

빵과의 소중한 만남

송혜성



많은 구독자들의 성원으로 발전해 온 본지는 이번달에 독자인 송혜성씨와 특별한 만남의 시간을 가졌다. 그는 일반인이지만 제과·제빵에 대한 관심이 남달라 꾸준히 베이커리 기술을 배우고 익혀왔었다. 이번 기회를 통해 독자의 진솔한 삶의 모습을 공유하고 더욱 친근한 월간 베이커리로 다가서길 기대한다.

〈월간 베이커리〉가 창간된 후 7년이 지나고 또 신년을 맞이했다. 그동안 국내 베이커리업계는 기회와 위기를 되풀이하면서 오늘의 발전을 이룩했다. 21세기는 전세기의 발전을 바탕으로 제과·제빵의 미증유 과제를 풀어 가는 연구가 진행 중에 있다. 현재 〈월간 베이커리〉는 이러한 업계 현안에 부흥하는 동시에 초급자와 일반 구독자에게도 그 문호를 넓혀 알찬 정보지가 되기 위해 노력하고 있다.

이번에 만난 독자 송혜성(53)씨는 제과학원에 다니며 〈월간 베이커리〉를 처음 접했다고 한다. 그는 일반인이지만 베이커리에 대한 열정은 그 누구보다도 강한 사람이다. 지금까지 관심분야인 제과·제빵을 배우기 위한 각고의 노력으로 어지간한 것은 알 수 있을 정도가 됐다. 현재도 여건만 허락한다면 좀 더 깊이있는 공부를 하고 싶다는 그의 생각을 들어 보았다.

- 언제 처음 제과·제빵에 대해 접하게 됐는지.

경기도 평택 출생이지만 부모님의 직장 관계로 이사가 잦아 평택에서 양평으로 다시 서울로 옮긴 후 월계동에 살 때였습니다. 그당시 집에서 동아 일보를 구독했는데 크리스마스 시즌을 앞두고 눈에 띄는 광고가 하나 있었습니다. '크리스마스 데커레이션 케이크' 강좌가 대한제과기술학원에서 실시된다는 내용이었지요. 지금부터 20여년 전인 그 때만 해도 생일 같은 특별한 날이 아니면 케이크를 구경조차 할 수 없을 정도로 제과점 출입이 대중화되지 못했습니다. 그렇지만 왠지 배우고 싶다는 생각이 강하게 들어 수강료가 비쌌지만 강의를 듣게 됐습니다.



- 처음 학원에 다니며 받은 느낌은.

사실 그 강의는 기존의 제과 기술인을 위한 것이었기 때문에 주부 1명과 저를 포함해 여자 2명 이외에는 전부 남자 기술인이었습니다. 그렇지만 처음 배우게 된 것이 데커레이션이라 그런지 재미있었고 일본에서 공부하신 강사님들의 열정적인 강의에 좋은 인상을 받았습니 다. 비록 일주일간의 짧은 기간이었지만 이것이 계기가 되어 차후에 제가 계속해서 제과·제빵을 배울 수 있는 동기가 됐다고 생각합니다.

▲ 송혜성씨와 대한제과기술학원은 인연을 맺은지 20여년이 됐다.

- 개인적으로 취미 이상의 생각은 없었는지.

저는 제과·제빵을 배우기 위해 여러 가지로 노력했지만 기술인이 되겠다는 생각은 없었습니다. 한때는 김상업제과학원을 비롯해 서울 시내 유명 제과학원을 두루 돌아다니며 특강을 듣는 등 배움에 대한 열정을 불태웠지요. 개인적으로 제과기능사 자격증도 취득했지만 그것은 단지 하면 할수록 좋았고 폭넓은 분야에 대해 알고 싶어 기회가 있을 때마다 강의를 듣고 나름대로 연구했던 것뿐입니다.

- 앞으로의 계획이 있다면.

현재까지 기본적인 제과·제빵 분야를 익혀 왔지만 앞으로는 좀더 폭넓고 깊이 있는 분야도 도전하고 싶습니다. 할수만 있다면 설탕공예 같은 데커레이션 분야도 배우고 싶고 전에 배웠던 한과도 깊이 있게 공부하고 싶습니다. 그리고 여태까지 제가 익힌 기술을 어려운 이웃들을 위한 자원봉사에 활용하고 싶은 게 저의 작은 바램입니다.

〈글·사진 / 정한상 jeong@mbakery.co.kr〉