

## 초대석

과기회 회원들이 3년간 기획하고 준비했던 '빵의 세계'가 발간됐다. 이번 책의 가장 큰 특징은 대중적인 제품을 신기 위해 모든 회원들이 자기 업소에서 가장 잘 나가는 제품을 추천한 데 있다.

한국우수제과기술자 협의회(이하 과기회) 회원들이 지난 3년간 준비했던 '빵의 세계'가 우리에게 선보인다. 빵의 세계라는 제목의 이번 책은 과기회가 기획했던 '양과자의 세계' 발간 이후 근 3년 만의 일이다.

'양과자 전문서적을 출판한 후 그 여세를 몰아 빵책도 만들자는 의견이 있었습니다. 사실 우리업계는 김상업원장의 프랑스 빵·과자대전과 협회에서 발간한 책외에는 이렇다할 전문서적을 찾기 어렵습니다. 또 그 책들은 만든지 오래된 것이라 유행에 뒤지는 것이 사실이고요. 곧바로 편집위원을 구성하고 회원들이 어떻게 참여할 것인가를 논의했습니다.' 이번 책을 만드는데 가장 많은 노력을 기울인 편집책임자 박찬희 씨의 말이다.

이번 책은 두번째인 만큼 그동안의 노하우와 양과자책 발간 당시의 아쉬운 점을 최대한 노력했다.

우선 모든 회원들이 참여하는 책을

만들기 위해 12명의 편집위원이 각각 10가지 제품을 추천했고 나머지 회원은 5가지씩의 제품을 추천하도록 했다. 이렇게 모인 제품 중 중복되는 제품 등을 빼고 간추린 후 촬영할 제품을 각자 분담해서 만들었다.

서울에 있는 회원들은 직접 촬영장으로 제품을 가지고 왔고 지방 회원들은 대전 성심당, 마산 코아 등 대형 제과점으로 집결하는 성의를 보였다. 또 대중적인 것을 우선적으로 심는다는 목표로 회원업소에서 가장 잘 팔리는 제품만을 모았다. 이번에 간추린 140여 가지 제품들은 이렇게 회원들 한사람 한사람의 정성으로 만들어 졌다.

"이번 책을 만들면서 일반적인 것과 새로운 제품 간의 조화를 찾기 위해 노력했습니다. 양과자 책의 경우 지나치게 대형업소를 위한 제품만을 선정했다는 평가를 들었습니다. 그래서 빵의 세계는 전체 내용 중 60% 가량을 요즘 판매되는 제품 위주로 채웠습니다."

그러나 현실에만 안주할 수는 없는 일이다. 항상 새로운 제품을 연구하는 사람만이 발전할 수 있기 때문에. 양과자 책이 발간될 당시에는 여기에 소개된 생크림, 무스 등을 판매하는 곳이 대형제과점 외에는 없었는데 이제는 많이 일반화됐다. 먼저 시작한 사람이 있었기에 가능한 일이었다.

"모순되는 두가지 상황을 조화시키는 것이 어려웠습니다. 그래서 각 나라에서 판매가 잘되는 유명 빵과 앞으로 우리나라에서도 인기를 얻게 될 특수빵류 등은 원고를 준비하는 데 몇곱절의 노력을 기울였습니다. 직접 현지에서 배합비를 받아서 정확성을 높였고 우리가 다시 한번 만들어 보고 시장성이 있나 없나를 판단했습니다."

이번에 발간되는 빵의 세계는 전체가 4부분으로 이뤄져 있다. 식빵류, 조리빵류, 단과자빵류, 특수빵류 등으로 구분했다. 또 배합비와 만드는 법외에도 각 제품의 유래 등을 삽입해 제품에 대한 폭넓은 상식을 갖도록 했다.

"우리업계도 일본 만큼 제과전문 서적이 많이 나와야 합니다. 그래야 옛날 제품도 보전할 수 있구요. 그러나 혼자 힘으로는 절대 안됩니다. 함께 책임을 지는 자세가 필요합니다. 저희들도 이번에 책을 만들기 위해 회비 외에도 회원에게 1인당 50만원씩을 빌린 상태입니다."

앞으로의 일을 더 걱정하는 그에게 조만간 좋은 소식이 있었으면 하는 바람이다. **김**

## 과기회 출간 '빵의 세계' 편집위원장 박찬희

# 모든 회원들의 참여가 한권의 책 완성

