

하늘에 있는 아버지께 띄우는 편지 올리브베이커리 장미옥



장미옥(23)씨에게 2월은 남다른 의미를 지닌 달이다. 지난해 2월 아버지가 돌아가셨기 때문이다. 아직도 아버지의 부재에 익숙해 있지 않다. 당장이라도 “미옥아” 하며 대문을 열고 들어설 것 같은 착각에 빠지곤 한다.

“다니던 직장을 그만 두고 제과일을 배우겠다고 했을 때 아버지는 호통을 치시며 반대를 하셨어요. 결국 직장을 그만 두기는 했지만 바로 제과 기술을 배울 수는 없었죠. 그래서 대안으로 제과 및 요리 관련 전문대에 진학하려 했습니다. 그러던 중 아버지께서 갑자기 눈을 감으셨어요.”

장미옥씨는 고등학교를 졸업하기 3개월 전부터 약 1년 6개월간 김포공항 검색대에서 근무했다. 비교적 안정된 직장이었지만 자기 일이 아니라는 공허함을 누를 길 없어 사표를 던졌다. 고등학교 때부터 마음에 품고 있었던 제과일을 해야겠다고 다짐하며 내린 결단이었다.

그러나 아버지의 반대로 꿈을 접고 전문대 진학으로 방향을 돌렸다. 전문대 입시 전형을 준비하고 있던 지난해 2월 그는 너무 빨리 아버지와 영영 이별을 해야 했다.

아버지의 부재는 당장 경제적인 어려움을 안겨줬다. 그는 전문대 진학을 포기하고 한국고등제과기술학교 부설 제과제빵 직업훈련원 6개월 과정에 입학했다. 하늘나라에 계신 아버지께 결코 부끄럽지 않도록 열심히 하리라며 입술을 깨물었다.

그가 올리브베이커리에 입사한 것은 지난해 9월. 하고 싶었던 일이어서인지 특별히 힘든 줄 모르고 지낸다고 한다.

“제과기술을 더 익히는 것은 물론 훗날 요리도 전문적으로 배우고 싶어요. 제과기술과 요리를 접목해 빵 문화가 더욱 널리 퍼지도록 할 생각입니다.”

하늘나라의 아버지께 그는 이렇듯 깨끗한 모습을 담은 편지를 띄우고 있었다.

작은 정성 큰 기쁨 과천 케익하우스 엠마 홍성길

하루 일과가 끝날 무렵, 케익하우스 엠마 홍성길(52) 사장은 미처 다 판매하지도 않은 헌아름의 빵과자를 신고 길을 나선다. 그가 찾아가는 곳은 인근의 구세군양로원. 홍성길 씨가 매일같이 가져오는 온갖 풍성한 빵과자는 이곳 양로원에 거주하는 노인들이 가장 좋아하는 먹거리다.

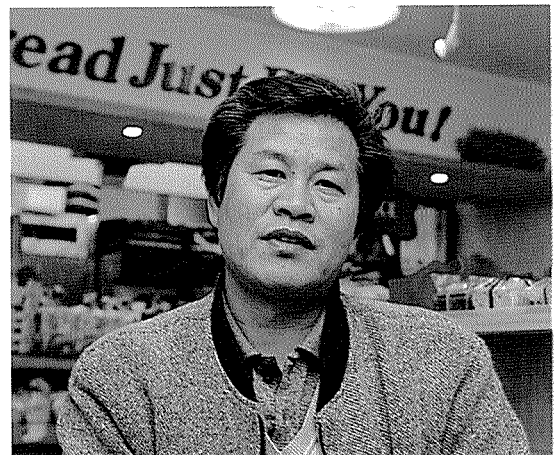
“저녁 무렵이면 으레 빵을 들고 오겠거니 하고 모두들 기다리세요. 그러니 하루도 이 일을 거를 수가 없지요. 어린 아이처럼 즐거워하시는 모습을 보면 저도 보람을 느낍니다.”

지난 89년 제과점을 개업한 이후 홍성길 씨는 거의 날마다 어려운 이웃을 찾아 빵을 제공해 왔다. 처음엔 그저 ‘당일생산 당일판매’의 원칙을 실천하겠다는 소박한 마음에서 시작됐지만, 빵조차 마음대로 사먹을 수 없는 어려운 이웃이 아직도 많다는 걸 알게 된 뒤로는 어느덧 정해진 하루 일과가 되어 버렸다. 그 동안 홍성길 씨네 빵맛에 익숙해진 곳만 해도 장애인 시설, 고아원, 양로원은 물론 소방서, 파출소 같은 관공서까지 일일이 해야 할 수가 없을 정도다. 얼마전에는 보건복지부 여성복지과가 주관하는 ‘식품은행’에도 동참하기로 했다. 유효기간이 지나지 않은 식재료를 모아 불우이웃에게 전달하는 식품은행의 사업 취지를 접하고 보다 많은 이웃들과 함께 빵맛을 나누자는 생각에서였다.

“제과점을 운영해 두 아들 모두 명문대에 진학시킬 수 있었으니 이제 제가 이웃들에게 보답해야죠. 그나마 걱정입니다. 재료값이 크게 올라 예전처럼 빵을 많이 만들 수도 없는 형편이거든요.”

그나마 부족하던 후원의 손길이 더욱 뜸해진 요즘엔 간식거리가 꼭 필요한 양로원 같은 복지시설을 먼저 찾는다. 아무리 어려운 시기라고 하지만 이들에게 전할 사랑조차 말라붙는 대서야 안될 말이다. ‘차라리 조금 덜 번다고 생각하면’ 마음이 편하다는 그는 재료값 상승으로 인근 제과점들이 빵값을 인상할 때도 종전 가격을 그대로 고집했다. 작은 정성도 여럿이 나누면 크게 느껴지는 법이다.

빵을 받아든 노인들의 함박 웃음이 떠올라 그는 오늘도 기쁜 마음으로 저녁 시간을 기다린다.



절약, 특별한 게 아닙니다

허남극베이커리 김정현

요즘 신문이나 TV를 보면 '아나바다' 라는 말이 자주 나온다. '아나바다'란 '아껴쓰고, 나눠쓰고, 바꿔쓰고, 다시쓰자'라는 말의 첫글자만을 따서 만든 말이다. 우리 경제에 IMF 한파가 몰아닥친 이후 근검과 절약을 이고 살았던 우리 사회에 절약은 하나의 화두가 되었다. 그러나 김정현 씨에게 절약은 그리 새로운 것이 아니다.

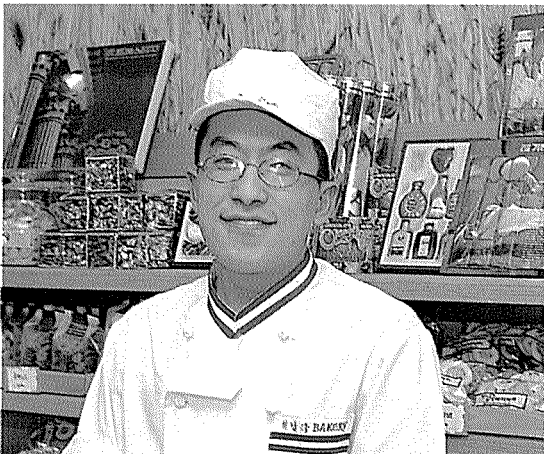
김정현(26)씨는 현재 의정부에 있는 허남극 베이커리에서 기술자로 일하고 있다. 그가 제과업계로 들어선 것은 5년전 쯤의 일이다. 사실 그는 국민학교 5학년 때부터 컴퓨터를 꾸준히 배워왔다. 그러나 가정 형편이 어려워져 컴퓨터 공부를 중단하고 제과점에 취직을 하게 된 것이다. 10년 넘게 자신이 키워왔던 꿈과는 다른 진로를 택해야 했던 김정현 씨. 그러나 그는 아주 담담하게 그 때의 일을 이야기한다.

“그다지 좌절하지는 않았습니니다. 다만 잘 모르던 일을 시작해야 한다는 점에 당황했을 뿐이지요 따로 학원을 다닌적이 없어 처음에는 힘들었지만 조금씩 배우다보니 재미있는 일이라는 생각이 들었습니다.”

김정현 씨는 외국에 나가 베이커리에 관련된 공부를 하고 싶다는 뚜렷한 목표를 가지고 있다. 이 목표를 실현하기 위해 오래전부터 조금씩 돈을 모으기 시작했다. 그의 한달 용돈은 10만원. 웬만한 거리는 걸어다니고 단돈 1,000원만 생겨도 은행에 저금하면서 모으기 시작한 것이 지금은 통장만 무려 15개. 그러나 그는 무조건 아끼기만 하는 것은 아니다. 컴퓨터에 만큼은 돈을 아끼지 않고 투자한다.

“5년쯤 후 일본으로 공부를 하러 갈 생각입니다. 그래서 얼마 전부터는 혼자 일본어를 조금씩 공부하고 있지요 그리고 올해 안에 기능사 자격증도 딸 생각입니다.”

그는 가끔 전통찻집을 찾는다. 현대적인 감각보다는 옛것에서 느껴지는 아늑함이 마음을 편안하게 해 주기 때문이다. 여느 젊은 세대와는 달리 차분하면서도 성실한 모습을 지닌 김정현 씨. 위기의 시대, 우리에게 필요한 사람은 리더십과 뛰어난 전략을 갖춘 지도자일 수도 있지만 어쩌면 자신의 자리를 묵묵히 지키며 성실하게 살아가는 평범한 사람들일 수도 있다.



손 바늘로 한 땀 한 땀 수를 놓듯이

인천여성문화회관 강사 남혜영



그녀에 대한 첫인상...아무진 목소리, 맑은 눈빛, 부드럽지만 푹 소리가 날 정도의 당당함. 손 바늘로 한 땀 한 땀 수를 놓듯이 그녀의 강의는 3시간 동안 정성스레 이루어진다. 가정 주부가 대부분인 학생들도 강의 시간 내내 사뭇 진지하다.

남혜영(32)씨는 문화회관 개관 당시부터 4개월 과정 3개 반으로 운영되고 있는 제과제빵과 전임강사를 만 4년째 맡고 있다. 본래 대학에서 식품영양학을 전공하고 대학원에서도 영양학을 공부한 그녀는 기업체 연구실에 근무하다가 순전히 '나와 어울릴 것 같다'라는 막연한(?) 생각으로 제과학원 문을 두드렸다. 그러나 남다른 그녀의 열의와 능력을 조용히 지켜보고 있던 원장 선생님의 추천으로 강사의 길에 들어서게 된 것이다.

“빵을 만들 때 참 많은 재료가 다양하게 사용되더라고요, 모든 재료가 적정량 배합표에 맞춰 반죽되고 오븐에서 구워져 나올 때, 그것이 얼마나 재미있고 신기하던지 놀라웠습니다.”

아마도 TV CF 광고에서처럼 그녀의 입에서도 '그래 바로 이 맛이야!'라는 탄성이 절로 나왔으리라. 일에서 기쁨과 보람을 찾는 사람에게 일은 자신을 새롭게 창조하는 일이 아닌가 싶다.

그녀가 강의 시간중 가장 역점을 두는 것은 과학적인 재료사용과 손 반죽이다. 아직까지 학생들이 제빵 재료의 예민함을 인식하지 못하고 있는 게 매번 강의에서 느끼는 불만이다. 될 수 있으면 과학적 개량을 통해 배합하도록 그녀는 잔소리꾼이라는 욕아닌 욕을 얻어먹으면서까지 일일이 챙긴다. 반죽도 기계 사용을 가급적 지양하고 손 반죽을 강조한다.

무엇인가에 빠지면 푹푹 젖어들 정도로 몰입하는 그녀는 태어난 지 만 17개월밖에 안된 첫 아들 영준이를 임신한 만삭의 몸으로 강의에 나갔던 것이 지금은 학생들과의 정겨운 추억담으로 남아 있다. 요즘 인기를 끌고 있는 전문대 제과제빵과정 강사로 출강하는 것이 꿈이라는 남혜영 씨. 그녀의 맑은 눈빛이 늘 앞날을 밝혀 주길 바라면서 아름답게 수놓은 그녀의 정성스러움을 못내 아쉬워하며 발길을 돌렸다.