

“보리빵 이수과? 3,000원 어치만 줘서.”

가게 문을 열고 들어서는 손님들의 구수한 제주도 사투리가 비로소 이곳이 빵집임을 알게 해준다.

제주시내에서 동쪽으로 해안도로를 타고가다 보면 함덕해수욕장 못미처에 조천읍이 있고 서울에서 젊은이들이 가장 많이 모인다는 신촌과 똑같은 이름의 ‘신촌리’가 있다. 그리고 너무 빠른 속도로 차를 달리다 보면 그냥 지나치기 딱 알맞은 이곳에 ‘덕인당 빵집’이 있다.

간판도 허름하고 그나마 버스타는 승객을 위해 쳐놓은 버스 정류장 천막에 가려 상호가 잘 보이지 않는다. 꼭꼭 숨어 있는 빵집이다. 가게 문을 열고 들어섰지만 빵집이라는 인상을 전혀 받을 수 없다. 쇼케이스 두개가 있기는 하지만 그 안에는 도우넛 몇개가 전부다.

“보리빵을 만들다보면 시간이 없어서 다른 빵을 못 만듭니다.” 이곳 사장인 임근배씨의 설명이다.

도대체 얼마나 팔리기에 시간이 없다는 것일까.

“집사람, 일하는 아주머니 한명과 하루에 1,000~1,500개 정도를 만들어 팝니다.”

전국 제과점을 통틀어 단일 품목으로는 최고의 판매량이다. 어느 제과점도 한가지 제품을 하루에 이만큼 파는 곳은 없으니 말이다.

그러나 막상 하루 매출을 따져보면 별볼일 없다. 보리빵 한 개에 200원씩 받고 있으니 하루에 1,500개를 팔아 봤자 30

만원이다.

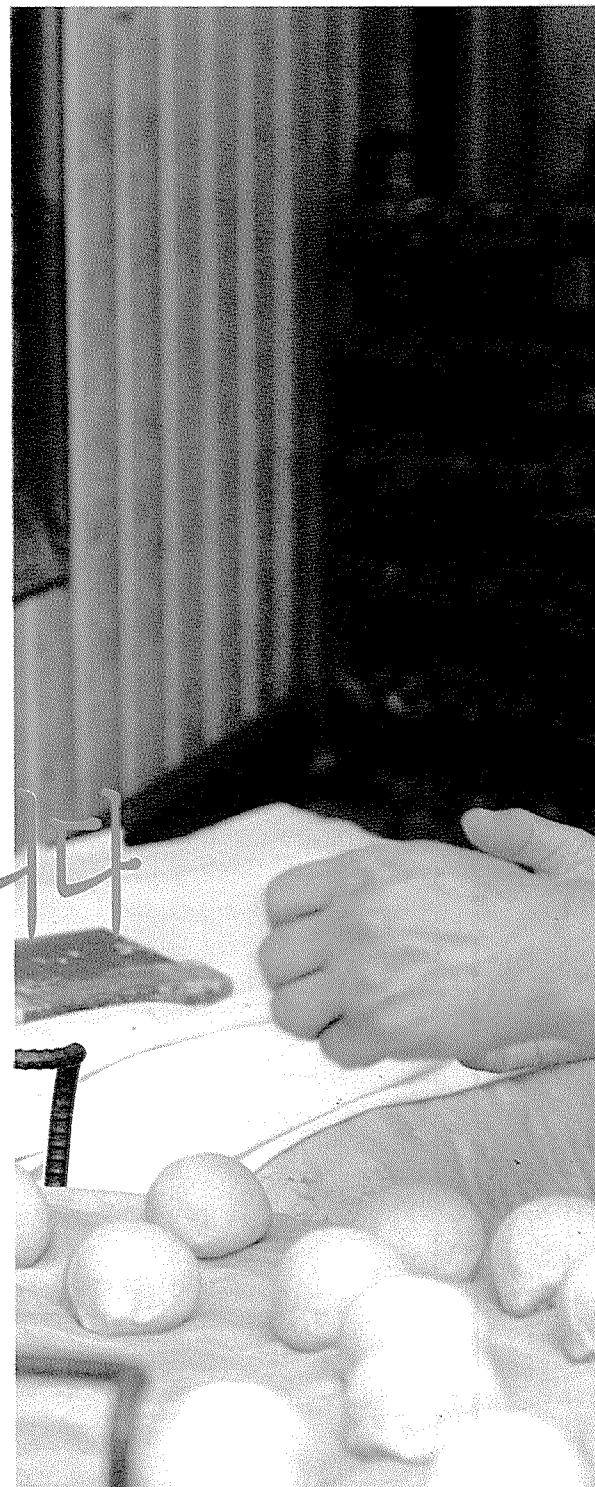
빵값이 너무 싸서 값을 좀 올려야겠다고 하니 안될 말씀이라며 필쩍 뚝다.

“손님의 대부분이 제주시내에서 보리빵을 사기 위해 20분씩 버스를 타고 오는 분들입니다. 그래서 값을 올릴 수 없습니다. 또 멀리 육지에서 꾸준히 주문을 하는 단골 손님들에게도 미안하구요. 비싸게 팔면 물론 좋기는 하겠지만 손님들의 기대를 저버리고 싶지는 않습니다.”

하루에 1,000~1,500개 만들어서 전국 각지에 배달

그의 말대로 보리빵을 사러오는 사람들은 너무 다양하다.

▶ 제주도 보리빵 만드는 법은 옆에서 얼핏보기에는 무척 쉬워 보인다. 그러나 10년을 만들어온 그의 보리빵에는 보이지 않는 노하우가 숨어 있다.



이사람

10년 동안 오직 보리빵만 만들었습니다

제주도 보리빵은 이곳에 사는 사람들에게는 아련한 추억을 떠올리게 한다. 쌀이 부족했던 옛날에 끼니를 해결할 수 있는 방법이었던 때문이다. 그러나 세월이 흐르면서 보리빵은 추억의 빵이 되었고 점차 기억속에서도 사라지게 됐다. 그런데 제주도 조천읍 신촌리 조그만 마을에서 그 명맥을 잇는 곳이 있다. 그의 꿈은 보리빵을 세계적인 빵으로 만드는 것. 오로지 보리빵 하나만 만들면서 제품개발에 여념이 없는 그의 얘기를 들어봤다.

우연한 기회에 한번 먹어본 사람들이 그 맛을 잊지 못해 꾸준히 주문을 하고 있다. 어떤 사람은 제주도 관광을 왔다가 단골이 되기도 하고 제주도 친척 소개로 한번 먹어본 후 직접 주문을 하는 단골도 있다.

그래서 이곳에서는 한개, 두개라는 개념이 없다. 백개, 이백개라는 숫자가 더 친근하다. 주문을 해서 먹는 사람들이 대부분이기 때문에 대량으로 배달을 한다.

“육지에서 주문을 하면 100개 기준으로 빵값 외에 공항까지 배달료 2,000원과 택배료 6,800원을 별도로 받습니다. 제주시내는 물론 무료로 갖다 드리고요. 100개씩 사가는 손님들은 이웃과 나눠먹거나 냉동실에 보관했다가 먹습니다. 먹을 때 보온밥통이나 전자렌지에 데우면 훨씬 맛도 좋아집니다.”

덕인당 빵집을 다녀간 많은 사람 중 그의 기억에 오래남고 고마운 사람이 있다.

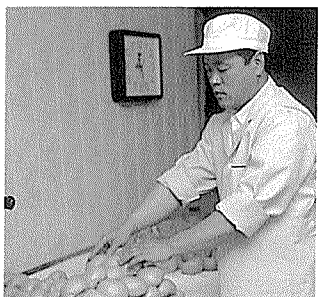
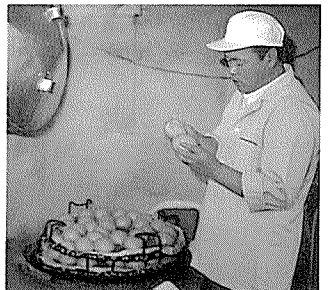
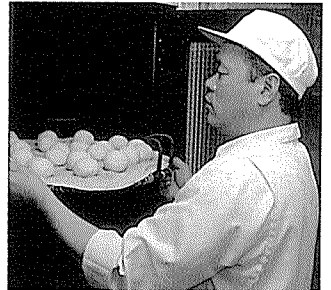
“신제주에 사시는 분인데 당뇨로 오랫동안 고생을 하다가 7년 전부터 보리빵을 먹기 시작하면서 많이 좋아졌다는 손님이 있습니다. 그 분은 아침에 2개, 점심에 2개씩 야채를 샌드해서 식사대용으로 꼭 보리빵을 먹는다고 합니다.”

그가 보리빵에 관심을 갖게 된 것은 10년 전부터다. 할머니, 아버지 대에 이어 3대째 보리빵을 만들고 있었지만 본격적으로 만들기 시작한 것은 훨씬 나중에다.

우리가 알듯이 제주도는 밭이 대부분이다. 그래서 밀과 보리 농사를 많이 지었다. 쌀이 부족하다 보니 주식도 보리와 밀을 이용한 것이 대부분.

“보리빵은 제주도 전통 음식입니다. 집집마다 만들어 먹었죠. 그래서 제주도에서는 보리빵을 제상에도 놓습니다. 그러나 점차 쌀이 풍부해지면서 보리농사를 짓는 사람도 줄어들고 굳이 집에서 빵을 만들어 먹는 사람도 없어졌습니다. 차차 보리빵도 사라지기 시작했죠. 그러나 보리는 건강에 좋은 제품입니다.” 임근배 씨의 주장이다.

그는 옛날에 할머니가 만들던 보리빵 배합을 약간 변형해 제품을 만들기 시작했다.



▲▲▲ 그가 직접 만든 발효기. 옛날에는 반죽을 나무틀에 넣고 방에서 발효를 시켰다.

▲▲ 김이 모락모락 나는 가마에서 보리빵의 상태를 살피고 있다. 단순하게 보이는 주방 시설이지만 구석구석에 그의 손때가 묻어 있다.

▲ 그는 하루에 1,000~1,500개 정도의 보리빵을 만든다. 그리고 거의 대부분은 육지로 배달된다.

제주도 보리빵 전문 빵집 덕인당 임근배

옛날에는 보리만 가지고 빵을 만들었는데 요즘은 밀가루를 1:1 비율로 섞었다. 보리만을 사용하면 식감이 거칠어 먹기에 불편하기 때문이다. 그리고 옛날에는 누룩으로 발효를 시켰는데 요즘은 생이스트를 사용하고 있다.

도구도 많이 발전했다. 대나무로 열기설기 엮어서 만들던 떡징(빵을 찢 때 올려놓는 틀을 지칭하는 제주도말)이 이제는 튼튼한 알루미늄으로 변했다. 또 그가 직접 만든 발효기도 있다.

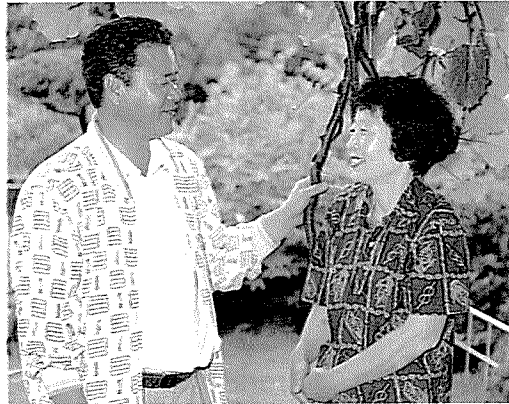
“옛날에는 따뜻한 방에서 보리빵 반죽을 나무상자에 넣어 발효를 시켰습니다. 아궁이에 숯을 넣고 방에 불을 댔는데 아버지 일을 도와주다 가스를 먹어 학교에 못간 적도 있었죠.”

10년을 보리빵 연구에 몰두하면서 그는 보리에 관한 한 전문가가 됐다. 보리의 가장 큰 장점은 소화를 돕고 당뇨, 고혈압, 빈혈 등 성인병 예방과 치료에 효과가 크다.

보리빵의 장점은 소화가 잘 되고 고혈압, 당뇨 등 성인병에도 좋아

보리밥을 많이 먹으면 '방구'가 자주 나오는데 이것은 소화가 잘된다는 증거.

“요즘 우리밀로 빵을 만드는 곳이 늘어가고 있는데 우리밀과 보리의 차이가 바로 ‘소화’입니다. 밀은 보리에 비해 소화가 안 됩니다. 또 보리는 쌀에 비해서 철분, 비타민B 등 영양분이 14배나 많이 함유돼 있어 성인병 예방에도 좋습니다.” 그는 자신이 모아뒀던 신문 스크랩 등을 보여 주면서 자신의 말을 이어갔다.



이외에도 보리는 가을에 파종을 해서 초여름에 수확을 하기 때문에 농약을 거의 사용하지 않는다. 또 추운 겨울을 이겨낸 식물이기 때문에 먹는 사람에게 끈기를 길러준다는 것이 그의 주장이다. 특히 제주보리는 해안가에서 바닷바람을 맞고 자라기 때문에 약간 짭짤한 것이 간을 맞추기에도 제격이라는 칭찬을 아끼지 않았다.

그는 보리를 주재료로 해서 제주도에 많이 나는 톳, 다시마, 파래, 전복, 해삼 등을 첨가한 제품을 연구 중에 있다. 이왕이면 다양한 제품을 만들어서 ‘상품성’을 높이고 국제적인 명물을 만들고 싶은 것이 그의 욕심이기 때문이다.

그러나 그에게도 말 못할 고민이 있다. 신제품을 개발하기 위해서는 자본도 필요하고 체계적인 연구도 필요한데 아직은 그럴 여유가 없기 때문이다.

“현재 보리빵을 비롯해서 다시마 보리빵, 파래 보리빵 등 그동안 개발했던 몇가지 제품의 특허를 신청중에 있습니다. 올해로 특허를 신청한 지 3년째인데 아직도 소식이 없습니다. 아마도 보리 효능을 입증하는 방법이 과학적이지 못해서 인 것 같습니다.”

그가 보리빵의 특허를 신청한다는 것이 조금은 야박하게 들린다. 제주도에서 옛날부터 만들었던 전통음식을 혼자서 독점하겠다는 뜻으로 들리기 때문이다.

“보리빵의 효능을 입증해 이것을 세계적인 상품으로 만들고 싶은 것이 제 욕심입니다. 특허를 받아도 4년간만 기술을 보호받을 수 있습니다. 그 기간에 정부와 관심있는 사람들의 자본을 유치해 좀더 나은 제품을 만들고 싶은 욕심

때문입니다. 그러면 저 혼자서 개발했던 제품보다 훨씬 나은 것이 많이 나올 수 있겠죠. 물론 성과를 혼자서 독점할 생각은 없습니다.”

사실 얼마전부터 ‘제주도 보리빵 만드는 사람’으로 그가 매스컴에 오르내리면서 전국에 있는 소비자들에게 제주도 보리빵이 알려지기 시작했다. 그러면서 제주도 이곳저곳에서 보리빵 만드는 곳이 늘어나고 있는 실정이다.

“경쟁점이 생기면서 출혈경쟁을 하게 되고 옛날보다 재고도 많이 늘었습니다. 제가 안타까운 것은 호기심으로 보리빵을 먹어본 사람들이 ‘별것 아니네’라는 생각을 하거나 앓을까란 걱정입니다.”

만드는 법이 간단한 것처럼 보이지만 결코 그렇지는 않다. 그가 만든 보리빵에는 10년 동안 연구했던 노하우가 숨어있다. 결코 다른 사람을 믿지 못해서가 아니다. 혹시나 그냥 모양만 흉내낸 제품 때문에 보리빵 전체의 이미지가 떨어질지도 모른다는 걱정 때문이다.

보리빵 관광농원 만들어 먹고 즐길 수 있는 문화 만들고 싶어

그의 계획은 ‘보리빵전문 관광농원’을 만드는 것이다. 단지 빵만 파는 것이 아니라 관심있는 사람들이 직접 보리를 빵아 반죽도 하고 만들어도 보는 볼거리를 제공하고 싶다.

“빵은 외국에서 들어온 것으로만 생각합니다. 그러나 보리빵처럼 우리 고유의 제품도 있다는 것을 세계에 알리고 싶습니다.”

그는 앞으로도 계속 보리빵만을 연구하고 만들 생각이 다. 그리고 자기가 아버지의 것을 물려 받았듯이 자식에게도 보리빵 만드는 가업을 물려주고 싶다.

“욕심만으로 되는 문제는 아니죠. 정부가 기술자들이 장인정신으로 제품을 만들 수 있도록 보호해 줘야 합니다. 올림픽에서 금메달을 따오면 금의환향하고 연금도 주는데 기술인들은 아직 그런 대접을 못 받습니다. 결국 기술인들이 보람을 느낄 수 있도록 주위 여건이 변해야 장인도 탄생하는 거죠.”

그는 겨울을 이겨낸 보리로 빵을 만드는 사람답게 고집이 있다. 그렇기에 10년을 한결같이 보리빵 만드는 일에 정성을 기울일 수 있었을 것이다.

조만간 우리가 제주도를 여행할 때면 또하나의 코스를 선택해야 될 것 같다. ‘제주도 보리빵 관광농원’.

◀남편의 일을 돕다보니 어느새 부인 김정자씨의 솜씨에도 능숙함이 배었다. 옆에서 함께 일을 하는 동안 미주할 고주일 나누는 대화가 정겹다.

〈글/김주희〉