

정부간행물 발간등록번호

75-6470000-000477-01

오랜 세월 한 길을 걸어 온

경상북도

신업유산과
향토민족리기업



오랜 세월 한 길을 걸어 온

경상북도

산업유산과
향토벤처기업

책을 펴내면서...

격동의 세월, 우리나라는 세계에서 유례를 찾아볼 수 없는 빠른 기간에 경제 대국의 반열에 올랐습니다. 국민 모두의 희생과 노력이 있었지만, 그 중심에 경상북도가 있었음은 주지의 사실입니다. 살기 어려웠던 시절, 나라도 국민도 모두가 가난했습니다. 과거 우리가 절대빈곤 속에 신음할 때 음지에서 묵묵히 밤낮을 가리지 않고 일해 왔던 사람들이 있었습니다. 지금의 대한민국이 있기까지 이들이 있었기에 가능했던 일입니다.

이들은 사회의 질서를 지켜가면서도 늘 새로운 꿈을 품고 새 뜻을 만들어 내는 사람들이었습니다. 어떤 유혹도 의연하게 물리치며 긴 세월 오로지 한길을 걸어온 사람들입니다. 쾌락적이거나 무책임한 삶이었다면 절대로 이를 수 없었던 일입니다. 배고픔의 서러운 세월도 견뎌냈습니다. 일제강점기, 차별과 홀대에도 당당히 맞서왔습니다. 한국전쟁이라는 고난도, 세계를 강타했던 유류파동도 이겨냈습니다. 근래에는 외환 위기도 지혜롭게 넘겼습니다.

우리는 이들로부터 인내하는 법을 배웁니다. 고목의 용틀임 처럼, 질곡의 세월을 이겨낸 생채기가 아름답게 보이는 것도 이 때문입니다. 마음과 정성을 다하면 삶은 거짓말을 하지 않는다는 것을 이분들이 증명해낸 것입니다. 2대, 3대를 넘어 가업(家業)을 이어간다는 것은 결코 쉬운 일이 아닙니다. 뛰어난 장인정신이 몸에 배지 않고는 있을 수 없는 일입니다.

문화와 경제가 발전함에 따라 삶의 방식도 다양해지고, 환경도 변했습니다. 그러나 전통 방식 그대로 고집스레 옛것을 지켜 가는가 하면, 곤충이 환경에 맞춰 자신의 몸 색깔을 변화시키듯 현실에 맞게 적응하며 창조를 거듭하는 기업도 있습니다. 아무도 알아주는 이 없어도

홀로 묵묵히 한길을 걸어온 사람도 있습니다. 혹, 이익을 남겨야 한다는 경제논리도 이들에겐 중요하지 않았습니니다. 정직과 성실은 이들의 공통된 신념이었습니다. 참됨에 순종하지만 유약하지 않았습니니다. 어쩌면 가난했어도 비루하지 않았습니니다. 희망은 어디서나 존재한다는 믿음 때문이었습니다.

지금은 세계와 어깨를 나란히 하면서 당당하게 경쟁하는 기업도 있습니다. 그리고 욕심 부리지 않으며 현실에 순복하면서 작은 소망을 일구어가는 업체도 있습니다. 가업을 이어 작지만 소박한 꿈을 꾸며 성실 하나로 살아가는 분들도 있으며, '느림의 미학', 세상을 거꾸로 돌리려는 기업도 있습니다. 이 모든 것이 진정으로 찬양받아야 할 까닭입니다.

우리는 근대산업과 맥을 함께해온 이분들의 가업정신을 본받아야 할 것입니다. 그동안 일구었던 성취가 우리 기억 속에서 사라지는 안타까움도 없어야 할 것입니다. 우리 경상북도 는 지속적인 관리와 보존을 위한 체계적 노력의 하나로 옛 모습을 간직하며 산업 측면에서 보존가치가 있는 곳을 '경상북도 산업유산'으로, 오랜 세월 우리 지역 경제성장의 버팀목이 되어준 기업에 대해서는 '향토뿌리기업'으로 선정하였습니다. 앞으로도 이들에게 자긍심을 높이고 이를 기회로 100년, 200년을 넘어 오랜 세월 꾸준히 이어가기를 소망합니다. 지금까지 어떤 환경 속에서도 경상북도 경제의 중추적 역할을 다해 온 여러분께 다시 한 번 감사를 드립니다.

2013년 5월 30일

경상북도지사

**I. 2014년
경상북도
향토뿌리기업**

바닷바람에 의지해 국수 만들기 46년
포항 구룡포제일제면 _10

옹고집으로 지켜온 맛
경주 아화제면 _28

대형 프랜차이즈 업계를 넘어
영주 태극당 _42

70년에 걸쳐 3대를 이어온
상주 해청기계공업 _54

한결같은 술맛 '만복탁배기'
문경새재양조장 _66

장애를 딛고 석탑산업훈장에 빛나는
성주 목화표 장갑 _84

우리나라 근대산업의 역군
청도한천 _98

66년 전통의 오랜 맛
청송양조장 _112

**II. 2013년
경상북도
산업유산**

살아있는 술 박물관
영양탁주합동 _128

삼백(三白)의 고장
상주 잠령탑(蠶靈塔) _142

우직하게 4대째 가업을 이어가는
경주 (주)노당기와 _152

우리나라에 하나 남은 성냥공장
의성 성광성냥 _164

성실한 삶의 조각들
상주 묵상정미소 _176

주조산업의 역사성을 간직한
상주주조주식회사 _190

억척스럽게 꾸려온
영주 풍국정미소 _194

섬유산업 역군들의 주경야독 현장
구미 오운여자상업고등학교 _204

Ⅲ. 2013년
경상북도
향토뿌리기업

70년 한결같은 맛
경주 황남빵 _214

각고의 노력이 가져다준 행복
김천 송천정미소 _226

50년 세월, 세상을 따뜻하게 만든
김천 합동연탄 _236

위기를 기회로 삼아 40년을 이어온 제재소
안동 경일산업사 _250

대한민국과 함께 발전해온
안동 대한주물공업(주) _260

50년간 전통방식을 고수하고 있는
안동 대흥엿방 _270

안동간고등어 선두주자
안동 삼성수산 _280

반세기를 농민과 함께해온 기업
안동 (주)영동농기계 _290

40년을 한결같이 지켜온 양조장
안동탁주 _298

임업계 최초 '동탑산업훈장'에 빛나는
영주 대성임업(주) _306

3대가 기업을 이어온 풍기인견
영주 삼화직물 _314

40년을 한자리에서 지켜온
영주 진흥제재소 _328

콩나물 하나로 삶을 이어온
상주 새싹식품 _336

명주의 자존심
상주 장수직물 _346

58년 역사의 철공소
상주 철공소 _354

세계를 무대로 경쟁하는
경산 (주)미광 _362

60년 세월, 종자 한우물만 파다
의성 경신종묘(주) _370

전통기와의 맥을 잇는
고령기와 _382

60년을 묵묵히 걸어온
성주 대양제면 _396

우리나라 연탄의 역사와 함께한
예천 동성연탄 _408

3대째 기업을 잇고 있는 생막거리 양조장
예천 풍양합동양조장 _418

두부 만들기 40년
울릉도 제일두부 _434

부록. 지도 - 찾아가는 길

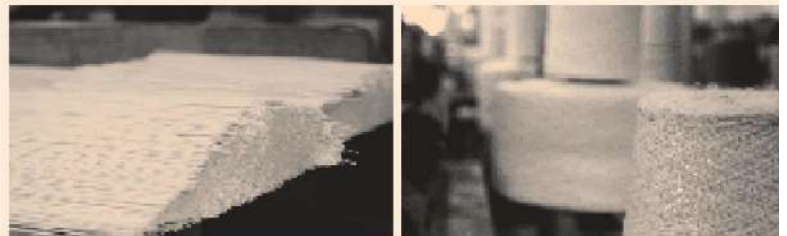
2014년 새롭게 선정된 경상북도 뿌리기업

2013년 경상북도 산업유산과 뿌리기업을 선정해 우리나라 근대산업과 맥을 함께해온 분들에게 용기와 희망을 이어가게 했다. 2014년에 누락된 기업을 찾아내어 엄정한 심사 과정을 거쳐 지속적인 관리와 보존을 위해 '2014 경상북도 뿌리기업'으로 추가 지정했다.

이번에 지정된 기업 역시 오랜 시간 의지와 인내로 한길만 바라보며 걸어온 이들이었다. 대를 이어 가업을 물려오는가 하면, 새로운 기회와 희망을 찾아 도전도 불사했다. 지쳐 손을 놓고 싶은 유혹도 있었고, 더 이끌어갈 에너지가 소진되어 절망에 힘겨운 시간도 보냈지만, 결국 이들은 시련이 없으면 앞으로 나아갈 수 없다는 삶의 교훈을 한 번도 잊어본 적이 없었다. 세상은 영구불변한 것이 아니라는 사실을, 혹은 미련스러울 만치 견고하고 지속적인 가치를 위해 열정을 다했다. 더 나은 내일은 항상 존재한다는 희망을 품었고, 때론 경제논리도, 경쟁논리도 이들에겐 중요하지 않았다. 다만 나와야 했고, 자신과의 싸움이었던 까닭이다.

그렇다고 자신들이 이루어낸 업적을 자랑하지 않는다. 늘 겸손하며 이웃을 위해 시간을 보냈다. 신에게 부여받은 재능이란 이들에겐 필요치 않았다. 다만 성실과 열정만이 있었을 뿐이었다.

이제 이들은 경상북도와 오랜 시간을 함께할 것이다. 이들은 경제발전의 버팀목이자, 자랑으로 남아 경상북도 기업체의 상징으로 성장할 것이다.



I

2014

경상북도
향토뿌리기업





바닷바람에 의지해 국수 만들기 46년

포항 구룡포제일제면

국수

친구를 좋아하고 술을 좋아하고, 집안에 있기보다 돌아다니길 좋아하는 남편은 옹기장사였다. 소가 끄는 수레에 옹기를 싣고 와서도 아내가 잠시 한눈을 판다 싶으면 벌써 어디론가 사라지고 없는 남편이었다. 그간 집에서 오매불망 기다려온 아내보다 술친구가 그리웠고 술집이 궁금했고 동네 사정이 궁금해 참지 못했다. 그러면 수레에 가득 실린 옹기를 내리는 일은 고스란히 젊은 아내의 몫이 되었다.

그렇다고 남편이 쾌락적이거나 무책임한 삶을 살았던 것은 아니었다. 술이 좋아 마셨지만, 주정을 부리거나 흥청망청 살지는 않았다. 문제가 영 없었던 것은 아니었다. 남이 불쌍한 것을 보고 그냥 넘기지 못하는 성격이라 누구든 가리지 않고 퍼다 주어야 직성이 풀리는 버릇은 고쳐지지 않았다. 아내는 하루 이틀도 아니고 남 좋은 일이라면 집안보다 우선하는 남편이 곱지만은 않았다. 어떻게 하면 남편의 성격을 고칠 수 있을까 생각해 보았지만 뽕족한 묘수가 떠오르지 않았다. 이

미 동네에서 사람 좋기로 소문난 터라 남편 역시 그것을 즐기는 듯 보였다. 속이 상할 대로 상했던 아내는 잔소리도 해보고, 눈물로 호소도 해보았으나 밖에서와 달리 집에선 목석 같은 남편이라 그저 고개만 끄덕일 뿐, 다음날이면 언제 그랬냐는 듯 변함없이 밖으로만 돌아왔다.

때는 새마을 운동이 한창이었을 1970년 초, 우리나라에 쌀 대신 밀가루가 넘쳐나던 시절이었다. 웅기점포 옆에 부부가 함께하는 국수 공장이 셋이나 있었다. 그래서 생각해 낸 것이 저들처럼 국수 공장을 시작하면 어찌면 남편을 곁에 붙들어 놓을 수 있지 않을까 하는 것이었다. 힘든 일을 아내에게만 맡기고 밖으로 돌 남편이 아니라는 확신이 있었기 때문이었다.

어느 날 아내는 결단을 내리게 된다. 남은 용기를 모두 처분하고 국수 뽑는 기계를 들여오면서 아내의 새로운 인생이 시작된 것이다. 기계라곤 했지만, 전기만 연결되어 있을 뿐 80% 사람의 힘이 들어가야 하는 기계였다. 또한 아내의 눈에는 인근 국수 공장에 장사가 잘되는 듯 보였기 때문에 더 큰 용기를 낼 수 있었다. 이 때 아내의 나이 30세였다. 그러나 어찌 알았을까. 평생 국수와 함께할 삶이란 것을…….

아내의 이유 있는 설득에 남편은 할 말을 잊었다. 처음에는 아내의 희망대로 남편은 고분고분했다. 기왕 국수 공장을 시작했으면, 비록 남보다 늦게 시작했다 해도 경쟁력이 있어야 했고, 먼저 시작한 국수 공장보다 질이 좋아야 했으며, 맛이 현저하게 차이가 나야 단골을 만들어 오랜 세월을 꾸려갈 수 있다는 사실을 어느 정도는 알고 있었다. 그러나 이도 얼마 가지 않았다. 타고난 천성은 버리지 못하는 법, 국수 공장이 어느 정도 자리를 잡아가자 그 버릇이 되살아나고야 말았

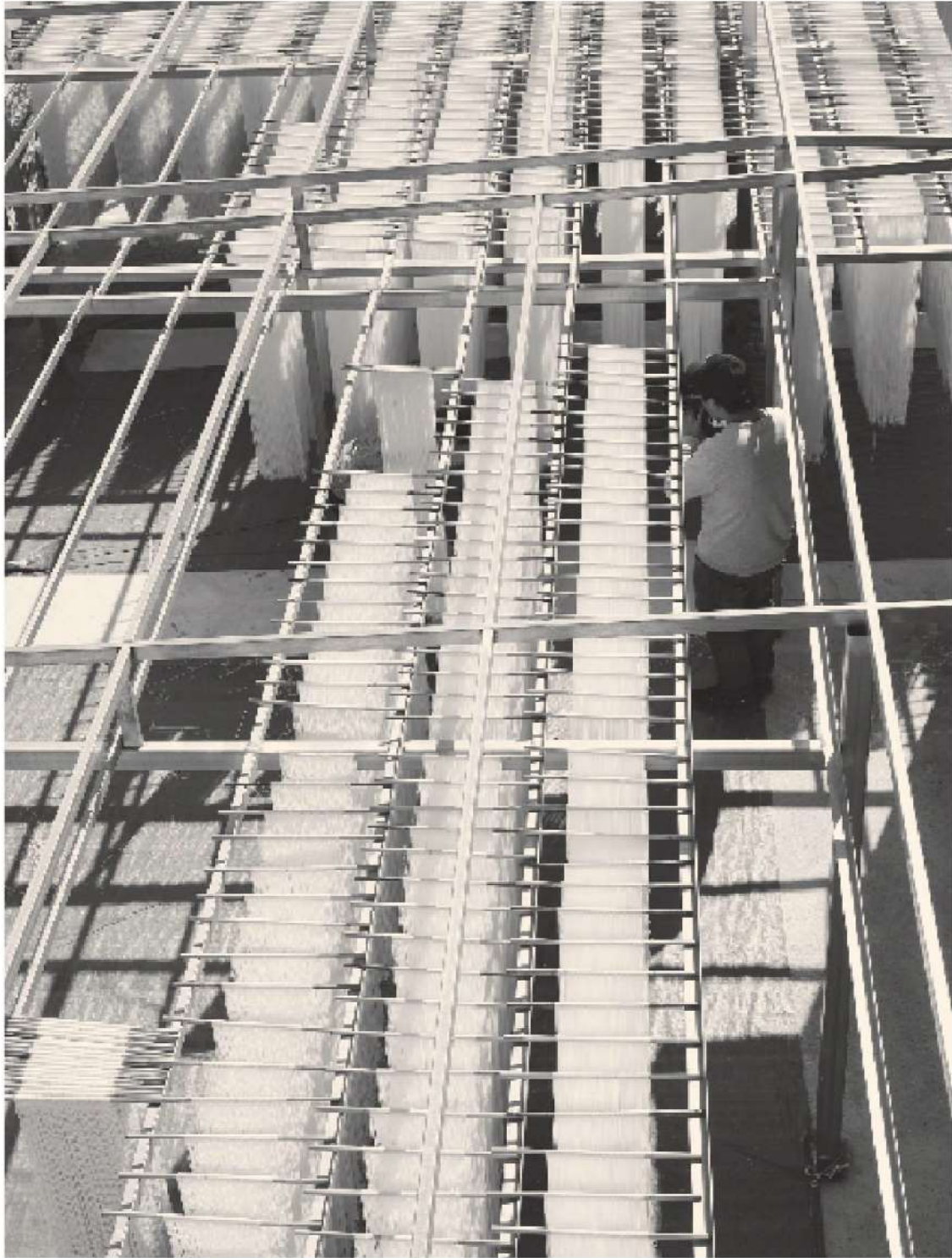


▲ 구룡포 제일제면 전경. 구룡포 시장 골목길에 있다.

다. 아내는 새벽 4시면 어김없이 일어나 공장으로 출근해 청소부터 시작했다. 남편은 아내가 가장 힘든 밀가루 반죽을 해 놓으면 느긋하게 나타나 국수만 후다닥 뽑아 주고는 구름처럼 연기처럼 가뭇없이 사라지고 말았다. 그리고 해거름이 되어서야 거나하게 취해서 콧노래를 흥얼거리며 돌아오곤 했다. 남편의 손에는 해풍에 비틀어진 오징어나 가자미, 미역 등이 들려 있곤 했다. 어디 남의 집에서 실컷 일해주고 돈 대신 얻어온 것이 분명했다.

아내의 걱정은 이것 말고 다른 곳에 있었다. 마음씨 좋은 남편이 벌여 놓은 돈을 남에게 선뜻 빌려주는 것도 모자라 빚까지 내서 빌려주는 것이었다. 그 행동을 마냥 착하다고 하기엔 아내로선 답답할 노릇이었다. 착한 남편을 둔 아내는 남편이 오늘은 또 무슨 일을 벌이고 들어올 것인가가 하루 중 가장 큰 걱정거리였다. 이뿐만이 아니었다. 남의 빚보증을 서는 것은 예사였다. 남에게는 어찌면 그토록 곰살궂게 처신하는지 옆에서 당해보지 않고는 그 심정을 이루 다 말로 할수 없었다. 돈을 떼이면 다음에는 그러지 않겠다고 반성하기는커녕 그래도 끝까지 보증을 서는 미련한 남편을 보면서 아내는 '이것이 팔자인가…….' 하는 생각이 들어 절망과 상심에 잠기곤 했다.

한편 걱정했던 것과는 다르게 아내가 뽑아내는 국수는 인기가 있었다. 바로 포항 구룡포 바다가 지척이라 날씨에 따라 약간씩 차이는 있었지만, 바닷바람에 길게는 삼일, 짧게는 이틀이면 곱고 쪽 곱은 국수가 만들어졌기 때문이다. 그렇다고 그 일이 결코 쉬운 일은 아니었다. 만약 비라도 내리는 날이면 다른 곳에 있다가도 널어놓은 국수 걱정에 후다닥 달려와야 했다. 바람이 부는 날이면 포장을 쳐야 했고, 바람이 없는 날이면 포장을 걸어야 했다. 이처럼 바지런한 몸놀림이 가장



▲ 지척에 바다를 두고 바다에서 불어오는 바람에 면을 건조시키고 있다.

중요했다. 무엇보다 국수를 널어놓는 곳이 2층 옥상이라 계단을 오르내리길 수 없이 반복해야 하는 일이 가장 힘들었다. 바다 바로 앞이라 파도라도 치는 날이면 바닷물이 넘쳐 엉망이 되는 것은 예사였다. 모래까지 넘어오면 공장 안은 아수라장으로 변했다.

세월은 어김없이 흐르고 슬하에 사남매 아이들 모두 착하게 잘 자라준 것이 세상에서 가장 큰 위안이었다. 그러나 세상은 희망대로 흘러가게 놔두지 않았다. 그렇게 애간장을 태우던 남편이 덜컥 병석에 눕고 만 것이다. 아내가 그토록 집에 붙잡아 두고 싶어 했던 남편은 원하지 않은 방법으로 아내 곁에 놓였다. 결국 8년 가까이 애간장을 태우다 1994년에 사랑하는 아내와 사남매를 남겨둔 채 세상과 하직하고 만다. 쇠한 살에 아프기 시작해 병원을 오간지 열두 번, 결국 나이 예순이 되자 벌어놓은 재산을 모두 써버리고 저 세상으로 떠난 것이다. 아이들 모두 학생이라 한창 돈이 들어갈 무렵이었다. 하늘이 무너지는 것 같았다.

남편을 먼저 보낸 아내에게 여전히 태양은 떠올랐고, 밥은 먹어야 했으며, 국수 공장은 돌려야 했다. 소중한 아이들이 있었기 때문이었다. 아이들 역시 중·고등학교 시절이나 대학교에 다닐 때에도 휴일이면 집으로 돌아와 어머니 일손을 도왔다. 그렇게 형편이 나아지는 듯했다.

나라 경제가 조금씩 좋아지고, 먹거리가 넘쳐나자 국수는 조금씩 사양길로 접어들기 시작했다. 옆에 일찍부터 시작했던 국수 공장들이 하나둘 문을 닫고 이사를 하는가 하면, 다른 업종으로 눈을 돌려 변신을 꾀하기도 했다. 구룡포에 모두 국수 공장이 여덟 곳이나 되었지만 이제는 이곳 딱 한 군데만 남았다.

그녀는 딱히 할 것이 없어서도 그랬지만, 끝까지 이어가리라 다짐했다. 자신이 만드는 국수가 대기업에서 대량으로 생산되는 국수와 비교해도 전혀 손색이 없었을 뿐만 아니라, 비록 밖으로만 돌던 남편이었지만, 사랑하는 사람의 손때가 묻은 것이었고, 아이들을 이만큼 키워낸 원동력이었기 때문이었다. 그간 열심히 번 돈은 남편 병원비로, 아이들 학비로 다 써버리고 말았지만, 절대 좌절하지 않았다. 그래도 열심히만 하면 어디든 희망이 존재한다는 믿음이 있었기 때문이었다.

어머니의 소망대로 딸아이는 초등학교 선생이, 또 아들은 공무원이 되었으며, 막내는 국내 굴지의 자동차 회사에 입사하게 된다. 여자는 약하지만 어머니는 강하다고 했다. 이 모두가 어머니의 헌신적인 사랑이 일궈낸 기적이었다. 평생을 꿈



▲ 모자가 순 옛날방식 그대로 면을 뽑고 있다.

꾸며 소망해오던 것들이 하나씩 이루어져 그녀는 한숨을 돌릴 정도가 되었다. 늘 부지런한 어머니를 곁에서 보며 자란 아이들도 항상 그랬던 것처럼 주말이면 달려와 국수 만드는 일에 매달렸다. 그녀 나이 환갑이 지나고, 칠십이 넘었다. 국수 만드는 일이 그녀에게는 버거운 나이였다. 그렇다고 구룡포에 하나 남은 국수 공장 문을 닫을 수는 없었다. 결국 1995년에 결혼해 자동차 회사에 다니고 있던 막내아들을 설득하기에 이른다. 자신을 속이지 않고 욕심부리지 않으며 삶에 거짓말하지 않고 열심히만 한다면, 풍족하진 못해도 남부럽지 않게 살 수 있으리라는 것을 어머니는 잘 알고 있었다.

아들은 어머니의 설득에 오랫동안 고심을 거듭했다. 그러나 연로하신 어머니가 늘 걱정이었고, 한결같은 마음으로 살아왔던 어머니 뜻을 저버릴 수 없었다. 어머니가 만들어 내는 국수와 공장이 방송을 타면서 주위 사람들로부터 가업을 이어가야 하지 않겠느냐는 지인들의 독려에 마음은 조금씩 기울어지기 시작했다. 어머니와 함께할 수 있는 날도 그리 많지 않았다는 사실이 아들의 마음을 움직인 것인지도 몰랐다. 하기야 어린 시절부터 해왔던 일이라 국수 만드는 일에는 자신이 있었다. 2012년 아들은 결국 오랫동안 몸담았던 직장을 그만두고 본격적으로 어머니와 함께 국수 만드는 일에 매달리기 시작했다. 온종일 어머니와 함께할 수 있다는 것이 좋았으며, 옆에서는 천군만마와 같은 아내의 호응이 있었기 때문에 더 흥이 났다. 어머니와의 손발도 척척 잘 맞고, 늘 어머니 그늘이 좋았다. 또 옛날 파도 치고 모래바람이 부는 것에 비교하면 요즘은 일도 아니라는 어머니 말쑤에 추억을 더듬어가며 일하고 있다.



▲ 태양과 바닷바람에 면이 마르고 있다.

이곳이 바로 이순화 여사(76세)가 1971년 30살에 시작해 지금까지 이어온 '구룡포제일국수'다. 구룡포항이 바라보이는 시장 안 골목으로 들어섰다. 바다가 지적인 까닭에 싱싱한 해산물이 가판대를 점령하고 견어물 점포들이 늘어서 있었다. 그 사이 이 집의 내력이라도 말해주는 듯 작고 흰 타일 벽은 빛이 바랬고, 그 중간에 붓으로 쓴 '제일국수공장'이란 검은 글씨가 건물에 난 창문보다 작게 붙었다. 국수 공장 앞에는 푸성귀와 과일을 파는 난전이 점령했고, 하나둘씩 사람들이 들락거리며 국수를 사가는 모습이다.

안으로 들어서자 이 집과 함께 늙어가는 작은 옛날 기계는 젊은 남자와 나이든 할머니의 부지런한 손길을 받으며 몇 번의 둥근 롤러를 거치면서 끊임없이 국수를 뽑아내고 있었다. 대나무 가는 줄에 매달린 국수 면발은 어린 학생인 듯 몇 줄씩 걸어 바닷바람이 불고 태양이 비추는 밖으로 가져가 넣어놓는다. 잠시 숙인 허리를 펴는 할머니의 굵은 뒷모습을 보는 순간 마치 옛날 어머니 뒷모습을 보듯 반가웠다. 그간에 잊고 살았던 어머니의 향기와 숨결 소리가 들리는 듯했다.

사람의 손을 타는 기계도 사람인 양 함께 빼거덕 소리를 내며 늙어가고 있는 것 같았다. 이들 모자의 진중한 모습은 마치 성스러운 의식을 치르는 듯 보였다. 인사를 건넸지만, 함부로 말을 붙이지 못했다. 이들이 바로 이순화 여사와 아들 하동대 씨(45세)다.

국수 만드는 모습을 카메라에 담고 그렇게 얼마를 기다렸다. 시간도 보낼 겸 국수가 널린 밖으로 나왔다. 가까이 바다가 보였다. 그런데 필자보다 큰 카메라를 든 두 명의 젊은 남자가 의자에 앉아 필자처럼 시간을 기다리는 듯 보였다. 나중

에 안 사실이지만 이들은 모 방송국 프로듀서라고 했다. '생활의 달인' 촬영차 온 팀이다. 지난 2014년 1월 5일부터 방영된 사람들끼리 펼치는 대결 중 이곳 이순화 여사도 뽑혔는데, 그녀의 과제는 밀가루 반죽에 손가락을 찢러 습도를 맞추는 기계와의 대결이었다. 필자보다 미리 취재를 끝내고 공개적인 장소로 자리를 옮겨 습도 맞추는 대결을 남겨두고 있다고 한다. 이 여사가 일이 끝나는 것에 맞춰 시간을 정해 놓은 것 같았다.

얼마나 많은 시간을 밀가루 반죽과 함께했기에 사람이 손가락 끝으로 습도를 맞출 수 있을까? 46년을 새벽 4시면 어김없이 일어나 공장으로 나왔다. 청소를 시작으로 어제 만들어 놓은 숙성된 밀가루 반죽으로 국수를 뽑는다. 내일 만들 밀가루 반죽이 끝나면 저녁 8시, 굵은 허리를 펴는 시간이다. 그리고 내일을 위해 집으로 들어가 몸을 눕혀야 하는 세월이 반복되었다.

모든 일이 끝난 듯 이순화 여사가 필자가 기다리는 밖으로 모습을 드러냈다. 뽀얀 밀가루가 붉은 볼에 곱게 묻어 있었다. 작달막한 우리네 세상의 어머니 얼굴이었다. 뽀글뽀글 파마머리, 목에는 빨간 스카프를 두른 채 이방인에게 환하게 웃음을 던진다. 문득 여사의 손마디에 눈길이 갔다. 늘 밀가루를 만진 손이라 세월이 준 주름 이외에는 곱다. 그러나 질서가 무너진 흐트러진 손가락은 마디마다 제 각각 방향으로 굽어 있었다. 중지 끝 마디는 왼쪽을 향해, 약지 마디는 왼쪽과 오른쪽으로 번갈아 굽었고, 애지는 전체가 오른쪽으로 방향이 틀려 있었다. 지금까지 손수 공기가 들어가지 않게 밀가루 반죽을 했던 손의 아픈 흔적이었다. 손가락은 마치 삶의 온갖 고통을 견뎌 가냘픈 육신을 대신하고 있었다.

“옛날이야기 좀 들려주시지요.”

불쑥 던진 물음에 짧은 시간이지만 표정이 만 갈래로 흩어진다. 한참 말을 잊은 듯 얼마간 시간을 두고 앞서 언급한 남편 이야기를 풀어냈다. 잠시 눈치를 보며 물었다.

“지금까지 만든 국수 면발을 한 줄로 잇는다면 얼마나 될까요?”

철없는 질문이 불쑥 튀어나왔다. 순간 표정이 변하면서 상상하기 싫으신 모습이다. 이방인의 생각 없는 물음이 여사의 가슴 저편에 밀어 두었던 칼날 같은 파편을 꺼내고 말했다. 그런 필자가 민망스러워 슬그머니 다시 국수로 화제를 옮겼다. 그러자 표정이 다시 밝아졌다. 그리고 순 우리말로 바람을 설명해준다.

국수는 반죽에 따라 맛이 결정되고, 날씨에 따라 밀가루 반죽이 결정된다. 즉 말리는 시간과 습도, 바람, 온도에 따라 품질이 결정된다. 아침에 일어나면 가장 먼저 바람의 방향과 온도와 습도를 가늠해보는 것은 하루 일과 중 가장 먼저 치르는 의식이다. 기계의 힘을 빌리지 않기에 오롯이 사람의 느낌으로 알아야 한다. 하늬바람이 불면 반죽을 질게, 바다에서 높새바람, 즉 북동풍이 불어오면 되게 해야 한다. 또한 반죽에 아주 약간만 들어가는 소금이라도 전날 간수를 뺀 소금으로 물에 녹여서 사용하는데 이때에도 염분 농도를 입으로 맛보지 않고 손으로 조절한다. 마치 마법 같은 신비의 손이다. 세상에 그냥 얻어지는 것은 없다. 그 경지는 45년을 매일같이 해온 세월이 준 선물일지도 모른다.

국수를 말릴 때에도 바닷바람의 영향을 가장 많이 받는다. 높새바람이 불면 국수가닥 끝이 말리지 않고 가지런해지면서 가장 좋은 국수가 만들어진다. 서풍인 하늬바람은 별로 달갑지 않다고 한다. 가을에 부는 갈바람에 서풍인 하늬바람이



▲ 평생 국수와 함께한 이순화 여사의 굽은 손가락.



불 때면 국수가 짹짹 갈라진다고 한다. 여사는 이 두 바람을 합쳐서 갈하늬바람이라고 불렀다. 매일같이 하늘만 쳐다보며 산 세월이었다. 그런 까닭에 비록 힘은 들지만, 기계의 힘을 빌리지 않고 오롯이 자연에 맞춰 지혜를 발휘한다. 아들 역시 그랬다. 자동화 기계에 대한 유혹이 왜 없을까. 어머니의 손때가 묻은 기계를 일순간에 바꿔버린다는 것은 선뜻 결단을 내릴 수 없는 일이다.

이순화 여사는 이제 힘에 부쳐 그만하고 싶지만 그래도 정이 들어 일을 쉬이 놓을 수가 없다. 아무리 자동화된 기계가 있다고 해도 말 못하는 기계지만 정이 들 만큼 들어서 쉬이 바꾸지 못한다. 애오라지 지난 삶을 오롯이 기억하는 기계라

는 생각이다. 아파서 자리에 드러눕기 전까지는 아들과 함께할 것이라고 한다. 처음에는 큰 며느리가 일손을 많이 거들었지만, 수험생 아들을 둔 터라 잠시 자리를 비웠다. 대신 딸들이 쉬는 날이면 어김없이 달려와 어머니를 돕는다. 그렇게 일을 하고 싶어 한다는 딸들이다. 어머니가 살아오신 삶의 추억이 가슴에 지워지지 않는 풍경으로 남아 있기 때문일 것이다.

경주 감포가 고향인 이순화 여사는 24살의 나이에 남편을 만나 지금까지 국수 하나로 삶을 이어왔다. 희망이라는 삶의 뿌리를 단단히 부여잡고 살아온 세월, 풍요하지 않았지만 늘 아이들이 있어 힘을 낼 수 있었다.

여사가 만들어 내는 국수는 착 감기는 면발이 기가 막혔다. 대기업에서 하루아침에 똑딱 만들어 내는 국수는 삶으면 하얀 거품이 보글보글 올라오면서 삶은 물이 흰색으로 변하기 마련인데, 이곳에서 만든 국수를 삶은 물은 처음처럼 투명하다. 마치 한결같이 국수 하나만 만들며 살아온 주인장 삶처럼…….

지금은 이곳으로 여름철 휴가차 왔다가 많이들 사간다. 그리고 그 맛을 잊지 못해 다시 주문이 쇄도한다. 국수의 원료인 밀가루도 한 포에 5천원 더 비싼 유명 상표 것만 고집한다. 그래서 다른 곳보다 국수가 약간 비싸다고 한다. 인근 농협에서 쌀을 공급해주면서 쌀을 이용한 국수를 만들어 보라며 PB상품을 만들자고 제안하기도 했다. 그러나 갈등 중이다. 게다가 대기업에서 요청이 들어와 포항에 유명한 오징어를 이용한 '오징어칼국수'가 개발 중에 있다. 또한 구룡포 수협과도 협의 중이라고 한다. 어머니로 시작한 전통의 국수와 젊은 아들의 아이디어와 발전을 위한 혁신이 합쳐지고 있다는 생각이다. 산딸기 축제기간에는 '산딸기국수',

'새우분말국수', '다시마국수'를 만들어 팔기도 하면서 늘 새로운 아이템에 도전하고 있다. 구룡포에 가면 '모리국수'집이라고 시원한 콩나물과 해산물을 푸짐하게 넣은 유명한 식당이 있다. '모리'란, 모두 모여라는 경상도 사투리로 '모디'라고 했다가 '모리'로 바뀐 듯 보인다. 이 집에서 이곳 구룡포 국수를 사용했었다고 한다.

돌아서는 길에 국수 한 상자를 사려고 했으나 기어이 돈을 받지 않았다. 워낙 국수를 좋아하는 필자는 매일 먹어도 질리지 않아 참 맛있게 먹는 중이다. 그럴 때마다 밀가루 묻은 여사의 모습이 떠올라 마음이 다시국물만큼 따뜻해진다.

참 기분 좋은 취재의 기억, 손가락 하나로 습도와 염도를 맞추는 여사님의 건강과 '구룡포 제일국수'가 행복한 먹거리로 영원하길 기대해 본다.

※우리나라 국수에 대한 역사는 성주 '대양제면' 편에 자세하게 다루어 놓았다.

▷주소 : 경상북도 포항시 남구 구룡포읍 구룡포리 호미로 221번길 19-2

▷전화 : (054) 276-2432

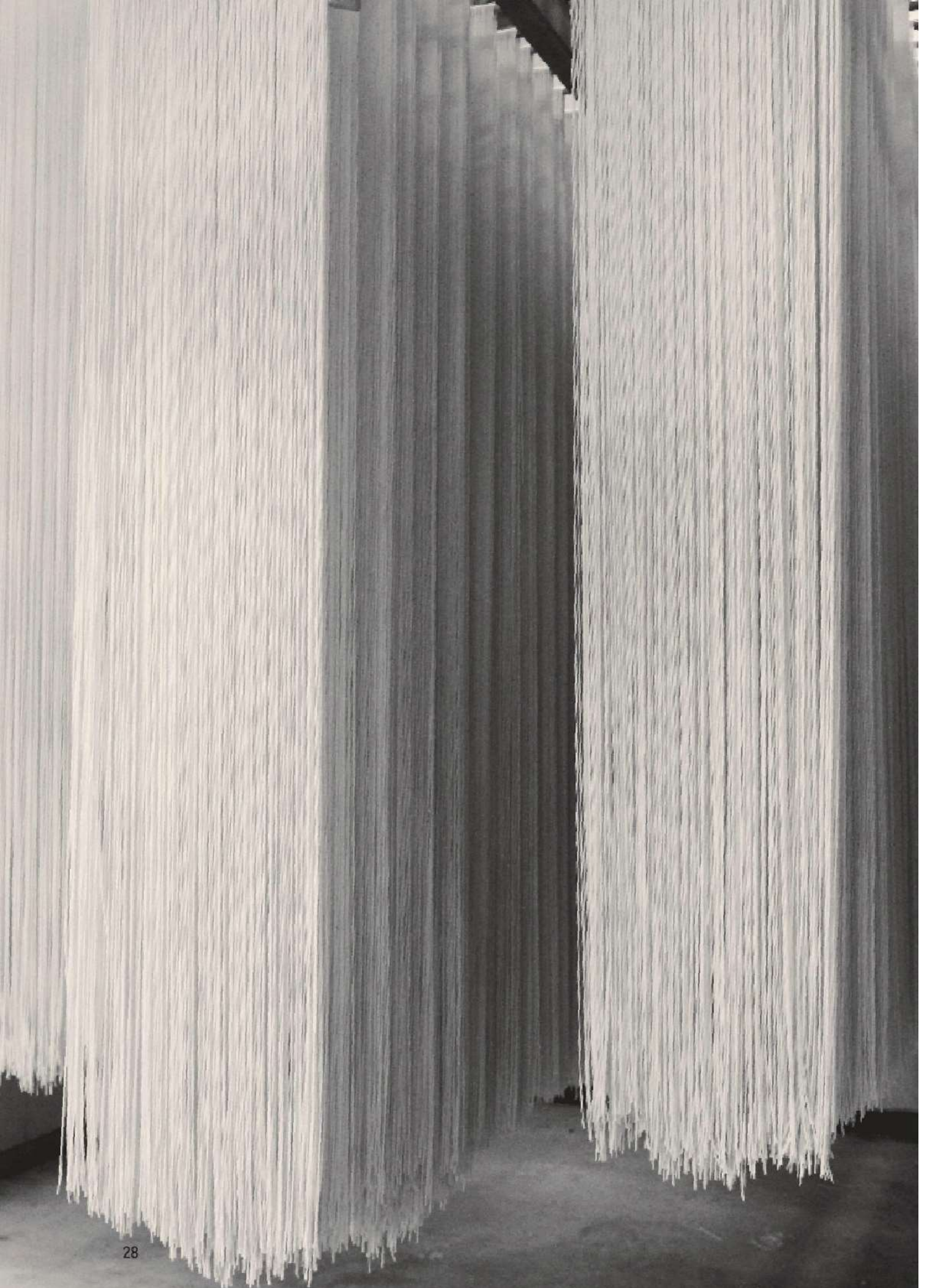
▷창업 : 1971년(영업등록증 1973년)

▷2014년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 포항은 바다를 끼고 있어 유명 해수욕장이 즐비하다. 호미곶 상생의 손과 일출은 우리나라에서 제일이라고 알려졌다. 그리고 인근 호미곶 유채단지에는 봄이면 노란 유채가 만발해 사람들의 발길을 이끈다. 내연산 계곡의 맑은 물과 천년고찰 청하 보경사, 원효와 해공의 전설이 깃든 오천읍의 오어서, 내연산 남쪽 기슭의 경상북도수목원, 영일해수욕장, 북부해수욕장, 포스코 야경 등은 젊은이들의 마음을 설레게 한다. 온갖 해산물이 집합해 있는 죽도시장도 인기다.



▲ 구룡포 제일제면의 이순화 여사와 그의 아들 하동래 씨. 이순화 여사는 TV '생활에 달인'에 나올 정도로 국수 만드는 일, 반죽 습도 맞추기에 일가견이 있다.



옹고집으로 지켜온 맛

경주 아화제면

국
수

일차 산업이 나라 경제를 중추적으로 이끌어가던 시절이었다. 일자리가 많지 않았던 당시에 사람들은 위험을 감수하고서라도 일을 해야 했다. 그런 까닭에 일이 있는 곳이라면 늘 사람들이 들끓었고, 눈비를 피하고 삼시 끼니만 해결할 수 있다면 어떤 일이든 마다치 않았다.

우리나라에서 강원도는 전국에서 탄광이 가장 많은 지역이었다. 그러나 잇을 만하면 한 번씩 갱도가 무너지는 사고가 일어나곤 했다. 다행히 목숨을 부지했다고 해도 몸을 다쳐 다시는 일을 하지 못하는 경우도 허다했다. 그럼에도 탄광은 서민의 목숨과 몸을 담보로 우리나라 경제를 일으킨 일등 공신이라고 할 수 있다. 오죽하면 서독^{*}으로 광부와 간호사를 파견해 달러를 벌어들였을까. 그만큼 절박했던 시절의 대한민국이었다.

삶은 늘 예상치 못한 곳에서 시련을 안겨 주기도 한다. 경주시 서면 아화가 고향인 김방구 씨(78세)는 젊은 시절 강원도 모 탄광에서 일하고 있었다. 그런데 어

* 서독 : 2차 세계대전 이후 패전국 독일은 서방에 의해 사회주의 국가 동독과 자본주의 서독으로 분리되어 있었다.

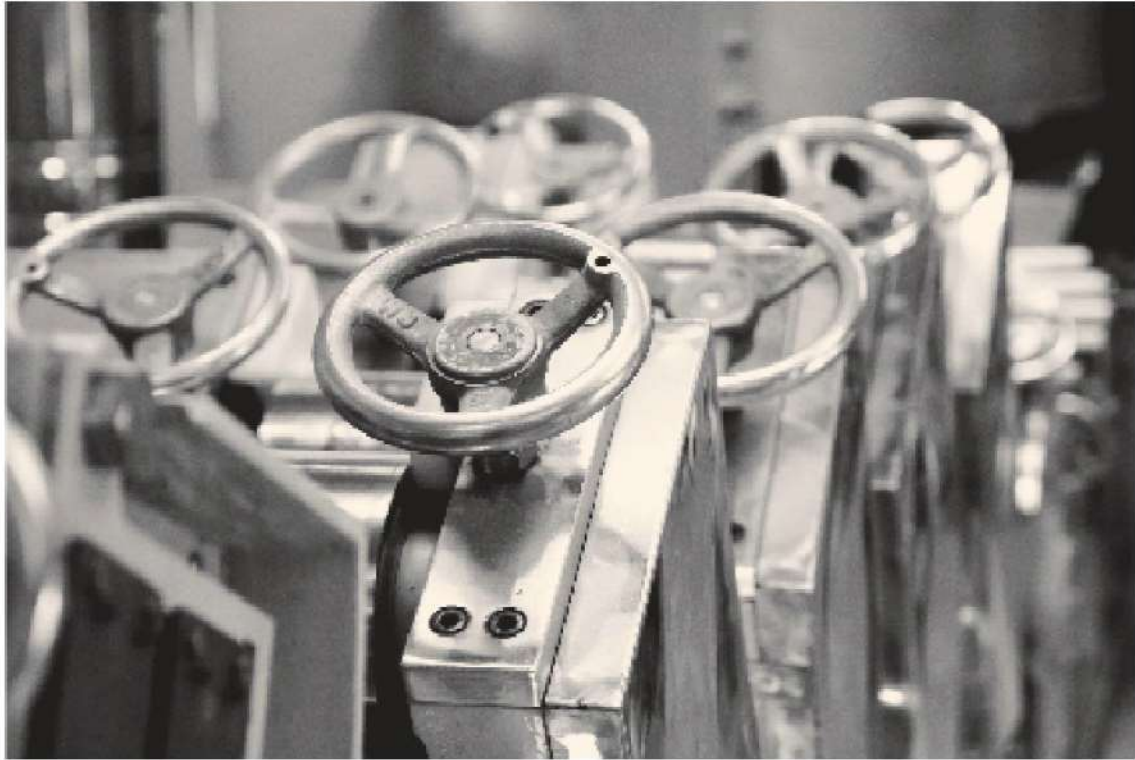


느 날 불행히도 갱도가 무너지는 사고가 일어났다. 그나마 하늘의 도움인가? 목숨은 부지할 수 있었지만, 멀쩡하던 한쪽 다리를 다쳐 남은 생은 영원히 불구로 살아야 했다. 그러나 사고도 자유로운 영혼을 가진 그의 마음까진 어찌지 못했다. 죽음을 면한 것이 희망으로 작용했다. 고향 경주로 돌아온 그는 당장 일할 것을 찾았다. 단 하루도 쉬어본 적이 없는 그로서는 어찌면 당연한건지도 몰랐다. 멀리 뛰기 위해 몸을 움츠리듯 잠시 여유를 가지고 시장조사를 하고 자신이 잘할 수 있는 것이 무엇인가 골똘하게 생각하기 시작했다. 불편한 몸으로 험한 일은 할 수 없었다. 당장 힘을 쓰는 일보다는 평생을 이어갈 수 있는 직업이 필요했다.

참 가난했던 시절, 쌀이 부족해 우리나라 전통 술 막걸리 역시 쌀로 빚는 것을 금지했다. 서방국가에서 밀가루가 원조되면서 우리나라는 분식을 권장했고, 국수와 빵이 본격적으로 만들어지며 국민들 입맛을 사로잡아 가고 있었다. 그러자 전국에 국수 공장이 난립하면서 국수 '춘추전국시대'가 열렸다. 그 역시 국수에 눈을 돌렸다. 남보다 늦었지만, 어찌면 틈새시장의 공략으로 승부를 걸 수 있다는 자신감이 생겼고, 성실하고 부지런하게만 하면 반드시 좋은 결과를 낼 수 있다는 생각을 굳혔다. 특히 옆에서 늘 긍정의 조언을 아끼지 않았던 아내의 응원이 가장 큰 힘이 되었다.

1968년 기계를 들이고 본격적으로 국수를 만들기 시작했다. 그곳이 바로 경주시 서면 아화에서 44년째 국수 하나로 가업을 이어온 '아화제면'이다. 그러나 처음엔 국수를 만드는 것도 만만하지 않았다. 국수에서 가장 중요한 것은 반죽이었다. 물기가 많으면 국수가 더 차지고 맛이 있지만, 면을 뽑아내기가 여간 힘든 일

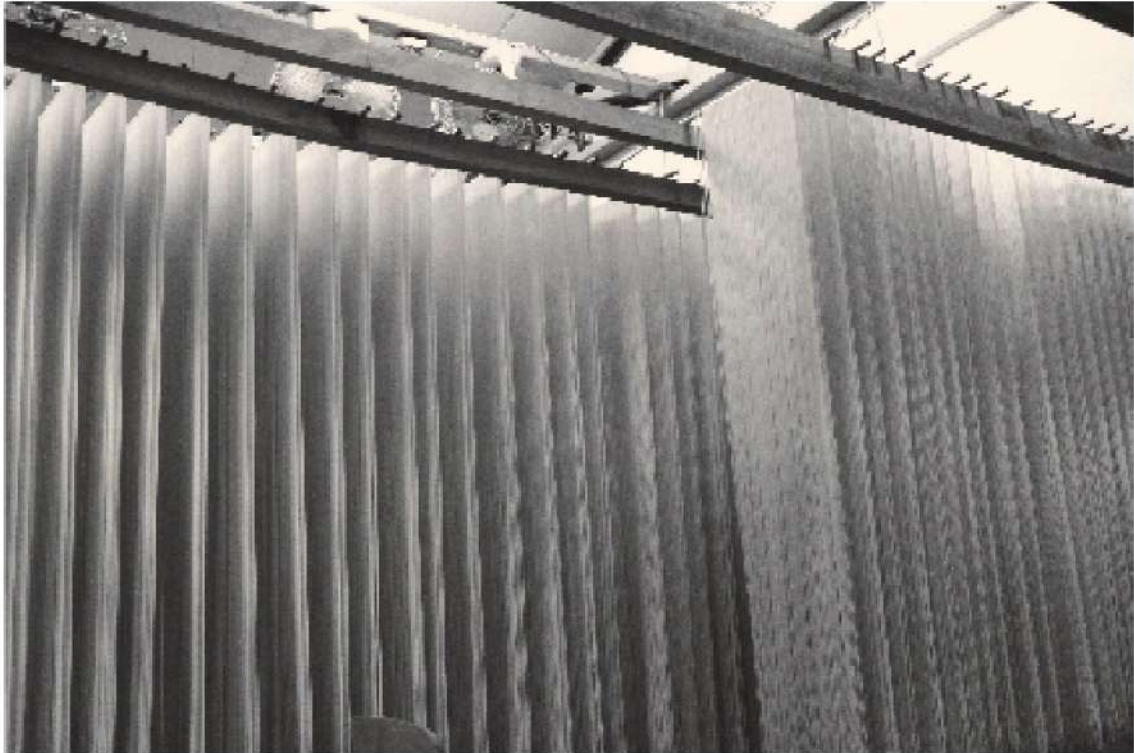
▼ 이화제면은 40년 이상된 기계에서 최준예야 겨우 현대식 기계로 바꾸었다.



이 아니었다. 국수는 날씨의 영향을 가장 많이 받는다. 그래서 온 신경을 곤두세워야 했고, 질 좋은 국수를 생산하기 위해선 더 부지런해야 했다. 혹 폭풍이라도 부는 날이면 애를 써서 만들어 놓은 국수의 3분의 2가 마치 낙엽이 흩날리듯 일순간에 마당으로 떨어져 버렸고, 엉망이 된 국수는 고스란히 버려야 했다. 그러면 아내는 안타까움에 몸을 떨곤 했다. 잠시도 마음 편히 여행을 떠나 본 적이 없었다. 다른 곳에서 일을 보다가도 날씨가 이상하다 싶으면 당장 집으로 달려와야 했다.

또한 봄이나 가을이면 건조한 날씨 탓에 국수가 너무 빨리 말라 끝이 꼬부라져 상품성이 떨어졌다. 여름이면 습기가 많다 보니 잘 마르지 않아 애를 먹었다.

▼ 국수가 마치 비단을 넣어놓은 듯 참 곱다.



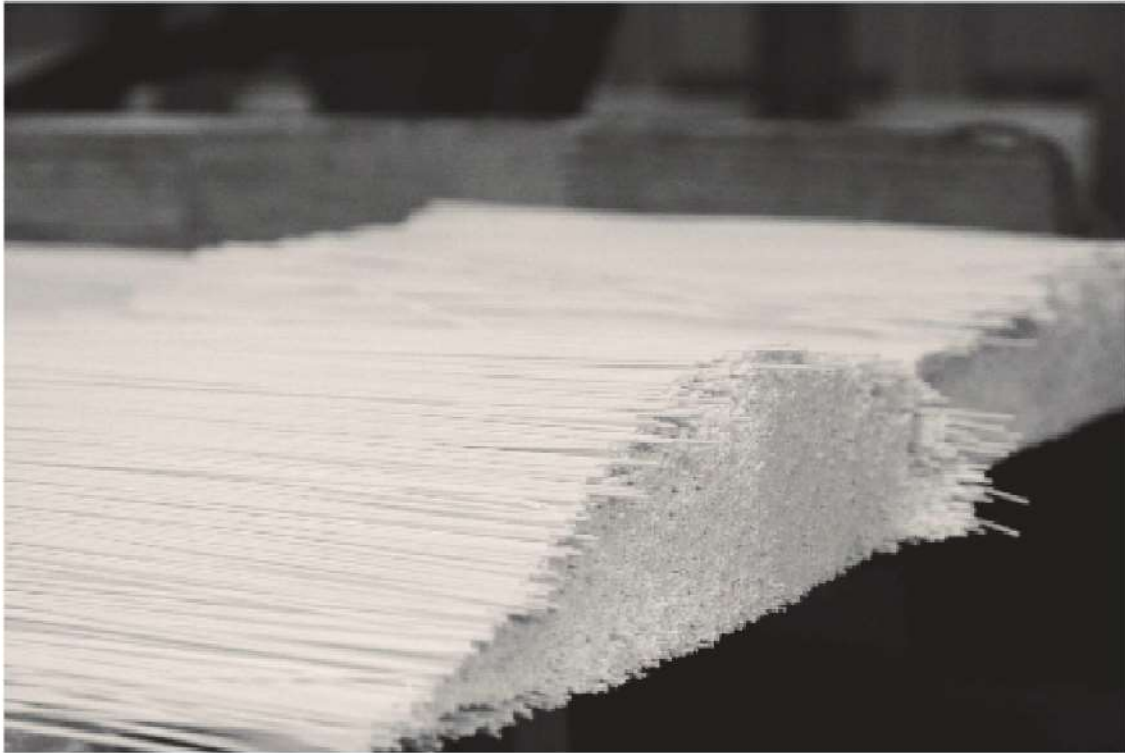
비가 오는 날에는 말리는 시간이 배 이상 오래 걸렸다. 보통은 국수를 뽑고 딱 하루 숙성과정을 거쳐 완제품을 만들지만, 겨울이면 72시간을 건조해야 올바른 국수가 나온다. 그만큼 애지중지해야 한결 같은 국수가 탄생한다. 면발의 색상이 일정치 않은 것은 말리는 시간에 따라 색이 달라지기 때문이다. 빨리 건조했을 때는 흰색이 되는데 느리게 말리면 살짝 황색을 띤다. 밀가루 반죽도 곧바로 면으로 만들지 않는다. 차진 면발을 위해 30분 숙성과정을 거쳐야 했다. 반죽을 차지게 하는 것이 가장 큰 기술이었다. 이뿐만이 아니었다. 롤러를 일일이 손으로 돌려야 했고, 기계 작업이라곤 했지만 대부분 손으로 해야 했다. 국수 만드는 일이 이토록 까다롭다는 것을 일을 하면서 새삼 느꼈다. 아내 최옥순 여사(74세)의 도움이

없이는 불가능한 일이었다.

옛날엔 모두가 그랬듯 집안의 고사리손이라도 빌어야 했다. 아이들은 학교에 다녀오면 국수 공장에서 부모님 일손 거드는 것을 당연하게 생각했다. 아내는 평소 관심이 많았던 떡방앗간을 열어 국수와 떡을 함께 만들어 팔았다. 국수를 만들다 떡메치고, 떡을 만들다 국수를 뽑아야 하는 날들의 연속이었지만, 식구 누구 하나 힘들다는 소리 한 번 없었다. 그러자 조금씩 가정은 활기를 찾아가기 시작했고, 공장도 조금씩 넓혀갈 수 있었다. 인근에서 맛있는 국수 공장으로 소문이 나면서 사정은 점점 좋아지기 시작했다.

현재 이곳 '아화제면'을 꾸려가는 김영철 씨(44세)는 아버지 김방구 옹의 오남매 중 넷째다. 그런 그가 어찌하여 가업을 이어가게 되었을까? 어린 시절부터 머리가 영특했던 김영철 씨는 항상 아버지의 희망이었다. 착하고, 성실했으며 늘 사 고가 앞서가는 젊은이였다. 공부도 곧잘 했던 그 역시 초등학교 시절부터 학교에서 돌아오면 국수 공장에서 부모님 일손을 돕는 것을 당연시하곤 했다.

그런데 뜻하지 않은 일이 생겼다. 서울서 대학을 다니던 그가 방학을 맞아 고향에 내려왔을 때였다. 대학 2학년 젊은이가 바라본 시각은 남달랐다. 어린 시절부터 국수와 함께해온 것에 영향을 받아서였겠지만 다소 힘은 들어도 잘만 하면 국수로 인생에 승부를 걸 수 있을 것이라는 생각이 들기 시작한 것이다. 기계에서 뽑혀 나오는 국수가닥이 마치 희망의 끈처럼 보였다. 그러나 집안을 일으킬 아들이 국수 공장을 하겠다니 부모로서는 역장이 무너져 내릴 일이었다. 달래도 보고 으름장도 놓아보았지만, 아들은 부모님 희망을 아는지 모르는지 요지부동이었



다. 결국 타협안으로 내놓은 것이 '대학을 마치고 유학을 다녀온 후 그때도 마음이 변치 않으면 국수 공장을 물려주겠노라'였다. 마침 큰형은 가업인 국수 공장을 이어받을 의사가 없었다. 다른 사업체를 꾸려가던 그는 어린 시절부터 힘들게 해왔던 터라 더욱 그렇게 보였다. 반대로 동생 김영철 씨는 대학을 졸업하고, 외국 어학연수를 다녀와서도 국수에 미련을 버리지 못해 직장을 다니다거나 다른 사업에 관심을 두지 않았다. 그런 모습을 가까이서 지켜보는 부모님의 타는 애간장은 이루 말할 수 없었다. 간혹 뜻하지 않게 반항 아닌 반항을 하면서 집안의 문제아로 낙인이 찍히면서까지 그는 꿈을 포기할 줄 몰랐다. 우리나라 국수 시장을 대부분 점령하고 있는 모 대기업에서 엄청난 제안을 하며 스카우트 제의를 해왔을 때

도 당당하게 뿌리친 아버지였지만, 아들의 고집을 꺾지는 못했다.

자식 이기는 부모는 없다고 했던가. 결국 부모님은 아들에게 두 손을 들고 만다. 아들에게 국수 공장에서 일을 하게 했고, 얼마간 시간이 흐르자 그의 성실한 모습을 믿고 국수 만드는 일과 영업까지 맡기게 된다. 2004년 아들은 오롯이 자신의 힘으로 국수 공장을 꾸러가게 되었고, 떡공장을 하던 어머니는 별도의 가게를 얻어 분가해 나갔다. 그와 동시에 김영철 씨는 결혼까지 해 가정을 꾸려 삶의 뚜렷한 목표가 새롭게 생겼다. 그의 노력과 아버지의 응원에 힘입어 국수 공장은 점점 호황을 이루게 된다.

위기는 뜻하지 않은 곳에서 나타난다. 마치 승승장구하는 아들에게 하늘이 질투라도 하듯 일이 터지고 말았다. 2009년 전기합선으로 공장에 불이 나고 만 것이다. 건물과 기계뿐 아니라 마침 국수 성수기가 시작되는 5월에 일어난 일이다 보니 여름이 지나고 겨울이 되어서 공장이 정상 가동하기까지 그간의 손해가 이만저만이 아니었다.

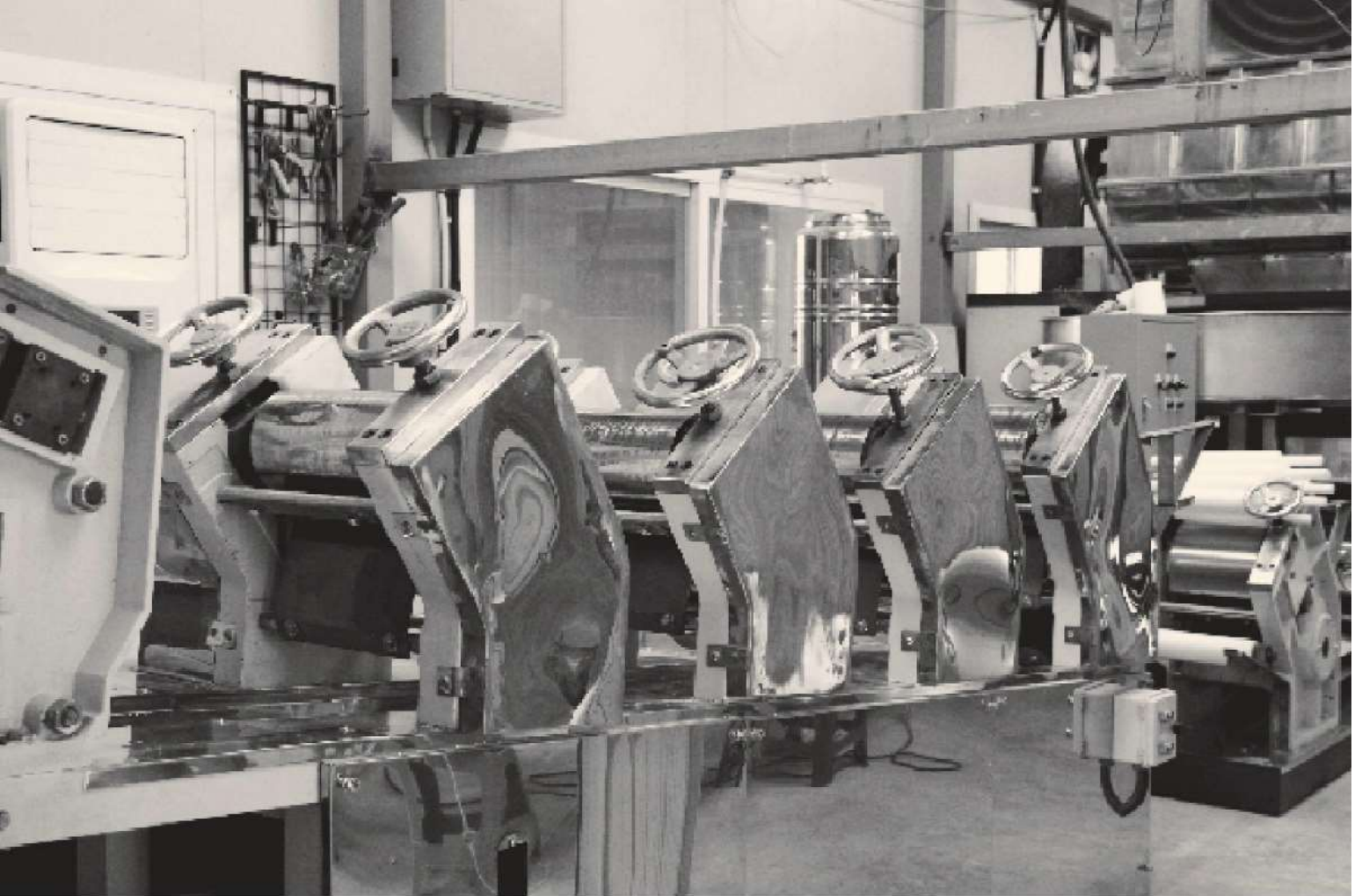
하지만 젊은 그는 오뎅이처럼 일어섰다. 자신을 믿고 바라보는 아버지 어머니를 실망시켜 드릴 수 없었고, 그의 자존심 또한 허락하지 않았기 때문이었다. 무엇보다 그는 맛에 대한 확신과 열정이 있었다. 더 이상의 욕심은 없었다. 그런 까닭에 국수 만드는 방식 역시 아버지 때부터 해오던 그대로를 고수했고, 기계 역시 변함이 없었다. 다만 젊은 시절의 실패는 조심성을 더했고, 더불어 시장조사와 데이터베이스 축적 등 다양한 방식으로 결정에 신중을 기하게 했다.

그것이 그의 삶에 에너지로 작용하면서 한번 결정된 일에는 주저함이 없이 적

극적으로 대처했다. 그리고 새로운 맛을 위해 반죽과 숙성시간에 대한 연구도 게을리하지 않았다. 국수를 만드는 방식을 두고 아버지는 물론 어머니와도 의견 충돌이 일어나기도 했다. 최근야야 결국 현대식 기계로 바꾸었지만, 처음 기계를 들여왔을 때만 해도 지금까지의 맛에 변화가 옴에 따라 매출이 3분의 1로 폭 떨어지고 말았다. 그러나 맛에 대한 고집과 거듭된 연구 덕에 3년이 넘어서자 다시 예전매출을 되찾기 시작해 오늘에 이르게 되었다.

해가 점점 서산으로 기울어갈 무렵이었다. 좁은 골목 안으로 들어서자 넓은 공터가 나왔다. 오일장이면 북적였을 곳이지만 한가했다. 그 끝에 '아화국수'란 작은 돌출 간판이 소박하게 반겼다. 공장 내부는 오전에 만들어 놓은 국수가 마치 비단처럼 걸려 숙성 과정을 거쳐 마르고 있었다. 어쩐 그리도 고운 질감의 직선이 만들어질 수 있을까? 마치 비단결 같은 면발의 모습에 눈을 빼앗기며 잠시 머뭇거리자 인기척에 사무실에서 사람 그림자가 어른거렸다. 때마침 검은 뿔테 안경을 낀 젊은 사람이 환하게 웃으며 이방인을 반겼다. 그가 바로 '아화제면'을 2대째 꾸려가는 고집으로 뿔뿔 뭉친 김영철 씨였다. 안으로 들어가기 전에 공장을 둘러보았다. 20여 평의 공장과 25평의 건조장이 구분되어 있고 천장에는 여름철이라 습도 조절을 위해 선풍기가 돌아가고 있었다. 널어놓은 국수 면발이 모여 하나의 설치예술 작품처럼 느껴졌다. 어느 누가 이처럼 아름다운 작품을 완성할 수 있을까? 시시때때로 변하는 자연 조명에 따라 희한한 맛을 내고 있었다.

한눈에 보아도 최신식 자동화 국수 기계가 공장 한 곳에 자리한 채 일과를 끝내고 쉬고 있었다. 깔끔하게 청소된 공장 안 높은 곳에는 열어놓은 창문으로 바람



▲ 이화제면을 창업한 김방구 씨(78세).

과 햇빛이 비스듬히 비추고 있었다. 상념을 깨듯 간혹 사람들이 들어와 국수를 사 가지고 돌아가곤 했다. 작품을 만든 주인공이 궁금해 사무실에서 마주 앉았다. 역시 생각했던 것만큼 성실과 끈기로 이어온 '아화제면'이었다.

현재 이곳 국수는 대기업에서 생산된 모 국수와 앞서거나 뒤서거나 어깨를 나란히 하며 건천 농협(하나로마트)에서 매출 1위를 놓치지 않고 있다. 국수 상표를 새롭게 만들고 포장 디자인에도 신경을 써 변화를 주었다. 판로 역시 전국으로 넓혀가기 시작했다. 이제는 북대구 농협과도 손을 잡을 예정이다. 그러나 그는 여전히 안타까운 점이 있다고 한다. 사람들은 마트에 진열된 국수가 전부라는 생각이 굳어져 있다고 한다. 그는 돈을 떠나 옛날에 우리네 어머니 아버지가 먹던 국수가 바로 이러하다는, 진정한 우리의 전통 국수가 바로 이런 맛이라고 알려주고 싶다고 한다. 8시간이면 국수를 똑딱 만들어내는 대기업에 맞서 전국 소규모 국수 공장들과 손잡고 싶어하는 그다. 숙성 과정을 생략하기 위해 차진 맛을 내고자 전분을 밀가루에 섞어서 만드는 국수보다 맛에 자부심을 가지고 있기 때문이다.

그는 자신이 만든 국수 맛이 좋다는 소리를 들으면 여전히 마음이 들뜬다고 한다. 끝이 아니라 자신의 후대까지 이어간다는 생각으로 '아화제면'을 꾸려가고 있다. 유명 프랜차이즈 칼국수 업체 사장이 5억여 원을 들여 국수 기계를 설치해 국수를 뽑아 가맹점을 꾸려가지만, 이곳 '아화제면'에서 똑딱 만들어 내는 국수가 훨씬 낫다며 자신의 상품에 대한 극찬을 아끼지 않는다. 필자 역시 상자째 안겨준 국수를 냉큼 얻어와 그날로 맛을 보았다. 역시 오랜 유통기한을 위해 넣는 방부제에서 나오는 내음을 전혀 느낄 수 없었다. 국수를 삶을 때 생기는 거품도 거의 없었고, 삶고 난 물 역시 맑았다. 이것이 자연 숙성 과정을 거친 우리네 전통 국수라

는 증거다.

오래 삶지 않아도, 어찌다 꺾박하고 오래 삶아도 입안에 착 감기는 쫄깃한 면발에는 변함이 없다. 욕심에 불이 터져라 육여넣고 대중 씹다가 목을 부풀려 꿀꺽 넘겼다. 역시 국수는 자연 숙성이 필요한 것도, 반죽의 중요성도, 건조하는 과정의 정성도 옛날 만들던 방식 그대로가 훨씬 맛있다.

이제 새롭게 옷을 갈아입고 전국 어느 곳에서나 친근한 '아화제면'으로 거듭나길 소망해 본다. 단언컨대 지금처럼만 노력한다면 불가능은 없을 것이다.

▷주소 : 경상북도 경주시 서면 아화리 583

▷전화 : (054)751-4477

▷창업 : 1968년(사업자등록 1971년)

▷2014년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 천년 고도 경주는 그 자체가 박물관이라고 해도 과언이 아니다. 유네스코 세계문화유산으로 지정된 경주 불국사·석굴암을 비롯해 감은사지, 황남대총, 분황사, 황룡사지, 첨성대, 천마총 등 문화재들이 이루 헤아릴 수 없이 많다. 경주시청 홈페이지를 참조하면 자세하게 나와 있다.

(경주시청 홈페이지 : www.gyeongju.go.kr)



◀ 아버지 대를 이어 아화제면을 꾸려가고 있는 김영철 대표

그는 여전히 아버지의 실력을 따라가지 못한다고 한다. 하지만 최고를 위해 노력을 아끼지 않는다. 우리 전통국수의 찰진 맛을 대대로 이어가고 싶다는 포부를 밝혔다.



대형 프랜차이즈 업계를 넘어
영주 태극당

빵
집

최근 골목상권의 개인 빵집은 조금만 잘된다는 소문이라도 나면 대형 프랜차이즈 업계에서 마수(?)가 뻗쳐온다고 한다. 이들은 빵집 앞에서 여러 날을 기다리며 드나드는 손님 숫자를 파악한 후 승부를 걸만 하다고 판단되면 자신들에게 빵집을 넘기라고 압력을 가해온다는 것이다. 모든 세상이 경제논리로 귀결된다고 하지만 이런 횡포는 심해도 너무 심하다. 처음 겪어보는 일이라 몇 달을 버티는 경우도 있지만 결국 얼마간의 돈을 받고 손을 들고 만다. 만약 계속해서 버티다간 어느 날 자신이 운영하는 빵집 바로 옆에 대형 프랜차이즈가 들어와 저가의 판매전략으로 결국 문을 닫게 한다. 경제력과 홍보·판매 전략에서 소형 빵집은 애초에 경쟁 상대가 안 되기 때문이다. 이로써 대형 프랜차이즈는 시장조사나 판매고 등에서 별 힘들이지 않고 좋은 상권을 확보하게 된다. 이는 자유경쟁사회에서 보이지 않는 단점 중 하나라고 할 수 있다. 눈물을 머금고 땀으로 일궈낸 자신의 터전인 빵집을 고스란히 넘기는 심정이야 어찌 이루 말할 수 있으랴.

그런데 이곳 영주에서는 당당하게 대형 프랜차이즈와 경쟁하며 우위를 선점한 빵집이 있다. 1980년 4월, 영주시 승격과 더불어 문을 연 영주시 승격 1호점 '태극당'이다. 원래가 그 이전에 허가를 내려고 했지만 시 승격문제로 공무원들이 워낙에 바쁜 터라 어쩔 수 없이 밀린 탓에 우연히도 그 의미가 더 깊어졌다.

지금에야 영주에서 이곳을 모르면 간첩(?)이라고 할 만큼 유명한 곳이 되었지만, 성공의 뒤편길이 마냥 평탄한 것은 아니었다. 물론 이곳에도 압력과 유혹이 있었다. 하지만 여기엔 이들만의 남다른 노력이 있었다. 그리고 지금까지 쌓아온 비결과 충성도 높은 단골손님들의 힘을 믿었기에 경쟁에서 이겨낼 수 있었다.

'태극당'을 처음 시작한 사람은 현재 이곳을 꾸려가는 이재옥 씨(55세)의 부모님이었다. 아버지 이창호 씨(2000년 작고)는 원래 군인이었다. 1961년 사라호 태풍이 휩쓸고 지나간 전 국토는 폐허가 되어 있었다. 그런데 이곳 영주가 고향인 아버지가 공병대대장으로서 수해복구과견 대대장으로 부임한 것이 인연이 되어 1년 6개월 동안 영주를 가로지르는 서천수로 변경 공사와 피해 이재민 재건축 공사를 총지휘하게 되었다. 그 뒤 아버지는 한국전쟁 당시 간부후보생으로 소위에 임관한 것을 인연으로 이곳에서 소령으로 예편하면서 군인의 길을 마감하게 된다. 그런 후 군대 시절에 인연을 맺었던 종합건설자재상사 '대창기업사'를 시작했다.

당시 우리나라는 일제강점기를 거쳐 한국전쟁의 폐허 속에서 나라도 가난하고 국민도 가난했다. 그러나 결코 좌절하거나 주저앉아 있지만은 않았다. 우리네 아버지 모두가 그랬던 것처럼 눈물을 디딤돌 삼아 일어섰다.

아버지 역시 그랬다. 삶의 애착이 남달랐던 그는 얼마의 세월이 흐르고 먹거리



▲ 영주 태극당 전경. 태극당은 35년째 2대를 이어오고 있다. 영주의 대표 빵집으로 거듭나면서 우리나라 대형 아이스크림 업체에서 3년의 구매를 해와 어쩔 수 없이 함께 하고 있다. 하지만 덕분에 젊은층의 발길이 더 잦아졌다.

에 새롭게 눈을 뜨게 된다. 나라에 쌀이 부족하자 외국서 들여온 밀가루가 넘쳐나기 시작하면서 나라에서 분식을 장려하게 되었기 때문이다. 아버지는 이때를 기회로 영주에서 빵집 '태극당'을 시작한다. 질 좋은 빵을 만들어 사람들에게 싼 가격으로 공급하기 위해서였다. 생각과 달리 처음부터 장사가 잘된 것은 아니었다. 그러나 지성이면 감천이라 했다. 발전하지 않고 머물러만 있다면 성질만 고약한 노인네로 변할 뿐이라는 인생 철학을 가지고 있었던 아버지는 빵을 만드는 기술을 배우는 것은 물론, 경영학원까지 다니며 노력을 기울이게 된다. 그 결과가 어찌면 평범하다 할 수 있는 '지킴이 경영'이었다. 빵집을 문을 연 후부터 단 하루도, 아니 단 1초도 매장을 비우는 일이 없었다. 언제나 태극당에 가면 맛있는 빵을 살



▲ 태극당 매장 내부. 1층에 이어 2층의 깔끔한 실내장식은 마치 현대식 레스토랑을 방불케 한다.

수 있다는 인식을 사람들에게 심어주었다. 이도 혼자서는 결코 이룰 수 없는 일이었다. 이 모든 것이 옆에서 늘 긍정적인 사고로 서로를 다독였던 어머니와 함께 일궈낸 결과였다. 다른 일이 있어 한 사람이 매장을 지키게 되면 밥을 굶는 것은 당연했고 심지어 화장실도 마음대로 가지 못했을 정도였다. 지금도 잠시 매장을 비우는 날에는 어머니께 호된 야단을 맞는다. 사람이 없을 때는 은행일을 보거나 화장실을 가는건 생각지도 못한다. 옛날부터 지켜 왔던 신용을 저버린다는 것을 용납할 수 없기 때문이다. 어찌 생각하면 조금은 심하다는 생각이 들 수도 있겠지만, 이들에게는 절박함을 넘어 신용과 믿음을 지키는 일이 더 중요했다. 요즘

도 아침 일찍 매장으로 나오는 어머니는 아들에게 큰 힘이 되고 있다. 이런 과정을 오롯이 지켜본 이 대표는 아버지와 어머니가 일궈놓은 반석 위에 최선을 다해 이끌어 갈 뿐이라고 겸손해 한다.

이렇게 오기까지 힘든 일이 왜 없었을까. 외환 위기 이전에는 제빵기술자를 포함해 직원이 모두 20여 명이 있었다. 그러나 제빵기술자들은 어린 시절 발을 들여 놓은 경우가 많고, 조금이라도 월급을 더 준다는 곳이 있으면 미련 없이 훌쩍 떠나곤 했다. 그래서 제빵 기술자들의 이직률이 매우 높은 편이었다. 추석이나 설날 연휴가 지나면 돌아오지 않은 기술자가 수두룩했다. 그래서 늘 불안했다고 한다. 게다가 한여름 그냥 서 있어도 견디기 힘든 날에 200℃ 오븐 앞에서 일한다는 것이 여간 힘든 일이 아니었다. 이토록 열악한 환경에서 100% 수작업으로 이루어지는 제빵 과정은 젊은 사람들이 가장 꺼리는 일이기도 했다. 현재 직원은 모두 12명이지만 평균 연령이 40대 후반이라고 한다. 20년을 근무한 아주머니도 있고, 기술자 역시 10여 년이 넘는 베테랑이다. 이는 젊은 제빵 전문인은 많지만, 오래 한 곳에서 일하려는 사람들이 그다지 많지 않다는 뜻이다.

전 국민을 가난에 빠트린 외환 위기 때에 태극당도 역시 위기를 맞았다. 그러나 성공한 기업이 그랬듯 이곳 역시 위기는 이들을 더욱 성실하게 만들었고, 맛에 대한 애착으로 거듭나게 했다. 공격적 마케팅과 할 수 있다는 신념이 만들어낸 결과였다. 아무리 노력을 했다 해도 주위의 도움 없이는 불가능한 일이었다. 고정 단골은 여전히 태극당을 찾았고, 맛은 배신하지 않았다. 그런 까닭에 태극당은 직

원들 단합을 가장 우선시한다.

이 집이 영주에서 인기를 끈 이유는 앞에서 언급했던 사연을 포함해 몇 가지가 있지만, 무엇보다 첫째로 손꼽을 수 있는 건 맛은 거짓말을 하지 않는다는 점이다. 그렇다면 30년 넘게 이어온 ‘태극당’ 맛의 비결은 무엇일까? 사실 알고 보면 그리 대단하지 않다. 빵을 만드는 데 있어 기본에 가장 충실할 뿐이다. 원료의 선택에서부터 최고급 마가린과 버터를 고집한다. 가격 면에서 무려 2~3천 원 차이가 나지만 눈을 속인다는 것은 자신의 양심을 판다는 것을 잘 알기 때문이다. 그리고 최상의 신선도를 유지하는 것이 관건이었다. 대형업체처럼 냉동상태에서 구워내도 맛에는 큰 차이가 나지 않지만 미묘한 맛의 차이라도 그냥 지나칠 수 없었다. 물론 발효가 일어날 때 다량의 이산화탄소가 발생하면서 빵을 부풀게 하는 이스트 사용을 굳이 감추지 않는다. 자연발효를 선택하면 원가가 급상승하는 문제가 생기기 때문에 어쩔 수 없는 선택이었다. 대형업체와 비교해 가격 면에서 큰 차이가 나지 않는다면 애써 따지지 않는 현대인에게는 맛이 최고의 경쟁력이었다.

맛을 내기 이전에 더 중요시한 것은 장사가 잘된다고 해서 자만하거나 교만하지 않았다는 것이다. 아버지와 어머니가 그래 왔듯 한결같은 마음으로 초심을 잃지 않았다. 외환 위기가 닥쳤을 때 쌀을 반죽해 빵가루를 입힌 ‘인절미 카스텔라’를 개발했다. 이는 인근에 하나둘씩 경쟁업체가 생기자 위기의식에서 나온 것이지만 빵집이라고 해서 밀가루만 사용해야 한다는 고정관념을 무너트린 창조적 의식의 발로였다.

이제는 대형 아이스크림 업계에서 구애가 들어오게 된다. 무려 3년 동안이나



▲ 태극당 빵맛의 비결은 기본에 가장 충실하다는 것. 대형업체처럼 냉동상태에서 구워내도 빵 맛에는 큰 차이가 나지 않지만, 미묘한 맛의 차이라도 그냥 지나칠 수 없다.

지속되자 어쩔 수 없이 허락하게 되면서 일부 매장을 나누어 이 대표의 부인이 아이스크림 가게를 꾸려가고 있다. 그러자 젊은층이 모여들면서 빵과 아이스크림의 절묘한 조화를 이루며 건물 자체에 더욱 생기가 돌기 시작했다. 하늘은 스스로 노력하는 자에게 모든 척 등을 살짝 떠밀어 주듯 말이다.

현재 대형 프랜차이즈 빵집이 영주에 총 네 곳이나 되지만 이들과 경쟁하려 들지 않는다. 물론 협박과 회유도 있었지만 웃어넘겼다. 맛은 물론 지금까지 태극당을 아껴준 고정 단골을 믿었기 때문이다. 학교 급식 시장을 뚫으면서 그들이 하



지 못하는 틈새시장을 공략하기 시작했다. 대형업체에선 냉동 상태로 지점에 들여와 빵을 굽기 때문에 아무래도 충분한 숙성과정을 거친 반죽을 이용해 곧바로 구워낸 빵과는 비교될 수 없다. 프랜차이즈 업체에는 많은 양을 한꺼번에 구워낼 대형 시스템 역시 없다. 학교에 단체급식으로 들어가는 빵은 거의 100% 이곳에서 납품한다. 비록 적은 금액이라도 많은 양을 구울 수 있어 재고를 남기지 않는다. 당연히 재료의 순환이 빨라 늘 신선함을 유지하고 있다. 물론 주문시간이 정해져 한꺼번에 많은 양의 빵을 구워내야 했기 때문에 직원들 어려움은 이만저만이 아니었다. 이익률 역시 그리 높은 편은 아니었다. 무엇보다 직원들 동의를 필요했다. 대형 업체와 경쟁에서 살아남기 위해선 어쩔 수 없는 선택이라는 이유 있는 설명에 모두들 고개를 끄덕여 주었다. 그 계획은 주요했다. 아이들에게 '태극당'이란 이미지 선점은 장기적인 단골 확보라는 이점도 있었고, 아이들을 통해 부모에게 주는 이미지도 무시할 수 없었다.

이재옥 대표는 서울에서 대학을 졸업하고 누구나 알만한 우리나라 일등 기업 공채 24기로 들어가 회사 간부까지 지낸 사람이다. 그러나 아버님이 해오시던 이곳을 선뜻 문 닫을 수 없었다. 오랜 고민 끝에 1992년에 회사를 그만두고 내려와 벌써 22년째 발을 담그고 있다. 그는 아버지 어머니가 영주 시민에게 받은 사랑을 조금씩 돌려드리는 중이다. 현재 영주 YMCA 이사를 맡고 있으며, 21년째 영주농구협회 회장으로 있다. 그런 만큼 그는 농구의 매력에 푹 빠진 농구광이다. 삼성 김동광 감독과의 인연으로 자비를 들여 영주에 삼성 선수들을 초청해 영주시 대표들과 친선게임도 열었던 그다. 이뿐만이 아니다. 고향인 영주 청소년



◀ 태극당에서 생산되는 빵은 그 종류도 매우 다양하다. 사람들 입맛에 맞도록 기호에 맞게 대형 프랜차이즈와 비교해도 더했으면 더했지 결코 뒤지지 않는다.

들을 위해 온갖 노력을 기울인다. 그래서인지 영주시에서 단체주문이 자주 들어와 고마움을 전한다.

앞으로 지역민을 위해 봉사활동을 더욱 활발하게 할 것이라 다짐한다. 영주시민이 아껴주는 이상 노력을 다해 영주의 명소로 거듭나리라는 것이 이 대표의 바람이다. 대형 프랜차이즈 업체와 당당한 경쟁구도를 구축하면서 우위에 서서 달리는 영주의 대표 빵집 '태극당'의 무한한 발전이 기대되는 순간이다.

▷주소 : 경상북도 영주시 하망동 344-18

▷전화 : (054) 633 - 8800

▷창업 : 1981년 2월, 영주시 승격 1호점

▷2014년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 영주시 풍기읍 인근에는 가볼 만한 곳이 무척 많다. 천년 고찰 부석사와 우리나라에서 문살이 가장 아름답다는 성혈사도 있다. 또한 선비의 고장을 보여주는 선비촌과 우리나라 최초의 서원인 소수서원이 사람들의 발길을 잡는다.

영주시청 홈페이지 : www.yeongju.go.kr



▲ 태극당 대표 이재욱 씨. 그는 원도 베이커리로서는 몇 되지 않은 성공신화를 이룬 인물이다. 오랜만 아니라 영주 YMCA 이사장, 영주 농구협회장 등 사회활동도 활발히 하고 있다.



▲ 해정기제공업 전경

70년에 걸쳐 3대를 이어온

상주 해청기계공업

공업

우리나라는 예부터 ‘농자천하지대본(農者天下之大本)’이라 하여 농사를 사람들이 살아가는 근본으로 여겼다. 농사에 필요한 기계라곤 소를 이용한 쟁기나 사람이 끄는 씨레, 지게, 팽이, 호미, 삽 등이 전부이던 시절, 하지만 우리에게선 선천적으로 타고난 성실이라는 유전자가 있었다. 새벽에 일어나 논밭으로 나가 저녁별과 함께 돌아오곤 했다. 땅에 물이 모자라면 물지게에 물을 져다 밭에 주는 노력은 당연했고, 한 뼉의 땅이라도 늘리기 위해 천수답 논에 축대를 곧추세우는 노력도 마다치 않았다. 모든 국민이 희망을 잃지 않기 위해 이토록 노력을 다했다. 어찌면 농번기에는 고양이 손이라도 빌려야 한다는 말이 나올 정도였으니 얼마나 사람 손이 많이 가야하는지는 가히 짐작되고도 남는다. 그러다 조금씩 세상이 변하면서 기계가 사람의 손을 대신하고 농사일도 예전보다는 수월해지기 시작했다. 이 모든 것이 농민의 입장에서 농민이 되어 농민이 꼭 필요한 기계를 만들려는 사람들의 노력이 있었기 때문이다. 모든 이에게 오늘보다 내일이 나올 것이라는 희망

의 아이콘이 작용했기 때문이다.

아무도 가지 않는 길을 걷는다는 것은 용기와 지혜가 수반되지 않으면 결코 할 수 없는 일이다. 선구자, 혹은 개척자인 이들은 외롭고 고독하기까지 하다. 미래가 확실하게 보장되지 않은 상황이니 무모한 행동이라고 걱정하는 시각도 많다. 하지만 앞선 이들에게는 남과는 다른 무언가가 있다. 평범한 것에 만족하지 않는 진취적인 사고가 있었기에 희망을 잃지 않았고 용기를 낼 수 있었다.

치욕과 암흑의 일제강점기에서 벗어나 해방을 맞이했지만, 여전히 나라는 가난했고, 국민은 허기에 지쳐 있었다. 더구나 오랜 수탈로 국토는 피폐해 있었다. 하루하루 먹고사는 것이 가장 중요했으며 어떻게 사는가가 늘 고민이던 세상이었다.

태평양전쟁 후 일제강점기가 토해놓은 찌꺼기 고철은 직접 재활용이 가능해 가난했던 살림에 인기가 많았다. 이것을 옛장수들이 돌아다니며 모아 주물공장에 팔았다. 혹은, 주물공장에서 직접 돌아다니며 고철을 사 모으기도 했다. 주물공장에서 사들인 고철은 당시에 꼭 필요한 농기계나 수도 펌프 등으로 새롭게 만들어져 각 농가에 공급됐다.

광복 후, 1946년 경북 상주에서 다소 거친 직업의 주물공장과 철공소를 차린 사람이 있었다. 그가 바로 농사에 반드시 필요한 농기구와 물을 대기 위한 펌프, 호스 등으로 국내 시장은 물론 해외 수출까지 하는 '해청기계' 설립자 최진용 옹(작고)이다. 해청은 당시 고철을 사들여 다양한 농기계와 파이프, 가마솥 등 실생활에 꼭 필요한 물건을 만들어냈다. 그러던 중 동족상잔의 비극 한국전쟁이 일어



▲ 해청의 공장 내부. 천장이 높고 늘 맑은 바람이 안으로 들어와 순환된다.



▲ 공장 안에 마치 로봇 부속 같은 조각들이 쌓여 있다.

나 또 한 번 국토가 전쟁의 아비규환에 상처를 입었고, 전쟁이 끝난 후에도 온 나라와 국민이 전쟁의 후유증을 앓게 되자, 민심 또한 흉흉해졌다. 그 때도 해청은 열심히 필수품을 만들어냈다. 훗날 5·16이 일어나고, 새마을 운동이 전 국민에게 불어오면서 나라에 밥을 굶는 사람이 있어서는 안 된다는 기치 아래 통일벼가 개발되었다. 해청은 발 빠르게 공장을 변화해갔다. 탈곡기를 생산하고, 농수산지정 양수기를 만들어 경상북도뿐 아니라 전국으로 시장을 넓혀갔다. 외국에서 밀가루가 대량으로 들어오면서 제분기 생산에도 박차를 가했다.

해청기계는 우리나라 성장과 더불어 발전을 거듭하면서 사세를 확장해 갔다. 원래 최진용 옹의 고향이 이곳 상주였다. 이곳에서 남보다 발 빠르게 움직였고, 시장 상황을 정확하게 파악하고 있었다. 때문에 해청은 빠른 성장을 이룰 수 있었다. 그러나 흐르는 세월은 어쩔 수 없었다. 나이가 조금씩 들어감에 따라 앞날이 걱정이었다. 서울서 학교를 마치고 별도 사업장을 꾸려가던 아들 최상영 씨(66세)에게 회사를 물려주려 했지만 아버지 뜻을 따를 수 없었다. 아들은 이곳에 취미가 없을 뿐더러 아버지께서 고생하시던 모습이 떠올랐기 때문이었다. 그러나 아버지 최진용 옹도 물려서지 않았다. 이렇게 힘들게 이루어 놓은 것을 그냥 문을 닫거나 팔아버릴 수 없었다. 회사가 성장하기까지 함께 동고동락했던 직원들에게도 도리가 아니라 생각했다. 1970년 최상영 대표는 회사를 떠맡다시피 했고 그때부터 회사 일을 조금씩 배우기 시작했다. 기계의 품질과 경영, 판매와 대리점 등 일단 시작한 일이라 최선을 다했다. 그 모습은 아버지를 똑 닮았다. 회사 일에서 조금씩 손을 놓던 아버지가 돌아가시자 그가 대표가 되어 '해청'을 꾸려가기 시작했다. 처음에는 걱정이 많았다. 아버지 없이 혼자서 회사를 이끌어 나갈 수 있

을까 해서였다. 최 대표의 염려와 달리 당시 해청에는 기술자들이 많았다. 까닭에 전국에서 가장 좋은 품질의 제품을 생산할 수 있었다. 그것은 아버지가 살아생전 기술자를 가장 우대하는 풍습을 정착시킨 덕분이었다. 때문에 회사는 국민을 힘들게 했던 외환위기 때에도 거의 영향을 받지 않았다. 어쩌면 당연한지도 모르겠지만 물건만 잘 만들면 판로는 항상 존재했고, 위기는 기회로 작용하기도 했다. 환율 변동으로 도리어 수출이 늘어나는 현상이 발생하기도 했다.

현재 '해청기계공업'이라고 간판을 바꿔 달고 직원 20여 명이 일치 단결해 품질에 최선을 다하고 있다. 동력 분무기, 스프링클러 호스, 고압고무호스 등 농업용수와 관련된 제품도 생산하는데 인도, 동남아시아, 중동에까지 수출을 하고 있다. 국외 시장은 나라별로 선호하는 색상이 달라 그것에 맞춰 생산하여 구매자의 입맛에 맞췄다. 물론 국내 시장에서도 우위를 선점하고 있다. 이제는 베트남이나 필리핀, 인도네시아 등 동남아에서는 물론 인도에서까지도 한국산 제품을 최우선으로 여긴다. 국내 시장에서는 농협에 납품해 판로를 늘리는가 하면, 전국 40여 곳의 대리점을 가지고 부품교환과 A/S까지 전담하면서 소비자들로부터 신뢰를 쌓아 지속해서 고정고객을 늘려가고 있다. 한국이 호스 원료 생산 기술이 세계 최고이며, 기계 생산 기술 역시 어느 나라에도 뒤지지 않기 때문이라 한다.

이곳에도 고민은 있다. 그 첫 번째가 매출대비 순이익이 떨어다는 것이다. 원자재 단가가 높고, 인건비의 상승도 한몫한다. 뿐만 아니라 대량으로 소비되는 품목이 아니니, 생산 시스템에도 한계가 있다. 나라별로 요구하는 색상이나 규격, 강도 등을 맞추기가 힘들며, 무작정 자동화 시스템을 늘릴 인프라도 부족하다. 현



◀ 현재 ‘해침기계공업’이라고 간판을 바꿔 달고 직원 20여 명이 일체단결해 품질에 최선을 다하고 있다. 동력 분무기, 스프링클러 호스, 고압고무호스 등 농업용수와 관련된 제품도 생산하는데 인도, 동남아시아, 중동에 까지 수출을 하고 있다.

재 자리, 지금의 시스템으로는 생산설비가 포화상태라고 한다. 문제는 또 있다. 새롭게 제품을 개발하려면 금형 제작에 5천만 원이라는 엄청난 돈이 들어간다. 투자한 돈을 회수하기 위해선 몇 년을 기다려야 할지도 모르는데 말이다. 그래서 최상영 대표는 멀지 않은 장래에 중국에 시장을 빼앗길 수도 있다며 걱정을 한다.

희망은 여전히 존재한다. 지금은 농촌의 경제사정이 여의치 않아 농기계만 바라보며 경영할 수는 없는 형편이다. 농업용에서 산업용, 공업용, 공공기관용으로

전환이 가능하다는 인식을 갖고 있다. 즉 산불 진화, 길거리 청소 등 다른 용도에 맞게 사용할 수 있기 때문이다. 일부지만 오늘날 곳곳에도 적용해 사용하고 있다고 한다.

사무실 안으로 들어가자 기계 부품을 사러온 농부와 최상영 대표의 대화가 마치 친근한 마을 주민들 대화를 연상케 한다. 인근 농부들의 고충을 들어주고, 작고 사소한 일이라도 주민과 함께한다는 생각으로 회사를 꾸려가고 있다. 다소 날카로워 보이는 첫 인상이지만 인사를 건네는 미소가 마치 욕심 없는 아이처럼 무척 해맑다. 그것은 경영에서 한 치의 오차도 용납지 않으려는 본인 스스로의 경영철학에서 생긴 모습이자, 남을 대하는 데 있어 정성을 다하려는 인생철학이 만들어낸 얼굴이었다. 나중에 그의 나이를 알고 나서 깜짝 놀랐다. 사람을 자주 대하는 필자로서는 사람과 딱 마주하는 순간 어느 정도 나이를 가늠할 수 있는 경지(?)에 이르렀다고 자부하고 있었는데, 최 대표의 모습은 예상보다 열 살은 더 젊게 보였기 때문이다.

최 대표가 바쁜중에 잠시 틈을 내 공장 안을 구경시켜 주었다. 천장이 높았다. 그만큼 자연 채광을 안으로 들여 놓기 위함인데, 천장이 높으면 인간은 창의적으로 변하고, 적극적 노력을 기울인다는 인간 심리외도 연관이 있을 법하다. 공장 내부 한구석에는 필자가 아무리 설명을 들어도 도무지 감이 잡히지 않는 부품들이 상자에 가득 담겨 있었다. 마치 일본 애니메이션 대가 미야자키 하야오가 만든 '천공의 성 라퓨타'에 나올 법한 로봇 부품 처럼 보였다. 그리고 또 알 수 없는 기계들이 그동안의 수고에 잠시 쉬고 있는 것 같았다.

기계란 한 치의 오차도 용납되어서는 안 된다. 늘 사고의 위험이 따르기 마련인 까닭에 정신 집중이 꼭 필요한 직업이다. 제품 생산보다 공장 안은 항상 정리 정돈이 우선이고, 안전이 최우선이다. 2층에는 새로운 제품 생산과 품질을 검사하는 자체 연구실이 마련되어 있었는데 이는 주문생산에만 치중하는 회사에서는 찾아볼 수 없는 적극적이지 공격적인 마케팅의 일환이다. 또 일층 제품보관 창고에는 주문에 맞춰 제작된 완제품들이 출하를 기다리고 있었다. 밖에서 상상했던 것보다 큰 규모에 새삼 놀랐다.

현재 전 품목이 정부가 산업 발전과 소비자 보호를 위해 지정한 KS마크를 획득하고 있다. 전 직원이 한마음 한뜻으로 똘똘 뭉쳐 반드시 악조건을 극복하고, 최 대표의 희망처럼 국내는 물론 동남아시아, 인도, 중동시장을 넘어 세계로 진출하기를 기대해 본다.

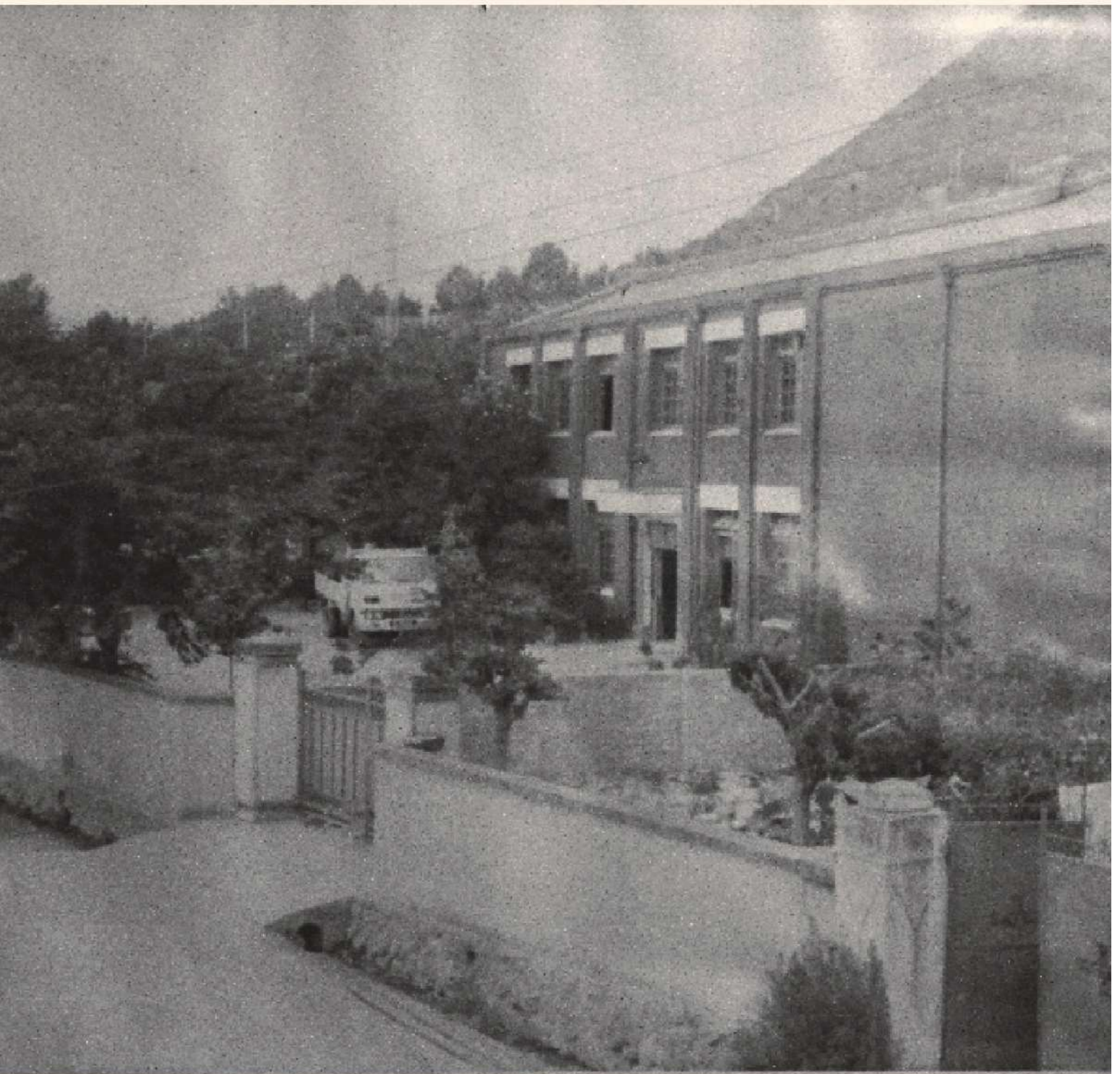
70여 년을 한결같은 마음으로 꾸려온 해청은 이제 2대를 넘어 3대로 이어지며 기술을 지속해서 발전시키고 있다. 아들 최승식 씨(36세)는 해외 수출을 전담하면서 아버지에게 힘을 실어주고 있다. 회사의 먼 장래를 생각하면 독일이나 서구처럼 직원들에게 회사를 물려주고 싶다고 한다. 그것은 해청이 가지고 있는 큰 뜻, 기술에 대한 자부심이 남다르기 때문이리라.

- ▷주소 : 경상북도 상주시 헌신동 116
- ▷전화 : (054) 532 - 3887
- ▷창업 : 1946년
- ▷2014년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 상주에는 관광지가 많다. 낙동강이 맑게 흐르고 있어 빼어난 절경을 자랑하기도 한다. 임진왜란 때 명성을 날린 정기룡 장군의 흔이 깃든 경천대가 있으며, 속리산 남쪽 문장대와 성주봉 자연휴양림이 사람들의 발길을 기다리고 있다. 또한 상주예술촌과 고려 후기 목각후불탱이 잘 보존된 남장사, 보물 제117호 화달리 3층 석탑 등 보물급 문화재가 가득하다. 또한 조선시대 건물양식을 잘 보여주고 있는 양진당 등 고택도 준비한 곳이다. 그리고 낙동강 물레길은 낙동강을 따라 산과 강을 동시에 만날 수 있는 트래킹 코스로서 인기를 끌고 있다. 특히 사벌면과 가까운 곳에 경천대와 자전거박물관이 있어 한 번쯤 들러봄 직하다. 또한 상주는 삼백^{三白}의 고장으로 유명하다. 삼백이란 누에, 꽃감, 쌀을 뜻한다. 양잠업이 발달했을 때의 흰 누에, 전국에서도 유명한 상주꽃감의 하얀 시상을 말한다. 이곳 상주는 낙동강이 흐르고 있어 땅이 기름지고 바닥이 깊어 고래실논이 형성되어 있다. 여기서 생산되는 하얀 쌀을 포함해 삼백의 고장이라고 한다. 이것을 증명이라도 하듯 상주에는 우리나라 김제 벽골제, 밀양 수산제, 제천 의림지를 포함하여 4대 인공저수지 '공갈못'이 있다.



▲ 해청기계공업 최상영 대표. 인사를 건네는 미소가 마치 욕심 없는 아이처럼 해맑다. 그것은 경영에서 한 치의 오차도 용납지 않으려는 본인 스스로의 경영철학에서 생긴 모습이자, 남을 때하는 데 있어 정성을 다하려는 인생철학이 만들어낸 얼굴이었다.



▲ 그 옛날 곡수공장 빛바랜 전경사진

향 조 장

한결같은 술맛 '만복탁배기'

문경새재양조장

전국 막걸리 품평회

언제였던가? '문경새재양조장' 대표 이복만 씨(55세)는 나라에서 막걸리 품평회를 한다고 참석하라는 요청을 받았다. 그 누구보다 전통을 지켜온 그는 자부심을 가지고 품평회에 참가했다. 막걸리 제조 공정이나, 술을 빚는 데 있어 얼마만큼 전통방식을 고수하느냐에 가늠자가 있어야 한다고 생각했기 때문이었다. 그런데 그 결과에 불만을 숨길 수 없었다. 그저 대기업 위주의 평가순위에 밀려서가 아니요, 자신이 만든 막걸리가 등외로 밀려난 데 대한 불만이 아니었다.

막걸리는 우리나라 대표 술이다. 그러면 맛은 당연하지만, 어떻게 만들어지는가가 가장 중요하며 얼마만큼 예부터 내려오던 전통방식을 고수하느냐 또한 따져봐야 한다. 그에 따라 우리나라 전통술 막걸리에 대한 정의와 의미가 정착된다. 효모가 얼마나 풍부하고 맛의 깊이가 얼마인지 정확한 잣대가 필요하다. 그런데 그가 생각하는 전통막걸리에 대한 개념 자체를 뒤흔드는 듯한 품평회에서 그는

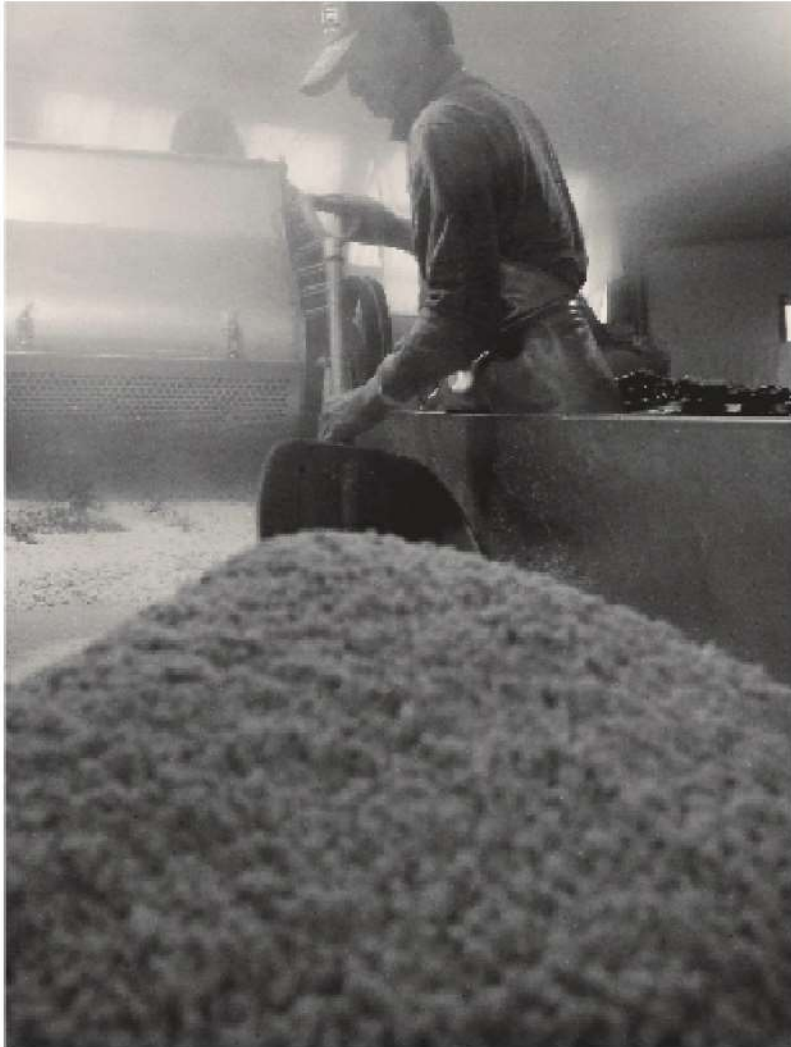
전통방식을 고집하는 자신이 마치 단술에 주정酒精을 넣어 대량 생산하는 무정자 막걸리를 위해 완전 들러리로 전락한 기분이 들었다. 무정자 막걸리는 살아있는 막걸리가 아니라 죽은 막걸리라는 자신의 완고함이 만들어낸 의미 있는 불만이 었다. 대기업에서 직접 고두밥을 만들 것으로 생각한다면 큰 오산이다. 찌쌀을 갈아서 숙성 후 물을 섞어 막걸리를 만들고 있을 뿐이다. 그렇기 때문에 어린 시절에 보았던 술을 걸러내고 나오는 술 찌꺼기인 막지를 볼 수 없다.

용고집이 만들어낸 전통

이 대표는 더는 욕심을 부리지 않기로 다짐한 후에야 마음이 조금은 진정이 되어 갔다. 그렇다고 그 양금을 완전히 씻을 수는 없었다. 함께 참여한 지방의 작은 양조장 대표들의 심정이 모두 이와 같다는 사실을 확인하고 다시는 그런 품평회나 전시회에 들러리 서지 않겠다고 다짐했다. 마치 일본에서 사케(정종)를 만드는 방식으로 막걸리를 만들면서 '우리의 술 막걸리 품평회'라고 간판을 건 자체가 한심하다는 생각이 드는 것은 비단 자신뿐만 아닐 것이라는 생각이 약간은 위로가 되었다. 그러나 언젠가는 그의 생각처럼 자신이 대대로 내려오던 전통방식으로 만든 막걸리가 전국에서 가장 사랑받는 막걸리로 거듭날 것이라는 꿈을 포기하지 않았다.

그는 일단(초단)만 익혀 곧바로 술로 만든 대기업 막걸리와 달리 여전히 술의 어머니 주모를 거쳐 곡자와 섞어 적당한 온도에서 서로 사랑을 나누게 한 후 몇 번을 더 익혀* 막걸리를 만들고 있다. 그렇게 탄생하는 막걸리가 진짜 막걸리라는 자부심을 잃지 않고 있는 까닭이다.

* 우리 전통 막걸리는 무려 네 번의 숙성 과정을 거쳐 살아 있는 효모가 풍부하다.



▲ 이른 새벽시간 갖 지은 고두밥을 퍼내고 있는 모습이다.

솔직담백한 이 대표는 막걸리만큼이나 깊은 맛이 나는 사람이다. 사람을 순간에 자신의 편으로 만들어 버리는 특유의 친화력은 자신의 주장만 펼쳐서는 불가능하다. 처음 본 사람에게 뭔가 밝혀내려는 직업 특유의 경계심이 유난히 뛰어난(?) 필자가 이 대표에게 순간에 마음을 연 것은 결코 이 집에서 맛본 막걸리 때문

만은 아니다. 그는 막걸리 제조 공정을 설명하는 데도 거침이 없다. 술의 원료인 국이를 아빠, 곡자를 엄마로 설명하면서 손으로 거르고 짜고, 담고, 넘기는 방식으로 일일이 그의 손을 거쳐가며 술을 빚고 있었다. 보기완 달리 꼼꼼한 성격이다. 한때 유혹에 못 이겨 거금의 빚을 내어서 현대식 막걸리 생산 기계도 들여놓았지만, 그것을 포기하고 다시 옛날에 쓰던 기계를 가져와 작업을 고집하는 사람이다. 전통적으로 막걸리 만드는 방식은 영양군 ‘영양탁주’와 예천 ‘풍양탁주’ 편에서 많이 언급한 터라 생략하기로 한다.

가장 질 좋은 원료만을 고집

이곳 ‘문경새재막걸리’는 젊은 패기의 이 대표답게 브랜드화에 앞서서 성공하고 있다. 그렇다고 대형 업체와 경쟁하려 들지 않는다. 판촉비와 마케팅비, 유통과정에서 발생하는 경비, 홍보비 등 엄청난 경비를 줄여 차라리 품질에만 정성을 쏟기 위함이다. 그래서 맛에 대한 자부심이 대단하다.

그는 막걸리에 사용하는 쌀도 문경시 영순면에서 생산되는 친환경 쌀만 고집한다. 돈을 생각하기보다 맛을 생각하기 때문에 가능한 일이다. 이뿐만이 아니다. 이곳 ‘문경새재양조장’에서 생산되는 술은 모두 네 가지다. 문경에는 오미자가 유명하다. 그래서 이곳에서는 오미자를 이용한 ‘오미자탁배기’를 생산한다. 또 순우리 친환경 쌀로 만든 ‘생쌀탁배기’, 뽕나무 열매인 오디로 만든 ‘오디탁배기’, ‘건배주’도 만든다. 오미자와 오디 막걸리에 들어가는 재료 역시 직접 농사를 지어서 사용한다. 맛과 건강에 대한 욕심이 이만저만이 아니다. 그리고 이제는 블루베리 농사까지 짓는다고 한다. 얼마 있지 않아 이제는 ‘블루베리탁배기’까지 맛볼 수 있게



▲ 현재 이곳에서는 다양한 종류의 막걸리가 생산되고 있다.

되겠다. 그는 이 재료들을 무려 40평 냉동고에 가득 재워 놓았다.

이런 그도 고민은 있다. 질 좋은 원료만 고집하다 보니 원료값이 많이 들어간다는 것이다. 특히 쌀값이 만만치 않다. 그렇다고 값싼 재료를 사용하고 싶은 생각은 없다. 대물림된 정성을 자신 대에 와서 조상님 욕을 보일 수는 없기 때문이다. 농산물검사소에서 검사라도 나오면 감출 것 없이 스스로 다 보여준다. 이런 자신감은 저렴하게 판매하고 있다고 질 나쁜 원료를 사용하지 않기 때문이다. 여전히 많은 유혹을 이겨내고 전통방식을 고집하고 있다. 그래서일까? 직원들도 대충 하는 사람이 하나도 없다. 도리어 오랫동안 이곳에서 몸담은 한 직원은 맛을 위해 이 대표와 설전까지 벌이기도 한다. 만드는 과정에서도 마찬가지다. 사장의 실수를 직원이 용납하지 않으려는 기분 좋은 잔소리는 가히 내 집이라 생각하지 않으면 있을 수 없는 일이다.

오랜 전통의 문경새재양조장

3대에 걸쳐 양조장을 꾸려온다는 것은 어지간한 끈기와 인내, 그리고 자부심 없이는 도저히 있을 수 없는 일이다. 또 웬만한 욕심과 성실함이 없으면 거의 불가능한 일이라 할 것이다.

그런데 이 대표는 맛과 몸에 좋은 막걸리를 위해 끊임없이 연구를 거듭하고 있다. 아침 3시 반이면 잠자리에서 일어나 손수 고두밥을 짓고 술을 담근다. 이렇게 열심히 했다고 해도 자신의 입맛에 맞지 않으면 만들어 놓은 술을 아낌없이 버린다. 자신의 입을 속인다는 것은 남을 속인다는 생각이 들기 때문이며 할아버지 때부터 그 모습을 보면서 자랐던 탓이기도 하다. 그 특유의 부지런함은 유별나다.



▲ 옛날 할아버지와 아버님께서 쓰시던 각종 사무용 인장과 도장들이다.

새벽에 일어나 노력한 덕분에 국가자격증이 무려 36개나 된다고 자랑한다.

문경새재양조장은 이 대표 할아버지 이규선 옹(작고)이 아버지 이종육 옹(작고), 삼촌 이종철 옹(작고), 삼촌 이종무 옹 등 형제분들과 함께 일제강점기 때부터 가업으로 시작한 양조장이다. 주류허가 27번, 한때 유명했던 안동의 제비원 소주가 26번이었으니 그 전통이야 알 만하다. 이후 1980년도에 문경의 유곡, 신기, 산양, 영순, 점촌, 흥덕에 있던 여러 양조장을 합쳐 '흥덕협동양조'를 만들었다. 이 대표는 어린 시절에 양조장을 그의 놀이터삼아 자랐으니 그가 언제 양조장을 인

수했는지는 별 의미가 없다. 그러나 오랫동안 이곳에 몸을 담고 있다가 정식으로 자신이 총 책임을 지게 된 것은 6년 전이었다. 5촌 당숙이 몸이 좋지 않아 운명처럼 자신이 대표직을 맡을 수밖에 없었다. 지금도 1968년에 손으로 자를 대고 그린 공장 도면이 남아 있을 뿐 아니라 무려 100여 년 전에 그렸음직한 오래된 평면도도 그대로 남아 있다.

이 대표의 오랜 경영 철학은 선대부터 내려오던 양조장이 눈앞의 이익만 쫓다 흥 잡히는 일은 없어야 한다는 것이다. 그래서인지 현재 문경시에서 70% 이상 시장 점유율을 보이고 있다.

노하우에 빚장을 열다

용기로 술을 빚고 익혀오던 것을 1978년에서야 스테인리스로 변화시켰다. 안타까운 일이지만 지금 결국 문을 닫아버린 인근의 '상주곡자'에서 곡자를 주문 생산해 술을 빚었다. 그 옛날 직원 150여 명이 이곳에서 생활을 영위했으니 그 사세야 가히 짐작되고도 남는다. 지금은 많이 줄어들기는 하였지만, 그 전통은 여전히 살아 있다. 예천 삼강주막에서 술을 담그는 방식을 아낌없이 전수해주기도 했다. 막걸리, 혹은 탁주는 누가 만들더라도 효모가 살아 있어 몸에 이롭고, 맛이 좋아야 하기 때문에 술을 담는 방식, 시약방식 등 제조법이 오랜 노력으로 탄생한 자신만의 비결이라도 빚장을 걸어놓지 않는다. 이것이 소문이 나면서 어떤 때는 막걸리 양조장 사람들이 단체로 몰려오는 경우도 있다. 이때 현미경으로 주정과 균이 살아있는 모습을 보여주면서 맛으로 장난치지 말 것을 이들의 양심에 호소하기도 한다. 예를 들자면 사과막걸리를 만든다면 사과주스에 주정을 섞어 시장

에 내는 그런 비양심적인 행동을 하지 말아 달라는 뜻이다.

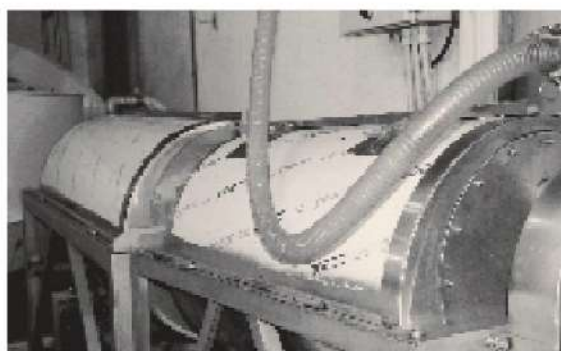
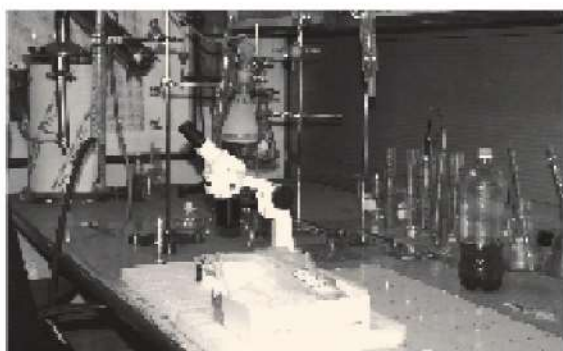
양조장 스케치

정오를 넘긴 지 한참이 지나고 해가 조금씩 짙은 그림자를 남기며 서쪽으로 기울어 가고 있었다. 그러나 낮의 태양은 조금도 기세를 꺾을 줄 모르고 기승을 부렸다. 그림자가 더 진해지기 전에 ‘문경새재양조장’ 건물을 카메라에 담고 대문이 활짝 열려 마치 건물이 입을 크게 벌리고 있는 것 같은 양조장 안을 들여다보았다. 그곳에서는 흰 가운을 입은 사람 몇몇이 담소를 나누거나 가끔 인근에서 막걸리를 사러오는 사람에게 술을 담아 주고 있었다.

안으로 들어가자 높은 천장이 시원한데, 이방인을 바라보는 사람들 눈길은 무덤덤하다. 이곳에 찾아온 목적을 밝히자 원탁에 앉아 막걸리를 맛보며 이야기를 나누던 50대 중반의 남자가 환하게 웃으며 밝힌다. 그가 바로 이곳 ‘문경새재양조장’을 책임지고 꾸려가는 이복만 대표다. 넓은 이마에 성실성이 그대로 드러난 것 같은 검게 그을린 피부와 옹골지고 다부진 모습에서 막걸리에 대한 애정을 읽을 수 있었다. 그가 이끄는 대로 다소 비좁은 사무실에 들어가 마주하며 앉았다. 통성명하고 이런저런 대화를 나누던 중 필자와 이 대표가 동감내기란 사실이 둘의 경계를 허물게 했다. 역시 우리나라 사람들은 이런 면에서 참 좋다. 어디 외국에서는 상상이나 가능하겠는가? 아뵘싸! 막걸리 집 취재를 왔으면 응당 이 집에서 생산되는 술맛을 봐야 않겠냐며 만복생쌀탁배기를 내오게 하고, 마다하는 걸 못 들은 채 막무가내로 술을 권해왔다. ‘만복’은 말 그대로 세상의 모든 복을 뜻하지만, 이 대표의 이름이 ‘복만’이라 문경의 벗들이 쉽게 ‘만복’이라고 농 삼아 부르던



▲ 현재 문경새재양조장 공장 전경.



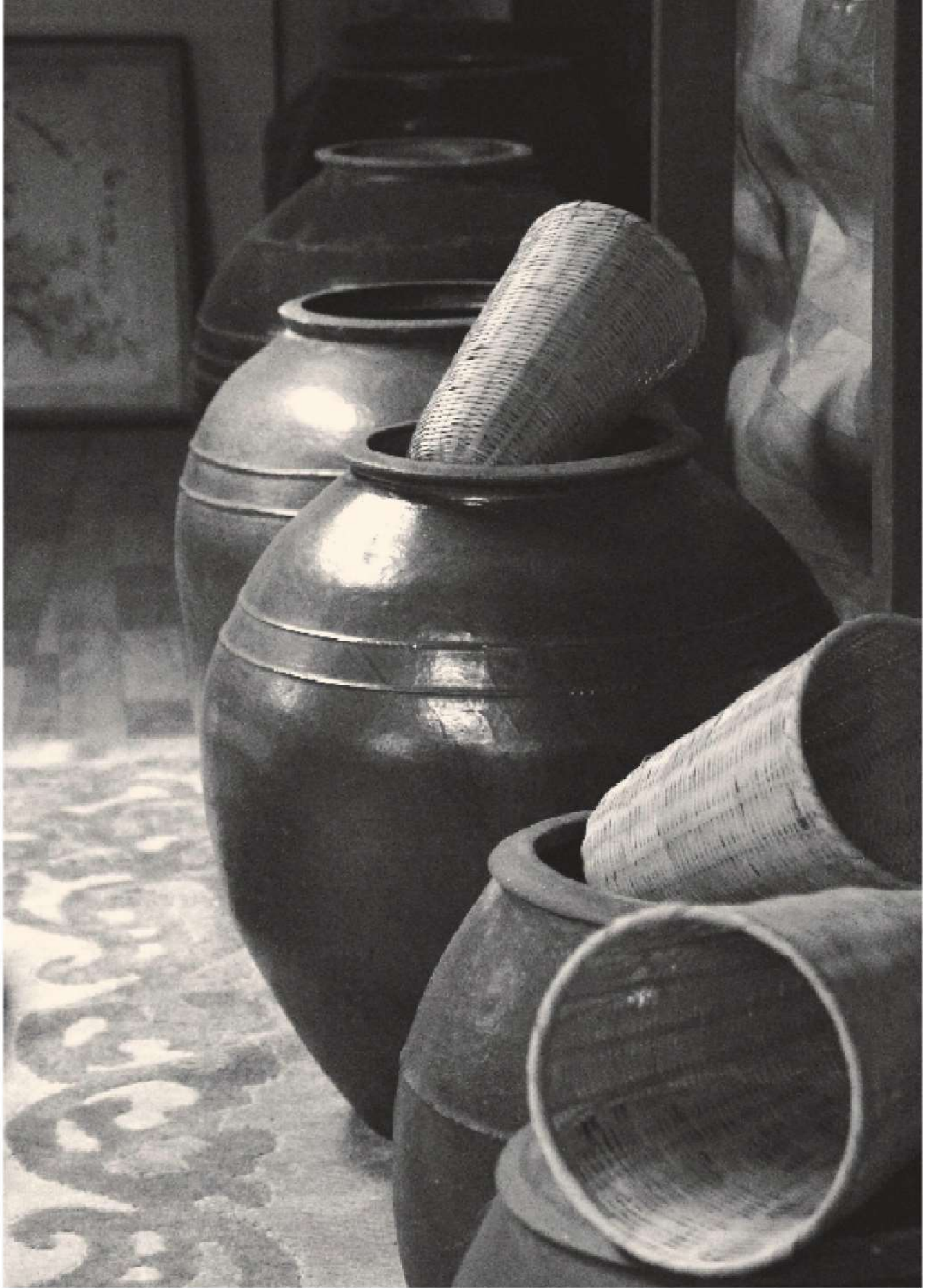
것을 그대로 막걸리 상호로 했다는 설명이다. 참 편하고 친근한 인상이 그냥 얻어진 것이 아니라는 생각이 들었다.

오늘 하루의 일정도 이 집이 마지막이라 시원하게 몇 잔을 들이켰다. 역시 신선한 물을 사용해 순수 탄산의 감칠맛과 청량감이 동시에 목과 가슴을 적신다. 역시 술이란 마음이 아무리 딱딱하게 굳어 닫혀있는 사람이라도 짧은 시간에 쉬이 풀어헤치게 한다. 한 잔의 술을 안주 삼아 이런저런 대화가 오갔다. 지난날 이 집의 내력과 이 집만의 막걸리에 대한 비밀까지 천상의 비밀을 훔치듯 알아갔다.

공장을 구경시켜준다는 그를 따라 자리에서 일어나 공장 안으로 들어갔다. 이미 늦은 시간이라 시큼털털한 막걸리 양조장 특유의 내음이 코끝을 자극하는 내부는 이미 깨끗하게 정리 정돈이 끝난 상태였다. 공장 직원들은 퇴근 준비를 서두르거나 서로 내일의 안부를 섞어 인사를 건넸다. 창고에는 농약을 사용하지 않고 농사 지은 20kg '새재의 아침' 쌀이 가득 쌓여 있었고, 더 깊숙한 내부로 들어가자 황토방에 모주가 자작자작 소리를 내며 사랑을 나누며 익어가고 있었다. 또 어떤 곳에서는 초단을 넘어 내일 막 생산될 막걸리가 마지막까지 효모를 생산하느라 열기를 더하고 있었다. 마치 그 소리는 효모들이 내는 아름다운 화음 같았다.

그는 지금도 맑은 물 지하수를 개발해 술을 빚는다. 물도 고이면 썩게 마련이다. 이 집에는 물을 따로 저장하는 물탱크가 없다. 그래서 배관 파이프 청소는 물론 하루에도 몇 번씩 순환시켜주는 것을 잊지 않는다. 원료의 질도 뛰어나야지만, 막걸리는 뭐니 뭐니 해도 물이 좋아야 한단다. 물이 맑은 고장은 술맛도 참 좋다. 술맛이 좋은 고장은 인심 역시 후하다.

2층으로 올라가자 그 옛날 술을 빚던 웅기가 줄지어 늘어서 있었다. 그 위로 술



▲ 그 옛날 술을 익히던 용기와 술을 걸러내던 대나무 망이다. 마치 막걸리 박물관처럼 막걸리와 관련된 다양한 옛 물건들이 놓여 있어 지난 날을 추억하게 한다.

을 거르던 대나무 발이 그간의 노고에 보상이라도 받듯 한가하게 놓였다. 그리고 효모의 유무를 확인하거나 맛을 위한 연구실에 다양한 비커와 현미경이 놓였다. 지난 세월 부지런히 움직였을 고무인과 도장, 그리고 양조장을 새롭게 올릴 때 그렸던 50년 넘은 평면도가 있고, 삼촌 이종무 옹(86세) 이름으로 된 1971년 1월에 세금완납 필증이 보관된 스크랩북이 있었다. 그것을 보는 순간 열어진 종이만큼 긴 세월이 아주 얇은 막처럼 투명하게 느껴졌다.

‘만복막걸리’의 맛

문제는 여기서 생겼다. 이런저런 특이한 것에 관심을 보이자 이 대표는 다시 술을 권한다. 이 집에서 생산되는 모든 술의 맛을 보아야 할 것 아니냐며 기분 좋은 성화를 부린다. 마치 자신이 만든 막걸리에 중독된 것 같았다. 생쌀탁배기에 이어 오미자탁배기는 술잔에 따르니 마치 과일 주스처럼 연분홍 색깔이 곱다. 입보다 눈이 먼저 맛을 보는 순간이다. 급한 성정에 참지 못하고 주욱 들이켰다. 착감기는 첫맛과 오미자 특유의 맛이 나는 끝맛이 일품이다. 쓴맛이 강하다던가, 누룩의 향이 진하다던가, 단맛이 입을 점령하는 일은 결코 없다. 그래서 색깔에 유혹당하고, 맛에 점령당하는 오미자탁배기다. 그리고 뽕나무 열매로 만든 오디탁배기 역시 연보랏빛 술과 흰 잔이 어우러지며 입을 자극한다. 깊고 진한 맛이 몸에도 좋을 법해 술에 취하기보다 기분에 정신이 취한다. 사실 필자의 개인적인 취향으로는 ‘생건배주’가 가장 맛있었다. 달지도, 시지도, 쓰지도, 탁하지도, 가볍지도 않은 참 희한한 막걸리를 맛보았다. 특히 깊고 순하면서 청량한 뒷맛이 압권이었다. 시중에 대형업체에서 만들어낸 인공적인 단맛과 기계처럼 생산해낸 그런



▲ 술단지를 열자 누룩 내음이 코를 자극하고, 자작자작 소리를 내며 술이 익어간다.

막걸리와 비교하면 큰 오산이다. 막걸리를 즐겨 마시는 필자는 그렇게 못 이기는 척하며 냉큼냉큼 받아 마시다 보니 어느새 어둠이 세상을 먹어 버렸다. 그렇게 결국 취해버리고 말았다. 억지로 돌아서는 필자의 손에는 막걸리 선물 세트가 들려 있었다. 이곳 사람들의 인심을 아무런 대가 없이 공짜로 얻어가는 것 같아 취중에도 미안해 어쩔 줄 몰랐다. 언제고 문경을 넘어 대한민국 대표 막걸리로 거듭날 날을 손꼽아 기다린다. 이복만 대표, 그를 생각하면 결코 요원한 꿈이 아니기 때문이다.



▲ 인근에서 농약을 사용하지 않고 생산한 쌀포대가 가득 쌓였다.

- ▷주소 : 경상북도 문경시 모전동 952-5
- ▷전화 : (054)555 - 3355
- ▷1971년 1월 세금납세 증명서(일제강점기 시작해 3대째)
- ▷2014년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 문경에는 영남의 관문 문경새재가 가장 유명하다. 영남대로는 부산 동래에서 그 출발점으로 한다. 밀양 삼랑진을 지나 청도 팔조령을 넘어 대구, 칠곡 다부동, 구미 장천 해평, 낙동나루에 이르러 상주 사벌, 함창, 문경 유곡동, 관감천잔도를 넘고 문경새재를 넘어 충청대로의 시작점인 충주, 용인을 지나 서울로 향하는 천리 길이다.

문경은 삼국시대 신라 고구려 백제의 세력이 각축을 벌인 충돌지역이었으며 문경^{문경}의 이름처럼 경사스러운 소식을 듣는다고 하여 과거길에 나선 선비들이 꼭 지나는 곳이었다. 죽령은 죽미끄러진다고 하여 피했으며, 추풍령은 추풍낙엽처럼 떨어진다고 하여 피해갔다고 하니, 시험날 아침 미역국을 먹지 않는 지금의 세태와 무관하지 않은 우리 민족의 소망이 이름에도 묻어나 있음을 알 수 있다.

문경새재 관감천잔도를 걸어보라, 고려 태조 왕건이 신라를 돕고자 군사를 일으켜 남하하다 이곳에 이르러 길이 막혔다. 마침 토끼 한 마리가 벼랑을 따라 달아나갈래 쫓아가다 보니 길을 낼 만한 곳을 발견하여 벼랑을 잘라 길을 냈다고 한다. 토끼비리, 즉 토천이란 이름이 「신증동국여지승람」에 전해진다. 관감천잔도, 즉 잔도^{잔도}는 나무사다리 길을 말하며, 천도^{천도}는 하천의 절벽을 파내고 만든 벼랑길을 말한다. 절벽과도 같은 산허리를 따라 6~7리나 이어진다. 바로 영남대로에서 가장 험준한 길이다. 낙엽 쌓인 길을 걷다 보면 뺨질뺨질 수많은 사람이 지나다녔던 토끼벼랑이다. 얼마나 많은 사람들이 지나다녔을까? 희망과 열정을 가진 사람들의 흔적 속에 길은 그렇게 닳아 있다.



▲ 3대를 이어 문경새재양조장을 이끌어 가는 이복만 대표다.
대한민국 대표 막걸리를 만들겠다는 일념을 가진 그는 자신이 만든 막걸리를 가장 사랑한다.



▲ 목화표 장갑 전경. 이곳은 장애인우선고용사업장으로 지역사회 발전에 크게 기여하고 있는 곳이다.