



만학의 용기, 배우는 기쁨

부산 케익타운 황용만

모든 것이 적당한 때가 있지만 공부만큼 시기가 중요한 것도 없을 것이다. 그것은 우리의 인생에 있어서 학창시절만큼 공부 하나에만 전념할 수 있는 시기는 없기 때문이다. 그러나 비록 학창시절은 아니지만 스스로 공부의 필요성을 절실히 느꼈을 때 시작할 수 있는 용기가 우리에게 필요한 것은 아닐까? 결코 적지 않은 나이에 기술을 배우겠다는 열정 하나로 서울까지 올라온다는 부산 케익타운의 황용만씨. 그는 절실함을 느낀 순간 과감하게 시작하는 용기를 지닌 사람이다.

어린 시절, 우리네 어머니들이 늘 잔소리처럼 늘어놓는 레퍼터리 중 하나가 바로 '공부는 때가 있다'는 말이다. 그러나 그 시절 우리는 어머니의 그런 얘기를 으레껏 한귀로 듣고 한귀로 흘려 버렸다.

모든 것이 적당한 때가 있지만 공부만큼 시기가 중요한 것도 없을 것이다. 그것은 우리의 인생에 있어서 학창시절만큼 공부 하나에만 전념할 수 있는 시기는 없기 때문이다. 하지만 아이러니컬하게도 우리는 그 시기를 훨씬 지나서야 그것을 깨닫게 되고 되돌릴 수 없는 시간 때문에 상심하곤 한다.

늦었다고 생각할 때가 가장 빠른 때다

해가 뉘엇뉘엇 기울 무렵, 서울역에 도착한 황용만(40)씨는 어디론가 바빠 향하고 있다. 각자 자신의 일을 마치고 집으로 향하는 그 시간에 황용만씨가 찾아간 곳은 한미제과기술학원. 부산에서 조그만 제과점을 경영하고 있는 그는 지난 1월부터 이곳 중견 기술인 과정을 수강하기 위해 1주일에 3번씩 서울로 올라오곤 한다.

60년 전북 완주에서 태어난 황용만씨는 중학교 때 아버지 직장을 따라 부산으로 이사를 가게 되었다. 그곳에서 학교를 마친 그는 그 당시 제과점에 근무하던 친구의 권유로 제과업체에 발을 들여 놓게 된다. 그러나 당시만 해도 기술을 배울 수 있는 마땅한 교육기관이 없었던 데다 제과점에서도 체계적으로 기술을 배울 수 있을 만한 여건이 아니었다. 그는 허드렛일부터 시작하며 선배들의 어깨너머로 기술을 배워야만 했다.

새벽부터 밤 늦은 시간까지 고된 일을 마치고 나면 물먹은 솜처럼 몸은 무거웠지만 늘 늦게까지 남아 혼자 연습을 할 정도로 기술에 대한 그의 열정은 남다른 데가 있었다. 그러다 보니 자연스레 늘 잠이 부족할 수밖에 없었다. 한 번은 가마를 보다가 깜박 잠이 들어 식빵을 몽땅 태우는 바람에 선배들에게 호되게 꾸중을 들은 적도 있었다. 그렇게 10년 이상을 착실하게 근무한 황용만씨는 마침내 그동안 모은 돈으로 자신의 가게를 마련하게 되었다.

"사실 기술자 생활을 하면서 '내가 과연 제대로 된 길을

선택한 것인지 하는 회의가 들 때가 있었습니다. 하지만 그 때마다 내가 만든 제품을 사기는 고객들을 보면서 힘을 얻곤 했지요. 어려움도 많았지만 결국 남의 도움없이 기술자 생활을 하면서 모은 돈만으로 제 가게를 갖게 되었을 때의 기쁨은 말로 다 표현할 수가 없을 정도였습니다.”

하지만 기쁨도 잠시, 제과점을 운영하면서 그는 기술자 시절과는 또 다른 고민에 빠지게 되었다. 10년이 넘게 기술자 생활을 한 터라 어느 정도 제품에 대해서는 자신감을 갖고 있었지만 판매나 경영에 대한 경험이 부족해 개업 초기 적지 않은 어려움을 겪었던 것이다. 영업 허가를 내는 일부터 제품 가격을 책정하는 일까지 모든 일이 기술자 생활만을 해왔던 그에겐 생소하기만 했다. 하지만 자신의 일에 대한 확신과 성실함으로 그는 어려운 시기를 잘 이겨낼 수 있었다.

가깝고도 먼 길을 떠나다

웬만큼 제과점이 안정된 궤도에 들어서자 한동안 잊고 있었던 그의 희망이 조금씩 고개를 들기 시작했다. 한 번도 자신이 만든 제품에 만족해 본 적이 없을 만큼 제품에 대한 욕심이 많은 황용만씨는 자신의 기술이 아직까지 부족하다는 생각을 떨칠 수가 없었다. 배움에 대한 그의 열망은 날이 갈수록 더해갔지만 마땅한 기회를 찾지 못한 것이었다. 그러던 어느 날 그는 우연히 뒤적거리던 책속에서 중견 기술인들을 위한 교육과정이 있다는 광고를 발견했다.

“처음엔 조금 망설였습니다. 부산이 아닌 서울까지 배우러 올라와야 한다는 것도 그렇지만 뒤늦게 뭘 배운다는 것 자체가 부담스럽더군요. 하지만 이 기회마저 놓친다면 제 꿈을 이룰 수 없을지도 모른다는 절박한 생각이 들어 결심을 굳혔습니다.”



황용만씨는 자신의 일을 천직처럼 생각한다. 죽는 그날까지 자신의 손으로 빵을 만들고 싶다는 그의 말속에서 직업에 대한 자부심을 느낄 수 있었다.

사실 그에겐 예전부터 작은 꿈이 하나 있다. 언젠가 그의 제과점을 찾는 단골 고객들을 위해 그들의 얼굴이 새겨진 케이크를 만드는 것이다. 수업 시간 중 에어브러시에 특별히 관심을 갖는 것도 그런 이유에서다.

그는 수업이 있는 날이면 강의 시간보다 조금 일찍 서울에 올라온다. 방산시장이나 대치동에 있는 제과제빵종합상가에 들러 부산에서는 찾아보기 힘든 재료들을 구입하기 위해서다. 수업을 듣기 전까지 한 번도 와 본적이 없어 무척 낯설게만 느껴졌던 서울이 이제는 제법 익숙하게 느껴질 정도다. 학원에서 수업을 듣는 동안 그는 기술을 배울 수 있다는 점 외에도 자신과 뜻을 같이하는 사람들을 만날 수 있다는 것 때문에 큰 힘을 얻고 있다.

“기술인들이 40대 이후에 자신의 제과점을 운영하면서 경영에만 주력하는 것을 보면 그렇게 공들여 배운 기술이 그냥 사장되는 것 같아 내심 안타깝습니다. 물론 전문적인 경영마인드를 갖는 것도 중요하겠지만 제과기술인으로서 끊임없이 기술을 발전시키는 것 또한 중요한 일 아니겠습니까? 이 수업을 듣기 시작하면서 저와 생각이 같은 동지를 만난 것 같아 마음이 참 든든하답니다.”

그에겐 이제 부산에서 서울까지의 길이 결코 길게 느껴지지 않는다. 그 길에서 그는 자신의 꿈과 희망을 발견했기 때문이다.

“죽는 그날까지 제 손으로 빵을 만들고 싶습니다”

황용만씨는 3월이면 지금 듣고 있는 중견 기술인 과정을 수료하게 된다. 수업 때문에 아무래도 자주 가게를 비울 수밖에 없는 그에게 그의 아내는 가게를 믿고 맡길 수 있는 든든한 후원자가 되고 있다. 이 과정을 마친 후 4월쯤 그는 현재 제과점에서 조금 떨어진 곳에 자신의 두 번째 점포를 오픈할 계획이다.

“저는 평생 이 일을 천직이라 여겨왔습니다. 언제나 노력한 만큼 대가를 얻을 수 있고 끊임없이 무엇인가 창조할 수 있기 때문이지요. 저는 죽는 그날까지 제 손으로 빵을 만들고 싶습니다.”

그는 언제나 다른 사람이 아닌 자기 자신을 위해 열심히 노력한다. 기술을 배우는 속도가 빠르고 손재주가 있는 젊은 기술인들에게 뒤떨어지지 않기 위해 끊임없이 노력하는 자세가 필요하다는 그의 마지막 말이 인터뷰가 끝난 후에도 좀처럼 머릿속을 떠나지 않는다. 공부하는 때가 있는 법이다. 그렇지만 그 때란, 비록 학창시절처럼 공부에만 전념할 수 있는 시기는 아닐지라도 공부가 필요하다는 것을 스스로 절실하게 느끼는 그 순간이 아닐까? 되돌릴 수 없는 시간들에 대해 상심하기보다는 황용만씨처럼 절실함을 느끼는 순간 과감하게 시작할 수 있는 용기가 우리 모두에게 필요한 것인지도 모르겠다. [K]

<글 / 김경옥>