

안녕하세요?  
지식 캠퍼스의 명옥입니다.

오늘은 백제 술에 대해서  
이야기를 해 볼까 하는데요.

백제는 일본에 엄청난 것을 전해줬죠.

우리 어릴 적에도  
많이 배웠던 것입니다.

대표적으로는 한학, 불교, 천문, 지리,  
의학, 음향, 음악, 공예 등 정말 다양했죠.

그래서 일본에서는 백제를  
이렇게 발음합니다.

쿠다라 쿠다라

쿠다라(くだら)가 뭘까요?

바로 '큰 나라'입니다.  
즉, 백제를 대국이라고 부른 것이죠.

그런데 여기 더 신기한 것이  
하나 있습니다.

일본에서 '시시하다' '재미없다'

'촌스럽다' 등의 표현을  
뭐라고 하는지 혹시 아실까요?

바로 '쿠다라나이'(くだらない)  
라고 합니다.

쿠다라나이 쿠다라나이  
직역하면 무엇이냐?

이 '나이'(ない)가 '없다'는 뜻입니다.

뭐냐, 바로 '백제가 없다'는  
뜻이 되는 것이죠.

그 뜻은 뭐냐 '백제=세련된 것'입니다.

결국 일본에서 백제가 없다는 것은  
촌스러웠다는 것을 의미합니다.

자, 그러면 우리의 술은 어떨까요?

우리의 백제는 술을 일본에  
전래해 줬을까요?

일본에서 가장 오래된 역사서  
<고사기>를 보면 이런 내용이 나옵니다.

'수수보리가 빛는 향기로운 술에  
나는 취해버렸네.

무사 평안한 술 웃음을 자아내게 하는

술에 나는 취해버렸네.'

여기서 '내가' 누구냐

바로 서기 4세기경에  
일본을 통치한 왕입니다.

일왕이죠. 응신천황이라고 불립니다.

그러면 수수보리(須須保利)는 누구냐,  
바로 백제인 '인변'입니다.

워낙 술을 잘 빚어서 이들은  
일본의 신사에서

술의 신, 주신으로 추앙을 받게 되죠.

이 백제인 수수보리가 있는 신사의 이름이

바로 현재 교토에 있는  
'사가신사'입니다.

그리고 일본 사케의 어원이  
이 '사가신사'의 사가에서 왔다고 하죠.

또 이 사가의 어원은 우리나라 말의

'삭히다' 또는 '식혜' 등에서  
전래됐다는 이야기도 있습니다.

또 하나 일본 술에 대한 다른 신을  
또 한 번 소개해 보도록 하겠습니다.

일본의 사케 양조장에 가면  
무조건 있는 위패가 있습니다.

바로 술의 신에 대한 위패입니다.

그런데 이 위패는 백제인  
수수보리 것이 아니에요.

또 다른 한반도인  
'하타'라는 인물의 위패입니다.

하타 가문은 일본에서  
'도래인'이라고 해서

한반도에서 건너온 가문입니다.

일본 역사에 어마어마한 족적을 남겼죠.

술을 넓히고 신사를 만들고  
절을 세운 인물입니다.

특히 현존하는 일본에서  
가장 오래된 절인

'고류지'라는 절을 세웠는데

이곳은 과거 일본의 국보 제1호였던  
반가사유상이 있던 곳이죠.

그리고 이 씨족을 기념한 곳이 바로  
마츠오 대사

대사가 뭐냐?

바로 신사의 위급입니다.

'가장 큰 신사'라는 뜻이고요.

또 이곳은 일본의 국가 중요문화재로  
지정된 곳이죠.

그런데 재미있는 것이 하나 있습니다.

바로 이 하타라는 가문이 울진  
출신이라는 주장이 나왔기 때문인데요.

1984년 경북 울진에서  
비석이 하나 발견됩니다.

바로 봉평 신라비입니다.

신라 법흥왕 때의 활약이  
기록되어 있는데요.

당시의 장군인 이사부가  
울릉도를 점령했다든지

강릉, 삼척, 울진을 정복했다는  
기록이 나옵니다.

그런데 각각 이들의 지명이  
따로 있었죠.

강릉은 예국, 삼척은 실직,  
울진은 파단입니다.

이 파단을 일본식 발음으로 읽으면  
바로 '하타' 또 '하탄'이 되는 것이죠.

당시에는 국가 이름을  
성으로 쓰는 경우가 많아서

파단이라는 국가 이름을 쓰는 사람이

일본으로 건너간 것이  
아니냐는 것이었습니다.

2008년에는 주간 분순이라는  
일본 잡지에서

하타 씨의 출신이 울진 출신이  
아니냐는 언급을 하죠.

결국 일본 술의 신은  
울진 출신이 될 수도 있는 것입니다.

참고로 이 울진의 옛 지명인 '파다'는

지명이 아닌 관직명을 뜻한다는

주장도 있어서

아직 학계 논쟁은  
계속되고 있는 상황입니다.

네, 오늘 소개할 술은요

바로 이 충남 공주에서 나오는  
계룡 백일주입니다.

공주가 백제의 수도였죠.

그 수도에서 나오는  
계룡 백일주라는 술인데요.

백일주라는 것은  
백일을 숙성시켰다는 뜻이고요.

이 술 같은 경우에는 약주인데

이 안에 봄의 진달래, 가을의 국화,  
여름의 오미자가 들어가 있습니다.

그래서 한 번 마시는 순간 봄, 여름,  
가을이 그리케이션처럼 느껴지죠.

그 특징이 있으니 꼭 이 술 한 잔에

한국의 봄·여름·가을·겨울

사계를 한번  
느껴보시길 기대하겠습니다.

일본에 술 빚는 법을 알려준 우리나라

하지만 정작 우리 술은 뭔가  
저렴한 이미지가 있고

일본의 술은  
고급스러운 이미지가 있죠.

정말 속상한 부분입니다.

이것은 일체강점기와  
압축 성장을 거치면서

술은 단순히 취하기만 하는 것이란  
이미지가 고착돼서 그런 것이죠.

지역의 문화와 원료의 맛을 즐긴다는  
본질과 다르게 말입니다.

이 강의를 듣는 분들만이라도  
우리 술을 정말 사랑하는 의미로

각 지역의 술을 마실 때는  
그 지역의 술의 멋과 맛

그리고 무엇보다도 원료의 풍미를  
꼭 즐겨보셨으면 좋겠습니다.

그럼 다음 시간에 뵙겠습니다.  
고맙습니다.