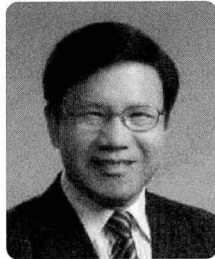


치즈 한번, 인생 한번 (4)



배 인 휴
순천대학교 교수

1. 치즈 만드는 사람들 이야기(3)

이번에 소개하는 사람도 일본인입니다. 그는 북해도 하꼬다떼(涵館) 부근의 구보다목장 치즈연구소의 주인장 구보다(久保田)씨입니다. 구보다 씨 역시 제가 하꼬다떼 지역 목장유업체를 시찰하던 과정에서 만난 분입니다.

하꼬다떼(涵館)는 북해도에서는 남부지역 항구로서 일찍 개항되어 서구 문물의 개방이 이루어진 탓에 치즈문화도 일본의 어느 지역 못지않게 일찍 소개된 곳입니다. 그곳의 수도원에서 “벨 피아제(Bell Piase)라는 치즈가 1900년대 초에 소개되어 지금까지 여전히 제조되고 있으니깐요.

저를 안내하는 사람들이 모두 낙농학원대학 안도교수님의 제자들이어서 참 편하게 해주었습니다. 그런데 그들이 안내하는 유업체들이 대부분 북해도 낙농공사, 하꼬다떼 유업 그리고 이런 저런 대기업형 회사급에 해당하는 큰 공장들을 안내하는 것입니다. 그래서 느닷없이 안내를 맡은 마쓰다 씨에게 나는 이런 큰 공장보다 목장에서

목장주가 친히 자가 원유를 사용하여 유가공장을 운영하고 있는 곳을 꼭 보고 싶다고 제안을 했습니다. 정말 지극히 한국형이지요.

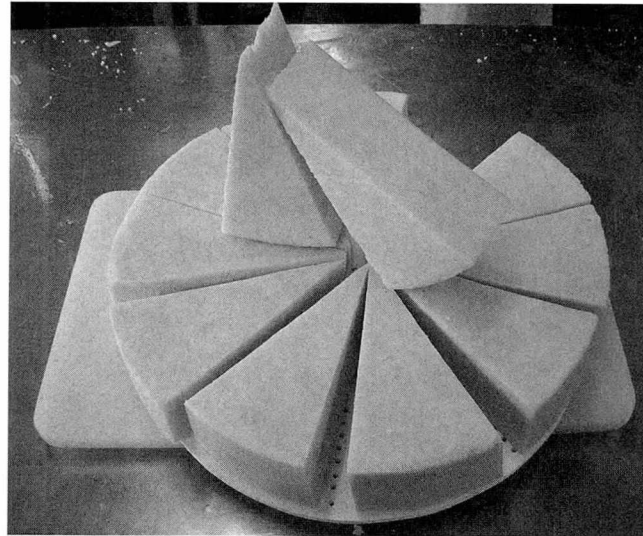
일본인들은 철저히 사전계획에 짜인 대로 움직이는 강한 집착을 갖는 민족이거든요. 그들에게 예정과 계획에 없는 일을 부탁하면 그는 예의범절이 없는 사람 취급이나 야만인 취급을 하는 편입니다. 저는 그럴 각오하고 부탁한 거지요. 그런데 그는 “다이조부데스(문제없다)”라며 쾌히 안내한 곳이 구보다씨의 구보다목장치즈연구소(久保田チ-ズ研究所)입니다.

그는 평범한 낙농인으로 보이지만 만나고 보니 평범 속에 비범을 숨기고 사는 분이었습니다. 그가 치즈제조를 생각한 것은 일본이 쿼터제를 시작하기 전에 일어난 원유 잉여사태(1978년 무렵) 때 미래에 자신의 목장이 가야하는 길을 미리 본 데서 비롯되었습니다. 목장에 정들여 키워 온 젖소를 도태하라는 강제 규제가 있게 될 때 저 젖소들을 살려서 같이 지내는 방법은 쿼터 량 외에 남

는 원유를 자기 목장에서 직접 가공하여 소진하면 되겠다는 생각을 한 것입니다.

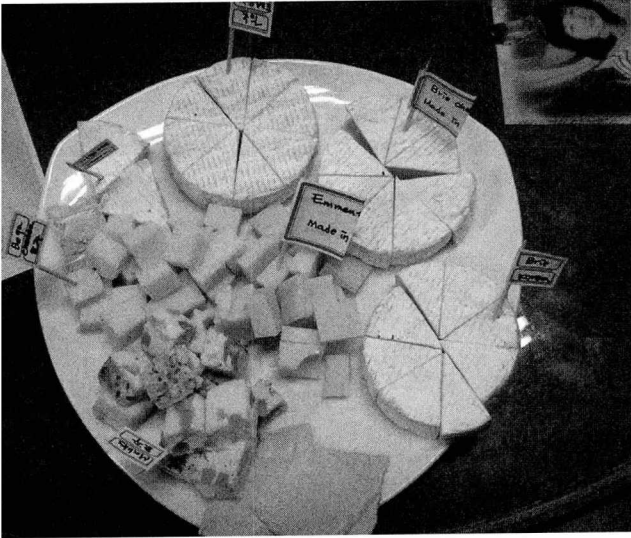
노페우나 저능력우를 중심으로 고기 값이 좋은 시점을 골라 처분하여 그 돈으로 목장 부지에 작은 공장을 짓고 기구들을 구해다가 갖추어 놓고 축산가공학 교재며 유가공학 서적들을 구입하여 독학으로 치즈제조공부를 하면서 스스로 치즈제조에 나섰습니다. 그런데 치즈를 만들다 보니 렌넷에 의해 응고 된 커드를 어느 시점에 절단해야 하는지를 모르겠더라고요. 그래서 수 없는 실패를 겪고 좌절감을 맛보아야 했답니다. 그런데 어느 날 그 지역 농협에서 치즈제조 강습회를 열었는데 그는 다른 것은 안 보고 강사가 응유 커드를 언제 절단하는지를 눈 여겨 보았는데 전혀 책에는 설명이 안 되어 있는 시점에 절단하는 것을 보고 비로소 “아하!” 하고 치즈제조의 초보적인도(?)를 터득하게 되었더라고요.

그래서 본격적으로 만들기 시작한 치즈가 초보자로서는 복잡하고 어려운 카망베르 치즈였습니다. 이제 카망베르치즈를 만들어 상품으로 등록하고 판매를 하는데 도무지 그 치즈를 사 주는 사람이 없었습니다. 그래서 그가 피를 하나 낸 것이 하꼬다떼에서 가장 좋은 호텔에 납품을 하면 그것을 신뢰의 바탕 삼아 판매망을 넓힐 수 있겠다는 거였습니다. 오후 네 시쯤이면 시장기가 감도는 시점인데 (그는 그 때 그런 것 개의치 않고 가다보니 그리 된 것임) 지배인을 찾아가 치즈를 내보이며 “이 치즈는 내가 내 목장에서 생산한 신선 원유를 써서 손수 내가 만든 치즈인데 이 호텔 식당에서 구매해 주십사 하고 왔다”고 설명을 하였답니다. 못미더운 표정의 그 지배인은 “우리



식당 주방장에게 시식시켜 보자, 그가 좋다고 하면 구매하겠다.”라고 하였습니다. 그러면서 주방장을 불러내서 여기 이 치즈 맛 좀 보고 판단해보라고 하는데 의외로 그 주방장이 구보다씨의 치즈를 맛보고는 “오이 시이. 오이 시이(맛있다, 맛있다)” 라고 하였습니다.

그렇게 하여 그 큰 호텔에 치즈를 납품하게 되면서 판매 길이 열리기 시작하였더라는 것입니다. 뒤에 그 주방장은 동경의 큰 호텔로 영전이 되었는데 한번은 그를 만나게 되어 “그 때 진실로 그 치즈가 맛있었더냐?”라고 물으니 “그 때가 오후 네 시경이라 배도 고팠던 탓에 더욱 맛있게 느껴졌을 것이다” 라며 한바탕 웃었다는 것입니다. 엇그제 우리 실험실 학생이 지난 번 치즈전문 기술 워크샵 때 만든 카망베르치즈가 잘 익었다며 가져와서 저도 먹었는데 거의 절반이나 먹었습니다. 참 맛있었고 그 맛의 추억이 지금도 남



아 있습니다. 구보다씨가 치즈 판촉을 하던 시간이 우연히 오후 네 시였지만 하나님은 그에게 좋은 기회를 주셔서 그의 치즈세계가 열리도록 도와주신 것이라고 봅니다.

그는 지금도 오로지 카망베르 치즈만 만들며 짬짬이 아이스크림을 만들어 OEM(주문자상표 판매방식)으로 “북해도낙농공사” 상표로 납품하여 재미를 보고 지냅니다. 목장유가공에서 그는 치즈가 주업이고 아이스크림은 부업인데 그곳을 떠나 기차로 돌아오는데 그가 사는 동네의 기차역 대합실에 그가 만드는 아이스크림 광고 포스터가 붙여져 있었습니다. 치즈에서 얻은 명성이 아이스크림에도 얹혀진 것이라고 보았습니다. 그 때 들은 그의 일 철학이 제 마음에 화답이 되었습니다. “저는 일을 사랑합니다. 일을 즐기며 삽니다.”

남들이 그를 보면 일 중독자(workaholic)라고

할지 모르나 그는 사실 일을 즐기며 사는 행복한 사람이었습니다. 그에게 치즈 만드는 일도 그 중에 하나였습니다.

2. 한국치즈 전성기를 위한 전제(1)

어느 시대이건 역사에는 전성기가 있고 지속기와 쇠퇴기가 있습니다.

역사학자 토인비는 말했습니다. 역사의 수레바퀴는 불과 한 두 사람에 의해서 굴러간다고……. 역사 발전에는 뛰어난 한 두 사람이 필요하다는 것입니다. 모택동이 그랬습니다. 주관이 객관을 지배한다고…….

역시 한 두 사람의 확고하고 명쾌한 주관이 그 시대의 정신이며 주류를 이끌어 가는 것이라고 말합니다. 한국 치즈의 시대가 과연 오기는 오는 것입니까? 참으로 짊짊한 암흑 속에 처해 있는 듯 한 절망과 좌절이 저에게 엄습해 옴을 느낍니다. 도무지 희망이라고는 보이지 않습니다. 혼자라는 생각, 도무지 동반자가 없는 허허 별판에 헤매고 있는 듯 한 적막강산을 너무도 강하게 떨리는 몸짓으로 감내합니다. 아, 아, 저에게는 아직 따스한 동반자가 많지 않습니다. 어느 덧 10년 가까이 목장형유가공교육을 해왔지만 그들의 대부분이 치즈시대를 열어 가는 데는 그리 큰 관심이 없는듯합니다. 모두들 나름대로의 자기 갈 길을 찾아 가기에 분주합니다.

역사의 수레바퀴를 굴러가게 하는 이들과 객관을 지배하는 주관의 몇 사람이. 이제 우리 한국치즈시대를 위하여 꼭 필요합니다. 우리의 즐기 찬 치즈역사 전개를 위해서는 치즈에 미쳐버린 사람

한 두 사람이면 됩니다. 하늘은 우리 치즈세계를 위해 타오를 심지를 찾고 있습니다. 돈을 전제로 치즈세계에 다가오지 않은 사람, 무슨 일시적인 흥미나 호기심으로 치즈세계를 다가오지 않은 진지한 사람, 치즈를 자기 생의 한 부분으로 받아들여 다가오는 사람을 구하는 것입니다.

우리의 미래 치즈세계는 그야말로 치즈의 세계에 몰입되어 종교처럼 숭고하고 목숨처럼 몰입해 버린 그런 사람을 찾고 있는 것입니다. 이것이 한국치즈시대의 전성기, 한국치즈의 전성기 역사를 위해 바쳐져야하는 대 전제요, 헌물이며, 제사인 것입니다. 사람이 많이 필요하지 않습니다. 치즈 배우려고 와서 이해득실이냐 따지고 어떤 명예나 영광을 추구한다든지 치즈 배우려고 와서 치즈세계에 빠져 들어가는데 드는 비용의 효용을 저울질하며 머뭇거리는 부류에 대하여 한국치즈 역사는 질긴 노끈과 채찍을 가지고 거세게 노여워하고 분노하며 그들을 숭고한 우리의 치즈의 세계로부터 내어 쫓을 것입니다.

아직 그렇게 진정한 치즈매니아들을 만나지 못한 차디 찬 외로움에 떨고 있습니다. 여전히 목장형유가공과정을 열어 구매를 하고 이산가족 찾듯이 찾아 헤매고 있는 것입니다. 저는 그들 중에 반드시 저와 함께 한국치즈시대를 열어 갈 동반자가 있을 것이라고 믿고 믿으며 이 길을 갑니다. 한국의 항구적인 낙농발전을 위하여 반드시 치즈시대는 와야만 합니다. 그 시대를 위한 선구자, 따스한 동행을 찾습니다. ☺

