

타고난 것보다는 만들어 가는 삶

부천대학 최효근 교수

어떤 일이든 이론적인 바탕을 충실히 한 다음 실무에 임했을 때 좋은 결과를 가져올 수 있고 이를 바탕으로 다음 단계로의 발전도 기대할 수 있다. 마음이 급하면 기초가 부실해지고 그것은 곧 자기 삶을 꾸러갈 수 없는 결과를 낳는다.

최효근(43) 씨는 기본적인 것을 중시하며 제과 이론의 튼튼한 토대를 다지기 위해 노력하는 사람이다.

제과와 관련된 책들은 번역서가 많다. 그나마 시중에 나온 책도 외국서적을 훑내내다 보니 이해하기 어렵게 되어 있다. 이러한 상황에서 부천대학 식품영양학과 겸임교수로 재직하고 있는 최효근씨가 제과업에 종사하는 사람들이 디저트에 대한 전반적인 지식과 제조법을 익힐 수 있도록 「디저트의

이론과 실제」라는 책을 펴내 관심을 모으고 있다. 이 책은 다양한 디저트의 유래 및 제법을 상세히 기술해 양과자의 기술을 한 단계 발전시키는 데 기여했다는 평가를 받고 있다.

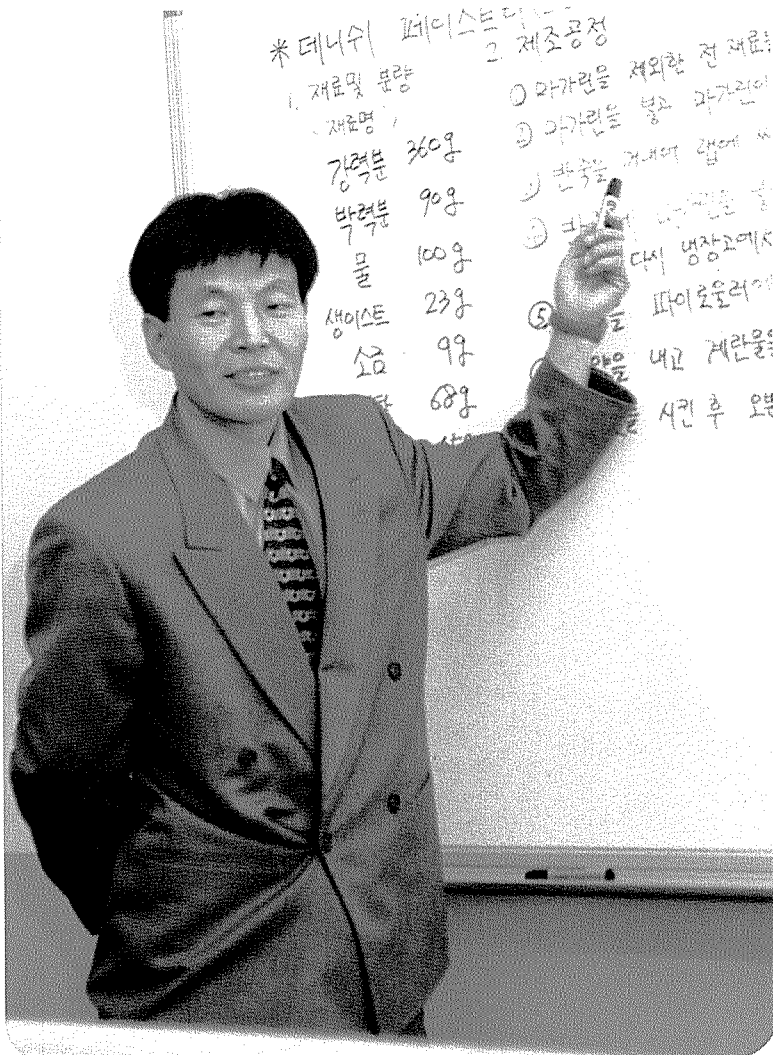
“책을 내놓게 된 것은 우리나라에서 쓴 양과자에 대한 책이 거의 없고 시중의 책도 번역서 위주로 이해하기 어렵기 때문입니다.”

그가 처음 책을 쓰려고 결심한 것은 11년 전인 88년. 그때만 해도 디저트에 대한 인식이 매우 부족했고 더욱이 책에 대한 필요성조차 느끼지 못하던 시기라 책을 준비하는데 많은 어려움이 있었다고 한다.

성급하면 실망이 크다

강원도 철원이 고향인 그는 초등학교 1학년 때 수해를 입고 가족 모두 서울로 이주하게 되었다. 어려운 가정형편 탓에 진학을 포기하고 고등학교 졸업 후 77년에 성수동에 있던 한 제과점에 입사한 그는 처음 제과일을 할 때부터 체계적인 이론이나 자격증에 관심이 많았다. 하지만 최효근씨는 주위에서 작은 곳으로 가면 기술을 빨리 익힐 수 있다는 말에 규모가 작은 자영 제과점으로 옮기기 시작하면서부터 한달에 한 번 꼴로 잦은 이직을 하는 생활을 하게 되었다.

그의 이런 조급성은 한 직장 동료와의 일이 계기가 되어 중지부를 찍는다. 81년 한 호텔 제과부에서 근무했을 때의 일이었다. 한 직장 동료에게 “어느 정도 기술을 익히려면 얼마나 시간이 걸리냐”고 질문했을 때 ‘6개월이면 충분하다’는 답변을





들었다. 그는 이 말만 믿고 시한부 인생을 선고 받은 사람처럼 조급하게 6개월이라는 시간에 기술을 정복하려 했다. 그러나 생각만큼 쉽지 않았다. 정복은 커녕 초입에 겨우 발을 디더놓은 정도였다.

“이래서는 안되겠다고 마음 먹었습니다. 조급해서는 모래성만 쌓을 뿐이라는 것을 알았죠. 조

그만 파도에도 쉽게 무너지는 모래성 말입니다.”

절망감을 딛고 그는 새로운 의욕을 불태웠다. 84년 새로운 직장으로 옮긴 그는 ‘더디게 가더라도 탄탄하게’라는 말을 떠올리며 차츰 기술을 쌓아갔다. 그가 나름대로 원숙한 기술력을 선보이게 됐을 때는 제과업에 뛰어들지 10년이 훌쩍 지난 87년 부터였다.

그해 스위스 호텔 제과부에 입사한 그는 외국 기술자와 함께 근무하며 선진 기술을 익히는 한편 어학 실력도 키워갔다. 그래도 채워지지 않는 향학의 욕구는 그를 가만 놔두지 않았다. 결국 그는 88년 명지전문대 행정학과(야간)에 입학했고 각고의 노력 끝에 결국 90년 졸업장을 거머쥐었다.

그는 경진대회 분야에도 관심을 갖고 시간을 쪼개 작품을 준비하고 각종 대회에 참가했다. 그 결과 제 2회 서울국제요리 경진대회 제과부문 금상 수상, 1996년 싱가포르 세계요리 대회 디저트부문 은상 수상, 1997년 서울 국제빵·과자전(siba) 초콜릿부문 금상 수상 등 좋은 성적을 거뒀다.

“항상 공부하고 배우고 싶어”

최효근씨는 그동안의 활동을 서서히 인정받기 시작했다. 그러던 중 아는 사람의 소개로 96년 숙명여대 사회교육원으로 출강을 하게 되었다. 97년에는 경춘선을 오가며 한림대에서 강의를 하게 되었다. 그동안 제과일을 하면서 준비한 효과적인 교육 방법 덕분에 강의하는 데는 별 어려움이 없었다.

“한가지 아쉬운 것은 정식 학과 교육이 아니어서 부분적인 강의에 그치고 있다는 것과 학생들 또한 관심이 부족한 점이었습니다.”

그는 10년동안 근무한 직장을 그만두고 지난 98년 춘천에

점포를 오픈했다. 처음 제품 선정할 때 춘천에서 제일 잘 팔리는 제품을 사다가 연구를 하면서 그 지역 소비자들의 기호를 파악하고 거기에 알맞는 제품을 만드는 등 많은 신경을 썼다.

“다가오는 21세기에는 새로운 시대에 맞게 신경영을 이룩하고 다양한 신제품을 개발해 기존 제품의 한계를 극복해야 합니다. 한가지 예로 카페와 제과점이 결합된 형태를 제안하고 싶습니다. 현재로서는 그 수가 많지 않지만 가능성있는 모델이 아닐까 합니다.”

그는 지금도 강의가 끝나고 귀가하면 제과에 대하여 연구하는 데 많은 시간을 보낸다. 언제나 공부하고 배우는 자세로 현재의 위치에서 만족하지 않고 조금 더 나은 내일을 준비하는 것이다.

제2의 출판을 위하여

최효근씨는 크게 영향을 받은 인물로 김상엽제과학원 원장인 김상엽씨와 친형인 최수근(47)씨를 꼽는다. 김상엽씨는 우리손으로 만든 변변한 제과 서적이 없던 시절에 「양과자와 빵」이라는 책을 펴냈고 친형인 최수근씨는 그에게 프랑스 유학의 경험을 바탕으로 새로운 기술과 정보를 알려 주었기 때문이다.

우리나라 과자인 한과는 인력층이 얇아도 나름대로 이론이 체계화됐지만 양과자는 이에 대한 체계적인 이론정립이 미흡하다는 게 그의 생각이다. 그렇기에 양과자 기술을 익히는 데 오랜 시간과 많은 시행착오를 거쳐야 한다는 것이다.

그는 앞으로도 제과분야를 체계화하는 데 많은 시간을 쏟을 계획이다. 그의 연구실에는 제2, 제3의 책을 예고하는 자료들이 빼곡히 들어차 있다. 그가 기회가 있을 때마다 제과에 대한 자료를 꼼꼼이 챙긴 결과다.

향후에 책을 쓴다면 종합 케이크책을 만들고 싶다는 그는 우선 초콜릿 부분을 다루려 한다. 초콜릿은 기본 지식이 있어야 전문 기술과 접목할 수 있고 이런 작업은 혼자만의 힘으로는 힘들기 때문이다.

그는 이 책이 기술인들에게 든든한 후원자가 됐으면 하는 바람이다. 그는 그 바람을 앞당기고 싶지만 여건은 그렇게 녹녹지 않은 것 같다. 의욕만큼 경제적인 여건이 충분치 않기 때문이다.

그렇지만 그는 희망의 끈을 놓지 않는다. 노력한 만큼 결실이 얻어질 것이라 믿기 때문이다. 그렇게 인생을 살아온 터였다. 타고난 것이 부족하기에 앞으로도 많은 노력을 해야 한다고 겸손히 말하는 그에게서 재능은 ‘선천적인 것보다 후천적으로 노력할 때 더 값진 결과를 가져온다’는 어느 격언을 떠올리게 된다. [5]

〈글/정현상〉