

사람을 빛는 술, 술이 빛는 사람



 **농민신문**

박준하 기자



병영양조장의 옛 건물.

“이 술, 좀 다르다.”

누군가 ‘그’의 술을 마시고 이렇게 말한다면 충분하겠다. 나는 그 술이 지나온 시간과 사람을 알고 있으니까. 전남 강진군 병영면의 오래된 양조장인 병영주조장에서 만난 고(故) 김견식 명인(제61호 대한민국 식품명인)을 소개하고 싶다. 기자인 내가 술을 통해 만난 그 사람은 70년 동안 오직 술 한 길만을 걸어온 이였다. 그 길은 화려하지 않았고, 때로는 외로웠으며, 언제나 고되었다. 하지만 그는 한 번도 그 길에서 물러나지 않았다.

기자 생활을 하며 얻은 가장 큰 특권

은 전국 방방곡곡을 누빌 수 있다는 점이다. 특히 나는 술 전문 기자로 수년간 ‘우리술 답사기’라는 기획 연재를 쓰기 위해 양조장이 있는 지역을 따라 전국을 돌았다. 어떤 기자는 부러워 하지만, 술을 석잔밖에 못 먹는 나로선 참으로 고통스럽고 힘든 여정이었다. 병영주조장은 그중 51번째 양조장이었다. 그곳에서 나는 김견식 명인을 만났다. 열여덟 살, 그는 집안 형님이 운영하던 양조장에서 깔팍살이(머슴살이)를 시작했다. 가족 생계를 위해 시작한 일이 결국 그의 생애가 되었다.

“침부터 술을 헐라고 생각도 안했어. 우리 가족 먹을 식량이 부족하다봉게(부



자전거로 막걸리를 배달하는 한 청년. 농민신문DB

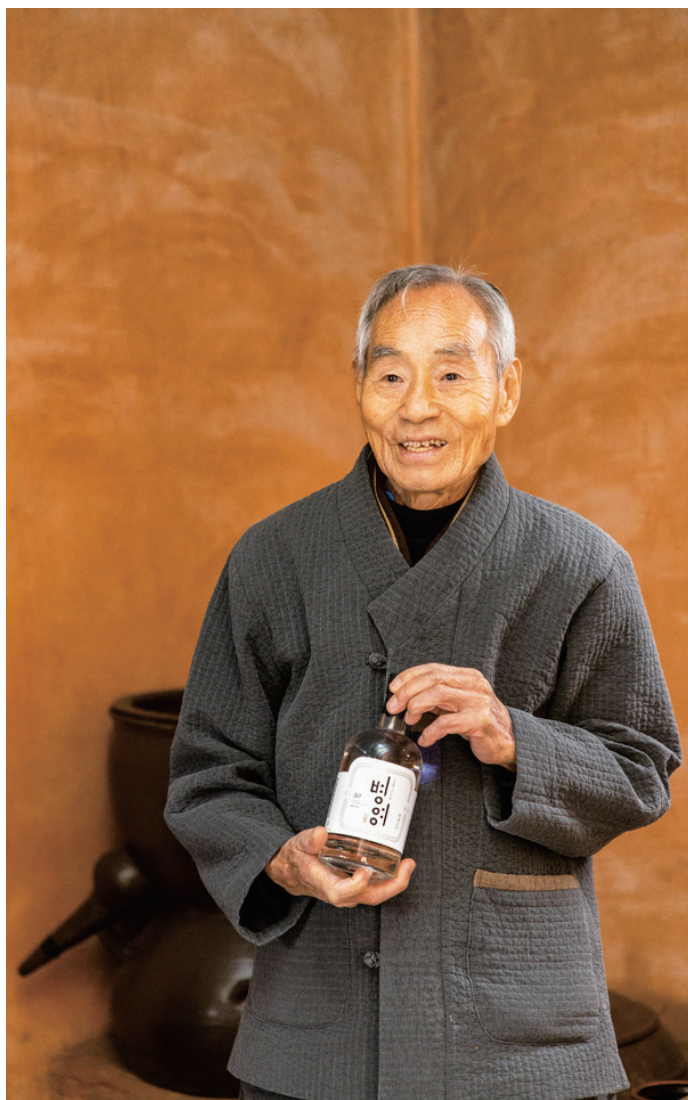
죽하니까) 나라도 보태야 쓰니까.”

명인의 삶은 대부분 기자들이 기대하는 것과 달리 거창한 계기로 시작되지 않는다. 술을 빚는 일은 낭만이 아닌 고된 노동의 연속이다. 기계 없이 손으로 모든 것을 해야 했던 시절은 더 그랬다. 그는 새벽부터 고두밥을 찌고, 누룩을 딛고, 술을 빚었다. 자전거에 20리터 말통을 10개씩 싣고 비포장도로를 달리며 술을 배달했다. 어느새 술이란 것이 손에 익을 때까지 새벽에 나가 저녁에 들어오며 일을 했다. 그렇게 술은 그의 삶이 됐다.

그러나 시대는 우리술에 냉담했다. 1965년 정부가 양곡관리법을 시행하면

서 쌀로 만든 술이 금지되자 전국의 양조장이 연쇄적으로 문을 닫았다. 병영주조장도 예외는 아니었다. 한때 20명 가까운 직원이 복적이던 양조장은 산업화의 파도 속에서 점점 사람을 잃었다. 일할 사람도, 술을 마셔 줄 사람도 떠나는 가운데, 결국 김 명인은 아무도 책임지려 하지 않던 양조장을 스스로 떠안게 된다. 그때 왜 도시로 가지 않았느냐는 물음에 김 명인이 대답했다.

“주조장이 잘됐으면 넘어다도 못 봐요 (넘보지도 못했다). 근디 안됐으께…: 잘 못됐으께 내 것이 생긴 것이제. 일이 너무 힘들게 진즉 기술 안 배우고 뒀 했으까 했었는디.”



병영소주를 들고 있는 김견식 명인. 농민신문DB

그렇게 짐처럼 떠안은 양조장과 함께 한 세월이 어느덧 70년이 가까워졌다. 그는 정직한 재료와 고집스러운 방식으로 술을 지켰다. 그의 대표적인 술은 ‘병영소주’다. 유기농 보리와 손수 만든 누룩으

로 천천히 저온 발효하고 상압 증류한 뒤 1년 이상 숙성시켜 만든다. 40도의 높은 도수임에도 부담스럽지 않고 은은한 보리향과 함께 깊고 담백한 맛을 남기는 술. 이지민 대동여주도 대표는 “입 안에서 다양한 변주가 펼쳐지는 손꼽을 만한 보리소주”라고 평했다.

‘강진소주’가 아닌 ‘병영소주’인 이유는 무엇일까. 김 명인에 따르면 병영성은 조선시대 전라남도부터 제주도까지를 관장하던 요충지였고 때문에 병영 사람들은 지금도 자신을 ‘강진 사람’이 아니라 ‘병영 사람’이라 부른다. 그는 이 이름에 병영의 자부심과 정체성을 함께 담았다. 전통주 칼럼니스트 신종근씨는 ‘병영소주’가 병마절도사가 즐겨 마셨던 술이고 이순신 장군도 병영소주를 마셨을 것이라 추정하기도 했다.

“병영 사람은 아직도 강진 간다하제(간다고 하지) 읍에 간다 안혀. 누가 시킨 거야 아이고 습관여(습관이여). 병영이 정체성이 강한디여(강한 곳이다).”

인터뷰를 하던 날, 김 명인은 얼마 전 교통사고를 당해 몸이 불편하다고 했다. 그의 일을 돕고 있는 따님의 부축을 받지 않으면 걷기도 어려울 정도였다. 그럼에도 불구하고 그는 선뜻 인터뷰에 응해주었고 강진 사투리로 자신의 이야기를 넉넉하게 풀어주었다. 예전에 썼던 소줏고리며, 불을 지폈던 아궁이며, 지역에서



누룩방에서 직접 만든 누룩을 살피는 김건식 명인. 농민신문DB

받았던 상들을 소중히 여기며 보여주면서. 분명 그날 술 이야기를 하는 86세 명인의 눈빛은 아마 그가 열여덟 일 배우던 시절과 별반 다르지 않았을 것이라는 생각이 들었다.

인터뷰를 하기 위해 발길을 옮긴 그의 사무실은 상패로 가득했다. 2013년 국제주류품평회에서 은상을 수상했고 이밖에도 술한 지역 대회 상을 받았다. 그의 막걸리는 일본에도 수출됐다. 하지만 무엇보다 그를 증명한 것은 사라질 뻔한 양조장을 끝까지 놓지 않고 지역 농산물과 문화를 술 한 잔에 담아온 그 오랜 시간이었다. 이제는 ‘손절’과 ‘포기’가 시대적인 키워드가 된 이때, 그는 힘든 시간을 묵묵히 견뎌 결국 명인이 되었다.

“하나 잊어버렸구만. 내가 보여줄 게 있을게, 요거만 보고 가지요.”

인터뷰를 마친 후 그는 무엇이라도 깜박 잊은 사람처럼 놀라 바빠 터미널로 향하던 나를 또 한 번 붙들었다. 차 시간이 얼마 남지 않아 마음만 바쁜 상태였다. 그래도 내색 않고 그의 발걸음을 따라갔다. 그와 도착한 곳은 양조장 안에 있는 작은 누룩방이었다. 누룩방이란 게 그렇다. 술 빚는 집에서 외부인을 함부로 들이지 않는 귀한 장소다. 그 의미를 알기에 터미널이며 촉박한 버스 시간은 까맣게 잊을 수밖에 없었다.

은은한 곡물 냄새가 감도는 그 방엔 둥글게 빚어진 누룩들이 수목화처럼 고요



누룩을 만드는 김견식 명인의 손. 한국농수산식품유통공사 유튜브 '병영소주' 편 캡처

히 놓여 있었다. 모양이 일정한 누룩이 벼짚 위에 놓여 있었다. 우리나라에서도 쉽게 보기 힘든 전통 방식의 누룩이었다. 그는 누룩 위에 손을 얹으며 말했다.

“이게 술의 시작이여. 사람 키우듯, 정성을 들여야제.”

손끝에 깃든 애정은 그의 주름진 얼굴에도 번졌다.

병영소주는 그에게 단지 술이 아니었다. 오랜 시간 몸에 밴 기술과 마음이었고, 배움이었고, 생계였고, 곧 기록이었다. 그는 명인이 되고 나서도 달라지지 않았다. 몸이 불편함에도 직접 박람회에 나가 술을 소개했다. 젊은 세대에게 다가가

기 위해 클라우드 펀딩에도 도전했다. 오크통 숙성 병영소주를 구상 중이라고 즐겁게 떠들면서도 언제나 우리술의 정직한 맛을 믿는 사람이었다.

“전수자인 아들한테도 늘 말해요. 술을 돈 벌라고 만들면 안 된다고. 돈 욕심이 앞서면 술을 망친게(망치니까), 원료 좋은 놈으로 생각하라고. 어찌면 간단하게 살 세상을 복잡허니 살고 있는 거이제.”

간단한 길을 참으로 복잡하게 살았던 김견식 명인. 그의 부고를 들은 건 취재를 마친 지 채 반년도 되지 않았던 어느날이다. 향년 86세. 기사 발행 이후 병영에 다시 오겠다고 그와 약속했지만, 끝내 그 길



병영소주가 소줏고리에서 상압증류되는 모습. 한국농수산식품유통공사 유튜브 '병영소주' 편 캡처

은 가지 못했다. 나와 인터뷰는 그의 생전 마지막 언론 인터뷰가 되었다.

강진 사람들은 그를 ‘강진의 막걸리 역사를 쓴 이’로 기억한다. 이제 그는 없지만, 지금도 술과 병영주조장은 남아 있다. 그의 아들이 술을 잇기 위해 고군분투 중이다. 병영소주는 한동안 생산이 멈췄지만, 새 증류기가 들어섰고 김 명인이 생전에 준비해 두었던 오크통 숙성도 마무리되고 있다. 어쩌면 올해, 새로운 병영소주로 다시 만날 수 있을지도 모른다.

나 역시 아직도 그가 만든 술 한 병을 가지고 있다. 전라도 방언으로 말하자면 ‘여즉’ 가지고 있다. 언젠가는 마셔야 했지만, 그날 이후로는 아주 가끔 꺼내 보기만 할 뿐이다. 좋은 자리에서 마셔야 하면, 또 내키지 않고, 또 남을 주자니 떠나보내기 아쉬워 들여만 보고 있는 술

이다. 술을 마시는 대신 해마다 연말이면 그의 딸에게 편지를 보낸다. 짧은 인사를 담아 안부를 전하면 돌아오는 답장엔 늘 따뜻한 말이 적혀 있다. 언젠는 내가 보낸 작은 선물에 근처 농장에서 지었다며 과일일을 싸서 보내준 적도 있다. “아버지도 하늘에서 기쁘시고 기자님에게 넘 고마운 마음이실꺼예요!”라는 답장에 코가 시큰해진 적도 있다.

기록이 끝났다고 인연까지 끝나는 건 아니라는 건 흐르는 시간이 알려준다. 우리의 안부 속에는 아버지의 술, 그 손의 온기, 그리고 잊히지 않는 한 사람의 생애가 함께 담겨 있다.

나는 지금도 전통주를 만드는 사람들과 지역을 지키는 양조장, 그리고 그들이 품은 시간을 기록하고 있다. 우리나라 양조장은 1400여개. 그중에는 노환으로, 장



김건식 명인의 병영소주. 농민신문DB

사가 되지 않아, 혹은 너무 고되어서 문을 닫는 곳도 많다. 때로는 “술 하는 거 별 일도 아닌데 괜히 알려고 하지 마라”는 핀잔과 함께 취재를 거부당하거나 쫓겨난 적도 있었다. 그럼에도 나는 사람과 술, 그 둘이 맞닿는 지점을 따라 걷고 있다. 그 길의 한가운데에서 김건식 명인을 만났고, 그의 이야기를 기록으로 남길 수 있었다.

기사를 쓰다보면 사람이 술을 빚는 것이 아니라, 술이 사람을 빚는 건 아닐까 하는 생각도 든다. 글을 쓰는 지금도 술 빚는 이들의 시간은 천천히 익어가고 있다.

아주 천천히, 그러나 분명하게. 🍷

농민신문 박준하 기자