

鹿茸의 源泉的 根源을 照明해본다(中)

李 廷 祿

언제부터인가 제사때 사루는 향을 향나무 조각이 아닌 국수처럼 야릇하게 생긴 이른바 만수향이라는 것을 사용하기 시작하여 지금은 대부분의 가정에서 만수향을 사루는 것으로 변모해왔다. 제수용품을 파는 가게에도 향나무 토막은 자취를 감추었고 대신 각양각색의 만수향이 진열대에서 손님을 기다리고 있다. 문명이 발달한 탓일까, 세상이 변한 탓일까, 그것도 아니면 이런 현상도 바다를 건너 온 것일까. 아무튼 제사상머리에 만수향을 사루는 것이 조상님께 왠지 불손한것 같고 또 한편으로로는 특유의 분위기를 헤치는 것 같아서 고집스럽게도 지금까지 향나무 조각을 조상앞에 사루어 오고있다. 그러다 보니 향나무 조각을 자주 구하게 되었고, 자연적으로 향나무가 향으로서의 가치를 판단하는 안목도 넓어졌다. 향을 사루는데 사용하는 향나무 조각은 향나무 뿌리 부분이나 또는 향나무 속배기로서 색깔이 빨갭게 짙을수록 고급품이다. 소나무로 말한다면 송진이 응고된 간솔에 해당한다고나 할까. 이런 향나무 조각이라야 향으로서의 구실을 다 한다. 향나무가 크다고 하여 쓸만한 향조각이 많이 나오는것도

아니다. 품종에 따라 자라나는 환경에 따라 각기 다르다. 토질이 좋은 곳에서 무럭무럭 자라난 향나무는 속심도 비교적 적고 색깔도 진하지 못할뿐 아니라 사를 때 나느 향내음도 상대적으로 떨어진다. 토박한 땅에서 빠듯빠듯 자라온 향나무라야 고급품의 향이 생산되는것도 알았다.

녹용 얘기를 해야 하는 마당에서 똥단지같이 향나무 얘기만을 늘어놓고 있다고 의아해 할찌 모르지마는, 향나무 토막이라고 모두 향으로서의 가치가 있는것이 아닌것처럼, 사슴에서 채취했다고 하여 모두 녹용으로서의 가치가 있다고 생각하는것을 반박하기위한 하나의 예를 들어본 것이다.

만약 우리나라에 향나무가 멸종 하다 싶어하여 외국에서 향나무를 구입해서 사용 한다고 가정해 볼때, 미류나무처럼 길길이 자란 이름만 향나무를 구해다 쓴다면, 그리고 그 향나무 조각이 진짜 향으로서의 최고품인 것처럼 알고 있다면 어떨까? 어쩌다 국내의 향이 생산되고 있지만 대세에 밀려 국내에서 생산된 향나무 조각은 도리어 못쓰는 향인것처럼 버림받는 신세가 되었다면, 진짜향을 알고

있는 사람은 가슴을 얼마나 치면서 통탄해야할까?

막걸리 한모금만 마셔도 술주정을 하는 상습 술주정꾼에게 어느 싱거운 사람이 쌀뜨물을 말걸리라고 속여 마시게 하였더니 그 쌀뜨물을 먹고도 술주정을 하더라는 것이다. 곁에 있는 사람이 너무도 딱해서 조금전에 마신것은 술이 아닌 쌀뜨물이라고 하였더니 그 상습 술주정꾼이 “그래, 그렇치! 어제 술주정이 시원찮더라만…….” 했다는 에피소드가 있다. 그 술주정꾼은 술이 취해서 술주정이 나오는 것이 아니라 술을 먹었으니 당연히 술주정을 해야 마땅하다는 굳어진 생각에서 나온 제스추어에 불과하다.

색깔이 뿌옇다고 하여 마시면 취기도는것은 아니다. 하지만 언제부터인가 막걸리가 아닌 쌀뜨물을 쌀막걸리라고 가게에서 팔아 왔고 그 막걸리 아닌 쌀뜨물을 먹은 사람은 억찌 춘향으로라도 취기가 있는듯 행동하는 야릇한 세상을 우리는 살아가고 있는 것이다.

처음부터 막걸리를 모르고 쌀뜨물만을 마셔온 사람에게 알짜배기 막걸리를 준대야 이것은 술이 아니라고 손을 내저울것은 뻔한데, 참으로 답답하기 그지없는 일이다. 병어리 냉가슴도 이쯤되면 차라리 속병이 될 판이다.

우리나라 인삼이 세계적으로 명성이 높다는 것은 재언할 필요가 없다. 고려인삼을 수입해서 쓰자니 배가 아팠든지 아니

면 자기네 나라에서 인삼 재배를하여 고려인삼을 능가하는 획기적인 수출 작목으로 키워보려 했었는지 어쩐지는 몰라도 아무튼 미국에서 인삼씨를 가져가 재배를 했다는가. 미국에서도 가장 기름지다는 캘리포니안가 어딘가 인삼포를 하기는 했는데 생산 된것은 인삼도 아니고 무우도 아닌것을 거두었다니 깨소금 맛이 아닐수 없다. 인삼씨를 부렸으니 잎 줄기 뿌리등은 인삼모습을 하였으나 1년생 인삼이 단 무지를 담그는 무우 만큼이나 자라났다니 미국이라는 나라가 토질이 좋기는 좋은 모양이다.

지난해 물의를 빚어든 은행잎에서 추출한 징코민이라는 혈액 순환제의 주원료는 은행잎이다. 그런데 한국에서 생산된 은행잎에서, 그 어느나라에서 생산된 은행잎 보다 징코민의 추출액이 월등히 많을 뿐만아니라, 질까지 우수하여 가로수의 은행잎까지 수난을 당하는 것을 우리들은 늘상 보아왔다.

위장병과 미용 효과에 뛰어나다는 알로에는 한국에서 재배된 알로에는 맹물인양 아무런 효능이 없고, 뜨거운 태양이 이글거리는 메마른 사막에서 자라난 알로에에서만 능이 있다는것도 널리 알려진 사실이다.

쌀뜨물을 막걸리라고 잘못 알고 있는 사람에게 쌀막걸리를 올바르게 설명할 길이 없을까? 하지만 지금으로서는 어찌볼 도리가 없어 답답하기 그지없다.