

새로운 세계에서 본 무지개를 그린다

제원인터내셔널 신현수

많은 사람들이 미지의 세계를 동경하지만 그 세계에 도전하는 사람은 많지 않다. 사람들이 꿈꾸는 세계는 무지개처럼 가슴을 설레게 하지만 많은 어려움과 모험을 감수해야 하기 때문이다. 하지만 그 세계를 경험한 사람은 머리 속에만 그려본 사람들은 모르는 무지개의 아름다움을 느낄 수 있다.

제원인터내셔널의 데몬스트레이터인 신현수씨. 그는 그 세계를 경험한 사람이다. 유명 점포에서 기술인으로 4년간 근무를 거쳐 제과학원 강사 생활을 하던 그가 프랑스 유학을 결심한 동기는 단순하다. 강사 생활이 편하기는 했지만 그동안 익혔던 손놀림이 무너지는 것을 느꼈고 앞선 제과 기술에 대한 욕구가 컸기 때문이었다.

96년 프랑스로 떠난 그는 보르도 3대학의 어학 코스를 거쳐 INBP에 등록했다. 그러나 예상했듯 어려움의 연속이었다. 국내와 프랑스에서 어학 공부를 충분히 하지 못해 언어 문제로 고생을 했다. 또 잠시 귀국해 결혼식을 치르고 아내와 함께 프랑스에서 생활할 때도 버는 것은 없는데 학비 등 써야 할 돈은 많아 늘 생활에 쪼달렸다.

기술 욕심에 학업과 현장 경험 병행

"INBP의 교육은 기초 위주에 반복 교육이 특징입니다. 자격증 취득이 주목적이기 때문에 시험 품목 20~30가지를 집중적으로 교육시키죠. 웬만한 제품을 이미 경험한 국내 기술인 출신의 유학생은 좀 따분하겠구나라는 생각이 들었습니다"

새로운 기술에 목마른 그는 자격증 취득 중에도 시간을 내 프랑스 현지 제과점에서 현장 경험을 쌓았다. 3년여 프랑스 체류 기간 그가 일했던 점포는 '데그랑제' 등 6~7개 정도. 기술을 가르쳐 준다는 명목으로 교통비도 주지 않는 점포도 있었지만 기술을 배우겠다는 생각으로 열심히 일했다.

INBP 수료 후 '벨루제제과학교'에서 공부



할 때도 학업과 병행해 현장 경험을 쌓으려고 기숙사가 있는 후원에서 2시간 거리인 파리까지 통학하며 새벽부터 밤늦게까지 강행군한 것도 기술에 대한 욕심 때문이었다. 이런 욕심으로 그는 프랑스인들이 고난도 테크닉을 쌓기 위해 다니는 '벨루제제과학교'에서 초콜릿, 설탕 공예 등 제과 관련 30개 과정을 마치기도 했다.

"썰아페 시험을 보는데 피아노 건반이 그려진 종이를 주며 이것으로 테커레이션을 하라는 문제가 나온 적이 있었습니다. 합격은 했지만 무척 당황했습니다. 단적인 예이지만 프랑스인들이 제품의 예술성·창의성 향상을 위해 기울이는 노력을 실감할 수 있었습니다"

뛰은 기술 국내 실정에 맞게 응용 작업

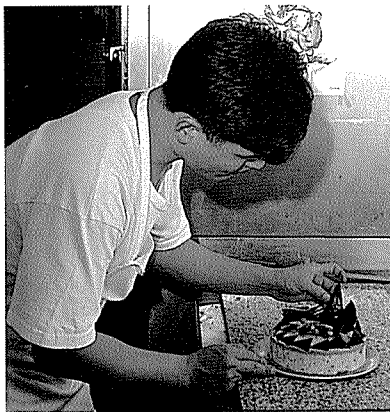
프랑스 기술인들이 예술성과 창의성이 뛰어난 것은 건축, 의상, 그림 등 생활 전반에서 예술을 접할 기회가 많아서인 것 같다는 그는 유학에서 많은 것을 얻었다고 전한다. 프랑스 제품의 흐름을 파악하고 응용력을 많이 향상시킨 것이 그가 얻은 소득이다.

그는 최근의 프랑스는 달거나 강하지 않은 맛의 제품이 늘고 있고, 견과류 등 건강을 지향하는 재료의 사용이 확산되고 있다고 밝힌다. 또 케이크의 경우 국내 제품은 크림이 한 가지 맛이 대부분이지만 프랑스는 여러 가지 맛을 느낄 수 있도록 하면서 조화를 이루

도록 하는 추세라는 설명이다.

신현수씨는 외향적인 사람이다. 현실에 안주하지 않고 유학을 떠난 것도, 귀국 후 자신이 능력을 발휘할 업체를 찾아 직접 문을 두드린 것에서도 잘 나타난다. 신현수씨는 앞으로 프랑스에서 뉘은 지식을 국내 현실에 맞게 응용해 소개할 예정이다. 이를 위해 오늘도 신현수씨는 제품 실연실에서 그가 경험한 무지개를 그리고 있다.

<글 / 박종선>



이웃 사촌보다 가까운 제과점

동부고려제과 대표 서정복

어딘가에 있는 친척은 이웃보다 못해 차라리 가까이 있는 '이웃 사촌'이 낫다는 말이 있다. 서울 중랑구에서 동부고려제과를 경영하고 있는 서정복(42)씨는 동네의 터줏대감으로 불리울 정도로 이웃의 세세한 사정을 잘 알고있는 마음씨 좋은 빵집 아저씨이다.

무주 구천동이 고향인 그는 서울 장의동에서 25살까지 쿡후 체육관에서 사범 생활을 하던 무술인이었다. 하지만 돈을 벌고 싶다는 욕심에 사우디아라비아에서 2년간 산업역군으로서 근무했다.

서정복씨는 85년 귀국후 면목동에 쿡후도장인 정도관(正道館)을 개관하고 체육관을 운영했다. 그러던 중 장모님을 봉양하기 위해 서울 도장은 후배들에게 맡기고 부인의 고향인 경기도 연천에 이사하여 같은 이름의 정도관(正道館)을 열었다. 그렇지만 운영이 여의치 않았고 '정도(正道)'라는 이름과는 다르게 전개되는 현실과의 갈등이 그를 괴롭혔다. 결국 92년 2 곳의 정도관은 모두 문을 닫게 된다.

그는 제과점을 하시던 큰 형님이 산본에 점포를 오픈해 이사하면서 93년 9월에 현재의

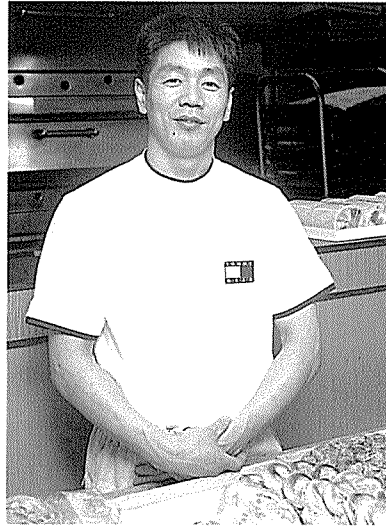
동부고려제과를 이어 받았다. 제과업에 본격적으로 들어선 그는 먹고 살기 위해 자신의 모든 것을 다해 일했다. "가훈이 '순간 순간 최선을 다한다'는 것 입니다. 제 자신도 정직하고 소신있게 살려고 노력했습니다."

그는 손님들에게 제일 좋은 것만을 팔기 위해 묵은 빵은 절대로

팔지 않았다. 빵을 만들 때에도 제일 좋은 재료를 썼으며 손님에게 빵 하나를 팔더라도 친절을 아끼지 않았다. 어느 날 우연히 관절에 파스를 붙이고 온 손님을 지압으로 고쳐준 적이 있었는데 동네에서 입에서 입으로 서정복씨의 지압이 효험이 있다는 소문이 나기 시작했다. "이제는 지압을 받기 위해서 제과점에 오는 손님들도 있습니다. 그렇지만 어떠한 경우에도 금전을 요구한 적은 없었습니다."

때마침 지나가던 동네 아저씨가 술에 얼른하게 취해서 들렀는데도 반갑게 맞이하며 부담없이 농담을 나누는 그의 모습이 인간적인 냄새를 풍긴다.

<글 / 정한상>



"보세요, 제가 만든 빵이에요"

안양여상 제과제빵 특활반

토요일 오전 안양시 한국제과과학원 실습실. 40여 명의 안양여상 2학년 학생들이 강사의 지도에 따라 열심히 빵을 만들고 있다. 오늘의 제품은 '트위스트 브레드'. 성형을 끝내고 오븐에 넣는 표정들이 자못 진지하다. '어떤 모양으로 변할까. 맛은 어떨까.'

안양여상에는 50개의 특활반이 있고 제과제빵반은 올해 처음 개설됐다. 한 달에 두 번 학원에 나와 직접 빵을 만들고 있는데 학생들의 반응이 너무 좋다는 게 학교측의 설명이다.

"너무 재미있어요. 제과제빵을 실습하는 날을 손꼽아 기다릴 정도예요." 홍정현(18)양의 말을 받아 김은혜양도 한 마디 거든다. "제가 직접 만든 빵을 집에서 부모님과 나눠먹을 때 왠지 뿌듯했어요."

3월부터 시작된 제과제빵 특활반은 이번까지 옥수수식빵, 우유식빵, 화이트 브레드, 쿠키, 소보로빵, 트위스트 브레드 등 6번의 실습을 진행했다. 김유진양은 이중 가장 자신있게 만들 수 있는 제품

으로 쿠키를 꼽는다. 평소 빵을 좋아해 아침식사는 주로 빵이나 씨리얼 제품으로 해결한다는 김희수양과 김아롱양은 앞으로도 제과제빵기술을 계속 익히고 싶다고 말한다.

"이 분야로 진출하지 않더라도 훗날 엄마가 됐을 때 아이에게 직접 빵을 만들어 주면 좋잖아요"라며 수줍은 듯 얼굴을 붉힌다.

제과제빵 실습을 하면서 제과점에 진열된 제품들에 대한 안목도 높아졌다. 홍정현양은 예전에는 무심코 빵을 샀지만 이제는 아니다.

예를 들어 가장 일반적인 식빵을 보면 무슨 재료가 쓰였고 어떻게 만들어지는지가 머리속에 떠오른다.

드디어 오븐에 들어갔던 빵이 구수한 냄새와 함께 갈색 빛을 띠며 나오는 순간, 서로의 제품을 품평하느라 실습실 안은 한바탕 떠들썩해진다. 생각처럼 만들어지지 않았어도 저마다의 얼굴에는 뿌듯함이 배어있다.

<글/손인수>

