

오랜 세월 한 길을 걸어 온

경상북도

산업유망과
향토벤처기업

책을 펴내면서...

격동의 세월, 우리나라는 세계에서 유래를 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 유희도 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 않았습니다. 정직과 성실은 이들의 공통된 신념이었습니다. 참됨에 순종하지만 유약하지 않았습니다. 어찌면 가난했어도 비루하지 않았습니다. 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 경상북도는 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 목상정미소 _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 향남빵 _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 대흥염방 _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 가업을 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 가업을 잇고 있는 생막걸리 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. 때를 이어 기업을 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 낫은 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.



2014

경상북도
향토뿌리기업



바닷바람에 의지해 국수 만들기 46년

포항 구룡포제일제면

국수

친구를 좋아하고 술을 좋아하고, 집안에 있기보다 돌아다니길 좋아하는 남편은 웅기장사였다. 소가 끄는 수레에 웅기를 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 웅기를 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 돌았다.

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 어쩌면 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. 이때 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 가뭏없이 사라지고 말았다. 그리고 해거름이 되어야 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 아내로서 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 어쩌면 그토록 곱살긋게 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 걷어야 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 사 남매 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 작별하고 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. 하기가 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 말씀에 추억을 더듬어가며 일하고 있다.



▲ 래양과 바닷바람에 면이 마르고 있다.

이곳이 바로 이순화 여사(76세)가 1971년 30살에 시작해 지금까지 이어온 '구룡포제일국수'다. 구룡포항이 바라보이는 시장 안 골목으로 들어섰다. 바다가 지척인 까닭에 싱싱한 해산물이 가판대를 점령하고 건어물 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 나이 든 할머니의 부지런한 손길을 받으며 몇 번의 둥근 물러를 거치면서 끊임없이 국수를 뽑아내고 있었다. 대나무 가는 줄에 매달린 국수 면발은 어린 학생인 듯 몇 줄씩 걷어 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 찌러 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 불에 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 제각각 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 흠뻑 들어간다. 한참 말을 잇는 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 말았다. 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 뉘새바람, 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. 뉘새바람이 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 굵은 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 면발이기가 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 좋아한 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 오아시스, 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 하동대 씨. 이순화 여사는 TV ‘생활에 달인’에 나올 정도로 국수 만드는 일, 반죽 습도 맞추기에 일가견이 있다.

옹고집으로 지켜온 맛 경주 아화제면

국수

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 갯도가 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

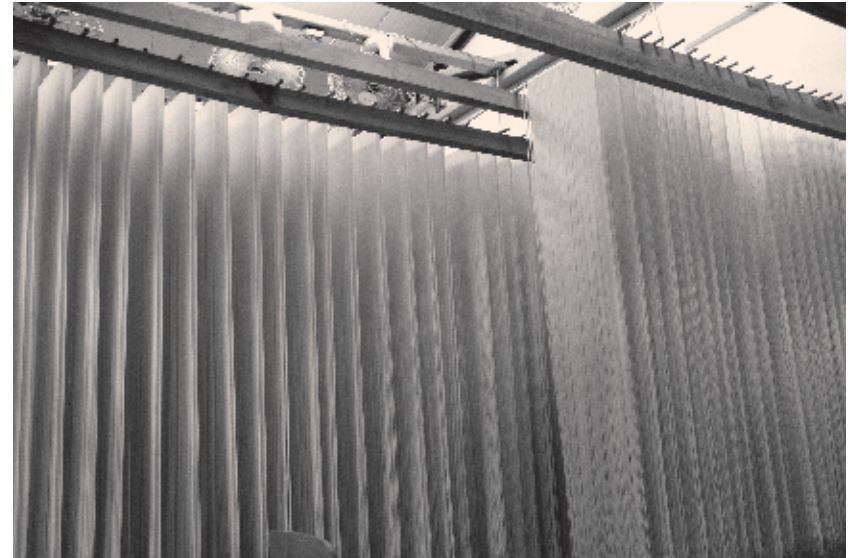
▼ 아화제면은 40년 이상된 기계에서 최근에는 저우 현대식 기계로 바뀌었다.



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 아내의 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 떨어놓은 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 작업이라고 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 사고가 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 뿜혀 나오는 국수 가닥이 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 다닌다거나 다른 사업에 관심을 두지 않았다. 그런 모습을 가까이서 지켜보는 부모님의 타는 애간장은 이루 말할 수 없었다. 간혹 뜻하지 않게 반항 아닌 반항을 하면서 집안의 문제로 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 꾸려가게 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.

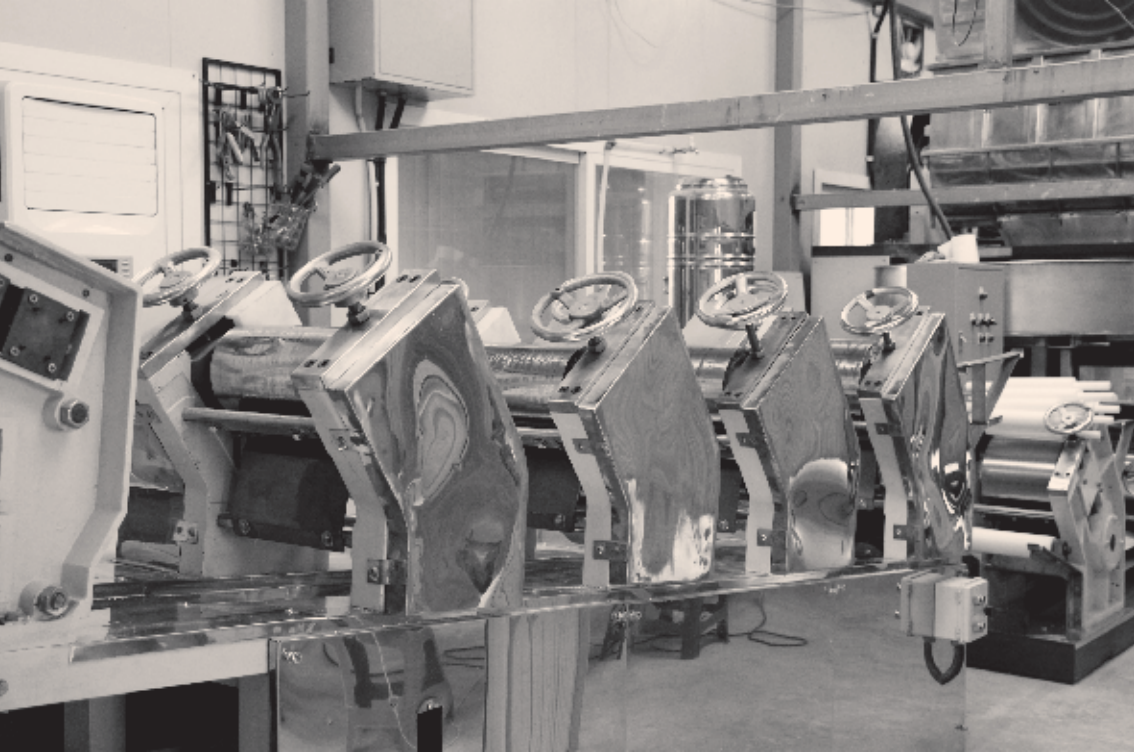
하지만 젊은 그는 오탁이처럼 일어섰다. 자신을 믿고 바라보는 아버지 어머니를 실망시켜 드릴 수 없었고, 그의 자존심 또한 허락하지 않았기 때문이었다. 무엇보다 그는 맛에 대한 확신과 열정이 있었다. 더 이상의 욕심은 없었다. 그런 까닭에 국수 만드는 방식 역시 아버지 때부터 해오던 그대로를 고수했고, 기계 역시 변함이 없었다. 다만 젊은 시절의 실패는 조심성을 더했고, 더불어 시장조사와 데이터베이스 축적 등 다양한 방식으로 결정에 신중을 기하게 했다.

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. 최근엔야 결국 현대식 기계로 바꾸었지만, 처음 기계를 들여왔을 때만 해도 지금까지의 맛에 변화가 옴에 따라 매출이 3분의 1로 푹 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 한기했다. 그 끝에 '아화국수'란 작은 돌출 간판이 소박하게 반겼다. 공장 내부는 오전에 만들어 놓은 국수가 마치 비단처럼 걸려 숙성 과정을 거쳐 마르고 있었다. 어쩔 그리도 고운 질감의 직선이 만 들어질 수 있을까? 마치 비단결 같은 면발의 모습에 눈을 빼앗기며 잠시 머뭇거리자 인기척에 사무실에서 사람 그림자가 어른거렸다. 때마침 검은 빨테 안경을 낀 젊은 사람이 환하게 웃으며 이방인을 반겼다. 그가 바로 '아화제면'을 2대째 꾸려가는 고집으로 푹푹 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 멋을 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



과 햇빛이 비스듬히 비추고 있었다. 상념을 깨듯 간혹 사람들이 들어와 국수를 사가지고 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



▲ 아화제면을 창업한 김방구 옹(78세).

는 증거다.

오래 삶지 않아도, 어쩌다 깜박하고 오래 삶아도 입안에 착 감기는 쫄깃한 면발에는 변함이 없다. 욕심에 볼이 터져라 육여넣고 대충 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)



◀ 아버지대를 이어 아화제면을 꾸려가고 있는 김영철 대표

그는 여전히 아버지의 실력을 따라가지 못한다고 한다. 하지만 최선을 위해 노력을 이기지 않는다. 우리 전통국수의 চাল진 맛을 대대로 이어가고 싶다는 포부를 밝혔다.

대형 프랜차이즈 업계를 넘어 영주 태극당

빵집

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 뒀안길이 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 꾸러가는 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 종합건자재상사 '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 35년에 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 밥을 들여놓은 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 수도룩했다. 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 모른 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 담고 있다. 그는 아버지 어머니가 영주 시민에게 받은 사랑을 조금씩 돌려드리는 중이다. 현재 영주 YMCA 이사장을 12년째 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 대형프랜차이즈와 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. 그뿐만 아니라 영주 YMCA 이사장, 영주 농구협회장 등 사회활동도 활발히 하고 있다.



▲ 해청기계공업 전경

70년에 걸쳐 3대를 이어온

상주 해청기계공업

공
업

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 눈에 축대를 곧추세우는 노력도 마다치 않았다. 모든 국민이 희망을 잃지 않기 위해 이토록 노력을 다했다. 어쩌면 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 흥흥해졌다. 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 떨어지는 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 '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.

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 경영 철학에서 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 심리학과도 연관이 있을 법하다. 공장 내부 한구석에는 필자가 아무리 설명을 들어도 도무지 감이 잡히지 않는 부품들이 상자에 가득 담겨 있었다. 마치 일본 애니메이션 대가 미야자키 히야오가 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 때문이라.

- ▷주소 : 경상북도 상주시 한신동 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 즐비한 곳이다. 그리고 낙동강 물레길은 낙동강을 따라 산과 강을 동시에 만날 수 있는 트래킹 코스로서 인기를 끌고 있다. 특히 사벌면과 가까운 곳에 경천대와 자연거박물관이 있어 한 번쯤 둘러봄 직하다. 또한 상주는 삼백^{삼백}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 대하는 데 있어 정성을 다하려는 인생철학이 만들어낸 얼굴이었다.

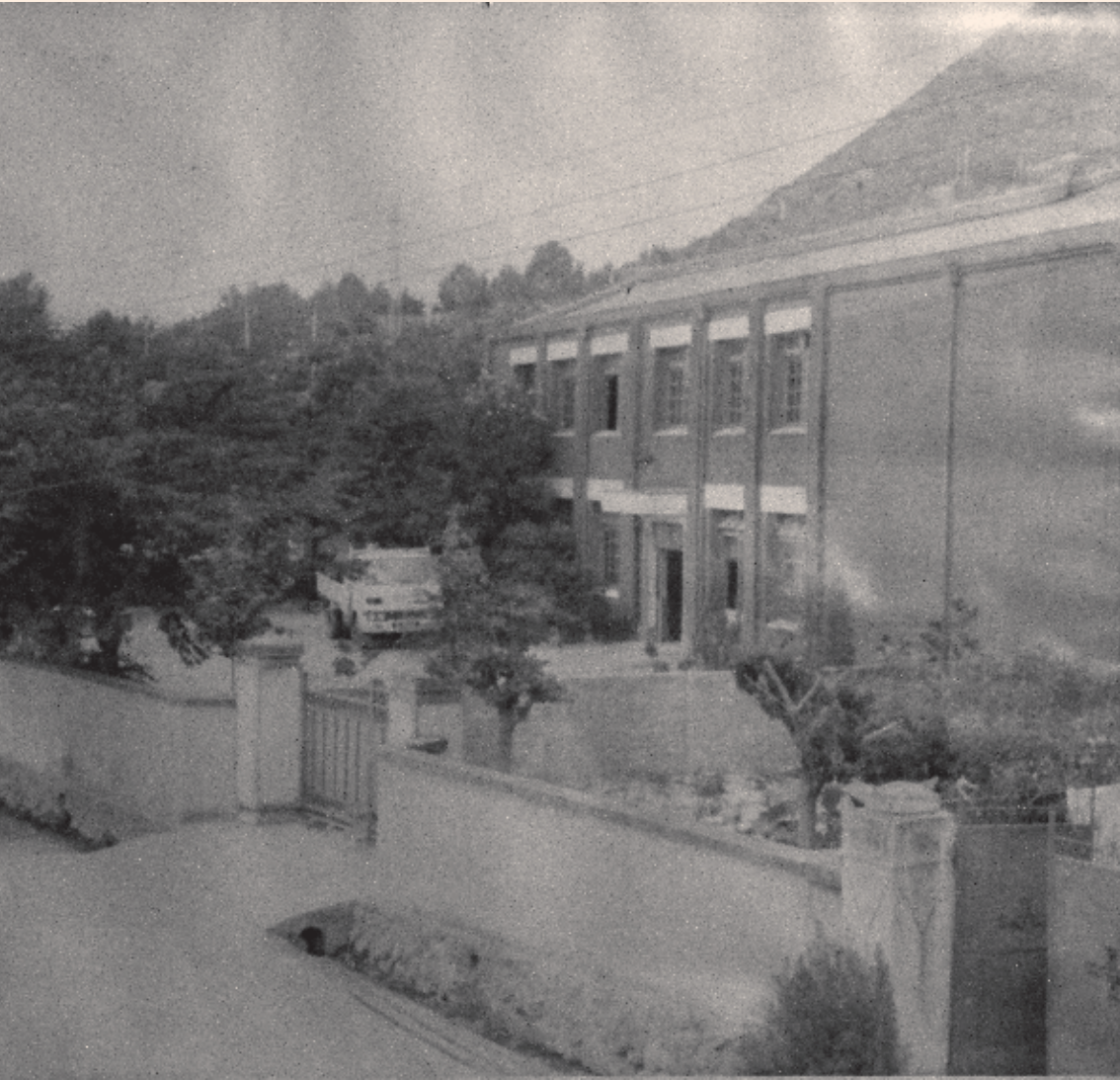
한결같은 술맛 '만복탁배기' 문경새재양조장

하 조 장

천국 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 가능자가 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



▲ 그 옛날 국수공장 빛바랜 전경사진

전통방식을 고집하는 자신이 마치 단술에 주정^{酒精}을 넣어 대량 생산하는 무정자 막걸리를 위해 완전 들러리로 전략한 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.

옹고집이 만들어낸 컵통

이 대표는 더는 욕심을 부리지 않기로 다짐한 후에야 마음이 조금은 진정이 되어 갔다. 그렇다고 그 앙금을 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 유희에 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 짧은 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 이종욱 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

옹기로 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 짐작되기도 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 달라라는 뜻이다.

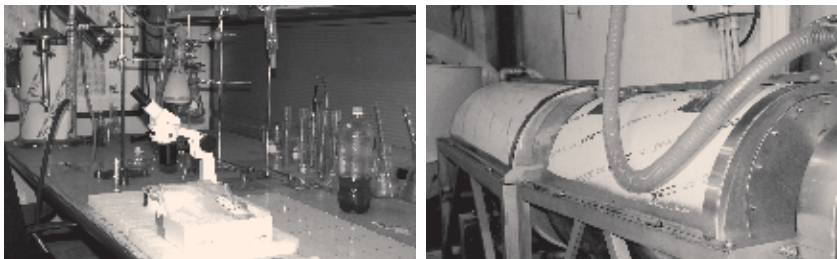
양조장 스케치

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 동갑내기란 사실이 둘의 경계를 허물게 했다. 역시 우리나라 사람들은 이런 면에서 참 좋다. 어디 외국에서는 상상이나 가능하겠는가? 아뿔싸! 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 벼들이 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 훑치듯 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 뛰어나지만, 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 옹기가 즐지어 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 받이 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 그랬던 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 쭈욱 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 압권이였다. 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. 언젠고 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^{문慶}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 길이 널만한 곳을 발견하여 벼랑을 잘라 길을 냈다고 한다. 토끼비리, 즉 토천이란 이름이 「신증동국여지승람」에 전해진다. 관감천잔도, 즉 잔도^{殘道}는 나무사다리 길을 말하며, 천도^{天道}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 남아 있다.



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

장갑

장애를 딛고 석탑산업훈장에 빛나는 성주 목화표 장갑



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

“오만과 교만, 자만과 건방이 물든 사람은 저 언덕 천상의 세계로 들어갈 수 없다”는 말이 있다. 그런데 첫 취재에서 참으로 선하고 겸손한 사람을 만났다. 마치 거친 세상을 인정이라도 하듯, 세월에 몸을 의탁한 채 모진 풍파를 겪으면서 오롯이 지난날을 이겨낸 흔적이 얼굴에 묻어 있었다. 굳은 왼손처럼 몸뿐만이 아니라 마음마저 경직된 장애를 극복하고 우뚝 선 사람이기에 더욱 귀하고 소중하게 다가오는 그의 삶이다. 그런 만큼 지금의 그에게서는 삶의 여유와 과거 모든 고난을 녹여낸듯, 부드러운 겸손의 향기가 풍겼다.

그러나 지금이 있기까지 그의 삶은 팽탄하지 않았다. 질시와 차별, 사회의 냉대와 따가운 시선을 받으며 견뎌낸 하루하루는 고난의 연속이자 눈물에도 씻기지 않는 시간이었다. 마음과 연결된 작고 큰 뼈마디의 삼엄한 고리들이 날날로 흩어져 고통으로 다가왔고, 한 점 바람도 가슴에 모진 응어리를 남기며 스쳐 갔다.

경북 성주군 월항면에서 장갑 하나로 우리나라 석탑산업훈장을 받은 '목화표 장갑' 백규현(69세) 대표이사가 그 주인공이다. 그는 현재 대한민국 '(재)장애인기업종합지원센터' 이사장직을 맡고 있으면서 장애인을 위한 일자리 창출 등 다방면으로 노력을 아끼지 않는다. 누구나 쉽게 할 수 있는 일이지만, 아무나 선뜻 나설 수 없는 일이다. 왜냐하면 그 역시 장애를 가지고 있기 때문이다.

손은 사람에게 있어 얼굴 다음으로 그 사람을 대변한다고도 할 수 있다. 그런데 그는 왼손에 장애를 가지고 있다. 원래 선천적으로 타고난 것이 아니었다. 나라가 가난하고, 집이 가난하고, 세상이 가난했던 시절, 그에게 예상치도 못했던 일이 일어나고 말았다. 초등학교 6학년 체육 시간이었다. 수업도중 앞으로 넘어져 팔 관절을 다친 것이다. 요즘 같으면 사진을 찍고 경우에 따라 간단한 시술이나 수술 한 번으로 끝날 것을 바로 치료하지 못했다. 당시 고향 성주에 병원이라곤 단 한 곳뿐이었다. 그곳은 감기 환자는 물론 팔다리를 다쳐서 와도 일사천리로 처리해 주는 '만병통치치료센터'였다. 힘줄이 늘어나고, 인대가 끊어졌을지도 모르는 어린아이에게 엑스레이는커녕 팔을 움직이지 못하게 'L'자로 깁스를 해버리고 집으로 돌려보냈다. 참으로 어이없는 일이었다. 깁스한 팔은 경직된 상태로 그렇게 굳어버려 영영 쓰지 못하게 되고 말았다. 그때부터 백규현 대표는 평생 장애를 안고 살아가야 했다. 굳어진 팔과 더는 움직이지 못하는 손을 볼 때마다 하늘을 향해 원망의 눈물을 삼켜야 했던 세월이었다. 질풍노도의 청소년 시절 세상을 원망하며 스스로 삶을 포기하려는 엄청난 결단을 내릴 뻔도 했다.

그러나 태양은 어김없이 떠올랐고, 계절은 그렇게 순환을 거듭하면서 세상을 닦았던 청소년기 방황도 수그러들기 시작했다. 20대에 들어서면서 최선을 다하



▲ 장갑을 짜고 코팅하는 작업을 거치고 있다.



면 반드시 성공을 이룰 수 있을 것이라는 생각을 굳히게 되었다. 굳은 팔만큼 남과 다른 장애를 딛고 세상에 우뚝 서리라는 굳센 열정이 솟아올랐다. 백 대표는 그렇게 지혜롭고 탄탄한 의지를 굳혀 나갔다.

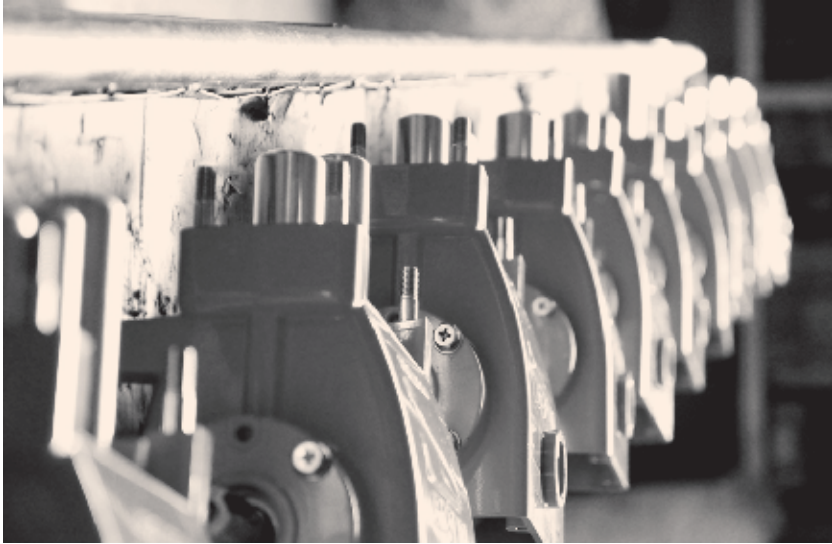
생각과 달리 현실은 여전히 냉혹했다. 최근에야 장애인을 위한 법이 개정되고 직장도 생겨났지만, 당시로선 취직은 꿈도 꿀 수 없었다. 세상의 따가운 시선도 그를 힘들게 했다. 육신이 멀쩡한 사람도 살아가기에 힘들었던 시절에 장애를 가진 그를 반겨주는 이는 아무도 없었다. 그에게 있어 눈물의 세월은 반대로 오기와 승부 기질을 심어주었다. 고향에서 부모님과 장사도 해보았지만 신통치 않자 그는 결국 대구로 생의 터전을 옮기게 된다.

40~50대가 넘는 사람들이라면 장갑에 대한 추억을 하나쯤은 가지고 있을 것이다. 당시 정성 들여 손으로 뜨개질한 병어리장갑은 연인들에게 최고의 선물이었다. 그것은 어머니의 따듯한 사랑이 담긴 증표였으며, 뽀뽀 언 손을 따듯하게 보호해주는 겨울철 최고의 필수품이었다. 엄지만 빠져나온 장갑의 모양도 정겨웠고, 한쪽을 잃어버리지 않게 기다란 끈으로 이어서 어깨에 걸치도록 한 그 마음도 다정하게 느껴지는 병어리장갑이다.

일제강점기 대구시 수성구 범어동에 우리나라 최초로 장갑을 짜는 편물기계가 독일 신부에 의해 들어왔다. 우리나라 장갑공장의 효시였다. 기계라곤 했지만, 자동화가 아니라 순수한 수동, 즉 선 채로 손으로 흔들며 돌려야 하는 기계였다. 해방 후 근대화 물결과 '잘살아보세!'라는 새마을 운동으로 장갑은 조금씩 사람들에게 익숙해지기 시작했다.

대구로 온 백 대표는 지인이 운영하는 장갑공장을 보고 잘만 하면 승부를 걸 수 있을 것이라는 생각에 소규모 자본으로 창업 일선에 뛰어 들었다. 우연히 장갑을 선택한 것은 마치 한 손을 쓰지 못하게 된 데 대한 보상처럼 어찌면 이것이 천직일 것이라는 믿음 때문이었다. 그때가 새마을 운동이 한창이었던 1975년이었다.

창업 당시에는 경공업 중심의 산업 체계라 장갑이 그리 필요한 물건이 아니었다. 다만 농사일을 하는 농부, 험한 바다와 싸우는 어부, 근대화에 내몰린 일부 노동자들의 손을 보호해 주는 귀한 상품일 뿐이었다. 추운 겨울에도 사정이 여의치 못한 공장이나 농어촌 사람들은 맨손으로 일했고, 참으로 가난한 시절이라 장갑



▲ 옛날처럼 단순히 장갑만 생산하는 것이 아니라 자동화된 시스템에 의해 항균코팅 장갑 등 다양한 제품을 출시하고 있다.

은 그저 사치품으로 여길 정도였다. 게다가 달리 할 것이 없었던 사람들이 너도나도 장갑공장에 뛰어들면서 사정은 더욱 나빠졌다. 상황을 정확하게 꿰고 있던 백대표는 장갑을 많이 만들기보다 품질로 승부를 걸었다. 직접 나서서 시장 확보에도 전력을 기울였다. 그냥 손님이 찾아오기만을 기다리지 않았다. 당시 포항 구룡포항이 장갑의 소비가 많은 곳이었다. 백대표는 직접 이곳을 공략해 시장을 선점해 나갔다. 농사철에 대비해 비축 물량을 늘리고 가을부터 겨울까지 판매에만 정성을 쏟았다. 이뿐만이 아니었다. 그는 공장으로도 눈을 돌리기 시작했다. '무역 1조 달러 도우미 목화표 장갑!', '건설의 원동력 손을 보호하자!'라는 구호를 내걸고 홍보에 들어갔다. 국가 제조업에 일조한다는 특별한 마음으로 전력을 기울였다. 하늘은 진정 돕는 자를 돕는다고 했다. 그러면서 '목화표 장갑'은 조금씩 살아나기 시작했다. 물론 일반 소매상을 위한 시장 판매도 소홀히 하지 않았다. 그에게는 장갑이 그냥 장갑이 아니었다. 자신의 한 손을 대신하는 하나의 꿈이었다.

그러던 중 27세에 성주가 고향인 착하고 성실한 아가씨를 만나 결혼을 했고 차츰 안정을 찾으면서 사업은 더욱 번창하기 시작했다. 집안이 잘 되려면 사람이 잘 들어와야 한다는 옛 어른의 말이 결코 틀린 말이 아니었다. 아이들도 태어나고 그에게는 새로운 열정과 꿈을 이루어야 할 목표가 생기기 시작했다.

1996년 백 대표는 새로운 꿈을 위해 고향인 성주군 월항면 논공단지로 사세를 확장해 들어왔다. 대구와 비교해 땅값이 훨씬 저렴했고, 고향에서 무엇인가 더 큰 꿈을 이루고 싶다는 열정 때문이었다. 막 새로운 공장이 들어서고, 자동화 시스템으로 동력을 확대했으며, 이를 통해 새로운 기능성 장갑을 개발하면서 희망이 부풀어 가고 있을 때였다. 하늘은 또 한 번의 심술을 부렸다. 이곳 성주로 옮겨온 이

듬해 우리나라 사람들을 고통 속으로 몰아넣은 외환 위기가 터진 것이다. 장갑 짜는 기계를 장기할부 리스로 들여와 착실하게 갚아나가던 중 잔금 1년을 남긴 상태였다. 환율 변동으로 갚을 돈은 처음 계약 당시 원가만큼 부풀어 있었다. 게다가 물건을 만들어도 팔리지 않았다. 마치 나라 경제가 숨을 멈춘 듯했다. 악전고투, 하지만 이리저리 내몰리면서도 희망을 포기하지 않았다. 다른 사람들이 하루를 견뎌내듯 그 역시 그렇게 견뎌냈다. 그러면서 공장은 조금씩 활기를 되찾아가기 시작했다. 지금까지와는 다르게 더 열심히 해야 한다는 전 국민의 마음가지짐이 최단기간에 외환 위기에서 벗어나게 된 동력으로 작용했다. 목화표장갑 역시 정상 궤도에 오르기 시작했다. 초심을 잃지 않았고, 열정을 다한 결과였다. 새롭게 상품 개발에 앞장서면서 우리나라 최고의 장갑공장들과 어깨를 나란히 하거나 선두에서 이끌기 시작했다. 1년에 한 번씩 국방부에 입찰해 우리 장병들이 사용하는 장갑을 만들어 꾸준히 군에 납품했으며, 또한 국내 굴지의 자동차 회사와도 정식 계약을 맺어 활기를 되찾았다.

이제 그의 앞길에 탄탄대로만 있는줄 알았다. 그러나 하늘이 질투라도 하듯 예상치 못한 곳에서 또 한 번 일이 벌어지고 말았다. 참 하늘도 무심했다. 공장에 불이 나 기계는 물론 그동안 만들어 놓은 물건들이 몽땅 잿더미가 되고 만 것이다. 망연자실, 어쩔 이리도 지독하게 시험에 들게 할까? 소방서 추산 1억 9천만 원 정도라 했지만, 실상은 30억 가까이 손해를 입었다. 남보다 우위에 서고자 했던 것도 아니었고 스스로 장애인기업종합지원센터와 함께 했으며, 회사에 장애인을 우선 고용하면서 장애인 취업과 복지에도 관심을 기울여 신뢰를 쌓았었다. 홀로



▲ 목화표 장갑에서는 정전기 방지용 장갑과 먼지가 묻지 않는 각종 기능성 장갑뿐 아니라 세균에 항균 수건과 행주까지도 생산하고 있다.

배불리 잘살고자 한 것이 아니라 우리 함께 잘살아보자며 이를 물었던 시간이었다. 한평생 쌓아올렸던 것을 잿더미로 만든 심정은 본인이 아니고서는 상상할 수 없는 일이다. 이제 포기를 하려고도 했다. 너무 지쳐 있었다. 은행 빚 6억 원이 고스란히 본인의 몫으로 남았다. 온전하던 그의 삶은 마치 낡은 사진처럼 정지된 것 같았다.

그러나 그대로 주저앉을 수는 없었다. 가족과 지금까지 함께 해왔던 직원들이 있었다. 아내와 사랑하는 아이들은 물론 자신만 바라보며 살아왔던 20여 명의 장애인과 남은 직원들을 위해 무엇인가 해야만 했다. 난파된 배에서 살아남기 위해

선 가진 물건들을 모두 버려야 하듯 과거의 집착보다는 마음을 비우며 아무것도 가진 것 없었던 시절, 처음 홀로 세상에 우뚝 섰을 때를 생각했다.

갈등과 고심을 거듭하고 있으니 무심했던 하늘도 너무했다 싶었던지 백 대표 앞에 천사 하나를 내려보냈다. 중소기업진흥청 대구·경북지사의 송00 본부장이 그동안 백 대표의 성실함을 눈여겨 보아왔던 터라 목화표 장갑에 특별재난 지원을 하기에 이른다. 그간의 노력과 신뢰가 이루어낸 기적이었다. 그동안 고정 거래처와 쌓은 신뢰도 큰 힘이 되었다.

그때를 회상하는 백 대표는 여전히 송 본부장의 고마움에 마음이 몽클해진다. 그때의 인연으로 지금까지 벗의 인연을 맺고 있다고 한다. 이제는 목화표 장갑을 되살리는 것은 오롯이 본인의 몫이었다. 그는 흔들리지 않았다. 처음처럼 성실과 정성을 다했으며, 거래에 양심을 팔지 않았다.

몇 년이 흐르자 목화표장갑은 이전처럼 정상궤도에 오르게 된다. 더구나 대기업과 고정 납품은 물론 군납, 대형 할인점도 목화표 장갑이 선점하게 되었다. 해외 수출도 날개를 달았다. 하지만 최근 값싼 중국산과 인도산이 활개를 쳐 해외시장에서는 고전하고 있다. 이제는 베트남산과 중국산 등 동남아에서 조잡하게 생산된 장갑까지 국내에 들어와 시장을 교란시키고 있다. 그러나 그는 더 욕심을 부리지 않는다. 상품의 질과 양심으로 승부를 걸 뿐이다. 원단 품질이 우수하고, 정성은 물론 생산 기술과 차별화된 다양한 제품에 그들은 경쟁이 되지 않는다. 오랜 전통방직공장에서 생산되는 뛰어난 원재료 덕에 가뭄하게 이겨낼 수 있다. 다만 저렴한 가격을 선호하는 사람들이 있어 간혹 신경이 쓰일 뿐이다. 최근 저렴한 제품만 선호하다 후회하는 공장들이 늘어나고 있다. 한 짝이면 충분할 일에 무려 네



◀ 2년째 코팅실에서 성실하게 일하는 백향숙 씨(27세)는 사장님을 비롯해 모든 직원이 가족처럼 대해 주기 때문에 매일 출근하는 것이 즐겁다며 수줍게 웃는다.

짜이 소비되니 이거야말로 돈을 주고 쓰레기만 양산하는 꼴이기 때문이다.

장갑공장은 가내수공업 형태로 전국에 1천여 개의 공장이 있지만 국방부 입찰과 할인점 입점 등에는 겨우 10여 곳만 참여할 수 있다고 한다. 이곳 목화표 장갑에서는 정전기 방지용 장갑과 먼지가 묻지 않는 각종 기능성 장갑뿐 아니라 세균에 항균 수건과 행주까지도 생산하고 있다. 이제는 대구광역시 북성로 공구골목에 안전보호장구를 도매하는 매장까지 갖추고 있다.

현재 직원 50여 명에 장애인 고용률이 무려 50%다. 직원 중 장애인이 25명이나 된다. 이곳에서 2년째 코팅실에서 성실하게 일하는 백향숙 씨(27세)는 사장님을 비롯해 모든 직원이 가족처럼 대해 주기 때문에 매일 출근하는 것이 즐겁다며 수줍게 웃는다. 이 모습 하나만 보아도 정을 가득 담은 백 대표의 사업운영 방식이 남다르다는 것을 직감한다.

여전히 장애를 가진 사람이 사업체를 꾸려 간다는 것은 무척 힘들다. 장애인 기업에 별도의 지원은 거의 없는 수준이다. 장애인 표준사업장은 5년간 소득세 50% 공제와 장애인 본인에 대해 소득세 200만 원만 공제해 줄 뿐이다. 전기세 역시 가정용 전기만 일부 혜택이 있을 뿐 기업체 혜택이라곤 전혀 없다. 그러나 언젠가 지금보다 더 나은 결과가 있으리라는 희망을 잃지 않고 있다. 이뿐만이 아니다. 안동교도소 내에 장갑 생산시설을 설치하여 수감자들에게 갱생과 직업교육·교육에도 힘을 쓰는 등 지역 발전을 위해 노력하고 있다.

이카루스 패러독스란 말이 있다. 성공과 실패의 이유가 같다는 이 말은 곧 성공이 실패를 초래하는 결정적 요인이 된다는 뜻이기도 하다. 늘 배우는 자세와 창

의적인 마음으로 초심을 굳건히 하면서 조금씩 대한민국을 넘어 세계 속에 우뚝 설 '목화표장갑'을 기대해 본다.



◀ 목화표 장갑을 이끌어가는 백규현 대표다. 그는 부단한 노력으로 역경을 딛고 지금의 자리까지 왔다.

▷주소 : 경상북도 성주군 월항면 장산리 1525

▷전화 : (054) 931 - 2241

▷창업 : 1975년

▷2014년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 성주에는 특별한 곳이 많다. 대양제면과 가까운 월항면에 세종대왕 왕자태실이 있으며, 조선시대 반가의 모습이 오롯이 남아 있는 한개마을도 유명하다. 또한, 수륜면에 범수사지 삼층석탑이 있고, 가야산과 가야산야생화식물원도 사람들이 많이 찾는 곳이다. 그리고 수륜면 무흘구곡 제곡에서 5곡까지의 신비로운 모습은 자연이 주는 경관에 눈을 떼지 못하게 한다.



▲ 그 옛날 켈리의 원료 한천을 만들기 위해선 바람과 건조한 날씨가 적당한 자연조건이 필요했다. 그래서 청도에 한천공장이 자리하게 되었다.

우리나라 근대산업의 역군 청도한천

한천

해초 우뚝가사리 추출물

한천이란 무엇일까? 조금은 생소한 단어 일수도 있겠다. 한천(寒天)이란 한마디로 젤리나 양갱을 만드는 데 꼭 필요한 식품 첨가물이자 원료이다. 국어사전에는 이렇게 나와 있다. “우뚝가사리를 끓인 다음 식혀서 만든 끈끈한 물질. 식용 또는 공업용으로 쓰인다”. 한천은 다른 말로 ‘우무’라고도 한다.

인터넷에는 보다 자세하게 나와 있다. “한천 용액은 응고력이 강한데 응고한 것은 비교적 용융점이 높고 잘 부패하지 않는 이점이 있다. 한천은 물과의 친화성이 강하여 수분을 일정한 형태로 유지하는 능력이 크기 때문에 젤리·잼 등의 과자와 아이스크림, 양조시의 찌꺼기 압힘 등의 식품 가공에 많이 이용되고 있다. 또한 세균의 작용으로 잘 분해되지 않고 강한 응고력을 이용해 세균배양용으로도 쓰인다.”고 되어 있다. 이처럼 한천은 젤리나 양갱에 많이 이용되어 왔으며, 최근에는 웰빙 열풍에 힘입어 다이어트 식품으로 주목받고 있다.

한지에서 보듯 한천(寒天)은 겨울에 자연 바람에 얼렸다 녹이기를 반복하면서 잘 말려야 품질이 우수한 한천이 나온다. 최근에야 기계에 의존해 다양한 종류의 한천이 생산되고 있지만, 옛날에는 오롯이 사람의 힘으로 만들어야 했던 시절이 있었다. 한겨울에도 야외에 한천을 지게에 지고 나르는 수고를 마다치 않은 사람들이 많이 있어 가능했던 일이었다. 우뚝가사리를 목 상태로 만들어 차가운 곳에 널어놓으면 겨울바람에 가느다란 지푸라기처럼 말라간다. 이것은 온도와 기후에 따라 영향을 많이 받는다. 사람 몸에 해로운 동물성 젤라틴이 아니라 인체에 아무런 해를 끼치지 않는 해초를 이용한 식물성 젤라틴 원료의 탄생이다.

30년 넘게 이어온 '청도한천'의 역사

이곳 경상북도 청도군 화양읍에 30년 이상 한천 하나로 이어가는 기업이 있다. 바로 (주)청도한천이다. 현재 경남 양산에서 '청도한천'의 모태 기업인 '명신한천'을 꾸려가는 임종렬 대표(87세)가 1980년 10월 1일 이곳에 한천 공장을 세웠다. 그리고 2년 뒤인 1982년에 7명의 주주와 합자회사로 청도에 '청도한천' 회사를 차린 것이 시작이었다. 임 대표는 우리나라 한천 역사에 있어서 공로자이자 선구자였다. 30대 초반 일제강점기 때부터 일본사람 가방을 들어주면서 한천 기술을 배웠다고 한다. 한천을 일본말로 '칸템(かんてん)'이라고 하는데 일본의 양갱이나 과자에 많이 들어가는 한천은 당시부터 일본인들에게 인기 있는 품목이었다. 임 대표는 광복을 맞이하면서 본격적으로 자신만의 회사를 만들어 한천을 생산하기 시작했다. 그가 물색한 곳이 바로 청도였다. 넓은 터와 팔공산과 비슬산에서 불어오는 바람, 그리고 가끔 남쪽에서 불어오는 마파람이 얼었던 한천을 다시 녹



▲ 그 옛날 한천을 건조하던 모습.

여 건조시키기 때문이었다. 그리고 현재 '청도한천'이 들어선 이곳은 밤에는 잘 얼고 낮에는 잘 녹는, 한천 생산에 있어 최적의 기후조건을 가지고 있다. 그래서 한천은 겨울에만 생산이 가능한 일이다.

새로운 사람과 새롭게 태어나다

현재 이용현 대표이사(63세)가 경영 일선에 있다. 어떤 사정이 있어 군인이었던 그가 한천과 인연을 맺게 되었을까? 부산에서 소위로 임관해 군에 몸담고 있던 이용현 대표는 제대 후 자신만의 삶의 터전인 건설회사를 꾸려가고 있었다. 당



▲ 청도한천 전경. 이곳은 밤에는 잘 열고 낮에는 잘 녹는, 한천 생산에 있어 최적의 기후조건을 가지고 있다. 그래서 한천은 겨울에만 생산이 가능한 일이다.

시 우리나라는 새마을 붐과 건설경기가 최절정에 달했고, 성실하게만 한다면 일 자리 또한 넘쳐나던 시절이었다. 늘 성실하고 정직했던 그는 '명신한천'을 꾸려가던 임종렬 대표의 눈에 띄게 된다. 끈질긴 설득 끝에 임 대표는 자신의 딸을 이 대표에게 소개해 사위의 연을 맺었다. 얼마나 사람이 탐났으면 그렇게 할 수 있었을까? 사뭇 궁금하지 않을 수 없다. 사위가 된 이 대표는 7명의 주주와 함께 합자회사를 만들었던 1982년 당시에 이곳 '청도한천'에 들어와 공장장으로 주주가 되면서 한천과의 첫 인연을 시작한다.

세상에 만만한 일은 없었다. 겨울에 칼바람 맞아가며 실한천을 만드는 일은 호락호락하지 않았다. 땀 흘려 손이 호호 불며 일하는 사람들을 보면서 공장장이란 직책을 가진 그도 그냥 있을 수 없어 그들과 함께 일했다. 끈질기게 성실히 하는 사람에게서는 불가능이란 없었다. 자신이 가진 재능이라고 성실 하나뿐이었다. 다만 자기 일을 숭배하듯 최선을 다했다. 공장장으로 근무한 지 10년이 지난 후 회사는 새롭게 태어났다. 처음 함께 시작한 주주들에게 분배한 후 자신이 대주주가 되고, 현재 공장장과 생산과장을 주주로 영입해 더욱 탄탄한 경영 지배 체제를 확고히 다졌다.

일본 수출의 길이 열린다

어느 날, 낯선 사람들이 찾아와 회사의 경영상태를 조사하면서 대차대조표와 금전출납부 등 모든 자료를 조사해 갔다. 나중에 안 일이지만, 일본 모 기업에서 거래를 위해 우리나라에 있는 신용평가 대행업체에 '청도한천'의 신용도 조사를 맡겼던 것이다. 그런 일이 있고 난 얼마 후 일본의 미쓰비시사와 거래가 성사

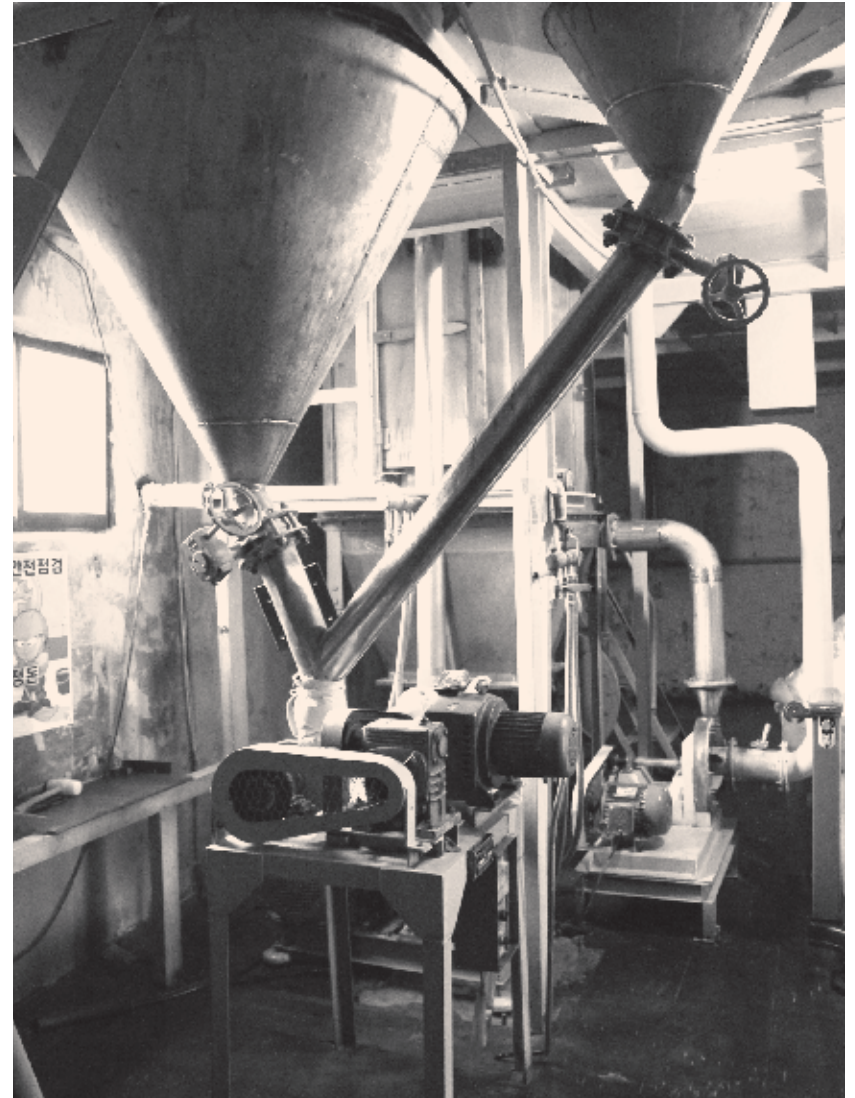
되었고, 일본의 이나식품과도 거래를 시작해 대일 수출에 활기를 띠게 된다. 그렇게 시작된 대일 무역이 벌써 25년째 거래 중이다. 그는 일본인에게서도 배울 것은 배운다는 늘 열린 자세를 가지고 있다. 막연한 반일감정은 도리어 해가 될 뿐이라는 소신에는 변함이 없다. 그 사람들과 친분을 쌓아가면서 영업에 도움을 받고 있다. 그들의 정직함과 장인정신, 비록 크진 않아도, 매출이 그다지 높지 않아도 3대·4대에 걸쳐 가업을 이어가는 그들의 마음을 배운다. 이러한 열린 자세는 외환위기 때 도리어 호황으로 작용한다. 국내 우뭇가사리를 사들여 한천을 만들어 일본으로 수출해 많은 흑자를 낼 수 있었다. 그는 그 공을 모두 내일처럼 열심히 해준 직원에게 돌린다.

시장 변화에 적극 대처하면서 적응

이제는 추운 겨울에 일하려는 사람이 없어 10년 넘게 만들어온 겨울한천을 만드는 일은 포기하고 자동화 기계를 이용해 가루한천과 카라기난(Carrageenan), 실한천을 생산하고 있다. 제주도에서 사들였던 우뭇가사리는 우리나라 해녀들이 나이를 먹어감에 따라 국내산 우뭇가사리 수급이 힘들어 인도네시아, 필리핀에서 수입에 의존하는 비율이 점점 높아지고 있다.

여전히 주 거래처가 일본이지만, 2000년대 초까지만 해도 수출은 물론 국내 시장까지 호황을 이루던 한천이었다. 과거 70%대 육박했던 수출이 이제는 40%로 떨어져 경영에 부담이 되고 있다. 이뿐만이 아니라 일본의 아베노믹스로 인하여 현상까지 생겨나 지금 압박에 대한 부담이 크다.

수출에 전력을 기울이면서 국내 시장 활성화를 위해 눈을 돌렸다. 카멜레온이



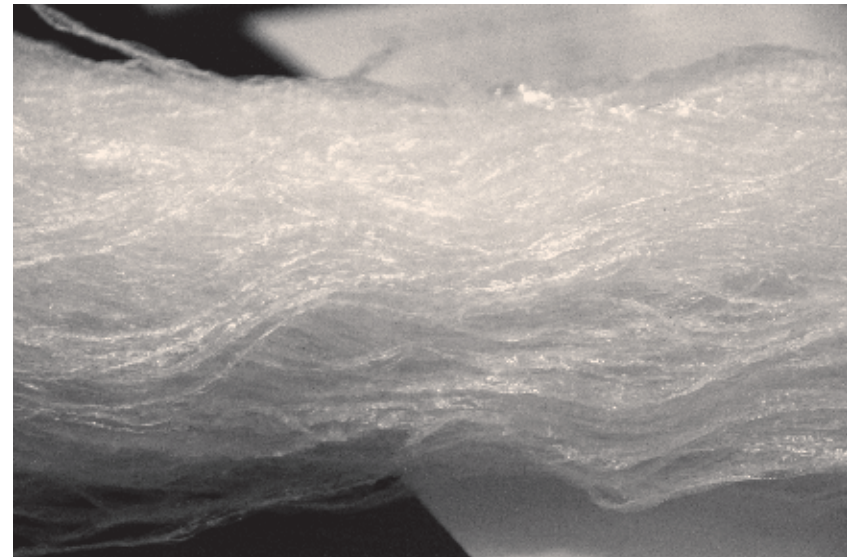
▲ 청도한천 공장 내부. 탈수과정을 거치는 공정 시스템이다.

주위 색에 따라 몸의 색깔을 변화하듯 공정을 바꿔가면서 변화에 적극적이다. 극복할 수 있다는 긍정의 마인드는 여전하다. 식품의 겔화제나 각종 의약품, 화장품 등의 안정제와 분산제(分散劑)로 이용되고 있는 카라기난(carrageenan)과 분말 한천을 생산하면서 활로를 찾았다. 꼭 식품용이 아니라 이제는 화장품용과 공업용으로든 전환할 수 있기 때문이다. 피부미용을 위해 얼굴에 붙이는 마스크 팩과 얼굴에 바르는 젤 등이 그것이다. 카라기난 국내 제조공장은 '청도한천'을 포함해 두 곳뿐이라 시장확보에 자신이 있다. 1차 가공을 거쳐 2차 가공만 해서 국내 화장품 회사에 납품하고, 3차 가공을 거치면 국내 유수의 제과 업체에 납품하고 있다.

무엇보다 별도의 영업팀이 없어 기존 거래처와의 신용이 가장 중요하다. 고정 거래처는 모두 20년이 넘도록 변함없이 거래가 지속해서 이루어지고 있다. 특히 청도 주민을 우선 고용하여 농촌 경제에도 도움을 주고 있다. 이들 열두 명의 직원이 가족처럼 똘똘 뭉쳐 지금의 회사를 내 집처럼 생각하며 생산에 박차를 가하기 때문에 미래의 에너지로 작용한다. 하지만 여전히 저가 공세로 수출시장을 공략 중인 중국이 가장 큰 경쟁자로 대두되고 있어 힘겨운 싸움을 준비 중이다. 기적이 일어나길 바라는 것이 결코 아니다. 차근차근 미래를 위해 성실히 준비해가고 있기 때문이다.

'청도한천' 스케치

가을날 한적한 오후 해가 막 서산으로 기울어 갈 무렵이었다. 잎이 다 떨어진 감나무에 주홍빛 감만 주렁주렁 열려 어린 시절 추억에 잠기게 하고 있었다. 사람들이 모여 사는 동네와 얼마간 떨어진 공장 주위로는 추수를 끝낸 논밭들이 한



▲ 이것이 실한천이다. 주로 겨울에만 생산되던 것인데 최근에는 인력난으로 생산을 중단한 상태다.

산한 풍경을 보여주었다. 청도한천 넓은 회사 마당에 사람 그림자라곤 보이지 않고 공장의 지붕만 석양을 받아 빛났다. 공장 입구 대문 기둥에 잠시 기대 공장 전경을 카메라에 담자 옆에 붙은 사무실에서 한 남자가 나오며 인사를 건넸다. 취재를 위해 미리 전화해 두었던 터라 기다리고 있었던 모양이었다. 안경을 쓴, 50대 후반이나 60대 초반쯤으로 보이는 캐주얼 차림의 그가 바로 임종렬 대표에 이어 이곳 '청도한천'을 2대째 꾸려가는 이용현 대표였다. 털털한 미소가 옆집 아저씨처럼 친근하게 느껴졌다. 인사를 건넨 후 그가 먼저 공장을 안내했다. 이미 일부는 작업이 끝난 시간이라 생각보다 한산하다 싶었으나, 다음날 출하될 상품이 꼭



들어찬 제품 창고에 들어서자 생각이 바뀌었다. 이 대표는 설비 시스템을 보여주면서 제품이 생산되기까지의 전 과정을 자세하게 설명해 주었다. 그의 설명은 거침이 없었다. 필자에게 생소한 한천에 대해서 아주 세세한 부분까지 하나하나 예를 들어가며 알려주었다. 그 과정을 요약하자면 우선 우뭇가사리(해초)는 알칼리 처리하여 세정작업을 거쳐 식물성 기름을 뽑아내는 등 여러 과정을 거친다. 쥘 탱크에 저장해 탈수 과정을 거친 후 그것을 건조해 분말로 만든다. 그리고 몇 번의 과정을 더 거쳐 혼합기에 넣어 제품을 완성한다. 이 과정은 거래처의 요구와 용도에 따라 과정이 생략되거나 추가가 된다.

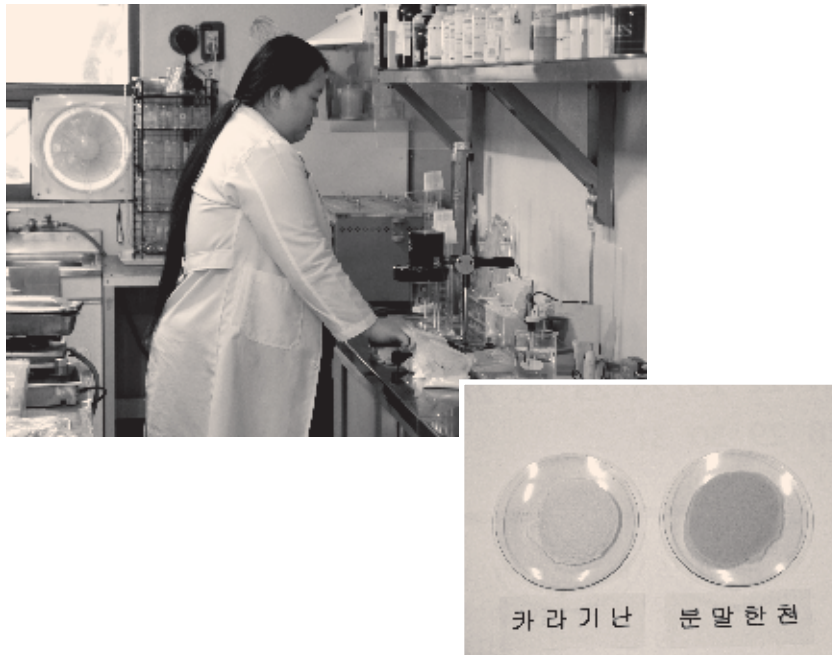
이용현 대표의 성실한 삶

공장을 둘러본 뒤 입구에 '경상북도뿌리기업'이라는 팻말이 걸린 사무실에 들어가 마주 앉았다. 사무실 벽에는 지난날 이곳의 성장 과정을 오롯이 보여주는 다양한 사진들이 걸려 있었다. 끊임없는 개발을 위한 사무실 옆 연구실에서는 흰 가운을 입은 연구원이 연구에 몰두하고 있었다.

이 대표는 지금까지 '청도한천'이 있기까지의 사연을 소상히 들려주었다. 그는 단 한 번도 불평하지 않았다. 힘들어도 지쳐도 불평한다는 것은 있을 수 없는 일이었다. 그는 이곳에 몸을 담고 나서부터 주말부부로 살아왔다고 한다. 물론 사연이 있겠지만, 참 쉬운 일은 아니라는 생각이 들었다. 일에 대한 열정과 애착이 없으면 그렇게 하기도 힘든 일이다. 최근에는 자신들의 보금자리를 이곳 회사와 가까운 곳에 새롭게 마련하고 있다고 했다. 70% 공정을 보여 얼마 있으면 가족 모두가 이곳으로 이사해 함께 할 날을 손꼽아 기다린다고. 그러나 부산에서 아내와

함께 살던 딸은 이미 출가 외인이 되었다. 세월이 더 흐르기 전에 대학을 졸업한 아들에게 이 기술을 전수하고 싶다는 것이 그의 소박한 소망이다.

‘청도한천’은 이제 중국과의 경쟁에서 반드시 이겨야 하는 과제를 안고 있다. 아시아 시장을 넘어 세계로 진출해 경상북도 뿌리기업으로서 가치를 이어가는 ‘청도한천’을 기대해 본다. 아무도 알아주는 이 없어도 홀로 묵묵히 한길을 이어가는 이 대표에게 진정으로 찬사를 보내며, 우리나라 근대산업과 맥을 함께해온 ‘청도한천’이 2대를 넘어 3대, 4대까지 이어가길 기대한다.



- ▷주소 : 경상북도 청도군 화양읍 소라리 385
- ▷전화 : (054)372-7701
- ▷창업 : 1980년(사업자등록 1982년)
- ▷2014년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 경상북도 남쪽에 자리하고 있는 청도는 역사와 문화가 오롯이 살아 있는 고장이다. 천년 고찰 운문사는 우리나라 3대 비구니사찰로 운문호중(雲門湖鐘)이라 하여 새벽에 들리는 종소리와 함께 예불의 광경이 심금을 울린다. 특히 운문사에는 삼층석탑과 석등 등 석재 문화재가 즐비하고 보물 제193호로 지정된 금당 앞 석등을 비롯하여 보물 제316호 원응국사비(圓應國師碑), 보물 제317호 석조여래좌상, 보물 제318호 사천왕석주(四天王石柱), 보물 제678호 삼층석탑, 보물 제208호 동호(銅鑪) 등이 있다. 또한 입구에 천연기념물 제180호로 지정된 처진 소나무가 있다. 청도에는 이 외에도 청도향교, 우리나라 유일의 내시 고택인 김씨고택, 밀양박씨 세거지 운강고택 등이 있다.



▲ (주)청도한천을 20여년째 꾸려가는 이용현 대표다. 텅텅한 미소에 정이 뚝뚝 흐르는 친근한 모습이다.



▲ 청송양조장에서는 순 100% 우리쌀로 빚은 막걸리와 청송의 특산물 청송사과를 첨가해 만든 사과막걸리가 생산되고 있다.

양 조 장

66년 전통의 오랜 맛 청송양조장

‘대전양조장’으로 더 잘 알려진 이곳 ‘청송양조장’은 청송군 부남면 대전로에 주소를 두고 있다. 일제강점기 해방을 맞은 이듬해인 1946년(1949년 면허)부터 시작한 양조장이었으니 무려 66년이 지났다. 그런 만큼 막걸리를 빚는 과정 역시 오랜 경험에서 우리나라 방식 하나도 버리지 않고 그대로다. 그래서 술맛 또한 예사롭지 않다. 그러나 술맛은 나중에 언급하기로 하고 지금까지 이어온 힘이 무엇인지 이 집의 내력부터 살펴보자.

‘청송양조장’은 현재 이곳을 꾸려가는 정우기 대표(59세)의 선친 정무석(작고)옹이 시작해 2대에 걸쳐 내려오고 있는 곳이다. 원래 부남면 이현리에서 일제강점기 시절부터 양조장을 꾸려오고 있던 선친이 광복 이후 그곳을 다른 사람에게 넘겨주고 이곳 고향인 부남면 소재지에서 양조장을 다시 차린 것이다. 그 당시 차렸던 청송양조장은 지금과 달리 부남면 시장 대로에 있었다.

그곳이 한국전쟁 당시 북한군 폭격에 흔적도 없이 사라지자, 지금의 자리로 옮

겨와 다시 건물을 올리고 재기한 불굴의 양조장이다. 우리나라는 일제강점기에서 벗어나 광복을 맞이했지만, 동족상잔의 비극 한국전쟁까지 겹치면서 전 국민이 만성 식량 부족에 시달렸다. 그래서 쌀로 막걸리를 빚는 것을 금지했다. 미국으로부터 밀가루 원조가 이루어지고 나서야 전 국민은 수제비, 칼국수 등 분식으로 허기진 배를 채웠다. 그때 밀가루로 막걸리를 만들기 시작했고, 점점 지역별 독과점 시대가 되면서 1970년대 막걸리 전성시대를 맞이한 양조장은 1980년대 초까지 호황을 누리게 된다.

어쩌다가 막걸리의 팔자도 변하고 말았다. 그것은 '잘살아보세!'라는 구호 아래 전 국민 새마을운동이 일어나 나라의 경제가 조금씩 나아지기 시작했기 때문이다. 그에 따라 사람들의 입맛도 변하면서 사람들은 점점 맥주와 희석식 소주, 외국에서 들여온 위스키와 코냑까지 찾기 시작했다. 특히 그런 술들이 젊은 사람들 입맛을 사로잡으면서 막걸리는 시골 농부들이나 늙은이들이 마시는 술로 전락해 버리고 말았다. 시쳇말로 "촌놈이나 찾는" 그런 하찮은 술로 팔자가 기구해진 것이다. 지금까지 백성들 가슴을 달래주었던 막걸리로서는 여간 억울한 일이 아니었다.

원래 막걸리는 조선시대부터 백성들이 즐겨마시던 술이었다. 그리고 막걸리에는 예부터 오덕^{五德}과 삼반^{三反}이란 것이 있다고 한다. 취하되 인사불성일 만큼 마시지 않음이 제 일덕^{一德}이요, 새참에 마시면 요기가 되는 것이 이덕^{二德}이며, 힘이 빠졌을 때 기운을 돋우는 것이 삼덕^{三德}이고, 안 되던 일도 마시고 느긋이 웃으면 되는 것이 사덕^{四德}이며, 더불어 마시면 응어리 풀리는 것이 제 오덕^{五德}이다.



▲ 청송양조장은 막걸리 주입과 포장만 시스템에 변화를 주고 제조방식은 그 옛날 아버지가 하시던 방식을 고스란히 고집하고 있다.

삼반^{三反}이란, 아무 일도 하지 않고 놀고먹는 사람이 마시면 속이 끓고 트림만 나며 숙취를 부르니 근로지향^{勤勞志向}의 반유한적^{反有關的}이요, 서민들이 즐겨 마시니 서민지향의 반귀족적^{反貴族的}이며, 군관민이 참여하는 각종 제레나 대사 때 고을의 합심주로 막걸리를 돌려 마셨으니 평등지향의 반계급적^{反階級的}이라는 것이다. 이 말은 고인이 된 조선일보 칼럼리스트 이규태 선생이 쓴 책에 나온 말이다.

조선조 초에 정인지^{鄭麟趾}는 막걸리가 젖과 생김새가 같다 하여 “막걸리는 노인들의 젖줄”이라며 아기들이 젖으로 생명을 키워가는 것에 비유했다. 이는 노인들의 영양 보급원뿐 아니라 무병장수^{無病長壽}의 비밀을 뜻하기도 했다. 조선조 최초로 사헌부와 사간원의 양관 대제학^{兩館 大提學}을 지낸 서거정^{徐居正}이나 김시습^{金時習}의 술벗 손순효^{孫舜孝} 역시 만년에 밥 대신 막걸리를 마심으로써 무병장수한 경우이다.

그러나 과거는 과거일 뿐이었다. 막걸리는 세월이 지나 사람들의 입맛이 변하면서 사양길로 접어들었고 양조장들은 경영난을 겪는다. 전국 양조장이 있는 곳이라면 어디든 그랬던 것처럼 네 곳의 양조장이 난립해 있던 청송에는 결국 세 곳을 한 곳으로 통합하고 이곳 청송양조장만 살아남게 되었고 둘은 경쟁체제에 돌입하게 된다. 이는 양조장 경영에도 자신이 있었지만, 무엇보다 자신이 만든 막걸리에 대한 자부심이 있던 까닭이었다. 더 중요했던 것은 오랜 세월 동안 지켜온 가업을 어떻게든 이어가야 한다는 사명감 때문이었다. 몇 년이 흐르자 유지하는 것도 힘들어 버릴까도 생각했지만, 가업을 쉬어 접는다는 것은 마음이 허락하지 않았다. 기실 정 대표의 오기와 자존심이 허락하지 않았기 때문이다. 다만 시대의 흐름에 맞춰 가스를 공급해주는 일까지 함께 겸업하면서 버티기에 들어갔다. 막



걸리 생산은 하루 적은 양이라도 좋았다. 그래서 여전히 막걸리는 만들어졌고, 풍족하진 않았지만 얼마간 판매량을 올리며 전통을 이어갔다.

반대로 고달픈 몸과 마음은 어쩔 수 없었다. 전국적으로 난립해 있던 2만여 곳의 양조장이 8백여 개로 줄어들면서 1990년대 중반에 또 한 번 손을 놓을까 심각하게 고민하기 시작했다. 고심 끝에 어디서나 희망은 존재한다는 믿음과 당장 장사가 안 된다고 버틸 수는 없다는 생각을 굳혔다. 위기는 의외의 곳에서 일어났다. 바로 대한민국에 외환위기가 찾아온 것이다. 전 국민을 힘들게 했고, 수많은 가정이 해체되고 실직자가 늘어나면서 돈줄의 흐름이 막혀버렸다. 하지만 지혜로운 자는 위기를 기회로 삼는 법이다. 청송양조장은 돌파구를 찾기 위해 청송의 명소 주왕산과 주산지를 빌려 청송의 특산물을 이용한 사과막걸리 ‘주왕’과 100%

순 우리 쌀로 만든 ‘주^酒산지’를 생산했다. 부남면은 물론 주왕산과 주산지를 찾는 관광객들이 주로 찾으면서 양조장은 활력을 되찾아갔다. ‘청송사과축제’가 열리는 기간에는 더욱 활기를 띠곤 했다.

대한민국 국민은 어느 나라 못지않게 강한 민족이다. 장롱 속에 잠자고 있던 금 모으기, 허리띠 졸라매기, 일자리 나누기 등의 노력으로 세계에서 유래를 찾아볼 수 없을 정도로 단기간에 정상을 회복하기 시작했다. 그러면서 나라의 경제도 이전과 달리 조금씩 풀리면서 이에 편승해 막걸리 붐이 일기 시작했다. 특히 살아 있는 효모균이 막걸리에 풍부하게 들어 있다는 사실이 알려지면서 힐링 열풍과 맞물려 우리 것에 대한 애정이 국민들 사이에 살아났다.

일이 이렇게 되자 과거에는 소 닭 쳐다보듯 하던 대기업에서 막걸리에 발 빠르게 손대기 시작했다. 그들은 대량생산을 목표로 하여 찌쌀을 갈아서 단 하루 만에 몇 만 병씩 똑딱 만들어냈다. 막걸리 제조 과정에 있어 몇 단계를 거치는 소형 양조장이 그들을 상대하기란 여간 힘겨운 싸움이 아니었다. 앞친 데 뒷친 격으로 서울에서는 66개 양조장 주주들이 모여 충북 진천에 대형 공장을 세우면서 ‘서울장수탁주’라는 제품을 만들어 힘겨루기에 들어갔다. 대구 같은 도시 역시 마찬가지였다. 서울장수탁주가 일본 수출길이 막히면서 저가에 물량 공세를 펼치며 지역으로 침투하기 시작했다. 지금도 소형 양조장들이 여전히 고전하고 있는 이유 중의 하나다. 청송양조장은 4년 전 공장 시설을 보완하면서 하루 600~700리터를 생산했으나 요즘은 300~400리터 정도만 생산하고 있다. 젊은 사람들이 떠나간 시골이라 유통이 어렵다는 것이 정 대표의 설명이다. 그렇다고 지금까지 그래 왔듯 마냥 놔 놓고 있지는 않았다. 맛과 기술을 보완하고 완벽한 사과막걸리 생산을



▲ 청송양조장 전경



▲ 막걸리 초단이 열심히 익어가는 중이다. 가만히 귀를 기울이면 뽀글뽀글 사름을 나누는 소리가 들린다.

위해서 청송군과 협동으로 대구가톨릭대학교에 용역을 의뢰해 사과막걸리에 연구를 거듭하고, 서울의 농협기술센터에서 제조방법을 배우는 등 정성을 다했다. 그는 제조설비만 정상적이라면 가능성이 있다고 힘주어 말한다. 비록 막걸리에 대해 짧은 지식일지언정 어린 시절부터 시작한 일이라 자신이 있다.

막걸리는 집집이 맛이 다르고 깊이가 다를 수밖에 없다. 그 이유는 집마다 떠 돌아다니는 효모가 다르고 그에 따라 생성되는 균이 다르기 때문이다. 정 대표 역시 문경새재양조장처럼 '전국막걸리품평회'에 절대 참석하지 않는다. 우리의 전통술인 막걸리가 단맛으로만 변해가는 것이 가장 안타깝고, 전통방식을 고집하

는 소형 양조장을 들러리로 세우는 것이 이해가 안 되기 때문이다. 대형 업체에서 고두밥을 뽕튀기하듯 해 물을 섞어 만드는 간단한 제조공정의 막걸리와, 고두밥을 찌고 곡자와 섞어 효모를 발생하게 한 후 종균을 배합하고 공기 중에 떠다니는 효모가 섞이면서 자연스럽게 숙성되어 만들어진 막걸리가 함께 비교된다는 것에 자존심이 상했다. 탁주, 즉 막걸리를 만들려면 기술을 포함해 시대의 변화에 순응하는 것은 당연한지도 모르지만, 막걸리 주입과 포장만 시스템에 변화를 주고 제조방식은 그 옛날 아버지가 하시던 방식을 고스란히 고집하고 있다. 맛의 변화를 위해 사카린을 넣는다는 것은 꿈도 꾸지 않았다. 단지 과일 향을 높여주면서 쓴맛을 줄여주는 효소 숙성법을 거친 아스파탐 사용은 감추지 않지만, 이 외의 그 어떤 인공물질도 넣지 않는다. 그럼에도 사람들은 설마하는 눈초리로 잘 믿으려 하지 않아 많이 속상하단다. 쌀은 자신이 직접 2천 평 땅에서 농사지는 것을 사용하지만, 모자라 인근 도평정미소에서 주왕쌀과 삼자현쌀을 구입해 막걸리를 빚는다. 막걸리에 가장 중요한 물은 지하수를 개발해 사용한다. 3년마다 실시하는 수질 검사에서 가장 높은 평점을 받은 물이다. 물론 인근 양조장과 경쟁이 심해 가격을 올릴 생각은 꿈도 꾸지 못하는 실정이다.

오후 점심시간을 막 넘긴 시간에 찾은 청송양조장에서는 연세가 지긋한 초로의 남자분이 양조장 청소에 한창이었다. 이미 오늘 소비될 술 빚는 작업이 끝났다는 뜻이라 고두밥을 찌고 술을 담는 과정을 확인하지 못해 무척 아쉬운 마음이 들었다. 그러나 양조장을 많이 취재했던 터라 위안으로 삼으며 양조장 뒤편 정 대표가 가정을 꾸리는 보금자리로 들어갔다. 왠때 같은 강아지가 이방인을 향해 갑자

기 찾아 대니 집안에서 주인인 듯 머리가 희끗희끗한 남자분이 반긴다. 그가 바로 이곳 '청송양조장'을 2대째 꾸려가는 정우기 대표다. 그는 이곳 청송군 의회 회장을 지내기도 했다. 무려 3선 의원으로 청송군을 위해 몸을 사리지 않았다. 백발이 성성한 그는 참 온화한 인상이라 쉬이 사람을 잡아끄는 매력이 있었다. 나이와 비교해 뽀얀 피부와 은근한 미소는 마치 어린 시절에나 만났을 초등학교 인자한 선생님 같았다.

6남매 중 막내인 정우기 대표가 이곳 양조장을 이어받게 된 사연은 무엇일까? 그는 원래 서울서 직장을 다니다 별도의 사업체를 운영하고 있었다. 서울의 대도시 생활이 너무 힘들어 잠시 고향으로 내려 왔다가 그만 아버지께 붙잡히고 말았다. 어쩔 수 없는 선택이었지만 이것은 필연이라는 생각에는 변함이 없다. 결국 1982년부터 양조장을 물려받아 오롯이 본인의 힘으로 이끌어온 삶의 터전이다. 벌써 30년이 훌쩍 넘었으니 인생의 중반을 막걸리와 함께 보낸 세월이었다. 그래서 막걸리에 대해 아는 것이 없다며 겸손해하지만, 실은 누구에게라도 뒤지지 않는 숨은 실력자이다. 특히 배움에는 왕도가 없다는 생각으로 맛과 품질을 위해 먼 서울 길도 마다치 않고 배우러 다니는 까닭이다.

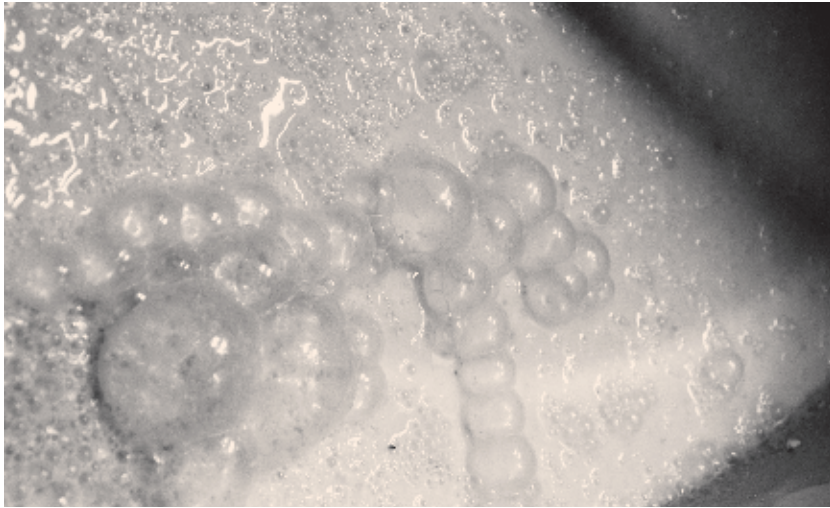
이곳 '청송양조장'에서 만들어 내는 막걸리 맛은 어떨까? '주산지 쌀막걸리'는 순 100% 청정지역 청송에서 나는 쌀로 빚는다. 노송과 학이 어우러져 마치 신선 이 노니는 모습을 연상케 하는 청송은 깊은 산 맑은 물의 고장이다. 어찌면 신선이 즐겨 마시는 술맛이 이러할까 싶게 깊고 은근한 뒷맛이 일품이다. 단언컨대 절대 달지가 않다. 많이 마셔도 다음날 머리가 아프지 않다. 맑고 깔끔한, 마치 우리네 어머니 모유 같은 느낌의 막걸리라 더욱 정감이 가는 술이다. 청송의 특산물



◀ 청정지역 청송에서 생산되는 쌀만 고집해 막걸리를 만든다.



▲ 그 옛날 분주하게 막걸리를 빚었던 옹기. 이제는 편안하게 쉬고 있는 모습이다.



▲ 속에 걸쭉하게 보이는 것이 바로 술의 어머니 주모(酒母)다. 술을 피는 이낙이 아니다. 누룩과 쌀로 버무리 익혀 술의 원료가 되게 한다. 나무로 휘휘 저어 긴장을 시키자 효모균이 더욱 왕성하게 활동한다. 안에서 걸쭉한 방울이 뽀글뽀글 올라온다. 진정 생명의 탄생을 보는 것 같다. 인고의 시간을 거치고, 또 다른 재료들과 만나 사랑을 나누고 신선한 물과 만나 다시 한 번 몸을 부딪치면 진정한 막걸리로 태어나게 된다.

청송사과를 함께 넣어 만든 '주왕'은 더 뽀얗다. 사과향이 살짝 비출 듯 말 듯하지 만 사과 향을 너무 강조하다 보면 엉뚱한 맛으로 변할 수 있어 탁주 본연의 맛에 충신했다. 다만 새로운 사과막걸리 맛을 위해 부단히 노력하고 있는 중이라 더 기 막힌 맛을 기대하게 된다.

젓산균 덩어리인 막걸리는 우리 몸속의 독소들을 배출시켜 주는 역할을 하니 서양의 독주 위스키와 맥주, 소주에 비할 바가 못 된다. 그래서 온 국민의 사랑을 독차지하면서 여전히 건재하다. '청송양조장'에서 생산되는 막걸리는 인근 도시 안동에서도 인기가. 안동대학교 축제 기간이면 어김없이 이곳에서 만든 막걸리

가 동이난다고 한다.



◀ 청송양조장을 꾸려가고 있는 정우기 대표다.

▷주소 : 경상북도 청송군 부남면 대전로 121-1

▷전화 : (054) 872-3418

▷창업 : 1946년(주류제조면허 1949년 6월 1일)

▷2014년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 무릇 신선이 노닌다는 청송은 하늘이 내려놓은 절경 주왕산과 자연의 신비로움을 오롯이 보여 주는 주산지, 그리고 청송 제경 신성계곡의 방호정, 붉은 벽 자암, 기기묘묘한 바위들이 마치 히말라야를 옮겨놓은 것 같은 백석탄이 인가다. 또한 99칸 민간가옥의 진수를 보여주는 송소고택 등 볼거리 즐길거리가 매우 많은 고장이다.

청송군 홈페이지 : www.cs.go.kr

아무리 위대한 것이라도 시작은 미미한 법이다. 꾸밈이나 거짓 없는 소박하고 질박한 삶이었지만 이들에겐 꿈이 있었다. 단순히 살아가려는 방편이었지만 희망을 잃지 않았다. 오랜 인연 속에 애오라지 살아온 삶이었지만 미주알고주알 가슴에 추억으로 남았다. 추억은 시간을 거슬러 오른다. 그 속에 고희도 있고, 애절한 사연도 담겨 있다. 결국엔 그것들이 모여 희망의 꽃을 피웠다.

돌이켜보면 늘 승자의 호연지기만 있었던 것은 아니었다. 시류에 따라 패자의 처연함도 담겨 있다. 하지만 절망하거나 좌절하지 않았다. 가업(家業)을 이어가기 위해 순간을 참고 또 참으며 지켜왔다. 견디고 참는다는것은 어쩌면 이들에게 있어 숙명이었는지 모른다. 옛 모습을 간직하며 살아온 삶의 조각모임들은 보는 이로 하여금 처연한 아름다움을 선사한다. 일제강점기의 아픔도 고스란히 담겨 있다. 격동기를 보냈던 흔적도 남아 있다.

만고풍상을 이겨낸 소나무처럼 경상북도에서 오랜 세월 동안 묵묵히 견뎌온 이들이 있어 참으로 자랑스럽다. 그러나 '빠름'이 유행이 된 오늘날, 급속한 도시화로 하나씩 사라지고 있어 안타까움을 준다. 보존이 시급한 것처럼 보인다. 이들이 이루었던 흔적뿐 아니다. 이들의 마음과 정신까지 후대에 남겨야 한다. 그런 까닭에 경상북도에서 '경상북도 산업유산'으로 지정하고 체계적 보존과 장기적 관리 방안을 모색하려한다.



살아있는 술 박물관
영양탁주합동

탁주



이곳 영양탁주는 아침 6시면 고두밥을 찌기 시작한다. 고두밥은 불린 쌀을 찜통에 잘 썬어야 한다. 설익으면 신맛이 강하게 되고, 너무 익으면 시원한 맛이 반감된다. 어느 정도 시간이 흘러 8시가 되면 고슬고슬 익은 고두밥을 퍼내고 골고루 식혀 누룩을 함께 섞어 술을 만드는 첫 과정에 들어간다.

그리 넓지 않은 공간에 작은 창문 사이를 뚫고 들어온 새벽바람이 희미한 백열전등 아래 고두밥에서 올라오는 김과 섞여 연신 운무를 연출한다.

영양(英陽)은 그 옛날 고은(古隱)이라 불리었다. 그것은 그만큼 은둔하기 좋은 곳이며, 세상을 잊고 수려한 자연경관을 벗 삼아 진지한 삶의 사유를 찾아 사색하기에 좋은 고장이란 뜻이다. 그래서 충의열사와 선비들이 태어났고, 빼어난 산세와 지형으로 학문하기에 알맞은 곳이라 수많은 문인이 배출되었다. 그것이 바로 영양을 일러 '문향(文鄉)'이라 부르게 된 사연이다.

자연의 숨결이 오롯이 숨 쉬고 있는 내륙의 섬이자 오지인 이곳은 삶의 여정을 되돌아보는 지혜를 선사하고 있다. 그런 만큼 맑고 깨끗한 물과 청량한 바람이 가슴에 스며든다. 물맛이 좋은 고장은 술맛 또한 좋다. 술맛이 좋은 고장은 사람들 인심 또한 좋다. 이곳 영양에는 우리나라에서 막걸리를 빚는 양조장 중 가장 오래된 양조장이 남아 있다. 무려 88년의 내력을 간직한 영양 양조장은 처음의 그날처럼 아침이면 고두밥을 찌내고, 술 익는 소리가 들려온다.

영양 양조장은 1926년에 설립되었다. 내륙의 섬 영양에서 이처럼 오래도록 양



▲ '영양생막걸리' 맛은 아주 특별하지는 않다. 쌀과 밀가루 반반씩 섞은 만큼 색깔 또한 누르스름하기도, 뽀얗지도 않은 반반이다. 톡 쏘는 청량감이 있다든가 진하다는 느낌 없이 다만 약간 달착지근한 맛에 시원한 맛을 겸하고 있다. 그러나 입맛에 길들게 되면 긴 여운을 주는 맛이다. 즉, 잔이 거듭될수록 마시는 즉시 입맛을 다시게 만드는 미묘한 감칠맛을 준다. 그래서 할아버지와 할머니와도 어울리고, 아저씨 아주머니는 물론 젊은 사람과도 잘 어울린다. 발에서 일하다 마셔도 부담이 없고, 반주로 마셔도 좋다. 비오는 날 마셔도 어울리고, 퇴약실에서 마셔도 어울린다. 오래되고 좋은 벗과 함께 마신다면 오래된 이 집의 내력처럼 긴 여운을 남긴다. 이것이 영양 사람들에게 일편단심 사랑을 받는 이유가 아닐까.

조장이 유지할 수 있었던 까닭은 무엇일까? 영양에는 예부터 막걸리를 빚는 양조장이 많았다. 현재의 양조장도 열 개의 양조장이 하나로 합쳐 이루어진 것을 보면 최소한 네 개 이상의 술도가(양조장)가 있었다는 이야기다. 현재의 주주도 열 명인 것으로 보아 충분히 설득력 있는 이야기다. 지금이야 2만이 채 못 되지만 1960년대만 해도 영양의 인구는 7만5천 명이 넘었다. 그리고 영양에는 공장이라고는 없었다. 지금처럼 담배농사와 고추농사로 유명한 고장이었다. 때문에 봄부터 가을까지 농번기 때는 막걸리 판매가 절정에 달했다. 밭에서 일하는 농부들이 독한 소주를 즐겨 마신다는 것은 상상도 할 수 없다. 아무리 맛있는 맥주라도 시원하지 않으면 그 생명력을 잃는다. 냉장고가 흔치 않던 시절이었지만 맥주나 사이다는 마시고 돌아서면 금방 갈증이 올라오지만 막걸리는 그렇지 않다. 그 옛날 막걸리를 농주(農酒)라고 불렀듯 농부의 술이었다. 마시면 갈증도 해소하고, 배도 부르고, 도수도 높지 않아 힘을 솟게 하는 우리의 술이다. 이곳 영양 양조장이 지금까지 내려올 수 있었던 내력도 이와 무관하지 않다. 또한 막걸리를 마시는 주 소비자가 60~70대로 옛 막걸리 맛에 대한 향수와 함께 길들여진 입맛 때문이라고도 할 수 있다.

일제강점기에는 산림과 막걸리 등 여타의 기반 시설을 이곳에 명망이 있거나 재력이 있는 가문에게 허가를 해 주어 운영하게 했다. 바로 이씨, 조씨, 오씨 등 지역가문의 유지들이었다. 영양군지에 1930년 주류 제조업주는 무려 15명에 달했다. 이곳은 처음에 청주(淸酒)공장이었다가 해방이 되자 탁주공장으로 바뀌게 된다. 그러던 것이 1971년 영양 여러 곳에 산재해 있던 술도인들이 현재 자리의 '영양동부양조장' 자리로 합쳐진다. 정식 명칭은 '영양주조주식회사'였다. 그리고 뒤



▲ 술이 익어가는 공간이다. 늘 20도 온도를 맞춰야 하는 까다로운 공간이지만 여름철에는 시원하고, 겨울철에는 따뜻한 온기를 내뿜는다. 이곳의 벽과 천장은 독특하다. 일정한 온도를 유지하기 위해 왕겨를 채워 넣은 두 겹의 벽 두께가 무려 1m 가까이 된다.



◀ 옹기 속에 걸쭉하게 보이는 것이 바로 술의 어머니 주모(酒母)다. 술을 파는 아낙이 아니다. 누룩과 쌀로 버무려 익혀 술의 원료가 되게 한다. 나무로 휘휘 저어 진장을 시키자 효모균이 더욱 왕성하게 활동한다. 안에서 걸쭉한 방울이 뽀글뽀글 올라온다. 진정 생명의 탄생을 보는 것 같다. 인고의 시간을 거치고, 또 다른 재료들과 만나 사람을 나누고 신선한 물과 만나 다시 한 번 몸을 부딪치면 진정한 막걸리로 태어나게 된다.

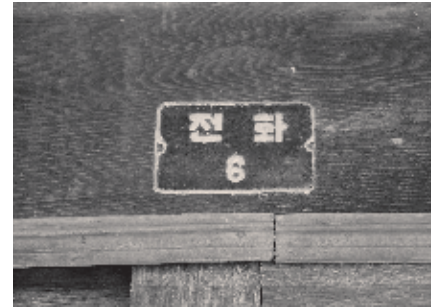
이어 1988년 '영양양조유한회사'로 바뀌게 된다. 당시 인부 십여 명이 복직했을 정도로 호황을 이루었다.

현재 '영양탁주합동' 권시묵(67세) 대표 할아버지 권상목 옹이 가업을 이어받아 법인 상속이 아닌 법인 대표로 변경한 것이 인연이 되었다. 원래 선대의 고향은 충재고택이 있는 봉화의 닭실마을이었다. 증조할아버지가 영양의 주실마을 한양조씨 며느리를 얻어 할아버지가 주실마을에서 살게 되었고, 그것이 인연이 되어 할아버지는 자연스럽게 이곳에서 양조장을 경영하게 되었다. 할아버지 대를 이어 아버지가 이어받아 꾸러오다가 아버지가 돌아가시자 서울에서 30년 동안 생활하고 있던 권시묵 대표가 영양으로 내려와 가업을 이어받는다. 서울에서 대학교를 나왔으니 당시 조부의 덕을 많이 보았다고 한다. 이것은 그만큼 막걸리가 호황을 누렸다는 뜻이 된다. 권 대표는 1998년 설암에 걸려 수술을 받고서야 나왔지만 여전히 침샘이 말라 늘 껌을 씹어야 한다고 말한다. 그는 “개가 침을 흘려도 부럽다.”고 심경의 어려움을 토로했다. 이것 말고도 어려움은 또 있다. 조금씩 막걸리가 맥주와 위스키, 소주에 밀려 사양길로 접어드는가 하더니 힐링과 웰빙 열풍에 힘입어 사람들이 막걸리를 찾게 되었지만 막걸리 '공급구역제한제도'가 풀리면서 전국 막걸리 춘추전국시대가 도래하게 된 것이다. 사연이 이러하니 소규모 양조장은 대규모 기업형 주류공장에 밀려 힘겨운 사투를 벌이고 있는 실정이다. 그러나 이문이 남지 않아도 끝까지 꾸러간다는 게 권 대표의 신조다. 그동안 영양탁주를 마셔왔던 주민들과 애주가들의 믿음을 저버리지 않기 위함이고, 그 옛날 영양의 유일한 기업체였던 것을 영업이 어렵다고 하루아침에 치워버릴 수 없기 때문이다. 그래서 지금도 날마다 술이 익어가는 영양합동탁주다.

일본식 건물의 잔재가 오롯이 남아 있는 이곳 영양탁주는 88년 전 당시 모습에서 지나간 역사를 그린다. 입구에 들어서면 시멘트 기둥 가운데 '영양탁주합동관리회' 당시 나무판자 간판이 눈길을 끈다. 사각의 분할된 유리 창문이 일제강점기 건물의 흔적을 보이고, 그 앞으로 얼마간의 공간이 있다. 이 공간은 바로 초창기 한창때에 술 배달을 위한 자전거 대기소다. 배달이 밀려 항시 막걸리를 싣고 가려는 '짐받이 자전거'가 줄지어 만원을 이루었다. 당시에는 지금처럼 병에 담아 배달했던 것이 아니라 커다란 나무통에 술을 실어 날랐다. 나중에는 플라스틱 술통이 생겼고, 1988년 '88서울 올림픽'을 맞아 국가 시책에 의해 모두 병으로 담게 된다. 당시 짐받이 자전거에 술통을 걸어 배달하던 걸쇠가 용도를 다한 채 걸려 있다.

막걸리 양조장답게 막걸리가 이리저리 뿌려진 흰 자국이 무늬처럼 사연을 담고 있는 미닫이 문 옆에는 '주류제조업 제 호'라고 쓰인 파란 칠이 몇 호인지 알 수 없게 벗겨진 채 달려 있다. 문 위에는 '전화 6'이라는 오래된 풋말이 붙어서 이 집의 내력을 말해주고 있다. '전화 6'은 전화기가 귀했던 시절, 전화기라곤 단 10대 뿐이었던 영양의 모습을 보여준다. 그중 1번부터 5번까지는 관공서에서 쓰고, 민간으로서 첫째인 6번을 이곳 양조장에서 썼다. 그만큼 영양군에서 높은 비중을 차지했던 양조장이었다. 양조장, 제재소, 정미소를 하면 남부럽지 않았던 시절이었던 만큼 그 위상을 알 수 있는 흔적이다.

빼겨덕거리는 미닫이문을 열고 들어서면 생각보다 천장이 높다. 이곳에는 최근 설치한 술병에 술을 담는 기계가 놓여 있다. 빈 병을 대고 수도꼭지처럼 꼭지를 틀면 술이 술병에 채워진다. 건물 내부에는 술병과 빈 상자들이 가득 쌓여 있



◀ '전화 6'이라는 오래된 풋말이 이 집의 내력을 말해주고 있다. 전화기가 귀했던 시절 영양에는 전화기가 단 10대뿐이었다. 그중 1번부터 5번까지는 관공서에서 쓰고, 민간으로서 첫째인 6번을 이곳에서 썼다. 그만큼 영양군에서 높은 비중을 차지했던 양조장이었다. 양조장, 제재소, 정미소를 하면 남부럽지 않았던 시절이었던 만큼 그 위상을 알 수 있는 흔적이다.

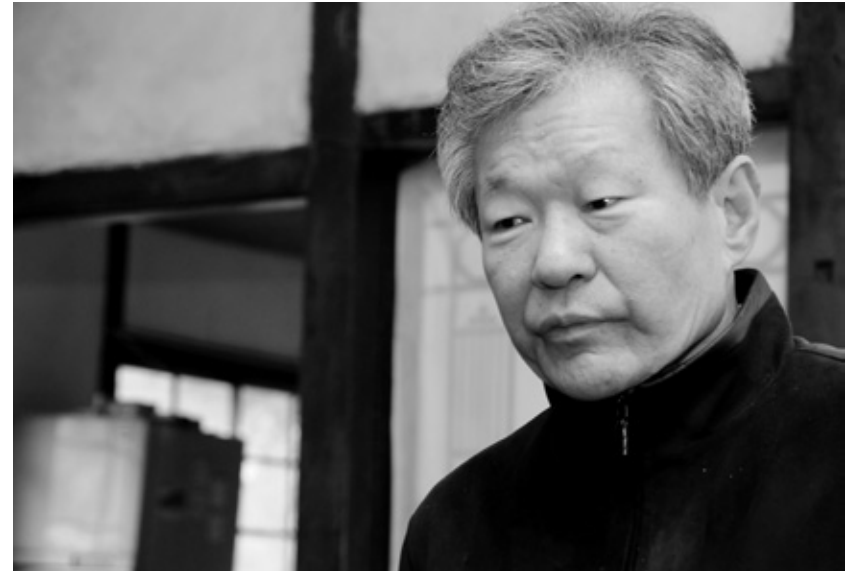
다. 페인트가 벗겨지긴 했지만 벽에 금 간 곳 하나 없다. 안의 기둥과 방으로 들어가는 문지방은 보기 드문 압록강 적송을 사용했다. 지붕은 지진에도 견딜 수 있는 트러스 구조이고, 건물 이음 부분에 쇠못을 사용한 것이 아니라 나무못을 사용한 것도 시대를 가늠하게 해 준다. 사람이 밟고 드나드는 문지방은 반질반질 닳아 있지만 작은 상처만 조금 있을 뿐이다. 손으로 쳐 보면 돌처럼 단단하다. 심지어 벌레조차 슬지 않고 옛 모습 그대로이다. 그렇지만 이 목재 하나하나에도 막걸리의 맛이 녹아든 것처럼 보인다. 늘 풍겨오는 막걸리 냄새뿐 아니라 심지어 어떨 때에는 의지와는 상관 없이 막걸리 맛도 보았을 것이니, 그 세월이 얼마인지 무던한 건물과 건물을 이루고 있는 자재들만 알 뿐이다. 그래서 이곳에 처음 들어서면 막걸리 특유의 내음이 가득하고 이 집 막걸리에 대한 궁금증이 고개를 쳐든다. 건물 벽에는 플라스틱 국함에 밀려 하릴 없이 쌓여 있는 나무 누룩상자가 한가롭다.

사무실 안으로 들어가면 먼지 묻은 낡은 책상 위에 오래된 주판이 여전히 그 자리를 지키고 있다. 그 뒤로는 미닫이 판문이 3단으로 되어 가림막을 쳐 놓았다. 그 속에는 이 집의 역사가 고스란히 남아 있는 금고가 숨어 있다. 금고 역시 일제

강점기에 사용하던 것으로 여전히 견고하다. 금융업이 발달하지 않았던 시절, 당시 이곳이 화폐를 보관하던 곳이며, 각종 장부나 귀한 물건을 넣어 두었던 곳이다. 즉, 보물창고였다. 어느 날 이곳에 도둑이 들었는데 금고 문을 열려다 결국에 열지 못하고 그냥 갔다고 한다. 금고에는 '아사히 긴꼬'라는 상호가 남아 있어 알 수 없는 서글픔을 일으킨다. 권 대표 말에 의하면 일본 관광객들이 흥미롭게 많은 관심을 가졌다고 한다.

이곳 영양탁주는 아침 6시면 고두밥을 찌기 시작한다. 고두밥은 불린 쌀을 찜통에 잘 찌내야 한다. 설익으면 신맛이 강하게 되고, 너무 익으면 시원한 맛이 반감된다. 어느 정도 시간이 흘러 8시가 되면 고슬고슬 익은 고두밥을 퍼내고 골고루 식혀 누룩을 함께 섞어 술을 만드는 첫 과정에 들어간다.

그리 넓지 않은 공간에 작은 창문 사이를 뚫고 들어온 새벽바람이 희미한 백열전등 아래 고두밥에서 올라오는 김과 섞여 연신 운무를 연출한다. 온 공간이 희뿌옇게 시야를 가리고 고두밥을 퍼내는 두 사람의 모습이 실루엣으로만 잡힌다. 그 중 한 분이 이곳에서 약 50여 년을 하루같이 술을 빚어온 공장장 권부웅(73세) 옹이다. 고향도 이곳 영양읍이다. 어린 시절 학교를 마치고 곧바로 이곳에서 일을 시작했다. 군대를 다녀온 후 다시 이곳에 돌아왔다. 주인이 바뀌어도, 시대가 바뀌어도 권부웅 옹은 한결같았다. 뽀얀 얼굴, 선한 눈매, 그리고 잔잔히 흐르는 입가의 미소가 사람을 끌어들이는 매력을 가지고 있다. 60대 후반쯤으로밖에 보이지 않는다. 지금은 권 대표와 둘이서 술을 만들고, 배달까지 하는 일인 삼역도 거뜬히 해낸다. 그래서 막걸리 맛이 한결같은 것은 당연한지도 모른다.



▲ 영양탁주합동 권시목(67세) 대표. 할아버지 권상목 옹이 가업을 승계해 법인 상속이 아닌 법인 대표로 변경한 것이 인연이 되었다. 할아버지 뒤를 이어서 아버지가 꾸려오다 돌아가시자 서울에서 살던 권 대표가 고향인 이곳으로 내려와 가업을 이어가고 있다.



◀ 이곳에서 약 50여 년을 하루같이 술을 빚어온 공장장 권부웅(73세) 옹이다. 고향도 이곳 영양읍이다. 어린 시절 학교를 마치고 곧바로 이곳에서 일을 시작했다. 군대를 다녀온 후 다시 이곳에 돌아왔다. 주인이 바뀌어도, 시대가 바뀌어도 권부웅 옹은 한결같았다. 뽀얀 얼굴, 선한 눈매, 그리고 잔잔히 흐르는 입가의 미소가 사람을 끌어들이는 매력을 가지고 있다. 정말 60대 후반쯤으로밖에 보이지 않는다. 지금은 권 대표와 둘이서 술을 만들고, 배달까지 하는 일인 삼역도 거뜬히 해낸다.



▲ 연탄 난로에 연탄을 갈아 넣는 권부웅 옹의 얼굴이 붉게 물들고, 주변이 환해진다. 참으로 술이 알맞게 익어갈 수 있는 아늑한 공간이다. 기대에 보답이라도 하듯 한창 술이 익어가는 소리가 난다. 줄지어 선 스텐 술독에 귀를 가까이 대자 뽀글뽀글 거품이 일어나고, 스스로 온기를 내며 그 과정에서 내는 소리가 고요함 속에 야단스럽다. 그중 어느 것은 일주일째 사랑을 나누는 중이고, 어느 것은 십여 일째 온기를 품고 사랑의 결과물을 만들어 내는 중이다.

권부웅 옹의 안내로 옆에 연결된 방으로 들어서니 얼굴로 확 전해오는 따스한 온기를 느낄 수 있다. 술이 익어가는 독특한 냄새가 코끝을 자극하고, 조용한 공간 속에서 술이 익어가기에 한창이다. 이곳이 바로 술을 익히는 공간이다. 벽에 붙어 있는 온도계 바늘이 20도를 가리키고 있다. 술을 익히자면 늘 일정한 온도를 유지해야 하는 까다로운 조건이다. 누룩을 빚어 가장 맛있게 익는 적정 온도를 항상 유지하는 것이 중요하다. 그래서 겨울이면 따뜻하고, 여름에 이곳에 들어오면 시원하다. 이곳의 벽과 천장은 독특하다. 일정한 온도를 유지하기 위해 왕겨를 채워 넣은 두 겹의 벽 두께가 무려 1m 가까이 된다.

때마침 가운데 연탄 난로에 연탄을 갈아 넣는 권부웅 옹의 얼굴이 붉게 물들고, 주변이 환해진다. 참으로 술이 알맞게 익어갈 수 있는 아늑한 공간이다. 기대에 보답이라도 하듯 한창 술이 익어가는 소리가 난다. 줄지어 선 스텐 술독에 귀를 가까이 대자 뽀글뽀글 거품이 일어나고, 스스로 온기를 내며 그 과정에서 나는

소리가 고요함 속에 야단스럽다. 그중 어느 것은 일주일째 사랑을 나누는 중이고, 어느 것은 십여 일째 온기를 품고 사랑의 결과물을 만들어 내는 중이다.

그 앞으로 작은 술단지(酒樽)가 있는데 옹기 속에 걸쭉하게 보이는 것이 바로 술의 어머니 주모(酒母)다. 술을 파는 아낙이 아니다. 누룩과 쌀로 버무려 익혀 술의 원료가 되게 한다. 나무로 휘휘 저어 긴장을 시키자 효모균이 더욱 왕성하게 활동한다. 그러자 안에서 걸쭉한 방울이 뽀글뽀글 올라온다. 진정 생명의 탄생을 보는 것 같다. 인고의 시간을 거치고, 또 다른 재료들과 만나 사랑을 나누고 신선한 물과 만나 다시 한 번 몸을 부딪치면 진정한 막걸리로 태어나게 된다. 사실 이곳은 일반인의 출입이 엄격히 제한된 곳이다.

‘영양생막걸리’는 물론 옛날 방식 그대로 만들지는 않는다. 옛날에 거쳤던 과정 그대로 용기만 조금씩 현대화했을 뿐이다. 그리고 가뭄에도 마르지 않는다는 옛 우물이 고스란히 남아 있다. 술을 빚기 위해 가까운 곳에서 맑은 물을 퍼내고자 양조장 내부에 우물을 판 것이다. 물이 차고 미네랄이 풍부하여 가뭄에도 이용할 수 있으니 영양막걸리의 비법은 바로 50여 년을 하루같이 일해 온 공장장의 손맛과 이곳 물맛에 있는 것이다.

이곳 ‘영양생막걸리’의 맛은 아주 특별하지는 않다. 쌀과 밀가루 반반씩 섞은 만큼 색깔 또한 누르스름하지도, 뽀양지도 않은 반반씩이다. 톡 쏘는 청량감이 있다가 든든한 느낌이 없이 다만 약간 달착지근한 맛에 시원한 맛을 겸하고 있다. 그러나 입맛에 길들게 되면 긴 여운을 주는 맛이다. 즉, 잔이 거듭될수록 마시는 즉시 입맛을 다시게 만드는 미묘한 감칠맛이 있다. 그래서 할아버지와 할머니와도 어울리고, 아저씨 아주머니는 물론 젊은 사람과도 잘 어울린다. 밭에서 일하

다 마셔도 부담이 없고, 반주로 마셔도 좋다. 비오는 날 마셔도 어울리고, 피약별에서 마셔도 어울린다. 오래되고 좋은 벚과 함께 마신다면 오래된 이 집의 내력처럼 긴 여운을 남긴다. 이것이 영양 사람들에게 일편단심 사랑을 받는 이유가 아닐까 생각된다. 도수는 일반적인 막걸리와 마찬가지로 6도이다. 원재료는 쌀 50%, 밀가루 50%다. 그러나 병에는 '소맥분 100%'라고 되어 있다. 1961년 정부의 주세법 개정과 1966년 쌀 사용 전면 금지령 이후 밀가루로만 만들다가 1990년 금지가 풀리고 쌀값이 떨어지면서 쌀막걸리의 비중도 높아졌는데, 당시에 많이 만들어 놓은 상표 라벨이 남아 있어 그대로 사용하고 있다는 권 대표의 말이다. 이곳 양조장에 직접 가서 사면 한 병에 750원이다. 시장이나 식당에서 마시면 한 병에 1,500원을 받지만 기본 안주가 푸짐하게 나오니 이것이 덤이고, 영양 사람들의 인심이라 할 수 있다.

Tip~~

우리나라에 경상북도만큼 전통주가 많이 내려온 곳은 없다. 그만큼 봉제사 접빈객인 반가의 영향이 크다고 할 수 있다. 영양에는 초화주가 있는데 지하 164m의 지하 맑은 물에 멥쌀 및 영양에서 재배되는 당귀, 천궁, 오가피 등 식물약재를 넣어 빚은 술이다. 증류할 때는 양질의 꿀을 가미하여 맛이 상쾌하고 혈과 기운(氣運)을 돋게 하는 41% 고급술이다.

이 '초화주(椒花酒)'는 현재 임중호 대표가 제조법을 보유하고 있는 일종의 증류주이다. 안동소주보다 맛이 부드럽고 2002한일월드컵 당시 대통령상을 수상하기도 했던 명주다. (가격/ 700ml 기준 20,000원대)

- ▷주소 : 경상북도 영양군 영양읍 동부리 550-6
- ▷전화 : (054)682-1501
- ▷1926년 창업
- ▷경상북도 산업유산 · 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 영양에는 찾아볼 만한 곳이 많이 있다. 국보 187호 봉감오층모전석탑을 비롯하여 민간정원의 백미 서석지, 반변천과 청계천이 합쳐진 곳에 남이 장군의 전설이 전해오는 남이포, 조선시대 음식 조리백과 《음식디미방》을 집필한 여중군자 장계향 선생이 살았던 두들마울과 조지훈 시인의 고향 주실마을이 있다. 또 해와 달을 내륙에서 가장 먼저 본다고 하여 붙여진 이름, 일월산의 웅장한 지세도 함께 느껴볼 수 있다. (영양군 홈페이지 : www.yyg.go.kr)



◀ 일간지에 난 영양탁주합동. 막걸리의 원형이라 자세히 소개하고 있다. 최근 막걸리가 인기를 끌면서 옛날처럼 대중에게 쉽게 다가가는 계기가 되기도 한다.

잠령탑

삼백(三伯)의 고장

상주 잠령탑 (蠶靈塔)



▶ 잠령제 모습

▲ 2013년 5월 잠령제. 누에는 사람을 위해 온몸을 바쳐 충성한다. 누에를 신성한 영물로 승화시키려는 우리 선조의 마음에서 시작되었다. 그리고 그것으로 부족해 누에를 위한 위령탑 '잠령탑(蠶靈塔)'을 세워 누에의 영혼을 위해 매년 5월 초가 되면 '잠령제(蠶靈祭)'를 지낸다. 이날은 새끼누에가 부화할 때 처음 뽕잎을 주는 날이다. 인간을 위해 한 몸을 바친 누에의 영을 위로하며, 누에 광농을 기원하는 의식이다.

옛날 어느 마을에 '잠례(蠶禮)'라는 여자가 살고 있었다. 이웃에 행세 깨나 한다는 양반가 집안에 망나니 아들이 잠례에게 호감을 보이자 매파를 넣어 잠례를 며느리로 들고고자 했다. 그러나 잠례의 부모는 아무리 행세하는 집안이지만 망나니 아들에게 고운 딸을 시집 보낼 수는 없었다. 차일피일 이 핑계 저 핑계를 대며 피했지만, 그들에게는 통하지 않았다. 어느 날 자신의 집안 강권에 따르지 않았다는 죄를 물어 잠례 아버지를 납치해 버렸다.

잠례 어머니는 애를 태우다 잠례를 망나니에게로 시집을 보낼까 생각도 해보았지만, 도저히 그럴 수 없었다. 결국, 잠례 아버지를 구해오는 사람에게 잠례를 시집 보내겠다고 마을에 공표해 버렸다. 그러나 후환이 두려운 마을 사람들은 선뜻 나서지 못했다. 그런데 잠례 집에서 키우고 있던 흰 말이 며칠이 지나자 쏜살같이 달려가 잠례 아버지를 등에 태우고 집으로 돌아왔다.

이제는 새로운 고민거리가 생겼다. 아버지를 구해온 말이 고맙기는 했지만, 딸

을 동물에게 시집을 보낼 수는 없었기 때문이었다. 그래서 먹이를 후하게 주고 씻기고 닦였지만, 말은 음식에는 입도 대지 않았다. 그러다 비실비실 앓더니 며칠을 넘기지 못하고 죽어버리고 말았다. 애통한 마음이 들어 후하게 장사를 지내고자 했지만 말고기와 말가죽이 탐난 아버지는 흰 말의 가죽을 벗겨 마당에 널어 놓았다. 잠례가 극구 말렸으나 아버지 고집을 꺾지는 못했다. 며칠 후 잠례가 아침에 일어나 말가죽이 널려 있는 옆으로 지나가는데 말가죽이 살아 움직이듯 잠례를 들들 말아 어디론가 사라져 버렸다.

사라진 잠례는 어떻게 되었을까? 애통하게도 잠례는 누에가 되어 뽕나무 위에서 뽕잎을 갉아 먹고 있었다. 그 후, 다섯 잠을 자고 난 잠례는 하얀 실을 뽑아 집을 짓고 한을 품은 채 한겨울을 났다. 그리고 그동안 집으로 돌아갈 수 없었던 잠례는 봄이 되자 나비가 되어 폴폴 날아올라 집으로 돌아왔다. 나비가 되어 돌아온 잠례를 어머니는 단번에 알아보았다. 그때부터 잠례는 어머니 손에 의해 애지중지 길러지게 된다. 그런 후, 세월이 흐르고 잠례의 후손들이 생겨나 누에가 되어 실을 뽑고 사람들은 명주를 짜게 되었다.

상주 잠령탑(蠶靈塔)

이 이야기는 옛날부터 전해오는 누에에 대한 애절한 설화 한 토막을 새롭게 조명해 본 것이다. 누에는 사람을 위해 온몸을 바쳐 충성한다. 누에를 신성한 영물로 승화시키려는 우리 선조의 마음에서 시작되었다. 그리고 그것으로 부족해 누에를 위한 위령탑인 '잠령탑(蠶靈塔)'을 세워 누에의 영혼을 위해 매년 5월 초 '잠령제(蠶靈祭)'를 지낸다. 이날은 새끼누에가 부화할 때 처음 뽕잎을 주는 날이다. 인간



◀ 경직도(부분). 뽕따기와 누에치기
(조선시대 단원 김홍도 작)

을 위해 한 몸을 바친 누에의 영을 위로하며 누에 농사가 잘 되도록 기원하는 의식이다.

명주의 고장 이곳 상주에 누에의 영을 기리는 잠령탑이 있다. 제주도에서 돌을 가져와 기단을 쌓고 검은 흑석으로 비신을 세웠다. 비석 한가운데 누에가 뽑아낸 하얀 실처럼 흰 글씨로 '잠령(蠶靈)'이란 글씨가 큼지막하게 음각으로 새겨져 있다. 이 비석은 1930년, 대구광역시 신천동에 건립되었던 것을 1962년에 명주의 대표 도시 상주시 북룡동 잠사곤충사업장으로 옮겨다가 현재는 상주시 합창읍 교촌리 명주테마파크로 옮겨졌다.

상주에 잠령탑이 하나 더 있다. 경북대학교 상주캠퍼스의 전신 '상주농잠학교'가 1921년에 설립되었다. 농잠학교로서는 우리나라 최초였다. 이곳에 잠령탑이



▲ 경상북도 원잠종제조소 전경(대구, 1927년). 일본은 조선의 누에치기에 관한 단속과 동시에 '조선잠업령(朝鮮蠶業令)'을 제정·공표하기에 이른다.

서 있다.

삼백의 고장인 상주는 신라시대부터 누에 고치와 명주 산지로 이름난 곳이다. 1910년대 전국에서 최고의 누에치기 생산 기지였을 정도로 이름이 나 있었다. 잠령탑은 해방이 되고 우리나라 경제 성장의 한 축이었던 양잠 산업에 대한 역사적 기록물이자, 선조의 고귀한 역사의식이 담겨 있는 의미 있는 기록물이다. 그럼 여기서 누에에 대한 최대한 예를 갖춰 제를 올리는 <잠령제 기원문 전문>을 소개하고자 한다.

<잠령제 기원문 전문>

1993년 5월 4일 산과 들에 가득한 푸른 초목들이 싱그러운 향기를 더하는 계유년(癸酉年) 오늘을 택하여 경상북도 잠종장장 김낙상(金洛相)은 도내 잠사인과 자리를 함께 하여 삼가 잠령(蠶靈) 전에 고하나이다.

우리 인류사회에서 잠공(蠶公)을 사육하게 된 것은 태고시대부터이므로 거금(距



▲ 조선총독부 권업모범장 잠업시험소(1917년). 1905년, 이미 일본은 '한국잠업조사 결과보고서'와 '한국토지농산조사보고서'를 만들 정도로 집요함을 보이는 등 양잠에 대한 수탈의 손길을 멈추지 않았다. 생사가 당시 일본 주요 수출품목 중의 하나로, 일본 경제에 큰 영향을 미치고 있었다.

서 4,600여 년 전 중국황제 시대부터 누에를 길러서 명주(明綃)를 짜기 시작하였다 고 전하여지고 있으며 우리나라의 잠사업은 지금부터 3,000여 년 전 기자(箕子)대에 예의(禮儀)와 전잠(田蠶)을 백성에게 가르쳤다는 것을 처음으로 하여 삼국시대와 고려조에도 장려하였고 조선 건국 초부터는 전제(田制)를 개혁하여 농업과 양잠을 적극 장려하였으며 궁중에서도 친잠지의(親蠶之儀)를 거행했던 것입니다.

이처럼 유구한 역사를 통한 세세연년 화창한 봄날에 뽕잎이 싹트면 누에씨를 털어서 애지중지 길러 다섯 살이 지나면 백옥으로 화신 하여 천견(天絹)의 집을 짓는 이 신비함이야말로 21세기 과학문명도 미치지 못하는 신의 조화요 신묘의 정(精) 일진데 어느 누가 이 천충(天蟲)을 귀히 여기지 아니하오리까? (중략)

잠령(蠶靈)이시여! 그대들의 후손과 인류가 영원한 공존과 번영을 누리도록 올해도 우순풍조(雨順風調)하여 기름진 뽕잎이 풍성하게 생산되고 누에 기르기에 알맞은 온습도가 순조롭게 유지되어 좋은 잠종을 목표량 이상 생산할 수 있도록 하여 주시옵고 아울러 도내 모든 양잠농가에도 풍농의 은전(恩典)을 내려주시고 나

아가서는 전 인류의 여건이 우리나라 잠업 발전에 크게 이바지하여 잠사업이 무궁무진 신장하도록 간소한 주과포(酒果脯)를 올리오니 흠향하시고 많은 은총을 베풀어 주시기를 앙모(仰慕)하여 기원 하나이다.

양잠의 역사

한반도는 강우량이 적당하고 봄·가을에는 온화하면서도 건조하다. 이러한 기후 분포와 지형적인 여건이 누에를 키우기에 최적의 자연조건을 갖추고 있다. 양잠의 발상지인 중국과는 같은 대륙으로 연결되어 있으므로 고대부터 문물 교류가 활발히 이루어졌다. 양잠 또한 상당히 이른 시기에 한반도에 전해졌거나 혹은 독자적으로 양잠이 성행했을 것으로 추측할 수 있는데 확인할 만한 유물이나 기록은 전해지지 않고 있다. 중국에서는 주(周)나라 무왕(武王) 때에 기록이 나온다. 그것은 왕실에서 짠 비단을 어의(御衣)로 사용하였으며 특히, 전쟁에서 승리하고 돌아온 장군에게는 금포(錦袍)를 하사하였다고 전한다.

〈환단고기(桓檀古記)〉에 의하면 단군조선 시대 누에치기에 관해 수차례 기록이 있다. 이 기록에 의하면 양잠의 역사는 약 4,000년 전으로 거슬러간다. 또한 〈삼국지〉 ‘위지(魏志)’ ‘동이전(東夷傳)’에 “진한은 토지가 비옥하여 5곡과 도이종(稻移種)에 적합하고 잠업에 요족(饒足)하다”라는 구절이 있고, 〈후한서〉에도 기록이 여러 차례 나온다. 이것으로 보아 고대 한반도에서 양잠은 부족국가 시대부터 행해진 것으로 추정되며 삼한시대에는 상당량의 양잠 생산이 있었던 것으로 볼 수 있다.

“무진원년(戊辰元年)(B.C. 2333년) 바야흐로 신시(神市)의 통치가 시작되고 비서감의 하백녀 후(后)로 삼고 누에치기를 다스리게 하니 순방의 다스림이 온 세상에 두

루 미쳐 태평 치세를 이루었다.” 등 여러 차례 누에치기와 관련된 이야기가 나온다. 이미 단군시대에 양잠기록으로 뽕나무심기와 누에치기를 장려한 내용을 볼 수 있다.

삼국시대에는 국가가 정책적으로 양잠을 장려한 것처럼 보이지만 구체적으로 양잠장려 정책은 시행하지 못했던 것 같다. 고구려와 백제는 왕명으로 농상을 권장하기도 하였으며, 특히 백제는 중국문화를 적극 받아들임과 동시에 일본과도 교류하면서 일본에 문화적으로 큰 영향을 주었다. 5대 초고왕(肖古王) 34년(199)에는 백제의 양잠과 직조 기술을 일본에 전했으며, 이는 오늘날 일본의 양잠과 직조 기술 발달의 기초가 되었다. 신라 혁거세왕(赫居世王)은 왕비와 함께 6부를 순무(巡撫)하면서 농사와 양잠을 장려했으며, 공물로서 뽕나무의 그루 수를 파악했다는 기록이 있다.

통일신라 이후 사회가 안정되고 부유해져 사치 성향이 높아지자 비단 짜는 기술도 발달하게 된다. 비단의 종류도 다양해 수(紬), 금(錦), 라(羅), 령(綾)의 4가지로 구분하였으며 고급 문양이 들어간 것들은 당에 보내는 주요 물품 중에 하나였다.

고려시대에 와서는 농업국가로서 유학(儒學)을 치국의 법으로 삼고 불교(佛敎)를 백성의 의식적 바탕으로 삼았다. 양잠은 신라 시대보다 발전된 생산 기술에 힘입어 질 좋은 비단 생산이 가능해졌고 귀족층의 확대로 생활에서 비단의 이용도 크게 높아졌다. 고려의 역대 왕들은 부국강병을 위해 기간산업으로 양잠을 발전시키기 위해 힘을 기울였으며, 인구도 증가해 견포(絹布)의 수가 늘어나 더욱 양잠을 장려하게 된다. 고려 시대 역대 왕과 양잠 장려에 대한 기록은 《고려사절요(高麗史節要)》에 주로 기록되어 있다.

그러나 고려 말기에 와서는 양잠이 일시적 침체 현상이 일어난다. 이것은 원나라로부터 목화가 전래한 것도 주요 원인이지만 고려 말 내우외환의 정치적, 사회적 원인도 작용한 것으로 보아야 할 것이다.

고대로부터 새로운 양잠 기술이 조금씩 발달하여 왔으나 고려 말에 정체기를 겪자 조잡한 기술 등 답보 상태에 이른다. 그러나 조선이 건국되고 나라에서는 권잠정책(勸蠶政策)을 시행하는가 하면 양잠 기술이 획기적으로 발전하게 된다. 그리고 농가 부업으로 집집마다 양잠을 하고, 명주를 짜는 등 양잠산업이 활발해졌다. 왕비가 '친잠례(親蠶禮)'라는 행사를 열어 양잠을 장려하기도 하였다. 양잠 기술을 백성에게 전수하기 위해 《잠상집요(蠶桑輯要)》와 같은 관련 문헌을 만들기도 했다. 비단은 금(錦)이라고 하여 금(金)과 동일시할 만큼 귀하게 대접받았다.

일제강점기, 일본제국주의는 우리나라에 양잠 산업을 본격적으로 추진하기 시작했다. 1918년 '토지조사사업'을 끝낸 일본은 우리나라 땅을 일본인 소유로 넘어 가게 했다. 이미 1905년 '한국 잠업조사결과 보고서'와 '한국토지 농산조사보고서'를 만들 정도로 집요함을 보였던 일본은 양잠에 대한 수탈의 손길을 멈추지 않았다. 생사는 당시 일본 주요 수출 품목 중의 하나로 일본 경제에 큰 영향을 미치고 있었다. 따라서 그 원료가 되는 누에고치의 증산은 절실했다. 그런데 한반도는 양잠에 적합한 기후 조건을 갖추고 있으며, 이미 오랜 세월 동안 전통 산업으로 농민들이 기술력을 확보하고 있었다. 일본으로서는 이보다 더 좋은 기회가 없었다. 그런 까닭에 우량 누에씨를 보급하는가 하면, '잠업취체소'를 설립하고, 조선의 누에 치기에 관한 단속과 동시에 '조선잠업령(朝鮮蠶業令)'을 제정 공표하기에 이른다. 그리고 전국에 애누에 공동사육 시설을 설치하고 심지어 뽕밭의 개량과 증식을 위

해 온갖 노력을 기울였다. 일제 말기에 이르러 완전한 전시 체제로 바꾼 일본은 태평양전쟁을 일으켜 오직 전쟁 수행이라는 목적을 달성하기 위해 누에고치 50만 석 증산 계획을 세웠지만 소기의 목적을 달성하지 못한 채 끝나고 말았다.

해방이 되자 제사업(製絲業)은 수출산업으로서 중요성이 주목받으면서 잠사업 진흥을 위한 제반 정책이 마련된다. 특히, 정부는 양잠생산 지도의 강화, 뽕밭 비배관리 철저, 우량 누에씨 육성 보급 등 활발하게 움직였다. 제사 공장을 정비하고 통폐합하는가 하면 새롭게 설립을 추진하기도 했다. 그러나 한국전쟁이 일어나 이러한 계획은 중단되고 양잠 농가와 누에고치 생산량은 점차 감소하기 시작했다. 그리고 한때 수출 효자 품목으로 호황을 누리다가 인조비단 등 화려한 견직물에 밀려 고전을 면치 못하고 있다.

최근에는 새롭게 누에와 뽕나무가 주목받고 있다. 누에를 이용한 '동충하초', '누에분말가루', 뽕나무의 '뽕잎차', '오디즙' 등 다양한 건강 보조식품이 개발되면서부터다. 이렇게 본다면 누에와 뽕나무는 우리나라 역사와 온전히 함께해온 보물 같은 존재라 할 것이다.

※이 글은 경상북도 농업자원관리원 잠사곤충사업장에서 발간한《경북잠업 100년사》를 참고하여 쓴 글입니다.

▷주소 : 경상북도 상주시 함창읍 교촌리 명주테마파크 내

▷1930년 건립

▷경상북도 산업유산 지정

▷인근 관광지 : 69페이지 상주시 <묵상정미소>편 참조. (상주시청 홈페이지 : www.sangju.go.kr)

기 와

우직하게 4대째 가업을 이어가는 경주 (주)노당기와



◀ 용두 형틀



◀ 암막새 형틀



◀ 수막새 형틀

삶이 늘 원하는 곳으로만 흘러간다면 얼마나 좋을까? 하지만 인생이란 생각지도 못한 곳으로 흘러가거나, 뜻하지 않은 문제에 봉착해 고민과 갈등을 유발하고 선택을 강요하기도 한다. 그러나 시간이 흐르고 뒤를 돌아보면 힘들었던 시절만 있었던 것은 아니었다는 사실을 깨닫게 된다. 그 과정에서 교훈을 얻기도 하고, 삶에 대한 경험과 인성을 다듬어 가기도 한다. 힘겨움과 땀으로 얼룩진 인생이었지만, 가슴에는 뿌듯하면서도 알 수 없는 뜨거운 기운이 솟아 생애 보람과 새로운 의미를 부여하기도 한다. 이것은 아무나 느낄 수 있는 것이 아니다. 선택의 순간에서 탄탄대로를 선택하기보다 그 누구도 가지 않은 길을 선택한 사람만이 느낄 수 있는 것인지도 모른다. 젊은 날, 단순히 자신감에 넘치는 사춘기적 용기만을 이야기하지 않는다. 치열한 시간을 감내해야 한다는 것을 알면서도 용기를 내어 도전한다. 사람들은 이러한 이상을 높이 사는 것이다. 이들이 걸어온 길은 화려하지 않지만, 더 아름답고 은은한 빛을 내는 까닭이기도 하다.

거꾸로 가는 시간

누구나 가슴 한편에 사라져가는 것들에 대한 아련한 향수가 자리하고 있을 것이다. 속도가 최고의 화두가 된 요즘은 가끔, 뒤를 돌아보는 여유가 필요한 것이 우리네 인생인지도 모른다.

천년 고도 경주에는 시간을 거꾸로 가려는 사람이 있다. 어찌 보면 무모하게 보이지만 빠르게 변해가는 세상에 꼭 필요한 행위일지도 모른다. 그 사람이 바로 3대째 '노당기와'를 꾸려가고 있는 정문길(69세) 대표다. 그는 1979년에 외장 제1호로 등록되었으며, 1983년 우리나라 기능 문화재 제670호로 자격을 얻었다. 50년 가까운 세월 동안 오롯이 외길 인생을 걸어오고 있다. 지금은 최신 기계를 이용해 대량 생산을 하지만 그 과정은 옛날과 다른 것이 별로 없다. 옛날 방식 그대로를 고집하며 우리 전통기와를 만들고 있다. 그뿐만 아니다. 현대식을 이용하면서 과거에 그래 왔던 것처럼 재래식을 복원하고 있다. 200여 평 넓은 공간에서 손으로 직접 기와를 만들고, 두꺼비 가마 세 대를 이용해 그것을 굽는다. 그리고 햇빛의 힘을 빌려 말리는 과정을 고스란히 재현하고자 한다. 일일이 손으로 하는 작업이라 많이 만들지는 못하지만 잊혀가는 우리 전통기와에 대한 애정이 없으면 생각도 못할 일이다. 자신의 아들을 포함해 모두 세 명에게 전통 방식을 전수하고 있다. 혹, 이곳 노당기와를 찾는 이가 있으면 전통 방식을 이용해 기와를 만들어 볼 수 있는 체험 공간도 제공할 것이라고 한다. 진정 가슴 설레는 일이 아닐 수 없다.

그의 얼굴은 친근한 옆집 아저씨 같다. 늘 바쁘게 움직이는 부지런함이 몸에 밴 덕에 눈은 항상 맑게 빛난다. 그리고 한결같이 은근한 표정이 매력적이다. 사



▲ 공장 별도의 건물에 모아 놓은 갖가지 기와 문양 틀이다.



▲ 3대째 '노당기와'를 꾸려가고 있는 정문길(69세) 대표. 그는 1979년에 외장 제1호로 등록되었으며, 1983년 우리나라 기능문화재 제670호 자격을 얻었다. 50년 가까운 세월 동안 오롯이 '외길 인생'의 외길 인생을 걸어오고 있다.



▲ 정문길 노당기와 대표. 옛날 방식 그대로 기와를 만드는 과정을 재현하고 있는 모습이다.

람을 가리지 않는 성격이라 밝은 표정에 잘 웃기도 하지만, 그 뒤에 숨은 듯 담겨 있는 과거에 대한 애환도 숨기지 않는다. 그래서 그의 마음은 늘 열려 있다. 일흔이 다 된 나이지만 기골이 장대한 체격에서 풍기는 나이는 젊은이 못지 않은 열정을 품고 있다. 성격 또한 거침이 없다. 그래서 시간을 돌리려는 시도가 그에게는 가능한지도 모른다.

4대째 가업을 이어가고 있는 '노당기와'

'노당기와'의 역사가 언제부터 시작됐는지는 분명하게 따질 수는 없다. 우리나라 제와장의 계보를 이어가고 있는 정문길 대표지만, 정 대표의 조부, 정상갑(1952년 작고) 옹 대로 올라가야 뿌리가 닿는다. 1940년, 일제강점기 때부터 시작했으니 그간의 사정을 미루어 짐작할 수 있다. 부친 정석동(1992년 작고)의 뒤를 이어 정문길 대표가 이어받아 꾸려오고 있으며, 현재는 아들 정병태(41세) 씨가 2003년부터 4대째 예비 전통 장인으로 함께 일하고 있다. 와장의 삶을 살아가는 것을 필연처럼 생각하는 것이 집안 내력이다. 할아버지가 기와에 일생을 바쳤고, 아버지 또한 그랬다. 이제 정문길 대표는 아들에게 물려주려고 한다. 이들의 기와 사랑이 남다르다는 것은 어찌 보면 당연한 일일 것이다.

하지만 기와 만드는 일을 처음부터 장인 정신으로 이어가야겠다는 생각은 없었다. 단지 먹고살기 위해, 가정을 꾸려가려는 방편으로 시작한 일이었다. 정문길 대표가 처음으로 기와에 손을 댄 것은 중학교를 졸업한 열일곱 살부터였다. 식구가 모두 매달려 하루 온종일 일했다. 아홉 개의 두꺼비 가마에 식구들이 달라붙어 손으로 하나하나 만들어 세웠다. 태풍에 힘없이 쓰러지면 다시 세웠다. 식구들이

함께 마련한 터전이라 쉬이 포기할 수 없었다. 이들에게 있어 가마에 기와를 넣는 작업은 소망과 정성을 담아 불탑(佛塔)을 쌓는 과정이었다. 할아버지 대부터 해온 일이라 새로운 일을 찾는다는 것은 대단한 용기가 필요한 일이었다. 그래서 힘들지만, 대를 이어 해왔던 길을 선택했다.

그래도 궁핍한 삶에서 벗어날 수 없었다. 어린 나이의 정문길 대표는 가난이 싫었다. 그래서 기와에는 손을 대고 싶지 않았다. 한때, 다른 업종에 눈을 돌렸지만, 1967년 그는 필연처럼 다시 기와공장에서 일하게 된다. 당시 새마을 운동으로 서양 기와가 들어오고, 콘크리트 건물이 인기를 끌면서 우리나라 전통 기와는 사양길로 접어들었다. 인근 기와공장은 경영이 어려워 하나둘씩 문을 닫기 시작했고, 일곱 개의 기와공장 가운데 '노당기와' 하나만 남겨두고 모두 문을 닫았다. 이것을 지켜보던 정문길 대표와 부친은 그것들을 어렵게 인수했다. 전통 기와의 맥을 누군가는 이어가야 한다는 생각이었다. 내가 하지 않으면 누가 할 것인가? 힘들었지만 전통 기와의 불씨를 살려야 했다. 아무도 알아주지 않더라도 묵묵히 혼자서 걸어가야 했다. 그때부터 그만의 장인정신(匠人精神)을 길렀다. 생각뿐만이 아니었다. 역사적 기와의 맥을 찾아 이론적으로 무장하기 시작했다. 진취적 사고, 부단히 열린 마음으로 노력했다.

긍정의 사고가 희망의 빛을 밝히는 기회가 찾아왔다. 1970년대 나라에서 문화재 복원 사업이 활발하게 이루어진 것이다. 인근 경주 양동민속마을을 비롯하여 옥산서원, 소수서원, 불국사 등 가까운 문화재 복원사업에 전통 한와가 필요했다. 그동안 말로 표현할 수 없었던 힘겨운 삶에 대한 보상이었다. 그러나 늘 일거리가 많은 것은 아니었다. 정문길 대표가 직접 발로 뛰어야 했다. 전통 한와의 장점을

최대한 앞세워 시장을 넓혀갔다.

그렇게 휴과 힘겨운 시간을 보낸 덕에 지금의 노당기와가 건재할 수 있었다. 1,700여 평의 터에 몇몇 작은 공장으로 나누어져 있지만, 여전히 새로운 기술 연구에 몰두하고 있다. 공장 도로 건너 새로운 터에 주차장과 이곳을 찾아오는 사람들을 위한 공간을 마련할 계획을 세우고 있다.

정문길 대표는 지금까지 과정에서 많은 교훈을 얻었다. 지난날 가난은 오늘을 있게 한 버팀목이 되었고, 스스로를 다지는 발판이 되었다. 힘겨움과 땀으로 얼룩진 인생이었지만, 가슴에는 뿌듯하면서 알 수 없는 뜨거운 기운이 솟아올라 생애 새로운 의미를 부여받았다. 선택의 순간에서 아무도 가지 않은 길을 선택하고 걸어온 결과였다. 정문길 대표 얼굴에서 신라인 제와장을 보는 듯하다.

조선 한와의 명산지, 안강

‘노당기와’가 자리한 이곳 경상북도 경주시 안강읍 노당리는 이미 조선 시대부터 와공들을 배출했던 지역이었다. 속칭 기와골로 불렸으며, 주위에 크고 작은 기와 공장들이 즐비했다. 그 이유는 토질에 있었다. 이곳 흙은 모래가 거의 섞여 있지 않아 점토질이 우수하다는 뜻이다. 비라도 내리면 흙이 신발에 들러붙어 걸음을 옮기기가 힘이 들 정도였다고 한다. 인근에 신라 시대의 것으로 보이는 ‘동방와요지군’, 즉 기와를 굽던 오래된 가마터가 발견됐다는 것은 결코 우연이 아니다. 이곳은 조선 시대에도 한와(韓瓦)의 명산지였다.

노당기와에서 생산되는 기와는 토질이 우수하고 그곳에 정성이 덧대어 강도가 세다. 겨울에도 동파되지 않는 한와의 장점을 고스란히 간직하고 있다. 물론

과거처럼 일일이 손으로 만들어지는 것은 아니다. 대량 생산이 필요한 요즘은 그것을 고집할 이유가 없다. 현대 문명의 발전에 따라 함께 변화를 거듭했다. 프레스기, 성형기, 토련기, 발동기 등 기계에 의존해 만들고 있지만, 그 품질과 과정은 전통 기와와 다름이 없다. 불량률이 줄어드는 것은 당연하다. 경제적으로 형편이 조금씩 나아지고 있지만, 이제는 전통의 맥을 잇기 위해 지난날 그래 왔던 옛날 방식을 재현하고 싶은 것이다.

기와의 역사

우리나라에서 발견된 것 중 가장 오래된 기와는 기원전 1세기경, 낙랑 시대 ‘함녕원년삼월조(咸寧元年三月造)’라고 쓰인 막새기와 조각이다. 벽돌무덤에서 발견된 것으로 이미 신석기 유적에서 토기들이 출토된 것으로 보아 우리나라 기와의 시원(始原)은 선사시대부터라고 추정할 수 있다. 삼국시대부터 기와가 보편적으로 널리 사용되기 시작했다. 가장 처음 기와를 만들었던 나라는 중국과 인접했던 고구려였다. 고구려 초기에는 막새기와에 명문을 새겼고, 불교가 들어오고 나서 수막새에 연꽃무늬를 넣은 기와가 널리 유행했던 것으로 보인다. 그리고 구름, 인동, 귀면 무늬의 막새기와가 다양하게 나타난다.

백제 기와 역시 이와 다르지 않다. 고구려보다 늦게 불교를 받아들인 백제에도 연꽃무늬와 8개의 꽃잎 속에 떡잎(子葉)이 장식되지 않은 양식이 유행했던 것으로 보인다. 후기로 내려올수록 연꽃잎 속에 꽃술은 물론 인동(忍冬) 넝쿨도 함께 나타난다. 백제 기와는 단아하면서 아름다움을 추구했다. 이 막새기와가 일본의 아스카 문화에 직접적인 영향을 끼치게 된다.



▲ 두꺼비 가마. 200여 평 넓은 공간에서 손으로 직접 기와를 만들고, 옛날 방식의 두꺼비 가마 세 대를 이용해 기와를 굽고 자연햇빛을 이용해 말리는 과정을 고스란히 재현하고 있다.



▲ 현대식 기와공장 내부

신라 기와는 경주 반월성, 명활산성 등 여러 곳에서 출토되었다. 초기에는 주로 궁궐을 짓는 데 사용된 것으로 보인다. 이후 불교가 전래하면서 황룡사를 비롯하여 큰 사원을 짓는 데 연꽃무늬 수막새가 사용되기 시작했다. 신라 기와는 불교와 마찬가지로 고구려와 백제의 장점을 고루 흡수하여 제작되었다. 그래서 화려하거나 다양한 기와가 탄생한다. 특히 통일신라시대는 기와 역사에 있어 전성기를 이루었다. 지금까지 나타나지 않았던 암막새 기와와 바닥용, 혹은 벽체용 전돌이 새롭게 등장한다. 수막새에 연꽃무늬를 비롯하여 덩굴무늬(당초문(唐草文)), 보상화문(宝相華文) 등 다양한 문양이 나타나면서 비로소 우리나라 기와 역사가 완성을 이룬다. 덩굴무늬는 더욱 화려해진다. 그리고 사자, 귀면(鬼面), 금수문(禽獸文)은 물론 용, 비천상, 구름 등이 조화를 이루어 나타난다. 암막새는 덩굴무늬에서 점차 변화되어 보상화, 인동, 포도 등과 조합을 이룬다. 신라인의 미소로 상징되는 수막새 기와에서 보듯 자유로운 소재를 이용한 다양한 문양을 이용했음을 알 수 있다.

불교를 국교로 삼았던 고려 시대에 와서는 사찰이 증가함에 따라 기와 물량이 부족하자 무늬가 단순해지며, 구름무늬와 '범(狔)'자 무늬가 새롭게 등장한다. 이때, 연꽃무늬는 단순해졌지만 사라지지는 않는다.

기와 역사에서 가장 힘들었던 시기는 조선 시대였다. 송유억불 정책 기조에서 불교는 홀대를 받거나 위축될 수밖에 없었다. 그래서 궁궐이나 관아에 한정되었고, 일반 가정에서도 규모에 제약이 따라 성장하지 못했다. 다만 궁궐에서는 용무늬가 유행했고, 일반 가정에서는 만수무강을 비는 '수(壽)'자나 가정의 경사가 있는 '희(喜)'자를 많이 선호했다. 그러다가 구한말 일본 제국주의에 의해 우리 고

유의 기와는 단절되었다고 보아도 무방하다.

기와 지붕은 건물 모습을 완성한다. 우리 조상들은 기와도 음양의 조화를 맞추었고, 기와에도 그 용도에 따라 암·수를 구별하였다. 그에 따라 다양한 이름이 등장한다. 넓은 바닥면의 기와를 암기와, 사이를 메우는 등근 기와를 수기와라고 한다. 그 마지막 끝을 덮는 기와를 막새기와라고 한다. 그래서 암막새, 수막새가 구분된다. 또한, 내림마루나 귀마루 끝에 붙이는 벽사의 의미 귀면와(鬼面瓦), 용마루와 지붕 끝에 올리는 취두와 치미(鷗尾), 사찰 용마루나 내림마루 끝의 용두(龍頭), 건물 벽이나 바닥에 붙이는 전돌, 그리고 추녀 끝에 다는 토수, 부연 기와도 있다. 궁궐의 귀마루 위에 올라 있는 잡상도 기와의 일종이다.

기와가 만들어지기까지

한 장의 기와를 만들기 위해서 보름이라는 인고(忍苦)의 시간을 지나야 한다. 양기와와 달리 한와는 정성 그 자체가 우수한 품질의 기와로 완성된다. 어느 과정 하나 대중 넘어가는 것이 없다. 경주시 안강읍 노당리 '노당기와'의 예를 들어보자. 질 좋은 흙을 이용해 물을 섞어 알맞은 점성으로 이긴다. 이것을 훈련 과정이라고 한다. 잘 훈련된 흙을 기와 틀에 넣고 기와 모습을 잡는다. 이것은 성형(成形) 과정이라고 한다. 모습이 잡힌 기와를 3~4일간 그늘에서 말린다. 그리고 음지에서 벗어나 양지로 나와 햇볕 아래 4~5일간 다시 건조한다. 이 음양의 과정을 거쳐야 비로소 가마에 들어갈 수 있다. 이제 가장 중요한 굽는 과정이다. 이때는 전적으로 불에 순응하며 성급한 마음이나 샛된 생각은 금물이다. 마음을 다스리며 도자기를 굽듯 지극정성으로 불을 댈다. 솔잎이나 장작불로 섭씨 9백 도에서 1천 도

의 열을 가해 15~20시간을 지핀다. 이것이 끝이 아니다. 그 뒤에 2~3일 정도 기와에 틈을 들이는 마무리 소성 과정이 남았다. 이렇게 전 과정을 거쳐야 한 장의 기와가 탄생한다. 화공들의 땀과 노력으로 탄생한 기와다. 자식 다루듯 소중하게 다루어야 불량률이 줄어든다. 그래서 지붕에 올려 멋진 집이 완성되면 땅과 하늘의 경계가 된다.

- ▷주소 : 경상북도 경주시 안강읍 안현로 1957
- ▷전화 : (054)763-3059
- ▷1940년 창업
- ▷경상북도 산업유산 · 향토뿌리기업 선정

- ▷인근 관광지 : 천년 고도 경주는 그 자체가 박물관이라고 해도 과언이 아니다. 경주 남산은 '지붕 없는 박물관'이라고도 한다. 유네스코 세계문화유산으로 지정된 경주 불국사 · 석굴암을 비롯해 감은사지, 황남대총, 분황사, 황룡사지, 첨성대, 천마총 등 문화재들이 이루 헤아릴 수 없이 많다.
(경주시청 홈페이지 : www.gyeongju.go.kr)



◀ 벽사의 의미가 담긴 귀면와(鬼面瓦)라고도 한다.

성
냥우리나라에 하나 남은 성냥공장
의성 성광성냥

50대가 넘는 사람이면 누구나 성냥에 얽힌 추억이 있을 것이다. 돈표 성냥, 향로 성냥, 아리랑 성냥, 비사표 성냥 등 종류만 해도 여러 가지, 각 다방이나 식당에서 자신들의 상호와 전화번호를 넣은 성냥을 주문하곤 했다. 또한, 할 일 없는 백수가 다방에 앉아 보리차만 시키곤 성냥 알갱이로 탑을 쌓으며 시간을 허비하는 광경은 낯설지 않은 모습이었다. 이 정도가 되면 다방 아가씨와 신경전을 벌이는 것은 당연했다. 개업 기념품은 물론 동네에 새로 이사를 온 집에 처음 방문할 때면 반드시 성냥갑을 사 들고 갔다. 집안이 불꽃처럼 일어나라는 인사가 담긴 뜻이었다. 이제는 그것이 가루비누나 휴지로 변해버렸으니 성냥 입장에서는 세월이 야속할 뿐이다.

1917년 일제강점기, 제국주의 일본은 인천에 최초의 성냥공장 '조선인촌 주식회사'를 설립하고, 성냥을 생산하기 시작했다. 원재료는 백두산에서 예쁘게 자란 미인송(美人松)이었다. 수탈에 혈안이 되었던 일본은 그곳에 벌목을 위한 공장을 세

우고, 별목한 미인송은 압록강을 이용해 신의주로 가져와 경의선 기차에 실어 경성을 거쳐 인천으로 날랐다. 혹은 배를 이용해 바닷길로 나르기도 했다. 일제는 제국주의가 그래 왔듯 수탈과 착취를 일삼았고, 우리의 농민들을 도시로 내몰아 도시 빈민을 양산하기도 했다.

전기가 없던 시절, 성냥은 꼭 필요한 물건이었다. 밥을 지어 먹을 때, 밤에 불을 밝힐 때도 필요했으니 이것을 이용한 일본은 조선인에게 성냥공장을 당연히 허가하려 들지 않았다. 인천에 성냥공장이 생기자 집안의 생계를 책임지기 위해 어린 여자아이들이 몰려들었다. 당시 만들어진 성냥은 한 갑에 쌀 한 되와 맞바꿨으니 얼마만큼 귀했던 것인지 미루어 짐작할 수 있다. 성냥으로 구슬치기를 하는 것처럼 서로 성냥 알 따먹기를 할 만큼 귀한 몸의 성냥이다 보니 조금씩 훔쳐다 집으로 가져가곤 했을 수도 있다. 때문에 퇴근 시간이면 일일이 몸수색을 당하는 수모도 당했을 것이다. 안데르센의 '성냥팔이 소녀'가 아니라 인천의 '성냥공장 아가씨'가 이렇게 태어났다. 그리고 광복을 맞아 인천에 우리나라 사람에 의해 최초의 성냥공장이 생겼다. 어린 여공들은 여전히 그곳에 몰려들었다. 그래서 성냥공장의 대표적인 도시였던 인천 성냥공장을 소재로 한 "인천에 성냥 공장……."이라는 통속적이며 외설적인 노래가 젊은 군인들에 의해 불리게 된다.

'성광성냥'이 문을 열다.

이렇게 호황을 누리던 성냥 공장이 경제가 발전함에 따라 라이터와 전기가 성냥을 대신하면서 하나둘씩 사라져갔다. 이제는 우리나라에 딱 하나만 남아서 옛날을 추억하며 명맥만을 겨우 유지해가고 있다. 그곳이 경북 의성군 의성읍에 있



◀ 나무간판이 벽에 붙어서 지남 시절을 잊지 않으려 안간힘을 쓰고 있다.

는 '성광성냥'이다. 동족상잔의 비극 한국전쟁 당시 새로운 삶의 터전을 찾아 남한 곳곳으로 피난민이 몰려들었다. 이곳 의성도 예외는 아니었다. 피난민이 생면부지 남한에서 정착해 살려면 남보다 더 열심히 노력해야 하는 것은 당연한지도 몰랐다. 의성으로 피난 온 사람들끼리 함께 모여 정을 나누고 실항의 아픔을 달래곤 했다. 그리고 알뜰살뜰 돈을 모아 함께 사업도 꾸려가며 삶을 나누었다. 과수원을 하던 신헌민 양태훈 씨와 북한에서 정미소 경리 일을 보던 김하성 씨가 만난 것도 이 무렵이다. 이들은 서로 의기투합하여 성냥공장 계획을 세웠다.

이 사실을 안 피난민 모임 회장 이문선 씨가 합세하면서 세 명이 '성광성냥'의 창업주가 된다. 1954년 2월 8일이었다. 김하성 씨는 처음에 서울로 피난 왔다가 그곳에서 성냥공장을 하던 외삼촌에게 성냥 제조기술을 배웠다고 한다. 그렇게 뜻을 모아 세운 성냥공장은 의성의 성광교회 부근에서 붉은 벽돌공장 일부를 임대해 미군 텐트를 구해서 공장을 가동했다. 초창기에는 성냥 만드는 손틀이 60틀, 종업원 8명, 하루 생산량은 겨우 150갑이었다. 양태훈, 김하성 씨가 오롯이 성



▲ 성광성냥 손진국 대표.

우리나라에 단 하나 남은 성냥공장을 지키기 위해 전력을 기울이고 있다. 열여덟 살에 들어와 평생을 성냥과 함께 해온 삶이었다. 그의 인생은 소박하면서 질박함의 연속이었다. 늘 종착점 없는 자신의 꿈만을 향해 뛰어왔지만 남의 아픔을 그냥 지나치지 않았다. 경우가 밝았고, 세상은 더불어 살아야 나 또한 행복하다는 진실을 잘 알고 있었다.

냥공장에만 집중했던 것은 아니었다. 이들은 의성읍에 '안흥상회'라는 생필품 가게를 운영하면서 조금씩 형편이 나아졌고, 과자 공장까지 설립하여 사업을 확장했다. 성광성냥이 활기를 띠며 사업이 번창하자 1950년대 후반, 현재의 성광성냥 자리에 '동광성냥'이 하나 더 생긴다. 의성 토박이가 운영하던 '신성상회'가 '동광성냥'을 세운 것이다. 그러나 기술력이 떨어졌고, 영업 역시 신통치 않았다. 1959년 8월 18일, 성광성냥은 동광성냥을 인수하게 되었고, 동광성냥이 있던 현재 자리로 옮겨오게 된다. 이때에는 직원이 60명이나 될 정도로 호황을 누렸다. 지금으로부터 54년 전의 이야기다.

성광성냥 손진국 대표

성광성냥 손진국(76세) 대표가 이곳 성광성냥을 도맡아 꾸려가게 된 사연은 조금 특별하다. 손진국 대표는 창업주들과 아무런 인척 관계도 아니다. 한국전쟁이 일어나 형은 군에 입대하고 자신은 피난을 갔다. 그리고 전쟁이 끝나고 돌아와 보니 살길이 막막했다. 그의 나이 겨우 14세였다. 가족의 생계를 위해 학업을 포기할 수밖에 없었다. 3~4년이 흐지부지 흘렀다. 열여덟 살이 되던 해, 마침 옆집에 살던 김하성 씨에 의해 막 문을 연 성냥공장에 입사하게 된다. 창업과 동시에 성냥공장에 입사하게 되었으니 오롯이 성광성냥과 평생을 함께해온 것이다.

어린 시절부터 손진국 대표는 남다르게 성실하면서 영특했다. 학교에서 주판부로 활동하며 전교 일등을 놓친 적이 없을 정도로 계산이 빨랐으며, 붓글씨 솜씨도 빼어났다. 덕분에 성냥공장 경리 일을 맡아볼 수 있었다. 쌀 한 톨조차 귀했던 시절이었다. 하루 끼니를 연명할 수 있다는 것이 손진국 대표에게는 행복이고 축



▲ 이렇게 굵은 통나무에서 작은 성냥알이 만들어 진다.

◀ 이제는 작은 성냥갑도 자동화된 기계에서 나온다.

복이었다. 이곳에서 내일처럼 열심히 하다 보면 언젠가 인정받게 될 것이라는 믿음을 가지고 있었다. 그 믿음은 얼마 지나지 않아 나타났다. 성실하게 일하는 모습을 지켜보던 경영주들이 손 대표에게 송아지 한 마리를 안겨주었다. 잘 키워서 살림을 일으켜보라는 격려와 열심히 일한 데 대한 보답이었다. 당시 소는 한 가족의 기회자 희망이었다. 소 한 마리면 아이 대학을 시킬 수 있었으니, 그 가치는 돈으로 환산하기 어려웠다. 손진국 대표는 송아지를 키워서 되팔고, 또다시 송아지를 사서 키웠다. 그것이 인연이 되어 자신의 목장을 만들어 1인 2역의 일을 했다. 그리고 월급은 차곡차곡 적금을 부어 목돈을 장만했다. 참 악착같은 삶이었다. 동광성냥까지 인수한 성광성냥에서 손 대표는 공장장, 상무를 거쳐 전무 자리에까지 오른다. 꾸준하게 일해 왔던 성실성과 신뢰의 결과였다.

창업주들은 직원들로부터 신임이 두터웠던 손진국 대표를 주주로 참여시켰

다. 이제 정식 주주가 된 것이다. 정식으로 재산 평가를 한 것은 아니었다. 이들에겐 그동안 애써온 손진국 대표가 친동생이나 다름없었기 때문이었다. 혼자서 기술과 운영을 도맡아서 해가며 실질적인 경영의 주체가 되었다. 그러자 자연스럽게 성광성냥을 창업한 세대는 연로하여 이들의 동생 양태근, 김익성 두 명과 함께 꾸러가게 했다. 이들 또한, 얼마 지나지 않아 건강상의 문제로 더는 공장을 운영한다는 것이 힘들다고 판단하고 자연스럽게 공장을 손진국 대표에게 양도했다. 이것이 손진국 대표가 모든 책임을 지며 성광성냥을 떠맡게 된 사연이다. 그러나 점점 나라경제가 발전되고 성냥은 조금씩 설 자리를 잃게 된다.

손진국 대표는 무척 인자한 모습이다. 70대 중반의 나이라고 하기엔 믿기지 않을 만큼 젊어 보인다. 은테 안경이 무척 잘 어울리고, 뒤로 반듯하게 빗어 넘긴 머리가 더욱 믿음을 준다. 안경 너머 투명한 눈은 어린 시절의 아무진 꿈을 간직



▲ 지난 날 우리네 집에서 귀하게 래접받았던 성광성냥들이다.

하고 있다. 열여덟 살에 성냥 공장에 들어와 성실과 신의로 60년 가까운 세월을 성냥과 함께해 온 인생이었다. 끼니는 거를지언정 자부심은 남달랐다. 자기 일을 숭배했고 온 힘을 다했다. 손진국 대표는 멋이라고는 몰랐다. 사치는 꿈도 꾸어본 적이 없다. 그의 인생은 소박하면서 질박함의 연속이었다. 종착점 없는 상향의 꿈을 향해 뛰어왔지만 남의 아픔을 그냥 지나치지 않았다. 경우가 밝았고, 세상은 더불어 살아야 나 또한 행복하다는 진실을 잘 알고 있었다. 주린 배를 움켜쥐던 어린 시절의 기억을 잊지 않았다. 그래서 단 한 번도 거래처 결재를 미루거나 직원 봉급날을 넘기지 않았다. 그들에게도 계획이 있고, 가정생활이 있기에, 역지사지(易地思之)의 마음으로 직원들을 대하곤 했다. 비록 직원들에게 많이는 나눠 주지 못하지만 10년, 20년 30년을 함께해온 그들을 자신의 분신과도 같이 여겼다. 지금도 잘해주지 못해서 늘 가슴이 아프다. 앞으로 지금보다 더 잘살게 해줄 수 없

다는 사실이 더 가슴 아프게 다가온다. 이러한 마음이 창업주들을 감동시켜 선뜻 성냥공장을 조건 없이 넘긴 까닭이 아닐까.

우리나라에 딱 하나 남은 성냥공장

한때, 성광성냥이 전국에서 가장 유명세를 떨칠 때도 있었다. 종이 포장을 나무 포장으로 과감하게 바꾼 덕이었다. 종이의 취약점은 물이었다. 물기를 머금은 성냥갑은 밑둥치가 통째로 빠지는 단점이 있었다. 특히, 바닷가에 사는 사람이나 뱃사공들에게 그것이 늘 불만이었다. 또한, 배의 발동기도 처음에는 성냥으로 불을 붙여야 가동이 되던 시절이었다. 손진국 대표는 직원들에게 그랬던 것처럼 소비자 관점에서 생각했다. 그래서 생각해낸 것이 나무로 된 성냥갑이었다. 그러자 성냥을 찾는 이들이 늘었고, 사업은 불같이 일어났다. 그들의 불만을 해결해 주었기 때문이었다. 이 성냥은 우기나 습기에도 강했다. 뱃사람들에게 향로 성냥은 최고의 인기였다. 뱃사람들에게 이 성냥이 인기가 있었던 이유는 또 하나 있었다. 오리형태의 향로에 활활 불이 타오르는 성냥갑이었다. 오리란 하늘과 땅, 그리고 물속까지 삼계를 드나드는 동물이다. 오리는 결코 바다에 빠져 죽지 않는다. 그래서 이 성냥을 사용하면 배가 가라앉지 않을 거라는 그들의 소망이 이 성냥에 담겨 있었던 것이다. 총무, 마산, 진해, 부산, 포항, 강릉, 묵호, 고성까지 바닷가는 모두 성광성냥이 휩쓸었다. 짙은 밤에는 성냥이 더욱 귀했다. 호롱불을 밝히려면 성냥부터 찾아야 했다. 이것을 안 손진국 대표는 성냥갑을 손쉽게 찾도록 야광으로 만들기도 했다.

그렇게 호황을 부리던 성냥공장이 문명의 이기에 밀려 하나둘씩 문을 닫게 되

었다. 십여 년 전부터는 더욱 힘들어졌다. 은행 이자와 빚에 시달리기도 했다. 그러나 끈끈하게 이어왔다. 그리고 오늘날 전국서 유일하게 남아 고집스런 자존심을 지켜가고 있다.

깨상에 성냥의 불씨를 살리자

깜깜한 밤에 산길을 걸어본 사람이라면 불씨의 소중함을 알 것이다. 유일하게 남아 있는 성냥공장이 새로운 문명과 외로운 사투를 벌이고 있다. 어려움을 잘 알면서도 손진국 대표의 아들 손학익 씨 자신이 가업을 이어가겠노라 선뜻 나섰다. 번듯한 사업체를 물려주는 것이 아니라 사라져가는 성냥공장을 물려주는 것이 손진국 대표는 미안하고 안타깝다. 그러나 서울에서 큰 기업체에 근무하다 아버지 뜻을 외면하지 않고 달려와 준 아들이 고맙다. 아들 역시 아버지의 모든 것이 담긴 이곳을 허무하게 달을 수 없었다. 그는 의성에서 '의성 성광기획 · 인쇄'라는 광고기획사를 운영하면서 성냥 공장 일을 보고 있다. 이것은 광고기획과 인쇄와 성냥의 홍보가 동시에 이루어지는 시스템을 갖추기 위해서다.

빠르게 변해가는 현대 사회에서 성광성냥이 경상북도 산업 유산으로 남아 있는 것이 사라져가는 세상의 모든 것들의 소중함을 일깨워주는 계기가 되었으면 한다. 이곳을 찾을 때면 한 갑의 성냥으로 고마움을 표시해 보면 어떨까? 혹 집안이 불같이 일어날지 누가 아는가!

- ▷주소 : 경상북도 의성군 의성을 도동 2리 769
- ▷전화 : (054)834-2440
- ▷1954년 창업
- ▷경상북도 산업유산 · 향토뿌리기업 지정

▷인근 관광지 : 단촌면 구계리에 고운 최치원이 중창 불사한 고운사(孤雲寺)가 있으며, 이곳에 신라 헌강왕 때 도선(道詵)이 세운 약사여래불과 석탑이 잘 보존되어 있다. 또한, 금성면에 우리나라 석탑의 모태로 잘 알려진 탐리 오층석탑이 있으며, 의성산수유축제, 세계의성마늘축제, 의성국제연날리기축제 등 다양한 행사가 해마다 열리고 있다. (의성군청 홈페이지 : www.usc.go.kr)



▲ 사용하지 않는 성광성냥 구내식당 건물. 한때 60명이 일할 정도로 호황을 이루었을 때 지은 식당이다. 지금의 텅 빈 모습이 보는 이로 하여금 쓸쓸함을 느끼게 한다.

정미소

성실한 삶의 조각들

상주 목상정미소

새벽 4시. 오늘도 어김없이 눈을 떴다. 이미 40년 동안 몸에 밴 습관이다. 잠을 이룰 수 없는 것이 아니라 지난 시절 참으로 가난했던 그때, 남보다 일찍 일어나 더 부지런해야 살아갈 수 있었던 옛날 버릇이 몸에 배인 탓이다. 65세의 나이, 이제는 좀 편안하게 쉴 때도 되었지만 안재현 씨는 여전히 하루 일과를 이렇게 시작한다. 습관이 된 것도 있지만 여전히 바쁜 농사일에 틈틈이 소를 키우며 30년 넘게 시작한 정미소 일을 멈출 수 없기 때문이다.

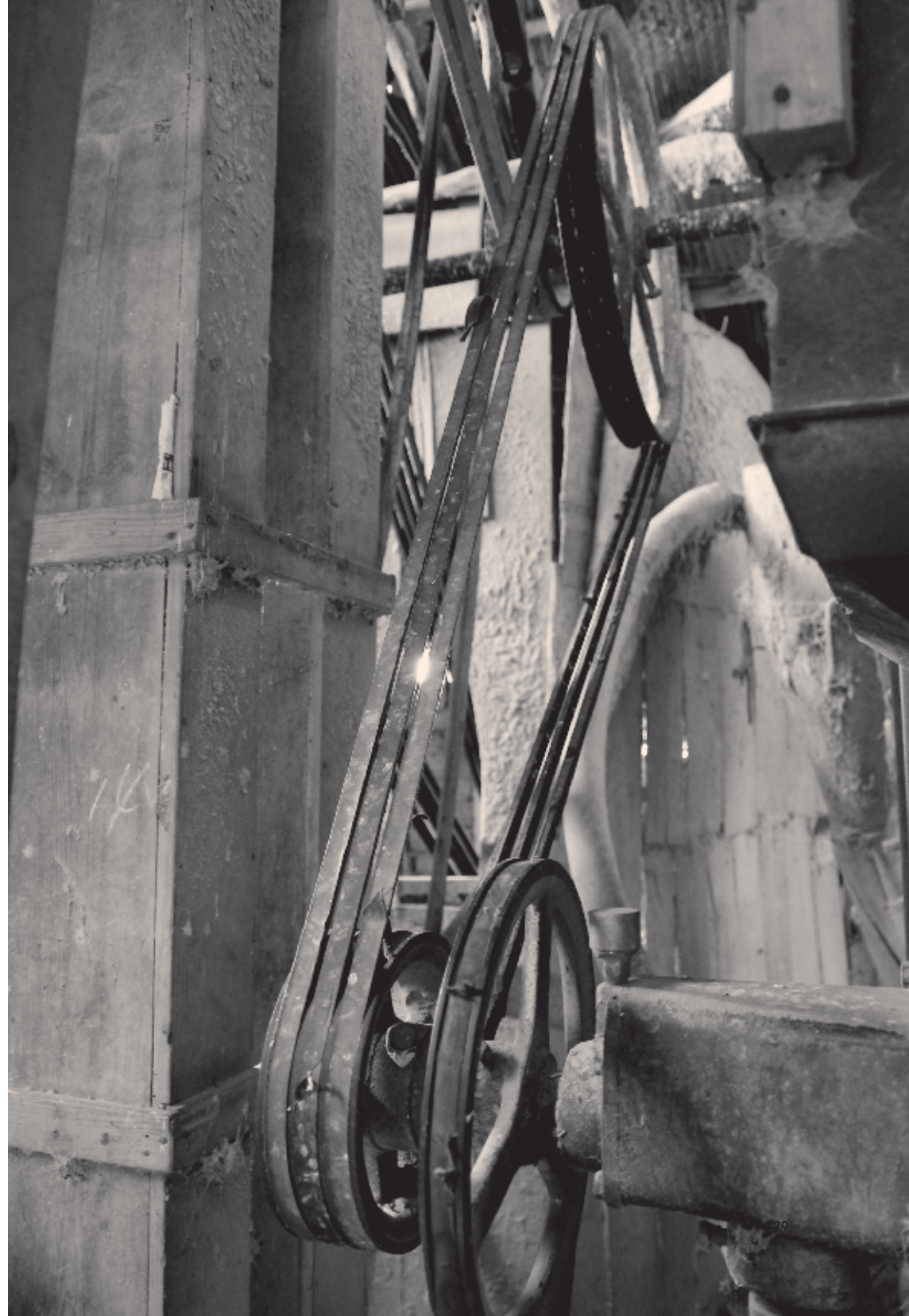
옆에서 곤하게 잠들어 있는 아내를 깨울까 조심조심 어둠 속에서 옷을 찾아입는다. 그렇지만 옆에서 꿈쩍 않고 누워 있는 아내 김금자(60세) 씨도 이미 깨어 있었다. 결혼 후 하루도 거르지 않고 이렇게 어둑새벽에 일어나는 남편을 보며 가슴이 찢해 왔지만, 미안해할까 도리어 잠든 척할 뿐이었다. 조용히 문을 열고 거실로 나온 안재현 씨는 냉장고 문을 열고 시원한 냉수 한 사발을 벌컥벌컥 마신다. 밤새 묵은 찌꺼기가 목과 가슴을 타고 시원스럽게 흘러 내려가는 느낌이다.

정미소 안으로 들어가면 먼지 묻은 백열등이 희미하게 불을 밝힌다. 이 모두 주인 안재현 씨의 소중한 보물이다.

밖으로 나오자 가을의 서늘한 바람이 귓볼을 스치고, 서천에는 힘을 잃어가는 별들이 안간힘을 쓰며 반짝인다. 그 아래 양철과 슬레이트 지붕으로 이리저리 엉켜 있는 정미소가 어둡다. 애써 외면하고 익숙한 몸놀림으로 허리를 뒤로 젖히는가 하면 고개를 돌려 밤새 굳어 있는 몸을 풀었다. 그리고 마당 뒤를 돌아 삼을 찾아 들고 대문을 나선다. 다소 작은 키, 당찬 체구, 머리에는 검은 캡을 써 헝클어진 머리를 감췄고, 무릎까지 올라오는 긴 장화를 신었다. 그동안 힘들게 정미소를 운영해 틈틈이 모은 돈으로 장만한 논밭으로 갈 요량이었다.

조용히 잠들어 있는 몇몇 집을 지나고 골목길을 돌아서자 넓은 들판이 나타났다. 멀리서 닭이 화를 치는 소리가 들려왔다. 집에서 그리 멀리 떨어지지 않은 논에는 가을 햇살에 벼가 알알이 여물어가는 중이었다. 벼 사이로 불쑥 솟아온 잡풀은 이미 아내가 모두 뽑은 터라 딱히 할 일이 없었다. 논틀밭틀 좁은 논길을 걸어서 익어가는 벼를 조용히 바라볼 뿐이었다. “곡식은 농부의 발자국 소리를 듣고 자란다.” 안재현 씨는 농사를 천직으로 살아온 아버지로부터 들은 이 말을 가슴에 새기고 살았다. 그만큼 부지런하란 뜻이었으며, 정성을 다해 농사를 지으라는 교훈이었다. 얼마의 시간을 논에서 보낸 그는 밭으로 밭길을 옮겼다. 해가 떠오르기 전에 나타나는 노을처럼 햇귀 사이 푸성귀가 돌아 빛을 반짝인다. 무와 배추밭 고랑 사이 잡풀이 솟아 쪼그리고 앉아 그것을 뽑는다. 하루가 다르게 쑥쑥 힘을 내고 올라오는 잎을 보며 흐뭇했다. 이제 얼마 있지 않으면 벼 수확을 끝내고 배추와 무를 거둬들여야 했다.

밭길을 돌려 왔던 길을 다시 걷기 시작했다. 마당으로 들어서서는 들고 간 삼자루를 고이 벽에 세우고 굳게 닫혀 있는 정미소의 육중한 철대문을 열었다. 정미



소 안은 암흑이었다. 손을 더듬어 전기를 찾아 스위치를 올리자 희미한 전등불 아래 도정 기계가 모습을 드러냈다. 쌀겨에서 떨어져 나온 먼지가 묻어 있는 기계. 우리나라 근대사와 맥을 함께해온 정미소였지만 지금은 그 용도를 다하여 먼지를 뒤집어쓴 채 그동안의 힘겨웠던 시절을 보상이라도 받는 듯 조용히 쉬고 있다. 늘 이곳에만 들어서면 지난 세월의 추억이 주마등처럼 떠올라 안재현 씨는 가슴이 서늘했다.

이곳 정미소는 30년 전 그가 인수하기 훨씬 전인 일제강점기 시절부터 있었다. 당시 이곳 상주시 사벌면 묵상리에는 200여 호가 살았던 만큼 넓은 논밭도 많았고, 그만큼 벼를 도정해 주는 도정공장이라 불리는 정미소가 마을마다 하나씩 있을 정도였다. 대구에서 공직에 몸을 담았다가 그만두고, 운전 일을 하던 그는 늘 힘겨웠다. 그러던 중 외삼촌이 방앗간을 해서 돈을 모았다는 이야기를 듣고 자신도 언젠가는 방앗간을 하리라 염두에 두고 있었다. 다만 목돈을 마련하지 못해 기회만 엿보던 중이었다. 당시에는 도정공장, 즉 정미소를 모두 방앗간이라 불렀다. 마을 계곡에 있는 물레방아, 동물을 이용해 돌렸던 연자방아, 시골집 안이나 사람들이 이용하기 편리한 곳에 있던 디딜방아가 진화하여 자동차 엔진이나 전기를 이용한 큰 기계가 생겼지만, 시골에서는 여전히 방앗간이라 불렀다. 당시에는 과수원과 양조장을 포함해 정미소를 운영한다고 하면 고을 원님 부럽지 않던 시절이었으니 그것을 동경하는 것이 어찌면 당연한 것인지도 몰랐다. 그것이 꿈이고, 희망이었던 것이다.

마침내 그에게 기회가 찾아왔다. 고향이 이곳 상주시 사벌면 묵상리인 아버지가 자주 왕래하던 이곳에서 정미소를 팔려는 사람이 있으니 한번 해보라는 말씀



▲ 묵상정미소를 30년째 꾸려가고 있는 안재현 씨와 그의 아내 김금자 씨다. 둘은 서로에게 일 좀 그만하라고 아우다웅 다룬다. 진정 사랑이 없으면 있을 수 없는 일이다. 아내의 결혼반지까지 팔아서 기계를 사고, 정미소를 늘렸다.



이 있었다. 당신은 비록 고향으로 돌아갈 수 없는 처지지만 아들이 이곳에서 터를 닦고 살기를 바랐던 것이다. 안재현 씨는 마음속으로 쾌재를 불렀다. 이렇게 좋은 기회가 또 있을까 싶었다. 그동안 늘 가슴에 품어왔던 자신의 꿈이 이루어지는 것 같았다. 아버지는 흔쾌히 아들을 위해 전답을 팔아 목돈을 마련해 주었다. 일제강점기에 처음 도정 기계를 돌렸다가 주인이 몇 번 바뀐 정미소가 막 자신의 품으로 온 것이다. 설레는 꿈을 안고 한달음에 달려왔다. 그러나 정미소와 마주하는 순간, 실망을 감출 수 없었다. 양철판으로 열기설기 엮은 초라한 건물과 먼지를 뒤집어 쓴 기계는 이미 녹슬거나 노후화가 진행되고 있었기 때문이다. 정미소와 붙어 있는 집이란 것도 형편없었다. 가슴에 돌덩이가 들어앉는 것 같았다. 그러나 절망만 하기엔 젊고, 패기가 있었다. 그는 긍정의 힘을 믿었고, 더구나 자신만 바라보고 무작정 따라나선 서울 태생의 아내에게 힘겨운 모습을 보여줄 수 없었다. 열심히 돈을 모아 다시 대구에 가서 살자고 아내를 설득했다. 자신도 그렇게 하리라 다짐을 한 터였다. 이렇게 평생을 이곳에서 살 것이라고는 한 번도 생각해 본 적이 없었다.

그는 원래 손재주가 좋았다. 여간한 기계는 남의 힘을 빌리지 않고도 똑딱 잘 고쳐냈다. 동네 농기구가 고장이 나면 사람들은 모두 그에게 부탁을 했다. 그러면 만사 제쳐놓고 달려가 고쳐주었다. 아내는 그것이 불만이었지만 그는 한 번도 불평을 해 본 적이 없었다. 손수 기계를 손보기 시작했고, 곡식을 더 많이 쌓을 수 있게 공장 터도 넓혔다. 그리고 일을 시작했다. 처음에는 전기가 없었다. 때문에 밤에는 기계를 돌릴 수 없어 낮에만 일을 했고, 밤에는 쌀가마니를 묶는 새끼를 꼬았다. 그는 사람에게는 화를 내도 기계에는 일체 화를 내지 않았다. 어찌 생각하



▲ 정미소 내부. 가운데 기둥 하나만 시멘트로 된 것이고, 나머지 모든 것은 처음 30년 전 자신이 정미소를 인수하고 손을 보았던 것 그대로다. 비록 낡았지만 기계나 건물이나 아무 탈 없다.

면 당연한 말이겠지만 아무리 기계가 애를 먹여도 그 원인이 있고 기계가 힘들어 하는 것이니 기름을 치고, 부속을 갈고, 단단히 조여야 기계도 불만이 없다고 생각했다.

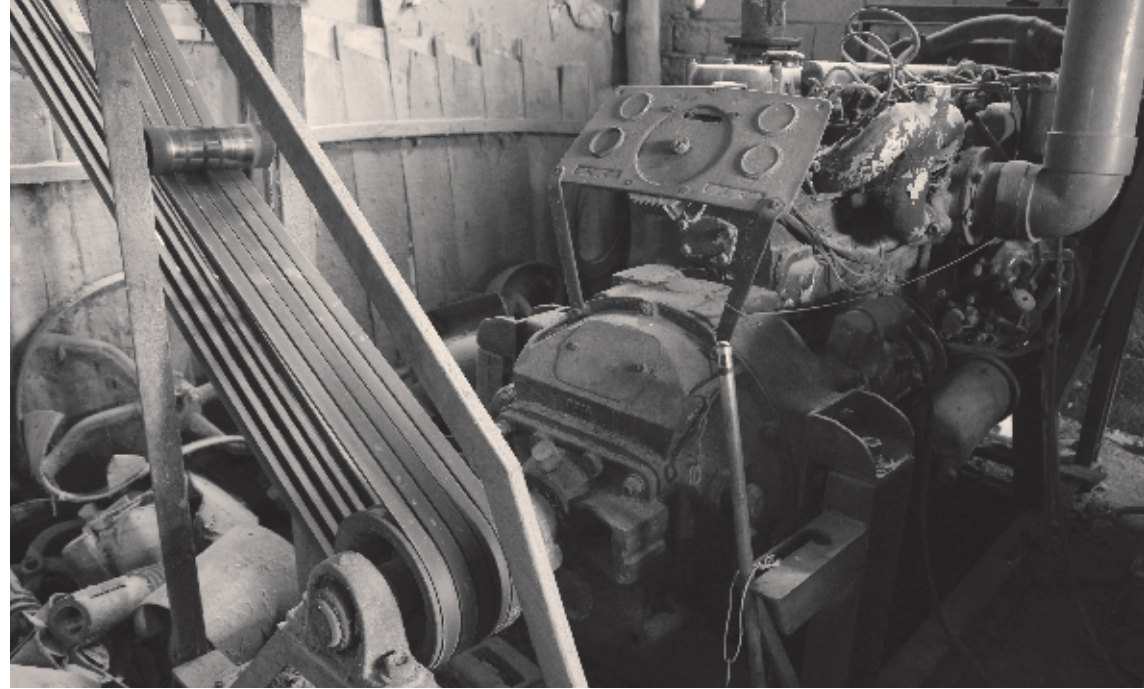
200여 호에서 나오는 나락(벼)은 모두 이곳 목상정미소에서 처리를 했다. 그러나 문제는 늘 있었다. 워낙 오래된 기계라 하루 처리량이 원만하지 못했다. 초창기에는 하루 50가마니도 힘들었다. 그래서 생각해낸 것이 기계를 움직이는 동력을 키우는 일이었다. 발동기라 부르는 엔진을 대형 트럭 엔진으로 바꾸자 하루 처리량이 늘기 시작했다. 그러나 기계를 다루는 일이라 늘 조심해야 했다.

정미소는 가을철이 가장 바쁜 시기이다. 그날도 추수를 끝내고 벼를 말린 마

을의 농부들이 가져다 놓은 벼가마니가 창고도 모지라 마당에 가득 쌓여 있었다. 정신없던 그날, 하필 작업복 윗도리 단추 채우는 일을 깜박했다. 결국 일에 몰두 하던 도중 옷자락이 기계 벨트에 끼여 빨려 들어갔다. 순식간에 일어난 일이었다. 기계를 멈춰야 했지만 그날따라 아내가 보이지 않았다. 주위에는 아무도 없었다. 벼를 찧는 일은 먼지가 많이 일어나는 터라 농부들은 벼를 맡기고 밖에 나가 있거나 집으로 돌아갔다 나중에 오는 일이 많았다. 더구나 기계 돌아가는 소리가 귀를 왕왕 울린 탓에 고향을 쳐 보았지만 소용이 없었다. 밖에서는 여전히 바쁘게 돌아가는 기계 소리만 들릴 뿐이었다. 진정 잊고 싶은 악몽이었다.

결국 안재현 씨의 귀를 담보로 기계가 멈췄다. 그때를 기억하듯 왼손을 들어 귀를 만지자 울퉁불퉁한 귀가 손에 잡혔다. 그래도 그는 기계를 원망하지 않았다. 다만 자신의 실수를 인정하고, 그나마 얼굴까지 다치지 않음을 다행으로 여겼다. 의사 말로는 얼굴이 반쯤 날아갈 뻔 했다고 한다. 실로 아찔한 순간이었다. 그리고 다시는 그런 실수를 하지 않았다. 진정 비싸게 치른 교훈이었다. 그 뒤로 그가 늘 머리를 길게 해 귀를 감추고 다니게 된 사연이다.

한쪽 귀를 그렇게 만들었던 만큼 열심히 일을 했지만 벌이는 신통치 않았다. 그래서 생각해 낸 것이 쌀장사였다. 벼를 구입해 도정 과정을 거쳐 나온 쌀을 트럭에 싣고 대도시로 다니며 팔았다. 생각보다 힘들었지만 어느 정도 수입을 올릴 수 있었다. 아내도 따라 나섰다. 집에 있으라고 한사코 말렸지만 듣지 않았다. 남편만 고생시키고 집에서 한가하게 손을 놓고 있을 수 없었다. 아직 아이들이 태어나기 전이라 가능한 일이었지만, 참 열심히 살았다.



▲ 중고를 사서 고쳐 새것처럼 쓴다는 안재현 씨는 오래된 기계지만 여전히 착하게 잘 돌아가고 있다고 한다. 그는 비록 정미소를 운영하다가 귀 한쪽을 다쳤지만 절대로 기계에는 화를 내지 않는다.



◀ 예전이나 지금이나 도정료는 현금이 아니라 쌀로 받는다. 한 뒷박에 수북하게 쌀을 붓고 뒷부분을 반듯하게 깎아내면 정확하게 한 되가 된다. 그러나 한 말 통에 이렇게 열 번을 붓게 되면 쌀이 넘친다. 즉, 말통을 기준치보다 더 작게 만들어 도정료를 받았다. 한 뒷박에 수를 세어 받는 것이 아니라 한 말 통으로 계산해서 받았다. 그 사연은 이웃 농민들로부터 조금이라도 덜 받기 위함이었다. 도정료를 현금이 아니라 쌀로 받자 그렇게 농민들에게 보답을 했다. 5퍼센트 도정료는 지금이나 그때나 변함이 없다. 쌀 100킬로그램 도정하면 5킬로그램을 수고비로 낸다. 그래서 그 쌀을 팔아야 돈이 생긴다. 그러나 쌀값이 20년 가까이 변함이 없으니 농민이나 정미소나 참으로 딱한 노릇이다.

몇 년이 흐르고 조금씩 형편이 풀려갔다. 아들 둘을 낳고, 생활 형편도 조금씩 나아졌다. 업종을 바꿀까도 생각했지만 자신이 몸 바쳐 해온 일을 그만둘 수는 없었다. 그래서 생각한 것이 소를 키우는 일이었다. 당시에는 소가 곧 현찰이었다. 무리하지 않고 가능한 범위 내에서 소를 사서 키웠고, 가까운 곳에 논밭을 사서 여름철 한가한 틈을 타 농사일도 시작했다. 벽돌을 짚어 집도 손수 늘리고, 공장도 조금씩 손을 보았다. 아이들이 무럭무럭 잘 자라 주었기에 가능한 일이었다. 그러나 80년대에 들어서자 쌀 소비가 줄어들기 시작했다. 그래서 벼농사에서 발작물로 바꾸는가 하면 아예 벼농사를 포기하는 농가도 생겨나기 시작했다. 더구나 쌀값은 정체되어 20년 전이나 지금이나 별반 차이가 없고 보니, 도정료를 돈으로 받는 것이 아니라 쌀로 받는 정미소의 특성상 어려움은 더해갔다. 그래도 아이들을 대학까지 시킬 수 있었던 것은 억척 같이 부지런했기 때문이다. 정미소를 그만둘까 하루에도 몇 번씩 고민 했지만, 그럴 수 없었다. 지금까지 방앗간을 꾸려서 먹고살았는데 안 된다고 그만두는 것은 스스로도 용납이 되지 않았다. 지금 살고 있는 이 집과 방금 다녀온 논과 밭, 그리고 무엇보다 아이들이 건강하게 자랄 수 있었던 것도 비록 낡고 퇴색되었지만 이 정미소 덕이었다. 바쁘게 살아왔던 것만큼 보람을 느낄 수 있는 것도 희망과 꿈을 이곳 정미소에서 품었기 때문이었다.

안재현 씨. 그는 요즘에도 점심을 잘 먹지 않는다. 아까워서가 아니라 일을 하다 보면 때를 놓치기 때문이다. 또, 예전에 어렵던 시절을 생각하면 늘 배가 부른 상태에서 일을 할 수 없었다. 그래서 속은 항상 비어 있다. 어쩌다 아내의 성화에 못 이기는 척 점심을 먹지만 그것도 아주 적은 양만 먹는다. 이유인즉 배가 부

르면 일 생각이 들지 않고, 편히 누워 잠들고 싶다는 유혹 때문이란단다. 그래도 힘이 달리지 않는다. 워낙 건강한 체질이라 그렇지만 늘 긍정적인 생각이 앞서 마음의 병이 들어설 수 없기 때문이다. 작년에 상주 지역 25개 동이 모여 씨름판이 벌어진 적이 있었다. 그곳에서 안재현 씨는 당당히 일등을 거머쥐었다. 군대에 있을 때도 늘 그래왔다. 키가 크고 덩치가 큰 사람은 두렵지 않았다. 도리어 그 앞에서면 당당했다. 그런데 문제는 통증이였다. 예선전 두 판을 거치고, 준준결승전에 오르고, 다시 준결승전과 결승전을 치러야 했기 때문에 무려 예닐곱 판 전력을 다해 씨름을 했던 터라 가슴에 돌이 올려진 듯 아파왔다. 결국 며칠을 견디다 병원을 찾았다. 다행히 뼈나 힘줄에는 문제가 없었다. 그러나 의사로부터 미련하다는 핀잔을 들어야 했다. 당시 씨름판이 벌여졌을 때 여자부도 이곳 목상리가 우승을 거머쥐었다. 남녀가 모두 동반 우승을 차지하는 기염을 토했다. 이제 명실공히 씨름동네가 된 것이다. 할 수 있다는 그의 긍정의 힘이 발휘된 좋은 예다.

당시를 떠올리며 그는 아무도 없는 정미소 안에서 도정기계를 바라보며 빙그레 미소를 짓는다. 그리고 먼지 낀 기계를 쓰다듬는다. 처음 이곳에 왔을 당시에 있던 그대로다. 다만 가운데 기둥만 시멘트로 다시 올렸을 뿐이며, 열기설기 서로 맞물려 있는 통나무 기둥들은 여전히 힘을 받치고 있다. 지난 세월 손때가 묻은 뒷باك과 말통을 바라보며 또다시 회상에 잠긴다. 한 뒷باك에 수북하게 쌀을 붓고 윗부분을 반듯하게 깎아내면 정확하게 한 되가 된다. 그러나 한 말 통에 이렇게 열 번을 붓게 되면 쌀이 넘친다. 즉, 말통을 기준치보다 더 작게 만들어 도정료를 받았다. 한 뒷باك에 수를 세어 받는 것이 아니라 한 말통으로 계산해서 받았다. 그 사연은 이웃 농민들로부터 조금이라도 덜 받기 위함이었다. 도정료를 현금이 아니

라 쌀로 반자 그렇게 농민들에게 보답을 했다. 5퍼센트 도정료는 지금이나 그때나 변함이 없다. 쌀 100킬로그램 도정을 하면 5킬로그램을 수고비로 떼다. 그래서 그 쌀을 팔아야 돈이 생긴다. 쌀값이 오르지 않으니 하나마나다. 그렇지만 아내의 결혼반지까지 팔아서 기계를 고치고 정미소를 늘렸던 아픈 기억이 떠올라 이곳에만 들어오면 만감이 교차한다. 중고 기계를 사서 고쳐 새것처럼 쓴다는 것이 자신의 철학이었다. 비록 오래된 기계지만 여전히 새것처럼 잘 돌아가고 있다. 건물 또한 오래되고 낡았지만 자신에게 있어서는 분신과 같은 것이다.

아내가 마당으로 나온다. 그 인기척에 불을 끄고 밖으로 나오자 이미 밖은 환하게 밝아 있었다. 아내는 새벽에 일도 없는데 왜 이리 일찍 일어나 궁상이냐고 잔소리 아닌 잔소리를 한다. 들은 척 만 척 문을 닫는다. 문 입구에는 '00택배' 간판이 빈틈을 메우고 있다. 물론 택배를 취급하는 곳이 아니다. 지난날 트럭을 구입하기 전에는 소달구지나 경운기에 싣고 상주 시내까지 가서 서울이나 대구로 쌀을 부쳤다. 40리를 가야 하는 먼 길이다. 우연히 옛날 친구를 만나 회포도 풀었다. 그곳에서 떨어져 못쓰게 된 간판을 버리는 것이 아까워 떨어져 나간 벽 대신 걸어둔 것이다. 이렇게 알뜰하게 했기에 지금의 안재현 씨가 있을 수 있었다.

그는 단 한 번도 다른 곳에 눈을 돌려본 적이 없다. 그리고 과거에 얽매어 살지 않는다. 60 중반을 넘긴 나이지만 여전히 희망을 품고, 긍정의 힘으로 그렇게 살아가다. 물론 옆에 서 있는 아내의 힘이 있었기에 가능했다. 이 둘은 서로에게 일쯤 그만하라며 아웅다웅 다룬다. 서로에 대한 배려와 세월에 겹겹이 쌓여온 사랑이 있기에 그렇다. 이때였다. 이웃에 사는 할아버지가 삿잡으로 들어선다. 인사를

하는 등 마는 등 하다가 “우리 경운기가 말을 안 들어. 손 좀 봐주게.” 한다.

이 말을 들은 안재현 씨는 당연히 자신이 해야 할 일이라는 듯 망설임 없이 공구통을 찾아 들고 뒤를 따른다. 아내의 불만가득한 시선이 등 뒤에 박힌다. 얼마나 걸릴지 모를 일이지만 아침 먹을 시간을 또 넘기게 되는 것이다. 하늘에는 아침 햇살이 안재현 씨의 넓은 등을 따스하게 비추고 있었다.

▷주소 : 경상북도 상주시 사벌면 목상리 178

▷전화 : (054)532-8823

▷1956년 창업

▷경상북도 산업유산 · 향토뿌리기업 지정

▷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 제17호 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 둘러봄 직하다.
(상주시청 홈페이지 : www.sangju.go.kr)

주조산업의 역사성을 간직한

상주주조주식회사

막걸리

경상북도 내륙도시 상주시는 솟구친 소백산맥 줄기 산들로 포근히 둘러싸여 있다. 상주사람들에게서는 삼악(三岳), 즉 연악(淵岳) 갑장산(806m)과 노악(露岳) 노음산(露陰山)(725m), 석악(石岳) 천봉산(天鳳山)(435m)의 빼어난 산세를 닮은 험험한 기상과 넉넉함을 엿볼 수 있다.

강은 역사를 만든다. 더불어 낙동강의 역사는 우리나라 역사의 한 기록이다. 영남의 젖줄인 낙동강은 상주의 옛 이름인 낙양(洛陽)의 동쪽을 흐르는 강이라는 데서 그 어원을 간직하고 있으며, 물줄기를 따라 펼쳐진 넓은 들판엔 삶이 풍요롭다.

지금은 비록 인구 13만의 지방 중소도시지만 19세기까지만 해도 영남의 중추 도시였다. 신라 시대 전국 6주의 하나였고, 고려 시대에는 전국 8목(牧)의 하나에 들었으며, 조선 시대에는 상주목사가 경상감사를 겸해서 영남의 중심도시였다. 경상도(慶尙道)란 이름도 경주(慶州)와 상주(尙州)의 앞 글자에서 따온 것으로 당시 상



주의 위상이 대단했음을 알 수 있다. 그랬던 상주가 침체기에 들다가 최근에 중부 내륙고속도로와 청원상주고속도로가 연이어 개통되면서 교통의 요지로 급부상하기 시작했다. 또한, 환경과 교통, 건강 측면에서 주목 받는 자전거가 상주를 대표하는 상징물로 자리잡아가고 있다.

낙동강을 끼고 있는 삼백의 고장 상주는 관광자원 또한 풍요롭다. 낙동강 최고 비경으로서 하늘도 깜짝 놀랐다는 경천대와 상주박물관, 남장사(南長寺)의 목조아미타여래삼존좌상(木造阿彌陀如來三尊坐像)과 우리나라에서 몇 되지 않는 목각후불탱, 사벌면 화달리 삼층석탑을 비롯한 불교 문화재와 고대 역사를 오롯이 간직한 견훤산성, 그리고 화북면 속리산 문장대, 성주봉 자연휴양림이 자연의 속살을 간직한 채 숨 쉬고 있다. 또한 임진왜란 때 관군과 상주 의병 8백여 명이 1만 7천 명의 왜군을 상대로 격렬하게 싸우다 전원이 순국한 현장 임란북천전적지가 비극의 역사를 간직한 채 후손들에게 교훈을 전한다.

‘상주주조주식회사’

비옥한 토양과 맑은 물의 고장 상주는 예부터 풍요의 상징이었다. 오랜 세월을 내려오며 상주에는 맑은 물로 빚어왔던 양조장이 있었다. 비록 지금은 쓸쓸한 모습으로 사람들 기억에서 사라져 가고 있지만 한때, 우리나라 3대 막걸리 제조로 유명했던 ‘상주주조주식회사’였다.

건축물 관리대장에 의하면 1957년에 세운 것이라고 되어 있으나 동아일보(1928. 8. 3) 보도자료를 보면, 상주주조는 이미 그 이전부터 있어 왔던 것이 확실해 보인다. 상주는 곡창지대였던 만큼 좋은 쌀과 청정수가 어우러져 자연을 담은



막걸리를 빚어냈다.

현재는 근대 문화유산처럼 넉넉로 쌓인 낡은 건물이 지난날 분주했던 세월을 침묵으로 대변하고, 하늘 높이 치솟아 있는 굴뚝이 탑처럼 위용을 보이고 있다. 과거 상주주조의 명성을 보여주고 있지만, 가까이서 올려다보면 실상은 힘겨워 보인다. 우리나라 빠른 경제 성장과 더불어 지역민들의 무관심 속에 지금은 건물이 훼손되고 그 일부 잔해만 남아 있다. 그런 까닭에 경상북도 산업유산으로 지정된 것이 다행이 아닐 수 없다. 이제, 새로운 시각으로 재조명해 이곳에 담겨 있는 우리나라 산업초기 활발했던 경제활동의 한 장르로 구분해 보존 관리하는 것이 마땅하다는 생각이다.

▷주소 : 경상북도 상주시 인봉동 72-3

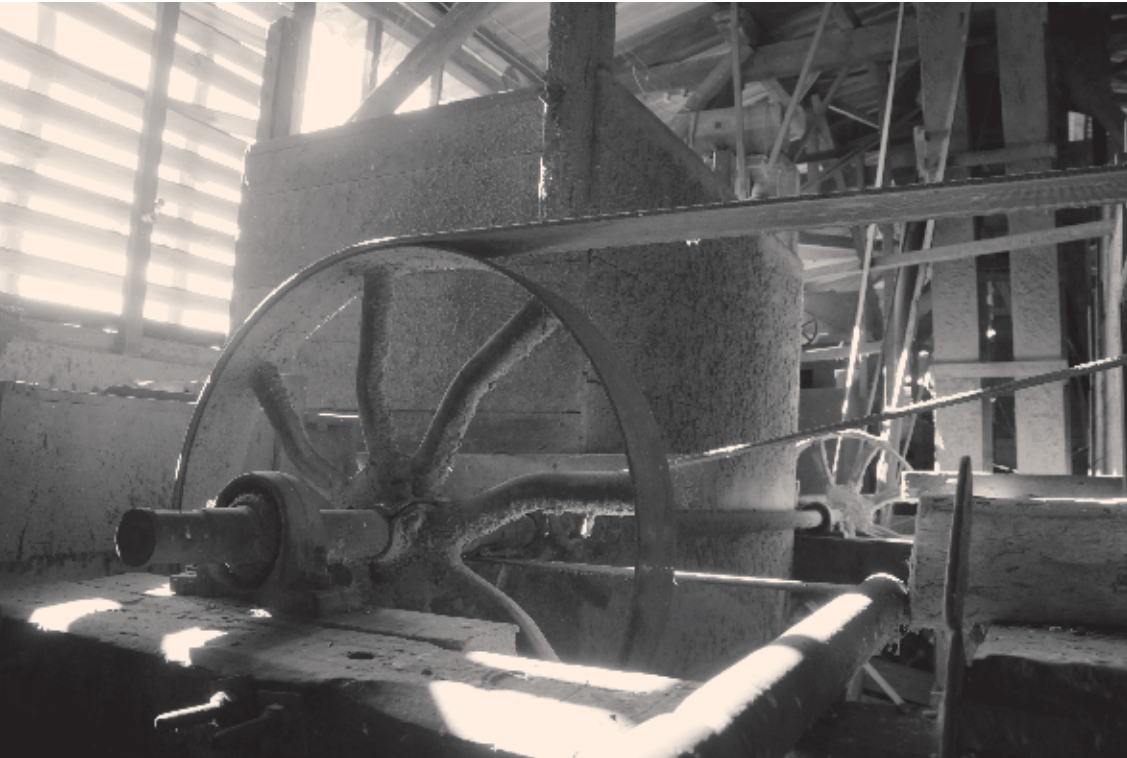
▷1957년 건립

▷경상북도 산업유산 지정

▷인근 관광지 : 상주시 <목상정미소>편 참조. (상주시청 홈페이지 : www.sangju.go.kr)

역척스럽게 꾸려온

영주 풍국정미소



▲ 오래된 기계지만 고철이 절대로 아니다. 주인의 모습을 닮아 여전히 잘 돌아가고 있다.

천장에 난 구멍으로 자연 채광을 들여놓고, 그 빛을 받으며 힘차게 돌아가는 기계. 그와 함께 박자를 맞추듯 움찔거리며 흔들리는 나무들, 바쁘게 움직이는 벨트를 맞물고 정신없이 돌아가는 동근 쇠덩이가 온 힘을 짜낸다. 벽 뒤로 펄펄 날리는 왕겨가 작은 구멍 사이로 쌓여가고, 사각의 나무 상자 속에서 두 번 세 번 돌아가며 부지런히 벼를 나른다. 그렇게 기계를 통과하자 노랗고 거칠던 벼이삭이 하얀 쌀로 변하여 포대에 담긴다. 그 사이를 뽀얀 먼지를 뒤집어 쓴 채 바빠 오가며 일을 하는 초로의 남자가 있다. 아니다. 자세히 보면 할아버지다. 얼굴이 나이보다 젊게 보여서 그렇다. 이 분이 영주 풍국정미소를 꾸려가고 있는 우길언(76세) 사장이다. 정미소 밖에는 우사장과 비슷한 연배의 할아버지가 뒷짐을 진 채 안을 지켜보고 있다. 관자놀이에 주름을 만들어 무엇엔가 불만스러운 표정인데 가느다란 실눈을 뜨고 안을 예의주시하고 있다.

얼마간 시간이 흘렀다. 우길언 사장은 일이 끝났다는 듯 허리를 펴고 힘차게



◀ 풍국정미소 우길연(76세) 사장. 스물다섯 살 젊은 나이에 삼촌 밑에서 일을 돕다가 74년에 이곳을 인수하여 지금까지 이어오고 있다. 당찬 체구에 넉넉한 인상이 무척 정겹다.

돌아가던 기계 스위치를 끈다. 그러나 기계는 곧바로 멈추지 않았다. 여운이 남은 듯 한참을 더 돌다가 서서히 멈춘다. 흔들리던 모든 것들도 따라서 천천히 정지한다. 공간을 가득 메우고 있던 기계의 소음들이 모두 사라지고 순간 정미소 안은 정적이 흐른다. 창문들 사이로 비추는 햇살에 먼지들이 이리저리 흩날리며 춤을 춘다. 열심히 돌던 기계는 오랜 세월 연륜이 쌓인 노년의 품위를 간직한 것처럼 보인다. 지금까지 40년을 한결같이 어떤 질서 속에서 정직하게 돌아가며 모범적인 규율을 한 번도 어겨본 적이 없다. 아니, 어떤 부속품은 더 오랜 세월을 그렇게 견디어 온 것인지도 모른다. 슬플 것도 더 아플 것도 없이 무덤덤한 이 집 주인을 닮았다. 뿐만 아니다. 기계를 버티고 있는 나무기둥, 나무와 기계를 이어주는 부목들, 한여름 농부들이 땀 흘려가며 일해 온 결실을 마지막으로 갈무리 해주는 고마움의 잔재인 뽕얀 먼지를 가득 품었다. 이 모든 것들이 인간들의 행복한 밥상을 위해 온 정성을 다해 왔다. 기계와 같은 양의 먼지를 뒤집어 쓴 우사장은 나무기둥을 한 번 쓰다듬는 것으로 기계의 수고에 대한 고마움을 표한다. 그리고 밖에서 불만 가득한 표정으로 기다리는 사람을 손짓으로 부른다. 이제 정산을 할 시간이 된 것이다. 이때면 무생물인 기계들마저 사뭇 긴장된 표정이다. 성큼성큼 다가오는 노인은 급한 양 서둘러 묻는다. “얼마나 나왔니꺼?” 완벽히 이 지방 사투



▲ 풍국정미소. 사람이나 건물이나, 심지어 집기까지 초창기 그대로다. 어린 시절 많이 보아왔던 풍경에 가슴이 촉촉해진다.

리가 입에서 나온다. 반대로 우 사장은 서두르지 않는다. “달아 봐야 아지요.” 그러면서 쌀 포대를 킁킁대며 저울로 옮긴다. 무려 다섯 번을 그렇게 한다. 노인은 그 모습을 옆에서 팔짱만 낀 채 바라보고 있다. “모두 다 458키로 조금 덜 나오니더.” 우 사장의 사투리도 만만찮다. 이 말을 들은 노인은 그럴 줄 알았다는 듯 버럭 화를 낸다. “아니, 120키로 작업하면 80키로가 나오는데 720키로 작업을 했으니 480키로 쌀이 나와야 정상이지 우에서 458키로만 나온다 말이로? 이노무 기계가 다 잡아 먹었니꺼?” 이 말을 들은 우사장은 표정을 바꾸면서 대꾸한다. “아이고 아재, 죄 없는 기계탓을 하니꺼. 나락(벼)이 모두 똑같은 줄 아니꺼? 잘 여문 놈도 있고, 덜 여문어 싸래기 난 놈도 있고, 비실비실한 나락도 있니더. 나락이 여

문 상태에 따라 나오는 양이 서로 다른 거시더.” 노인은 우 사장의 말을 듣고는 눈 꼬리가 올라간다. “어이, 아재요. 그카른 내가 농사를 잘못 지어서 나락이 형편없다. 이 말이꺼?” 우 사장은 난처한 표정으로 대답한다. “기계가 거짓말 하겠니꺼? 그리 못 믿으른 함 보소.” 하고는 쌀이 올라가는 곳에 막아 놓은 나무를 들어낸다. 그러자 사각의 나무 속에 쌀알이 올라가는 텅빈 주걱 모양의 계단이 줄지어 있다. 고개를 주억거리며 그곳을 확인하던 노인은 그래도 미심쩍은 듯 궁시렁거리며 물러난다. 그러자 우 사장은 달래듯 말을 잇는다. “아재요, 이래봐도 기계 성능 하나는 끝내주니더. 그러이 의심하지 마소. 내가 그렇게 비양심적이면 여기서 40년 동안 우예 장사를 했겠니꺼.” 이 말에 노인은 한 걸음 물러선다. 대신 옆에서 가만히 지켜보던 기계들이 어깨를 들썩이는 듯하다. 일제강점기에 시작해서 해방을 맞았고, 한국전쟁이 일어나자 잠시 문을 닫았을 때 외에는 한 번도 쉬지 않고 돌아갔던 정미소 기계들이었다.

우 사장은 노인의 쌀 포대에서 23kg의 쌀을 털어 낸다. 도정료를 돈으로 받는 것이 아니라 쌀로 대신 받는 것이다. 기계나 우 사장이나 열심히 일한 수고비다. 그러나 쌀값은 십 년이 넘게 제자리걸음이다. 우 사장은 쌀 포대를 노인의 트럭에 옮겨 싣는다. 이때에도 노인은 꼼짝 않고 있다. 옮겨 싣는 작업이 끝나자 인사를 하는 둥 마는 둥 서둘러 운전해 정미소를 빠져 나간다.

정미소는 또다시 정적에 휩싸인다. 갑자기 한가해진 우 사장은 한동안 마당 가운데 서서 하늘을 올려다본다. 넓은 여백은 우 사장을 생각과 사고에 젖어들게 했다. 한참을 그렇게 서성이다 무엇인가 생각이 난 듯 서둘러 정미소 안으로 들어간다. 그동안 열을 식히고 있던 기계들이 반긴다. 바닥에는 그 옛날에 사용하던 저

울이 구석에 놓였고, 이동하기 쉽게 바퀴가 달린 저울이 그 앞에서 품을 재고 있다. 벽에는 양철판 벽이 흰히 뚫려 파란 하늘을 안으로 들여놓고, 햇살은 뚫린 구멍만큼 들어와 하나의 작품을 만들고 있다. 우 사장은 기계의 중요 부위에 묻어 있는 먼지를 털어내고, 그곳에 기름을 칠한다. 내일을 기약하는 행위이며, 힘써 일해 온 기계에 대한 보답이다. 그리고 한 바퀴 안을 돌다 흡족한 표정으로 나간다.

발길은 자연히 앞에 붙어 있는 사무실로 향한다. 유리로 된 미닫이문을 열고 들어서자 반대편 넓은 창문으로 햇살이 가득 들어와 낡은 책상과 나무로 된 걸상을 사선으로 비춘다. 우 사장은 책상에 앉아 낡은 표지의 장부를 끄집어내어 오늘 작업한 내용을 꼼꼼히 적는다. 그동안 넉넉하진 않아도 자신만의 무던했던 삶의 방식이었다. 그리고 의자에 등을 기대고 스프르 눈을 감는다. 지난 시절이 주마등처럼 떠오른다.

취재를 하면서 들려준 이야기에 덧붙여 스토리텔링을 해보았다. 당찬 체구에 후덕한 모습의 우 사장은 젊은 시절부터 체력만큼은 자신이 있었다. 한때 정선광업소와 장성광업소를 전전하며 일을 했었다. 물론 막장에 들어가지 않고 자재 업무를 보았다지만 누구나 매우 어렵게 살아가던 시기였다. 1962년 스물다섯 살이 되던 해에 당시 정미소를 운영하던 삼촌 부탁을 받고 이곳으로 오게 된 것이 지금까지 평생을 정미소에서 몸 바쳐 일을 하게 된 사연이다. 선뜻 부탁을 들은 것도 정미소에서 일을 하면 평생 밥은 굶지 않을 것이라는 소박한 희망 때문이었다. 몇 해가 지나고, 서른한 살이 되던 해, 안동의 아리따운 아가씨를 만나 결혼을 했고, 뒤이어 아이들도 낳았다.

우 사장이 책상을 쓰다듬는다. 삶의 조각모임들의 책상. 풍국정미소의 회로에 락을 고스란히 지켜봐 왔던 이곳에서 사람보다 더 오래된 책상이다. 일제강점기 처음 이곳에 정미소 문을 열 때 들여놓은 책상이니 무려 백 년 가까이 되었다. 사람 손길에 반질반질한 책상이 화사하게 미소를 짓는 것 같다. 걸상 또한 옛날 학교 교실에서 쓰던 것 같은 모양새로 보아 이 또한 오래된 물건임이 분명해 보인다. 어느 것 하나 낡지 않은 것이 없지만 그 옛날 어려웠던 시절이 생각나 쉬이 버리지 못했던 것이다. 책상 위에 천연스럽게 놓여 있는 주판 역시 젊은 시절부터 동고동락하던 것이다. 비록 공부는 많이 못했지만 초등학교 시절에 주판대회 일등은 놓치지 않을 만큼 자신이 있었다. 그 덕분에 광업소에서도 재무 일을 볼 수 있었고, 이곳 정미소에서도 경리를 볼 수 있었다. 이곳의 주판과 책상 등 집기들은 모두 문화재감이다.

보릿고개에 힘든 시절이었다. 밥만 먹여주면 무슨 일이든지 하겠다고 나서는



◀ 뒷박과 말통이다. 계량단위가 부피에서 무게로 바뀌자 그 용도를 다한 채 공장 한구석에서 쉬고 있다. 거미줄이 쳐져 있어 다소 쓸쓸한 모습이다.

사람들이 많았다. 요즘에야 물건을 올리고 내리는 것은 기계 힘을 빌리지만 당시에는 쌀 한 가마니 80kg을 직접 사람 손으로 들어올리고 내려야 했다. 그런데도 불평하는 사람 하나 없었다. 뼈가 부서져라 힘들게 일을 해서 겨우 배꼽지 않았던 것에 만족했고, 저녁에 눈비나 이슬을 피할 곳 있었으니 행복하게 생각들 했다. 이미 고인이 되신 분들이 몇몇 있지만 지금도 생각하면 눈물이 고이곤 한다. 여전히 그들이 일하던 모습이 눈앞에 선하게 떠올라 손바닥으로 눈을 가린다. 먹고 살기 위해 벼 200근, 즉 120kg을 지고 날랐던 것이다. 벼 120kg에서 80kg 쌀 한 가마니가 나오니 어쩔 수 없이 지고 나를 수밖에 없는 무게였다.

전력이 모자라 낮에는 자동차 엔진을 이용한 발동기 힘을 빌려 기계를 돌렸다. 밤에만 전기를 사용했던 시절도 있었다. 정해진 기한에 군부대에 쌀을 납품해야 했지만 발동기는 한계가 있었고, 밤에만 일을 했으니 기한을 맞추기가 참으로 어려웠다. 납기일을 어기면 불이익이 돌아왔다. 또한 밤에 일을 하다보면 국립검사원에서 감사가 나오곤 했다. 다름이 아니라 벼를 도정할 때 일곱 번만 깎으라며 나라에서 정해 놓았는데 일부 농민들은 하얀 쌀밥을 먹기 위해 열 번을 깎아 달라고 요구를 했다. 즉, 나라에서 7분도로 정해 놓았지만 농민들은 10분도 쌀을 요구했던 것이다. 이것을 어기면 벌금을 물거나 불이익을 감수해야 했다. 그 당시 한 톨의 쌀이라도 아껴야 한다는 절박한 시기였다. 세 번을 더 깎으면 양이 줄어드는 것을 방지하기 위해서였다. 덜 깎은 현미가 건강식으로 인기를 끌고 있는 것을 보면 격세지감을 느끼곤 한다.

이렇듯 열심히 살아왔다. 그렇게 세월이 흐르고, 1974년 삼촌이 나이가 들어 더 이상 정미소를 꾸려 갈 수 없게 되자 조카인 자신에게 정미소를 물려주었다.



◀ 지난날 무게를 달았던 손저울을 우길런 사장이 들어 보이고 있다.



◀ 외상 장부가 아니다. 어려웠던 시절 빌려준 돈을 기록해 놓은 장부다. 앞표지에 “찰, 金”이라고 단순하게 써놓았다. 박씨와 김씨가 빌려간 돈만을 기록한 장부다. 이런 방식으로 다른 성씨들을 기록한 장부가 수 없이 많다. 아직도 받지 못한 돈이 2~3천만 원이라니 그저 놀랍다. 이미 고인이 되신 분들도 있고, 살아 있다고 해도 받을 생각도 없단다.



◀ 100년이 된 책상이다. 책상 위에 놓여 있는 주판 역시 젊은 시절부터 우길런 사장과 함께 해온 것이다. 이 모두 문화재감이라 할 수 있다.

물론 사촌들이 있었지만 이미 오래전 다른 직업으로 자리 잡은 터라 자신에게 대물림된 것이다. 무슨 일이든지 내 일처럼 성실히 했던 결과였다. 지금까지는 잘 꾸려 왔지만 인력으로 해결할 수 있는 것은 한계가 있었다. 기계를 새로 바꾸고 현대화한다는 것은 생각만 있을 뿐 엄두도 내지 못했다. 다만 자신이 기계 만지는 것에는 자신이 있어 지금까지 기계에 문제가 생기면 손수 고쳐 쓰거나 일부 부속만 바꾸어서 사용해 왔다. 5천만 원이 드는 벼 말리는 기계를 구입할 자금이 없어 지금도 시골에서 햇볕에 말려서 온 벼만 도정이 가능하다. 그래도 10월이나 11월에는 하루 30가마니를 처리하고 있다.

옆집에는 숙모님이 살고 있다. 삼촌은 이 세상 사람이 아니지만 여전히 다복다복 정을 나누며 살아간다. 이곳 정미소도 언제까지 이어갈지 알 수 없는 노릇이지만 체력이나 정신력으로 보아 아직 십 년은 거뜰해 보인다.

또다시 한가한 시간이 돌아왔다. 그러나 그는 잠시도 쉬는 법이 없다. 하얀 공책을 꺼내 한문을 한 자 한 자 또박또박 써내려가면서 한자 공부를 시작한다. 그 옆 벽 액자에는 함박웃음을 지은 손자 손녀가 할아버지를 내려다보고 있었다.

▷주소 : 경상북도 영주시 영주 1동 85-4

▷전화 : (054)631-2467

▷1966년 창업

▷경상북도 산업유산 지정

▷인근 관광지 : 영주시 풍기읍 인근에는 가볼 만한 곳이 무척 많다. 천년 고찰 부석사와 문살이 아름다운 성혈사도 있다. 또한 선비의 고정을 보여주는 선비촌과 우리나라 최초의 서원인 소수서원이 사람들의 발길을 잡는다. (영주시청 홈페이지 : www.yeongju.go.kr)

섬유산업 역군들의 주경야독 현장

구미 오운여자상업 고등학교



섬백리향 같은 마음으로 사랑하여요

- 김선평

오운의 딸들이여
지금 그대들은 어디 있으신가요
인생의 눈을 막 뜨기 시작하였던 그 때
하나 둘 꽃망울 달기 시작하였던 그대들은
지금 화들짝 섬백리향 꽃피워
백리나 이백리, 혹은 삼백리
꽃향기 흠뻑리며
그대들은 지금
어디 있으신가요
(중략)

더러 병든 아버기를 위하여
어린 동생을 위하여, 자신을 위하여
궁상맞은 이 땅의 가난을 위하여
그대들은 고사리손으로
연신 실을 감고 풀어내면서
얼마나 많은 신산(辛酸)의 눈물 삼켰던가요
(중략)

이 땅의 어둠과 가난을
넉넉히 감싸던 그대들이여
그대들은 지금 어디에 있으신가요
지아비의 아내로, 아이들의 어머니로
더러 생활전선에서, 더러는 타국에서
오운의 추억을 되새기며
살아가고 있지 않으신가요

그대들은
모성(母性)의 씨앗을
흠뻑리고 있지 않으신가요
섬백리향 같은 그대들의 마음으로
이 땅의 이쁨을 그대로
우리 사랑하기로 하여요

1970년대가 시작되었다. '잘살아보세' 구호가 곳곳에 걸려 있었고, 이른바 '새 마을 운동'이 한창 무르익어갈 때였다. 어린 청소년들까지 산업전사로 곳곳에서 실을 감고, 재봉틀을 돌리며 열악한 환경에서도 가족을 위해 고사리손으로 눈물을 흘렸다.

이들의 희생을 바탕으로 우리나라는 섬유산업이 호황을 누리고 있었다. 1970년대는 섬유가 수출전략산업화 2단계로 접어들었고, 10년 동안 부가가치 생산액이 6.5배나 증가했다. 당시 경상북도 구미에는 국가공단이 들어서고 수많은 기업체가 몰려 있었다. 초기 섬유산업은 기술 수준이 낮고 노동력이 많이 소요되는 설비를 갖추기 수밖에 없었다. 또한, 국민경제가 성장하지 못했던 까닭에 높은 교육열에 비해 질 좋은 고등교육을 받을 수 있는 가정은 적었다. 앞의 김선평 님 시詩에서 보듯 가족을 위해 학업을 중단하고 산업현장으로 뛰어든 어린 여공들이 많았다. 우리나라 섬유의 대표주자 코오롱도 이곳에 공장을 두고 있었으며, 수많은 여

공이 일하고 있었다. 우리네 어버이들의 학업에 대한 열정은 누구 못지않았다. 그 바람의 결과로 산업체 학교가 설립되기 시작한다. 1979년 3월, 코오롱은 “참되게 배워 바르게 일하고 즐겁게 살자!”라는 교훈을 걸고 ‘코오롱 부설 실업고등학교’를 개교하기에 이른다.

산업체 학교, ‘오운여자상업고등학교’

1977년 2월 28일, 산업체 근로 청소년의 교육을 위한 부설학교 설치기준령(대통령 제8462호)을 근거로 특별학급 및 산업체 부설학교를 각 기업체에 권장하자, 구미 국가산업단지 1호기업인 코오롱 역시 자사 여직원들에게 교육 기회를 부여하고자 ‘코오롱 부설 실업고등학교’를 개교한다. 이 학교는 근대 우리나라 산업성장의 한 축이었던 섬유산업에 종사했던 여사원들의 학교다.

평소 ‘주식회사 코오롱’은 근로 청소년 교육, 특히 여사원들의 교육에 지대한 관심이 있었다. 당시 오운(五雲) 이원만(李源萬)(1904~1994) 코오롱 명예회장은 이렇게 말했다.

“저 귀여운 여사원을 회사에서 일만 하면 되는 직업원이나 사무원으로만 생각해서는 안 된다. 여사원들은 남의 집 귀한 딸이요, 우리 코오롱 가족이다. 장차 이 나라 주부가 될 여성들이다. 우리 모두 여사원들을 스승과 부형이 된 인정 어린 마음으로 일 잘하고 교양 있는 여성으로 지도를 해주어야 한다. 그러므로 서예도 가르치고, 수예, 재봉, 꽃꽂이, 음식, 예절은 물론이고 한국의 여성으로서 지녀야 할 전통적인 법도나 부덕에 관한 모든 지도에 각별한 관심을 뒤야 한다.”

위의 말에서 보듯 근로 여성들, 나아가 한국 여성 교육의 중요성을 강조하고



▲ 개교 및 입학식(1979년 3월 3일)



▲ 제1회 졸업식을 마치고 교정에서

있다. 1978년 1월 코오롱 구미공장은 화학섬유 제조업체로 종업원 2,000명이 취업하고 있었다. 중학교만 졸업한 여사원 중 가정 형편이 어려워 상급학교에 진학하지 못하고 직장에 나온 어린 소녀들에게 일하면서 배울 기회를 주고자 했다. 그의 의견을 청취한 결과 90퍼센트 이상이 면학의 길을 열어줄 것을 원했다. “사회에 봉사하고 사원의 복지를 증진한다.”는 사훈(社訓)을 바탕으로 1979년 1월 1일, 이동찬(1922~) 명예회장의 뜻과 사랑으로 ‘코오롱 부설 실업고등학교’가 금오산 정기 어린 구미 코오롱 울타리 안에 비로소 태동하게 된다.

초대 교장에 당시 코오롱 대표이사였던 이상득(전 국회의원) 선생이 취임하면서 청소년을 위한 학교 교육이 본격적으로 시작되었다. 이상득 교장을 위시하여 교감 1명, 교사 8명 지도 하에 신입생은 가정과 1학급 70명, 방직과 3학급 210명, 모두 4개 학과 280명으로 오운 교육은 시작되었다.

개교 당시 신입생 모집은 순조롭게 진행됐다. 회사 유명세에 힘입어 전국에서 학생들이 몰려들었다. 본교 입학생에게는 재학 중 학비 전액을 무상으로 하고 전교생을 최신식 기숙사에서 생활하게 했다. 졸업 후 성적우수자는 본인 희망에 따라 코오롱 그룹의 각 산업체 사무직으로 뽑는 우선 취업의 특혜를 받았다. 또한, 본인이 희망하면 대학 진학을 적극 지원하면서 성적 우수자에게는 장학금을 지급하기도 했다.

“참되게 배워서 바르게 살자.”라는 교훈과 함께 교목(校木)은 사시사철 푸르고 굳은 의지와 절개를 상징하며 덕성과 품위, 지성적 아름다움을 구하자는 뜻에서 ‘향나무’로 했으며, 학 같은 아름다움을 지녔으며, 순결을 상징하는 ‘목련’을 교화(校花)로 정했다.

1980년에는 방직과 2학급을 더 인가받아 방직과 5학급, 가정과 1학급 등 1, 2, 3학년 모두 해서 18학급으로 늘어났다. 1981년 2월 10일 학칙 개정을 통해 ‘코오롱 부설 실업고등학교’가 ‘오운여자실업고등학교’로 교명이 변경되었으며, 3월 10일 본 교사 신축이 완성된다. 1982년 2월 12일 본교 강당에서 감격의 제1회 졸업식이 열렸다. 3년간 주경야독의 끈기로 235명의 첫 졸업생이 배출된 것이다.

일하면서 배우는 사람들

인간은 다양각색의 상황 속에서 각자 나름대로 가치관을 가지고 삶을 살아간다. 그러나 낮에는 일하고 밤에는 공부해야 하는 여성은 고등학생으로서 복잡한 가치체계를 지니고 있다. 여덟 시간 근무와 네 시간 공부하는 이들에게는 아직 복잡한 사회 생리와 속성에 대한 자기 정립이 완전하지 못한 예도 있다. 직장과 학교 생활을 병행하고 있을 뿐만 아니라 가족을 떠나 회사 내의 기숙사에서 공동 생활하는 삼중고도 겪는다. 또한, 가족과 집안 문제 등 일반 고등학교 학생들과는 다른 특이성을 지니고 있다.

그런 까닭에 교육의 목표 방향 설정이 중요하다. 이들에게는 스스로 할 수 있다는 사기 진작이 필요했으며, 의지력을 높이는 일이 중요했다. 바른 예절도 이들에게 꼭 필요한 과제였다. 이렇게 함으로써 근로 현장에서 성취도와 절약정신, 그리고 미래를 위한 계획적이고도 적극적인 삶을 구현하기 위한 의지가 생기기 때문이다. ‘오운여자실업고등학교’는 지금까지 이러한 현실을 파악해 교육에 접목해 왔다.

첫 졸업생은 이미 한 남자의 지아비로, 혹은 아이들 어머니가 되어 있을 것이

다. 또 직장에서 높은 직급에 올라 지난 힘겨웠던 과거를 떠올리며 후배 직원에게 따뜻한 마음을 나누어 주는 행복 전도사도 있을 것이 분명하다. 산업 전선, 주어진 현실에서 각고의 노력으로 새로운 세상에 대한 희망을 잃지 않았던 그들이기에 따뜻한 박수를 보내게 되는 것이다.

(상략)“이젠 전 뒤를 돌아보지 않습니다. 아픈 기억 속에서 흐느적거리지도 않습니다. 17살의 가장으로서 생활만을 계획하고 뛰어갑니다. 예기치 않은 불행으로부터 벗어나게 해주는 것이 저축임을 뼈저리게 경험한 저로서는 더 큰 의지로 무엇이든지 모아 나갈 것입니다. (중략)오늘도 밤을 낮 삼아 생산하는 저의 일터로 콧노래를 흥얼거리며 향해 갑니다. 언젠가 돌아오실 엄마와 함께할 행복한 가정을 기대하면서 말입니다.”

이 글은 2000년 개교 20년을 기념으로 발간된 《오운20년사》에 실린 저축 수기 당선작 중 당시 열일곱 살이던 한 소녀(16회 졸업생)가 쓴 글 중에서 발췌한 것이다. 이 몇 줄보다 긴 설명은 더 이상 필요 없을 듯하다.

※이 글은 오운여자상업고등학교에서 2000년에 발간한 《오운이십년사五雲二十年史》를 바탕으로 구성한 것입니다.

▷주소 : 경상북도 구미시 공단동 212

▷1979년 개교

▷경상북도 산업유산 지정

▷인근 관광지 : 구미에 대표적인 명산 금오산이 있다. 해발 976m 경북 서부 산지의 전초기지 금오산(金烏山)은 낙동강변 평야 지대에 바싹 다가서서 위용을 자랑하는 바위산이다. 또한, 금오산 오르는 길에는 저수지를 막아 그 주변을 사색하며 걸을 수 있도록 올레길을 만들어 놓았다. 계절에 따라 느낌을 달리하며, 약 한 시간쯤이면 한 바퀴 돌 수 있어 사람들에게 인기가 높다. 그리고 푸른 인동 숲길도 찾아볼 만하다. (구미시청 홈페이지 : www.gumi.go.kr)



▲ ‘오운여자상업고등학교’ 교기

III

2013

경상북도
향토뿌리기업

쌀 한 줌조차 귀했던 시절이었다. 빈곤을 원망조차 할 수 없는 하늘의 뜻으로 받아들였다. 이때, 성실과 노력 하나로 시작해 어떤 어려움도 의연히 이겨낸 사람들이 있다. 지쳐도 불평하지 않았다. 그들에게는 할 수 있다는 믿음뿐이었다.

땃게는 일제강점기부터 시작해 해방을 맞았고, 한국전쟁을 거치면서 굳건하게 이어온 사업체가 있는가 하면, 한국전쟁 이후에 시작해 지금까지 한길을 걸어온 사람들도 있다. 온갖 어려움에도 의연하게 대처하며 불황을 지혜롭게 이겨낸 것도 그렇지만, 시간이라는 강을 건너 2대, 3대가 오롯이 가업을 이어왔다.

어떤 이에게는 아픔도 추억으로 변해 가슴에 남는다. 이들은 우리에게 아름다운 추억과 정겨운 이야기를 들려준다. 옛날의 모습과 정취를 고스란히 간직하는가 하면, 무직하게 힘든 세월을 전디며 지혜롭게 이어온 기업들이다. 우리 지역 경제성장의 버팀목이 되어준 이들에 대해 무한한 존경과 찬사를 보내는 바이다.

묵은 것에 남다른 정이 깃들어 있듯, 이들을 찾아 경상북도 '향토뿌리기업'으로 지정하여 자긍심을 높이고, 100년 지속기업으로 육성하는 것이 목표다.



70년 한결같은 맛
경주 황남빵



▲ 모양도 맛도 참 좋다. 하나하나 일일이 사람 손으로 만들지만, 맛은 물론 무게도 똑같다. 그 비결은 다른 곳에 있는 것이 아니다. 오로지 정성이 만들어낸 산물이다.

떡과 빵의 차이는 무엇일까? 떡은 쌀이나 찹쌀로 만들고, 빵은 밀가루로 만든다는 차이뿐일까? 떡은 찌고, 빵은 굽는다? 떡은 우리나라 전통음식이고, 빵은 서구에서 들어온 잔재다? 과연 그럴까? 쌀가루에 팔고물을 넣고 찌면 떡이고, 밀가루에 팔고물을 넣고 구우면 빵일까? 밀가루 반죽에 팔고물을 뿌려서 찌면 빵일까 떡일까?

그렇다면 정성 들여 만들어내는 빵이 떡보다 못할 게 무엇인가. 그것도 3대를 이어 빵 하나만으로 지금까지 내려온 가업의 자존은 우리에게 어떤 의미로 다가오는 것일까? 이들에게 있어 과연 빵이란 어떤 존재였을까? 업(業)이라고만 단정 짓기에는 아쉬움이 남는다. '황남빵' 참 많이 들어본 이름이다. 경주에서만 맛볼 수 있는 빵이다. 신라 천년 고도 경주가 우리나라 대표적 관광지와 함께 빵의 도시로 거듭날 수 있었던 것은 지금의 황남빵이 있었기에 가능했다.

참 이상한 사람들이다. 그렇게 장사가 잘되고 인기가 있는 빵인데도 분점 하나



▲ “이웃과 더불어 사는 삶에 있어 물욕(物慾)에 사로잡히지 말라”고 했던 황남빵 창업주 최영화(1995년 작고) 용.

내지 않는다. 체인점 하자고 돈을 싸들고 와도 싫다고 한다. 대기업에서 운영하는 백화점에서 물건을 팔아주겠다고 해도 거절이다. 심지어 수수료 없이 매장에 진열만 하라고 해도 반응이 없다. 우리가 흔히 말하는 경주 최씨 옹고집일까? 신문사에서 홍보한다고 해도 별로 반기지 않는다. 인터뷰는 아예 정중하게 사양한다. 그런 시간이 있으면 빵에 더 정성을 쏟아야 하기 때문이란다. 오로지 맛으로만 승부를 건다.

재료를 보관하고, 팔소를 만들어 숙성시켜 빵을 만드는 이곳 경주시 황오동 매장에 와야만 빵을 살 수 있다. 소비자로서는 여간 불만이 아니다. 그래도 사람들은

줄을 서서 기다린다. 막 구워낸 빵을 먹기 위해 먼 길도 마다치 않는다. 도대체 아무리 맛이 있어도 빵은 빵일 뿐인데, 70년 넘게 고집을 부리는 이유가 도대체 무엇일까?

이 빵에는 과정의 복잡한 비밀이 숨어 있다. 밀가루 반죽에 팔소를 넣는 간단한 레시피지만 생각처럼 간단하지 않다. 재료 보관은 물론이고, 팔 속을 만들어 정확한 온도에서 정확한 시간 동안 숙성시키는 과정에도 정성이 들어 있다. 속을 들여다보자. 식품업자들이 흔히 유혹되기 쉬운 방부제를 전혀 쓰지 않는다. 화학 첨가제는 물론 쓰지 않는다. 한술 더 떠서 그렇게 편하고 쉬운 기계도 사용하지 않는다. 순수 사람의 손으로만 만든다. 기계로 만들면 인건비 절감은 물론이고, 생산량도 엄청날 텐데 답답하기 그지없다. 그 과정이 매우 복잡하고 까다로운데도 말이다. 더구나 값싼 수입 팔이 넘치는데 굳이 국산 팔만을 사용한다. 일반적으로 시중에서 판매되는 빵에는 밀가루와 속이 반반이거나 아예 6:4, 혹은 7:3으로 밀가루가 많은데 이 빵에는 팔 속이 70퍼센트다. “우와~.” 하는 감탄사가 저절로 나온다. 이 모든 것들이 어우러져 지금의 황남빵을 있게 한 것이다. 그렇다면 얼마나 맛이 있을까? 도대체 얼마나 맛있는 빵이기에 사람들이 저토록 줄을 설까? 그것도 빵을 만드는 과정을 고스란히 노출하며, 앞에서 갓 구워낸 따끈따끈한 빵을 판다. 완전 빵쟁이거나 천상 빵쟁이다.

천년 고도 경주는 우리나라 대표적인 관광지다. 그래서 경주에 가면 꼭 황남빵을 사서 먹어야만 경주관광에 마침표를 찍는다고 한다. 손에 몇 봉 사들고 돌아야 한단다. 갓 구워낸 빵을 입에 물면 지금까지 빵 맛에 대한 기억을 송두리째 부정하게 된다. 빵이라기보다 과자에 가깝고, 과자라기보다 빵에 가깝다. 한입 무는

순간, 차지면서도 바삭거리는 첫 식감이 입을 교란시킨다. 혀에 닿는 느낌은 말로 표현하기 어렵다. 입에 달라붙지도 않으며 맛을 음미하게 한다. 그리고 딱 찬 팔소가 탁 터지는 순간 입안에 퍼지는 맛은 팔고물이 달 것이라는 고정관념도 단번에 불식시켜 버린다. 단맛은 금방 물리게 하지만 황남빵은 그렇지 않다. 은근한 단맛에 자꾸만 손이 가게 만든다. 줄어드는 빵 개수에 안타까움이 일어난다.

사람들이 이름 붙여준 황남빵의 역사

‘황남빵’ 이것은 경주의 명물이다. 경주 시내 한복판, 신라 예술의 화려한 본거지 천마총과 불쑥 솟아 오른 옛 왕릉들과 가까이하고 있는 곳이다. 70년을 넘게 빵 하나로만 지금까지 대를 내려오고 있다. 빵을 만드는 방식 또한 변함이 없다. 팔소를 만드는 방

법은 역시 비밀이다. 직원 숫자도 비밀이고, 하루에 몇 개를 만드는데도 비밀이며, 일 년에 팔이 얼마나 소요되는지 역시 비밀이다. 비밀투성이다. 흰 옷을 입은 30여 명의 사람이 서서 빵을 만드는 모습은 어떤 단체가 치르는 신성한 의식처럼 보인다. 입을 가리는 마스크는 차라리 사람들의 일부처럼 보인다. 작은 빵 하나하나 정성을 다하는 모습을 보며 사람들은 믿음을 느낀다.

1939년, 한 줌 쌀조차 귀했던 시절이었다. 일본의 압제에 억눌려 숨도 제대로 쉬기 어려웠던 시절, 가업의 창업자인 고(故) 최영화(1995년 작고) 옹은 주린 배를 불러주면서도 맛있는 것이 없을까 생각하던 끝에 조상 대대로 집에서 팔을 이용해 만들어 먹던 것을 독창적으로 개발했다. 스물한 살 젊은 나이에 기술을 익혀

우리나라 전통 떡고물이나 찹쌀떡 소로 쓰이던 단팥 소를 빵에 넣어 찌지 않고 굽는 방식을 개발해낸 것이다. 이름도 없이 시작한 황남빵은 황남동에서 만들기 시작했다고 해서 붙은 이름이다. 주인이 따로 이름을 만들지 않았다. 빵을 만들어 팔았고, 그 맛이 사람들의 입에 오르내리면서 인기를 누리게 되자 저절로 이름이 생겼다. 주인은 단지 빵만 만들었을 뿐인데 사람들이 알아서 이름을 지어 불렀다. 정성을 다하자 사람들은 이곳의 빵을 찾기 시작했고, 정성이 우려낸 손맛에 사람들은 반했다. 그리고 지금의 황남빵이 있게 되었다. 결국 황남빵이란 이름은 정성과 사랑이 만들어낸 결과다.

황남빵은 처음부터 이곳에 있지 않았다. 1970년대 초, 매장 바로 옆에 있던 고대 왕릉이 발굴되었는데 그것은 우리에게 잘 알려진 대릉원 ‘천마총’이다. 그 일대가 관광지로 개발되면서 자리를 옮겨 옛 경주시청 근처 황오동에 새로운 터를 잡았다. 이후, 2대 가업의 계승자 최상은(64세) 대표가 본격적으로 꾸러가게 된다. 최상은 대표는 대학을 졸업하고 대기업에서 잘나간다는 회사원이었다. 아버지의 부름을 외면할 수 없었던 최상은 대표는 고향으로 돌아와 빵을 만드는 기술을 전수받는다. 1979년부터 지금까지 30년 넘게 이어오고 있으며, 이제는 최상은 대표의 아들 최진환(36세) 씨가 3대째 가업 승계를 위해서 기술을 전수받고 있다. 빵을 만드는 기술만이 아니라 가업의 정신과 빵에 대한 자부심, 이곳의 경영 철학까지 전수받고 있다. 최진환 씨는 일본 와세다 대학원에서 경영학을 전공한 수재다.

역사와 전통이 있는 만큼 사연도 많다. 경주에서 황남빵을 모르면 경주 사람이 아니다. 아무리 객지에 살아도 황남



빵 맛을 기억하고 그로 인해 어린 시절 추억에 젖어들게 된다. 기차 통학하면서 무임승차 하고 난 뒤 그 돈으로 황남빵을 사먹었다는 사람들의 이야기는 흔히 들을 수 있는 일화다. 황남빵은 박리다매가 원칙인데 일제 말엽, 창업자 고 최영화옹이 운영할 때, 인근 안강의 대서소 주인 일본인이 매일 사갈 터이니 도매로 넘기라는 것을 일언지하에 거절한 일화는 유명하다. 또, 대한민국 정부 수립 후, 대구 2군 사령부 높으신 양반이 부관과 함께 와서 급하게 몇 상자 싸달라고 하자 “순서가 있니더, 기다리쇼.” 라고 했다한다. 서슬 퍼런 시절에도 규칙을 어기지 않았던 황남빵이다.

거식증에 걸린 사람이 이 빵을 먹고 입맛을 찾았다던가, 술 마신 다음 날 속 풀이용으로도 애용하는 사람이 있다. 빵 속에 팥소를 뜨거운 물에 타서 마시면 이뇨작용을 돕는다고 한다. 오랜 역사와 전통을 간직하고 있는 황남빵이라 재미난 사연도 그만큼 많다.

황남빵의 옹고집

모든 것에 경제논리가 지배하는 현대에 황남빵은 특별한 고집으로 꾸러가고 있다. 첫째, 값이 싼 외국산 팥을 마다하고, 굳이 국내산 팥을 고집하는 것은 결국 ‘맛’을 최우선으로 생각한다는 뜻이다. 빵도 음식인데 사람의 입으로 들어가는 것에 이윤을 먼저 생각하게 되면 정성과 맛에서 급방 차이를 낸다. 맛 이외에는 아무것도 생각하지 않는다. 맛이 최선의 경영 방침이고, 맛이 홍보를 대신하며, 맛이 곧 기업의 이윤을 창출하는 유일한 수단이라 믿는 것이다. 맛을 위한 옹고집을 알아보자.



▲ 황남빵 2대 가업의 계승자 최상은(64세) 대표. 대학을 졸업하고 잘나간다는 대기업 회사로 일했다. 하지만 아버지의 부름을 외면할 수 없었던 그는 고향으로 돌아와 빵을 만드는 기술을 전수받았고, 1979년부터 지금까지 30년 넘게 그 일을 계속하고 있다.

첫째, 빵 맛의 생명은 팥에 있다. 100퍼센트 국산 팥을 고집하는데, 3년 전부터는 경주시, 그리고 인근 의성군 등 물 맑고 공기 좋은 농촌의 농민들과 직접 계약 재배를 하고 전량을 일시금 현찰로 지급하여 사들인다. 농촌의 어려운 사정을 잘 알고 있어 농민을 살리고자 낸 생각이었다. 쌀 소비가 줄어들자 농사를 짓지 않는 땅이 늘어나고, 대체 작물이 필요했던 농민들에게는 반가운 일이 아닐 수 없다. 그렇다고 420여 농가의 팥 농사를 농민에게만 맡겨두지 않는다. 농약을 일절 쓰지 못하게 관리하는 것은 물론 팥 씨앗도 밀양농촌진흥청에서 개발한 알알이 팥 종자를 농민에게 공급한다. 팥을 보관하는 저온저장고에 들어서면 정해진 온도와 습도가 늘 유지되고 있다. 그리고 팥 자루에 중량뿐 아니라 생산자의 실명이 적혀 있어 책임생산제가 철저히 이루어진다. 눈에 보이지 않는 중요한 일련의 과정 중 하나이다. 또한, 강원도 청정 지역에 직접 팥 농장을 가지고 있어 이곳에서 수확한 팥도 함께 사용한다. 지금은 수원의 모 연구실에서 순수 우리 밀을 생

산하기 위해 종자를 연구하고 있다. 언젠가 밀가루 또한 순수한 우리 것이 사용될 날이 머지않은 듯 보인다. 먹거리에 대한 자부심이 없으면 감히 생각지 못할 일이다.

둘째, 사용하는 밀가루 역시 황남빵 맞춤형을 고집한다. 황남빵에 딱 맞는 밀가루를 생산하기 위해 모 제분회사 자체 연구실에서 정확한 데이터를 바탕으로 여러 단계 실험을 거친 것을 이곳으로 가져왔다. 참 고마운 사람들이다. 그것을 이용해 빵을 만들어 맛을 찾았다. 일등급은 점성이 강해서 안 되고, 이등급은 조금 부족했다. 여러 번의 시도 끝에 황남빵에 딱 들어맞는 밀가루가 태어났다. 이후부터는 황남빵만의 밀가루가 공급되기 시작했다. 포장도 황남빵 밀가루다. 그래서 한결같은 맛이 태어난다.

셋째, 체인점을 일절 내지 않는다. 지금까지 체인점에 대한 압박도 많았지만 모두 뿌리쳤다. 대한민국에 마지막 남은 전통음식이라 고집하는 것에 이유가 있지만, 가업을 돈벌이 수단으로 생각하지 않는다. 사람들에게 맛있는 황남빵을 맛보이기 위한 노력의 일환이다. 체인 사업에는 많은 정열이 요구되는 데다 문제의 소지는 어디서든 생기게 마련이다. 돈을 받고 간판 내어주고 재료만 대주면 끝이 아니다. 가업의 정신은 어찌 전수할 것이며, 70년 애환이 담긴 정성까지 어떻게 전할 것인가. 황남빵만의 가업정신이 아니면 감히 상상조차 못할 일이다. 현재 말도 많고 탈도 많은 체인점 사업주들이 진정으로 본받아야 할 중요한 정신이 아닐까? 손톱만큼 방부제를 넣지 않는 빵이다. 유통과정에서 야기될 수 있는 문제도 그렇지만 이 역시 정성을 맛에만 집중하기 위해서다. 그래서 먼 곳에서 주문하면 택배로만 보낸다.



▲ 황남빵은 일일이 사람의 손으로 만든다. 하얀 옷을 입은 30여 명의 사람이 서서 빵을 만드는 모습은 어떤 단내가 치르는 신성한 의식처럼 보인다.

황남빵이 대한민국을 대표하는 명품으로 거듭나기 위해서

황남빵은 지난 2002년 개인사업자로서는 최초로 철탑산업훈장을 수상한 바가 있다. 수제 전통 빵에 있어 독보적인 위치를 차지하고 있다. 정확한 무게와 한결같은 맛을 내는 황남빵이 어떻게 만들어지는가 그 과정은 언급하지 않겠다. 다만 온 정성을 기울였던 창업주의 그 정신을 이어받은 후손과 직원들의 하나같은 정성에 그 답이 있다고 보아야 할 것이다. 창업 이래 지금까지 모든 생산 과정이 수작업이다. 엄청난 주문 수요에도 기계 대신 일일이 손으로 만든다. 이곳에 가면 빵을 만들어내는 전 과정을 직접 눈으로 확인할 수 있다. 사람들 손놀림이 그렇게 진지할 수가 없다. 이것은 가업을 일군 고(故) 최영화 옹의 유지를 전 직원들이 가슴 속 깊이 인지하고 있기 때문일 것이다. “이웃과 더불어 사는 삶에 있어 물욕(物慾)에 사로잡히지 말라.”는 순리의 묘를 실천하고 있다.

경주에 가면 유난히 빵 매장이 많다. 물론 전통을 살려 옛 맛을 이어가기 위한 노력을 아끼지 않는 곳이 많이 있지만 황남빵과 비슷한 짝퉁이 생기고 있다. 심지어 서울의 백화점에 납품하며 황남빵 행세를 하는 빵도 있다. 그러나 진실은 소비자가 잘 안다. 황남빵은 특허청에 의장등록을 했다. 유사 상품에 대한 제재도 적당하게 이루어지지만 좀처럼 끊이지 않는다. 최근 우연히 ‘황남떡’이라는 유사 상표를 발견했다. 떡과 빵과의 차이를 소비자는 어떻게 구분할까? 당연히 이곳에서 출시한 것이라는 믿음을 가질 것이다. 지루한 법정 다툼 끝에 승소했지만, 여전히 뒷맛은 쓰다.

전국에 오랜 세월 동안 가업을 이어가는 곳이 많다. 안흥진빵을 비롯하여 천안호두과자 등이 그것인데, 사실 천안호두과자도 열차에서 파는 것이 원조(元祖)가

아니다. 천안의 심복순(작고) 할머니가 만든 ‘학화호두과자’가 그 시원이다. 그런데 다른 곳에서 대량 생산되어 홍익회와 고속도로 휴게실에 판매하면서 ‘천안호두과자’로 이름을 붙였던 것이다. 안흥에 가면 짬뽕집이 난립해 있음을 볼 수 있다. 원조는 어디나 존재하지만, 원조를 자처하며 상표등록권 분쟁도 불사한다.

천년 고도 경주에는 수많은 문화재와 유적지가 신라인의 정기를 품고 내려오고 있다. 그와 더불어 황남빵은 지난 세월 동안 경주에서 태어나 경주에서 한몫을 하는 대표 식품으로 자리매김했다. 대한민국 문화유산의 도시 경주에서 경상북도 ‘향토뿌리기업’인 ‘황남빵’이 존재하는 것은 결코 우연이 아니다.

새로운 것이 늘 좋은 것은 아니다. 다만 단순계산법으로 꾸러가고 있다. 장점만 찾아서 고집스레 이어가는 것에 찬사를 보내게 되는 것도 이러한 까닭에서다. 황남빵이 100년, 200년을 더 이어가기 위해서는 지금까지 그랬듯 이웃과 더불어 산다는 철학과 맛을 위한 노력이 필요하다. 변하지 않는 정신과 그 맛이 꿈을 실현해줄 것이 분명하다. 갓 나온 빵처럼 따끈한 박수를 보낸다.

▷주소 : 경상북도 경주시 황오동 347-1

▷전화 : (054)749-7000

▷1939년 창업. 1956년 사업체 등록(3대째)

▷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 이루 헤아릴 수 없이 많다. (경주시청 홈페이지 : www.gyeongju.go.kr)





▲ 송천정미소를 일으킨 박두용(81세) 옴. 어린 시절 모진 고난에도 좌절하지 않고 끝까지 시련을 이겨낸 분이다. 얼굴에서 풍겨오는 온화한 미소가 보는 이의 가슴까지 따뜻하게 해준다.

정미소

각고의 노력이 가져다준 행복

김천 송천정미소

때는 1937년 일제강점기, 다섯 살이던 박두용은 아버지를 따라 일본으로 건너 가게 된다. 일본인이 운영하던 공장에서 일을 하던 아버지는 참으로 부지런했다. 알뜰하게 돈을 모아 근처에 땅을 사서 밭도 일구었다. 그렇게 8년이라는 세월이 흐르고 두용은 일본에서 소학교 6학년이 되었다. 영원할 것 같았던 제국주의의 일본은 태평양전쟁을 일으키고 결국 패망의 길로 접어들었다. 1945년 조국 대한은 해방을 맞았고, 두용은 아버지를 따라 일본 생활을 정리하고 고국의 품으로 돌아온다. 고향 김천에 등지를 틀었고, 두용은 소학교 5학년에 입학했다. 몇 개월 뒤에는 곧바로 6학년이 되었다. 그러나 고국에서의 생활은 생각했던 것과 달리 힘에 겨웠다. 일본에서 모은 재산을 제대로 가져오지 못했을 뿐 아니라 송두리째 뿌리 뽑힌 삶을 다시 꾸리고 정착시켜야 했다. 게다가 두용이 밑으로 동생이 넷이나 더 있었다. 하루하루 끼니를 걱정해야 했으며, 고사리손이라도 일손을 도와야 했다. 그만큼 구멍 뚫린 생활고였으며, 절박한 삶이었다. 힘겹게 보릿고개를 넘겨야

했고, 명절 두 번을 제외하고는 밥 구경이라곤 할 수 없었다. 공부는 곧잘 했으나 중학교 진학은 꿈도 꿀 수 없었다. 얼굴은 핏기가 없었고, 부황에 걸려 퉁퉁 붓거나 버짐이 번져 늘 부스스한 모습으로 학교를 다녔다. 이를 안 담임 선생님은 힘든 일은 시키지 않았고, 소풍을 갈 때에도 두용이만큼은 산에 오르지 말고 밑에서 기다리라며 배려해 줄 정도였다. 그만큼 남이 보기에든 기운이 없어 보였던 것이다.

해방이 되고 2년 뒤에 초등학교를 졸업하자 선생님은 자신의 친구가 운영하던 치과에 두용을 취직시켜 주었다. 두용은 감사하는 마음으로 열심히 일했다. 그러나 믿었던 치과 의사는 일만 시켰을 뿐 월급은 주지 않았다. 그렇게 몇 년을 버텨지만 돌아오는 것은 겨우 용돈 몇 푼 정도였다. 결국 치과를 그만둔 두용은 인근의 인동 양식장에서 일을 했다. 평소 손재주가 좋았던 두용은 주인 눈에 들었고, 주위 평판도 좋았다. 그만큼 성실히 일을 했던 덕분이었다. 그러자 인근 정미소에서 일손도 야무지고, 기계도 잘 손보는 두용에게 함께 일해보자며 부탁을 해왔다. 두용은 거절할 수 없어 두 곳을 오가며 일을 했고, 착실하게 세월을 이겨갔다. 그러던 중 한국전쟁이 일어나 피난길에 올랐다. 옆친 데 댄친 격이었다. 그러나 시간은 어김없이 흐르는 것, 휴전이 체결되었고, 두용은 고향으로 돌아왔다. 전쟁의 후유증으로 여기저기 철공소가 생겨났다. 주용은 철공소에서 일을 하게 되었다. 그런데 일은 엉뚱한 곳에서 터지고 말았다. 두용이 16세가 되던 해에 건강한 줄만 알았던 아버지가 돌아가신 것이다.

아픔은 순간에 오는 것이었다. 하지만 아버지를 잃은 슬픔에 젖어 있을 틈도 없었다. 졸지에 가장이 된 두용은 37세에 청상이 된 홀어머니를 모시고 또다시 힘

겨운 삶을 살아야 했다. 손을 놓고 있을 수만은 없었다. 공여지책으로 어머니와 함께 두용은 두부와 떡을 만들어 팔거나 소금을 팔아 동생들 뒷바라지를 했다. 무려 9년 동안이었지만 장사는 신통치 않았고, 겨우 입에 풀칠만 할 수 있었다. 차츰 성인이 되어가던 두용의 삶은 여전했다. 그러나 희망은 어디에서나 존재하고 있었다. 스물다섯 살의 청년 두용이 칠곡 인동에서 일을 하고 있을 때였다. 성실함을 지켜보던 이웃사람이 아무 것도 가진 것 없는 두용에게 선뜻 자신의 딸을 주겠다고 나섰다. 참 단아하고 예쁘게 자란 규수였다.

정미소에서 일하고 있을 때였다. 정미소 주인은 6~7년치 월급을 떼어먹고 의성으로 도망치고 말았다. 너무나 억울했던 두용은 의성으로 주인을 찾아갔으나 돈은커녕 도리어 일만 더 해주고 돈을 포기해야 하는 상황에 처하고 말았다. 워낙 착했던 터라 달라는 소리 한 번 못하고 집으로 돌아와 처음 일했던 정미소에서 또다시 고용살이를 시작했다. 고난이 반복되듯 끊이지 않았다. 손재주가 좋았던 두용에게 동네에서 일 년에 버 200근(쌀 80kg)을 가구당 받는 조건으로 경운기나 양수기 등 농기구를 손보아주는 일을 맡겼다. 기계를 많이 고쳐주든 단 한 번만 고쳐주든 일 년에 받는 양은 일정했다. 그것도 쉬운 일은 아니었다. 농기계는 언제 어디서든 고장을 일으켰고, 그럴 때면 어디든 달려가야 했다. 어느 날 밤이었다. 전기가 없어 호롱불을 밝혀 기계를 고치던 중 휘발유가 쏟아져 다리에 붙었다. 당황했던 두용은 지푸라기로 다리를 닦고 말았다. 상처는 깊어졌고, 다리에는 평생 지워지지 않을 흉터가 남았다.

열심히 일을 했던 덕분에 삶은 차츰 정착되어 갔다. 성실과 부지런함이 낳은 결과였다. 그러나 옛날 가난했던 시절의 힘겨움을 잊지 않았다. 아끼고 절약하던

정신이 몸에 배어 있었다. 아이들이 태어났고, 동생들을 출가시켰다. 생활은 차츰 안정을 찾아갔다. 그리고 1969년, 서른여덟 살 되던 해에 자신의 피땀이 묻어 있던 송천정미소를 인수하게 된다. 쌀이 곧 금덩이나 마찬가지였던 시절이었다. 밤새 기계를 돌렸다. 잠시도 쉬지 않았다. 그렇게 부지런했던 덕분에 조금씩 돈을 모을 수 있었고, 아이들도 학교에 보낼 수 있었다. 근처 가까운 곳에 논밭도 장만했다. 그러자 이곳저곳에서 어려운 사람들이 손을 벌려왔다. 자신의 지난 시절이 떠올라 모른 체할 수 없었다. 그러나 빌려주는 데 급급했을 뿐 이자는커녕 원금도 돌려받지 못했다. 과거에 그랬던 것처럼 도무지 갚으라는 말이 입 밖에 나오지 않았다. 주면 받고 안 주면 그냥 떴었다.

그렇게 세월이 흐르고 자식들을 하나둘 출가시켰다. 박두용은 이제 할아버지가 되었다. 그러나 단 한 번도 고생했던 이야기를 하지 않았다. 심지어 아들들에게도 마찬가지였다. 큰아들 범석은 당연한 듯 아버지 대를 이어 정미소에서 일을 했다. 열두 살 어린나이였지만 학교를 파하고 오면 아버지를 돕는 것을 당연하게 생각했고, 옆에서 가장 오래도록 아버지를 보아왔던 터라 성실함과 부지런함을 고스란히 익혔다. 그는 제대 후에도 한눈을 팔지 않았다. 아버지의 훈과 모든 것이 담긴 정미소를 쉬이 떠날 수 없었다. 그리고 결혼을 했고, 아내 또한 옆에서 부지런히 정미소 일을 거들었다. 아내가 처음 이곳으로 시집을 왔을 때, 74세의 시할머니가 살아 계셨다. 그분이 97세가 되어 세상을 떠날 때까지 시할머니를 지극 정성으로 모셔 주위에서 칭찬이 자자했다. 역시 효부 밑에 효부가 나는 법이다.

그런데 2005년, 아들과 아버지 사이에 갈등이 생기게 된다. 40대 중반의 아들은 오래되고 낡은 정미소를 새롭게 준설하고, 시대에 맞게 기계와 시설투자를 하



◀ 송천정미소를 꾸려가고 있는 맏아들 박범석(54세) 씨. 성실과 근면함으로 아버지 뒤를 이어가고 있다.



▲ 정미소 일을 돕고 있는 만며느리 금영희(53세) 씨. 작업복에 먼지가 뽀얗게 묻어 있지만 얼굴에는 늘 미소를 잃지 않고 있다.



▲ 황덕선(76세) 할머니. 지난 세월의 힘겨웠던 시절을 담담하게 들려준다. 스무 살 꽃 같은 나이에 성실한 것 하나만 믿고 부모님이 짝지어준 남편에게 시집을 왔다. 함께 고생하며 지금의 송천정미소를 있게 한 원동력이다.

고 싶어했다. 아들의 말을 들은 아버지는 처음에는 찬성을 하는 듯했다. 그러자 기회를 놓칠세라 아들은 서둘렀다. 그러던 중 쌀 소비가 점점 줄어들었다. 사람들 입맛에도 변화가 생기기 시작했다. '2002한일 월드컵' 이후에 더욱 두드러진 현상이었다. 더욱이 국가 간에 FTA가 체결되고 외국산 상품들이 밀려왔다. 쌀도 예외는 아니었다. 정미소에 일감이 줄어드는 일은 당연한 일인지도 몰랐다. 이 상황을 염려하던 아버지 박두용 옴은 처음과 달리 정미소를 현대화하는 것에 반대를 하고 나섰다. 그러나 아들도 물려서지 않았다. 부자간 갈등의 골은 점점 깊어갔고, 결국 아들은 아버지의 완강한 반대에도 불구하고 일부 논밭을 저당 잡히는 등 처음 계획대로 밀어붙였다. 아버지의 걱정은 더욱 커져갔다. 평소 욕심 부리지 않고 그저 현재에 만족하며 소박하게 살아왔던 아버지로서는 당연한 일인지도 몰랐다. 둘의 갈등은 극에 달했다. 결국 아버지와 아들은 서로 말도 하지 않는 지경에 이르렀다. 평생 동안 동고동락했던 정미소의 옛날 기계들이 헐려나가자 아버지는 내 몸처럼 아파했다. 공장을 새로 지을 땐 쳐다보지도 않았다. 그러나 아들은 아버지와 달리 지난날 모진 고생의 흔적들을 지우고 싶어했다. 다만 정미소 이름과 등기만은 절대 손대지 않았다. 비록 아버지에게는 아픈 추억이었고, 슬프고 애절한 기억이었지만 그런 만큼 소중한 시간이었기 때문이다.

그렇게 정미소는 새롭게 태어났다. 아들의 고집대로 시설을 새롭게 하고, 정미소를 넓히자 아버지 걱정과 달리 일감이 늘어났다. 하루 처리량이 늘어나면서 더 먼 곳에서 일거리가 들어오는가 하면 평소 미심쩍어하던 사람까지 일을 맡겼기 때문이다. 결과적으로 잘 된 일이지만, 여전히 아버지로서는 불만이었다. 자신의 추억과 손때가 묻은 기계와 장비들이 고스란히 사라지고 나자 과거의 모든 것들



▲ 작업을 끝낸 후 옷을 갈아입고 부부가 포즈를 취했다. 이토록 순수한 미소는 희망을 가득 품고 있을 때만 가능하다. 아버지의 기업을 이어받아 새롭게 꾸려가고 있는 중이다. 이들은 언젠가 행복해 질 수 있다는 희망을 한 번도 잃어버린 적이 없었다. 희망은 더 많은 것을 전디게 하고, 더 먼 것을 보게 하고, 캄캄한 어둠 속에서도 빛나는 눈을 갖게 해주었다.



◀ 송천정미소 내부 전경. 새롭게 자동화된 기계들과 정리정돈된 집기들이 주인의 심성을 닮아 깔끔하다.

이 사라진 느낌이 들었다. 나이를 먹을수록 과거의 기억은 더 모질게 밀려왔지만 거부하지 않았다. 비루한 과거도, 힘들었던 기억도 모두 자신의 것이기 때문이었다. 그러나 그런 생각들을 내색하지 않았다. 세월에 순종하며, 참에 순복하던 삶이 황혼에 접어든 인생에서 더욱 빛이 나는 법이었다. 나이가 들면 자신의 얼굴에 책임을 지라는 말이 있다. 무책임하거나 쾌락적인 삶을 살았다면 생길 수 없는 아름다움이다.

힘겨운 시절을 보낸 만큼 이제 이곳 송천정미소 가족들의 꿈은 하나같이 넉넉하다. 이들은 언젠가 행복해 질 수 있다는 희망을 한 번도 잃어버린 적이 없었다. 희망은 더 많은 것을 견디게 하고, 더 먼 것을 보게 하고, 캄캄한 어둠 속에서도 빛나는 눈을 갖게 해주었다. 그것이 집념이 되어 건강한 정신을 만든 것이다. 여전히 순수하고 순박한 모습을 잃지 않은 박두용 옹이다. 그의 아들 박범석(54세) 씨 역시 아버지를 닮았다. 부드럽지만 부러지지 않고, 힘차지만 넘치지 않는 과정을 아버지에게서 보아왔던 것이다. 이들에게는 한 푼의 돈도 그저 생긴 것이 아니었다. 한 평의 땅도 그저 얻지 않았다. 각고의 노력과 인내와 피와 땀을 흘렸기에 얻을 수 있었다. 이들이 느끼는 행복도 마찬가지다. 어느 순간 하늘에서 푹 떨어지는 것이 결코 아님을 이들은 안다. 그렇게 흐르는 것이 삶이라면 이들에게 그 속은 진정 풍부였다.

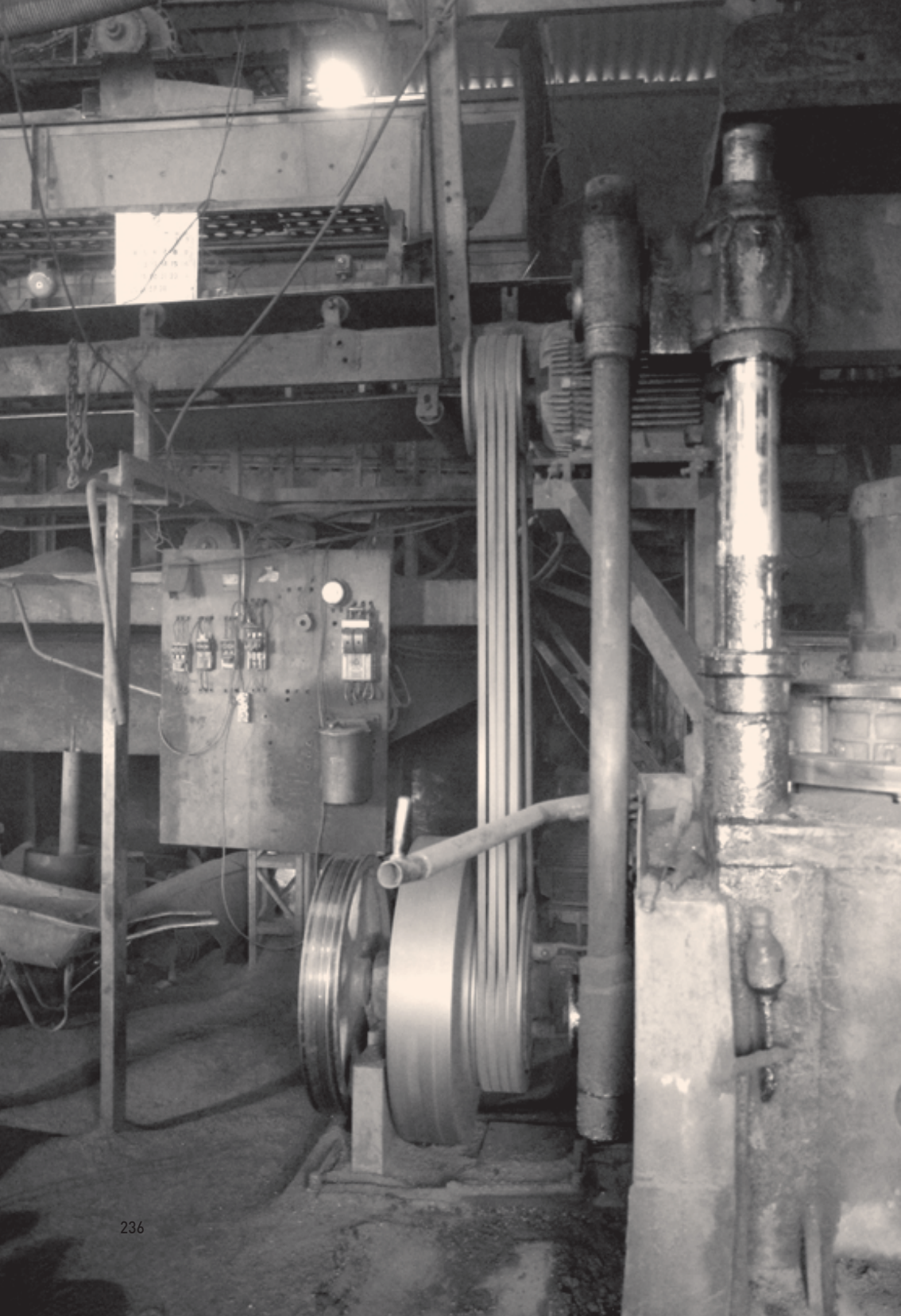
▷주소 : 경상북도 김천시 아포읍 금천길 16

▷전화 : (054)431-5955

▷1962년 창업

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 김천은 천년 고찰 직지사가 유명하다. 또한 부항지서 망루도 찾아볼 만하다. 1950년 한국전쟁 직후 주민들이 콘크리트로 건축한 화기진지 용도의 자주적 방어시설로, 주민들이 경찰을 지원하여 백두대간인 지리산과 삼도봉을 거점으로 활동하던 북한군 게릴라의 침투를 막는 데 크게 이바지하였다. 이 외에 김천 갈항사지 석불좌상, 청암사 수도암 석조비로자나불좌상 등 보물급 문화재도 즐비하다. (김천시청 홈페이지 www.gimcheon.go.kr)



연탄

50년 세월, 세상을 따뜻하게 만든 김천합동연탄



서민들의 주요 난방연료 연탄은 언제부터 생산되기 시작했을까? 나무로 펄감을 장만했던 시절, 연탄은 그야말로 연료에 혁명을 가져왔다. 구한말까지만 해도 강나루나 시골 오일장 한구석에서 펄감을 가득 실은 지게나 소달구지를 자주 볼 수 있었다. 조선이 제국주의 일본에 강제 병합되면서 일제는 전국 지하자원은 물론 1차 생산물을 수탈하기 시작했으며, 그것을 일본으로 실어 날랐다. 그것을 전쟁물자로 바꿔버리는가 하면 가공을 거쳐 수탈의 원산지 조선으로 가져와 독점하면서 고가에 되팔아 고향을 짜냈다. 수탈한 자원을 일본으로 실어 나르기 위해 철도를 부설하고 도로를 닦으면서 조선 국토를 유린하기 시작한다. 이때, 석탄이 본격적으로 생산되면서 우리나라에도 화석 연료에 변화를 가져오게 된다.

연탄으로 보는 역사

연탄의 역사를 살펴 보면 이미 신라 시대로 거슬러 오른다. 신라 진평왕 31년(609) 모지악(毛只嶽)에서 동토함산지(東吐含山址)가 불랐다는 기록이 있다. 동토함산지는 현재 경상북도 영일의 갈탄 지역일 것이라고 추측한다. 고려 시대에 와서는 명종 10년(1180)에도 기록이 있다. 평양 관원이 의연촌(衣淵村)에서 땅에서 불이 오르고, 지독한 냄새와 연기가 끊이지 않는다고 보고한 바 있다. 이인화 소설 《영원한 제국》에 다산 정약용이 강원도에서 나는 검은 흙을 태우면 독성이 나온다는 사실을 알고 연탄가스를 이용한 살인에 대한 수사를 벌인다는 내용이 있는 것으로 보아 이미 조선 시대에 널리 알려졌을 가능성이 많다.

조선 말기, 궁내부 내장원(內藏院)에서 관리하고 있던 광산 수가 51곳으로 이 중 석탄이 생산되는 광산이 12곳으로 표기되고 있다. 구한말 제국주의의 자본에 의지하거나 수탈의 목적이 된 광산은 석탄과 흑연 등을 채굴하게 된다. 일제강점기인 1930년에 유연탄(有煙炭) 40만 톤, 무연탄(無煙炭) 48만 톤을 생산했고, 해방 직전인 1944년에 이르러서는 각각 250만 톤과 450만 톤이나 달했다.

광복 후, 한국전쟁이 일어나 일부 광산의 미약한 시설마저 파괴되는 불운을 면치 못한다. 한국전쟁이 끝나고 연탄 생산은 부진할 수밖에 없었다. 그러나 정부의 산림보호정책으로 광산은 활기를 되찾기 시작했다. 가정의 주 에너지원이었던 숯, 즉 신탄(薪炭)에서 무연탄으로 교체가 이루어지면서 1956년에는 무연탄 생산이 무려 180만 톤에 이른다. 한때, 공급이 수요를 따라가지 못하여 1967년에는 연탄 파동을 겪기도 했다. 이때부터 나라에서는 석탄에 의존하던 에너지원 정책을 유류로 대체하기 시작했다. 이러한 정책은 연탄 소비의 감소를 불러왔고, 생



▲ 김천합동연탄 창업주 김호건 회장. 어린 시절 한국 역도계의 주목을 받기도 했다. 김천체육회 원로이자, 한때 김천상공회의소 회장을 지냈다. 늘 검소하고 현실에 만족하라는 경영철학을 지키며 묵묵히 회사를 이끌어 왔다.

◀ 역도선수 시절의 김호건 회장.

산량도 정체되기 시작했다. 수요가 줄어드는 것과 함께 정부의 저탄가 정책이 시행되면서 연탄 산업은 채산성 악화라는 악재를 만난다. 그러나 오래가지는 않았다. 1973년 제1차 세계 유류파동으로 석탄이 다시 주목을 받기 시작했다. 석탄의 현실화 조치로 채산성이 호전되면서 1975년에는 석탄 생산량이 1,759만 톤으로



▲ 김천연탄 전경. 한때 100여 명의 직원들이 바쁘게 움직였을 정도로 호황을 누렸다. 지금도 여전히 인근 지역에서 가장 질 좋은 연탄을 생산하는 것은 물론 가장 많이 생산하는 공장으로 유명하다.

증가했다. 그리고 수요의 부진과 생산 감소라는 곡절을 겪으면서 제2차 유류파동 이후 생산은 다시 증가하기 시작했다. 결국, 전국에 폐광촌이 늘어나게 된 것은 1990년대 합성화학공업의 원료인 석유와 천연가스로 대체되면서부터다.

서민들의 주 에너지원인 석탄은 지속적인 감소로 이어졌으며, 탄광도 영세화 되면서 수도 줄어들기 시작했다. 정부는 '석탄생산감축 지원금제도'를 도입하여 지금까지 이어오고 있는 것이다.

지난날의 회상

이른 아침이었다. 김호건(91세) 옹은 여느 날과 다름없이 회사로 출근했다. 하

루의 시작은 평생 가꾸어온 연탄공장에 출근하는 것으로 시작한다. 벌써 공장 안은 직원들의 움직임이 분주하고, 연탄을 실어가기 위한 트럭들이 몇 대 줄지어 서 있다. 옛날 100여 명이 바쁘게 움직였던 시절에 비하면 한적하기 그지없지만 그나마 최신식 기계가 사람의 손을 대신하니 격세지감을 느낀다.

넓은 빈터가 온통 새카맣다. 홀로 사색에 잠기기에 이보다 좋을 수는 없었다. 그에게는 자신을 일으켜 세우고 평생을 지켜온 일터였기에 검은색이 아니라 황금색이나 다름없었다. 1남 6녀의 아이들도 이곳의 검은 흙으로 길렀고, 가게를 꾸려왔으니 평생 추억이 담긴 보물 터였던 것이다. 젊은 시절, 용기와 책임감으로 뽄뽄 뭉쳐 연탄공장을 시작하며, 온갖 유혹도 의연히 물리쳤다. 어떤 위기가 와도, 연탄이 사양 산업으로 홀대를 받을 때에도 모질게 버텼던 그였다. 간혹, 최근의 기억이 가물가물해질 때도 있지만, 여전히 긍정적이며 적극적인 생각으로 남다른 체력을 유지해 왔던 것이 지금까지 이렇게나마 자신을 지탱하는 힘이라 생각하고 있었다. 검게 다져진 넓은 터를 홀로 천천히 거닌다. 한 발 한 발 내딛는 걸음에 하나씩 추억이 떠오르고, 가슴 저편 감춰두었던 삶의 진한 애착을 조금씩 정리하듯 했다. 황혼이 더욱 아름다운 것은 순한 인생을 살다가 세상의 끝 선에 섰을 때 뒤를 돌아다보는 선한 모습 때문일 것이다.

어린 시절, 지금의 김천시 아포읍에서 태어나 아포공립초등학교를 다녔으며, 열두 살 때 아버지를 따라 김천시 남산동으로 이사를 왔다. 평생 김천을 떠나본 적이 없는 김천 토박이다. 어린 시절부터 남다른 체력이었다. 일제 말기 점차 패망의 그늘이 짙게 물들어 올 즈음 일제는 조선 체육진흥회라는 체육통제기관을 발족시킨다. 이른바 체육을 국가사업이라는 핑계로 스포츠란 말 대신 국방경기



▲ 연탄 옆으로 두 줄 홈이 파여 있다. 이것은 다른 연탄공장에서 생산되는 것과 구분하기 위해서다. 과당 경쟁이 이루어지면서 인근 연탄이 모두 김천합동연탄이라고 속여서 판매하기 때문이었다.

라는 것을 등장시켰다. 김천합동연탄 창업주 김호건 회장은 역도 대표로 대회에 참가하며 여러 번 입상하였다. 해방되고 조국 대한은 1948년 런던 올림픽에 처음으로 태극마크를 달고 참가한다. 국내 선발전이 서울에서 열렸다. 이때, 한강 이남에서 김호건 회장의 상대가 없을 정도로 그는 역도계에서 주목을 받고 있었다. 국가대표 선발에 참가하기 위해 김천역에서 밤새 기차를 타고 여덟 시간을 달려 서울역에 내렸다. 아침에 국밥 한 그릇으로 허기진 배를 채운 후 경기에 임했다. 피곤이 온몸을 휩싸고 몸은 천근만근 같았지만, 결과는 차점이었다. 67.5킬로



그램 급에서 앞서거나 뒤서거나 함께 선발전을 치른 사람은 전 대한체육회 사무총장을 지낸 김성집 선수였다. 새벽 기차를 8시간 타고 곧바로 경기에 임했으니 어찌 좋은 성적을 기대할 수 있었을까? 지금도 생각하면 인생에서 가장 아쉬움이 남는 때가 아닐 수 없다 한다. 결국, 그는 국가대표 선발에서 탈락의 고배를 마셨고, 김성집 선수는 런던 올림픽에서 동메달을 따 올림픽에서 한국에 두 번째로 메달을 안겨주었다. 서울에서 생활하면서 식사를 충분히 할 수 있었다면 그 자리는 자신이 차지했을 거라는 믿음에는 변함이 없다. 그러나 시간은 되돌릴 수 없는

것. 인생이란 무한한 것이 아니라 유한하기에 더욱 아름답다 생각하기에 아련한 추억으로 간직한 채 홀로 음미하며 순간을 즐기고 있는 것이다.

김호건 회장은 김천시청 공무원으로 사회생활을 시작한다. 그간 결혼도 했고, 슬하에 건강하고 예쁜 아이들도 잘 자라주었다. 그렇게 공직 생활로 승승장구하다 1961년 김천시청 재무과장(사무관)을 끝으로 사직한다. 당시로선 한참 일을 할 수 있는 불혹의 나이였다. 그리고 곧바로 김천 시내에서 연탄공장을 시작한다. 그때가 1961년 11월 15일이었다. 그때부터 평생을 검은 연탄과 함께해 왔다. 이것으로 묵묵히 한길을 걸어왔다. 다른 곳에 눈을 돌려본 적이 없었다. 대성그룹이 대성연탄에서 시작했듯 연탄 사업이 호황을 이룰 때도 있었다. 그러나 부를 쌓으면 흔하게 했던 부동산에도 투자하지 않았다. 오로지 은행에만 넣어두는 것이 최선인 줄만 알았다. 은행도 한 곳만 거래하는 우직함을 보였다. 돈을 벌기보다 욕을 먹지 않은 것을 위안으로 삼았다. 사람을 속인다는 것은 상상도 하지 않았다.

다만 운동에 열성이었던 터라 역도체육관을 운영하는 욕심도 발휘했다. 스포츠계에 열정을 바쳤다. 지금도 김천시의 스포츠계 원로로 대접받는 까닭이다. 그리고 중소기업중앙회 산하 '한국 연탄 공업협회' 전국회장까지 지냈다. 투명한 경영 덕에 조세 관련 표창도 여러 번 받았다. 그리고 김천시 문화상을 수상하는 등 여러 분야에서 적극적인 활동으로 빛을 발했다.

한때, 김천의 '현대상호저축은행'이 파산의 위기에 직면하자 상공회의소회장을 맡고 있던 김호건 회장은 주위의 권유에 못 이겨 파산 직전 이 은행을 떠맡게 된다. 어려운 김천의 경제를 위해 거절할 수 없었다. 그렇게 헌신적인 노력을 기울인 끝에 은행을 회생시키고 2003년 매각을 하면서 손을 떼다. 흔히 유혹받기

▶ 2대째 김천합동연탄을 꾸려가고 있는 김성태 대표. 공지와 사명감으로 기업을 잇고 있다. 아버지 말씀처럼 자식들 모두 행복하게 잘살고 있으니 검소하게 만족하며 살라는 뜻을 한시도 잊어본 적이 없다고 했다.



쉬운 정치에도 일절 관심을 기울이지 않았다. 오로지 사회사업과 사회봉사에 시간을 보냈다. 이제는 인생에서 황혼의 시간이다. 더는 욕심도 없다. 되돌아보면 참 열심히 살아왔던 인생이었다. 검은 연탄으로 세상을 따뜻하게 만드는 데 일조했다는 뿌듯한 자부심이 가슴 속에서 뜨겁게 오른다.

공장에서 만난 사람들과 인사를 나누고 사무실로 들어와 깊숙이 의자에 몸을 기대다. 지금 김천합동연탄의 경영을 책임지고 있는 아들 김성태(54세) 대표가 반긴다. 한 잔의 차를 앞에 놓고 잠시의 침묵의 시간을 보내다 사업과 관련된 이야기를 건네면 조용히 고개만 끄덕일 뿐이다. 그리고 손을 들어 보이고 사무실을

나선다. 오늘 하루의 반을 공장에서 보내고 이제 잠시 쉴 요량이다. 매사에 밝고 적극적인 아들이 흡족해 조용히 미소를 짓는다. 돌아서는 노신사의 등에 봄날의 따스한 햇볕이 밝게 비춘다.

50년 전통의 '김천합동연탄'

김호건 회장이 1961년 처음 김천 시내에서 연탄공장을 열었을 때, 연탄의 소비도 호황을 이루었다. 당시 수공업 수준의 연탄공장이 김천에만 여섯 곳이나 난립해 있었다. 지금의 김천합동연탄이 공장 규모를 가진 최초의 공장으로 운영됐다. 그래도 나라에서는 공급이 소비를 따라가지 못하는 연탄과동도 일어났다. 그러나 오래가지 못했다. 유류가 에너지를 대신했기 때문이었다. 그러나 1차, 2차 유류과동이 일어나면서 연탄은 새롭게 주목받기 시작했다.

1972년 7월 1일 김천합동연탄은 김천 시내에서 지금의 자리인 평화동 김천역 뒤편으로 옮겼다. 문경 가은탄광에서 생산되는 석탄가루가 기차에 실려 김천역까지 오면 기차 레일을 이용해 곧바로 이곳에서 받아 연탄을 생산해내려는 생각이었다. 생각은 맞아떨어졌다. 생산량이 늘어나고, 사세도 조금씩 커져갔다.

석탄의 현실화 조치로 채산성이 호전되었지만, 수요의 부진과 생산 감소라는 곡절을 겪게 된다. 결국 전국에 폐광촌이 늘어나면서부터 김천 시내에 있던 연탄공장 대부분이 문을 닫았다. 단순히 이윤 추구가 목적이 아니었던 김천합동연탄은 끝까지 연탄 질로 승부를 걸었다. 기름값이 상승하자 시골이나 시설재배 농가에서는 가게에 부담일 수밖에 없었다. 조금씩 연탄 보일러로 대체하였고, 서민의 에너지인 연탄에 정부지원금이 보조되면서 연탄산업은 조금씩 활기를 띠고 있



다. 일반 가정집에서나 식당에서도 연탄 보일러가 새롭게 주목받기 시작했다.

그러자 문제는 다른 곳에서 나타나기 시작했다. 연탄이 생산되는 수량만큼 정부보조금이 나온다는 소식은 사정을 잘 모르는 사람들에게는 희소식이 아닐 수 없었다. 전국 46개 연탄공장 중에서 경상북도에만 연탄공장이 12곳이나 난립하게 된다. 서울에 2곳, 강원도 9곳에 비하면 터무니없이 많은 편이다. 그러자 과당 경쟁이 불가피해졌다. 경쟁은 상품의 질적 저하로 이어졌다. 그 몫은 고스란히 소비자인 서민들에게 돌아갔다. 타지에서 생산된 저질탄이 김천으로 유입되면서 하루 두 장을 때면 너끈하던 구공탄이 서너 장 혹은 다섯 장까지 때야 하는 이상한 일이 발생하고 있다. 일부 연탄제조 회사에서 생산 원가를 낮추기 위해 수입 탄

을 지나치게 많이 사용한 결과, 열량이 한 번에 소모되므로 하루 두 장이면 충분한 것을 석장 이상 들어가게 된 것이다. 김천합동연탄은 김천에서 50년 넘게 연탄을 생산해서 인근 상주, 영동, 구미, 성주 등지로 공급하고 있다. 이미 연탄업계에서 품질이 우수하기로 정평이 나 있다. 그러자 덩핑이 판을 치고, 다른 공장에서 생산된 연탄이 김천합동연탄으로 나돌기도 한다. 소비자의 신뢰가 어디까지인지 잘 알 수 있는 대목이다.

미래를 준비하는 김천합동연탄

어쩔 수 없었다. 소비자에게 돌아가는 피해는 막아야 했다. 함께 덩핑에 동참한다는 것은 있을 수 없는 일이었다. 그래서 김천합동연탄은 생산하는 연탄 옆면에 두 줄 흡을 놓아 김천합동연탄에서 생산되는 연탄이라는 것을 강조했다. 이제는 누구도 따라 할 수 없었다. 자부심이 담긴 아름다운 흡이다.

이제, 아들 김성태 대표[(주)용석종합건설 대표]가 함께 가업을 꾸려가고 있다. 젊은 만큼 씩씩하다. 다른 제조업체의 덩핑에도 의연하게 대처한다. 아버지의 경영철학을 고스란히 이어받아 이윤추구가 목적이 아니다. 손해만 나지 않으면 언제라도 연탄을 생산할 것이라 말한다. 대학에서 경영학을 전공했던 김성태 대표는 삼성전자에 근무하다가 아버지 뜻에 따라 현대상호저축은행 이사로 들어가 아버지를 도와 회사를 함께 살려냈다. 2002년에는 저축은행을 매각하고, 2004년부터 부친의 가업을 이어가야 한다는 정신으로 몸담고 있다.

이곳은 아버지의 모든 꿈과 희망이 담겨 있었다. 어린 시절부터 보아왔던 아버지의 연탄 사랑은 그 누구도 따라갈 수 없었다. 겉으로 잘 표현하지 못하는 경상

도 사나이 특유의 과묵했던 아버지였지만 늘 뒤에 감춰진 따스한 사랑과 정을 누구보다도 잘 알고 있었다. 소처럼 묵묵히 한 길만 걸어왔던 아버지의 뜻을 잘 알고 있다. 거시적 안목도 중요하지만, 현실의 소비자를 생각하지 않을 수 없다. 선택은 당연히 후자다. 발 빠르게 변화하는 경제논리의 현실에서 어쩌면 미련해 보일 수 있지만, 과욕은 무리한 성장을 부르고, 무리한 성장은 진리의 눈을 멀게 만든다. 나름대로 긍지와 사명감으로 꾸려가고 있다. 아버지 말씀처럼 자식들 모두 행복하게 잘살고 있으니 검소하게 만족하며 살라는 뜻을 한시도 잊어본 적이 없다고 했다.

현재 김천합동연탄은 인근 지역에서 가장 큰 연탄공장이다. 검은 가루가 날리는 연탄공장, 세상을 따뜻하게 했던 기억을 간직하며, 활활 타오르는 연탄처럼 미래에 더욱 불같이 일어날 것을 우리는 믿는다.

▷주소 : 경상북도 김천시 평화동 71-1

▷전화 : (054)439-2742

▷1961년 창업(2대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 김천시 <송천정미소> 편 참조. (김천시청 홈페이지 www.gimcheon.go.kr)



위기를 기회로 삼아 40년을 이어온 제재소 안동 경일산업사

제재소

인류가 이 땅에 살기 시작하면서 눈비와 맹수로부터 자신을 보호해야 했다. 처음에는 자연동굴에 몸을 의지하면서 생활했다. 날씨의 변화에 따라 큰 나무 위에 약간의 인공을 가미해 몸을 안정시킬 수 있는 자리를 마련하기도 했다. 그것이 보금자리였다. 그러다 점점 농경사회로 정착하면서 집이라는 개념이 생겨나기 시작했다. 인간이 집을 지을 때 중요한 것은 가까이에서 가장 구하기 쉬운 재료로 집을 짓는 것이었다. 그것이 흙과 나무였다. 그중 목재는 집의 가장 중요한 뼈대를 세우는 재료였다. 이때부터 원초적으로 인류 제재의 역사가 시작된다. 신석기 시대에는 바닥을 일정한 깊이로 파내고 주위에 돌아가며 자른 나무기둥을 튼튼하게 고정시켜 집의 기초를 세웠다. 그리고 기둥과 기둥 사이에 진흙을 바르거나 동물의 가죽, 혹은 짚으로 덮어 보금자리를 완성했다.

인류 문화가 점점 발전하면서 용도에 맞는 건축물이 생겨나기 시작했다. 자연 조건에 알맞게 변화되어 갔으며 또한, 통치자의 권위에 걸맞는 커다란 궁궐이 지

어지는가 하면 종교가 생기면서 종교의례를 치르는 공간인 사원 건축이 생겨나기 시작했다. 이때에도 가장 중요한 것은 나무, 즉 목재였다. 용도에 알맞은 목재를 구하는 것은 쉬운 일이 아니었다. 산림이 우거진 곳에서 알맞은 나무를 골라 벌목하여 운반하고, 운반된 목재는 용도와 규격에 알맞게 잘라서 다듬어야 했다. 그 과정이 복잡해지자 차츰 분업이 일어나게 되고 구체적인 제재의 역사가 시작되었다.

우리나라 제재의 역사는 조선시대에 본격적으로 행해졌다. 당시 한양은 조선 최대의 목재 소비지였다. 강원도나 충청도에서 벌목한 원목은 뗏목으로 썬여 한강을 타고 마포나루로 보내졌다. 이처럼 마포나루가 원목의 집산지가 되는가 하면 경상도의 원목은 안동으로 집결되어 낙동포구가 집산지로 유명했다. 영양, 봉화 등에서 자생하는 질 좋은 금강송을 구하기가 다른 지역보다 쉬웠다. 이렇게 모인 원목을 소달구지로 운반해 용도에 맞게 깎고 다듬어 건물의 재료로 사용했다.

그렇게 내려온 벌목의 역사도 아픔을 비켜갈 수 없었다. 일제강점기 경상북도 봉화와 영양 일월산 등지에서 자생하던 소나무는 봉화 춘양역에 모여 일본으로 반출되었다. ‘금강송’이 ‘춘양목’으로 이름이 둔갑하게 된 사연이다. 즉, 봉화 춘양역에 가면 언제든 금강송을 구할 수 있었기 때문에 ‘춘양목’이라는 이름이 붙은 것이다. 일본은 우리나라 호랑이의 멸종뿐 아니라 금강송마저 사라지게 만들었다. 그만큼 수탈의 시기였으며, 아픔의 역사였다. 당시 일본 정부는 전국에 양조장, 산림 채벌 등 기반시설을 인공과 비례하여 허가를 내주며 수탈을 일삼았다. 그런 까닭에 당시 전국에 헤아릴 수 없을 만큼 제재소가 많았다.

광복 이후에도 한동안 춘양목이 명성을 떨쳤다. 한국전쟁이 끝나자 폐허가 된



▲ 경일산업 전경. 넓은 마당에는 원목들이 가득 쌓여 있고, 큰 트럭들이 연신 들락거리며 물건을 실어 나르기에 여념이 없다.

조국강산을 재건해야 했기 때문에 제재소의 역할은 지대했다. 그러다가 5.16이 일어나 새로운 정권이 들어서고 전국에 벌목이 금지되었지만 일제강점기에 이미 금강송은 거의 사라진 후였다. 그렇지만 경제 개발에 힘입어 여전히 제재소가 번창했다. 그 후, 경제가 발전되면서 목재보다는 콘크리트, 시멘트가 그 역할을 대신했다. 그와 더불어 제재소도 사양길로 접어들면서 하나씩 문을 닫기 시작했다. 개개인 생활이 차츰 안정되고, 생활수준이 향상되면서 사람들은 건강에 눈을 돌리기 시작했다. 또한 개발 논리에 밀려 홀대를 받았던 전통문화의 중요성이 부각



▲ 경일산업 대표 권영하(76세) 옹. 인자한 동네 할아버지 모습이다. 그러나 여전히 눈빛은 빛난다. 그 눈빛만큼 여전히 건재하게 제재소를 꾸려나가고 있다. 불황이 닥칠 때마다 곤충이 보호색으로 피부의 색깔을 변화시키듯 새로운 시장을 찾아 동분서주했다.

되면서 우리 전통 문화재와 한옥 건축의 우수성이 재평가되면서 제재소도 조금씩 살아나게 되었다.

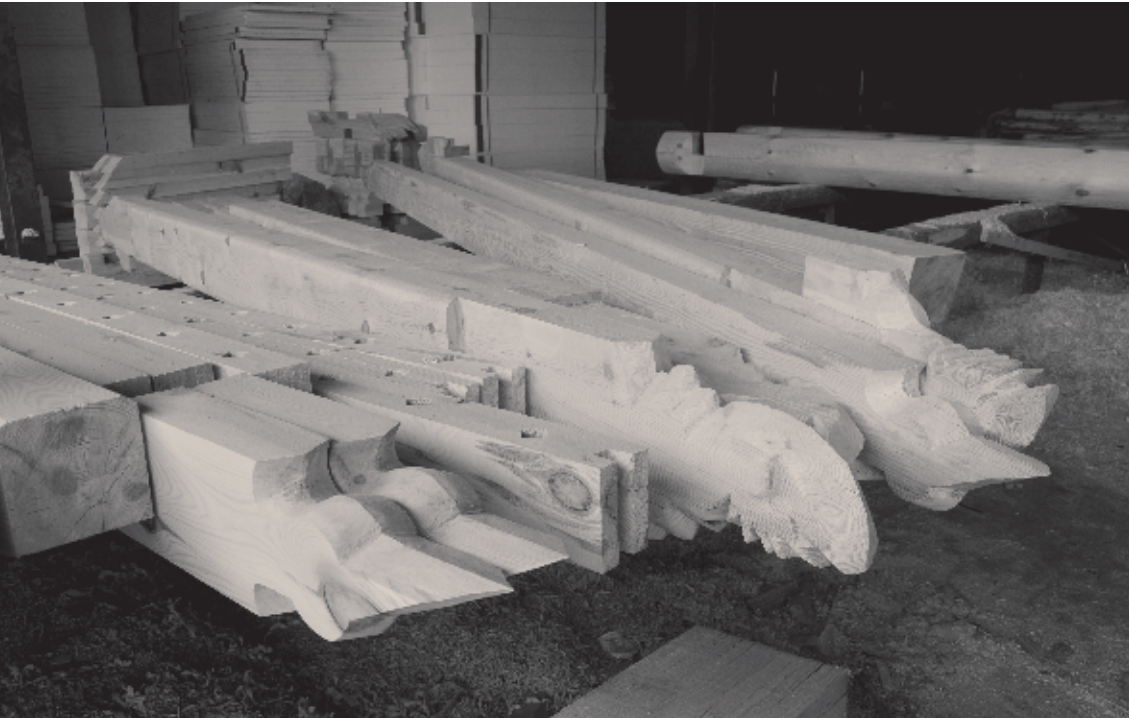
호황과 불황을 거듭하면서 이곳 경상북도 안동시에 40년 넘게 제재소를 꾸려가고 있는 곳이 있다. 그곳이 바로 '경일산업사'다. 1973년 1월 1일이 등기일로 기록되어 있지만 이미 그 이전에 제재소가 있던 것을 사양길로 접어들 시점에 인수했다. 지금의 대표 권영하(76세) 옹의 새로운 복안이 있었기 때문이었다. 경일산업 권 대표의 생각은 남달랐다. 아무리 경제가 발전되고, 나라가 부강해져도 제재

사업은 없어지지 않을 것이라는 믿음이 버팀목이었다. 예상은 맞아떨어졌다. 이미 제재소에서 잔뼈가 굵았던 권 대표에게는 젊음의 도전정신이 있었다. 그 복안은 다름이 아니라 우리나라에 일회용 나무젓가락을 공급하는 것이었다. 수요는 급증했다. 1970년 새마을 운동이 막 시작되었고, 1973년 최초로 수출액 1억 달러를 넘기면서 '수출장려상'이 제정되는 등 처음에는 호황을 이루었다.

당시 100만 인구에 공장 하나씩 허가를 해주어 전국에 50여 개의 나무젓가락 공장이 있었을 정도였다. 싼 인건비와 쉽게 구할 수 있었던 원자재 덕분에 공장을 꾸려갈 수 있었다. 수출도 경기도 좋았다. 미국의 맥도날드사와 외교관계를 맺은 지 얼마 되지 않았던 일본에까지도 수출하기 시작했다. 그러나 호경기도 잠시였다. 잠자고 있던 중국이 개혁개방을 앞세워 꿈틀거리기 시작했다. 우리나라보다 더 저렴한 인건비와 원자재 등 인해전술로 밀고 들어왔다. 중국을 감당할 수 없게 되자 지난날 제재소가 그랬듯 사양길로 접어들기 시작했고, 전국의 나무젓가락 공장은 하나둘씩 문을 닫았다. 하루 인건비 100원이었을 당시 직원이 80명이었던 경일산업도 10여 명으로 줄어들었다. 하지만 권 대표는 절망하지 않았다. 늘 호경기일 수 없고, 위기는 언제나 오는 것이라며 긍정적인 사고방식과 적극적인 자신의 인생철학을 접목시켰다. 곤충이 보호색으로 피부의 색깔을 변화시키듯 새로운 시장을 찾아 동분서주했다. 한때 공단에 미곡을 납품하는 등 안전을 피



◀ 경일산업 대표 권영하 옹께서 만든 것이다. 현장에서 뛰는 막내아들 대신 사무일을 보는 틈틈이 손을 놀려 팔찌와 휴대폰 고리를 만든다. 그리고 사무실을 찾아온 손님에게 아낌없이 나누어 주신다. 손수 매구의 서문시장을 찾아가 재료를 구입한다고 한다.



▲ 요즘은 한옥건축용 자재가 호황을 이루고 있다. 건물의 대들보와 도리, 기둥 위에서 건물을 받치는 평방과 창방 등 용도에 맞게 자르고, 다듬고, 깎는 등 완제품 생산에 전력을 다하고 있다.



◀ 막내아들 권기호(42세) 씨. 아버지의 간곡한 설득으로 10년째 함께 꾸려가고 있다. 처음에는 가업을 승계할 의사가 전혀 없었지만 지금은 아버지를 닮아가고 있는 중이다. 그의 눈 빛만큼이나 미소가 선하다.

하기도 했다. 그러나 제재소는 포기할 수 없었다. 더 전문 분야에 열정을 쏟기 시작했다. 제재소를 꾸려가면서 기존 시설로 가능한 분야에 눈을 돌렸다. 조경자재업과 가설임대업 등이 그것이었다. 그러나 늘 한결같지 않았다. 계약을 했다고 해도 약속을 어기는 경우가 허다했기 때문이었다. 그만큼 경기가 좋지 않았다. 자본은 늘 부족했고, 은행 문턱도 높았으며, 물건을 만들어도 판로가 없었다. 만성 재고 누적에 시달렸다. 재료의 특성상 나무는 시간이 지나면 썩게 마련이었다. 그러나 항상 그래왔던 것처럼 좌절하지 않았다. 이미 여럿의 자식들이 있었기 때문이었으며, 자기만 바라보며 따라와 주는 직원들의 소망을 모른 척할 수 없었기 때문이었다. 더구나 나무는 늘 불에 취약했다. 이제는 스팀보일러를 들여오면서 화재가 나는 일은 없지만 무려 다섯 번 화재의 어려움을 겪었다. 화재보험은 꿈도 꿀 수 없었다. 그러나 끝까지 이끌어 왔다.

권 대표의 말처럼 그의 인생은 파란만장했다. 그러나 낙천적인 성격 덕분에 지금의 '경일산업'이 존재할 수 있었다고 한다. 그런 정신이 있었기에 110평에서 시작한 제재소도 현재에는 2500여 평으로 늘릴 수 있었고, 자신의 막내아들 권기호(42세) 씨를 설득해 10여 년째 함께 꾸려가고 있다. 권기호 씨는 처음에는 가업을 승계할 의사가 전혀 없었다. 그러나 아버지의 간곡한 설득으로 지금은 아버지를 닮아가고 있는 중이다. 1990년도까지만 해도 안동에 12개 업체가 있었지만 경일산업을 포함해 현재에는 단 2개 업체만 남아 있다. 살아남을 수 있었던 또 다른 원인은 꾸준한 업종 개발에 있었다. 지지대처럼 건축보조 재료, 옛 건축물 동근기둥, 버팀기둥 등을 다룬 것이다. 특히 문화재 보수·수리용 재료를 포함해 한옥용



▲ 제재소 현장. 요란한 기계 소리와 나무가 깎이는 소리가 귀를 울린다. 둥근 원목을 용도에 맞게 자르고 다듬는 작업이 한창이다.

자재 등 한국 전통의 정밀한 자재를 많이 취급한다.

권 대표 부부가 살던 안동 시내 집은 가업을 승계한 막내아들에게 물려주고, 자신들은 공장 사무실 2층에 나무보일러를 들이고, 방을 꾸며서 살고 있다. 권 대표의 좌우명은 '정직하고 부지런하자'이다. 살아온 인생 역경처럼 쉬운 말이지만 가장 행하기 어려운 말인지도 모른다. 그렇지만 권 대표는 평생 이 말을 가슴에 새기고 살았다. 덕분에 자식들 모두 출가시키고, 대학교수, 공학박사, 건축기술사 등의 분야에서 활발하게 활동 중이다.

▷주소 : 경상북도 안동시 용상동 1078-34

▷전화 : (054)821-6378

▷1973년 창업

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 안동은 유학의 고장답게 우리나라 문화재가 즐비하다. 병산서원, 도산서원, 하회마을, 탈박물관, 천년고찰 봉정사, 국보 제16호 신세동 7층 전탑 등이 있으며, 고택 군자정을 비롯한 고택들도 헤아릴 수 없이 많다. (안동시청 홈페이지 www.andong.go.kr)

주물

대한민국과 함께 발전해온

안동 대한주물공업(주)

한국전쟁이 끝나고 피폐해진 나라 곳곳에 전쟁이 할퀴고 간 잔재, 버려진 고철이 많았다. 고철은 직접 재활용이 가능하다. 그래서 가난했던 살림에 인기가 많았다. 이것을 옛장수들이 돌아다니며 모아 주물공장에 팔았다. 혹은, 주물공장에서 직접 돌아다니며 고철을 사 모으기도 했다. 그렇게 주물공장에서 사들인 고철은 당시에 꼭 필요한 농기계나 수도 펌프 등으로 새롭게 만들어져 각 농가에 공급됐다. 이 과정에서 아픔의 상처도 많이 남겼다. 고철을 녹이는 작업 도중 뇌관이 분리되지 않은 포탄이 터지는 사고도 빈번하게 일어났다. 포탄을 발견하면 건드리지 말고 인근 경찰서나 군부대에 신고하라는 포스트가 곳곳에 붙을 정도였다. 그래도 심심찮게 지면에 사고 기사가 나곤 했다. 전쟁의 잔재가 또 다른 고통으로 이어진 것이다. 그러나 당시 주물공장은 전쟁의 폐허 속에서 나라를 재건하려 애쓰는 국민에게 삶의 원동력이라 해도 과언이 아니었다.

시스템에 따라 분업화된 직원들이 안전모와 마스크를 쓴 채 바쁘게 움직인다. 한 곳에서는 붉은 쇳물이 흐르고, 또 다른 곳에서는 형틀 속에 쇳물을 붓고 있다. 김이 하얗게 솟고 불꽃이 튀는다.

60년을 이어온 '대한주물공업(주)'

이곳 안동에서 60년째 주물공장을 운영하고 있는 기업이 있다. 1953년 3월, 동족상잔 비극 한국전쟁이 막바지로 치닫던 시기, 이종진(1978년 작고) 옹이 시작한 '대한주물'이다. 나라는 전쟁의 후유증을 앓고 있었으며, 민심 또한 흥흥했던 시기였다. 이때 '대한주물'은 전쟁이 토해 놓은 찌꺼기 고철을 사들여 아픔의 상처를 녹이듯 다양한 농기계와 파이프, 가마솥 등 전쟁과 상관없는 실생활에 꼭 필요한 물건을 만들어냈다.

이처럼 현실이 요구하는 제품을 만들어 공급했으며, 시장 상황에 맞춰 적극 공략하자 조금씩 사세가 확장되어 갔다. 그러나 대한주물은 현실에 안주하지 않았다. 시대가 변함에 따라 생산되는 상품에도 변화를 주었다. 새마을 운동이 한창이던 1970년대에는 가정집에서 흔히 지하수를 퍼 올릴 때 쓰는 수도 펌프와 방열기, 배수관 등을 만들면서 시장을 넓혀갔다. 1980년대가 되자 안동에만도 주물공장이 다섯 곳이나 생겼다. 그러나 규모에서나 품질에서 아무도 '대한주물'을 따라갈 수는 없었다. 1979년 7월 공업진흥청 기술지도업체로 지정되었으며, 그해 12월에는 난방용 자연대류 방사형 방열기 KS 표시 인증을 받았다.

1980년 8월에는 중소기업 근대화 실천계획 업체로 승인을 받았으며, 1980년 12월에는 드디어 법인으로 전환하여 '대한주물공업(주)'으로 상호를 변경하게 된다. 이후에도 회사는 성장을 거듭한다. 1981년 1월에는 배수용 주철관 KS 표시 인증을 받았으며, 1986년 3월에는 NO-HUB 주철관 KS 표시 인증을 받는 등 명실공히 대한민국에서 자타가 공인하는 주물회사로 거듭났다.

1994년 5월부터 프렌치 타입 주철관을 생산하기 시작했다. 승승장구, 1994년



◀ '대한주물공업(주)' 창업주 고 이종진 옹.

12월에는 ISO9001 인증을 받았으며, 2000년 12월부터는 에폭시 수지 주철관을 생산해냈다. 이뿐만이 아니다. 늘 그랬던 것처럼 시장의 상황에 맞게 변화를 거듭 하면서 다수의 특허를 획득하는가 하면, 강한 충격과 고압, 지진 등에 견딜 수 있는 배수용 주철관을 만들어 대한주택공사와 전국 건축 현장에 공급하기도 했다. 그리고 마침내 세계 각국으로 수출을 하게 되었고, 자체 기술개발팀을 발족시켜 수랭식 자동 원심주조기를 개발하게 된다. 그리고 허브·노허브·프렌치 타입·에폭시 직관 및 이형관, 섉스티아, 양변기, 호크마, 난방용 방열기 등 다양한 제품을 연간 21,000톤 생산할 수 있는 회사로 발전했다.

그 동안 나라에서 받은 표창도 셀 수 없이 많다. 탄실한 경영으로 1995년 중소기업 우수업체 우수상을 받았으며, 1997년에는 21세기 선도 세계 일류 중소기업으로 선정되기도 했다. 또한, 2001년 10월에는 노동부장관으로부터 신노사문화 우수기업으로 선정되는 등 다양한 분야에서 표창을 받았다. 그만큼 노력을 기울인 결과였다.

현재는 창업주 고 이종진 옹의 아들 이진우(72세) 대표가 꾸려가고 있으며, 그의 아들 이상철(40세) 전무가 14년째 가업을 이어받기 위해 모든 일을 총괄하는 업무를 보고 있다. 가업에 대한 자부심과 업종에 대한 장인정신이 없으면 감히 상상하지 못할 일이다. 국내뿐 아니라 세계를 무대로 더 멀리 더 높이 나아가기 위해 붉은 쇳물을 내뿜는 화로는 오늘도 뜨겁게 끓고 있다.

생산 위주에서 소비자 위주로

‘대한주물공업(주)’이 아무 어려움 없이 평탄하게만 성장 가도를 달려온 것은



▲ 대한주물공업(주) 전경. 넓은 터를 두고 한 귀퉁이에 출고를 기다리는 제품들이 쌓여 있다. 긴 철골 구조물에서 회사 규모를 가늠하게 하는, 용도를 알 수 없는 기기들이 웅장하다.

아니다. 지금이 있기까지는 숏한 어려움을 이겨냈다. 위기를 성장 기회로 역전시키는 지혜를 발휘하는 일도 있었다. 1997년, 국가부도 외환위기 악재가 닥치면서 건설 경기가 하락하고, 시장 규모도 줄어들었다. 그리고 건설 자재도 철에서 대체 품목이 나오면서 더욱 위축되었다. 그러나 현명한 사업주는 늘 위기 상황에서 능력을 발휘한다. 위기를 호기로 전환하는 것이다. 토목업 위주에서 토목은 물론 설비와 건설 등 아이টে에 변화를 꾀했다. 그러자 매출로 늘어났고, 동종 업계의 부러움을 낳았다. 이러한 결과는 아이টে에 변화에 두려워하지 않고 도전한 까닭이다.

위기도 있었다. 초창기에는 석탄을 들여와 불을 때서 1,500도 이상 오른 증기열을 이용해 쇠를 녹이고 여러 가지 농기계와 물건들을 만들었다. 그러나 2009년이 되자 석탄 가격이 천정부지로 치솟고, 덩달아 인건비도 오르기 시작했다. 당시 시설로는 회사를 이끌어 가는 것이 무척 힘들었다. 난국 타개의 최선책으로 선택한 것은 투자였다. 사철 기기 등 공장 전 시스템 라인업을 자동화 시설로 바꾸고 연료도 석탄에서 전기로 바꾸었다. 호황을 누렸던 상황에서 최악을 염두에 두었기에 가능했다. 또한, 아버지가 일구어 놓은 회사를 원칙만 고집하며 이끌어가기에는 주위 환경이 빠르게 변하고 있었다.

물건을 만들어만 놓으면 팔리던 시대는 지났다. 소비자가 어떤 물건을 원하는지 철저한 시장조사와 분석이 필요했다. 정보화 시대인 현대에 맞추어 발 빠르게 움직였다. 영업도 수요에 맞추어 품종을 개발하고, 창출해 냈다. '대한주물공업(주)' 이상철 전무는 말한다. "공급자 위주에서 소비자 위주로 발 빠르게 변화하는 것이 관건이다. 시장에 맞춰 대처하는 능력이 수요를 창출하는 원동력이다. 이제, 홈페이지 개발 등 IT 시대에 맞춰 새로운 도약을 준비하고 있다." 그의 얼굴에서



▲ 아버지 대를 이어 현재 '대한주물공업(주)'를 이끌어가고 있는 이진우 대표. 잠시 틈도 없이 사업과 관련한 약속이 줄줄이 잡혀 있다. 안동에만 머무는 것이 아니다. 충북에도 별도의 공장을 운영하고 있어 일주일에 삼일 정도만 안동에 있다. 가끔은 서울 사무실도 챙겨야 한다.



◀ 이상철 전무. "공급자 위주에서 소비자 위주로 발 빠르게 변화하는 것이 관건이다. 시장에 맞춰 대처하는 능력이 수요를 창출하는 원동력이다. 이제, 홈페이지 개발 등 IT 시대에 맞춰 새로운 도약을 준비하고 있다." 그의 얼굴에서 할아버지로부터 시작해서 아버지에 이어 형제가 회사를 이끌어 가야 하는 사명감, 뚜렷한 기업 정신을 읽을 수 있었다.

할아버지로부터 시작해서 아버지에 이어 형제가 회사를 이끌어 가야 하는 사명감, 뚜렷한 기업 정신을 읽을 수 있었다.

‘대한주물공업(주)’ 이진우 대표

‘대한주물공업(주)’을 움직이는 이진우 대표는 늘 바쁘다. 잠시 틈도 없이 사업과 관련한 약속이 줄줄이 잡혀 있다. 안동에만 머무는 것이 아니다. 충북에도 별도 공장을 운영하고 있어 일주일에 3일 정도만 안동에 있다. 가끔은 서울 사무실도 챙겨야 한다. 겨우 어렵게 사진만 담을 수 있었다. 반듯한 모습에서 가업에 대한 자존심과 강한 의지를 엿볼 수 있었다. 얼굴에는 지난날 부친이 일구어온 회사를 이만큼 키워낸 추진력과 오랜 세월 온 힘을 기울여 가업을 이어온 노력의 흔적이 담겨 있었다. 오늘이 있기까지 끊임없이 회사가 도약을 거듭해온 것은 미래를 내다보고 다양하게 변화해온 통찰력과 추진력이 있었기에 가능했던 것이다. 인사를 건네고 걸음을 옮기는 이진우 대표, 그 뒷모습에는 칠순이 넘은 나이라고 믿기 어려울 정도의 열정이 넘치고 있었다.

공장 스케치

넓은 터를 두고 한 귀퉁이에 출고를 기다리는 제품들이 쌓여 있다. 긴 철골 구조물에서 회사의 규모를 짐작하게 하는, 용도를 알 수 없는 기기들이 웅장하다. 넓은 마당을 사이에 두고 학교 건물같이 단정한 4층 사무실 건물과 공장 건물이 멀찌감치 마주 서 있다. 직원 도움을 받아 공장 안으로 들어가자 높은 천장 아래

커다란 환풍기가 쉴 사이 없이 돌아간다. 시스템에 따라 분업화된 직원들이 안전모와 마스크를 쓴 채 바쁘게 움직인다. 한 곳에서는 붉은 쇳물이 흐르고, 또 다른 곳에서는 형틀 속에 쇳물을 붓고 있다. 김이 하얗게 솟고 불꽃이 튼다. 지게차에 실린 쇳들이 옮겨지고, 사철 기기는 쉼 없이 돌아간다. 한 곳에서는 갖가지 건설 기기가 완성되어 나온다. 각각 업무에 맞게 자동화된 기계와 사람 손에 따라 분주히 돌아가는 작업장은 경이로움이 느껴진다. 바쁘게 오가는 사람들 모습은 기세 등등한 울력이 넘치고 있다. 이러한 모습이 진정 우리 대한민국을 경제 대국 반열에 올리는 원동력이다. 땀 흘리며 일하는 사람들 얼굴에 비장함이 흐른다.

삼 대가 가업을 이어간다는 것은 부단한 노력과 가업에 대한 신념이 없이는 이루어 낼 수 없는 일이다. 사업을 하다보면 수많은 어려움이 닥치고, 전혀 예측하지 못한 곳으로 흘러가기도 한다. 이런 모든 상황을 염두에 두고 준비하는 기업만이 세계의 정글에서 살아남을 수 있다. 긍정적인 사고와 실패를 두려워하지 않는 도전정신, 그것이 있었기에 지금의 ‘대한주물공업(주)’이 있다. 미래 또한, 이들의 것이 분명하다.

▷주소 : 경상북도 안동시 수상동 197-1

▷전화 : (054)858-7502

▷1953년 창업(3대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 안동시 <경일산업사> 편 참조. (안동시청 홈페이지 : www.andong.go.kr)

50년간 전통방식을 고수하고 있는 안동 대흥엿방

조청

50대가 넘는 사람이라면 대부분 엿장수 가위질 소리를 기억할 것이다. 먹거리가 귀했던 시절, 엿이란 당시 아이들에게 최고의 간식거리였다. 동네 입구에서 엿장수 소리가 들리면 아이들은 고물이 될 만한 것을 찾아 온 집안을 헤매곤 했다. 빈 병, 쇠꼬챙이, 낡은 고무신, 깨진 솔뚜껑은 고물이 아니라 보물이었다. 학교 운동회가 열리는 날이면 어김없이 엿장수들이 학교 플라타너스 그늘을 차지했고, 심지어 소풍 가는 곳까지 따라나서기도 했다. 엿은 아이들에게 그만큼 인기가 높았다. 엿치기라는 단어도 생소하지 않을 것이다. 둥근 막대 엿 속에 공기가 들어가 생기는 구멍 크기로 내기를 하는 것인데, 옆에서 부러운 시선으로 지켜보던 어린 시절의 기억들이 새록새록 떠오른다.

공장 내부, 미립자 프레스를 통과한 것을 200도 이상 8시간 동안 끓여 농축시키면 조금씩 증발하면서 당도가 높고 색상이 고운 조청이 탄생한다. 이 전 과정을 수작업으로 진행하기 때문에 여간한 정성이 아니고는 업무도 내지 못한다.

안동에서 가장 먼저 시작한 대흥엿방

그렇게 국민 간식이었던 엿이 경제가 발전되고 다양한 간식거리가 생기면서 조금씩 잊혀가는 식품이 되었다. 그러나 이곳 안동에 당시 추억을 고스란히 간직한 ‘엿방’이 있다. 1962년 안동시 안흥동에 문을 연 ‘대흥엿방’이다. 세월의 바깥에 따라 안동에 하나 남은 엿방인데, 김영욱(67세) 대표의 부친 김용백(작고) 옹이 처음 문을 열었다. 1968년 6월, 대흥식품은 안동시 식품제조 영업허가 제1호로 등록했다. 안동세무서 기록대장 맨 앞장에 있을 만큼 가장 빠른 시기에 문을 연 것이다. 세무서 공식 등록은 1969년이지만 훨씬 이전에 시작했던 엿방이다.

당시 엿방이란, 고물상과 함께 운영해야만 했다. 현금이 귀했던 시절 고물이 곧 돈, 혹은 엿이라는 등식이 성립될 정도였으니 당연한 일인지도 몰랐다. 경북 안동에만도 십여 곳이 성황을 이루었으니 그 인기를 실로 짐작할 수 있다. 당시 안동에는 과자공장이 30여 곳 있었다. 그중 유과나 사탕 같은 전통 과자공장도 10여 곳이나 되었다.

한국전쟁이 끝난 뒤 나라 곳곳에는 아픔의 잔재인 탄피 같은 고철이 많았다. 그것을 모아 재처리해 나라의 근본인 농기구를 만들고 물을 퍼 올리는 펌프 기계를 만들었다. 농경 사회에서 산업사회로 변화되는 디딤돌 역할은 고철을 모으는 엿장수들의 공로도 무시할 수 없었다. 그렇게 모은 고철은 주물공장으로 팔려나가 현금이 되었고, 주물공장은 고철을 녹여 솥, 쟁기 등 여러 가지 현실에 필요한 물건들을 만들어 팔았다. 이때, 지금의 김영욱 대표도 함께 가업을 도왔다. 학교를 파하고 집으로 돌아오면 팔을 걷어붙이고 아버지를 도와 일하는 것을 당연하게 생각했다. 잠시 군대에 다녀온 것 빼고는 온전히 엿과 함께해온 인생이었다.



◀ 안동 ‘대흥엿방’ 김영욱 대표. 늘 한결같이 전통방식을 고집하며 조청을 만들고 있다. 대량 생산을 마다하고 자부심 하나로 이끌어 가고 있는 중이다.

제대 후 1967년, 지금의 자리인 옥야동(영호 3길)에서 아버지와 함께 직접 손으로 벽돌을 짚어 건물을 세우고 이곳으로 확장 이전했다. 그리고 2년 후인 1969년 1월에 지금 대흥엿방을 꾸려가고 있는 김영욱 대표가 사업체를 이어받는다. 아버지 김용백 옹은 영업 일선에서 비켜서 있었지만, 여전히 엿 공장에서도 함께 일했다.

당시 엿을 만드는 일꾼이 15명, 엿을 팔러 다니는 사람이 20여 명이나 되었다. 아침이면 엿장수 손수레와 지게가 줄지어 마당을 채웠다. 일자리는 없고, 일하려는 사람이 많아서 일손이 부족하지는 않았다. 그러다가 가끔 사고도 나곤 했다. 엿을 손수레에 가득 실은 채 다시는 돌아오지 않는 사람도 있었으며, 뇌관이 터지지



▲ 대흥옛방에서 생산되는 꿀(갈근) 조청과 수수 조청. 단맛 일색인 조청이 아니라 연하고, 구수한 맛이 부드러우면서도 깊다.

얇은 포탄을 가져와 그것을 잘못 건드려 눈이나 팔·다리를 잃는 사고도 생겼었다. 거의 일 년에 한 번꼴로 일어날 만큼 빈번했다. 끝나지 않을 비극처럼 그런 폭발사고는 70년대까지 종종 지상에 보도가 되곤 했다.

사양길로 접어들다

그렇게 호황을 누리던 옛공장은 80년대에 들어서면서 국민 생활이 윤택해지고 부유해지면서 다양한 먹을거리가 생기자 점점 사양길로 접어들기 시작했다. 대흥옛방도 이때, 폐업을 심각하게 고려했다. 그러나 부친이 살아계시고, 여전히 공장 직원들의 생계를 책임지고 있던 터라 쉽게 용단을 내릴 수 없었다. 게다가

옛공장 문을 닫게 되면 할 것이 없었다. 평생을 옛과 함께해온 인생이라 가보지 않은 길에 대한 두려움과 새로운 도전이라는 막연한 위험 앞에 미래를 맡긴다는 것은 어리석은 일이라 판단했다. 그래서 김영욱 대표는 새로운 도전보다는 안정적인 길을 선택한다. 유일한 종교는 자신에 대한 믿음뿐이었다. 그것이 희망이었다. 조금씩 업종을 현실에 맞게 바꾸기 시작했다. 공장에서 대량 생산해 쏟아내는 상품에 비해 옛날 방식을 그대로 고집하며 만들어내는 자신의 상품이 훨씬 뛰어나다는 믿음과 확신이 있었다. 다양한 농산물을 이용해 조청을 생산하기 시작했다. 그러자 사업은 조금씩 기지개를 펴는 듯했다. 하지만 옆친 데 덮친 격으로 대기업에서 대량 생산해내는 조청이 시장에 쏟아졌다. 안동에서 겨우 명맥을 이어가고 있던 옛방이 하나둘씩 문을 닫기 시작했다.

전통방식을 고수하다

‘대흥옛방’ 김영욱 대표는 조선 시대에 만든 방식 그대로를 고집했다. 전통식품이 절대로 없어지지 않을 것이라는 확신도 있었지만 남의 돈을 빌려서 운영을 하지 않았던 터라 이렇게나마 견딜 수 있었던 것인지도 모른다. 대기업에서 만들어낸 조청과 애초에 가격 경쟁은 되지 않았다. 그래서 비싼 제품을 만드는 대신 더 좋은 제품을 생산하기 위한 노력을 기울였다. 별을 보고 출근하고, 별을 보며 퇴근을 했다. 온 식구가 그렇게 매달렸다. 조청(造淸), 즉 인공적인 꿀과 씨름을 하다 보면 하루해가 언제 저물었는지 모르게 지나갔다. 참으로 부지런했던 시간이었다. 어떤 때에는 공장 구석에서 몸을 웅크린 채 잠이 들기도 했다. 가마솥에 장작으로 불을 지피 꿰이고 달이고 하다 보면 150도 뜨거운 옛에 화상을 입는 것은 부

지기수였다. 다양한 상품 개발에도 정성을 다했다. 20년 전부터 칩 조청, 수수 조청 등 다양한 상품도 만들었다. 생산 원가를 줄이기 위해 저렴한 원료를 선택하는 것은 당연한지도 모른다. 한때, 북한에 쌀이 무상 원조될 당시에는 옥수수를 고집했으며, 북한에 쌀의 공급이 중단되자 다시 쌀을 이용해 조청을 만든다. 그렇게 아버지로부터 시작해 50년의 세월이 흘렀다.

대흥옛방은 이제, 조금씩 자리를 잡아가기 시작했다. 사람들이 건강에 관심을 두기 시작하면서 건강한 먹거리를 찾기 시작하면서 입맛도 대량으로 쏟아지는 맞춤형에 싫증을 내기 시작했다. 고향이란 동물도 고개를 향하게 한다. 사람에게 있어 고향이란, 무의식 저편에 은은하게 깔린 향수다. 고향에서 생산되는 조청이라 옛 추억을 간직한 도회지 사람들의 주문량도 부쩍 늘었다. 고정 단골도 많이 생기는 추세여서 무척 희망적이다. 인근에 사는 사람들이 공장으로 직접 찾아와 물건을 사가는 일도 종종 있다. 옛날 방식을 고수하다 보니 대량 생산은 엄두도 내지 못한다. 그러나 처음에 그랬던 것처럼 욕심을 부리지 않는다. '일본무역공사'에 등록이 되는 운도 따랐다. 조청은 일본에는 없는 제품이라 일본 무역상이 찾아와 대량 주문을 했다. 하지만 납품기한을 맞출 수 없어 포기했다. 전통방식을 고수했던 때문이었다. 돈에 대한 유혹이 없지 않았지만 아무렇게나 쉽게 만들고 싶지 않았다. 이것이 지금의 대흥옛방이 있게 한 원동력이었다. 한때 우리나라 대기업에서 사람을 파견하여 기술을 전수받고 간 적도 있었다. 달힌 사고라면 상상도 할 수 없었겠지만, 할 테면 해보라는 식이었다. 그만큼 제품에 자신이 있었다.



▲ 안동시 옥야동 대흥옛방. 그 옛날의 흔적이 조금은 남아 있는 간판. 한때 민속 옛이라고 만들어 팔았던 흔적. 지금은 조청을 만든다.

대흥엿방에서 생산되는 조청

이곳에서 만드는 조청은 찹쌀이나 쌀, 옥수수, 수수, 칩 등을 이용한 원료에 물을 섞어 액화시키고, 효소를 이용해 단백질을 분해한다. 이때, 5시간 동안 고온과 저온을 일정하게 오간다. 그 후에 고온에서 10시간 동안 당화(발효) 시키고 엿기름을 투입한다. 그런 다음에 압축시켜 불순물을 걸러낸다. 아주 작은 미립자용을 통과하는데, 이때 모든 불순물이 걸러진다. 미립자 프레스를 통과한 것을 200도 이상 8시간 동안 끓여 농축시키면 조금씩 수분이 증발하면서 당도가 높고 색상이 고운 조청이 탄생한다. 이 전 과정을 수작업으로 진행하기 때문에 여간한 정성이 아니고는 엄두도 내지 못한다. 시중의 단맛만 강조한 조청과는 비교되지 않는다. 연하고, 구수한 맛이 부드러우면서도 깊다. 24시간을 꼬박 지새워야 탄생하기에 공장에서 대량으로 한 시간 만에 똑딱 만들어내는 제품과 비교하면 공이 정말 많이 든다. 그래서 가격이 비싼 만큼 인기가 높다. 그리고 생산량 또한 적을 수밖에 없다. 조청은 허준의 《동의보감(東醫寶鑑)》에 그 효능이 잘 나타나 있다. 기관지에 탁월한 효과를 보이며, 감기 예방과 치료에 좋다고 한다. 조청이 음식에 사용되는 것은 물론 이제는 집에서 차처럼 끓인 물과 섞어 마시는 경우가 많다. 방부제를 사용하지 않기 때문에 구매 후 곧바로 냉장 보관해야 한다. 하루에 한두 숟가락 공복에 그냥 먹어도 좋다고 알려졌다. 또한, 선식이나 미숫가루 등에 설탕 대신 넣어서 마시거나 가래떡이나 빵에 발라서 먹게 되면 고유의 맛을 더욱 느낄 수 있다.

이처럼 단골이 늘어나고, 전통 방식의 조청을 찾는 사람도 많이 생겼다. 가업을 자식에게 물려주고자 하는데 현재 대기업에 다니는 사위를 설득 중이다. 기존

사업장으로 충분하다는 판단이지만 본인이 기술을 알아야 중소기업으로 발돋움시켜 잘 꾸려갈 수 있다. 아무쪼록 대흥엿방이 조청의 맑고 진한 맛을 유지하면서 오래도록 사람들의 입맛을 사로잡기를 바란다. 그동안 전통방식을 고수하며 힘들게 이어온만큼 이곳의 앞날에 희망이 가득하기를 기원한다.

▷주소 : 경상북도 안동시 옥야동 345-2

▷전화 : (054)853-6587

▷1969년 창업(1968년 안동시 식품제조 영업허가 제1호 등록)

▷경상북도 향토뿌리기업

▷인근 관광지 : 안동시 <경일산업사> 편 참조. (안동시청 홈페이지 : www.andong.go.kr)

안동간고등어 선두주자 삼성수산

간고등어

한밤중에 목이 말라 냉장고를 열어보니 / 한 귀퉁이에 고등어가 소금에 절여져 있네 / 어머니 코고는 소리 조그맣게 들리네 / 어머니는 고등어를 구워 주려 하셨나 보다 / 소금에 절여놓고 편안하게 주무시는구나 / 나는 내일 아침에는 고등어구이 먹을 수 있네

이 가사는 가수 김창환의 <어머니와 고등어> 노래 중 일부다. 어머니 하면 고등어가 생각날 정도로 고등어는 그만큼 고향 집 어머니가 구워주던 추억의 음식이다. 고등어 한 마리면 구중궁궐 음식 부럽지 않던 시절이었다. 붉은 왕소금으로 간간하게 간이 된 고등어 대표주자가 '안동자반간고등어'다. 언제부터 유명세를 탔는지 정확하게 알 수는 없지만, 문어와 고등어의 가격은 안동에서 결정된다는 이야기가 있다. 그만큼 안동에서 고등어 소비가 많다는 뜻이다. 정갈하고 담백한 '안동자반간고등어'는 예부터 양반의 고장 안동 대표 음식으로, 양반상노 할 것 없

고등어는 뇌세포 활성 물질 DHA가 풍부해 성장기 어린이나 노약자에게 좋은 식품이다.

이 즐겨 먹었다. 생선은 안동 간고등어밖에 몰랐던 안동사람들이었다. 그만큼 안동 사람들의 애정이 배여 있는 고등어다. 안동에 가면 '간고등어 정식'을 맛보아야 진정으로 안동관광이 끝난다고 할 수 있다.

‘안동자반간고등어’가 있기까지

옛날 교통이 불편했던 시절이었다. 내륙지방 안동에서 싱싱한 해산물을 맛본다는 것은 꿈에도 상상할 수 없었다. 그래서 내륙 지방에 사는 사람들은 쉬이 상하지 않고 오래 간직하며 먹을 수 있도록 약간의 손길을 가해서 먹었다. 콩치나 청어는 꾸덕하게 말려서 먹거나 고등어와 갈치, 상어는 소금 간을 간간하게 쳐서 먹을 수밖에 없었다. 그 중 고등어는 어획량이 많아 가격이 저렴했다. 또한, 등 푸른 생선 특유의 영양도 풍부해 서민의 부족한 영양을 채워주던 음식이었다.

그러나 수요에 비해 공급이 그리 원활하지 못했다. 약 50~60년 전이었으니 지금처럼 교통이 발달하지 않았다. 안동에서 동해에 가려면 등짐을 지거나 소달구지를 끌고, 험한 재를 넘어 이틀을 꼬박 걸어야 영덕 강구나 평해·축산 등지에 도착할 수 있었다. 그곳에 도착하면 산지에서 막 잡아 올린 싱싱한 고등어를 구해서 왔던 길을 되돌아가야 했다. 어쩌다 숲을 연료로 동력을 이용해 움직이는 목탄차나 석탄으로 움직이는 석탄차를 얻어 타는 날에는 행운이었다.

날이 밝기 전 어둑새벽에 그곳에서 바지거나 등짐을 지고, 혹은 소달구지에 고등어를 싣고 출발한다. 200리 황톳길을 굽이굽이 돌아서 영덕과 청송을 잇는 황장재를 넘어 진보 신촌마을에 도착하면 이미 해는 서산으로 기울고 하늘은 어둑어둑해진다. 그제야 허기를 채우고 먼 길에 지친 몸을 쉴 수 있었다. 그뿐만 아니



◀ 고이경기 응. 열일곱 살 나이에 처음 고등어와 인연을 맺었다. 지금의 '삼성수산안동자반간고등어'가 있기까지는 그의 노력이 있었기에 가능했다.

다. 영해에서는 창수재를, 울진에서는 백암을 거쳐 험난한 구주령을 넘어야 했다.

이튿날 새벽 서천에 달이 걸려 있을 때 단잠을 깨우고 출발하면 청송과 안동을 잇는 가랫재를 또 넘어야 했다. 그러면 임동 채거리 장터에 도착해서 고등어를 넘기게 된다. 이때쯤이면 계절에 따라 조금씩 다르겠지만, 고등어는 뱃속의 창자가 상하게 되면서 눈알이 흐릿해지기 시작한다. 이때를 놓치면 안 된다. 이때 나오는 효소가 생선 맛을 좋게 하는데 배를 갈라 창자를 제거하고 굵은 왕소금으로 1차 간을 친다. 그 뒤 다시 2차 간을 쳐 일정 기간 숙성과정을 거치면 비로소 '안동자반간고등어'가 된다.

꼬박 이틀 동안 고등어를 운반해야 했기 때문에 사연도 많다. 안동과 영덕 간 거리는 80킬로미터다. 자동차로는 한 시간 남짓한 거리지만 붓짐, 등짐, 소달구지, 마차를 이용하면서 오다가다 만난 주민과 특별한 정도 생겼다. 임동 채거리 장터에는 마구간과 여인숙이 성행했다. 임하댐이 들어서면서 수몰로 흔적을 찾아볼 수 없지만, 당시 장터의 왁자지껄한 모습을 쉽게 상상할 수 있다. 고등어 등짐을 진 등금쟁이들이 다리품을 잠시 쉬면서 냇가에서 밥도 지어 먹었다. 그리고 어느 마을에 찾아들어 하루 신세를 졌다. 때로는 추운 겨울날 동사하는 예도 있었다. 실로 가난과 삶의 애환이 묻어 있는 고등어였다.

재를 넘어올 때면 늘 긴장했다. 당시에는 산적이 들끓었기 때문이다. 애써 가지고 온 고등어를 통째로 빼앗기고 허탈해 또다시 왔던 길을 울면서 가야 했다. 이런 일도 있었다. 석탄차나 목탄차를 얻어 타고 오다가 경사가 급한 재를 만나게 되면 차가 맥을 추지 못했다. 심지어 사람 발걸음보다 더뎠다. 이때를 기다려 산적들이 나타나 차를 따라잡는다. 고등어를 빼앗기지 않으려고 차에 숯을 넣어 열을 올려보지만 아무 소용이 없었다. 차는 한세월 느릿느릿 여유를 부렸다. 결국, 고등어는 산적들 손에 들어가 통한의 눈물을 흘려야 했다.

‘삼성수산’ 고 이경기 용

이런 등짐장수의 눈물과 애환이 있었기에 내륙 안동이나 두메산골에서도 맛있는 고등어를 맛볼 수 있었다. 고등어가 우리 식탁에 오르기까지 이들의 고달픈 삶, 혹은 정겨운 추억이 쌓여 있었기에 가능했던 것이다. 시골 장날, 고등어 한 손에 들고 약주에 취해 비틀비틀 걸어오던 우리네 아버지들 모습은 이렇게 시작되었다.

이곳 안동에 80년 넘게 안동 간고등어를 만들어온 곳이 있다. 바로 ‘안동자반 간고등어’를 생산해내는 ‘삼성수산’이다. 가히 안동에 대표주자다. 이창식(60세) 대표의 아버지 고 이경기(1976년 작고) 용이 일제강점기, 열일곱 살 청소년 시절에 시작했던 일이다. 가난 때문에 선택한 일이었지만 앞에서 언급했던 것처럼 참으로 고달팠던 시절이었다. 그런 까닭에 남보다 부지런 하였다. 직접 산지에 가 고등어를 안동으로 가져왔다. 당시에 유일한 교통수단은 튼튼한 두 다리뿐이었다. 다른 사람 밑에서 일한다는 것도 쉽지 않았다. 그러나 오로지 살아야 한다는



▲ ‘삼성수산안동자반간고등어’ 이창식 대표. 아버지 때를 이어 간고등어를 만들어 왔다. 욕심 없이 오로지 맛있는 간고등어 만드는 일이 천직이라 여기며 살고 있을 뿐이다.



▲ 2005년에는 대구지방국세청으로부터 ‘전통산업사업자’로 지정된다.

집념이 세상에 그를 알리게 되는 동기가 된다. 몇 년의 세월이 흐르고 1930년, 안동시 옥야동 신시장에 '삼성상회'라는 이름으로 홀로 독립하면서 제2의 인생이 시작된다. 책임져야 할 가족도 생겼다. 더 부지런하게 일했다. 어둑새벽에 별 보고 일어나 별 보고 퇴근했다. 그의 손끝에서 안동 간고등어 특유의 맛이 결정되었다.

2대를 이어온 간고등어 '삼성수산'

세월은 어김없이 흘렀다. 옛날과 달리 교통수단이 발달하면서 운송수단도 조금씩 발전해 갔다. 1975년, 이창식 대표가 군대를 제대하고부터 아버지와 함께 일하기 시작했다. 아버지는 험난했던 지난 세월을 떠올리면 아들에게 물려주고 싶지 않았다. 그러나 과학이 발전하고 운송수단과 기술이 발달하면서 아버지 생각에 변화가 일어났다. 무엇이든 한 가지만 잘할 수 있다면 어디에서든 희망이 존재한다는 것을 깨달았기 때문이었다. "이것저것 별리지 말고 한 분야의 최고가 되라." 늘 아버지가 아들에게 한 말이었다. 그때부터 이창식 대표는 아버지로부터 간고등어에 대한 모든 것을 전수받는다.

그런데 문제는 엉뚱한 곳에서 일어났다. 힘겨운 삶이었지만 희망을 잃지 않았던 아버지가 병석에 눕게 된 것이다. 결국, 진단받은 지 일 년, 아버지는 1976년 세상을 하직했다. 아들이 지금의 '삼성수산'을 일으켜 세운 모습을 보지 못한 채 떠난 것이다. 아들은 평생 간고등어와 함께해온 아버지를 생각하면 참으로 안타까운 마음이다. 지금도 그때를 떠올리면 눈시울이 붉어지곤 한다.

이창식 대표는 1978년 4월에 정식으로 사업자등록을 하고, 1997년 결정적으로 '안동 간고등어'를 전국에 유명세를 타게 한 상표를 만든다. 바로 '안동자반간'



▲ 안동과학대 학생들의 간고등어 옛길 재현 장면



◀ '안동자반간고등어'는 간고등어 특유의 감칠맛과 현대인의 입맛에 딱 맞는 최상품이다.

고등어'다. 그리고 2005년에는 대구지방국세청으로부터 '전통산업사업자'로 지정된다. 그리고 2007년 옥야동 신시장에서 안동시 수상동 현재 자리로 터를 넓혀 옮겼다.

이제는 우리나라 연근해에서 잡히는 고등어가 부산공동어시장에 집하된다. 이창식 대표는 이곳에서 경매되는 크고 신선한 고등어를 하루도 거르지 않고 매일 냉장탑차로 수송한다. 우리는 고등어에 소금만 치면 끝나는 것으로 알고 있다. 그러나 그렇지 않다. 이렇게 가져온 고등어는 배를 가르고 지하 암반수로 씻는다. 그런 뒤에 염도 4도 소금물에 다시 씻고 나서야 60년 기술 전문 간접이의 손끝에 의해 왕소금이 뿌려져 간이 맞춰진다. 그 다음 5~6시간 수분제거 작업 후 0~2도 냉장 상태에서 정해진 시간 동안 숙성시킨다. 이 과정을 거쳐야 전통 간고등어 특유의 감칠맛과 현대인의 입맛에 딱 맞는 최상품으로 태어난다. 이렇게 만들어진 '안동자반간고등어'는 밀폐 포장되어 소비자에 전달된다. 방식도 무조건 옛날 방식만을 고집하지 않는다. 시대에 맞게 소금 양을 줄이는 등 끊임없는 연구가 있었기 때문에 지금의 '삼성수산안동간고등어'가 존재하는 지도 모른다.

이창식 사장은 안동에서 나고 자란 안동 토박이다. 선친 때부터 평생을 이어온 가업을 자랑스럽게 생각한다. 그런 까닭에 포장에 아버지 얼굴을 넣었다. 가업에 대한 자존심과 이곳에서 생산되는 '안동자반간고등어'에 대한 자부심이 없으면 있을 수 없는 일이다. 이창식 대표, 그의 얼굴에는 대를 이은 장인정신이 고스란히 담겨 있다. 그는 늘 새롭게 만들어지는 자반고등어를 시식한다. 당연한 일이겠지만 본인이 만족하지 않으면 어찌 소비자에게 담당할 수 있을까. 그래서 '안동자반간고등어'는 그 맛이 한결같다. 욕심 없이 오로지 맛있는 간고등어 만드는 일이

천직이라 여기며 살고 있을 뿐이다.

지금은 우리나라 유명한 할인점에 독점 공급되고 있으며, 매출도 꾸준히 오르고 있다. 우리나라 전통 먹거리, 추억과 애환과 정이 담겨 있는 '안동자반간고등어'로 인해 우리의 식탁이 더욱 풍성해지기를 바란다.

Tip - 등 푸른 생선 고등어

고등어는 불포화지방산 EPA가 다량으로 함유되어 있어 혈압을 낮춰주며 동맥경화를 예방해 준다. EPA는 편두통에 좋다고도 알려졌다. 또한, 뇌세포 활성 물질 DHA가 풍부해 성장기 어린이나 노약자에게 좋은 식품이다. 고등어 껍질에는 비타민 B2 성분이 함유되어 있어 피로를 풀어주기도 한다.

▷주소 : 경상북도 안동시 수상동 820-35

▷전화 : (054)858-0805

▷1978년 창업(1930년 시작하여 2대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 안동시 <경일산업> 편 참조. (안동시청 홈페이지 www.andong.go.kr)

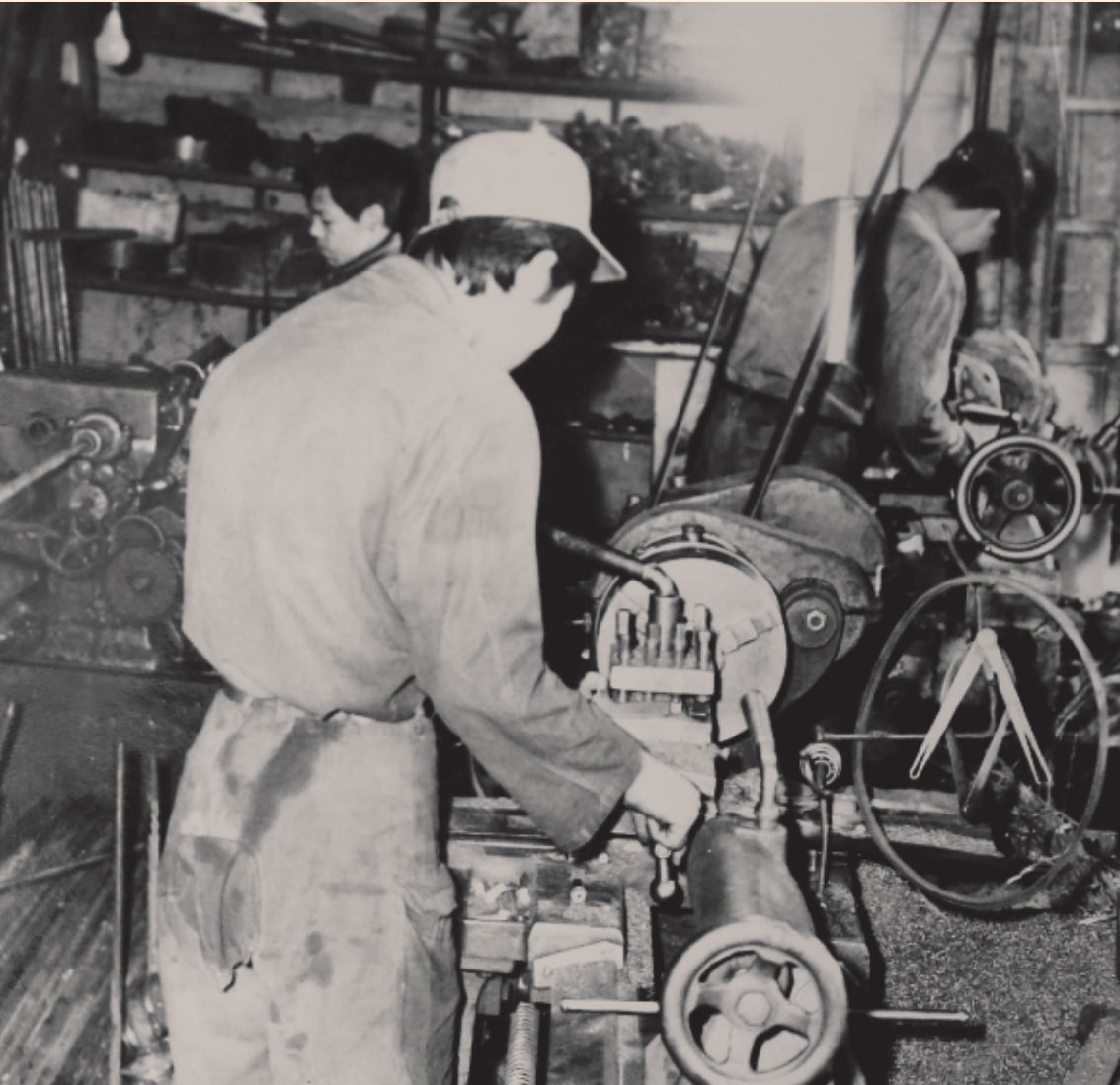
농기계

반세기를 농민과 함께해온 기업

안동 (주)영동농기계

무작정 공장을 찾아오다

1978년, 안동시 용상동에 있는 '영동농기계' 공장. 2천여 평 넓은 공장 앞마당에는 탈곡기 부속들이 가지런히 쌓여 있고, 새로 들어온 철판과 가공 부속품들이 아침 햇살을 받아 빛난다. 그 뒤로는 새로 지은 듯 보이는 함석 지붕과 콘크리트 지붕이 여름 한낮에 보는 파란 하늘처럼 아침 이슬에 물기를 머금고 반짝인다. 하루를 준비하는 네댓 명 직원들이 마당에 서 있다. 책임자인 듯한 깔끔한 인상의 다소 마른 체형의 남자는 뭐라고 지시를 내리는 것 같았다. 어두운 건물 안에서는 몇몇 사람들이 벌써 일을 하고 있었다. 이때였다. 베이지색 점퍼에 검은색 정장 바지를 단정하게 차려 입은 젊은이가 횡 하니 열려 있는 대문을 지나 공장 마당으로 성큼성큼 들어섰다. 순간, 마당에 있던 직원들과 중년남자의 눈길은 자연스럽게 젊은이에게로 쏠렸다. 젊은이의 얼굴에는 비장함이 서려 있었고 투명하게 빛나는 눈동자에서는 무엇인가 도전해 보려는 의지를 읽을 수 있었다.



▲ 초창기, 농기계를 만드는 사진이다. 지금보다 환경은 열악했지만 모두가 내 일처럼 열심히 했기에 오늘의 '(주)영동농기계'가 있다.

‘영동농기계’는 정부의 ‘새마을 운동’과 ‘잘살아보세’라는 구호 아래 자급자족의 꿈을 위한 정부 정책에 발맞춰 1962년에 김초현이란 사람이 처음 창업한 회사였다. 그리고 조금씩 사세를 확장해가고 있던 중이었다. 마당으로 들어선 젊은이는 군대를 제대하고 서울에서 얼마간 시간을 보내다가 고향인 안동에서 뿌리를 내리고 뼈를 묻어야겠다는 결심을 세우고 안동으로 내려온 스물다섯 살 청년, 김이한이었다. 혈기 넘치는 그는 한동안 자신이 일할 수 있는 적당한 곳을 찾던 중이었다. 그리고 우연히 영동농기계를 알게 되어 무작정 회사를 찾아왔다. 남다른 인연과 인생의 기회는 자신의 용기가 가져다주는 것인지도 모른다.

마당에서 작업을 지시하던 중년 남자는 1974년부터 이곳의 책임을 맡아온 권삼석 대표였다. 권 대표는 아침 일찍 찾아온 젊은이가 궁금했다. 협력업체에서 찾아온 사람 같지는 않았다. “어떻게 왔어요?” 하던 일을 멈춘 권 대표 물음에 김이한은 허리를 굽혀 꾸벅 인사를 했다. 그리고 두 손을 가지런하게 앞으로 모아 또 박포박 대답했다. “예, 제 이름은 김이한이라 합니다. 나이는 스물다섯 살이고, 이곳 영동농기계에서 일을 하고 싶어 이렇게 찾아왔습니다.” 용기가 넘치는 행동이었지만 다소 당돌한 모습이었다. 이렇게 아침 일찍 불쑥 찾아온 젊은이의 용기가 가상했고 거침없는 행동과 말에 권 대표는 호기심이 생기기 시작했다. 빙긋 미소를 짓던 권 대표는 “그래, 어떤 일을 하고 싶은데요?” 하고 물었다. 김이한은 이번에도 거침이 없었다. “특별히 잘 하는 일은 없지만 무슨 일이라도 시켜만 주신다면 열심히 하겠습니다.” 한참 동안 젊은이를 바라보던 권 대표는 떡 벌어진 어깨, 영롱한 눈동자와 꼭 다문 입에서 풍기는 진실과 성실한 심성을 읽을 수 있었다. 그러자 이 젊은이에게 조금씩 욕심이 생기기 시작했다. “특별한 기술은 있나?” 사



◀ 공장 내부. 이곳에서 농산물 건조기, 파종기, 수확기를 비롯해 다양한 농기계가 생산된다.

람에 대한 욕심이 생기자 말꼬리가 낮아졌다. “특별한 기술을 배운 바는 없습니다. 허드렛일이나, 심부름도 좋습니다. 아니면, 지금부터라도 기술을 배우라면 그렇게 하겠습니다.”

김이한은 이렇게 권대표의 눈에 들어 영동농기계에서 일을 시작하게 된다. 처음에는 그의 말대로 공장에서 허드렛일을 했다. 그리고 1년이 지난 뒤, 그의 부지런함을 지켜보던 권 대표는 그에게 사무실 출고와 입고, 그리고 자재 관리까지 맡겼다. 김이한은 부지런했으며, 자신이 말한 대로 무슨 일이든지 열심히 일했다. 공장에 인력이 모자라면 최선을 다해 도왔고, 며칠씩 먼 곳으로 가는 출장도 마다하지 않았다.

앞만 보고 달려온 시절

공장을 불쑥 찾아왔던 날로부터 만 6년이 되던 1984년, 그는 처음에 그랬던 것처럼 권 대표를 찾아갔다. “이제 생산력도 처음보다는 높아졌고, 우리가 생산하

는 기계 성능 또한 어느 회사에도 뒤처지지 않습니다. 그러니 우리 회사의 영역을 넓혀볼까 합니다. 제가 앞장서서 영업을 해 보겠습니다.” 이 말을 들은 권 대표는 기다렸다는 듯 흔쾌히 승낙했다. 사실, 사업 영역을 확대할 필요가 있던 참이었으며, 그 적임자로 김이한을 점찍어두고 있었다.

이렇게 영업사원이 된 김이한은 새로운 시장 개척을 위해 동분서주했다. 대리점을 넓혀 갔으며, 농민들을 직접 만나 그들의 소리에 귀를 기울였다. 기계의 장단점과 농민의 불만이 무엇인지 조목조목 기록하여 농기계 제작에 적용했다. 승용차가 귀했던 시절, 버스를 갈아타면서 하루 다섯 군데 시·군을 다니다보면 굶는 것은 다반사였고, 밤 10시를 넘겨서야 숙소로 찾아드는 것은 늘 있는 일이었다. 여관에서 손수 와이셔츠나 양말을 세탁해 갈아입어야 했다. 하루이틀 시간이 지날수록 전국에 영업망이 생겨났다. 김이한은 어느 순간, 전국에서 농기계 판매 영업의 최고수가 되어 있었다. 앞만 보고 달려왔던 결과였다. 그 사이 그는 결혼해 가정을 꾸렸고 기다리던 아이도 얻었다. 조금씩 인생에 정착이 되어 갔다. 그러나 그는 현실에 안주하지 않았다. 여전히 부지런했고 최선을 다했다. 회사는 그에게 있어 전부였다. 회사는 나날이 발전을 거듭해갔다. 1989년에는 유망 중소기업에 선정되었고 이후, 농산물 건조기와 농산물 세척기뿐 아니라 마늘파종기 등 수많은 농기계를 개발했다. 2000년대에는 전자동 컴퓨터 식 건조기를 개발해 농가 보급에 앞장섰다. 발명특허도 여러 개를 획득했다. 계장, 과장, 차장 등 차곡차곡 직급이 오른 김이한은 경영 전반을 맡아보는 전무에 오르게 된다.

조건 없이 회사를 물려받다

그런데 2009년, 불쑥 찾아와 일을 하겠다고 용기를 냈던 그날로부터 30년이 넘는 시점에 김이한은 영동농기계 최대 주주였던 김석호 회장, 권삼석 대표, 김장호 부사장으로부터 충격적인 제안을 받게 된다. 그것은 다름이 아니라 이곳 영동농기계 대표를 맡아서 책임지고 꾸려보라는 말이었다. 처음에는 본인의 귀를 의심할 수밖에 없었다. 50년을 정성껏 키워왔던 사업체를 아무 조건 없이 자신이 데리고 있던 직원에게 넘겨준다는 것은 예삿사람으로서는 도저히 상상도 할 수 없는 일이기 때문이었다. 갑자기 덜컥 겁이 났다. 예를 다해 거절할 수밖에 없었다. 끈질긴 부탁과 거듭된 사양에 해를 넘겼다. 경제 논리가 모든 곳을 지배하는 현실에서, 다른 사람에게 회사를 팔 수도 있는 상황이었다. 그런데 한 방울 피도 섞이



◀ 지금으로부터 30년 전 무작정 회사를 찾아와 일을 하겠다고 용기를 냈던 김이한(59세) '(주)영동농기계' 대표다. 평사원에서 대표에 오르기까지 오로지 회사를 위한 삶을 살아왔다.



◀ 영동농기계 공장장 이명성(55세) 씨. 25년 동안 이곳에서 일해 왔다. 직원 22명 평균 나이가 55세이며, 평균 근무연수가 25년이니 그중 이명성 공장장이 그 표준인 셈이다.

지 않는 자신에게 아무런 조건 없이 회사를 넘겨주겠다고 그것은 분명 매력적인 유혹이 틀림없었다. 그러나 자신이 잘할 수 있으리라고 생각하지 않았다. 설득은 집요했다. 직원들 덕분에 부와 명예를 누렸으니 이제는 손 놓고 물러날 때가 되었다는 것이 이유였다. 그리고 진정으로 회사를 위하는 마음에서 젊은 사람이 맡아서 하라는 것이었다. 분명 잘할 수 있을 것이라는 독려 또한 아끼지 않았다. 1년 동안 밀고 당기기가 계속 되었다. 그리고 결국 김이한은 회사를 물려받게 된다. 2010년 2월 8일이었다. 두 사람이 타고 다니던 승용차, 트럭, 심지어 책상은 물론 집기 하나까지 몽땅 넘기고 창업하신 기업주는 미련 없이 회사를 떠났다. '포괄양도양수', 즉 기계를 포함하여 자본과 자산은 물론 미수금 등 사업과 관련된 모든 권리와 의무를 포기하고 김이한 대표에게 넘긴 것이다. 안동이 '한국정신문화의 수도'로 자처하고 있는 것이 구호에만 그치지 않음을 단적인 예로 보여준 것이다. 물론 김이한 대표는 남아 있는 직원까지 모두 안았다. 그래서 영동농기계는 정년 퇴직이 없다. 체력이 허락하는 한, 자신이 하고자 하는 한은 얼마든지 있어도 좋다. 직원의 평균 연령이 55세로 다소 높은 이유도 여기에 있다. 가장 어린 직원의 나이가 38세다. 그러나 고용주와 노동자의 관계가 아니다. 사장이라고 티를 내지도 않는다. 모든 경영 방침을 투명하게 하는 것은 기본이다. 그리고 22명의 전 직원 중 대부분이 25년 이상의 근무 경력을 가지고 있기 때문에 품질에 하자는 거 없다. 늘 가족적 분위기다. 매주 월요일 아침이면 전 직원이 모여 차를 마시며 환담을 나누는 시간을 가진다.

50년을 농민과 함께해온 영동농기계

이곳은 재고가 없다. 판매 계획을 미리 세운 후 기계 제작에 들어가기 때문이다. 재료 구입 또한 마찬가지다. 벼 건조기는 시장에서 보면 후발주자였다. 그러나 지금은 그들과 대등하거나 앞지르고 있다. 사업 확장의 기회도 얻었다. 김 대표는 “나도 할 수 있다.”는 신념으로 새롭게 용기를 냈다. 2012년 7월에 현재 자리인 안동시 풍산읍 '경북바이오산업단지'로 옮겨 대지 3,000여 평, 건물 1,000평 규모의 공장을 건설하고 분위기를 쇄신한다. 고구마, 무 자동세척기를 개발하고, (주)영동농기계를 법인으로 전환한다. 주위에서 기계를 팔아주거나 소개를 하는 등 십시일반으로 여전히 많은 도움을 주고 있다.

이곳에서 취득한 특허만 해도 여러 개다. 실용신안 등록은 수십 개에 이른다. 물건을 생산하고 판매에만 그치는 것이 아니다. 판매한 농기계도 꾸준히 손을 보아준다. A/S가 신뢰도를 좌우한다는 생각으로 각 시군별 대리점을 통해 농민들이 불편함이 없게 최선을 다하고 있는 것이다. 그것이 업계에서 '(주)영동농기계'를 알아주는 비결이며, 최고 기업이 된 까닭이다.

▷주소 : 경상북도 안동시 풍산읍 산업단지 6길 56

▷전화 : (054)821-2583

▷창업 : 1962년 창업

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 안동시 <경일산업> 편 참조. (안동시청 홈페이지 : www.andong.go.kr)

40년을 한결같이 지켜온 양조장

안동탁주

탁주



▲ 40년째 양조장을 운영하고 있는 손래익 대표. 다소 큰 키, 주름진 얼굴, 희끗한 머리칼, 움푹 들어간 눈은 어찌면 거친 세상에서도 시나브로 행복하게 나이 들어가는 것처럼 보인다. 고뇌를 즐기는 듯 세월에 순종하는 아름다운 모습이다.

안동 시내 광석동 어느 한 모퉁이, 골목을 굽이돌면 '안동탁주' 간판이 세월에 탈색된 채 남의 집 기둥에 걸려 있다. 골목 끝, 이십여 미터 들어가면 다소 넓은 마당이 나오고, 파란 함석지붕의 양조장이 나타난다. 그 옛날 바삐 움직였을 그곳은 한적하기 이를 데 없고, 마당 구석에 막걸리를 실어 나르던 자전거가 녹슨 채 놓여 있다. 다행히 그 앞 최근에 색을 입힌 막걸리 배달 차량이 문 앞에서 주인을 기다리고 있다. 옆으로 넓은 건물이 화려했던 지난날을 말해 주는 듯하고, 작은 창문은 햇살을 받아 정겹다. 알루미늄 여닫이문을 열고 들어가면 창으로 들어온 햇살이 바닥을 비춘다. 그 옆으로 작은 공간을 두고 막걸리를 병에 넣기 위한 기계가 방금 목욕한듯 깨끗하게 청소가 되어 있다. 내부 안쪽으로 들어가는 문이 있고, 그 앞 냉장고에는 이곳에서 방금 출시된 '안동 양반 생막걸리'가 줄을 지어 손님들을 기다린다. 이곳이 바로 1971년에 등록된 뒤 40년을 이어온 '안동탁주' 즉, 막걸리 양조장이다.

기척에 옆에 붙은 작은 쪽방에서 사람이 나온다. 다소 큰 키, 주름진 얼굴, 희끗한 머리칼, 움푹 들어간 눈이 마치 거친 세상에서도 시나브로 행복하게 나이 들어가는 것처럼 보인다. 고뇌를 즐기는 듯 세월에 순종하는 아름다운 모습이다. 이 분이 바로 이곳에서 양조장을 운영하는 손대익(77세) 였다. 지나간 세월의 흔적이 얼굴에 오롯이 나타난다. 누구인지, 어디서 왔는지 묻지 않는다. 안동의 유교문화 정신이 고스란히 내려오기에 가능하지만 ‘봉제사접빈객(奉祀祭接賓客)’, 조상에게 제사를 잘 모시고, 집에 온 손님을 극진히 대접하는 것이 유학의 가르침이었다. 안으로 들어가면 오랜 사무실 향기가 곳곳에서 풍겨 온다. 음료수 한 병 건네고서야 어디서 온 누구냐고 묻는다. 차림을 보아 인근에서 막걸리를 사기 위해 온 것이 아님은 분명해 보였다.

벽에는 주인을 닮아 빛바랜 액자 세 개가 걸려 있다. 그중 하나는 1970년 8월 18일 ‘여름철 주조장 청결 경진대회’에서 대구지방 국세청장으로부터 받은 표창장이다. 양조장이 아홉 곳에서 세 곳으로 줄었다가 한 곳으로 통합되기 한 해 전에 ‘안동 제2양조장’이 받은 것이다. 그 아래 매출장부가 집계에 고정되어 벽에 걸려있고, 책상 위에는 잎이 파릇하게 돌아난 파란 화초가 주인의 정성에 커가고 있



◀ 1970년 8월 18일 ‘여름철 주조장 청결 경진대회’에서 대구지방 국세청장으로부터 받은 표창장이다. 양조장이 아홉 곳에서 세 곳으로 줄었다가 한 곳으로 통합되기 한 해 전에 ‘안동 제2양조장’이 받은 것이다.

는 중이다. 요즘은 경기가 어떠냐고 묻자 손사래를 친다. 언론에 막걸리가 웰빙 바람을 타고 인기가 있다고 하지만 여전히 지방 양조장은 고전을 면치 못하고 있는 중이다. 이곳 안동탁주도 마찬가지다. 서울의 기업형 양조장에서 쏟아낸 막걸리가 점령을 하고, 부산·대구 막걸리가 저가 덤핑으로 쏟아져 경쟁이 어렵다. 쌀 100% ‘안동 양반 생막걸리’는 인근 지역에 아주 소량으로만 팔려나간다. 이름처럼 살균을 하지 않은 생막걸리다. 옛날에는 배달 인부만 해도 48명에 달했을 만큼 호황을 누렸다. 그러다 차츰 소주와 맥주에 밀려 찬밥 신세를 면치 못하게 되면서 사양길로 접어들었다. “그나마 봄 여름철에는 현상 유지가 가능해요. 겨울에는 겨우 꾸려가지요. 뭐.” 여전히 카랑카랑한 손 대표의 말이다. 지금은 배달 두 명, 공장에는 자신 혼자뿐이란다. 즉 사장이자 술을 직접 만드는 공장장이다.

언제 양조장을 시작하게 되었냐는 질문에 지난 시절을 회상하듯 한참 생각에 잠기다 말을 연다. 원래는 임하댐 수몰지에서 임동양조장을 30년 동안이나 운영했다고 한다. 당시 안동에는 양조장이 아홉 곳이나 있었다. 그러다 자신이 꾸려오던 양조장이 수몰되면서 이곳으로 옮겨와 나라 방침에 따라 세 곳으로 합쳐졌다가 다시 이곳 현재 자리 하나만 남게 되었다고 한다. 여전히 주주는 아홉 명, 처음 양조장의 수와 같다.

실향의 아픔을 되새기듯 잠시 침묵에 잠긴다. 이때, 막걸리를 사러 청년이 들어오자 정성을 다해 박스에 담아 준다. 그리고는 다시 말을 잇는다. 아들 둘 대학교를 보냈고, 이것으로 지금도 손녀 학비에 보탬도 된다. 손녀가 장학생이라 그나마 가능하라며 웃는다. 아들도 잘살고 있지만 손녀는 자신이 꼭 돕고 싶다는 말씀이다. 사랑이 듬뿍 담긴 미소가 얼굴에 잔잔히 흐른다. 아마 손녀의 모습을 그리

▶ 골목 어귀 빛바랜 '안동탁주' 간판이 남의 집 기둥에 붙어서 길을 안내한다. 맞은편 기둥에는 '안동탁주합동제조 제1공장'이라고 쓰인 나무 간판이 걸려 있다. 이것은 1971년 안동에 있던 세곳의 양조장이 한 곳으로 합치기 이전의 것이다.



▶ 안동탁주 전경. 넓은 마당이 쾅하다. 그 옛날 바쁘게 움직였을 배달 인부들의 모습을 상상하면 지금과 대조를 이루며 처연한 느낌이 들기도 한다.



는 종이리라. 작은아들이 가업을 이어받기 위해 함께 노력 중이지만 장사가 안 되니 그것이 문제라고 한다. 그러나 희망은 늘 어디선가 존재하지 않느냐고 답을 구한다. 대답 대신 고개를 끄덕이는 머리가 무겁다. 아들이 한가할 때는 일손을 많이 돕는다고 한다.

손대익 응, 막걸리와 평생을 살아온 인생이다. 지금도 부인과 함께 살아가며 손수 연탄을 갈고, 술을 짓고, 고두밥을 퍼서 누룩과 골고루 섞는 작업을 한다. 건강이 허락하는 날까지 그만 둘 수 없다는 말이다. 물론 그만둘까도 생각했지만 잘 될 때도 있었는데 조금 어렵다고 그만 둔다는 것은 제대로 된 처신이 아니란다. 이 말에 안동 양반의 깊은 속내를 읽는다.

막걸리는 잘 마시냐는 질문에 “많이 마시지 못하지만 좋아할 수밖에 없지 않느냐?”며 친구들을 만나도 자신이 마실 막걸리는 손수 가져간다고 한다. 손수 만든 막걸리에 대한 자부심이자 애착이다. 이때 할머니가 들어오며 인사를 건넨다. 함께 사진을 담고 싶다는 요청에 “뭣생긴 쭈구랑 할머니가 뭐하러.” 얼굴에 미소를 담고 단호하게 거절이다.

막걸리 만드는 과정을 보고 싶었지만 때가 아니라서 직접 볼 수는 없었다. 다만 손 대표의 도움으로 술이 익어가는 모습을 볼 수 있었다. 모주를 만들기 전 국미를 담은 옹기 단지가 적정 온도에서 숨을 쉬고 있으며, 큰 알루미늄 통에 초단, 즉 처음으로 6~7일을 익힌 단지와 누룩을 섞어 10일 동안 2단 사입을 한 단지에서 맛있는 막걸리가 익어가고 있다. 다 익은 이것을 적당량의 물과 섞으면 막걸리가 완성된다. 이 집은 다행히 우리 전통방식으로 만드는 누룩 '상주곡자'를 애용하고 있다. 언제 그만둘지 모르는 일이지만 체력이 허락하는 날까지 일을 하겠다



◀ 귀를 가까이 하면 자작자작 소리가 들린다. 고두밥과 누룩이 사랑을 나누며 내는 소리다. 이 시간이 지나면 드디어 술이 완성된다.



◀ 고두밥을 쪄내고, 막걸리를 병에 담은 작업공간이다. 주인의 성정 만음이나 갈끔하게 청소가 되어 있다.



◀ '안동 양반 생막걸리'의 맛은 다소 진한 느낌이지만 결쪽하지는 않다. 탁하지도 않고, 그렇다고 목 넘김이 산뜻한 맛도 아니다. 약간의 단맛을 내는데 지역 특색처럼 양반이 마시던 청주와 농부가 마시던 탁주를 접목시켜 만든 느낌이다. 빛깔이 산뜻해 더욱 그런 느낌이다. 그래서 낮에 일하는 도중에 마셔도 어울리고, 해가 떨어지고 하루의 피곤함을 몰아낼 때 마셔도 어울리는 술이다. 양반상노 격식 없이 한자리에서 어울릴 때 함께하면 더욱 좋은 술이다. 안동 '하회별신굿놀이' 한마당에 딱 어울리는 술이 아닐 수 없다.

는 손대익 응의 얼굴에 환한 햇살이 비춘다. 아무쪼록 막걸리의 농익은 맛처럼 오래오래 이곳 안동탁주를 지켜가기를 바란다. 잠시 나눈 대화였지만 몸속에 살아있는 효모가 한껏 들어찬 느낌이다. 비닐 봉투에 막걸리를 담아 잘 가라며 인사를 건넨다. 손에 들린 막걸리의 무게만큼이나 아름다운 마음씨를 함께 담아왔다.

어느 지역이든 그곳에 가면 그 지방의 막걸리 맛에 인심을 알 수 있고, 사람들의 품성도 알 수 있다. '안동 양반 생막걸리'의 맛은 다소 진한 느낌이지만 결쪽하지는 않다. 맛이 탁하지도 않고, 그렇다고 목 넘김이 산뜻한 맛도 아니다. 약간의 단맛을 내는데 지역 특색처럼 양반이 마시던 청주와 농부가 마시던 탁주를 접목시켜 만든 느낌이다. 빛깔이 산뜻해 더욱 그런 느낌이다. 그래서 논밭에서 일하는 도중에 마셔도 어울리고, 해가 떨어지고 하루의 피곤함을 몰아낼 때 마셔도 어울리는 술이다. 양반상노 격식 없이 한자리에서 어울릴 때 함께하면 더욱 좋은 술이다. 안동하회별신굿 놀이 한마당에 딱 어울리는 술이 아닐 수 없다. 더구나 뒷맛의 진한 여운은 우리 전통음식 김치와 버무려져 식욕을 자극한다. 우리 정신문화의 수도 안동을 찾았다면 꼭 안동 양반 생막걸리와 김치를 곁들여 마셔보길 권한다. 파끈한 두부라도 있으면 더욱 좋을 것이다.

▷주소 : 경상북도 안동시 광석동 20-1

▷전화 : (054)853-7364

▷1971년 창업

▷경상북도 향토부리기업 선정

▷인근 관광지 : 안동시 <경일산업사> 편 참조. (안동시청 홈페이지 : www.andong.go.kr)

임업계 최초 '동탑산업훈장'에 빛나는 영주 대성임업(주)

임업

아무도 알아주는 이 없어도 산에 나무를 심어온 사람들이 있다. 동족상잔 한 국전쟁이 끝나자 나라에서는 '산림녹화사업'을 주도하면서 전국에 나무심기 운동을 벌였다. 나라가 가난했고, 국민도 가난했던 시절이었다. 산에는 일제강점기 일본인들에 의해 나무가 많이 사라졌지만, 여전히 숲이 우거진 곳이 많았다. 재원이 부족했던 정부에서는 가난한 국민에게 필요한 만큼 세금을 거둬들일 수 없었다. 결국, 국유림 벌목을 허가해 건축 원자재인 나무를 팔아서 채워야만 했다. 이때, 베어 버린 나무 수만큼 나무를 심었다. 산판 사업이 활기를 띠고, 국유림을 포함해 사유림도 벌목 대상이 되기도 했다. 그런 만큼 제재 사업도 번창했고, 제재소를 운영한다는 것은 곧 부를 축적하는 선망의 대상이 되기도 했다.

산을 사들여 나무를 베고 나면 의무적으로 벤 수량만큼 심어야 한다. 이것을 '의무조림'이라 한다. 이때, 나무를 직접 심고 키우는 명예로운 '독림가(篤林家)'가 탄생한다. 우리나라 대표적인 '독림가'로 고 임종국 선생이 있었다. 전라북도 순창에

서 태어나 1987년 7월 27일 향년 72세로 타계할 때까지 평생 나무 심는 것에 일생을 바친 분이다. 해방과 동시에 나무심기를 시작해 삼나무 63만 4천 그루, 편백 140만 6천 그루, 밤나무 5만 4천 그루를 심었다. 전라남도 장성군 축령산에 있는 편백 숲이 바로 임종국 선생이 심어서 가꾼 곳이다. 누구도 상상하지 못했던 일이었다. 입에 풀칠하기조차 어려웠던 시절에 나무를 심는 사람을 정상으로 보는 사람은 없었다. 그러나 개의치 않았다. 심지어 투병 생활 중에도 나무를 심지 못하는 것을 안타깝게 생각할 정도로 열정을 보였다. 그는 입버릇처럼 말했다. “후세를 위해, 나라를 위해 나무를 심어야 한다.” 라고. 이종국 선생이 돌아가시자 빛만 남았다고 한다. 모든 경제논리가 지배하는 현실에서 실로 사명감이 없으면 이룰 수 없는 일이다. 그는 수목장으로 편백 아래 잠들어 있다. 그렇게 평생을 나무심기에 몸 바치다 이제는 숲에서 한 그루 편백이 된 것이다.

또 한 명의 독립가 ‘대성임업’ 최병주 회장

60년대 우리나라는 전국 황폐해진 산에 나무를 심고 보호하여 초목을 무성하게 하자는 ‘산림녹화사업’과 함께 벌목 산업이 한창 유행을 했다. 벌목업을 하면서 조림사업을 병행해야 했다. 이곳 경상북도 영주시 하망리에 또 한 명의 법인 독립가(篤林家)가 있다. 그가 바로 ‘대성임업’을 운영하고 있는 최병주(86세) 회장이다. ‘모범 독립가나 ‘법인 독립가’는 도지사가 추천하여 산림청장이 인증하는 특수한 제도다. 최병주 회장은 1966년부터 나무심기를 시작해 그동안 9백 헥타르 산에 나무를 심었다. 산림 자원을 생각하는 사명감 없이는 아무나 할 수 없는 일이다. 개인의 이익보다 공공 자원의 값어치를 더 높게 산 것이다. 사정이 어려워 지금은



◀ 법인 독립가 ‘대성임업’ 최병주(86세) 회장. 50년 가까이 나무와 함께 한길을 걸어왔다. 산에 나무를 심는 사업은 경제적인 부를 축적하는 것과는 정반대다. 그러나 최병주 회장은 ‘성공하면 국가 자원이 된다.’는 믿음을 지켜왔다. 이 공로로 1986년 정부로부터 우리나라 임업계 최초 ‘동탑산업훈장’을 받기도 했다.

2백 헥타르 정도밖에 남지 않았지만, 산을 사 그곳에 나무 심기를 되풀이해왔다. 산에 나무를 심는 일은 경제적인 부를 축적하는 것과는 정반대다. 그러나 최병주 회장은 “성공하면 나라의 자원이 된다.”는 믿음을 지켜왔다. 그 공로로 1986년 정부로부터 우리나라 임업계 최초 ‘동탑산업훈장’을 받기도 했다. 지금도 이러한 사실을 가장 명예롭게 생각하고 있다.

1977년 라이온스 영주지회 회장을 지냈으며, 1979년부터는 영주상공회의소 회장을 4년간 지냈다. 당시 영주에는 상공회의소 회관이 없었다. 최병주 회장은 1979년 기준 2억 원의 가치를 지녔던 자신의 땅 200여 평을 회관 용지로 쾌적하고 상공회의소를 공공법인으로 전환했다.

그는 늘 겸손하고 검소하다. 지금도 그렇게 살려고 노력한다. 그의 자가용은



◀ '대성임업' 최병주(64세) 대표. 그는 아버지의 대를 이어 가업을 꾸려가고 있다. 잔잔히 흐르는 미소에 정이 넘친다.

트럭이다. 그는 한때 승용차를 가진 적이 있었지만 몇 년을 타다가 팔고 다시는 승용차를 산 적이 없다. 사업주가 승용차를 타게 되면 다른 생각이 들게 된다는 우려 때문이었다. 제재소를 운영하는 그는 늘 공장에 있어야 한다는 신념을 갖고 있다. 누구라도 그를 만나자면 공장으로 찾아왔다. 생활하는 집도 공장과 붙어 있다. 86세의 나이에도 직접 제재소에 나와 일을 보고 있다.

최병주 회장의 삶은 50년 가까이 나무와 함께 한 외길 인생이었다. 지그시 굽어보는 눈동자, 얼굴에 난 주름은 그동안 지나온 삶에 대한 훈장 같다. 세월을 순응하는 듯 굽은 어깨지만 제재소 공장을 안내하는 목소리에는 힘이 넘치고 정이 뚝뚝 흐른다. 급할 것 없는 인생, 조용히 움직이는 모습은 산정의 노송처럼 기상이 넘친다.

1966년부터 한길을 걸어온 '대성임업 주식회사'

1950년대 초반부터 개인 벌목을 해오다가 국유림 벌목으로 확장한 '대성임업' 최병주 회장은 1960년, 가까운 지인 세 명과 합작으로 지금은 없어진 '삼익제재소'를 시작했다. 이후 1966년에는 벌목 사업을 그만두고 나무심기를 계속하면서 홀로 '대성임업'을 창업했다. 그리고 1971년 1월 22일 법인체로 바꾸면서 아들 최정호(64세) 씨를 경영에 참여시킨다. 대를 이어 가업을 이어가기 위한 것이다.

나무를 심는 조림사업은 국가의 이익이지 개인의 이익이 결코 아니다. 또한, 제재업은 저부가가치, 노동집약적인 사업이다. 일반적으로 생각하는 것보다 그만큼 경영에 어려움이 많다. 그와 더불어 점점 나라 경제가 발전하면서 문화가 변하고 철이 대체 소재로 생겨나기 시작했다. 그러자 조금씩 제재업이 사양길로 접어들었고, 빛도 늘어나기 시작했다. 하는 수 없이 그동안 해왔던 조림사업을 위해 소유하고 있던 산을 국유림으로 조금씩 팔아 빚을 청산하고 알뜰 경영, 맞춤 경영을 해 나갔다. 욕심부리지 않기 위해서였다.

비용 절감을 위해 원자재를 절감하고, 새롭게 수요를 창출하기 위해 동분서주했다. 현재 아홉 명의 직원만 두고 있지만 무리하지 않는다. 공장도 산에서 직접 나무를 가져와 손수 지었다. 주 취급품은 건축자재와 토목자재, 문화재 보수를 위한 자재를 주문생산하고 있다. 이곳이 협소해 영주시 장수면에 자재를 보관하며 나무를 다듬는 곳이 별도로 있다. 목재도 국내산 40퍼센트와 북미산(北美産) 미송 '더글러스 포'와 캐나다산을 포함해 60퍼센트 정도 사용하고 있다.



공장 스케치

목은 것에 남다른 정을 느끼듯 이곳 '대성임업 주식회사'는 막 들어서도 낯설지 않다. 넓은 터에 나무가 벗어 놓은 잔 껍질들이 이리저리 마당에 무너처럼 박혀 있다. 한쪽에는 굵은 나무 재료들이 가득 쌓여 순서를 기다린다. 1미터가 넘는 굵기로 보아 아마 북미산 미송 같다. 멀리 사각 기둥들이 차곡차곡 쌓여 있다. 공장 내부에서 나무를 켜는 과정에 토해내는 파열음이 공간을 울린다. 단층 나무 건물 사무실 앞으로 최병주 회장이 자가용 겸용으로 타고 있다는 흰 트럭이 휴식을 취하고, 햇살을 받아 반짝 윤이 난다.

험하게 뚫린 공장 안으로 들어가자 먼지를 덮어쓴 인부들의 움직임이 부산하다. 한쪽에 인부들처럼 보안 먼지를 덮어쓴 기계들이 질서정연하게 놓였고, 평범한 나무에서 인간이 꼭 필요한 물건으로 탈바꿈할 재료들이 널려 있다. 빈틈없이 꼭꼭 짜 맞춘 나무 천장과 달리 열기설기 측면의 합각을 통해 햇살이 환하게 들어와 가로줄로 비춘다. 한편, 60년 동안 이 집의 역사와 함께해온 나무를 켜는 기계 옆면에는 '大' 자가 선명해 '大阪', 즉 일본 오사카 것임을 자랑하고 있어 씩씩함을 전한다. 지금이야 우리나라 기술력도 일본과 대등하게 발전되었겠지만, 당시 미국을 상대로 태평양전쟁을 일으킬 만큼 일본은 전쟁 물자와 관련된 산업이 발달했다.

잠시 인부들이 손을 놓고 기계를 끈다. 바쁘게 움직이던 기계가 멈추자 순간



공장 내부에 정적이 흐른다. 이 틈을 이용해 최병주 회장이 직원에게 무어라 지시를 하는 것 같다. 짧은 대화 속에 직원에게 안전사고에 대한 배려 또한 빠트리지 않는다.

밖으로 나오자 헤어짐이 섭섭한 듯 자꾸만 말을 건넨다. 몇 번을 그렇게 제재소 마당에서 있었다. 인사를 건네고 발길을 돌리는데 한동안 우두커니 서서 손을 흔든다. 해가 질 무렵의 아름다운 황혼을 보는 듯하다.



◀ 우리나라 임업계 최초로 받은 '동남산업훈장'

- ▷주소 : 경상북도 영주시 하망 3동 330-21
- ▷전화 : (054)632-8131
- ▷1971년 창업(2대째)
- ▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 영주시 풍기읍 인근에는 가볼 만한 곳이 무척 많다. 천년 고찰 부석사와 문살이 아름다운 성혈사도 있다. 또한 선비의 고장을 보여주는 선비촌과 우리나라 최초의 서원인 소수서원이 사람들의 발길을 잡는다. (영주시청 홈페이지 : www.yeongju.go.kr)



옷걸이에 진열된 완제품들.
계절에 따라 매장에 진열된 상품들이
색상과 디자인을 달리하고 있다.

인 견

3대가 가업을 이어온 풍기인견 영주 삼화직물

3대가 업종을 바꾸지 않고 처음 창업주의 정신을 고스란히 이어받아 내려온다는 것은 여간한 의지가 아니고서는 어려운 일이다. 더구나 폐업을 하고, 새롭게 창업하면 주어지는 창업 자금을 대한 유혹은 기업을 경영하는 사람에게는 뿌리치기 어려운 유혹이 틀림없다. 그럼에도 불구하고 갖가지 어려움에 의연하게 대처하며 할아버지가 이룩해 놓은 사업체를 아버지가 있고, 그 뒤를 또 아들이 이어가는 업체가 있다. 한 우물을 파며 발전시키기란 힘겨운 일임에도 불구하고...

경상북도 영주시에 최근 유행을 타고 있는 인견(人絹)이 인기를 끌고 있다. 그중에서도 유독 눈에 띄는 업체가 있는데 바로 삼화직물이다. 공식적으로 1974년에 업체 등록이 되어 있지만 이미 그 이전, 즉 한국전쟁 당시 이곳으로 피난을 왔던, 현재 삼화직물 차대영(44세) 대표의 조부가 처음 문을 열었다. 고인이 된 할아버지 차준헌 옹은 평안북도 연변(덕천)에서 명주공장을 했었다. 그런데 왜 하필 이곳 풍기로 피난을 왔을까? 풍기 인견을 이야기하는 데 있어 풍기인삼처럼 역사



▲ 매장 건물 뒤로 멀리 소백산의 정상 비로봉이 앞으로 다가와 있다.



▲ 삼화직물 창업주 차준현 응. 한국전쟁이 일어나기 전 평안북도 연변에서 명주공장을 꾸려오다 풍기로 피난와 새롭게 터를 잡았다.



▲ 삼화직물 2대 차동일 대표. 아버지 때를 이어 가업을 꾸려왔다.(1982년 작고)

를 논하지 않을 수 없다. 당시 풍기는 피난처로 각광(?)을 받았다. 그것은 이종환의 《택리지》에도 언급된 것처럼 “임진왜란 때 금강산·지리산·속리산·덕유산은 모두 왜적에 의해 화를 입었지만 오로지 오대산과 소백산, 가야산만큼은 화를 입지 않았다.”고 했다. 또한, 풍기는 삼재불입지(三災不入之地)라 하여 흉년, 전염병, 전쟁이 들어 올 수 없는 곳, 즉 화를 면할 수 있는 곳인 십승지에 그 이름이 올라 있다. 남사고와 관련된 이야기도 전해져 오는데 길을 가던 남사고가 소백산을 보고 말에서 내려 “이 산은 활인산(活人山)이고 피난처로서 무릇 제일이다.”라고 말하며 큰절을 올렸다고 한다. 뿐만 아니라 《정감록》에 풍기 차암 금계촌(경북 영주시 풍기읍 금계리 일대)이 이름나면서 한국전쟁 당시 피난민들은 믿음 하나만 가지고 전란을 피해 무작정 이곳으로 왔다. 십승지 중 지리산도 있고, 덕유산, 속리산도 있지만 유독 이곳으로 온 이유는 임진왜란에도 화를 입지 않았다는 것이 널리 알려진 까닭이다. 그래서 이곳 풍기를 십승지 중 일승지로 손꼽았다고 한다. 당시 풍기는 새로운 사업들이 봄을 일으켰다. 피난민들이 전란 전 출신지에서 자신들이 업으로 삼았던 여러 종류의 산업을 옮겨와 이식시킴으로써 다양한 특산물이 발달하였으며 독특한 촌락을 형성하게 되었다. 예를 들면 개성에서 온 사람들에게 의해 인삼 재배가 널리 퍼졌고, 풍기 사과도 유명세를 타게 된 것이다.

삼화직물은 이북에서 명주공장을 운영하였던 터라 이곳 피난지에서도 명주공장을 생업으로 삼았다. 당시에 이곳 풍기에는 명주공장을 운영하는 사람들이 많았다고 한다. 또한 피난 온 사람들이 누에를 많이 쳤는데 현재 삼화직물 대표 차대영(44세) 씨의 말에 의하면 어릴 때 기억으로 집 주변 여기저기에 누에들이 많

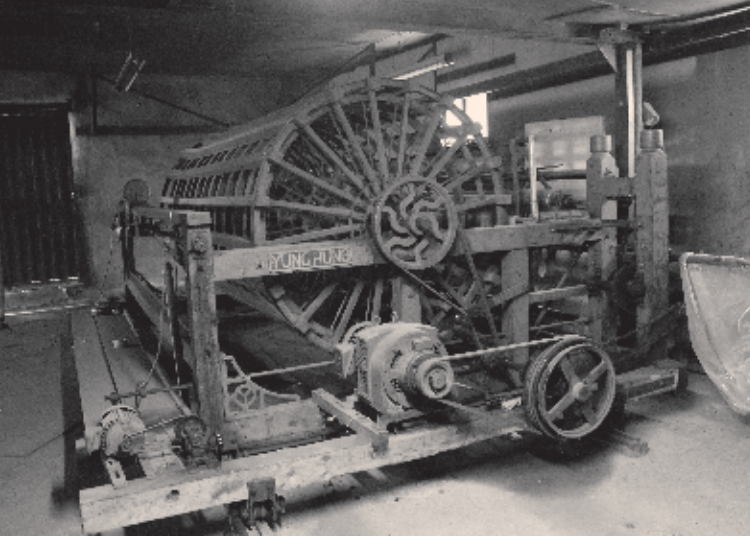


▲ 창업 초창기 시절 인근에 있는 영주 부석사에서 기념으로 담은 빛바랜 사진이다. 무량수전이 일부와 앞에 놓여있는 석등을 배경으로 담았다. 하나같이 한복을 입은 여공들 모습이 시절을 거슬러 옛날을 상상하게 한다.

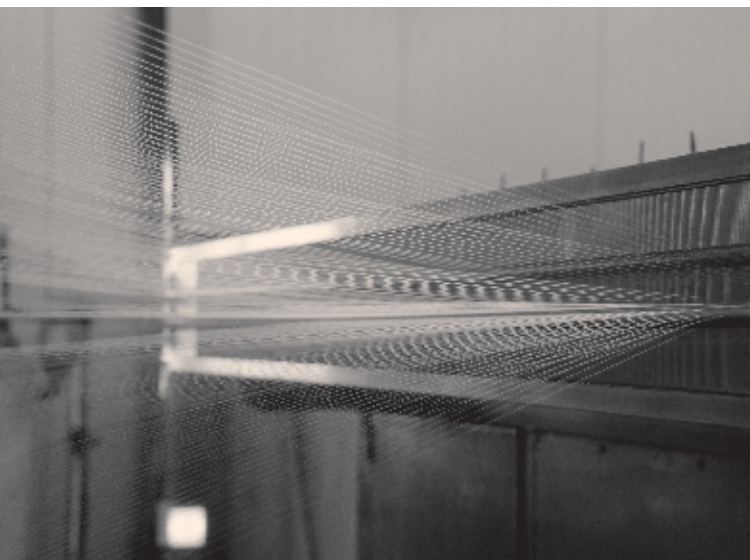
있고, 누에를 치던 사람들이 베틀공장을 많이 지어 풍기는 인삼가게 반 베틀공장 반으로 베틀 돌아가는 소리가 아주 시끄러울 정도였다고 한다. 지금이야 그 희망이 요원해졌지만 그들은 언젠가 고향으로 돌아가리라는 희망을 품고 살아갔다. 때문에 땅을 사 모으는 일이 없었다. 양잠업이 사양 산업으로 기물자 최근에는 인견공장이 많이 생기게 된다.

그렇다면 인견이란 무엇일까? 유럽의 원명은 ‘비스코스레이온viscose rayon’ 즉, 인견이라 부르는 재생 섬유 중 대표적인 섬유이다. 인조섬유는 인조견사(人造絹絲)인 레이온에서 비롯되었는데, 1892년 영국인 비들 등 세 명에 의해 처음 발명되었다. 그 후 여러 가지 제조방식이 발전되자 제조방법이 쉽고 생산하는 데 드는 비용이 저렴해 지면서 점차 인기를 끌게 된다. 촉감이 부드러운 인견은 다양한 패션과 재질의 특성에 맞는 실용적인 기능성에 접목되어 높은 인기를 구가하고 있다.

경상북도 ‘향토뿌리기업’에 선정된 삼화직물은 앞서 언급한 것처럼 한국전쟁을 피해 이곳으로 온 현재 삼화직물 대표 차대영 씨의 조부가 일으켜 놓은 사업체이다. 정확한 창업 연도는 알 수 없지만 한국전쟁이 끝나고 이와 비슷한 시기로 추측할 수 있다. 당시에는 이북에서 왔다는 이유만으로 편견의 시선을 이겨야 했으며, 이념 갈등이 극에 달했을 때라 오해도 무수히 받아야 했다. 그러나 사업 수완이 좋았던 할아버지는 실항민들이 그랬던 것처럼 견직물 가내수공업을 시작했다. 활동력이 왕성했던 할아버지는 다른 사업으로도 눈을 돌려 운수업 등 여러 사업에 손을 댔고 강인한 생활력으로 사세를 확장시켜 나갔다. 처음에는 경기가 매우 좋았다. 직원 3~40명이 아침조회를 마당에서 열 정도로 직원이 많았다. 지금



◀ 옛날 공장터에 여전히 남아 있는 구직기. 지금은 용도를 다해 쓸모가 없어졌지만 차대영 대표는 지난날 추억이 사라질까 아직 버리지 못하고 있다. 이것이 삼화직물이 있게 한 원동력이다.



◀ 빛을 받으며 수백 개의 가느다란 실들이 여러 곳에서 한 곳으로 모여들며 보여주는 모습은 설치예술가 혹은 행위예술가들이 작품을 해 놓은 듯하다. 이 과정은 원사제작에 앞서 실에 꼴을 먹이는 작업을 하는 중이다.



◀ 풍기인견 '소담비'. 이름만큼이나 디자인이 아름답다.

의 대표 차대영 씨는 손자 중에서도 막내라 할아버지의 사랑을 많이 받으며 자랐다. 직원들이 나무판자와 못쓰게 된 기계 부품으로 만들어준 스케이트가 기억에 남는다고 한다. 그러나 세월은 어김없이 흐르는 법, 할아버지는 고향으로 돌아가리라는 희망을 가슴에 묻은 채 1982년 그만 한 많은 세상을 떠나고 말았다. 할아버지의 죽음과 함께 귀향의 꿈도 함께 사라져 버렸다.

할아버지가 돌아가시자 서울에서 법학을 전공했던 아버지(차동일)는 자신의 꿈을 접고 할아버지의 유지를 받들어 대를 이어 가업을 이어받아 꾸러가기 시작했다. 아버지는 할아버지와 달리 사업을 확장하는 것보다 사업체를 온전하게 보전하는 데 중점을 두었다. 자식들에게 빛을 물려줄 수 없다는 생각에 무리하게 사업을 확장하지 않았으며, 다른 곳에 눈을 돌리지 않고 성실하게 사업체를 꾸러갔다. 그러나 위기는 늘 도사리고 있었다. 영업이 어려워지자 원단 재고가 쌓여가기 시작했고, 6개월을 쓴 데 이어 옆친 데 댄친 격으로 중국과 일본, 대만과의 경쟁에 이중, 삼중고를 겪게 되었다. 은행 문턱도 높았지만 아버지는 자신의 경영철학을 고집하며 무리하지 않았다. 그러나 결국 얼마를 버티지 못하고 회사는 문을 닫고 말았다. 아버지는 기계를 팔아서라도 직원들 퇴직금을 정산해주는 성의를 보여 직원들로부터 눈물의 위로를 받기도 했다. 그렇게 3년을 문을 닫고 두문불출 심기일전했으나 여전히 힘이 들었다. 세상은 과거에 연연한 사람에게 기회를 주지 않는다. 어디서 왔느냐가 중요한 것이 아니라 어디를 향해 가느냐가 중요했기 때문이었다. 그래서 최선을 다했을 때 위기는 기회로 반전되어 찾아오기도 한다. 우여곡절 끝에 다시 문을 열게 되자 멀리 떠났던 직원들이 다투어 들어왔고, 그것도 잠시 오로지 사업에만 몰두하던 아버지는 2008년 그만 풍으로 쓰러져 다시는

일어나지 못했다. 실향민 2세, 아니 어린 시절 아버지와 전란을 피해 자유의 땅에서 가정과 직원들의 생계를 위해 전력투구 하던 아버지는 그렇게 세상을 등지고 말았다. 그리고 아들로서 막내인 차대영 씨가 대표를 맡으며 사업을 이어받게 되었다. 형의 나이도 있었지만 이미 어느 정도 정착을 한데서 또다시 새로운 도전을 하기에는 무리가 따르게 마련이었다. 그래서 서울에서 목재유통업을 하던 차대영 대표가 타의 반, 자의 반 가업을 이어받게 되었다.

다행히 전국에 힐링과 웰빙 열풍이 불어 인견이 인기를 얻게 되었다. 처음에는 원단만 취급하며 신중을 기하던 차대표는 어느 정도 자신이 붙자 완제품에 눈을 돌려 제품을 생산해내기 시작했다. 그러나 무리하게 원스톱 시스템을 원하지는 않았다. 2차 가공을 거쳐 원단을 짜는 것은 다른 업체에 하청을 주는 원-원 전략으로 경쟁업체간 무리한 출혈을 막았다. 그러자 풍기에 산재해 있는 동종업체가 활기를 띠기 시작했다. 의류디자인은 서울의 유명 디자인 업체에 하청을 주고 있으며, 제단도 우리나라 봉제 역사의 현장이었던 서울의 신당동과 창신동을 이용하고 있다. 그리고 3년 전, 처음 할아버지가 50년을 일구어왔던 영주시 풍기읍 서부리 133번지 공장에서 현재의 자리로 이전하게 되었다. 그리고 새로운 시대에 발맞춰 새로운 패션 브랜드를 만들었다. 이것이 바로 '소담비다. 이것은 '소담하다'(생김새가 탐스럽다)와 '비단 비緋'가 합쳐져 만들어진 브랜드로 '탐스럽고, 갖고 싶은 비단 같은 인견'이라는 뜻이다. 브랜드 C.I도 세련되게 만들었다. 나무 본연에서 오는 인견의 특징을 살려 나뭇잎을 모티브로 하는 현대적 감각의 디자인으로 브랜드와 아주 잘 맞아 떨어진다.



▲ 3년 전에 현재 자리로 이전한 후 남아 있는 삼화직물터. 50년 전통이란 현수막이 걸려 있다.

장엄한 영남의 명산 소백산을 모산(母山)으로 뒤에 두고, 앞으로 넓은 터에 여유로운 공간이 있다. 뒷산에 거슬리지 않는 나지막한 단층 건물이 옆으로 길게 이어져 넓은 창과 소백산 자락 비로봉이 무척 잘 어울린다. 이곳 매장 옆으로 공장이 'ㄱ'자로 놓여 함께 있는데 그 앞으로 주차장이 특별나게 넓다. 그 이유는 가끔 대도시에서 대형 버스가 이곳에 찾아오기 때문이다. 그만큼 유명세를 타고 있는 중이다. 차대영 대표는 말한다. "자신이 이뤄낸 것이 아니라 할아버지 대부터 아버지를 거쳐 지금까지의 변천 과정에서 쌓인 모든 것들이 지금의 회사를 있게 한 것이다."라고, 2대, 3대에서 사라진 기업들을 보면 대부분 무리한 확장에 그 원인이 있다고 한다. 자신은 선대의 유지를 받들어 다른 길은 가지 않는다. 부채를 쓰는

것을 원천적으로 인정하지 않고, 사업의 확장보다 내실 있게 튼실한 기업을 꾸려가는 것을 주된 목표로 삼고 있다.

새단장한 매장 안으로 들어서면 넓은 유리창에 자연 채광을 모두 들여놓고, 알록달록 잡자리 날개 같은 옷들이 줄지어 걸려 손님들을 유혹한다. 친절하고 매장 직원들의 아름다운 모습이 이곳 주인의 심성과 닮아 있다. 매장 뒤에는 유통창고가 길게 있는데 두 단의 옷걸이에 다양한 제품들이 가득 걸려 사세를 상상하게 한다.

매장 옆에 있는 공장 안으로 들어서면 커다란 기계가 시끄러운 소리를 내며 숨가쁘게 돌아간다. 빛을 받으며 수백 개의 가느다란 실들이 여러 곳에서 한 곳으로 모여들며 보여주는 모습은 설치예술가 혹은 행위예술가들이 작품을 해 놓은 듯하다. 이 과정은 원사 제직에 앞서 실에 풀을 먹이는 작업을 하는 중이다. 50대 중반의 이곳 공장장 이기형 씨는 20년 가까이 성실하게 일을 하고 있다. 일하는 중간에 가끔 질문을 던지면 소박한 미소로 대답을 해 준다. 그러면서 눈길은 기계를 떠나지 않는다. 이런 사람이 만들어 내는 제품은 검증을 거치지 않아도 미루어 짐작할 수 있다.

지금 이전하기 전의 300평 규모의 공장 터에 가면 여전히 당시 할아버지와 아버지 대에 사용하던 기계들을 고철로 팔지 않고 고스란히 남겨두고 있는 사연도 차대영 대표의 마음에서 우러나는 경영 철학이라 할 수 있다. 한때 경영이 어려워 경영자금 지원신청을 하였으나 폐업을 한 후 새롭게 창업을 해야 가능하다는 대답을 들었다. 유혹도 있었으나 할아버지 아버지의 꿈과 꿈이 오롯이 묻어 있는 이곳을 쉬이 폐업 신청하기가 어려웠다. 지난 어렵던 시절을 잊지 않고, 늘 겸손하며 윗대의 유지를 충실히 받드는 일이야말로 자신이 할아버지나 아버지께 예를

▶ 삼화직물 차대영(44세) 대표. 한국전쟁 당시 이곳 풍기로 피난 온 할아버지와 아버지를 이어 3대에 사업을 꾸려오고 있다. 그는 “자신이 이뤄낸 것이 아니라 할아버지 대부터 아버지를 거쳐 지금까지의 변천 과정에서 쌓인 모든 것들이 지금의 회사를 있게 한 것이다.”라고 말한다. 2대, 3대에서 사라진 기업들을 보면 대부분 무리한 확장에 그 원인이 있다고 한다. 자신은 선대의 유지를 받들어 다른 길은 가지 않는다. 부채를 쓰는 것을 원천적으로 인정하지 않고, 사업의 확장보다 내실 있게 튼실한 기업을 꾸려가는 것이 주된 목표로 삼고 있다.

▶ 차대영 대표가 옛 공장 터에서 지난날 구직기계에서 타래실을 감던 복을 보여주고 있다. 16래의 수동 구직기가 돌아가는 요란한 소리를 상상하게 한다.



▶ 50대 중반의 이곳 공장장 이기형 씨는 20년 가까이 성실하게 일을 하고 있다. 일하는 중간에 가끔 질문을 던지면 소박한 미소로 대답을 해 준다. 그러면서 눈길은 기계를 떠나지 않는다.



다하는 것이라 굳게 믿고 있다. 언젠가 그곳의 터를 허물고 새로운 건물이 들어서겠지만 아마 그때가 되면 눈물이 날 것이라고 가슴을 쓸어내리는 모습에서 아름다운 마음씨를 읽는다. 투박하지만 하나 같이 소중한 꿈이 담긴 것이기 때문이다.

삼화직물 풍기인견은 지리적 표시제에 등록되어 있다. '지리적 표시제'란 상품의 품질과 특성 등이 본질적으로 그 상품의 원산지로 인해 생겼을 경우, 그 원산지의 이름을 상표권으로 인정해 주는 제도이다.

일 년 매출을 묻는 말에는 함구하지만 3대를 어렵게 이어온 만큼 앞으로도 지



▲ 삼화직물 직원들. 모두가 젊고 활기에 찬 모습들이다. 처음 40여 명의 직원들이 있었으나 아버지 때에서 10여 명이었는데 현재는 기계가 사람을 대신하면서 많이 줄어들었다. 젊은이들을 구하기 힘들다는 차대영 대표의 설명이다.

속적이며 한결같은 마음으로 가업을 이어가길 기대해 본다. 그리고 우리나라를 넘어 인견으로 세계 시장에서堂堂하게 경쟁할 날이 오리라는 것을 믿어 의심치 않는다. 이것은 차대영 대표의 반짝이는 눈빛에서 충분히 읽을 수 있다. 윗대에서부터 지금까지 일구어온 것은 그저 얻은 것이 아니다. 피땀 어린 노력이 있었기에 가능하다. 그것이 토양이 되어 지금의 소담비가 세상에서 환하게 웃고 있는 것이다.

▷주소 : 경북 영주시 봉현면 대촌리 410-5번지

▷전화 : (054)635-2156

▷1953년 창업(3대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 영주시 <대성임업> 편 참조. (영주시청 홈페이지 : www.yeongju.go.kr)



▲ 영주 진흥제재소 남성학(66세) 대표. 40년 째 꾸려오고 있다. 지금도 새벽 6시면 일어나 운동을 즐기며 하루를 구상한다. 성공에는 성실과 끊임없이 자신을 되돌아보고 배워가는 교훈이라고 한다.

제재소

40년을 한자리에서 지켜온

영주 진흥제재소

오전 6시, 새벽의 붉은 기운이 올라오기 시작했다. 아침이 태동하는 것을 알려 주는 으스름의 빛 박명(薄明)이 세상에 가라앉아 있었고, 새벽에 잠시 내린 비로 인해 땅 바닥은 촉촉이 젖어 물기를 머금고 있었다. 일찍 눈을 뜬 남성학(66세) 진흥제재소 대표는 버릇처럼 제재소 마당을 거닐기 시작했다. 나이가 들어서 새벽잠이 없는 게 아니라 오래전부터 부지런함이 몸에 배인 까닭이었다. 2013년 4월 23일은 제재소 문을 연지 만 40년이 되는 날이다. 평생 동안 살아왔던 자신의 애환이 고스란히 남아 있는 제재소였다. 참으로 오달진 세월이었다. 그동안 단 한 번도 늦잠을 자거나 게으름을 피우는 일이 없었다. 스스로도 용서하지 않았고, 지금도 마찬가지지만 워낙 어려웠던 시절이라 성실하지 않으면 세상을 살아가는 데 있어 뒤쳐질 수밖에 없는 더욱 힘든 시절이었다. 그때 익혀온 버릇이 지금까지 이어오고 있었다. 덕분에 맑은 공기도 마시고, 밤새 굳었던 몸을 운동으로 풀기도 하였으며, 부지런한 습관을 이어갈 수 있으니 일석삼조라 생각했다. 밤사이 아무

일 없었는지, 어제 밤늦게까지 일을 하고 피곤한 몸을 이끌고 새벽에 돌아간 직원들의 흔적들을 보며 고마운 마음이 들어 가슴이 찢해 왔다. 가급적이면 야근을 하지 않는 것을 원칙으로 하지만 급하게 들어온 물량을 맞추려면 어쩔 수 없는 경우가 생기기도 한다.

처음에는 공장과 생활하는 집이 따로 떨어져 있었으나 나무가 귀하던 시절 도둑이 든 적도 있었으며, 공장에 전기 누전으로 불이 난 적도 있어 공장 앞에 작은 방을 꾸며 아내와 함께 옮겨온 사연이다. 그때나 지금이나 이곳 진흥제재소에는 대문이 없다. 그만큼 믿음을 가지고 업을 꾸려왔다. 그런데 하루는 한밤중 집으로 전화 한 통이 걸려왔다. 영주경찰서에서 걸려온 전화였다. 사연인 즉, 어떤 남자가 진흥제재소 직원이라면서 사장님 심부름으로 손수레에 목재를 실어 나르고 있다는 전화였다. 아무리 생각해도 수상해서 전화를 한다는 것이었다. 이상한 생각이 들어 달려가 보니 경찰서 마당에는 목재가 가득 실린 손수레가 덩그러니 놓여있었다. 경찰서 안으로 들어가자 자신의 직원 중 하나가 고개를 숙인 채 의자에

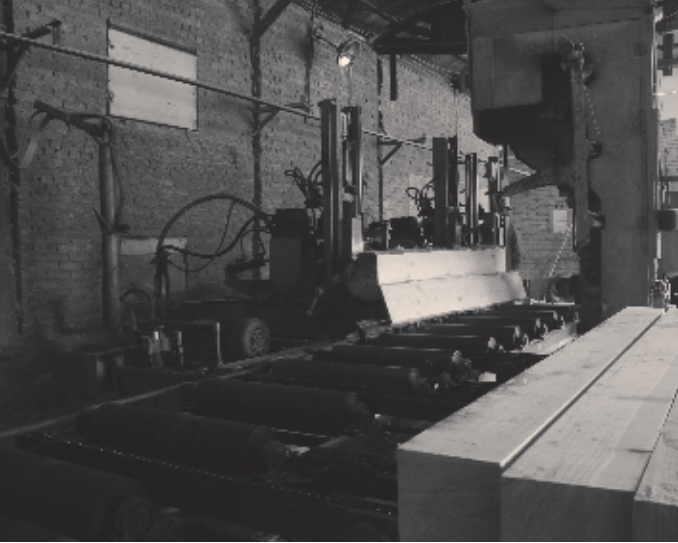


▲ 제재소 마당에는 빠레트 제작을 위해 규격에 맞게 자르고, 쥘아 차곡차곡 채워 놓았다.

앉아 있었다. 평소 무척 부지런했던 직원이었다. 경찰은 심부름 시킨 사실이 맞느냐고 물어왔다. 사연을 대충 짐작했던 남성학 대표는 직원의 사정을 생각해 그렇다고 거짓말을 했다. 풀려난 직원은 눈물로 사과를 했다. 그리고 이미 과거에도 여러 번 이런 일을 저질렀다고 고백을 했다. 죄는 밋지만 사람까지 미워할 수 없었다. 그만큼 궁핍했던 삶이었으며, 고된 일이었다. 지금이야 아무리 무거운 목재라도 기계가 있어 편리하게 운반하지만 당시에는 일일이 사람의 손으로 옮겨야 했다. 작은 나무라도 들어본 사람이라면 그 일이 얼마나 힘든 일인지 충분히 갈 것이다. 그때는 일자리가 늘 부족했고, 밥만 먹여주면 무슨 일이라도 하겠다고 나서서 사람이 많았다. 고된 일도 마다하지 않았으며, 그러다 가끔 재해를 입는 이들도 생기곤 했다. 나무를 흠치다 걸린 사람도 비슷한 처지였다. 딱한 사정을 생각해 다시는 그런 일이 없겠다는 약속을 받고 계속 일을 시켰으나 이미 공장의 다른 일꾼들이 알아버렸다. 눈치를 보며 열심히 일은 하고 있었지만 결국 달포쯤 지나 스스로 제재소를 떠나고 말았다. 모른 채 견디기가 버거웠던 것이다. 그 후로 어찌되었는지 알 수 없지만 늘 그 사람이 잘되기를 빌었다.

진흥제재소 남성학 대표

남성학 대표의 고향은 봉화군 봉성면이다. 해방이 막 되고 이듬해 태어났다. 그리고 어린 시절 한국전쟁을 겪었고, 보릿고개를 힘겹게 넘겼다. 그 후 새마을운동, 민주화운동 등 격동의 시대를 겪어왔지만 단 한 번도 다른 길을 가보지 않았다. 오로지 한 길만 고집했으며, 한 우물만 팠다. 남성학 대표는 형제는 모두 6남매였다. 그는 어린 시절부터 부지런히 돈을 벌어 이 제재소를 마련했다. 처음에는



◀ 둥근 통나무를 켜는 소리가 귀청을 때린다. 예전보다 자동화 설비가 되어 있지만 사람의 손길이 감으로써 완성에 이른다.



◀ 건조실을 나온 나무를 다듬는 작업을 하는 중이다.



◀ 원목을 잘라 규격에 맞게 다듬는 작업이다. 이렇게 다듬은 후에 나무가 틀어지지 않게 56°를 오가는 건조기에서 몸을 익혀 새롭게 거듭난다.

한국전쟁이 끝나고, 새마을 운동이 한창일 때라 제재소는 번성할 수 있었다. 그러자 부모님과 형제들을 모두 이곳으로 옮겨와 터전을 닦게 했다. 1991년 아버님이 돌아가실 때까지 이곳에서 모셨으며, 형제들 또한 이곳에서 모두 공부시키고 출가를 시켜 가정을 이루게 하였다. 국유림 사업을 할 당시 말 못할 애환도 많았다. 사고와 부도위기 등 필자의 질문에 말문을 닫아버리지만 지그시 눈을 감고 회상에 잠기는 모습에 그만큼 속 깊은 사연을 미루어 짐작해 볼 수 있다. 힘겨웠던 일은 본인의 가슴에만 묻어두고 싶은 것이다.

위기를 넘기는 지혜

어느 일이나 다 그렇듯 위기는 오게 마련이었다. 1980년대 국유림 사업과 개인 산판업을 하던 중 위기가 닥쳤다. 현장 20명, 공장에 20명 등 모두 40여 명의 직원이 있을 만큼 번창했던 시기였다. 시멘트와 콘크리트가 나무를 대신하고, 벌목을 할 산도 쉽게 구할 수 없었다. 그리고 나무의 소비도 점점 줄어들었다. 어쩔 수 없이 직원을 감축할 수밖에 없었다. 그리고 욕심 부리지 않고 작은 것에서 다시 시작하는 마음으로 새로운 시장을 찾았다. 그 효과는 쉬이 나타나지 않았지만 몸에 배여 있던 성실함이 효과를 보기 시작했다.

처음에는 우리나라 전통건축 한옥재료를 생산했다. 한동안 그것으로 잘 꾸려갈 수 있었다. 그러나 한옥 재료를 제작하는 일도 그리 오래가지 못했다. 특성상 소비가 썩 많지 않았고, 한정된 수량으로 명맥을 유지할 뿐이었다. 그렇게 되자 지난날 그랬던 것처럼 또 다른 시장으로 눈을 돌렸다. 끊임없이 반복되는 일이었지만 하루의 해가 저문다고 삶이 끝나는 것이 아니었기 때문이었다. 믿음은 현실

이 되어 나타났다. 인근 회사에서 물건을 실어 나를 때 바닥을 받치는 운반대 팔레트 제작을 주문해 왔다. 가격도 적당했고, 경제 규모가 커지고 성장할수록 운반대의 양이 늘어나는 것은 당연했다. 그러나 인력이 모자랐다. 옛날과 달리 요즘 사람들은 힘든 일을 꺼려하기 때문에 일을 하려고 하는 사람들이 없었다. 거의 힘든 일은 기계가 대신하는데도 인력난은 여전했다. 궁여지책으로 혈기 왕성했던 아들 남기훈(35세)의 손을 빌려 가업을 잇게 했다. 처음에는 완강히 거부하던 아들이었지만 아버지의 간곡한 설득에 아들도 아버지를 이해하기 시작했다. 벌써 10년 전 일이었다. 그리고 80년대 중반 서울에서 부동산업을 하던 동생부부를 설득해 함께 꾸려가고 있다. 제재소 옆 새롭게 건물을 지어 동생 명의로 건재 상사를 만들어 사업장을 꾸려가게 했다. 지금 이곳에는 남성학 대표 이외에 부인과 동생부부, 아들과 함께 이끌어가고 있는 중이다. 그 외에 단 3명만 봉급이 더 나간다.

공장 스케치

공장 안으로 들어가면 제재소의 용도에 맞게 넓은 터가 있다. 그 사이에 만들어 놓은 팔레트가 층층이 쌓여 있고, 목재를 말리는 열처리 기계가 입을 벌린 채 있다. 공장 안으로 들어가면 나무를 켜는 요란한 소리와 함께 구슬땀을 흘리며 일하는 사람의 모습이 여럿이다. 한시라도 한눈을 팔 수 없다. 이 건물도 창업 당시에 지어진 건물이니 사람만큼 오래됐다. 이곳 진흥제재소 남성학 대표와 동고동락해온 건물이며, 이곳의 희로애락을 고스란히 지켜보며 지금도 그 용도를 다한다.

성공이 실패를 초래하는 결정적 요인이 될 수 있다는 것을 겸허히 받아들이고, 늘 현실에 안주하지 않고 미래를 위해 삶을 산다. 그리고 근검절약 정신과 욕심 없는 삶이 가져다 준 작은 행복을 즐긴다. 더 이상 내 것이 아닌 열망들에 결코 욕심 부리지 않는다. 언제나 그 자리에서 지금에 만족하고, 현실에 감사하며, 황혼에 더욱 인생을 사랑하게 되듯 온전한 삶을 살아가고 있는 모습이다.

▷주소 : 경상북도 영주시 상망동 246-26

▷전화 : (054)635-2355

▷1973년 창업(2대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 영주시 <대성입업> 편 참조. (영주시청 홈페이지 : www.yeongju.go.kr)



▲ 아버지 때를 이어 가업을 함께 꾸려가고 있는 아들 남기훈(35세) 씨다. 후덕한 인상이 아버지를 무척 닮았다.



▲ 완성된 팔레트를 트럭에 실어 납품을 하면 모든 과정이 끝이 난다. 모든 일이 분업화되어 있다.

콩나물 하나로 삶을 이어온 상주 새싹식품

콩나물



▲ 상주 새싹식품은 콩나물을 키우는 데 애지중지 아끼 돌보듯 한다. 그리고 좋은 콩나물을 생산하기 위한 노력을 끊임없이 기울인다. 간혹 실수가 있으면 그 원인을 꼼꼼히 점검하고 다시는 되풀이 하지 않기 위해 일지를 적는 것도 잊지 않는다.

우리나라 대표 식품을 꼽으라 하면 사람들은 과연 무엇을 꼽을까? 대표 음식 이야 비빔밥, 불고기, 된장찌개, 김치 등등 언뜻 생각나는 것이 많지만, 대표식품 즉, 우리 음식에서 빠져서는 안 되는 음식 재료는 과연 무엇일까? 대한민국 남자라면 대부분 군대에 다녀온 경험이 있다. 지금도 남자들은 군대와 관련된 이야기만 나오면 입에 거품을 문다는 우스갯소리도 한다. 그런데 군 시절에 가장 많이 먹었던 음식 하나를 꼽으라면 주저 없이 이렇게 말할 것이다. “콩나물!” 지금이야 시대가 변하여 신병들 입맛에 맞춰 다양한 식단이 나오겠지만, 옛날 30개월 군 생활을 했던 군인들은 “당시 먹었던 콩나물을 한 줄로 잇는다면 지구를 한 바퀴 돌릴 것”이라며 허풍을 떨기도 한다. 그만큼 두부와 함께 가장 값싸고 흔했던 식품이었다.

어린 시절 콩나물 다듬는 것이 아침 첫 일과였던 우리네 어머니와 누님의 불만 섞인 목소리도 콩나물이 그만큼 흔했기 때문이었다. 식탁에 무엇을 올려야 할지



▲ '새싹식품' 류석환 대표 부부. 지금도 함께 일하고 있다. 빛이 있으면 콩나물은 싹을 틔우지 않는다. 늘 어두운 공간에서 감각으로 일하는 아내가 그에게는 '어둠 속의 천사'다. 지금의 '새싹식품'이 있기까지 주위에 든든한 후원군이 있었기 때문이었다. 바로 자신의 아내였다. 아내의 도움 없이는 불가능했는지도 모른다.



◀ '새싹식품' 옛날 공장. 1977년 이곳에서 꾸려오다가 1996년 현재 상주시 화개동으로 자리를 옮겼다.

궁핍했던 시절이었다. 그때, 콩나물국, 콩나물 무침, 콩나물 밥 등은 우리의 배를 채워주었고, 보리밥 한 그릇에 밀가루 수제비 떠 넣고 묶은 김치와 콩나물로 채우면 온 식구가 한 끼를 해결할 수도 있었다. 지금도 비빔밥에 빠져서는 안 되는 음식 재료일 뿐 아니라 각종 해산물 찜이나, 얼큰한 복어매운탕에도 꼭 필요한 재료이다.

시대에 따라 식품에도 팔자가 변한다. 요즘에는 콩나물에 대한 효능이 널리 알려지면서 힐링 열풍에 힘입어 '화이트 푸드'라는 신종 건강 음식재료로 주목을 받고 있다. 특히, 숙취를 해소하는 아스파라긴 성분이 다량으로 함유되어 있다고 알려져 애주가들이 술 마신 다음 날 가장 많이 찾는 것 중의 하나가 또 콩나물국밥이다. 이 외에도 아미노산인 아르지닌이 함유되어 있어 감기와 기관지에도 탁월한 효능을 보이고 있으며, 오래 전부터 한방에서는 콩나물을 '대두 환율'이라는 어려운 용어로 이름 붙여 뭉친 기혈을 풀어주는 음식으로 알려져 왔다.

콩나물 인생 40년, '새싹식품'

우리의 대표식품 콩나물로 40년 가까이 이어온 식품회사가 있다. 바로 상주에 있는 '새싹식품'이다. 이름도 참 예쁘다. 1977년 4월, '새싹식품'은 현재 류석환(64세) 대표가 이곳 상주에서 콩나물을 키워서 팔았던 식품회사였다. 당시 콩나물을 키우는 식품 공장이 참 많았다. 그만큼 수요도 많았기 때문이었지만, 우리나라에서 생산되는 콩이 많았다는 뜻도 된다.

당시 학교를 졸업하고 사진관, 간판일 등을 전전하다가 평소 가르침에 일가견이 있었던 터라 그룹과외를 시작으로 학원을 운영하며 터전을 잡았다. 그리고 얼

마 안 있어 1977년, 20대 후반이었던 류석환 대표는 콩나물에 눈을 돌리게 된다. 학원 경영 별이가 좋았던 시절이었던 만큼 이종사촌 동생에게 '새싹식품' 운영을 맡기고 학원을 계속했다. 그러나 얼마 있지 않아 군사정부였던 당시 과외에 대한 제재가 가해졌고, 학원은 사양길로 접어들기 시작했다. 근근이 버티던 류 대표에게 갈등의 순간이 왔다. 여러날 고민 끝에 1987년, 류 대표는 이종사촌이 부실하게 운영하던 콩나물 공장을 직접 운영하게 된다. 류석환 대표는 이때부터 콩나물과 함께하는 인생을 맞이하게 된다.

쉬운 일은 없었다. 엉망이 된 공장을 새롭게 일으켜야 했다. 떨어진 신뢰도 회복해야 했으며, 미결된 결제도 해결해야 했다. 이것만이 아니었다. 콩나물 공장이 이곳저곳에서 새롭게 생겨 업체간 경쟁도 치열해지기 시작했다. 그러나 그만둘 수는 없었다. 새롭게 공장을 꾸러가기 위해 경상북도 동종 업계에서 최초로 자동 살수기 시설을 완비했다. 이런 사실이 소문나면서 경주 등 다른 지방의 콩나물공장을 운영하는 사람들이 견학을 와서 벤치마킹하는 일도 벌어졌다. 류 대표 자존심의 결과였다. 그러나 여전히 콩나물값은 오를 기미를 보이지 않았다. 그만큼 수요와 공급에 불균형이 그 원인이었다. 대구의 매천시장, 팔달시장 등으로 대구·경북에서 생산된 콩나물들이 몰린다. 그곳의 중간 도매상들이 가격을 올리지 않는다. 그런 까닭에 콩나물값은 여전히 10년 전이나 지금이나 비슷하다. '새싹식품'처럼 소규모 업자들까지 선의의 피해를 보고 있는 것이다.

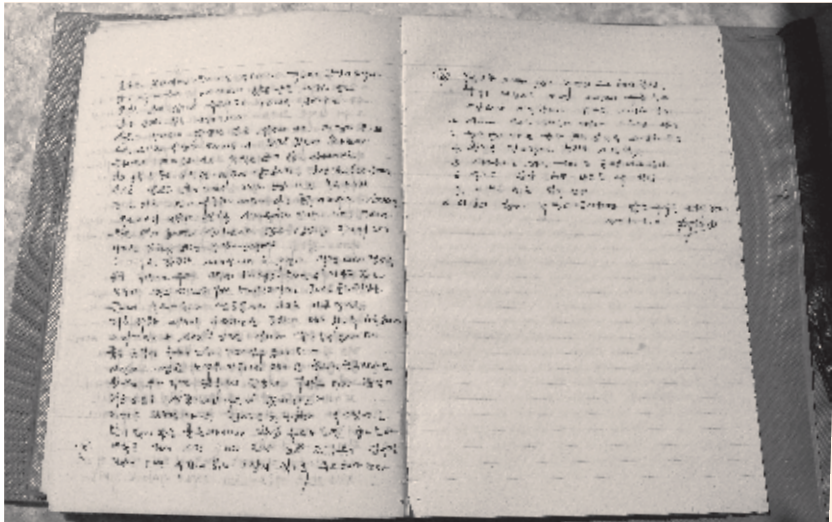
1996년 장소도 더 넓은 이곳 상주시 화개동으로 옮겼다. 시설을 넓히는가 하면 설비를 자동화했다. 그러나 콩나물을 키우는 일은 사람의 정성스러운 손길이 필요하다. 일손도 귀했지만, 인건비도 올랐다. 네 명의 인건비와 더불어 4대 보험

료까지도 부담으로 작용했다. 온도에 민감한 콩나물이라 겨울이면 난방을 위한 연료비도 오르기 시작했다. 차선책으로 전기와 겸해 사용하는 까닭에 겨울철이면 200만 원 가까이 전기 사용료를 내야 하는 것도 부담이다. 또한, 오롯이 물에 의존하는 터라 맑은 지하수에 의존한다. 지하수로 모두 해결할 수 없어 수돗물에 얼마간 의존해야 했다. 하루 물 사용량이 무려 150~200톤이나 된다. 그래서 물 값도 감당하기 어려웠다. 새롭게 지하수 개발의 필요성을 느끼고는 있지만 생각 뿐이다. 늘 그렇듯 자금이 문제다. 콩 가격도 치솟기 시작했다. '새싹식품'은 하루 콩 소비량이 25킬로 4포, 즉 100킬로그램이다.

최근에는 대형 할인점이 들어서면서 판로에 대해 기대를 했지만, 대기업에서 콩나물에게까지 손을 대는 치졸함에 분을 삭여야 했다. 그곳에서 판매되는 콩나물은 대기업에서 만들어낸 콩나물이다. 가격경쟁은 애초에 상대가 되지 않았다. 그러나 좌절하지 않는다. '새싹식품'은 여전히 상주지역과 인근에까지 판로를 넓혀가고 있다. 시장 상황을 잘 알고 있는 류석환 대표는 욕심을 부리지 않는다. 재래 시장에 납품하거나 인근 식당에 직거래하고 있다. 작은 상점에 납품하며 충성도 높은 단골을 만들어 갔다. 품질에 승부를 거는 것은 당연했다. 그리고 많이 남기 기보다 내가 먹는 음식 재료라는 생각으로 정성을 다할 뿐이었다.

콩나물이 되기까지

콩나물은 물이 생명이다. 흔히 쉽게 생각하기를 콩나물은 물만 주면 저절로 자라는 것으로 알고들 있다. 그러나 콩에서 콩나물이 되기까지 꼬박 일주일 정성을 들여야 한다. 이곳 '새싹식품'에서는 여섯 곳의 살수기에서 2~3시간마다 물을



▲ 메모노트

메모 노트. 류석환 대표가 꼼꼼하게 적어 놓은 콩나물과 숙주나물 재배에 대한 기록이다. (상략) “식물이 자라는데 햇빛을 받은 상태에서 적당한 온도와 수분 그리고 양분 및 탄산가스가 필요한 것인데 콩나물이나 녹두나물 재배시 같이 햇빛을 받지 않는 상태에서는 탄소동화 작용을 하지 않기 때문에 탄산가스(Co2) 대신 산소를 필요로 하게 된다. 그런데 공장 내부에 녹두나물이 필요로 하는 산소가 부족하기 때문에 이를 충족시키고 탄산가스를 배출시키기 위하여 환기를 해주어야 한다. 그러기 위해서는 문을 열어 놓으면 실내 온도에 많은 영향을 주기 때문에 배기관 장치를 하면 가장 이상적이다.”(하략) 1978년 3월 3일



◀ 두 남매 어린 시절 사진이다. 뒤로 콩나물 공장 간판이 보인다. 아이들은 삶의 원동력이었다. 딸·아들 남매 모두 콩나물을 키워서 아이들 모두 잘 키웠다. 오붓이 네 식구가 힘들었지만 행복했다. 다른 곳에 눈을 돌리지 않았던 덕분이었다.

뿌려준다. 그만큼 물 소비량도 많다.

콩이 저절로 움직이는 것이 아니다. 처음, 온도에 민감한 콩을 발아시키는 과정부터 약 스무 번의 손길이 가야 한다. 콩이 싹을 틔우기 시작하면 손으로 아기 잠재우듯 토닥토닥 사랑의 손길로 다독인다. 며칠이 지난 후에 온도가 다른 장소로 자리를 옮겨 뿌리가 자라게 다시 잠을 재운다. 적당량의 물을 시간에 맞춰 공급하며 용기를 북돋운다. 이렇게 몇 번을 옮겨가며 뿌리를 자라게 한다. 한 번씩 사랑의 손길로 토닥거리 주는 것도 잊지 말아야 한다. 자식을 다루듯 소중하게 애정을 다한다. 또한, 어둠을 좋아하는 콩나물을 빛으로부터 차단해 자유로운 활동과 편안한 잠이 들게 정성 들인다. 특히, 청결 제품이라 약간의 이물질도 허용해서는 안 된다. 한때, 욕심 많은 사람이 농약 먹인 콩나물을 세상에 배출하여 문제가 된 적이 있었다. 그런 까닭에 더욱 민감할 수밖에 없다. 콩나물을 키우는 사람들 스스로 개혁을 해야 했다. 콩나물 생산자 협회에서 2년에 한 번씩 법원에 천만원의 공탁금을 걸어놓았다. 만약 협회 회원이 생산한 콩나물에서 농약이 검출되면 벌금도 불사하겠다는 다짐이었다. 그만큼 소량의 유해 물질도 허용하지 않는다는 자존심이었다. 내가 먹는다는 생각을 한시도 잊은 적이 없다. 그렇게 태어난 콩나물이 소비자의 밥상에 오르게 되는 것이다. 애주가들의 속 풀이는 물론, 갖가지 음식의 감초 역할을 다하게 되는 것이다. 이곳에서는 콩나물과 더불어 소량의 숙주나물도 생산하고 있다.

‘새싹식품’ 류석환 대표

그는 참 후덕한 인상이다. 그러면서 얼굴에는 강건함이 묻어 있다. 지금까지

콩나물과 함께 한길을 걸어온 만큼 콩나물에 대한 자부심도 대단하다. 콩나물과 관련된 이야기를 할 때면 그곳에 쏟는 정성을 잘 알 수 있다. 한 번씩 짓는 미소는 소년같이 해맑고, 얼굴에 간간히 보이는 주름은 지난 삶에 대한 순한 아름다움의 흔적이다. 그는 늘 좋은 콩나물을 생산하기 위한 노력을 아끼지 않는다. 혹여 실수가 있었다면 꼼꼼히 노트에 적어 분석하고, 다시는 그러한 일이 발생하지 않도록 최선을 다한다.

지금의 '새싹식품'이 있기까지 주위에 든든한 후원군이 있었다. 바로 자신의 아내였다. 아내의 도움 없이는 불가능했는지도 모른다. 함께 밤낮을 가리지 않고 일을 했다. 아내가 없으면 당장 문을 닫을 수밖에 없는 상황이었다. 참으로 고된 시간이었다. 늘 아내에게 미안해하는 까닭이다. 지금도 함께 일하고 있다. 빛이 있으면 콩나물은 싹을 틔우지 않는다. 늘 어두운 공간에서 감각으로 일하는 아내가 그에게는 '어둠 속의 천사'다.

지금도 그 옛날 고생했던 시절을 생각하면 몸서리가 쳐지는 과거지만, 삶의 원동력은 아이들이었다. 딸·아들·남매 모두 콩나물을 키워서 아이들 모두 잘 키웠다. 오붓이 네 식구가 힘들었지만 행복했다. 다른 곳에 눈을 돌리지 않았던 덕분이었다. 오로지 콩나물 하나만 바라보며 살아온 인생이었다. 늘 인생에 새로운 싹을 틔우는 것처럼 한결같은 마음으로 콩나물을 키운다. 번듯한 회사 간부로 일하고 있는 아들이 원한다면 이곳을 물려줄 생각이지만 선뜻 권하지 못하는 현재 상황이 안타까울 뿐이다.

여전히 콩나물은 갖가지 우리 음식에서 맛을 더하는 역할을 하고 있다. 시장에서 한 줌의 콩나물 값을 깎으려는 알뜰 주부를 탓할 수는 없지만, 이제부터라도

이들의 노고에 감사하는 마음을 조금이라도 가졌으면 좋겠다.

▷주소 : 경상북도 상주시 식산로 197-1

▷전화 : (054)535-4590

▷1977년 창업

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 상주시 <상주곡자> 편 참조. (상주시청 홈페이지 : www.sangju.go.kr)





'장수직물'에서 생산되는 명주는 우리나라 최고 품질을 자랑한다. 여전히 실에 물을 먹여 명주를 짜는 전통 방식을 고집한다. 진주나 여타 다른 지방에서 마른 명주를 짜는 것에 비해 과정에 어려움이 있지만, 함창 명주가 여물고 견고해 품질이 더 좋은 것으로 평가받는 이유이다.

직물

명주의 자존심 상주 장수직물

까만 밤하늘에는 반달이 높게 걸려 있고, 주위에선 별들이 튀밥처럼 반짝인다. 오십여 호 구항리 마을에는 칠흑 같은 어둠이 내려앉았다. 그런데 한적한 저녁을 보내야 할 시간이건만 마을에서는 하늘로 올려 퍼지는 달그락 소리가 끊이지 않는다. 이 소리는 특정한 집에서만 내는 소리가 아니었다. 마을 집집이 함창처럼 들려오는 소리였다. 그 소리가 합쳐져 화음을 이루고 끝없이 이어져 마을을 가득 메운다. 그것은 사람들이 일찌감치 저녁상을 물리고 희미한 전등불에 의지한 채 명주를 짜는 소리였다. 마을 한가운데 반듯한 기와집 대청마루에서 중년의 직녀가 구족기를 감아내는 손놀림이 무척 익숙해 보인다. 혼자가 아니다. 중년 남자와 큰아들까지 일손을 보탠다. 어린 딸아이는 구족기 소리를 자장가 삼아 안방 한가운데서 잠이 들어 있다. 내일은 함창 장날이어서 그동안 짜두었던 명주를 모아서 내다 팔 요량이었다. 그러려면 한 필이라도 더 짜두어야 했기 때문이다.

밤늦은 시간까지 일했던 터라 피곤할 법도 하지만 서두르지 않으면 안 되었다.

늦게 시장에 가면 이미 물건을 사들인 중간상들에게 저가에 넘겨야 하기 때문이다. 서둘러 아침을 먹은 뒤 아들을 학교에 보낸 부부는 손수레에 그동안 짠 명주를 가득 싣고 시장으로 향했다. 갑자기 분주했던 집안은 적막에 휩싸였고, 집도 가재도구도 그동안 명주를 짜던 직기도 잠시 쉬는 듯 보였다. 이 집의 가장 큰 어른인 할아버지와 어린 손녀만이 대청마루에 걸터앉아 무료한 시간을 즐기고 있었다.

삼백의 고장 상주시 함창 명주

상주는 삼백三白의 고장으로 유명하다. 삼백이란 누에, 꽃감, 쌀, 세 가지 흰 것을 뜻한다. 상주는 옛날에 흰 누에를 많이 해 양잠업이 발달했고, 상주 꽃감은 꽃감의 하얀 시상으로 전국에서도 유명하다. 또한, 이곳 상주는 낙동강이 흐르고 있어 땅이 기름지고 바닥이 깊어 고래실 논이 형성되어 있다. 그래서 하얀 쌀을 포함해 삼백의 고장이라고 한다. 이것을 증명이라도 하듯 상주에는 김제 벽골제, 밀양 수산제, 제천 의림지를 포함하여 우리나라 4대 인공저수지 '공갈못'이 있다.

함창 명주는 60~70년대에는 일본으로 수출하기도 했다. 상주에서 생산되는 명주는 약 100만 톤이나 된다. 전국에서 가장 큰 규모라고 할 수 있다. 그중에서도 함창 명주가 제일 유명했다. 집집이 누에를 치고 명주를 짜는 것을 업으로 삼아 가계를 꾸려갔다. 덕분에 아이들은 잠시도 쉬지 못했다. 다만 보릿고개 중에도 번데기를 실컷 먹을 수 있다는 것을 위안으로 삼았다. 그러나 어린아이가 명주를 짠다는 것이 결코 쉬운 일은 아니었다. 학교를 마치고 집으로 돌아오면 교복을 벗어 던지고 일을 도와야 했다. 그렇게 짠 명주를 장날을 기해 시장에 내다 팔든



▲ 부인과 아들 부부가 서로 도와가며 '장수직물'을 꾸려가고 있다. 왼쪽부터 남수원 대표, 부인 김정선 씨, 며느리 김옥순 씨, 아들 남현태 씨다.

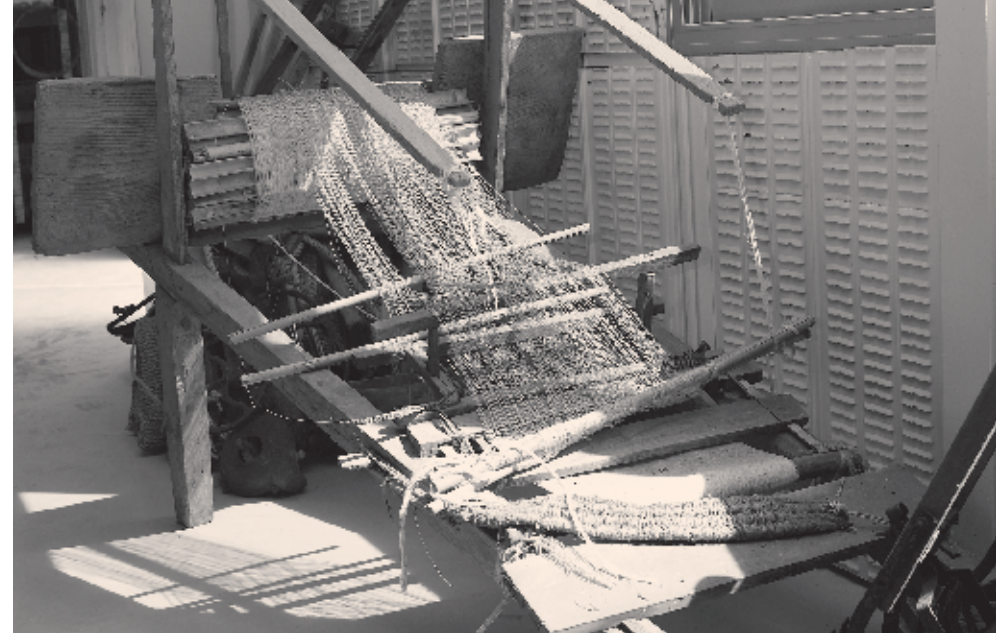
가 아니면 직접 머리에 이고 먼 곳을 돌아다니며 팔아야 했다. 간혹 이곳 마을에 명주를 사러 오는 중간상들이 있었다. 이들 중 정직한 사람들이 대부분이었지만 질이 나쁜 사람도 심심찮게 있었다. 이들은 처음에는 물건값을 치르고 명주를 가져갔지만, 나중에는 신용거래라 하며 외상으로 마을의 명주를 몽땅 거둬가고 다시는 나타나지 않았다. 그러면 마을에는 한바탕 소동이 일곤 했다. 그런 일이 있고 난 후에는 마을에 낯선 사람이 들어오면 의심의 눈초리를 보내곤 했다. 밤새워 손이 부르도록 짠 명주를 그냥 삼켜버린 사람에 대한 원망은 잠시뿐이었다. 그 날부터 또다시 구직기에 앉아 아무런 일 없었다는 듯 명주를 짰다. 이것이 곧 생

업이며 삶의 원천이기 때문이었다. 손은 실타래를 감는 북으로 바쁘게 움직이지만, 입으로는 노래인지 알 수 없는 흥얼거림으로 명주를 가지고 도망쳐버린 사람에 대한 원망을 녹여냈다. 참으로 부드러운 심성이 아닐 수 없다. 그것은 인내로 다져진 마음이었기 때문이다. 어떤 일이든지 과정을 생략해 물건을 만들 수 없다. 기다림과 정성을 들여 하나하나 이어가야 가능한 일하기에 그런지도 모른다.

함창 명주 대표주자 '장수직물'

'장수직물'은 고 남재덕(2003년 작고) 옹이 아버지 고 남만희(1980년 작고) 옹의 대를 이어 명주공장을 시작했다. 말이 공장이지 가내수공업 수준을 면치 못했다. 한때, 교직에 몸을 담았다가 퇴직하고 돌산을 사들여 돌 공장을 운영했지만 여의치 않았다. 그동안 모아놓은 재산만 축냈으니 아버지에게도 아내에게도 면이 서지 않았다. 단지 그동안 아버지가 해왔던 축적된 기술로 우수한 명주를 짠다는 것을 보람으로 여기고 있었다. 그리고 아들 수원이 고사리손이라도 보태 집안 일을 잘 도와주고 있어 늘 고마운 마음이었다.

지금의 '장수직물' 남수원(57세) 대표의 지난날을 되돌아보면 참으로 힘겨웠던 시절이었다. 공장이라고 해야 시멘트 벽돌로 벽을 세우고 지붕은 슬레이트로 대충 올린 정도였다. 사정이 그러하니 여름이면 벽과 지붕에서 발산되는 열기와도 싸워야 했고, 무더위에 팬티만 입고 일하기도 했다. 또한, 모기와 벼룩과도 사투를 벌여야 했다. 겨울도 사정은 마찬가지였다. 명주에 불이 난다면 그야말로 큰일이 아닐 수 없었다. 그래서 불을 피운다는 것은 있을 수 없는 일이었다. 살을 에는 추위를 이겨내며 명주를 짜야 했다. 명주를 짜기 위해서는 장갑을 낀다는 것은 있



을 수 없는 일이다. 겨울이면 뽀뽀 언 손으로 일해야 했다. 고사리손은 굳은살이 두텁게 박여 있었다. 어린 아들에게는 실로 하기 싫은 일이었다. 그러나 집안 사정을 잘 알고 있던 아들은 외면할 수 없었다. 천직이라 여겼으며, 자신이 반드시 해야 하는 것으로 알았다.

'장수직물' 남수원 대표의 어머니는 직접 집에서 짠 명주는 물론 이웃집 명주를 사들여 부산과 전라도, 삼천포, 심지어 제주도까지 팔러 다녔다. 일명 '도보꾼'이라 불렸다. 지금 80세 나이지만 우리네 어머니가 그랬듯 집안과 아이들을 위해 참 억척같이 살아온 삶이었다. 그런 까닭에 벌이도 제법 괜찮았다. 남수원 대표는 군대를 제대하고 대를 이어 내려오던 명주공장에 곧바로 몸을 담았다. 그때부터 지금까지 40년 가까이 명주와 함께 보낸 시간이었다. 어린 시절부터 해왔던 일이라 당연히 여겼다. 전기 모터가 나오면서 직기도 자동화 시설로 새롭게 꾸몄다. 대량 생산이 가능해진 것이다. 이렇게 조금씩 사세를 확장하며 가내수공업에서 1981년에 정식으로 명주공장을 등록했다. 2003년 아버지가 돌아가시자 '장수직물'을 자신이 이어가야 했다.

지금 인근 누에 생산량은 400킬로그램 정도뿐이다. 대부분 중국산을 들여와 명주를 짠다. 국내산은 회원들 간 조금씩 나누어 가진다. '장수직물'은 옛날 방식을 고집하고 있다. 실에 물을 먹여 명주를 짠다. 진주나 여타 다른 지방에서 마른 명주를 짜는 것과는 과정에 어려움이 있지만, 함창 명주가 여물고 견고해 품질이 더 좋은 것으로 평가받는 이유이다.

이제는 수요가 많이 줄었다. 장묘 문화가 변하면서 수의(繻衣) 소비가 줄어들었고 이것과 더불어 전문 장례식장에서 싸구려 중국산을 들여오면서 한국산 명주가 외면받기 시작했던 것이다. 또한, 한복을 입는 사람들도 많이 줄었고 인조 비단 등 화려한 견직물에 밀려 경영에 어려움이 더했다. 그러나 '장수직물' 남수원 대표는 일찌감치 이러한 시장 변동을 예상했다. 한복시장으로 일찍부터 눈을 돌렸던 것이다. 비단이라 일컫는 명주는 한복지로서 가장 선호하는 재질이다. 최고의 명품 비단을 만든다는 자존심을 끝까지 고수했으며, 대구 서문시장, 부산 진시장, 서울 동대문 광장시장 등 판로도 넓혀갔다. 22미터 한 필, 하루 50필을 생산하는 라인을 가지고 있다. 그리고 별도 상표를 만들어 스카프 등 직접 상품을 만들어 팔고 있다. 지금은 직원 5명을 포함해 부인과 아들 부부도 함께 일손을 보태고 있다. 무려 4대를 이어 가업을 꾸려가고 있는 것이다. 진정 명주에 대한 자부심 하나로 이끌어가는 가족이다.

비단 명주

명주는 문익점이 중국에서 몰래 목화씨를 가져와 목화 재배에 성공하면서 생산되기 시작했던 무명과는 다르다. 무명은 천이 부드럽기도 하거니와 손질이 쉬

워 사시사철 사람들이 옷을 만들어 입었다. 반면 명주는 누에가 실 뉘에서 뽑아낸 천연 섬유로서 광택과 촉감이 매우 뛰어나다. 그러나 누에를 치는 일이란 손이 많이 갈 뿐 아니라 몹시 까다롭다. 그런 까닭에 옛날에는 일반 백성이 명주로 옷을 만들어 입는다는 것은 흔치 않았다.

우리나라는 기후가 양잠에 적합하다. 일찍이 상고시대부터 뽕나무를 심고 누에를 쳐서 명주실을 만들어 비단을 짜는 일이 발달했다. 특히 우리나라 비단은 품질이 우수해 중국과 일본에 삼국시대부터 수출되곤 했다. 또한, 일본에 비단 짜는 기술을 전파하는 등 그 역사가 무척 오래되었다. 왕과 왕비가 농사와 길쌈을 장려하였으며, 조선 시대에는 왕비가 '친잠례(親蠶禮)'라는 행사를 열어 양잠을 장려하기도 하였다. 양잠 기술을 백성에게 전수하기 위해 《잠상집요(蠶桑輯要)》와 같은 관련 문헌을 만들기도 했다. 비단은 금(錦)이라고 하여 금과 동일시할 만큼 귀하게 대접받았다.

이름도 명주라고 통일되지 않았다. 백명주·색명주 등 다양하게 불리다가 근래에 와서 '명주'로 통일되어 정착된다. 또한, 생산되는 지역 이름을 붙이는 예도 있었다. 제직방법과 제직상태에 따라 이천주, 포천주, 춘천주, 상주주 등이 그것이다. 그중 '상주주'가 가장 뛰어났다는 평가다. 상주에서도 함창 명주가 가장 유명했으니 명실공히 우리나라에서 가장 품질이 우수한 명주를 생산했던 곳이다.

▷주소 : 경상북도 상주시 함창읍 교촌리 244 명주테마파크

▷전화 : (054) 541-2882

▷1981년 사업자 등록(4대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 상주시 <상주곡자>편 참조. (상주시청 홈페이지 : www.sangju.go.kr)

철공소

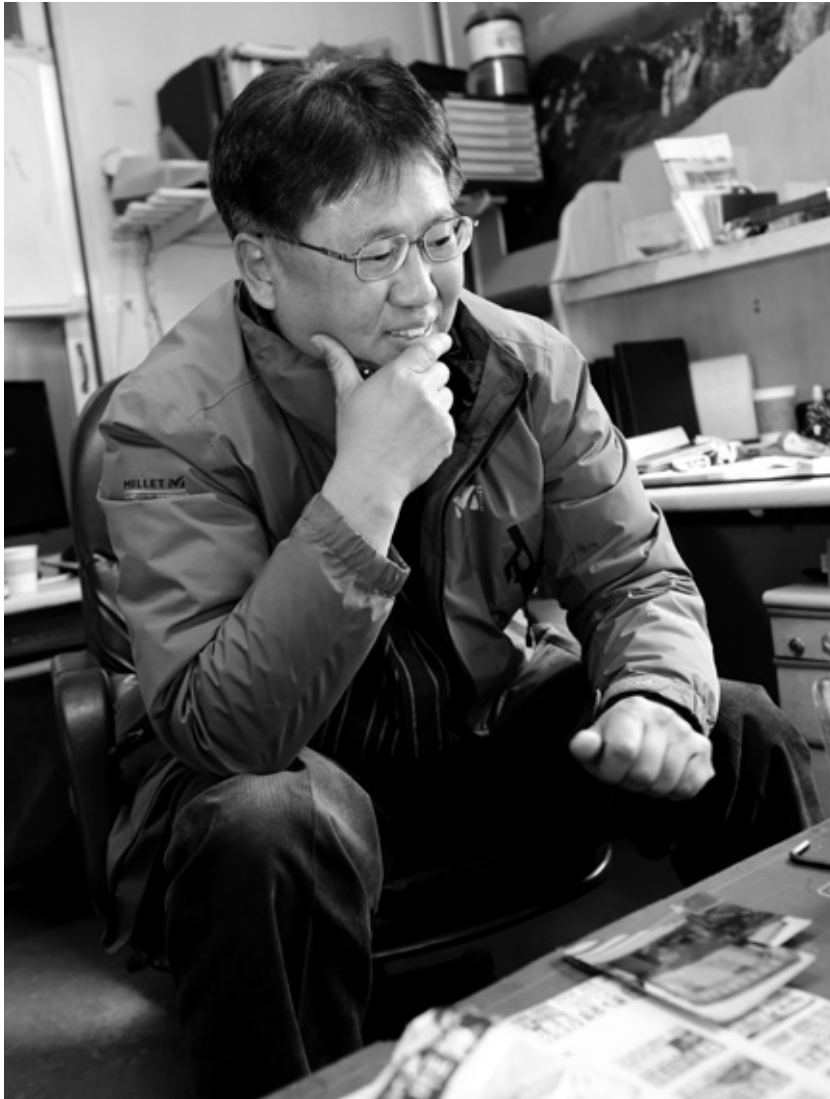
58년 역사의 철공소
상주철공소



▲ 상주철공소. 무려 58년의 역사를 가진 철공소다. 이곳에 있던 철공소는 상주시 도시계획으로 도로가 나면서 현재 죽전동으로 자리로 옮겼다.

일제강점기, 일본사람들이 우리나라로 몰려와 모든 경제권을 독점하다시피 했다. 특히 인기 있는 것은 독과점으로 운영되어 독식했다. 원자재는 우리나라에 널려 있는 모든 것이 수탈의 대상이 되었고, 그것으로 우리나라 사람들의 싼 인건비를 이용해 물건을 만들어 우리나라 사람들에게 비싸게 되팔았다. 실로 땅 짚고 헤엄치기였다. 쌀과 같은 농산물은 정미소를 운영해 수탈하는가 하면, 산에 잘 자란 나무는 제재소를 운영하며 일본으로 실어 날랐고, 지하자원 광물까지 그들의 손에 좌지우지되었다. 철이 생산되자 전쟁의 미치광이였던 일본이 이것을 놓칠 리 없었다. 바로 주물공장을 만들었던 것이다. 이것이 제국주의의 진정한 모습이였다.

영원할 줄 알았던 일본 제국주의의 망령은 태평양전쟁의 패배로 끝나고, 우리나라에 들어와 살던 일본사람들이 줄줄이 떠났다. 이때 조선에서 제국주의의 축수로서 전초기지 역할을 했던 사업체가 우리에게 남겨졌다. 이곳 경상북도 상주에도 그렇게 태어난 철공소가 하나 있다. 일본인이 운영하다 1945년 일본으로 가면서 이곳에서 종업원으로 일하고 있던 지금의 김민수(55세) 사장의 친척에게 남겨주었다. 어떤 사연인지는 알 수 없으나 일본인 아래서 무척 성실하게 일했던 것으로 여겨진다. 등록허가가 1955년으로 기록되어 있어 당시를 가늠하게 해주고 있다. 그러던 것을 1973년 문경에서 운수업을 하고 있던 아버지 고 김종한(1990년 작고) 옹이 타향생활을 정리하고 고향으로 돌아오면서 인수를 하게 되었다. 아버지가 꾸려가던 철공소는 여전히 호황이었다. 가까운 문경광업소에 컨베이어를 제작하여 설치해주고, 다른 주물 제작까지 도맡아 납품했다. 특히 소량이지만 다양한 형태의 주문제작도 많았다. 아버지가 오랫동안 문경에서 터를 닦았



▲ 상주철공소를 운영하고 있는 김민수(55세) 사장. 이곳은 사장이나 종업원이나 모두 형제 같다. 함께 살아가는 생각으로 열심히 일할 때 한기족에서 느낄 수 있는 자연현상이다. 넉넉한 인상이 사람 좋게 생겼다. 아무리 화가 나는 일이 있어도 웃을 것만 같은 온화한 표정에서 수줍음까지 읽는다. 아버지가 힘겹게 일으킨 공장을 제대로 키우지 못해서 죄송할 뿐이라고 한다.

던 득도 보았다.

철공소를 이어받는 것이 운명이었을까? 김민수 사장은 어린 시절부터 철공소에 들락거렸다. 쇠가 달구어지는 경이로움과 쇳물이 작은 구멍으로 흘러가면 단단한 형태의 주물이 되어 나오는 모습이 신기했다. 작업의 특성상 온갖 기계와 쇳물의 위험에 노출되기도 했지만 작은 심부름 하나라도 시켜주면 신이 났다. 아버지도 가업을 둘째 아들에게 물려줄 생각을 했었는지 알 수는 없지만, 당시 13살이었던 아들에게 귀한 자전거를 사줄 정도였으니 그만큼 철공소가 호황을 누렸다. 특히 한국전쟁이 끝나고 나라는 재건의 기치 아래 바쁘게 돌아가는 역동적인 시기였다. 그런 만큼 일거리도 많았다. 학교를 졸업한 김민수 사장은 아버지가 꾸려가는 철공소에서 일을 배워나가고 있었다. 그런 아들에게 공장을 온전하게 보존해서 물려주겠다고 다짐했던 아버지였다. 무리하게 확장하는 것을 피했다. 혹여 잘못되어 아들에게 빚을 물려줄 수는 없었다.

어둠의 나락은 조금씩 가랑비에 옷 젖어듯 찾아왔다. 그렇게 바쁜 나날을 보내던 어느 순간부터 공장은 조금씩 하향곡선을 그리더니 일감이 점점 줄어들었다. 탄광이 문을 닫고, 건설회사에서 나오던 물량은 대형 공장을 찾아 일을 맡기기 시작했던 것이다. 소량 주문생산을 고집하며 사세 확장에 큰 관심을 두지 않았지만 무리하게 투자할 수는 없었다. 그러던 어느 날, 건강했던 아버지는 그렇게 정성을 쏟았던 철공소와 사랑하는 가족들을 남겨둔 채 1990년 세상을 떠나고 말았다. 기억은 시간을 거슬러 오른다. 지난날, 아버지와 함께했던 시간이 가슴에 하나씩 자리 잡고, 홀로 남은 어머니의 슬픔이 무자비한 아픔으로 멍들기 전에 슬픔은 거둬야 했다. 순간을 참고, 하루를 참고, 그렇게 아버지가 운영하던 방식 그



▲ 이곳 상주철공소는 사장을 포함해 모두 3명 뿐이다. 사장과 고용인의 관계가 아니라 한가족이라는 생각으로 열심히 일을 하고 있다. 송병섭 씨는 어린 나이에 들어와 잠시 다른 곳에서 일을 한 것 빼고 이곳에서 청춘을 보냈다.

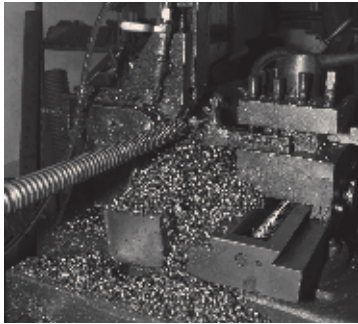


▲ 상주철공소는 대량생산이 아니라 소량 주문 생산이다. 틈새시장을 공략해 일감이 늘어나는 추세에 있다. 공장 안에 특수 주문 제작된 제품이 출고를 기다리고 있다.

대로를 기억하며 견디기 시작했다. 아버지를 닮아 큰 욕심을 부리지 않았다. 아버지의 빈자리를 자신이 메꿔야 했다. 다행히 한가족처럼 일을 해왔던 직원들 또한 신의를 저버리지 않았다. 이곳에서 일하는 사람은 김민수 대표 자신을 포함해 3명이 전부다. 두 명의 종업원 모두 아버지와 함께 젊음을 바쳐 일을 해온 사람들이다. 권구욱(53세) 씨 역시 30년 가까운 세월 동안 이곳에서 잔뼈가 굵었다. 당시에는 철공소에서 일을 배우려고 하는 사람들이 많았다. 그만큼 먹고살기 어려운 시절이었다. 철공소도 난립해 있었던 터라 경험이 조금만 쌓이게 되면 이곳저

곳에서 부르는 공장이 많았다. 그러나 13세에 들어와 허드렛일을 도우며 기술을 익혔고, 우직스러운 마음으로 이곳에 청춘을 바쳤던 사람이다. 송병섭(58세) 씨는 남다른 아픔을 가지고 있다. 이곳에서 청춘뿐 아니라 일하던 도중 장갑이 기계에 끼여 손가락까지 희생당하는 아픔의 기억이 있다. 그러나 누구를 원망하지 않는다. 여전히 일거리가 없으면 함께 걱정하고, 일이 넘치면 누가 뭐라고 해도 스스로 밤늦게까지 일을 해 약속 일정을 맞춘다. 묵은 것에 남다른 정이 깃들 듯 서로 간의 갈등도 반목도 없다. 그야말로 한가족이다. 아마 이들이 없었더라면 아버지와 함께 이 철공소도 운명을 달리했을 것이다.

아버지가 돌아가시고 2년 뒤, 1992년 '상주곡자'와 같은 구획에서 사업하던 '상주철공소'는 이전을 하게 된다. 상주철공소 자리는 상주시 도시계획에 포함되어 있었던 것이다. 이제 그곳에서의 철공소 생활을 접고, 새로운 터전을 잡아 옮겼다. 아버지의 흔적이 고스란히 남아있는 그곳을 떠난다는 것을 단 한 번도 생각해 본 적이 없었던 터라 서러움이 더 크게 밀려왔다. 그래서 당시에 쓰던 기계들을 단 하나도 버리지 않았다. 삶의 조각 모음들인 책상, 휴식시간 낮잠을 즐기던 소파에 아버지 영혼까지 묻혀서 그렇게 옮겼다. 그러자 마음에는 새로운 하모니가 울리기 시작했다. 그것은 할 수 있다는 자신감이었다. 조금씩 자리를 잡아가고 줄곧 소량 주문생산을 고집했던 것이 장점으로 승화되어 주문이 늘어나고 있었다. 아버지처럼 소규모 생산을 고집하면서 틈새시장을 파고들었다. 지역마다 규격화되어 있지 않은, 즉 대량생산이 필요 없는 철 구조물이 분명 있게 마련이었다. 예를 들면, 양수장의 환경과 규격에 맞게 제작하는 것을 대량 생산업체에 맡길 수는



◀ 기계에서 쏟아낸 쇳조각 잔재들이 뿔려 있는 창을 통해 빛을 받아 보석처럼 빛난다.

없다. 용수로 수문 같은 그곳의 규격에 딱 들어맞는 소량의 제품 주문생산이 이루어지는 것이다. 그리고 오래된 정미소 기계 부속품은 쉽게 구할 수 없자 이곳에서 수리 관리까지 맡아왔다. 가만히 앉아 일이 오기만 기다리지 않았다. 이리저리 분주하게 뛰어다니던 덕분이었다. 김민수 사장의 기술력과 성실성을 알아준 사람들에게 의해 산업현장에 딱 맞아떨어지는 기계 주문도 늘었다. 힘든 철 구조물 주문생산도 늘어났다. 티끌 모아 태산을 이루듯 점차 안정이 되어갔고, 자리를 잡아가고 있다. 아무리 풍요로운 삶이라 할지라도 시작은 미미한 법이지만, 어둠이 거치면 새로운 세상이 열리듯 아버지 사후, 힘겹게 꾸려오던 철공소는 힘찬 기계 소리와 함께 내일을 꿈꾸고 있다. 다만 힘겨운 일이라 배우려는 젊은 사람이 없다는 것이 앞으로 풀어야 할 문제다. 그러나 여전히 희망을 잃지 않는다. 문제가 있으면 분명 해결 방법도 있다는 것이 김민수 사장의 믿음이다.

비록 고철의 잔해들이 널린 어지러운 현장, 만들고 남은 쇳조각의 잔재들이 이리저리 엉켜 있지만, 이 모두가 바쁘게 움직였던 흔적이다. 상주철공소 간판이 우

뚝 솟아 차들이 씩씩 달리는 길가에 세워져 이곳이 58년의 역사를 가진 철공소라고 멋 부리고 있다. 공장 안에는 지금까지 의리를 지켜온 두 사람이 바쁘게 일하고 있다. 그간의 노고가 얼굴과 옷에 묻은 기름때에 고스란히 배였다. 그들이 쏟아내는 쇳조각 잔재들이 뿔려 있는 창을 통해 빛을 받아 보석처럼 빛나고, 바쁘게 돌아가다 잠시 휴식을 취하는 기계는 설치 작품처럼 놓였다. 기계를 만지는 송병섭 씨의 얼굴과 표정은 기계와 진정으로 한 몸이 되어 움직인다. 열을 내고, 식히는 과정과 백열등, 창문을 통해 비추는 빛은 역광에 유난히 아름답다. 어린 나이에 들어와 청춘을 바치기도 모자라 노년의 희망을 이곳에서 품는다. 불평하지 않는다. 지쳐도 불평하지 않는다. 모든 문제는 내면의 의식이 앞서기 때문이란단. 인생의 묵은 맛을 느끼지 못하는 사람은 진정 느낄 수 없는 행복이다.

뒹뒹했다. 정말 뒹뒹하다. 사장이나 종업원이나 형제 같다. 모두 함께 살아간다는 생각으로 열심히 일할 때 한가족에게서 느낄 수 있는 자연현상이다. 그러니 사장이라고 뒷짐만 지고 있는 것은 절대로 아니다. 종업원이지만 다만 운영을 책임지고 있을 뿐이다. 넉넉한 인상이 사람 좋게 생겼다. 아무리 화가 나는 일이 있어도 웃을 것만 같은 온화한 표정에서 수줍음까지 읽는다. 아버지가 힘겹게 일으킨 공장을 제대로 키우지 못해서 죄송할 뿐이라고 한다. 희망은 여전히 이들의 몫이다.

▷주소 : 경상북도 상주시 죽전동 634

▷전화 : (054)535-2037

▷1955년 창업

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 상주시 <상주곡자> 편 참조. (상주시청 홈페이지 : www.sangju.go.kr)

직물

세계를 무대로 경쟁하는 경산 (주)미광



▲ (주)미광의 송인택 회장.

1965년 20대 후반의 젊은 나이에 염색전문 '미광다이텍(주)'의 전신으로 대구시 서구 내당동에 처음 문을 열었다. 지금의 '(주)미광'을 있게 한 주인공이다. 인자한 모습에서는 세월에 묻어난 부드러움과 품위를 느낄 수 있으며, 예지에 찬 두 눈은 맑게 빛난다.

문익컴 후손들과 경북

고려 공민왕 시절, 이 땅에 목화를 가져온 문익점의 후손들이 대구 달성 남평 문씨 세거지 인흥마을에 모여 산다. 억지일지 모르겠으나, 이 사실이 대구·경북 섬유산업과 무관해 보이지 않는다. 실을 뽑는 기계를 문익점의 손자 이름 문래(文來)와 발음이 비슷한 '물래'라고 부른다. 또한, 옷감을 '무명'이라 하는데, 문익점의 또 다른 손자 문영(文英)의 이름과 발음이 비슷하다. 문영은 구미 조계산과 해평면 오상리에 있는 공상 다리 모습에서 베를 만들었으며, 그 뒤로 조계산 이름은 지금까지도 베를산으로 불린다. 임진왜란 때 이곳으로 피난 온 사람들이 베를 짰다는 이야기도 전해진다. 경북 의성에서 처음으로 목화를 재배하는데 성공했으며, 그것으로 옷감을 만드는 방법을 연구한 정천익 또한 문익점 선생의 장인이다. 그리고 600년 뒤, 또한, 경상북도가 우리나라 섬유산업의 메카로 거듭났다. 이러한 일련의 사실들은 어쩌면 우연을 가장한 필연이 아닐까?



▲ '(주)미광' 전경. 나일론 업계에서는 ATY를 특화하여 국내 섬유업체 중 큰 경쟁력을 갖추었다.

섬유강국 대한민국

한국전쟁 후 전후 복구사업 기간에 우리나라 섬유산업은 미국·UN 등 원조에 의존해 섬유생산시설과 원자재를 공급받았다. 저렴한 노동력으로 생산력을 높여 갔으며, 1959년 전후에는 면, 모, 견 등 천연섬유 분야가 완전 자급 상태가 되었다. 당시 대구·경북은 섬유산업이 활발했던 곳이었다. 지금도 섬유공장 대부분이 대구·경북에 몰려 있다. 섬유는 실을 만들고, 원단을 짜서 염색을 거친 후 완제품으로 가공되는 공정이 있다. 1950년대 후반부터 1960년대까지 대한민국 최고의 직장은 섬유공장이었다. 인기가 높았던 만큼 여공들의 채용 조건도 무척 까

다로웠다.

지금 대기업의 반열에 올라 있는 기업들도 처음에는 설탕이나 밀가루 수입과 함께 방직공장을 모태 기업으로 성공한 사례가 많다. 그 예로 삼성의 제일모직, 코오롱의 삼경, SK의 선경 등이 있다. 1970년대 10년 동안 부가가치 생산액이 6.5배 증가했다. 특히 수출액은 13배나 증가하는 기업을 토했다. 그중 섬유가 30퍼센트 이상을 차지할 정도로 우리나라 섬유산업은 대만, 홍콩과 함께 섬유 수출의 3대 핵심으로 불렸다.

그러나 1970년대 말 우리나라 섬유산업은 성장에 한계가 왔다. 선진국은 자국의 섬유산업을 보호하는 등 국제적 환경도 변했다. 또한, 후발국들은 섬유산업 육성에 열을 올렸다. 국내 사정은 더욱 힘들어졌다. 조금씩 경제가 발전하고, 국가 경쟁력이 높아지면서 수많은 제품이 쏟아졌다. 섬유 경기는 점점 하락하기 시작했다. 또한, 인도, 중국, 아프리카 등지에서 저렴한 인건비를 앞세운 제품이 쏟아지자, 우리나라는 더 이상 섬유 강국이 아니었다. 국내에서는 인건비와 원자재, 연료 가격이 상승했고, 섬유산업은 더욱 어려워졌다.

경북 섬유 권통을 잇고 있는 '(주)미광'

이처럼 열악한 상황에도 불구하고 섬유산업 한길만 고집하며 이어온 회사가 있다. 이곳 경상북도 경산에 있는 '(주)미광'이 바로 그곳이다. 결론부터 이야기하자면 현재 섬유로 대기업과 어깨를 나란히 하며 경쟁을 이어가는 회사다. 어떻게 그럴 수 있었을까? ATY 직물로 아이템을 특화시키고, 지속적인 투자와 기술향상을 위한 노력이 국내 섬유업계를 선도하며 생존해가는 가장 적절한 이유라고



▲ ATY(Air Textured Yarn) 압축된 공기로 나일론 원사에 루프(Loop)를 형성시켜서 면(Cotton)과 유사한 핸드필을 발현시키는 공정.



◀ 아버지의 대를 이어 '(주)미광'을 꾸려가고 있는 송우열 대표. 젊음을 자랑하지 않는다. 신중하고 진중하게 움직이지만 늘 긍정적인 사고와 활발한 모습으로 회사를 운영하고 있다.

할 수 있다. 물론 힘겨운 시기도 여러 번 있었다. 그러나 특유의 성실과 지혜로 꾀꿨이 이겨냈다.

지금 (주)미광 송인택(76세) 회장이 1965년 20대 후반의 젊은 나이에 염색전문 '미광다이텍(주)'의 전신으로 대구시 서구 내당동에 처음 문을 열었다. 이후 태평로로 이전 확장하며 원단 제조사 '(주)미광'을 설립하고, 꾸준하게 확장시켜 왔다. 그리고 1977년, 새롭게 태어난 '(주)미광'은 수출 수주를 받기 시작했다. 당시 경북·대구의 섬유업계는 코오롱과 삼경물산, 그리고 미광이 대표 주자였다. 주취급품은 나일론이었다. 미광은 사이징sizing, 즉 실이 끊어지지 않도록 실에 풀을 먹이는 작업부터 원단을 제조하고, 염색까지 원스톱으로 처리하는 장점을 가지고 있다. 아래도급을 주지 않아 빠른 시간에 우수한 품질의 물건을 만들 수 있는 장점도 한몫을 했다. 이것이 수출에도 적용되어 활기를 띠기 시작했다. 그러자 잠시 눈을 다른 곳으로 돌리기 시작했다. 그것은 기계 산업이었다. 그런데 섬유산업이 조금씩 하향곡선을 그리기 시작했다. 또한, 1979년 세계 원유 가격이 급등하며 석유파동으로 힘이 든 시기가 찾아왔다. 아픈 상처를 도려내듯 과감히 기계 사업을 정리해 버렸다. 역시 한우물을 파야 했다. 섬유란 인력이 필요한 산업이다. 그런데 700명 직원을 250명으로 줄일 수밖에 없었다. 임금 상승으로 경쟁력은 날로 떨어졌다.

위기를 새로운 도약의 기회로 삼다

1997년, 외환위기가 대한민국을 덮쳤다. 새로운 약재가 앞을 가로막은 것이다. 그러나 미광은 약재를 성장의 기회로 변화시키는 지혜를 발휘하며 새로운 방

법을 모색하기에 이른다. 2000년 이후부터 세계시장의 기호에 맞게 ATY를 기본으로한 타스란, 코드라류 아이টে으로 특화시키고, 기술력을 상승시키기 위해 연구팀을 새롭게 출범시켰다. 내실 있고, 튼튼하게 기업을 꾸려갔다. 아는 길도 물어서 간다는 생각으로 철저하게 품질관리로 회사를 운영했다. 삶의 생명줄이라 생각하며 클라이언트의 만족을 위해 불량품을 줄여나갔다. 소비자에게는 제품으로 믿음을 주었고, 기술개발을 위한 새로운 시설 투자에는 과감하게 지원했다. 그리고 단순 아이টে은 인도, 아프리카 등 저개발 국가와 경쟁력이 되지 않았기 때문에 특수한 아이টে으로 눈을 돌렸다. 세계는 아웃도어 제품이 인기를 끌기 시작했다. 국내도 마찬가지였다. 옷감에 방수·방풍의 코팅기능까지, 미광만의 기술을 축적해 나갔다. 그러자 부가가치가 상승하게 되었다. 사람이 하던 일을 기계가 대신하게 되었고, 회사는 축적된 기술 개발과 신용을 바탕으로 꾸준하게 성장했다. 전 직원이 40여 명 뿐이지만 생산력은 그 어디에도 뒤쳐지지 않는다.

(주)미광의 경쟁 상대는 세계다

이 모든 것이 쌓이고 쌓여서 지금의 미광을 있게 했다. ‘(주)미광’에서 만든 원단이 지금까지 유럽으로 꾸준하게 수출되고 있는 이유다. 이제 일본, 이탈리아 업체와의 경쟁에서도 밀리지 않는다. 최근, 중·고등학교 학생들에게 특정 브랜드 열풍이 불었던 그 원단도 이곳에서 만들어 수출한 상품이다. 이러한 배경에는 철저한 프로 정신이 있었기에 가능했다. 사업 확장에 유혹되지 않고, 내실 있는 사업체를 운영한다는 자기관리가 성장 동력이 되었다. 또한, 남에게 피해를 입히지 않는다는 기업의 이미지가 신용을 높이는 계기가 되었다.

이제 ‘(주)미광’은 만고풍상을 이겨낸 소나무처럼 어떤 바람에도 흔들리거나 뽑히지 않는다. 모르는 길을 무작정 가지 않는다. 탄탄대로를 가지만 아는 길도 물어서 간다는 생각으로 회사를 꾸려가고 있다. 송인택 회장은 현재 아들 송우열(52세) 대표에게 회사를 맡기고 일선에서 약간 비켜서 있지만, 여전히 회사를 위해 열성을 보인다. 송우열 대표 역시 아버지의 기업정신을 고스란히 물려받아 전력을 기울이고 있다. 이제 (주)미광의 목표는 세계와의 경쟁이다.

▷주소 : 경상북도 경산시 압량면 부적리 180-1

▷전화 : (053)817-2566

▷1977년 창업(2대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 경상에는 팔공산 관봉석조여래좌상이 가장 유명하다. 사람들은 머리에 갓이 올려 있다고 해서 ‘갓바위부처’라고 한다. 영험하다는 소문이 나면서 전국 각지에서 불자들이 몰려온다. 그리고 일주문이 아름다운 환성사도 인기가 있다. 영남대학교 민속촌도 둘러봄 직하다.

(경산시청 홈페이지 : www.gbgs.go.kr)

60여 년 세월, 종자 한우물만 파다

의성 경신종묘(주)

예부터 “씨도독질은 못한다.”란 말이 있다. 사전에는 “아비와 자식은 용모나 성질이 비슷해서 속일 수 없다.”와 “한집안에 대대로 내려오는 버릇”이라고 쓰여 있다. 이것은 곧 “콩 심은 데 콩 나고, 팥 심은 데 팥 난다.”는 뜻과 상통하며, “뿌린 대로 거둔다.”는 뜻도 된다. 그러나 이제 이 속담은 수정이 필요할지도 모르겠다. 씨를 새롭게 창조하며, 더 좋은 종자로 거듭나게 하는 기술이 발전을 거듭하고 있기 때문이다.

65년을 이어온 ‘경신종묘’

이곳 경북 의성에 씨앗, 즉 종자와 함께 65년을 이어 온 곳이 있다. 바로 대한민국의 산실이자 자존심인 ‘경신종묘’다. 경신종묘는 대한민국 정부 수립을 위해 1948년 5월 10일 총선거를 치른지 15일 후, 1948년 5월 25일에 황영정



▲ 경신종묘 황해진(59세) 대표. 농학박사로서, 아버지 뜻을 따라 2대째 기업을 이어가고 있다. 늘 농민들과의 관계를 가장 중요하게 생각한다. 농사가 잘되었다고 인사를 듣게 되는 날이면 내 일이 잘된 듯 즐거워한다. 그동안 잠을 설쳐가며 고생했던 시간을 한 번에 보상받는 느낌이라고 한다.

(2005년 작고) 옹이 처음 시작했다. 대한민국과 그 역사를 함께해온 것이다. 황영정 옹은 현 경영주 농학박사 황해진(59세) 대표의 아버지이다.

종묘는 채소의 종자, 즉 씨를 다루는 일이다. 그런 만큼 자금과 시간과 인내가 필요하지만, 그것보다 농민의 마음이 되지 않고서는 절대로 이룰 수 없는 일이다. 농민들 말에 귀를 기울이고, 농민과 함께 웃고 울어야 한다. 모든 일이 그렇듯 처음부터 쉬운 일은 없었다. 초창기에는 신품종 개발을 서둘렀다. 그러나 종자란 하루아침에 똑딱 생기는 것이 아니다. 5년에서 10년, 길게는 15년, 20년을 두고 연구하며 정성을 들여야 결과가 나오는 업종이다. 아무리 짧게 잡아도 5~6년이 지나야 가시화된다. 자연 발생에서 인위적인 종자 교배로 신품종을 개발하고, 병충해에 강한 품종 및 추위와 습도에 따라 잘 적응하는 우수한 품종을 개발하는 것이 목적이다.

농학박사가 되다

따사로운 봄날, 겨우내 얼었던 땅이 녹아 새싹이 돋고, 나뭇가지에는 약동하는 기운이 망울져 오르고 있었다. 경북 의성군 읍내에서 약간 벗어난 중리리, 넓은 땅에 비닐하우스와 작은 건물 몇 채가 있고, 먼데 아지랑이가 꼬물꼬물 피어올라 봄 분위기를 돋우고 있다. 멀리서 사람 그림자가 비친다. 손을 들어 반기는 것으로 보아 이곳 '경신종묘' 대표 황해진 박사가 틀림없었다. 종묘회사만큼 넓은 땅이 필요한 것은 당연하다. 또한, 계절과 상관없이 씨앗과 사투를 벌이려면, 혹은 사랑을 나누자면 적정 온도와 습도를 유지하는 비닐하우스와 종묘 연구를 위한 건물이 가지런히 있다.



▲경신종묘의 육종 시설과 채종 시험 도장이다.



◀경신종묘 창업주 황영정(2005년 작고). 1948년 대한민국 정부가 수립되던 해, 우리나라 중요산업의 씨앗을 뿌리내린 분이다.

아버지 대를 이어 2대째 이곳에서 '경신종묘'를 꾸려가고 있는 황해진 박사를 따라 사무실로 들어갔다. 잔잔한 음성, 부드러운 눈빛이 인자한 얼굴과 잘 어울린다. 짙은 눈썹은 강한 내면의 의지를 나타내는 듯했다. 황 박사는 어린 시절부터 아버지를 도와 함께 일했다. 종묘환경과 함께 자랐으며, 아버지가 하는 일을 늘 곁에서 지켜보아 왔던 터라 종묘와 관련된 일을 하는 것이 천직인지도 몰랐다. 그러나 처음부터 종묘와 평생을 함께하리라는 생각은 하지 않았다. 자신의 꿈은 다른 곳에 있었다. 그는 한창 인기를 끌던 전자공학도를 꿈꾸어 왔던 것이다. 그러나 아버지의 소망을 외면할 수 없었다. 결국, 농과대학에서 원예육종학을 전공하게 된다. 농업은 과학이었다. 1976년부터 아버지와 함께 일하기 시작했다. 아버지 대를 이어 종묘에 평생을 바치기로 한 것이다. 그러자 배움에 대한 욕심이 끝없이 솟았다. 마침내 원예육종학 연구로 석·박사 학위를 받게 된다. 아버지도 흠족해했다. 같은 목적을 가졌던 터라 함께 연구실에서 일하고, 새로운 품종 개발에 전력을 기울였다. 결과는 좋았다. 하지만 늘 그랬던 것은 아니었다. 어떤 일든 위기는 있게 마련이었다.

위기는 어디에나 존재한다

1970년대부터 우수한 품종의 교배종이 나타나기 시작했다. 외국과 통상이 자유롭지 못했던 시절, 국내 업계간 경쟁을 피할 수 없었다. 1970년과 1980년대에 경제 성장과 더불어 산업과 농업도 발전했다. 그러자 농민들의 요구가 많아졌다. 그런데 문제는 이들의 요구를 종묘회사가 따라가기 어려웠다. 새로운 품종 개발 뿐만 아니었다. 병충해 등 자연 재해에 강한 품종을 요구했으며, 우리나라 종묘회

시간 치열한 경쟁 구도가 생겼다. 우리의 종자 주권^{主權}이 위태로웠던 때도 있었다. 외환 위기 이후 유수의 종묘회사가 외국계 기업에 넘어가 버린 것이다. 그러나 '경신종묘'는 형제들이 각각 중요한 업무를 나누어 수행하며 품질 개발을 게을리하지 않았다. 이것이 바로 경쟁에서 살아남을 수 있었던 가장 큰 힘이었다.

2005년 4월 늘 함께하며 씨앗 개발에 열성이었던 아버지가 돌아가셨다. 외로움은 당연했다. 하지만 마냥 슬퍼하고 있을 수만은 없었다. 새롭게 회사를 정비하고, 새로운 각오로 임해야 했다. 마치 박태준 전 포항제철 회장이 포항 앞바다 모래를 움켜쥐고 “이 땅에 철의 산업을 일으키겠다.”라고 기업을 토했던 것처럼 비장한 각오로 가업을 이어받았다.

농민과 한마음으로

처음 아버지가 그랬던 것처럼 농민의 마음이 되어야 했다. 농사가 잘되면 본인이 더 기뻐했고, 일 년 농사 망졌다는 소리를 들으면 내 일처럼 가슴 아파했다. 농사는 기술과 종자, 그리고 기후가 잘 맞아야 풍작을 이룬다, 그래서 농사는 늘 복합적인 문제가 일어난다. 황 박사 형제들은 농민이 문제가 생겨 부르면 어디든 달려갔다. 이제는 문제가 거의 일어나지 않지만, 농민이 지자체에 하소연하거나, 심지어 소송을 불사하는 경우도 있었다. 그러면 당장 달려가 이해를 시키거나 행정적 조율을 청하기도 했다. 시간이 얼마 지나서 막걸리 잔을 앞에 놓고 허심탄회하게 대화하면서 문제를 분석하다 보면 문제를 제기한 농민들은 대부분 누그러졌다. 그러면 또 한 명의 벼이 생긴다. 이렇게 열 곳을 다니면 10년 동안 농사 현장의 경험을 단 한 번에 얻는다. 진정으로 농민의 마음이 되지 않고서는 생각할 수 없다.



“당신네 종자로 파종했는데 무뿌리가 나지 않는다.”며 폭언을 하는 이들도 있었다. 무의 상품은 뿌리에 있는데 뿌리가 자라지 않았다는 것은 농민으로서는 낭패가 아닐 수 없었다. 화풀이를 종자 판 사람에게 하는 것은 어쩌면 당연한 것인지도 몰랐다. 분쟁이 생기면 현장을 방문해 모든 불만사항을 열심히 경청한 후 약간씩 화가 누그러지는 김새가 보이면 천천히 농민을 달랠다. “내년에는 농사 안 지을 겁니까?” 하며 말을 걸면 상대는 “농사를 왜 안 지어. 지어야 먹고 살지.” 하며 다시 마주 앉았다. 그리고 차근차근 무 뿌리가 자라지 않은 이유를 찾는다. 상품을 다른 사람보다 조금이라도 일찍 시장에 내면 값을 더 받는 것은 당연하지만, 욕심에 너무 일찍 파종한 것이 화근이었다. 무는 꽃이 피면 뿌리가 자라지 않은 특성이 있는데, 무가 생육온도와 햇빛이 적당하지 않아 꽃을 피웠던 것이다. 농민도 큰 경험을 비싸게 주고 치렀다. 그렇게 문제점을 찾고, 내년을 기약하며 돌아서면 황 박사의 발길은 새로운 희망으로 가득 찼다.

이렇듯 황 박사는 농민들과의 관계를 가장 중요하게 생각한다. 농사가 잘되었다고 인사를 듣게 되는 날이면 내 일이 잘된 듯 즐거워했다. 그동안 잠을 설쳐가며 고생했던 시간을 한번에 보상받는 느낌이었다. 재배현장으로 빨리 와보라는 농민의 전화를 받고 걱정스러운 마음에 달려갔더니 농사가



▲ 갓가지 씨앗 연구가 활발한 가운데 파릇한 채소가 자라고 있다.

잘돼서 고맙다며 술을 한 잔 사줬다고 한다. 그 말 한마디에 그동안 쌓였던 모든 피로가 싹 가셨다.

160여 종의 품종을 보유한 경신종묘

경신종묘는 우리나라 종자 역사와 함께해온 기업이다. 우리나라는 1960년대 이전까지 대부분 종자를 일본에서 수입할 수밖에 없었다. 1960년대 말에서야 우리나라에서 채소 종자가 개발된다. 그리고 1970년대부터 우수한 교배종이 나오기 시작했다. 세계 최고의 품종개발을 가진 일본은 한국과 품종개발 수준을 동등하게 보고 있다. 국내 종자시장 규모는 2010년 기준, 한해 1천500억 원 정도다. 경쟁력은 영업력뿐 아니다. 우수한 품종의 종자를 많이 개발해 내는 것이 관건이다. 세계는 지금 육종과 관련하여 끊임없는 연구를 거듭하고 있다. 경신종묘 역시 뒤쳐질 수 없었다. 자체 연구소는 물론, 서울대 분자유종연구소, 농림수산식품부와 서로 협조하여 연구에 몰두하고 있다. 종묘는 의료계와 마찬가지로 생명체



▲ 우수한 신품종을 연구하는 중이다.

를 다루는 직종이다. 종묘의 신제품 개발 역시 BT(Bio Technology), 즉 생물산업이다. 특히 신제품 개발은 종묘회사의 사활이 걸린 문제이다. 완벽한 기술 확보와 함께 잠시라도 현실에 안주해서는 안 된다.

경신종묘는 업계에서 가장 단단한 경영구조를 가진 회사로 평가받고 있다. '종자'만 가지고 한 우물을 판 덕에 1948년 설립 이후 2대째 채소종자 160여 품종을 보유한 회사로 거듭났다. 자체 육종연구소를 비롯해 호주·뉴질랜드·미국·이탈리아·덴마크·중국에 전문 종자 생산 회사를 통하여 연간 생산량은 1천 섬(100t)을 훨씬 넘는다. '박달무'라고 불리는 유명한 품종도 이곳에서 개발했다. 이곳 지형인 '한골'의 이름을 따 '한골채(菜)'라는 채소도 개발했다. 황금노랑배추를 포함하여 매년 3, 4종의 신제품을 개발해 농가에 보급한다. 무·배추 종자는 최고의 품질을 자랑한다.

경신종묘 대표 황해진 박사는 "어렵지만, 농가에 질 좋은 종자 보급을 위해 온 힘을 다 하겠다."는 초창기의 신념을 여전히 지키고 있다. 고생 끝에 개발한 신제품 종자가 농민에게 팔려갈 때는 애지중지 키운 딸을 시집보내는 기분이라 한다. 애착이 없으면 들 수 없는 마음이다. 씨도독질은 못한다. 유전자 또한 거짓말을 하지 않는다. 더 맛있는 채소를 위해 씨앗으로 삶의 뿌리를 내린 경신종묘(주) 앞길에 농민의 넉넉한 웃음이 함께할 것이다.

- ▷주소 : 경상북도 의성군 의성을 중리리 588-1
- ▷전화 : (054)832-6601
- ▷1948년 창업(2대째)
- ▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 단촌면 구계리에 고운 최치원이 중창불사한 고운사(孤雲寺)가 있으며, 이곳에 신라 헌강왕 때 도선(道諡)이 세운 약사여래불과 석탑이 잘 보존되어 있다. 비안면 산제리에 신라 천년의 미소가 아름다운 석조여래좌상이 있는 만장사가 있다. 또한, 금성면에 우리나라 석탑의 모태로 잘 알려진 탐립 오층석탑이 있으며, 의성산수유축제, 세계의성마늘축제, 의성국제연날리기축제 등 다양한 행사가 해마다 열리고 있다. (의성군청 홈페이지 : www.usc.go.kr)



▲ 새로운 품종이 개발되면 종자산업법에 의거한 품종생산 판매 신고를 하는 과정이 있다.

기
와전통기와의 맥을 잇는
고령기와

조선시대 실학자 이증환은 《택리지》에서 ‘사람이 살기 좋은 곳’의 첫째 조건으로 땅의 기운과 지세, 즉 지리를 꼽았다. 그리고 둘째로 삶의 생리(生利)를, 셋째로 인심을, 넷째로 산과 물을 꼽았다. 그 첫 번째로 꼽은 지리란 다분히 풍수학적인 견해겠지만, 곧 물이 유입되는 형상을 보고, 들판의 형세를 보고, 다음으로 산의 모양과 흙의 빛깔, 물이 흐르는 방향을 보는 것이다. 이런 관점에서 볼 때 고령은 물길이 바다까지 닿아 있고, 넓은 들이 있으며, 흙 또한 우리의 토기문화를 꽃피울 만큼 질 좋기로 유명한 고령토가 있으니, 한반도에 몇 되지 않은 사람이 살기 좋은 곳임이 분명하다.

경상북도 고령군의 역사는 가야국으로 거슬러 오른다. 서기 42년부터 562년 신라 진흥왕대에 정복되기까지 고령은 520년간 대가야국의 도읍지이자 가야금과 같이 화려한 문화를 꽃피워온 곳이다. 대가야는 철의 왕국이자 교통의 요지였으며, 가야연맹의 맹주였다. 삼국시대에 와서도 군사 전략적 요충지였다. 그런 만

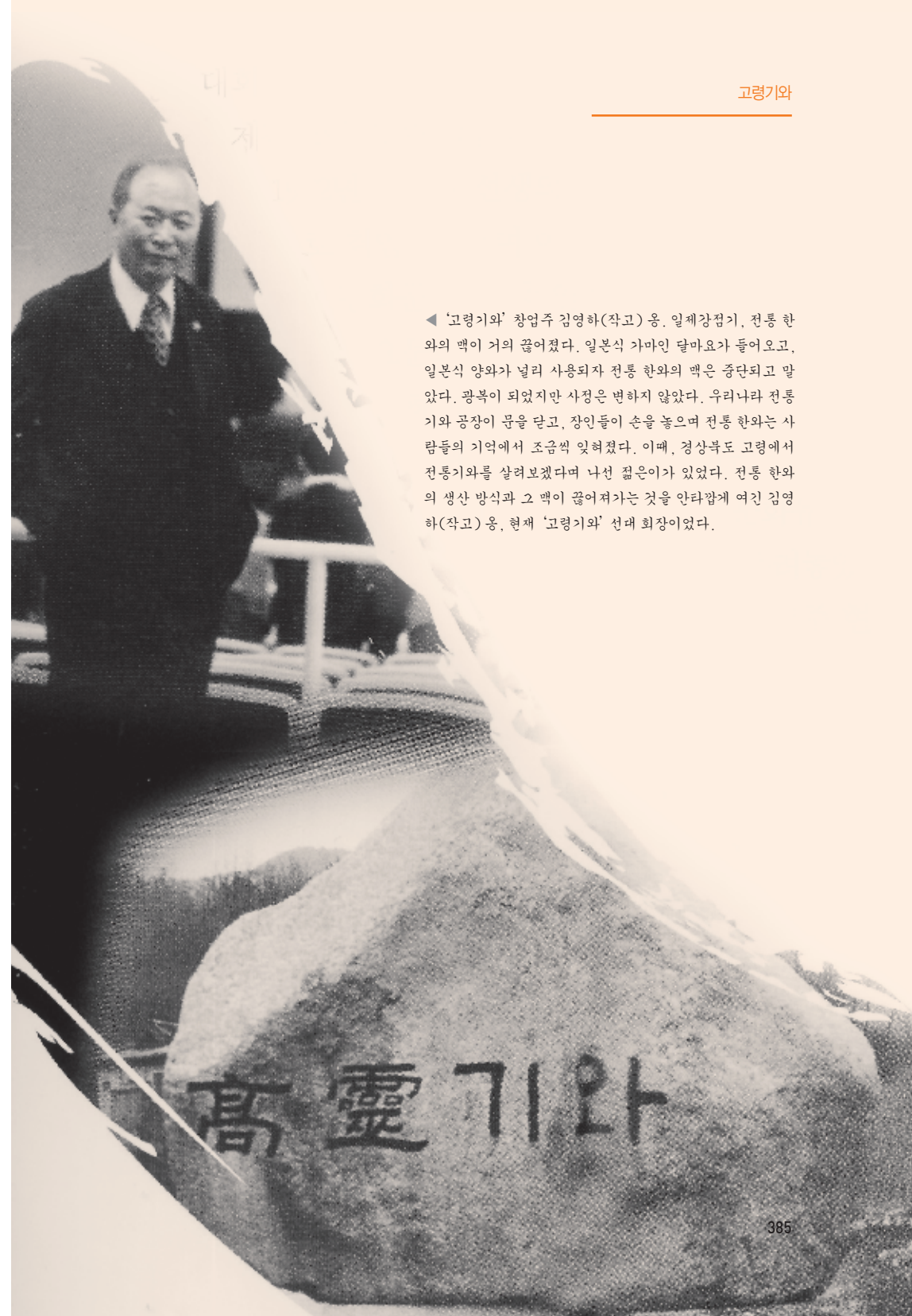
큼 다양한 문화가 유입되었고 또 이를 흡수하면서 발전을 거듭해왔다.

고령کم토, 고령기와

예부터 고령 땅에서 나오는 ‘고령토’는 전국적으로 명성을 떨쳤다. 그만큼 우수한 점토질 흙이 많이 나왔다는 뜻이다. 그래서 지금까지도 고령에는 도공들과 와공들의 명맥을 이어가는 후손들이 많다. 특히, 낙동강변을 따라 반경 10리 안팎에 기와를 만들기에 매우 뛰어난 점토가 산재해 있어 인근에 기와골이 수없이 많이 있었다. 또한, 주위의 우거진 산림에서 쉽게 구할 수 있는 찔감과 낙동강을 통해 편리하게 운반할 수 있는 입지 조건이 갖춰짐으로써 고령은 더욱 도공과 와공들의 주 무대가 되었다. 그것을 증명하듯 기와 유적이 많이 발굴되었는데, 1979년에는 약 2만 평에 달하는 가야시대 토기요지(土器窯址)가 발견되기도 했다.

고령토 중에서 상급은 도자기를 굽는데 사용하고, 중급은 옹기나 바닥재, 그보다 조금 아래 흙은 기와나 벽돌을 구울 때 쓴다. 특히 고령 지방에는 기와공장이 많았다. 그래서 옛날에는 ‘기와골’이라 불렀다. 지명도 기와와 연관된 이름이 많다. 현재 ‘고령기와’가 자리하고 있는 구곡리에는 ‘봉골’, ‘지별’ 같은 옛 지명이 있는데, 지별 동쪽 ‘와나루마을’은 예로부터 기와를 많이 구웠다고 하여 붙여진 ‘와나루터’ 또는 ‘와진(瓦津)’에서 유래된 것으로 알려져 있다.

개진면 구곡리와 잠미 일대의 낙동강변에서 채취한 점토로 만든 기와는 말리는 동안에도 잘 갈라지지 않고, 낮은 온도에서도 쉿소리를 낼 정도로 단단하고 강하다. 그래서 장정 열 명이 한꺼번에 올라서도 깨어지지 않는다는 말이 예부터 전해오고 있을 만큼 품질이 우수하다.



◀ ‘고령기와’ 창업주 김영하(작고) 옹. 일제강점기, 전통 한와의 맥이 거의 끊어졌다. 일본식 가마인 달마요가 들어오고, 일본식 양와가 널리 사용되자 전통 한와의 맥은 중단되고 말았다. 광복이 되었지만 사정은 변하지 않았다. 우리나라 전통기와 공장이 문을 닫고, 장인들이 손을 놓으며 전통 한와는 사람들의 기억에서 조금씩 잊혀졌다. 이때, 경상북도 고령에서 전통기와의를 살려보겠다며 나선 젊은이가 있었다. 전통 한와의 생산 방식과 그 맥이 끊어져가는 것을 안타깝게 여긴 김영하(작고) 옹, 현재 ‘고령기와’ 선재 회장이었다.

강화도와 남해군에서 만들어진 팔만대장경을 배를 이용해 이곳 고령군 개진포까지 실어와 사람이나 소달구지를 이용해 합천 해인사에 봉안했다고 한다. 팔만대장경을 봉안하는 해인사 팔만대장경각에 올린 기와도 이곳에서 만들었으며, 그 외에도 해인사의 수많은 전각들에 올린 기와가 모두 이곳 '고령기와'에서 만들어졌다.

하지만, 안타까운 역사도 함께 있다. 그것은 임진년 난을 도자기 전쟁, 즉 막사발 전쟁이라고도 부르는데, 그때 이곳 고령의 도공들과 식솔들이 일본 땅으로 붙잡혀가 일본 도공의 원조가 되는 비운도 있으니 마냥 행복해 할 수만은 없는 이유가 바로 여기에 있다. '고령기와' 제2공장이서 있는 이곳이 바로 임진왜란 당시 도공들이 끌려갔던 '와진(瓦津)', 즉 '와나루터'라고 전한다.

그런 까닭에 400년이 넘는 오늘날까지도 이곳을 지키며 한와를 고집하는 와장들의 얼굴에는 비장함마저 감도는지 모른다. 또한, 이러한 사실을 생각하면 후대에 전통 한와의 흔적을 남겨주기 위해 사비를 털어서까지 '기와박물관'을 건립하려는 노력은 진정 갈채를 받아야 마땅하다 하겠다.

60년 혼이 담긴 '고령기와'

임진왜란 이후에도 구곡리 기와골에서 나오는 기와들은 전국에서 으뜸으로 정평이 나 있었다. 영남 일대의 주택과 사찰, 관아까지 모두 이곳에서 만들어졌다. 근래에 60년대 초반까지만 하여도 구곡리 일대에는 기와골이 여섯 개나 운영되고 있었다. 그러나 60년대 후반 새마을 사업으로 값이 싼 시멘트 기와가 등장하면서 점토기와골이 하나둘씩 문을 닫으며 사양길로 접어들게 되었다. 그 많은



▲ 2009년에는 중요문화유산의 보수·복원사업과 전통기와 보존과 개발에 기여한 공로로 '대한민국문화유산(보존, 관리부문)대통령상'을 수상하는 등, 고령기와를 기와업계 최고의 자리에 올려놓았다. 그동안 해왔던 노력에 대한 보답이랄까. 문화재와 사찰 등, 지금까지 고령기와에서 납품한 기와를 모두 이곳에 나열한다는 것은 지면상 어렵다. 몇몇만 추려보면 광화문, 경복궁 강녕정, 경희루, 교래전 등을 들 수 있다. 무려 222년간에 걸쳐 이들 경복궁 주요 전각의 기와를 만들어 납품했다. 또한 종묘, 창덕궁, 덕수궁, 남한산성, 수원화성……, 금산사 미륵전, 불국사, 부석사 무량수전, 법주사 대웅전 등 일일이 열거하기가 숨이 찰 정도다. 우리가 알고 있는 중요 문화재는 거의가 이곳 고령기와에서 전통방식으로 만든 것이다.

와공들은 모두 어디로 갔을까? 그렇게 자부심 하나로 땀 흘려 일하던 모습들은 더 이상 볼 수 없는 것인가?

일제강점기, 전통 한와의 맥이 거의 끊어졌다. 일본식 가마인 달마요가 들어오고, 일본식 양와가 널리 사용되자 우리 전통 한와의 맥은 중단되고 말았다. 광복이 되었지만 사정은 변하지 않았다. 우리나라 전통 기와공장이 문을 닫고, 장인들이 손을 놓으며 사람들 기억에서 조금씩 잊혀 가고 있었다. 이때, 경상북도 고령에서 홀연히 전통한와를 살려보겠다고 나선 젊은이가 있었다. 우리 전통 한와의 생산 방식과 그 맥이 끊어져가는 것을 안타깝게 여긴 김영하(작고) 옹, 현재 '고령기와' 선대 회장이었다. 그는 지금까지 몸담았던 공직생활을 그만두고 1952년 '고령한와'를 세운다. 부를 쌓는 것이 목적이 아니었다. 천 년을 이어온 우리의 전통이 사라짐이 안타까웠던 것이다. 당시 엘리트 지식인이라 불리던 공무원이 와공의 길로 들어서는 것을 주위에서는 이상하게 바라보는 이도 있었다. 그러나 개의치 않았다. 일본식 기와에 밀려 쇠락하는 전통 한와에 대한 안타까움과, 사라져가는 전통 한와를 내 손으로 직접 만들어 고령 기와의 옛 명성을 되살리겠다는 집념이 있었기 때문이었다. 이곳 경상북도 고령군 개진면 구곡리를 선택했던 이유는 국내 최고의 기와용 점토가 생산되는 데다 그 옛날 그랬던 것처럼 사통팔달 교통의 편리함도 더했다.

이때부터 전통 한와의 맥이 다시 살아나는 듯했다. 기와골로 유명했던 만큼 솜씨 좋은 기와 장인이 많은 곳이었다. 이름 있는 실력자들을 '고령한와'로 끌어들이었다. 기와를 빚는 사람, 불을 때는 화부 등 이미 선대부터 기와일을 하던 정평이나 있던 사람들이었다. 이들에게 기와 제작 전 기법을 전수받게 된다. 흙을 채취하는

방법부터 굽기까지 일련의 전 과정들은 성지를 찾아가는 선승의 고행 길이자 고난의 연속이었다. 가장 힘들고 어려운 일은 당연히 그의 몫이었다. 그렇게 해가 거듭될수록 기와 장인이 되어갔다. 굴뚝에는 연기가 피어오르고, 전통 등요에 불을 피웠다. 두꺼비 가마(일본에서는 달마요라고 부른다)에도 불이 살아났다. 오롯이 사람의 손에 의해서 만들어지는 시절이었다. 가림막 하나 없이 사시사철 태양과 바람과 눈비와 싸우면서 오로지 질 좋은 전통 한와를 만드는 데 전력을 다했다.

그러나 1960년대부터 정부의 새마을 사업으로 시멘트 기와와 콘크리트 건물이 들어서면서 더욱 힘든 시기가 찾아왔다. 수요가 더욱 줄어들었다. 하지만 전국 전통 한와를 만드는 공장들이 사라져가는 가운데서도 전통기와 제작을 포기하지 않았다. 집념과 끈기로 자신의 일을 고집했다. 그렇게 오로지 한길을 걸어왔던 '고령한와'는 20년의 세월이 흐르자 결실을 맺는다. 1970년대부터 정부가 사라져가는 문화재에 관심을 가지면서 문화재 복원사업이 활발하게 이루어졌고, 1971년 1월 문화재관리국은 마침내 '고령한와'를 전통기와제조업자 제1호에 등록하는 쾌거를 이룬다. 하루아침에 얻은 것은 아니다. 최고령 장인들과 이루어낸 인고의 시간이 만들어낸 노력의 결과였다.

2대 고령기와 김은동 회장

어린 시절, 선친이 이끌어오던 기와공장에서 하루하루를 났다. 점토와 함께 땀을 흘렸고, 불과 함께 살았다. 땀구는 기와 파편에 땀으로 얼룩진 아버지의 흔적을 보았다. 어깨너머로 기와 일을 배웠다. 학교를 마치고 집으로 돌아오면 고사리손



▲ '고령기wa' 김은동 회장. 어린 시절, 선친이 이끌어오던 기와공장에서 하루하루를 났다. 집토와 함께 뒹굴었고, 불과 함께 살았다. 뒹구는 기와 파편에 땀으로 얼룩진 아버지의 흔적을 보았다. 지금의 고령기wa를 있게 만든 주인공이다. 아버지 때부터 기와 일을 해오면서 모아둔 기와 자재들과 소품, 막새기와 문양 1천여 개, 그리고 다양한 종류의 기와들까지 망라해 2천여 평의 대지에 2층 건물을 올려 가칭 '기와박물관'을 준비하고 있다. "누구가는 해야 한다."는 사명감으로 아버지가 '고령한와'를 이루었듯, 김은동 회장 역시 "누구가는 해야 한다."며 그동안 이곳의 산 증거이자, 삶의 흔적이 고스란히 묻어 있는 땀의 결정체들을 한 곳에 모은다.

이라도 보태는 것을 당연히 여겼다. 타지에서 학교를 다녔던 터라 방학이나 주말이면 일꾼들 틈에서 기와 일을 거들었다. 이때부터 어찌면 자신이 이것을 이어가야 할지도 모른다는 상념이 늘 드리워져 있었다. 그리고 결국 지금의 '고령기wa' 김은동(63세) 회장은 1972년에 기와공장에 정식으로 입사한다. 군대에서 막 제대한 후였다. 아버지를 도와야겠다는 생각으로 부친이 그랬던 것처럼, 망설임 없이 기와 제작에 뛰어들었다. 어린 시절부터 기와와 함께했던 김은동 회장은 전통 한와에 대한 지식과 기술이 뛰어났다. 그러나 만족하지 않았다. 부친을 비롯해 기존 기와 장인들에게 본격적으로 기술을 전수받는다.

그동안 김은동 회장은 주요문화재 복원 및 보수공사에 전통 한와를 제작 납품하면서 수많은 우리나라 주요 문화재 지붕을 책임져왔다. 그러나 그는 현실에 안주하지 않았다. 복원과 재현을 위한 전통 기법의 발굴과 계승을 위해 최선을 다했다. 옛날 기와 조각이 발굴되었다는 소식을 듣게 되면 어디든 달려가곤 했다. 전통 한와의 문양과 색, 크기는 물론, 건축물의 세밀한 부분 하나까지 복원해야 했기 때문이었다. 전통 한와를 고유한 제작기법으로 완벽히 재현하기 위해 전통 가마와 도구, 기법에 대한 사료를 연구하면서 잠시의 노력도 멈추지 않았다. 이러한 연구를 토대로 전통 가마를 복원하고 전통제와 도구를 수집하여 기반을 확보했다. 이렇게 해서 비로소 탄생한 것이 1978년 서울 정동 미국대사관저 지붕이다. 완전한 수제작 전통 방식으로 완성된 기와를 시공하게 된다.

1986년 사장으로 취임하며 '고령기wa'로 사명을 바꾸면서 김은동 회장은 새로운 도약을 맞는다. 국내 최초 한식토기wa용 자동화 설비를 갖추었으며, 특허도 여러 개 출원했다. 2004년에는 유망중소기업에 지정되기도 했다. 2009년에는

중요 문화유산의 보수·복원 사업과 전통기와의 보존과 개발에 기여한 공로로 '대한민국문화유산(보존, 관리부문)대통령상'을 수상하는 등 고령기와를 기와업계 최고의 자리에 올려놓았다. 그동안 기울인 노력에 대한 보답이랄까. 문화재와 사찰 등, 지금까지 납품한 것을 이곳에 모두 나열한다는 것은 지면상 어렵다. 몇몇만 추려보면 광화문을 비롯하여 경복궁 강녕정, 경회루, 교태전 등 경복궁 주요 전각의 기와를 무려 22년간 납품했다. 또한 종묘, 창덕궁, 덕수궁, 남한산성, 수원 화성, 금산사 미륵전, 불국사, 부석사 무량수전, 법주사 대웅전 등 일일이 열거하기가 숨이 찰 정도다. 우리가 알고 있는 중요 문화재 기와는 거의가 이곳 고령기과에서 전통방식으로 만든 것이다. 천년을 이어갈 우리의 문화재기에, 소중한 만큼 정성도 특별났다. 하나하나 진정한 장인정신을 담았다. 특히, 경복궁 사정전 등 몇몇은 김은동 회장이 손수 전통 방식으로 만든 것이다.

새로운 꿈을 꾸다

건물의 완성은 지붕에 있다. 그만큼 지붕이 중요한 역할을 하는 것이다. 그동안 광복 이후 아버지 때부터 기와일을 해오면서 모아둔 기와 자재들과 소품, 막새 기와 문양 1천여 개, 그리고 기와의 다양한 종류까지 망라해 2천여 평의 대지에 2층 건물을 올려 가칭 '기와박물관'을 준비하고 있다. 아버지가 "누군가는 해야 한다."는 사명감으로 '고령한와'를 이루었듯, 김은동 회장 역시 "누군가는 해야 한다."며 그동안 이곳의 산 증거이자, 삶의 흔적이 고스란히 묻어 있는 땅의 결정체들을 한 곳에 모은다. 이것은 후대를 위한 공간 마련과 기와에 대한 이해의 폭을 넓히는 데 일조하고 싶다는 소망 때문이다. 인자한 눈빛이지만 다부지게 웅다문



▲ 현재 '고령기와'를 책임지고 있는 김병주 대표다. 전 세계를 상대로 기와를 제작하고 있다. '한국 전통기와'에서 '세계 기와'로 도전장을 내민 것이다. 2000년부터 어떤 나라, 어떤 형의 기와라도 모두 소화시킬 수 있는 종합 시스템을 갖추었다. 이제는 유럽과 일본에서 가장 선호하는 색상과 디자인을 적용한 새로운 유형의 점토기와인 평판형 기와와 기존 지붕재인 S형 기와를 생산하고 있다.

입술에서 굳건한 의지를 엿볼 수 있다. 오는 5월 말 개관을 예정으로 박차를 가하고 있다. 박물관이 완성되면 경상북도에 또 하나의 역사적 유물관이 탄생하는 것이다. 진정 가슴 설레는 일이다.

김은동 회장은 “사람들이 우리 것을 좀 더 사랑했으면 좋겠다.”고 한다. “도시 성격에 맞게 꾸미는 것을 포함해 특히, 관공서만이라도 서양식 건물만을 고집할 것이 아니라 우리 전통식 건축 양식을 도입해 만들었으면 좋겠다는 소망이다. 다행인 것은 이전을 준비하고 있는 경상북도청사가 우리 옛 건축 형태를 도입하였으니 무척 반가운 일이 아닐 수 없다.”고 한다.

지금 ‘고령기와’는 김병주(38세) 대표가 이어받아 3대째 꾸려가고 있다. 김은동 회장은 영업일선에서 살짝 물러나 있다. 한양대 공대 세라믹학과를 졸업한 김대표는 일찍부터 고령기와의 미래를 차근차근 준비해왔다. 지금은 전통을 잇는 데서 한발 더 나아가 전 세계를 상대로 기와를 제작하고 있다. 젊음의 특권이랄 수 있는 도전과 패기를 무기로 ‘전통 한와’에서 ‘세계 한국 기와’로 도전장을 내민 것이다. 2000년부터 어떤 나라, 어떤 형의 기와라도 모두 소화시킬 수 있는 종합 시스템을 갖추었다. 이제는 유럽과 일본에서 가장 선호하는 색상과 디자인을 적용한 새로운 유형의 점토기와인 평판형 기와와 기존 지붕재인 S형 기와를 생산하고 있다. 그리고 기와의 재료도 다양화하여 금속기와, 싱글시멘트 기와까지 생산해낸다. 전 종목을 아우르는 기와 수출의 전초기지로 탈바꿈하고 있는 것이다. 지금까지 가격경쟁을 해왔지만 이제부터는 당당히 품질경쟁으로 맞설 각오다. 한 달 연료비만 해도 3억 5천만 원 드는 대규모 시설에서 새로운 기와를 생산하고 있으며, 100여 명의 직원들 모두 일치단결하여 새로운 꿈을 향해 발돋움하고 있다.

전통 한와의 맥을 이어가는 것은 물론, 새로운 도전과 기술로 전 세계와 당당히 어깨를 겨누는 고령기와의 밝은 미래가 보이는 듯하다. 진정으로 아낌없는 갈채를 보낸다.

▷주소 : 경상북도 고령군 개진면 구곡리 400-1

▷전화 : (054)954-8008

▷1953년 창업(3대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 고령은 대가야 역사가 오롯이 남아 있는 곳이다. 곳곳에 왕릉이 산재해 있으며, 대가야박물관에서 가야문화의 진수를 확인할 수 있다. 박물관 인근 지산동고분군에서 왕릉 사이를 걷는 트래킹 코스 또한 사람들에게 인기가 높다. 또한 가야국의 선조들이 남긴 양전동, 즉 알터 암각화는 우리나라 몇 되지 않은 소중한 자료로 남아 있다. 그리고 가야금을 만든 우륵 박물관에서 우리 선조가 남긴 가야금의 아름다운 선율을 들어볼 수 있다. 이 외에도 천년고찰 반룡사, 점필재 김종직의 후손들이 무오사화의 화를 피해 이곳에 모여 일가를 이루며 살아가고 있는 개실마을에서 한적한 옛 모습을 즐길 수 있다. 마을 뒤로 오르는 화개산의 풍경은 철따라 보여주는 신기를 달리하고 있어 발길이 끊이지 않는다. (고령군청 홈페이지 : www.goryeong.go.kr)





대양제면 국수의 면발은 부드럽게 입안을 감치는 느낌과 쫄깃하고 차진 맛을 준다. 이 맛은 하루아침에 이루어진 것이 아니다. 권호용 대표의 노력과 전 직원들이 좋은 제품을 만들겠다는 일념이 만들어낸 결과물이다.

국수

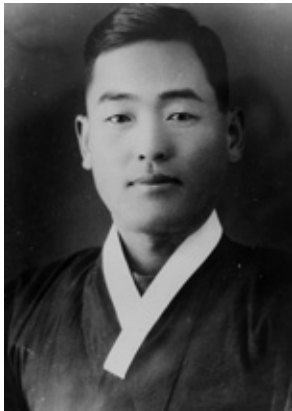
60년을 묵묵히 걸어온 성주 대양제면

국수의 역사

국수를 중국과 달리 우리나라에서는 면(麵)이라 한다. 면을 삶은 뒤 물로 헹구어 건져 올린다고 하여 국수(擀水)라고도 한다. 언제 어떤 방법으로 국수를 만들어 먹었는지 자세한 기록은 없지만 거슬러 올라가면 통일신라시대부터 면을 만들어 먹기 시작했던 것으로 추측해 볼 수 있다. 문헌에 처음 국수가 등장하는 것은 고려 시대에 와서다. 송나라 사신 서긍(徐兢)이 고려에 왔다가 쓴 여행기 《고려도경》에 처음 등장한다. 이후 조선시대 기록에는 “10여 종류의 음식 중 그 맛이 제일이다.”라는 말이 나온다. 또한, 귀하기 때문에 잔치나 성례(成禮) 때가 아니면 맛보기 어렵다고 했다. 영양군 석보면 두들마을에서 살았던 여중군자 장계향 선생이 지은 《음식디미방》에는 바가지에 구멍을 뚫어서 면을 만든다고 쓰여 있다. 훨씬 이전에는 재료를 물과 반죽하여 손으로 비벼서 면을 만들었던 것으로도 생각해볼 수 있다. 국수 재료도 다양하다. 밀, 메밀, 녹말 등 지역에서 생산되는 농작물에 따



▲ '대양제면' 권호용(69세) 대표. 정겨운 모습으로 은근하게 미소 짓는 눈매가 선행 보인다. 어렵게 이끌어 오던 '대양제면'을 지금은 탄탄한 중소기업 반열에 올려놓았다. 꿈이 있다면 100년, 200년을 넘어 기업이 온전하게 이어가는 것이며, 질 좋은 면을 생산해내는 것이라고 한다.



◀ 故 권팔수(1962년 작고) 옹. 권호용 대표의 부친으로 '대양제면'을 창업하신 분이다.

라 다른데, 이북 지방에서는 메밀로 만든 냉면이나 국수가 발달하였으며, 남쪽 지방으로 내려올수록 밀가루와 녹말을 섞어 만든 국수나 밀가루에 콩가루를 섞어 만든 칼국수, 밀가루만 사용해 만든 국수 등 다양한 국수가 발달했다. 잔칫날이 아니면 멸치육수는 상상할 수도 없었다. 잔치 때 국수로 하객들을 대접하는 풍습에는 국수의 기다란 면발처럼 행복하게 오래오래 살라는 의미도 담겨 있지만 그만큼 귀한 손을 모신다는 뜻도 담겨 있다.

구한말 국수 판매점이 생겨나고, 일제강점기를 거쳐 한국전쟁이 끝나자 전쟁 후유증으로 나라 사정은 말이 아니었다. 보릿고개를 넘기기도 어려웠고, 하루 한 끼 푸성귀 죽 한 종지를 잇기도 힘들었다. 그 무렵, 미국에서 밀가루가 들어오기 시작했다. 그때부터 국수는 수제비와 함께 우리나라 사람들의 주린 배를 채워 주는 식품이 된다.

하루 세 끼 밥을 먹는다는 것은 상상할 수도 없던 시절, 봄·여름이면 평상에 둘러앉아 푸성귀를 함께 넣고 삶아내어, 방금 길어온 찬물에 간장으로 간을 맞춰서 말아먹는 국수야말로 별미였다. 가을이나 겨울철, 홍두깨로 방금 민 칼국수에 양념간장을 쳐서 먹는 국수 또한 생각만으로 군침을 삼키게 했다. 나라에서 분식 사용을 권장하면서 빵과 함께 국수공장도 늘어나기 시작했고, 국수는 점점 일반인들도 쉽게 맛볼 수 있는 음식이 되었다.

건국과 동시에 시작될 '소표국수'

해방되고 1948년 6월 4일 국수공장을 시작해 지금껏 정성스레 이어온 기업이 있다. 대구시 북구 침산동에서 방앗간 겸 국수공장을 시작한 이래 한 번도 문을 닫

은 적이 없다. 바로 '소표국수'를 생산하는 성주 '대양제면'이다. 소의 발걸음처럼 묵묵히 앞길을 걸어왔고, 60년을 한결같이 가업을 이어온 기업이다. 지금의 권호용(69세) 대표 부친 권팔수(1962년 작고) 옹이 처음 문을 열었다. 권호용 대표는 어린 시절부터 국수와 함께해왔다. 학교를 마치고 집으로 돌아오면 팔을 걷어붙이고 형과 함께 일을 거들었다. 고생도 많았지만, 성실하며 근검 절약하는 정신이 몸에 배던 터라 1957년 대구시 수창동으로 국수공장은 확장 이전한다. 그런데 몇 해가 지나지 않아 권호용 대표가 고등학교 3학년이 되던 해, 가정을 위해 몸을 아끼지 않았던 아버지가 돌아가시고 만다. 큰 언덕이 없어지자 외로움을 견딜 수 없었다. 막막했지만, 다행히 서울에서 대학을 마친 형이 아버지를 이어 가업을 이어 받았다. 권호용 대표는 2대 사장이 된 형(권호상) 밑에서 국수 일을 계속했다.

일과 학업을 병행하며 일구어온 삶

국수공장 바로 옆에 집을 얻어 생활하면서 낮에는 국수공장에서 일하고, 밤에는 지금의 영남대학교 전신 청구대학 야간부에서 학업에 열중했다. 형제가 밤낮으로 열심히 일한 덕분에 국수공장은 조금씩 커가기 시작했고, 1973년도에 대구시 북구 침산동에 제2공장을 신축했다. 이것은 그동안 함께 고생해온 동생을 위해 형이 마련해 준 것이었다. 그런데 당시에는 국수 뽑는 기계를 만드는 곳은 우리나라에는 없었다. 결국, 일본까지 직접 찾아가 일을 배워온 권호용 대표는 우리 시설에 맞게 설비를 갖추는 열정을 보였다. 평생을 국수와 함께해온 만큼 국수에 대한 식견 또한 탁월했다.

1970년대 초, 당시만 해도 대구는 국수의 집산지였다. 대구는 분지이다. 그런



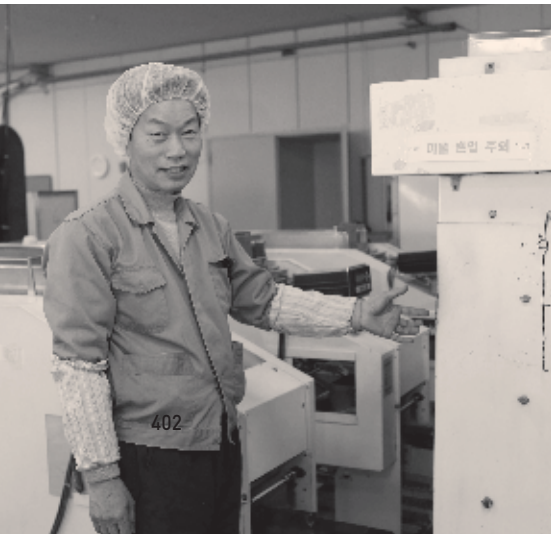
▲ 대구 수창동에 있던 대양제면 초창기 시절의 공장이다. 옛 동아극장 옆에 있었다. 최근까지 건물이 남아 있었지만, 도시철도 3호선이 건설되면서 헐리게 된다. 아이들이 공장 앞에서 놀고 있다. 맨 오른쪽 아래 전봇대에 숨은 듯 있는 아이가 지금의 대양제면 권호용 대표다.



◀ 대양제면 성주공장 전경. 해방되고 1948년 6월 4일 대구시 북구 침산동에서 방앗간 겸 국수공장을 시작한 뒤로 한 번도 문을 닫은 적이 없다. 바로 성주 대양제면의 '소표국수'다. 소의 발걸음처럼 묵묵히 앞길을 걸어왔다. 60년을 한결같이 기업을 이어온 기업이다.



◀ 국수 보관창고. 각 종류의 국수들이 차곡 차곡 쌓여 있다. 이곳은 농협 외에 국내 유명 기업체에서 자체 개발한 상품들도 많이 있다.



◀ 권영철(60세) 공장장. 40년을 함께 일해 왔다. 기계가 아무리 좋아도 사람만 못하다는 그는 인력이 더욱 중요하다고 말한다. 사장과 종업원들과의 관계가 아니라 동반자 관계일 뿐이라는 권 대표 말처럼 전 직원이 자기 공장처럼 열심히 일하고 있다.

까닭에 덥고 습한 기온 때문에 막 뽑아낸 국수를 실외에서 건조하기가 쉬웠다. 국수를 비롯한 다양한 분식류가 생겨났다. 그러나 늘 사업이 잘되었던 것은 아니었다. 한 지역에 국수공장이 난립하면서 과당경쟁은 피할 수 없었다. 자연스럽게 출혈이 심해졌고, 1970년대 후반이 되자 국수공장은 하나둘씩 문을 닫기 시작했다. 더욱이 1963년에 라면까지 출시되면서 경쟁은 더욱 치열해졌다. 그뿐만 아니었다. 1970년대에는 삼양을 비롯하여 농심 등 다양한 회사에서 출시한 라면이 국민 입맛을 사로잡기 시작했다. 국수는 더욱 설 자리를 잃었다. 1980년에 농협 하나로 마트와 생활물자 거래가 성사되면서 숭통이 트이는가 싶었지만, 공장 두 개를 다 꾸러가는 것은 여전히 어려운 일이었다. 결국, 가장 어려운 시기였던 1983년, 형이 운영하던 공장과 하나로 합치고, 1985년 제2공장 시설을 확장시키며 심기일전하기 시작했다. 그런데 이미 혼기가 차 결혼을 했던 권 대표는 국수 공장 하나만 바라보고 형과 둘이 있을 수 없다며 형에게 모든 것을 넘기고 미련 없이 호주로 이민을 떠난다. 형의 만류가 있었지만, 권 대표의 의지를 꺾을 수는 없었다. 1989년 호주에 간 권 대표는 평소 관심을 뒀던 정원관리 일을 했다. 그렇게 타향살이 생활이 시작되었다. 하지만 늘 가슴 한구석에 숨어있는 고향에 대한 그리움이 가득하였다. 조금씩 이민생활이 정착되면서 어느덧 국수에 대한 미련은 버린 듯했다. 그 무렵 형은 사업 수완을 발휘하여 국수공장을 잘 꾸러가고 있었다. 1995년 경상북도 성주에 최신 자동화 시설 공장을 준공하고, 소표국수 외에도 자사 기획 상품인 SB(Store Brand) 상품을 개발하면서 판매에 들어갔다. 그뿐만 아니었다. 국내 유수의 대기업에서 주문받아 생산하는 PB(Private Brand) 상품도 조금씩 늘어나기 시작했다.

위기를 지혜롭게 넘기다

1998년, 이민 생활 십여 년이 되던 해였다. 갑자기 고국에서 비보가 전해졌다. 혼자서 악전고투 어렵게 국수공장을 꾸려가던 형으로부터였다. 공장이 경매에 들어가게 되었다는 연락이 온 것이다. 문제는 자금 유통이었다. 생각만큼 국수 소비는 늘어나지 않았고, 판로도 그다지 시원스럽지 못했다. 결국, 당시 동아극장 옆, 권 대표 소유의 대구시 수창동 옛 공장건물까지 경매에 붙여졌다. 이 건물이 동생이었던 권 대표 소유로 된 것에는 특별한 사연이 있었다. 장남이 가업을 승계하는 것을 당연하게 받아들였던 시절이었지만, 아버지는 공장 건물만은 어린 시절부터 함께 고생했던 동생을 위해 물려주었던 것이다. 그런데 이마저도 잃어버릴 위기에 처했다. 이 소식을 들은 권호용 대표는 아내와 상의 끝에 고국으로 돌아온다. 급한 불을 꺼야 했기 때문이지만, 어린 시절 모든 추억이 남아 있었을 뿐 아니라, 소표국수가 있기까지 아버지가 흘린 땀의 흔적이 곳곳에 묻어 있는 건물을 한순간에 날려버릴 수 없었다. 아내 역시 흔쾌히 동조해준 것도 큰 힘이 되었다. 10여 년의 이민 생활을 끝내고 돌아온 권 대표는 천신만고 끝에, 경매에 넘어간 200여 평의 옛 공장과 반 토막 난 공장을 되찾았다. 천만다행이었다.

청식 대표이사에 오르다

1999년 8월 1일, 권호용 대표는 대양제면의 정식 대표이사직을 맡게 되었다. 평생 국수와 인생을 함께하라는 하늘의 뜻이었다. 그러나 공장을 운영하는 일은 마음과 달리 뜻대로 되지 않았다. 처음에는 직원들 봉급조차 제대로 줄 수 없었고, 세금이 밀리는 등 고전을 면치 못했다. 처음 그랬던 것처럼 공장 2층에 살림집

을 마련하고 직접 국수를 뽑고, 보일러를 고치고, 야간경비를 보는 등 1인 4역을 거뜬히 하면서 공장을 키워갔다. 2003년 1차 부도위기를 힘들게 연장했고, 2008년 세금 체납까지 고난의 연속이었다. 그러나 절망하지 않았다. 물론 종교의 힘도 한몫을 했다. 권 대표는 믿음이 자신을 일으켜 세울 원동력이라 믿었다. 조금씩 영업력을 키워가기 시작했고, 제품의 질에도 승부를 걸었다. “하늘은 스스로 돕는 자를 돕는다.”는 말처럼 조금의 운도 따라주었다. 우리나라에 국수가 새로운 음식으로 자리 잡기 시작했다. 단순하게 칼국수, 물국수 뿐만이 아니었다. 국수에도 참살이 바람이 불어 다양한 국수가 소비자 입맛을 공략했으며, 소비자 또한 면을 이용한 다양한 국수를 만들어 먹기 시작했다. 국수는 이제 어려운 시절에 먹던 음식이 아니라 특별한 입맛을 위한 고급 음식으로 자리를 잡아갔다. 권호용 대표 역시 소비자의 입맛에 맞추어 아주 가느다란 세실면, 국수의 고급화를 주도하는 금실면, 메밀국수면, 콩국수면을 포함해 아무도 생각하지 않았던 우동면까지 개발해 시장을 넓혔으며, 라면처럼 국수에 스프까지 함께 넣어 인기를 끌었다. 또한, 다양한 국수를 한 벌로 만들어 명절 선물이나 기업체 단체 선물 세트를 만들었다. 국수로 선물을? 아무도 생각하지 못했던 아이디어였다. 반응은 예상대로 들어맞았고, 지금까지 높은 인기를 구가하고 있다. 어렵던 시절을 힘들게 극복하며 지금의 대양제면이 있기까지의 그 과정을 아들 권진석(41세) 씨는 옆에서 고스란히 목격했다. 그래서 아버지의 꿈을 담아 새로운 대양제면의 미래를 준비하고 있다.

계급 체납자에서 모범납세자로 거듭나다

권호용 대표는 2013년 3월 4일을 영원히 잊지 못할 것이다. 매년 3월 3일은 납

세자의 날인데, 이 날 행사에서 권 대표가 모범납세자로 뽀뽀 표창장을 받았기 때문이다. * 세금을 체납하던 어려움을 겪었던 때가 겨우 5년 전이었다. 그런데 이제는 모범납세자로 우뚝 선 것이다. 이날따라 하늘이 무척 맑았다. 지난 시절이 떠올라 가슴이 뭉클해졌다. 아버지와 어머니, 형님 부부까지 떠올랐다. 하늘에서 아버지가 보고 계신다면 분명 어깨를 토닥거리 주었을 것이다.

이제 아들 권진석 씨도 가업을 이어가기 위해 일손을 돕고 있다. 직원도 수십 명 늘었고, 기계 역시 흐름에 맞게 현대화시켰다. 그뿐만 아니다. 경상북도 중소기업 공동브랜드 '실라리안'에 등록되어 제품을 생산하여 판매하고 있다. 이름만 대면 어린아이도 알 수 있는 큰 기업체에서 자체 상표로 개발한 PB상품도 생산해 주고 있다. 명실공히 탄탄한 중소기업의 반열에 올랐다.

아버지대에 방앗간과 국수공장으로 출발한 소표국수는 형의 손을 거쳐 자신이 받아 이끌어왔다. 이제 권호용 대표는 아들 권진석 씨에게 고스란히 물려주려고 한다. 그의 꿈이 있다면 100년, 200년 가업을 이어가며 온전하게 유지하는 것이다. 또한, 다른 상품들과 어깨를 나란히 하며 더욱 우수한 품질의 국수를 만드는 것이 목표다. 지금은 그 목표의 구부능선을 넘었다고 자신한다.

지금까지 대양제면을 이끌어오면서 수상 경력도 많다. 1958년 경상북도지사 장려상을 받은 것 외에 1994년 보건사회부 장관 표창과 2007년에는 경상북도지사 기업인 상을 받기도 했다. 성주공장에서는 국내 최장인 600m 자동이행 건조 시설을 갖추고 있으며, 고유의 다가수 숙성공법을 이용하여 쫄깃하면서도 부드러운 면발을 만들고 있다. 오늘도 권 대표는 창업 반세기 동안 축적된 제조기술로

* 납세자의 날은 매년 3월 3일이다. 2013년 3월 3일은 일요일이어서 행사는 다음날인 3월 4일에 치러졌다.

대양제면만의 특유의 맛을 지닌 최고의 제품만을 만들겠다는 신념으로 하루를 맞는다. 오래된 기업이라고만 자랑하지 않는다. 최고 품질의 제품을 만드는 것이 대양제면 최고의 자랑이라 말한다.

▷주소 : 경상북도 성주군 월항면 장산리 1528

▷전화 : (054)931-6373

▷1958년 창업(1948년에 문을 열, 3대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 성주에는 특별한 곳이 많다. 대양제면과 가까운 월항면에 세종대왕 왕자태실이 있으며, 조선시대 반가의 모습이 오롯이 남아 있는 한개마을도 유명하다. 또한, 수륜면에 법수사지 삼층석탑이 있고, 가야산과 가야산야생화식물원도 사람들이 많이 찾는 곳이다. 그리고 수륜면 무흘구곡 제1곡에서 5곡까지의 신비로운 모습은 자연이 주는 경관에 눈을 떼지 못하게 한다.
(성주군청 홈페이지 : www.seongju.go.kr)



▲ '실라리안' 국수선물 세트.
다양한 종류의 면을 모아 선물 세트를 만드는 발상이 기발하다.

▲ 대양제면에서 고급화환 '금실면'이다.
가늘고 쫄깃한 면발과 부드러운 맛이 일품이다.



동성연탄을 지금까지 꾸려온 장주영(89세) 옹. 90년 세월을 살아온 흔적이 인생이 준 흉장처럼 흰 머리와 길게 패인 주름살로 남았다. 잔잔히 미소는 아직도 소년 같다.

연탄

우리나라 연탄의 역사와 함께한 예천 동성연탄

봄 햇살이 반짝인다. 먼 데 산허리 꽃들이 피고 지고, 연녹색 이파리가 앙상한 가지에 붙어 겨우내 움츠렸던 기지개를 켜다. 온통 검은색 이미지만 떠오르는 '연탄공장'을 찾아가는 길이 싱그럽고 제법 낭만적이다. 예천에 도착하자 천년고찰 용문사와 우리나라 대표 물놀이 회룡포가 그림고, 삼강주막 뒷마루에 걸터앉아 마시는 누룩 내음 진한 막걸리 생각이 간절하다. 아무리 오래된 연탄공장이지만 별다른 것이 있을까. 오랜 세월 석탄으로 다져진 검은 땅 위에 낡은 콘크리트 건물들의 어두운 그림자, 검은 먼지 날리는 공간에서 쇠소리 심하게 내며 짙혀 나오는 구공탄, 얼굴에 검은 연탄을 칠한 전사 같은 사람들의 무표정한 모습……. 이러한 장면들이 겹쳐지며 행복한 봄날의 상념을 깨운다.

예천 읍내로 들어서자 한천을 가로지르는 다리가 반긴다. 그 아래로 잔잔히 흐르는 물길은 햇살을 받아 반짝이고, 바람은 물결에 무늬진 아름다움을 연출한다. 그 아래로는 오랜 세월 물길에 반질반질 닳은 돌들이 물속을 가득 메우고 있다.



▲ 40년을 이어온 동성연탄 전경이다. 멀리 산처럼 쌓여 있는 분탄 위에 굴착기가 팔을 굽힌 채 건물 벽에 기대어 쉬고 있다. 창고 같은 건물 측면에 '예천합동'이라 적힌 흰 페인트 글씨가 세월을 담담히 알려준다.

동성 연탄 스케치

'동성연탄', 이곳은 40여 년 가까이 자리를 지키고 있는, 예천에 딱 하나 남은 연탄공장이다. 입구에 들어서자 조금 전 한천에서 보았던 물빛이 넓은 바닥에서 반짝인다. 검은 흙이 봄 햇살에 반사되면서 그렇게 아름다운 모습을 보여주는 것이다. 석탄이 오래 다져지면서 반짝반짝 빛을 낸다는 사실을 처음 알았다. 멀리 산처럼 쌓여 있는 분탄 위에 굴착기가 팔을 굽힌 채 건물 벽에 기대어 쉬고 있다. 창고 같은 건물 측면에는 '예천합동'이라 적힌 흰 페인트 글씨가 세월을 담담히 알려준다. 그 옆에는 한눈에 봐도 오래된 콘크리트 건물이 검은 얼룩으로 덮인 채 서 있고, 흡사 지옥문 같이 어둡고 네모난 공장 입구가 커다랗게 아가리를 벌리고 있다. 그 속에서 쉼 없이 쏟아져 나오는 연탄들이 미리 대기 중인 트럭에 몸을 싣는다. 귀청을 울리는 기계음 속에서 바쁘게 연탄을 찍어내는 사람에게 간단히 목례로 인사를 건네자 바쁘게 움직이는 중에서도 하얀 치아를 드러내며 웃는다. 그러면서 한 손으로 사무실 건물을 가리키고, 다른 한 손으로는 연탄을 정리한다. 그 모습이 순박하다. 짧은 미소에서 지금까지 굳어있던 이곳에 대한 이미지가 단번에 날아간다.

이방인의 모습을 확인한 사무실에서 한 사람이 미닫이문을 열고 나오며 인사를 건넨다. 한눈에 보아도 현재 아버지 대를 이어 이곳을 꾸려가고 있는 장병호(55세) 대표다. 안내를 받아 사무실로 들어가자 바닥은 연탄 공장답게 검은색을 띠고 있다. 그 속에는 70년대에나 보았을 법한 회색 칠이 된 철제책상이 몇 개 놓여 있고, 작은 냉장고 앞으로 둥근 테이블이 있다. 음료수병을 앞에 놓고 앉았다. 또 한 사람, 이곳을 함께 꾸려가고 있는 장병호 대표의 동생 장성일 씨다. 얼굴은

막 연탄공장에서 나온 것처럼 얼굴에는 검은 가루가 묻어 있다. 이곳이 어떤 곳인가를 잘 설명한다.

동성 연탄이 있기까지

우리나라 연탄 역사와 사연은 <김천합동연탄>편에서 미리 언급했기에 생략하겠다. 이곳 동성연탄 또한 우리나라 연탄의 역사와 맥을 함께 해온 곳이다. 처음 문을 연 장주영(89세) 옹은 이곳 예천이 고향이다. 옛날 젊은 시절에는 교직에도 몸담았고, 한때 공직 생활도 했었다. 그러다 대구로 터전을 옮기고, 1962년 대구 시 서구 원대동에서 '삼성연탄'을 열면서 연탄과 인연을 맺게 된다. 그 무렵 연탄은 우리나라 주요 에너지원이었다. 호황과 불황을 거듭하면서 얼마간 대구에서 연탄과 씨름을 한다. 그곳에서 그는 연탄 만드는 기술을 완벽하게 익힌다. 직접 일꾼들과 몸을 부딪치면서 일한 덕이었다. 그 인연이 계기가 되어 이번에는 터전을 강원도 태백으로 옮겨갔다. 그곳에서는 연탄 원료가 되는 광업소를 운영한다. 인연은 이렇게 연결 고리를 만들어 이어졌다. 얼마간 세월을 광업소에서 보낸 장주영 옹은 지천명의 나이가 가까워져 오자 길었던 타향살이를 정리한다.

고향 예천으로 돌아온 장주영 옹은 지금까지 몸 바쳐 일해 왔던 연탄공장을 또 다시 시작한다. 연탄과 참 질긴 인연이었다. 예천군 예천읍 백전동 예천여고 앞에서 '백전연탄'을 열고 연탄 만드는 일을 천직처럼 여기며 일을 했다. 당연히 아들들 기억 속에는 얼굴에 늘 검은 석탄이 묻어 있는 아버지뿐이었다. 40명이 넘는 직원을 거느린 회사에서 사장이라며 뒷짐을 지고 지시만 할 수도 있었지만 아버지는 그러지 않았다. 항상 현장에서 직원과 함께했다. 분탄의 종류도 다양했다.



▲ 삼부자가 함께 선 모습. 옷은 모습이 푹 닳았다.



◀ 동성연탄은 미리 만들어 놓지 않는다. 주문이 들어오면 연탄을 찍어내기 시작한다. 그래서 재고가 없다.

각각 종류에 따라 배합을 달리 해야 했다. 연탄 품질은 분탄의 배합을 어떻게 하느냐에 달려 있기 때문에 조금이라도 더 좋은 연탄을 만들기 위해 노력했다. 연탄이 호황을 이루고 자식들을 외지에서 공부시킬 정도로 여유 있을 때에도 연탄 원료인 분탄 배합은 늘 손수 챙겼다. 기계화가 이루어지기 전이라 어쩔 수 없었다. 그래서 늘 얼굴에는 검은 탄가루가 묻어 있었던 것이다. 하지만 그런 덕분에 인근 지역에서는 이름만 대도 알 만큼 품질을 인정받게 된다.

현재 동성연탄이 있는 예천읍 무리실길에 공업지역으로 지정되면서 백전동에 서 자리를 옮겨왔다. 세 명이 함께 운영하는 '예천 합동 연탄'이었다. 그러나 품질이 우수한 연탄을 만들기 위한 노력은 늘 변함이 없었다. 생활하는 집도 공장과 담장 하나 사이에 지어서 생활했다. 세월은 어김없이 흘렀다. 1980~1990년대 정부의 에너지 정책이 석탄에서 유류로 바뀌기 시작했다. 연탄은 점점 사양길로 접어들었다. 생산량이 줄어들고 전국에 300여 개 중소 연탄공장이 하나둘씩 문을 닫기 시작했다. 함께 꾸려왔던 두 사람도 공장에서 손을 떼었다. 그러나 장주영은 농촌마을이 유지되고 있는 한 연탄 소비가 절대로 사라지지 않을 것이라는 굳건한 믿음으로 버텼다. 적게 만들고 욕심을 버리면서 공장을 이끌어 갔다. 직원도 줄어들었고, 수요도 옛날에 비해 1/5로 줄어들었다. 그리고 70을 바라보는 나이가 되자 이제 홀로 꾸려간다는 것이 힘겨워지기 시작했다. 하지만 문을 닫을 수는 없었다. 평생을 검은 흙과 함께해온 인생이었다. 늘 얼굴과 옷에는 검은 연탄가루가 묻어 있었지만, 마음만큼은 깨끗했다고 자부했다. 1990년대 초, 서울에서 직장에 다니고 있던 맏아들에게 가업을 이어받을 것을 권유했다. 아버지 혼자 연탄공장을 꾸려간다는 것이 힘에 부치고 아버지가 평생을 일궈온 일을 누군가는

이어가야 한다는 사명감이 아들 마음을 움직이게 했다.

맏아들은 물론 둘째 아들까지 합세를 했다. 아버지 뜻을 받들어 두 아들 역시 욕심부리지 않았다. 제품 품질에만 신경을 썼고, 판매까지 직접 하면서 유통망도 다른 사람에게 의존하지 않았다. 연탄도 주문이 들어오면 만들었다. 당연히 재고가 생길 수 없었다. 공장을 운영하면서 그렇게 생산한 연탄을 산매가로 직접 판매하니 일석이조였다. 게다가 의외의 기회가 찾아왔다. 외환 위기가 오면서 유가가 폭등하자 연탄 경기가 조금씩 살아나기 시작했다. 연탄 겸용 보일러가 인기를 끌면서 연탄을 찾는 사람들이 많아졌다. 물론 과거 호황기 시절에 비하면 미미하지만, 그런대로 꾸려갈 힘이 생겼다. 더 줄지 않는다면 평생을 이어가다 아버지처럼 자식에게 물려줄 생각이다. 형제는 아버지가 일궈놓은 가업을 20년간 그렇게 꾸려왔다.

한편, 2013년 4월 현재 판매가 420원 연탄 한 장 생산하면 270원 정부 지원금이 나온다. 서민의 주 에너지인 까닭이다. 그래서 전국에 연탄공장이 더 줄지 않고 조금씩 늘어나는 추세라고 할 수 있다. 안동, 영주, 상주, 의성, 봉화 등 경북 북부 지방으로 팔려나가고 있다. 그러나 전국 46개 연탄공장 중에서 경상북도에만 열두 곳이나 난립해 있다. 서울에 두 곳, 강원도 아홉 곳에 비하면 많은 편이다. 그러자 과당 경쟁이 불가피해졌다. 질적 저하로 이어질 수 있지만, 양심상 그럴 수 없는 일이었다. 여전히 우수한 품질로 경쟁을 벌인다. 늘 자신이 있었으며, 앞으로도 그럴 것이다. 농촌에 인구가 줄어들면서 연탄 소비도 주춤해졌다. 그러나 여전히 일 년에 약 400만 장 생산해내고 있다. 2006년에 800만 장 생산하던 것에 비하면 반으로 줄었지만, 더는 욕심내지 않는다.

장주영 옹

평생을 검은 흙과 함께해온 인생이었다. 장병호 대표의 안내로 장주영 옹을 직접 만날 수 있었다. 공장과 담장 하나를 사이에 두고 있는 단층 양옥집으로 찾아갔다. 밖에서 잠시 기다리자 안에서 반가워하는 기척이 들리고, 허리가 구부정한 노인 한 분이 미소와 함께 나왔다. 90년 세월을 열심히 살아온 흔적이 인생이 준 훈장처럼 흰 머리와 깊게 패인 주름살로 남았다. 잔잔한 미소는 아직도 소년의 모습이었다. 다소 왜소한 체격이라 검은 흙과 함께 억척같은 삶을 살아왔다는 것이 상상이 되지 않았다. 반갑게 잡아오는 손이 참으로 부드럽고 따뜻했다. 꼭 쥐는 손을 놓지 않는다. 나이가 들어 하나둘씩 가까운 벗이 세상을 떠나고 조금씩 세월에 잊힌 자신을 누군가 찾아준다는 사실만으로도 행복해했다. 몸이 젊은 날 같지 않은 것은 당연한 일일 것이다. 부족하면서 공장으로 함께 걸었다.

공장을 배경으로 사진을 담는 손이 설렌다. 햇살은 흰 머리카락에 역광으로 실루엣을 만들어내고, 바람은 머리카락을 날려 구순(九旬)의 아름다움에 미묘한 예를 보탠다. 얼굴에 잔잔히 흐르는 미소는 희어진 눈썹과 함께 어울려 나이 든 모습이 이처럼 아름다울 수도 있다는 사실을 일깨운다. 아무리 악한 사람이라도 순하게 빠져 든 것 같은 촌박무화(村槓無華)의 미소였다. 삼부자가 함께 선 모습에서 미소가 똑 닮았다. 보는 이가 더 행복했다.

공장 사무실로 함께 들어가 의자에 앉았다. 지난 과거를 담담히 들려주었다. 간혹 귀가 잘 들리지 않아 큰 소리를 내야 했지만, 그마저도 즐거워했다.

작별 인사에서 아쉬운 표정을 짓는다. “지금 가시면 언제 또 오노?” “일 없어도 자주 놀러 와. 꼭!” 이 몇 마디에 세상보다 더 넓은 정이 담겨 있다. 부여잡은 손을

오랫동안 놓지 않는다. 손바닥을 통해 전해오는 정이 가슴 속에 차곡차곡 쌓인다. 사무실 앞에서 차가 빠져나갈 때까지 장주영 옹은 오래오래 손을 흔든다.

▷주소 : 경상북도 예천군 예천읍 무리실길 21

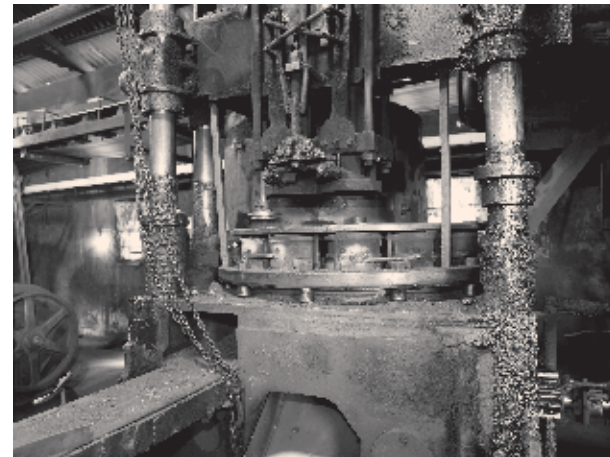
▷전화 : (054)652-2222

▷1977년 창업(2대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 봉황은 대나무 열매인 연실이 아니면 먹지를 않고, 예천 물이 아니면 마시지 않는다고 한다. 그런 만큼 예천은 물 맑고 공기가 좋은 곳이다. 예천에는 천년고찰 용문사가 있다. 용문사에는 운장대와 목각후불탱이 유명하다. 또한, 우리나라 최고의 물들이 마을 회룡포와 삼강주막이 있으며, 예천읍내에 고려시대 최고의 균형미를 자랑하는 개심사지 오층석탑이 있다. 용문면 금당실 마을에서 양반가의 삶을 체험해 보는 것도 좋을 것이다.

(예천군청 홈페이지 : www.ycg.kr)



술

- 천상병

나는 술을 좋아한다.
그것도 막걸리로만
아주 적게 마신다.

술에 취하는 것은 죄다.
죄를 짓다니 안될 말이다.
취하면 동서사방을 모른다.

술은 예수 그리스도님도 만드셨다.
조금씩 마신다는 건
죄가 아니다.

인생은 고해苦海다.
그 괴로움을 달래 주는 것은
술뿐인 것이다.

3대째 가업을 잇고 있는 생막걸리 양조장
예천 풍양합동양조장

막
걸
리

천국의 시인 천상병 님이 쓴 막걸리에 대한 시다. 인생을 고통의 바다로 표현 하면서 자신의 괴로움을 달래주는 것이 막걸리라고 했다. 이렇듯 우리 민초들에게 있어 빠질 수 없는 것이 바로 막걸리였다. 고인이 되신 조선일보 칼럼리스트 이규태 선생이 말씀하셨다. “‘독도’는 우리 땅이요, ‘무궁화’는 우리 꽃이며, ‘아리랑’은 우리 노래이듯이, ‘막걸리’는 우리 술이다.” 한여름 구슬땀 흘리며 일을 하다가 느티나무 그늘에서 잠시 쉬는 농부의 목을 시원하게 만들어주던 것도 막걸리요, 시골 장날 푸성귀 난전에 하루 윈 종일 몇 푼 모아 주린 배를 채워 주는 것도 막걸리였으며, 막노동꾼의 힘든 일 자투리 시간에 힘겨움을 잊게 만드는 것도 막걸리였다. 비오는 날 달큰한 배추전 곁들여 한 잔 마시면 빗소리 자장가 삼아 한 잠 늘어지게 자게 만드는 것도 막걸리요, 5일 장날 장터에 서성이다 우연히 마주친 묵은 벗과 정을 나누는 것도 막걸리가 있어서 가능한 것이다. 막걸리는 서민이 즐겨 마시는 대표 술이었을 뿐 아니라 옛 선비들 또한 즐겨 마신 술이다. 서민들

배를 채워주고 힘든 노동을 잊게 하며, 삶에 활력을 불어넣어 주었던 술인가 하면, 선비들 술자리에 시와 음악과 함께하며 풍류가 저절로 생기게 하였으니, 이로써 막걸리는 우리의 술이 분명하다.

오덕삼반의 술 - 탁주

막걸리에는 예부터 오덕(五德)과 삼반(三反)이란 것이 있다고 한다. 취하되 인사 불성일 만큼 마시지 않음이 제 일덕(一德)이요, 새참에 마시면 요기되는 것이 이덕(二德)이며, 힘이 빠졌을 때 기운을 돋우는 것이 삼덕(三德)이고, 안 되던 일도 마시고 넘치시 웃으면 되는 것이 사덕(四德)이며, 더불어 마시면 응어리 풀리는 것이 제 오덕(五德)이다. 삼반(三反)이란, 아무 일도 하지 않고 놀고먹는 사람이 마시면 속이 끓고 트림만 나며 숙취를 부르니 근로지향(勤勞志向)의 반유한적(反有關的)이요, 서민들이 즐겨 마시니 서민지향의 반귀족적(反貴族的)이며, 군관민이 참여하는 각종 제례나 대사 때 고을의 합심주로 막걸리를 돌려 마셨으니 평등지향의 반계급적(反階級的)이 그 세 번째이다.

조선조 초에 대표적인 유학자 정인지(鄭麟趾)는 막걸리를 의미있게 표현했다. 막걸리는 젓과 빛깔이 같다 하여 막걸리는 노인들의 젓줄이라며 아기들이 젓으로 생명을 키워가는 것에 비유했다. 이것은 노인들의 영양 보급원뿐 아니라 무병장수(無病長壽)의 비밀을 뜻하기도 했다. 조선조 최초로 사헌부와 사간원의 양관 대제학(兩館 大提學)을 지낸 서거정(徐居正)이나 김시습(金時習)의 술벗 손순효(孫舜孝) 역시 만년에 밥 대신 막걸리를 마심으로써 무병장수한 경우이다.

막걸리의 역사와 효능

요즈음 힐링 열풍을 타고 막걸리가 전국적으로 상종가를 치고 있다. 서민의 대표적인 술 막걸리가 우리 몸에 좋다는 사실을 구구절절 늘어놓지 않아도 아는 사람은 다 안다. 양주와 와인, 소주와 맥주에 밀려 찬밥 신세가 되었던 서민의 술. 막노동꾼이나 시골 농사꾼이 잠시 새참 때 마시는 술이라는 인식이 박혀 도심의 네온사인 아래서 밀려난 지 오래였다. 그런데 어느 날부터 우리의 전통술이란 수식어가 붙는가 하더니 웰빙과 힐링의 대표 술로 자리매김 하고 있다. 시대와 세월의 흐름에 따라 사람뿐만 아니라 술도 팔자가 변할 수 있는가 싶다. 변비 예방이나, 다이어트, 면역력 강화, 피로회복, 갱년기 장애 등등 그 효능이야 익히 알려져 있으니 생략하기로 하고, 막걸리의 역사에 대해서만 잠시 언급하고자 한다.

예부터 고관대작이나 부호들의 집에서는 밀술, 즉 증류주를 주로 애용했다고 전해진다. 지금의 안동소주나 이강주처럼 도수가 높은 술을 즐겨 마셨고, 이 술은 술맛이 독해 금방 취하고 빨리 깬다는 기록이 있다. 그러나 삼분의 일이 노비이고, 삼분의 일이 평민이었던 당시 일반 백성들은 하루 끼니조차 연명하기 어려운 시절이 많았다. 사정이 이러하니 쌀을 이용해 술을 만들어 마신다는 것은 상상도 할 수 없는 일이었다. 그래서 생각해 낸 것이 맛이 탁하고, 빛깔이 진한 술이라고 알려진 '탁주'다. 지금 우리가 마시는 막걸리가 탁주라고 불리는 것을 볼 때 맑은 술을 뜨고 남은 찌꺼기를 물에 희석하여 마신 것이 탁주가 되어 서민들에게 애용되었던 건 아닌가 생각할 수 있다. 그러나 예부터 서민들이 마시는 탁주는 따로 있었다. 서민이 마시는 술은 시간이 오래 걸리거나 비싼 원료를 사용할 수 없었다. 그래서 값이 다소 싼 재료를 이용하되 며칠을 숙성시키면 배도 부르며, 시원

하고, 감칠맛이 나는 막걸리를 빚기 시작했던 것이다. 밀 막걸리, 수수 막걸리, 보리 막걸리, 옥수수 막걸리, 심지어 조 껍데기 막걸리까지 생겨났다. 그 지역에서 흔히 구할 수 있는 농작물을 이용해 막걸리를 만들어 마신 것이다. 이규보는 《동국이상국집》에서 “벼슬길에 오르기 전에는 백주(탁주)를 즐겨 마셨고, 벼슬길에 오른 후에는 맑은 청주를 마시게 되었다.”고 적고 있다.

유교국가 조선시대에 와서는 집집마다 제례를 지내기 위해 직접 술을 빚게 되니 그 원료나 방법에 따라 술의 종류도 다양해졌다. 그래서 생겨난 것이 가문과 집안의 특성을 살려 빚은 ‘가양주(家釀酒)’이다. 하지만 그것도 잠시, 구한말 조선을 침탈한 일본은 1909년 주세법을 공포하여 집집마다 술 빚는 것을 금했다. 이 때문에 가양주 문화가 사라지게 되었고 우리 전통술의 맥이 끊기고 말았다. 해방 후에도 사정은 마찬가지였다. 먹을 것이 귀했던 궁핍한 시절, 쌀을 이용한 술 제조법이 금지되고, 막걸리는 보리와 옥수수 그리고 밀가루를 이용해 만들기 시작했다. 이때 외국에서는 맥주와 위스키가 들어와 우리나라 막걸리는 더욱 사양길로 접어들었다. 그리고 맥주와 희석식 소주의 전성시대가 열린 것이다.

비살균 막걸리가 행정 구역마다 독과점으로 운영되었고, 겨우 살아남은 양조장들은 자구책을 강구하기 시작했다. 맛에 승부를 걸면서 막걸리 연구에도 박차를 가하였다. 나라에서도 몇 번의 정책 입안 끝에 독과점 정책이 풀리자 막걸리 전국시대가 열리고 시대 흐름에 따라 웰빙과 힐링 열풍에 편승하여 독한 소주와 양주가 관심에서 멀어지는가 하면 천대받던 막걸리가 인기를 끌게 되었다.

유산균 덩어리 막걸리는 우리 몸속의 독소들을 배출시켜주는 역할을 하니 서양의 독주 위스키와 맥주, 소주는 비할 바가 못 된다. 그런데 막걸리가 세계적인



▲ 풍양양조장은 새로운 것을 강조하지 않는다. 당시에 이 술독이 주류제조업 허가증이나 마찬가지였다. 술독 각각에 번호와 용량, 그리고 허가 년도가 적혀있는데 1963년이란 흰 글씨가 선명하게 지난 세월의 묵은 맛을 전한다. 옛것에 순응하며 옛날 방식 그대로 용기를 사용하여 막걸리를 익히는 것이다. 그래서 그 맛이 한결같다. 예부터 용기란 숨을 쉰다고 알려져 왔다. 그래서 주식물의 저장고, 단술, 주류 발효 도구로 사용되었다. 이것은 우리 한민족만이 가지는 독특한 용기이다. 그래서 더 정겹게 느껴지는 것이다.

로 인기를 구가하고 있는 요즈음 심히 걱정거리가 하나 생겼다. 김치, 비빔밥, 독도, 아리랑, 고구려 등등 우리 것을 자기들 것이라고 생떼를 쓰는 이웃나라들이 있는데 막걸리마저 자기들 것이라고 우기면 어쩌나 하는 것이다.

풍양양조장

예천군 풍양면 소재지 한 골목 귀퉁이에 오래된 양조장이 하나 있다. 이름 하여 '풍양탁주'다. 무려 3대가 대를 이어 내려오고 있는 만큼 역사도 깊고 막걸리도 맛있다. 낡은 기둥에 '풍양탁주'라고 적힌 사각 간판이 달랑 붙어 술 빛는 집이란 것을 알린다. 입구에 들어서면 시큼하게 술 익는 냄새가 코끝을 자극하고 술꾼의 입에 침이 고이게 만든다. 그리고 얼굴에 난 주름이 지난 세월을 이야기하듯 지극한 눈의 할아버지가 이방인을 반긴다. 그 뒤로 눈에 들어오는 것은 이 집의 내력을 말해주는 안채 건물이다. 아담한 마당을 앞에 두고 정면 5칸, 미송으로 된 문과 유리가 촘촘한 띠처럼 어울려 일제강점기에 지은 근대 건축물의 모습을 오롯이 보여주고 있다. 술을 빛는 집이라는 생각이 들지 않을 정도로 정갈하다. 유리 너머에는 얇고 투명한 커튼이 은은하게 아름다움을 더하고, 한때 복적거렸을 사람들 모습을 상상하니 격세지감에 가슴은 촉촉하게 물든다. 다만 이 집과 역사를 함께했던 큰 술독들이 마당에 줄지어 서서 길손을 위로한다. 옛날에는 이 술독이 주류제조업 허가증이나 마찬가지였다. 술독 각각에 번호와 용량, 그리고 허가 연도가 적혀 있는데 1963년이란 흰 글씨가 선명하게 지난 세월의 묵은 맛을 전한다. 이 집은 스텐 발효기를 사용하지 않고 아직도 이 옹기에 술을 익힌다. 옛것에 순응하며 옛날 방식 그대로 옹기를 사용하여 막걸리를 익히는 것이다. 그래서 그 맛

이 한결같다. 예부터 옹기는 숨을 쉰다고 알려져 왔다. 그래서 주식물의 저장고, 단술, 주류 발효 도구로 사용되었다. 이것은 우리 한민족만이 가지는 독특한 옹기이다. 그래서 더 정겹게 느껴진다.

그런데 이보다 더 반가운 것은 양조장을 꾸려가고 있는 여사장님이다. 일반적으로 술도가를 운영한다고 하면 남자일 것이라 생각하기 쉽다. 풍양탁주는 이러한 편견을 단숨에 뒤집어 버린다. 길손의 마음을 따스하게 만드는 것은 여인의 미소, 누추한 곳이라며 부끄럽게 고개를 숙이는 겸손한 모습. 바로 풍양탁주를 이끌고 있는 김현숙 사장이다. 참으로 복성스럽게 푼터분한 모습이다. 고운 피부와 초롱한 눈매에 정이 푹푹 흐른다. 이 집이 처음 문을 연 것은 일제강점기 시절, 지금의 사장 김현숙 씨의 시조부였다. 일본은 주세법을 만들어 집에서 술 빛는 것을 금지시키고 일정 인구에 하나씩 양조장을 허가해 운영하게 했다. 풍양탁주도 그렇게 생겨났다. 그렇게 면면히 이어오다 시조부가 돌아가시자 시삼촌이 가업을 승계하여 꾸려왔고, 또다시 시숙이 이어받았다.

광복을 맞이하고 한국전쟁이 끝나자 전 국민은 만성 식량부족에 시달렸다. 이때 또다시 쌀로 막걸리를 빛는 것을 금지했다. 미국으로부터 밀가루 원조가 이루어지고 전 국민은 수제비, 칼국수 등 분식으로 허기진 배를 채웠다. 그때 밀가루로 막걸리를 만들었다. 1970년대 막걸리 전성시대를 맞이하고 양조장은 호황을 이루었지만, 1980년대에 이르러 서민과 농민의 대표 술인 막걸리는 사양길로 접어들었다. 그 여파로 양조장을 꾸려가던 선대는 대구와 김천에서 새로운 사업을 열고 이곳 양조장은 잠시 문을 닫는 듯했다. 그런데 6개월 후 대구에 살던 며느리 김현숙 씨가 선뜻 자신이 꾸려가겠노라 나섰다. 기억과 갈망이 녹아 있는 고향의

삶이었지만 도회지의 삶이 부족한 것은 아니었다. 그러나 지난 세월 추억이 고스란히 묻혀 있는 이곳에 대한 유혹을 뿌리칠 수 없었다. 준비도 되기 전에 책임을 자처했던 만큼 좋은 결과를 기대하지 않았다. 물론 그랬다. 여자로서 쉬운 일은 아니었다. 그러나 서두르지 않았다. 첫술에 배부를 수 없었다. 다만 옛날 방식 그대로를 고집하며 차분하게 양조장을 꾸려가며 근처에 막걸리 시장을 잠식했다. 경상도 특유의 끈끈한 정과 입맛에 길들여진 사람들의 우직한 충심에 막걸리는 맛을 더했다. 또한 여성 특유의 꼼꼼함과 성실함이 더해져 지금까지 삼대를 이어 오게 된 것이다. 한때 문을 닫을까 생각도 했지만 장사가 잘 될 때는 잘 하다가 조금 어렵다고 쉬이 문을 닫을 수는 없었다. 남의 이목도 있었고, 자신에 의해 대를 이어온 가업의 맥이 끊어진다는 것을 스스로도 용납할 수 없었던 것이다. 그런데 또다시 위기가 닥쳤다. 이름하여 막걸리 춘추전국시대가 열린 것이다.



◀ 마당 한 귀퉁이에 작은 탁자가 놓였고, 그 위에는 양조장을 자랑이라도 하듯 단정하게 디자인된 막걸리병이 올려져 있다. 시골에서 보기 드물게 깔끔한 디자인이 이 집 사장님의 모습과 무척 어울린다. 그 옆으로 묵은 김치와 손두부가 길손의 입맛을 자극한다.



▲ 재료 보관 창고에서 다음에 만들 재료를 세고 있는 김현숙 사장

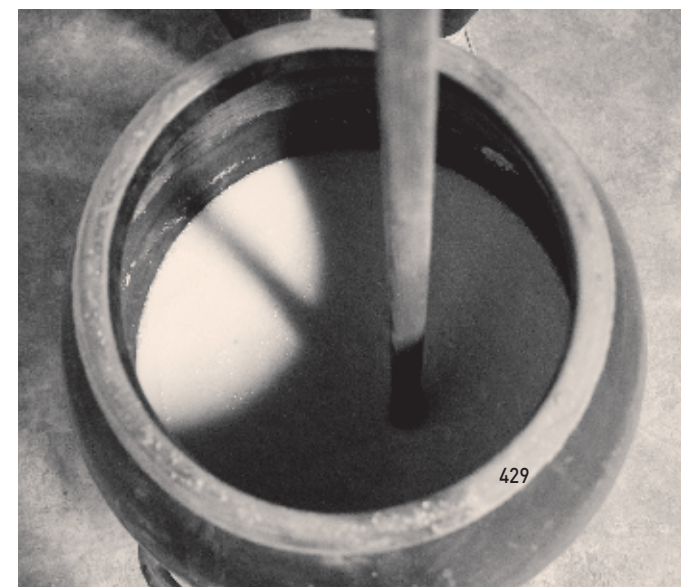


◀ 일제강점기에 문을 연 풍양탁주. 삼대를 이어온 이 집의 술 맛은 그 긴 역사만큼이나 풍부하다. 쌀 100퍼센트 풍양막걸리는 첫 맛은 상큼하다. 목 넘김이 시원하고, 뒷맛이 다른 지방의 막걸리처럼 쨍쨍한 맛이 아니라 와인처럼 부드럽고 긴 여운을 남긴다. 야단스럽지도 자극적이지도 않다. 무덤덤한 우리네 인생처럼 막걸리는 우리 앞에 놓여 가식 없는 맛을 선사한다. 마치 순종의 미덕처럼 순한 맛이다.

발효주 막걸리는 미생물인 유산균과 효모균이 살아 있는 술이다. 그래서 늘 유통기한이 문제였다. 때문에 법적 제한도 있었지만 서울의 큰 기업형 양조장에서 쉬이 침범을 하지 못했다. 그러나 2001년 '공급구역제한제도'가 풀리자 살균 막걸리가 생산되고 제조기술과 냉장보관, 용기의 새로운 개발이 이루어짐과 동시에 생막걸리의 유통기한을 늘이는 방법도 생겨났다. 비로소 전국에 막걸리가 뒤섞여 사람들의 입맛을 사로잡기 위해 일전을 벌이고 있는 것이다. 서울과 부산의 막걸리가 저가로 공급되며 가격 경쟁에 어려움을 겪게 되었다. 그러나 김현숙 사장은 흔들림이 없었다. 다만 맛과 질은 떨어뜨리지 않고 생산단가를 낮추는 방법을 개발했다. 자세한 내용에 대해서는 비밀이라며 입을 다물고 생긱이 웃지만 미소 속에 그녀의 단호한 의지를 엿볼 수 있다. 또한 팔려나갈 만큼만 예상해서 막걸리를 만들어 재고 부담이 없게 한 것도 위기에 대응하는 하나의 방법이었다. 살짝 부족한 양이 이곳 막걸리 입맛에 길들여진 사람들에게 갈증을 일으켜 자주 찾게



▶ 창고의 벽체. 특이하게 흙벽 사이 둥근 나무기둥이 대각선으로 들어가 마치 천장의 한 종류인 고미반자의 모습을 하고 있다. 그 이유는 술을 빚는 재료가 벽과 떨어지게 하기 위해서이다. 깨어지기 쉬운 용기를 보호하고, 술의 재료인 쌀에 통풍을 원활하게 하려는 의도다.



▶ 막걸리의 어머니, 주모(酒母)가 익어가는 중이다.



◀ 일반적으로 술도가를 꾸려간다고 하면 남자일 것이라 생각하기 쉽다. 풍양탁주는 이러한 편견을 단숨에 뒤집어 버린다. 길손의 마음을 따스하게 만드는 것은 여인의 미소, 누추한 곳이라며 부끄럽게 고개를 숙이는 겸손한 모습. 바로 풍양탁주를 이끌어가고 있는 김현숙 사장이다. 고운 피부와 초롱한 눈매에 정이 뚝뚝 흐른다.

했다. 그래서 조금씩 소비가 늘어나게 되는 계기가 되었다. 욕심을 비우고, 정성을 다하는 것 자체로서 만족을 느꼈고, 한결같은 맛을 내는 것에 최선을 다했다.

다시 공장을 스케치해보자. 안채와 마주하고 있는 공장 안으로 들어서면 고두밥을 퍼내면서 하얗게 피어오르는 김이 작은 작업장 안을 가득 채워 온기를 더한다. 두건을 두르고 마스크를 낀 할아버지의 손길이 바쁘다. 그 옆으로 술의 어머니라 불리는 주모(酒母)가 작은 옹기단지에 들어 있다. 귀퉁이에 한적하게 놓여 있지만 사실 그 속은 지금 요란하다. 종국과 고두밥이 뒤섞여 균을 배양하느라 서로 사랑을 나누고 있다. 서두르지도 않는다. 딱 알맞은 시간을 기다린다. 이렇듯 기다림의 시간이 더 많은 것을 견디게 하고 캄캄한 어둠 속에서 막걸리의 참맛을 탄생시키는 것이다.

작은 쪽문을 지나면 항상 20도를 유지하며 술을 익히는 공간이 나온다. 마당



◀ 김현숙 사장의 친오빠. 지금 이곳에서 일손을 돕고 있다. 얼굴에 뿌연 가루를 덜어쓰고도 카메라를 들면 인상 좋은 웃음을 나누어 준다.

에 놓여 있는 같은 옹기에 술이 보글보글 소리를 내며 익어가고 있다. 운이 좋아야 만날 수 있는 보기 드문 장면이다. 투박한 옹기는 낡은 듯 보이지만 생명력을 담아 살아 숨 쉬고 있다. 이것이 서로 뒤섞여 보글보글 며칠을 견디면 시원하고 깔끔한 '풍양생막걸리'가 탄생된다.

마당 한 귀퉁이에 작은 탁자가 놓였고, 그 위에는 양조장을 자랑이라도 하듯 단정하게 디자인된 막걸리병이 올려져 있다. 시골에서 보기 드물게 깔끔한 디자인이 이 집 사장님 모습과 무척 어울린다. 그 옆으로 묵은 김치와 손두부가 길손의 입맛을 자극한다. 막걸리의 첫 맛은 상큼하다. 그리고 목넘김이 시원하고, 뒷맛이 다른 지방 막걸리처럼 쫄쫄한 맛이 아니라 와인처럼 부드럽고 긴 여운을 남긴다. 야단스럽지도 자극적이지도 않다. 무덤덤한 우리네 인생처럼 막걸리는 우리 앞에 놓여 가식 없는 맛을 선사한다. 마치 순종의 미덕처럼 순한 맛이다. 이 맛이 또다시 이 집 막걸리를 찾게 하는 매력이라 할 수 있다.

여사장님 발길이 바쁘다. 옆에 달린 창고로 따라 들어가면 지금은 그 용도를 다했지만 오래전부터 사용했던 옹기와 술을 담는 플라스틱 상자가 높이 쌓여 분주했던 지난날을 그리게 한다. 천장이 높아 시원한 느낌이 들고, 벽은 특이하게 흙벽 사이 둥근 나무기둥이 대각선으로 들어가 마치 천장의 한 종류인 고미반자의 모습을 하고 있다. 그 이유는 술을 빚는 재료가 벽과 떨어지게 하기 위해서이다. 깨어지기 쉬운 옹기를 보호하고, 술의 재료인 쌀에 통풍을 원활하게 하려는 의도다. 사장님은 앞으로 촘촘히 쌓여 있는 쌀 포대를 세며 술 빚을 양을 계산하는 중이다. 그 뒤로 빈 병이 속을 채울 날을 기다리며 높게 쌓여 있다.

밖으로 나오자 이 집에서 일손을 돕고 있는 김현숙 사장의 친오빠가 보인다. 잠시 틈을 내어 쉬고 있던 그는 막 작업을 끝낸 사람처럼 뿌연 가루를 덮어쓰고 인상 좋은 미소를 나누어 주신다.

막걸리의 맛은 맑은 물과 술을 빚는 사람의 정성과 발효의 기술이 필요하지만 그것보다 술을 빚는 사람의 심성이 지배한다고 할 수 있다. 화나는 일이 있거나 짜증을 섞어 술을 빚으면 술 빛깔이 탁하고 맛이 텁텁하거나 쓰다. 마시는 사람도 마찬가지로 슬픈 마음으로 마시면 슬픔이 배가 되고, 즐거운 마음으로 마시면 기쁨 또한 배가 된다. 하물며 술을 빚는 사람이야 더 말할 나위가 없겠다. 이곳 풍양생막걸리는 사장님의 심성을 닮아 맛이 깔끔하고 긴 여운을 남긴다.

삼대를 이어 가업을 계승하고 있는 김현숙 사장님께 감사와 큰 박수를 보낸다. 더불어 오래도록 맛있는 막걸리 맛을 볼 수 있게 오달지게 꾸러가기를 기원한다.

▷주소 : 경상북도 예천군 풍양면 낙상리 161-12

▷전화 : (054)653-7426

▷1964년 창업(3대째)

▷경상북도 향토뿌리기업 지정

▷인근 관광지 : 풍양탁주와 가까운 곳에 우리나라 최고의 물돌이 마을 회룡포가 있다. 삼강주막도 가까이 있으니 한 번쯤 들러봄 직하다. (예천군 홈페이지 : www.ycg.kr)



▲ 겨울철 마을에 잔치라도 있는 날이면 왕겨로 불을 피워 막걸리를 따뜻하게 데워서 마시곤 했다. 요즘에는 시골에 가면 따뜻하게 마시는 모습을 종종 볼 수 있다. (이미지 사진)



두부는 우리 몸에 꼭 필요한 영양 덩어리다.

두부

두부 만들기 40년

울릉도 제일두부

동해의 파수꾼 울릉도

아름다운 섬 울릉도는 우리나라 동해에 유일한 도서군이며, 동해의 파수꾼 역할을 하는 섬이다. 언제부터 이곳에 사람이 살기 시작했는지 정확한 기록 근거는 없지만, 울릉도 현포와 남서, 저동리에서 지석묘, 무문토기, 갈돌, 갈판 등이 출토된 것으로 보아 청동기 시대(기원전 1000~300년) 또는 철기 시대 전기(300년~1년)부터 최초로 사람이 거주하기 시작했던 것으로 보인다. 《삼국지위지동이전》〈옥저조〉 고구려 동천왕 20년(246)에 언급된 동해안의 섬이 울릉도라는 견해가 있다. 512년 지증왕 13년 신라장군 이사부에 의한 우산국 정벌로 울릉도가 최초로 문헌에 등장한다. 고려 태조 13년(930) 조공을 바친 우릉도(宇陵島) 주민에게 작위를 하사했다는 기록도 있다.

광해군 6년(1614) 대마도주에게 울릉도(鬱陵島)에 왜구들이 함부로 들락거리지 말라는 금약을 준수하라는 서계를 보냈으며, 숙종 19년(1693) 울릉도에서 안용



울릉도 저동항. 동해의 유일한 도서군 울릉도는 512년 지증왕 13년 신라장군 이사부에 의한 우산국 정벌로 최초로 문헌에 등장한다.

북과 일본 어부들의 충돌로 조선과 일본 사이에 외교 분쟁이 일어나 안용복이 대마도로 건너가 대마도주와 담판을 짓는다. 이후에도 계속 왜구들이 들끓자 숙종 22년(1696), 안용복은 재차 건너가 일본 백기주(伯耆州) 태수와 담판을 벌여 울릉도가 조선 영토임을 확답받고 돌아왔다. 그리고 일본인의 울릉도 인근 고기잡이를 금지한다는 서계를 조선에 전달했다.

광무 4년(1900) 울릉도를 울도군으로 개칭하면서 강원도에 편입하고 행정 구역을 남면과 북면으로 나누었다. 이후에도 여러 번 행정 개편이 이루어졌고, 1949년 정부수립 후 경상북도 울릉군으로 정착된다. 1979년 남면이 울릉읍으로 승격, 현재의 1읍 2면 체제를 구축하게 된다.

울릉도 '제일두부'

동해의 파수꾼, 울릉도처럼 전통 두부의 파수꾼 역할을 자임하는 두부 공장이 울릉도에 있다. 1973년 처음 문을 열고, 40년을 한결같은 고집 하나로 전통두부를 만들어 오는 '제일두부'다. 처음에는 별이가 제법 괜찮았다. 지금처럼 먹거리가 흔치 않았던 덕에 풍부한 해산물을 제외하고는 두부가 콩나물과 함께 인기 있는 식품이었다. 당시에 '제일두부'는 울릉도 전역에 팔려나갔다.

'제일두부'는 1979년 현재 김정권(52세) 사장의 아버지 김두성(85세) 옹이 인수해 꾸러오다 김정권 사장이 이어받아 2대째 가업을 이어가고 있다. 그런데 지금은 옛날처럼 판매가 원활하지 않아서 고전을 면치 못하고 있다. 그것은 먹거리가 다양해지고 사람들의 입맛이 변하면서 두부를 찾는 사람들이 줄어든 까닭이기도 하다. 특히, 뱃길이 다양하게 발달하면서 육지에서 몰려드는 포장 두부가 시장을 잠식해 갔다. 그래서 현재는 육지에서 들어온 포장 두부와 일전을 벌이는 중이다. 그러나 욕심 내지 않는다. 시설은 비록 자동화하지 못했지만, 영양이 풍부한 두부를 만든다는 사명감으로 지난날 그래 왔던 것처럼 손으로 직접 만들어 울릉도민의 사랑을 받고 있다. 또한, 꼭 팔려나갈 양만큼만 만들어 재고를 쌓아놓지 않는다. 고등학교를 졸업하고 아버지와 함께 두부를 만들어 왔던 김정권 사장은 울릉도 주민의 '제일두부' 사랑에 늘 감사하는 마음이다. 현재 하루에 생산되는 두부 200모는 울릉도 내 식당이나 여관, 그리고 산매점에 판매하고 있다. 건강이 좋지 않은 아버지를 대신해 좋은 두부를 만들기 위해 노력하고 있다. 아버지가 이루어 놓은 '제일두부'에 대한 이미지를 이어가야 했다. 그래서 '제일두부'는 좋은 먹거리에 대한 사명감으로 바쁜 손을 움직인다. 육지에서 대량으로 만들어지는 포장 두부와 당당히 맞서 오랜 세월 동안 이어가길 바란다.

우리 몸에 꼭 필요한 건강식품 두부

두부는 발에서 나는 고기로 알려졌다. 그만큼 맛도 건강에도 훌륭하다. 또한, 단백질이 풍부하면서도 지방과 열량이 낮아 다이어트 식품으로도 인기가 높다. 식물성 에스트로젠이라는 ‘아이소플라본’이 함유되어 있어 뇌혈관을 깨끗하게 청소해주며, ‘레시틴’이 풍부해 치매 예방에 탁월한 효과가 있다. 갱년기 증상 완화에도 도움을 주면서, 풍부한 단백질은 성장기 아이들에게도 좋은 식품이다. 그리고 올리고당이 풍부해 변비를 예방해주고, 전립선 비대증을 예방하는 효과가 있다. 이밖에도 심장병 예방에도 좋으며, 뼈를 건강하게 해준다. 이쯤 되면 가히 건강식품의 대표주자라 해도 과언이 아니다.

- ▷주소 : 경상북도 울릉군 울릉읍 도동 3길 9-1
- ▷전화 : (054)791-2654
- ▷1973년 창업(2대째)
- ▷경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 내수전 몽돌해변, 내수전 일출전망대를 비롯하여 찾아볼 곳이 많다. 특히, 해발 986.7미터의 성인봉은 산 모양이 성스럽다 하여 성인봉聖人峰이라 부른다. 울릉도를 제대로 이해하려면 형제봉, 미륵봉, 나리령 등 크고 작은 산봉우리를 거느리고 있는 성인봉을 올라보라는 말이 있을 정도로 성인봉은 울릉도의 진산이다. 천연기념물 제189호로 지정된 정상 부근의 원시림(해발 600m)은 섬피나무, 너도밤나무, 섬 고로쇠나무 등의 희귀 수목이 군락을 이루고 있고, 연평균 300일 이상 안개에 싸여 있어 태고의 신비를 그대로 간직하고 있는 곳이다. 모래가 귀한 울릉도에 모래가 많아서 이름 붙여진 사동과 도동항이 한눈에 내려다보이는 독도전망대에서는 울릉 팔경의 하나인 오징어잡이 배 어화를 감상할 수 있으며, 날씨가 맑은 날은 독도를 볼 수 있다. 이 외에도 죽도, 봉래폭포 등 울릉도에는 찾아볼 만한 곳이 많이 있다.
(울릉도 홈페이지 : www.ulleung.go.kr)



▲ 제일두부. 하루에 생산되는 200모는 울릉도 내 식당이나 여관, 그리고 산매집에 판매하고 있다. 건강이 좋지 않은 아버지를 대신해 좋은 두부를 만들기 위해 노력하고 있다.



▲ 독도와 울릉도는 동해의 파수꾼이다.

경상북도 산업유산과 향토뿌리기업

발행 경상북도
발행부서 경상북도 투자유치본부 기업노사지원과
취재·글 박필우
사진 조영성·정중훈
책임편집 김종길·이재원
제작 도서출판 애드넷
발행일 초판 1쇄_ 2013년 5월 30일
개정판 1쇄_ 2015년 6월 1일

※이 책에 실린 내용과 사진의 저작권은 경상북도에 있으므로
저작권자의 허락 없이 무단으로 사용할 수 없습니다.

비매품