구미래의 새롭게 만나는 불교의례 14 청식과 대중공양



▶한줄 요약
출가자는 오로지 수행에 힘써 깨달음을 구하는 데 목적을 두며, 재가자는 이들을 지원하고 보시함으로써 공덕을 얻는다. 따라서 대중공양은 불교의 시작과 함께해온 것이라 하겠다.

성스러운 상호 보시 '공양'과 '법문'

부처님과 제자들의 청식

불교에서 '대중공양(大衆供養)'은 두루 쓰이는 말이다. 여럿이 함께 공양한다는 뜻을 지녔지만, 주로 재가자가 출가 대중에게 음식 등을 올리는 뜻으로 쓰인다. 출가자는 오로지 수행에 힘써 깨달음을 구하는 데 목적을 두며, 재가자는 이들을 지원하고 보시함으로써 공덕을 얻는다. 따라서 대중공양은 불교의 시작과 함께해온 것이라 하겠다.

부처님 당시 비구들은 탁발 걸식이 원칙이었다. 그러나 점차 재가자들이 집으로 청해 공양을 대접하거나 정사(精舍)로 음식을 가져와 공양 올리기를 원하면서, 이를 제한적으로 허용하게 된다. 특히 재가자가 집으로 초대하여 대접하는 공양을 '청식(請食)'이라 부른다. 율장(律藏)에 청식이 전개되는 과정을 다음과 같이 기록하였다.

바라문이 부처님께 '내일 저의 공양을 받아 주실 것'을 공경히 청했다. 부처님이 침묵으로 허용하자, 그는 이튿날 음식을 준비하여 부처님께 알렸다. 부처님과 비구들이 발우를 들고 집에 찾아가니 그가 손수 음식을 대접했으며, 부처님이 공양을 마치고 발우에서 손을 떼자 한쪽으로 물러나 앉았다. 부처님은 법문으로 그를 교화하고 격려하여 기쁘게 한 뒤 집을 떠났다.

재가자의 초청에 석가모니가 침묵으로 응하면, 재가자는 비구의 인원을 파악해 음식을 준비한 다음, 정해진 날 정사로 모시러 오게 된다. 이에 석가모니와 제자들이 가사를 갖춘 채 발우를 들고 그의 집을 방문하면, 재가자는 직접 발우에 음식을 나누어주며 대접한다. 공양을 마치면 재가자가 한쪽으로 물러나 말씀을 들을 준비를 하고, 석가모니는 법문으로 공양에 보답하는 것이다.

청식에는 모든 비구가 동참하기 어렵고, 기근이 들어 재가자들이 순조롭게 음식을 제공하지 못할 때도 있게 마련이다. 따라서 청식에 참여할 순번을 정하는 방식, 청식을 올릴 날짜를 정하는 방식도 마련해두었다. 승가에서 자체적으로 순번을 정하는 것을 승차식(僧次食), 산가지 표찰(標札)을 제비뽑기하여 정하는 것을 행주식(行籌食)이라 하며, 재가자가 특정 비구를 지정하는 별청식(別請食)도 있다. 청식 날짜는 보름 · 그믐의 포살일에 제공하는 포살식(布薩食), 월초의 특정일에 제공하는 월초식 등으로 정했다.

'학지인정가정(學地認定家庭)'을 두어 청식과 탁발을 금하기도 하였다. 재가자 가운데는 승가 공양에 재물을 모두 쓰고 자신들은 굶을 정도로 빈한해진 가정이 있었기 때문이다. 석가모니는 이를 '학지인정가정'이라 명명하고 탁발과 청식을 금함으로써 그들을 보호한 것이다. 상황에 따라 다양한 청식을 허용하고 때로 금하는 융통성을 두어, 출가자는 몸을 상하지 않게 하고 재가자는 가정을 지키도록 했음을 알 수 있다.



안거 수행 중인 스님들의 모습. 현대불교 자료사진

청식 때 수행자들이 지켜야 할 행의(行儀)도 세세하게 정해두었다. '밥을 짓이기지 않고 먹기', '입술을 핥으면서 먹지 않기' 등과 같이, 재가자들 앞에서 어떻게 음식을 받고 먹어야 하는지 규범을 제시함으로써 수행자의 품위를 지키고 나쁜 평가를 받지 않도록 한 것이다.

청식에는 늘 법문과 축원이 따랐다. 재가자는 공양을 올려 복을 짓고, 출가자는 법을 설하여 보답하는 것이다. 일상의 공양을 중심으로 전개되는 대중공양 또는 청식은 오늘날까지 성스러운 상호 보시로 이어지고 있다.

역사 속 청식과 대중공양

우리나라에서도 대중공양은 불교와 역사를 함께 해왔다. 고려 때는 나라에서 수천수만의 스님들을 청해 공양 올리는 '반승(飯僧)'이 꾸준히 이어졌다. 반승 자체를 목적으로 삼기도 했지만, 대개 법회를 열 때나 탄일 · 기일 등의 왕실 행사에서 함께 이루어졌다. "회경전에서 장경도량(藏經道場)을 열고, 구정에서 1만 명에게 반승했다"는 〈고려사〉 기록을 보면, 왕이 정사를 처리하는 정전(正殿)에서 의식을 행한 뒤, 궁궐 뜰에서 스님들에게 공양을 올렸음을 알 수 있다.

또한 병이 깊으면 사찰에 머물다가 삶을 마감하는 이들이 많았는데, 임종이 가까울 무렵 스님들을 청해 공양을 올리기도 하였다. 이를테면 은해사에 머물던 의관 이탄지(李坦之)는, 재를 마련해 불공을 드리고 스님들께 공양을 올린 다음 밤새 천수진언을 외우다 임종하였다. 문관 김중구(金仲龜)는 자신이 중건한 봉고사(鳳顧寺)에 선승(禪僧) 백 명을 모셔 극진히 공양 올리고, 다음 날 눈을 감았다. 삼보의 가피가 함께하는 사찰을 이상적 임종 공간으로 여겨, 생의 마지막 순간에 대중공양을 올리며 사후를 위한 공덕을 쌓고자 한 것이다.



스리랑카에서 동자승에게 공양을 올리는 청식(請食) 장면. ©날개(superheavy)

조선시대에도 반승은 이어졌다. 왕실의 불교식상 · 제례에 대규모 반승이 함께하다가 중기로 접어들면서 점차 사라지게 된다. 그러나 왕실과 지배층의 원당(願堂)이 무수히 세워졌듯이, 개인이 설판재자가 되는 크고 작은 반승은 끊이지 않았다. 수국사의 전신인 정인사(正因寺)는 왕실에서 세운 사찰로, 1471년 인수대비가 중창하면서 규모를 119칸으로 늘리게 된다. 이때 '남쪽 17칸의 회랑을 반승의 식당으로 사용했다'는 중창기의 기록을 볼 때, 대형사찰에는 반승을 위한 공간을 따로 마련하기도 했음을 알 수 있다.

아울러 부처님 당시의 청식처럼 1960년대 무렵까지 신도가 집으로 스님들을 청해 공양을 올리는 문화가 있어, 이러한 대중공양을 '공양청(供養請)'이라 불렀다. 사찰의 전체 스님을 모시면서 마을주민이 함께 음식을 준비하여 나누어 먹고, 다 같이 법문을 청해 듣는 작은 잔치가 벌어지기도 했다. 대개는 마을의 신도 가운데 재력이 넉넉한 이가 노스님과 제자들을 청해 공양 올리는 방식으로 행해졌다.

이러한 공양청은 1970년대부터 점차 사라지고, 음식점에 스님들을 모시고 공양을 대접하는 문화로 바뀌어 갔다. 돌에서부터 혼례 · 회갑 · 장례 등 일생의 모든 의례를 집에서 치르다가 점차 전문 식당 · 식장으로 옮겨간 맥락과 다르지 않을 것이다. 공양청은 평시에도 이루어졌지만, 특히 생일 · 환갑 등에 청하는 경우가 많았다.

"신도분들이 손자 돌잔치를 하면서, 스님들께 대중공양을 올리겠다고 찾아옵니다. 공양할 대중 스님이 백 명 넘어서 짜장면 공양을 해도 최하 50만 원은 드니까, 그 정도 갖고 와서 대중공양 · 짜장공양을 내시겠다는 거지요. 고기가 들어가지 않은 짜장으로 그렇게 특별식 공양을 올리는 분들이 많습니다."

십수 년 전 법주사 종무실장이 들려준 사찰과 아랫마을 주민들의 이야기이다. 부처님께 불공을 올리고 그 제자들에게 대중공양을 올려, 모든 공덕이 아이에게 미치기를 바라는 마음을 읽을 수 있다. 그런가 하면 사찰에서도 평소 큰 힘이 되어 준 신도 집에 생일떡 · 부각 등으로 보답하는 문화가 나란히 이어졌다.

공덕의 기반이 된 대중공양

광복 이후의 대중공양은 대개 신도들이 사찰에 음식이나 식재료를 보시하는 방식이었다. 예나 지금이나 대중공양은 결제에 든 선방에 집중되게 마련이다. 출가자의 본분이 수행 정진하여 깨달음을 구하는 것이기에, 신도들은 물론 본채 스님들도 선방 수좌들의 뒷바라지에 최선을 다하는 것이다.

1980년대까지 전국의 선방에는 찹쌀 · 김 · 미역이 가장 많이 들어왔고, 떡이나 과일 · 빵 등의 별식도 들어왔다. 당시에는 접하기 힘든 바나나 · 초콜릿 · 사탕 등을 맛볼 수 있는 시간이기도 했다. 대중이 많은 곳에는 사탕을 가마니 크기의 포대에 담아왔고, 과일은 여러 개의 목판 상자에 가득 실어 왔다. 대중공양이 들어오면 식량은 본채에서 관리해 공양을 짓고 떡 · 김 · 과일 등의 별식은 선방으로 올려보냈다.

선방의 공양은 철저한 '평등공양'이다. 용상방(龍象榜)의 소임 가운데 '다각(茶角)'이 있어, 차와 관련된 일과 함께 공양물을 나누는 일도 맡았다. 선방으로 올라온 모든 음식은 대중 수대로 똑같이 분배된다. 과일이 한 개씩 돌아가지 않을 때는 인원수대로 계산해서 한쪽씩 나누고, 김도 들어온 수대로 한두 장씩 나누어주면 각자 밥을 싸서 먹었다. 먹을 게 귀한 시절이라 다시마도 반찬에만 쓰지 않고 선방으로 올려보내면, 각자의 몫으로 잘라서 간식거리로 삼곤 하였다.

'산중공양(山中供養)'이라 하여, 결제 중에 산중 모든 암자의 스님에게 올리는 대중공양도 있었다. 신도들이 음식 재료나 공양에 쓸 비용을 내면, 찰밥에 미역국과 두부구이 등을 만들어 전체 대중이 함께 공양하는 것이다. 산중공양이 있어 암자마다 기별을 알리면, 백 명에서 때로 수백 명 되는 스님들이 각자의 발우를 들고 모두 큰절에 모였다. 이에 큰스님의 법문과 함께 여법한 대중공양이 펼쳐졌으니, 천 년 전 반승의 모습을 상상해보게 된다.

1967년 해인사에서 성철스님이 동안거 백일법문을 할 때도 대중공양을 올리겠노라 청(請)이 들어왔다. 대중의 의견을 모아 '만두 공양'으로 정해지자, 당시 방부를 들여 홍제암에 머물던 석남사 스님들이 이를 주관하게 되었다. 홍두깨로 반죽을 밀어 찻잔 뚜껑으로 만두피를 뜨는가 하면, 한편에서는 만두 속으로 쓸 김치와 두부를 장만하며 모든 스님이 만두 만들기에 동참하였다. 그때까지 한 번도 만두를 먹어보지 못했던 스님들의 감탄이 함께한 환희로운 대중공양이었다고 한다.

지금도 발우공양을 할 때 오합(五盒) 발우를 지닌 노스님들을 볼 수 있다. 사합 이외의 하나는 쓰임새가 다양했는데, 찬발우보다 작은 하나를 더 지닌 경우는 대개 생반용(生飯用)이었고, 어시발우보다 큰 하나를 더 지닌 경우는 대중공양용이었다. 1990년대까지 진관사와 해인사 삼선암 등에서는 오합을 두면서, 대중공양으로 떡 · 과일 등이 돌면 가장 큰 발우에 받아서 차담용으로 썼다.

출가수행자들에게 공양을 올려 자신의 공덕을 쌓는다는 마음은 참으로 아름답다. 더구나 수행자가 그 음식으로 공양하고 삼매를 성취한다면, 보시한 자의 공덕은 무량할 것이다. 선방에는 지금도 대중공양이 끊이지 않는다. 제철 과일과 옥수수 · 고구마 · 감자는 물론, 근래에는 호떡 · 와플 등을 굽는 간단한 기계를 가지고 와서 직접 만들어 대중공양을 올리기도 한다. 하안거의 수행 열기와 함께, 출가자의 공부가 무르익을수록 재가자의 공덕도 커져만 가는 나날이다.

〈불교민속연구소 소장〉

전국 지사 안내

구독신청 기사제보 광고게재

항상 여러분들에게 가까이 다가설 수 있도록 노력하겠습니다

지사명	지사장	연락처	
부산지사	이도경	T 051-405-9402	H 010-5640-8883
경남지사	성낙두	T 051-512-1761	H 010-3860-7008
대구경북지사	배철완	T 053-985-9190	H 010-6780-9190
광주전남지사	양행선	T 062-512-5003	H 010-2629-1508

지사명	지사장	연락처	
전북지사	조동제	T 063-910-8977	H 010-8642-7733
영주지국	박영애	T 054-634-3429	H 010-9373-3778
문화사업단	구광국	T 02-2004-8213	H 010-3048-4008

불교의 생활화 · 현대화 · 세계화에 앞장서 온 현대불교