

“빵 만들다 보니 가족 사랑도 커져요”

결혼이주여성들의 제과·제빵사 도전기

자격증 필기시험 통과 위해 그룹스터디 전대병원서 통역봉사 소외계층 돕기도

지난 3일 오후 3시30분 광주시 동구 금남로 전일빌딩 2층 호남제과전문학원. 건물 전체에 빵 굽는 냄새가 가득하다.

ongi종기 모여 선생님의 설명을 듣고 실습해 보는 학생들의 모습에는 열정과 희망이 넘쳐흐른다. 매주 월요일부터 목요일까지 오후에 열리는 ‘퓨전새댁네 베이커리, 세모, 네모, 동그라미’ 프로그램 현장이다.

광주북구다문화가족지원센터(센터장 한신애)는 결혼이주여성의 새로운 직업개발 및 취업, 창업의 확대와 결혼이주여성들의 자기개발을 통한 사회 적응능력 및 자존감 향상, 취업에 따른 경제적 기반 능력 조성을 위해 설립한 기관. 가족의 역량 강화, 다문화가정에 대한 사회 인식향상을 위해 웅진재단의 후원으로 제과제빵 및 음향류 직업훈련 및 취업 연결 프로그램을 실시하고 있다.

지난해 11월에 개강한 이 프로그램엔 현재 12명의 결혼이주여성이 공부하고 있다.

베트남, 필리핀, 일본, 중국, 태국, 캄보디아 등 출신 국가도 다양

하다.

빵 가게를 차리고 싶어 프로그램에 등록했다는 필리핀 출신 권기(32)씨는 “정말 정말 재밌고 하루하루가 신난다”고 말한다. 아무진 체구의 그녀는 수업 분위기를 이끄는 ‘뚝순이’이로 통한다.

오전에는 센터에서 한국어를 공부하고, 가끔 아이 돌보는 일과 전남대 학교병원에서 통역 봉사도 하고 있다고 한다.

아이들에게 직접 만든 빵을 만들어 주고 싶어 수업을 받고 있다는 광주 거주 15년차 주부 사이오코(46)씨는 빵 만들기를 배우고 나서 집에 웃음꽃이 피었다고 자랑했다.

평소에는 이야기할 기회가 자주 없었는데 만든 빵을 가져가 아이들 셋과 서로 나누어 먹으면 화기애애해지고 사랑도 커진다고 말한다. 집에 돌아 가면 인사보다 먼저 “엄마, 빵~” 할 정도라고 한다.

하지만 수업이 술술 잘 풀리는 것만은 아니다. 제과·제빵 용어가 어렵다 보니 이해 못한 부분이 종종 생긴다는 것이다.



지난 3일 ‘퓨전새댁네 베이커리, 세모, 네모, 동그라미’ 프로그램에 참가한 결혼이주여성들이 자신이 만든 빵을 들여보이며 활짝 웃고 있다. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

베트남에서 온 티농(26)은 “문장이 너무 어려워요. 모르는 단어가 많은데 사전을 찾아도 없어요. 고민고민하다가 집에 남편에게 물어보곤 해요”라고 말했다.

전문적인 제과·제빵사가 되려면 검정 필기시험을 통과해야 하는데 결혼이주여성에게는 너무도 어려운 한국어 문장이 문제다. 웬만한 실력은 전문용어로 된 검정필기시험을 통과하기 어렵기 때문이다.

이들은 한국어에 서투르지만 자격증까지 도전하기 위해 필기시험 교재를 사서 그룹스터디도 하고 있다.

“그래도 열심히 공부해 자격증에

도전해보겠다”는 주연(22)씨는 3월 필기시험에 맞춰 열심히 공부하고 있다.

모르는 단어는 선생님에게 물어가며 열심히 익히고 있으나 아직은 많이 부족하다고 걱정한다.

실습과정으로 만들어진 빵은 가족과 소외계층과 나누고 있다. 지난달 29일에는 광주시 서구 양동 우리동네지역아동센터를 찾아 함께 나눠 먹었다.

오는 4월부터는 다양한 떡과 떡케익, 디저트를 만드는 퓨전떡 만들기 과정에 돌입할 예정이다.

▲박애리·광주북구다문화가족지원센터 사회복지사

■작지만 소중한 이야기

“서민들의 삶과 애환 깃든 재래시장 쇠락 가슴아파 설 맞아 질 좋고 저렴한 재래시장 이용해 주세요”

재래시장은 우리가 잘 알다시피 지역경제의 뒷줄이고 서민에게는 삶의 터전이 되고 있습니다. 50대 이상 주부에게는 너무도 친숙하고 안식을 주는 쇼핑 공간이기도 합니다.

그러나 수백년 전통의 재래시장은 백화점이나 대형 마트, 또는 기업형 슈퍼마켓(SSM)에 밀려 쇠락의 길을 걷고 있습니다.

마음의 고향 같은, 서민들의 삶과 애환이 배어있는 재래시장이 몰락한다면, 우리 사회에 적지

않은 타격을 줄 것입니다. 우선 재래시장 상인이 가게 문을 닫게 되면, 그만큼 빈곤층이 발생하고, 그래서 그 가족이 해체되며, 이로 인해 조손가정이 늘게 됩니다. 그에 비례해서 우리 사회가 부담하는 사회복지도 그만큼 늘어나게 됩니다.

어려운 경제사정 속에서 생필품을 재래시장에서 살 수밖에 없는 서민에게는 큰 고통을 주게 됩니다.

우리 남구청은 관내 재래시장인 무등시장과

봉선시장을 활성화하기 위해 효사랑 재래시장 상품권 20억원어치를 발행해 이중 9억원상당을 소비했습니다.

그 결과 불과 몇 달 사이에 총 65개 점포 중 수년 동안 절반이 넘게 비어있던 무등시장의 점포가 이제는 하나도 남김없이 새 주인을 찾게 되었습니다. 봉선시장도 유래 없는 활기가 넘치고 있습니다. 상가를 현대화하는 리모델링, 주차장 확보, 상인 친절교육 등을 해 온 것도 무등시장의 활성화에 도움이 되었습니다.

올 설을 맞아 재래시장을 이용하면 백화점이나 대형 마트보다 약 30% 이상 저렴하면서도 질이 좋은 제수용품을 구입할 수 있습니다. 재래시장! 그곳이 살아야 우리 모두가 삽니다. 남구청과 함께 지역의 재래시장을 살리는데 모두 함께 해주시면 고맙겠습니다.

▲설준수·광주시 남구청 경제과장

클릭! 맛집



구수한 청국장 ‘고향의 맛’

섬유질 풍부 노화방지...발효시간 적당, 특 쏘는 냄새 안 나

■화순군 능주면 ‘빛고을회관식당’

화순군 능주면 석고리 314번지, 빛고을회관식당(업주 이선자)은 잊을래야 잊을 수 없는 청국장 맛과 보약에 버금가는 밥상을 받아들 수 있는 곳.

청국장은 노화를 방지하는 비타민E를 많이 함유하고, 섬유질도 풍부해 다이어트에 좋다.

하지만 특유의 냄새가 강하고, 텅텅 입에 대지 않는 사람들도 많다. 이 집 청국장은 적당히 발효를 해서 코를 톡 쏘지도 않고, 구수하다. 냄새도 그리 심한 편은 아니어서 여성과 아이들에게 그만이다.

특별기에 넣는 청국장의 양이 많아서인지, 국물에 깔려있는 콩도 많다. ‘콩알이 그대로 살아 있어 밥에 비벼먹기 좋고, 씹는 맛도 일품이다.

상차림도 푸짐하다. 오이소박이와 4~5가지의 나물, 묵은지, 홍어무침, 토하젓, 갈치젓 등 20여 가지가

넙니다.

맛도 정갈하다. “애야, 연리나 하고 오지”라며 먹던 반찬에 정성으로 한 상 내주던 시골 어머니 손맛이다.

또 빼놓을 수 없는 밑반찬은 ‘신건지’(동치미의 사투리)와 갯목장, 랜지, 신건지라고 불러야 그 맛의 내력을 제대로 표현할 수 있는 옛날 그 맛을 고스란히 살렸다.

신건지 국물은 어려웠던 시절 연탄가스에 중독돼 정신을 놓은 사람에게 먹던 바로 그 맛이다. 한 술 뜨면 정신이 번쩍 들면서 도심 생활의 짜든 때가 빠지는 기분이다. 무도 아삭아삭하다.

된장과 갯목을 버무린 갯목장은 밥에 비벼 먹으면 아주 구수해 입맛을 돋운다.

배가 허하면 제주통돼지 삼겹살을 볼판에 구워주는 ‘제주통도야지구이’도 추천할 만하다. 청국장백반 5천원, 제주통도야지구이 8천원. 문의 061-372-1616. /글·사진=오광특기자 kroh@kwangju.co.kr



〈제주 통도야지구이〉

■찾아가는 길



합격을 원한다면 주소창에 "한빛고시학원"만 쳐보세요

가장 많은 수강생! 최다 합격자 배출! 최고의 시설! 최강의 강사진! 압도적 1위 한빛!

7월 9일 9시 **고모이 3월 2일 시작반** **특별기획특강** **모의고사 9월 문제풀이**

주요 특징: 1. 최강의 강사진, 2. 최다 합격자 배출, 3. 최고의 시설, 4. 최강의 강사진, 5. 압도적 1위 한빛!

» 1등은 이유가 있다! 합격하고 싶다면 한빛고시학원 통하라! 학원 선택이 합격을 결정한다! «

호남유일 대학생 9급 야간반 개설 | 한빛고시학원 최근 3년간 합격자명단은 홈페이지에서 확인하십시오 | 소방직 (100명) 소정비율 20%까지 무시험 합격

마감유의 현재수강접수중 | **한빛고시학원** | 광주 북구청앞 | TEL 234-0234