

가출소년에서 늦깎이 학생으로

동경제과학교 양과자과 구성기

얼마전 TV에서 한 시골 처녀가 서울에 상경해 성공해 나가는 과정을 다룬 드라마가 큰 인기를 끌었다. 자기가 태어나고 자란 동지를 떠나는 일은 웬만한 결심이 서지 않고서는 쉬운 일이 아니다. 게다가 타향에서 성공하기란 더욱 어려운 일이다. 그래서 객지 생활을 하면서 재산을 불리고 명성을 떨치는 사람들에게 더 큰 박수를 보내고 노력을 인정하는 것일지 모른다. 동경 생활 3년째 접어드는 구성기(32)씨도 고향을 떠나 소위 말하는 '산전수전(山戰水戰)'을 모두 겪고 일본 땅에서 늦깎이 학생의 자리에 서있는 한 사람이다.

“어릴적 친구들은 지금의 제 생활을 도저히 믿지 못하죠. 아직도 유학이라면 돈 많고 팔자좋은 사람들이나 가는 것이라고 생각할텐데 말입니다. 뒤늦게 시작한 공부라서 그런지 격려도 많고 우려도 많지만 배울 수 있는 기쁨이 무엇인지 이제야 느낍니다.”

그가 고향인 여수를 떠난 것은 지금으로부터 15년 전인 중학교 시절이다. 학업이나 가정 형편이 이유가 아닌 그저 '의리'를 외치며 감행한 가출이 타향살이의 시작이었다. 동기들간에 우애가 소중했던 시절 핸드볼 선수였던 그는 친구들과 함께 가출해 울산으로 도망을 갔다. 그리고 잠자리와 식사, 월급 7만원을 받을 수 있다는 말에 취직한 곳이 울산의 뉴욕제과였다.



“6개월쯤 지나자 아버지께서 수소문을 해서 제과점으로 찾아오셨죠. 아버지를 돌려 보내고 몇달이 지나자 아무 목표도 없이 시작한 제과점 일이 힘들어지더군요. 다니던 제과점을 그만 두고 대구로 옮겨 직물공장에도 다니고 방황을 하다가 결국 가출 1년만에 집으로 돌아가게 됐습니다.”

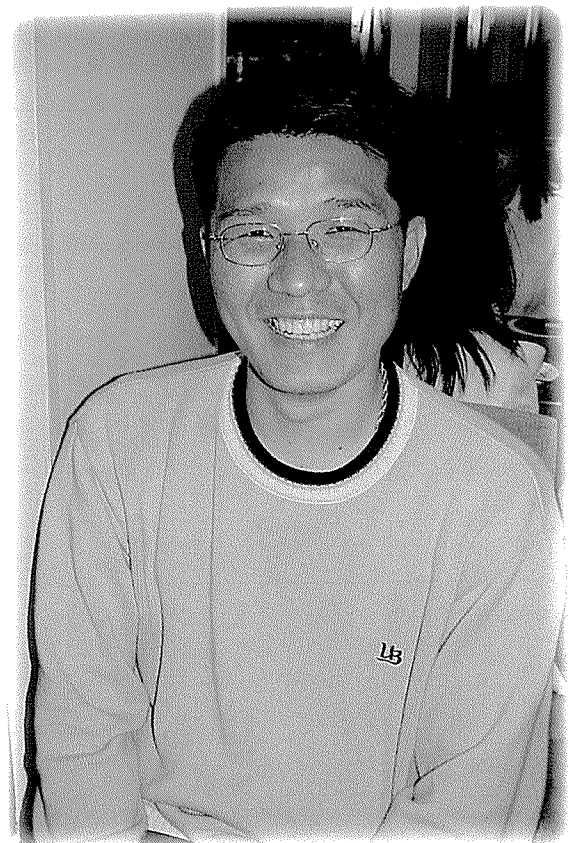
마음을 잡고 돌아간 고향이지만 이미 학교에서 제적된 그가 할 수 있는 일은 없었다. 쇠약해진 몸을 추스리고 난 그는 '제과점에 들어가게 된 것도 운명'이라 생각하고 울산의 뉴욕제과에 재입사하게 된다. 그리고 1991년까지 4년 동안 꾸준히 기술을 쌓으면서 틈틈이 독학으로 검정고시를 통해 중졸과 고졸 자격증을 취득했다.

서울로 일자리를 옮긴 후 뒤늦게 달아오른 학업 열의는 더욱 강해져 전문대 식품가공학과 야간강좌에 입학하게 됐다. 배우면 배울수록 배움에의 갈증은 날로 심해졌지만 그와 맞물려 스스로 느끼는 실력의 한계와 자주 공장을 비워야 하는 어려움들은 그를 딜레마에 빠지게 했다. 결국 그는 오래전부터 꿈꿔온 유

학을 현실로 옮겨 1999년 10월 어학연수를 시작으로 일본 유학길에 올랐다.

“간혹 실전 경험 없이 온 유학생들이 제과업계에 대해 불만을 토로하곤 합니다. 실제 사정을 몰라서 하는 얘기들이지요. 제 생각에는 비판적인 시각보다는 제대로 된 안목의 배양과 실력 향상이 진정한 유학의 성과라고 생각합니다.”

학교 공부에 아르바이트까지 몸은 늘 노곤하지만 매주 목요일은 일본양과자협회연합회에서 실시하는 세미나에 빠지지 않고 참석하는 것을 원칙으로 한다는 구성기씨. 지금의 노력이 '존경받는 제과인'이라는 그의 최종 목표로 연결되길 바라며 금의환향(錦衣還鄉)하기를 기대해본다. <글 / 허미경 jpkjong@mbakery.co.kr>





어느 희망 전령사의 제과 기술 나누기

은평사회복지관 제과제빵 교사 김기수

지난 5월 20일, 수색동에 위치한 은평종합사회복지관에서는 조출하지만 뜻깊은 잔치가 벌어졌다. 그날의 주인공은 복지관 제과제빵반 동료들 중 처음으로 제과기능사 자격시험에 합격한 김경아씨(여·40세). 그녀가 합격 소감을 묻는 사람들에게 잊지 않고 건네는 말이 있다.

“제가 제과 기술을 접하고, 또 1년 만에 제과기능사가 된 것은 오로지 김기수 선생님 덕분입니다.”

그녀가 합격의 영광을 전적으로 돌리고 있는 김기수씨(50세)는 은평사회복지관이 저소득 계층의 자활을 돕기 위해 마련한 자활 후견기관의 제과제빵반 ‘담임 선생님’이다. 하지만 그는 단순히 제빵 기술을 전수하는 선생님이만 그치지 않고, 교회·관공서·학교 등으로 생산한 빵의 판로를 개척하는 영업사원의 역할도 톡톡히 해내고 있다.

그가 이처럼 동분서주 뛰는 이유는 오로지 한가지밖에 없다. 스무살, 맨손으로 상경한 시골 총각이었던 그를 여덟 식구의 가장으로 설 수 있게 해준 제빵 기술. 대부분 모자 가정의 어머니인 그의 학생들 또한 제과 기술을 토대로 한 가정의 당당한 가장으로 홀로 서게끔 하겠다는 그의 소망과 의지 때문이다.

그가 이곳 ‘어머니 학생들’과 처음 인연을 맺은 것은 지난해 3월이었다. 그는 원래 동작구에서 소위 ‘잘 나가는’ 제과점을 운영했었다. 그러나 IMF 이후 그의 제과점은 갈수록 경영이 어려워졌고, 결국 그는 제빵 기술자로서의 30년 외길을 정리하기에 이르렀다. 스트레스로 인한 건강 악화는 더더욱 그를 괴롭혔다. 그러던 찰나에 복지관으로부터 뜻밖의 소식이 온 것이다.

“어려웠던 사람만이 어려운 사람들의 심정을 헤아릴 수 있다고 했던가요. 자활 후견기관의 선생님이 되어 달라는 부탁을 쉽사리 뿌리칠 수 없었습니다.”

설립 초기에는 제과기능사 자격 취득을 목표로 주3회 실시되는 기술 훈련에 그쳤으나, 지금은 ‘맛있는 빵나라’라는 어엿한 상호를 내걸고 여러 가지 빵을 생산·판매하는 공동 사업체로 거듭났다. 아직 그리 만족스러운 수준은 아니지만, 학생들의 실력이 나날이 향상되는 것처럼 주문량도 조금씩 늘어가고 있다. 요즘 김기수씨는 하루가 다르게 성장하는 ‘맛있는 빵나라’를 지켜보며 여태까지 느껴보지 못한 큰 보람을 깨닫는다.



그의 바람은 소박하다. 그의 가르침이 필요 없을 만큼 학생들의 기술이 향상되고 주문량 또한 훨씬 늘어나서 제과제빵반이 진정한 의미의 ‘자활’의 길로 들어서는 것. 그때가 될 때까지 그는 자신의 이름을 내건 제과점을 다시 열겠다는 계획도 잠시 유보해 두었다. “복지관에서 일하고부터 나뉘었던 건강이 눈에 띄게 좋아졌다”는 그의 마지막 말에서 물질적 가치를 초월한 마음의 풍요가 흠뻑 묻어난다. <취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr>

