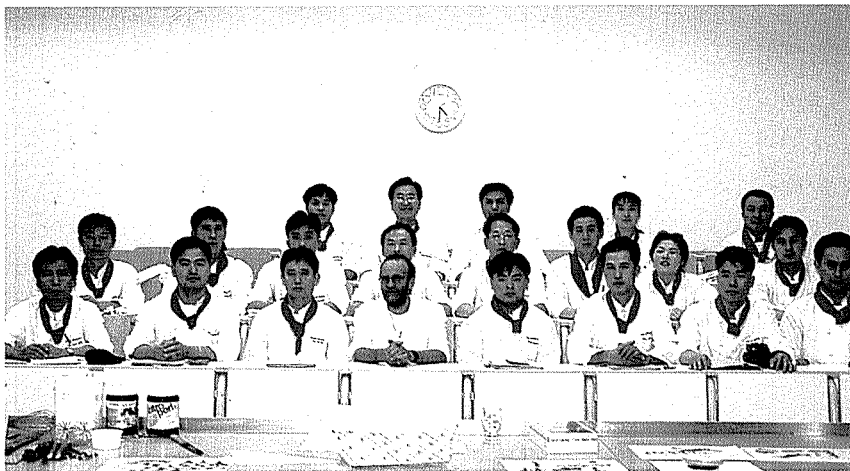


기본과 전통에 충실한 그들의 정신을 배웠다

3기 건대 제과 · 제빵 최고 경영자과정 유럽 연수기

글/이인수(인천 뉴욕베이커리)



▲ 독일연방제과학교 연수에서 기본에 충실한 제품원리를 느낄 수 있었다.

건국대학교 농축대학원 제과 · 제빵 최고 경영자과정에서 실시한 이번 유럽 연수단의 목적은 6월 21일부터 7월 5일까지 유럽 6개국을 방문하여 제빵 본고장의 제품과 앞선 기술을 살펴보는 일. 프랑스와 독일을 시작으로 헝가리, 오스트리아, 스위스, 이탈리아를 오가는 12일간의 숨가쁜 일정 동안 적지않은 다리품을 들여야 했다. 하지만 좀처럼 접하기 힘든 선진 제빵기술을 견학한다는 설렘 때문인지 스물두명 일행의 얼굴에 떠오른 긴장감은 사뭇 진지하기만 했다.

첫 기착지 프랑스는 밀 재배에 적합한 기후조건의 영향으로 예로부터 빵을 주식으로 한 다양한 음식 문화가 형성된 곳이다. 흔히 프랑스빵하면 길쭉하고 껍질이 단단한 바게트만을 연상하기 쉽지만 개성을 존중하는 국민성답게 각 지방마다 독특한 맛과 모양을 가진 시골빵이 즐비하다고 한다. 그러다보니 밀가루 본래의 맛을 살린 담백한 하드계빵을 비롯하여 유지함유량이 많은 소프트빵에 이르기까지 빵에 관련한 '정식'이 따로 없을 만큼 다양한 제법이 사용되고 있었다.

또 색에 대해 특별한 금기가 없는 유럽인의 기호에 맞춰 원색의 강렬한 색감을 그대로 살린 제품들이 적잖이 눈에 띄었다. 청자빛이 감도는 쿠키류나 화려하게 수놓은 왕관 모양의 케이크는 우선 맛갈스럽기도 하려니와 가만히 들여다보고 있노라면 은근히 이국적인 '땃' 까지 풍긴다. 부드럽고 은은한 색감의 국내 제과에 익숙한 일행에게는 다소 생경하지만, 이런 독특한 감각은 비

단 프랑스에만 국한된 것이 아니다. 비교적 옛 유럽의 전통이 잘 보존되어 있는 스위스와 오스트리아의 제과 매장에도 곳곳에 참신한 감각이 번뜩이고 있었다. 귀여운 인형 모양의 케이크는 물론이고 감쪽한 액세서리 형태의 제과품들이 진열된 쇼케이스 앞에서 고객들은 저절로 걸음을 멈춘다. '보기좋은 떡(?)이 먹기도 좋다'는 사실은 동서양을 막론한 진리인 셈이다.

세련된 매장 인테리어로 고객 시선 끌어

이렇듯 세련된 마케팅 감각은 상품 포장에서도 적용된다. 그리 요란하지 않으면서도 간단한 몇 가지 소품을 응용한 독특한 포장법들이 선보이고 있



▲ 고객의 구매욕구 자극을 위해 제작된 공예 제품들이 눈길을 끌었다.

었다. 예를 들어 오스트리아의 어느 제과점에서는 바이얼린을 주제로 한 포장법을 연출하고 있는데, 포장지 겉면에 악보를 인쇄하거나 리본에 직접 바이얼린 모양의 액세서리를 달아 재미와 멋스러움을 동시에 추구하고 있다.

다양한 포장법의 개발은 마케팅의 관점에서 그렇지만 고객에 대한 서비스의 차원에서 관심을 기울여야 할 부분이다. 오스트리아에서 만난 한 제과업자는 다양한 포장용 소품들을 가리키며 “제과 천국인 일본의 포장법이나 마케팅 전략에 결코 뒤지지 않는다”고 자랑했다. 국내 제과업계들도 이제는 제품생산에 뿐만 아니라 다양한 포장법을 개발하는 데에도 지속적인 관심을 기울여야 할 것이다. 그것이 우리 제과업계의 경쟁력을 고양시키는 요소가 될 것임은 자명한 이치이다.

독일의 연방제과학교에서는 ‘외국인 제빵 전문가를 위한 단기과정’을 개설하여 서유럽의 제빵 기술을 견학할 기회를 제공하고 있다. 연수단 일행은 여기서 독일빵의 제조공정을 직접 실연하며 독일 전통빵과 소형과자, 건강빵, 독일식 케이크, 장식용 케이크를 비롯해 슈바빙지역의 독특한 사과 케이크 제조공정까지 참관하는 기회를 가졌다. 독일 전통 빵류와 바게트를 시작으로 롤케이크, 틀을 이용한 케이크 제조 실연을 참관하였는데 여기서도 서구문화의 다양성을 체감할 수 있었다. 좋은 기계와 시스템을 갖춘 독일인들은 아직도 여전히 호밀빵과 바게트 등 주로 딱딱한 빵을 선호한다고 하는데, 그것은 독일의 기후조건이 호밀 재배에 적합하기 때문이다. 우리에게 인기있는 부드럽고 향기로운 빵만을 생각했던 우리 연수단의 눈


에는 독일인의 그 촌스런(?) 입맛이 기이하게만 느껴졌다. 식생활 문화의 차이는 기후조건과 재료의 영향에서 결코 자유로울 수 없는 것 같다.

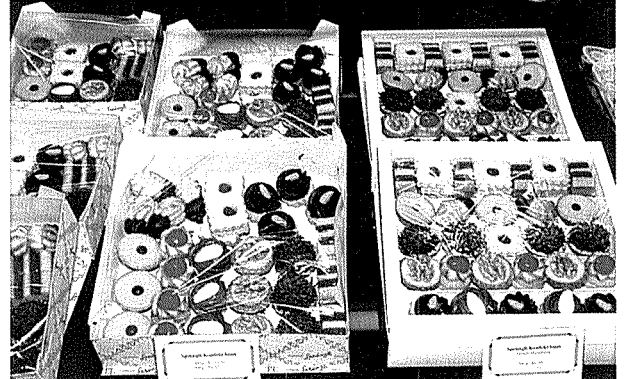
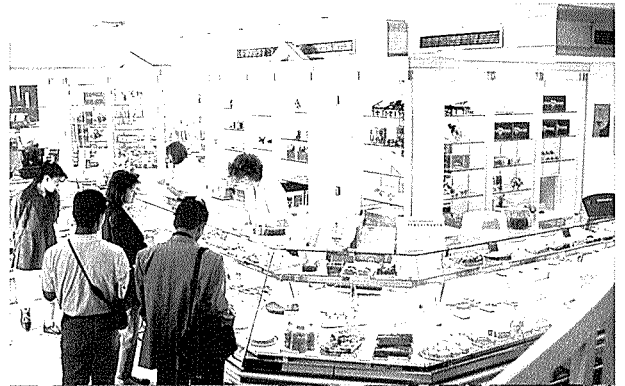
철저한 장인정신으로 빛나는 독일 전통빵

밀가루나 계란, 설탕, 버터 등 전혀 다른 재료를 첨가하지 않은 채 가루도 아닌 통밀로만 쪄낸 호밀빵. 일견 보아서도 딱딱해보이고 시큰한 냄새가 풍기는 이런 투박한 빵을 주식으로 삼는 이 독일 사람들의 무겁고 진중한 국민성이 새삼 경이롭다.

독일 바게트빵도 예외는 아니어서 프랑스와는 제법 차이가 있다. 등글게 말은 반죽을 보자기에 싸 실온에서 적당히 발효시킨 뒤 오븐에서 굽는데, 스팀오븐에서는 가끔 물을 뿌려주어 적당한 온도를 유지시키는 것이 중요하다. 세계 최고 수준을 자랑하는 독일의 기계제작 수준도 그렇겠지만 공정 하나하나에도 온도와 시간을 엄수하는 독일인의 철저한 장인정신 앞에 절로 고개가 숙여졌다.

롤케이크에서의 머랭은 계란과 설탕에 약간의 열을 가하여 기계에 올린다. 실연자는 즉석에서 시범을 보였는데 그 방식은 내가 제과점에 입사하던 30년 전에도 널리 사용되던 방법이었다. 이런 전통적인 방식은 버찌케이크나 애플케이크 실연에서도 보여졌다. 아무래도 우리와 달리 빵을 주식으로 하다보니 입맛에 맞는 제법을 꾸준히 개발하고 계승시켜온 연유일 것이다.

유럽인들은 전통과 가문을 무척 소중히 여긴다. 이것은 또한 자신들의 문화에 대한 자부심이기도 하다. 그간 우리 제과업계가 영리에 목적을 두었다면, 이제는 한국인의 자부심을 고양할 수 있는 식생활 문화 창조에 이바지해야 할 때라는 게 연수를 마친 일행의 공통된 소감이었다. 



▲ 오스트리아의 한 제과점. 제품수준이 예상외로 높아 연수단의 시선을 모았다.

▲▲ 매장 진열대에 놓인 다양한 색상과 형태의 포장제품 샘플.

▲▲▲ 우리나라의 달리 화려한 색상의 쿠키가 눈길을 끈다.