

빵굽는 그녀들의 발랄 건전한 수다

수원여대 제과제빵과 세 똑순이, 이윤희 · 장경주 · 박경아

높이 나는 갈매기가 멀리 본다고 했던가. 배우고 싶은 게 너무 많아 고민이라는 그녀들의 꿈은 넓고 푸르다. 졸업과 함께 사회로의 비상(飛上)을 앞두고 있는 수원여대 제과제빵과 3인방의 대화를 잠시 엿들어본다.

〈인터뷰 · 김미선 / 사진 · 박경배〉

경아 : 날씨가 많이 추워졌어. 졸업작품전도 끝났는데 어떻게들 지냈어?

윤희 : 친구들이랑 밤 세워 가며 준비에 열심이었었는데, 막상 끝나고 나니 눈앞의 목표가 사라져서일까... 생각이 많아. 졸업, 취업, 더 나아가 내 미래 같은 것들.

경주 : 이번 작품전은 2년 동안 수업에서 배운 내용을 진정한 내 것으로 만들게 된 계기가 됐지. 혼자 관련 기술서도 찾아보고, 친구들이랑 머리 맞대고 고민도 하고.

경아 : 맞아. 사실 난 지난 2년 동안 흥미를 붙이지 못해 진로 고민을 많이 했거든. 그런데 이번 졸업작품전을 준비하면서 데코레이션이랑 공예 쪽에 새롭게 관심이 가기 시작했어. 반복적 기술보다는 창의성을 표출할 수 있는 분야가 내 적성에 맞는 것 같아. 공예 쪽 유학도 고려하게 됐어.

윤희 : 경아는 예술적 기질이 뛰어나니까 창의적이고 섬세한 면을 요구하는 공예 부문에 정말 잘 어울리겠다. 나도 유학은 생각해 봤는데, 그전에 2년 정도 제과점에서 현장 경험을 쌓을 계획이야. 그래야 정말 나에게 딱 맞는 분야가 무엇인지 확실하게 파악할 수 있을 것 같아.

경주 : 내 생각도 그래. 열악한 조건 때문에 자영 제과점으로의 취업을 기피하는 친구들도 많지만 힘든 것도 잊을 만큼 난 이 일이 좋아. 양과자, 빵, 화과자..하나씩 접할 때마다 늘 새롭고 재미있어서 현장에서 직접 내 전문 분야를 찾아보려고.

경아 : 기술을 배울 수 있다면 육체적으로 힘든 것은 견딜 수 있지. 내가 원해서, 좋아서 하는 일이니까. 윤희 언니는 그런 점에서 가장 좋은 표본 아니야?

윤희 : 여상을 졸업하자마자 직장 생활을 했어. 몸은 편했지만 단순 사무직으로는 사회 생활을 오래 지속하기 힘들겠다는 생각이 드는 거야. 그래서 배우기 시작한 게 제과 기술인데, 제과학원을 수료하고 입사한 프랜차이즈 업체에서도 반복적인 기술밖에 익힐 수 없었어. 마침 이론적인 바탕이 필요하다는 생각도 들던 참이라 수원여대 제과제빵과에 지원했지. 지금 생각하면 참 잘한 결정이야. 일을 할 때 보다 폭넓게 사고할 수 있게 됐을 뿐만 아니라, '빵'이라는 같은 관심사를 가진 사람들과 함께 할 수 있어 정말 행복해.

경주 : 그리고 보면 제과 업계만큼 함께 일하는 사람들 간의 팀워크가 중요한 곳도 없는 것 같아. 지난번 현장 실습 때 서로의 의사소통이 정말 중요하다는 걸 많이 느꼈어. 타 고난 제주보다 지속적인 관심과 노력이 기술 개발에선 훨씬

중요한 몫을 차지한다는 것도 그때 알게 된 사실이고.

윤희 : 2년 전부터 분야별로 제과 전문지를 스크랩하고 있어. 정보 면에서 뛰어나다고 친구들에게 부러움을 사는 이유도 다 그 때문이지. 작품의 아이디어 참고이기도 하고, 기회가 될 때마다 각종 대회 등



장경주 "친구들이 제과일에 있어서 누구보다 앞서고 싶은 내 열정을 이해해주면 좋겠어."



박경아 "기술을 배울 수 있다면 육체적으로 힘든 것은 견딜 수 있지. 내가 원해서, 좋아서 하는 일이니까."



이윤희 '난 운이 좋아', '난 열심히 해' 라고 자기 암시를 통해 늘 자신감을 갖고 일을 하면 뭐든 다 해낼 수 있어."



▲ 수원여대 제과제빵과 졸업작품전에서 만난 초콜릿·마지팬·설탕 공예. 각각 '독일 맥주 축제', '웨딩 세러머니', '애니메이션 축제'를 주제로 박경아·장경주·이윤희씨가 속한 조원들이 힘을 합쳐 만들어낸 작품들이다.

에 도전하고 정복하기 위해 노력하는 것도 실력을 업그레이드하는 기회가 될 수 있어.

경주 : 난 마지팬 주무르는 게 정말 신나. 작년 시바(SIBA)에서 주니어 마지팬 부문 금상을 타기도 했잖아. 요즘 집에서 일주일마다 2작품씩 꼭꼭 만들어 보고 있어. 완성작을 카메라에 담을 때 그 뿌듯함이란.

경아 : 공예는 참신한 아이디어가 중요하잖아. 그래서 디자인, 캐릭터 등 다양한 소스와의 접목을 시도하려고 노력 중이야. 남보다 앞서 나가려면 그만큼 더 보고, 더 생각하고, 더 노력할 필요가 있겠지.

경주 : 나는 예술적 부분과 동시에 맛에 있어서도 빠지지 않는 실용적인 공예를 추구할거야. 후에 제과 공예 아카데미를 만들어서 아직 불모지나 다름없는 우리나라에서 이를 전파하는 역할을 담당하고 싶어.

경아 : 첫 수업에서 옥수수 식빵이 오븐에서 구워져 나올 때 신기해서 탄성을 지르던 일이 었그제 같은데 벌써 졸업을 앞두고 있구나. 2년이 정말 빨리 가버렸어.

경주 : '제과'라는 교두보를 통해 '나'라는 정체성을 확고히 하게 된 지난 2년이었어. 다들 일에 대한 욕심이 대단하니까 사회에 나가서도 제 역할을 든든히 해내리라고 봐.

윤희 : 우리 사회에서 제과인들이 아직 전문 기술인으로 인정받지 못하는 현실이 아쉽지만 정말 신이 나서 할 수 있는 일을 찾게 된 것만으로도 우린 정말 행운아들이지 않니? '난 운이 좋아', '난 열심히 해'라고 자기 암시를 통해 늘 자신감을 갖고 일을 하면 사회적 인식 따윈 그다지 중요하지 않아.

경주 : 내것을 꼬박꼬박 챙겨 가며 공부하려는 걸 보고 친구들은 내가 이기적이라고 했지. 하지만 제과일에 있어서는 누구보다 앞서고 싶은 내 열정을 알아 줬으면 좋겠어.

경아 : 그래. 우리 서로 의지해 가면서 열심히 해보자. 선의의 경쟁자가 있다는 건 서로의 발전을 위해 좋은 일이야.

