

17. 감저, 제주도를 닮다.

제주도를 방문하는 것은 쉽지 않다. 특히 관광의 목적이 아니라면 더욱 그렇다. 그래서 그런지 ‘놀멍 쉬멍’이란 제주도 표현이 눈에 와 닿는다. 이번 제주도 방문은 순전히 제주도 토종 메밀과 감저를 만나기 위해서다.

감저甘蕷는 제주도에서만 부르는 고구마 이름의 한자어다. 그 명칭의 유래는 설왕설래하는 것이 많지만, 누구는 고구마가 일본을 거쳐 왔으니 일본 발음인 고고이모(ごこいも)에서 왔다거나, 또 어짜피 양반들이 들여왔으니 배고픈 백성들을 구휼하는 고귀한 참마로 난체하며 한 자음을 따와 처음에는 ‘고귀위마(高貴爲麻)’라고 이름 지었다가 점차 고구마로 바뀌었을 것이라고 설명하지만, 감저는 제주도의 감저일 뿐이다.

제주도에는 토종이 많지만, 감저와 조는 제주도민들에게는 떼래야 뗄 수 없는 작물들이기 때문에 그동안 토종을 지켜온 분들과 연락이 되고 나서야 출발했다.

우릴 안내한 것은 제주도 안덕 여성 농민회였다. 그분들도 제주도 토종 씨앗을 수집하고 보존하는 일을 하고 계신다. 그 흔적이 사무실 곳곳에 있는 것이 두둑 두둑마다 토종들이 자라거나 남아있는 것들이 풀 속에서 비쭉거리고 있었다.

우리가 먼저 도착한 곳은 대정이었다. 대정은 제주도에서도 특별한 곳이다. 바람이 세고 모래바람이 세기로 유명한 곳으로 조선시대의 유배지로 잡혔을 정도로 척박한 땅이다.

그에 관한 이야기가 있어 소개하면 다음과 같다.

감저가 잘 자라는 땅의 조건으로 조선시대 식물학자 서광계徐光啓는 〈감저소甘蕷疏〉에서 고구마의 장점 12가지 중에 눈에 띠는 부분이 있어 적어 본다. 수확이 많다. 색이 희고 맛이 달다. 마[薯]처럼 몸에 이롭다. 줄기를 잘라 심는다. 비바람 피해가 없다. 흉년에 곡식 대신 먹을 수 있다. 소쿠리에 담을 수 있어 편리하다. 술을 담글 수 있다. 건조시켜 오래 보관할 수 있고, 가루 내어 떡을 만들고 조청을 만들 수 있다. 그대로 삶아 먹을 수 있다. 좁은 땅에 심을 수 있기 때문에 물을 주기 쉽다. 봄, 여름에 심고 초겨울에 수확하여 농번기와 겹치지 않고, 줄기와 잎이 무성하여 잡초가 없어 김매는 수고로움이 없다.

이걸 살펴보면 감저가 왜 대정에 뿌리박을 수 있었는지 쉽게 이해할 수 있다.

이 중에서 우리가 주목할 대목은 두 가지, 수확이 많다는 것과 비바람의 피해가 없다는 것이다. 제주도의 농사는 바람 그리고 돌과의 싸움이다. 이 싸움터의 전사들은 여성이다.

제주도 특히 대정의 바람은 그 세기가 대단하다. 대정의 또 다른 이름인 모슬포는 모든 태풍의 진로권 속에 있고, 바람이 어찌 센지 모슬포라는 이름이 ‘못살포구’라는 데서 왔다고 할 정도다.

이런 바람 속에서는 어떤 작물도 견디기 어렵다. 그런 측면에서 매밀이 또한 주산물이라는 것이 신기하다. 그러나 감저는 수확량 많지, 몸에 좋지, 품이 덜 드는 강점에다가 땅속에 뿌리를 박고 있으니 바람에도 강하다? 이것은 제주도 농민들에게는 최고의 조건이었을 것이다. 더구나 척박한 땅이라도 배수가 좋은 흙에 적응(適應)하는 작물이었으니 그들에게는 가히 신이 내린 작물이었다.

땅이 화산 땅이다 보니 밑에는 돌이 있고 흙이 얇은 척박한 빌레왓이라서 다른 작물은 안 되었는데, 그 땅에 적합 땅인데다가 수확량이 많아 배고픔을 면하게 해준 작물이었다.

그 감저가 제주도에 어떻게 도입되었는지 보면 눈물겹기까지 하다. 대부분 작물의 도입은 많은 시간을 걸쳐 적응하고 받아들이는 과정을 갖게 되는데, 고구마는 매우 인위적이고 진취적으로 도입하게 된다. 중국은 고구마 줄기를 몰래 밧줄에 감아서 들여왔다 하니 문익점의 목화

도입에 벼금가는 실화다.

조선은 당시로서는 매우 진보적인 사람들로부터 고구마를 도입하게 되는데 그것이 아주 드라마틱하다. 18세기 중반 양명학자 이광려李匡畧로부터 시작하여 강필리까지, 이광려는 백성이 굶주림에 도탄에 빠져 굶어 죽는 자가 부지기수여서 수없이 고구마 재배를 정부에 요청하지만, 계속 거절당하자 대마도 가는 친구 아들인 사신 조엄에게 고구마 줄기를 부탁한다. 이광려의 부탁을 받고 1763년 대마도에 당도한 조엄이 고구마 한 포기를 뽑아 드니 밥 한사발이 넘는 카다란 고구가가 주렁주렁 매달려 있으니 고구마 한 포기면 한 식구가 먹을 수 있다니 이 고구마를 보고 어찌 감탄하지 않았겠는가? 조엄을 통해 강계현에게, 다시 강필리에게 전해지더니 드디어 조선의 고구마는 도입하게 되는 데, 이때가 1764년경이었고 제주도에는 이듬해 제주 목사 윤시동이 가지고 들어오면서 감저가 된다.

목화가 문씨 집안과 연관이 많다면 감저는 강씨 집안과 인연이 깊다. 우리가 찾아간 곳도 강만생 할머니 댁이었다.

- 어릴 때 얘기 좀 해주세요.

라고 이야기를 이끌기 위해 던지듯 말했다.

제주 감저. 할머니 집에 오기 전에 이미 여성회원 분에게 제주 감저를 얻은 상태였다. 그들은 이미 2007년에 제주도 토종실태조사를 한 바 있었다. 제주 감저는 매우 크고 굵었다. 때로는 화산암 속에서 자라서인지, 아니면 너무 커서 갈라진 곳이 많은 거친 고구마였다. 흔히 우리가 요즘 보고 있는 고구마하고는 전혀 달랐다. 붉지도 매끈하지도 않았다. 색은 화산재를 닮아 거무뎅뎅한 색깔로 꽉 차 있었고, 껍질도 제주도 화산물이 내리쏟듯이 골이 깊고 매우 울퉁불퉁해서 여러모로 제주도를 닮았다. 그래서 나는 감저일 뿐이라고 말한다.

그녀는 이미 우리가 그 감저를 알고 있으니 그 감저에 대해 묻고 있다는 것을 알고 있었다.
내가 농민회에서 얻은 제주 토종 감저를 내밀었다. 그런데 뜻밖의 이야기를 한다.

- 본다는 이게 아니랑씨

90세가 가까웠으니 백 년을 감저와 함께 한 분이다. 그런 분에게 감저 이야기를 꺼내자 목소리에서 가는 떨림이 들린다.

사실은 조금 놀랐다. 강 할머니의 말에 따르면 본래 제주도 감저는 밤 고구마였다고 한다. 그 말을 듣고 애초에 대마도에서 고구마를 가지고 온 것은 밤고구마였을지도 모른다 생각했다. 그 전에 제주도에는 야생 고구마쯤으로 보이는 우모(牛毛)¹⁾라는 겉은 붉고 속은 희고 포슬거리는 작물이 있어서 그런지 할머니는 그 밤고구마에 대한 추억이 더 많았다.

-지금은 없지.

맛도 맛이었지만, 늘 감저는 배고픔을 잠시나마 채워줬기 때문이다. 크기가 자잘한 게 속이 하얀 감저였다. 그렇게 할머니의 진짜 감저 맛은 초 1,2 학년 때에 머물러 있었다.

그 시대에 농촌에 산 사람이라면 수솟대로 엮어 만든 모두 사랑방 [고구마 통발](#)을 기억한다. 어부들은 하루를 몰아 통발로 고기를 잡지만, 농사꾼들은 1년 동안 지은 농사를 수확하여 수수 통발에 넣는다. 겨울 식량이다. 보통 사람들에게 사랑방에서 옛날이야기 들으며 그 통발에서 하나씩 꺼내먹는 날고구마나, 화롯불에 군고구마 올려놓고 동화책 읽는 추억 정도가 되돌릴만한 소싯적 이야기다. 그러나 할머니에게는 그런 얘기는 없다. 감저는 강 할머니에게 애증의 작물이었다.

1) 그건 마(譜)의 일종인데, 혹시 고구마가 들어왔을 때 비슷한 맛인데 조금 단맛이 나니 단마라는 뜻의 감저(甘譜)라고 불렸다는 설도 있다

- 두린 때엔 씨감저 꼬장 몯 먹어볼카 부덴 우리 어멍은 누까고를 감저우티 뿌려그네
쥐약 높덴 허멍 못먹게 해난게….

오죽했으면 아이들이 꺼내먹을까 봐 쥐약을 높다고 거짓을 했을까. 비록 생산량은 늘었다 하더라도 그것을 제대로 분배해서 먹지 않으면 봄철은 영락없이 굶을 수밖에 없었다. 그러다 보니 가족을 건사해야 하는 부모들은 감저가 생명줄이었다. 그런 사정을 배고픈 어린 자식이 알턱이 있나. 혹여 씨감자라도 먹을라치면 큰일이다. 그렇지 않아도 감저가 겨울 보관이 어려워 종자 잃기가 일쑤여서 봄이면 이웃으로 감저 종자를 얻으러 다니는 풍경이 흔했다.

그렇다 보니 제주도 감저 종자 보관은 어느 지방보다도 발전되었다. 자신들의 생명줄을 지키기 위해 ‘감저눌’이란 곳을 만들었는데, 집 옆에 1.5m정도 땅을 파서 짚을 깔고 고구마 종자를 저장했다. 바로 그곳이 제주 농민의 생명창고였다.

이때 먹었던 것이 감저밥이다. 당시에는 ‘조팝’을 많이 해 먹었는데, 그게 양이 적어 여럿이 먹을 수가 없었다. 그래서 양을 늘리기 위해 ‘흐린조’²⁾에 감저를 넣어 먹었다 한다. 그런데 감저 익는 속도와 조가 익는 속도가 다르니 그 기술이 좋아야 밥맛을 잘 낼 수 있었다고 한다.

300여 년 동안 감저가 제주도민들에게 구황작물로 대환영을 받으며 자리를 잡았는데, 1960년대에 제주도 농민들에겐 섬이 뒤집힐 정도의 또 한 번 대전환의 계기가 오는데, 감저가 구황작물에서 황금작물로 바뀐 것이다.

감저가 식량에서 돈이 된다는 것이었다. 전분 공장에 대대적으로 들어선 것이다. 전분 내기에는 감저가 커야 유리했다. 그래서 밤고구마에서 크기가 큰 물고구마로 바뀌었는데, 지금 볼 수 있는 감저는 토종이라기보다는 그때 심은 신미종이라고 한다. 이때 밤고구마에서 지금의 물고구마로 바뀌었다는 것이다.

지금의 신미종이 나온 뒤로는 강 할머니에게는 감저에 대한 추억보다는 소득에 매달린 제품 농사에 대한 추억뿐이었다. 지금 우리가 알고 가지고 갔던 토종은 그 신미종이라는 고구마 종이 제주도에 토착화됐다고 보면 된다. 제주의 우도 땅콩도 그렇지만 토종 농산물이란 본래 돈이 개입되면 **폭포** 하기 마련이다. 참외도 서리해서 몰래 먹던 시절이 추억이지, 팔기 위해 상품화하면서부터는 감성보다는 이문을 먼저 따지니 사람 관계가 **폭포** 하기 마련이다. 토종이 없어지고 육종한 신품종이 나온 주된 이유이기도 하다. 돈을 벌려고 토종을 없앴는데, 또 다른 돈을 들여야 신품종을 사 오는 아이러니가 벌어지고 있긴 하지만.

전분 공장이 들어서면서 주식에서 농업 소득을 올리기 시작했는데, 한때는 직원들이 밭에까지 나와 직접 가져갔다고 한다. 또한 널어놓은 빼떼기는 가을철 감저 밭을 눈보다 먼저 들판을 하얗게 수놓아 장관을 이뤘다 한다. 빼떼기는 감저를 얇게 썬 뒤 그냥 땅바닥에 말려 놓은 것을 말한다.

전분 공장이 대정 쪽에 들어선 것은 용천수 때문이었다. 전분 공장에는 물이 필수였는데, 대정 물을 특히 맑고 -추사 김정희 선생은 유배 시절, 차를 끓이는 물은 대정의 것이 제일이라고 할 정도로 물이 좋았다- 수량이 많아 전분 공장을 세우는 데 적격이었다.

그러고 보면 바람 많은 땅에 물이 많았으니 감저 하고는 천생연분의 땅이 대정 땅이었다. 그 뒤로 또 전분을 이용한 포도당 공장이 박정희 정권 시절 들어서니 가히 감저가 제주도 산업화의 일등 공신이 되었다. 물론 할머니도 전분 공장에 다니면서 일해야 했다.

그러자 감저를 보관소가 점점 규모가 커지면서 굴을 찾은 곳이 일제의 군사시설인 병기창을 활용하여 감저를 보관했다 한다. 대형화된 감저눌이었다.

전분 공장이 들어서면서 생긴 음식이 감저 쭈시벌벽인데 전분을 만들고 남은 찌거기를 물에

2) 흐린조는 제주 방언으로 차조를 가리킨다.

담가 모래를 가라앉히고 시큼한 맛을 빼낸 뒤에 구멍이 숭숭 나 바람이 잘 통하는 ‘우잣담’³⁾에 말렸다가 밀기울을 섞어 쪄서 먹었다 한다.

배가 고플 때는 없어서 못 먹고, 감저를 팔아야 할 때는 돈을 벌기 위해 남은 찌꺼기인 전분박을 먹어야 했으니 그들에게는 언제든 감저를 배불리 먹지 못했다. 그러나 감저는 제주도민이 배가 고플 때나 돈을 벌어야 할 때나 그래도 아득바득 심어오다 보니 어느덧 점점 제주를 닮아가는 작물임에는 분명하다.

강 할머니는 우리가 간다는 소식을 듣고 남아있던 감저 몇 개를 쪄놨다며 제주 왔으니 감저 맛은 봐야 하지 않겠냐며 슬쩍 우리 앞으로 내민다.

3) 제주 담의 종류는 집을 짓기 위하여 쌓은 돌담은 ‘축담’이라고 하고, 울타리를 두른 담은 ‘우잣담’·‘우렷담’·‘울담’이라고 한다. 집터의 주위를 담으로 둘러 에워싸는 것을 ‘울담 두르다’라고 말한다. 밭의 경계를 구분하기 위하여 쌓은 돌담은 ‘밭담’, 묘소 주변으로 네모지거나 둥그렇게 두른 담을 ‘산담’이라고 한다. 한라산 중허리를 돌아가면서 목장을 조성할 때 두른 담을 ‘잣성’이라고 하였다. 자잘한 자갈돌로 쌓은 담벼락을 ‘잣백·잣백담·잣담’ 등으로 부른다. ‘원담’은 바닷가에서 돌을 쌓아서 ‘돌 그물’ 역할을 한다. -한국민속백과사전-