



(왼쪽부터)임영현 제과장(현 프라자호텔) 임현양 부사장(현 신라명파) 이상범 제과장(현 롯데월드호텔)

◀호텔들에 서비스되던 쿠키바구니 앞에서. 이 바구니는 설탕으로 만들었는데 스위스 기술자가 알려준 것이다.

## 호텔제과업의 새로운 출발 조선호텔 '외국기술자 영입으로 국내 베이커리 기술발전'

우리나라 호텔 제과업의 역사는 조선호텔이 준공된 69년부터다. 그 전에도 호텔이 있기는 했지만 지금과 같은 현대식 시설과 규모를 갖춘 호텔은 아니었다고 한다. 그런데 조선호텔이 69년도에 지금의 소공동 자리에 호텔을 새로 짓게 되면서 외국인 요리사와 제과기술자를 영입했다. 외국 기술자의 영입은 당시 낙후돼 있던 국내 제과기술을 발전시키는 데 많은 기여를 했다.

그리고 이때 조선호텔에 근무했던 기술자들이 다른 호텔로 자리를 옮기면서 호텔 제과기술이 전파되기 시작했다. 또한 조선호텔 제과기술자를 중심으로 모임을 만들었는데 이것이 현재의 관광호텔제과사협회 전신인 동심회이다.

동심회는 항상 아이같은 순수한 마음을 갖고 살자는 의미인데 이 당시 모임에 가입할 수 있는 자격은 호텔에 근무하는 제과사였다. 이들은 정기모임에서 각자 근무하는 호텔에 외국 기술자가 오면 그 기술자에게 배운 제품의 배합을 서로 소개해 정보를 교환하는 일을 하는 등 활발한 교류를 했었다. 또한 봄, 가을에 체육대회, 야유회 등을 가져 돈독한 친목을 과시하기도 했다. 이때 회원들의 월회비가 1,000원이었다.

임현양 부사장은 외국 기술자들이 한국에 오게 되면서 한국 제과 기술 수준이 많이 세련됐었다고 한다.

페이스트리의 경우 유지를 이용해 밀어내기 반죽으로 제품을 만든다는 사실을 이때 처음 알았다고 한다.

“그 당시는 페이스트리 반죽이 따로 있는 것이 아니라 단과자빵 반죽을 밀어피고 접기를 해서 제품을 만들었었죠”라고 회상한다.

또 케이크를 만들 때 스펀지를 슬라이스해서 사용한다는 것도 이때 처음 알았다. 우리 기술 수준은 스펀지를 얇게 두장 구워서 잼을 바르고 아이싱을 하는 정도였다. 그런데 외국인 기술자는 스펀지를 만들어서 냉동고에 보관했다가 필요할 때 꺼내서 얇게 슬라이스하고 시럽을 발라서 아이싱을 하는 것이 아닌가. 이 방법을 배운 후로 제품 맛이 좋아졌을 뿐만 아니라 작업속도도 빨라졌다.

그리고 이 당시 우리가 일본보다 앞선 기술도 있었다. 임현양 부사장은 자신이 77년도에 신라호텔로 자리를 옮긴 후 일본에 연수를 갔었는데 그곳에 한창 생크림 케이크 열풍이 불고 있었다고 한다.

그런데 생크림 만드는 방법을 아는 기술자가 없어 임현양 부사장이 가정용 믹서에 우유, 계란, 버터를 넣고 생크림 만드는 법을 알려줬다고 한다. 이때 기술을 배운 일본인 기술자가 '아무에게도 말하지 말라'는 당부를 했었다.

그는 가장 아쉬운 점은 외국인 기술자와 자유스럽게 의사소통을 할 정도의 능력있는 기술자가 없어 훨씬 더 많은 기술을 배울 수 있는 기회를 놓친 것이라고 한다. 그러나 이때 배웠던 기술은 그의 기술을 한 단계 끌어올리는 데 많은 기여를 했다. [2]

사진제공: 임현양 부사장(신라명파)

### 사진을 찾습니다

갖고 있는 사진에 얽힌 재미있는 얘기가 있으면 본지 '추억의 사진' 담당자 앞으로 연락을 주시거나 엽서에 연락처를 적어 보내시기 바랍니다.