

한 때의 인파가 휩쓸고 지나간 뒤 지루하리 만치 긴 비가 왔다. 저 하늘 어디에 이 만큼의 비를 품고 있었나 의심스러울 정도의 긴 시간동안. 그리고 속초는 일상의 평온으로 돌아오고 있었다. 해변을 가득 메웠던 인파는 벌써 잊어 버렸다는 듯이 파도는 반복적으로 텅빈 백사장을 훑고 있다. 다시 제자리로 돌아온 것이다.

박영길 씨는 우리에게 꼭 그런 느낌을 줬다. 눈가에 깊이 패이는 주름살과 수줍은 듯 웃는 그의 모습은 부산스러움과는 거리가 먼 철지난 이곳의 요즘과 닮았다.

30년을 지켜온 나의 보금자리

속초 오복당 박영길

박영길 씨는 한 제과점에서 30년 동안 일했다. 그는 '재주가 없어서' 이렇게 오래 머물게 됐다고 겸손해 한다. 그러나 그를 잊지 않고 찾는

사람이 모두 그에게 기술을 배웠던 후배들이라는 주위의 얘기나 재주가 없는 사람은 아닌 것 같다. 그는 마음이 울적할 때면 찾아갈 수 있는 고향같은 사람이다.



오복당에서 젊은 날을 시작했는데 이제는 중년의 나이를 넘어서고 있다. 눈가에 지는 주름이 그의 지난날을 말해주는 것 같다.

박영길 씨가 이곳 오복당에서 일한 지도 어느덧 30년을 넘었다. 주문진이 고향이었던 그는 집안 형편이 어려워 학교를 계속 다닐 형편도 안되고 해서 제과점에서 일하기 시작했다.

“당시는 누구나 다 그랬습니다. 오직 먹고 사는 것만이 유일한 걱정거리였죠. 옛날에는 역전에 나가면 갈곳이 없어 대합실에서 노숙을 하는 사람들이 많았습니다. 밥먹여 줄테니 제과점에서 일하라면 누구나 따라나섰죠. 그만큼 상황이 어려웠습니다.”

그도 처음에는 사탕공장에서 일을 했다. 그런데 일하던 곳에 문제가 생겨 자리를 옮기게 됐고 그곳이 지금의 오복당이다. 나이 스물에 이곳에 왔는데 훌쩍 세월이 흘러 벌써 선세살이 됐다.

스물에 이곳에 왔는데 벌써 쉰셋이라는 나이가

그가 처음 제과기사를 배운 것은 오복당의 당시 사장인 연규영 옹에게서였다. 연 옹은 오복당의 현재 대표인 김주진 씨의 고모부다. 이복출신인 연 옹은 그곳에서 빵을 군대에 납품하는 사업을 했었는데 전쟁이 나자 남쪽으로 내려왔다고 한다. 그리고 이곳에 정착을 했다. 다음에 통일이 되면 한발자국이라도 빨리 가족을 만나고 싶은 마음에 이곳에 정착을 했다. 잠깐 동안 난리를 피했다가 돌아갈 마음으로 떠난 길이었는데 아직까지 돌아가지 못하는 길이 됐다.

항상 떠날 준비만 하는 사람과 떠나는 것을 잊은 듯 30년 간을 제자리만 지켜온 박영길 씨가 묘한 대조를 이루고 있었다.

오복당은 당시 속초에서 다섯손가락으로 꼽을 수 있는 제과점 중의 하나였다. 또 위치가 서울의 명동에 해당하는 중앙동이었고 빵맛이 좋았기 때문에 속초인들 대부분이 한번씩은 찾아오는 인기있는 제과점이었다. 지금도 당시를 기억하는 할머니, 할아버지, 아저씨가 손주의 손을 끌고 아들의 손을 잡고 한번씩 들린다.

“옛날에 만들던 빵중에서 요즘도 만드는 것이 있습니다. 파운드 케이크의 1/4정도 되는 크기로 안에 앙금을 넣고 곁은 소보로가루를 묻힌 오란다라는 빵인데 요즘도 인기제품입니다. 옛날에 학교 급식용으로 애용되던 빵이어서 기억하고 찾는 손님이 많습다.” 옛날이나 요즘이나 변하지 않은 것 중의 한가지다.

그래도 변한 것이 더 많다.

우선 기계 종류도 다양해졌고 편리한 기계도 많이 발명됐다. 추운 겨울에 따뜻한 잠자리를 제공해 줬던

연탄가마도 전기오븐으로 바뀌었고 믹서가 발명돼 손으로 일일이 반죽하던 기억은 아득한 옛 일이 됐다.

밀가루와 비싼 설탕을 대신한 당원만이 유일한 빵 만들기 재료였는데 이제는 셀 수 없을 정도의 많은 원부재료가 제과의 맛과 모양을 더해주고 있는 것도 그에게는 변화다.

일하는 시간도 짧아졌다.

“옛날에는 새벽 3~4시 정도에 기상을 해서 밤 11시까지 작업을 하는 날이 많았습니다. 공장에서 잠을 자는 날은 그래도 괜찮았는데 집에서 자고 오는 날은 새벽에 일어나서 통행금지 풀리기를 기다렸다가 싸이렌이 울리면 공장까지 뛰어갔던 기억도 새롭습니다.”

누구나 직장을 다니면서 한번쯤 충동을 느낄 때가 있다.

평소에 잘 다니던 직장도 마음에 안드는 일이 생겼을 때나 이제 아닌데라는 생각이 들 때면 잊었던 꿈이 불현듯 생각나듯 ‘다른 데로 옮겨볼까’라는 갈등으로 흥역을 치른다.

그래서 한 직장을 10년, 20년 이상씩 다니는 사람들의 뒷얘기는 항상 궁금하다. 어떤 것이 저 사람에게 그토록 매력적이었기에 그를 붙잡아 놓을 수 있었을까. 혹은 본능적인 호기심도 생긴다. 능력이 얼마나 없으면 더 나은 데를 찾지 못하고 한 자리에 머물러 있었을까라는.

30년 동안 변한 것도 많지만 아직도 옛날을 기억하는 손님들

그도 30년 이상씩 어떻게 한 곳에 있었느냐는 질문에 “재주가 없으니까”라고 들릴듯 말듯한 목소리로 얘기한다.

그런데 사실 그는 재주가 없는 사람이 아니다. 오히려 이곳 영동지역에서는 존경받는 기술자다.

속초에서 제과일을 하는 기술자 중 70% 이상이 주문진 출신이다. 한 동네에서 똑같은 업종에 종사하는 사람이 많다는 것은 먼저 시작한 선배가 어떤 길을 갔고, 닦아 놓았는가를 판단하는 중요한 기준이 된다.

또 이곳에서 자영을 하는 업주 중에는 그에게 기술을 배워 독립한 사람이 많다.

잊지 않고 그를 찾는 사람들은 모두 후배들이다. 한 번씩 선배를 찾아오는 후배들은 누구에게도 말하기 힘들었던 가슴속 깊은 얘기를 털어놓고 간다. 언제나 변함없이 자리를 지키고 있을 것이란 믿음이 일상에서는 선배를 잇고 살게 만든다. 그러나 힘들 때면 제일 먼저 떠오르는 사람이다. 그리고 아무런 연락도,



준비도 없이 찾아가면 된다. 선배는 언제나 처럼 그 자리에서 따뜻하게 반겨주기 때문이다.

김주진 씨는 그의 이런 성격 때문에 속이 상하는 날이 많다.

“어느날은 공장에 들어갔더니 박영길 씨는 열심히 철관을 닦고 있는데 그 밑에서 일하는 젊은 녀석은 만화책을 보고 있더군요. 어이도 없고 화가 나서 제가 불러다가 직접 야단을 친 일도 있습니다.”

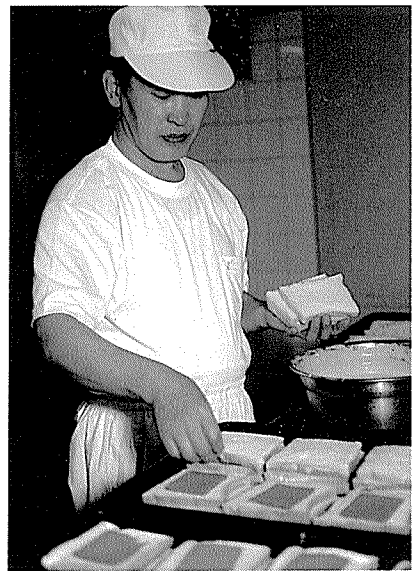
또 이런 일도 있었다. 하루는 출근을 한 박영길 씨 얼굴이 어두워 집에 무슨 일이 있었냐고 아무리 물어도 입을 꼭 다문 채 일만 하길래 답답한 마음으로 하루를 보냈다.

“그날 일이 다 끝난 후 퇴근을 하면서 드디어 입을 열더군요. ‘집에 도둑이 들어서 어제 받은 월급을 몽땅 잃어 버렸어요’라고. 길게 설명하지도 않고 꼭 그 말만 하더군요. 어이가 없어서. 결국 그날 다시 월급을 줬습니다.” 한참이 지난 일이지만 김주진 씨는 이 일을 잊을 수 없다.

그러나 언제나 한결같고 성실한 그의 성격 때문에 두 사람은 형님, 아우하는 사이가 됐다. 박영길 씨보다 4살이 아래인 김주진 씨는 그를 호칭할 때 ‘그 형님’, ‘그 분’이라는 존칭을 쓴다.

김주진 씨가 고모부에게 오복당을 인수한 후 어려운 일이 많았는데 그때 그의 옆에서 힘이 된 것도 박영길 씨다.

“언젠가는 한달에 세번을 이사한 적도 있었습니다. 살림집, 가게, 공장 순으로 이사를 했는데 쇼케이스,



▲▲김주진 씨와 박영길 씨는 이제 형님, 동생하는 사이가 됐다. 김주진 씨는 둘의 관계를 ‘서로 말이 필요없는 사이’라고 했다. ▲그는 공장에서 일을 할때도 남에게 시키기 보다는 직접한다. 공장장이라는 직함을 달고 있지만 철판대는 일부터 제품관리까지 모두 자신이 알아서 한다.



오븐 등 무게가 제법나가는 기계를 들어서 옮겼던 적도 있습니다.” 김 주진씨의 설명이다.

세월이 흘러 이제 둘의 관계는 말이 필요없는 사이가 됐다. 스스로 알아서 하기 때문에 신경쓸 일도 없다.

오복당의 제품들은 그를 닮아서 '성실'하다. 사람에게나 쓰는 말을 빵에 사용한다는 것이 뭣하지만 정말 성실하다. 도시적인 세련미가 아닌 투박한 질그릇을 닮았다. 그가 만든 제품은 더하는 것도 빼는 것도 없이 언제나 한결같다.

우리는 가끔 자기 일만 열심히 하는 사람을 '만만하게' 보는 일이 있다. 그리고 그를 순전히 자기만의 기준으로 판단한다.

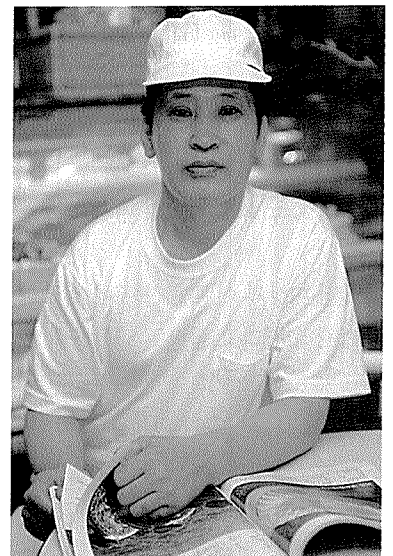
처음 그를 만났을 때 가장 궁금했던 것은 '30년 넘게 어떻게 한 직장을 다닐 수 있었느냐'는 것보다는 솔직히 그에 대한 주변의 평가, 그가 그동안 이루었던 성공 등에 더 관심이 갔었다.

그래서 질문도 이런 식이었다.

김주진 씨에게는 혹시 두분의 성격이 서로 안맞지는 않나요, 싸우신 적은 없습니까 등을 물었고 제과기술자로서 그의 기술 수준은 어떤 지를 집요하게 물었다.

또 그에게는 지난 30년 간의 금지보다는 후회나 이런 등을 더 많이 물어보았다.

그러나 서울을 올라오면서 느낀 것은 이런 질문은 그에 대한 '예의'가 아니라는 것이었다. 남만큼 제주



가 없어서 한곳에 오래있었다는 것이 중요한 것은 아니다. 그는 이제 우리주변에서 사라져가는 사람 중의 한명이다. 그런데 꼭 필요한 사람이기도 하다. 그런데도 우리는 그를 오랫동안 잊고 산 것은 아닐까.

박영길 씨는 가끔 농담처럼 이런 말을 한다. "환갑 까지만 일할래요."라고. [20]

<글 김주희>

▲ "제품연구는 주로 월간 베이커리를 보고 합니다." 새로운 제품연구는 주로 책을 보면서 하는 편이다.

▶ 지난 30년 동안 변한 것도 많다. 그래도 할머니, 할아버지들이 가끔씩 찾아와 옛날제품을 찾을 때면 자신을 잊지 않고 찾는 그들이 있어 행복해진다.