

16. 그는 내게로 와서 꽃이 되었다. 구역배추

김치 이전의 김치, 삭힌 김치 재료를 찾아 나선 구역리, 구역배추

예산의 향토 음식 중에는 흥어 맛 김치가 있다. 지역에서는 일명 ‘썩은 김치’를 더 친근하게 불린다. 박물관 설립 전인 2014년 향토 음식 조사를 의뢰받고 1년 동안 슬로푸드 내포회원들과 조사에 나선 적이 있다. 그때 찾은 음식 중의 하나가 예산 봉산면 금치리에 남아있는 흥어 맛 김치다.

음식은 그 지역의 문화를 통튼다. 지역의 작물과 지역에서 나는 고기 등, 지역의 경계, 지역 사람들의 풍물 등을 통해 총체적으로 나타난 것이 음식이다. 물론 음식의 기본은 씨앗임이 틀림없다. 그래서 씨앗은 그 지역 사람들의 관혼상제 모든 것을 품고 자라며 이 과정에서 열이 자연스럽게 스민다. 그것이 곧 정체성이다. 그래서 토종 씨앗을 우리 민족의 열이 스며있다고 말하는 데 주저하지 않는 이유다.

흥어 맛 김치는 그런 의미에서 그 지역과 잘 맞아떨어진 음식이었다. 금치리에서 멀리 떨어져 있지 않은 곳에 구만 포구라는 작은 포구가 있었지만, 외진 곳이었고, 백제 시대부터 있던 구도로가 지금까지 남아있다. 외쳐서 그런지 사람들의 발길이 잘 닿지 않은 높은 고개 밑 동네다. 그렇다 보니 마을은 바다를 통해 다른 문화가 들어와 마을 문화와 쉽게 동화되기도 했지만, 한편으로는 외진 산골 지역 특성에 따라 마을 문화가 더욱 고집스럽게 매조지기도 했다.

이 마을에 김치가 언제 들어왔는지는 알 수가 없다. 그러나 김치를 담그는 방법은 그 지역의 특성을 고스란히 스며있다. 나중에 안 일이지만 ‘물↘물’로 불리던 구역배추도 마찬가지였다. 쉽게 구할 수 있는 것은 바다 어물인 새우젓이었고, 아예 김치에 고춧가루를 넣는 것은 시도조차 하지 않았다. 흥어 맛 김치는 배추를 발효시키는 것이 아니라 삭히는 것이다. 이때 우리는 이 흥어 맛 김치를 김치 이전의 김치라고 하는 데 동의했다.

그런데 조사과정에 지금까지 지키고 있던 마을 할머니들이 이구동성으로 하는 말씀들이 요즘 배추로 담근 김치는 예전 그 맛이 잘 나지 않는다는 것이다. 배추가 역세고 질겨야 제맛인데, 요즘 배추는 너무 연하고 아삭댄다는 것이다. 시중에서 파는 육종 된 배추로는 그 김치의 맛을 제대로 낼 수 없었고, 궁여지책으로 마을 사람들은 포기를 싸고 있는 거친 배춧잎으로 김치를 담가 먹고 있었다.

그래서 시작한 것이 본래의 맛을 찾아보자는 시도였고, 우리는 그 음식과 걸맞는 배추가 무엇일까 생각하다가 문득 제주도에서 찾았다는 토종 구역배추가 떠올랐다. 구역배추는 지금의 배추와는 다르게 잎이 크고 퍼져 있어 포기를 안지 않은 거친 배추였기 때문이다. 겉면이 거칠고 줄기가 질겨 김치를 담그면 뻘치는 성질이 있으니 삭히지 않으면 먹기 어렵지 않을까 생각해섰다.

그런데 의외로 흥어 맛 김치와 궁합이 잘 맞았다. 구역배추는 삭혀야 할 이유도 있고 삭힌 후에 씹는 식감도 흐늘거리지 않아 좋았다. 그래서 지금은 마을에서 구역배추로 흥어 맛 김치를 담고 있다.

그렇게 구역배추는 수집보다 음식으로 먼저 만난 씨앗이다. 당연히 궁금해졌다. 이미 널리 알려진 배추이기는 했지만, 제주도와는 어떤 과정을 통해서 친했을까 하는 궁금증으로 찾았는데, 의외로 많은 정보를 얻게 됐다.

구역리는 1914년 일제의 행정구역 개편에 따라 땅이 구획될 때, 이웃 동네 신평에서 뺏어가

고, 보성에서는 뚫고 들어오고, 서광에 눌리고 남은 곳은 오직 ‘구석’ ‘밭’ 뿐이어서 그 동네를 이름 짓는데, 구석밭리로 하기에 어색했는지 마을 이름을 구억리로 바뀌었다. 구억리는 우리나라 지명에 많이 등장하는 데 주로 큰 동네, 농사 채가 많은 동네를 일컫는다. 가끔 역설적으로 좁은 땅을 구억리로 표현하는 경우도 있는데, 제주 구억리가 바로 그 경우다. 이 마을은 오래전부터 「검은 굴, 노랑굴」이라는 향아리 웅기 가마가 있다. 이 또한 구억리 배추를 활용하는데 기여 한다.

구억리 마을에는 넓게오름[廣蟹嶽]이 자리 잡고 있으며, 하천 발달은 미약한 편이어서 이 마을에서는 아주 오래된 다리소(다리물)라는 용천수를 귀하게 여겼다. 그래서 땅은 척박했고, 마을 사람들은 매우 근검하고 암팡져서 오기를 가지고 농사를 지었다. 농토가 좁고 척박하니 농사는 매우 계획적이어야 했고 그 치밀한 생존 계획 속에 아무 들에서나 잘 자라는 배추 - 사실은 너물 -을 밭에 심을 생각은 아예 없었다.

이렇듯 구석 밭에 내박쳐 천덕꾸러기로 자라던 구억배추, 대체 대정 구억리에서는 배추로 무슨 음식을 해 먹었을까? 구억배추는 무슨 문화와 만나 사람들의 삶과 함께 지냈을까? 순전히 그것이 궁금해서 찾은 곳이 구억리다. 구억리 조재희 할머니가 첫 씨를 퍼트렸으니 그분을 찾아 인사드림이 마땅했다.

그러나 2021년경 몇 차례를 찾아갔지만, 만날 수 없었고 22년 겨울 다시 찾아 겨우 만날 수 있었다. 아쉽게도 조재희 할머니는 21년도에 아흔아홉 장수 끝에 명을 다하셨다 했다. 안타까웠지만, 다행히 며느님 조순자 (71)여사를 만날 수 있었다.

- 구억배추를 찾아왔어요. 지금도 계속 심고 계신가요?
- 구억배추?
- 네. 시어머니께서 지켜왔다는 구억배추요.
- 아, 물너물!
- 아, 그럼. 밭에 가면 귀퉁이에 눌러앉아 있수다.
- 시어머니에 이어 며느리가 지켜나가니 대단하시네요.
- 지키기는 뭐를 지켜? 지가 땅을 지키고 있는 거 아니우

돌아온 답이 싱거웠다. 그 가난 속에서도 흔한 것이 물너물이었다니 처음엔 우리는 겸손인 줄 알았다.

- 어머니가 좀 키웠어. 과장을 했지. 그렇게까지 대단한 것이 아닌데….

뜻밖에도 그녀는 구억배추로 기억하고 있지 않았다. 어찌 보면 토종배추의 대명사가 될 정도의 관심을 받고 있는 구억배추를 의미 있게 기억하고 있지 않았다. 이 대수롭지 않은 대답에 우리를 적잖이 당황했다.

조재희 할머니의 배추 이야기를 들어볼까 했는데, 이미 돌아가시고 며느리에게라도 인터뷰하려고 했는데, 첫 질문부터 막혔다. 그녀에게는 너물 정도로 받아들였기 때문이다. 우리는 당황스러움을 추스르고 구억배추에서 물너물로 방향을 틀었다.

그녀도 만족했다. 사실 구억배추는 안완식 박사가 처음 수집했을 때, 지역에서 부르는 이름이 없자 구억리에서 수집한 배추여서 구억배추로 명명하면서 굳어졌다. 그리고 조재희 할머니가 더불어 유명해지면서 누구도 이의를 제기하지 않았다. 조여사가 처음에 모르는 듯 되물었던 것도 구억배추를 모르는 것이 아니라 이름에 동의하지는 않았던 것이다. 그 뒤로는 집에서, 웅기점을 돌아 구석밭까지 돌아다니며 물 흐르듯 인터뷰가 흘러갔다.

조여사가 물너물을 본 첫 기억은 아주 어릴 때였다. 아마 물너물이 자생적일 것이란 생각이 든 것도 이 지점이었다. 그녀의 인터뷰를 종합적으로 판단해보면 이 물너물이 서귀포를 비롯

한 남쪽 지방에서는 잘 보이지 않았고 주로 기온이 차고 바람이 심했던 대정 북쪽 연안 지방에서 이름도 없이 자생했던 작물이 아닌가 싶다.

- 그거이 밧이고 들이고 널려 있는 물너물이어.

그런데 오히려 포기 배추가 도입되면서 더 도드라지지 않았나 싶었다.

시어머니는 상동 다리소 부근 조씨 집성촌에서 시집을 왔고, 며느리는 서광의 조씨 집성촌에서 시집을 왔으니 모두가 어릴 때부터 익숙한 작물이었다. 포기 배추가 도입됐을 때, 종자를 받는 것이 아니라 돈을 주고 사야 한다는 것을 이해 못했고, 포기 배추의 달달한 입맛 정도는 가난이 충분히 감내할 수 있었다. 오히려 포기 배추의 단맛이 씹쌀한 맛을 집어삼키는 것을 두려워해서 고집을 피우신 분이 시어머니다.

이미 포기 배추를 도입하여 심었던 서광의 친정에서의 배추 맛에 길든 그녀가 한 많은 부산을 거쳐 다시 제주로 돌아와 구석밭으로 시집와서 시어머니 덕에 다시 찾은 맛이 바로 물너물의 씹쌀한 맛이었다. 아마 아버지가 일찍 돌아가시지만 않았어도 평생 물너물 맛을 잊고 살았을지도 모른다 했다.

시집와서 맛본 물너물의 씹쌀함에 이르자 말끝마다 눈물이 그렁그렁 뒤흔든다. 봄철부터 여름까지 빈 밥상을 채워준 것이 또한 물너물이었다.

그녀에게는 한이 많다. 시어머니도 그렇지만, 친정어머니에 대한 그리움이 많은 분이다. 초등학교 3학년 때 친정어머니의 사정으로 같이 살 수 없게 되자 말기다시피 잡은 첫 직장이 정부. 그나마 얼마 지나 봉제공장으로 일자리를 옮겨야 했다.

그 어려운 부산 시절을 끝내고 제주로 다시 돌아오게 한 것은 결혼이었다. 시집와 첫 아이를 잃고 시어머니의 강권으로 그나마 위로받던 할망당 출입까지 막힌 그 아픔이 얼마나 클까? 자신도 이제는 다 풀어져 끝난 줄 알았는데, 지금 생면부지의 사람 앞에서 이야기하다 보니 또 눈물이 난단다. 한이라는 것이 풀리는 것이 아니라 숨어 있는 것이로구나.

결혼하여 밖거리에서 사는데, 안거리 사시는 시어머니의 농사 닻달이 이만저만이 아니었다. 제주도는 이것이 보편적인지는 모르지만, 한집에 살아도 결혼하면 일은 같이하지만, 살림이 나뉘지는 게 관습이다. 매우 불리한 분가 아닌 분가였지만, 자식 된 도리로 보면 당연할지도 모른다. 3년 만에 시어머니 댁 밖거리에서 나와 첫 살림을 차려 지금까지 왔다.

- 말도 마요. 밧담에 널린 게 물너물이었으니 그나마 반가웠지. 그래도 사이 먹거리 중엔 이만한 것이 없수당께.

그녀는 예나 지금이나 사이 먹거리로는 물너물로 반찬을 만들어 먹는다. 봄에는 봄동무침으로, 그리고 5월 보리 벨 때는 씨를 받기도 한다. 씨는 사채 기름을 짜기도 하고, 당배추 기름을 짜기도 한다. 80년대까지 마을 방앗간에서 기름을 짰다는 것이다. 기름을 짤 만큼 많이 심었다는 것이다. 8월에는 아기너물로, 동지에는 다시 꽃대를 꺾어 무침으로, 그리고 겨울에는 김치를 담가 먹는다.

특히 김치를 담글 때 고춧가루를 최소화한다는 것이고, 양념을 최소화한다는 것이다. 이는 양념이 부족한 탓도 있겠지만, 먹기 좋은 김치를 만드는 긴 시간 동안의 경험의 축적일 것이다. 양념을 최소화 한채 김치를 담가 밖에 놔둔다. 대대로 내려오는 마을 옹기 가마에서 나오는 깨진 항아리에 담가두었다가 조식(조대)으로 우거지 만들어 항아리를 덮어 놓으면 반 발효, 반삭힘이 되어 강했던 섬유질이 부드러워져 지저서 먹는 데는 최고라는 것이다. 이때 사채 기름을 넣으면 맛의 풍미가 더 깊어진다. 그러니까 예산의 흥어맛 김치처럼 국이나 지는 데 사용했던 것이 물너물 김치였던 것이다.

그녀와 인터뷰가 마치고 긴 인사 끝에 문을 나서는데, 문득 김춘수 선생의 ‘꽃’이 떠올랐다.

그것이 구억배추로 되기 전에는 한낱 ‘물너물’에 지나지 않아서 말 그대로 구석밭이나 밭구석, 그나마 뒤꼍에는 주인이 한쪽을 내주어야 심을 수 있던 배추였다. 그래서 그의 생명력은 더 질길 수 있었을까? 아무 데서나 자라고 아무 때나 종자를 번식할 수 있는 그런 야생성이 강한 배추였다. ‘너물’에 가까웠던 것을 사람들이 식용 채소로 바꾸었고, 그냥 ‘물너물’로 부르다가 안 박사를 만나면서 ‘구억배추’로 태어난 것이다. 「하나의 몸짓에 지나지 않던 것이 비로소 꽃이 된」 것처럼 그의 존재가 세상에 드러나게 된 것이다. 물론 지명이기도 했지만, 성격에 맞게 이처럼 멋있게 붙였을까?

이는 안완식 박사에게 처음 씨앗을 분양했던 조재희 할머니와 그 며느리 조순자 여사의 삶과도 닮았다. 물너물이 구억배추로 수집가에 의해 주체적으로 우뚝 섰듯이 그녀 또한 완전한 가정으로 우뚝 서 있었다.

우리가 저녁 어스름에 구억리를 벗어나 신평을 지날 때 전화가 왔다. 집안에 토종 유자가 있으니 가져가서 감기 들어오면 차를 만들어 먹으란다. 어머니가 살아 있으면 어림없지만, 제주에 오면 자기 집에 와서 묵으라는 당부까지 얻어 이래저래 푸짐한 하루였다.