



편의점
길어지는 폭염에
얼음·생수 ‘볼티’
L1

metro®

Life

미국 텍사스
가스복합발전소
대미투자 1호로
L2



“30년 진심 담긴 하이볼… 한 잔으로 행복의 계기를”

인터뷰

카즈나리 마구치

도쿄 ‘락피시’ 오너 바텐더

도쿄 긴자 ‘락피시’ 바 오너 바텐더
얼음 없는 하이볼에 빠져 30년 외길
부드러운 산토리 가쿠빈만을 고집
꾸밈없는 맛에 탄산 더해 시너지↑

도쿄 긴자의 좁은 골목, 2002년 문을 연 이래 단 하루도 거르지 않고 불을 밝힌 전설적인 바 ‘락피시(ROCK FISH)’. 그 곳의 오너 바텐더인 카즈나리 마구치(Kazunari Maguchi)가 산토리 글로벌 스파리츠의 초청으로 서울을 찾았다. 여의도 ‘키보 락앤롤’과 용산 ‘키보 타치노미’를 이끄는 남준영 셰프와의 특별한 협업을 앞두고 만난 그는 30년 넘게 산토리 가쿠빈과 함께 곁어온 하이볼 외길 인생의 온전한 궤도를 차분히 풀어놓았다.

마구치가 얼음 없는 하이볼, 이른바 ‘아이스리스 하이볼(Iceless Highball)’과 운명적인 첫 만남을 가진 것은 20살 무렵 찾았던 ‘삼보아’에서였다. 당시 칵테일 붐을 타고 얼음과 시럽이 잔뜩 들어간 화려한 바 문화 속에서 오직 위스키와 탄산수만으로 손님들의 발길을 사로잡던 그 모습은 청년 마구치의 가슴에 깊은 인상을 남겼다.

“얼음이 녹아 맛이 희석될 일 없이, 가장 최상의 상태인 위스키를 끝까지 즐길 수 있어야 합니다.”

그가 고수하는 아이스리스 하이볼의 미학은 명확하다. 첫 모금과 마지막 모금의 맛이 온전히 같아야 한다는 것. 이를 위해 냉장고와 글라스, 위스키의 온도는 물론 탄산을 따르는 손길 하나까지 철저히 계산된다. 세상에 수많은 프리미엄 위스키가 쏟아져 나오지만 그가 여전히 산토리 가쿠빈을 고집하는 이유도 여기에 있다. 숙성 연수가 너무 긴 위스



카즈나리 마구치 바텐더가 여의도 키보 락앤롤에서 아이스리스 하이볼을 소개하고 있다. /신원선 기자

키는 탄산과 부딪힐 때 고유의 결이 상쇄되지 만, 가쿠빈 특유의 부드럽고 꾸밈없는 활력은 탄산수와 만났을 때 비로소 가장 완벽한 시너지를 낸다. 매일 마셔도 질리지 않는 그 편안함 덕분에 락피시에는 20년 넘게 자리를 지키는 단골들이 늘 복적이다.

**힘을 뺀 손끝에서 완성된 좋은 하이볼
달지 않아 한국 음식과도 궁합 최상
바 공간 지키며 손님에게 휴식 전해
세계 순회하며 한 잔의 진심 전하고파**

좋은 하이볼을 만드는 마구치만의 기준은 다름 아닌 ‘힘을 빼는 것’이다. 위스키와 탄산수가 조용히 섞여 들어가는 과정에는 어떠한 과도한 힘도 필요 없다. 마지막에 살짝 엷은 레몬 껍질마저 부드럽고 가볍게 놓여질 뿐이다. 오랜 세월 카운터를 지켜온 그의 손끝에서 자연스럽게 우러나오는 내공의 영역이다.

이번 한국 방문에서 그가 주목한 것은 한국 요리와의 페어링이다. 시럽의 단맛이 강한 하이볼은 생선류를 비롯한 다양한 요리와 곁들이기 어렵지만, 플레인 탄산수로 만든 달지 않은 하이볼은 위스키의 나무향, 탄산수의 산도, 레몬 오일의 풍미가 어우러져 기름기와 산미가 있는 어떤 음식과도 훌륭한 궁합을 이룬다.

무더운 여름철, 그가 추천하는 안주 역시 이 철학을 고스란히 담고 있다. 오이를 두드려 폰즈와 고추기름, 간장으로 가볍게 버무린 ‘다유 오이’나 제철 복숭아와 김치를 양념장과 함께 무쳐낸 ‘복숭아 김치 샐러드’는 청량한 아이스리스 하이볼의 맛을 극대화하는 최고의 파트너다.

홍콩, 싱가포르, 대만 등 세계 각국의 바를 누비며 게스트 바텐더로 활약해 온 그이지만, 락피시를 체인점으로 확장하겠다는 야심은 품어본 적이 없다.

마구치는 도쿄 락피시 카운터 한켠에 20여년 전 가게를 열 때부터 지금까지 변함없이 적혀 있는 문구가 있다고 했다. “이 한 잔이 행복의 계기가 되었으면 좋겠다.”

그의 지향점은 언제나 오직 바 카운터 그 자체에 머물러 있다. 매일 직접 카운터에서 유일한 원동력은 가게의 마스터로서 손님들을 지키겠다는 묵묵한 신념에서 비롯된다. 손님들이 깊은 대화를 나누지 않더라도 짧은 눈빛과 호흡만으로 온전한 휴식을 누릴 수 있도록 공간을 케어하는 것, 그것이 바로 그가 존재하는 이유다.

마구치는 “하이볼은 손님과 바텐더 사이에 놓인 존재이자 그 공간의 진정한 주인공”이라며 “그는 그저 술을 만들어 낼 뿐이고, 손님들이 그 한 잔을 비우며 진심 어린 미소를 짓기를 바란다”고 말했다. 하이볼을 통해 사람들이 자연스럽게 연결되고 공통의 언어로 교류할 수 있다면 그것으로 충분하다는 마구치 바텐더. 오늘도 긴자의 카운터에서, 그리고 서울의 웰컴 스페이스에서 그가 건네는 힘을 뺀 부드러운 한 잔은 국경과 장르를 넘어 누구나 미소 짓게 만드는 마법 같은 일상의 행복을 조용히 선물하고 있다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr



metro

미니 Q&A

카즈나리 마구치가 전하는
하이볼의 깊은 철학

-프리미엄 위스키 대신 숙성 연수가 짧은 ‘가쿠빈’을 고집하는 이유는 무엇인가

“숙성 연수가 긴 프리미엄 위스키는 오랫동안 오크통에서 숙성되면서 탄산과 부딪힐 때 고유의 결이 상쇄되곤 한다. 그래서 상위 프리미엄 위스키는 스트레이트나 미즈와리, 언더룩으로 즐기는 것을 추천한다. 반면 숙성을 오래 거치지 않은 가쿠빈 특유의 활력(Vibrancy)은 탄산수와 만났을 때 최고의 시너지를 낸다.”

-매일 직접 바 카운터에서 원동력은 무엇이며, ‘바 자리’가 가진 특별한 가치는 무엇이라고 생각하는가

“바 자리는 주인과 깊은 대화를 나누지 않더라도, 잠깐의 눈빛과 짧은 대화만으로도 충분히 즐거움을 느낄 수 있는 공간이다. 락피시 역시 테이블에 앉아 있다가도 카운터 자리가 비면 자리를 옮기는 손님들이 허다할 정도로 인기가 높다.”

-세계 각국의 바를 순회하며 전하고 싶은 바텐더로서의 최종 비전은 무엇인가

“락피시를 체인점으로 늘리겠다는 생각은 해본 적이 없다. 오직 이 하이볼 한 잔의 진심이면 충분하다. 홍콩, 싱가포르, 대만 등 세계 여러 나라를 방문할 때마다 느끼지만, 마실수록 음식과의 조화를 깨닫고 자연스럽게 마음의 문을 연 사람들의 미소는 모두 똑같다.”

“하이볼로 세상을 연결하고 싶다. 맛있어. 내가 만들어서 더 맛있어.”



도쿄 긴자 ‘락피시’에서 맛볼 수 있는 얼음 없는 하이볼. /락피시 인스타그램



▲마구치 바텐더와 남준영 셰프의 키보가 협업한 스페셜 팝업.



▲한국 펜싱 여자 에페, 세계선수권대회 단체전 동메달 /사진 뉴시스
▲‘월드컵 우승’ 스페인 쿠쿠레아, ‘감동 얼굴 문신’ 공약 지켰다

▲프리시즌 명단 발표한 맨시티, ‘스타’ 홀란·로드리 없이 방한한다
▲아스널에서 활약했던 日도미야스, EPL 펠리스서 입단테스트

▲이상현 아시안게임 선수단장, 국가대표 지도자 출정식 개최
▲하키 주장 샌더스·축구 스타 루르트, “가장 큰 소원은 가정 꾸리기” 고백