



착한 발효종 베이커 정웅 **주인 님은 천연효모로
꿈을 만든다**

서울 이태원 한 편에 자리한 베이커리. 자그마한 가게라 무심코 지나치기 십상이지만, 드나드는 사람들이 끊이지 않아 내내 분주한 곳이기도 했다. 고소하고 달콤한 빵 냄새는 물론이고 정겨운 웃음소리까지 문틈 사이로 넘쳐흘렀다. 이곳 대표인 정웅(42세) 베이커는 자칭 천연효모 예찬론자다. 천연효모를 만들고 색다른 풍미가 있는 빵을 만드는 과정 하나하나가 즐겁다는 그를 만났다.



만드는 사람과 똑 닮은 빵

그곳은 색다른 베이커리다. 여느 베이커리에 있을 법한 빵도 그다지 많지 않고, 케이크도 없다. 대신 각국을 대표하는 빵들이 즐비하고, 이중 절반 이상이 천연효모로 만든 천연발효 빵이다. 8년 전 처음 빵을 만들 때부터 정 베이커는 이 같은 베이커리를 고집해왔다. 왜일까? 이유는 단 하나, 좋아하고 자신 있게 만들 수 있는 빵으로 승부하겠다는 것이었다. 현재 그가 사용하고 있는 천연효모는 모두 세 종류. 건포도, 오렌지, 요구르트로 천연효모를 만들어 전체 빵의 절반 이상을 이스트 대신 천연효모로 만든다.

“이 천연효모들은 모두 제가 잘 만들 수 있고, 또 좋아하는 것들입니다. 사실, 천연효모를 이용하는 것은 빵을 만드는 수많은 방법의 하나일 뿐입니다. 저만 천연효모를 사용하는 건 아니죠.”

1차 세계대전 중에 이스트를 발명하기 전까지 대부분의 빵을 천연효모를 이용해 만들었으니 새로운 방법도 아니고, 당연히 모든 빵에 다 적용할 필요도 없다는 게 그의 생각이다. 다만, 정 베이커는 천연효모 발효종빵을 자신이 좋아하기 때문에 많이 만드는 것뿐이라고 말한다.

“천연효모를 이용해 빵을 만들려면 적어도 일주일의 걸려요. 대부분이 천연효모를 만드는데 드는 기간이에요. 천연효모가 빵을 만드는 역할을 제대로 할 수 있을 때까지 기다리고 또 기다리는 거죠. 점점 발효돼 가는 모습을 지켜보는 게 재밌고, 그걸로 풍미가 남다른 빵을 만드는 것도 좋아요.”

천연효모는 온도에 민감해 작은 실수에도 제대로 된 결과를 얻기 어렵다. 그런데 정 베이커는 까다로운 과정들이 힘들다기보다 어렵다고 말한다. 교본이 따로 없이, 그저 만들고 기다리고 결과를 보는 과정을 수없이 반복하면서 최고의 맛을 찾아가는 것만이 왕도이기 때문이다. 답답하고 힘들다고 볼 수도 있지만, 그 과정을 즐기면 누구도 알 수 없는 최고의 즐거움과 기쁨을 선사하는 게 바로 천연효모다.

“천연효모는 빵의 맛과 향을 결정하기 때문에 마치 어린아이를 다루듯 해야 합니다. 온도에 민감해 조금만 한눈을 팔아도 제맛을 내기 어렵죠. 하지만, 개성을 추구하는 요즘 트렌드에서 나만의 빵을 만들기에는 가장 좋은 요소가 아닐까 싶어요. 특히 천연효모는 만드는 사람에 따라 풍미, 맛이 달라지고 다양한 표정의 빵을 만들어 냅니다. 그 사람을 닮은 빵을 만들기에 천연효모만큼 좋은 것도 없죠.”

만드는 사람이 얼마나 정성을 쏟고 어떻게 노력하느냐에 따라 천연효모가 달라지고 빵의 맛과 향이 달라진다는 얘기인 것. “천연효모를 넣고 부풀어 오른 반죽을 만지면 사람의 체온처럼 따듯한 기운이 느껴진다는 것 모르시죠? 마치 살아 있는 생명체를 키우는 느낌이에요. 그런 것이 즐거움 아닐까요?”

하루에 빵 한 개만 팔겠다는 마음으로

직장생활에 갑갑함을 느끼고 어린 시절 누군가로부터 건네받았던 빵 맛을 잊지 못해 늦깎이 빵 인생을 시작했다는 정웅 베이커. 늦게 시작한 만큼 더 많은 열정을 쏟아 부었고, 행복을 찾아 시작한 만큼 초심을 잃지 않으려 노력해왔다. 어려운 고비들을 넘기고 8년 차로 접어든 지금은, 빵을 만드는 즐거움에 찾아오는 손님들과 얘기 나누는 즐거움이 더해져 어느 때보다도 행복하다고.

“빵을 만드는 것보다 파는 것에 신경을 쓰다 보면 스스로 즐겁지도 않고 제대로 된 빵을 만들 수도 없겠더라고요. 그래서 하루에 빵 한 개만 팔겠다는 마음으로 오늘날까지 왔어요.”

사는 내내 빵을 만드는 베이커로 지내고 싶다는 정웅 베이커. 새롭게 선보일 천연효모는 물론, 개발해야 할 빵도 수없이 많기 때문이다. 그에게서 빵만큼이나 고소하고 달콤한 냄새가 묻어나는 이유다. MEDY^{CHECK}

