

"혼자서도 잘 해요"

지난 1월 8일, 15일 이틀간 서울시 노원구 북부종합사회복지관에서는 방학을 맞은 초등학생과 학부모를 대상으로 「엄마와 함께 빵만들기」란 프로그램을 개최했다. 지난 여름방학에 이어 두 번째 열린 이번 행사의 호응도는 예상치를 훨씬 웃돌아 주최측은 선착순으로 참가 인원을 제한해야 했다. 아이들의 재능이 만발한 행사 현장을 직접 찾아가 보았다.



북부종합사회복지관 「엄마와 함께 빵만들기」

홈 메이드 베이킹이 점차 보급되면서 제과학원이나 복지관 제빵과정에 대한 주부들의 관심이 날로 높아지고 있다. 지난 1월 8일, 15일 북부종합사회복지관에서 열린 “엄마와 함께 빵만들기” 프로그램에도 10 가족, 총 30여명이 참가해 성황을 이뤘다.

방학을 맞아 엄마 손을 잡고 행사에 참석한 아이들의 연령대는 겨우 걸음마를 댄 코호리개부터 초등학생인 아이들까지 각양각색. 실습 여건상 선착순 모집으로 정원을 제한하지 않았더라면 영락없이 ‘아이들의 놀이터’가 될 뻔했다. 이번 행사를 기획한 복지관측은 “참가 신청이 예상치를 웃돌아 어쩔 수 없이 선착순으로 참가자를 선발해야 했다”고 전하며 “엄마와 자녀 2명 등 3인이 한조가 되어 비교적 공정이 간단한 두가지 제품을 실습할 계획”이라고 밝혔다.

맛 있으면 그만이지!

오늘 실습할 제품은 밤과자와 마드레느. 제빵 교육 담당자의 공정 설명이 이어지는 동안 아이들은 처음 해보는 빵 만들기가 신기한 듯 초롱초롱한 눈망울을 흐트리지 않는다. 이번 프로그램의 주인공은 물론 아이들이다. 실습이 시작되기전 엄마들은 가급적 자녀들을 조력하기만 할뿐 직접 작업을 주도하지 말도록 강사 선생님의 엄명이(?) 있었다.

하긴 그렇지 않아도 실습이 시작되자 앞치마까지 걸친 아이들은 별다른 소란없이 곧 반죽에 열을 올렸다. 아무래도 힘이 필요한 휘핑은 사내아이들의 독무대. 가냘픈 여자아이들에게는 조금 무리일 법한 과정인지라 보다 못해 팔을 붙이고 달려든 엄마들의 경쾌한 손놀림이 차츰 눈에 띄었다.

드디어 아이들이 가장 기다리던 찰주머니 순서. 여기저기서 본격적으로 웃음보가 터지기 시작했다. 웬만큼 숙달하지 않고서는 어른들도 일정한 크기를 유지하기 어려운 과정이라, 아이들의 손끝에서 나온 제품은 도토리알 크기에서부터 작은 굴 크기까지 천차만별이었다. 좀 거들어주겠다는 엄마와 한사코 이를 거부하는 꼬마들에게서 가벼운 실갱이가 일어난 것도 이때.

사실 아이들의 손끝에서 멋진 모양을 기대하기란 애초부터 무리일지 모른다. 아이들도 그저 제멋대로 뭉텅뭉텅 찰주머니를 쥐었다 놓았다할 뿐 모양에는 전혀 관심이 없다. 누구말마따나 “맛 있으면 그만이지!”



▲ “제가 만들었어요.” 우빈(5, 왼쪽)이와 수빈(8)이 남매의 솜씨 자랑.

▲ “솜씨는 몰라도 정성만은 프로입니다”

우리는 개구장이 형제입니다

신방학초등학교 이성희, 이훈희

제법 능숙한 손놀림으로 찢주머니를 다루던 성희(12), 훈희(10)는 얼핏 쌍둥이처럼 닮아 보였다. 호기심에 다가가 “쌍둥이나?”고 물었다니 대답은 NO! 막 오븐 속에서 나온 마드레네를 살펴보고 있던 성희가 고개를 가웃거린다. 내가 동생과 닮았다고? 라는 섭섭한(?) 표정이 역력하다. 하긴 오뉴월 하루벌에도 차이가 있는 법.

그러고보니 꼼꼼히 제품을 관찰하고 있는 형과 달리 두 살 아래인 동생 훈희는 아까부터 짐짓 단전이다. 조금전 구워낸 밤과자 냄새가 슬슬 입맛을 돋우는지 벌써 오물오물 고소한 냄새를 풍기며 악을 울린다. “형도 하나 먹어볼래?”

평소 친구들과 뛰어놀다 흠투성이가 되어 돌아오기 일쑤인 두 아들이 계집애처럼 얌전히 밀가루 반죽을 조물락거리는 모습이 영 대견한지, 짐짓 모르는체 형제의 하는 양을 지켜보고 있던 김혜신(37) 씨의 얼굴에도 웃음이 가득하다. 간단한 간식 정도는 엄마 손을 빌리지 않고도 저희들끼리 푹푹거려가며 해먹는 눈치더니 개구장이 두 아들이 요즘들어 부쩍 어른스러워졌다.

“요즘엔 학교에서 바느질 숙제를 가져오기도 해요. 물론 저희들이 직접 해가지요. 아이들의 정서 안정에 도움이 될 수 있을 것 같아 저도 이런 다양한 프로그램이 많이 개발되었으면 좋겠어요.”

우연히 「엄마와 함께 빵만들기」 프로그램의 모집 공고를 보고 돌아온 형제가 하도 졸라대어 참가하게 된 이번 빵만들기 행사로 한가지 소득이 생겼다. 어쩌다 바베큐 요리를 할 때나 사용하던 가스 오븐의 용도를 하나 더 추가하게 된 것.

“엄마, 이거 아빠도 좀 갖다드려야죠.”

철부지 개구장이들이 직접 과자를 만든다는 사실을 반신반의하던 아빠에게 자랑이라도 할 셈인지, 성희·훈희는 어느새 얼굴 가득 악동다운 웃음을 짓고 있었다. 마치 정다운 쌍둥이처럼!




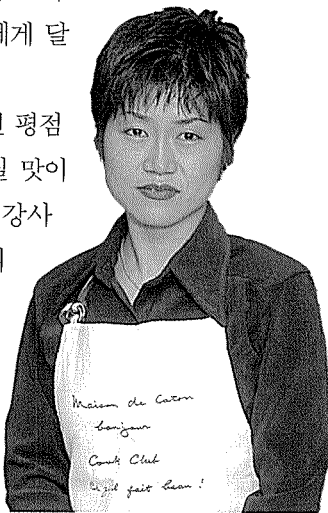
▲ 성희(왼쪽)와 훈희네 모자. 개구장이 성희가 의외로 꼼꼼한 솜씨를 발휘해 엄마를 놀라게 했다.

이구동성 "제 솜씨 어때요?"

아이들의 관심 속에 오븐 속으로 들어가 구워진 밤과자는 10여분 후 꺼내졌다. 약속이나 한 듯 즐거운 환호성이 터졌다. 제가 만든 밤과자를 먹어보고 친구 것과 견주어보느라 잠시 가벼운 소란이 일었다. 아까부터 오븐속에서 밤과자가 꺼내지길 가슴 졸이며 기다리던 개구장이 준혁(8)이도 어느새 ‘작품’을 손에 들고 엄마에게 달려가 있다.

직접 맛을 본 엄마들이 내린 평점은 대부분 에이 플러스. (사실 맛이야 반죽재료를 직접 준비한 강사 금옥련씨의 공이런만) 고사리 손으로 한껏 정성을 들인 아이들에게 “잘했다”는 칭찬이 인색할리 없는 것이 부모 마음일 것이다.

마드레네를 만드는 동안에도 좀체로 아이들의 소란은 잦아들지 않는다. 빵 만들기가 좀 익숙해졌다 싶은지 손놀림도 한결 빨라졌다. 형과 누나의 성공에 고무된 때문인지 그때껏 구경꾼으로 남아있던 코홀리 개들까지 합세해 강의실은 또다시 시끌벅적. 오븐에서 꺼내진 제품을 두고 서로 “내가 만든 것”이라고 우겨대는 아이들을 달래느라 그때껏 느긋하게 뒷짐을 지고 있던 엄마들의 손길도 덩달아 분주해진다. 



▲ ‘엄마와 함께 빵만들기’를 진행한 강사 금옥련 (37)씨.

〈글/이종원〉