장보배의 사찰국수기행 스님이 웃는다 ⑱ 백거 스님의 '솔잎 칼국수'



▶한줄 요약
솔잎은 과거 수많은 의서와 여러 구황방에서도 가장 많이 언급되는 식물이다. 그중에서도 솔잎 활용의 종합판이라 평가받는 최두익의 찬송방은 '솔잎을 잘게 썰어 물을 부은 후 국수를 만들어 먹으면 곡식을 끊을 수 있고 악질을 치료할 수 있다'고 강조했다.

입안 가득 퍼지는 솔향…자연이 준 옥빛 조미료



백거스님의 솔잎 칼국수(6인분 기준)

재료 햇 솔잎 300g, 우리밀 가루 900g, 날콩가루 150g, 늙은 호박 반개, 표고버섯 20개, 무 반통, 표고가루, 다시마, 재래식 된장, 천일염

만드는 법
1. 깨끗한 물에 잘 씻은 솔잎과 천일염 한 숟가락을 넣어 30분간 담가 둔다.
2. 물 600리터에 다시마를 잠시 담가 맛을 낸 뒤 다시마는 건져낸다. 다시마 물에 무, 표고버섯 기둥 20개를 넣고 팔팔 끓여준다.
3. 늙은 호박과 표고버섯을 얇게 채를 썰어둔다.
4. 1번의 솔잎을 건져내어 된장 1TS, 물 1컵을 넣고 갈아준다.
5. 우리밀 가루, 날콩가루를 섞은 반죽에 3번을 조금씩 뿌려가며 치대어 색을 내고, 완성되면 냉동고에서 휴지시켜 준다.
6. 냉동고에서 꺼낸 반죽에 밀가루를 뿌려가며 밀대로 밀어준다. 먹기 좋은 두께가 되면 넓게 펴진 반죽을 접어 칼로 썰어준다.
7. 끓는 채수에 천일염과 된장 1.5TS을 넣고 간해준 뒤, 3번과 면을 넣어 삶아준다.
8. 입맛에 따라 간을 더한 뒤, 면이 다 익으면 그릇에 담아 완성.

인연은 그렇게

"스님, 천천히 오셔도 돼요…."

수화기 너머 힘없는 목소리가 언덕길의 도토리마냥 또르르, 굴러떨어진다.

이상한 일이네. 바로 조금 전만 해도 어서 오라며 씩씩하게 웃던 이가 어찌 이렇게 금방 마음이 바뀌었을까.

오늘부터 한동안 함께 지낼 젊은 보살님의 전화를 받은 백거 스님의 고개는 갸웃갸웃. 하지만 한참을 달려 마침내 거처에 도착한 순간, 마침내 스님은 전화기 너머 한없이 작아지던 그 목소리의 이유를 알았다. 저 멀리 눈에 보이는 것은 스님의 솜이불. 분명 방안에 곱게 뉘어있어야 할 이불이 난데없이 마당에 펼쳐져 있는 것이 아닌가. 그것도 반쯤은 타버린 채로!

"스님…." 작은 소리로 스님을 부르는 이는 장혜지 씨. 바로 백거 스님을 애타게 기다리던 전화기 너머의 주인공이다.

서로 얼굴 한 번 본 적 없는 사이. 하지만 가까운 스님의 소개로 인연이 닿은 백거 스님과 혜지 씨는 찬 바람 부는 그 한철을 함께하기로 약속되어 있었고, 이날은 두 사람이 처음 만나기로 한 날이었다. 혜지 씨는 미안해서 어쩔 줄 몰라 했지만, 저 멀리 까만 재를 흘흘 날리며 누워있는 목화 솜이불의 처량한 모습을 보자 백거 스님은 그만 웃음을 터뜨리고 말았다.

이곳은 '만회헌(萬灰軒)'. 일만 만(萬)자에 타고 남은 재의 의미를 더해 이름을 지은 곳, 천 가지, 만 가지 번뇌가 재가 되어 사라지는 집이 아닌가!

평온의 온도

벌써 20여 년이 다된 이야기, 하지만 두 사람에게 그날의 사건은 지금도 웃음이 나는 생생한 추억이다. '만회헌'은 당시 백거 스님이 머물던 수행처로, 지어진 지 100년도 넘은 강원도의 오랜 민가를 잠시 빌려 쓰던 차였다.

사건의 발단은 이렇다. 스님이 출타하신 사이, 먼저 도착한 혜지 씨에게 날씨가 추우니 아궁이에 불을 피우고 따뜻하게 머무르라 당부한 것. 하지만 그것이 사건의 불씨가 될 줄이야!

"한 번도 아궁이를 써본 적이 없으니 그저 장작을 넣고, 또 넣었지요. 한 시간을 쪼그리고 앉아서 그렇게 불을 땠나 봐요. 아랫목에 깔아놓은 이불 밑이 따뜻해서 발을 넣고 앉았는데, 점점 참을 수 없을 만큼 뜨거워지는 거예요. 왜 이러나 싶어 이불을 든 순간, 불길이 솟구치면서 와르르 타기 시작하더라고요. 얼마나 놀랐는지!"

혼비백산하여 사건 현장(?)을 수습했을 혜지 씨에게는 안된 일이지만, 스님은 이날을 떠올릴 때면 그저 웃음부터 나온다.

스님의 귀한 이불을 태웠다는 생각에 내내 미안해하던 젊은 보살의 마음도, 또 타버린 이불이야 뒤로 하고 그 마음을 보살핀 스님의 커다란 웃음도 귀한 것. 덕분에 지금껏 두 사람의 인연은 여전히 '평온의 온도'를 이어가는 중이다. 구들장처럼 뜨끈하게, 솜이불처럼 포근하게.

자연에서 얻다

혜지 씨의 취미는 요리. 무엇보다 건강하고 담백한 음식을 지향한다.

"본래 직업이 건강과 관련된 일이었어요. 사람들의 몸을 보며 느끼는 바가 컸습니다. 애써 약을 먹고, 운동하는 것도 좋지만, 결국 음식만 한 약이 없더군요. 그러다 보니 자연 그대로의 먹을거리를 찾게 되었어요."



솔잎은 칼국수 재료의 주인공이다.

오래전 백거 스님 곁에서 한 철을 보낸 그 가을, 오늘의 주인공인 솔잎 칼국수도 자연의 품에서 찾아낸 귀한 음식이다.

"만회헌 주변에는 잣나무도 많고, 소나무도 많았어요. 어느 날 우연히 솔잎 냄새를 맡았는데 너무나 향긋했습니다. 이걸로 무얼 할 수 있을까 고민하다가 처음으로 국수를 만들었지요."

솔잎은 과거 수많은 의서와 여러 구황방(구황작물과 식용방법 백과)에서도 가장 많이 언급되는 식물. 그중에서도 솔잎 활용의 종합판이라 평가받는 최두익의 찬송방(餐松方)은 '솔잎을 잘게 썰어 물을 부은 후 국수를 만들어 먹으면 곡식을 끊을 수 있고 악질을 치료할 수 있다'고 강조했다.

모든 생명은 자신에게 필요한 것을 본능적으로 찾아내는 신비가 있다. 그리고 순수하게 무언가를 바라고, 꿈꾸는 이에게 우주는 그렇게 다가가곤 하는 것이다. 자연과 스님의 곁에서 건강한 심신을 얻길 바란 혜지 씨에게, 그날 자연은 푸른 솔잎의 모습으로 먼저 손을 내밀었는지 모를 일이다.

솔잎 칼국수의 맛

백거 스님이 계신 제화사(천안)의 공양간이 유독 떠들썩하다. 오늘은 오랜만에 혜지 씨가 솔잎 칼국수를 준비하는 날.

"먼저 조선 솔의 햇잎을 따서 굵은 소금을 뿌려 30분 정도 절여 놓아요. 그러면 쓴맛이나 송진이 조금 제거되거든요. 그리고 생수, 된장과 함께 갈아 솔잎 물을 냅니다. 반죽은 우리밀 가루와 날콩가루를 섞고요."

우리밀 가루와 날콩가루를 섞는 것도 나름의 비결. 보통의 밀가루보다 소화에 좋고, 특히 날콩가루는 솔잎을 섭취했을 때 변비가 생기는 부작용을 막는다.

펄펄 김을 내며 끓는 채수에서 구수한 냄새가 진동하면, 이제 밀대로 쓱쓱 밀어 뽑아낸 칼국수를 넣을 시간. 청량한 연녹색의 국수면은 채수 안에서 은은한 옥빛으로 옷을 갈아입는다. 솔잎 칼국수, 그리고 혜지 씨가 직접 담은 무장아찌와 고추지. 또 맛있기로 소문난 제화사의 김치까지 곁들이면 완벽한 한 상 차림 완성!

채수에 면의 날콩가루가 섞여서인지 녹진하고 구수한 국물이 일품이다. 하지만 이 국수의 화룡점정은 역시나 입안 가득 퍼져 나는 솔향. 자꾸만 사라지는 것이 아까운 귀하디귀한 맛. '00향 첨가'와 같은 꼼수로는 결코 전하지 못할 자연의 힘이다.

푸른 향의 승소

백거 스님에게 처음 '승소'를 여쭈었던 날. 스님은 말보다 환한 웃음으로 답을 전했다.

오래전 만회헌에서의 그 가을, 가마솥에 솔잎 칼국수를 끓여 두 사람만의 조촐한 저녁 공양을 마쳤던 날이다. 우연히 찾아온 지인이 먹을 것을 달라고 조르자, 가벼운 산중 살림에 아무것도 줄 것이 없어 솥에 남은 국물을 '약초 차'라고 둘러대며 주었던 미안한 기억.

하지만 정작 그이는 그 맛에 반해 솥단지를 박박 긁어 남은 국물까지 챙기고, 오히려 얼떨떨해진 스님과 혜지 씨의 웃음이 터졌던 날. 그 가을, 그 푸른 향의 승소.

이후 혜지 씨는 결혼을 하고, 한 사람의 아내이자 엄마로 성장했다. 그리고 백담사 템플연수원장으로 근 20년간 한국 템플스테이 현장의 역사를 일군 백거 스님. 수만여 명의 사람들과 함께 울고, 웃으며 참나를 찾는 이들에게 길라잡이가 되었던 세월이다. 지금도 잠시 쉴 틈 없이 스님을 찾아와 고민과 이야기를 쏟아내는 이들에 지칠 법도 하건만. 되려 '저 사람들이 없으면 나도 없으니, 참 고마운 분들'이라며 스님은 웃는다.

그런 스님의 곁에서 묵묵히 상을 차리고, 정성껏 공양을 올리는 오랜 인연이 있다.

다시 돌아온 계절, 그 바람을 타고 어떤 그리운 내음도 함께 오는 것만 같다. 어딘가 조금은 탄 듯한, 구수하고 푸르른 솔잎 향기가.

현대불교신문 창간 30주년을 축하합니다

대 한 불 교 조 계 종
대광명사

대광명불교대학
지금선명상센터
해운대백병원 불교법당
서울분원 지금선원

YouTube 불바보TV

주지 목종

사부대중 일동

부산광역시 해운대구 좌동순환로 473
(로데오아울렛 3층)
전화 051)742-7610 팩스 051)742-7606
www.daekangmung.com

현대불교신문 창간 30주년을 축하합니다

(주)하성전력

전기공사업
전문 소방공사업
일반 건축공사 외

주소 : 부산시 해운대구 반여로 172
전화 : (051)728-5562, 557-5586
팩스 : (051)728-6562, 557-5587
has5630@hanmail.net

현대불교신문 창간 30주년을 축하합니다

고성 장의사

주지 종묵스님

사부대중 일동

경남 고성군 거류면 신용9길 295/
전화 055)672-5669/

