

# 믹솔로지와 칵테일 역사

# 믹솔로지란

- 믹솔로지<sub>mixology</sub>란 mix(혼합하다)에 접미사 -ology(~학, ~론)을 결합한 조어로서 직역하면 믹스론이 됨.
- 칵테일 세계에서 일반적 해석은 - 자유로운 발상으로 기성 개념을 뛰어넘어 창조하는 칵테일의 총칭.
- 믹솔로지 칵테일을 만드는 사람을 믹솔로지스트<sub>mixologist</sub>라고 함.

# 바텐더와 믹솔로지스트의 차이

## 바텐더

- 고전적인 칵테일에 대한 풍부한 지식을 바탕으로 칵테일을 만들 수 있다.
- 매장 매니지먼트에 관여하며 재고관리와 운영을 할 수 있다.
- 고객을 컨트롤하고 매장 내부를 항상 청결하게 유지·관리한다.
- 한 번에 여러 손님을 응대한다.

## 믹솔로지스트

- 혁신적인 홈 메이드 재료를 사용해 독창적인 칵테일을 창작한다.
- 고전적인 클래식 칵테일을 재구성해 세련화 시킨다.
- 새로운 기술과 테크닉을 개발·발견·응용한다.
- 바텐더 분야를 발전시키기 위해 연구와 지원(컨설팅)을 아끼지 않는다.

# 믹솔로지스트의 탄생

- 기존 바텐더- 바 키퍼<sup>Bar-keeper</sup>의 인식이 강했음. 때로는 조합사이자 전문가로, 바 전체를 관리하며 손님에게 훌륭한 상담사이자 좋은 친구가 되기도 함.
- 믹솔로지스트- 조합사이자 과학자로, 항상 새로운 기술을 찾고 만들며 칵테일 문화를 개척함.
- 믹솔로지스트는 1891년, 샌프란시스코의 윌리엄 T. 부스비의 저서에서 처음 언급됨.
- 다만 현재의 믹솔로지스트의 개념, 기성 개념을 뛰어넘은 새로운 칵테일;의 개념은 1984년 발행된 메리엄 웹스터 사전에서 믹솔로지를 '혼합 음료를 만드는 예술과 기능'으로 설명함.

# 믹솔로지스트의 현재

- 현재 의미의 믹솔로지; 믹솔로지스트라는 단어가 각광을 받은 것은 2000년 전후의 일로서 고전적인 단어가 새로운 개념을 얻자마자 단숨에 주목받음.
- 처음에는 오로지 전위<sup>前衛</sup>를 향함. 전에 없던 참신한 맛과 프레젠테이션이 생겨나고 사람들을 놀라게 하는 칵테일이 잇따라 등장함.
- 창작을 향한 흥미는 트렌드의 흐름과 함께 차츰 온고지신<sup>溫故知新</sup>을 향하게 됨.
- 칵테일의 기원과 역사에 대한 관심이 많아지고, 이를 현대에 맞게 재개편 하는 것이 바텐더에게 필수적인 일이 됨.
- 2010년 이후, 올드 패션드<sup>Old Fashioned</sup>, 사제락<sup>Sazerac</sup>, 네그로니<sup>Negroni</sup> 같은 칵테일의 인기가 세계적으로 높아짐.

# 칵테일의 역사

## 1800년대, 칵테일의 탄생~제리토마스의 시대

- 1806년, 뉴욕 일간지의 신문 기사에서 선거와 관련된 논평에서 비유를 든 내용 중 칵테일이라는 단어가 등장함.
  - 칵테일이란 자극적인 리큐어의 일종으로, 어떤 스피릿·설탕·물·비터스를 혼합 시킨 것, 속칭 '비터스 슬링'이라고 한다.
- 이것은 가장 오래된 칵테일을 정의한 문장으로, 지금의 올드 패션드의 원형을 의미함.
- 1800년대 미국 프레드릭 튜더 Fredric Tudor에 의해 천연 얼음의 채빙採氷에 성공했고 그 후 얼음이 유통됨.
- 1860년 제리 토마스 Jerry Thomas의 저서 바텐더 가이드 Bartender's Guide에 기술된 기초적인 레시피를 통해 바텐더 기술의 기초가 마련됨.

# 칵테일의 역사

## 금주법 시대

- 1920년 미국에서 금주령이 발령되고, 다수의 바텐더가 유럽으로 넘어가 유럽에 칵테일 문화가 전수됨.
- 당시 미국은 음악과 칵테일 등의 문화적 요소가 비약적으로 성장하던 시기로 사람들은 정부의 눈을 피해 술을 마시기 시작함.
- 이때 등장한 것이 스피크이지 Speakeasy 스타일의 바로, 밀주를 판매하는 곳이었음.
- 밀주는 조악한 것이 많아 이것을 어떻게 하면 마실 수 있게 만드는가?에 대한 질문에 여러가지 조합을 시도한 것이 현대 칵테일의 시초가 됨.
- 스피크이지의 대부분은 마피아가 운영하여, 당시의 오락과 밀회의 장소로 사용됨. 칵테일 뿐 아니라 문학과 예술의 발산지의 역할을 함.

# 칵테일의 역사

## 2차 세계대전 후~칵테일의 대중화

- 2차 세계대전 이후 현재 '클래식 칵테일'이라고 불리는 것의 대부분이 등장함.
- 당시의 역사적 배경을 이용한 칵테일 등이 등장하기도 하며, 화려한 시대를 반영한 펀치 칵테일 등 파티용 칵테일도 유행하기 시작함.

# 칵테일의 역사

1980년~1990년대, '모던 칵테일'

- 1987년 뉴욕에서 칵테일의 제왕 The King of Cocktail이라 불린 데일 드그로프 Dale Degroff가 이끄는 팀은 제리 토마스의 칵테일을 베이스로 한 칵테일을 모던하게 제공해 주목을 받음.
- 1800년대의 레시피를 해석, 당시의 트렌드에 맞는 음료를 제공함으로 이것을 믹솔로지의 시작으로 부르기도 함.
- 1980년대 후반~1990년대 모던 칵테일의 '드라이한 경향'도 한 몫 함. 이전의 '달달한 칵테일'에 대한 부정적 반응이 있었음.(술에 대한 남성 이미지 투영)
- 미디어의 영향력으로 007시리즈의 보드카 마티니나 마티니 온더 록 스타일이 종종 등장해 칵테일의 대중화를 이끔.

# 칵테일의 역사

## 2000년대~믹솔로지 시대의 도래

- 2000년대 유통 기술의 발전과 맛에 대한 연구가 맞물려 근본적인 질문을 낳게 됨.

*'신선한 과일을 쉽게 구할 수 있는데도 왜 리큐어를 사용하는가?'*

- 그렇게 과일 마티니가 탄생하고, 바텐더들은 칵테일 재료 하나 하나에 눈을 돌리기 시작함.
- 기존의 레시피에 없는 채소, 과일, 허브 등을 사용하며 재료의 폭이 순식간에 넓어졌고, 칵테일의 베리에이션이 확대됨.

# 칵테일의 역사

## 2000년대~믹솔로지 시대의 도래

- 2000년대에 들어서 요리 업계의 기술 발전도 크게 도약했으며, 요리에 사용되는 기술과 사고방식이 칵테일의 세계에도 도입됨.
- 진공조리나 텍스처의 다양성, 액체 질소를 사용하는 방법 등 당시의 혁신적인 요리들의 영향을 받아 믹솔로지스트들에게도 '새로운 칵테일을 창조하기 위해 새로운 방법을 탐구하는 자세'가 침투되어 감.
- 다만 분자요리를 활용하여 '형태를 변화'시킨 칵테일 등도 한때 주목받았지만, 결국 주류에 들지 못함.
- 칵테일은 얼마든지 자유롭게 표현할 수 있지만, 최종적으로 마시는 사람이 원하는 곳에서 멈추게 됨.