

보고 싶은 얼굴

이 상 구(시인)

빈 들녘에서
자지러지게 입을 부르고 있는
크낙새의 목 타는 가슴

파아란 하늘 아래
하얀 자갈밭 시냇물 가
흐드러지게 핀 철 이른 국화

신부의 화관처럼
아름다웠던 인연을 잊지 못하고
그리움만 남겨 놓고 떠난
땀방울 젖은
7월의 야속한 얼굴

크낙새의 울음소리가 자지러지게 목이 탄다. 철 이른 국화가 흐드러지게 피었다. 그리움만 남겨놓고 떠난 야속한 얼굴을 이 계절에 보고 싶다. 소재로 선택한 크낙새나 국화, 그리고 야속한 얼굴을 결합하여 하나의 스토리가 형성되었다.

입을 부르는 애달픔과 꽃을 피우고 싶은 애절함, 그리고 인연을 잊지 못해 그리워하는 야속함을 한 폭의 그림으로 펼쳐내고 있다. 화자는 커다란 울림으로 보고 싶은 얼굴을 우리 가슴에 큰 울림으로 스며들게 한다.

함께 했던 모든 것들은 옆을 떠나 멀리 사라지면 다시 보고 싶은 마음을 떨치기 어렵다. 그리움을 남겨놓고 볼 수 없는 상황을 만들어 놓은 것이 야속하기만 할 뿐이다. 보고 싶은 얼굴이 눈앞에 아른거리는 걸 뿌리치지 못하는 간절함을 되새길 뿐이다.(윤제철)

송편

조흥제(수필가)

추석을 맞아 교회에서 송편을 팔아 1kg을 12,000원에 사왔다. 접시에 담아 밥상에 꺼내 놓으니 알록달록하니 색깔도 다양하고 모양도 예쁘다. 맛도 좋지만 그 전에 집에서 만들어 먹던 솔잎 향기가 안 난다.

어머니 살아 계실 때 우리는 추석때면 송편을 집에서 만들었다. 집 사람도 농촌 출신이어서 고부간에는 추석과 설에는 음식을 손수 장만했다. 우리가 4대 봉사하는 큰 집이어서 제수도 장만할 겸 송편과 만두도 직접 빚은 것이다.

장승배기 영도시장에서는 추석때 솔잎도 팔았다. 되에 담아서 팔았는데 3되 정도 사왔다. 쌀을 한 말 정도 물에 불려 방앗간에 가서 가루로 만들어 와 팔과 밤과 깨로 속을 장만하여 반달 모양으로 만들었다. 손가락 세 개로 꼭 눌러 오목한 자국을 냈다. 그걸 시루에다 솔잎 한 켠 깔고 송편 한 켠 놓고 또 솔잎 놓기를 반복하여 연탄 아궁이에 찌내면 솔잎 향기가 솔솔 나는 송편이 나왔다. 시골에서는 추석 때면 아낙네들이 다래기를 허리에 차고 산에 가서 솔잎을 따다 사용했다.

80년대에 나는 등산을 많이 다녔다. 그 중에서도 관악산에는 매주 가다시피 했다. 어느 해 추석에는 솔잎을 손수 구하고 싶었다. 서울대 방면에는 사람이 많아 창피할 것 같아 사람이 덜 다니는 사당역으로 해서 낙성대 능선으로 가기로 했다. 그곳에 소나무도 많고 사람도 덜 다녀서 남자가 솔잎 판다고 손가락질 받지 않을 것 같아 그곳을 택했다. 내가 관악산에 많이 가는 코스는 서울대 옆으로 해서 참샘을 지나 능선에 붙어 깔딱 고개로 올라 가는 코스였다. 그 코스가 사람이 가장 많이 다닌다. 그 다음은 서울대 뒤 능선으로 오르는 코스인데 서울대가 들어서고 정상에 기상탑이 들어선 후 등산객의 출입을 막았다. 서울대가 들어서기 전에는 관악산 등산로의 정 코스가 그 코스였고 힘들었다. 거기에 바위 타는 클라이밍 코스도 있었다. 30m 정도 되는 조그만 바위다. 서울에서 바위 타기 좋은 곳은 도봉산의 선인봉, 북한산의 인수봉으로 150m, 200m에 비하면 작은 것이지만 직벽이어서 많이 이용했다. 그 다음이 사당동 코스다. 사당역이 생기기 전에는 낙성대 뒤 까치산 고개에서 내려 언덕을 올라 가면 바로 관악산에 붙을 수 있어 장승배기에서 버스 타고 얼마 안 가면 되어 그 코스를 많이 이용했다. 마당바위를 지나 능선에 서면 서울의 서남부가 어느 코스보다 잘 보여 많이 다녔다. 하지만 정상에 오르는 거리는 서울대 방면보다 길었다.

올라가는 사람이 적을 오후 3시경 까지 고개에서 내려 능선으로 붙었다. 한데 무심히 지날 때는 그렇게 많은 소나무가 막상 솔잎을 따려고 하니 높아서 딸 수가 없다. 잔솔이 많아서 솔잎을 따려니 했던 상상은 무참하게 깨지고 말았다. 집에서는 송편을 빚어 놓고 내가 솔잎을 따 오면 찌려고 준비하고 있는데 빈손으로 가면 체면이 말이 아니다. 그래서 조금 작은 나무에 올라 가서 따려고 했더니 나무에 올라 갈 수도 없다. 어렸을 때는 나무를 잘 타서 다람쥐라는 별명이 붙었었다. 집 뒤에 밤나무 3 그루가 있었는데 여름에는 밤 나무에 올라 가서 살다시피 해서였다. 그 때만 생각하고 나무에 올라가려니 40대 후반의 뚱뚱한 몸을 나무는 받아 주지 않는 것이다. 여기서 절실히 느꼈다. 보는 것과 해 보는 것에는 엄청난 차이가 있다는 것을. 어떻게 어떻게 하여 필요한만큼 구하기는 했다. 그 해 송편은 유난히 맛이 있었다. 내가 힘을 들여서 한 것은 맛이 있는 법이다.

우리 조상들이 언제부터 추석에 송편을 빚어 먹었을까. 삼국시대부터다. 농경사회에서 달의 변화에 맞춰 농사를 지었기 때문에 달 승배 사상을 가지고 있던 우리 선조들이 자연스럽게 달 모양을 본뜬 송편을 빚어 먹었다는 데에서 유래되었다. 냉장고나 없던 시절에 솔잎에 찌내면 오래 보관할 수 있어서 솔잎을 사용했다.

송편은 지역마다 특색 있다. 북쪽은 크게 만들고, 서울, 경기는 작고 앙증맞은 크기로 만든다. 강원도에서는 도토리, 감자를 이용하여 만든다. 도토리 송편은 멥쌀가루에 도토리 가루를 섞어 반죽하는데 도토리는 배가 부글거리거나 잦은 설사와 소변으로 고생하는 사람에게 좋다. 감자 녹말가루로 만든 감자 송편은 감자녹말이 위에 막을 만들어 위장질환을 앓는 사람에게 좋다. 전라도 지방에서는 푸른 모시 잎으로 색을 내어 차례 상에 올리는데 모시 잎 송편의 짹짹한 맛이 별미다. 식이섬유소가 풍부해 변비 예방 효과가 있다. 평안도 해안 지방에서는 조가비 모양으로 빚어 참깨를 볶아 찹고 설탕과 간장으로 버무리 소를 넣어 만들어 먹는데, 이는 해안가 지방에서 조개가 많이 잡히기를 바라는 마음이라고 한다. 충청도에서는 호박을 썰어 말린 호박가루를 멥쌀가루에 섞어 만든 호박 송편을 만들어 먹었는데 색깔이 곱고 단맛이 나며, 쫄쫄한 맛이 일품이다. 한방에서 가을 보약이라 불린 호박은 식이섬유소가 풍부할 뿐 아니라 이노작용을 도와 붓기 완화에도 도움을 준다. 이렇게 송편은 그 지방에서 생산되는 재료로 만들어 먹었다.

우리는 팔이나 풋콩, 생활이 좀 나아져서는 참깨를 볶아 넣었다. 교회에서 사온 송편은 색깔이 다양하고 모양은 예쁘지만 솔잎이 들어가지 않았으니 엄격하게 말하면 송편이 아니다. 모양은 투박하지만 어머니가 만들어 주셨던 송편에서 풍기던 향긋한 솔내음이 그립다.