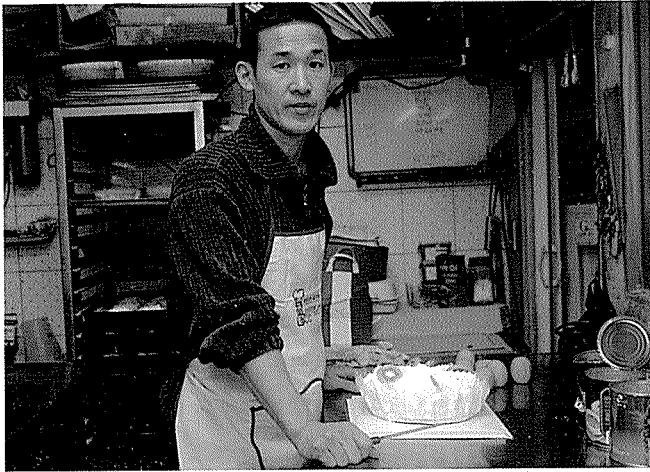


## 고척동 '흥부' 를 아십니까

흥부네빵집 최동주



“근처 초등학교 학생들이 재미 삼아 투표를 했는데 가장 좋아하는 사람 1위로 저를 뽑았다더군요. 가게 앞을 지나는 아이들에게 빵을 주곤 했는데 그 때문에 인기가 좋은 모양입니다.”

아이들이 좋아하는 최동주(41)씨의 별명은 '흥부'이다. 근처 초등학교 생과 취로사업 근로자, 환경 미화원 등 어려운 사람에게 팔다 남은 빵을 나눠주는 후한 인심 때문에 붙은 별명이다. '흥부 아저씨'라고 불리우는 통에 몇년전에는 점포명을 아예 흥부네빵집으로 바꾸기까지 했다.

“길 건너편의 입지가 우리보다 좋아 제과점이 새로 생길 때마다 매출이 크게 떨어지지만 금방 회복되곤 합니다. 동네 고객들이 저희 점포를 많이 밀어주시는 덕택이지요.”

이처럼 흥부네빵집의 오늘이 있기까지는 인심 좋고 친근한 점포라

는 주위의 평판 덕도 있지만 우수한 제품으로 고객에게 신뢰감을 심어 주었기 때문이다. 그렇게 되기까지는 최동주씨의 남다른 노력, 그 중에서도 기술 습득을 위한 의지가 남달랐음은 물론이다.

비기술인이었던 그가 기술을 익혀야겠다고 생각하게 된 동기는 직원의 어이없는 말로부터 비롯됐다. 사업 초기 시몬빵을 까맣게 구운 것을 멋모르고 팔았는데 후에 잘못됐다는 것을 알고 지적하자 기술인이 '공장에서 내놓으면 팔기나 하라'는 말이 충격으로 다가왔던 것.

그는 직원의 어깨 너머로 재료 계량이나 믹싱 등을 기억했다가 배합을 정리하고 실습을 통해 기술을 익혔다. 그 결과 지금은 직원으로부터 웬만한 기술인보다 실력이 낫다는 평가를 받고 있으며 잡지에 소개되는 제품을 모은 파일만 6권이 될 정도로 기술 습득에 남다른 열정을 갖고 있다.

그는 보통 때는 생크림케이크 데커레이션 정도를 도와 주고 매장에서 판매를 담당한다. 그렇지만 공장장이 쉬는 날에는 다른 직원 한명은 일반 제품을 생산하고 그가 선물용, 케이크를 직접 제조하는 등 점주와 기술인을 병행하고 있다.

“조금만 맛이 달라져도 알 정도로 고객은 정확합니다. 다행히 공장장이 고척동 인근에서 기술이 가장 뛰어나다는 평가를 받고 있어 덕분에 손님들에게 인정받고 있는 것 같습니다.”

빵의 종류가 비슷한 규모의 타 점포보다 2배 정도 많지만 웬만하면 제품 맛에 많은 변화를 주지 않는다는 것이 흥부네빵집의 방침이다. 그러나 그는 고객의 제품에 대한 비판적인 충고에 항상 귀기울인 덕에 타 점포의 도전에도 흔들리지 않는 것 같다고 전한다.

우리가 잘 알고 있듯 흥부는 한 번의 선행으로 큰 부자가 되었다. 그러나 '고척동 흥부' 최동주씨는 오늘도 한결같이 판매나 생산 현장에서 넉넉한 인심을 베풀고 고객에게 신뢰받기 위한 노력을 꾸준히 함으로써 '흥부의 성공'을 만들어 가고 있다. <글 / 박종선>

## 나이 서른에 선택한 길

대구 이순재베이커리 최수월

나이 서른에 무언가 새로운 일을 시작한다는 것은 말처럼 쉬운 일이 아니다. 특히 한 아이의 엄마로서 힘겨운 제과기술을 배우려고 했을 때는 다른 사람보다 몇 배의 용기가 필요했을 터. 대구 이순재 베이커리에서 생산책임자로 근무하고 있는 최수월(33)씨는 3년전 힘겨운 결단 끝에 베이커리 분야에 입문했다. “그때 제 아이가 3살때였어요. 우연히 TV 아침드라마에서 한 여성이 제과제빵 자격증을 따고 제과점을 개업하는 모습을 방영했는데 그 여성이 무척 부러워 보여요.”

그는 서울의 한 무역회사에서 6년간 근무했고 결혼과 동시에 회사를 그만두었다. 남편과 함께 대구로 내려와 전업 주부로서 아이 키우

느라 3년을 훌쩍 보냈다. 그러다 문득 그의 가슴에 공허함이 자리잡기 시작했다. 그러던 중 드라마를 본 것이 계기가 되어 그는 결심을 하게 된다. '이대로 멈출 수는 없다. 제과기술을 배우자.'

그는 97년 초 대구제과학원에 등록하고 6개월간 제과기술을 익혔다. 그 사이 제과기능사, 제빵기능사 자격등을 모두 취득했다. 그는 학원을 수료하고 현장 기술을 본격적으로 익히기로 하고 한 제과점에 취업했다. 하루 12시간의 고된 작업이었지만 그는 당차게 견뎌냈다. 힘든 일과를 끝내고도 그는 제과학원 데커레이션반을 수강하고 기술세미나에 참석하는 등 새로운 기술 습득의 열의를 보였다. 이같은 노력이 결

# 보람과 긍지를 키우는 삶

## 하안풍차과자점 강종철

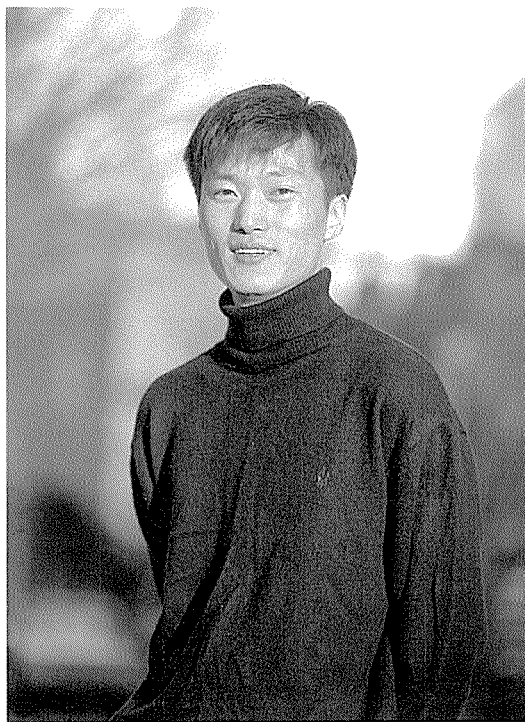
남들이 보기에 멋있고 쉬워 보이는 일도 막상 자신에게 닥치면 그 일의 어려움을 몸소 체험함으로써 전에 가졌던 생각이 틀렸음을 알게 된다. 대치동 하안풍차과자점 공장장으로 근무하고 있는 강종철(31)씨도 처음 베이커리에 입문할 때에는 제품 생산이 얼마나 힘들고 까다로운지 몰랐다고 한다.

“베이커리 일이란 것이 겉으로 보기가 좋지 막상 제 자신이 일을 하니까만 만한 것이 아니더라고요.”

그는 92년 2월 군 제대 후 아버지를 도와 건설업에 종사하던 중 94년 5월부터 낮에는 일하고 야간반으로 제과학원에 다니며 제과기술을 익히게 됐다.

베이커리 업계를 잘 몰랐던 부모님은 남자가 무슨 빵을 만드느냐며 이해해 주지 않았다. 그렇지만 나름대로 베이커리로 진로의 뜻을 세운 강종철씨는 밤마다 피곤한 몸을 이끌고 어김없이 학원 강의에 출석해 착실히 기술을 익혀 나갔다.

학원 수료 후에 제일 처음 일하게 된 곳은 자신까지 포함해 직원이 2명 밖에 없는 소규모 점포였다. 그 곳에 먼저 와 일하고 있던 공장 직원은 그보다 나이



가 한 살 어렸지만 강종철씨는 그런 것에 개의치 않고 배운다는 자세로 일에 열중했다.

선배 직원도 말을 놓자며 인간적으로 다가와 첫 직장에서의 생활은 조금씩 수월하게 풀려나갔다. 원래 새로운 분위기를 좋아했던 그는 반년을 그곳에서 일한 후 다른 곳으로 옮겨 계속해서 기술과 경험을 쌓아갔다.

“그 뒤로도 여러 곳을 돌아다니며 일했습니다. 한곳에서 오래있지 않고 자주 옮긴 이유는 내가 원하는 새로운 베이커리의 기술을 습득하기 위해서였습니다. 하지만 일 하나만큼은 똑 소리 나도록 충실히 했습니다. 그래서 그만두고 나가겠다고 이야기 하면 많이들 아쉬워 할 정도였으니까요.”

강종철씨도 한 때는 이 일에 회의를 느낀 적이 있었다. 초급 기술자였을 때 새벽에 잠이 깬데 자신의 신세가 초라한 생각이 들었다고 한다. ‘세상에는 많은 일들이 있는데 왜 하필이면 이 일을 선택해 사서 고생하고 있을까.’ 이런 마음이 들수록 더욱더 일에 열중한 그는 그만두고 싶다는 생각을 뿌리칠 수 있었다.

그는 현재 월곡동에 있는 사랑의 전화 복지회관에서 월요일부터 목요일까지 제과제빵을 가르치고 있다. 강종철씨는 앞으로도 보수를 떠나서 베이커리 일을 배우고 싶은 사람들에게 뜻있는 일을 계속할 계획이다. <글/정한상>



실을 맺어 그는 지난해 제과점 생산책임자로 자리를 옮겼고, '99 서울 국제빵과자전 경진대회에서 건과 부문 금상을 수상하기도 했다.

“육체적으로 힘든 것보다 전에 다니던 직장 분위기와 너무 달라 당혹스러웠고 그만 포기할까 하는 생각도 들었습니다. 그때마다 힘들게 이 일을 선택했던 순간을 떠올렸죠. 이왕 시작했으니 여성기술인 중 최고가 되어야 한다는 결심을 되뇌이기도 했습니다.”

일에 대한 그의 욕심은 시간이 지나도 줄어들 줄 모른다. 그는 이론을 겸비한 기술인이 되기 위해 제과제빵 이론을 본격적으로 공부하고, 언젠가는 제과기능장에도 도전해볼 생각이다.

“아이와 함께 하는 시간이 적어 아이에게 가장 미안해요. 아이에게 자랑스런 엄마가 되기 위해서라도 인정받는 기술인이 될 것입니다.”

<글/ 손인수>