

### 31. 지뭇미, 돌산갓 뒤에 숨어 버린 토종 돌산갓

돌산을 돌산대교를 통해서 들어가려면 섬 하나를 거치는데, 바로 장군도이다. 일제가 조선을 강탈하고 여수에 들어온 것이 있는데, 그중 하나가 바로 해양성기후가 일본과 비슷한 돌산도에 심었던 갓 종자이고, 나머지 하나가 벚꽃이었는데, 그들은 벚꽃을 장군도에 심었다. 이들이 일제의 상징인 벚꽃을 장군도에 심은 것은 아마 이 섬이 조선시대에 왜적을 물리치기 위해 연산군 때의 무장 이량이 축제한 ‘방왜축제비(防倭築堤碑)’가 있던 곳이었기 때문이었으리라. 왜적들이야 이량 장군뿐 아니라 이순신 장군을 비롯한 조선의 해군에게는 워낙 심한 콤플렉스가 있었으니 차제에 그동안 당했던 자존심을 세우려했으리라. 이유야 어쨌든 지금은 벚꽃 명소로 알려져 봄이면 행락객들이 넘쳐나니 꽃은 꽃이요, 침략은 침략이니 행락객들의 답청을 탓할 일은 아니다.

이 장군도를 지나야 비로소 갓의 명소인 돌산에 들어간다. 그러나 그 돌산도에는 지금 토종갓은 없고 돌산갓만 있다. 돌산도에서 토종을 찾기 위해 - 사실 토종이란 것도 일본인들이 가지고 들어온 것이 토착화되었지만, 그렇다고 토종이 아닌 것은 아니다. 왜냐하면 돌산갓이 1916년경에 돌산도에 들어왔고, 그것이 일본인들의 입맛에 맞는 절임 용도로 쓰였지만, 그 갓이 돌산 사람들은 다른 용도로 쓰이며 그들의 생활에 스미기 시작했는데, 그것이 바로 갓김치였다. 물론 조선에도 갓이 있었지만, 돌산갓하고는 다르다.

익히 얘기했지만, 외래종이 유입되고 토종화 되면서 지역의 문화와 결합하면서 토착화되면 그것은 바로 ‘우리 갓’이기 때문이다. 같은 절임 식품이라고 해도 중국 하면 파오차이, 독일의 자우어크라우트, 유럽지역의 피클, 일본의 스게모노, 만주의 ‘수안차이酸菜’ 등에는 각각 그들의 고유한 문화의 향기가 듬뿍 담겨 있다. 아무리 일본이 ‘기무치’하고, 중국이 ‘파오차이 泡菜’하면서 우리 김치를 자기 것으로 만들려 해도 그것이 흉내 낼 뿐인 것은 바로 그들이 흉내 낼 수 없는 우리만의 문화가 있기 때문이다. 일본인에게 앞치마를 두르게 하고 맨손으로 양념을 저었던 손으로 맛을 보게 한들 그 모습에서 우리 아낙네들이 이웃과 모여 김치를 담그는 모습이 연상될까? 어림없는 일이다.

나는 돌산갓 하면 여수가 고향이셨던 장모님 생각이 제일 먼저 떠오른다. 충청도에서 태어난 나로서는 돌산갓이 생소한 맛이었고, 결혼 후 처음 처가에 갔을 때 차려준 밥상 위에 갓김치가 나왔고, 맛이 어떠냐고 물었을 때 맛있다고 할 수밖에 없는 상황에 한 말이었는데, 그 후 장모님은 맛있게(?) 먹는 사위를 위해 계속 갓김치를 보내 주셨다. 그러다 보니 어느덧 갓김치에 푹 빠지게 되었다.

갓김치를 돌산에서는 일제 강점기 시대에도 일본인들과 다르게 김치를 담가 먹었는지는 알 수 없다. 아무튼 그들이 돌아가고 재배 갓을 더 이상 생산하지 않은 뒤 돌산 우두리 세구지 마을의 돌담 밑에는 작고 투박한 빨간 갓이 나기 시작했다. 잎의 폭은 좁고 앞뒷면에 잔가지가 털처럼 나 있는 데다가 잎줄기는 가늘고 길며 작은 바람에도 흔들거리는 갓이었다. 사람들은 이 갓을 ‘곰보갓’이라 불렀다. 맛은 쏘는 맛이 강해 맵기가 여간 아니었다. 일본인들이 재배했던 갓이 퇴화했다기보다는 이미 돌산의 자연생태와 토양에 적응하며 변화되었던 갓이었다.

절편보다는 갓이라고 조선의 한량들은 이 톡 쏘는 맛을 즐겼다. 멍멍한 일본갓 맛만 보다가 이 곰보갓의 맵고 톡 쏘는 맛을 보았을 때 안주인 몰래 품는 갓김치 종처럼 생겼을까.

그것이 이미 조선 때부터 심어왔던 개자芥子 - <산림경제>의 산개침채(山芥沈菜), 즉 산갓이

돌산에 흘러들어온 것인지는 모르지만, 돌산 사람들은 이 특 쏘는 맛에 점차 매료되기 시작했다. 삶이 고된 뱃사람들에게는 일을 마치고 돌아와 서양 빛에 어울리는 탁자에 앉아 열큰한 막걸리와 회 한 점에 어울리는 푸성귀를 찾은 것이다.

이것이 돌산갓의 유래지라고 우기는 세구지 마을 사람 이야기다. 아직 쌀쌀한 기운이 남아있는 봄날에, 입춘 절에는 매운맛이 나는 갓, 당귀, 미나리 등의 다섯 가지 나물을 겨자즙에 무친 오신채를 나눠 먹으며 인생의 쓴맛을 미리 본다는데, 나는 먹어보지도 못하고 수집의 쓴맛을 미리 보게 한 세구지 마을이다.

돌산갓의 유래지라 알려진 돌산을 세구지 마을, 배고픈 소가 멧모르고 돌산갓을 뜯어 먹다가 그 매운맛에 놀라 머리를 돌려버린 와우산을 끼고 있는 세구지 마을을 찾았다. 지금은 마치 경지정리 된 논처럼 반듯반듯하게 구역이 나눠진 도시가 돼버렸지만, 한쪽 구석에 그나마 남아있는 농사 채가 소 불알처럼 매달려 덜렁이고 있었다. 이마저 반가워해야 할지... 지금 이 세구지 마을은 이미 도시가 돼 버려 아주 낡고 오래된 문에 갓김치를 판다는 가게만 있을 뿐, 갓에 대해서는 어떤 흔적도 찾을 수 없었다.

그리고 허탈한 마음으로 찾은 곳이 돌산의 진산인 서덕리 승월마을, 이곳은 지금의 돌산갓을 있게 한 지역 중의 한 곳이었다. 운 좋게 1994년도에 이장을 한 분을 만날 수 있었다. 그러니까 돌산갓의 두 번째 변화가 시작되는데, 그때가 바로 돌산대교가 완성된 1994년이였다.

그전까지는 갓김치는 돌산 사람들만 꾸역꾸역 담가 먹었다. 섬이었으니 외지와 단절되어 있었고, 굳이 외지인들도 이곳에 들어오지 않았으니 갓김치 맛이 밖으로 나갈 리가 없었다. 어찌 보면 오래 묵혀 시큼하고 특 쏘는 섬 맛인 갓김치 맛을 내보이기가 부끄러웠는지 모른다. 섬마을로 땅이 많지 않고 그러잖아도 소득이 부족한 그들에겐 갓에게 땅을 내줄 여력은 없었다. 그러나 그들이 심지 않아도 다행히 담 밑에 해마다 나는 갓으로 여전히 갓김치를 담글 수가 있었다. 집집마다 바람막이 돌담장을 쳐놔으니 그 마저 넉넉한 땅이라고 담장 밑 한뼘 땅에서 한 집의 김치로는 부족함이 없었다.

이들에게는 맛을 보려는 성급함도 없었다. 우리가 이장을 했던 주선호 어르신을 만났을 때 그는 이런 말을 했다.

- 갓김치 맛이야 묵은 김치맛이 제일이지.

맞다. 갓 김치는 묵어야 제맛이다.

1994년 돌산대교가 완성되고 사람들에게 신비의 섬 길이 열렸다. 그러자 사람들이 밀려 들어오고 그들이 돌산갓 맛에 흠뻑 빠져버렸다.

돌담 밑에서 웅크리고 있던 갓, 갓으로도 김치를 담가 먹는 사람들도 있냐는 바다 건너 사람들의 비아냥거림 속에서 누군가에게 내보이기 창피했던 갓김치가 돈이 된다니!

돌산이 뒤집혔다.

그러자 관에서는 양산을 시작했고, 그때 서기리 일대에 재배단지가 들어서고, 공급을 맞추고 보편적인 도시인들의 입맛에 맞추기 위해 얇은 배추잎처럼 크고 맛은 일본갓을 닮은 새로운 종이 개발되고 이것이 지금의 돌산갓이 되었다.

종이 중요하냐, 담그는 솜씨가 중요하지. 안 그러?

그건 순전히 변명이였다.

-아따, 이 선상들 덕분에 맛을 찾았네 그라.

갓 씨를 잃어버리자 갓 맛을 찾아버린 승월리 어르신들. 그동안 갓 맛에 대해 생각하지도 않고 도시인들 입맛에 맞춘 갓김치 맛이 진짜 그 맛인지 알고 지냈는데, 우리랑 옛날이야기 하며 갓김치 이야기를 하다 보니 잃어버렸던 진짜 갓김치 맛을 찾았다는 것이다. **재래 갓으로**

담근 김치의 묶은 김치 맛은 당할 자가 없으나, 요즘 사람들은 사람이나 김치나 묶은 것을 싫어하니 그 맛을 볼 수가 없다.

- 지금은 읊지라, 읊어! 누가 담그야? 한 번 생각해보시오.

- 아니제, 그, 아줌씨가 있제. 거기 한 번 가보소. 아니 날 따라 오소. 데불고 갈탱께!

그나마 얼마 전까지만 해도 그 갓김치를 담가 드셨다는 아주머니를 찾았다.

- 아지매도 읊소?

- 돈한티 물렸지라. 그러니 워썬갸소? 땅한티 맬겨야지. 이태 전에 버려부렸소.

사실은 아주머니가 일부러 버린 것은 아니다. 앞이 넓고 운택한 육종 갓이 들어오자 교잡이 잘 되는 갓으로써는 양으로 이길 수가 없었다. 담 밑의 재래 갓은 갓대로 점차 교잡되어 재래 돌산 갓의 세련미도 없어지고, 농가는 농가대로 교배종 갓 종자가 비싸니 한 번 심어 적어도 세 해 정도는 종자를 받아 뿌려야 했는데 이번에는 오히려 담 밑의 재래 갓 씨가 방해했으니 보는 대로 뽑아버릴 수밖에 없었다. 지금도 돌산도의 길가나 돌담 밑에는 교잡된 갓들이 피고 지고 있다.

어딘가 바람이 타지 않는 곳에는 ‘뽕건갓’이 있을 테니 찾아봐서 씨를 받아 보낼 테니 걱정하지 말란다.

그러나 아직 소식이 없다.

아주머니의 뉘두리가 사실이기를 바라며 오늘도 기다린다.

- 어디 씨 말리기가 쉽간디?