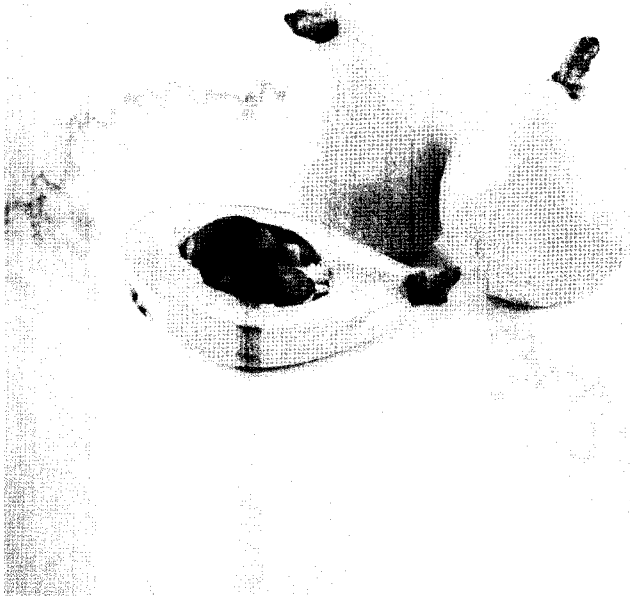


# 강한 생명력으로 엄동설한 아름다운 꽃을 잉태하는 “신비로운 비.파.나.무”

중국의 옛 이야기에 조조가 비파나무열매를 아껴 그 수를 헤아린 후 보초를 세워 지켰는데, 한 병사가 몰래 따먹었다고 한다. 돌아와서 비파의 열매 수가 모자람을 안 조조는 “나무가 여러 불화의 원인이 되니 베어버리라”고 말했다. 열매를 따먹은 병사는 “맛있는 열매가 달리는 나무를 왜 아깝게 베어버립니까” 라고 한마디를 했다. 그러자 조조는 이내 그 병사가 범인임을 알고 죄를 내렸다는 이야기가 있다. 말을 아끼라는 교훈이 비파나무의 맛있는 열매 속에 담겨 있다. ☞ 노호성



## 겨울 문턱에서 비로소 시작하다

들판에 지천이던 꽃들이 겨울이 되면 몇 종류로 국한된다. 우리는 그 몇 안 되는 종류에 만족하며 봄꽃들이 올라올 때까지 꽃에 대한 갈증을 참을 수밖에 없다. 그중에서도 겨울에 절박한 아름다움으로 더욱 빛나는 꽃, 비파나무 꽃이 있어 이 겨울에 눈과 입이 즐겁다.

열매가 중국의 현악기인 비파(琵琶)를 닮았다 해서 비파나무라는 이름을 가진 비파나무는 제주도를 비롯한 남해안 지방에서 흔하게 심어 키우는 식물이다. 11월이면 어김없이 꽃을 피워 있는 듯 없는 듯 은은한 향기를 풍기고, 황갈색 털이 보송한 꽃받침을 열며 상양빛 꽃송이들을 펼쳐내는 비파 꽃은 해를 넘기도록겨우내 꽃을 피워낸다.

이처럼 비파나무의 매력은 강한 생명력으로 아름다운 꽃을 잉태하는 신비로움에 있다. 작고 여린 꽃송이가 매서운 겨울 추위를 이겨낸다는 것은 참으로 신비한 자연의 아름다움이 아닌가 싶다. 하지만 남부지방에 주로 서식하는 비파나무는 아쉽게도 중부지방에서는 보기 어렵다.

꽃이 지면 비파나무는 열매를 맺기 시작해서 다른 식물들이 앓다투어 꽃을 피우는 여름의 문턱에 가서야 완전히 익는다. 열매는 탐스러운 달걀 모양으로 성글게 모여 달리는데, 작은 것은 3cm쯤 되지만, 큰 것은 7cm가 넘기도 한다. 수줍은 아낙을 닮은 수수한 우윳빛 꽃과 달리 열매는 여름 꽃들에 뒤질세라 노란색에서 청동색까지 화려한 빛깔을 낸다. 그 맛은 달면서도 상큼한 맛이 나서 맛있다. 아니 오묘하다. 단맛이 신맛을 숨기고, 신맛은 단맛을 부추겨 혀를 즐겁게 한다.



## TIP

갑자기 반위와 헛구역이 나는 것을 치료할 때 비파잎 뒷면 솜털을 헝겊으로 닦아 버리고 구운 것 600그램을 물 1말, 즉 18리터에 삶아 3되 즉 5.4리터가 되게 달여서 먹는다. 갈대뿌리를 달여 먹어도 좋다.

## ‘비파나무를 키우는 집안에는 환자가 없다’

동의보감에서는 허준의 스승인 유의태가 위암에 걸려 비파를 달여 먹고 나았다는 내용이 실려 있는데, 특히 나무의 잎에는 식물성 청산염 성분이 함유돼 있어 암세포를 억제하는 작용을 한다. 이처럼 오랜 예부터 ‘비파나무가 자라고 있는 가정에는 아픈 사람이 없다.’는 속담이 전해져 내려오고 있다.

## 다양한 효과로 웰빙시대에 딱

9월 중순에 비파잎을 따서 앞 뒷면의 털을 솔 등으로 제거한 후 햇볕에 말린 것을 비파엽(枇杷葉)이라고 하는데, 탄닌, 아미그달린 등을 함유하고 있다. 말린 비파잎은 종이 봉지에 넣어서 저장한다. 민간에서는 더위를 먹었을 때와 설사시, 비파잎 약 20그램을 물 3컵에 붓고 반이 줄 때까지 달여서 찌꺼기를 제거한 후 식사 사이에 하루 3회 나누어 마신다. 또한 땀띠, 습진 등에는 비파잎을 달인 액을 식혀서 환부를 씻거나 목욕제로 이용한다.

또한 생잎 30장을 물로 씻고 가로 1센티미터로 썬 다음 35도 소주에 담가서 약 1개월 후에 걸러내면 ‘비파주’가 완성된다. 이 술은 타박상과 염좌일 때 헝겊에 적서 환부에 냉습포하면 부종을 가라앉히고 통증을 완화시키는 효과가 있다. 또한 차로 마실 경우 비만해소와 호흡기 질환에 효과가 크고 그늘린 피부에 바르면 피부를 촉촉하게 만들어 주기도 한다. 비파나무의 속살에 담긴 이 같은 놀라운 효과는 엄동설한에 꽃을 피우며 살아남은 생명의 강인함이 빚어낸 결과가 아닌가 싶다. MEDICHECK