

조경수목 산책 51



▲ 예천의 석송령 천기물 294호(1991.7.6)

4. 지난날의 소나무 쓰임새

우리나라에 있어서 소나무의 목재처럼 넓게, 그리고 다량으로 오랜 세월을 통해서 이용된 나무는 없다고 할 수 있다. 우리의 문명과 문화는 소나무자원의 이용정도와 비례해서 발달해온 것으로까지 볼 수 있다.

소나무의 변재(邊材)는 담황색이고 심재(心材)는 적갈색을 띠며, 나이테의 경계가 뚜렷하고 두께는 생산지에 따라 큰 차이를 보인다. 경상북도 북부지방과 강원도 태백산맥에서 나는 소나무는 특히 재질이 우량하여 춘양목(春陽木)이라 불리며 귀중재로 취급되어왔다. 춘양목은 나무의 굵기는 굵은 반면 나이테의 너비가 좁고 고르며 결이 곱고 광택이 있어 이용가치가 높았다.

목재는 기둥·서까래·대들보·창틀·문짝 등에 쓰이는 건축재, 상자·옷장·뒤주·찬장·책장·도마·다듬이·빨래방망이·병풍틀·말·되·벼룻집 등의 가구재, 소반·주걱·목기·제상·떡판 등의 식생활용구, 지게·절구·절구공이·쟁기·풍구·가래·명에·가마니틀·자리틀·물레·벌통·풀무·물방아공이·사다리 등의 농기구재, 그리고 관재(棺材)·장구(葬具)·나막신재 등 그 용도가 다방면에 이르렀다.

특히, 해안을 따라 자라는 큰 목재는 조선용(造船用)으로 중요시되어 보호되어왔다. 왕실 또는 귀족들의 관재로 삼기 위해서 소나무숲이 보호된 바 있는데, 굵게 자라서 안쪽의 심재가 황적색을 띤 고급재로 관재



임 경 빈

서울대학교 명예교수·농학박사

로서 유용한 것을 황장목(黃腸木)이라 하였다.

1420년 예조(禮曹)에서 “천자와 제후의 곽(櫛)은 반드시 황장으로 만들며, 황장이란 송심(松心)이며 그 황심(黃心)은 단단하고 오랜 세월이 지나도 썩지 아니합니다. 백변(白邊)은 수습에 견디지 못하고 속이 썩습니다.”라고 한 대목으로 보아 소나무의 심재가 판재로 높이 쓰인 것을 알 수 있다. 소나무재의 현대적 용도도 다양하여 완구·조각재·현대식 가구재·포장용 상자·성냥대·목모·펄프·합판 등을 들 수 있다.

우리 민족은 온돌을 사용해왔고 더운 음식을 먹기 좋아하였다. 온돌의 난방용으로는 소나무장작이 가장 뛰어났다. 이것이 삼림을 황폐시킨 원인이 되었고 숲의 형질을 퇴화시키는 원인이 되기도 하였다. 솔잎은 취사할 때 불의 힘을 조절하는 가장 좋은 재료로서, 특별히 맛있는 음식을 마련하는 데에는 솔잎이 사용되었다. 그래서 이 름을 솔갈비라고까지 치켜올려 부르게 되었다.

숯에는 백탄과 흑탄이 있는데, 흑탄이 일반적인 것이었고 소나무가 원료이다. 《경국대전》에 가을이 되면 중앙관서에서는 각 지방에서 장정들을 징집해서 숯을 구워 바치도록 한 기록이 있는데, 원료가 된 것은 주로 소나무였다. 조선시대에는 능의 전례제사에 쓰기 위해서 향탄산(香炭



▲ 삼주화서면의 반송, 천기물 293호

山)을 지정하고 그곳 주민으로 하여금 숯을 굽게 해서 상납시켰다. 수원의 광교산과 서울 흥릉 그리고 경상남도, 양산 통도사일대의 숲이 향탄산이었는데, 경상도에서 숯을 구워 서울로 운반하는 것이 매우 어려웠으므로 현금으로 대납시켰다.

땃감은 백성들의 생활필수품인데도 산림은 원칙적으로 모두 국가 소유였으므로 그 소유와 이용에 있어서 문제가 있었다. 백성들이 마을 주변에서 땃감을 채취하는 행동은 금할 수 없는 일이었으므로, ‘무주공산(無主空山)’이란 말을 낳게 한 원인도 여기에 있었다. 즉, 산림은 개인이 소유할 수 없었고 모든 사람이 이용할 수 있었던 것이다. 고려시대에는 공해전시제(公廩田柴制)를 정해서 국가기관에 농토와 시지(柴地)를 나누어주었고 조선조에도 관용시장(官用柴場)이 있었다.

그러나 이러한 시장의 분급은 삼림을 황폐시키는 여러 가지 폐단을 낳았다. 송지(松脂) 또는 송진(松津)은 소나무의 줄기에 상처를 내어 채집하는데 때로는 소나무목재를 건류해서 얻기도 한다. 채취법에 따라 성분에 약간의 차이가 있으며, 송진을 정제해서 얻은 터펜틴(turpentine)은 각종 도료의 제조에 쓰이고 용제(溶劑)·의약품 및 화학제품의 원료로서 요긴하게 이용된다. 간솔가지 및 소나무 뿌리를 원료로 건류를 거쳐 송근유(松根油)·목초액·송근타르 등을



▲ 경기 대청도 사탄마을의 소나무 노거목 근상송(根上松)(1998. 5. 15)

소
나
무





연는데, 일제강점기 말엽 일제는 군수자원을 얻고자 우리나라 사람들을 혹사하면서 송근채취와 견류에 혈안이 된 적이 있다.

소나무는 식품적 가치가 있는 것으로 알려졌다. 소나무의 백피(白皮), 즉 속껍질은 식량으로서 한몫을 하였다. 수액이 유동할 때는 이것을 생식할 수 있었고 벗겨서 말려 보관해 두었다가 물에 담가 뚫은맛을 없앤 뒤 식용하기도 하고 찼어서 가루로 만들어 송기떡을 만들기도 하였다. 소나무껍질도 예로부터 구황식품으로 중요시되었다. 1434년 경상도 진계경차관(賑濟敬差官)이 올린 “구황식품으로서 상수리가 가장 좋고 다음이 송피이옵니다. 기민(飢民)이 소나무껍질을 벗겨 식량으로 하도록 허가하여 주옵소서.”하는 대목으로 보아 소나무껍질이 굶주린 백성을 연명시키는데 도움을 준 사실을 짐작할 수 있다.

소나무줄기의 껍질뿐만 아니라 뿌리의 껍질도 식품으로 이용되었다.《본초강목》에도 근백피(根白皮)는 목피(木皮) 또는 적룡피(赤龍皮)라고도 하는데, 독이 없으며 벽곡(辟穀)으로 쓰인다는 기록이 있다. 소나무의 꽃가루는 송황(松黃)·송화(松花) 등으로 불리는데 밀과(蜜果)의 재료가 되었고, 기(氣)를 보호해주는 약성을 가지고 있다. 솔잎은 송모(松毛)라고도 하며 송죽(松粥)을 만들어 먹기도 한다.

또 어린 솔잎 한말을 잎 끝쪽은 떼어버리고 잘게 썰어 오지항아리 속에 넣고 여기에 온탕 한말

을 넣어 보통 김치와 같이 담그는데, 그것이 점차로 서늘해지면 무·미나리 등을 썰어 넣거나, 또는 파·부추·된장·소금 등으로 맛을 돋운다. 시일이 지난 뒤 한번에 한 공기씩 먹고 수시로 그 물을 마시면 배가 부르다는 것이다. 《본초강목》에도 솔잎을 가늘게 썰어 다시 이것을 갈아 날마다 밥 먹기 전에 술과 함께 먹고, 또 끓인 물로 죽을 만들어 먹을 수도 있는데 건강에 좋고 기년(飢年)에 쓰일 수도 있다고 하였다. 또한 솔잎을 써서 송편을 만드는데, 솔잎내음이 폭 뻘 송편은 우리 민족의 식품이 되어왔으며, 중국에 있어서도 구황식품으로 이용되었다.

소나무는 술을 만드는데도 쓰였으며, 송순주(松荀酒)·송엽주(松葉酒), 송실주(松實酒), 송하주(松下酒) 등이 있다. 송하주란 동짓날 밤에 솔뿌리를 넣고 빻아서 소나무 밑을 파고 항아리를 잘 봉하여 두었다가 그 이듬해 낙엽이 질 무렵에 먹는 술이다. 솔방울술은 지금도 흔히 담그는 술인데 솔방울을 송자(松子)라고도 한다. 소나무옹이(松節)를 넣고 빻은 술을 송절주라 하는데, 송절은 소나무의 뼈로서 단단하고 강해서 몸에 좋다고 하였다.

이와 같이 소나무의 각 부분은 식품으로 되는 동시에 약재로서도 효과가 있었다. 복령(茯苓)은 소나무뿌리에 외생균근이 공생해서 흑처럼 비대하게 된 것인데 신장에 약효가 있다고 한다. 소나무뿌리가 정기를 가지고 오랜 세월을 지나는



▲ 문경농암의 반송, 천기물 292호(1995. 11. 27)



▲ 영월의 관음송, 천기물 349호(1998. 5. 28)



▲ 전남대흥사의 소나무(1999. 8. 25)

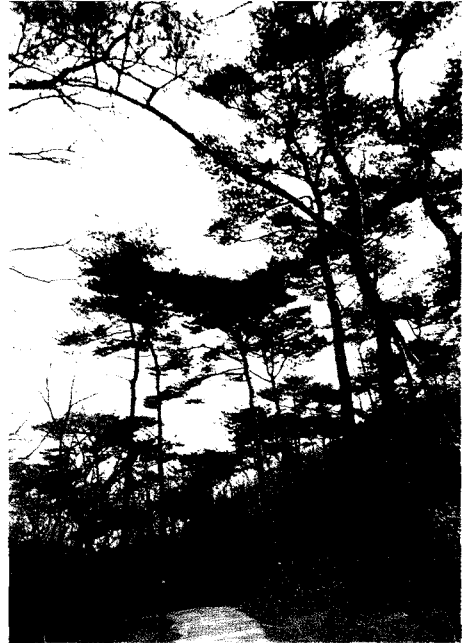
동안 뿌리 속에만 숨어있을 수 없어 밖으로 튀어나온 것이 복령으로 되었다고 믿었다. 소나무뿌리의 정기가 뿌리로부터 떠나지 않고 끝까지 붙어있다고 해서 복신(伏神) 또는 복령(伏靈)으로도 불렸다. 복령 중 뿌리조직 부분을 특히 황송절(黃松節) 또는 신목(神木)이라 해서 약효를 으뜸으로 쳤는데 《본초강목》에 그 효과가 기록되어 있다.

소나무 뿌리는 외생균근균과 공생하는데, 종류에 따라 송이(松栉)라는 포자체를 발생한다. 이것을 송심(松藎)·송균(松菌) 등으로 부른다. 우리나라 소나무숲은 송이가 자라는데 적합한 환경이기 때문에 송이가 많이 채취되고 있다. 1978년부터 1985년까지 8년간에 걸쳐 약 6,000톤의 생송이가 생산, 수출되었다. 송이는 식품가치가 대단히 높아 궁중진상품으로 유명하였다. 그러나 송이는 인공 배양이 매우 어렵기 때문에 생산량을 인공으로 조절할 수는 없다.

송진은 공업용으로 쓰이고, 다방면에 약효가 있어 한약 재료도 쓰였으며 송고(松膏)·송방(松肪)·송교(松膠)·송향(松香) 등으로 불리었다. 송진이 땅속으로 들어가 천 년이 지나면 호박으로 변한다고 하는데, 호박은 장식재로서 가치가 높다. 기름진 간솔가지는 조명용으로 쓰여왔고 송명(松明)은 관솔불을 뜻한다. 소나무를 태운 그을음을 송매(松煤) 또는 송연(松煙)이라 하는데, 종은 먹을 만드는 재료가 되었다. 먹은 아교를 녹여 넣은 물에 그을음을 반죽하여 만드는데 그을음 중에서는 소나무를 태운 것을 으뜸으로 쳤으며, 우리나라의 송연묵은 당나라에서 수입해왔을 만큼 이름이 높았다.



▲ 대청도 사탄마을의 소나무(1998. 5. 15)



▲ 영종도 용궁사의 소나무(1999. 1. 17)

소나무는 나무자체로서도 우리 민족의 생활과 밀접한 관련을 가지고 있었으나 그 숲도 우리 민족에 좋은 환경을 제공하여 주었다. 우리나라에는 많은 임수(林藪)가 있는데 소나무를 주축으로 한 것이 적지 않다. 예를 들어 경주시에 있었던 천경림(天鏡林)과 경주군 내남면의 왕가수(王家藪)는 《삼국유사》에도 기록되어 있다. 경상북도 예천의 상금곡송림(上金谷松林), 경상북도 봉화군 봉성면의 봉화임수(奉化林藪), 경상북도 영덕군 영해면의 봉송정임수(奉松亭林藪), 강원도 경포의 한송정임수(寒松亭林藪), 경상북도 울진군의 취운루임수(翠雲樓林藪), 강원도 양양군의 동해송임수(東海松林藪), 경기도 수원시 북문 밖에 있는 노송의 가로수 등은 풍치·방풍·방사 등으로 귀중한 가치를 발휘하였다. 소나무는 묘소 주변에 심어 묘를 보호하는 데도 이용되는데, 이것을 도래솔이라 부른다.

〈다음호에 계속〉

