

산사의 겨울채비

“알뜰...인내...소욕지족”

“올 겨울은 또 얼마나 추울까. 언젠가 겨울처럼 식수마저 얼어버리면 큰 일일 텐데...” 겨울 나기를 준비하는 것은 산사 스님들이 해마다 겪게 되는 걱정거리다.

11월 22일은 소설(小雪), 이맘때면 기온이 폭 떨어진다. 본격적인 겨울의 시작이다. 가을의 끝자락을 아말차게 잘라낸 찬바람은 만물을 움츠러들게 한다. 서리 내린 아침의 쌀쌀한 바람이 움츠린 어깨를 시리게 할 때면 만물들은 저마다 온갖 지혜를 총동원하여 겨울나기에 들어간다.

산방이나 트로로 안거에 들어간 수행자들에게도 겨울나기 준비는 큰일이다. 해마다 이 때면 선승들도 겨울채비에 나선다. 예전에는 선방마다 모든 대중들이 소임을 맡아 겨울 채비를 했지만 요즘은 그런 모습을 찾아보기가 어렵다. 하지만 문명 생활과 단절된 깊은 산사에서는 여전히 불가의 전통적인 방법에 따라 겨울채비를 한다.

대구 팔공산 환성사(주지 돈관)는 전형적인 산사풍광을 지닌 고찰이다. 지난 21일 해질녘에 찾은 산사는 겨울채비로 분주했다. 장작을 쪼는 소리가 산사의 정적을 깨고, 굴뚝에서 나오는 연기가 경내에 가득했다. 양지바른 곳에는 겨울 반찬거리로 사용될 무청과 버섯 등이 눈에 띈다. 이 사찰의 대중은 산내암자 성진암에서 독살이 수행을 하고 있는 스님을 포함 5명이 전부다. 대중들이 적은 만큼 겨울채비도 간단하다. 그렇다고 소홀히 할 수 없다. 겨우, 팥감, 김장 등은 기본이고 그 이외 문풍지를 바르고 싸리빗자루를 준비하고, 뒷밭에 심은 채소를 거둬들이는 것 등도 빼놓을 수 없는 겨울나기의 한 과정이다.

소욕지족(小欲知足)이라 했는가. 바로 절약과 알뜰한 살림살이가 산사 겨울채비의 근본이다. 환성사도 마찬가지다. 이 사찰에서 올 겨울을 나기 위해 준비하는 재료는 모두 자연 속에서 얻어진 것들이며, 갈무리하는 방법 또한 전통적이다. 산사의 겨울채비로 시간과 노력이 가장 많이 필요한 것이 팥감 마련이다. 늘 추위와 맞서야 하는 산사에서는 난방이 가장 큰 걱정거리다. 이 사찰의 대중들은 요즘 인근 산 속의 고사목을 산 속 중간 중간에 모으는 일로 겨울채비를 시작했다. 이렇게 모은 팥감의 일부는 다시 사찰로 옮겨진다. 그리고 스님들은 틈틈이 장작으로 만들어 달걀 옆에 만들어 놓은 나뭇간에 차곡차곡 쌓아 놓는다. 현재의 대중들을 위해서는 그리 많은 팥감이 필요하지 않다. 하지만 혹시 폭설이 내리거나

겨울이나 기도객들이 찾아오면 방방마다 불을 지펴야 하기 때문에 이런 상황에도 철저히 대비해야 한다.

겨울철 팥감 준비야 당연한 일. 먹거리 마련이야말로 중요한 일의 으뜸이다. 이 중 대부분을 차지하는 것이 김장과 반찬류, 그리고 장류이다. 환성사의 경우 아직 김장은 담그지 않았다. 조금이라도 따뜻한 기온이 되면 시거나 썩어 버려 보관하기 어렵기 때문이다. 게다가 젓갈류나 소금을 많이 사용하지 않기 때문에 될 수 있으면 손발이 시리도록 추워질 때 김장을 담근다는 것

사에서 특별한 단점거리가 없기 때문에 해마다 반복되는 일이지만 조금도 지치지 않는다.

성진암에서 올 겨울 독살이를 한다는 승우 스님은 점심공양을 마치고 산으로 향했다. 성진암은 환성사에서 1km 위쪽에 위치한 암자이기 때문에 항상 물이 부족하다. 봄부터 가을까지는 호스를 이용해 큰 불끈 없이 물을 사용했지만 겨울이 되면 세수물은 커녕 먹물조차 구하기 어렵다. 그래서 생터가 얼지 않도록 늘 세심한 주의를 기울여야 한다. 스님은 바위틈의 샘터에 수북히 쌓인 가랑이를 거둬내고 작은 물을 모아 지름 20cm가량의 우물을 만들었다. 2~3분을 기다려야 한바가지 정도 고이는 샘물이지만 스님에게겐 무엇보다도 바랄 수 없는 보물(?)이다. 샘물의 양이 너무 적지 않느냐는 기자의 질문에 스님은 “물이 없는 사막에 있다고 생각해 보십시오. 이 작은 자연의 이치가 얼마나 큰가를 실감할 수 있을 것입니다. 자연은 그 은덕을 자랑하거나 시샘하는 일이 없습니다. 오직 관음하게 그 자신의 법칙에 따라 고루 배분합니다. 다만 인간들이 그 공덕을 모르고 있을 뿐이지요”라며 자연의 중요성에 대해 설명했다. 이처럼 산사나 토굴에서 정진하는 선승들은 자연 속에서 삶과 수행의 지혜를 터득한다. 스님은 샘터를 깨끗이 손질한 다음 잠시 쉬었다 가지며 반식 위에 앉아 가 부좌를 틀었다. 겨울채비로 잠시 소홀했던 화두를 챙기기 위해서였다.

수행에 전념하기 위해서는 먹고 사는 일이 최대한 간단해야 한다. 그래서 산사의 겨울 채비는 세간처럼 복잡거리지 않는다. 그리고 이 모든 겨울 채비는 자연을 거스르지 않는 생명 본연의 질서 속에서 자연스럽게 이뤄진다.

식물이 살아남기 위한 기본 조건이 햇빛과 물, 따뜻한 기온과 소량의 공분질이라고 한다. 한겨울의 추위는 이들 조건을 빼앗아 간다. 그러나 식물들은 결코 겨울의 시련에 굴복하지 않는다. 하나의 잎새마저 남기지 않고 떨어져 에너지를 회수하여 겨울을 난다. 그러면서 그들은 더욱 고 다가올 봄을 준비하고 있다. 이같이 일상의 번잡을 최소화해 용맹정진하는 선승들의 겨울나기는 깨달음을 향한 수행의 또 다른 과정일 것이다.

글=김종근 기자(gamja@buddhapia.com)
사진=고영배 기자(ybgo@buddhapia.com)

- 고사목 모으기등 팥감 장만
- 문풍지 바르고 싸리비 준비
- 무청말리고 매주 매달고
- 김장 담그고 식수도 충분히

이다. 반찬과 장류 준비는 공양주 보살의 몫이다.

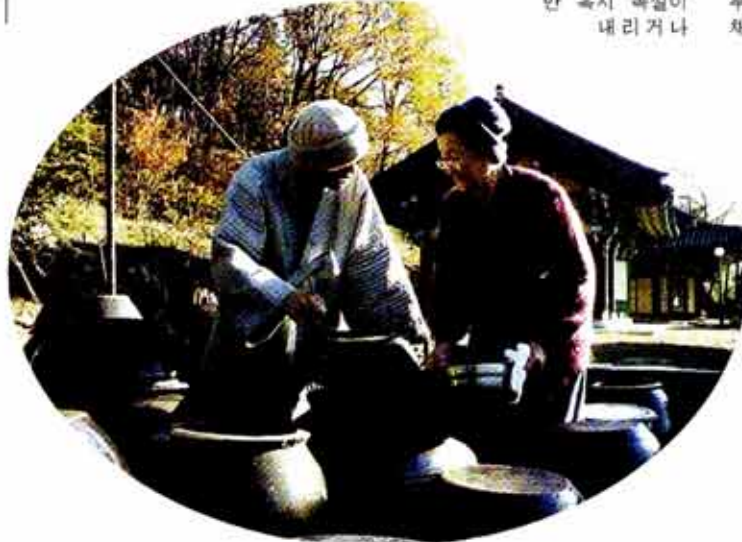
사찰에서의 생활은 대중생활이니 만큼 누구하나 게으름을 피울 수 없다. 기도를 하기 위해 사찰은 작은 노 보살도 겨울채비를 거든다. 이처럼 산사의 겨울채비는 모든 대중들의 손에 의해서 이뤄진다. 공양주 보살은 20여 개의 장독에 담겨 있는 새끼만 된장과 간장, 그리고 고추장을 일일이 살핀다. 공양주 보살은 올해도 어김없이 매주를 만들었다. 사찰에서 매주는 감초와 같다. 국이나 찌개는 물론 대부분 음식에 장을 사용하고, 특별한 영양공급원이 없는 사찰에서 된장은 보약이나 다름없기 때문이다. 그런 만큼 콩을 삶는 일에서부터 목침 만한 매주를 만들어 추녀 밑에 달아 놓을 때까지 모든 대중들이 참여한다. 뒷밭에서 수확한 부를 잘게 썰고, 여기에서 얻어진 부산물인 무청을 말리는 것도 겨울 채비의 한 일환이다. 겨울산



◊산사의 겨울은 유난히 춥다. 특히 현대식 난방시설이 안된 사찰의 경우 팥감을 많이 준비해야 한다.



◊겨울에 밀반찬으로 사용될 무말랭이와 시래기.



◊산사의 겨울채비에 빼놓을 수 없는 장 담그기.



◊장작으로 불을 지피고 있는 스님의 모습



정세채와 떠나는
선·식·기·행
작설차과

초의 선사가 지리산 칠불사에 계실 때의 이야기다. 반야봉의 만병초(철쭉과에 속하는 꽃으로 7천3백만 개의 화분과 신비한 능력을 갖고 있고, 독이 있는 철쭉꽃)를 차로 쓰기 위해 산길을 오르고 있는데, 바람결을 타고 진한 차향(茶香)이 풍겨져왔다. 차향을 좇아 계곡을

내려오니 맑은 웅덩이에 어리는 흰구름 사이로 관세음보살이 하늘로 오르는 모습이 보이지 않는가! 아, 관세음보살님! 삼매를 끝내고 고개를 둘러보니, 물 위에는 푸른 하늘만 비치고 있었다. 그런데 주위를 둘러보니 흰구름과 동나무가 엮여있는 사이로 흰꽃이 웃고 있지 않은가! 함

정신 맑게 심장 편안하게

으로 신기한 일이었다. 더욱 놀라운 것은, 동나무와 흰구름 주변의 차나무 잎이 바람결에 휘날리며 웃고 있는 것이었다. 초의 선사는 그 자리에 앉아 심매에 들어갔다. “내가 차를 안다고 하였으나 부끄럽구나. 차는 서로 얽힌 갈등도 풀어내는 것을, 어찌 내가 묶는 줄에 찾임을 달가야만 그 향을 느낀단 말인가.” 3일 밤낮을 선정에 든 초의 선사는 차를 말하던 자신을 잠시 부끄러워했다. 성령 다가선 겨울 추위를 녹이는 마음 속의 차 한잔이 따뜻하게 퍼지면 세상의 온갖 갈등도 녹여지지 않을까 싶다. 작설차과 한 조각을 입 속에 넣고 서로 어우러지는 세계의 깊은 맛을 음미해야 심매에 들어갔다. “내가 차를 안다고 하였으나 부끄럽구나. 차는 서로 얽힌 갈등도 풀어내는 것을, 어찌 내가 묶는 줄에 찾임을 달가야만 그 향을 느낀단 말인가.” 3일 밤낮을 선정에 든 초의 선사는 차를 말하던 자신을 잠시 부끄러워했다. 성령 다가선 겨울 추위를 녹

만드는 법(1~2인분)
재료: 통밀가루 2컵, 작설차분말 20g, 천일염, 잣가루, 또는 볶은 참깨, 생강즙 20g, 계피가루 1/4작은술, 황설탕 2컵, 물 2컵, 들기름 2큰술
요리법: ① 통밀가루와 차분말에 천일염을 약간 넣고, 고루 섞어서 고운 체에 내린다. ② 위 재료에 들기름과 생강즙을 넣고 반죽한 후, 비닐봉지에 넣어서 냉장고나 서늘한 곳에서 40분 정도 발효시킨다. ③ 칼국수처럼 얇게 밀어 원하는 색과 모양을 만든다. ④ 150도 정도의 기름에 밀을 넣어 노릇노릇하게 튀겨낸다. ⑤ 소스에 황설탕 2컵, 물 2컵을 넣고 저지 말고 졸인 다음, 계피가루를 섞으면 시럽이 완성된다. ⑥ 작설차과를 예쁜 접시에 담고 그 위에 시럽을 붓고, 잣가루나 참깨를 곱명으로 뿌린다.
효능: ① 머리를 맑게 하고 심장을 편안하게 해준다. ② 정신적 스트레스가 심하거나 공부하는 학생들에게 좋다.

■ 약선식 연구가. <산사에 가면 특별한 식단이 있다> 저자