

제과 한길 걸어온 ‘영원한 제과인’,

제과 업계의 거목 김종익 선생



사람은 가도 이름과 발자취는 남는다.
뛰어난 기술인이며, 기술자 협회를 설립하는 등
제과사에 큰 족적을 남긴 '영원한 제과인'
김종익 선생. 그를 만나러 간다.

오늘날 우리 베이커리 업계가 양적·질적으로 비약적인 성장을 이룩하기까지 업계 발전에 공헌한 사람 중 한명으로 꼽히는 인물이 김종익 선생이다. 선생은 단순히 원로 제과인으로서만이 아닌, 뛰어난 기술인으로 한 시대를 풍미했으며, 동시에 항상 시대를 앞선 경영 능력도 보여준 제과인이다. 또 여느 제과인과 달리 활발한 대내외 활동을 통해 업계의 발전을 앞당기는 데 큰 역할을 한 인물로 평가받고 있다.

김종익 선생은 38선에서 멀지 않은 황해도 연백군 백천 출신이다. 어렸을 때 선생 집안은 '곰베빵'이라는 것을 만들어 파는 것이 생업이었다. 자라온 환경 자체가 베이커리와 운명적이라고 할 수 있는 셈이다. 그러나 어렸을 때 선생은 곰베빵을 만드는 집안 사정이 부끄럽기만 했다고 한다. 곰베빵을 만들어 자전거로 배달하다 보면 같은 또래들과 마주치게 되는데 그렇게 창피할 수가 없었다는 것.

1950년 업계 입문 '제과 한길' 걸어

더구나 곰베빵과 관련한 한가지 사건은 선생에게 잊혀지지 않는 기억으로 남아 있다. 한번은 고야산이라는 곳의 언덕에서 자전거가 넘어지는 바람에 빵이 못먹을 정도가 돼 배달하는 곳에는 갖다 주지도 못하고, 집으로도 돌아가 사실대로 이야기할 엄두도 나지 않아 어린 가슴을 태웠던 기억이 그것이다. 선생은 왜 자신이 집안에서 하는 곰베빵 장사가 왜 그렇게 싫었는지 생각하면 부모에 대한 죄스러운 마음에 지금도 가슴이 저려온다고 회고한다.

하지만 제과 분야가 운명적이었는지 월남해 서울에서 살 때 선생 집에 자주 놀러 오던 분의 소개로 서울 코롬방제과에 입사하면 업계에 입문하게 된다. 그때가 6.25가 난 뒤 얼마 되지 않은 1950년 7월이었다. 그러나 중공군의 전쟁 개입으로 전세가 다시 악화된 1950년 1월 전남 광주로 피신한 선생은 학도의용군에 자원해 그 이듬해 의용

군이 해체될 때까지 전쟁터에서 보냈다.

그 후 부산에서 피난살이를 하던 선생은 중 서울 코롬 방제과에서 화과자를 담당하던 사람이 오픈한 부산 보수동 코롬방제과에 입사하면서 다시 제과와 인연을 맺는다. 그리고 선생은 1953년 서울 코롬방제과에 재입사하면서 그곳에서 스승인 故 김환식 선생을 처음 만난다. 다음해 종로 호산나제과에 들어간 선생은 이곳으로 자리를 옮긴 김환식 선생 밑에서 기술을 닦아 3년 뒤에는 수제자로 인정을 받는다. 그 후 1957년 낙원동 낙원제과 공장장으로 첫발을 내딛은 선생은 태극당, 동심제과, 덕수제과, 청자당 등에서 근무하며 일류 기술자로 이름을 날린다.

50여년에 이르는 선생의 제과 인생은 '뛰어난 기술인', '앞선 시대 감각', '업계 발전을 위한 왕성한 대내외 활동' 등 크게 3가지로 압축해 설명할 수 있다. 먼저 선생은 뛰어난 기술이었다. 故 공유탉 선생과 함께 기술계의 태두로 불리우는 故 김환식 선생에게서 사사받은 김종익 선생은 화과자와 양과자 기술이 뛰어났다는 평가를 받고 있다.

선생이 살았던 시대에는 화과자와 공예 등이 최고의 기술로 일컬어졌다. 특히 당시에는 잉어, 도미, 새우, 과일 등을 화과자 공예로 표현하는 일명 '네리끼리' 공예를 높이 평가했다. 그런데 김종익 선생이 남몰래 익힌 솜씨로 만든 화과자 공예 제품을 이 분야의 권위자인 김환식 선생이 만든 제품과 바꿔 놓아도 스승이 눈치채지 못할 정도였다고 한다.

뛰어난 기술을 지닌 선생은 국내 최초의 신제품을 많이 남겼다. 현재도 제과업체의 장수 제품인 초코파이도 1957년 낙원제과 시절에 이미 선생이 개발한 것이었다. 선생은 분당과 코코아파우더를 1:1 비율로 섞은 것을 쇼트닝 녹인 것과 혼합하면서 되기를 맞춰 초콜릿 대용으로 사용했고, 크림은 마시멜로를 충전해 초코파이를 만들었다. 당시 내로라하는 기술인도 선생이 만든 초코파이 제조법을 알기 위해 꽤 애를 썼다고 회고한다.

아울러 여름철 대표적인 냉과류 중 하나인 밀크 셰이크를 국내에서 처음 선보인 것도 선생이다. 명동 청자당 근무 당시 선보인 밀크 셰이크는 전국적으로 큰 붐을 일으켰다. 그 결과 선생 덕분에 셰이크 기계 업체가 큰 재미를 보기도 했다. 반면에 제품 자체가 유동인구가 많은 상권에 적합한 데 그렇지 않은 점포에서도 너나없이 따라 하는 바람에 낭패를 본 곳도 많았다는 일화가 전해지기도 한다.

김환식 선생의 수제자로 인정받은 선생은 2세대 기술인으로 기술계 맥 잇기에도 작지 않은 발자취를 남겼다. 현재 업계를 대표하는 경영자 또는 기술인으로 알려진 리치몬드과자점의 권상범, 코른베르그과자점의 서정용, 군산의 리베이커리의 이인호, 마산 케익카페코아의 장복용씨 등이 선생에게서 기술을 배운 제과인으로 꼽힌다.

김환식 선생 수제자로 일류 기술자 명성

또한 선생은 시대를 앞서간 인물로 꼽힌다. 이는 청자당 근무시 선생이 처음 도입한 몇가지 새로운 시도가 대표적인 사례이다. 선생은 1974년에 청자당에 입사했다. 일본 유학을 마친 선생은 높은 월급을 받는 청자당의 경영 사장으로 일했다. 이때 선생은 지금도 흔치 않은, 제과점 내



▲ 김종익 선생은 현재도 점포를 운영하는 한편, 경연대회 심사위원 등 활발한 대외 활동을 펼치고 있다.

에서 스낵바 개념을 도입하는 시도를 했다. 고급스럽게 인테리어를 꾸미고 스파게티, 햄버거, 야채 스프, 커피 등 음료를 판매한 것이었다.

이 스낵바는 처음에 고전을 면치 못했다. 고객이 문을 열고 들어서다가 레스토랑인 줄 알고 다시 나가는 경우도 많았고 이런저런 영향으로 매출이 이전보다 줄기까지 했다. 하지만 차츰 시간이 지나고 즉석에서 햄버거, 스프 등을 조리해 판매하는 스낵바를 외국인과 인근의 회사원들이 많이 이용하면서 청자당 매출의 상당 부분을 차지할 정도로 문전성시를 이뤘다.

현재 우리의 제과점은 고객이 고른 제품을 계산대에서 값을 치루는 셀프 서비스 형태이다. 그러나 예전에는 진열장 안에 진열된 빵이나 과자류를 손님이 지목하면 꺼내 판매하는 형식이었다. 그런데 지금처럼 매장 내에 셀프 진열대를 설치해 고객이 고른 제품을 판매하는 형태를 청자당 근무 당시 처음 도입해 판매 형태의 일대 변혁을 가져오게 한 장본인이 김종익 선생이다.

선생은 배움에 대한 필요성을 동시대 사람보다 한발 앞서 인식한 인물이었다. 해방과 함께 서울로 남았던 청소년기의 선생은, 당시 6년제인 중학 재학 중 6. 25를 맞았다. 전쟁으로 불가피하게 학업을 중단할 수밖에 없었던 선생은 제과점 근무를 하면서 야간에는 학업을 계속해 1955년 국민대학교 경제학과에 입학하기에 이르렀다. 고된 제과점 일로 대학 정규 과정을 다 마치지 못하고 수료에 그치고 말았지만 선생의 배움에 대한 열의는 대단했다.

이런 열정은 제과 분야의 공부로 이어졌다. 선생은 1971년에는 동경제과학교 고등과를, 1973년에는 동경제과학교 연구과와 JIB(일본제빵연구소) 교육 과정을 마쳤다. 1983년에 유럽 5개국 기술 연수, 1985년에는 프랑스 입생조의 국립제과학교에서 연수를 받았으며, 후에 자신

이 점포를 운영할 때도 많은 기술인이 앞선 기술을 배울 수 있도록 외국인 기술자를 초빙해 세미나를 개최하는 등 선진 제과 기술 습득에 힘을 쏟았다.

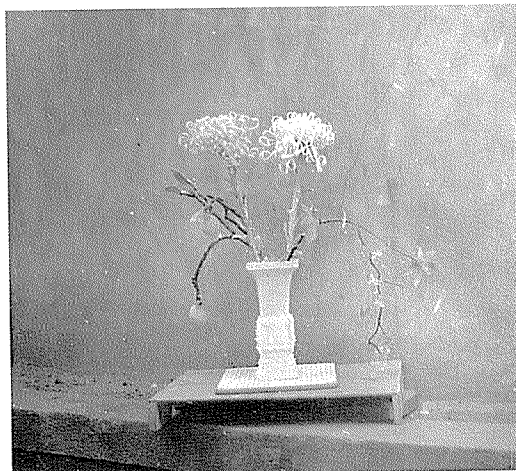
업계 최초 '기술인 협회' 설립의 주역

김종익 선생에게서 찾을 수 있는 가장 두드러진 특징은 왕성한 활동으로 제과 역사에 뚜렷한 족적을 남겼다는 것이다. 이중에서 첫손에 꼽을 수 있는 업적이 제과 기술인을 위한 협회 설립이다. 매사에 적극적이고 의협심이 강했던 선생은 제과 업계가 발전하기 위해서는 구심점이 있어야 한다는 생각을 젊은 시절부터 갖고 있었다.

이에 따라 선생은 1954년 서울 호산나제과에서 근무할 당시부터 협회 설립을 추진하기 시작했다. 제과인의 위상을 높이고 업계 발전을 위해 김종익 선생은 스승 김환식 선생과 함께 손창환 초대 보사부 장관을 만나는 등 정치권을 찾아 다니며 제과 업종의 '면허제' 시행을 추진하기도 했다. 또 기술인의 자질 향상 차원의 제과 기술 보급 활동을 병행하면서 협회 설립 준비를 진행했다.

선생의 6년여에 걸친 노력의 결과 제과 기술인들의 뜻이 모아졌다. 그리고 김종익 선생이 자비를 들여 종각 옆에 있던 한청빌딩 402호에 사무실을 마련함으로써 1960년 2월 역사적인 대한제과기술연구연합회가 출범했다. 김종익 선생은 업계 최초의 협의체인 대한제과기술연구회가 탄생한 1960년은 우연히도 국내에서 처음으로 강력분이 대한제분에 의해 출시된 뜻깊은 한해였다고 회고한다.

대한제과기술연구연합회는 설립 준비 및 사무실 마련 등 가장 큰 역할을 한 선생에 의해 설립된 단체이다. 그러나 당시 기술계의 양대 산맥인 故 공유택, 故 김환식 선생의 참여와 협조 없이는 협회를 이끌어 나갈 수 없는 환경이었다. 이에 따라 두명의 원로 중 공유택 선생이 초대



◀ 김종익 선생이 낙원제과 시절 만든 화과자 공예와 1962년 품평대회에 출품하기 위해 만든 설탕 공예. 선생은 김환식 선생의 수제자로 뛰어난 기술인이었다.

▼ 1960년 대한제과기술연구연합회 창립대회. 김종익 선생이 부회장 취임사를 하고 있다. 선생 바로 옆 오른쪽에 작게 보이는 인물이 회장으로 추대된 공운택 선생, 그 옆으로는 각각 부회장을 맡은 김환식 선생과 최주홍 선생.



회장에 추대됐고, 김환식 선생과 원로 기술인이었던 최주홍 선생이 부회장, 그리고 김종익 선생은 부회장 겸 사무총장을 맡았다.

대한제과기술연합회는 설립 2년 후 제1회 대회를 시작으로 3회까지 전국빵과자품평대회를 개최하는 등 제과 기술인의 기술 발전을 위한 활동을 전개했다. 선생은 명동의 동경제과·캘리포니아제과, 용산 파리지과, 신문로 덕수제과 등에서 직원으로 근무하며, 동시에 대한제과기술연합회의 부회장으로서 기술 발전을 위한 협회 사업에 주도적인 역할을 담당했다.

이런 한편으로 선생은 대한제과기술연구연합회의 위상을 높이고 더욱 왕성한 활동을 전개하기 위해 법인화를 추진한다. 이를 위해 선생은 손수 협회 정관을 만들고 보사부 등 정부 기관 등을 찾아다니며 분주히 활동했다. 그 결과 1966년 4월 17일 민법 법인 승인 허가 제2821호로 또 하나의 역사적인 사단법인 한국제과기술자협회를 탄생시켰다. 그리고 선생이 초대 회장을 맡게 됐다.

“본회는 회원간의 협동 단결과 회원의 기술 향상을 도모하고 근로 정신을 함양함과 동시에 국가 문화 사업, 국가 식생활 개선 운동 및 국민 보건과 공중 위생에 대한 국책에 협조하여 제과계 발전을 기함을 목적으로 한다”

위의 정관에 나타나 있듯 선생이 회장으로 있던 한국제과기술자협회는 제과 기술의 연구 및 후진 양성, 제과 기술 보급, 기술 발전을 위한 외국과의 기술 교류 등의 사업을 전개해 나가기 시작했다. 그러던 중 기술자협회와 선생은 뜻하지 않은 사건에 당면하게 된다. 1967년 국내 식품 업계를 뒤흔든 ‘롱갈리트’ 사건이 그것이다.

▼ 1966년 법인화된 한국제과기술자협회에서 선생은 초대 회장을 맡아 왕성한 활동을 펼쳤다.



업계 목소리 대변하다 검찰 소환되기도

‘드롭프스’ 등 제과 업체의 캔디 제품과 앙금 등 일부 식품에서 검출된 롱갈리트는 제품의 색상을 좋게 만드는 화학 합성품이라는 점 때문에 사회적으로 큰 파문을 일으켰다. 롱갈리트 사용 업체에 대한 일제 단속은 물론 업자가 구속되기에 이르렀다. 이 과정에서 제품에 사용된 양이 미미해 인체에 무해하다는 보사부와, 사용 업체 시주를 검거하는 검찰의 상반된 인식 차이로 이 사건은 온 국민의 시선을 집중시켰다.

이 사건이 얼마나 사회 이슈화됐는지는 당시 신문 보도를 통해서도 알 수 있다. 조선일보 등 중앙 일간지에서 연일 ‘롱갈리트’의 유해성 논란과 사용 업체의 사주 구속 기사가 속보로 보도됐다. 뿐만 아니라 독자들에게 큰 영향을 미치는 신문 만평과 사설에까지 오르내릴 정도로 큰 파문을 일으켰다. 롱갈리트를 직접 사용하지는 않았지만 이를 첨가한 재료로 빵·과자를 만들어 온 베이커리 업계는 줄지에 부도덕한 업자들로 매도되기에 이르렀다.

이에 따라 한국제과기술자협회와 선생은 이는 사실과 다르다는 점을 적극 해명하는 데 발벗고 나섰다. 선생이 동아방송의 ‘어떻게 생각하십니까’ 라는 프로그램에 출연해 이 사건에 대한 업계의 의견을 피력했다. 또 한국제과기술자협회는 당시로는 거금을 들여 협회와 선생 명의로 롱갈리트 사건에 대한 해명 차원의 신문 광고를 냈다.

신문 광고 내용은 현재 문제가 되고 있는 롱갈리트는 해당 업체들이 오랜 기간 습관적으로 써온 재료로 유해함을 알고도 사용한 것이 아니라는 점, 그리고 해당 제품들에 사용된 롱갈리트의 사용량은 인체에 유해할 수 있다는 기준인 0.3%보다 훨씬 적은 0.006%에 불과하다는 점을 주장했다. 또 식품 업계 권위자에 의하면 30kg 체중의 어



린이에게 20만개의 사탕을 제조할 때 사용한 롱갈리트 양을 일시에 주사해야만 인체에 해로울 수 있을 정도이므로 '롱갈리트'는 논란의 대상이 아니라는 점을 강변했다.

업계의 의견을 대변한 이 신문 광고는, 그러나 선생 개인에게는 불이익으로 다가왔다. 선생이 검찰에 소환되기에 이른 것이다.

검찰은 신문 광고를 낸 의도를

집중 추궁했고, 선생을 옹아매기 위해 이북 출신임을 들어 사상까지 의심했다. 신문 광고 내용의 허위성을 잡아 낼 수 없었던 검찰은 타협책으로, 지난번 광고는 롱갈리트의 유해성을 잘못 알고 낸 것이라는 제2의 해명서를 다시 신문 광고에 내라는 조건을 붙여 선생을 풀어 주었다.

그러나 검찰의 요구대로 정반대 내용의 신문 광고를 낼 수는 없는 일이었다. 그렇다고 광고를 내지 않으면 허위 사실 유포죄로 구속까지 될 게 뻔해 피신해야 할 상황에 이르렀다. 이때 선생을 도와 준 인물이 제과점을 하면서 국내 최초로 가스 오븐을 제조해 판매하던 뉴욕제과 김봉룡씨와 오서울제과의 오명수씨였다. 이들의 권유와 협조로 선생은 몸을 피해 경남 진해의 백장미제과에서 2년여간 은둔하며 1970년 서울로 올라오기까지 그곳에서 일하게 된다.

김종익 선생 주요 제과 연혁

1950년 7월	명동 코롬방제과 입사로 업계 입문
1953년 11월	명동 코롬방 재입사, 김환식 선생 만남 기술자 협회 설립 준비 착수
1954년	종로 호산나제과 입사, 김환식 선생 초빙
1957년 7월	김환식 선생에게서 수제자로 인정받음
1957년 8월	종로 낙원제과 공장장으로 첫발 내디디
1960년 2월	업계 최초로 대한제과기술연구연합회 설립
1962년	빵과자품평대회 개최
1966년 4월 17일	사단법인 한국제과기술자협회 승인(제2821호) 동 협회 초대 회장 취임
1968년	롱갈리트 사건으로 피신해 진해 백장미제과 입사
1971년	동경제과학교 고등과 수료
1973년	동경제과학교 연구과와 JIB에서 수학
1974년	명동 청자당 입사, 경영 사장으로 재직
1981년	아몬드제과로 개업
1985년	프랑스 입생조의 국립제과학교 연수
1987년~현재	압구정동 봉베이커리 운영
1999년	한일 양 협회 우호 협정 체결에 창구 역할
2002년 3월	동경제과학교 객원교수로 위촉

쉽없는 삶을 사는 '영원한 제과인'

이상에서 나타나듯 선생은 기술자 협회 결성을 준비한 1954년부터 롱갈리트 사건으로 피신했던 1967년까지 가장 바쁜 삶을 살았다. 그 결과 1960년에는 업계 최초의 결성체인 대한제과기술연구회를 설립했고, 1966년 4월 17일에는 한국제과기술자협회의 사단 법인 승인을 얻은 뒤 3대까지 회장으로 재직한다. 이 기간 중 선생은 경연대회를 창설하는 데 주도적 역할을 하고, 롱갈리트 사건 때는 업계의 목소리를 전달하는 대변자로서의 활동을 펼쳤다.

선생이 기울인 노력의 결실인 한국제과기술자협회는 설립 이후 존속되며, 1963년 '대한빵과자협회'란 이름으로 설립돼 1966년 1월 29일 사단법인체가 된 경영자들의 결성체인 '대한제과업협회'와 함께 업계를 이끄는 단체로서 중추적인 역할을 담당하게 된다. 그러나 한국제과기술자협회는 1980년 신군부에 의해 탄생한 국보위의 위생 단체 통제함 조치로 대한제과업협회와 통합되고 만다.

그 결과 1980년 두 단체가 합쳐져 새롭게 탄생한 것이 지금의 사단법인 대한제과협회이다. 현재 (사)대한제과협회는 베이커리 업계에서는 유일무이한 보건복지부 관할의 사단 법인체이다. 대한제과협회가 두 단체가 통합돼 탄생된 만큼, 협회의 한 축인 대한제과기술연구연합회와 한국제과기술자협회 설립의 주역인 김종익 선생이 업계에 끼친 영향이 결코 작지 않음을 알 수 있다.

선생은 1950년 서울 코롬방제과에 입사해 업계에 입문한 이래 현재까지도 점포를 운영하며 베이커리 업계에 종사하는 등 쉽없는 삶을 살아왔다. 인생의 황혼기인 지금도 각종 경연대회의 심사위원으로 활동하고 있다. 오랜 기간 쌓아온 인맥을 바탕으로 1999년에는 대한제과협회와 일본양과자협회가 우호 협정을 체결하는 데 가교 역할을 하기도 했다. 또 올해 3월말에는 선생이 유학했던 일본 동경제과학교의 객원 교수로 위촉되는 등 아직도 왕성한 활동을 펼치고 있다.

김종익 선생은 뛰어난 기술인인 동시에, 남보다 시대를 앞서 간 인물로, 그리고 업계 최초로 기술인 협회를 설립하는 등 업계 발전에 큰 족적을 남긴 거목이다. 사람은 가도 이름과 발자취는 남는다. 52년 쉽없는, 그리고 지칠 줄 모르는 열정의 삶이 그러했듯 선생은 지금도 '영원한 제과인' 으로서의 길을 멈추지 않고 있다.

〈글/박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉