

한국 단과자빵의 탄생과 확산- 군산 이성당의 사례를 중심으로-

제3장 해방 공간에 자리 잡은 과자점 이성당(李盛堂)

전라북도 군산에는 백 년의 역사를 이어 온 제과점이 있다. 바로 군산시 중앙동에 위치한 이성당(李盛堂)이다. 그런데 현재 이성당이 자리하고 있는 공간은 일제시기에는 제과점 이즈모야[出雲屋]가 있던 곳이다. 일본에서 군산으로 이주해온 히로세[廣瀬] 가(家) 사람들이 1910년대 초부터 1945년까지 그곳에서 이즈모야를 운영했던 것이다. 그러다가 훗카이도로 이주해갔던 이석우의 가족들이 해방과 동시에 군산으로 돌아와 시장 좌판에서 도넛을 구워 팔면서 비로소 지금 이성당의 역사가 시작되었다. 특히 1947년부터 이석우는 도넛을 팔던 장소를 이즈모야가 있던 공간으로 옮기면서 ‘이성당’이라는 이름을 내걸고 본격적인 과자점 운영에 돌입하였다. 이처럼 두 과자점은 표면상 다른 뿌리를 가지고 있기 때문에 자칫 역사적으로 단절되어 보인다. 하지만 제과문화의 수용 과정으로 미루어 보면 ‘과자’라는 새로운 음식은 그것을 둘러싼 행위 주체들이 끊임없이 변화하면서 지금에 이르렀다고 할 수 있다.

이에 따라 연구자는 두 과자점을 대상으로 일련의 연구를 진행해왔다. 연구자의 선행 연구에서는 일제시기 군산에 등장한 제과점 이즈모야의 사례를 통해 지역 사회에 과자와 빵이 유입되고 확산되는 과정을 살펴보았다.¹⁾ 그러나 선행 연구는 일제시기 지역 사회에 본격적으로 소개된 제과문화가 어떠한 과정을 거쳐 현재 한국인들의 일상에 자리 잡았는지에 대해 구체적으로 접근하지 못 했다는 한계가 있다. 하지만 해방 이후 과자와 그 문화의 정착은 해방공간의 정치·경제·사회적 혼란, 산업화, 도시화 등의 복잡한 상황에서 이루어졌다. 이 과정에서 제과와 관련된 주체들은 제과점이 직면한 위기에 부딪치며 대응책을 마련해 나갔다. 때로는 교육책이 나오기도 했지만 대체로 새로운 방향을 부단히 모색하면서 한국의 제과문화를 이끌어왔다. 따라서 한국의 제과산업과 문화에 대한 연구를 진행하기 위해서는 제과업을 둘러싼 정치·경제·사회·문화·역사를 총체적으로 살펴야만 한다. 이러한 방식의 접근은 서양에서 유래된 제과의 수용과 정착 과정에 대한 궁금증도 해소할 수 있다.

더불어 ‘서양의 제과와 관련된 문화가 어떠한 과정을 거쳐서 우리의 일상 속에 자리 잡게 되었는가’라는 질문에 대한 답을 구하기 위해서는 거시적인 접근으로는 어렵다. 작지만 중요한 것을 포착할 수 있는 미시적인 접근을 통해서만 구체적인 답을 구할 수 있을 것이다. 연구자는 사례 연구에 집중해서 사람들의 일상적 경험, 그리고

1) 연구자는 이성당의 역사를 추적하는 과정에서 일제시기 군산에 자리하고 있었던 이즈모야를 알게 되었다. 선행된 연구에서 과자점 이즈모야를 소개하였고, 지역 사회에 빵이 유입되는 과정 속에서 나타난 근대 제과점 이즈모야의 특징을 공간, 유통구조, 기술과 기구, 경영 등의 네 부분으로 나누어 설명하였다. 특히 당시 빵과 관련된 문화를 소비할 수 있었던 사람들 가운데 조선인들은 극소수에 해당하며, 조선인들은 종업원으로 또는 행인이나 관객으로 이즈모야를 통해 근대적인 빵 문화를 간접적으로 경험하였음을 논의하였다. 비록 소수의 사람들만이 빵과 빵문화를 소비하였을지라도, 이러한 경험은 근대 문화를 수용하면서 발전시키는데 필요한 토양을 만드는 데 일조한다는 사실을 밝혔다(오세미나 2012a, 2012b).

그러한 경험 속에 들어있는 작은 실마리들을 찾아 나설 것이다. 이러한 접근방법을 가지고 제과와 제과문화라는 새로운 문물이 우리의 삶에 깊숙이 들어오는 과정을 세밀하게 파악하는 것이 본 연구의 주요 내용이다. 좀 더 구체적으로 말하면 본 연구는 일제시기 소개된 과자와 빵이 해방공간에서 한국인의 방식으로 재탄생되고, 현재 우리들의 일상으로 들어오게 된 과정을 하나의 사례 분석을 통해서 다각적인 측면으로 접근해 본다.

특히 제3장에서는 ‘해방 이후 과자는 어떠한 과정을 거쳐서 한국에 정착하게 되었을까?’라는 물음을 던지며 시작한다. 일제시기의 제과기술과 제과문화는 지속되었을까? 지속되었다면, 일제시기와 동일하게 양과자를 제조하여 그 맛을 이어갔을까? 아니면 한국만의 방식으로 양과자를 만들었을까? 이러한 물음에 대해서도 제과점의 사례마다 서로 다른 답이 나올 것 같다. 예를 들면, 해방 이후 자리 잡아 현재까지 운영되고 있는 화월당과 같은 제과점의 경우는 일제 식민지의 경험이 지속되었다고 답을 할 수 있을 것 같다. 그러나 이러한 사례는 드물어서 오히려 특별한 경우라고 말할 수 있을 것이다. 간접적인 영향을 받게 되는 사례들이 더 많다고 본다. 위에서도 언급한 바와 같이 일본인 제과점이나 제과공업주식회사 등에서 일했던 종업원들이 어깨너머로 배운 기술을 활용해서 해방 이후 제과점을 운영하는 사례도 적지 않았다. 이러한 예를 통틀어서 지금까지는 우리는 일제 식민지시기 조선에 알려진 음식들이 일본인들로부터 직접 또는 간접적으로 전수를 받았으려니 하는 정도로만 이해하고 있었다. 보다 분명한 과정에 대한 이해가 필요하다. 이것이 본 연구의 의도이기에 본고에서는 이 과정에 집중해서 일본인들이 남기고 간 것이 무엇이며, 한국인들은 그 자리에서 무엇을 만들어냈는지를 상세하게 다루어본다.

이성당은 해방 이전에는 이즈모야가 영업을 하였던 곳이고, 해방 이후 현재에 이르기까지 같은 자리에서 과자의 역사가 이어지고 있다는 점에서 한국 제과문화의 정착 과정을 연속적으로 살펴볼 수 있는 좋은 사례이다. 본 연구에서 다루고자 하는 사례는 단절과 창출이 이분법적 논리로만 설명되는 것을 지양한다. 일본인이 가지고 있던 근대적 기술과 맛이 이성당으로 곧 바로 이어진 것은 아니다. 제과 기술과 과자문화가 단절된 상황 아래서 이성당은 새로 태어난 것이다. 해방 공간이라는 어려운 여건 속에서 제과 기구를 새롭게 만들어내고 제과 기술을 발전시켜 나가는 이성당의 행위주체들의 움직임에 주목하면서 단절과 창출의 과정과 그 의미를 되새겨본다. 또한 이성당의 탄생과 운영이 완전한 창출의 과정이 아니라는 점, 즉 지속의 측면을 주목해야만 한다. 해방 이전과 이후의 두 과자점은 표면상 다른 뿌리를 가지고 있어서 역사적으로 단절된 것은 맞다. 그러나 제과문화의 수용 과정으로 보면, 과자라는 새로운 음식을 맛본 소비자들이 존재했기에 이성당은 해방 이후에도 과자점을 찾는 이들의 입맛을 맞추어가며 운영을 할 수 있었다. 따라서 본 장에서는 해방 이후 이즈모야에서 이성당으로 이어지는 역사를 추적하여 일본 제과기술자가 일본으로 돌아간 뒤 한국인은 어떻게 그 자리에서 과자점을 시작하고, 과자와 빵을 만들었는지 또 이국적인

맛을 만들어냈는지에 대해 알아보고자 한다. 해방공간에서 한국인이 양과자를 만들어 나가는 것은 지역, 국가와 조우하면서 보다 역동적인 양상을 보인다. 이러한 주체의 움직임은 식민지 역사를 극복해나가는 모습이기도 하다. 따라서 이성당이라는 구체적인 사례를 통해 해방공간에서 실천된 양과자의 전래 양상을 보다 심층적으로 들여다 보고자 한다.

이를 위해 본 장은 한국의 혼란스러운 상황에서 전개된 제과 정착 과정에 관해 면밀하게 고찰하여 다음과 같이 구성한다. 첫째, 일본의 식민 지배가 만들어낸 전재민(戰災民)이라는 신분의 사람들이 일본에서 돌아오는 과정을 구술생애사를 통해 살펴본다. 홋카이도에서 군산으로 귀환한 이석우 가족의 사례, 이석우의 아내 김○○와 그의 외사촌인 정△△의 사례를 통해 해방의 경험을 살펴본다. 둘째, 전재민의 신분인 이석우의 가족이 일본에서의 경험을 바탕으로 군산에 정착하여 시장 좌판에서 도넛을 팔게 되는 과정을 살펴본다. 셋째, 전재민의 신분을 적극적으로 내세워 적산가옥을 불하받아 과자점을 시작하는 모습을 살펴본다. 이석우는 처음 시장 좌판에서 도넛을 만들어 판매하였고, 얼마 후 하코방을 마련하여 장사를 이어나갔다. 그리고 3년 뒤 적산가옥을 불하받아 안정적인 기반을 갖추었다. 이 과정에서 전재민이라는 자신의 신분을 활용하였던 부분을 포착할 수 있다. 전재민이 고국에 정착해 가는 과정에서 전략적으로 자신의 신분을 이용하는 방식을 살펴보는 것이다.

1. 전재민의 귀향

해방이 되면서 일본, 만주 등 해외로부터 돌아온 귀환자들을 전재민으로 불렀다(이연식 2016a:122). 전재민은 세계대전에 연루된 전지구적인 차원의 피해자를 규정하는 의미로 사용되었으며, 일제시기 수탈정책이나 강제동원을 이유로 해외에 거주하였다가 해방 후 귀환하게 된 집단을 말한다(황병주 2000:80). 당시 해외에서 돌아온 사람들을 부르는 용어는 전재민, 전재동포, 귀환동포, 귀환민, 귀환전재동포 등 매우 다양했다. 본 연구에서는 전재민으로 통칭하고 먼저 전재민의 신분이었던 이석우, 김○○, 정△△의 사례를 통해서 이들의 삶과 특별한 경험에 대해서 알아본다.

김○○와 정△△는 사촌 관계로, 김○○와 정△△의 부모는 일제시기 조선에서 일본 홋카이도[北海道]로 이주해간 후 그곳에서 20여 년 간 거주하였다. 김○○는 1931년 홋카이도에서 태어났다. 그의 일본 이름은 사다코[正子]였다. 그의 아버지 김성암과 어머니 정예뿐²⁾은 남원에서 태어나 생활하였다. 김성암의 가정은 넉넉하였지만, 정예뿐²⁾의 집은 지독히도 가난하였다. 정예뿐²⁾의 부모님은 그의 집으로 시집가면 배는 굶지 않을 것 같아 결국 딸의 나이가 13살이 되던 해 생활이 넉넉한 집의 아들인 김성암과 혼인을 하였다. 김성암과 정예뿐²⁾은 혼인하여 아들 셋을 얻었지만, 어떠한 이유인지 아이들은 태어난 지 얼마 되지 않아 세상을 떠났다. 아이를 잃은 것이 계기가

2) 김○○는 어머니의 이름을 ‘정예뿐’으로 기억하고 있다.

되어 이들은 조선에서의 삶을 정리하고 일본으로 이주하였다. 아이를 잃은 슬픔을 잊고 새로운 삶을 살고자 한 것이다.

김성암과 정예쁜은 홋카이도에 이주한 후, 탄광촌에서 얼마동안 일을 하였다. 고된 일이었지만 몇 년 후에는 작은 식당을 차릴 수 있었다. 비바이[美唄]에 위치한 작은 규모의 식당이었다. 식당이 자리를 잡을 즈음 이들은 자식을 얻었다. 첫째 아들 김△△을 낳고, 둘째 김○○를 낳았다. 어느 정도 자리를 잡고 조선에 있는 친척과 지인들에게 소식을 전했다. 조선으로 가는 사람이 있으면 이들의 안부와 홋카이도 주소가 적힌 쪽지를 전달했다. 특히 가난했던 정예쁜의 친정집 식구에게는 자신이 있는 홋카이도로 와서 일을 도우면 생활이 어느 정도 나아질 것이라고 했다.

정예쁜의 친정 식구는 가난에서 벗어나고자 주소가 적힌 쪽지 한 장을 들고 홋카이도로 배를 타고 건너갔다. 정예쁜의 아버지와 어머니, 정예쁜의 남동생 등 식구들이 홋카이도로 건너 왔다. 이들은 얼마간 김성암과 정예쁜이 운영하는 식당에서 일하며 함께 생활하였다. 김성암과 정예쁜은 모은 돈으로 방을 따로 얻어 이들이 생활할 수 있는 공간을 마련해 주었다. 얼마 후 김성암과 정예쁜은 식당을 아카비라[赤平]라는 곳으로 확장 이전하였다.

김○○는 조선인 사이에서 ‘고명딸’로 통했다. 귀하고 곱게 자란 데는 그의 어머니의 영향이 컸다. 정예쁜은 지독한 가난으로부터 도망치듯 13살 어린 나이에 혼인하였기 때문에 딸만은 자신처럼 고생시키지 않겠다고 다짐했고, 이에 딸도 차별하지 않고 아들과 똑같이 교육을 시켰다. 김○○는 7살에 삿포로에 있는 국민학교에 입학하였고, 얼마 후에는 아카비라에 위치한 국민학교로 전학 갔다. 김○○의 고종사촌동생인 정△△도 일본의 다른 아이들처럼 일본 학교에 다니면서 교육을 받을 수 있었다.

김○○가 16살, 정△△가 11살이 되던 해 해방 소식이 들려왔다. 해방 소식이 홋카이도 전체에 울려 퍼졌다. 정△△는 해방이 무엇인지 정확히 알 수 없었지만, 고국으로 돌아갈 수 있다며 기뻐 외치는 조선인들을 보며 함께 기뻐했다. 특히 광산 노동자로 홋카이도까지 강제 징용되어 온 조선인들은 일본인 관리자를 향해 곡괭이를 던지며 강하게 대항하였다. 그동안의 울분을 토해낸 것이다. 정△△의 기억에는 일본인이 무서워 벌벌 떨었을 정도로 조선인들은 흥분으로 가득 차 있었다. 불안하고 혼란스러운 상황에서 조선으로의 귀환만이 가족의 안전을 보장받을 수 있을 거라 믿었다.

벼가 누렇게 익어갈 때쯤이었다. 홋카이도에 더 이상 머무는 것이 힘들다고 느꼈다. 김○○의 가족들은 서둘러서 짐을 꾸리기 시작했다. 정△△도 학교 가방에 짐을 꾸렸다. 이들은 함께 모여서 일본 혼슈로 이동하였다. 김○○의 가족과 친지들은 홋카이도에서 아오모리로 기차를 타고 이동한 후 혼슈[本州]로 가는 연락선을 탈 수 있었다. 혼슈에서는 규슈[九州]로 이동하기 위해 기차와 배를 옮겨 탔다. 이들은 기타큐슈의 시모노세키로 왔다. 시모노세키에 도착한 후 부산으로 가는 여객선을 알아보았다.



【그림 3-01】 연구자 그림 해방 후 이씨 가족은 비바이에서 아오모리, 본슈, 시모노세키를 거쳐 부산으로 돌아왔다.

하지만 징용, 징병되어 온 조선인들이 고국으로 돌아가려고 한꺼번에 몰린 탓에 김○○의 가족의 순서는 좀처럼 오지 않았다. 이들은 노상을 하며 시모노세키항구에서 쪽잠을 잤다. 다행히도 홋카이도에서 가지고 온 돈으로 ‘야미배’³⁾를 빌릴 수 있었고, 이것을 타고 대한해협을 건널 수 있었다. 김○○의 가족은 그렇게 며칠을 고생한 끝에 그림던 고국 땅을 밟을 수 있었다.⁴⁾ 이들 가족은 10월이 다 되어 친척들과 함께 조선으로 돌아올 수 있었다고 기억한다. 정확히 기억나지는 않지만, 열추 한 달 정도가 걸린 긴 여정이었다고 한다. 하지만 고국은 기억 속의 모습과는 달랐다.

아오모리 북해도에서 본슈(로) 건너왔지. 북해도에서는 연락선 타고 건너와서, 홋카이도에서 본슈,(시모노세키까지) 지도 맨 끝에서부터. 죽을 뚱 싸고 내려와서 기차타고 (배를 타고). 한국 사람들이 서로 고국에 가려고 하지. 왜냐하면 징용으로 끌려왔던 사람들이 해방 돼서. (중략) 학교 가방에다가 여러 가지 뭐를 넣고, (시모노세키에서) 잘 때가 있어야지 노상했어. 그러고 나서 그 다음날 이제 한국 건너와야 된다고 해서 어선 지금 말하면 통통배. 지금 생각한게. 그걸 타고 건너는데 파도치니까 도저히 못 오겠어. 막 멀미도 오고 선장이 껴안으라고 어렸을 때 이 얘기를 했어. 여자들을 서로 이렇게 한 그룹으로 만들어서 그것이 제일 좋다 그래. 그런 얘기까지 다 했지. 옛날 얘기니까. 어디에서 다 풍랑이 심하니까 어느 섬에다, 지금 생각하니까 대마도인 것 같아. 도저히 풍랑 때문에 못한다고 거기서 하루 잤지. 배에서 그 다음날 부산에 도착했어. 그냥 막 지금 텔레비전에 나오는 못 사는 나라 있지? 그것처럼. 막 여기저기 그

3) 야미는 뒷거래를 뜻하는 말로 남의 눈을 피하여 조선으로 몰래 오는 야미배를 알선하여 타고 건너 온 것이다.

4) 남한 군정청 난민과의 통계에 의하면, 1945년 10월 18일부터 12월 31일까지 일본에서 귀환한 한인 총 수 804,495명 가운데 458,065명(56.9%)이 부산항으로, 45,277명(5.6%)이 군산항, 목포항, 인천항 등으로 정식 입국 절차를 밟아 입항했고, 나머지는 정식 입국 절차를 밟지 않고 개별적으로 각 항구에 들어온 것으로 파악되었다(최영호 2011:109).

냥 오줌 싸고, 똥 싸고 거기서 텅굴고. (중략) 부산에서 기차를 탔어. 대전으로 해서 호남으로 갈아탔지. 맥없이. (남원에 그때 누가 있었어요?) 먼 친척들.

- 정△△ [1934년생, 남] -

부산항에는 질서를 찾아 볼 수 없었고, 오물과 쓰레기가 넘쳐났다. 이곳은 사람들로 북새통을 이루고 있었다. 해방 후 부산항은 재일한인을 중심으로 귀환해 들어오는 사람들과 한반도 거주 일본인들을 중심으로 일본으로 나가는 사람들로 분주했다. 이와 함께 이들을 수송하는 선박, 이들의 귀환 통제와 원호를 담당하는 사람들, 이들을 마중하거나 배웅하기 위해 나온 사람들, 이들과 거래하기 위해 몰려든 장사꾼과 노무자들로 항구는 항상 북적거렸다(최영호 2011:105). 김○○와 정△△의 가족은 혼란스러운 모습에 서둘러 고향으로 발걸음을 옮겼다. 고향 남원으로 가는 동안 마주한 조선은 일본과는 다른 모습이었다. 아직 전기, 수도, 교통 등 도시의 시설 기반이 갖추어있지 않았고, 대부분의 사람들이 농사를 지으면서 살아가고 있었다. 김○○와 정△△의 가족은 고향을 향해 가기 위해 부산역으로 이동하였고, 대전에서 호남선으로 갈아탄 후 남원에 도착할 수 있었다.⁵⁾

이처럼 이석우, 김○○, 정△△의 가족의 일본에서의 생활과 해방 후 고국으로 돌아오는 모습에는 이들이 처했던 당시 상황을 엿볼 수 있다. 이는 홋카이도를 떠날 당시 일본의 모습과는 사뭇 달라 대조적으로 느껴졌을 것이다. 고향으로 돌아가는 사람들로 뒤엉켜 질서를 찾을 수 없었고, 해방 후의 일상 공간은 식민지국으로부터 독립과 자유의 쟁취라는 정치적 획득과는 다르게 혼란 그 자체였다.

한편, 이석우는 해방 후 홋카이도에서 부산을 거쳐 군산으로 돌아왔다. 그가 고향인 남원으로 돌아가지 않고 군산에 정착한데는 당시 군산의 모습이 점차 근대도시로 변모해갔던 데에서 기인한 것이리라 짐작된다. 이석우는 아버지 이종식과 어머니 윤씨 사이에서 1926년 3월 28일 전라북도 남원에서 2남 2녀 중 장남으로 태어났다. 부친 이종식(1891-1973)은 남원 출신으로 농사를 지으면서 넉넉지는 않지만, 성실하게 가정을 꾸리면 살았다. 그러나 국운이 기울고 일본의 지배가 시작되면서 농사꾼으로서의 삶이 녹록치 않았다. 삶은 더욱 각박해져만 갔다. 일 년 동안 가족들이 땀 흘려 지은 농산물은 공출의 대상이 되었고, 하루하루 감시와 통제가 심해졌다.

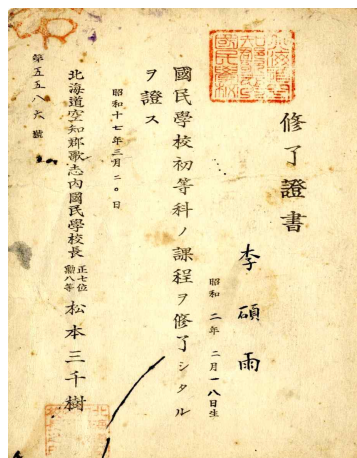
이런 상황에서 이종식의 '깨복쟁이'⁶⁾ 벗들이 먼저 일본으로 건너갔다. 김○○의 아버지 김성암이 먼저 일본으로 건너가 가끔씩 고향에 소식을 전했다. 이종식은 며칠 밤을 고민하며 남원을 떠나 일본으로 가기로 마음먹었다. 홋카이도에 어떻게 건너갔

5) 귀환자들의 연고지가 대부분 다른 지방이었기 때문에 부산항에서 직접 귀향하든지, 혹은 철도로 서울까지 일단 수송되었다가 각 지방에 흩어지든지 하여 고향으로 돌아갔다. 김○○의 가족의 가족은 후자이다. 당시 귀환자에 대한 열차 승차권이 무료로 배부되었으며, 다른 지방으로 이동하는 것을 지원하기 위하여 수송 차량이 배치되었다(최영호 2011:107).

6) 별거숭이, 옷을 다 벗은 사람을 뜻하는 전라도 방언. 주로 '깨복쟁이 친구'로 쓰이는데, 옷을 다 벗고도 부끄러운 줄 모르고 함께 자란 허물없는 친구라는 뜻이다. (출처: 네이버 국어사전)

는지 그 과정에 대해 정확히 알 수 없다. 하지만 추측컨대 당시 조선을 떠나 주변의 나라로 이주한 사람들이 그러하듯⁷⁾ 이들은 홋카이도에 가면 적어도 끼니는 굶지 않을 것으로 생각하고, 희망을 안고 떠난 것으로 보인다. 그렇게 이종식은 아내와 당시 슬하의 자녀 둘을 데리고 홋카이도로 건너갔다.

이종식은 홋카이도에 도착하여 탄광에서 일을 시작했다. 이종식은 탄광에서 번 돈을 모아 얼마 후에는 조그마한 땅을 얻을 수 있었다. 그는 탄광에서 일을 하면서 틈틈이 농사일도 하였다. 이종식은 자식 교육에 열정이 남달랐다. 조선에서 태어난 첫째와 둘째, 홋카이도에서 태어난 셋째와 넷째 모두에게 교육만은 부족함 없이 지원해주고 싶었다. 이에 따라 장남인 이석우는 부모님의 아낌없는 지원으로 일본인 학교를 다니며 해방 전까지 교육을 받을 수 있었다. 조선인 학생은 ‘조센징’⁸⁾이라 놀림을 당하기 일쑤였다. 이석우는 부모님을 따라 건너와 누구보다도 그들의 고생을 가장 가까이서 지켜보았다. 그렇기에 그는 그런 놀림에도 흔들리지 않고 더욱 성실하게 학업을 수행해갔다.



[문서 3-01] 김○○ 소장 문서 이석우의 일본국민학교 졸업증서이다. 그는 국민학교를 다닐 때까지도 일본이름으로 개명하지 않았다. ‘이석우(李碩雨)’라는 조선 이름을 사용하였다.



[사진 3-01] 김○○ 소장 사진 ‘황기이천육백년기념’하며 찍은 사진이다. 황기 2600년은 1940년을 나타낸다. 당시 일본 정부는 다양한 축하 행사를 기획하고, 일본 국민들에게 이를 홍보하여 애국심을 고취시켰다.

- 7) 일본지역 조선인은 1920년대 중반까지 10만 여명 수준에 불과했으나, 점차 증가하여 1930년경부터 30만 명을 넘어서고 매년 5만 명 내지 10만여 명이 증가하여 강제연행이 시작되기 직전인 1938년에 80여만 명의 규모로 증가했다. 그러다가 강제연행이 시작되면서 1940년 120만 명으로 급증했으며, 이후 매년 20만여 명이 증가하면서 1944년에는 194만 여명, 그리고 패전 직전인 1945년 5월경에는 210만 명으로 추정될 만큼 한인의 수가 급증했다. 불과 5년 만에 1백만 명 이상이 증가했으며, 이는 말할 필요 없이 강제연행에 의한 것이었다. 당시 재일 조선인의 수는 5백만 명 해외 한인의 40%에 달하였다(강재언·김동훈 2000:31; 장석홍 2005:157-182).
- 8) 조센징[朝鮮人]은 조선인 또는 한국인을 뜻하는 일본어이다. 일제시기 조센징[朝鮮人] 또는 센징[鮮人]이라고 얄잡아 부르며 이후 조선인에 대한 멸시의 단어로 쓰였다(유병갑 1990:56).

해방 소식이 들렸지만 이석우의 가족은 서둘러 움직이지 못했다. 일본 내 치안 및 안정을 위해 조선인의 귀환이 제한되었기 때문이다. 당시 일본은 미국, 즉 연합국군최고사령부가 통치했다. 연합국군최고사령부는 일본 통치에 있어서 직접 나서지 않고 일본 정부를 세워 간접적으로 통치하였다. 전후 새롭게 형성된 국제정세 속에서 해당 국가의 이해에 따라 통제를 받았다. 결국 조선인은 다시 일본 정부의 통제를 받아야 했다. 이때 일본은 경제 복구를 위해 필요한 조선인 석탄노무자들을 남게 하기 위해⁹⁾ 조선인의 귀환을 늦추었다. 일본 내 치안 및 안정을 위해 조선인의 귀환을 1945년 11월부터 정식으로 진행시켰던 것으로 보인다(장석흥 2005:171). 결국 조속한 귀환을 열망하는 조선인은 기다리지 않고 독자적으로 귀환을 서둘렀다.¹⁰⁾ 조선인은 소규모 선박을 이용하여 조선으로 건너갔다.

이석우의 가족은 미국과 일본이 공식적으로 귀환정책을 마련할 때까지 기다렸다. 이들은 일본 정부의 늑장 귀환 정책으로 불안한 날들을 보내다 혼란스러운 상황이 지속되자, 결국 공식 귀환정책이 마련되기 이전 떠나기로 결심했다. 그러나 당시 조선으로 돌아가는 배편이 마련되지 않아 많은 조선인들이 소규모 선박을 이용하여 귀환해야 했다. 이는 비용이 들어 주머니 사정이 넉넉하지 않은 조선인은 이용할 수 없었다. 이석우의 가족이 규슈의 항구에 닿았을 때는 다행히도 정식으로 조선인 귀환을 위한 배편이 운행되고 있었다. 1945년 11월 즈음 이석우의 가족은 배를 타기 위해 줄을 섰다. 그러나 강제 징병, 징용되어 온 이들이 한꺼번에 몰린 탓에 배를 바로 탈 수 없었다. 고국으로 돌아가려는 조선인들로 순번을 기다려야 했고 항구에서 노숙을 하며 며칠을 지냈다. 그러던 중 이석우 가족에게도 차례가 왔고, 드디어 이들은 간절히 소망하는 조선으로 향하는 배에 몸을 실을 수 있었다.

이석우의 가족은 김○○와 정△△의 가족보다 늦게 조선 땅을 밟았다. 이석우의 가족은 부산에 도착한 후 고향인 남원으로 향하였다. 부산에서 기차를 타고 대전으로, 그리고 대전에서 장항을 거쳐 군산에 도착하였다. 군산의 임시 숙소로 발걸음을 옮겼다. 군산에 임시로 머물게 된 가족들은 남원으로 되돌아간다는 생각에 조금씩 변하기 시작했다. 군산은 40여 년에 걸쳐 일본인들이 생활했던 곳으로, 군산역 인근으로 근대도시의 모습을 갖추고 있었다. 일본 생활에 어느 정도 익숙했던 이석우 가족의 눈에는 군산이 낯설지 않게 느껴졌다. 빈손으로 돌아온 이들은 근대도시 군산의 모습에서 새롭게 시작할 수 있는 기회를 잡고자 했다. 이들은 며칠간 천막으로 둘러쳐진 수용소에서 불안정한 생활을 지속하였다.

9) 미국 정부가 1945년 6월에 작성한 ‘민정가이드·재일외국인’에 따르면 “연합국군이 석탄이 필요하다면 탄광지대나 건설현장 등에 재일 한인을 체류시켜 고용케 하는 것이 바람직하다”며 벌써부터 재일 한인을 노무자로 활용할 계획을 세워두고 있었다(홍인숙 2001).

10) 일본 정부의 늑장으로 귀환이 지체되는 가운데 소규모의 선박을 이용하여 귀환하려다가 태풍에 휩쓸려 희생당한 조선인의 수가 적지 않았다. 귀환 도중 1천여 명의 조선인이 일본 군함에서 폭사한 ‘우키시마마루 사건’은 귀환의 ‘비극’을 상징하고 있다. 일본 해군특별수송선이던 우키시마호는 1945년 8월 24일 동북지역의 오미나토항에서 강제연행 조선인 2938명, 일반 조선인 897명을 태우고 부산을 향해 출발했으나, 도중에 교토의 마이즈루로 회항하다가 갑자기 폭발 침몰해 1천여 명의 조선인이 희생당하였다(장석흥 2005:157-182).

위와 같이 이석우, 김○○, 정△△ 가족의 사례처럼 해방과 함께 약 250만 명에 달하는 전재민이 유입되었다. 이 가운데 일본에서 귀환한 자는 약 110만 명, 밀선으로 돌아온 자는 약 30만 명 정도로 볼 수 있다(이연식 2016b:146). 해방 직전의 남한 인구를 대략 1,600만 명으로 추계할 때, 약 250만 명의 유입인구와 60만 명의 유출인구가 해방 직후 약 2년 사이에 발생했다. 유입된 전재민은 대부분 귀환과 월남과정에서 자신의 재산을 남한으로 반입할 수 없었다. 이들은 곧바로 빈곤층으로 자리 잡게 되었고, 이전부터 누적되어 온 식량, 주택, 실업 등 각종 사회문제를 심화시키는 주된 요인이 되기도 하였다(이연식 2016a:138).

2. ‘하코방’의 도넛

이석우의 가족은 일제시기 생활고를 해결해보고자 홋카이도로 이주하여 생활하였고 이곳의 경험은 이석우에게 과자점을 여는 데 밑거름이 되었다. 이석우의 아버지는 홋카이도의 광산에서 일을 하였는데 광산에서 일을 하여 번 돈으로는 풍족한 삶을 살 수 없었다. 하지만 자식의 교육은 부족함이 없이 지원했고, 이석우는 성실한 부모님 아래에서 소학교를 다니며 일본 사회와 문화를 경험하였다.

해방이 되자 이석우의 가족은 조선으로 돌아왔다. 그러나 해방의 모습은 ‘왜정 때 보다는 못하다’는 말이 흔히 통용될 정도로 그날그날의 의식주 문제를 해결하기 위해 발버둥치는 사람들이 넘쳐났다(이봉범 2009:16). 가난은 한반도 전반에 걸쳐있는 심각한 문제였다. 이러한 상황에서 가장 기본적인 의식주 문제도 해결될 리 만무하였다. 당시에 편찬된 경향신문 지면에서 해방의 열악한 상황을 살펴볼 수 있다. 경향신문에는 <공개장-우리생활의 긴급한 과제>¹¹⁾라는 주제로 1946년 10월 6일부터 20일까지 기사를 연재하였다. <공개장-우리생활의 긴급한 과제>라는 연재 기사에서 확인할 수 있듯이 당시 사람들이 전화, 전차 등을 이용하기에는 사회시설이 열악했다. 일상생활에 필요한 생필품은 있을 리 만무했고, 음식이 부족하여 한 끼의 배를 채울 수 있는 것만으로 감사해야 하는 상황이었다.

이러한 상황에서 이석우의 가족은 안정된 삶을 위해 고민을 거듭하였다. 가족들은 군산 임시 수용소에 머물며 고향인 남원으로 돌아가지 않고, 군산에서 살기로 결정한 것이었다. 고향으로 돌아가도 토지가 없으면 농사를 지을 수 없는데, 토지를 살 만한 자금이 없었다. 그러나 군산은 토지가 없어도 살 수 있는 방법이 많아보였다.

특히 수용소, 시장, 항구 등 정신없이 오고 가는 사람들을 보며 이석우의 가족은 복적거리는 사람들을 대상으로 장사를 생각해냈고, 곧 실행에 옮겼다. 이석우의 아버지는 항구와 역으로 나가서 리어카로 짐을 옮기며 품을 팔았고, 어머니는 수용소, 시장에 나가서 부침개와 같은 음식을 만들어 팔았다. 막노동, 날품팔이 등 닥치는 대로 일을 해서 근근이 끼니를 해결하였다.

그러나 경제적 상황은 나아지지 않았다. 이석우는 언제까지 이러한 생활을 계속할 수 없다는 생각에 결단을 내렸다. 당시 군산에는 ‘대동사이다’공장이 있었다. 대동사이다는 군산에서는 잘 알려진 공장이었고 규모도 적지 않았다. 이석우는 대동사이다 공장의 자녀와 친분이 있어서 이곳을 찾아가 도움을 청하면 가족의 생계에 보탬이 될 것 같았다. 이석우는 일본에서 나올 때 챙겨온 일본학교 교복을 깔끔하게 차려입고 최대한 예의를 갖추고는 대동사이다 공장 사장을 찾아가 인사를 드리고, 초면인 친구 아버지에게 돈을 빌려달라고 부탁했다. 뜻밖에도 사장은 아무것도 가진 것이 없는 이석우의 배포를 믿고 설탕 한 포대 값을 빌려주었다.

11) 공개장은 사회의 문제에 대해 비평을 불러일으키기 위하여 특정 개인 또는 단체에게 알릴 사실이나 의견 따위를 신문, 잡지, 기타의 인쇄물을 통하여 일반에게 널리 알리는 글이다. 『경향신문』 1946년 10월 6일-20일 9회 연재 ; 이봉범 2009 자료 참고

이석우는 그 길로 시장의 좌판을 얻었다. 시장의 좌판은 가게를 얻는 것과 달리 절차가 복잡하지 않았다. 그리고 적은 값을 치르고도 가능했다. 군산에 도착한 이후



[사진 3-02] 군산근대역사박물관 소장 사진 해방 후 군산 시장의 모습이다.

이석우의 가족이 시장에서 부침개를 만들어 좌판에 두고 판 것도 계기였다. 이석우의 가족은 좌판을 얻은 후 시장에 드나드는 사람들을 며칠 동안 관찰하였다. 사람들의 발길을 머무는 것은 먹거리가 있는 곳이었다. 이석우의 가족은 고민 끝에 일본에서의 경험을 살려 이색적인 먹거리인 빵을 생각해냈다. 이를 만들기 위해 환경을 갖추는 데는 적지 않은 비용이 들었지만 그들은 해방 공간의 혼란스러움 속에서도 새로운 것을 구상하였고, 바로

실천하였다. 냄비 하나를 걸고 시작할 수 있고, 사람들의 눈길을 끌 수 있는 방법이 도넛¹²⁾ 장사였던 것이다.

시장에서 사람들의 흥미를 끌어당길 수 있는 것은 단연 먹거리였다. 특히 과자라면 과거에서부터 일제시기에 이르기까지 특별한 의미의 음식으로 소비되고 있었으며 꾸준히 사람들이 찾았다. 이석우는 과자점을 운영하고자 했다. 그러나 과자점을 운영할 경우 필수적으로 오븐이 필요했다. 이는 자본이 많이 필요하며 구하기도 쉽지 않았다. 이에 이석우는 도넛을 생각해 낸 것이다. 그가 생각해낸 도넛은 지금의 도넛과 달리 단순한 도넛이었다. 밀가루로 반죽하여 냄비에 기름을 붓고 튀겨낸 후 설탕을 뿌린 것이었다. 이는 가정에서도 손쉽게 만들 수 있었다. 왜냐하면 다른 도구가 필요 없이 냄비 하나만 있으면 가능하였기 때문이다.

즉 도넛 장사는 엄청난 자본 투입 없이도 생산이 가능하였다. 그런 까닭으로 이석우는 오븐 없이 냄비 하나로 도넛 만들기에 도전했다. 그는 일정한 레시피도 없이 그때그때 밀가루를 반죽하여 튀겨내었다. 균일한 제품 생산은 당연히 어려웠고, 주먹구구식으로 어림짐작을 하여 단지 도넛을 만들어냈던 것이다. 혼란스럽고 가난했던 상황에서 이석우가 할 수 있었던 최선으로 보인다.

이석우는 시장에서 좌판을 두고 도넛 장사를 지속해나갔다. 극심한 혼란기에도 사

12) 도넛은 과자나 빵의 반죽을 성형하여 기름에 튀겨낸 것이다. 도넛은 고대 올리브기름으로 튀겨낸 각종 과자나 빵에서 시작되었다. 그 유래를 추적하면 다음과 같다. 기원은 네덜란드로, 네덜란드의 튀김 과자가 영국의 청교도인들에 의해 미대륙으로 전해졌다. 그 당시에는 튀김 과자 위에 호두를 올려놓기도 하고, 안에 견과류를 넣었다고 한다. 이에 반죽을 뜻하는 도(Dough)와 호두의 너트(Nut)를 붙여 도넛(Doughnut)이 불리어 졌다고 전해진다. 그리고 도넛 가운데 구멍을 뚫어 튀겨낸 것을 '아메리칸 도넛'이라 부른다. 현대에 만들어지는 도넛은 수십 종의 재료를 사용하여 더욱 다양하게 만드는데, 이는 크게 3가지 종류로 나뉘어진다. 첫째 미국식 도넛이라 불리는 케이크 도넛이다. 둘째 이스트 도넛으로 이스트를 넣어 발효시키는 도넛이다. 셋째 반죽 속에 계피가루 같은 향신료를 넣어거나 건포도, 견과류 등을 섞어 만든 도넛이 있다(대한제과협회 1997). 이처럼 현대의 도넛은 그 종류가 매우 다양한데, 과거에는 비교적 단일한 종류의 도넛을 만들었고, 그 방법 또한 단순했다. 해방 후 이석우가 시장 좌판에서 만들어 판매한 것도 이러한 도넛을 말한다.

람들의 주머니를 열 수 있는 것은 음식과 관련된 것이었다. 더욱이 식량 부족으로 배를 주려 있던 사람들은 자연스럽게 음식에 관심을 가졌다. 특히 불과 얼마 전까지만 해도 과자와 빵을 간접적으로 소비했던 사람들이 비교적 값이 저렴하고 양도 많은 도넛을 통해 직접 경험할 수 있었다. 시장 좌판에서 판매하기 때문에 소수만이 즐길 수 있는 과자점보다 문턱이 낮았다. 시장을 오고가며 쉽게 접할 수도 있어 상품으로는 안성맞춤이었다. 그리고 무엇보다도 도넛의 맛이 좋아 지역 사람들에게 인기를 얻었고, 단시간에 지역에서 명성을 얻을 수 있었다.

얼마 후 이석우는 군산시청 인근에 위치한 작은 하코방[箱]¹³⁾을 마련할 수 있었다. 이석우는 하코방에서 냄비를 걸고 도넛 장사를 이어갔다. 이석우가 만들어 판매한 도넛은 밀가루를 반죽 한 후 동그란 형태로 빚어서 튀겨내고 여기에 설탕을 묻혀 판매한 것이었다. 설탕이 귀해 넉넉히 사용하지는 못했지만 비교적 쉽게 만들 수 있었다.¹⁴⁾ 도넛을 판매한 돈으로 재료가 떨어지면 밀가루와 설탕을 사서 도넛을 만들어 팔았다. 그리고 조금씩 차곡차곡 돈을 모았다.

3. 적산가옥의 불하

제2차 세계대전에서의 패전으로 일본인들은 토지, 공장, 기업체, 광산 등 규모가 큰 것부터 주택, 점포 등 규모가 작은 것에 이르기까지 각종 국유 및 사유 재산 등을 남기고 떠나야했다. 해방과 함께 미군정이 수립되면서 미군정에서는 이들이 남기고 간 재산을 처리해야 했다. 일본인이 소유했던 부동산과 미처 가져가지 않은 동산 등을 총칭해서 적산(敵産)이라고 명명한 후 이에 대한 처분에 관한 법령을 만들었다. 미군정은 1945년 9월 25일 제2호 법령을 제정하고¹⁵⁾, 일본인 재산에 대한 전면 조사에 착수하였다. 1908년 12월 조선의 자원 수탈을 위해 세워진 동양척식주식회사에 대한 감사는 그 다음날인 9월 26일부터 시작되었다. 그리고는 열흘 뒤 10월 6일에 미군정은 동양척식주식회사의 모든 재산을 미합중국의 군대의 이름으로 환수한다는 결정을 내렸다. 1945년 12월에 미군정은 동양척식주식회사의 재산뿐만 아니라, 한국 내에 있는 모든 일본인 소유의 재산을 미군정의 이름으로 귀속시킨다는 법령을 발표하였다(법령 제 33 호, Official Gazette, 1945년 12월 6일).¹⁶⁾ 미군정은 관리를 새로이 임

13) 하코방은 상자같이 작은 방을 의미한다. 박완서(1999)의 글에는 1950년대 청계천변의 모습을 그리고 있는데, 여기에 ‘하코방’이 등장한다. ‘천변 쪽 하코방들은 전면 말뚝만 지상에 박고 뒷면은 개천 쪽으로 추녀처럼 내밀고 말뚝을 개천에 꽂고 있었다(박완서 1999:333)’고 묘사한다. 이 글을 토대로 유추해보면 ‘하코방’은 정식의 건물은 아니고 불안정한 형태를 지닌 상점이었지만, 햇빛과 비를 가릴 수 있었으므로 시장의 좌판에 비하면 안정적이었다.

14) 현지조사자료, 조사일시: 2011년 10월 10일, 구술자: 오△△, 조사자:오세미나

15) 패전국 소속 재산의 동결 및 이전제한의 건

16) 법령 제 33호항의 내용은 다음과 같다: all property which was owned or controlled, directly or indirectly, in whole or in prt, on or after August 9, 1945, by the Government of Japan, any agency thereof, or by any of its nationals, corporations, societies, associations, or any

명하여 체제를 정비하고 본격적으로 舊 동양척식주식회사의 재산을 관리하는 회사를 운영하였다. 그리고 1946년 2월 21일 미군정은 신한공사라는 이름으로 발족하였다(김기원 1990; 박이준 2003; 정혜정 2002; 함한희 1992).

본 절에서는 미군정이 시행한 적산의 처리 문제를 해방과 함께 한국으로 귀환한 ‘전재민(戰災民)’과의 관계 안에서 살펴보고자 한다. 이석우의 가족이 전재민의 신분으로 군산에 정착하는 과정을 이와 연결 지어 살펴볼 수 있기 때문이다. 당시 전재민의 수는 250만 명으로 총 인구의 6분의 1에 해당하였다. 인구가 급작스럽게 증가한 데서 비롯하여 다양한 사회문제가 발생하였다. 사람들은 일본, 만주 등지로부터 귀환한 전재민을 따뜻한 동포애를 기반으로 구호해 줘야 한다는 인식 아래, 전재민의 생활난을 해결하기 위한 논의를 거듭했다. 이를 증명하듯 전재민의 생활난과 관련한 문제가 연일 기사화 되었으며, 특히 주택, 식량 등의 문제를 해결할 수 있는 해결책을 적산가옥과 연계하여 찾고자 했다. 전재민의 문제를 적산의 문제와 해결하고자 하는 것은 당시 사회 모든 영역에서 효율적으로 작동하고 있던 민족담론 내지 민족주의 안에서 위기를 극복하고자 한 것이다. 황병주는 해방 공간이 민족담론 내지 민족주의의 압도적 규정력 속에 있었으며, 그것은 좌우를 가리지 않았고 전 사회를 휘감고 있는 일종의 시대정신 같은 것이었다고 설명한다(황병주 2000:88). 따라서 전재민과 관련한 구호운동에는 민족담론이 내재되어 있었으며, 거의 모든 사회영역에서 효율적인 이데올로기로 작동하고 있었다고 볼 수 있다.

동포들을 구할 사람은 **우리 삼천만동포의 책임이며 의무**이다. 국내에 있는 우리 네 사람이 해외에 있는 동포 한 사람씩 책임지고 구한다면 (중략) 씩씩하고 늠름한 **우리의 일꾼**이 되어 세계 어느 국가 어느 국민에게 도지지 않는 국민을 만들 것이다. 도든 재물을 빼앗기고 알몸뚱이만 오는 동포들을 또 거지떼가 온다고 천대하고 멸시하는 자가 있다. 그들 중에는 **우리를 지도할 지식인**도 있고 혹은 **막대한 금품을 가진 사람**도 있으며 또 우리의 형이나 조카가 있을 수도 있다. 그들도 평상시로 돌아가면 훌륭한 조선국민이요, 문화인이요, 청년이다. **우리 동포들을 사선에서 구하여 건국대업의 큰 일꾼으로 만들자.**(황기자 1946:344-346; 황병주 (2000: ??)에서 재인용)

황병주는 민족 담론과 민족주의 안에서 전재민이 가진 ‘지식’과 ‘금품’은 민족적 주체화의 촉매제로 기능할 것이며, 다양한 기술과 자원을 가진 전재동포들을 산업 기술방면에 동원하여 산업건국을 이룩할 수 있다고 보았다(황병주 2000). 그러나 이러한 주장이 실천으로 이어지는 데는 어려움이 많았다. 식량 문제의 경우 임시수용소를 설치하여 지원하는 응급구호에 그쳤다. 이미 수용소의 인원은 수용 인원을 훨씬 초과하였고, 넘쳐나는 전재민으로 인해 식량은 적산으로부터 나오는 식량은 물론 원조물

organization incorporated or regulated by it was so vested." 화호리책

품까지 동원하여도 해결에는 한계가 있었다. 주택 문제의 경우도 구 일본인 재산의 자유매매를 전면 금지하기 전까지, 대규모 사택, 고급주택, 병원·요정·유곽 등 쓸 만한 물건들은 이미 명의 도용, 계약일 위조 등의 방법으로 모리배로 불리던 전문적인 브로커 집단에게 대거 매수된 상황이었다. 설령 아직 매매가 이루어지지 않은 일본인 재산도 미군정이 임명한 관재인(管財人)의 뇌물수수 등을 통한 매매증서의 사유화, 불법 임대영업을 통해 수익의 착복 등 정작 집이 필요한 사람들에게는 잠자리가 제공되지 않았다. 결국 해방 후 귀환자들의 주택 문제는 제자리걸음이었던 것이다(이연식 2016a:39; 2016b). 전재민에 대한 사회 문제가 쉽게 해결이 되지 않자 이들에 대한 시선은 차갑게 변해갔다. 결국 문제가 해결되지 않자 이들은 브로커를 통해 다시 해외로 나가기도 했다.

반면, 군산은 전재민이 정착하기에 비교적 수월한 상황이었다. 해방 후 군산의 전재민수는 2,313세대 10,065명이었고, 그중 1,900세대 6,108명이 구호대상자였다(군산시사 1991:892; 윤선자 2017:240). 유입된 전재민의 80% 가까이가 구호 대상자였다는 것이다. 군산은 이들이 정착할 수 있게끔 적산을 활용하여 발 빠르게 움직였고, 실제 군산의 전재민 수용과 정착의 사례는 다른 지역의 모범이 되기도 하였다. 이는 1946년 12월 10일 동아일보의 기사에서도 확인할 수 있다.¹⁷⁾ 내용을 보면 군산에서 전재민의 정착 과정을 유추할 수 있을 것이다.

군산에서는 전재동포 구호를 위하여 노농공제회를 조직하고 일본인이 경영 하던 유곽 5개소, 여관 2개소를 개방하여 일만 팔천 명의 전재동포를 수용하고 다시 개인 접수하여 일인 주택에 약 오백세대를 배치 입주하도록 하여 서울에서는 말썽도 많은 주택 문제를 쉽게 또 완전히 해결을 보게 하였다. 한편 계몽사업도 착수하여 2개소의 교육기관을 개설하고 아동들과 성인교육을 실시하여하고 있다. 그리고 명년 봄에는 농사를 희망하는 전재동포에게 적당한 농경지를 제공하여 농업을 영위함으로써 생활의 안정을 얻게 하도록 새로 전재민자치회를 구성하고 적극적으로 활동 중이므로 그 성과는 기대되고 있다.

서울이나 다른 지역의 경우 전재민에 대한 인식이 부정적으로 변해갈 때도 군산에서는 전재민에 대한 긍정적인 인식이 지속되었다. 한 민족인 전재민과 함께 자주 국가를 만들어 가고자 했으며, 전재민은 한 민족으로 동포애를 가지고 이들이 정착할 수 있도록 도와야 하는 구호 대상자였다. 일제의 적산이 다른 도시보다 많았던 군산은 민족주의담론 안에서 전재민과 연계하여 적산의 문제를 신속하게 처리하였다.

이석우의 가족이 적산 가옥을 불하받고 정착할 수 있었던 것은 전재민의 신분이었다는 점에서 바라볼 수 있다. 이석우 가족이 사는 하코방은 군산시청 근처에 위치

17) 『동아일보』 1946년 12월 10일자, 「유곽과 일인주택에 군산전재민수용의 실례」.

해있었다. 지금의 이성당에서 조금 떨어진 곳이었다. 그는 도넛을 팔면서 제법 수익을 남길 수 있었다. 작은 규모로 시작한 도넛 가게는 점차 사람들의 입소문을 타고 많은 사람들이 찾았다. 이석우는 제과점을 좀 더 크게 확장하고자 싶어서 좀 더 넓은 곳을 수소문하였다. 때마침 적산가옥을 불하받는 사람들이 생겨나자 그도 적산을 불하받을 수 있는 방법을 알아봤다.

이제 우리가 불하를 받아 가지고, 우리가. 그 집이 그 집이. 일본사람들이 다가고 나서
이집이 비어 있던 집 같아. 이것을 영감님이 조금 돈이 모자라니깐 융자받아서 샀는가
봐. 그래서 들어갔는데...

- 김○○[1930년생, 여] -

이석우는 자신이 모은 돈에다가 부족한 돈을 대출 받아 이즈모야 건물의 반절을 불하 받았다. 전제민이라는 신분이었기 때문에 비교적 쉽게 적산가옥을 불하를 받을 수 있었던 것으로 보인다. 이즈모야를 불하받은 후 일본 과자점에서 일했던 종업원을 고용하여 본격적으로 과자를 만들어 판매하기 시작하였다. 이석우의 가족은 이 시기부터 제대로 된 상점을 차려서 과자점을 운영하게 되었다.

4. 과자점 이성당¹⁸⁾

1) 제과 기구의 재탄생

이석우는 1948년 이즈모야가 있던 곳으로 가게를 확장하여 이전하였다. 이즈모야가 있었던 공간은 3년 남짓 비워져 있었다.¹⁹⁾ 1층에는 큰 공간이 자리하고 있었고, 2

18) 본 절은 연구자의 전북대학교 대학원 석사학위논문「군산지역의 제과점을 통해 본 근대의 맛과 공간의 탄생」, 2012년 발간된 논문「일제시기 빵의 전래와 수용에 대한 연구 : 군산의 근대 제과점 이즈모야[出雲屋]를 중심으로」, 2018년 발간된 논문「해방 이후 제과 기구와 기술의 발달을 통해 본 근대문화의 정착 과정에 관한 연구 - 군산 지역 제과점의 사례 연구 -」를 토대로 작성하였다.

19) 동일한 공간에서 100여 년 동안 동일한 업종이 운영되고 있지만, 이성당을 운영하는 주체들이 이 사실을 알게 된 것은 1980년이였다. 일제시기 이즈모야를 운영했던 히로세 야스타로의 막내딸인 히로세 츠루코가 어린 시절을 보냈던 군산을 찾았다. 당시 그는 이즈모야가 있었던 곳인 이성당을 방문하여 이곳은 할아버지와 아버지가 제과점을 운영했었고, 자신이 태어난 곳이었다는 사실을 밝혔다. 히로세의 가족은 해방이 되면서 군산을 떠나야 했다. 그들은 다시 돌아올 수 있다는 생각에 이즈모야에서 사용했던 모든 물건들을 가져가지 않았다. 1층 제과점 안에 있던 모든 기구며, 2층 다다미방에 있던 가구들을 모두 두고 떠났던 것이다(오세미나, 2012b). 히로세 가족의 이야기와는 다르게, 초대사업주의 부인 김○○는 처음의 이성당은 빈 공간이었던 것으로 기억한다. 아무것도 없어 이석우와 그의 가족들은 모든 것을 새롭게 갖추어 나가야했다고 기억했다. 한편, 일본의 후지이 가즈코(藤井和子)는 「월명회」 구성원의 자료를 비롯하여 구술 자료 등을 구사하여 군산 거주 일본인 문제를 연구해왔는데, 그의 논문에는 “이 땅에 살아 온 일본인들은 군산 출생 일본인도 포

층은 일본인들이 살았다는 것을 증명하듯 방에 다다미가 놓여있었다. 그러나 이석우의 가족은 이 공간이 과자점이었다는 것은 알지 못했다고 한다.²⁰⁾ 1층 건물 안쪽에는 우물이 우두커니 자리하고 있었는데 당시 수도물이 공급되기 전이었기 때문에 우물은 물을 공급해주는 아주 중요한 시설이었다. 우물의 물이 상당히 좋았는데, 훗날 우물에서 길어 올리는 물이 좋아 과자와 빵, 특히 ‘아이스케키’ 맛이 훌륭했다고 소문이 나기도 했다.

그 때 이성당에는 수도물도 없었던 시절, 우물이 있었는데, 두레박으로 물을 뿔지. 막대기로 이렇게 물을 푸면, 홀라당. 홀라당 넘어가니까 식용유통 깡통으로 두레박을 만들고 큰 돌을 달아. 무거운 거 달아야 물이 퍼져. 깡통이 가벼우니깐. 그렇게 해서 (두레박 올리는 흉내를 내면서) 썼잖아.

- 김○○ [1930년생, 여] -

1층의 공간은 오랜 시간 비워 있었던 터라 거미줄이 사방으로 쳐있었으며, 먼지가 수북이 내려앉아 있었다. 전기는 물론 상하수도 시설도 갖추어 있지 않았다. 이석우와 가족들은 집안을 정리하는 것부터 시작했다. 우물에서 물을 길어서 여러 차례 공간을 깨끗하게 청소하여 정돈하였다. 우물을 기준 삼아 과자를 만들 수 있는 공간과 제품을 판매하는 공간으로 실내를 나누었다. 우물이온 공장과 가까이 있어 과자를 만드는데 수월하였다. 공장이 될 공간을 정돈한 후 과자를 만들 수 있는 환경을 조성해야 했다. 우선 이석우는 과자점 입구 위에 ‘이성당’이라고 쓴 간판을 달았다. ‘이씨가(家)가 번창한다’는 뜻의 이성당(李盛堂) 간판은 과자점의 대표적인 상징물이었다.

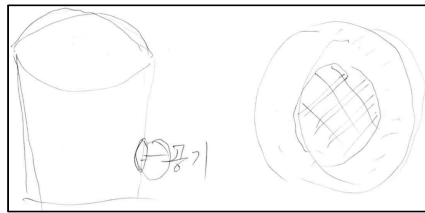
함하여 일본으로 귀환하지 않을 수 없게 되었다. 그들은 현금 1000엔과 수하물만을 가지고 모든 토지·가옥·재산을 두고 가야했다”고 하며 군산 거주 일본인의 귀환 상황에 관하여 서술했다(최영호 2014:5). 후지이 가즈코가 기록한 것을 토대로 추측해보면, 히로세의 가족은 현금과 수하물 몇 가지만 챙겨 귀환한 것으로 보인다. 반면 이석우의 가족은 텅 빈 공간으로 기억하고 있으며 자신들의 방식으로 새롭게 기구를 재현해 나갔다. 이처럼 히로세 가의 사람들의 이야기와는 다르게, 초대사업주의 부인 김○○는 그 공간은 텅텅 비어 있었고 이에 이성당은 모든 것을 새롭게 갖추어 나가야했다고 구술했다. 어떠한 이유에서 이즈모야의 제과 기구들이 사라졌는지 또한 이들이 기억하는 것과 사실 관계의 괴리에 대해서는 추후 고민해야 할 부분으로 다음 연구 과제로 남겨두고자 한다.

20) 이석우는 1945년 11월즈음 군산에 도착하여 이듬해 도넛가게를 시작하였다. 이석우의 가족은 적산가옥으로 등록된 이즈모야를 불하받기까지 2년여 동안 도넛가게와 이즈모야 주변에서 생활하였다. 따라서 이석우가 적산가옥을 불하받을 당시 이곳이 과자점이었음을 몰랐다는 점에 대해서는 의문이 남는다. 본 연구에서는 이 부분에 대해서 다루지 못했지만, 추후 이성당 인근의 적산가옥을 불하받은 사람을 만나 후속 연구를 진행할 예정이다.

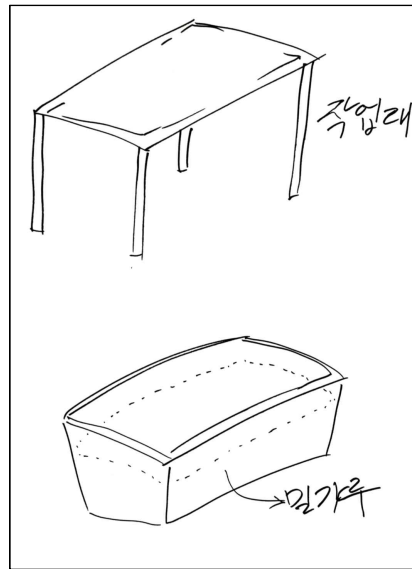


[사진 3-03] 이성당 소장 사진 1950년대, 이성당은 이즈모아
건물의 반절을 불하받았다.

이석우는 하코방 가게에서 도넛만 판매한 것과는 다르게 이곳에서는 사탕, 과자, 빵 등 다양한 종류의 제품을 만들고자 했다. 공장 안에 냄비를 걸어 도넛을 만들 수 있도록 함을 물론, 다마사탕과 센베를 만들 수 있도록 여러 개의 작은 화로를 만들었다. 센베 기술자는 센베를 구울 때 사용하는 기구를 가지고 다니면서 제품을 만들어 주어 화로만 있으면 센베 생산이 가능하였다. 그리고 이석우는 밀가루를 반죽하거나 사탕을 만드는 작업대를 만들었다. 근처에서 나무를 구해 못으로 이어가며 작업대를 완성했다. 어느 정도 공간이 완성되자 이석우는 군산의 다른 과자점에서 맛을 본 단과자빵을 만들기 위해 필요한 기구를 수소문하기 시작했다.



[그림 3-02] 정△△ 그림 1950년대, 이성당 공장에는 여러 개의 화로를 두었다.



[그림 3-03] 정△△ 그림 1950년대, 사탕을 만든 후 작업대에 올려두고 둥그스름하게 잘라냈다. 아래의 작업대의 안에는 밀가루가 들어 있어 빵 반죽을 할 때 재료를 쉽게 사용할 수 있었다.

당시 일제시기 일본인이 경영하던 업소를 그대로 인수받은 제과점의 경우는 비록 전기 공급 사정이 그리 좋지 않았어도, 전기오븐과 기타 시설이 이미 갖추어져 있어 과자점을 운영하기는 편리했다. 서울의 경우, 일제시기 운영된 양과자 전문의 남산수, 명치옥, 금강산, 정유사와 빵을 전문으로 하던 목촌옥, 신호옥, 삼하옥, 장기옥, 명신옥, 대화현 등 일본인이 경영하던 가게를 인수한 한국인들은 기본시설이 구비되어 있어 큰 불편 없이 업소를 운영할 수 있었다(조승환 2003:90). 지역의 경우, 전라남도 순천에 위치해 있는 화월당이 일본인 제과점을 그대로 인수받은 것으로 전해진다. 이성당은 일제시기 과자점이 운영되던 공간이었음에도 이석우는 동일한 업종을 이어간다는 생각은 하지 못했다. 적산가옥을 불하받아 이사 오던 날, 텅 빈 공간은 더욱이 이곳이 과자점이었다는 것을 짐작할 수 없게 했다. 이즈모야의 시설은 어디론가 모두 사라져 버린 뒤였다. 이 당시에는 국내에서 생산하는 조리 기구가 없었기에 일본산 조리 기구에 거의 의존해야 했지만, 구하려고 해도 쉽게 구할 수가 없었다. 이석우와 가족들은 조리 기구를 구하기 위해 부산으로 향하곤 했다.

[기구를 어떻게 구하셨어요? 초창기에는?] 부산서. 일본이 가깝기 때문에 그 당시에는 부산에 보름동안을 있어봤어. 내가 기계 때문에. 그 것은 거품 내는 기계들을 (우리는) 못 만들었다고. 우리나라에서 부산이 제일 일본하고 가까우니깐 거기서 수입 중고

같은 거래도 구하려고 갔지.

- 정△△ [1934년생, 남] -

부산항 주변은 지리적으로 일본과 근접해있어 제과와 관련된 정보가 오고가는 곳이었다. 부산항은 일본과의 무역에 특화되어 있으면서 일제시기 전반은 주로 수출항으로 기능을 하였고, 1922년 이후에는 주로 이입항으로 기능을 수행하였다(장지용 2013:26). 부산항은 일제 식민지시기에는 수출입항으로 성장해 왔으나 해방과 분단 이후 미군정기에는 그 기능이 인천항과 나누게 되면서 다소 침체 국면에 들어갔다. 미군정 아래 대일 단절정책의 결과 무역은 주로 중국 및 홍콩을 대상으로 이루어지면서 인천항이 바빠졌기 때문이다. 그렇다고 해도 사실 원조물자, 민간무역, 밀수입 등을 추상해보면 부산항은 여전히 항구로서의 기능을 하고 있었다(장지용·정이근 2014).²¹⁾

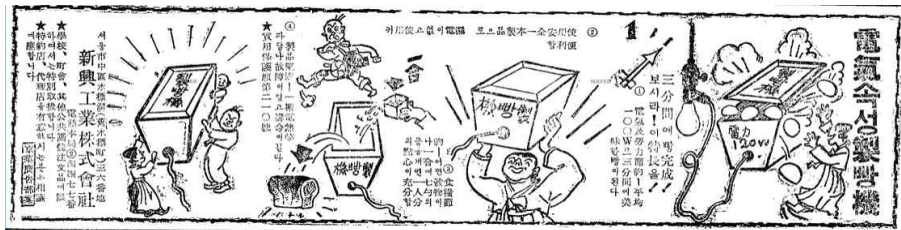
대일 무역이 이러한 상황에서 부산은 일본과 근접해 과자, 빵과 관련된 정보도 조금씩이나마 오고 갔던 것으로 보인다. 이석우는 부산으로 소량씩 들어오는 일본 기구를 구할 수 있다는 말을 듣고 며칠 동안 이곳에 머물며 기다려 봤다. 하지만 부산항으로 들어오는 양이 워낙 작아 기구를 구하는 것이 여간 쉬운 일이 아니었다. 항구 근처에 일본으로 돌아가는 일본인들이 물건을 암상인에게 팔고 가기도 하는데, 이런 물건 중에 혹시나 쓸 만한 물건이 있는지 탐색하기도 했다. 여러 차례 군산을 나서 부산에서 머물렀지만 빈손으로 돌아오는 일이 많았다. 이에 이성당은 자신들의 제과 환경에 맞는 기구들을 구할 수 있는 방법을 고민했다.

과자에 대한 수요가 점점 증가하면서 과자점의 수도 함께 증가함에 따라 과자점에서 필요한 제과 기구를 개발하여 파는 업체가 등장하였다. 1946년 11월 14일 신문 지면에 제빵기의 광고를 보면 제과 기구를 만들어 판매하는 회사가 있었던 것을 확인할 수 있다.²²⁾

21) 6.25전쟁 이후 다른 주요 항구가 기능을 상실함에 따라, 부산항은 한국 무역을 거의 독점하게 되었다(장지용·정이근 2014:26-27).

22) 『경향신문』 1946년 11월 14일자, 「전기 속성 제빵기」.

신흥공업주식회사는 10월 13일, 20일, 25일 등 일주일에 한 번씩 광고하였다.



[그림 3-04] 신흥공업주식회사 전기 속성 제빵기 광고

이석우는 빵²³⁾을 만드는 기구를 구입하고자 했다. 그러나 군산지역에 위치한 이성당은 위의 신문기사와 같은 제과 기구를 구하는 것이 어려웠다. 비싼 가격도 문제였거니와 전기 사정도 좋지 않았다.²⁴⁾ 지역에서는 제과용 기구를 만드는 기술공을 찾아서 빵을 만드는 환경을 갖추는 것이 과자점을 운영하는 사람에게는 훨씬 수월하였다. 이석우도 값비싼 제과 기구를 제대로 갖추 수 없어서 기구를 만들 수 있는 기술공을 찾아 나섰다.

사실, 일제시기 이곳에서 운영되었던 이즈모야는 다른 과자점보다 앞선 최신식 제과용 조리 기구를 사용하여 빵을 만들었다. 일제시기 이즈모야의 경우 대부분의 제과 기구를 오사카에서 사왔다. 과자와 빵을 만드는 공장에는 제분기, 떡 제조기, 전기 오븐, 찜기, 사탕 만드는 기계, 아라레(あられ)²⁵⁾ 굽는 기계, 건조기 등 다양한 기구들이 있었다.²⁶⁾ 간혹 부피가 커서 한국까지 운반하기 힘들 때는 한국기술자들에게 만들도록 했다. 예컨대 오븐의 경우 일본에서 본 오븐의 모양을 조선인 누군가에게 보여주고 만들도록 했다(오세미나 2012a:49-51). 이러한 조선인 기술공이 해방 후에도 지역의 제과 환경을 조성해나가는데 큰 역할을 하였다.

23) 당시 이성당에서 만들고자 했던 빵은 단과자빵으로 이에 대한 설명은 4장에서 다룬다.

24) 해방 직전 한반도의 전력 설비 및 발전량은 90% 이상이 북부 지역에 편중되어 있었다. 1945년부터 1948년까지 남한의 평균 발·수전력이 약 84,000kw였던 데 비해 자체 발전은 30,000kw에도 미치지 못하였다. 평균 발·수전력의 66%에 해당하는 55,200kw를 북한의 송전에 의존하였다. 해방과 동시에 한반도를 분할 점령한 미·소양국은 1946-1948년간 전력 교섭을 진행하였다. 이는 한반도 북부로부터 38도선 이남 지역으로의 전력 공급 및 전력 요금 수취를 안정적으로 보장하기 위한 것 이었다. (류승주 2001:194-195). 이처럼 해방 이후 전력은 북한에 의존도가 높았고, 이러한 상황에서 일반 상점이나 가정에 공급되는 것은 어려웠을 것으로 보인다.

25) 아라레는 찹쌀로 만든 과자이다. 찹쌀을 절구에 찧은 다음 새우 등의 재료를 넣어 반죽하여 튀겨 만든다(오세미나 2012a:35).

26) 이즈모야는 일본에서 가져온 조리 기구와 신식 기계들을 이용하여 체계적으로 빵을 만들었다. 계량컵을 이용하여 재료의 정확한 양을 측정하여 오븐에 빵을 구웠다. 이즈모야는 최고급 전기오븐을 사용했다. 전기오븐은 시간의 개념을 적용하여 과자와 빵을 넣고 얼마간의 시간동안 구워냈다.



【사진 3-04】 히로세 츠루코 소장 사진
1980년대, 히로세 츠루코가 1980년대 이성당을 방문했을 때 사진으로 담아둔 것으로, 이성당 공장의 모습이다. 작기의 모습이 보인다.



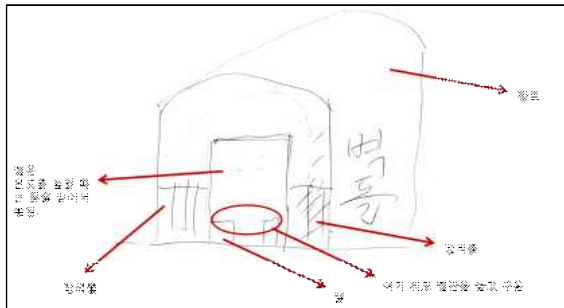
【사진 3-05】 히로세 츠루코 소장 사진
1980년대, 작기, 작업대 등 제과 기구들을 확인할 수 있다. 초창기 마련한 것으로 1980년까지도 사용했다고 한다.

이성당 제과 기구는 대부분 주변에서 쉽게 구할 수 있는 재료, 즉 나무, 철, 유리, 벽돌, 농기구 등을 이용해서 만들어 갔다. 빵을 만들 때 주요하게 필요한 것은 단연 오븐이다. 오븐은 연료에 따라 나무오븐, 가스오븐, 전기오븐으로 나뉜다. 제일 먼저 등장한 것은 나무오븐이었다.²⁷⁾ 이석우와 기술공은 나무오븐을 만들고자 했다. 그는 다른 과자점에 있는 오븐을 보고 불가마를 생각했고, 간단하게 그림을 그려 기술공에게 전해주었다. 두 사람은 궁리의 과정을 거친 후 제작에 나섰다. 불가마를 만들기 위해에 사용되는 재료는 주변에서 쉽게 구할 수 있는 것으로, 벽돌 또는 돌, 쇠로 된 막대기, 큰 철판 등이 있었다.

오븐을 만드는 방법은 다음과 같다. 벽돌을 양쪽으로 높지 않게 차곡차곡 쌓아 올린다. 벽돌을 두 단 또는 세 단 정도로 쌓았다고 한다. 그리고 그 위에 햇빛이 들어오지 않게 아치형 덮개를 만든다. 안쪽을 자세히 들여다보면 양쪽에 불을 피울 수 있는 공간을 남겨두고, 그 가운데 벽돌 높이에 맞게 막대기를 세운 다음 그 위에 쇠로 된 긴 막대기를 걸쳐둔다. 별도로 넓적한 철판을 마련하여 그 위에 단과자 빵 반죽을 올리고 오븐 안의 철 막대기 위에 놓고 구워냈다.

오븐 안쪽에 나무로 불을 때면 숯이 되는데, 이 숯을 바닥에 깔다. 숯은 꽤 오래 높은 온도를 유지한다. 이때 기술자가 손을 넣어 단과자빵이 구워지는 적당한 온도

27) 당시 기술자였던 오△△에 의하면 처음 이성당에서 사용한 오븐은 나무 오븐이었다고 한다. 나무 오븐은 나무를 연료로 하는 오븐을 말한다. 조승환은 나무오븐 대신 장작가마라는 표현을 사용한다. 나무로 불을 때서 제품을 굽는 것으로 손이 많이 갔다. 제품에 재가 날아가 묻기도 하고, 그을음이 그대로 남아 있기도 했다. 이를 보완하여 등장한 것이 숯가마였다. 숯가마는 불 조절이 장작으로 하는 것보다 편리했고, 가마 안에서 자리도 덜 차지하는 장점이 있다. 이후 연탄가마, 가스오븐, 그리고 전기오븐으로 변해갔다고 한다(조승환 2003:90).



[그림 3-05] 정△△ 그림 1950년대, 이성당에서는 벽돌을 쌓아서 오븐을 만들어 빵을 구워냈다.

를 확인한다. 온도가 낮으면 나무 장작을 더 때거나 가마 입구를 막아 온도를 높인다. 반대로 온도가 높으면 재를 뿌려 온도를 낮춘다. 기술자는 작업하기 전 손을 여러 차례 오븐 안과 밖으로 넣었다 빼기를 반복한다. 기술자는 적당한 온도가 되었다고 생각되면 철판을 넣어 단과자빵을 구웠다.²⁸⁾ 오븐 안의 불 조절이

쉽지 않았기 때문에 단과자빵은 일정하게 나오지 않았다. 그날그날 제품의 상태가 달랐다. 제품이 탔을 경우에는 그을음을 제거하고 판매를 했는데, 이마저도 없어서 팔지 못할 만큼 단과자빵의 인기는 대단했다.

오븐에서 구워진 빵은 ‘올게미’에 놓고 식혔다. ‘올게미’는 바닥의 구멍이 굽은 체인데, 이는 주변 농가에서 쉽게 구할 수 있다. ‘올게미’는 바람이 잘 통하여 빵을 식히기에는 안성맞춤이었다. 또한 ‘올게미’는 앙금을 내릴 때도 사용되었다. 앙금을 내리는 ‘올게미’는 빵을 식히는 것과 조금 차이가 있다. 빵을 식히는 ‘올게미’는 구멍이 크고, 앙금을 내릴 때의 ‘올게미’는 구멍이 촘촘하다. 왜냐하면 앙금은 팔의 껍데기 없이 곱게 걸러져야 하기 때문이다. 앙금은 용도에 따라 곱게 걸러진 걸 사용하기도 하고, 단과자빵의 식감을 위해서 걸러진 껍데기를 섞어서 사용하기도 하였다. 주변 농가에서 체의 굽기만 달리하여 곡식을 다루었던 것처럼 이성당에서도 상황에 맞게 ‘올게미’를 사용하였다.

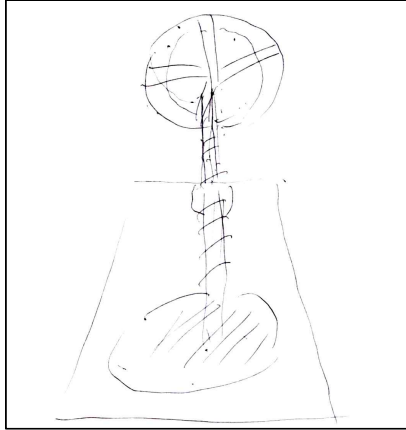
또한 앙금을 내릴 때 ‘작기’라는 것을 사용했다. ‘작기’는 정확한 어원을 알 수 없으나 구술을 토대로 분석해보면 물기를 제거 할 때 사용했던 ‘짜는 도구’²⁹⁾로 추측할 수 있다. ‘작기’는 앙금을 만들 때 사용되었는데, 팔을 삶은 후 ‘올게미’에 여러 차례 걸러낸 다음 천으로 만들어진 포대에 넣은 뒤 ‘작기’에 넣고 팔의 물기를 빼낸다.

이성당은 앙금으로 다양한 종류의 제품을 만들었다. 이성당에서는 앙금을 자주 내려야만 했다. 처음 사람들은 앙금이 들어 있는 천을 직접 손으로 짜거나, 무거운

28) 옛날에는 안에서 불을 피우는 식으로 장작을 화덕 속에서 연소시키고 그 재를 긁어낸 다음 화덕의 남은 열을 이용해 굽는 방법이 일반적이었다(현지조사자료, 조사일시: 2011년 10월 10일, 구술자: 오△△, 조사자:오세미나).

29) 짜는 도구는 누르거나 비틀어서 물기나 기름 따위를 빼내는 도구를 말한다(연구자 정의).

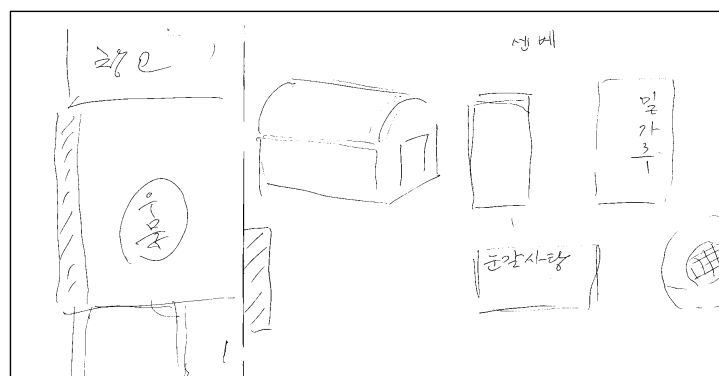
돌을 올려놓고 물기를 없앴다. 이는 상당한 힘과 시간을 필요로 한다. 이에 사람들의 수고를 덜기 위해 ‘작기’라고 부르는 기구를 만들었다. 이는 주변 만물잡화점에 가서 여러 부품들을 살펴보고 만든 것이다.



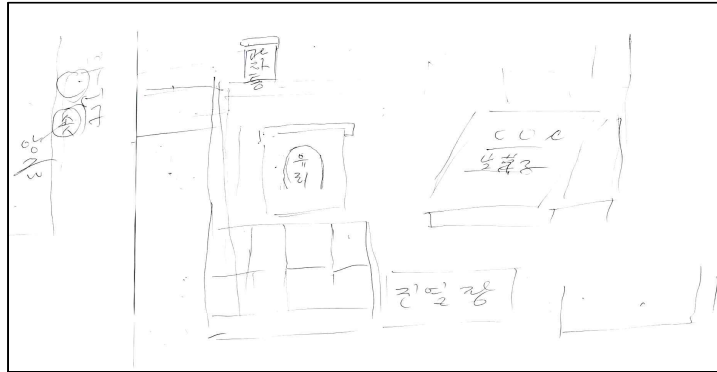
[그림 3-06] 정△△ 그림 1950년대, 오△△의 구슬을 토대로 그린 ‘작기’이다. ‘작기’는 스프링과 나사의 원리를 이용한 방법이다. ‘작기’를 돌리면 스프링이 줄어들어 판 아래 있는 양금 주머니에 힘이 가해져 주머니의 물기가 빠진다.

‘작기’는 단순히 위에서 아래로 누르는 원리보다는 나사의 원리로 돌리면서 짜낸다. 나사의 원리는 팔의 물기를 없애는 데 보다 효율적이었다.

이처럼 이성당은 단과자빵을 만들 때 반드시 필요한 오븐, ‘얼게미’, ‘작기’와 같은 기구 제작을 시도하였다. 기술공은 토착적인 지식과 그가 그동안 쌓아온 경험을 바탕으로 새롭게 조합하여 제과 기구를 만들어나갔다. 가령, 나무와 농기구를 이용하여 ‘울게미’를 만들고, 나사의 원리를 이용하여 ‘작기’를 만들었다. 그 뿐만 아니라 벽돌을 차곡차곡 쌓아서 오븐을 만들었다. 제과 기술자들은 그동안 자신들이 축적한 경험과 지혜를 발휘하여 주변에서 쉽게 구할 수 있는 재료로 필요한 조리 기구를 만들어냈던 것이다.



[그림 3-07] 정△△ 그림 1950년대, 이성당 공장 모습이다. 나무, 철, 유리, 벽돌, 농기구 등 지역에서 쉽게 구할 수 있는 재료로 다양한 제과 기구를 만들어 사용했다.



[그림 3-08] 정△△ 그림 1950년대, 이성당 과자점의 모습이다. 공장에서 만든 과자와 사탕을 판매하는 곳이다.

2) 가족 네트워크를 통한 전문 기술자의 탄생

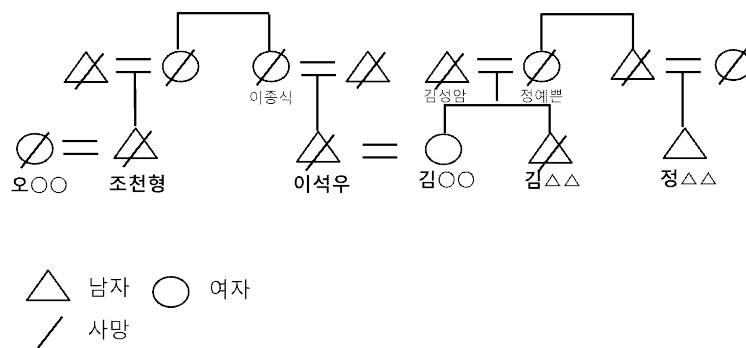
해방 이후 밀가루, 설탕, 분유가루 등의 원조물자가 미국으로부터 들어온 후 과자점이 증가하기 시작했다. 모든 것이 귀하고 어렵던 시절이었지만, 군산은 미군이 주둔했던 특수한 지역으로 다른 지역에 비해 물자공급 상황이 나았다. 하지만 기술 측면에서는 여전히 어려움을 겪었다. 광복 후 일본이나 만주 등지에서 귀국한 기술자도 있었으나, 일본기술자가 제대로 기술 전수를 해주지 않아 어깨너머로 배운 기술이 대부분이었다(조승환 2003:76). 완벽한 기술을 가지고 있지 않았지만, 이들이 해방 이후 과자점에서 과자와 빵을 만들어내는 주요 기술자였다. 이들뿐만 아니라 열악한 제과 환경 속에서 과자와 빵을 만들기 위해서 가족 네트워크를 기반으로 탄생한 전문 기술자도 있었다. 전문적인 트레이닝을 받은 기술자가 아니라 자기계발을 통해서 기술자가 된 이들이 많았다는 점에 주목할 필요가 있다. 이는 어깨너머로 제과 기술을 배운 사람, 평범한 가족 구성원에서 전문 기술자로 거듭난 사람 모두가 시행착오를 거쳐 오늘날 한국 제과문화의 기반을 마련했기 때문이다.

이석우도 과자와 빵 만드는 전문 기술을 가졌던 것은 아니었다. 오△△에 의하면 당시 이성당에는 송△△³⁰⁾라는 기술자가 있었다. 그는 완전하게 기술을 가진 것은 아니었지만 단팥빵, 소보로, 크림빵 등의 단과자빵을 만들 수 있었다. 이석우는 그로부터 기술을 익혔다. 공장에서 허드렛일부터 시작한 오△△도 그를 통해 기술을 배울 수 있었다. 송△△를 비롯한 이석우, 오△△는 반죽, 발효, 굽기 등 일련의 과정에서 실수를 거듭했다. 빵 반죽에 필수적인 이스트도 지금과 같이 좋지 않았다. 반죽을 고르게 해도 숙성의 정도가 제각각이었다. 왜냐하면 밀가루, 분유가루, 설탕 등의 재료가 지금과 같이 품질이 좋지 않았고, 조리 기구도 제대로 갖추 수 없었다. 전병 기술

30) 오△△는 송△△가 어디서 제과 기술을 배웠는지에 대해 정확히 기억하지 못했다. 다만, 오△△는 송△△가 일본 기술자 아래에서 일하며 기술을 자연스럽게 배웠던 것으로 기억한다.

자는 일주일에 1회씩 이성당을 찾아 전병을 구워주고 가곤 했다. 그는 센베 기술만 가지고 있어 일당을 받고 여러 과자점을 다니며 전병을 구워주었다. 이석우는 그가 오지 않는 날은 어깨 너머로 배운 기술로 전병 굽는 것을 시도하였고, 수차례 반복과 실패를 거듭한 끝에 전병 기술을 가지게 되었다.

한편, 이석우는 과자점에서 기술자 그리고 경영자로서 생산부터 판매까지 도맡았다. 만능 일꾼으로 제과점을 운영하던 그는 제과점에서 쓰이는 재료를 보다 쉽게 그리고 안정적으로 구하는 방법을 고심하게 되었고, 본인이 직접 이 일을 해결하기에 이르렀다. 그는 삼영상사라는 재료상을 설립해서 대표로 일하면서 제과 재료를 군산과 주변 지역의 과자점들에게 납품하였다. 그는 재료를 구하기 위해 서울로 출장이 잦았는데, 교통이 발달되지 않아 며칠씩 머물다 군산으로 돌아오는 일정으로 인해 과자점을 비우는 날이 늘어났다. 이석우가 과자점을 비우는 날이면 그의 부모와 아내 등 가족들이 분주하게 움직여 그의 자리를 대신했다. 가족들은 그를 대신하여 전병을 굽기도 하고, 사탕을 만들어 포장하기도 했다. 상품을 만드는 즉시 판매로 이어져 일손이 크게 부족했는데, 특히 사탕, 과자, 빵을 만드는 기술자가 절실히 필요했다. 상황이 이렇다 보니, 이성당은 새로운 인력 충원에 나섰다. 이석우는 가족 네트워크를 적극적으로 활용하였다.



【그림 3-09】 연구자 그림, 이성당은 가족 네트워크를 기반으로 인력을 충원해나갔다.

우선 이석우와 이종 사촌인 조천형에게 연락을 했다. 조천형은 전라북도 남원에서 농사를 지으면서 생활하고 있었다. 어린 시절 아버지를 여의고 가정형편이 어려웠다. 당시 농사만으로 가족의 생계를 이어가는 것은 어려운 때였다. 해방 직후여서 농사를 지을 토지를 확보하는 일도 쉽지 않았고, 모든 것이 부족했기에 가족원 한 사람의 입을 더는 것은 가족 경제에 큰 보탬이 되었다. 그때 군산에서 사업을 하고 있던 이석우로부터 연락이 온 것이다. 농사일로는 생활이 어려웠던 차에 새로운 일을 할 수 있는 기회라고 생각하고, 조천형은 군산으로 향하였다. 남원에서 올라온 조천형은 과자를 만드는 기술은 없었지만, 기술자의 자리에 서서 새로운 일을 배우기 시작했다.

이즈음 이석우의 부인 김○○의 오빠 김△△과 외사촌 정△△도 이성당의 새 식

구가 되었다. 김△△과 정△△는 1950년 초에 이성당에 왔다. 정△△는 남원에서 태어나서 생활하고 있었는데, 가족의 생계에 보탬이 되고자 이성당으로 가게 되었다. 그들은 이성당에서 허드렛일을 도우며 기술을 배우기 시작했다. 조천형과 김△△은 기술을 습득하여 과자와 빵을 만들었고, 정△△는 과자점의 전반적인 운영에 대해 배우면서 틈틈이 과자 만드는 기술을 배워나갔다. 조천형과 정△△는 분담하여 이성당을 이끌어갔다. 조천형과 김△△은 과자와 빵을 만들었고, 정△△는 과자점 운영을 담당하였다. 이석우의 부인 김○○와 조천형의 부인 오○○는 양금을 만들고, 양갱을 도맡아 만들었다. 전문적인 기술을 가지고 한 것이 아니라, 상황에 따라서 기술자가 되기도 하고, 허드렛일을 돕기도 하면서 관련 일을 익혀 나갔다.

[표 3-01] 해방 이후 이성당의 업무 분담

	이름	업무	비고
제과	송△△	제과 기술자	일본과자기술자로부터 기술을 배움
	이석우	제과 총괄	삼영상사 대표 김○○의 남편
	조천형	다마사탕, 전병 담당	오○○의 남편
	김△△	다마사탕, 전병 담당	김○○의 오빠
	오○○, 김○○	양금, 양갱 담당	-
경영	이석우	경영 총괄	삼영상사 대표
	오○○, 김○○	판매 담당	-
	정△△	영업, 홍보 담당	김○○의 외사촌

출처: 연구자의 조사를 바탕으로 작성함

이처럼 해방이후 제과점 운영은 맨손으로 땅을 일군 농사꾼에 비유될 수 있다. 일반적으로 제과점은 전문 기술과 지식을 가진 이들이 운영을 했을 것으로 추측해왔지만 이성당의 사례를 통해 보듯이 실상은 그러하지 않았다. 당시 전문 기술자들이 부족했고, 특히 지역에서는 전문 기술자를 구하는 것은 여간 어려운 일이 아니었다. 이성당은 기술 인력의 확충이라는 측면에서 친인척의 연계망을 적극적으로 활용했다. 이성당으로 온 친인척들은 전문적인 기술이나 제과에 대한 지식을 아는 사람들이 아니었다. 가족 구성원으로서 허드렛일을 도우며 기술과 경험을 습득해 갔고, 어느 정도의 기술 수준에 올라서 전문 제과 기술자로 거듭날 수 있었다.