

산골 장터의 추억

김현구

한국식품연구원 기능성연구단

어릴 적 장날이면 어머니를 마중 나가던 기억이 떠오른다. 동구 밖 느티나무 앞까지 나가서 어머니의 손에 들린 장바구니를 받아 함께 걸어오곤 했다. 어머니의 장바구니에는 내 것이 없을 때가 많았지만 거기엔 언제나 크나큰 희망과 사랑이 있었다. 명절이 가까우면 때때 옷을 사다 주시고 가끔 운동화를 사다 주시기도 했지만 대부분은 집에서 필요한 물건들을 사오셨다. 장날에는 고추나 마늘 등 땀 흘려 농사지은 것을 내다 팔고 대신 생필품을 사오곤 했다.

언제부턴가 산행을 하면서 산골의 장터를 구경하는 일이 즐거움이 되었다. 우리나라의 70% 이상이 산림으로 이루어져 있어서인지 전국의 어디를 가나 산이 있고, 산행을 시작하는 곳이나 끝나는 곳에는 어김없이 장터가 서는 것을 볼 수 있다. 산골 장터에는 각종 산나물을 비롯해 생약류, 표고버섯, 밭에서 재배한 잡곡류, 감 같은 과실류와 이를 이용한 식초, 복분자술 등 산과 밭에서 나는 원료부터 단순 가공품에 이르기까지 다양한 물건들이 나와 있다.

산이 좋아 산을 자주 찾게 되면서 나는 정감이 있는 산골 장터에 익숙해지고 관심을 갖게 되었다. 산골 동네 할머니들이 펼쳐놓고 파는 산채류와 잡곡류, 과실류 그리고 버섯류 등 집에서 정성껏 준비한 물건들을 보면서 우리나라 산에서 나는 것을 이용해 기능성 식품을 제조한다면 부가가치를 크게 올릴 수 있겠다는 생각이 들었다. 산에서 나는 것은 특별히 경지면적이 필요한 것도 아니고, 수확 시기에 맞추어 채집하기만 하면 된다. 특히 오늘날 건강을 중요하게 생각하는 현대인을 위해 생리 활성이 높은 산채류나 과실류를 찾아낸다면 이를 이용해 건강식품을 개발할 수도 있을 것이다. 생리 활성이 높은 산채류나 과실류의 원료가 문제가 된다면 이를 재배하는 기술이 있으므로 커다란 경제적 가치를 가져다줄 수 있을 것이다.

주말이면 깊은 숲과 계곡의 맑은 물을 찾아 나선 지 여러 해. 높은 산을 오르며 굵은 땀방울을 흘리는 것도 좋고, 숲 속의 길푸른 풀잎과 나뭇잎에서 뿜어져 나오는 피톤치드 성분으로

내 가슴이 푸르게 채색되는 것도 좋다. 봄이면 산기슭의 푸른 싹이 향기롭게 다가오고 여름과 가을철에는 산딸기, 산 오디, 도토리, 으름 등 각종 열매를 채집하는 기쁨을 누릴 수 있다. 겨울에도 참나무에 기생하는 겨우살이 등 생약재를 채취할 수 있다. 무엇보다도 산행을 끝내고 내려오면 동네 할머니들이 산에서 채취한 산나물과 직접 재배한 표고버섯, 그리고 서리태와 잡곡류 등을 갖고 나와 조그만 장터를 열고 있는 모습에 마음이 훈훈해진다. 할머니들이 내온 물건들은 잘 정돈되어 있지 않지만 정성껏 준비하고 깨끗한 산골에서 채집한 것이라 더욱더 정이 가는 것 같다. 또 이 물건들은 유통비가 없기 때문에 적당한 가격에 판매되고 있어 사는 사람이나 파는 사람 모두에게 이익이 된다고 생각한다.

어릴 적 장날이면 동구 밖 느티나무 앞까지 마중 나가 장을 봐오시는 어머니를 기다리던 추억이 새롭다. 그때 어머니의 손에 들린 장바구니에 희망과 정이 담겨 있었듯이 산골 장터에 나온 산나물과 과실류, 잡곡류 등에도 어릴 적 어머니의 추억이 서려 있어 좋다. 옛 시골 장터에 어머니의 품 같은 따스함이 있었듯이 오늘날의 산골 장터 역시 정감이 묻어나고 사랑이 배어 있어서 보기만 해도 좋다. 지금 내가 정감이 가고 사랑스러운 산골의 산물을 이용하여 기능성 식품과 편의 식품 등을 개발하고 연구하게 된 것도 어쩌면 어머니의 따스한 사랑과 배려인지 모른다. 어머니가 피약벌 아래서 땀 흘리며 자식처럼 농작물을 길렀듯이 나는 그 산물을 이용하여 연구를 하고 있다. 산골에서 나는 산물을 보면 어머니의 따스함이 배어 있는 듯해 사랑스럽고 행복한 마음이 절로 우러나온다.

어머니와의 추억 때문일까. 주말이면 나는 질푸른 풀잎, 맑은 계곡물의 매력에 취해 기쁜 마음으로 산에 오르고, 내려와서는 산골의 장터를 즐거운 마음으로 구경하곤 한다.

