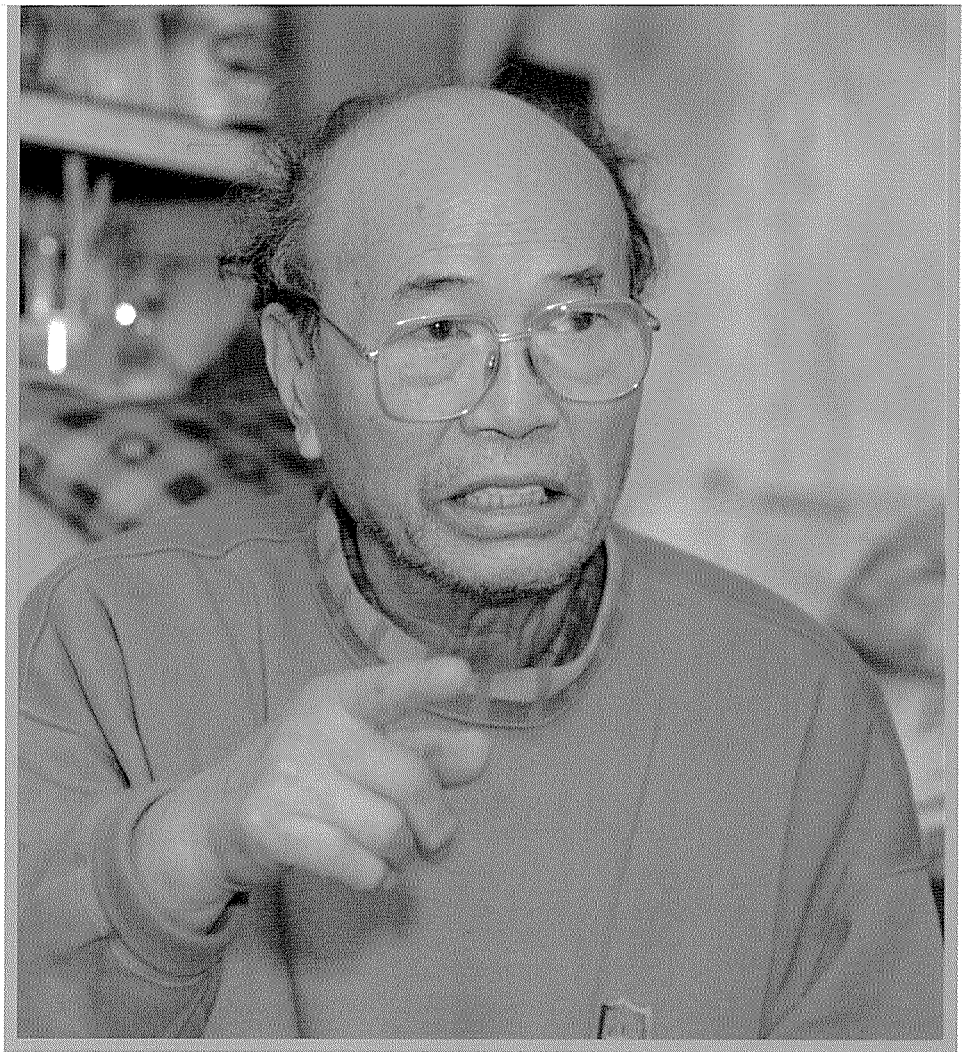


김환식 선생은 제과 기술계의 뿌리이며,
살아있는 전설이다.

이에 뛰어난 기술인으로 한시대를
풍미했던 선생의 생애와 당시
제과 업계의 상황을 조명함과 동시에
지금까지 어렵듯이 알려져 있던
기술인 계보 잇기를 시도해 본다.



제과 기술계의 거목 김환식 선생

선생의 삶을 통해 본 제과 역사와 기술 인맥 찾기

제과 기술의 뿌리, 김환식 선생을 찾아가는 길. 짙은 안개는 모든 것을 감싸안은 채 ‘김환식’이란 이름이 갖는 궁금중만큼이나 주위의 풍경을 쉽게 내보이지 않았다. 강원도 태백시 소도동. 을씨년스런 폐광이 흉물스럽게 외지인을 맞는 작은 탄광촌에서 처음 대한 선생은 지독한 신경통으로 지팡이에 겨우 몸을 의지한 보통의 촌로(村老)였다.

그러나 반가운 얼굴들을 만났음인지 아니면 아직도 못다한 말이 남았는지 삶보다 죽음 저편에 가까운 83세의 나이임에도 ‘뽕’을 이야기했다. 그리고 그 이야기는 곧 우리 제과 역사였다.

1914년생으로 전북 고창 출신인 선생은 16세때 제과의 길에 들어섰다. 훗날에도 많은 업소에 소개해 다양한 기술을 배울 수 있도록 배려한 일본인 이소세씨의 추천으로 처음 일했던 곳은 서울의 옛 태극당 자리에 위치했던 미도리아라는 일본인이 경영하는 제과점이었다.

20세에 일류 기술자로 성장한 기술의 천재

당시 제과점은 초보 기술자들의 경우 월급도 없었고 공장장이 바로 아래 기술자에게만 조금씩 기술을 전수할 정도여서 더구나 조선인이 기술을 배우기는 힘든 시절이었다. 그러나 일본

인에게 지기 싫다는 오기로 작업이 끝나고 모두가 잠든 밤에 몰래 제품을 만들어 보는 등 노력 끝에 19세에는 일본 기술인을 앞서게 되고 업주의 인정을 받기에 이른다.

이와 관련해 숨씨가 좋았던 선생에 얽힌 일화. 당시에는 잉어, 돔 등의 수세공(手細工) 기술을 최고의 기술로 쳤는데 김환식 선생이 아무리 연습해도 스승의 숨씨를 능가할 수 없어 일을 포기하려고 했으나 어느날 만든 제품이 괜잖아 생산 책임자에게 두 개의 제품을 보이며 평가를 부탁하자 선생의 제품을 더 높게 평가했다고 한다.

선생이 들려주는 1935년 무렵의 제

과업계 상황은 그 시대를 알 수 있는 귀중한 자료다. 당시에는 서울에 빵집이 일본인이 경영하는 킹구도(KING)·고베야·중국인 경영의 빵집 등 3곳밖에 없었고 한국인 점포로는 전라도 광주·철원·개성·함경도의 회령에 각각 1개씩이 전부였다.

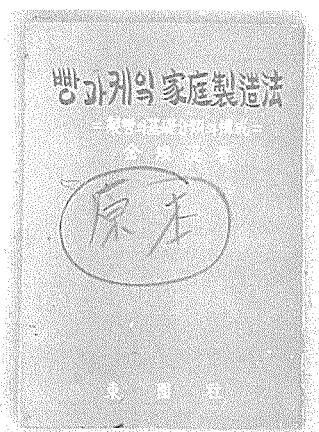
대신 일본의 화과자·양과자 등을 만드는 제과점이 주류를 이뤄 인구 2만명 이상의 읍(鎭) 단위에는 제과점이 있을 정도로 전국적으로 제과점 수가 상당히 많았다고 한다.

선생은 당시 제과점들은 계절별로 다양한 제품과 예술적 요소가 많이 가미된 제품을 만들었다고 전한다. 그러나 이렇게 전국적으로 답례품 주문이 들어올 정도의 1급 제과점은 서울도 몇곳에 불과했고 같은 종류의 제품이 가격에서 2배에 가까울 정도로 차이는 등 기술의 편차가 심했다는 설명이다.

또 당시 서울 인구는 40만명 정도로 인구의 2% 정도가 제과점을 이용했으며, 1급 기술인의 대우도 상당히 당시 고등관의 월급과 비슷하거나 두배 가량 되는 경우도 있었다고 한다.

60년전 빵집은 7곳, 2% 정도가 제과점 이용

김환식 선생은 '천재'라고 불릴 정도로 뛰어난 기술자였다. 이런 평가



▲ 1960년대 저술한 소책자. 선생은 기술뿐 아니라 이스트 푸드를 직접 제조할 정도로 제과 전반에 대한 지식이 높았다.

에는 일부 제품에만 뛰어난 것이 아니라 기술의 폭도 넓었던 데서 연유한다. 선생은 제과 입문에서부터 일본인 이소세씨의 소개로 당시 각 제품마다 뛰어난 업소를 돌며 다양한 기술을 접해 이미 20대 초반에 뛰어난 기술을 보유할 수 있었다. 그 결과 화과자·양과



▲ 16세때의 김환식선생(오른쪽). 선생은 다양한 기술을 익힐 수 있도록 한 이소세씨(왼쪽)의 배려로 이미 19세에 일류 기술자로 성장했다.

자·캔디·공예·빵 등 제과 전반에 걸쳐 기술을 고루 갖춘 당시로서는 흔치 않은 기술인이었기 때문이다.

이밖에 선생은 이론이나 신제품 및 재료 개발 면에서도 뛰어났다. 노사 문제로부터 제과 용어 해설·재료 성분 분석·품질 검사 항목·제품의 유래 등을 정리한 자료가 있고 당시 일본의 제과 실험사 발행 잡지에 제품의 제조 사항을 게재해 한국인 중에도 일본인보다 더 뛰어난 기술인이 있음을 알리기도 했다.

또 이미 1930년대 후반 천연 효모빵의 개념과 제조를 터득했고 1962년에 마드레네를 선보였으며, 이스트 푸드가 제조 업체에 의해 생산되기 이전에 자체적으로 만들어 사용했을 정도로 재료에 대한 이해도 깊었다.

선생은 한곳에서 오래 일을 하지는

않은 편에 속한다. 각 제품의 유명 업소를 돌며 다양한 제품을 익히다 보니 오래 근무할 수 없었다. 또 선대로부터 강했던 반감 감정이 높은 가풍 탓에 일본인에게 아부를 잘하는 성격도 아니었다. 더구나 당시 팽배해 있던 조선인에 대한 괘시에 대한 반감으로 선생은 일을 잘 못하는 일본 기술자를 심하게 다루었다.

이밖에 대동아 전쟁 발발 후 모든 물자가 전쟁에 동원돼 제과 업계가 암흑기를 맞은 탓에 비교적 물자가 풍부한 만주 등의 제과점을 전전한 결과이기도 했다.

해방 후 선생은 당시 서울의 유명 점포였던 월화당·맛나장·형제당·풍년제과·서울 뉴욕·크라운제과 등의 제과점에서 근무하며 후배 기술인들을 배출하기도 했다. 또 1962년 무렵의 대한제과기술연구연합회 창립에 관여하기도 했고 정부의 분식 장려 운동시 '빵과 케익의 가정 조리법' 책자 저술 등 나름대로의 활동과 제과점을 자영하기도 했다.

그러나 1975년 시대를 앞서 우리나라에서는 드물게 프랑스빵 전문점을 시도하다가 실패하는 등 몇번의 제과점 운영에서도 성공을 거두지 못했다. 이밖에 개인적 시련도 끊이지 않았다. 해방전 사회주의 사상에 몰두해 있던 친동생으로 인해 해방 후에도 선생은 단지 가족이라는 이유로 걸핏하면 경찰서에 끌려가 조사받기 일쑤였다.

꼬리표처럼 따라 다니는 사상 의심 문제로 인해 일을 그만 두어야 하는 경우도 부지기수였으며 당시 업계의 알력, 가정 문제 등 이런저런 일로 제과 업계와는 점점 거리가 멀어지게 되었다. 그 후 선생은 세인의 눈을 떠나 1980년 강원도 황지로 들어오게 되고 3년전 지금의 태백시 소도동에 자리를 잡게 된다.



▲ 다양하고 뛰어난 기술로 '천재'라 불리는 선생의 공예 제품.

제자 15명에 불과하지만 뚜렷한 족적 남겨

선생은 알려진 대로 故 공유택 선생과 함께 우리 제과 기술계의 뿌리이다. 따라서 같은 시대를 산 또다른 기술계의 뿌리를 찾고 그 이후의 맥을 잇는, 우리 업계로서는 상당히 중요한 이 작업은 선생에 의해서만 가능한 실정이다. 그러나 이 부분에 대해 선생은 내내 고개만 가로 저었다. 그 시대에는 '제과 기술자'가 없었다는 강한 부정의 몸짓이었다. 그리고 그 강한 부정은 '제대로 된 기술자가 없음'을 의미하는 것이기도 했다.

1930년대 일본인이 경영하는 제과점에서는 한국인에게 기술을 가르쳐 주지 않아 중도 포기하는 경우가 많았고 기껏 해야 점원 또는 '센베이' 정도나 만드는 법을 배운 사람들을 기술자였다고 할 수 없다는 것이 선생의 주장이었다. 어찌 보면 독선적이기까지 한 이 말은 이들을 자신과 같은 부류로 비교하는 것조차 거부하는 것이기도 했다. 어렵게 선생의 입을 통해 밝혀낸 '제대로 된 기술자'는 선생과 故 공유택 선생, 건과자의 안용택, 양과자의 장성봉이라는 이름이 전부였다.

선생의 입을 통해서나 지금까지 알려진 바 이상의 70세를 전후한 새롭고

뚜렷한 기술 인맥을 찾기는 힘들었다. 1940년 무렵에도 여전했을 한국인에게 기술을 가르쳐 주지 않는 시대적 상황이 70대 연령의 기술 인맥 단절을 가져온 것으로밖에 설명할 길이 없었다.

다만 선생이 말 그대로 2대의 리어카 분량의 책을 쌓아 놓고 있는 지식을 다 쏟아 기

술을 가르쳤다는 윤복남, 이현섭이란 기술자는 월북해 버린 까닭에 당시 일류 기술자였음을 새롭게 밝히는 정도에서 만족해야 했다.

따라서 선생의 실질적인 기술 인맥은 지금의 60대 초반에서 50대 초반 연령의 기술인에 의해서 맥이 이어지고 그곳에서 끝이 난다. 앞에서 나타났듯 기술자 분류에 스스로 엄격했던 선생이 배출한 기술인은 故 김충복, 김종익, 김상엽, 김동익, 유규형, 원영태, 한중환, 박대길, 곽승남, 박종인, 유구용, 최승욱, 신귀영, 최봉준, 최삼림 등 15명 남짓하다.

그러나 이들에 의해 기술자가 배출되고 다시 가지에 가지를 뻗듯 기술인이 양산돼 오늘에 이른 점을 감안하면 선생이 뿌린 기술계의 씨앗이 결코 작지 않음을 가늠할 수 있다.

현재 선생은 조그만 탄광촌의 10평 남짓한 공간에서 혼자 생활하고 있다. 25살 때 얻은 신경통이 재발해 걷기도 힘들어 방안에 앉아 있거나 누워 있는 것이 대부분으로 주위의 한 노인이 하루에 한 번 들러 선생을 보살필 뿐이다. 늙고 병약한 탓에 먹는 것만이라도 튼실해야 하건만 아직도 선생은 한끼 정도는 빵으로 식사를 대신하고 있다. 또 못다한 말들이 많이 남았는지 3시간

넘게 쉽없이 쏟아 놓는 이야기 속에서 아직도 사그러지 않은 제과에 대한 열정을 읽을 수 있었다.

그러나 군색한 생활과 83세라는 적지 않은 나이 탓에 얼마전 의식이 없을 정도까지 앓아 병원에 입원한 적도 있는 선생은 아직까지도 병색이 완연했다. 하지만 정작 선생이 견디기 힘든 것은 주체하기 어려울 정도로 날마다 더해가는 육체적 고통만은 아닐 것이다.

몇몇의 제자 기술인을 제외하고 일 년내 찾는 이 없는 외로움과 과거 뛰어난 기술인으로 명성을 날리던 화려한 시절과는 크게 달라진 쓸쓸한 말년에 대한 회한이 더 큰 고통인지 모른다.

깊은 산골이라 일찍 찾아든 석양에 그림자를 드리우기 시작한 폐광촌의 을씨년스런 풍경은 많은 상념을 불러 일으키게 했다. 선생의 생애가 그러했듯 한때는 저 폐광촌도 화려한 전성기를 구가했겠지만 모두의 기억 저편으로 잊혀져 가고 있을 터였다.

그러나 모두가 떠나버린 한적한 폐광촌의 한 구석. 제과업계의 뿌리이며 '살아있는 전설'이기도 한 김환식 선생만이 떠나지 못하고 모두의 기억 속에서 잊혀진 채로 폐광촌보다도 빛바랜 모습으로 거기에 남아 있었다. **김환식**

(글/ 박중산)



▲ 찾는 이 없이 잊혀지고 있다는 것이 선생의 가장 큰 고통이다. 모처럼 조카 김병규씨(왼쪽)와 제자 최삼림씨가 선생을 찾았다.