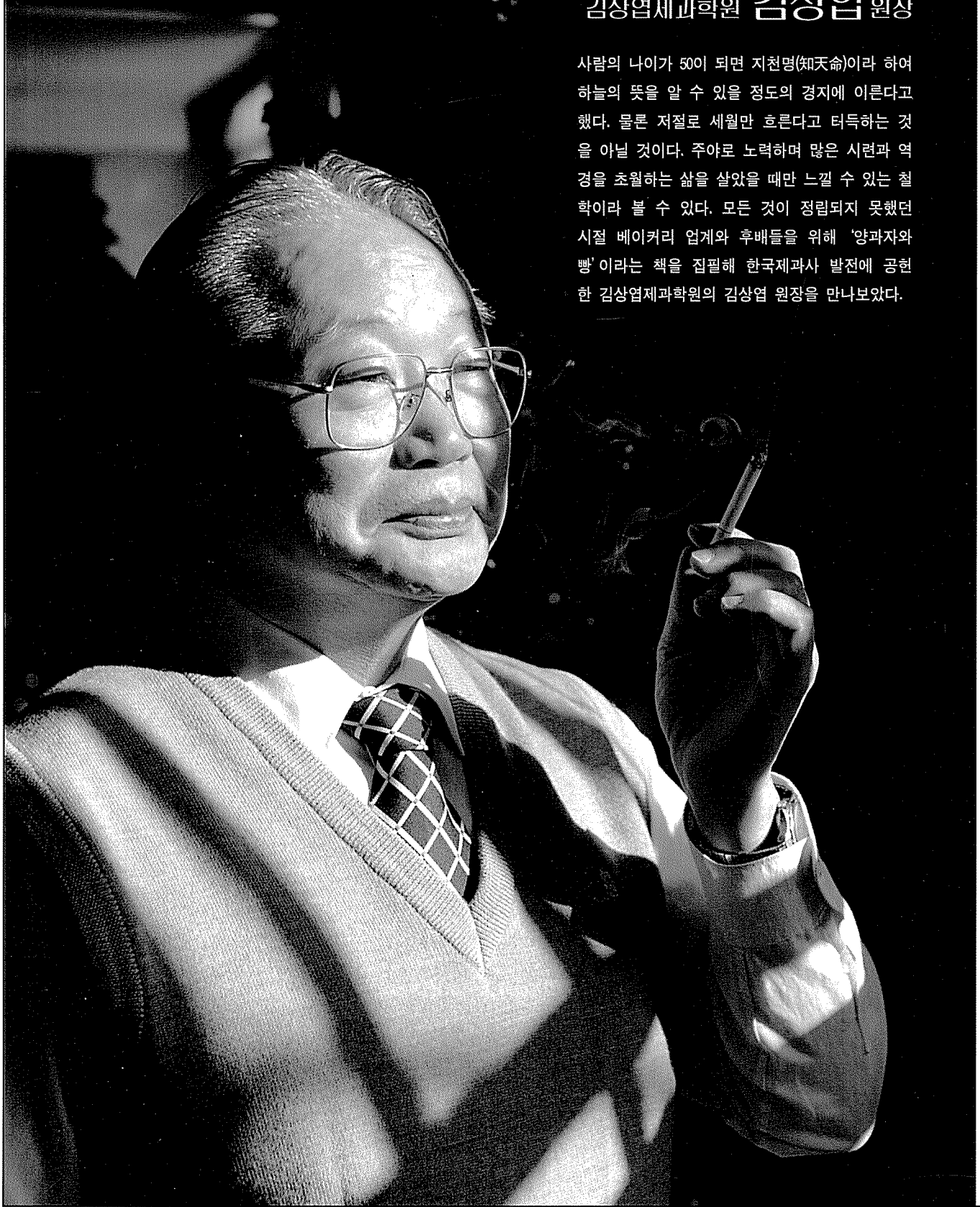


불굴의 집념으로 일궈 낸 저서

김상업체과학원 김상엽 원장

사람의 나이가 50이 되면 지천명(知天命)이라 하여 하늘의 뜻을 알 수 있을 정도의 경지에 이른다고 했다. 물론 저절로 세월만 흐른다고 터득하는 것을 아닐 것이다. 주야로 노력하며 많은 시련과 역경을 초월하는 삶을 살았을 때만 느낄 수 있는 철학이라 볼 수 있다. 모든 것이 정립되지 못했던 시절 베이커리 업계와 후배들을 위해 '양과자와 빵'이라는 책을 집필해 한국제과사 발전에 공헌한 김상업체과학원의 김상엽 원장을 만나보았다.



‘양과자와 빵’이 출판됐던 1988년은 한국 제과 역사에 전환점의 해가 됐다. 그때까지 우리말로 제작된 변변한 베이커리 분야 전문 서적이 전무하던 시절이라 제과·제빵 관련 자료를 참고하려면 외국서적 이외에는 볼 것이 별로 없었다. 이러한 안타까운 현실을 바라보던 김상엽 원장은 5년 여의 준비기간을 거쳐 전 4권으로 된 전문 백과사전 ‘양과자와 빵’을 출간했다.

“지금 생각해 보면 사람이 미쳐야만 책을 만들 수 있다고 봅니다. 그 당시에 제가 제과·제빵 관련 책을 집필했을 때 주위에선 시장성도 없는 일을 왜 사서 고생하느냐며 걱정을 많이 하더군요. 심지어는 책 인쇄를 담당할 인쇄소 직원 몇 명은 ‘이런 책을 살 사람은 없어. 당신 책은 팔리지 않아’라고 말하며 제 책을 ‘미친책’이라고 까지 불렀으니까요.”

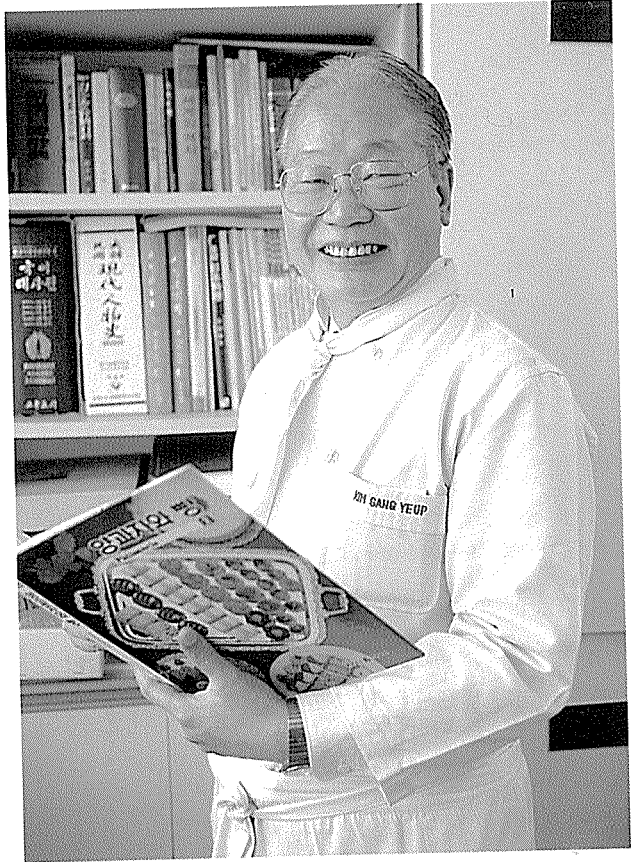
모든 어려운 역경을 극복하고 그가 베이커리업계 전체가 놀랄 만한 일을 할 수 있었던 것은 단 몇 년의 준비 기간으로 이룩된 것은 아니었다. 홍안의 16세 소년시절부터 현장에서 쌓아온 실무경험과 노하우 그리고 입문 초기에 한국 제과계 원로 김환식 선생으로부터 전수받은 탄탄한 기본기와 장인정신을 바탕으로 꾸준히 자기 계발을 한 덕분이었다.

한국 제과사 초유의 백과사전

책의 본격적인 준비작업이 진행된 것은 그가 롯데호텔 제과장으로 근무하던 때로 거슬러 올라간다. 그 당시 그는 베이커리 업계에 몸담은 지 30년이 넘는 중견 기술인으로 남부럽지 않은 위치에까지 올라와 있었다. 보통사람이라면 자신의 자리를 지키는 것에 만족해 하루 하루 지내기 쉬운 법이지만 그는 50을 바라보는 나이에 한국 제과사에 없었던 제과·제빵 백과사전을 만들기 위해 험난한 여정을 시작한다.

여태까지 없었던 초유의 것을 만든다는 것은 쉬운 일이 아니었다. 막상 시작은 했는데 워낙 방대한 규모의 일이었기에 여러모로 부족하고 아쉬운 것이 많았다. 특히 책에 들어갈 제품 사진을 찍기 위해 호텔 제과부 일 틈틈히 제품을 만드는 동시에 원고를 쓰는 일은 하루가 25시간이라도 턱없이 모자랐다. 그 와중에서도 다행인 것은 호텔 홍보실에서 사진을 담당하던 이광진씨가 아무런 보수 없이 김상엽씨의 작업을 도와준 것이 큰 힘이 됐다.

현재 롯데 호텔 홍보실 계장으로 있는 이광진씨는 그 당시의 상황을 묻자 다음과 같이 회고했다. “사실 김상엽 제과장님은 제 직속 상관도 아니도 소속된 부서도 틀렸기 때문에 제가 그분의 지시를 받고 한 일은 절대로 아닙니다. 단지 제과·제빵에 대한 제과장님의 열정과 애착에 감동되어



▲ 김상엽 원장은 책 속에 보물이 있다고 강조한다.

기꺼이 사진 일을 허락하게 된 겁니다. 그 때만 해도 제품을 촬영할 장소가 없어 제과부 한쪽에 있던 3평 남짓의 연구실에서 작업이 진행됐는데 안에 있던 집기 사이에서 사진을 찍다보면 엉덩이 둘 곳이 없을 정도로 비좁았습니다.”

책을 만드는 일은 밤낮이 따로 없었다. 시간이 날 때마다 책에 들어갈 제품을 만들고 사진을 찍는 것이 1,200컷이 넘을 정도로 엄청난 양의 원고가 쌓여가기 시작했다. 그러나 책의 원고가 완성될수록 기쁨도 컸지만 마음 한 구석에서는 출판에 대한 걱정이 자리잡고 있었다. 정작 최종적인 출판을 하기 위해서는 막대한 자금이 필요했던 것이다. 아무리 좋은 연구를 해서 가지고 있더라도 세상에 발표하지 않는다면 그것은 한낱 무의미한 것으로 전락할 수 있는 상황이었다. 베이커리 업계에 무언가 의미있는 것을 남긴다는 목표를 세우고 오직 한 길만을 정진해 왔던 그는 중대한 결단을 내리게 된다.

일류 호텔의 제과장이었지만 그 역시 봉급 생활자였기에 출판에 필요한 수억원의 거금을 마련한다는 것은 쉬운 일이 아니었다. 결국 김상엽 원장은 가족들의 반대에도 불구하고 자신의 집을 팔아 그 돈으로 ‘양과자와 빵’의 출판 작업에 착수했다. 그러나 시장성이 없다는 이유로 그의 책을 원하는 출판사는 하나도 없었다. “마침 집안의 친척 형님이 출



▲ 환갑의 나이에도 그는 교육현장에서 학생들을 지도하고 있다.

판사를 하고 계셔서 계속 찾아가 간절히 부탁해 겨우 허락을 받을 수 있었지요. 그 때의 심정은 책 한 세트도 팔리지 않더라도 반드시 책을 출판하겠다는 마음밖에는 아무 것도 생각하지 않았습니다.”

없어서 못 팔았던 ‘양과자와 빵’

우여곡절 끝에 책이 출판되자 사람들의 예상과는 달리 제과인들 사이에서 선풍적인 인기를 불러일으키며 순식간에 1,000세트가 팔려나갔다. 그래서 그해 10월 2000 세트의 재판을 내기에 이르렀다. 이제까지 이런 책이 없었을 뿐만 아니라 정말로 필요했지만 정작 책을 만들 사람도, 만든 사람도 부재했던 것이 국내 베이커리업계의 현실이었다는 사실이 증명되는 순간이었다.

그는 처음 출판된 책을 선배 기술인인 고 김충복씨에게 보여주며 조언을 구했다고 한다. 책을 본 김충복씨는 “내가 미처 생각하지 못했던 일을 자네가 했구만” 하면서 놀라움을 금치 못했다고 한다.

김상엽 원장이 롯데호텔 제과장으로 재직하며 ‘양과자와 빵’을 저술할 때 옆에서 도우며 그 모습을 지켜 본 현 롯데호텔 제과장 김은규씨의 말을 빌리면 다음과 같다.

“김상엽 제과장님은 열정이 대단하신 분이셨습니다. 책을 만들기 위해 밤을 낮처럼 밝히며 일하기 일쑤였죠. 정말 우리나라 제과사에 길이 남을 대단한 일을 했다고 생각합니다. 지금도 제과장님이 출판한 책을 보고 후배들이 얼마나 많은 도움을 얻었는지 말로 다할 수 없을 정도죠. 앞으로도 그만한 책은 나오기 힘들 겁니다. 왜냐하면 그러한 작업은 자신의 사심을 버리고 모든 것을 바쳐야 되는 일이기 때문입니다.”

그는 1990년 8월 28일 회사에 사직서를 제출하고 제조현장을 떠났다. 여태까지 자신이 배웠던 것을 이제는 후배들에게 돌려줘야 된다는 생각에서였다. 16살의 어린나이에 제과에 입문했던 소년은 어느덧 52세라는 적지 않은 나이가 된 때였다. 자신의 일을 천직으로 알고 지냈었던 제조현장에서의 36년은 그가 제과 교육자의 길을 걷게 된 후 우수한 제과인을 길러내는 원동력이 됐다.


제과·제빵의 미래를 위해

그 후 김상엽 원장은 1992년에 이브 튀리가 저술한 ‘최신 프랑스 빵·과자 대전’의 번역본을 출간해 베이커리업계에 또 하나의 이정표를 제시했다. 이 작업도 4년이라는 긴 시간을 필요로 했는데 제과일을 하면서도 제과기술 이외에 독학으로 영어, 일어, 프랑스어의 습득을 게을리 하지 않았던 준비성이 빛을 보게 된 것이었다.

‘양과자와 빵’이 출판된지도 벌써 11년이 지났다. 그동안 이 책으로 많은 사람들이 제과에 입문해 공부해 왔고 앞으로도 많은 제과인들에게 사랑받을 것이다. 김상엽 원장은 현재 회고록을 집필 중인데 얼마 후 출판할 예정이라고 한다.

새 천년을 맞아 제과기술인이 가져야 할 자세에 대해 묻자, “현대의 장인(匠人)은 자기가 종사하는 직업에 대한 제반 지식을 폭넓게 익혀야 합니다. 나에게 걸맞는 지식을 축적해 급변하는 사회에 적응해야지요. 이제는 기술인이라 해서 빵만 잘 만들면 그만이라는 생각은 더 이상의 발전을 기대하기 어렵습니다”라고 힘있게 말한다. 웬만한 청년의 열정보다 뜨거운 모습이다.

김상엽 원장은 인터뷰를 마치고 돌아가는 기자에게 흥안의 16세 소년시절 고향집을 떠나면서 지은 시라며 칠언시를 적어 건넸다. 그 시는 이향시(離鄉詩)라는 제목으로 다음과 같이 써 있었다.

“獨鳥越嶺新世在 人間到處青山有(외로운 새가 재를 넘어도 새로운 곳이 있고 사람 사이에는 가는 곳마다 살 길이 있다).” 시를 읽으며 세상이 바뀌더라도 이런 마음이라면 두려울 것이 없겠구나 하는 생각이 들며, 우리 베이커리업계가 21세기에는 더욱 발전해 국내에서 만족하지 말고 세계로 뻗어 나갔으면 하는 바람이다. 

〈글·사진/ 정한상〉