

아버지와 아들의 관계는 혈연
관계임에도 소원해지기 쉽다.
심리학에서 말하는 '오이디푸스
컴플렉스'처럼 아들이 아버지와
경쟁을 의식해서일까. 복종이
사회규범으로 못박혀 있던 전과
달리 자기주장이 강해진 요즘은
부자간의 관계가 파국으로 치닫는
경우가 종종 발견된다.
여기, 풀리지 않는 수수께끼를
가업을 통해 풀어가는 아버지와
아들이 있다. 바람직한 부자관계의
모습이 엿보이는 이들의
가업승계기를 소개한다.



“아버지는 훌륭한 선배”

가업으로 깊어지는 부자(父子)사랑, 안데르센 과자점

지난 85년의 어느날이었다. 아버지 채현수(57)씨는 자식들을 한데 불러 모았다. 큰아들이 첫 대학입시에 실패하고 재수를 하고 있던 때였다. 자식들의 공부를 탓하려 함이 아니었다. '무슨 이야기를 하실까?' 자식들은 금금함에 몸이 단 듯 눈망울을 더욱 반짝였다. 그는 세삼스레 자식들의 얼굴을 찬찬히 뜯어 보았다. '벌써 이렇게 자라주었구나.'

그는 자식들이 스스로 원하는 것을 하계끔 격려하는 역할에 충실하려 했는데 자신이 겪었던 고생을 대물림하는 듯해 망설였다. 그러나 가업을 이었으면 하는 '욕심'을 버릴 수는 없었다. "너희들 중 한 명이라도 제과업을 이어가기를 바란다."

“아버지를 믿습니다”

아버지의 그 말에 큰아들이 바로 반응을 보였다. 채동진씨는 어려서부터 아버지가 일하는 모습을 곁에서 보면서 자랐다. 반죽과 씨름하느라 한겨울에도 구슬땀을 쏟는 아버지의 모습에서 그는 '성실'을 배웠다. 아버지를 믿을 수 있었다. 아버지가 가리킨 방향의 길에는 실패가 없을 것이라는 확신이 들었다. 희망이 솟았다.

그는 영문학을 전공하고 싶었다. 첫 입시 때와 마찬가지로 다시 영문학을 지원할 참이었다. 그렇지만 그날 이후로 아버지가 가리킨 길로 들어서리라 마음을 먹었다. 그는 인문계열 점수로 자연계열 학과를 지원했을 때 점수가 상당히 깎이는 불리함을 무릅쓰고 식품공학과를 지원했다. 제과업을 잇되 전문지식이 바탕이 되어야 한다고 생각했기 때문이다.

그는 학교생활을 하면서도 틈틈이 아버지를 도우며 기술을 몸에 익혀갔다. 자라면서 쪽 보았던 일이라 그만큼 몸에 익숙해지는 속도가 빨랐다. 그는 아버지와 함께 반죽을 치면서 혈연 이상의 그 무엇이 둘 사이를 더욱 끈끈하게 이어주는 듯한 느낌을 받았다. 아버지가 걸은 지난 세월이 매끄럽게 자신과 이어지는 듯한 느낌.

혈혈단신 상경...자만하지 않고 걸은 길

아버지 채현수씨가 제과업과 처음 인연을 맺은 것은 50년대로 거슬러 올라간다. 전쟁 후의 폐허에서 누구나 그러했듯이 그도 어린 나이에도 불구하고 일찍부터 생업전선에 매달렸다. 경남 창원이 고향인 그는 중학교를 채 마치기도 전에 서울로 올라왔다. 고향 친구가 서울에서 제과점에 취직했다는 소식

을 들고 그도 따라 나선 것이다.

뉴욕제과, 태극당 등 당시 내로라하는 제과점에서 근무하며 기술을 쌓았던 그는 60년대 초 건강이 안 좋아 잠시 손을 놓아야 했다. 바윗돌도 소화시킨다는 20대의 젊은 나이였지만 어린 나이 때부터 감당해야 했던 삶의 무게가 알게 모르게 병을 키워왔는지도 모를 일이었다.

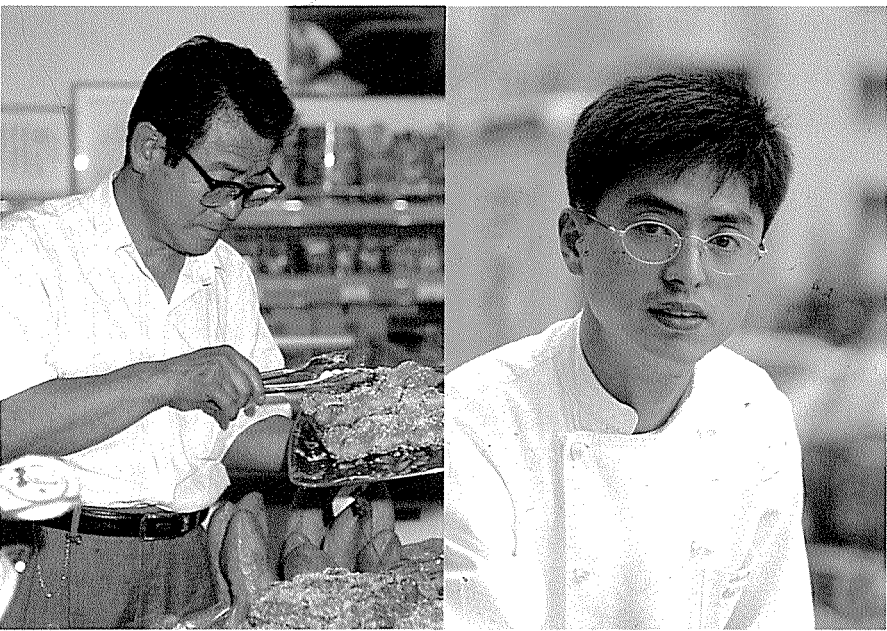
그는 온천이 몸에 좋다는 얘기를 듣고 아무 연고도 없는 온양으로 향했다. 휴양차 내려왔지만 우연히 온양역 앞에 있던 한 제과점을 알게 되었고, 그제 인연이 되어 그 제과점 주인 딸을 만났다. 그는 63년에 결혼했고, 결혼 후에도 당분간 온양에 머물며 장인의 가게일을 거들었다.

서울로 다시 올라온 그는 종로 스텔라 제과점에서 공장장으로 근무했다. 그러다가 60년대 중반 신당동에 제과점을 열고 독립했다. 남보다 빠른 독립이었지만 어느덧 제과경력은 10년을 헤아리고 있었다.

“10년 경력이라 하지만 선배들에 비해서는 턱없이 부족할 따름이었습니다. 운이 좋았던 게지요. 당시 국내 내로라하는 제과점을 돌며 짧은 기간 동안 많은 기술을 제대로 배운 덕에 독립하겠다는 용기를 가질 수 있었으니 말입니다.”

가게 문을 열던 날, 그는 혈혈단신으로 상경해서 지내온 나날들을 떠올리며 가슴이 벅차오르는 몽클함을 느꼈다. 그러나 지수성가의 만족을 느낄 단계는 아니었다. 이제부터 시작이라는 생각으로 자만심을 몰아냈다. 그는 바지런히 움직였다. 노력은 헛되지 않아 가게는 차츰 자리를 잡아갔다.

몇년 동안 제과점을 꾸린 후 그는 60년대 말 자리를 신림동으로 옮겨 제과점 대신 빵 공장을 차렸다. 생산직원을 15명이나 둘 정도로 규모는 상당했다. 생산된 제품은 영등포, 김포 일대 제과점에 공급되었다. 배달은 물론 그의 몫이었다. 자전거로 정신없이 배달을 하다보면 하루 헤가 짧기만 했다.



▲채현수씨는 40년 넘게 제과업을 해왔고 이제 아들이 그 뒤를 잇고 있다.

▲채동진씨는 아버지를 이어 가운을 입었다. 유학과 현장경험으로 다진 기술이 있어 기업승계에 자신감이 넘친다.

10년 가까이 빵 공장을 운영하던 그는 77년 현재의 위치인 신길동 공군회관 입구에 '신아제과점'이란 상호를 달고 제과점으로 회귀했다. 대형 제빵업체의 등장 탓도 있었지만 소품종 대량생산 탓에 쌓아온 기술이 사장되는 듯한 위기감도 한몫했다. 그후 상호는 다시 '부산 뉴욕'으로 바뀌었고 현재 상호인 '안테르센 과자점'으로 정착한 것은 2년 전이다.

'그날'의 눈물이 오늘의 밑거름으로

다시 제과점으로 복귀했던 시기는 2남 1녀의 자식들이 한창 자라는 때였다. 80년대 들어 큰아들과 작은 아들은 장판지가 굽어지고 코 밑이 거뭇해지기 시작했다. 아이들은 바깥 때마다 방과 후에 가게일을 도왔다.

그는 아이들의 가게 출입을 결코 만류하지 않았다. 그때부터 내심 기업승계의 소망을 키웠는지도 모른다. 그의 뜻을 알았음인지 두 아들은 지금 제과업을 이어가고 있다.

틈틈이 가게일을 돕던 채동진씨는 대학을 졸업하고 학사장교로 임관했다. 여러 지역을 돌다 제대 1년을 앞두고 그는 서울 창동에 있는 국군병원에 근무하게 됐다. 군인 신분이지만 지역이 서울이어서 남는 시간을 활용하기가 수월했다. 그는 1년 과정의 제과학원에 등록하고 저녁시간을 이용, 제과수업을 받았다.

제대와 동시에 제과학원을 수료하고 그는 본격적으로 가게일을 하기 시작했다. 다른 직원과 함께 아침부터 늦은 밤까지 공장에서 하루일과를 채웠다. 그러던 중 평생 잊을 수 없는 눈물을 흘렸던 일이 발생한다.

91년 초의 일이다. 인근에 제법 알려진 제과점이라 한때 제품 주문이 폭주했던 때가 있었다. 약속한 날짜에 맞추고자 직원은 물론 온 가족이 가게일에 매달려야 했다. 그런데 공장장으로 있던 직원이 무슨 불만을 품었는지 요구사항을 내걸었다. 대우를 더 좋게 해달라는 것이었다.

다른 곳 보다 나으면 나았지 떨어지지 않는 수준이었기에 그 요구를 들어 줄 수는 없었다. 결국 그 직원은 일언반구도 없이 가게를 떠났다. 그날 그는 반죽을 치며 눈물을 뿌려야 했다.

“아버지 어께 너머로 일을 배우고 학원까지 수료하긴 했지만 그때까지 제 기술은 직원들을 이끌 만한 수준에는 아직 이르지 못했습니다. 가업을 잇는다는 게 기술없는 불가능하다는 것을 절실하게 느꼈죠. 그래서 일본 유학을 결심했습니다.”

그가 일본으로 떠나던 날은 아내가 첫 아기의 출산 예정일을 5일 남겨 둔 시점이었다. 세상에 갓 나온 자신의 분신을 보지 못



한다는 아픔이 있었지만 그는 그날의 '눈물'을 잊을 수가 없었다. “마음은 말할 수 없을 만큼 아팠지만 아들의 결심을 막을 수는 없었어요. 불가피했지요. 기술이 바탕이 되지 않고선 제대로 제과업을 꾸러가기가 힘들기 때문입니다.” 아버지 채현수씨는 당시를 회상한다.

채동진씨는 일본에서 4년간 머무른다. 2년간은 개인 제과점과 호텔 제과부에서 현장 기술을 배웠고 그후 2년간은 동경제과학교에서 이론과 실기를 배웠다. 2년간 현장에서 근무한 덕에 일본 제과업계에 아는 사람도 많이 생겼고, 학교에 다니면서도 그들과 가깝게 지내며 그들의 기술을 수월하게 습득할 수 있었다. 유학생회 회장을 맡아 유학생들의 아르바이트 자리도 적극 추천했다.

95년 그는 유학을 마치고 귀국했다. 이제는 자신이 있었다. 직원들을 이끌 만한 기술을 익혔기 때문이다. 그는 자신의 색깔을 발휘하고 싶었다. 그러나 서울 가게에서는 한계가 느껴졌다. 그래서 서울 가게와는 별도로 그해 6월 경기도 산본 신도시에 역시 '안데르센 과자점'이란 상호로 점포를 열었다. 서울 점포는 동생에게 운영을 맡기면서 수시로 들러 동생을 지도했다.

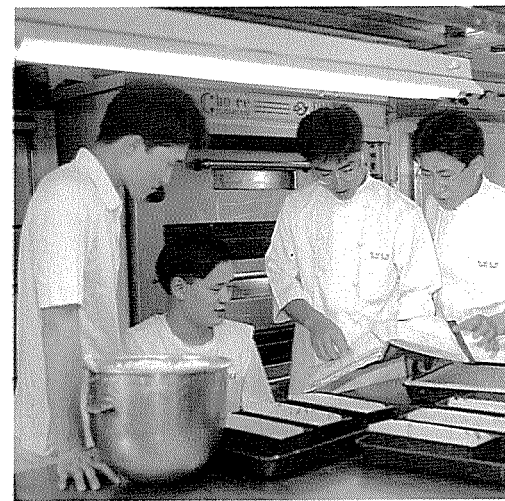
동생 채동현(29)씨는 대학에서 무역학을 전공하고 형과 함께 가업을 잇겠다는 결심으로 형이 일본에 가 있을 때 아버지와 함께 가게일을 거들었다. 형이 따로 분점을 내자 그는 서울 점포를 꾸러갔다. 그러나 기술이 없다는 문제점을 느끼고 지금은 어느 제과점의 직원으로 근무하고 있다. 2 ~ 3년 경험을 쌓은 후 다시 합류할 예정이다.

‘아버지처럼 아들의 훌륭한 선배가 되고 싶다’

현재 채동진씨는 산본과 서울을 오가며 가게를 관리하고 있다. 두 개의 점포를 같이 꾸러가는 게 힘들지만 아들의 일을 옆에서 거드는 아버지가 있으니 든든하다. 이것 저것 묻다보면 문제 해결의 가닥이 잡힌다.

“유학을 갔다왔다고는 하지만 아버지 수준엔 아직 미치지 못합니다. 모르는 게 있으면 언제든지 여쭙보지요. 그때마다 아버지는 자상하게 알려 주십니다. 아버지는 훌륭한 선배이지요.”

채동진씨는 아들 하나와 딸 하나를 두고 있다. 그는 벌써부터 다섯살 된 이들에게 가업을 잇게 하리라는 계획을 품고 있다. 어려서부터 제과업을 자연스럽게 받아들이고 익히게 할 생각이다.



▲채현수, 박영란씨 부부는 자식들의 가업승계에 그저 호뭇하다.

▲▲ “직원들에게 수시로 기술을 지도하고 가르치는 게 효과적인 직원관리다.” 채동진씨가 직원들에게 제법을 설명하고 있다.

“일본에 있을 때 일본인 친구 한 명이 젊은 나이인데도 상당한 수준에 올라 있기에 그 이유를 물었더니 그 친구는 어려서부터 받은 아버지의 교육 때문이라고 하더군요.”

아버지의 뜻을 벌써 알아 챘는지 아이는 할아버지와 아버지가 나누고 있는 이야기에 귀를 쫓긋 세운다. ☐

(글/손인수)