



## 흔들림 없는 제과 교육자의 삶 인천제과기술학원 부원장 **이우석**

실리와 편안함을 추구하는 것이 요즘 세태다. 그러나 흔들림 없는 자세로 일선에서 제과 교육의 길을 걷는 사람이 있다.

인천제과기술학원의 이우석씨가 그 주인공이다. 이우석씨가 이곳과 인연을 맺은 것은 학원 설립과 같은 8년전인 1989년으로 인천제과기술학원의 산 역사이기도 하다.

“설립초기 교육 체계도 제대로 서 있지 않았고 조언을 구할 선배도 없어 어려웠습니다. 7년간의 현장 경험이 있었지만 제 지식을 학생에게 제대로 전달하는 교육 기술의 부족으로 3년 동안은 밤늦게까지 공부하느라 학원에서 살다시피 했습니다.”

이런 까닭에 이우석씨는 초기 2년간 자신에게 배운 학생들에게 가장 미안한 마음이 든다고 털어 놓는다.

유성현 원장의 이우석씨에 대한 믿음은 절대적이다. 인천 요리학원을 비롯 부천의 제과기술학원에 이르기까지 오늘날의 성공을 이루는 데 큰 역할을 한 일등공신이란 평가 때문이다. 이런 신임은 이우석씨가 지금까지 안팎으로 굶은 일을 마다하지 않은 채 학원의 체계를 세우고 좋은 여건의 유혹에 흔들리지 않고 현재의 인천제과기술학원을 일구어 낸 공로에 근거하며 제과학원의 교육이나 운영 전반을 이우석씨에게 일임하는 데까지 이어지고 있다.

이우석씨 자신도 8년이란 기간 동안 자리를 지키고 있는 이유를 자신의 우직한 성격도 있지만 오랫동안 어려움을 같이 겪으며 쌓아온 유성현 원장과의 인간 관계와 학원에 대한 애정, 교육자로서의 자부심이라고 전한다.

설립 초기부터 전기선 공사, 페인트칠 등 구석구석 손이 안 간데가 없는 분신과도 같은 학원에 대한 애정과 8년간 1,000여명 정도 자신의 손을 거쳐 간 인원이 경인 지역 기초 인력의 40~50%를 차지하고 있다는 자부심이 오늘날 자신을 있게 했다는 설명이다.

한곳에 오래 머무른다는 것이 능력이 없어서임은 아니며 자신이 몸담은 곳에 대한 애정과 일에 대한 자부심 때문일 것이다. 그런 면에서 이우석씨는 요즘 세태에 보기 힘든 하나의 본보기를 보여주고 있다.

84년 전국 체전 배드민턴 경기장에서는 결승전 경기가 열리고 있었다. 마지막 3세트 치열한 접전 끝에 강스매싱이 터지고 승리가 결정되는 순간 한 선수가 환희의 두 주먹을 움켜쥐었다.

서울 자양동 로얄몬드과자점의 차정희씨. 그는 그때 배드민턴 경기의 우승자다. 어느 사람이나 다양한 경력을 가지고 있지만 차정희씨는 운동 선수 출신으로 주니어 국가대표까지 지낸 제과 기술자라는 점이 눈길을 끈다.

“대부분 운동을 그만 두면 코치 생활을 하는 것이 보통이지만 나이 들어서도 계속 일할 수 있는 길이 기술을 배우는 것이라 생각했습니다. 그래서 제과 기술을 선택했죠.”

그리고 그가 이길을 선택한 것은 그의 집안이 오랫동안 음식점을 해와 먹는 것을 다루는 분야에 친숙해 있고 바로 옆에 제과점이 있어서 어렸을 때부터 오며가며 받은 영향과도 관계가 깊다.

그는 89년 은퇴 후 두달만에 서슴없이 제과 기술자의 길을 선택했고 지금의 삶에 후회는 없다고 말한다. 워낙 어려서부터 무엇이든 만드는 것을 좋아해 밀가루를 만지는 일이 적성에 맞다는 설명이다.

현재 그는 기술 경력 6년째로 부공장장으로 일하고 있다. 얼마전 공장장으로 갈 수 있는 기회가 있었지만 더 많이 배우고 나은 기술을 익히기 위해 이곳에 들어왔다는 말에서도 기술에 대한 욕심을 읽을 수 있다.

“두가지 계획을 세운 게 있었습니다. 배드민턴 국가대표 선수였던 지금의 아내와 5년 안에 결혼한다는 계획은 작년에 이루어졌고, 이젠 기술을 더 배우고 저축해 결혼 5년 후가 되는 때쯤 개업을 계획하고 있습니다.”

대부분의 운동 선수가 선수로서의 성공을 위해 각고의 노력과 열정을 다 쏟듯 그의 지난 삶도 그러했다. 이제 그런 지난날의 열정으로 배드민턴 라켓 대신 제과의 길을 선택한 차정희씨가 앞으로 어떤 모습을 보여줄지 다시 한번 관심을 끈다.



차디찬 겨울 바람이 하루하루 외롭고 어렵게 사는 사람들을 더욱 괴롭힌다.

그래서 우리들의 마음까지 얼게 하는지도 모른다. 내 한 몸 따스하다고 추운 몸 널브러진, 고통받는, 우리 이웃들을 잊고 살지는 않는가.

곧 봄이 온다지만 우리가 무심히 지나치는 곳곳에 하루, 단 몇 천원의 보조금에 의지하여 살아가는 사람들이 많다.

지난달 월간베이커리 편집실에는 광명시 한 제과점의 훈훈한 온정이 전해졌다.

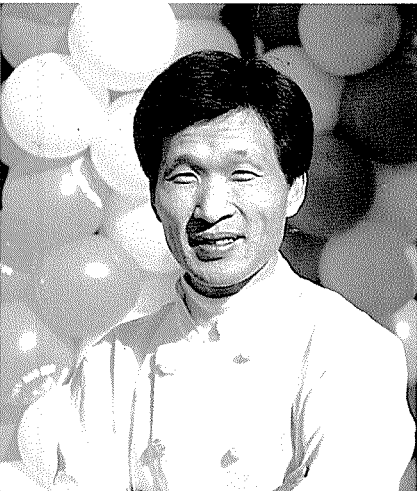
광명 2동에 있는 프로망 베이커리 김효중(35)씨가 바로 그 주인공이다. 제빵 기술인 출신인 김효중씨는 평소 무엇인가 좋은 일을 해보고 싶었다. 인간은 빵으로만 사는 것이 아니라지만 고통받는 이들에게 빵과 희망을 주고 싶었던 것이다. 빵은 굽주린 배를 채워 준다. 여기에 사랑이 담겨 있다면 먹는 이들의 마음까지도 배불리 채워 준다.

“처음에는 막연히 불우 이웃을 돕자는 생각이었죠. 그러나 어디에서부터 시작해야 될지도 몰랐고 방법도 모르고 있었습니다. 그래서 찾게된 곳이 광명 2동사무소 였죠. 그곳 직원에게 저의 취지를 말하였더니 흔쾌히 도와주겠다고 하더군요.”

그는 동사무소를 통해 현재 17가구의 무의탁 노인과 소년 가장 1가구가 있다는 사실을 알게 되었다. 그는 곧바로 행사를 열기로 마음먹었다.

## 광명시에서 들려온 겨울을 녹이는 소리 프로망 베이커리 대표 **김효중**

우선 소년 가장의 학비 보조가 문제였다. 올해 대학에 입학하는 그 아이의 대학 등록금 마련이 급선무였다. 그래서 '소년·소녀 가장 돕기'라는 이름아래 1일 행사를



열게된 것이다.

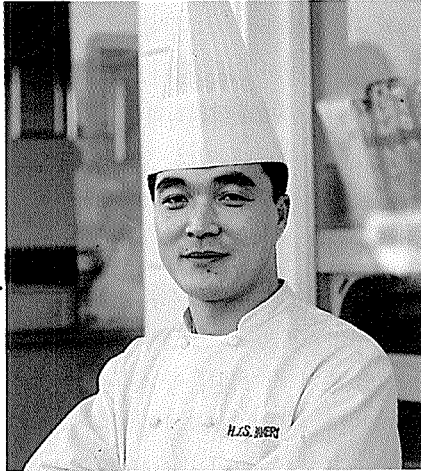
"사은품 증정을 통한 판매 이익금의 모금과 가게를 찾는 손님들의 자발적인 모금 등으로 학비를 조성해 볼 생각입니다. 그리고 그 돈이 남는다면 무의탁 노인들을 위해서도 전액 쓰여질 것입니다. 누가 누구를 돕는다는 것이 아니라 그저 다함께 잘살아 보자는 것이죠."

그는 그날 행사를 위해 모업체로부터 캔디 한 박스를 증정 받기도 했다. 그는 앞으로도 이와 같은 행사를 지속적으로 개최할 생각이란다. 또한 베이커리 업계에 이런 취지가 널리 전파되어 많은 사람들이 여기에 동참하기를 바란다. 사람을 위해 빵을 만드는 일과 어려운 사람들을 돕는 일이 웬지 같은 것인지도 모르기 때문이다.

가진자의 여유로수가 아니라 너와 내가 다함께 잘 사는 밝은 사회를 만든다면 무언가 잘못 돌아가고 있는 이 세상을, 조금은 변화시킬 수 있는 좋은 실마리가 되지 않을까 기대해 본다.

2호선 신천역 지하도를 나오면 버스 정류장이 있다. 바로 그곳에 메종드레브과자점이 위치해 있다.

신규 오픈한 지 한달, 홍종훈 (34)씨는 분주히 움직이고 있다. 찾아온 고객이 고른 바게트 빵에 손수 버터크림을 발라 주는 그의 모습은 서비스 정신이 몸에 밴 사람 같았다.



충북 진천에서 출생, 16세에 서울 상경. 한마디로 그의 삶은 도전과 역경의 연속이었다.

"당시 저는 서울에 있는 둘째 형님 빵집에서 이 일을 배우기 시작하였습니다. 아무것도 모르는 상태에서 허드렛일부터 출발하였죠. 여러 빵집을 거치면서 서초동과 개포동에서 개업하게 되었고..., 별로 자랑할 것은 못 되고, 아마 이 업계에 발을 들여놓은 사람이라면 누구나 이런 과정을 겪었을 것입니다."

화재는 자칫, 우리의 모든 것을 잃게 한다. 이미 지난 일이지만 그도 화마의 손짓을 피할 수가 없었다.

"밤늦은 시간이었죠. 모두가 잠든 시간이기 때문에 손쓸 틈도 없었습니다. 공든 탑이 무너져도 이런 경우는 없을 것입니다. 그때처럼 앞이 캄캄할 때도 없었죠. 하지만 형님들의 위로와 많은 도움으로 다시 일어설 수 있었습니다."

그는 5형제 중 막내다. 형제들간의 우애도 보통이 아니란다. 고진감래라던가. 이제 그는 그야말로 진정한 제과인이 되고자 한다. 89년 11월 본회에서 개최한 제4회 빵과자 전람회에서도 초컬릿 부문 금상을 수상하기도 했다. 또한 동경제과학교 2기생이기도한 그는 지난해 8월부터 건국대학교 제과제빵 최고 경영자 과정에서 또다른 꿈을 펼치고 있다. 지난 1월 18일에는 영국인 기술자를 초빙하여 자체 기술 세미나를 열기도 했다.

"앞으로도 봄, 가을에 걸쳐 매년 4회 정도 세미나를 열 예정입니다. 문을 연지가 얼마 안됐지만 찾아오는 손님들에게 제가 직접 만든 빵을 권하고, 그 손님이 다시 찾아올 때는 정말 그 기쁨을 말로 표현할 수가 없습니다. 출발 당시 매출도 괜찮고, '이 집하면 이것' 하는 그런 빵집을 만들고

"비운 뒤에 땅이 굳는다"

메종드레브과자점 대표 **홍종훈**

싶습니다."

골 독일로 기술 연수를 떠난다며 겸연쩍어 하는 그의 모습을 보며 우리 제과 업계에 어떤 획을 그을 것인지 자못 기대가 된다.

오후 4시. 가게는 사람들로 정신없이 붐볐다. 사람들마다 오후의 시장기를 채우려는 듯 쟁반 가득 빵을 담고 계산대 앞에 줄을 섰다. 계산대 직원들은 익숙한 손놀림으로 가격을 합산하고 잔금을 치루고 있었다.

한 직원의 일하는 모습이 눈에 뵈 만큼 매우 민첩하게 보인다. 일일이 계산기 자판을 누르지 않고 쓰는 쟁반을 살펴보고 계산을 끝낸다. 궁전제과 판매주임 김현덕(29)씨. 계산 하나는 타의 추종을 불허할 정도로 빠른 경력 7년의 베테랑이다.

"암산보다 빠른 계산법은 없는 것 같아요. 제품수만큼 계산기를 누르다 보면 손님이 기다리는 시간은 길어지기 마련이죠. 암산은 손님의 대기시간을 최소로 할 수 있죠."

그는 89년 2월, 아르바이트로 일을 하면서 궁전제과와 인연을 맺었다. 전문대에서 식품영양학을 전공한 그는 졸업 후 일자 인연을 이어 궁전제과의 정식 사원으로 입사했다.

판매부서에 배치받은 그가 곤혹을 치뤄가며 익혀야 했던 것은 300여 가지에 이르는 제품의 종류와 가격이었다. 큰 것은 쉽게 익힐 수 있었지만 작은 것은 모양도 비슷해서 구분이 어려웠다. '손님은 길게 줄을 서 있는데 계산은 더디고, 혹시 계산이 틀리지는 않을까...' 일과가 끝나면 하루 종일 신경을 곤두세우며 일했던 탓인지 머리는 아프고 온 몸에는 힘이 빠졌다.

"이런 일이 있었어요. 한 손님이 제 계산을 믿지 못 했는지 조목조목 확인을 하더군요. 걱정은 됐지만 이상이 없음이 확인되자 손님이 미안하다고 말하는 거예요. 제 암산 실력을 확인할 수 있는 기회였고 그때부터 계산에 자신이 생겼어요."

그는 94년 결혼 후에도 계속 근무했다. 한 곳에서 그것도 생산직원이 아닌 판매사원이 7년 동안 일하는 모습은 하나의 모범사례로 손꼽히기에 충분했고 제과협회 광주지회에서는 그에게 장기근속 표창을 수여하기도 했다.

그는 11명의 판매부서원들 중 가장 고참이다. 간혹 손님에게 편잔을 들은 어린 후배사원이 울음을 터트릴 때면 어깨를 토닥거리며 위로하는 것을 잊지 않는다. 그러면서도 친절을 잊지 말아야 한다는 당부를 빠뜨리지 않고 덧붙인다. "저로 인해 나쁜 이미지를 갖게 된 손님은 제품이 아무리 좋아하더라도 다시는 발길을 돌리지 않기 때문입니다."



단 5초만에 계산 끝... 7년 경력의 베테랑  
광주 궁전제과 판매주임 **김현덕**