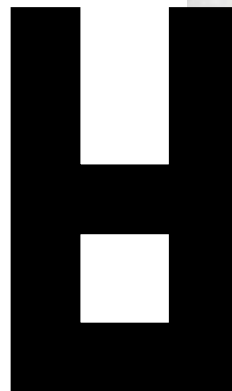


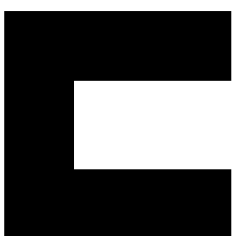


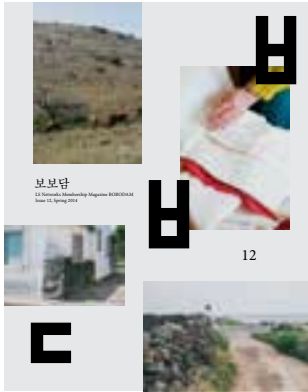
보보담

LS Networks Membership Magazine BOBODAM
Issue 12, Spring 2014



12





〈보보담〉2014년 봄 호(통권 12호)

LS Networks Membership Magazine
BOBODAM
Issue 12, Spring 2014

등록번호 용산 바 00030
등록일자 2011년 6월 27일
ISSN 2234-1102

주간 : 구자열
자문 : 김윤수, 김화성, 안대회, 최성우
총괄 : 김연재
실무 : 손호영, 전유니

편집 : 임윤혁, 강신재
디자인 : 헤이조 (www.hyjoe.net)
사진 : 박정훈, 문성진, 구범석
인쇄 : 으뜸인쇄 (02-2278-6387)

용지 : 삼원 리브스디자인 250g/m² (표지),
백모조 100g/m², 스노우화이트 100g/m²

발행처 : (주)LS네트웍스
서울특별시 용산구 한강대로 92 LS용산타워
발행인 : 김승동
발행일 : 2014년 5월 1일

구독 신청 : www.lsnetworks.com
[사이버홍보실] · [보보담] · [구독 신청]

지난 호에 대한 독자의견

〈보보담〉을 읽을 때마다 맞난 산나물 무침을 먹은 느낌입니다. 잘 익은 간장과 된장으로 정성스럽게 무친, 불수룩 먹음직스럽고 맛있는 책. 해남 편 또한 한 지역을 깊이 찾아 들어간 기획과 취재, 글, 사진, 편집, 제작이 어우러진 작품이었습니다. 그중에서도 유독 겨울 배추밭 사진이 좋았습니다. 아마도 그 모습을 찍은 사진가가 해남의 문화를 잘 이해하고 제시거나 아니면 모든 것을 보듬을 수 있는 따뜻한 마음으로 찍어서 그런 게 아닐까 합니다. 〈보보담〉은 2010년대 버전의 〈한국의 발견〉이라고 생각합니다. 금방 홈페이지에 들어가 PDF 파일 로된 〈보보담〉을 봤는데 책에서 느꼈던 ‘그 느낌’은 아니네요. 종이책이 필요한 이유를 〈보보담〉에서 발견했습니다. 정성스럽게 만들어주셔서 감사합니다. 두고두고 볼 계획입니다. 30년 후 색 바랜 〈보보담〉, 세월의 옷을 입고 더 멋있게 바뀌어 있을 겁니다.
(박세영, 경기도 과천시)

인천공항에서 잠시 쉬다가 잡다한 광고 책들 사이에서 묵직하게 버티고 있는 〈보보담〉을 발견했습니다. ‘뒤편 이것은...’ 하고 시뭏하게 넘겨보다가 ‘워미... 누귀여... LS네트웍스? 이 사람들은 뭘 목적으로다가...!’ 하며 읽다가 집어들고 왔습니다. 〈보보담〉을 읽으며 문득 살아온 나날들, 인생을 반추해봅니다. 보이지 않는 동행자가 있음에 감사합니다.
(박찬국, 서울시 강서구)

어쩌다가 선생님의 봉사상이라도 받으면 가슴이 뛰고 흥분도 되어서 동네 길목에서 이 사람, 저 사람들에게 보이고 싶어 안절부절 못하던 그 느낌... 〈보보담〉을 받고나니 그런 기분이 듭니다. ‘아, 이 맛이야.’ 하듯 바로 이 맛이 담겨있는 책입니다. 해남이라는 단어가 가슴을 벌렁거리게 하고 발길을 재촉합니다. 콧구멍에 바람 넣듯 횡하니 돌아본 해남이 아니라 잔내나는 그들의 눈빛과 바람에 삼은 주름이 해남을 더욱 더 그리워하게 만듭니다.
(박지연, 전주시 덕진구)

도시생활을 하다 보면 모든 걸 잊습니다. 서울생활은 특히 더 그런 것 같습니다. 그저 새것, 새로운 것을 찾는데 혈안이 되어 있습니다. 그리해야 뒤쳐지지 않고 먹고 살며 애들 학교 보내고 하거든요. 도시에서의 하루는, 한 달은, 1년은, 왜 이리 빠른지, 도무지 여유가 없습니다. 그러다 가끔 〈보보담〉이 도착하면, 그 속에서 꿈과 행복을, 또 미래를 봅니다. 삶을 정제하고, 느리게, 사람 사는 세상을 만납니다. 흔히 집을 지으려면 기초가 튼튼해야 한다고 하고 구슬이 서 말이라도 꿰어야 보배라고 하지요. 그렇게 잘 알고 말하면서도 자신을 잊고 사는 사람들에게 이 책은 마음이고 나침반이 아닐까 싶습니다.
(이철용, 서울시 중구)

독자의견을 보내 주세요

〈보보담〉을 읽고 난 여러분의 의견을 보내주세요. 추천을 통해 다섯 분께 LS네트웍스에서 운영하는 아웃도어 브랜드(프로스펙스, 몽벨, 잭올프스킨, 스케처스) 제품을 선물로 보내드립니다.

독자의견은
당사 홈페이지(www.lsnetworks.com)
[사이버홍보실] · [보보담] · [독자의견]
코너에 남겨 주세요.



14



24



36



50

보보담

LS Networks Membership Magazine BOBODAM
Issue 12, Spring 2014

제주도
濟州島

제주 굿
글과 사진 이지누

14 유채꽃보다 아름다운 그들만의 봄맞이 굿

제주 마을 산책
글 임윤혁 · 사진 박정훈

24 제주, 봄, 바람이 전하는 말

토박이 인터뷰
글 허영선 · 사진 박정훈

36 송옥수, 김장옥, 양신하, 신원일, 김성미

제주 동문시장
글 최성우 · 사진 박정훈

50 오래된 것이 아름다운 이유

산사기행
글 이산하 · 사진 박정훈

62 영혼의 구슬과 페르시아의 흙, 제주 관음사

제주 신화
글 강소전 · 그림 김태우

73 제주에 사는 신들의 내력

탐라순력도
글 윤민용 · 사진 제공 제주시청, 국립제주박물관

80 300년 전 제주로 떠나는 시간 여행

과객열전
글 안대회 · 그림 최진영

90 심노승, 염라국 기생에 빠지다

제주어
글 강영봉

96 “ㄹ찌덜 제주어 쓰게마써”

토박이 음식
글 박찬일 · 사진 문성진

102 투박하고 맑은 맛, 혹은 재료의 맛

LS Networks

〈보보담〉은 LS네트웍스에서 발행하는 멤버십 매거진으로 연 4회 발행됩니다.

변화에는 시간과 정성이 필요합니다

광고 일을 하며 대충 먹고 대충 자고 매일 일만하며 살았다는 일본인 디자이너와 카피라이터 부부를 만났습니다. 7년 전까지는 그랬다고 합니다. 그러다 대장염을 앓던 부친이 단지 고기와 유제품을 끊었을 뿐인데 건강해지는 모습을 보며 이들은 처음으로 먹는 일에 진지해지기 시작했습니다. 우선 화학조미료를 멀리하고, 흰 설탕을 끊고, 무엇을 먹을지, 어떤 식재료를 살지, 또 어떻게 요리할지를 생각하며 집밥을 해먹기 시작했습니다. 부부가 모두 직장을 다니면서 집밥을 해먹는 일은 꽤나 번잡스럽고 많은 에너지를 필요로 했지만, 그렇게 조금씩 식탁 풍경을 바꾸면서 생활이 달라졌고 생각도 달라졌다고 합니다. 그리고 2011년 봄, 동일본대지진과 후쿠시마 원전 사고를 지켜보며 이들의 가치관은 더 크게 바뀌었습니다. 사회 인프라가 그렇게 한순간에 마비될 수 있다는 것도 충격이었지만, 무엇보다 그 인프라에 아무 생각 없이 의존하고 살았다는 반성이 컸습니다. 방사능을 피해 자신들이 사는 남쪽으로 이주해오는 사람들을 보면서, 내 삶의 질을 고민하던 이들은 내가 사는 사회의 질에 대해 질문하기 시작했습니다. 그리고 사회가 나아지는 데 무언가 도움 되는 일이 하고 싶어졌습니다. “하지만 큰 소리를 내는 건 우리가 오래, 잘 할 수 있는 일이 아니라서” 이들은 한참을 고민하다 함께 광고 일을 하던 사진가까지 세 사람이 모여 먹는 이야기를 다루는 잡지를 내기로 했습니다. 세상에 꼭 필요하고 유용한 정보만 유통시키자고 규칙을 정하고나니 잡지 분량도 30쪽 내외가 되었습니다. 일 년에 네 번 나오는 이 잡지는 미식 대신 먹는 것을 둘러싼 진지한 풍경을 찾아다닙니다. 아침 식사는 바쁜 식구들이 모두 둘러앉을 수 있는 유일한 시간이기 때문에 소중하게 지킨다는 가족을 찾아가 그 아침 식탁을 담아오기도 하고, 가축을 대량 사육하고 도축하는 광경에 놀란 후론 돼지를 움짍달썩할 수 없는 사육장 대신 밭에서 자유롭게 풀어 키우는 농가를 찾아다니며 ‘구원을’ 받기도 합니다.

그런가하면 닭을 직접 도축해 삼계탕을 끓이는 워크숍을 열기도 했습니다. 마트에서 산 냉동 닭 대신 여전히 온기가 남아 있는 닭을 만지며 요리를 하고나면 고기를 먹는다는 행위에 대해 아무래도 조심스러워질 수밖에 없기 때문입니다. 위대한 일을 할 수 없다면 작은 일을 위대한 방식으로 하라고 했던가요. 대안을 찾는 삶도, 느린 삶의 방식도 모두 ‘패션’으로 소비하는 많은 잡지들 틈에서 이 작은 잡지는 말이 아니라 태도로 뻗뻗하게 존재감을 드러냅니다. ‘누군가에게 정답을 구하는 것이 아니라 스스로 생각하고 그 방향으로 몸을 움직이며 자신에게 적합한 삶의 방식을 찾아가는 사람들’을 찾아다니면서, 일상의 밥상에서 시작한 이 부부의 고민은 식재료를 생산하는 사람들과 소비하는 사람들, 또 유통하는 사람들의 문제로 자연스럽게 뻗어가고 있었습니다. 2014년, 한국의 봄은 4월 16일에서 멈춰버린 듯합니다. 많은 사람들이 이제는 정말 달라져야 한다고 말을 합니다. 그 때마다, 시간과 정성을 들여 매일 매일에 변화를 조금씩 뿌리내린 사람들을 생각했습니다. 내 삶의 질이, 또 내가 사는 세상의 질이 나아지기 위해 무언가 대단한 정책이, 혁신적인 방법이 따로 있을 것 같지 않습니다. 하루에도 몇 번씩 찾아오는 사소한 선택의 순간마다 익숙하고 편한 것 대신 옳은 것을 취하는 태도가 몸에 배일 때, 자잘하지만 마음이 개운하고 뿌듯해지는 행동들이 조금씩 쌓여갈 때, 그제야 변화를 이야기할 수 있을 것 같습니다. 그렇게 일상의 순간들을 바로 잡는 일도, 4월 16일에 멈춰선 안타까운 삶들을 애도하고 기억하는 한 방식이 될 수 있다면 참 좋겠습니다. ♪



116



154



117



193

김정민의 장바구니
스타일링 김정민·사진 문성진

112 **시장에서 찾은 제주 색**

제주 근대 건축
구술 김석윤·정리 정귀원·사진 구범석

116 **다시 써야하는 책, 제주 근대 건축**

이주민 인터뷰
글 이미선·그림 최진영

129 **“잘 지냄수과? 우린 잘 지냄수다”**

제주도에 관한 책
책 설명 김창삼·사진 구범석

136 **책발서점에서 캐낸 책**

정성일 칼럼
글 정성일

142 **영화가 제주를 만났을 때**

제주 돌담
글 김유정·사진 구범석

146 **돌담 읽어주는 사내**

제주 석상
글 김유정·사진 구범석

154 **석상의 보물섬, 제주도**

LS네트웍스 아웃도어 제품들
스타일링 김정민·사진 문성진

162 **봄과 여름 사이로 ‘뽕!’ 하고 사라지고 싶은 날**

밥의 달인들을 찾아
규슈로 떠나다

米

‘쌀’전 관람기
글 나카무라 미주에·사진 구범석

177 **쌀이 가진 미지의 얼굴**

규슈밥집 탐방기
글 박찬일·사진 구범석

193 **아시아 식탁의 중심, 밥**



Photo © Park Jeonghoon



Photo © Park Jeonghoon





Photo © Park Jeonghoon



Photo © Park Jeonghoon



Photo © Park Jeonghoon



Photo © Bryan Ku



Photo © Bryan Ku

濟州島

유채꽃
보다
아름
다운

그들
만의
봄맞이
곳

“어느 때부터인가 봄만 되면
제주도로 향하려 들썩이는
엉덩이와 현실이 실랑이를
벌이며 드잡이를 하곤 했다.
정월 대보름 언저리에는
금백주, 세명주와 함께
소로소천국이 좌정하고 있는
구좌읍 송당 본향당을
시작으로 이 마을 저 마을의
본향당에서 치러지는
신과세제를 구경하러 섬을
한 바퀴 돌았다.
또 2월 초하루부터 보름까지는
섬을 다녀가는 영등신을
맞이하고 떠나보내는 곳
때문에 한라산을 가로질러
넘어야 했고, 영등신이
우도를 통해 떠나면 성산읍
신양리에서는 해녀들의
잠수굿이 이어졌다. 그러니
제주는 한해를 굿으로
시작하고 굿을 하며
봄을 맞는 셈이다.”

40년 전, 고등학생일 때 제주도에 처음 갔었다. 여름 땀별 속으로 지리산 종주를 하고 연이어 제주도로 가서 한라산에 오르는 호기를 부렸지만 결과는 참담했다. 경비가 떨어졌기 때문이다. 함덕 해수욕장에 텐트를 친 후 집으로 전보를 쳐서 돈을 보내 달라고 했다. 당시는 지금처럼 온라인 입금이라는 것이 없었다. 전신환이라는 방법으로 우체국에서 돈을 받아야 했는데 지금 생각해보면 여간 성가신 일이 아니었다. 그러나 뽕죽한 도리가 없었다. 일주일을 넘게 기다려서 겨우 여비를 손에 쥐고는 우여곡절 끝에 집으로 돌아왔었다.

그러곤 10년이 지난 1985년의 어느 봄날, 나는 다시 제주도에 있었다. 비가 몹시 오는 날이었지만 망설이지 않고 한라산을 올랐다. 철쭉이 양탄자처럼 펼쳐진 산은 너무도 아름다워 가슴이 벅차오르기까지 했다. 윗세오름 대피소에 짐을 풀고 일주일쯤 머물 생각이었지만 나의 그런 생각은 애초부터 무리였던 모양이다. 하필 그 고즈넉한 대피소에서 선배를 만났으니가 말이다. 산에서 지낸 이들을 꽃과 술에 취했다가 내려와 선배를 따라 굿이 펼쳐지는 두어 곳으로 끌려 다녔다. 사실 그때 난 굿에 대해 그리 흥미가 없을 때여서 본의아니게 제주의 굿을 처음 대했다. 그럼에도 묘하게 굿은 거부감 없이 내 안에 정착했다. 그렇게 마음속에 넣어 둔 굿은 몇 년이 지나자 자꾸만 보채기 시작했다. 자신을 보러 와 달라고 말이다. 그제야 작정을 하고 굿을 보러 제주를 드나들었고, 어느 때부터인가 봄만 되면 제주도로 향하려 들쭉이는 엉덩이와 현실이 실랑이를 벌이며 드잡이를 하곤 했다.

정월 대보름 언저리에는 금백주, 공주인 세명주와 함께 소로소천국이 좌정하고 있는 구좌읍 송당 본향당을 시작으로 이 마을 저 마을의 본향당에서 치러지는 신과세제를 구경하러 섬을 한 바퀴 돌았다. 또 2월 초하루부터 보름까지는 섬을 다녀가는 영등신을 맞이하고 떠나보내는 굿 때문에 한라산을 가로질러 넘어야 했고, 영등신이 우도를 통해 떠나고 나면 성산을 신양리에서는 해녀들의 잠수굿이 이어졌다. 그러니 제주는 한해를 굿으로 시작하고 굿을 하며 봄을 맞는 셈이다. 더구나 입춘에 즈음하여 벌이던 굿인 입춘굿은 일제강점기에 사라졌었는데, 1999년부터 복원하여 제주시 관덕정에서 판을 벌이고 있다. 그러니 제주의 봄에 어찌 유채꽃만 아름다운 것일까. 쉬지 않고 제주 곳곳에서 펼쳐지는 굿판 또한 충분히 아름다운 것 아니겠는가.

2006년 제주 입춘굿





2006년 와홀리 본향굿

분깃과 수눌음의 조화, 와홀리 본향당굿
 제주에 그토록 굿이 성행할 수밖에 없는 까닭은
 제주가 신들의 나라이기 때문이다. 제주에는
 무려 1만 8천의 신들이 살고 있으며, 그들은 각
 마을의 본향당과 해신당과 같은 당에 머문다.
 그 중 본향신들은 모두 송당 본향당에서 퍼져
 나간 자손들이다.

송당 본향당의 당신인 소로소천국은
 ‘하상천자지국 가는머들 잔소남밭 밑’에서
 태어났고, 금백주는 ‘왕대웃성 가림질 밑’에서
 태어났다. 하늘나라에서 태어난 소로소천국이
 제주로 와서 한라산에 올라보니 모두 짐승뿐이었다.
 그는 짐승을 사냥하여 생으로 고기를 먹고 그
 가족으로 옷과 신발을 해 입으며 지냈다. 금백주는
 어느 중에게 겁탈을 당하여 일곱 살에 임신을 하고
 말았다. 그러자 이에 분노한 부모들은 금백주를
 무쇠 상자에 넣어 바다에 버려버렸다.

어느 날, 한라산에서 내려오던 소로소천국이
 성산읍 온평리 바닷가에 다다랐을 때 바다에
 떠 있는 무쇠 상자를 발견했다. 건져서 열어보니
 어떤 여인이 일곱 명의 어린 딸을 데리고 있는
 것이 아닌가. 그 여인은 부모로부터 버림을 받은
 금백주였고, 소로소천국은 대뜸 금백주에 결혼하여
 살자고 했다. 그 길로 송당리로 들어간 그들은
 맹개낭녕쿨 밭의 역새를 베어 이불을 삼고 함께 살기
 시작했다. 놀라운 것은 그날로부터 그들 사이에
 태어난 자식들이 모두 46명이나 된다는 것이다.
 아들이 18명, 딸이 28명이라고 하니 입이 떡
 벌어지는 숫자다. 그러나 앞에 말했듯 금백주는
 한 번에 일곱 명의 딸을 낳지 않았는가. 곧 일곱
 쌍둥이를 낳은 것이니 소로소천국과 살 때도
 마찬가지였을 것이다.

그 자식들은 장성하여 제주의 각 자연 부락으로
 흩어졌고 마을을 돌보는 본향신이 되었다. 또 후에
 그들에게서 나온 손자들은 78명이었고 일가족
 전체를 합하면 378명이나 되었으며 그들 모두
 본향신이 되었다.

흥미로운 것은 소로소천국과 금백주가 신이
 된 까닭인데 내용인즉 이렇다. 사실 소로소천국과
 금백주는 한반도에서 가장 먼저 이혼을 감행한
 부부였을 것이다. 그들이 아이를 낳고 행복하게
 살던 어느 날, 금백주는 소를 이용하여 밭갈이를
 하던 소로소천국을 보러 물을 들고 밭으로 나갔다.
 그런데 그 순간 소로소천국이 한라산에서 짐승을
 사냥하던 것처럼 소를 잡아먹고 있는 것이 아닌가.
 그에 금백주는 이혼을 선언하고 별거를 시작하였다.

그들 사이에서 나온 아들 중 송곡성이라는 자가
 있었다. 그는 자랄수록 아버 없는 자식이라는
 놀림을 받다가 어느 날 아버지를 만나게 되었다.
 송곡성은 아버지를 찾은 반가움에 무릎에 앉아
 수염을 잡아당기기도 하고 담뱃대를 잡고 흔들기도
 했는데 이에 화가 난 소로소천국은 돌로 만든 함에
 그를 넣어 바다에 빠트렸다. 그런데 송곡성은 죽지
 않았다. 그가 들어 있던 석함이 용궁 앞 산호초에
 걸렸고 송곡성은 그것을 열어 본 동해 용왕의
 막내딸과 결혼하였다. 그러나 식성이 왕성하였던
 그가 용궁의 음식을 마구 먹어치우자 용왕은 그들
 부부를 다시 석함에 넣어 바다에 띄워버렸다.
 이번에도 문곡성은 죽지 않았다. 강남천자국으로
 상륙한 그는 석함을 연 왕에게 자신의 성을 문씨로
 속여 문곡성이라하며 그곳에서 벌어진 전란을
 평정할 테니까 자신을 조선으로 보내 달라고 한다.
 이윽고 송곡성은 전란을 평정하였고, 그 대가로
 많은 식량은 물론 일천 필의 군마와 삼천 명의
 병사를 하사받아 고향인 제주로 돌아왔다.

문곡성이 우도 근처에 이르러 방포를 울리며
 고향에 돌아온 기쁨을 알리자 그를 죽이려
 했던 아버지 소로소천국과 어머니 금백주는
 혼비백산하였다. 그리하여 허겁지겁 아들을
 피하여 도망을 치다가 소로소천국은 아래 송당의
 고부니물에 빠지고, 금백주는 지금 본향당이
 모셔진 당 오름에 빠져 죽고 말았다. 그로부터
 이들은 송당리를 지키는 당신이 되었으며, 금백주는
 옷손당신으로 소로소천국은 알손당신으로 그리고
 세명주는 셋손당신으로 모셔져 있다. 송당 본향당의
 주신은 금백주가 되었고, 문곡성은 구좌읍 덕천리
 본향신이 되었다.

문곡성의 아우인 백조도령은 송당 본향신
 부부의 열한 번째 아들이다. 그는 구좌읍 와홀리에
 살던 서 정승의 딸과 혼인하며 와홀리에 좌정하여
 마을을 돌보는 본향신이 되었다.

찾는 이들을 압도하는 와홀 본향당은
 제주에서도 손꼽히는 신목인 팽나무가 엄정한
 당의 기운을 느끼게 하며, 정월 14일에 당굿인
 신과세제를 치른다. 마을 주민들이 많은 때문이기도
 하겠지만 제단에 진설한 제물들이 물과는 사뭇
 다르다. 육지의 마을 굿에서는 상을 하나만
 차리지만 제주도의 당굿인 신과세제는 다르다.
 물과 같이 신에게 드리는 상(도제상) 하나를 크게
 차리기는 하지만 거의 눈에 띄지 않는다. 그것은
 도제상이 볼품없기 때문이 아니라 도제상과는
 별개로 제각각 차리는 개별 상이 현란하기 때문이다.

이른아침 아낙들이 구덕에 자신만의 음식을
담아 와서 제단에 진설하는 장면은 나라 안 어느
곳에서도 볼 수 없는 장면이다. 개별 상은 흰쌀로
지은 메와 돌래떡(돌래떡) 그리고 소지, 지전, 명실,
제비쌀, 계란 또 과일, 채소, 바다고기(술라니), 술과
같은 것들이 반복하여 놓여 있는 모습으로 물에서는
결코 볼 수 없는 제주의 굿판에서만 볼 수 있는
상차림이다.

이처럼 상을 차리는 것은 어쩌면 제주
사람들에게 전해 내려오는 분짓 정신과도 상관이
있겠다 싶다. 분짓이란 사전적으로 재산을
자식들에게 나누어 주는 행위를 말하지만, 장남이라
하더라도 결혼하면 분가시키는 행위를 말하기도
한다. 이러한 풍습은 되짚어보면 독립심이 강하다는
것을 말하는 것이기도 하다. 조금의 힘만 있어도
자식들에게 의지하지 않고 스스로의 힘으로
살아가겠다는 의지의 표현이 곧 분짓일 테니까
말이다.

그러나 이러한 분짓 정신이 충만할 수 있는
배경은 바로 수눌음 정신이다. 이는 물에서 말하는
두레나 품앗이의 개념이다. 제각각 독립적인
분짓과 서로서로 결을 봐주는 수눌음이 조화롭게
어우러져야만 제주 사람들의 삶이 이루어 질 수
있었듯이 와흘리 분향당 당굿의 제물 진설 또한
그와 같다. 아무리 보아도 주민들의 개별 상이
수없이 놓여 있지만 그것이 하나라는 묘한 착시
현상을 일으키기 때문이다.

바람의 신에게 치성을 드리는 영등굿
제주 사람들이 분짓이나 수눌음, 또 절약을
뜻하는 자낭 정신을 축으로 하여 살아가게 된 것은
지리 조건 때문이었을 것이다. 넓고 큰 바다 가운데
있는 섬이면서 큰 산을 품고 있는 환경은 아주
좋아 보이지만 그 세 가지 조건, 곧 섬과 바다 그리고
산은 모두 이겨내기 만만치 않은 자연 조건들이다.
그러나 인간들은 아무리 어려운 자연 조건이
닥치더라도 그것을 이겨내며 새로운 문화들을
만들어냈으니 영등굿도 마찬가지다. 영등굿은
제주가 처한 자연 조건 중 위에 말한 세 가지를
이겨내려 벌이는 굿판이다.

영등신은 바람의 신이다. 여성성을 지닌 그는
정월 말일에 강남천자국 또는 외눈배기섬이라고
불리는 곳으로부터 들어온다. 제주도 동쪽 끝에 있는
제주시 구좌읍의 우도로 들어와서 해변의 보말을
잡아먹은 다음 하루를 묵는다. 그러곤 2월
초하룻날 한림의 수원당으로 가서 제를 받았다.
이른바 영등 환영제였지만 지금은 치러지지 않는다.
그 후 섬의 이곳저곳을 돌아다니면서 미역, 전복,
소라 등 해녀들이 주로 채취하는 해산물의 씨를
바다에 뿌리는 씨드림을 하며 풍요로움을 베풀 후
다시 성산과 우도를 거쳐 본국으로 돌아간다고 한다.
그 중 14일에 제주시 건입동의 칠머리당을 지난다.
그때 송별굿이 벌어지는데 칠머리당 영등굿은
중요무형문화재 제71호로 지정되었고 2009년에는
유네스코(UNESCO) 인류무형유산으로도
등재되었다.

칠머리당굿이 막바지에 다다르면 서우제
소리가 흥겹게 울려 퍼지며 영감놀이가 펼쳐지는데
이는 병을 물리치기 위해 혹은 배를 새로 만든
선주들이 벌이는 놀이다. 그 놀이가 끝나면 떠배를
바다에 띄우는 방선으로 굿을 마치는데, 건입동을
떠난 영등신은 15일에는 섬의 동쪽 끝인 성산을
신양리에서 또 한 차례 송별제를 치른다.

그런데 곰곰 생각해보니 위에 말한 분향신들과
영등신은 좀 다른 것 같다. 영등신은 마치 손님처럼
여겨지는 것이다. 분향신은 마을에 좌정하여
마을 구성원들의 무사안녕과 마을의 풍요로움을
돌보는데 비하여, 영등신은 농토나 바다의
풍요로움을 약속하기는 하지만 뜨내기와도 같은
느낌인 것이다. 그러나 앞에 말했듯 제주 사람들에게
바다는 큰 장애이기도 하지만 생활의 터전이자
생업의 장소다. 그 때문에 제주 사람들에게 바람은
무시할 수 없는 존재이며, 물에서는 개개인들이
섬기는 영등신을 오히려 마을 단위로 섬기는
것이리라.

(위) 1992년 신양리 영등굿, (아래) 영등굿 배 방선 장면 →





← 2003년 신양리 잠수굿

한해 바다 농사의 풍요로움을 비는 잠수굿
 제주 사람들은 영등신과 더불어 불박이 바다 신도
 소홀히 여기지 않는다. 본향당 외에도 대개의 해안가
 마을에는 해신당이 있으며, 그곳은 바다를 오가는
 배들의 안전을 빌거나 바다에서 작업하는 어부나
 잠녀들의 무사안전을 비는 곳이다. 또 제주에서
 치러지는 많은 곳에서 용왕맛이가 포함되어 있는
 것을 볼 수 있는데 이 또한 바다를 염두에 둔 곳이다.
 용왕맛이는 큰 곳의 과정으로서 치러지기도 하고
 독립적으로 치러지기도 하는데, 위에 말한 바람과
 바다를 대상으로 하는 영등굿에서도 그 차례가 있다.
 그러나 여태 제주에서 벌어지는 곳들 중
 용왕과 관련하여 가장 흥미롭고 긴장감이 돋보였던
 곳은 단연코 성산을 신양리의 잠수굿이다. 잠수굿은
 대개 영등굿이 치러지고 한 달쯤 후에 벌어지는
 굿으로 마을의 해녀들이 주축이된다. 그러므로
 당연히 한해 바다 농사의 풍요로움을 기원하는
 곳이다. 그 때문에 앞에 말한 용왕맛이가 아닌,
 바다에서 용을 건져 올린다는 적극적인 표현을 써
 용올림굿이라 한다. 과정은 이러하다. 밤새 해녀의
 집과 같은 제장에서 굿을 하며 놀던 수심방이 아침이
 되어 바다로 나가 긴 천을 몸에 두른다. 얼굴에도
 천으로 만든 가면을 쓰는데 마치 칠머리당에서
 영감놀이를 할 때 쓰는 가면과도 같다. 그 모습을
 하고는 백사장과 돌너덜을 가리지 않고 엉금엉금
 기기도 하고 구르기도 하며 돌아오는데 때로 입에서
 불을 뿜듯이 물을 뿜기도 한다. 그렇게 돌아 온
 수심방은 입에 점구(占具)인 엽전과 같이 생긴
 천문을 물고 있다가 그를 기다리던 해녀들의
 치마에 뱉는다. 그것이 치마폭에 떨어진 모양을 보고
 한 해 바다 농사를 점치는 것이니 수신(神信)의 역할을
 하는 용이 바다 농사에 결정적인 영향을 미친다고
 생각하는 것이나 다르지 않다. 밤을 새고 치르는
 곳에서 용올림굿은 불과 20분 남짓한 과정이지만
 잠수굿의 하이라이트라고 해도 좋을 만하다. 더구나
 용올림굿은 신양리에서만 볼 수 있는 것이어서 더욱
 그러하다.

이렇게 잠수굿까지 끝이 나면 찬바람이 그치고
 훈풍이 불면서 또 한 해의 봄이 시작한다. 산신과
 해신 그리고 용왕에게까지 치성을 드렸으니 일을
 해야 할 때가 된 것이다. 이처럼 몸을 사용하여
 자연환경과 맞닥뜨리고 그 대가로 삶을 영위하는
 집단에서는 무속 신앙을 포기하기가 쉽지 않다.
 더구나 큰 바다와 높은 산과 같은 거친 자연환경과
 싸우고 그 싸움에서 이겨야만 살아남을 수 있는
 조건이라면 더욱 절대적이다. 제주도가 그렇다.
 다행히 제주도라는 아름다운 섬이 우리에게 있어서
 아직 한국만의 고유한 문화들이 살아남았으니
 누구에게랄 것도 없이 고마운 마음 크다. 그것도
 물과는 사뭇 다른 오로지 제주도만의 것이어서 더욱
 소중하다. 단단하게 지켜졌으면 하는 마음이다. H

제주,
봄,

바람이
전하는
말

“제주다움의 미학은
대개 서투름에 있는 것
같아요. 세련되고 정교한
것이 아니라 투박하고
서투른 것. 돌하르방에
그게 있더라고요.
보시면 알겠지만,
돌하르방은 어느 정도
기교가 배제된
작품이에요. 척박한
환경에서 살아남기 바쁘니
가장 적게 공을 들여
단시간에 만들어낸 가장
제주다운 것들입니다.
거기에 스토리를 입히고
색깔을 칠하고 시대
변화까지 담아내면
되지 않을까요.”

제주는 인간이 애써 가꾼
생활 터전이 아니라, 자연이
휘저어놓은 그대로를
간직하고 있는 순수의
땅이다. 끝간 데 없이 펼쳐진
광활한 초지와, 막막하기만
한 들녘에 적당한 긴장감을
주려는 듯 솟아오른 오름들,
억새나 짙레가 지천인 덩불
숲과, 그 모든 대자연의
품에 안겨 한가롭게 풀을
뜯는 소나 말들은, 인공에
찌들대로 찌들은 이들을
일깨우고 각성시키는
촉진제가 되어 일년 내내
강건하게 꿈틀댄다.

제주를 애기하면서 빼놓을 수 없는 게 바람이다.
겨울에서 이른 봄까지 불어대는 북서계절풍
(높하늬바람, 마칼바람)은 제주를 처음 찾는
이들에게 “여기가 따뜻한 남쪽 맞아?”라는
의구심을 불러일으킬 정도로 차고 매섭게
몰아친다. 시베리아 내륙에서 발원한 이
대륙성고기압은 한림이나 애월 등 해안마을을 거쳐
봉성, 광평, 명월 등 중산간을 휩쓸곤 한라를 넘어
구좌읍 내륙의 오름 지대를 지나 동남쪽 바다로
빠진다. 그런가 하면 여름철 남쪽 바다로부터
불어오는 마파람(남풍)은 제주를 살찌우고 물산을
더욱 풍성하게 해주는 따뜻한 결실의 바람이다.
계절과 상관없이 수시로 불어대는 바람도 있다.
서남쪽 모슬포에서 와홀로 부는 서갈바람
(서남풍), 함덕에서 부는 늙새바람(동북풍)도
그런 종류들이다. 늦여름에서 가을 사이로는
북태평양이나 동지나해에서 발달한 열대성 저기압
(태풍)이 섬을 관통하며 때론 심각한 피해를
입히기도 한다.

바람의 섬, 바람 같은 사람들

이렇듯 사시장철 바람을 맞으며 그 영향권 아래서
살 수밖에 없는 제주였기에, 그곳 사람들은
오래전부터 바람을 감싸 안고 조화를 이뤄
살아가는 지혜를 발휘해왔다. 지붕에 띠(억새)
를 엮고 짚줄로 그물처럼 촘촘하게 묶는 것이나,
울담은 물론 밭담과 산담(무덤)까지 바람 길이
있는 돌담을 쌓는 것은 다 드센 바람 탓이다. 마을
안 골목길(올레)을 바둑판처럼 곧게 내지 않고
곡선형으로 낸 것이나 대문 대신 정낭을 설치한 것,
지붕에 잇대어 풍채(차양, 달개지붕)을 단 것도 모두
바람과 관련된 것들이다.

유난한 바람과 어우러져 살다보니 사람들도
어느새 바람을 닮아 가는지, 섬 사람들은 어느 때는
마칼바람처럼 찬바람 뽕뽕 일으켜 외지인들의
접근 자체를 불허하는 듯하다가도, 어느새
부드럽고 훈훈한 ‘마파람’이 되어 상대를 넉넉하게
감싸 안아준다. 먹고살기 바쁜 자식들을 대신해
손자 넷을 돌보느라 남원읍 수망리 집에서
제주시 아들네까지 27년을 출퇴근 하듯 다녔다는
오춘자(75세) 할망(할머니를 뜻하는 제주어)도
꼭 바람 같은 이다.

“여기서 서귀포로 나가 다시 제주시까지 버스
갈아타고 다녔어. 아침저녁으로 참 바람같이
다녔지. 그래도 아들네랑 같이는 안 살아. 여기가
원래 그래. 불어살아도 살림은 따로 하지. 영
불편하거든. 아픈 데? 왜 없겠어. 나이 들면 여기저기
쭈시지. 그렇다고 가만있으면 안 돼. 어디, 바람이
서 있는 거 봤어? 움직여야 덜 피곤해. 감귤밭도
천 평쯤 가꾸고 우엉팻(텃밭) 같은 조그만 땅도
일구고. 재미있잖아. 용돈도 벌고. 그래야 손주들
아이스크림이라도 하나씩 사주지.”

반 넘어 알아들을 수 없는 제주 사투리로
농담을 섞어가며 장난치듯 말을 쏟아내는 할망
얼굴엔 여유가 넘친다. “뭘 사진을 찍어대냐”며
손사래를 치면서도 “이렇게?”, “요렇게?” 하면서
유머 넘치는 ‘리액션’으로 멀리서 온 객들에게
제주 할망의 ‘신바람’을 전한다.



이 시대의 유목민, 문화이주자
제주에 부는 또 다른 바람은 육지에서부터
비롯된 이주 바람이다. 이 바람 역시 거세다.
제주특별자치도에 따르면 지난해 제주도 전체
유입 인구는 7,824명으로 사상 최대를 기록했다고
한다. 세종시에 이어 두 번째로 높은 수치다.
이 같은 추세는 올해도 계속되고 있다. 제주도
인구는 올 2월말 기준으로 60만 7,006명으로
집계됐다. 이는 지난해 같은 기간보다 37.7%
(1,696명) 증가한 것이다.

여러 가지 원인이 있겠지만, 가시리
조랑말박물관 지금중(53세) 관장은 도시인의
오래된 ‘로망’을 이야기 한다. 따뜻한 남쪽 나라,
쪽빛 파도 일렁이는 바닷가, 혹은 이국의
풍광을 지닌 중산간 들녘, 청명한 오후,는 특히
건강하고 여유 있는 삶을 갈구하는 이들의 한결
같은 꿈일 터이다.

생계형 이주도 많이 늘고 있다. 제주 빅
햄버거로 유명한 붉은못허브팜 애월점의 김서중
(48세) 씨는 젊은 층들이 사람들 발길이 잦지
않은 중산간 도로변이나 마을 안까지 파고들고
있다는, 실제로 얼마 전 부동산 경매에서는
쓰러져가는 농가 한 채를 두고 한꺼번에 서른
명이나 물리기도 했다고 전한다. 이들의 주 무기는
남과 다른 자신만의 콘텐츠. 이미 동북쪽 구좌읍
월정리나 남서쪽 안덕면 대평리 같은 곳은 카페와
게스트하우스 등이 들어서면서 제주의 새로운
명소로 부상해 여행자들의 발길이 끊이지 않는다.
제주 이주 바람에는 ‘올레 바람’도 영향을 미쳤다.
구석구석 걸으며 제주의 속살을 본 이들은 허황된
‘엘도라도’가 아니라 좀 더 현실적이고 지속가능한
이주를 결행하기도 한다. 남원읍이나 표선면,
성산읍 등에는 직접 꿀농사를 짓는 이주 농민들이
꽤 늘었다고 한다. 이들은 농사엔 다소 서투르지
모르지만, 환경 친화적인 삶에 관심이 많고
인터넷이나 SNS를 이용한 마케팅 등에도 밝은
편이라, 나름대로의 영역을 구축하며 적응을
해나간다.



노는 사람 없는 땅

성산읍 난산리에서 만난 농민 김경두(77세) 씨는 동네가 큰 길에서 좀 들어앉은 관계로 외지 이주자들이 많지는 않다며, 주로 40~50대들이 귀농을 하는데, 생각보다 적응을 잘하는 것 같다고 전한다. 특히 부인들과 함께 내려와 현지인들보다 더 열심히 농사를 짓는 것을 보면 대견하다는 생각에 뭐 하나라도 더 주고 싶은 마음이 든다고 한다.

“늙은이들뿐인 동네에 젊은 사람들이 농사짓겠다고 들어오면 환영해야지. 제주도는 건강만 하면 먹고 사는 데는 지장이 없는 땅이야. 여자들도 하루만 나갔다 오면 쌀 20kg이 거뜬해. 일당이 5만 5천원에서 6만원 한대요. 그렇게 쥐도 사람이 모자라 굴 철이면 육지에서 일하러들 들어오지. 그러니 노는 사람이 없어.”

서귀포시 서홍동 하논에서 2만 3천여 평 벼농사를 짓는 이종근(62세) 씨는 전라도 고향 사람으로, 제주도로 이주해 15년째 농사를 짓고 있다. 화산토라 그런지 미질이 기름진 육지 땅처럼 좋지는 않다고 한다. 그래도 그가 수확한 알곡은 도정을 하기 무섭게 팔려나간다. 제주 사람들은 무엇이든 ‘제주산’이 있으면 우선 그것부터 소비하고, 그 후에야 육지에서 들어온 것을 찾는다고 한다. 그렇게 농사를 지어서 그가 얻는 수익은 연 5~6천만 원. 웬만한 월급쟁이 정도는 되겠다 싶었는데, 그중 반이 농비와 인건비로 나가니 내외 겨우 밥 먹고 살 정도라며 쓰게 웃는다. 그가 농사를 짓는 하논은 한반도에서 유일하게 마르(Maar)형 분화구와 퇴적층으로 이루어져 있는 곳으로, 과거 5만 년 동안의 기후와 지질, 식생 등의 환경 정보가 고스란히 보관되어 있는 생태계의 타임캡슐 같은 공간이다.

이주자를 보는 우려의 시선

이주자들이 늘어나면서 빈집이건 굴밭이건 초지건 닳치는 대로 구입하는 바람에 실거래는 크게 늘지 않았는데 땅값만 상승하고 있다는 불멘소리도 나온다. 물론 여기에는 중국서 들어온 ‘투자 바람’도 한몫하고 있다. 제주시에서 부동산중개업을 하는 박상욱(55세) 씨는 “중국 사람들은 단위 자체가 다르다”며, “이미 상당한 중국 자본이 제주에 들어와 있다”고 단언한다.

또 제주 토박이들, 특히 나이 든 세대들 중에는 땅에서 나올 수입보다는 땅값 상승에 더 관심을 보이는 이들도 꽤 많다고 한다. 제주 유일의 헌책방 주인이자 1만 5천여 평 농사를 짓는 김창삼(58세, 책밭서점) 대표는 “더 이상 농사짓기도 어렵고 농사를 물려받을 다음 세대도 없는 상황에서, 그들이 바랄 수 있는 건 땅값 밖에 없을 것”이라고 요즘 세태를 풀이한다. 그러다보니 카페나 게스트하우스 등이 들어서기 좋은 목은 부르는 게 값일 정도로 땅값이 치솟기도 했고, 텅달아 굴밭 시세 등도 최근 2~3년 사이 많이 올랐다고 한다. 사정이 이러하니 손에 돈을 쥔 것도 아닌데 헛바람이 들어 본업인 농사일 보다 시내 나다니며 노래하고 춤추고 술 마시는 데 공을 들이는 이들도 나타나고 있다.

이주자들이 제주 문화와 전통과 환경을 이해한 가운데 좀 더 다양한 콘텐츠들을 만들어줬으면 하는 바람들도 있다. 현재까지는 너무 한쪽으로만 쏠리는 것 같아 우려스럽다는 것이다. 섬이라는 제한된 공간에 지금처럼 경쟁적으로 게스트하우스와 카페만 늘어나면 결국은 경쟁력을 갖춘 몇몇만 살아남게 될 터인데, 그때 일어날 부작용도 만만치 않을 것이라는 걱정들은 벌써부터 제기돼왔다.

그 광풍에 휩쓸리지 않고 오래도록 살아남으려면 ‘보다 제주다움’에 주목할 필요가 있다고 조언하는 이들도 많다. 제주시 조천읍 북촌리에 자리한 돌하르방공원 김남홍(49세) 원장도 그중 한 명이다. 그 자신 역시 ‘진정한 제주다움’과 그것이 주는 울림을 찾아내기 위해 본업인 미술을 잠시 접고 제주 인문학에 3년을 매달린 끝에 돌하르방이라는 콘텐츠에 주목하게 된 것처럼, 토박이든 이주자든 상관없이 제주를 깊게 파고들면 들수록 매혹적인 콘텐츠들이 더 많이 나타날 것이라고 얘기한다.

“제주다움의 미학은 대개 서투름에 있는 것 같아요. 세련되고 정교한 것이 아니라 투박하고 서투른 것. 돌하르방에 그게 있더라고요. 보시면 알겠지만, 제주 돌하르방은 어느 정도 기교가 배제된 작품이에요. 척박한 환경에서 살아남기 바쁘니 가장 적게 공을 들여 단시간에 만들어낸 가장 제주다운 것들입니다. 거기에 스토리를 입히고 색깔을 칠하고 시대 변화까지 담아내면 되지 않을까요. 저는 그렇다고 믿고 10년을 넘게 준비해 왔습니다.”



긍정적 변화의 새로운 동력

제주에 부는 이주바람을 이미 막을 수 없는 대세로, 나아가 제주를 긍정적으로 변화시킬 새로운 동력으로까지 생각하는 이들도 상당히 많다. 제주에서 가장 높은 곳에 위치한 산간마을(해발 600m)인 솔도(애월읍 봉성리) 주민 오영덕(48세, 제주 환경운동연합 공동의장) 씨 역시 이주자의 유입을 긍정적으로 바라보고 있었다.

“제주에 들어와 살려고 마음먹은 이들은 대개 제주의 생태 가치에 주목한 사람들입니다. 제주의 환경과 문화를 지키려는 진영에서 보면 잠재적 응원군을 얻은 셈이죠. 지금 제주에는 개발의 광풍이 불고 있어요. 중국 등 거대 자본이 밀려들어오면서 화전민촌이었던 솔도 주변도 온통 골프장과 리조트로 둘러싸이게 되었습니다. 상황이 이런데 무작정 제주의 환경과 문화를 지키자고 외치는 것은 너무 막연합니다. 그런데 다행스럽게도 논리와 지원 역량을 갖춘 다양한 이들이 제주로 몰려오고 있어요.”

그 네트워크와 지역사회가 잘 어우러진다면 긍정적인 모델이 탄생할 가능성도 다분하다는 게 오 의장의 생각이다. 물론 그러기 위해서는 서로의 차이를 인정하고 이해하는 신뢰의 프로세스가 형성되어야 함은 물론이다. 육지에서 온 이주자들이 제주의 전통과 문화를 공부할 필요가 있는 것도 이 때문이다.

오 의장이 얘기하는 새로운 모델의 가능성을 보여준 케이스 가운데 하나는 서귀포시 표선면 가시리이다. 조선시대 최고의 국영 목마장인 ‘갑마장’과 ‘녹산장’이 있던 이 마을에 문화 활동가 지금중 씨 등이 들어온 뒤, 주민들과 머리를 맞대고 개발 계획을 수립하고 농림부의 지원(농어촌 신문화공간 조성사업)을 얻어 생태문화마을 사업을 시작했다. 이들이 주목한 것은 말(馬)이다.

지금중 관장에 따르면 처음엔 주민들 호응이 크지 않았다고 한다. “편 가르기도 있었고, 주민들에게 마을 개발이 왜 필요한지, 어떻게 하는 게 옳은지 설명해나갔죠. 우여곡절이 있었지만 문화센터를 세우고 창작지원 센터를 운영해 예술가들을 끌어들이었습니다.”



여기에 더해 정석비행장 가는 길인 녹산로 한편에 가시리의 아이콘인 제주마(조랑말, 몽생이)를 테마로 한 조랑말체험공원도 조성했다. 공원에는 국내 최초의 ‘리립(里立) 박물관’인 조랑말박물관이 들어서고, 카페 마음(馬音), 아트숍, 조랑말 체험장, ‘게르’로 된 게스트하우스, 캠핑장 등도 갖췄다. 또한 건너편 따라비오름과 큰사슴이오름을 연결하는 잣성(목장을 구분하는 담)을 따라 마을을 돌아볼 수 있는 ‘갑마장길’도 열어 여행객들을 끌어들이었다.

일련의 사업이 진행되며 가시리에는 적지 않은 변화가 일어났다. 우선 여행객들을 위한 식당이나 게스트하우스 등이 늘어났고, 갤러리 등 문화공간도 활성화되었다. 마을이 다소 번다해진 것을 두고 호불호가 나뉘는 것도 사실이다. 하지만 마을에 활력이 돌면서 주민들 의식 역시 긍정적인 방향으로 바뀌어 가고 있다는 게 지 관장의 판단이다. 실제로 신흥리, 저지리, 유수암리 등 제주의 많은 마을들이 문화 콘텐츠가 결합된 마을 개발 사업에 나서서 나름의 성과를 거두고 있기도 하다.



곳곳에서 감지되는 변화의 바람

이주 바람 외에도 제주에 부는 변화의 바람은 섬 내 곳곳에서 감지된다. 가시리나 성읍리, 용눈이오름이 자리한 송당리 인근 등에는 전에 없던 풍력발전단지가 들어서 거센 바람을 이용한 친환경 에너지 생산의 전진기지 역할을 담당하고 있다. 몸을 가누기 힘들 정도로 부는 바람을 생각한다면 이 풍력발전은 당연한 시도겠으나, 대형 바람개비가 들어서며 막막하게 펼쳐지던 중산간의 아름다운 풍경은 그 빛을 잃고 말았으니 아쉬움이 큰 것도 사실이다.

서귀포나 남원, 혹은 한림 같은 곳엔 망고나 용과 같은 열대과일 재배가 시도되고 있다. 감귤 역시 끊임없는 품종 개량으로 상품이 점점 다양해진다. 한편 온난화 같은 기후 변화는 바다를 터전으로 삼고 살아가는 이들에겐 오히려 원치 않는 바람으로 다가왔다. 열일곱에 시작해 지금까지 40년 가까이 물질을 했다는 하도리 별방진(서문동) 한금순 씨는 “먼 바다도 백화 현상이 심각하다”며, “소라 먹이인 감태가 씨가 말라서 소라 구경은 힘들고, 안쪽 바다에서 성게나 오분자기 조금씩 잡는 게 고작”이라고 푸념이다.

하도리 서문동 별방진은 왜구의 침입에 대비해 쌓은 성담이다. 서문동 조건수(56세) 이장은 “나라에서 별방진을 성읍 같은 민속마을로 만들려고 성담을 복원하고 진 안에 거주하는 주민들을 이주시킬 계획도 세워놓았지만, 보상 문제로 시간은 다소 걸릴 것”이라고 예측한다.

한금순 씨를 따라 하도리 어촌계 사무실에 들어서자 열서넛 해녀 할망들과 노래 선생인 박순동(42세, 제주어 지킴이 뚜럼브라더스) 씨가 모여 노래 연습이 한창이다. 박씨가 자신의 창작곡인 〈웃당보민(웃다보면)〉, 〈빙떡(빙떡)〉, 〈고찌글라(같이 가자)〉, 〈바당이 나꺼여(바다가 내거야)〉 같은 노래를 함께 부르며 “얼씨구”, “하도리” 같은 추임새를 선창하면 할망들은 “절씨구”, “해녀” 같이 한목소리로 받으며 신명을 올린다.

한참을 삼춘(제주에선 자신보다 나이 많은 어른들을 남녀 구분 없이 삼춘이라 부른다.)들의 노래에 빠져 있다가 아쉬운 발걸음을 돌리는 길, “웃당보민 지꺼지주게~”(웃다보면 즐거움이 와요) 할망들의 합창 소리가 확 막힌 숨통을 틔우듯 긴 숨비소리로 파도를 가른다. ㄸ



토박이 인터뷰

송옥수
김장옥
양신하
신원일
김대신
김성미





송옥수

1924

긴 시간과의 싸움이다. 부챗살처럼 퍼진 양태의 한 코 한 코처럼 그의 삶도 그렇게 날줄씨줄의 느린 삶이다. 어린 딸에게 어머닌 그랬다. “아이고, 요년아, 초롱 닳은 눈에 양태 코가 무사(왜) 안 보이느냐.” 지금은 눈앞엿 것만 보이는데 “몸도 늙어지고, 눈도 왁왁 어둑어부난.” 젊어서 며칠 없어 완성하던 고분양태 이젠 하나 완성하려면 아득하다.

올해 아흔. 이 여인 송옥수. 2002년 제주특별자치도 지정 무형문화재 12호 고분양태기능보유자가 된 사람. “일곱 살만 되던 혼클씩 혼클씩 배왕 (한 코씩 한 코씩 배워서) 아홉 살부터 일청에 나가수게.” 열 명이 모여 갓일 하던 일청이 곧 학교였던 시절. 그랬다. “밭 하나 물려주지 말아(말고) 기술 배와주렌 헛주.”

그녀는 갓의 차양을 만드는 일을 한다. 말총으로 만든 머리 쪽의 총모자, 차양 부분인 양태. 갓방에선 모자와 양태를 모아 갓을 완성했다. 조용조용하지만 양태에 관한 한 단호한 고수. “고분양태는 멍지(명주)라. 양태 중의 양태주. 쥘 어려운 거우다.” 날의 수가 400개 넘는, 가장 가늘고 세밀한 최상급의 극세공품 고분양태. 멀리 통영 갓방 상인이 제주도까지 탕건, 양태 구하러 들락거렸다. 갓이란 무엇인가.

“상립(상제가 바깥에 나갈 때 쓰는 갓)이요. 우리나라 풍속은 누구나 다 시묘살이를 하는데 불행하게도 나와 같이 표류당하거나 혹은 부득이 먼 곳으로 가는 사람은 감히 하늘을 우러러 볼 수 없으므로, 피눈물나는 슬픈 마음을 이 깊은 상립 속에서 변함없이 간직하고자 하는 것이요.” 성종 때 제주추쇄경차관으로 왔던 «표해록»의 저자 최부. 부친상을 당해 고향으로 가다 중국으로 표류했을 때 그곳 관리가 그가 쓴 갓을 보고 묻자 답한 그갓이다.

고분양태는 일반 양태와 달리 앞판을 사선으로 결고 다시 뒤판으로 갓는다. 무엇보다 원재료인 양질의 대나무 실(죽사)을 가늘게 뽑는 것이 중요한 일. 양태판 위에선 스물다섯에 영영 이별한 남편 생각도, 시름도 더러는 삭아들까.

66년 전, 제주를 휩쓴 43의 광풍 속에 그도 있었다. “그저 도망다니는 게 일이었수다. 총소리만 나면 죽는가 헛주.” 그 겨울, 이 오름 저 오름 그저 눈이 오나 비가 오나 가시덤불 속에서만 살았다. 세 살배기 딸 하나 업고. 고무신에 버선 하나. 수없이 엮어진 사람들. 죽어도 딸과 같이 죽기만 바랐다는 이 여인. “손가락 열 개 다 굵았주. 가시에 다 찢려서. 우리 서방님은 죽이켜 죽이켜 허난 도망가라해도 안 가서 산에 숨어 살당 죽고. 시아버님, 둘째 시아버님, 둘째 시동생도 죽었수다.” 꽃다운 스물에 청상. 일부중사. 살아서 어린 시동생들 다 키웠다. 그녀 홀로 열 번 넘는 제사 명절. 곡절의 삶, 갈래갈래 이어갔다.

“처음엔 희생자 신고도 안허연. 명예회복 해준 것만도 다행인디. 올해 국가에서 추념일로 정했다니 에구, 죽은 사람도 숨영 다니다가 이젠 대명천지 나서서 걸어나너지카마썸.”

밭일에 한복 만들라, 둥비(두부) 만들라, 술 빚으랴. 일이 곧 삶. 환갑 넘어 마음 둘 곳 찾았다. 옆집 친구 권유로 다시 잡은 양태, 그래도 손은 기억했다. 양태판 앞에선 무심. 마음이 정리된다는 그녀. “이젠 그때 살아난 생각 더 환합니다.” 정들여 살아보지도 못하고, 살자살자 사랑도 못 위워본 남편. 그 사람 두고 어찌 재혼인가. 꿈에서도 자신을 돌아보는 것만 같아 재혼은 생각도 않았다는 송옥수.

평생 함께해온 바농대(바늘대), 백년도 넘는 늙은 제작. 그녀 손으로 야물딱지게 지은 초가. 뜨락엔 노랑고 빨간 서양 튜립이 활짝. “서울 사위가 심어준 꽃이우다.” 어둑해지면 오무라들고 밝으면 사알짝 봉오리 벌어지니 참 신기하다. 그녀, 두 손을 모은다. 수줍은 소녀처럼. ▣

인간이 세상과 작별할 때 입는 가장 마지막 옷. 김장옥은 이 옷을 입을 그 사람과 영적인 대화를 하면서 만든다. 순한 사람 까다로운 사람 다 이 옷을 통해 만나고, 이 옷을 만들 때 행복하다. “이 호상(수의)을 입을 사람이 행복하게 입어줬으면 합니다. 오래오래 잘 살다가 행복하게 이 옷을 입고 가시길.” 그가 만든 수의는 일본에도 가고, 서울에도 간다.

기계 실크보다 한 단계 위인 명주를 그는 사랑한다. 왜? “명주가 최고죠. 바느질하기도 좋고 감촉도 좋고 몸에 착 감기는 맛이 일품입니다. 훑터 있거나, 나쁜 병도 명주로 감싸주면 좋아요. 육지선 베로 하지만, 제주 속담엔 ‘호상은 베로 안 한다’는 말이 있습니다. 아마 베는 엉겨서 혼이 다 새나간다는 뜻인 것 같아요. 무명으로 혼 부르고, 베로 혼을 부르지도 않습니다.” 50대부터 명주호상을 한 지 30여 년. 그의 호상은 깔끔하고, 멋스럽다.

“쉬운 게 없어. 다 어렵지. 신발하나 만드는 것이 어떻게 까다로운지. 아무리 해도 안팎을 못 맞추는 사람도 있어. 옷도 입는 사람 복이라고 생각해요. 좋은 옷감으로 잘 만드는 일이 내 사명. 일곱 시에 일어나 재단하고 오후에 도포하나 만들면 끝. 잠념이 없어. 시간가는 줄도 몰라. 어떻게 하면 예쁘게 만들까만 생각해.”

지극정성 다해야 하는 옷. 그는 호상을 재단할 때도 좋은 날을 골라서 한다. 호상은 미리 장만해두는 것이 옛사람들의 법. 김장옥 부부의 호상은 시어머니가 만들어줬다. 그가 마흔 둘에 큰 수술을 받고 이를 췌 깨어나지 못해 사경에 이르렀을 때였다. 이 며느리를 본 시어머니, “호상 해놓으면 오래 산다.” 서둘렀다. 김장옥의 남편도 호상을 만든 지 42년째 되는 해에 그것 입고 떠났다. 후일, 그 속설처럼 호상을 준비했다가 회복된 사람들도 여럿 봤다. “명주는 오랜 세월 지나도 색깔만 누르스름할 뿐. 창호지로 켜켜이 넣고, 향 넣으면 수십 년 지나도 깨끗. 줌도 안 먹습니다.”

그의 명주호상은 실밥 하나 안 보인다. 유독 한복 선수였던 시어머니였으나 그보다는 못하다고 살아서 인정한 솜씨다. 속옷도 명주로 푸담하고 다듬어서 입혔다는 섬세한 이 여인. 몸무게와 키만 알면 되는 호상. 금년에는 윤달이 있어서 호상 주문이 많다. 하루 종일 홀로여도 심심찮게.

“제주도에 예부터 정치적 유배인들이 많아서 호상에 대해 빨리 깨달은 모양이라. 호상은 천차만별. 베로 만든 호상은 호상 같지 않아. 베로 만들 땐 병이 날 지경으로 힘들주.” 한사람이 입고 가는 호상은 명주 다섯 필 분. “명주 호상 만들 때 아무리 정성을 다해도 것이 잘 안 돌아가는 사람이 있어. 상당히 까다로운 사람일 때 그러지요. 신기해요.”

혼자서 나홀로 한 벌을 완성한다. 지금까지 아마 천 벌은 했으리. 아들, 사위, 며느리 것도 다 장만했다. 그가 펼쳐보인다. 명전, 동심결, 청금, 지금, 엄두(목싸개), 바지, 속옷, 버선, 가슴싸개, 신발 등.

일제강점기, 일곱 살에 아버지 따라 일본 오사카로 떠났던 그 아이. 일본 초등 1학년 때 양재를 시작. 3학년부턴 재단도 배우고 옷 만드는 도사가 됐다. 해방되고 열네 살에 돌아온 고향 귀덕리. 할머니 한복을 만들어 드리자 친구들도 만들어달라고 난리였다. 광목 주름치마까지 척척. 치맛주름을 얹어도 기계주름처럼. 시어머니 시할머니도 감탄한 손매다. 그는 부모님께 늘 감사하다. 지금도 돋보기 없이 가장 가는 바늘귀 꿰는 밝은 눈을 주셔서. 연두색 뜰, 홀로 텃밭에 무농약 채소를 가꾸고, 화장수 하나도 스스로 만들어 쓴다는 이 지혜의 여신. 여든셋이라니. 부인회장 15년 경력, 제주시 무근성 터줏대님 김장옥, 그이다. ■





양신하

1938

아들 딸 결혼할 때 누구는 보리 한 말 냈네, 안 냈네. 마을 대소사 때 장부 관리가 됐네, 안 됐네. 그렇다면 이 사람한테 가보세. 정확히 말하자면 “이 사람 일기장 좀 빌려봅주.”다. 이보다 더 명백한 증거가 있겠는가. 사람의 기억은 한계가 있는 법. 마을계의 서무를 보던 사람이 홀연 세상 뒤흔을 때도, 몇 십 년 후 당시의 진위를 알지 못해 찢찢 맬 때도, 이 사람의 일기장은 명백한 재판관이었다. 허니 그의 일기가 어찌 다만 ‘사소한 일상’인가.

“오늘은 책가방을 갖고 가지 않았다. 볼 한 개 140환에 사고, 매일시장 남쪽 구두수선하는데 가서 20환 주고 땀질했다.” “다들 시험 보는데 나는 500환을 내지 못해 시험을 보지 못하였다.” “학교에서 나뭇가지 세 개를 갖고 오라고 했는데, 나는 잊어버리고 그냥 갔다. 천우 홍창욱 군에게 두 개를 빌리고, 송태웅 군에게 한 개를 빌리고 바쳤다.” ‘말똥중이’라는 마분지에 적힌 사연. 단기 4288년 5월의 일기 속 두 친구는 이미 세상을 뒤흔다. ‘아, 그 친구들!’ 펜으로 눌러쓴 그날의 일기를 읽는 그의 목소리가 떨린다. 그날 친구들에게 진 나무 빚은 잼왔던가. 백노지를 묶어서 쓴 첫 일기장은 이미 습기 차고, 너털너털 떨어져나가고 있으니. 60년이 그의 일기와 함께 흐르고, 60권이 넘어서는 그의 일기장은 창고와 서재에도 차고 넘치고 있으니.

한 장 한 장 읽으며 넘기던 이 사람, 갑자기 이 대목에 이르러 울컥. “어머니가 나무를 팔고 오다가 또 나무를 발견했다. 어머니 집으로 오시다가 다시 시장에 나무를 팔러갔다.” 왜 당시 일기엔 이렇듯 한없이 슬픈 가족사만 어른거리는가. 왜 가난에 목매던 삽화로 가득 찼는가. 막내아들 ‘학교 시키려고’ 나무 팔러 가던 어머니와 누님의 등짐. 지금도 아릿아릿.

중학생 시절부터 일기를 써온 이 사람. 송악산의 빼어난 절경이 압도하는 대정읍 모슬포, 역사의 고향에 사는 사람, 양신하다. 대정역사문화연구회 회장을 거쳐 지금은 8년째 무보수로 대정역사편찬위원회 위원장을 맡아 열정을 쏟고 있는 원로. 이제 그의 일기는 마을지의 참고자료가 됐다.

“그냥 사소한 일상을 기록했을 뿐이지만 내 일기는 살아있는 역사라고 봐요. 내 아들 딸들에게 물려야겠다는 생각을 해봅니다.” 잠자리에 들기 전 거의 습관처럼 일기를 쓴다는 그는 이제 잊어버릴까봐 즉석 메모를 한다. 소소한 것을 빠뜨리지 않고 기록한다는 건 예삿일은 아니리. 그런 기록 정신이 슬프고도 아름다운 마을의 역사에 뼈 문을 사람처럼 발품을 팔게 하고 있을까. 성격 탓일까. 그의 서재는 정갈하다. 촌촌한 그의 일기 쓰기처럼.

더듬다 보면 그의 일기는 한국 현대사의 한 대목이기도 하며, 시대의 물가, 풍경, 언제 어떤 분이 한국전쟁 때 피난 왔었는지, 신문에 없는 일도 놓치지 않는다. 붓을 잡는 버릇? 유년부터다.

“동네 잔치 때 돼지 잡으려고 돼지를 매다니까 아버지가 집게로 돼지털을 뽑은 거라. 그걸 달달 묶은 붓인데, 물붓이라고 해요.” 아이는 ‘천지현황...’ 천자문을 다 떼고 이전 자 명심보감에 돌입. 저녁엔 읽었던 것을 바로 썼다. 그 돼지털붓으로.

초등학교 때 이미 병풍을 그려 놀라게 한 그의 그림 솜씨. 제1훈대사가 있던 모슬포, 미군부대 군인들은 앞다투어 그에게 데생을 부탁하기도 했었다. 젊어서 세필 솜씨가 뛰어났던 그는 세계 위인들의 얼굴을 그려 전시회를 열기도 했다. 허나 아버지는 그 아들이 원했던 그림의 길을 절대 반대. “화공, 병풍쟁이 (병풍 그리는 사람)는 때(끼니) 굶는다.” 였다. 그런데도 그는 그림으로 5남매를 대학까지 보냈다.

그에게 일기는 되돌아보는 시대의 초상, 자신의 초상이다. 오늘이 곧 역사이므로. ㄸ

“포제는 마을의 수호신, 사토지신이라고 해서 마을의 안녕과 마을민의 건강을 위해 신께 비는 제의입니다.”

마을 계보, 막힘없이 켜다. 의관 정제하면 금방이라도 술술 축을 고할 법한 맑은 목청. 포제에 대한 애정, 누군들 이 사람 만하랴. 2011년에 결성된 제주시 신촌마을 포제보존회 회장 신원일, 그다. “우리 마을의 포제 역사는 154년 됩니다. 해신제의 시작은 마을제보다 48년 후인 1908년이죠.” 제주 어느 마을보다 신촌마을 포제는 유서가 깊다. 이 자부심의 원천은 리사무소에 보관된 고종11년(1860년) 부터 현재까지의 포제 기록이다.

“조선 후기 문단의 대표 인물 매계 이한진 선생의 후손이 신촌 중동에 살고 있어요. 옛날엔 편안 강씨댁이 제관을 많이 했더라구요. 그 시대엔 가문에서 특출한 사람들만 제관을 했었습니다. 신씨 집안도 집성촌이었지요.” 포제로 그 시대 마을 유지까지 유추한다.

신원일. 젊어서 신촌통합청년회 일부터 시작. 마흔 둘이던 1987년부터 1996년까지 마을이장. 밝은 성품에 몸 사리지 않았다. 더구나 40대부터 고향마을 포제에 관여했으니 오죽하랴. 마흔 둘에 초헌관을 한 이래 초헌관만 다섯 번했다는 그는 축을 직접 쓰고 축을 고하는 일, 집례도 했다.

포제를 치를 땐 정성이 우선. 올해도 제관들이 향사에 모여 2박3일 몸 정성했다. “예전엔 1주일간 합숙하고, 굶어가면서 예행연습 했어요.” 포제 상을 위해 일곱 가지 과일, 돼지도 두 마리를 잡는다. 생으로 본제와 해신제에 쓰기 위함이다. 홀기문에 따라 안내자가 안내를 한다. 바다에 가서 해신제도 지낸다.

50대 중반에 마을 심부름을 종료했다는 그지만 아직도 온 마을 사람들이 인정하는 ‘신 이장님’. 해박하나 겸손하다. “지식은 없고, 고향을 위해서 누군가 앞장설 필요도 있고 해서. 선배님들 동의를 해주신다면 후세에게 남길 자세는 돼있습니다 한 거지요. 제의식도 국궁 4배, 배! 흥!흥! 배! 템포를 맞추지 않으면 허리병 나요. 제관은 열여섯이나 스무 번 절해요. 어려운 것이 본제가 끝나면 하단제라고 해서 귀신 쫓는 축문을 세 번에서 일곱 번 읽기도 하는 순서죠.”

포제 방청을 하겠다는 마을 사람들은 열 명 내외. 누구나 가난하던 시절, 지금은 넘치는 과일도 그랜 하나씩만 올려놓고 지내던 포제. 고교 시절부터 지켜본 그 모습이 참 독특했다. 그 소년, 이젠 직접 나서서 가뭄이나 농작물 돌림병 다 없게, 마을이 다 잘 되게 해주십사 기원한다. “그래선지 도지사도 나왔고 마을이 평안합니다.” 이 전통을 구심점으로 공동체를 회복할 수 있다는 게 그의 믿음이다.

오사카에서 태어난 이듬해 해방되자 아버지 따라 돌아온 고향땅. 외조부 밑에서 자라며 한학을 공부한 내공으로 축문도 직접 쓴다. 스마트폰 하나로 소통하는 이 시대, 그는 전통 포제가 묻히는 현실이 안타깝다. “포제 역사의 맥을 잇는 일, 후손들이 관심을 갖게 하는 일이 중요합니다. 포제, 해신제 자료를 모아 홈페이지 만드는 작업을 하는 중입니다.” 그가 컴퓨터를 열어 보인다. 지난 포제 때의 사진들, 엄숙 경건한 열 두 제관들의 모습, 한눈에 들어온다.

앞으론 전야제를 지내며 지신밟기 같은 것을 포제에 곁들이면 좋지 않을까도 생각한다. 헌데 제를 지낼 땐 제관 외엔 출입금지! 여성은 제관도 될 수 없고 제청에도 참여하지 못했다. 이것도 그의 대에 풀어야 할 여러 과제 중 하나다. “시대에 맞게 바꾸자, 고수하자” 분분이기에. 찬란한 봄 바다 넘실대는 돌담 안, 신촌 향사의 문전을 향하는 신원일 회장. 앞으로든 오랫동안, 그렇게 그는 이 문을 드나들겠다. ▮





김대신

1970

홍매, 수수꽃다리, 애기동백 무덕진
봄동산. 흐드러진 초록과 연두의
생명력이 뜨겁다. 사철 피고 지는 꽃잎이
홍터처럼 꽤인 이 숲길은 언제 걸어도
평화다. 제주 사람들과 관광객들에게
사랑받는 산책로 일 순위, 제주시
한라수목원. 가령 이런 상상, 해본 적
있었던가. 종일 꽃, 나무, 새, 봉긋 솟은
저 오름과 함께하는 나날이라면. 이곳의
지킴이라면. 그리 생각하는 당신에게
그는 말한다. 물론 수목과 살아가는
기쁨도 있지만, 시간과 함께 소멸돼가는
것들을 보는 아픔도 있다고. 그런 그의
눈길은 이렇게 위태로운 식물들에 더
오래 머문다.

한라산연구소 김대신 연구사, 그다.
1993년 문을 연 한라수목원은 이
연구소 안에 있다. 1995년 대학 졸업과
함께 연구소에 들어설 때 그는 파릇한
스물여섯의 청춘. 이제 그도 40대,
이곳에선 가장 오랜 연륜의 연구사다.

그 역시 ‘이름 모를 들꽃’ 하던
생물학도 시절이 왜 없었겠는가. 그의
식물 연구? 단순하다. 우리 식물 이름을
더 많이 알자, 그것이다. 마법처럼 식물의
세계에 빠져들게 된 연유도 그것.
“한라산 정상에서만 자라는
‘한라솜다리’라고하면 모르죠.

‘에델바이스’하면 알죠.” 그 앙증맞은
한라솜다리가 위기에 처했을 때다.
그는 이 작은 꽃에서 종자 몇 방울을
조직 배양, 대규모로 증식하고,
직원들과 지게에 지고 한라산 근처까지
올라가 심었다. 뿌듯했다. 위기에
처한 식물들을 이 땅에 뿌리내리고
남몰래 얻는 기쁨 한 송이.

그는 늘 현장을 사랑한다. 희귀식물
배양에서 지금 한창 주목을 받고 있는
생태계의 허파 꽃자왈에 대한 집중
연구 5년. 거기서 새로운 발견도 했다.
꽃자왈은 새로운 식물 연구의 지평을
열어준 매력적인 공간. 여기서 그가
발견한 것은 ‘흐름’이다. “꽃자왈은 당장
흐르는 물은 아니지만 하천처럼 흐름이
있습니다. 꽃자왈이 있는 곳에 하천이
없고, 하천이 있는 곳에 꽃자왈이 없지요.
꽃자왈 안에는 개가시나무, 빌레나무나
양치식물이 많습니다. 돌맹이 투성인
이 지형은 동식물의 중요한 생태계죠.”

꽃자왈, 하천, 오름, 습지. 그의
관심사는 이곳저곳 저지대까지 퍼진다.
“처음엔 희귀식물이 제주도에 있구나
하다가 곧 특정 환경에서 자란다는 것을
알게 돼요. 어떤 종 하나에 관심가지는
것에서 그치지 않고 주변 환경이
어떤지를 파악해야만 합니다.” 해서,
식물의 성격을 촘촘히 살피는 일은 필수.
“환경에 따라 후손을 더 많이 번식시킬
수도 있지요.”

이제 그 앞에 이른 것은 기후변화.
안타깝다. 어찌할 것인가. 여기서 더
도망갈 수 없으니. 한라산은 긴 세월
식물들의 이동과 기후 변화를 읽을 수
있는 바로미터 아니던가. “기후 변화는
식생대를 크게 위협하고 있죠. 한라산은
최고의 식물 보고로 각광받지만, 지금은
가장 큰 피해를 입고 있어요. 온난화로
멸종위기에 처한 구상나무 후계 연구도
필요하고, 한라산 시로미, 암매(돌매화),
구상나무 보존을 위한 전략 같은 것도
중요해요.”

제주도에 1,800여 종의 자생 식물이
산다. 200종은 외래 식물. 가장 가혹한
환경은 한라산 백록담. 여기엔 위기에
몰린 식물들이 아웅다웅 모여 산다.
한라솜다리, 암매도. “한국에서 이런
환경에도 잘 적응하는 식물이 없다는
것이죠. 섬이라는 특수 환경 덕분에
육지에선 교목인데 제주에선 관목처럼
자라는 게 매력적입니다.” 꽃과 나무에
묻혀 사는 이 남자. 분명 행운이다,
오래도록 연정을 나눌 대상이 이 섬에
있다는 것이. “한라수목원은 20년 전과
비교했을 때 아래쪽에 자라는 식물들이
씩 바뀌었어요. 동식물이 생태계를
풍부하게 하고 있다는 걸 알 수 있습니다.
식물도 주변의 방해가 있으면 자랄 수
없죠.” 그런 거다. 식물의 삶과 인간의
조건은 꼭 닮았다. ■

이젠 어느 정도 그를 안다했다. 발로 차는 것은 다만 방어 수단일 뿐, 겁 많고 순하디 순한 놈이란 것. 여린 내성까지도. “진심으로 다가가면 나를 좋아하는구나 생각하고 마음을 여는데 자기를 때릴 때, 괴롭힐 때, 박수치거나 시끄럽게할 땐 많이 놀라면서 매우 싫어해요.” 실제 말의 눈처럼 크고 그렇그렁한 눈이 어디 흔한가. “눈을 쳐다보면 예뻐요. 그런데 눈물도 많아요. 아파서 죽기 직전 큰 눈에서 눈물 뚝 흘러던 말, 링거를 꽂던 새끼 말이 죽는 장면을 다 봤는데 그렇더라구요. 엄마 말은 모성애가 강하구요.” 듣다 보면 인간의 이야기인지 말의 이야기인지 통 경계가 없어 된다.

서귀포 산업과학고등학교 4년차 마필담당 교사 김성미. 조선시대 수천 필의 말을 키워 조정에 올려 보냈던 현마공신 김만일의 17대손. 조선 왕조가 그 공을 기려 ‘산마감목관’이란 6품 직책을 내리기도 했던 조상님 아닌가. 남원을 의귀리가 고향인 그녀의 할머니댁 곁에 그 조상님 생가가 있다. 유전인자 덕인가. 아버지가 말에게 사료를 주러 갈 때면 줄래줄래 따라가던 썩썩한 딸이었다. 제주대 동물자원과에 들어간 것도 순전히 마주협회 회장이던 아버지의 영향. 말 유전자 관련 석사까지 받았다.

장엄하나 자애로운 한라산의 얼굴과 서귀포 쪽빛 바다. 이 매혹적인 제주도를 축약해 놓은 학교 목장에서 그녀는 말과 학생들과 일상을 보낸다. 말을 타면 하늘을 붕 나는 것 같다는 그녀는 학생들에게 인기 ‘짱’이다.

“처음엔 말에게 다가서는 것도 어색했지만 이제는 말이 아주 똑똑하다는 것도 알아요. 말은 잘 모르는 사람을 만나면 태워서도 낯을 가려요. 타는 사람이 초보자란 것도 금세 알아차리고요. 그런데 말의 털을 빗겨주며 교감하거나 사랑을 주면 애들한테도 그렇게 잘 다가가고... 말은 관심을 주지 않으면 금세 섭섭해하는 여린 동물이기도 하죠.”

말에 관한 한 술술 거침없다. 가장 행복한 순간? 그녀가 그러다. “눈 쌓인 한라산 정경 앞에서 말을 탈 때 정말 행복해요.”

학교 목장 안을 뛰노는 조랑말 하나. 여유작작. 자유다. 눕고 싶을 때 눕고, 먹고 싶을 때 먹고, 편안한 저 존재. “그래도 오랜만에 와서 말을 타면 야생마 기질이 보이죠. 방목을 오래한 말들은 확실히 야생성이 강해요. 매일매일 손을 본 말들은 순하지만. 시간을 들인 만큼 사람과 가까워지는 것 같아요.”

여성의 섬세함은 말과 가까워지는 데 유리한 조건이라는 교사 김성미. 75명 학생 가운데 올해 처음 홍일점 여학생이 나왔다고. 앞으로 말 관련 업종이 여성들의 영역으로 확대될 것 같다는 추측도 잊지 않는다. “여자들이 감정 조절에 능한 것이 말과 잘 맞는 것 같아요. 잘 탔어? 오늘 잘했어! 인사도 잊지 않고요.”

생명을 관리하는 일이 쉬운 것은 아니지만, 말과 함께 있으면 감정이 순화돼가는 것을 느낀다는 그녀. 말 심리사가 다 되었다. “오랫동안 같이 지내다 보면 말이 생각하고 느끼는 것이 피부로 와 닿아요. 겁 많은 애, 용감한 애, 수줍은 애 다 있어요.”

실내·야외 승마장이 갖춰져 있는 이 학교. 얼마 전 제주에서는 처음으로 농림부 지정 ‘말 산업 전문인력 양성기관’이 되었다. 전국 다섯 곳 중 하나. 그녀는 더 바빠졌다. “2003년부터 열정을 쏟은 부장 선생님과 말 산업 기초 인력 양성에 주력하게 돼 기쁘죠. 제주도 말 산업 중심에 들어선 덕에 입학 경쟁률도 작년엔 2대 1이었구요.”

사알짝 그녀가 잔등을 토닥거리자 말은 부끄러운 듯 예의 그 큰 눈을 끔벅인다. 초록 위에 선 제주마의 갈기와 그녀의 갈색 머릿결이 한 바람에 휘날렸다. 처음부터 함께였던 것처럼. ▮



오래된
것이
아름다운
이유,

제주
동문시장
노포를
찾아서



“한 장소에서 한 물건을
내도록 겪어온 이의 통찰은
책상머리에서 나온 어떤
언어보다 깊고 넓다.
그럴 수 밖에 없다.
1880년부터 비단꽃을 만들던
프랑스 장인 집안 4대손 브뤼노
레즈롱은 말했다. ‘장인의 작업
기술을 전수받는 것은 오히려
큰 문제가 아니다. 문제는
기술로는 가르치거나 전수할
수 없는 작업장의 숨결이다.
작업장 내에서의 소통,
손님들과의 커뮤니케이션,
만든 것을 팔아서 생계를
이어가야 하는 생존의 기술,
이런 것들은 쉽게 전수되는
것이 아니다. 나는 40명의
아주머니들이 반겨주던
할아버지의 작업장을 대여섯
살부터 들락거리면서 모든 것을
몸으로 배웠다.’ 나는 그 말이
과장이 아니라고 믿는다.”

시장은 공적 공간과 사적 공간이 혼재된
‘복잡계 네트워크’다. 누구에게나 열려있는 공간인
것 같지만 손님에게 허락되는 공간은 가게들을
잇는 크고 작은 길뿐이다. 가게는 상인 개인의 세월,
체취, 재산이 축적된 사적 공간이나, 아무도 시장을
상인의 공간이라 말하지는 않는다. 시장은 손님과
상인의 관계가 전제될 때만이 온전한 전체가 될 수
있기 때문이다. 그 전체를 조망하는 시선은 수없이
봐왔다. 그 시선으로 시장을 볼 때 개별 가게들은
시장이란 그림에 배경일 뿐이었다. 몇 개쯤 지워도
전체를 흐트러트리지 않는 배경. 그래서 이번엔
배경에 초점을 맞춰 그림을 다시 읽기로 했다.
배경은 과연 그림의 주제를 얼마나 담고 있는지,
배경에는 얼마나 많은 색이 숨어있는지 생각하면서.
어쩌면 배경이 그림에 가장 세세한 무늬를 새겨
넣고 있을지도 모를 일이었다.



새삼 노포에 관심을 둔 까닭
개별 가게에 주목하며 ‘노포(老鋪)’에 집중하게 된
것은 우연이 아니다. ‘오래된’이란 단어는 생각의
여지가 많은 단어다. 언젠가 ‘오래된 것은 다
아름답다’라는 책 제목을 보고 고개를 갸우뚱한
적이 있다. 오래된 건 정말 모조리 다 아름다운
걸까. 이런 아름다운 가설을 죽이는 현실을 내가
자주 경험한 탓일까. 세월에 불복하고 나이로만
유세를 면대든지 달라진 세상을 증오하며 젊은 시절
무용담으로 허송세월하는 것은, 청춘의 생명력은
무조건 옳다라는 생각만큼이나 위험해 보인다.
제주 동문시장을 들여다보는 눈에 ‘노포’라는
렌즈를 끼우며, 나는 저 책 제목의 진위를
가늠해보기로 했다. 해방 후 동문로터리에서
난전으로 시작한 동문시장은 두 번의 화재를
겪었지만 어김없이 사람과 물건을 일으켜 온,
제주 최대 규모의 상설 시장이다. 제주를 동서로
도는 정기버스 시종점이 모이는 이곳은 초창기
제주 상업의 거점으로 성장하기에 손색이 없었다.
세세히 구분하자면 (주)동문시장, 동문재래시장,
동문공설시장, 동문수산물시장 등이 경계 없이
맞물려 큰 덩어리의 ‘동문시장’으로 불리고
있다는데, 사실 장 보러 나온 사람들에게겐 그런
구분이 중요하지 않다.

과거를 꿰어온 실은 모든 걸 안다:

한경순 씨의 양장점 ‘빙그레 양장’

적잖은 세월이 묻어나는 (주)동문시장 건물로
첫 걸음을 옮겼다. 지금은 ‘제주 최초의 근대 상업
건축물’ 같은 미지근한 단어로 설명되고 마는
건물이지만, 1965년 도에서 가장 큰 쇼핑타운으로
땃을 올릴 때만 해도 “옷과 운동화를 사러 동문
시장에 간다.”는 말이 어색하지 않았다고 한다.
시절이 바뀌어 가게들이 이곳을 빠져나가는 긴
시간 동안에도 포목점만큼은 남았다. 아니, 적어도
1990년대까지는 불황을 몰랐다는 말이 더 맞을
것이다. 그 때만 해도 혼례가 있으면 한 집 당 한복
10~20벌의 예단을 맞췄다니 말이다.

포목점, 양장점, 수선집들이 맞물린 골목을 따라 걸었다. 옷감과 실로 먹고사는 가게 위로 천 먼지며 실 냄새가 포르르 일어나는 듯했다. 그 기운이 낮설지 않을 무렵 ‘빙그레 양장’의 한경순(70세) 씨를 만났다. 스무 살 때부터 천을 만졌다는 그는 옷 더미를 병풍처럼 두르고 재봉틀을 돌리고 있었다. 제주 현무암을 닮은 회색 옷감에 하얀 실이 꺾꺾 박혔다. “잠녀(해녀) 옷이에요. 고무 옷 나오기 전에 입던 물소중이. 이건 무용단이 공연 때 입겠다고 주문한 거죠. 재단은 무슨…. 애기만 하면 다 만들어요.”

그 옛날 술하게 만들던 물소중이. 손의 기억에 의지하는 작업은 무념의 얼굴로 지속됐다. 50년간 그 손을 다녀간 제주 옷이 금금했다. 객의 물음이 귀찮지만은 않은지 그가 벌떡 일어나 갈옷을 꺼내들었다. “제주 사람이 땡감 따가지고, 뿌아서, 즈름 내어가지고, 광목천에 적시고 말리길 열 번 정도 하는 거예요. 그럼 이 상태가 돼요. 못 사는 사람들은 사철 이 옷을 입었어요. 냇물에 싹싹 헹궈서 놀(장만하기 전의 곡식을 쌓아놓은 냇가리) 위에 딱 걸쳐 노면 금세 말랐죠. 이렇게 줄무늬가 생긴 건 잔디에 널어놨다는 거예요. 말려서 물을 딱 뿌리잖아요? 그럼 잔디 입체가 조금씩 나타나요. 이게 또 한번 빨면 색이 계속 어두워지거든요? 그러다 언제부터는 색이 바래서 허영게 돼. 육지 분들은 다른 색상을 추구하시니까 갈옷을 좋아하는 거 같아요.”

제주도 토양을 새길 줄 아는 옷, 재료가 옷감에 들어와서도 숨을 쉬는 옷. 그는 일본, 미국, 캐나다에서도 두루 찾는다는 자신의 맞춤 갈옷 이야기를 한참 잇더니 특이한 질감의 옷을 꺼내들었다. “이것 보세요. 나이롱(나일론)에다가 감을 들였단 말이에요. 원래 나이롱은 이렇게 염색이 잘 안되는데, 어떤 천이건 다 받아들이 수 있는 게 감물이거든요.” 안 다뤄본 천이 없고 안 다뤄본 모양이 없다는 한씨는 천 꾸러미에서 공단도 들어보였다. “육지에서는 상여의 꽃을 종이로 만들잖아. 나는 공단으로 그걸 만들었어요. 내가 개발한 거야. 제주도 전체가 우리 가게에 와서 해 갔죠. 일곱 가지 색으로 만들어 달면 보통 화려한 게 아니야. 하나 제작하는 데 3일은 걸렸지요.”



30년간 만들어왔다는 비단꽃의 화려함은 그가 들려주는 전성기의 색채 같았다. 옷감으로 떠올리는 과거 이야기가 한참 이어졌다. 어렵던 시절 어른 옷을 뜯고 뒤집어 만들었던 아이들 교복 이야기, 술기를 서너 번 박는 고충이 있어도 색깔별로 열 개씩 해가는 손님 덕에 힘이 나던 맞춤 모시옷 이야기, 일명 깔깔이(조제트)와 쿨론 소재가 등장하며 맞춤옷 시장에 일대 변혁이 일던 시절 이야기, 브랜드 옷이 나오면서 양장점이 거리에서 청소한 듯 사라진 이야기, 그리고 아기 옷부터 무용복까지 가리지 않고 만들어 온 덕에 아직 건재한 빙그레 양장 이야기.

가게를 돌아나오는데 온기가 남아있는 미싱기가 눈에 들었다. ‘Dial d0-1’이라는 명패가 박힌 늙은 기계는 한씨가 숙모에게 물려받은 것이라고 했다. 70년 전 숙모 품에 왔을 때도 새것이 아닌 중고였다니, 이 녀석의 진짜 나이는 몇 살일까.

마른 옥돔에서 별과 바람까지 읽는다:

양화인 씨의 옥돔 가게 ‘애경 옥돔’

어물전이 바쁘게 움직이기 시작했지만 양화인(68세) 씨의 가게는 여전히 비어있었다. 야자나무 앞으로 만든 파리채를 만지작대며 그를 기다렸다. 오전 10시를 넘겨서야 양씨는 옥돔 바구니를 들고 나타났다. “새벽 2~3시에 배 타고 내장 건너내고 집 옥상에서 아침부터 별에 말린 거예요. 적당히 잘 말려야 돼. 오래 놔두면 질겨지니까.” 육지 사람들이 동문시장에서 굴이나 한라봉 만큼이나 많이 사는 것이 옥돔이다. 동문시장 장사 경력 35년인 그는 옥돔 전문 가게 ‘애경 옥돔’을 운영한다. 옥돔에 집중하기 전에는 전복, 해삼, 오분자기도 팔았지만 20년 전부터는 옥돔만 취급한다.

그래서 옥돔만큼은 굳이 읽으려하지 않아도 읽힌다. 한씨는 말린 옥돔을 마주하면 계절이 보인다 했다. 바람의 강도가 보이고 별의 강약이 떠오른다. 맛은 수없이 시험해봤다. “옥돔은 바로 먹을 때 식용유에 튀겨먹어야 맛있고 구우면 질겨져요. 그거 알아요? 제주 사람들은 제사상에도 옥돔 배판 것을 배가 보이게 펼쳐 올려요. 처지지 않게 하려고 많이 말린 것을 쓰지요.”

옥돔 장사 초기만 해도 제주에 옥돔이 흔해서 서귀포, 한림, 성산 등지에서 생물 옥돔을 많이 받아왔는데 지금은 상황이 달라졌단다. 중국산 옥두어, 중국산 참옥돔이 제주 옥돔 자리를 대체하고 있다. “요즘도 제주 인근에서 옥돔이 잡히긴 하지만 수가 적어요. 근해에서 잡은 옥돔은 냉동 건조시켜서 진공 포장돼요. 가격이 중국산보다 두 배나 비싸요. 맛은 별 차이가 없어요. 중국산 참옥돔하고 제주옥돔은 살이 부드럽고 중국산 옥두어는 좀 더 뻣뻣한 정도...”

재래시장에서 다양한 국적의 상품을 만나는 것은 더 이상 특별한 일이 아니다. 부산항으로 들어온 러시아 콩치는 구룡포 바닷바람에 말려 구룡포 과메기가 되며, 십 수년 전부터 한국 근해에선 명태가 잡히지 않는다는 것도 알 만한 사람은 다 아는 얘기다. 중국산 옥돔이나 노르웨이산 고등어 등이 제주시장 어물전의 지형을 앞으로 어떻게 바꿔갈지 새삼 궁금해진다.





제주 땅의 기운을 판다:

고복자 씨의 버섯 가게 ‘고아라 상회’

“45년을 버섯장사 했수다. 23살에 시집와서부터...”

머리에 ‘구르프’를 말고 가게 한켠에 앉아 경전을 읽던 고복자(68세) 씨였다. 손님인 줄 알고 급하게 일으키던 몸이 취재 운운하는 소리가 시작하자마자 의자 위로 와르르 무너진다. 취재진을 돌아보는 짧은 눈빛에 묵직한 고단함이 다너갔다. 천천히 접어 옆으로 밀쳐두는 경전을 걸눈질로 살펴보았다. 탐욕, 노여움, 어리석음, 삼독(三毒)의 소멸을 바라며 외는 기도문이었다. 고단한 눈빛도 잠시였다. 금세 낮빛과 기운을 끌어올린 고씨는 ‘고아라 상회’ 간판 앞으로 나서더니 표고버섯 비닐을 뜯었다. “제주도에는 식용 가능한 버섯이 400종이 넘게 자라. 그중에서도 제주 표고는 옛날부터 왕실 진상품으로 인정받을 만큼 최고였지. 미각을 아는 분들은 제주 표고가 좋다는 걸 알지만, 그렇지 않은 분들에게는 그냥 버섯이 버섯이겠지. 하하.”

1990년대까지만 해도 제주도 버섯은 옥돔, 감굴류의 위상을 나뉘가지던 관광상품이었다. 가격 경쟁에서 중국산 수입품에 밀려 그 명성이 흐려졌지만, 여전히 제주도의 중요한 특산물 중 하나다. 그는 버섯 갓이 거북등처럼 갈라진 표고를 내밀었다. “표고 중에 가장 상품인 백화고야. 하얗게 돼서 둥글둥글 딱딱 갈라진 거 보이지? 백화고 다음으론 동고, 향고, 향신.... 표고버섯 종류만 서른 두 가지라니까.”

백화고는 겨우내 움츠려있다 천천히 자라 이른 봄에만 나온다고 한다. 한라산의 겨울을 견딘 만큼 도톰하고 찰진 것이 특징이다. 추운 겨울을 천천히 견뎌야만 더 화려한 색을 피워 올리는 봄꽃과 같다. 그가 덧붙였다. 풍부한 습도와 적절한 기온을 유지하는 한라산의 기후는 표고버섯에게 최적이라고.

그에게 백화고 2만 원치만 팔라 했더니, 웃기지 말라면서 손사래를 친다. “한 근이 6만 5천 원에서 7만 원하니까. 2만 원치라는 게 웃겨.... 반근하면 3만 5천 원이거든. 반근 드려? 이거 죽 끓여먹어도 좋고, 미역국 끓여도 좋고, 소고기 볶을 때 넣어도 좋고, 썰어서 다마네기(양파)에 볶아 먹어도 되고.”

그의 가게는 제주산 비자, 우도 땅콩, 제주산 우뭇가사리를 비롯해 이제는 제주도에서 채취가 금지된 탓에 육지에서 들여올 수밖에 없는 벌나무, 맥문동, 백수오, 겨우살이까지 취급한다. 비자를 집어 드니 “회충, 생충이 없어져. 썩으로 먹어야해. 뭍어. 뭍어....”라고 외친다. 비자나무는 제주도나 남해 등 남해안 일부 지방에서만 볼 수 있다고 한다.

이것저것 묻는 내게 “어찌 말을 시키는가. 엄마한테 전화 와서 스트레스.... 아, 목 아파. 지금 후두염 걸려가지고. 손님들이랑 계속 이야기는 해야 되고....”라며 편박을 주던 고복자 씨. 그러나 어서 가라 내쫓으면서도 질문보다 서너 배는 긴 답을 늘어놓던 것도 그였다.





오래된 세월이 메우는 공백
 동문시장의 이야기는 당연히 이들에게서 끝나지 않았다. 노점에서 모자반을 50년 넘게 팔아온 강복순(92세) 씨는 길에서 보낸 세월을 난전 보호용 천막의 재질과 색으로 떠올렸다. 길 전체를 가게로 품은 것일까, 그가 비워 둔 스티로폼 방석은 오가는 단골들이 끊임없이 바꿔 채우고 있었다. 잠녀 출신의 40년 경력 상인 박성렬(67세, 연대상회) 씨가 진열대에 내놓은 건 젓갈이 아니라 바다 이야기 같았다. 젓갈만 30년 팔아온 그는 참소라, 전복 내장, 전복 살을 함께 무친 개우젓 한 숟가락을 내밀며 ‘바다에서 잠녀의 망태로 그리고 그에게로 이어지는 시간’을 끊임없이 말했다. 젓갈을 썰는 몇 분이 길고 아득했다.

60년 된 순대국집 주인 진순복(67세, 광명식당) 씨를 다시 생각하니 얼굴보다 손이 먼저 떠오른다. 순대 속을 채우다 나와 냄새 한 번 맡아보라며 내 코에 가져다대던 손, 적당한 온도의 국밥 한 그릇을 담기 위해 국자질을 여덟 번이나 하던 고단한 손, 국밥 위에 내장을 담다 이 맛이 제일이라며 돼지 생식기를 권하던 개구진 손. 그 손이 한 때는 매일같이 돼지를 50마리나 잡고 연탄을 20장씩 갈던 손이라 했던가.

여정 끝에서 다시 오래된 것을 생각한다. 오래 되었다는 것만으로 아름다울 수 있을지는 여전히 의문이지만, 오래된 시간을 지나며 축적된 어떤 힘을 믿으려 한다. 노포의 주인장만 해도 그렇다. 한 장소에서 한 물건을 내도록 겪어온 이의 통찰은 책상머리에서 나온 어떤 언어보다 깊고 넓다. 그럴 수밖에 없다. 다만 이 사회가 ‘평범한 몸이 가지고 있는 텍스트의 가치’를 제대로 매기지 않을 뿐이다. 얼마 전 1880년부터 비단꽃을 만들던 프랑스 장인 집안의 4대손 브뤼노 레즈롱(Bruno Legeron)을 만났다. 그가 그랬다. “장인의 작업 기술을 전수받는 것은 오히려 큰 문제가 아니다. 문제는 기술로는 가르치거나 전수할 수 없는 작업장의 숨결이다. 작업장 내에서의 소통, 손님들과의 커뮤니케이션, 만든 것을 팔아서 생계를 이어가야 하는 생존의 기술, 이런 것들은 쉽게 전수되는 것이 아니다. 나는 40명의 아주머니들이 반겨주던 할아버지의 작업장을 대여섯 살부터 들락거리면서 모든 것을 몸으로 배웠다.”

나는 그의 말이 과장이 아니라고 믿는다. 기계와 기술이 메울 수 없는 공백을 세월이 메워 준 것이다. 그 시간들이 아름다울지, 처절할지, 척박할지, 간사할지, 비굴할지는 각자가 채길 몫이겠지만 오래된 시간을 겪어온 힘이라는 건 분명히 존재한다. 내가 만난 제주 동문시장의 노포들이 그러했던 것처럼. ■



영혼의
구슬과

페르시아의
흙,

제주도
관음사



왕벚꽃 흐드러진 산사에
 들었음에도 마음에
 이는 팔만사천 번뇌는
 끊이질 않는다.
 제주 불교의 중심이자
 43 유적지인 관음사에서,
 시인은 완벽한 세계 너머
 ‘인간적인 것’을
 완성으로 보는 인디언의
 통찰을 되새긴다.

오래 전 아마존 인디언 부족의 삶을 다룬 영국 BBC의 한 다큐를 보는데 유난히 시선을 끄는 게 있었다. 바로 어른들과 아이들의 목에 걸린 구슬 목걸이었다. 언뜻 다 똑같은 구슬로 꿰어진 것처럼 보이지만 좀 더 자세히 보니 그게 아니었다. 굵은 40여 개의 구슬들 가운데 유독 하나만 모양이 달랐다. 다른 인디언들의 목걸이도 마찬가지였다. 모두 구슬이 하나씩 깨어져 있었던 것이다. 그것은 실수가 아니라 의도적으로 깨어진 구슬을 하나씩 끼워 목걸이를 만든 게 틀림없었다. 상처 없는 여러 구슬들 사이에 상처 입은 구슬 하나를 넣어 목걸이를 완성한 것이다.

아름답고 정교한 카펫을 짤 때 일부러 흠집을 하나씩 남겨놓는다는 아랍의 한 소설이 순간적으로 머리를 스쳤다. 그것을 ‘페르시아의 흠’이라고 했던가. 어쩌면 인디언의 구슬 목걸이 역시 아랍의 그 카펫처럼 의도적으로 상처를 입혀 흠이 전혀 없는 완벽한 것, 즉 완벽주의를 저해한 것인지도 모른다. 아니다. 완벽주의를 저해한 게 아니라 완벽주의에 저항했다는 표현이 옳을 것이다. 아니나 다를까, 인디언 목걸이 자료를 찾아보니 다큐 잡지 <내셔널지오그래픽>에 그 깨진 구슬을 ‘영혼의 구슬’이라 부른다는 내용이 있었다.

깨진 구슬이 없으면 ‘완벽한 목걸이’가 될지는 몰라도 상처 입은 ‘영혼의 목걸이’는 될 수 없을 것이다. 상처 없는 구슬들은 똑같은 줄에 꿰인 상처 있는 구슬을 감싸고 배려함으로써 똑같은 존재로 거듭난다. 영혼을 지닌 것은 어떤 존재도 완벽할 수가 없다. 완벽 속에는 영혼이 없다는 그 서늘한 화두로 말미암아 난 또 하염없이 덧없어지고 말았다. 완벽한 세계 너머 ‘인간적인 것’을 완성으로 보는 인디언의 무심한 통찰이 너무나 완벽스러웠다. 상처를 영혼으로 보는 인디언. 랭보의 시처럼 상처 없는 영혼이 어디 있으랴….



정확한 108분의 ‘현무암 부처님’

제주의 봄은 노란 복수초에서 시작한다. 그러나 진짜 제주의 봄은 붉은 붉은 동백꽃이 지고 노란 유채꽃이 피면서부터다. 떨어진 동백꽃 위로 유채꽃이 노랗게 단청을 할 때마다 제주인들의 발걸음은 버려진 무덤인 듯 허청이고 가슴은 무덤 앞의 꽃인 듯 미어진다. 43 전날, 관음사로 오르는 내 발걸음마저 허청이고 잿더미 같은 가슴마저 미어지기는 마찬가지다.

한라산의 동북쪽 산천단(山川檀)에서 3Km쯤 떨어진 관음사는 조계종 제주교구 본사로 도내 약 40여 개의 사찰을 관장하고 있다. 제주도에 불교가 처음 전래된 시기는 한반도에 귀속되기 전인 탐라국 시대로, 해로를 통한 남방불교였을 가능성이 높은 것으로 추정한다. 관음사가 불교 전래 초기에 창건돼 발전했을 것으로 보는 이유는 제주의 여러 신화, 전설, 민담에서 관음사가 괴남절(제주방언으로 관음사), 개남절, 동괴남절, 은중절로 민간에 유포되어 전하기 때문이다.

제주시 아라동의 넓은 산야에 방생하는 관음사는 제주 불교의 중심이다. 중심은 가장자리에서 비롯되고 가장자리는 중심에서 비롯되므로 이제부터 가장자리의 살을 벗겨 중심의 뼈를 수습할 것이다. 물론 살과 뼈의 경계를 찾다가 해보다 내가 먼저 저물지도 모른다. 저물면 또 별빛 따라 거처를 옮기면 될 일이다.

큰 일주문을 지나자마자 돌하르방 같은 수많은 현무암 불상들이 돌길 양쪽으로 늘어선 편백나무와 삼나무 밑의 돌담을 따라 멀리 천왕문까지 정좌해 있다. 언뜻 양쪽으로 양머리 스프링크스 조각들이 도열한 이집트 카르낙신전 입구를 연상시키기도 한다. 그동안 어느 절에서도 보지 못한 제주 관음사만의 아주 독특하고 삼엄한 ‘부처 터널’이다. 방문객들을 좌선으로 맞는 미륵불상들은 무려 108 개나 되었는데 전부 개인의 시주로 만들었다고 한다. 얼핏 같은 것 같지만 자세히 보면 모두 조금씩 미소도 다르고 손 모양도 다르다.

동서남북 부처의 수호신들을 모신 천왕문 너머 ‘관음사와 43유적’이라는 안내판이 나왔고, 43에 대해 간략하게 설명해 놓았다.

“1948년 4월 3일(당시는 대한민국정부 수립 이전 미군정 시대임)을 기하여 제주도 전역에 소요와 혼란이 발생하였고, 이를 진압하는 과정에 중산간에 위치한 마을들이 없어지고 수많은 사람들이 죽음에 이르게 되는 사태의 진전을 통칭 ‘43사건’이라고 한다.

당시에 선량한 제주도민 대다수는 낮에는 토벌대에 물리고 밤에는 입산한 무장대에 몰려서 뺏기고 맞고 도망다니다 죽음에 이르게 되는 무수한 사연들이 속출했다. 사태 진전과 진압과정에 많은 사람들이 반국가사범으로 취급되어 무참하고 잔인하게 재판 없이 현장에서 죽임을 당하였다.

관음사의 위치가 전략상 요충지였는지, 토벌대와 입산 무장대가 관음사 지역을 중심으로 상호간에 첨예하게 대치하였고, 이러한 과정에 관음사는 안타깝게도 모든 건물과 시설이 전소되었다. 관음사 도량을 중심으로 사방 주변 일대에 크고 작은 경계 참호와 부대 숙영 시설을 설치하였던 바, 그 유적들이 보존되어 43사태 진전 시 제주의 참극이자 민족의 비극을 생생하게 증언하고 있다.”

산과 마을 중간에 있는 관음사의 지리적 위치로 보아 당시 토벌대와 유격대 간의 치열한 공방전을 충분히 짐작할 수 있다. 토벌대는 유격대를 공격하다가 마을로 후퇴하기가 좋고 유격대는 마을의 토벌대를 공격하다가 유사시에 산속 깊숙이 잠적해버리기가 좋다. 말하자면 쌍방이 선점해야 할 공수전환의 교두보였던 것이다. 총탄이 빗발쳤을 유적지는 그 당시 적정의 동태를 파악하기 위해 보조를 서던 초소인 듯했다. 폐허의 유적지는 마치 사방 주위로 낮은 돌담을 쌓는 제주도의 무덤 같았다. 총성도 새소리로 바뀐 그 무덤을 벚꽃과 불상들이 지켜보고 있다.





부침 많았던 ‘제주 불교사’의 현장

사천왕문을 지나 대웅전으로 가는 오르막길 양쪽에도 여전히 많은 불상들이 도열해 있다. 여기는 모두 미륵불로 알려져 있으나 중무소의 한 스님에게 확인해 보니 석가모니불, 아미타불, 약사여래불 등 여러 부처들이 함께 모셔져 있다고 했다. 그런데 관음사의 불상들은 모두 미륵보살처럼 갓을 쓰고 있다. 아마도 제주도의 기후 특성상 비바람을 피하기 위해서일 것이다.

일주문에서 불이문까지의 좌대는 돌담 따라 일자로 이어져 있고, 불이문에서 대웅전까지는 불상마다 둥근 좌대를 독립적으로 가지고 있다. 그러나 불이문에서 부도밭까지의 불상들은 2중 좌대였다. ‘이 불상들은 왜 2중 좌대인가’라고 지나가는 스님에게 물어보니, 살짝 당황하며 나중에 전화로 알려주겠다고 했다. ‘나중’이 며칠인지는 모르겠지만, 1주일이 넘었는데도 아직 전화가 오지 않는다. 검은 현무암의 원형 좌대들은 제주도 고유의 방사탑을 모방하고 있다. 관음사 연못에도 있는 방사탑은 사악한 기운을 막기 위해 제주 사람들이 세운 탑 종류 가운데 하나이다.



관음사 전체 규모에 비해 대웅전은 비교적 소박한 편이었다. 제주도 ‘현무암 부처님’의 관음사(주지 성효스님)는 언제 누가 창건했는지 역사가 정확하지 않다. 단지 조선 숙종(1702년) 때 제주목사였던 이형상(李衡祥)이 제주에 ‘부조리와 잡신들이 많다’고 사당 500채와 사찰 500채를 전부 폐사시켰을 때 같이 폐허가 되었다는 정도다. 그 뒤 1912년 비구니 봉려관(蓬廬觀, 1865~1938)이 다시 창건해 범정암이라고 했다. 그러니까 원래 제주는 ‘절 오백 당 오백’이라 불릴 만큼 사찰이 많았고, 다른 지역에 비해 불교 교세가 매우 강했지만, 숙종 이래 약 200년 동안 승려도 사찰도 없는 ‘무불(無佛) 시대’를 보냈던 것이다.

원래 떠돌이 무당인 봉려관은 1901년 비양도로 가다가 풍랑을 만나 죽을 지경이 되었지만 관음보살의 신력에 의해 구사일생으로 살아났다고 한다. 그래서 여생을 부처님의 품안에서 살기로 한 그녀는 무당에서 비구니로 변신해 절을 지었다. 그러나 한때 주민들의 반대로 한동안 한라산으로 피신하기도 했다. 몇 년 뒤 신도가 크게 늘어나자 절 이름을 관음사로 바꿨다. 그러나 1948년 제주 4·3사건으로 전소되었다가 1968년 중창해 지금에 이르고 있다.

1948년 관음사가 최대 격전지였을 무렵, 토벌대의 무차별 민간인 학살에 분노한 모슬포 제9연대 병사 451명이 탈영해 유격대에 합류하는 사건이 일어났다. 즉시 총공세를 펼친 토벌대는 마침내 관음사를 장악했고, 이듬해에는 당시 주지였던 오이화 스님을 고문하고 관음사도 모두 불태워버렸다. 다음해 오이화 주지스님은 고문 후유증으로 45세의 젊은 나이에 입적했고, 중학생인 그의 아들도 학생반공단체인 학련에 희생되었다.



왕벚꽃나무 아래서 문득

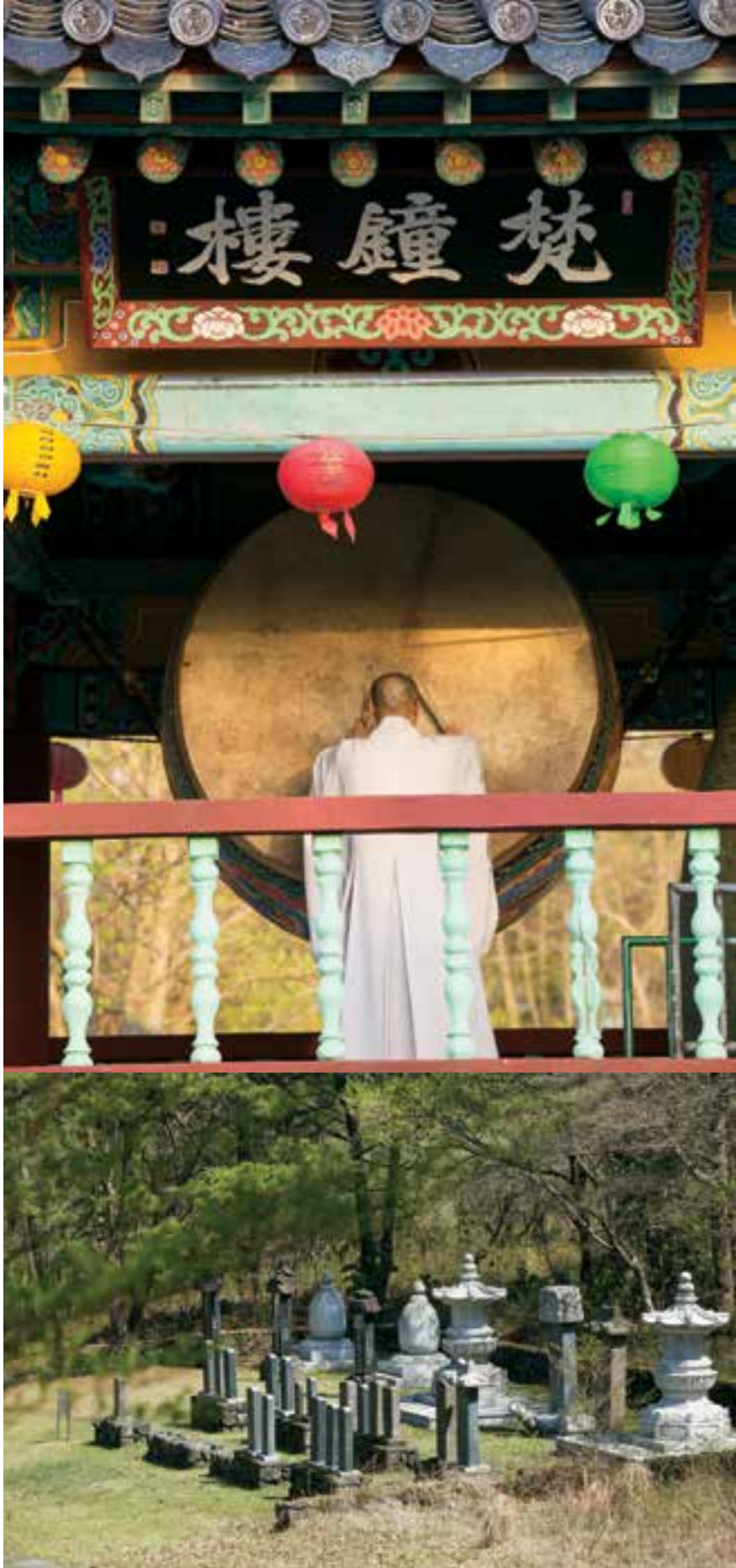
관음사는 ‘현무암 부처님’과 함께 또 하나의 자랑거리가 있다. ‘왕벚꽃나무 원산지’라는 것이다. 실제로 왕벚꽃나무 숲은 사뭇 웅장하고 아름답다. 그 주위로 무려 100살이 넘는 벚꽃나무들이 호위하고 있다. 그러나 일주문에서 대웅전으로 들어오는 길에는 벚꽃나무가 아니라 삼나무들을 심었다. 부처의 세계는 한때의 아름다움이 아니라 사철 푸르름이 인도한다는 것의 은유일지도 모른다.

대웅전을 지나 언덕 위로 올라가면 엄청난 크기의 미륵대불이 개금불사(불상에 금칠을 다시 하는 것) 중이고, 그 뒤로는 만불상이 미륵대불을 둘러싸고 있다. 예전과 달리 황금색으로 바뀐 미륵대불은 석가모니불이 입멸하고도 약 56억년이 지나야 현세에 나타나 모든 중생을 고통에서 구한다는 부처님이다. 한라산을 등진 만불상에는 석가모니불을 비롯해 아미타불, 약사여래불, 미륵불, 관세음보살, 지장보살 등이 도열해 있다. 만 가지 얼굴을 지닌 만불상은 자세히 보아야 얼굴, 미소, 손의 형태 등의 생김새들이 각양각색임을 알 수 있다.

어느 덧 날이 저물어가자 젊은 스님이 종각으로 올라가 북에 이어 종을 치기 시작했다. 종각에는 청동으로 만든 종과 쇠가죽으로 만든 북, 구름을 나타내는 운판, 바다의 물고기를 나타내는 목어가 있었다. 종은 고통 받는 지옥의 중생들을 구하고, 북은 지상의 네 발 달린 짐승들을 구하고, 운판은 하늘의 날아다니는 새들을 구하고, 목어는 바다의 헤엄치는 물고기들을 구한다는 상징이다. 스님이 치는 종소리의 긴 여운에 벚꽃이 실려 가고 있다. 오랫동안 기다렸지만 대웅전에서 저녁 예불은 없었다.

마지막으로 고승들의 무덤인 부도밭을 둘러보고 제주를 떠난다. 부도가 오늘은 웬지 ‘영혼의 구슬’이나 ‘페르시아의 흙’처럼 보인다. 삶의 중심보다 가장자리에 더 큰 지혜가 있다는 뜻일까.

‘진실’이라는 이름으로 내 이마에 ‘천형’처럼 낙인이 찍힌 제주 4·3. 노란 유채꽃들은 여전히 피어났고, 여전히 아름다웠다. 제주는 상처 입은 ‘영혼의 구슬’이다. 그러나 외롭지 않은 ‘구슬 목걸이’다. ㅁ



Keyword

제주 신화

글

강소전

제주대 강사, 문학박사

그림

김태우

일러스트레이터

제주에 사는

신들의 내력

이 세상 어디에 이렇게
다양한 신화의 축제가
벌어지고 있을까.
땅 크기로 보자면
제주도는 작은
섬이지만 적어도
신화의 세계에서
제주는 한국을 넘어
동아시아, 아니
세계의 중심이라 해도
지나치지 않다.

제주는 신과 신화의 땅이다. 신들이 이른바 일만
팔천에 이른다고 한다. 하늘의 옥황상제부터
집안의 난가리를 지키는 신까지 다양한 신들이
존재한다고 믿는다. 제주의 중심인 한라산에서
솟아난 신들은 마을 곳곳의 신당에 좌정하고 있다.
바다 혹은 상상의 공간에서 유래한 신들도 제주에
들어와 함께 존재한다. 어떤 집안에서는 특별한
조상신까지 모시고 있다.

이러한 신들은 저마다 내력을 가지고 있다.
신들의 내력이라 함은 곧 신화를 말한다. 제주에는
수많은 신화가 아직도 남아 있다. 어떤 것들은
장대한 내용을 갖추었고, 또 어떤 것들은 겨우
신의 이름이나 전한다. 하지만 신들의 내력이 아직
잊혀지는 않았다. 신화는 구비 문학이자 구비 역사,
구비 철학이기 때문이다.

제주 사람들은 신화를 두고 ‘본풀이’라고
하였다. 신(神)의 내력인 본(本)을 풀다는 말이다.
신의 본을 잘 풀면 그 신이 즐거워 기원자의 소원을
들어준다고 여겼다. 본풀이는 입으로 전해지는
서사 무가로, 보통 ‘일반신 본풀이’, ‘당신 본풀이’,
‘조상신 본풀이’로 나눈다. 제주 무당인 심방이
곳에서 본풀이를 부른다. 개인 곳에서나 마을
당곳에서 본풀이가 구송된다. 아직까지 제주도
곳곳의 의례에서 전승되고 있으니 ‘살아 있는 신화’
라고 할 수 있다. 일주일 이상 행해지는 큰굿이라도
벌어진다면 이는 곧 신화의 향연이나 마찬가지다.



탐라 건국신화: 삼성신화(三姓神話)

태초에 탐라에는 사람이 없었다. 그러다 홀연히
한라산 북녘 기슭의 모흥혈이라는 곳에서 세
신인(神人)이 솟아났다. 이들을 고을나, 양을나,
부을나라고 하였다. 세 신인은 사냥을 해서
가죽옷을 입고 고기를 먹으며 살았다. 하루는
자줏빛 흙으로 봉해진 나무함이 동쪽 바닷가에
오는 것을 보았다. 나무함을 열었더니 돌함이 있고
함께 온 사자(使者)도 있었다. 돌함 안에는 푸른
옷을 입은 공주 세 사람과 송아지, 망아지, 오곡의
씨가 있었다. 사자는 자신이 일본국(혹은 벽랑국)
사람이라고 했다. 임금께서 서쪽 바다에 있는 산에
세 신인이 탄생하여 나라를 열고자 하나 배필이
없는 것을 알고 자신의 세 딸을 보내니, 배필로 삼아
대업을 이루길 바란다고 전하였다. 이에 세 신인은
나이순에 따라 세 공주와 혼인하였다. 이어 물이
좋고 땅이 기름진 곳으로 나아가 활을 쏘아 거처할
땅을 정하고 일도, 이도, 삼도라고 하였다. 이로부터
비로소 오곡의 씨앗을 뿌리고 소와 말을 기르니
날로 살림이 풍부해졌다.

제주 사람에게 탐라는 어떤 존재일까. 탐라는
약 천 년의 역사를 간직한 고대 국가로 알려져
있다. 그리고 탐라의 주체적인 역사는 지금 제주
사람들에게도 남다른 자부심을 안겨준다.
특하면 보잘 것 없는 변방으로 취급당하기
일쭉였던 사정을 떠올린다면 이러한 애정은
당연한 것인지도 모른다. 더불어 그 아련한 기억을
새록새록 일깨워주는 신화가 있으니 바로 제주
사람이라면 누구나 아는 삼성신화이다. 이는 탐라의
건국신화이며 제주 신화 가운데 유일하게 문헌에
기록된 것이기도 하다. 또 제주의 수많은 신화
가운데 전국적으로도 가장 많이 알려져 있다.

한라산에서 솟아난 세 신인이 바다 건너에서 온
세 공주와 혼인하여 나라를 열었다는 이야기에는
수렵 사회에서 농경 사회로 변화, 토착 문화와 도래
문화의 결합 등 제법 다채로운 내용이 들어있다.
아마 본래는 무가였을 것으로 파악된다. 이 신화의
자취는 제주 시내의 삼성혈, 성산읍 온평리의
혼인지, 연혼포 등에서 만날 수 있다. 또 제주시청
어울림마당에 가면 건물 한쪽 벽에 삼성신화를 그린
거대한 벽화도 있다. 탐라 천 년의 시공간이 오늘을
사는 제주 사람과 함께 한다.



신화에서 설화로: 설문대할망

옛날에 설문대할망이라는 키가 큰 할머니가 있었다. 한라산을 배게 삼고 누우면 다리는 제주시 앞바다의 섬에 걸쳐졌다. 제주의 오름은 설문대할망이 치맛자락에 흠을 담아 나를 때 치마의 터진 구멍으로 흠이 조금씩 새어 나가 된 것이고, 소섬[牛島]은 그가 오줌을 싸는 바람에 땅이 동강나서 섬이 되었다.

설문대할망은 키가 너무 커서 옷을 제대로 입을 수 없었다. 할망은 섬사람들에게 자신의 속옷을 한 벌만 만들어 주면 육지까지 다리를 놓아 주겠다고 약속했다. 하지만 옷감이 부족하여 섬사람들이 속옷을 완성하지 못하자 설문대할망은 다리 놓기를 중단해 버렸다. 그는 제주에 있는 물의 수심을 재어 자신의 키보다 깊은 지 시험하다가 한라산의 물장오리에 빠져 죽었다. 물장오리는 밑이 터진, 끝없이 깊은 물이었기 때문이다.

제주 신화를 말하며 설문대할망을 빼놓는 법은 없다. 거대한 여인 설문대. 그는 제주와 한라산을 만든 여신이다. 한반도의 마고할미와 견줄 수 있다. 그러나 아쉽게도 설문대할망은 잊힌 신화가 되었다. 신화의 모습을 분명히 간직하고 있지만 오늘날에는 전설이나 민담으로 전승된다.

설문대할망이 한라산을 비롯한 제주의 여러 지형을 형성하였다는 이야기는 해당 장소의 생김새와 맞물려 민간에 더욱 강력하게 전승되었다. 설문대할망은 한라산의 산 신으로 여겨지기도 한다. 그가 화를 내면 한라산에 구름과 안개가 낀다고 한다. 영실 오백장군의 어머니라고 알려지기도 하였다. 그가 한라산 물장오리에서 죽었다는 것은 결국 한라산에 갇히게 되었다는 의미로 볼 수도 있다.

설문대할망 이야기는 제주섬의 창조와 한계를 동시에 보여준다는 특징도 가지고 있다. 제주는 한라산을 중심으로 지형이 형성되었지만 결국 바다로 둘러싸인 섬이다. 섬이라는 지리 조건에서는 생업의 고달픔, 역사적 수탈, 정치 문화적 소외 등이 가중될 수밖에 없다. 따라서 섬사람들에게는 ‘육지’를 갈망하는 욕구가 자연히 생기게 마련이다. 그러나 섬이 어느 날 갑자기 육지와 연결된다는 것은 불가능하다. 설문대할망의 옷 만들기 실패담은 바로 섬의 한계를 절감하는 섬사람들의 인식이 배어든 것이다.

심방 조상의 내력: 초공본풀이

임정국 대감과 짐진국 부인이 늦도록 자식이 없다가 절에 정성을 들여 ‘자지명왕아기씨’라는 딸을 낳는다. 아기씨가 열다섯 살이 되었을 때 부모는 하늘 옥황으로부터 벼슬살이를 떠나라는 명을 받고 아기씨를 살장에 가두고 떠난다. 하루는 황금산 주자선생이 시주를 받으러 와서 아기씨 상가마를 쓰다듬자 아기씨가 임신을 하게 된다. 부모는 나중에 이를 알고 아기씨를 내쫓는다. 아기씨는 여러 고난의 과정을 거쳐 주자선생을 만나고 불도 땅에서 본맹두, 신맹두, 살아살축 삼맹두라는 아들 삼형제를 낳는다. 삼형제는 삼천선비들의 갖은 모략과 방해에도 불구하고 장원급제를 한다. 그러나 삼천선비들의 시기와 질투로 어머니가 삼천전제석궁에 갇히게 된다. 삼형제는 어머니를 살리기 위해 벼슬을 버리고 아버지를 찾아간다. 그 결과 스스로 팔자를 그르쳐 고통을 하여 어머니를 살린 뒤 나중에 심방의 조상으로 들어서게 된다. 그리고 양반의 딸인 유정승 따님아기에게 육간제비를 주어 심방이 되게 한다. 삼형제로 인해 굿법이 마련되어 오늘날까지 이어지게 된 것이다.

초공본풀이는 심방 조상의 내력을 말하는 일반신본풀이다. 심방은 곧 제주의 무당을 말한다. 제주에는 예부터 무속신앙이 성행하였다고 한다. 조선시대에 목사들이 이를 아무리 교정하려 해도 백성들은 잠시 숨만 죽일 뿐 금방 무속신앙으로 돌아가곤 하였다. 생각해 보라. 바다 건너 절해고도, 척박한 땅에 밭을 짓이라곤 오직 신향이었다. 생업과 일상, 건강과 육아 등 모든 것에서 신의 도움이 필요하였다. 이런 신앙생활을 맡아 해준 이가 마을마다 함께 사는 심방이었다.

심방은 스스로 신앙민인 단골들의 변호사라고 자처한다. 신에게 해당 단골의 갖은 어려움을 잘 전달해야 하기 때문이다. 그러면서도 자신의 인생은 늘 가슴 속에 담아두어야 한다. 인간 세상에 태어나 평범하게 살지 못하고 신을 모시는 존재가 된 인생, 그들 말대로 팔자를 그르친 인생이기 때문이다. 이런 심방들이 초공본풀이를 부를 때는 자신의 인생을 기억하게 된다. 자지명왕아기씨와 삼형제의 파란만장한 내용이 모든 심방의 근원이라 여기기 때문이다. 또한 본풀이를 하면서 제주도에서 살다 간 수많은 심방의 이름들도 함께 부른다. 이들은 모두 심방의 형제요, 제주 백성들의 변호사이기 때문이다.





김녕리 당신의 내력, 케네깃당본풀이

한라산 송당에서 솟아난 소천국과 강남천자국에서 제주로 들어온 백주또가 혼인하여 살았다. 자식이 점점 늘어 여섯 번째 아들을 가졌을 때 백주또는 소천국에게 농사를 지어 살자고 하였다. 소천국은 농사를 짓다가 배고픔 때문에 자신의 소뿐만 아니라 남의 소까지 잡아먹어 버린다. 이에 백주또는 소천국과 살림을 나누고 따로 좌정한다. 여섯 번째 아들이 태어났을 때 백주또는 소천국을 찾아간다. 그런데 아들이 그릇된 행동을 하자 부모는 아들을 무쇠함에 담아 동해바다에 띄워버린다. 무쇠함은 동해 용왕국에 들어가고 아들은 동해 용왕의 작은딸아기와 혼인하게 된다. 그러나 그의 식성이 너무 과다하여 부부는 함께 용왕국에서 쫓겨난다. 이후 이들은 강남천자국에 생긴 난리를 막은 뒤 제주로 돌아온다. 그리고 김녕리 알케네기에 좌정하여 돼지 한 마리를 받아먹는 당신으로 좌정한다.

케네깃당본풀이는 제주도 당신본풀이 가운데 하나이다. 김녕리라는 마을의 형성과 특징을 신화적으로 설명한다. 제주의 각 마을마다 이런 당신본풀이들이 모두 있다. 신화적 은유로 말하는 마을의 역사인 셈이다.

김녕리 케네깃당의 당신 케네깃도는 영웅장수형의 신이다. 술도 장군, 밥도 장군, 고기도 장군이다. 어려서 부모에게 쫓겨나 동해 용왕국에 갔지만 거기서 오히려 천생연분을 만나 혼인한다. 그 뒤 자신의 능력을 보여주고 결국 제주로 돌아와 당신으로 좌정한다. 단골을 향해서도 당당하게 돼지 한 마리를 통째로 대령하라고 주문한다. 케네깃도의 식성은 알아줘야 할 만큼 통이 크다. 당신의 호령대로 김녕리 주민들은 정기적으로 돼지 한 마리를 바치는 ‘돛제’를 한다. 돛제는 돼지고기 제사라는 말이다.

당신에게 돛제를 드리지만 사실 먹는 이는 주민이다. 한 마리를 통째로 잡았으니 그야말로 돼지고기 잔치가 아닌가. 돼지고기는 주로 의례음식으로 쓰일 정도로 귀한 대접을 받았다. 모름지기 잔치에는 주위 사람들을 청하는 법이다. 김녕리 주민들도 돛제를 지내면서 동네 사람들과 함께 나누어 먹었다. 돼지고기를 삶은 물에 쌀과 모자반을 함께 넣어 죽을 만들어 먹었다. 이런 전통은 예나 지금이나 변함없다.

고씨 집안 조상의 내력: 고전적본풀이

고전적은 어릴 때부터 용모도 좋고 글공부도 잘하였으며 열다섯에 혼인하여 딸을 하나 두었다. 과거 급제를 하여 한양고을에서 원님으로 선정을 베풀며 지냈는데, 십년이 지나자 고향으로 돌아가고 싶어 원님을 그만두고 귀향한다. 가는 도중에 갑자기 어떤 아기씨가 고전적이 가는 길 앞을 지나서 숲으로 사라졌다. 하인들이 뒤따라갔지만 아기씨는 못 찾고 옷 보따리만 발견하였다. 하인들은 옷 보따리를 가져와 고전적에게 말하지 않고 배에 숨겼다. 그런데 항해를 위한 바람이 일지 않아 점을 치니 배에 옷 보따리가 있음이 드러났다. 고전적은 고사를 올려 보따리를 바다에 던지며 나에게 타고 난 조상이면 제주에 가서 잘 대우하겠다고 하였다. 한편 제주에 있던 고전적 딸의 몸종인 악성이는 난데없는 옷 보따리가 보이자 주워서 따님아기에 입혔다. 그러자 그만 고전적의 딸이 갑자기 미쳐서 사라져 버렸다. 고전적이 제주에 도착하자 악성이는 이 사실을 알린다. 악성이는 고전적의 딸이 시집을 가기로 약조가 되어 있던 예촌 양좌수댁 근처에서 아기씨를 겨우 찾아 돌아온다. 딸이 죽을 사정이 되자 고전적은 양반임에도 불구하고 주위의 권고 때문에 할 수 없이 곳을 하였다. 그러나 딸이 춤을 추어야 하는 대목에 이르자 양반가에서 그럴 수 없다고 하여 고전적의 딸은 끝내 춤추지 못한다. 곳이 끝나고 일주일 뒤에 고전적의 딸은 동이처럼 사려 앓아 죽는다.



고전적본풀이는 고씨 집안에서 전승되는 조상신 본풀이다. 고전적은 실제 인물로, 전적은 그의 벼슬이다. 과거에 고전적이라는 걸출한 집안 조상에 얹힌 특별한 일화가 있었다. 일화를 바탕으로 자손들은 고전적의 내력을 말하고 그 딸의 영혼을 위로해야 한다고 여겼다. 해당 집안에서는 나름대로 기회가 될 때마다 심방을 불러 곳을 하였다. 심방은 곳에서 그 특별한 일화를 거듭 노래로 부르며 기원하였다. 고전적의 내력은 곧 고씨 집안에서는 신화가 되었고, 그 신화의 주인공들은 조상신으로 자리 잡은 셈이다. 신의 내력을 말하며 기원하는 노래가 신화가 아니고 무엇인가. 고씨 집안에서는 현재에도 동이처럼 사려 앓아 가련하게 죽은 고전적 딸의 원혼을 위로하기 위하여 ‘동이풀이’라는 곳을 한다.

조상신 본풀이는 한 집안이나 가문에서 모시는 영험한 조상들의 내력이다. 실제 가문의 역사와 관련이 많다. 대개 특출한 능력을 가졌거나, 특정한 생업에 종사하였거나, 원혼이 된 조상들이 조상신으로 좌정하는 경우가 많다. 조상신은 자기를 위하여 큰곳을 하면 큰 밭을 사게 하고 작은곳을 하면 작은 밭을 사게 한다고 인식된다. 잘 대우하면 그만큼 보상이 따른다는 것이다. 작은 집안일지라도 자신의 역사를 적극적으로 인식하면 소중한 가문의 이야기들이 드러나는 법이다. 알려진 조상신 본풀이들의 내용이 매우 다양하여 일일이 소개할 수는 없으나 이 본풀이들 속에는 당시 제주의 역사, 문화, 사회적 배경이 오롯이 담겨 있다. ㉮

탐라 순력도, 300년 전 제주로 떠나는 시간 여행

«탐라순력도»가 특별한
것은 그것이 제주도를
주제로 한 가장 오래된
화첩인 까닭도 있지만
그 안에 300년 저쪽의
제주 풍속과 명승뿐 아니라
잡녀와 기녀, 테우리와
병졸 등 그 시절 평범한
사람들의 일상까지
꼼꼼하게 담고 있기
때문이다. 마치 숨은 그림을
찾듯 화첩 곳곳에서
300년 전 제주 사람들을
발견하는 재미가 쏠쏠하다.



«탐라순력도(耽羅巡歷圖)» 「한라장축」 부분.

국립제주박물관에서도 방 하나를 독차지하며
전시 중인 기록 화첩 «탐라순력도(耽羅巡歷圖)»
(보물 652-6호)는 제주도를 소재로 한 회화 가운데
연대가 밝혀진 가장 오래된 화첩이자, 그림의
제작자 또한 분명한 화첩이며, 제주도 역사 기록의
보고(寶庫)이다. 1702~1703년까지 제주목사 겸
제주진 병마수군절제사를 역임한 이형상(李衡
祥, 1653-1733)이 제주 화공 김남길(金南吉)을 시켜
자신의 공무활동을 그린 것으로, 제주의 풍속과
명승, 행정과 군사 실태 등 300여 년 전 제주가
꼼꼼하고 실감나게 묘사되어 있다. 또 비록 18세기
초 중앙 화단의 화풍과는 화격에서 현격한 차이를
보이지만 중앙에서 내려간 화공이 아닌, 제주도
화공의 작품이라는 점도 흥미롭다.

«탐라순력도(耽羅巡歷圖)»는 제주도 지도인
「한라장축」 1면과 그림 40면에 서문 2면을 더해
총 43면으로 되어 있으며, 주 내용은 1702년
시행한 이형상의 가을 순력에 관한 것이다. 순력은
조선시대 지방관이 봄·가을로 자신의 관할 지역을
정기 순시하던 일을 말한다.

이형상은 총 21일에 걸쳐 제주목·정의현·
대정현의 삼읍과 해안가를 따라 세운 9진의 방어
태세를 점검했다. 또 순력 기간 중 그는 군사
점검 이외에 성산일출봉, 김녕굴, 천지연폭포,
천제연폭포, 산방산 등의 명승지를 유람하기도 하고
삼읍의 노인들을 불러 모아 양로연을 열기도 했다.
과시와 봉진, 수렵, 방사 등의 다양한 행사도
시행되었는데, 이형상은 화공 김남길로 하여금
이를 빠짐없이 그리게 했고, 화첩의 개별 장면
하단에 직접 기록을 보탰다. 이어 1년 뒤, 이형상은
제주도에 관한 박물지인 «남환박물»을 저술해 글과
그림으로 제주도를 살펴볼 수 있도록 하는 기획
정신을 발휘하기도 했다.

공마봉진 貢馬封進

1702년 6월 7일 제주목관아 관덕정 앞마당에서 진상에 필요한 말을 징발해 확인하는 과정을 기록한 그림이다. 앞마당에는 수십 마리의 말과 이를 관리하는 목자, 깃발을 든 기수들이 도열해 있다. 털의 빛깔에 따라 먹색 혹은 갈색의 담채로 채색하여 흑마와 갈색말, 백마를 구분했다. 특이한 점은 화면의 경물이나 인물에 비해 말의 크기가 과장된 점이다.

《탐라순력도》에서는 종종 목사 이형상을 강조하기 위해 시중을 드는 시동이나 일반 관리에 비해 2~3배 크게 그린 것을 발견할 수 있다. 고대 회화에서 중요한 인물은 크게 그리고 비중이 적은 인물은 작게 그리는 주대종소(主大從小)의 표현법이 이 화첩에서도 나타나고 있는데, 〈공마봉진〉에서 말을 크게 그린 것은 말이 나라의 재산이었기 때문이다.

이렇게 각종 특산물, 공물을 점검하여 진상하는 일은 조선시대 관찰사의 주요 임무 가운데 하나였다. 이형상은 당시 공물로 바친 말의 종류와 수량을 상세히 기록하고 있다. 진상으로 바쳐진 말은 총 433필로, 정기적으로 공납하는 말 이외에 임금의 타는 어승마, 임금의 생일을 축하하여 바치는 탄일마, 특별한 용도로 쓰기 위한 차비마, 정월 초하루와 동짓날에 바치는 정조마와 동지마, 흉년이 일어났을 때 사역을 하는 흉구마, 짐을 싣는 노태마 등 그 종류와 수량이 다양했다.



굴림풍악 橘林風樂

예나 지금이나 궐은 제주도를 대표하는 특산물이다. 그러나 조선시대 궐은 제주도민들에게는 고통의 과일이었고 국왕에게는 정치의 도구였다. 〈굴림풍악〉은 목사 일행이 과원에서 풍악을 열며 풍성한 수확에 기뻐하는 장면을 기록한 것으로 당시 제주목사에게 감귤 진상이 얼마나 중요한 임무였는지를 보여준다. 궐 진상은 대개 음력 9월부터 이듬해 2월까지 10일 간격으로 이뤄졌다. 진상 수량을 맞추기 위해 조선 중기에 이미 진상용 과원이 삼읍뿐 아니라 9진 내에도 설치되었고, 이형상 재임 당시 제주도에는 궐과원이 42곳에 달했다.

〈굴림풍악〉에서는 노란색, 주홍색, 붉은색 등 각기 다른 색을 사용하여 감귤의 품종을 표현하는 치밀함이 엿보인다. 궐 진상은 삼국시대에 이미 시작되었다. 탐라국에서 백제에 궐을 공물로 바쳤다는 기록이 있고 고려시대에도 세공으로 궐을 바쳤다. 삼읍과 방호소 내에 설치된 과원은 군사들이 지켰으며 일반 사가의 과원도 매년 여름 군관들이 열매의 수를 세서 장부에 기록하고 수확철에는 실제 수확량을 장부와 대조하였다. 비바람에 떨어지거나 새들에 쪼아 먹혀 수가 줄어도 이를 모두 백성들의 탓으로 돌렸으니 몹시 가혹한 정책이었다.

한편 제주도에서 진상용 궐이 올라오면 왕은 이를 기념하여 성균관 유생들을 대상으로 황감제라고 하는 특별 시험을 치르고 궐을 상품으로 내렸다. 즉 당시의 궐은 단순한 과일이 아니라 정치의 도구이자 국왕의 권위를 드러내는 수단이었던 것이다.

橘林風樂





僑來大獵

교래대렵 僑來大獵
 조선시대 사냥은 군사훈련의 일환이었다. 대상물을 포획하기 위해 진을 짜고 땅을 봐야했기에 대규모 인력이 동원되었다. 1702년 10월 11일 지금의 제주시 조천읍 교래리에서 시행한 사냥을 그린 <교래대렵>에도 대규모의 인원이 동원되었다. 이날 행사에는 삼읍의 수령과 감목관이 모두 소집되었고 말을 타고 사냥하는 기병 200명, 짐승을 모는 보병 400여 명, 포수 120명이 동원되었다. 사냥으로 사슴 177마리, 돼지 11마리, 노루 101마리, 꿩 22수를 잡았으며 이렇게 잡은 산짐승과 날짐승은 모두 진상물로 바쳐졌다.

그림을 보면, 화면 상단과 하단에는 보병과 기병이 진을 짜고 있고 색색의 고조기를 든 보병들 주변으로 사냥이 이뤄진다. 목사 이형상은 화면 왼쪽 상단에 판매동산이라 쓰인 오름 위 차일 아래에서 사냥 광경을 지켜보고 있다. 화면 중앙에는 말을 타고 활을 쏘는 포수들과 소총으로 무장한 포수들이 사슴을 사냥하는 장면이 생생하게 묘사되었다. 이 그림에서도 실제 말을 타고 사냥을 하는 기병과 포수는 일반 병사에 비해 상대적으로 크게 그려져 있어, 중요도에 따라 인물 크기를 조정하였음을 알 수 있다.

오름과 수풀은 선묘와 채색으로만 표현하였는데 여운영아리, 구두리 등의 지명과 대녹산, 소녹산, 판매동산, 봉라비악 등 오름과 산의 이름을 병기한 바, 실제 지형에 근거하여 장면을 묘사했음을 알 수 있다.

산장구마 山場驅馬
 조선시대 제주도에는 국마 목장이 있었고, 말을 점검하는 일 역시 제주목사의 중요한 임무였다. <산장구마>는 1702년 10월 15일 한라산 중턱 이상에 설치된 산장에서 말을 몰아 마필 수를 확인하는 장면을 기록하고 있다. 제주관관과 감목관, 정의현감이 참여했고 목장의 경계인 목책을 만드는 결책군 2,602명, 말을 모는 임무를 맡은 구마군 3,720명, 말을 직접적으로 관리하는 목자와 보인 214명이 동원된 대규모 행사였다.

특히 <산장구마>에서는 원장과 사장이라는 당시의 독특한 목장 목책 구조가 등장한다. 원장은 소와 말을 취합하기 위해 원형의 목책을 두른 곳이고, 사장은 원장과 원장 사이에 소나 말이 한 마리씩만 통과할 수 있게끔 아주 비좁게 설계한 목책 통과로이다. 말을 미원장(尾圓場)에 몰아넣은 뒤 사장을 통과시켜 우마의 수를 셌던 것이다. 화면 왼쪽과 오른쪽에 원형의 목책으로 둘러싸인 미원장이 있고 그 옆으로 급격히 간격이 좁아지는 사장이 보인다. 또한 이 그림에는 성판악 일대의 오름과 숲도 상세히 표현되어 있으며, 직접 말을 돌보던 목자와 보인의 모습도 등장한다. 목책을 따라 열지어 선 목자들은 병거지를 쓰고 손에는 채찍을 들고 있으며, 자세히 살펴보면 말에서 무릎까지 부분이 검은색으로 덧칠이 되어 있다. 이는 제주도 목자들이 바지 위에 착용하던 방한용품 ‘가죽발래’를 묘사한 것으로, 화가 김남길은 이처럼 당시 제주도의 마정 풍속을 그림에 세밀하게 담았다.



山場驅馬

현폭사후 懸瀑射候

《탐라순력도》에는 폭포 두 곳을 묘사한 그림이 있는데 바로 지금의 천제연 폭포와 천제연 폭포이다. 지금은 제주의 주요 명승지이자 관광지로 즐겨 찾는 곳이지만 조선시대 이들 폭포는 활쏘기 수련장으로 이용되었다. 〈현폭사후〉는 그 중 천제연 폭포에서 벌어진 활쏘기 모습을 기록한 것이다.

이형상은 그림 하단에 폭포의 길이와 너비를 기록하였다. 그림에 보이는 폭포는 실제의 폭포에 비하면 입체감이 부족해 상당히 단조로워 보이기는 하나, 담묵과 담채를 이용하여 절벽과 쏟아져 내리는 물줄기를 고스란히 담아냈고, 폭포 주변에 울창이 우거진 상록수림도 자세히 표현하였다.

그림의 주제인 사후(射候)는 폭포 하단부에 표현되어 있다. 화면 오른쪽에 목사 일행이 앉아 활쏘기를 관람하고 있고, 절벽 끝에는 활을 든 궁사가 맞은편 절벽의 과녁을 향해 활시위를 당기고 있다. 과녁과 궁사 사이의 공중에는 군졸이 활통을 어깨에 메고 줄을 타고 있는 모습이 보이는데, 이는 실제 사람이 아니라 군복을 입힌 허수아비, 추인(芻人)이다. 추인은 본래 과녁으로 사용되기도 했지만 제주도에서는 과녁을 향해 쏜 화살을 모아 맞은편에서 건네받는 용도로 이용되었다. 추인을 이용한 활쏘기는 역사가 오래되었던 듯 조선 중기 목사들이 남긴 기록에도 관련 대목이 보이며, 이를 ‘천하의 볼거리’로 소개하고 있는 점도 눈에 띈다.



懸瀑射候

산방배작 山房盃酌

제주도 서쪽에 자리한 산방산 역시 조선시대 빠지지 않는 명승지였다. 서귀포를 지나 대정읍으로 향하던 이형상 목사 일행은 1702년 11월 10일 산방산 중턱에 있는 자연동굴인 산방굴에서 배작 행사를 가졌다. 배작은 술잔을 따른다는 뜻이다. 이형상은 산방굴 제일 안쪽의 높은 단 위에 앉아 관리들을 내려다보고 있으며, 목사 옆에는 술병을 든 채 시중을 드는 기녀가 매우 작은 크기로 그려져 있다. 마치 뱀이 아가리를 벌린 듯 산방산과 산방굴의 모습을 측면에서 묘사해 배작 행사를 효과적으로 표현한 점과 산방굴 내부 천정 떨어지는 물줄기의 표현이 눈에 띈다. 이형상은 제주도박물지 《남환박물》에 “산방산 남쪽 낭떠러지에 큰 굴이 있는데 굴암이라고 이르며, 물이 굴 위로부터 한 방울씩 떨어진다”고 기록하였는데 지금도 산방굴에는 물방울이 똑똑 떨어진다.

목사 일행은 산방굴 입구에 자리한 흑로포(현 사계리 포구)에서 행렬을 멈춰선 뒤 걸어서 굴로 들어간 것으로 보인다. 화면에는 이밖에도 용머리해안과 형제도, 군산, 감산 등이 빠짐없이 등장한다. 이 그림에서는 특히 산방산의 검은 현무암 절벽과 중간 중간 나무가 우거진 모습을 물고기 비늘같이 표현한 점이 이채로운데, 이러한 표현은 이후 그려진 제주십경도류의 민화에서도 반복되어 나타나고 있다.

山房盃酌



병담범주 屏潭泛舟

〈병담범주〉의 무대는 제주시에 자리한 용연이다. 용연 또한 조선시대 명승지로 이름이 난 곳으로, 특히 야간 뱃놀이인 용연야범 행사가 유명했다고 한다. 날짜는 기록되어 있지 않으나, 아마도 순력을 마치고 난 뒤 치러진 행사로 보인다. 이형상은 «남환박물»에서 이곳이 수많은 제주의 명소 중 뱃놀이하기에 적합하다고 썼다.

앞서 살펴본 폭포 묘사에서의와 마찬가지로 용연이 갖는 독특한 지형적 특징, 입체적 공간감을 드러내기에 표현력이 부족했던 화공은, 절벽의 가장자리에 먹색을 진하게 칠하고 늘어진 넝쿨들을 표현하는 것으로 이를 대신했다.

특히 눈여겨볼 것은 용연의 오른쪽에 보이는 용두암과 물질하는 잠녀들이다. 용두암 사이 바다 속에 잠녀 다섯 명이 잠수복인 흰색 물소중이를 입고 있는 모습이며, 친절하게 한자로 잠녀(潛女)라고 명칭까지 써놓았다. 특히 한 손에는 잠녀들이 물질할 때 사용하던 부력 도구인 테왁을 쥔 모습까지 상세히 묘사했다. «남환박물»에도 용두암 근처에서 전복을 채취하는 잠녀에 대한 기록이 보이는데, 이는 제주도에서만 보이는 특이 직군에 대한 이형상의 관심이 그림으로 표현된 것으로 보인다.

屏潭泛舟



건포배은 巾浦排恩

흔히 제주도를 신화의 섬이라고 한다. 그만큼 무속의 힘이 강한 땅이다. 바다를 삶의 터전으로 삼고 바다와 바람에 의지해야 하는 섬사람들에게 무속은 다른 무엇보다 우선하던 종교였다.

독자적인 문화와 종교를 가진 제주도가 한반도에 편입된 것은 고려시대 중기였다. 이후 제주도에 파견된 지방관들은 남다른 풍습과 세계관을 가진 제주도민들을 교화의 대상으로 삼았으나 쉽지 않았다.

철저한 유학자였던 이형상 역시 제주도의 무속과 불교를 배격하였다. 〈건포배은〉은 이를 기록한 그림이다. 그런데 이 그림에는 서로 다른 시간에 시행된 두 가지 사건이 함께 기록돼 있다. 그림의 제목으로 삼은 ‘건포배은’ 행사는 1702년 12월 20일 제주목 관아 앞과 건입포에서 열린 것으로, 조정을 향해 관리 300여 명이 배례하는 모습을 기록한 것이다. 제주읍성 밖에 있는 마을신당이 불에 탄 것은 다음날 이뤄졌다. 이 사건으로 신당 129곳이 없어졌고, 사찰 5곳이 훼손되었으며 무당과 박수 285명이 농업을 다시 본업으로 삼게 되었다고 기록은 전한다.

이형상은 제주목사 재임 시절, 신당 혁파와 사찰 폐쇄를 자신의 중요한 치적으로 생각하고 제주도민들이 이에 크게 감응하였다 여겼다. 그러나 이 그림은 유교를 국시로 삼은 조선이 18세기까지 변경 지역인 제주도에 유교의 통치 이념을 제대로 뿌리내리지 못해 고전하고 있었음을 역으로 드러내고 있다. 卍



巾浦排恩

심노숭, 염라국 기생에 빠지다



한껏 기대를 품고 찾은 섬
탐라. 그러나 천하의 한량
심노숭에겐 ‘넋이 달아날 것만
같은’ 끔직한 섬이었다.
거친 바람, 검은돌 투성이의
적박한 땅, 통방울눈
돌하르방까지 그는 모든
게 마뜩찮았다. 그래도
제주에서의 몇 달이
영 생지옥은 아니었으니,
젊은 문사가 탐라에서
얻은 유일한 기쁨은 기녀
경매(鏡梅)였다.

남자에게 다리가
두 개 달린 것은
천하를 밟으라고 하늘이
준 선물이다.
南兒生兩脚
天令踏九州

위 글은 제주도 여행에 들떠 있던 33세의 젊은
문인 효전(孝田) 심노숭(沈魯崇, 1762~1837)이
출발 전에 한 말이다. 두 다리가 멀쩡하다면 세상
끝까지 가 봐야 한다고 호기를 부렸다. 제주도라면
그런 호기를 부릴 여행지였다. 1794년, 심노숭은
지난해 11월 탐라의 어사로 파견되었다가
제주목사로 연이어 근무하는 아버지 심낙수
(沈樂洙, 1739~1799)를 찾아뵈러 떠났다.

20세기 이전에 제주를 여행하고 한라산을
등반하려는 욕심으로 제주행 배를 타는 사람은
그리 많지 않았다. 또 양반들에게 제주도는 관리로
파견되거나 무거운 범죄를 저질러 유배를 당하면
가는 곳이라는 게 상식이었다. 심노숭처럼 관리도
유배자도 아니면서 험난한 여정을 사서 고생하는
강심장은 흔하지 않았다. 그런데 뜻밖에도 심노숭은
거의 염라대왕이 지배하는 흉악한 섬이라는 인상을
갖고 제주도에 들어와서 결국 그 인상을 지우지
못하고 섬을 떠났다. 그는 대체 왜 그런 인상을
가졌을까?

‘염라’보다 나을 게 없는 ‘탐라’
심노숭은 1794년 5월에 서울을 출발하여 해남 땅
이진(梨津) 포구에서 수십일 동안 순풍을 기다린
뒤 6월 19일에야 제주에 도착, 거기서 다섯 달을
보내고 11월에 제주도를 떠났다. 길으로 보면
순탄한 여행이지만 일정을 들여다보면 우여곡절의
연속이었다.

그를 괴롭힌 첫 번째 고통은 배를 기다리는
것이었다. 순풍을 기다려서 입도(入島)해야 하는
바, 이진 포구에서 한 달 이상을 기다려서 겨우 배를
탔다. 배를 기다리느라 진이 다 빠져서 여행 기분을
완전히 잡쳐버렸을 터였다.

제주를 떠날 때는 상황이 더 좋지 않았다.
9월에 아버지가 체임(遞任; 벼슬이 갈려 다른
벼슬을 맡음)되어서 귀경하려고 10월부터
포구에서 순풍을 기다렸으나 계속 일기가 좋지
않았다. 이들은 다시 수십 일을 기다린 뒤 11
월에야 배를 띄웠다. 공교롭게 해상에서 갑작스런
폭풍도 만났다. 뒤따르던 배는 다시 제주로
돌아가고, 일행이 탄 배는 격랑에 뒤집힐 뻔하다가
겨우 육지에 상륙하였다. 구사일생으로 살아난
심노숭은 그 곤경을 친구에게 보낸 편지와 후에
편집한 자신의 연보에 자세하게 기록해두었다.
그 아버지는 임금 앞에서, 왕명을 받드는 신하가
함부로 위험한 지경에 몸을 빠트렸다는 비판까지
들었다. 순풍을 기다리는 지루함과 배를 타는
고역만으로도 심노숭에게 제주도는 갈 곳이 아니게
되었다.

나쁜 인상은 이뿐만이 아니었다. 제주도 도착한
이후 그는 학질을 앓기 시작했다. 전에는 학질을
앓은 적이 없었다. 게다가 아버지까지 학질에 걸려
부자가 함께 100여 일을 앓았다. 여름철 무더위 속에
학질로 고생하면서 제주의 풍토는 사람이 살만한 게
아니라는 생각을 굳혔다.

제주도에 대한 그의 혐오감은 정의현 현감으로 재직 중이던 동네 친구 남숙(南潒)을 만나서도 표출되었다. 친구가 헤어진 뒤 “우리가 뒷날 육지로 가게 된다면 / 이 외로운 성에서 만난 사연을 잊지 말게나”라는 시를 보내왔다. 시를 받고서 그는 “우리 함께 육지로 가게 된다면 / 이 외로운 성을 추억할 필요 어디 있겠나?”라는 엉뚱한 답시를 보냈다. 남숙의 태도가 상식이고, 심노송의 태도는 상식에 반한다. 제주를 떠올리기조차 싫은 비틀린 심사에서 나온 것이다. 그가 제주에 와서 지은 시가 그리 많지 않은 이유도 혐오감 때문이다. 얼마 되지 않은 시 가운데 다음과 같은 것이 들어 있다.

탐라는 엄라국보다
더 낮지 않을 거야
성곽이랑 백성들 어떻게 해야 하나?
흙탕물 솟구치는 폭포는
깊은 골짜기를 울리고
검은 땅을 뒤덮은 돌 위로
노을이 번져가네.
새끼 꼬아 지붕 묶어 바람에
날리는 걸 막고
무덤을 둘러쌓은 돌담은
비스듬히 땅을 그었네.
가장 심한 것은 문 앞의 쌍 석불
그걸 보면 누군들 낯이
달아나지 않으랴?

耽羅未必勝閭羅
城郭人民奈爾何
泉迸黃流鳴遶壑
石蒙玄土漲飛霞
藁綯縛屋防風亂
最是門前雙石佛
對來誰不遞魂多



시에 묘사한 내용은 하나같이 제주도의 전형적인 지리와 풍토이다. 다른 누구보다 제주의 독특한 인상을 잘 묘사했지만 심노송은 그 독특한 자연과 풍토, 돌하르방 등이 너무 낮설고 괴기하게 느껴졌다. 호기와 기대로 출발한 여행이 고통과 혐오의 확인으로 점철되었다. 제주는 그에게 악몽이었다.

정병(情病)에 걸린 천하의 한량
심노송이 처음부터 제주도를 싫어
했던 것은 아니다. 제주도에 한번 가보는 것은
천하를 답사하는 것과 비슷한 의미를 지녀서
평생토록 기억에 남을 경험을 할 수 있으리라
기대했다. 그러나 도중에서 겪은 지루함과 고통으로
부푼 기대가 깨지면서 완전히 반대의 인상에
사로잡힌 것이다. 조짐은 출발 전부터 있었다.
충청도 감영이 있는 공주에 들렀을 때,
충청감사 이형원(李亨元)은 그에게 미리 조심할
것을 알려주었다. 제주에서 유배한 경험이 있던
감사는 제주처럼 어려운 해로가 없다면서 육지
사람은 하루도 살 곳이 못된다고 했다. 사람 같지
않은 사람이 사는 제주에서 그나마 사람 같은
사람은 기녀밖에 없다고도 했다. 또 육지 사람이
기녀와 어울리면 병이 생기고 병이 생기면 듣는
약이 없는데 특히 젊은이들이 조심해야 한다고
조언했다. 이유를 이해하기 힘들지만 감사는 지나칠
만큼 제주와 그곳 사람을 깎아내렸다.



기녀만이 사람 같다는 말은 심노송의 관심을 끌었다. 그가 유난히 여자를 밝히는 사람이었기 때문이다. 심노송은 정병(情病)에 걸려 있었다. 소년기부터 청년기까지 광적일 정도로 성에 집착하여 폐가망신할 지경이라고 스스로 고백도 하였다. 그런 심노송이니 제주 기녀 이야기를 듣고 흥미를 보인 것은 당연했다. 그런 기색은 제주로 가는 도중부터 드러났다.
전라도 장성의 노령(蘆嶺) 고개 아래 주막에 머물 때였다. 주막 이웃에 스무 살쯤 돼 보이는 젊은 아낙을 보고 그는 낯이 빠져버렸다. 그녀는 정강이도 다 드러내고 헤진 옷에 짙은색을 신고 진흙을 헤집고 다녔다. 심노송은 현기증을 느끼며 자기가 그동안 여자를 제법 많이 겪어 봤지만 그 같은 국색(國色)을 본 적이 없다고 했다. 그런데 그 남편이 천하의 추남인 것을 보고 풀숲과 똥밭 사이에 버려진 미인을 애석해하였다. 천하의 지사(志士)와 인자(仁者)가 산에 오르고 강물을 내려다보며 머리를 풀어헤치고 통곡할 노릇이라며 혀를 끌끌 찼다.

그 사연이 실린 문집의 상단에는 해당 기사를 빼버리라는 삭제 표시가 되어 있다. 후손의 눈에는 여자에 혹한 선조의 행동이 민망해 보였을 것이다. 하지만 그는 해남에서도 비슷한 행동을 하였다. 수십일 동안 이진 포구에서 순풍을 기다릴 때, 그는 촌사람 틈에서 빚을 뵈는 열서너 살 어린 소녀에게 마음이 또 흔들렸다. 그 눈치를 채고서 소녀가 그에게 시를 써 달라고 했다. 그가 써준 시는 이렇다.

꽃 보느라 병든 눈이 지루하고 싫증났는데 바닷가의 어린 꽃에서 기이함 찾아냈네. 여자를 너무 늦게 만난 옛 사람이 안타깝네. 십년이면 가지에 열매가 맺지 않으랴?	看花病眼厭支離 海上稚香揀得奇 多惜古人遲見事 十年那不予生枝
--	---

도시의 세련된 여자는 너무 많이 꺾어 싫증난 지 오래다. 바닷가에서 푹푹하고 천연스런 미인을 보니 새로운 욕망이 솟아났다. 저 소녀도 10년 뒤에는 아이를 낳은 아낙이 되어 있을 것인데 남에게 뺏기기 전에 연애를 해볼까 망설이는 바람둥이 양반의 의중을 살짝 드러냈다.

아뿔싸! 몇 년 뒤에 그 소녀는 오빠와 함께 서울로 심노승을 찾아왔다. 시를 지어 은근한 정을 표현한 것이 시골 처녀의 순정을 자극한 것이다. 소실이 되겠다고 찾아온 소녀를 심노승은 노잣돈을 주어 해남으로 돌려보냈다. 막 벼슬을 시작한 그로서는 남의 시선이 부담스러웠을 것이다. 순진한 처녀의 가슴만 설레게 해놓고 발을 뺀 그는 아버지로부터 매정한 늬이라는 편잔을 들었다.

기녀 경매(鏡梅)와 놀아나다
심노승은 제주에 머문 동안 100여 일간 학질을 앓았다. 사람들은 병이 들었으니 여자를 끊고 몸조리하라고 충고했다. 그도 처음에는 충고를 따르려 했다. 그러나 여자와 술을 삼가도 그와 무관하게 병은 더 심해졌다. 약도 수백 첩 먹었고 푸닥거리도 해보았지만 조금도 효험을 보지 못했다. 상식대로 해보았자 소용없다고 판단한 그는 하고 싶은 대로 행동했다. 자기처럼 여자를 밝히는 자는 마음껏 성욕을 풀어야 병이 낫는다는 것이었다. 급성 열병인 온병(瘟病)에 뜨거운 약을 복용하는 것과 같다고 했다. 그 말을 들은 이들은 모두 어안이 벙벙하였으나 심노승은 확신에 차서 그때부터 여자와 방탕하게 놀았다. 남들이 방해할까봐 몰래 기녀를 불러들여 관계하였다. 그런데 웬일인지 병에 차도가 있었다. 학질 때는 데에는 성관계가 최고라며 그는 뽐냈다. 그가 상대한 기녀가 바로 경매(鏡梅)였다.

경매는 심노승이 제주에서 만나 몇 달 동안 애정을 나눈 기녀였다. 사람들은 대개 기녀와의 만남을 낭만적이고 애뜻한 것으로 묘사한다. 욕망을 분출한 것에 불과하거나 술한 주잡한 짓거리가 있더라도 외양으로는 무슨 대단한 연정이라도 있는 것처럼 꾸민다. 심노승은 것처럼 허세를 부리지 않았다. 경매는 제주에 머문 동안 즐긴 대상일 뿐이고, 자기는 본래 여자를 무지하게 밝히는 놈이라서 그런 것뿐이라고 했다. 솔직하고 거침없다. 그래도 그는 문사였기에 막나가는 와중에도 할 것은 했다. 심노승은 경매와 헤어져야 하던 11월 4일, 밤새 술을 마시고, 촛불도 가물거리는 새벽녘 가야금 연주가 자지러지는 중에 베갯머리에서 경매를 위해 아홉 편의 짧은 연작시를 써주었다. 제목은 〈영주악사(瀛洲惡詞)〉이고, 긴 발문까지 곁들였다. 신선이 사는 영주는 제주를 뜻하므로 ‘제주의 흥악함을 노래한 시’이다. 경매의 입장이 되어 자신과 오래 함께 하지 못하는 제주란 곳은 살기 나쁜 고장이라는 취지의 작품이다. 원작은 모두 아홉 수이지만 마지막 세 수가 빠져 있다. 아마도 노골적인 내용이 들어 있어서 일부러 없애버렸을 것이다. 그중 첫째 수와 둘째 수, 여섯째 수를 보자.

저는 제주가 나쁘다고 하는데
누가 제주가 좋다고 하나요?
제주성 아래 남쪽바다에 서서
북녘을 바라보면 늙을 것만 같아요.

성안의 어린 여자들은
태반이 북에서 온 사나를 따르지요.
해마다 생이별을 할 때마다
구곡간장 끊고서 보낸답니다.

제 집은 자죽(紫竹) 사립문이 있고
등근 굴이 돌담 위에 솟아 있어요.
성 남쪽 작은 골목길
찾기도 쉽고 잊기도 어려워요.

儂道瀛洲惡
誰道瀛洲好
城下南溟水
北望令人老

府中小兒女
強半北來郎
年年生別離
斷送九回腸

兒家紫竹扉
團橋出石牆
城南小衚衕
易知又不忘



북쪽에서 온 남자와 사랑하는 기녀의 심경이 담겨있다. 순간의 사랑이 지나고 난 뒤 긴 생이별이 기다리는 제주는 그녀들에게 정말 흉악한 땅이라는 것이다. 그리고 자기 집을 가리킨다. 찾기도 쉽고 기억하기도 쉬운 그곳으로 오라는 말이다. 사라진 세 수에는 그 집에서 나눈 뜨거운 사랑이 묘사되었을 테지만 차마 점잖은 문집에 실지는 못했다.

여자를 멀리하고 몸조리하라며 걱정해주는 이들을 심노승은 이렇게 놀렸다. “당신들 충고와 방법은 도덕적이기는 하나 효과가 없으니 나보다 한 수 아래다.”라고. 역으로 자기처럼 마음껏 성욕을 풀면 병든 자도 다 자리에서 일어나겠지만 아마 누구도 그렇게 하지 못할 것이라 했다.

신선이 산다는 제주에서 저처럼 탕자의 행동을 하며 함부로 입을 놀린 사람은 찾아볼 수 없다. 그러나 다른 사람들이 그에게 못된 자라고 돌을 던지지는 못할 것이다. 행동은 비슷하게 하면서 입만 깨끗한 척 하는 이들이 많기 때문이다. ㅁ

“ㄹ찌덜 제주어 쓰게마씨”

함께 제주어를 씀시다

이제는 제주
토박이들도 잘
쓰지 않는 어휘가
늘어가면서,
유네스코는
제주어를 ‘소멸 위기
언어’ 5단계 중
4단계인 ‘아주
심각한 위기에 처한
언어’로 분류했다.
말이 사라진다는 것은
곧 그 공동체의 문화와
정신이 사라진다는
뜻일테다.

경상도 방언을 경상어라고 부르지
않는다. 전라어, 충청어, 강원어
역시 낯선 단어다. 하지만 제주도
방언만큼은 제주어라는 명칭을
사용한다. 제주어로 나누는 대화를
경청해본 이들은 그 이유를 알
것이다. 짐작하기 어려운 어휘와
독특한 문법체계 때문에 대화
주제를 가늠하는 것조차 어려울
때가 많다.

삼촌

제주도가옥 구조에서 대문이 없는
것은 잘 알려진 사실이다. 대문이
없으니 누구나 출입이 가능하다.
집안에 사람이 있고 없고는 문제가
되지 않는다. 대문을 대신해 제주
가옥에 독특함을 더하는 것은
‘올레’다. ‘한 올레’에 사는 사람들은
모두가 이웃사촌이다. 어찌 보면
사촌보다 더 가까운 ‘삼촌’이다.
그래서 제주에서는 자기보다 나이가
 많으면 모두 ‘삼촌’이다. 어디서든
웃어른을 만나면 “삼촌, 어디
감수강?”(삼촌, 안녕하십니까?),
“삼촌, 옹데강?”(삼촌, 오셨습니까?)
하고 인사한다. 포준어 ‘삼촌’이
아버지 형제로, 남성에 국한해 쓰는
것과 달리 제주어 ‘삼촌’은 남녀를
구분하지 않는다. 제주에서는
웃어른이기만 하면 남자든 여자든
모두 ‘삼촌’이다. ‘삼촌’에 해당하는
아버지 형제는 ‘큰아방’(큰아버지),
‘셋아방’(둘째아버지), ‘죽은아방’
(작은아버지)과 같이 순서를
나타내는 ‘큰-, 셋-, 죽은-’에 ‘아방’
(아버지)을 붙여 그 관계를 나타낸다.

똥군 하군 중군 상군 대상군

제주어에는 바다 관련 어휘도
특이한 게 많다. 제주 바다의 주인,
잠녀(해녀)는 물질의 기능 정도에
따라 ‘똥군→하군→중군→상군→
대상군’으로 구분한다. ‘똥군’은 물질
기량이 좋지 않은 잠녀를 말하고,
‘대상군’은 물질 기량이 아주 뛰어난
잠녀를 말한다. 물질을 갓 배운 어린
잠녀를 ‘애기잠녀’라 하고, 나이가
많아 먼바다로 물질을 가지 못하는
늙은 잠녀를 ‘할망잠녀’라고 한다.
어린 잠녀들이 해산물을 캐는
바다를 ‘애기바당’이라 하고,
나이 많은 잠녀를 위한 바다는
‘할망바당’이라 부른다. ‘애기바당’
이나 ‘할망바당’은 수심은 알지만
해산물이 풍부하다. 어린이를
대우하고 어른을 공경하는 잠녀
사회의 공동체 문화를 읽을 수 있다.

비바리

전복은 ‘비’라 한다. 전복 수컷을
‘수빻’, 암컷을 ‘암빻’이라 하고,
전복을 따는 도구를 ‘비창’(전복
죽이는 창)이라 하는 데서 알 수
있다. 이렇게 본다면 ‘쳐녀’를 뜻하는
‘비바리’는 ‘전복’을 뜻하는 ‘비’와
‘악바리, 꺾바리’ 등에 쓰이는 ‘-바리’
가 연결되어 이루어진 어휘다. 결국
‘비바리’는 ‘전복 따는 사람’이라는
뜻에서 세월이 흐르면서 ‘쳐녀’로
그 뜻이 바뀐 것이다.

무사 속다

제주어 ‘무사’와 ‘속다’도 독특한 어휘다. 이 두 어휘는 표준어와 동음어가 되기 때문에 가끔씩 오해를 사기도 한다. ‘무사’에 대해서는 “무산 칼 찬 사름 아니?”(무사는 칼 찬 사람 아니니.)라는 우스갯소리가 있을 정도다. “이디 무사 완?”(여기 왜 왔니?), “무사 아니라게.”(왜 아니겠어.)처럼 ‘무사’는 표준어 ‘왜’에 대응하는데 제주에서 참 많이 쓰는 어휘다. ‘무사’ 못지않게 ‘속다’도 많은 오해를 받는다. “오늘도 하영 속았저.”(오늘도 많이 욱봤다.), “복삭 속아수다.”(폭삭 욱봤다.)처럼 쓰이는데, 표준어 ‘욕보다 · 수고하다’에 해당한다. 제주어 ‘속다’는 남한테 ‘속거나’ 남을 ‘속이는’ 것과는 거리가 한창 먼 칭찬의 말이다.

영·정·경 계난

‘영’·‘정’·‘경’은 발음과 뜻 때문에 특이하게 느껴지는 어휘다. “집의 완 영·정·경 읍테다.”(집에 와서 이렇게 저렇게 그렇게 말합디다.)에서 확인되는 ‘영’은 ‘이렇게’, ‘정’은 ‘저렇게’, ‘경’은 ‘그렇게’라는 뜻이다. 이들 어휘는 ‘영허곡’(이렇고)·‘정허곡’(저렇고)·‘경허곡’(그렇고)·‘영허난’(이러하니까), ‘정허난’(저러하니까)·‘경허난’(그러하니까)처럼 쓰이기도 한다. 말을 시작하거나 화제를 돌릴 때는 ‘계난’을 쓴다. “계난, 무사 전화헤연.”(그러니까, 왜 전화했어.), “계난, 어떻 오라서.”(그러니까, 어떻게 왔어.) 등이 그 예이다. 이런 때는 대개 억양을 높게 시작하는데, ‘대체적으로 말의 첫머리를 높게 시작한다.’는 제주어의 특징이 적용된 경우이다.

계메

메께 · 메께라

‘계메’나 ‘메께·메께라’도 즐겨 쓰는 어휘다. ‘계메’는 표준어 ‘글썸’에 해당하는데, “계메, 가지 말렌 난에.”(글썸, 가지 말라고 하니까.), “계메, 하영 먹어라게.”(글썸, 많이 먹더라.) 등에서 확인된다. ‘메께·메께라’는 주로 여자들이 쓰는 말로, 남이 한 행동이나 말이 너무 지나치다 싶을 때 사용한다. “메께, 험도 했저.”(어머, 하기도 너무했네.), “메께라, 잘도 먹었저.”(어머, 잘도 먹었다.)처럼 쓰인다. ‘메께라’는 ‘몇 개라.’와 발음이 비슷하기 때문에 말장난을 좋아하는 사람은 ‘메께라’라 하는 말을 들으면 “둘이주.”(둘이지), “다섯이주.”(다섯이지) 하며 무안을 주기도 한다.

생

닭다

짐작이나 추측을 나타낼 때는 “비 올 생이여.”(비 올 모양이야.), “간 생이여.”(간 모양이야.), “나도 들은 거 닭다.”(나도 들은 것 같다.)처럼 ‘생’이나 ‘닭다’를 쓴다. ‘생’은 한자 ‘相(상)’에서 온 것이요, ‘닭다’와 ‘같다’는 ‘비슷하다, 같아지다’는 의미 성분이 겹치는 어휘다. ‘닭다’는 “죽은아덜은 아방 닭은 디가 었어.”(작은아들은 아버지 닭은 데가 없어.)처럼 ‘닭다’의 본뜻으로 사용됨은 물론이다. 그러나 ‘-거(것) 닭다’로 쓰일 때는 표준어 ‘같다’의 용법과 같은 경우이니, “눈 올 거 닭다.”(눈 올 것 같다.), “다 온 거 닭다.”(다 온 것 같다.)처럼 쓰면 된다.

마썸

마썸

제주에서는 남을 높여서 말하는 경어법이 덜 발달한 편이다. 경어법은 나이가 많은가 적은가 아니면 비슷한가만 고려하면 된다. 어른께는 “밥 먹읍서.”(밥 드십시오.), 아랫사람에게는 “밥 먹으라.”(밥 먹어라.), 연배이면 “밥 먹주.”(밥 먹지.)라 쓰면 된다. 가끔 듣는 “밥 먹으십서.”는 표준어 영향이다. “밥 하영 먹어서마썸.”(밥 많이 먹었습니다.), “잘 귀경헤서마썸.”(잘 구경했습니다.)처럼 ‘마썸, 마썸’ 따위를 써서 높이기도 한다.

-안,

-언

제주어의 특징은 어미에서도 나타난다. “영화 반.”(영화 봤어.) “밥 먹언.”(밥 먹었어.)처럼 ‘-안, -언’이 문장 끝에 쓰여 표준어 ‘-았어, -었어’의 기능을 담당한다. 형태는 같지만 문장 끝 억양에 따라 그 의미가 달라지기도 한다. “영화 반?↗”처럼 끝을 올리면 “영화 봤니?”가 되고, “영화 반.↘” 또는 “영화 반→”처럼 끝을 내리거나 평탄하게 말하면 “영화 봤어.”가 된다. 그러니까 “밥 먹언?↗” 하고 끝을 올려 물으면 “밥 먹언.↘” 하고 끝을 내려 대답하면 된다. 또 ‘-안, -언’이 문장 가운데에 들어가기도 하는데, 이때는 표준어 ‘-어서(아서)’의 기능을 담당한다. “↗만이 앓안 먹어라.”(가만히 앓아서 먹더라.), “떡 먹언 가라.”(떡 먹어서 가더라.) 등이 그 예이다. 괄호 속의 표준어 대역에 ‘-더’가 들어간 것을 보면 이들 어미는 이미 지난 일에만 쓰인다는 것을 알 수 있다.

-앙

-엉

현재의 일이나 앞으로 올 일이면 ‘-앙, -엉’을 써서 “↗만이 앓앙 먹으라.”(가만히 앓고서 먹어라.), “떡 먹엉 가라.”(떡 먹고서 가거라.)처럼 말하면 된다. 과거냐 현재 또는 미래냐의 구별은 ‘-ㄴ’이 연결되느냐 ‘-ㅇ’이 연결되느냐의 차이로, ‘-ㄴ’은 과거, ‘-ㅇ’은 현재 또는 미래의 기능을 담당하는 셈이다. “케기 먹으난 좋다.”(고기 먹으니까 좋다.)나 “밥 먹어근에 가라”(밥 먹어서 가거라.) 등의 ‘-(으)난’이나 ‘-어근에(영근에, 아근에, 앙은에)’는 각각 표준어 ‘-니까’와 ‘-어서’의 기능을 하는 어미들이다.

-멘

‘-멘’도 젊은층에서는 자주 쓰이는 어미로, 표준어 ‘-니?’, ‘-ㄴ다’의 기능을 담당한다. “밥 먹으멘?” 하고 문장 끝을 올리면 “밥 먹니?” 하고 묻는 뜻이 되고, “밥 먹으멘.” 하고 끝은 내리면 “밥 먹는다.”고 대답하는 문장이 된다. “어디 가멘?”(어디 가니?), “뒨 허멘?”(뒨 하니?)처럼 ‘어디, 뒨’ 등의 의문사가 연결되면 물어보는 뜻만으로 쓰이니 당연히 그 끝을 올려 발음해야 한다.

ㅇ

모음 [ㅇ]가 쓰이는 점도 제주어 특징 가운데 하나다. [ㅇ]는 15세기 훈민정음 창제 당시 하늘을 상징하는 기본 모음으로, ‘아래아’라 부른다. 이 ‘아래아’는 모음 ‘오’보다 아래쪽에 위치한 모음이므로 ‘후설저모음’이라 한다. [ㅇ]는 [오]를 발음할 때보다 입을 더 크게 벌리고, 혀를 뒤로 당겨서 발음하면 된다. 그래서 “돌 털어지믄”(돌 떨어지면)과 “들 털어지믄”(달 떨어지면)은 발음에 따라 그 뜻이 확연하게 달라진다. ‘낙석’(落石)일 때는 몸을 피하면 되지만, ‘낙월’(落月)일 때는 지구의 종말이니 피할 데가 없다. 이 발음도 70대 후반 이후의 어르신네한테만 남아 있으니 안타까운 일이다.

소멸이 염려되는 건 발음뿐만이 아니다. 제주대학교 국어문화원은 2008년 ‘제주 문화 일반에 대한 제주어 90개 어휘’의 일상생활 활용도를 조사했다. 이중 응답자의 70%가 활용하는 어휘는 6개에 그쳤고, 응답자의 50%도 활용하지 못하는 어휘가 69개에 이르렀다. 20%의 지지도 받지 못한 어휘는 38개나 되는데, 이는 조만간 ‘사전에서만 볼 수 있는 어휘’가 될 가능성이 높다. 2010년 12월, 유네스코는 제주어를 ‘소멸 위기 언어’ 5단계 중 4단계인 ‘아주 심각한 위기에 처한 언어’로 분류했다. 무형문화재로 보존하거 전승해야 할 제주어의 가치가 인정된 것이다. 이후 소멸 위기의 제주어를 보전하려는 노력이 다양하게 전개되고 있다. 생각전대, 그 노력으로 지켜내는 것은 결국 제주의 정신과 문화일 터이다. ㄸ

도 엇인 밧은 작제 웃나.
출입구 없는 밧은 작자 없다.

느려와사 홀오름 무사 올라감신고 몰라.
내려와야 할 오름 왜 올라가는지 몰라.

물도 칠판춘 곱린데 혼다.
말도 7,8촌 가린다고 한다.

자리젇은 막 쿠싱헛니께.
자리젇은 아주 구수합니다.

놈의 므쉬 들럭퀴는 거 보기 좋다.
남의 마소 날뛰는 것은 보기 좋다.

쉐 잡아먹을 간세.
소 잡아먹을 게으름.

갑인년 송년에도 먹당 남은 게 물이여.
갑인년 흥년에도 먹다가 남은 게 물이야.

고렘 갓단 완수다.
조문 갔다 돌아오고 있습니다.

돈 어려운 때난 물부쥐도 헤나서마썸.
돈 어려운 때니까 물 부조도 했었지요.

아방 죽으민 왕대 방장대 지프곡, 어멍 죽으민 머귀낭 방장대 지픈다.
아버지 돌아가시면 왕대 상장 짚고, 어머니 돌아가시면 머귀나무 상장 짚는다.

고사리 꺼끄레 가오라서.
고사리 꺾으러 다녀왔어.

조작벤티서 검질메멍 살아수다.
땡벌에 김매며 살았습니다.

곧은하늬 올라옴 시작허믄 열기 시작헛주.
북풍 불기 시작하면 추워지기 시작하지요.

호상옷 미룻 장만허민 오래 산텐 혼다.
수의 미리 장만하면 오래 산다고 한다.

식게도 공들여사 먹나.
제사도 공들여야 먹는다.

갈치국엔 호박이 들어가사.
갈치국에는 호박이 들어가야.

통시광 조왕은 맞사민 좋지 못 흐는 법이여.
변소와 부엌은 맞서면 좋지 못하는 법이야.

반엔 돛케기 석 점, 둥비 흐나, 수웨 흐나 봐.
반기에는 돼지고기 석 점, 두부 하나, 순대 하나 놓아.

큰일 나믄 큰떡 흐영 먹곡 죽은 일 나믄 죽은떡 흐영 먹곡.
큰일 나믄 큰떡 해서 먹고 작은 일 나면 작은떡 해서 먹고.

투박
하고
맑은
맛,

혹은
재료의
맛

“제주에는 돛(돼지)추렴이 있다. 대여섯 명의 친구나 계원이 돈을 모아 돼지를 잡고 똑같이 나눈다. 힘든 농사를 마쳤을 때 원기보양 차 잡는 것인데, 단순히 단백질과 지방을 나누는 게 아니라 인정과 우애를 돈독히 하는 것이다. 돼지를 전봇대에 달아 도살하고 보릿짚으로 그을려 털을 태운 다음 리어카에 싣고 바닷가로 나간다. 거기서 돼지 배를 가르고 드럼통에 넣어 푹푹 삶는다. 제주인의 삶은 돼지 잡는 것조차 바다에 의탁한다. 무한정 바닷물에 씻고 그 기운을 받아 고기를 나눈다. 제주는 돼지로 말미암아 설명할 수 있는 땅이라고 해도 좋겠다.”



육지 사람들의 식성을
염두에 둔 식당 요리로
제주 음식을 가늠하는
사람들에게 제주 토박이
음식은 영 생소한 맛이다.
산물도 풍부하지 않았
거니와 물일에 맡일까지
설 틈 없던 제주 여인들의
부엌에선 아주 실용적인
조리법이 발달했다. 제주
음식의 가장 큰 특징은
그게 무엇이든 재료의 맛을
고스란히 살리는 것이다.

서귀포 시내에서 잠깐 한라산으로 달려
예비군훈련장 쪽에 자리한 청재설헌은 제주에서
지금도 한 유행이 된 비엔비(b&b)의 원형이다.
객들은 여기서 제주의 한 경지를 느낀다. 너른
대지에 들어서면 갖가지 나무와 화초가 먼저 반긴다.
마당에선 새끼 낳은 산양이 제 자식을 어르느라
바쁘다. 고즈넉한 객실에서 묵고 주인이 새벽부터
손수 준비한 아침을 든다. 봄날이라 마당에는
고사리 말리기가 한창이다. 때마다 갈무리해서
먹을 것을 준비하는 일이 주인의 큰 살림이다. 마침
한 건에선 젊은 아낙이 바구니에 무언가를 넣는다.
흙이 잔뜩 묻은 달걀이다. 놓아기르는 닭이 낳은
알을 모아 종종 부엌으로 향하는 이는 주인장의 갓
시집온 며느리다. 그 달걀로 고사리 넣은 제주식
전을 부칠 참이다.

제주 맛의 한 근원
주인장 김주덕 씨는 서른네 해 전에 남편과
함께 제주로 이주했다. 이 집 청재설헌을 일구고
산지는 16년째다. “제주 음식은 일하는 사람들의
음식입니다. 워낙 물일 밭일이 많으니 부엌에선
아주 단순한 음식을 하죠.” 제주 여인들은 고된
일을 하고 나면 입이 써서 단 요리를 해먹을 염두도
없었다고 김씨는 말한다. 땀을 많이 흘리고 속도
메스꺼우니 그저 된장 풀어서 얼른 국부터 마셔야
한다. 한 예로 제주에는 냉국이 유별나다. 끓이기도
뒹한, 바쁜 농번기에 된장 풀고 휘휘 저어 밥 말아
먹던 국이다. 일하는 이들의 음식이다. 봄철엔
산에 고사리를 따러 가는데 그때도 맹물과 된장
넣은 주먹밥을 싸가는 게 고작이었단다. 관광객을
염두에 둔 파는 음식으로 제주의 맛을 가늠해왔을
사람에게는 영 생소한 맛일 것이다. 김씨는 그런
음식을 우리에게 해줄 작정이다.

“처음엔 제주 음식이 어색했지요. 잔치에
갔는데, 제주는 돼지를 즐기잖아요. 도감은 돼지를
넓고 얇게 썰어야 대우를 받는데, 그 고기 색이
핑크빛이더라고요. 먹기에도 불편하고.”

도감은 제주 잔치에 불려가 돼지를 요리하고
나누는 직종으로 아주 중요한 역할을 한다. 이른바
똥돼지를 잡아 잔치를 빛내는, 일종의 돼지고기
감독으로 요즘도 존재한다. 물론 똥돼지는 더 이상
먹지 않지만 말이다. “제주 음식은 토박이 음식이고
개성이 아주 강한데, 시중에서 파는 건 그 특색이
거의 없어요.” 이를 떼면 갈춧국도 늙은 호박을
넣어 맑게 끓인 옛 맛을 찾기 힘들다고 한다. 김씨는
소금만 넣어서 담백하고 숟가락으로 살을 뜨면
부드러운 두부처럼 입에 들던 그 맛을 추억한다.
“무스처럼 살이 녹지요. 그 맛으로 제주 음식을
먹어왔던 것인데.”

제주 음식의 특징 중 하나는 음식 간을 거의 된장으로 한다는 점이다. 제주 풍토에서는 콩이 잘 된다. 그래서 콩잎 찜도 많고 된장 요리가 흔하다. 다만 갈수록 공장 된장이 팔리니 제주 음식의 원형이랄 된장은 드물어졌다. 도감 불려다 잡는 돼지고기도 아주 중요한 몫이었는데 이젠 제주에서도 어지간한 잔치는 뷔페식당에서 한다. “몸국은 이곳 잔치에서 빠지지 않지요. 모자반 말렸다가 뼈 고아서 만듭니다. 과거에는 흔하게 얻어먹고 다녔는데 요즘은 이것도 쉽지 않습니다.” 외지인이 들어가고 도시 생활하는 제주인이 많아지는 데다 생활 양태가 변하기 때문이다. 어쩔 수 없는 변화다.

그 제주에서 김씨는 진짜 제주 음식을 한다. 메밀반죽을 해서 빙떡을 지진다. 빙떡은 제사와 잔치에 빠지지 않는 수수하고 소박한 맛의 제주 토박이 음식이다. 메밀은 쌀이 귀한 제주에서 흔한 곡식이었다. 순대에도 넣고 탕에도 넣는다. ‘꺼룩한’ 국물을 내는데도 제격이고 산모들이 먹기도 했다. 독성이 있기 때문에 무를 넣어 순화해 먹었다. 지혜로운 요리법이다. 김씨는 메밀반죽에 참기름을 살짝 치고는 한 국자 떠 팬에 지지기 시작한다. 옛어른들처럼 팬에 기름을 두를 땀 무 조각을 이용한다. 기름 귀하던 시절의 버릇이다.

“빙떡은 제가 제주에 와서 먹어보고 반했던 겁니다. 내가 여길 오는 게 운명인가 보다, 그런 생각까지 들었던 거지요.”



수수하고 별 맛 없는 빙떡이 그이의 소맷부리를 더 세게 붙들었다. 처음 먹을 때부터 심심하면서 묘한 맛에 이끌렸다고 한다. 먹어보니 과연, 많이 먹어도 속이 편안할 그런 맛이다. 제주 할망의 음식으로 이만한 게 있을까 싶다.

청재설현은 모두 일곱 개의 방이 있을 뿐인데, 대지는 한없이 너르다. 특히 부엌이 독립되어 있고 아주 크다. 비엔비 주방이 이만한 환경이라니, 상상 이상이다. 부엌이 넓어야 위생적이며 요리사가 스트레스를 받지 않아 좋은 맛이 나온다. 그이가 산에서 순수 탄 고사리를 말려서 앞서 가져온 달걀로 부친 전을 건넨다. 재료의 맛이 전부다. 입이 으쓱해지는 맛이 아니라 투박하고 느긋한 맛이다. 그렇게 제주 맛의 한 근원을 조용하게 느낀다.



여든넷 노모가 차려준 밥상

모슬포는 제주섬 동남쪽에 있는 항구다. 겨울 초입이면 방어 축제로 들쭉이는 그 동네다. 이곳 대정읍이 고향인 김유정 씨는 제주 역사와 문화를 연구하는 학자다. 그는 본가에서 제주 음식의 다른 면모를 보여주었다. 메뉴는 두 가지, 패감생이 조림과 빼잡국이다.

패감생이는 돌우럭이라고도 불리는, 조금은 무시무시하게 생긴 작은 물고기다. 다섯, 여섯, 일곱, 여덟 물때인 썰물에만 전통 어로인 고망 낚시 기술로 잡을 수 있는 이곳의 텃물고기다. 그의 아우인 김병수 씨가 물때 맞춰 나가 전통 낚시 기술로 잡아왔다. 요리는 이들 형제의 노모인 김난춘 여사 솜씨다. 그녀는 잡녀 출신인데 물질 후유증인지 종종 원인모를 두통을 심하게 앓는다. 취재팀이 찾아간 날도 그런 날이었는데, 여든넷의 어르신은 그래도 기꺼이 옛 요리에 손을 댔다. 감사한 일이다.

빼잡국이란 이 지역의 전형적인 잔치 음식이다. “제주 음식의 원 맛이랄까, 재료 맛을 살리는 요리죠. 무와 두부, 소금간이 전부지만 설날과 제사, 추석 상에 올리는 중요한 음식입니다.” 은근하고 진한 맛이다. 감칠맛이 휘어잡게 도는 것도 아니고, 그렇다고 밍밍하기만 하지도 않다. 구수하달까, 묘한 매력이 있다. 잡고 난 돼지의 척추와 갈비뼈를 서너 시간 푹 끓여서 만든다. 제주에는 돛(돼지) 추렴이라는 게 있다. 대여섯 명의 친구나 계원이 돈을 모아 돼지를 잡고 똑같이 나눈다. 이때 내장은 동네사람 뉘이다. 농한기나 힘든 농사를 마쳤을 때 원기보양 차 잡는 것이다. 단순히 단백질과 지방을 나누는 게 아니라 돛추렴 행사로 인정과 우애를 돈독히 한다.



“돛추렴은 1980년대까지 있었어요. 돼지를 전봇대에 달아서 도살하고 보릿짚으로 그을려 털을 태운 다음에 리어카에 싣고 바닷가로 갑니다. 거기서 배를 가르고 드럼통 반 가른 것에 넣어 푹푹 삶는 거죠.” 제주 사람의 삶은 돼지 잡는 것조차 바다에 의탁한다. 무한정한 바닷물에 씻고 그 기운을 받아 고기를 나눈다. “영장(제주식 장례식)에 쓰려고 초가집 서늘한 곳에 매달아 놓은 돼지 앞뒷다리를 자르던 어른들이 기억납니다. 제주는 돼지로 말미암아 설명할 수 있는 땅이라고 할 수 있죠.”

빼잡국은 하얗고 두꺼운 국물이다. 제주에서 흔한 몸국과는 다르다. 몸국은 돼지 편육을 쓰기 위해 돼지를 통째 삶는 것이다. 그 국물에 모자반을 넣고 먹는다. 반면 빼잡국은 뼈가 중심이라 맛이 더 가볍고 기름기가 없다. 본디 갈비에 붙은 살이란 게 기름기가 없기도 하다. 그래서 뭉탈까, 보양의 느낌이 더 강하고 일상식의 내용을 갖고 있다. “짭국이라고도 했어요. 여기서 뼈를 짭이라고 부르니까.”

한편, 향토 음식의 내력을 비교적 정확하게 쫓 수 있는 창구로 제사 음식이 있다. 제사란 원래 선조들의 기호 식품을 내는 것이고, 가급적 바꾸지 않는 것이 미덕인 까닭이다. 김유정 씨의 고향 대정읍에서는 제사에 주로 돛국을 올린다. 돛은 옥돛이나 돌돛 등을 고른다. 같은 제주라도 마을마다 풍습이 달라서 하귀리 출신인 그의 아내는 제사에 소고기 무국을 올린다. 여기에 제철을 맞으면 방어적도 지저 올린다. 방어를 적당하게 저며서 꼬치에 꿰고 간장을 뿌려 굽는다. 원시 요리법인 꼬치의 등장이다.

김유정 씨의 기억 속에는 돼지, 닭, 꿩 같은 고기를 넣은 ‘옛’도 있다. 일종의 보양 옛이다. 양파와 마늘로 장아찌를 담아 반찬으로 많이 쓰는 것도 이 고장의 전통이다. 고춧가루가 귀하다보니 소금이나 간장 장아찌가 흔했다. 고추장은 전라도에서 온 방물장수에게 사 먹거나 아예 그이가 고추장을 담가주고 샅으로 국물을 받아가기도 했다. 고추장은 흔한 음식이 아니었다는 뜻이다. 바닷가에서 물회는 어땠을까.

“용천수를 길어다가 말아냅니다. 더위를 쫓는 거죠. 일종의 날된장국에 생선 살을 넣은 거예요. 물론 자리물회가 가장 흔하죠. 어릴 적 여름 음식은 주로 잡곡밥에 외(물외), 날된장국이었어요.”

다양한 산물도 없었거니와 일하기 바빴던 제주의 음식다운 구색이요 실용을 우선하던 제주 사람들의 정신을 엿볼 수 있는 대목이다.





먹을 것 없던 시절의 유산, 애저회
외부인의 시선에서 볼 때 토박이 음식은 종종
엽기로 느껴질 때도 있다. 모든 문화는 상대적이다.
스테이크만 먹을 것 같은, 이른바 문명국가의
선두에 있는 유럽 또한 음식의 각색(各色)은 그
면면이 남자하다. 유럽에서 광우병 사태가 벌어졌을
때 필자는 하필 현지에서 일하고 있었다. 소고기를
저어하게 되자 말이 등장했다. 원래 말고기는
유럽인들의 기호품 중 하나이기도 하다. 고기까진
좋았는데, 뇌를 쓰는 것이다. 원래 송아지 뇌는 유럽
요리에서 중요한 재료다. 송아지 뇌가 두려우니
말을 동원한 것이다. 인간의 그것과 아마도 비슷한
크기와 모양의, 선명하고도 붉은빛의 주름들,
회백색의 뚜렷한 조직들이 눈에 들어 조금은
괴로웠다고 해야겠다.

음식에 있어서 지구와 인간의 역사에
부끄러움은 존재하지 않는다. 굳이 설명하지
않아도, 먹어야 살도록 진화한 생명의 한 현상인
까닭이다. 그 뇌를 익히고 갈아 소스를 만든 요리를
나는 천연스럽게 먹어치웠다. 맛? 그 대체물
(이를테면 덜 그로테스크해 보이는 등골이랄까)과
같은 것이었고, 굳이 그걸 선택할 엄두는 없었다.
그러나 인간은 일단 잡은 희생물은 더 철저하게
먹어야 한다. 그래야 덜 죽이게 되기 때문이다.
이것은 소설가 한창훈의 낚시론이기도 하다.

제주 동문시장에서 만난 애저회도 딱 그런
느낌에서 크게 벗어나지 않았다. 연한 글루탐산의
맛과 어린 조직의 비릿하고 모자란 맛, 그리고
참기름과 매운 양념의 맛이 전부였다. 거기서
생명이 태동하는 맛이라던가, 원시의 저 태반에서
헤엄치던 자유의 질감을 생각한다는 건 과잉일
테다. 애저회뿐 아니라 술안주로 가오리무침과
자리물회를 잘하는 희정식당의 주인은 올해 일흔이
다 되어가는 박춘희 씨다. 고흥 녹동에서 시집와서
제주 사람으로 산 지 30 해다. 이곳 시장에서 장사를
시작한 것은 삼십 년 전이다. 그녀는 익숙한 솜씨로
애저회를 만든다.

“회는 시장에서 가져와. 다 곱게 갈아서.”
제주 말로 새우리라고 부르는 부추, 마늘에 후추,
풋고추와 생강, 식초와 참기름 등 갖은 양념에 여러
맛을 더한 것을 넣고 달걀도 넣는다. 달걀은 ‘영양’
과 밀도를 위한 것인 듯하다. 마지막으로 현대
한식당의 비밀 무기인 사이다 좀 넣고 획, 젓는다.
“끝이야. 들어봐.”

곱게 간 참치회에 양념 뿌려 먹는 맛이랄까.
지방 맛이 더해져서 버터를 조금 넣은 것 같다.
혀뿌리에 은근하게 비린 맛이 끌고 지나간다. 땅
것의 ‘회’니까 당연하다. 그 맛을 지우려고 온갖
양념을 넣는 것이다. 먹을 것 적고 영양물 모자라던
시대의 유산이란 것을 그대로 깨닫겠다. 당연히
요즘은 거의 먹지 않는다. 제주 향토 음식이라면
명물일 것인데, 아마도 보존이랄까 그런 조치를
취하지 않으면 곧 사라질 음식이다. 왜? 맛으로
호소하는 부분이 그다지 없기 때문이다. 게다가
혈오와 동정의 미묘하고도 무신경한 시선이
존재하는 탓이기도 하겠다. “이게 제주 해장
음식이야. 제주는 바람도 써고 맛도 까칠까칠해.
별미로 먹기도 했지. 남자들 음식이야.”

정력에 좋다는 뜻이다. 어린 것을 통째로
먹는 건 모든 영양을 고스란히 받아들여 정(精)
을 수렴하는 취식 행위로 여겨졌다. 남성 사회의
흔적이다. 이젠 그 역사도 사라지려는지 제주에서도
애저회를 하는 곳은 드물다. 동문시장에서 애저
대는 집을 찾았더니 달랑 하나이고, 찾는 이가 거의
없어 어찌다가 판다고 했다.

전라도에서 애저는 태어난 지 몇 달 안 된, 젖 안
뎌n 것을 의미하지만 제주에선 태중의 것을 말한다.
돼지를 잡았는데 우연히 발견한 어린 돼지, 굵거나
삶기에는 부족하니 그대로 다져 내려서 먹던 풍습이
생겼을 것이다. 과거에 버릴 음식이 어디 있었겠나.
애저회는 겨울에 많이 먹었다. 돼지는 아무래도
겨울에 주로 잡던 가축이었기 때문이다. 밥도 말고
그저 훌훌 마시기도 한다. 소주 안주로 좋다고 한다.

주인 박씨는 애저 한 마리를 1만 2천 원에
받아다가 애저회 한 그릇에 2만 원을 받고 판다.
장사로 치면 남는 게 없다. 찾는 이들이 있으니 팔고
있을 뿐이다. 식당 문에 메뉴를 써놓았는데, 그저
‘새끼회’다. 애저란 말도 기실 민중의 말은 아니었을
것이다. 새벽 4시에 문을 열어서 저녁 7시에
닫는다. 애저는 예약하는 게 좋다. 취재를 위해 만든
애저회는 일찍 시장 일을 마치고 낮술을 시작한
아저씨들 차지가 됐다. 나도 시간이 되었으면
목로에 앉아 그 ‘삼춘’들과 한 상 벌였을 것 같다. ▮

Pick Up
시장에서 찾은 제주 색

스타일링
김정민
더 스타일링그룹 대표

사진
문성진
아인스튜디오



제주주황 JEJU Orange : 제주시 민속오일장에서 파는 천혜양, 노지한라봉, 비가림귤, 제주 당유자, 금귤 + 제주 중문 해녀 할머니가 파는 망게



제주 흑색 JEJU Black : 서귀포시 남원읍 신흥리 앞바다에서 해녀 할머니에게 산 성게 + 제주 원무암



제주 초록 [EJU Green : 제주시 민속오일장 '할망장터'에서 파는 자연산 머구, 쑥, 부추, 고수, 민들레, 두릅, 토종 호박, 향기별꽃, 레이피스, 수선화



제주 갈색 [EJU Brown : 제주시 동문시장 아남떡집에서 파는 오메기떡 + 제주시 민속오일장 팔 + 우도에서 난 명공

다시 써야 하는 책,

제주의 근대 건축

“무근성 외진 골목 한 켠에는
그래도 제주다운 스케일의
골목, 제주 돌담과 낮은 지붕의
집들, 안거리 밖거리 형태를 한
제주의 옛집, 또 일본식 집에
제주 기와를 이거나 제주식
옛집에 지붕만 새로 올린
가옥들이 아직도 남아 있어요.
나는 이렇게 거칠고 낡고 불편한
옛집, 옛길이 크고 넓고 화려한
새 집, 새 길보다 훨씬 생기가
넘치는 것 같습니다. 오래된 동네
풍경에는 이야기가 있으니까요.
시간의 차이를 드러내는 벽체들,
이를 떼면 돌담과 벽돌과 시멘트
블록이 함께 어우러진 담벼락도
같은 것들이 그렇죠. 제주
원도심에 대한 기억의 편린을
한 조각이라도 가지고 있는
이들에게 이곳은 정말 몇 안 남은
제주의 텍스트입니다.”



낡은 건물 하나 부수고 새로 짓는 일이 뭐 그리 중요한 문제냐고 묻는 이들에게 “건축술은 인류의 위대한 책”이라고 했던 프랑스 극작가 빅토르 위고의 말로 이야기를 걸어보려 한다. 내 부모의 부모 때부터, 또 나와 내 자식 세대에 이르는 긴 세월을 한 자리에서 겪어낸 건축물들은 그 시간의 흔적을 제 몸에 고스란히 드리운 살아있는 역사이자 문서화되지 않은 기록이다. 그러나 안타깝게도 신화의 땅 제주에는 그동안 수많은 이 책을 잃어버려 왔고, 또 지금도 잃어가고 있다. 특히 일제강점기 동안 지어진 건물이나 한국전쟁 이후 서구 모더니티를 직접 받아들인 건물들은, 그나마 등록문화재로 등록되어 목숨을 부지하고 있는 몇몇을 제외하면 거의 절멸되거나 허술하게 방치되어 있다. 왜색은 빨리 벗겨 내야하고 43의 기억은 덜어야 한다는 명목, 혹은 너무 오래되고 낡았다는 게 제주도에서 근대 건축물들이 사라져간 이유다.

원도심에 파다했다는 일본식 주택군들과 첨탑이 인상 깊었던 제주 중앙성당, 돌로 만든 아치가 꽤 근사했던 제주 동부교회, 그리고 저마다의 사연으로 가슴 저릿한 제주항 주정공장은 이미 기억 너머 아득하다. 어디 그뿐이라. ‘문화 변방 제주로서는 그야말로 행운이었던 김중업의 구 제주대학본관 건물’은 1998년 전국에서 원로 건축가 80여 명이 총출동해 한국 현대 건축사의 중요 사료이자 제주의 문화유산임을 호소했지만 끝내 허물어져 여전히 많은 이들의 탄식을 자아낸다. 고유한 삶의 풍경을 간직한 이 섬은 왜 유독 건축물에만 이렇게 인식할까. 우리는 제주를 대표하는 건축가 김석윤의 안내로 이 섬에 남아 있는 근대 건축물의 흔적을 찾아보기로 했다. 1945년 제주에서 태어나 홍익대학교 건축학과를 졸업한 김석윤은 1974년 귀향해 제주도에 ‘김건축’이라는 건축사무소를 열었다. 그리고 제주 현대미술관, 한라도서관, 탐라도서관, 천주교 신제주 교회 등을 설계하면서 40년 세월을 한결같이 제주다운 건축, 제주의 지역성에 주목해온 건축가이다.

이야기는 일제강점기에서부터 시작한다. 다른 많은 도시들처럼, 제주 역시 강점이 본격화되면서 읍성 성벽은 해체되기 시작했고, 저들의 필요에 의해 성 안 주요 건물들도 쓰임새가 달라졌다. 성 안팎에는 서양 고전 양식을 모방한 이른바 절충주의 건물들이 강압 정치를 위한 시설물로 하나둘씩 등장했고, 원도심은 우후죽순처럼 생겨나는 일본인 관사나 세력가들의 일식 주택들로 새로운 풍경을 만들었다.

말끔하게 사라진 일제강점기의 흔적 “생각해보면 해방 후에 제가 중학교를 다니던 1950년대 말까지만 해도 제주는 다른 도시에 비해 일본의 흔적이 훨씬 짙게 배어 있었습니다. 그 과정에서 일본 건축의 영향이 제주의 고유한 형식 안에 일부 자리 잡기도 했고, 콘크리트나 벽돌조 건축 같은 근대 건축의 신기술을 전해받기도 했습니다. 그런데 군산이나 마산, 또 인천이나 대구, 부산과는 달리 제주에는 남아 있는 근대 건축물들이 거의 없습니다. 어느 순간 왜색을 벗겨내고 근대화가 최우선 과제가 되면서 다 사라졌어요. 여긴 섬이고 사람들이 모여 사는 중심지도 워낙 좁은 지역에 한정되어 있어서 그런지, 없애기 시작하니까 한꺼번에 사라지더군요. 정말 드물게 남아 있던 좋은 주택 몇몇도 개인들에게 불히되면서 새 건물이 들어섰습니다. 지금 생각해보면 일제 때 지은 도립병원이 좋았고, 제주 동부교회나 꽤 넓게 자리 잡아 제주 근대 건축을 대표했던 주정공장도 의미 있는 건물들인데, 우리 근대는 그런 걸 분별하며 살아갈 여유는 없던 시절이었던 것 같아요.”

너른 들에 점점이 박힌 남제주비행기 격납고 한편 일제강점기 동안 제주도는 본토를 사수하기 위한 마지막 방어 진지로서 일본에게는 군사적으로도 중요한 위치에 있는 섬이었다. 태평양전쟁 막바지 무렵, 일본이 모슬포를 비롯하여 많은 오름들의 정상과 해안선에 군사 시설을 건설한 것도 그 때문이다. 그 가운데 대정읍 상모리의 너른 들판 위에 펼쳐진 남제주비행기 격납고 (등록문화재 제39호)는 현재 남아 있는 일제강점기 시설물 가운데 단연 눈에 띈다.

“여기 알뜨르(아래쪽에 있는 너른 들이란 의미) 비행장은 중국 난징[南京] 폭격을 목적으로 1926년부터 10년 동안 제주도민을 강제 동원해 만들었어요. 해방 후에 제주도민들이 그 활주로 콘크리트를 다 걷어내고 지금처럼 농토로 복원했죠. 점점이 박혀 있는 격납고들은 모두 가미카제 전투기 제로센을 보호하기 위해 만든 겁니다. 원형 그대로 보존되어 있는 19기, 잔해만 남은 1기로 총 20기입니다. 일본은 제2차세계대전에서 항복하기 전날까지 이곳에서 미군과 공중전을 벌였어요. 미군 폭격에 대비해 굉장히 단단하게 지었죠. 근대 건축의 신기술이라 해도 좋을 철근 콘크리트를 아마도 제주도에 가장 먼저 전파한 건축물이 아닐까 싶어요.

저기 오른쪽으로 태극기가 나부끼는 곳은 43 유적지인 섯알오름 집단 학살터입니다. 43이 진정 국면에 접어들 무렵 바로 한국전쟁이 일어나면서 불순분자 색출이라는 명목으로 예비 검속을 하고 수백 명을 재판도 없이 집단 학살해 매장했던 곳입니다. 후에 식별이 안 되는 시신들을 한데 묻고 ‘조상은 백 명이지만 자손은 하나’라는 뜻의 백조일손지묘(百祖一孫之墓)를 만들었어요.

어릴 때 제주시에 있던 집 마당에서 한라산 쪽을 보고 있으면 밤중에도 총격전에 불빛이 반짝거리던 기억이 나요. 평화롭게 살다가 전쟁을 겪은 육지 사람들은 다르겠지만, 제주는 43을 겪으면서 이미 전쟁과 다름없는 세월을 보냈기 때문에 막상 한국전쟁이 나고 육지에서 사람들이 피난을 와도 특별한 느낌은 없었던 것 같아요.”





또다른 43 유적지, 제주 주정공장

43이라는 기막힌 사건에 연루된 제주도민의 사연은 서귀포시 섯알오름과는 정 반대편, 멀리 제주시 제주항 근처의 주정공장 터 비문에서도 발견된다. 지금은 아파트 단지가 들어서고 일부는 빈터로 남았지만, 한때는 제주에서 생산되는 고구마로 주정, 즉 알콜을 제조하던 공장이 들어섰던 곳이다.

“여기는 시커먼 연기를 내뿜던 공장 굴뚝이 꽤 높아서 제주시에서 가장 눈에 띄는 건물이기도 했고, 언덕 밑 작업장과(현재 아파트가 자리 잡은) 언덕 위 고구마 창고까지 합하면 규모도 꽤 컸어요. 1943년에 동양척식주식회사가 주정을 만들어 군사용 비행기 연료로 쓰려고 지은 건데, 당시에는 동양 최대 규모의 주정 공장이었다고 합니다. 그 때부터 제주 농가에서도 주정용 고구마 생산이 본격화되기 시작했죠. 그러다 1948년에 제주 43이 시작되면서 군부대가 접수해서 무기 공장으로 쓰다가 그해 겨울부터는 10여 개 고구마 창고를 43 관련 수용소로 쓰기 시작했어요.”

기록을 보면 1949년 봄에 이곳에 잡혀있던 사람들 수가 3,600여 명이나 된다. 현장 비문에도 적혀 있지만, “귀순하면 살려 준다”는 군경 토벌대의 말을 믿고 순순히 산에서 내려온 제주도민들은 육지 형무소로 끌려갈 때까지 이곳에서 온갖 고초를 겪었다. 그 대부분은 무차별 학살을 피해 산으로 올라간 중산간 마을의 비무장 주민들이었다. 지금은 공장 부지와 맞닿아 있던 바다도 육지로 메워졌고, 표정 없는 아파트와 아치 모양의 상가 구조물이 바다 쪽에서 바라보는 경관을 요상하게 만들고 있지만, 그 자리에 서 있노라면 수용소 양지 바른 곳에 앉아 한치 앞도 내다볼 수 없는 앞날에 무심히 바다만 응시했을 당시 제주 사람들의 막막함이 지금도 고스란하다.



제주석으로 지은 남제주 강병대교회

한국전쟁이 발발하면서 제주도에 있던 일제강점기 군사 시설은 일본군에서 한국군으로 사용자들이 바뀌었다. 또 대구에 있던 육군 제1훈련소가 모슬포의 오무라 병영으로 이전해 온 것도 이즈음이다.

“강병대(强兵臺)는 ‘강병(强兵)을 육성하는 터전’이라는 뜻으로 모슬포 훈련소라고도 불렸습니다. 주로 신병 교육을 하던 곳이에요. 원래는 훈련소 본부와 연대들이 자리를 잡고 그 사이사이에 군 시설들이 있었는데 지금은 거의 사라졌어요. 몇몇 남아 있는 지휘소 건물이나 의무대 건물 등은 다 제주방어사령부 안에 있어서, 일반인들이 볼 수 있는 건 훈련소 정문 기둥 두 개뿐입니다. 대신 장병들을 위해 건립한 교회가 부대 가까이에 있는데 거진 일반인들도 볼 수 있습니다.”

남제주 강병대교회(1952년 건립, 등록문화재 제38호)는 전쟁 당시 민간 기술자의 참여 없이 공병대가 직접 만든 교회다. 전쟁터로 떠나기 전 수많은 병사들이 모여 기도했을 이곳은 지금도 부대 장병들의 교회로 활용되고 있다. 제주도 현무암으로 벽체를 쌓고 목조트리스 위에 동판(원래는 함석지붕이었다) 지붕을 씌운 형태가 단아하면서도 친근감이 느껴진다.

“건물에 친근감이 느껴진다면 아마 이 건물에 쓰인 현무암, 즉 제주석이 바로 이 땅에서 나는 재료이기 때문일 겁니다. 사실 현무암은 톱에 잘 물리고 강도도 약하기 때문에 건축용으로 가공해서 쓰는 게 쉽지 않습니다. 성질이 전혀 다른 돌이므로 다루는 방법도 다르죠. 1970~80년대까지는 제주석을 이용해 다양한 쌓기 방식으로 지은 주택이나 창고를 흔히 볼 수 있었는데, 콘크리트가 본격적으로 보급되면서 사용이 뜸해졌어요. 돌이야 널려 있지만 다루기도 어렵고 이제는 인건비도 너무 많이 드니까요. 하지만 제주석이 제주 건축의 지역성과 정체성을 표현하는 데 가장 효과적인 재료인 건 분명합니다. 만약 제주석 쌓기의 옛 기술을 제대로 대물림해 왔다면, 지금쯤 제주 돌 건축에 대한 담론도 가능했을 겁니다. 아니, 적어도 얇은 판석으로 썰어 붙이는 방식처럼 퇴보하지는 않았을 겁니다.”

남제주 구 대정면사무소와 구 제주도청사
강병대교회에서 그리 멀리 않은 곳에 있는 남제주
구 대정면사무소(1955년 건립, 등록문화재
제157호)는 제주석 쌓기의 또 다른 방식을 엿볼 수
있는 근대 건축물이다. 여기서는 제주석을 일정한
규격으로 가공해서 석조 건축의 정석에 따라
고급스럽게 시공한 흔적이 보인다. 한마디로
강병대 교회에서 진일보한, 세련된 방식이다.

“구 대정면사무소는 1950년대 당시의
전형적인 소규모 관공서 건축입니다. 보통
건축에서 대청 형태는 권위를 표현하는 데
차용되곤 하는데, 이 건물 또한 관청사가 추구했던
권위를 잘 드러내고 있습니다. 건물 중앙에 현관
포치(건물 출입구 바깥쪽으로 튀어나온, 지붕이
덮인 부분. 입구까지 차를 대거나 비를 피하는
용도)를 두어 정면성을 강조하고 보시다시피
일정한 규격의 세로창과 포치 기둥 모두 완전한
좌우대칭을 이룹니다.”

다음 목적지는 1952년에 세워진 구 제주도청사
(등록문화재 제155호), 현재의 제주시청 건물이다.
1980년까지 제주도청사로 사용되다가 도청이
신시가지로 이전하면서 현재는 제주시청으로
쓰이고 있다. 재미난 것은, 이 건물이 앞서
본 구 대정면사무소를 비롯해서 1960년대
말까지 지어졌던 당시 제주도 모든 관청 건물의
모델이었다는 점이다.

“이 건물은 부산이 두 번째 임시 수도 역할을
하고 있을 때(1951.1~1953.7), 서울 수복이 더디게
진행되니까 지리적으로 가까운 제주도에 짓게
된, 당시 형편으로는 꽤 규모 있고 완성도가 높은
청사였어요. 기와를 올리지 않은 부분은 나중에
증축된 것인데, 각각 좌우에 덧붙이는 바람에 원래
건물이 가지고 있던 대칭성은 깨졌어요. 원래의
제주시청 또한 나름 가치가 있는 건물이었는데,
개인에게 불하되면서 사라졌습니다. 이 건물
설계자는 당시 전남도청 공무원이었던 광주
건축가 주명록입니다. 아마도 일제강점기 때
건축을 배웠을 거예요. 그런데 당시 조선인이
일본인 밑에서 배운 건축은 설계보다는 기술에
가까웠어요. 건축은 곧 건설이란 인식과 달아
있어서 대개 이 건물처럼 서구 양식주의와
절충하는 데서 그치고 맙니다.”



제주 시민회관과 동문시장 / 동양극장
서구 양식의 절충주의 양상에서 벗어나 비록
표피적 모방이긴 하지만 모더니즘 건축이 제주에
처음으로 모습을 드러낸 것은 1960년대 들어서의
일이다. 당시 활동했던 한국 현대 건축의 1세대
그룹인 김중업, 김태식, 그리고 김한섭 등이 이곳에
대형 프로젝트를 남겼다.

“김태식은 해방 후 설계사무소 개설 제1호의
기록(1945년)을 가진 건축가입니다. 그가 설계한
제주 시민회관(1964년 건립)은 제주에 등장한 첫
번째 ‘대스팬’ 철골 구조 건물이라는 점에서 의미가
있습니다. 철골 구조는 벽돌이나 철근 콘크리트로
지은 건물에 비해 훨씬 넓은 실내 공간을 가질 수
있어요. 그래서 이 건물은 체육관이나 공연장,
또 각종 기념식이나 대규모 행사 등 다양한
용도로 쓰이면서 시민들에게 오랫동안 친숙한
공간이었습니다. 지금은 레벨이 높아진 주변 길에
파묻혀서 다소 초라해지기도 했고, 또 개보수
때 군데군데 붙인 ‘돌하르방 타일’이 실소를
머금게 하지만, 개장 초기에는 도내에서 보기
드문 모더니즘 양식이자 구조적으로도 실험적인
건물이었습니다.

김한섭은 제주 출신으로 일본대학 등에서
건축 전문 교육을 받은 후 광주를 중심으로
활동하는 건축가입니다. 동문시장이나 동양극장
(1965년 건립)은 그가 고향 제주에서 처음
설계한 건물인데 군 장성 도지사의 추진력으로
설계에서 준공까지 비교적 빠르고 순탄하게 진행이
됐어요. 백화점과 시장, 극장의 기능이 결합된
복합 건물로 설계됐는데, 1층은 시장 점포로서
비슷한 얼굴이지만 2~3층은 과감한 곡선과 물결
모양의 지붕이나 전면 유리창 때문에 다른 모습을
하고 있습니다. 또 부분적으로 ब्लек 문양 쌓기를
하거나 계단실에 여객선의 등근 창을 차용하는 등
다소 낭만적인 조형 언어를 사용합니다. 그러니까
김한섭은 자신의 건축이 당시 프랑스의 거장
르 코르뷔지에의 디자인 언어를 따르고 있음을
솔직하게 고백했던 겁니다.”

철성로와 원도심 주거지

동문시장을 지나 건너편 산지천에서 관덕정에 이르는 철성로 거리는 제주 근대의 역사를 생생하게 전하던 곳이다. 옛날에는 제주항에서 제주목 관아로 가는 길이었고, 일제 강점기에 ‘철성통’이라 불릴 때는 양복점, 양화점들이 즐비한 제주 최고의 상점가였다. 또 해방 후엔 다방과 영화관을 중심으로 예술과 문화가 만발하던 거리였다. 그러다가 제주국제공항이 개통되고 도시의 중심이 신도시로 옮겨 가면서 1980년대 이후 거리는 생기를 잃기 시작했고, 그렇게 과거부터 층층이 쌓였던 기억도 소멸되어 갔다.

“철성로뿐 아니라 관덕정이나 무근성 주변도 마찬가지입니다. 관덕정을 중심으로 형성됐던 근대 관공서 건물들도 모두 사라졌습니다. 도시 계획 사업으로 좁고 구불구불한 골목길은 곧게 펴지고, 집들은 점점 크고 네모반듯해져 가죠. 다만 무근성 외진 골목 한 켠에는 그래도 옛길과 옛집의 흔적들이 제법 남아 있습니다. 제주다운 스케일의 골목, 제주 돌담과 낮은 지붕의 집들, 안거리 밖거리 형태를 한 제주의 옛집, 또 일본식 집에 제주 기와를 이거나 제주식 옛집에 지붕만 새로 올린 가옥들이 아직도 남아 있어요. 나는 이렇게 거칠고 낡고 불편한 옛집, 옛길이 크고 넓고 화려한 새 집, 새 길보다 훨씬 생기가 넘치는 것 같아요. 오래된 동네 풍경에는 이야기가 있으니까요. 시간의 차이를 드러내는 벽체들, 이를 테면 돌담과 벽돌과 시멘트 블록이 함께 어우러진 담벼락 같은 것들도 그렇죠. 특히 제주 원도심에 대한 기억의 편린을 한 조각이라도 가지고 있는 이들에게 이곳은 이제 정말 몇 안 남은 제주의 텍스트입니다.”



과거가 없는 도시

정해진 답사 일정을 마치고 나서, 우리는 김석운을 졸라 굳이 건축물 하나를 더 안내받았다. 제주시 일도동에 있는 구 수산물 검사소(옛 국립 수산물 품질검사원 제주지원 건물). 1970년대 지어져 40여 년 동안 원도심에서 조용히 다른 풍경을 만들어온 건물이다. 그리 튀지 않는 2층 건물이지만 군데군데 오픈된 공간들이 잠시나마 도시의 숨통을 틔우는 것이 언뜻 봐도 주변 건물과는 차원이 다르다. 특히 이 건물의 탄생 연도를 떠올리면 당시로서는 꽤 과감한 건축이었음을 쉽게 알 수 있다. 이 건물은, 김석운이 고향에 돌아와 처음 디자인한 건물이자 모더니즘 건축의 조형 언어를 충실하게 보여주며 당시 제주에 새로 등장했던 건축이다. 40여 년의 시간으로 군데군데 노후하였을 뿐, 아직도 신선함을 간직하고 있다.

그런데 최근 이 건물 또한 철거에 직면했다. 역사적으로나 문화적으로, 또 교육적으로도 분명 쓰임이 많은 건물이지만 낡았다는 이유로 철거 후 재건축 결정이 내려졌다. 시에서는 이 건물을 재건축해 2층짜리 경로당을 신축할 계획이다. 한편, 이러한 사실이 알려지자 원도심 살리기 운동을 하는 여러 단체와 문화예술인들은 철거에 강력하게 반발을 하고 나섰다. 고영림 씨(제주국제문화교류협회 회장)도 그들 중 한 명이다.

“무작정 그대로 두자는 게 아니라 구도심 개발 패러다임 자체에 대한 고민이 있어야 한다는 말입니다. 오래됐다고 해서 무조건 철거하는 게 능사가 아닙니다. 제주시 구청사도 그랬고, 이제 주변에 남은 것이 거의 없습니다. 이렇게 다 사라져버리면 제주 원도심은 과거의 기억은 없는 도시가 될 겁니다. 구 수산물검역소는 도시 재생의 측면에서 풀어가야 합니다. 부수지 않고 리모델링해서 원형을 유지하며 노인정으로 쓸 수 있다면 그렇게 가는 것이 원도심을 개발하는 바람직한 방향입니다.”

하지만 이미 예산 9억 원이 배당된 상태에서, 철거를 반대하는 문화단체들은 5월 중 지역 주민들과 대화만을 남겨두고 있다. 구 수산물 검사소에게 남은 시간은 과연 얼마나 될까. 답사를 마치고 돌아서는 발걸음이 못내 아쉽다.

도시에는 버릴 것과 간직해야 할 것이 있다. 무조건 남겨야 하는 것도 아니고 개발이 늘 나쁜 것만도 아니다. 빈집이 계속 들어만 가는 생기 잃은 도시는 슬럼화의 위험에 처하기도 한다. 다만 철거가 진행되는 개발이 아니라, 고쳐 쓸 것은 고쳐 쓰고 닦아 쓸 것은 닦아 쓰는 보존과 보수를 전제로 한 개발이어야 한다. 그래서 지역을 담은 또 한 권의 책을 복원하고, 지역민의 손으로 다시 써 내려갈 수 있어야 한다. 건축물은 세월의 흐름과 문화를 증거하는, 살아있는 역사다. 부수는 것은 언제라도 늦지 않다. ▮



“잘 지냄수과? 우린 잘 지냄수다.”

물사람들의 제주 살이 이야기

글
이미선
자유기고가

그림
최진영
일러스트레이터

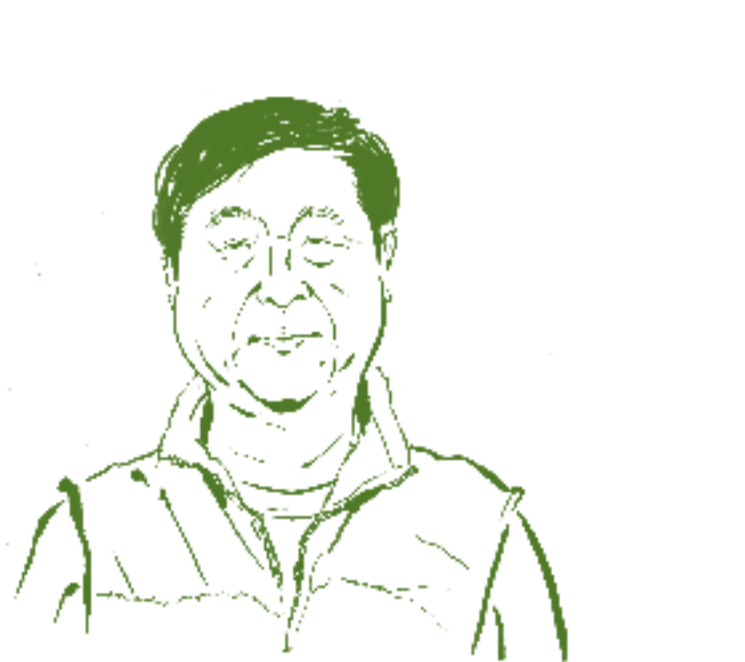
물사람들에게 섬은 환상이고 일탈입니다. 사방이 바다로 통합니다. 하늘은 수시로 얼굴을 달리하고 바다는 출렁이며 하늘을 비춥니다. 제주는 특별합니다. 섬 중앙에는 성채처럼 한라산이 자리하고 자동차로 한 시간이면 못 닿을 바다가 없습니다. 삼면이 바다인 데다가 대부분의 부속 섬은 배를 타고 입도하는 경우가 많아 한국 사람들에게 비행기를 탄다는 것은 곧 해외여행을 의미합니다. 그러다보니 감정적으로 제주는 해외도 아니고 국내도 아닌 경계에 있습니다.

언제나 같은 얼굴로 머물러 있을 것 같던 제주가 달라졌습니다. 2007년 가을 올레길이 개장하면서 제주를 여행하는 방법에도 변화가 생겼습니다. 도보여행자가 늘면서 렌터카 여행자를 위한 펜션 대신 숙박비가 저렴한 게스트하우스가 들어섰습니다. 여행자들이 지나는 길 곳곳에는 쉬어갈 수 있는 카페가 생겼습니다. 여행자들의 걸음에 맞춰 제주의 시간도 느릿하게 흐르기 시작했습니다.

더 많은 이들이 제주를 향했습니다. 제주가 보여주는 풍경에 반해 제주에서 만난 인연에 취해 사람들은 제주에 집을 얻어 마을 깊숙이 들어갔습니다. 감귤 농사를 지으며 자연 속에 살려는 조기 은퇴자도 늘었습니다. 더 나은 교육 환경을 찾아온 학부모도 있고, 자본주의의 속도와 경쟁에서 벗어나 다른 형태의 문화운동을 펴는 예술가들도 제주로 향했습니다. 지금 바다로 창을 낸 산자락마다 낯선 제주 방언에 물어 표준어가 들려옵니다.

제주에 정착한 사람들의 제주 살이는 제주 방언만큼이나 낯설고 고됐습니다. ‘옴파로스’라는 섬의 심리학을 이해하지 못한 사람들은 마음을 내리지 못하고 도망치듯 떠나기도 했고, 이방인인 채로 살기도 합니다. 물론 제2의 고향으로 삼아 단단하게 뿌리를 내린 이들도 있습니다. 그리고 많은 이들은 여전히 여행하듯 제주에 머물습니다.

제주를 여행지가 아닌 삶의 자리로 택한 사람들, 거센 바닷바람과 강렬한 햇살과 지독한 습기를 견뎌야 하는 것만큼이나 녹록찮을 물사람들의 제주 살이가 궁금했습니다. 행복한 상태로 머물기 위해 새로운 터를 선택한 그들은 낯선 땅에서 지금 어떻게 지내고 있을까요. 이상과 일탈을 현실과 일상으로 만들어가고 있는 여섯 사람들을 만났습니다.



제주가 고향인 번역가,
김석희 씨(63세)

問 제주 사람들은 바닷가에 안 산다고 하던데, 바닷가에 터를 잡으셨네요.

答 집사람이 전주 여잔데 바닷가에 사는 게 로망이었대요. 어릴 때는 제주 구도심 쪽, 바닷가에서 200m쯤 올라온 곳에 살았어요. 물에서 먹 감고 자란 아이를 하동이라고 하잖아요. 나는 바다에서 먹 감은 해동이었어요. 여름이면 거의 바다에서 살았으니까. 40년 만에 귀향한 건데, 바다 풍경이 새롭더라고요. 거의 매일 카메라를 들고 나가 바다를 찍었어요. 바다는 늘 거기 있구나 싶지만 관심을 가지고 보면 끊임없이 변해요. 그렇게 2년을 했더니 내 마음 속에 이미지로 시각화 돼서 이제는 나가지 않아요. 일상적인 풍경이 돼 버린 거지.

問 고향으로 내려오신 것이 아버님이 작고하신 후라고 들었습니다.

答 그건 조금 일찍 오게 된 계기지. 서울이나 인천에 사는 동안 그곳에 빠를 문겠다는 생각은 해본 적이 없어요. 고향에 돌아오는 것은 운명적으로 그럴 것이라고 하는 의지도 꿈이었지. 환갑이 지나면 오려고 했어요. 그런데 아버지가 2006년에 돌아가시고 노모가 혼자 되셨는데 누이들이 곁에 있다고 해도 장남이 곁에 있는 게 의지가 될 것 같아서 내려온 거예요. 장남에게는 그런 부담이나 책무가 있습니다. 그래서 2009년에 내려왔어요.

問 육지에서의 관계가 있어 쉬운 결정이 아니었을 듯싶은데요.

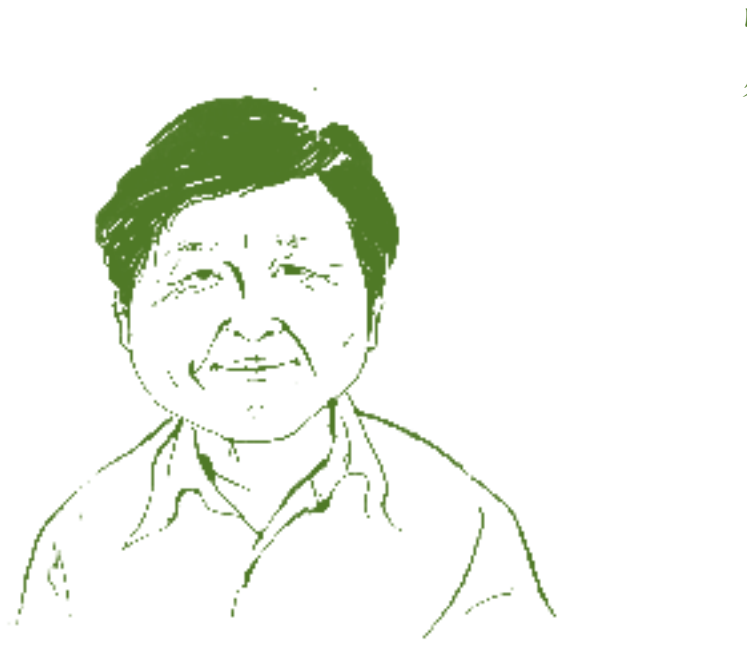
答 글 쓰고 번역하는 게 일이라서 장소의 제약이 없어요. 언제든 떠나도 되는 처지였던 거지. 고향에 가면 거기서 할 일이 있어야 해요. 술 마시고 친구 만나고 골프만 칠 수는 없잖아요. 고향에 내려와 친구나 친척과의 관계를 복원하거나 회복하려는 경우가 있는데 잘못하면 더 틀어져버려요. 잘못 후비면 상처가 덧나는 거지. 나의 경우 내 일은 하면서 선을 그어놓고 살고 있어요. 장사나 사업을 했다면 과거에 알던 사람을 찾아가 부탁을 해야 하는데 그런 게 없으니까 무난하게 정착한 거죠. 원래도 그렇게 어울리며 사는 사람은 아니었어요. 직장생활도 안 해봤고 사회생활과 관련한 태도도 남들처럼 익숙하지 못해요.

問 고향이란 어떤 의미인가요?

答 내 학창 시절 제주도는 정말 척박한 땅이었어요. 젊은 나이에 갇혀 지내야 한다는 기분이 사람을 참 힘들게 했어요. 바다가 정말 막막하게 느껴졌죠. 육지에 갈 수 있는 방법은 가출을 하거나 대학에 가는 것뿐이었어요. 가출할 용기는 없고 공부를 했지. 탈출하는 심정으로 제주도를 떠났어요. 그런데 제주도를 떠날 때는 미처 몰랐던 것들이 있어요. 여기 묻혀있는 조상들, 신화에 나오는 설문대할망인 지모신이 결국은 큰 할머니인데, 제 엄마 품을 떠나겠다고 양탈을 부리는 칠부지였던 것 같아요. 나이 들면서 지혜로워진다는 것은 그런 의미일 겁니다. 그런 식으로 발버둥쳤던 것이 미안하고 죄송했죠. 고향으로 돌아온다는 것은 실제 혈육인 조상의 곁으로 온다는 것일 수도, 지모신과 같은 상징적인 정령의 존재 곁으로 온다는 것일 수도 있어요.

問 이곳에서는 어떻게 지내고 계십니까?

答 아파트에 살 때는 거실 소파에 앉아 책을 읽거나 TV를 보다가 다시 방에 들어가 일을 하곤 했어요. 그런데 여기는 마당이 있고 바다가 있어요. 정원을 가꾸고 한 시간 정도 마을을 산책해요. 번역량도 반으로 줄었어요. 번역이라는 게 시간의 산물인데, 책상 앞에 앉아 있는 시간이 주니 줄 수밖에요. 제주에 온 게 6년째인데 그 세월이 어떻게 지나갔는지도 모르겠어요. 정원에 배롱나무가 있어요, 여름이면 꽃이 참 예뻐요. 그게 내가 문힐 나무예요. 육신은 떠나도 영혼은 이곳에 다시 돌아오는 거지. 영원히 살 정원을 가꾸며 지내고 있습니다.



금동리 이장,
고춘희 씨(61세)

問 제주에는 어떻게 정착하게 되셨나요?

答 제주도 사람들이 먹는 데 주력을 안 하더라고요. 일단 해요. 내려온 것이 1999년이니까 IMF 직후였는데, 군포에서 딱히 할 일이 없어 무엇을 할까 고민하다가 제주도에서 김치사업을 해보자고 결심했죠. 제주에서 시작해 전국으로 키워나갈 생각이었는데, 실패했어요. 경험이 없었죠. 그 후로 농사를 짓기 시작했어요. 금동리에 노는 땅이 많았거든요. 마을 분들이 이것저것 심어보라고 권해서 200평으로 시작한 게 지금은 5,000평으로 늘었어요.

問 지난 15년의 세월이 궁금해지네요.

答 텃새가 굉장히 심했어요. 부모님이 금동리에 살고 계신데도 흑독했어요. 아버지가 금동리 출신이고 어머니가 고산리 출신인데 타지에서 오래 살아서 부산 할망 할아방으로 불려요. 저도 인천에서 태어나 부산에서 자랐고요. 금동리에서는 저도 부모님도 외지 사람인 거죠. 이곳에 살려면 마을 사람들과 잘 지내야한다고 하셔서 이장님을 찾아갔는데 육지에서 왔다고 하니까 사무장을 하라 더라고요. 오자마자 리사무소 사무장을 맡았어요. 군포 살 때 통장을 오래 했었거든요. 당시에 제주 유일의 여자 이장님이셨는데, 일을 하다 보니 마을 남자들이 이장님을 너무 못살게 구는 겁니다. 크고 작은 분쟁이 있었고 사무장을 그만뒀죠.

問 정 붙일 새도 없이 미운털이 박히셨군요.

答 왜 미운털이 박혔는지도 모르고 미움을 받았어요. 정말 이곳에 안 살고 싶었어요. 이렇게 미움을 받으면서 살아야 하나 회의도 들었고요. 그런데 사람들을 바꿔보고 싶었어요. 먼저 다가갔죠. 나를 싫어한다고 해서 나도 같이 싫어할 게 아니라 저 사람이 나를 좋아하도록 변화시켜보고 싶었어요. 금동리는 어업과 농업이 공존하는 농어촌입니다. 외부 사람은 어촌계에 들어갈 수도 없고 마을 일에도 관여하기가 힘들었어요. 성격상 불합리하거나 불투명한 것을 못 참아요. 어렵게 어촌계에 들어가고 수협 대위원에 도전해서 선출됐어요. 수협에서 하는 일이 뭔지 배우고 마을 사람들에게 알려줬어요. 그 다음에는 이장에 도전했죠. 마을이 공평하게 돌아가도록 하고 싶었어요.

問 굴러온 돌이 박힌 돌 빼낸 격인데, 마을에 살려면 참아야 하지 않나요?

答 파가 나뉘어져 있었어요. 예전 이장에게 불만을 가지고 있던 분들이 내 편에서 힘을 실어줬고, 예전 이장을 지지하는 분들은 반대했죠. 내가 아는 것이라면 뭐든 도와드렸어요. 할머니들이 마늘을 심으면서 무슨 약을 쳐야 하는지 모르시면 내 약 사러 가서 할머니들 것도 사다드리고 약도 쳐드렸어요. 알고 있는 것을 최대한 공유했죠. 농사일부터 시작한 은행일, 편지를 읽어주거나 서류 작성하는 것도 도와드렸어요. 그렇게 세력을 얻어 2009년에 이장으로 처음 선출됐고 6년 동안 계속하고 있습니다.

問 이방인이 이장이 되다니 놀랍습니다.

答 지금은 제주가 어떻게 느껴지나요?

答 이장을 하면서 마을 사람들의 숙원사업이 많이 이루어졌어요. 저온 저장고가 생겼고, 바닷가 용천수를 복원했고, 저류조 시설도 갖췄어요. 농로도 많이 포장했고요. 마을을 돌아다니면 이런 생각이 들어요. 이제는 마을 자체가 굉장히 큰 정원이고, 그 정원을 산책하는 것 같다는. 처음 입도했을 때 이곳에서 영원히 살 생각은 전혀 없었어요. 그런데 지금은 여기서 계속 살아야겠다는 생각을 합니다. 진짜 고향이 돼버렸어요.

	問 예술가들의 재능 나눔 활동이 제주의 문화 지형을 바꾸고 있다고 하던데요. 答 저의 제주 공연을 보신 가시리 분들이 기타 레슨을 부탁한 일이 있어요. 갔더니 레슨 전에 공연을 해달라고 하더라고요. 공연비 대신 직접 싸운 김밥, 굴로 만든 썰, 손수 만든 막걸리를 마련해주셨어요. 정말 재미있게 공연했어요. 다음에 수업을 갔더니 두 명이었던 수강생이 열두 명으로 늘어났더라고요. 전자 기타부터 부서진 기타, 줄 끊어진 것, 그 줄을 이어 놓은 것 등등 영화의 한 장면 같았어요. 그렇게 4개월 동안 수업을 했어요. 제주에 집을 얻기 전이라 서울에 있을 때면 비행기 타고 내려와 수업만 하고 올라가곤 했는데, 그 수업을 한 번도 빼먹은 적이 없어요. 끝까지 나오신 분 중에는 작곡하시는 분도 계시고요.
답	닭개장 파는 작곡가, 방승철 씨(44세)
問	제주 살이를 결심한 데에 작곡가라는 직업의 영향도 있었을 듯합니다.
答	장소 제약이 없는 직업인 것도 있지만, 지금까지 해오던 음악과 다른 스타일의 음악을 하기 위해 다른 환경으로 들어가 보자는 결심이 컸어요. 저는 완벽한 도시 생활자였어요. 음악도 그랬고요. 컨트리하거나 풋풋한 느낌이 전혀 없었어요. 지금은 자연에 무게를 두고 새로운 스타일을 만들어 나가는 중이에요. 주변에서는 요즘 만든 음악이 예전에 했던 것과 완전히 다르다는 말을 많이 해요.
問	이웃사촌은 많이 사귀셨나요.
答	교류에 대한 부분을 질량으로 따지자면 서울의 삶보다 이곳의 삶이 더 목직한 것 같아요. 당연히 이주한 예술가들과의 교류가 많아요. 몇 안 되는 사람들이 완전히 내 사람이 된 것 같아요. 제가 사는 상도리가 장수마을이에요. 90세 넘는 분들이 많아요. 앞집 사시는 91세 오순정 할머니는 제 SNS 스타예요. 집에 대문이 없으니까 할머니가 당신 집처럼 들어오시고 참견하시는 거예요. 그래서 막 들어오면 안 된다고 말씀드렸죠. 그게 계기가 돼서 얘기도 나누고 음식을 나눠 먹게 됐죠. 할머니가 폐지 주우러 다니시는데, 괜찮은 물건이 있으면 문앞에 두고 가시곤 해요. 더러운 이불, 버린 프라이팬 등등. 지금 사용하는 이불도 할머니가 주신 거예요. 예전 같으면 바로 버렸을 텐데 많이 변했죠. 이런 마음이 오가기 시작하니까 이곳에 사는 게 재미있어요.

問	예술가들의 재능 나눔 활동이 제주의 문화 지형을 바꾸고 있다고 하던데요.
答	저의 제주 공연을 보신 가시리 분들이 기타 레슨을 부탁한 일이 있어요. 갔더니 레슨 전에 공연을 해달라고 하더라고요. 공연비 대신 직접 싸운 김밥, 굴로 만든 썰, 손수 만든 막걸리를 마련해주셨어요. 정말 재미있게 공연했어요. 다음에 수업을 갔더니 두 명이었던 수강생이 열두 명으로 늘어났더라고요. 전자 기타부터 부서진 기타, 줄 끊어진 것, 그 줄을 이어 놓은 것 등등 영화의 한 장면 같았어요. 그렇게 4개월 동안 수업을 했어요. 제주에 집을 얻기 전이라 서울에 있을 때면 비행기 타고 내려와 수업만 하고 올라가곤 했는데, 그 수업을 한 번도 빼먹은 적이 없어요. 끝까지 나오신 분 중에는 작곡하시는 분도 계시고요.
問	제주 생활이 성격이나 습관에도 영향을 줬나요.
答	제주에 내려오면서 다짐한 것은 물, 전기, 음식을 아끼자는 거였어요. 설거지하면서 물을 꼭 잠그고 불필요한 불은 다 꺼요. 카드 값이 얼마 나가는 지도 모르고 살았는데, 지금은 100원도 허투루 안 쓰죠. 생활비도 절반 이하로 줄었어요. 융통성 없이 음악만 하던 사람이 여기서는 여러 가지 일을 하고 있어요. 저도 예측하지 못했던 일은 점심 때 닭개장을 파는 거예요. 하루에 서너 그릇 팔아 이윤이 남지는 않아요. 혼자 밥 먹기 싫어서 시작한 거죠. 오후 3시까지만 밥을 팔고 그 뒤로는 제 일을 해요. 음악을 듣고 책을 읽고 공상하는 거죠. 그 공상이 창작하는 사람에게는 굉장히 중요해요. 감정선을 잡으려면 오롯이 투자해야 하는 시간이 있거든요. 오랜만에 저를 본 사람들이 제게 얼굴이 많이 밝아졌다고 말씀하세요. 얼굴은 검게 탔는데 환해졌다고. 이것이 제가 현재 행복하다는 증거라고 생각해요.

	장기 여행자, 윤수훈 씨(41세)
問	오랫동안 제주를 여행하고 계신다고 들었습니다.
答	건강이 안 좋아져서 회사를 그만두고 한 달 동안 경남과 호남을 여행했어요. 뭔가 부족했어요. 밤 11시가 넘은 시간에 TV에서 제주도를 소개하는 프로그램을 보고는 ‘아, 저거다’ 했어요. 동남아부터 유럽, 오세아니아까지 다 가봤고 제주도도 일 년에 서너 번씩은 왔었는데 제주도가 이런 곳인 줄 몰랐어요. 바람 불고 비가 훑날리는 날씨였는데 일주버스를 타고 가는 길이 정말 좋았어요. 숨이 쉬어지더라고요. 살겠다는 말이 절로 나왔어요. 그동안은 단체로 차에 실려 다니면서 호텔에 있다가 관광지 보고 돌아가곤 했거든요. 날짜를 잊을 수가 없어요. 2011년 8월 16일이었어요. 2주 동안 여행하다 상경했다가, 9월 말에 내려와 하루 만에 올라가고, 10월 초에 3일, 11월 초에 3일, 1년이 넘도록 그렇게 다닌 거죠.

問	제주의 어떤 것이 그리도 매력적이던가요.
答	처음에는 게스트하우스 문화였어요. 그런데 그건 호기심이고 관심에 지나지 않았어요. 호기심은 지속되는 것이 아니잖아요. 2011년 말에 뉴질랜드 가서 4개월을 보내고 한국으로 돌아오자마자 바로 내려왔어요. 제주가 뉴질랜드와 풍경이 거의 비슷하거든요. 끊임없이 하늘이 변하고 바다가 변해요. 바람 소리, 파도 소리, 햇볕이 팔로 표현할 수 없을 정도로 좋아요. 게스트하우스에 대한 호기심이 자연에 대한 만족감으로 변한 것 같아요. 그리고 사람들. 일이 힘든 건 참아도 사람이 싫으면 직장도 못 버틴다 하잖아요. 사는 것도 마찬가지로인 것 같아요. 여행자들에게서 받는 에너지가 굉장히 좋았어요.
問	여행자나 이주민들과 가깝게 지낼 수밖에 없을 것 같아요.
答	여행자들이나 이주민들의 도움은 정말 많이 받았어요. 정착하기로 마음먹고 집을 구하는데 쉽지 않더라고요. 게스트하우스에서 지내면서 회사를 다녀야했어요. 이곳 친구들이 신혼집 빈 방도 내주고, 게스트하우스 스태프 방도 내줬어요. 1년 동안 중문에 있는 회사에 다녔어요. 그쪽 인맥도 있고요. 집을 얻고 나서는 앞집 할머니와 친해졌어요. 농가 주택이라 텃밭이 몇 개 있는데, 삼촌이 오셔서 풀을 뽑아주시고 할머니께서 김을 매주시기에 저도 밤새 육개장을 끓여서 다음 날 점심에 대접해드렸죠. 노지에서 자란 쪽파도 나눠드리고 파전도 같이 해먹고요. 텃밭에 할머니와 고추도 나눠 심었어요. 제주 사람들이 외지인을 배척하는 게 있다고 하는데, 제 생각엔 그냥 궁금해 하시는 것 같아요. 어쩌면 뉴질랜드에서 이민자의 세계를 겪어왔기 때문에 마음을 더 빨리 정한 걸 수도 있고요.
問	여행하면서 세상을 바라보는 시선이나 생활 태도가 바뀌었나요?
答	사람에 대한 계산이 없어졌어요. 영업을 하다 보면 저 사람이 계약서를 쓸 사람인지 아닌지가 보이거든요. 그런 자신이 너무 싫었는데 그게 조금 사라졌어요. 물론 여전히 목적을 가지고 다가오는 사람이 있겠죠. 그런데 안 보려고 노력해요. 좋은 것만 보려는 사람에게는 좋은 것만 보이고, 안 좋은 것만 보려는 사람에게는 안 좋은 것만 보여요. 저는 바람에 머리카락이 미친 듯이 날려도 이 바람이 좋아요. 한여름 월정리 바닷가의 뜨겁게 덥혀진 돌 위에 앉아 있는 게 좋고, 가끔 구름이 지나가면서 해를 가려주는 것에도 감사해요. 지금 집이 팔거리로나 있거든요. 분식점을 할까 생각 중이에요. 모두 퍼주는 분식점이 될 거예요. 여행자도 오고 주변 할머니들도 오시면 가장 이상적인 형태가 될 것 같아요. 음식은 평소에도 만들어 나눠 먹곤 하는데 그것을 조금 크게 벌인다고 생각하려고요.



IT 개발자,
고희현 씨(36세)

問 회사가 이전하면서 제주에 터를 잡았는데 입도가 망설여지지 않는었나요?

答 다음 커뮤니케이션에 지원할 때부터 내려올 생각이었어요. 캠핑에 한참 빠져있을 때였는데, 자연 속에 살고 싶은 욕구가 있었죠. 2008년 11월에 내려와 열심히 놀러 다녔어요. 그런데 캠핑을 가도 자고 오게 되지 않더라고요. 집이 가까이 있다는 생각에 돌아오게 되는 거죠. 언제든 마음만 먹으면 바다를 볼 수 있다는 것 외에 생활은 서울과 비슷해요. 제주시에 있는 아파트에 살고 있거든요. 가끔은 제주에 살면서도 제주를 제대로 못 누린다는 생각이 들기도 해요. 동료 중에는 성산리에 집을 짓고 사는 사람도 있고, 서귀포에 자리 잡은 사람도 있어요. 유수암에 단독주택을 임대해 살기도 하고요. 제가 걱정이 많아서인 것 같아요. 단독주택에 지네랑 바퀴벌레가 많다는데 아내가 벌레를 보면 기겁을 하거든요. 제주도민 친구는 아내가 더 많아요. 아이들이 있으니까 엄마들끼리 커뮤니티가 형성된 거죠. 그런데 그건 개인의 성향인 것 같아요. 아내가 사교적이고 활동적인 편이거든요. 주변을 보면 모두 조금씩은 여행자 느낌이 있어요. 서울 근무를 지원하게 되면 이곳을 금세 떠날 수 있겠다는 느낌ियो. 한 발만 걸쳐 놓고 사는 것 같아요. 회사 사람들의 80% 이상이 저와 비슷하게 지내는 것 같아요.

問 다음 커뮤니케이션이 IT기반 회사라 이전을 결정하기 쉬웠을 듯합니다.

答 개발자는 제주에 있고 디자이너와 기획자는 서울에 있는 경우가 있어요. 화상회의로 커뮤니케이션하는데 오해가 생기기도 하죠. 그런 경우 서울에 가서 얼굴을 맞대고 회의해요. 제주에 기획자, 개발자, 디자이너가 모두 있더라도 중요한 이야기는 무조건 만나서 하거든요. 불편할 때도 있죠. 아쉬운 것은 컨퍼런스나 세미나가 주로 서울에서 열려서 제주에 살면 참여할 수 있는 기회가 적어요. 개발자는 그런 모임에서 배우는 것이 많은데 도태되는 느낌이 들 때가 많죠. 감을 유지하기 위해 구글플러스나 유튜브로 컨퍼런스 동영상을 찾아보고 있죠.

問

答 아이들 교육 문제에도 신경이 쓰일 것 같아요. 지금 아이들이 세 살, 다섯 살인데 아직은 회사에서 운영하는 어린이집에 다녀서 크게 걱정하지 않아요. 좋은 대학에 갔다고 해서 그 이후의 삶이 좋을 거라고 생각하지도 않지만, 지방에서도 얼마든지 좋은 대학에 갈 수 있다고 생각해요. 아이들 때문에 부모가 희생하는 경우가 있는데, 거주지 문제까지 자녀 쪽에 맞춰야 한다면 아이들에게 바라는 게 생길 것 같아요. 내 삶도 제대로 못 살고 아이들은 아이들대로 스트레스 받는 거, 정말 안 좋은 삶이잖아요. 회사 어린이집 특성상 비슷한 부모를 가진 또래의 아이들이 모여 있는 터라 걱정을 덜 하는 걸 수도 있고요. 그리고 제주시는 교육 여건이 타 도시와 비교해도 떨어지지 않아요.

問 제주도 생활이 언제까지 지속될까요?

答 다른 회사에 다닐 때는 밤샘 근무가 많았는데 제주라는 지역의 특수성 덕인지 다음이란 회사의 시스템 덕인지 삶의 질이 높아진 것은 사실이에요. 가족과 함께 하는 시간이 늘었고, 출퇴근 시간도 20분으로 줄었어요. 나이가 들어 달라진 건지 제주의 느릿한 속도 영향인지 세상을 보는 시선도 바뀌었어요. 더 젊어서는 자기계발에 모든 시간을 쏟았고, 인정받기 위해 밤새 일하며 경력을 쌓았어요. 그런데 그보다 더 중요한 것이 많다는 것을 깨달은 거죠. 원하는 것을 찾고 알아가는 과정이 더 중요하다는 생각이 들어요. 언제든 돌아갈 수 있지만 돌아가고 싶은 생각은 전혀 없어요.



카페 레이저박스 운영자,
하민주 씨(36세)

問 섬으로 이주 온 건 굉장히 적극적인 선택이라는 생각이 들어요.

答 어떻게 다 버리고 내려올 용기를 냈냐고 많이들 물어보시는데, 갓 결혼해서 젊을 때라 버릴 게 없었어요. 5년 전만 해도 서울 전세금이면 제주도에서는 원하는 조건의 농가를 골라서 구할 수 있었어요. 포기한 건 크게 없어요. 여기도 다 사람 사는 곳이고 없는 건 없는 대로 방법을 찾으면 되더라고요. 제주에서 사는 만족감은 아주 커요. 내 마음대로 살 수 있는 권리를 회복했거든요. 도시나 회사의 일원이 아닌, 내 마음대로 내 삶을 꾸려나갈 기회와 시간을 얻은 거죠. 하고 싶던 일들을 하나씩 해나갈 수 있어서 성취감도 크고요.

問 게스트하우스와 카페를 운영하고 계시죠.

答 저는 카페를, 남편은 게스트하우스를 주로 맡고 있어요. 제주에 사는 것이 목적이었기에 여기서 할 수 있는 일을 찾다가 게스트하우스를 연 것이지 숙박업에 원대한 꿈이 있었던 건 아니었어요. 가진 것은 한정되어 있고 뭘 할까 고민하다가 집이 있으니 게스트하우스를 해보자고 결정한 거죠. 카페보다 수월할 줄 알았는데 아니더라고요. 머물다 가는 것이 아니라 잠을 자고 가는 거라 신경 쓸 일이 많았어요. 휴일도 휴식도 퇴근도 없는 일이 힘들어서 1년에 한 달씩은 문을 닫고 여행을 다니기도 했어요. 지금은 독채 펜션으로 임대하고 있고요.

問 사람 상대하는 일이 정말 고된 것 같아요. 그럴 때 만나는 친구들은 있나요?

答 우리가 마을로 들어가는 거니까 마을에 우리를 맞춰야 한다는 생각이었어요. 지금 농가를 고쳐서 사는데, 길을 다듬은 정도라 언뜻 보면 외지 사람이 사는 집인지 잘 몰라요. 만약 높은 건물을 지었다면 안 좋게 보였을 수도 있었죠, 그건 저도 싫으니까. 게스트하우스를 운영하며 만난 손님들이 제주에 정착하신 경우가 많아요. 그중에 숙박업이나 카페를 하는 분들도 있는데, 같이 얘기하다 보면 스트레스가 풀려요. 같은 일을 하다 보니 고충을 알고 공감해주거든요. 말하는 순간 해소되는 것들이 있잖아요. 원래 친구들은 1년에 한번 만나기가 힘들어졌는데, 자주 보니까 지금은 그들이 친구이자 친척이 된 거죠.

問 젊은 분들은 언제든 제주를 떠나 기존의 삶으로 돌아올 수 있다는 말씀을 하신던데요.

答 남편과 저는 이제 이전의 삶의 형태로는 돌아갈 수 없을 것 같다고 얘기하곤 해요. 제주의 삶을 안 이상 욕지 도시에서는 못 살겠다고요. 지금은 생업을 위해 게스트하우스와 카페를 운영하고 있지만, 좀 더 원시적인 방법으로 살고 싶어요. 농사를 짓기 위해 차근차근 준비하고 있고, 앞으로도 많은 부분에서 자급자족하는 삶을 살고 싶어요. 도시의 풍족함을 잘 알고 또 가끔 그게 그리워지만, 그건 여행으로도 채워지더라고요. 서울 살 때는 몰랐는데 여행자로 서울에 가면 느끼게 됩니다. 정말 생동감 넘치고 누릴 게 많은 도시구나 하고. 여행자들이 제주를 오면 느끼는 기분과 비슷할 거예요.

問 삶의 방점을 현재에 찍고 있는 것처럼 보입니다.

答 지금 행복하지 않으면 나중도 행복하지 않다는 마음이 커요. 하지만 긴장감을 놓지 않고 현재와 미래의 균형을 맞추기 위해 노력하죠. 매일매일 주어진 일정한 노동을 하면서 취향에 따라 취미도 즐기고 레저도 즐기며 살고 있어요. 가끔 밖에서 보기에는 이것저것 다양한 일을 하는 것처럼 보일 수도 있겠지만 기본 방향은 하나이고 다 연결되어 있어요. 하고 싶은 일을 하며 즐겁게 사는 것, 그 방법을 찾아가는 과정이에요. 최근에는 카페 일을 하며 틈틈이 1인 출판물 기획해서 제주전문출판을 준비하고 있어요.■

책발서점에서 캐낸 책

제주시 중앙로 195-3길에 있는 책발서점(064-752-5126)은 제주도 유일의 헌책방이다. 그리고 입구에는 이런 메모가 붙어있다. “책발서점 주인은 농사를 짓습니다. 그래서 가게 문을 늦게 엽니다. 평일은 오후 3~9시, 토요일은 오후 1~9시, 일요일은 발에 갑니다.”

주인장 김창삼 대표는 1985년 문을 연 책발서점의 첫 손님이었다. 그러다 1992년 여름, 다니던 회사를 그만두고 아예 헌책방을 인수했다. 축산을 전공하고 관련 기업에서 일했지만 늘 헌책방 주인이 되는 게 꿈이었다는 그는, 그렇게 30대 중반에 일찌감치 원하는 길로 방향을 틀었다. 큰 돈 바라고 시작한 일은 아니지만, 인터넷 서점이 생기면서부터는 장사가 심하게 안 됐다. 제주도에 있다 보니 배송비가 비싸 인터넷 헌책방을 할 수도 없었고, 제주 유일의 헌책방이라 접지도 못했다. 그래서 1만 5천여 평 농사를 지어가며 헌책방을 유지하고 있다.

그런데 김창삼 대표가 사기만 할 뿐 절대 팔지 않는 책이 있다. 바로 제주 관련 서적이다. 20여 년을 그러다 보니 이제는 전국 각지의 헌책방에 제주 관련 책이 들어오면 먼저 연락이 온다. 제주도에서 만든 향토 자료도 육지로 나갔다가 다시 그의 손에 돌아온다. 그렇게 모은 자료 수천 점이 노모가 사시던 집에 빼곡하게 들어차 있다. 언젠가 이 책들로 제주향토자료관을 짓는 게 그의 목표다. 밭 옆에다 자료관을 지어 “밭일 하다 뛰어나와 문 열어주고, 손님 가지면 또 밭일하며” 그렇게 살았으면 좋겠다고 책 더미에서 어느 책을 꺼내 물어도 설명에 막힘이 없는 김창삼 대표. 이런 사람이 사서로 있을 향토자료관은 상상만으로도 흐뭇하다.

같은 이야기를 자주 반복하는 게 싫어 인터뷰를 거절한 지 몇 년 되었다는 그에게, 소장하고 있는 제주 문헌들 중 특히 흥미로운 것들을 추천해 달라고 부탁했다. 책 이야기만으로도 두어 시간이 훌쩍 흘렀다.

책 설명
김창삼
책발서점 대표

사진
구범석
바이브 스튜디오



제주 향토 자료에 대한 김창삼 대표의 열정은 책 수집 뿐만이 아니었다. 지금처럼 책이며 도록이 흔하지 않던 시절, 그는 귀한 자료가 나오면 한 장 한 장 복사해 제본을 하기도 하고, 미농지를 놓고 지도를 베끼기도 하며 자료를 수집했다.



(왼쪽) 《탐라기년》(김석익, 제주 영주서관, 1918년): 제주사 연구자들의 필독서로, 고려 태조 21년(938)부터 조선 광무 10년(1906) 사이의 제주사 를 기전체로 기록한 책. 돌하르방이 ‘웅중석’으로 표기되어 있다.

(가운데) 《탐라지(전)》(김두봉, 일본제주도 실적연구사, 1933년): 제주 향토사학자 김두봉 선생의 기존 역사서 (이원진 《탐라지》, 《남환박물》, 《탐라지초본》, 《탐라 기년》 등)을 중심으로 일본에서 첩필 유인 제본하여 발행한 책이다.

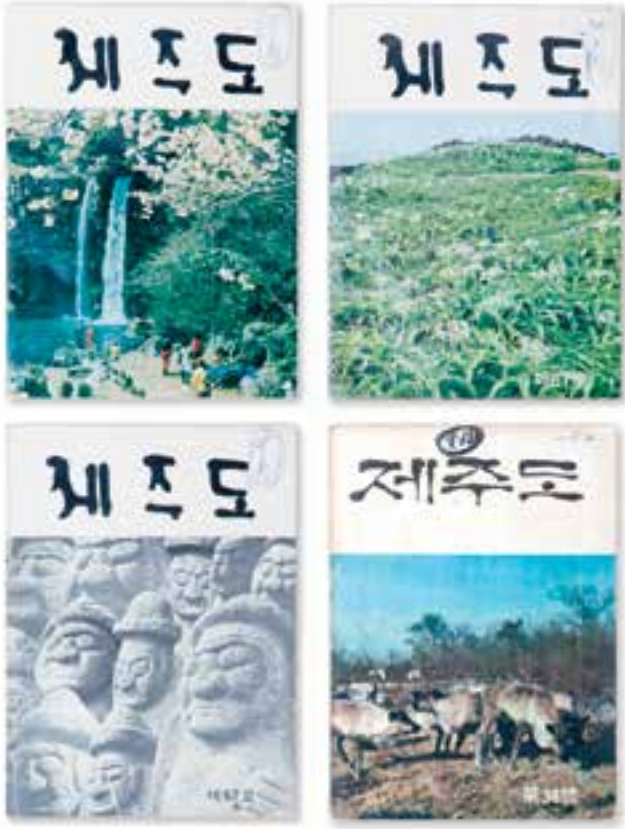
(오른쪽) 《증보 탐라지》(담수계, 1954년): 해방 후 제주 지역 지식인 12인이 ‘담수계(淡水契)’를 조직하여 발행한, 한글로 된 제주 역사서. 이 책 이전의 제주 역사서 (《탐라지》, 《남환박물》, 《탐라지초본》, 《탐라기년》 등)는 모두 한문으로 구성 되어 있었다. 이전 역사서의 지지 내용을 포괄하고 있으며, 《탐라기년》과 더불어 제주사 연구의 필독서이다.



(왼쪽) 《남사록》: 청음 김상현이 선조 34년(1601) 7월 제주에서 발생한 길운절 등의 모반 사건 진상을 조사하고 제주민을 회유하기 위해 ‘안무어사’로 임명되면서, 동년 8월 13일 임금께 하직 인사하고 이듬해 2월 14일 귀경 하기까지 약 6개월간의 행적을 기록한 제주방문기.

(가운데) 《남만리편 제주정의대정탐라지》: 남만리가 광무 6년(1902) 대정현감으로 봉직할 당시 편수한 탐라지.

(오른쪽) 《노촌선생실기》: 조선 성종 원년(1470)~성종4년(1473)까지 제주목사를 지냈던 이약동의 문집. 관덕정에 대한 시가 수록되어 있다. 이약동은 청백리의 표상으로, 제주 목사에서 물러날 때 가지고 있던 채찍도 두고 간 인물이다.



《제주도》: 제주도청에서 발간하는 기관지로, 도정 현안 및 향토 역사, 문화 등을 담고 있다. 1962년 창간호를 시작으로 현재까지 연 1~2회 발간되고 있다.



(왼쪽) 《제주도의 생명조사서》(석주명, 서울신문사, 1949년): 오늘날 ‘제주학’의 토대가 된 석주명의 ‘제주도 총서’ 총6권 중 제2권. 1944~1945년 제주 16개 부락의 인구 분포를 조사해 1949년에 발표한 제주도 인구론이다.
(오른쪽) 《제주도 곤충상》(석주명, 보진제, 1970년): ‘제주도 총서’ 제5권으로, 선생 사후에 유고집으로 출간되었다. ‘제주다운 것’의 가치를 가장 먼저 알아본 석주명은 ‘제주도 총서’는 제1권 제주도 방언, 제2권 제주도 생명조사서, 제3권 제주도관계문헌집, 제4권 제주도 수필, 제5권 제주도 곤충상, 제6권 제주도 자료집으로 구성되어 있다.



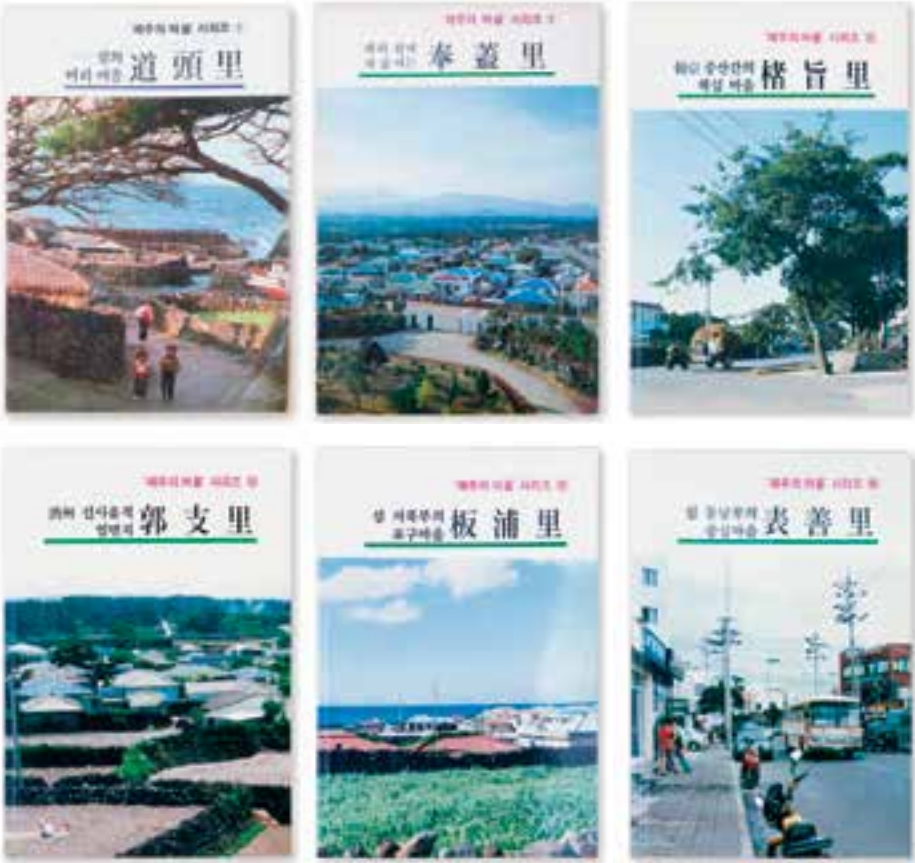
(왼쪽 위) 《윤세철 사진집》(윤세철, 탐라목석원, 1996년): 교육장 출신인 윤세철이 1950년대 서귀포 생활상을 찍은 사진집이다.
(오른쪽 위) 《만농 홍정표 선생 사진집》(제주대박물관, 1995년): 으로 향토사학자 홍정표의 사진 작품 중 35점을 엄선했던 사진집이다.
(왼쪽 아래) 《제주 사람들》(백자원, 봄데강, 1991년): 제주목석원 주인 백자원이 1980년대 제주 사람들의 모습을 찍은 사진집이다.
(오른쪽 아래) 《제주물통》(제주민속사진연구회, 2010년): 아마추어 사진 모임인 제주민속사진 연구회에서 제주도내 270여 개소의 물통을 찍은 자료 사진집이다.



《화산도》: 재일교포 작가 김석범이 4.3을 주제로 쓴 대하소설. 1976년~1980년대 중반까지 일본에서 총 3권이 출판되었고, 1988년 실천문학사가 한국어로 번역해 총 5권으로 발표했다. 4.3뿐 아니라 당시 제주도의 풍속과 풍경을 생생하게 그려놓은 작품이다.



(왼쪽) 《순이삼촌》(현기영, 창작과비평사, 1978년): 4.3 당시에 일어났던 1949년 1월 제주도 북군 조천면 북촌리에서 벌어진 양민학살을 다룬 작품. 4.3을 다룬 국내 최초의 문학 작품으로, 역사적으로나 문학사적으로 의미가 크다.
(오른쪽) 《제주도 전설》(현용준, 서문당, 1976년): 민속학자 현용준이 제주전역에 흩어져있는 전설을 집대성한 책.



《제주의 마을 시리즈》(오성찬, 반석, 1985년): 소설가 오성찬이 1985년부터 펴낸 제주마을지로 총 17권이 나왔다. 도내 17개 마을의 역사와 전설, 신앙, 민요, 지명 등 생생한 삶의 자취가 수록되어 있다.



(왼쪽) 《제주의 도대불》(이덕희, 가시아히, 1997년): 하와이대학 아세아연구소 이덕희 박사가 1997년 당시 제주의 도대불(밤에 조업을 나간 어선들이 항구로 돌아올 수 있도록 불을 밝히던 옛 등대)을 조사해 기록한 책. 저자는 당시 제주에 유인 등대와 무인 등대를 통틀어 63개가 있었으나 해안도로 건설로 급속히 파괴되었고, 복원한 것들도 원형에서 많이 벗어난 형태라고 밝히고 있다. 원형에 가까운 모습을 유지하고 있는 16개의 도대불(옛 등대)을 사진과 함께 만날 수 있다.
(오른쪽) 《오름나그네》(김종철, 사진 서재철, 높은오름, 1995년): 아직 오름의 가치를 제대로 인식하지 못하던 시절, 제주 산악인의 산중인인 김종철과 서재철이 도내 330여개 오름을 탐사하고 그 특성 및 길 안내를 담아 펴낸 책. 이 책을 시작으로 오름 답사 붐이 조성되었다.



(왼쪽) 《재일 제주도 사람의 타향살이》
(고선휘, 북제주문화원, 2006년): 재일 제주 출신 사회학자인 저자가 일본 간토 지방을 중심으로 제주 출신 유민들의 타향살이를 사회학적 접근 방식으로 조명했다.
(오른쪽) 《일본으로 돈벌이 간 제주도의 사람》
(고선휘, 북제주문화원, 2007년): 1989~1995년까지 요코하마 빈민촌인 고토부키쵸를 중심으로 조사·보고되었던, 제주 출신 유민들의 타향살이 이야기를 담았다.



(왼쪽) 《영등굿》(장주근·이보형, 사진 김수남, 열화당, 1983년): 1981년 3월 19일 (음력2월 14일) 제주시 건입동 철머리당에서 치러진 영등굿(비바람을 일으키는 신을 위한 굿)을 해설과 사진으로 엮은 것이다.
(오른쪽) 《무흔굿》(현용준·이부영, 사진 김수남, 열화당, 1985년): 1981년 제주도 북군 한경면 고산리 앞바다에서 사흘간 진행된 무흔굿(바다에 빠져죽은 영혼의 뱃을 건져 위로하고 저승으로 고이 보내는 굿)을 해설과 사진으로 엮었다.



(왼쪽) 《해녀 연구》(강대원, 한진문화사, 1973년): 1970년대 제주의 주요 소득원 중 하나였던 제주 해녀들의 역사에서부터 항일투쟁, 잠수의 새로운 위치 및 근간의 해녀 인구 감소, 노령화 등 제주 잠수 문화를 두루 다변한 책.
(오른쪽) 《돌하르방 어디 감수광》(김광협, 백록, 1993년): 1984년에 초판이 발행된, 제주 방언 시집. 제주 사람들이 쓰는 말 그대로를 가지고 제주 사람들의 생각과 삶의 모습을 그렸다.



(위) 《남국의 민속놀이》(진성기, 홍인 문화사, 1975년): 제주민속박물관장 진성기의 '제주민속총서(총18권)' 가운데 제1권. 제주가 지니고 있는 자연 환경의 특질을 그대로 반영하는 한편, 제주의 고대 생활상을 유추해 볼 수 있는 책이다.
(아래) 《제주통사》(김봉옥, 제주발전연구원, 2013년): 제주통사는 1987년 초판 발행 후 2000년 《증보 제주통사》가 발행되었고, 2013년 제주발전연구원이 증보판의 내용을 그대로 살리고 오탈자만 수정해 다시 펴냈다. 청소년들에게 향토사를 이해시킬 목적으로 첫 출간되었으나, 제주도를 살살이 알고자 하는 제주인과 국내인들에게도 훌륭한 지침서가 된다.



(왼쪽) 《제주도학》(진성기, 인간사, 1962년): 삼다(三多), 삼무(三無), 삼보(三寶)를 통해 제주도민의 생태를 기술하고 있다.
(오른쪽) 《제주어사전》(제주도, 2009년): 1995년 출간한 《제주방언사전》을 증보한 사전. 제주어를 보존하고 육성해 제주도의 문화와 역사를 계승·전승·또 발전시켜야 한다는 취지에서 편찬되었다.



《제주문학》: 제주문인협회에서 1972년에 창간한 반년간 문학지로, 2013년 12월까지 총 59호가 발행되었다.

영화가 제주를 만났을 때

카메라는, 때로는 추억의 편린을 좇아 낯선 땅을 훑듯이 일별하기도 하고, 때로는 희미한 흔적을 더듬으며 시간을 거슬러 오르기도 한다. 그런가하면 여전히 치유되지 않은 상처를 마주해 속 깊은 울음을 삼키기도 한다. 지금 당신의 카메라는 제주 어디쯤 있는지, 무얼 찍고 있는지.

글
정성일
영화감독·평론가

아마 그럴 것입니다. 제주도에 얽힌 사연 하나 없는 사람 없을 것이며 마음에 담고 있는 추억 하나 없을 리가 없습니다. 며칠 전 저녁에 만난 분은 그러던 걸요, 낮에 은갈치 조림이 너무 먹고 싶어서 잠깐 제주도에 다녀왔어요, 오는 길에 커피도 마시니 잠시 옛날 신희여행 생각도 나더군요. 이 분의 아내가 지금은 세상을 떠났다는 이야기도 덧붙여야겠군요.

제주도는 그런 곳입니다. 무언가 추억을 만들기 위해서 가는 곳. 웬지 근사한 일이 기다리고 있을 것만 같은 곳. 다녀오면 기억 속에서 알 수 없는 윤색이 시작된 다음 반짝반짝 밤하늘의 별처럼 빛나면서 문득 다시 그곳에 갔을 때 그 시간을 되찾을 것만 같은 곳. 그러므로 여기서는 그런 즐거운 시간을 떠올리는 일은 다른 분에게 양보하도록 하겠습니다. 왜냐하면 영화가 제주도를 찾아갔을 때 대부분은 슬픈 역사를 눈여겨보고 귀 기울여 듣기 위해서였기 때문입니다.

다른 땅 다른 풍경

먼저 참으로 개인적인 이야기를 먼저 하겠습니다. 제가 처음 영화에 관한 일을 한 것은 비평이 아니라 시나리오를 쓴 일이었습니다. 막 스물일곱 살이 되었을 때의 일입니다. 아직 제주도에 가보지도 못한 채 그저 책만 읽은 다음 ‘애란’이라는 시나리오를 썼습니다. 이야기는 일제강점 하에 한 청년학도병이 도망을 쳐서 섬까지 흘러들어온 다음 우연히도 이 섬에 머물고 있던 일본인 조류학자 부부 사이에 끼어들면서 시작합니다. 여기에 아내의 여동생이 찾아오면서 운명이 거미줄처럼 이들 모두를 칭칭 동여매기 시작합니다. 청년은 여기서 죽고 부부는 일본으로 돌아갑니다. 이듬해 일본은 하와이에 공습을 합니다. 모든 것이 파국으로 끝나는 이야기입니다.

지금 제가 하려는 건 영화 이야기가 아닙니다. 저는 이 영화를 찍으면서 처음 제주도에 가보았습니다. 그저 사진만 보고 남이 쓴 기행문을 읽으면서 상상만 키워 시나리오를 쓴 것입니다. 처음 본 제주도는 아름답다기보다는 다소 기기묘묘했습니다. 무엇보다도 한국 어디에서도 본 적이 없는 이상한 풍경이 거기서 기다리고 있었습니다. 뭐랄까, 단지 여행을 했다고보다는 타임머신을 타고 다른 시간대로 날아가 아직 세상이 풍화작용에 마모되기 전의 풍경을 본 것만 같았습니다. 물의 풍경이 지나치게 지쳐서 완만해졌다면 섬의 풍경은 세상이 지금 막 생성되기 시작했던 시간대로 저를 데려갔습니다. 도착하자마자 즉각적으로 깨달았습니다. 내가 무언가 크게 잘못 썼구나.

변방에 우짖는 새

제주도의 역사에 관한 책을 읽기 시작한 것은 그 다음의 일입니다. 의식적으로 찾아보았다기보다는, 1980년대에 한국 소설들은 역사의 부채를 갚아야한다고 생각했기 때문입니다. 그래서 이름 없이 산에서 죽어간 사람들에게 눈을 돌렸습니다. 그 중에서도 조정래의 <태백산맥>. 그때 현기영의 <변방에 우짖는 새>를 읽게 되었습니다. 아마 박광수 선배도 그즈음 처음 그 책을 읽었던 것 같습니다. 영화감독을 하기도 훨씬 전, 남영동에서 방을 구해 영화를 만들겠다고 또래 영화친구들끼리 밤새도록 술 마시면서 비겁한 한국영화를 향해 비분강개하고 미래를 이야기하던 시절의 이야기입니다. 어느 비오는 날 오후 아무도 방에 오지 않던 날 둘이서 술을 마시다가 그냥 무심코 물어보았습니다. 형은 마음에 품고 있는 칼이 있으세요? 그때 술에 취해 게슴츠레하던 눈이 갑자기 번쩍이더니 나를 보면서 대답했습니다. “있지, 그거 영화로 만들고 나면 그뻔 난 죽어도 괜찮지.” “그게 무언데요?” “현기영의 <변방에 우짖는 새>.” 무슨 이유에서인지 그 다음에 나눈 이야기는 기억나지 않습니다.

1999년 이른 봄날, 제주도를 다시 찾아가던 비행기 안에서 그 이야기를 나누던 시간을 떠올리고 있었습니다. 박광수 선배는 운동권 ‘도바리’(경찰 수배에 쫓겨 다니던 운동권 학생을 부르던 말) 이야기 <그 후로도 오랫동안>, 한국전쟁 시절 섬에서 벌어진 빨갱이 사냥을 다룬 <그 섬에 가고 싶다>, 그리고 1970년 11월 13일 청계천 평화시장에서 근로기준법 책을 안고 “우리는 기계가 아니다”라고 외친 다음 분신자살한 전태일의 짧은 삶을 담은 <아름다운 청년 전태일>을 만든 다음 마침내 제주도에서 ‘변방에 우짖는 새’를 찍고 있었습니다. 그 영화의 제목은 <이재수의 난>입니다.

1901년 그때 제주도는 프랑스 가톨릭이 무리하게 교세를 확장하고 있었고, 일부 교인들은 외세의 힘을 등에 업고 행패를 부렸으며, 중앙 정부에서 보낸 관료는 무리하게 세금을 징수하고 있었습니다. 게다가 미신이라면서 제주도의 신목(神木)을 자르고 신당(神堂)을 불태우는 만행을 저질렀습니다. 더 이상 참지 못한 유림이 난을 일으켰고 이에 통인(通人) 이재수가 대장두(大將頭)로 나섰습니다.

그들은 교인 칠백 명을 참수하고 중앙정부에 자신들의 분한 심정을 알렸으나 프랑스 신부가 요청한 함대가 중국 상해에서 제주도에 도착했고 이미 중앙정부는 어떤 힘도 없던 구한말이었습니다. 물에서 떨어져 멀리 섬에 사는 백성들은 세계의 시간을 알지 못했습니다. 결국 이재수와 민란을 일으킨 백성들은 모두 교수형에 처해졌고 그 수는 오백 명이 넘었다고 합니다. 이것은 그때 이 작은 섬에서 어른 열 명 중에 한 명이 죽은 숫자라고 합니다.

이 영화에서 마지막 진군을 찍은 장면은 구좌읍 송당리에 자리 잡은 아부오름(前岳)이라고 부르는 분지 형태의 분화구에서 진행되었습니다. 지표면 위에 만들어진 커다란 원형 안에는 백 년 전 이곳에 살던 사람들이 모두 모여 분한 마음에 한마음 한뜻이 되어 지금 세상의 뜻이 정이라 믿고 깃발을 들어 진군을 외칩니다. 역사의 기록에 의하면 그들은 모두 목이 매달렸습니다. 물의 시간. 섬의 역사.

잘 알지도 못하면서

어쩌면 섬에 간다는 것은 시간의 선을 놓치는 것일지도 모릅니다. 아마 홍상수도 그런 생각으로 제주도에 갔을지 모릅니다. 종종 홍상수는 술자리가 거의 끝날 즈음이면 중얼거리듯이 말했습니다. “난 나중에 사람들 안 만나고 살아도 되면 제주도에 가서 살 거예요. 그래서 매일 바다만 바라볼 거예요.” 그 홍상수가 그렇게 전국을 싸돌아다니면서 영화를 찍는데도 제주도에 간 건 단 한번 뿐이었습니다.

<잘 알지도 못하면서>는 영화감독 구경남이 제천영화제 심사위원을 마치고 난 다음 특강을 하러 제주도에 가는 이야기입니다. 말하자면 산에 둘러싸인 호수 제천 청풍호에서 이야기를 진행한 다음 정반대로 바다에 둘러싸인 섬 제주도에 가서 벌어지는 이야기에서 (홍상수식으로 말해보자면) “서로 반대의 방향으로 둘러싸인 두 개의 기운”을 느껴보는 영화입니다.

제주도에서 구경남은 존경하는 선배인 양천수 화백을 만나고 우연히 그 집에 가서 선배의 아내가 예전에 자기가 마음에 품었던 후배 고순임을 알게 됩니다. 이제는 백발노인인 선배와 지나치게 젊은 아내. 무슨 까닭인지 고순은 구경남에게 쪽지를 건네주고 이제 은밀한 로맨스라고 생각한 구경남은 기회를 만들려고 애를 씁니다. 하지만 만사가 허사. 심지어 고순을 연모하던 동네 청년에게 매를 맞기까지 합니다. (그리고 이 역할에 하정우 씨가 갑자기 나와서 진짜 웃지 않을 수 없는 대사를 합니다. 물론 그건 스포일러이니 비밀입니다.)

구경남과 고순 둘은 해변가에 앉아서 마지막 대화를 나눕니다. 구경남은 그녀를 위로한답시고 선배를 비난하면서 마지막 유혹을 합니다. 그때 고순은 버럭 화를 내면서 말합니다. “당신이 알긴 뭘 알아요. 그 사람 훌륭한 사람이예요. 당신은 상대도 안 되는 사람이예요. 당신이 아무리 노력해도 그만큼 되지 않더라도 그런 사람이 되려고 노력이라도 좀 해 보세요.” 홍상수는 그런 다음 물끄러미 그리고 하염없이 바다를 쳐다봅니다. 그제 영화의 끝입니다.

한참을 웃다가 멈칫할 정도의 무심함. 이걸 어쩌면
물사람들에 대해서 섬이 하는 이야기인지도 모릅니다.
우리들이 섬에 대해서 나누는 이야기. 우리들의 막연한
인상, 도착하자마자 아무 짝에도 쓸모없어지는 정보들,
이 섬에 대해서 건드린 모든 이야기는 그저 코끼리를
만져본 다음 봉사들이 늘어놓는 소동인지도 모릅니다.
섬사람들이 보기에 얼마나 우스워 보일까요. 자신들의
삶의 터전에 눌러 와서 떠들어대는 한 무리 물 촌놈들의
고작해야 일주일 동안의 여행이, 알면 얼마나 알고
하는 이야기인지 참으로 잘 알지도 못하면서 늘어놓는
말들이겠지요.

“역사에는 감정이 있어, 그걸 적어야 해.”

하지만, 하지만 말입니다. 이걸 그 모두가 그저 제주도를
방문한 자들의 낯선 시선이었습니다. 언제나 제주
역사의 알레고리가 되거나 잃어버린 시간의 무언가 애뜻한
흔적들이었습니다. 말하자면 여기를 살아본 사람들의
이야기가 아니었습니다.

그런 점에서 오멸은 한국영화에서 특별한
이름입니다. 물론 오멸이 첫 번째 제주도 감독은 아닙니다.
하지만 제주에서 태어난 이들은 대부분 감독이 되기
위해서 고향을 떠났습니다. 오멸은 처음에는 거기서
연극을 했고 뒤늦게 영화를 만들기 시작했습니다.
제가 처음 본 오멸의 영화 ‘어이그저 낯익은 섬’을
무대로 제주도 방언이 난무하는 것 말고는 거의 볼 것이
없었습니다. 아니, 그냥 솔직하게 말하겠습니다. 영화를
너무 못 만들었습니다. 이걸 그의 두 번째 영화였습니다.

하지만 그는 빨리 영화를 배워나갔습니다. 그런 다음
두 편을 더 만들고 나서 (인터뷰에 따르면) 자신의 동네
어른들에게서 들었다는 1948년 11월 그해 겨울 이야기
‘지슬’을 찍었습니다. ‘지슬’은 제주도 방언으로 ‘감자’
라는 뜻입니다. 배경은 약간 복잡합니다. 1948년 제주도는
해방 이후 일본군이 물러갔지만 일제하에 부역 경찰들이
다시 미군정하에 군정 경찰이 되었고 이때만 해도 미군은
제주도를 (일본의 오키나와 대신) 아시아 군사 방어체계의
요지로 생각하고 있었습니다. 먹을 것도 부족한 섬에서
콜레라가 돌았고 많은 사람들이 죽었습니다. 남로당
제주도당은 민심을 얻고 있었고 우익 단체와 경찰은
이들과 종종 충돌을 빚었습니다. 결정적으로 1948년
4월 3일 남로당 제주도당이 무장봉기하여 우익 토벌대
대원을 중심으로 경찰과 그들의 가족에 이르기까지
(신고 된 숫자만) 14,028명을 죽이는 사건이 벌어졌습니다.
이로 인해 미군 지휘 아래 진압이 시작되었고 설상가상
11월 18일 이승만 대통령의 제주도 비상 계엄령이
내려지면서 강경 진압이 시작되었습니다. 토벌 작전으로
중산간마을 95%를 불 질렀고 그 숫자가 무려 39,285동에
이르렀습니다. 결국 갈 곳을 잃고 쫓기게 된 주민 2만 명이
산에 들어가 무장대에 합류하였습니다.



〈이제수의 난〉, 감독 박광수, 1999년



〈잘 알지도 못하면서〉, 감독 홍상수, 2008년

그러자 토벌대는 가족 중 단 한 명만 없어도 좌익으로
분류하여 가족 전원을 대신 죽이는 이른바 ‘대살(代殺)’
작전을 폈습니다. 재판도 없이 즉결처분으로 사살했고
북촌마을 사건으로 알려진 북촌에서는 남녀노소
400명을 몰살했으며 100명 이상이 희생당한 마을이
마흔다섯 군데가 넘었다고 합니다.

여기는 섬입니다. 도망칠 곳도 없는 여기서 토끼
물듯이 그렇게 한라산을 둘러싸고 사살하면서 산
정상으로 몰고 갔습니다. 일시적으로 1949년에 사면
정책을 펴기도 했지만 1950년 한국전쟁이 터지자 예비
검속을 하여 산에 올라간 전적이 있는 이는 무조건 체포한
뒤 연좌제의 이름으로 다시 한번 대학살을 벌였습니다.
이른바 이것이 43 항쟁 혹은 43 사건이라 불리는 제주도의
군대사입니다.

오멸은 이 이야기를 ‘지슬’에 담았습니다. 끓어오르는
분노. 한 집 건너 죽은 자의 제사를 매년 지내는 친척들의
이야기. 오멸은 그걸 아직도 끝나지 않은 역사라고
불렀습니다. 영화는 제사를 지내는 장면으로 시작합니다.
흑백으로 찍은 이 영화는 추운 겨울날 단 한 장면도
아름다운 순간 없이 무자비하고 참혹하게 진행됩니다.
동굴 속에서 사람들은 ‘지슬’을 나눠 먹으며 벌벌 떨면서
바깥에서 무슨 일이 벌어지고 있는지를 서로 두런두런
이야기합니다.

이때 모든 대사는 제주도 방언으로 진행되기 때문에
물에 사는 당신은 자막으로 그걸 읽어야만 알 수 있습니다.
그런 다음 비로소 영화는 바깥으로 나갑니다. 거기서
펼쳐진 풍경은 그들이 상상했던 것보다 훨씬 끔찍합니다.
화면 위 검은 색은 피로 젖은 시체들이고 흰색은 그
위를 덮으면서 내리는 눈입니다. 아직도 학살은 끝나지
않았습니다. 당신이 이 역사를 알지 못한다 해도 보는 내내
치를 떨 것입니다.

그렇습니다. 여기는 제주도입니다. 바람과 돌과
여자가 많은 섬. 그러니 부디 이번 여름에 제주도에
가시게 되면 슬픔을 느껴보시기 바랍니다. 지금도 어딘가
구덩이를 파면 누군가의 시신 일부가 나오곤 한다는 땅.
그날 박광수 선배가 안개 자욱한 아부보름에서 현장을
내려다보며 이야기했습니다. “역사에는 감정이 있어,
그걸 적어야 해.” ㄹ



〈지슬〉- 끝나지 않은 세월 2, 감독 오멸, 2012년

돌담 읽어주는 사내

거친 환경에 적응하며
수백 년 동안 계속된 작은
손노동들은 제주를 길고
검은 돌담으로 채우며
아름다운 풍경을 만들었다.
선대가 보낸 고된 삶이
후대에 이르러 행복한
풍경이 되었으니, 그렇게
보이는 것은 보이지 않는 힘
덕분에 가능해진다.

글
김유정
제주문화연구소장
미술평론가

사진
구범석
바이브스튜디오

돌담 곁에는 늘 꽃이 있었다. 돌담 아래 늦게 핀
수선화가 찬기로 기울어진 햇볕을 받던 때가
있었는가 하면, 갯가의 돌담 사이로 얼굴을
내민 보랏빛 갯쪽부쟁이가 아직도 서늘한
바닷바람에 몸을 흔들 때도 있었다. 산야의
초록이 짙어가고 유채꽃이 질 무렵이면,
돌담의 키를 넘으려고 살랑대는 보리의
물결이 가는 봄을 붙잡곤 했다.

하지만 돌담은 꽃의 감성으로만 말할
수는 없는 것이다. 돌담은 먼 옛날 제주의 한
가족이 쌓은 노동의 축적물이다. 아버지는
한 뼤 흙을 얻기 위해 한라산에서 홀리 굶은
용암을 켜다. 살기 위해 돌을 깨는 아버지 옆엔
밭의 잔돌들과 씨름하는 어머니가 있었다.
어머니는 밭의 김을 매다 캐내고 캐내도
끝없이 쏟아지는 잔돌들을 날랐다.
그 잔돌들은 아들의 어깨와 손을 빌어 머들
(돌무더기)이 되고 잣백(잔돌로 쌓은 돌벽)이
되고 밭담이 되었다.

온 천지에 텅구는 것이 돌이니, 돌은
재앙이기도 했지만 살기 위해서는 꼭
이용해야만 하는 필요악이기도 했다. 그래서
신의 집도, 사람이 사는 집도, 짐승이 사는
집도, 영혼이 사는 집도 돌로 지었다.

시간의 힘은 실로 무섭다. 하루하루의
작은 손노동이 수백 년의 시간을 지나오니, 이
땅은 길고 긴 검은 돌담의 행렬로 가득 찼다.
그 사이 세월의 비바람에 닳은 돌은 끊임없이
자연으로 돌아갔고, 그 돌을 일구다 세상을
등진 이는 암반에 누워 제주의 아이들을
지켜왔다. 땅과 돌담은 애초부터 하나이기도
했지만, 이후로도 한 몸이 되기를 잊지 않았다.

돌담은 나라는 한 개인의 생에도 예외
없이 뿌리를 내렸다. 농민인 아버지는
노동요를 부르며 용암 대지를 일구었고,
테우리(목동)인 삼촌은 말뚝을 지키면서 캣담
(목장을 가르는 돌담)을 쌓았다. 어부가 된
나의 동생은 갯가의 테우(제주 전통 뗏목)를
보호하기 위해 포구에 담을 쌓았고, 잠녀
(해녀)인 어머니는 바닷물에 시린 몸을
녹이려고 갯가에 불턱을 만들었다. 나는
돌담에 새겨진 시간과 사연을 읽고 이야기
하는 사람이 되어 이렇게 글을 쓰고 있다.



농사와 목축, 또 해양의 삶이 만든 풍경, 돌담

바람이 센 제주는 초가를 지을 때 벽을 돌로
쌓는다. 이를 축담이라 한다. 돌담을 쌓은 후
지붕을 만들고 보릿짚이 섞인 찰흙을 돌담
내·외부에 발라 구멍을 막았다. 바람 때문에
초가의 지붕은 등글면서 낮았고 문은 대체로
작았다. 바닷가 초가의 경우 지붕이 가려질
만큼 높은 담을 쌓기도 했다.

올레담은 큰 길에서 집안으로
들어가는 길 양쪽으로 쌓은 돌담을 말한다.
부잣집일수록 올레가 길었다. 도둑이 들어도
곡식을 조금밖에 훔쳐가지 못하도록 올레를
길게 만들었다는 설이 있을 정도다. 올레담은
집안으로 들어치는 바람을 흩어지게 하는
기능이 있다. 한 줄 외담으로 쌓는데 높이는
어른의 어깨 정도다. 바닷가 마을 올레담의
경우 방향에 따라 높이가 다르기도 하다.
남쪽은 별이 잘 들도록 낮게 쌓은 반면, 겨울에
북서풍이 불어오는 쪽은 어른 키보다 높게
쌓아 처마를 강풍으로부터 보호했다.

올레의 형태는 一자형, L자형 C자형,
S자형 등 다양하다. 한 집에 수렴하는 올레가
있고, 여러 집이 한 올레로 통하는 올레도
있는데 이를 올레가지라고 한다. 한 올레에
여러 올레가 나무줄기처럼 이어져있는
형태를 생각하면 된다. 해안 마을 올레 중엔
마을에서 바다까지 끝이 막히지 않고 뚫려
있는 것도 있는데, 이는 갑자기 마을을 덮치는
강한 바다 바람을 분산시키기 위한 것이다.

제주의 밭담을 이해하려면 13세기 초의
역사를 떠올려야 한다. 고려시대 탐라는
땅이 척박하여 주로 마소(馬牛)를 키우거나
고기잡이로 생계를 꾸렸다. 조공물을 보면
탐라의 생산물을 유추할 수 있다. 당시
조공물은 꿀, 우황(牛黃), 우각(牛角),
우피(牛皮), 나육(螺肉), 비자(櫃子), 해조
(海藻), 귀갑(龜甲), 말, 가죽류 등이었다.
버는 조선 초기까지도 재배하지 않았기에,
화산회토로부터 얻는 농작물은 보리·콩·
조가 전부였다.

그런데 목장이 점점 확대됨에 따라 마소가 귀중한 밭작물에 피해를 주었고, 옆천 데 덮친 격으로 경계가 불분명한 밭을 강제 탈취하는 지방 토호들까지 득세했다. 밭담은 이 같은 문제를 해결하기 위한 장치였다. 소유권 확정 기능, 우마로부터 곡식을 보호하는 기능 외에도 바람 차단의 효과로 농작물 피해를 줄일 수도 있었다. 기록상 약 780년 전부터 쌓기 시작한 제주 밭담은 최근 세계농업유산으로 등재되면서 세계가 그 가치를 인정하기도 했다.

원담은 바닷가에 작은 여(해안의 현무암 암반)가 형성된 곳을 서로 이어 막은 돌담이다. 밀물 때 고기를 자연스럽게 들고 썰물 때 고기가 빠지지 못하도록 가두는 여러 겹 구조의 담으로, 일종의 돌 그물이라고 할 수 있다. 원담에는 주로 멍때(큰 멸치)가 들어왔고 그 뒤를 따라 갈치나 작은 고등어, 각재기(전갱이)가 따라 들 때도 있었다. 원담에 멍이 들면 어른들은 개인용 사들(큰 원형 그물)로, 아이들은 족바지(작은 채 그물)로 그것들을 잡았다. 큰 규모로 멍을 잡을 때는 같은 동네 계원들이 함께 잡아 나누었다.

원담은 미역이나 천초 등을 나르는 길의 역할도 병행했다. 반찬거리로 쓸 토종 생선을 낚는 장소가 되기도 했으며, 마을 어린이들의 안전한 물놀이터가 되기도 했다. 원담은 마을에 따라 원, 갯담, 개라고도 불렀다.

잣성은 목축을 위해 경계 지은 돌담이다. 한라산을 중심으로 산간 지역을 상잣성, 중산간 지역을 중잣성, 마을 뒷산을 하잣성으로 구분하였다. 캣담은 지역 경계를 표시하거나 마을 공동 목장의 말 관리 편의를 위해 구획한 돌담이다.



산자와 죽은자의 경계를 허무는 산담

제주에는 예부터 목축업이 발달하였다. 자연 목장이 많다보니 부족한 풀을 찾아 해매는 마소들의 행동반경도 넓어졌다. 목초지 풀을 모두 탐한 마소들은 묘지의 풀을 뜯기 위해 산담을 넘고 봉분 위까지 오르기 일쑤였다. 봉분은 그들 무게 때문에 한쪽으로 기울거나 흩이 파헤쳐져 망가졌고, 자손들은 마소의 접근을 막기 위해 담을 더 단단히 쌓는 수를 썼다.

산담을 쌓는 이유는 또 있었다. 당시 제주의 땅은 농토로는 척박하기 그지없었고, 그 땅을 일구기 위해서는 화전(火田)용 불을 놓아야만 했다. 그러다 보니 그 불이 묘지에 번지는 일이 허다했다. 산담은 그것을 막기 위한 방편으로도 요긴했다. 밭을 갈 때마다 조금씩 침해받는 묘지를 오롯이 지키기 위한 최후의 방법이기도 했다. 밭 한가운데에 무덤을 조성하는 것은 제주의 전통이다.

봉분을 둘러싸는 산담의 형태는 원형, 사각형, 부등변 사각형 등 다양하다. 산담의 크기와 석물의 수효는 망자의 부와 권세에 비례했다. 가난하거나 연고가 없는 사람의 산담은 주로 외담의 원형으로 조성됐다. 하지만 영혼이 다니는 길엔 차별이 없다. 살아있는 자의 집 출입구와 같은 역할을 하는 산담의 올레 얘기다. 도, 시문, 혹은 신문(神門)이라고 부르는 산담의 올레는 약 40cm 정도의 틈을 내고 그 위에 1~3개의 돌을 올려놓은 형태이다. 제주 사람들은 이렇게 ‘영혼의 올레’를 만들고, 영혼들이 자신의 제삿날 무덤을 나와서 이 길을 따라나가 제삿밥을 먹고 오는 것이라고 믿었다.

산담은 돌담의 일종이지만, 죽음의 문화와 직접 연관이 있다는 점에서 여타 돌담과는 다른 층위에 있다. 제주 사람들은 말한다. “산담의 돌은 어느 누구도 함부로 할 수 없는 것이며, 이유 없이 산담을 넘어가서도 안 된다. 그리고 먼 길을 가다 길을 잃었을 땐 산담 안에서 잠을 청해라. 그안의 영혼이 당신을 안전하게 보호해 줄 것이다.”

한편 농부에게 산담이란 또 다른 의미다. 밭을 갈고 김을 매다 출출해질 때면 그들은 산담으로 모여든다. 돌로 넓게 쌓은 산담은 흙먼지를 피해 점심을 먹기에 좋은 장소다. 어떤 이들은 산담 안에 간단한 농기구나 물 등을 급한 대로 보관해 두었다가 훗날 다시 꺼내 사용하기도 한다. 후손들이 조상의 무덤을 마치 살아있는 사람의 집처럼 이용하는 것이다. 그러한 활용에는 “묘지의 것은 함부로 가져가지 않는다.”는 속설에 대한 믿음도 한몫했으리라.



태풍에도 무너지지 않는 견고함

제주에서 돌담을 쌓는 사람들을 일러 ‘돌쟁이’라 한다. 돌담뿐 아니라 다양한 돌 도구를 만드는 등 돌 일만 전담하는 이들을 일컫는 말이다. 과거에는 돌쟁이들이 연장 망태를 메고 마을을 돌아다니며 연자매, 맷돌, 돌절구, 비석, 동자석을 만들어 주었다. 또 마을마다 돌담집이라는 팀을 만들어 발담과 산담을 쌓았는데, 그 대가로 보리쌀이나 콩을 받았다.

사실 돌담은 아무렇게나 쌓은 것처럼 보이지만, 어떤 태풍에도 쉬이 무너지지 않을 만큼 견고하다. 돌의 특성을 살피 돌들의 귀를 서로 물려가며 쌓기 때문에 돌쟁이의 기술은 과학에 가깝다.

제주에 가장 많이 남아있는 돌담 쌓기 형식은 ‘잡담 쌓기’다. 대부분의 제주 발담과 올레담은 잡담 쌓기가 주를 이룬다. 말 그대로 주변에 굴러다니는 잡담(아무렇게나 생긴 돌)을 가져다 외담으로 가지런히 쌓는 방식이다. 빨리 쌓을 수 있는데다, 외관은 허술해 보이지만 바람을 분산하는 효과가 있는 것이다. 바람 분산의 비결은 돌구멍에 있다. 잡담으로 쌓은 돌담은 돌구멍을 막지 않고 그대로 남겨둔다. 그래서 아무리 빠르고 강한 바람이 덮쳐도 순식간에 돌구멍으로 빠지기 때문에 바람이 약해지고 돌담도 무너지지 않는다. 오히려 돌구멍 없이 꼭 차게 쌓은 돌담이 더 쉽게 무너진다.

사실 잘 쌓은 돌담은 돌 한 두 개만 내려앉는 것이 아니라 약 2~3m에 이르는 한 부분이 함께 ‘떨어지는(무너지는)’ 것이다. 이 ‘떨어진다’라는 표현은 돌담이 무너질 때 자주 쓰는 말이다. 개구쟁이 아이들이 이웃집이나 자신의 발에 빨리 가기 위해 남의 올레담이나 발담을 넘는 것을 ‘담질(돌담을 넘는 일)’이라고 한다. 이때 어른들은 아이들에게 당부하길 “담 떨어지게 말앙 괴양 넘으라”(돌담 무너지게 하지 말고 조심히 넘어라)는 표현을 썼다.

또다른 돌담 쌓기 방식으로 ‘바른돌 쌓기’도 있다. 주로 정성을 많이 쏟아야 하는 중요한 곳에서 시도한 방식으로, 관청과 향교, 읍성의 돌담이나 산담에 활용했다. 요즘 제주에 유행하는 ‘경치담(犬齒石) 쌓기’는 마름모 모양의 돌을 빈틈없이 쌓는 일본식 돌담 쌓기다. 비가 많이 오는 제주 지역에 맞지 않을뿐더러 경관미도 제주 풍토와 엇갈려 어색하기만 하다.

같은 제주라도 동네마다 다른 돌담 재료

돌담의 재료 이야기도 빼놓을 수 없다. 제주에서도 지역마다 돌담을 쌓는 돌의 재질이 다르다는 것을 알아야 한다. 제주는 하나의 화산섬이지만 지역별로 화산 분출물의 분포가 다른데다, 산을 가까이 하는지 바다를 끼고 있는지 등의 입지 조건에도 차이가 있기 때문이다.

서귀포시 산방산 주변의 발담이나 산담들은 회갈색의 조면암으로 쌓았다. 이 지역엔 조면암 파편들이 반경 약 300m에 널려 있다. 지역 농민들은 이 돌로 발담과 산담을 쌓았다.

서귀포시 가파도의 돌담은 밝은 누런빛을 띠는 조면질 안산암으로 쌓았다. 햇빛을 받으면 반사돼 하얗게 보이는 돌이다. 서귀포시 예래동 돌담, 조천읍 신흥 돌담, 제주시 내도 마을의 돌담에는 바다에서 올라온 둥근 현무암이 쓰였다. 이 지역 돌들은 거친 파도에 현무암 표면이 다듬어져 몽돌처럼 반들거리는 것이 특징이다.

내도와 인접한 외도 마을은 외도천을 끼고 있어, 우기가 되면 한라산으로부터 물이 불어 급속히 흐르는 지역이다. 이곳의 돌들은 빠른 유속 때문에 모두 둥글게 마모되었다. 중산간이나 광령 같은 윗마을에서 물과 함께 쓸려온 돌들이 적지 않아 다양한 잡석도 많이 모여들었다. 냇돌이라 불리는 그 돌들은 외도 마을의 돌담 재료가 되었다.

제주시 송당, 세화, 신흥이나 꽃자왈 주변의 돌담 재료는 붉은 색, 또는 회청색 용암석이다. 화산 분출시 송이와 함께 분출된 쇠설물들이다. 돌의 무게가 다공질 현무암에 비해 가볍고 표면이 거친 것이 특징이다.

제주시 구좌읍 동북, 김녕 지역에는 한라산에서 흘러온 용암 뭉치 투물리스(거북등 모양으로 부푼 암반)가 발달해 있다. 투물리스를 깨어서 돌담 재료를 장만하는데, 그렇게 얻은 돌은 주상절리층을 30~40cm 정도 자른 듯 짧은 기둥 모양이다. 이 각돌로 담을 쌓으면 돌들이 서로 잘 물려서 상당히 견고한 돌담을 얻을 수 있다.





제주시 애월읍 봉성이나 귀덕 지역에는 잔돌로 촘촘히 쌓은 갯담이 발달했다. 잔돌의 특성상 넓은 독처럼 쌓아야하기 때문에, 그 위에 길을 만들어 다른 발으로 이동하는 통로로 사용하기도 했다. 그 길을 ‘갯길’이라 부른다. 반면, 한라산 서부 지역에 해당하는 서귀포시 대정 지역은 돌이 부족한 곳이라 돌담이 매우 낮다. 또 돌의 형태가 둥글어 돌담에는 큰 돌과 작은 돌이 불규칙하게 섞여있다. 제주 오름 지역에서는 붉은 색 화산쇄설물이나 용암석으로 돌담을 두른다. 또한 집담의 장식으로 촘촘하게 보말담을 쌓는다. 보말담이란 말은 보말(작은 고동의 일종)처럼 작은 돌로 쌓는 데에서 유래한다.

돌담이 제주 문화의 한 상징이 될 수 있었던 것은 제주 사람들이 보낸 인고의 세월 덕분이다. 선대(先代)의 고통은 때로 후대(後代)의 행복이 되기도 한다. 보이는 것은 보이지 않는 힘에 의해 이루어진다. 농사와 목축, 해양의 삶이 만들어낸 돌담은 이제는 아름다운 경관의 주인공이자 관광의 선봉이 되고 있다. 하지만 한편에서는 수백 년 이어온 밭담과 산담이 급격히 해체되고 초가의 돌담마저 콘크리트에 밀려 빠르게 사라지면서, 제주의 경관은 그 특유의 아름다움을 잃어가고 있다. 사방으로 뚫린 바둑판 모양의 도로망, 분별없이 들어서는 아파트 단지·펜션·리조트 개발은 과연 어디서 무엇을 위해 시작된 것들인가. 조간대(潮間帶; 만조 때의 해안선과 간조 때의 해안선 사이)에 건설된 과도한 해안도로는 제주의 아름다운 돌담 경관을 파괴하는 주범이다. 방향성을 상실한 개발 탓에 고려시대부터 조선시대에 걸쳐 해안가에 방어용으로 쌓았던 환해장성(環海長城)이 허물어지고 있다.

쌓는 것은 수백 년의 노력이었던 것에 반해 무너지는 것은 찰나가 돼버렸으니, 소중한 유산을 지키지 못하는 후손들의 어리석음을 어찌할 것인가. 모두 조금씩만 관심을 기울인다면 전 세계 유례없는 규모의 제주 돌담이 세계문화유산으로 등재되고 보호받는 것도 그리 어려운 일은 아닐 것이다.■



석상의 보물섬, 제주도

제주 사람들은 바람과 가뭄으로 인한 생존의 공포 때문에 다양한 석상을 만들었고, 화산섬이다 보니 현무암을 그 재료로 사용했다. 읍성을 지키는 돌하르방, 무덤의 영혼을 위로하는 동자석, 집안의 안녕을 기원하는 미륵, 외부에서 오는 악을 막고 허한 방위를 비보하기 위한 거북 석상, 마을의 안녕을 기원하기 위한 회천동 석상 등 그 종류는 다양하다. 구멍이 많은 현무암의 특성상 돌을 거칠게 다듬어서 얼굴을 강조한 것이 특징이며, 윤곽을 굵은 선으로 처리한 형태가 많다. 그러나 조금 자세히 들여다보면 석상마다 고유의 멋을 지니고 있다는 것을 알 수 있다. 투박하지만 가장 제주다운 아름다움을 간직하고 있기에, 사람들은 제주도를 일러 ‘석상의 보물섬’이라 부른다.

글	사진
김유정	구범석
제주문화연구소장, 미술평론가	바이브스튜디오



제주목(제주시) 돌하르방

3개의 읍성(제주목, 정의현, 대정현) 앞에 세워졌던 돌하르방은 현재 1기가 소실돼 47기가 전해진다. 제주목의 돌하르방은 큰 키와 단단한 석질이 돋보인다. 머리에는 빙거지를 쓰고 있으며 주먹 쥔 두 손에 힘을 주면서 고개를 약간 틀고 있다. 유독 눈이 둥글면서 크고, 뚱뚱한 코를 강조한 형태다. 굵은 선으로 얼굴의 윤곽을 가르다보니 우락부락하지만 녀석스러운 표정이 엿보인다. 얼굴의 각도를 틀고 있는 데다 그 얼굴의 심도가 깊은 것으로 보아 숨쉴 있는 석공이 만든 것으로 짐작된다. 본래 위치를 벗어나 제주대학교, 관덕정, 삼성혈, 제주국제공항, 제주돌문화공원, KBS제주방송총국, 제주시청, 국립중앙민속박물관 등에 서 있다.





« 대정현 돌하르방

대정현은 현재 대정읍 인성리, 안성리, 보성리 자리다. 돌하르방의 크기는 150cm 전후로 다른 돌하르방과 비교해 가장 작은 편이고, 돌의 자연미를 살리는 등 해학적인 면을 강조했다. 이중 양각으로 조각한 눈은 전형적인 영·정조 시대 양식을 보여주고 있다. 또 여성의 얼굴처럼 차분한 표정을 짓는 돌하르방도 있으며, 옷깃을 표현하고 있거나 손에 지물을 들고 있는 돌하르방, 두 손을 함께 모아 배 위에 올려놓은 돌하르방도 있다. 대정현의 돌하르방은 원래의 위치에서 크게 벗어나지 않고 성문 가까이에 배치돼 있다.

정의현(성읍)돌하르방 »

정의현은 현재 읍성이 있는 성읍민속촌 자리다. 정의현 돌하르방은 12기가 전해오는데 원래의 위치인 동문, 남문, 서문 앞에 각각 4기씩 세워져 있다. 정의현의 돌하르방은 크기가 180cm 미만으로 3개 지역의 돌하르방 가운데 중간 크기다. 동문의 돌하르방(첫째 열)은 구멍이 많은 돌로 제작되다보니 표정이 불명확하고 서툰 솜씨여서 고졸한 느낌이 있다. 남문의 돌하르방(둘째 열)은 포동포동한 얼굴로 순진한 아이의 형상을 하고 있으나 서문의 돌하르방은 몸체가 긴 편으로 야윈 듯한 형상이다. 지역마다 석공의 달라 돌을 다루는 솜씨 또한 각각의 차이가 있다.





《 동자석

동자석은 도교, 불교, 민간신앙 석상이 결합되어 제주의 양식으로 정착하게 된 무덤 석상이다. 대개 무덤 앞에 2기를 쌍으로 세우며, 영혼을 봉양하거나 수호하거나 놀아주는 역할을 한다. 동남(童男), 동녀(童女)의 형상을 한 동자석의 크기는 40cm~80cm 정도이며, 땅속에 10cm~15cm 정도 묻혀 있다. 손에는 다양한 지물을 들고 있는데 꽃, 창, 숟가락, 주걱, 젓가락, 술잔과 술병, 기하학적 문양, 새, 뱀, 붓, 무속 기물, 글자, 기호, 부채, 십자가 등 그 종류가 100여 가지에 이른다. 정원 장식용 석상으로 인기가 높다보니 도굴의 표적이 돼 섬에서 서서히 사라지고 있는 석상이기도 하다.

그 외의 석상 》

제주의 다른 석상으로는 동자복 미륵과 서자복 미륵, 회천동 석상, 무덤의 문인석이 있다. 두미륵은 제주의 석상 가운데 가장 큰 것으로 키가 3m에 이른다. 두미륵은 집안의 부를 일으키고 굿은 일을 막아주며 득남의 원을 성취시키기 위해 세워졌다. 북쪽 바다에서 보면 제주성을 중심에 두고 두미륵이 서로 마주보고 있는 형상이다. 회천동 석상은 회천동 마을의 안녕을 빌기 위한 5기의 석상으로 약 65cm의 얼굴 모양 자연석에 음각으로 손질을 가해서 만들었다. 문인석은 복두를 쓴 형상으로 벼슬한 사람의 무덤 앞에 동자석, 땅주석과 함께 세우는 석상이다. 홀을 들고 있는 형상이 주를 이룬다.





거옥

거옥은 제주도 전역에 분포해 있는 비보형 돌탑으로 사람의 모양을 만들어 올려놓거나 새를 상징하는 부리 모양의 자연석을 세운 형상이다. 거옥은 거옥대, 탑, 거오기라고도 하는데 최근에는 악을 막는 기능 때문에 방사탑이라고도 부른다. 거옥의 기능은 마을의 허한 방위를 막아 액운을 방지하는 것이기에 마을에 따라 들어선 거옥의 수가 다르다. 예를 들어 제주시 도두동 몰래물 거옥은 제주공항 북서쪽 바닷가를 향해 2기가 서있고, 서귀포시 무릉 1리에서는 4기를 축조했다.

봄과
여름 사이로
‘뿔!’하고
사라지고
싶은 날
필요한 것들

by Prospects, Mont-bell, Jack Wolfskin

스타일링
김정민
더 스타일링 그룹 대표

사진
문성진
아인스튜디오

가벼운 신발 한 켤레

여행이 그렇듯 걷기 또한 ‘간격의 미학’이라고 한다. ‘고민이 깊은 만큼 멀리, 필요한 만큼 많이’ 걸어야 한다. 강가를 거닐 수도, 숲을 가로지를 수도, 전망 좋은 언덕을 오르거나 한적한 동네 골목길로 접어들어도 좋다. 가벼운 신발 한 켤레면 일상의 리듬은 금세 달라진다. 걷는데 필요한 신발은 등산화와 달라서, 발목이 짧고, 무조건 가벼우며, 쿠션 설계가 잘 된 것으로 골라야 한다.



- 1
프로스펙스 W POWER 711 :
충격 흡수와 쿠션력이 뛰어난 워킹화.
- 2
프로스펙스 W LITE REFLECT 2 :
가볍고, 2중미드솔로 쿠션감이
 좋으며, 재귀반사 포인트가 있어
야간에도 안전한 워킹화.
- 3
프로스펙스 TRAILROAD 1 :
접지력이 뛰어나고 천연 누벅 갑피를
적용해 착화감과 통기성이 좋은
트레일 워킹화.
- 4
잭울프스킨 트레일 슈즈 :
신축성이 뛰어나 양말을 신은 듯
편안한 트레일 워킹화.
- 5
프로스펙스 W POWER FLEX 103 :
세련된 컬러감으로 캐주얼 차림에도
어울리는 파워 워킹화.
- 6
프로스펙스 W LITE REFLECT 3 :
가볍고, 2중미드솔로 쿠션감이
 좋으며, 재귀반사 포인트가 있어
야간에도 안전한 워킹화.



- 7
프로스펙스 W POWER 717 :
충격 흡수와 쿠션력이 뛰어난 워킹화.
- 8
잭울프스킨 아쿠아 슈즈 :
매쉬 소재로 통풍이 뛰어나며 바닥
배수 시스템으로 신발 안에 물이 차지
않는 아쿠아 슈즈.
- 9
프로스펙스 W LITE BRICK 2 :
가벼운 동시에 발이 작아 보이는
워킹화.
- 10
잭울프스킨 여행 슈즈 :
가볍고(470g) 착용감이 부드러우며,
아웃도어와 캐주얼 차림에 모두 잘
어울리는 워킹화.



1

1
잭울프스킨 방풍 재킷
Exhalation Windshell :
매우 가볍다(175g).

2
잭울프스킨 방풍 재킷
Soliton Jacket :
양면으로 활용할 수 있고 기능성
소재를 사용해 투습력과 발수력이
뛰어나다.

3
잭울프스킨 Baikal 3-in-1 재킷 :
매쉬 소재의 여름용 베스트를 결합해
실용성을 극대화했다.



2

3

날씨 걱정 없는 재킷 하나

봄과 여름 사이, 날씨가 참
변덕스럽다. 기분 좋게 바람이
부는가 싶으면 어느새 햇볕이
따갑고, 별이 좋다 싶다가도 금세
쌀쌀해지거나 빗방울이 흩날린다.
그래서 비바람 잘 막아주고 통기성이
 좋으며 무엇보다 부피가 작은,
봄부터 초겨울까지 전천후로 활용할
수 있는 방풍 재킷은 이 계절에 챙겨
다니면 여러모로 유용한 물건이다.

4, 7
몽벨 우르겔(Urguell) 2 :
뛰어난 통기성, 탁월한 방풍력,
감각적인 배색에 가볍기까지 한,
모든 걸 갖춘 방풍 재킷이다.

5
프로스펙스 MJ 14 :
부드러운 라이네이팅 소재를 사용한
재킷. 탈부착 가능한 후드가 포인트다.

6, 11
잭울프스킨 Evans Mesh
Lightweight 재킷 :
땀이 많이 나는 압력과 등 부위에 매쉬
원단을 사용해 통풍 효과가 뛰어나다.

8
몽벨 엘피스(Elpis) :
볼레로형의 3-in-1 방풍 재킷.

9
몽벨 벤투라(Ventura) :
경량 방풍 재킷. 부분적으로
에어셸 타공 소재를 사용해 통풍
기능이 뛰어나다.



4



5

6



7

9



8

10
프로스펙스 BJ 14 :
경량(20D) 스판 소재를 사용해
신축성이 뛰어난 방풍 재킷.

12.
잭울프스킨 Baikal 3-in-1 재킷 :
방풍재킷에 매쉬 소재의 여름용
베스트를 결합해 실용성을
극대화했다.



12

12

10

11

1
잭올프스킨 Rock Surfer (25.5리터):
아웃도어 활동과 산악자전거 타기에
모두 적합한 배낭. 밀착감 좋은 등판과
신축성 있는 허리 벨트가 특징이다.

2
몽벨 Fluto (25리터):
당일 여행에 적합한 용량.
등판이 쾌적하고 안정적이다.
호루라기 버클, 힙 벨트 포켓 및
하단에 레인 커버 장착.

3, 6
프로스펙스 백팩:
여행과 일상에 두루 쓸 수 있는 배낭.
수납공간이 넓어 소지품이 많은
이들에게 유용하다.

4
잭올프스킨 Trans City (20리터):
방수 기능을 강조한 배낭. 내부에
노트북 포켓이 있다. 여행과 일상에
두루 쓸 수 있으며, 어깨 스트링의
탈부착이 가능해 숄더백으로도
활용할 수 있다.

5
몽벨 Cha Cha Pack (45리터):
당일 및 중거리 산행에 적합한 배낭.
등판 밀착감이 우수하고 매쉬 소재를
사용해 통기성이 높으며 수납공간이
다양하다.

7
몽벨 Wonder 30:
팅스텐 팁으로 내구성 및 노면 그림이
탁월한 3단 스틱. 충격 방지 스프링이
내장되어 있어 장시간 산행에도
피로감이 적다.

몸에 꼭 맞는 배낭 하나

배낭은 '떠남'의 상징이다. 여기가
아닌 곳으로, 휴식을 찾아서, 낯선
길, 낯선 사람들 사이를 바람처럼
헤매다 오겠다는 상징. 그것이
당일 여행이든, 장기 여행이든,
배낭을 쓰는 그 순간부터 마음은
이미 길 위에 있다. 배낭을 고를 땐
꼭 착용해보고, 등판 시스템이며
어깨끈, 허리 벨트가 내 몸에 잘
맞는지 꼼꼼하게 따져야 한다.
방수 재질에 딱딱한 수납공간은
기본이다.



1



2

3

4

5

6

7

LS네트웍스는 LS용산타워
2층에 앤티크 자전거 전시 공간
〈두바퀴 Bicycle Gallery〉를
운영하고 있습니다. 자전거의
원형인 ‘드라이지네’, 최초의 페달
자전거인 ‘미쇼 벨로시페드’ 등
20여 점의 앤티크 자전거와 관련
포스터가 전시되어 있으며
관람은 무료입니다.

관람 안내

위치: 서울특별시 용산구

한강대로 92길 LS용산타워 2층

교통: 지하철 4호선 신용산역

시간: 오전 9시~오후 6시(월~금)

문의: 02-799-7169



米

밥의
달인들을
찾아

규슈로
떠나다





《쌀전(그자展)》 전시장 입구에서는 일본 각지의 쌀을 현장에서 도정해 판매하고 있다.

오쿠무라 후미에(奥村文絵)의 작품 《속인기(屬人器)》. 농부, 요리사, 도예가, 영양사 등 쌀과 관계 맺고 있는 다양한 이들을 ‘쌀 사람’이라 칭하며 그들의 작업 도구를 전시한다. 사진은 그 중 ‘밥이 선인’이 사용하는 가마솥.





米 Report
〈쌀〉전 관람기

클
나카무라 미주에
자유기고가

사진
구범석
바이브스튜디오

번역
김재협

쌀이 가진

미지의 얼굴

STUDIO NOTE의 작품, **살의 스킨 (그녀의 피부)**, 밥을 채워 넣은 오징어 순대, 김밥 한 롤, 정종잔, 밥공기 등 살가운 음식이나 관련 용기를 그 안에 담기는 살의 양에 따라 나열함으로써 살이 얼마나 다양한 종류에서 일상과 관계 맺고 있는지 보여준다.

지금 도쿄 미드타운 ‘21_21 DESIGN SIGHT’에서는 4개월 짜리 기획 전시 <쌀 전(KOME: The Art of Rice)>이 열리고 있다. ‘고메(KOME)’는 일본어로 ‘쌀’이다. 2층 구조, 약 1,700m²의 전시장을 통째 쌀 이야기로 채우고 있는 이 전시는 디자이너 사토 타쿠(佐藤 卓)와 문화인류학자 다케무라 신이치(竹村真一)가 만나 한 해 동안 실제 농사를 지어가며 기획한 것으로, 보는 내내 발견의 연속이다.

서너 시간은 투자해야 온전히 돌아볼 수 있는 전시장을 빠져나오며, 관람객들은 지금까지 알고 있던 쌀에 대한 상식은 아주 표피적이었구나 하는 생각과 동시에 쌀을 주식으로 하는 스스로의 문화에 대해 좀 더 많은 것을 이야기할 수 있게 된다. 밥의 달인들을 찾아 규슈로 떠나기에 앞서, 디렉터들의 멘트를 중심으로 이 전시에서 특히 주목할 만한 몇몇 개념들을 소개한다. 이 전시는 일본의 쌀 문화만을 다루고 있지만, 그와 동시에 쌀을 주식으로 하는 사람이라면 누구나 흥미롭게 공유할 수 있는 이야기들로 관람객들의 시선을 사로잡는다.



21_21 DESIGN SIGHT <KOME: The Art of Rice> 전시 포스터

“우리가 이미 잘 알고 있다고 생각하겠지만, 쌀의 ‘미지’의 얼굴을 많이 발견해 주세요.”
(사토 타쿠)

안녕? 이렇게 큰 쌀은 처음이지?
전시장에 들어서자마자 만나는 것은 대형 조형물 세 점이다. 제목은 <나는 쌀입니다(My name is Rice)>. 각각 360배로 확대된 벼씨, 현미, 그리고 흰쌀인데, 표면이 딱딱한 가시로 덮인 벼씨 한 통이 특히 시선을 끈다. 얼핏 그로테스크해 보이기도 하는 벼씨는, 땅에 뿌려져 모가 되고, 이내 한 다발에 약 1,000개의 쌀알을 맺는다. 벼씨, 말 그대로 쌀의 씨앗이다. ‘쌀 그 자체가 씨앗이다’라는 메시지를 가진 이 작품은 전시의 공동 디렉터를 맡고있는 그래픽 디자이너 사토 타쿠(佐藤 卓)가 첫인사를 대신해 던지는 가벼운 짚이자, 말 그대로 쌀이 가진 ‘미지의 얼굴’이다.



“애초에 벼는 어떤 식물이었을까요?
우리가 알고 있는 벼는 햇볕을 쬐며, 그 씨앗이자 열매인 수천 개의 쌀알을 주렁주렁 다는 식물입니다. 하지만 원래 벼는 그늘을 좋아하며 숲에 사는 식물이었어요. 씨앗도 많이 열리지 않고 눈에도 잘 띄지 않던 식물이었다고 합니다.”
(다케무라 신이치)

그늘을 좋아하며 숲에 살았던 식물, 벼
긴 계단을 따라 주 전시장이 있는 지하로 내려가면, 이 전시의 또 다른 디렉터이자 문화인류학자인 다케무라 신이치(竹村真一)의 작품 <쌀의 흑성>이 나온다. 대형 디지털 지구를 사용한 이 영상 전시 또한 새로운 말을 건넨다. 지금과 같은 풍요로운 결실은 인간과 자연의 공동 작업이 낳은 성과다. 약 1만 년 전, 인류가 원시 벼농사를 시작했던 때만해도 한 포기에 수십 알 밖에 달리지 않던 것이 지금 이렇게 1,000배로 늘어나는 마법을 부리는 것은, 누대에 걸쳐 인간이 노력한 대가이자 인간과 식물이 함께 진화한 결과다. <쌀 전> 타이틀 옆에 적힌 ‘완전한 생물, 참으로 정교한 기계’라는 표제어는 몸소 벼농사를 지었던 시인 미야자와 겐지(宮沢賢治)의 말(<봄과 수라 제3집> ‘건들바람이 시냇골 가득히 분다’)을 따온 것인데, 쌀에서 느껴지는 경이로움을 더할 나위 없이 적절하게 표현한 문장이자 전시 전체를 관통하는 중요한 메시지도다. (『春と修羅・第三集』「和風は河谷いっぱい吹く」).

“논을 그저 쌀을 생산하기만 하는 공간이 아닙니다. 논은 천연 댐으로써 수자원을 조절하고, 물이 가진 풍부한 열 저장 능력과, 주변을 서늘하게 만드는 효과 등으로 기후 자체를 부드럽게 바꾸며, 생태계의 요람으로서 많은 생명들을 보듬어 왔습니다. 물이 풍부한 국토도, 생물의 다양성도, 처음부터 주어진 자연환경이 아닙니다. 인간과 자연이 함께 만들어낸, 고도의 ‘인공 자연’인 셈입니다. 인공의 공(工)이라는 한자는, 하늘과 땅을 잇는 인간 활동을 형상화한 글자라고 합니다. 인간은 하늘과 땅을 잇는 지구의 조정자(코디네이터)가 될 수도 있고, 인간의 손길이 더해짐으로써 더욱 풍부한 자연을 만들어 낼 수도 있습니다. 그 상징이 바로 논입니다.” (다케무라 신이치)

논이 디자인한 ‘느린 물길’ 이 전시에서 특히 눈여겨볼 것은 쌀을 보는 여덟 가지 관점을 제시하고 있는 사토와 다케무라의 공동 작업 〈쌀의 풍경(コメの景)〉이다. 흔히 일본은 ‘물이 풍부한 나라’로 알려져 있지만 처음부터 그랬던 것은 아니다. 멀리 인도양이나 남중국해로부터 대량의 물을 실어 나르는 아시아 몬순 덕택에 강우량은 풍부한 편이지만 험준한 지형 탓에 그 빗물은 순식간에 바다로 흘러내려 갔다. 또 특하면 폭포처럼 난폭해지는 강 물살이 홍수와 가뭄을 번갈아 가져왔고 인간이 이용할 수 있는 물은 결코 많지 않았다. 사람들은 그런 강물의 흐름을 조율 하고, 관개시설을 잘 정비하여 논에 물을 대면서, 빗물이 더 긴 시간을 거쳐 바다에 도달하도록 했다. 다케무라는 이를 두고 인간이 논을 이용해 “느린 물길을 디자인해 왔다.”고 표현한다. 홍수와 가뭄을 막고, 풍부한 수자원을 만들어냄으로써, 물고기나 곤충 등 여타 생물들도 번식 하기 좋은 환경이 마련되었으며 생물의 다양성도 현저히 증가했다. 즉 인간이 참여해 더 풍요로운 자연을 창조한 것이다. 이러한 관점으로 논을 바라보기 시작하면, 쌀을 보는 시각도 조금씩 변하기 시작한다. 한편, 〈쌀의 풍경〉 중 한 테마인 ‘쌀과 빛’은 “태양 에너지를 당분이나 전분 등의 에너지로 활용·저장하는”, 쌀이 가는 ‘태양전지’의 기능에 초점을 맞췄다. 사토는 안쪽에서 빛을 쏘아서 쌀알 자체가 빛을 내는 것처럼 보이는 오브제로 만들어 이 개념을 시각화했다. <쌀 전>은 이처럼 굉장히 익숙한 쌀을 새로운 시점에서 해부하고 그 결과를 시각화해 알기 쉽게 전달한다. 일상을 디자인의 시점에서 바라봄으로써 유용한 메시지를 발신하겠다는 설립 목적을 가진 ‘21_21 디자인 사이트’의 진면목이기도 하다.



〈쌀의 풍경(コメの景)〉은 디자이너 사토 타쿠(佐藤 卓)와 문화인류학자 다케무라 신이치(竹村真一)의 공동 작업으로, ‘쌀과 빛’, ‘쌀과 색’, ‘쌀과 박테리아’ 등 쌀을 보는 여덟 가지 관점과 이 각각의 개념을 시각화한 오브제가 결합한 전시물이다. 다음은, 다케무라 신이치가 쓴 여덟 개의 전시 패널 가운데 일부를 번역, 요약한 것이다.

〈쌀의 풍경(コメの景)〉①
쌀과 빛

밥 한 그릇에 담긴 밥알은 약 3,000개. 그것은 단 세 톨의 쌀이 결실을 맺은 것이다. 쌀은 ‘해마다 1000배로 늘어 나는’ 생명의 마법이다. 게다가 그 마법의 밀천은 우리가 토해내는 이산화탄소와 물, 태양광만 있으면 된다. 식물은 광합성이라는, 아직도 인류가 흉내 내지 못하는 우아한 생명 기술로 태양광을 당분이나 전분 같은 에너지로 바꿔 저장한다. 쌀 한 톨 한 톨에 태양의 빛이 담겨 있고, 인간은 식물이 저장해준 그 태양 에너지 덕택으로 살아간다. 지금 일본 곳곳에서는 농사를 짓지 않는 논에 태양광 패널을 깔아서 활용하자는 이야기가 나오고 있다. 하지만 벼야 말로 수억 년 전부터 태양광을 받아들이고 저장하고 특히 다른 생물들도 이용할 수 있는 형태로 바꿔 생명 세계에 유통 시키고 있는, 가장 고효율의 ‘태양 전지’다. 전기만 생산할 수 있는 대규모 태양열 발전소가 아니라, 오히려 지구에서 가장 탁월한 태양광 저장 기관으로써 논이 가진 가치를 재평가하는 것은 어떨까.





〈쌀의 풍경(コメの景)〉⑥
쌀과 음식

쌀, 보리, 조, 옥수수, 사탕수수.... 이들은 모두 벼과의 식물이다. 인류는 약 1만 년 전 양자강 하류에서 벼농사를 시작했다. 중동에서 밀 재배를 시작한 것도 약 1만 년 전이다. 유라시아 대륙의 동서에서 이처럼 같은 시기에 재배 농경을 시작한 것은 우연의 일치가 아니라, 기후변동이라는 강력한 요인이 작용한 결과다. 마지막 빙하기가 끝나고, 기온이 상승하던 무렵. 온난화 때문에 빙하가 녹고, 어마어마한 양의 민물이 바다로 흘러들어 난류의 흐름을 막았다. 이 ‘지구적 스케일의 난방 시스템’에 은혜를 입고 있던 지역에서는 빙하기로 역행한 듯한 한랭화·건조화를 겪게 된다. 이 급격한 ‘추위의 역습’으로 식량난에 처한 인류가 짜낸 교육지책, 즉 어떤 환경에서도 잘 자라는 벼 과 식물을 재배하기 시작한 것이 농경의 기원이라고 한다. 한편, 인류가 쌀이나 보리에 관심을 갖고 그것들을 재배종으로 선택한 데에는, 이들 벼 과 식물들의 변화도 한 몫 했다. 한랭화·건조화라는 혹독한 환경 속에서, 벼는 여러해살이 풀로써 영양 번식으로 개체 수를 늘려 나가기 보다는, 많은 열매를 맺는 한해살이풀이 되어 종자에게 미래를 기탁하는 방식으로 생존전략을 수정한 것이다. 다시 말해 ‘농경혁명’은 지구의 기후변동에 인간과 식물이 적응해 나가는 과정에서 나타난 결과였다.

〈쌀의 풍경(コメの景)〉⑦
쌀과 힘

슬로우 푸드에는 세 가지 조건이 있다. 우선 식사나 재료를 소중히 여기고, 음식을 천천히 즐길 것. 둘째, 재료가 되는 동식물을 키우는 과정이나 발효 과정도 ‘슬로우’할 것. 셋째, 영양의 균형이 잡혀 있고, 체내에서 천천히 에너지로 변해 인간의 건강과 활동을 지탱해 줄 것. 쌀은 그런 의미에서 ‘슬로우 푸드’다. 쌀농사는 계절 변화에 맞춰, 물의 느린 순환과 생물의 성장에 토대를 제공하면서 진행된다. 거기에 투입되는 수많은 노동 작업과 정성은 여든 여덟 번 손이 간다는 것을 나타내는 ‘米’라는 글자에서도 잘 드러난다. 쌀 한 톨 한 톨에 사람의 힘이 꼭꼭 담겨 있는 것이다. 그리고 쌀은 가장 균형 잡힌 영양을 자랑하는 곡물인 동시에, 체내에서 천천히, 힘의 원천이 된다. 어느 일본인 슈퍼 모델은 이런 말을 했다. 힘든 패션쇼 무대에 오르기 전에는 ‘오무스비(おむすび, 주먹밥)’가 최고라고. 소화가 잘 안 되는 음식은 먹고 바로 움직일 수가 없고, 반대로 소화가 너무 잘 되는 음식, 즉 빨리 당분으로 바뀌는 음식은 금방 에너지를 얻을 수는 있지만 무대에서 오랜 시간을 버티는 데에는 도움이 안 된다. 반면 쌀은, 위에 부담을 주지 않으면서 어느 정도 지속되는, 참으로 적당한 슬로우 푸드인 것이다. ‘오무스비’의 ‘무스-히(ムス・ヒ, 땀)’는 대지나 사람의 영적인 힘을 극대화하기 위한 행위이다. 남녀가 땀어지면 ‘히(ヒ)’라는 영적인 힘이 육체를 갖게 되는데, 이때 남자아이가 태어나면 ‘히코(ヒコ)’, 여자아이가 태어나면 ‘히메(ヒメ)’, 그 둘을 합쳐서 ‘히토(ヒト, 사람)’라 한다. 원래 농경 의례였던 스모(일본 씨름)에서 마지막 한판을 뜻하는 ‘무스-히(ムス・ヒ)’ 또한, 사람의 손으로 한 톨 한 톨 쌀알의 힘을 뭉치는 ‘오무스비(주먹밥)’와 일맥상통하는 행위이다.





주 전시장 중앙 위에 떠 있는 ‘쌀의 구름’(사토 타쿠 디자인 사무소). 기획팀이 직접 재배하고 수확한 쌀을 이용해 만든 조형물이다.

“‘쌀 사람’이란, 농가에 계신 분은 물론 요리를 제공하는 음식점, 쌀밥을 담은 그릇을 만드는 작가, 영양사, 연구자, 술 빚는 사람 등 여러 형태로 쌀과 관계를 맺고 있는 사람 모두를 지칭하는 말입니다. 평소 인식하지 못했던, 쌀 이면에서 살아가는 사람들이나 시스템을 재조명하는 것이 제 역할입니다. 농사를 짓거나 농가를 방문해 그 분들의 이야기를 듣고 있으면, 태양과 계절을 돌리는 자연의 힘과 계절의 순환을 이해하는 인간의 힘, 또 계절을 잘 활용해서 먹을 것을 만들어 내는 인간의 지혜 그런 것들이 모두 밀접하게 관련되어 있다는 걸 알게 됩니다. 인간의 한계를 초월한 커다란 힘의 존재랄까요. 이래서 옛날 사람들은 ‘논의 신’을 섬기고 감사하며 살았겠구나 하고 실감했습니다.”
(오쿠무라 후미에)

‘쌀 사람’들의 이야기

사토와 다케무라의 협업은, ‘21_21 디자인사이트’의 인하우스 디렉터를 맡고 있는 사토가 처음으로 기획했던, ‘물’을 주제로 한 전시 〈Water〉(2007년) 이래 두 번째다. 그리고 이번 전시에서 이 두 사람과는 또 다른 관점에서 쌀을 조명하며 전시에 재미를 제공해준 이가 푸드 디렉터 오쿠무라 후미에(奥村文絵)다. 그는 ‘먹는 것(食)을 디자인하다’라는 테마로 일본 식문화 상품 개발 및 브랜딩 작업을 해왔으며, 그래서 이미 여러 생산자나 장인들과 관계를 맺고 있었다. 이번 전시에서는 그 네트워크를 활용해서 〈쌀의 달력〉, 〈KOMECTION 2014〉, 〈속인기(屬人器)〉라는 독특한 전시를 감독했다. 〈쌀 전〉의여기저기에서 볼 수 있는 ‘쌀 사람’이라는 표현도 오쿠무라가 고안한 것이다.

기획자와 디자이너의 벼농사 체험

〈쌀 전〉기획팀이 본격적으로 활동하기 시작한 것은 전시가 오픈한 2014년 2월에서 정확히 1년 전인, 2013년 2월이었다. 처음 이들은 한 달에 한 번, 쌀에 관한 전문가를 모시고 스터디를 하며 기획 미팅을 시작했다. 처음에는 핵심 멤버들 모두 쌀을 전시한다고 뭔가 재미있을 것 같다는 예감이나 막연한 기대만 품고 있었을 뿐, 쌀에 대해서는 아무것도 모르는 상태였다. 그러나 한 달 후부터 이들은 스터디를 진행하는 동시에 농부들의 도움을 받아 2013년 3월에서 9월까지 실제 벼농사에 참여했다. 모내기부터 수확까지 일련의 과정에 참여한 경험은 당연히 각자의 작품에 밀바탕이 되었고, 수확한 쌀은 실제 전시물에도 활용됐다. 주 전시장의 중앙 위에 떠 있는 〈쌀의 구름〉(사토 타쿠 디자인 사무소)은 기획팀이 직접 재배하고 수확한 쌀 180kg의 일부를 사용해 만든 것이다.

〈속인기(屬人器)〉중 영양사가 매일매일 기록한 음식 일지.



각각의 쌀이 가지고 있는 스토리를 패키지로 디자인으로 풀어낸 〈KOMECTION 2014〉(미키 순이치, 오쿠무라 후미에 공동 작업).

“식문화가 다양성화된다는 건 선택의 폭이
넓어진다는 의미에서는 좋지만, 그 이면에서
일본의 식문화란 무엇인가라는 기본이
상실되고 있다는 것은 또 다른 문제입니다.
우리의 기반을 이루고 있는 문화를 잘
이해하고, 그것에 대해 누구나 이야기할 수
있는 것은 참 중요한 일이라고 생각합니다.”
(오쿠무라 후미에)

내 문화를 이해하고, 이야기할 수 있다는 것

2013년, 쌀을 중심으로 하는 일본의 전통 가정요리인
‘화식(和食, 시코쿠)’이 유네스코 무형문화유산으로
등재되었다. 그러나 한편으로는, 식문화가 다양해지면서
젊은 세대들이 쌀을 예전만큼 먹지 않는 것 또한
사실이다. 그런 의미에서 ‘쌀 전’은 일본인들이 자신의
생활 기반을 이해하고 그것을 각자 자신의 언어로 풀어
낼 수 있는 출발점이 될 것 같다. 또한 쌀을 주식으로 하는
아시아의 다른 많은 나라 사람들에게도 쌀을 공유하며
서로의 문화를 이해하는 데 큰 도움이 될 것 같다.

‘쌀 전’은 이 밖에도 쌀과 관련한 운세 뽑기, 벼농사
과정을 따라 진행하는 보드 게임, 혹은 밥 짓기를 가상
체험 할 수 있는 게임 등 인터랙티브하게 즐길 수 있는
여러 부대행사도 마련해 어린이를 동반한 가족 관람객
의 관심을 끌고 있다. 일본의 벼농사와 신앙, 그리고
수공예의 밀접한 연관을 상징하는 ‘시메카자리’
(고토호키) 전시, 각각의 쌀이 지니고 있는 이야기를
패키지 디자인으로 풀어 낸 작품 등 시각적으로도
흥미로운 작품이 많아 외국인 관람객들에게도 흥미로운
볼거리가 되고 있다. 더불어, 종교나 제사의 기원으로서
쌀과 일본인과의 관계, 또는 ‘쌀 사람’들의 보다 리얼한
삶이 궁금하다면 야마나카 유(山中 有)의 영상 작품
‘하쿠쇼[百姓]’나, 일본 각지의 벼농사 문화를 포착한
니시베 유스케(일본어)의 사진 작품 ‘쌀 만다라’,
‘기지(既知)의 미지(未知)’를 추천한다. 올해 2월
28일에 시작한 이 전시는 6월 15일까지 계속 된다. H

www.2121designsight.jp



야마나카 유(山中 有)의 영상 ‘하쿠쇼(百姓)’.



“원래 일본에서 농민은 백 가지 일을 해낸다는 뜻의 ‘百姓’인데,
저는 스스로 모자라지만 ‘百姓’이 될 수 있도록 노력한다는 의미에서
제 자신을 ‘百姓’에서 1획을 뺀 ‘白姓’이라고 생각합니다.”

‘쌀 전’에서 상영 중인 영상 ‘하쿠쇼[百姓]’ (야마나카 유) 중 어느 농부의 말.

농업은 1년에 한 번밖에 실험할 수 없습니다.

혼다 스스무, 구미하마 농부

올챙이를 잘 키우는 것도 내가 해야 할 일입니다.
꼬리가 없어질 때까지 논에 물을 빼지 않습니다.

혼다 스스무, 구미하마 농부

좋은 쌀인지 아닌지는 떡을 해보면 알 수 있습니다.

시마다 마사요시, 화과자점 '데마치후타바'

나는 쌀 농가가 아니라, 벼 농가입니다.
쌀이 아니라, 좋은 벼를 기르고 싶습니다.

마츠시타아키히로, 일본 최고의 벼 오타쿠

맛에 기준이란 건 없습니다, 익숙해질 뿐이죠.
한두 번 먹고 순위를 정한다는 건 터무니없는 짓입니다.

무라시마 초토루, 식당 '긴샤리게코테이' 대표

쓸데없이 설명을 늘어놓을 필요가 없습니다.
우선 먹었을 때 맛있어야 합니다.

구와무라 아야, 교코의 요정 '와쿠덴' 대표

옛날엔 벼에 품종 따위는 없었습니다.
좋은 벼를 나눠 갖고, 다 함께 다양한 벼를 키웠습니다.

나가사카 기요아키, 안도 쌀집(Ankome)

주먹밥은 갓 지은 뜨거운 밥으로 만들어야 합니다.
손에 질 때 정성이 들어가니까요.

사사키 토미, 사사오케토 마을 주민

앞으로는 농촌에서 6차 산업이 중요해질 겁니다.
마을의 강점을 세상에 알릴 수 있기 때문입니다.

혼다 스스무, 구미하마 농부





米 Report
규슈 밥집 탐방기

글
박찬일
요리사

사진
구범석
바이브스튜디오

통역
김재협

아시아 식탁의 중심,

밥

“밥이 윤기 있게
반짝이면서 한 알
한 알 살아 있다.
동시에 적절하게
끈기를 유지하면서
옆에 있는 밥알들과
조화롭게 어깨를 견고
있다. 젓가락으로 살짝
뜨니 딱 먹기 좋은
양의 밥알들이 모여서
떨어온다. 구수하고
달콤한 향이 난다.
역시 밥이 먼저다.”

‘밥심’으로 산다고 한다. 어느 호사가는 ‘밥=마음’이라고
풀기도 한다. 물론 밥 먹는 힘, 밥 먹은 힘이다. 오래 전
일이지만, 86아시안게임에서 육상선수 임춘애가 라면
먹고 뛰어서 메달을 땀다는 기사가 크게 화제가 됐었다.
밥이 아닌 ‘다른 것’은 최고가 아니라는 의미다. 밥은
만드는 게 아니라 짓는다고 한다. 짓는 것은 고도의 기술과
전문성을 요한다는 뜻이다. 옷을 짓는다, 고 하는 것처럼.

밥은 한민족에게 당연한 음식이며, 너무도 귀한
음식이다. 기분 나쁜 대상은 ‘밥맛 떨어진다.’고 표현
한다. 직업은 ‘밥줄’ 이고 사망한 이를 속되게 일러
‘밥술가락 놓았다’고 한다. 그냥 숟가락도 아니고 굳이
‘밥’이란 접두어를 붙인다. “밥이 곧 생명이다.”는 언론의
단골 제목이다. 1990년대 초반, 농업 개방을 골자로 한
우루과이라운드 협상 소식이 알려지자 한 신문은 아무런
활자 없이 먹바탕에 “000000”이라고만 커다랗게
헤드라인을 뿔었다. 물론 쌀알을 형상화 한 것이다. 그해
그 신문 편집자는 기자상을 받았다.

농민 시위는 쌀가마니를 놓고 벌인다. 쌀은 농촌에서
더 이상 돈 되는 작물이 아니지만, 상징성이 가장 크기
때문이다. 우리는 ‘밥=쌀=식사’를 일치시킨다. 국수도
고기도 죽도, 저 뒤에 있다. 밥이란 물과 함께 끓여서
지은 쌀밥이다. 밥 하나만 주식이고 만 가지 다른 요리는
통틀어 ‘부식’이다. 비싼 쇠고기든 맛있는 된장찌개든
모두 ‘부(副)식’일 뿐이다.

1992년도에 김일성은 신년사에서 “이밥에 고깃국
먹는 날까지 투쟁하자”고 했다. 그냥 밥도 아니고 이밥,
즉 흰 쌀밥이다. 그렇다. 잘 지은 밥, 윤기 자르르 흐르는
밥이면 한 끼가 행복하다. 그러나 우리의 현실은 그 반대로
외국에서 그 실마리를 풀어보기로 했다. 어느 식당에
들르거나 수준급의 밥, 최소한 기본 이상의 밥을 먹을 수
있다는 일본이 그 현장이다.



쌀 도정 자판기가 있는 나라

나는 이미 이십 년이 넘는 기간 동안 일본을 취재했다.
짜뼉을 찾아 나가사키를 다섯 번이나 방문했다.
가이세키의 원류를 찾아 일본 전역의 료칸을 돌았으며,
일본 청주의 비밀을 좇아 쌀과 술의 산지를 떠돌았다.
한국식 냉면이 있다는 이와테현 모리오카는 물론, 한국
음식의 새로운 성지인 도쿄 신오쿠보도 들락거렸다.
당연히 스시와 전통 우동을 취재했고, 어시장을 찾아
전국을 주유했다. 일본화된 중국 요리인 라멘 열풍과
화혼양재(和魂洋才; 서양의 기술을 일본식으로 변화해
수용하는 정신)의 상징인 돈가스와 단팥빵도 집요하게
들여다보았다.

그 모든 식문화의 중심에는 단 한 가지가 있었다.
바로 ‘밥’이다. 당장 인터넷을 열어 일본 인터넷 쇼핑몰인
‘라쿠텐’에 접속하면 쌀 카테고리에서 들어갈 수 있다.
놀랍게도 4월의 어느 날에만 3,072가지의 브랜드 쌀을
팔고 있었다. 특이한 것은 대부분 소량 판매라는 것이다.
1Kg에서 3Kg에 이르는 작은 봉지다. 도정한 쌀이므로
소량씩 판매하고 소비자들도 그렇게 소량씩 구매하는
게 보통이다. 신선한 쌀일수록 맛있다는 단순한 이유
에서다. 나는 일본에서도 특히 시골을 자주 돌아다녔는데,
그때마다 신기한 자동판매기를 봤다. 원래 일본 어디든
자동판매기기가 많다는 건 알려진 사실이지만, ‘쌀 도정
자판기’는 의외였다. 쌀가게가 없는 시골에서는 자기가
보유한 쌀이나 나락(벼씨)을 가지고 자판기로 가서
그날그날 먹을 것을 도정하는 것이다.

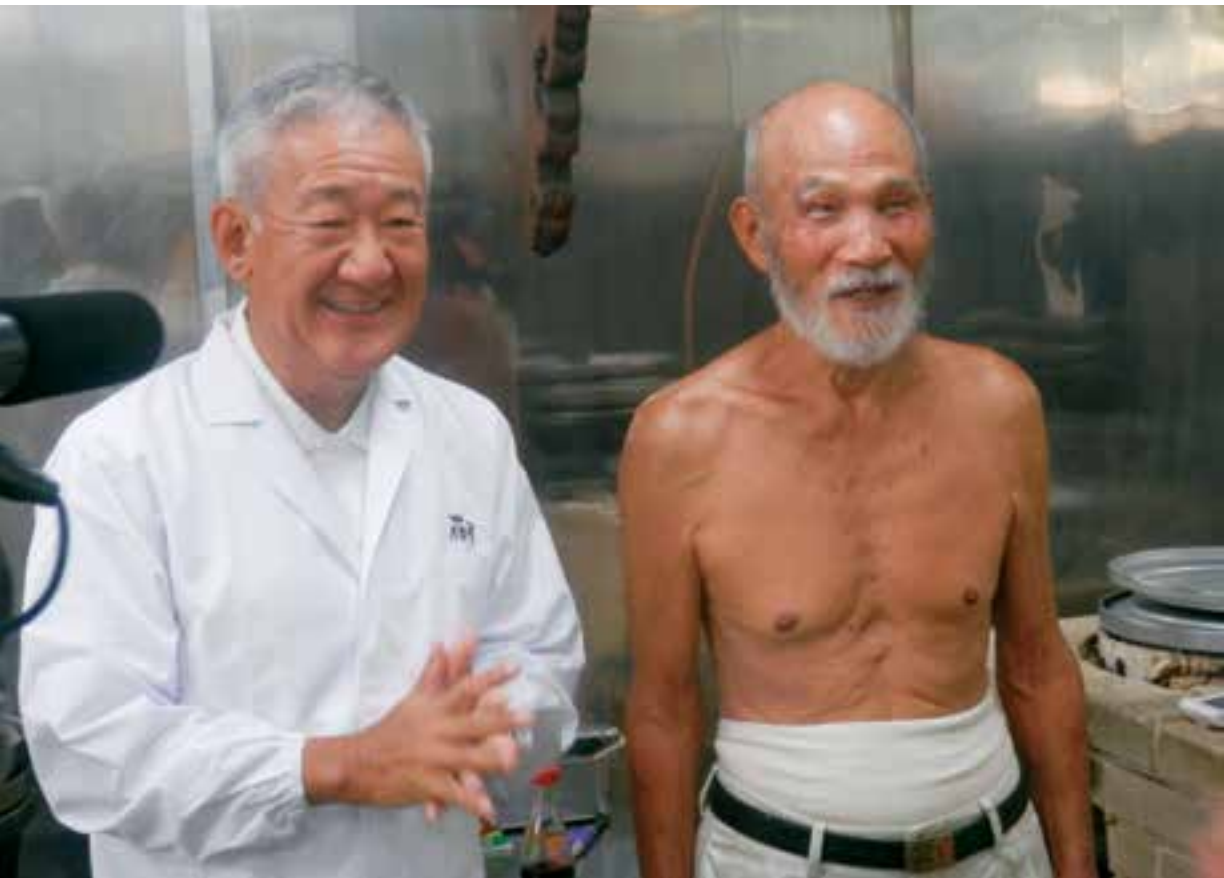
밥이 중심이 되는 식사

일본에는 밥 선인이 있다. 신선 선 자 ‘仙人’이다. 밥 신선
이라. 오사카에 ‘긴샤리야 게코테이(銀シャリ 屋ゲコ亭)’
라는 식당이 있다. ‘긴샤리’는 ‘은(銀)샤리, 즉 반짝반짝
윤이 나는 밥이다. 이 집 주인이자 주방장은 올해 여든
두 살인 무라시마 쓰토무(村島 孟) 씨. 1963년 가게 문을
연 이래 반세기 동안 밥을 지으면서 밥 달인이 되었다.

그는 새벽 4시에 일어나 밥을 짓기 시작한다. 쌀
만지는 손에 다른 냄새가 배면 안 되기에 고기도 생선도
만지지 않는다. 오직 밥만 한다. 그가 초등학교에 다니던
시절 일본은 전쟁을 치렀다. 모든자원이 부족했다. 전쟁
중에도 전쟁이 끝난 후에도 늘 흰쌀밥을 배불리 먹는
것이 소원이었다는 무라시마 씨는, 평화로운 시절이 와서
장사를 하게 된다면 틀림없이 흰 쌀밥을 파는 가게를 할
것이라고 생각했다. 그는 그 열망을 담아 멀쩡하게 다니던
회사를 기어이 그만두고 서른두 살에 아내와 함께 식당을
열었다. 무라시마 씨가 하루에 짓는 밥은 쌀 열여섯 가마
분량. 허름한 슬레이트 지붕인 이 식당은 손님들이 몰려
온다. 오직 그의 맛있는 밥을 먹기 위해서다. 별다른
반찬이 있는 것도 아니다. 그저 생선 요리, 장국, 샐러드,
달걀말이에 츠케모노(절임류)다. 이런 반찬의 중심은
바로 무라시마 씨가 최선을 다해 지은 밥이다. 그는
일본 음식의 기본을 밥이라고 말한다.

“우리가 쌀을 주식으로 해 온 것은, 첫째로 쌀이 일본의 풍토에 맞는 식물이며, 많은 양을 수확할 수 있는 안정적인 작물이기 때문입니다. 일본의 풍토에서 태어난 쌀을, 일본의 풍토에서 살아가는 사람이 먹는다는 것은 가장 자연스럽고, 이치에 맞으며, 낭비도 없습니다. 게다가 쌀은 매우 우수한 식품입니다. 다른 식품의 도움을 받지 않아도 될 만큼, 영양의 밸런스가 좋고, 소화도 잘 되며, 일본인의 위장에 부담을 주지 않습니다. 그리고 무엇보다도 맛있습니다. 밥은 정말로 맛있습니다.”

그런 밥은 어떻게 짓는 걸까. 무라시마 씨는 쌀이 어디 산인지는 중요하지 않다고 한다. 오히려 물에 담그는 시간, 물 조절, 불 조절, 그리고 물의 질에 신경을 쓴다. 쌀을 씻어 체에 받치고, 35~40분 동안 두고, 쌀의 중심까지 물이 스며들게 하는 게 기본이다. 그리고 쌀의 상태나 기후에 맞춰 물을 조절하고, 화력이 강한 가마로 밥을 지어야 제대로 된다는 것이다. 그 다음에는 뜸이 중요하다. 그리고는 나무통에 옮겨서 수분을 앟애고 맛을 들이는 과정을 진행한다. 말은 쉬워 보이지만 각 단계에서 최선을 다하는 것이 중요할 것이다. 나는 일본으로 날아갔다. 그리고 무라시마 같은 밥의 달인들을 만나 보기로 했다.



더운 날씨 때문에 쌀도 물도 맛이 없어지는 여름철(6~8월)이면 아예 가게 문을 닫는다는 일본 최고의 밥 짓기 명인, <긴샤리아 게코테이>의 무라시마 쓰토무 씨(오른쪽). 왼쪽은 일본에서 가장 많은 대중 식당 체인점을 가지고 있는 후지오 마사히로 씨. 올해 82세인 무라시마 씨는 최근 ‘자신과 같은 음식 철학을 가진 후지오 씨에게 <긴샤리아 게코테이>의 계승을 부탁하고, 올해를 마지막으로 은퇴한다.’고 발표했다.



쌀을 블렌딩하다

후쿠오카의 중앙역이라 할 JR하카타역은 거대한 역사로 이루어져 있다. 다른 주요 역사가 그렇듯이 식도락을 즐길 수 있는 좋은 식당들이 몰려 있다. 예로부터 역과 공항에서는 밥 먹지 말라는 말이 있지만 일본은 예외다. 특히 이 역사 맞은편 백화점 9층에는 아주 인상적인 식당이 하나 있다. 수많은 경쟁 업소 중에서 독보적으로 손님이 많은 곳, 쇼보안[椒房庵]이다. 식당 이름 앞에 이곳의 특징을 말해주는 수식어가 붙어 있다. ‘고향아 [ごはん家]’. ‘밥집’이라는 뜻이다. 얼마나 밥맛이 좋을래 ‘밥’에 방점을 찍었을까. 한국에는 언제쯤 이런 자신감 있는 밥집이 나올까. 이런 상념 속에 대기자 명단에 이름을 올려놓고 기다렸다. 식당 내부는 수수하지만 강렬한 장비 하나가 압도적인 맛을 풍긴다. 바로 오렌지색의 화덕이랄까, 부뚜막이다. 그 위에 무쇠밥솥이 세 개나 걸려 있다. 지배인 우라오카 코지 씨가 말한다.

“밥은 세 종류의 쌀을 블렌딩합니다. 후쿠오카의 히노히카리, 사가현의 유메사쿠, 나가사키의 코마루입니다. 이 블렌딩은 종종 바뀝니다. 끊임없이 새로 시도 해보는 편입니다.” 쌀에 블렌딩이라는 표현을 쓰다니, 나는 어리둥절했다. 프랑스 보르도 와인이나 위스키도 아닌데 말이다. 그는 쌀을 고르는 요령으로 “향, 광택, 찰기, 맛, 색깔의 다섯 가지 요소가 어우러져야 한다.”고 말했다. 산지, 품종, 토질도 봐야 한다. 갈수록 대단하다는 말밖에 나오지 않는다.

쇼보안에서 점심에 한 번, 저녁에 한 번 각각 시식 했다. 점심도 좋았으나 저녁에 나온 밥이 최고였다. 흠술에 일인분씩 따로 지은 밥이기 때문이다. 주문 후 30분을 기다려야 한다. 열을 전하고 지키는 힘이 강한 술으로 제대로 지은 밥이다. 이 집의 도정법도 특이하다. 현미를 도정해서 백미가 되면 영양이 빠진다는 건 상식이다. 그래서 도정한 쌀을 쌀겨와 함께 24시간 숙성한다. 24시간 정미법이라고 부르는데, 그렇게 해서 영양이 얼마나 살아 있을지는 모르겠지만 맛과 영양에서 최선을 다하려는 노력이 돋보인다고 하겠다.

“밥은 생물이니까요.”라고 말하는 지배인은 이곳에서 3년째 일하고 있는데 밥 짓는 기술이 매년 진보한다고 말한다. 또 불 조절, 계절에 따른 물과 불의 관계도 말한다. 실험하다가 태우거나 설익어 버리는 밥도 많다고 한다. 그것 참. 쇼보안의 밥맛은 이미 완성형이라고 여기는 나 같은 손님은 무엇이란 말인가.

가라쓰야키에 담은 밥 한 그릇

후쿠오카 공항에서 차로 한 시간 거리인 요요카쿠 [洋洋閣]는 일본 규슈 사가현의 작은 도시 가라쓰[唐津] 외곽에 있는 유명한 료칸[旅館]이다. 앞으로 대한해협을 건너 물결이 흐르고 뒤로는 한국에서 흔히 보는 야산과 군데군데 논밭이 보이는 바닷가 마을에 고즈넉하게 깃들여 있다. 1893년 문을 열었고 현재 4대째 주인인 오코우치 아키히코(大河内明彦, 80세), 오코우치 하루미(大河内はるみ, 69세) 부부와 함께 아들 마사야스(大河内正康, 41세) 부부가 5대를 잇고 있다.

요요카쿠는 우선 목조 건물이 문화재급이다. 놓인 소품이며 건축에 쓰인 판자 하나에도 세월의 흔적이 강하게 배어 있다. 입구 현관은 이 마을이 번성하던 시절, 료칸 앞까지 인력거가 들어오던 그 형태를 그대로 유지하고 있고, 인력거꾼이 대기하던 공간까지 보존하고 있을 정도로 건물 구석구석은 완벽하게 보존되고 있다.

요요카쿠의 명성을 드높인 요소는 여러 가지가 있지만 그 중 하나가 음식이다. 특히 이곳은 일본 3대 도자기로 불리는 지역의 전통 도자기인 가라쓰야키 [唐津, 가라쓰 도자기]에 음식을 담아낸다. 그뿐 아니라 가라쓰야키 장인인 나카자토 다카시[中里隆] 일가의 그릇을 전시하고 있는 공간만 세 곳이다. 저녁으로 나오는 가이세키 요리는 가라쓰야키에 담고, 아침은 한국에도 잘 알려진 인근의 아리타야키[有田焼, 아리타 도자기]에 담는다.

규슈 사가현 아리타[有田]는 임진왜란 때 끌려온 조선인 도공 이삼평(?~1655)이 나중에 가마를 설치하고 유명세를 얻은 땅이다. 그는 이 여관이 있는 가라쓰 근방에 상륙하면서 규슈와 인연을 맺었다. 한국과 달아 있는 그릇에 담아내는 이 료칸의 명물 요리는 느낌부터 특이했다. 주 요리는 물결이 빠르고 거친 파도가 있는 바다에서 잡은 단단한 살의 생선이다. 봄에는 조개가 좋고 여름에는 멋진 다금바리가 상에 오른다. 여러 가지 양념과 요리법을 동원한 바다 요리들이 입맛을 돋운다. 그러나 열일곱 살에 요리를 시작해서 25년을 부엌 귀신으로 살아온 주방장 이시카와 켄이치 씨는 다른 말을 한다.

“결국 밥입니다. 밥이 주인공이지요. 어느날 요요카쿠에 입사 면접을 보러 오라는 얘기를 듣고 크게 놀랐습니다. 이렇게 훌륭한 료칸에 내가 갈 수 있을까 싶었죠. 이곳에서 35년 간 일하다 퇴임한 전임 요리장에게 한 달 동안 인수인계를 받았는데 그때 가장 많이 배운 것도 역시 그릇과 밥에 관한 것입니다.”





한국를 워낙 좋아해 150번쯤 방문했다는 요요카쿠(www.yoyokaku.com)의 4대 주인 부부는 "요요카쿠는 온천을 즐기는 료칸이 아니라 일본 전통 음식주와 문화의 정수가 집결된 공간"이라고 말한다. 갈수록 외국 여행을 선호하는 일본인들이 많아져 료칸 경기가 예전 같진 않지만, 그릴수록 건축 자체 하나도 전통 방식을 고수하고, 방안의 작은 소품조차 일본 장인들의 진품으로 채우며 정통 료칸의 형태를 유지하는 것이 자신들의 사명임을 의심하지 않는다.



씻기부터 뜸들이기까지, 중요하지 않은 건 없다
자연산만 쓰는 요요카쿠의 생선 요리는 과연 맛이 뛰어났다. 혼을 담은 듯한, 화려하면서도 건실한 요리가 하나씩 나오고 마침내 국과 함께 밥이 나온다. 가라쓰야키에 담긴 밥이 윤기 있게 반짝이면서 한 알 한 알 살아있다. 동시에 적절하게 끈기를 유지하면서 옆에 있는 밥알들과 조화롭게 어깨를 견고 있다. 젓가락으로 살짝 뜨니 딱 먹기 좋은 양의 밥알들이 모여서 달려온다. 구수하고 달콤한 향이 난다. 이미 충분히 먹은 요리로 미각이 피곤했지만 좋은 밥은 역시 최고의 향을 낸다. 식사 전 주방에 들어가 그가 밥 하는 장면을 보았는데 손이 발강게 부어 있다. 요리사의 숙명이다. 찬물에서 얼었다 녹았다를 반복하는 손, 그런 정직한 손이 쌀을 씻는다.
“쌀은 살짝 씻되, 정갈하게 맑은 물이 나오도록 씻어야 합니다. 처음에 씻는 물이 특히 중요한데, 왜냐하면 건조한 쌀이 물을 가장 많이 빨아들이기 때문입니다. 씻은 후 버리는 물이지만, 역설적이게도 가장 좋은 물을 써야 하는 단계지요.”

밥은 좋은 샘물로 씻어서 냄비에 짓는다. 밥에서 건초 타는 냄새와 유제품 끓는 냄새가 난다. 좋은 쌀이고 기술이다! 그런 밥에 반찬으로 나온 절임을 한 점 올려 입에 넣었다. 만족스럽다. 만약 이 밥이 한국에서 먹는 것이었다면, 나는 맛있는 김치 한 점을 찾았을 것이다.
우에노[上野景福, 1910~1996]라는 일본 영문학자가 있다. 유명한 일본어 사전을 편찬한 이다. 그도 좋은 밥에 대한 이론을 펼친 적이 있는데, 물이 맑아질 때까지 잘 씻은 다음 소쿠리에 담아 하룻밤 물기를 뺀다는 점이 특이하다. 이후 과정은 대강 이렇다.
“깊은 무쇠 솥에 담아 물을 붓고 두꺼운 나무 뚜껑을 덮어 화덕에 올린다. 장작으로 불을 피워서 끓기 시작하면 불을 줄여 천천히 끈다. 화덕에서 내려 쪼개로 엮은 그릇으로 옮긴다. 쌀이 전부 같은 온도로 부드럽게 될 때까지 뜸을 들이고 나무 밥통으로 옮긴다. 이렇게 해야 부드러우며 광택을 가지고 있어 젓가락만으로 집을 수 있게 된다.” 현대 일본인들이 이렇게까지 밥을 하지는 않겠지만 중요한 대목은 다 지키는 듯하다. 그것이 오늘의 일본을 밥의 왕국으로 만들지 않았을까.





최근 규슈 쌀이 달라진 이유

요요카쿠에서는 쌀을 매일 소량씩 주문한다고 한다. 지배인인 마사야스 씨와 함께 마을에 있는 싸전으로 향했다. 일본은 아직 싸전이 제대로 살아 있다. 우리가 찾아간 곳은 다이쇼[大正] 12년(1923년)에 문을 연 쌀가게로 90년이 넘는 곳이다. 옛날식 흙벽을 고수해서 서늘한 공기가 감도는 싸전 안에 은박 포장지에 싸인 쌀이 인상적이다. 보존성을 높이기 위한 방법이다.

원래 규슈 지역은 고구마나 보리가 유명하다. 그것으로 만드는 소주도 명물이다. 쌀은 최고가 아니었다. 토질과 기후가 좋아 최상급 쌀을 생산하는 니가타와 도호쿠 지역에 밀렸다. 그런데 최근에는 좋은 쌀이 속출한다. 그 비결은 무엇일까. 6대째 쌀가게를 지키고 있는, 올해 여든 살의 주인에게 물었다.

“우리는 계단식 논과 척박한 땅의 논에서 나는 벼를 받아요. 현해탄(대한해협을 일본인들은 이리 부른다)의 거친 물살이 생선의 살을 맛있게 하듯이 말이요. 같은 크기에 평지라면 열한 가마니를 수확할 텐데, 산간에선 여섯 가마도 안 나와요. 그걸 ‘도오즈키’라고 부르는 옛날식 도정기로 도정 합니다. 벼와 벼끼리 부딪혀서 도정되는 방식이지. 속도가 느리지만 열 발생이 적으니까 밥맛이 더 좋을 수밖에요.”

오사카의 밥 선인과 달리, 그는 품종도 중요하다고 말한다. 세계적으로 쌀 품종은 10만 가지가 넘는다. 크게는 인디카와 자포니카 종으로 나뉘는데, 인디카 쌀은 장립종으로 찰기가 적고 푸석하다. 반면 유럽과 미국, 중국과 극동아시아는 대개 찰기 있고 진득한 자포니카 종을 먹는다. 한국인들도 일본식 쌀 품종을 오래도록 먹었고, 지금도 즐겨 먹는다. 나는 한국에서 이른바 맛있는 ‘일반미’의 전형으로 꼽히는 아키바레 이야기를 꺼냈다. 그런데 쌀가게 주인의 대답이 충격적이다. “글쎄... 그건 태평양전쟁 이후엔 거의 재배를 안하는 것 같은데...” 그는 대신 유메시즈, 히노히카리, 고시히카리 같은 품종을 꼽았다. 초밥에 좋은 품종은 쌀알이 큰 유메시지쿠라고도 덧붙였다. 그리고 좋은 물에 잘 씻는 것이 밥맛의 비결이라고 귀띔한다. 그러면서 요요카쿠의 밥맛 비결은 ‘비싼 쌀’이라고도 말했다. “요요카쿠는 한 번도 쌀값을 깎은 적이 없어요. 값은 물지도 않고 무조건 손님이 제일 좋아할 쌀을 달라고 주문합니다. 선대부터 그랬어요.”

밥은 그 자체로 완벽하다

쌀은 세계 인구의 절반이 주식으로 쓰는 곡물이다. 쌀이 없다면 당장 세계 인구의 상당수가 줄어들고 기아에 헤맬 것이다. 쌀은 상대적으로 적은 노력을 들여 많은 양의 에너지를 얻을 수 있는 곡물이다. 15세기경 쌀농사를 시작한 유럽과 달리 아시아는 일찍부터 그 미덕을 알고 있었다. 쌀은 단순한 곡물로 보이지만 그 향이 매우 복합적이다. 풀, 버섯, 오이, 팝콘 냄새가 나며, 가지고 있는 지방 성분들마다 독자적인 향을 낸다. 그래서 잘 지은 밥은 소금만 뿌려도 충분히 맛을 음미하며 먹을 수 있다. 누군가에게 주먹밥은 배고픈 시절을 떠올리는 음식이지만 사실 그 자체로 미감이 있는 것이다. 한국에서는 전쟁 당시 생활상을 체험하는 프로그램으로 종종 주먹밥 먹기 행사를 시행하곤 하는데, 밥이 맛있다면 아이러니가 될 수 있다. 왜냐하면 밥은, 우리가 익히 먹어보았듯이, ‘완벽한’ 맛을 가진 음식이기 때문이다. 일본에서 아무것도 넣지 않고 소금간만 한 오무수비[おむすび, 주먹밥]가 맛있는 음식으로 꼽히는 것 또한 의미심장하다.



“담백하면서도 고소하고 아련하게 달짝지근하고 은은한 미각, 부엌에서 솥뚜껑을 열면 안방까지 구수하게 풍겨 나오는 풍염한 후각, 쌀알이 연하게 불었으면서도 가볍게 치받은 듯한 쾌적한 감촉, 이 모든 감각이 조화를 이루어 연출하는 담담하면서도 감미로운 교향악이 바로 쌀밥의 진미일 것이다.”

한국인들에게 쌀밥이란 조리 과학에서는 밥 짓기를 건조하게 설명한다. ‘알곡에 수분을 보내어 전분을 겔(Gel)화 시키는 것’이라고 말이다. 한편 이렇게 간결한 요약의 반대편에는 밥 짓기에 대한 신화적 탐구와 묘사가 있다. 신태범 선생은 일제 때 서울에서 의학을 공부하고 인천에서 활동한 의사이자 유명한 미식가인데, 저서에서 일종의 ‘밥론(論)’을 펼쳤다.

한반도에서 쌀이 재배된 것은 선사 시대부터다. 여러 기록에 의하면 서울 근교에서 유명한 쌀 산지는 여주, 이천, 김포 통진이다. 이천의 자채미가 진상이었던 것도 잘 알려진 사실이다. 《규합총서》라는 조선 후기 책에는 당진군 면천이 명산지로 나온다. 일제강점기인 1920년대 후반에서 1930년대 초기, 즉 경제공황기에는 쌀이 증산되었다. 당시 품종은 지금으로서는 들어보지도 못한 은방주, 다마금 같은 것들인데, 신태범 선생은 유명한 아키바레보다 더 맛있는 품종이었다고 술회한다. 이후 1940년대 전쟁 시기에 공출이 강화되면서, 한국 쌀은 질보다 양을 강조한다.

1963년 7월 11일, 주요 일간지에 일제히 비슷한 기사가 실렸다. 시내 각 식당에서 점심 때 쌀밥을 팔 수 없게 만든 정부 고시에 대한 성토였다. 당시 정권은 쌀 부족 사태를 해결하기 위해 다각도의 정책을 내놓았는데 그 중 하나가 쌀밥 판매 억제였다. 이 정책은 그 당시 처음 생긴 건 아니었다. 이미 부산 임시정부 시절 내무부 고시로 식당에서 쌀 판매를 금지한 적이 있다. 이는 부산에서 밀면 등 밀가루 음식이 크게 성행하게 된 계기가 됐다. 1970년대를 소년으로 살아온 나도 혼분식의 기억을 깊이 가지고 있다. 점심 도시락에 30%의 잡곡을 섞도록 교육하던 시기였다. 1972년의 어느날 신문에는 일주일에 한 번 있는 ‘무미일(無米日)’에 밥을 팔았다가 영업 정지를 당한 식당 명단이 실렸다. 쌀밥의 품질은 고사하고 먹는 것도 힘들었다. 더불어 그해 통일벼를 도입하고나서 한국의 밥맛은 바닥을 달리게 된다. 통일벼 대신 일반벼를 심었다가 당국의 제재를 받는 농가도 숭했다. 기록에 따르면, 통일벼는 20여 년 간 국민들이 허기를 면케 도와주다가 1992년에야 퇴출되었다. 질보다 양의 시절이었다.

한국도 밥맛에 신경 쓰던 때가 있었다. 한반도 사람들은 밥을 존중하는 민족이었다. 밥맛에 목숨을 걸었다. 조선시대에는 밥하는 관원도 따로 있었다. 반감, 반공이라는 정식 벼슬로 요즘으로 치면 기능직이다. 여러 기록을 봐도 그렇거니와 그 시절 수라상에 올리는 밥은 당연히 유별났다. 음식 문헌 연구자인 윤덕노 선생은 저작에서 임금의 밥을 위해 새옹이라고 부르는 곱돌솥을 썼다는 기록을 밝히고 있다. 돌솥은 당연히 밥맛이 좋다. 여담이지만, 돌솥 대신 유럽산 수입 무쇠솥(더치 오븐이라고 부르는)을 밥솥 대용으로 쓰는 게 이즈음 강남에서 유행이다. 그러나 여러 연구에 따르면 돌솥·무쇠솥·유기솥 순으로 밥이 잘된다. 제조사는 ‘전기로 밥을 짓되, 가마솥 밥맛을 실현했다’고 광고를 하고 있지만 어쩌면 돌솥 밥맛을 재현했다고 하는 게 나올지도 모르겠다.

꾸역꾸역 먹는 밥 말고, 진짜 밥 언젠가 맛 칼럼니스트 황교익이 식당 한 군데를 소개한 적이 있다. 시내 낙원상가 지하의 허름한 밥집이었다. 반찬이 유별난 것도, 위생이 뛰어난 것도 아니었다. 그저 밥이 좋았다. 끼니마다 밥을 새로 짓고 주문이 들어오면 정갈하게 퍼서 냈다. 밥알이 눌리지 않고 반듯하고 고슬 고슬했다. 그 식당에 손님이 몰려갔다. 그는 당황스러웠다고 말한다. 그저 밥이 맛있을 뿐이었다고 말이다. 그런데 그 말은 몇 가지 면에서 의미심장하다. 무엇보다도 식당의 밥이 무너지고 있다는 뜻이다. 밥맛 좋은 식당 찾기가 힘들다. 적어도 밥에 대해 예의를 갖추는 집이 드물다는 얘기이다. 나도 언젠가 모 신문에 인사동의 한 밥집을 상호 없이 거론했다가 오랫동안 그 집이 어디냐는 질문을 들어야 했다. 손님들이 식당 밥에 실망하고 있다는 반증이다. 식당에 들러보라. 대개가 반짝반짝하는 온장고나 스티로폼 온장에서 밥을 꺼낸다. 뚜껑 덮어 눌러 있고, 말라 있다. 나쁜 냄새가 나기도 한다. 칼로리로서 밥은 존재하나, 진정한 밥이 아니라고들 한다.

한국인들의 식탁은 밥과 그 밖의 반찬으로 이루어진다. 전형적으로 밥 중심의 식사다. 밥은 간을 하지 않고, 국에 장과 절임(김치), 그 밖에 구이와 무침 반찬이 곁들여진다. 내용은 달라졌지만, 수천 년 동안 거의 변하지 않는 형식이다. 한국인들은 밥이 좋으면 다 좋다. 게장이나 무슨 젓갈, 좋은 반찬을 보면 ‘이것 하나면 밥 한 그릇 똑딱’이라고 하면서 ‘밥도둑’이라는 애칭을 붙인다. 그러나 정작 밥은 형편없이 나빠지고 있다. 밥에 대한 애정은 집집마다 고급 전기밥솥을 끊임없이 사들이는 것만 봐도 알 수 있지만, 대개는 일회용 즉석밥보다 훨씬 못한 밥을 먹고 있다. 군대 음식을 싫어하는 이들의 다수는 그 이유를 ‘찐 밥’ 때문이라고 말한다. 다른 무엇보다 밥의 품질에 가장 민감하다는 뜻이다.



밥이 먼저다. 밥은 그 자체로 완성체이지만 반찬의 힘으로 밥맛이 상승하는 것 또한 사실이다. 그럼 맛있는 밥에 가장 잘 어울리는 반찬은 무엇일까. 가라쓰에 있는 일본 최고 수준의 두부점에서 그 답을 찾아보기로 했다. 가라쓰는 다분히 한적한 느낌의 시골 도시다. 어느 도시에나 있는 아케이드도 군데군데 셔터를 내리고 있었는데 유독 한 가게가 반짝반짝 운기를 뿜낸다. 바로 ‘가와시마 두부점(川島豆腐店)’이다. 한쪽에 두부공장이 있고 그 옆에 최대 9명까지 수용할 수 있는 작은 식당이 붙어 있다. “우리 집은 요리를 안 하는 요리집이고 싶습니다.” 요리를 안 하다니. 궁극의 반찬이랄까, 밥에 가장 잘 어울리는 반찬을 찾는 내게 주인 가와시마 요시마사(川島義政) 씨는 역설적인 말로 이야기를 시작했다. 그는 좋은 재료로 만드는 가장 무심한 맛으로 좋은 요리를 설명하고 싶은 거다. 그의 두부는 천천히 드러나는 맛이였다. 메뉴는 단출하다. 그저 두부와 밥이 주인공이다. 반찬이라고는 대부분이 두부다. 온도와 맛에 따라 찬 두부, 더운 두부가 섞여 코스로 나온다. 이 집의 아이콘은 마치 치즈 같은 질감을 가진 자루 두부다. 두부를 너른 소쿠리에 얹혀 물기를 빼고 두부 특유의 질감을 살려냈다. 두부를 천천히 떠먹었다. 콩이 가진 순수의 한 점경에 닿는다. 부드럽고 고소하다는 말 저편의 숨죽이는 맛이다. “우선 밥을 순수하게 지어야 두부와 잘 맞습니다. 쌀 양을 숟 크기보다 적게 잡아서 열을 받으면 쌀알이 출을 추도록 합니다. 눈에 나가는 날은 거기서 직접 밥을 해 먹는데, 삼나무 낙엽으로 살살 불을 올리다가 장작으로 열을 한껏 내지요. 그리고 땀을 들입니다.” 그의 두부를 다 먹어갈 즈음, 나는 과식을 하고 있다는 것을 깨달았다. 그러나 오래도록 속이 편했다. 두부와 밥이 서로 친했고 서로 정중했다. 밥이 반찬을 끌어 안으려면 우선 스스로 자신이 있어야 한다고 느꼈다. 밥이 먼저다. 단순해서 어려운 맛인 두부를 이해하는 밥. 소박한 맛, 소박한 삶. 그저 밥이 최고인 단순한 생활. 취재하는 동안 오랫동안 머릿속을 떠돌던 화두였다.

나가노 할머니가 차려준 밥상

두부 집을 나와 찾은 곳은 후쿠오카 도심에서 40분 정도 떨어진 시골 마을 이이즈카 우치노(飯塚内野)다. 그곳에는 나이답지 않게 피부가 팽팽하고 곰살 맞아 보이는, 올해 여든넷의 나가노 미치요(長野路代)할머니가 계신다. 그이는 이 시골 마을에서 반찬 가게를 운영한다. 그저 그런 시골가게로 오산하지는 마라. 그는 지역 유력지인 <니시니폰 신문(西日本新聞)>에 요리 비법을 연재하고, 지역 유명 레스토랑인 가야노야에서 매달 요리 강의는 물론 자신의 요리법으로 만든 메뉴도 팔고 있는 유명한 향토 음식 전문가이다. 그의 비법이 담긴 각종 양념들은 이미 20년 전부터 꾸준히 팔리고 있다.

일행을 반갑게 맞은 그는 이내 한국의 어느 할머니들 처럼 음식 준비부터 분주하다. 어린 초피잎을 넣은 잔멸치 볶음, 여러 가지 채소로 만든 초밥, 달래죽순 초절임, 고추 냉이잎 무침, 콩치찜 등으로 푹푹딱딱 꾸집하게 한 상을 차린다. 생선만 빼고는 모두 자신이 농사지은 것들이다. 순정한 밥과 반찬이 좋다. 너끈히 한 공기를 비웠다.

“여기서 나고 시집가고 지금까지 살아요. 어머니가 일찍 돌아가셔서 요리는 열다섯 때부터 외할머니한테 배웠지.” 그이 역시 좋은 밥이 먼저다. 채소 초밥에 쓴 쌀은 미네아사히라는 품종이다. 이 마을에 심는 벼는 품종이 아주 다양하다고 한다. 그렇게 해서 종의 다양성도 지키고 맛도 훨씬 다채로워진다. 규슈의 요리는 하카타[博多, 주도인 후쿠오카의 별칭]의 생선과 인근 나가사키에서 비롯된 외국 요리 기술, 또 에도(도쿄)의 요리 문화가 뒤섞여 최고라고 자부하는데 그 중심에 물론 밥이 있다. 그이가 차린 밥상에서는 그 기운이 소복하게 넘쳐났다.

“이 채소 초밥은 밥을 잘 지어야 해요. 먼저 뜨거운 때 초를 치고 자르듯이 잘 섞어놔다가 젖은 천으로 덮어 뜨거운 기운을 천천히 땁니다. 그래야 초밥이 맛이 들지요.” 소박한 시골 요리에도 밥의 요령이 총만하니, 아마도 이것이 일본 밥의 세계를 보여주는 한 단면일 것이다.



먹는 것이 바뀌면 삶이 바뀐다

다시 소박한 맛, 소박한 삶. 그저 밥이 최고인 단순한 생활. 그 화두는 의외로 <퍼머넌트 PERMANENT>라는 작은 잡지사를 찾았을 때 실마리를 보여주었다. 계간지 <퍼머넌트 PERMANENT>는 먹는 이야기를 다루는 잡지다. 30여 쪽 남짓한 두께에 우편엽서보다 조금 큰 크기의 소박한 잡지다.

후쿠오카시 교외의 작은 건물 한 층에 이 잡지의 발행인이자 디자이너이면서 취재, 판매, 영업을 모두 담당하는 사타마츠 부부의 디자인 스튜디오 ‘THIS (www.thisdesign.jp)’가 있다. 사진가 한 명까지 잡지 제작 인원은 세 명이 전부다. 아, 14년 전에 입양한 잡종 유기견 아도도 이 집 식구다. 디자이너로 또 작가로 광고 일을 하던 이 부부는 원래 그쪽의 일이 그렇듯 시내의 작업실에서 야근을 밥 먹듯하며 인스턴트 음식으로 끼니를 때우던 그런 삶을 살았다. 변화가 생기기 시작한 건 7년 전, 아내의 부친이 궤양성 대장염 진단을 받은 이후다. 의사는 단 한 마디로 치료책을 말했다. “고기와 우유만 끊으면 나를 텐데...” 그리고 진짜 그렇게 됐다. 음식의 중요성을 알게 된 충격적인 일이었다고 사타마츠 씨 부부는 입을 모은다. 편의점에서 산 그저 그런 음식을 밥 열한 시에 먹던 삶이 바뀌기 시작했다. 음식이 바뀌니 삶이 바뀌었다.

그러던 어느 날 3·11대지진, 뒤이어 후쿠시마 원전 사고가 터졌다. 부부는 그래픽 디자이너답게 아이패드에서 3·11이라는 숫자를 띄워 우리에게 보여주며 설명을 이어나갔다.

“한참 일상이 마비됐었습니다. 많은 사람들이 남쪽인 규슈로 피난을 왔습니다. 뭐랄까, 이건 아니라는 생각이 들었습니다. 시스템과 인프라에 모든 걸 의존하고 있는 우리 삶을 다시 들여다 볼 계기가 되었죠. 스스로 일어서고 결정하며 살아야 한다는 생각, 그리고 잘 죽을 준비를 하며 사는 삶은 어떤 것일까 생각했습니다.” 이들 부부는 하고 싶은 일을 가려서 하기 위해 회사 규모를 줄이고 삶의 규모도 줄였다. 그리고 교외로 이사를 했다. 저녁 8시 이후에는 업무 전화도 받지 않기로 했다. 일을 하지 않기 위해서다. 자발적으로 줄여가는 삶, 소박한 삶을 지향하는 셈이다. 그리고 대지진 이후 자신들이 일본을 위해 할 수 있는 게 뭘까 계속 고민하다가 정리된 생각이 바로 먹는 걸 바로 잡자는 경각이었다. ‘영원’, ‘영구’를 뜻하는 잡지 <PERMANENT>는 그렇게 탄생했다.





정답이 아니라 가장 자기다운 방식을 찾는다

〈PERMANENT〉의 목표는 ‘Independence and Quality of life’다. 세상에 유용한 정보를 알리고 그 일을 통해 본질에 주목하는 지속가능한 삶을 제안하고 싶다는 게 이들의 생각이다. “Independence는 ‘자립’ 혹은 ‘독립’을 뜻합니다. 우리는 이 말이 정답을 찾는 게 아니라 각자 개인에게 가장 적합한 것, 가장 자기다운 것을 결정하는 개념이라고 생각합니다. 그리고 그러한 결정을 잘하려면 ‘생각’이라는 과정이 굉장히 중요하다고 봤습니다. 이런 글이 있습니다.

생각을 조심하십시오,
그것은 언젠가 말이 됩니다.
말을 조심하십시오,
그것은 언젠가 행동이 됩니다.
행동을 조심하십시오,
그것은 언젠가 습관이 됩니다.
습관을 조심하십시오,
그것은 언젠가 성격이 됩니다.
성격을 조심하십시오,
그것은 언젠가 운명이 됩니다.

테레사 수녀의 말인데, 생각의 중요성을 아주 잘 표현한 글이라고 생각합니다. ‘Quality of life’는 한 사람 한 사람의 인생의 질, 그리고 한 사회의 질을 모두 포함한 말입니다. 사람이 얼마나 인간다운 삶을 사는지는, 그러니까 자기다운 생활을 하며 행복하게 사는지는 심신의 건강, 좋은 인간관계, 보람 있는 일, 쾌적한 주거 환경, 여가 활동 등 다양한 관점에서 정해집니다. 한 사람 한 사람의 힘은 아주 작은 것입니다. 하지만 개개인이 삶의 질에 의문을 가지기 시작하면 그것이 곧 사회와 세계의 질을 변화시키는 데 일조를 하는 것이라고 봤습니다. 특히 먹는 것은 입을 옷이나 살 집 이전에 공기를 호흡하는 것과 더불어 가장 근본적인 요소입니다. 더 이상 물러설 곳조차 없는 가장 기본적인 것이죠. 그 음식이라는 근본을 ‘경영’하면서 삶을 다시 돌아보는 게 지금 정말 필요한 일이라고 생각했습니다.”

그렇게 잡지의 테마를 정했고 계절마다 한 권씩, 지금까지 다섯 권을 내며 소박하게 음식과 식생활에 대한 정리된 이야기를 소개한다. 잡지는 무미한 반찬처럼 소박하지만 반응은 전국적으로 뜨겁다. 고갱이의 순수가 가져다주는 깊은 마력이랄까, 오히려 파괴력 있게 독자를 흡인하고 있다.





‘자가 도축’이라는 낯선 방식

잡지가 자리를 잡아가면서 이들은 지역민들과 워크숍을 시작했다. 한 달에 한 번 열리는 워크숍의 주제는 ‘콩 이야기와 수제 된장 교실’, ‘야채 이야기와 드레싱 만들기’, ‘닭 이야기와 닭 요리 만들기’ 같은 것들이다.

“육식의 본질을 전하기 위해 ‘자가 도축’으로 직접 닭을 잡아 닭 요리를 하는 워크숍을 열었습니다. ‘자신이 먹을 고기는 자신의 손으로 도축하라’는 메시지라고 할까요. 우리는 보통 슈퍼에서 냉동된 생닭을 사다가 요리를 합니다. 차갑지요. 그런데 금방 잡은 닭은 여전히 온기가 남아 있고 따뜻합니다. 그걸 느끼며 요리를 하다 보면 고기를 먹는다는 일이 굉장히 다르게 느껴집니다.”

한편, 많은 일본인들이 그렇듯 이 부부도 소량의 쌀을 사다가 직접 도정을 해서 먹는다. 부부는 취재팀에게 보여주려고 부엌에서 도정기를 들고 나와 직접 시범을 보였다. 그리고 그 쌀을 안겨주었다.

“일본도 패스트푸드가 범람하고 음식이 망가지고 있습니다. 밥도 그래요, 아이들은 순수한 주먹밥을 모릅니다. 첨가물을 잔뜩 넣은 밥에 속에 무언가를 채우지 않으면 먹지 않지요. 하지만 아시아인들은 밥 없이는 못 사는 법이죠. 더구나 달고 맛있는 쌀은 누구나 욕망하잖아요.”

이들 부부가 도정해준 쌀은 매일 이동해야 했던 취재 기간 내내 번거로운 짐이 되었다. 그러나 나는 끝내 그것을 가지고 한국에 왔다. 밥은 달았다.

한국을 비롯해 아시아인들을 지탱해온 쌀은, 곡식 이면서 동시에 씨(種)다. 그 자체로 에너지면서 생명의 원천이다. 쌀은 원래 약한 식물이었다. 그늘에서 살고 키도 커서 잘 넘어졌다. 그러나 쌀은 인간과 함께 진화했고 기후 변동에도 적응해온 특이한 식물이다. 농경 사회에서 쌀은 신앙이다. 쌀과 벼에 관한 속담과 금언, 설화는 엄청나게 많다. 우리는 그 쌀로 밥을 지어 연명하며 일하고 사랑하고 아이를 낳아 기른다. 밥 한 그릇에는 약 3천 알의 쌀이 들어 있다고 한다. 하필 인간의 기나긴 삶을 상징하는 숫자도 3천이다. ㅁ



“지친 금요일,
이 노래도,
나를 가볍게 하기엔 부족하다
밖으로 나가자”

가벼워지자 몽벨만큼...



몽벨 7D 윈드 자켓 타카온II

초경량 아웃도어의 명가 몽벨의 기술력으로 만든
90g의 7D 윈드 자켓 타카온II (남성 100사이즈 기준)

- 야간 시범이 가능한 3M 피어싱 디테일
- 간편하게 휴대할 수 있는 패커블 기능

타카온II와 함께 당신은 가벼워집니다 159,000원



WEIGHT YELLOW CORAL BRIGHT YELLOW OLIVE GREEN NAVY



LS Networks

140-702 서울시 용산구 한강대로 92 LS용산타워
LS Yongsan Tower, 92 Hangang-Daero, Yongsan-gu, Seoul, Korea #140-720