

서로 닮아가는 아버지와 아들 김호영 · 김세근 부자



아버지와 아들이 있다. 그들은 세월의 강을 거슬러 올라 29년만에 만났다. 1973년 아버지는 설레는 마음으로 제과인의 꿈을 이루기 위해 한 제과 교육기관의 입학식장에서 있었다. 그리고 30여년의 시간이 지난 뒤인 2002년 3월, 아들은 아버지가 섰던 그 자리에 같은 모습으로 섰다. 이로써 부자기간인 김호영씨와 김세근씨는 동문이 됐다.

“아들이 아버지의 뒤를 잇는 것만 해도 가슴 뿌듯한 일인데, 지금의 나를 있게 한 제 모교에 입학한다고 했을 때 기뻐했습니다. 열심히 공부하고 노력해 저보다 뛰어난 제과인이 됐으면 하는 바람입니다.”

“아버지는 제겐 우상과도 같은 존재입니다. 제과인이 되기로 마음을 먹은 만큼 이왕이면 아버지가 다녔던 학교에서 공부하고 싶었습니다. 또 서울에서 공부하면 유명 제과점을 접할 수 있어 전문을 넓히는 데도 도움이 될 것 같아 선택하게 됐습니다.”

우리 주변을 둘러보면 아버지와 아들이 학교 동문인 경

우는 흔하다. 그러나 김호영씨와 김세근씨 부자의 경우는 조금은 독특한 예에 속한다. 경북 포항에서 빠띠도르과자점을 운영하는 김호영씨는 국내 최초의 제과 교육기관인 한국제과고등기술학교 1회 졸업생이다. 1973년 입학했던 김호영씨를 비롯한 1회 졸업생들은 제과점을 운영하거나 관련 업체에 종사하며, 베이커리 업계를 주도하는 역할을 담당하고 있다.

그렇지만 1회 졸업생 중 자녀가 제과학교 정규반에 입학한 것은 김호영씨의 아들인 김세근씨가 처음이다. 더구나 아버지 김호영씨는 제과점 외에도 포항제과제빵학원을 운영하고 있다. 이런 경우 누구라도 자식이 아버지의 학원에서 교육을 받을 것이라고 생각하기 마련이다. 그런데 아무리 아버지의 모교라고 하더라도 일반의 상식을 뛰어넘어 흔쾌히 타 교육기관인 제과학교 입학을 선택해 세인의 이목을 끈다.

1회 졸업생 자녀로는 처음 입학

제과학교 동문이라는 점 외에도 이들 부자는 제과 업계에 입문한 나이가 같다. 한때 서울에서 살았던 김호영씨는 유복한 가정에서 성장했다. 모두들 어려웠던 때에도 집에

자가용이 있을 정도로 넉넉했던 그는, 잘 사는 사람들이나 찾는 제과점을 통해 제과·제빵 제품을 접할 수 있었다. 전문 기술인이 되고 싶었던 김호영씨는 광고를 보고 제과학교에 입학하게 됐다. 그때 나이가 18세였다. 아버지의 뒤를 이은 아들 김세근씨의 나이도 18세이다.

김세근씨는 올해 제과학교 입학했지만 제과인으로의 길은 이미 예정돼 있었다. 어머니 역시 아버지 김호영씨가 근무하던 고려당에서 만나 결혼한 사내 커플로 오래전부터 베이커리와 인연을 맺고 있었다. 또한 제과점을 운영하는 부모를 가진 자녀들이 다 그렇듯 김세영씨도 어려서부터 빵과 케이크를 만드는 것을 보고 성장해 베이커리가 친숙한 존재일 수밖에 없었다.

그런 김세근씨가 제과인으로의 길을 선택하게 된 결정적 계기는 아버지의 제과 기능장 자격 취득이었다. 김세근씨도 오래전부터 주위의 평가를 통해 아버지가 우수한 제과 기술인인 줄은 알고 있었다. 그런데 국가 공인 최



고 자격증이라는 기능장을 취득하고 대학에도 강의 나가는 것을 보며 다시 한번 아버지를 우러러 보게 됐다. 또 자신의 진로에 대해서도 진지하게 생각하게 됐다.

이로 인해 김세근씨는 중학교 졸업 후 고등학교를 인문계에서 실업계로 선택해 포항해양과학교등학교에 진학했다. 그리고 베이커리에 대한 꾸준한 관심과 기술 발전에 대한 노력을 기울여 재학 중 경북산업페스티벌 제과·제빵 주니어 부문에 슈거아트케이크를 출품해 동상을 수상

하기도 했다. 어려서부터 제과 제빵을 접하고 틈틈이 아버지의 점포에서 제품을 만들어 본 경험을 지닌 김세근씨는 현재 만만치 않은 실력을 갖추고 있는 정도이다.

올해 3월 4일 제과학교에 입학한 김세근씨는 사실은 고등학교 3학년 학생이다. 동일 지역이라면 몰라도 학업을 마치지 않은 고등학생이, 어떻게 1년 정규 과정의 제과 공부를 병행할 수 있을까 하는 것이 의문일 수 있다. 아무리 실업계 고교생이라고 하더라도 3학년 2학기에나 현장 실습이 가능한 것이 일반적인 상식이기 때문이다. 그러나 김세근씨의 경우는 특별한 케이스에 해당한다.

베이커리 분야로 진로를 확고하게 설정한 이들 부자는 학교장의 재량권에 의해 현장 실습을 앞당길 수 있다는 점을 착안해 중대한 결정을 내렸다. 학교의 동의로 김세근씨의 제과 교육을 앞당기로 한 것이었다. 이왕이면 전문 제과 교육 기관에서 교육을 받고, 유명 제과점이 많아 견문을 넓히는 데 유리한 서울의 교육기관 중 그리고 아버지가 다녔던 제과학교를 선택하게 된 것이다.

같은 길 가며 서로 닮아가는 부자

현재 김세근씨는 30여년전 아버지가 제과인으로서의 꿈을 키웠던 그 자리에서 같은 모습, 같은 열정으로 제과 교육을 받고 있다. 1년 후 아들 김세근씨는 체계적인 이론 및 기술 교육을 통해 제과 기술인으로 탄생하게 된다. 또 제과학교 졸업 후에는 해외 유학을 통해 선진 기술을 습득함으로써 우수 기술인으로서의 자질을 쌓아 나갈 것이다. 아버지 김호영씨는 경영자, 제과 교육자 그리고 대한 제과협회 현직 지부장으로서 역할을 다해 나갈 것이다.

아버지와 아들은 당분간 포항과 서울, 그리고 1년이라는 지역·시간상으로 서로 떨어져 있게 된다. 하지만 아버지는 지역의 베이커리 업계를 주도하는 경영자로서, 아들은 예비 제과 기술인으로서의 역할을 다할 것이기 때문에 보이지 않는 끈으로 연결돼 있다. 앞으로 이들 부자는 같은 업계에 종사하는 동반자로서 '베이커리' 라는 그들이 선택한 하나의 길을 걸어가게 될 것이다.

아버지와 아들은 서로를 비춰 보는 거울이다. 그 거울을 통해 부자는 닮아있는, 또 닮아가는 서로의 모습을 확인하게 된다. 자신의 먼 훗날의 모습을 미리 그려 볼 수 있는 아버지가 있다는 것만큼 기쁜 일은 없을 것이다. 그리고 자신을 닮아가는 아들이 있다는 것만큼 세상에 행복한 일은 없을 것이다. 김호영씨와 김세근씨 그들 부자는 그렇게 닮아가고 있다.

〈글 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉