



함스브로트과자점 함상훈 대표의 멘토

# 평생 간직할 제과 철학을 남긴 스승

‘멘토’는 한사람의 인생을 이끌어 주는 지혜로운 스승이라는 의미로 사용되고 있다. 제과업계에서 활발하게 활동중인 많은 제과인에게도 그들의 제과 인생을 이끌어 준 멘토가 있다. ‘나의 멘토 이야기’에서는 멘토를 통해서 그들이 습득했던 가르침과 그것을 자신의 것으로 만들기 위해서 노력했던 감동의 이야기를 연재한다. 첫 번째 주인공은 박찬희 명장으로부터 성실함과 철저함을 이어받은 함스브로트과자점 함상훈 대표이다. 글\_김영주 기자·사진\_한수정, 전문식



박찬희 명장의 명보제과 시절의 모습과 작품 사진

함스브로트과자점 함상훈 대표는 주목받는 오너셰프이자, 후배 양성에 힘쓰는 제과업계 선배로 활발하게 활동 중인 경력 30년의 베테랑 제과인이다. 그는 제과업계의 신화나 다름없는故김충복 선생이 ‘참 잘한다’고 칭찬할 정도로 손재주가 뛰어나고 성실한 제과인으로 뉴코아 김충복과자점, 구라파과자점 등 근무하는 제과점마다 최고의 매출을 올리게 한 주인공으로 유명하다. 100% ‘노력파’로 통하는 함상훈 대표가 지금의 모습이 되기까지 모델이 된 스승은 바로 박찬희 명장이다. 박찬희 명장처럼 되고 싶어 끊임없이 노력했던 시간들은 박찬희 명장의 제과 철학과 기술을 그대로 이어받은 지금의 함 대표를 만들어 놓았다.

## 제과 인생에 새로운 국면을 맞다

박찬희 명장을 처음 만난 건 30년 전으로 거슬러 올라간다. 1970년대, 톱스타 영화배우가 운영하던 명보제과에서 두 사람의 인연은 시작됐다. 명보제과는 종로를 대표하는 간판 제과점이라서 높은 인기를 누리며 고객들로 문전성시를 이루고 있었다. 그때 명보제과에서 초보 기술자로 일하고 있던 함상훈 대표는 박찬희 명장이 새로운 공장장으로 부임하면서 제과 기술에 대한 그야말로 열병을 앓기 시작했다.

“새로 오신 박찬희 명장님때문에 제과 기술에 완전히 매료됐죠. 그 전에는 단순히 빵을 좋아한다는 이유로 제과 일을 시작했지

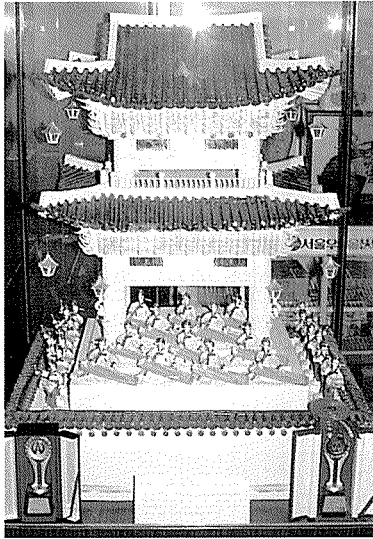
만 박찬희 명장님의 기술을 옆에서 직접 보는 순간 ‘기술이라는 게 이런 거구나’하고 새롭게 느꼈어요. 그 이후부터 제과 기술에 대한 생각이 달라졌고 기술을 배우는 것에 재미를 느끼게 됐죠.”

도인이 되기 위해선 진정한 도인을 스승으로 만나는 것도 행운이라는 말처럼 제과 기술에 대한 막연한 호기심이 한창이던 그때, 함상훈 대표가 박찬희 명장을 만난 것은 그의 인생에서 가장 큰 행운이었다. 지금처럼 제과 기술을 가르치는 학교나 학원이 없어 그저 선배의 어깨너머로 기술을 익히는 것이 전부였던 그 시절, 함상훈 대표는 박찬희 명장이라는 훌륭한 스승을 만나 기술에 대한 한 없는 욕구를 채우기 시작했다.

## 기술보다 먼저 배운 철저함과 성실함

함 대표는 박찬희 명장이 처음 공장장으로 부임하던 때를 지금도 잊을 수가 없다. 그 당시만 해도 공장장들은 직원들보다 늦게 출근하는 것이 관례였는데 박찬희 명장은 출근 첫날, 새벽같이 공장에 나타났고 직원들과 똑같이 하루를 시작했다.

“박찬희 명장님은 시간을 철두철미하게 지키셨어요. 출근시간 1분도 늦지 않고 공장에 나타나셨다가 공장 일이 모두 끝나기 전에는 절대 퇴근하시는 일이 없었습니다. 그런 분 밑에서 일하다보니 직원들도 자연히 시간을 잘 지킬 수밖에 없게 되었고 저 또한 마찬가지입니다.”



1987년 Siba에서 최우수상을 수상한 박찬회 명장의 모습과 작품사진

시간을 시계처럼 정확하게 지키는 것은 물론이고 기술 그 자체에서도 박 명장은 특유의 꼼꼼함과 철저함으로 후배들의 감탄을 자아내기에 충분했다. 그의 철저함은 후배들 사이에 유명한 일화를 남겼고 이는 함상훈 대표의 뇌리에도 깊이 새겨졌다.

“명보제과 공장은 54명이 넘는 넓은 곳이었는데 양쪽 끝에서 케이크와 빵을 각각 따로 나누어 만들었어요. 한번은 박찬회 명장이 케이크를 만드시다가 빵 타는 냄새가 난다며 오븐을 열어보라고 소리치셨는데 오븐 담당 직원이 열어봤더니 정말로 빵이 타고 있었어요. 오븐 바로 앞에 있던 직원도 몰랐는데 그 큰 공장 반대편에서 케이크를 만들다가 빵 타는 냄새까지 알아차릴 수 있을 만큼 일에 있어서 예민하고 확실했던 분이죠. 그런 모습을 통해 기술에 앞서 철저함과 성실함을 먼저 배운 셈이었어요.”

### 기술을 아낌없이 전하다

함상훈 대표가 박찬회 명장을 따랐던 가장 큰 이유는 박찬회 명장의 뛰어난 기술 때문만이 아니라 그 기술을 후배들에게 아낌없이 알려주려 애쓰는 개방적인 태도 때문이었다. 그 당시는 버터케이크가 최고의 인기를 누리고 있던 때였는데 케이크를 잘해야 대우받던 시절에 박찬회 명장은 아침마다 서로 다른 디자인의 케이크를 80여개나 진열할 정도로 기술이 탁월했다.

박찬회 명장은 그런 기술을 후배들과 공유하는데 인색하지 않았다. 박 명장은 하루의 일이 끝나면 후배들에게 기술을 가르쳐주곤 했다. 함상훈 대표는 기술이 궁금했던 찰나에 그 기회를 놓치지 않으려고 ‘일과후의 특강’에 적극적으로 참여했다. 아무리 피곤하고 고단해도 버터케이크에 꽃을 짜서 케이크를 꾸미는 것을 배웠던 그 시간이 그에게는 하루 중에 제일 달콤하고 즐거운 시간이었다.

박찬회 명장은 기술을 가르치는 일은 물론이고 본인이 만든 작품을 사진으로 찍어서 원하는 후배들에게 전해주곤 했다. 사진이

귀했던 그 시절에 후배를 위해 자신의 호주머니를 털어서 사진을 전하는 것은 대단한 일이었다. 함상훈 대표는 부지런히 모았던 그 사진들이 훗날 군대를 제대하고도 계속 제과 기술을 공부하는데 가장 큰 자산이 되었다고 한다.

### 연습은 기술의 완성

함상훈 대표는 기술을 익히는데 연습보다 중요한 것은 없다고 생각한다. 그 생각 역시 그 시절 박 명장에게 받은 가장 큰 혜택 중에 하나였다. 늘 일이 많고 연습할 장소는 물론이고 재료도 없지만 박 명장은 직원들의 연습을 못마땅하게 여기기는 커녕 후배들과 눈이 마주칠 때마다 오히려 연습하라고 다그쳤다. 함 대표는 공장 당직을 서는 날이면 배운 기술을 행어나 잊어버릴까 날이 새는 것도 잊고 연습에 몰두했다. 연습을 강조하시는 공장장 덕분에 일하는 시간 이외에는 누구나 마음껏 연습할 수 있었고 그런 시간은 고스란히 함 대표의 실력으로 차곡차곡 쌓여갔다.

“박찬회 명장님은 단순히 기술만 가르쳐주신 게 아니고 본인이 그 기술을 완벽하게 익히기 위해서 거쳤던 연습 과정 하나하나를 빠짐없이 알려주셨어요. 한번은 명장님께서 책받침에다 크림으로 글씨를 짜서 연습하는 것을 가르쳐주셔서 그대로 해갔더니 어떤 점이 잘됐고 잘못됐는지를 세심하게 평가해 주시더군요.”

박 명장은 연습의 중요성을 깨우쳐 준 것은 물론이며 기술을 연마하는데 필요한 가르침을 꼭꼭 짚어 주었다. 꽃을 만들 때면 생화를 직접 보고 연구하는 습관을 가르쳤고 빵이나 케이크를 실패하면 왜 실패했는지를 생각하도록 강조했다. 그때 받은 박찬회 명장의 세심한 조언과 평가는 함 대표가 제과 기술을 닦으면서 지금까지 마음속에 담고 지내는 가르침이 되었다.

“정신적으로나 기술적으로 그때 가장 많은 영향을 받으며 기술에 대한 열정이 넘쳐났던 것 같아요. 후에 다른 곳에서 일할 때도 시간이 날 때면 그때 명장님께 배운 것들을 잊어버리지 않도록 연습을 달고 살았고 그랬기 때문에 지금의 제가 됐겠죠. 아직도 박찬회 명장님을 뛰어넘지는 못하지만 그의 모습을 따르려고 노력하다보니 30년 동안 제과 기술이라는 한우물을 파게 됐고 이제는 그때 배운 것들을 후배들에게 전할 수 있는 위치가 되었네요.”

### 어느새 닮은 두 사람

30년이 지난 지금 함상훈 대표는 박찬회 명장과 많이 닮아있다. 박 명장으로부터 이어받은 철저함과 성실함은 함상훈 대표 앞에 따라 붙는 수식어가 되었고 뛰어난 손재주는 그를 유명 제과인의 자리에 올려놓았다. 그가 운영하는 함스브로트과자점도 쌍문동 입맛을 책임지는 대표 베이커리로 자리잡는지 오래다. 이곳이 특별한 이유 중 하나는 사라져가고 있는 버터케이크의 전통을 이어가고 있다는 점이다. 그저 명백한 유지하는 수준이 아니라 여전히

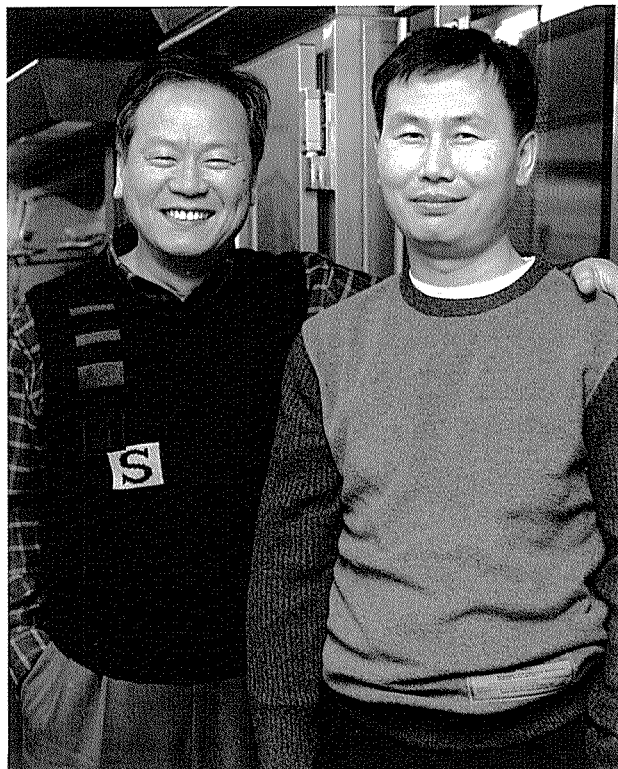
인기를 누리며 생크림케이크 못지않은 판매율을 보이고 있는 제품이다. 버터케이크가 것처럼 인기를 누리고 있는 것은 함 대표가 박명장에게 이어받은 버터케이크에 대한 뜨거운 애정과 뛰어난 기술력을 선보이고 있기 때문이다.

“버터케이크가 점점 사라지고 있는 건 사실이죠. 팔리지 않는다면 이렇게 매일처럼 만들지 못하겠죠. 버터케이크의 인기가 사라진 건 입맛이 달라진 탓도 있지만 마가린으로 만든 맛없는 버터케이크 때문이기도 해요. 버터로만 맛을 낸 크림은 생크림보다 맛이 풍부한데 그 점을 살리지 못하고 기술이 사장되고 있는 게 아쉽죠.”

함 대표는 버터만으로 맛있는 크림을 만들고 뛰어난 손재주로 버터케이크를 화려하게 장식해 내놓는다. 최고 품질인 그의 버터케이크를 고객들은 꾸준히 사랑하고 특별한 날을 위해 주문한다.

모르는 것이 있으면 후배들에게 조차 스스럼없이 물어 볼 만큼 개방적인 함 대표는 후배들을 아끼는 마음도 각별하다. 각종 대회 심사위원으로 활동 중인 그는 후배들의 작품을 보고 세심한 평가를 내리는 것으로 알려져 있다. 박찬희 명장으로부터 무엇이 부족하고 잘됐는지를 알려줘야 발전할 수 있다고 배웠기 때문이다.

함상훈 대표가 지금 후배들에게 전하는 가르침도 그때 배운 것들과 다르지 않다. 그것들은 없어지기는커녕 많은 경험이 더해져 더욱 강력하게 함 대표의 제과 철학으로 고스란히 자리잡았다. 무슨 일이든 성실하고 철저하게 할 것, 무엇인가를 제과 기술로 표현하고 싶을 때는 실제 모델부터 유심히 관찰할 것, 기술은 연습을 통해서만 완성된다는 가르침이 그를 만들어냈고 참된 제과인으로 살아가는 원동력이 되었다. 그는 후배들에게 만들고 싶은 것이 있다면 실제 물건을 보라고 강조하고 높은 제과 기술을 갖길 원한다면 기술을 배울 수 있는 스승을 찾아 철저하게 배우고 연습하라고 전한다. 함 대표는 그렇게 또 다른 후배들의 멘토가 되어 있었다. ☞



## 우리나라 최초 제과명장이 된 박찬희 명장

박찬희 명장은 13세라는 어린 나이에 제과업계에 뛰어들어 우리나라 제과 명장 1호가 된 기념비적인 인물이다. 박찬희 명장은 어린 나이에 학업을 포기하고 생업에 뛰어 들어 13세부터 철공사에서 일했다. 철공사에서 일하던 중에 손을 다치는 사고를 당하고 운명은 그를 제과업계로 이끌었다.

우리나라 제과업계가 초창기에 머물렀던 1970년대, 그 시대를 품이었던 유명 베이커리 뉴욕제과에서 제과 인생의 첫 발을 내딛었다. 박찬희 명장은 뉴욕제과에서 청소부터 시작, 차근차근 성실하게 기술을 익혔다. 뉴욕제과에서 일하는 중에 잠시나마故김충복 선생을 스승으로 모시며 제과 기술에 열정을 갖게 된다. 뉴욕제과에서 일한지 7년이 되어가던 때에 회사에서 제공한 기회로 한국제과고등기술학교에 첫 입학생이 되었을 정도로 성실함과 능력을 인정받았다.

이후에 명보제과 책임자로 옮겨가서 자신이 배운 모든 것을 쏟아 부으며 열정적인 제과인으로 제과업계에 이름을 알리기 시작했다. 그 당시 박찬희 명장이 데코레이션한 버터케이크는 다양하고 섬세한 디자인으로 고객들에게 큰 인기를 누리며 팔려나갔다.

명보제과에서 공장장으로 좋은 대우를 받으며 지냈던 박찬희 명장은 기술에 대한 새로운 욕심으로 많은 월급과 공장장이라는 자리도 버리고 다시故김충복 선생이 운영하는 곳으로 들어갔다. 박 명장은 그때 이미 경력 20년의 베테랑 제과인이었지만 처음부터 다시 배운다는 생각으로 김충복 선생의 모든 기술을 이어 받는데 최선을 다했다.

김충복 선생의 배려로 일본 연수 등을 통해 기술의 성장을 이루던 그는 Siba 대회에 출전하며 왕성한 활동을 시작하게 된다. Siba 대회에서 1986, 87년 연이어 최우수상을 수상했고 1993년 제과기능장을 획득했다. 이후 1995년에 자신의 제과점을 오픈한 뒤 더욱 기술을 연마해 1995년 제빵월드컵, 1997년 월드페이스트리컵 최초 한국대표로 출전하는 등 기술의 전성기를 맞았다. 이후 화과자를 전문으로 하는 (주)박찬희화과자를 설립해서 화과자의 개발과 전파에 힘을 쏟았다. 박 명장은 이러한 공적을 인정받아 2000년에 기술 분야에서 최고의 명예라고 할 수 있는 명장에 제과인으로서 처음 선정되는 영예를 안았다.

업계 선배의 자리에 오른 박찬희 명장은 본인이 김충복 선생님으로부터 많은 것을 이어받았던 것처럼 후배 양성하는 일을 제과인으로서 마지막 소명으로 여기고 각종 대회의 심사위원, (사)대한제과협회 부회장, 한국제과기능장협회 고문으로 활발한 활동을 이어가고 있다.