

더불어 사는 삶, IMF 한파도 녹이고 사랑의 빵을 나누는 노덕재·송영봉



여느해보다 따뜻한 겨울이라고는 하지만 IMF 한파로 나라 전체가 잔뜩 어깨를 움츠린 모습이다. 여유를 잃어버린 모습들. 거리로 나선 맹인가수의 노래 소리가 더없이 처연하게 들린다.

그러나 세상이 그렇게 비관적인 것만은 아니다. 메마른 대지를 촉촉히 적시는 단비같은 사람들이 있기 때문이다. 지난해말 구세군의 자선냄비 모금액이 96년보다 오히려 늘었다는 보도도 앞날에 대한 희망을 꼬옥 움켜쥐게 한다.

노덕재(51), 송영봉(51)씨는 그날도 어김없이 낮 12시에 강동구 고덕동 해태백화점 앞에 나타났다. 빵과 우유가 든 박스를 두 팔로 안은 채로, 40여명의 노인들이 차례로 줄을 선다.

“어려운 노인들이 빵과 우유를 나눠든 모습을 보면 그저 즐거울 따름입니다. 하고 싶었던 일을 하고 있다는 생각에 힘이 납니다.”

친구사이인 노덕재 씨와 송영봉 씨가 불우한 노인들에게 빵과 우유를 나눠주기 시작한 것은 지난해 9월부터. 동대문에서 조그만 의류사업을 하고 있던 노덕재 씨가 사업에 실패한 후 택시운전을 하고 있던 송영봉 씨에게 이 일을 제의했다. 둘은 뜻을 모았고 그때부터 일요일을 제외하고 매일 해태백화점 앞과 하일동 동사무소 앞에서 170여명의 노인들에게 사랑의 빵을 전달했다. 노덕재 씨는 이 일을 하기 전 93년부터 96년까지 3년 동안 그의 고향인 전북 익산에서 사랑의 빵 나누기를 벌이기도 했다. 송영봉 씨는 이 일을 시작하면서 사업실패의 후유증을 훌훌 털고 삶의 의욕을 불태우며 즐거운 마음으로 운전대를 잡고 있다고 말한다.

이들이 노인들에게 나눠주는 빵과 우유값은 한 달에 2백만원 정도. IMF 한파로 경제사정이 전과 같이 앓을 텐데 하며 걱정스런 말을 건네자 “적게 벌면 적게 번대로 살죠, 뭐” 하며 털털 웃음을 날린다. 빵을 건네는 그들의 표정엔 봄 햇살같이 따스한 온기가 넘치고 있었다.

(연락처 02-252-0681)

이제 다시 신발끈을 조일 때 성북구 브레드하우스 노창섭

“개업한 지 3년이 되었지만 요즘처럼 위기의식을 느낀 적은 없었던 것 같아요 주변에서도 모두들 걱정이 태산 같습니다. 사상 유래가 없다는 이번 불경기가 언제쯤 회복될지도 알 수 없는 노릇이고...”

성북구 정릉 시장에서 브레드하우스를 운영하고 있는 노창섭(33)씨 역시 최근 벌어지고 있는 상황에 대해 근심어린 목소리로 말문을 연다. 고향 익산에서 고등학교를 졸업한 뒤 상경해 올해로 벌써 10년이 넘게 제과점에서 잔뼈가 굵었지만 요즘처럼 ‘으스스한’ 겨울을 보내기는 처음이다.

지난해 인근 제과점들이 심각한 매출 하락을 토로할 때만 해도, 그저 시간이 지나면 나아지려니 하는 희망을 버리지 않았었다. 하지만 지난 연말 한바탕 악몽 같았던 재료 부족 사태를 겪으면서부터는 체감온도가 급전직하, 이제껏 가져왔던 막연한 기대감마저 버려야 했다.

“단골 고객이 많아 그동안 매출하락은 그리 심하지 않았어요 하지만 위기일수록 다시 시작한다는 마음으로 신발 끈을 더욱 단단히 졸라매야죠. 언제나 호경기만 지속되기를 바랄 수는 없잖아요. 보다 나은 서비스와 최고의 제품으로 경쟁력을 키워갈 겁니다.”

얼마전 가중되는 재료비 부담때문에 빵가격을 인상한 것이 노창섭 씨는 지금도 못내 미안하다. 그동안 오며가며 들르던 단골들의 주머니 사정 또한 전에 없이 가벼워졌음을 잘 알기 때문이다. 고객은 그에게 ‘장사’의 대상이 아니라 언제나 친근한 이웃사촌이었다.

지금껏 방 한 칸에서 직원들과 숙식을 함께 하며 제과점 운영에만 힘을 모을 수 있었던 것도 “사장 인심이 빵맛보다 낫다”며 찾아주던 고객들의 격려가 큰 힘이 되어 주었다. 그래서 그의 속사정을 아는 단골들은 빵을 사러 올때마다 “고생한다”는 한마디 따뜻한 인사를 잊지 않는다.

가는 곳마다 경기 침체를 타치는 불만의 소리들이 높지만 노창섭 씨는 이제 새롭게 시작한다는 각오로 애써 마음을 다잡는다. 이 불황의 늪을 슬기롭게 건너는 것만이 한달 전, 서른 셋의 노총각을 구제해 준 예쁜 신부에게 최고의 결혼 선물이 될 것이기 때문이다.



가정과 사회생활 둘다 자신있어요

제과제빵강사 이혜숙

수요일 오후 어느 제과제빵 재료상에는 주부들로 가득하다. 이들은 다름아닌 제품 실연회에 참석한 사람들이다. 열심히 필기를 하며 의문 사항이 있으면 질문을 하는 모습이 상당히 진지하다. 그러나 이들 못지 않게 강사의 열정 또한 대단해 실연이 끝난 후에도 쏟아지는 질문에 싫은 기색 하나없이 일일이 대답해준다. 주부들이 모두 돌아간 후에야 겨우 이야기 나눌 수 있었다.

이날 제품을 실연한 강사 이혜숙(38) 씨는 어린 시절부터 요리에 관심이 많았다. 중학교 때 이미 어머니의 요리책을 보며 소보로빵과 약과를 만들었다는 그녀는 대학 때 교육학을 전공해 교사 자격증을 갖고 있지만 사회 생활을 하지는 않았다. 평범한 가정주부였던 그녀는 94년 취미로 문화센터에서 제과제빵과정을 수강하게 된다.

“집에 돌아오면 그날 배운 제품을 다시 한 번 만들었습니다. 가족은 물론 이웃 사람들과 함께 나눠 먹었지요. 그러다가 빵 만드는 법을 가르쳐 달라는 주위 사람들의 요청을 받고 집에서 주부들을 가르치기 시작했습니다.”

그렇게 취미삼아 제빵 강습을 하던 그녀는 본격적으로 강사 생활을 해보고 싶다는 생각을 갖게 되었다. 자신이 좋아하는 일과 대학 때 전공 둘 다 살릴 수 있는 방법이라 생각했기 때문이다. 직업 훈련원에서 교육을 받아 제과제빵 자격증을 획득한 그녀는 평소 친분관계가 있던 재료상에서 첫 강의를 하게 된다. 그 뒤 평택여성회관과 용인사회복지관에서도 강사 자리를 얻게 되었다.

그녀의 일주일은 강의들로 바빠하기만 하다. 그러나 자신의 일을 하고 있다는 기쁨에 힘든 줄도 모른다. 이렇게 그녀가 자신의 일에 전념할 수 있는 것은 아직 어린 나이지만 말썽 한 번 안 부리고 자신의 일을 스스로 알아서 하는 아이들과 언제나 좋은 의논상대가 되어주는 남편의 후원이 있기 때문이다.

“문화센터에서도 강의를 해 보고 싶어 매주 일요일마다 조교를 하고 있습니다. 또 시간이 된다면 양식도 배워 빵과 양식을 접목시킨 요리도 만들어 볼 생각입니다.”

늦게 시작한 사회 생활이지만 누구보다 열정적으로 활동하는 이혜숙 씨. 그녀의 열정이 가정과 사회생활이라는 두 마리 토끼를 다 잡을 수 있게 만든 원동력이 아닐까?



제과점 기계 A/S, 맡겨주세요

A/S프리랜서 유준희



유준희(35세) 씨는 제과점 기계의 A/S와 설치에 관련한 전문가이다. 그는 지난 88년부터 유명 제과기계업체에서 6년간 제과기계 A/S 및 설치를 담당했다.

그는 기계업체에 근무할 당시 제과기계에 대한 전문지식을 쌓기 위해 유럽의 제과기계 전문업체에 연수를 다녀온 뒤로 A/S에 대한 중요성을 깨닫게 되었다.

기계에 대해 어릴적부터 남다른 소질이 있었던 그는 현재 프리랜서로 활동하고 있으며 자신을 원하는 곳이면 어디든지 달려간다. 그러나 그에게도 말하고 싶은 것이 몇가지 있다.

“제과기계를 A/S하고 설치하다보면 제과점의 수도, 가스, 배관 등에 문제가 생겼을 때도 저를 찾는 경우도 적지 않더군요. 기계를 사용하는 사람이 조금만 관심을 가진다면 직접 기본적인 응급조치 정도는 할 수 있습니다. 또한 전기에 대한 기본적인 지식으로 사고를 예방하는 지혜도 반드시 필요하다고 생각합니다.”

그는 전국을 다니다보면 아주 작은 것이 화근이 되어 사고가 나는 경우를 종종 본다. 제과기계 내부의 전기선을 쥐가 감아먹어 누전으로 화재가 발생한 일이나, 영업이 끝나면 전기 차단기를 꼭 내려야함에도 불구하고, 부주의 때문에 예방할 수 있었던 사고가 일어나는 경우도 허다하다.

그는 기계를 내것같이 다룰 것, 안전제일, 기계에 대한 기본적인 지식 습득, 기계를 구입할 경우 가격에만 너무 치우치지 말고 양질의 우수한 제품을 구할 것 등을 제과기계 다루기의 기본으로 지적했다.

유준희 씨가 가장 큰 보람을 느끼는 순간은 기계를 수리해주고 ‘고맙다’ 라는 말을 들었을 때라고 한다. 그는 앞으로 뜻이 맞는 사람들과 전국적으로 광범위하게 조직을 갖추고 일하는 것이 꿈이다.

기계를 보면 피곤함이 사라진다는 유준희 씨에게 누군가 물었다. “그 일이 좋은가요?” 그랬더니 그는 “천성입니다.” 라고 답했더라. (연락처 : 011-325-8572)