

환경에 밀려 사라진 삽교 순채와 순채 디미방
순채의 권영덕(82세, 1939년생)

그리고 그 순채를 기르며 일본으로 수출가지 했던 권영덕 선생을 만났다.

예산에서 순채를 기르신 분이 있다는 소식을 듣고 여기저기 수소문하며 찾았던 이유는 바로 추가 김정희 선생이 매우 *****이었기 때문이었다.

선생은 비로소 과천에 와서야 세속적인 모든 것을 내려놔다. 오직 한적한 시골 과천에서 글씨를 쓰는 일에 몰두하고 있었다. 마치 모든 선비들의 꿈인 낙향해서 한적함과 여유자적하는 음식을 찾는다. 그것이 바로 순채다.

순채는 중국 고사에서 모든 복잡하고 바쁜 벼슬 생활에 염증을 느낀 선비들이 고향에 내려가고 싶은 욕망 속에 있는 꿈의 음식이었다.

선생에게는 꿈을 실현할 수 있는 기회가 과천에 있었다. 그러나 과천에는 아마 순채가 없었던 모양이다. 그런데 가깝게 다산의 동생인 정학연이 사는 양주의 여유당에 순채가 있다는 소식을 듣고 그렇게 반가울 수가 없었다. 더구나 그곳에는 순채와 궁합이 제일 잘 어울리는 농어까지 있다하니 이보다 더 좋을 수는 없었다. 선생은 노구를 이끌고 배를 타고 양주까지 당도하여 순채를 먹을 정도로 좋아했다. 순로향이라는 글씨를 남긴다.

순채는 선생 뿐 아니라 왕으로는 연산군이 미치도록 좋아한 나머지 너무 연한 순채가 궁궐까지 올라오는 동안 상할 수밖에 없었다. 그래서 상한 순채를 진상할 수 밖에 없었는데 상한 순채에 진노했으니 각 군현에서는 상하지 않은 채 진상한다는 것은 출세의 지름길이 되었으니 온갖 기발한 방법을 동원했다고 한다.

그 외에 기록에 의하면 당대 최고의 미식가였던 영조 사위 홍현주는 정다산의 여유당 집에서 농어와 함께 순채를 먹고는 감탄했다하고, 성호 이익은 신선의 맛이라 감탄하고 목은 이색도 순채를 사랑하는 사람 중의 하나였다. 앞서간 사람들의 순채 사랑을 모를 리 없던 추사 선생 또한 순채 맛에 깊은 감동을 느끼는 데 아마 그 맛과 함께 순채에 나타나는 낙향에 대한 꿈에 더 정겨웠을지 모른다.

예산 지방, 특히 오가 삽교 지역은 예로부터 방죽이 많았다. 이는 이 지역이 넓은 들인데다가 산이 낮아 물이 없고 특히 냇가가 전답보다 낮아 논에 물을 댈 수 없었기 때문이었는데 이 때문에 방죽에 농사를 의존할 수밖에 없었다. 그런데 방죽을 만들면 농사채가 줄어 이 또한 고민이었는데 이 때문에 송사도 빈번히 벌어졌다. 이러한 고민을 해결한 지혜가 방죽에 수생 식물을 가꾸는 것이었다. 그 대표적인 수생식물들은 연이나 마름들이었다. 그리고 그중의 하나가 바로 순채다.

예산에서는 삽교 방죽에서 마지막까지 순채를 재배했는데 이 또한 거의 일본으로 수출하여 일반인들에게는 좀체로 맛보기 어려운 음식이었다. 그나마 그 주변에 공장이 들어서면서 오염된 물에 약한 순채가 전멸하면서 지금은 명맥을 잇는 곳이 없어 아쉽다.

삽교로 가는 큰 길에 좌방리(효림리) +방죽이 지금은 흔적도 없이 단지 방죽이었다는 것을 알 수 있는 거라고는 ** 밖에 없다. 그 방죽은 지금처럼 예당 저수지가 없을 때는 그 마을의 요긴한 수원지였다. 좌방리 효교리는 산이 높지 않고 수원지가 짧아 물이 많지 않았다. 더군다나 논으로 물길을 내야했으니 좀 높은 곳에 저수지가 있어야했는데, —러자니 수원지가 짧을 수밖에 없어 저수지를 잡기가 | 매우 힘들었는데, 그런대로 적당한 곳에 방죽을 만들었다.

이 곳에 예전부터 순채가 자생했다. 순채이 모양은 잎새는 **색, 줄기는 **이다. 그 잎이 성냥개피 만했을 때 채취한다.

순채는 청청한 곳이 아니면 살 수 없고, 특히 금속물질에는 살 수 없는 식물이다. 순채의 자생 조건은 청청지역, 1-2, 황토물최적층을 조건이었는데, 바로 좌방리 방죽이 그런 곳이었다.

그분은 평생을 공직으로 사신 부인과 지금까지 정정한 기운을 가지고 계셨다. 삽교가 고향이고 어려서부터 태권도를 한 풍채가 그대로 남아 있었다.

그 분이 순채와의 만남은 아주 우연이었다. 그가 대학교를 졸업하고 태권도 사범을 하고 있을 무렵, 외국에 사범으로 나갈 기회가 있었지만 결혼할 사모님이 외국가는 것을 싫어하여 좋은 기회를 스스로 놓아버린 순정파이기도 했다.

그 분이 순채를 만나 것은 친구가 순채 무역을 하고 있었다. 순채 생산지인 김제에서 순채를 채취해서 무역업을 했는데, 예산에 자생한 순채가 있다는 것을 알았다. 그런데 이미 전라도 분들이 그것이 귀하다는 것을 알고 선점하고 있었다. 방죽을 값싸게 세 얻어 중개인에게 팔고 있었는데, 그분들에게 문제가 생기자 권선생에게 그 업을 하길 바랬다.

이정식이란 방죽 주인과의 협상에 한 대는 쌀 100짝 정도를 임대료를 주고 그 사업이 시작하게 된다.

나중에는 임대료 때문에 건딜 수 가 없어 방죽을 인수하기도 했다.

순채이 모양은 잎새는 손가락만한 타원형인데, 그린색, 줄기는 부라운색이다. 잎에 우무같은 끈적이는 물체가 붙어있다. 그 잎이 성냥개피 만했을 때 채취한다. 잎이 돌돌 말릴 때는 채집한다. 이때 반드시 쇠도구가 아닌 손톱으로만 따야한다. 나무배를 타고 방죽을 돌아다니며 5월부터 7월까지 채취했다. 한 때 순채 채집하는 아녀자들이 20여명에 이르기 까지 했다.

수출할 때는 순채를 삶아서 빙초산에 타서 일차 보관하여 일본고베 지역으로 보낸다.

순채는 그 성질이 차서 여름 음식이다. 음식디미방에서는 여름철 보양식으로 소개되었고, 초회, 전골, 물김치, 순채 죽 등 다양한 요리들이 전해진다. 이러한 순채가 일제 강점기를 지나며 유난히 순채를 좋아하던 일본인들이 싹쓸이해가 일반인들은 먹을 기회가 점점 없어지다가 그나마 해방 후 조금씩 연명하던 순채는 일종의 구황음식으로 지역에서 무침이나 죽에 넣어 먹으면서 이어왔다.

그런데 아쉽게도 순채 음식은 많이 알려져 있지 않았다. 권선생댁에서는 된장찌개를 끓이거나 순채초회를 만드는 정도였다.

그러던 중에 방죽 위쪽으로 헬기장이 들어섰고, 그 뒤부터는 순채가 살지 못하게 됐다고 한다. 지자체에 수없이 건의했지만 번번히 거부당하고 급기야는 포기할 수 밖에는 업소였다.

그렇게 없어진 예산의 순채였다.

할 수 없이 다른 곳을 찾아 헤맸지만, 결국 찾을 수 가 없어 포기하고 말았다.

사모님은 지금도 순채, 아니 행정에 실망을 많이 느끼고 있었다. 그래서 순채를 찾아온 우리들에게까지 처음엔느 불친절하셨었는데, 점차 마음이 풀어져 나올 때는 40년이 넘은 순채를 나눠주시기도 했다. 그분들이 주신 순채병에는 두 분의 인생이 담겨....기쁨, 억울, 원망, 한 등이 담겨 있었다.

,

. “순나물을 좋게 여김은 그 맛이 시원한 데에 있는 것이다. 오미자를 우려낸 물에다 벌꿀을 탄 다음, 수나물을 적서 먹 으면 달콤하고 시큼하며 맑고 시원한 맛이 흡사 선미라, 이를 당할 만한 맛이 없다. 육기, 장한 제공도 지혜가 오히려 여기에 미치지 못했으니, 이는 한 껍이 모자랐다고 해야 마땅하겠다.”

[출처][쇠고기, 순채, 두부, <조선의 탐식가들>](#)작성자[조르바](#)

‘순(蓴) 자가 들어간 지명은 모두 순채 명산지였다. 철원 순담 계곡, 김제 순동리, 의성 순호리 등이다. 강원도 간성군(고성군) 오음산 밑 선유담이라는 호수는 <신동국여지승람>에 “순채가 못에 가득하다”고 기록되어 있다. 일본인들은 순채를 좋아해서 조선산 순채를 대량 반출했다. 일본에서는 순채를 ‘환상의 풀’이라는 뜻으로 ‘준사이’ 또는 ‘누나와’라고 불렀다. 우리나라에도 순채 초회, 순채 전골, 순채 불고기 등이 있었다. 순탕은 <음식디미방>에 소개된 여름철 보양식이였다. 민물고기에 연한 순채잎을 넣고 끓인 국이다. 그러나 일본 강점기 동안 순채 요리는 사라지고 말았다. 해방 후에는 아무도 순채를 거들떠보지도 않았다. 1970년 대일 수출이 재개되었고 순채가 자생하는 습지는 ‘돈못’으로 불렸으나, 산업화 과정에서 사라져버렸다. 1990년대에는 멸종위기 식물종으로 분류되기까지 했다. 그러나 조선시대에는 선비들이 그리워하던 음식이였다.