



직접 제품을 만들어 보는 학생들. 이곳에서 배출된 1,000여명의 학생들이 충청도의 제과업체를 이끌어 가고 있다.

학원탐방

우리 입맛에 맞는 빵을 가르치는 곳

대전제과기술학원



신명철 원장이 요리에 뛰어들 이유는 유별나다. 천경자씨의 수필을 읽으면서 이 책에 알맞는 칼럼요리를 만들어 보고 싶다는 생각으로 시작했다.

대전, 충남지역의

빵문화를 선도하는 대전학원은

신원장 만큼이나 학생들도 욕심이 많다.

절대로 가르치는 것만

따라서 해보는 데 그치지 않는다.

우리 입맛에 맞는 빵을 개발하는 것이

진정한 기술이라고 믿기 때문이다.

고소한 빵냄새가 학생들의 왁자지껄한 소리와 함께 실려온다. 긴장된 순간이다. 오늘의 제품은 '솔티스틱'. 재료를 재고 반죽을 할 때보다 더 진지한 학생들의 표정.

"너무 탄 것 같지 않니?", "약간 짠 것 같은데" 등 저마다 자신들이 만든 완성된 제품을 먹어보고 한마디씩 거든다. 제품 평가 시간은 이곳의 수업시간중 가장 중요한 순간이다. 그것은 대전기술학원 원장인 신명철씨의 교육목표가 '우리 입맛에 맞는 빵과 과자를 만들자' 이기 때문이기도 하다.

책에서 배운 혹은, 선배가 남긴 배합표를 중요하게 생각은 하지만 완전하게 믿지는 않는다. 사람의 입맛은 언제나 변하는 것이고 특히 빵과 과자는 외국에서 들어온 것이기 때문이다. 따라서 그들의 입맛에 맞게 이미 결정돼 버린 것이 우리에게 그대로 들어오는 경우가 아직은 많다는 현실을 감안한 것이다.

그래서 재료의 가감을 항상 염두에 둔다. 우리 입맛에 맞지 않는다는 생각이 들면 과감하게 행동하는 것이다. 똑같은 배합으로

반복해서 제품을 만드는 것이 아니라 오늘과 내일의 재료비율을 한번씩 다르게 해보는 것이 바로 발전이라는 생각 때문이다.

선배들이 남긴 배합표보다는 내가 만든 것이 중요하다

대전제과기술학원은 대전, 충남지역의 유일한 학원이다. 그만큼 그들에게 거는 이지역 사람들의 기대는 크다. 비록 3년의 짧은 역사지만 벌써 이곳을 통해 배출된 학생만 1,000여명을 넘어서고 있다. 그 졸업생들이 이제는 충남지역 멀리 호남지역에서 지금은 한사람의 어엿한 기술인으로 제몫을 다하고 있는 것이다. 그래서 어느덧 이들은 정기적으로 학원을 방문해 후배들에게 기술지도도 해주고 제과점 경영방법 등도 가르쳐 준다. 경쟁자가 아닌 끈끈한 선후배로 다시 만나는 것이다.



빵, 과자는 우리 입맛에 맞게 제품을 만들어야 한다는 것이 대전학원의 원칙이다.

한편 그들이 학원에서 제과현장으로 진출해 제자리를 찾는 데는 선생님들의 노력 또한 컸다. 김용환, 김형철, 강승국 등 세명 선생님들은 친구같은 선생님이요 항상 학생들에게 다가간다. 또 학원에서는 어려운 농어민 자녀들을 위해서 정부지원을 받아 대신 교육을 시키고 있으며 고등학생중 제과기술을 배우고 싶어하는 학생들을 위한 위탁교육도 시켜주고 있다. 1년 과정의 정규반과 6개월 연수반, 기초반 등을 거치면서 학생들은 빵의 매력을 느끼고 자신의 직업을 사랑할 수 있는 사람으로 성장하는 것이다.

신원장이 처음 밀가루와 인연을 맺은 것은 82년이다. 당시 정부의 '분식장려운동'과 사람들의 식습관이 점차 밥에서 빵으로 바뀌고 있다는 판단으로 케이크, 핫도그, 도우넛 등을 만들어 보게 된 것이 처음이라

고 한다. 그러다가 '84년 요리학원에 토요 일반으로 제과제빵반을 신설하게 된 것이 오늘날 이학원의 역사가 됐다.

"처음에는 너무 어려웠습니다. 오븐, 발효실 등 시설도 갖추지 못하고 저역시도 만드는 방법을 전혀 몰랐죠. 그렇다고 당시 분위기가 누군가에게 배울 수 있는 그런 때도 아니었고요. 해보고 싶다는 생각만으로 저 혼자 실패를 거듭하면서 방법을 익혔습니다. 아직도 기억에 남는 일이 있습니다. 식빵을 만들는데 정확한 과정을 몰라 계속 실패를 하는 거예요. 기계도 형편없구요. 캐비닛 속에 연탄불을 피워놓고 그 위에 양은 다라를 올리고 그 증기로 익혔습니다."

그러나 신원장이 애쓴 보람도 없이 학원은 6개월만에 문을 닫게 됐다. 그 후 신원장은 요리학원을 경영하면서 남몰래 노력을 했다.

"시간이 흐르면서 빵이 일반인들의 식탁에 자연스럽게 쉽게 올라가게 하기 위해서는 '빵반찬'이 되어 가능하리란 생각이 들더군요. 우리네 식탁에서 쉽게 구할 수 있는 반찬을 빵에 자연스럽게 올려먹고 넣어 먹을 수 있는 기회를 만들어 줘야한다는 것입니다. 불고기, 명란젓, 김치, 풋고추, 우엉 등 쉽게 구할 수 있는 반찬을 빵과 자연스럽게 곁들여

먹는 것입니다.

한편 그런 역할을 담당할 수 있는 빵은 중국식 호떡, 잉글랜드 머핀, 우리나라의 경우는 귀주떡과 같은 질감을 가질 수 있는 것이 좋겠죠. 또 잼도 딸기잼이 아니라 된장소스, 마늘소스를 개발해 빵에 발라먹을 수 있게 하구요."



"너무 딱딱한 것 같은데", "어휴, 타버렸잖아" 자신들이 만든 과자를 먹으면서 직접 평가를 해본다.



대전학원의 역사는 짧다. 그러나 교육은 어느 곳보다 알차다. 정규반, 연수반, 기초반 등으로 이뤄진 프로그램을 자유롭게 선택할 수 있다.

우리 입맛에 맞는 빵은 반찬을 이용한 '빵반찬'이 적당

신원장은 올해 한국방문의 해를 맞아 우리나라를 찾는 외국인들에게도 이빵반찬을 권해볼 생각이 있다고 한다. 그네들 입맛에는 우리음식이 달고 짜기 때문에 그들이 주식으로 하는 빵을 반찬과 함께 먹도록 해야 한다는 것이 그녀의 생각이다.

또 '95년에는 '빵반찬 요리'라는 제목의 책을 낼 생각이다. 지금까지 그녀가 연구했던 모든 제품들을 정리하는 의미에서 책 만드는 일을 시작했다고 한다.

현재 이곳 학원을 다니는 학생들은 필수 인양 요리학원을 다닌다고 한다. 한식, 양식반 각각 한달씩을 다니면서 학생들은 빵이 우리 입맛에 맞는 진정한 요리가 되는 방법을 배우는 것이다.

신원장은 현재의 제과업이 발전하기 위해서는 기존의 배합비를 벗어나는 것을 두려워해서는 안된다고 강조한다. 오히려 새로운 것을 개발했을 때 느낄 수 있는 '기쁨'을 아는 제과인만이 진정한 발전을 가져올 수 있다는 것이 그녀의 생각이다.

대전제과기술학원은 곧 시설정비 작업을 벌일 계획이다. 낡은 기기들을 바꾸고 새로운 마음으로 재출발하기 위한 전초전이다.

또 신원장은 학원 규모를 넓혀 학생들에게 좀더 넓고 쾌적한 작업환경을 제공해 주고 싶은 생각이지만 아직은 욕심만 부리는 단계라고 한다. 처음의 시작이 어려웠던 만큼 신원장이 빵에 갖는 애정은 남다르다. 그녀 자신의 고집이 있고 욕심이 있기 때문에 그녀를 닮은 제자들도 욕심이 많다. 지방 빵문화를 선도하기 위해 충청도만의 빵을 창조하는데 하루하루를 보내고 있다.

그네들의 노력이 조금씩 결실을 맺는날 우리업체는 또 한걸음을 내딛을 수 있으리란 희망을 가져본다. (글 김주희)