

이렇게 잘 팔리다가 코로나 사태가 터졌어. 해외 여행객이 끊기면서 명동 매장도 문을 닫았지. 어쩌면 좋을까? 온라인 플래그십 스토어를 만들어 직접 구매할 수 있게 했어. 이참에 국내 시장을 더 신경써야겠다 해서 브랜드 네임을 바프(HBAF)로 변경하고, 광고도 공격적으로 하고, 스타필드 같은 데 팝업스토어도 많이 만들었어. 덕분에 팬데믹 기간에 판매가 외려 좋아졌는지. 모방을 잘해서 자기 것으로 소화한 후에 ‘끊임없이 적응하고 진화’해간 결과야.

흔히 일본사람들을 모방의 민족이라고 얕잡아보지만, 그들은 무조건 똑같이 만드는 게 아니라 자기 것으로 기어코 소화해내고 말아. 유심히 봐봐. 프랑스 음식 중에 크로켓Croquette이라고 있잖아. 이것 가져다 일본화한 것이 고로케야. 모방을 잘해서 인기 있는 메뉴가 되었지. 프랑스의 오믈렛Omelette을 쌀밥 위에 얹어서 오므라이스. 인도의 커리Curry를 가져다가 자기들 입맛에 맞게 바꿔 카레라이스. 스페인 생선튀김 요리인 템포라Tempora를 가져다 텐뿌라를 만들었어. 기가 막혀. 오스트리아의 비프커틀릿Beef Cutlet은 비후가스가 되고.

음식뿐이겠어? 프리츠커상은 건축계의 노벨상이라 일컬어. 이 상을 가장 많이 받은 나라가 어디인지 알아? 일본이야. 국적으로만 보면 미국이 가장 많지만, 그중 세 명은 상을 받은 다음에 미국 시민권을 취득했으니 2등인 일본이 사실상 1등인 거야.

프리츠커상은 건물 자체가 얼마나 멋지냐만 보는 게 아니라 그 지역 환경에 얼마나 잘 녹아들어 독특하고 혁신적인 건물이 되었는지를 판단해. 우리나라에도 최근 멋진 첨단건물이 부쩍 많아졌지. 하지만 한국적인 것이 녹아들지 않고 외국의 멋진 건축물을 그대로 옮겨놓은 듯한 경우를 많이 봐. 그래서인지 안타깝게도 한국엔 아직 프리츠커상 수상작이 없어.

아인슈타인은 “창의력의 비결은 어디서 모방했는지 숨기는 방법을 아는 데 있다(The secret to creativity is knowing how to hide your sources)”라고 했어. 어차피 창의는 모방에서 나와. 하지만 모방의 원천을 알아볼 수 없을 만큼 확실하게 자신의 것으로 만들라는 말 아니겠니. 이 말의 의미를 잘 새겨봐.