



제과 인생 30년, 그 중 절반인 15년을 호텔 베이커리에서 오직 빵 만드는 일을 일생일대의 업으로 삼아 온 한 사람이 있다.

로얄호텔 21층 제과부에서 벌써 8년째 근무하고 있는 조현주(50) 제과장이 그 주인공이다. 그를 만나러 공장에 들어선 순간 무언가 열심히 서류를 보고 있었다. 아마도 제품 제법에 관한 연구에 몰두하고 있는 듯, 차마 말 걸기가 겁날지경.

어렵고 험난한 제과인의 길을 쉽없이 달려 역경의 강을 건너온 그였지만 그의 모습은 오히려 밝고 넉넉해 보인다.

“제 고향은 충북 옥천입니다. 아마 60년대였을 겁니다. 당시 서울 원효로에 친척이 운영하던 제과 공장에 취직을 하려고 상경하게 되었습니다. 그러나 나이가 어리다는 이유로 거절당했죠. 결국 서울에서 제제소를 운영하시던 형님댁에 머물게 되었고, 역시 친척 아저씨 소개로 청량리 오서울 제과점이라는 곳에 들어가게 되었습니다.”



배고프고 어려웠던 그때 그 시절

62년 오서울 제과점에서 일을 시작하게 된 것이 그의 제과인생의 첫 출발이었다. 당시 60년대는 보릿고개가 극심하던 시대였다. 지금은 상상할 수도 없는 굶주림이 있었다. 배고픔을 면하기 위해 무슨 일이든 해야 했으며 그것은 곧 생존을 위한 몸부림이었다. 맘껏 빵을 먹을 수 있다는 어린 마음이 쉽게 제과점의 문을 두드리게 한 것이다. 철없는 시골 소년이었던 그에게 빵집은

한마디로 유토피이었다.

그러나 당시 제과점의 열악한 환경이 시골 소년의 그러한 환상을 단번에 깨 버렸다. 연탄 가스 자욱한 좁디좁은 공장 안, 쉴 틈도 없는 일과 일의 연속, 고

로얄호텔 제과장 조현주

끈기와 노력으로
30년을 한결같이...

밥보다 잠이 더 필요했던 시절이 있었다. 그만큼 어려웠던 '그때 그 시절' 연탄가스 맡아 가며 하루 종일 일에만 몰두했었고 불평불만을 느껴볼 시간조차 없었다. 그때 그 시절이 있었기에 오직 한 분야에서 한 우물만 파 온 '이사람'이 여기 있다. '이사람'의 '그 이야기'를 들어본다.

향에 대한 그리움 등이 그를 더더욱 괴롭혔다.

“빵굽는 일을 배울 때가 정말 힘들었습니다. 뜨거운 열기는 말할 것도 없고, 연탄 가스로 오염된 공기 덕에 목과 코에선 자주 피가 나곤 했었죠. 아마 그 시절 제과점에서 일하던 사람이라면 다들 이러한 경험이 있을 것입니다.”

그는 참 겸손하다. 그 스스로도 이런 경험들이 그리 대단치 않은 것이라고 말하지만 그의 이야기를 들으며 시간이 흐를수록 어떤 치열함이 다가오는 듯하다.

그 시절 제과점들은 거의가 분탄(연탄을 분쇄한 것)을 사용했다고 한다. 간혹 장작불로 빵을 굽는 곳도 있었다 하니 그때의 상황이 어느 정도였는가는 가히 짐작이 가고도 남는다.

당시 제과점이란 곳이 지금의 제과점 오븐이나 발효기, 믹서를 마치 주판을 튀기던 시대에 컴퓨터라는 꿈의 기계를 상상해 보는 것처럼 매우 열악한 상황이었다. 그러나 쇠는 두드릴수록 강해진다고 했던가. 그런 현실이 그를 흔들여 놓기에는 오히려 그의 일에 대한 의지가 강했다. 불평 불만할 여유도 없었고 어떻게든 일해야 한다는 생각이 그의 마음을 항상 지배하고 있었다. 그는 정말 열심히 배우고 노력했다. 조그만 수첩 하나 들고 다니며 선배들의 기술을 일일이 어깨 너머로 적기도 했고 눈치 무릅쓰고 눈동냥을 해 가며 기술 하나 하나를 놓치지 않았다.

“그 당시는 지금처럼 제빵에 관한 전문 기술서적도 전무한 상태였고 세미나같은 것은 상상할 수도 없었죠. 그저 귀동냥 눈동냥이 전부였습니다. 어디서 기술이 뛰어난 사람이 있다는 소문만 들어도 어김없이 그곳으로 찾아가기가 바빴죠. 또한 지금처럼 따로 기술을 배울만한 마땅한 곳도 없었습니다. 그래서 기술이 뛰어난 선배를 만나는 것은 행운이었습니다.”

오직 배운 것을 끊임없이 기록하는 방법 외엔 별다른 수가 없었다.

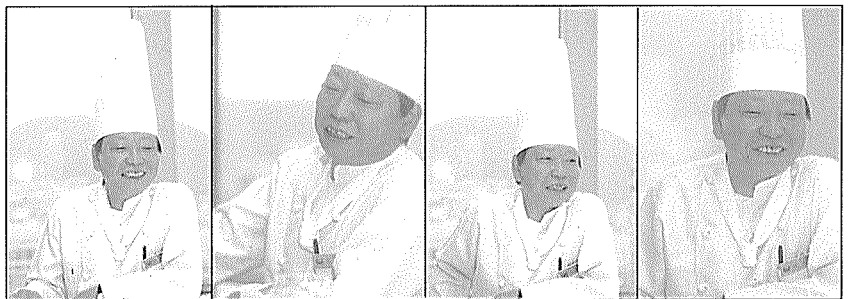
그가 20대 초, 종로 2가 '선다래'라는 제과점에 근무할 당시, 새벽 3시에 일어나 늦은 밤까지 일하는 것은 예사였다. 그

의 말을 빌자면 “그렇게 안하고는 힘들었다”고 한다.

그는 서울의 몇 군데 제과점을 거치면서 때론 정 많고 따뜻한 선배를, 어떤 때는 간간하고 불같은 선배를 경험하며 그의 짧은 날을 씩없이 담금질해 나간다. 그가 특별히 기억하는 선배는 세 사람이 있다. 너무 오래 전이라 지금은 기억도 아득하다. 문종덕 씨, 이덕수 씨, 민경의 씨(이들 세 사람의 이름이 분명치 않을 수도 있음을 밝힘) 등이 그들이다.

그들은 모두 어떤 방법으로든 조현주 씨에게 '기술내림'을 한 장본인들이다. 그 중에서도 이덕수 씨는 그가 소위 '가마돌이' 시절 꼼꼼하고 간간하기로 소문난 선배였다. 그는 이덕수 씨에게서 일에 대한 철저함을 배웠다. 물론 그러기까지 무수한 어려움이 있었음은 두 말할 필요가 없다.

“물론 제과업계에 발을 들여놓은 이상, 최고의 노력이 필요합니다. 그래야만 자신의 전문 분야를 개척해 나갈 수 있죠. 그러나 한 가지 잊지 말아야 할 것은 선배들을 존경하는 마음입니다. 한 때 선배들의 얘기가 부모님의 말씀과 동일하게 여겨진 적도 있었습니다. 윗 사람을 존경함은 결국 자신이 선배가 되었을 때 그대로 돌아오는 법이죠.”



한 분야에 오래 있음은 삶에 있어 터전되기

“한 분야에서 오래 있다는 것이 별 것 아닙니다. 간단히 말해 직장생활 오래 해서 삶의 터전을 닦아 인생에서 성공한다는 것이죠. 어차피 제가 배운 것이라곤 제빵 기술뿐이니 열심히 노력하고 최선을 다해서 나의 삶을 개척한다는 것입니다.”

오직 한 분야에서 오랫동안 중사하면서 나름대로 자부심과 가치관이 있을 터인데 그는 한사코 겸손한 자세를 잃지 않는다. 그만큼 일과 삶에 대한 경륜이 쌓인 탓일까. 강인한 그의 눈빛이 끈기와 노력으로 일구어 낸 세월의 흔적을 말해주고 있는 듯하다.

그는 케이크류와 무스, 타르트 등의 디저트류에 걸출한 실력을 가지고 있다. 특히 케이크 테커레이션에는 일가견이 있다. 그가 '85년 9월 삼정호텔에 근무할 당시 워커히에서 개최됐던 '관광기술경진대회' 케이크 테커레이션 분야에서 은상을 수상한 것이 그의 실력을 입증해 준다.

그는 지금도 행사나 연회 때 사용할 케이크를 직접 제작한다.

“온갖 정성을 들여 만든 케이크가 축하파티나 행사 등에서 여러 사람을 기쁘게 해줄 때 가장 행복합니다. 제가 만든 케이크가 그 날 행사 분위기를 한껏 돋운다는 생각만 해도...”

현재 그는 로얄호텔 제과장으로 근무하고 있다. 지금도 그는 어려웠던 '그때 그 시절'을 잊지 않고 있다. 힘들 때나 회의감이 넘칠 때 '그때 그 시절'은 그에게 있어 특 쏘는 식초와도 같은 따끔한 훈계를 해준다.

사람은 누구나 나름대로의 독특한 경험, 한 가지씩은 가지고 있다. 그러나 중요한 것은 그러한 경험이 그에게 어떻게 받아들여지고 있는 가이다.

역경의 바다에서 닻을 올리고 씩없이 노를 저어 온 외길인생 조현주 씨. 주어진 환경 속에서 최선을 다하며 그를 극복한 이사람.

지금은 연탄냄새 안 나는 공장에서 열심히 케이크 테커레이션 작업에 열중하고 있을 그의 땀흘리는 모습을 다시 한번 상상해 본다. [K] <글/강영주>

◀그를 비롯한 제과부 직원들은 모두가 한 가족이다.

