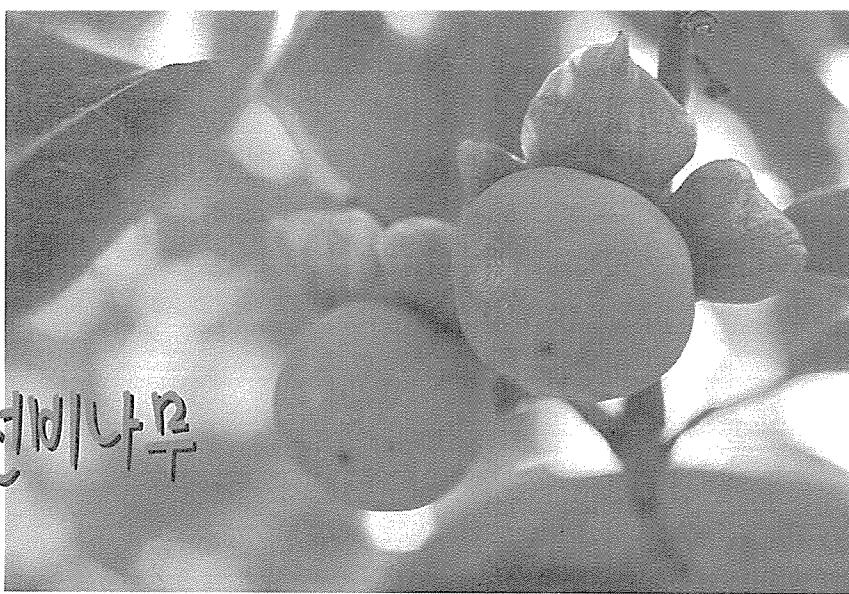


文武忠孝節 갖춘 선비나무



감나무는 우리나라와 일본, 중국 등에서만 볼 수 있는 나무로써 우리나라에서는 고욤나무와 더불어 약간 따뜻한 남쪽에서 흔히 자란다. 남쪽의 농가들치고 마당에 감나무 한두그루 없는 집이 없으며 따라서 나무의 주인도 딱히 정해지지 않는다. 길을 가다 허기가 지면 땅에 떨어진 홍시를 주워 요기를 때울 수 있는 것은 감나무가 가지는 인심의 단면이다.

흔하면 대접을 못 받을 법도 한데 감은 밤, 대추와 함께 삼실과(三實果)의 하나로 빠뜨릴 수 없는 제수(祭需)로 우리의 생활 깊숙이 뿌리내려오고 있다. 향약집성방(鄕藥集成方)에서는 속전시유칠절(俗傳柿有七絶)이라 하여 감나무가 가지고 있는 일곱가지의 덕을 칭송하고 있는데, 우선 수(壽) - 수명이 길고, 둘째 다음(多陰) - 녹음이 짙고, 셋째 무조소(無鳥巢) - 새가 집을 짓지 않으며, 넷째 무충양(無蟲囊) - 벌레가 없고, 다섯째 상엽만완(霜葉萬玩) - 단풍이 아름다우며, 여섯째 가실(佳實) - 열매가 아름답고, 일곱째 낙엽비대(落葉肥大) - 낙엽이 거름이 된다는 함을 이른다.

뿐만 아니라 감나무 잎은 글을 쓸 수 있는 종이가 된다하여 문(文)이 있고, 나무가 단단하여 화살촉으로 쓰였다하

여 무(武)가 있고, 과일의 겉과 속이 동일하여 충(忠)이 있고, 치아가 없는 노인도 먹을 수 있어 효(孝)가 있고, 서리가 내리는 늦가을까지 달려있어 절(節)이 있다하여 사람의 오륜(五倫)과 같이 감나무의 오상(五常), 즉 문무충효절(文武忠孝節)이라 했다.

오늘날 수입목인 예보니, 흑단(黑檀)도 열대에서 자라는 감나무 일종의 목재이다.

‘감꽃목걸이’로 아들 기원

감나무에 대한 칭송은 여기서 끝나지 않고 검은 목질(黑), 푸른 잎(靑), 노오란 꽃(黃), 붉은 열매(赤), 꽃감의 흰가루(白, 柿霜)를 일러 오색(五色)이라 했다. 일이 이쯤이고 보면 우리나라 사람들의 감나무에 대한 정서가 얼마나 정교했는지 알 수 있다.

다분히 선비적이고 학문적인 감나무의 풍습과 더불어 감나무에 대한 다양한 풍습들은 감나무를 더욱 가까이서 느낄 수 있게 한다.

감나무에 올라갔다 떨어지면 죽는다고 해서 금기시했으며 감나무를 태우면 재난을 당하거나 흉사가 생긴다고 했다. 특히 감씨를 화롯불에 넣어 태우면 우환이 끊이지 않고 문둥환자나 미친사람이 생긴다고 믿었으며, 불가

(佛家)에서는 약사여래의 눈은 감나무 씨로 만들어졌기 때문에 감씨를 태우면 눈이 멀거나 나빠진다고 하였다. 단단한 감씨는 불길에 마르면서 마치 밤을 구울 때와 마찬가지로 팽창하는 힘에 의해 튀어 오르면서 작은 폭발을 일으킬 수도 있을 것이다.

오뉴월에 감꽃이 떨어지면 부녀자들이 감꽃을 실에 꿰어 목걸이를 만들어 달고 다녔는데 이렇게하면 아들을 낳는다는 주술적 민속도 있었다.

제주도에서는 6~7월에 이제 막 영글기 시작하는 푸른 감의 물을 짜서 옷감에 물들여 갈옷을 만들어 입었다. 풋감을 따서 텅그텅막개라는 절구통에 넣어 으깨어 즙을 내고 그 속에 옷을 넣고 오래오래 주물렀다 햇볕에 말리면 감물이 고스란히 옷감에 배어 황톳빛 색이 짙어진다. 갈옷은 비를 맞아도 몸에 감기지 않으며, 더러움도 덜타며, 바람이 잘 통하여 시원하고, 물이 묻어도 그냥 굴러 떨어지고, 목초를 벨 때도 가시덤불로부터 보호해주어 아주 요긴한 작업복을 만들어 주었다. 풋감 속에는 다량의 탄닌(tannin) 성분이 들어 있는데 이것은 마치 가죽을 무두질할 때와 같이 무명실을 피복하여 방수제의 역할을 함과 동시에 섬유에 강도를 부여한다.

- 밤·대추와 함께 삼실과(三實果)의 하나인 감나무는
- 문무충효절(文武忠孝節)과 오색(五色)을 갖춘 선비나무이다.
- ‘감나무에 올라갔다가 떨어지면 죽는다.’
- ‘감나무를 태우면 재난을 당한다’ 하여 금기시했던 감나무.
- 오뉴월에 떨어진 감꽃을 실에 꿰어 만든 목걸이를 달고 다니면
- 아들을 낳는다는 주술적 민속 등 감나무에 얽힌 사연은 다양하다.



車潤貞
(산림생태 전문가)

감나무의 덕행 중에서 열매로 인한 먹거리의 제공은 감을 가장 사랑받게 하는 원인이었을 것이다. 제사에 감을 올리는 것 역시 풍요에 대한 감사의 뜻이 있었다. 가을에 단단한 생감을 저장해두면 색은 더욱 붉어지고 맛은 더욱 달아져 먹음직스런 말랑한 감이 되는데 이를 두고 홍시라 부른다. 초록의 감이 붉게 익어가는 색 변화는 기꺼이 감을 새들에게 내어주고자 하는 감나무의 의도가 분명히 드러나는 대목이다. 새들의 눈은 붉은 색에 매우 민감한 반응을 보이는데 새들에 의한 씨앗의 전파를 감나무는 의도했던 것이다. 그리고보면 늦가을날 하늘에 남겨진 까치밥은 감나무의 후대보전(後代保全)이라는 점에서 더욱 의미가 있는 것 같다. 또한 껍질을 벗겨 햇볕에 잘 말리면 꾀감이 되는데 꾀감의 단맛은 호랑이도 물리치는 힘을 만들어 내었다. 꾀감은 감 속의 수분을 없앴으로써 보존성을 높이는 고도의 식품저장술이다.

홍시죽·감식초 등 건강식

꾀감으로 만든 수정과는 상류층의 음식이었으며 잘 익은 홍시를 체에 걸러 쌀뜨물로 죽을 쑀어 꿀을 타면 홍시죽이 되었다. 삶아 으갠 대추에 참

쌀가루와 껍질을 벗겨말린 감 가루를 꿀과 섞어 빻은 뒤 밤과 대추를 부수고 계피가루를 묻혀 만든 감기설떡은 가을의 온갖 과실이 함께 어우러진 전통음식이었다. 한편 꾀감의 하얀 가루는 설탕이 없던 시절 훌륭한 감미료 역할을 하였으며 감을 이용하여 만든 식초는 감식초라 하여 오늘날에도 좋은 건강식으로 사랑받는다.

감은 다양한 먹거리 외에도 몸을 다스리는 약으로서도 다양하게 이용되었다. 홍시는 술을 깨는데 효과가 있었으며 술로 인한 아픈 속을 다스려준다. 홍시 속의 풍부한 당류(糖類)는 알코올 분해로 인한 에너지 부족을 보충해주는 역할을 했을 것이다. 감꼭지는 딸국질을 멈추는데 효과가 있는데 감꼭지에 식초를 넣어 달여 먹으면 아주 심한 딸국질도 멈춘다고 한다. 감나무 잎은 비타민이 풍부하여 고혈압에도 효과가 있다고 하는데 오늘날 감잎차는 운치있는 다실(茶室)에서 흔히 맛볼 수 있다. 그러나 감 속의 탄닌은 변비를 일으켜 노인들이나 임산부들에게는 별로 반가운 먹거리는 아니었으나 이를 거꾸로 이용하여 설사를 다스리는데 역시 감을 이용했다.

감의 뚝은 맛은 어찌보면 감나무의 오랜 생명성을 유지해온 힘이 아닌가

싶다. 감나무의 비교적 큰 씨앗은 제대로 성숙되는데 긴 시간이 걸린다. 제 아무리 인심좋은 나무라 할지라도 씨앗의 온전한 보존에 대해서는 양보할 수 없는 책임이 뒤따른다. 감씨가 제대로 성숙될 때까지 열매는 온전히 지켜져야하는데, 뚝고 소화가 제대로 되지 않는 성분을 열매 속에 넣어둠으로써 이 문제를 극복했다. 비로소 때가 되면 열매는 마치 주문에서 풀리길라도 한듯 고약함이 녹아내리면서 가장 부드럽고 달콤한 육질을 제공한다. 고약함은 열매 뿐만 아니라 이파리에도 배어 있어 무충양(無蟲囊)의 덕행을 무사히 수행할 수 있는지도 모른다. 이 방법은 흔히 열매를 만들어내는 나무들이 사용하는 방법이다. 꽃사과에서 단물이 흐르는 사과로, 신포도에서 단물이 흐르는 포도로 바뀌는데 걸리는 시간이 바로 씨앗이 성숙되는 시간이다. 감나무 하나에 배어있는 학식높은 덕목에서 여인네들의 주술에 이르기까지 다양한 문화적 습성들은 우리나라 사람들의 본성이 얼마나 친자연적인가를 새삼 느끼게한다. 나아가 자연현상들을 비록 원리를 설명하지는 못했지만 생활에 응용하는 지혜야말로 과학적 분석에 앞서는 덕목이 아닌가 싶다. ①