

8 사람



김 매니저는 '친구에게 소개해 주고 싶은 학식'으로 기억됐으면 좋겠다고 전했다.

(사진=조병연 기자)

따뜻한 한 끼에 담긴 정성

“친구에게 소개해 주고 싶은 학식으로 남길 바라”

김유경 기자 ghafjs@khu.ac.kr

푸른솔문화관
김수현 매니저

지난 7월 18일 삼성웰스토리 분당 본사에서 개최된 '전국 대학생협 조리명장 경연대회'에서 우리학교 푸른솔문화관 식당의 김수현 매니저와 송언중 조리사가 최우수상을 받았다. 이들이 선보인 '볼케이노치면&연어오차즈케'를 비롯한 수상 메뉴는 2학기부터 특식으로 제공되며 큰 호응을 얻고 있다. 푸른솔 문화관 식당 매니저는 푸른솔 학생 식당, 교수 식당 관리는 물론 영양사 역할까지 수행하고 있다. 매사 한 끼 한 끼에 정성을 쏟아 학생들에게 든든한 하루를 만들어주는 김수현 푸른솔문화관 식당 매니저의 이야기를 들어봤다.

학생들의 입맛을 위한
김 매니저의 끝없는 연구와 노력

최근 넷플릭스에서 방영된 '흑백 요리사'에 출연한 급식대가가 화제다. 안성재 심사위원의 “오늘의 급식 메뉴는 무엇인가요?”라는 질문에 많은 이들이 코 끝이 찡하며 자신의 학창 시절을 다시금 떠올리게 했다. 그는 한 중학교의 영양사로

일하며 학생들의 입맛을 파악하기 위해 끝없는 연구를 했다고 한다. 우리신문이 만나본 우리학교 푸른솔 문화관 식당의 김수현 영양사 역시 끊임없는 연구와 시장 조사를 거듭한다는 점에서 그와 닮았다.

“학생들에게 선택의 자유를 주기 위해 단품과 세트 구성을 기획했어요.” 김 매니저는 하루의 식단뿐만 아니라 학식의 전체적인 구성을 직접 설계한다. “청운관과 푸른솔 두 곳에서 학식을 운영하기 때문에 두 곳의 특징을 다르게 해야 한다고 생각했어요. 그래서 푸른솔 식당에는 단품과 세트 메뉴 구성을 도입했어요.”

“요즘 탄수화물을 줄이고 단백질 늘려 먹는 게 트렌드잖아요. 하지만 매일 닭가슴살이나 단백질 드링크를 마신다 해도 하루 단백질 양을 충족하기 힘들니 학식에 최대한 단백질 함량이 많이 들어가되 학생들이 좋아하는 메뉴로 구성해요”라며 답했다. 식단 트렌드에 맞춰 학생들의 영양을 챙기고자 하는 김 매니저의 고심이 드러났다.

김 매니저는 학생들의 학식 메뉴를 개발하기 위해 여기저기 직접 발로 뛰었다. 외식 트렌드를 알아보기 위해 김 매니저는 성수동, 홍대 등 젊은 사람들이 많이 찾는 소위 '핫플'에서 외식을 자주 한다. 그는 “급식이 제공하는 메뉴가 한정돼 있는

데 외부 음식을 보고 잘 응용해서 단체급식으로 접목하면 반응이 좋다”고 설명했다. 매 학식 학생들의 반응을 살피며 유독 식수가 느는 날의 메뉴는 별표를 치며 학생들의 취향을 참고하는 노력을 한다.

학생 눈높이에서 고심해 탄생한
'볼케이노치면&연어오차즈케'

볼케이노치면은 매콤한 닭고기 양념에 비벼 먹는 우동이다. 그리고 연어오차즈케는 밥을 녹차에 말아 먹는 일식요리 오차즈케에 연어를 곁들인 것이다. “어떻게 하면 색다른 메뉴를 선보일 수 있을까 고민을

많이 해왔어요.” 그렇게 요리 대회에 참가하기로 결심한 김 매니저는 '볼케이노치면&연어오차즈케'라는 메뉴를 개발하기까지 많은 시행착오를 겪었다. 메인 재료를 닭고기로 선택한 이유는 돼지고기를 먹지 못하는 학생들도 있고, 닭고기는 대부분 호불호가 갈리지 않는다는 점 때문이었다. 하지만 주재료를 정한 뒤에 어떤 요리를 선보일지는 고민이었다.

“연어를 찌거나 물과 함께 먹는 것을 싫어하는 학생들이 있다는 점을 고려했어요. 그래서 연어 오차즈케는 메인 메뉴가 아니라 다른 메뉴를 보완하는 역할을 해야겠다고 생

각했죠.” 닭고기 요리만으로는 특식으로서의 매력 부족할 것 같아 연어 오차즈케를 함께 구성했다고 한다. “요즘 학생들이 일본 여행을 자주 가잖아요. 일본 음식에 거부감이 크지 않고 볼케이노치면의 매운맛을 중화할 수 있을 거라고 생각했어요.” 이렇게 학생들의 취향을 세심히 고려한 김 매니저의 메뉴 구성은 심사위원들을 설득하기 충분했다.

“다른 학교는 화려한 메뉴가 많았어요. 하지만 몇백 인분을 만들 수 있는지의 실현 가능성도 중요하다고 생각했어요.” 이번 대회의 주요 심사 기준인 '가심비, 조리 편의성, 인력 효율화, 원가 절감, 트렌드, 고부가, 특식' 중에서 김 매니저는 조리 편의성과 인력 효율화를 가장 중요하게 생각했다. 천연 명이 이용하는 학식에 적용 가능한 메뉴가 아니면 의미가 없기 때문이다. 이는 '볼케이노치면&연어오차즈케'가 수상한 주요 이유이기도 했다.

수천 명의 한 끼를 위한
김 매니저의 따뜻한 정성

김 매니저는 어느덧 푸른솔식당에서 근무한 지 5년째에 접어들었다. 그에게 가장 보람찼던 기억을 묻자 코로나가 끝난 후 재오픈할 때 함께했던 근로학생들과의 에피소드를 말했다. 코로나19로 인해 잠시 문을 닫았다 2022년 2학기에 다시 식당을 오픈할 당시 조리사도 다 뽑히지 못한 채 시작했다고 말했다. 당시 근로장학생 3명에게 도움을 많이 받았다고 전했다. “그 친구들 중 한 명이 이후 졸업해서 인턴 생활을 하던 중 회사 식당 밥을 먹으면서 푸른솔식당이 너무 많이 생각났다고 장문의 감사 메시지를 보내왔다”라며 근로장학생 이야기를 들려줬다. 또 대학생 커뮤니티 에브리타임에 푸른솔식당 칭찬 글을 근로장학생들이 캡처해서 보여줄 때 가장 뿌듯하다고 한다.

“늘 오는 친구들이 와 있을 때, 그리고 그 반가운 친구들이 자신의 친구들을 데리고 왔을 때 만족스러워요.” 김 매니저에게 만족스러운 학식이란 무엇이라고 생각하냐고 묻자, ‘돈 내고 먹었는데 뿌듯한 느낌이 드는 학식’이라고 답했다. 마지막으로 푸른솔 학식이 경희대 학생들에게 “친구에게 소개해 주고 싶은 학식”으로 남았으면 좋겠다고 전했다. 김 매니저는 수천 명의 학생을 위해 연구하고 식사를 준비한다. 정성스레 준비된 한 끼는 누군가에게 바쁜 하루 속 작은 위로가 되기도 하고, 친구들과 함께하는 소소한 행복의 순간이 되기도 한다. 이렇게 김수현 매니저의 따뜻한 정성이 담긴 식당에서 학생들은 든든하고 따뜻한 한 끼를 채워간다.



'전국 대학생협 조리명장 경연대회'에서 수상한 '볼케이노치면&연어오차즈케' 사진.

(사진=생협 제공)