

다구를 찾아서

4 달마의 눈꺼풀



차의 순수한 맛 위해 소금만 넣어 끓여

인류가 처음 차를 마시기 시작한 것은 기원전 2700년경인 신농(神農)부터이며, 차는 파촉(巴蜀, 현재의 운남과 사천)에서 소비되는 지역특산품이었다. 그러다가 당나라에 이르러 황실과 사찰, 그리고 일반 백성에게까지 널리 확산됐다. 차가 당대에 이르러 갑자기 전국적으로 확산되는 이유는 크게 세 가지로 설명할 수 있다.

먼저 자연적인 조건으로는 수와 당 그리고 북송 초, 즉 600~1000년까지 계속된 온난한 기후를 말할 수 있다. 수·당의 수도인 장안(지금의 서안)은 7세기 중엽 오랫동안 겨울에 눈도 오지 않고 얼음도 얼지 않았다. 기록에 따르면, 이때의 장안에는 매화나무와 감귤나무를 심을 정도로 날씨가 따뜻했다. 강

카이 하계 됐고, 9세기 무렵 선종과 음다풍속은 함께 유행하게 돼 현재까지도 사찰과 차는 불가분의 관계를 이어온다.

이러한 시대적인 배경을 안고 드디어 다성(茶聖) 육우가 출현한다. 그는 <다경>에서 “차의 종류에는 추차, 산차, 말차, 병차가 있다. (단차를 마실 때) 차를 자르고, 끓이고, 굵고, 절구질하여 작은 항아리에 넣고 끓인 물을 부어 우리는 것을 압차라 한다. 혹은 파, 생강, 대추, 꿀엿집, 수수, 박하 등을 넣고 오랫동안 끓여서 혹은 휘저어 탁하게 하고 혹은 끓여서 거품을 넘치게 한다. 이러한 차는 개천에 버릴 물일 뿐이다. 그러나 이 습속을 버리지 않는다(飲有納茶散茶末茶餅茶者 乃研乃熬乃沸乃春貯於瓶缶之中 以



당 화강암 다기 일습. 대안 국립자연과학박물관 소장. 다기대(茶器臺)의 길이 37cm, 너비 29.5cm, 그 외 다구 각각 45~10cm.

수량 또한 풍부해 중국 역사상 가장 긴 습윤한 시기(당 중기~북송 초, 811~1050)가 지속됐다. 이렇듯 온난 다습한 기후는 차나무가 성장하기에 적합한 환경을 제공해 차산지가 강남일대로 확대됐다.

다음은 수대에 형성된 전국적인 수로를 통한 교통망을 꼽는다. 문제~양제 때(584~610)까지 26년이라는 짧은 기간 동안 서쪽으로는 장안, 북으로는 탁군, 남으로는 여항(지금의 항주)에 도달하는 총연장 약 2000km의 남북 대운하가 탄생했다. 이 운하는 황하·해하·장강·회하·전담강 등 오대강 유역을 관통하면서 남방과 북방간의 획기적인 교통혁명을 이룩했다. 이로 인해 남방의 차와 음다풍속이 북방으로 쉽고 빠르게 그리고 대량으로 확산되는 계기가 됐다.

마지막으로 지배층에서 유행하던 선종의 확산에 기인한다. 설화에 따르면, 달마대사가 참선을 하는 중에 졸음을 참지 못하자 그만 그의 눈꺼풀을 칼로 베어 마당에 버렸다. 눈꺼풀만 없으면 졸음이 오지 않을 것이라는 생각에서였다. 그런데 신기하게도 눈꺼풀을 버린 곳에서 나무가 자라났고, 그 잎을 달여 마시니 졸음이 사라졌다. 그 나무가 바로 차나무였다고 한다. 그래서 승려들은 자연스럽게 차를 가

湯沃焉謂之沏茶 或用葱薑棗橘皮茶茱萸薄荷之等煮之百沸 或揚令滑或煮去沫 斯溝渠間棄水耳 而習俗不巳”라고 당시의 탕법을 개탄했다. 이때에는 차를 지금과 같이 순수하게 찾았음을 넣어 우려내거나 달여 마신 것이 아니라 여러 가지 약재를 함께 끓여 마셨던 것으로 보인다. 차 자체의 맛보다는 약리적 작용을 배가하는데 우선하는 것으로, 육우는 이러한 탕법이 차의 맛을 해친다고 생각했다. 그래서 그는 차에 소금만 넣어 끓이는 획기적인 방법을 제안했고, 이것이 육우를 다성이라 부르는 이유 중의 하나가 됐다.

대만의 국립자연과학박물관에는 당대의 탕법을 짐작할 수 있는 다구 일습이 소장돼 있다. 재질은 화강암으로 풍로(風爐), 좌자(座子), 다병(茶瓶), 다부(茶釜), 단병호(單柄壺), 다연(茶碾), 다완(茶碗), 다탁(茶托), 반(盞), 다기대(茶器臺)로 구성되어 있다. 이중 다병, 단병호, 다완, 다탁은 모두 동시대 유행요, 장사요 등에서 만든 도자기 다구와 동일한 조형이다. 상당히 정교하기는 하지만 실제 생활에서 사용된 것 같지는 않고 부장용으로 추정된다.

백기란 bdaal@hanmail.net 동아사이버문화연구소 연구원

박재완 기자의 불교사건이야기

25 관룡사 용선대



관룡사를 품고 있는 화왕산 숲속엔 나무터가 있다. 숲속의 나무, 아득한 옛날 그 나무에 모여 배를 타고 떠난 이들은 지금 정토에 있다고 한다.

봄비가 지나간 화왕산 기슭에 맑은 얼굴을 한 관룡사가 일주문 대신 작은 석문(石門)을 열어놓고 있었다. 산 중턱에 보이는 용선대에는 아득한 시선을 던지고 앉아 있는 석불이 중생을 기다리고 있었다. 산길에 들어서자

멀리서는 보이던 용선대와 석불이 보이지 않았다. 봄비에 젖은 이정표가 용선대를 가리키고 있었다. 반야용선(般若龍船)을 탈 수 있는 용선대는 그 작은 이정표 끝에 있었다. 가벼워진 하얀 구름이 석불의 시선을 더듬고, 절벽 끝에 앉은 부처님이 중생에게 손을 내민다. 용선은 아직 떠나지 않고 있다. 산 아래서 발자국 소리가 또 들려왔다.

옛 판화의 세계

연수 스님이 방생하다 (延壽放生)

송나라 때 연수 스님은 낮에는 모든 생명을 놓아주고 밤에는 귀신들에게 음식을 보시해 모두가 정토로 회향하게 했다. 이 작품은 <불조통기>의 내용 중에서 낮에 모든 생명을 풀어주는 방생 수행을 판각한 작품이다.

연수(延壽, 904~975) 스님은 중국 북송 904년 여항에서 태어났다. 일찍이 불법에 뜻을 두어 오신재를 먹지 않았다. 20세부터는 하루 한 끼를 먹으며 <묘법연화경>을 읽었다. 28세 때 화정진장(華亭鎮將)이라는 관리에 등용돼 백성들로부터 거둔 세금을 모두 방생에 사용해 체포됐으나, 왕은 그의 뜻이 좋기에 있음을 알고 출가를 허락했다. 천태 덕소의 제자가 돼 법을 이었으며, 975년 나이 72세, 법랍 42세로 입적했고 지각 선사(智覺禪師)라는 시호가 내려졌다.

연수 스님은 선교와 간경을 고루 공부해서 열불과 참선을 함께 수행했다. 법화경을 향시 독송했고, 매일 108 참회를 하고 아미타불의 명호를 10만 번씩 부르면서 정진했다. 저서로는 <종경록(宗鏡錄)>과 <만선동귀집(萬善同歸集)> 등이 유명하다. 연수 스님은 어느 날 불상 주위를 다

보현보살이 그의 앞에 나타났는데 연꽃이 보살의 손에 있는 것이 보였다. 또 어떤 날은 선관을 두던 관세음보살이 나타나 감로를 그의 입에 부어줘 마침내 반재무애의 경지를 얻게 됐다.

종이왕이 청해서 영명사에서 주석했는데 날마다 108가지 일을 행하며 한번도 그 만두지 않았다. 배우는 사람이 참문하게 되면 마음을 지저하는 것을 근본으로 삼고 깨달음을 법칙으로 삼았다. 해가 지면 다른 봉우리로 가서 행도열불(行道念佛, 불좌를 돌면서 열불하거나 길을 가면서 열불하는 것)을 했는데, 옆의 사람이 들으니 소라조개로 연주하는 하늘의 음악소리였다.

종이왕은 이러한 일을 찬탄하며 말했다. “예전부터 서방정토에 태어나기를 구하는 사람 가운데 이와 같이 오로지 한마음으로 간절한 사람은 아직 없었다.”

이 작품은 연수 스님이 수행을 통해 불보살을 진견해 가피를 받는 모습이 생생하게 표현돼 있다. 연수 스님은 이러한 수행을 바탕으로 많은 중생들을 서방정토로 인도하는 신행합일을 실천하는 수행자의 표상이다. 선학 스님(명주사 고관화박물관 관장)



고관화박물관 소장 <석씨원류(釋氏源流)> 중 연수방생(延壽放生). 불암사판 1673년간행, 반곽(半郭) 27.2×18.0cm

선칠용맹 정진 안내

(7일 용맹정진)

- ◆ 결 제 : 2010년 3월 21일 오후 7시
- ◆ 해 제 : 2010년 3월 28일 사시
- ◆ 방부비용 : 15만원
- ◆ 입금계좌 : 1407-02-022380 농협

선칠수행도량
모실상선원
대전시 동구 중동 47-18
☎ 042)585-0778

한국근본불교조계종

공 고

경남교구 본산 주지 공개모집

한국근본불교조계종 제 14교구 경남 중무원 청정사 주지를 공개 모집합니다.

- ◆ 자격 : 법당 10년이상 비구, 비구니로 한국근본불교조계종 종도로서 활동하며 청정사 중창불사에 전념할 수 있는 스님
- ◆ 대우 : 종신 주지 및 사자상승보장 (종단에 소정의 후원금 지급 요)
- ◆ 자산 : 법당 30평, 요사 20평, 선방 50평, 산신각, 석불, 석탑 등 대지 630평, 임야 7400평 등

총무원장 의륜 합장

- 주 소 : 경남 합천군 청덕면 초곡리 820번지
- 문의전화 : 011-352-7751

福

전통음식

수행자들의 정성으로 만든 자연 발효 식품

100% 순수국산공으로 만들었습니다. (생산지: 경북 영주)

우리 땅에서 자란 공으로 빚은 복메주는, 사람을 이롭게 하라는 우리 조상들의 지혜와 열이 배어있는 순수자연 발효식품입니다. 자연에 의존하여 만들어지는 전통 메주는 햇살과 바람의 숨결로 말려지고 다양한 미생물에 의해 숙성되는, 하늘의 기운을 머금은 자연이 만들어주는 선물입니다.

▶특징

- 국산공을 가마솥에 장작불로 삶아 나무틀에 한장 정성으로 넣어 만든 수공메주입니다.
- 발효균을 인공적으로 주입하지 않고, 전통 방식 그대로 자연발효로 띄워서 깊고 깔끔한 맛이 납니다.

금강정사 복식품

서울법당 : 02)742-0172 대구법당 : 053)425-3063
 포항광정사 : 054)261-2231 울산법당 : 052)211-2161
 부산법당 : 051)514-3566 대전법당 : 042)862-5539