



주방이 요리부와 따로 떨어져 있는 캐피탈호텔 제과부. 연한 갈색조명이 비추고 있는 주방 안으로 들어서니 대여섯 명의 직원들이 바빠 움직이고 있다. 그 중 홍일점으로 날렵하게 손을 움직이고 있는 허양순(54)씨가 유독 눈에 띈다. 가냘픈 몸, 날카로운 얼굴, 작은 키를 가진 여인. 그런 몸체와는 어울리지 않게 커다란 믹싱볼을 쉽게 들 어올리는 그의 모습이 자못 당 차다.

주방한 칸에 위치한 아담한 사무실을 분주히 정리하며 살짝 웃는 그는 캐피탈호텔 제과부에서 9년을 근무하며 6명의 부하 직원을 거느린 '계장님'이다. 무척이나 수줍은 표정을 짓는 그에게 듣는 기나긴 세월은 어떤 모습일까.

#### 인생에서의 화려한 탈바꿈

허양순 계장은 원체 얌전하고 부드럽기만한 전형적인 어머니 상이다. 두 자녀를 둔 한 남자의 아내로서 살아온 36살까지의 삶은 덮어두고 제과인의 길로 들어서게 된 그는 지금의 생활에 만족스러워한다. 그저 자식 키우는 재미만으로 살까도 싶었지

# 여자의 변신은 아름답다

## 캐피탈호텔 제과부 허양순

'여자의 변신은 아름답다'라는 글귀를 몸소 실천한 여성이 있다.

그는 연약하고, 마냥 여성스럽기만한 미소를 가진 사람이다. 올 1997년 그의 변신은 어떤 빛을 띠었을까?

만 주위의 권유와 자신의 흥미로 변신을 꾀했다.

1979년 4월, 드디어 그는 신라호텔에 입성한다. 출발 당시, 그에게 주어진 작업은 제품포장이었다. 그에게 세세하게 제과 기술을 가르쳐주는 선배는 전혀 없었다. 순전히 어깨 너머로 기술을 터득해야하는 그의 노력만이 살길이었다. 당시 신라호텔에는 50여 명의 직원이 종사했는데, 여성 제과인은 그를 포함해 8명에 불과했다. 남녀 따로 주어진 일이 구별되어 있었던 실정이라 그는 한정된 일밖에 할 수 없었다.

별다른 기술없이 제과일을 한다는 것은 마치 모래사막에서 우물 찾는 격과 같은 일이었다. 그러나 그는 좌절하지 않고 자신이 택한 길이었기에 나름대로 요령껏 기술을 배워나가기 시작했다. 포장을 하는 작업을 재빨리 끝내고 남자들도 힘들어하는 재료운반이나 오븐기 취급까지 마다하지 않으며 열심히 일했다. 그리고 틈틈히 제과기술을 익히기 시작했다.

평범한 주부의 위치에서 말단 제과인으로 인생을 새로 시작한 그의 신라호텔 생활은 시행착오 그 자체였다. 그렇지만 그는 이에 굴하지 않고 꾸준히 기술을 쌓아갔다. 울지 않는 새에겐 먹이를 주지 않는 법. 그런 이치를 그는 항상 머리에 새기며 이것저것 선배들에게 물어보았다. 그러면서 기술이 쌓이게 되어 그는 마침내 조신포텔에 정식사원으로 입사하게 되는 행운을 맞는다.

근 2년간의 신라호텔 생활을 마치고 몇몇한 정식사원으로서 그는 3년동안 조신포텔에서 파티를 담당한다. 쿠키, 푸딩, 젤리, 케이크 등 각종 파티에 주된 음식으로 놓여지는 제품들을 손수 만들었다. 호텔 근무시간은 8시간으로 규정되어 있어 일하는 환경은 비교적 좋은 편이었다.

“제품을 하나하나 만들어가면서 느끼는 기쁨이란 이루 말할 수 없었어요. 정말 이 일을 잘 선택했구나 싶더라고요. 그때는 여자들이 제과업에 그다지 많이 있지 않아서 좀 외로웠지만, 즐겁게 일했지요.”

그렇다. 그냥 아이 키우며 살던 주부가 제과일을 한다고 나섰을 때, 주변 사람들은 모두 황당해하기 그지없었다. 가장 기막혀했던 사람은 그의 남편. 하지만 지금은 너무나 열심히 하는 허계장의 모습에 탄복, 가장 많이 ‘떨어주



▲ 그는 근무 시간 틈틈히 책을 읽는다.



▲ 생크림 케이크는 그의 주된 제품. 전문가의 손길을 볼 수 있다.



◀ 직원들과 대화하는 시간도 그에게서 뺄 수 없는 즐거움의 하나이다.

는’ 후원자라고 한다.

### “가정, 제과일 모두 즐거워요”

탄탄한 전문인으로 발전한 그는 63빌딩에서 또다시 3년동안 경험을 쌓는다. 비교적 좋은 기술을 배울 수 있는 곳을 옮겨 다니며 일한 결과, 그는 상당한 자부심과 지식을 얻었다고 한다. 포장일, 오븐기 취급, 재료운반, 허접스러운 일 모두를 거치고 결국은 완전한 제품을 만들어내게 된 그의 20년 역정.

자녀의 어머니뿐만 아니라 ‘시어머니’라는 이름까지 얻게 된 그는 가정도 어느 정도 완성을 이루었다고 한다. 가정일과 직장일 모두를 한 손에 거머쥔 것이다.

요즘은 생크림케이크와 딸기케이크, 초콜릿 등의 제품제조에 힘을 기울인다. 생크림케이크 만드는 공정을 단 몇 분간에 보여주는 날랜 행동, 제품을 만든 후의 뒤처리까지 깨끗하게 해내는 그에게서 강한 열정을 읽을 수 있다.

“제가 근 20년 동안 제과일을 해 오면서 느낀 것이 있다면 양심껏 행동하라는 진리랄까요. 요즘은 여성분들도 많이 이 일을 하시는데, 참 보기 좋아요. 여자, 남자 구분 두지 않는 생각이 빨리 자리잡아야 하는데 아직도 어려운가봐요. 하나의 인간으로 자신이 하는 일에 양심의 가책을 받지 않는 범위 내에서 일하는 것이 무엇보다 중요하다고 생각합니다.”

다음 날의 제품을 만들기 위한 재료들을 준비해야겠다고 바지런을 떠는 허양순 계장. 그는 직업에 상관 없이 주어진 일이 라면 뭐든지 해내고 그외의 일도 두루 처리하는 능력있는 여성이다. 겸손하고 한없이 수줍기만한 그의 눈빛이 차가운 겨울날씨마저도 녹여버릴 정도로 따뜻하게 느껴진다. **☐**

〈글/권희란〉