

# 일본 과자의 시조는 백제인

## “우리만의 명물 과자를 만들자”

지난 5월 22일~23일 2일간 열린 ‘청수 김환식 선생 사은 세미나’는 그를 기리는 많은 제과인들의 참여로 성황을 이루었다. 이에 김환식 옴은 이번 세미나에 높은 관심을 보여 준 데 감사의 뜻을 표하며 해방전후의 제과업계에 관한 글을 본지에 보내왔다. 이를 독점 전재한다. □편집자 주



해방 전 16년간의 우리나라 제과업계를 살펴본다.

과자라 함은 일본말로서 중국말로는 점심(點心)이다. 일본과자로는 화과자, 생과자, 중생과자, 익생과자, 조생과자, 병과자, 수과자, 소(燒)과자, 연(燕)과자, 분(盆)과자, 당(唐)과자 등 셀 수 없이 다양하다.

그 중에서도 인과자(引菓子)는 일본의 독특한 과자로서 우리 한국인으로서는 이의 기술을 습득하기 힘들었다. 일본인들은 주로 힘들고 이익이 낮은 과자(센베이) 제조를 한국인에게 시켰다.

당시 서울에는 12~13개의 제과점(명치제과, 청수당 등)이 있었는데, 이들은 대호황을 누리다가 1930년대 말 중일전쟁 발발로 불경기에 빠졌다. 이때는 모든 물자를 배급하는 체제로 전환했기 때문에 재료 부족으로 어려움을 겪었다.

### ‘전도수’는 누구인가

과자의 과(菓)는 과실을 뜻한다. 우리나라의 유과, 병과 등은 모두 과실에서 유래한다. 1300년 전 백제에서는 이미 과실을 꿀에 절이는 저장법을 알고 있었다.

백제의 왕족인 전도수라는 사람이 일본으로 건너가 있던

중 그 지역의 영주가 병이 났다. 이때 전도수는 영주의 병을 고치기 위해 치료약으로 쓸 색다른 과실을 구하다가 어느 섬에서 처음 보는 과일을 발견했다.

그는 이를 뿌리채 뽑아서 돌아왔는데 시간은 어느덧 10년이 지났다. 그동안 영주는 이미 죽었고 전도수는 이 나무를 그곳에 심었다. 이 나무가 끝나무다.

굴은 일본말로 ‘미깡’ 또는 ‘다지마나’로 읽는다. 일본인들은 대화혼(大和魂)이라는 말을 쓴다. 전도수의 거룩한 혼을 기리기 위해서다. 일본에서는 전도수(다지마모리)를 과자의 시조라 칭하고 있고, 이 사람의 혼을 모신 신사도 있다.

### 해방 후의 국내 제과업계

해방후에는 뿔뿔이 흩어졌던 기술인들이 서울로 모였다. 당시의 과자는 일식과 양식의 혼합 과자였다. 당시 서울에는 만나장, 월화당, 형제제과, 고려당, 태극당 등이 있었다.

제과재료는 주로 남대문시장에서 구입했는데 이곳에서는 미군부대에서 유출된 마가린, 쇼트닝, 분당, 땅콩, 버터, 강력분 등을 취급했다. 당시의 제품은 일식 생과자, 스펀지케이크, 마카롱, 붓세, 슈크림, 머랭, 마시멜로 등이었다. 당시 소비자들은 과자에 대해 무지해 달면 과자로 알았다.

이후 명동에는 점포를 호화롭게 꾸민 코롬방 제과점이 등장했다. 6·25 전쟁으로 부산에 피난을 가서도 제과업은 호황을 누렸다. 9·28 서울 수복 후 제과업계는 다시 활기차게 성업을 이루었다. 5·16 이후 일본과 국교가 수립돼 일본과의 왕래가 잦아졌지만 국내 제과업계는 재료 수급의 한계로 특별한 변화를 겪지 않았다.

현 기술인들에게 당부하고 싶은 것은 현재의 제품에 만족하지 말고 연구 개발에 진력하라는 것이다. 이웃 일본에서는 지방마다 명물 과자가 있으며 우리의 호도과자도 일제시대 때 일본인들이 개발한 것이다. 우리도 우리만의 명물 과자를 개발했으면 하는 바람이다. [6]