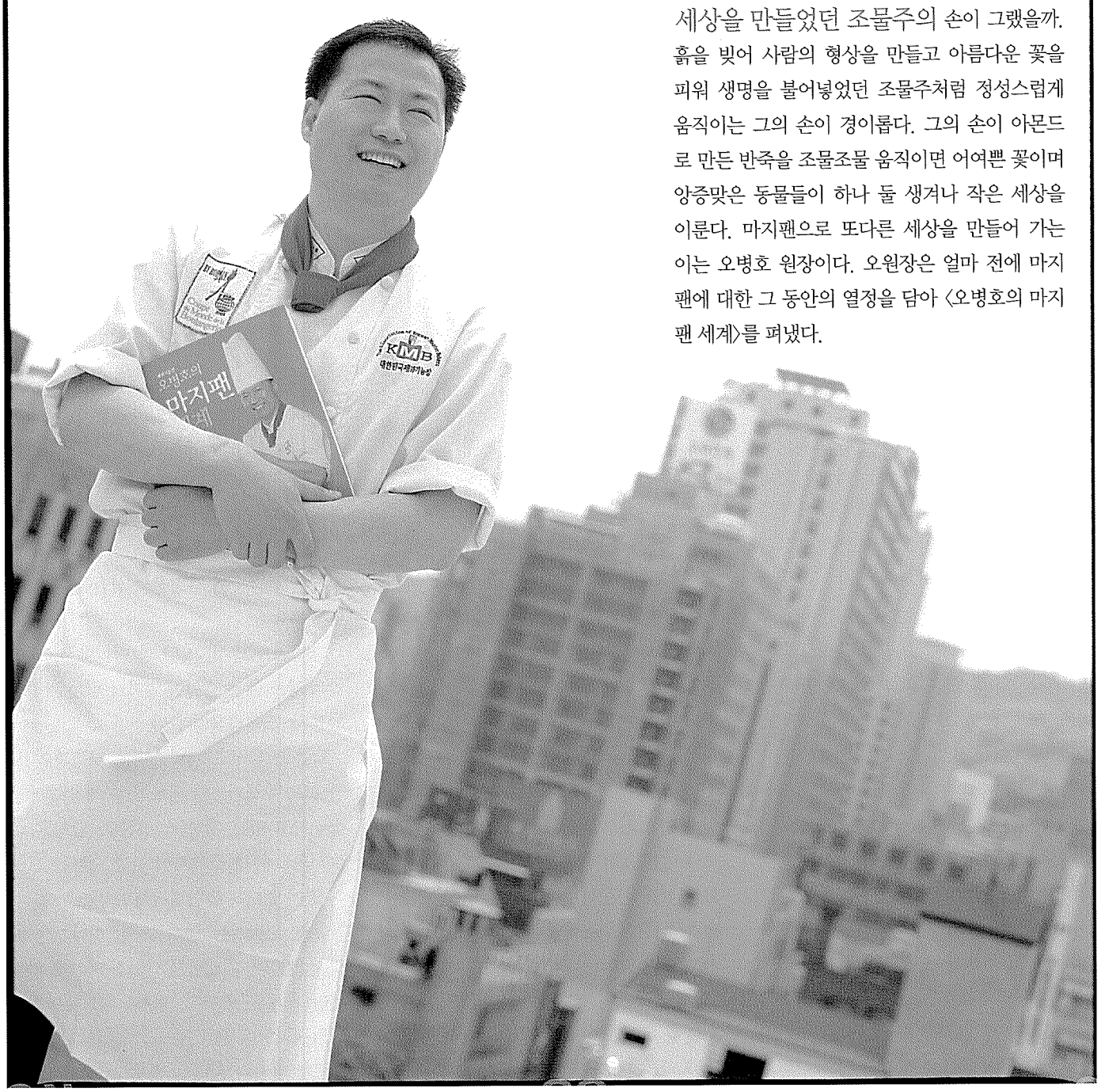
〈오병호의 마지팬 세계〉 펴낸 오병호 원장

마지팬 세계의 친절한 안내자

(사)대한제과협회는 제과기술 발전의 지침이 되고자 월간〈베이커리〉 필자들과 손잡고 단행본 사업을 시작한다. 그 첫 테이프는 대한제과제빵학원 오병호원장(사)대한제과협회 기술지도위원)이 장식하게 됐다. 이번에 그는 국내에서 처음으로 마지팬 공예를 다룬 전문서적을 발간했다. 마지팬에 대한 자신의 모든 노하우를 담아 펴낸 〈오병호의 마지팬 세계〉는 제과인들의 배움에 대한 목마름을 해갈시켜 줄 단비로 보인다. 그가 친절하게 안내하는 마지팬 세계를 따라가 보자.

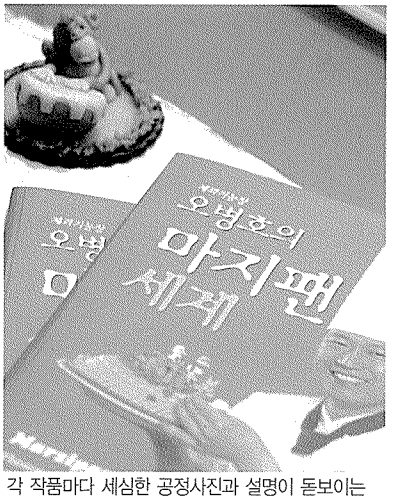
글 · 김영주 기자 | 사진 · 주현진



세상을 만들었던 조물주의 손이 그랬을까. 흙을 빚어 사람의 형상을 만들고 아름다운 꽃을 피워 생명을 불어넣었던 조물주처럼 정성스럽게 움직이는 그의 손이 경이롭다. 그의 손이 아몬드로 만든 반죽을 조물조물 움직이면 어여쁜 꽃이며 앙증맞은 동물들이 하나 둘 생겨나 작은 세상을 이룬다. 마지팬으로 또다른 세상을 만들어 가는 이는 오병호 원장이다. 오원장은 얼마 전에 마지팬에 대한 그 동안의 열정을 담아 〈오병호의 마지팬 세계〉를 펴냈다.

마지팬 세계로 가는 길

〈오병호의 마지팬 세계〉는 친절한 지도 같다. 마지팬 세계를 처음 방문한 사람이라도 쉽게 길을 찾아 목표점에 도달할 수 있게 하는 친철한 지도 말이다. 마지팬이란 곳이 어떤지, 어디로 가야 친근한 친구를 만날 수 있는지 이 지도 하나만 있으면 모든 것이 해결된다. 이곳을 처음 방문한 사람들을 배려하기 위해 마련한 자세한 설명과 사진이 더없이 고맙게 느껴진다.



각 작품마다 세심한 공정사진과 설명이 돋보이는 〈오병호의 마지팬 공예〉.

마지팬 세계를 안내하는 오병호 원장은 마지팬의 매력을 설명하는데 여념이 없다.

"마지팬 공예는 다른 공예들의 기초가 됩니다. 마지팬 공예의 기초인 '꽃' 하나만 만들 수 있으면 여기서 익힌 기술이 빵 공예, 설탕 공예, 초콜릿 공예로 이어지죠. 무엇보다 다른 것들 보다 적은 비용으로 기초를 닦을 수 있는 점이 장점입니다"

오병호 원장은 마지팬 공예 작품이 다른 공예 작품보다 오래 보관할 수 있어 실용성이 높다고 설명한다. 시간이 날 때 미리 만들어 놓고 어린이날 등 특별한 날에 전시하면 차별화된 제품을 만들어 낼 수 있다는 것이다.

"마지팬 공예는 가격 면이나 제작과정을 따졌을 때 제과점에서 실제로 응용하기에 가장 적합한 공예라고 생각합니다. 또 각종 대회의 필수 과제로 채택되는 등 앞으로 영향력이 더욱 높아질 것으로 예상돼 많은 관심을 끌 것입니다."

해마다 마지팬 공예를 배우고 싶어하는 제과인들이 늘고 있는데 국내에서 발간한 마지팬에 대한 전문 서적이 없는 현실을 안타까워한 오병호 원장은 자신이 직접 안내자의 길을 자처하기로 결심했다.

미지의 세계를 헤매는 탐험가처럼

미지의 세계를 제대로 안내하기 위해 오병호 원장은 수많은 시행착오를 감내했다. 마지팬을 처음으로 대면했던 8년 전부터 어쩌면 그 고생은 숙명적이었는지 모르겠다. 손끝에서 만들어지는 마지팬 공예가 하나씩 완성될 때마다 그의 온몸에 퍼졌던 전율은 쉽게 잊혀지지 않았다.

오병호 원장이 마지팬에 대해 본격적인 연구를 시작한 것은 〈베이커리〉에 마지팬 공예를 연재하면서부터다. 책에 연재할 작품을 만들 때 그는 한 작품 당 20가지 이상 배합을 만들었다. 기존에 있는 배합은 색이 예쁘지 않아 그의 마음에 들지 않았기 때문이다. 좀더 예쁜 색깔을 내고 싶은 오원장의 욕심은 조금씩 변화를 준 20가지 배합으로 모두 제품을 만들게 했고, 완성된 작품은 모두 전문가의 테스트를 거쳤다.

또 작품의 포인트를 살릴 수 있도록 균형을 맞추는데 각별한 신경을 썼다. 강아지 하나를 만들어도 머리 크기가 어떠냐에 따라 작품의 느낌이 달라지기 때문이다.

"지금에는 1~2 시간이면 끝날 작품이 그때는 한 달 내내 매달려야 겨우 완성할 수 있었어요. 수많은 시행착오를 거쳐 지금의 자료가 쌓인 것이지만 그 때는 참 진땀나며 했었죠."

그때 당시를 떠올린 오병호 원장은 이내 너털웃음을 터뜨린다. 그렇게 고생한 경험은 그의 소중한 자료로 차곡차곡 쌓여 (사)대한제과협회와 함께 마지팬 전문 서적을 펴내는 기초가 됐다.

'사기꾼'이 되지 않기 위해

'남들보다 노력하지 않고 더 잘되려고 하는 것은 사기꾼이다.'

오병호 원장이 평소에 마음속에 품고 사는 말이다. 제과업계에 몸 담은지 벌써 20년. 교육자로서 활동한 지도 오랜 시간이 흘렀다. 오병호 원장은 교육자의 길로 들어서면서 '자신이 많은 것을 가져야 남에게 줄 수 있다'는 생각을 줄곧 해왔다. 그래서 한 가지를 가르쳐 주기 위해 10번 이상 테스트를 거치고 시작했다.

마지팬 공예 책을 펴낸 것도 그 연장선에 있다. 〈오병호의 마지팬 세계〉는 마지팬의 기초가 되는 반죽과 도구에 대한 자세한 설명부터 꽃, 동물, 과일, 사람을 주제로 120페이지 정도가 구성되어 있다. 각 작품마다 세심한 공정 사진과 설명이 정리되어 있어 초보자들도 쉽게 따라할 수 있다.

제과업계를 위해 교육자로서의 의무를 수행하기 위해 책을 쓴 것이다.

"학생들을 가르치면서 교육 서적의 필요성을 많이 느꼈습니다. 이 책을 통해 교육자로서 최선을 다한 것 같아 뿌듯합니다."

앞으로 공예 분야에서 우리나라가 제과선진국들에 비해 뒤쳐지지 않는 실력을 갖추도록 교육자로서 최선을 다하고 싶다는 오병호 원장. 〈오병호의 마지팬 세계〉는 그 꿈을 향한 첫 신호탄인 셈이다. Ⓑ