

건과와 양·생과 '웃고', 공예부문 '우는' 희비 엇갈려

제2회 하이박 경연대회가 막을 내렸다. 주요 관심 사항인 제품 수준은

일기 예보로 치면 건과와 양·생과자는 맑았고 기타 부문은 흐린 날씨를 보였다.

이에 이번 경연대회 6개 부문별 제품 수준을 분석해 게재한다.

공예

지난 대회에 비해 크게 저조했다. 우선 대작(大作)이 드물었다. 이런 평가에는 외형적인 면 이외에 오랜 기간 준비하고 공들인 결과로 나타나는 구성의 치밀함과 창의성, 섬세한 기교 부족을 의미하기도 한다. 대신 주제면에서 눈에 띄는 제품들이 선보였다. 상(床) 위에 백자·매화를 구성한 작품과 소나무·단풍 나무와 학·시집가는 날 등의 작품이 그것이었다. 한편 이번 대회에는 단골 주제였던 '탑' 제품이 감소하고 웨딩 케이크, 배(船)를 주제로 한 제품이 증가했다.

데커레이션 케이크

구성력이나 섬세함 면에서 저조했다. 사람·동물·꽃 등 많이 사용되는 소재의 신선함 부족, 각 장식물간의 부조화가 적지 않았다. 그 결과 장식물들이 따로따로 놀았고 표현하고자 하는 내용이 없는 제품이 많았다. 이와 함께 섬세함도 지난 대회에 비해 부족했다.

반면 개와 미키마우스를 세밀한 점(點)으로 구성한 제품은 완성도 높은 구도로 후한 점수를 얻었다. 이밖에 일부 제품 중 키를 긴 끈으로 연결하고 참새를 유인해 잡으려는 어린이를 주제로 한 제품, 노적거리·참새·허수아비를 주제로 한 작품은 재미있는 이야기 구성과 장식물간의 조화가 돋보였다.

일반빵

전체적인 제품 수준은 담보 상태에 그쳤다. 제품별로는 대부분 페이스트리류이어서 편향된 경향을 나타냈다. 한편 사용 재료면으로는 많은 제품에 맛살·새우·인삼이 충전 및 토핑용으로 이용된 점이 두드러졌다.

그러나 상당수의 제품이 껍질을 제거하지 않은 새우와 인삼을 통째로 사용해 많은 문제점을 남겼다. 심사에서 높은 점수를 받으려는 의도에서 장식물로 사용했다고 치더라도 이들 제품은 판매시 너무 쓴맛과 소비자가 껍질을 제거해야 하는 점, 높은 원가 때문에 시장성면에서는 다소 떨어진다는 평이었다.

특수빵

새로운 재료의 전시장 같은 경향이 두드러졌다. 이번 대회에서 많이 사용된 재료를 보면 누에·번데기·인삼·새우·된장·치자·솔잎·컴프리 등 다양했다. 이중 대추·고구마·호박·연근·알로에 등의 재료를 즙으로 추출한 제품과 국산밀 이용 제품이 늘어나 이채를 띠었다.

전반적으로 새로운 재료들이 대거 선보였다는 것은 긍정적이었으나 새로운 재료에 너무 집착한 나머지 적지 않은 제품이 실제로 제빵에 적용하기에는 무리가 있는 재료를 사용한 문제점이 있었다. 식감에 문제가 있는 단단한 곡류를 빵의 표면에 너무 많이 토핑하는 경향도 여전했다.

건과

제품 수준이 큰 향상을 보였다. 우선 건과 부문은 이전보다 새로운 재료들이 많이 선보였다. 대추·오렌지필·콘푸레이크·솔잎·마늘 등이 그것이다. 또 은행·황토 분말·지장수·김치·다시마·취 등의 재료들은 지금까지 많이 접하지 못하던 재료들이어서 눈길을 끌었다.

전체적으로 색감이 화려하고 모양을 강조한 제품과 기존의 평이한 형태의 제품이 반반씩 선보였으며, 이전보다 색상과 모양에 중점을 둔 제품이 많았다. 그러나 소수이긴 하지만 건과의 특성상 크기가 너무 큰 제품이 눈에 띄었고 해바라기씨·아몬드 등 너트류를 너무 많이 토핑한 제품도 많았다.

양·생과자

지난 대회에 비해 눈에 띄게 수준이 향상됐다는 평가다. 과거에는 소형 무스류와 화과자가 주종을 이루었으나 이번 대회에는 고른 분포를 보였으며, 케이크류는 늘어난 반면 화과자는 크게 줄었다.

전체적으로 형태·색상·장식·구성면에서 큰 발전을 보였다. 형태면에서는 기존의 원형(圓型) 일변도에서 탈피, 입체감 있는 제품이 많았다. 또 중요 요소인 제품의 색상·데커레이션면에서도 조화있는 색상 연출과 새로운 형식의 장식이 선보였다.

■심사위원 명단

위원장 : 권상범
부위원장 : 홍행홍 / 김상엽

●1부 (특수빵, 데커레이션 케이크)

1부 부장 : 김규호

위원 : 권상범, 고원방, 이홍열, 신명철, 한혜수, 정희태, 김종익, 한종환, 김혜덕,
김영모, 안승호, 임영진, 김호상, 박종인, 김창식, 노재화, 박찬희, 오주복,
김송준, 윤주경, 강대운, 공삼포, 김윤구

●2부 (일반빵, 건과, 양·생과자)

2부 부장 : 서인호

위원 : 홍행홍, 장학길, 김상엽, 용성복, 유성현, 윤재선, 박근성, 고진곤, 방성열,
서정용, 김생수, 임헌양, 광승남, 김원복, 정동영, 나기학, 최재호, 진영신,
최준휴, 이덕주, 주영환, 김기열, 임재순

■지역별·제품별 참가자 현황

지역	부문	일반빵 A	일반빵 B	특수빵 A	특수빵 B	데커레이션 A	데커레이션 B
서울		3	6	3	3		8
부산		6	5	4	4	1	3
대구		2	7	3	1	1	2
대전		2	5	1	4	1	2
광주		1	4	1	5	4	1
경기		2	1	3	3	1	3
강원						1	
제주							
프랜차이즈		2	4	2	5	4	1
기타			1		1		1
전체		18	33	17	26	13	21

지역	부문	양·생과자 A	양·생과자 B	건과 A	건과 B	공예 A	공예 B	전체합계
서울			6	1	3	2	3	38
부산		3	1	2	8	6	1	44
대구		2	1	3	1	1	1	25
대전					9	2	3	29
광주					5	2	5	28
경기			2	3	3	2	1	24
강원					2			3
제주						1		1
프랜차이즈		3	6		4		3	34
기타					2		1	6
전체		8	16	9	37	16	18	232