

# 김치와 프라이드

유선희

5월 하순.

일본 어딜 가나 만발했던 벚꽃축제와 갖가지 행사로 하루도 조용한 날이 없었을 일본열도가 하순으로 접어들자 비로소 휴식기를 맞은 듯 도쿄는 조용하기 그지없었다. 태양이 마악 서쪽하늘로 자취를 감추자 하루종일 흐렸던 하늘이 더욱 몽환적으로 보이는 저녁, 김용하가 타고 온 JAL기가 사뭇히 나리따 공항에 내려앉았다.

김용하는 유럽 출장길에 오른지 닷새 만에 황급히 일정을 바꾸어 도쿄로 날아가는 중이었다.

그는 도쿄의 예약한 한 호텔로 들어가 프론트에서 예약확인을 하고 곧장 엘리베이터에 올랐다. 9층. 소년 하나가 객실까지 따라 들어와 닫힌 커튼을 열어주자 널찍한 창으로 마악 불이 켜지기 시작한 도쿄 시가지가 한눈에 들어왔다. 시간이 지나면 더욱 화려한 야경의 파노라마가 펼쳐질 것이다.

그는 벨보이를 기다리게 하고 유가다(일본식잠옷)로 갈아입은 후 벗은 양복을 내일 아침 5시까지 크리닝을 부탁한다.

“내일 아침 5시까지 부탁하네. 꼭 5시까지야!”

“넵!!”

소년에게 팁을 준다. 기분 나쁘지 않을 만큼이다. 소년이 다시 한번 ‘아리가도 고자이마스!’ 라고 고함을 치곤 나갔다.

그는 여행가방 안의 약봉지를 찾아내어 하얀 알약 두 개를 삼킨다. 진통제이다. 치료받다가 중지된 치통이 도져 비행 도중 내내 고생스러웠다. 그에겐 치통을 느긋하게 치료받을 여유가 없다.

어제 그는 유럽에 있었다. 계획대로라면 프랑스와 이태리의 시장을 둘러보고 바이어들을 만난 후 북유럽으로 갈 예정이었다.

김치가 코덱스(CODEX-국제규격식품)로 승인된 후, 김치는 명실공히 세계의 식품이 되자 그의 행보도 그만큼 바빠졌다. 한국의 대기업들이 발 빠르게 움직이기 시작했기 때문이다. A기업에선 이미 미국 대형 할인매장 입점에 성공했고, B기업 역시 미국 서부지역 할인마트에 진출했다는 소식이다. 막강한 힘의 대기업과의 전쟁이 시작된 거였다. 이런걸 해야 할 때마다 그는 울분을 느낀다. 하지만 다른 건 몰라도 김치수출이라면 그도 한판 물러설 수 없는 투지가 솟는다. 김치

수출의 선구자가 그였고, 그의 정안농산은 지금까지 수출실적 1위를 한번도 내어준 적이 없다.

그는 어제아침 유럽에서 본사의 전화를 받았다. 규슈의 주부 하나가 김치를 먹고 식중독에 걸렸다는 사고 소식이었다. 이런 일이 생기면 유럽출장이 아니라 화장실에서 보던 볼일도 중도에 끊고 뛰어야 한다. 돈과 시간과 노력을 아끼지 말고 최대한 신속하고 기민하게 움직여 최선의 방법으로 대처해야 한다. 그렇지 않으면 상상할 수 없는 결말을 맞게 될지도 모를 일이 일어난다.

김치를 먹고 식중독에 걸렸다……. 일어날 수 없는 일이지만 소비자가 일어났다면 일어난 것이다. 사실의 진위가 문제가 아니라 그러한 말이 나왔다는 자체가 엄청난 결과를 낳게 되는 것이다.

일본에서 사업을 해본 사람은 알고 있다. 일본 소비원(소비자 보호단체)이 얼마나 무시무시한 존재인지. 그곳에 서류가 접수된 것만으로 변명도 해명도 할 여지없이 사업은 이미 내리막을 내닫게 되는 것이다.

얼마 전, 일본의 제일가는 유통회사는 수입쇠고기를 국내산으로 속여 판 것이 들통 나서 두달 만에 문을 닫았다. 물론 그 유통회사는 나빴고 당연한 결말인지는 모르지만 어쨌건 기업의 규모로 봤을 때 그 패망은 어처구니없이 빨랐다.

분명한 것은, 소비원 같은 곳에 이름이 오르내려서는 도무지 좋을 게 없다는 사실이다. 소비자를 속이는 부도덕한 기업은 살아남을 수 없다. 그것이 일본이고 그 일을 소비원이 해내고 있는 것이다.

만일 그가 규슈에 당도하기 전에 식중독에 걸린 그 주부가 갑자기 기분이 나빠져서 소비원에 고발해버리는 일이 일어난다면 일은 엄청나게 번거로워지고 어려워질 것이다.

그는 물컵을 내려놓고 룬탁자 앞에 앉아 수첩을 꺼내어 전화를 건다. 산끼식품의 히라쿠부장과 의 통화이다. 산끼식품은 15년 전 정안농산과 첫 수입계약 체결을 한 후 연 100여 톤의 김치를 일본 할인매장과 백화점에 유통시키고 있었다.

“아, 히라쿠부장님 이십니까. 정안농산의 김용하입니다…….”

그의 일본어 솜씨가 유창하다. 그가 오십 평생을 넘어 살아오는 동안 미래를 위해 하루도 쉬지 않고 준비해 온 것이 있다면 그것은 언어였다. 5개 국어 중 그중에서도 특히 영어와 일본어는 누구에게도 뒤지지 않을 만큼 유창하고 또 품위가 있다.

“……아시겠지만 김치라는 식품은 배탈이 날래야 날 수가 없는 식품입니다만 이게 어떻게 된 일일까요?”

“하지만 그 소비자는 틀림없이 당신네 김치를 먹고 식중독에 걸렸다고 하잖아요!”

히라쿠부장은 그들 회사 이름으로 유통된 식품에 누군가가 식중독에 걸렸다는 사실로 잔뜩 긴장하여 말이 곱지 않다. 어쩌면 그동안 상당히 시달렸을 지도 모를 일이다.

“틀림없이 뭔가가 오해가 있었을 겁니다. 한국에선 역사이래 김치를 먹어왔지만 단 한 건도 김치 때문에 식중독을 일으킨 적이 없습니다. 왜냐하면 김치는 원래……”

“압니다, 알아요! 김 사장, 그게 사실이라고 칩시다. 나는 김 사장 말을 믿어요. 하지만 이건 소

비자가 그렇다면 그런거예요! 나를 설득하려 들지 마세요. 내일 그 주부를 만나서 그녀를 설득하세요!”

“네에. 판은 그렇군요. 그럼 그곳의 주소와 연락처를 가르쳐 주십시오. 아, 그 주부가 치료받은 그 병원 전화번호도 좀 불러주시지요.”

그는 히라쿠가 불러준 주소와 전화번호를 받아 적은 후 다시 한번 그것을 꼼꼼히 재창하여 확인을 받는다.

“우리 회사의 미즈노팀장이 김 사장을 안내할거요. 잘 해결해 주시오.”

히라쿠부장과 전화를 끝내고 그는 규슈의 유끼 주부에게 전화를 걸었다. 목소리를 백오십프로 부드럽히고, 일단 부인을 만나기 위해 한국에서 건너온 정안농산의 대표이사라고 소개를 한다. 그리곤 건강은 어떠시냐고 정중히 물었다. “아직도 완쾌된 건 아니예요.” 라고 주부가 뾰족하게 대꾸하였다.

“이런 일은 그냥 넘어갈 수 없는 일이에요. 분명 유통기한이 넉넉한 김치인데도 부패했다면 이건 보통 문제가 아니죠!”

“그렇습니다. 부인. 이런 일이 일어나 참으로 유감스럽습니다. 그래서 제가 한국에서 달려온 것이지요. 완쾌될 때까지 편의를 봐드리겠습니다. 내일 찾아뵐 수 있을까요?”

“오전 중이면 언제든 좋겠군요.”

“네에. 그럼 내일 틀림없이 오전 중으로 찾아뵐겠습니다. 그럼 도오조…….”

전화는 끊어졌다. 그는 죄송하다고 말하지 않는다. 명백히 그가 죄송할 일이 아니다. 김치가 그런 짓을 할 리가 없기 때문이다.

여자와의 전화를 끊고 그는 다시 미즈미즈상사의 미우라 사장에게 전화를 건다. 미우라는 부재중이었다. 비서실에 그가 서울에 왔다는 메시지를 남긴다. 미즈미즈상사는 그가 얼마 전부터 공을 들여온 일본 굴지의 종합 유통상사이다. 미우라와 교분을 쌓기 위해 그는 미우라와 수없이 술 마시고, 가라오케가고, 골프치고, 사우나를 하며 인간적 교류를 쌓아왔다. 아무 목적 없이 술 먹고 골프칠 리가 있겠는가. 물론 술과 사우나와 골프만으로 미즈미즈가 정안농산의 고객이 되는 것은 아니다. 그 모든 것 위에 인간으로서의 신뢰가 중요하고, 그가 미우라를 만나는 것은 그 신뢰를 쌓아가는 일이었다.

그의 수첩 안은 빨강 파랑 노랑 보라색 등으로 체크가 되어있어 현란하다. 수출국 별로 표시되고 요일별로도 표시된다. 가령, 월수목에 전화를 넣어야 할 곳과, 화목토에 전화를 걸어야 할 곳의 색깔이 다르고, 그 밖의 가까운 사람과 좀더 가까운 사람, 아주 가까운 사람들로 구분되고, 그것은 또 더 세분화되어 수첩 안은 빨주노초파남보이다. 이렇게 해두면 일이 쉽다. 찾아야 할 사람이 단숨에 들어오고 일주일의 일과도 한눈에 들어온다. 다 시스템의 하나이다.

이튿날.

그는 일찍 기상하여 샤워하고 정성들여 면도를 하였다. 샤워도중에 어제의 벨보이가 맡긴 양복을 정확히 5시에 가져다주었다.

첫인상이 좋으면 10분을 벌 수 있다. 이 깨달음은 그가 지금까지 사람을 만나오면서 터득한 지혜이기도 하다. 비둘기색 새 드레스셔츠를 꺼내 입고 노랑색 바탕에 작은 네모 문양이 촘촘히 박

힌 넥타이를 매었다.

옷 입기를 마친 그는 한번 전면 거울 앞에 전신을 비쳐 본다. 성실하고 중후한, 인생의 한창 황금기를 지나고 있는 오십대 초반의 남자, 김용하가 거기 있다. 흡족한 모습이다. 그는 몇 가지의 인상을 잔뜩 써보곤 거울 앞을 떠난다.

규슈의 구마모도는 조용하고 단정한 도시였다. 시내 북판을 가로지르는 전차마저도 부산스럽지 않아 제법 목가적이기까지 하였다.

산끼식품의 영업사원 미즈노가 타고 나온 구형 시바루는 십이년째 씹 없이 굴렀다는데도 꽤 잘 굴러갔다.

그들은 유끼 주부를 찾아가기 전에 그녀가 식중독을 치료받았다는 ‘혼다 내과’를 찾아가서 소견서를 받았다. 유끼주부에게 식중독을 일으킨 균은 O157이라는 강력한 대장균 균주라고 하였다. 대개 육가공식품이나 생우유, 육류제품에서 기생하고 번식하고 전염되는 균이었다. 김치에서 그런 게 나올 리가 있겠는가.

오전 10시. 그들은 유끼 주부의 아파트 주차장에 당도하였다. 그들은 준비해 간 과일바구니와 선물꾸러미를 들고, 유끼주부 아파트의 초인종을 누르자 곧 서른일곱 살의 유끼주부가 나왔다.

“유끼씨택인가요?”

“네, 제가 유끼입니다.”

가느다란 눈과 얇은 입술, 유끼주부는 간간해 보였다. 과연 얼굴이 창백했고 원기가 없어 보여 그동안에 겪은 병세를 알 수 있었다.

“이런 일이 있어 유감입니다. 얼마나 불편하셨습니까…….”

그는 따스한 시선으로 유끼를 보았다. 그도 그런 것을 꽤 잘 할줄 알게 된 것이다. 여자는, 오늘은 상당히 편해졌노라고 말한다. 일본인다운 친절이었다.

어떻게 진행된 것이었는지 그는 그동안의 일을 여자에게 묻고 자세히 듣는다. 여자는 곧 준비해 두었던 것을 내놓았다. 그녀가 먹었다는 문제의 정안농산의 김치가 들었던 용기다.

“이것은 그냥 넘어갈 문제가 아니에요! 내가 이것을 살 때, 이 김치는 분명히 유통기한이 일주일이나 남아있었어요. 보세요. 여기에 표시된 유통기한은 아직도 이틀이나 남았군요. 그런데도 이 포장지를 뜯었을 때 이상한 냄새가 났단 말이에요. 분명히 부패된 냄새였어요. 다시 한번 유통기한을 확인했었죠. 기한이 많이 남았으니 괜찮겠지 하고 그냥 먹은거예요. 그리고 그날 밤은 무사했어요. 그 이튿날 아침에도 이 김치를 그냥 먹었죠. 조금 이상한 맛이 났지만 그래도 아까우니까 계속 먹었던거예요. 그러곤 그만…….이렇게 되고 만거예요. 병원에서 그랬어요. 식중독이라고.”

“그랬군요. 뭐라고 위로의 말씀을 드려야 할지. 우선 이 홍삼을 달여서 들어보시지요. 원기회복에 아주 신기할 만큼 효능이 좋답니다.”

그가 준비해 간 홍삼세트를 내놓았다.

“아뇨! 이런 건 받지 않겠어요. 나는 당신네의 부도덕을 고발하고 싶은거예요! 이걸 분명 유통기한을 속였거나 뭔가가 확실히 잘못된 거라구요.”

“우선 좀 들어주십시오. 이걸 받으시고 화를 내지 마시라고 드리는 게 아닙니다. 부인께서 어서 회복하시길 진심으로 비는 제 마음일 뿐이지요. 부인께서 고발하시든 안하시든 그건 나중 문제이고 우선 이걸 드시고 어서 회복하십시오.”

“네, 부인 받으세요. 그리고 모쪼록 잘 부탁드립니다. 여기 김 사장님은 일부러 한국에서 급히 부인의 문병을 오신 것이니까……받으십시오. 한국의 홍삼은 세계의 명약이라고 널리 알려져 있습니다. 받으세요. 받으세요.”

산끼의 영업사원 미즈노도 거들었다. 김용하는 다시 화제를 김치로 가져간다.

“이 김치를 드실 때 어떤 음식이랑 같이 드셨나요? 김치만 드시진 않으셨겠지요?”

“그렇죠! 하지만 다른 건 아무리 생각해도 수상한건 그 김치밖에 없었어요. 김치봉지를 개봉한 순간에 분명히 역한 냄새가 났었다니까요! 다른 뭐가 있겠어요?”

“한번 기억을 잘 살펴보시지요. 김치만 드시지 않았을 겁니다. 김치만 먹을 순 없으니까요. 치킨이랄지, 햄버거랄지, 다른 고기종류를 드시지 않으셨습니까?”

“아니, 그럼 내가 괜한 김치에 시비를 걸고 있던 말씀이에요? 이렇게 나오시면 나는 더 이상 말하지 않겠습니다! 그날 당장 소보원에 고발하려고 했었어요. 그런데 하도 산끼식품에서 이 김치가 한국산이니 당신을 한번 만나보고 나서 결정하자고 해서 미룬거라구요. 그런데 이제 와서 사과는커녕 그런 소릴 하다니!”

유끼주부가 발끈하였다. 산끼의 미즈노가 깜짝 놀라 화급히 허리를 굽혀 도오조 도오조 하였다. 그도 여자에게 고개를 숙여보였다.

“그것 참 잘 하셨습니다. 무엇보다 부인께서 이렇게 무사하시니 이보다 더 다행스런 일이 없습니다. 저는 다만 김치란 식품은 좀처럼 부패되는 식품이 아니란 걸 말씀드리고 싶습니다. 제가 김치에 대한 설명을 좀 하도록 용서해 주시기 바랍니다.”

그리고 그는 준비해 간 김치를 꺼냈다. 그 주부가 먹은 것과 똑같은 김치용기였다.

“이건 유통기한이 일주일이 지난 것이군요. 개봉해 보겠습니다……”

그는 유통기한이 일주일 지난 김치봉지를 개봉하고 냄새를 그 여자에게 맡게 하였다.

“네! 바로 이 냄새예요! 이건 더 심하군요. 아유~!”

여자가 코를 찌쥐고 물러앉았다.

“네에. 그렇군요. 그럼 제가 이걸 좀 먹어보겠습니다.”

그는 김치를 젓가락으로 꺼내어 우적우적 씹어 먹었다. 일본으로 수출되는 김치는 맨입에 먹어도 그다지 맵지 않다. 그들의 입맛과 기호에 맞추었기 때문에 양념도 진하지 않았다. 김치를 다 먹어 보인 후 그는 다시 설명을 시작하였다.

“부인. 이것은 부패된 게 아닙니다. 김치란 원래 금방 담꼈을때 여러 가지 잡균이 있게 마련이지요. 그것이 산도가 높아지면서 유산균이 생기고 그 유산균이 잡균을 멸균시키는 것입니다. 그러므로 김치는 적당히 발효가 되고 일정한 산도에 이르러야만 진정한 김치로서의 가치가 있는 것입니다. 물론 이것은 입맛의 취향이겠습니까만 엄밀히 말한다면 지금 일본시중에 유통되고 있는 김치는 김치라고 하기보다 배추절임에 가까운 것입니다. 일본인들은 맛이 ‘든’ 김치를 좋아하지 않거든요. 한국에서는 이런 맛의 김치를 ‘맛이 들었다’라고 합니다. 김치의 종주국인 한국에

서는 김치를 일부러 이렇게 맛을 잘 들여서 먹지요. 김치의 산도가 아무리 높아도 김치를 버리거나 하지 않습니다. 방금 먹은 김치보다 열배 정도 더 시어진다고 해도 그 김치로 김치찌개를 만들어 먹죠. 봄까지 둔 김치는 어떻게 먹는 줄 아십니까? 씻어서 부침개도 해먹고 된장에 넣어 장아찌도 해먹습니다. 부인. 절대로 김치는 부패하는 음식이 아닙니다. 부인께서 다니신 병원에 들러 소견서를 보고 왔습니다만 부인에게 식중독을 일으킨 그 O157이란 균은 김치에서는 도저히 나올 수 없는 대장균입니다. O157균은 덜 익은 햄버거, 소시지, 생우유, 생고기 등 육류에 주로 기생하는 균입니다…….”

그는 성실하고 친절하게 설명하였다. 한국의 역사 이래 김치를 먹어왔지만 단 한번도 김치 때문에 배탈이 난 사람은 없었다. 오히려 속이 더부룩하고 입맛이 없고 영문모르게 불편할 때는 잘 익은 김치 한보시기가 그 모든 불편함을 가라앉히는 수는 얼마든지 있었다…….

한 시간이 더 지났을 때, 여자는 비로소 표정이 부드러워 졌다. 알아듣는 것 같았다.

여자는 그제야 차를 내왔다. 시원한 오미자 차였다. 달착지근하고 새콤한 오미자차가 물한모금 없이 긴 시간 말을 했던 그의 목안으로 그지없이 상쾌하게 넘어갔다. 그가 너무나 맛있게 차를 마셨으므로 여자는 더 하겠느냐고 물었다. 그도 사양 않고 한잔 더 달라고 하였다.

“한국에 와 보신 적 있으십니까?”

그가 여자에게 물었다. 그 여자는 아직 없다고 하고 언젠가 한번 가보고 싶다고 하였다.

“꼭 오십시오. 오시기만 하면 제가 여러 가지 편의를 봐드리겠습니다. 이렇게 맛있는 차를 주셨으니……. 고맙습니다.”

여자가 웃음 지었다. 세 사람이 비로소 웃는 순간이었다.

그들이 그곳을 나올 때는 세 사람 다 놀랄 만큼 상냥해져 있었다.

“듣고 보니 김치 때문이었다는 증거도 없는데 이런 건 받지 않겠습니다.”

여자가 홍삼세트를 가리키며 말했다.

“아닙니다. 부인. 이건 제가 한국에서 올 때 이미 부인에게 드리려고 준비한 것입니다. 처음부터 이건 제 것이 아닌 것이지요.”

“그러십쇼. 그러십쇼!”

미즈노도 유끼에게 마구마구 권하였다.

“그럼 한국에 꼭 한번 가겠습니다. 그때는 모쪼록 신세지겠습니다.”

“네, 네. 그렇게 하십시오. 언젠든 오십시오. 그럼…….”

그들은 한참동안 이별의식을 한 후에 겨우 유끼주부의 아파트를 벗어났다.

“참 잘 되었습니다. 사장님. 그렇죠?”

스바루에 오르자 미즈노가 땀을 씻으며 말했다.

오후 4시 쯤 도쿄의 호텔로 돌아오자 미즈미쓰상사의 미우라사장에게서 전화가 걸려왔다. 그는 도쿄에 갑자기 오게된 이유를 설명했다.

“일이 잘 해결되었다니 그것 참 다행입니다. 그런 일은 잘 되지 않으면 여간 골치 아픈 게 아니죠. 하하하.”

“뭐 김치가 문제였던 것도 아니었으니까요. 하하하. 다 덕분입니다.”

“그건 그렇고……. 김 사장. 정안농산 안내를 받을 수 있겠소? 검사겸사 서울에 갈 일이 생길 것 같은데…….”

“아이구, 그렇습니까? 이를 말하겠습니까. 잘 됐군요. 서울 오시면 제가 또 확실하게 모시겠습니다. 그동안 신세진 것도 있으니까…….하하하. 그런데 언제쯤 오실 예정이십니까?”

“아, 그건 아직 확실하진 않소만 아마 일주일 후 쯤이 어떨까 합니다. 신세야 내가 줄곧 졌지요. 오늘도 내가 한잔 사야하는데 너무 갑작스런 일이라 시간을 낼 수가 없소이다. 미안하게 됐어요.”

“아닙니다. 아닙니다. 서울에서 뵈면 더 좋지요. 하하하.”

“네. 그럼 서울에서 봅시다.”

“네! 기다리고 있겠습니다. 그럼…….”

이런! 이런! 전화기를 내려놓은 그는 두 손을 맞잡고 흔들었다. 바라던 것이 오려고 하는 것이다. 미쓰미쓰상사에서 곧 대량의 김치수입을 계획하고 한다는 정보를 그도 알고 있었다. 이번에 미우라의 한국행은 분명히 그것에 대한 확인 행보임이 분명하였다. 미우라가 한국에 가야 할 곳이라면 A기업과 B기업일 것이다. 바로 정안농산이 경쟁해야 할 대기업들이었다.

‘치사한 자식들…….’

상도를 모르는 인간들이다. 그가 울분을 느끼는 이유가 바로 거기에 있다. 적어도 한 나라의 대기업이라면 중소기업들의 코 묻은 돈까지 가로채서는 치사하다는 비판을 면할 수 없을 것이다. 그들은 중소기업자들이 피같은 돈을 긁어모아 애면글면 시작하면, 저것이 돈이 될까 안될까 가만히 보고 있다가 돈이 될 듯싶으면 비로소 거액의 돈을 들이붓고 고급인력들을 대거 동원하며 피땀으로 쌓아올린 터전을 하루아침에 거덜 내어 버리는 것이 한국의 대기업들이다. 그래서 어떤 분야이든 대기업이 끼어들면 중소기업자들은 눈물을 쏟으며 공장 문을 닫아야 했다. 과거 그런 업체들이 부지기수였다. 어찌 욕이 안나올 수 있나. 그래서 한국의 중소기업자들의 적은 일본이나 유럽이나 외국의 바이어들이 아니었다. 그들의 적은 언제나 국내의 대기업들이다.

언제였는가. 그는 3년 연속 성실한 납세공로자의 한명으로 청와대 초청을 받아 대통령과 점심을 같이 한 적이 있었다. 이것 또한 보통 웃기는 일인가. 세금을 제대로 내는 건 당연한 일이지 표창 받을 일은 아니다. 그것은 원리원칙을 지키는 것이 인생의 좌우명이며 기업모토인 김용하의 사고에서는 매우 당연한 일이다. 그런데도 이 나라에선 의무를 다하는 것도 표창을 받는다. 받아도 서글프다.

그 자리에서 그는 이런 대기업의 횡포에 대해 대통령에게 직접 탄원을 했었다. 어떻게든 이렇게 단일품목으로 수출하는 중소기업을 보호해 줘야 한다는 취지였다. 허나 대통령인들 별 수가 있는 건 아니었다. 대통령도 난감하여 말했다. 대기업은 포기김치를 대량생산하여 크게 장사하고 너희들 중소기업자들은 그 틈새시장을 노려서 갖김치 깎두기 같은걸로 승부를 걸면 되지 않겠느냐고. 그는 다만 허허허 웃었다. 달리 무엇을 할 수 있었겠는가.

미쓰미쓰상사와 손잡을 수 있다면 일본 김치시장의 50퍼센트를 점유한다고 해도 과언이 아니다. 그 미우라가 직접 정안농산을 방문하겠다고 하는 거였다. 에헤라디여~ 얼마나 기다렸던 순

간이더냐. 정안농산은 지구위 어디에 내놔도 꿀릴게 없다!

미우라와 전화를 끊고 그는 비로소 화장실로 들어가 참았던 오줌을 누었다. 시원스레 한바탕 기세 좋게 쏟아지는 물소리를 들으며 그는 다시 한번 불끈 솟아나는 힘을 느낀다.

그는 손을 씻고 방으로 와서 옷을 벗기 전에 티비의 파워를 넣었다. 무심코 화면으로 눈을 주던 그의 눈이 점점 커다랗게 확대된다. 그는 자신의 눈을 의심하였다. 언젠가 미우라와 함께 골프를 친 적이 있는 일본 어묵회사의 사장이 그의 부하들을 줄르레기 거느리고 앉아 있는 거였다. 그는 벗던 옷을 입은채로 티비앞에 앉아 볼륨을 높인다.

“지금까지 저희 ○○식품을 믿고 사랑해 주신 모든 소비자 여러분들을 실망시켜 드린 죄를 깊이 사죄합니다. 이제 저희 회사는 모든 사업을 폐업하고 그동안의 죄과를 달게 받겠습니다. 다시 한번 깊이 사죄를 드리오니 모쪼록 저희 회사직원들을 용서하시고…….”

사장은 온몸을 떨며 사죄하였다. 부하직원들을 이끌고 티비앞에 나와 전 직원들이 눈물의 석고 대죄를 하고 있는 거였다. 그들이 뭘 죄를 지었던가.

그 어묵회사는 유통기한이 넘은 어묵을 수거하여 다시 기한을 늘려서 짝은 다음 시장에 다시 내다 판 죄였다.

일본시장에서 살아남는 일은 딱 한 가지, 정직성이다. 물건에게 정직하고, 소비자에게 정직하고, 무엇보다 그 자신에게 정직해야 한다. 이런 일본시장의 생리가 김용하에게는 말할 수 없이 마음에 든다. 원리원칙이 통하고 부도덕이 발붙이지 못하는 곳. 그의 기질과 딱 맞아떨어지는 것이다.

그는 티비를 껐다. 한참 멍하니 정신이 없었다. 정직과 부도덕함에 대해 잠시 골똘해 진다.

인류 역사를 거슬러 올라가면, 태초에 하나님은 에덴을 창조하시고 그 에덴을 아담에게 주셨다는 역사가 있다. 에덴경영의 전권을 이양 받은 아담은 태초의 비즈니스맨이었던 거다. 모든 동산의 생물을 식물로 삼고 하와라는 아리따운 동반자까지 얻었다.

그러나 아담은 그 첫 비즈니스에 실패하였다. 땅은 엉경퀴를 내고 여자는 산고를 겪고, 그리하여 마침내 오늘에 이르러 이처럼 살기 어려운 세상이 되게 한 그 원인은, 바로 부도덕이었다고 그는 생각한다. 아담이 따먹은 선악과는 부도덕의 상징이다.

청문회가 열리고, 하나님은 아담을 추궁하였다. 먹지 말라고 한 선악과를 니가 먹었느냐? 그러자 아담은 당신이 준 저 여자가 주어서 거절할 수 없었다고 말한다. 부도덕한 주제에 비열한 책임전가였다.

긴 하루였다.

그는 욕실에 뜨거운 물을 가득 받아 몸을 담그었다. 목욕을 마치고 더 이상 밖으로 나갈 생각을 접고 룸서비스를 불러 저녁을 먹었다. 도쿄시가지의 야경을 물끄러미 내려다보며 그는 맥주를 마셨다. 그리고 그는 문득 지금 아내가 있었으면 좋겠다고 생각한다. 눈매가 고운 그의 아내는 그가 이백 번의 맞선을 보며 얻은 여자이다. 그녀의 깊고 아름다운 눈을 그려보며 휴대폰으로 아내에게 전화를 걸었다. 언제나처럼 그의 아내는 늘 그의 집에 있다. 아내는 그의 치통에 대하여 묻는다. 그는 진통제를 거둬 먹고 있다고 말한다.

“정말 큰일이에요. 이번엔 만사 제쳐놓고 이빨부터 고쳐놔요. 이빨보다 중요한 게 어딴는줄 알



아요?”

아내는 그의 마음과는 영 판관인 말을 한다. 그는 지금 당신이 보고 싶다고 말해본다.

“당신 열나세요?”

라는 아내.

핫핫핫 웃고 만 그는 이내 침대로 들어가 푸욱 잠들었다.

그로부터 일주일 후,

김용하는 대구 동촌비행장에서 미우라사장을 마중하였다. 미우라는 서울에서 이틀 동안의 일을 마치고 정안농산을 보기위해 일부러 대구까지 온 것이다. 비행장에서 달성공단 내의 정안농산으로 가는 자동차 안이다.

“정안김치는 다른 김치보다 좋은가요?”

미우라가 물었다. 재미없을 내용인지도 모른다. 하지만 대단히 중요한 내용이다. 그가 기다리고 기다리던 시간이기도 하다. 피해갈 수 없는 비즈니스의 시간이다.

“김치란 대체로 비슷한 배추와 비슷한 양념으로 이루어지겠지요. 다른 회사인들 좋은 김치를 만들고 싶지 않겠습니까? 다만.”

“다만?”

“다만 정안농산의 김치는 김용하의 프라이드가 담겨있다는 것이 다를 겁니다.”

“핫하하. 김치에 프라이드라…….”

“정안김치는 최상품의 원료가 아니면 버린다. 이게 제 원칙입니다. 예를 들어 원료에는 1등급에서 5등급의 원료가 있지요. 1등급으로 쓰던 고추 마늘을 2등급이나 3등급으로 낮추면 분명 맛의 차이를 느낄 수 있습니다. 하지만 1등급에서 그 이분의 일만 살짝 낮춘다면 소비자들은 그 맛의 차이를 전혀 느끼지 못하죠. 회사로 봐서는 엄청난 이윤추구도 됩니다. 대량인 만큼 아주 작은 차이에도 회사가 어려운 땀 그런 유혹을 받게 됩니다. IMF를 거쳐 오면서 한국의 많은 기업들이 그런 유혹에서 과감할 수 없었을 겁니다. 그런 식으로 위기탈출을 시도한 기업도 있었겠지요. 제가 그들과 달랐던 것은, 단 한번도 나의 원칙을 깨트린 적이 없었다는 겁니다. 그게 나의 프라이드였기 때문이죠. 지금까지 프라이드를 지킬 수 있었다는 것이 정안김치의 자랑입니다.”

말하다 보니 그는 더 큰 자부심을 느낀다.

15년 전 그는 한 식품회사의 중역이었다. '87년 회사를 그만두고 지금의 정안농산을 설립한 것이 지금의 1공장이다. 모든 시작이 그렇듯이 그의 시작도 썩 쉬운 것만은 아니었다. 우선 15년 전의 한국인들은 김치를 '사 먹는다'는 사실에 정서적으로 몹시 부정적이었다. 국내의 수요는 활로가 보이지 않았고 그는 재빨리 해외로 시야를 넓혔다.

사람들은 흔히, 운명은 인간에게 누구에게든 세 번쯤의 기회를 준다고 말한다. 그러나 그는 그 세 번의 기회도 준비되지 않은 자에게는 결코 오지 않는다고 믿는다. 운명은 준비하지 않은 자에게는 단 한번의 기회도 주지 않는다. 그러나 미래를 준비하는 자에게는 세 번이 아니라 네 번 다섯 번 얼마든지 기회는 오는 것이라고 그는 굳게 믿는다.

일본 바이어들을 위해 엔가를 준비하고, 영어권의 바이어들을 위해 좋은 팝송을 준비한다. 외

국어 공부하고 골프도 연습해 두고, 놀이면 놀이, 게임이면 게임, 그 위에 인간으로서의 신뢰를 구축하려 노력한다. 꾸준히…….어제 봤는데 오늘 또 만나고 싶은 인간이 되도록 노력을 아끼지 않는 것이다. 무엇 하나 뒤져서는 그들에게 깊은 인상을 줄 수 없다는 것이 오늘날 CEO들의 운명이다.

그 첫 번째 수출이 일본의 산끼식품이었다. 그 인연은 신뢰 하나로 15년이 지난 오늘까지 굳건하다.

두 번째 기회는 '88올림픽이었다. 두 번째는 첫 번째보다 훨씬 강력한 기회였다. 이웃나라 한국에서 올림픽이 열린다고 일본의 매스컴에서는 한국에 대한 대대적 홍보를 시작했다. 한국의 전통 문화, 한국의 전통의상, 전통음식이 소개되면서 김치는 자연스레 그 중심이 되었던 거였다.

김치의 효능이 점점 연구되고 검증되면서 김치에 대한 열기는 날이 갈수록 사그러들 줄 모르다가 드디어는 유행처럼 붐을 일으키던 거였다. 김치는 어느새 다이어트식품, 탁월한 건강식품이 되어갔다.

그러나, 일본수출이 쉬운 일이 아니었다. 일본 후생성의 까다로움이란 상상을 초월하는 것이었다. 종류를 헤아릴 수 없는 각종 균에 대한 검역은 말할 것도 없었고, 김치산도의 수치에서 단 1도만 올라가도 대형 컨테이너 김치들이 그대로 되돌려 지는 수모와 막대한 손해도 감수해야 하였다. 그러므로 일본에서 식품으로 인정받는다든 것의 의미는 단순히 수출량의 문제가 아니었다. 다른 나라로의 수출에서까지 놀라운 프리미엄 역할까지 해주던 거였다.

일본을 상대하며 그가 변한 것은 자신도 모르게 몹시 위생적 인간이 되었다는 사실이었다. 예전에는 다 그렇게 살았던건만 이제는 김장때마다 해장국집 앞에 절인 배추가 꽤대기쳐져 난장에서 김치를 담는 현장을 목격하면 가슴이 철렁 내려앉는 거였다. 물론 그 김치가 나쁜 김치라고 말할 순 없다. 김치란 원래 맛이 들면 모든 잡균이 멸균이 되기 때문이다.

어떻게 하면 저 옛날 땅속에 묻힌 김치를 꺼내 먹으면 썩~ 하게 혀끝을 자극하는 그 형언할 수 없는 맛을 세계의 김치애호가들에게 맛보일 수 있을까. 그가 지나 깨나 고민하는 과제였다. 그 맛만이 진정한 김치의 맛이기 때문에.

미우라를 태운 그의 애마가 양쪽 가로수의 도열을 받으며 가파른 커브를 돌아 내리막길을 내려오자 이내 견고하고 거대한 정안농산의 제3공장 콘크리트 담장이 드러난다. 백 억을 들여 얼마 전 입주한 새 공장이다. 그의 자동차가 들어선 주차장에는 거대한 컨테이너들이 평음을 지르며 들고 나왔다. 그는 이 주차장에만 들어서면 늘 가슴으로 차오르는 에너지를 느낀다.

그가 미우라를 안내하여 공장내부로 들어선다.

유리문을 밀고 들어서면 일단 신발을 내부의 신발로 갈아 신는다. 누구도 예외가 되지 않는다. 시스템인 것이다. 그들 중 누군가가 화장실에 불일이 있다면 드는 또 한번 화장실전용 신발로 갈아 신어야 할 것이다. 그곳에는 세상의 모든 화장실보다 더 청결하고 쾌적한 화장실이 있다.

공장안은 어디에도 먼지 하나 없다. 공장안의 사람들은 모두 KKK단 수준의 복면을 하고 있다. 김치공장이라고 하기보다 반도체나 제약회사 연구소, 혹은 그 영문을 알 수 없는 수상한 물질을

연구하는 기관 같다.

그들도 흰 가운을 입고 캡과 마스크를 하였다. 그리곤 대형거울 앞으로 가서 가운데 묻어있을 지도 모를 먼지를 제거하기 위해 접촉테잎으로 온몸을 문질렀다.

“이곳은 에어크리닝 통로입니다. 바람이 세겠지만 괜찮습니다.”

그가 미우라에게 귀뜸한다. 좁은 통로를 들어서자 과연 정수리로부터 몸을 날려버릴 것 같은 바람이 강타한다. 약 5미터의 통로를 정신없이 휘둘린 채 걸어 나오자 거기가 비로소 김치공장 안이었다. 썰렁하다. 섭씨 14도. 움직이지 않는다면 추위를 느낄 온도였다. 그들은 입구의 알콜 세면기에서 다시금 손을 닦는다.

김치는 원자재인 배추일 때부터 철저한 저온으로 관리된다. 저온에서 저장된 배추는 저온의 소금물에 절여지고 다시 최저온의 맑은 물에 세척되었다. 세척 물은 지하 암반에서 나오는 물을 다시 한번 정화하여 배추를 씻는다.

포장된 이후에도 김치는 저온 저장고에 보관되고 저온 컨테이너에 실려 이동되고 수출된다. 저온에서 시작하여 저온으로 끝난다. 그렇게 김치는 온도와외의 전쟁이었다.

공장안에는 새하얗게 잘 향균된 유니폼을 입은 오십여 명의 여사원들이 날렵하고 능란한 솜씨로 일하고 있었다.

각 라인에는 일본, 호주, 미국 등의 팻말이 걸려있다. 각 나라별로 기호와 입맛에 따라 조금씩 양념이 다르다. 김치 고유의 마늘냄새를 싫어하는 나라 사람들이 있고, 짓갈냄새를 싫어하는 나라 사람들도 있다.

또 김치용기도 최소화 되는 추세이다. 갈수록 독신자와 젊은 여성들 그리고 맛벌이 부부들이 늘어서 그들을 집중 겨냥하여 아주 소용량인 70그램짜리 미니 김치를 개발한 것은 대성공이었다.

한국에서도 김치 한포기를 꺼내어 한 끼에 먹어치우기란 어려운 일이다. 그 먹다 남은 김치를 보관하기란 또 얼마나 번거롭던가. 이것을 간단히 해결한 것이 미니컵 김치였다. 앞으로도 미니 김치는 우동체인점 도시락 체인점 등을 공략하여 얼마든지 시장개척이 가능할 것이었다.

용기에 담긴 김치들은 팬벨트를 돌아 최종적으로 레이저 검색대를 통과한다. 마치 공항검색대 위의 화물들처럼 이곳의 김치도 검색대를 통과하면 화면으로 김치안의 내용물이 환하게 투시된다. 김치에 들어가선 안 될 어떤 물질도 이 기계를 통과하지 못한다. 이상 물질이 발견되면 기계가 자동으로 정지되기 때문이다.

이 기계를 들인 동기도 일본의 주부였다.

마약 일본시장의 문턱을 넘어서서 안도의 숨을 내쉬기도 전에, 도쿄의 한 주부가 먹고 있던 김치에서 배추벌레가 나왔다고 신고한 거였다. 어떻게 이룩한 고지였던가. 공든 탑이 와르르 무너질 순간이었다. 그는 혼비백산 도쿄로 날아갔다. 그리곤 손이 발이 되도록, 발이 손이 되도록 빌었다. 그때는 마땅히 빌 만했던 것이다. 그 후 당장 5억이란 거액을 투자하여 이 기계를 사들였다.

공장내부의 시찰을 마치고 그는 사원들의 편의시설도 미우라에게 안내해 보였다. 그가 꽤 자랑하고 싶은 공간이다.

넒찍한 휴게실, 인터넷을 할 수 있는 컴퓨터가 여러 대 비치되어 있고, 도서실과 탁구대, 당구

대, 식당, 모든 것이 그가 정성을 다한 시설이다.

사원들이 즐겁게 일할 수 있는 직장을 만들어 놓지않고서는 좋은 김치가 나오지 않는다고 그는 생각한다. 마음속에 회사에 대한 원한이나 원망이 가득한 사원은 회사를 위해 몸 바쳐 일할 수 없다.

그는 이 정안농산이 사원들에게 자랑스러운 직장이 되길 바란다. 김치공장이라는 것을 부끄러워하지 않고, 정안농산 사원이라는 것에 긍지를 가질 수 있어야 좋은 김치가 나온다고 믿기 때문이다.

그 가치는 지금 나타나고 있는 중이다. 다른 공장과는 비교도 할 수 없을 만큼 정안농산에서는 좀처럼 회사를 떠나는 사원이 없다. 다른 직장으로 옮겨가지도 않는다.

“호오! 놀랍군요!”

공장을 둘러본 미우라가 말했다. 그는 싱긋 웃었다. 그가 둘러본 일본 어디에도 정안농산 정도의 공장은 없었다.

“정말 놀랐습니다. 공장안의 칼자루 하나, 망치 하나의 손잡이까지도 알루미늄재질을 썼더군요. 인상적이에요.”

“네. 또 한 가지 정안김치의 특징은 화학조미료가 첨가되지 않는 것과 철저히 저(低)농약 농산물이 주문생산 되어 만들어진다는 겁니다. 미우라 사장님께서 정안농산을 선택하시면 결단코 실망하지 않을 것이라고 장담할 수 있습니다.”

“고맙소! 돌아가서 곧 연락합시다.”

이튿날 그는 미우라와 함께 서울로 올라와 인천공항까지 미우라를 배웅하였다.

“좋소이다, 김 사장!”

공항로비에서 미우라가 명쾌하게 말했다.

“우리 한번 잘해 봅시다. 김 사장을 믿겠소. 우선 100톤가량 소화해 봅시다. 정안농산 3공장 규모라면 괜찮겠죠?”

“이를 말씀입니까. 정말, 정말 잘 결정하셨습니다. 반드시 좋은 결정이었다고 믿게 해드리겠습니다. 정말 감사합니다! 미우라사장님.”

그는 미우라의 손을 두 손으로 힘껏 잡고 흔들었다.

흡족히 미우라를 보내고 그는 인천공항을 빠져나온다.

군데군데 아직도 어설피기만 한 공항 주변. 저곳에 그의 마지막 꿈이 있다. 외국 관광객들이 일부러 먼 곳까지 찾아가지 않고도, 막간의 시간을 이용하여 가볍게 둘러볼 수 있는 김치박물관을 공항 주변에 세우고 싶은 꿈이 그에게 있다.

그들이 직접 김치를 만들어도 보고, 먹어보기도 하고, 또 즉석에서 판매도 가능한 장을 만드는 일이다.

서울이 가까워지자 자동차 행렬이 점점 길어진다. 그의 휴대폰이 운다. 그는 핸드프리에 걸린 휴대폰을 받는다.

“모시모시? 긴상테스까? 와다구시와 유끼테스! 오갱끼테스까~”

큐슈의 유끼주부였다.

그는 자동차를 길 한켠에 세우고 통화를 계속하였다. 건강이 어떠냐고 묻고 지난번일을 한 번 더 위로한다. 그리고 지난번에 택에서 마신 오미자 차맛을 아직도 잘 기억하고 있다고 말하였다. 유끼는 매우 기분이 좋아져 있었다. 주신 홍삼은 회복하는데 매우 큰 도움이 되었다고 고마워한다. 그리고 닷새 후에 한국엘 가게 되었다고, 고등학교 동창들 십여명이 함께 서울관광을 하게 되었다고 흥분하였다.

“그것 참 잘되었군요. 오십시오, 정안농산에도 오시게 될 것입니까?”

“물론이죠. 가다마다요! 정안농산 김치공장엘 가기위해 이 여행이 준비된 것이랍니다. 호호호.”

“그렇군요. 그것 참……. 오십시오, 기꺼이 기다리고 있겠습니다.”

정안농산의 공장은 이제 세계주부들의 관광코스가 되어도 좋을 것이었다. 그 첫 번째 고객이 유끼주부가 될 모양이었다.

그는 그려본다. 5년 후면 가능해 질까.

경의선과 북한의 경제특구 개성공단이 개통되면 개성공단에 정안농산의 제 4공장을 세울 수 있을 것이다. 그 경의선철도에 정안농산의 특별냉동열차를 달고, 김치와 간밤통조림과, 비빔나물과 그 밖의 싱싱한 한국의 질 좋은 과일들을 가득 싣고 러시아를 지나 북유럽을 거쳐 지구의 끝까지, 집집마다 식탁위에 잘 익어 유산균이 듬뿍 살아있는 정안김치가 빠짐없이 올려지는 날을……그려보며 그는 그도 모르게 핸들을 잡은 손가락으로 장단을 치며 휘파람을 불었다.

저 푸른 초원위에 그림 같은 집을 짓고……. ◆

이 소설의 모델은 정안농산의 대표이사 김용운님 이었습니다.

