

장인발굴  
프로젝트

# 속자

## 1. 장·군발굴프로젝트

### 2. 청소년기자단

### 3. 우리동네장·군

- 1) 예주:·하니, 노찌!
- 2) 은서:고부, 나누와케·나크
- 3) 가현:기밀리, ·하견 춘련
- 4) 수저:·나·나돌

### 4. 셀프씨

- 1) 샌드위치
- 2) 호박·감두
- 3) 떡갈비
- 4) 나·나를 위한 도시락

### 5. 장·군발굴

- 1) 태·길시·고:군수신
- 2) 조화곡·례:박순복

••••• 수십 번 전투기 소리•••

요란한 •••••, 서둔동

# 장인발굴 프로젝트

즐비한 고급 헤어샵과 전동킥보드 대여점 대신 50년 경력의 백발의 이발소 사장님, 30년 경력 자전거 수리점 할아버지가 있는 곳. 저마다의 한 평생 노하우와 기술을 가지고 생계를 이어가고 그 안에서 삶의 행복과 희망을 찾는 우리 주변의 생활의 장인을 찾아 2016년 장인발굴 프로젝트는 시작되었다.

그리고 1년,

우리는 ‘장이’보다는 ‘쟁이’에 가까운 장인들을 더 많이 발굴했고 그리고 싶었다. 우리는 살면서 다양한 가치들을 간과한다. 밥을 먹는 일, 걷는 일, 숨을 쉬는 일, 회사에 가는 일, 의식 하지 않고 있지만 어느 순간 했고 해왔던 일들

우리는 그동안 그 많은 것들을 해냈고 견뎌왔다. 아마도 대부분은 그 것들을 해내면서 자신만의 노하우를 축적했을 것이고 나만의 기술을 터득했을 수도 있다. 그것이 먹고 사는 문제였든 아니든 간에 말이다.

매거진을 발간하는 가장 중요한 이유가 여기에 있다. 우리가 매일 같이 해오던 일들, 너도 하고 나도 하고 우리 모두가 하는 일이지만, 그 속에서 발견되는 생활의 지식과 노하우는 천차만별일 것이고 각기 다른 가치를 두고 있을 것이다. 하지만 다른 누군가 보다 그 사소함과 소소함이 누군가과 공유될 때 우리는 그 가치가 더 빛날 수 있을 것이라 생각한다.

2017 장인발굴 프로젝트는 수연(천천증), 은서(동탄증), 가현(망포증), 혜주(연무증), 수정이(천천증) 5명의 청소년 취재단이 발품을 팔아 직접 취재한 내용들을 더미북 과정을 거쳐 제작되었다. 요즘 아이들의 시선에는 우리 주변의 장인들은 어떤 모습으로 비춰지는지 우리는 그 속에서 어떤 것들을 놓치고 있었는지 생각해 볼 수 있는 기회가 되길 바란다.

## 2. 청소년 기자단



여주

한국대학교 4학년 여주  
공부하는 건 아니야야, 아이들 그림 만들었,  
오늘의 해는 거 좋아요, 취미 생활감요  
생각보통은 좋은 책  
취미생활은 그려보기, 웹툰(시기) 등등  
길에 있는 거 좋아할  
좋아하는 책은 책도안 봐야- 누워서 책이  
다시이 다루- 안간 성적

가현

한국대학교 1학년.  
방한소년단을 좋아하는 그녀  
평범한 학생이지만 우리주변의  
소소한 이야기를 취재하는  
사진기자이기도 해.  
이번에 장인들을 만났는데...  
그거 알아? 너희들도 충분히  
장인이 될 수 있어.

이비주

한국대학교 1학년에 재학 중이야.  
평소 글 쓰는 걸 좋아해라. 취미로써 놀자고 되었어.  
취미로 독서, 명화를 애정 좋아하는 독서광이야.  
좋아하는 책은 꽃보다 면 '우나 꼬나' 또는 '들의 광야'.  
책을 좋아해버리자 이번에 내가 본 히트 책이 나온다는 거  
알았어.

김은서

나는 동양대학교 4학년 평범한 학생이야.  
로 사진찍는 걸 좋아해서 청소년 취재단에  
참가해, 상상っぷ온에서 있는 다양한 주제도  
취재하고, 이번에 장인발굴프로젝트에서  
동네의 숨은 장인들을 취재하는 책디蹲 경험도  
하게 되었어. 그동그리는 것도 좋아해.  
내가 책은 사진들이 날려버리게 좋았어,  
장인발굴프로젝트에 방문도 들어가는 거  
정말 신기하게 느껴지던데.  
우연히 청소년취재단에 참가하게 되어  
이렇게 신기한 경험을 하면서 보람 있는 것 같아.



김진아



오린지

2.

우리동네

장인

제주가 난난

1. ·마니·에·|션 장인

2. 노찌 장인

운서가 난난

3. 곡부 장인

4. 나누과 케·|크 장인

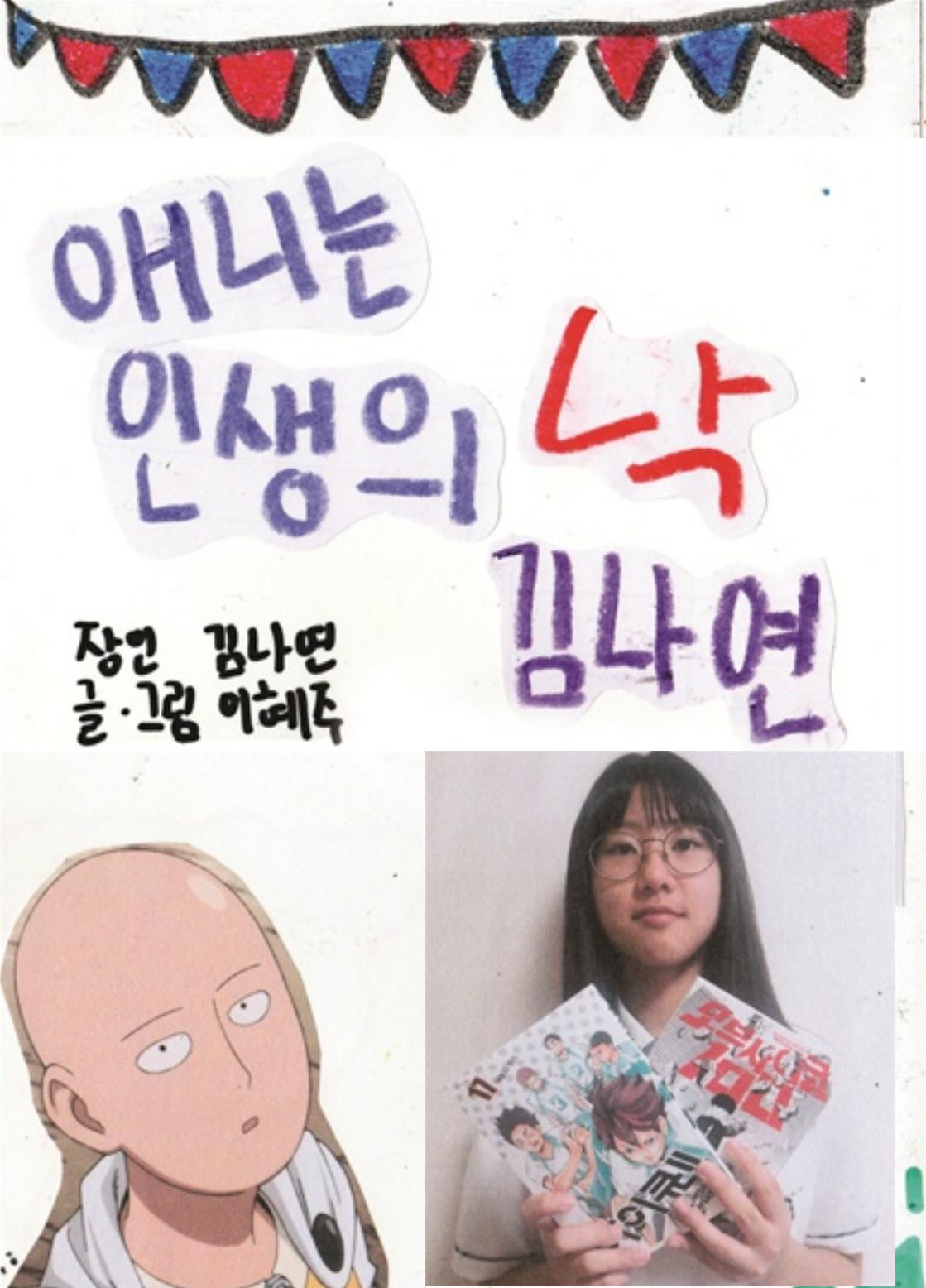
가현·|가 난난

5. 캘리그라피 장인

6. ·ه경·윤련 장인

수저·|가 난난

7. ·卜·|돌 장인



Q. 애니를 좋아하게 된 계기는 무엇인가요?

A. 친구의 추천으로 보기 시작했는데 생각보다 재밌고 괜찮아서 그 이후로 쭉 보게 되었어요. 지금 생각하면 그 친구에게 고맙네요. (웃음)

Q. 애니로 인해 바뀌게 된 점이 있나요?

A. 음, 일단 그림을 더 좋아하게 되었어요. 어릴 때부터 좋아했었는데 애니를 보면서 좀 더 동기부여가 되었던 거 같아요. 나도 저런 그림을 그리고 싶다. 그런 마음에 더 그림을 그리게 되었죠. 그러면서 꿈도 애니메이터로 바뀌었어요. 친구를 사귀는 폭도 넓어졌죠. 또 원래 SNS를 하지 않았는데 트위터를 시작하게 되었죠. 애니를 좋아하면서 애니를 보는 것에 그치지 않고 2차 창작물을 찾아보게 되었어요. 그걸 '연성'이라고 하죠. 팬픽을 쓰거나 그림을 그리거나 하는 모든 활동이 연성이에요. 아무래도 트위터에는 그런 연성들이 많이 올라오다보니까 트위터를 시작했죠.

Q. 좋아하는 장르는 무엇인가요?

A. 저는 액션을 가장 좋아해요. 보다보면 속 시원해지잖아요. 간접적으로 스트레스 푸는 느낌이랄까요. (웃음) 거의 모든 액션을 좋아하긴 하지만 로맨스나 하렘 같은게 섞여있으면 보지 않아요. 더 답답해지는 기분이거든요. 액션 중에서도 주로 '본즈'라는 회사의 작품을 좋아해요. 그 회사의 작품이 딱 제 취향이에요.

Q. 좋아하는 캐릭터가 있나요?

A. 제일 좋아하는 캐릭터를 최애라고 해요. 가끔 바뀌기는 하는데 그래도 꾸준히 좋아하는 캐릭터는 일단 하이큐라는 애니에 나오는 오이카와 토오루라는 캐릭터에요. 배구부에서 에이스라는 설정이 마음에 들었고 리더십을 가진 점도 좋았어요. 또 잘 생겼다는 설정도 마음에 들었고요. 실제로도 잘생겼죠.

Q. 애니 입문작을 추천한다면 어떤게 있을까요?

A. 음... 애니 입문작은 굉장히 중요해요. 맨 처음으로 보는 애니에 흥미가 있어야 무난하게 쭉 볼 수 있거든요. 그래서 마이너한 설정이나 호불호가 갈리는 애니는 처음부터 보지 않는게 좋아요. 그런 점에서 저는 청의 엑소시스트나 원편맨을 추천해요. 둘 다 액션물인데 액션물을 좋아하지 않는 친구는 거의 본 적 없어요. 원편맨은 무거운 주제 없이 편하게 시원시원하게 볼 수 있어서 호불호가 별로 갈리지 않아요. 또 청의 엑소시스트는 마이너한 설정 없이 대부분 그냥 평범하고 무난하게 볼 수 있는 내용이에요. 그래서 위의 두 작품을 추천합니다.



#### Q. 애니에 쓴 돈이 얼마나 되나요?

A. 약 10만원 내외예요. 저보다 더 애니를 좋아하시는 분, 또는 성인이신 분은 별로 많지 않다고 생각하실 수 있지만 저는 아직 학생 신분이다 보니 한번에 많은 돈을 쓸 수는 없어요. 그래도 군것질 같은거 줄이면서 생활하다보니 사고 싶은건 고민 안하고 사죠. 또 그리고 나서 돈이 모자랄 때도 있고요. 그래도 후회는 안해요. 제가 좋아하는 거니깐 볼 때마다 뿐듯해요.



#### Q. 2차 창작을 선호하지 않으시는 분들도 있던데, 어떻게 생각하세요?

A. 앞서 말씀드렸듯이 제 소비의 많은 부분을 차지하는 게 2차 창작이에요. 원작자나 회사가 금지하는 부분만 아니라면 저는 오히려 선호하는 편이죠. 제가 좋아하는 캐릭터들의 새로운 모습을 봐서 좋기도 해요.

#### Q. 주로 어디에 사용하나요?

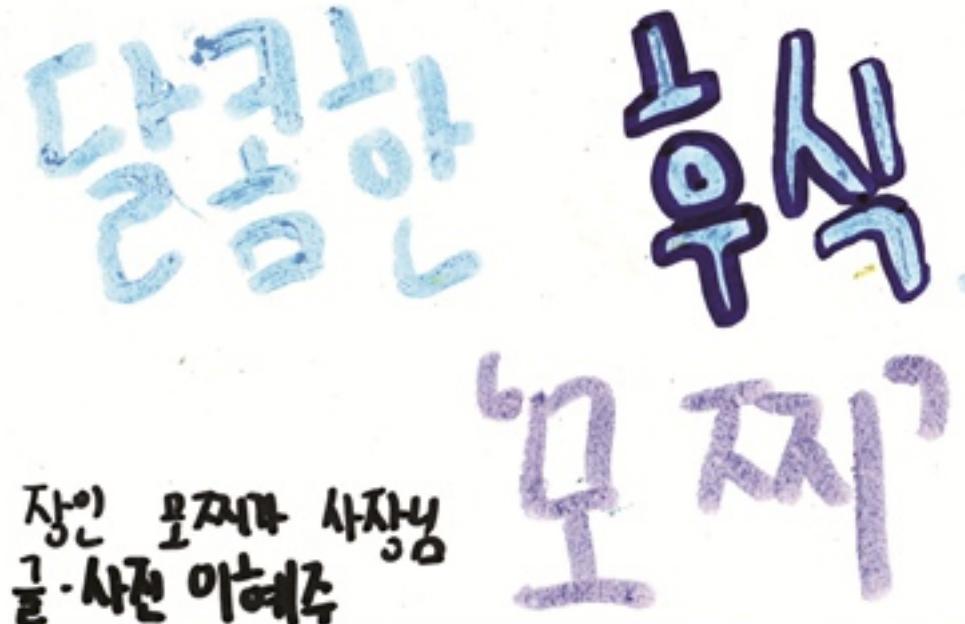
A. 애니 관련된 행사가 의외로 꽤 많아요. 그런 행사에서 사람들이 2차, 3차 창작물을 굿즈로 만들어서 파는데 그런걸 구매해요. 공식 굿즈는 제게는 부담되는 금액이고 구하기도 힘들어서 딱히 선호하지는 않아요. 만화책을 구매하기도 하고 가챠에 사용하기도 하죠. 가챠는 일본어로 뽑기란 뜻이에요. 그래도 이 중에서 가장 많이 돈을 쓴 건 2차 창작물이죠.



#### Q. 나에게 애니란 무엇인가요?

A. 애니요? 난감한 질문이네요 (웃음) 좀 거창하게 말하자면 애니는 제 꿈의 동반자죠. 저의 취미가 다 애니에 연관되어 있고 지금 가지고 있는 애니메이터라는 꿈도 애니를 보면서 생겨난 거니까요. 지금 친한 친구들도 애니를 좋아하는 친구들이 대다수고요. 또 가볍게 말하자면 재미에요. 공부하다가 지쳐도 좋아하는 캐릭터를 보면 힘날 때도 있고 보면서 웃기도 하고요. 말하고 보니 애니랑 저랑 무척 밀접한 관계네요.





Q. 모찌란 무엇인가요?

A. 모찌라는 이름 자체가 좀 생소하긴 해요. 모찌는 일본에서 넘어온 찹쌀로 만든 떡이에요. 그게 가장 이해하기 쉬운 표현이에요. 물론 만드는 과정에서 다른 부분이 있기 때문에 찰기라던가 식감은 다를 수 있어요. 그렇지만 대중적으로 생각했을 때에는 찹쌀떡 정도라고 생각하면 좋을 것 같네요. 그런데 저희 가게는 과일 찹쌀떡을 만들잖아요. 원래 모찌는 팥이 들어가는데 저희는 팥에다가 과일을 같이 손질해서 넣는거죠. 원형은 찹쌀떡이지만 종류가 다 다를 수 있어요.

Q. 모찌를 만드는 과정이 어떻게 되나요?

A. 당연히 일단 떡을 만들어야 되죠. (웃음) 생과일 모찌같은 경우에는 철에 따라 달라요. 그때마다 가장 좋은 철 과일을 구입해서 깨끗이 손질해요. 청포도같은 경우에는 씻은 후에 물기만 제거해서 바로 만드는 거고, 복숭아같은 경우는 물기가 워낙 많아서 건조를 해요. 자연 건조 후에 레시피에 맞춰서 적당한 양의 팥을 함께 넣어요. 그 위에 미리 찹쌀로만 만들어 놓은 떡을 붙이면 완성이죠. 과일을 손질하고 팥을 붙여서 떡을 싸다. 말은 쉬운데 작업은 굉장히 어려워요. (웃음) 잠깐 해서 배울 수 있는 부분은 아니고 오랫동안 연습 과정이 필요하죠.

Q. 모찌를 만들게 된 계기가 무엇인가요?

A. 예전에 다른 일, 음식점을 하다가 우연히 이 과일모찌를 접하게 되었어요. 과일모찌가 국내에 처음 들어올락 말락 했던 시기였어요. 그냥 모찌 자체가 거의 없었죠. 모찌를 접하고 관심을 가지게 되어서 그때부터 과일 모찌에 대해 배우기 시작했어요. 정말 우연하게. 우연하게 시작하게 되었던 것 같아요. 국내에 없던 제품이었고 맛도 있으니까 이걸 너무 하고 싶었던 거에요. 예쁘게도 만들어보고 싶고… 그때 국내에 모찌를 만들 수 있는 사람이 거의 없었어요, 아예 없었다고 봐야죠. 다행히 좋은 기회로 배우게 되어서 열심히 개발하고 노력해서 지금까지 모찌를 만들고 있네요.

Q. 추천하고 싶은 모찌가 있나요?

A. 제가 항상 말씀드리는 것은 자신이 좋아하는 과일을 선택하시는 거에요. 1순위는 본인이 좋아하는 과일 위주. 그게 1번이죠. 그 다음으로는 철 과일. 지금 계절에 나오는 과일들이 있잖아요. 저희 가게는 딸기 모찌가 가장 유명해요. 원래는 여름에 딸기가 나오는 철인데 요즘은 재배하는 시기가 바뀌어서 겨울에 많이 나와요. 겨울에 딸기가 맛있어요. 그때는 딸기를 추천해드리죠. 가을에 곧 접어드는 지금 같은 경우는 딸기가 대표 상품이지만 딸기를 추천드리지 않아요. 나오긴 하지만 맛이 없으니까요. 또 한번도 먹어보지 않은 과일도 좋아요. 좀 꺼려지거나 저건 어떨까 하는 거 있잖아요. 예를들어 무화과 같은 거요. 한번쯤은 먹어보는 것도 나쁘지 않아요. 1번은 좋아하는 과일. 2번은 철 과일. 3번은 못 먹어본 과일. 이렇게 추천드려요.

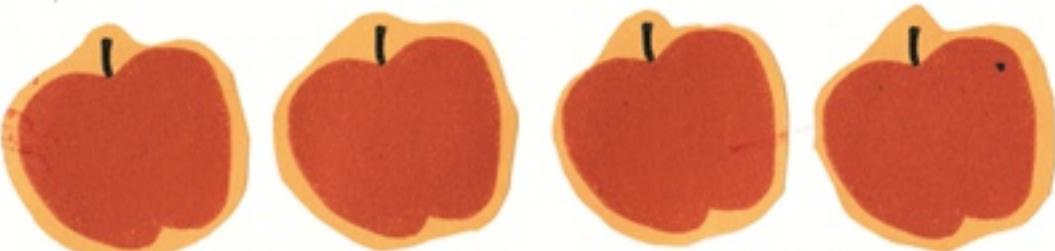


#### Q. 가게를 운영하면서 겪었더니 에피소드가 있나요?

A. 엄청 많아요. 많죠. 일단 첫 번째는 작업을 할 때. 작업장이 좁다보니까 여러 명이서 일을 하다 보면 다 만들어 놓고서 지나가다가 쳐서 엎은 적이 많아요. 기껏 만들었는데 누군가 쳐서 땅에 떨어지는 경우가 몇 개월에 한번씩은 꼭 나와요. 그럼 그걸 다 버릴 수밖에 없잖아요. 주방에서 일할 때 제일 힘든 경우죠. 이렇게 힘들었던 경우도 있던 반면에 좋은 분들도 많이 오셨어요. 지금까지 음식을 만들었을 때 컴플레인 같은게 들어온 경우가 거의 없었어요. 손에 꼽을 수 있는 횟수예요. 그게 어제 일이에요. 어제. 작업 하다보면 전분 가루 같은게 묻어나가는 경우가 있어요. 그거를 사진으로 찍어서 보내주셨는데 그게 육안으로 확인이 안됐어요. 제품을 가지고 오셨어야 하는데 사진으로는 확인할 방법이 없더라고요. 많이 속상했죠. 늘 제품의 질에 많이 신경쓰는데 가끔 이런 일이 있으면 기분이 영 안 좋죠. 어째 에피소드가 다 힘들었던 것 밖에 없네요. (웃음)

#### Q. 가게를 운영하면서 어떨 때 보람차세요?

A. 간혹 가다 손님들께서 글을 올려주시는 경우가 있어요. 제가 뜻하지 않게 했던 행동에 감동을 받으셨다고 글을 올려주시거나 아니면 나중에 따로 오셔서 감사하다고 말씀해 주셔요. 저도 아이가 있다보니까 아이들을 보면 사랑스러워요. 제가 좋아서 이것 저것 챙겨주려고 하는데 그걸 좋게 봐주셔서 민망하긴 하지만 기분 좋죠. 음식이 맛있다는 거는 당연해야 돼요. 모찌를 파는데 모찌가 맛있어야죠. 맛없다는 말이 나

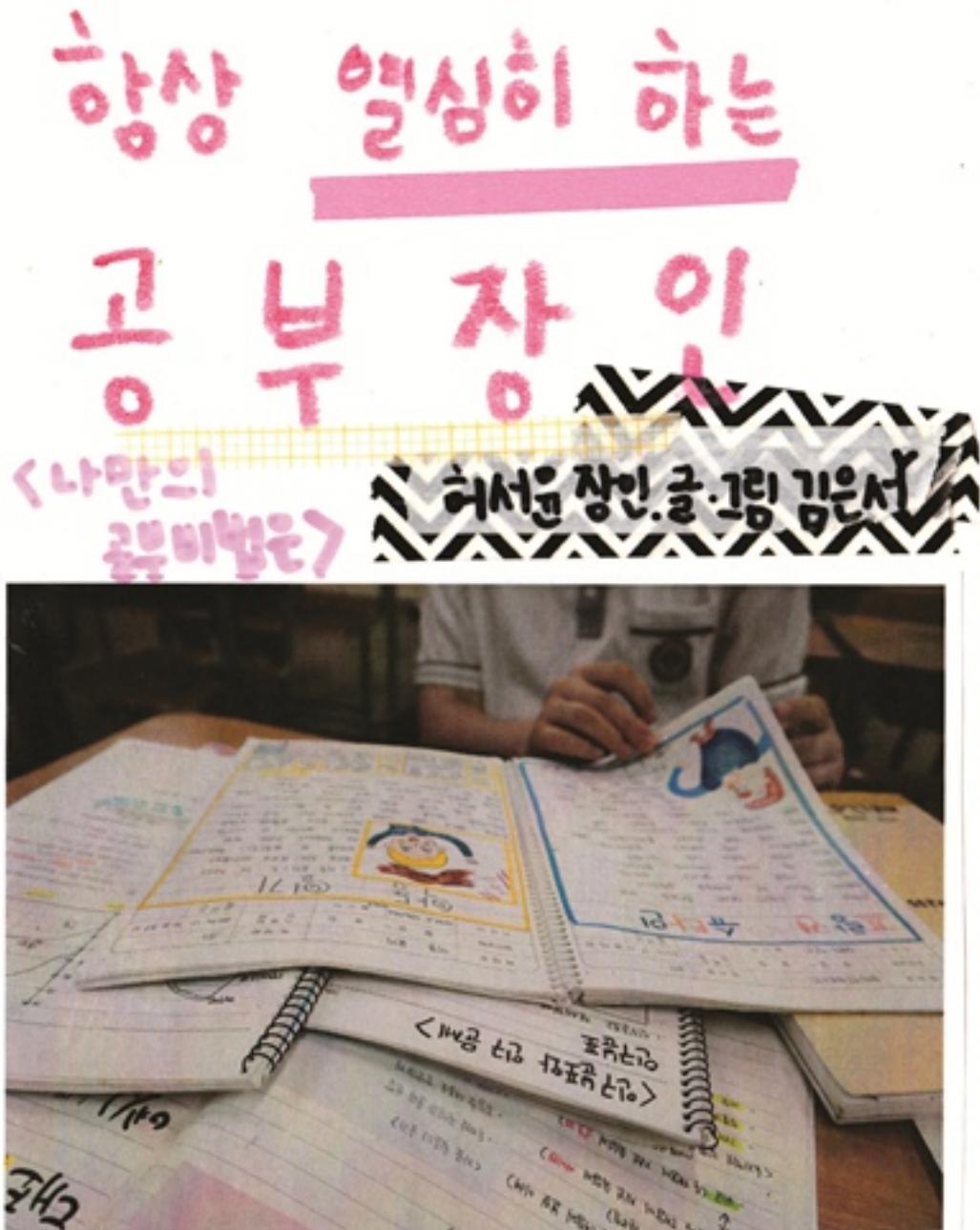


오면 제가 잘못한거에요. 그것 보다는 노력하지 않았는데 마음에 우러나서 했던 행동들에 감동을 받으셨다는 말씀들에 제일 힘이 나요.

#### Q. 모찌 이야기에서 모찌가로 이름을 바꾸셨는데 왜 바꾸셨나요?

A. 원래 모찌이야기가 프랜차이즈였어요. 프랜차이즈 막 시작할 초창기에 기술을 배웠는데 그 다음으로는 계속 독자적으로 노력을 했죠. 모찌이야기가 나쁜 브랜드는 아닌데, 내부적으로 맞지 않는 부분들이 있어서 사실상 1년 6개월 전부터는 독자적으로 운영을 했었어요. 이름은 모찌이야기였는데 실질적인 가맹이라고 말하기는 힘들었어요. 그런 부분도 있고 저만의 새로운 것을 만들고 싶다는 생각 때문에 이렇게 바꾸게 되었던 것 같네요. 저는 가족을 가장 소중하게 여기는데 그래서 모찌가라고 이름을 짓게 되었네요.



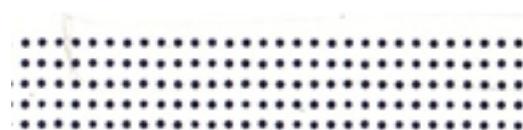


# 항상 열심히 하는 공부장인

〈나만의  
공부비법〉

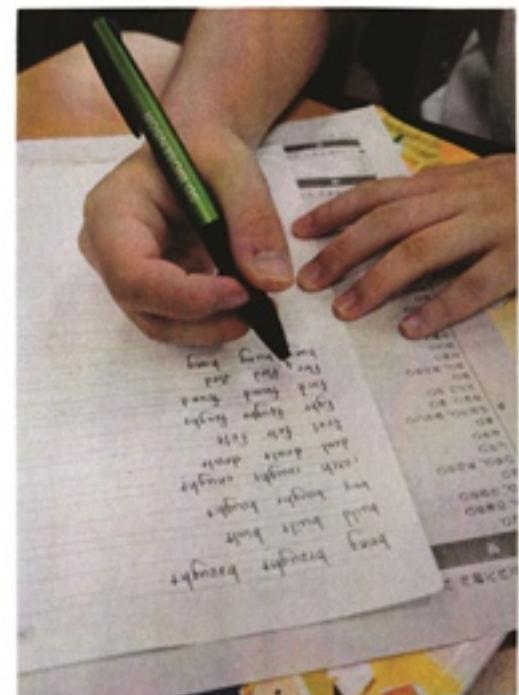
어서운장인 글·그림 김은서

- Q. 여름방학동안 뭐하고 지냈어?  
A. 이번 방학에는 학원은 안가고 공부방법을 자기주도적으로 봐꿔봤어, 평소에 학원 공부만 따라가다보니 혼자서는 공부가 잘안되더라고.
- Q. 그럼 놀지는 않은거야?  
A. 공부해야지~
- Q. 그럼 공부를 열심히 하는 이유는 뭐야?  
A. 내 꿈이 아나운서인데 꿈을 이루려면 그 분야와 관련된 것과 다른 분야도 공부해야되니까 지금은 조금 힘들어도 열심히 노력하고 있어.
- Q. 꿈에 관심이 많구나!  
A. 응! 그래서 꿈 관련된 포트폴리오도 만 들어봤어!
- Q. 공부하면 좋은점은 뭔거 같아??  
A. 꿈에 더 까까워진 느낌이 들어. 그리고 공부하면 결과가 바로 보이지 않는데, 노트를 쓰면 뿌듯해지고, 공부한 보람이 생기는 것 같아.
- Q. 공부장인인 만큼 너만의 공부비법도 있어?  
A. 수업시간에는 노트를 쓰지 않고 선생님 말씀에 더 귀기울여서 듣는 게 다른 점인 것 같아. 노트 쓰다보면 집중이 안되는 느낌이야. 그래서 쉬는 시간에 선생님께서 하신 말씀과 교과서 내용을 보면서 꼭 요약 정리를 하고 있어.

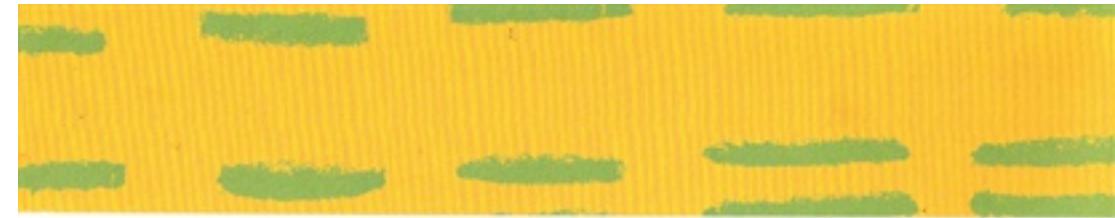


〈나만의 공부비법〉 - 비법, 아는 것보다 지키는 게 중요!!

- 수업시간에 집중하면서 수업내용 **물끄럼 적어놓기**
- 쉬는시간에 **다시 읽어보기**
- 숙제, 시험대비는 학교에서 끝내고  
**집에서는 다른 공부하기**



공부장인  
언제나



이게 있어야만 공부할 수 있다고 생각하는 거 있어?



학장편

숙제할 때 드는 생각 있어? 너만의 다짐 같은거..

빨리 끝내버리고  
싶다...

숙제가 싫은건 똑같구나...

그럼 이제 마지막 질문인데, 공부하기 싫어하는 친구들에게 해주고 싶은 말 있어?

▶ 공부 안하면 인생이 고달풀거야..



66 언제든지  
놀러오세요!!

## 나무와 케이크 카페



양정미 장인

글·사진 김은서





Q. 카페 이름을 나무와 케이크라고 정하신 이유가 궁금해요.

A. 남편이 나무 공방을 하고 나는 케이크 만드는 제빵일을 하는데 같은 공간에서 일을 하게되어 지은 이름이야.

Q. 최근에 프랜차이즈 카페가 많이 생겼는데 이 카페들과는 다른 점이라면 뭐가 있을까요?

A. 건강한 재료(유기농 밀가루, 천연 생크림)로 건강한 제품들을 만들 수 있고, 마음에 드는 디저트를 만들 수 있

다는 게 특별한 것 같아. 프랜차이즈 카페에서는 값싼 재료들을 쓰기도하는데, 나는 건강을 생각해서 만들고 있어.

Q. 카페에 오는 기억남는 손님들 계세요?

A. 손님들이 처음에는 혼자 오시다가 시간이 지나면서 가족이 하나둘씩 늘어나는 모습 보는 게 신기하지. 그리고 계속 케이크를 좋아해 주시니까 기분이 좋아.

Q. 가장 손님이 봄비는 시간대랑 나이대는 어떨까요?

A. 아무래도 카페다 보니까 점심시간에 자주 오시고, 어린이부터 나이 지긋하신 분들까지 다양한 손님들이 오셔. 우리 카페만 고집하는 단골도 있어, 다른 카페와는 다른 맛을 느낄 수 있어서 그런것 같아.

Q. 가장 많이 만드시는 메뉴는 어떤 건가요?

A. 케이크 6종류, 쿠키 5종류만 매일 만드는 거 같아. 메뉴들은 신선하게 바로바로 만들고 있어.

Q. 손님들께 부탁하고 싶으신 것 있으세요?

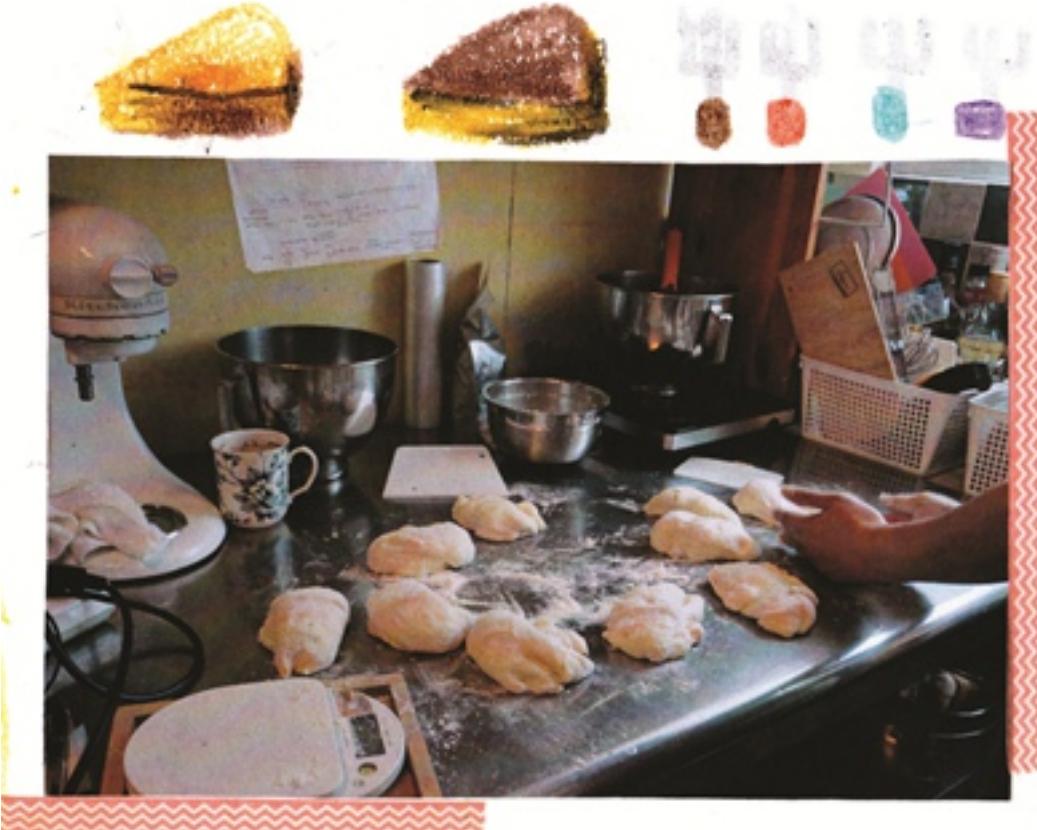
A. 그야 오랫동안 케이크 좋아해 주시고 자주 와 주시는 거지.

Q. 카페 운영에서 가장 힘든 점은 어떤 때인가요?

A. 가끔 손님들께서 프랜차이즈 카페들과 비교 하실 때가 있어..그럴 때마다 좋은 재료를 사용해서 직접 만든다고 계속 설명해 드려야 하는 게 불편해. 열심히 만든 메뉴인데, 값이 너무 비싸다고 불평하시는 분들도 계시고, 기계로 만든 디저트와 수제 디저트를 비교 하는 거니까…

Q. 카페 운영을 하며 생긴 꿈 있으세요?

A. 설탕이나 버터도 안 들어가는 천연 발효 빵 꼭 만들어 보고 싶어. 더 건강한 빵 나이가 들어가니까 건강을 더 챙기게 되는 것 같아. 우리가족이 먹는 음식을 만드는 만큼 손님들께도 건강한 디저트를 준비해 드리고 싶어.



# 예쁜 글씨를 전하는

## 선생님 (AKA. 캘리그라피 장인)

꽃피어면 꽃봉사를 볼수 있다면 노련한 걸입니다.  
일부분 흔연기는 보면 구하고 재미있을 수 있답니다.  
모든 것을 배워놓고 잊어버린 것 같아서...  
이 계절은 꽃봉사는 꿈입니다.

여기 꽃봉사를 하면서 퍼트렸습니다.  
기다렸을 달콤한 기분입니다.  
기다렸을 나온 꽃봉사를 하고 싶었는데  
대한 사랑은 빠져버렸다.  
진짜로 약자,  
그리고 꽃봉사를 기록하니,  
기억이 살아있는 사람들의  
마음을 다울입니다.

실수 있었지만,  
그리고 나쁜  
기억들을 두  
노정이 그들이  
마음으로 기  
록하고 싶은  
기록했습니다.

오늘은 술피 풀어도  
내일은 기쁨이 찾아 올지도 모른다.  
오늘은 인생의 마지막인 것처럼 허무하도  
내일은 '초등'이 주는 날개를 끌어들이며  
항상 올지도 모른다.  
오늘 하루는 당신에게 주신 일에  
목숨의 정성을 다하자.  
아무것도 아닌 것처럼.



두려움은 적체, 흐려움은 철시  
먹기도 적체, 살피기는 많이  
투덜듯 적체, 흐름은 많이  
피울은 적체, 사방은 많이하라.  
그러면 세상의 모든 좋은 것이  
당신의 것이다.



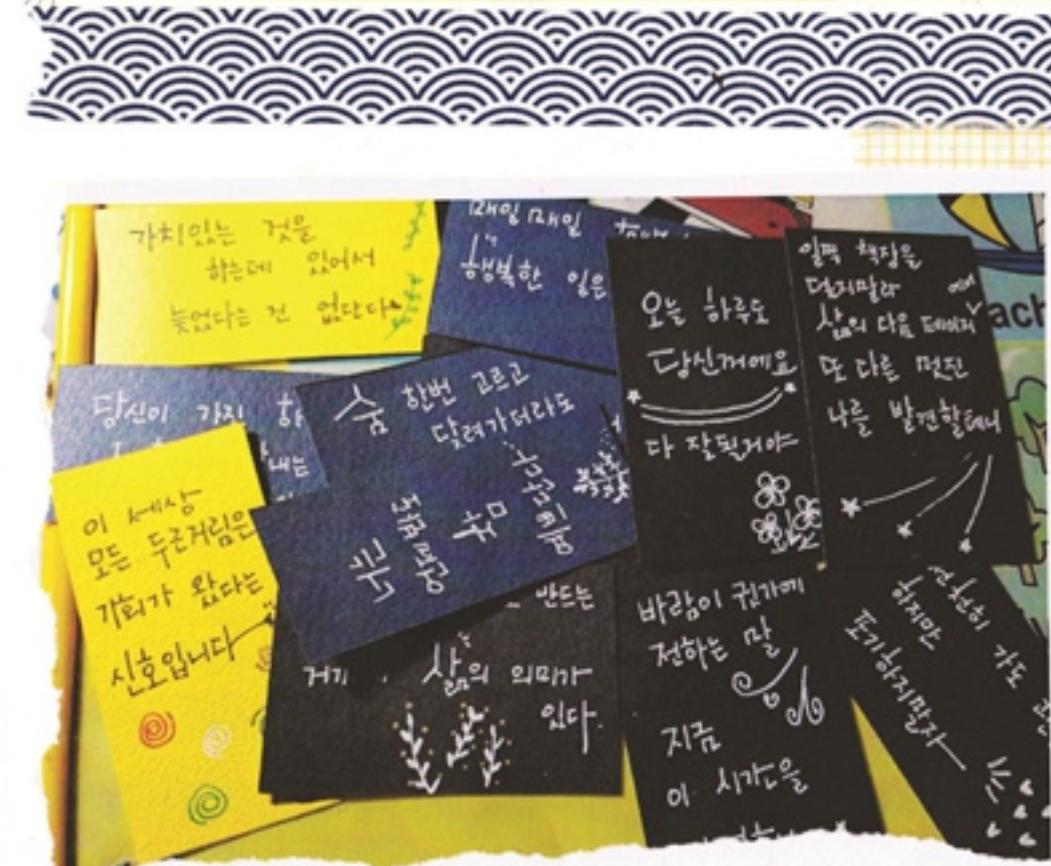
Q. 어떤 일을 하고 계신가요?

A. 망포중학교에서 사랑스럽고, 매력덩어리 1학년들과 생활하는 교사랍니다.

Q. 캘리그라피는 언제부터 좋아하시게 되었나요?

A. 오래되지는 않았어요. 작년 2016년에 같은 교무실에 계신 선생님들과 취미로 붓펜  
을 들기 시작하면서 관심을 갖고 좋아하게 되었지요.

글·사진. 최기한  
장인. 권은경씨



Q. 캘리그라피의 매력이 무엇이라고 생각하세요?

A. 내 감정, 감성을 표현할 수 있고, 내가 쓰는 글귀를 느끼고 생각할 수 있다는 것? 무언가 빠른 것만을 원하는 생활 속에서 여유를 가질 수 있게 하는 것?

Q. 캘리그라피를 할 때 가장 어려운 점은 무엇인가요?

A. 특정도구로 그에 맞는 글씨를 구상하는 게 어려워요. 구도를 잡는 것이 특히.(웃음)

Q. 주로 어떤 글귀를 쓰시나요?

A. 다양해요. 노래를 듣다가 마음에 드는 노래 가사나, 우리 망포중 아이들에게 이야기해주고 싶은 좋은 글귀 등 특별히 정해둔 것은 없어요.

Q. 직업이 선생님이신데 제자들에게 작품을 선물해주신 적은 없나요?

A. (웃음) 작품이라고 하면 너무 거창해요~ 작년 2학년 3반 아이들 한명한명 정도 들고 너무 예뻐서 꼭 개인적으로 해주고 싶은 좋은 글귀를 적어서 주기도 했고, 올해는 아쉽게도 담임이 아니라서 부담임학급을 맡고 있는 1학년 학급 아이들에게 책갈피를 만들어 주었어요.

Q. 기억에 남는 제자분이 있나요?

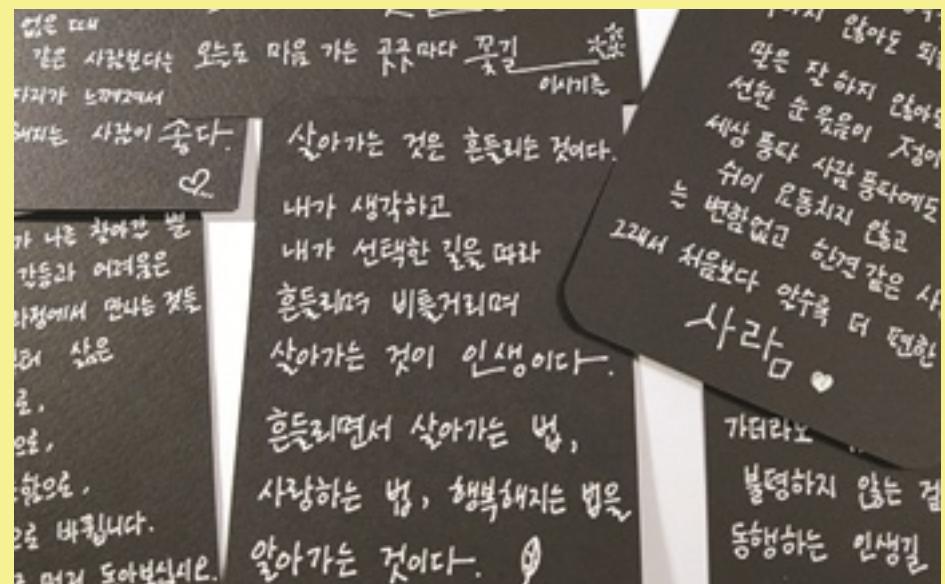
A. 있지요.(웃음) 늘 외롭다 생각하고 대부분의 사람들에게 적대적인 아이가 있었어요. 끊임없이 존재감을 인식시켜주고 말없이 손 잡아주고, 때로는 '이건 아니야'라는 행동은 단호하게 얘기해주고, 손 편지 쓰며 다가간 어느 날, 장문의 편지를 저에게 주면서 자신이 변화된 모습을 꼭 보여주겠다며 다짐한 아이가 있었어요. 이제는 많이 웃는 그 아이를 보면 정말 교사가 되기 잘했다는 생각이 들어요.

Q. 여러 가지 취미 활동 중에 새롭게 도전해보고 싶은 것은 없나요?

A. 그림과 노래를 배우고 싶어요. 잘하지 못하는 것을 평생 그렇게 둘 수는 없잖아요. 늘 도전하는 것이 좋아요.

Q. 앞으로의 계획은 어떻게 되시나요?

A. 붓으로 쓰는 글씨가 어려워요. 조금 더 전문적으로 배워서 작품을 많이 남겨보고 싶어요. 이번 겨울 방학에 꼭! 도전하려고 해요.



우리가 서로  
뜨겁게  
사랑한다는 것은  
그대는 나의 세상을  
나는 그대의 세상을  
함께 짊어지고  
시녀복을 향해  
걸어가겠다는 것입니다

안도현 「사랑한다는 것」中

Q. 만약 작품을 선물하다면 누군가에게 선물해주고 싶나요? 또한 어떤 글귀를 써주고 싶나요?

A. 거창하지만 우리 망포중 3학년 아이들에게 주고 싶어요. 정이 많이 들었거든요. '새로운 변화를 맞이해도 다괜찮다, 두려울 것이 없다'는 글귀를 써주고 싶네요.

글·그림

-최가현- 66

DINGO .  
애견카페  
사장님

애견훈련의 장인 99

# 내 반려견을 부탁해

‘강아지와 사람이 공존해서,  
놀 수 있는 공간을 만든다’



“강아지와 사람이 공존해서 놀 수 있는 공간을 만들다.” (a.k.a. 애견훈련의 장인)

Q. 어떤 일을 하고 계신가요?

A. 애견이나 사람들이 와서 놀 수 있는 공간을 만들고 있어요. 반려견하고 같이 커피나 음료 같은 것을 먹으면서 반려견이 마음껏 뛰어 놀면서, 에너지를 분출할 수 있는 곳이예요.



Q. 그럼 이것을 직업으로 삼게 된 계기가 있나요?

A. 어릴 적부터 강아지를 좀 많이 좋아했어요. 현재는 애견 인구가 1000만은 넘었어요. 한 가정에 한 마리씩은 키운다고 보시면 돼요. 그렇기 때문에 제가 좋아하는 것을 직업으로 갖는다는 것은 되게 좋은 일이잖아요? 일도 하면서 즐거움도 찾을 수 있는 것이기 때문에 직업으로 선택을하게 된 것이죠.

Q. 이 직업을 특별히 부르는 명칭이 있나요?

A. 여기서는 관리사나 애견훈련사라고 부릅니다.

Q. 그렇다면 이 직업에 대하여 유래를 혹시 알고 계시나요?

A. 우리 나라에도 이렇게 애견카페와 같은 것들은 없었어요. 그런데 자연스럽게 이제 애견인구가 많아지면서 이제 이 반려견이 모여서 놀 수 있는 공간이 생기게 되었죠.

반려견이 놀 수 있는 장소가 필요는 한데, 쉽게 풀어놓거나 할 수 있는 곳이 없다보니 이런 공간이 생기게 되었고, 견주 분들도 같은 공간에서 카페 서비스를 제공하다 보니까 애견카페가 발전을하게 된 거죠.

Q. 이 일을 하면서 장점은 무엇인가요?

A. 놀러오는 반려견들과 같이 소통하고 케어 하다보면 하루종일 반려견과 즐겁게 같이 있을 수 있다는 거죠.

Q. 이 직업을 가지려면 필요한 자격증이 있나요?

A. 꼭 필요한 자격증은 없어요. 하지만 반려동물 관리사, 응급처치 , 바리스타 자격증이 운영하는데 도움이 되긴 합니다.

Q. 애견과 소통하는 방법 등을 알려주시기도 하나요?

A. 네. 공간에 놀러오셔서 상담하기도 합니다. 반려견을 직접보고 이 아이가 어떻게 행동을 하는지, 어떻게 움직이는지, 왜 그러는지 대한 부분들을 좀 보면서 아이가 어떻게 행동하는지에 대한 부분들을 체크를 한 다음에, 견주 분께 직접 코칭해드려요.

Q. 힘들게 느껴졌던 적은 없나요?

A. 강아지들끼리 싸우는 경우도 있고, 가장 힘든 부분은 공간이 도심 속에 있다 보니까 주변에서 시끄럽다는 민원들이 많이 있어요.



Q. 현재 가장 중요하게 생각하는 목표는 무엇인가요?

A. 공간을 좀 더 안정적이고, 체계를 만들고 싶어요. 민원이 발생되지 않는 방향으로 공간을 더 발전시키고 사업을 확장하고 싶어요.

Q. DINGO 애견카페만의 차별화된 프로그램에는 무엇이 있나요?

A. 타애견카페는 실내만 운영하는 곳이 많지만, 저희는 야외에 뛰어놀 수 있는 공간과 수영장이 있어요. 그리고 공간이 대형 견하고, 소, 중형견이 따로 분류가 되어있답니다.



아이들 딕질이  
우스워? 아이들 딕질의 장인  
아니, 전혀! 남윤아

임수정 쓰다



## 있기 전에

입역 : 누군가를 딱히처럼 좋아해  
시작했다는 말

딕질 : 자신이 좋아하는 분야에涉及  
하여 그와 관련된 것들을 모은  
거나 찾아보는 행위를 이르는 말

팬덤 : 특정한 인물이나 분야를 열정  
적으로 좋아하거나 몰입한다는  
말

머글 : 팬들 사이에서 팬이 아닌 사람을  
칭하는 말

광방 : 공개방송(보통 무작위로, 언기  
가요, 음악중심 등의 음악방송  
을 말함)

티켓팅 : 콘서트 등을 기기 위해서  
표를 미리 예매해 놓는 것



## 장관!

간단한 딕질 용어 사전



기자: 덕질을 한지 오래 되셨는데, 그 동안 생긴 인생의 변화 말고도 덕질하면서 힘든 일과 행복했던 일을 말씀해주실 수 있으신가요?

### 3. 향수했던 일 · 헌정했던 일

장인: 가끔 팬들끼리 싸움이 나는 등 좋지 않은 일이 일어날 때 혹시나 내 가수가 이런 걸 보고 마음 아파하거나 일반 대중들이 내 가수에 대한 안 좋은 생각을 품게 되진 않을까라는 생각에 많이 힘들고 가장 행복했던 일은 작년 연말에 있었던 시상식에서 4년 연속으로 대상을 받았던 것입니다. 그 자리에서 멤버들이 긴장되고 걱정하고 있는 모습이 보였는데 상을 받게 되어서 한 해동안 있었던 활동들의 대한 보답을 받는 기분이어서 가장 좋았습니다.

기자: 사랑하는 마음이 잘 담아져있는 말인것 같아요. 혹시 실물영접을 해보신 적이 있으신가요? 있으시다면 볼수있을까요?

### 4. 쇼케인 커

장인: 정말 얼굴 목소리 비율 비주얼 다 사람이 아닌것만 같았고... 그날 콘서트에서 특별히 제복을 입고 공연을 했었는데 그 멤버 하나하나가 가지고있는 특별한 오우라가 더 뛰었던거 같습니다. 위엄있게 등장 후 무대를 하는데 칼군무와 기본으로 깔린 음원을 넘어서는 성향으로 콘서트장을 꽉꽉 채운게 자랑스러워서 목이 나갈만큼 응원을 열심히 했었습니다. 아마 그 때 그 기분은 절대 못 잊을것같습니다..

기자: 후기를 이렇게 직접 들으니 저도 한 번쯤은 꼭 실물영접을 해보고싶네요.. 실물영접 축하드려요. 제가 인터뷰를 준비하면서 가장 궁금했던 점이 있었는데, '난 덕질을 하기 위해 이 짓까지 해봤다!' 무엇이 있으셨나요?

### 5. 난 덕질을 하기 위해 이 짓까지 해봤다!

장인: 대 가수의 연말 시상식이 있던 날 자지 않고 현장 라이브를 계속 살피며 방송을 봤었고 멤버의 생일이 있던 날 생일카드를 받기 위해 아침 6시부터 서울에 있는 내 가수가 소속되어 있는 회사에 가서 줄을 서 굿즈와 생일카드를 겟했습니다. 다 말하니 많이 뿐듯하네요.

기자: 누군가를 진정으로 이렇게 좋아하는 것이 참 대단하고 멋있다고 생각해요. 뿐듯해힐만 하세요! 혹시 좋아하는 가수분의 곡들 중에 제일 좋아하는 곡을 소개해주실수 있으신가요?

### 6. 국5대

장인: 정규 3집 수록곡 중 'heaven' 즉 천국이 제목인 노래가 있는데 반주와 가사 하나하나가 다 예쁘고 섬세해서 좋아합니다. 데뷔 이후로 지금까지 많은 연차와 실력 기록들을 같이 쌓아온 가수가 팬들에게 해주는 말인 것 같아서 들을 때마다 '이 가수 편하게 정말 잘했다.'라는 생각이 들어 뿐만 아니라 다른 가수 팬분들이나 여러 대중분들에게도 많이 알려졌으면 좋겠다 싶은 곡입니다.

기자: 이렇게 들으니 장인분이 가장 좋아하는 앨범과 곡의 가사! 까지도 들어보고 싶은데, 여쭈어봐도 될까요?

장인: 우선 현재 나온 앨범들 중에 가장 좋아하는 앨범은 정규 1집입니다. 정규 1집은 특히 수록곡들이 하나같이 다 명곡이라 그런거같은데 이 앨범 수록곡에는 나비소녀, 피터팬 등과 같은 일반 대중분들이나 팬분들도 자주 들으신다는 노래도 있고 팬 입장에서 봤을때도 정말 제대로 좋은 곡들만 모아놓은것 같아서 정규 1집 앨범을 가장 좋아합니다.

장인: 그 다음 질문인 좋아하는 가수의 가사 중 가장 인상 깊었던 가사는 팬송인 '악속'이라는 노래에 있는 가사인데 그를 안 2명의 멤버가 직접 작곡 작사해서 더 와닿는거 같기도 합니다..

'절대로 잊지 않을 거야 행복하게 만들어줄 거야 하나란 그 말처럼'입니다.. 이 노랫들을 때마다 내 가수가 팬들을 얼마나 사랑하는지 눈에 보이고 앞으로도 더 좋은 일들만 만들어가자는 말을 전하는거 같아 가장 인상이 깊었습니다.

기자: 답변 하나하나 모두 그 가수를 진정으로 사랑하는지에 대해 나타나 있어 본받고싶네요. 저도 악속이라는 노래 듣기도 많이 듣고, 듣고나서 울기도 많이 울었던 것 같은데 이렇게 글로만 적힌 가사만 읽어도 장인분이 말씀하신 것처럼 팬들을 얼마나 사랑하는지 눈에 보이고 앞으로도 더 좋은 일들만 만들어가자는 말을 전하는 것 같다는 생각이 들어요. 악속 외에도 정규 1집, heaven 모두 좋은 곡들이죠. 저 역시 같은 생각입니다.

'절대로 잊지 않을 거야 행복하게  
만들어줄 거야 하나란 그 말처럼'

### 7. 인터뷰를 끝내기 전에...

기자: 인터뷰를 끝내기 전에, 덕질 꿀팁이나 앞으로의 목표에 대해 들어보고 싶은데 말씀해주실수 있으신가요?

장인: 덕질 꿀팁으로 아는것만 말씀드리자면 아티스트 공식 홈페이지나 팬카페, 트위터 등을 활용하면 쉽고 빠르게 새 소식과 정보 사진 영상 등을 얻을수 있습니다. 또 인터넷상에서 만난 같은 팬임 사람들은 같은 팬분들이기도 하고 나보다 연차가 더 쌓인 분들이기에 더 많은 정보들을 아는 사람들이 많으므로 이분들을 통해 티켓팅이나 공방 밤샘 콘서트 등 여러 팁을 얻는게 좋습니다만 직접 경험해서 자신만의 팁을 찾아 공유하는것도 좋은 방법입니다.

장인: 앞으로의 덕질 계획을 말씀드려보자면 곧 있음 나을 리페키지 앨범 예약구매를 위한 돈 모으기와 11월달 콘서트 티켓팅을 위한 준비 등을 할것이고.. 이를 이루기 위해 더 열심히 내 가수를 사랑하고 사랑할것입니다.. 목표는 위에서 언급했다시피 11월달 콘서트를 가는것이고 리페키지 앨범으로 컴백을 하면 방송을 보러 가는 것입니다. 한 번뿐인 인생 모두 행복한 덕질하고 갑시다!

기자: 오늘 인터뷰에 응해주셔서 감사하고 진심이 담긴 답변 하나하나 모두 감사합니다.

오늘 수고하셨어요!

장인: 저야말로 긴장해서 아래저래 아무말이나 내뱉은거같은데 끝까지 잘 이끌어주셔서 감사합니다!



4.

## 수제프씨

고창덕 쉐프씨의

•••를 위한 도시락

“쌈밥&스위트라씨”

노수숙 쉐프씨의

“라·이스 떡갈비”

• 화자 쉐프씨의

“호박만두”

속덕·이 쉐프씨의

간식추·난 피크닉·식

“간·자 베·이·컨 샌드위치”

<지역장인과 함께하는 요리클래스 쉐프씨>

바야흐로 먹방의 시대이다.

우리 민족이 언제부터 배달의 민족이었으며, 내 집 냉장고를 남에게 부탁하는 그런 엄지없는 민족이었던가?

한집 걸러 한집이 맛집이라는 타이틀로 사람들의 발길을 유혹하고 밥 때가 되면 내 집 식탁보다 OO방송사

TV방영 현수막이 크게 붙은 어느 식당 문 앞에 줄 서 있다.

우린 이 시점에 만두를 텀스럽게 빚던 외할머니와 매년 어김없이 총각김치를 가져다주던 옆집 아줌마, 매끼니 뭐 해먹지 고민하는 우리 엄마까지 가장 가까운 곳에서 우리 입맛을 찾아 주는 이들을 오픈키친으로 데리고 왔다.

# 곡창떡 쉐프씨의 귀·사를 위한 도시락 “쌀밥&스위트라씨”



엄마를 위한 도시락

## 재료

- \* 주재료 : 깨·멥자·톳찌 4작, 배추포기기치 4작, 양배추 쿠부 4작, 찹쌀,멥쌀/ ·이나·양배추, 박·한토·나토, 브로콜리
- \* 양념재료 : 깨소금, 찬기름, 소금·깻간, 다진·나는 1T.S 풋고추 2개·파 2/1개, 고추자 1T.S, 된자 2T.S, 양설·깻 2t.s
- \* 스위트라씨 : 플레인·캬르트 200ml, 물 200ml, 설탕 2T.S

## 레시피

### ○ 재료손질

- 1) 깨·멥자·톳찌와 쿠부는 물기를 꼭 짜서 빼준다.
- 2) 배추기치는 물로 한번 씻어내고 30분 정도 물에 담갔다 물기를 빼준다.
- 3) 양배추는 꽃는 찌솔에 넣고 살짝 짜준다.

### ○ 쌀밥 레시피

- 1) 고슬고슬한 밥에 찬기름 깨소금 소금을 넣고 잘 섞어준다.
- 2) 한입 크기로 주먹밥을 만들어 준비된 쌀재료로 둘둘 말아준다.
- 3) 양배추·깻·나는 된자를 조금씩 올려준다.
- 4) 쿠부에도 작게 주먹밥을 만들어 속을 채워준다.

### ○ 스위트라씨-인도 전통수료

- 1) 물에 설탕 2T.S를 넣고 잘 저어 설탕을 녹인다.
- 2) 플레인·캬르트와 설탕물을 석쇠기에 잘 섞어준다.

\*\* 나·난의 비법 : 쌀재료에 어느 정도 간·나 배어 있기 때문에 밥에 소금간을 적게 하세요.

# 수기프'



Q. 셰프씨를 진행하게 된 계기가 어떻게 되세요?

A. 주민센터에 있던 모집공고를 봤어요. 제가 여행을 다녀온 사이에 이미 다 끝나서 늦게 이력서를 냈어요. 그래도 요리하는 것도 좋아하고, 우리 학생들 만나는 것도 좋아하고 해서 이렇게 진행하게 되었네요.

Q. ‘엄마를 위한 도시락’이라는 메뉴를 선정하신 이유가 무엇인가요?

A. 우리 학생들이 엄마가 해주는 음식을 주로 먹잖아요. 그렇지만 엄마들도 하기 싫을 때가 있어요. 진짜 하기 싫어도 식구들 위해서 하잖아요. 애들이 커가면서 요리 할 기회가 없어요. 일주일에 한번도 밥을 안 할 때가 있거든요. 그런데 내 자식들이 엄마를 위해 요리해주면 얼마나 고맙겠어요. 그래서 생각해 낸 아이디어예요.

Q. 오늘 수업에서 특히 주의를 기울여야 했던 부분이 있었나요?

A. 일단 밥하는거. 밥은 찹쌀하고 햅쌀하고 섞어서 했어요. 소풍가서 먹는 음식이어서 소화도 잘 돼야하고, 든든하기도 해야해서 밥이 잘 뭉쳐져야 해요. 그러기 위해서 찹쌀하고 햅쌀을 30분 동안 불렸다가 하는 거. 그리고 묵은지가 짠데 이걸 잘 행궈서 물기를 꼭 짜서 하는 거. 친구들이 어려워하지 않고 잘 진행해 주었어요. 또 위험한 것도 없었고요.

Q. 오늘 수업은 기대대로 잘 진행 되었나요?

A. 네. 학생들이 야채를 싫어하는데도 불구하고 엄청 좋아했어요. 친구들도 많이 먹었고, 엄마 드린다고 싸가기도 하고. 학생들이 참 좋아했던 것 같아요.

Q. 평소 요리하면서 어떤 생각을 하시나요?

A. 요리해서 남한테 주는 걸 참 좋아해요. 그래서 요리 할 때는 즐겁죠. 또 항상 정성을 들여서. 내 식구들이 먹을 거라는 생각으로. 내 식구가 아니어도 맛있게 먹는 모습을 보면 행복하기 때문에 늘 정성들여서 하고 있어요.

Q. 평소 요리하면서 있었던 에피소드가 있나요?

A. 좀 많이 한다는 거? 많이 해서 여럿이 많이 나눠먹게 돼요. 옛날에는 딱 맞게 했는데 요즘은 나이가 들어서 많이 하게 되더라고요. 많이 하게 되면 동네 사람들 다 불러서 같이 먹게 되죠.

Q. 요리를 먹는 사람들에게 바라는 점이 있나요?

A. 맛있게 먹어주면 좋죠. 맛있게 먹어주면 그게 행복이지. 힘들게 요리했는데 별 반응이 없으면 나도 기운이 안 나니깐. 맛있게 먹었다고 인사해주면 나도 덩달아 기분이 좋아져.





## 재료

\* 주재료 : 밥, 다진 돼지고기, 다진 소고기 각 반근씩

당근, 대파, 양파, 계란 2개, 녹말가루(찹쌀가루), 식후유, 찬기름, 다진 토늘,  
후추, 소금, 간장

## 레시피

1) 준비된 재료를 잘게 다져준다.

2) 양파는 잘게 다진 후 후라·팬에 볶아준다.

tip. 양파의 수분을 빼주는 작업. 1기 때운데 후라·팬에 기름을 두르지 마세요.

3) 다져진 재료와 곱게 간 고기, 준비한 양념을 넣고 손으로 충분히 치댄다. = 찰기를 만들면서 주는 작업

tip. 고기의 핏물을 빼주면 노릇·잘 잡혀요.

4) 준비한 밥을 3에 넣어 노릇을 갖추어 준다. 4) 후라·팬에 기름을 두른 뒤 주불에서 굽는다. 5) 적당히 국수·면 그릇에 담아·나누어 해준다.

\* 나·난의 비법 : 떡 대신 쌀밥

## 요리철학

•식은 개(干)초(干)라고요.

들어가는 재료가 전부 다져 있지 않은 틈, 본인이나 다른 사람은 재료를 두둑 넣으세요, 레시피는 거울뿐이죠.



Q. 쉐프씨 프로그램 참가 계기, 그리고 본인의 직업은?

A. 권선1동 주민센터 팀장님 추천으로 참여하게 되었습니다.

수원 권선시장에서 식당을 운영하고 있어요, 오전에는 주로 봉사활동을 많이 하고 오후에 장사를 하는데요, 오전에는 밥차, 목욕봉사, 반찬나누기 봉사도 하고 있습니다. 제가 운영하는 식당을 찾으시는 분들이 좋은일 한다니까 식당 천장에 천원, 이천원 꽂아주고 가시더라고요. 나중에 그걸 모아서 연말에 한두번씩 적은 돈이지만 기부도 해요.



Q. 이번 수업을 마치고 나서 느낀 점, 어려운 점이 있었다면?

A. 좀 더 재미있고 흥미롭게 할 수 있었을텐데 같은 아쉬움이 좀 남네요. 어려운 점은 없었고 오히려 식당운영 하는 것보다야 쉽죠. 학생들과 소통하는 것도 재미있구요.

Q. 쉐프씨와 비슷한 프로그램에 참여해본 경험이 있으신가요?

A. 쉐프씨처럼 다수 앞에서 강의를 해본 적은 없고 수원아주대학교에서 시행하는 요리대회에서 대상을 받은 자랑을 하고 싶네요~



Q. 쉐프씨 요리 주제를 떡갈비로 선정한 이유가 있나요?

A. 일단 성장하는 아이들이기에 영양가가 충분한 메뉴를 하고 싶었고 간단한 식사 내용으로 충분하다고 생각했습니다.

Q. 다음번에서 기회가 주어진다면 다시 참여해 보실 의향이 있으신가요?

A. 기회가 주어진다면 이번 보다 더 준비를 많이해서 해보고 싶다는 생각은 하네요 다시 한번 도전??(웃음)

Q. 다른 사람보다 요리하는 데 있어 특별한 점이 있다면?

A. 자신감, 응용력, 손맛?ㅋㅋ

Q. 요리를 할 때 있어 가장 중요하게 생각하는 부분이 있다면?

A. 아무래도 위생이랑 맛이죠, 더럽고 맛없는 음식은 먹기 힘들자나요~ㅎ

Q. 가장 요리를 해주고 싶은 사람이 있다면?

A. 특별한 대상은 없고, 최대한 많은 사람들이 내 음식을 먹어보게 하고 싶어요

Q. 요리를 하면서 언제 가장 보람을 느끼세요?

A. 그릇이 깨끗하게 비워질 때, 만족스럽게 드셨구나라는 생각이 들어 내가 요리를 하면서 있어 가장 보람을 느끼는 순간이죠.



# · | 화자 셰프씨의 “호박·만두”



호박만두!!!

## 재료

- \* 반죽 : 밀가루3kg, 식후유 찬큰술, 소금, 부추 1단, 단근1개
- \* 만두소 : 호박(두근호박)6개, 배추기치 3포기, (갈린)돼지고기(꽈리살)3근, 소고기600g, 두부3조, 라면사리 3개, 단면600g, 토끼, 부추, 찬기름, 대파 찬단, 양파, 물, 쇠고추20개, 밀대 1개, 면보자기(짜개), 양푼·1

## 레시피

- 1) 밀가루에 식후유와 소금을 넣고 반죽한 다음 1~2시간 냉장고에 속여둔다.
- 2) 단면은 끓는 물에 삶아서 식힌 후 0.5cm크기로 자른다.
- 3) 호박은 채를 썰어서 1cm크기로 한다. 소금에 절여서 20분 후 꼭 짜준다.
- 4) 쇠고추는 곱게 다지고 대파는 속속 썰어준다.
- 5) 배추기치는 0.2cm로 곱게 다지고, 양파자루에 꼭 짜준다.
- 6) 라면은 곱게 부셔서 넣는다. (만두 속에 수분을 흡수합니다.)
- 7) 두부는 면보자기에 짜고, 준비한 고기도 펫을 허 면보로 제거한다.
- 8) 준비된 재료를 양푼에 넣고 호박, 토끼, 찬기름을 더해 버무린다.
- 9) 반죽된 밀가루를 밀대로 밀어 만두피 만들고, 속을 채워 빛낸다.

○ 만둣국 : 다시마를 수린 물을 끓이다가 빛는 만두를 넣고 끓이다가 만두가 독독 뜨끈, 어슷선 파파 채썬 양파를 넣고 한소끔 끓인다. 간은 소금간을 한다. 고기는 흰자, 노른자, 수린 다시마를 견져 채썰어 갈아낸다.

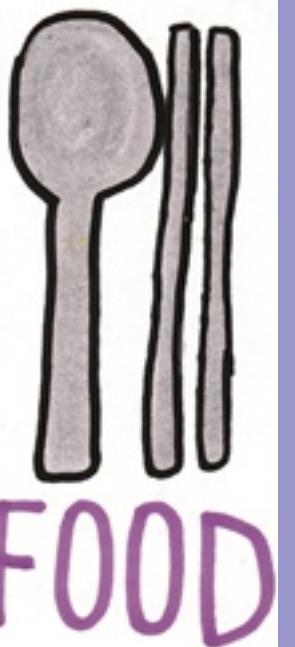
○ 계란지단 : 계란을 흰자과 노른자를 분리해 주세요, (흰자는 끈이 있어서 그걸 잘라주세요) 푸라·이펜은 아주 낫는 손도에서 계란 품성을 선호 굿득·이勁·이주고 그 계란줄·이니스·민나에게를 부여해서 나저 부쳐주세요

\*\* 나간의 비법: 만둣속의 물기를 제거하기 위해 라면 가루를 넣느라 만둣속에 흡수하지 않는다.

## 요리철학

우식은 사람을 행복하게 한다.

그래서 요리하는 나는 사람을 행복하게 할 수 있는 사람이다.



R

# 수덕·이 셰프씨의 간식추·난 피크닉 음식

## “감자 베·이 컨 샌드위치”



감자베이컨 샌드위치

### 재료

- \* 감자베이컨 샌드위치 재료 : 감자 2개, 양파 1/2, 페인트클로우조각(다진피클로우 4TS), 스위트콘 3TS, 달걀 2개, 단근조금, 베이컨 2조각, 로네인 6작, 노니빠 6소스 : 허그레이언어스타드 4TS, 플레인요거트 1TS, 아쇼네즈 3TS
- \* 크로파사 샌드위치 : 치즈 4작, 슬라임 4작, 로네인 4작, 토마토 1개, 이니크로파사 4개
- 소스 : 허그레이언어스타드 2TS, 아쇼네즈 2TS
- \* 수박주스 : 수박 1토, 요구르트 4개, 소시자 300ml, 탄산수 조금

### 레시피

#### ○ 감자샌드위치

1. 감자는 6등분하여 전자레인지에 3분간 가열 뒤 식혀 끓는다
2. 베이컨은 프라이팬에 구워준뒤 식혀 썰어 준비
3. 양파는 다져 소금물에 담가둔다
4. 페인트클로우, 스위트콘은 다져 끓는다
5. 삶은 달걀 노른자는 끓깨고 흰자는 다져 끓는다
6. 1~5의 재료에 소스를 넣어 섞어 준비한다
7. 로네인은 씻어 물기를 제거해둔다
8. 노니빠 끓을 낸기고 반을 갈라, 로네인을 깔고 속재료를 넣어주면 완성

#### ○ 크로파사 샌드위치

1. 로네인은 씻어 물기제거
2. 토마토도 씻어 두근두근으로 잘라준다
3. 크로파사를 반으로 갈라, 소스를 바르고 로네인-치즈-토마토순으로 옮겨주면 완성

#### ○ 수박주스

1. 수박 1/2는 썰어 걸려 준비한다
2. 수박, 걸린수박, 소시자, 요구르트를 넣고 믹서기에 갈아주면 완성

### 요리철학

저서였던 글을 막는 요리는 건강과 기쁨을 준다



- Q. 처음 수업을 시작하시면서 오늘 수업이 처음이라고 하셨는데, 진행을 하게 된 계기가 무엇인가요?**
- A. 경기생활문화센터에서 장인발굴로 지역주민이 참여하는 프로그램이 있다고 하여 신청을 하게 되었어요. 그 다음에 면접을 보고 합격을 해서 진행을 하게 되었어요.
- Q. 오늘 학생들과 함께 진행하게 된 요리가 베이컨 감자 샌드위치 인데 이 요리로 선정하게 된 계기는 어떻게 되시나요?**
- A. 오늘 진행이 청소년 대상이여서 친구들이 쉽게 집에서도 만들 수 있는 요리를 고민하다 보니 이 요리를 선정하게 되었어요.
- Q. 혹시 자신의 요리를 먹을 사람한테 바라는 행동이나 말이 있으신가요?**
- A. 일단 먹고 나서의 표정이 밝았으면 좋겠고 맛있다는 이야기가 나오면 더욱 더 좋은 거죠. 대부분의 요리하는 사람들이 모두 똑같을 거예요.
- Q. 요리를 하면서 가장 좋은 순간인지 말 해주실 수 있나요?**
- A. 주부들은 아무래도 주방에 있는 시간이 많을 수밖에 없는데, 솔직히 가끔은 몸 피곤하고 힘들 때 요리를 하면 짜증도 나오. 근데 기념일 같은 때에 마음잡고 요리를 하면 분위기도 좋고 먹는 사람도 즐거워해서 그거 자체로 저는 만족이 되고 그 순간이 제일 즐거운 순간이라고 할 수 있을 것 같아요.
- Q. 요리를 할 때에 가장 중요시 하는 것이 있으신가요?**
- A. 일단은 어른들 취향, 아이들 취향에 맞추는 등 요리를 먹는 사람이 가장 선호하는 음식을 선택하는 것이 중요하다고 생각해요. 아무리 맛있는 음식이라도 먹는 사람이 그 음식을 싫어한다면 손이 안가거든요.
- Q. 이번 요리를 가장 먹어줬으면 하는 사람이 있으신가요? 있으시다면 누구인지 말해 주실 수 있으신가요?**
- A. 이번 요리는 아무래도 피크닉 요리이다 보니 주변 지인, 가족들이 함께 먹어줬으면 좋겠네요. 이번에 인터뷰를 진행하게 된 경기상상캠퍼스도 공간이 좋잖아요. 이곳에 와서 함께 피크닉을 즐겼으면 해요. 오늘 함께한 친구들도 마찬가지일거라고 생각하고요.
- Q. 마지막으로 요리에 대한 앞으로의 계획이나 목표가 따로 있으신가요?**
- A. 앞으로의 목표는 제 딸아이가 지금 일곱 살 이거든요. 아무래도 나이가 어리다보니 채소를 잘 안 먹으려고 하는데, 그런 어린아이들도 잘 먹을 수 있는 채소가 들어간 요리를 개발하는 것이 앞으로의 목표인 것 같아요.

## 5. 장·간발굴



# 타일시공 장인 인터뷰



Q. 우선 인터뷰를 시작하기 전에 얼마나 오랫동안 이 일을 하셨는지가 궁금한데요, 말씀해주세요 있으신가요?

A. 음, 한 10년 정도 한 것 같아요.

Q. 혹시 국내 타일 기술 소개 및 직업으로서의 타일 공예에 대해 말씀해 주실 수 있으신가요?

A. 국내 타일 기술에 대한 소개는 일단, 타일이 많이 좋아지면서 예전의 기술을 가지고 계셨던 분들이 그 기술을 이용해 타일을 붙힐 수 있지만 그거 이외에 새로운 기술이 많이 생겨났어요. 그래서 저희는 그 새로운 기술들을 연구하고 그 다음에 타일을 어떤 시공으로 이용하고 어떤 방식으로 붙이는지 연구를 합니다.

Q. 신청을 하셨을 때, 다른 청년들과 함께 하고 싶다고 하셨는데 그 사람들이 청년인 이유와 어찌 보면 업계 경쟁자가 될 수 있음에도 불구하고 함께 하고 싶으신 이유가 궁금해요.

A. 제가 가지고 있는 삶의 철학 중에 하나가 '가지고 있는 걸 나눠서 다 같이 잘 살자.' 이에요. 그래서 꼭 청년이 아니더라도 배우고 싶은 의지가 있는 사람이라면 저희 팀의 좋은 기술을 공유해서, 좋은 기술을 전파하는 사람이 되는 것이 제 목표예요.

Q. 타일 시공이 일반인들이 셀프로 라도 익히고 배우려면 시간이 어느 정도 걸리나요?

A. 일반인들은 기술적인 것들은 시간이 좀 걸리고요, 가장 기본적인 것들을 실습을 해 보면 한 열 시간, 이론적인 부분들만 배운다면 한두 시간 정도 될 것 같아요.

Q. 타일 시공을 10년 정도 하셨다고 했는데, 그 10년간의 시간에서 가장 어려웠던 순간이나 타입 같은 게 있으셨나요?

A. 직원들이 많은데, 공사가 끝나고 나서 수급이 안 된다거나 또, 가장 아끼는 직원이 회사를 떠날 때가 가장 어려웠던 순간인 것 같아요.

Q. 신청지에 '정석만이 살 길이다.'라고 쓰셨는데, 정석을 추구하시는 편인가요?

A. 일단 저희가 정석 시공을 목표로 하는데, 시공을 하고 나서 문제가 없는 시공을

해야 시간이 좀 더 걸리고 우리가 더 힘들어도 그래야 우선 국내 최고의 팀이라고 생각을 해요. 결국에는 기본이 잘 갖추어지지 않으면 아무리 기술이 좋아도 계속해서 문제가 생기는 시공을 하게 돼서, 도움이 안 되는 시공이 되어버리니 정석을 추구하게 된 것 같아요.

**Q. 일을 끝내고 난 뒤에 체크를 몇 번 정도 하시는 편인가요?**

A. 체크는 우선 엄청 많이 해요. 굉장히 많이 하는데, 제가 생각하는 시공의 기본 중에 하나가 한 번 더 확인하고 체크를 하는 거라서 수시로 체크하거나 일 끝난 뒤에도 체크를 해요.

**Q. 전문 교육 기관이 따로 있다고 하셨는데, 전문 교육 기관에서 가르치는 기술 외에 본인만이 가지고 있는 노하우가 있다면 무엇이 있을까요?**

A. 한국에 직업학교라고 해서 타일 기술을 가르치는 곳이 있어요. 저도 그 곳에서 교육을 받았었는데, 예전의 기술들을 교육하는 기관인데, 새로운 기술들은 타일 선진국들 현장에서 경력을 쌓은 기술자들과 함께 실습도 해보고, 연습도 하고 그렇게 하면서 좋은 기술을 가지게 되는 것 같아요.

**Q. 타일 시공 기술자가 되기를 원하는 사람들에게 하고 싶은 말이나 조언 같은 걸 말해주실 수 있으신가요?**

A. 쉽게 되는 게 없잖아요, 요즘 기술자가 되기가 어려워요. 인내하는 게 필요해요.

**Q. 신청지에서, ‘기술로 인해 빛나는 인생을 살고 싶게 해주고 싶다.’라고 쓰셨는데, 현재 본인이 기술로 인해 빛나는 인생을 살고 있다고 생각 하시나요?**

A. 네. 행복하고 빛나는 인생을 살고 있다고 생각해요. 내가 할 수 있는 거니까요.

**Q. 마지막으로, 앞으로의 계획이나 목표에 대해 말씀해주실 수 있으신가요?**

A. 한국의 교육 기관들도 물론 잘 가르치지만, 그 것 말고도 진짜 현장에서 필요한 기술들이나 요인들을 교육할 수 있는 공간을 만들어보고 싶고, 좋은 기술자들을 많이 발굴해내서 좀 더 재미있고 즐겁게 일하는 환경을 만들고 싶어요.

**조화공·테·자·인  
박순복**





Q. 오늘 인터뷰를 신청하시게 된 계기가 어떻게 되시나요?

A. 박순복 장인 따님(이하 딸). 실은 제가 인터뷰 신청을 했어요. 제가 어렸을 적 엄마가 인두질 하시면서 조화를 만드셨던 기억이 있었거든요. 그런데 지금 보니까 이것들을 공예라고 해서 만드시는 분들이 꽤 계시더라고요. 이런 기술들을 사용해서 예술적인 가치가 있는 것들에 만드시는 분들도 있는데, 저희 엄마는 과거부터 지금까지 벌써 몇십년을 하셨으니까 지하의 숨은 장인, 고수인거잖아요. 그래서 이걸 알려드리고 싶었어요. 저희 엄마는 이 기술을 별로 가치 없는거라고 생각하시고 계시지만 보다시피 이런 꽃들을 보시면 굉장히 다양하고 보존할 가치가 있어요. 지금 만드시는 걸 제가 알려드린 것도 아니고 엄마가 하신 거잖아요. 오히려 제가 배워야 돼요. (웃음) 이런 것들을 모르시는 많은 분들에게 제가 알려드리고 싶어서 신청하게 되었어요.

Q. 그렇다면 조화공예에 대해 간단하게 설명해주실 수 있으세요?

A. 딸: 저희가 지금 만드는 거는 한복 천, 한지로 만드는 거에요. 과거 우리나라에서도 조화공예라는 게 있었는데 보통 조화라고 하면 무당집에서나 쓰는 거 아니냐고 생각하세요. 그런데 오히려 과거에는 이런 꽃들을 왕궁에서 만들어 사용했었대요. 왕궁을 장식하기 위한 조화를 만드셨던 장인 분들이 지금도 생존해 계시고, 전시도 하고 계세요. 그 기술을 스님들이 배우셔서 불당을 장식하기도 하시고요. 또 프랑스의 패션 잡지를 보면 조화가 있어요. 해외에서는 이런 것들을 패션의 아이템으로 생각하고 있는데 우리나라는 과거 수출품으로 사용하다가 산업화 하지 않고 사장되었어요. 반면 일본에서는 전문적으로 가르치시는 분들도 계시고 장인 분들도 많으세요. 그나마 최근 와서 다시 공예로 작업하시는 분들이 생기신 거죠. 과거에 하셨던 분들이 기술을 가지고 나이만 드시다가 다시 작업을 하시면서 표면에 나오시는 거죠.

Q. 조화공예를 하시게 된 계기가 어떻게 되시나요?

A. 박순복 장인(이하 장): 20세 때 학교 졸업하고 직장을 다니잖아요. 일본으로 꽃을 수출하는 꽃 공장에 취직이 되어서 수출도 하고 기술도 배우면서 일하다가 그 기술이 결혼하고 애들 키우면서 묻혔어요. 그런데 어느 날 딸이 다들 나이 들어도 바깥으로 나가서 일을 하는데 엄마도 꽃 만들면서 일해보는게 어떻겠냐 하는거예요. 고민하던 중에 기회가 되어서 이렇게 본격적으로 하게 되었죠.

#### Q. 조화 공예를 하는 과정이 어떻게 되나요?

A. 장: 우리가 길을 가다가 예쁜 야생화들이 있으면 꺾어다가 식물을 놓고 직접 도안을 그려봐요. 도안을 그린 걸로 한복 천을 재단해서 실제 꽃하고 실물을 맞춰가면서 만들어 봐요.

딸: 한복천이 어색한 부분도 있으니까 인두질을 해서 모양을 자연스럽게 하고요, 보면 이건 찔레꽃인데요, 원래 실제 크기는 이것보다 작은데 이처럼 확대해서 만들기도 해요. 이건 핀으로 사용할 수도 있고, 브로치로 쓸 수도 있어요.

#### Q. 그럼 이렇게 만든 꽃들은 어디에 쓰이나요?

A. 딸: 화장품 광고를 할 때에는 원료로 쓴 꽃을 광고에 넣어야 하는데 그 시기에 꽃이 안 나오는 경우가 있어요. 그럴 때 저희가 꽃을 더 사실적으로 실물과 동일하게 만들어서 광고 용품으로 쓰기도 해요. 혹은 이걸 더 크게 해서 인테리어 소품으로 사용하시는 경우도 있으시고요. 아예 작게 만든 꽃은 귀걸이라던가 헤어 액세서리, 브로치 등으로도 쓰세요.

#### Q. 제일 기억에 남는 꽃이 있다면 무엇인가요?

A. 장: 기억에 남는 건 이 엉겅퀴 꽃이에요. 옛날에 산이나 들에 가면 엉겅퀴가 있잖아요. 옛날에 어렸을 때 여기 엉겅퀴 꽃받침 부분을 손톱으로 긁어서 씹어 먹어요. 그러면 이게 껌처럼 되거든요. 껌 사먹기 힘드니까 이걸 씹어 먹기도 하고, 이파리를 뜯어서 봄에 나물로 무쳐먹기도 하고……. 어릴 적 추억이 있어서 그런지는 몰라도 이 꽃이 은근히 사람이 빨려 들어가는 매력이 있어요. 그래서 나는 이게 좋아요.

딸: 저희가 만드는 꽃들은 대부분 야생화예요. 우리나라 고유종들 꽃을 만들어요.

#### Q. 고유종 꽃들을 만드시는 이유가 있으신가요?

A. 딸: 여기 이 꽃이 초롱꽃이라는 꽃이에요. 옛날 일본인이 우리나라에 와서 발견하고는 멋대로 학명을 자기 이름으로 지어버렸어요. 그래서 초롱꽃은 우리나라에서만 자라는 꽃이지만 일본 학명을 가지고 있어요. 학명은 바꿀 수가 없거든요. 이런 것들이 아쉽고 마음에 남아서 자꾸 고유종 꽃들을 만드는 것 같아요.

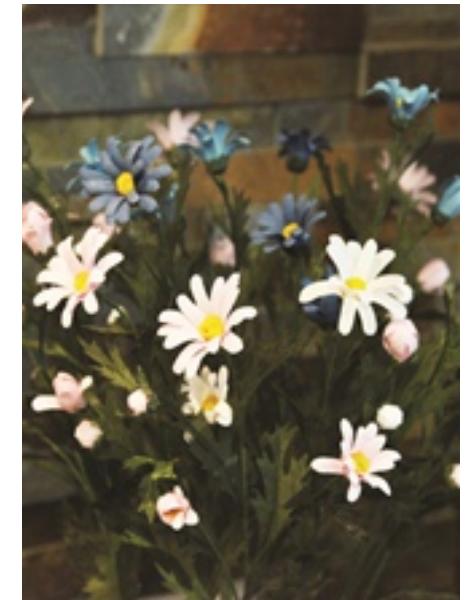
#### Q. 이 일을 하시면서 어떨 때 제일 보람차세요?

A. 장: 이 꽃을 하나 만들어 놓고 보면 정말 예뻐요. 누군가에게 선물해주고 싶어요. 그럴 때 보람차죠.

#### Q. 이 일에 대한 앞으로의 계획이 있다면 무엇인가요?

A. 장: 음, 일단 앞으로도 계속 할 거예요. 여러 사람이 같이 할 수 있다면 더 좋겠고요. 나이 먹은 사람들은 할 일 없이 노인정에서 시간 보내는데 이런 분들과 같이 하면 얼마나 좋겠어요. 꽃 만드니까 마음도 안정되고 옛날들과 산 돌아다니던 생각도 나고. 딸: 저희 같은 경우에는 들꽃 이름들에 별 관심 없잖아요. 그래서 알려주셔도 잊어버려요. 그런데 어르신들은 추억이 담긴 꽃들이나 식물들이 있으세요. 왜냐하면 그 꽃들을 드셨었거든요. 꽃이 자라야지만 먹고 끼니를 때울 수 있어서 저희보다 더 절박하게 관심이 많으셨어요. 그래서 어르신들 대상으로 체험 할 때 되게 정겨워 하시고 더 의미를 두세요.

장: 아직까지는 노인들이랑 이런 공예들을 함께하는 프로그램이 없더라고요. 이런 프로그램이 더 생겼으면 좋겠어요.



# 장인발굴 프로젝트

발행처 경기문화재단 경기상상캠퍼스

발행일 2017년 12월 12일

기획진행 경기생활문화센터

편집기획 사만키로미터 오린지, 김진아

사진/글 김은서, 최가현, 이혜주, 임수정, 강수연

지원 경기상상캠퍼스 경기생활문화센터 강유리

## 경기상상캠퍼스

주소 경기도 수원시 권선구 서둔로 166

전화 031-296-0541

홈페이지 <http://sscampus.kr>

© 2017 경기문화재단

본 책자는 경기도와 경기문화재단이 주최하고 경기생활문화센터 <장인발굴 프로젝트> 사업을 통해 제작되었습니다. 본 권에 실린 글과 도판은 경기문화재단의 동의 없이 무단으로 사용하실 수 없습니다.