

# 즐거움과 스릴이 넘치는 KBS-2TV 도전 내가최고



제과기술자들이 한자리에 모여 기술을 겨루는 한마당이 지난 4월 27일 서울랜드 '세계의 광장'에서 있었다.

KBS 2TV 도전 내가최고 제과제빵 전문가편에 참가했던 선수는 모두 열명. 전국 각지에서 추천된 이들은 모두 경력 10년 이상의, 누구나 알만한 '유명인'들이다.

가장 만행인 목화제과 지형규씨부터 막내 레베도르 우원석씨까지 나이를 떠나 선의의 경쟁을 펼친 이자리는 바람이 심하게 부는 악조건에서도 모두들 진지하고 긴장된 모습이었다.

경쟁 종목은 5가지. 열명의 선수가 맞붙어 한경기에서 두명씩 탈락하는 방식을 취했던 이날 경기는 떨어지는 선수와 다음 경기 진출자의 희비가 엇갈려 조마조마한 순간의 연속이었다.

이날 경기 종목은 1차전이 인간사랑, 자연사랑, 나라사랑이라는 주제를 표현하는 상징 로고를 케이크 위에 데커레이션 하는 것, 2차전 공예빵, 3차전 마지팬을 이용해 동물 캐릭터 만들기, 4차전 전문성 테스트, 5차전 3단 웨딩케이크 만들기 등이었다.

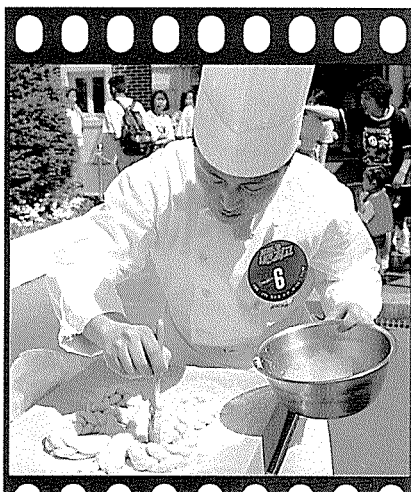
심사위원으로 참석했던 고려당 이강상무, 제과학교 흥행홍교장, 신라명과 임현양 부사

1차전, '케이크 위에 아이싱하기'를 준비하는 선수들. 내가 최고임을 의미하는 엄지손가락의 모형이 멀리 보인다. 오늘 과연 누가 자신의 엄지손가락을 추켜 세울 것인가.

장은 비슷비슷한 실력을 갖춘 선수들 가운데 2명씩을 탈락시켜야 하는 난처함 때문에 이구동성으로 '악역'을 맡아야 하는 자신들의 곤란함을 호소했다.

이날 경기장에서는 경쟁자라는 입장때문에 긴장된 모습이었지만 보기좋은 모습도 많이 목격돼 역시 '의리있는 제과인'이라는 찬사를 받았다.

1차전을 통과한뒤 두번째 관문인 공예빵을 만들고 있는 리처몬드제과학원 임영래씨.



레베도르의 우원석씨는 자신이 설마 초반에 떨어지랴 싶어서 마지팬 재료를 준비해 왔는데 1차전에서 탈락해 버리자 선배들께 재료를 나눠주는 넉넉함을 보였다.

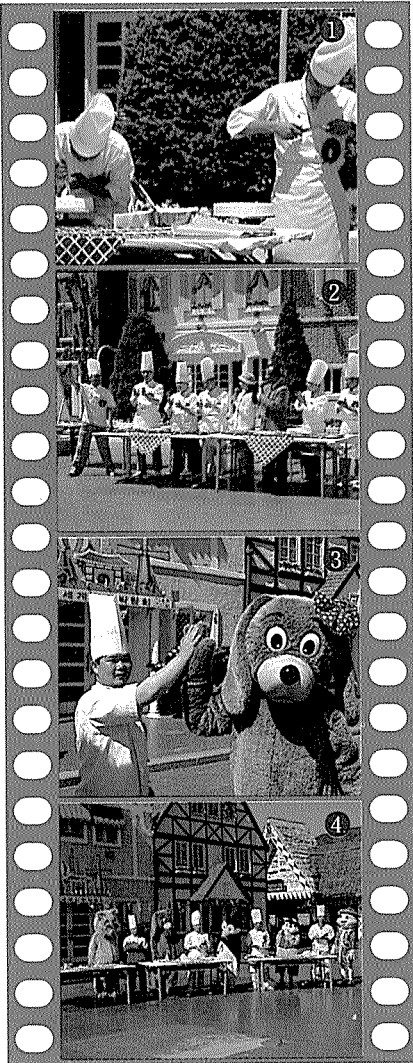
또 최종 경기가 끝날때까지 탈락자들이 모두 남아서 동료, 후배를 응원해 주는 단결력도 과시했다.

"지난번 이 프로의 참가자들 중에는 판정에 불복해 서로 싸우는 모습이 TV에 방영되기도 했는데, 우리 제과인들이 착하고 순수해서 인지 모두들 웃는 얼굴을 보여줘 기쁩니다." 비록 1차전에서 탈락해 만행의 이미지를 버렸다는 지형규씨의 말처럼 이날 분위기는 화기애애했다.

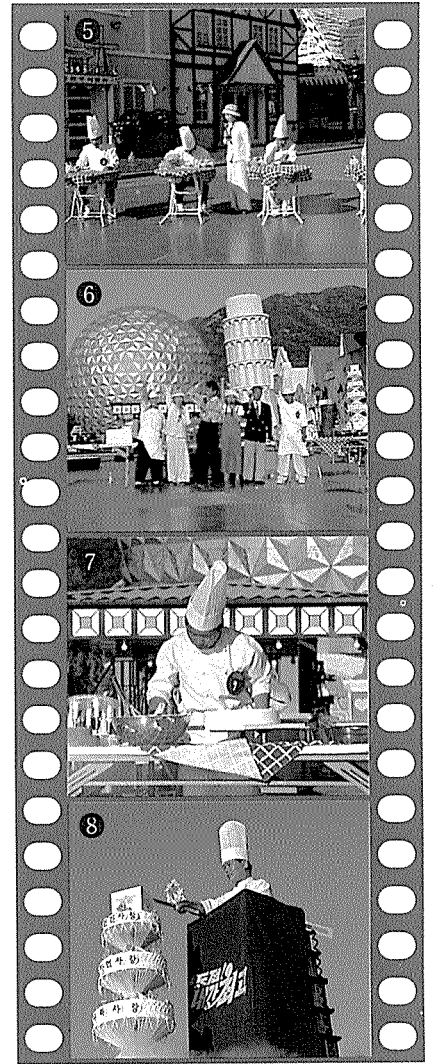
이날 우승컵은 부산 프랑세즈 제과점 인성식씨에게 돌아갔다.

그는 멀리 부산에서 올라와 10단계이크를 자르는 영광을 안았는데 최종까지 함께 올라온 고려당 박광준씨와 실력이 비슷해 끝까지 우승을 점치기가 어려웠다.

그러나 그는 웨딩케이크 이미지에 맞는 깨끗함과 각각의 단마다 곁흔을 상징하는 다양한 모양을 데커레이션해 최고 베이커라는 칭호를 받게됐다. <글 김주화>



- 1 짬주머니를 자르고 있는 케이크하우스 원의 이원용씨 표정이 진지하다. 그의 옆에서 열심히 그리고 있는 주인공은 고려당 박광준씨.
- 2 제과학교 흥행홍 교장이 합격자를 발표하는 순간. 크라운베이커리 최대술씨가 환호성을 올리며 자신의 진출을 기뻐하고 있다. 홍교장은 주제 표현능력과 창의성, 능숙성을 심사기준으로 삼았다고 발표했다.
- 3 3차 관문, 마지팬으로 동물캐릭터 만들기. 이롱이, 디롱이, 불곰, 강아지 등 서울랜드 동물들이 각자 마음에 드는 선수를 찾아가고 그들이 자신 앞에 있는 인형을 만들었다. 시작전에 자신의 짬과 화이팅을 외치는 프랑세즈 제과점 인성식씨.
- 4 이번 경기 심사위원은 동물들 자신과 똑같이 만들었다고 생각되면 선수들이 주는 선물을 받기로 했다. 궁전제과 양정렬씨가 펭귄에게 마지팬을 줬지만 고개를 설레설레 흔든다. 받기 싫다는 얘기다.
- 5 전문성 테스트 3차전을 통과한 네명의 선수들이 미각을 이용해 생크림의 당도를 알아맞추고 있다. 그외에도 손의 촉각을 이용해 가루의 종류를 파악하는 문제와 식빵 발효시간을 측정하는 문제가 출제돼 이들의 실력을 알아봤다.
- 6 최종 관문을 넘긴 프랑세즈 제과점 인성식씨와 고려당 박광준씨가 화이팅을 외치고 있다.
- 7 3단 웨딩케이크를 만들고 있는 두선수. 한시간 동안 진행된 이 경기는 최고의 첼피언을 뽑는 경기여 선지 시중일관 긴장이 감돌았다. 지켜보던 관객들이 각자 마음에 드는 선수들에게 응원을 보내기도 했다.
- 8 최고의 베이커에게 주어지는 영광의 시간. 단에 올라서서 10단 케이크를 자르는 그의 모습에 비장감이 서려있다.



제과기술을 배운지 15년. 이제 그의 기술이 '내가 최고임'을 인정받는 순간이다. 하얀웨딩드레스를 입은 신부가 인성식씨의 손을 번쩍 올려준 순간 그의 얼굴에는 지난날의 고생, 노력 등이 만감되었다.

"지난해 서울국제빵 과자전에서 데커레이션 실기경연대회 금상을 인정받고 이번엔 다시 우승을 하게돼 기쁩니다."

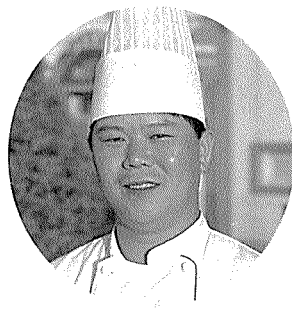
그는 이날 날씨가 바람이 많이 불어 자신의 솜씨를 발휘하는 데는 약조건이었는데 이렇게 우승까지 하게된 것이 믿기지 않는다는 표정이었다.

"처음 제의를 받았을 때는 정교한 제품을 구상했었습니다. 그런데 바람이 많이 분다는 것을 고려해서 시간이 필요한 제품을 피하고 자주 만들어 봤던 제품을 택했습니다."

그는 우승 이유에 대해 이번 대회에 참가한 사람들이 각 분야 전문가에 비해

## 인터뷰

### “ 다양한 제품 만들어 본 경험이 우승 비결 ”



프랑세즈 제과점 인성식

자신은 여러가지 기술을 두루 거친 것이 많은 도움이 됐던 것 같다고 밝혔다.

나폴레옹 제과점 서정용씨에게 기술을 배운 그는 우승을 하고 곧바로 스승에게 전화를 했다.

"대견스럽고 고맙다는 말씀을 하셨습니다. 그분께 기술을 배우고 5년전 부산에 내려왔는데 공기 좋고 볼 것 많고 사람 좋은 이곳이 좋습니다."

그는 이곳에서 자신이 스승에게 배웠던 기술을 후배들에게 가르쳐 주면서 평생을 살고 싶다고 한다.

"스스로의 기술이 남에게 뒤진다는 생각보다는 잘할 수 있다라는 자신감을 갖는 것이 중요하다고 봅니다. 이번에 컴퓨터를 상품으로 받았는데 이 기회에 제품배합비를 입력하고 운영관리를 조작할 수 있는 방법을 배울 생각입니다."

무엇인가를 끊임없이 찾아다니는 그의 모습에서 이번 우승이 결코 우연이 아니었음을 느끼는 순간이었다.