

예순다섯 주일호씨의 서울여행

“많이 배우고 돌아갑니다”

주일호씨와 월간 베이커리 편집부가 인연을 맺은 것은 지난 7월이다.
우연히 편집부로 날아온 편지의 사연은 이랬다.
예순 다섯된 남자라고 자신을 소개한 그는 기술자 없이 혼자서 제과점을 경영하고 있는데
월간 베이커리 2월호를 우연히 접한 후
배울 것이 많아 정기구독을 하고 싶다는 것이다.
아울러 정기구독을 할 경우 모르는 용어를 서신으로 문의하면 회답이
가능한 지에 대한 질문도 있었다. 우리는 그를 만나보고 싶었다.
많은 나이에 전혀 경험도 없이 빵을 만드는 그가 누구인지 보고 싶었다.
그래서 우리는 그를 서울로 초대했다.

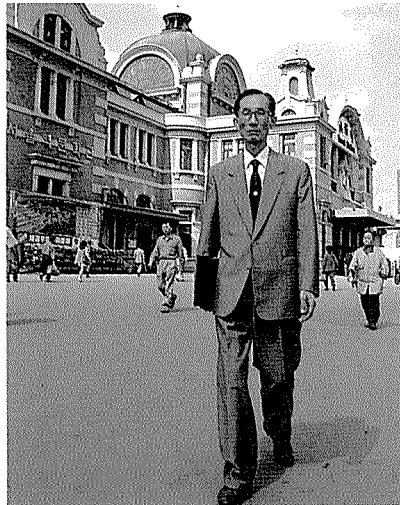
1994년 9월 23일. 역사적인 순간이다. 그동안 두번의 서신교환과 몇번의 전화통화를 했던 미지의 할아버지를 드디어 만나는 것이다. 약속장소는 서울역 내 분수대앞. 회색양복을 입고... 빨강색 구두를 신고 갑자기 이것이다란 생각이 들었다. 앞에 설명한 인상착의를 기억할 이유가 없어져 버렸다. 세상에 빨간 구두를 신고 다니는 사람이 또 있을까. 지나다니는 사람들의 구두만 쳐다본다면 할아버지를 만나는 것은 식은죽 먹기다.

그러나 웬걸. 아무리 사람들의 구두를 훑어져라 봤지만 문제의 빨간 구두를 신은 사람은 없었다. 분명히 눈에 띄어야 하는데, 순간적으로 덤벼거리며 전화를 받게 후회되기 시작했다. 그리고는 이미 까먹은 또다른 인상착의를 기억해 내기 위해서 애를 썼지만 헛수고다.

그래. 할수없지. 한사람씩 물어볼 수밖에. 저 혹시 부산에서 오신 주일호씨가요 그러기를 몇번. 드디어 그를 만났다. 생각보다 마른 체격, 그래서 날카로와 보이는 얼굴. 꼬장꼬장한 어른이라는 것이 첫느낌이다. 그리고 문제의 구두는 빨간색이 아니라 밤색이었다.

몇번의 서신 교환과 전화통화를 했던 분을 드디어 만나

그를 서울로 초대한 이유는 딱 한가지였다. 그는 두번째 편지에서 월간 베이커리 2월호에 소개된 적이 있는 올드파



리 스케이퍼피자에 관심을 보였다. 2월호 108페이지라고 정확한 쪽수까지 밝힌 그 편지에는 한번 그 제과점을 방문해서 피자를 먹어보고 싶다는 바람이 적혀 있었다. 이번에 '그에게 피자를 먹어볼 수 있는 기회를 제공하고 더불어 관심을 보이고 있는 조리빵에 대한 얘기를 나눌 수 있는 사람을 만나게 해준다면 좋겠다'는 생각이었다. 상상만했던 얼굴도 보고 그래서 우리는 만날 수 있었다.

오늘 그의 일정은 우선 신사동에 있는 올드파리를 방문해 스케이퍼 피자 만드는 법을 직접 본후 미러기획을 방문해 김영석 실장을 만나는 일이다. 이왕 서울까지 올라왔으니 그를 김실장에게 소개하고 조리빵을 배울 수 있는 기회를 마련해 주자는 목적에서다.

그가 제과점을 시작한 것은 92년이다.

정년퇴임후 일없이 노는 것이 답답하고 괴로워하였다. 처음 '그집빵'이라는 상호로 장사를 시작할 때는 상식적인 제과점과는 거리가 멀었다. 고속버스 휴게실에서 많이 파는 호두과자를 만들어서 판 것이 제품의 전부였기 때문이다. 전혀 기초지식 없이 무조건 틀부터 구입해서 시작했는데 고생이 심했다. 그후 재료 구입처에서 조잡하게 만들어 놓은 배합비를 구했다. 그러나 그는 천군을 얻은 기분이었다고 당시 상황을 설명했다.

"밀가루에 대해서 전혀 모르는 상황에서 자본 적게 들고 만들기 쉬운 것이라는 생각만으로 시작했는데 어려움이 많았습니다. 거리에서 호두과자를 파는 사람만 보면 붙잡고 물어봤죠. 누구는 그러더군요, 200만원만 내면 배합과 기술을 알려주겠다고요. 그래도 혼자서 연구를 거듭한 결과 호두과자의 노화를 방지하는 법도 알아냈죠. 밀가루와 찹쌀현미를 3:1 비율로 섞으면 시간이 경과해도 호두과자가 항상 부드럽습니다."

그후 이는 사람의 소개로 김해에서 잠깐 기술을 배울 기회가 있었다. 아침 6시에 그곳으로 출근해 오전 11시까지 일을 도와주고 다시 자기점으로 돌아와 연습해서 배운 기술이다. 그 기술로 처음 팔 빵을 만들었을 때는 기분이 너무 좋았다. 중고 오븐기가 기계의 전부였고 믹서기가 없어 1kg의 밀가루를 직접 손으로 반죽하고 나무로 짜서 만든 발효기에서 만

1 마른 체격의 그가 과연 힘든 제과일을 혼자서 할 수 있을까. 기술도 전혀 없는데, 그러나 처음의 생각이 차츰 변해감을 느꼈다.

2 그가 서울을 찾은 이유는 올드파리의 스케이퍼 피자를 먹어보기 위해서다.

들었던 팔뚝을 그는 잊지 못했다.

이제 팔뚝은 자신있는 눈치다. 팔뚝을 만든지 하루가 지나도 처음 오븐에서 나온 것 같이 만들 수 있는 비결도 알아냈다. 그 방법을 묻자 '노하우'라는 말로 일축한다.

그후 본격적으로 배워온 기술을 바탕으로 빵을 만들기 시작했다. 팔뚝, 카스테라, 식빵, 도넛츠 등 20여가지의 제품을 만들면서 상호도 '그리심 제과'로 바꿨다. 그리심은 구약성서에 나오는 말로 이스라엘의 산이름이다. 의미는 축복의 상징.

"김해에서 배웠던 기술은 이제 자신있습니다. 그러나 부산에 비해 소득 수준이 떨어지는 그곳 제품 만으로는 소비자를 만족시키기에 부족하다는 생각이 듭니다. 그래서 상품을 더 많이 개발하고 싶은 욕심은 있는데 잘 안되고 다양한 제품이 전시된 제과점을 보면 저도 저렇게 만들어 보고 싶다는 충동이 생깁니다."

생각 같아서는 누군가 가게를 봐주기만 한다면 직접 학원이나 제과점을 다니면서 기술을 배우고 싶지만 아직 그럴 여건은 아니다. 규모가 워낙 작아 두사람이 일하면 걸리적 거리는 장소도 문제지만 가족중에서도 시간을 내줄 수 있는 사람이 없다. 가장 만만한 사람이 그의 아내인데 그녀는 그보다 더 바빠다. 벌써 20년 넘게 보험영업을 하고 있기 때문이다. 선일곱의 그녀나 예순 다섯의 그나 부지런한 것은 부부 일심동체다.

한번은 크리스마스 전날 교회에서 빵을 천개 만들어 달라는 주문이 들어왔는데 도와주는 사람없이 밤새도록 혼자서 만들었다고 한다. 그의 아내가 옆에서 포장을 도와주고

정년퇴임후 일없이 노는 것이 싫어 호두과자 장사부터 시작

프랑스 빵 전문점 올드파리에서 그가 배운 것은 스퀘어 피자과 피자브레드, 바게트다. 그동안 책으로만 봤던 제품을 이렇게 직접 보고 먹어 보다니.

김원배 사장이 잘리준 바게트 빵을 본 그의 첫마디는 "속살 참 좋다"는 말이었다.

그는 김원배 사장에게 여러가지를 물



었다.

바게트는 전용오븐이 따로 있는데 가스오븐으로는 불가능하니까, 토마토홀 대신 천연 토마토를 사용해도 좋은지요, 저는 들어가는 재료에 양송이가 있어서 시장에서 말린 양송이를 사서 사용하려고 했는데 강통에 든 제품도 있네요, 궁금하고 신기한 것 투성이다.

그는 자신이 가장 자신있게 만드는 팔빵도 한번 먹어봤다. 이 집이 더 맛있게 만드는 것 같아 기가 죽는 눈치다. 팔빰깔도 우리집보다 좋은 것 같고 호두를 함께 넣은 앙금으로 만들어 씹히는 식감도 뛰어난 것 같다. 아직도 갈 길이 멀다.

김원배 사장은 한수 배우리 온 주일호 씨에게 선배입장으로 몇가지 충고를 했다. 제과점을 하면서 가장 중요한 것은 좋은 재료를 써야 한다는 것, 기본 제품인 단팹빵, 버터빵, 식빵 등을 잘 만들어야 손님이 다음에도 다시찾는다는 얘기, 그리고 부가가치를 높일 수 있는 제품을 개발하라는 격려.

부산에 내려가면 해야할 일이 갑자기 늘어난 기분이다.



3

그는 이왕에 왔으니 바게트 만드는 법을 꼭 보고 싶다는 말을 했다. 그가 어려운 여건 속에서도 바게트를 만들어야겠다는 생각을 한 것은 단 한가지 이유다. 가끔씩 이 빵을 찾는 손님이 있다는 것이다. 자주 있는 일도 아니면서 만들어야겠다는 고집을 부리는 이유는 그들을 실망시키고 싶지 않다는 생각 때문이다. 그래서 그는 약속을 얻어냈다. 내일 아침 9시 30분 바게트를 생산하는 시간에 다시 한번와서 직접 볼 수 있는 기회를 얻은 것이다.

울드파리와 미러기획에서 제품에 대한 새로운 지식을 얻어



4

장소를 옮겨 미러기획으로 향했다. 그런데 그는 조리빵에 대해서 물어보리라는 예상을 뒤엎었다. 초콜릿에 대해서 계속 질문을 퍼부었다.

어떻게 만드는 것인가라는 질문부터 시작된 그의 집요함은 자신이 만드는 과정을 이해할 때까지 김영석 실장을 괴롭혔다. 자신이 이해할 수 있을 때까지 반복되는 설명을 듣는 그의 끈기가 갑자기 부러워지기 시작한다. 처음보는 사람한테 잘모르는 것을 묻는다는 것은 사실 평범한 사람은 하기 어려운 일이기 때문이다.

그는 쇠뿔도 당긴김에 빼겠다는 기세로 김영석 실장의 설명을 듣자마자 리치몬드 제과상가에 내려가 초콜릿 몰드를 구입하고 말았다. 한개도 아니고 세개씩이나. 판매하는 종류가 세가지였기 망정이지 그 이상이었던 그것을 모두 구입했을 분위기다. 그나저나 경력자도 만들기 어려운 초콜릿을 만들어 보겠다고 덤비는 그가 은근히 걱정되기 시작한다. 설명만으로는 만들기 어려울 텐데, 비싼 초콜릿 몰드를 세개씩이나 구입했으니 성공은 해야할텐데, 걱정이 떠나지를 않는다.

“보통 제과점에서 캔들을 선물용으로 갖다 놓는데 저희는 장소가 비좁아 어렵습니다. 그래서 캔들을 대신할 수 있는 제품을 생각하던 중 초콜릿은 어떨까란 생각을 했습니다.”

그는 한가지를 배우면 끝장을 볼 때까지 덤비는 성격이다. 가끔은 이런 자신의 생활 방식이 건강을 나쁘게 하는 가장 큰 원인이 된다고 생각하면서도 쉽게 고쳐지지 않는다.

그의 이런 성격은 마블쇼코라라는 제품에서 절정에 달했다. 월간 베이커리 우리집 인기 제품으로 소개됐던 이 제품의 만드는법 중 그가 도저히 이해할 수 없는

3 그는 미러기획 김영석 실장에게 초콜릿 만드는법을 배운 직후 초콜릿 몰드를 구입하는 적극성을 보였다.

4 울드파리 김원배 사장은 제과점을 경영하는데 가장 중요한 것은 좋은 재료를 써야 하는 것이라고 강조했다.

5 피자브레드 만드는법을 배우는 모습, 비교적 간단한 재료로 새로운 상품을 만들 수 있다는 사실을 배웠다.

부분이 있었기 때문이다. 사각들을 찢다는 부분까지는 이해를 했는데 종이를 찢는 부분에서 3면으로 찢다고 설명이된 것이다. 자신이 생각하기에는 분명 4면이라고 말해야 할텐데, 그의 궁금증에 김영석 실장은 월간 베이커리를 뒤지기 시작했지만 쉽게 그 부분을 찾을 수 없어 궁금증을 풀어줄 수 없었다. 그는 김영석 실장이 차근차근 찾아본후 편지를 보내겠다는 순간에야 한발 물러났다.

아침부터 시작된 그와의 만남은 오후 다섯시가 넘어서야 끝났다. 다리가 노곤할 정도의 행군이었지만 그는 새로운 것을 배웠다는 기쁨인지 전혀 피곤한 기색을 보이지 않았다. 아마도 오늘 저녁 숙소로 돌아가서야 그는 다리가 아프다는 것을 느낄 것이다.

그는 가끔 자신이 나이답지 않은 욕심을 부리는 것은 아닌가라는 생각을 한다. 무더웠던 지난 여름 하루 매출이 4만 원이었지만 이제 날씨가 선선해지면 10만원 정도 매출을 올리는 것. 제과점 모양새가 나는 그런 베이커리를 하나 장만하는 것. 그가 밝히는 계획은 사실 욕심이라는 이름을 붙이기에는 너무 평범하다.

너무 일이 고되서 도저히 못 일어날 것 같은 기분이 드는 날도 막상 가게문을 열고 제품을 만들고 손님을 맞으면 씻은 듯이 잊는다는 주일호씨. 자신의 일을 사랑하는 사람들의 공통 분모다.

빵을 만들면서 삶의 행복을 느끼는 그의 모습을 보면서 인생의 즐거움을 이하는 것은 그리 어려운 것이 아니라는 생각이 드는 하루다. 소중한 하루를 그와 보내면서 초콜릿이 성공하기를 빌어본다.

(글 김주희)

