

아버지, 어머니, 아들, 며느리가 함께 빵만드는
안동 소문난제과점

“가족이기에 앞서 우리는 동업일가”

“어머 저희들을 취재해 주신다구요. 고맙습니다.”

처음 김미숙씨와 전화통화를 했던 내용이다. 높은 톤과 명량한 목소리의 주인공인 그녀는 목소리 만큼이나 첫인상도 젊었다. 아니 너무 어렸다. ‘저사람이 이 가게의 여주인?’ 이라는 의문이 들 정도로.

그녀는 이 제과점의 며느리다. 이제 스물일곱. 그러나 그녀가 제과점 일을 배운 것은 칠년전이다. 남편을 스물살에 만나 시택인 제과점을 자연스럽게 드러내기 시작하면서 일을 도와주기 시작했고 이제는 판매를 책임지고 있다. 그녀의 학교때 별명은 소빵며느리.

소문난빵집 며느리를 줄여서 친구들이 부른 호칭이다. 그녀는 생크림케이크 데커레이션에 일가견이 있다. 남편이 아이싱을 하면 그녀가 과일로 장식을 한다. 처음에는 못한다고 구박도 들었지만 이제는 그녀가 없으면 케이크가 나오지 않을 정도로 솜씨가 좋다.

가족 네명이 모두 하는 일이 있어 즐거운 제과점

그녀의 남편인 황용수씨. 이제 스물여덟이다. 이 제과점의 실질적인 주인이다. 그가 주로 만드는 제품은 양과자, 생과자, 케이크다. 비록 중퇴이기는 하지만 제과고등기술학교를 다니기도 했다.

그리고 이 부부에게 제과점을 물려준 부모님, 아버지 황태진씨와 어머니 김을남씨다. 93년도에 딸아들인 용수씨에게 바톤을 넘겼다. 그러나 경영에서 한걸음 물러난 것이지 아직 생산에서 손을 떼진 것은 아니다. 아버지는 단과자 빵을 만들고 어머니는 그 옆에서 앙금짜는 일을 한다.

가족 네명이 생산과 판매를 분담하고 있다. 음악으로 친다면 현악 4중주 쯤이 되지 않을까. 물론 이들에게도 도와주는 사람들이 있다. 공장장 아저씨, 판매를 도와주는 황태진씨의 막내 아들.

그래서 제과점 이름이 소문난제과점인가 보다.

처음 이들이 제과와 인연을 맺은 것은 부모님때부터다. 황태진씨와 김을남씨가 서울에서 호떡장사를 한 것이 처음이다.

“살기가 너무 어려워 호떡장사를 시작했습니다. 장사를 하는 분을 붙잡고 물어보기도 했죠. 그런데 안가르쳐 주더군요.” 어머니의 회상이다.

그래서 서울에서 맛있는 호떡집을 찾아다니면서 직접 사먹어 보기도하고 집에서 혼자 연구를 해서 만드는 법을 익혔다.

“당시는 이스트가 뭔지도 몰랐습니다. 그래서 밀가루를 술에 개서 만들었죠. 그래도 재료를 아끼지 않고 많이 쓴 때문인지 10원에 두개씩 팔았는데 장사가 곧잘 됐습니다. 관악고등학교 교문앞에서 장사를 했는데 처음에는 호떡만 팔다가 쨌빵, 만두, 튀김 등도 만들었습니다.”

그러나 막 장사가 잘 될쯤 어머니 몸이 나빠졌다. 할 수 없이 고향인 안동으로 내려왔다. 내려오기는 했지만 막상 할일은 없고 다시 호떡장사를 시작했다. 그래도 처음에는 마음이 편치 않았다. 고향에서 호떡장사를 한다는 것이 창피했기 때문이다.

대석동에서 호떡장사를 처음 시작했는데 장사가 잘 돼 제과점을 경영할 수 있는 기반을 잡았다. 그리고 북문동 북문시장으로 이사를 가서 본격적으로 제과점을 경영했다. 여기서 현재의 광명당으로 이사 할 수 있는 바탕을 마련했다.

세월이 흐르면서 제과점 명칭도 변했다. 처음에는 소문난 호떡 전문집이었고 그다음에 소문난 빵집 그리고 소문난 제과로.

“처음 이름을 고수 하고 있습니다. 아직도 소문난이라는 이름을 기억하는 고객이 많거든요. 어렸을 때 호떡을 사먹던 아이들이 이제는 어른이 돼서 다시 찾아오기도 합니다. 그때 그 호떡집 맞지요?”

하면서.” 아들의 자랑이다.

그렇게 15년을 안동에서 장사를 했다. 그리고 제과점을 아들에게 물려준 현재까지도 그들 부부는 계속 빵을 만들고 있다.

소문난 호떡전문집에서 시작해 제과점으로 발전

“빈손으로 시작해 이렇게 내손으로 뭔가를 이뤘다는 생각에 보람이 큼니다. 일 할 때는 하루 3시간 밖에 잠을 못자 ‘피곤하다는 생각, 아이들을 잘 돌보지 못한 미안한 생각’이 많았는데 아이들이 크면 내 마음을 알것이라는 믿음으로 힘든 것을 극복할 수 있었습니다.” 아버님의 얘기다.

그래서인지 부모님 마음을 헤아린 큰아들이 가업을 이었다. 황용수씨는 아버님이 고생하는 것을 옆에서 지켜봤고 그 자신도 일을 도왔기 때문인지 자연스럽게 제과일을 배울 수 있었다. 그래서 제과고 등기술학교에 입학했다.

“아들에게 제과점을 물려준 것은 어른들 간섭 없이 편하게 운영해 보라는 뜻에서 였습니다. 무엇이든지 혼자 해봐야 경험도 쌓고 용기도 얻을 수 있으니까요.” 어머니의 설명이다.

“그래도 부모님께 가게 임대료도 드리고 월급도 드리고 있습니다. 공과 사를 분명하게 하고 있습니다. 또 부모님도 자식에게 용돈을 타서 생활하는 것보다도 직접 일해서 번 돈으로 생활하는 것이 마음도 편하다고 하시구요.” 아들의 설명이다.

소문난제과점의 하루일과는 오전반과 오후반으로 나뉜다. 6시에 아버지와 어머니께서 내려와서 단과자빵류를 만들고 나면 12시에 아들과 며느리가 내려와서 양과자 생과자를 만든다.

부모님은 오후에 밀린 잠을 주무시고 저녁이면 산책을 나간다. 두분이서만.

“저희집은 모든 것이 부부공동으로 이뤄집니다. 시장을 가도 함께가고 놀러갈 때도 함께 가고 심지어는 목욕탕도 함께

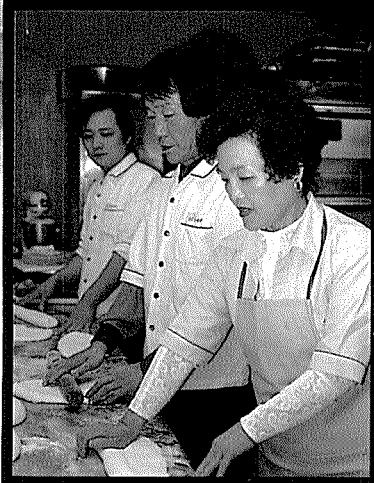


1

안동에 있는 소문난제과점은 상호만큼이나 친근한 것이 많다.
 아버지와 어머니는 빵을 만들고 아들은 양과자를 만든다.
 그리고 며느리는 케이크를 만들고
 함께 빵을 만든다는 일이 그들을 가족 이상으로 묶어준다는 느낌이다.
 서로를 아껴주는 그들의 사랑이 녹아 빵맛이 더욱 좋은 그곳을 찾았다.



2



3

1. 어머니, 아들, 며느리.
서로가 잘 만드는 제품이 있어 역할 분담이 확실하다.
2. 시아버지와 며느리가 아닌 아버지와 딸같은 두 사람.
명랑하고 활발한 성격이 똑같아 언제나 한편이다.
3. 부모님은 오전반.
처음 호떡장사를 시작할 때는 고생도 많았지만
이제 옛날 얘기를 할 정도로 생활도 넉넉해지고...
가장 보람을 느끼는 부분이다.

갑니다." 며느리의 자랑이다.

그녀는 시아버님, 시어머님을 아버지, 엄마라고 부른다. 친부모 이상으로 신경을 써주기 때문에 호칭이 자연스럽게 나온다. 가족끼리 화목한것 이상으로 종업원들과도 친하다. 그래서 주인과 종업원이라는 구분도 없다. 일의 구분도 없다. 주방에서 나오는 설것지를 매장 아르바이트생이 닦는 것은 물론이고 일손이 부족하면 모두 팔을 걷어 부친다. 계란을 깨주기도 하고 전기오븐을 봐주기도 한다. 마음씨 좋게 생긴 아저씨 손님이 오는 날은 푸짐한 간식을 먹을 수 있는 날이다. 옆에서 친절하게 이것저것 대답을 해주다보면 자연스럽게 매상이 오르는데 그런때는 황용수씨가 가만있지 않는다. 선뜻 간식비를 내놓고 조출하지만 파티가 벌어진다.

"모든 것이 부모님 영향입니다. 마음 편하게 일할 수 있도록 해주고 항상 신경을 써주시니까요. 저희들은 저녁에 가게문을 닫고 집으로 올라가면 아무리 피곤해도 안방에 모입니다. 아버지, 엄마가 주무시고 계시면 깨워서라도 한자리에 앉습니다. 그날 있었던 일을 얘기하다보면 금방 새벽 2,3시가 되요. 항상 잠이 부족해도 이 시간만은 놓치고 싶지 않습니다." 김미숙씨의 자랑이다.

그녀도 힘든 것은 있다. 가장 어려운 것이 부족한 잠을 채우는 것. 가끔 친정이라도 가는 날이면 하루에 딱 세번만 일어난다. 아침, 점심, 저녁 먹으러. 그리고 나머지는 계속 잠만 잔다.

"여기서 일을 하다 보면 건조해질 때가 많습습니다. 이곳에 앉아 거리에 지나다니는 사람을 지켜보는 것이 어느날은 유일한 즐거움일 때도 있고요. 성격이 활발한 편인데 제과점일이 적성에 맞지 않을 때도 많습니다."

서로가 서로를 위하고 이해해주는 것이 가장 큰 힘

그런 그녀가 이 일에 보람을 느낄 수 있는 단 한가지 이유는 가족 때문이다.

아버님은 그녀가 시댁에서 학교를 다닐 때부터 유명했다. 몸이 약한 예비 며느리를 위해 학교에 데려다 주고 공부 끝나면 데려왔다.

또 남편인 황용수씨는 마음을 풀어주는데 소질이 있다. 피곤한 그녀에게 다가와 속삭인다. '우리 이따 올라가서 비디오 보자,' '내가 맛있는 저녁밥 차려줄께.' 그 말 한마디면 모든 피곤이 씻긴다. 비록 비디오 테이프 하나 빌리면 3일을 봐야할 만큼 고되기는 하지만 그래도 그녀는 행복하다.



젊은 부부는
오후반,
남편한테
구박들으면서 배운
데커레이션 솜씨가
이젠 수준급이다.

마지막으로 그녀 스스로의 노력도 있다. "학교다닐 때 약혼을 하고 그 이후에는 여행도 하고 싶고 미팅도 하고 싶은 욕구를 절제했습니다. 그러나 저는 제자신에게 스스로 다짐한 것이 불만을 갖지 말자는 것이었습니다."

이런 생각은 황용수씨도 마찬가지다. 그의 욕심은 현재 창고로 쓰고 있는 건물 2층에 1층 공장을 이전하는 것이다. 그리고 좋은 제품을 만드는 것 두가지다. 나중에는 자신이 직접 번돈으로 제과점을 하나 더 경영하고 싶은 생각도 있지만 사실 시급한 일은 아니다. 그는 특히 제품에 욕심이 많아서 어느 제과점에서 무슨 빵이 맛있다는 소문이 나면 즉시 달려가서 사온다. 그리고 연구를 해서 똑같은 제품을 만든다.

"부모님과 함께 빵을 만들다보면 딱 한가지 불만이 있습니다. 저는 부모님께서 만드시는 단과자빵의 크기나 내용물이 솔직히 마음에 들지 않을 때가 많거든요. 그래서 제 생각을 얘기하면 부모님께서 이렇게 말씀하십니다. '옛날에 나는 이렇게 안했는데'라고. 이것말고는 모든 것이 다 좋습니다."

그는 젊은 경영자답게 이것저것 생각도 많


고 실험정신도 강하다. 안동사람들은 전통적으로 푸짐하고 큰 것을 좋아한다는 것이 그의 지론. 그래서 제품을 만들 때도 다른 지역에 비해서 크게 만든다. 그리고 매장을 넓게 보 이게 하기 위해서 전체 벽면에 통유리를 설치했다. 매장에 대한 첫느낌이 시원스러운것은 젊은 사장의 아이디어 때문이었다.

그런데 요즘 이들 부부에게 걱정이 생겼다. 그동안 함께 살던 부모님께서 지꾸만 분가를 하겠다고 우기시기 때문이다. 두분은 그동안 자유시간이 없었기 때문에 걸어다닐 수 있는 동안에는 따로 살겠다는 생각이다. 반면 자식들 생각은 나이드신 분들만 혼자 산다는 것도 불안하고 그보다는 정신적으로 의지가 많이 됐는데 따로 떨어져 산다는 것이 영 내키지 않아 반대다.

행복한 고민이다. 소문난제과점은 두편으로 나뉜다. 활발한 아버지와 며느리가 한편, 조용한 어머니와 아들이 한편이다.

"남들은 우리 집안을 밀가루 집안이라 부릅니다."

빵집 가족에게 가장 잘 어울리는 호칭이다.

(글 김주희) 



현재 김미숙씨는
매장관리를
책임지고 있다.
항상 앞치마를 두르고
술선수범해서
움직이기 때문에
손님에게도 인기 만점!

사람을 찾습니다

황용수씨는 한국제과고등기술학교를 함께 다녔던 친구를 만나고 싶다고 합니다. 87년 입학한 그는 당시 사고로 눈을 다쳐 5월경에 학교를 중퇴했습니다. 기억하시는 친구분은 그의 제과점으로 연락하세요.
(0571)53-6371 소문난제과