



꽃중의 꽃은 눈을 이고 피어나는 '설중매' (雪中梅)이다. 설중매는 언제 어디에서 피는가?

입춘과 우수 경칩이 다 지나도 꽃샘추위는 마지막 기세를 부리며 사람들의 봄 기다림을 더욱 부채질한다.

예전에 선조들은 이 무렵 봄을 기다리다 못해 실낱같은 봄기색이라도 찾아 나서곤 했다. 눈 덮인 심산유곡으로 매향을 좇아 설중매를 찾아가는 '탐매' 행각이 그것이었다.

서 은은히 풍겨오는 매화 향기만큼 기품 높은 것이 있을까? 눈을 이고 피는 꽃도 청순하고 가상하거니와 향기마저 있는 듯 없는 듯 애간장을 태우며 풍기니 매화야말로 황량한 세상을 비추는 한줄기 서광과도 같은 것이다.

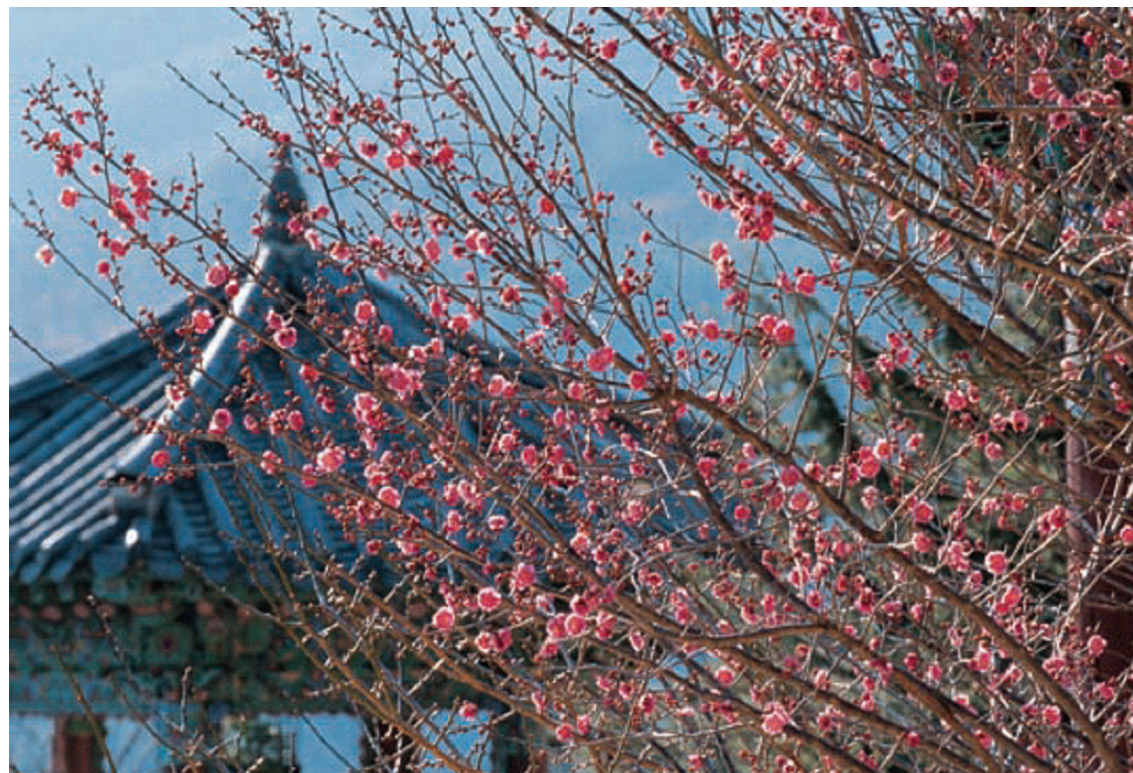
'눈을 이고 피는' 설중매가 눈과 같은 하얀 색이 아니고 눈과 서로 색깔을 동우어 주는 붉은 매화라면 너무 요염하다 할 것인가.

전남 순천시 낙안면 낙안읍성 위쪽 금둔사라는 절에 가면 3월 초중순 불디붉은 홍매화가 만발하

마르고 꽃이 없는 시기이기에 이들이 피워낸 홍매화는 절 안팎뿐만 아니라 먼 길가까지 바람결에 매향을 실어내 그 길을 지나는 여행객들을 유혹한다.

봄이로되 봄이 아닌 이 무렵에 사랑스럽기 그지없는 꽃을 피우고 향기를 흠날리는 데 그치지 않고 홍매화는 연분홍 색깔로 자태마저 곱게 가꿔 황갈색 들판에 오뎅 나타나 지나가는 이들이 탄복을 하며 쳐다보지 않을 수가 없는 것이다.

금둔사 홍매화는 주지 지허 스님이 지난 1983년 낙안읍성마을



쉬·어·가·는·쪽

눈속의 연분홍 입술-

설중매를

보러가자!

최 성 민
한겨레신문 여론매체부장



자연의 덕성을 알고 자연과 더불어 사는 삶을 느낄 줄 아는 선조들은 이처럼 눈 속에 매화를 찾아 다니고 그것을 그림으로 즐겨 그리곤 했다. 요즘 서양에서 들어온 향수제품이 수십 가지에 이르지만 이른 봄 눈 속에

여 세상을 매향으로 제압한다. 이 절의 대웅전과 산신각 주변에 중년 홍매화나무 대어섯 그루가 있는데 일제히 꽃을 피운다. 꽃나무 수는 많지 않지만 워낙 풀과 나무가 메

조씨집의 씨앗에서 태어나 5년 자란 것을 얻어다 심은 토종이다. 토종 홍매화는 어떤 매화보다도 일찍 피는 게 특징이다. 다른 꽃들이 없을 때 향기가 바람이 날리니 매향으로 세상을 제압하는 군자 중의 군자다. 홍매화는 백매화나 청매화와는

달리 진하고 예쁜 색깔이 있으므로 매화와 더불어 그 색깔까지를 흠뻑 감상해야 한다. 홍매화의 색깔은 빛의 각도에 따라 수시로 변한다. 빛을 등지고 바라보면 매화가 납땀이 드러나 보이지 않는다. 빛을 정면이나 30~45°각도의 역광으로 안고 꽃을 대하면 노랑 꽃

술까지 드러나 보여 정밀한 봄기운이 느껴진다. 금둔사의 홍매화는 석양 무렵에 해가 넘어가는 안갯빛 먼 산을 배경으로 바라보면 역광 속에 안갯빛 배경이 매화의 붉은 기운을 받쳐 주기에 색상의 조화가 환상적이다. 사진을 찍을 때는 약간 역광을 안고 300m/m

이상의 망원렌즈로 5.6~8 정도의 노출에 맞추면 흐릿해진 배경에 꽃들이 환하게 드러나 매우 예술적인 그림이 된다.

홍매실로 김치들.. 향기가 끝내줘요.

매화에는 홍매화, 백매화, 청매

쉬·어·가·는·쪽



화, 황매화 등이 있다. 이 가운데 가장 먼저 꽃이 피는 황매화는 그 열매도 개성이 다르다.

홍매실은 백매실과는 달리 꼬트머리가 뽀족하고 살과 씨앗꼬트머리에 붉은 기운을 띤다. 크기는 다

그는데, 이때 소엽(기관지)에 좋은 한약재)이나 사삼(더덕)을 함께 버무려 넣는다.

이렇게 담근 매실김치는 일본 것(우메보시)과는 달리 향이 더 진해서 매실김치의 고유한 특성을 잘 갖추고 있다. 특히 홍매실김치



급등사에 맞는다. 속식은 낙안읍성 숙박단지나 순천 시내가 좋다. 서울에서 순천까지는 비행기여수 공항)나 기차(새마을호와 무궁화호)편이 있다.

승용차는 남해고속도로 선암사 나들목으로 들어가서 낙안읍성 쪽으로 가거나 순천나들목으로 들어가 순천을 거쳐 간다. 간 김에 구례 화엄사 홍매화를 만나보는 것도 좋다. 화엄사 대웅전 앞에는 한국

봄이로되 봄이 아닌 이 무렵,

눈을 이고 피는 설중매는 청순하고 기상하거나와

향기마저 있는듯 없는듯 애간장을 태우며 풍기니

매화야말로 향명한 세상을 비추는 한줄기 서광과도 같은 것이다.

른 매실보다 작고 열리는 수도 적다.

지허 스님은 해마다 홍매실을 따서 매실김치를 담근다. 매실을 그늘에 말린 뒤 다시 소금에 넣었다 말렸다 하면서 매실의 수분이 줄어들 때까지 며칠간 절인다. 다 시 소금을 쳐서 보통 김치처럼 담

는 향기가 더욱 진하고 육질이 단단하여 매실김치의 최고봉이라 할 수 있다. (061-754-5636)



찾아가는 길

순천에서 2번 국도를 타고 낙안읍성으로 간다. 낙안읍성에서 선암사 가는 길로 5~7분을 올라가면

최대의 홍매화 나무가 있어서 지금 꽃망울을 터뜨리고 있다. 대웅전 기와지붕을 배경으로 매화꽃을 꼭 차계 사진을 찍으면(망원렌즈로) 고상하고 운치 넘치는 꽃사진 그림첩이 될 것이다. ㉞