

“한 술 밥에 배 부르겠어요? 적어도 십여년 이상 밀가루 반죽과 씨름을 해야 겨우 제대로 된 기술인 소리를 들을 수 있을텐데 요즘 젊은 사람들은 너무 성급한 것 같아요 불과 한 3년 남짓한 경력으로 자기 가게를 개업하는 경우도 많이 보았습니다. 기초가 튼튼하지 않으면 십중팔구 실패할 확률이 많지요 힘들더라도 충분한 시간을 두고 기술을 배우려는 자세가 이릅니다.”

응봉동 뚜쥬르제과 공장장으로 근무하고 있는 곽중근(35) 씨는 요즘 젊은 기술인들이 설익은 기술로 무조건 개업만을 서두르는 자세가 못내 안타깝다고 말한다. 그 자신이 18년째 제과 기술인의 길을 걷고 있지만 ‘이제 빵 맛을 조금 알 것 같다’고 느낀 건 불과 얼마 전이라는 얘기가.

뚜쥬르의 빵맛 지키기 8년

올해 나이 서른 다섯. 18살때부터 시작된 제과인 생활이 이만한 연륜이 되었다면 으레 곽중근 씨도 개업의 꿈을 가져왔을 법하다.

모든 제과인들의 한결같은 희망이 번듯한 자신의 가게를 가져보는 것이니까. 하지만 적어도 가까운 시일내 그가 자영업주로 나설 것 같지는 않다.

“제 천성이 그런지 개인 제과점을 해보고 싶다는 욕심이 그리 강하지가 않네요. 돈 욕심도 그리없고, 그저 아이들 뒷바라지나 할 수 있을 정도면 족하다고 생각합니다. 제 가게요? 글썄, 나이 한 오십이나 넘으면 생각해볼까 지금은 이곳 뚜쥬르의 공장장 생활에 만족합니다.”

더할 나위 없이 만족스럽다는 그의 일과는 아침 7시 30분에 출근해 저녁 7시 퇴근 때까지 쉴사이 없이 일에 몰두해 있는 것. 체질상 술담배를 그리 즐기지 않기 때문에 담배 한대 태우러 간다는 구실로 공장 안을 떠나는 일이 거의 없다. 그 뿐 아니라 작업중 발생하는 허드렛일까지도 직원들과 꼭 함께 해야 직성이 풀리는 꼼꼼한 성격이다.

함께 근무하는 공장 식구들은 곽중근 씨가 좀체로 웃는 일이 없

맛 있는 빵은 정성으로 만듭니다

응봉동 뚜쥬르제과점 곽 중 근

기술인 일곱을 통솔하는 공장장이라고는 하지만 곽중근 씨는 그저 마음씨 좋은 이웃집 형님 같다.

개업에 대한 별다른 욕심도 없고, 남들은 힘들다고 고개를 내젓는 제과일도 마냥 즐겁기만 하다.

공장 안의 허드렛일까지도 함께 해치워야 직성이 풀리는 그의 일 욕심은 제과 기술인으로서의 남다른 자부심에서 연유한 것이다.

형님처럼, 때론 엄한 선배처럼 뚜쥬르의 8년 세월을 가꾸어 온 곽중근 씨를 만나본다.

다고 귀뻐한다. 그만큼 작업 시간에 집중력을 떨어뜨리는 것을 무척 싫어한다. 적어도 일부러 뚜쥬르제과점을 찾는 고객들에게 빵 맛이 달라졌다는 소리는 듣지 않아야 한다는 것이 그의 지론이다. 그러기 위해선 작업중에는 가급적 일만 생각하는 것이 만일의 실수를 예방하는 확실한 처방이다.

“웃음이 많지 않을 뿐이지 마음은 아주 따뜻한 분이예요 어지간한 실수에는 크게 화를 내는 법이 없어요 그저 ‘다음번엔 이런 방법으로 한 번 해봐라’ 하고 한마디 하는게 전부죠”

뚜쥬르제과점이 개업하던 90년부터 제과점의 공장 살림을 맡아온 광중근 씨의 손맛은 익히 정평이 나있다. 부근에 다른 제과점이 많은데도 일부러 먼곳에서 뚜쥬르를 찾아 오는 것은 8년 동안 변함없이 지켜온 빵맛에 대한 신뢰감 때문이다.

그러고보면 사람의 입맛이란 참으로 간소한 모양이다. 작업중에 발생한 사소한 실수 하나까지도 빵에 담긴 맛은 숨길 수가 없으니 말이다.

이제 조금 빵맛을 알 것 같다

“뚜쥬르에서 근무하는 동안 이곳을 거쳐간 인원도 적지 않은 숫자죠 대부분의 젊은 사람들은 근무 여건이 좀 더 나은 곳을 찾겠다고 훌쩍 떠나기도 합니다. 하지만 다른 곳이라고 여기보다 낫나요? 오히려 다시 돌아오겠다고 말하는 사람들이 많아요 한 곳에서 적응하지 못하는 사람은 다른 곳에서도 역시 마찬가지니까요”

한창 여드름꽃이 만발하던 열여덟의 나이에 제과점에 취업했을 때 광중근 씨 역시 고생이 많았다. 케이크에 쓸 꽃장식을 만들기 위해 거의 매일 12시 이후까지 줄린 눈을 비비며 공장에 상주해야 했던 시절이었다. 든든한 인생 밀천을 마련한다는 생각에 피곤한 줄도 모르고 일에 매달렸다.

그의 고향은 경남 남해군 서면. 밀물 때면 동네 앞까지 물이 차는 전형적인 어촌이었다. 가정 형편이 어려워 중학교 졸업 후 집안 농사를 거들던 그가 청운의 꿈을 안고 서울에 상경한 것은 1980년. 고향에 다니러 온 선배에게 “제과기술을 배우면 성공할 수 있다”는 말을 듣고는 다음날 무작정 그를 따라 서울에 올라왔다.

그의 첫 직장인 명동 로얄제과는 제조 인원만 40여명에 가까운 대형 점포였다. 나이도 어린데다 선배들 뒤를 졸졸 따라다니며 궁금한 것을 열심히 캐묻는 그를 선배들은 꼭도 귀여워해 주었다. 한 일년 지나자 어느 정도 제조 공정

을 이해하게 됐고 우스갯 소리 삼아 “내 기술 다 가져가라”던 선배들의 도움으로 어지간한 기술자보다 낫다는 소리를 듣게 됐다.

83년에는 동큐제과 창업과 함께 부산으로 내려갔다. 일은 많았지만 6년 동안 근무했던 동큐제과 재직 기간은 기술 습득에 부족함이 붙은 시기였다. 동큐제과에서 훗날 그의 아내가 된 이정화(29)씨와 지금의 뚜쥬르제과점 사장인 이용구(46) 씨를 만났다.


서로 속내를 터놓고 지낼만큼 절친했던 이용구 씨가 지난 90년 뚜쥬르제과를 개업하면서 함께 서울로 올라 온게 벌써 8년째. 이러구러 제과 기술인 경력 18년이 지난 지금에야 간신히 빵맛을 알 것 같다.

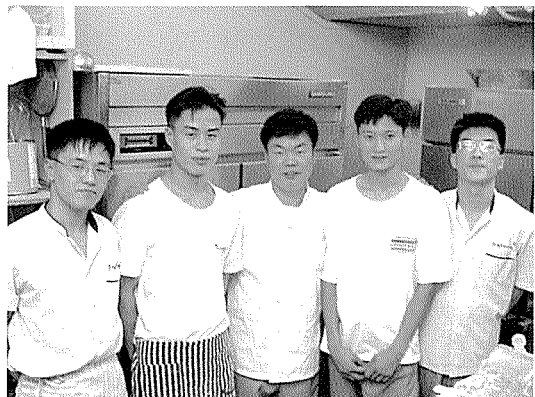
개업 욕심보다 좋은 제품 만들기에 애착

8년째 뚜쥬르의 ‘맛’을 책임지고 있으니 웬만한 고객들은 광중근 씨와도 안면이 있는 사이다. 일부러 그가 만든 빵을 사러 이곳까지 온다는 단골도 많은 편이다. 언제나 빵맛이 한결같아 신뢰가 간다는 게 고객들의 흔평. 장기 근속하는 제과인으로서 그가 가장 보람을 느끼는 순간이다.

“직업에 대한 자부심을 느끼지 못한다면 아무리 장기근속의 이점을 얘기해도 소용없는 일이지요 물론 돈도 필요하지만 난 적어도 돈 버는 것을 목표로 살고 싶지는 않아요 빵을 만들어 본 기술인이라면 모두 이해하겠지만 내가 만든 제품이 손님들에게 사랑받을 수 있으면 저는 그것으로 만족합니다.”

누구나 자기 밥그릇은 타고나는 것 아니냐며 사람 좋은 미소를 짓는 광중근 씨는 슬하에 둔 세 딸(둘째, 셋째는 귀여운 쌍둥이 공주다)들에게도 큰 욕심을 강요하지 않는다. 그저 남을 사랑할 수 있는 따뜻한 마음을 길러주고 싶단다.

어려서 꽃을 재배하는 사람이 되고 싶었다는 그는 지금도 픽이나 욕심없이 사는 사람이다. 자신의 일을 소중히 생각하며 우직하게 외길을 걷는 그의 모습이 길고 긴 겨울밤의 이랫목처럼 아늑해 보이는 것도 그 때문일 것이다.  <글이종원>



1. 광중근 씨는 공장 안에서 웃는 얼굴을 보이는 법이 거의 없다. 하지만 힘든 일까지 늘 함께 하는 그를 직원들은 형님처럼 따른다.
2. 뚜쥬르 제과점의 공장을 지켜온 지 8년. 고객들도 언제나 한결같은 빵맛에 깊은 신뢰를 보낸다.

