

치즈 한번, 인생 한번 (2)



배인혜
순천대학교 교수

1. 산소 같은 식품-치즈

산소는 생물의 생명유지에 필수 물질입니다. 예전에 “산소 같은 여자”라는 모상품 광고 카피가 있었지요. 치즈는 유럽 사람들, 특히 프랑스, 독일, 이태리, 스위스 등의 유럽 여러 나라의 식생활에서 치즈는 필수 식품이자 식재료입니다. 이른바 그들의 먹거리 세계에서 산소 같은 위치와 역할을 하는 것이지요.

그러면 우리의 식생활과 대조해 보면 치즈에 상응하는 것은 무엇입니까? 간장, 김치, 된장, 마늘과 같은 것들이 아니겠습니까? 그런데 이런 식품들은 곧 쌀밥과 깊고도 깊게 연관되어 있습니다. 사람들이 밥을 먹지 않는다면 그만큼 김치나 장류의 소비는 자연스럽게 감소될 것이 분명합니다. 오늘날에 있어서 우리에게 쌀의 의미는 무엇입니까? 쌀은 아직도 우리의 식탁과 입맛을 사로잡는 주식입니까? 유감스럽게도 쌀은 다른 먹거리들에 의해 주식의 위치로부터 밀려 난지 오래입니다. 쌀이 주식이라면 도대체 그 자리는 무엇이 차지하였습니까? 밀가루, 유·육제품, 과일과 채소가 그들입니다.

이제 우리의 식문화에서 산소 같은 식품이 달라집니다. 우리 식문화의 산소가 곧 치즈로 바뀔 날이 멀지 않았다는 전망이 되는데 이 생각이 너무 성급합니까? 우리나라 치즈 소비 증대 속도를 보면 누구나 수긍이 갈 것입니다.

88올림픽 바로 이전인 1987년의 치즈생산 2,292톤, 소비 2,087톤이었던 것이 10년 후인 1997년에 생산 44,530톤(약 22배 증가), 소비 25,174톤(약 15배 증가) WTO와 IMF체제라는 혹독한 시련을 거친 2000년에도 여전히 생산 45,515톤, 소비 44,896톤으로 지속세를 보였습니다. 이어서 2004, 2006년으로 이어지는 최근에도 생산 65,647톤, 소비 63,889톤으로 생산/소비의 신장세가 꺾이지 않고 계속 이어지고 있습니다. 물론 우리치즈의 생산/소비의 내면을 들여다 보면 구조적인 문제가 있기는 해도 일단 치즈가 식량의 반열로 올라서는 데 필요한 기반과 터를 넓혀주는 과정이라고 보면 도리어 매우 긍정적인 현상이라 할 수 있습니다.

우리의 치즈생산과 소비의 고공행진 모습을 바라보면서 우리나라도 치즈가 국민 식생활의 산소가 될 날이 그리 멀지만은 않았다는 생각이 드는 것입니다. 이제 그것을 앞당기는 일은 각 지역의 여러 목장에서 세계적인 수준의 고유질 신선 원유를 사용하여 한국고유의 맛을 지닌 치즈들을 생산 공급하는데 있다고 봅니다.

2. 내가 진정 만나 보고 싶은 사람들

지난 해 12월 초에 일본의 가와구찌 씨로부터 북해도 치즈 안내 책자(국산 내추럴치즈 도감 - 생산 지역별 내추럴치즈가이드 - 2005년 11월판)를 보며 왠지 저는 북해도에 꼭 한번 더 가보고 싶은 마음에 방랑객이 되고 싶어집니다. 그 책자에서 만나는 일본의 치즈 마니아들은 착실하고 어쩌면 성스럽기까지 합니다. 그들은 굳이 여러 종류의 치즈를 만들지 않습니다. 많아야 두어 종류의 치즈를 맛깔나게 만들어냅니다. 한 두가지 종류 치즈로 자기만의 노하우를 쌓아서 자기고유의 치즈를 명품화 해내는 것입니다. 그래서 무슨 치즈 이름을 대면 “그 치즈는 그 집에서만 만든다”라든지 “그 치즈는 그 공방의 것이 최고”라는 브랜드파워를 갖기에 이르는 것입니다. 브랜드 파워란 “제일 먼저 마음에 떠오르는” 브랜드(Top of Mind)라는 의미입니다.

일본 북해도에서 만난 치즈 만드는 분들은 매우 소박합니다. 그들의 출발이 애시당초 소박하였으니 사필귀정이지요. 그들은 자기 분수껏 치즈를 만듭니다. 대량생산은 그들에겐 독약입니다. 적게 만들어서 애지중지 숙성하고 나아가 그것을 아무에게나 팔지 않습니다. 자기 치즈의 진가를 알고 찾아 주는 진정한 고객(어떤 이들은 충성고객이라더

군요)들에게만 공급합니다. 그러면서 그들은 서로 유대를 쌓고 교감을 나눕니다. 아, 그들은 정부의 지원을 죽기보다 싫어합니다. 정부도 그들의 지원할 계획 따위가 아예 없습니다.

북해도의 겨울은 상상을 우리의 초월하는 맹추위입니다. 겨울에는 숙성치즈 대신 비숙성치즈를 만듭니다. 그리고 그것은 팔지 않고 이웃 친지들에게 나누어 주거나 따끈한 차나 데운 와인 안주를 삼아 이웃 사람들과 정담을 나누는 것입니다. 마음이 넉넉한 사람들... 치즈 만드는 일이 결코 생계문제와 결탁되지 않은 여유가 넘치고 마음자체가 비어있어 한가한 사람들... 저는 그러한 사람들을 한국에서도 만나 보기를 꿈꾸어 왔습니다. 그 동안 저와 함께 공부해오던 사람들 중에서 그런 사람들이 나타나기를 애타게 기다립니다. 그런데 참으로 비참하게도 그러한 사람들을 아직까지는 만나보지 못하고 있습니다. 그런 사람은 아쉽게도 유럽이나, 일본에만 더러 있는 모양입니다. 언젠가는 그들을 찾아 다시 유럽으로, 일본으로 방랑의 길을 떠나야 할까 봅니다. ☹

