

# 드라마 속의 제빵기술인

## KBS '정 때문에'의 탤런트 박선영

요즘 KBS 제 1TV에서 매주 월~금 저녁 8시 30분에 방영되는 '정 때문에' 라는 드라마가 높은 시청률을 기록하고 있다. 평범한 한 가정을 무대로 벌어지는 이야기를 통해 가족간의 사랑을 그린 이 드라마는 가족의 소중함을 다시 한번 일깨우고 있다.

특히 극중 '홍성미' 역으로 출연하고 있는 탤런트 박선영(22)씨의 연기가 돋보인다. 더욱이 그는 소신이 뚜렷한 제과제빵기술인으로 나와 베이커리에 대한 관심을 크게 불러일으키고 있다는 평가를 받고 있다.

감동적인 한 장면을 떠올려 본다. 재수생인 성미(극중 인물)는 자신의 적성과 소질을 찾아 대학입시를 포기하고 아빠, 엄마 몰래 제과제빵학원에 다니며 제빵기술자격증 시험을 준비한다. 그러나 시험을 며칠 앞두고 비밀이 탄로나고 만다. 딸의 앞날을 걱정한



엄마는 일단 수능시험을 보고 대학에 들어갈 때까지 그일을 미루라고 간청하지만 성미는 단호하다. "엄마, 이일은 차선이 아니에요. 고민을 거듭한 끝에 내 일이라는 확신으로 선택한 최선의 길이에요." 공교롭게도 대학입시와 같은 날 자격증 시험이 열리고, 성미는 고 3인 동생에게만 집중되는 격려의 말을 뒤로 하며 도망치듯 집을 나선다. 특의 양양한 표정으로 시험을 끝내지만 시험장을 나서자 '엄마의 절망'이 떠올라 성미는 근심어린 표정으로 바뀐다. 터벅터벅 걷고 있는데 어디선가 아빠의 목소리가 들린다. 아빠의 마중에 눈물로 화답하며 성미는 아빠의 넉넉한 품에 안긴다.

"평소에 빵을 즐겨 먹고 있어요. 제과제빵기술을 배우고 자격증 시험을 보고 빵을 만드는 연기를 하면서부터는 무심코 사서 먹기만 했던 빵이 새롭게 보입니다."

그래서 요즘 박선영 씨는 촬영장소였던 대한제과학원의 한 교사가 얘기해 준 좋은 빵을 고르는 요령을 기억하며 빵을 산다고 한다.

"리치칼튼 제과부에서 촬영할 때의 일이었어요. 그곳의 제과장님은 자기 일에 대한 자부심이 대단했어요. 제과제빵업이 단순직이 아니라 분명 보람된 전문직의 하나라는 생각을 갖게 됐습니다."

박선영 씨는 96년 KBS 슈퍼탤런트 선발 대회에서 대상으로 입상한 유망 신예이다. KBS 아침드라마 '하얀민들레'에 주연으로 전격 발탁돼 청순하고 가련한 이미지의 연기로 주목을 끈 바 있다.

"기회가 닿는다면 제빵기술을 정식으로 배워보고 싶어요. 장차 아이 엄마가 됐을 때 아이들에게 직접 만들어주면 아이들이 무척 좋아하지 않겠어요?"

〈글/손인수〉



# 편안함과 독특함의 앙상블

## '열매랑 빵이랑' 김수진



오후 2시 신촌 기차역 부근. 영하 10℃를 오르내리는 매서운 날씨에 거리를 지나는 사람들은 옷깃을 한껏 세운 채 어디론가 바삐 걸어가고 있다. 잠시 바람을 피해 따뜻한 차 한 잔을 마실 수 있는 아늑한 공간을 찾는 이들의 시선이 어느 지점에서 순간 멈춘다. '열매랑 빵이랑'이라는 조금은 독특한 간판이 무심코 지나는 이들의 호기심을 자극하기 때문이다. 그리고 그곳에 들어선 이들은 이내 자신들이 기대했던 바에 크게 어긋나지 않는다는 사실에 안도감을 느낀다.

이 카페의 주인인 김수진(30) 씨는 그곳 분위기와 잘 어울린다. 그녀는 학교를 졸업한 후 출판사에서 일을 했다. 그러나 틀에 박힌 일상들이 어찌지 자신의 삶이 아니라는 생각이 들어서였을까? 얼마 지나지 않아 직장을 그만두고 가게를 운영하기 시작했다. 몇 번의 실패 끝에 그녀는 97년 9월부터 이 카페를 운영하게 되었다.

"사람들이 편히 쉴 수 있는 공간, 저는 그런 공간을 만들고 싶었습니다. 흥대 미대 다니는 친구들이 직접 간판을 제작하고 인테리어 공사도 해줬지요, 사람들 만나는 것을 좋아하다 보니 힘들다기보다는 오히려 즐거워요."

그녀의 생각은 카페 곳곳에 잘 배어 있다. 13평 정도의 작은 크기지만 벽과 천정은 깔끔하게 하얀색으로 처리하고 작은 액자와 소품들로 아기자기한 분위기를 연출했다. 이 카페의 독특함은 메뉴에서 찾을 수 있다. 이곳의 주요 메뉴는 조각 과일과 샌드위치. 그 때문에 이곳의 상호도 '열매랑 빵이랑'으로 정했던 것이다. 이곳 샌드위치는 그녀가 직접 만든다. 아채 다진 것과 슬라이스 햄, 피클, 양상치 등을 넣고 겨자 소스를 뿌려 독특한 맛을 낸다. 또한 여대 앞이라는 점을 감안해 마요네즈를 적게 사용하여 신선한 맛을 최대한 살렸다.

그녀는 이곳의 분위지만큼이나 밝고 편안한 성격을 가졌다. 그녀의 쾌활함 때문에 이곳을 찾는 손님들과 금새 친한 친구가 되기도 한다.

"혼자 있는 시간이면 주로 책을 읽는 편입니다. 새로운 메뉴를 개발하기 위해 주로 빵이나 요리에 관한 책을 보죠. 기회가 되면 제빵 과정을 배워 조각 케이크나 쿠키도 손수 만들어 판매하고 싶습니다."

자신에 대한 만족감 때문에 카페를 경영한다는 김수진 씨, 그녀에겐 독특함과 편안함이 동시에 느껴지는 묘한 매력이 있다.



# 낮선 세상의 문을 두드리며

## 노틀담장애인 교육원 졸업생 정용오

지난달 노틀담장애인 교육원 제과제빵반을 수료한 정용오(22) 씨에게 98년은 새로운 인생의 전기가 될 것 같다. 그동안 정성들여 배운 제과 기술을 밑천으로 이제 본격적인 취업의 문을 두드리고 있기 때문이다.

"폭넓은 경험을 쌓을 수 있는 자영제과점에 취업하고 싶습니다. 물론 제과기술자의 길이 결코 편한 직업은 아니란 걸 잘 알고 있지요. 하지만 그만한 각오도 없이 어떻게 제과기능장이 되기를 바랄 수 있겠어요."

돌이켜보면 지난 한 해는 용오 씨에게 정말 소중한 시간이었다. 직업훈련을 운영하고 있는 노틀담장애인 교육원에서 용오 씨는 꼬박 한 해 동안 밀가루 반죽과 씨름했다. 하루 7시간씩을 빵과 과자를 만드는 일에만 매달렸지만 실증은 커녕 새로운 기술을 경험할 때마다 솔솔 재미를 느꼈다.

눈속임이 없는 직업이라는 점도 부쩍 용오 씨의 마음을 끌어당겼다. 정성을 기울인 만큼 맛깔스럽게 구워진 빵을 볼 때마다 마음 한편이 흐뭇한 희열로 가득찼다. 하지만 취업을 앞두고 있는 그에게 요즘 은근히 걱정이 생긴다.

"장애인이라는 이유로 취업에 어려움을 겪어야 하는 현실이 안타까워요. 몸은 조금 불편하지만 일에 대한 능력이나 열정은 누구 못지 않습니다. 더욱이 장애인을 무조건 직업 무능력자로 보는 것은 편견일 뿐입니다. 저도 약간의 청각장애가 있지만 생활이나 일을 하는 데 아무런 지장이 없어요"

사실 용오 씨에게 장애의 흔적을 발견하기란 모래밭에 떨어진 비늘을 찾는 것만큼이나 어려운 일이다. 오히려 지난해 교육원 행사에 초청됐던 여대생들이 지금껏 선물공세를 퍼붓고 있을 만큼 그의 유머 감각은 단연 눈에 띌 정도다. 불임성이 좋아 누구와도 금방 마음을 터놓고 어울리는 용오 씨에게 그래선지 친구도 유난히 많은 편이다.

그는 이제 설레는 마음으로 생전 처음 사회라는 낯선 세상의 문을 두드리고 있다. 이 해맑은 스물 두 살의 청년에게 필요한 것은 오직 하나, 아무런 편견없이 문을 열어줄 사회의 따뜻한 손길뿐이다.