



▲ 제과학교가 주최한 동경제과학교 강사 초청 세미나 왼쪽 두번째 안경쓴 이가 공윤택 선생으로 10여년전의 모습이다.

## 제과 기술의 큰별 故공윤택 선생

김환식 선생과 함께 故공윤택 선생은 제과 기술계의 양대 뿌리를 이룬다. 공윤택 선생은 40대에 준양산 업체인 고려당에 창립 멤버로 들어가 5·16 혁명 2년전까지 오래 근무하며 뚜렷한 기술 인맥을 구축했다.

1985년 75세를 일기로 작고한 공윤택 선생은 일화가 많다. 인천 출신인 선생은 어린 나이에 일본으로 건너가 기술을 배웠다. 일본에서 열린 어느 품평대회에 '카스테라'를 출품해 2등상을 받았는데, 충분히 1등상 수준이었는데도 조선인이라는 이유로 2등이 되었다고 한다.

또 공윤택 선생은 그후 일본에서 만주로 건너가 일본 관동군에 소속돼 빵을 만들고 있었다. 그런데 정용장이 나와 끌려가기 일보 직전인 김환식 선생이 찾아와 어려움을 호소했을 때 같이 일할 수 있도록 해 구출했다는 일화가 전해진다.

이밖에 고려당 근무시 상당한 보수와 관련된 일화도 있다. 선생은 당시 일정액의 월급을 받지 않고 고려당에서 생산되는 제품량에 따라 회사와 자신이 정한 일정한 비율의 보수를 받았는데 당시 고려당이 무척 장사가 잘 되었기 때문에 1포대 양의 엄청난 돈을 받았다고 한다.

공윤택 선생은 개인적인 일화 외에 기술면에서도 뛰어난 발자취를 남겼다. 박근성, 이강, 현영수, 방봉학, 고진곤씨 등 일류 기술인들이 거쳐갔고 히트제품도 많이 남겼다. 지금도 유명한 고려당의 파운드케이크를 비롯해 사라다빵, 화과자, 슈크림빵 등은 대표적인 제품들이었다.

고려당의 창립 멤버로 오랜 기간 같이 일했고 많은 영향을 받은 박근성씨의 회고에 의하면 일본에서 제과 기술을 배워 모든 면에서 철저했던 공윤택 선생은 맛, 칼라, 위생을 특히 중시했다고 전한다. 고급 재료를 사용해 최고의 맛을 냈고 너무 화려하지는 않지만 구매 욕구를 느낄 수 있도록 적절한 색상을 연출했는데 그 중에서

도 화과자의 색상내기는 기막힐 정도였다.

이밖에 위생에 대한 개념이 약했던 그 시절에도 기술인들이 꼭 하얀 옷에, 앞치마, 모자 등을 착용하고 일을 하게 하는 등 초창기의 이런 기반 확립이 우수한 제품으로 이어져 오늘날 고려당 발전을 있게 한 원동력이었다고 전한다.

사진은 한국제과고등기술학교가 개교한 후 몇년 지나지 않아 동경제과학교 강사를 초청해 실시한 세미나때의 사진이다. 사진 왼쪽에서 두번째 안경 쓴 이가 공윤택 선생이고 왼쪽 첫번째가 박정웅(한국제과기술협회 회장 역임)씨, 세번째가 동경제과학교 야마모토 이사장, 네번째가 박근성(대한제과협회 부회장 역임)씨로 세미나 통역을 맡았다. ■■■

□ 사진제공 박근성 前대한제과협회 부회장

### 사진을 찾습니다

갖고 있는 사진에 없던 재미있는 얘기가 있으면 본지 '추억의 사진' 담당자 앞으로 연락을 주시거나 엽서에 연락처를 적어 보내시기 바랍니다.