

우리의 시대의 삶
2002 정기우품이





15 길고긴 술과의 인연

주류제조 칩 정 기

한여름 띄약벌 아래 힘들게 일하는 우리네 농부들. 걸쭉한 땀이 뚝뚝 흘러내리는 힘들고 거친 농사일의 현장에는 언제나 시원하게 냇물에 담가져 있는 탁주 한 사발이 함께 한다.



찾아가는 길

- 위치 : 여주군 흥천면 성사동 701
- 대중교통
여주터미널 ⇨ 흥천행버스 ⇨ 흥천면사무소
※ 번호가 없는 00행 시골 버스
- 자가운전
영동고속도로(이천IC) ⇨ 3번국도 ⇨ 42번 국도
- 약도



시원한 나무그늘 아래에 앉아 이웃 농부와 함께 기올이는 막걸리 한잔, 그 한잔의 술에 우리 아버지들의 농사일의 힘겨움, 자식에 대한 걱정 등 삶의 시름들이 담겨져 있다. 쪽 들이킨 시원한 막걸리 한잔으로 지친 몸을 일으켜 우리의 아버지, 어머니들은 다시 넓은 들로 향한다.

한국인들은 유난히 술을 좋아한다고 말한다. 기쁠 때는 한잔의 술로 여흥을 더하고, 슬플 때는 한잔의 술로 슬픔을 나눈다. 이러한 한국인의 술 사랑, 그 한가운데 한국의 대표적인 술인 탁주가 있다.

우리의 전통막걸리에는 각종 영양성분이 다양하게 함유되어 있다고 한다. 단백질 및 아미노산류가 풍부하고 유기산인 구연산과 젖산이 있어 청량감이 있는 상큼한 맛으로 갈증을 면하게 해주며, 여러 가지 종류의 비타민이 많이 함유된 술이라는 학계의 보고가 있을 만큼 세계 어느 민족의 대중주에 못지 않은 좋은 술이 바로 막걸리이다.

술과의 인연

혹자는 술과의 인연이라 하면 악연을 떠올릴지도 모르겠으나, 최정기씨는 한국의 술 탁주와 즐거운 인연을 맺고 있다.

최정기씨의 아버지 최심평씨는 최정기씨가 술과의 인연을 시작하는데 가장 큰 동기를 부여한 사람이다. 최심평씨는 아버지 최만여씨로부터 술 빚는 방법을 전수받아 탁주 제조업을 시작하였다.

술맛에 대해서 무서우리만치 엄격하고 까다로운 아버지의 영향 탓이었을까? 최정기씨의 고집은 주류업계에서는 이미 정평이 나있는 매서운 입맛이다. 그리고 이러한 매서운 입맛은 그의 장남 최종목씨에게로 이어져 내려간다.



그는 탁주가 서민들이 좋아하는 벗과같이 편하게 대할 수 있는 술인 만큼 더욱 철저한 맛에 대한 검증이 필요하다고 생각한다. 그렇기 때문에 작은 공정 하나라도 섣불리 여겼다가는 낭패를 보기 십상임을 강조한다.

주위에 사람 좋기로 소문난 그이지만 술맛에 대해서는 누구보다도 철저하다. 대를 이어 내려오는 술 만들기. 현재 그는 옛것을 지키는 데에만 안주하는 것이 아니라 2002년에는 마디마디 술을 개발함으로써 탁주 만들기의 역사를 새로 쓰고 있다.

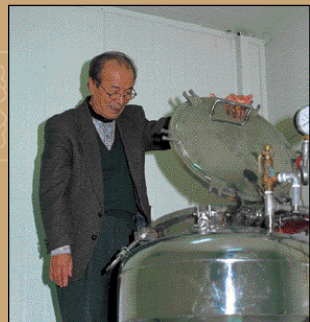
건강까지 생각하는 마디마디 술

앞서 말했다시피 최정기씨는 할아버지인 최만이씨가 재래방식인 시루와 장작불을 이용하여 빚은 술을 인근장터(역교동 장터)에 내다 팔기 시작하던 것을 아버지 최심평씨가 천직으로 여기며 이어 받아 탁주 제조업과 인연을 맺기 시작했다.

이후 1972년 최정기씨는 이 탁주 공장을 인수받아 시설규모를 확장하고 탁주만 생산하던 것에서 약주까지 함께 생산하는 방식을 취함으로써 공장의 규모를 키워 나갔다.

최근에는 한의학 박사와 기술제휴로 관절염에 효염이 있다는 약제를 혼합하여 마디마디라는 약주 제조함으로써 탁주와 약주, 그리고 마디마디 약주까지 세 가지 술을 제조하고 있다.

최정기씨는 장남 최종목을 후계자로 지정 현재 제조업에 종사사키고 있어 4대를 이어오는 사문으로 선대의 직업을 소중히 여기며 투철한 소명



의식으로 한 직종에 전념하고 있어 주위 사람들로부터 전문적인 직업관을 심어주는 사람으로 주목받고 있으며 생산된 술을 주변 농가들의 농주로 보급하여 종전에 농가마다 제조해 오던 밀주를 근절시키는 계기도 되었고 많은 농민들에게 이익을 제공하고 있다.

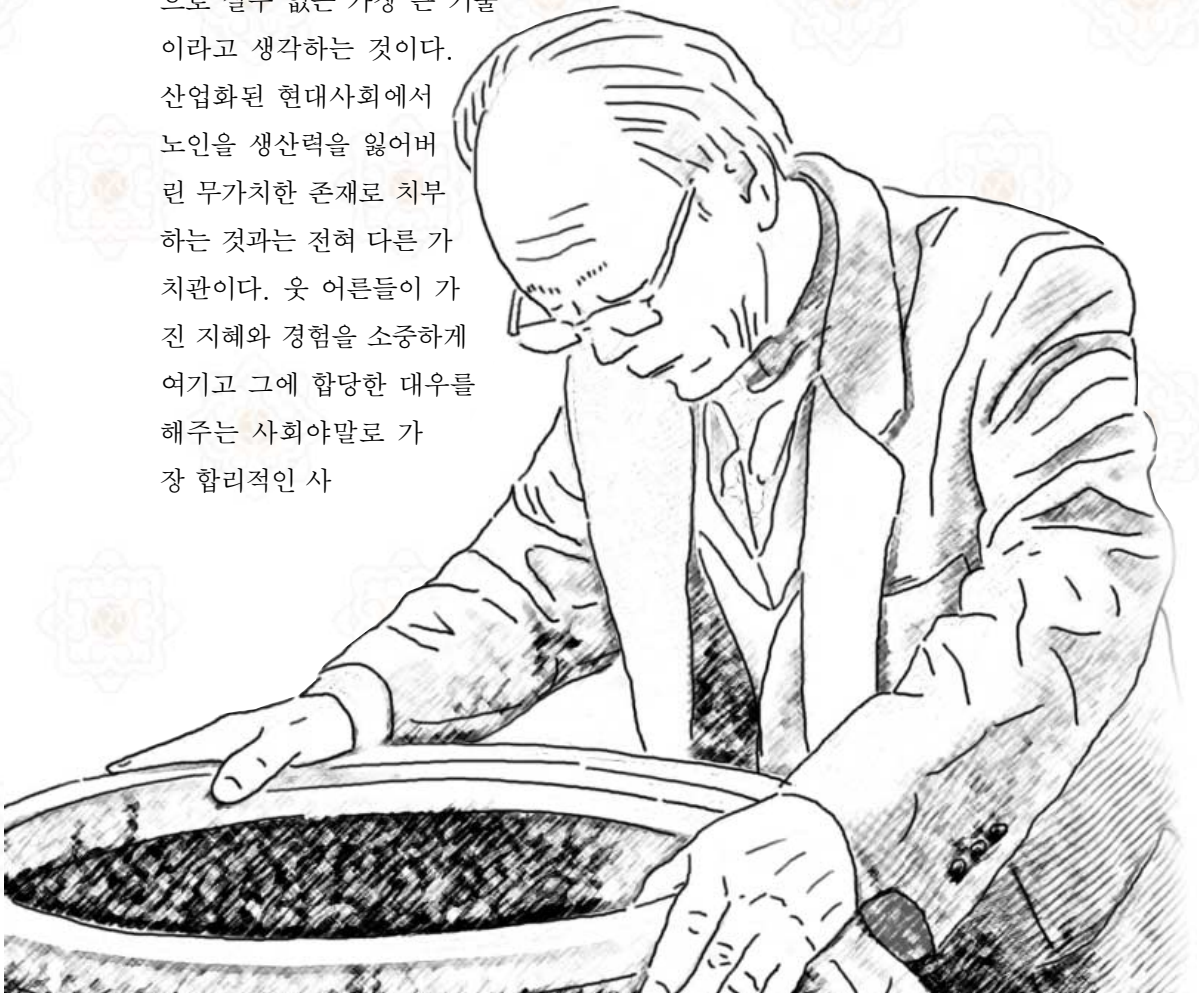
나눔의 술

그는 10여 년간 인근 부락 25개 마을의 노인정에 명절 때면 약주를 무료로 배분한다. 그것도 평소에는 변변하게 돌봐드리지 못하여 죄송스럽다라는 말과 함께.

그는 자신 역시 선대에서 물려받은 탁주제조법 때문에 자신의 삶의 길을 정할 수 있었다고 말을 한다. 노인들이 가진 지혜야말로 돈으로 살수 없는 가장 큰 기술

이라고 생각하는 것이다.

산업화된 현대사회에서 노인을 생산력을 잃어버린 무가치한 존재로 치부하는 것과는 전혀 다른 가치관이다. 웃 어른들이 가진 지혜와 경험을 소중하게 여기고 그에 합당한 대우를 해주는 사회야말로 가장 합리적인 사



회이며, 바람직한 사회라고 말을 한다.

그는 위생적인 제조시설의 중요성에 대해서 이야기한다.

“좋은 물에서 좋은 술이 만들어지듯이 만드는 과정 역시 위생적이고 깨끗해야 좋은 술맛을 유지할 수 있습니다.”

최정기씨는 현재 도내 3개군(여주, 이천, 광주)의 술 제조업 회장직을 받으면서 제조시설의 개·보수를 실시하여 위생적인 환경개선과 투명한 상거래 확립은 물론 소비자 입맛에 맞는 술을 제조하는데 총력을 다하고 있다.

현재 점차 막걸리의 소비가 줄어들면서 판매에 어려움을 겪고 있지만 새로움은 추구하고 변모를 꾀하는 한 막걸리에 대한 사랑은 결코 끊이지 않을 것이라고 그는 이야기한다. 막걸리 회사들이 막걸리 소비 감소에 대해 여러각도로 다각적 경영을 꾀하고 있기 때문이다.

예를 들어 한약 막걸리, 울무 막걸리, 밤 막걸리 등 여러 종류의 막걸리들이 만들어지고 있으며, 일부에서는 막걸리를 이용한 아이스크림까지도 만들어지고 있다.

직업정신의 승리

그가 막걸리 제조업자로서 명성을 얻게 된 가장 큰 원동력은 자신의 직업에 대한 자부심과 자긍심, 그리고 자존심을 지켜나갔기 때문이다. 또한 가업을 소중히 여기고 천직으로 받아들여 장인정신의 계승은 앞으로 그 명성을 빛낼 것이다.

선대가 하는 일에 대해서 실증을 느끼는 현대인들에게 직업에 대한 애착과 장인정신의 계승을 몸소 실천하며, 장남에게 전수시키기 위하여 대학 졸업후에도 현 직종에 종사토록하였다. 현재까지 이 일에 종사하며 남다른 직업의식을 갖고 4대를 이어오는 모범 직업인으로 살아온 그의 모습에서 전통과 계승을 가치있게 여긴 우직한 한국인의 모습을 엿본다.