

와글와글, 와인과 글

환전상 마이어, 와인으로 로스차일드가 금융신화 일궈

〈유대계 재벌 가문〉

손관승
인문여행작가



유대인 골목서 옛동전 팔던 마이어
와인·면포·담배 취급하며 사업 키워

빌헬름 1세 신임 사 자산 위탁까지
자손들도 수완 좋아 양조장 손 대

막내 아들은 라피트 와이너리 매입
샤토 무통 로실드는 손자가 사들여

평생 골목길을 걸은 사람으로서 오랜 숙제가 있었다. 유대 금융 가문 로스차일드의 신화가 시작 된 프랑크푸르트의 유덴가세(Judengasse)를 찾아보는 일이다. 독일어로 유대인 골목을 뜻하며, 도시 성벽과 해자 사이 폭이 3.6m밖에 안 되는 좁은 골목길을 따라 늘어서 있던 게토 지역이다. 20여 년 전 독일이 근무할 때는 무심코 지나쳤던 것을 보면, 아는 만큼 보이고 보는 만큼 알게 된다는 여행자의 잠언 그대로다.

로스차일드 가문의 전설을 만든 마이어 암셀 로트실트가 유대인 골목에서 태어난 것은 1744년이다. 5년 뒤 1749년 조금 떨어진 동네에서 괴테가 태어난다. 상업과 문화 도시 프랑크푸르트를 빛나게 한 두 거인의 탄생이다. 마이어의 조상이 언제 프랑크푸르트로 도착했는지 알려주는 자료는 없다. 다만 유대인 골목에서 작은 가게를 꾸려 생계를 이어 나가던 집에 붉은(rot) 방패(Schild) 간판이 있었기에 로트실트(Rothschild)라는 독일식 성을 쓰게 됐고, 후손들이 세계 각지로 퍼져나가면서 영어로 로스차일드라 불리게 된다. 유대인 골목은 그 신화의 출발점이다.



괴테는 회고록 '시와 진실'에서 소년 시절 유대인 골목길 체험을 묘사하고 있다. "좁고, 불결하고, 시끄럽고, 생소하고, 듣기 싫은 언어의 악센트, 그것들이 하나가 되어 도시 관문 옆을 지날 때 들여다본 것만으로 뭐라고 표현하기 힘든 불결한 인상을 주었다. 오래도록 나는 혼자서 그곳에 들어갈 용기가 나지 않았다."

그러나 호기심 강한 괴테는 어른의 안내를 받아 유대인 골목길로 들어가는 데 성공한다. "나는 곧잘 유대인 학교를 찾아가 할레나 혼례를 구경하고 또 추수 감사절이 어떤 것인지 알 때까지 이곳저곳을 돌아다녔다. 나는 어디서나 대단한 환영을 받았고 웅장한 대접을 받았으며 다시 와달라는 부탁을 받았다."

아직 어린 나이에서 서로의 존재를 인식하지 못했겠지만, 역사를 움직인 두 인물이 어쩌면 골목길에서 서로 어깨를 스쳤을지도 모를 일이다. 마인강을 따라 걷다가 마침내 유덴가세 지역에 도착했다. 제2차 세계대전 때 연합군의 폭격과 현대화의 영향으로 옛 자취는 찾을 길이 없고, 유덴가세 박물관 내 박물관 터에서 지난 세월을 상상할 뿐이다.

마인강변의 슈테델 미술관에 이탈리아 기행을 상징하는 화가 티슈바인의 그림 '로마 캄파나의 괴테'가 있다. 괴테가 귀국할 때 함께 독일로 돌아오지 못하고 이탈리아에 남아 있었는데, 훗날 로스차일드 가문의 일원인 아멜레 폰 로트실트가 소장했고 1887년 슈테델 미술관에 기증했다. 이로써 이 가문은 괴테와 또 연결된다.

두 사람의 또 다른 공통점은 와인이다. 괴테는 포도주 거래로 재산을 모았던 혈통답게 평생 와인의 친구가 된다. 마이어 암셀 로트실트가 가문을 일으킨 이면에도 와인이 자리 잡고 있다. "The Rothschilds(로스차일드 가문)"은 오스트리아에서 태어난 미국인이자 유대인인 저자 프레데릭 모턴이 로스차일드 가문을 직접 인터뷰해 쓴 책이다. "토요일 저녁 예배가 끝나면 마이어는 종종 랍비를 초대했다. 둘은 녹색 책상에 마주보고 앉아 와인을 들며 밤새도록 이야기를 나누었다."

마이어는 원래 랍비가 되기 위해 예시바 학교에



1 로스차일드 가문을 일으킨 마이어 암셀 로트실트 초상. 그의 사후에 그린 것이다. 2 1999년산 샤토 라피트 로실드. 3 헤센-카셀 군주인 빌헬름 1세가 자신의 자산위탁을 위해 마이어 암셀 로트실트를 방문한 장면을 화가 모리츠 다니엘 오펜하임이 그린 것. [사진 위키피디아·손관승]

다니다 부모가 갑자기 세상을 떠나면서 생업에 뛰어들게 되는데 이때부터 계산과 사업에 대한 놀라운 재능을 발휘한다. 처음에는 옛 동전을 팔고 환전상으로 일하다가 돈이 모이자 상품 리스트에 와인을 추가한다. "마이어는 고물을 진열하던 자리를 깨끗이 치웠다. 면포뿐 아니라 와인, 담배도 들여놓았다. 이 상품들과 (근사한 옷차림의) 손님들 덕분에 건물 전체의 품격이 올라간 듯했다."

고물상 마이어가 신분 제약을 뚫고 사업을 일으킬 수 있었던 데는 헤센-카셀 군주인 빌헬름 1세의 신임이 결정적이었다. 제후의 마음을 움직이게 만든 청원서 덕분이다. 비록 유대인 골목길에서 쓰이던 이디시어가 섞이긴 했지만, 진솔한 편지 덕분에 지도층과 연결될 수 있었다. 와인과 글이 '와글와글' 신나는 인생을 열어준 것이다.

가문의 저택을 개조한 유대인 박물관은 로스차일드 가문과 창업자에 관해 유덴가세 박물관보다 훨씬 더 풍부한 자료를 전시 중이다. 군주 빌헬름 1세

가 마이어에게 개인 자산을 위탁하는 장면을 그린 유대인 화가 모리츠 다니엘 오펜하임의 그림도 있다. 로스차일드 가문이 도약하게 되는 결정적 장면이다.

마이어에게는 다섯 아들이 있었는데 각각 독일·오스트리아·이탈리아·영국·프랑스에서 사업을 했고 모두 성공한다. 금융, 광산, 철도에 이어 와인까지 사업 범위가 확대되어 유대인 음모론의 상징처럼 여겨지기도 했다. 와인 애호가라면 최고급 와인 '샤토 라피트 로실드'와 '샤토 무통 로실드'를 알 것이다. 로실드는 로스차일드 가문을 프랑스식으로 부른 것. 창업자의 막내아들이자 프랑스 제일 부자였던 자크(아킴) 드 로실드는 자신의 파리 집 주소(Laffitte)와 비슷하다는 이유로 라피트(Lafite) 와이너리를 사들여 노력했고 사망 직전에 비로소 꿈을 이뤘다. 독일 출신 유대인 시인 하이네가 와인을 마시면서 망명의 고단함을 잊었던 곳도 그의 저택이었다. 반면 '샤토 무통 로실드'는 영국으로 보

냈던 3남 나탄의 아들, 즉 창업자의 손자 니대니엘이 파리로 건너와 사들인 양조장이다.

장남이 담당하던 프랑크푸르트 종가는 후손이 없어 끊겼지만 가문의 흔적은 남아있다. 오페라 극장 옆에 있는 로트실트 파크다. 게토 지역 밖에 처음으로 빌라를 사들여 거대한 공원을 조성한 곳으로 가문의 성공을 상징하지만, 현재는 녹색 공원에 작은 비석 하나와 안내문이 있을 뿐이다. 빛이 큰 만큼 어둠이 컸기 때문일까? 가문을 일으킨 마이어는 유대인 묘소에서 말없이 잠들어 있다.

〈광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다〉

손관승 MBC 베를린특파원과 iMBC 대표이사를 지냈으며, '리더를 위한 하멜 오디세이아', '괴테와 함께한 이탈리아 여행' 등 여러 책을 썼다.

김석동의 '맛있는 노포'

한국 첫 이탈리아 레스토랑, 바지락 듬뿍 파스타 해장용으로 '딱'

이탈리아는 북부에 알프스산맥이 자리 잡고 있고, 남부는 삼면이 바다로 둘러싸인 지중해의 반도 국가다. 북부는 밀·옥수수·쌀·감자 등의 곡창지역이고, 남부는 과일·올리브·해산물 등의 먹거리가 풍부하다. 이렇게 다양한 식재료를 바탕으로 서양 요리의 근원이라 불리는 이탈리아 요리는 지역별로 특색 있게 발전해왔는데, 요리의 전통과 특색은 고급요리를 호화롭게 조리하기보다 개별 식재료의 맛과 특성이 잘 나타날 수 있도록 하는 것이라 한다.

한국인들 사이에선 서양음식 중 이탈리아 음식이 비교적 입맛에 잘 맞다는 이들이 많다. 아마 우리도 삼면이 바다라 다양한 해산물을 쓰고 면

요리에도 익숙하기 때문 아닐까 한다. 스파게티·마카로니 등의 파스타요리, 생선·새우·오징어 등의 해산물요리, 피자, 송아지고기 요리, 각종 전채 요리, 아이스크림 등은 한국인이 즐기는 이탈리아 대표메뉴다. 지금은 곳곳에 이탈리아 요



레스토랑 '리칸티나'와 파스타



리를 선보이는 식당이 있지만 양식집이 귀하던 시절 '리칸티나'가 국내 최초로 이탈리아 레스토랑을 열었다.

서울 을지로 초입 삼삼이 처음 사육을 지은 삼삼화재건물 지하1층에 위치한 이 가게를 필자는 1980년대 초에 처음 가봤는데, 1967년에 개업한 식당으로 삼삼의 창업 회장이 즐겨 다니는 곳이라 한다. 주방장도 이 가게에서만 40년

넘은 분이다.

내부 인테리어는 여러 번 손을 봤지만 개업 당시부터 유럽의 고풍스러운 분위기를 지금도 잘 살려내고 있다. 메뉴는 이탈리아 스타일로 다양하게 준비되어 있다. 식전 빵은 직접 구운 부드러운 마늘빵이 나온다. 수프는 몇 가지가 있는데 양파수프는 스테이크용 안심고기 자투리와 양파 등의 채소를 끓인 맑고 고소한 육수에 치즈를 토스트 위에 얹어 내는데 마늘빵과 함께 먹으면 최상의 궁합이다. 셀러드, 아스파라거스 크림소스 등 맛깔 나는 전채 요리도 있다.

파스타는 다양한 면과 소스를 취향대로 골라 조합하여 먹을 수 있다. 봉골레 스파게티는 백합조개

를 듬뿍 넣어 쫄면 육수를 넉넉하게 잡고 약간 가는 면을 쓰는데, 특히 '핑기니 라 칸티나'는 한국인 입맛에 딱 맞는 스타일로 진하고 풍성한 육수와 납작한 면에 바지락 조갯살을 듬뿍 얹어 나와서 해장용으로 좋다는 이들도 꽤 많다.

이외에도 감자와 밀가루 등으로 반죽한 뇨끼(수제비 형태), 라비올리(만두 형태), 넓은 파스타면 에 다진 고기와 치즈가 듬뿍 들어간 라자냐 등 모든 파스타 메뉴가 입맛을 돋우는 가게다. 마늘빵 1500원, 양파수프 7000원, 스파게티는 2만원 내외 가격이다. 하우스 와인도 저렴하게 제공하고 있어 부담 없이 즐길 수 있다.

〈전 금융위원장〉



1982 - 2022

국제보청기 40주년

진심으로 감사드립니다!

“고객에게는 신뢰와 만족”

- ✓필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.



국제보청기

- 본점** 서석동 남동성당앞 062) 227-9940
062) 227-9970
- 서울점** 종로 5가역 1층 02) 765-9940
- 순천점** 중앙시장 앞 061) 752-9940