

황토밭에서 갯바람이 키워낸 '태안 6쪽마늘' 재발견

이용원 | 월간 '토마토' 편집실장

'축제'는 잔치다

공동체 구성원들이 함께 모여 여는 잔치는 전통적으로 무엇인가를 함께 축하하고 그 결과물에 대해 조상이나 신에게 감사를 드리는 '제' 의식이 결합되어 있다.

그런 의미에서 '특산품'을 주제로 한 축제가 전통적인 집단 잔치의 개념에

가장 접근할 수 있는지 모르겠다. 문화·예술 관련이나 스포츠·종교 관련 축제와는 사뭇 다른 느낌을 준다.

축제현장을 찾는 사람들도 대부분 분명한 목적의식을 갖고 있기에 주최 측도 어디에 방점을 찍고 축제를 준비해야 하는 지 분명히 알 수 있다. 이는 우후죽순으로 생긴 수많은 색깔 없는 축제와는 분명한 차별성을 가질 수 있는 중요한 바탕이다.

물론 기쁨과 감사보다 특산품의 홍보와 판매에 더 많은 무게가 실렸다는 것이 옛날 집단 잔치와 조금 다른 특징이라면 특징이다.



난장의 신명이 올라다

올해로 3회째를 맞는 '태안 6쪽마늘 요리축제'는 먹을거리 축제가 가질 수 있는 전형을 잘 표현해냈다. 지난 6월 20일부터 3일간 펼쳐진 축제는 몸에 좋은 건강한 우리 마늘을 찾는 국민들을 태안으로 불러들였다.

축제가 열린 태안군민체육관 공간을 분할하면서 각 공간에 내용을 채워나가는 형식을 취했다. '부스'라고 불리는 형태는 이제 박람회의 한 전형이다. 홍보와 상담·판매까지 한꺼번에 이루어지는 이 방식은 공간 활용에 효율성을 극대화하고 반듯하게 정리돼 찾는 이들에 편의를 증진시켜 준다.

군민체육관으로 향하는 길이 중심이었다. 탱글탱글한 마늘이 잔뜩 쌓여 참가자들을 맞고 있었다. 마늘을 놓고 거래가 이루어지니 당연히 시끌벅적 활기 넘치는 장터분위기가 연출됐다.

각설이 공연이 없어도, 대단한 경품 추첨이나 흥겨운 가무가 없어도 어깨가 들썩이고 팬스레 기분이 좋아지는 것이 신기했다. 장에서 느낄 수 있는 그 신명의 정체는 삶에 대한 진지한 자세 때문일 게다. 그 신명이 6쪽마늘 축제장으로 고스란히 옮겨졌다.

작두에 마늘 줄기를 짝뚝씩 잘라 담아주는 분주한 손길을 곁에서 지켜보는 것만으로도 흥미로웠다. 부스 안을 가득 채웠던 마늘이 모두 나가고 다시 마늘을 가지러 간 차가 돌아올 때까지 달콤한 휴식을 즐기는 사람들도 눈에 띄었다. 그만큼 판매가 순조롭게 잘 이루어진다는 증거일 게다.

달콤한 6쪽마늘 최고

각 부스의 마늘 판매주체가 각 읍·면 농협이었다는 점도 현장에서 만나는 마늘 재배 농민의 모습과 함께 우리 6쪽마늘에 대한 신뢰를 더해 주었다.

“태안 육쪽 마늘은 지금이 제철이죠. 아무래도 중간 유통 과정 없이 판매하고 있으니 다른 곳에서 사는 것보다 여기서 저렴하



게 살 수 있어요.”

안상석(29·태안군 이원면)씨는 쌓아 놓은 마늘을 모두 팔고 마늘 실러 간 차가 돌아오기를 기다리고 있었다.

이날 마늘은 크기에 따라 한 접에 1만5천원에서 2만원에 이루어졌다. 제작년 축제 때와 같은 가격이었다. 태안과 이웃한 서산시와 번갈아 축제가 열리니 가격비교도 제작년이 될 수밖에 없다. 조금 복잡하지만 축제장을 찾는 외지인들에게는 그다지 중요한 문제는 아닌 듯 싶다. 불과 20여 분 거리니 6쪽마늘을 구입하기 위해 산지를 직접 찾아오는 도시 소비자에게는 내내 같은 마늘 축제 일 뿐이다.

“해마다 찾아오고 있는데 작년에는 못 샀어요. 축제 마지막 날에 조금 늦게 왔더니 없더라고요. 그게 약 올라서 올해는 일찍 왔어요. 여기 와서 사면 속아서 살 일도 없고 가격도 싸고 좋잖아요. 확실히 수입마늘하고는 맛이 다르거든요. 수입은 맵고 독하기만 한데 여기 6쪽 마늘은 매우면서도 달콤한 맛이 있어요.”

천안에서 왔다는 조한민(59)씨 얘기였다. 열한 접을 샀는데 덩으로 마늘 5통밖에 받지 못한 것이 내심 서운한 눈치였지만 저렴한 가격을 감안해 고개를 끄덕이고 돌아섰다고 한다.

꼼꼼한 콘텐츠 노력의 결실

모든 부스가 마늘로 가득 채워져 있었다면 조금 지루하기도 했을 텐데 마늘을 이용한 음식과 가공식품 코너도 적절하게 섞여 구색을 갖추고 택배부스까지 설치하는 세심함도 확인할 수 있었다.



부스를 돌아보면서 6쪽마늘에 ‘요리’를 더해 축제를 풍성하게 하려고 했던 주최측의 노력을 충분히 엿볼 수 있었다. 신선한 마늘을 가득 넣은 돼지불고기와 6쪽마늘을 첨가한 사료로 키운 마늘 한우까지 다양한 음식을 맛볼 수 있었다. 그 중 가장 흥미로운 먹을거리는 숯불에 구운 통마늘이었다. 거무스름하게 구워진 6쪽

마늘을 입으로 붙어 식히며 쪼개 먹는 그 맛이 나름 재미도 있고 맛났다. 삼겹살을 불판에 구워 먹을 때 올려놓는 국적불명의 채 썬 마늘과는 비교할 수 없었다.

그 길 끝에는 소박한 무대가 설치되었고 그 곳에서 다양한 전통 무대 공연이 펼쳐지고 있었다. 마늘 한 점을 사 밀 것에 심고는 무대 앞에 앉아 박수를 보내며 공연을 지켜보거나 아예 무대 앞 공간으로 나서 흘러나오는 흥을 맘껏 펼쳐놓는 참가자들도 쉽게 볼 수 있었다.

판매와 홍보 부스와는 별도로 태안 6쪽마늘 주제관과 마늘품종 전시관도 설치되었다. 충실한 전시품목과 안내 도우미 배치 등을 통해 자칫 구색 갖추기 수준에서 머물 수 있는 한계를 극복한 점도 돋보였다. 주제관과 전시관 사이에 만들어 놓은 '바'도 묘한 분위기를 연출했다. 축제의 내용을 알차게 채우려는 주최 측의 노력이 엿보였다.

축제 현장이면 으레 만나는 외부 상인은 눈에 띄지 않았다. 의도적으로 주최 측이 정리에 나선 모양이다. 대신 여성농업경영인과 농가주부모임 등에서 준비한 식당이 저렴한 가격에 음식을 내 놓고 있었다.

여기서 당깁!!

하루 마늘 두 개로 힘찬 하루 '으랏차차차'



태안 6쪽마늘은 이미 그 명성이 드높다. 최고 품질로 손꼽히는 데는 다 이유가 있었다. 황토밭에서 갯바람이 키워낸 건강한 태안 6쪽마늘은 맛과 향이 독특하고 암세포 성장억제 성분인 알리신과 각종 미네랄이 풍부한 것으로 알려졌다.

알리신은 위 점막을 자극, 위액 분비를 촉진시켜 위를 튼튼히 하고 소화능력을 높여 준다. 또 위화아릴 약효성분이 혈액을 따라 순환하며 세포에 활력을 주어 성선(性腺)을 자극, 성호르몬 분비를 촉진시켜 스테미너와 정력을 강화시킨다.

또 태안 6쪽마늘은 근흥면 가의도라는 섬에서 종구를 채종하여 바이러스 감염도 없고 마늘통이 작아 조식이 치밀하여 저장성이 좋다고 한다.

한지형 마늘인 태안 6쪽마늘은 난지형 마늘보다 아린 맛이 적고 입안에서 마늘냄새도 급방 사라진다.

태안 6쪽마늘이라고 해서 모두 6쪽은 아니다. 세포분열이 왕성하면 9쪽까지도 나올 수 있고 마늘통이 작을수록 저장성과 맛, 향기가 뛰어나다고 한다.

보관할 때는 비와 햇빛을 피할 수 있는 서늘한 곳에 보관하고 마땅치 않으면 껍질을 벗겨 냉장고에 보관하는 것이 좋다.

체험 마늘밭에서 직접 마늘 캐보기

마늘 구입보다 좀 더 적극적으로 축제를 즐기고 싶어 하는 사람들을 위해서 체험행사장은 별도로 준비했다. 행사가 펼쳐지는 태안군민체육관 인근이 아니라 차를 타고 별도로 찾아가야 한다는 점이 약점이기도 했지만 세 점, 혹은 다섯 점을 캐 수 있으니 마늘 소비가 그리 많지 않은 가정이라면 체험행사장에서 캐 마늘만으로도 만족할 수 있겠다. 더군다나 점당 5천 원을 지원해 1만 원만 부담하면 한점을 가져갈 수 있으니 저렴하기도 하다.



체험 마늘밭이 준비된 곳은 소원면 법산리와 원북면 대기리였다. 축제장으로부터 자동차로 10여분 남짓 떨어진 곳이다. 현장에는 모임 단위, 가족 단위로 마늘 캐기 체험을 온 사람들이 밭에 흠이져 있었다.

아이들에게 마늘 캐는 경험을 주고 싶어 멀리 전라북도에서 왔다는 한 주부는 마늘 줄기를 잡고 당기면 쑥쑥 빠져 나오는 알 굵은 마늘에 연신 싱글벙글이었다.

밭 흠이 그대로 묻어나는 마늘을 직접 손질해 가야 하는 불편함이 있겠지만 가족·연인과 함께 하는 그 소중한 추억과 어찌 바꿀 수 있겠는가?

한 가지 더, 태안의 밭은 광활하다. 해안가라는 특징 때문인지 산이 있어도 위압적이지 않고 종지를 얹어놓은 것처럼 야트막하다. 골짜기의 밭과는 사뭇 다른 광활(?)한 그 모습도 체험을 한결 즐겁게 한다.

찾아가는 길도 걱정할 것이 없었다. 안내 팸플릿과 도로 표지판, 곳곳에 자원봉사자들이 있어 든든했다.

마늘만 들고 집에 돌아가려니 영 허전하다면 학암포나 천리포, 신두리 해수욕장을 찾아 바닷물에 밭을 담그고 오는 것도 좋다. 20여 분 안쪽에 다다를 수 있는 곳이다.

한여름에 떠나는 충남 축제와 여행의 조화

❖ 보령머드축제 ❖

- 일시 : 2008년 7월 12일(토) ~ 7월 20일(일)
- 장소 : 대천해수욕장 일원

올해도 어김없이 머드축제가 펼쳐진다. 이미 대한민국을 넘어 세계적인 축제로 명성을 떨치고 있는 보령머드축제, 안 가보면 후회한다.

보령머드축제는 동양에서 유일한 패각분 백사장을 자랑하는 대천해수욕장에서 개최하는 축제로 해수욕 및 머드체험을 동시에 즐길 수 있다. 청정갯벌에서 진흙을 채취하여 각종 불순물을 제거하는 가공과정을 거쳐 생산된 머드분말을 이용한 머드 마사지와 머드체험행사가 운영된다.



체험행사로 는 대형 머드탕, 머드씨름대회, 머드슬라이딩, 머드교도소 등이 준비되어 있다. 늦기 전에 홈페이지에 접속해 필요한 신청을 하자.

- 홈페이지 : <http://www.mudfestival.or.kr>

❖ 2008금강자연미술비엔날레 ❖

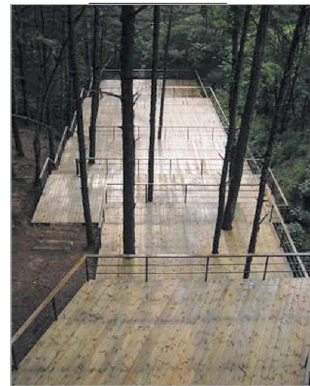
- 일시 : 2008년 8월 19일(화) ~ 11월 11일(화)
- 장소 : 공주시 우성면 연미산자연미술공원

2년마다 열리는 국제미술행사 '금강자연미술비엔날레'가 바로 올해다. 뜨거운 8월부터 어 느덧 맵사한 바람이 불어오는 11월까지 백제의 고도 연미산에서는 금강자연미술비엔날레가 펼쳐진다.

긴 일정상 미루고 미루다보면 그냥 놓쳐버리고 또 2년을 기다려야 하는 불상사가 닥칠지도 모르니 미리미리 챙겨두어야 한다.

상큼한 아이디어가 푹푹 튀어나는 그곳에서 자연과 동화되는 인간의 참 모습을 느낄 수 있을 것이다. 갤러리라는 사각 공간 속에서 만나던 작품과는 전혀 다른 작품을 만나러 제비 꼬리산으로 가보자.

- 홈페이지 : <http://www.natureartbiennale.org>



❖ 금산 인삼 축제 ❖

- 일시 : 2008년 8월 29일(금) ~ 9월 7일(일)
- 장소 : 금산국제인삼종합유통센터 광장 및 인삼 약초거리 일원

일상적으로 장을 찾는 사람이라면 우연히 마주칠 축제다. 이미 세계인삼엑스포를 개최하면서 종주국으로서 뉘앙스를 떨친 금산. 올해도 어김없이 고품질의 인삼을 저렴하게 만날 수 있는 축제를 개최한다.



축제 기간 중 펼쳐지는 행사가 너무 많아 무엇을 대표적으로 소개해야할지 모를 지경이다. 축제 속에 전국N세대 축제라는 또 다른 행사가 들어가 있을 정도니 말이다. 다양한 경연대회와 체험관이 준비되

어 있어 골라보는 재미도 있다. 그중 인삼약초, 문화, 건강 등 3대 분야별 베스트 선정이 준비되어 있다는 것 정도만 알아 두자.

- 홈페이지 : <http://www.geumsan.go.kr/festival/>

☞ 부여 서동·연꽃 축제 ☞

- 일시 : 2008년 7월 18일(금) ~ 8월 3일(일)
- 장소 : 부여읍 동남리 궁남지(서동공원 일원)

서동의 사랑이 강금하지 않은가? 연꽃으로 유명한 궁남지에 아름다운 사랑의 전설도 담겨 있으니 그걸 확인하러 부여로 떠나보라. 축제 기간 중 주말에 맞춰 다양한 이벤트와 문화행사를 준비하고 있다. 연꽃문양 탁본 체험과 연꽃비누 만들기, 수막터널 체험, 서동요 의상 및 백제 의상 체험 등은 상시 운영이니 언제 가든 걱정없이 즐길 수 있다.



- 홈페이지 : <http://www.buyeotour.net/>