장보배의 사찰국수기행 스님이 웃는다 ⑯ 선오 스님의 '도토리 손칼국수'



▶한줄 요약
도토리 가루와 밀가루를 섞은 반죽에 덧가루를 입혀가며 밀대로 잘 펴준 뒤, 반죽을 착착 접어 썰어준다. 면을 내는 것은 급하면 안 된다. 간격을 잘 맞추어 살근살근 잘라내야 끊어짐도 적고, 고르게 익어 식감이 좋다. 마지막으로 한껏 김 오른 냄비에 면과 채소를 솔솔 뿌려가며 한소끔 익혀주고, 고소한 양념장을 함께 내면 끝!

이젠 쉬이 만날 수 없는 진한 가을의 맛

또그르르, 톡톡.

산길을 걷는 이방인의 발 위로 도토리 한 알이 떨어진다. 늘 한 몸이었을 깍지 모자가 벗겨진 것도 모른 채 신나게 굴러가는 녀석, 얼른 잡아 손에 쥐어보니 제법 통통하다.

유난히 길고 뜨거웠던 계절을 이기고. 숲은 또 절기를 지켜 제 몫의 결실을 품어낸 것이다.

반가운 도토리의 머리 위에 다시 모자를 꼬옥 눌러 씌워주고, 나무 밑동에 내려놓는다.

뭇 생명의 귀한 먹을거리가 되고, 땅의 양분으로, 어쩌면 훗날 거대한 나무가 될지도 모를 수백, 수천의 희망이 익어 가는 계절.

다시, 가을이 온다.





면을 내는 것은 급하면 안된다. 간격을 잘 맞춰 잘라내는 것이 핵심!

선오 스님의 도토리 손칼국수

재료 중력분 200g. 도토리가루 60g. 호두 3알, 아몬드 10알, 청/홍고추 각 1개, 무 1/3개, 표고버섯 5~10개, 다시마 30g, 애호박 1/2개, 당근 1/2개, 소금, 식용유, 국간장 3T.

만드는 법
1. 밀가루에 도토리 가루를 넣고, 소금 약간과 식용유 1T, 물 180 ~ 200㎖를 조금씩 넣어가며 질지 않게 반죽한다.(1~2시간 숙성 후 사용해야 식감이 좋다)
2. 무, 표고버섯에 물을 넣고 충분히 끓여준 뒤, 불을 끄고 다시마를 넣어 뚜껑을 덮어둔다.
3. 2에서 표고버섯을 건져내어 애호박, 당근과 함께 채를 썰어둔다.
4. 청/홍 고추는 반으로 갈라서 잘게 다지고, 호두와 아몬드도 잘게 다진다.
5. 국간장을 3T에 다진 고추와 견과를 넣어 잘 섞어 양념장을 만들어 둔다.
6. 만들어 둔 반죽을 밀대로 얇게 밀어서 돌돌 말아 채를 썰고, 뭉치지 않게 펼쳐 둔다.
7. 채수가 끓으면 썰어 둔 국수를 넣는다.
8. 국수가 익은 다음 채소를 넣고, 다 익은 후 그릇에 담아 양념장과 함께 낸다.

오래전 그 가을에

"참나무에서 떨어지는 도토리 멧돼지가 먹으면 멧돼지 것이고 다람쥐가 먹으면 다람쥐 것이다." 북한에서 발행된 조선말대사전에 실린 문장이다. 남과 북을 막론하고 도토리가 이 땅의 생명에게 얼마나 친근하고, 또 소중한 존재인지 보여주는 대목이다.

하지만 선오 스님의 추억 속 도토리는 조금 다른 모습으로 등장한다. 처서가 지난 어느 볕 좋은 날, 문경의 한 발효식품연구소에서 만난 스님은 환한 웃음과 함께 옛 추억을 소환했다.

"제가 행자 시절을 보낸 암자는 해우소 가는 길에 아주 큰 나무가 있었어요. 가을이 되니 나무에서 도토리가 똑똑 떨어지더군요. 너무 예뻐 하나둘 줍기 시작했는데, 그게 고난의 시작이 될 줄은 몰랐지요(웃음)."

매일 오가며 주운 도토리가 커다란 통을 다 채울 즈음, 은사스님은 '그렇게 주워 모으기만 하면 안 된다, 어서 물에 담그라' 조용히 이르셨다. 생각지도 못한 도토리와의 한 판 겨루기가 시작된 순간이다.

산중 암자의 우물가. 홀로 끙끙대며 몇 번이고 물을 갈아 떫은맛을 빼주고 나자, 다음은 다시 바싹 말려줄 차례. 젖은 열매가 썩지 않을까 노심초사하며 며칠을 보내고 나니, 이번에는 돌멩이로 하나하나 두들겨 껍질을 벗겨야 했다. 그렇게 여러 날이 지나서야 겨우 손질한 도토리를 걸망에 지고 방앗간으로 향할 수 있었다.

도토리의 시간

"방앗간에선 도토리에 물을 잔뜩 넣고 갈아서 전분을 걸러요. 그 물먹은 가루가 어찌나 무겁던지. 산길을 오르는데 어깨는 끊어질 것 같고, 몸은 휘청거리고. 주저앉아 울고 싶더라고요. 내가 이걸 왜 모았나, 다시는 도토리를 줍지 않으리! 굳게 다짐했었지요(웃음)."

작고, 가녀린 체구의 선오 스님에게 그 날이 얼마나 고되었을지는 보지 않아도 눈에 선한 일. 하지만 고충은 그것으로 끝이 아니었으니, 절에 도착해서는 한동안 젖은 가루를 말리고, 곱게 채를 내리는 과정이 기다리고 있었다고.

마침내 스님의 손에 주어진 자그마한 도토리 가루 한 봉지. 그날 다락 깊은 곳에 고이고이 모셔진 도토리 가루는 지금도 잊지 못할 맛으로 오래오래 남아있다.

어쩌면 스승은 열매를 줍는 제자에게 내내 알려 주고 싶었는지도 모른다. 그 어떤 것도 쉬이 주워 담거나, 현혹되지 않아야 한다고. 혹여 그렇게 모여진 어떤 마음도 끝내 자신의 힘으로 해결해야 할 숙제라는 것을 말이다. 그러니 이제 막 수행의 여정을 시작하는 제자의 마음도, 그 마음을 달래주던 도토리도 무심코 버려지지 않고 쓰임이 있기를. 그 가을 도토리도, 제자와 스승의 시간도 그렇게 함께 익어 갔는지 모를 일이다.

가을의 맛

"반죽이 예쁘게 잘 되었지요? 도토리 손칼국수의 식감은 시판 국수처럼 매끄럽진 않아요. 하지만 조금은 거칠어야 건강에도 좋지요."

은은한 연갈색의 빛깔, 둥글둥글 정겨운 모양새의 반죽이 선오 스님의 손안에서 춤을 춘다. 비록 오래전 그날의 도토리는 아니지만, 스님의 승소는 여전히 과거와 오늘의 가을을 잇는다.

무와 표고버섯을 푹푹 우린 채수는 구수한 향이 진동하고, 선을 긋듯 곱게 채를 낸 애호박, 당근, 표고버섯이 소복이 쌓였다. 마침 스님이 건네주신 간장 한 숟가락. 맛을 보니 마치 발효차를 마신 것처럼 은은한 향미와 짠맛, 단맛, 구수함이 차례로 입안을 맴돌았다.

"어릴 적 할머니가 만드신 간장을 맛보고 자란 것이 큰 재산인 것 같아요. 오랜 시간이 흘렀지만, 장을 만들면 신기하게도 그 맛이 나거든요."

혀끝으로 기억되는 옛맛을 새로이 틔워낸 스님의 간장. 오늘은 이른 아침 텃밭에서 따온 고추와 견과류를 다져 넣어 양념장을 만들 예정이다. 기름을 쓰는 대신 견과류로 고소함과 영양을 더한 것.

"깔끔하게 만들고 싶으면 고추씨를 털어주고, 단맛을 더 내고 싶으면 고추씨를 함께 넣어주세요. 고추씨는 매콤할 뿐만 아니라 단맛도 강하니까요."

드디어 도토리 손칼국수의 하이라이트인 면을 준비할 시간. 도토리 가루와 밀가루를 섞은 반죽에 덧가루를 입혀가며 밀대로 잘 펴준 뒤, 반죽을 착착 접어 썰어준다. 면을 내는 것은 급하면 안 된다. 간격을 잘 맞추어 살근살근 잘라내야 끊어짐도 적고, 고르게 익어 식감이 좋다. 마지막으로 한껏 김 오른 냄비에 면과 채소를 솔솔 뿌려가며 한소끔 익혀주고, 고소한 양념장을 함께 내면 끝!

새콤달콤한 참외장아찌와 아삭한 백김치까지 곁들이니 이만한 밥상이 또 있을까. 이제는 쉬이 만날 수 없는 진한 가을의 맛, 도토리 손칼국수 완성이다.

무유정법의 레시피

동의보감에도 기록된 도토리의 따뜻한 성질 때문일까, 아니면 '오래전 봉인한 추억을 해제한 기분'이라며 말갛게 웃는 스님의 미소 덕분일까. 슬그머니 이런저런 이야기를 청하며 귀한 국수 한 그릇을 비운다.

"출가를 생각한 것은 생로병사의 고락(苦樂)에서 시작되었어요. 제 인생의 가장 첫 번째 상실은 6살 때 맞이한 할아버지의 죽음이었습니다. 지리산 자락의 시골 마을에서, 일하러 나간 어른들 대신 할아버지가 손녀를 봐주셨지요. 저는 할아버지를 너무나 사랑했습니다. 6살 아이의 눈으로 할아버지의 상여가 떠나고, 또 땅에 묻히는 모습을 보며 막연히 삶과 죽음의 통증을 새긴 것 같아요."

그리고 교통사고를 당한 어머니를 꼬박 3년간 보살피던 시간, 그 시간만큼 깊어진 고민은 마침내 출가로 이어졌다. 돌아보니 모든 순간이 배움의 여정이었다.

"제가 가장 좋아하는 경구는 무유정법(無有定法)입니다. 고정된 법은 없다는 뜻이지요. 그저 제 몫에 따라 힘든 것이 소멸하기도 하고, 또 새로운 것이 만들어지기도 하고요. 힘들고, 삐걱대던 시간도 이 뜻을 되새기면 큰 위로가 되었습니다."

때로 불교대학이나, 사찰음식 강연을 하는 시간에도 선오 스님은 자주 무유정법의 의미를 전한다. 그 어떤 것도 정해진 것은 없음을, 고착된 생각이 주는 고통을 내려놓고 더 자유롭기를 가르치고, 또 기원하는 것이다.

'레시피에 집착하지 마세요, 주어진 재료에 따라 자신에게 가장 잘 맞는 방법을 찾아보세요. 당신은 아주 잘 하고 있습니다' 담담히 전하는 스님의 이야기에 주저하던 이들의 눈빛이 반짝인다.

오래전 무심코 예쁜 도토리를 줍던 마음은 이제 숲을 유영하며 더 너른 세상을 바라본다.

상실은 충만으로, 고통은 새로운 희망으로 끝내 나아가는 것. 계절은 그렇게 익어만 간다.

〈작가〉

연등시공전문기업 대광불교
연등자동승강장치 최초개발시공업체
대광불교는 연등전문 기업입니다. 대광불교만의 독특한 디자인과 숙련된 노하우로 각종 연등을 제작 보급하고 있습니다.
항상 등불을 밝히는 마음가짐으로 등 제작에 최선을 다하겠습니다.
연화등
공단등
만월등
연등 자동 승강장치
연등시공
대광불교 경기도 광주시 오포읍 매자리길 113 | E-mail : hskhsg@naver.com | 010-9446-1862 | 010-2788-7270 | 031)768-7270 | 031)768-7271