

#### 4. 추사가 사랑했던 서산의 생강

서산 부석면 강수리에 들어서면 생강의 원조 마을이란 거다란 돌 표지판이 있다. 마늘종 보존지인 태안 가의도에 가면 마늘 원산지라는 표지판이 있다. 원조와 원산지?

하여간 생강의 원조가 어떤 곳이고, 무엇인가 궁금해 마을로 들어섰다. 그러나 원조라는 돌 표지판이 무색하게 생각보다 마을에는 생강 심은 농가들은 적었고, 겨우 찾은 생강밭 임자를 붙잡고 물어봐도 대부분 박병철 씨를 찾아가 보라고 하고는 다시 소독하느라 바쁜지 밭고랑으로 되짚어 들어갔다.

- 요게 스산 토종 생강이유?

들어가는 농부들의 뒤꽁무니를 보고 물었지만, 대부분 모른 채 다시 소독하는 줄을 잡았고 가끔 뒤돌아 소리치는 분들은 말한다.

- 워디유

아니라는 뜻이다. 모두가 똑같은 대답이었다. 이분들은 다 같이 생강을 물었는데 쌩뚱맞게 마늘은 육 쪽을 강조해서 말하지만 – 그것은 가의도에서 계약재배해서 가지고 나온 마늘이어서인지 자신 있는 모양이었다 – 생강에 대해서는 영 자신이 없었다. 그러니까 서산 바닥에는 이미 토종 생강이 거의 없어진 형편이었다. 그래서 박병철 씨를 찾아 나섰다. 사전에 그분과 그분의 증조할아버지 얘기는 어느 정도 알고 간 터라 가급적 다른 분들을 만나 이야기를 듣고 싶어서였는데 틀린 듯싶었다.

- 대체 길가에 서 있는 돌비석 말고는 이곳이 생강 원조라는 게 뭐로 증명한데요?

어렵게 박병철 선생을 만나 첫 마디가 그 질문이었다. 이곳저곳 마을을 돌아다니며 ‘대체 뭘 지켰다고 서산 생강 서산 생강하는 겨’ ‘인터넷에서 떠돌던 그 많은 토종 생강은 다 어디 간 겨’ 하며 사실 나도 부아가 좀 부어 있었고, 그보다는 안타까움이 더 컼다. 최소한 토종 생강은 농가에서 근근이 지켜지는 게 아니라 단지로 지켜지길 바랐기 때문일 게다.

그냥 그분은 멋쩍게 웃기만 한다.

서산 생강의 역사를 잠시 살펴보면, 요즘 우리가 만나볼 수 있는 강수리 지역 토종 생강은 1931년부터 재배되었다. 서산시 부석면 강수리의 박영서옹이 전라북도 완주 봉동에서 종자용 생강을 가져와 서산시 부석면 강수리 342번지에 심은 것이 그 시초라 했다.

이때부터 서산의 생강 종자가 교체시기에 접어든다. 그 전의 생강은 확인할 길이 없다. 다만 기록에 보이는 것만으로도 이미 서산에 생강이 꽤 활발하게 재배되고 있었다는 것을 알 수 있다.

1832년(순조 32) 7월 21일 조선왕조실록에는 영국의 로드 애머스트(Lord Amherst) 호가 『서산 간월도 앞바다로부터 창리 포구에 와서 소 2두, 돼지 4구(口), 닭 80척(隻), 절인 물고기 4담, 갖가지 채소 20근, 생강 20근, 파뿌리 20근, 고추 10근과 함께 마늘뿌리 20근을 받았다』라는 기록이 그것을 말해준다.

다만 이때 준 생강이 어떤 생강인지는 확인할 수 없지만, 그 맛이 독특하여 서울 사람들 입맛에는 매우 선망의 대상이었던 게 분명하다. 그 소문이 퍼져 서예의 대가인 추사 김정희 선생에까지 들어가니 그의 생강 사랑은 매우 유별났다. 아마 비린 생선과 고기를 좋아했던 추사로서는 아마 생강이 최고의 조미료였을지 모른다. 다음의 일화를 보면 그에게 생강이 어떤 의미인지 알 수 있다.

추사가 옛 백제지역인 충청도 호서지방으로 좌천 비슷하게 떠나는 지인들에게 주는 전별시를

주는데, 서운하거나 위로하는 내용은 차치하고 『수많은 음식에 생강조림은 오후(五侯)에 비견 되리니 식탐의 군침이 속절없이 식단에 흐르는구나』 라며 호서지방에 나는 생강 조림을 먹을 수 있으니 얼마나 좋을까 하고 부러워하는 자신의 마음만 내비치고 있을 정도였으니 좌천과 맛을 맞바꿀 정도로 호서지방의 생강은 한양까지 알려진 지역 특산물 중 특산물이었다.

추사의 생강 사랑은 거기에 그치지 않는다.

선생의 서산 생강 사랑은 말년 과천 시절 어린 제자 행농과의 일화에서 꽂을 피운다. 우리가 잘 알고 있는 大烹豆腐瓜薑菜 高會夫妻兒女孫<sup>1)</sup>)이라는 대련이 본래 大烹豆腐瓜苛菜 高會荊妻兒女孫이었는데, 소박한 밥상에서 가지를 빼고 대신 생강을 넣어 최고의 서예 작품을 만들기도 했을 정도이니 그의 생강 사랑을 알만하다.

그랬던 생강이, 그러니까 근근이 호서지방 농가를 중심으로 심어오던 생강은 아마 전라도 땅에서 자란 생강보다 작았을까? 아니면 일제 강점기를 거치면서 생강이 없어지기라도 했을까? 한 번의 종 교체 시기가 오게 된다.

박병철 씨 증조인 박영서옹께서 1931년 이전 어느 때쯤에 전라도 땅을 밟다가 문득 훨씬 큰 생강을 발견하고는 생강을 가지고 와서 대대적으로 심기 시작했던 모양이다. 박영서옹이 가져온 완주 봉동의 생강이 서산의 토질에 적응하면서 증조할아버지의 동생 박인화옹은 은 마을 주민들과 생강 조합을 만들어 서산 생강을 다른 지역으로 판매하기 시작한 것이다. 물론 주변 농민들을 계도하여 수확하면 높은 값에 팔 수 있다는 것으로 설득했으리라. 우리가 그의 집을 방문했을 때 남아있는 당시의 사진 한 장이 이를 증명이라도 하듯 대청마루에 걸려 있었다. 박병철 씨 증조부나 아버지들은 서산 생강을 상품으로 만든 첫 시도자라는 게 더 정확할 것 같다.

그렇게 시작한 생강이 지금의 서산 토종 생강이다. 벌써 3대를 이어 생강을 심고 있다. 조금 있으면 아드님도 내려올지 모른다고 하니 4대를 이어갈 것이 분명하다.

- 어쩌다 중국산이 이렇게 판을 친대요?

- 토종 생강이 중국 종보다 우월한 것은 오직 향과 약성이거든. 근데 한과를 만들면 그 향이 날아가. 생강의 향은 휘발성이 강하거든. 그러니 소비자들이 없어진 향을 맡으면서 이것이 토종인지 알겠어? 그러니까 지금은 생산량이 우선이지. 중국산은 씨알이 굵거든. 못 당혀. 그게 다 내 잘못이지.

뜻하지 않게 그는 그것이 모두 자신의 탓인 양 자책을 하고 있었다. 조금 더 잘 해보자고 생강 농가 클러스터도 하고, 서산 생강 알리려고 별짓을 다 했다고 했다. 할아버지의 유지를 받든다는 생각이었다. 근데 그것이 화근이었다. 생강을 활용한 가공품도 늘면서 서산 생강이 유명해지긴 했고 판매량도 늘기는 했는데, 소비자의 요구를 따르자니 자연히 알이 굵고 생산량이 많은 중국 종을 선호하게 됐다는 것이다. 어차피 가공하면 향은 사라지는 데다가 누가 그걸 약으로 먹느냐는 것이다. 농부들의 입장에서 보면 이왕 소득을 늘릴 바엔 조금이라도 더 많은 돈을 버는 종을 심는 것은 당연했다. ‘토종이 밥을 맥여주나.’ 이렇게 나오면 답이 없었다. 지금은 모든 곳에서 손을 떼고 있었지만, 결국 서산 생강 살리자고 하다 토종 생강 없어진 게 모두 자신이라고 탓하고 있었다.

- 그래서 선생님도 토종을 버리셨나요?

올라오면서 찾지 못한 토종 생강을 생각하면 짓궂게 물었다.

- 으하하. 요는 고것이구먼. 날 혼내자는 거지 지금?

1) 대팽두부과강재 고회부처아녀손으로 세상에서 제일 맛있는 음식은 소박한 국과 두부, 오이, 생강, 채소이고 세상에서 고귀한 모임은 부부와 자식 손자들의 모임이라는 뜻이다.

한참을 웃던 그는 증조부가 생강 판매를 하던 사진을 보여주는 것으로 입막음했다. 사진에는 1931년이 확연하게 나와 있었고 그 옆에는 생강 묶음이 많이 있었다. 그의 자부심이었다. 그리고 그분들이 지켜왔던 생강의 흔적을 하나하나 보여주었다. 3 대에 걸쳐 한 번도 씨를 잊어버린 적 없었다. 다른 집으로 종자를 꾸려 간 적이 없었다.

- 온굴이라고 들어봤나?

- 예?

처음 듣는 얘기였다. 듣고 보니 ‘온굴’이란 그의 증조부가 고안해 낸 생강 저장법이었다. 생강이란 높은 온도가 되면 짹이 나고 낮은 온도가 되면 썩는 고약한 성질을 가지고 있었다. 그래서 온도 유지가 중요한데, 그들은 그것을 위해 온돌방 부엌 아궁이 옆에 있는 마루 아래에다 굴을 파고 생강을 묻었다고 한다. 그것을 ‘온굴’이라 불렸다. 할아버지의 고민이 고스란히 드러나는 부분이었다.

그다음에 나온 저장법이 수직굴, 생산량이 늘자 땅속의 적당한 온도를 찾아 내려간 것이 수직굴이었다. 그는 우리를 산꼭대기로 데리고 올라갔다. 산 정상쯤에 다다르자 명석으로 단단히 동여맨 함석 덮개를 걷어내자 지금까지 잘 보존된 오래된 수직굴이 나왔다. 생강 마을의 심장이 산속에 숨어 있었다. 수직굴은 수직으로 5M 정도 파 내려가서 사방으로 굴을 내어 생강을 저장하는 방식이었다. 생강이 썩어 가스가 차면 사람이 죽을 정도로 강했는데, 이곳에서 여럿 죽었다고 한다. 그가 명석을 열고 뚜껑을 열자 생강은 없었지만, 알라딘의 램프처럼 100년간의 숨어 있던 근심의 냄새가 콧등을 쑤셨다.

나는 죽을지 모른다는 염려에서 뒤로 물러섰고, 박병철 씨는 발은 물러서지 않았지만, 몸은 이미 두어 발 뒤로 물러섰다.

- 난 이 냄새가 싫어. 할아버지가 막 혼내는 거 같거든.

그가 얼른 닫았다. 할아버지의 꾸중이 듣기 싫은 모양이었다.

그 후 단점을 고려해서 만든 것이 수평굴, 수평굴은 박병철 씨가 직접 고안해낸 저장법이었다. 그는 생강 저장굴 만드는 법을 특허까지 냈다고 한다.

온굴에서 수직굴, 그리고 수평굴. 삼 대에 걸쳐 찾아내고 만들어 낸 생강 저장법이었다. 이 마을에는 그들이 고생한 흔적이 굴의 형태에 따라 고스란히 남아있었다. 그제야 이 마을이 생강 마을이라는 것을 실감할 수 있었다. 다만 아쉬움이 있다면 이러한 자원과 흔적을 그냥 방치되고 있다는 것이었다.

- 가자구!

더 이상 할아버지의 꾸중을 듣지 못하고 뜯금없이 우리를 끌고 산속으로 향했다. 그가 또 산을 넘어 우리를 데리고 간 곳은 바로 산 너머 생강밭이었다. 엄청 넓은 밭이었다. 산속에 이런 밭이 있어서니! 족히 천여 평은 더 돼 보였다.

그런데 그는 생강밭으로 우리를 데려다 놓더니 막상 아무 말도 하지 않고 애꿎은 억새만 뽑아 씹으며 우리의 시선을 피하고 있었다. 부끄러움이었다. 그가 보여준 것은 다름 아닌 중국산 생강이었다. 중국산 생강이 기세좋게 자라고 있었다. 고작 이걸 보여주려고 이 산 중으로 데리고 오지는 않았을 것인데, 생각이 미치기 전에 알아봤다.

다만 그는 그 넓은 밭에 30M 정도의 한 고랑만 토종 생강을 심고 있었다. 그냥 한눈에도 우리가 알아볼 수 있었다. 할아버지는 가져왔고, 아버지는 지켰지만, 자신은 지키지 못했다는 죄책감이 밭 한구석에 남아있었다. 토종 생강은 다른 것에 비해 키도 적고, 대공도 가늘고, 여러 갈래로 분화되어 있었다. 더군다나 그는 실수로 토종과 중국 종을 함께 심어놓은 곳이 있었는데, 우리로서는 비교해서 보기 좋을 뿐이었다.

- 저게 토종이군요.

-그려. 조만큼이 내 깜량이여. 욕하지 말어. 저거라도 지키고 있어야지. 내가 읍째면 증조부 사진도 떼 내야지. 저건 약초여. 그래야 토종을 지킬 수 있어.

그의 말투에는 힘이 없었지만, 웬지 무슨 다짐 같이 들렸다. 지금은 할아버지가 그랬듯이 다시 약초로 쓰기 위해 생강을 심고 있다고 했다. 약으로는 토종을 따라갈 수 없다고 한다. 그가 토종 생강을 지키는 법이었다.

지금 서산에서는 서민 대중들의 가장 소박한 밥상의 대표적인 토종 생강이 이제는 약으로 쓰일 만큼 귀한(?) 작물이 되고 있었다.