

“더 훌륭하게 변형된 유럽의 과자를 만난다”

「바흐만 형제의 아시아 연수기」

마티아스(25)와 라파엘(23) 형제는 2년 전 한국을 제과연수차 방문한 바 있는 스위스 출신의 젊은 기술인들로, 그들의 집은 루체른에서 바흐만 제과점을 운영하고 있다. 현재 그들은 아시아를 비롯, 유럽 각지를 돌며, 가업을 잇기 위한 기술 연수 여행을 몇 년째 진행하고 있다. 바로 그들이 6개월간 일본과 한국 등 아시아의 제과점에서 연수를 받았던 인상기를 보내왔다.

-편집자 주



▲ 하라주쿠의 바흐만 제과점 앞에서. 왼쪽부터 바흐만의 생산책임자인 타카오 오토니, 라파엘 바흐만, 경영주인 히로시 와타나베, 마티아스 바흐만 씨.

일본 사람들은 유럽식 제과점과 그들의 전통적인 제과점을 구별한다. 그런데 일본 전통 과자는 대개는 앙금 등 그들의 전통적인 재료를 이용한 것으로 종류도 대단히 많았지만 유럽의 그것과는 공통점이 거의 없었다. 특히 그 제품들은 나이가 지긋한 노년세대와 시골에서 인기가 많다고 한다.

일본은 세계 제2차대전 후 주둔했던 미국 병사들에 의해 빵과 과자에 대한 수요가 급증했으며, 이를 계기로 빵공장이 하나 둘씩 문을 열었다고 한다. 현재 웬만한 유럽의 유명 제과점은 일본에도 진출해 있는 상태이다.

우리 형제는 유럽의 명품이 일본에서 어떻게 수용되어졌는가를 조사할 목적으로 95년 2월부터 8월까지 일본 각지의 제과점을 돌아다녔다. 특히 하라주쿠의 바흐만(Bachmann), 도쿄의 푸벤(FuBen), 오사카의 포와르(POIRE) 등 3곳의 제과점에서는 직접 근무를 하기도 했다.

이중 도쿄에서 기차를 타고 남쪽으로 1시간 정도 떨어진 후지산 밑의 하라주쿠에 위치한 바흐만 제과점은 스위

스 루체른(Luzern)에 있는 우리 부모님의 가게와 흡사했다. 그리고 우리는 4월에는 도쿄의 푸벤(FuBen) 제과점, 5월과 6월에는 오사카에 있는 포와르(POIRE) 제과점에서 각각 근무를 했다.

일본의 46개 도시를 누빈 과자 방랑기

그후 우리의 일정은 오사카에서 출발하여 이메쥬, 오카야마, 히로시마, 후쿠오카를 거쳐 화산의 도시인 가코시마까지 일본의 제과점을 찾아다니며 각각의 특징을 알아보는 것이었다. 그렇게 찾아다닌 도시만도 무려 46개나 되었다. 마지막 날에는 얼음 조각품을 만들었던 임페리얼 호텔과 긴자 거리의 피에스몽테(Piece Montee) 제과점을 방문하는 것으로 일본 체류 일정을 마무리했다.

우리는 체류기간 동안 내내 일본의 제빵 기술자들과 함께 일했으며, 일을 마치고 난 후에는 새롭게 배운 모든 내용들을 휴대형 컴퓨터에 입력시켰다. 아주 세세한 내용까지 전부 기록을 했기 때문에 밤 늦게까지 작업을 해야 하



는 경우가 많았다.

일본의 제과점에 근무하면서 느낀 점은 그들이 일을 매우 조직적으로 한다는 사실이었다. 즉 다시 말하면 그들은 작업을 항상 똑같은 방식으로 진행하고 있었다.

▲ 일본인들의 후한 대접에 대한 감사의 표시로서 바흐만 형제가 만든 스위스 소 모양의 12kg짜리 초콜릿 공예.

또 우리는 고향인 스위스 보다 더

맛이 있는 스위스 전통 명품들을 일본에서 만날 수 있었는데 본고장의 제품이 다른 지역에서 더 훌륭하게 변화되어 있다는 사실은 무척이나 흥미로운 일이었다.

작업 위생상태 또한 주목할 만한 것이었는데 그릇과 케이크 장식용 크림 파우더를 짜는 튜브는 사용 전에 반드시 알코올로 소독을 했고, 칼은 사용할 때마다 끓인 물로 깨끗이 닦아내고 있었다.

이밖에 대부분의 작업체제는 유럽과 비슷했다. 좀 과장되게 말하면 완전한 유럽의 복사판이라고 할 수 있을 정도였다. 덕분에 우리는 시간적 압박과 합리화로 인해 몇 년간 유럽의 제과점이 부분적으로 잃어버렸던 유익한 작업과

▼ 바흐만 제과점에서 동생인 라파엘이 바움쿰을 만들고 있는 모습.



정을 다시 배우는 기회를 가질 수 있다.

우리의 할아버지와 아버지가 예전에 작업하실 때 사용했던 기구들도 일본에서 다시 만날 수 있었다. 예를 들어 무스(크림과 계란 흰자로 만든 거품 모양의 요리)를 여러 개의 컵에 똑같은 양으로 채울 때는 못들이 일정한 간격을 유지한 채 일렬로 나란히 박혀 있는 얇고 긴 나무각목을 사용하고 있었다. 일렬로 놓여 있는 컵 위에 이 나무 각목을 얹고 무스를 뽀족한 못의 끝부분까지 각각 채우는 것이다. 이렇게 하면 똑같은 양의 무스를 담을 수 있다.



▲ 도쿄의 임페리얼 호텔에서 얼음으로 조각한 하프를 들고 있는 마티아스.

품질에 만전을 기하는 자 세에 감명

몇몇의 작업과정에서 그들이 보여준 철저한 품질관리는 우리를 매우 놀라게 했는데 어쩔 때는 좀 지나치다 싶을 정도였다. 예를 들어 피에스몽테는 도쿄의 수도물이 수질에 별다른 문제가 없는데도 불구하고 시럽에는 꼭 시장에서 사온 탄산수를 사용했다.

또한 그들은 과일을 매우 숙련된 솜씨로 다루고 있었다. 과일 껍질에 흠집 하나 내지 않고 사과, 망고, 파파야 그리고 멜론의 속을 조심스럽게 긁어 낸 다음, 만들어 놓은 액체 상태의 시럽을 껍질만 고스란히 남아 있는 과일에 부었다. 특히 우리의 감탄을 자아냈던 것은 작게 만고기를 우유에 재는 요리였다. 그것은 맛도 아주 뛰어나고, 조리법도 흥미로웠다.

또 일본인들은 모든 것을 정확하게 처리하려고 한다. 일본의 제과점에서 머물던 어느날 아침, 케이크를 박스에 담는 일을 한 적이 있었는데 우리는 별 생각 없이 세로로 집어 넣었다. 그랬더니 그들은 즉시 그것을 빼낸 후, 평상시 그들이 넣던 방식대로 가로로 다시 넣었다.

일본의 4대 도시에는 엄격한 제과전문학교가 있는데 교육기간은 2년으로 비용은 대단히 비쌌다. 이 교육을 마친 졸업생들은 직접 직업교육에 뛰어들게 된다.

우리의 고향인 스위스에서처럼 일본에서도 좋은 회사의 일자리를 얻기 위해서는 자기의 작업시간을 다 채워야 한다. 보통 하루에 12시간씩, 일주일에 6일 일하는 것은 일



▲ 일본인들은 과일을 다루는 데 능하다. 사진은 피에스몽테의 과일 껍질을 이용한 케이크.
▶ 여섯 가지 다른 향을 지닌 오리지널 아이스크림 케이크. 포와르의 제품이다.
▶▶ 바흐만 제과점의 제품인 바닐라 바바루아를 섞은 바움쿰헨.



본의 유명한 제과점에서 흔히 볼 수 있는 일이었다.

예를 들어 도쿄에 있는 피에스몽테의 경우, 최고의 기술을 배울 수 있긴 하지만 일주일에 6일간은 아침 7시 30분부터 저녁 9시 15분까지 일해야 한다. 즉, 수준이 높으면 높을수록 더 많은 작업시간이 요구되고 있는 것이다. 그러니만큼 일을 배우려면 단단히 각오를 하지 않으면 안 된다. 하라주쿠에 있는 바흐만 제과점도 아침 6시부터 저녁 6시까지 12시간을 꼬박 일하며, 매주 수요일에 쉴 수 있었다. 그러나 매월 두번째 휴일에는 제빵 기술자와 생산 책임자도 저녁 9시까지 매장에 나와 판매를 도와야 한다. 또 훌륭한 제빵 기술자가 되고 싶은 사람은 리본으로 예쁘게 포장할줄도 알아야 한다. 왜냐하면 일본인들은 포장에 많은 가치를 두기 때문이다.

일본을 떠나 우리는 방향을 한국으로 잡았다. 95년 7월 21일과 22일에 우리는 서울의 리치몬드학원에서 스위스의 명품에 대한 강연을 할 수 있는 기회를 가졌다. 우리는 이미 루체른에 있는 리치몬드에서 일 년이 넘는 기간 동안 일해본 경험이 있기 때문에 별다른 어려움은 없었다.

한국 방문시 과업인의 친절에 감사

서울의 리치몬드, 코른베르그, 울산의 하얀 풍차, 대전의 성심당 등 제과점에서의 세미나도 잊을 수 없다. 이들 제과점의 수준은 우리를 놀라게 했으며, 또한 매우 기쁜

일이었다. 특히 초청자인 권상범 씨와 안내를 맡은 김웅일 씨의 전문적인 관심에 힘입어 많은 분들이 관심을 가져 주었고, 친절하게 대해 주었다. 이 자리를 빌어 참가하신 모든 분들께 다시 한 번 진심으로 감사를 드리고 싶다.

우리 형제는 앞으로 3~4년 후에 부모님의 사업을 함께 물려받기 전까지 각자 자기의 길을 가게 된다. 우리들 중 한 사람은 벨기에에서, 다른 한 사람은 프랑스에서 제빵 기술자로서 일하게 될 것이다.

▼ 피에스몽테에서 만들었던 카시스(사과나무) 케이크의 공정 중 핀셋을 사용한 마무리 작업.

