

맥주로 풀어보는 인문학

배 상 준

안산한도병원

1. 모든 음식과 술은 선입견 혹은 추억을 먹고 마시는 것

세상 사람들이 신경외과 의사에 대한 선입견을 가지고 있듯, 그들은 모든 술에 대한 선입견과 추억을 가지고 있습니다. 와인인은 격식을 갖춘 까다로운 술이라는 선입견이 있습니다. 그래서 우리는 츠리닝과 슬리퍼를 신고 와인 바에 가지 않습니다. 소주는 서민의 술이라는 선입견이 있습니다. 고민이 있고 힘들 때 한 잔 주고받는 장면이 떠오릅니다. 여러분께 맥주는 어떤 느낌일지 궁금합니다. 누구에게나 맥주는 퇴근 후 펍에 가서 동료들과 잔을 부딪히며 즐겁게 마시는 술이라는 선입견이 있습니다. 아마 20대 때부터 그렇게 마셔 왔기 때문일 것입니다. 어떤 음식이나 술을 떠올리면서 기분 좋은 장면이 동시에 상상되는 것은 그것에 대한 즐거웠던 경험, 추억 때문일 것입니다.

2. 맥주는 훌륭한 문화콘텐츠

21세기 사람들만 맥주를 맛있게 마신 것은 아닙니다. 고대 수메르인, 이집트인들도 맥주를 마셨습니다. 식량이 부족했던 그들에게 맥주는 취할 수 있는 음료만은 아니었습니다. 맥주는 그들에게 훌륭한 영양 공급원이었습니다. 세월이 흘러 맥주는 유럽으로 건너갔습니다. 와인용 포도가 자라기 어려운 독일, 벨기에, 영국에서는 맥주를 만들어 마셨습니다. 중세 때 맥주를 만들던 가장 큰 곳은 가톨릭 수도원이었습니다.

수도원에서 맥주를 만들어 마셨던 이유

1. 사순절 금식 기간 중의 영양 보충
2. 수도원 방문객들을 위한 접대
3. 수도원의 운영 수입원

맥주는 아주 오래 전부터 마셔 온 술입니다. 그래서 맥주를 공부하면 유럽의 문화와 역사를 이해할 수 있습니다. 영국, 벨기에, 독일 등 맥주를 많이 마시는 나라의 문화와 역사를 쉽게 공부할 수 있고, 지금은 없어진 신성로마제국, 브루고뉴 공국 등 난해한 유럽 역사도 맥주를 통해 쉽게 이해할 수 있습니다.

3. 맥주는 과학

우리 몸에서 일어나는 과정을 호흡, 미생물을 통해 일어나는 과정을 발효라고 합니다. 일상 생활에서 흔히 접하게 되는 발효의 3가지 과정은 에탄올 발효, 젖산 발효, 그리고 식초 발효입니다. 에탄올 발효란 포도당 1분자가 에탄올 2분자와 이산화탄소 2 분자로 바뀌는 과정입니다. 소위 말하는 술을 만드는 과정입니다. 이 때 필요한 미생물은 효모입니다. 젖산 발효는 젖산균이 포도당을 젖산으로 만드는 발효 과정입니다. 김치 발효, 요구르트 발효, 치즈 발효가 대표적인 예입니다. 초산 발효는 초산균이 알코올을 먹고 식초를 만드는 과정입니다. 참고로, 빙초산을 제외한 모든 식초는 에탄올에서 만들어집니다.

에탄올 발효 과정 중 어떤 재료의 포도당을 사용하는가에 따라 개성 있는 술이 만들어집니다. 보리맥아를 사용하면 맥주, 포도를 사용하면 와인, 쌀을 사용하면 사케가 만들어집니다. 사탕수수 당밀을 사용하여 증류하면 럼이 만들어집니다. 맥주는 에탄올 발효 과정에서 생성되는 에탄올과 CO2를 모두 이용합니다. 레드와인의 경우, 에탄올은 이용하지만 CO2는 모두 날려 보내기 때문에 병 속에 탄산이 없습니다. 반대로 에탄올은 버리고 CO2만 이용하는 과정도 있습니다. 효모 빵을 만드는 과정입니다. CO2를 이용해 빵을 부풀리고 알코올은 날려 버립니다.

- $C_6H_{12}O_6 + 6O_2 \rightarrow 6H_2O + 6CO_2$
- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$
- $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_3H_6O_3$
- $C_2H_5-OH \rightarrow CH_3-COOH + H_2O$

4. 맥주를 조금만 공부하면 좋은 점

많은 전문가들은 1년에 1번 이상 해외 학회에 참석합니다. 유럽이나 미국 레스토랑의 메뉴판을 보면 적어도 5가지 이상의 맥주 리스트가 보입니다. 브랜드를 일일이 기억할 수는 없지만 맥주 스타일 몇 가지 알고 있다면 내가 마시고 싶은 맥주를 마음껏 골라 마실 수 있습니다. 파스타 면 이름 몇 개와 소스 이름 몇 종류만 외우면 이탈리아어를 몰라도 세계 어디서든 파스타를 마음껏 주문할 수 있고, 스시의 일본어 이름만 외우면 일본에 가서 “오마카세” 라고 외치지 않고 먹고 싶은 스시를 골라 주문할 수 있는 것과 마찬가지입니다. 메뉴판을 볼 수 있으면 여행이 훨씬 즐거워집니다.

<p>Lager Vs Ale : 하면발효맥주 Vs 상면발효맥주</p> <p>Pilsner : 체코 플젠 지방에서 처음 만든 몰트 향과 홉 향이 강한 스타일의 라거</p> <p>Porter : 영국 노동자들이 마시던 검은 빛깔의 맥주 스타일</p> <p>Pale Ale : 영국에서 만든 에일, 포터보다 밝은 색이어서 Pale(창백) Ale</p> <p>IPA : Indian Pale Ale, 영국에서 식민지 인도로 수송하기 위하여 홉을 많이 넣은 스타일</p> <p>Weizen : 독일, 특히 뮌헨식 밀맥주, 풍선껌/바나나 향의 묵직한 스타일</p> <p>Blanc : 벨기에식 밀맥주, 꽃 향, 오렌지 향의 화려한 스타일</p>
