

안녕하세요? 지식 캠퍼스의 명옥입니다.

지난 시간에 인류 최초의 술에 대해서 알아보았는데요.

이어서 오늘은 한국에서 가장 많이 팔리는 술에 대해서 알아보려 합니다.

대한민국 전체 주류시장은 약 8조원 정도라고 합니다.

이 중에서 대략 3조원 정도가 맥주,

그리고 2.5조원 정도가 소주가 되는데요.

즉, 그것은 한국인이 가장 마시는 술은 바로 맥주라는 거죠.

그러면 맥주는 언제 우리나라에 들어왔을까요?

바로 흥선대원군이 있었던 구한말 신미양요 때입니다.

드라마 <미스터리 선샤인>에서 보면

이병헌 씨가 미국으로 건너간 전쟁

바로 그 10여 일 전에 받은 것이 맥주였던 것이죠.

그 이후로 1900년대 초기에 맥주가 수입되고

1930년대에는 기린 맥주와 대일본 맥주 그러니까 지금의 삿포로 맥주죠.

이 두 회사가 영등포에 맥주 양조장을 세우면서

본격적으로 일제강점기 시절에도 맥주의 시장이 활발해지기 시작합니다.

이후에 기린 맥주는 OB맥주로,

삿포로 맥주는 지금의 하이트 맥주의 전신이 됐죠.

그렇다면 한국에서 가장 많이 마시는 술, 맥주는

언제부터 인류가 마셨을까요?

또 어디에서 만들었을까요?

자, 맥주를 만드는 곳 하면 모두가 양조장을 생각하겠죠.

맞는 말입니다.

포도의 당도가 높아지려면
강수량이 많아도 안 되고요.

토양도 모래나 자갈 같은
사질토가 좋습니다.

이러한 곳은 바로 그리스,
로마 등이 해당되는 것이죠.

그래서 그리스, 로마
또는 스페인을 제외한 독일 등

게르마니아 지역으로
맥주가 많이 퍼지게 됩니다.

즉 포도를 재배할 만한 곳이
아니었던 것이죠.

로마제국 시대에
타키투스라는 역사가가 있는데

그분이 <게르마니아>란 책을 썼습니다.

그것을 보면 곡물 등으로 발효시켜
맛이 나는 맥주의 기록이 있죠.

자신들이 보기에는 아주
저질 맛이 난다고 기록을 해 놨습니다.

아마 타키투스는 문화의 다양성을

맥주에서는 적어도
인정하지 않았던 것 같습니다.

참고로 보리나 밀 말고도
술을 만드는 데 사용한

북유럽의 중요한 재료가 있습니다.

바로 꿀입니다.

꿀은 그 자체가 정말 진한
당 덩어리라서 발효되기 좋았죠.

하지만 너무 당도가 높으면
삼투압의 영향으로 균이 살 수 없어서

물을 좀 더 추가적으로 넣어서
만들어야 했습니다.

우리 청을 만들 때
설탕을 많이 넣지 않습니까?

설탕을 많이 넣으면 결국 그것도
삼투압의 영향으로 균이 살지 못하죠.

똑같은 이치라고 보시면 됩니다.

그렇다면 대표적인 술자리 문화인
'원샷'과 '건배'는 언제 어디서 왔을까요?

또 이 홉에서는 나온 향으로 하여금 맥주의 맛과 향을 내게 하는 거죠.

조선의 맥주에는 바로
이런 것이 들어가 있지 않았던 것이죠.

또 이것을 무조건 넣게 하는 법률이

독일, 당시 바이에른 공화국에서 나온
'맥주 순수령'입니다.

왜냐? 이 홉이 천연 방부제 역할을
했기 때문이죠.

위생에 도움이 된 것입니다.

그런데 우리나라도 이렇게
천연방부제 역할을 한 것이 있습니다.

바로 솔잎이죠.
솔잎도 똑같은 역할을 했습니다.

향료와 천연방부제 역할을 한 것이죠.

그래서 솔잎과 송순을 이용한 술이
굉장히 많습니다.

송절주, 송순주, 솔송주,
송로주 등입니다.

그리고 우리는 무엇보다 송편 만들 때
솔잎을 깔았죠.

역시 천연방부제 역할을
하라는 의미였습니다.

그래서 맥주에 홉이 있으면
우리에게 솔잎이 있다는 것

꼭 기억해 주셨으면 좋겠습니다.

그렇다면 또 하나 궁금해지죠.

1장에서 얘기한 막걸리와 맥주는
만드는 방식이 같을까요, 다를까요?

막걸리와 맥주는 곡주라는
같은 계열이지만

발효하는 방식에 있어서 조금 다릅니다.

맥주는 보리에 맥아를 넣고 끓이죠.

끓이면 보리의 전분이
당으로 변한 상태,

맥즙 즉 보리 주스와
같은 형태가 됩니다.

여기에 효모가 들어가면 이 보리즙의
당분을 먹고 알코올을 만듭니다.

뭐냐 하면 완벽하게

‘헤페바이젠’이라는 맥주입니다.

‘헤페’는 ‘효모’고요, ‘바이젠’은 ‘밀’이죠.

효모가 들어 있는
밀맥주라고 보시면 될 것 같습니다.

독일의 맥주 순수령 때 맥아, 보리, 홉,
물만 들어가게끔 되어 있는데요.

왜인지 독일에서
이 밀맥주를 만들었어요.

이유는 뭐냐 하면 밀로 만든 맥주는
비쌌기 때문에

귀족들이나 왕이 즐길 수 있게끔
밀로 맥주를 만들어 공급을 했던 것이죠.

어떻게 보면 가진 자를 위한
맥주였고요.

우리나라도 실은 비슷한 게 있습니다.

1970년대 쌀로 막걸리를
빚으면 안 됐지만

당시에 쌀로 막걸리를 빚어서
청와대에 납품했다고 하죠.

‘배다리 막걸리’라고 하는데요.

배다리 막걸리와 이 밀맥주는

서로 상통하는 평행이론 같은
그런 부분이 있습니다.

기회 되시면 이 헤페바이젠,
효모가 들어있는 헤페바이젠과

한국의 배다리 막걸리도
같이 꼭 비교해 보시면서

맛보시면 좋을 것 같습니다.

네, 오늘은 맥주 역사였는데요

맥주는 150년 전
신미양요를 계기로 해서 들어와서

1930년대 일제가 한국에
맥주 공장을 세우면서 본격화됩니다.

1960년대에는 최고의 추석 선물로
고급화를 이뤘고

1970년대에는 통기타와 함께 하는
낭만을 보여줬죠.

80년대에는 컬러TV의 보급으로

맥주의 황금색과
크리미한 거품이 보이면서

회식의 술로 본격해서 등장을 했는데요.

이후 90년대는 소맥의 등장으로
이어지게 됩니다.

여러분은 경양식집에서
마시던 고급 맥주,

호프집에서 일 끝나고 마시던 생맥주,
어느 쪽이 더 기억에 남아있나요?

전 오늘 집 앞 단골 호프집에서
생맥주 한잔 진하게 하겠습니다.

다음 시간에 더 알찬 술의 이야기를
만들어야 되니까요. 고맙습니다.