



▲1963년 크라운베이커리 광화문 본점 근무시 크리스마스용 공예 케이크 제작을 끝내고 포즈를 취한 김환식 선생. 앞줄 오른쪽에서 두번째.

## 제과 기술의 뿌리 김환식 선생

흔히 우리 기술인들은 제과 기술을 누구에게 배우고 누구를 가르쳤나를 따질 때 '에비와 자식' 사이라는 말을 인용한다. 그런 면에서 김환식 선생은 요즘 젊은 기술인에게 몇대조 '할아버지'에 해당한다. 자신에게 기술을 가르쳐 준 선배 기술인의 계보를 족보처럼 거슬러 올라가면 바로 김환식 선생에 닿기 때문이다.

현재 100여년을 자랑하는 우리 제과 역사 속에서 김환식 선생의 위치는故 공유택 선생과 함께 실질적인 기술계의 양대 뿌리를 이루는 의미를 지닌다. 공유택 선생이 고려당에서 오래 근무하며 뚜렷한 기술 인맥을 구축한 반면 김환식 선생은 일반 제과점 여러곳에서 일해 뚜렷한 기술 인맥은 약하다. 그러나 오랜 기간은 아니더라도 우리 업계의 기술 원로인故 김중복, 박근성, 김중익 선생을 비롯해 김상엽, 한중완, 유호열, 김중열 씨 등이 직·간접으로 영향을 받았고 이들에 의해 또 수많은 기술인들이 대를 이어 파생되어 오늘날 우리 기술계를 이루고 있다.

김환식 선생을 기억하는 원로 기술인들은 그가 무척 성품이 강했고 뛰어난 기술인이었다고 전한다. 일제시대 당시 만주에서 큰 제과업체를 경영하던 일본 제일의 기술자에게서 기술을 배웠고 뛰어난 재능으로 일본인 기술자보다 더 신임을 받았다고 한다. 특히 설탕 공예 기술이 탁월했고 '빵 박사'라 불리울 정도로 기술은 물론 제과 이론에 대한 해박한 지식을 갖춘 흔치 않은 인물이었다고 한다.

실례로 이번에 사진을 제공한 최삼람씨는 김환식 선생의 자료를 보관하고 있는데 노사문제부터 제과 용어 해설, 재료 성분 분석, 빵 품질 검사 항목, 제과재료 제조, 만주와 양갱의 유래 등의 내용은 지금의 시각으로도 손색이 없을 정도이다.

시진속으로 돌아가 보자. 이 사진은 현재 프랜차이즈 업체인 크라운베이커리의 광화문 본점 공장에서 1963년 크리스마스용 공예제품을 만든 후 기념으로 찍은 것이다. 1963년 6월 문을 연 광화문 크라운베이커리는 당시 크라운제과라는 상호를 사용했다. 개업과 동시 국내 최고 기

술자로 김환식 선생을 초빙했는데 창립 멤버로 1년 정도 근무했으며 많은 인기 제품을 남겼다.

사진 앞줄 왼쪽으로부터 세번째 흰 가운을 입은 이가 빵 담당인 차재근 씨, 네번째 안경 쓴 이가 김환식 선생(현재 83세로 지금으로부터 33년전인 49세때 모습)이고 그 옆이 크라운제과 창업주인 윤대현 회장의 막내 동생인 윤오현 씨로 당시 지배인을 맡았다. 뒷줄 왼쪽이 이 사진의 제공자인 달리텔리 최삼람 사장으로 당시 케이크 담당이었으며 오른쪽은 강현호 씨이다.

중국 속담에 '수양산의 산 그림자가 80리를 드리운다'라는 말이 있다. 이처럼 김환식 선생은 기술계의 실질적인 뿌리로 현재 우리의 제과기술이 열매를 맺는 데 큰 역할을 했다고 할 수 있다. ☐

사진제공: 달리텔리 최삼람 사장

### 사진을 찾습니다

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