

“따뜻한 식사 대접 위해 오늘도 달린다”

글 정재학 작가/사진 민영주 조단스튜디오



사랑의 밥차는 거의 매주 전국으로 급식봉사 활동을 나간다. 사진은 경기도 용인시처인장애인복지관 방문 모습. 뒷줄 오른쪽 끝이 채성태 이사장이다(2018. 6. 15).

※ 사랑의 밥차: 1998년 월 4회 사회복지시설 방문, 전북측 급식봉사 시작. 2004년 3.5톤 트럭 개조한 이동식 밥차 제작, 서울지부 개소, 2006년 캄보디아 해외봉사, 2007년 충청지부 개소, 2010년 경상지부 개소, 몽골 절단장애인 의족 지원, 2011년 일본 지진 피해자 급식봉사, 2014년 경기지부 개소, 2015년 사단법인 인가, 대한가수협회 후원협약 체결, 용산구청장 표창, 캄보디아 총리 훈장, 서울시장 표창, 국무총리상 등 수훈 및 수상.

사단법인 '사랑의 밥차' 채성태(51) 이사장은 두 분야에서 특허를 가진 '원조'다. 하나는 '해천탕'이고, 다른 하나는 사랑의 밥차다.

해천탕은 요즘 인기를 끄는 여름철 보양식으로, 전복을 넣어서 끓인 삼계탕을 말한다. 얼핏 들으면 전통음식 같지만 등장한 지 얼마 안 된 음식으로, 1997년 서울 이태원에서 전복요리 전문 식당 해천(海川)을 운영하던 채 이사장이 개발한 음식이다.

조리 시설을 갖춘 차량으로 급식봉사를 하는 사랑의 밥차 역시 요즘은 보통명사처럼 사용되지만 20년 전인 1998년부터 봉사 활동을 해온 채 이사장의 트레이드마크다. 해천탕과 사랑의 밥차, 특허청에 상표등록 돼있는 두 단어가 오늘 소개할 채성태 이사장을 설명하기 위한 키워드다.

이태원 원조 해천탕의 시작

“아빠, 빨리 나와요, 빨리.”

1996년 충남 태안에서 친구, 형 들과 함께 배를 타고 낚시를 나갔다가 전복되는 사고를 당했다. 어두운 밤바다 위 허공에서 아들이 자신을 부르는 환청이 들렸다. 채 이사장은 필사적으로 팔을 저으며 간절하게 빌었다.

“하느님, 제발, 살려주세요. 여기서 살아 나가면 꼭 사회에 필요한 사람이 되겠습니다.”

함께 배를 탔던 6명 중 4명이 죽고 그와 친구, 둘만 살았다. 예기치 않았던 사고는 그의 삶을 완전히 뒤집어놓았다. 1967년 경기도 안성에서 3남1녀의 3남이자 셋째로 태어난 그는 경기도 화성의 유도 명문 비봉고 출신이다. 유도 공인 4단으로, 학창시절에는 경량급 유도 선수로 활동했다. 졸업 후에는 고향에서 카인테리어 등의 사업을 하고, 안성경찰서 유도 사범도 맡으면서 안정적인 생활을 했다. 하지만 사고 이후 안성의 사업을 정리하고 태안의 바닷가로 내려왔다. 그가 그렇게 좋아했던 바다, 친구와 선배를 떠나보낸 그 바다 근처에 머물며 새로운 삶을 시작했다.

태안군 안흥항 앞의 마도(馬島)라는 섬에 횃집 겸 민박집을 차리고 눌러 앉았다. 당시 작은 보트가 하나 있어서 해녀들이 물질 나갈 때 가까운 바다에 실어다주곤 하면서 친해졌다. 해녀들은 고맙다면서 잡은 전복 가운데 크기가 작아서 상품성이 떨어지는 '깨끼'들을 먹어보라면서 주고 갔다. 전복을 안주로 먹으면 술이 덜 취했고 숙취도 없었다. 전복에 관심이 생겨서 공부를 시작했다.



채성태 이사장은 사랑의 밥차가 아니라 자신에게 주려는 상은 고사하고 있다. 맨 위칸에 2017년 사랑의 밥차가 받은 아산상 자원봉사상 상패가 보인다.

바다에 들어가 전복을 직접 잡기도 하고, 문헌도 찾아보고, 해외에 나가 전복 요리를 맛보면서 연구도 했다. 그러다 아는 형님에게 삼계탕에 전복을 넣어서 끓인 요리를 대접했는데 스테미나가 탁월하게 좋아했다면서 반색했다. 그 형님의 권유로 태안을 떠나 서울 이태원에 전복요리를 전문으로 하는 횃집을 차렸다. 가게 이름이 해천이었다.

“당시만 해도 전복이 귀했어요. 양식을 안 했으니까. 요리법이 라곤 회로 먹거나 죽을 끓여 먹는 정도였죠.”

그는 특유의 실험 정신으로 다양한 전복 관련 음식을 만들었다. 전복장, 전복 통조림, 건조 전복, 전복 조림 등 그가 개발한 전복 요리는 70여 가지가 넘는다. 그중에 삼계탕에 전복을 넣은 요리를 해천탕이라고 불렀다. 가게는 금방 유명해졌다. 연예인들의 단골 맛집으로 소문났고, 대기업 회장들도 즐겨 찾았다. 언론에도 자주 소개되고, 백화점에 입점해 한 달에 수천만 원을 쉽게 벌었다. 물론 스스로에게 다짐한 중요한 약속 하나는 까맣게 잊었지만….

이태원에서 식당을 열심히 하던 무렵, 가게를 하면서 알게 된 한 누님이 봉사활동 나가는데 죽을 제공해 달라고 요청했다. 경기도 벽제의 장애인시설로 봉사를 가는데 그분들이 소화를 잘 시키지 못하니까 죽을 협찬해줄 수 있겠느냐는 것이었다. 어려운 일이 아니었다. 그는 전복죽 50인분을 준비해서 시설을 찾았다. 막상 현장에 가자 당황스러웠다. 한꺼번에 많은 전복죽을 테울 가스레인지가 없어서 할 수 없이 차가운 전복죽을 대접할 수밖에 없었다. 차가운 죽을 먹고 있는 장애인들의 모습을 보면서 잊고 있던 생각이 하나 떠올랐다. 사회에 꼭 필요한 사람이 되겠다던 바로 그 약속이었다.



사랑의 밥차는 봉사를 받는 쪽에서 원하는 음식을 대접한다. 사진은 광주시 농성빛 여울채경로당에서 삼계탕을 준비하는 모습(2018. 8. 2).

따뜻한 전복죽 대접을 위해

그날 이후 그는 수시로 복지시설에 전복죽을 들고 찾아가 급식봉사를 했다. 찬 음식이 아니라 제대로 된 음식을 대접하겠다는 생각이 대형 요리트럭 구상으로 이어졌다. 2004년, 사회복지시설에서 원하는 요리를 현장에서 직접 만들겠다는 생각에 집을 사려고 모은 적금 6천만 원으로 3.5톤 트럭을 구입했다. 냉장고와 물통, 가스 장비 등을 설치해 이동식 밥차를 마련하고 지인들과 함께 본격적으로 조직적인 봉사활동을 시작했다.

초창기만 해도 릴레이식으로 봉사활동을 했다. 한 시설을 방문해서 봉사를 하고 난 다음 그곳에서 또 다른 시설을 추천받아 방문하는 식이었다. 전라도 끝까지 갔다가 그 다음 주에는 경상도 끝까지 가는 경우도 있었다. 트럭 뒤 좁은 자리에 타고 덜컹거리면서 갔지만 그래도 행복하고 즐거운 시절이었다.

2007년 태안의 기름 유출사고 현장에서 42일 동안 급식봉사를 한 것을 계기로 사랑의 밥차 충청지부를 만들었고, 2010년 경상지부, 2014년에 경기지부를 개소한 뒤 4대의 밥차를 이용해서 봉사활동을 하고 있다. 좀 더 체계적인 운영을 위해 2015년에는 사단법인 인가를 받았다.

사랑의 밥차(www.lovefoodcar.org)에 가입한 회원은 2천7백여 명. 이 가운데 2백여 명이 열심히 봉사활동에 참여하고 있다. 사회복지시설에서 사랑의 밥차 홈페이지에 방문 요청을 하면 내부 회의를 거쳐 장소를 결정하고, 회원들에게 공지해서 참여를 유도한다. 사랑의 밥차에서 진행되는 급식봉사의 특징 중 하나는 아무 밥이나 해주는 것이 아니라 봉사를 받는 쪽에서 원하는 음식을 대접한다는 점이다. 삼계탕이나 해천탕은 물론 랍스터와 캘리포니아를 같은 메뉴로 봉사한 적도 있다. 다양한 음식을 소화할 수 있는 것은 요리사 10여 명이 일식과 한식, 양식, 퓨전요리 등 분야별 식사를 책임지기 때문이다.

식당을 하면서 알게 된 영화배우 정준호 씨가 사랑의 밥차 명예회장을 맡으면서 연예인 봉사단 '따사모'와 함께 공동 봉사활동을 진행하기도 한다. 지부장과 일부 회원들이 5만~10만 원씩 회비를 내고 있지만 정기적으로 들어오는 후원금은 많지 않다. 요즘도 매달 1천만 원 정도를 채 이사장 개인 돈으로 쓰고 있다. 정확한 금액을 정리해두지 않았지만 지금까지 봉사활동에 쓴 개인 돈은 10억 원이 넘을 것으로 추정하고 있다.

“저희들은 늘 받기만 했는데 저희보다 더 어려운 사람들을 도와주었으면 좋겠습니다.”

언젠가 경기도 장호원의 장애인시설에서 봉사를 마치고 나오는데 한 분이 달려 나오더니 시설에서 기르는 타조 알 두 개와 돼지저금통을 그 앞에 살며시 내밀었다. 시설에 계신 분들이 조금씩 모은 돈이었다. 돼지저금통에는 20만 원 정도가 들어있었다. 눈물이 핑 돌았다. 누군가를 돕는 일은 꼭 돈이 많아야 할 수 있는 일이 아니라는 것도 새삼 느꼈다. 그분들의 뜻대로 더 어려운 장애인들이 있는 시설을 찾아가 타조 알로 대형 프라이를 만들어 대접했다.

2006년부터는 해외 봉사활동에도 참여했다. 6.25 참전용사인 선친의 영향이 컸다. 아버지는 어릴 때 구호미로 얻어먹던 안남미 이야기를 가끔 하셨다. 안남미를 보내준 나라 중에서 우리나라만큼 지뢰가 많이 매설돼 있는 나라가 캄보디아라는 것을 알고 캄보디아로 봉사활동을 떠났다.

매년 한두 차례 봉사를 가다가 나중에는 식당을 후배에게 맡기고 아예 캄보디아에 머물면서 봉사활동을 했다. 집 없는 사람들을 위해 집도 짓고, 급식봉사도 했다. 캄보디아 정부에서도 유도 선수 출신인 그에게 관심을 가져 관방부 경호원들에게 유도를 가르치기도 했다. 나중에는 캄보디아 훈센 총리로부터 훈장도 받았다.

2007년과 2008년에는 국내의 절단 장애인, 혼혈인과 함께 ‘희망원정대 히말라야 등반’도 기획했다. 전복과 우럭을 말렸다가 떠나기 직전 물에 불려 가지고 가서 등반대원들에게 멋진 요리를 선사하기도 했다.

“히말라야의 해발 4,500m 고지에서 전복죽과 우럭매운탕을 끓여 먹은 사람들은 우리 말고 없을 겁니다.”

2016년에는 서울 삼각지에 ‘작은 수산시장’이라는 이름으로 음식점을 다시 열었다. 채 이사장은 요리사보다 요리 개발자나 연구자라는 이름이 더 어울린다. 남들이 다 하는 요리가 아니라 자신만의 독특한 요리를 개발해내기 때문이다. 삼각지의 식당에서도 방어초밥, 해삼 내장으로 만든 와다라면 등 독특한 요리들이 손님을 기다리고 있다.

사랑의 밥차로 꾸는 마지막 꿈

사랑의 밥차가 유명해지자 몇몇 대기업에서 브랜드를 팔라고 제안해온 적이 있다. 하지만 일언지하에 거절했다.

“제가 시작했지만 이건 제 것이 아니에요. 봉사자들의 공동재산이거든요.”

요즘은 이름이 비슷한 다양한 밥차들이 많이 등장했다. 특히 청에 상표등록을 해두었지만 권리를 주장할 생각은 없다. 오히려 자신들의 활동을 보면서 급식봉사에 참여하는 사람들이 많이 생겨난 데 대해 자부심과 함께 보람을 느끼고 있다. 아쉬운 것은 사랑의 밥차라는 상호를 사칭해 돈벌이에 이용하거나 부정적으로 사용하는 사람들이다. 가끔 받지도 않은 후원금에 대해 영수증을 끊어달라고 연락을 주는 사람들이 있어서 난감할 때가 있다.

언젠가 강원도 진부에서 수해가 났을 때 주민들이 고립됐다는 소식을 듣고 밥을 먹다 말고 후배와 함께 트럭을 몰고 사고 현장으로 달려간 적이 있다. 교통이 통제된 상황 속에서도 목숨을 걸고 현장에 들어가 위기에 빠진 주민들을 안심시키고 음식을 차려 주었다. 2017년 포항 지진 때는 신속하게 대처한 공로로 국무총리상을 받기도 했다. 앞으로는 더 멀리, 더 어려운 사람들을 찾아 나서려고 한다. 염두에 둔 대상은 아이들이다. 투표권이 없는 아이들의 경우 장애인이나 노인들에 비해 지원이 부실하다는 생각에서다.

그의 마지막 꿈은 자유롭게 전국을 돌아다니며 일도 하고 봉사활동도 하는 삶이다. 현재 4개 지부가 있지만 각 도에 하나씩 지부가 생기고 법인이 체계화되면 이사장 직함을 내려놓고 전국



장애인과 혼혈인에게 희망을 전하기 위해 히말라야 등반도 기획했다(위). 2016년 서울 삼각지에 다시 음식점을 차렸다. 요리 연구가답게 직접 개발한 별미로 미식가들의 입맛을 사로잡고 있다(아래).

으로 봉사 여행을 다니면서 사는 게 그의 꿈이다. 마침 2017년 아산상 자원봉사상을 받으면서 수상한 상금으로 중고 13인승 버스를 한 대 장만했다. 한 종합병원에서 건강검진용으로 사용하던 버스라 중간 부분이 비어 있어 여기에 조리시설을 설치해 밥차로 만들었다. 트럭보다 빠르고, 버스 전용차선도 달릴 수 있어서 언제든 빨리 봉사활동을 다닐 수 있게 됐다. 앞으로는 고속도로를 시원하게 달리는 사랑의 버스 모습을 기대해도 좋을 것 같다. ☺