

안녕하세요?  
지식 캠퍼스의 명옥입니다.

개인적으로 좋아하는 문자가  
하나 있습니다.

동물의 모양에서 따오기도 했으며

문자가 합쳐져서  
새로운 뜻을 나타내기도 하고

획 하나 차이로  
상반된 뜻을 나타내는 글자

그래서 누구나 새로운 조합으로  
단어를 만들 수 있는 한자입니다.

전통주 공부를 하다 보니까 관련된  
한자도 하나하나 따져보고 들어가는데

최근에 흥미롭게 풀이되는 글자를  
하나 발견했습니다.

바로 의사, 의학 등에 쓰이는  
'의술 의/고칠 의'(醫)라는 글자입니다.

정말 외우기 어려운 한자 중에

'예술'(藝術)에 쓰이는  
'재주 예'(藝)자가 있는데요.

그것만큼 어려운 한자입니다.

'고칠 의'(醫)를 하나씩 풀어보면  
상단부에는 '아플 예'(毆)가 있고요.

아래에는 '항아리 유'(酉)가  
받치고 있는 상황입니다.

여기에는 바로 아픔과 치료에 대한  
내용 모두 들어가 있다고 할 수 있죠.

도대체 왜 '항아리 유'(酉)가  
'아플 예'(毆)를 받치고 있는데

왜 아픔과 치료가 다 된다는 것일까요?

옥편을 열어보니  
그 답답함이 해소가 됐습니다.

여기서 '항아리 유'(酉)는 바로 술 단지,

술이 마취 기능 및  
다양한 약용 기능을 했기 때문에

술로 아픔을 낮게 한다는  
의미가 있었던 것이죠.

그럼 도대체 어떻게  
술이 약용으로 쓰인 것일까요?

그리고 이런 문화는  
우리에게만 있었던 것일까요?

약술 문화가 우리에게만 있었다고  
생각하기 쉽지만

지난 시간에도 말씀드렸듯이  
실은 그렇지 않습니다.

서양에서도 이미  
그리스 신화나 로마 시대에

약술이 존재했던 것으로 나오는데요.

그중 상품화가 가장 많이 된 술을  
얘기하자면 바로 진(GIN)입니다.

1660년에 네덜란드의 한 의학 교수가

해열 및 이뇨 작용을 돕는

노간주나무 열매를  
활용해서 만들었습니다.

몸에 빠른 흡수를 시키고자  
맥주 증류주에 넣어 약용으로 썼는데

초기에는 진을 약국에서만 판매했죠.

재미있는 것이 영국의 명예혁명 덕분에

네덜란드의 진은  
영국으로 가게 되는데요.

아시다시피 영국의 명예혁명은

유혈사태가 없었기 때문에  
붙여진 이름입니다.

간단하게 배경을 말씀드리자면

당시 의회와 대립하던 제임스 2세가  
프랑스로 망명을 가고

뒤를 이어 네덜란드 귀족인  
윌리엄 3세가 영국의 국왕이 된 것이죠.

제임스 2세가  
프랑스로 망명을 가다 보니

새로운 왕 네덜란드 출신의 윌리엄 3세는  
프랑스산 코냑을 싫어했습니다.

계속 제임스 2세가 생각이 난 거죠.

그래서 프랑스산 코냑 수입에  
제한을 겁니다.

그러다 보니 코냑이 없는 대신에  
다른 술이 있어야 한다는

새로운 술에 대한 수요가  
영국 내에서 들끓었고

네덜란드의 진은 자연스럽게  
왕의 덕택으로 또 영국에 진출하게 되죠.

그렇게 해서 태어난 것이  
바로 이 런던 진입니다.

일반적인 진은  
노간주나무 열매 대신

향료도 넣고 설탕을 넣는  
진도 있습니다.

그런데 런던 진은 비교적  
드라이한 맛을 자랑해서

맛이 깔끔한 편이죠.

진토닉 등이 대표적으로  
진으로 만든 칵테일입니다.

자, 그러면 또 뭐가 있을까요?

바로 2013년부터  
2014~2015년 이 무렵에

클럽에서 엄청나게  
많이 팔린 술이 있습니다.

예거밤이라고 불렀죠.

바로 독일의 예거마이스터를  
베이스로 만든 칵테일이었죠.

여기에 얼음, 또 에너지음료,

텀블러 등을 넣어서 만든 칵테일이  
바로 예거밤이었습니다.

여기서 밤은 폭탄을 뜻하는 것이죠.

즉, 폭탄주와 같은  
그런 술이었는데요.

이 예거마이스터라는 술이  
유명하게 된 계기는

기존의 약술과는 달리  
달콤했다는 것입니다.

1935년에 허브, 과일, 뿌리 등  
56가지의 재료로 만들어 출시됐는데요.

덕분에 독일에서는 아직도 이 술을

가정상비약으로 갖춰 놓은  
집들이 많다고 합니다.

예거마이스터라는 이름은 '헌팅 마스터'

즉 '전문 사냥꾼'이라는 의미인데요.

젊은 층이 이 술을 좋아하는데

뭔가 중의적 의미로 받아들여야 할지  
살짝 고민스럽기도 합니다.

도요토미 히데요시 뒤를 이은

도쿠가와 이에야스에 진상했다는  
약주도 있습니다.

바로 일본의 양명주라는 약술입니다.

하지만 진이나 예거마이스터와는 달리

이것은 현재 일본에서도  
정식 약술로 불리고 있죠.

이 술에 따르면 임진왜란의 장본인  
도요토미 히데요시가 죽고

도쿠가와 이에야스가 정권을 잡은  
17세기 초에 이미 정권의 최고 실세인

막부에 바치는 약용 술이었다고 합니다.

한국의 약술과  
무척 비슷한 재료가 들어가는데

대표적으로는 계피, 지황, 작약, 인삼,  
방풍, 울금 등이 대표적입니다.

알코올 도수 14도로  
자양강장제 같은 역할을 했는데

흥미로운 것은 미성년자도  
마실 수 있다는 것이죠.

다만 알코올에 대한 인식이 강화되면서

지금은 점점 사라져 가는  
제품이기도 합니다.

이번엔 우리에게도 친숙한  
음료 탄생에 대해서도 한번 알아보을까요?

1800년대 말  
서부 개척시대에 미국에서는

약국에서 탄산수를 팔았다고 합니다.

그 약재에 다양한 허브를 넣어

자양강장제처럼 만든 음료도  
본격적으로 등장을 하죠.

그런데 이때 미국 내에  
역사적 사건이 하나 등장합니다.

바로 노예해방을 위한

남북전쟁이 일어난 것이죠.

그 전쟁을 통해 수많은 사람이 다치니  
국소마취제가 필요하게 된 것입니다.

이때 등장한 것이냐 뭐냐?

바로 콜라입니다.

와인에 코카인과 '콜라'라는 당시의

아프리카산 허브를 넣어  
판매하기 시작했죠.

하지만 나중에  
중독성이 있는 것을 알고

와인은 시럽으로 바뀌고  
코카인은 카페인으로 바뀌게 됩니다.

결국 전쟁이 콜라를 만들게 되었고

이러한 콜라의 시장은  
국소마취제를 위한

와인에 코카인을  
넣은 것이었습니다.

아이러니하지만 콜라야말로  
진짜 약용 술이자 응급치료제였죠.

자, 그렇다면 우리나라의  
대표적인 약술은 무엇일까요?

우리나라에는 유독 약술이 많습니다.

곡식이 부족했던 나머지 조선의 왕들은  
금주령을 자주 반포했고요.

그것을 어기지 않기 위해서는  
술을 약용으로만 사용해야 했고

또 자연스럽게 약용 술이  
발달하게 된 것이죠.

오죽했으면 술을 약주라고  
불렀겠습니까?

너무나도 많은 술이 있지만

대표적인 약용 술로는  
'죽령고'와 '감홍로'를 들고 싶습니다.

먼저 죽령고입니다.

대나무의 기름이 들어간 정읍의  
죽령고는 막힌 혈을 뚫어준다고 합니다.

그래서 동학농민운동을 일으킨  
전봉준 장군이 일본군에게 잡힌 후에

모진 고문을 당했지만

죽령고를 마시고 다시 원기를  
회복했다는 전설이 전해집니다.

또 하나로 말하자면 감홍로가 있습니다.

계피와 진피가 들어간 감홍로는

몸을 따뜻하게 하여  
감기 예방에 좋은 술로 잘 알려져 있죠.

마시면 몸이 따뜻해져서일까요?

춘향이가 이몽룡에게 주는  
이별주로도 등장합니다.

허준의 <동의보감>에는  
술에 대한 정확한 평가가 나와 있죠.

의학적으로 보는 술의 기능성과 함께

반대로 술이 지니는  
부작용도 기록하고 있습니다.

결국 허준이 술의 허와 실을  
정확하게 알고 있다는 뜻이기도 합니다.

과한 것은 부족한 것보다 못하다는  
뜻으로 귀결되죠.

자, 이렇게 나와 있습니다.

'술은 본디 상약 중에서도 상약.

한두 잔 마시면 효능이  
번개처럼 나타난다.

하지만 지나치게 마시면 크게 독하고  
크게 열하기 때문에

사람의 몸을 상하게 하고  
간이 붓는다'는 것.

술을 적정량으로 마셔야 하는 이유겠죠.

이번에 소개할 술은 '예거마이스터'와  
한국의 '이강주'입니다.

예거마이스터는 독일의 감기,  
감기 예방용 술이라고 제가 말씀드렸죠.

다양한 약재가 들어감으로써 집 안에  
상비약처럼 가지고 있었던 것입니다.

자, 그러면 이런 술이 없었을까요?

한국의 예거마이스터, 배와 생강  
그리고 계피가 들어간 이강주입니다.

'배 이'(梨)자

'생강 강(薑)자를 쓰고 있죠.

이강주는  
한국의 예거마이스터인 것입니다.

아닌가요?

예거마이스터가  
독일의 이강주인 것인가요?

기회 되시면 둘을 항상  
한번 비교해 보시고

우리 인류가 생각했던  
그런 약술의 의미도 한번

느껴보시면 좋을 것 같습니다.

늘 우리 문화를 이야기하면

약식동원, 의식동원이라는  
이야기를 많이 합니다.

'먹는 것과 치료는 같다'는 말로  
한국의 음식문화를 표현한 것이죠.

하지만 잘 알고 보면 이러한 문화는  
우리만 있지 않았습니니다.

다른 나라에도 있고  
또 우리에게도 있었습니니다.

물론 우리가 더 많을 수도 있는데

우리에게만 이런 것이 있다고  
주장하는 것은

오히려 문화적 콤플렉스로  
느껴질 수도 있습니다.

무리하게 우월성을 찾기보다는

인류라는 하나의 틀로 보는 것이  
더 중요하다는 생각이 듭니다.

이러한 것과 비슷한 것이  
발효음식입니다.

실은 유럽이나 일본, 중국에도  
발효 음식은 많습니다.

다른 국가들과 너무 다르다는 것이

꼭 문화적으로 우위에 서는 것이라고  
생각하지 않습니다.

오히려 그들과 비슷한 것을 찾아서  
공통점을 찾아 소통한다면

그것이 결국 세계화로  
이어지는 길 아닐까요?

이번 시간에는 서양의 약술과  
한국의 약술을 비교해 봤는데요.

다음 시간에는 한국의 생막걸리와  
생맥주 한번 비교해 보도록 하겠습니다.

고맙습니다.