안녕하세요?
지식 캠퍼스의 명욱입니다.

여러분 우리가 계속
술에 대해서 공부하고 있지만

여전히 동양의 술보다는 서양의 술이

우리 술보다는 유럽의 술이 더
멋져 보이는 이미지가 있는데요.

그렇다면 정말 그 본질도 그럴까요?

그런 의미로 각각 술 이름이 가진
어원을 한번 비교해볼까 합니다.

그럼 첫 번째로 한국 사람의 애환을
가장 많이 담은 술, 그게 뭘까요?

보통 소주라고 얘기를 많이 하죠.

대한민국은 전 세계 1위의 소주
그러니까 증류주 소비국가입니다.

2016년 세계적
주류연구기관인 IWSR에 따르면

1인당 증류주 소비량은 한국이
31.54L로 전 세계에서 가장 많습니다.

2위인 러시아가 20L가 안 되기 때문에
압도적인 것이죠.

한국에서는 이 소주 하면
가장 서민적인 술이라고 생각을 하죠.

그러면 어원도 그런 것일까요?

소주의 어원을 보면 '구울 소'(燒)
'술 주'(酒) 입니다.

바로 '구운 술'이죠.

발효주에 열을 가하면
물은 100도에서 끓지만

알코올은 더 낮은 온도인
78도에서 끓죠.

결국 먼저 알코올이
기체가 돼서 올라가고

그 올라간 알코올이 차가운 것을 만나면
다시 액체가 돼서 내려옵니다.

그래서 우리는 이렇게
증류한 술을 가지고

불을 통해서 구워냈다고 해서

'구울 소'(燒) '술 주'(酒)
소주라고 말하는 것입니다.

그럼 결국 발효주 속에 있는
알코올을 뽑아낸 것이죠.

그래서 증류주가 발효주보다
훨씬 알코올 도수가 높은 것입니다.

서양에서는 그러면 이런 술을
뭐라고 했느냐?

발효주의 영혼만 뽑아냈다.

발효주의 알코올만 뽑아냈다고 해서
스피릿(Spirit)이라고 얘기하는 것이죠.

자, 그러면 또 하나, 우리는
이런 것들을 어떻게 표현했을까요?

술의 정신, 술의 영혼이란 의미로
주정(酒精)이라고도 얘기를 했죠.

또 하나, 정말로 소주와 비슷한
어원이 하나 있는 술이 있습니다.

브랜디라고 들어보셨나요?

와인을 증류한 술이죠.

브랜디라는 술의 어원은 바로
번 와인(Burn Wine)입니다.

'브란데바인'이라고도 얘기했고요.
바로 번 와인, 구운 술이죠.

이것이 바뀌어서 브랜디 와인이 됐고요.

이후에 와인이 빠지고
브랜디가 된 것이죠.

결국 소주의 어원은 무엇이냐?

브랜디인 것입니다.

또 하나 우리 전통주에서 보면
소주에 대한 표현을 '이슬'로 쓰죠.

왜냐하면 증류했을 때 술이
이슬처럼 떨어지기 때문입니다.

모 기업의 '이슬'이란 술도
실은 그래서 의미가 있고

유명한 전통주 중에서는 달고 붉은
이슬 같은 술이라는 감홍로가 있죠.

그런데 이 증류란 말을 영어로 하면

DISTILLATION, 디스틸레이션이라고
말을 합니다.

...[2019-11-04 오전 11:25:11]

이 디스틸레이션의 디스틸(distil)의
어원도 찾아보면 결국 뭐냐?

이슬입니다.

그들에게도 소주는
이슬처럼 보였던 것이죠.

또 하나 재미있는 것이 있습니다.

서양의 대표 고급술 중의
하나가 위스키죠.

이 위스키의 어원은 켈트어로 '우스게바'

'생명의 물'이라는 뜻입니다.

십자군 원정에서
서남아시아의 연금술에서 파생된

증류기술을 배워온
당시의 스페인 철학자가

'신이 머무는 생명의 물'이라는
이름으로 처음 불렀다고 합니다.

신비로운 이름이 있는 만큼
다들 마셔보고 싶은 음료였는데요

때마침 14세기에
유럽에 흑사병이 대유행하면서

위스키가 예방용 또는 치료용으로
쓰이게 되었습니다.

즉, 뭐냐!
약술로 쓰인 것이죠.

흑사병은 유럽 인구의 1/3을 죽음에
이르게 할 만큼 엄청난 재앙이었는데요.

우연히 위스키를 마시고 살아난 사람

또는 병에 걸리지 않은 사람은
위스키를 신뢰하게 되고

결국 이 위스키 시장이 커지면서 점차

위스키가 약용이 아닌
음주용으로 더욱 퍼지게 됩니다.

우리로 비유하면 건강을 생각하는
약주 문화와 위스키 문화가

굉장히 유사점이 있는 것이죠.

또 하나 어릴 적 저희 할머니께서는

술을 빚을 때는 이스트를
잘 넣어야 한다고

...[2019-11-04 오전 11:25:11]

말씀하셨던 기억이 있습니다.

이스트는 술을 빚는 효모를 말하죠.

효모는 당분을 먹고
알코올 발효를 하며

탄산을 배출하는 술 발효의
가장 중요한 진액 생물입니다.

이 이스트의 어원은 고대 영어
GYST, 기스트인데요.

바로 그 뜻은 뭐냐?

끓는다는 뜻입니다.

술이 발효될 때 나오는
탄산과 효모의 활동으로

온도가 최대 40도 전후까지
오르게 되는데요

그렇게 막 끓는 모습을 보고 정말로
말 그대로 끓고 있다고 말을 한 것입니다.

흥미로운 것은 우리말에도
이러한 부분이 있다는 것입니다.

바로 술의 어원인 '수불'이죠.

'물속에 불이 있어 끓고 있다' 이 내용이

이스트가 가진 어원
기스트와 흡사합니다.

또 발효한다는 뜻의 영어
FERMANTATION, 퍼맨테이션 역시

라틴어의 FEVER, 피버
즉 끓는다는 뜻에서 왔고요.

결국 뭐냐?

술 발효하는 모습은 동양과 서양
모두가 끓는다고 똑같이 생각한 것이죠.

자, 우리가 지난 에피소드에서

주모의 유럽 버전이
에일와이프라고 했었죠.

에일은 '맥주'
와이프는 '여성'을 지칭하는 말.

그리고 이 여성이 일하는 곳이
에일하우스입니다.

우리말로 주막이 된다는 것도
같이 말씀드렸죠.

...[2019-11-04 오전 11:25:11]

자, 그렇다면 멋지게 술을 마실 수 있는
바(Bar)의 어원은 무엇일까요?

실은 바의 어원은 골드 바,

이런 데서 이야기하는
긴 판자를 뜻합니다. 긴 판자.

이러한 것이 우리에게도 있었는데요.
바로 목로주점이죠.

또 선술집이라는 어원하고도
이어지는 것입니다.

즉, 바의 어원은 목로주점,
선술집이 되는 것이죠.

그런데 정작 제일 중요한 장소에 대한
어원을 말씀을 안 드렸습니다.

바로 펍(Pub)입니다.

펍의 어원은 무엇일까요?

바로 퍼블릭하우스(Public House)죠.

모두가 모이는 공공의 장소인 것입니다.

독일에는 가스트호프란 곳이 있는데
호프(Hof)는 광장 아닙니까.

가스트는 여기서
게스트(Guest)를 뜻하는 말입니다.

게스트 광장, 게스트 하우스

물론 여기서도 여성이
술 빚는 일을 담당했다고 합니다.

즉, 그들에게도 펍이나 가스트호프 모두
주막과 같은 곳이었습니다.

이번에 소개할 술은
'감홍로'라는 술입니다.

이슬을 얘기했죠.

이 술은 '달 감'(甘)
'붉을 홍'(紅) '이슬 로'(露)

'이슬'이란 이름을 가지고 있죠.

말 그대로 단맛이 있고
굉장히 풍미가 좋습니다.

그래서 개경의 유명한 기생이 있었죠.

황진이. 황진이가 사랑한 남자가
서 화담입니다.

'서 화담의 기개가 마치 이 감홍로의
빛깔과 같구나'라고 얘기를 했고요.

또 춘향이도 이몽룡을 잡기 위해

마지막 이별주로 이 감홍로를 줬다는
또 기록이 있습니다.

또 별주부전에서는 거북이가
토끼를 용궁으로 꾀기 위해

"용궁에 가면 감홍로가 있지!"라고
꾀면서 이 술을 언급을 하죠.

그만큼 굉장히 달콤하면서
알코올 도수가 높습니다.

계피와 진피가 들어갔는데

향을 맡으면 마치 초콜릿 향과
헤이즐넛 향이 납니다.

그래서 이것을
백 년 전에 마신 외국인들은

'조선의 위스키'라고도 얘기를 했죠.

초콜릿 향과 헤이즐넛 향이 나서
최근에는 감홍로를

바닐라 아이스크림과
같이 먹는 경우도 있습니다.

기회 되시면 바닐라 아이스크림을
이 감홍로에 찍어서 한번 드시면

감홍로가 가진 풍미를 그대로
느끼실 수 있으실 겁니다.

인간의 가치는 본질을
소통하고 공유할 수 있기에

인간은 그 자체로
존중받을 자격이 있다고 말합니다.

항상 들어 왔던 말이라
그런가 보다 했습니다.

하지만 동서양이 가진
술 문화의 공통점을 보며

사뭇 인간이 중요하다고 느껴졌죠.

이유는 내가 가진 가치관과 생각,
철학이 동서양을 떠나

같은 사람이란 이유로 공유될 수 있고
공감할 수 있다는 것이었습니다.

자본주의와 공산주의,
독재와 민주주의

...[2019-11-04 오전 11:25:11]

선진국과 개발도상국,
서양과 동양으로

이분법으로 나뉘는
인간의 문명과 문화지만

결국 술 앞에서는 똑같이 생각하는
같은 존재였다는 것

사람이면 언어와 국적,
나이와 성별을 떠나

누구나 다 소통할 수 있다는 것

그것이 술이 알려주는 가장 큰
중요한 요소가 아닌가 싶습니다.

그럼 오늘은 여기서 마치고요
다음 시간에 뵙겠습니다. 고맙습니다.

...[2019-11-04 오전 11:25:11]