

문학아카데미 신서 ②

한글을 대표하는 빛깔

최승범



전북도청도서관



EM034166

문학아카데미

한국을 대표하는 빛깔

© 최승범. 1996, Printed in Korea

한국을 대표하는 빛깔

© 최승범

ISBN89-400-4021-X

1판 1쇄 발행일/1996년 2월 15일

퍼넌 이/박제천

퍼넌 곳/문학아카데미

☎ 110-500 · 서울 종로구 이화동 133번지 2층

전화 · 764-5057, 764-1074 팩시밀리 · 745-8516 하이텔, 천리안 pjcc

출판등록 · 1990년 11월 30일 제1-1138호

값 9,000원

- 우편주문과 예약주문도 받습니다.
- 잘못된 책은 언제나 바꿔 드립니다.
- 저자와의 협약에 의해 인지를 생략합니다.

문학아카데미는 1988년 4월 문학의 힘과 소망을 믿고 그 꿈을 실현하기 위해 시인과 작가들이
사랑방 모임을 만들면서 창작 실기를 지도하는 문학사숙을 운영하게 되었고
1989년부터는 우리 삶의 싱그러운 물줄기를 틔워주는 좋은 책을 만들고 있습니다.

- 문학아카데미의 책을 직접 구입하실 분은 정가대로 아래
은행 온라인으로 입금하신 뒤 연락을 주시면 우송해 드립니다.
국내에 한해서 우송료는 본사가 부담합니다.
- 온라인구좌 (문학아카데미)

조흥은행 367-01-182307 주택은행 488401-95-200014
국민은행 031-01-0406-877 우체국 013201-0013323

한국을 대표하는 빛깔

차례

1. 色^색

무지개—하늘나라의 신비로움	21
단청—마음 비워야 보이는 화엄경	30
태극무늬—우주만물의 상징색	38
매화—운치와 품격	47

2. 白^백

창호지—햇빛과 달빛의 숨길	57
등잔불—우리 삶의 詩와 같은 빛	64
농주—탁배기 돛 활신 단 겨레의 내림	72
메밀꽃—소금을 뿌린 듯이 하얀 꽃	79
박—달을 꿈꾸어 달이 되는 것	87

3. 靑^청

옥—신선 마음의 빛	99
창포—귀신도 쫓는 청청한 기운	107
쭉—겨레의 애환이 배인 녹색의 푸름	115
대나무—하늘로 치솟는 초록빛 분수	124

한국을 대표하는 빛깔



차례

4. 赤^적

감—붉은 용의 알	135
고추잡자리—하늘에 눈부신 마노빛 나래	144
봉숭아꽃—여인들의 사랑 빛깔	153
진달래꽃—여성의 문장	162
질그릇—우리 할머니 어머니의 마음씨	171
팔죽—귀신을 물리치는 백사의 빛	180
황토—고향의 붉은 마음빛깔	188

5. 黃^황

매주—복이 오는 넉넉한 마음의 빛	199
땃길—황금빛으로 빛나는 가을	207
유채—노오란 꽃 물결의 망망대해	217
치자—고향의 온온한 기운	225

메밀꽃—소금을 뿌린 듯이 하얀 꽃

메밀밭에 가니까네

꽃은 흰 꽃이요

잎은 푸른 빛이요

대는 붉은 대요

열매는 짙은 열매.

‘메밀꽃’이라면 두 가지로 쓰인다. 하나는 메밀의 꽃을 일컬음이고,
다른 하나는 파도가 일 때에 일어나는 거품을 일컫는다.

—메밀꽃이 일다

하면, 파도가 부서지면서 흰 거품이 일다의 뜻으로 흔히 쓰인다.

메밀은 지방에 따라서,

—모밀

—메물

—미물

이라 일컫기도 한다. 한자어로는,

—교맥(蕎麥)

이라 했다. 메밀에도 여름메밀과 가을메밀이 있다. 여름메밀은 5월의 중·하순경에 파종하여 여름에 수확하고, 가을메밀은 7월 중에 파종하여 늦가을에 수확하는 메밀이다. 메밀은 산전(山田)에 파종하기도 하였으나, 주로 봄가물이나 여름가물이 심하면 대체식량을 삼기 위해서 파종한 것을 볼 수 있었다.

메밀꽃은 품종에 따라,

—담홍색

을 띤 것도 있으나, 우리가 흔히 말하는 메밀꽃의 빛깔은,

—흰색(白色)

이다. 이저런 이야기보다도, 메밀꽃을 말하라면 누구나, 이효석의 소설

—「메밀꽃 필 무렵」

을 연상하게 될 것이다. 학교교육을 받으면서 이 소설의 이야기를 듣지 못했다는 사람은 없을 것이기 때문이다.

제목에도 메밀꽃이 들어나 있지만, 소설의 묘사에도 메밀밭 장면이 나온다. 한 번 읽은 사람이면 쉬 지워지지 않는 인상으로 남아 있으리라 생각한다. 몇 대문을 옮겨 본다.

보름을 갓 지난 달은 부드러운 빛을 흐뭇이 흘리고 있다.

밤중을 지난 무렵인지 죽은 듯이 고요한 속에서 짐승 같은 달의 숨소리가 손에 잡힐 듯이 들리며, 콩 포기와 옥수수 잎새가 한층 달에 푸르게 젖었다. 산허리는 온통 메밀밭이어서 피기 시작한 꽃이 소금을 뿌린 듯이 흐뭇한 달빛에 숨이 막힐 지경이다. 붉은 대공이 향기같이 애잔하고 나귀들의 걸음도 시원하다.

보이는 곳마다 메밀밭이어서 개울가가 어디없이 하얀 꽃이야.

자못 시적이다. 메밀의 대공은 붉은빛이요, 메밀의 세모꼴 잎사귀는 푸른빛이다. 그리고 열매는 검은빛이다. 이효석은 메밀꽃의 빛깔을,

—소금을 뿌린듯이 하얀 꽃

이라 했다.

메밀의 대공과 잎, 꽃과 열매의 빛깔을 들어 노래한 민요도 볼 수 있다.

메밀 가든 사흘 만에

메밀밭에 가니까네

꽃은 흰 꽃이요

잎은 푸른 빛이요

대는 붉은 대요

열매는 검은 열매.

대는 동동 붉은 대요

꽃은 동동 배꽃이요

열매 동동 까만 열매.

임동권의 『한국민요집』에 보면 앞노래는 영덕지방, 뒷노래는 칠곡지방의 민요라 했다. 고려말 '이화(梨花)에 월백(月白)하고'의 시조도 있거니와 배꽃의 빛깔도,

—흰빛

이다. 메밀의 열매는 가루를 내어 다양한 먹거리를 만들게 된다. 가루를 내자면 먼저 깍지를 벗겨야 한다. 메밀깍지를 넣어 베개를 만들면 통풍이 잘 되고 습기가 차지 않아 좋다고 한다.

메밀가루로 만든 먹거리라면 국수·떡·묵·만두·밥·부침·산자·수제비·소주 등이 있다. 『농가월령가』는 늦가을의 마을 놀이때엔,

—메밀 앓아(뺑아) 국수 하소.

로, 메밀국수를 빠뜨리지 말라는 당부였다. 옛날의 메밀국수는 일본음식점에서 내놓는 이른바,

—소바(蕎麥)

와는 달랐다. 메밀국수를 한자어로는 백면(白麵)이라 한 바와 같이 빛깔에서부터 다르다. 깍지를 벗긴 메밀의 알갱이를 다시 거피(去皮)하여 가루를 내면 흰빛의 가루가 된다. 거피하지 않은 알갱이의 가루로 만든 면발은 약간 붉고 거무레한 빛깔이 돈다.

메밀묵에도 흰빛의 것과 거무레한 빛의 것이 있다. 알갱이의 거피여부에 따른 것이다. 희고 고운 가루를 내자면 그만치 손이 더 가게 될 것은 뻔한 일이다. 때문에 메밀가루로 만든 먹거리의 빛깔은 거무

대한 것이 많다. 그래서인가.

—메밀 먹거리는 빛깔에 비해 맛이 있다.

는 말도 있어 왔다. 이를 노래한 민요도 볼 수 있다.

올라가는 구감사(舊監司)야

내리가는 신감사야

국수 한 그릇 먹고 가소

빛을 보고 먹지 말고

맛을 보고 먹고 가소

말이사 고맙구만

길이 바빠 못 먹겠소.

가 곧 그것이다. 메밀가루를 내는데 손이 덜 갔던 것인가.

올라가는 과거(科擧)선비

내리가는 신관사또(新官使道).

로 시작되는 노래도 있고, 길가는 사람의 대답도,

먹고 가면 좋지마는 길이 바빠 못 먹겠소.

로 된 노래도 있다. '길이 바빠 못 먹겠다'는 것은 하나의 핑계요, 저 말 속에는 짐작은 처지에 빛깔도 곱지 못한 그런 메밀국수까지 먹을 먹성도 아니라는 뜻이 담겨져 있다.

은 먹을 수 있으나, 교외에 나가 보아도 메밀꽃은 없다. 이제 메밀은
나물용으로만 따로 가꾸고 있는 것인가.

예로부터 메밀의 특산지였던 강원도, 「메밀꽃 필 무렵」의 소설 배경
이 된 저 봉평지방에서조차도 메밀의 경작은 줄어 들고 있다는 이야기
다. 수지타산이 맞지 않는다는 농가의 말이다. 행정당국에서는 관광용
으로 메밀 재배를 지원하고 있다고도 한다.

이나저나, 우리의 달밤에 메밀꽃 흰빛 일렁이는 또 하나의 서정을
잃어가고 있다는 것은 아쉬움이 아닐 수 없다.

쑥—겨레의 애환이 배인 녹색의 푸름

생쑥의 앞면은 녹색이요, 뒷면에는 흰털이 배게 나 있어
희부연 빛이다. 물쑥이나 뽕쑥의 빛깔 또한 다북쑥의 빛깔
과 같은 계열이나 그 빛의 질음이 다북쑥보다 더하다. 다
북쑥도 자라서 쇠게 되면 그 빛깔의 농도가 짙어지기 마련
이다.

봄철 쑥을 바라자면 겨레의 애환사를 읽게 된다. 단군신화로부터 쑥
의 등장을 볼 수 있고, 저 가난했던 시절, 쑥은 구황식품이 아니었던
가. 5월 단오에는 수레바퀴처럼 둥글게 만든,

—쑥떡

을 명절음식으로 먹고, 마른 쑥대로 만든 호랑이를

—애호(艾虎 : 쑥호랑이).

또한 쑥으로 만든 인형을,

—애용(艾傭 · 艾人)

이라 하여 문 위에 달아 매거나 부녀자의 머리 위에 꽂아 액막이를 하기도 하였다. 쑥의 쓰임새야 이것뿐이던가. 쑥잎을 햇볕에 말리어 부수어,

—부싯깃(火絨)

을 만들어 불을 붙이는 데에도 쓰였고, 한방에서는 병을 고치기 위한,

—뜸(肉灸)

을 뜨는 데에 쓰기도 하였다. 뜸뿐이던가. 쑥은 수족을 다습게 하고, 천식·요통·장통(腸痛)에 특효가 있다 하여 달여서 마시는 것도 볼 수 있었다.

—쑥은 영약(靈藥)이다.

의 어른들 말씀은 쑥의 이러한 약효를 생각하여서의 이야기이기도 하였으나, 이보다도 지난 날의 이른바 춘궁기를 나는 데 끼니마다 오르

—쑥죽

—쑥개떡

따위에 짜증스러워 하면, 이 말씀으로 어린이들을 달래시던 것이었다. 저 때의 절량(絶糧)이란 거의 해마다의 걱정이었던 것 같다. 때로는 춘궁기뿐 아니라, 보리흉년과 가뭄에 가을걷이도 못하여 걱정인 해도

있었던 것 같다. 다산 정약용의 「전원기사」(田園紀事)도 이를 말한 것을 볼 수 있다.

기사년에 나는 다산초당에 머물고 있었다. 이해에 큰 가뭄이 들어 지난해의 가을부터 올봄을 거쳐 입추에 이르기까지 비 한 방울도 내리지 않았다. 들에는 푸른 풀포기 하나 볼 수 없어 적지천리(赤地千里)였다. 6월 초부터는 유랑민이 길바닥에 가득 찼다. 마음이 아파서 차마 눈으로 볼 수가 없었다. 그들은 살아남지 못할 것 같았다.

여기 '기사년'이란 순조 9년(1809)이다. 바로 다산초당이 있었던 강진(康津)의 절량 광경이다. 『전원기사』에는 쭉을 두고 쓴3장, 매장 16구로 된 노래도 들어 있다. 「다북쭉」(采蒿)의 제목이다.

항아리 밑바닥 다 드러났고
논밭에는 싹이란 싹 다 말랐네
오직 다북쭉만이 살아
여기저기 다북다북
저걸 캐어 말리고 바래어
저걸 삶아 데치고 간쳐서
밥대신 죽대신 끼니를 에운다네.

이는 제1장에 있는 몇 구절이다. 3장은 더욱 처절하다.

다북쭉 캐네 다북쭉 캐네
캐다가 보니 뽕쭉이라네
뽕쭉 물쭉 다북쭉

온갖 들쭉 모조리 캐네
시들어 마른 잡쭉도 캐고
마소가 먹다남은 새싹도 캐네
이 쭉 저 쭉 골라서 무엇하리
캐여도 캐여도 허기진 이 쭉을
뜯고 뽑고 다듬어 담으니
바구니 광주리에 반쯤 차네
돌아가 이걸 물주어 끓이면
죽인양 밥인양 끼니가 된다네
형제의 체면없는 투정에
온 집안은 난장판이네
원망의 소리 저주의 소리
수리와 같고 올빼미와도 같아라.

쭉은 어린 싹일 때의 애쭉이어야 제맛이다. 다 자라서 쇠어버리면
익모초 같은 쓴 맛만이 돌기 때문이다. 다북다북 돌아 있는 어린 다북
쭉일 때,

—쭉국

—애탕(艾湯)

도 맛이 있다. 절량의 처지에서야 어찌 맛을 가리겠는가. 쇠어버린 다
북쭉도 빼센 물쭉도 뽕쭉도 먹어서 죽지 않은 쭉불이이거니, 감지덕지
챙길 수밖에 없으리라.

쭉의 빛깔은 생쭉과 말린 쭉의 빛깔이 다르다. 그리고 쭉잎의 앞면
과 뒷면 또한 다르다. 흔히,

—쭈색

이라면 말린 쭈의 빛깔을 말한 것이 된다. 잿빛의 바탕에 녹색이 어린 빛깔이다. 생쭈의 앞면은 녹색이요, 뒷면에는 흰털이 배게 나 있어 희부연 빛이다. 물쭈이나 뽕쭈의 빛깔 또한 다복쭈의 빛깔과 같은 계열이나 그 빛의 짙음이 다복쭈보다 더하다. 다복쭈도 자라서 쇠게 되면 그 빛깔의 농도가 짙어지기 마련이다.

완당 김정희의 시에.

쭈보다 더 파아란 청개구리 한마리
파초잎에 올라앉아 까치처럼 울고 있네

의 구가 있다. 여기 ‘쭈’은 쭈잎의 앞면을 보고 말한 것이다. 뒷면은 잔털이 돋은 희부연 빛이어도 생쭈잎을 짓찧으면 녹색의 푸른 빛이 되고 만다. 이로써 쭈떡을 만들어 놓으면, 쭈떡의 빛깔은,

—검푸른 빛

이다. 쌀가루와 쭈를 한데 버무리어 시루에 찌낸 쭈버무리에 들어 있는 쭈빛도

—검푸른 빛

이 돋는다. 쭈를 가루로 만들어 물에 풀면 검은 빛이 덜리고,

—포름한 빛

이 된다. 요즘 나돌고 있는 '쭈차'의 빛깔을 보아도 그렇다. 생쭈를 삶아낸 것을 보면,

—검푸른 빛

이나, 이를 넣어서 쏜 쭈죽의 죽빛깔은 검은 빛이 덜리고

—푸른 빛

이 돈다. 죽물이 녹으면 녹을수록 푸른 빛은

—퍼런 빛

이 되기도 한다. 최일남의 소설 「쭈이야기」에도 쭈의 빛깔은,

—퍼런 빛

으로 나온다. 가난한 집의 인순과 그의 어머니는 쭈죽으로 연명을 한다. 인순이는 산달이 된 그의 어머니를 보며 걱정이다. 어머니의 뺨속에 들어있는 아기가 쭈빛을 닮아 퍼렇지도 모른다는 두려움에서였다.

이야기는 이어진다. 인순은 그 어머니를 위하여 쌀가게의 쌀을 훔치려 든다. 주인에게 발각되어 매를 맞고 앓아 누운 인순은 밤마다 꿈에 시달린다. 목이 잘린 쭈들이 나타나 괴롭히는 꿈이었다. 헛소리까지 하는 인순에게 그 어머니는 아버지가 돌아오면,

—수박색

고운 치마를 사주겠다며, 하루 바삐 병을 떨치고 자리에서 일어나라고 한다. 그러나 인순은 싫다고 한다. 수박색의 치마빛깔이라면 쭉처럼,

—퍼런 빛

이러는 생각에서였다.

이러한 줄거리의 소설이 「쭉이야기」다. 다산의 「농촌기사」에 보이는 저때가 아닌 나의 어린 시절에도 여름의 햇보리가 나오기 전까지의 이른바 ‘보릿고개’를

—쭉죽

으로 연명한 집들이 많았다. 쭉죽도 쌀알을 넣은 쭉죽이 아니었다. 밀기울을 넣어서 쑨 죽은 푸르텡텡하기만 한 멀건 죽이었다.

이러한 쭉죽으로라도 연명을 하기 위해서는 집안의 부녀자와 아이들이 모두가 날이면 날마다 부지런히 논두렁 밭두렁을 더터돌며 쭉을 캐야 했다. 쭉을 캐는 데는 흔히 대나무쪽을 깎아서 만든 작은 대칼을 사용하였다. 대칼로 캔

—다복쭉

은 국을 끓여도 탕개탕개 연한 맛이였다. 그러나 줄기가 자란 물쭉이나 뽕쭉의 쭉잎은 손으로 뜯어내야 했다. 손으로 뜯어낸 쭉잎으로의 음식은 거칠고 쭉향기 아닌 쓴 맛만이 돋았다. 쭉을 캐거나 뜯거나 손가락엔 쭉물이 들기 마련이다. 그 빛깔이란

—푸르땡땡한 빛

이었고, 연일 쑥을 캐거나 뜯은 손가락이고 보면 그 빛깔은 좀처럼 지워지지 않는다.

이제, 이러한 이야기는 하나의 옛이야기가 되었다. 오늘날 어린이들에게 지난날의 춘궁기와 쑥이야기를 들려주며,

—쑥떡같이 말 알아라.

해도 좀처럼 무슨 말인가 이해하려 들지 않을 것이기 때문이다.

최근에 읽은 강계순의 시행,

얼음 풀리자마자 햇살바른 언덕에
부드러운 몸으로 흙 비집고 일어서서
자근자근 씹으면 그리움인 듯
온 입 가득 배어나던 향기
여기저기 다닥다닥 피어서
온몸에 불질러 주던
쑥이여.

헌 상채기에 핏줄을 잇대고
뜨거운 치마의 그늘을
은밀히 매만지면서
전신을 돌아 마침내
깊이 음각된 추억조차
문질러 주더니

이제는 다 쇠어버려
언덕마다 멀쑥히 키 자란
쓸모없는 너의
질긴 섬유질.

이나 읊조려 볼까.

세상은 많이 달라진 세상이다. 가난했던 지난날엔 목숨을 잇기 위하여 찾던 쑥도 오늘날엔 별미(別味)와 영약(靈藥)으로써 찾게 되었으니 말이다. 그래,

—쑥은 영약이다

의 어른들 말씀은 이제 생각하여 빈 말씀이 아니라고 해야 할 것인가.

그나저나, 나의 경우, 쑥이나 쑥색을 바라자면 어쩐지 애련함이 돋는 마음 어쩔 수 없다.

감-붉은 용의 알

지금 바야흐로 등황색에서 담홍색으로 물들어 가는 내 집
울 안의 감이 붉은빛의 흥시가 되면 그 중 두어 개는 이번
에도 까치밥으로 남겨둘 생각이다. 귀한 까치가 날아들 리
없고 보면 한겨울에도 나는 '붉은 용의 알'로 바라보며 즐
길 수 있으리라.

어느 해의 가을철이었던가. 전주에서 한국시인협회의 모임이 있었
을 때의 이야기다. 대구에서 참석한 신동집(申瞳集) 시인께서,

—최형, 고산(高山)에서 운주(雲洲) 가는 길의 한 자락에 펼쳐진
감나무들을 본 일이 있소.

의 물음이었다. 나무에 달린 감들이 익어가는 무렵이기도 했다.

—미처 가본 일이 없습니다.

하자, 신 시인은 서릿철의 저곳 감빛에 대한 한바탕의 찬탄이었다. 마
치도 놀 한 자락을 펼쳐 놓은 듯한 장관이요 미감이었다고 했다.

나도 감나무와는 가까이 지내온 처지다. 시골을 떠나와 살게 된 지

금도 내 집의 울 안엔 한 그루의 감나무가 서 있다. 이 집으로 이사하여 심었던 것이다. 30년이 다 되는 감나무다. 해갈이를 하는 것인가, 어느 해엔 조랑조랑 매달렸던 풋감들이 속상하게 자꾸만 떨어져 정작 가을철 제 구실을 하는 것은 몇 개 남지 못하기도 한다. 올해엔 지난 여름의 저 무서운 더위와 가뭄에도 잘 견디어 어느 해보다도 많은 익은 감을 보게 되었다.

감은 우리나라를 비롯하여 중국·일본이 원산지일 뿐 아니라, 옛날엔 동양 특유의 과수였다고 한다. 일찍부터 우리 시가와 그림의 소재로 많이 올랐던 것도 볼 수 있다.

감의 종류는 다양하다. 무려 1천 2백여종에 이른다 하거니와, 그 빛깔도 품종과 과육(果肉)이 붙어나고 익어감에 따라서 다르다. 홍시와 풋감의 빛깔도 달라지는 것을 볼 수 있다. 일반적으로 풋감의 빛깔은

—푸른빛

이다. 김달진(金達鎭)은 풋감을 ‘청시’(靑柿)라 하여, 짧은 시 한 편을 읊기도 하였다.

6월의 꿈이 빛나는 작은 뜰을
이제 미풍이 지난간 뒤
감나무 가지가 흔들리우고
살쥔 암록색(暗綠色)으로, 잎새 속으로
보이는 열매는 아직 푸르다.

가 곧 그것이다. 풋감의 푸른빛을 ‘암록색’이라 했다. 암록색은 어두운 녹색으로 푸른빛보다도 검은빛이 승(勝)한 빛깔이다. 감또개로 떨어

어질 무렵의 빛깔은 푸른빛이 검은빛보다도 승한 '청록색' (靑綠色)이다. 여름의 햇볕에 자라면서 잎도 열매도 청록색에서 차츰 암록색으로 바뀌어지기 마련이다.

일반적으로 감은 한로·상강절에 가서야 익게 되나, 이보다도 두어 달 앞서 말랑말랑 익어버린 감도 있다. '조홍' (早紅)이 곧 그것이다. 조홍시·조홍감이라 일컫기도 한다. '조홍감' 이라면 박인로의 유명한 시조,

반중(盤中) 조홍감이 고아도 보이나다
유자(柚子) 아니라도 품엄즉도 하다마는
품어 가 반길 이 없을새 글로 설워하나이다.

를 떠올리는 사람이 많을 것이다. 그 빛은 붉은빛이다. 다른 감들은 아직 푸른빛인데, 동글납작 조그마한 것들이 붉은빛으로 익었으니, 바라보는 것만으로도 입 안에 침이 돈다. 노계 박인로의 어머니는 생전에 유독 조홍감을 좋아하셨던 것인가.

전주지방에서는 조홍감을 '파라시' (八月柿)로 일컫기도 한다. 8월에 먹을 수 있도록 익는 감이라는 데서 붙여진 이름이다.

아무래도 감의 윤치는 익었을 때 돋기 마련이다. 그 맛도 풋감일 때는 떫다. 먹기에도 좋고 보기에 좋은 감은 제빛으로 잘 익은 감이어야 한다. 제 빛으로 잘 익은 감을 바라보며 허영자는,

이 맑은 가을 햇살 속에선
누구도 어쩔 수 없다
그냥 나이 먹고 철이 들 수밖에는
젊은 날

지금도 시골에 가면 흔히,

—까치밥

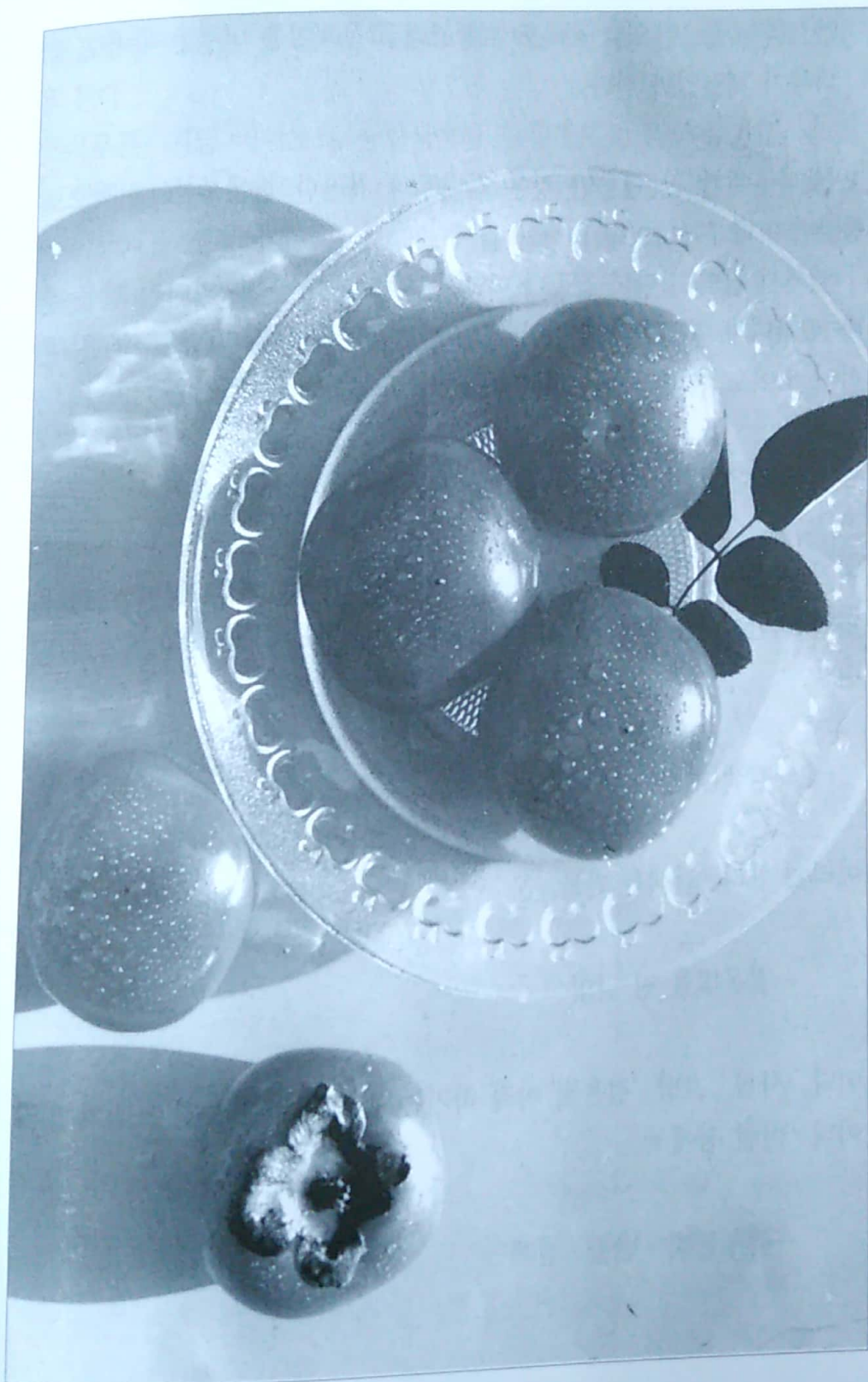
이라는 것을 볼 수 있다. 감을 따들일 때 맨높은 가지 끝의 한두 개를 그대로 남겨둔 것이다. 까치에게 주는 것이라 하여 '까치밥'이라 일컬어 온다는 것이다. 여기에도 한 뜻이 있겠지마는 이보다도 서리 찬 하늘에 '용의 알' 같은 홍시의 붉은 감빛을 꽃처럼 그림처럼 즐기고자 한 선인들의 정서에서가 아니었던가 싶다.

수필가 김규련은 시골의 까치밥을 회상하는 글 「까치밥」에서,

—까치밥은 부서지는 석양빛을 받아 유난히 빨갛고 한결 아름다웠다.

는 예찬이었다. 감나무의 일곱 가지 덕을 말한 선인도 있었지만, 화가로서 '감나무를 위해 살고 있다'고 하리만큼 감나무를 사랑한 화가는 근원(近園) 김용준이었다. 그는 지난 여름과 같은 어느해의 가뭄과 더위에 감나무를 살리기 위해서 한 지게에 얼마씩 하는 물을 사서 매일과 같이 감나무에 대었다고 한다. 그는 감나무를 예찬하여,

나무 껍질이 부드럽고 원시적인 것도 한 특징이요, 잎이 원활(圓滑)하고 점잖은 것도 한 특징이며 꽃이 초롱같이 예쁜 것이며, 가지마다 좋은 열매가 맺는 것과 단풍이 구수하게 드는 것과 낙엽이 애상적으로 지는 것과 여름에는 그늘이 그에 덮을 나위 없고 겨울에는 까막까치로 하여금 시흥(詩興)을 돋우게 하는 것이며 그야말로 화조(花朝)와 월석(月夕)에 감나무가 끼어서 풍류를 돋우지 않는 곳이



없으니, 어느 편으로 보아도 고풍스러워 운치있는 나무는 아마도 감
나무가 제일일까 한다.

고 했다. 여기 긴 인용인 것은 감나무의 저러한 점에 나도 전적으로
동감이기 때문이다.

앞에서 감의 빛깔이 품종에 따라서 다른 것도 볼 수 있다는 말을 한
바 있거니와 홍시도 한결같이 '붉은빛' 만은 아니다. 먹감(黑柿)은 홍
시가 되어도, 햇별을 받은 부분이

—검은빛

이기 때문이다. 먹감을 오시(烏柿)로도 일컫는다. 『홍길동전』으로 유
명한 허균의 『도문대작』(屠門大嚼)에는 지리산에서 난다는 먹감의 빛
깔을,

—감색(紺色)

이라고 했다. 감색은 반물, 곧

—검은빛을 띤 남빛

이다. 사실, 그냥 '검은빛' 이라 하기는 뭔가 모자란 듯한 느낌의 빛깔
이다. 이런 점에서

—검푸른빛 · 반물 · 감색

의 표현이 어울릴 것 같다. 허균은 빛깔에 대한 감각 또한 예민하였음을 본다.

아무튼, 지금 바야흐로 등황색에서 담홍색으로 물들어 가는 내 집을 안의 감이 붉은빛의 홍시가 되면 그 중 두어 개는 이번에도 까치밥으로 남겨둘 생각이다. 귀한 까치가 날아들 리 없고 보면 한겨울에도 나는 '붉은 용의 알'로 바라보며 즐길 수 있으리라. 그러나 까치밥이 언제까지 제빛일지는 의문이다. 김규련은 까치밥이 서리와 눈비 맞아 입동을 넘기고 나면, 그 모양과 빛깔이

—늙으신 어머니의 입언저리를 닮아간다.

고 했기 때문이다.

팥죽—귀신을 물리치는 벽사의 빛

그 색감은 여러 가지로 다르다. 우선 불빛과 같은 밝은 붉은빛이 있는가 하면, 밤구덩이 속에 나동구는 알밤의 밤빛과 같은 붉은빛도 있고, 옛날 효자·열녀·충신을 표창하기 위하여 그 집앞이나 마을앞에 세운 정문(旌門)에 칠한 빛과 같은, 붉은빛이 있지 않은가.

팥죽 하면 동지를 생각하게 된다. 먼 옛날부터 팥죽을 동지의 시식(時食)으로 전해왔기 때문이다. 고려 이제현의 『익재집』(益齋集)에도 동짓날,

—팥죽(豆粥)

먹는 풍습이 보이거니와 홍석모의 『동국세시기』도 동지와 팥죽에 얽힌 이야기를 전해주고 있다.

동지를 아세(亞歲)라고도 한다. 이 날엔 팥죽을 쑤는데 찹쌀가루로 새알 모양의 떡을 만들어 그 죽 속에 넣고 꿀을 타서 시절음식으로 제사에 쓴다. 그리고 팥죽 물을 문짝에 뿌려서 상서롭지 못한 것을 제거한다.

고 했다. 한말 최영년의 『해동죽지』(海東竹枝)에도 동지팔죽을 벽사의 뜻이 있다고 했다.

동짓날에 팔죽을 끓여서 문호에 바르는 옛 풍속이 있다. 이는 상서롭지 못한 일을 제거하고 다음해의 복을 빌기 위한 것이다.

가 곧 그것이다. 이 해설을 앞세우고 써놓은 칠언절구의 뜻은 다음과 같다.

팔으로 집집마다 죽을 쑤어서
문호에 뿌리어 부적을 삼네
이 아침 비린내나는 산귀신을 쫓았거니
동짓날부터는 상서로움만 맞으리라.

동짓날 팔죽을 뿌리는 민속은 중국으로부터 흘러온 것으로 알려져 있다. 그 근거로는 『형초세기』(荊楚歲時記)에 있는 공공씨(共工氏)의 이야기를 든다.

그의 못난 아들이 동짓날에 죽어서 역귀(疫鬼)가 되자, 그 아들이 살아 생전 몹시도 싫어하였던 팔으로 죽을 끓여서 역귀를 쫓는 방법으로 삼았다는 이야기다.

몇 해전 일본에 갔을 때의 일이다. 입춘(立春)날 한 시골의 신사(神社)에서 축제가 벌어졌는데, 사람들이 신사의 마루바닥에서 콩과 팥을 뜰로 뿌려 던지며,

—귀신은 밖으로 복은 안으로

를 외쳐대는 것이었다. 이때 우리의 동지팔죽 풍속이 떠올랐거니와 팔의

—붉은빛

은 일본에서도 벽사의 빛깔로 믿고 있구나의 생각이었다. 풍수지리를 말하는 사람들은 곧잘 '북현무 남주작' (北玄武 · 南朱雀)을 말하거니와 『삼국사기』의 고구려 본기에도 북방색을 '흑' (黑)이라 했고, 남방색을

—적(赤)

이라 했다. '적'은 다 아는 바 붉은 빛깔이다. 나쁜 귀신이 붉은빛을 싫어한다는 민간신앙은 비단 동양 뿐이 아니다. 서양에서도 마찬가지라고 한다. 벽사의 뜻으로 문에 양(羊)의 피를 바르고, 붉은빛의 흙을 문기둥 옆에 소복히 퍼다 놓기도 한 풍속이 바로 저러한 민간신앙에서라는 것이다.

우리의 동짓날엔 팔죽을 문호에 뿌리는 것 뿐아니라, 조상에겐

—팔죽차례(豆粥茶禮)

를 올리고, 아이들은 '새알심'이 든 팔죽 한 그릇을 먹어야 한 살의 나이를 제대로 더하게 되는 것으로 알았다.

시인 박송죽(朴松竹)이 읊은 동짓날 소재의 시에서도 팔죽과 나이를 생각하게 한다.

동짓날 아침상에서
아이들은 좋아라 알심을 먹고

나는 부끄러운 고백같은
 나이를 먹는다
 한 입 가득 목구멍을 꼭 틀어막는
 이 알심의 숫자보다
 헛딛고 살아온 반생이
 태어날 수 없는 죽음같이
 목줄대를 틀어막고
 벨아내려 해도
 벨아낼 수 없는
 아리고 쓰린 이 통증
 아이들은 좋아라
 알심을 먹고
 나는 상한 영혼 구걸하며
 나이를 먹는다.

가 곧 그것이다. 여기 '알심'은 팔죽의 새알심을 말한 것이다. 새알심을 줄여서 '썰심'으로도 일컫는다.

팔죽에 넣어 끓이는 찹쌀빛음의 새알만큼씩한 새알심은 새해를 맞아 먹게 되는 가족 전체의 나이 수만큼의 갯수를 요량하여 만들어야 한다. 팔죽을 끓일 때도 새알심이 풀어지지 않도록 마음을 써야 한다.

동지팔죽처럼 새알심을 넣지 않고 쌀을 대신 넣어 끓여 먹는 팔죽도 있다. 김광욱(金光煜)의 유명한 「율리유곡」(栗里遺曲) 중의 한 수,

질가마 조히 싯고 바위 아래 샘물 길어
 팔죽 달게 쭈고 절이김치 이끌어내니
 세상에 이 두 맛이야 남이 알까 하노라.

이라 하였다. 한마디로 붉은빛이라 하였으나, 사실 붉은빛이라는 것도 그 색감은 여러 가지로 다르다. 우선 불빛과 같은 밝은

—붉은빛

이 있는가 하면, 밤구덩이 속에 나동구는 알밤의 밤빛과 같은

—붉은빛

도 있고, 옛날 효자·열녀·충신을 표창하기 위하여 그 집앞이나 마을 앞에 세운 정문(旌門)에 칠한 빛과 같은,

—붉은빛

이 있지 않은가.

먹거리의 빛깔을 가지고 너무 야단스러운 이야기가 아닌가의 생각이 들기도 한다. 그러나 팔죽의 붉은빛은 새알심을 넣었는가 쌀을 넣었는가에 따라서도 그 붉은빛의 농담(濃淡)이 다른 것을 볼 수 있고, 팔을 삶아 으깨어 거를 때 잡는 물의 양에 따라서도 분명 팔죽의 붉은 빛 농담은 다르기 마련이다.

팔죽에 넣어 끓인 새알심이나 쌀알(밥알)에도 붉은빛이 들긴 하나 그 속까지 붉어지는 건 아니다. 새알심이나 밥알이 팔죽 위에 들어나면 그 빛깔은,

—희불그레한 빛

을 띄게 된다.

더운 김이 모락모락 피어오를 때의 팔죽 빛깔은 진한

—붉은빛

이었다가도, 겨울밤 밖에 두어 얼린 팔죽의 빛깔은 희불그레한,

—붉은빛

이다. 이것은 나의 어린시절 먹어본 동지팔죽을 되생각해 볼 때의 빛
깔이다. 나는 동짓날 아침의,

—진한 붉은빛

의 팔죽보다도, 동짓날을 며칠 지난 후, 밤참으로 동치미와 아울러 먹
었던,

—희불그레한 붉은빛

의 언 팔죽 맛을 잊을 수가 없다. 이 언 팔죽에서 희끗희끗한 새알심
을 뽑아 내어 입안에 넣으면 마치도 얼음과자를 먹는 즐거움을 더할
수 있었기 때문이다.

이제 팔도 콩과 같이 수입된 것이 판을 친다니, 동지팔죽에서도 지
난날의 빛깔과 맛을 채길 수 있을 지 모를 일이다.

메주-복이 오는 넉넉한 마음의 빛

물에 잘 일어낸 메주콩을 큰 가마솥에 넣고 푹신 삶는 날
이 바로 메주 쐼는 날이 된다. 집안의 안마당은 흥성거리
기 마련이었다. 삶은 콩의 향기가 울안을 일렁이는 속, 한
쪽에선 삶은 콩을 확에 부어 찜어 내는가 하면 또 한쪽에
선 짓짬은 콩을 안반 위에 들어내어 메줏덩이를 짓는다.

집집마다 메주를 띄우던 일도 이제 흔하게 볼 수 없게 되었다. 30여
년 전만 해도 일반가정에선 한 해동안 가정에서 쐼 메주를 요량하여
집안에서 띄우기 마련이었다. 개량식 메주라는 것이 나돌게 되고, 간
장·고추장·된장 할 것 없이 빛고운 상표들이 웬만한 시골까지 판을
치게 되자, 손이 많이 가게 되는 채래식 메주는 차츰 일반가정에서 사
라져 가고 있다.

지난날에야 으레 가을걷이가 끝나고 대설(大雪)의 절후에 접어들기
가 바쁘게 주부들은 메주를 요량해야 했다. 『농가월령가』의 11월령에
서도,

부녀야 네 할 일이 메주 쐼 일 남았구나

익게 삶고 매우 찜어 띄워서 채워 두소.

의 당부이던 것을 볼 수 있다.

메주는 콩으로 만든다. 메주 만드는 데에 쓰이는 콩을 메주콩이라 했다. 메주를 만들기 위해 메주콩 삶는 일은 죽처럼 쭈는 것이 아닌데도,

—메주 쭈다

고 했다. 물에 잘 일어낸 메주콩을 큰 가마솥에 넣고 푹신 삶는 날이 바로 메주 쭈는 날이 된다. 이 날이면 집안의 안마당은 흥성거리기 마련이었다. 삶은 콩의 향기가 울안을 일렁이는 속, 한쪽에선 삶은 콩을 확에 부어 찰려 내는가 하면 또 한쪽에선 짓쪼은 콩을 안반 위에 들어 내어 메줏덩이를 짓는다. 어린이들은 콩이 삶기고 있는 부엌을 들랑거리며,

—나 콩 한 줌.

얻어 내어 먹고, 또 확 가나 안반 모서리에 얼썩거리며,

—나 한 볼때기만.

하는 식으로 주전부리를 하게 된다. 삶은 콩의 콩알은 콩알대로, 짓쪼여 떡이 된 한 볼때기는 그 한 볼때기대로 구수한 맛이었다. 지금도 저 맛은 잊을 수가 없다.

옛날에도 메주를 만들어 파는 사람이 있었던가. 박제가(朴齊家)의 『북학의』(北學議)에는 나의 어린시절에 보았던 메주 쭈는 광경과는 달리 엉뚱한 이야기가 드러나 있다.

장(醬) 메주 만드는 자는 메주 쏘 무렵이 되면 인근 여러 지방의 콩을 모아 삶게 된다. 양이 너무 많아서 모두 깨끗하게 하지 못한다. 콩을 주는 사람도 가려서 주지 아니하고, 받는 사람도 씻어서 쏘지 않기 때문에 모래나 좀벌레가 섞여 있기도 한다. 그래도 예사로 알고 이상하게 여기지 않는다.

또 삶은 콩을 부서진 배의 밑바닥에 쏟고는 옷을 걷어올리고 맨 발로 밟는다. 여러 사람이 오르내려 더럽혀질 대로 더럽혀진 배의 밑바닥에 말이다. 그 뿐인가. 온몸에서 흐른 땀이 다리를 타고 발밑의 콩에까지 떨어지게 된다. 그리하여 된장 속에서 흔히 발톱이나 머리카락이 발견되기도 한다.

는 것이 곧 그것이다.

이것은 아무래도 과한 표현인 것 같다. 우리나라 음식이란 간장·된장·고추장이 없이 조리하기 어려운 것, 그러한 간장·된장·고추장을 담는 원료가 되는 메주를 만드는데, 이렇듯 불결했다면 천벌을 받을 일 아니겠는가. 『북학의』에는 우리나라 메주로서 가장 청결도가 높은 메주는 평안도의,

—강계(江界) 메주

라고 했다. 강계사람들이 메주를 만들 때엔 반드시 콩을 물에 걸러 일고, 그것을 삶아서 익으면 망치로 쳐서 한 장 한 장 만들어 내는데, 아주 반듯하게 한다는 것이다.

나는 전라도가 고향이지만, 어려서 본 메주쏘 때의 광경에 다를 것이 없다. 다만 메주를 만들 때,

—한 장 한 장

이러기 보다는,

—한 덩이 한 덩이

식으로 메줏덩이를 세었다. 그리하여 하나의 메줏덩이는 목침덩이만한 크기의 것이었고, 이것을 깨끗한 짚으로 엮어 마루나 대청의 시렁에 매어 달아 띄우는 것이었다. 때로는 안방의 아랫목을 차지한 메줏덩이를 볼 수도 있었다.

메줏덩이의 처음 빛깔은 메주콩의 빛깔보다는 약간 짙은,

—누런빛

이었다.

전북 부안읍의 신운마을이나 경남 통도사에서는 아직도 재래식 메주를 만드는 것으로 유명하다. 언젠가 사진으로 이 두 곳의 내어걸린 메주를 본 일이 있는데, 그곳 메주들도,

—누런빛

이었다. 광주의 사진작가 강봉규(姜鳳奎)의 작품집 『한국인의 고향』에 수록되어 있는 메주의 빛깔도,

—누런빛

이다. 지난날의 어머니 할머니들이 1년동안 집집에서 소용될 만큼의
메주를 다독다독 다독거리 덩이로 만들어 걸어놓고 바라볼 때의 마음
도 풍년농사 잘 지어 그 소출의 벅단을 들여놓은 듯한, 그렇듯 넉넉한
마음의,

—누런빛

이었으리라는 생각이다.

메주는 마르면서 띄워진다. 이 과정을 과학도들은

—숙성(熟成)·발효(醱酵)시킨다.

고 하던가. 섭씨 27~28도에서 2주간 숙성시키고 햇볕에 말렸다가 그
룻에 넣어 발효시킨다는 설명이기도 하다.

그러나 우리의 할머니·어머니들은 이러한 숫자나 과학적인 용어를
알지 못했어도 메주를 잘 띄워냈고, 장맛도 입에 달게 안기는 간장·
된장·고추장 등을 이루어 냈다.

할머니·어머니들은 메주의 빛깔에 대하여 언제나 민감하였다. 사
실 메주의 처음 빛깔인,

—누런빛

은 변하기 마련이었다. 빛깔이 변하는 것은 메주에서 생긴 곰팡이의
작용에 의한 것이다.

—곰팡이가 잘 핀다

하면 메주가 잘못 띄워지는 조짐이 보일 때, 어머니들이 하시던 말씀이었다. 곰팡이가 잘 피고 잘못 피는 데 따라서 메주의 빛깔은,

—황동색(黃銅色)

—적동색(赤銅色)

—청동색(靑銅色)

—오동색(烏銅色)

등으로 변하게 된다. 처음의 누런 빛이 이러한 빛깔들로 변하면 어머니들은 메주를 들어내어 햇볕에 쪼이기도 하고, 바람에 치기도 하고, 큰항아리에 담기도 하고, 도장방의 시렁 위에 올려 놓기도 하며 메주가 잘 띄워지기를 바라는 것이었다.

—황동색 · 적동색

으로 변하면 메주가 잘 뜨고 있는 상태요,

—청동색 · 오동색

으로 변하면 메주가 썩거나 끓고 있는 상태이기 때문이다.

오동색으로 변한 메주는 메줏덩이를 빼개어 살피기도 한다. 이러한 메줏덩이의 속을 보면 까만 곰팡이가 피어 있기 마련이다. 술질을 하여 까만 곰팡이들을 문질러 내고 햇볕에 말리어 쓰기도 하나, 이런 메주로 담은 장은 거의 장맛을 잃게 된다.

그러니까, 메주를 띄우는 곰팡이도 여러 종류인 셈이다. 누룩곰팡이는 메주를

—황동색

—적동색

으로 변하게 하고, 푸른곰팡이나 검은곰팡이는 메주의 누런빛을

—청동색

—오동색

으로 바꾸어 놓은 것이 된다.

장메주와 달리 고추장메주를 요량할 때에는 메주의 모양부터 다르게 한 것도 볼 수 있었다. 장메주는 목침덩이 크기의 메줏덩이였지만, 고추장메주는 동글납작하게 만들었다. 그 중심에 구멍을 내어 꿰미로 매어 달았다. 메주의 속이 썩거나 끓지 않도록 미리 손을 쓰자는 것이었던 것 같다.

이렇게 하여 띄운 고추장메주의 가루낸 것을 보면, 그 메줏가루의 빛깔 또한,

—누런빛

이었다. 그리고 이러한 메줏가루를 할머니께서는,

—황자(黃子)

라 일컬었다.

고추장메주를 곱게 띄우려 마음썼던 것은 사실이나 그렇다고 장메주라 하여 험한 마음이었던 것은 아니다. 언제나 메주의 빛깔을 살피

고, 그 빛깔의 변화에 민감하시던 할머니. 어머니의 저 머뭇쭈뭇으로
도 알 수 있다.

—메주가 잔 떠주어야 잔맛이 좋는데.

—잔 단 집에 복이 온다.

는 많았는데 메주의 빛깔이 변해가는 것을 살펴본 어머니. 할머니가 자
주 하시던 말씀이었다.

이제 대부분 가정에선 개량메주를 쓰고 있는 형편이다. 메주의 빛깔
이 어떻게 변해가고의 이야기 같은 것은 필요없는 세상이 되어가고 있
는 것이 아닌가.