



제조업

내 손으로 빛나는 명품

수제화의 장인 장유수

사롱화와 기성화 물결 속에 사라져가는 수제화만을 고집하는 수제화의 장인. 현재 의정부에서 '브라운 제화'를 운영하며 전 공정을 순수 도맡고 있다. 하루에 고작 두 세 켤레지만 장유수는 고객들의 개성과 편안함을 위해 구두 제조에 여념이 없다.

일품 장맛 서분례

장작불에 솔을 걸고 전통용기에 담는 장맛은 어디 내놓아도 손색이 없다. 전통의 방식으로 담그는 장맛과 서분례의 정성이 합하면 고향의 맛이 나온다. 묵은 된장 맛이 나는 서분례의 마지막 희망은 우리의 할아버지 할머니를 위한 꿈의 양로원이다.

한과와 함께 한 인생 김규은

우리 고유의 맛을 계승하고 발전시키고 있는 김규은의 인생에 한과를 빼면 무엇이 남을까? 저장과 보관의 맹점을 극복해낸 그에게 한과에 대한 집념이 묻어난다. 녹차유과, 인삼유과, 키토산 유과라는 기능성 한과를 또 다시 우리에게 선물한다.

수제화의 장인 장유수



세상에서 하나 뿐인 구두를 만드는 사람



추운 겨울 아버지의 구두를 품고 주무시던 할머니의 사랑. 아침이면 아버지의 구

구두가 우리의 삶과 함께하는 생의 동반자라면 오직 한 사람을 위해, 그

두를 닦느라 졸린 눈을 비비던 아이들의 정성. 땀과 함께 놓인 손님의 구

에게 꼭 맞는 생의 동반자를 만들고 있는 구두장이 장유수씨의 손은 얼

두에서 전해오는 반가움. 쉽게 사고 쉽게 버리는 소비 천국의 시대에 구두에 담긴

마나 아름다운가. 개성시대라 떠들지만 사람 냄새가 없어진 몰개성화시

삶의 애뜻한 사연들은 점점 사라져가고 유행의 물결만이 거리를 휩쓸고 있다.

대에 그가 만든 구두는 우리의 발을 유행으로부터 자유롭게 하리라.

헤어스타일이 패션의 시작이라면 구두는 패션의 마지막

늘씬한 허리를 뽐내며 위태롭게 바닥을 지탱하고 있는 하이힐. 찾지 않는 손님들을 향해 골이 난 듯 뽀족한 주둥이를 길게 뻗 갈색 구두. 어떤 발이라도 편안하게 품어줄 듯 세월의 주름을 머금은 일명 '효도신발'. 금새라도 딱딱따박 거리로 뛰어 나올 듯 날렵하게 빠진 신사화. 양화점 진열대에 나란히 놓인 채 눈빛을 반짝이며 갖가지 색깔과 모양으로 사람들의 손길을 기다리는 구두들의 모습이 이채롭다. 헤어스타일이 패션의 시작이라면 구두는 패션의 마지막이라고 했던가.

구두는 이제 발을 보호하는 일차적인 목적을 떠나서 그 사람의 신분과 패션감각, 건강상태까지 짐작할 수 있게 해주는 제2의 얼굴이라 할 수 있다. 그저 검정 신사화나 숙녀화가 고작이었던 시절. 그래도 주인과 함께 세월의 풍상을 거치면서 점점 주인의 발을 닮아가고 정이 깊어지면서 자신의 모습을 닮아가던 구두. 그렇게 구두에 인격을 부여했던 시절이 있었다. 하지만 요즘은 어떤가. 공장에서 무수히 찍어내는 기성화가 거리마다 물결을

이루면서 유행의 바람이 사람의 발을 지배해 버렸다. 개성의 시대라고 하지만 굽의 높이와 신발의 모양도 몇 개월에 한번씩 바뀌며 유행을 타고 거리마다 비슷한 발을 만들어 내고 있다. 개성을 빙자한 몰개성의 시대가 된 것이다. 이런 기성화 천국의 시대에 대여섯평 작은 구두방에서 세상에서 하나뿐인 구두를 만드는 구두장이 있다. 발의 치수를 재는 과정부터 구두에 광을 내는 마지막 작업까지 전 공정을 손수 혼자서 해 나가는 수제화의 명인. 그가 바로 30년 째 수제화만을 고집하며 의정부에서 브라운제화를 운영하고 있는 장유수(53)씨이다.

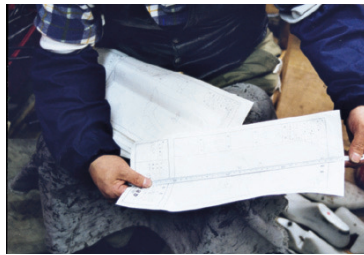
그가 만든 구두가
우리의 발을
유행으로부터
자유롭게 하리라



구두에 발을 맞추기보다 발에 구두를 맞춰야지

장유수씨가 구두와 인연을 맺은 것은 어린 시절로 거슬러 올라간다. 황해도 황주에서 태어난 그는 서울로 피난, 동대문에서 구두를 판매하시던 아버지와 구두기술자였던 이모부님 밑에서 유년시절을 보냈다. 고등학교를 졸업하고 당시 1인 1기술 운동이 한창이던 3공화국 시절, 아버님의 권유로 자연스럽게 구두제조 기술자로 사회에 첫발을 디디게 된다. 1970년대까지 거의 가내수공업으로 이루어졌던 구두제조는 70년대 말부터 기성화 붐

발의 치수를 재는 과정부터 마지막 구두에 광을 내는 일까지 전 공정을 혼자 손수 해내는 수제화의 장인, 장유수.



이 불면서 수많은 양화점들이 대기업의 하청업체로 탈바꿈하게 된다. 그도 1975년, 장위동에서 가내수공업으로 구두제조업을 시작하고 81년 의정부로 이주하여 본격적으로 등산화 하청업에 뛰어 들었다. 그러나 인건비와 생산비용을 빼고 나면 그의 손에 남는 것이 없어 그만 공장을 접고 만다. 그는 다시 구두제조업체의 기술자로 전전하다가 직접 양화점을 개업하고 현재 브라운 제화의 사장님이자 직원으로 수제화의 맥을 이어가고 있다.

수제화 부분으로 으뜸으로 선정된 그의 구두엔 한평생 구두장으로 살아온 장인의 혼이 담겨있다.

그가 말하는 수제화의 장점은 다양한 발의 모양에 맞게 구두를 맞춤수 있다는 것이다. 신발을 발에 맞춰야지 발을 신발에 맞춰서는 안된다는 것이 그가 말하는 구두제조 철학이다. 그의 제화점에 진열된 구두를 보면 요즘 패션몰에 진열된 구두의 현란함은 없다. 빠르게 변화하는 유행을 따라가기도 벅차지만 유행보다는 편안함을 먼저 생각하니 디자인





현란한 디자인보다 고객의 편안함을 먼저 생각한다는 '사람생각'의 공법이 장유수씨 제조기술의 비결.



은 평이한 편. 그렇다고 그가 디자인을 무시하는 것은 아니다. 디자인에 대한 그의 신조는 절대 다른 업체를 모방하지 않는다는 것이다. 그의 가게엔 흔히 구두 옆에 달려 있는 지퍼를 발뒷굽치에 달아서 편리함과 디자인을 동시에 살린 구두도 눈에 띈다. 또한 그는 '노인구두' 일명 '효도신발'이라는 말에 거부감이 든다고 한다. 나이가 들수록 격에 맞는 구두가 있을 뿐이지 굳이 구두에도 노인이라는 세대구분을 하고 싶지 않다고 한다.

사정이 이렇다보니 찾는 고객들의 연령층도 어린 10대들보다는 3, 40대 부터 나이가 지긋한 분들이 많다고 한다. 또한 발이 너무 큰 사람이나 작은 사람, 특이한 발 모양을 가진 사람들에게겐 브라운제화가 더없이 곱라운 곳이기도 하다.

“이젠 단골고객들이 있다보니 망하기도 힘들어요. 문을 닫으면 그 분들 성화에 다시 문을 열어야 할걸요.”

이렇게 고객층이 너무도 확고부동해서 한번 찾은 사람들은 영원한 고객으로 남는다고. 부천에서 의정부까지 신발을 맞추기 위해 찾아오는 고객분도 있다고 한다.

하루에 한 두 켤레가 고작이지만 고객이 있어 행복합니다

전공정을 혼자 소화하다보니 아무리 열심히 해야 하루에 세켤레가 고작이라는 그. 하지만 공정 하나 하나에 손님의 요구와 발의 특성을 살려낼 수 있는 것이 장점일 수 있다고 한다. 브라운제화만이 가진 장점은 또 있다. 신다가 불편함이 있으면 언제라도 다시 고쳐 신을 수 있다고. 가격도 손님 맘대로. 신발의 소재와 수공방법에 따라 가격조절이 가능하기 때문에 주머니사정에 맞게 최고의 신발을 맞출 수 있다.

그만이 간직하고 있는 기술의 노하우를 문자 소탈하게 웃으며 오랜 경험만이 그 비결이라고 말한다. 사람들의 발은 그 수만큼이나 다양하기 때문에 각자 조건에 맞는 편안한 신발을 만들수 있는 기술을 적절히 응용할 줄

알면 누구나 구두장으로 살아 남을 수 있다고. 하지만 요즘은 기술을 배우려는 사람이 없어 조금은 아쉽다고 한다. 젊은 시절 굵은 일을 하다 다친 허리와 92년 등산하다 골절상을 입어 오랜 시간 작업대 앉아 있는 것이 이젠 조금씩 벅차다고 한다. 가게를 더 확장하고 싶어도 하루에 혼자 만들 수 있는 구두의 수가 정해져 있어 당분간은 적은 수입에 만족한다고. 기회가 되면 여러 구두장이들이 자신이 만들고 싶은 구두를 만들 수 있는 작은 수제화 공동체를 운영하고 싶은 것이 소박한 꿈이라고 한다.

나만의 구두만들기

- 새 구두는 신기 전에 왁스를 칠해 두고 주 1회 정도 가죽에 묻은 때를 클리너로 닦아낸 뒤 구두약을 발라주면 깨끗하게 오래 신을 수 있다.
- 구두는 자주 바꾸어 신는 것이 좋다. 같은 구두를 2일 이상 신는 것은 삼간다.
- 구두를 살 때 오전에는 약간 험렁한 것을, 오후 2~3시경에는 꼭 맞는 것을 고른다.
- 너무 늦은 시간에는 발이 붓고 지쳐 있으므로 구두 구입을 피하는 것이 좋다.
- 구두를 신고 오랫동안 활동을 해야 하는 경우에는 2~4cm의 높이에 넓고 둥근 모양의 굽을 가진 구두를 신는 것이 좋다.
- 통기성이 나쁜 구두는 땀이 차 발이 진무르는 원인이 된다. 여기에 잡균이 증식하면 이상한 냄새가 나는 것이다. 구두에 냄새가 나면 발가락 끝과 뒤꿈치 부분에 10원짜리 동전을 하나씩 넣어 두면 다음날 사라진다. 그리고 탈취효과가 있는 깔창을 구두에 넣어두면 안심할 수 있다.
- 구두를 보관할 때에는 약질을 하여 깨끗이 손질을 한 후 모양이 변하지 않도록 보형기나 신문지를 끼워 넣어 습기가 없고 통풍이 잘 되는 곳에 보관한다.
- 부츠는 꺾지 말고 세워서 보관하며, 계절이 지나면 장기간 보관하게 되므로 소재의 특성에 맞게 수시로 손질하는 습관을 들인다.
- 구두의 광을 내는데는 아침보다 저녁이 좋다. 이는 저녁에 발라 놓은 구두약이 가죽안으로 스며들어 구두의 수명을 길게 하기 때문이다.

대학에서 전자공학을 전공하는 큰아들과 요리를 전공하는 작은아들도 아버지를 닮아 손재주가 뛰어나다며 대견해하는 그는 두 아들에게도 돈과 명예보다는 항상 진실하고 성실한 인간성을 강조한다. 욕심을 버리면 마음이 오히려 부자가 된다고 웃는 그의 얼굴엔 정말 한평생 구두밖에 모르고 살아온 장인의 삶이 그대로 베어난다.

그가 만든 구두가 유행으로부터 우리의 발을 자유롭게 하리라

추운 겨울날 아버지의 구두를 품고 주무시던 할머니의 사랑, 아침이면 아버지의 구두를 닦느라 졸린 눈을 비비던 아이들의 정성. 땀돌 위에 가지런히 놓여진 손님의 구두에서 전해오는 반가움. 쉽게 사고 쉽게 버리는 소비시대에 구두에 담긴 삶의 애뜻한 사연들은 점점 사라져가고 유행의 물결만이 거리를 휩쓸고 있다. 구두가 우리의 삶과 함께하는 생의 동반자라면 오직 한 사람을 위해, 그에게 꼭 맞는 생의 동반자를 만들고 있는 구두장이 장유수씨의 손은 얼마나 아름다운가. 개성시대라 떠들지만 사람 냄새가 없어진 몰개성화시대에 그가 만든 구두는 우리의 발을 유행으로부터 자유롭게 하리라.

발이편해여 만사가 편하다는 그는 구두를 만들어 고객의 편안함을 먼저 생각한다. 겉모습만 요란한 요즘 세대에 장유수씨의 구두는 유행을 타지 않는 것이 있다.



브라운제외의 대표이자 일꾼인 장유수. 하루에 고작 세결레가 전부지만 믿고 찾는 고객이 있기에 그는 행복하다고.



찾아가는 길

의정부 남부역에서 500m 의정부 제시장 국도극장 앞

가볼만한 곳

망월사, 원도봉산, 회룡사, 김구선생 필적 암각문, 함태연선생묘

일품 장맛 서분례



어디 변하는 것이 장맛 뿐이라

손수 농사지은 햇콩을 삶아 메주를 만든다. 장작을 때고 가마솥에 불을 때며

부끄럽진 않건만 모자란 세월에 짙은 아쉬움이 남는다. 법구경에 이르러

익어가는 장을 생각한다. 장독대에 금줄을 칠때면 기도하는 마음처럼 하늘을

를 사랑하는 사람을 만들지 말라 했고 미워하는 사람을 만들지 말라 했는

올려다 본다. 다시 태어나도 이처럼 살 수 있을까? 자신이 없어진다. 여행사

데, 미워하는 사람은 만나 괴롭고, 사랑하는 사람은 못 만나 괴로운 법이

의 당찬 여사장에서 된장사장으로 바뀌었지만 후회하지 않는다. 멋진 양로원

거늘 나는 너무 사랑하는구나, 이세상도 불행한 사람들의 이야기도.

과 농원을 만들 꿈이 있기 때문이다.

장고마마는 어디에

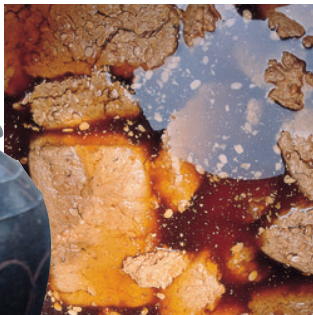
어린 시절 별이 좋은 날이면 어머니는 어김없이 장독대를 열어 놓으셨다. 그리고 잠시 외출이라도 할 때면 항상 당부의 말씀을 남기곤 하셨다. 비가 오면 장독의 뚜껑을 닫아야 한다고 말이다. 혹여 비가 오는 것을 잊고 장독 뚜껑을 닫지 않았을 때는 고추장보다 더 맵게 혼을 내시곤 했다. 별 맛도 없어 보이고 불품없는 색을 가진 장에 왜 그리 신경을 쓰는지 알지 못할 노릇이었다.

옛말에 장맛을 보면 그집 가풍을 안다고 했다. 말많은 집의 장맛이 쓰다 고도 했으니 장이 단지 미각을 나타내는 수준이 아니었음을 알 수 있다. 장은 그만큼 손이 많이 가고 관리도 잘해야 하는 먹거리이다. 오죽하면 장독대에 금줄을 매달아 나쁜 기운을 물리치려고 했겠는가?

우리네 먹거리의 가장 중요한 부분을 차지했던 부분은 간장·된장·고추장·청국장과 같은 발효음식이다. 그것을 어느 정도 중요하게 생각했느냐는 옛날 궁중에서 장독대를 관리하는 상궁을 장고마마라 별칭했음에서도 알 수 있다. 마마라 부를 정도의 우대는 장의 중요성을 그만큼 인정했기 때문 일 것이다. 그런데 요즘 장맛이 변하고 있다. 사라져가는 옹기와 장독대처럼 장맛이 달라지면서 삶의 기풍도 변하고 있는 것이다. 곰삭아 깊은 맛을 내던 장을 찾아보기 힘들어진만큼 인생의 깊이도 사라져가고 있다.



메주로 장을 만들면 곰삭은 인생의 맛이 나온다



다시 태어난들 지금처럼 살 수 있을까?

된장·고추장·청국장을 만드는 농원의 된장 사장이 될 줄은 꿈에도 몰랐을 일이다. 여행사를 운영하며 남부럽지 않게 살았고 지나간 시간을 반추해 보아도 골프채를 쥐고 잔디위를 걸으며 삶을 즐기는 것이 부끄럽지 않던만 서분례(52)는 지금 된장사장이 되어 있다. 세 살버릇 여든까지 간다고 했던가. 어린시절 장독대가 왠지 모르게 좋았고 어머니 손가는 장맛에 빠져 장 담그는 것이 마냥 즐겁더니 결국엔 세상 명리 다 팽개치고 장독을 어루만지며 장을 담그게 되었다.

노스님의 말처럼 어떻게 살다보니 이렇게 된 것인가? 어머니의 손맛과 정성을 기억하며 처음 장을 담그고 선물을 했을 때 사람들의 기뻐하는 모습이 그리 좋을 수 없었다. 기뻐하는 사람이 좋아 조금씩 조금씩 더 많이 만들기 시작한 것이 벌써 이렇게 되었다. 그러나 돌아보면 그저 흘러 이렇게 된 것만은 아닐 것이다. 곱삭힌 장맛을 내기 위해 노력한 것처럼 부끄럽지 않은 인생을 위해 벌써 수많은 시간을 삭히고 또 삭혔을 뿐이다.

어려운 집안에서 태어나 고등학교를 졸업하고 동생들 학비와 생활비를 위해 재단을 하며 돈을 벌었다. 고생끝에 흔히 말하는 성공을 했다. 처음에는 성공에 도취되어 남에게 보여주고 싶은 마음이 가득했다. 차에 가득 선물을 싣고 불우이웃을 돕는다며 돌아다녔다. 지금 생각하면 스스로의 성찰이 없는 보여주기 위함이었다.





서분례는 장을 만드는데 있어 전통의 방식을 고집한다.
장작과 가마솥 뿐만이 아니라 메주를 만드는 일도 메주를
말리는 과정도 그러하다.
전통의 방식에는 장맛의 또다른 비밀인 정성이 담겨있다.

전통의 고집이 만든 묵은 장맛

그러던 어느날도 떡과 고기를 준비하고 거기에 밴드까지 동원하여 수락 산에 있는 한 양로원을 찾았다. 이만하면 모든 준비가 다 되었다고 생각했고 의기도 양양해졌다. 그런데 그날 그 양로원의 어느 할아버지가 돌아가셨다. 밴드의 음악도 흥청거리는 잔치도 열 수 없었다. 그런데 더욱 충격적인 것은 같이 생활했던 할아버지와 할머니들의 무표정이었다. 죽음을 목도한 사람들은 애도보다 그날을 즐기지 못하게 된 데 대한 아쉬움과 원망의 표정을 짓고 있었다. 다음날 혼자 할아버지의 장례식을 찾았다. 종잇장처럼 얇은 관에 제대로 된 수의도 없이 할아버지는 벽제의 화장터에서 재로 변했다. 그것은 충격이었다. 내가 할 수 있는 일이 무엇인가를 다시금 생각하게 되었다. 사람이 사는 게 무상했고 삶에 대한 진지한 고민을 하게 되었다. 그리고 가식을 버렸다. 온갖 치장과 오만을 떼어내고 노인들에게 마음을 주려고 했다. 하루가 이틀이었으면 할 정도로 열심히 살았고 장을 담듯 꾸준히 그들을 찾았다.

서분례가 운영하는 서일농원에 처음 들어선 사람들은 적어도 세 번은 놀라게 된다. 처음 한쪽의 풍경화를 연상시키는 농원의 아름다움에 놀라고 어마어마한 장독대에 놀라고 그 모든 과정이 전통적인 방법으로 이루어지고 있다는 데에 놀란다.

발효음식의 비밀

발효음식의 역사는 깊다. 『삼국지』의 「위지동이전」고구려조에 보면 '고구려인들은 발효음식을 잘 만들었다'고 기록하고 있다. 삶은 콩을 짓이겨 말의 등안장 밑에 넣어두었는데 말의 체온으로 발효가 촉진되어 지금의 청국장과 같은 발효음식이 되는 것이다.

메주를 띄우는 과정에서 안방의 아랫목에 두터운 담요로 덮여 있는 메주덩이들을 본적이 있을 것이다. 그 방에 들어갈 때면 코를 쥐었던 기억과 함께 말이다. 이것은 말하자면 인체내에 들어가 생음식이 소화되는 것이 아니라 이미 인체에 들어가기 전 필요한 것들이 사전에 잘 썩어 숙성되어 있다는 것이다. 곰삭았다는 말은 이것을 의미한다. 생음식을 소화시키려고 인체 내에서 뒤섞이고 잘리고 하는 과정이 생략된 것이 우리 발효음식이다. 그리하여 원재료를 섭취하기 전에 유용한 미생물 분해를 거쳐 발효를 한다. 그리고 본래의 영양가치에 보다 승화된 새로운 복합적 가치를 더하는 것이다.

서분례 장(醬) 그 맛의 비결

슈퍼마켓에 가면 수많은 장류가 진열되어 있다. 거기에 가장 많이 들어 있는 문구중에 하나가 '재래식'이라는 말이다. 옛날 전통적인 방법으로 만들었다는 뜻일게다. 그러나 서일농원에서 장을 담그는 과정을 보면 슈퍼에 놓인 '재래식'이라는 말이 참으로 무색해진다. 콩을 삼는 가마솥과 장작은 옛날 시골에서나 봄직한 풍경이다. 거기에 짚으로 일일이 엮여져 매달려 있는 메주들과 드넓은 장독대를 가로막는 금줄이 있다. 거기서 된장, 고추장, 청국장, 간장이 익어간다.

어머니에게 배운 것이 모자라 장을 잘 담그는 사람이 있는 곳이라면 마다하지 않고 다녀 배웠다. 그렇게 돌아다니다 배운 것이 예산의 최생원네 할머니에게서 익힌 즈장이다. 그러나 여기에 그치지 않고 전문연구팀들과 함께 새로운 장을 연구하고 개발했다. 대학과 연계하여 성분을 분석하기도 하고 대학생들에게 장을 가르치기도 했다. 그러나 먼저 가르친 것은 장보다 삶에 대한 자세였을 것이다. 그리고 잊혀져가는 맛을 제대로 살려내는 방법을 얻게 되었다.

무엇보다도 서분례식 장류가 각광을 받는 이유는 기본을 지키기 때문이다. 서분례는 장의 맛을 내는 기본 조건으로 5가지를 이야기한다. 기름진 흙에서 자라나 콩깍지가 저절로 터질만큼 잘 영근 햇콩, 자연이 살아 있는 농원안의 지하 150m 암반에서 솟아 나오는 청정수, 1년 중 햇별이 가장 좋은 오뉴월에 거둬들인 천일염을 지하실에 2~3년 쌓아두고 간수가 다 빠지도록 한 소금, 순수한 황토로 빚어 1,200℃이상의 고온에서 구워진 전통옹기가 그것이다. 그러나 가장 중요한 것은 역시 정성이다. 모든 과정이 공개되고 손으로 만드는 장들. 비록 양은 적지만 내 가족 누구에게라도 먹일 수 있는 정성을 쏟기 때문에 서분례의 장이 그 명성을 더해가고 있는 것이다.



황혼이 되면 서일농원을 찾아라

된장과 양로원

서분례의 꿈은 서일농원에 있다. 익어가는 장처럼 세월이 지나지만 장보다 더 큰 바람이 있다면 서일농원에 양로원을 짓는 것이다. 사실 서일농원은 양로원을 짓기 위한 사전작업이라고 할 수도 있다. 지금도 서분례는 근이십 년 전의 약속을 지키기 위해 처음 찾았던 양로원을 매달 찾고 있다. 매달 14일은 목욕하는 날, 그리고 다음날은 생일잔치를 하는 날이다. 그러나 오히려 양로원을 다녀오면 탁한 마음이 사라지고 새로운 삶에 대한 영감을 얻게 된다고 서분례는 이야기한다.

서분례가 만들고 싶은 양로원은 그저 먹여주고 재워주는 곳이 아니다. 할아버지 할머니의 가정이 있고 따뜻한 인정이 숨쉬는 그런 곳이다. 가운



데 회관이 있을 뿐 자신의 땅과 집이 있고 일 할 수 있는 공간이 있는 양로원이다. 농사지어 얻은 콩과 야채는 서일농원에서 장과 반찬으로 탈바꿈하고 장 만드는 일에 동참하며 아직 살아있음을 확인하는 그런 공간이 서분례의 꿈인 것이다. 삶은 찾아가는 것이라고 했던가? 된장과 양로원이 함께 하는 서일농원은 이제 그리 멀지만은 않아 보인다.

장은 일년의 맛을 좌우한다.
그런 장이 있는 장독대가 집안의 성역이 됨은 당연한 일인지도 모른다.
그래서 장독대에는 나뭇 기운을 물리치는 금줄이 쳐져있다.



경기도음식으로 선정된 서분례 사장의 소탈한 웃음에서 삶의 여유가 느껴진다.



찾아가는 길

중부고속도로 일죽인터체인에서 나와 일죽면소재지에서 3km 지점.

가볼만한 곳

- 죽산국제예술제 (6월)
- 서운산 (청룡사)
- 칠현산 (칠장가)
- 미리내 성지

한과와 함께 한 인생 김규은



남과 같이 해서는 남 이상이 될 수 없다



사람 사는 정만 잊혀져가는 것이 아니다. 어렸을적 놀았던 사내와 계

쉽게 먹을수 없었지만 꼭 먹고 싶었던 그 맛도 잊혀져 갔다. 박제가 될 뻔했

집아이들의 즐거운 놀이도 할아버지 회갑연에 모였던 온 가족의 즐

던 우리의 과자 한과. 할머니만 알던 그 벽장 속에 꼭꼭 숨겨졌던 한과가 우

거운 웃음도 많이 잊혀져갔다. 오손도손 모여 앉아 아버지가 사오실

리 앞에 온다. 한과 만들기 20년 또 다른 한과의 세계가 펼쳐진다. 녹차·인

과자 꾸러미를 기다리던 시절. 한과 한조각 얻어 먹기 위해 심부름도

삼·키토산이 들어있는 건강유과에서부터 신세대의 튀는 맛을 사로잡는 초

참 많이 했다. 즐거운 심부름! 먹고 싶은 맛! 그리운 시절이다.

코한과까지 다채로운 한과가 우리의 미각을 사로잡는다.

그 맛을 기억하십니까

집안 잔치를 기다리는 동심(童心)이야말로 순수한 것이었다. 아직은 흥청거림 자체가 기쁨 나이고, 오랜만에 보고뵈던 사촌 형제들도 볼 수 있고, 회갑상에 올려질 맛난 음식과 어른들이 주시는 과자값을 생각하면 마냥 행복해지던 우리네 옛 잔치 풍경-순수한 동심의 세계. 잊혀지는 것이 너무나 아쉬운 기억의 조각들 속엔 한과도 있다.

어머니들은 회갑상에 올릴 한과를 정성껏 만들었다. 약과·강정·유과... 넉넉히 만들어진 한과는 아이들의 심부름 값이 되기도 했고, 대 바구니에 담아 잘 보관했다가 아이들 간식으로, 귀한 손님을 위한 다과상에 쓰이기도 했다. 어머니가 한과 바구니를 어디에 숨기셨나 달콤한 맛을 찾아 온 집안을 수색하는 날도 있었다. 어린 시절 우리들의 모습이다.

초코렛, 스낵, 비스킷... 그거 말고 한과 없어요?

얻은 것과 잃은 것

한과는 우리 전통 과자를 말한다. 서양의 비스킷·쿠키 등과 구별하기 위해 한과(韓菓)라고 부르기도 하고, 중국 한대(漢代)에 들어왔다 하여 한과(漢菓)라고 칭하기도 한다. '菓'란 말은 『삼국유사』, 『가락국기』 수로왕조에 처음 나오는데, 제사상에 올릴 과일이 없는 계절에는 곡식으로 과일의 형태를 만들고 거기에 나뭇가지를 꽂아 가짜 과일을 만들었다고 해서 과자를 조과(造菓)라 하기도 한다. 예부터 농경문화를 이루고 살아왔던 우리 민족은 곡식을 이용하여 꼭 제수용이 아니더라도 한과를 만들어 먹었다.

불교문화가 유입되고 차를 마시는 풍습이 널리 퍼지게 된 것 역시 한과의 대중화와 깊은 관련이 있다. 한과가 우리 민족과 함께 한 시간은 이렇게 길다. 그런데 우리의 모든 생활방식이 서구화되면서 한과가 사라지고 있다. 얻은 것과 잃은 것을 생각하지 않고 숨가쁘게 달려온 지난 세기, 불과 100년만에 수 천년동안 빛어온 겨레의 문화가 흔들리고 있다. 우리 것을 잃어 가는 것은 어찌면 민족의 자존심이 걸린 일이기에 걱정과 우려의 목소리도 높다. 그 우려와 걱정이 커가는 만큼 옛 것을 지켜 내려는 사람들도 늘어가고 있다.



김규은이 운영하는 신궁전통한과에서는 좋은 원료만을 엄선하여, 손으로 빚은 전통 고급한과의 맛을 재연해 내고 있다.

한과와 함께한 청춘

김규훈(45)은 우리의 전통문화 지킴이 중 한 사람이다. 잊혀져 가는 옛 맛, 한과 만들기에 그가 걸어온 세월이 20년, 고진감래의 마음으로 달려온 달콤 쌉싸름한 길이었다. 김규훈은 6·25전쟁 직후인 53년 경북 영덕군 영해면 대진리에서 4남 2녀중 차남으로 태어났다.

고향에서 중학교를 졸업하고 어려운 가정형편으로 진학이 어려워지자 서울의 달을 꿈꾸며 무작정 상경하게 된다. 다른 많은 이들과처럼 여기저기서 온갖 고생을 다하던 중 78년 우연히 들어가게 된 한과공장이 그의 인생을 바꾸어 놓았다.

한과사업을 하는 친척이 있어 본래 관심이 있기도 했고 한과시장의 가능성과 미래성을 발견한 김규훈은 1년쯤 일을 배운 후 독립하게 된다. 79년 서울 월계동에서 자본금 5백만원으로 종업원 4명과 함께 한과공장을 시작하고 81년 진성제과를 설립하니, 서른도 되지 않은 젊은 나이에 시작한 한과사업에 그의 청춘을 걸었던 것이다. 물질적으로 조금씩 풍요로워짐에 따라 제수용품, 선물용품으로의 한과수요는 조금씩 높아 가고 있었고 김규훈의 젊고 패기에 찬 꿈 역시 커가고 있었다.

김규훈은 전통고유의 한과를 보다 발전시켜 어린이로부터 어른까지 즐길 수 있는 한과 개발에 박차를 가하고 있다. 철저한 조사와 검증을 통해 한과의 과학적 접근을 시도하는 한과 연구실의 모토는 한과의 발전과 국민건강의 발전이다.



처음 5백만원의 자본금과 종업원 4명으로 시작한 김규훈의 한과공장은 고정인원이 30~40명이나 되는 대규모로 발전했다. 또한 농한기에는 지역주민을 고용하여 지역발전에도 기여하고 있다.



김규혼은 한과 만들기와 함께
한과 연구에도 힘을 쏟고있다.
쌀의 미강에서 분리된 천연 향산와
물질인 감마 오리자놀을 첨가하여
신선도를 2배이상 지속시켰다.

달콤 씹사름한 인생

일본 빵 박람회 준 영감

4명으로 시작한 종업원수가 88년 30명으로 늘어났고 공장도 의정부로 옮기면서 차근차근 사업을 확장시켰다. 88올림픽 때 한과를 납품하기도 하고 이후 외국 바이어들이 앞다투어 몰려와 그의 한과를 사 갔다. 정성과 노력으로 만들어 낸 김규혼의 한과가 점점 소문이 나고 재래시장에서도 튼튼한 자리를 잡아 “한과는 내가 제일 잘 만든다”고 자부하기도 했다. 그리고 마음 한구석에서 최고의 한과를 만들어 보겠다는 포부도 생겨났다. 90년 일본에서 열린 빵 박람회가 김규혼의 꿈에 기름을 부었다. 박람회에 출품된 일본과자들은 한마디로 예술이었다. 아름다운 빛깔로 포장되어 먹기가 아까울 정도였고 사지 않고는 못 배길 지경이었다. 우리도 우리만의 독특한 과자를 만들어 공항이나 고궁 등에서 판매해 한국의 맛과 멋을 알려야겠다는 생각이 들었다.

한국으로 돌아온 김규혼은 열심히 시장조사를 벌이고, 정성껏 안내책자를 만들었으며 갈고 닦아 온 갖은 기술로 제품을 만들어 유명 백화점의 문을 두드렸으나 결과는 실패였다. 하지만 여기서 물러설 김규혼이 아니었다. 더욱 열심히 제품을 개발, 결국은 백화점 공략에 성공하게 된다. 이미 재래시장은 김규혼의 한과가 굳건하게 자리 잡고 있었고 이제 백화점 시장을 개척해서 한과의 저변을 확대해야 한다는 신념으로 일을 추진했던 것이다.

다시 태어나는 한과



90년대 초반 시카고에서 열린 한 박람회에서 충격적인 사실을 알게된다. 그동안 수출해 온 그의 한과는 오직 교민들만 즐겨왔던 것이었다. 고유의 한과로 세계의 맛을 창조해낸다는 자부심을 갖고 있었던 김규훈의 마음이 급해졌다. 최고의 한과를 만들기 위한 발걸음을 재촉했다.

약과의 맛과 멋

어머니를 따라나선 장터·쇼란통에 흠미하여 짜증을 내면 손에 약과 하나를 쥐어 주셨다. 그 달콤함에 흠뻑 빠져 금방 행복해 지곤 했다.

약과는 예로부터 제향(祭享)의 필수음식이었으며, 유밀과를 흔히 약과라고 부를 정도로 유밀과의 대표적인 과자이다. 고운 체로 친 밀가루에 참기름을 치고 반죽한 다음, 꿀과 술을 섞어 다시 반죽하여 약과판에 찍어내어 기름에 튀긴 것이다.

약과는 알맞은 분량으로 반죽을 잘 했어도 튀길 때 요령에 따라 맛이 좋거나 나빠진다. 비교적 낮은 온도(120~140℃ 정도)에서 튀겨 약과의 속까지 기름이 배어들어가서 익도록 한다. 이렇게 익힌 것을 뜨거울 때 생강즙·계피가루·후추가루를 섞은 꿀 또는 조청에 담가 쨍여두면 꿀물이나 조청이 속까지 배어들어 약과를 쫄면 속이 노릇노릇하고 마치 여러 층을 포개 놓은 것 같은 결이 만들어진다. 어머니가 사주신 옛날 약과 그 맛이 너무스럽다.

맛도 맛있지만 기존 한과시장의 문제는 무엇보다 열악한 환경이었다. 한과업체들이 워낙 영세하다보니 3~4명의 인력을 동원하여 일일이 수작업으로 한과를 만들었고 그에 따라 제품의 가격도 높아졌다. 한과가 그 언젠가처럼 대중과 가까이하는 데 높은 가격은 큰 장애가 되었다. 이를 극복하기 위해 김규훈은 생산과정의 자동화를 위해 시설·기술투자를 아끼지 않았다.

대량생산이 가능한 큰 규모의 공장을 포천에 설립하고 기존의 의정부 공장은 고급품을 생산한다는 계획을 세웠다. 학계와 연계하여 교수진으로 구성된 “건강한과 연구실”을 설립, 한과의 유통기한을 늘리는 신기술을 개발하기도 했다. 쌀의 미강에서 분리된 천연 향산화 물질인 감마 오리자놀을 첨가함으로 신선도를 유지하는 기술을 발견한 것이다. 이러한 그의 노력으로 한과업체로는 최초로 벤처기업에 등록되었을 뿐만 아니라 스스로 연구하고자하는 마음으로 경희대 경영대학원 최고경영자과정을 다니기도 했다. 지금도 매주 월요일 아침은 새벽 5시에 기상하여 산에 올라 맑은 공기를 마시고 7시 40분이면 어김없이 출근하여 직접 연구하며 생산관리를 하고 있다.

이렇게 착실한 인프라를 구축하고 열심히 뛰니 이제 맛이 문제가 되었다. 전통의 맛을 재현하고 보존하는 것도 중요하지만 김규훈이 꿈꾸는 최고의 한과란 이를 창조적으로 변용하여 누구나 즐겨먹을 수 있는 한과를 만드는 것이다.

키토산·녹차·인삼 등을 원료로 하여 차별화된 기능성 유과를 개발하고, 초콜릿과 같은 서구의 재료와 한과를 결합하여 “퓨전한과”를 만들어내기도 했다. 특히 이 초콜릿 한과는 발렌타인데이를 겨냥, 세트로 만들어 독특하고 의미 있는 문화상품으로 변용시켰다.



영광의 한과

몸에 좋은 녹차·인삼·키토산이 들어있는
건강유과는 전통한과의 정갈한 맛에 건강까
지 생각해서 만든 고급유과이다.



김규훈의 남다른 노력은 곧 주위의 인정으로 이어졌다. 한국전통 식품제조업체로 지정되어 물레방아마크를 획득하고 농림수산부장관 표창을 받았으며, 신한국인으로 선정되기도 했다. 우리식품전시회에서는 포장부문 우수상품으로 선정되기도 했고 전통식품세계화를 위한 품평회에서는 대상을 받아 ASEM 회의 때 공식 디저트로 한과를 공급하는 영광을 누리기도 했다.

그런데 김규훈이 이런 명예나 부보다 더 소중하게 생각하는 것이 있다. 바로 지역사회와 함께하는 것이다. 매년 가을이면 쌀 수매 문제로 농민들이 애태우는 모습을 보면서 쌀약과를 개발하기도 했고, 농한기면 농민들을 자신의 공장에 고용한다. 또한 직원들을 선별하여 가나안 농군학교에 연수시키기도 했다.

한과의 맛은 쉽게 질리지 않는다. 각종 향료로 멋을 내고 맛을 낸 서구의 과자와는 다르다는 얘기가. 자연 그대로 발효하여 전통이 살아 숨쉬는 음식, “최고의 한과”를 빚어내는 그의 손길이 아름답다.

다음 밸런타인데이에는 초코한과 선물해줘!



찾아가는 길

포천에서 운전방향으로 43번 국도를 따라가다 만세교를 지나 양문리에서 좌회전

가볼만한 곳

산정호수, 백운산,
서운동산, 베어스타운