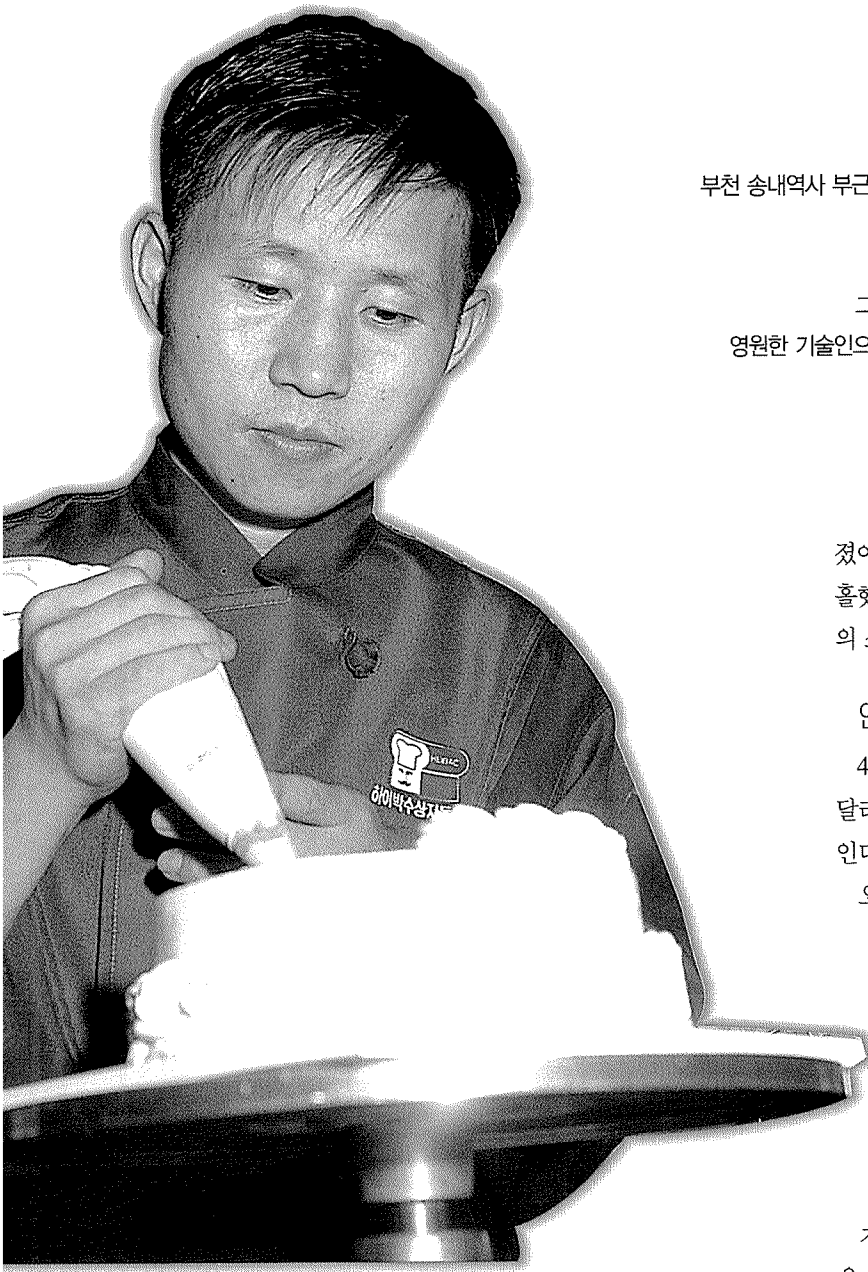


병마를 이겨낸 우리 시대의 기술인

부천 박윤철과자점 박윤철



부천 송내역사 부근에 문을 연 「박윤철과자점」은 인테리어 소품처럼 매장 한면을 가득 채운 각종 상패와 상장들이 펍이나 이채롭다. 경연대회의 단골 입상자인 박윤철씨는 그러나 지병인 당뇨가 악화돼 한동안 현업을 떠나 있어야 했다. 영원한 기술인으로 기억되고 싶다는 박윤철씨의 투병기와 근황을 들어보았다.

졌어요. 일껏 조심한다고 했는데 가게일 때문에 몸관리가 소홀했던가 봐요. 평소엔 몰랐는데 몸이 아프니까 비로소 건강의 소중함을 느끼게 되더라고요.”

인생의 의미를 확인한 투병 기간

4개월 남짓한 투병기간 동안, 당뇨로 인한 신경합병증에 시달리느라 혈색종던 그의 얼굴이 안쓰러울 정도로 헐췌해 보인다. 이제 완전한 회복기에 접어 들었다고는 하지만, 계단을 오르내릴 때면 아직도 한두번씩 쉬어가야 할만큼 그의 심신은 지쳐 있었다. 몸을 좀 추스리게 된 요즘에도 학교 가는 두 아이를 바라다주는 일 외에는 바깥 나들이조차 여간 조심스러운 게 아니다.

“병석에 누워서도 가게 일이 걱정되어 내내 마음이 편하질 않더군요. 12평 남짓한 작은 제과점이지만 제게는 기술자 생활 20년 만에 처음 마련한 가게라 애착이 더 클 수밖에요.”

지난해 초 부천 송내역사 부근에 문을 연 「박윤철과자점」은 조그마한 동네 빵집과 별반 다를 게 없다. 이채로운 것이라면 인테리어 소품인 양 매장 한면을 가득 채운 수많은 상패와 상장들 정도일까. 그러나 조금만 눈썰미가 있는 사람이라면 그 화려한 수상 경력에 절로 눈이 휘둥그레지기 마련이다. 87년 서울국제빵과자전 양과자 금상, 89년 양과자 은상, 91년 양과자 금상, 95년 케이크테커레이션 최우수상, 97년 건과 최우수상, 하이박대회 96년 공예 금상...경연대회에 출전할 때마다 하나 둘씩 늘어나기 시작한 상장이 가뜩이나 좋아보이는 매장 한켠을 차지하고도 모자라 공장 앞 유리창에 걸려 있는 모습도 눈에 띈다.

“기술 수준을 가늠해보고 싶어 참가하기 시작했는데 그럭

“며칠 동안 장마가 계속되더니 이제 슬슬 햇빛이 그리워지네요.”

가게 문을 열고 들어서자 박윤철(38)씨는 아직도 병색이 채가시지 않은 얼굴에 함박 웃음을 짓는다. '97 SIBA에서 건과 부문 최우수상 수상자인 그를 인터뷰한 기억이 어제 일 같은데 그 사이 9개월이란 시간이 훌쩍 지나가 버린 것이다. 미증유의 경제위기가 한국경제를 뿌리채 흔들어 놓은 그 격변의 시간 동안 박윤철씨에게는 무슨 일이 있었던 것일까.

“올 초부터 지병인 당뇨가 악화되는 바람에 병원신세를 좀



← 4개월간의 투병 생활을 이겨내고 건강을 되찾은 박윤철씨. 유치원에서 돌아온 딸 의란이에게 생크림케이크를 만들어 주는 재미도 배놓을 수 없다.

저력 상도 꽤 많이 받았네요. 특별히 손재주가 좋다가 보다는 좋은 분 밑에서 직장생활을 오래한 덕분일 거예요. 생각해보면 제과기술인으로서의 저는

운이 참 좋았던 것 같아요.”

그가 얘기하는 ‘좋은 분’이란 양과자의 명인으로 유명한 나기학씨에 대한 존칭이다. 기술자로 경력을 쌓아가던 20대에 박윤철씨는 대전 에펠제과에서 꼬박 열두해를 나기학씨 곁에서 일하며 수준 높은 제과기술을 접할 수 있었다.

당시 에펠제과 공장장이었던 나기학씨는 유달리 기술습득에 열의를 보이던 젊은 윤철씨에게 양과자, 케이크 데커레이션, 공예 등 여러 분야의 기술을 전수해 주며 직업에 대한 자긍심을 북돋아 주었다. 돌이켜보면 한창 나이에 기술도량이 넓은 선생님을 만날 수 있었던 행운이 경연대회 6회 입상이라는 영광을 만들었다고 해도 과언이 아니다.

기술 연마에 관한 한 그는 지금도 기술자로 입문하던 그때만큼이나 그 악스럽다. 흡사 한없이 물을 빨아들이는 스펀지 같다고나 할까.

좋은 스승 밑에 좋은 제자 난다

“에펠제과에 근무할 때는 몇 년 동안 하루도 쉬지 않고 근무한 적도 있었어요. 한 번은 허룻밤새 롤케이크 1,500상자를 만들어 납품한 일도 있을 정도였죠. 그래도 세상을 살아갈 든든한 밑천이 생긴다는 즐거움에 피곤한 줄도 몰랐습니다.”

어느 정도 기술에 대한 자신감이 쌓이자 실력을 가늠해 보고 싶은 생각이 드는 건 당연지사. 전국의 내로라하는 기술인들이 모두 출전하는 경연대회라 예나 지금이나 준비 작업에만 2개월 이상을 투자하는 것은 보통이다. 대회 2달전부터 제품 스케치를 시작해 1달전부터는 제품을 직접 실연해가며 반복 숙달하는 것이 그의 유일한 수상 비결이다.

“사실 제과점을 경영하기 시작한 이후로 예전보다는 공부하는 시간이 많이 줄었어요. 장사라는 게 이것저것 신경 쓸 부분이 많잖아요. 하지만 지난 몇 달 자리보전을 하는 동안 참 많은 생각이 들더군요. 내게 정말 의미있는 일은 일류기술자로 이름을 남기는 것이란 확신이 들었어요.”

각종 기술 경연대회의 단골 입상자인 그는 의외로 자신의 기술 수준이 ‘겨우 제품만들기에 눈을 뜬 정도’라고 인색한 평가를 내린다. 공연한 겸손이 아니라 한 고개를 넘었다 싶으면 다시 더 높은 곳에 목표가 보이는 데는 어쩔 도리가 없다. 대형 제과점의 주인이 아니라 영원한 언젠가 세계무대에 이름을 알리겠다는 제과 기술인으로 살고 싶다는 희망이 그저 의례적인 인사로만 들리지는 않는다.

영원한 기술인으로 남기를 바래

살가운 성격에 아이들에게도 백점짜리 아빠인 박윤철씨는 요즘 며칠 제과점에 휘적휘적 산책을 나온다. 무엇보다 난생 처음 몇 달을 하릴없이 지내려니 공연한 조바심이 일어 가만히 앉아있을 수가 없다. 아이들에게 맛있는 생크림케이크를 만들어 준다는 핑계지만 조금씩 공장일을 손에 익히며 잃었던 생기를 되찾고 있는 요즘, 그에겐 이 낯익은 공간이 새삼 소중한게만 느껴진다.

“언젠가는 세계 무대에 한 번 도전해보고 싶어요. 기술에 대한 욕심이 사라지지 않는 한 언젠가는 그 약속을 지킬 수 있을 거라고 확신합니다.”

어느새 그의 눈길은 오랜만에 찾아온 강렬한 여름 햇살에 사로잡혀 움직임 줄을 모른다.

이제 지루하게 쏟아붓던 장마비는 모두 물러간 것일까. 눈이 화닥거릴 만큼 강렬한 햇살 햇살들. 이 여름의 기억마저도 녹여버릴 듯한 저 뜨거운 햇빛이 그저 반갑기만 하다. **이**

〈글/이종원〉



↑ 영원한 제과기술인으로 남고 싶은 게 그의 바람이다. 언젠가 세계 무대에 한국 기술인의 우수성을 알릴 수 있는 그날까지...