

특
별
취
재

기생충

0% 시대

스칸디나비아·클럽

기생충 알이 1개도 없는 식사를 할 수 있는 식당이 서울에도 있었다.

기생충 알이 한개도 묻지 않은 완전한 식사를 제공하는 식당이 있다고 하면 일반 사람에겐 얼른 이해가 안갈 것이다. 그러나 우리가 살고 있는 서울에 그런 식당이 하나 있다. 즉 국립의료원 안에 있는 구내식당 『스칸디나비아·클럽』이 그곳이다.

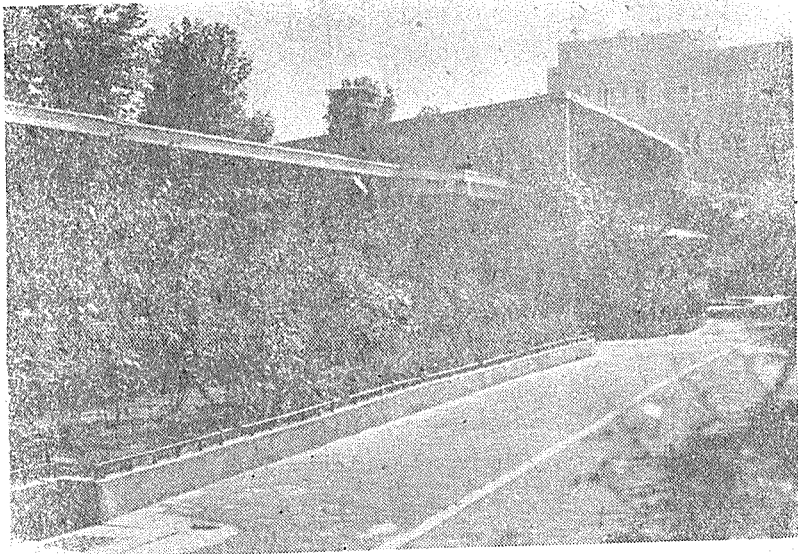
1978년 메디칼센터가 세워지면서 스칸디나비아 사절단들(주로 의사·간호원·기술진·행정직 종사자 등)이 사용하기 위해 설립된 이 클럽은, 스칸디나비아 사절단이 철수하고 우리

정부에서 인수한 후에도 계속, 설립 당시의 목적과 전통을 그대로 이어 나가고 있다.

이름이 구내식당이지 내부시설이나 요리 수준은 최상급이다. 현관을 들어서면 오른쪽엔 넓은 홀이 있고, 이 홀에서는 티와 음료를 서비스한다. 식사약속이 된 회원들이 잠시 대기하는 장소로 이용되기도 하며, 식사후의 환담이 이루어지는 장소이기도 하다.

그리고 왼쪽은 식당이다. 완전 서구식 설비가 되어있고, 테이블의 배

특별 취재



국립의료원 뒤쪽에 자리잡고 있는 스칸디나비아 클럽은 인사가 많다.

치도 서구식이어서, 이 식당에 들어서면 외국에라도 온 느낌이 얼핏 든다. 식당 한쪽에는 커다란 진열대가 있고, 이 위에는 스칸디나비아 식 부채 요리가 진열되어 있다. 손님들은 접시 한개만 들고 마음대로 먹고 싶은 요리를 골라서 먹을수 있다. 한번 먹고 나서 모자라면 또 갖다 먹을수 있도록, 식사의 양이나 종류나, 방법이 제한되어 있지 않다. 만약 이런 스타일의 식당이 종로 한복판에 있었으면 열흘도 안가서 문을 닫았을 것이다. 한그릇 값을 내고 세그릇 베그릇 몇그릇을 먹어도 손님 자유이니, 식당으로서 유지할수가 없을 것이다. 그

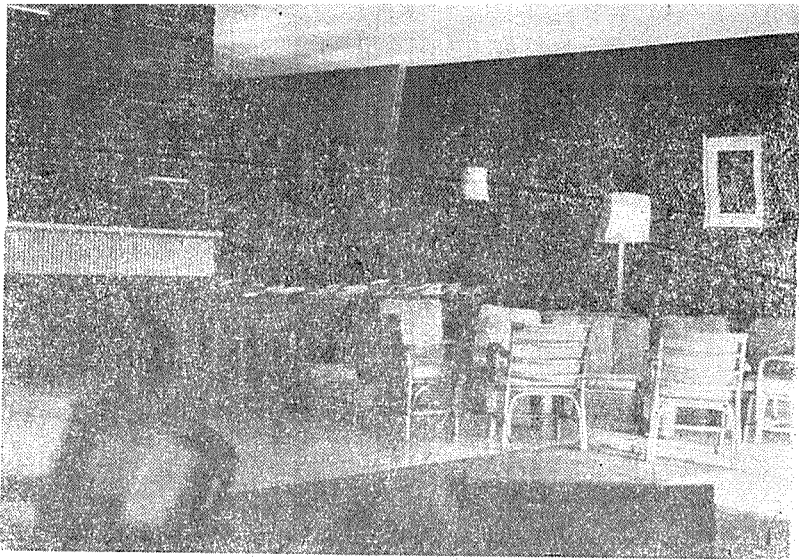
려나 이곳 스칸디나비아·클럽 이용객들은 질적으로 다른 손님들이다. 주로 외국인이 많고, 국내인사는 회원권이 있어야 한다. 이 회원권은 고위층인사나 국회의원 같은 특수 인사에게만 발급되기 때문에 아무나 가질수도 없거니와, 회원권이 있는 사람과 동반이 아니면 출입도 안되게 되어 있다.

그러나 실제로 이 클럽을 가장 많이 이용하는 사람은 의료계 인사다. 의료계의 각종 회의가 이곳에서 열리고 있다. 기생충박멸협회도 이곳을 회의장소로 많이 이용하고 있다.

클럽의 운영이사장은 이종진(李宗)

기생충 0%지대, 스칸디나비아 클럽

음식실의 내부. 안뜰처럼 고요한 분위기가 느껴진다. 유자피어 있다. 단, 식사 전후 이곳에서 화제를 나누는 일이 없다.



珍)박사 (前 醫協 會長)이며, 총무가 이우복(李于觀) 현 기협 사무총장인 것만 보아도 기협과의 밀접한 관계가 느껴진다.

기생충 알이 한개도 없는 식사를 제공하고 있는 것도 이러한 배경으로 보아 우연한 일은 아니다. 주방장의 말을 빌리면 이 클럽 설립 당시엔 채소와 육류 등 일체의 요리 재료를 모두 스칸디나비아에서 비행기로 날려왔었다 한다. 그러나 우리나라에서도 청정채소가 생산되고, 스칸디나비아 기술자에 의해서 훈련을 받은 기술진이 요리를 담당하게 되어 국내 생산재로 거의 완전히 대체했다 한다. 그래도 안심이 안되어 육류는 소금으로 소독하고, 열로 가공하여 완전소독하

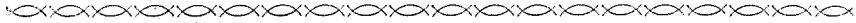
며, 채소도 식초와 얼음물로 청결히 보관 취급하여, 기생충 알이 1개도 없는 완전 요리를 제조하고 있다.

기술적인 훈련을 받기 위해 노르웨이까지 유학하여 전문적인 공부를 하고 돌아 온 측도 있다.

값도 싸다. 3달러 75센트에서 5달러정도로 식사가 가능하다. 이것은 우리 돈으로 2,000원 미만의 비용이다. 호텔에서 부패가 1인분에 4~5천원씩 받고 있는 것에 비교할때 반값도 안되며, 요리 내용도 훨씬 더 다양하고 맛이 있다는 정평이 있다.

그러나 한가지 유감인것은 일반 사람이 이용할 수 없다는 것. 설립 목적이 스칸디나비아 사절단의 구내식당이었던기 때문에 지금도 그때의 방침

기술은 놀웨이에서 배워 오고, 재료는 모두 국산, 초기엔 그것도 비행기로 실어다 썼다지만, 지금은 모두 우리 손으로...



과 전통이 고수되어 주로 외국인이나 회원권을 가진 특수 층인 사람 출입이 허용되고 있다.

아름든 값싸고 맛있고 기생충의 배

개가 100% 배제된 식사를 제공하는 식당이 국내에 존재한다는 사실은 큰 의의가 있는 일이다. 이 클럽의 경영 방침이 우리나라 식당 경영자에게도 파급이 되고, 또 구감이 되어 기생충 없는 식사를 안심하고 할 수 있는 식당이 여러곳에 나왔으면 하는 것이 바람직하다. 어떤 사람은 인분을 거름으로 쓰고 있는 우리나라에선 식당에서 기생충 없는 완전식사의 제공이 불가능한 일이라고 말하고 있지만, 스칸디나비아·클럽의 산 실례를 볼 때, 그렇지않다는 사실을 알수 있다. 우리나라에서 생산되는 재료, 특히 청정 채소(청정채소 보급소에서 판매하고 있음)를 사용하고, 또 그 관리와 조리방법(調理方法)에서 기술적으로 처리하면 얼마든지 기생충없는 식사를 제공할 수 있는 것이다.

◎ 세계 제일

가장 깊이 내려간 잠수함

보통 잠수함으로서 잠수 기록은 1968년 2월 29일, 미국의 『로케트·씨·케스트』호가 『칼리포니아』 앞 바다에서 세운 2,533미터.

1964년 9월 2일, 『레이놀즈·메탈』 회사에서 건조한 길이 15.5미터의 『알미노트』호는 4,570미터 깊이까지 갈아 앉을 수 있게 설계되었으나 보령료가 너무 높아 1,875미터 이하로 잠수하는 것은 금하고 있다.

미국의 『제너럴·다이내믹』 회사가 만들고 있는 해군의 원자력 추진 NR-1형(7인승)은 6,096미터까지 내려간다고 했는데, 그 결과는 아직 모른다.

기생충 0%지대, 스칸디나비아 클럽