

기네스와 맥걸리



서정형
서울대 철학과 강사

술은 사람을 미치게 하는 ‘광약 [狂藥]이라는 불명예스러운 이름으로 불리는가 하면, ‘차를 마시는 민족은 흥하고 술을 마시는 민족은 망한다’는 다소 섬뜩한 경구도 있다. 그러나 독도 잘 쓰면 명약이 되는 법이니 술이 ‘모든 약 중의 으뜸 [百藥之長]이 될 수 있고, 딱딱하고 고단한 삶을 위안한다 하여 ‘근심을 쓸어내는 빗자루 [掃愁帚]라는 별칭도 있다. 요컨대, 세상의 물건은 정해진 본질이 있는 게 아니라, 상황과 쓰임에 따라 독도 되고 약도 되는 것이다.

음식은 한 민족의 정체성을 가장 질기고도 오래 담지한다. 의식주 가운데 주거와 입성은 쉽게 타문화에 동화[혹은 지배]되지만 먹거리만큼은 쉽게 바뀌지 않는다. 먹는 게 바뀌면 사람이 바뀌고 정체성이 흔들린다. 우리의 음식은 산과 들과 바다를 고루 가진 공간적 환경과 사계절이 뚜렷한 시간적 변화 덕분에 식재료가 다양하고 풍부하기 때문에 가히 세계적이라고 할 만한 음식문화를 발달시켜 왔다. 요즘 ‘한식의 세계화’가 이슈가 되고 있는 것은 그만큼 저력과 자신감이 있기 때문일 것이다. 그런데 대체로 식재료가 다양하면 술도 다양하고 음식이 발달하면 술도 발달한다는 것이 음식문화의 상례이다. 예로부터 동서를 막론하고 뛰어난 음식문화에는 반드시 훌륭한 술이 동반되었다. 솜씨 좋고 지혜로웠던 우리의 조상님들 또한 놀랄만큼 다양한 술을 빚어왔다. 여러 가지 요인으로 인해 그러한 문화적 보배들이 대부분 전해지지 않고 있지만 아직도 여전히 골마다 기문마다 훌륭한 가양주가 빚어지고 있다. 그 중에서 맥걸리는 국민주(國民酒)라고 할 정도로 대표적인 우리의 술이다.

“먹는 것이 바로 그 사람”(One is what one eats)이라는 말이 있다. 무엇을 먹느냐에 따라 몸이 바뀌고 인성이 변한다. 개인이건 종족이건 마찬가지다. 무엇을 어떻게 먹는가를 보면 그 사람

(혹은 민족)의 내력과 성격, 심지어 신분과 직업까지 유추해낼 수 있다. 먹는 것이 개인과 민족의 정체성을 결정한다면 마시는 술 또한 그렇지 않을 까닭이 없다. 유학시절에 우리나라에서 공수해 간 누룩으로 막걸리를 빚어보려다가 번번이 실패한 후에 그 대안으로 아일랜드의 맥주 기네스를 마시면서 얻은 깨달음(!)도 그러했다.

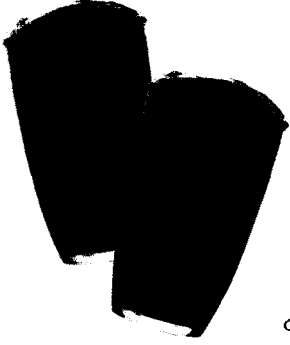
나는 지금도 아일랜드 사람들을 생각하면 왠지 친근감이 간다. 다혈질이라 싸움질도 곧잘 하고, 그래서 세계적인 독종 국가인 영국을 상대로 선전하고 있는 테러리스트(IRA)도 있지만, 대체로 마음씨 착하고 순박한 사람들이라고 한다. 무엇보다도 술을 좋아하고 놀기도 잘 한다는 것인데, 음주와 가무를 즐기는 우리와 특히 그 점에서 많이 닮았다. 이상은 내가 직접 경험한 것이 아니라 전해들은 얘기이고, 내가 아는 아일랜드는 기네스(Guinness)라는 맥주를 만드는 나라이다. 한 가지를 보고 열을 안다고 떠드는 것은 양식있는 사람이 취할 태도는 아니다. 나는 그 양식이 좀 모자라서 기네스를 맛보고 나서는 아일랜드를 제법 알게 된 것만 같다. 모르긴 해도 아일랜드인들에 대해 내가 느끼는 친근감의 절반은 기네스 몫일 것이다. 우선 기네스에 얽힌 유머 한 토막을 소개한다. 타국살이 할 때 나와 기네스를 즐겨 마시던 친구가 얼마 전에 이메일로 보낸 것이다.

(최고의 맥주)

런던 맥주축제가 끝나고
 맥주회사 사장들이 맥주집을 가기로 했다.
 코로나(Corona)맥주 사장이 자리에 앉더니 이렇게 말했다.
 “어이 바텐더 양반, “세계 제일의 맥주, 코로나를 주게”
 바텐더는 선반에서 코로나 한 병을 꺼내 주었다.
 그러자 버드와이저(Budweiser) 사장이 말했다.
 “나는 세상에서 최고로 좋은 맥주를 마시고 싶네. “맥주의 왕”
 버드와이저를 주게.”
 바텐더가 한 병을 건네 주었다.
 쿠어스(Coors) 사장도 말했다.
 “유일하게 록키산맥의 샘물로 만든 맥주가 있지, 쿠어스 한 병
 주게.”
 그는 쿠어스맥주를 받았다.
 마지막으로 기네스(Guinness) 사장이 자리에 앉더니 말했다.
 “나는 콜라나 한 병 줘.”
 바텐더는 의아해하면서도 주문한 대로 건네 주었다.
 다른 맥주회사 사장들이 기네스 사장을 건넌다 보고 물었다.
 “자네 왜 기네스를 안 마시나?”
 기네스 사장이 대꾸했다.
 “음, 자네들이 맥주를 마시지 않겠다면 나도 안 마시겠어.”

(BEST BEER)

After a Beer Festival, in London,
 all the brewery presidents decided to go out for a
 beer.
 The guy from Corona sits down and says,
 “Hey Sen~or, I would like the world's best beer, a
 Corona.”
 The bartender dusts off a bottle from the shelf and
 gives it to him.
 The guy from Budweiser says,
 “I'llike the best beer in the world, give me ‘The King Of
 Beers’ a Budweiser.”
 The bartender gives him one.
 The guy from Coors says,
 “I'd like the only beer made with Rocky Mountain
 spring water, give me a Coors.”
 He gets it.
 The guy from Guinness sits down and says
 “Give me a Coke.”
 The bartender is a little taken aback, but gives him
 what he ordered.
 The other brewery presidents look over at him and
 ask,
 “Why aren't you drinking a Guinness?”
 and the Guinness president replies,
 “Well, if you guys aren't drinking beer, neither will I.”

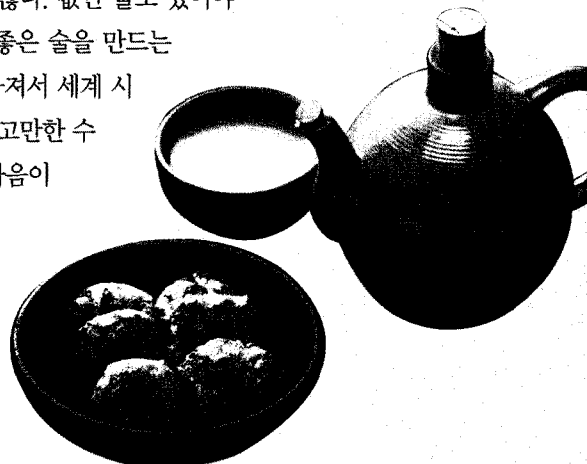


이 아일랜드산 유머를 통해 그들의 기네스에 대한 양보할 수 없는 자부심을 읽을 수 있다. 실제로 기네스는 맥주지만 장에 좋은 건강 음료이다. 원래 맥주와 장은 사이가 그다지 안 좋다. 기운이 찬 음식인데 꼭 차게 해서 먹으니까 아랫배를 차게 하고, 아랫배가 차면 만병이 생겨난다. 한의학에 “복무열통”(腹無熱痛)이란 말이 있는데 “배가 따뜻해서 아픈 경우는 없다”는 뜻이다. 특히 여성분들은 특이 체질이 아니면 맥주는 많이 들지 않는 것이 좋다. 장이 안 좋은 사람이 맥주를 많이 마시면 아랫배가 냉장고가 된다. (맥주회사에겐 미안한 말이지만 사실은 사실이다) 그런데 기네스를 마시면 설사하던 사람도 멎을 정도로 장에 좋은 일을 한다. 그건 아일랜드 사람들의 상식이다. 다만 흑맥주라서 당연히 배변의 색도 검을 수밖에 없는데 그거야 남들이 알 수 없는 거니까 크게 신경 쓸 일은 아니다.

기네스는 진하다. 걸쭉하다고 표현하는 편이 정확하다. 그 맛은 커피맛이 나는 듯도 하고, 무슨 진한 차를 마시는 것도 같은데 일반 맥주를 별로 좋아하지 않는 내 입맛에는 그만이다. 그래서 마실 때마다 이렇게 좋은 음식을 만들 줄 아는 아일랜드 사람들에게 경의를 표하지 않을 수 없다. 음식의 정화가 바로 술인데, 좋은 요리엔 반드시 좋은 술이 따른다. 그래서 술이야말로 요리의 완성이요, 연희의 꽃이라고 불린다. 술의 수준이 그 나라의 문화수준이라고 해도 과언이 아니다.

기네스는 대개 병과 깡통으로 포장되지만, 아일랜드 술집(“Irish Waters” 같은 체인점)에 가면 배부른 큰 나무통에 수도꼭지를 박아서 뽑아내는데 그게 진국이다. 요즘엔 우리나라에서도 이런 기네스 생맥주를 맛볼 수 있는 곳이 많이 생겼지만 몇 년 전만 하더라도 돈이 있어도 마시기가 어려웠다. 내 취향으로는 병에 든 기네스 맛이 제일 떨어지고 다음이 깡통이고 제일 좋은 게 나무통에 든 것이다. 근데 물 건너 온 음식이라 비싼 게 흠이다. 비싼 값을 한다고는 하지만 그래도 주량이 웬만한 서민이 마시기에는 부담이 된다. 그래서 우리나라에서는 왜 그런 맥주를 안만드는지 (혹은 못만드는지) 자못 불만이 많다. 값싼 술도 있어야 하지만 값비싸고 질 좋은 술도 있어야 한다. 질 좋은 술을 만드는 경쟁이 일어나야 전체적으로 우리 술의 질도 좋아져서 세계 시장을 넘볼 수 있을 것인데 좁은 국토 안에서 고만고만한 수준의 술로 도토리 키재기하는 걸 보고 있자면 마음이 심히 언짢다.

그런데 다행스럽게도 우리에게도 막걸리가 있다. 기네스는 여러모로 막걸리를 닮았다. 기



네스가 막걸리를 닮아서 내가 특별히 좋아한 건 아닌지 모르겠다. 나는 어려서부터 막걸리(말하자면 農酒)를 즐겨왔다. 막걸리 주당의 자격으로 감히 말하건대, 막걸리는 세계적인 술이라는 것이 오래전부터 나의 지론이었다. 시중에서 파는 것도 그리 나쁘진 않지만 집에서 제대로 잘 담은 막걸리 역시 장에 좋다. 장에 좋으니 그걸 마시면 속이 편할 뿐 아니라, 다음 날 '좋은 똥'을 낼 수 있다. 노르끼리한 것이 배변 색깔도 그만이다. 기네스는 막걸리에 비해 적어도 변의 미학적 견지에서는 한참 격이 떨어진다. 끝이 좋으면 다 좋은 법이고, 똥이 좋으면 속이 대체로 좋은 것이다. 숙취도 없고 뒷골도 안 땡긴다. '음식'이기 때문에 체질에 안맞는 사람도 더러 있겠지만, 막걸리로 인해 고생을 한 경험이 있는 사람은 대부분 한 때 화학물질을 섞은 질 나쁜 막걸리를 마신 것이라고 보면 거의 틀림없다.

오래 전부터 막걸리 복원에 지대한 관심을 가지고 서울시내 잘 한다는 동동주집을 다 뒤져도 제대로 된 막걸리, 즉 옛날에 어머니들이 담그던 그 농주(農酒) 맛은 아직껏 구경 못했다. 그 맛 근처에 가기는커녕, 대부분의 동동주는 술 좋아하는 내가 한 사발을 넘기기 힘든 정도이다. 그런 거 먹고 탈 안 나는 게 비정상이다. 그런 거 맛있다고 하는 사람들이나 만드는 사람을 나무랄 생각은 없다. 제대로 된 것을 먹어보지 못하고 자란 우리 세대의 비극이다. 일단 좋은 걸 먹어봐야 거기에 근접하는 술을 만들 수도 있고 또 즐길 수 있다는 건 당연한 얘기다. 빈곤의 악순환인 셈이다.

공장에서 생산되는 막걸리가 요즘 인기를 얻고 있고 꽤 수출도 되는 걸로 안다. 그런데 막걸리가 과연 기네스같이 세계를 제패할 수 있을 것인가? 몇가지 문제가 있다. 포장, 저장, 운송, 냄새가 좀 문제인데 특히 발효가 진행 중인 막걸리를 마시면 트림이 곧잘 나온다. 그리고 트림과 함께 주변에 확산되는 냄새가 그리 향기롭진 않다. 그러나 옥에도 티가 있듯이 세상에 좋기만 한 것은 또 없다. 좋은 술을 마시는데 그 정도 불편은 감수해야 한다. 그런데 요즘엔 포장이나 유통관리 문제를 해결하기 위해 발효를 인위적으로 막아서 초산발효가 진행되지 않는 경우가 많은데 그건 또 유감이다. 그렇게 하면 옛날에 먹던 오미(五味)가 조화된 시금털털한 막걸리 맛을 재현할 수 없다. 안타까운 일이다. 아무튼 이러한 막걸리의 몇 가지 약점에도 불구하고 최근에 불어닥친 막걸리 열풍을 보면 앞으로 막걸리의 진화가 촉진될 것만 같아서 희망적이다. 아무쪼록 막걸리를 빛는 분들의 자긍심과 장인정신이 현대과학과 찰떡궁합을 이루어서 세계적인 술 막걸리가 진정으로 세계성을 획득할 날이 하루바삐 오길 바라마지 않는다.