액이 자신이 생각했던 것보다 훨씬 많은 것에 놀란다. “취소하는 이유가 뭐니까?” “그러니까, 그러니까요.....” “이렇게 책임을 못 지시면 우리는 어떻게 할니까? 이미 다 공개하기로 했잖아요.” “지원 받은 금액은 제가 전부 변상을 하겠습니 다.” “그러니까 왜 그러시냐고요. 이제 와서, 술이 나오면 이쪽 지역에 팔릴 거고 그러면 돈도 벌고 선생님 이름도 알려질텐데.” “그러니까, 저는 그냥 술을 빚고 싶습니다.” “요즘 그렇게 해서 어디 돈을 벌 수 있습니까? 아시면서 괜히 그러지 마세요.” 남자는 대답도 얻지 못하고 농업기술센터를 나온다. 꽃샘추위 때문에 바람이 차다. 황토방과 공방에는 아들과 아내가 있다. 남자는 느릿하게 집으로 향한다. 남자가 누룩 향아리에서 향은곡을 꺼낸다. 녹두

로 빚은 누룩이다. 지난번에 깎아 놔는데 금세 다시 한 쪽이 썩었다. 남자는 나무칼을 가지고 누룩을 깎기 시작한다. 밀기울은 하급 술을 담글 때 쓰지만 향은곡은 고급술을 빚을 때 사용한다. 남자는 누룩을 돌려가며 썩은 부분이 보이지 않을 때까지 깎아 절구에 넣고 분쇄한다. 분쇄된 향은곡을 저울에 올려놓고 육백그램을 맞춘다. 남자가 참쌀가루 다섯 되를 갈아 물에 풀고 죽을 쑤다. 나무 주걱으로 밀바닥이 눌러 붙지 않게 한다. 죽이 다 되자 식을 때까지 주걱으로 뒤적거리다. 향은곡을 죽에 넣자 녹두 향이 올라온다. 남자는 죽과 누룩을 정성스럽게 치댄다. 남자는 폐담주를 다시 만들기로 한다. 주조장에서 나온 술과 비교하면 몇 번이고 다시 만들어야 한다. 누룩 냄새도 없애고 은은한 약재 향과 효능이 우리나라도 빛을 것이다. 남자는 누룩을 치대면서 자신이 이제껏 해온 것들이 과연 옳았는지 의문이 든다. 누룩을 치대는 손길에 점점 거칠어진다. 아들이 공방으로 들어선다. 남자 손에 힘이 들어간다. 남자는 아들에게 들릴 듯 말 듯한 목소리로 중얼거린다. “누룩은 모든 술의 근원이다. 누룩처럼 너도 처음부터 잘못된 거야. 깎을 수만 있다면.....” 아들과 아내가 남자가 있는 곳으로 걸어온다. 남자 손에 힘이 들어간다. 남자는 두 사람의 얼굴을 마주보지 못하고 고개를 숙인다. <끝>

광주일보 신춘문예 단편소설 부문 당선 소감

“집을 짓듯, 오래 읽힐 글집을 짓고 싶다”



당선자 김혜숙씨

▲1976년 전남 장성 출생
▲광주대학교 문예창작학과 석사 수료

어느 날 문득, 정말 어느 날 문득 땅을 밟으며 살고 싶다는 생각을 했습니다. 배터리 게이지에 갇힌 느낌과 단순로운 삶에서 오는 권태 때문이었습니다. 그 래서 도시를 벗어난 시골에 작은 집을 지었습니다. 가을장마 때문에 공사가 미뤄져 미완성인 채 이사를 했습니다. 진흙과 흙탕물 때문에 자동차 바뀌며 신발에 노란 얼룩이 묻었습니다. 정리되지 않은 집은 구석구석 쌓였었고, 난방도 들어오지 않았습니다. 여기저기 공사하는 소리 때문에 머리가 아파 집 주변이 난민촌처럼 느껴졌습니다. 집에 대해 고민하다 어쩌면 소설도 집을 짓는 것과 같다는 생각을 했습니다. 소설 속의 주인공들, 그 주인공들과 엮여 나가는 사람들과 사건들..... 그 재료 집을 짓듯 틈새를 메워 나가면 어

느새 한 편의 집이 지어집니다. 그 집은 미숙하기도 하고 때로는 너무 맛을 부린 탓에 결만 화려합니다. 저는 그럴 때마다 울음을 삼키며 자연을 닮은 집을 짓기 위해 다시 더딘 발걸음을 내딛습니다. 부족하지만 제게 힘이 되어주는 광주 일보에게 감사드립니다. 다시 시작하는 길목에서 묵묵히 지켜봐 주시던 광주대 문예창작학과 교수님들과 지인들께도 감사드립니다. 습작을 할 때마다 예민해지는 제 자신을 다독이며 살았습니다. 이제 앞으로 더 잘하라는 축복을 받았기에 재능 탓을 하지 않겠습니다. 제 자신에 대한 확신이 없어서 방황하던 일도 하지 않겠습니다. 묵묵히 노력한 자에게 언젠가는 대가가 온다는 것을 믿고 백 년 살 집을 지었듯 이제 백 년 읽힐 글집을 짓고 싶습니다.

단편소설 부문 심사평

사람살이의 진실 성찰한 안목 돋보여



함정임 작가

▲이화여대 불문과·중앙대 대학원 졸업
▲1990년 동아일보 신춘문예 등단
▲현 동아대 한국어문학부 교수
▲작품집 ‘저녁 식사가 끝난 뒤’ 등 다수

본심에 오른 10편의 작품들은 몇 가지 점에서 특이한 현상을 보였다. 외국어 혼용의 제목과 인물, 공간이 압도적으로 많았다. 가속화된 고령화 사회의 현상들로 삶의 마지막 여정을 다룬 작품들도 여전히 강세였다. 이러한 흐름은 세계를 품은 통찰과 감각의 발현이라기보다 기발한 아이디어 차원에 머물렀고, 고령화 현실의 소재들은 결말이 쉽게 간파되는 에피소드 수준을 넘어서지 못했다. 신인에게는 문장의 기본기와 새로움이 요구된다. 문장과 새로움은 사회적인 맥락, 나아가 세계사적인 흐름 속에 작동된다. 소재를 선택하는 감각과 장악력, 서사 언어를 구사하는 감각과 필력, 이를 효과적으로 이끌어 미학적 완성도와 주제 관찰력을 충족시킨 작품은 박정웅의 ‘해를 보러가는 동안’과 김해숙의 ‘누룩을 깎다’였다. ‘해를 보러가는 동안’은 신춘문예에서 흔치 않은 미세한 결(結)의 의식의 흐름을 보여주

었다. 그러나 해가 뜨고도 계속되는 주인공의 사념이 결말을 지지부진하게 만들면서 긴장과 균형을 외해시키는 아쉬움을 남겼다. ‘누룩을 깎다’는 술 빚는 과정을 통해 해체되었던 한 가족의 관계를 다루고 있다. 작가는 한때 가족이었던 이들의 친숙하면서도 예외적인 일상을 한 장의 사진처럼, 한 편의 영화처럼 작동시키고 있다. 몇 문장에서 절절한 설명이 노출되어 거슬렸으나, 사람살이(관계)의 진실을 성찰해낸 안목과 가족의 초상을 삼각형의 미학으로 창출해낸 솜씨가 돋보였다. ‘해를 보러가는 동안’의 새로운 의식의 흐름과 ‘누룩을 깎다’의 인간적 연륜을 놓고 고심 끝에 후자가 수상작으로 결정했다. 전자의 작품을 가까운 미래에 더 읽어보고 싶다는 말로 아쉬움과 기대감을 전하며, 수상자에게 축하를, 모든 응모자들에게 격려의 마음을 전한다.