케이크의 진수를 선보인다

박윤미

박윤미씨는 10년간 일본에서 체류하다 귀국해 오는 9월경 서울 잠실에 케이크전문점을 오픈할 예정이다. 그녀가 우리의 관심을 모으는 것은 3년 8개월 동안 일본의 유명 교육 기관에서 수준 높은 제과 기술을 습득한 새로운 얼굴이며, 앞으로 선보일 점포 또한 머지않아 베이커리 업계의 주목을 끌 것으로 예상되기 때문이다.

그녀는 케이크전문점을 준비중이지만 대학에서는 공업 디자인을 전공했고 일본에서도 그래픽 관련 업체에서 일했다. 그녀의 삶에 변화가 온 것은 한국에서 업무 관계차 들른 지인(知人)들에게 요리를 접대하던 것이 계기가 됐다. 프랑스 요리를 취미로 배우던 그녀의 음식 솜씨를 본 지인들이 디저트 분야를 공부해 볼 것을 권유해 그녀는 본격적으로 제과 공부를 시작했다.

"제가 다닌 곳은 '이마다 미나꼬'란 곳과 '나까시로 아뜰리에'란 곳이었습니다. 웨딩케이크를 일반화시킨 인물로 꼽히는 이마다 미나꼬란 사람이 설립한 이곳은 연예인, 수상 등 최상류층이 이용하는 교육 기관입니다. 또 화과자, 양과자 분야의 권위자로 꼽히는 나까시로씨에게서도 과자를 공부했습니다."

이마다 미나꼬는 15명밖에 수강생을 받지 않고 사람들이 멀리서 비행기나 신간선 열차를 타고 와 배울 정도로 유명한 교육 기관. 과자, 웨딩케이크, 꽃꽂이, 테이블 세팅 과정을 완전히 배우려면 한 과정당 3년여의 기간이 필요하지만 그녀는 2년 5개월만에 끝냈다. 그녀가 많은 비용을 지불하면서 해당 분야의 프로들에게 별도로 개인 지도를 받은 덕택이었다.

또 박윤미씨는 이마다 미나꼬에서 공부하면서 별도로 나까시로씨에게도 배웠다. 나까시로씨는 화과자·양과자 분야의 유명 기술인인 탓에 기술을 배우려는 사람들로 줄을 이어 몇년치의 정원이 차 있었다. 이로 인해 아는 사람의 소개로 구석에 별도의 의자를 놓고 수강했으며 휴일에는 12시간 동안 프로 기술인에게 개인 지도를 받는 열성으로 높은 기술을 쌓을 수 있었다.

현재 박윤미씨는 무척 분주하다. 일본의 유명 기술인에게서 배운 수준 높은 제품을 바탕으로 9월에 케이크전문점을 선보일 계획이며, 내년 5월경에는 그녀를 포함해 한국의 제자들과 일본의 친구들이 서울에서 웨딩케이크를 전시하는 한·일 공동 전시회를 준비중이기 때문이다. 이를 위해 케이크전문점의 경우는 직원을 뽑았고 웨딩케이크쪽도 제자들을 트레이닝중이다.

"일본에서 사용하는 재료가 없거나 있어도 질이 떨어져 고민입니다. 국내에 있는 재료로 최대한 원래의 맛을 살리는 방안을 찾아야 겠지요. 케이크전문점을 선보이는 만큼 제품 차별화를 위해 직원들에게도 팥 삶는 법부터 나파주를 만드는 법까지 기본기를 착실히 다지게 해 명실상부한 케이크전문점을 선보일 예정입니다."

현재 그녀는 내년 5월의 전시회를 위해 낮에는 물론 어떤 날은 밤을 새가며 제자들에게 웨딩케이크 기법을 지도하는 일로 바쁜 나날을 보내고 있다. 그녀는 자신이 배운 웨딩케이크의 기술 노하우를 이들에게 고스란히 전수할 계획이다. 박윤미씨가 본격적으로 선보일 케이크전문점을 통해 웨딩케이크 분야가 확산될 것으로 보여 기대를 모은다.

〈글 / 박종선〉

꼼꼼하게 준비한 해외연수 보고 세미나

뉴욕제과 빼르띠에 김용하

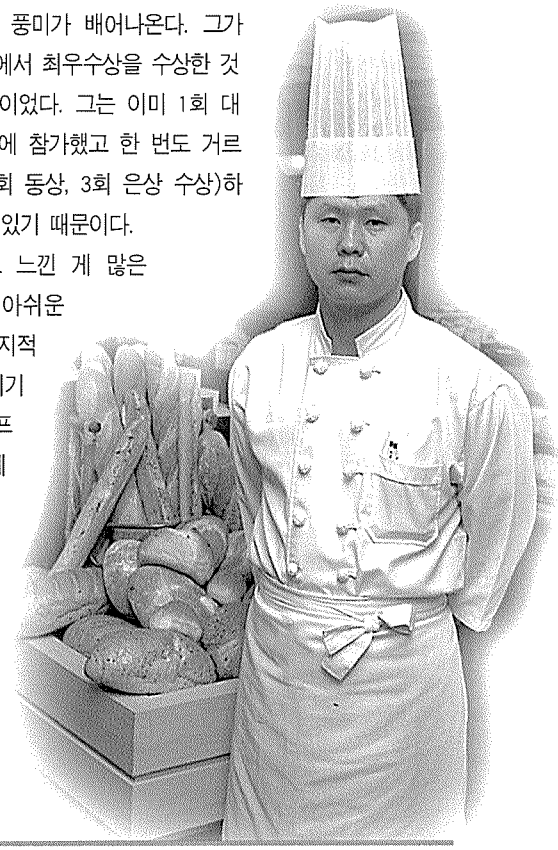
지난 3월 24일 리치몬드제과학원의 한 강의실에서는 오후 내내 뜨거운 열기가 가득했다. 제4회 호두제품경연대회 최우수상 수상자들의 미국연수 보고 세미나가 강사들의 열의와 수강생들의 진지한 태도가 시종일관 한데 어우러져 진행되었기 때문이다.

뉴욕제과 빼르띠에의 김용하(36)씨도 강사진의 대열에서 그 열기를 더욱 북돋고 있었다. 뭔가 보답을 하려는 사람처럼 김용하씨를 포함한 3명의 강사들은 꼼꼼히 준비한 보따리를 펼쳤다.

사실 지난해 IMF 관리 체제 영향으로 해외연수는 엄두도 못내는 형편에서 미국 연수는 충분히 부러움을 살 만한 일이었다. 김용하씨는 그때 우쭐거림보다는 동료에게 왠지 미안하다는 마음이 더 컸을 터였다. '하나도 놓치지 말고 배우고 익혀 동료 기술인들에게 이를 빠짐없이 알려주어야 한다.' 그는 이런 다짐을 하며 지난해 10월 30일 비행기에 올랐고, 11월 18일까지 미국 북부 미네소타주 미네아폴리스시에 있는 내쇼널 베이킹 센터에서 연수를 받았다.

"이탈리아 빵에 대해 기초부터 가르치더군요. 근무여건 상 양과 자쪽에 비중을 둘 수밖에 없었던 저로서는 매우 유익한 시간이었습니다. 특히 자연발효빵에 대해 많은 것을 배울 수 있었어요."

김용하씨는 올해로 뉴욕제과에 입사한 지 17년째로 접어든 베테랑 기술자다. 차분해보이는 인상과 흰색 근무복 차림에서 전문가의 풍미가 배어나온다. 그가 4회 대회 건과부문에서 최우수상을 수상한 것은 이미 예견된 일이었다. 그는 이미 1회 대회 이후 계속 대회에 참가했고 한 번도 거르지 않고 입상(1, 2회 동상, 3회 은상 수상)하는 기염을 토한 바 있기 때문이다.



여러모로 배우고 느낀 게 많은 미국 연수였지만 아쉬운 점도 있다. 그의 지적은 대회주최측이 귀기울여 볼만 하다. "프랑스, 이탈리아 제품보다는 미국식 제품, 다양한 호두제품을 배울 수 있는 프로그램을 마련하면 미국 연수의 의미가 더욱 커지지 않을까요."

<글 / 손인수>

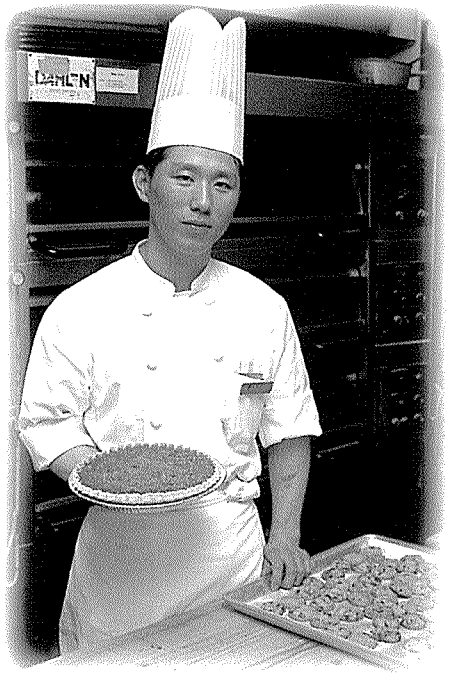
늦었다는 것은 없습니다

아미가호텔 제과부 백성순

인생에는 때가 있다고 한다. 그 중에서도 특히 배움의 시기는 한 번 놓치면 다시 잡기 힘들기 때문에 매우 중요하게 생각된다. 하지만 남보다 늦게 시작하는 것이 무조건 나쁘다는 것을 의미하지는 않는다. 가장 중요한 것은 본인의 생각과 태도이기 때문이다.

아미가 호텔의 백성순(27)씨는 26세의 나이에 제과 업계와 인연을 맺었다. 일반적으로는 그보다 어린 나이에 업계에 진출하는 경우가 많기 때문에 결코 빠르다고는 볼 수 없지만 늦게 시작한 만큼 제과에 대한 애착과 열정은 남다르다.

그는 공업 고등학교를 졸업한 후에 공부에 대한 미련과 욕심이 생겨 입시공부에 전념했다. 하지만 시험에 떨어진 후에 심한 실망감에 방황하다가 23세가 되어서야 해군에 자원입대했다.



"군에서 제대하기 전에 많은 생각이 들더라구요. 대학에 대한 미련도 있었구요. 하지만 막막할 뿐 어떤 방향도 잡지 못했습니다." 그는 97년 8월에 제대를 한 후에 우선은 일을 해야겠다는 생각에 백화점에서도 일해 보지만 얼마 안있어 그만두고 6개월 가량을 막노동을 하면서 힘든 생활을 했다. 그러던 중에 대학에서 조리를 전공한 형의 조언으로 98년 봄 세종대 사회교육원에서 제과 분야와 인연을 맺었다. 그의 말대로 인복이 많아서일까. 사회교육원에서 그 해 12월 아미가 호텔로 실습을 나가게 되었는데 그 곳 사람들이 백성순씨를 눈여겨 보았는지 어려운 시기임에도 불구하고 아미가 호텔에 취직이 된 것이다.

"어렵게 잡은 첫직장이니 만큼 열심히 하고 싶습니다. 제과장님을 비롯하여 여러 선배님들이 좋으신 분들이라 힘들어도 참고 많이 배우려고 합니다. 제 손을 거쳐서 오븐에서 빵이 나올 때마다 부모의 마음처럼 빵들이 다 내 자식 같은 생각이 들어요."

그는 나중에 후회하지 않을 정도로 이 일에 전념할 생각이다. 젊고 패기에 찬 그를 보며 인생에 있어 '늦었다'는 말은 없음을 다시한번 확인한다.

<글 / 정한상>