

3대째 가업을 잇는 송탄 맛나베이커리
아버지 배우열, 아들 배기영

아버지의 기술과 아들의 경영을 합쳐 꽃피우는 장인정신

송탄에 3대가 제과점을 하고 있다는

소문을 듣고 찾아갔다.

천연기념물로 남길 만한 집안이라고 생각했다.

요즘 사는 방법과는 전혀 틀리게 사는

맛나베이커리를 찾아 얘기를 들어봤다.

얼핏얼핏 들었던 옛날 기술인들의 존함을 직접

생생하게 듣는 기분도 좋았고 아버지와 아들이

다정하게 반죽을 만지는 모습도 즐거웠다.

송탄시 서정동에 위치한 맛나베이커리의 문을 열고 들어섰을 때 제일 처음 눈에 띈 것이 있다. 예순한살 노부(老父)와 서른 두살 아들이 똑같이 흰색 작업복을 갖춰입고 모자를 쓰고 있는 모습. 앞치마까지 똑같이 두른 모습에 갑자기 눈이 시리다.

10여명 남짓한 매장과 꼭 그 크기 만큼의 공장이 함께 있는 그리 넓지 않은 제과점이지만 좁다는 생각이 전혀 안든다. 아마도 역사가 느껴지기 때문인가 보다.

맛나베이커리의 실질적 주인 배기영씨는 할아버지, 아버지에 이어 3대(代)째 제과점을 경영하는 우리업계에서, 아니 우리 사회에서 좀처럼 보기 드문 경우의 사람이다.

내가 했던 일을 자식이 물려받지 않고, 아버지가 했던 일은 내가 하지 않는 것이 사회에서 성공하는 길이라고 배웠던 우리 주변에서 3대째 빵을 만들고 있다니. 더구나 이제 2살 밖에 안된 아들 철웅이에게도 제과업을 물려주겠다는 농담섞인 진심을 공공연히 얘기하고 다닌다.

할아버지부터 시작한 제과점이 이제 손자까지 이어지고

배기영씨 할아버지 존함은 ‘광선씨’다. 옛날

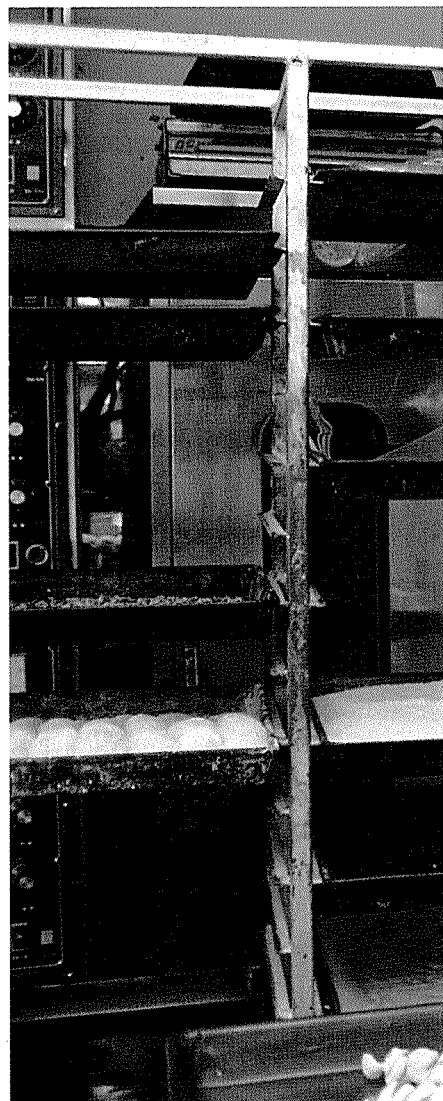
빵을 만들던 사람들 사이에서는 ‘베노인’으로 통했다.

“아버지가 살아 계신다면 아흔이 훨씬 넘은 나이입니다. 아마도 우리 업계 1세대(世代) 제과인에 속하겠지요. 김한식씨, 공운택씨, 박대길씨, 이만중씨 등과 함께 제과일을 하셨으니까요.”

베노인은 당시 기술인들과 마찬가지로 일본에서 기술을 배우셨다. 그의 스승은 이노우에 씨. 전기오븐을 연구했던 사람이다. 그후 해방이 되자마자 일본에서 나왔다.

“아버님께서서는 처음 대구에 정착하셨습니다. 대구에서 오복제과점을 잠깐 경영하셨지요. 그 후 서울로 올라와 명동에 있는 코롬방에서 일을 하셨습니다. 6·25전쟁이 나고 1·4후퇴 때 다시 대구로 내려와 일천당이라는 제과점을 하셨습니다. 전쟁이 끝난 후에는 당시 가장 유명했던 태극당에 스카웃이 돼서 올라가셨습니다.” 아들 배우열씨가 기억하는 아버지의 삶의 자국이다.

베노인은 아들 4형제를 두셨는데 그중 3명이 빵만드는 기술을 배웠다. 첫째 아들이 우열씨이고 그 다음이 세열, 재열의 순이다.



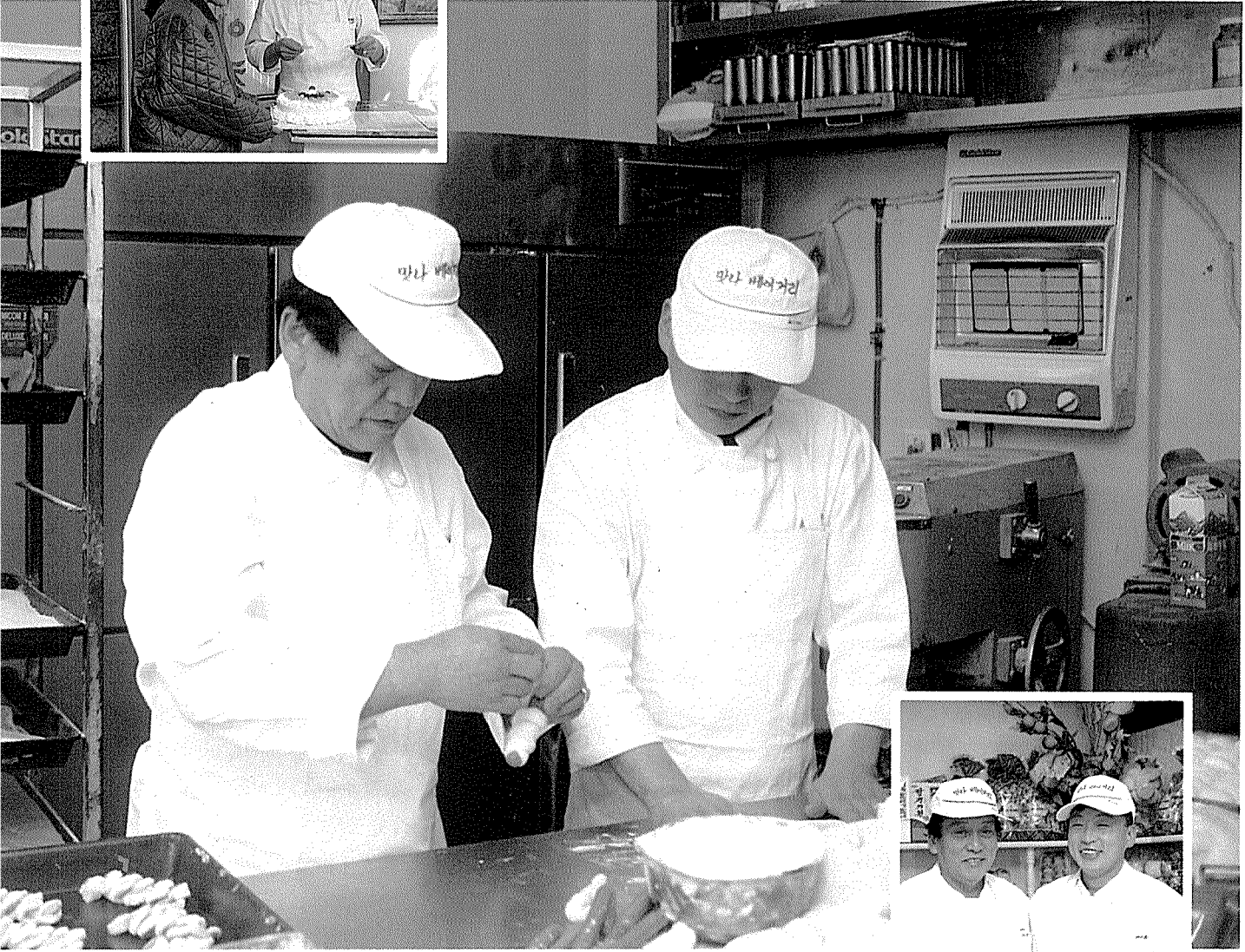
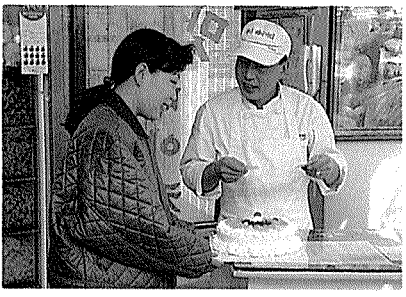
“각자의 이름보다는 베노인의 아들 3형제’로 유명했었죠. 아마 저희 3형제가 제과업계의 2세대째가 되지 않았습니까. 이곳저곳 제과점을 옮겨 다니면서 빵을 만드는 아버지를 따라 저희들도 많이 돌아다녔습니다. 한편으로는 어머니께서 일찍 돌아가신 이유도 컸겠죠. 자연스럽게 제과 기술을 배웠던 것 같습니다.” 배우열씨의 설명이다.

그후 아들 3형제는 대구, 강릉, 경주 등지에서 제과점을 운영했다. 재열씨는 아직도 경주에서 제과점을 하고 있다.

똑같이 제과 기술을 배웠지만 인생 살아가는 법은 틀린 법. 배우열씨는 제과점 경영보다는 공장장 형식으로 이곳저곳 제과점을 돌아다니면서 기술지도를 했다. 요즘 말로 하자면 프리랜서 기술인이다.

그중에서 많은 시간을 대구에서 보냈다.

“처음에는 잠깐만 있어야겠다는 생각으로 내려갔는데 자식들이 태어나니 쉽게 뜨기가 어렵



3

더군요, 큰아이 중학교만 졸업하고... 그러다보면 작은 녀석이 또 학교에 입학하고 그래서 30년을 대구에서 보냈습니다. 잠깐씩 제과점을 경영하기도 했지만 적성이 아닌 것 같습니다. 공장에서 일하는 게 더 좋습니다.”

그후 2년전에 모든 것을 정리하고 송탄으로 올라왔다. 이들이 운영하는 맛나 베이커리로

어려서부터 만진 반죽이 좋아 아버지 일 물려 받겠다고 생각

배기영씨가 맛나베이커리를 본격적으로 운영하기 시작한 것은 8년전부터다. 그전에는 어머님께서 운영을 하셨다.

맛나베이커리는 배우열씨가 가족들을 위해 마련한 장소다. 돌아다니는 직업의 어려움을 아는 그가 가족들만이라도 정착을 시키기 위해 15년전에 이 가게를 구입했다.

“아내 고향이 수원이었고 수원 초대지부장을 지냈던 김덕만씨가 이곳 송탄을 추천해서 자리를 잡았습니다. 또 미군부대가 있어 평택보다

오히려 빨리 시로 승격한 송탄이 시장성이 있어 보였죠.”

옛그제 같은 일인데 벌써 아내는 세상을 떠났고 고등학교를 졸업하고 서울로 올라왔던 이들이 가족을 거느린 가장이 되었다.

배기영씨는 아버지 등너머로 기술을 배웠다. 어렸을 때부터 만지던 반죽에 흥미를 갖기 시작했고 본격적으로 제과점을 해야겠다는 생각을 했다.

“아버지가 했던 일을 물려 받은 것은 별다른 이유가 없습니다. 단지 적성에 맞았기 때문입니다. 제 위·아래로 형과 동생이 있는데 모두 빵과는 관련없는 일을 하십니다. 그런데 저는 어려서부터 관심이 있었고 꼭 해보고 싶어서 아버님의 일을 이어받은 것이죠.”

그런데 정작 배기영씨는 아버지 보다는 아버지 제자들에게 기술을 많이 배웠다. 대구에서 아버지께 기술을 배운 제자들이 서울에 올라오면 송탄 맛나 베이커리에 들러 기술을 지도해

1. 배기영씨는 아버지의 기술에합리적인 경영을 도입하고 있다. 손님에게 요즘 별이고 있는 스티커 모기 행사에 대해 설명 중.
2. 기술은 역시 아버지가 한수위다. 반죽을 만지는 손에 그동안의 세월이 묻어 난다.
3. 노부(老父)와 아들이 똑같은 흰색 유니폼을 입고 작업모를 쓴 모습이 다정스럽다.

했다. 그래서 지금도 배기영씨는 형님이라고 부르며 따르는 사람들이 많다. 예를 들면 대구에 있는 이현권씨, 구미에 있는 임수택씨 등이다.

맛나 베이커리의 아침은 아버지가 가게문을 여는 것을 시작으로 하루가 밝는다. 새벽 6시 30분이면 어김없이 문을 연다. 송탄에서 가장 일찍 가게문을 여는 곳이라는 자부심을 갖고 있다. 이것 저것 준비를 하고 있으면 이들이 8시쯤 가게로 나온다. 그리고 아버지와 교대를 한다. 그 시간 이후에 아버지는 별일이 없는 한 친구를 만나거나 취미생활을 하신다. 별일이 있는 경우는 이런 날이다. 어느날 갑자기 공장에서 일하는 기술자가 그만뒤 일손이 부족하거나 이들이 외부에 불일이 있는 날은 아버지가 가게에 있는 시간이 많아진다.

배기영씨가 전날 과음으로 가게에 나오는 시간이 늦어질때면 언제나 하시는 말씀이 있다.

“너 옛날 같았으면 벌써 맞아 죽었다.” 옛날에는 제과점이 군대보다 기(紀)가 더 섰다. 선후배 관계도 엄격했었고 이름있는 기술자 밑에서 기술을 배우기 위해 7~8년씩 있었던 것은 예사였다. 어느때는 스승이 기술을 배우기 위해 유랑을 떠나면 남아서 스승의 가족까지 돌봤다. 엄격한 규율속에서 기술을 배웠던 아버지는 요즘 기술인들이 마음에 안드는 때가 있다. 보조(일명:주마와리)에서 공장장이 되기 위해서 자리를 옮기는 현상이 이해가 안된다.

그래도 이들이 기특할 때도 있다. 처음 매출 향상을 위해 할인판매를 하고 이벤트 행사를 할때는 뭐 저런게 필요하냐란 생각을 했다. 그런데 막상 고객들에게 반응이 좋으니 생각이 변했다.

“옛날에는 그저 만들면 된다는 생각을 했습니다. 그래서 이벤트니 하는 단어들이 영 낯설더군요. 그런데 막상 반응도 좋고, 요즘은 고객을 끌 수 있는 새로운 홍보가 많이 필요하다는 것을 배웠습니다. 한마디로 자기 PR시대더군요. 그런 면에서는 이들이 저보다 낫습니다.”

배기영씨는 최고의 마우스 고객에게 선



1

물한다는 아버지의 생각에 합리적 경영을 플러스한 것이다.

1대(代)의 화려한 명성을 되찾고 국내에서 최고의 제과점으로 인정받는다. 케치프레이즈 속에 체계적인 계획을 세우고 있다.

우선은 맛나 베이커리를 고객에게 인식시키는 기반구축기를 거쳐 96년까지는 최고의 맛과 서비스로 고객을 확보하고 2천년대에 지역내 최고의 베이커리로 성장한다는 계획이다.

2천년까지 지역 최고 베이커리 만들기 위해서 노력

이를 위해서 연간 이벤트 계획을 세우고 고객을 관리할 수 있는 컴퓨터프로그램을 도입할 생각이다. 그래서 현재는 고객 개인의 정보를 확보하기 위해 스티커 모으기 행사를 하고 있다.

“남들은 손에 밀가루 묻히는 일을 뭇하러 물러받아 하느냐는 말을 합니다. 그러나 저는 생각이 다릅니다. 누구의 강압에 의한 것도 아니고 내가 좋아서 하는 일이고 기업을 잇는다는 보람도 느낍니다.”

아버지가 했던 일을 물려받으니 장점도 많다.

첫째는 아버지가 했던 일을 옆에서 보고 자랐기 때문에 처음 시작하는 일에 비해 노하우가 많다는 것. 둘째는 아버지의 후광. 어디가서 아버님 이름 석자만 대면 웬만한 사람은 인정해 주기 때문이다.

아들이 원해서 시작한 제과일이지만 아버지는 업을 이어준 아들이 고맙다. 자신이 살아왔던 인생이 비로소 인정을 받았다고 느끼기 때문이다.


1. 맛나베이커리를 움직이는 사람들이 모두 모였다. 아버지, 아들, 며느리, 손자...
2. 배우영씨는 옛날 배노인의 아들 3형제중 첫째. 그의 아들이 다시 기업을 잇고 있으니 그는 중간다리인 셈이다.

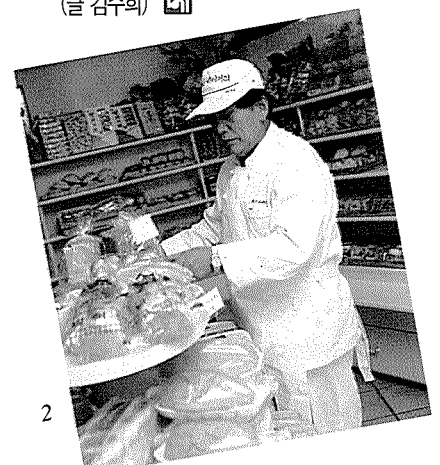
“아들이 제과점을 하고 있다는 것이 신날 때가 있습니다. 바쁜 일손을 도와 줄 때도 기분이 좋지만 그보다는 내 기술을 썩히지 않는다고 느낄 때가 가장 기쁩니다. 지금 나이에 어디가서 제가 원하는 만큼의 일을 할 수 있겠습니까.” 아버지의 진심어린 자랑이다.

물론 배기영씨도 아버지가 안계셨다면 엄두도 못냈을 일을 하고 있다. 바로 송탄지역 지부장을 맡은 것이다. 그것도 전국 지회·지부 중 최연소 지부장을. 지부창립의 견인차 역할을 했던 그가 지부장을 맡을 수 있게 된 동기는 모두 아버지 덕분이다. 지역에서 봉사활동을 하자면 가게 일은 뒷전으로 밀리기 쉽상인데 그 부분을 아버지께서 맡아주기 때문이다.

“맛나베이커리 장점은 아버지의 기술 노하우와 저의 합리적 경영이 합쳐진 것이라고 생각합니다. 항상 잊지 않는 것이 있습니다. 할아버지와 아버지의 역사죠. 그래서 제과점 이름도 ‘맛나 베이커리’를 고집하고 있습니다. 바뀐 것이 있다면 어머님께서 운영하실 때는 맛나 제과점이었는데 세련미를 더하기 위해 베이커리로 바꾼 것뿐이죠.”

3대가 혹은 4대가 똑같은 일을 하고 있다는 것은 서로가 서로를 인정해 준다는 의미가 아닌가란 생각이다. 아버지가 아들을 인정하고 아들이 아버지 삶을 이해할 때 모든 것이 가능해 지기 때문에 가치있는 일은 아닐까. 이런 노래가 있다. 마루 위에 걸린 우리 할아버지 시계는 70년동안 쉬지 않고 갔지요. 제각제각. 아버지의 시계를 쉬지 않고 움직여 주는 아들이 있기에 하루가 신난다.

(글 김주희) 



2