

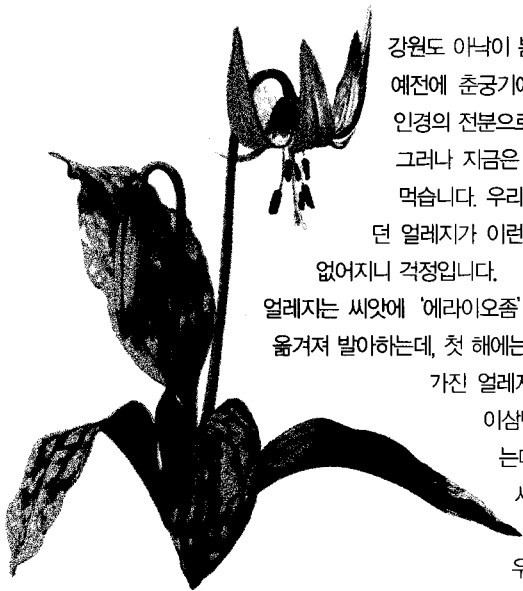
졸졸졸 흐르는 개울물 따라

# 얼레지

글과 그림 김해경(세밀화가)

산골짜기를 오릅니다. 두어 번 쉬어 가다 숨이 찰 무렵에 연자주빛 얼레지 군락이 보입니다. '야생화의 여왕'이라는 얼레지는 백합과라 그런지 큰 꽃이 군락을 이루어 장관을 연출합니다. 아스라한 연자주 빛 속에서 노랫소리가 들리는 듯합니다.

“대바위 용 눈에 얼레지가 나가든 너하고 나하고 얼레지 캐러 가자  
 돌산령 셋바람이 휘몰아 치니 산꼭사 풍경 소리가 요란도 하다  
 산이야 높아야 골도나 깊지 조그만 여자 속이야 어이 그리 깊을 소냐”



강원도 아낙이 봉나물로 얼레지 나물을 하며 부르던 노래입니다. 예전에 춘궁기에 배고픔을 달래기 위해 얼레지 나물과 뿌리인 인경의 전분으로 끼니를 때우던 시절의 노래이지요. 그러나 지금은 관광지의 음식점에서 얼레지나물 무침을 별미로 먹습니다. 우리나라 높은 산 계곡의 기름진 토양에 흔하다 흔하던 얼레지가 이런 별미를 찾는 사람들 덕분에 얼레지군락이 점점 없어지니 걱정입니다.

얼레지는 씨앗에 '에라이오솜'이라는 물질을 뿜어 개미를 유혹해서 땅 속으로 옮겨져 발아하는데, 첫 해에는 싹이 가는 실처럼 나오며 넓고 맨질맨질한 잎을 가진 얼레지가 맞는지 의심이 갈 정도로 신기합니다. 이후 이삼년 생은 잎이 하나, 사오년 생은 잎이 두 개가 나는데 육칠년이 되어야 꽃대를 올립니다. 이리 오랜 세월의 인고를 견디고 피는 꽃을 나물로 먹겠다고 남채를 하니 걱정이지요.

우리 선조들은 나물을 할 때 다음해를 위해서 두 잎 중에 한 잎만 따고 꽃대는 그냥 두었다고 하네요. 또 날로 먹으면 독이 있어서

설사를 하니 반드시 싫어서 우려 말렸다가 묵나물로 먹었습니다. 맛은 미역 비슷해서 '산중미역', '미역추나물'이라고도 하였구요.

알레지 하면 이미지의 '엘레지 사랑'을 떠올려서 외국어인가 하는 분도 많은데요, 임의 어루러기 같은 얼룩 때문에 붙은 우리말 이름입니다.

엘레지는 밤이나 흐린 날은 꽃을 오므리고 조신하게 있다가 낮에 기온이 25도 이상 올라가면 꽃잎을 뒤로 젖히는데, 이때 모습이 가재가 집게발을 든 모습과 같아 '가재무릇'이라고도 하였답니다. 이 모습을 보고 바람난 처자 같다고 하는 이들도 있지만요.

한문이름은 '차전엽산자고(車前葉山慈姑)'라 했는데 엘레지 잎이 '차전자 잎' 즉 질경이 잎을 닮았다는 뜻과 산에 나는 인자한 시어머니라는 '산자고'의 복합어입니다. 엘레지 뿌리줄기를 산자고 대용 자양강장약으로 쓰기도 하였는데, 산자고라는 식물은 따로 있습니다.

한방에서는 '편을접분(片粟殼粉)'이라는 생약명으로 불리고, 민간요법으로 강심약 해독약 해열약으로 뿌리를 달여 먹었다고 알려집니다. 체질적으로 뼈가 가늘고 가슴이 편평하며 목의 림프절이 잘 붓는 허약아 상태를 통틀어 '선병질腺病質'이라 했는데 이러한 선병질과 관련된 궤양 부스럼 뿔뚜라지 고름집을 무르게 하기 위하여 달여 먹고 바르고 생물을 찢어 붙이기도 하였답니다.

엘레지는 우리나라와 일본에서 춘궁기에 구황식물로 요긴하게 쓰인 식물이기도 한데요, 지금도 양질의 녹말을 얻기 위해 비늘뿌리를 강판에 갈아서 자루에 넣어 여러 번 걸러서 가라앉혀 햇볕에 말려두고 씹니다. 이 녹말은 영양가가 아주 높으며 끓는 물을 부으면 곧 굳어버리지만 젤리처럼 부드러워 환약을 만드는 데 최상의 재료가 되며, 고급 요리에 쓰이기도 합니다.

서양에서는 꽃잎의 질은 자주색 W자 무늬를 보고 'Dogtooth violet'이라고 하고 꽃말도 '질투'라고 한다니, 그보다는 우리 민족의 고난을 함께 한 식물다운 '엘레지'라는 이름이 더욱 정답게 느껴집니다. †

