



천사들에게 전하는 사랑의 빵

맥필드베이커리 심양래

겨울이 지나고 따사로운 햇살이 빛나는 봄이지만 사람들의 마음 한구석엔 IMF한파의 여파가 아직도 미치는 듯하다. 그렇지만 작은 선행으로 우리의 그늘진 부분을 밝혀주는 제과인이 있어 잔잔한 감동을 주고 있다.

그 주인공은 의정부 북부역에서 가까운 녹양동 현대아파트 후문 앞에서 맥필드베이커리를 운영하고 있는 심양래(48)씨. 서울에서 성장한 그는 9년전 각박한 서울을 벗어나 공기 좋고 한적한 지금의 동네로 이사오면서 부인인 이순덕(42)씨가 제과점을 오픈한 것이 계기가 되어서 제과업과 인연을 맺게 되었다.

6년전쯤 그는 어떤 손님으로부터 우연히 이 근처에 정신지체장애인들을 위한 공동체가 있다는 말을 듣게 되었다. 처음에는 무심코 넘겼지만 팔다가 남은 빵을 버리는 것보다는 뜻있는 일에 쓰는 것이 좋겠다고 생각하여 물어 물어 찾아간 곳이 한국순교복자성직 수도회에서 운영하는 '나루터' 라는 정신지체장애인 공동체였다.

"여유있는 사람이 되었을 때는 오히려 다른 사람을 도와주기 힘들어 집니다. 어려운 사람이 어려운 사람의 사정을 더 잘 아는 법이지요."

심양래씨는 그들을 '천사' 라고 불렀다. 비록 정신연령은 낮지만 그들이 가지고 있는 순수하고 착한 마음이 천사의 마음과 같기 때문이다.

심양래씨와 함께 동두천쪽으로 20여 분 승용차로 달려 나루터에

도착하자 나루터 식구들은 그를 반갑게 맞이했다. "오라버니" 하고 부르며 한 청년이 환하게 웃으며 다가와서 인사를 했다. 정상적인 경우라면 이해할 수 없는 호칭법이지만 이곳 식구들은 자신들만이 인식하는 호칭으로 '신부님, 아저씨, 선생님, 오라버니' 등으로 다양하게 부른다.

심양래씨는 아무리 바쁘더라도 이들을 위해 한 바구니 가득 빵을 담아 매주 한 번 이상 이곳을 방문한다. 초기에는 팔고 남은 빵을 주로 가져왔지만 요즘은 이들을 위해 특별히 준비한 빵이 더 많다.

심양래씨의 부인과 아이들도 이곳 사람들과 친구이긴 마찬가지다. 부인 이순덕씨의 말에 의하면 처음에는 아이들이 거부 반응을 일으키지 않을까 걱정도 했지만 딸 민정이(17)와 아들 종섭이(11)도 이제는 언니, 오빠 하며 그렇게 잘 지낼 수 없다고 한다.

나루터 식구 25명의 이름을 한사람 한사람 기억하며 불러주는 심양래씨의 모습에서 친아버지 같은 자상함을 느낄 수 있다. 심양래씨가 가져온 빵은 나루터 식구들에겐 중요한 간식의 하나로 쓰이며 가끔씩은 아침으로 먹기도 한다.

"IMF 이후에 나루터에 대한 후원이 줄어서 안타깝지만 저는 앞으로도 힘닿는 대로 계속 지원할 것입니다."

어려운 시대에 소외된 사람들을 위해 사랑의 빵을 가득 담아 전하는 심씨의 모습에서 세상의 빛과 소금의 역할을 곰곰이 되새겨 보게 된다.



미래와 꿈을 향한 첫걸음

라이뚜빵 손화정

이별의 아쉬움과 새로운 세계에 대한 설렘이 교차하는 졸업식. 하지만 대량 실업 사태로 수많은 젊은이들의 미래를 보장하지 못하는 시대에 졸업식은 더 이상 설렘의 순간이 아니다. 그러나 지난 2월 한국제과고등기술학교에서 만난 손화정(24)씨의 모습은 밝기만 했다. 그도 그럴 것이 이날 졸업식에서 그녀는 최우수상의 영예를 안은 동시에 그동안 갈고 닦아온 능력을 발휘할 든든한 직장도 이미 구한 상태였기 때문이다.

손화정씨는 대구에서 호텔조리학과를 졸업한 후 지난 97년 서울에 올라왔다. 대학에서 조리 분야에 대해 폭넓게 공부했던 그녀는 평소 관심이 많았던 제과제빵 분야를 좀 더 공부하고 싶다는 욕심에 한국제과고등기술학교에 입학했다.

“이론은 혼자서 얼마든지 할 수 있지만 실기의 경우 워낙 기초가 없어 힘들었습니다. 그러던 중



고등학교 시절 제과점에서 일한 적이 있던 동기 한명이 실기에 도움을 많이 줬 졸업 때 좋은 성적을 거둘 수 있었던 것 같습니다.”

그녀는 수업이 끝나면 학교에 남아 그날 배운 제품들을 다시 한번 만들어 보곤 했다. 또한 같은 반 친구들과 대형 제과점을 방문해 견문을 넓히는 일도 게을리하지 않았다. 그런 노력 덕분에 졸업하기 한 달 전인 1월 중순, 그녀는 라이뚜빵 무역센터점에 취직할 수 있었다. 그러나 막상 일을 시작하고 보니 학교에서 배울 때와는 많은 차이가 있었다.

“생각보다 체력적인 면에서 많이 힘들더군요. 하지만 파이나 케이크를 만드는 파트에서 근무하기 때문에 빵을 만드는 일보다는 힘이 덜 드는 편입니다. 매장을 찾은 고객들이 제가 만든 제품을 사는 것을 보면 뿌듯하기도 하지만 한편으론 좀 더 잘 만들어야겠구나 라는 생각이 듭니다.”

손화정씨는 언젠가 자신이 공부한 제과학교에서 학생들을 가르치고 싶다는 작은 꿈을 갖고 있다. 이제 막 사회에 첫발을 내딛은 그녀지만 언젠가 자신의 꿈을 이룰 그날을 위해 성실하게 하루하루를 살아가는 모습에서 그녀의 꿈이 그저 희망에 그치지 않으리라는 기대를 가져본다.

포장은 곧 디자인이다

삼성상사 문명옥

문명옥씨는 아름다움을 만드는 사람이다. 2층 다락방의 3평 남짓한 곳이 그녀의 작업실. 그곳에는 맥킨토시를 비롯해 각종 포장 제품 자료, 디자인 서적이 가득 차 있다. 오늘도 그곳에서 그녀는 도형, 색상, 글자를 다듬어 쇼핑백, 비닐 봉투, P.O.P, 현수막 등 포장 제품과 판촉물을 만든다.

따라서 문명옥씨가 하는 일은 디자인뿐만이 아니다. 최종적으로 포장 및 판촉물의 완제품을 제작하기 때문에 관련된 일이 많다. 제품을 만들기 위해서는 제품 기획이 필요하고 디자인은 물론 사진 촬영, 인쇄용 필름 제작 등 관련 업무가 한두 가지가 아니다. 그래서 그녀는 늘 정신없이 바쁘다.

제품이 머리 속으로만 만들어지는 것이 아니어서 소비자가 무엇을 원하는지 제과점을 돌며 설문지를 받고 시안(試案)을 보여주고 조언도 구해야 한다. 또 다른 포장 업체나 베이



커리 업체는 어떤 포장·판촉물을 하고 있는지 샘플을 수집하는 등 다리품도 적잖이 팔아야 한다.

“시간은 없는데 디자인 아이디어가 떠오르지 않을 때 가장 힘들죠. 애써 만든 시안이 좋은 평가를 못받아 4~5번 수정해야 할 때도 스트레스를 받습니다. 하지만 내가 만든 제품이 판매가 잘 될 때 다시 힘을 얻곤 하죠”

모든 일을 혼자 처리해야 했기 때문에 이제 그녀는 포장·판촉물의 제작 전반에 대해 훤히 꿰고 있는 정도다. 이런 지식을 바탕으로 삼성상사에 입사한 지 2년 4개월 남짓한 그녀가 제작한 제품도 100여 가지나 된다. 이 가운데 삼색기, 쇼핑백, 현수막은 그녀가 제작한 것들 중 히트를 친 제품들이다.

그녀는 포장·판촉물은 계절, 월별로 행사나 제품 용도에 맞게 제작해야 하는 특성 때문에 순발력과 센스가 필요하다고 전한다. 어느 정도 일에 대해 감은 잡았지만 아직도 배워야 할 점이 많다는 그녀의 목표는 당연히 뛰어난 포장 판촉물을 만드는 것. 틈나는 대로 디자인 공부를 할 작정이라는 그녀는 앞으로 선보일 쿠키 박스 디자인을 위해 맥킨토시를 켜고 있었다.