

# 치즈 한번, 인생 한번 (5) - 최종회 -



배 인 휴  
순천대학교 교수

## 1. 한국치즈시대 전제 (2)

한국 치즈가 뿌리를 내리려면 우선 기본에 충실한 사람들이 필요합니다.

치즈 비슷한 것을 내밀며 “이게 치즈다”라고 할 수 없는 세상이 되었습니다. 이미 세계 여행이 일상화 되어 서구의 오랜 전통의 치즈 맛을 본 바닥에 가서 길들인 사람들이 부지기수이고 수입치즈가 백화점 마다 넘쳐 나며 마음만 먹으면 이제 인터넷 쇼핑 몰에서 원하는 치즈를 얼마든지 구입 할 수 있기 때문입니다. 이제 서구 치즈의 기본을 익힌 사람들이 한국인의 토속적인 기호에 접근된 한국인의 치즈를 개발해야 할 차례입니다.

적어도 서양 치즈는 서양 우유로 만든 것에서 근본적인 차이가 있고 그들만의 요리나 식습관에 맞춘 치즈들이기 때문에 우리는 우리 식습관이나 요리환경에 맞춘 치즈를 개발해야 한다는 것입니다.

그런 감각과 개념이 정립된 사람들이란 이미 서양치즈들을 많이 만들어 보고 기본적인 기술이 체

득(體得)된 사람들입니다. 우리 실습장에는 더러 몇 분의 치즈 마니아들이 우리 실습장에 오셔서 치즈제 조실습을 하고 가곤 합니다(카망베르, 블루, 브리, 베르크, 아시아고 치즈 등). 그 치즈들은 자기 집으로

가져가 간이 숙성고에서 숙성시키거나 우리 학생들이 숙성 관리를 해주면 자신들이 만든 치즈를 찾아 가기도 합니다. 어떤 행사에 자신들이 손수 만든 치즈를 내놓으면 그 행사는 더욱 윤기가 나고 풍성해 질 것입니다.

제가 얼마 전부터 가진 구상은 국가 기관이 그런 치즈 마니아들을 원하는 대로 실습할 수 있도록 도와주는 프로그램을 하나 가졌으면 하는 작은 바람이었습니다. 일본의 농협이 그러하고 지방자치단체가 그런 일을 하고 있습니다. 가령 가와구찌 선생이 근무하는 북해도의 나가시벳츠 축산가 공연수센터에서는 연중 실습희망자를 미리 예약 받고 소정의 실습료를 받아 가와구찌 선생이 직접 지도를 하고 있습니다. 인원을 4~5명으로 지극히 제한합니다.

그들이 만들어 둔 치즈는 연수센터 직원들이 관리해서 잘 익으면 집으로 부쳐 줍니다. 물론 그런 비용이 실습비에 모두 포함이 되지요. 그렇게 실습한 분들이 이미 개업들을 해서 시판 중이고 매년 대여섯 목장들이 개업을 한다는 것입니다.

일본의 어느 지자체는 자기들의 농업기술센터에 유가공시설을 갖추어 놓고 영업허가까지 취득해 두었기 때문에 낙농가가 자기 원유를 갖고 와서 검사를 받고 그 공장에서 가공한 것은 판매가 가능하게 법적인 조치를 받아 두었습니다. 그래서 낙농가가 어느 학교 봄 소풍 때 아이스크림을 만들어 가지고 가서 판매하기도 하고 마을 청년회가 가을 축제를 하면서 손수 기른 돼지를 잡고 착유한 우유로 맛있는 소시지, 치즈를 만들어서 판매를 해도 하등의 법적인 문제가 없게 조치 해 두었습니다. 왜냐하면 영업허가가 난 시설에서 자격 있는 직원의 기술지도, 감독 하에 위생적으로 제조하여 나가는 것이기 때문에(상표도 자기 상표를 붙입니다) 법이 인정을 하는 것입니다.

우리 실습장에서 초보적이기는 하지만 그리고 싶어 하는 낙농가나 치즈마니아들이 4~5인씩 실습조를 짜가지고 예약을 한 후 들어와서 실습을 하면 소정의 실습비(지도강사의 강사료, 원유대, 스타터 제조비, 렌넷, 소독제 등 실습재료비, 보일러 유류대, 점심·간식대, 실습복 세탁료, 기타비용 등)를 산정하여 공시하고 실습하게 하는 프로그램을 구상 중입니다. 이런 실습을 할 수 있는 사람은 적어도 어디서든지 치즈기본교육을 받은 경력이 있는 자격증 소지자들로 자격제한을 두어야 할 것입니다. 한편으로는 학교에서 주문을 받아 낙농가들이 목장에서 치즈나 요구르트 제조를 위한 스타터, 렌



넷을 주문하면 소정의 비용을 받고 제조하여 택배로 부쳐주는 것입니다. 그러면 목장에서는 기본적인 설비를 갖추어 두고 원하는 시기에 맞추어 미리 주문을 하여 목장에서 스타터 제조하지 않고 바로 그것으로 실습이나 제품생산을 할 수 있을 것입니다. 스위스 연방 낙농연구소가 바로 그 일을 하고 있습니다. 일단 이런 일은 일종의 상행위에 속하기 때문에 학생들이 곧 창업을 하면 그 회사가 그런 일을 맡아 가도록 해볼 생각입니다. 여러분의 중지(衆智)가 필요합니다.

이리하여 많은 실습으로 기본이 갖추어진 사람들이 드디어 자기 지역의 약초나 약초주, 특산물을 첨가한 치즈들을 자가 브랜드로 등록하여 시판하기 시작한다면 마침내 한국의 방방곡곡에서 전통 약주와 치즈가 익어갈 것이며 한국 치즈가 활보 할 날이 오는 것입니다. 이상이 현대판 허균의 생각입니다. 그렇지만 고장난명(孤掌難鳴)입니다. 한 손바닥 가지고는 소리가 나지 않지요. 이런 소리에 아무도 화답치 않고 못들은 체 하면 이런 제안이나 생각은 곧 여전히 시대를 너무 앞서 살다가 돌 맞아 죽었던 허균의 생각으로 끝 날 것입니다.

## 2. 유명한 자들은 우리에게 보태준 것이 없다

저는 어느 날 한 무리의 사람들과 마음으로부터의 가르마를 땀습니다. 바로 그 사람들은 전문가들이며 유명함을 꿈꾸는 사람들입니다. 이른바 전문가들을 생각하면 바로 “저 유명한 자들은 우리에게 보태준 것이 없고”라고 말한 사도 바울을 생각합니다. 유명한 자들은 어느 분야에서 프로라고 생각하는 이들입니다. 유명한 자들은 자신이 이젠 다 되었다고 믿고 고개 쳐든 이들입니다. 어느 분야에나 배움에는 끝이 없다는데도 그들은 이제 “다 되었다”고 손 사례 치며 제 갈 길로 일찍 떠나버리는 이들입니다. 게다가 유명한 자들은 가질 대로 가진 부자들입니다. 부자들의 객관적인 특성은 남에게서 취할 줄만 알지 도무지 남에게 베풀 줄을 모른다는 것입니다. 오, 저들은 그래서 아무에게도 줄 줄을 모르고 남의 것을 취하기에 바쁜 불가사리들입니다.

그동안 저는 순수한 아마추어들을 만나고자 기대하고 찾아왔습니다. 저는 그들이 현장에서 고통당하는 이들 중에 있는 줄로 착각했습니다. 그런데 알고 보니 현장은 치열한 곳, 여유라고는 눈 씻고 찾아도 없는 곳이란 사실을 간파한 게 저의 실수입니다. 거기에서는 아마추어리즘을 기대할 수 없다는 놀라운 진리를 깨우칩니다. 그 현장에는 생계가 달려 있고 당장 남아도는 우유 처분(금전으로 손에 쥐어지기)이 더 절박할 뿐 아마추어리즘이 끼어들 여유가 전혀 없는 곳입니다!!!! 그러한 현장을 충분히 이해는 하지만 제가 추구하고 가려는 길과는 완전히 다릅니다. 아마추어리즘이란 무엇입니까? “일 자체를 사랑하기”입니다.

“아마추어(amateur)의 어원이 라틴어의 amare

(to love, 사랑)에서 온 말입니다. 자기가 하는 일을 사랑하고 같은 일을 하는 사람들을 또한 죽도록 사랑합니다. 그들에게는 하는 일이 생업과는 별개입니다. 마냥 하는 것이 좋아서 달려들어 하는 이들입니다. 유명하지도 않고 빠가지도 않고 바보같이 어수룩하게 “그냥 치즈가 좋은 걸 어떡해요”라며 수줍음 뽀 모습 그대로입니다. 저는 한국적인 맛의 진정한 치즈는 이런 사람들에게서 나온다고 믿습니다.

수도원에서 신앙보다 치즈 만드는 것이 좋아서 만들던 수도승들이 명품치즈를 만들어 냈듯이 말입니다. 그들이 만든 치즈에는 사랑이 담겨 있습니다. 그들이 만든 치즈에 오! 마침내 혼이 담겨져 있습니다. 저는 바로 이런 아마추어들을 찾습니다. 저는 이런 사람들과 치즈인의 삶을 살 것입니다. 그들은 전문가요 프로페셔널리즘(“직업적, 사무적, 이익에 집착하는”이란 뜻이 굳게 엮여 있음)에 매달려 사는 분들일 터입니다.

그러나 저는 영원한 아마추어리즘을 추구할 것입니다. 전문가들이나 끈들은 유명할지 모르나 저와는 가는 길이 다릅니다. 그러니 어느새 치즈로 유명한 그들만의 이른바 “전문가”들과 제가 가는 길은 자연스럽게 가르마가 타지는 거겠지요.

## 3. 우리에게 왜 “치즈 전문코스”가 필요한가?

우리 순천대학교에서는 지난 2004년 가을부터 2007년 봄까지 어느새 일곱 차례였고 이번 가을의 캐나다 켈프대학 아트 힐 박사의 치즈 집중코스 까지 친다면 여덟 번의 치즈 집중과정이 치러지는 셈입니다. 이런 단기 과정은 주로 캐나다, 독일, 일본, 미국에서의 치즈관련 전문가들을 초청한 치즈전문

집중코스였습니다. 우리는 왜 이렇게 오로지 치즈제조만을 위한 단기과정들을 운영하는 것입니까? 사실 우리나라의 치즈기술은 일부 대기업에서 잠시 가공 치즈 원료제조를 위해 극히 일부치즈(체다, 가우다)를 제조하다가 유제품 수입개방 이후 그 기술마저 사라진지 오래입니다. 더욱이 낙농가들을 위한 치즈제조기술의 교육기회는 거의 전무한 셈이고 맙니다.

치즈기술을 배우는 것이 그리 만만한 것이 아님은 치즈를 직접 만들어서 숙성을 거쳐 본 사람들만 압니다. 치즈제조시 문제가 발생하면 그 원인파악과 대응을 해야 하는데 그 방법은 치즈제조의 원초적이고 기본적인 지식 기술 배경을 알지 않고는 도무지 안개 속을 헤집는 것과 같을 터입니다. 우리는 치즈기술에서야 말로 반복교육의 필요성을 절감합니다. 치즈기술의 저변을 단단히 다지고 체득시키려면 고도의 기술력과 깊은 통찰에서 나온 지혜, 오랜 경험에서 우러나는 미묘하고 정교한 비법들을 전수 받는 일이 필요하다는 것입니다.

특히 전통적인 치즈를 만들어 온 치즈선진국들의 기술, 비법들의 신속한 전수는 아무리 강조해도 지나치지 아니합니다. 그리고 무엇보다 중요한 것은 좋은 치즈는 좋은 기술에서만 나오는 것이 아니라 라는 것을 우리 마음에 각인해야 할 것입니다. 좋은 치즈, 이를테면 사람들을 감동시키고 탄성을 자아내게 하는 명품치즈는 치즈를 만드는 그 사람의 기술이 아니라 깊이 우러나는 정성과 혼으로 제조되는 것이라는 놀라운 사실입니다. 치즈를 만드는 이의 마음과 정성 그리고 깊은 삶의 통찰에서 녹아나는 혼이 담겨진 치즈의 가격은 가히 어떤 금액으로도 표현할 수 없을 것입니다.

이제 우리는 바로 이 길을 향해 흔들림 없이 가고자 하는 것입니다. 먼저 치즈제조의 기본적이고 든든한 토대가 되는 제반 기술과 지식배경을 익히는 것입니다. 그리고 그 기술과 자기의 정성을 담은 자기만의 치즈세계를 확보하는 것입니다. 이윽고 자기만의 치즈에 이제는 자기의 정성과 혼을 불어 넣는 것이 최종적인 목표가 될 것입니다. 그러자면 짧은 기간 동안이나마 치즈제조기술과 그 정신적인 배경을 집중적으로 익힐 수 있는 과정을 필요로 합니다. 누구의 지시나 많은 재정지원을 받아서 진행될 일이 아닙니다. 순수한 우리의 호주머니를 털어 가며 비교적 긴 시간과 거액을 기꺼이 투자하는 자발적이고 열정어린 노력이어야 할 것입니다. 아무도 알아주지 않아도 우리가 좋아서 하는 일이며, 마땅히 가야하는 길이기 때문입니다.

먼 훗날 한국의 고유한 명품치즈가 방방곡곡에서 깃발을 나부낄 때 우리는 이 열정과 새벽부터 저녁 늦게까지 몰입했던 아스라한 기억들을 떠올리며 향기로운 추억과 역사로 소회 될 수 있을 것입니다. 누군가가 왜 당신들은 한국의 남단 순천에까지 가서 며칠씩이나 숙식을 해가며 치즈 만들기에 몰두하느냐고 묻거든 “내 혼을 담을 그릇을 빚으러 갔노라”고 답하십시오. 그러므로 우리는 우리나라에 사람의 정신과 혼이 담긴 진정한 명품 치즈가 나오기까지 이런 여정들을 여전히 이어나가야 할 것입니다. ㉞

