

# 권상범 명장(名匠)의 일과 삶

## 남상(濫觴)에서 도도한 큰 물줄기까지

한 분야에서 일가(一家)를 이룬 사람에게는 범인(凡人)과 다른 그 '무엇'이 있다. 시작은 대개 비슷하지만 결과가 사뭇 다른 것은 어떤 삶을 살았는가 하는 '과정의 차이' 일 터이다. 성공한 이에게 많은 이들이 박수를 보내는 것은 그 결과 때문만은 아니다. 자신의 일 또는 삶에 대한 진지한 자세, 치열함 등 보통 사람과는 구별되는 '남다름'과 '노력'에 보내는 갈채이다.

리치몬드산업(주)의 권상범 대표. 그는 지난 9월 노동부가 발표한 26명의 명장 중 한명인 '제과 명장'에 선정됐다. 굳이 명장 선정을 거론하지 않더라도 권상범 명장은 이미 업계에서 널리 알려진 인물이다. 성공한 제과인으로서 기술·경영·대내외 활동 등 모든 면에서 많은 이들이 본받아야 할 사표(師表)가 된지 오래다.

따라서 이번 제과 명장 선정은 그의 삶과 성공, 업적에 대한 외부의 또 다른 평가일 뿐, 그를 오래 전부터 알고 있던 우리 업계로선 새삼스러운 일은 아니다. 그럼에도 불구하고 지금 우리가 그의 삶의 궤적을 따라 가보려 함은, 이를 통해 많은 제과인들에게 어떤 길을 걸어야 할지 하나의 전형(典型)을 제시하는 길잡이로서의 단초를 제공하기 위해서이다.

### 언제, 어디서나 계획하고 준비하는 삶

남상(濫觴)이란 말이 있다. 큰 물줄기도 그 시작은 한잔에 넘칠 정도의 물에서 시작됐다는 뜻이다. 권상범 명장은 지금은 성공한 제과인이며, 제과 명장으로서는 만인의 우러름을 받고 있는 큰 물줄기와 같은 인물이다. 하지만 5세이던 1949년 일찍 부친을 잃어 초등학교를 졸업하고부터 생활 전선에 뛰어들어야 했던 권 명장의 '남상'은, 보통 사람보다 나올 것 하나 없는 환경에서부터 시작됐다.

권 명장이 제과 업계에 입문하게 된 것은 16세 때 외갓집에서 운영하던 다과점 일을 거들면서부터이다. 17세이던 1962년 대구의 한 제과점을 거쳐 그 이듬해 서울로 무작정 상경한 권 명장은 성림제과에서 2년을 일한 뒤 풍년제과와 나폴레옹과자점을 거쳐 기술자 생활을 마치고 1979년 꿈에 그리던 자신의 점포를 갖게 된다.

기술자에서 경영자 입문까지의 과정을 보면 유년 시기를 제외하곤 큰 어려움 없는 엘리트 코스를 밟아온 것처럼 보일 수 있다. 그러나 이 기간



중 권 명장에게도 적지 않은 시련과 모험이 있었다. 이때마다 권 명장은 계획·준비된 삶의 자세, 성공을 위한 의지로 역경을 극복했다.

그 대표적인 사례로는 풍년제과에서 5년 동안 '시다' 생활의 어려움, 신경성 위장병으로 인한 육체적 고통, 점포 개업시 큰 위험 부담을 극복해 낸 것을 들 수 있다. 풍년제과 시절 권 명장은 새벽 4시에 일어나 선배들을 깨우고 혼자 매일 40kg의 빵 반죽을 손으로 치는, '시다' 생활 1년만에 빵 성형과 케이크 제조 일을 배우는 단계까지 올라가게 된다. 그러나 그 이후 웬만한 기술인이었다면 견디기 힘든 상황이 그에게 닥친다.

당시에도 제과점은 공장장이 새로 바뀔 때마다 책임자가 자신이 데리고 일하던 중간 기술급 직원과 함께 입사하는 것이 일반화돼 있었다. 이 때문에 권 명장은 유명한 공장장이 부임할 때마다 다시 허드렛일을 하는 생산 보조원으로 뒤밀려 5년간 '시다' 생활을 하게 됐다. 보통 사람의 경우라면 그 자리를 박차고 다른 곳으로 옮겼겠지만 권 명장은 좋은 기술을 배우겠다는 일념으로 당시의 심적 고통을 감수해 냈다.

권 명장은 서울 생활을 시작할 때 체중이 85kg이나 나갈 정도로 신체 건강한 청년이었다. 그런데 어느 순간부터 먹기만 하면 체하고 소화도 안돼 체중이 59kg으로 줄 정도로 극도로 건강이 악화됐다. 권 명장은 이 시기가 자신의 인생에서 가장 힘들었던 때라고 회고한다.

나중에는 병명이 신경성 위장병으로 밝혀졌지만 처음에는 월급의 대부분을 약값으로 써도 뚜렷한 원인을 알 수 없었다. 그런 가운데서도 힘든 제과 일은 계속해야 했기 때문에 심적·육체적 고통은 말할 수 없는 정도였다. 권 명장은 건강을 회복하기 위해 새벽 4시에 일어나 달리기를 하고 약수를 마시는 등 살아야겠다는 의지와 노력으로 차츰 건강을 회복해 나갔다.

권 명장은 나폴레옹과자점의 생산 책임자 생활을 끝으로 1979년 9월 7일 지금의 마포경찰서 옆에 '나폴레옹과자점'이라는 상호로 개업을 하게 된다. 당시 유명 점포인 크라운제과, 덕수제과를 이용하는 고객을 흡수하면 승산이 있으리라는 판단 아래 지리적 조건이 좋은 이곳을 택했던 것이다. 그러나 주위의 반응은 경찰서 바로 옆에 가게를 낸다는 말에 옆에 아홉은 실패할 것이라며 많은 우려를 했다.

사람들의 우려처럼 권 명장은 사업 초기 고전을 면치 못했다. 새벽 5시부터 밤 11시까지 열심히 일을 했고 자신있는 품질의 제품을 내놓았지만 주변보다 30% 정도 비싼 가격 때문에 재고가 수북히 쌓이기 일쑤였다. 그러나 남은 빵은 다음날 절대로 팔지 않는 등 품질을 유지하고 찾아온 손님에게는 어떻게 해서라도 맛을 보게 하는 등의 노력으로 이듬해부터 매출이 올라 서서히 성공을 위한 기반을 잡아 나가게 된다.

권상범 명장은 지금의 성공을 있게 한 요인이 계획과 준비로 일관된 삶을 살았기 때문이라고 설명한다. '기술 배우는 데 10년, 책임자로 10년, 사업으로 성공하는데 10년'이란 계획을 세워 이를 실천하고 미리 준비하는 삶을 산 결과라고 밝힌다. 이런 계획과 마음가짐이 있었기 때문에 오랜 하급 기술인 생활과 건강 악화에 따른 육체적 고통, 점포 입지면에서의 위험 부담을 극복하고 시작한 사업에서 성공을 거두는 등 목표했던 바를 이룰 수 있었다는 설명이다.

### 최고의 기술·경영을 위한 씬없는 삶

현재 리치몬드과자점은 국내에서 손꼽히는 점포로 굳건히 자리를 유지하고 있다. 오늘날 리치몬드과자점의 명성을 있게 한 권상범 명장의 기술 기반은 풍년제과 시절부터 형성되었다고 할 수 있다. 앞에서 언급했듯 권 명장은 잇따른 유명 공장장의 부임으로 5년간의 '시다' 생활을 하게 된다. 당시에는 마음 고생이 없었던 것도 아니지만 오랜 하급 기술인 시절은 기본 기술을 충분히 익힐 수 있어 나중에 큰 도움이 되었다고 회고한다.



권 명장은 기술면에서 큰 가르침을 준 사람으로 1967년 일본 유학을 마치고 풍년제과에 전격 스카우트된 고(故) 김충복 선생을 꼽는다. 당시 국내에서 손꼽히는 기술이었던 김충복 선생에게서 많은 기술을 배울 수 있었고, 그때 선생에게서 배운 투철한 장인 정신은 후에 권 명장이 기술인으로 또 경영인으로서 삶을 살아가는데 큰 자산이 되었다고 한다.

좋은 선생 밑에서 기술을 배운 탓도 있지만 권 명장 스스로의 노력도 일류 기술자가 되는 데 큰 몫을 했다. 이전은 지금과 달리 선배 기술인들이 후배에게 기술을 잘 전수하지 않아 스스로가 실력을 쌓아야 하는 상황이었다. 이에 따라 권 명장은 크리스마스 시즌 때는 월급을 털어 사진사를 고용해 제과점을 돌며 케이크 사진을 찍게 하고 데코레이션 기술을 쌓는 등 자신을 연마하는데 게을리 하지 않았다.

이런 노력의 결과 권 명장은 1972년 김충복 선생의 소개로 오픈 2년째의 나폴레옹과자점 생산 책임자로 데뷔할 수 있었다. 이후 1975년 권 명장은 나폴레옹과자점 강인정 회장(당시는 사장)의 권유로 앞선 기술을 배우기 위해 일본 유학을 떠나 동경제과학교 6개월반에 다니며 낮에는 양과자, 밤에는 화과자를 공부했다.

어렵게 성사된 유학이었기 때문에 권 명장은 일본에서의 배움에도 게을리하지 않았다. 매일 새벽 4시에 일어나 제일 먼저 등교하고 밤 1시가 돼야 잠자리에 드는 강행군의 연속이었다. 학교 수업 후에는 현지 제과점에서 일을 하며, 유럽 제품을 배우는 등 우리보다 앞선 제품의 흐름을 체득했다.

일본 유학을 마치고 돌아온 권 명장은 명실공히 일류 기술인으로 명성을 드날리게 된다. 전국빵·과자품평대회에서 거의 전 부문의 1등을 휩쓸었고, 국내 최고의 월급을 받으며 최고의 제과 기술자로 인정받는다. 권 명장의 이런 뛰어난 기술 때문에 나폴레옹과자점은 이호영, 서정웅, 김영모, 권태식, 김충근, 심옥섭, 홍종식씨 등 굵직한 제과인을 배출하는 등 '제과 기술 사관학교'라는 별칭을 얻으며 전성기를 구가했다.

권 명장은 기술 면에서 김충복 선생에게서 큰 영향을 받았다면, 경영 면에서는 얼마전 타계한 나폴레옹과자점의 강인정 회장을 꼽는다.

고(故) 강인정 회장은 권 명장이 나폴레옹 근무 초기에 일본 유학이 가능하도록 배려했고, 제과점 운영에 대해 직간접적으로 많은 가르침을 주었다고 밝힌다. 지금의 성공이 있기까지 권 명장의 반려(伴侶)인 김종수 전무의 역할도 지대했음은 물론이다.

1979년 개업 후 자리를 잡아가기 시작한 권 명장은 현실에 만족하지 않고 보다 나은 발전을 위해 끝없는 노력을 경주한다. 사흘이 멀다하고 유명하다는 일본의 점포를 방문해 그들의 앞선 제품, 포장, 인테리어, 경영 등을 몸소 체득하며 기술·경영의 발전을 위해 힘써 왔다. 리치몬드과자점 생산점과 서교점, 리치몬드제과기술학원 등 굵직한 사업체를 갖고 있는 현재도 권 명장의 발걸음은 변함이 없다.

이상에서 알 수 있듯 지금도 권 명장이 가장 강조하고 중시하는 것이 '공부하는 자세'이다. 제과업에 종사하는 한, 자신의 일을 천직으로 여기며 끊임없이 기술·점포 발전을 위해 공부하고 노력하는 자세가 있어야만 성공할 수 있고, 현재의 위치를 계속 지킬 수 있다고 하는 것도 이 때문이다.

### '밖으로, 밖으로' 업계 발전 위한 발걸음

성공한 제과인으로 자리매김을 하면서 권 명장은 행동 반경을 넓혀간다. 1992년 제과제빵종합상가와 제과학원을 세우면서 교육 사업을 전개하기 시작한 것. 이를 통해 초보 기술인 양성에 힘쓰는 한편, 해외 유명 기술인을 초청해 그들의 앞선 기술을 소개하는 활동을 본격적으로 전개하기 시작했다.

또한 국내 제과 기술의 본격적인 해외 진출의 물꼬를 튼 것도 권 명장이다. 1997년부터 우리나라가 참가하기 시작한 월드 페이스트리컵의 산파를 맡아 2001년 대회까지 한국 단장 겸 심사위원으로 이 대회



▲ 풍년제과 재직시 김충복 선생과 함께 한 권명장.

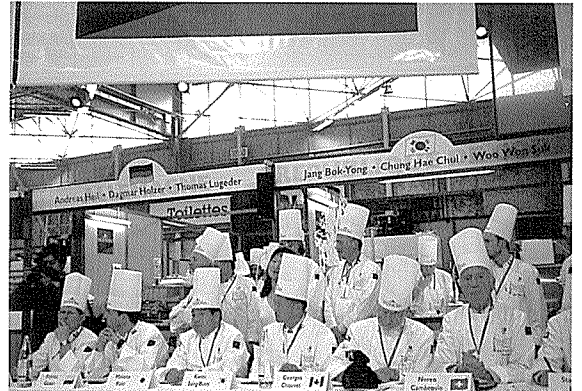


▲ 전국 빵·과자 품평대회를 휩쓸 정도로 최고 기술인으로 명성을 날렸다.

에 참가하기도 했다. 이를 통해 한국의 제과 기술 수준을 대내외에 알리는 한편 프랑스와 일본에서 쌓은 인맥을 활용해 M.O.F 및 일본의 유명 기술인을 초청하는 기술 세미나를 수시로 개최함으로써 기술 발전에 크게 일조했다.

이미 오래전부터 업계에서 활발한 활동을 전개하던 권 명장은 전임 회장의 유고로 인해 1998년 10월부터 (사)대한제과협회 회장에 취임함으로써 공인의 신분이 된다. 이 당시는 IMF가 본격화된 시기로 제과업계는 물론 협회 전체가 어려움을 겪던 시기였다. 급격한 매출 하락 및 원부재료 가격 상승 등이 경영 압박 요인으로 작용해 회원의 회비 납부가 줄고, 협회 재정 중 큰 비중을 차지하는 월간 베이커리의 광고 수입도 줄어드는 위기 상황이었다.

권 명장은 이 시기에 불필요한 지출을 줄이고 광고주를 찾아다니며 협조를 부탁하는 등 몸소 발로 뛰는 노력을 기울인 결과, 1999년부터 협회 재정을 안정적 기반 위에 올려 놓았다. 권 명장은 2000년 회장직을 사임하기 전까지 1999년의 서울국제빵과자전을 성공리에 개최하고, 같은 해에 일본양과자협회연합회와 양국간 우호 협정을 체결하는 등 협회 회장으로서도 적지 않은 업적을 남긴다.



### 삶을 꿰뚫는 인생관 無慾이 大慾

권 명장은 뛰어난 기술, 업계 발전을 위한 왕성한 활동 등을 인정받아 올해 제과 부문의 '명장'에 선정됐다. 명장 선정으로 인해 그는 남의 이목을 더욱 한몸에 받는 처지가 됐다. 실제로 권상범 명장은 서류를 준비하다 보니 지나간 삶을 다시 한번 되짚어 보게 됐다는 감회(感懷)에 뒤이어, 막상 명장이 되고 보니 앞으로 어떻게 삶을 살아야 할지 부담스럽다고 밝힌다.



명장 선정 후의 계획과 소망에 대한 물음에 대한 그의 답변은 거창하다거나 화려한 수사(修辭)와는 거리가 멀다. 현재 운영하고 있는 점포를 소비자가 더욱 믿고 찾을 수 있도록 가꾸어 나가겠다는 것, 업계 발전을 위해 할 수 있는 일이 있다면 힘 닿는 한 최선을 다하겠다는 두마디뿐이다.

평범한 그의 말속에는 자신이 한평생 소중하게 지켜온 가치를 계속 유지하고, 나름대로 자신에게 주어진 소임을 다하겠다는 의미가 담겨 있다. 권 명장의 이런 계획과 소망은 한평생 그의 삶을 관통해온 '무욕(無慾)이 대욕(大慾)'이라는 인생관과 무관하지 않다.

'욕심 없는 것이 가장 큰 욕심'이라는, 어쩌면 역설적이기까지 한 이 말은 많은 것을 내포하고 있다. 성급하게 욕심을 내지 않고 자신이 해야 할, 갖추어야 할 것을 차근차근 계획하고 준비하다 보면 자신이 원하는 큰 것을 얻을 수 있다는 의미이다. 기술·사업 면에서 빨리 성공하려고 서두는 것보다 차근차근 자신의 실력을 쌓다 보면 반드시 성공한다는 경험담은 그가 늘 후배들에게 강조하는 것이기도 하다.

사람은 태어나면서부터 하나의 길을 부여받는다. 그 이후는 인생이라는 이름으로 자신이 가꾸고 닦아 나가야 할 몫의 길이다. 어떤 삶을 살았는가에 따라 먼 훗날 길의 폭과 모습은 크게 달라진다. 한 사람의 삶을 평가한다는 것은, 특히 한 분야에서 일가를 이룬 이의 삶과 그 성공 속에 감추어져 있는 중요한 가치까지 융해해 드러내기란 쉽지 않다.

이 세상에는 여러 종류의 성공이 있다. 부(富)를 비롯해 자신이 추구하는 바를 달성했다 해도 그것에 도취해 교만하다면 절반의 성공이요, 타인에게는 단지 부러움의 대상일 뿐이다. 우리가 이 자리를 통해 권상범 명장이 걸어온 길을 주마간산(走馬看山)격으로 훑어본 진정한 이유는 성공의 기준이 혼돈돼 난무하는 지금, 가치있는 성공이란 무엇인지 하나의 전형(典型)을 보여주기 위해서이다. [계]

〈글·박종선 / 사진·박경배〉