

10.비주류들이 지켜낸 마늘, 가의도 육 쪽 마늘

마늘은 우리 민족의 정체성을 파악하는 데 없어서는 안 되는 작물이다. 우리 민족만큼 마늘을 좋아하는 민족도 드물다. 각종 요리에 마늘이 빠지면 간을 맞추기 어려울 정도다. 감기에 걸렸을 때는 약으로도 먹고, 허약한 체질을 바꾸는 강장제로도 쓰인다. 구워서도 먹는다. 물론 사람들은 그런 효과는 토종마늘에서 더 본다고 생각한다. 그래서 토종마늘을 선호하고 토종에 대한 자부심도 많은 작물 중에 하나다.

그러다 보니 온갖 마늘에 토종을 앞세워 두어 수식어로 쓰이기도 한다. 그래서 이번 수집은 토종 마늘이 보존된다는 태안의 가의도행이었다. 그 전에 잠시 코끼리 마늘을 국내에 처음으로 퍼트린 최기학 선생님을 찾아가기로 했다. 그분이 처음으로 코끼리 마늘을 심은 것은 6.25 전쟁 통에서도 미국이 수집해간 씨앗반환이 2007년 이뤄지는데, 그때 코끼리 마늘이란 품목이 들어있어 이때 분양받은 것을 번식했다 한다.

어디에선가 이 코끼리 마늘이 토종이라고 붙여지고 그 이유를 최기학 선생의 말을 인용하기도 했다. 어느 신문에 인터뷰할 때 예전에 이 마늘을 심었다는 분이 있었다는 것이다. 심지어 이 마늘을 ‘단군마늘’ 또는 ‘웅녀마늘’이라 하여 마치 단군 설화에 나오는 마늘이라는 뉘앙스를 짙게 풍기는 이름까지 내고 있다.

그러나 최기학 선생님을 만나 그 인터뷰 기사가 잘못됐다는 것을 확인했다. 다만 코끼리 마늘이 어떻게 미국 수집품목에 들어가게 됐는지는 알 수 없었다.

엄격히 말해 코끼리 마늘은 마늘이 아니다. 코끼리 마늘은 수선화과의 한해살이 식물이다. 마늘(*A. sativum*)과 다른 종인 코끼리마늘(*A. ampeloprasum*) 품종이며, 리크나 구슬양파와는 종이 같다.¹⁾

토종만큼 쉬운 말도 없지만, 또 토종만큼 어려운 단어도 없다. 언젠가 장보고의 법화원 유적이 있는 중국 웨하이의 시장을 둘러볼 기회가 있었는데, 그곳에서 적이 놀라지 않을 수 없었다. 시장에는 온갖 과일들이 나왔는데, 그중에 내 눈길을 끌었던 것은 참외였다. 그 시장 대부분의 참외는 우리가 토종이라고 나눈 행사까지 하며 보급하고 있는 사과참외와 완전 같았기 때문이다. 맛은 물론 형태까지 거의 같았다. 물어보니 그 참외는 웨하이의 특산물이었고, 그 지역 사람들이 즐겨 먹는 토종참외라는 것이었다. 그 뒤부터는 사과참외가 정말 우리 토종일까 하는 의구심을 떨칠 수가 없었다. 토종은 학명이 아니기 때문에 구분하는 전문가가 안완식 박사를 제외하고는 거의 없고 그 지역의 기후나 토양에 적응한 종자라고는 하지만, 대부분 생산자의 구술에 의존하여 언제부터 심어왔다는 것을 근거로 하는데, 그분이 속이면 답이 없다. 그래서 토종 수집하면서 마을 문화에 좀 더 깊이 들어갈 수밖에 없는 것이 그 지역의 문화에 씨앗이 어떻게 스며들고 마을 사람들과 함께 어우러지며 지켜졌는지를 알 필요가 있다는 것이 나의 소신이다. 그런 의미에서 귀화종 코끼리 마늘을 토종이라고 해야 하는지 망설여지는 이유다.

대체 토종이 뭐지?

그런 의문을 가지고 가의도행 배를 탔다.

가의도에 들어가면 섬 중앙에 커다란 아름드리 은행나무가 있다. 수령은 450년 정도로 마을의 수호신 역할을 하고 있다. 그 수령이 곧 마을의 역사요, 마을의 역사가 바로 마늘의 역사

1) 위키 백과

이기도 하다.

가의도 마늘을 이해하기 위해선 가의도에 대한 몇 가지 이해가 필요하다. 가의도는 주씨와 고씨 성을 가진 사람들로 이뤄진 집성촌이다. 그들은 마을의 주류였고, 바다가 터전이었고 주로 어업을 통해 생활을 해왔기 때문에 이곳의 남성들은 뱃일의 주도자들이었다. 따라서 가의도의 남성들은 용신도 독차지하여 마을의 당집에 신제를 지내는 것도 남성들이 주가 됐다. 이곳은 고립된 섬의 대표적인 가부장적 사고가 지배하는 곳이었다.

섬 전체가 산이어서 터는 비좁고 비탈진데다가 토양은 척박하고 땅심은 얇았다. 가의도에서의 토양은 여성과 마찬가지로 이들의 생활에서는 비주류였다. 비주류인 여성들은 집안일이나 아이를 돌보는 일과 마을의 척박한 땅에 보리를 심어 식량에 보태거나 양념류의 곡식을 심는데 그쳤다.

물론 그 양념류 중에 마늘이 있었는데, 마늘 신세도 섬 내 여성과 마찬가지로였다. 섬마을에서 마늘은 그리 대접받지 못했다. 당집에서 용왕제를 지낼 때는 반드시 마늘을 멀리해야 했고, 냄새 조차 피워서도 안 되었다. 마늘은 귀신을 쫓아내니 용왕이 찾아와 뱃사람들을 보호하지 못한다는 것이었다. 실제로 마늘이란 단어도 ‘괴물의 살해자’라는 산스크리트어에서 왔다고 한다. 얼마 전까지 단골무당이 - 지금은 이장이 당주로 대표로 용제를 지내지만, - 지낼 때는 엄두도 못 냈으니 『삼국사기』의 기록에 해(亥)일에 산원에서 후농제를 지낸다.”라고 나올 정도로 중요한 작물이었던 것을 무색하게 만들었다.

마늘이 처진 작물이다 보니 파종도 김장 후에 늦게 했다. 물론 여성 몫이었다. 마을 성씨들이 400여 년 동안 한 번도 끊어지지 않았듯이 마늘도 그동안 한 번도 씨를 잃어버리지 않고 계속 심어왔다지만, 여성들의 마늘 심기는 눈물겹기까지 하다.

그들의 얘기를 듣다 보면 화성 영화 ‘마션’이 떠오른다. 화성에 고립된 식물학자 주인공이 살아남기 위해 수분 한 방울, 거름기라고는 일도 없는 화성 땅에 감자 심기를 시도한다. 인분을 이용해 거름을 만든 후 흙을 파고 인분을 한주먹 묻고 최대한 거름의 영양분을 활용할 수 있도록 그 위에 종자를 올려놓는다. 그리고 그 위에 물을 뿌려 드디어 화성에서 감자 심기에 성공한다.

그런데 이 장면은 화성같이 척박한 땅 가의도에서 여성들이 찾아낸 농법과 비슷했다. 섬에 남은 여성들은 골을 깊게 파고 인분을 이용하여 보릿짚이나 쫓장으로 만든 퇴비를 넣고 그 위에 흙을 살짝 덮은 후 마늘을 심었다. 퇴비 손실을 최소화하기 위한 파종법이였다. 그 위에 짚으로 덮어 추위를 막았다. 이곳의 바람은 얼마나 심한지 파도의 물보라가 섬을 넘어서 온 동네를 하얗게 소금기로 덮어 놓을 정도라 했다. 그래서 마늘을 심을 때 최대한 늦게 심고 집을 덮어야 썩을 보호할 수 있었다. 그러나 아이러니하게도 그 파도 물보라에서 나오는 염기와 바람이 가의도 마늘 맛을 좌우한다고 믿고 있다. 눈치 없는 남정네들은 지금도 파도가 산을 넘어야 마늘 맛이 좋다고 믿고 있다. 그렇게 자연이건 인간이건 타박 받으며 나온 마늘이 오죽했으랴. 오죽잡은 게 구슬만 했다. 이것이 가의도 본 마늘이었다.

마늘을 일찍 심어 썩이 소금기에 견딜 정도로 크게 되면 피해를 보지 않는다는 것을 안 것은 이미 가의도 마늘이 마을의 주류로 바뀔 무렵이었다. 지금은 가의도 마늘은 육지보다 훨씬 이른 8월에 심는다. 썩을 일찍 받기 위해서다. 그리고 마늘 크기도 엄청나게 커졌고, 그 구슬만한 마늘은 이제 ‘썰마늘’로 처졌다.

가의도에서는 지금은 ‘썰마늘’이라는 작은 마늘이 상품에서 처진 마늘을 일컫지만, 그 썰마늘이 가의도를 지켜왔다는 것을 누구나 알고 있다. 이 ‘썰마늘’이 생성하는 과정을 살펴보면 재미있다. 가의도에는 소위 돌마늘이란 것이 항상 상존한다. 돌마늘은 자연적으로 발이나 그 주

변에서 발아되어 난 것을 말하는데, 사람들은 돌마늘의 마늘종을 뽑지 않았다. 마늘종을 뽑지 않으면 꼭대기에 주화라는 마늘 열매가 열린다. 이것이 쏘아지면 다시 마늘로 자라는 데 이렇게 자란 마늘을 ‘도야’라고 한다. 통마늘을 칭한다. 이 도야를 심으면 첫해에 아주 작은 마늘이 생기는데, 그것은 대부분 쏘마늘이다. 이 과정을 2년 정도 지나면 완전한 육쪽마늘이 생긴다는 것이다. 그러니까 누군가 마늘을 심지 않아도 이 돌마늘 때문에 마늘은 끊어질 수 없다는 것이다. 모두 비주류 여성들이 찾아낸 자연의 과정이었다. 이렇게 가의도에서는 마늘은 바다에 나가지 못하는 사람들이 주로 심어왔었다.

그러다가 지금의 가의도 마늘이 되는 중요한 계기를 맞는데, 이제는 늙어서 바다에 나가지 못하던 박성산씨와 - 섬에서는 바다에 나가지 못하면 모든 면에서 뒷전으로 밀려나는 비주류가 된다 - 그의 부인 이복레 할머니가 얼마만이라도 뱃전에서 올리던 소득을 채워보려고 밭에다가 마늘을 많이 심으면서 조금씩 변화의 조짐이 일어난다. 물에 나가보니 마늘은 육 쪽이 제일이라는데, 살펴보니 가의도 마늘은 언제라도 육 쪽을 벗어나지 않더라는 것이다.

여기에서 힌트를 얻어 마늘을 심기 시작했다. 사실 이곳에서는 많다고 해봐야 백여 평 정도다. 이들이 돛단배를 타고 나가 육지에 내다 팔면서 점점 이 소문이 나기 시작하자 할머니 마늘을 찾는 사람이 점점 많아졌다. 육지에서 할머니 마늘을 찾는 이유는 간단했다. 육지에서는 마늘의 분화가 심해 계속 종자로 쓰면 쪽 수가 10여 개로 넘어가 상품 가치가 떨어진다. 크기 도 빠지지 않고 먹기에는 육 쪽이 제일 적당했다. 그런데 할머니 마늘은 비록 쏘마늘이었지만, 분화가 심하게 일어나지 않고 오랫동안 육 쪽을 이어갔기 때문이었다. 더구나 척박한 땅에서 바짝 쭈그리고 있던 쪽 마늘이 육지의 거름기를 만나니 터질 듯이 부풀어 오른 것이다. 종자로써는 제일이었다.

그러자 할머니가 직접 육지로 가지고 나가기도 전에 사람들이 배를 타고 들어오기 시작했다.

어쨌든 이복레 할머니의 소득도 그만큼 올라 마을 사람들이 부러워할 정도였으니 이웃 남성들도 하나둘씩 마늘 심는 양을 늘리기 시작했고 어느새 마을 전체가 마늘을 심기 시작했다. 지금은 가의도의 모든 땅에 마늘을 심기 시작했다. 주류와 비주류의 위치가 바뀐 것이다. 점점 나이가 들면서 뱃일을 할 수 없자 이제는 이 동네의 주 수입원이 마늘로 바뀌었다.

점점 찾는 사람이 늘어갔고, 어느덧 섬으로 오는 배에는 마늘을 사러 오는 사람들로 가득했다. 집집마다 씨종자가 준비하고 사람들의 얼굴에는 웃음이 가득하다. 섬으로 오는 배도 돛단배에서 통통선으로, 지금은 커다란 여객선이 드나들며 봄이 지나면 마늘을 구하러 오는 사람들로 섬이 북적댄다. 그 사람들 속에 다시 귀향하는 사람들도 있다는 것은 섬에 커다란 희망이기도 하다. 마늘이 가져온 희망이다.

사실 확인은 어렵지만, 한때는 중계 상인들이 의성에 판다고 쏘 마늘만 사 가곤 했다는데, 그래서 가의도 사람들은 의성 마늘이 가의도 마늘로 대체 됐다고 믿고 있었다.

이런 가운데 이들은 억울하다고 강변하고 있다. 가의도가 태안인데 왜 서산 마늘이냐는 것이다. 이미 서산 육 쪽 마늘로 유명해졌는데, 사실 지리적 표시제도 서산으로 되어있는 것도 사실이다. 때맞춰 1989년 서산에서 태안으로 분구됐으니 억울하다는 것도 이해가 간다.

서산 육 쪽 마늘이 아니라 태안 육 쪽 마늘이라고 해야 옳다는 것이다. 섬 입구에 가의도가 마늘의 원산지라는 표시가 그들의 주장을 강변하고 있다. 지금도 태안군에서 전량 수매를 한 후 남은 쏘마늘을 서산 농민들이 가져가고 있다니 사실은 섬사람 모두 자부심은 높다.

그러나 그들이 토종을 지킨 것은 의지가 아니라 지리적 조건이 더 컸던 것이 사실이고, 주류가 아닌 비주류들이 토종을 지켜왔던 것도 사실이다.

비주류 만만세!

하긴 농사꾼이 언제 주류였던 적 있었던가? 항상 우리 비주류들이 세상을 지켜왔던 것이 사실이다.

- 뭐가 그렇게 가의도 마늘이 좋대요?

- 그러니까 말여. 그게 불가사의하지. 뭐여.

그들의 말이 사실이라면 정말 불가사의했다. 다른 곳의 마늘은 분화가 심해 종으로 쓰기에는 적당하지 않았다. 그러나 가의도 마늘은 종의 변화가 없을 뿐 아니라 '제글도 안 타²⁾'서 매년 심어도 상관없었다. 그래서 지금까지 가의도 토종이 지켜지고 있다 했다. 그러나 왜 그런지는 아무도 밝히지 못하고 있다. 그들은 바람과 바람으로 날라 온 소금이라 하지만 어디는 그런 조건이 없는 섬이 있겠는가?

어디든 비슷하다. 특산물이 나오면 연구진들이 붙고, 그들은 더 좋은 품종을 개발하기 위해 노력한다. 그것은 가의도 마늘도 비슷했다. 다른 육종 마늘을 그 가의도의 불가사의를 적용하기 위해 많은 연구진이 실험을 거듭하기도 했으나 모두 실패했다. 오직 가의도 토종마늘만이 그 땅에 적응할 뿐이었다 한다. 농사를 귀찮게 생각하는 어부들의 태업에서 오는 돌마늘의 도마가 가의도 토종을 지킨 셈이다.

이장님을 통해 가의도 마늘을 몇 알 수집했지만, 이 마늘은 박물관에서 유물로 보관할 뿐 심어봐야 토종을 이어갈 수 없는 이유다. 타지에 심으면 오래잖아 가의도 토종마늘의 성질을 잃는다는 것이다. 이는 어쩌면 도마의 변환 과정에서 가의도 토양에 적응한 게 아닌가 싶다.

씨앗 답사를 끝나고 가의도 섬의 비주류의 중심에 있던 이복레 할머니를 찾았으나 이미 인천으로 이사를 가 더는 취재할 수 없어 아쉬웠다. 그나마 위안이 되는 것은 할머니 댁에서 돌아 나오는데, 토종 골파를 찾은 것이다. 우연히 들른 농가에서 찾은 골파가 처량히 홀로 망태기에 매달려 있어 물어봤더니 마늘밭 골에 심어 부록배기 농사를 짓고 있는 것이라 한다. 마늘 마을의 역설이었다. 마늘이 주 수입원으로 등장하자 그동안 쪽 밭에 나눠 심던 보리, 파, 배추, 무, 팔, 동부 등 다른 토종들은 하나도 남김없이 없어졌다. 골파는 그나마 가의도 토종으로는 마지막으로 남은 작물이었다. 그러나 조만간 없어질지 모르는 토종 골파였다. 주인에게 딱히 지키고 싶은 마음까진 없어 보인다는 게 우리들의 가슴을 아프게 했다. 보아하니 바짝 잘 마른 것이 적어도 내년까지는 심을 요량인 듯 짐작이 갔다. 몇 알을 얻어 뱃길에 올랐다. 밥맛 좋고 기호성이 좋은 것을 골라 토종 보급 운동을 하는 사람들이 반면교사로 삼아야 하지 않을까.

2) 충청도 사투리. 연작피해도 없어