

‘천직사상과 투철한 장인정신 갖는 것’이 인생철학

‘석탑산업훈장’ 받은 김중익 명장

성실하고 진실한 삶을 통해 제과일을 천직으로 여기게 된 김중익 명장. 자만하지 않고 꾸준한 기술개발 속에서 새로운 제과 인프라를 구축하고 있다. 더불어 제과인으로서 자긍심을 잃지 않을 뿐 아니라 겸손한 자세로 초심을 잃지 않고 항상 노력하는 기술인이 되기 위해 고투하는 그를 만났다.

글_장휘경 기자 · 사진_이성우



2003년에 ‘제과명장’에 선정된 것에 이어 금년 11월 정부로부터 직업능력개발 유공자로서 ‘석탑산업훈장’을 수여받은 김중익 명장. 그는 이를 개인적인 영광에 그치지 않고 제과업계의 발전을 격려하는 정부당국의 뜻으로 받아들이며 한국제과 발전을 위해 더욱 기여할 것임을 다짐했다.

“학문에는 왕도가 없듯이 훌륭한 기술을 습득하여 ‘명장’이 되는 것과 ‘훈장’을 받는 것에 왕도가 있을 수 없습니다.”

총무공이 남긴 ‘사즉필생 생즉필사’의 각오와 자기직업에 대한 천직사상 그리고 투철한 장인정신을 가지고 피나는 노력과 고귀한 땀을 흘린다면 누구나 인정받는 사람이 될 것이라는 것이 김명장의 지론이다.

서울 압구정동에서 빵집을 운영하는 김명장은 외국의 빵과 과자를 우리 입맛에 맞게 개발하는데 일생을 걸었다. 지난 50년 동안 김명장이 개발한 빵과 과자만 수천여종에 이르는 만큼 이 분야에 대한 자긍심이 대단하다.

그의 인생철학은 ‘천직사상과 투철한 장인정신을 가지자’이다.

“독일의 세계적인 문호 괴테는 ‘국민은 각자 자기의 천직에 전력을 다해야 한다. 그것이 국가에 보답하는 길이다’라고 말하지 않았습니까? 요즘 사람들을 보면 자기가 하는 일을 천직이라고 생각하는 사람은 그리 많지 않은 것 같아 안타깝습니다.”

김명장이 생각하는 천직이란 하느님이 맡긴 일이니 주어진 직분과 사명에 충실해야 한다는 의미를 담고 있다. 이를 철학으로 받아들이면 자신의 능력을 최대한 발휘하고 책임을 다하여 열심히 일할 수밖에 없게 된다는 것이 김명장의 주장이다.

요즘 국제기능올림픽에서 우수한 성적으로 입상하고도, 그 기능을 충분히 살리지 못하고 있는 것이 현실이다.

이에 김명장은 “그들이 가지고 있는 기능을 잘 발전시켜 한국의 기술입국에 공헌할 수 있도록 적극적으로 지원해주지 않는 것이 아쉽습니다”며 “기능인이 우대받는 사회야말로 선진국이라 할

수 있으며 많은 청소년들이 대망을 가지고 각기 소질에 맞는 직업을 선택해 훌륭한 기능인이 되어 우리나라 기술입국에 이바지했으면 좋겠습니다”고 희망감을 나타냈다.

김중익 명장은 1950년 제과업계에 입문하여 54년간 초지일관 제과업에 종사했다. 투철한 장인정신으로 평생 직업능력 개발과 기술장려에 진력했던 것이다.

1971년 한국인 최초로 일본국 동경제과학교 양과자 고등과정과 1973년 동경 양과자 연구과정을 위시해 일본국 빵연구소(J.I.B.)의 기술연수를 마쳤다. 이후, ‘일본제빵기술사’ 자격을 취득하고 1985년 역시 한국 최초로 프랑스 잇산조국립제과학교에서 기술연수를 받은 후 프랑스, 독일, 오스트리아, 이태리 등 유럽 5개국에서 기술을 습득한 우리나라 제과업계의 선구자이다.

김명장은 ‘국가제과기능사’ 자격과 국내 유일하게 취득한 제과분야 ‘식품위생관리인’ 자격 및 일본국 동경제과학교 객원교수 ‘자격을 취득했다.

제과에 대한 이론적 기반 위에 탁월한 기술과 천부적인 창의력을 발휘하여 빵류, 양과자류, 화과자류, 신소재 재료 등 제과제빵 전 분야에 걸쳐 수많은 신제품개발, 품질개선, 제조가공 공정개선에 혼신의 노력을 기울이기도 했다.

그 중에서도 오늘날 대중화된 ‘초코파이’와 ‘피자’, ‘프랑스빵’의 사실상 시초개발 원조이며 1950년대에 구하기 힘든 ‘초콜릿’의 신소재를 개발하여 많은 예산 절감과 수입대체효과를 가져왔다.

1960년 한국제과기술자연합회를 창립해 부회장을 맡았었고 1966년부터 1970년까지 사단법인 한국제과기술자협회 회장을 역임하며 제과업계의 발전과 회원의 권익신장에 크게 기여했다. 이후 1966년 (사)한국제과기술자협회장을 역임한 이래 현재까지 사단법인 대한제과협회에서 기술고문의 직책을 맡아 수많은 교육과정을 통해 후배기술인의 기술수준을 향상시키고 있다.

국제 제과제빵경진대회(SIBA)를 비롯한 미국후도협회가 주관



하는 전국호두제품 셀기 경연대회, 전국크림치즈제품 경연대회, 전국하이박, 세계양과자공쿨대회 한국대표 선발전 등의 심사의 원장 또는 심사위원으로서 제품 기술제도를 열 세우고 품정한 설 새로 우리나라 제과기술수준을 격상시켜 국제화 하는데 커다란 공헌을 했다.

또한 KBS, SBS, MBC 등의 TV방송국 교육프로 등에 특별출 연하여 제품의 제조과정과정을 직접 공개 실연함으로써 제과인 의 기술향상은 물론 장차 제과기술인을 지향하는 청소년들의 관 심을 북돋아 주는데 크게 기여했다.

아울러 제36회 및 제37회 국제기능올림픽 수상자와 제38회 국제기능올림픽 파견선수 등에게 제과명장 사비로 마련한 격려금 과 여러 가지 선물들을 전달해 그들의 사기를 앙양시켜 주었다.

뿐만 아니라 많은 복지시설에 수용된 불우아동을 위해 후원사 업을 계속함으로써 눈물 있는 따뜻한 제과명장 으로 평가받고 있다.

게다가 제과업계 1세대 기능인 고 김환식 선생에 대한 사은세 미나를 주관 개최하는 등 선배기술인에 대한 존경심 함양과 점차 쇠퇴해가는 선배들의 화과자 제조기능을 이어받아 그 맥을 잇게 했다. 이외에도 기술력을 더욱 개발 발전시키는 가교역할을 담당 하는 등 한국 제과기술의 향상과 기능인 우대풍토 조성에도 많은 공헌을 하는 등 타의 귀감이 되는 최고의 기능인이다.

“앞으로 내게는 국가와 제과사회에 공헌하는 길만이 남아 있습 니다. 사람은 누구나 뿌린 대로 거둔다고 합니다. 자기가 흘린 땀 과 바친 노력만큼 보상을 받는 법. 끝까지 투철한 친직사상과 장 인정신으로 무장하고 내게 부여된 사명을 완수하기 위해 노력하 고 싶습니다.”

화과자의 맥이 끊어지지 않도록 노력하는 일부터 제과 업계 전 체에 상벌의식이 확실히 뿌리내리도록 일조하는 일 등 적극적으로 자신의 임무를 수행하고 있는 김 명장. 후배기술인들에게 오 랜 시간 노력을 기울이면 좋은 결과를 거둘 수 있다는 대기만성 의 기능성을 끊임없이 일깨워주고 있다.

“내가 할 수 있는 일들을 정성껏 다하고 전명을 기다린다면 이 보다 더한 기쁨과 행복이 어디 있겠습니까.” ●