구미래의 새롭게 만나는 불교의례 16 강원생활



▶한줄 요약
스님들의 강원 생활은 도반들과 함께했기에 힘든 일일수록 수행으로 여길 수 있었고, 대중의 눈에 비친 서로의 모습에서 수행자의 면모를 가다듬어갈 수 있었다.

‘스님 사관학교’…수행자 면모 익히다

학업과 노동의 병행

행자생활을 마치고 사미계를 받은 스님들은 강원(講院)에서 4년간 공부와 수행에 전념하는 학인으로 살아간다. 계를 받고 예비 스님이 되었으니 사찰에서는 이들을 ‘새 중’이라 부르기도 한다. 전국의 예비 스님들이 강원을 운영하는 사찰에 모여 학생 신분으로 배움의 길을 가는 가운데, 출가자로서 사중의 일을 두루 맡아 하나씩 익혀가는 시기이다.

예나 지금이나 학인들은 대방에서 숙식과 공부를 하며 함께 살아가, 출가자의 일생을 통틀어 진정한 대중생활이 이루어지는 때이기도 하다. 인원이 많아 전체 학인을 한방에 수용할 수 없으면 고학년의 순으로 별도의 요사에 기거하게 된다. 같은 학년은 졸업 때까지 한 공간에서 살아가게 되니, 일생을 함께할 마음 맞는 도반도 강원에서 만나게 마련이다.

한국사찰의 강원은 엄격하기로 이름 높아 ‘사관학교’라 불리기도 한다. 이에 사찰의 규범을 따르는 가운데 또 다른 공동체에 소속된 학인들의 허물에 대해 가차 없는 경책이 따랐다. “사방에서 관심을 가지고 보는 눈들이 많아 여기저기서 얘기가 막 들어온다”고 하듯이, 행자시절에는 용서되던 일도 학인 때는 평가가 엄격해지는 것이다.

어렵던 시절에 강원의 가장 큰 문제는, 많은 학인의 식생활을 해결하는 것이었다. 농사지을 땅이 넉넉한 절에서는 자급자족으로 식량을 충당했지만, 논밭이 없거나 부족한 절의 학인들은 자비량(自費糧)으로 쌀을 내야 했다. 1956년에 최초로 비구니 강원을 연 동학사는 본래 전답이 없는 가난한 살림인데다 땅이 척박하여 논밭을 거의 일구지 못했다. 이에 학인들은 방학 때마다 열심히 탁발하여 다음 학기 곡식을 마련하거나, 은사의 절에 가서 행사를 도우며 식량을 얻어왔다.

반찬거리 또한 턱없이 부족하여 마을에서 잘 먹지 않는 작물을 얻기도 하고, 김장을 아주 많이 하여 주된 반찬으로 삼았다. 고춧가루는 적고 소금을 많이 넣고 절여 물을 부으면 그대로 김칫국이 되는 짜디짠 김치였다. 돌림 소임으로 별좌(別座)나 채공(菜供)을 맡은 학인이, 철 지난 들과 산을 헤매다가 먹을 만한 푸성귀를 발견하여 된장을 풀고 국을 끓이면 환호를 받았다. 이러한 사정은 1970년대 후반까지도 계속되었다.

대부분 강원의 학인들이 그러했듯이, 운문사 강원은 학업과 농사를 병행한 곳으로 이름 높다. 사시사철 농사꾼 수행자로 일하며 후원 살림을 이끌어 자비량 없이 자급자족할 수 있었다. 사찰에서 키우는 소들이 논밭을 갈아주면, 어린 학인들도 일꾼들과 함께 모를 심고 나락을 베며 속가에서 해보지 못한 농사를 익혀나갔다. 방학하면 모내기 철에 맞추어 개학하는 시절이 1980년대 중반까지 이어져, 강원 졸업생들은 이 무렵을 ‘농경시대’, ‘비구니 농과대학’이라 부르곤 한다.

울력에서 거의 벗어난 오늘날에도, 학인으로 살아가는 대중생활은 공부에서 일상사까지 출가수행자로서 익혀야 할 모든 일을 자신의 것으로 만들어가는 시간이다. 하나하나의 일을 할 수 있는 능력은 물론, 서로 협력하면서 각자의 책임을 다하는 자질도 단단해져 구족계를 받아 정식 스님으로 거듭나게 되는 것이다



발우공양에서 행익을 맡아 음식을 분배하는 운문사 학인들.

사찰음식 전승의 주체

예로부터 학인은 대중공양을 담당하는 후원의 주체로 활약하였다. 원주스님의 관리 아래 학인이 후원의 중심을 이루고, 행자는 그 밑에서 보조 역할을 하게 된다. 학인 가운데 공양주 · 채공 · 갱두 등을 돌아가며 맡아 이를 ‘돌림 소임’이라 불렀다. 학인 수에 따라 고루 돌아갈 수 있도록 인원과 기간을 정했고, 대개 두 명씩 짝을 이루어 3~7일간 맡았다.

이들 외에 별좌(別座)를 따로 두었다. 별좌는 원주 아래서 후원 일을 총괄하며 소임자들을 이끌어가는 직책이다. ‘별좌는 강원에서 나온다’는 말이 있듯이, 주로 고학년 학인 가운데 음식솜씨가 있는 이가 맡아 별식을 만들었다. 별좌 또한 돌림이지만 ‘한철 소임’이라 하여 석 달 정도씩 맡아, 원주에게 식재료를 받아 후원 살림을 꾸려나갔다.

오늘날 후원 소임이 재가자로 옮겨갔지만, 발우공양과 관련된 일은 예나 지금이나 학인들의 몫이다. 이에 행자들과 함께 음식과 찬상을 준비하고, 공양이 시작되면 청수 · 밥 · 국 · 숭늉을 분배하는 행익(行益)은 물론, 찬상과 퇴수(退水)를 들고나는 일까지 모두 맡는다. 특히 학인들에게는 행익이 가장 힘든 시간이다. 행익은 대중 수에 따라 대방을 구획하여 1~4개의 조가 움직이는데, 한 조마다 3명이 맡게 되니 큰 절에서는 대개 12명이 필요하다.



후원에서 일하는 석남사 학인들.

조실과 주지, 사중의 모든 어른과 선배들 앞에서 위의에 맞게 행동거지를 잘하기는 참으로 어렵다. 게다가 발우공양의 자리 배치는 어른들의 바로 앞에 가장 낮은 차서(次序)가 앉게 되어 있다. 그동안에 익힌 습의(習儀)를 점검받기 위한 것으로, 행익에서부터 공양하는 모습까지 그대로 드러나는 것이다. 이에 “처음 어른 스님들 코앞에 앉으면 밥이 어디로 들어가는지 알지 못했다”고 하듯이, 바늘방석 같은 발우공양이 하루하루 거듭되면서 스님으로서 위의도 무르익어가는 셈이다.

특히 어시발우에 밥을 담을 때는 모양을 잘 갖추는 것이 중요했다. 주걱으로 양쪽을 한 번씩 눌러서 요령 있게 뜨면 두 번 푸는 법 없이 정확하게 서홉밥이 나오기 때문이다. 일정한 양을 보기 좋게 담아내는 것은 윗반에서 아랫반에 전수하는 비법이기도 하며, ‘밥 뜨는 실력이 좋은 학인’으로 인정을 받기도 했다.

이들은 강원을 졸업한 뒤 각자 인연 있는 사찰로 흩어져, 자신이 있는 곳에서 대중공양을 거뜬히 장만하며 사찰음식을 전승시켜나갔다. ‘본래 끼니 한 상을 차려낼 수 없을 정도로 반찬 솜씨가 없었다’는 어느 스님도, 보고 배우는 일상 속에서 저절로 머리가 트이기 시작하였다. 돌아가며 음식을 만들어봄으로써 지금껏 알지 못했던 자신의 음식솜씨를 발견하는 경우도 있다. 이렇게 소질 있는 이들은 학년이 높아지면서 별좌를 맡게 되고, 대중공양의 지식과 소양이 축적되어 사찰음식의 전문가로 성장하는 것이다.

이처럼 학인들이 대중공양의 주체가 되는 후원문화는 사찰음식이 체계적으로 전승될 수 있는 소중한 기반이었다. 사부대중이 어우러지고 스님들도 문명의 이기를 적극 활용하며 포교하는 시대에는, 수행자의 음식 또한 세간의 음식과 섞이기 쉽다. 그러나 엄격한 규율이 작동하는 대중생활과, 수행자가 이끄는 후원 속에서 사찰음식의 생명력을 이어올 수 있었다. 근래 출가자 감소와 함께 후원 소임이 점차 재가자로 옮겨가면서, 사찰음식 또한 출가자 대중과 멀어지고 특정 전문가의 영역에 머물 가능성이 커진 것 또한 사실이다.

유쾌한 후원문화

강원은 학년마다 한 반밖에 없어서, 학인들은 같은 학년을 ‘같은 반’이라 부른다. 같은 반 학인들은 수년간 한 공간에서 삶을 함께하니 단합이 아주 잘 되었고, 학인이기에 가능한 다양한 문화를 공유하였다. 학인들 또한 체육대회도 하고 소풍도 가며, 방학이면 들뜬 마음으로 은사의 절에 돌아갔다. 특별한 날 학인들이 연극을 준비하여 선보이는가 하면, 종강 무렵이면 스승에게 감사하고 자축하는 책거리를 하는 등 배움의 과정에 있는 학생들의 오랜 전통이 강원에도 있었다.

학인들의 가장 보편적인 행사는 책거리이다. 경 한 권의 공부를 마치거나 종강을 하면 간단하게나마 음식을 차리고 축하하는 자리를 가졌다. 강원마다 책거리는 학인들이 직접 준비하는 것이 불문율이었다. 사중에서 도와주기도 하지만, 대개 학인들이 십시일반으로 떡을 만들고 찰밥에 미역국 등을 준비하는 책거리 문화였다. 이는 가르쳐준 스승을 비롯해 어른들에게 감사를 올리는 의미가 가장 크기 때문이다.

스님들은 은사가 있는 절을 ‘집’이라 표현한다. 은사 또한 학부모의 입장이 되어 제자가 강원생활에 잘 적응하고 있는지 궁금했고, 편지와 함께 잘게 잘라 말린 떡을 봉투에 담아 부치기도 하였다. 제자가 있는 강원에 은사나 사형이 찾아와 대중공양을 내는 경우도 드물지 않았다. 이에 대해 학인 간의 위화감을 준다는 일부 비판도 있었다니 세간의 학생 · 학부모의 구도와 다를 바 없는 모습도 볼 수 있다.

학인들에게 방학은 곧 ‘집에 가는 날’이었다. 은사 절에도 많은 일이 기다리고 있었지만, 제자는 방학을 손꼽아 기다렸고 은사도 지체함 없이 오기를 명했다. 방학을 마치고 돌아올 때면 간식으로 미숫가루와 말린 떡을 가져왔고, 옷에 풀을 들일 때 쓰는 밀가루와 비누 또한 각자 챙겨야 할 필수품이었다. 은사의 살림이 넉넉한 학인들은 고추장 · 고춧가루 · 참기름 등 귀한 식재료도 챙겨왔다. 양념은 원주에게서 정해진 양만 받을 수 있었기에, 사물함에 숨겨두었다가 채공 소임 때 조금이라도 맛있는 찬상을 올리기 위함이다.

그런가 하면 규율이 아무리 엄격해도 강원마다 학인들의 장난은 끊이지 않았다. 원주가 요긴할 때 쓰려고 모아놓은 누룽지부터 곶감, 감자, 찹쌀가루에 이르기까지 무엇이든 학인들의 공략대상이 되었다. 어쩌다 한두 번이면 들키지 않았지만, 반마다 주기적으로 그렇게 하다 보면 늘 ‘동치미 건더기 누가 다 건져 먹었나’, ‘재에 쓸 곶감은 누가 다 빼먹었나’ 등으로 대중공사가 벌어지기 일쑤였다.

의생활 재료가 식생활 재료로 탈바꿈하는 때도 있었다. 당시는 무명옷에 풀을 해서 입던 시절이라, 옷을 빨 때면 각자 가져온 밀가루로 풀을 해서 말려 입었다. 그런데 한 달에 하루 쉬는 날이면, 같은 반 학인들끼리 풀을 쑬 밀가루를 조금씩 걷어서 개울가로 나가 수제비를 끓여 먹곤 한 것이다.

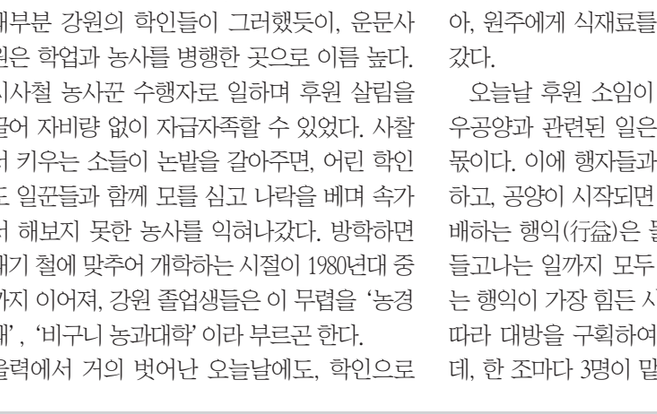
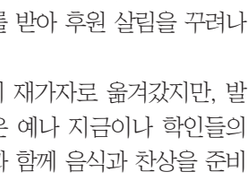
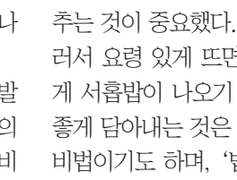
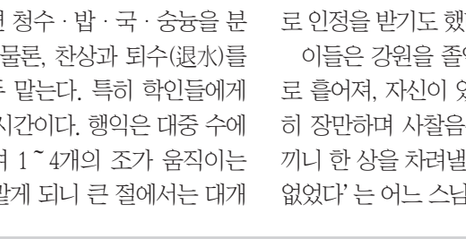
인근 암자를 터는 일도 학인들의 전매특허였다. 조를 짜서 동치미 · 고추장 등을 서리해오면, 감춰둔 식은 밥을 꺼내서 기다리던 도반들과 함께 꿀맛처럼 먹었다. 가벼운 장난은 대중 참회로 마무리되었으나, 정도가 심할 경우 대중에게 피해를 주지 않으려면 주동자들이 자수할 수밖에 없고, 그에 따른 엄벌이 내려졌다. 며칠간 매일 3천 배를 하고 대방에서도 쫓겨나, 수업에 들어가지 못함은 물론 잠도 끼니도 헛간에서 때워야 했다.

스님들은 강원생활 이야기를 할 때면 미소가 끊이지 않는다. 도반들과 함께했기에 힘든 일일수록 수행으로 여길 수 있었고, 대중의 눈에 비친 서로의 모습에서 수행자의 면모를 가다듬어갈 수 있었다.

〈불교민속연구소 소장〉

五臟의 根源인 肝을 지킵시다
(오장) (근원) (간)

肝(간)을 지키는 다슬기 기름
간 건강에는 다슬기 기름

TV조선 코리아헌트 방영

더욱 다양한 정보를 원하신다면 NAVER 우미산 다슬기기름으로 확인하세요

T. 010-3529-0077



윤인수 원장 연구개발

겨우살이환
재료명: 겨우살이, 느릅나무뿌리껍질, 도라지, 더덕, 모과, 천문동, 맥문동, 비파잎, 삼백초, 뽕나무뿌리껍질, 둥굴레뿌리, 무화과, 탱자, 대추, 산사나무열매, 맥아
비염이 있습니까? 숨이 차십니까?
기침,가래가 힘드십니까?
천식에 힘드십니까?

여주환
재료명: 여주, 돼지감자, 산수유열매, 복분자, 오미자, 구기자, 복령, 옥수수수염, 천문동, 맥문동, 감초뿌리줄기, 뽕나무뿌리껍질, 창출뿌리줄기, 작약, 황기, 칡뿌리, 산사나무열매, 맥아
당뇨 있으신 분
혈당수치관리를 위해 여주환을
드시면 큰 도움이 됩니다.

전복껍데기환[석결명 스틱]
재료명: 전복껍데기, 마리골드, 국화, 민들레, 엉겅퀴, 백작약, 다시마, 톳, 산사나무열매, 맥아
간과 눈에 문제가
생기면 석결명으로 해결하세요.(본초강목)
세종대왕께서도 드셨다고 세종실록에 나와있습니다.
추사 김정희 선생도 제주도 유배시 석결명환을 드셨다고 방송되었습니다.

골담초환
재료명: 골담초분말 쇠무릎뿌리, 황칠나무, 두충, 가시오가피, 참당귀, 울금덩이뿌리, 쇠비름, 독활뿌리, 개다래열매, 천마뿌리, 율무, 질경이, 음나무줄기, 왕느릅나무껍질, 엉겅퀴, 산사나무열매, 맥아
허리, 다리가 불편하십니까?
오래 걷기 힘드십니까?
계단 오르기 힘드십니까?

산수유환
재료명: 산수유열매, 옥수수수염, 복분자, 오미자, 구기자, 토사자, 사상자, 복령, 마가목열매, 뽕나무뿌리껍질, 참당귀, 천궁, 우슬, 오갈피, 두충, 질경이, 산사나무열매, 맥아
소변때문에
밤에 몇번씩 일어나십니까?

어성초환
재료명: 어성초, 적하수오, 측백나무, 자소엽, 서목태, 복분자, 삼백초, 참당귀, 마가목열매, 뽕나무뿌리껍질, 솔잎, 녹차잎, 산사나무열매, 맥아
머리카락이 많이
빠지십니까?

하지·아이케어센터 | 구입문의 : 02-969-9007 / HP.010-3245-0118
농협 : 301-0234-9633-61 / 예금주 : 윤제하