

오랜 세월 한 길을 걸어 온

경상북도

상업유상과
향로부리기념



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.

경상북도지사

**I. 2015년
경상북도
향토뿌리기업**

적극적 사고와 성실성 하나로 우뚝 선
경주 (주)미정 _8

질곡의 사연이 맛에 우러나오다
경주 양남국수 _22

60년 세월 첫걸로 한 우물만 파다
김명수 첫걸 '천연식품' _36

하늘의 은총으로 청량한 맛을 낸
상주 은척 양조장 _48

60여 년에 걸쳐 3대를 이어온
영천 삼양연마공업(주) _64

유기 만드는 일로 한 세기를 이어온 기업
내성유기 _80

늦점거리의 산증인
봉화유기 _94

**II. 2014년
경상북도
향토뿌리기업**

바닷바람에 의지해 국수 만들기 46년
포항 구룡포제일제면 _112

옹고집으로 지켜온 맛
경주 아화제면 _130

대형 프랜차이즈 업계를 넘어
영주 태극당 _144

70년에 걸쳐 3대를 이어온
상주 해청기계공업 _156

한결같은 술맛 '만복탁배기'
문경새재양조장 _168

장애를 딛고 석탑산업훈장에 빛나는
성주 목화표 장갑 _186

우리나라 근대산업의 역군
청도한천 _200

66년 전통의 오랜 맛
청송양조장 _214

**III. Industrial Heritage
and Regional Root
Enterprises of
Gyeongsangbuk-do 2013**

Living Liquor Museum
Yeongyang Takju Joint _230

Fifty Years of Adhering to the
Traditional Method
The Andong Daeheung Food _244

The pioneer of
Andong salted mackerels
Samsung Fisheries _254

Having Been Making Tofu for 40 Years
Ulleong-do Jeil Tofu _264

2015년 새롭게 선정된 경상북도 뿌리기업

수많은 신청업체 중에서 심의위원들의 엄정한 심사를 거쳐 상반기 4곳, 하반기에 3곳이 경상북도 뿌리기업에 선정되었다.

이번에 선정된 이들 기업체 역시 각고의 노력으로 격동의 세월을 이겨낸 사람들이었다. 아무리 위대한 것이라도 만물의 시작은 미미한 법. 어쩌면 단순히 살아가려는方便이었을 수도 있었지만, 사회와 시장변화에 적극 대처하면서 오랜 인연 속에 애오라지 살아온 삶이었다. 그 속에 고희도 있고, 애절한 사연도 담겨있었다. 결국엔 그것들이 모여 희망이 되었고 경상북도가 대한민국 경제의 버팀목이 될 수 있도록 튼튼한 뿌리기업이 되었다.

돌이켜보면 어떤 고난 속에서도 본연지성의 타고난 천성을 믿으며 절망하거나 좌절하지 않았다. 기업家業을 이어가기 위해 숙명이라 여기며 순간을 참고 또 참으며 지켜왔다. 이루고 성취하고 그동안의 온갖 사연을 겪으면서 이제 절정의 순간을 만끽하는 기업도 있다. 아무도 건지 않는 길을 선택해 지혜롭게 새로운 길을 썼다. 이렇듯 시간이라는 강을 건너 2대, 3대가 오롯이 기업을 이어온다는 것은 결코 쉬운 일이 아니다. 만고풍상을 이겨낸 소나무처럼 경상북도에서 오랜 세월 묵묵히 견뎌온 이들이 있어 참으로 자랑스롭다. 이제 더욱 굳건하게 펼쳐갈 이들의 밝은 미래를 의심하지 않는다.



적극적 사고와 성실성 하나로 우뚝 선

경주 (주)미정

Prologue

황혼^{黃昏}. 황혼의 사전적 의미는 해가 질 때의 어스름한 빛을 뜻한다.

아침이 밝아온다. 눈에 보이지 않게 희미하게 시작되어 어느새 어둠을 모두 걷어내고는 지평선 아래에서 떠오르는 태양. 서서히 중천을 향하며 대지를 삼킬듯 세상 무엇보다 강렬히 빛난다. 끝없이 타오르던 태양. 서쪽 하늘 산자락에 걸쳐질 때쯤 하늘빛을 붉게 적시어 아름답게 물들인다. 황혼이다. 세상을 집어 삼킬 듯 훤히 타올랐음에도 뭔가 못다한 미련이 남아 있는 것인가. 온 세상 하늘을 붉게 물들이는 황혼은 아름답지만 아련하다. 아련하지만 아름답다. 범부의 삶이 모두 같지는 않겠으나 이 세상은 꿈을 좇아 삶을 불태우는 평범한 사람들이 만들어 가는 곳이며, 그들의 황혼은 치열했던 삶만큼 아름답게 붉게 물들어가고 있다.



(주)미정은 반세기 전 5명 남짓한 국수방에서 시작해 이제는 100여명의 직원을 둔 중견기업으로 발돋움했다. 남다른 노력과 성실, 그리고 하면 된다는 긍정적 사고의 결과였다.



◀ 한국전쟁 이후 1960년대에 시작된 작은 국수공장. 50여년이 넘는 세월 동안 성실과 인내, 진실된 자세로 변화에 적응해 왔고, 적극적 사고와 도전정신을 통해 수많은 난관과 어려움을 극복하며 지금의 증전기업에 이르렀다.

진력(盡力)을 다해 살아왔기에 인생의 황혼에 붉게 물든 가슴은 황홀하다. 사람들의 시선에서 사라졌을 뿐, 지평선 아래에서도 태양은 여전히 붉게 빛나며 불꽃을 멈추지 않는다. 황홀한 가슴을 안은 채 황혼을 끝없이 불태우며 살아가는 사람들이 있다.

He is

정기율 회장(76세)은 23세에 시작한 국수공장을 100여명의 식솔을 거느린 '주식회사 미정'으로 키워낸 창업주다. 그는 지금도 새벽 4~5시면 어김없이 일어나 배드민턴을 치는 것으로 하루를 시작한다. 물론 회사는 대내외로 능력을 인정받은 대표이사의 관리하에 잘 운영되고 있지만, 그럼에도 마음을 끈을 늦추지 않는다. 반세기 동안의 고난과 역경이 가져다 준 삶의 본능인듯하다. 회사에 출근하면 전날 자정 무렵에 꼼꼼히 갈무리해 둔 메모를 펼치는 것으로 업무에 들어간다. 한번 업무가 시작되면 업무상의 식사 약속이 아닌 경우에는 점심과 저녁식사를 제 때 맞추는 것이 어렵다. 그렇게 시간이 어찌 가는지조차 모르게 몰두하다 보면 창

문 넘어 어둑하게 변해버린 밖을 확인하고서야 자리에서 일어날 준비를 한다. 일을 시작하면 멈추기가 쉽지가 않지만 1년전부터는 퇴근시간을 한시간 정도 당겨 보려 노력하고 있다. 건강을 위해서다. 일에 더 몰두할 수 있는 체력을 만들기 위해서다. 늦더라도 일과를 마치고 회사를 벗어나면 오솔길을 따라 경보 형태의 걷기 운동을 한다. 머리속에서 복잡하게 얽혀있는 일과를 정리하기 위해 홀로 오솔길을 따라 걷다보면 어느새 사색에 잠기고 만다. 변천된 인생과 변화된 주변 속에서 삶이 파노라마처럼 스쳐지나가며 비로소 뒤를 돌아볼 수 있는 틈이 생기는 순간이 찾아온다. 온전히 자신의 삶을 살피볼 수 있는 찰나의 순간이다. 새벽녘 배드민턴과 저녁시간 운동으로 최선을 다한 탓에 나이에 따른 자연스런 지병을 제외하고는 동년배에 비해 참 건강한 편이다. 부모님의 음덕이라고 생각하며 하늘에서 보살펴 주시는 아버님과 어머니께 항상 감사드리며 하루를 마친다. 아래로는 일편단심 정열을 바쳤던 창업의 터전에 미래를 이끌 훌륭한 인재들이 단단히 자리매김하고 있으니 그간의 고된 삶에 위로를 느끼며 일말의 미소를 짓는다.

유일한 종교는 성실

정회장의 어린 시절은 결코 순탄하지 않았다. 십수년간 이어져 끝이 보이지 않던, 지독하게 길고 혹독한 겨울을 견뎌냈다. 견딜 수 있을지 몰랐다. 끝없는 터널을 지나 자신에겐 오지 않을 것만 같던 그 시절의 봄날을 마주한 순간. 꽃잎 하나의 작은 흔들림에도 아련히 깊은 감사를 느꼈다.

1945년, 슬픔이 무엇인지 모를 5살 어린 나이에 정회장의 아버지는 이 세상에



두 모자(母子)만을 남겨둔 채 영원한 이별을 맞이한다. 당시 부친의 친형님이 일본군 징용을 피해 만주로 피신을 가고 얼마지 않아 일본군의 패전 소식과 38선에 대한 소문으로 조부모님의 시름이 이루 말할 수 없을 상황에 이른다. 결국 정회장의 부친은 형님을 모셔 오기 위해 만주행을 단행하게 되는데, 일찍 소문을 접하고 귀향을 하던 형님과 엇갈리고 만다.

통신수단이 전무하던 그 시절, 이미 귀향을 하던 형님이 빠져나간 만주에 도착한 부친은 당시 유행하던 호열자병에 걸려 헤어 나오지 못한 채 머나먼 타지에서 쓸쓸히 죽음을 맞이한다. 슬픔이 무엇인지 아버지없는 빈자리가 어떤 세상일지도 모르는 철부지 5살 아이와 아내의 따뜻한 손 한번 잡아보지 못한 채 차가운 이역만리 타지에서 가족과 영원히 이별하게 된 것이다. 지금 젊은 세대에게는 영화 같은 그 시절 가슴 저릴 사연을 5살 아이처럼 그대로 간직하고 있다.

하나뿐인 아들이지만 부친의 부재로 어머니는 더욱 엄격히 아들을 키웠다. 세상 속에서 홀어머니의 수모와 고통을 지켜보며 자란 아들은 어머니를 욕되게 하지 않기 위해, 더 나아가 어머니를 고통의 세파에서 구해드려야 되겠다는 일념으로 자라며 이는 오롯이 삶의 목표가 된다. 그의 유년시절은 무식하게 정직하며, 무식하게 성실하고, 무식하게 예절 바르게 지나갔다. 근면한 모습과 심성은 동네 어른들에게 신뢰를 주었다. 하지만 동네 모든 사람들의 만류와 빈축을 사게 되는

일이 일어난다. 무작정 일찍 군복무를 마쳐야겠다는 생각으로 19세의 나이에 군에 자원입대한 것이다. 4·19와 5·16을 군에서 겪게 될 줄은 몰랐지만 무사히 제대를 했다. 어머니의 바람대로 농사일에 매달려 1년을 보낸 후, 도대체 어떻게 삶의 목표를 이룰지를 고민한다. 어머니의 희생과 연민에 대해 보답하는 것이 변함없고 변함없을 삶의 목표였다. 가진 것은 아무것도 없다. 살아 남기 위해 유년 시절부터 누구보다 새벽 일찍 일어나고 누구보다 늦게 잠자리에 들며 성실하게 살았던 것 하나만큼은 자신 있었다. 부처님을 모시는 어머니와 달리 유일한 종교는 성실이었다. 가진 것이 그것밖에 없었기 때문이 아닐까.

시장을 분석하다.

근대경영학이 19세기말에 성립되었다고는 하나, 한국전쟁으로 국토가 폐허가 된 당시 한국에는 경영의 개념을 가진 일반인들이 있을리 없었다. 경영학은 기업을 운영하는 사람들에게 학문적으로 큰 도움을 주는 것이 분명하지만, 경영자에게 필요한 모든 자질을 인위적으로 채워 줄 수는 없다. 타고나거나 삶 속에서 만들어지는 본능에 가까운 자질들이 존재한다. 그런 자질들 없이 정직함과 성실함만으로 기업을 운영해왔기에 너무나 많은 역경을 헤쳐 나와야 했고 좀 더 성장하지 못한 부분이 많다. 하지만, 현재 시각으로 본다면 당시 시장조사와 분석, SWOT 분석만큼은 몇 개월에 걸쳐 신중하게 진행하였다.

요즘 세대에게 너무나 이질적일 것이다. 한국전쟁 후 곤피밥, 소나무껍질, 송기, 등겨



로 연명하던 시절이었다. 미국의 원조로 배급받은 밀가루는 소중한 음식재료였다. 푸성귀와 호박, 멸치를 재료로 홍두깨밀어 국수를 만들면 땅바닥에 멍석을 깔고 대가족 3대, 4대가 모여 나누어 먹었을 만큼 귀한 음식이었다.

무엇을 해야 하며 할 수 있는 것은 무엇인지 고민하던 그때, 고향 산골에서 뛰쳐나와 그대로 경주 시내로 들어가 집자전거를 사고는 골목골목을 돌아다녔다. 장사가 잘 되는 가게, 많은 사람이 줄을 서있는 곳들을 발견한다. 꾸준히 장사가 잘 되는지 확인하기 위해 한달여간 시내를 반복해서 돌아보면서, 이웃 도시들에게 가서도 시장과 시내지역 골목골목을 확인하여 공통되게 성업중인 업종을 확인하였다. 한국전쟁 직후, 의식주가 제대로 해결이 되지 않는 시대상황속에서 사람들에게 가장 필요하면서 장사로 성공할 수 있는게 무엇일까. 결론은 바로 식업(食業)이었다.

국내정치가 점차 안정되어가면서 국가에서는 쌀보다는 분식을 장려하게 된다. 빵과 함께 국수공장도 늘어나기 시작해서 점점 서민들도 쉽게 맛 볼 수 있는 음식이 되고 있었다. 시장조사를 할 때 가장 길게 줄을 서서 제품을 살려고 기다리던 가게들이 바로 국수房(방)이었다. 이 후 업태조사에 들어갔다. 500원에 쌀은 8Kg 밀가루는 22kg을 구입할 수 있었다. 인근 도시의 가격도 함께 조사한 결과, 밀가루의 가격경쟁력은 쌀 대비 평균 3배였다. 국수공장을 만들 경우, 원재료인 밀가루의 배급이 원활할지도 확인을 해야했다. 지금처럼 풍족한 시대가 아니었기에, 밀가루 배급이 원활하지 않아 제분회사(현재의 CJ제일제당)에서 각 국수공장에 배분해주는 밀가루 양이 정해져 있었다. 다시 한번 3개 도시를 다니며, 국수



▲ (쉼이정)에서는 현재 다양한 종류의 상품을 생산하고 있다. 뿐만 아니라 국내 유수의 대기업과 손잡고 OEM 방식을 통해 우수한 제품을 납품하면서 나날이 성장을 거듭하는 중이다.

공장만을 찾아다녔다. 사람들이 줄지어 서서 국수를 사가는 현장을 끊임없이 확인하고 밀가루 배급 문제 역시 해결책을 찾아냈다. 국수로 새롭게 인생을 도전해야겠다고 결정을 내렸다. 이제부터 시작이다.

국수 사업을 시작하려면 목돈이 필요했다. 고향으로 돌아가 지역의 부호였던 어르신을 무작정 찾아가 애걸복걸하며 보리쌀 10가마를 빌렸다. 어머니의 허락을 받아오라는 전제조건이 있었고 단호하신 어머니의 마음을 돌리는 것이 가장 힘들었다. 결국 보리쌀 10가마를 대출해 종자돈을 마련하고 대구에서 국수기계를 구입, 삼고초려 두달에 걸쳐 공을 들여 국수기술자를 스카우트하였다.

1963년, 시내 변두리에 5평 가게를 임차하여 국수 공장을 시작하였다.

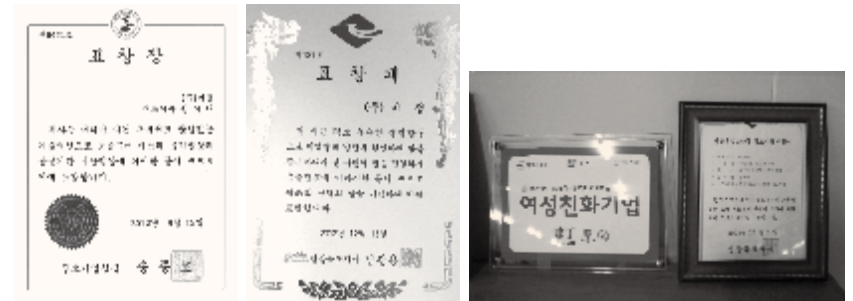
주어진 현실에 최선을 다한다면 꿈은 스스로 크다

처음에는 그저 먹고사는 생업의 수단으로만 국수 공장을 운영했다. 최선을 다하면 살아남을 수 있을것이다라는 단순한 생각이 전부였다. 먹고살아야 한다는 1차원적인 생각에 늘 그래왔듯 최선을 다할 뿐이었다. 주어진 것에 최선을 다하다 보니 변화가 따라왔다. 제품을 만드는 것 자체에만 집중하던 것이 좀 더 잘 만들고 싶어졌다. 최선을 다하니 자연스레 남들보다 조금씩 조금씩 앞서 나가기 시작했고, 하고 있는 일에 대해 잘 하고 싶은 욕심이 생겼다. 이대로 조금씩 앞서 나가다 보면 어느 순간 1등도 할 수 있지 않겠냐는 각오는 그저 주어진 것에 최선을 다하는것에서 자라난 생각이다. 처음부터 원대한 포부를 가지고서 시작하지는 않았다. 그저 평범한 사람일뿐이다. 하지만 꿈이 자라난것이다. 재료의 성분과 성질을 알기위해 모든 곡물을 분쇄하여 곡분의 성분을 분석하고 조합과 배합을 달리

하여 숙성과정, 면발건조과정을 다양하게 변화를 주었다. 아이들이 장난치듯이 이 재료와 저 재료를 섞어서 미친듯이 만들어보기도 한다. 수백번의 시행착오를 겪는다. 가끔 놀라운 결과물이 나오기도 하는데, 재료혼합비를 제대로 기록하지 않아서 만들고도 어떻게 만들었는지 기억이 나지 않아 사라져버린 웃지못할 성과물도 적지않았다. 어느 순간, 매출보다는 올바른 먹거리를 만들어야겠다는 일념이 머리속 중심에 자리를 잡게 된다. 이를 위해 여러 식품연구소와 연구원과의 교류에 일관하게 된다. 회사의 발전에 기초가 된 시점이 이때였다. 어느 순간부터 동네 작은 국수공장의 규모를 뛰어넘는 수준의 매출이 이루어지고 있었다. 마케팅은 없었다. 동네 주민들이 먹을 국수를 팔기 시작해서 시내에 위치한 재래시장 등에 오랜 기간 제품을 배달해 주면서 입소문을 타고 대구, 부산, 울산, 포항등 주위 도시들의 시장과 백화점등으로 거래처가 늘어갔다. 날개돋친듯 팔려나가기 시작한 것이다. 그러는동안 여러 난관에 부딪히기도 했지만 오뎅이처럼 일어섰다. 당시 제품을 만드는 것에 미쳐있었다. 일에 미쳐 몰입하는 순간이 그 어느때보다도 즐거웠다. 찾는자에게 분명 길은 나타난다. 늘 긴장한 상태로 밤낮 구별없이 달려온 세월, 세상이 먼저 알아주기 시작했다. 어리석고 둔하다고 우둔(愚鈍)하다는 말을 가까운 지인들에게 듣고 살았지만, 세월이 흘러가다보니 어리석고 곧다고 하여 우직(愚直)하다고 불리게 되었다.

넓은 세상을 향해

1971년, 국수공장을 시작한지 10여년이 흘렀다. 터전을 옮겨 간판을 달고 새롭게 세상에 도전장을 내밀었다. 유일한 종교가 성실이라는 정회장의 말처럼 단



▲ 고통만의 노력에 대한 결과로 경상북도와 중소기업청장으로부터 표창도 받았다. 이 외에도 수많은 훈격들이 오롯이 남아 있다

언컨대 노력만이 비결이었다. 누구나 유혹당하기 쉬운 지연과 학연, 혈연에 의지하지 않고 사업을 한 것이 철칙이었다. 성공하지 않으면 결혼도 하지 않겠다고 다짐하기도 했으나 31살이 되면서 어머니의 간곡한 권유로 성실한 여인과 가정도 꾸렸다. 책임져야 할 몫이 늘어난 것이다. 그러나 성공한 CEO는 서두르지 않는 법이다. 물론 발전이 더딜 수는 있지만 그만큼 실패할 확률이 줄어들기 때문이다. 또한 상품개발의 과정에 투철한 장인정신이 녹아있지 않으면 세상이 냉정하게 등을 돌린다는 것을 알고 있던 까닭에 만드는 제품마다 전력투구했다. 어찌 힘들지 않았으랴만 결국 그의 방식이 통했다.

일을 할 때 마다 즐긴다는 생각을 붙여넣는다는 정 회장에게는 자신만의 정신치유법이 있다. 바로 “일을 즐기지 않는 사람은 자기 자신을 부정한다”는 명제다. 일은 자신의 삶을 유지해주는 에너지인 까닭에 즐기게 된다. 행복은 본인의 마음 먹기에 따라서 결정된다. 이것이 바로 정 회장의 건강비결이고 철학이다. 살아오면서 체득한 자신만의 결론이라고 한다. 그렇게 하루가 지나고 한달, 일년이 흘렀

다. 예쁜 딸아이가 태어난 데 이어 아들 셋을 연달아 얻음으로써 삶의 의미도 깊어졌다.

1990년. 회사의 규모도 조금씩 커지고, 원대하지는 않더라도 성실한 회사, 탄탄한 나만의 일터가 굳건하게 자리를 잡아가던 무렵이었다. 아들을 위해서라면 몸을 사라지 않았던 어머니가 세상을 등지고 말았다. 아들을 위해서라면 집에 불상까지 모셔두고 치성드리기를 마다하지 않았던 어머니. 정월 대보름이 다가오면 무려 십여 곳의 사찰을 돌며 덕을 쌓던 어머니가 이 세상에서 할 일이 모두 끝났다는 듯 홀연히 떠나고 만 것이다. 어머니의 간곡한 청에 그렇게 좋아하던 담배도 끊었고, 좋아하던 술 역시도 즐기지 않게 되었을만큼 못다한 효도를 하려던 참이었는데 돌아서니 이미 가시고 계시지 않았다.

하늘은 하나를 빼앗으면 하나를 주는 것인가? 아니면 어머니의 마지막 선물이었을까? 독자브랜드를 개발해 경주는 물론 인근 도시와 전국으로 판로를 개척해 갈 즈음이었다. 1996년 지금의 경주시 현곡면 나원리에 3,500여평의 땅을 마련해 확장이사를 했다. 그러자 국내 굴지의 기업으로부터 OEM방식으로 손을 잡자는 제의가 들어왔다. 더욱 좋은 제품생산에 박차를 가하게 되었고, 새로운 시스템 개발과 더불어 직원도 조금씩 늘어나기 시작했다. 이어서 면류 뿐 아니라 쌀을 이용한 쌀국수와 떡을 생산하고부터는 입소문이 돌면서 이름만 대면 다 아는 유통회사뿐 아니라 일등기업을 자처하는 대기업에 이르기까지 사업의 동반자가 되자며 손을 내밀어왔다. 호황을 거듭했지만 정 회장은 현실에 안주하지 않았다. 또한 시장을 넓히는 것과 동시에 연구개발에도 박차를 가했다. 경영은 알아서 되는



◀ 경상북도 내 초중고등학교에 한 달에 한 번씩 쌀국수를 납품할 만큼 그 인지도가 높다.

것이 아니다. 평소의 지론처럼 능력과 조건도 반드시 필요하지만, 운도 따라 주어야 한다. 중요한 것은 운이란 것도 노력하는 자의 몫이라는 사실이다. 이제는 정 회장이 만드는 제품이라면 무조건 판로를 개척하겠다는 국내 굴지의 회사도 생겼다. 더불어 현 대표이사의 공격적 마케팅은 회사 외연과 내실 강화에 결정적인 역할을 하고 있다. 실리적, 미래지향적 경영이 조화를 이룬 덕분에 여러 대기업에 OEM, PB 방식으로 제품을 납품, 200억 매출을 돌파하였고 이제는 자체 브랜드도 개발해 세상에 선보이고 있다. 무엇보다도 시장의 변화에 눈을 뜨고, 새로운 제품 개발에 노력을 아끼지 않은 결과 이상적인 제품 포트폴리오를 완성해가고 있다.

최선을 다하며, 초심과 같이

아무도 알아주지 않아도 외롭지 않다. 스스로 묻고 답을 찾았으며, 이익을 창출한만큼 사회적 환원도 진행했다. 이곳에서 생산된 제품을 지역 행사에 무료로 나누어 줌으로써 뜻하지 않은 홍보효과와 더불어 지역 인심도 얻었다. 게다가 이제는 직원도 100여명이나 된다. 홀로 시작해서 그만큼 발돋움 했음에도 정 회

장은 마음이 놓이지 않는다. 무려 53년이라는 세월동안 단 하루도 쉬지 않고 해왔기에 일을 하지 않으면 심기가 편치 않고 불안하다. 또한 변화를 눈으로 느껴야 만족할만큼 현실에 안주한다는 것을 스스로 용납하지 않는다.

중소기업을 넘어서 중견기업으로 발돋움하고 있는 ‘(주)미정’은 공장을 대략 5,000여평으로 넓히고 자동라인에 멸균처리 등 생산라인에도 변화를 주었다. 그리고 떡류 제품은 옛날 어머니 아버지가 떡메를 치던 것처럼 기계를 개발해 덜 퍼지고 오랫동안 쫄깃한 맛을 유지하게 했다. 『위해요소중점관리기준(Hazard Analysis and Critical Control Points)』인 HACCP을 전 품목 획득하였고, ISO 및 KS 인증을 보유하고 있으며, 상당한 특허를 보유하고 있다. 그만큼 새로운 제품 개발에 전력을 다했던 결과라고 할 수 있다. 경상북도지사와 중소기업청장, 경주시장으로부터 감사와 표창패도 받았으며 일하기 좋은 중소기업 진흥 공단의 으뜸기업에 선정되기도 했다.

솔직한 성격이라 감추는 것이 없어서인지 정회장은 경쟁 관계에 있는 사람일 지라도 한두번 만난 후엔 모든 것을 개방해 상대방을 놀라게 한다. 품질에 자신이 있으니 당연히 품질로 승부하자는 의미일 것이다. 정회장은 늘 새로움을 추구해 왔다. 장인정신이란 말로만 되는 것이 아니다. 전통은 전통대로 지키되 소비자의 욕구를 충족시켜야 한다는 사명감이 있어야 한다. 밀가루는 수입에 의존한다. 우리 쌀국수는 수입 대체 효과로 국부를 창출한다. 쌀국수 1그릇에 10센트의 외화가 절약되어 수입대체효과의 장점을 극대화시킨다는 것이다. 월 1회 경상북도 내 초·중·고등학교에 쌀로 만든 국수를 납품해 좋은 반응을 일으켰으며 다양한 시식행사도 마다하지 않는다. 해외로 시장을 조금씩 넓혀가고 있는 중이다. 그렇게



변함없이 성실을 유일한 종교라 여기고 항상 초심을 잃지 않는 덕분에 경상북도 우수농산물과 명품으로 인증됨을 넘어 향토뿌리기업에 선정된 것인지도 모른다.

“생존을 위해서는 일을 하라! 일을 하고 싶지 않은 자는 삶을 포기하라. 그리고 일을 하려거든 즐거운 마음으로 하라!” 가 정회장의 철학이다. 그리고 “일자리가 없다고 불평하지 말라. 눈높이를 약간만 낮추면 일터는 얼마든지 있다. 배고파 굶주렸던 우리네 부모님 시절을 생각하면서 현실에 감사하며 자기 자리에서 최선을 다하고 기업과 함께 성장하라” 정회장이 요즘 젊은이들에게 간곡히 전하는 말이다. 이제 대한민국을 넘어 세계로 발돋움할 “(주)미정”을 기대해본다. 열정과 성실로 살아온 삶이니만큼 불가능한 일은 아니리라.

▷주소 : 경상북도 경주시 현곡면 안현로 358-7

▷전화 : (054)775-7733

▷1971년 창업(2대)

▷2015년 경상북도 뿌리기업 선정

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

(경주시청 홈페이지 : www.gyeongju.go.kr)

질곡의 사연이 맛에 우러나오다
경주 양남국수

국수

어떠한 음식이든 뛰어난 맛에는 그만큼 사연이 배어있게 마련이다. 지금 시작할 이야기도 그러하다. 힘겨운 시간을 근근이 넘기면서도 늘 희망을 잃지 않았고, 하루하루를 견디듯 지내면서도 내 아이들만큼은 배불리 먹이겠다는, 내 아이들에게는 절대로 모진 가난을 대물림하지 않겠다는 절박함으로 버텨온 이야기다.

한국전쟁이 끝났다. 하지만 그 여파는 전 국민을 가난으로 몰아넣었다. 그러나 오래 전 우리 조상들이 그랬듯이 국민들은 위기 속에서도 넋을 놓고 있지않은 않았다. 더 부지런히 움직였고, 더 일찍 일어나 일터로 향했다. 그런 노력과 성실의 결과로 우리나라는 최단기간에 원조를 받는 나라에서 원조하는 나라로 탈바꿈할 수 있었다. 세계가 놀란 경제성장의 신기원을 이룬 것이다.

이러한 질곡의 시대를 오롯이 몸으로 견뎌내며 수많은 사연을 맛으로 승화시킨 국수공장이 있다. 성수기인 여름철이면 공휴일마다 국수를 사려는 사람들로

양남국수는 쫄깃한 식감을 자랑하고 있다. 지금까지 견뎌온 사연이 오롯이 맛에 스며있다고 할 수 있다. 사진은 이해를 돕기 위해 연출한 이미지 사진이다.



◀ 아버지에 이어 2대 째 양남국수를
꾸려가는 이용희 대표(59세)

인산인해를 이루곤 하는데, 이 국수공장에는 생산라인이라고 해봐야 딱히 자랑할 만한 것이 없다. 그나마도 일일이 사람 손에 의지하기 때문에 공급에 한계가 있어서 수요를 따라가지 못한다.

기구한 운명을 성실로...

‘양남국수’는 현 이용희 대표(58세)의 부친인 이상열(2011년 작고) 옹으로부터 비롯되었다. 이상열 옹은 열두 살 때 부모님을 여의었다. 하늘을 원망할 줄조차 몰랐던 그는 그저 부모님이 옆에 계시지 않는다는 사실이 힘들었고, 다시는 볼 수 없다는 현실이 먹먹했을 뿐이었다. 그런 그의 사연은 증조대로 올라간다.

무척 부유하고 유복한 살림을 살았던 증조할아버지는 맏이인 할아버지에게 많은 재산을 물려주었다. 그리고 할아버지는 그 재산을 다시 큰아들에게 물려주었다. 막내였던 아버지는 큰형과는 스무 살이나 나이차가 났다. 그런데 그 큰형이 재산을 모조리 팔아 중국 만주로 떠나버리고야 말았다. 독립운동을 위해서였는지, 일신의 영달을 위해서였는지 알 길은 없지만, 그때부터 가세가 기울기 시작했다.

어찌 되었든 아버지가 자식들을 남겨두고 홀연히 세상을 떠나고 나자 홀로된

아이의 할아버지와 작별을 고하고 일본으로 건너갔다. 어떻게 누구의 도움으로 일본으로 갈 수 있었는지는 자세하게 알 수 없으나, 아이가 낯선 타국에서 모진 삶을 살아야 했던 것만은 분명했다. 낮에는 철공소를 다니며 돈을 벌었고, 밤에는 야학에 다니며 공부에 몰두했다. 워낙에 천성이 착하고 성실했던 터라 주위의 칭찬이 자자했다고 한다. 그렇게 일본에서 글을 깨우치면서, 생활 습성까지 일본인을 닮아갔다. 어쩌면 정직한 삶을 살아온 것도 혼자 겪은 타국에서의 설움이 준 교훈이 아닐까 생각한다. 그렇게 시간을 따라 아이는 청년이 되어갔고, 그간 일본에서 모진 고생을 하며 번 돈을 고향에서 쓸쓸하게 계시던 할아버지에게 보냈다. 돌아가신 아버지의 형제들이 여전히 살아있다 보니 입이 많은 살림살이가 형편 없었기 때문이었다.

그리고 세월이 흘러 드디어 광복을 맞았다. 세상은 빠르게 변해갔고, 장성한 아이는 이를 기회로 고국으로 돌아왔다. 열두 살의 어린아이가 어엿한 스무 살 청년이 되어 돌아온 것이다. 그러나 구멍 뚫린 생활고였다는 것을 증명이라도 하듯 그간 할아버지에게 보냈던 돈은 흔적조차도 남아있지 않았다. 더욱이 병석에 계셨던 할아버지는 손자가 일본에서 돌아오자마자 지금껏 기다리길래도 했다는 듯 손을 잡은 채 눈을 감고 말았다.

고국에서의 새로운 삶

일본에서 글을 깨우친 그는 고향인 경주 양남면사무소에서 서기로 근무하면서 공직생활을 시작했다. 입에 풀칠이야 했지만 여전히 궁핍한 삶이었다. 그러저럭 세월이 흘러 20대 중반의 나이가 되면서 한 여인을 만나 결혼해 가정도 이루었

다. 당시 아내의 나이 15살, 딱 10살의 차이가 있었다. 슬하에 씩씩하고 예쁜 아이들도 태어나 마냥 행복할 것만 같았지만 말단 공무원의 급여에 의지하는 어려운 살림살이다 보니 내 집 마련은 그저 한날 꿈에 불과할 뿐이었다.

이때 옆에서 이를 지켜보던 매형이 처남인 자신에게 국수공장을 권했다. 아무래도 외국에서 원조된 밀가루 공급이 많기도 했거니와, 밀농사 역시도 제법 되던 시대상을 정확하게 읽은 덕분이었다. 무엇보다도 결정적이었던 점은 최소한 아이들 끼니만큼은 해결할 수 있겠다는 희망이었다. 하여 고민 끝에 공무원을 그만두고 매형이 사준 수동기계로 국수공장을 시작했다.

당시에는 국수를 만들어 소비자에게 파는 형태가 아니었다. 사람들이 직접 농사지은 밀가루를 가져오면 국수를 만들어 주면서 일정부분을 품삯 대신 국수로 받는 식이었다. 물론 현금도 오가긴 했지만 극소수에 불과했고, 거의가 샅국수로 대신했다. 그렇게 받은 국수를 전부 아이들에게 먹인 것은 아니었다. 국수는 따로 모아서 팔았고, 다만 반죽할 때 그릇에 넣어붙은 밀가루를 칼로 긁어내 새로 국수를 만들어 아이들을 먹였다. 그러다보니 양이 충분할 리 없었다. 그런데도 이런 사실을 동네 아이들이 부러워했다니 그 시절의 궁핍함이 어떠했는지 이루 말할 수 없음이다.

그러니 국수공장이 점점 늘어나는 현상은 어쩌면 당연한 결과였을지도 모른다. 지금의 '양남국수' 이용희 대표가 초등학교 1학년이 되었을 때는 같은 면단위에 국수공장이 네 곳이나 성업을 이루었을 정도였다. 당연히 과열경쟁이 벌어지면서 국수가격이 낮아지는 등 상황은 악화일로를 걷기 시작했다. 그러나 아버지는 가격을 낮추지 않았다. 품질이 생명이란 사실을 단 한 번도 잊은 적이 없었던



◀ 어린 시절 오른쪽 중지가 국수 기계에 빨려 들어간 사고로 손가락 끝에 톱니바퀴처럼 흉터가 나타났다. 뿐만 아니다. 국수를 만들던 도중에 피곤에 못 이겨 잠시 졸다가 검지가 끼는 바람에 결국 한 마디가 절단되어야 할았다.

때문이었다. 무엇보다도 이것이 아니면 모두가 굶어야 한다는 사실, 2남4녀의 자식들 모두가 자신의 몫이라는 책임감이 그를 닦아세웠다. 절대로 가난을 대물림하지 않겠다고, 남에게 손가락질 받지 않게 키우겠다고 의지를 세웠다. 그렇게 국수를 만들 때나 사람을 대할 때나 성실과 친절, 신용과 정직으로 대했던 그의 삶은 결국 국수로도 연결되었다. 어찌나 섬세하고 완벽했던지 사람들은 아버지에게 대해 “먼지도 까서 먹겠다”며 혀를 내둘렀다고 한다. 결국 사람들은 다른 곳보다 비싼데도 불구하고 아버지가 만든 국수를 찾았다.

그렇게 10년을 손으로 돌려가며 국수면발을 뽑았다. 점점 입소문이 나면서 조금씩 상황이 좋아졌고, 덕분에 집도 장만할 수 있었다. 그리고 이제는 원동기가 들어와 국수 만드는 일이 훨씬 수월해졌다. 물론 한눈을 팔다가 원동기 팬벨트에 손이 빨려 들어가는 사고를 당하기도 했고 반죽 롤러에 손을 여러 번 다치기도 했지만, 국수 만드는 일을 그만둘 수 없었다. 아이들이 자라고 있었기 때문이었다.

세상에 이런 일이...

이제 아버지는 조금의 여유를 찾는 듯했다. 평소 발전기를 돌려서 라디오나 텔



◀ 양남국수는 경주와 울산은 물론 서울, 인천, 대전, 대구, 김천 등 전국으로 팔려나간다.

텔레비전을 듣고 보며 세상 돌아가는 일에 관심을 가지기도 했다. 더구나 일본말을 알았던 그는 일본방송까지 청취하곤 했다. 그것이 유일한 취미생활이었다. 그러나 어찌 알았을까, 그 일이 빌미가 되어 모진 고초를 겪게 될 줄을...

아들 이용희 대표가 부산에서 고등학교에 다니고 있을 때였다. 평소 잔정이 많았던 아버지는 한국전쟁을 피해 북한에서 경주 양남으로 피난 와 오갈 데가 없어 풀빵장사를 하던 사람을 가끔씩 도와주고 있었다. 밀가루나 국수를 싸게 주기도 했고, 어떤 날에는 술밥도 사주면서 외로워하던 그에게 소소한 도움을 주고 있었다. 그러다보니 자연스럽게 이런 저런 대화를 나누게 되었고 간간이 정부의 실정을 비판하기도 했다. 그 모든 것이 일본 라디오 방송에서 들은 것이거나 아니면 텔레비전을 보고 들은 내용들이었다.

그런데 까마귀 날자 배 떨어진다고, 당시 경주 인근 바다로 무장공비가 침투하는 사건이 발생하면서 사달이 났다. 나라에서 분명히 경주에 고정간첩이 있을 것이라며 눈에 불을 켜고 있을 때, 풀빵장수가 아버지가 수상하다며 경주 경찰서에 간첩신고를 해버린 것이었다. 이때부터 경찰들은 집 주위에 잠복하거나 아버지

를 미행하면서 고정간첩과의 접선을 기다렸다. 그러나 몇날 며칠이 지나도 아무 일이 일어나지 않자 경찰은 막무가내로 아버지를 잡아가고 가택 수색까지 하였다. 이유도 모른 채 경찰서로 끌려간 아버지가 결백을 주장했지만 경찰은 믿어주질 않았다. 심지어 더 이상 얻을 것이 없다고 판단하고는 어머니까지 끌어가야 말했다. 평소 심장이 약했던 어머니는 벌벌 떨면서 무슨 말이라도 하고 싶었으나 당최 아는 것이 없었다. 그러나 집요한 경찰들에 의해 며칠을 그렇게 잡혀 있었다. 한편 아버지는 어머니가 끌려온 사실조차 까마득히 모르고 있었다. 그리고 다음날이면 무죄로 방면이 된다고 귀땀까지 들어 알고 있었다. 그런데 날이 밝았지만 경찰서에서는 풀어주질 않았다.

청천벽력 같은 소식이었다. 아내가 자살하였다는 것이었다. 경찰들 말로는 몸이 아프다고 해서 인근 여관에 데려다 주었는데 아침에 가보니 죽어있더라는 것이었다. 2남4녀의 자식을 둔 어머니가 어이없이 죽었는데도 자세한 사정은 지금도 여전히 알 길이 없다. 당시 고등학교 2학년이었던 '양남국수'의 현 이용희 대표가 연락을 받고 집으로 돌아왔지만 결국 어머니의 시신을 만나지 못했다. 여관에서 죽었기 때문이었다. 아버지조차도 어머니가 어떻게 된 것인지 전혀 모르는 상태였다. 사람이 죽었기 때문에 아버지는 죄인이 되어야 했다. 무슨 죄목인지 그렇게 1년 형을 언도받고 집행유예로 풀려나왔다. 하지만 집안은 이미 풍비박산이 나 있었다. 아버지를 고발한 풀빵장수가 그곳에서 견디지 못하고 주민들에 의해 쫓겨나고 말았지만, 옆질러진 물을 주워 담을 수는 없는 법이었다.

최근, 이용희 대표의 누나가 인권복지위원회에 진상조사를 신청했으나 어머

니가 고문에 의한 사망했다는 증거가 불충분하다며 기각되었다고 한다. 경주를 워낙 떠들썩하게 했던 사건이라 당시 경찰도 만나고 여러 정황도 확보했지만 결정적인 증거가 없었던 탓이다.

각설하고, 남편과 자식들의 입장에서선 무척 억울한 죽음이 아닐 수 없었다. 그러나 아침 해는 다시 밝았고, 밥은 먹어야 했으며, 잠도 청해야 했다. 그렇게 무심한 날들이 어렵게 지나가고 어머니가 죽은 지 일 년이 지나던 무렵이었다. 아버지가 아이들을 위해서 용단을 내리고 재혼을 서둘렀다. 막내가 고작 여섯 살이었던 만큼 어머니의 손길이 필요했던 것이다.

가업을 이어받다

새어머니가 들어왔다. 고분고분하고 여기기만 했던 천생 여자인 어머니와 달리 새어머니는 무척 밝고 장사수완도 좋았을 뿐 아니라 매사가 푹 부러졌다. 어두운 상처를 잊기에 충분하지는 않았지만, 그렇게 세상은 여전히 아무 일 없었다는 듯 무심히 흘러갔다.

그리고 원동기가 들어온 지 10년 만인 1975년, 마을에 전기가 들어왔다. 이제 새 기계를 들여와 전기로 가동할 수 있었다. 처음에는 손으로 돌리던 것을 원동기를 이용해 돌렸고, 이제는 전기를 이용해 국수를 뽑고 있지만, 그렇다고 맛이 달라지지는 않았다. 신통한 새 기계처럼 새어머니 역시 국수공장 인근에 점포를 열어 다시마, 멸치, 달걀, 국수를 파는 등 역할같은 삶을 이어갔다.

이때 아들 이용희 대표는 학업을 마치고 성인이 되어 기업체에 다니고 있었다. 그런데 어머니가 돌아가신 후부터 잔병치레가 잦았던 아버지가 몸도 마음도 조

금씩 약해져서 국수공장 꾸러가기를 힘겨워했다. 게다가 외환위기가 찾아와 국민을 가난 속으로 몰아넣으면서 절약과 절제의 생활을 강요받기 시작한 터였다. 이를 기회로 아버지는 아들에게 국수공장을 물려받으라고 권했다. 그러나 아들은 1985년에 결혼해 가정을 꾸리고 있었기에 선뜻 내켜하지 않았다. 아내 김명희 씨(54세)도 역시 반대했다. 40대 불혹의 나이에 업을 바꾼다는 것이 결코 쉽지 않다는 것을 너무나도 잘 알고 있었기 때문이었다. 하지만 하늘의 뜻이었는지, 하늘에 계시는 어머니의 바람이었는지, 결국 아버지의 간곡한 권유를 받아들였다.

1998년 6월, 이용희 대표는 도심의 생활을 청산하고 고향으로 돌아와 아버지와 함께 본격적으로 국수 만드는 일에 매달리기 시작했다. 이용희 대표는 어린 시절부터 이미 국수와 더불어 살아온 터였다. 국수 하나로 학교를 마칠 수 있었고, 이렇게나마 가정을 이루며 살아왔다고 해도 과언이 아니었기에 마침내 제자리를 찾게 되었다고도 할 수 있었다.

집이 울산에 있었던 터라 왕복 두 시간 거리를 아내와 함께 오가며, 아버지로 부터 국수 만드는 일에 대한 전부를 전수받았다. 그러면서도 현실에 안주하지 않고 국수 맛을 위해 끊임없이 노력을 기울였다. 물론 늘 좋기만 했던 것은 아니었다. 2011년 10월 2일, 잠시 피곤에 젖어 졸다가 검지가 기계에 빨려 들어가는 사고를 당해 결국 손가락 한 마디가 절단되고 말았다. 안 그래도 이미 어린 시절 국수공장에서 놀다가 오른쪽 중지가 국수 기계에 끼어들어가는 바람에 지금도 손가락 끝에는 톱니바퀴처럼 흉터가 나있다. 그래서 시간이 지나면 지날수록 더욱 기계에 신경을 쓴다. 잘려나간 손가락을 볼 적마다 늘 새롭게 다짐하는 것도 잊지 않고 있다.



◀ 양남국수는 경주는 물론 울산에까지 그 명성이 나왔다. 부드럽고 쫄깃한 맛은 어느 누구도 흉내 내지 못한다. 전국으로 팔려나가는 양남국수다. 공급이 수요를 따라가지 못해 안타깝지만 품질을 위해서 어쩔 수 없단다.

그러나 갈등은 다른 곳에 있었다. 바로 새어머니와의 갈등이었다. 아버지의 국수공장을 꾸러가는 대신 매달 100만원을 내놓으라고 한 것이다. 아들은 당연하게 새어머니 부탁대로 했었다. 그러나 성수기인 봄·여름철에는 가능했지만, 비수기 때는 불가능했다. 비수기에는 만들어 팔고 나면 빛만 안게 되기 때문이었다. 사정하며 50만원만을 드리겠다고 하니 공장을 비우고 나가란 말씀이 돌아왔다. 그렇게 한동안 마음고생을 했어야 했다. 그렇다고 아내 앞에서 내색할 수는 없는 노릇이었다. 이용희 대표는 어떻게든 돌파구를 마련해야 했다. 바로 독립이었다.

새롭게 시작한 '양남국수'

아버지와 새어머니 몰래 땅을 구하러 다녔다. 그러자 끊임없이 노력하는 사람이 타고난 사람을 앞서가듯, 그 정성을 가상히 여긴 사람이 나타나 땅을 빌려주었다. 비록 월세이기는 했어도 부담스럽지 않은 가격이었다. 바다가 바라다 보이는 도로가의 넓은 터였다. 바로 그곳에서 그는 국수공장을 가동하기 시작했다. 어디에서 만드는 것이 중요한 것이 아니었다. 정성과 맛은 변함이 없는 법. 그는 이곳에서 제2의 '양남국수' 시대를 열었다. 그리고 이전의 국수공장에서 점포를 열고 장사를 하던 새어머니께는 국수기계를 가져오는 대신 칼국수를 뽑아서 장날마다 팔아서 용돈 쓰시라고 보내주곤 했다.

우리는 경험으로부터 배우는 것이 아니라 경험을 반성함으로써 배운다. 그는

지금도 여전히 품질로 승부를 건다. 맛은 결코 배신하지 않기 때문이다. 결국 인근 국수공장 중에서 혼자만 살아남을 수 있었던 것은 아버지의 정직함과 성실함을 오롯이 물려받은 덕분이었다.

낮에 주문을 받아 밤에 배달을 하는 고단한 세월이 흐르면서 옛날 어머니께서 해주시던 바로 그 국수 맛을 기억한 사람들에 의해 공장은 문전성시를 이루게 되었다. 단 한 번이라도 맛을 본 사람은 자연스럽게 고정단골이 되었다.

맛의 비결은 모든 과정에 있지만, 무엇보다도 만들어 놓은 면발의 건조과정이 중요하며 그 다음은 숙성이다. 건조장 바닥에 청결과 품질관리를 위해 에폭시를 깔아 습도를 한결같이 한다. 물론 날씨에 따라 반죽이 달라진다. 질고 되고, 그간 경험에서 우려나온 감각으로 조절한다. 이제는 소금물의 색상과 질감만 보아도 상태를 알아낼 정도가 되었다.

또한 건조과정에서는 바람의 영향을 가장 많이 받는다. 동풍의 들바람, 남동풍의 마파람, 그리고 갈바람, 샷바람, 하늬바람은 그나마 다행이지만, 빠른 시간에 건조가 이루어지는 건조한 남서풍의 청갈바람은 국수 건조에 최악의 조건이다. 따라서 하늘이 이상타 싶으면 곧바로 건조실 문을 꼭꼭 닫아야 한다. 일을 하다가도 하늘을 쳐다보는 이유가 바로 거기에 있다.

세를 얻어 시작한 지 3년 만에 공장 터를 인수해 본인의 것으로 만들었다. "아무리 봐도 이 땅은 이상장 거 같아!"하며 기분 좋게 넘기던 땅주인의 고운 심성도 고맙기 그지없었다. 천객만래(千客萬來)라고, 많은 손님들이 번갈아가면서 찾아주었다. 그렇게 잊지 않고 찾아주는 고객들을 위해 우리 자식들을 먹인다는 초심으로



◀ 아내 김명희 씨(55세)다. 남편을 도와 국수 만드는 일에 정성을 다하고 있다. 김명희 씨의 노력이 없었다면 지금의 양남국수는 없었을 것이다.

더 좋은 품질을 위해 정성을 다할 것을 늘 다짐하고 있다.

그러한 정성 덕분인지 사람들은 이 집에서 뽑아낸 국수에 환호한다. 판로 자체가 거의 택배로 이루어지고 있다. 인근 경주와 울산뿐 아니라 서울, 부산, 대구, 인천, 대전, 광주, 강릉, 제주도까지도 나간다. 인근 식당에는 아주 일부만 공급할 뿐이다. 공급이 수요를 따라가지 못하기 때문이다.

욕심 없는 삶이 준 행복한 결실

그는 지금까지 단 한 번도 돈을 쫓은 적이 없다. 얼마를 벌어야겠다는 생각도 가져본 적이 없다. 다만 일을 숭배했다.

취재하던 중, 국수를 사기 위해 일부러 울산서 왔다는 손님을 여럿 만났다. 마침 '양남국수'의 새로운 출발을 위해 노후한 기계 대신 새로운 국수기계를 들여와 공장을 리모델링하는 중이어서 만들어 놓은 국수 양이 얼마 되지 않았다. 때문에 그는 충분히 드리지 못한다며 미안해했다. 옆에서 무엇인가 열중하던 그의 아내가 간혹 대화를 거드는데 천생연분이었다. 언뜻 보아도 성실이 몸에 밴 부부의 웃는 모습이 참으로 편안했다. 하지만 그 해맑은 모습 뒤에 품질에 대한 남다른 고집이 꼭꼭 숨어 있다는 것을 사람들은 알까. 그는 아무리 바쁘더라도 완벽하지 않으면 물건을 내놓지 않는다. 그것이 그만의 지혜이며, 바로 그런 그의 고집에서

맛이 나오는 것이다.

그는 어머니가 살던 그 집을 여전히 지키고 있다. 새로이 증축하고 도색도 하면서 골목의 불빛을 환하게 밝혔다. 억울한 어머니의 죽음에 자식이 잘 된 모습을 보여주고 싶었던 것이다. 그렇게 열심히 살다보니 동네 사람들도 어깨들 토닥이며 참 좋아한다.

그가 만들어 내는 국수 맛을 일일이 설명하려다 보면 도리어 맛을 반감시키는 결과를 낳을 거라는 생각에 생략한다. 하지만 단언컨대 필자가 경험한 국수 중에서 가장 쫄깃하고 부드러운 면발이었다고 말할 수 있다.

▷주소 : 경상북도 경주시 양남면 양남로 267

▷전화 : (054)744 - 0820

▷창업 : 1954년(사업자등록 1971년)

▷2015년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 천년 고도 경주는 그 자체가 박물관이라고 해도 과언이 아니다. 2014년 보물로 지정된 누운 주상절리, 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)



◀ 양남국수 전경

한평생 젓갈로 한 우물만 파다

김명수 젓갈 '천연식품'

젓갈



천연식품 김명수 대표. 70세 중반의 나이에도 호탕한 웃음만큼이나 열정을 다한다. 22세 때부터 한평생을 젓갈과 살아왔다. 젓갈이니 짜기만 할 것이라고 생각하기 쉽지만, 그것은 편견일 따름이다. 깊은 맛에 열정까지 더해지면서 이제는 그 명성이 경북을 넘어 전국으로 이어지고 있다.

감포항 개항의 역사 - 수탈 그 이면의 얼굴

1894년, 청일전쟁에서 승리한 일본은 조선과 강제로 을사늑약을 체결하면서 조선 내정에 깊숙이 관여하게 되었다. 이후 국운이 다한 조선은 1910년 한일강제 협약으로 주권을 잃고 결국 일본의 식민지로 전락하고 말았다. 그러자 거칠 것이 없어진 제국주의 일본은 식민지 수탈에 열을 올리기 시작했고, 지하자원은 물론 바다 역시 비껴가지 못했다. 일본은 약탈한 자원을 일본으로 실어 나르기 위해 이곳 경주 감포에 큰 항구를 축조하기에 이르렀다.

섬나라 일본은 항상 대륙진출의 야욕을 품고 있었다. 그런 까닭에 신라시대부터 한반도 해안뿐만 아니라 내륙 깊숙이 들어와 노략질을 일삼았다. 그러니 한반도에서 가장 상징성이 강했던 경주가 침략과 약탈의 핵심부였음은 두말할 것도 없다. 특히 고도(古都) 신라는 찬란한 문화가 빛을 발한 곳인 만큼 문화재 약탈에 큰 목적이 있었다. 그러기 위해서는 감포항 개항이 필수적이었다.

1925년 감포항 축항이 완료되고 5년 후인 1930년, 감포는 일제에 의해 계획도시로 탈바꿈하게 되었다. 인구 19,000명으로 읍으로의 승격 조건인 20,000명에는 대략 1,000명 정도가 모자랐지만 도의원으로 이곳에서 통조림공장을 운영하던 일본인 다쯔노^{*}가 힘을 써 감포읍으로 승격된 것이다. 육지에서 금광채굴권이 가장 인기 있는 사업이었다면 바다에서는 당연히 어업허가권이 최고였던 까닭이다. 이에 일본인들이 조선총독부의 지원을 업고 당시로서는 수산업 중 가장 이권이 높았던 기선저인망^{汽船底引網}(일명 고데구리)을 경상북도에 13척 허가해 주면서 이곳 감포에 8척이나 집중시켰다. 그러면서 감포에 살던 한국인은 모두 일본인 배의 뱃꾼 아니면 통조림 공장이나 젓갈공장 등의 노동자로 전락하고 말았다. 특히 감포 앞바다에서는 멸치가 많이 잡혔는데, 일본말로 와다리라고 하는 굵은 멸치는 전국에서 최고의 품질을 자랑했다. 이에 싱싱하게 잡아 올린 멸치로 젓갈을 담그는 공장이 많이 들어서기 시작했다.

김명수 젓갈

경주시 감포읍 전촌리, 김명수 젓갈도 일제강점기를 거치면서 생겨났다. 감포가 고향인 '천연식품'의 김명수 대표(76세)는 학교를 마치고 22살이 되던 해부터 몸에 젓갈 냄새를 적시기 시작해 지금까지 이어오고 있다.

당시 농사일과 함께 멸치잡이도 하던 할아버지 김경용 응(작고)이 광복을 맞이하면서 젓갈공장을 인수한 것이 인연이었다. 참으로 먹고살기 힘들었던 시절, 고추장만 가져오면 언제든지 지천으로 널려있는 멸치로 밥반찬이나 도시락 반찬이 가능했을 정도로 이곳은 멸치가 풍부하게 잡혔을 뿐만 아니라 인심도 후했다.

* 다쯔노 : 당시 도의원으로 통조림 공장을 운영했는데, 기선저인망 어선(일명 고데구리)을 2대나 보유해 경주, 포항, 감포 등지에서 가장 갑부로 알려졌다.



지금도 60대 이상의 노인들은 그 당시를 또렷하게 기억하고 있을 정도다. 또한 멸치를 삶고 나오는 물로 간장을 담그기 위해 양동이를 들고 줄을 서기도 했다. 부잣집에서나 메주로 간장을 담아 먹었을 뿐 찌들어 가난한 살림살이로는 언감생심 꿈조차 꿀 수 없는 일이었다. 오죽하면 동네에 천석꾼 한명 보다 후리(어장) 하나 있는 것이 낫다는 말이 다 있었을까.

당시 아버지는 대형 젓갈탱크 여러 대를 가지고 있던 일본인 아래서 운전을 했기 때문에 대신 어머니가 젓갈 담그는 일을 할 수밖에 없었다. 그러다 보니 김명수 대표는 자연스럽게 젓갈과 더불어 어린 시절을 보내게 되었다. 평생을 멸치와 젓갈탱크, 그리고 젓갈이 곰삭아가는 웅기와 그곳에서 풍겨 나오는 냄새를 몸에 묻히고 살게 되었다. 할아버지가 돌아가시고 잠시 젓갈과 떨어진 적도 있었지만, 영원히 잊을 수는 없어서 결국 22살이 되던 1961년에 젓갈탱크를 가지고 있던 종고모님의 부탁에 못 이겨 젓갈과 제2의 인생을 시작했다.

이제는 나이가 들어 얼굴 골골에 주름이 잡혀 있지만, 젓갈 하나만큼은 여전히



◀ 정성과 노력으로 담은 젓갈이 옹기에서 익어가고 있다. 이곳의 젓갈은 맑고 깊은 맛이 단연 압권 이어서 전국에서 많은 이들이 그 명성을 듣고 찾아 오곤 한다. 그런 만큼 젓갈에 대한 자부심이 남다르다.

▼ 잘 숙성된 젓갈일수록 생선 특유의 비린 냄새보다 향기에 가까운 맛이 난다고 한다.



자신이 있다. 게다가 아들 김헌지 씨(40세)가 동생 헌목씨와 함께 젓갈 만들기에 박차를 가하고 있으니 더할 나위 없이 든든하다. 끊임없는 연구개발은 물론 판로에도 활력을 불어넣는 에너지가 되고 있다.

옹고집의 장인정신

우리나라 젓갈의 역사는 우리 민족의 역사와 그 맥을 함께 한다. 문헌에 의하면 우리나라 젓갈의 역사는 2천 년 전부터 먹어왔던 중국보다 앞선다. 신라시대에는 육지에서 나는 고기로 젓갈을 담아 먹었는데 그 맥은 끊어지고 이제는 바다에서 나는 싱싱한 해산물로 젓갈을 담그는데 '천연식품'의 젓갈은 그 맥을 이어가고 있다 해도 과언이 아닐 만큼 전국에 '명품젓갈'로 그 명성을 날리고 있다. 김

명수 대표는 젓갈이라고 그냥 젓갈이 아닐 만큼 비교도 되지 않을 정도로 정성을 다하고 있다. 그의 옹고집에는 그의 아들들도 손을 들고 만든다. 젓갈 탱크에 멸치를 넣을 때 염도가 맞지 않으면 밤을 새워서라도 탱크를 비워버린다. 그만큼 젓갈은 염도가 중요하기 때문이다. 대중 넘긴다는 것은 절대 용납하지 않는다. 20~25°에 맞는 염도계가 필요해서 염도 측정기를 직접 개발해 200여개 주문하기도 했다. 단 서너 개면 족하지만, 최소한의 제작 수량이다 보니 어쩔 수 없는 선택이었다. 그리고 천일염은 날씨에 따라 염도가 달라지는 까닭에 85%에서 오락가락 하는 염도를 맞출 수 없어 현재는 정제염을 쓰고 있다. 정제염은 88~98% 사이를 약간씩 오갈 뿐 늘 같은 맛을 내기 때문이다. 그래서인지 지금은 정제염을 쓰는 곳이 많아졌다. 또한 인위적으로 맛을 조작할 수 있는 다른 것은 단 하나도 들어가지 않는다. 그것이 한결같은 맛을 유지하는 비결이다.

발효기간도 남다르다. 일반적으로 1년의 발효기간을 거친다면 이곳에서는 최소 3년이 넘어야 상품으로 만들어진다. 이익만을 위한다면 감히 이행치 못할 일이다. 어찌 욕심이 없었을까만 할아버지 때부터 보아왔던 진정한 장인정신으로 버텼다. 그러니 투명한 빛깔과 맛 등 모든 면에서 일반적인 젓갈과는 비교가 되지 않는다. 당연하지만 김치를 담았을 때 보다 그윽해지는 맛이 단연 압권이다.

김 대표는 제품의 질을 위해서라면 세계 어디라도 찾아다녔다. 동남아는 물론 유럽까지도 마다하지 않고 다녀왔다. 예를 들면 우리나라 젓갈과 비슷한 이태리의 앤초비(온초비)는 통멸치를 갈아서 만든 것으로 그 위에 올리브기름을 넣으면 아래위로 분리가 되면서 숙성이 된다. 이 과정을 거쳐 이태리 요리에 간을 맞추는 양념역할을 하게 되는데 이것까지 구해와 연구를 거듭했다. 뿐만아니라 태국의

유명한 조개액젓까지 두루 섭렵해 이제는 가히 젓갈의 명장^{명장}이 되었다.

‘천연식품’ 진짜배기 젓갈

좋은 젓갈을 생산하기 위해서는 가장 먼저 싱싱한 멸치를 구해야만 한다. 그리고 정제염을 정확한 비율대로 섞어 젓갈을 담는다. 이어 지하 저장고에서 최소 3년의 숙성과정을 거침으로써 더욱 진하고 깊은 맛으로 탄생한다. 실제로 ‘천연식품’의 30톤 젓갈 탱크 100여개는 3년을 묵힐 수 있는 양이다. 오래 묵을수록 깊고 단맛이 나며 잡내가 나지 않기 때문에 5년에서 8년까지 묵혀 맛을 내는 것이 앞으로의 포부와 큰 희망이다. 그만큼 생산과 투자에 있어 이익을 먼저 생각하지 않는다. 100년 묵은 종가집의 씨간장이 세간의 화두가 되었듯이 오래 숙성시킨 젓갈을 세상에 선보이고 싶은 욕심 아닌 욕심이 그것이다.

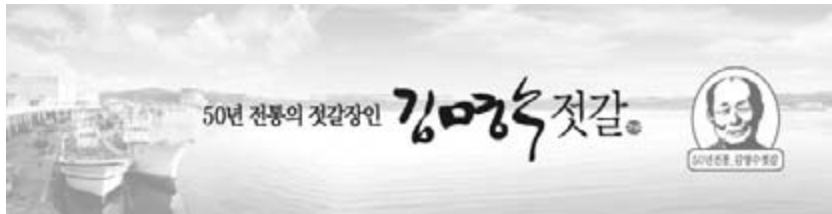
물론 처음부터 명성을 얻었던 것은 아니다. 하지만 노력을 다하면 하늘도 알아주는 법이다. 어느날, 황성의 어느 김치공장에서 견학을 온 적이 있었다. 말이 견학이지 이곳에서 만들어지는 젓갈의 생산 과정과 신선도, 깊이, 맛, 위생상태 등을 점검하러 온 것이었다. 그런데 한 달이 지나 다시 나타난 그들이 당장 계약을 하자며 제의를 해왔다. 그러나 김명수 대표는 단호히 거절했다. 마음이 아주 없었던 것은 아니지만 지금까지 자신을 믿고 구매했던 단골들의 믿음을 저버릴 수 없었기 때문이었다. 그들에게 만들어 놓은 젓갈을 주고 나면 다른 사람에게 팔 물량이 없었던 것이다. 그래서 고객에게 팔고 남은 것을 주겠다고 제의를 했다. 결국 계약은 성사되지 않았지만 그만큼 ‘천연식품’에서 김명수 대표가 만드는 젓갈을 신뢰하고 있었던 그들은 물러서지 않았다. 현금을 주고 구입해가는 방식으로 손



▲ 천연식품에서 생산되는 젓갈의 종류도 참으로 다양하다. 소비자의 입맛은 물론 지역에 따라 선호하는 맛이 다르기 때문이다.

을 잡은 것이 당시 우리나라 최고라 자부하던 김치회사로서는 처음으로 내린 결단이었다. 그로 인해 물량을 늘려야 했지만 서두르지 않았다. 그럼에도 지금까지 12년 째 거래를 해오고 있다. 다만 5년 전부터 1개월로 결제방식만 바뀌었을 뿐이다. 물론 그런 덕에 생산라인도 확장할 수 있는 여력이 생겼다. 이제는 서울이나 대도시 백화점에서도 김명수 대표의 이름을 건 젓갈이 판매대에 올라 팔려나가는 중이다. 경상북도 경주시의 한 귀퉁이 감포읍에서 만든 젓갈이 서울 사람들 입맛에도 인정을 받기 시작한 것이다.

이 모든 것이 내용물을 속이지 않는 일에서 시작되었다. 자신이 100% 만족하지 않으면 상품으로 취급하지 않고 곧바로 폐기해 버리는 것이 그 단적인 예이다. 종류도 둘로 나누어 생산한다. 젓갈도 지방에 따라 선호하는 것이 각기 달라서, 서울이나 대구 등 내륙의 도시에서는 냄새가 나는 젓갈을 선호하지 않는 반면 부산이나 울산 등 바닷가 사람들은 냄새가 나는 것을 좋은 젓갈로 알아주기 때문이다. 마치 대구나 경상도 사람들이 전라도 고유의 음식 흥어에 기겁하는 것이나, 서울 사람들이 포항 과메기에 머리를 흔드는 것과 같은 이치이리라.



‘천연식품’의 미래

젓갈은 발효 과정에 따라 냄새를 제거할 수도 있다. 바닷가 사람들처럼 그것을 원하는 소비자들이 있어 어쩔 수 없이 생산해야할 뿐이다. 그러나 욕심 부리지 않는다. 이들에게 소비자가 먼저 알아주고 인정해 주는 것만이 힘이자 미래의 희망으로 작용하기 때문이다.

외환위기 때에는 외식이 줄어들고 집에서 밥을 해먹는 풍조의 확산으로 젓갈이 더욱 호황을 누리기도 했다. 누구에게겐 위기가 기회가 된 것이다. 그때 젓갈공장을 확장할 수 있었던 덕에 더욱 깔끔하고 깊은 맛을 위한 노력을 다하는지도 모른다.

아들 김헌지 씨는 27세부터 아버지를 도와 젓갈공장을 꾸려오고 있다. 아버지가 그래왔듯 어린 시절부터 젓갈과 함께 살아온 인생이었다. 아버지를 이 세상에서 가장 자랑스럽게 생각하는 김헌지 씨는 동생과 함께 고비용 고수익을 창출할 수 있는 분말젓갈을 만드는 데 성공하기도 했다. 하지만 아뵘싸, 이미 대기업에서 특허 출원한 후였으니 그 안타까움이야 이루 말할 수 없었다. 그러나 포기하기엔 아직 젊기에 더 좋은 분말젓갈을 위해 여전히 연구 노력 중이다. 즉 전통젓갈의 기존 틀은 유지하되 새로운 생산방식을 생각하며 하루를 보낸다. 또한 소금

이 적게 들어간 저염 젓갈을 만들기 위해 꾸준히 연구하고 있다. 유통과 보관기간, 제품 등 새로운 도전에 힘이 들지만, 건강을 생각하면 반드시 해내야 하는 과제라고 생각한다. 미래도 밝다.

그리고 현재는 계절에 따라 판매에 차이가 크게 난다. 그래서 계절에 상관없이 사시사철 소비가 가능한 상품개발 역시 연구 중이다. 전통과 새로운 상품 개발에 골고루 주력하다 보니 선택의 폭이 넓어졌다.

한국인의 입맛 김명수 젓갈

어린 시절부터 바다와 함께 살아온 인생이었다. 해가 바다에서 떠서 바다로 졌고, 바다의 풍요를 항구에 풀어놓는 새벽의 풍경에 가슴 설레곤 했다. 그랬던 소년이 이제는 70 중반을 넘겼다. 바다의 짠 맛을 부드럽고 깊게 만들어 사람들의 입맛을 감치게 만드는 젓갈로 승부를 걸어온 사람답게 김 대표는 감포 앞바다에서 나는 멸치만 고집한다. 단순한 추억이라고 할 수도 있지만, 다른 곳에서 나는 멸치로 생산했을 때는 그가 원하는 연분홍의 고운 빛깔이 나오지 않았다. 그것이 다시 이곳 감포 멸치만 고집하는 까닭이다.

만드는 방식도 옛날 전통방식 그대로다. 60년





◀ 천연식품을 2대째 이어가고 있는 김명수 대표의 아들 김현지 씨

대 초 할아버지가 지하 탱크에서 만들던 그 방식을 고집한다. 사계절 날씨의 영향을 받는 지상의 발효와 달리 지하에서는 영향을 받지 않고 숙성되기 때문이다. 그것이 늘 한결같은 맛을 간직할 수 있는 비결이다.

일반적으로 멸치젓갈이라고 하면 으레 액젓만을 떠올리지만, 이곳에서는 다양한 젓갈이 생산된다. 어패류를 통째로 발효시킨 건더기는 어된장으로 사용되고, 이것을 걸러 나오는 액체는 어간장으로 사용된다. 이 어간장은 액젓과 다르다. 김명수 대표는 그간의 경험을 살려 어간장을 '뽀뽀'라는 제품으로 출시해 인기를 끌고 있다.

또한 옛날부터 콩치와 멸치를 혼합해 젓갈을 만들어 먹었는데 이렇게 발효된 젓갈을 김치와 시래기 등 우리 고유의 음식에 넣어 요리하면 감칠맛이 일품이다. 이에 김 대표는 이 제품의 숙성을 위해 저온창고를 지하에 새롭게 장만했다. 상품의 질을 위해서다.

이처럼 시간이 흐르고 계절이 바뀌어도 김명수 젓갈은 진짜 젓갈만을 만든다. 50년 전 시작할 때의 마음이 변치 않는 이상 할아버지가 사용하던 그때의 그 장소에서, 마치 오래된 불박이 벽화처럼 대를 이어 젓갈에 모든 것을 걸고 있다.

- ▷주소 : 경상북도 경주시 감포읍 전촌2리 644-1
- ▷전화 : (054)744-3536
- ▷1977년 창업(사업자 등록 1985년)
- ▷2015년 경상북도 뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 천년 고도 경주는 그 자체가 박물관이라고 해도 과언이 아니다. 유네스코 세계문화유산으로 지정된 불국사와 석굴암을 비롯해 감은사지, 황남대총, 분황사, 황룡사지, 첨성대, 천마총 등 이루 헤아릴 수 없이 많다. 경주시청 홈페이지를 참조하면 자세하게 나와 있다.
(경주시청 홈페이지 : www.gyeongju.go.kr)



상주 은척면을 전국에 널리 알리는 데 공을 세운 '은자골 생략배기'다. 달지 않아 깔끔하면서 시원한 맛이 일품이다. 다른 막걸리가 알코올 6%이상인 것과 달리 5%라 순해서 더욱 좋다.



향 조 장

하늘의 은총으로 청량한 맛을 낸
상주 은척 양조장

‘은자골 탁배기’는 대구와 경북에 사는 사람이라면 한 번쯤 들어보았음직한 이름이다. 그것도 매스컴이나 광고를 통해서가 아니라, 어느 날부터 사람들 뇌리에 은연중 자리 잡기 시작한 것이다. 필자 역시 익히 들어 알고 있었을 뿐만 아니라 언젠가 한번은 우연한 기회에 맛을 보기도 했다. 실제로 ‘은자골 탁배기’는 동기회나 야유회 등 친목 모임이 있을 때 가장 많이 등장하는 술이다. 상주 인근에 살던 사람이 ‘이렇게 맛있는 막걸리도 있다’며 자랑삼아 가져왔거나, 그 맛을 기억해두었던 사람이 스스로 챙겨왔거나 하는 식으로 말이다.

어떤 결과에는 응당 그만큼 이유가 있다. 일반적으로 막걸리는 마시고 나면 머리가 아픈 것이 뒤틀이 좋지 않았던가, 시큼털털한 맛이 강해 거부감이 들었다던가, 그도 아니면 배만 부르고 취기가 너무 오래가 힘이 들었다던가 하는 이미지가 강했다. 그런 까닭에 일부 마니아들이 아니면, 시골의 노인들이 논밭에서 일하



◀ 은자골 탁배기를 막걸리 시장에서 새로운 강자로 탄생시킨 임주원 대표

다가 허기를 면하기 위해 마시는, 즉 나이가 지긋한 사람들이나 즐기는 싸구려 술이라는 인식이 깊게 박혀 있었다. 그러나 어느 때부터인가 힐링 열풍이 불면서 막걸리는 새롭게 주목을 받기 시작했고, 그간의 서러웠던 팔자도 바뀌게 되었다.

이때 대기업이 발 빠르게 가세하면서 다양한 종류의 막걸리가 시장에 쏟아졌다. 하지만 눈은 속여도 혀는 속이지 못한다는 속담처럼 사람들의 정직한 입맛으로 인해 상주의 구석진 은척면 은척 양조장에서 만든 ‘은자골 탁배기’가 입소문을 타기 시작했다. 그동안 막걸리에 깊이 박혀있던 부정적인 이미지를 단숨에 뒤집은 시원하고도 깔끔한 맛 때문이었다. 그 매력적인 맛은 술은 입에도 대지 않던 사람들은 물론, 소주만 즐기던 이들의 입맛까지도 사로잡았다. 그렇다면 ‘은자골 탁배기’에는 과연 어떠한 사연이 숨겨져 있는 것일까? 쉽지 않은 30년을 되짚어 본다.

“구정물 같아요!”

임주원 대표가 젊고 아리따운 처자로 대전에 살고 있을 적의 일이다. 큰오빠의 소개로 한 사람과 인연이 닿았다. 그 인연이 하늘의 계획이었는지 대전과 상주를 오가던 두 사람은 1985년에 혼인에 이르렀고, 상주시에서 떨어진 외진 은척면에 들어가 새로운 삶을 꾸리기 시작했다. 하지만 마냥 행복할 것 같았던 삶은 그리 순탄하게 돌아가지 않았다. 직업의 특성상 바깥 활동이 잦은 남편의 빈자리로 인해 늘 외로웠던 것이다. 그래도 그녀는 시부모님을 극진하게 모시는 것으로 매일

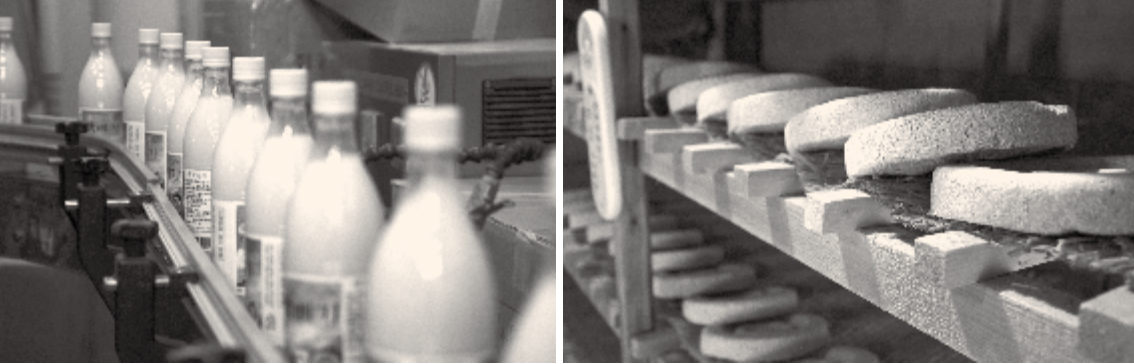
을 견뎌갔다. 어쩌면 어릴 때부터 지켜온 종교, 그 구원의 믿음이 가슴 한 편에 든 든하게 자리하고 있었던 덕분인지도 몰랐다. 그렇게 시간이 흐르는 동안 시부모는 지극한 정성으로 자신들을 대하는 며느리를 아들보다 더 사랑하고 의지하게 되었고, 자연스럽게 며느리가 믿는 종교까지 따르게 되었다. 신앙이 그들의 생활 속에 온전히 스며든 것이다.

시골 살림살이라고는 해도 시아버지는 제법 넉넉한 편에 속했다. 농사는 물론 이거니와 사람들이 모두가 부러워하는 정미소와 공민학교를 운영하면서 양조장까지 꾸려가는 사람이었다. 하지만 1970년대 초에 접어들면서 시아버지가 운영하던 ‘은척 양조장’에 어려움이 닥쳐왔다. 막걸리가 사양길에 접어들면서 정부가 양조장들에게 서로 몸을 합쳐 살아남으라며 권고했는데, ‘은척 양조장’에는 선향 손을 내밀어오는 이가 없던 탓이었다. 사람들에게 인기가 없었던 때문인지 몰라도 외로운 사투가 이어져갔다. 며느리는 며느리대로 막걸리, 즉 술을 만드는 것이 불만이었다. 자신의 종교 때문이기도 했고, 술에 대한 부정적인 선입견 때문이기도 했다.

그러던 어느 날이었다. 시아버지가 자신이 만든 막걸리를 며느리더러 맛보게 하더니 솔직한 느낌을 말해달라고 부탁했다. 며느리는 망설임 없이 있는 그대로 이렇게 말해버렸다.

“구정물 같아요!”

이 말로 인해 하루 온종일 시아버지로부터 타박을 들어야 했다. 아무리 그래도 그렇지, 어찌 그렇게 표현할 수가 있느냐는 것이었다. 그날 이후로 며느리는 만든



▲ 은자골 탁배기 누룩방

이의 정성을 생각하면 말에도 예의를 차려야 한다는 사실을 깨달았다.

아무튼 며느리는 것처럼 구정물 같은 술을 왜 마시는지, 하필이면 왜 그것을 다른 사람도 아닌 자신의 시아버지가 만들어 팔아야 하는지 속이 상했다.

시아버지는 당신의 아내 앞으로 양조장을 남겨주고 싶어 했지만 시어머니는 그동안 당신을 위해 몸을 아끼지 않았던 며느리에게 양조장을 물려줄 마음이었다. 정작 며느리는 자신에게 양조장이 넘어온다면 한 치의 망설임도 없이 팔아버리겠다고 작정하고 있었지만 말이다. 하지만 며느리는 자신이 느끼지 못하는 사이에 어느덧 막걸리에 정이 들어가고 있었다. 어깨너머로 하나씩 배웠을 뿐더러, 판로에 대해서도 이미 전문가가 되어 있었다. 무엇보다도 좋은 재료에서 맛있는 술이 완성된다는, 지극히 당연하지만 막상 행하기는 어려운 생산 철학에 대해서도 알았다. 물론 아직은 여전히 교회에 적지 않은 현금을 내면서 빨리 양조장이 팔리기를 간절히 기도했지만 말이다.

1994년, 시아버지가 돌아가신 지 일 년이 지난 후였다. 어렵게 마련한 터에 집을 증축하면서 새로운 사업을 계획했다. 양조장이 팔리면 듬직한 만아들의 전공을 따라 농장을 하며 남은 삶을 이어가리라는 마음이었다. 하지만 사겠다고 나서

는 이가 당최 나타나지 않았다. 어쩔 수 없이 애물단지 양조장을 근근이 꾸러가는 수밖에 없었다. 그런데 아무리 궁여지책이긴 했어도 몸에 밴 성실성은 어떤 형태로든 좋은 결과를 가져오게 마련인지라, 그녀의 인생이 달라지는 계기가 만들어지게 되었다.

1996년, 때마침 이곳이 버섯농사가 잘된다는 사실을 안 대구의 모 대학 미생물학과 교수가 이곳에서 솟아나는 물을 맛보고는 “물맛이 좋으면 술맛 역시 좋다”고 확신하며 ‘은척 양조장’을 찾아왔다. 그리고는 양조장을 팔아버리고 싶어 하는 그녀에게 몇 마디 말을 건네줌으로써 우리의 전통식품인 막걸리에 대한 자부심과 반드시 전통을 이어가야 할 가치를 깨닫게 해주었다. 그녀는 교수의 조언을 하늘이 자신에게 전하는 메시지라 여기고 마음을 새로이 다지기에 이르렀다. 그녀가 바로 지금의 ‘은척 양조장’, 즉 ‘은자골 탁배기’를 전국에 알린 임주원 대표(58세)다.

‘은자골 탁배기’가 태어나기 까지

1997년, 양조장 명의를 본인 앞으로 넘어오면서 막걸리 이름을 정겨운 ‘은자골 탁배기’로 바꾸었다. 그리고 본격적으로 막걸리 만드는 일에 정성을 기울이기 시작했다. 하지만 모든 상황이 여의치가 않았다. 양조장은 허울뿐이었고 실상은 엄청난 빚더미에 올라 있었던 것이다. 보금자리라 여겼던 살림집에 빨간 압류 딱지가 붙었다. 그나마 양조장만큼은 국가면허라는 특수성 덕분에 온전할 수 있었다.

그녀는 돌과구를 찾아야 했다. 거기서 좌절하거나 나약해진다면 아이들은 물론 본인이 꿈꾸던 희망과 이상도 멈출 것이라는 사실을 알았기 때문이다. 어쩔 수 없이 친정어머니에게 손을 벌렸다. 못난 딸이라는 자책에 괴로웠지만 친정어머니는 다행히 딸의 부탁을 물리치지 않고 흔쾌히 종자돈을 마련해주었다. 그렇게 어머니와 가까운 벗의 도움으로 간신히 숨통이 트였고, 함께 힘들어하던 남편에게 증장비까지 장만해줄 수 있었다. 그렇게 양조장은 다시 평온을 되찾았다. 막걸리 만드는 일에 다시금 매진할 수 있게 된 것이다.

가장 먼저 시작한 것은 판로보다는 맛을 변화시키는 것이었다. 맛만 좋다면 얼마든지 판로를 개척할 수 있을 것 같았기 때문이었다. 하여 그녀는 모두가 인정하는 맛있는 막걸리를 만들어내기 위해 새로운 도전에 들어갔다. 사람 저마다의 성격이 다르듯 술에도 다양성이 존재한다고 믿고, 이곳의 물맛과 습도와 온도, 효모의 생성과정과 누룩의 중요성, 숙성과정 등 술의 성질을 모두 파악했다. 그리고 혁신을 위해 양조장에서 일하던 기존의 아주머니들을 모두 내보내는 결단을 내렸다. 지금까지 해온 작업에 변화를 준다는 것을 타성에 빠진 그들이 이해하지 못했기 때문이었다. 가슴이 아팠지만 어쩔 수 없었다. 그들의 빈자리는 더 젊고 진취적이며 뜻이 통하는 사람들로 하나둘씩 채워졌다.

다음으로 일반적으로 6도 이상인 막걸리 도수를 5도로 낮추는 작업을 시작했다. 사실 막걸리 알코올 도수라는 것은 올리기는 쉬워도 낮추기는 여간 어려운 것이 아닌 영역이다. 그러다보니 처음부터 쉬이 성공하리라고는 생각하지 않았지만 맛에 대한 희망은 요원하기만 했다. 얼마나 많은 술을 쏟아 버렸는지 헤아릴 수 없었다. 나아가 시원하면서도 감칠맛을 내기 위해 그 어떤 것에도 가능성을 열

어두었다.

100% 상주 햅쌀

상주는 예부터 누에, 꽃감, 쌀을 포함해 삼백^{三白}의 고장이라 일컬어 졌다. 그녀는 그것에 착안하여 비록 생산원가는 많이 들더라도 드넓은 상주평야에서 생산되는 쌀로 막걸리를 빚어야겠다고 결단을 내렸다. 밥은 수입쌀로 해먹지 않으면서 똑같이 입으로 들어가는 막걸리는 수입쌀, 그것도 막걸리 전문재료인 팽화미를 사용해 만들 수는 없는 노릇이었다. 이미 원료에서부터 앞서나갔다고 할 수 있었다.

그러면 ‘은자골 탁배기’의 원료 변천 과정을 보자. 처음 시아버지 시절에는 막걸리 전용으로 판매되는 수입 밀가루만 100% 사용해 막걸리를 빚었다. 그러던 것을 그녀가 꾸러가면서 1등급 밀가루로 바꾸었고, 더 나아가 쌀 30%, 밀가루 70% 혼합으로 한번 더 업그레이드 시켰다. 그리고 이제는 쌀 50%, 밀가루 40%, 전분 10%를 사용해 빚고 있다. 물론 쌀은 그해 상주에서 생산된 당해년도 쌀을 사용하며, 밀가루도 여전히 1등급만 고집한다. 사실 양조장을 경영하는 사람이라면 모두가 다 아는 사실이지만 쌀막걸리는 팽화미, 즉 쌀을 가열하여 전분을 알파화시킨 상태로 가공한, 한마디로 빵튀기를 만들어 놓은 것을 사용하는 곳이 많다. 그만큼 저렴하기도 하고 만들기에 편리하기도 하기 때문이다. 하지만 그녀는 그러한 유혹을 물리치고 여전히 상주농협을 통해 상주 삼백쌀(당해년도 쌀)을 구매해 막걸리를 빚어오고 있다. 단언컨대 정성과 노력은 배신하지 않는다는 이치를 깨달았기 때문이다.

▼ 순 100% 상주 쌀만 사용해 막걸리를 빚는다.



▼ 그 옛날 막걸리를 익히던 옹기가 그간의 수고에 보상이라도 받듯 마당에 가지런히 늘어져 있다.



그렇다고 험난한 과정이 없었던 것은 아니다. 우선 곡물 저마다의 성격이 다른 데서 오는 어려움이 이만저만이 아니었다. 만드는 과정 역시 고두밥을 찌서 누룩을 이용해 만드는 전통적인 방식을 고수하다 보니 더욱 그랬다. 그러나 발효와 숙성 등 몇 번의 시행착오를 거치는 동안 조금씩 희망이 보이기 시작했다. 또한 어느 특징인이 아니라 평범한 대중의 입맛을 겨냥하고자 노력했다. 하여 여타의 양조장에서 생산되는 막걸리를 구해와 맛을 비교하는 등 장단점을 찾았고, 여러 사람에게 맛을 보여 솔직한 평가를 부탁함으로써 대중이 원하는 술맛을 찾아갔다. 그렇게 얼마간의 시간이 흐르고 맛에 변화가 일어나자 사람들에게 의해 입소문이 나기 시작했다. 자연스럽게 양조장은 활기를 띠었고, 직원들이 하나둘씩 불어남과 동시에 생산되는 막걸리의 양도 늘어났다.

그러던 2,000년, 하늘은 스스로 돕는 자를 돕는다 했던가, 막걸리 ‘공급구역제 한제도’가 풀렸다. 바야흐로 막걸리 춘추전국시대가 도래한 것이다. 어떻게 보면 위기랄 수 있었지만, 도전하는 이들에겐 기회일 수도 있었다. 그녀도 기회로 삼았다. 운전대를 잡은 아들과 더불어 가까운 상주 시내를 넘어 대구, 김천, 구미 등지

를 다니며 판로를 넓혀갔다. 처음엔 수월하지 않아서 하루 십여 곳을 다녀 단 한 곳만이라도 성공하면 만족했을 정도였다. 어떤 날에는 사나운 개에게 물리기도 했다. 하지만 그러면서도 포기하지 않았다. 그렇게 스스로를 닦달하는 동안 판로도 조금씩 넓어졌고, 맛에 반한 소비자들도 다시 찾기 시작했다. 그렇게 ‘은자골 탁배기’는 상주의 명물로 거듭나게 되었다. 이는 여성 특유의 섬세함, 좌절하지 않도록 도와준 종교의 힘, 몸에 밴 친화력, 결코 저버린 적 없는 소비자와의 신뢰 등이 합쳐진 결과였다. 그렇다고 해서 대량생산에 욕심을 부리지지는 않았다. 지금의 생산시스템이 가능한 만큼만 만들 뿐이다.

위기를 이겨내는 지혜

위기도 있었다. 돌이켜 생각해보면 1992년도에 양조장을 팔겠다고 1억 원에 내놨을 때가 바로 첫 위기의 때였다. 하지만 그 고비를 넘기고 지금에 이르렀으니 감사할 따름이다. 소비자의 은덕이 아닐 수 없다. 그런 까닭에 한국적십자, 시각·청각·지체장애인을 위한 봉사활동 등 사회에 환원하기 위해 남모르게 움직이고 있다. 직원들도 내 가족처럼 챙긴다. 열두 명의 아이들에게 장학금을 지급하는가 하면, 집이 먼 직원을 위해서는 기숙사를 마련하여 따뜻한 보금자리를 제공하고 있다. 이러한 진심이 결국에는 막걸리의 맛으로 우러나오기 때문이다.

두 번째 위기는 부사장으로 근무하는 동생의 남편, 즉 재부가 자신의 사업을 돕다가 하늘나라로 간 때였다. 여자 혼자 힘으로 양조장을 꾸려간다는 것은 여간해서 성공하기 어려운 일이었다. 물론 든든하게 버팀목이 돼주는 만아들이 있었지만, 그래도 가장 힘이 되어준 사람이 바로 재부였다. 하여 그를 잃었을 때 술



◀ 누룩은 통밀을 뺀 가루로 만들어 물과 함께 섞어서 만든다. 통밀 990g에 300mL의 물을 혼합해 손에 물기가 묻어나지 않을 정도로 반죽하며, 반죽이 된 가루는 꼭 문쳐지도록 한 후 보자기에 담아서 둥근 누룩 틀에 넣고 발로 밟아서 찍어낸다. 한 장에 평균 1kg이라고 한다.

빛는 일을 포기할까 하는 생각을 하기도 했었다. 하지만 자신만을 바라보는 가족과 양조장 직원들, 그리고 더 나아가 계승해야 할 전통식품이라는 사실에 다시 마음을 가다듬을 수 있었다. 기쁨과 슬픔이 한품이라는 것은, 슬픔이 있으면 반드시 기쁨 또한 존재한다는 것을 의미하기에 희망을 저버리지 않았다.

또 한 번의 위기는 경쟁사들의 유언비어 유포 때문이었다. 누룩을 손수 만들면서 술맛이 써지고 청량감이 약간 떨어졌을 때였다. 상주 인근의 도시에까지 ‘은척 양조장’이 곧 망할 것이라는 말들이 나돌기 시작한 것이다. 근본적인 원인에 있었다고는 해도 경쟁사들이 위기설을 부추겼다. 그때도 역시 정면 돌파를 선택했다. 데면데면하던 거래처를 일일이 찾아가 설득했고, 그 어떤 모진 말을 듣더라도 냉대하지 않았다. 정성은 하늘도 감동하는 법이어서, 결국 막걸리 맛은 정상을 찾아갔고 사람들도 다시 ‘은자골 탁배기’에 보답해왔다.

이 모든 것이 좋은 경험이었다. 기업의 성공도 중요하지만 사람이 어떻게 살아가느냐가 더욱 중요하다는 사실을 깨달았기 때문이다. 어떤 결과에는 반드시 그에 대한 원인이 있듯이, 뿌린 대로 거둔다는 진리를 잊지 않았다. 특히 힘들어할 때 옆에서 응원의 힘을 아끼지 않았던 만아들이 하루하루의 삶에 에너지로 작용했다. 그런 까닭에 그녀의 경영철학은 ‘선교하는 기업’, ‘이웃과 함께하는 기업’, ‘정직한 기업’이다. 동생과 아들은 물론 직원들에게도 정직함을 강조한다.

경상북도 향토뿌리기업 '상주곡자' 기술 인수

1966년 10월 1일 문을 연 이후 전통방식만을 고집했던 '상주곡자'(오종석 사장)에서 생산된 누룩을 이용해 막걸리를 빚었던 은척 양조장에 2013년 오종석 사장은 기술 및 기기 일체를 이전해 주었다. 평소 누룩을 직접 만들고 싶어 했던 임대표의 꿈이 실현되었고 지금도 임대표는 시설과 기술을 전해준 오종석 사장에게 고마워하며, 자신이 이렇게 맛있는 막걸리를 생산할 수 있었던 공을 '상주곡자'의 오종석 사장에게 돌린다.

은척 양조장 스케치

‘강나루 건너서 밀밭 길을…… 술 익는 마을마다 타는 저녁 놀. 구름에 달 가듯이 가는 나그네’ 박목월의 시 <나그네>가 흥에 취했다. 역시 흥이란 날씨와도 상관없고, 시간과도 관련이 없었다. 술이 익어가는 양조장, 바로 상주 은척면의 ‘은자골 탁배기’를 찾아가는 마음이 딱 그랬다. ‘은자골’이라니, ‘금자동아, 은자동아!’라는 노랫말하고 비슷한 뜻을 품은 것일까? 아니면 단순히 그냥 은척면이라 은자, 즉 세속을 벗어나 숨은 듯 살아가는 사람들이 만드는 술이라는 뜻일까? 아무래도 후자 쪽일 것 같지만 알 수 없었다. 그렇게 이런저런 생각으로 상주시를 벗어나 예부터 동학교당이 들어설 만큼 은둔의 고장이었다는 은척면이 나타났다.

동네에 들어서자 술이 익어가며 내는 누룩 내음이 벌써부터 코끝에 스치는 듯했다. 그렇게 골목을 돌아서니 물감을 풀어놓은 듯한 파란 하늘 아래 넓은 마당을 앞에 둔 교회가 우뚝 솟아있고, 그 앞으로 ‘은척 막걸리’가 들어서 있었다. 교회

와 양조장이라니, 당최 어울리지 않는 것 같으면서도 묘한 것이 하나의 띠처럼 조화되었다. 양조장과 교회 사이에 양 옆으로 집이 놓여있는데 한 눈에 보아도 같은 영역이란 것을 단박에 알아차릴 수 있었다. 아니나 다를까, '은척 막걸리' 마당에 들어서니 막걸리가 익으면서 내는 특유의 시큼한 냄새가 코끝을 자극해왔다.

임주원 대표의 아들 이재희 씨(41세)가 반가이 맞아주었다. 반듯한 얼굴에 차분한 인상을 한 그는 대학에서 축산학을 전공한 관계로 어머니 뜻에 따라 양조장을 처분하고 함께 목장을 꾸릴 생각이었으나 이제는 막걸리 빚는 일을 천직이라 여기며 가업을 이어가고 있다. 어린 시절부터 막걸리와 살았다고 해도 과언이 아니어서 막걸리 빚는 일이 전혀 어색하지 않기도 하거니와 특히 손재주가 좋아 이들이 사는 집은 물론 직원이 머무는 기숙사 역시도 그의 힘으로 만들어냈다. 그야말로 임주원 대표에게는 천군만마와도 같은 존재라고 할 수 있다.

사무실로 안내를 받아 들어서니 술 익는 냄새가 더 진하게 다가오는 가운데, 벽 진열장에 그간에 받은 감사패와 공로패, 근속패가 가득 전시되어 있었다. 뒤이어 임주원 대표가 화사하게 인사를 건네며 들어왔다. 세월의 흔적 속에도 여전히 젊은 시절의 고운 모습이 남아있었다. 지난 과거를 차근차근 풀어내며 때론 힘겹게, 때론 유쾌하고 명쾌하게 질문에 답을 하는 모습에서 깊이와 열정을 동시에 느낄 수 있었다.

“상주에 시집온 지 10년 만에 집을 올리고, 20년이 되면서 뒤에 교회를 새롭게 짓고, 이제는 30년이 되면서 경상북도 뿌리기업에 선정되는 기쁨을 누리게 되었다”며 화사하게 웃는 그녀는 “별다가 빛도 지면서 또 깊어가고, 그러다 또 별면 사회에 환원하면서 이렇게 살아가는 것이 은혜로운 삶 아니냐?”고 말했다. 또한 “사

람이 찾지 않는 집은 천사도 방문하지 않는다”면서 언제나 열려 있으니 일이 없어도 아무 때고 찾아오라는 당부도 잊지 않았다. 표정을 보니 진심이어서 느껴왔다. 뒤에 있는 교회 역시 임주원 대표가 터를 쾌척하고 얼마간의 공사비도 지원해 올린 것이라고 했다.

공장을 둘러보고 싶다 하니 이미 만드는 과정과 그간의 사연을 다 이야기했는데 공장 내부가 무슨 의미가 있느냐며 막걸리를 권해왔다. 막걸리라는 말에 벌써 군침이 도는데, 아주머니가 안 그래도 배추전을 부치고 있다며 사무실과 나란히 붙어 있는 식당으로 안내했다. 그곳에는 이미 7~8명의 직원이 테이블에 앉아 배추전을 안주 삼아 자신들이 빚은 막걸리를 목으로 넘기고 있었다. 그런데 벽에 걸린 시계가 가리키는 시간이 고작 오전 11시 30분여. 술을 마시기에는 이른 시간이라는 생각에 머뭇거렸더니 술잔에 뽀얀 막걸리를 거침없이 따라 건네왔다. 눈은 이미 마신 거와 다름이 없고 침이 마구 넘어가기 시작했다. 결국 술잔을 입으로 넘겼다. 청량한 목 넘김과 깔끔한 뒷맛까지 더해진 것이 한낮부터 주신의 유혹에 넘어갈 뻔한 것을 참느라 애썼다. 임주원 대표가 돌아가며 직원들과 건배를 하는데, 마치 가족 같은 분위기어서 가슴이 훈훈해졌다.



◀ 전 직원이 둘러앉아 달달하고 시원한 배추전을 부쳐 막걸리를 마시고 있다. 은척 양조장 전 직원은 모두가 가족처럼 화기애애한 분위기로 하루를 보낸다고 한다.

알코올 5% 은자골 탁배기의 별난 맛

어느 지역이든 막걸리 맛에서 그 고장의 인심과 사람들의 품성을 알 수 있다. ‘은자골 탁배기’의 맛은 여타 막걸리와 달리 알코올 5%라서 그런지 다소 맑은 느낌이지만 절대 가볍지 않다. 목 넘김이 산뜻하면서 첫맛이 깔끔하고 단맛과 청량감이 살짝살짝 맵돈다. 게다가 빛깔마저 산뜻하다. 그러니 논밭에서 일하는 도중에 마셔도 어울리고, 해가 떨어지고 하루의 피곤함을 몰아낼 때 마셔도 어울린다.

특히 상주는 삼백의 고장인 만큼 많은 노동력이 필요했다. 그래서 봄부터 가을까지 농번기 때는 막걸리 판매가 절정에 달했다. 밭에서 일하는 농부들이 독한 소주를 마신다는 것은 상상도 할 수 없는 일이다. 또한 아무리 맛있는 맥주라도 시원하지 않으면 그 생명력을 잃는 수밖에 없다. 냉장고가 흔치 않던 시절, 맥주나 사이다는 마시고 돌아서면 금방 다시 갈증이 올라왔지만, 막걸리는 그렇지 않았다. 그 옛날 막걸리를 농주(農酒)라고 불렀듯 가히 농부의 술이었다. 마시면 갈증도 해소하고, 배도 부르고, 도수도 높지 않아 힘이 든게끔 했으니 말이다.

이제 은자의 고장 은척면에서 생산되는 ‘은자골 탁배기’가 전국을 제패할 날도 머지않아 보인다. 물론 이곳의 물맛도 한몫을 하지만, 그것보다는 임주원 대표 특유의 정성과 친화력, 그리고 나눔을 실천하는 종교철학, 가족 같은 직원들이 뚝뚝 뭉쳐 내일을 향해 최선의 노력을 다하기 때문이다.

‘은자골 탁배기’는 농사철이나 시골 사람들에게 인기가 높은 1.2mL와 도심의 가게나 식당에서 많이 찾는 0.75mL 두 종류가 있다.

- ▷주소 : 경상북도 상주시 은척면 봉중2길 16-9
- ▷전화 : (054)541 - 6409
- ▷1963년(사업자등록 1969년)
- ▷2015년 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 가득하며, 조선시대 건물양식을 잘 보여주고 있는 양진당 등 고택도 준비하다. 그리고 낙동강 둘레길은 낙동강을 따라 산과 강을 동시에 만날 수 있는 트래킹 코스로 인기를 끌고 있다. 특히 사벌면과 가까운 곳에 경천대와 자전거박물관이 있어 한 번쯤 둘러볼직하다.



▲ 든든한 말아들과 동생의 노력이 더해져 지금의 은자골 탁배기를 만들었다.

60여 년에 걸쳐 3대를 이어온

영천 삼양연마공업(주)

공
업

‘연삭숫돌’은 일반인들에게 생소한 단어일 수 있다. 사진을 찾아보니 ‘연삭기에 장치하여 연마 작업을 하는, 둥근 바퀴 모양의 숫돌’이라고 나와 있다. 여기서 연삭기란 ‘숫돌바퀴를 빠르게 회전시켜 공작물의 면을 갈고 다듬는 기계’를 이른다. 이쯤 되면 무엇을 하는 공구인지 대충 짐작이 갈 것이다.

그런데 이러한 연마기기 하나로 시대를 앞서가는 기업이 바로 경상북도에 있다. 64년이라는 긴 세월 동안 차별화된 시스템과 앞선 경영, 근로자와의 화합이라는 아름다운 연결고리를 만들면서 오로지 한길을 걸어 여기까지 걸어온 것이다. 바로 영천시에 자리하고 있는 ‘삼양연마공업(주)’이다. 1997년 대통령표창을 기점으로 1999년에는 기술신용정보기금으로부터 우량기술기업으로 선정되었으며, 2010년 11월에는 중소기업청으로부터 기술혁신형 중소기업(INNO-BIZ)^{*}으로도 인정을 받았다. 하지만 이는 시작에 불과했다. 이후로도 수많은 특허와 수상 실적을 쌓게 되기 때문이다.

^{*} INNO-BIZ : innovation(혁신)과 business(경영)의 합성어. 뛰어난 기술을 바탕으로 경쟁우위를 확보할 가능성이 높은 기업을 말한다.

‘삼양연마공업(주)’이 한국에서 비드립아이드 연삭숫돌과 레지노이드 연삭숫돌의 제작에 필요한 종합설비를 갖춘 연마지석 제조 선도업체로 우뚝 선 것은 결코 우연이 아니다. 3대에 걸쳐 무려 64년을 이어오는 동안, 130여 명의 직원이 가족처럼 똘똘 뭉쳐 그 혼한 노사갈등 한 번 없이, 더군다나 외환위기도 지혜롭게 이길 수 있었던 남다른 사연이 매우 궁금하다. 그 시작은 1950년으로 거슬러 올라간다.

대구 원대동에서 초석을 다지다

아무리 위대한 것도 그 시작은 미미할 수밖에 없는 것이 이치이듯 '삼양연마공업'의 처음도 그러했다. 1950년, 지금의 대표이사인 손동기 사장(54세)의 조부 손세호(작고, '삼양연마공업' 초대회장) 옹과 숙조부 손열호(작고, '동양석판' 명예회장) 형제가 젊음을 무기로 의기투합해 대구시 원대동(현재 팔달시장 맞은편)에 있던 요업공장을 인수, 사업을 준비했다. 그러나 한국전쟁이 터지는 바람에 이듬해인 1951년에 가서야 정식으로 '삼양연마공업사'로 상호를 등록하고 본격적으로 가동할 수 있었다. 당시 대구는 전쟁의 화마를 피해 몰려든 피난민들로 북새통을 이루고 있었다. 그런데 아무리 전쟁 중이라고는 해도 보리농사가 끝나는 추수철이 되면 방앗간은 성황을 이루어서, 정미 정맥용 로루석이 반드시 필요한 실정이었다. 바로 이때 '삼양연마공업사'에서 이 로루를 생산하기 시작했다. 당시 우리나라는 일제강점기를 거치면서 피폐해질 대로 피폐해져 있었기 때문에 아무래도 공업이 발달하지 못한 상태였다. 더구나 전쟁 중이었던지라 우리나라에서 로루를 생산할 수 있는 곳은 '삼양연마공업사'가 유일한 터였다. 따라서 '삼양연마공업사'에서 생산된 로루는 전량 농산부에 납품하게 되었다. 미리 시장성을 내다본 선견지명에 대한 결과였는지, 회사는 활기를 띠며 나날이 번창 일로를 걷게 되었다.

1953년에 전쟁이 끝나고부터 '삼양연마공업사'는 안정기에 접어들었다. 하지만 현실에 안주하지 않았다. 전쟁이 활귀고 간 나라의 운명은 공업발전에 달려 있으며, 회사의 운명은 제품과 품질에 있다는 사실을 간파하고, 투자에 재투자를 거듭하면서 연구에 매진해 다양한 제품을 만들기 시작한 것이다. 탁상그라인더용



◀ 대구 원대동 시절의 작업 현장

지석, 센트리스 지석 등 다양한 연마기기를 생산하기 시작함과 아울러, 원통 및 평면 연마석, 건물바닥면 다듬질용 각지석, 신발고무연삭용 기공석 그리고 낫들과 낫싯돌이 주축을 이루며 합성수지결합으로 된 절단·옵셋트 지석까지 생산하기 시작했다.

그렇게 회사가 조금씩 사세를 확장해 나가던 1967년 1월이었다. 그간의 노력 덕분에 'KS L6501 비트리파이드 연삭숫돌'이 KS 규격표시 인증마크를 획득하게 되었다. 하지만 이는 시작에 불과했다. 1970년대에 진입하면서 산업화의 발달이 이루어지고 이를 통해 연마의 수요가 많아짐에 따라 시장이 좀 더 정밀한 연마지석, 특수연마지석을 요구하기에 이른 것이다. 이에 '삼양연마공업사'는 수요자의 요구에 부응하고 고품질의 연마지석을 생산하기 위해 1970년, 우리나라 최초로 생산설비를 확대함과 아울러 근대화 시설을 확충했다. 그리고 이후 1973년부터 약 10년간은, 빠르게 성장하기 시작한 부문별 산업화로 인해 공급보다 수요가 턱없이 모자라기 시작하면서, 연마지석을 공급받기 위하여 사람들이 공장에 찾아와 기다리는 상황이 벌어지기도 했다. 그러던 1977년 6월 30일, '삼양연마공업'은 상공부 지정 새마을공장으로 지정되는 쾌거를 획득해냈다. 이에 그 여세를 몰



◀ '삼양연마공업(주)의 손기락 회장(78세). 대학에서 연마와 세라믹을 전공한 그는 당시 연마업계에서 세계 최고를 자랑하던 미국의 'NORTON'사의 연구원을 시작으로 수석연구원까지 승승장구, 명성이 드높았다. 이후 고국에 돌아온 그에게 'KIST(한국과학기술연구원)'에서 전문 지식인으로 영입 의사를 타전해왔지만 그는 가업을 선택했다. 유학부터 귀국에 이르기까지 그 모든 것이 아버지의 간곡한 권유로 행해진 때문이었다.

아 이듬해인 1977년 7월 27일에 법인회사인 '삼양연마공업주식회사'로 정식 발족하기에 이르렀다.

경북 영천에서 새로운 시대를 열다

1960년대 초에 박정희 정권이 들어선 이후 '잘살아보세!'라는 구호 아래 새마을운동이 전국으로 불길처럼 번지면서 나라 전체에도 조금씩 활기가 돌아났다. 그 기운에 힘입어 회사가 들어서 있던 원대동에도 주택들이 오밀조밀 들어서기 시작했다. 하지만 이는 회사 운영에 걸림돌이 되었다. 주택가에서 회사를 꾸려가기에는 협소한 터 문제 등 주위 여건이 원활할 수가 없었던 것이다. 하여 심사숙고 끝에 대구와 인접한 영천시에 새로이 자리를 만들어 둥지를 틀게 되었다. 바야흐로 1978년, 제2의 '삼양연마' 시대가 열린 것이다. 이와 함께 회사는 대한민국 공식 새마을 회사로 지정되었고, 미래를 위한 힘찬 발걸음을 내딛기 시작했다. 이제는 성형, 소성, 세공, 검사, 포장 등 모든 분야에 자동화를 도입하는가 하면, 임직원 모두가 일치단결해 생산성 향상에 주력했다.

대한민국의 석학이 되어 돌아온 아들

한편 한국전쟁이 끝나고 안정기에 접어든 회사가 새로운 기술개발로 활기를 띠고 있을 무렵이었다. 1959년, 손세호 회장이 당시 20대 초반이었던 아들 손기락 현 회장(78세)을 자비를 들여 미국으로 유학을 떠나게 했다. 미래를 위해 세라믹과 연마의 선진국에서 더 나은 기술을 배우고 오라는, 당시로선 파격적인 결단이었다.

미국으로 유학을 떠난 손기락 현 회장은 아버지의 깊은 뜻을 잊지 않았다. 대학에서 연마와 세라믹을 전공한 그는 아버지의 바람대로 성실성 하나만 가지고 착실하게 한발씩 밟아갔다. 당시 연마업계에서 세계 최고를 자랑하던 미국의 'NORTON'사 연구원을 시작으로 수석연구원까지 승승장구, 명성을 얻은 것이다. 그렇게 그곳에서 20여 년을 근무하는 동안 결혼해 가정도 꾸렸고, 아이들도 얻었다. 그러던 1981년, 40대 중반이었던 그는 결국 아버지의 부름을 받고 아들 딸을 미국에 남겨둔 채 고국으로 돌아오게 되었다. 쉽지 않은 결정이었지만 아버지의 권유를 냉정하게 뿌리칠 수 없었던 탓이다. 어쩌면 언젠가는 다시 미국으로 돌아가 남은 삶을 영위하리란 생각이 있었는지도 모르지만 그것은 그저 마음일 뿐이었다. 고국에 돌아오자 KIST(한국과학기술연구원)에서 전문 지식인으로 영입 의사를 타전해왔다. 미국에서 공부한 석학을 나라에서 그냥 둘 리 없었던 것이다. 하지만 그는 가업을 이어가기로 결정했다. 유학길에 올랐던 것도, 다시 돌아오게 된 것도 모두 다 아버지의 간곡한 권유로 행해진 때문이었다.

아버지의 대를 이어 가업을 이어받은 손기락 대표는 경영에 참여하는 순간 회



◀ '삼양연마공업(주)'에서는 어머니와 아들, 아버지와 딸이 함께 근무하는 모습도 볼 수 있다. 그만큼 삼양연마는 직원을 가족처럼 먼저 생각한다.

사가 어려움에 처해있다는 사실을 알게 되었다. 무엇보다 재무상태가 불안정했다. 원료를 100% 수입에 의존해야 하는데 원자재 구매와 비교해보니 수익 구조가 불안정했던 것이다. 무엇보다도 아버지의 건강이 좋지 않았다. 그러나 손가락 대표는 서두르지 않았다. 기술이 곧 생명이라는 진리와 돌다리도 두드려 보고 걸어야 한다는 철저한 경영철학을 잊지 않았다. 발전이 더디게 진행될 지라도 안정된 길을 걷겠다는 확고한 경영방식, 즉 무모한 도전보다는 현실을 직시하며 안전성을 선택하는 미국식 경영철학이 발휘되었다.

그리고 사세 확장에 전력하기보다 사람을 더 중요시했다. 믿음의 경영을 통해 직원복지를 최우선시하며 모든 직원들을 가족처럼 껴안았다. 어떤 부문에서는 완전자동화를 할 수 있음에도 사람이 직접 제작하는 길을 선택했다. 따라서 단순한 육체적 업무와 기술적 업무를 구분해 자동화 라인을 설치했다. 그러다 보니 장인정신이 필요해졌다. 그날의 기분이나, 몸 상태에 따라 상품의 질이 달라졌기 때문이다. 그러자 직원 자신들이 먼저 나서서 온전히 만족할 때까지 정성을 들이기 시작했다. 그래서 '삼양연마공업(주)'에는 근무경력이 오래된 직원들이 참 많이 있다. 뿐만 아니라 아버지와 아들, 어머니와 아들이 현장에서 함께 근무하기도 한다. 이는 여타의 기업에서는 쉬이 찾아볼 수 없기도 하거니와 감히 생각조차도 어려운 일에 틀 것이다. 이 모든 것이 바로 연마기기 기술만큼은 세계 최고라는 확고한 자부심과 안정을 최우선시하는 경영철학, 그리고 선진 기술이 뒷받침된 고품질의 생산이 미래의 보이지 않은 자산 가치로써 작용하기 때문이다.

꿈 물은 썩기 쉽다. 그러나 썩 없이 흐르는 물은 명경같이 맑은 채로 언제나 새로운 세상을 갈구하게 마련이다. 돌이켜보면 1981년에 아버지 뒤를 이어 처음으로 경영에 참여했을 때 느꼈던 어려움이란 이루 표현할 수 없을 정도였다. 그러나 각고의 노력으로 어려움을 딛고 일어섰다. 그리고 외환위기가 덮쳐왔을 때도 굳건히 버텼다. 외환위기 전 무리를 하면서까지 원자재를 확보해 두었던 것이 오히려 기회로 작용한 덕분이었다. 그러나 그것에 안주하거나 만족하지 않았다. 시장을 넓히고 싶다는 욕심이 왜 없었으랴만, 초심을 잃지 않고 R&D(Research and Development), 즉 연구 개발에 재투자했다. 고품질의 상품이 곧 미래라고 누구보다도 더 확신했던 때문이었다.

지금도 회사의 최대 관심사는 연구개발과 직원복지다. 직원가족들을 대상으로 장학금을 쾌척해 스스로 애사심을 느끼게 하는 감동경영을 지향하고 있음은 물론, 경산 영남대학교의 신소재공학부 전공자들과 일반 학생들에게 장학금을 내온 지도 벌써 20여 년이다. 그런 까닭에 이곳에는 본인 스스로 그만두지 않는 한 명퇴란 없다.

장학금 말이 나왔으나 잠시 짚어보고 넘어가자. 손가락 회장은 2004년부터 지금까지 대학 발전기금과 헥트(Hecht)장학금 등 총 1억여 원 가까이를 영남대에 기탁했다. 사실 영남대와 '삼양연마공업(주)'의 인연은 손 회장의 아버지인故수암 손세호 '삼양연마공업' 초대회장부터 시작되었다. 따라서 손 회장은 부친의 유지에 따라 1976년 영남대 박물관에 삼국시대 토기, 고려시대 상감청자, 조선시대 청화백자 등 도자기 118점과 고서화 12점을 포함해 문화재급 유물 132점을 기증

했다. 이에 영남대 박물관에서는 수암 기증실을 따로 마련돼 상설 전시를 하고 있기도 하다.

또한 29년의 전통을 가진 헥트장학금은 손기락 회장이 1968년 미국 알프레드대학(Alfred University · NY Albany)에서 유학할 당시 동갑내기 공학도로서 친형제 이상으로 우정을 쌓아온 노만 헥트(Norman Hecht · 77) 미국 데이튼대학(University of Dayton · Ohio) 명예교수와 장성도 박사(한국과학기술한림원 원로회원 · 77)와의 인연에서 비롯되었다. 1986년 봄, 노만 헥트 교수와 장성도 박사가 일본에서 열린 국제학회에 참석했을 당시, 헥트 교수가 장 박사의 주선으로 장 박사(영남대 전신인 대구대학 1기 졸업생)의 모교인 영남대를 방문해 특강을 한 적이 있는데, 이때 헥트 교수가 영남대가 감사의 뜻으로 전한 강사료 전액을 그 자리에서 다시 장학금으로 맡긴 것이다. 오랜 친구이자 동료학자였던 이들은 이후 후배 공학도들을 위해 장학금을 마련하기로 뜻을 모았고, 그 약속을 손 회장이 지금까지 지켜오고 있다.



3대가 가업을 이어받다

쉽지 않은 결정이었다. 자신이 가업을 이어받을 것이라고는 단 한 번도 생각해본 적이 없었다. 그러나 결론적으로 이야기하자면 아버지 손기락 회장의 청을 거절할 수 없었다. 세월이 흐르면서 회사가 더욱 발전을 거듭했을 때도, 손기락 회장은 회사에 대한 미래를 걱정하지 않을 수 없었다.



▲ 손동기 대표는 외국 유학파다. 그만큼 적극적인 사고와 새로운 도전에 망설이지 않는다. 그러면서도 전문 기술인인 부친과는 다르게, 회사 구조조직의 개편과 체계화된 시스템을 통해 전문기업 형태로 발전시켜 나가고 있다.

사실 아들 손동기 사장(53세)은 아버지가 세계 연마업계 최고를 자랑하는 미국 노턴사에서 연구원으로 생활하던 시절 미국에서 태어났다. 아버지 은퇴 후 어머니와 함께 미국으로 돌아오리라 생각하고 있던 손 대표는 미국에서 국제정치학을 전공하고 제너럴 다이내믹스 부사장으로 3년째 근무하면서 더 큰 꿈을 꾸고 있었다. 하지만 손기락 회장은 아버지가 자신에게 그리했듯이, 아들이 고국으로 돌아와 가업을 물려받기를 원했다. 아버지의 간곡한 부탁에 손동기 대표는 갈등하지 않을 수 없었다. 당시의 자리에 오르기까지 결코 쉬운 과정을 지나지 않은 때문이



◀ 부드러운 미소를 간직한 아내 손제니(이사) 씨. 특유의 부드러운 이미지로 직원들 간의 화합과 가교 역할을 담당하고 있다. 손기락 회장의 배려로 30년을 근무한 여직원이 그동안 회사 덕분에 안정된 생활을 할 수 있어서 고맙다며 평생을 몸담아 온 이곳에서 꼭 정년을 채우고 싶다고 했을 때, 가장 행복했다고 한다.

었다. 게다가 손 대표는 이미 그곳 대학교에서 만난 인연과 결혼해 가정을 꾸리고 아래로 딸 하나 아들 하나를 두고 있던 터였다.

아버지인들 아들의 꿈을 어찌 몰랐다고 할 수 있으랴? 그러나 당신이 꿈꾸는 세상에 대한 확신이 있었고, 단언컨대 미래에 대한 남다른 비전도 가지고 있었다. 오랜 고민을 거듭한 끝에 아들 손 대표는 결국 용단을 내렸다. 할아버지에 이어 아버지가 꾸려온 가업을 자신의 손으로 꾸려가겠다고 말이다.

그렇게 2012년 아내와 함께 한국으로 돌아온 손동기 대표는 아버지로부터 '삼양연마공업(주)' 경영 전반에 걸쳐 후계자 수업을 받기 시작했다. 연마기기에 대해 별반 아는 것이 없었던지라 모든 것이 생소하고 낯설었지만, 성실한 경영철학과 정확한 시장조사, 그리고 구체화되고 완벽한 데이터베이스만 제대로 구축되어 있다면 정확한 분석을 통해 미래를 예측하면서 앞으로 나아갈 수 있을 것이라 판단했다. 물론 하면 된다는 긍정의 마인드가 가슴에 살아있었던 데다, 미국 굴지의 기업에서 경영에 참여했던 경험이 용기와 금지로 작용하기도 했다. 얼마 지나지 않아 모든 경영수업을 마친 손동기 대표는 2013년, 아버지와 함께 공동 대표이사(사장)로 정식 등록을 하기에 이르렀다.

65년의 잠재력

모두가 힘들어하던 외환위기도 전 임직원이 푹푹 뭉쳐 지혜롭게 넘겼다. 단 한

번도 급여가 밀린 적이 없을 뿐만 아니라, 회사가 아무리 어려워도 상여금만큼은 반드시 지급했다. 이는 직원들과의 약속은 무슨 일이 있어도 지켜야 한다는 손기락 회장의 철칙 덕분이었다. 그런 까닭에 모든 직원이 내 집처럼 즐기면서 일하고, 당연히 이 모든 것들이 호재로 작용한다. 또한 57세 정년이 되더라도 본인이 더 근무하기를 원하면 연장이 가능하다.

손동기 사장은 아버지의 뜻에 따라 고국으로 돌아와 경영에 참여하면서 새로운 프레임을 짜기 시작했다. 물론 그의 표현대로 비행 중에는 비행기 엔진과 부속품을 교체하지 못한다. 그러나 조금씩 자신의 경영철학대로 변화시켜가는 중이다. 마침 아버지와 초기부터 함께 일해 온 직원들이 정년퇴직하기 시작하면서 자연스럽게 세대교체가 이루어지고 있기도 하다. 한때는 전 생산설비를 자동화한다는 계획을 세우기도 했으나 매출은 높아져 인력감축은 절대로 있을 수 없다는 아버지의 경영철학을 이해하고 마음을 접었다. 이제 2016년이면 완벽하고도 체계적인 시스템이 본격적으로 가동됨에 따라 전문기업의 모습을 갖출 것이라고 확신하고 있다.

또한 옛날과 달리 찾아가는 서비스, 즉 더 넓은 판로를 구축함과 동시에 시야를 다각도로 넓혀 종합적인 경영과 영업을 진행하는 데 주력하고 있다. 물론 아버지와 비교해보면 부족하다는 생각을 지울 수 없다. 그러나 연구개발에 승부를 건다는 생각은 아버지와 뜻을 함께한다. 아버지가 R&D, 즉 연구개발 전문가라면, 미국 굴지의 회사에서 부사장의 경험을 가진 그는 전문경영인이라 할 수 있으나, 둘다리도 두드려보면서 걷는다는 아버지의 경영방식만큼은 여전히 변함이 없다.

직원복지와 더불어 제품개발에 재투자하니 제품의 질이 높아지는 것은 당연

했다. 그리고 무엇보다 65년의 잠재력이 그 누구도 무시할 수 없는 엄청난 힘으로 발휘되었다. 우리나라 연마업계 중 규모 면에서는 비록 일등이라 자부할 수 없지만, 품질 면에서는 그렇지가 않다. 지금도 외국의 바이어들이 찾아와 연마기기에 대한 자문을 구할 정도이다. 엔저의 일본과 중국의 물량공세 중간에서 고군분투하고 있지만, 희망은 어디에나 존재한다. 그것은 품질의 승부다. 그에 대한 효과도 현재 조금씩 나타나고 있다. 별다른 영업을 하지 않았는데도 중국 포스코에서 주문이 들어오기 시작했으며, 미국과 캐나다, 인도네시아에 이어 중국과 베트남에도 수출길이 열린 것이다. 바로 품질만이 무한경쟁 시장에서 살아남을 수 있다는 초심을 잃지 않았던 까닭이라고 할 수 있다.

공장 스케치

서상욱 총무과장의 안내로 본사가 있는 제2공장을 벗어나 그곳에서 자동차로 5분 거리에 있는 제1공장을 찾았다. 대구 원대동에서 영천으로 공장을 옮겨올 때 이곳에서 터를 닦았다. 넓은 마당을 두고 'ㄷ'자로 건물이 들어서 있고, 공장 건물 밖으로 나온 직원들이 삼삼오오 환담을 나누고 있었다. 휴식시간이라고 했다. 오전에 10여 분, 오후에 10여 분, 그렇게 모든 기계를 멈추고 쉬는 시간을 가지는데, 안전과 품질을 위해서이다. 그리고 공장 입구에 세워진 '무재해기록판'이 유독 눈에 띄었다. 2,200일이 목표로, 현재 1,997일을 기록하고 있다.

휴식시간이 끝나고 기계가 다시 돌아가기 시작했다. 공장 안으로 들어가니 천장이 시원스레 높은 공간에서 저마다 맡은 일을 하느라 무척 분주했다. 기기들이



▶ 삼양연마공업(주) 제2공장 전경과 공장 내부. 이곳에 근무하는 직원들은 오전 10시 50분이면 10분간 휴식을 즐긴다. 그리고 오후에도 한 차례 휴식시간이 있다.



▶ '삼양연마공업(주)에서는 모래알갱이보다 더 부드러운 물질과 특수 분드를 이용해 연마기기를 만든다. 특히 사람의 손을 거치는 작업이 많아 기술자 하나하나가 장인정신으로 무장되어 있다.



▶ 공장 입구의 '무재해기록판'이 눈에 띈다. 목표가 2,200일인데 현재 1,997일을 기록하고 있다.



▲ 제1공장 전경. 1978년 대구 원대동에서 꾸리던 회사를 영천으로 옮겨와 확장해 세운 이곳에서는 주로 1차적인 제품이 생산된다.

잘 정돈되어 놓여있고, 공장 한쪽에는 막 찍어 나온 둥근 원형의 연삭기가 진열되어 있었다. 그리고 그 앞에서 각각 크기에 맞도록 연마기기를 만들고 있었다. 어떤 곳에서는 모래알보다도 더 작은 연마제 알루미나 옥사이드와 특수 접착제를 배합하고 있었다. 연마기기는 용도에 맞게 모형을 뜨고 1,200° 불에 열처리를 한 후 표면가공의 순서를 거쳐 완공된다.

일에 몰두하는 직원들의 눈빛이 예사롭지가 않은 것이 감히 범접할 수 없는 기운이 실려 있었다. 무엇이 이들을 이처럼 춤추게 했을까? 모든 시스템이 자동화 되어 있지만, 만드는 방식은 옛날 그대롭다. 사람이 반드시 필요하되 힘이 들어가는 것은 기계가 대신한다는 뜻이다. 사람이 일을 쉬이 할 수 있도록 자동화를 갖추었다니, 이러한 경영철학과 직원을 가족처럼 대하는 따뜻한 마음이 '삼양연마공업(주)'의 미래 발전에 대한 원동력으로 작용하지 않았을까 싶다.

이제 '삼양연마공업(주)'이 한국을 넘어서 세계로 뻗어 가는 저력을 발휘할 것이라 기대해도 좋을 것이다. 그곳에는 새로운 품질을 위해 늘 끊임없이 노력을 기울이는 연구진과 더 좋은 제품을 만들기 위해 밤낮으로 애쓰는 장인들이 한데 뭉쳐 있기 때문이다.

- ▷주소 : 경상북도 영천시 봉도길 30
- ▷전화 : (054) 335 - 7840
- ▷창업 : 1951년(사업자등록 1977년)
- ▷2015년 경상북도 향토뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 영천시는 별의 수도, 별의 도시로 널리 알려져 있다. 보현산 천문대와 과학관, 최무선 과학관이 있으며, 계절에 따라 별빛축제가 열린다. 그리고 별빛투어를 즐길 수 있는 아름다운 길과 별빛마을 체험도 할 수 있다. 특히 최근에는 '보현산 하늘길'이 열려 인기를 트레킹 코스로 각광을 받고 있다.



◀ '삼양연마공업(주)' 사무실. 앞의 너른터에 공장과 보관창고 등을 두고 있다. 그리고 이곳에서 약 5분 거리에 제1공장이 있다.

유기 만드는 일로 한 세기를 이어온 가업

내성유기

유기



▲ 거북집에서 온 몸으로 불을 받아들이며 녹아가는 쇳물이 어두운 공간을 밝히고 있다.

4대가 이어온 '내성유기'

봉화의 늦점거리, 즉 유기마을은 한때 호황을 이루던 곳이었다. 《신증동국여지승람^{新增東國輿地勝覽}》에 500년 전부터 봉화에는 유기가 만들어졌다는 기록이 있으니 유기의 역사는 봉화를 빼고는 논할 수 없을 것이다. 그러나 시대의 변화에 따라 화려하고 반짝반짝 빛나는 편리한 스테인리스 그릇과 도자기가 등장하자 유기는 점차 사람들에게서 잊혀져갔고 이제는 옛날의 영광을 뒤로한 채 명맥을 유지하고 있을 뿐이다. 따라서 유기마을로 더 유명했던 봉화의 신흥리에도 단 두 곳만이 남아 있는데, 그 중 한 곳이 '내성유기'다.

무려 4대를 이어온 '내성유기'는 그야말로 유기의 산증인인 셈이다. 유기의 장인으로 인정받아 유형문화재로 등록된 김선익 옹(81세)의 할아버지인 김용범 옹(작고)^{*}이 유기가 한창 호황이던 무렵 이곳에서 유기 만드는 일을 시작했다. 벌써 한 세기가 지난 일이니 그 사연은 자세하게 알 수 없으나, 얼마 되지 않는 농

^{*} 내성유기에서 보관하고 있는 옛날 장부에 김선익 옹의 증조부 김학수 옹의 기록까지 나오는 것으로 보아 가업으로 이어왔다는 것을 잘 알 수 있다.

사일로에는 많은 식구들 입에 풀칠하기도 버거웠던 까닭에 온 식구가 농사일과 유기 만드는 일을 번갈아 하지 않았을까 짐작할 따름이다. 물론 처음에는 기술을 익히기 위해 다른 사람이 운영하는 낫점에 일꾼으로 들어가 유기 만드는 일을 익혔다. 세월이 흐르면서 자신이 생기자 본인이 직접 낫점을 열었다.

이후 시간이 지나면서 집안사정은 조금씩 나아져갔다. 아들 김대경 응(작고, 김선익 응의 선친)이 면사무소에 근무하면서 농삿일은 물론 아버지 일까지 도운 덕분이었다.

그렇게 아버지는 할아버지에 대를 이어 유기 만드는 일을 가업으로 물려받았고, 현재는 김선익 응이 유기장, 즉 유기 만드는 장인이 되어 경상북도로부터 무형문화재로 인정받았다. 이뿐만이 아니다. 이제는 아들 김형순 씨(43세)까지 4대째 하고 있으니 진정 유기를 만드는 일이 천직이자, 가문의 생명이며, 젓줄과도 같다고 할 수 있다. 이익만을 추구했거나, 편한 일만을 찾았다면 결코 이어올 수 없는 가업이었다. 누군가는 해야 한다는 사명감도 어느 정도 작용했지만, “일이 손에 익어서...” “그냥 막연하게 일 년 농사니 당연히 해야 한다고 생각했기 때문에...” “천직이겠거니 하는 마음에 그냥 살아온 셈입니다.” 라는 김형순 씨의 말처럼 그 속내는 어렵듯이 짐작이 가는 바이다.

윗대 할아버지 대부터 터전을 잡고 살아온 이곳 유기마을에서 딱히 벗어나본 적이 없는 김선익 응은 일제강점기 시절만 제외하면 평생을 유기 만드는 일로 삶을 일구어 왔다. 마을의 이장일까지 도맡아 하면서 유기마을을 위해서라면 몸을 사리지 않았던 시절이기도 했다. 이제는 인생의 훈장처럼 얼굴에 골 깊은 주름만

▶ 내성유기 김선익 응. 유기 만드는 작업이 한창이다. 평생 이곳을 떠나서 살아본 적이 없는 선생은 선대로부터 유기 하나로 가업을 이어온 장인이다. (사진은 김선익 응의 옛날 모습)

잡혔지만, 살아온 과정만큼이나 온화한 모습이 무척 친근하다. 지난 1994년, 경상북도 무형문화재로 인정을 받으면서 ‘내성유기’는 새로운 전기를 맞았지만 그렇다고 큰돈을 만진다는 뜻은 아니다. 욕심도 부리지 않을 뿐더러, 재고도 쌓아두지 않는다. 대량 생산조차도 생각해본 적이 없다.



평생을 유기와 함께한 김선익 응

그렇다고 왜 힘겨운 세월이 아니었을까. 담담하게 풀어 놓기는 하지만, 이야기를 나누는 도중 간혹 회상에 잠길 때면 유기장 김선익 응의 눈에 고뇌의 흔적이 아롱거리는 것이 이방인도 알아차릴 만큼이다. 처음에는 유기 만드는 일이 놀이와 다를 것이 없었을 것이다. 조부 대부터 봐왔던 터였으니 말이다. 솔잎가지를 모아 불을 피워 쇠를 녹였다. 고사리 손이라도 쉬지 않았다. 숯이 크면 잘게 깨주고, 나뉘주고, 소소한 일을 도우며 일을 배웠다. 그렇게 조금씩 장성하는 동안 가랑비에 옷이 젖듯 쇠물에 길이 들었고 군에서 제대한 후부터는 당연히 가업을 이어받을 수밖에 없었다. 멋모르고 달려들었던 것이 지금을 있게 한 계기가 된 것이다. 이 마을을 떠났던 것은 군에 다녀온 시기가 전부였다. 게다가 어렵던 시절이어서 몸을 챙길 여력도 없었다. 작업환경이 열악해도 당연한 줄 알았다. 물이 흔하지 않아도 먹었다. 1972년 전기가 들어오기 전까지는 조개탄을 이용해 풀무질로 쇠를 녹여야 했다. 여름에는 덥고, 겨울에는 추웠고, 먼지 날리는 열악한 공간은 상상만 해도 충분하다. 더구나 적지 않은 농사일도 병행해야했기에 여간 힘든 일이



◀ 내성유기 김선익 응. 일제강점기 시절만 제외한다면 평생을 유기 만드는 일로 삶을 일구어 왔다. 마을의 이장일까지 도맡아 하면서 유기마을을 위해서라면 몸을 사리지 않았던 시절이기도 했다. 이제는 인생의 혼장처럼 얼굴에 골 깊은 주름만 잡혔지만, 살아온 과정만큼이나 온화한 모습이 무척 친근하다.

아니었다. 그러나 비좁은 공간을 넓히고, 환기가 잘 되게 창을 내는 등 조금씩 작업 환경을 개선해 나갔다. 김선익 응이야 아니라고 말씀하지만 여간 힘든 일이 아니었다는 것을 미루어 짐작할 수 있다.

형제가 7남매에 슬하의 자식들 8남매까지 대가족이었다. 그런 까닭에 남보다 더욱 부지런해야 했고, 앞서야 했다. 그렇다고 욕심을 부리기보다는 성실과 인내로써 이겨내야 했다. 보부상들이 워낙 많은 덕에 유기만 잘 만들어 놓으면 판로에는 문제가 없었지만, 그렇다고 해서 보부상들에게만 의지하지는 않았다. 어머니는 어머니대로 앉아서 그냥 기다리는 것을 내켜하지 않았다. 현실에 너무 안주하는 것 같아서였을까. 조랑말에 직접 유기를 가득 싣고는 하루거리에 있는 인근 장마당에 나가 팔았다. 여인네로서는 여간 힘든 일이 아니었을 것이다. 현찰만 고집하지 않고 물물교환도 마다하지 않았다. 무거운 유기를 다시 가지고 오는 것보다 발걸음이 훨씬 가볍기 때문이었다. 뿐만이 아니었다. 가족들 중 남자들은 지게에 지고 여자들은 머리에 이고 장마당을 돌아다니며 유기를 팔았다. 세월이 흘러 대도시 유기 도매점에 납품을 시작하면서 재고가 남지 않을 정도로 회전이 빨라지

자자 유기마을 어느 늦점상보다도 상황이 좋아지기 시작했다.

그러나 일제강점기였던 1919년 산림벌채금지조치가 내려지고, 일본이 태평양 전쟁을 일으키자 상당히 달라졌다. 포탄의 재료로 유기가 공출을 당하면서 원료의 공급이 어렵게 된 것이다. 사실상 유기 만드는 일은 끝나는 듯 보였다. 그러나 세상에 영원한 것은 없는 법인지라 일본이 패망하고 광복을 맞이한 후 유기는 다시 새로운 호황을 맞게 되었다. 유기마을에 유기공장 20여 곳이 번창하면서 타지에서 사람들이 몰려들기 시작했다. 그러나 이또한 잠시였다. 관리가 편하고 윤기가 흐르는 스테인레스 그릇과 도자기 그릇이 세상에 쏟아지면서, 유기는 그저 고물상이나 스테인레스 그릇으로 물물 교환하는 처지로 전락하고 만 것이다. 늦점상들이 신흥리 유기마을을 하나 둘씩 떠나기 시작했고, 신흥리는 적막강산으로 변했다. 그렇지만 김선익 응은 다른 이들처럼 떠날 수 없었다. 윗대로부터 살아온 고향인데다 적지 않은 농사도 지어야 했던 때문이었다. 하지만 무엇보다도 유기와 함께 살아온 평생의 시간을 그리 쉽게 포기할 수는 없었다. 또한 당시에는 기술만 있으면 일일이 몸으로 하는 농사일보다 유기 만드는 일이 훨씬 수월한 편이었기에 자식에게도 농사보다는 늦점을 물려주고 싶었던 마음이 한몫을 거들었다. 결국 아들 김형순 씨에게 물려주었고 이제는 일손을 놓은 지 10년 가까이 된다.

유기가 사라진 세상

불황은 적극적인 사고를 가진 사람에게는 새로운 기회로 찾아오기 마련이다.



◀ 내성유기에서 만들어 낸 반상기와 주전자, 가문의 내력만큼이나 반짝이며 윤기를 낸다.



▶ 내성유기를 4대 째 이어가고 있는 김형순 씨(43세). 아버지 그늘에서 늘 편안하게 살아 왔다고 겸손하게 말한다. 도시에 나가 대학까지 마칠 수 있었던 것도 모두 아버지의 성실한 삶 덕분이란다.

유기를 필요로 하는 반드시 사람들이 있을 것이라는 믿음을 버리지 않고, 틈새시장을 공략하면서 맞춤형 전략을 펼쳐갔다. 사찰에서 필요한 유기제품과 장식품 그리고 조상께 제사를 지낼 때 필요한 제기가 그것이었다. 세월이 흐르면서 조금씩 유기를 찾는 이들이 늘어났고, 정성을 다하자 단골들이 생겨나기 시작했다.

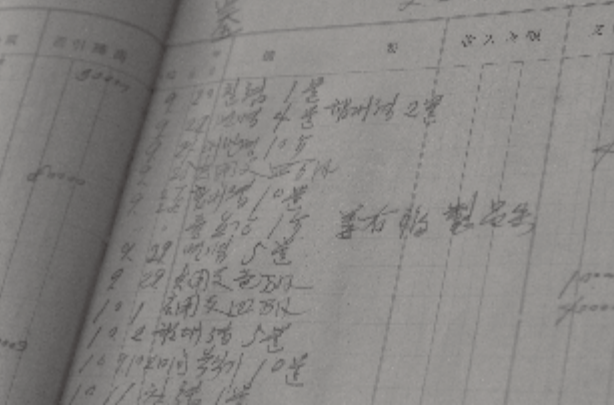
김선익 옹의 아들 김형순 씨는 8남매에 삼촌과 고모들까지 모두가 농사일과 유기 만드는 일에 달려들어야 했다고 회상한다. 그러면서도 자신은 아버지 그늘에서 늘 편안하게 살아왔다면서 겸손해한다. 어린 시절에는 마을에 유기 만드는 집이 많아 부유하지는 않았어도 궁색한 살림은 아니었으며, 도시에 나가 대학까지 마칠 수 있었던 것도 모두가 아버지의 성실한 삶 덕분이라는 것이다. 아들 역시 천직이라는 것을 알았던 것일까? 유기와 함께 자란데다, 대학에서도 세라믹을 전공하고 보니 유기 만드는 일이 남다르게 다가올 수밖에 없었다. 결국 대학을 졸업하고 고향으로 돌아온 김형순 씨는 아버지 뒤를 이어 늦점에서 생활을 시작했다. 어린 시절부터 유기 기술자들과 어울려 놀았고, 유기공장이 높아터졌으니 어찌면 당연한 것이었다. 하늘이 내린 가업(家業)이 아닐 수 없다.

김형순 씨는 20대 중반에 유기와의 동거를 시작했지만, 아버지가 그래왔듯 결코 욕심 부리지 않았다. 절기에 맞춰 시작하는 농사일처럼 대량생산을 하지도 재고를 많이 두지도 않았고, 주문이 들어오면 만드는 맞춤형을 원칙으로 했다. 그리

고 점차 건강에 대한 관심이 높아짐에 따라 가정집은 물론 식당에서도 그릇과 제기를 비롯해 다양한 형태의 유기를 주문해 오기 시작했다. 물론 수요가 그리 많은 것은 아니지만, 재고 물량을 확인한 후 나머지 작업에 들어갔고, 육체노동도 힘보다는 내 몸에 맞도록 작업하기 시작했다. 그러자 사람들이 직접 방문해 유기를 구입해 가기 시작했고 다양한 종류의 그릇을 가져와서는 형태는 같지만 재료는 유기로 해서 제작해 달라는 주문도 늘어왔다. 입소문과 그동안 쌓아놓은 신뢰가 없었다면 있을 수 없는 일이다.

고가의 몸값으로 돌아온 유기

사람들은 의식주가 해결이 되면 으레 종교와 믿음이 조금씩 약해지곤 한다. 대신에 건강, 즉 힐링에 관심을 두게 마련이다. 그래서인지 그릇에 대한 관심도 남달라지기 시작했다. 유기가 신선함을 오래 유지시켜줄 뿐 아니라 보관한 음식을 더욱 맛이 좋게 해준다. 신비한 그릇으로 이름나면서 사람들의 발길이 잦아지기 시작한 것이다. 놋그릇(유기를 이렇게도 부른다)에 포함되어 있는 구리 이온들의 산화환원반응 작용에 의해 몸에 해로운 살모넬라균이나 비브리오균이 열두 시간 이내에 살균된다는 사실이 증명되자 신비의 그릇으로까지 거듭나게 되었다. 특



◀ 가보인 듯 세월의 때가 묻어 누렇게 빛바랜 장부에서 유기와 기업에 대한 자부심을 엿볼 수 있었다. 1946년 광복 후부터 기록했는데, 장부에 현금은 물론 쌀, 조, 보리, 쌀 등등 물물교환의 흔적까지 고스란히 남아 있어 당시의 유통구조를 이해할 수 있다.

히 수백년을 사용할 수 있으니 대를 이어 물려주어도 손색이 없거니와 진열장에 놓아두기만 해도 격조가 느껴진다는 사실을 깨닫기 시작했다. 그러자 소비자들 이 자신들 취향에 맞게 틀 자체를 구해와 주문하는 생산이 가능해지면서 옛날만 큼은 아니어도 활기를 띠기 시작했다. 더구나 고가의 상품이라는 인식이 생기면서 격조가 더해지니 유기 만드는 일에 자부심이 생겨났다. 물론 유기 종류의 수만 큼 형틀^{*}이 필요해 창고에 암틀과 수틀이 가득 차게 되었지만, 시대의 흐름에 따라 이제는 그 종류도 변해가기 시작했다. 예전에는 나무를 깎아 암틀과 수틀을 만 들었지만, 이제는 소비자가 원하는 디자인을 가져오기 때문에 복잡한 것은 소량 으로 날개 생산할 뿐이다.

늦점의 구조도 조금씩 바뀌어 나갔다. 유기 만드는 공정 전체가 한 사람이 하 는 것이 아닌 분업위주로 작업환경이 바뀌었고, 이곳에서 일하는 사람들 또한 분 업된 다섯 명이 각 분야의 소사장이 되어 자신이 제작해 판매가 된 만큼 이익을 나 누어 가지니 무리한 경영이란 있을 수 없게 된 것이다. 판로도 변화를 거듭하기 시작했다. 이곳 유기마을뿐 아니라 인근 안동에 두 개의 판매 대리점을 두고 단골 고객을 넓혀가기 시작했으며, 전국의 유명백화점에도 대표자 이름을 내건 브랜 드로 유기를 공급하고 있다. 물론 시대의 흐름에 맞추다 보니 최근에는 인터넷 판 매도 무시할 수 없을 정도가 되었다. 그만큼 명성이 높다는 뜻일 게다. 그렇다고

* 본기라고 한다

생산공장을 무리하게 확장하거나 제조 공정을 편하게 바꾼다는 생각은 결코 생 각해 본 적이 없다. 이처럼 그 옛날 할아버지의 할아버지 대부터 만들던 전통적인 방식을 고집하면서 전통을 이어온 그는 경상북도 무형문화재 제22호 봉화유기장 보유자로 지정(1994년 9월 29일)되기에 이르렀다.

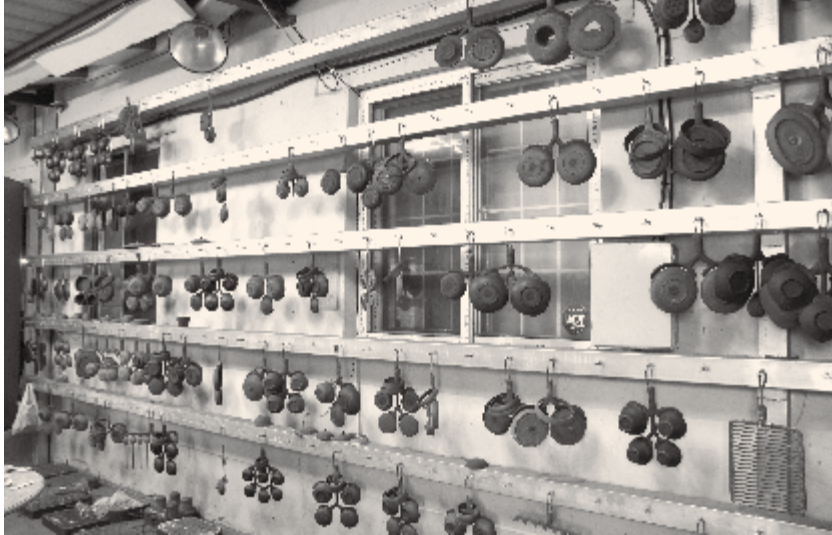
‘내성유기’ 스케치

앞이 영성한 감나무에 주렁주렁 붉게 익어가는 감이 가을의 풍요를 알리고, 뒷 산에는 형형색색 물감을 풀어놓은 듯 단풍이 물들어갈 즈음에 '내성유기'를 찾았다. 평일이라서 멀리 개짓는 소리만 들려올 뿐 한산하기 그지없었다.

넓은 매장에는 '내성유기'의 내력을 말해주듯 다양한 종류의 유기가 비닐에 쌓여 단정하게 진열되어 있었다. 벽에는 경상북도에서 발행한 무형문화재 보유자 인증서와 경상북도 뿌리기업이라는 인증서가 더불어 자랑스럽게 걸려있었다. 무려 백여 년 전에 경주부윤이 발급해 준 서류까지, 집안에 역사와 전통이 가득했다.

인기척에 밖으로 나온 이는 김선익 옹의 아들 김형순 씨였다. 평범해 보이지만, 훌쩍 큰 키에 깊은 눈매가 인상적이었다. 자신은 아버지의 그늘에서 잘 먹고 잘 자란 덕에 딱히 할 말이 없다고는 했지만, 유기 만드는 일에 대한 자부심만큼 은 충분히 느낄 수 있었다.

인사와 함께 몇 마디 말을 주고받은 후 카메라에 유기를 담던 중, 김선익 옹이 들어왔다. 주름이 골 깊게 패인 얼굴에 다정다감한 표정이 서려 있었다. 거칠고 어려운 세월 속에서도 순한 마음과 정갈한 성정으로 유기 만드는 일에 전력을 다



▲ 그동안 '내성유기'를 있게 한 형틀(본기)이 온 방에 가득하다. 종류에 따라 크기에 따라 다양한 형틀이 무심한 것처럼 보인다. 그러나 이것이 있었으므로 유기의 역사가 끊어지지 않고 면면히 이어온 증거인 셈이다.

했기에 얻어진 고운 모습일 것이었다. 이것저것 설명하는 데 막힘이 없을 뿐더러 느리지도 빠르지도 않는 말투에서는 단단한 의지가 엿보였다. 아들이 잘하고 있어 참으로 행복하다는 김선익 옹이다.

옛날 할아버지와 선친이 깨알처럼 썼던 장부를 가져와 지난날을 추억한다. 마치 타임머신을 타고 그때로 거슬러 오르는 느낌이 들었다. 가보인 양 세월의 때가 묻어 누렇게 빛바랜 장부에서 유기와 가업에 대한 자부심을 엿볼 수 있었다. 1946년 광복 후부터 기록 했다는데, 현금은 물론 쌀, 조, 보리쌀 등등 물물교환의 흔적까지 고스란히 남아 있어 당시의 유통구조를 이해할 수 있었다. 칠첩반상기 1조, 변병 4조, 대접 2조, 식기 10조, 쾌반병 10조, 최근에는 사라진 요강까지 아주 구체적이고 세세하다. 그밖에 술잔, 양푼이, 옥식기, 쟁반 등도 보였다. 뿐만 아니라 작업일지 역시 누가 무얼 얼마나 만들었는지, 만든 사람은 누구였는지, 깎은 사람은 또 누구였는지, 원태복이며 박명수며 이름까지 자세하게 정리되어 있어 당시의 규모를 가늠할 수 있었다.

아들 김형순 씨의 안내로 공장 내부를 둘러보았다. 거푸집에서 온 몸으로 불을 받아들이며 녹아가는 쇠물이 어두운 공간을 밝히고 있었고, 한 쪽에서는 각각의 분업에 맞게 식기와 수저를 만들고 있었다. 유기의 본틀에 끼워진 채 쉼 없이 돌아가며 몸을 깎는 식기나 본기에 주석과 구리를 정확한 비율대로 섞은 쇠물을 부어 찍어내는 과정은 신기하기 짝이 없었다. 섬세한 손길로 수저를 반짝반짝 빛나게 하는 광내기에서는 장인의 정성이 돋보였다. 다른 방으로 들어가자 그동안 '내성유기'를 있게 한 형틀(본기)이 온 방에 가득했다. 종류와 크기에 따라 다양한 형틀이 무심한 것처럼 보였다. 그러나 이것이 있었기에 유기의 역사가 끊어지지 않고 면면히 이어져 내려올 수 있었다.

김형순 씨가 유기가 만들어지는 과정을 자세하게 설명해 주었다. 1차는 불질(부질간)이다. 즉 쇠물을 녹이는 작업인데, 미리 정해진 형태의 암틀과 솥틀에 부어 모양을 만든다. 그리고 나면 반짝반짝 윤이 나게 표면을 깎는 작업이다. 이것은 가질(가질간) 작업이라고 하는데, 칼질을 이렇게 부르는 듯하다. 목욕재개를 하는 과정인 셈이다. 가질 작업이 끝나면 광내기 작업인 연마(광간공정)의 공정을 거친다. 그렇게 되면 진정한 유기가 탄생된다. 그러나 중간에 가질 작업 전 불에



▲ 반짝반짝 윤이 나도록 표면을 깎는 작업이다. 이를 일러 가질(가질간) 작업이라고 하는데, 칼질을 이렇게 부르는 듯하다. 목욕재개를 하는 과정인 셈이다.



▲ 솥수저를 반짝반짝 빛나게 닦는 공정에 열중하고 있다. 이 공정을 거쳐야 오롯이 새로운 유기가 완성된다.

몸을 맡기고, 다시 냉수마찰로 열을 식히는 과정을 몇 번 반복해야 한다. 이는 유기의 성질 자체를 변화시키는 중요한 과정이라고 할 수 있다. 즉 단순하게 단단한 쇠에서 탄력성이 높아지는 상품으로 거듭나는 순간인 것이다. 그래서 이 과정을 거쳐야만 부러지거나 갈라지는 현상을 막을 수 있으며, 물건 자체도 탄력이 생기면서 차지고 부드럽게 변한다.

유기란?

앞서 말한 바와 같이 구리 78%, 주석 22%의 비율로 섞어 만든다. 이때 나오는 색깔이 노르스름하다 하여 '놋쇠'라고도 한다. 우리나라 유기는 청동기 시절부터 만들었을 것이라 추정되지만, 출토물에서 확인한 바에 따르면 삼국시대부터라고 할 수 있다. 그 후 고려시대를 거치면서 비율과 만드는 과정이 조금씩 체계화 되어 갔고, 조선시대부터 정착이 되었다.

1834년 이규경李圭景이 편찬한 《오주서종박물고변五洲書種博物考辨》에 보면 '향동(청동)은 우리나라의 놋쇠이다. 놋쇠 1근을 만들려면 구리 1근에 주석 4냥을 넣는 다'라고 기록 되어 있다. 한편 《격고요론格古要論》에는 '최방崔昉이 말하기를 구리 1근과 노감석楛甘石 1근을 녹이면 유석鑪石이 된다'라고 기록되어 있는데 여기서 노감석이란 아연광을 부르는 이름으로 이에 따르면 구리-아연 합금으로서 지금의 황동黃銅을 가리킨다. 값싼 장식품 따위는 황동을 쓰는 경우가 있으나 식기나 제기, 악기 등은 그때나 지금이나 청동을 쓰고 있다.

유기의 종류로는 주조와 절삭을 거쳐 두드려 형태를 만드는 방짜유기와, 형틀을 만들어 주물을 부어 찍어내는 주물유기, 그리고 주물로 된 형의 끝을 불에 달

구어 오목한 형태로 두드려 만드는 방짜유기가 있다. 용도에 따라 정해질 수 있는데, 작은 밥그릇이나 식기는 예부터 방짜로 만들지 않았다. 작아서 두드린다는 것 자체가 불가능했기 때문이다. 대신에 징, 대야 등 두드리기 쉬운 물건은 방짜로 만들었다.

▷주소 : 경상북도 봉화군 봉화읍 신흥길 27-23

▷전화 : (054)673-4836

▷1979년 창업(4대, 무등록 포함)

▷2015년 경상북도 뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 봉화는 천혜의 자연환경과 유교문화가 오롯이 남아 있는 곳이다. '청량산'의 자연경관은 전국에 널리 알려져 있으며, 빼어난 절경을 자랑하는 '석천계곡'과 눈꽃열차로 유명한 석보면 '승부역 가는 길'도 사람들의 발길을 이끈다. 또한 총재 권벌 선생의 '다실마을'과 조선의 청백리 계서 '성이성(준항전의 저지라는 사실이 최근에 알려졌다)의 생각도 찾아보실 하라.



늦점거리의 산증인 봉화유기

유기



▲ 유기장 고해룡 옹(2004년 작고)

고해룡 옹이 열 살 남짓 되던 시절이었다. 어느 날 우연히 아버지가 일하는 늦점에 들어갔다가 유기를 만드는 과정에서 쏟아지는 불빛을 보며 무엇인가 빨려드는 느낌을 받았다. 마치 천상에서 내려온 불빛인 듯 강렬한 인상을 받았던 것이다. 더구나 늦점의 캄캄한 어둠 속에서 달궈진 화덕을 통해 녹아나온 쇳물이 어느새 그릇으로 탈바꿈 하는 신기한 장면을 보자 가슴이 두방망이질 치면서, 달아올랐다. 자신이 평생 걸어야 할 직업의 길에 들어서는 순간이었다.

해가 서산으로 누엿누엿 기울어갈 무렵이었다. 봉화의 물야 약수터에 보기에 도 먼 길을 다녀온 듯한 사내들이 하나 둘씩 모여들기 시작했다. 어떤 이는 먼저 도착해 약수터 그늘 아래서 쉬고 있던 사람들과 왁자그르르하니 반갑게 인사를 나누고 지금껏 한 몸인 양 달라붙어 있던 등짐과 봇짐을 떼어 놓으며 이마에 송골 송골 맺힌 땀을 훔쳤다. 또 다른 어떤 이는 땅에서 풍풍 솟아나는 약수 한 사발부터 별척별척 마시고는 큰 숨을 몰아쉬며 안부를 나누었다. 사실 이곳 물야 약수터의 물은 등짐과 봇짐을 진 보부상들에게는 청량제와도 같은 존재였다. 쇳물이 녹아 나오는 듯하지만, 탄산이 함께 섞인 것이 청량감이 일품이었다. 특히 이곳 약수터는 보부상과 관련된 이야기가 전해내려 오고 있다.

전하는 말에 의하면 어느 날 한 보부상이 이 고개를 넘다가 피곤에 못 이겨 잠시 잠이 들었다. 그런데 그의 꿈속에 흰 수염을 길게 늘어트린 신령이 나타나 이렇게 말했다.



◀ 유기마을로 알려진 이곳 봉화군 물야면 신흥마을(현, 봉화읍 신흥길)은 조선시대 순조 30년(1830)에 맹씨성과 괘씨성을 가진 사람이 이곳에 정착해 유기를 만들기 시작하면서 번성하게 되었다고 한다. 이후 이 일대에 유기를 만드는 사람들이 더 많이 모여들자 '새롭게 번성하는 마을'이란 뜻의 신흥리新興里가 되었다고 한다.

“네가 지금 누워있는 자리에 세상에서 돌도 없는 약수가 솟아나고 있건만 너는 어찌 잠만 자려 하느냐? 어서 일어나 그 물을 마셔 몸속의 나쁜 기운을 없애고 참 기운을 찾도록 하라.”

보부상이 놀라 잠에서 깨어나니 과연 땅에서 맑은 물이 퐁퐁 솟아나고 있었다. 이를 기이하게 여긴 보부상이 서둘러 그 물을 마시자 온 몸에 기운이 새롭게 솟아나고 정신 또한 맑아졌다. 그날 이후로 이곳 물야약수터는 보부상들에게 세상에서 돌도 없는 쉼터이자, 물건을 팔러 갈 때 반드시 이 약수를 마셔야 장사가 잘 된다는 믿음의 성소, 산적이나 산짐승으로부터 안전을 보호받는 부적과도 같은 의식의 장소로 거듭나게 되었다.

늦컴거리 유기마을

등짐과 붓짐을 진 보부상들 십여 명이 모이자 약수터는 곧 겹겹한 농담과 인정 섞인 안부로 시끌벅적 한 바탕 법석이 일어났다. 그리고 얼마가 지났을까, 그중 우두머리로 보이는 초로의 남자가 일어나 이들을 제재하며 말했다.

“자자, 이려고 있다가는 해떨어지는 줄도 모르겠구먼. 못다 한 인사는 유기마을에 가서 하기로 하고 서둘러 길을 가세나.”

그러자 보부상들은 일사불란한 몸짓으로 각자의 짐꾸러미를 챙겨 길을 나섰다. 약수터에서 얼마 떨어지지 않은 곳에 우리나라 유기 중에서 무려 7할을 생산

하는 최대의 유기마을, 즉 늦컴거리가 있기 때문이었다. 보부상들은 유기마을에서 하룻밤을 묵으며 다른 지방에서 가져온 물건들과 맞바꾸는가 하면, 유기를 새롭게 구매해 영주, 안동, 대구, 울산, 부산 등 경상도는 물론 충청도를 아울러 멀리 강원도 강릉까지 올라가 팔았다. 안성맞춤이라는 단어를 탄생시킨 경기도 안성유기 역시 이곳에서 기술을 전수 받았다고 알려져 있으니, 유기 본고장으로서의 명성이야 굳이 말할 것이 있으랴. 그러니만큼 보부상들이 이곳에 몰려들어 하루를 묵을 때마다 마을은 풀무질 소리와 망치소리에 보부상들의 입담이 뒤섞이면서 그야말로 살아 생동하곤 했다. 아이들도 덩달아 신이 났을 뿐더러, 집집마다 풍기는 음식 냄새로 온 마을이 잔치분위기가 되었다.

이곳 봉화군 물야면 신흥마을(현, 봉화읍 신흥길)이 유기마을로 알려지게 된 사연은 이러하다. 조선시대 순조 30년(1830)에 맹씨성과 괘씨성을 가진 사람이 이곳에 정착해 유기를 만들기 시작하자 이 일대에 유기를 만드는 사람들이 날로 늘어나기 시작했다. 이에 '새롭게 번성하는 마을'이라는 뜻의 신흥리新興里가 된 것이다. 19세기 말 한창 때는 마을 70여 가구 중에서 무려 40여 가구가 유기를 만드는 집이었고 나머지 집은 품을 팔아 생계를 유지할 정도로 일이 많았다. 그런 까닭에 신흥마을 주변을 지금도 여전히 늦컴거리로 부른다. 특히 《신증동국여지승람新證東國輿地勝覽》에 보면, 봉화는 500년 전부터 관가에서 유기를 제작하였으며 조금씩 민가에까지 퍼지기 시작하여 한때 고을 전체가 늦컴거리를 형성하였다는 기록이 나온다. 이곳에 유기 생산이 활발하게 된 이유는 마을 앞으로는 항시 맑게 흐르는 내성천이 있고 뒤로는 숲이 우거진 산이 있어, 유기 제작에 반드시 필요한



◀ 봉화유기에서 만들어 낸 반상기. 고운 빛깔에 모양새가 아주 빼어나 저곳에 음식을 담아 먹는다면 천상의 선인이 부럽지 않을 듯하다

물과 숯을 구하기 쉬웠던 덕분이다. 특히 이곳은 형틀의 재료인 입자가 고운 진흙(찰흙/경상북도에서는 쪼대흙이라고 한다)이 많이 났던 지라 유기를 생산하는 데 있어 천혜의 입지조건을 갖추고 있었다. 그래서 일찍부터 유기 생산이 발달했고, 나아가 안성을 넘어 한국 유기기의 발상지가 된 것이다.

유기장의 맥을 이어온 '봉화유기'

그렇게 번성했던 유기마을이지만 이제는 단 두 집만 유기를 만들고 있다. 역사와 문화가 변화되는 시대의 흐름에 따라 결국 사양길로 접어들고 유기마을이라는 이름이 무색할 정도로 달라진 세상이 야속할 뿐이다. 그렇다고 앞날의 희망까지 사라진 것은 아니다. 과거의 영광과 상처 모두 이들의 에너지로 작용하고 있기 때문이다. 지나온 시간과 추억이 깃든 마을, 그 속에는 소박하지만 결코 무시할 수 없는 힘이 있다. 그 까닭은 고집으로 뚫뚫 뭉쳐 지금까지 맥을 이어온 '봉화유기'가 있기 때문이다.

'봉화유기'는 지금의 대표 고태주 씨(62세)의 할아버지, 유기장 고해룡 옹(2004년 작고)의 선친 고부리 옹(집에서는 창업이라고 불렀다)대에서 시작되었다. 늦점거리가 유기제작으로 전국에 명성을 날리던 시절, 살던 초가집 창고와 화장실, 마구간을 개조해 유기를 만들기 시작했다. 굳이 왜 유기 만드는 일을 시작했는지는 알 도리가 없으나, 삶에 있어 절박한 그 무엇이 그로 하여금 거친 흙과 쇳물을 만지게 했을 것이라고 짐작만 할 뿐이다. 그럼에도 '봉화유기'가 3대에 걸

쳐 지금까지 전통적인 가업으로 이어온 데에는 별다른 사연이 있다.

고태주 대표의 아버지 고해룡 옹이 열 살 남짓 되던 시절이었다. 어느 날 우연히 아버지가 일하는 늦점에 들어갔다가 유기를 만드는 과정에서 쏟아지는 불빛을 보며 무엇인가 빨려드는 느낌을 받았다. 마치 천상에서 내려온 불빛인 듯 강렬한 인상을 받았던 것이다. 더구나 늦점의 캄캄한 어둠 속에서 달궈진 화덕을 통해 녹아나온 쇳물이 어느새 그릇으로 탈바꿈 하는 신기한 장면을 보자 가슴이 두방망이질 치면서 달아올랐다. 자신이 평생 걸어야 할 업의 길에 들어서는 순간이었다. 생전의 목소리를 들어 보자.

“암만 해도 그거는 시뻘겍게 속을 내비치는 불덩이였더니, 고마 해를 녹여내는 줄 알았잖니겨. 참말로 새벽녘에 하늘로 치솟는 해가 녹아 내리만 그리 붉을 란지……”(신문기사 中)

붉은 불꽃이 그에게 얼마나 큰 충격으로 다가왔는지 알 수 있는 대목이 아닐 수 없다. 그 순간부터 늦점은 그에게 최고의 놀이가 되었다. 아버지 몰래 늦점에



◀ 봉화유기의 산 증인들. 온 가족이 유기 만드는 일에 매달려야 했던 시절 몸은 고되고 힘이 들었어도 가정에는 웃음꽃이 늘 피어났다. 가운데 흰 환복을 입으신 분이 2004년 고인이 된 고해룡 옹이다.

들어가 쇠를 녹이는 것이 가장 신나는 놀이로 다가온 것이다. 하지만 아버지의 입장은 달랐다. 당신께서는 비록 업으로 받아들인 일이었지만 쇳가루를 뒤집어쓰는 험한 일을 대물림하고 싶지는 않았던 것이다.

“아버지한테 들키고 솔하게 맞았니더, 다시는 그러지 않겠다고 맨날 각서도 썼지만, 그런데 그란다고 이미 내 마음이 맘대로 되니까? 나는 학교도 가기 싫고 날만 새만 그기 하고 싶은걸.”

자식 이기는 부모는 없다는 말처럼 결국 14세가 되던 해, 아버지로부터 늦점에 드나드는 자유를 얻어냈다. 기어이 아버지의 반대를 무릅쓰고 늦갓장이의 길로 들어선 것이다. 그리고 아버지로부터 기술을 정식으로 전수받고 밤새 쇳물을 녹여 반짝이는 유기를 생산하기 시작했다. 그만큼 주문도 밀려들어서 늦점을 마음껏 드나들며 신명나게 유기를 만들었다. 그때가 그에게는 가장 신나고 행복했던 시간들이었다.

그러나 그 시절은 그리 오래가지 않았다. 사실 유기는 일제에 의해 제대로 그 맥을 잇지 못하고 있었다. 일제강점기였던 1919년에 산림벌채금지조치가 내려졌고, 뒤이어 일본이 태평양전쟁을 일으키자 전쟁 물자 생산을 위해 전국의 늦그릇이 징발됨에 따라 사실상 유기 만드는 일이 금지되고 만 것이다. 하는 수 없이 일본 순사들 눈을 피해 해가 지고 어둠이 세상에 내리고 나서야 불빛을 빌어서 작업을 이어나갔다. 그러나 감시의 눈초리가 점점 심해지면서 유기의 원료인 주석과 구리를 장만하는 데 어려움이 심해졌다. 고물상을 통해 원료가 될 만한 물건이면 무조건 사들이는 것으로 근근이 지탱해 갔지만, 시간이 지날수록 힘겨움은 더해갔으며, 일제가 벌이는 전쟁 통에 구리와 주석의 가치는 점점 높아갔다. 뒤이



◀ 옛날 들판에 새참이나 밥을 담아 날랐던 그릇이다. 크기는 물론 두께 역시 두꺼워 무게가 여간 아니다.

어 광복을 맞아 잠시 호황을 이루는가 싶던 순간도 있었지만 이 또한 오래가지 못했다. 한국전쟁 이후 일반가정에 연탄이 보급이 되면서 식기로서의 기능을 상실케 한 치명적인 흠이 발생한 것이다. 바로 유

기가 연탄가스에 녹이 슨다는 사실이었다. 설상가상 군대에 입대한 후 아버지의 부고까지 들어야 했다. 제대 후 혼자만의 힘으로 이겨내리라 다짐했지만, 그것 역시 마음대로 되지 않았다. 편리한 스테인레스와 알루미늄그릇이 세상에 쏟아지자 늦그릇은 고물상에 처박히는 처지로 팔자가 변하고 말았던 것이다. 아버지의 빈자리를 채울 시간도 없이 집안의 운명은 유기의 퇴락과 함께 기울기 시작했다.

그러자 이제는 유기 만드는 일이 의미가 없어졌다. 화려한 과거는 단지 과거일 뿐이었고, 현실의 여파는 모질게 밀려왔다. 성황을 이루던 늦점거리의 늦갓장이 들도 하나 둘씩 떠나가기 시작했다. 풀무질 소리도 더는 들리지 않았고, 늘 사람들의 발길로 분주하던 마을도 한적하기 짝이 없게 변해버렸다. 아들은 어쩔 수 없이 눈물을 머금고 아버지의 늦점에 빗장을 채우고야 말았다.

그렇다고 해도 10남매의 맏이인 자신이 녀 놓고 있을 수만은 없었다. 여전히 밥은 먹어야 했고, 일도 해야 했다. 결국 과거와 현실과의 기로에서 홀로 되신 어머니를 남겨둔 채 동생들만 데리고 서울로 상경하는 결단을 내렸다. 정든 고향을 떠나기가 쉽지 않았지만, 10남매의 맏이라는 힘겨운 위치가 과감한 결단을 내리



고해룡 옹의 장남 고태주 씨와 과 동생 고희규 씨(51세)가 가업을 이어받아 '봉화유기'를 꾸려가고 있다. 중학교를 졸업하고 아버지와 함께 유기제작에 뛰어들고 고 대표의 동생 고희규 씨



봉화유기에서 제작한 주권자의 찻잔



고태주 대표의 가질작업이 한창이다.

게 했는지도 몰랐다. 다행히도 성실한 삶을 살아가는 사람을 하늘은 외면하지 않았다. 마침 유기를 생산해 수출하던 '동아공예'에 취직하는 행운이 찾아온 것이다. 어쩌면 평생 유기와 함께 살라는 하늘의 메시지인지도 몰랐다. 어쨌든 그는 유기를 만질 수 있어서 다행이라고 생각했다. 그러나 처음의 생각과는 달리 시간이 지나면서 늦그릇만 보면 그때마다 자물통이 굳게 채워진 늦점을 혼자 지키고 계실 고향의 어머니 생각에 가끔 눈물이 앞을 가렸다. 언젠가는 고향으로 돌아가리라 마음먹었지만 차일피일 건디는 동안 그렇게 12년이 지나갔다. 그러는 동안 어머니가 외롭게 세상을 등지고 말았다. 이에 더 이상 머뭇거릴 수 없다는 생각에 그는 고향의 텅 빈 집으로 내려와 굳게 잠긴 늦점의 빗장을 눈물로 열었다. 게다가 결혼해 가정을 꾸리고 있었던 터라 가장이라는 책임 역시 막중할 수밖에 없었다.

그러나 생각만으로 모든 것을 해결할 수는 없었다. 편리하고 빛깔 좋은 서양 식기는 물론이거니와 도자기도 새롭게 주목을 받고 있었지만 유기는 여전히 뒷전이였다. 이에 유기의 숨결을 새롭게 살려야 한다는 생각을 굳히고 그동안 끊어졌던 봉화유기의 맥을 이어가기 시작했다. 참으로 외로운 싸움이었다. 아무도 알아주지 않았고, 무엇보다도 돈을 생각하면 할 수 없는 일이었다 하지만 묵묵히 과감하게 밀고 나갔다.

그렇게 아들들을 다독이면서 버티기를 몇 십 년이 지났갔다. 큰아들과 며느리 작은아들까지 가업에 힘을 보태오자 고해룡 옹은 어느 정도 마음이 놓였다. 가끔 늦점에 들러 이것저것 챙기면서 지난 시절을 추억하거나 마지막 하나까지 기술을 전수하는 것을 낙으로 삼았다. 그러나 결국 당뇨라는 지병을 이겨내지 못하고 2004년 69세의 나이로 세상을 등지고야 말았다. 14세에 정식으로 아버지 그늘에서 시작해 평생을 유기만을 붙들고 살아온 삶이었다. 잠시 동안의 서울 생활을 빼고 나면 반백년이라는 세월을 오롯이 유기장으로 지나온 인생이었다.

지난날의 힘든 여정도 미래에 대한 두려움도 모두 미뤄두고 앞만 보며 달려왔던 삶은 이제 경상북도 무형문화재 보유자로 온전히 남아있다.

3대가 가업을 이어받다

이제는 고해룡 옹의 장남 고태주 씨와 동생 고희규 씨(51세)가 가업을 이어받아 '봉화유기'를 꾸려가고 있다. 고태주 대표는 옛날을 기억해 달라는 필자의 물음에 어린 시절을 회상하며 조곤조곤 말을 풀어냈다.

할머니는 보부상을 앉아서 기다리기만 하지 않았다. 할아버지가 만들어 놓은

유기를 머리에 이고 기차와 버스를 갈아타면서 인근 장시를 찾아 장사를 다녔다. 봉화, 안동, 용천 등지를 다니며, 설령 그곳에서 자야 할지라도 다 팔고나서야 돌아오곤 했다. 물론 현금으로 받기도 했지만, 쌀과 부식으로 교환해 돌아오기도 했다. 유기가 워낙 무거워 들고 간 것을 다시 되가져오기란 여간 힘든 일이 아니기 때문이었다. 그것이 외상 거래도 마다하지 않은 이유이기도 했다. 할머니에 이어 어머니 역시 똑같은 일을 이어갔다. 유기를 안겨주다시피 하고서 돌아섰을 허전한 발걸음을 감히 상상이라도 알 수 있을까?

고태주 대표는 이 일을 하고 싶지 않아 외지에서 직장생활을 했다. 그러나 유기 일은 스펀지에 잉크가 스며들 듯 어느 날 우연을 가장해 필연처럼 찾아왔다. 어머니는 물론, 중학교를 졸업하고 아버지와 함께 유기 만드는 일을 해 오던 동생까지 함께 하자고 부탁하자 물리치기가 싫지 않았던 것이다. 그래서인지 고대표는 후계자 자리는 어린 시절부터 유기에 잔뼈가 굵은 동생의 몫이라고 잘라 말했다. 어쨌든 28세가 되면서 결국 이곳으로 돌아와 아버지 그늘에서 동생과 함께 유기 만드는 일을 시작한 고대표는 처음에는 참으로 막막했다고 당시의 심경을 토로했다. 그러나 누군가는 해야 할 일이었고, 할아버지 때부터 시작한 가업을 쉬어버린다는 것 또한 마음에 걸렸다. 게다가 쉬운 구석이라고는 하나도 없었다. 한국전쟁 이후로 현대식 그릇에 밀려 어렵게 버텨왔던 것이 3·40년 전부터는 더욱 사양길로 접어들기 시작한 때문이었다. 시간이 흘러도 사정은 좀처럼 나아지지 않았다.

자동차도 1987년에서야 겨우 마련할 수 있었다. 새벽밥 먹고 인근의 풍기까지 달려가 운전을 배워 면허를 취득했다. 그러나 15톤 트럭과 충돌하는 끔찍한 교



▲ 아내와는 맞선을 본 지 일주일 만에 결혼했다고 한다. 비록 여동생이 혼인날을 잡아 동생이 오빠보다 더 일찍 결혼할 수 없다는 어른들의 완고한 고집으로 이어진 인연이지만, 이 역시 하늘이 맺어준 배필임에 틀림이 없어 보인다. 후덕한 인상의 고대표와 달리 섬세하고 다정다감한 아내 이차영 씨가 서로의 부족한 부분을 메워주기 때문일 것이다.

통사고가 나면서 트럭은 폐차하는 지경에 이른데다, 몸 역시도 이루 말할 수 없을 정도로 망가졌다. 설상가상 병원에 입원해 있는 동안 집에 불까지 나고 말았다. 누군가가 실수로 광택제를 연탄 위에 올려두었던 것이다. 마치 하늘이 모든 것을 거둬가려고 작정한 듯 보였다. 다행히 사고 후유증이 깊지 않아 퇴원은 할 수 있었지만, 남은 것이라곤 없었다. 유기 만드는 일을 포기하고 문경시장에서 장사를 시작했다. 그러나 이마저도 여의치가 않아서 결국에는 잠시 한눈 판 것을 반성하면서 다시 고향으로 돌아와 유기 만드는 일에 매진하기 시작했다.

달라진 것은 없었지만 그럴수록 어려웠던 시절을 떠올리며 유기 제작에 정성을 다했다. 그러면서도 어려움을 극복할 돌파구와 변화를 모색했다. 고 대표는 시장을 넓게 보려고 노력하면서 그릇 하나만 고집하지 않았다. 생활용품은 소비자가 외면하는 실정이니만큼 사찰에서 쓰는 불구(佛具)와 다기, 요령 등 다양한 물건을 생산해 대구, 김천, 상주, 구미 등지의 불교상과 직거래를 시작했다. 그러자 조금씩 희망이 움을 틔웠다. 그리고 이제는 70여 곳이나 되는 단골이 생겼다. 또한 15

여 년 전부터는 사람들이 건강에 관심을 기울이기 시작하면서 생활유기의 소비가 조금씩 늘어났다. 참으로 고무적인 일이었다. 지자체가 막 시작되기 전 임명직이었던 마지막 봉화군수가 도움을 많이 주었다. 유기제품을 단체로 구입하는가 하면 선물용, 상품용, 증정용 등의 주문생산으로 지금의 '봉화유기'가 있을 수 있었다.

대량생산을 목적으로 공장을 현대식으로 만든다는 생각은 해본 적이 없다. 그리고 유기는 만드는 과정도 중요하지만, 구리 78%, 주석 22% 비율이 정확해야만 질 좋은 제품이 생산된다. 이 비율을 단 한 번도 어기지 않았다. 제작방식도 옛날 아버지가 하던 그 방식을 고집하면서 그것에다 정성을 덧붙여 넣었다. 다만 옛날과 달리 유기 원료가 되는 주석과 구리의 값이 몇 곱절이나 올라 어려움이 있지만, 이 또한 이겨 가리라 생각하며 최선을 다하고 있다. 다만 원자재 값이 올라도 너무 올라 어쩔 수 없이 상품가격을 인상했다. 그러자 이제는 소비가 뜸해졌다. 유기기가 고가 상품으로 취급되면서 제기(祭器) 역시 전 같으면 일 년에 5세트 이상 팔리던 것이 한두 세트 나가는 까닭에 무리한 대량생산은 하지 않았다. 조금씩 소량으로 생산해 판로를 개척하다 보니 일 년에 새로운 상품을 만들기 위한 샘플이 다섯 종이나 늘어나게 되었다. 옛날 사용하던 것과 합치면 종류가 무려 일천 여점에 이를 정도로 다양해진 것이다. 그래서 이제는 종류는 줄이되 부가가치가 높은 상품에 주력 중이다. 특히 여성들이 좋아하는 디자인을 개발하는데 공력을 아끼지 않아서 화로, 향로, 촛대, 컵, 찻잔, 꽃과 동물 형상의 장식품 등이 탄생했다.

욕심이라고 해봐야 그저 지금처럼만 되어 준다면 더 이상 바랄게 없다는 고대

표다. 하지만 걱정이 없는 것은 아니다. 유기를 3D업종이라 여기고 배우려는 사람이 없기 때문이다. 모처럼 찾아와 배우길 청했던 사람도 몇 개월 지나지 않아 힘에 겨운 나머지 스스로 떠나버릴 만큼 일이 고되고 열악하다.

그럼에도 유기와 함께한 지 벌써 30년이 훌쩍 넘었다. 돈을 생각했다면 쉬이 달려들 수 없는 일이었다. 그러나 두려워하지 않는다. 천군만마와 같은 응원군이 여럿 있기 때문이다. 성실함으로 함께해 온 동생은 물론이거니와 평생의 동반자 아내 이차영 씨(58세), 그리고 봉화에서 공무원 생활을 하는 두 딸을 포함한 사남매가 그들이다. 특히 자녀들은 할아버지와 할머니 그늘이 있어서 반듯하게 자랄 수 있었다. 예의를 지킬 줄 알고, 어른을 공경하면서 세상의 질서를 알아가는 모든 결실이 할아버지와 할머니로부터 받은 사랑과 정서 덕인 것이다. 참으로 맞는 말이다. 아내와는 맞선을 본 지 일주일 만에 결혼했다. 비록 여동생이 혼인날을 잡자 동생이 오빠보다 더 일찍 결혼할 수 없다는 어른들의 완고한 고집으로 이어진 인연이지만, 이 역시 하늘이 맺어준 배필임에 틀림이 없어 보인다. 후덕한 인상의 고 대표와 달리 섬세하고 다정다감한 아내 이차영 씨가 서로의 부족한 부분을 메워준다. 그래서 인지 봉화유기는 이곳 낯점거리 말고도 가까운 영주시 터미널 인근에도 판매전시장을 열어 유기 대중화에 힘쓰고 있다. 또한 아버지에 이어 고 대표 역시 경상북도 무형문화재 제22호 봉화유기장으로 지정(1994년 9월 29일)되어 아버지의 뒤를 잇고 있다.

'봉화유기' 고대주 대표는 사람들이 건강에 좋은 유기를 더욱 사랑해 줬으면 한다고 말한다. 조상께 지내는 차례를 반짝이는 유기로 지낸다면 더욱 품위가 있을 것이고, 거실 진열장에 악세서리처럼 놓아두어도 멋스럽기 그지없기 때문이다.

‘봉화유기’는 이 순간에도 더 아름답고 질 좋은 유기를 만들기 위해 불철주야 애쓰고 있다.

유기의 신비

구리 78%, 주석 22%를 섞어 만드는 유기의 기원은 멀리는 기원전 청동기 시대로 거슬러 올라갈 수도 있지만 출토물로 보아서는 삼국시대부터 비롯되었다고 할 수 있다. 통일신라시대의 유적에는 수저를 넘어 다양한 그릇이 출토되기도 했다. 고려시대의 놋그릇은 주석이 11~22% 함유되는 것이 일반적이었으나 조선 시대에 들어와서는 주석의 함량이 22%로 규격화되었다.

놋그릇이라 불리는 유기의 신비는 베일에 싸여 있다. 일례로 우리 조상들은 미나리에 붙어있는 거머리를 놋수저로 물리쳤다고들 한다. 이는 지금이라고 다르지 않아서 미나리를 씻어 물에 담은 다음 놋그릇이나 놋수저를 함께 넣어 놓으면 거머리가 죽어 물 위에 둥둥 뜬다고 한다. 또한 생선을 날로 먹는 우리나라 사람들이 가장 꺼려하는 것이 회에서 많이 발생하는 비브리오균이다. 그런데 이 균을 유기그릇이 90%를 살균한다는 연구실험 결과가 발표되기도 했다. 놋그릇에 포함되어 있는 구리 이온들의 산화, 환원반응 작용에 의해서 비브리오균뿐만이 아니라 살모넬라균까지도 열두 시간 이내에 살균하는 것으로 나타났다는 것이다. 간혹 드라마에도 등장하듯이 예로부터 독성이 있는 음식을 놋그릇에 담아두면 놋그릇의 색이 변한다는 것은 잘 알려진 사실이다. 다만 어떤 이유로 살균작용을 하는지에 대해서는 아직까지도 밝혀지지 않았다. 그 사실을 알고 생활에 녹여낸 우리 조상들의 지혜가 그저 놀라울 뿐이다.

- ▷주소 : 경상북도 봉화군 봉화읍 신흥길 35
- ▷전화 : (054)673-1987
- ▷1992년 창업(3대, 무등록 포함)
- ▷2015년 경상북도 뿌리기업 선정

▷인근 관광지 : 봉화는 천혜의 자연환경과 유교문화가 오롯이 남아 있는 곳이다. 청량산의 자연경관은 전국에 널리 알려져 있으며, 빼어난 절경을 자랑하는 석천계곡과 눈꽃열차로 유명한 석보면 승부역 가는 길도 사람들의 발길을 이끈다. 또한 총재 권벌 선생의 탁실마음과 조선의 청백리 계서 성이 성(충향전의 저지라는 사실이 최근에 알려졌다)의 생가도 찾아볼만 하다.



▲ 봉화유기 전경. 옛날에 놋점거리로 불릴만큼 유기 생산으로 번창했던 곳이지만, 현재는 단 두 집만 남고 그 명맥을 이어가고 있다.

III

2014

경상북도
향토뿌리기업

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 나은 내일은 항상 존재한다는 희망을 품었고, 때론 경제논리도, 경쟁논리도 이들에겐 중요하지 않았다. 다만 나와야 할 경쟁이었고, 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.





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 돌아왔다.

때는 새마을 운동이 한창이었을 1970년 초, 우리나라에 쌀 대신 밀가루가 넘쳐나던 시절이었다. 옹기점포 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 옹기를 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 가뭇없이 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 달래와 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 흩어진다. 한참 말을 잇은 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 국수 가닥 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 면발이 기가 막혔다. 대기업에서 하루아침에 똑딱 만들어 내는 국수는 삶으면 하얀 거품이 보글보글 올라오면서 삶은 물이 흰색으로 변하기 마련인데, 이곳에서 만든 국수를 삶은 물은 처음처럼 투명하다. 마치 한결같이 국수 하나만 만들며 살아온 주인장 삶처럼…….

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

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

돌아서는 길에 국수 한 상자를 사려고 했으나 기어이 돈을 받지 않았다. 워낙 국수를 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 부지했고 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

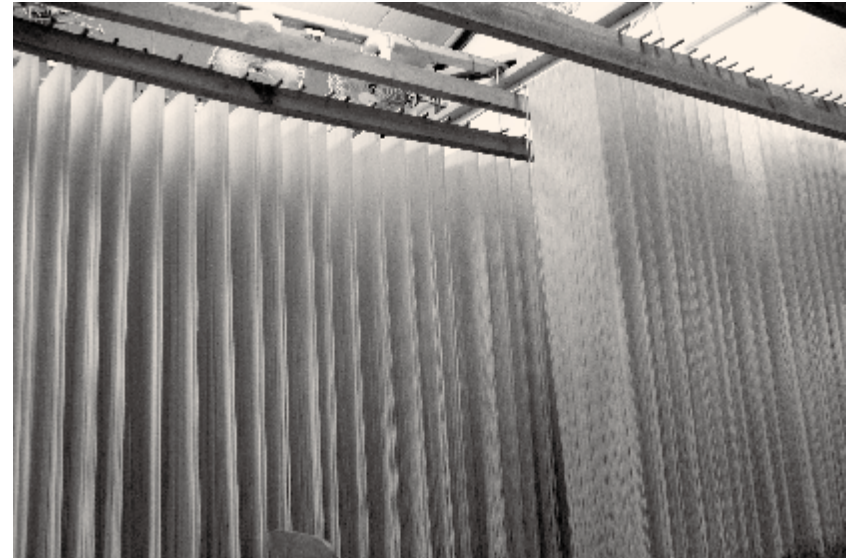
▼ 아화제면은 40년 이상된 기계에서 최근엔야 저우 현대식 기계로 바뀌었다.



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 아내는 안타까움에 몸을 떨곤 했다. 잠시도 마음 편히 여행을 떠나 본 적이 없었다. 다른 곳에서 일을 보다가도 날씨가 이상하다 싶으면 당장 집으로 달려와야 했다.

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

▼ 국수가 마치 비단을 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. 틀러를 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 사 고가 앞서가는 젊은이였다. 공부도 곧잘 했던 그 역시 초등학교 시절부터 학교에서 돌아오면 국수 공장에서 부모님 일손을 돕는 것을 당연시하곤 했다.

그런데 뜻하지 않은 일이 생겼다. 서울서 대학을 다니던 그가 방학을 맞아 고향에 내려왔을 때였다. 대학 2학년 젊은이가 바라본 시각은 남달랐다. 어린 시절부터 국수와 함께해온 것에 영향을 받아서였겠지만 다소 힘은 들어도 잘만 하면 국수로 인생에 승부를 걸 수 있을 것이라는 생각이 들기 시작한 것이다. 기계에서 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 찰진 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 뒤편길에 마냥 평탄한 것은 아니었다. 물론 이곳에도 압력과 유혹이 있었다. 하지만 여기엔 이들과는 다른 노력이 있었다. 그리고 지금까지 쌓아온 비결과 충성도 높은 단골손님들의 힘을 믿었기에 경쟁에서 이겨낼 수 있었다.

'태극당'을 처음 시작한 사람은 현재 이곳을 꾸려가는 이재욱 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 업체에서 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 담그고 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 엿장수들이 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 하야오가 만든 '천공의 성 라퓨타'에 나올 법한 로봇 부품 처럼 보였다. 그리고 또 알 수 없는 기계들이 그동안의 수고에 잠시 쉬고 있는 것 같았다.

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

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

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

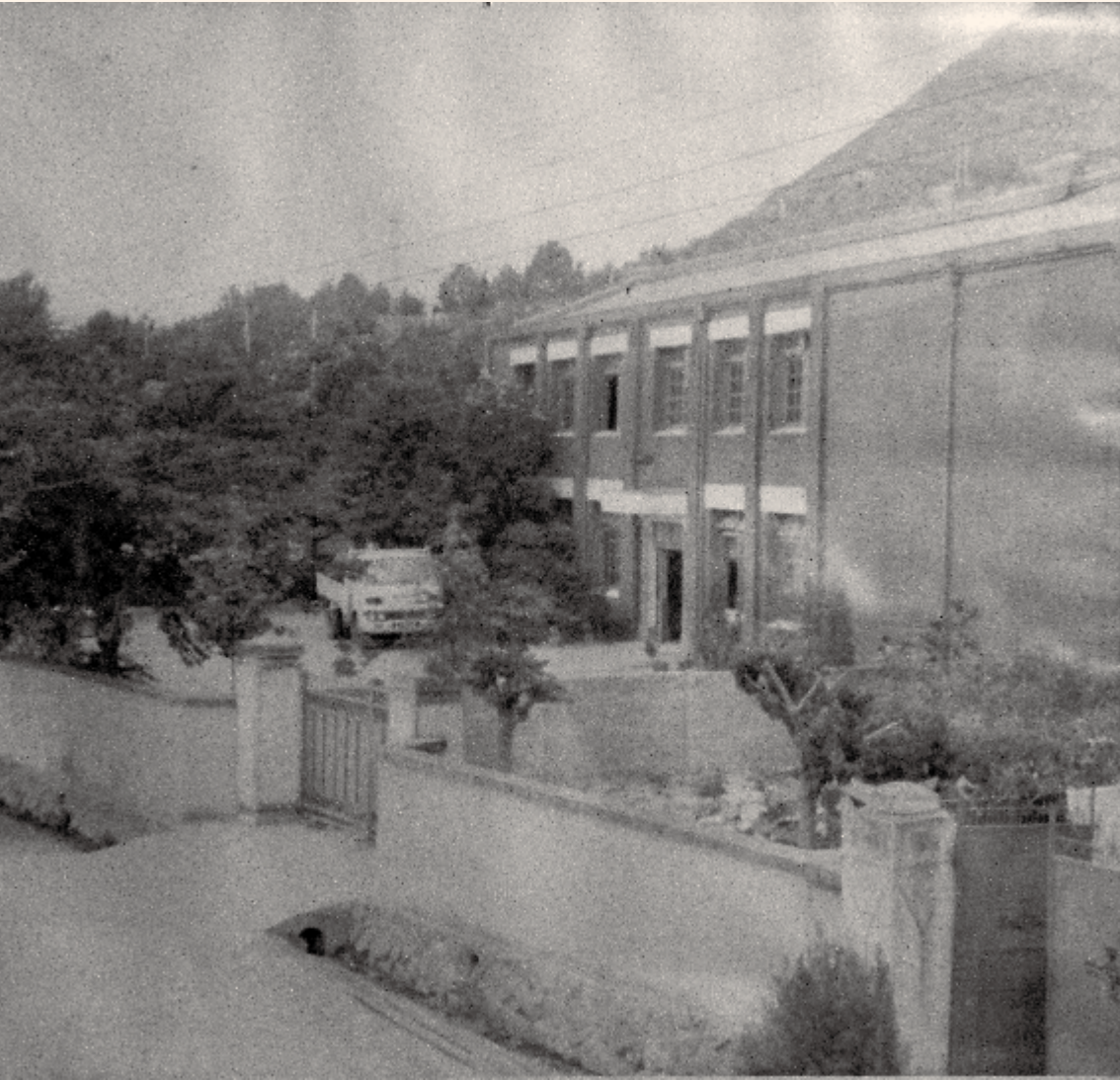
한결같은 술맛 '만복탁배기' 문경새재양조장

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 가늠자가 있어야 한다고 생각했기 때문이었다. 그런데 그 결과에 불만을 숨길 수 없었다. 그저 대기업 위주의 평가순위에 밀려서가 아니요, 자신이 만든 막걸리가 등외로 밀려난 데 대한 불만이 아니었다.

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



▲ 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 웅(작고)이 아버지 이종욱 웅(작고), 삼촌 이종철 웅(작고), 삼촌 이종무 웅 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.

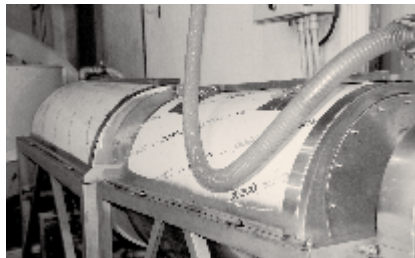
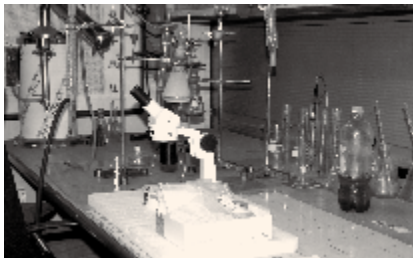
양조장 스케치

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

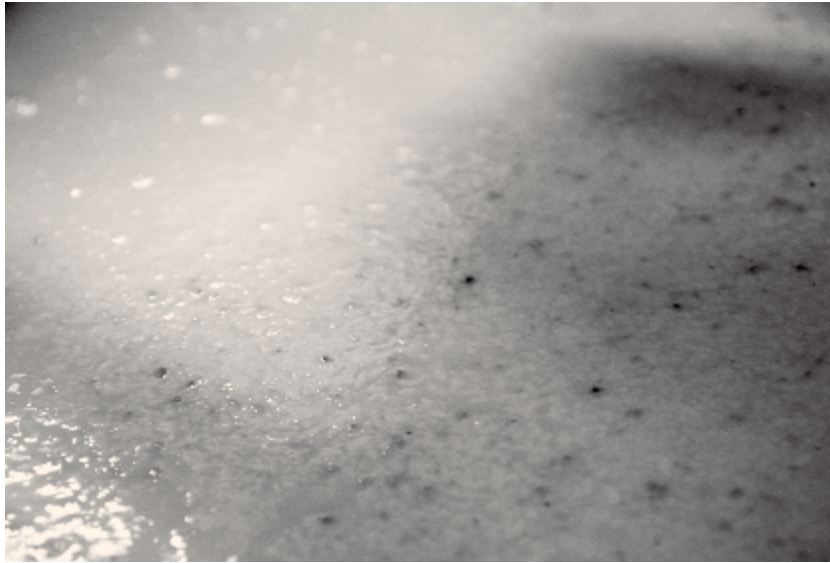


▲ 그 옛날 술을 익히던 옹기와 술을 걸러내던 대나무 망이다. 마치 막걸리 박물관처럼 막걸리와 관련된 다양한 옛 물건들이 놓여 있어 지난 날을 추억하게 한다.

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

문경새재 관감천잔도를 걸어보라. 고려 태조 왕건이 신라를 돕고자 군사를 일으켜 남하하다 이곳에 이르러 길이 막혔다. 마침 토끼 한 마리가 벼랑을 따라 달아나길래 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.



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

장갑

장애를 딛고 석탑산업훈장에 빛나는
성주 목화표 장갑

“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.

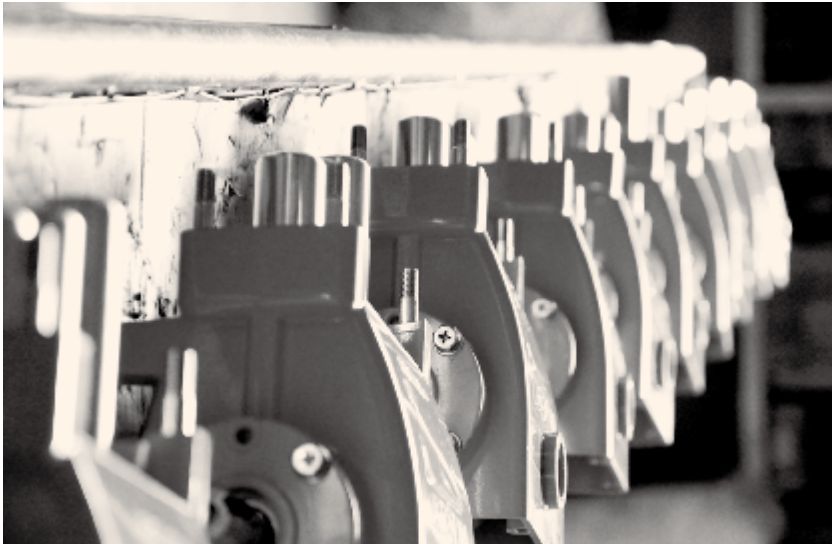
생각과 달리 현실은 여전히 냉혹했다. 최근에야 장애인을 위한 법이 개정되고 직장도 생겨났지만, 당시로선 취직은 꿈도 꿀 수 없었다. 세상의 따가운 시선도 그를 힘들게 했다. 육신이 멀쩡한 사람도 살아가기에 힘들었던 시절에 장애를 가진 그를 반겨주는 이는 아무도 없었다. 그에게 있어 눈물의 세월은 반대로 오기와 승부 기질을 심어주었다. 고향에서 부모님과 장사도 해보았지만 신통치 않자 그는 결국 대구로 생의 터전을 옮기게 된다.

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 뭉클해진다. 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 우뭇가사리 추출물

한천이란 무엇일까? 조금은 생소한 단어 일수도 있겠다. 한천(寒天)이란 한마디로 켈리나 양갱을 만드는 데 꼭 필요한 식품 첨가물이자 원료이다. 국어사전에는 이렇게 나와 있다. “우뭇가사리를 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 켈리·잼 등의 과자와 아이스크림, 양조시의 찌꺼기 압출 등의 식품 가공에 많이 이용되고 있다. 또한 세균의 작용으로 잘 분해되지 않고 강한 응고력을 이용해 세균배양용으로도 쓰인다.”고 되어 있다. 이처럼 한천은 켈리나 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. 최근에는 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 재능이라곤 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

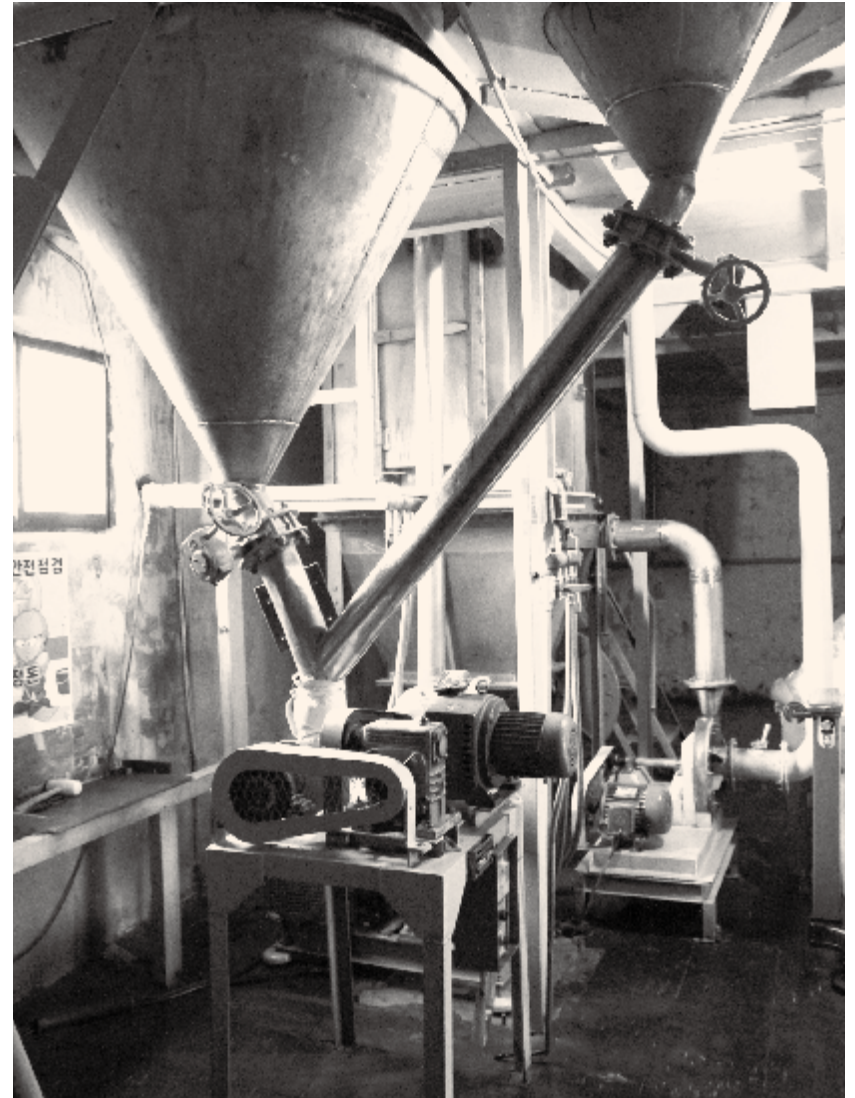
되었고, 일본의 이나식품과도 거래를 시작해 대일 수출에 활기를 띠게 된다. 그렇게 시작된 대일 무역이 벌써 25년째 거래 중이다. 그는 일본인에게서도 배울 것은 배운다는 늘 열린 자세를 가지고 있다. 막연한 반일감정은 도리어 해가 될 뿐이라는 소신에는 변함이 없다. 그 사람들과 친분을 쌓아가면서 영업에 도움을 받고 있다. 그들의 정직함과 장인정신, 비록 크진 않아도, 매출이 그다지 높지 않아도 3대·4대에 걸쳐 가업을 이어가는 그들의 마음을 배운다. 이러한 열린 자세는 외환위기 때 도리어 호황으로 작용한다. 국내 우뭇가사리를 사들여 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 엔저 현상까지 생겨나 지금 압박에 대한 부담이 크다.

수출에 전력을 기울이면서 국내 시장 활성화를 위해 눈을 돌렸다. 카멜레온이



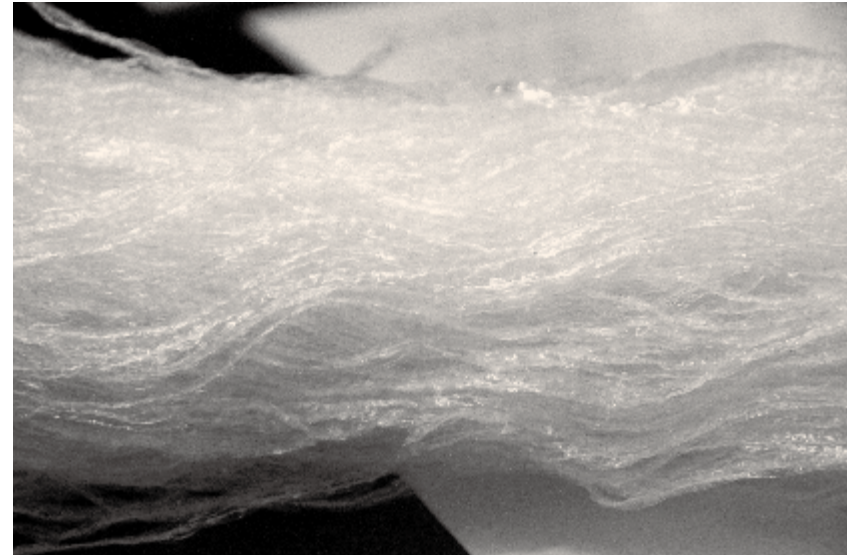
▲ 청도한천 공장 내부. 탈수과정을 거치는 공정 시스템이다.

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.

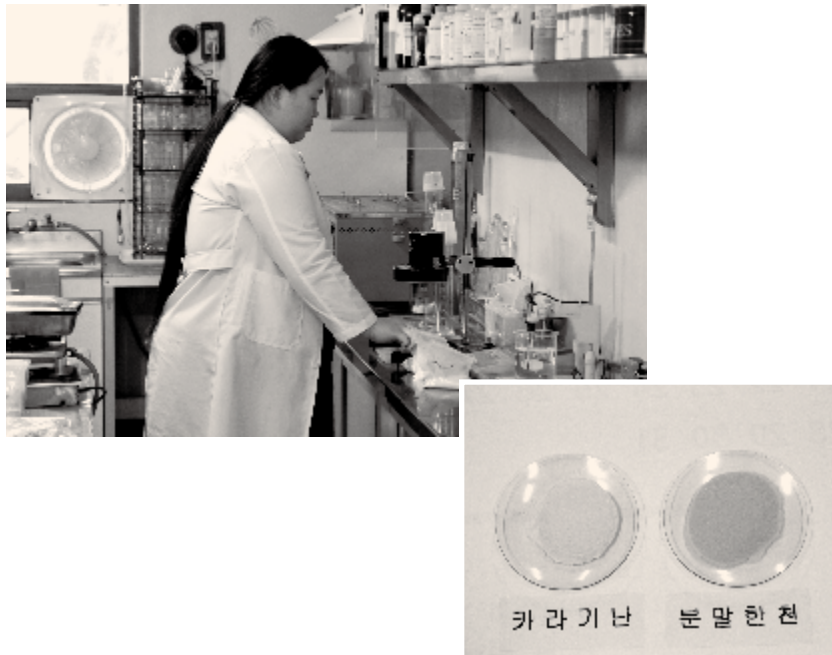
이용현 대표의 성실한 삶

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 푹푹 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 제례나 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 쉬이 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. 고심끝에 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 뒤편 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 사랑을 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. 왈패 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 뽐얀 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.

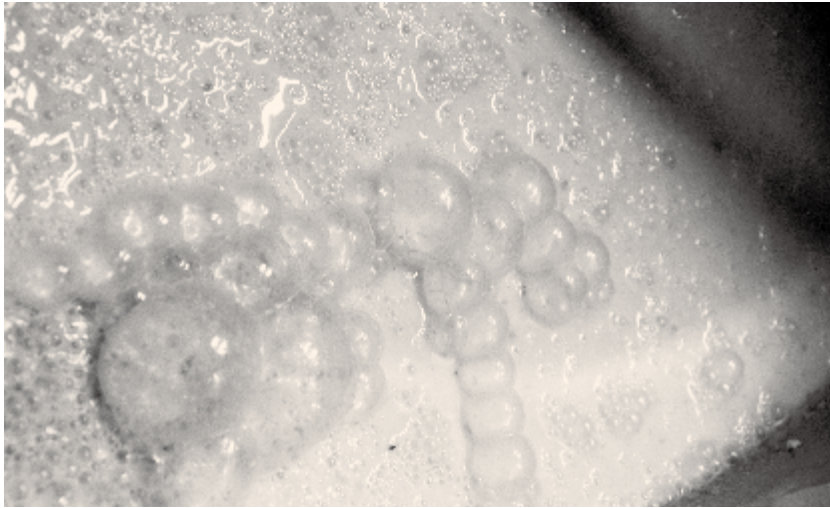
이곳 '청송양조장'에서 만들어 내는 막걸리 맛은 어떨까? '주산지 쌀막걸리'는 순 100% 청정지역 청송에서 나는 쌀로 빚는다. 노송과 학이 어우러져 마치 신선 이 노니는 모습을 연상케 하는 청송은 깊은 산 맑은 물의 고장이다. 어찌면 신선이 즐겨 마시는 술맛이 이러할까 싶게 깊고 은근한 뒷맛이 일품이다. 단언컨대 절대 달지가 않다. 많이 마셔도 다음날 머리가 아프지 않다. 맑고 깔끔한, 마치 우리네 어머니 모유 같은 느낌의 막걸리라 더욱 정감이 가는 술이다. 청송의 특산물



◀ 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 송소고 택 등 볼거리 즐길거리가 매우 많은 고장이다.

청송군 홈페이지 : www.cs.go.kr

Industrial Heritage and Regional Root Enterprises of Gyeongsangbuk-do 2013

No matter how great they may be, they all emerged from humble beginnings.

They lived simple and plain lives, but they had dreams. It was simply a way to make a living, but they did not lose hope.

We feel proud of those who endured great hardships in Gyeongsangbuk-do, like pine trees that endure frigid weather but retain their vigor.

Given this, we would like to find enduring family businesses and designate them as Gyeongsangbuk-do's industrial heritage. Furthermore, we wish to find ways to preserve these businesses and help their owners find long-term management solutions.

These family businesses project an old-world image and atmosphere while their owners endure hardships and wisely manage their businesses. We express our deepest respect and compliments to these family businesses that have been the foundation of our regional economic development.

As we feel a special reverence for tradition, it is our goal to identify enduring family businesses and designate them as Regional Root Enterprises in an effort to support their sustainability as viable businesses that will proudly march into the next century.



2013
Industrial Heritage and
Regional Root Enterprises of
Gyeongsangbuk-do



Living Liquor Museum

Yeongyang Takju^{(濁酒)¹} Joint타
코
주

Yeongyang Takju Joint begins steaming godubap at 6 a.m. every morning. Godubap can't be obtained until soaked rice has sat long enough in a steamer. If the soaked rice is half-cooked, a strong sour taste will develop; on the other hand, if the rice is overcooked its refreshing taste will diminish. After some time, the first process begins at 8 a.m., which includes scooping out properly cooked godubap, cooling it down evenly, and making makgeolli by mixing it with nuruk. A morning breeze blowing into the modest space through small windows keeps on creating a cloud of steam rising from the godubap in the dim incandescent light.

Yeongyang was called Goeun^{(古隱)²} a long time ago. It meant that Yeongyang was a great place to live in seclusion away from the world and to get lost in meditation looking for the meaning of life or communing with the beautiful nature. Therefore, many patriotic martyrs and virtuous scholars were born in this place. It also produced a large number of writers because the outstanding shape of the mountains and its geographical features made Yeongyang a good place for learning. That's why people called Yeongyang Munhyang^{(文鄕)³}.

This so-called inland island is a remote area, where the natural environment remains intact, and it presents humans with the wisdom to reflect on the journey of life. Clear water and refreshing wind permeate the minds of people. A region with good tasting water has good flavored liquor, and the region with good flavored liquor has good-hearted people. The oldest Korean makgeolli⁴ brewery is in

1. Takju (濁酒) is a Korean unrefined rice wine in contrast to the clear cheongju. Tak (濁) means "cloudy" or "murky" and ju (酒) means alcohol.

2. Go (古) means "old" and eun (隱) means hiding someone (or something) in a place where the person (or it) can't easily be seen or found.

3. Munhyang (文鄕) means writers' hometown. Mun (文) refers to letters or texts and hyang (鄕) refers to one's hometown.

4. Makgeolli is Korean traditional liquor (Korean rice wine). It is made from a mixture of wheat and rice, which gives it a milky, off-white color, and sweetness.



▲ *“The taste of Yeongyang Saeng Makgeolli is not that special. Its color is half yellowish and half milky white now that rice and wheat flour are mixed in a 5 to 5 ratio. Without a tangy, refreshing, or strong taste, Yeongyang Saeng Makgeolli simply tastes somewhat sweet and somewhat cool. However, once you acquire a taste for it, it leaves a good aftertaste in your mouth. That is, Yeongyang Saeng Makgeolli has a subtle savory taste that makes people smack their lips after they drink it. It goes well with people of all ages. People can enjoy drinking makgeolli while working in the fields and it also goes well with meals. It’s also good on rainy days and even under the burning sun. If you drink it with good old friends, it will also leave a long-lasting pleasant aftertaste in your mouth much like the long history of this brewery. This is why Yeongyang Saeng Makgeolli is loved by the people of Yeongyang.*”

Yeongyang. The sound of godubap¹ being steamed and liquor being fermented comes from Yeongyang Brewery Inc. which adheres to its 88-year history by beginning every morning just like its first day.

In the historical records of Yeongyang-gun there is one that reads Yeongyang Brewery “SINCE 1925”, but it has been registered as founded in 1926 because business licensing was often earlier than the registration. How has the brewery been in Yeongyang, an inland island, for such a long time? There were a lot of makgeolli breweries in Yeongyang in the past. Currently, there are less than 20,000 residents in Yeongyang, but in 1960 the population of Yeongyang was over 75,000. There weren’t any factories in this area at that time, but it was well known for tobacco and pepper farming just as it is now. That’s why makgeolli sales peak during the busy farming season from spring through fall. It’s hard to imagine farmers drinking strong soju² while working in the fields, and they don’t like drinking beer either as it loses its taste when it’s not cold enough. People became thirsty after drinking beer or cider³, but this was not the case for makgeolli even in the days when refrigerators were not common. Makgeolli was called nongju (農酒)⁴ in the old days because it was farmers' wine. Makgeolli is a kind of energy-boosting liquor in Korea because it helps people quench their thirst and even makes them feel full when they drink it. It also has a low percentage of alcohol. This explains how Yeongyang Brewery has had such a long history. Another reason for the brewery’s long-lasting history is that people in their 60s and 70s drink Makgeolli more than any other age groups because they have nostalgia for the taste of old makgeolli and they’ve gotten used to its taste.

Only prestigious or wealthy families were given permission to run makgeolli

1. Godubap is hard-cooked rice. It consists of rice cooked in a steamer with a minimal amount of water.

2. Soju is a distilled beverage native to Korea.

3. Cider is a Korean carbonated soft drink (lemon-lime soda).

4. Nong (農) means farming and ju (酒) means alcohol. Therefore, nongju (農酒) refers to the liquor farmers drink while farming, that is, farmer’s liquor.



◀ *Jumo (seed mash) is seen inside the small liquor potteries. It becomes the base material for making liquor by being mixed and fermented with nuruk and steamed rice. When it is stirred with a wooden spoon, yeast fungus become more active, and thick bubbles rise to the surface. It's truly like watching the creation of life. It is created into real makgeolli only after going through a long process of being mixed with different ingredients and fresh water.*

industries or other infrastructures during the Japanese Colonial era¹. Those given permission were the community leaders from powerful families such as the Lee, Jo, or Oh clans. In 1930, the number of business owners in the alcohol industry reached 15 in Yeongyang-gun. At first, the breweries in this region made cheongju (清酒²), but after liberation from Japan they began to make takju instead. In 1971, the breweries that were dotted around the region finally merged into today's Yeongyang Dongbu Brewery. Its official name was Yeongyang Brewing Inc. Later, in 1988, the name changed to Yeongyang Brewing Ltd. The brewery was booming at that time and was crowded with about 10 workers.

Gwon Si-muk (67 years old), the current president of Yeongyang Takju Joint, took over the family business after his grandfather, Gwon Sang-mok. The original home of the generations before him was Daksil Village³ in Bonghwa, where Chungjae Gwon Beol's⁴ old house resides. His great-grandfather found his daughter-in-law from the Hanyang Jo clan in Jusil Village in Yeongyang. His grandfather ended up living in Yeongyang and started a brewery there. Then his father took over the family business. After his father passed away, the current president, Gwon Si-muk, came down to Yeongyang to take over his

1. The period of Japanese colonial rule in Korea from 1910 to 1945.

2. Cheongju (清酒) refers to clear rice liquor produced by filtering the fermented mash with a view to achieving a better taste and fragrance. Cheong (清) means "clear" and ju (酒) means alcohol.

3. Originally, the village has been called Dalsil Village but the name was changed to Daksil Village on the way. This is a historic site of Chungjae Gwon Beol.

4. Chungjae Gwon Beol (1478-1548) was an important civil minister during the reign of King Jungjong of the Joseon Dynasty.

family's business after living in Seoul for 30 years. It is said that he received a lot of financial assistance from his grandfather. For example, he graduated from a university in Seoul thanks to his grandfather. This indicates that the makgeolli industry was booming at that time. Gwon got tongue cancer in 1988 and recovered after the operation; however, he says that he has to chew gum all the time because his salivary glands get dry easily. He poured out his heart: "I even envy dogs salivating." In addition to this, there was another problem. Little by little makgeolli was sliding into decline as beer, whiskey, and soju became more popular. People started drinking makgeolli again as makgeolli became part of a craze for healing and well-being; however, the so-called Spring Autumn and Warring States period¹ of makgeolli ensued nationwide as the policy that restricted the supply area of makgeolli was lifted. As a result, small scale breweries are taking a backseat to many breweries run by large scale enterprises these days, and they are fighting desperately against those large scale breweries. Mr. Gwon, however, has his own creed-he won't give up running the brewery even though he's not making any profits from brewing makgeolli. That's because he doesn't want to betray the trust of the local residents and thirsty souls who have been drinking Yeongyang takju all the while. Another reason is that he can't suddenly close down his brewery as it is the only enterprise of Yeongyang from the olden days. Therefore, Yeongyang Takju Joint still ferments liquor every day.

At Yeongyang Takju the vestiges of Japanese-style buildings still remain, which makes the history of a bygone age come alive. The structure of the building is just as it was 88 years ago. When you step into the entrance, the wooden sign hung in the middle of a cement pillar that says "Yeongyang Takju Joint Management Committee" will catch your eye. Divided square windows indicate the vestige of Japanese-style buildings, and there is a little space in front of the windows. It

1. The Warring States period, also known as the Era of Warring States, is a period in ancient China following the Spring and Autumn period and concluding with the victory of the state of Qin in 221 B.C., creating a unified China under the Qin Dynasty. The Spring Autumn and Warring States period is the name embracing the two eras.



◀ This old sign above the sliding door, on which ‘Telephone 6’ is written, tells people the history of this house. ‘Telephone 6’ shows Yeongyang’s image of the days when there were only 10 telephones in Yeongyang-gun. Telephones were rarely owned by the general population in those days. Among the telephone numbers, No. 1 to No. 5 were used in governmental offices and No. 6, the first number available for civilians, was used in this brewery. This demonstrates how

important this brewery was in Yeongyang-gun. In those days, running a brewery, a saw mill, or a rice mill meant an affluent life, and the sign with ‘Telephone 6’ on it shows the status this brewery held at that time.

was a bicycle station for delivering liquor in its heyday. Since orders were backed up, the space was always full of bicycles with luggage carriers lined up to deliver makgeolli. At that time, makgeolli was delivered in large wooden pails, not in bottles as is now. Liquor barrels made of plastic appeared later and then in 1988 all liquor had to be sold in bottles under the national policy enacted to welcome the 1988 Seoul Olympics. The latches used to hang liquor barrels on those bicycles at that time remained hung but weren't used anymore.

White stains of makgeolli can be seen here and there like a pattern on the sliding door. The blue-colored sign that says “Liquor Manufacturing Industry No.” is hung next to the sliding door, although the paint has come off so one is not able to read the number written on the signboard. This old sign above the sliding door, on which ‘Telephone 6’ is written, tells people the history of this house. ‘Telephone 6’ shows Yeongyang’s image of the days when there were only 10 telephones in Yeongyang-gun. Telephones were rarely owned by the general population in those days. Among the telephone numbers, No. 1 to No. 5 were used in governmental

offices and No. 6, the first number available for civilians, was used in this brewery. This demonstrates how important this brewery was in Yeongyang-gun. In those days, running a brewery, a saw mill, or a rice mill meant an affluent life, and the sign with ‘Telephone 6’ on it shows the status this brewery held at that time.

When you open the squeaky sliding door and go inside the brewery, you get to see a ceiling higher than you anticipated. There is a liquor bottling machine that has recently been installed. After placing an empty bottle under it, if you turn on the tap on the machine like a faucet, it will fill the bottle with liquor. Liquor bottles and empty boxes are piled up inside the building. The walls don't have any cracks in them although the paint has come off. Rare red pine trees from the Amnok-gang River were used to make the inner pillars and the threshold that people cross over to enter the room. The roof of the building has a sturdy structure that can even withstand earthquakes, and people might be able to guess the time in which it was built from the wooden nails used for the joints of the building. The building didn't use iron nails. Even though the threshold is worn out, there aren't many scratches on it. If you smack the threshold, it will feel as hard as stone. The threshold is just like it was in the old days. It's not even worm-eaten. The taste of makgeolli seems to be engrained in the wood, which might have not only smelled makgeolli but also tasted it. That's why it smells and tastes like makgeolli. It seems that only the building knows how old this brewery is. If you visit this place for the first time, the inside of the building, filled with the unique smell of makgeolli, will welcome you, and it will arouse your curiosity about the makgeolli being made in this brewery. Taking a backseat to new plastic boxes made to ferment nuruk¹, wooden boxes are now stacked in idleness along the wall.

If you go into the office, you will find an old abacus on a desk covered with

1. Nuruk means an enzyme for brewing Korean wines like makgeolli.



▲ Gwon Si-muk (67 years old), the current president of Yeongyang Takju Joint, took over the family business after his father passed away who succeeded it from his grandfather, Gwon Sang-mok.



◀ Mr. Gwon Bu-wung (73 years old), factory manager, has been brewing makgeolli here for about 50 years. His hometown is also Yeongyang. He started working here right after finishing school during his childhood and came back again after his military service. Although the owner of the brewery and the times have changed, Gwon Bu-wung has been ever the same. He has a milky-white face, kind eyes, and a gentle smile that attracts people to him. He looks like he's only in his late 60s even though he is actually in his early 70s. Together with the president, he does the work of three men from making makgeolli to delivering it without difficulty.



▲ Gwon Bu-wung gets red in the face as he changes the briquettes in the stove located in the middle of the room just in time, and the surroundings light up. The room feels very cozy, and it surely is a perfect place for liquor to ferment. The sound of liquor in active fermentation can even be heard. When I get my ear close to a row of liquor jugs made of stainless steel, liquor bubbles up inside the jugs and gets warm in the fermentation process, breaking the silence. In some of the jugs, the fermentation has been going on for a week while in others it is coming to an end after retaining its warmth for about 10 days.

dust. The space behind it is separated by a 3-paneled sliding wooden door. Inside is the safe where the history of this house remains hidden intact. The safe, first used during the period of Japanese rule, is as sturdy as ever. It was the very place in which money, various books, and valuables were stored when the financial business hadn't been developed. That is, it was storage for treasure. It is said that one day there was a robbery in the brewery and the thief tried to open the safe; however, he ended up just turning away after failing to open it. Asahi Ginkko, the company name still left on the safe, makes people feel unknowable sadness. According to Mr. Gwon, Japanese tourists particularly show a lot of interest in the safe.

Yeongyang Takju Joint begins steaming godubap at 6 a.m. every morning. Godubap can't be obtained until soaked rice has sat long enough in a steamer. If the soaked rice is half-cooked, a strong sour taste will develop; on the other hand,

if the rice is overcooked its refreshing taste will diminish. After some time, the first process begins at 8 a.m., which includes scooping out properly cooked godubap, cooling it down evenly, and making makgeolli by mixing it with nuruk.

A morning breeze blowing into the modest space through small windows keeps on creating a cloud of steam rising from the godubap in the dim incandescent light. The steam makes the whole space hazy and blocks people's view; thus, the two men scooping out godubap are seen only in silhouette. One of the two is Gwon Bu-wung (73 years old), a factory manager who has been brewing makgeolli here for about 50 years. His hometown is also Yeongyang. He started working here right after finishing school during his childhood and came back again after his military service. Although the owner of the brewery and the times have changed, Gwon Bu-wung has been ever the same. He has a milky-white face, kind eyes, and a gentle smile that attracts people to him. He looks like he's only in his late 60s even though he is actually in his early 70s. Together with the president, he does the work of three men from making makgeolli to delivering it without difficulty. Perhaps, that is why the taste of makgeolli from this brewery has always stayed the same.

Then he guided me to another room. I could feel the warmth of the room on my face. The unique smell that's given off when makgeolli is fermented stimulates the inside of my nose, and in this quiet space, makgeolli is at the peak of fermentation. That is, this is the very room where liquor is fermented. The thermometer on the wall reads 20 degrees Celsius. Making nuruk is important, and therefore it is important to maintain the right temperature, at which nuruk can be fermented most deliciously. For that reason, this room is warm in winter and cool in summer. The wall and the ceiling of this place are unique. The two-layered wall filled with rice

husks is almost 1 meter thick, which helps maintain a constant room temperature.

Gwon Bu-wung gets red in the face as he changes the briquettes in the stove located in the middle of the room just in time, and the surroundings light up. The room feels very cozy, and it surely is a perfect place for liquor to ferment. The sound of liquor in active fermentation can even be heard. When I get my ear close to a row of liquor jugs made of stainless steel, liquor bubbles up inside the jugs and gets warm in the fermentation process, breaking the silence. In some of the jugs, the fermentation has been going on for a week while in others it is coming to an end after retaining its warmth for about 10 days.

In front of those jugs, there are small liquor potteries and inside the potteries is seed mash¹. It becomes the base material for making liquor by being mixed and fermented with nuruk and steamed rice. When it is stirred with a wooden spoon, yeast fungus become more active, and thick bubbles rise to the surface. It's truly like watching the creation of life. It is created into real makgeolli only after going through a long process of being mixed with different ingredients and fresh water. In fact, public access to this place is strictly restricted.

Yeongyang Saeng Makgeolli² is not made using the old ways. This brewery gradually modernized the containers of Yeongyang Saeng Makgeolli. There is an old well that doesn't dry up even during droughts. The workers dug the well inside the brewery to make it easier to draw water for brewing. The water is cold and rich in minerals even during droughts; therefore, the secret of Yeongyang Saeng Makgeolli lies not only in the brewing skills of the factory manager who has been working here for about 50 years but also in the taste of its water.

1. The seed mash for rice wine brewing is called jumo (酒母) in Korean. Ju (酒) means alcohol and mo (母) means one's mother. Therefore, jumo refers to the mother of rice wine.

2. The letter Saeng (生) has a lot of meanings. In this case, it means "fresh."

The taste of Yeongyang Saeng Makgeolli is not that special. Its color is half yellowish and half milky white now that rice and wheat flour are mixed in a 5 to 5 ratio. Without a tangy, refreshing, or strong taste, Yeongyang Saeng Makgeolli simply tastes somewhat sweet and somewhat cool. However, once you acquire a taste for it, it leaves a good aftertaste in your mouth. That is, Yeongyang Saeng Makgeolli has a subtle savory taste that makes people smack their lips after they drink it. It goes well with people of all ages. People can enjoy drinking makgeolli while working in the fields and it also goes well with meals. It's also good on rainy days and even under the burning sun. If you drink it with good old friends, it will also leave a long-lasting pleasant aftertaste in your mouth much like the long history of this brewery. This is why Yeongyang Saeng Makgeolli is loved by the people of Yeongyang. Like makgeolli in general, Yeongyang Saeng Makgeolli has 6% ABV¹. Yeongyang Saeng Makgeolli is made from 50% rice and 50% wheat flour even though it's found on a bottle marked 100% wheat flour. After the Korean government amended the Liquor Tax Act in 1961 and it was prohibited to use rice in 1966, makgeolli was made only from wheat flour. Since the ban was lifted in 1990 and the price of rice fell afterwards, the percentage of ssal makgeolli² started to increase again. Nevertheless, the president says that he still uses the



◀ *Yeongyang Takju Joint was introduced as the archetype of makgeolli in a daily newspaper. The recent popularity of makgeolli helps it to recover its commonness among people.*

leftover labels produced before the ban was lifted. If you go to this brewery in

1. ABV is the abbreviation of alcohol by volume. It's a standard measure of how much alcohol is contained in an alcoholic beverage.

2. Ssal is the Korean word for rice.

person to buy makgeolli, you can buy a bottle of makgeolli for 750 won. If you drink makgeolli in a market or at a restaurant, you have to pay 1,500 won for a bottle of makgeolli, but it comes with plenty of side dishes, which shows the generosity of the people of Yeongyang.

▷ Address : 550-6, Dongbu-ri, Yeongyang-eup, Yeongyang-gun, Gyeongsangbuk-do

▷ Phone : (054)682-1501

▷ Founded in 1926

▷ Selected as one of North Gyeongsang Province Industrial Heritages and Local Root Companies.

Nearby Tourist Attractions

There are a lot of places that are worth visiting in Yeongyang. For example, there are Bonggammojeon five-story stone pagoda (National Treasure No. 17); Seoseok-ji Garden, one of the most beautiful private gardens; Nami-po Port, where the Banbyeoncheon Stream and the Cheongyecheon Stream meet and where the legend of General Nam-i has been passed down; Dudeul Village where Jang Gye-hyang¹, the author of Eumsik Dimibang² lived; and Jusil Village where the poet Jo Ji-hun was born and raised. In Yeongyang, you can also witness the magnificent topography of Ilweol-san Mountain. This mountain got its name because among the inland areas, it is the first place that people can see the sun and the moon of the day. (Visit Yeongyang County Office's homepage at www.yyg.go.kr for more information.)

1. Jang Gye-hyang was a virtuous woman and in the noble yangban class.

2. Emsik Dimibang is a cookbook written in the Joseon Dynasty. It is the root of Korean traditional cuisine.

Fifty Years of Adhering to the Traditional Method

The Andong Daeheung Food

조청

Most people over fifty will remember the sound of the taffy-seller's scissors. Back in the day when there was not much to eat, taffy was the number one treat amongst children. The moment the sound of the taffy-seller was heard from the entrance of the neighborhood, children would turn their homes inside out in search of junk to sell in exchange for taffy. Such things as empty bottles, skewers, worn-out rubber shoes, and broken cauldron lids were not trash but treasure for children. On a school field day, taffy sellers would occupy the shade of sycamore trees without fail, and they would even tag along on field trips. Taffy held a special place in children's heart. "The taffy-breaking game" will also sound familiar to many. It involves betting on the size of the air bubbles in the round stick taffy, and it brings back childhood memories of watching the game with enthralled eyes.

The interior of the factory. The product is passed through a fine-particle presser and then is boiled for 8 hours at over 200°C. As it boils, the material gets concentrated and becomes fine-colored grain syrup high in sugar content. Because this entire process is done by hand, carrying it out without utmost devotion is impossible.

The First Daeheung Food that Opened in Andong

Taffy was once a national sweet delight, but slowly became a forgotten food in the midst of Korea's economic boom as many different varieties of snacks came out. However, in Andong there is a “taffy shop” that keeps the memories of old times intact. It is the “Daeheung Food” located in Anheung-dong, Andong that opened in 1962. This taffy shop, the only one left standing, was opened by the Mr. Kim Young-wook (age 67)’s father, the late Kim Yong-baek. In June, 1968 Daeheung Foods was first registered for food manufacturing in Andong, and it was recorded on the first page of the ledger of the Andong tax office. Although it was officially registered in 1969, the taffy shop was open long before that.

In those days, a taffy store could only be run together with a junk shop. Cash was scarce at that time, and thus junk was bartered for taffy. Based on the fact that at one time around 10 taffy stores thrived in Andong, North Gyeongsang Province, we can get an idea of their once great popularity. There were about 30 snack factories back then in Andong. Among them were approximately ten factories that made traditional snacks such as oil-and-honey pastries or candy.

After the Korean War, scrap metal could be found lying about. These pieces were reprocessed to make agricultural machines or pumping machinery to draw water. The contribution the taffy sellers made in collecting metal could not be ignored as the once agrarian society was shifting toward an industrial one. The accumulated scrap metal was sold to foundries for cash. The foundries then manufactured cauldrons, plows, and other things by melting the metal down. During that time, the current president of the Daeheung Food, Kim Young-wook, helped the family business. It was natural for him to roll up his sleeves and help his father after school. Excluding his years of military service, his whole life has revolved around taffy.



◀ *President Kim Young-wook of “Daeheung Food” in Andong. He continues to maintain the traditional method of making grain syrup. Refusing to give in to mass production, he has been able to maintain his business with confidence.*

After his discharge from the army in 1967, along with his father, Kim built a building with his own two hands in the present-day location of Ogya-dong (Youngho 3-gil), to which the taffy shop moved. Two years later in January, 1969 the current president of the Daeheung Food, Kim Young-wook, inherited the business. Although Kim Yong-baek took a step back from the business, he continued to work in the taffy factory helping his son.

At that time there were 15 workers making taffy, and 20 going around selling it. Every morning the taffy sellers' handcarts and A-framed carriers would line up in the yard. Not many jobs were available at that time, and a lot of people were searching for work. The business never went short of workers. Once in a while there were accidents. Occasionally, there were people who filled up their handcarts



▲ The kudzu (arrowroot) and sorghum grain syrup made in the Daeheung Food. It has a soft, but deep flavor which is different from ordinary syrup that only tastes sweet.

with taffy and never came back. Other times someone would bring a cannonball with detonators not yet exploded, and people were injured or maimed by the explosions. Such accidents happened as frequently as once a year. Such seemingly never-ending tragedies were reported from time to time until the 1970s.

On the Decline

The once thriving taffy factory began to decline as people's lives became more abundant, and different varieties of snacks started to appear in the 1980s. Daeheung Food also thought of closing its doors at that time. However, Kim Young-wook felt responsible for his father, and for the livelihood of his workers.

It was not easy for Kim Young-wook to make a resolute decision. Besides, if he closed the shop there wouldn't be anything else for them to do for a living. He had dedicated his entire life to taffy and was apprehensive about starting a new career. He decided that charting his future path in an uncertain field was foolish. He chose to persevere in the family business. He had no choice but to believe in himself, and he also tried to make changes in his business to meet the real demand in the market. Most importantly, he strongly believed that his products made through the traditional method would always be much better than those that were mass produced in factories. He then started making grain syrup from diverse agricultural products to create an additional source of revenue. After a while the business started to recover. However, big companies started to pour out grain syrup into the market, which caused the taffy shops that had barely kept themselves afloat to go out of business.

Adhering to the Traditional Method

Kim Young-wook of “Daeheung Food” adheres to the traditional method of the Joseon Dynasty in making grain syrup. He holds a firm belief that traditional foods will never disappear, and he was able to maintain his business because his business stood its ground without relying on loans. From the very beginning, there was no way to compete with the grain syrup made by the major companies in price. Therefore, even though Daeheung Food's grain syrup is a bit pricey, consumers can distinguish the effort that is put in to making high quality goods. Mr. Kim still works long hours. He leaves home for work early in the morning when it was still dark, and he returns home late under the stars. Likewise, his entire family has put everything into Daeheung Food. Wrestling with grain syrup, or artificial honey,

they don't even notice the time passing. Some days, Kim falls asleep hunched up in a corner of the factory. Countless times, he has burned his hands in the 150 °C hot taffy during the process of making fires, and boiling and brewing it in a cauldron. He has also exerted himself to develop diverse products. For example, he started making different kinds of grain syrup from kudzu and sorghum 20 years ago. In order to reduce production costs, others often sought cheaper ingredients. However, Mr. Kim was different. For example, he insisted on using corn when the government provided rice aid to the North, and he started using rice again for grain syrup when the rice supply to North Korea came to a halt. This is the kind of ingenuity and perseverance that has kept this family business going for nearly 50 years.

Daeheung Food has begun to slowly find its place in Korea's modern landscape. As people have become more concerned about their health, they have started to look for wholesome foods instead of mass-produced ones. Besides, people have nostalgia for their youth. Therefore, as the grain syrup often reminds people of their hometowns, the number of orders from people now living in urban areas in particular has dramatically increased. Daeheung Food now has many regular customers, and now it seems to have a promising future. Those living in the neighborhood often drop by the factory to buy things as well. This is in large part due to the fact that Kim sticks to the traditional way of making grain syrup. He cannot even think about manufacturing his products in mass quantities. Moreover, he knows that he should not bite off more than he could chew. Through these efforts, his grain syrup was even given the honor of being registered in the “Japanese Trade Corporation.” Since grain syrup was not produced in Japan, Japanese traders came to place orders in large quantities. However, he passed up the opportunity. Due to the fact that he makes grain syrup the traditional way, he could not meet the delivery deadlines. Although the money was tempting, he did not want to make



▲ Daeheung Food in Ogya-dong, Andong-si. The sign that shows the remains of the old times. There is a trace of once manufacturing folk taffy. It currently produces grain syrup.

products half-heartedly. This was the motivation that has allowed the present-day Daeheung Food to thrive. Famous Korean companies once sent representatives to learn Kim's method of making grain syrup, and he willingly passed his knowledge to them. This would not be comprehensible to someone with a closed mind. It shows how much confidence he has in his products.

Grain syrup produced by Daeheung Food

The grain syrup here is made by mixing ingredients from rice, corn, sorghum, kudzu, and other ingredients with water, and by using enzymes to break down the proteins. It is then alternated between high and low temperatures at regular intervals for 5 hours. Then it goes through the process of saccharification (fermentation) at a very high temperature for 10 hours. After this process malt is added. Finally, it is compressed to filter out impurities. In this process, it passes through a fine-particle presser, which sifts out all the impurities. After 8 hours of boiling at over 200°C, the material gets concentrated and finally becomes fine-colored grain syrup with high sugar content. Since this entire process is done by hand, it cannot be done without the utmost devotion put into it. Therefore, it has no comparison with other grain syrups on the market that only highlights sweet flavor. Kim's grain syrup has a soft, yet deep taste. Unlike those mass-produced in haste, this particular grain syrup can only be made after staying up all night and can only be made in small quantities. That is why people desire it despite its costly price. The medical effectiveness of grain syrup was recorded in Heo Jun's Donguibogam, a Korean medical encyclopedia. It has superior effectiveness on blocked bronchial tubes and is also good for preventing and treating colds. It used for cooking, and people also drink it as tea. Since it does not contain any preservatives, it should be

kept refrigerated after it is purchased. Taking one or two spoons of the syrup on an empty stomach is also known to be good for your health. In addition, it can be used instead of sugar and it also tastes great on bread or garae-tteok, a kind of rice cake. People have come to enjoy grain syrup in many different ways.

The number of regular customers is increasing, and more people are beginning to value grain syrup made in the traditional way. Mr. Kim wishes to keep his business as a family business, and is looking for a way to persuade his son-in-law who currently works for a large Korean company to continue the family's work. Although the current business may seem to be doing well enough, it would be difficult to expand it successfully into a medium-sized business without being equipped with the skills and passion for the product. In any case, we hope that Daeheung Food will continue to capture the attention of customers with its clean and rich flavor. We also keep our fingers crossed for this family business which has persevered to keep the traditional way of making grain syrup alive.

▷ Address : 345-2 Ogya-dong, Andong-si, Gyeongsangbuk-do

▷ Phone : (054) 853-6587

▷ Founded in 1969 (registered as food manufacturing business license No.1 in the city of Andong, 1968)

▷ Local Root Company in North Gyeongsang Province

Nearby tourist attractions

Andong, as a place of Confucianism, has a lot of cultural assets such as Byeongsan Seowon Academy, Dosan Seowon Academy, Hahoe Folk Village, Hahoe Mask Museum, Bongjeong-sa Temple, Sinsedong Seven Story Brick Pagoda (National Treasure No. 16), Gunja-jeong at Imcheong-gak Old House, etc. Please visit Andong City Hall website at www.andong.go.kr for more information.

The pioneer of Andong salted mackerels
 Samsung Fisheries

간고등어

*As I open the refrigerator in the middle of the night feeling thirsty /
 There in the corner is a mackerel that is salted / I can hear my mother's
 soft snores / I guess my mother intended to grill the mackerel / There she
 sleeps in comfort after seasoning the mackerel in salt / Tomorrow morning I
 will get to eat a grilled mackerel.*

These lyrics are translated from the song "My Mother and the Mackerel" by singer Kim Chang-hwan. This song is poignant because for many of us the thought of our mothers naturally leads to the thought of mackerels. Mackerels remind us of food cooked by our mother at home. It was a time when one mackerel on the table felt equal to food eaten by a king in a palace. When it became famous is a mystery, but there is a saying that the price of octopus and mackerels are decided in Andong. The light tasting Andong salted dry mackerels have long been the

Mackerels contain plenty of DHA, a substance that activates brain cells and therefore is very good for growing children and old people.

traditional food of the home of the Yangban (aristocrats) class. However, it is a dish that has long been enjoyed by everyone; from aristocrats to servants. The people of Andong knew no other fish but the Andong salted mackerels. They loved mackerels that much. When visiting Andong, the tour truly ends only after eating the “salted mackerel set.”

The Origin of Andong salted dry mackerels

In the not too distant past, transportation was still inconvenient. Consuming fresh seafood in Andong, an inland region, was impossible. Therefore, people who lived in inland areas cured many seafood items so they wouldn't spoil easily and could be eaten for a longer period of time. Saury and Herring were consumed after being dried and there was no choice but to eat mackerels, cutlass fish, and sharks by seasoning them with salt. Compared to other kinds of fish, mackerels were cheaper since they were so abundant. Moreover, they were very nutritious, which was a great benefit to people who often struggled to get proper nutrition.

However, supply in Andong was often low compared to demand. Effective transportation was not developed 50~60 years ago. To get to the East Sea from Andong, people had to carry a load on their back or pull an ox cart in order to get to Ganggu, Pyunghae, or Chooksan in Yeongdeok. Upon arriving at these coastal towns and loading up with the precious mackerels, they had to go back the same way they had come. These intrepid transporters would be lucky if they happened to get a ride on a charcoal engine car operated by using charcoal as its fuel, or on a coal wagon moved by burning coal.

At dawn, they would leave carrying their cargo on their backs or loading it onto ox carts. After they traveled down around winding road which is about 78.6 km



◀ *The late Mr. Lee Keong-ki. He first jumped in the mackerel business at the age of 17. The Samsung Fisheries' Andong salted dry mackerels exist today because of his efforts.*

long and passed Hwangjangjae, an area that links Yeongdeok and Cheongsong, they would arrive at Jinbo Shinchon village. By then the sun would have already set and the sky would be dark. That's when they could fill their hungry stomachs and rest their exhausted bodies from the long trip. However, this is not where the story ends. Inevitably, they would have to pass the steep Guryeong area, and pass through Changsujae in Yeonghae and Baekam from Uljin.

They would wake up at dawn the next day and leave when the moon was still shining in Seocheon. They would once again have to pass Garaet-jae, which connects Cheongsong and Andong. Then they would arrive at Chaegeori marketplace at Imdong and sell their mackerels. At this point, although it may slightly differ according to the season, the eyes of the mackerels would become blurry as the intestines of the mackerels would start to go sour. This is the moment that can't be missed. The enzyme that comes out at this time enhances the flavor of the fish, so the belly is cut to remove the intestine and the first seasoning is done with a thick layer of salt. After being seasoned a second time and left to ripen for a certain period, the Andong salted dry mackerels are produced at last.

Since the mackerels had to be transported for two whole days, many things happened. The distance between Andong and Yeongdeok is 80km. Today it takes only about an hour in a car. However, at that time a special familiarity was felt towards the residents they came across while carrying their bundles or pulling their

ox carts. Stables and inns were prevalent at the Imdong Chaegeori marketplace. No trace can be seen now because everything was submerged when the Imha dam was built, but the noisy marketplace is easy to imagine. Carriers with mackerels on their backs boiled rice near the stream as they eased their legs. They would then come across a village and stay for the night. Some froze to death on cold winter days. The mackerel is truly a symbol of poverty and the sorrows of life. For the people who carried the mackerels the journey was a source of constant anxiety. During that time the hills swarmed with bandits. They would have to go back the way they came crying after the mackerels they had carried with so much effort were robbed. Additionally when they happened to get a ride on a coal engine wagon or a charcoal engine car and came across a steep hill, the car would often get stuck. This method of transport was even slower than people walking on foot. Bandits would wait for moments like this and catch up with the car. More charcoal was put on the fire to make the car go faster, but it was no use. The car was as slow as the passage of time. Eventually, the mackerels would fall into the hands of the bandits, which caused tears of bitter grief.

The late Mr. Lee Keong-ki of Samsung Fisheries

Due to the perseverance of the mackerel carriers, people living in inland provinces like Andong or secluded villages in the mountains had a chance to taste these delicious mackerels. We would not be able to have such pleasant memories without them. The image of our father coming home slightly drunk with a mackerel in one hand on market day started from this.

Here in Andong there is a place that has made Andong salted mackerels for over 80 years. That place is Samsung Fisheries. It is no doubt the pioneer of this



◀ *The CEO of Samsung Fisheries' Andong salted dry mackerels, Lee Chang-shik has been making salted mackerels succeeding his father. Without wanting a lot, he lives thinking that producing delicious salted mackerels is his true calling.*



▲ *In 2005, the industry was assigned as a "traditional industry licensee" by the Daegu regional tax office.*

delicacy in Andong. It was during the Japanese colonial era when the late Mr. Lee Keong-ki (died in 1976), father of the current CEO Lee Chang-shik, started the business when he was a teenager at the age of 17. He started the job due to poverty. Because of this, he was more diligent than others. He went to the producing district in person to bring mackerels to Andong. The only means of transportation at that time were his two sturdy legs. Working for another person wasn't easy either. However, the need to make a living was what motivated him to spread his name. Several years passed, and at the new market in Ogya-dong in the city of Andong, a new life began when he independently established Samsung Stores. He now had a family that he had to take care of. He worked harder. All he could see when

he woke up at dawn or came back from work were the stars in the dark sky. The unique taste of Andong salted mackerels was born in his hands.

Samsung Fisheries has lasted for two generations

Time flew. Unlike the past, transportation slowly developed. In 1975, Lee Chang-shik, started working with his father after he left the army. Remembering how difficult the past was, his father did not want his son to inherit the business. However, as science developed and transportation and technology advanced, his father changed his mind because he realized that there is always hope as long as one is superior at one thing. He always told his son “Don’t try to put your hands on everything, but be the best in one field.” From then on, Lee Chang-shik, learned everything he could about mackerels from his father.

However, he faced an unexpected problem. His father, who never lost hope even though he led a difficult life, fell ill. Eventually, his father passed away in 1976, a year after being diagnosed with his illness. His father passed without seeing his son bring Samsung Fisheries to its current state of success. When he thinks of his father who has spent all his life with mackerels, he feels sad. Even today, when he thinks of that time, his eyes tear up.

Lee Chang-shik officially registered his business in April, 1978, and in 1997 he created the trademark “Andong Salted Dry Mackerel” that gained popularity across the whole country. Moreover, in 2005, it was assigned as a “traditional industry licesnsee” by the Daegu regional tax office. In addition, in 2007, it moved from Ogya-dong’s new marketplace to its current location in Susang-dong, Andong-si.

The mackerels that are now caught near our country’s coast are gathered at the



▲ The sight of students from the Andong Science College experiencing the old route for delivering mackerels



◀ The Andong salted dry mackerels contain the unique savory taste of traditional salted mackerels and a taste that is enticing to modern people, making them a highly sought after product.

Busan Cooperative Fish Market. Everyday Lee Chang-shik delivers large, fresh mackerels that are auctioned there from a refrigerator truck. Most people think that seasoning the mackerels with salt is all there is to the process. However, that is not the case. The mackerels that are brought in are washed with underground water after their bellies are cut open. After that they need to be washed again with salt water that has 4 percent salinity in order to be finally seasoned with a thick layer of salt by the skill of professional craftsmen who have been seasoning mackerels for 60 years. After undergoing the dehydration process for the next 5~6 hours, they have to be cured for a certain period of time in a frozen state. Through this process, the unique savory taste of the traditional salted mackerels is developed into the enticing form that makes them so popular amongst modern consumers. The Andong salted dry mackerels that are produced like this are packaged air tight and then delivered to the consumers. Their methods are not only rooted to the methods of the past. Samsung Fisheries' Andong salted dry mackerels are here with us today because of the extensive research that has been done on reducing the amount of salt used in the process in accordance with contemporary dietary concerns.

Lee Chang-shik is a native who was born and raised in Andong. He has pride in his family business, which he inherited from his father. For this reason, he has placed his father's face on the packaging. He wouldn't have done this if he didn't have pride in his family business and the Andong salted dry mackerels that have been produced there for such a long time. You can see on his face the pride in the craftsmanship that has been passed on through the family line. He always samples the dry mackerels that are newly produced. It might be considered obvious, but if he is not satisfied with the product, he can't be confident the product will appeal to the consumers. For this reason, the taste of Andong salted dry mackerels is consistently excellent. Without asking for much else, he lives his life based on the philosophy that producing delicious salted mackerels is his true calling.

Currently, this product is being supplied exclusively to a well-known discount store and the sales have been increasing steadily. It is a true wish to see one of our country's traditional foods, the Andong salted dry mackerels that are symbolic of our nations' memories, sorrows, and love, continue to bring joy to our tables.

Tip : The mackerel, blue backed fish

Mackerels contain high levels of EPA unsaturated fatty acid, which lowers your blood pressure and prevents arteriosclerosis. EPA is also known to be good for headaches. It also has a large quantity of DHA, a substance that activates brain cells, which is very good for growing children and old people. Vitamin B2 contained in the mackerels' skin can also relieve fatigue.

▷ Address : Susang-dong 820-35, Andong-si, Gyeongsangbuk-do

▷ Telephone Number : (054) 858-0805

▷ Founded in 1978 (first started in 1930 and has been in business continuously for 2 generations)

▷ Selected as Local Root Company of North Gyeongsang Province

Nearby tourist attractions

Andong, as a place of Confucianism, has a lot of cultural assets such as Byeongsan Seowon Academy, Dosan Seowon Academy, Hahoe Folk Village, Hahoe Mask Museum, Bongjeong-sa Temple, Sinsedong Seven Story Brick Pagoda (National Treasure No. 16), Gunja-jeong at Imcheong-gak Old House, etc. Please visit Andong City Hall website at www.andong.go.kr for more information.



Tofu is full of nutrients essential for our body.

豆腐

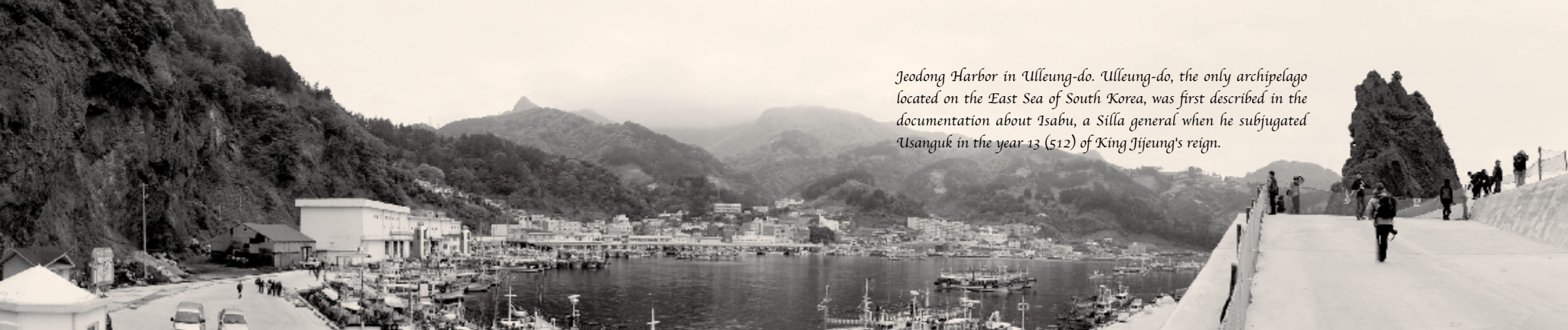
Having Been Making Tofu for 40 Years

Ulleung-do Jeil Tofu

Ulleung-do Island, a Guardian of the East Sea

Ulleung-do Island is the only archipelago¹ located in the East Sea of South Korea. It is a beautiful island that functions as a gateway to the East Sea. There are no accurate records stating when people started living there. However, based on the excavation of artifacts such as Jiseok-myo (Dolmen), Mumun togi² (Pottery), and Galdol and Galpan³ (Grinding stones) from Ulleung-do's Hyeonpo-ri, Namseori, and Jeodong-ri, it seems that people began living on Ulleung-do during the Bronze Age (1000 B.C.-300 B.C.) or the Early Iron Age (300 B.C.-1 B.C.). There is also an opinion that an island in the eastern sea of Korea that was mentioned in "Okjeojo (沃沮條)", Samgukji Wuiji Dongijeon (三國志魏志東夷傳) in the 20th year (246) of

1. An archipelago, also called an island group or island chain, is a cluster of islands that are grouped together.
2. Mumun togi (無文土器) is a type of patternless earthenware.
3. It is assumed that the Bronze Age people used to grind grain or fruit on Galpan using Galdol.
4. Okjeo (沃沮) was a Korean tribal state which arose in the northern part of the Korean Peninsula from perhaps the 2nd century B.C. to the 5th century A.D.. Okjeo's language, food, clothing, architecture, and customs were similar to those of Goguryeo.
5. Samgukji consists of 30 "Wuiji" volumes, 15 "Chockji" volumes, and 20 "Oji" volumes and "Dongjijeon" is found among 30 "Wuiji" volumes. "Dongjijeon" is the oldest document related to the eastern people or the eastern barbarians including the Korean people.



Jeodong Harbor in Ulleung-do. Ulleung-do, the only archipelago located on the East Sea of South Korea, was first described in the documentation about Isabu, a Silla general when he subjugated Usanguk in the year 13 (512) of King Jijeung's reign.

King Dongcheon of Goguryeo's reign is Ulleung-do. The first record of Ulleung-do was found in the documentation when Isabu, a general of the Silla Kingdom, subjugated Usanguk in the 13th year (512) of King Jijeung's reign. There is also a record showing that King Taejo of Goryeo conferred government positions upon the residents of Ureung-do (宇陵島) who rendered tribute to Goryeo in 930, the 13th year of his reign.

In 1614, the 6th year of Prince Gwanghae's¹ reign, he sent the owner of Daema-do Island a diplomatic document requesting that Japanese nationals not transit Ulleung-do without permission. In 1693, the 19th year of King Sukjong's reign, diplomatic disputes occurred due to the conflict between An Yong-bok and Japanese fishermen around Ulleung-do. As a result, An Yong-bok went over to Daema-do Island in order to settle the dispute with the owner of the island. However, Japanese nationals continued to trespass into the waters around Ulleung-do even after the dispute. Thus, An Yong-bok made his second visit to Japan in 1696, the 22nd year of King Sukjong's reign for a negotiation with Baekgiju, a provincial governor. Finally, Ulleung-do became recognized as a territory of the Joseon Dynasty. As a result of this recognition, a diplomatic document stating that the Japanese authority would forbid its nationals to sail to Ulleung-do for fishing was delivered to the Joseon authorities.

In 1900, the 4th year of King Gwangmu's reign, Ulleung-do was renamed Uldo-gun and incorporated into Gangwon-do. It was then further divided into the

1. Prince Gwanghae or Gwanghaegun was the 15th king of the Joseon Dynasty.

administrative districts Nam-myeon and Buk-myeon. Since then the administrative district of Ulleung-do has been through several reorganizations. Finally, after the establishment of the Korean democratic government in 1949, Ulleung-do came to be known as Ulleung-gun belonging to Gyeongsangbuk-do. In 1979, Nam-myeon was promoted to Ulleung-eup and the current administration system of 1 eup (Ulleung-eup) and 2 myeons (Seo-myeon and Buk-myeon) was established.

Ulleung-do Jeil Tofu

On Ulleung-do, there is a tofu factory that considers itself to be the guardian of traditional tofu just as Ulleung-do stands as a guardian of the East Sea. This establishment is Jeil Tofu founded in 1973. This factory has been making traditional Korean tofu for 40 years and has stubbornly adhered to the old ways. Jeil Tofu was remarkably successful when it first opened for business. At that time tofu and bean sprouts were popular. In those days, tofu made by Jeil Tofu was sold all over Ulleung-do.

Jeil Tofu was taken over in 1979 by Kim Du-seong (85 years old), the father of Kim Jeong-won (52 years old) who is the current president of Jeil Tofu. Kim Jeong-won is carrying on a two-generation family business. However, Jeil Tofu is having a tough time these days as tofu sales aren't as robust as they were in the

past. This is partly due to a decline in demand for tofu in combination with Korean people acquiring a taste for more diverse foods. As more sea routes to Ulleung-do have opened and as it has become more accessible, packaged tofu brought from the mainland has made inroads into Jeil Tofu's market. Jeil Tofu is currently dealing with the presence of this packaged tofu. However, it doesn't overburden itself to win the battle. Although Jeil Tofu is not equipped with automated facilities, it is beloved by the residents of Ulleung-do because it makes tofu by hand with a sense of pride. They continue to make their tofu nutritious and natural as they always have. In addition, Jeil Tofu doesn't keep any tofu in stock because it only makes as much tofu as it can sell in one day. Mr. Kim Jeong-won, who has been making tofu with his father since he graduated from high school, is always grateful to the residents of Ulleung-do Island for their loyalty to Jeil Tofu. Nowadays, 200 blocks of tofu produced a day are sold to restaurants, inns, and retail stores on Ulleung-do. Mr. Kim Jeong-won is trying to make good tofu on behalf of his father who is in poor health. He feels strongly that he needs to maintain the image of Jeil Tofu that was created by his father. Therefore, the people of Jeil Tofu work diligently with a sense of pride in creating healthy natural food. I hope that Jeil Tofu will last for a long time, and continue to stand against the mass produced packaged tofu from the mainland.

Tofu, A Healthy Food Essential for our Body

Tofu is known as the meat of the field. It means it is delicious and good for our health. Tofu is also popular as a diet food because it is rich in protein and low in fat and calories. Tofu can clean blood vessels in the brain as it contains isoflavones also known as vegetable estrogens. It has also been shown to be highly effective



▲ Jeil Tofu. 200 blocks of tofu produced daily are sold to restaurants, inns, and retail stores in Ulleung-do. Mr. Kim Jeong-gwon is trying to make good tofu on behalf of his father who is in bad health.



▲ Dok-do and Ulleung-do islands are guardians of the East Sea.

in preventing dementia thanks to the enriched lecithin it contains. Moreover, tofu can help alleviate menopausal symptoms, and the protein it contains is good for growing children. Furthermore, it is effective in preventing constipation and prostatic hypertrophy because it is rich in oligosaccharides. In addition, tofu is good for preventing heart disease and helps to keep bones healthy. Therefore, tofu could be considered to be a leading health food.

▷ Address : 9-1, Dodong 3-gil, Ulleung-eup, Ulleung-gun, Gyeongsangbuk-do

▷ Phone : 82-54-791-2654

▷ Founded in 1973. (a two-generation family business)

▷ Selected as one of Local Root Companies in North Gyeongsang Province

Nearby Tourist Attractions

Ulleung-do Island has many places to visit, including Naesujeon Mongdol Beach and Naesujeon Sunrise Observatory. Specifically, Seongin-bong ^(聖人峰)1 Peak stands 986.7 meters above sea level, and is called Seongin-bong Peak because the mountain looks sacred. It used to be said that if you want to understand Ulleung-do Island properly, you need to climb Seongin-bong Peak, which has small and big peaks such as Hyeongje-bong Peak, Mireuk-bong Peak, and Nari-ryeong Ridge. Seongin-bong Peak is like the guardian mountain of Ulleung-do. The primeval forest (600 meters above sea level) that forms around the top of Seongin-bong Peak is designated as Natural monument No. 189. The forest consists of a rare tree colony consisting of *Tilia insularis* Nakai, beech trees, and *Acer okamatoanum* Nakai. It is covered with fog for 300 days a year on average, and it is still shrouded in ancient mysteries. You can overlook Sadong, where there is a lot of sand although sand is actually scarce on Ulleung-do Island, and Dodong Harbor from the Dok-do Observatory. You can also

appreciate the lights from squid fishing boats, one of Ulleungdo's eight exquisite views from the observatory, and you can see Dok-do on a bright day. In addition to these attractions, there are many places to visit on Ulleung-do Island, including Juk-do Island and Bongnae Waterfall. (Visit Ulleung County Office's homepage at www.ulleung.go.kr for more information.)

1. Seongin (聖人) is the Korean word for a sacred man.

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