

牛乳의 길 (밀크로드) 을 따라서

(4 회)

장덕기 (번역)

5. 훌륭한 맛의 「다히」

◎ 生活의 知慧 「다히」

印度의 牛乳中에서 Buffalo Milk 即, 물소의 젖의 占하고 있는 重量은 매우 높다. 물소의 젖은 乳脂肪이 7-8%나 되고 다른 Cow Milk라 하더라도 乳量은 좀 적은 편이지만 乳脂肪만은 4~6% 정도나 된다. 아무리 해도 곧장 마실수 있는 濃度는 못된다. 더욱이 印度는 灼熱한 氣候에 衛生環境도 아주 나쁘다. 勿論 델리 같은 大都市에는 훌륭한 設備을 갖인 乳加工業體가 있어 牛乳를 殺菌處理해서 병에 담아 市販하고 있어 좋은것 같은데 조금 郊外로 나가면 牛乳는 牧場에서 生産된 것을 直接사게 되는 것이다. 앞서 紹介한바 있는 물소牧場에서도 牧場의 젊은 사람들이 모두 自動車에 큰 牛乳桶을 달고 거리로 팔러 간다.

自轉車 뒤에 20ℓ의 우유통을 양쪽에 달고 앞쪽에는 15ℓ 과 5ℓ의 우유통을 달고 있다. 눈대중으로 40kg은 넘을것 같아 相當한 勞働이라고 生覺된다.

앞쪽에 달고 있는 5ℓ의 작은 통은 牛乳를 달아 팔기 위한 補

助우유통으로 뚜껑을 열면 그속에 500ml이 들어갈 수 있는 計量用 표자가 들어 있다. 이것으로 牛乳를 計量하여 팔기 때문에 5ℓ 통의 牛乳가 없어지게 되면 큰통의 것을 옮겨 달아 팔게 된다.

印度에서 牛乳의 流通은 大部分 이러한 方法으로 販賣가 이루어질 것이므로 牛乳를 그대로 곧장 마신다는것은 거의 不可能할 것으로 본다.

日本の 牛乳衛生法規에 比較하면 말할수 없이 너무 原始的이다. 그러나 歷史가 짧은 우리 日本の 乳業과는 달라 殺菌法이며 技術도 없다. 數千年의 乳業의 歷史를 갖인 印度에서는 옛날부터 이러한 方法으로 牛乳가 消費되어 온 것이 틀림 없다. 그래서 印度에서는 반듯이 乳酸菌을 添加하여 요구르트로 만들어서 牛乳를 消費해 왔다고 生覺되는 것이다.

날씨가 무더운 印度에서는 特別히 保溫을 하지 않아도 앞서 만들었던 요구르트를 조금 添加해 주기만하면 自然히 요구르트가 되는 것이다.

이런 요구르트야말로 自然의 殺菌法이며 牛乳의 保存法이기도

하기 때문에 참으로 生活의 知慧라고 할수 밖에 없다.

이런 요구르트를 印度에서는 「다히」라 하며 牛乳는 「다히」라 해도 좋을 것이다. 이 「다히」야말로 印度人의 食生活에 있어 없어서는 안되는 것으로서 어떤 家庭에서도 「다히」를 만들어 마시고 먹으면서 여러가지 料理로서 使用되고 있다.

마침 델리郊外의 물소 牧場을 見學하고 돌아오는 길에 작은 마을 모퉁이에 이 「다히」를 파는 露店이 눈에 띄게 되어 둘러 보았더니 큰 円筒形의 容器에 液狀의 「다히」가 들어 있고 옆에는 기름으로 튀긴 단자(meat ball程度의 크기)가 많이 쌓여 있다.

추레한 늙은이의 불임성 있는 웃음에 끌려 注文을 하니가 그 단자를 2~3個 집어 「다히」 안에 넣어서 컵程度 크기의 단지(항아리)에 단자와 「다히」를 만들어 준다. 그런데 물소의 젖으로 만든 「다히」라 그런지 물소의 냄새가 強烈하게 난다. 그 냄새란 日本人으로서의 經驗한 적이 없는 종류의 지독한 냄새다.

코를 잡고 若干 嗅아 보았더니 相當이 시큼한 맛이다. 조잡한

것을 먹는 데는 남에게 떨어지지 않는 나지만 앞으로의 긴 旅行길을 생각해서 이것만은 斷念키로 했다.

그런데 案内員 아시요가 君의 말에 依하면 기름으로 튀긴 이 단자도 요구르트로 만든 것이라며 그것을 버터오일로 튀긴 것이라고 한다. 요구르트를 어떤 方法으로 해서 이 단자를 만드는가는 몰라도 黑密(黑砂糖을 녹인것)을 발라 間食을 한다는데 相當히 맛있는 것이라고 한다.

日本에는 안밀(삶은 완두콩에 단팥죽을 친것)이란 것이 있지만 요구르트의 단자에다 黑密을 친 即「다히密」의 잘 冷却된 것 등의 맛이란 정말 想像만해도 氣가 막힐 정도다.

亦是「다히」의 나라 다음계 液狀에서 固形의「다히」까지 있으며 그의 料理라면 매우 多彩로운 것 같다.

印度사람들의 食生活과「다히」는 絶對 빼어 놓을수 없다는 것을 이곳 印度에 와서 처음 理解하게 되며 또한 카레-料理의 맛의 基準도 이「다히」이라는 것임을 잘 알 수 있다.

日本에서도 最近 카레-(curry)에다 요구르트를 넣는것이 流行하고 있지만 印度에서는 當然한 것으로 되어 있다. 「크림이 들어 있지 않은 커피…」라고 하는 것은 森永乳業의 선전이지만 印度에서는「다히가 얹혀간 카레…」라고 할것인가.

◎ 逸品인 醍醐

이 印度의「다히」에 比해서 있을수 없는 것이 네팔의 요구르트이다.

네팔의 首都 카투만두에서 有名한 것이라면 그 中心街에 있는

바자(Bazaar)이다. 아침 일찍부터 가지가지의 食品과 青果物, 꽃 등을 파는 露店이 열려 줄을 선 바자는 거의 하루종일 끊기지 않고 사람이 들끓는다.

그 바자의 露店 한구석에서 요구르트를 팔고 있다. 商店이라고는 말할 수도 없고 그저 짐막대로 짊어지고 온 요구르트를 땅바닥에 줄지어 쌓아 놓았을 뿐이다. 直徑 7寸에서 부터 큰것은 1尺 程度의 밀이 얇은 주발 같은 그릇에 새하얀 요구르트가 들어 있다.

이 그릇 위에 대나무로 네모난 틀을 올려 놓고 그위에 다시 주발을 얹어 5~6段 겹쳐서 쌓아 올린 것을 대나무로 만든 큰 소쿠리에 얹어 짐막대로 兩쪽에 걸쳐서 짊어지고 오는 것이다.

제일 上段에 있는 주발에는 얇은 망사같은 천을 써워 먼지가 들어가지 않도록 예방하고 있다. 그러나 땅바닥에 쌓여있는 요구르트는 雜多한 먼지를 뒤집어 써서 새하얀 表面에 깨를 뿌려놓는 것처럼 먼지가 붙어 있다. 이런 것 저런것 마음 쓰다가는 이곳에선 아무것도 먹을 수 없다.

이 요구르트는 人氣가 굉장해서 아름다운 사리(印度 흰두교 여성)의 가슴, 허리에 감아 어깨와 머리로 두른것)를 두른 御婦人들도 손에 들고 高르느라고 餘念이 없다. 그리고 이 요구르트는 보기에는 별로 좋지 않지만 맛만은 逸品이다.

印度의「다히」는 물소의 젖으로 만들었지만 이곳의 요구르트는 카우 밀크로 만든 것이다. 香氣도 좋고 매우 진하며 맛은 요구르트라기 보다는 크림치-즈에 가깝다.

더구나 크림치-즈 같이 끈적

이지도 않고 김체로 걸려서 만든 두부처럼 매끈 매끈한 촉감이 혀에 닿는다.

첫째로 신맛이 거의 없고 어렴풋이 단맛을 느끼게 한다. 元來 乳脂肪이 5~6%나 되는 質이 높은 牛乳를 原料로 하여 水分이 잘 吸收되는 容器에 담아 離心分離를 해서 위에 뜬물은 버려 없애니까 남은 알맹이는 相當히 濃縮된 것이 된다.

日本의 하-드요구르트는 젤라틴(gelatine) 등으로 凝固시키지만 그릇이 기울어도 흘러 내리지 않을 程度로 굳어져 있다.

乳脂肪이 높기 때문에 참으로 부드럽워서 日本의 프레인 요구르트 짙은 발밑에도 미치지 못할 程度다. 크림치-즈보다 촉감이 좋고 지금 유행하고 있는 후렛쉬치-즈 보다 달콤하고 부드러워 이것이야말로 醍醐의 맛이라고나 할까.

밀크로-드의 旅行에서 얻은 저 옛날의 酪, 酥, 醍醐가 실크로-드를 거슬러 올라가서 겨우 理解될 것도 같은 氣分이다.

酪, 酥, 醍醐의 出典인 涅槃經에「乳에서 酪을 酪에서 生酥를 生酥에서 熟酥를 熟酥에서 醍醐를 만든다」라고 되어 있으나 一般的으로는 酪은 요구르트, 酥는 버터 醍醐는 치-즈와 같은 것으로 解釋되어 왔다.

酪이 요구르트라면 그것으로 버터를 만든다는 것도 우수광스러운 이야기이고 더구나 버터라는 酥에서 치-즈의 醍醐를 만들 수는 없는 것이다.

元來 소를 神聖視하여 죽이지 않는 印度地方에서는 송아지를 잡아도 그 胃에서 렌넬(우유 응고제)을 빼어내는 일이 없기 때문에 소위 치-즈라는 것은 없는

것이다.

또한 酥가 버터라는 說明도 印度에서는 버터로 버터오일 卽「기-」라는 것을 만드니까 모르지 않아도 「기-」가 熟酥라고 본다면 버터오일로 醍醐를 만든다는 것이 不自然스러운 말이 되는 것이다.

따라서 이酪, 酥, 醍醐의 關係는 아직 이상한 수수께끼로 되어 있다.

이러한 乳製品들의 原點은 亦是 이 印度나 네팔에 있다는 것만은 틀림없는 事實이지만 그 印度와 네팔의 乳製品에 酪, 酥, 醍醐라는 漢字를 꼭 들어맞게 맞추어 쓴것은 中國인 것이다. 그 漢字를 새로 解釋해 보자는 것이 日本이다.

再昨年 中國으로부터 蒙古까지 돌아보고 이들 漢字가 乳文化가

없는 中國에서 輸入 乳製品에 對해 알맞게 붙여진 글자인 것으로 理解된다.

예를 들면 酥라는 것은 酥라는 乳製品의 固有名詞가 아니고 「餅과 같은 形狀의 것」을 가르키는 말로 乳製品을 쓰지 않았어도 그런 形狀의 것으로서 酥라는 이름이 붙는 食品이 많이 있는 것으로 안다. 그렇다면 이들 漢字에 역매이지 말고 젖(乳)으로 만들어지는 乳製品의 生成의 過程을 살펴 解釋하는 便이 올바른 것이 아닐런지.

이번 印度 네팔을 視察해 보고 한마디로 「다히」라 해도 液狀의 것부터 濃도가 높은, 固形化된 것까지 해서 그 種類가 여러가지라고 본다.

따라서 極히 지나친 解釋이 될런지는 모르겠으나 液體에 가가

운 乳酸菌飲料를 酪이라고 한다면 그것보다 어느程度 濃도가 높은 것이 酥이고 그중에서는 한층 더 濃縮이 되어 그릇을 기울여도 흘러 내리지 않을 정도의 크림치즈와 같은 最高의 맛을 갖는 것을 醍醐라고 말하지 않았는가 生覺된다.

그렇다면 結局 카투만두의 요구르트야말로 그의 最高의 맛인 醍醐의 價値로서 그 이름에 부끄러움이 없는 것이라 하겠다.

印度에서 衰退해 버린 佛敎도 釋迦님이 태어난 이 네팔에서는 훌륭하게 숨쉬고 있는 것이다.

그 釋迦님께서 이 世上에서 最高의 맛이라고 말한 적이 있다면 이 네팔의 요구르트 以外에는 生覺할 餘地조차 없지 않겠는가.

식생활 개선 캠페인

주부 여러분!

사랑하는 가족들의 건강을 지키는 방법은 무엇보다 우선 식생활을 개선하는 것입니다.

최근 영양학자들의 연구결과 보고에 의하면 쌀밥 편식은 몸에 아주 해롭다고 하며 가장 이상적인 식생활은 보리쌀, 잡곡, 서류, 과채 수산물 유제품 등을 많이 먹는 것이 가장 유익하다는 것입니다.