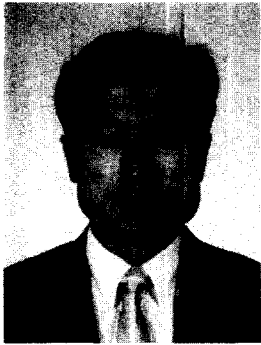


## 포도주와 김치



김 준 철

〈(주)혜송〉

요즈음 포도주에 대한 관심이 높아지면서 포도주를 알고자 하는 사람이 많지만, 포도주란 이런 것이라라고 간단하게 이야기해 줄 수 없을 만큼 포도주는 다양하고 복잡한 성격을 가지고 있다. 포도주를 제대로 이해하려면 많이 마셔보는 것 이상 더 좋은 방법이 없다고 이야기하지만, 그걸 몰라서 그렇게 하지 않는 것은 아닐 것이다. 또 누구는 한 번 마셔본 맛과 상표, 품종, 생산년도 등을 기록해서 비교해보면 좋다고 하지만, 이 방법도 번거로워 현실적으로 실천하기란 쉬운일이 아니다. 거기다 포도주의 종류도 너무 많아 무엇이 어떤 것인

지 가닥이 잡히기 않는데, 짧은 시간에 서양의 포도주를 이해한다는 것은 사실상 불가능한 일이다. 포도주는 우리나라 고유의 술도 아니고 우리가 자주 마시던 술도 아니다. 전혀 다른 풍토와 문화적 배경을 가진 서양의 대표적인 술이다. 그러니 그 맛과 멋을 이해하는데는 한계가 있다고 생각하는 편이 차라리 마음이 편할 상 싶다. 그렇지만 포도주를 우리의 된장이나 김치처럼 옛날부터 서양사람의 식탁을 차지한 하나의 발효식품이라고 생각한다면, 수천년 간 찬란한 발효문화를 가꾸어온 우리나라 사람은 약간만 입장을 바꾸어 생각한다면 오히려 더 쉽게 포도주를 이해할 수 있을지도 모른다.

포도주는 발효식품이다. 된장, 간장, 김치, 젓갈 등 우리나라 발효식품과 다를 바 없다. 발효식품은 대체로 다음과 같은 특징을 가지고 있다. 먼저 발효식품은 미생물의 대사작용을 거쳤기 때문에 복잡한 물질이 간단한 물질로 분해되어 우리 몸에서 소화, 흡수가 빠른 영양식품이란 점이다. 두 번째는 위생적이라는 점이다. 발효란 수많은 미생물 중에서 우리가 원하는 미생물만 살아서 우리가 바라는 작용을 하기 때문에 병원균을 포함한 다른 미생물이 자랄 수가 없다. 옛날에는 비위생적인 환경에서 물이나 음식을 잘못 먹어 쉽게 탈이 나는 경우가 많았지만, 발효식품만은 장기간 보관해 가면서 맛을 볼 수 있었고, 그 고유의 맛

이 변하지 않는 한 항상 안전한 식품이었다 세 번째 특징으로서 발효식품의 맛은 그 맛을 아는 사람만이 즐길 수 있는 독특한 감칠맛을 지니고 있으며, 한 번 그 맛을 알면 그것을 먹지 않고는 못배기는 마약과 같은 특성을 지니고 있다는 점이다. 외국 나가서 며칠만 있으면 김치를 못먹어 안달하는 것은 바로 이런 점 때문이다.

포도주는 이러한 발효식품의 특징을 모두 가지고 있기 때문에 우리가 포도주의 속성을 제대로 아는 사람만이 즐길 수 있는 발효식품이다.

입장을 바꿔서 김치의 맛을 느껴 보려고 노력하는 서양사람에게 김치의 맛을 보여주면서 김치의 깊은 맛을 알려주려고 한다고 가정해 보자. 김치 맛을 잘 모르는 사람에게 작년 김장 때 담근 묵은 김치의 맛이 최고라면서 맛을 보라고 하면 묵은내 때문에 거부감을 더 가질 것이다. 먼저 맵지 않은 동치미 국물의 맛을 보여주면서 거기 있는 배추의 사근사근한 맛을 익히고, 차츰 익숙해지면 여러종류의 붉은 색 김치를 맛보게 한 다음, 오래 묵은 김장김치의 맛을 과연 느끼는지를 살펴야한다. 그리고 별도로 깍두기의 맛도 보이고, 파김치, 갓김치, 꼬들빼기와 같은 특별한 김치의 맛도 알게 해주는게 좋다. 포도주도 마찬가지로이다. 초보자에게 오래 묵은 값비싼 포도주를 따라 주면서 그 깊은 맛을 느껴보라고 해야 소용없는 일이다. 먼저 신선하고 가벼운 백포도주의 맛을 보여주고 그 색깔과 향 그리고 맛을 느끼게하고, 그것을 즐길 수 있는 단계를 지난 다음에 가벼운 적포도주를 권하는게 좋다. 그러면서 육류요리와 적포도주의 떫고 씹쓸한 맛과 조화를 즐길 줄 알고, 더 발전하면 오래된 고급 적포도주의 깊은 맛을 좋아하지는 못할망정 “아하 이런 맛을 그들은 좋아하는구나.” 하고 그 맛을 이해할 수는 있을것이다.

그리고 세리나 포트, 샴페인과 같은 특수한 포도주의 맛을 별도로 음미해 보는 것이 좋다.

우리나라 김치의 종류는 많기도 하지만, 지방마다 그 특색이 있고 또 집안마다 그 숨씨가 다른 만큼 그 종류를 헤아리기도 어렵거니와 그 맛을 다 알 수도 없는일이다. 대개 서울 김치는 담백하고, 전라도 김치는 짜고 맛이 진하다는 식으로 지방별 특성을 이해하는 정도면 우리나라 김치의 맛을 안다고 할 수 있다. 포도주도 포도의 품종이 수없이 많고, 각 나라나 지방에 따라 맛이 다르고 또 해마다 그 맛이 변하기 때문에 역시 그 종류를 다 알 수는 없는 일이다. 가끔 전설같은 이야기로 유명한 포도 전문가는 어떤 포도주의 맛을 보면 어느지방에서 무슨 포도로 어느때 담은 것이 다라고 쪽집게 같이 집어낸다는 이야기가 들리지만, 조금만 생각해보면 얼마나 황당한 이야기인지 금방 알 수 있다. 대개 전문가라고 해봐야 어느 특정지역에 국한되어 그 지방의 포도주에 대해서 잘안다든지, 어느지방의 포도농장인지를 기억하고 그 맛을 기억하는 정도이지, 일년에 한 번씩 생산되는 수많은 종류의 포도주들을 줄을 때까지 하루에 열병씩 맛을 봐도 세계적으로 생산되는 포도주의 맛을 다 볼 수는 없다. 그러니까 대개 유명한 생산지의 포도주의 특성을 파악하는 선에서 만족하면 된다.

이렇게 김치와 비교해서 포주를 생각한다면 오래된 포도주란 것도 어떤 것인지 바로 이해되리라 생각된다. 우리는 일년내 김치를 먹지만 김장은 일년에 한번하면서 다른때 김치 담글 때 보다는 훨씬 더 정성스럽게 담근다. 즉 오래 보관하기 위해서 짜고 진하게 담그고 겨울에 먹을 것과 봄에 먹을 것 그리고 여름까지 먹을 것을 따로따로 만들어 온도가 일정한 땅속에 저장한다. 포도주도 마찬가지로 오랜시간 숙성시켜 깊은 맛을 내는 포도주는 담글

때부터 보통 포도주와 다르게 취급된다. 먼저 장시간 숙성에 적합한 품종을 선택하고, 적포도주의 경우 껍질과 함께 침지시키는 시간을 길게하여 껍질과 씨에서 우러나오는 탄닌 성분을 증가시키고 아울러 색소도 많이 추출되도록 배려한다. 그래야 오래 두어도 맛이나 향이 변질되지 않고 오히려 더 나아질 수 있기 때문이다. 그러니까 바로 바로 소비되는 값싼 포도주는 오래 두면 맛이 개선되는 것이 아니라, 얼마 있지않아 맛이 변하게 된다. 즉 껍질을 아무리 오래 두어도 묵은 김치가 될 수 없는 원리나 마찬가지이다.

요즈음은 우리나라 사람들도 묵은 김치의 깊은 맛을 맛보는 기회가 적어지면서 그 맛을 즐기는 사람이 그렇게 많지는 않다. 그 맛을 아는 사람만 좋아하면서 집에서 담가 먹거나 그 맛을 좇아 다니면서 즐기는 정도이다. 그리고 그 묵은내라는 것을 좋아하지는 않는 사람도 많다. 한병에 몇 십만원 하는 오래된 고급 포도주도 그 맛을 아는 사람이나 마시는 것이지 아무나 그 맛에 빠져들지는 못한다. 보통사람들은 비싼만큼 그 가치를 느끼지 못하기 때문에 이 세상에서 가장 좋은 포도주는 자기가 가장 좋아하는 포도주란말이 생긴 것이다. 고급 포도주에 대한 환상은 과감하게 버려야한다.

김치는 익어야 맛이난다. 어느정도 숙성기간을 거치면 고추의 매운맛이 부드러워지고 젓갈도 분해되면서 여러가지 성분과 조화되어 특유의 맛이 생긴다. 그렇지만 꼭 익힌 김치만 맛있는 것이 아니다. 생김치나 겉절이도 그대로의 맛이 있다. 포도주도 어느정도 숙성기간을 거쳐야 이스트 냄새가 사라지고 뚝은 맛도 부드러워 지면서 제맛이 나지만, 생김치나 겉절이와 같이 포도주도 그 해 담가서 그해가 가기 전에 소비하는 보졸레(Beaujolais)와 같은 타입이 있다. 우리가 겉절이를 만들때 부드러

운 배추 속잎을 사용하고 젓갈을 넣지 않거나 넣어도 약간만 넣고 깨도 듬뿍 뿌려서 배추의 생생한 맛과 양념 맛을 느낄 수 있도록 배려하듯이, 보졸레도 특별한 품종을 선택하여 다른 포도주와는 다르게 탄산가스가 가득찬 탱크에 포도를 통채로 넣어서 발효시키는 특이한 방법을 사용한다. 생김치를 좋아하는 사람, 적당히 익은 것을 좋아하는 사람, 시큼한 김치를 즐기는 사람 그리고 묵은내를 최고로 치는 사람이 있듯이, 포도주도 마시다 보면 자기가 가장 좋아하는 타입이 따로 있기 마련이다. 그러면서 때에 따라 변하는 자기 입맛에 맞추어 포도주를 선택하는 것도 식도락의 즐거움이 될 수 있다.

이런 식으로 포도주에 대해 잘 이해가 되지 않으면 김치를 생각해 보면 답이 나올 수 있다. 숙성이나 저장 등의 예를 들면, 김치는 어느정도 숙성기간이 필요한데 이 기간이 너무 길어도 좋지 않다. 자기 입맛에 가장 적합하다고 느낄 때 꺼내서 먹는다. 포도주도 어느정도 숙성을 시키다가 최상의 품질을 갖출 때 병에 담아 내놓는다. 포도주나 김치모두 식품으로서 그 수명에 한계가 있는 것이다. 또 포도주나 김치는 보관을 잘 해야 제 맛을 낼 수 있다. 특히 일정한 온도에서 보관하지 않으면 안된다. 아무리 고급 원료를 사용하여 정성스럽게 담궜다하더라도 적합하지 않은 곳에 두면 금방 산패되어 못쓰게 된다. 다만 포도주의 수명은 김치에 비해서 상당히 길다는 차이만 있을 뿐이다.

김치는 수천년 간 조상 대대로 우리 입맛에 길들여 온 것이다. 이 묘한 맛을 어찌 외국사람이 짧은 시간에 제대로 감지할 수 있을까 생각해 보면, 포도주를 대하는 우리의 입장도 마찬가지이다. 외국사람이 김치의 맛을 알기까지는 쌀밥이나 된장국 맛도 알아야 하고, 젓가락도 사용할 줄 알아야 함은 물론, 우리 역사

나 문화까지 어느정도 이해해야 하듯이, 우리가 포도주를 제대로 이해하려면 서양 요리는 물론 그 역사적, 문화적 배경에 대한 이해도 따라야 한다. 결국 다른나라의 유서 깊은 술이 들어왔다는 것은 그만큼 문화도 수용한다는 의미도 된다.

아직까지 우리나라에서는 포도주는 보편적인 술로서 대중의 사랑을 받지 못하지만, 서양의 문화가 계속 유입되면서 식생활 습관이나 음주관이 변해가면 그 수요또한 늘어날 것이다. 그리고 국제교류가 빈번한 이 시대의 외국인 특히 유럽인을 상대하려면 포도주에 대한 이해도 깊어야 한다. 특히, 세계적으로 이름난

술이란 그 맛과 향이 뛰어나기도 하지만, 보다 중요한 것은 그 술이 태어나고 자란 곳의 문화적 수준이 주변의 다른 곳보다 우위에 있었다는 점을 염두에 둔다면, 이미 우리의 의식, 주 생활 깊숙히 침투한 서구문화 바탕 위에서 포도주가 침투할 무대는 갖추어졌다고 봐도 된다. 그러나 김치가 버티고 있는 우리 식탁에서 포도주가 어느 정도의 위치를 차지할지 쉽게 예측하기 힘들다. 둘 다 문화적 전통이 깊고 특이한 맛을 가지고 있어서 포도주와 김치가 어울리는 일은 없을 것이다. 이런 점에서 포도주가 우리 식탁을 차지하는데 가장 버거운 상대는 김치라 할 수 있다.

Work is the grand cure of all the maladies and miseries that ever beset mankind.

일은 인류를 사로 잡은 모든 질환과 비참을 치료해 주는 주요한 치료제이다.

- Thomas Carlyle -

## 唐詩 감상 / 孟浩然的 詩

## 宴梅道士山房

숲속에 누워 가는 봄을 시름하며  
 휘장을 걷고 봄 경치 바라본다.  
 어디서 파랑새의 使者 날아와  
 赤松의 집으로 맞이해 들어나니.

丹籠에는 처음으로 불을 지피고  
 仙桃는 한창 꽃이 피었다.  
 어린 얼굴 그대로 잡아 들 수 있다면  
 流霞酒에 취한들 무엇이 두려우랴.

林臥愁春盡  
 拳惟覽物華  
 忽逢青鳥使  
 邀入赤松家  
 丹籠初開火  
 仙桃正發花  
 童顏若可駐  
 何惜醉流霞