

30여년 고기명장 숨결이 담긴 '다진축산'

서울지원 과장대리 이명재



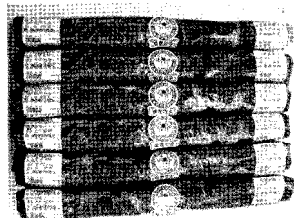
조한풍 대표와 매장 전경

'푸주한'이라는 이름의 장인

수 십 년을 이어온 명성을 얻어 탄생한 명품과 장인들. 축산업계에도 그런 장인들이 있다. '푸주한'이라는 말을 들어본 적이 있는가? '푸줏간'이라는 말은 들어봤을 것이다. '소·돼지·닭 등의 육류를 전문으로 파는 가게'라는 사전적 의미를 가진 '푸줏간'. 그런 푸줏간에서 고기를 파는 일을 업으로 하는 사람이 바로 '푸주한'이다. 식생활이 개선되면서 점차 안전하고 품질 좋은 축산물을 찾는 요즘 소비자들에게 좋은 먹거리와 올바른 육류 섭취 정보를 제공하는 하나의 전문 직종, 즉 장인인 것이다. 지난 겨울부터 몰아친 구제역의 한파 속에서도 축산 유통의 현장에서 맛있고 안전한 먹거리를 찾는 고객들을 위해 애썼던 '푸주한' 들 중 한 명을 만나러 가보자.

33년을 이어온 장인의 숨결 - 정직과 품질로 승부한다

지난해 판매장 건물에 가공장이 개설되면서 대부분의 판매장들은 인천의 계양 등으로 이주하였고 현재 농협부천축산물공판장 옆에 자리 잡은 축산물판매장에는 총 3개의 업소가 있다. 이중에 가장 눈에 띄는 곳은 단연 '다진축산'. 지난 1979년 처음으로 본인의 이름을 걸고 고기장사를 시작한 조한풍 사장이 마장동, 왕십리, 가락동, 독산동, 부천 등 대한민국 축산물 유통의 중심이라 일컬어지는 곳을 모두 거치면서 일군 곳이다.



'푸주한' 한우 등심세트

지난 33년간 많은 우여곡절을 겪으면서 깨달은 그의 경영철학은 '정직과 품질' 하나이다. 한번 방문한 손님이 다시 방문할 수 있도록 정직하게, 소비자가 이해할 수 있는 가격에 판매한다는 것이 그의 철학인 것이다. 그래서일까? 다진축산에서 판매하는 쇠고기는 무조건 1등급 이상이다. 굳이 1등급 이상만을 고집하는 이유가 있냐는 질문에 조한풍 사장은 "식당이나 고깃집이나 맛이 일정해야 한다"라고 짧게 답했다. 항상 일정한 맛과 품질을 보장하기 위해 고급육만을 고집하는 것이다. 그러한 장인의 고집이 단골을 만들고, 어려운 환경을 이겨나갈 수 있도록 만든 원동력이 되었다.

품질은 높게, 가격은 낮게

현재 농협부천축산물공판장의 중매인으로도 활동을 하고 있는 조한풍 사장은 유통단계를 최소한으로 줄여 품질 좋은 고기를 저렴한 가격에 판매할 수 있다는 큰 장점을 가지고 있다. 이 장점은 상품의 회전율을 높여 고기의 신선도를 높일 수 있다는 또 다른 장점이 된다. 싸고 품질 좋은 고기를 소비자가 구매함으로써 재고가 줄고 다시 새로운 상품이 나와 품질에 만족한 손님이 다시 찾는 선순환이 계속되는 것이다.

정이 넘치는 고향 같은

인터뷰 하는 중에도 단골손님들이 고기 맛 좀 보자고 하니 그 자리에서 육회를 만들어 내어주는, 시골장터에 있는듯한 인상적인 모습의 다진축산. 따뜻한 정과 푸근한 인심을 느끼고 싶다면 직접 방문해보는 것도 좋을 듯하다.