

안녕하세요?
지식 캠퍼스의 명옥입니다.

오늘은 많은 분이
기다리고 기다리셨을 듯한

칵테일과 폭탄주에 대해서
이야기를 해 보려 합니다.

실은 칵테일과 폭탄주는 하나죠.

섞어 먹는 것으로 폭탄주도 칵테일의
일종이라고 할 수 있습니다.

그럼 우리 쉽게 폭탄주부터
한번 가볼까요?

우리 전통주에도
폭탄주가 있었다는 것 알고 계십니까?

1837년도에 발행된 <양주방>이라는

전라도 지역의 술 빚는 방법을 담은
문헌이 있는데요.

이 문헌을 보면 따스한 막걸리에

증류식 소주를 넣어
먹는 방법이 등장합니다.

이 술을 '도대체 무슨 술인지 모르겠다'
혼돈스럽다하여 '혼돈주'라고 불렀죠.

자, 그러면 19세기에는 이러한
혼돈스러운 혼돈주가 있었는데

20세기에는 어떤 술이 있었을까요?

바로 비탁입니다. 비탁.

무슨 술일까요?

바로 비어와 탁주랍니다.

맥주는 일본 기린 맥주와
삿포로 맥주가 1930년대

영등포에 공장을 세우면서
본격적으로 나오게 되는데요.

이때 기린 맥주와 탁주를
섞어 마시던 것이 유행했답니다.

당시 맥주 가격은
일반 노동자 3, 4일분의

엄청나게 비싼 술이었는데요.

이 비싼 맥주를 마음껏 못 마시니
막걸리와 섞어 마셨던 것이죠.

의외로 1970년대까지 많은 사람이
이 방법으로 술을 마셨습니다.

또 재미있는 게
맥주와 양주를 섞어 마시는 문화는

검찰에서 비롯됐다고 합니다.

1980년대 5공 때죠.

업무량도 많고 피곤에 찌든 검사들은
아무래도 독한 술을 좋아했겠죠.

바로 위스키입니다.

그런데 그 위스키를
위스키 전용 잔에 마시지 않았습니니다.

바로 맥주잔에
위스키를 넣고 마신 거죠.

그래서 위스키를
순하게 하기 위해서 내놓은 것이

바로 위스키와 맥주가 섞인
폭탄주였던 것입니다.

그렇다면 한국인이 제일 많이 마시는
'소맥'은 언제부터 시작되었을까요?

보통 'IMF가 시작된 이후로
양주에 맥주를 못 마시는 서민이

소주에 맥주를 타 먹기 시작했다'
이런 말이 있는데요.

진짜 시작은 1980년이었습니다.

바로 언론 통폐합이 일어났던 시기죠.

말이 언론 통폐합이지
모든 민영방송을

국영방송으로 만드는 듯한
그런 언론탄압이었습니다.

여기서 언론탄압의 의미를 담아
해고된 언론인들이

'언론 통폐합주'란 이름의
폭탄주를 만들어 마시곤 했죠.

그것이 나중에 발전된 것이
지금의 소맥이고

IMF를 통해서 더욱 많이
마시게 된 것입니다.

결국 언론 통폐합이나 IMF나
모두 힘들었을 때 마시던 술이죠.

힘든 마음을 달래주고
힘을 내게 해 줬기에

한국인이 가장 많이 사랑하는 술이
이 소맥이 아닌가 싶습니다.

이외에도 소맥산맥이라고 해서

소주, 백세주, 산사춘, 맥주 등을
섞은 것이 있고요.

복맥 해서 복분자주와 맥주를 섞는 것

정말 다양하게 나올 수 있는데요

여기서 흥미로운 것은
꼭 맥주는 들어간다는 것이죠.

전라북도 정읍 등에서는
복분자, 소주, 맥주를 섞으면

술이 서로 섞이지 않고 층을 이루는데
이것을 '삼색주'라고 부르기도 합니다.

영어로는 술 뒤에 밤(Bomb)
그러니까 폭탄이죠.

이것을 붙이기도 하죠.

예거밤, 사케밤, 보일러메이커
뭐, 이런 말도 있었습니다.

즉, 뭐냐?
터질 듯하게 취한다는 의미로

폭탄주를 뜻하는 것이죠.

자, 여기 하나 더!

진짜 독한, 어떻게 보면
진짜 센 폭탄주가 하나 있습니다.

바로 술에 이온음료를 넣어서
같이 마시는 겁니다.

흡수가 빠르니
정말 거침없이 취하는데요.

주의하시길 바라겠습니다.

누가 준다고 해도
사양하는 것이 맞을 듯합니다.

자, 그럼 칵테일은 무엇일까요?

여러 가지 기원이 있는데요.

가장 대표적인 것이 200년 전

멕시코 카리브해 근처의
유카탄반도에서

영국 선원들이 도착을 했을 때
술집에서 어떤 소년이

나뭇가지로 술을 저어서
판매하고 있었습니다.

그때 영국 선원이
“그게 뭐지?”라고 묻자

그 소년은 “콜라 데 가요”
(Cola de Gallo)라고 말했다고 합니다.

이는 스페인어로
'수탉 꼬리'라는 뜻인데

그 선원들은 그렇게
섞어 먹는 칵테일을

수탉 꼬리란 이름의 '테일 오브 콕'
(Tail of Cock)이라고 불렀고요.

그 뒤 칵테일이라고
부르게 되었다고 합니다.

즉, 뭐냐? 칵테일에 올라간
예쁜 장식들이 있죠.

레몬도 있고요.

다양한 이런 장식이 마치
수탉의 꼬리처럼 인식되었다는 것이죠.

칵테일의 기주, 중심이 되는 술은
주로 증류주입니다.

술맛을 강하게 하기 위한 것도 있지만

실은 칵테일을 만든다고
술 한 병을 다 따면

나머지 술은 결국
나중에 써야 하는데요.

하지만 와인이나 청주나 막걸리 등은
실은 따놓으면 빨리 마셔야 합니다.

이유는 알코올 도수
20도 이하의 발효주라서

다른 세균 등이 들어가면
맛이 바뀔 수 있기 때문이죠.

하지만 알코올 도수 20도 이상

특히 40도 이상의 술에서는
세균이 살지 못하기 때문에

살짝 열더라도 술맛이 바뀔 일이
지극히 적습니다.

그래서 증류주가
칵테일에 쓰이는 것이죠.

다만 최근에는
이런 것도 고정관념이라고 해서

와인이나 청주나 막걸리까지
다양한 칵테일이 나오고 있습니다.

칵테일은 실은 얼음이 있어야 제맛인데

19세기에 발명된 냉장고

정확하게 이야기하면
물을 얼리는 냉동고가 발명되면서

칵테일의 발전은 더욱 빨라집니다.

이 타이밍에서 유명한 칵테일의
어원 및 몇 개만 소개해 드리겠습니다.

먼저 진토닉

남자들이 가장 많이 마시는 칵테일이죠.

진(GIN)은 아시다시피
약술에서 시작한 증류주고요.

노간주나무 열매를 넣어
이노작용을 돕고자 했던 술이죠.

토닉은 토닉위터죠.

진 하면 가장 유명한 나라는
영국, 런던이죠.

그래서 진토닉 역시
영국의 동인도회사의 군인들이

처음 만들어 마셨다고 합니다.

원래 토닉위터가 영국이
인도를 식민지 지배하던 시절에

말라리아를 비롯한
열대 풍토병을 예방하기 위해서

마시라는 것에서 시작했는데요.

기왕 마시는 거 여기다가
술도 타서 마셔보자 해서

군인들에게 지급된
진을 섞어 마신 것이죠.

다만 당시에 말라리아를 예방하기 위한
'퀴닌'이라는 허브가 있었는데

이것은 우리나라에서는
약품으로 취급돼서

우리나라에서 판매되는
토닉워터에는 들어가 있지 않습니다.

자, 또 하나 칵테일의 왕이라고 불리는
마티니입니다.

세계에서 가장 많은 종류를 가진
칵테일 아닐까 합니다.

미국의 금주령을 폐지한
최고의 애주가 대통령

루스벨트가 사랑한
칵테일로도 유명하죠.

스탈린에게는 직접 마티니를
만들어서 줬다고도 합니다.

또 영화 <아이언맨>에서
아이언맨도 마시죠.

1989년작 <배트맨>에서도
조커가 또 이 마티니를 마십니다.

시작은 1900년대 마티니라는
바텐더가 만들었다는 설이 있고요.

마티니에 들어가는
이탈리아 화이트와인

베르무트를 만드는 회사
이름 자체가 마티니였기 때문에

거기서 이름이 왔다
이런 이야기도 있습니다.

다만 아직 확실한 것은 없습니다.

마티니는 기본적으로
진을 베이스로 한 칵테일인데요.

이 영화가 이 칵테일을
전 세계로 퍼뜨리죠.

바로 <007>입니다.

원래는 이탈리아의 달콤한 허브 와인
베르무트가 들어갔는데

<007>에서는 이것을 적게 넣거나
아니면 드라이한 베르무트에

진이 아닌 보드카를 넣은
드라이 마티니

또는 보드카 마티니를 주문합니다.

원래 마티니는 이렇게 스티어(stir)
해서 휘젓는다고 얘기하는데

007은 셰이킹(shaking)을

하라고 주문하죠.

그래서 보드카로 셰이킹을 해서
드라이하게 나온 것이

007이 주문한 마티니입니다.

또 한 가지, 칵테일을 꾸미는
다양한 과일 등을 가니시라고 하는데요.

먹어도 되고 안 먹어도 됩니다.

한 마디로 정해진 것은 없다는 것이죠.

다만 바텐더분이 먹으라고
놓는 경우가 있습니다.

<007>에 등장한 마티니에 들어가는
올리브도 먹어도 되고요.

참고로 이 가니시는
놓는 위치가 있습니다.

올바른 가니시의 위치는
바텐더 기준으로 오른쪽입니다.

그래야만 칵테일을 받는 손님은
오른손으로 잔을 쥐고

왼쪽으로 가니시, 올려져 있는
과실이라든지 이런 것을

먹을 수 있기 때문이죠.

이는 대부분의 사람이 오른손잡이라는
사실에서 기인한 것입니다.

물론 손님이 왼손잡이라는 것을
아는 경우에

바텐더는 가니시를 왼쪽에 배치시켜

손님이 좀 더 오른쪽으로 쉽게
가니시를 먹게 할 수 있게 하겠죠.

자, 오늘 섞어 마시는 술, 폭탄주와
칵테일에 대해서 배워봤는데요.

배운 것은 써 먹어봐야겠죠?

그런 의미로 오늘은 각자의
개성 만점 칵테일을

만들어 보시는 것은 어떨까요?

소중한 사람을 위해 나만의 칵테일
한번 만들어보는 거죠.

사실 만드는 게 조금 어렵긴 합니다만

이왕이면 바텐더의 실력을

볼 수 있는 마티니를

007처럼 여러분의 스타일로
만들어 보는 건 어떨까 합니다.

예를 들어, 보드카 마티니가 있다면
안동 소주 마티니도 있는 거니까요.

한 마디로 동서양의 만남
이런 것이 될까요?

그럼 다음 시간 뵈겠습니다.
고맙습니다.