최도영(심리학과 84학번) 양조사 인터뷰

"맥주를 통해 많은 사람에게 행복 전하고 싶어요"



2013년에 개원한 고려대학교 전문대학원입니다.

02841 서울시 성북구 안암로 145 고려대학교 KU-KIST 융합대학원(KU R&D센터 418호)



02-3290-5901~4

홈페이지 http://kukistschool.korea.ac.kr

50세 나이로 꿈 찾아 떠나 수제 맥주의 지역화 중요해 "희망 지니고 순간을 즐기길"

자신의 꿈을 위해 도전을 멈추지 않는 이 가 있다. 50세 늦깎이 나이에 베를린 양조 교 육연구소(VLB)로 유학을 떠난 최도영(심 리학과 84학번) 양조사는 현재 '베베 양조' 에서 수제 맥주를 만들며 행복을 전파하기 위해 노력 중이다. "이전 직장에서는 평생 월요병에 시달렸는데, 양조장에서 일하고 난 후에는 월요병이 없어요. 내가 좋아서 하 는 일을 하기 때문이라 생각합니다. 저의 행 복으로 많은 맥주를 만들어 만인을 행복하 게 하는 것이 제 목표입니다."

방황 속 길을 찾다

양조와의 첫사랑은 대학 시절 구치소에 서 시작됐다. 대학 시절 학생 운동에 청춘을 불태웠던 최도영 양조사는 서울 구치소에 시국사범으로 수감됐다. 그는 구치소 생활 중, 먹다 남은 밥으로 술을 만드는 수감자들 의 모습을 보고 '술'이 갖는 의미에 흥미를 느꼈다. 모르는 사람과도 술을 마시면 친해 질 수 있는 술의 사회적인 의미를 생각하며, 직접 술을 만들어보고 싶었다. "몰래 술을 만들다 걸리면 팔이 한 달 동안 뒤로 묶이는 징벌방으로 끌려갔습니다. 그럼에도 술을 마시겠다는 욕망 때문에 같은 방 쓰던 아저 씨들은계속술을만들었죠."

그는 대학 졸업 후 여러 기업을 다녔지만 의욕이 생기지 않아 방황의 시간을 보냈 다. 직장 상사에게 혼도 많이 났다. "왜 직 장 생활을 하는 건지, 왜 돈을 벌어야 하는 건지 목표 의식이 없었습니다. 의미가 없으 니까 직장 생활에 적응도 못 하고 힘들었 죠." 우연히 듣게 된 한국전통주연구소 박 차원 부소장 전통주 강의가 그의 인생에 전환점이 됐다. "강의를 듣고 난 후, 술을 만드는 일을 해야겠다고 결심했습니다. 천 직을 발견한 느낌이랄까요." 강연 말 한마 디 한마디가 뼈에 박히는 느낌을 받았다. 신비로운 영역이라고만 생각했던 양조가 과학으로 명쾌하게 풀어지는 부분에서 희 열감을 느꼈다. 이후 녹번역에 위치한 전통 주 연구소도 스스로 찾아가며 양조에 대한 꿈을 키워갔다. 처음에는 인터넷을 찾아가 며 독학해 여러 차례 실패도 경험했다. 많 은 시행착오를 겪으며, 양조에 더욱 빠져들 었다. 당시 불교문화사업단에 근무 중이었 기에 스님들에게 직접 빚은 술을 선물하기

체계적으로 술을 공부하고 싶었지만, 당 시 국내에는 장비가 없어 맥주 양조 관련 전 문과정이 없었다. 결국, 독일에 있는 베를린 양조 교육연구소로 유학을 떠났다. 부푼 꿈 을 안고 떠난 유학 생활이었지만 쉽지만은 않았다. "독일인 강사들이 영어로 수업을 진 행해서, 외국어 공부하랴, 수업 따라가랴 고 생을 많이 했죠." 동기들을 따라가는 것도 벅찼다. "10명 중 7명 정도가 맥주업계 현직 에 있는 친구들이었어요. 회사에서 6개월 정도 기본급을 주고, 재교육시키는 경우가 대부분이었죠."

힘들긴 했지만, 어떤 걸림돌도 맥주 에 대한 열정을 막지는 못했다. 집안 곳 곳에 메모지를 붙여가며 기초가 없던 화학, 수학 등을 공부했다. 가장의 역 할도 간과하지 않았다. "대형마트에서 배달 일도 했습니다. 오전 10시부터 저녁 9시까지 일하면서 하루 33건 을 배달하기도 했어요." 몸은 고됐 어도 최 양조사는 이때가 행복했 다고 말한다. "동서양 각지에서 온 수강생들과 양조에 대한 지식을 공 유할 수 있어 좋았고, 특히 하고 싶 은 일을 하고 있다는 생각에 너무 기뻤습니다." 그렇게 반년 동안의 양조 공부는 성공적으로 마침표를 찍었다.

BEBER

남한산점

자칭 B급, 맛은 A급

최도영 양조사는 현재 유학 중 알게 된 선 배의 베베 양조에서 맥주 브루어로 근무하 고 있다. 매번 새로운 시도를 평가지에 적어 가며 레시피 개발에 몰두하고 있다. "남들 이 한 번도 안 가본 길을 도전해 나가는 개척 의 즐거움이 있죠." 최 양조사는 자신을 끊 임없이 'B급'이라 칭하며, 자신의 한계를 계 속해서 갈고닦고 있다. 현재 그의 목표는 '일 반 맥주 같은 맥주'를 만드는 것이다. 개개인 이 좋아하는 술의 맛은 각자 다른데, '일반 맥주 같은 맥주'란 모두가 만족하며 즐길 수 있는 맥주를 의미한다.

그는 서울에 위치한 맥주펍으로 직접 발 로 뛰며, 샘플을 홍보한다. 새벽을 넘기는 경 우가 잦아져 지칠 때도 많다. 그런데도 맥주 를 마셔 본 사람들이 맛있다고 해줄 때면 하 루의 피로가 다 녹아내린다. "우리 맥주를 먹고, 맛있다고 말해주면 하늘을 나는 기분 입니다. 맛이 별로여도 제 앞에서만큼은 맛 있다고 해주면 좋겠어요."

그는 자신을 B급이라고 칭하지만 만드는 맥주 맛만큼은 항상 'A급'을 달리고 있다. 성 미산 공동체에서 의뢰받아 주문 제작한 '성 미산 페일 에일'은 2020년 제1회 대한민국 국 제 맥주 대회에서 아메리칸 페일 에일 스타 일 부문 은상을 수상했다. 올해에는 직접 제 작한 남한산성 골든 에일과 영동고제 사우어 에일이 대상을 받았다. 남한산성 골든 에일은 남한산성을 주제로 풀 향이 나는 홉을 사용 한 맥주이며, 영동고제 사우어 에일은 유산 균으로 발효한 정통 독일식 맥주다.

'손맛' 담긴 맥주가 자리잡길

현재 최 양조사는 여러 지역에서 '수제 맥 주 만들기' 강의를 진행하고 있다. 이달 말 에도 울진군에서 수제 맥주에 관한 이야기 를 전할 예정이다. "저는 늙어서도 경영인보 다는 현장에서 직접 맥주를 만들며 살고 싶 어요." 그는 힘들게 일하고 보는 석양만큼 희열을 느끼는 순간이 없다고 한다. "먼지에 더럽혀져 지저분한 상태인데도 퇴근할 때 느껴지는 특유의 묘한 희열이 있습니다."이 러한 마음가짐 덕분에 맥주 샘플을 들고 직 접 홍보하던 베베 양조는 어느덧 생산량이 부족해 증설을 앞두고 있다.

최도영 양조사는 한국 수제 맥주의 미 래에 대해서도 조언을 아끼지 않았다. 특 히 한 지역의 고유한 특색을 담아 제작하 는 수제 맥주의 지역화를 강조했다. 유학 시절 봤던 안주 없이 양조장에서 술만 사 서 마시는 문화가 한국에도 정착하기를 바 라고 있다. "근처에 사는 젊은 커플이 차 타 고 지나가다가 양조장에 들러 맥주를 사 갈 때가 가장 기쁩니다. 이런 경험을 할 수 있도록 각지에 양조장이 많이 생기면 좋겠 어요." 술의 매력에 대해선 '위로'를 언급 했다. "프로이트는 죽음의 본능으로 타나 토스(Thanatos), 생의 본능으로 리비도 (Libido)를 말했습니다. 노동에 지친 사람 들을 술로 풀어줘 죽음의 본능을 만족시키 고, 다음 날 아침 새로 태어나 일터로 나가 게 만드는 것이 술 아닐까요."

최도영 양조사는 모든 사람이 희망을 접 지 말기를 바란다. 50세의 나이로 천직 을 발견한 그는 자신을 '행운아'라 표 현했다. "어찌 보면 천직이란 개념은 존재하지 않을 수도 있어요. 그저 닥친 일에 최선을 다할 뿐, 내가 하는 이 일 이 천직이 아니라 의심하며 포기하지 않았으면 좋겠어요." 그는 기회란

사람마다 오는 시기가 다르기에 희망을 놓지 말고, 순간을 즐겨나 가기를 당부한다. "기회는 대다수 가 천천히 옵니다. 항상 미래를 낙 관하고 지금보다 차츰 나아진다 고 믿으며 순간을 즐기면서 살아 가시기를 바랍니다. 저도 30년을 그렇게 했잖아요."

글 | **박진우** 기자 jin@ 사진 I 강동우 사진부장 ellipse@