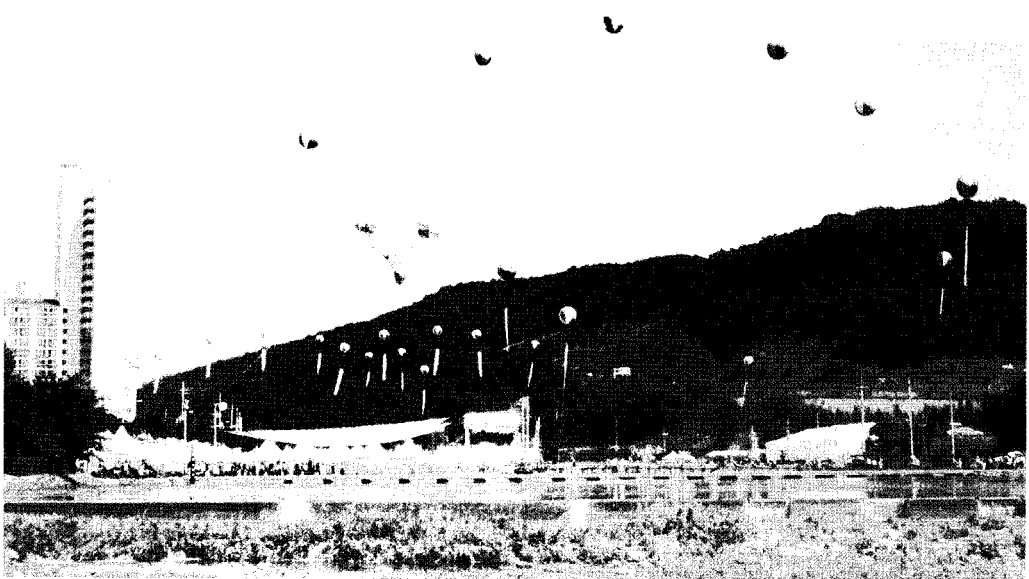


매콤한 붉은 빛의

이용원 | 월간 '토마토' 편집실장



신종플루 위협으로 많은 지역 축제가 개최를 포기한 가운데 '제10회 청양고추 구기자축제'는 계획대로 진행했다. 이번 축제는 9월 4일부터 6일까지 청양읍을 가로질러 흐르는 지천 둔치, '백세건강공원'에서 열렸다.

아마, 조류독감이 유행했을 때부터였던 것 같다. 그 과학적 근거를 떠나 국민 사이에서는 우리 고추와 마늘 등이 조류독감을 이겨내는 근원적인 힘이라는 믿음이 확산됐다. 그 때문일까, '청양고추 구기자축제'에는 적잖은 사람들이 몰렸다. 신종플루에 대한 위협과 더불어 막바지 더위가 기승을 부렸는데도 말이다. 몇 가지 부정적 요인만 없었더라도 아마 지천 둔치는 사람들에 치여 발 디딜 틈도 없었을 터다.

청정환경에서 자라는 청양고추



대부분 지역에서 벌어지는 특산물 축제와 마찬가지로 청양고추 구기자축제도 세 가지 큰 축으로 구성되었다. 장터 마련을 통한 특산물 판매, 찾아온 손님들에게 청양을 제대로 알리기 위한 부대 홍보 부스, 마지막으로 위안잔치 성격의 다양한 공연과 체험장 운영이다.

서산·태안 지역의 육쪽마늘 축제나 금산군의 인삼축제 역시 마찬가지다. 언제부터인지 모르겠지만 이런 유형이 대부분 지역 특산물 축제에서 큰 줄기를 구성하고 있다.

축제가 열리는 구획 초입에 설치한 판매장은 임시 장터임에도 일사 분란했다. 속이 다 들여다 보이는 투명 봉투에는 태양의 빛깔을 담은 매혹적인 마른 고추와 함께 품질보증서가 들어 있었다. 지역 농협 직원 등으로 보이는 붉은 티셔츠를 맞춰 입은 판매원들은 오가는 손님들을 향해 고추의 우수성을 홍보하느라 여념이 없다.

이번 축제기간에 일반 건고추는 600g에 8,000원, 청양고추는 이보다 조금 비싼 11,000원에 판매하고 있었다.

"청양고추는 무엇보다 청정 환경에서 자라기 때문에 좋아요. 일교차도 심해서 껍질이 두꺼워 고춧가루도 많이 나오죠."

한 판매원의 자랑이다. 집에서 조금씩 말린 고추는 보았지만 한자리에서 그렇게 많이는 처음이다. 그 빛깔이 참 오묘하고 곱다. 잘 들인 천연염색 작품을 보는 것 같다. 코를 강하게 자극하는 매콤한 향도 싫지 않다.

고추와 함께 청양 특산물인 구기자는 축제 이름에도 포함이 되기는 했지만 아무래도 고추에 밀리는 모양새다. 몇몇 농가에서 구기자와 구기자주 등 구기자 가공품을 가지고 나왔지만 고추에 비해 그리 조직적이지는 못하다. 구기자를 잘 모르는 이방인들의 호기심을 자극하는 수준이다.



공연무대를 설치한 축제장 중앙부분에는 청양군 내 마을을 자랑하거나 특산물 등을 홍보하기 위한 천막이 설치되어 있었다. 그중 사람들의 관심을 많이 끄는 것은 역시 체험장이었다. 맥주를 시원하게 보관하기 위한 쿨러박스처럼 생긴 컛을 하나씩 어깨에 걸고 다니는 사람들이 많기에 궁금했는데, 김치였다. 체험장 중에서도 청양고추를 짹짹 넣고 매콤하게 김치를 담가 가져갈 수 있도록 한 코너가 가장 인기가 좋았던 모양이다.

'청양 고추장으로 보리밥 비벼먹기 프로그램'은 축제장에서 맛있고 저렴한 한 끼 식사를 제공했다. 시뻘겋게 비벼낸 보리밥도 맛있었지만 반찬으로 푸짐하게 건네 준 열무김치와 무채는 최고의 맛을 선사했다.

땀을 뻘뻘 흘리며 큰 대접에 한 가득이었던 보리밥을 푹푹 해치우고 밖으로 나와 보니, 둔치에 심어둔 형형색색의 코스모스가 잔바람에 좌우로 뒹굴고 흔들린다. 쳐다보고 있으면 더위가 조금은 가시는 듯하다.

지천 둔치의 코스모스와 지천을 한가로이 떠다니는 오리떼를 보면서 통나무로 만든 다리를 건너면 아이들이 좋아할 어린이 체험장과 동물농장에 다가갈 수 있도록 했다.

그 곁에는 축제 부대행사 형태로 진행한 '2009 청양 세계 고추 박람회' 장을 만들어 두었다. 조금은 학술적인 곳이었다.

매콤한 즐거움 가득한 박람회장



입구에는 화분에서 잘 자란 고추가 시선을 끌었다. 색깔이며 모양이 어찌나 예쁘고 건강해 보이는지, 그 앞에서 베테랑 농민이 고추 재배 기술에 대한 노하우를 열심히 설명하고 몇몇 참가자들이 눈을 떼지 못한 채 경청하고 있다. 자부심과 호기심이 묘하게 얽혀 뜨거운 열기를 뿜어내고 있었다.

이어지는 부스는 전시관이었다. 각종 고추품종 관련 종묘회사와 가공식품, 농기계, 건강식품 관련 회사들의 홍보가 치열하게 이루어지고 있었다. 반신욕 기구부터 신용카드 홍보 부스까지 만물박람회를 방불케 했다. 그 와중에 눈에 띄는 곳은 주한 베트남사회주의공

화국 대사관과 주한 태국대사관 주한 인도대사관에서 우리의 고추와 비슷한 자국의 향신료를 선보인 부스였다. 부스의 내용물이 그리 풍성하지는 않았지만 호기심을 끌기엔 충분했다.

그래도 역시 고추산업박람회장의 백미는 '세계 고추 전시장이었다. 중국, 인도, 미얀마, 한국 등 아시아권에는 270종에 달하는 각국의 고추가 전시되었고 브라질, 멕시코, 미국, 페루 등



아메리카·오세아니아권에는 73종, 불가리아와 네덜란드, 영국, 헝가리 등 유럽·아프리카권에는 44종의 고추가 전시되었다. 전시된 고추만 총 60개국 387종에 달했다.

같은 고추에 속한데 생김이 얼마나 다른지 신기하기만 했다. 자라는 방향이 위와 아래로 제 각각이었고 길쭉한 것과 둥근 것, 큰 것과 작은 것, 신이 상상할 수 있는 모든 형태의 고추가 다 정리되어 있는 듯했다. 생전 처음 보는 세계 각국의 고추에 정신이 팔려있을 때 뒤쪽이 소란스럽다.

아주머니 특유의 호탕하고 멀리 퍼지는 웃음이 귀를 파고든다. 돌아보니, 일군의 아주머니들이 입을 가리고 웃느라 정신없고 그 사이에 있는 아저씨는 객쩍은 웃음만 날리고 있다.

그 소란(?)이 끝나기를 기다렸다 궁금중에 그 곳을 찾아가 보았다. 세상에, 본래 있는 품종인지 아니면 육종기술의 승리인지, 정말 알 수 없었다. 동음이의어인 '고추'와 '꿩'도 달았다.

태양은 여전히 여름의 열기를 간직하고 있지만 하늘 빛깔만큼은 가을을 담은 9월, 청양에서 열린 고추·구기자 축제는 '내콤한 즐거움'이 가득했다.