

삶의 쓴 맛과 애환 담긴 '소주' 역사와 애주가들 연대기



박성천 기자가 추천하는 책

우리가 사랑하는 쓰고도 단 술 소주

남원상 지음

"이러한 변화 속에 성립된 '삼겹살에 소주 한잔'이라는 공식은 1997년 외환위기로 더욱 굳어진다. (중략) 회식 메뉴는 자연스럽게 소고기에서 돼지고기로, 특히 값싼 삼겹살로 옮겨 갔다. 한우 전문점들조차 'IMF 메뉴'라며 삼겹살을 메뉴에 올릴 정도였다. 밥상 사정이 이러하니 술상 사정은 어땠겠는가. 조금이라도 저렴한 술, 조금이라도 독해서 시름을 더 빨리 잊을 수 있었던 술인 소주가 인기를 끈 것은 당연지사였다." (본문 중에서)

처음 소주를 마셨을 때 맛을 떠올리면 대체로 비슷하다. '쓰고 역한다'는 것이다. 목구멍이 뜨겁고 토할 것 같은 느낌이 밀려온다. 대개 그렇게 소주를 입에 댄다. 그러다가 몇 번 마시고 익숙해지다 보면 그 '쓰고 역한' 맛에 소주를 찾게 된다.

9억 1700만 L. 지난 2019년 한 해 동안 한국에서 소비된 소주 양이다. 소주 한병은 360ml로 약 0.4 L 에 달한다. 이를 환산하면 22억 925만 병이라는 계산이 나온다. 이를 다시 인구 5000만으로 나누면 약 50병 정도가 된다.

한국인 1명이 1년에 마시는 소주가 50병쯤 된다는 예

기다. 미성년자를 제외하면 평균치가 훨씬 올라가고, 누군가는 1년에 200병, 300병을 마시는 꼴이다. 소주는 흔히 서민의 술이라고 하는데 '삼겹살에 소주 한잔'은 그러한 맥락과 무관치 않다.

소주에 대해 미처 알지 못했던, 소주에 관한 모든 것을 담은 책 '우리가 사랑하는 쓰고도 단 술 소주'는 제목부터 눈길을 잡아끈다. 인생의 쓴맛과 애환이 담긴 술, 소주는 소비량과 무관하게 술의 대명사로 각인돼 있다.

저자가 흑여 주당일 것 같은데 그렇지 않다. "허가 있지 않을 만큼만 개작개작 마신다"는 남원상 작가. 한때는 술 많이 마시는 신문기자라는 직업을 가졌던 탓에 밤낮을 가리지 않고 들어부었다. 이번 책은 한마디로 '소주의 역사와 소주를 마셔온 이들의 연대기'다.

'아무튼, 술집'의 작가 김혜경은 "중종 쓰고 가끔 먹고 아껴다 한 번 달지만, 우리 소주도 다 사정이 있었어요. 소주의 역사를 알고 마시면 더 맛있어지지 않으나 안주로 늘어놓을 만한 이야기거리만큼은 생긴다"고 상찬한다.

사실 사람들이 가장 선호하는 술은 맥주다. (2019년 기준 연간 맥주 소비량은 17억 L) 그러나 소주는 소비량과 무관하게 술의 대명사로 여겨진다. 대부분 사람들이 소주를 마시는 것은 '맛이 좋아서'만은 아니다. '값이 싸서, 빨리 취하고 싶어서, 부장님이 좋아해서' 등등이 유는 많다.

소주는 한자로 '불사를 소(燒)'와 '술 주(酒)'로 표기된다. 원 뜻 그대로 하면 "불사르는 술"이다. 불에 구운 떡을 '소병(燒餅)'이라고 불렀던 것과 같은 맥락이다. 어떤 식으로든 소주에는 증류주의 특징이 담겨 있다. 저자는 "같은 증류주라도 재료나 제조 방식, 숙성 기간, 희석 농도 등에 따라 질과 가격이 천차만별"이라고 설명한다.

해방 이후 소주는 30도 소주가 표준이었다. 당시 병 라

벨에 '30도'라는 표기가 새겨져 있었다. 이 기준이 무너진 건 1973년 진로가 25도 소주로 판매하면서였다. 그러나 대중의 취향은 조금씩 변했다.

저도 소주 경쟁은 지난 1991년 희석식 도수 제한이 20~30도에서 35도로 완화되면서였다. 알코올 함유율 35% 이하만 충족하면 5도든 10도든 소주라 할 수 있었다. 1992년 보혜는 15도 소주인 '보혜 라이트'를 내놓았다. "소주도 이렇게까지 순해질 수 있습니다" 출시 직후 회자됐던 문구다.

소주는 정치인들이 '서민 코스프레'를 하는 매개체로 활용된다. 노태우는 '보통 사람'이라는 슬로건과 '보통 사람의 술' 소주의 이미지를 조합해 시너지 효과를 톡톡히 봤다. 이밖에 국회의원을 비롯한 정재계 인사들이 인터뷰를 하며 소주 주량을 말하며 소탈함을 드러내기도 한다.

'해장 음식'의 저자 미강은 "스펙타클한 소주 연대기를 해박하고도 흥미진진하게 그려낸 책"이라며 "이 책을 읽고 나면 '쪼주' 한 잔 생각이 날 것이고 노래도 흥얼거리게 될 것"이라고 말한다. <서해문집·1만4800원>

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr



▶ 소주를 내리는 데 쓰는 재래식 증류기인 소주고리. ▼ 왼쪽부터 보혜, 선양, 금복주에서 나온 소주병들. © 국립민속박물관



"소주 한 잔은 작지만 우리에게 위대한 역사다"



항야의 이리

헤르만 헤세 지음, 이준서·이재금 옮김

그는 열네 살에 신학교에 입학했지만 7개월 만에 스스로 그만뒀다. 이유는 간단하다. 시인이 아니면 아무것도 되지 않겠다고 맹세한 때문이었다. 바로 헤르만 헤세(1877~1962)다. '유리알 유희', '수레바퀴 아래서', '데미안' 등으로 사랑을 받았던 작가다. 1946년 노벨문학상을 받았으며 독일인이 사랑하고 세계인이 사랑하는 20세기 최고의 문인 가운데 한명이다.



이번에 열림원 헤르만 헤세 컬렉션으로 출간된 세 번째 작품 '항야의 이리'는 70년대 젊은 독자들에게 헤세 붐을 일으켰던 소설이다. 개인의 정체성 탐색을 비롯해 기술문명에 대한 경계, 사회체제를 향한 노골적인 비판과 저항으로 많은 이들에게 각인됐던 명작이다.

작가는 이 작품을 통해 자신의 정신적 위기를 고백했다. 제1차 세계대전이 끝난 직후부터 시작된 작가의 고통이 페르소나인 하리 할러에게 투영돼 있다. 할러는 자신이 "반은 인간이고 반은 이리"라고 믿는 내적 분열이 심각한 남자다. 본질적으로는 부르주아지만 그러면서도 평범한 시민사회를 경원시하며 홀로 외로운 삶을 살아가는 아웃사이더이다.

작품 속에 등장하는 다양한 공간은 헤세의 개인적인 경험이 스며 있다. 이혼을 비롯해 하숙, 통풍에 이르는 할러의 삶은 작가와 뗄 수 없는 요인이다. 할러는 특히 부패한 보수주의자와 정치인들을 향한 분노를 숨기지 않으며 언제가 도래할지 모르는 전쟁에 대한 두려움에 떠난다. 특히 아무런 저항도 하지 않는 시민사회에 대한 비난과 경멸로 이어진다. 헤세는 이렇듯 자신의 분신인 할러를 통해 분열된 자신의 자아에 대해 끊임없이 고민하며, 시종일관 고통을 해결해 줄 '구원'을 찾아 방황한다. <열림원·1만4000원>

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr

대단한 바다여행

윤경철 지음

한 권의 책 안에 바다가 들어왔다. 사실 바다는 다양하고 흥미로운 이야기를 품은 생명체다. 136가지의 흥미로운 질문을 연결해 이야기 흐름을 만들었던 터라 바다의 탄생부터 오늘날까지를 들여다볼 수 있다.



공간정보기술사회 회장을 역임한 윤경철 박사는 그동안 지구와 바다, 하늘과 세상에 관심 많은 엔지니어로 활동해왔다. 그동안 '지도의 이해', '대단한 하늘여행', '지도 읽기와 이해'와 같은 책을 펴냈다.

이번에 윤 박사가 발간한 '대단한 바다여행'은 한 권의 '지식백과'라 할 수 있다. 지난 10여 년 만에 개정판으로 펴낸 이번 책은 우리를 둘러싼 바다를 이해하는 136가지 이야기를 담고 있다. 일테면 이런 내용이다. 최초의 바다는 어떻게 생겼는지, 최초라는 타이틀을 얻기 위해 별인 각국의 탐험 경쟁, 바다 속 생물과 그들의 생태계의 관계는 어떠한지 등이 기술돼 있다.

저자는 태초의 바다는 지구 내부에 포함돼 있던 수증기와 가스가 화산활동을 통해 표면으로 분출되던, 찰흙 끓는 상태였다고 한다. 그렇다면 어떻게 뜨거운 곳에서 시원한 바다가 만들어졌을까. 그것은 점차 시간이 지나면서 이산화탄소와 수증기, 비에 담이 있다. 바다는 최초 내리기 시작한 뜨거운 비였으며, 점차 우리가 아는 바다에 가까운 모습으로 변했다는 설명이다. 바다를 향한 탐험가들의 승부는 각축전이었다. 육로를 통한 무역이 어려워지자 새로운 바닷길을 찾는 시도가 이루어졌으며 이 과정에서 미지의 대륙 발견, 남북극 탐험 등 목표와 동기가 조금씩 수정됐다. 아울러 해도 작성, 수로 측량 등의 해양 조사도 이루어졌으며 해양 연구도 발전했다. <푸른길·1만6000원>

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr

최고의 선택을 위한 최고의 질문

워런 버거 지음, 이경남 옮김

학교에서 또는 직장에서 우리는 '질문이 있느냐?'는 말에 선뜻 대답하지 못한다. '괜히 질문했다가 자기 분야의 일도 잘 모르는 사람으로 찍히지 않을까?'라는 두려움 때문이거나 자신이 모든 것을 알고 있다고 생각해 질문의 필요성을 느끼지 못하기 때문이다. 질문을 가로막는 이러한 압력에서 벗어날 수 있는 방법은 무엇일까.



최근 정확한 질문을 던짐으로써 문제를 해결하고 아이디어를 탐구하는 법을 다룬 책이 출간됐다. 미국 저널리스트 워런 버거의 '최고의 선택을 위한 최고의 질문'은 질문을 통해 실생활을 극적으로 개선할 수 있도록 안내한다.

세계 최고의 혁신가와 기업가, 창의적인 사상가들이 질문을 통해 어떻게 아이디어를 찾아내고 문제를 해결하는지를 연구해낸 저자는 구글, 넷플릭스 등 성공하는 기업들에는 '질문하기'의 DNA가 있다고 설명한다. 질문이 혁신의 씨앗을 창조하고 회사가 잘 굴러가게 만드는 원동력이 된다는 것이다.

저자는 각 부마다 '질문의 파급력'을 이야기한다. 1부에서는 '상황에 맞는 적절한 질문을 던져 문제를 해결하는 법'에 대해 다루며, 2부 '폭 넓게 아이디어를 탐구하는 질문법', 3부 '사람의 호감을 얻어 인간관계를 좋아지게 하는 질문법', 4부 '존경받는 리더가 되는 질문법', 5부 '질문하는 습관을 들여 늘 일상에서 새로움을 발견하는 법'으로 이어진다. 저자는 '질문'이야말로 '인간의 삶을 바꾸는 최고의 기술'이라며 성인이 질문하는 능력을 회복하면 어린 시절에 경험한 비약적 성장을 이어갈 수 있다고 강조한다. <21세기북스·1만9800원>

/전은재 기자 ej6621@kwangju.co.kr

그린알로에

GREEN GOONG PRIME EVER 120

그린궁 宮 프라임에버 120

다시 맞이하는
빛나는 아름다운 여성의
건강한 봄날을 위하여!

소비자상담실 080-234-6588

그린궁프라임에버120은 소중한 여성의 피부 건강과 저하된 면역력을 증진시켜 주며 장 건강 그리고 뼈 건강에 도움을 주어 활력있는 여성의 아름다운 건강을 위한 여성 건강기능식품입니다.

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.