

식도락 색도락

옛 날 어느 바닷가 마을에 효자아들이 살고 있었다.

아버지의 오랜 질병이 심해지자 아들은 아버지를 살리기 위하여 좋은 의원과 약을 찾아 백방으로 뛰었다. 그러던 어느 날 오래 산 거북이를 고아 먹으면 된다는 이야기를 듣고 찾아 나서게 되었는데, 아들의 효심에 하늘도 감동했는지 1,000년은 산 듯한 큰 거북이 한마리가 바다에서 기어 나오는 것이었다.

거북이를 잡아지고 오던 아들이 너무 더워 뽕나무 그늘 아래에서 잠시 땀을 씻고 있는데, 거북이는 느긋하게 이렇게 말했다. “여보게 젊은이, 자네가 나를 지고 이렇게 수고해도 소용없네. 나는 힘이 강하고 영험한 거북이로, 자네가 나를 솔에 넣고 100년을 끓여도 죽지않네.”하는 것이었다.

그러자 옆에서 이 말을 듣고 있는 뽕나무는 호탕하게 웃으면서 “이보게 거북이, 너무 큰소리 치지 말게. 자네가 아무리 신비한 거북이라도 나 뽕나무 장작으로 불을 피워 고면 당장 죽을 것이네. 나야말로 진정 강한 나무라네.”

아들이 집에 돌아와서 거북이를 솔에 넣고 아무리 고아도 끄떡하지 않자, 효자는 낮에 무심코 들었던 뽕나무와 거북이의 대화가 생각났다. 얼른 달려가 그 뽕나무를 베어다 불을 지피자 거북이는 당장 죽고, 그 약을 마신 아버지의 병은 씻은듯이 나았다는 이야기이다.

거북이와 뽕나무를 삼간다는 말로 “신상구(禎桑龜)”라는 말이 있다. 쓸데없는 자랑은 삼가라는 뜻이다. 만일 거북이가 자신의 힘을 자랑하지 않았던들 뽕나무의 참견을 듣지 않아 죽지 않았을 것이고, 뽕나무 역시 괜한 자랑을 하지 않았다면 장작으로 베이지 않았을 것이다.

영화를 자랑하던 고대 페르시아에서, 뽕나무는 돈많은 사람만이 구할 수 있는 고급의 떨감이었다고 한다. 뽕나무를 연료로 하여 석쇠에서 양고기를 구우면 육류가 낼 수 있는 최고의 맛을 낸다는 것이다. 맛 뿐만이 아니라 보양(補陽)에 더없는 묘약(妙藥)으로 인식되어 있었다. 뽕나무는 그래서 식도락(食道樂)에 색도락(色道樂)을 갖춘 나무라고 말한다.

뽕나무로 고기를 구워 먹는 습속은 페르시아 뿐만이 아니라 몽고나 중국의 상류사회에서도 마찬가지로 있었다. 중앙 아시아를 거쳐 중동, 유럽을 휩쓸었던 징기스칸과 그의 참모들은 이 뽕나무로 굽는 철판고기를 상식(常食)함으로써 체력을 유지하였다고 한다. 지금도 징기스칸 철판고기요리는 일품으로 치지만 과연 뽕나무로 불을 지피는지는 알 수 없는 일이다.

옛날 중국에서 임금이 먹던 타락죽이라고 하는 보양제(補陽劑)는 반드시 뽕나무로 고았다고 하며, 사람의 몸에 精을 채우고 髓를 보하여 백병을 제거한다는 보약, 경옥고(瓊玉膏)를 조제할 때에는 뽕나무를 태워 3일간 끓인다고 했다.

타락죽을 끓이고, 경옥고를 조제하며, 양고기를 요리하는 뽕나무의 화염 온도나 연소에너지가 여느 나무와 크게 다를 바는 없지만, 옛부터 뽕나무는 해를 상징하였기 때문에 -그래서 중국에서는 조선을 부상국(扶桑國 : 해돋는 나라)이라고 불렀다- 가장 강한 불, 또는 가장 남성적인 것으로 인정되었다고 할 수 있을 것이다.

항간에서 전해 내려오는 “처녀가 애를 배도 할 말이 있다”는 속담의 “할 말”이란, 뽕나무에 너무 오래 걸터앉아 있었기에 애를 가졌다는 변명의 가능성을 뜻한다. 뽕나무의 Y자형 가지에 처녀들이 오래 걸터앉아 있으면 애를 밴다는 속전을 믿어주리라 믿고... 그래서 옛부터 앞집 처녀와 뒷집 총각이 만나는 뽕나무 밑에서는 말도 많고 탈도 많았나 보다. (FLK)

(김 동 일 / 위험관리정보센터 차장)