



업그레이드에 성공한 10명의 '아티스트' 대한제과기술학원 '마지팬 과정' 졸업 작품전

〈취재 / 김미선 sunny@mbakery.co.kr〉

그곳에는 먹음직한 과일이 주렁주렁 열려 있었고, 생기 가득 찬 동물들이 뛰놀고 있었다. 흡사 숲 속 이야기를 담아낸 상상력 가득한 동화책 속의 일러스트를 보고 있는 듯 했다. 지난 6월 27일, 대한제과기술학원(www.korea-cake.co.kr)의 '마지팬 공예 과정' 수강생들이 서울 한복판에 아기자기한 '숲 속 나라'를 옮겨 놓았다. 5월부터 시작한 마지팬 공예의 마지막 시간, '담임 선생님' 오병호 부원장과 10명의 학생들은 그동안 갈고 닦은 실력을 십분 발휘해 졸업작품전을 마련했다.

시종일관 화기애애한 이날의 분위기는 학생들이 그동안 마지팬 수업을 얼마나 즐기면서 임했는지를 암시하는 것. 20대 초반의 견습생에서부터 40을 훌쩍 넘은 제과점주까지 세대는 다양했지만 그들의 얼굴 가득 담긴 뿌듯한 미소는 한결 같았다. 대구에서 매주 기차를 타고 올라오는 열의와 공장에서 하루 종일 작업한 피곤함에도 혹여 수업 시간에 늦을까 종종 걸음으로 달려오던 정성은 이날의 작품에 고스란히 녹아들었다.



▲ 서로의 작품에 대해 칭찬과 조언을 아끼지 않는 졸업생들. 이날 졸업작품전은 다른 과정의 학원생 및 일반인에게도 오픈돼 마지팬 공예를 일반화하고자 노력했다.



▲ 마지팬 과정의 '담임 선생님' 오병호 부원장. 마지팬에 대한 그의 열정은 대안해서 조만간 관련 책자로 발간할 예정이다.

'마지팬 과정'은 대한제과기술학원 마스터반의 한 부분으로 일주일에 4시간씩 6주에 걸쳐 진행되었다. 주로 기능장 시험에 나왔던 공예를 중심으로 동물, 꽃 등의 기본기에서부터 케이크 등의 응용까지 마지팬 공예의 전 과정을 꼼꼼한 개인지도를 통해 습득토록 했다. 오병호 부원장은 "짧은 시간 내에 모든 기술을 완벽하게 소화해 낼 수는 없지만 이제 막 불이 일기 시작한 마지팬에 대해 동기부여를 할 수 있다는 점에서 본 과정은 상당히 의미가 있었다"고 그동안의 수업을 평가하며, 그동안 열심히 따라준 학생들에 대한 칭찬 또한 아끼지 않았다. 학생들 또한 "노력하는 만큼 훌륭한 작품이 나오게 마련인 마지팬의 마술 같은 매력에 푹 빠졌다"고 입을 모았다.

마지팬 공예의 시작은 정교한 기술의 습득에 있지만 그 완성은 지속적인 연습과 개발을 통한 응용에 있다. 이번에 대한제과기술학원에서 마지팬 과정만을 위한 졸업작품전을 마련한 이유 또한 학생들이 직접 자신의 작품을 만들어 봄으로써 실질적인 제품에 적용할 수 있는 응용력을 갖추도록 하기 위함이다. 실제로 10명의 학생 대부분이 6주간의 경험을 바탕으로 마지팬 제품의 상품화에 착수한다고 하니 이번 마지팬 수업은 대성공을 거두었다해도 전혀 손색이 없겠다. 그날의 주인공, 10명의 '아티스트'들의 얼굴이 환히 빛나는 이유도 그 때문이다.

대한제과기술학원 '마지팬 6주 과정' 졸업전시회 주요 작품 모음

