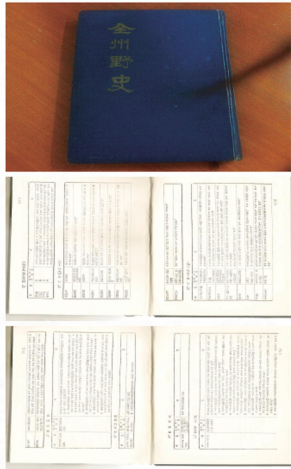


# 파라시

맛의 고장 전주라고 일컫는다. 명성에 걸맞게 따로 꼽히는 식품이 있으니 전주십미(十味)로 구분되는 열 가지 명품들이다. 전주 특산물의 대표적인 콩나물과 미나리를 중심으로 황포묵, 열무, 에호박, 모래무지, 무, 시초(달배), 민물참깨 그리고 파라시가 그 십미(十味)의 주인공들이다. 면면을 알 수 있는 식품들인데 파라시는 도통 감이 오질 않는다. 근래 들어 자취를 감춘 전주 특산물 파라시. 알고보니 감이다. 조생종 홍시다.

## 전라도의 감들

문헌에 따르면 전주 파라시는 전국적으로 유명했었다. 음력 팔월에 수확하기 때문에 붙여진 이름 팔월시가 그 한자 이름이다. 추석 지나야 익기 시작하는 일반의 홍시보다 두 어 달이나 일찍 익는 홍시라 하여 조홍시라 부르기도 했는데 기암 이병기 선생이 언급한 바에 따르면 선왕갈 파라시가 최고라 하였고 이철수의 전주야사에서 찾아보면 사정종 즉, 지금의 고대 주변 일대와 서서학동 감시장에서 나는 것이 과연 좋다고 언급하였다. 선왕갈은 인후동 서낭당에서 전미동 서낭당으로 가는 고개의 골짜기를 이르는 데 지금도 도로변에 감나무가 심어져 있는 것을 볼 수 있다. 그 중 파라시가 남아있지 않을 까 싶으나 확인 할 수는 없다. 또한 남고산성 주변과 대성동, 상관 지역에서 나는 파라시도 이 못지않게 유명하다고 전해진다. 1950년 대까지 만 해도 서서학동 감시장 뿐 아니라 진안사거리로 불리는 지금의 풍남초등학교 부근 도로변에서도 추석 무렵이면 좌판 행상들이 빛 고운 파라시를 내어 놓고 파는 모습을 볼 수 있었다는데 이제는 말로만 전해지는 옛날이야기가 되어버렸다.



이철수 <전주야사>에서 찾아 볼 수 있는 파라시에 대한 기록

파라시는 모양이 둥그렇지 않고 약간 모가 났다. 크기도 작은 편이다. 되직하면서 달큰한 매력을 가지고 있었음에도 아주 큰 개량종 홍시들에 밀려 상품가치를 잃은 듯하다는 것이 김진돈 국장의 짐작이다. 그러면서 서서히 자취를 감추게 된 것이라. 비교해보면 고산의 수시는 아직까지 견제다. 이유인즉슨, 고산 수시는 감 씨가 없거나 있어도 하나, 돌이라는 것이다. 종자의 문제가 아닌 것이 고산의 수시를 다른 지역에 심으면 씨가 많단다. 고산에서 재배한 것처럼 씨없이 먹기 편하지가 않다. 토양의 차이인지 기후의 영향인지 혹은 이 모든 조건이 복합적으로 작용하기 때문인지. 명확한 원인을 밝혀내지는 못하겠지만 어쨌거나 고산수시는 여지껏 그 명성을 유지하고 있으며 더불어 꽃감까지도 승승장구하고 있는 것이다.

반면 전주 파라시와 같이 개량종에 밀려난 감이 또 하나 있으니 남원의 맥감이다. 이 맥감은 마치 붓으로 터치를 해놓은 듯이 먹힐 무늬가 스며들어, 느낌마저 예술적인 그런 감이다. 게다가 맛은 또 어떤가. 미처 다 익지 않은 상태였어도 일단 서리만 맞으면 잘 익은 홍시보다 더 달고 부드러운 맛을 아낌없이 내어주는 감이다. 그럼에도 불구하고 사람들이 찾지 않게 된 이유는 씨가 많기 때문이다. 파라시나 맥감이나 모두 개량된 대봉시나 단감에 밀려 과거의 영광이 간 데 없다.



## 침시에 관하여

파라시가 특별했던 것은 음력 팔월이면 홍시가 되었던 이유다. 차례상에 반드시 올려야 하는 과일 중 하나가 '조율이시(栗梨柿)'의 바로 이 '시(柿)'였으니, 미처 다 익지 않은 과일을 올리는 것은 법도에 어긋나는 일, 그러하니 일찍이 홍시가 되는 파라시가 귀할 수밖에 없었을 것이다. 게다가 감나무는 추위에 약한 수종이라서 충청도부터 그 위쪽으로는 감나무를 키울 수가 없었다. 지금이야 지구 전체가 따뜻해지고 있는 중이라 북방한계선이 위로 옮겨져 충청도 이북에서까지도 감나무가 자랄 수 있지만 전에는 그러지 못했다. 파라시가 더 귀한 취급을 받을 만했던 것이다. 그렇다면 파라시를 구할 수 없는 사람들은 차례상에 홍시 대신 어떤 감을 올렸을 것인가. 일반적으로 알고 있듯이 꽃감이 다. 그런데 추석 차례상에 올리는 음식이 보통의 계사상이나 설 차례상에 올리는 음식과 비교해 다소 다른 의미를 갖는 것이 수확에 대한 감사함을 표하는 자리이니, 수확 후 말리기까지 한 과정을 쓸 수는 없었다. 그렇다고 미처 익지 않은 맵감을 상에 올릴 수도 없는 노릇이었으니 그래서 만들어진 것이 침시 즉, 우린감이다.

지금도 기름보일러, 가스보일러를 쓰니 아랫목, 뒷목이 따로 없지만 아궁이에 불을 때면 시절엔 뜨끈한 아랫목이 따로 있었고 그 중에서도 열기 바로 올라오는 명당자리가 있었다. 그 자리가 감 우린 향아리 놓이는 자리다. 어린 시절, 아랫목에서 곤히 잠들었다가 발길에 재이는 감향아리에 문득 잠이 깨곤 했던 기억이 생생해올라하는 김진돈 국장은 "잠을 우러서 뺏은 성분을 빼내고 달보드레하게 만들어 올려야 조상님들이 좋아하실 테니까, 추석이라고 오셨는데 맵감 드시라고 할 수는 없으니까." 라며 옛날 할머니들이 침시 만들던 방법을 다음과 같이 설명한다.

### <침시-우린감>

1. 맵은 감을 향아리에 작곡작곡 쌓으며 놓는다.
2. 미지근한 물을 감이 꼭 잠길 정도로 부었다가 감을 꺼내고 물도 따라 버린다.
3. 향아리에 감을 다시 작곡작곡 넣어주고 따뜻한 물에 소금을 적당히 섞어 향아리에 부어준다.  
이 때 물은 절대 뜨거우면 안 되고 손을 담가보아서 아주 따끈하다 싶은 정도면 된다.
4. 향아리 입구를 보자기나 넓은 현 옷을 펼쳐 덮어 봉한다.
5. 아랫목 가장 따뜻한 곳에 향아리를 놓고 두꺼운 이불을 꼭 덮어씌워 온도를 유지해준다.
6. 한 이틀 정도 우린 후에 입구를 열어 우러진 정도를 확인하는데 감에서 맑은 맛이 살짝 나면 다 된 것이고 많이 많으면 하루 정도 더 우러준다.
7. 다 우러진 감을 소쿠리에 건져 물기를 꼭 빼준다.

이렇게 물기 다 빠진 침시를 먹어보면 맵은 맛 하나 남지 않은 딱 좋은 상태가 되어 있다고 한다. 온도계도 없애 소금 계량하는 저울도 없이, 아랫목이 몇 도까지 올라가는지 체크할 필요 하나 없이도 할머니들은 척척 알아서 최상의 침시를 만들어냈다. 술한 경험 없이는 가능치 않은 일이다. 이렇게 우린 감을 할머니들은 당신들 쓸 만큼 따로 놓고 나머지는 장에 내다 팔기도 했다. 지금 어딜 간들 집에서 우러낸 감을 살 수 있을 것인가. 이 또한 잃어버린 자산중 하나다.

## 강암 선생과 파라시

강암 선생께 글씨를 받으러 오는 사람들이 많았던 시절, 정략하는 이들은 각자 행편에서 할 수 있는 최선의 선물을 챙겨 강암 선생을 찾아왔었다. 어느 날도 어느 때처럼 글씨 정략 온 사람들이 집 마당에 모여 있는데, 유난하게 조용한 한 사람이 자꾸만 강암 선생 눈에 띄어 이리 와보시라 불렀던 모양이다. 다른 이들은 '이런 문장을 좀 써 주시오.' '저런 사자생어가 어땠겠습니까?' 하며 말도 많고 요구도 많은데 왜 당신은 조용하시냐, 물으니 대답은 없고 꾸벅거리기만 하는데 등 뒤로 손에 든 것을 감추고 있는 모양새라, 그것이 뭐냐 물어도 또 조용하



전주십미 중 하나인 파라시. 다소 작고 네모나다.

기만 해서 재차 삼자 독촉하였더니, 집 마당 감나무에 홍시가 벌써 달렸길래 선생님 드리고 싶어 가져왔노라고, 겨우 대답을 내놓더라. 강암 선생이 깜짝 고마워하며 그이가 가져온 홍시를 기꺼이 받아 드셨는데 그 맛이 아주 기가 막혔다며 잊지를 못하겠다 하셨다고, 마음이 또한 기특하여 기쁜 마음으로 글씨를 써 선물하셨다는 일화를 김진돈 국장을 만나 직접 들려주셨다.

물론 그것이 파라시인지 아닌지 확인할 도리는 이제 없지만, 다른 홍시가 나기 한참 전 이른 가을이었으니 아마도 일찍 익는 파라시가 아닐까 싶은 생각도 해보는 것이다. 그랬으면 좋겠다는 밋없는 바람도 없어서 말이다. 이제는 남아있는 것이 거의 없이 찾을 수 없을 것이라고들 하지만 하늘 높아지는 가을, 음력 팔월이 되면 선왕갈이나 사정리, 혹은 남고산성 어디쯤에서 붉게 익은 자그맣고 달달한 파라시를 마주할 수도 있지 않을까 하는 가벼운 기대라도 품고 있을테 심산이다.

## 약보다 좋은 감

감의 효능은 한-양방 모두에서 인정하는 수준이다. <동의보감>에서는 '성질이 차고 달며 독이 없고 심폐를 부드럽게 하며 의를 열며 숲의 열독을 풀어준다'고 소개했고 감에 비단잎이 풍부하다는 것은 어느 건강프로그램이라면 벌써 두 어 번씩은 다룬 주제다. 이러하니 예전에는 감 수확 기에는 약방에서 얇은 소리를 했더라는 풍문이 이해가 된다. 그 시기에 환자가 없더라. 감 먹고 어찌나들 건강해지는지 병원이고 약방이고 찾는 사람이 없었다. 듣고나면 결겉 웃고 말 이 어찌지만 감의 효능을 증명하는 이야기가 아닐 수 없다.



<고운현 저문> 김진돈 전주문화원 사무국장

