

실패를 두려워하지 말라 서정희

컴퓨터 통신을 자유자재로 이용하는 사람. 새로운 시도에 대한 망설임이나 두려움이 없는 사람. 20대 젊은이들에게나 볼 수 없는 이러한 수식어가 잘 어울리는 이 사람은 놀랍게도 한 가정의 평범한 아내이자 어머니인 서정희(31)씨다. 얼마전 PC 통신 유니텔에 '밥솔 케이크'를 소개해 화제가 되고 있는 그녀는 기대 이상의 호응을 얻자 자신도 믿기 어렵다는 표정이다.

요리란 일종의 요령피우기?

그녀가 컴퓨터 통신의 세계에 발을 들여놓기 시작한 것이 지난 97년 초. 아들 재용(3)이를 키우느라 집에만 있는 그녀가 보기에 안쓰러웠던지 통신을 배워보라는 남편의 권유에 의해 통신을 시작하게 되었다. 다양한 정보를 얻을 수 있는 통신에 매력을 느낀 그녀는 이곳 저곳을 기웃거리며 통신의 세계를 탐색하던 중 평소 관심이 많았던 요리 관련 동호회에 가입을 하게 되었다.

현재 그녀는 주부동호회 '요리하는 즐거움'의 방장을 맡고 있으면서 각종 요리 상담을 해주고 있다. 요리학원에 한 번도 다녀본 적이 없는 그녀지만 증가집 맡으며 느린 어머니 슬하에서 어려서부터 손님을 접대할 기회가 많았던 터라 누구보다 풍부한 실전경험(?)을 갖고 있다. 또한 TV나 잡지에 나오는 요리 프로그램이나 관련 기사를 꼼꼼히 챙겨본 덕분에 전문가 못지 않은 이론도 갖추고 있다.

"요리란 그다지 어려운 것이 아니라고 생각해요. 무엇보다 정성이 중요한 것이지요. 제 요리 방식의 특징은 일종의 '요령 피우기'라고 생각합니다. 사실 살림하는 주부가 레시피대로 모든 것을 따라하기란 쉬운 일이 아니지요. 모든 재료를 다 사용할 수 있으면 좋겠지만 그렇지 못할 경우에는 과감하게 생략하거나 비슷한 재료로 대체하는 요령이 필요합니다. 이것저것 집에 있는 재료들로 실험을 하다보면 제법 비슷한 맛을 찾게 되지요."

그녀의 이러한 철학에는 과감한 실험정신이 뒷받침되고 있다. 사실 언제나 자신의 판단이 맞는 것은 아니어서 때로 실패를 하기도 한다. 그러나 실패를 두려워 하면 아무 것도 얻을 수 없는 법. 그녀는 그런 실패가 두려워 망설이거나 지레 포기하지 않는다.

사랑과 정성이 담긴 밥솔케이크

요즘 통신에서 화제가 되고 있는 밥솔케이크도 그녀의 이러한 실험정신에서 탄생됐다. 그녀는 아들의 생일을 앞두고 뭔가 특별한 선물을 하고 싶었다. 그러다가 생각해 낸 것이 자신이 직접 만든 케이크. 그러나 그녀의 집에는 오븐이 없어 한참을 망설여야 했다.

"자주 만드는 것도 아닌데 오븐을 구입한다는 것이 어쩐지 낭비라는 생각이 들더군요. 그렇다고 그냥 포기하자니 아쉽기도 했구요. 그러던 중 전에 어디선가 밥솔으로도 케이크를 만들 수 있다는 얘기를 들었던 기억이 나 무작정 한 번 시도해 봤습니다. 처음에는 오븐에서 만드는 배합을 그대로 사용했다니 케이크 시트가 부드럽지 않아 배합을 조금씩 조정하면서 몇번이나 다시 만들어야 했습니다. 그렇게 몇차례 실패를 거듭한 끝에 드디어 비법을 발견하게 되었지요."

통신에 올린 그녀의 글을 보면 초보자라도 쉽게 따라할 수 있을 만큼 자세하게 설명하고 있다. 자신도 주부인지라 누구보다도 주부들의 처지를 잘 이해하고 있기 때문이다.

"예상외로 사람들의 호응이 높아 저도 깜짝 놀랐어요. 통신은 반응 속도가 빠른 편이라 실패 여부를 금방 확인할 수 있는데 성공률이 꽤 높다고 하더군요. 케이크를 손수 만들고 싶지만 오븐이 없어 엄두조차 못내고 있던 주부들이 많다는 것을 알 수 있었습니다."

그녀는 현재 또 다른 시도를 하고 있다. 바로 토스터기를 이용해 과자를 만드는 것이다. 미지의 세계에 끊임없이 도전하는 그녀를 만나면서 자신도 모르는 사이에 다음 작품에 대한 기대감을 갖게 된다.



밥솔케이크 만드는 법

■ 재료
박력분(중력분도 가능) 3/4컵, 계란 4개, 설탕 1/2~3/4컵, 베이킹파우더 1티스푼, 바닐라향·소금·우유·버터 약간씩
마무리재료(초콜릿 스프레드, 콘플레이크, 방울 토마토, 건포도, 마요네즈, 마가린, 설탕)

- 만드는 법
1. 밀가루와 베이킹 파우더, 바닐라향을 섞어 2~3회 정도 체에 친다.
 2. 계란 흰자와 노른자를 분리한 후 노른자에 설탕과 소금을 넣고 저으면서 풀어놓는다.
 3. 흰자는 그릇을 거꾸로 앞을 때 떨어지지 않을 정도로 충분히 거품을 낸다.
 4. 버터를 녹인 후(2큰술 정도) 계란 노른자와 흰자를 넣어 섞어준다.
 5. ④에 ①을 체로 친 후 튀김반죽보다 조금 묽게 살짝 섞는다.
 6. 지름이 한뼘쯤 되는 밥솔에 버터나 마가린을 골고루 바른 후 버터를 '취사'로 맞춰 예열시킨다.
 7. 밥솔이 뜨거워지면 ⑤의 반죽을 두께 3~4cm 정도로 놓는다.
 8. 밥솔 상태가 '보온'으로 바뀌면 다시 '취사'로 누르기를 반복하며 젓가락을 찔러 보아 반죽이 묻어 나오지 않을때까지 익힌다(약 45분 정도). 이때 밥솔이 과열되지 않도록 너무 무리하게 취사 버튼을 누르지 말 것.
 9. 빵이 만들어지면 쟁반에 얹어 평평한 면이 위로 향하게 놓은 뒤 마무리한다(윗면은 초코 스프레드를 펴 바르고 건포도와 방울 토마토를 올린 후 마요네즈를 군데군데 짜주고 옆면은 마가린과 설탕 녹인 것을 바른 뒤 콘플레이크 등을 붙인다).

손님, 빵 만드는 법이 궁금하세요?

크리스탈 베이커리 강철원



- 파배기를 만들어 보았는데 여기서 시간 제곱처럼 맛이 안나더라고요.
- 배합표를 한번 가져 오세요. 배합도 봐 주고 만드는 법도 가르쳐 드릴게요.

손님과 제과점 주인 사이에 오간 대화 내용이다. 보통의 경우 “그래요”라는 무덤덤한 대꾸나 “기술자가 만드니까 그렇죠” 정도로 대답했을 것이다. 그런데 배합표를 가져오면 배합과 만드는 법을 가르쳐 주겠다는 친절은 신선하기만 하다.

가락동에서 크리스탈베이커리를 운영하는 강철원씨. 그는 곧잘 빵 만드는 법을 손님에게 가르쳐 준다. 고객의 95%가 아파트 주민이어서 단골로 유지하려면 친절은 기본.

더욱이 요즘 들어 문화 센터 등에서 제과 제빵을 배운 주부들이 제품에 대해 물어 오는 경우가 부쩍 많아졌다. 또 빵 만드는 법을 가르쳐 주어도 손해가 나지 않는다는 생각에서다.

“자기가 만든 제품의 맛이 저희 가게 제품보다 못하다며 똑같이 만들기 위한 샘플로 여러번 사가는 사람도 있습니다. 흔히 가정에서 빵·과자를 만들어 먹으면 제과점에 영향을 끼쳐 매출이 줄지 않나 생각할 수 있는데 사실은 그렇지 않습니다.”

그는 빵·케이크를 자주 집에서 만든다는 것은 번거롭고 어려운 일이기 때문에 제과점에 영향이 크지 않고 오히려 고객이 제품을 많이 접하게 돼 제과점을 더 이용하게 된다고 진한다. 개중에는 빵을 만드는 데 3~4시간이 걸리는 등 제조의 어려움을 알고 하루 지난 제품을 일부러 시주는 고객도 있을 정도라는 설명이다.

현재 한달 평균 그에게 제품에 대해 문의하는 고객은 너댓명 정도다. 이때마다 그는 설명은 물론 어떤 때는 손쉽게 만들 수 있는 ‘두부 스낵’ 같은 제품의 제조법을 알려 주기도 한다. 고객에게 제품 지식과 제조법을 제공하는 강철원씨. 그는 제품뿐 만 아니라 ‘빵과 과자에 대한 지식과 만드는 법’이라는 보이지 않는 상품을 판매함으로써 ‘빵식의 대중화’에 앞장서고 있는 사람이다.

젊어 고생은 사서도 한답니다

동경제과학교 양과자반 강석

일본의 동경제과학교 학생들 사이에서 한국 유학생들은 좀체로 살이 찌지 않는 특이체질(?)로 알려져 있다. 기적의 다이어트 빵이라도 개발한 건 아닐까, 하는 기대는 접어두자. 이들의 다이어트는 계속되는 학사 일정과 아르바이트로 ‘살찔 틈’이 없어 나타난 일시적 현상일 뿐이니까.

“환율이 너무 높아 유학생들 대부분이 아르바이트를 하지 않고는 학업을 계속할 수 없는 형편이거든요. 그나마 줄일 수 있는 건 잡자는 시간밖에 없으니 별 도리가 없죠.”

양과자반 2학년인 강석(29)씨 역시 ‘살 안찌는’ 한국 유학생 가운데 한 명으로 방과 후엔 동경시내의 한 한국식당에서 아르바이트를 하고 있다. 일본에 건너온 뒤 4년여 동안 섭렵한 여러 직종 가운데 그나마 가장 편하다고 말하는 이 식당의 퇴근 시간은 새벽 1시. 집에 돌아와 밀린 학과 공부에 매달리다 보면 뜬 눈으로 아침을 맞게 되는 날도 적지 않다.

몇 년째 계속하고 있는 제과점 아르바이트 때문에 주말 역시 한가롭게 쉴 수 없는 건 마찬가지. 강석씨의 하루 평균 취침시간은 지금도 고작 세 시간을 넘지 못한다. 이런 강행군을 견뎌낼 수 있도록 한 것이 단지 타고난 체력 덕분이었을까.

“아마 누가 시켜서 하는 일이었다면 진작 두 손 들고 말았겠죠. 하지만 앞으로의 인생을 설계하는 일인데 이만한 고생쯤 각오해야잖아요.”

강석씨는 이 고단한 이국생활이 “분명 그만큼 값어치가 있다”고 말한다. 제조 공정 하나하나를 준수하는 일본인들의 진지한 모습, 직업에 대한 소신과 자부심을 배운 것만 해도 ‘사서 고생한’ 보람은 충분하다. 어쩌면 그가 지금껏 유학생생활의 숱한 어려움들을 감내할 수 있었던 것도 제과업에 대해 존경과 동경을 가질 수 있었기에 가능했는지 모른다.

내년초 학교를 졸업하게 되는 강석씨는 머지않아 한국에 돌아와 제과기술인으로써의 새로운 꿈을 펼치게 될 것이다. 그리고 우리는 살 찔 틈 없이 분주한 나날 속에서 자신의 꿈을 키워온, 한 젊은 기술인의 웃는 얼굴을 확인할 수 있을 것이다.

