The 미소짓게

우리 동네 맛집 이야기

글. 가톨릭대학교 대전성모병원 홍보팀

맛과 건강이 함께하는 따뜻한 빵집

프라임 베이커리

가톨릭대학교 대전성모병원 건너편 인도를 조금 걷다 코너를 돌면, 프랜차이즈 빵집의 거센 물결에도 불구하고 여전히 건재한 '동네 빵집'이 있다. 좋은 재료와 맛 그리고 정으로 묵묵히 손님들의 입맛을 늘 헤아리는 작은 빵집에는 주민들의 발길이 끊이지 않는다.

Prime Bakery

매장 문이 열리자 교복을 입은 여학생들로 매장은 가득 찼다. 근처 여고 학생들이다. 계산과 동시에 빵을 입에 문 학생은 엄지손가락을 치켜들며 감탄사를 연발했다. 인심 넉넉한 부부가 봉지에 담아주는 빵은 언제나 푸짐해 학생들은 모퉁이를 돌아서라도 일부러 이 빵집을 찾는다고 했다. 커피를 한 손에 들고 빵을 고르는 직장인들 역시 매일 아침 갓 구운 따뜻한 빵의 맛이 일품이라며 칭찬을 아끼지 않았다.

am 06:00

손에 계란을 쥐듯 주물러 놓은 반죽을 둥글둥글 구슬린다. 빠르고 능숙한 손놀림이 이재용 대표의 연륜을 충분히 말해주고 있었다. 주무르고, 자르고, 둥글리기를 쉴 새 없이 반복한 반죽이 드디어 오븐으로 들어간다. 2배는 부풀어 오른 빵이 노릇노릇해질 무렵 구수한 빵 냄새가 매장 너머 동네로 퍼지기 시작했다. 길을 걷던 사람들의 시선이 이 구수한 빵 냄새에 이끌려 매장 안을 힐끗힐끗 쳐다본다. 남편이 분주하게 빵을 만들고 있는 사이 아내 배현자 씨는 매장을 정리하고 빵을 먹음직스럽게 진열하고 있었다. 손님 맞을 준비가 끝났다.

am 07:00

Prime Bakery

2011. 11

프라임 베이커리의 아침은 이렇게 시작됐다.

그렇다면 프라임 베이커리의 첫 출발은 어땠을까?

"외가 식구들이 빵 만드는 일을 하셔서 군대 제대하고부터 자연스럽게 빵 만드는 법을 배웠죠. 부산의 한 빵집에서 일을 했는데, 아침 6시부터 밤 11시까지 너무 긴 시간 서서 일을 하는 게 정말 힘들었습니다. 그래도 이를 악물고 '좋은 빵'을 만들고 싶어 노력했죠. 그러다 2011년 대전으로 오게 됐고, 아주 오래 전부터 빵집이었던 지금 이 곳을 인수했습니다. 주변 분들이 제가 만든 빵이 맛있다고 항상 말씀해 주시니 10년 넘게 이 일을 하고 있지만, 여전히 재밌습니다."

시간과 온도를 지키는 것은 손님과의 약속을 지키는 일

이재용 대표는 빵은 재료나 만드는 과정이 대부분 다 비슷하지만, 시간과 온도는 꼭 지켜야 한다고 강조했다.

"시간과 온도는 빵 맛을 결정짓는 가장 중요한 포인트입니다. 원칙을 지키지 않으면 빵 맛이 일정치가 않아요. 빵마다 정해진 시간과 온도가 다 다르지만, 무슨 일이 있어도 지켜야 합니다. 그걸 지키는 것이 우리 빵을 찾는 손님들과의 신뢰를 지키는 일 아닐까요?"

동네 빵집들이 위기감을 느낀다는 말이 빈번하지만, 건강한 맛과 따뜻한 정으로 경쟁력을 갖춘 프라임 베이커리 같은 빵집이 있기에, 오늘도 대한민국 모든 '빵순이'들의 하루는 행복할 것이다.

부부 모습