



쌀문화축제가 펼쳐지노니 아무 탈 없이 잘 치러질 수 있도록 오방신장 액맥이타령으로 나쁜 액살을 막아보자꾸나!" 경기도 이천시의 설봉산 지락에 있는 설봉공원

"경기도 하고도 이천 땅의 설봉공원에서 이천

의 기원미당. 농악소리를 요란하게 울리며 등 장한 풍물패가 '하늘대장군'과 '땅여장군'의 장 승 앞에서 정성을 다해 기원한다. 꽹과리와 북, 장구, 징 소리가 울려 퍼지는 가운데 제단에선 쑥 연기가 모락모락 피어오른다. 태평소 가락 도 신나게 산자락을 울린다.

이어 등장한 제복 차림의 무녀들. 하얀 한지의 축을 양 손으로 흔들며 부드럽게 춤춘다. 저절 로 들썩여지는 어깨춤. 지켜보던 방문객이 하 나둘 합류해 한 덩어리가 된다. 그리고 박수 장 단과 함께 목청껏 추임새를 외친다.

"건강과 만복이 다닥다닥 붙으소서!", "얼씨구! 얼씨구야!", "좋~다! 잘한다!"



전통농경문화를 온몸으로 체험하며 즐기는 이 천쌀문화축제가 10월 19일부터 23일까지 이 천시 설봉공원에서 펼쳐졌다. 올해로 18회째인 축제의 슬로건은 '이리 오너라~ 먹고 놀자'. 4년 연속 문화관광축제 중 최우수축제로 선정된 관록에 걸맞게 풍성한 프로그램들이 선보였다. 설봉산과 설봉호수 사이에 마련된 축제장은 풍년마당, 기원마당 등 일곱 개의 공연마당과 햅쌀거리, 주막거리 등 놀이공간, 쌀밥카페 등 경연무대로 구성됐다. 햅쌀장터에서는 이천쌀 을 비롯한 각종 곡식과 음식을 맛보고 살 수 있

예부터 이천은 대표적인 쌀의 고장이다. 쌀의 생육에 좋은 땅과 물, 기후를 두루 갖추고 있다. 조선 시대에는 왕에게 진상할 만큼 최고의 품질을 지랑했다. 입지적으로나 역사적으로 쌀의 명소로 널리 인정받았던 것이다.

토양의 경우 찰흙과 모래가 적절히 섞여 양분 흡수가 잘되고, 수질 또한 맑고 깨끗한 데다 밥 맛을 좋게 하는 마그네슘 성분이 풍족하다. 분 지형 고장인 이천은 특히 결실기에 일조량이 많고 밤낮 기온차도 커서 생육에 최적의 조건을 제공한다. '이천'(利川)이라는 지명은 '삶에 이로 운 물이 많은 고장'이라는 뜻. 이 덕분에 이천쌀은 조정의 진상미로 일찍이 자리를 굳혔다.

이천쌀문화축제는 이 같은 입지여건과 자연환경에 힘입어 날로 그 존재감을 높여간다. 축제가 내세우는 양대 프로그램은 '가마솥 이천명이천원'과 '이천쌀밥명인전'. '무지개 가래떡만들기'도 이에 버금가는 대표 프로그램이다.

이들 프로그램은 지명인 '이천'을 쉽게 떠올리게 한다. '가마솥 이천명 이천원'은 초대형 가마솥





에 2천 명분의 쌀밥을 지어 2천 원씩에 판매하 는 프로그램, '무지개 가래떡 만들기' 역시 600m의 오색 가래떡을 2천 명이 나눠 먹도록 했다.

19일 오전에 첫 행사가 치러진 '가마솥 이천명 이처원'의 현장, 프로그램이 진행된 '카페쌀밥' 공간에는 행사 시작 한참 전부터 검은 가미솥 앞에 줄이 길게 늘어섰다. 뚜껑 무게만 100kg 이 넘는 이 초대형 가마솥에서는 이천 명분의 쌀밥이 활활 타는 장작불에 힘입어 맛나게 익 어갔다.

물을 끓이고 쌀을 넣어 밥이 완성되기까지 약 1시간 반, 드디어 카운트다운과 함께 기중기

에 의해 솥뚜껑이 열리자 단맛의 밥 향기를 듬 뿍 머금은 김이 힘차게 하늘로 솟아올랐다. 윤 기가 흐르는 밥을 일꾼들이 삽으로 퍼서 커다 란 양푼에 담는다. 이 밥은 다시 조그만 양푼 에 담겨 기대에 부푼 관람객 2천 명에게 차례 로 배분됐다

친구들과 함께 왔다는 김선자(81) 씨는 "반찬 이 없어도 좋아! 달고 맛있다고! 이게 사는 재 미 아니겠어?"라며 활짝 웃는다. 역시 이천 사 람인 이성태(79) 씨도 "가마솥밥이어서 더 맛있 네! 꿀맛이야! 여기 있는 사람이 모두 한솥밥 을 먹는 사이지"라고 감탄사를 터뜨린다. 파주 에서 온 이유순(60) 씨는 "쌀밥의 고장이라 더 맛있는 것 같다. 가마솥밥 먹던 어린 시절이 떠 올라 뭉클하다"고 말한다

바로 옆 '이천쌀밥명인전' 현장으로 가보자. 한 복 차림에 작업용 두건을 두른 네 중년 남녀가 아궁이 앞에서 정성껏 불을 땐다. 이 프로그램 에서는 한 번에 네 명씩 나와 맛있는 쌀밥 짓기 경쟁을 벌인다. 전통의 화덕에 장작불과 검불 로 열을 가해 자기만의 밥을 재주껏 짓는 것. 올해로 두 번째 참가했다는 백사면의 황인택 (56) 씨 매캐한 땔감 연기에 "아이구, 매워라" 라며 고개를 옆으로 돌리면서도 다시 종이부채 질로 불길 조절에 정성을 쏟는다. 중리동 대표 로 나온 이영순(70) 씨는 "어렸을 때 아궁이에 서 무쇠솥으로 밥을 지어보고 이번이 처음이에 요. 심사 결과와 관계없이 밥 짓는 것 자체가 즐거워요."

# 쌀은 한민족의 생명이자 혼

한민족에게 쌀은 식량 이상의 의미를 지닌다. 민족의 정체성이자 혼이었던 것 기난과 식민 의 시대에는 한과 꿈을 품은 식량이었다.

'밥'이라는 단어가 그렇듯이 '쌀'이라는 말도 전 국 방방곡곡 어디든 예나 지금이나 한결같다. 고장마다 갖가지 방언이 파생된 다른 말과 달 리 생명의 주식인 쌀은 밥과 더불어 보기 드물 게 단 한 음절, 한 단어에 그친다. 쌀은 한민족 의 고귀한 생명이자 끈끈한 공감대인 것이다. 농경문화는 쌀문화의 기반에서 대대로 전승돼 왔다. 이천쌀문화축제에서 보고 즐기는 대동

놀이, 지신밟기, 세시풍속은 산업화, 정보화의 거센 물결 속에서도 전통의 농경문화가 여전히 생생하게 살아 숨 쉬고 있음을 확인시켜 준다. 20일 낮에 펼쳐진 '용줄다리기'가 그 대표적 예. 이 역시 지역 대항전으로, 이날은 호법면과 창 전동 팀이 맞대결을 벌였다. 풍악소리가 분위기 를 돋우는 가운데 100m가량의 용줄을 양쪽에 서 마주잡은 200여 명은 경기 시작을 알리는 징소리와 함께 "영차! 영차!"를 외치며 있는 힘 껏 줄을 잡아 당겼다.

동의 한마당, 나아가 참가자 모두가 너나없이 힘과 정성을 모아 풍년에 대한 감사의 마음을 나누는 경건과 화합의 순간이기도 하다. 호법 면의 용줄을 잡은 이윤섭(74) 씨는 "이겨도 즐 겁고, 져도 즐거운 거 아니겠느냐"며 껄껄 웃는 다. 창전동 대열에 선 인도인 사미르 카숍(23-가천대 유학생) 씨 또한 "이런 줄다리기는 처음 해보는데 한국문화를 몸으로 느끼고 이해하는 데 참 좋은 기회다"고 흐뭇한 표정을 짓는다. 하루 한 차례씩 펼쳐진 '무지개 가래떡 만들기' 도 진귀한 볼거리였다. 80kg들이 쌀 세 가마로 만드는 가래떡은 노란색, 하얀색, 녹색, 자주 색, 보라색 등 오색으로 곱게 뽑혀 나왔다. 그 리고 길이 100m가량의 탁자에 기다랗게 놓인 비닐에 지그재그 모양으로 놓였다.

드디어 600m 가래떡 완성! 이는 2천 명이 각자 30㎝씩 잘라서 나눠 먹을 수 있는 양이다. 사 회자의 신호와 함께 참가자들은 앞에 놓인 가 래떡을 각자 재주껏 잘라 간다. 대부분의 참가 자는 욕심을 다스리며 나눔과 배려의 따뜻한 마음을 이웃에 보여준다.

서울에서 왔다는 이명구(60) 씨는 "재미있는 추억으로 남을 것 같다. 축제에서 이천쌀만의 독특한 맛을 색다른 방식으로 보니 더욱 좋다" 며 희색만면이다. 충북 음성에서 온 조호선(43) 씨도 "서로 모르는 사람들이 힘을 모으고 음식 을 서로 나누다 보니 금방 친근감이 들었다"고 나눔의 미덕을 차탄한다

쌀 시장 개방과 인스턴트식품 범람 등의 영향 으로 쌀이 과거보다 주목 받지 못하는 세태다. '풍년의 역설'이 말해주듯 풍년이 들어도 농민 의 수심은 깊어만 간다. 지난해 쌀 소비량의 경 우 1인당 연간 62.9kg으로 전년대비 3.4% 줄 어들었고, 30년 전인 1985년(128 1kg)보다는 절반이나 감소했다. 올해 쌀 생산량의 경우

420만2천t으로 수요량 390만t보다 30만t이나 많은 실정. 공급 과잉에 따라 쌀값도 크게 떨어

이 같은 추세에서 이천쌀문화축제는 한민족의 대표적 전통음식인 쌀밥의 힘과 가치. 그 문화 를 다시금 돌아보게 하는 소중한 마당이 되고 있다. 장승 만들기, 쌀탈 만들기, 소달구지 타 기 등 농경문화 체험 프로그램도 다양하게 마 련돼 기성세대는 물론 젊은 세대가 소중한 추 억속에 그 가치를 이어가게 했다.

조병돈 이천시장은 "자연의 혜택과 인간의 노력 으로 영그는 쌀을 수확해 추수의 기쁨을 더불 어 나누고자 매년 쌀문화 잔치마당을 펼쳐오고 있다"며 "올해 축제에서는 아이부터 어르신까 지 모든 세대를 아우르는 맞춤형 프로그램을 많이 마련했다"고 말했다. ♥

얼핏 맞대결의 한판 같지만 좀 더 크게 보면 대

116 201611 YONHAPIMOZĪNE YONHAP Imazine 201611 117

# 월 주요 축제

때는 바야흐로 만추(晚秋). 가을에서 겨울로 넘어가는 길목이다. 전국의 산하를 붉고 노랗게 물들였던 단풍도 낙엽이 돼 시나브로 떨어진다. 하지만 만추는 만추대로 그 눈부심과 고결한 아름다움이 있다. 버림과 비움의 미학이랄까. 해안의 갈대와 내륙의 억새도 서늘한 가을바람에 살랑살랑 흔들리며 춤춘다.

늦가을의 정취가 한껏 묻어나는 축제의 현장으로 가보자. 국화축제와 김장축제가 곳곳에서 화려하고 맛깔스럽게 다투듯 열린다. 일부 지역에서는 빛과 크리스마스트리로 축제를 벌여 덧없는 시간의 흐름을 더욱 실감케 한다.



## ● 마산가고파국화축제

창원시 주최로 10월 29일부터 11월 7일까지 마산항 제1부두에서 열리는 오색국화의 항연이다. 올해 슬로건은 '국화가 전하는 가을편지'. 국화 한 줄기에서 1천여 송이가 꽃을 피우는 '다룬대작'(多輪大作)을 비롯해 다양한 국화작품을 볼 수 있고 '세계의 거리 in 창원', '가을 & 국화 나들이' 등의 프로그램도 새롭게 선보인다. 전시장에서 감상할 수 있는 국화 수는 작년 대비 1만 본이 늘어난 총 11만 본으로 역대 최대 규모다.

☎ 055-225-2341, festival.changwon.go.kr/gagopa

#### 2 파주장단콩축제

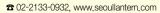
민간인출입통제선(민통선) 청정지역에서 재배된 명품 장단콩을 저렴하게 판매하는 축제로 18일부터 20일까지 경기도 파주 임진각에서 열린다. 올해 주제는 '웰빙명품! 파주장단콩 세상!'. 울서리태, 늦서리태, 백태, 쥐눈이콩 등 각종 콩은 물론, 된장, 간장, 청국장 등 콩 가공식품을 시중보다 싼 가격으로 판매한다. 파주장단콩은 1913년 우리나라 최초의 콩 장려품종인 '장단백목'이다. ☎ 031-940-5282





#### 성 서울빛초롱축제

2009년 한국방문의 해를 기념해 시작된 서울빛초롱축제는 매년 약 300만 명의 관람객이 찾는 서울의 대표 축제 중 하나로 자리 잡았다. 올해도 예년처럼 청계광장부터 수표교까지 1.2km 구간을 등(燈) 수백 개로 화려하게 수놓는다. 4일부터 20일까지 열린다. 주제는 '역사가 흐르는 한강, 빛으로 밝히다'이다.







## 4 서천-군산 금강철새여행

전북 군산에서 줄곧 열려오던 세계철새축제가 근래 들어 '금강철새여행'이라는 명칭으로 재탄생했다. 군산시와 충남 서천군이 공동 주최하며 18일부터 20일까지 금강철새조망대, 금강습지생태공원, 서천조류생태전시관 등지에서 펼쳐진다. 군산-서천 공동 개막식을 시작으로 철새탐조투어, 철새그림그리기 등 프로그램이 다채롭게 마련된다.

☎ 063-454-5680~7, gmbo.gunsan.go.kr/home

#### 3 광주세계김치축제

남도김치의 참맛을 느낄 수 있는 대표적 음식축제다. 올해로 23회째를 맞으며 18일부터 22일까지 광주광역시 남구의 광주김치타운에서 열린다. 주제는 '김치! 광주에서 세계로', 슬로건은 '오매! 광주김치 올해 김장은 광주에서'로 선정됐다. 세계 12개국의 25명 이상 유명 셰프를 초청해 김치 응용요리 대회를 개최하는 등 다양한 프로그램을 선사한다.

☎ 062-613-3993, kimchi.gwangju.go.kr



### 2016 NOVEMBER

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30일



**118** 201611 **YONHAPI**mazīne