



## 원자 마티니(原子)

국제(카테일)협회에 공인 등록된 <카테일>만 해도 수천 종에 달한다고 들었다. 유명무명의 카테일을 총망라한다면 그 숫자는 엄청난 것이 될 것이다. 주객을 자처하는 사람치고 자신의 창안인 <카테일>의 한두 가지 비방을 갖고 있지 않은 사람은 없을테니 말이다. 카테일의 발상지는 미국, <메이플리워>호를 타고 신대륙을 찾아간 사람들이 만들어 낼 수 있는술은 고작해야 <버본 위스키> 정도였다.

술이라기보다 옥수수를 원료로 하는 알콜이었고 목구멍을 넘기기가 하도 역겨워 궁리해 낸 것이 카테일이 아니었던가. 출발은 그렇게 궁상맞은 것이었지만 기술도 세월에 여과 세련되어 이제는 예술의 경지에 이른 것이다. 이 카테일의 종류가 하늘의 별만큼이나 많다고 하지만 미국의 일반 주객들이 상용하는 것을 따지고 보면 열 손가락을 넘지 않는다. 그 <베스트 텐>의 <톱>은 아날팡정 노상 그 상위를 차지하는 것이 <마티니>이다. 알콜함량 42도의 <잔>에다가 포도주를 바탕으로 초근복피의 약미를 가한 20도 가량의 <버무드>약간을 섞어 셰이크하여 올리브 열매 한 개나 <레몬>껍질 한 가닥을 투입한 것 말이다.

점심 저녁을 가리지 않고 식사 전에 입맛을 돋구는 <아페리티프>로 이것 한두 잔을 들지 않는 미국 사람은 금주주의의 맹신자로 보아도 틀림없을 만큼 이 <마티니>는 보편화되어 있다. 이것을 주문할 때, 마시는 사람이 프로급인지 아마추어인지 곧 구별할 수 있다. 노련하고 가락이 있는 바텐더라면 그것을 주문한 손님에게 이렇게 반문하기 마련이다. "How do you like it?" 이 질문을 왜 그걸 좋아하느냐? 는 것으로 알고 "I like it" 라고 대답하는 사람은 주객 실격자.

<진>과 <버무드>의 비율을 어떻게 해서 마시겠느냐는 이 질문에 "그냥 보통으로" 라고 대답하는 사람은 주객이기는 하나 풋내기 초심자로서 바텐더의 존경을 받을 생각은 말아야 한다. '메이크 이트 드

〈라스베가스〉의 어떤 바에 가면 원자 마티니를 마실 수 있다는 것이다.  
 원자폭탄 과학자에 마티니 애호가인 〈네바다〉사막에서 폭발시험을  
 할 때 그 폭탄속에다가 버무트 한 방울을 주입해 두었다는 것이다.

라이 라고 명한다음, 한참 뜸을 들였다가 엄숙한 목소리로 엑스트라 드라이 라고 한마디 덧붙이면  
 바텐더도 회심의 미소를 지으면서 ‘헛 씨!’ 라고 대답할 것이다. 그도 프로가 왔다는 것을 그 주문  
 한마디로 알아차리는 것이다. 보통 아마추어들의 〈마티니〉는 진과 버무드의 비율이 3대 1 정도다.  
 ‘프로의 경지에 접근할수록 5대 1, 10대 1, 100대 1로 변천하기 마련이다.

〈엑스트라 드라이〉라고 하면 100대 1 정도가 되는 것이다. 대법(大判), 〈카테일〉하면 술과  
 술을, 술과 향료를 혼합하는 것으로 알고 있으나 프로들의 개념은 전혀 다르다. 믹스하는 것이 아니  
 라 강한 술을 약한 것으로 〈코팅(coating)〉하는 것으로 이해한다. 〈마티니〉의 경우 진의 알코올이  
 다 버무드의 알뜰한 옷을 입히는 것으로 생각하는 것이다. 〈익상〉하면 여인들을 연상한다. 〈맥스〉보  
 다는 〈미니〉가 더 매력적이다. 미니보다는 요새 해변의 〈비키니〉가 더 볼품이 있고 〈토폴리스〉가 더  
 바람직하다. 마티니의 코팅에도 그 원리가 적용되는 것이다. 그럴 바에야 버무드를 한방울도 섞지  
 않고 진만을 알코올로 마시면 되지 않느냐고 반문할 지도 모르지만 천만의 말씀이다. 신사체면이 없  
 어도 유분수지 어찌 〈벌거숭이 마티니(naked Martini)〉를 마실 수 있겠는가 말이다. 이 세상에서 가장  
 외로운 〈고독의 섬〉이라는 〈맨하탄〉의 어느 바에서 외국인 기자 수상명과 어울렸을 때다. 어떻게 하  
 면 가장 드라이한 마티니를 만들 수 있겠느냐 한느것이 화제에 올랐다. “옛날 만년필에 잉크를 넣는  
 스포이드 생각나냐?” 한 친구가 발언했다. “... 그 스포이드로 버무드를 한방울 떨어뜨리니까 마티  
 니 맛이 되더군.” “그것보다는 주사기가 낫지, 가장 가는 다란 바늘인 25호 정도의 바늘이면 버무드  
 방울을 훨씬 작게 만들 수 있지.” 또 한 친구의 이 비방에 다른 친구가 이의를 제기했다. “바느라가  
 향수를 뿌리는 〈에토타미지분무기〉알지? 그걸 빌리는 거야.” 이번에는 듣고만 있던 바텐더가 한마디  
 했다. 〈라스베가스〉의 어떤 바에 가면 원자 마티니를 마실 수 있다는 것이다. 원자폭탄 과학자에 마  
 티니 애호가인 〈네바다〉사막에서 폭발시험을 할 때 그 폭탄속에다가 버무트 한 방울을 주입해  
 두었다는 것이다. 그 한 방울이 원자탄 폭발할 때, 같이 폭발해서 대가중에 퍼져 있어 마티니 만들  
 때 〈셰이커〉뚜껑을 열고 창밖으로 일초 동안 노출시키면 대가중에 떠돌아 다니는 버무드의 정맥이  
 내려앉는다는 설명이었다. 위치자(譯之曰),

〈원자 마티니〉라고



## 우원자(又原子)마티니

〈엑스트라 드라이〉이진 〈원자 마티니〉이건간에 제대로 배합 〈셰이크〉된 것의 맛을 표현하는데 영어를 쓰는 사람들은 〈크리스프 crisp〉라는 형용사를 흔히들 쓴다. 영어사전을 뒤지면 이 표현은 꽤 다양한 뜻을 포함하고 있다. 첫째 황소의 이마 털같이 뺏뺏하면서도 대빛이 들어가지 않을 정도로 곱슬거리는 두발을 표현하는데 이 형용사를 쓴다. 둘째로 바삭구운 〈토스트〉같이 아삭거리는 촉감 또는 엄동설한의 뺏뺏하게 얼어붙은 눈을 밟을 때 발 밑에서 기습기습하게 부사지는 눈썹을 그렇게 말한다.

크리스프의 뜻은 또 일전해서 군대의 명령같이 간단명료하거나 〈이백〉의 시나 〈버나드 쇼〉의 희곡대사같이 생생약동하는 문장을 칭찬하는 데에도 쓰이고, 우리가 땀나는 미각으로 표현하는 후련이 〈크리스프 웨더〉요, 늦기를 이른 아침 송림 아래를 산책할 때 코를 쓰는 송진내 섞인 공기가 그 형용사 이외로는 도저히 표현될 수 없는 것이다. 제대로 된 〈마티니〉의 맛은 이 형용사가 뜻하는 모든 뜻의 총화가 아닐까 생각된다. 황소 이마 털같이 뺏뺏하고, 바삭구운 토스트 같이 기습거리며 이백의 시나 〈쇼〉의 대사같이 약동하고, 송진내 섞인 늦기를 공기같이 코 끝을 톡 쓰는 맛, 그게 바로 〈마티니〉의 맛이 아니겠는가. 그런 〈마티니〉는 어떻게 탄생하는 것일까. 마티니를 만들기 전에 〈셰이크〉와 〈카테일 글라스〉에 성애가 않도록 얼려 두어야 한다는 것은 바텐더로서 ABC에 속하는 초보 지식이다.

셰이커를 열려 놓음으로써 〈셰이크〉할 때 얼음을 되도록 덜 녹게 해서 술 자체에 물기가 덜 섞이도록 보장하자는 것이요, 글라스를 얼리는 것은 뺏뺏하게 만들어진 내용물의 냉기를 보존하려는 배려인 것이다. 미국의 바에서는 그 냉기보존책으로서 셰이커에는 노상 얼음을 넣어두고 글라스에도 얼음물을 채워놓고 손님을 기다리는 것이었다. 그 다음이 셰이크하는 데 쓰는 얼음의 질이 문제다. 어떤 얼음을 써야 〈크리스프〉한 마티니를 만들 수 있는가. 보통 냉장고에서 열린 소쉬 〈아이스 큐브〉를 쓰면 엉망이 되고 만다. 병질이 너무 연해서 금방 녹아

맹그렁 하는 쇠소리가 날 정프로 물기가 없더라는 그 친구의 말을 어느 대주까지 믿어야 할  
 는지... “그것보다는.....” 또한 친구가 대꾸한다. “그것보다는 <알래스카> 공군 초소의 바  
 에서 쓰는 얼음이 최고인데, 바의 지붕 처마 밑에 달린 한 발도 넘는 수정고드름을 따다가  
 쓰는 거야. 그걸 깨놓으면 <프리즘>의 분광작용인지, 오색이 영롱해서 그걸로 셰이크하면  
 무지개 마티니가 탄생하는 거야.”

버리기 때문에 그걸로 셰이크했다는 드라이inking 물에 젖은 <웨트 마티니>가 되게 마련이다. 그래서 쓰는 것  
 이 제빙공장에서 급속 냉동 방식으로 만들어 낸 커다란 얼음장을 송곳으로 깎 <크래크드 아이스>를 쓰는 것이다.  
 하천의 오염이라는 것을 몰랐던 그 옛날에는 1미터 정도 두께로 얼어붙은 마포강 얼음을 겨울에 채방해서 빙고에  
 보관했다 썼지만 지금은 바랄 수 없는 일이다. <마티니>용 얼음치고는 북극근방의 빙하에서 따내는 것이 제일  
 이라고 풍을 치는 술꾼 이야기들엔 일이 있다. 몇만년을 묵은 그 얼음, 맹그렁 하는 쇠소리가 날 정도로 물기  
 가 없더라는 그 친구의 말을 어느 대주까지 믿어야 할는지... “그것보다는.....” 또한 친구가 대꾸한다. “그것보  
 다는 <알래스카> 공군 초소의 바에서 쓰는 얼음이 최고인데, 바의 지붕 처마 밑에 달린 한 발도 넘는 수정고드름  
 을 따다가 쓰는 거야. 그걸 깨 놓으면 <프리즘>의 분광작용인지, 오색이 영롱해서 그걸로 셰이크하면 무지개 마티  
 니가 탄생하는 거야” 영겁에 얼어붙은 빙하, 그 빙벽에서 따낸 얼음이냐 알래스카 초소막사에 달린고드름으로  
 만든 마티니, 모두 그럴싸하게 들렸지만 아직 그맛을 음미하지 못한 것이유감이다.

<뉴욕>의 한 바에서의 화제는 다시 마티니의 <드라이니스(간성)>으로 되돌아갔다. <네바다>사막 원자폭탄 실험 때  
 에 버무든 방울을 떨어뜨려 그 정(精)을 대기중에 돌게 하고 그것을 받아 마든 <원자 마티니>보다도 더 드라이한  
 것을 만들 수 있다고 주장하는 친구가 나왔다. 방법은 간단해, 빈 셰이커를 버무든 병의 코르크 마개로 살짝까지 서  
 낸 다음 <진>만으로 셰이크해 내는 거야. “그건 약과지.” 또 한 친구가 한술더 떴다. “빈 셰이커에다가 버무드!  
 하고 콧속말을 하는 녀석을 본 일이 있는걸” 들고 있던 바텐더가 셰이커를 들고 시범을 했다.

“버무드! 이렇게요?”

“췌! 목소리가 너무 커. 이렇게 부드럽게 버XX!” 그 음성, 모기소리 같아 아이들을 수가 없었다.