



대를 잇는 사람들

고향도 많이 달라졌다. '동구밖 과수원 길' 이 자동차가 매연을 토해내는 도로로 바뀌었고 졸졸졸 시냇물은 늘어난 생활 하수로 악취를 풍기며 흐르고 있다. 그래도 사람들은 명절 때면 여전히 '전쟁'을 치르면서라도

고향을 찾는다.

고향이 변하지 않기를 바라는 것은 어찌보면 이기적인 모습으로 비춰질 질도 모른다. 사실 그런 바람은 헛될 뿐이다.

그래도 순천 출신들에게 70여년 동안 고향을 변함 없이 지키고 있는 제과점이 있어 '고향길'이 그렇게 쓸쓸하지만은 않다. 80 넘은 노인의 부지런한 모습과 그의 아들의 선선한 눈매를 여전히 볼 수 있으니 말이다.

그 곳에 가면 고향이 보인다

화월당, 70여년 전통에 추억이 새록새록

조정래의 소설 '태백산맥'의 무대 중 하나가 순천이다. 소설에서 보이듯 우리 현대사는 태백산맥처럼 굴곡이 심했고 순천은 그 굴곡의 중심에 서있었다. 일제치하, 해방, 6·25, 4·19, 5·16 등 격동의 무대에서는 쓰러지고 일어서는 것들로 등장인물이 바뀌었고, 그 과정 속에서 하나의 전통을 세우고 지키는 것은 우산 없이 장대비를 피하는 것 만큼이나 힘든 일이었다. 더욱이 빵이 대중화되지 않은 상황에서, 그것도 남도 끝자락 지방 도시에서 즐곳 제과점을 꾸려왔다는 사실 앞에 의문부호의 꼬리를 붙이는 것은 어쩌면 당연한 일일지도 모른다.

몸에 밴 부지런함으로 키운 '기술 자존심'

화월당을 찾은 시간은 약속 시간보다 30분 이른 오전 9시 30분경이었다. 대표 조병연(50)씨를 기다리며 70여년 동

안 그 자리 그대로 있는 화월당 매장을 둘러 보았다. 늦은 아침이라 그런지 매장은 한산했다. 그런데 언제부턴가 진열대 앞에서 제품을 유심히 살펴보고 있는 노인이 눈에 띄었다. 처음에는 오랜 명성 대로 화월당을 찾은 나이 지긋한 손님으로 여겨졌다. 그러나 눈에 잡힌 그 모습은 물건을 고르는 모습이라고 하기에는 무척 세심했다. '간간한 손님이군.'

잠시 후 대표 조병연 씨가 일행을 맞았다. 넓은 이마와 선선한 눈매가 일행의 마음을 편하게 한다. 부친은 어디 계시냐고 묻자 그는 이미 나와 계시다고 했다. '그럼 저 노인



몸에 밴 부지런함은 80넘은 나이에도 아랑곳하지 않는다.

이...' 무척 깐깐한 분이라고 생각한 노인이 바로 화월당의 산파인 조천석(83)옹이었다. 나이가 의심스러울 정도로 건장한 모습에 평상복 차림이라 전혀 눈치를 채지 못한 것이다. "아버지께서는 늘 가게에 나와 매장을 둘러 보십니다. 새벽에 문을 열고 늦은 밤에 문을 닫는 일은 항상 아버지께서 하십니다."

조천석 옹이 화월당과 인연을 맺은 것은 1928년 그의 나이 15세 때이다. 화월당은 1910년대 말 일본인이 사탕 가게로 시작한 곳이다. 소년 조천석은 일본인 가게에서 주먹만한 빵을 푹푹 흘리면서 기술을 착실하게 쌓는다. 일제의 수탈로 먹을 것이 항상 부족하던 시절, 빵집에 취직했다는 것만으로도 그는 주위의 부러움을 샀지만 먼 발치에서 먹음직스럽게 구운 빵과 희디 흰 케이크를 신기하게 쳐다보기만하는 동포를 볼 때는 마음이 아팠다. 가게의 문지방을 들락거리며 '신기한 물건'을 사가는 사람들은 주로 일본인이었기 때문이다. 나라 잃는 설움이 먹는 것 하나에도 배어 있음을 느끼면서 소년은 일본인보다 기술이 앞서야 한다는 집념을 키운다.

일본인 사장과 함께 찍은 사진. 조천석 옹은 기술 자존심을 키운다.

당시 일본인 사장은 기술에 남다른 관심을 기울여 전국의 기술자들을 초청, 요즘의 '세미나' 같은 것을 자주 벌인다. 조천석 옹은 이 기회를 십분 활용하여 기술력을 키운다. 몸이 뻔 성실과 집념으로 다진 의지는 그의 기술력을 일취월장



하게 한다.

태평양 전쟁이 막판으로 치닫던 시절, 일제는 발악의 강도를 더욱 높이며 조선을 뿌리째 수탈한다. 특히 조선의 젊은이들을 징용과 징신대로 끌어가 조선 전역을 울분으로 신음하게 한다. 청년 조천석에게도 예외 없이 징용 딱지가 날아든다. 그러나 일본인 사장은 이미 화월당의 든든한 기둥으로 성장한 그를 놓아 주지 않는다. 알음알음으로 손을 써 그를 징용 명단에서 제외시킨다.

수 많은 시련으로 쓰여진 화월당 '태백산맥'

일제가 패망하자 조선에 있던 일본인들은 본국으로 돌아간다. 화월당의 일본인 사장도 집을 꾸린다. 청년 조천석은 화월당을 미군정청으로부터 정식으로 불하받는다. 그의 나이 33세 때의 일이다. 소년에서 청년으로 성장하기까지 18년 만에 그는 화월당의 주인이 된 것이다. 그러나 이후 화월당을 순천의 명물로 키우기 위해 그가 감내해야 했던 시련은 가혹하기만 했다.

해방 후 미군정 당시 국내는 세롭게 세워야 할 나라의 '틀'을 놓고 이념의 대립이 극심했던 때이다. 1948년 여수·순천에서 벌어진 '사건'은 그런 혼란의 와중에서 터진 것이다. 원료의 부족과 수요층의 한계로 초기부터 어려움을 겪고 있던 터라 '역사의 소용돌이'는 그를 휘청거리게 한다. 그는 빵집 하나만으로는 아내와 6남매의 생계를 꾸려갈 수 없다고 판단하고 농사에 손을 든다. '농사'는 70년대 들어서면서까지 술한 시련을 넘기며 화월당을 '사수'할 수 있었던 힘이 된다.

"전쟁을 치른 뒤에는 나라 전체가 굶주림으로 허덕이던 때라 빵이 제대로 팔릴리가 없었지요. 원료도 부족했고... 그래서 밀가루에 강냉이가루, 쌀겨가루를 섞어 싼 가격에 팔았어요."

50년대 중반 국내에서도 밀가루가 생산돼 원료 부족의 어려움을 덜 수는 있었지만 제과점 빵은 여전히 고급으로 인식되어 수요가 늘지는 않았다. 그래도 그는 농사일과 겸업하며 이틀에 한 번씩 한 나절에 걸쳐 빵을 만든다. 정성이 담긴 '손맛'은 눈에 뵈는 정도는 아니지만 꾸준히 순천 및 인근 고장 사람들의 사랑을 받는다. 그러던 그에게 가장 힘들었던 고비가 닥친다.

"4·19에서 5·16에 걸친 시기가 가장 힘들었던 때라고 기억됩니다. 그 때는 나라 전체가 극심한 혼란의 와중에 있었기 때문에 장사도 안됐을 뿐더러 밀가루 공급마저도 뚝 끊겨버렸어요."

공학도 아들로 이어진 '도전과 응전'

현대사의 가파른 고개를 넘기고 경제발전과 함께 사회가 안정되기 시작하자 손님들도 부쩍 늘어났고 화월당은 '빵가문'의 명예와 전통을 착실하게 쌓는다. 그러다가 70년 재래식 기와집을 헐어 현대식 3층 건물로 가게를 증축하고 조천석 옹의 둘째 아들 조병연(50)씨가 경영에 참여한다. 이후 화월당은 명실상부한 최고(最古)의 빵가문으로 등재하며 전성기를 구가하게 된다.

조병연 씨는 한양대 유업공학과 출신이다. 졸업 후 어느 회사에서 근무했던 그는 건강이 나빠져 고향에 내려와 부친이 빵집과 함께 운영하고 있던 제빙공장 일을 돌보게 되었고

이것이 그가 가업을 잇게된 계기가 된다.

“평소 아버지께서는 저희들에게 가업을 이으라고 강요하지는 않으셨습니다. 당신이 밝아 온 지난 시간이 무척 고단했기 때문일 것입니다. 제빙공장 일을 하면서 자연 빵집에 대한 관심이 생기더군요. 막상 아버지를 도와 가게를 꾸리겠다고 말씀드렸을 때 아버지께서는 내색은 않으셨지만 무척 흐뭇해 하셨어요. 결정을 잘 했다는 생각이 들더군요.”

화월당 경영에 본격적으로 참여하면서 그는 화월당의 내용물들을 하나씩 바꿔나간다. 70년대 들어 양산제빵업체가 생산 규모를 늘려가며 소규모 제과점들을 위협하기 시작했기 때문이다. 공학도답게 그는 수작업에 의존하던 틀을 벗고 반죽기계, 오븐 등을 들여와 제조 공정을 현대화한다. 또한 제품 가지수도 대폭 늘려 변화된 소비자의 기호에 맞춘다. 아버지의 ‘손맛’과 아들의 ‘의욕’이 어우러져 화월당은 변함 없이 순천 사람들의 사랑을 받는다.

“지금껏 수많은 어려움이 있었지만 업종을 변경하지 않고 빵집을 지킨 것이 고장 사람들의 사랑을 받을 수 있었던 이유가 되겠죠. 순천 시민의 변함 없는 사랑에 자만하지 않고 제품과 서비스에 더욱 신경을 쓸 것입니다.”

70여년을 헤아리는 연륜을 바탕으로 화월당은 지역에서 독보적인 위치를 차지하고 있었지만 요즘 전개되는 상황은 이를 안심하지 못하게 한다. 세련된 매장과 차별화된 제품으로 무장한 제과점이 속속 등장하고 있기 때문이다. 여천, 광



양 등 인근 지역의 공단 조성으로 형성된 순천의 신도시 지역에선 이런 ‘신인’들의 강세가 두드러지고 있다. 조씨 부자는 신발깎을 바투 조이며 더욱 치열해지는 경쟁에 대비하고 있다.

▲70여 년의 사랑에 대한 보답은 세심한 정성이다.

화월당의 내부는 군청색 계열로 다소 어두운 분위기다. 5년 전 서울의 한 제과점을 염두에 두고 꾸민 인테리어인데 조씨 부자는 올해 안에 좀더 밝고 개방적인 형태로 매장을 바꿀 예정이다. 빵 소비가 주로 젊은층을 중심으로 선도되기 때문이다. 또한 유명무실하게 공간만 차지하고 있는 즉석코너를 심본 활용, 손님들에게 볼 거리를 제공하며 신선한 제품의 이미지를 심어 줄 계획이다.

◀변화하는 소비자의 기호에 맞춰 올해 안에 인테리어를 바꿀 예정이다.

커커로 쌓인 세월을 기는 ‘추억의 두레박’

현대사회의 급격한 변화는 이제 도시, 지방 구분 없이 곳곳에서 그 결과물들을 만들어내고 있다. 낡은 것은 무너지고 새로운 것이 그 자리를 대신한다. 현대인은 새로움이 가져다 주는 물질적 풍요를 누리고 있다. 그러나 풍요에 비례해서 현대인은 가슴 속에 늘 텅 비어 있는 듯한 허허로움으로 몸살을 앓고 있는 것일까? 허허로움의 실체는 추억일 것이다. 추억이 없다는 것이 아니라 추억을 건져 낼 만한 ‘두레박’이 없는 것이다.

◀추억을 담아주는 사람들. 화월당 식구가 한 자리에 모였다.

화월당은 ‘추억의 두레박’이다. 70여년 동안 한 곳에서 쪽 자리를 틀고 앉아 격동과 변화의 세월을 켜켜로 쌓아 놓고 가게를 찾은 사람들에게 추억을 길어주고 있는 것이다. 조천석 옹의 호인 노정(路井)처럼 그렇게… []

(글/손인수)

