

전 세계 30여개 국가에서 각 나라를 대표하는 제과기술의 명인들이 참가한 IKA (국제조리올림픽) 대회에서 한국은 과자공예부문에서 정판수 씨가 금메달, 제과부문에서 정재찬 씨가 동메달이라는 좋은 성적을 올리는 쾌거를 이뤘다.



▲한국 제과의 우수성을 세계에 알린 영광의 얼굴들. 왼쪽이 금메달을 수상한 정판수 씨

독일 하늘에 휘날린 태극기

베를린 국제요리올림픽 정판수 씨 금, 정재찬 씨 동메달 수상

올해로 25회를 맞는 IKA(International Kook Association)는 세계요리협회의 주최로 4년마다 열리는 세계 요리 및 제과기술인들의 경연장으로, 100년의 역사를 자랑하는 명실상부한 국제 요리경연의 올림픽으로 불린다.

대회는 크게 제과부문과 요리부문을으로 나누어 치워진다. 한국에 값진 금메달을 안긴 정판수 씨의 선전은 국제요리올림픽 참가 사상 과자공예부문에서 획득한 첫 금메달로, 대회 관계자들의 아낌없는 찬사를 받았다.

공정한 대회 규정으로 최고 권위 자랑하는 IKA

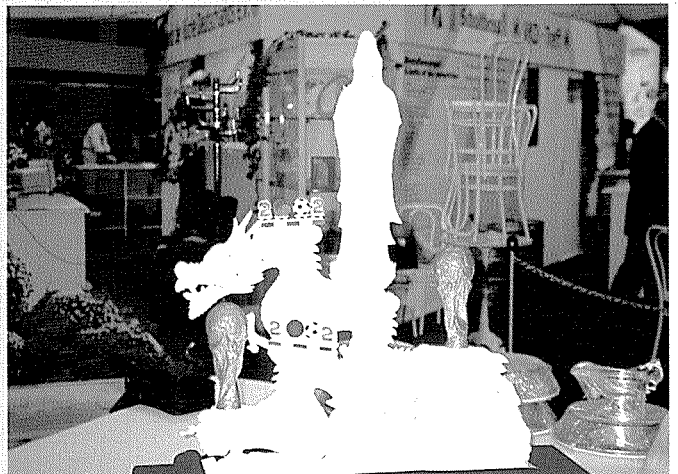
지난 8월 7일부터 12일까지 독일 베를린에서 열린 이번 대회는 전세계 32개국에서 각 나라를 대표하는 1400여 명의 기술인들이 참가한 가운데 성황리에 열렸다. 7일 개막식을 시작으로 8일부터 5일간의 공식일정에 들어가 국가별, 단체별, 개인별로 나누어 본격적인 경연이 펼쳐졌는데, 참가자의 수가 워낙 많다보니 각 출전자를 조별로 나누어 하루 한 조씩 경연을 벌이는 방식으로 대회가 치뤄졌다.

각 조의 경연이 끝나면 그날의 금은 동메달이 발표되는데, 어떤 날은 금메달 수상자 없이 은·동메달만 시상되는 날도 있었다. 그만큼 심사 기준이 엄격하다는 뜻이기도 하다.

동양적 색채의 독창성으로 정판수 씨 금메달 수상

국내 과자공예부문에서 금메달을 획득한 정판수 씨가 이번 베를린 국제요리올림픽에 기울인 정성은 만만치 않다. 대회 참가를 결심한 올 2월부터 본격적으로 작품 구상에 들어가 출국 일주일 전에는 아예 밤샘작업을 불사하기도 했다.

숙련된 기술인력이 풍부한 유럽인들이 작품성은 월등하나 독창성이 부족하다고 판단한 그는 우선 자신만의 독특한 아이디어와 구성을 착상하는 데 많은 시간을 할애했다. 아닌게 아니라 이번 대회에서 정판수 씨가 선보인 '해수관음보살



▲금메달을 수상한 <해수관음보살상> 동양적 소재와 2002월드컵을 조화시켜 호평을 받았다.



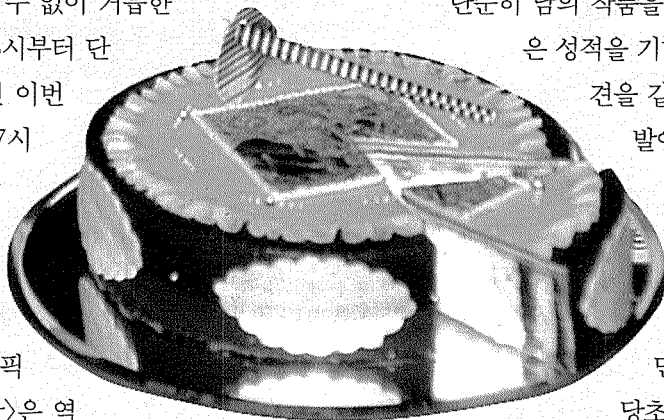
▲IKA(국제요리올림픽)는 싱가포르, 스위스 대회와 함께 세계 3대 요리경연대회로 꼽힌다.

상'은 참가작 중 유일하게 불교적 색채가 가미된 작품으로 처음부터 대회 관계자들의 이목을 끌기에 충분했다.

이를 위해 정판수 씨는 국내에서 진흙을 이용해 모형을 시험 제작해 보았다. 그러면서 시행착오도 여러번 겪었다. 효과가 미흡하다 싶어 중도에 부숴버린 모형만도 부지기수였다.

이렇게 부수고 다시 만들기를 수 없이 거듭한 그의 노력은 헛되지 않아 새벽 5시부터 단 두시간 동안 세팅시간이 주어진 이번 대회에서 톱특히 효과를 봤다. 7시에 실시되는 1차 심사에 시간을 맞추기 위해서는 잠시도 머뭇거리 틈이 없었던 것이다.

독실한 불교신자이기도 한 정판수 씨의 이번 국제요리올림픽 금메달 수상작 <해수관음보살상>은 역시 불교적 소재인 두 마리의 용을 2단으로 배치하고 그 상단에 해수관음보살상을 올려 동양의 환상적인 분위기를 연출한 작품이었다. 또 2002년 한·일 양국의 월드컵 개최를 기념하기 위해 월드컵 마크를 결들이는 것도 잊지 않았다. 용의 앞뒤 부분에는 은은한 금빛으로 도색한 피파(FIFA)컵을 배치하여 전체적으로 동양과 서양, 천년시공을 오가는 소재를 적절히 활용했다는 호평을 받았다.



▲대추 무스와 술의 눈 인삼즙을 이용한 정재찬 씨의 동메달 수상작품

대회를 6개월여 앞두고 준비를 시작해 한달 전부터는 그 역시 술한 밤샘작업을 거듭했다.

정재찬 씨가 특히 공을 들인 것은 코디와 재료 연구로, 이번에 그가 선보인 전통 식재료는 거듭된 노력의 산물이었다. 주말에도 스스로를 작업실에 가둬두고 제품 연구에 몰두하기가 예사였다. 그런만큼 이번 대회에 출전하는 그의 각오는 남달랐다. 비록 아쉽게 동메달에 머물렀지만 해당조에 금메달이 없었기 때문에 실질적으로 2위나 마찬가지였고 그는 스스로 최선을 다했다고 생각한다.

가능성을 확인한 것만으로도 젊은 그에게는 큰 수확이었다. 기회가 생긴다면 다시 한번 금메달에 도전해 보겠다는 욕심은 이번 대회에 참가하면서 그가 직접 확인한 자신감 때문이다. 또 다른 경연대회인 싱가포르 세계대회에서 제과부문 은메달을 수상한 경험도 그에게는 큰 격려가 되었다.

단순히 남의 작품을 흉내내는 것만으로는 더 이상 좋은 성적을 기대할 수 없다는 데 두 수상자는 의견을 같이 했다. 특히 작품의 독창성 개발에 좀더 관심을 기울여야 할 것이라고 소감을 밝힌 두 사람은, 우리 기술력이 제과 선진국과 겨뤄 조금도 손색이 없을 정도로 크게 성장했다는 사실에 대해서 만족스럽게 생각한다 고 말했다.

당초 두 사람의 참가를 결정한 것은 역대 하이박 수상자들의 모임인 하이박동우회 이사회를 통해서였다. 참가경비도 (주)하인즈와 동우회의 지원을 받았다. 주위의 전폭적인 지원으로 오늘의 영광을 이룬 만큼, 끊임없는 기술개발로 업계에 보답하겠다는 약속도 잊지 않았다. 멀리 독일 하늘에 태극기를 휘날린 두 사람의 미더운 약속에서 한국 제과업계의 밝은 미래를 새삼 확인할 수 있다. **배**

<글/이종원 >

정재찬 씨 금메달에 미련 남아 다시 도전할 각오

총 80여개 팀 중 14개국이 참가한 경연 첫날, 요리부 제과 부문에 출전한 정재찬 씨는 금상없는 동상을 받아 만만찮은 숨씨를 과시했다. 서울시 단체팀으로 참가했지만 요리부문은 각 코스를 따로 평가하기 때문에 자신이 경연한 제과부문에서 개인 자격으로 거뜬히 동메달을 획득할 수 있었다.

정재찬 씨는 특히 우리나라 전통의 식자재를 활용하여 큰 호응을 받았다. 대추 무스와 술의 눈 엑기스, 그리고 인삼즙을 이용한 케이크를 선보였는데 제작방법이나 재료에 차별성을 강조한 그의 독특한 아이디어에 현지인들의 많은 관심이 쏠렸다.



▲유럽 출전자의 화려한 공예작품. 독창성을 강조한 출품작이 유난히 많았다.