열대야로 쉽게 잠이 들지 못하는 여름밤이면 떠오르는 것이 있다. 바로 '시원한 맥주 한 잔'이다.
목 넘김이 좋은 맥주 한 잔이면 무더운 여름밤도 시원해진다.
맥주는 다른 술에 비해 도수가 낮아 여름에 가볍게 마시기 좋다.
세계적으로도 사람들이 많이 마시는 맥주는 오래전부터 인류가 즐겨온 음료기도 하다.

글 편집실

모두가 즐기는 평등한 술 — 맥주

인류 역사와 가장 오랫동안 함께 한 술

맥주는 보리를 가공한 맥아(malt)를 주재료로 발효시키고 여기에 향신료인 홉(hop)을 첨가하여 맛을 낸 술이다. 오늘날 전 세계적으로 가장 대중화된 주류라고 할 수 있다. 가까운 편의점만 가더라도 알코올이 없는 논알코올 맥주부터 에일, 라거, 밀맥주, 흑맥주 등 다양한 종류의 맥주를 만날 수 있다. 브랜드 역시 다양해서 취향에 따라 골라 마시기도 한다. 하루의 업무를 끝내고 에어컨 앞에 앉아 차가운 맥주를 벌컥벌컥 마시는 순간 이야말로 여름의 즐거움이 아닐까.

맥주는 곡식을 이용한 발효주 중에서 가장 오래된 술로 알려져 있다. 문헌과 벽화에 따르면 약 8000년 전부터 고대 이집트와 수메르에서 양조해왔다. 수메르인들은 빵을 잘게 부순 다음에 맥아를 넣고 물을 부어 발효시켜 맥주를 만들었던 것으로 보인다. 이집트 벽화에는 맥주를 담그는 모습이 자세히 그려져 있으며, 처음으로 통일된 제1왕조 시절에는 한 번에 2만 2천 리터 이상의 맥주를 생산할 수 있는 대형 양조장도 있었다.

물론 지금의 맥주와는 많이 다르다. 수메르인과 이집트인들은 맥주를 따뜻하게 마셨다. 냉장 시설이 없었던 시절이니 당연하다. 당시의 맥주는 보리로 만든 빵을 물에 풀거나 보리죽을 쑤고, 항아리에 넣고 자연 발효시킨 것으로, 알코올화한 죽의 형태였을 것으로 추측한다. 각종 비타민과 미네랄, 아미노산이 풍부해 식사 대용으로도 충분했을 것으로 보인다. 벽화를 보면 갈대, 혹은 목재로 만들어진 빨대로 마시는 모습도 있다. 실제로 맥주용 빨대의 유물들도 출토된 바 있다.

맥주 덕후의 지원으로 탄생한 수도원 맥주

맥주는 그리스를 포함한 주변국으로 전파됐으나 와인에 밀려 인기를 끌지 못했다. 와인은 '신의 음료'라고 칭송했지만, 맥주는 야만족의 음료로 폄하했다. 그러다 카이사르의 갈리아 원정 때부터 병사들의 영양 공급원으로 각광받기 시작했다. 배고픈 이에게 '마시는 빵'이 된 것이다. 이 영향으로 갈리아 지방(현 프랑스)에서 맥주의 명맥이 이어진다.

로마제국 초기에 맥주는 와인에 밀려 사라질 뻔했다. 하지만 맥주를 좋아했던 8세기 로마제국의 카를로스 황제 덕분에 부활해 인기를 끌게 된다. 기독교 신자였던 카를로스 황제는 전쟁으로 얻은 땅에 수도원을 세웠다. 기독교를 전파하기 위해서였다. 그는 수도원 내에 학교도 세우고 양조장도 만들어 맥주를 제조했다. 당시의 수도원은 정치, 종교, 학문을 모두 집대성한 곳이었다.

물과 보리, 만드는 사람에 따라 맛이 달라지는 특성상 맥주는 수도원마다 다양한 맛과 풍미를 가지게 되었다. 카를로스 황제는 수도원을 방문하여 맥주가 맛있으면 상을 내렸다고 한다. 그래서 경쟁하듯 수도원들은 맥주의 품질을 높이는 데 많은 공을 들였다. 그 덕분에 맥주는 유럽에서 중요한 술로 자리매김하게 된다. 또한, 맥주는 수도사의 빈약한 식단을 메우는 영양 보충용이자 주된 수입원이기도 했다. 수도사들은 홉(hop)을 첨가하면 풍미가 높아진다는 사실을 발견했다. 이때부터 걸쭉하고 뿌연 고대 맥주에서 우리가 아는 투명한 중세 맥주로 변하게 된다.

정해 준 대로만 만드시오, 맥주 순수령

맥주의 품질은 좋아지고, 값도 싸지면서 도시 서민도 맥주를 즐길 수 있게 됐다. 그러자 1220년 독일 울름에서 최초로 맥주세를 받기 시작했다. 이를 계기로 각 나라는 세금을 걷기 위해 납세 의무가 없는 수도원 대신 민간의 전문 양조업자들에게 맥주 제조를 권장했다. 이렇게 수도원에서 주로 제조하던 맥주는 근세로 접어들면서 시민 계급으로 넘어가게 된다.

1516년 반포된 '맥주 순수령'으로 맥주는 큰 변화를 겪는다. 맥주 순수령은 바이에른 공국의 빌헬름 4세가 맥주 원료를 보리, 홉, 물로만 제한한 법이다. 당시에는 여러 가지 첨가물을 맥주에 넣었는데, 이 법은 이것저것 섞지 말라고 규제한 것이다. 어찌 보면 현대의 식품위생법이라고 할 수 있다.

사실 맥주 순수령이 공포된 진짜 의도는 따로 있었다. 교회와 영주 사이의 이득 갈등, 제빵업자와의 곡물 가격 갈등 등이 이유였다. 맥주 순수령 공포 전에는 밀맥주(바이젠)이 인기가 많았다. 하지만 부족한 밀로 빵도 만들고 맥주도 만들다 보니 밀 가격이 폭등하게 된다. 맥주 순수령은 폭등한 밀 값을 안정시키기 위한 목적도 있었다. 하지만

귀족들은 뒤에서 몰래 밀맥주를 만들고 즐겼다. 대표적으로 맥주 순수령을 공포한 바이에른 영주다. 그는 자신의 영지에서만 밀맥주 만드는 걸 허락한다. 결국 다른 지역 밀맥주 양조장은 모두 문을 닫게 됐다. 지금까지도 독일 바이에른 주에 밀맥주 양조장이 다 몰려 있는 이유기도 하다.

모두가 사랑한 평등한 술, 맥주

고대사회에서 맥주는 돈의 기능도 했다. 월급에 맥주가 포함됐고, 노동 계약에 맥주를 포함하는 것이 필수였다. 메소포타미아의 노동자는 하루 1L의 맥주를, 고위 공직자는 5L를 받았고, 알코올 도수도 달랐다고 한다. 맥주로 사회적 지위를 구분한 것이다. 때로 맥주는 의약품이기도 했다. 이집트인들은 맥주에 양파를 섞어 변비약을 만들고, 향신료인 사프란을 넣어 출산 진통 완화제로 복용하기도 했다.

신기하게도 맥주는 조선 시대에도 있었다. 물론 우리가 아는 그 맥주는 아니다. 보리로 만들어서 보리술, 맥주(麥酒)였다. 영조실록에도 맥주가 나오는데, 흉년이라 맥주 제조를 금한다고 기록되어 있다. 현재 우리가 마시는 맥주는 19세기 구한말 때 서구 문물과 함께 유입됐다. 물론 상류층이 마시는 사치품이었다. 우리나라에서 최초로 맥주를 생산한 것은 1933년 일본 자본이 설립한 '조선맥주'와 '소화기린맥주'다. 광복 후 미군정이 관리하다가 민간에 판매하면서 '조선맥주'는 크라운맥주로, 소화기린맥주는 동양맥주가 되었다. 이 두 회사는 각각 현재의 하이트맥주와 OB맥주로 이어진다.

"맥주만 있다면 명예 따윈 없어도 좋다"고 할 정도로 극작가 셰익스피어는 맥주를 사랑했고 즐겨 마셨다. 종교개혁을 한 마르틴 루터의 아내는 양조사였고, 카를 마르크스가 '자본론'을 집필할 때, 레닌이 혁명을 구상할 때도 맥주와 함께했다. 맥주는 귀족과 부자들의 술인 와인과 달리 왕부터 농민까지 모든 사람이 사랑했고, 모든 사람이 즐긴 '평등의 술'이었다.