

故 황칠성 교수님의 발자국 소리를 그리워하며

문 윤 희

경성대학교 명예교수

한국축산식품학회의 전신인 한국식육연구회는 1978년에 식육 관련 학문과 산업 발전을 걱정하시던 몇몇 분들의 노력으로 만들어졌다. 이 연구회를 출범시키면서 건국대학교 황칠성 교수님, 서울대학교 송계원 교수님 등 육가공 분야의 여러 원로 분들은 앞으로 산학연 협동의 역할을 크게 하리라 확신하고 계셨다. 초대 회장직은 황칠성 교수님께서 맡으시게 되었고, 연구회를 위하여 헌신적으로 동분서주 뛰셨던 일은 당시의 회원들이라면 누구나 기억하리라 믿는다. 한국식육연구회는 1979년 식육연구회보 창간호를 발행하여 육가공 분야의 학술 및 기술 분야 발전을 선도하기 시작했다. 1993년 한국축산식품학회로 개명하여 차차 그 정체성과 경쟁력을 향상하며 오늘에 이르렀고, 수준 높은 한국축산식품학회지와 축산식품과학과 산업을 발간하며 학술과 산업발전에 이바지하고 있다.

한국축산식품학회가 오늘에 이르기까지 학회를 빛낸 분들은 많으시지만 아무래도 제일 먼저故 황칠성 교수님을 기억하지 않을 수 없다. 함경도가 고향인 교수님께서 1948년 8월 수원농림전문학교 수의축산과를 졸업하여 1년간 수원고등농림학교 교사로 근무한 후 1949년 9월에 서울대학교 농과대학 축산학과에 입학하여 연구의 길을 걷기 시작하셨다. 1952년 10월부터 1960년 3월까지 진주농과대학 교수로, 1960년 4월부터 건국대학교 축산대학 축산가공학과 교수로 봉직하면서 1965년 3월부터 1966년 5

월까지 호주 정부 초청으로 호주연방과학기술연구원에서의 육가공학 연구를 수행하셨다. 그리고 다양한 해외연수활동으로 선진국의 학문과 기술을 익혀 후학들을 지도하고 초창기 육가공산업 발전에 크게 기여하셨다. 교내에서는 학과장, 대학원 주임교수, 실습 육가공장의 지도교수, 동물생명과학대학장(축산대학장), 충주대학장, 대학본부의 사무처장, 각종 위원회의 위원직을 역임하고 1980년에 20년 근속상을 받으셨다. 교외에서는 한국식육연구회의 초대 회장, 한국축산학회장, 그리고 정부의 정책자문 등 많은 봉사활동을 하고 1974년 동백장을 수여 받으셨다. 생전에 남기신 식육가공학(1964, 명수사) 등의 여러 전공서적, 냉동육에 관한 연구의 박사학위 논문을 비롯한 학술논문들은 후학들이나 기술자들의 참고 자료로 널리 활용되어 왔다. 돌이켜 보면, 학회로부터 이 원고를 청탁받은 필자는 운이 좋아 학생, 조교 및 연구생활 시절에 교수님의 지적에서 보고 들으며 배운 것들이 너무 많았다. 지금도 여러 가지 기억이 난다.

교수님께서 전공과목의 현장실습과 인성교육을 대단히 중요시하셨다. 학부 초년생인 1965년에는 존함만을 들고 있었는데 호주에서 연구생활을 마치고 귀국하신 후 첫 강연을 하실 때 뵈게 되었다. 어언 50년 전의 그 인상적인 강연은 신선하고 감동적이었다. 외국의 축산업에 대한 구체적인 강연 내용은 이제 기억이 희미하지만, 인성의 중요성을 강조

하셨던 것만은 아직도 생생하게 남아있다. 목적을 정하고 뛰어라. 사람답게 뛰어라. 남의 어려운 일을 해결함에 앞장서고 배려의 용기를 갖고 진실한 마음으로 뛰는 것이 사람답게 뛰는 것이다. 그래야 농촌 혁명을 제대로 할 수 있다는 내용이었다. 이후 교수님께서서는 평생 동안 인성교육의 참모습을 생활 속의 행동으로 보여 주셨다. 귀찮거나 자기에게 도움이 되지 않는 일이라고 이리저리 피하시는 모습을 접한 기억이 없다. 감히 의리와 내리사랑이 어떤 것인지를 배우게 되었다.

학부생의 강의실에서는 아랫입술을 살며시 깨물면서 칠판에 그림을 그려가며 전공용어 해석을 쉽게 하였고, 치밀한 현장실습 지도로 전공진입의 어려움을 덜어 주셨다. 일찌감치 실습 육가공장을 설립하고 도축부터 제품의 포장까지 각 공정마다 기기 조작법을 직접 지도해 주시면서 현장실습의 필요성을 강조하셨다. 첨가물 오남용의 위험성을 지적하시면서 공장의 배합실 출입은 엄격히 통제하였다. 지금 와서 생각하면 이미 그때부터 HACCP 시스템을 예고한 교육이라 생각된다. 공적인 일에는 너무 엄격하여 무서웠다. 그러나 학생들과의 대화에서는 그 무서움이 어디로 가버렸는지 인자하심 그 자체이면서 우스갯소리도 마다하지 않으셨다.

대학원생 수업은 주로 토의식이 많았는데, 논문지도를 받고 있던 석·박사과정 학생들이 모여 개고기의 특성을 다른 가축의 고기와 비교하는 세미나를 마치니 갑작스럽게 보신탕을 먹느냐고 물으셨다. 그렇지 않다고 대답하니 관능평가에 대한 현장실습 경험이 부족하다고 일갈하신 덕분에 참석했던 몇 명은 그 후부터 관능평가의 현장실습을 신나게 하였다. 어디서나 틈만 보이면 현장실습의 중요성을 역설하고 계셨다.

교수님께서서는 후학들에게 학자적 신념으로 연구를 독려하셨다. 그리고 모든 일에 세심한 배려가 있으셨다. 1971년 겨울, 육제품에 감마선을 조사한 실험결과가 어느 일간지에 기사화 되자 모처에서 방사선 조사식품에 대한 연구결과 보고는 신중히 해 달라는 친서(?)가 왔다. 지금 생각하면 호랑이 담배 피우던 시절 같다. 그날따라 발자국 소리 크게 세미나

실에 들어오신 교수님은 예상과 달리 누구도 따라할 수 없는 그 특유의 미소를 지으시며, 학문은 연구해도 또 연구해도 여전히 수수께끼이니 연구에는 어떤 것에도 굴하지 말고 무한도전 하라며 단호한 말씀으로 원생들에게 기를 넣어 주시며 연구를 주문하셨다.

젊은이들이 외국에 나가는 일이 그리 쉽지 않았던 당시에 글로벌 시대를 예고하시면서 제자들을 포함한 많은 후학들을 일본, 미국, 독일 등의 선진국에 보내어 학문과 기술을 익혀 오도록 하는 일을 불도저식으로 추진하셨다. 그래서 축산식품분야 인재들을 수없이 배출시켰다. 심지어 그 과정에서 필요한 경비나 사소한 일들은 자신이 해결하면서 어려운 후학들의 짐을 덜어주셨다. 금전으로 환산할 수 없을 만큼 큰 배려들이었다.

복도에서 들려오는 교수님의 발자국 소리만 들어도 무슨 일이 있겠구나 하는 것쯤은 알고 있던 어느 날, 실험실 복도에서 교수님 발자국 소리가 평소보다 빠르고 크게 들리더니 당장 연구실로 따라오라는 명령이다. 드디어 오늘은 무슨 일이 터졌구나 하고 맘 졸이며 졸졸 따라가 보니 점심을 같이 먹자는 것이다. 손수 삶은 우동이였다. 반찬이 있을 리 없다. 얼떨결에 냄비 뚜껑을 그릇으로 하고 국물까지 다 먹어치웠다. “맛있지요?”하고 흐뭇한 함박웃음을 지으셨다. 빨리 가서 실험하고 연구하라며 설거지도 못하게 하여 몸 둘 바를 몰랐다.

교수 연구실에 컴퓨터는 커녕 복사기도 귀한 시절, 국제학술대회의 연사로 발표할 자료 정리를 도와드리며 귀가 시간이 늦으니, 굳이 차비를 주머니에 넣어 주신다.

대학원을 졸업한 제자들에게 가끔 자신이 출강하던 교과목을 넘겨주시면서, 자필로 꼼꼼하게 작성하신 강의 내용을 설명하여 주시고, 자진하여 그 자료를 빌려주시는 정성어린 모습에는 눈물이 핑 돌지 않을 수 없었다. 실로 자기 밥그릇을 지키려 하기도 나누려 하셨다. 모두가 존경스러울 따름이었으며 각골난망이다.

교수님께서서는 초창기 육가공산업 발전을 위해서 크게 봉사하셨다. 1970년대까지는 주로 어육 혼합제

품 생산이 주를 이루었는데, 신설하는 육가공장의 설계부터 제품 제조기술까지 크고 작은 자문과 기술자 양성 등으로 산업체와 호흡하며 미진한 육가공산업 활성화에 열성을 보이셨다. 그 열성은 후학들이 보기에 놀라움 그 자체였다. 더구나 일의 추진력에는 아무나 본받기 어려울 정도의 카리스마 넘치는 힘을 보여주셨다. 그러한 힘은 육가공산업 발전을 위한 진정한 열정에서 나왔음이 틀림없다. 대학 교수이시면서 육가공산업의 지도자이셨다. 어느 소시지 제조회사에서 제품의 지방분리가 심하다며 그 해결방법을 자문 받기 위해 찾아온 임원으로부터 이런 저런 설명을 듣고 나서 사일런트 카터 작동 중 아이스 첨가량이 부족한 것을 인지하시고, 카터에 얼음물을 더 넣으라고 단언하셨다. 그 얼음물로 단백질의 변성을 막으며 유화를 돕고 지방 분리를 예방할 수 있다고 하시니 방문객은 놀라움에 머리를 숙였다. 외부에서는 이렇게 자그마한 일까지 교수님을 찾았으니 초창기 육가공산업 발전에 기여한 공로를 짐작하기 어렵지 않을 것이다.

아쉬운 점도 없지 않다. 실향민으로 고생하던 시절을 뒤로 하고 교수의 신분으로 교육과 연구, 봉사의 일에 너무 바쁘게 생활하다 보니 자신의 건강관리를 소홀히 하신 것이다. 1980년 가을, 육가공 제품을 대량 생산할 수 있는 롯데 햄, 제일제당과 같은 대기업 회사들의 출범을 보면서 그렇게 좋아하시던 모습이 눈에 선한데 향년 58세의 1983년 9월 건국대학교 교정에서 거행된 교수님의 영결식은 우리를 슬프게 하였다.

이와 같은 기억들은 우리나라에서 산업화가 시작되어 얼마 되지 않은 지금으로부터 50년 전부터 교수님께서 타계하실 때까지의 일들이다. 그 시대의 상황을 접해보지 않은 사람들은 고개를 갸우뚱할 수도 있겠다. 분명한 것은, 당시의 교수님은 선진 학문과 기술을 겸비하시고 글로벌 인재양성과 학회활동, 육가공산업 발전을 위한 진실한 봉사자의 모습을 유감없이 보여주셨다는 것이다. 그러한 모습의 업적들은 사회에서도 자연스럽게 인정하게 되었다. 그래서 오늘날 한국축산식품학회의 뿌리로 굳건히 자리매김하고 계시다.

지금도 교수님께서, 한국축산식품학회가 학문과 기술을 선도하고, 건강한 삶에 더욱 앞장서기 위해 힘차게 뛰어가는 모습을 바라보며 박수를 보내고 계실 것이다. 그러나 단기적 성과위주로만 잘못 뛰게 되면 진실과 정체성은 멀어지고 돈과 명예의 노예가 되어 소탐대실할 것이니 정신 차리고 사람답게 뛰라고 말씀하고 계시리라 믿는다. 사람은 누구나 완벽하지 못하고 빈 공간이 있기 마련이니 남의 빈 공간을 비웃지 말고 자기의 빈 공간을 채우려 노력하기를 바라고 계실 것이다. 조교생활부터 경성대학교 교수 정년퇴임까지 41년간 대학에서 월급을 받으며 살아온 제자의 마음에서, 배운 바를 실천함에 모자람이 크지만 지금도 지도교수님의 발자국 소리가 그립기만 하다. 서울에서 차남과 따님의 가족들을 지척에 두고, 장남의 가족과 지내시는 사모님께서도 요즘도 건강하신 목소리로 반갑게 안부 전화를 받으신다. 2015. 12.



故 황철성 교수

한국식육연구회(현, 한국축산식품학회)
초대 회장