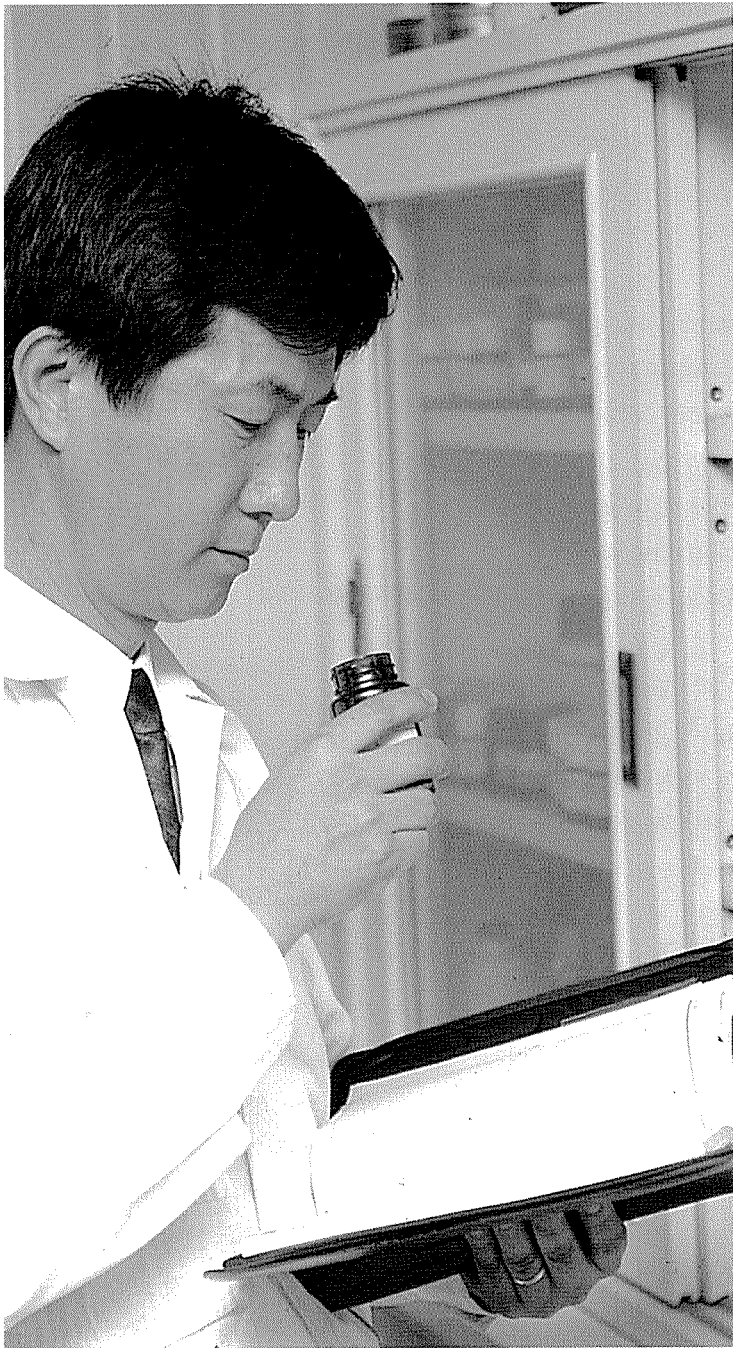


꿈의 궁전으로 초대합니다

리리제과 구연회 부장

어감이 비슷하기 때문일까. 사탕과 사랑은 얼핏 이음동의어(異音同義語)처럼 들린다.
 공통점은 또 있다. 둘다 비견할 수 없을 만큼 달다는 것.
 리리제과 구연회 부장은 중년의 나이에도 ‘사탕’과 ‘사랑’으로 달콤한 세상을 만들어가는
 보기도문 행운아다. 혀 끝에 남는 부드러움처럼 진한 여운을 가진 사람,
 사탕의 마술사 구연회 씨가 들려주는 고소한 이야기에 귀를 기울여 보자.



유년시절, 슈퍼마켓 진열대 위에 놓인 색색의 사탕은 얼마나 달콤한 유혹이었던가. 어쩌다 거나하게 취해 돌아오신 아버지의 거친 턱수염에 붙이 닳도록 입맞춤을 하고 난 뒤에야 상처처럼 내려지던 한 알의 사탕은 분명 더할 나위없는 행복이며 꿈이었다.

경기도 광주군 실촌면 삼리. 곤지암 톨게이트를 빠져나와 잠시 차를 달리다보면 야트막한 산기슭을 배경으로 성채처럼 우뚝 솟아있는 건물 하나가 눈에 들어온다. 연신 들고 나는 차량들로 분주한 이곳이 바로 꿈의 궁전, (주)리리제과의 캔디 전용 공장이다.

구연회(45) 부장은 이곳 건물 한켠에 위치한 연구실에서 세월을 거슬러 살고 있다. 그의 공식 직함은 개발부장. 현재 전국 대다수의 제과점과 대형수퍼, 백화점에 공급하고 있는 리리제과의 캔디 제품들은 거의 모두 그의 손끝에서 태어난다고 해도 과언이 아니다. 수십가지의 향료와 색소의 적정 배합률을 찾아내 신제품을 개발하고 생산 라인의 효율성을 높이는 것이 그의 주된 업무다. 이름하여 캔디의 마술사.

해박한 전문 지식으로 최고의 맛을 만든다

“캔디는 향료를 첨가하는 시기와 배합률에 따라 맛과 품질에서 많은 차이가 납니다. 좋은 제품은 달콤한 맛이 혀 끝에 오래 남지요. 이처럼 미세한 차이를 찾아내 제품에 적용시키는 것이 바로 저의 일입니다.”

좀 지나치다 싶을지 모르지만 신제품개발 업무를 담당하게 된 뒤로 그는 일절 술을 입에 대지 않는다. 술을 멀리하시던 조부나 부친의 영향도 있지만 혀 끝의 미세한 감각이 둔화될까봐 그나마 ‘어쩌다 기분 좋으면’ 맥주 한 잔 주량이던 풋술조차 삼가한지 오래다.

그의 인생에 가장 큰 영향을 주신 조부는 어린 그를 무릎에 앉혀 놓고 훌륭한 성현의 이야기를 즐겨 들려주셨다고 한다. 가죽끈이 세 번이나 닳도록 주역을 읽었다는 공자의 고시를 인용해 “최선을 다하지 않으면 시작하지 않는 것보다 못하다”는 교훈을 새겨주신 것도 조부였다. 그런 가르침 덕분인지 구연회 씨의 철저한 업무 장악력과

열정은 회사내에서도 평판이 자자하다. 연구실 가득히 진열된 온갖 향료에 대해 그는 모든 사람들이 부러워할 만큼 해박한 지식을 갖고 있다. 세상의 모든 향기를 캔디에 담아내고픈 욕심에, 질 좋은 향료는 그에게 단순한 재료 이상의 값어치로 다가온다. 단순히 물엿 몇 g, 설탕 몇 g 식의 기계적인 배합에 새로운 맛을 붙여넣는 것은 향료와 색소에 대한 그의 다양한 응용력과 실험 정신이다.

“하지만 제가 만든 제품이 언제나 사랑을 받는 것은 아닙니다. 더러는 판매가 기대에 못 미치기도 하죠. 그런 경우엔 다시 한번 소비자의 입장에서 모든 것을 생각해 봅니다. 거기엔 반드시 그럴만한 이유가 있게 마련이니까요. 당연한 말이지만 입맛처럼 정직한 건 없다고 생각합니다.”

구연회 부장은 “손 끝에서 맛 난다”는 속담처럼 모든 먹거리 는 만드는 이의 정성이 가장 중요하다고 말한다. 아무리 첨단 자동화 설비를 갖추었다고 해도 소비자의 입맛에 어필하는 것은 역시 기계로는 측정할 수 없는 미세한 맛의 차이라는 것이다. 리리제과의 캔디가 오래도록 사랑받는 비결을 그는 이처럼 한결 같은 정성 때문이라고 단언한다.

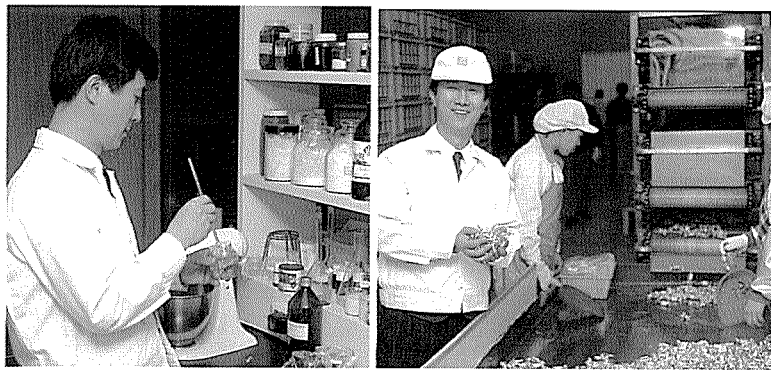
신제품, 수십번 실험 끝에 탄생되는 맛의 결정체

구연회 부장이 리리제과에 입사한 것은 92년의 일로, 국내 캔디 시장을 주도해온 회사의 위상에 비추어볼 때 그리 오랜 근속 이라고는 할 수 없다. 오히려 그는 1970년 명지대 식품가공학과 를 졸업한 뒤 만 15년여를 동양제과 비스킷 생산부서에서 근무 해온 비스킷 전문가였다.

“식품가공학 전공자가 그리 많지 않을 때라 어쩔 수 없이 제과 전 분야에 걸쳐 다양한 지식을 쌓아야 했습니다. 초콜릿, 스낵류 등에 대한 전문지식이 맛 좋은 캔디를 만들 수 있는 기초가 된 셈 이죠. 함께 일해보자는 회사측 제안을 선뜻 받아들였던 이유도 그 동안 제가 쌓아온 다양한 기술을 제품 개발에 활용해보고 싶 었기 때문입니다.”

그의 손 끝에서 온갖 신비한 빛 갈과 맛으로 재현되는 캔디는 대개 수십번의 거듭된 실험 끝에 탄생되 는 노력의 산물이다. 기존의 제품에 향만을 교체할 때는 대략 1개월 정 도가 소요되지만 신제품일 경우엔 2~3달을 훌쩍 넘기기도 한다. 그만큼 각별한 정성이 필요한 것이다.

주 소비 연령층의 기호를 분석해 신제품의 성격이 결정되면 그는 먼



▲ 캔디의 마술사. 향료에 대한 해박한 지식이 최고의 맛을 만들어 낸다. ▲ 그의 손끝을 통해 세상에 태어나는 색색의 캔디들은 자신의 본신과도 같다.

저 필요한 모든 자료를 체계화해 실험의 효율성을 높이는 작업에 들어간다. 또한 최고의 맛을 위해선 재료 못지 않게 기계에 대한 전문 지식이 필수적인 까닭에 수시로 생산라인을 둘러보며 기계의 특성을 파악하는 것도 게을리할 수 없는 일이다.

그렇게 일단 신제품 개발에 착수하면 동료들조차 한동안 그의 얼굴을 볼 수가 없다. 흡족한 결과가 나올 때까지 좀체로 연구실 을 떠나지 않는 까닭이다. 그의 연구실에 밤이 이슬하도록 흰 불이 밝혀지는 것도 것도 이때다.

현재 리리제과 광주 공장에서 생산되는 캔디의 1일 생산량은 7~8t 정도, 100여 명의 인력이 생산 현장에 투입되어 종일 라인을 가동하고 있지만 전국 각지에서 밀려드는 주문량을 소화 하려면 잠시도 숨 돌릴 짬이 없다.

언제나 최선을 다하는 아버지로 기억되길

건강에 대한 관심이 높아진 요즘은 비타민이나 DHA 등이 강화된 제품일수록 고객 선호도가 높게 나타난다. 얼마전 강원도 홍천에 기능성 건강식품 전문 공장의 완공을 계기로 리리제과 는 알로에, 십전대보탕을 첨가한 기능성 캔디의 새로운 가능성을 열어가고 있다.

언젠가는 캔디의 마술사, 그의 손 끝에서 맛과 건강을 고루 살린 일생일대의 ‘명품’이 탄생할지도 모를 일이다. 나이에 어울리지 않게(?) 캔디 사랑의 뜨거운 열정을 지닌 중년 신사. 그가 바라는 세상은 의외로 소박하지만 하다. 모든 이들이 사탕처럼 달콤한 인생을 살아가는 것. 그래서 이 세상의 온갖 ‘쓴맛’으로 부터 자유로워지는 것이다.

그런 구연회 씨에게 가장 소중한 것은 휴일날 온 가족이 함께 나서는 아침 산책 시간이다. 사랑하는 부엌·혜영 남매와 앞서 거니 뒤서거니 산을 오르며 옛날 그의 조부가 그랬던 것처럼 도란도란 세상 사는 이야기를 나누는 시간이 그에게는 무엇보다 바랄 수 없는 즐거운 순간이다.

“티 없이 자라나는 아이들을 보면 한 눈 팔지 말고 열심히 살아야겠다는 생각이 절로 듭니다. 아이들에게 늘 부지런하고 최선을 다하는 아빠로 기억되고 싶은 게 제 바람이지요. 모자라지도 넘치지도 않게, 제 도리를 다 하며 살아가라는 조부님의 가르침이 지금도 컷가에 선합니다.”

〈글/이종원〉



캔디 사랑의 뜨거운 열정을 지닌 구연회 부장