

안녕하세요?

이렇게 지식 캠퍼스에서
만나 뵙게 되어 정말 반갑습니다.

앞으로 20강에 걸쳐 술의 많은 것을
알려드리고 소통하고 그리고 배울

주류문화 칼럼니스트 명옥입니다.

자, 오늘 첫 시간인데요.

첫 시간인 만큼 우리 한번 다 같이
우리들의 첫 술은 무엇이였을까

한번 생각하는 시간을
가지도록 하겠습니다.

술들이 다양하죠.
맥주, 소주, 와인, 막걸리

그런데 제 첫 술은
이런 말씀 드리기 좀 그렇지만

수능을 100일 앞두고 부모님께서
권했던 백일주였던 것 같아요.

당시엔 학력고사였죠.

그때 아버님이 주신 술이
바로 막걸리였습니다.

새콤하고 달콤했던 그리고 진했던
막걸리의 맛을 잊을 수가 없어요.

당시엔 정말 달달하니 맛있더라고요.

그런데 문득 궁금해졌습니다.

맥주, 소주, 와인, 막걸리 중에서
우리 아버님은 막걸리를 주셨는데

자, 그러면 이 4가지의 술 중에서
어느 술이 가장 먼저 탄생했을까요?

자, 역사적으로만 본다면,
기록된 것만 본다면

와인이 한 기원전 7~8천 년 전

그리고 맥주는 기원전 4~5천 년
정도로 얘기하는 것이 일반론입니다.

하지만 역사가 아닌,
인간이 기록한 글이 아닌

자연 상태의 술을 본다면

인간의 존재 이전에
알코올이 존재했다고 볼 수 있습니다.

2012년도 영국에서
기사를 하나 냈는데요.

그게 뭐냐 하면 갑자기 새들이 단체로

하늘에서 뱅뱅 돌다
떨어져 죽었다는 겁니다.

"어? 왜 죽었을까? AI인가?"라고
생각을 해 봤는데

나중에 직접 부검해 보니 위 속에
에틸알코올, 술이 있었다 하더라고요.

그건 무엇이나,
어딘가에 과실 등이 발효해서

그 발효된 것을 마시고
그리고 취하게 된 것이죠.

결국 자연 상태에서 술을 마신 겁니다.

즉 술이 되기 위해서는
당분을 함유한 식물이 있어야 되고

과일이 있어야 되고
효모가 살 수 있는 산소가 있으면

알코올은 바로 생길 수 있습니다.

조금 어렵죠.
천천히 설명 드릴게요.

일단 당도를 함유한 식물은
너무도 많죠.

포도, 배, 감, 과일은 물론
나무의 수액 등에도 당분은 존재합니다.

우리가 먹는 무와 파에도 있고요.

이런 것이 으깨져서 수분과 만났을 때
알코올 발효가 일어나게 됩니다.

무엇이나, 당분과 수분이 있었을 때

공기 중에 있는 효모가 들어와서
이 당분을 먹습니다.

당분을 먹고 효모가
당분을 알코올로 바꿔줘요.

알코올로 바꿔 주면서
바로 같이 탄산이 나오죠.

이런 것들은 자연 상태에 있었기 때문에

진정한 술의 역사는
당분과 수분이 같이 있는

즉 주스라는 존재가 있었을 때부터
있었던 것이라고 볼 수 있습니다.

그렇다면 쌀로 빻는 술

쌀로 빻는 술은 어떻게 그럼
주스로 만들었을까요?

막걸리는 어떻게 탄생했죠?

간단하죠. 쌀 주스를 만들면 됩니다.

그러면 어떻게 만들어야 할까요?

아주 간단한 방법이 있습니다.

네, 맞습니다. 씹으면 됩니다.

침 속에 있는 아밀라아제가
전분을 쪼개서 당을 만들어 주는데

이러한 술의 역사를
'미인주'라고 부릅니다.

15세 미만의 미인들이
씹어서 빻었다고 해서

미인주라고 불렀던 거죠.

일본의 애니메이션
<너의 이름은>이라는 곳에서도

등장하는 것이 바로 이 미인주입니다.

실은 쌀 속에 있는 전분은
복합당이라고 해서

그냥 당과 같은 성분인데요.

탄수화물을 먹으면
살이 찐다고 하잖아요.

결국 탄수화물이 분해되면
당이 되기 때문입니다.

하지만 하나하나
입으로 씹기에는 너무 힘들죠.

그래서 입으로 씹지 않고

어떻게 하면 쌀을 가지고
쌀 주스로 바꿀 수 있는가

보리를 갖고
보리 주스로 바꿀 수 있는가

고민해서 발견된 것이
동양에선 '누룩', 서양에선 '맥아'였습니다.

누룩은 쌀 속에 있는 전분이 쪼개져서
당으로 만드는 역할을 하는데요.

이런 부분들이 우리 인체에서도
똑같이 일어나죠.

바로 소화입니다.

때문에 누룩 또는
누룩에 들어 있는 막걸리는

소화를 돕게 되는
천연소화제 역할도 하죠.

그렇다면 막걸리와 파전이
잘 어울리는 이유는 뭘까요?

네, 바로 막걸리가 전분이 가득한
파전의 소화를 돕는데

한몫을 하기 때문입니다.

좀 아까 말씀드렸죠?

막걸리 속의 누룩은
전분을 당으로 만들어 준다고.

그것이 우리 몸속의 소화라고.

자, 그러면 계속해서
이야기해 보겠습니다.

막걸리 마실 때 톡 쏘는 탄산
참 매력적이죠.

그건 바로 알코올 발효 시에 나오는
이산화탄소입니다.

효모가 주스 속의 당분을 먹고
알코올을 만들어 갈 때

부산물로 이산화탄소를 발생시키는데요.

생막걸리 탄산도 바로 이 이산화탄소죠.

이렇게 술 속에 용해시켜 만드는 것이
샴페인 또는 스파클링 와인이고요.

단백질과 적절히 융합된 것이
바로 맥주의 거품입니다.

즉 샴페인의 거품이나
막걸리의 탄산이나

발효해서 나오는
부산물이라는 차원에서는

모두 같은 것이라고 볼 수 있는 거죠.

이렇게 술 속에서 탄산이
나오는 것을 가지고

양주 관계자는 보통 '술이 끓는다'

이렇게 표현하는데요.

불로 마치 술을 끓이고 있는
모습과 유사하기 때문입니다.

그래서 술의 어원은 '물속의 불'이라 하여
'수불'이라고 알려졌고요.

이 수불이 '수불 수불 수불 수불,
술 술 술'이 된 것이라고

한글 학자들은 이야기하고 있죠.

한마디로 술의 어원은
'발효'라는 뜻입니다.

참고로 주세법 상의 술의 기준은
1% 이상의 알코올을 함유한 것인데요.

자, 그러면 0%라 하지 않고
1%로 한 이유는 무엇일까요?

그것은 당분이 있으면
아무리 미량이라도

알코올이 발생할 수 있기 때문입니다.

그래서 우리가 먹는 생과일주스에도

알코올이 이미 발효가 이미 된 채
함유되어 있는 것이 있을 수 있습니다.

다만 그 양이 지극히 적은 양이라
우리가 느끼지 못하고

몸에 영향을 덜 받는 것뿐이죠.

가끔 생과일을 밀봉된 비닐봉지에 걸고
2~3일이 지나면

팽팽하게 있는 것을 볼 수 있죠.

이때 냄새를 맡아보면
술 냄새가 납니다.

바로 알코올 발효가 진행된 것이며
탄산, CO₂ 가 나오고 있는 것이죠.

그렇다면 최초의 술은
알코올 발효를 생각한다면

단계가 적은 바로
주스의 상태부터 있는 과실주

즉 와인이 될 가능성이 큰 것이죠.

막걸리를 비롯한 곡주는

전분에서 주스로 만들어야 되는 단계가
하나 더 필요하기 때문입니다.

이 말은 즉 누구나 집에 과실만 있으면 술을 빚을 수 있다는 의미가 됩니다.

특히 포도의 경우는 포도 껍질에 하얀 부분 있죠.

그 부분이 효모입니다.

효모가 많이 붙어있어 술로 만들기 정말 편한 과실이죠.

또 효모는 공기 중에 정말 많은데요.

효모의 한자를 보면 '술밑 효'(酵)에 '어미 모'(母)자입니다.

특히 이 '술밑 효'자의 경우는

'술 유'(酉)자에 '효도할 효'(孝)자가 들어있죠.

술에 효도한다는 아이가 바로 이 효모의 '효'입니다.

현재 효모는 전 세계 수천 종류가 되고요

효모 종류에 따라서 술맛이 굉장히 달라지는데요.

참고로 효모는 인터넷에서도 많이 판매도 하니

구입만 하시면 과실주 빚기는 정말 간단히 이루어지는 거죠.

이처럼 술은 우리와 가까이 있는 만큼

마음만 먹으면 만들기도 쉽다는 것 기억하시면 좋을 듯합니다.

네, 제가 오늘 소개해 드릴 술은 바로 이 전북 정읍의 송명섭 막걸리입니다.

이 술을 소개하는 이유는요.

오직 이 막걸리는 '쌀'과 '물'과 '누룩'밖에 들어가 있지 않습니다.

전북의 무형문화재 송명섭 명인이 빚은 술이고요.

쌀과 물과 누룩밖에 안 들어가 있는 만큼 굉장히 맛이 드라이합니다.

그래서 막걸리계에서는

'막걸리 슈퍼 드라이'라는 별명을 가지고 있기도 하고요.

또는 농축되지 않은

맑고 가벼운 맛이 있다고 해서

'막걸리계의 아메리카노'로
불리기도 합니다.

이 스타일을 보시면
굉장히 디자인이 클래식 한데요.

그래서 빚는 분도
굉장히 클래식 하시고

이 디자인을 보면 굉장히 원초적인
막걸리 맛이 느껴지기도 합니다.

그래서 꼭 한번 맛을 드셔보시고

한번 쌀이 가진 원료의 품미,

그리고 막걸리 슈퍼 드라이,
막걸리 아메리카노의 맛을 한번

같이 한번 느껴보시면 좋을 듯합니다.

항상 첫 술이라는 건 참 중요하죠.

그만큼 첫 술의 의미도 중요한데요.

나만의 첫 술은 뭐였는지,
언제였는지, 누구와 함께였는지

오늘은 시간여행을 떠나 첫 술에 대해
한번 생각해 보시면 어떨까요?

연인과 마신 첫 술,
또 부모님과 마신 첫술

친구들과 마신 첫 술,
그 모든 시간을 한번 생각한다면

오늘의 강의가 좀 더
의미 있지 않았었나 생각을 합니다.

자, 저는 다음 시간에 첫 술 만큼이나

기억에 남는 좋은 강의 가지고
돌아오겠습니다. 감사합니다.