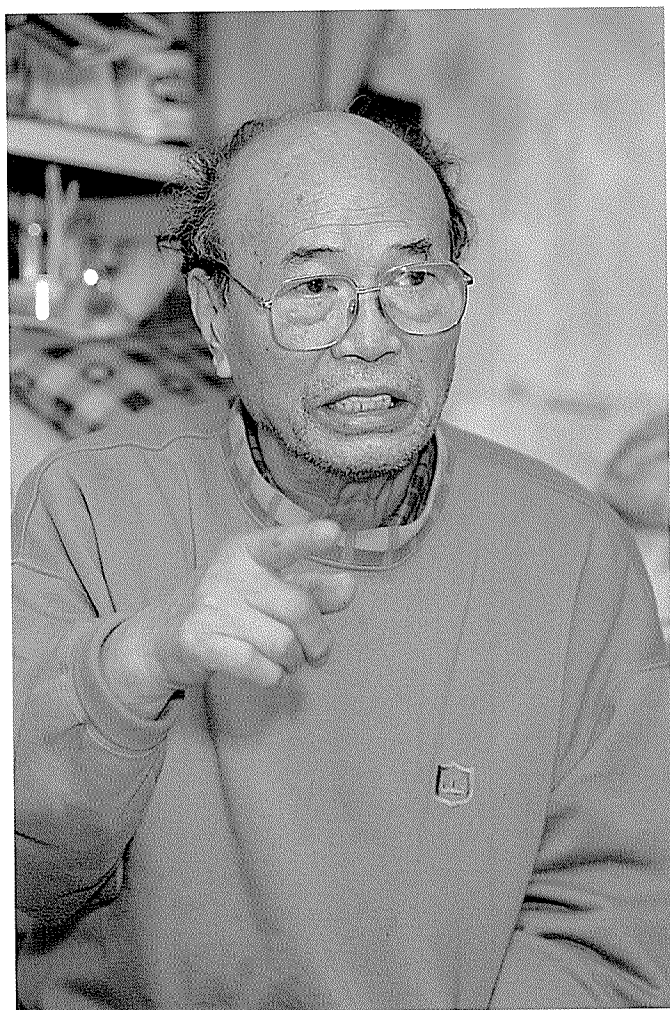


# 기술계 태두 김환식 선생 ‘전설’이 되다

## 한 시대를 풍미하다 간 선생의 삶 그리고 업적

제과 기술계의 태두인 김환식 선생이 타계했다. 뛰어난 기술과 기라성같은 제자들을 배출해 오늘날 우리 업계를 있게 한 근간인 선생의 죽음을 추모하며 그의 삶과 업적을 되짚어본다.

〈글 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉



▲ 본지가 취재할 당시의 김환식 선생

제과 업계의 큰 별이 떨어졌다.

100여년에 이르는 제과 업계의 역사 중 우리나라 사람에 의한, 우리 제과 기술의 실질적인 뿌리로 일컬어지는 인물 중 하나인 청수 김환식 선생이 미수(米壽)의 나이인 88세를 일기로 지난 2월 11일 오전 11시에 타계했다. 제과 업계의 태두로 꼽히는 김환식 선생이 세상을 떠남으로써 선생의 기술과 업적은 이제 ‘전설’로 남게 됐다.

강원도 태백시에 위치한 태백병원 영안실. ‘거대한 산’이었던 선생은 긴 삶을 접고 누운 채 제자들을 맞이했다. 망자(亡者)와 산자와의 경계가 엄연한 까닭에 선생은 아무 말이 없었다. 그러나 제자들은 생전에 엄격했던 선생의 가르침, 카랑카랑한 목소리와 강한 성격을 주검 앞에서도 느낄 수 있었다. 그리고 빈소를 지키며 한 시대를 풍미한 선생의 기술과 우리 업계에 미친 영향을 회고하며 선생을 추모했다.

### 20대 초반부터 뛰어난 기술로 명성 날려

1914년생으로 전북 고창 출신인 선생은 부친의 권유로 고창고보 재학 중 일본으로 건너가 기술을 배움으로써 16세의 나이에 제과 인생의 길로 들어섰다. 선생이 처음 일했던 곳은 서울 옛 태극당 자리에 위치했던 ‘미도리아’라는 일본인이 경영하던 제과점. 훗날에도 많은 점포에 선생을 추천해 기술을 배울 수 있도록 후견인 역할을 했던 일본인 이소세 곤지라씨의 추천에 의해서였다.

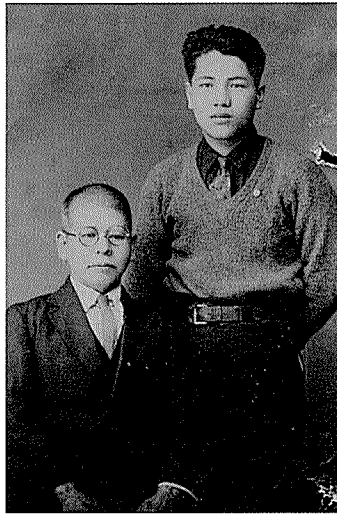
그 당시에 제과점들은 초보 기술자에게 월급을 주지 않았다. 공장장이 바로 밑의 기술자에게만 조금씩 기술을 가르쳐 줄 때여서 한국인인 선생이 기술을 배우기는 무척 어려운 때였다. 하지만 일본인에게 지기 싫어하는 강한 성격의 선생은 작업이 끝나고 모두가 잠든 밤에 몰래 제품을 만들며 실력을 연마했다. 이런 노력과 천부적인 자질로 19세에는 일본인 기술자보다 앞서는 실력을 갖춰 업주의 인정을 받게 된다.

이후 선생은 이소세 곤지라씨의 소개로 화과자·양과자·캔디·공예·빵 등이 유명한 점포를 돌며 다양한 기술을 쌓았다. 이 때문에 이미 20대 초반에 각 분야의 높은 기술을 갖춘 기술인으로 성장할 수 있었다. 20대에 큰 점포의 생산 책임자를 맡은 선생은 그때부터 명성을 날려 쌀값이 6원이던 당시에 고등관보다도 많은 180원을 받을 정도로 높은 대우를 받았다.

선생이 활약하던 20대 초반 1925년 무렵의 업계 상황은 지금과 많이 달랐다. 빵집은 서울의 경우 일본인이 운영하던 '킹구도(King)'와 '고베야', 중국인 점포 한곳으로 3군데밖에 없었고 전라도 광주·철원·개성·회령에 한국인이 운영하는 빵집이 한곳씩 있을 정도였다. 대신 인구 2만명 이상의 읍 단위에는 제과점이 있을 정도로 화과자·양과자·캔디점 등이 주류를 이루고 있었다.

따라서 그 당시에는 화과자·양과자 등의 제품 제조와 케이크 데코레이션, 잉어나 돛 등 물고기를 손으로 정교하게 표현하는 공예 기술을 갖춘 사람을 최고의 기술인으로 평가했다. 선생은 이 분야에서 탁월한 기술로 명성을 드날렸다. 제자들이 전하는 바에 의하면 선생이 버터 크림으로 짠 꽃은 마치 진짜 꽃처럼 정교해, 보는 이의 감탄을 불러일으킬 정도였다는 것이다.

선생은 단순히 손재주만 뛰어난 것이 아니라 이론까지 겸비한 기술인이었다. 일제 시대에 이미 제과 용어 해설, 품질 검사 항목, 재료 성분 분석, 제품의 유래 등을 정리한 자료를 만들었다. 1930년대 후반에는 천연 효모빵의 개념과 제조를 터득했고, 1962년에는 마드레스를 선보였다. 이스트 푸드가 양산 제조 업체에 의해 생산되기 이전에 자체적으로 만들어 사용할 정도로 재료에 대한 이해가 깊었다고 전해진다.



▲ 선생이 일류 기술인으로 성장하는 데 큰 역할을 한 이소세 곤지라 씨와 함께.



▲ 선생은 각 분야의 기술을 고루 갖추었으며 특히 데코레이션과 공예 기술이 뛰어나 천재기술인으로 불렸다.



### 기라성같은 제자 배출한 기술계의 뿌리

선생이 이런 능력을 가질 수 있었던 것은 끊임없이 공부하는 자세 때문이었다. 월급의 상당 부분을 제과 연구에 사용한 선생은 당시 20원이나 하는 고가의 일본 서적을 구입하는 데 주저하지 않을 정도로 탐구 정신이 높았다. 이렇게 해서 쌓은 지식을 바탕으로 당시 일본의 제과실험사에서 발행하는 잡지에 제품을 게재하기도 했고, 일본 양과자협회 해외 기술부장까지 역임했던 것으로 전해진다.

일본이 일으킨 태평양전쟁으로 모든 물자가 전쟁에 징발돼 업계가 암흑기를 맞자 선생은 비교적 물자가 풍부한 만주로 건너가게 된다. 이곳에서 선생은 제과 공장에 들어가 일을 하며 한동안 활동하다가 해방 후 국내에 들어왔다. 우리 제과 업계의 발아기인 이 시기에 여러 점포에서 일급 기술인인 선생을 초빙했고 다시 제2의 전성기를 보내게 된다.

해방 이후 선생은 호산나·월화당·형제당·풍년제과·크라운제과(현 크라운 베이커리의 전신)·뉴욕제과 등 유명 점포에서 일하며 후배를 길러냈다. 또 1962년 무렵 대한제과기술연구연합회 창립에 관여했고, 정부의 분식 장려 운동 때에는 '빵과 케익 가정조리법'이라는 책자를 펴내 제과 제빵의 확산에 기여하는 활동을 펼쳤으며 직접 제과점을 운영하기도 했다.

그러나 1975년 당시 우리나라에서는 때이르게 프랑스빵 전문점을 시작하는 등 몇번의 제과점 운영에서 성공을 거두지 못했다. 가정 문제 등도 겹치면서 업계와도 거리가 멀어져 선생은 세인의 눈에서 사라졌다. 그러다가 다시 세인에게 선생의



▲ 뉴욕제과 시절 크리스마스 공예케이크를 제작한 후, 케이크 옆 양복입고 안경 쓴 이가 김환식 선생이고 앞줄 왼쪽 두번째가 이기섭씨, 바로 옆이 광승남씨, 선생 옆이 박찬희씨, 뒷줄 왼쪽 세번째가 민부근씨다

거취가 널리 알려진 것은 본지 (1997년 1월호 인물 기행)를 통해서였다. 그 후 1997년 5월 김종익, 김상엽씨 등 제자들이 마련한 사은 세미나를 통해 오랜만에 모습을 드러내게 됐다.

본지가 취재할 당시 선생은 제과 역사의 산증인으로서 새로운 사실을 밝히는 데 큰 역할을 했다. 이전까지는 우리 제과 업계에는 1세대 기술인으로 김환식·공운택 선생 정도만 알려져 있는 상태였다. 그런데 건과자 부문의 안용택, 양과자 부문의 장성봉이라는 인물도 당시에 이름난 기술자였음이 밝혀진 것은 선생의 입을 통해서였다.



▲ 선생이 근무했던 호산나제과. 서울의 유명 점포에 근무하며 기라성같은 제자를 배출했다.

놓고 자신의 있는 지식을 모두 쏟아 가르쳤다는 윤복남, 이현섭이라는 기술인. 그러나 이들은 해방 후 월북해 버려 우리 업계에는 잘 알려지지 않은 인물들이다. 생전에 선생은 그들의 기술이 꽃을 피워보지 못한 것을 두고두고 아까워했다.

그밖의 생전에 선생이 자신의 제자로 밝힌 기술인들은 김충복·김종익·김상엽·김동익·유규형·원영태·한중환·박대길·곽승남·박종인·유구용·최승욱·신귀영·최봉준·최삼립 등이다. 15명 제자들의 면면이나 제과 원로로서 업계에 차지하는 위치, 그리고 이들에 의해 다시 기술인들이 가지에 가지를 뻗듯 배출돼 오

### 선생의 업적과 기술 재평가 작업 필요해

제과 기술계의 양대 산맥인 김환식·공운택 선생은 당대를 풍미한 기술인이지만 제과의 길을 걸은 자취는 약간 다르다. 공운택 선생은 (주)고려당에서 오래 근무하며 박근성씨 같은 제자를 길러내고 다시 이들이 그곳에서 근속하며 후배들에게 기술을 전수함으로써 뚜렷한 기술 인맥을 형성했다. 반면 김환식 선생은 주로 일반 제과점에서 근무했고 타협을 모르는 불같은 성격 때문에 한곳에 오래 머무르지 않았다.

이 때문에 당시 근무했던 곳에서 가르침을 받은 기술인들이 선생의 기술 인맥이다. 생전에 선생의 입을 통해 밝혀진 제자는 17명 남짓하다. 2대의 리어카 분량의 책을 쌓아

늘에 이른 점을 생각하면 선생이 우리 제과 기술계에 미친 영향력이 결코 작지 않음을 알 수 있다.

1970년대에 사업에 성공을 거두지 못한 선생은 이후 쓸쓸한 인생길을 걸었다. 몇곳을 전전하다가 1983년 강원도 태백시에 뿌리를 내렸다. 한적한 탄광촌 한구석 10평 남짓한 공간에서 병마와 혼자 싸우는 외롭고 힘든 말년을 보냈다. 그 기간 동안 선생은 제자들에 의해서만 기억되고 우리 제과 기술계의 태두라는 이름 석자만 회자될 뿐 잊혀진 존재였다.

지금 우리 업계가 선생의 죽음에 안타까움을 감추지 못하는 것은 그의 쓸쓸한 말년과 이제 이 세상에 존재하지 않는다는 데에만 있지 않다. 1997년 선생이 세인의 눈에 잠깐 모습을 비추었을 뿐이라는 점에 대한 애석함이다. 이는 '김환식'이라는 이름과 우리 업계에서 차지하는 무게가 무색하게 그동안 선생의 업적에 대해 제대로 평가되지 못했고, 이로 인해 제과 역사를 기술하는 데 중요한 자산을 잃어버렸다는 점 때문이다.

이제 선생의 흔적은 제자들과 그리고 선생의 삶, 기술을 반추할 수 있는 빛바랜 흑백 사진 몇장으로밖에 남아있지 않다. 살아있는 전설로 불리우던 선생은 한줌의 재가 됨으로써 이제는 정말로 '전설'이 돼버렸다. 제과 기술계의 뿌리로 한 시대를 풍미한 김환식 선생. 선생이 타계함으로써 훗날 누군가에 의해 쓰여질 한국 제과 역사의 올바른 저술을 위해 이제 선생의 삶과 기술을 재평가하고 기록하는 일은 이 세상에 남겨진 자의 몫이 됐다. [계]



▲ 선생은 대한제과기술연구연합회 창립에도 관여하는 등 해방 후 활발한 활동을 벌였다.