



삽화·이기선

내일을 준비하는 오늘이어야 한다

일 닦아서 할땐 늦어...목마르기 전에 우물파야

목정배 교수가 쓰는

오늘의 불교

수행의 시기 <修行의時機>

해가 바뀌는 지금, 한해를 어떻게 살아왔는지 한번 생각해 보아야 한다. 다행히 살았다고 하는 사람도 있을 것이다.

바쁘서 눈코 가늘 수 없이 휘둘러져 살았던 사람도 있을 것이고 연이어 터져 나온 무덤고 악랄한 사건들에 치를 떨었던 사람도 있을 것이다. 다 사다난한 한해였던 것이다.

우리는 무엇을 어떻게 준비하면서 살아야 하는가. 별다른 준비없이 할부로 그냥 가는 데로 살아야 하는가. 아닐 것이다. 우리는 하루하루 생활을 수행의 목적을 세워 놓고 이어가야 한다. 이와 관련한 경전의 말씀을 들어보자. <밀린다왕문경>의 말씀이다.

왕은 물었다. "존자여 그대들이 출가수행하는 목적인 괴로움이 사라지고 다시 그 괴로움이 생기지 않도록 할이란 무엇을 의미합니까." "그렇습니다. 우리가 출가하는 것은 그 때뿐입니다."

"존자여 출가 수행은 미리부터 노력하였기 때문에 일어난다는 것입니까. 아니면 때가 왔을 때 노력하는 것입니까."

밀린다왕문경의 말씀

존자의 대답은 명쾌하고 간단하였다. "때가 왔을 때 비로소 노력한다 함은 해야 할 일을 하지 않는 것입니다. 미리부터 노력함이라 말로 해야 할 일을 하는 것입니다." 여기에 대하여 밀린다왕은 이해가 되지 않는지 비유로서 설명 듣기를 간원하였다. "대왕이여 어떻게 생각하십니까. 마시고 싶다고 우물이나 저수지를 파게 합니까." "존자여 그렇게 어려운 일을 누가 합니까. 우물이나 저수지는 미리 파서 항상 물을 얻을 수 있도록 대비하지요." "대왕이여 마한가지로 때에 닦쳐 비로소 노력 함은 실은 해야 할 일을 하지 않는 것이요. 미리 노력함이 바로 해야 할 일을 하는 것입

란 모든 일을 바르게 하려는 마음이다.

그러나 사람들은 미리 하는 일을 싫어한다. 때가 되면 할 것이라고 게으름을 부리거나 늦장을 부린다. 조그만 일도 나태나 해태심으로 이룩되는 것은 없다. 성실하게 오늘의 일을 마감한다는 마음이 앞서 나와 있어야 한다. 마음이 뒤쳐져 있으면 일이 성사 될 수 없다. 마음은 일을 하는데 있어서 가장 중요한 것이다. 마음이 하려는 뜻을 굳히지 아니하면 될 일도 안된다. 그러므로 마음이 앞선 자리에서 밝은 슬기를 가져야 하고 그 슬기의 노력을 감싸 주어야 한다.

가 말을 듣고 난 대왕은 몇 가지 비유를 들어 더욱 확신을 얻게 해달라고 하였다. 존자는 스스럼 없이 예를 들어 나갔다.

"대왕이여 배가 고파올 때 비로소 음식을 먹고 싶다고 발을 갈아 곡식을 싣고 가꾸어 거둬 들이게 합니까."

"대왕이여 전쟁이 터졌을 때 비로소 참호를 파고 성문을 만들고 방랑을 세우고 보루를 쌓게 하며 식량을 실어 들이게 합니까. 그때야 상술(象術)과 마술(馬術)과 전차술과 궁술과 절술등의 전술을 익히게 합니까?"

이와같은 비유에 대왕은 탄복하였다. 모든 일은 미리 잘 준비하고 있어야 한다. 목 마르기 전에 우물을 파야 하고 배고픔을 맞이전에 온갖 음식들을 준비 하여야 한다. 하물며 전쟁이 나기전에 모든 군사와 군비를 준비하고 상책이나 보루, 참호, 방대도 튼튼하게 쌓아 올려 놓아야 한다.

어떤 일이 닦쳤을 때 그때에 일을 한다는 것은 처음부터 잘못이다. 어떤일이 닦쳤을 때 그때에 일을 한다는 것은 처음부터 잘못이다. 예비적 수행이 없으면 안된다. 어느 때를 막론하고 미리 노력함이

발심의 연속

여기 밀린다왕과 나가세나 존자와의 대화는 우리들이 쉽게 살려고 하는데 대하여 커다란 경종이 아닐 수 없다.

때가 오면 하겠지, 아니 때가 왔는데 비로소 노력한다는 것은 성숙의 시차를 상실한 것이다. 일이 닦쳐 왔을 때 때 일을 한다는 것은 흥분과 당황이 앞서온다.

침착하고 정진적인 힘이 하나도 없고 담병됨과 당혹함 때문에 그일이 바르게 성립되지 않을 것이다. 그러나 미리부터 노력함이란 참으로 인생에 있어서 중요한 의미를 주는 것이다.

하루에도 온갖 잡다한 일들이 일어나고 있다.

그러나 그 일을 항상 대비하고 있었다면 당황이나 부대끼는 일이 있을 수 없다. 우리는 미리 노력하고 내일의 결과를 기다리는 사람이 되어야 한다. 닦치면 하지, 그때가서 일을 처리하지. 이렇게 막연한 생각을 갖고 일을 하면 안 된다. 미리 노력하면서 일을 한 사람에게는 한해가 가는 것도 뒷짐이 아닐 것이다. 수행의 길도 미리 노력하는 발심의 연속이 되어야 한다.

"음식 받는 것은 생명을 받는 것"

신문박의 禪

공중음식 연구가 황혜성

공중음식 연구가 황혜성(75·黃慧性·중요무형문화재 38호)씨와 만나자는 약속이 되면서 '음식'이라는 화두가 떨어지지 않았다.

먹고 마시는 일, 매일 접하는 것이기에 잘 알 것만 같았는데 그 본성을 찾으려하니 광범하기가 바다와 같았다.

1주일 후, 서울 강남에 자리한 공중음식연구원을 찾았을 때도 이 화두는 꿈쩍도 하지 않았다. 나이값도 물러설도 없는 특이한 면모를 품고서 음식의 대가(大家)와 대면했다.

"방금 잡지사에서 한 팀 다녀갔어. 여기저기서 부르는 강의에도 참석하지. 그래도 공중음식을 전수생에게 연수 시키는 일과 만드는 법을 책으로 정리하는 일에 더 힘을 쏟지."

일흔이던 나이도 절반고개를 넘어선 노인이건만 공중요리 연구와 전수뿐 아니라 밀려드는 인터뷰, 강의로 여는 젊은이보다 바쁘게 산다며 근황을 소개 한다. 그러면서 먹 및 조각을 접시에 담아 내놓는다. 띄우는데 손이 많이 간다는 두툼떡이다. 옛날 공중의 잔치상에 올려졌던 두툼떡은 한입 무는 순간 유자향이 나오는 무척 진기한 떡이었다.

"이 음식이 나에게 오기까지는 어떤 인연이 있었을까... 갑자기 오 관계(五觀)가 생각났다. ... 맛에 탐하지 않고 위 없는 도를 위해 내 마땅히 이 음식을 들 뿐이다."

"우리의 먹거리는 흙에서 얻은 소중한 생명들이지. 음식을 받는 것은 곧 생명을 받는 것이야. 이 생명들은 나를 양생시켜주는 또다른 생명이지. 그러나 음식 앞에서 우리는 얼마나 겸손해야 하겠는가."

음식을 받을 땐 공손해야 된다는 것이다. 나를 위해 생명바친 음식을 남기거나 흔게 생각해서는 안되는 것이다. 우리는 음식을 접하면 쉽게 짜다, 맵다, 맛이 없다는 말들을 한다. 그렇게 말하는 것은 음식을 받는 이의 마음이 갖추어지지 않았기 때문이다.

음식과도 대화를

황혜성씨는 "한국음식은 먹거리를 복합하는 방식이나 양념 조리법 등 모든 면에서 나무랄 데가 없는 세계적으로 인정받는 음식"이라고 소개한다.

우리의 먹거리는 양념과 세계유일의 장이 음·양의 조화 속에 어우러진 음식이다. 양념은 먹거리에 미리 약을 염한 약념(藥念)이다. 이렇게 우리의 음식문화가 이루어지기까지에는 5천 년이란 세월이 함께 했다. 그래서 흔히들 '약식일여(藥食一如)'라 한다.

"이것으로 우리 음식을 다 말했다고 할 수는 없어. 공양정신이 있어야 제대로 음식을 말할 수 있지."

고명이라는 것이 있다. 음식을 만들고서 음식위에 올리는 계란잔디나 참깨, 고춧가루 등을 말한다. 이것은 '내가 방금 만든 음식은 솥음식(만든 채 그대로 있는 순수한 음식)입니다'



"손끝에 공양하는 정성 담겨야 제맛"

는 마음의 표시이다. 이 음식을 그릇에 담을 때도 내 마음을 어떻게 담아 대접하느냐가 나타난다.

"그래 이 마음이야."

그토록 가슴을 짓누르던 화두가 풀려나간다. 형체도 없이 어디서부터 잡아야 할지 알 수 없었는데 무언가 걸리는 것이 있는 듯하다.

내친 김에 음식을 대접하는 이와 받는 이의 마음이 있으니 만드는 이의 마음은 어떤 것인가를 물었다.

"요즘 나를 무릴 때 위생적이라며 고무장갑을 끼거나 젓가락으로 뒤적거리는 것을 보면 가슴이 아파. 그래가지고는 맛도 찾을 수 없지. 손으로

해야 해. 손끝에 공양하는 마음을 담아서 섞어야 균일하게 간이 풀려져."

그러면서 음식을 만들 때는 대화를 해야 한다고 한다. 음식을 만드는 이와 조리되어지는 요리가 마음으로 주고받는 대화다.

"어렸을 때 누군가가 그를 보고 '이 아이는 한모가 열이나 있어도 부엌을 떠나지 못할거야' 했었다. 비교적 부유한 가정에서 일본으로 유학한 신여성 황혜성씨. 스물한살에 귀국하여 교편을 잡으면서부터 50년 넘게 음식 만드는 일을 업으로 살아왔으니 그 말도 예사로운 말이 아니었다.

스물두살 때 숙명여대 교수가 되어

창덕궁 낙선재에서 한희순 상궁과 운명적인 만남을 가졌다. 이후 30년간 공중요리를 배웠고 그동안 공중요리를 체계화시켜 학문으로까지 발전시켰다. 이제 그동안 모으고 정리한 음식 관련 자료들을 모아 식생활 박물관을 만들려고 한다.

식생활 박물관 발원

황혜성씨는 하는 일이 있고 해야 할 일이 있음을 더없는 복이라 생각한다. 전성이 게으르지 않고 부지런한 탓도 있지만 이제껏 아프다는 소리 한번 안 해 본 것도 일을 했기 때문이다.

요즘에도 강연이 즐겁다고 한다. 한 사람이라도 더 많은 이에게 우리 음식을 전해야 하는 다급한 마음이 있으나 맥이 이어지는 것을 느끼기 때문이다. 그래서 강의 때는 요리법보다 더 중히 가르치는 것이 있다.

"음식을 혼자서만 만들지 말고 아이들과 함께 해 달라." 아이들과 같이 음식을 만들 때는 음식을 사납게 만들지 않을 것이기 때문

"우리의 먹거리는 흙에서 얻은 소중한 생명들이지. 음식을 받는 것은 곧 생명을 받는 것이야. 이 생명들은 나를 양생시켜주는 또다른 생명이지. 그러나 음식 앞에서 우리는 얼마나 겸손해야 하겠는가."

이다. 음식을 만들 때는 바로 그 마음이 있어야 한다. 그리고 그런 마음이 들어있을 때 우리 음식문화의 맥이 이어질 것이라고 믿고 있다.

자리를 잃어서면서 평생을 음식 만드는 일에 전념했으니 때로는 실증도 날 것 같아 어떻게 이겨내느냐 물었다.

"그런 생각은 한번도 없었어. 공양하는 마음은 아무리 다해도 다함이 없는 거야."

배움하는 황혜성씨를 뒤로 하자 "공양은 다함이 없는 거야"라는 말이 화두자리를 꿰차고 않는다. (이준영 기자)

北韓에서 完全 번역한 순 한글

해제

八萬大藏經

本社 原本入手
맞춤법 활자제 우리에게 맞게
새롭게 조판하여 出版完了

全十六卷 민족의 혼을안고 도도히 흐르는 영원불멸의 진리!!



八萬大藏經 수백권의 엄청난 분량 다 읽고 전부 배우기란 쉬운일이 아니지요. 그러나 해제로 된 本書 단 16卷만으로도 八萬大藏經의 내용을 쉽고 간략하게 그 核心을 理解할 수 있는 참으로 보배스러운 今世紀 最高의 번역 佛書입니다.

스님, 佛敎學者, 포교사, 佛子, 先生님, 學生, 大學人, 史學者 심지어 他宗教 聖職者까지도 감탄과 찬사를 아끼지 않고 지금 주문이 쇄도하고 있습니다.

韓國의 國寶, 世界的 寶物, 神祕의 八萬大藏經 이제 순 한글로 完譯된 八萬大藏經을 우리들 서재에서 만날 수 있습니다.

(※ 색인부가 있어 보고 싶은 부분만 찾아볼 수 있습니다. 크라운版 洋裝本 각권 400~700쪽)

정가 350,000원 500질 한정특별합인가 280,000원

販賣元: 文獻 情報 文書布敎事業部
문의전화: (02)929-0211~4