장보배의 사찰국수기행 스님이 웃는다 ⑭ 진묘 스님의 '잔치국수'



▶한줄 요약
잔치국수는 '날마다 좋은 날'이라는 뜻이 담겨 있다. 매일매일 잔치처럼 살라는 뜻이다.

'매일 잔치처럼 살라'는 국수 한그릇

한 그릇의 이야기

"일찍 오셔서 점심공양을 같이 하시지요." 전화기 너머 진묘 스님(칠곡 정암사 총무스님)의 옅은 웃음소리와 함께 다정한 목소리가 전해졌다. 돌다리마냥 퐁당퐁당 이어진 인연길을 통해, 어렵사리 꺼낸 인터뷰 요청의 허락이 떨어진 것이다.

조용한 수행자의 일상에 대뜸 문을 두드리며 한 그릇 국수를 청하는 것. 그 위에 온갖 이야기가 듣고 싶다며 무작정 고개를 들이밀 때면 늘 조금은 부끄럽고, 또 송구해지기 마련이다.

하지만 그런 낯선 이의 발아래 다시 밑돌을 놓아주는 것. 그 또한 늘 청을 들어주시는 쪽이다. 그렇게 또 하나의 돌을 딛고 성큼 달려간 곳은 경상북도 칠곡의 정암사(주지 대현 스님).

백운산의 구릉들이 푸른 잎처럼 둘러싼 평화로운 땅. 정암사는 그 품속에 작은 꽃봉오리처럼 자리해 있었다.

정암사의 첫인상은 '곱다'는 감정으로 다가온다. 단정한 돌계단을 오르면 펼쳐지는 오붓한 전각들과 나무, 두 손 곱게 모은 자그마한 불상의 미소는 여여(如如)하다. 하지만 정암사의 고운 부분은 그보다 더 작은 틈새에 있다.

가지런한 돌담과 깨끗이 닦여 해바라기를 하고 있는 오래된 양은대야. 여전히 길이 잘 들어 보이는 가마솥과 이제는 몽땅해진 싸리빗자루가 그렇다. 잘 관리된 책이 가득한 책장은 불법을 찾는 이라면 누구에게라도 허락되는 것. 또 여느 전각 못지않게 잘 단장된 두 칸짜리 자그마한 해우소의 모습이 그런 것이다.

부처님이 계신 곳이기에 정갈하고, 사람이 찾는 곳이기에 다정한 곳. 자그마한 틈새에도 아름다움이 머무는 세상, 그곳에서 진묘 스님의 '잔치국수'를 만난다.



마음의 맛

"국수요? 좋아하지요. 매일매일, 삼시 세끼를 국수로 먹어도 질리지 않는걸요."

공양간을 홀로 종횡무진하며 점심공양을 준비하던 진묘 스님의 얼굴에 환한 미소가 피어난다. 순도 백 퍼센트의 '승소'를 마주하는 순간이다. 어린시절까지 거슬러 올라가는 스님의 국수 사랑.

오래전, 어머니가 손수 반죽에 콩가루를 넣고 만들어주신 국수는 얼마나 별미였는지!

"콩가루가 들어간 면은 시간이 지나면 가닥가닥 다 끊어져 버려요. 하지만 그것도 다시 뜨거운 물에 데쳐서 먹는 거예요. 어린 제 입에는 그마저도 정말 맛있었거든요."

어린 딸을 위해 정성을 다해 만든 국수 한 그릇. 그것은 어쩌면 유년의 아이에게 '기쁨'이라는 맛으로 각인 되었는지도 모른다.

"국민학교 3학년 때 외할머니가 집에 오셨어요. 제 딴에는 국수가 너무 맛있으니까, 할머니도 맛있는 걸 해드린다고 물만 가득 넣고 국수를 삶아 버렸지요. 결국다 불어서 먹지도 못한 채 버리게 생겼는데, 뒤늦게 오신 어머니가 그걸 다 보신 거예요."

망쳐버린 국수에 잔뜩 혼이 날 줄 알았는데, 돌아온 것은 가만히 스님을 쓰다듬어준 어머니의 따뜻한 위로였다.

"네가 국수를 삶았나, 할머니 드린다고 네가 이 국수를 삶았나, 하며 감싸주시던 모습이 지금도 기억이 납니다. 혼날 줄 알았는데 나무라지 않으셨어요(웃음)."

조용히 어린 딸의 마음을 헤아려준 그 뜻을, 스님은 이제 '공양'이라는 이름으로 다시 회향한다. 모두를 위해, 가장 좋은 어떤 마음을 담아.

일상적인, 하지만 특별한

"사찰에서는 저녁을 가볍게 먹을 때가 많아요. 지금 같은 여름에는 감자도 쪄먹고요. 그럴 때 잔치국수는 참 요긴합니다. 무엇보다 사찰에서 늘 떨어지지 않는 채소로 뚝딱 만들 수 있거든요."

오늘의 주재료는 이른 아침 밭에서 따온 여름 호박과 보시받은 당근, 그리고 새송이버섯이다. 먼저 세 가지 채소는 모두 먹기 좋게 채썰어 들기름에 볶을 것! 들기름은 당근의 쌉싸름한 맛을 없애는 것은 물론, 오메가3 함량이 높아 일반 기름보다 궁합이 좋다. 또 버섯을 볶을 때는 반드시 후추를 더한다. 버섯의 맛과 향은 살리고, 영양흡수를 더욱 좋게 하기 때문.

"다시마와 무, 표고버섯을 끓인 채수는 365일 떨어지지 않게 준비합니다. 그것만 있으면 언제라도 요리가 쉬워지거든요(웃음)."

정암사의 채수는 '끓인다'는 것보다, '달인다'는 표현이 어울릴 만큼 진한 색을 지닌다. 그렇게 준비된 채수는 국수를 낼 때까지 따뜻하고, 간이 더 되도록 바글바글 끓여 둔다. 이때 넣어주는 들기름 한두 방울과 정암사의 간장이 비기의 역할을 하는 것이다. 국수를 재빨리 삶아내고, 양념장을 준비하면 모든 준비는 끝.

이제 고명과 국수, 채수, 양념장을 따로 담아 상에 올린다. 원하는 만큼 덜어 먹되, 허투루 버려지는 찬은 줄이고, 먹을 때나 보기에도 정갈한 이유다.

마침내 한 입 입에 넣는 순간, 근사한 향기가 입안에 가득 흐른다. 다소 심심할 거라 예상했던 채수는 오히려 간간하고, 구수한 국물에는 고급 한약재를 넣은 듯한 깊은 향기가 맴돌았다.

분명 여느 집 부엌에서나 볼 수 있는 흔한 재료들. 과연 무엇이 다른 것일까? 곰곰이 생각해 보니 바로 전통방식으로 달여낸 정암사의 간장이 그 주인공이다. 옛 어른들이 여름철 열이 오를 때면 장독의 간장을 물에 타 훌훌 마셨다는 이야기가 비로소 이해되는 순간. 몽롱해지던 정신이 바짝, 더위에 답답했던 속이 쑥 내려가는 국수라니.

"맛이 괜찮습니까? 천천히 많이 드시고 가세요." 가만 웃으며 권하는 스님에게도 문득 좋은 향이 배어 나오는 것만 같다. 한 입, 또 한 입. 먹을수록 들뜬 몸도 마음도 편안해지는 한 그릇. 분명 어떤 마법 같은 힘이 담겨 있는지 모를 일이다.



진묘 스님은 이른 아침 따온 여름 호박으로 은사스님이 잘 드시는 잔치국수를 만들어 냈다.

진묘 스님의 잔치국수

재료 조선호박 1/2개, 당근 1/2, 새송이버섯 1, 무, 표고버섯, 다시마, 들기름, 국간장 (양념장: 국간장, 양조간장, 청/홍고추 각 1개, 참기름)

만드는 법
1. 무와 표고버섯, 다시마를 넣고 채수를 진하게 우려준다.
2. 호박, 당근, 새송이버섯을 같은 크기로 채 썰어 들기름에 볶아준다. 소금과 후추로 취향껏 간을 해줄 것.
3. 끓는 채수에 들기름 한 방울, 국간장으로 간을 한다.
4. 면을 삶은 뒤 찬물에 잘 식혀 물을 빼준다.
5. 국간장, 양조간장을 조금씩 섞어준 뒤, 다진 고추와 참기름을 더해 양념장을 준비한다.
6. 완성된 재료를 각각 접시에 담으면 완성.

날마다 좋은 날

"대학교 2학년 때였어요. 학교 건물 2층에서 밖을 바라보는 데 문득 어디론가 떠나야 할 것 같은 마음이 들었지요. 지금도 잊히지 않는, 알 수 없는 마음이요. 그런데 3학년이 되고 또 한 번. 도대체 이 마음은 뭘까, 그렇게 헤매다가 10년이 지나서야 출가를 했습니다."

우연히 만난 한 스님께 '금강경을 알려달라'는 질문을 던진 어느 날. 아무 말 없이 바라보던 스님은 출가를 원하냐고 되물었고, 그 순간 자신도 모르게 "네, 스님" 하고 답을 했다.

가슴 속에 종소리가 울려 퍼지는 것 같던 찰나, 그날 이후 진묘 스님은 자신만의 종소리를 따라 길을 나섰다. 그리고 인연을 맺게 된 두 분의 스승님은 지금껏 진묘 스님을 지탱하는 커다란 기둥이다.

정암사의 창건주인 은사스님(대현 스님). 삶의 자투리 한 조각도 허투루 쓰지 않는 은사스님의 뒷모습은 진묘 스님이 가장 오랜 시간 바라본 일상의 풍경이다. 그리고 새벽 예불이 끝나면 그 누구보다 먼저 수행에 전념하시던 노스님(호관 스님/서울 금강암)의 형형한 죽비 소리 또한. 그런 스승들과의 기억과 시간을 진묘 스님은 '큰 나무 그늘의 고마움'에 비유한다.

첫 만남을 청하던 날 '우리 은사스님이 잘 드시는 국수가 있다'며 손꼽은 잔치국수. 그리고 제자의 손님을 위해 손수 과일을 깎아 슬며시 밀어주고, 가만히 문을 나서던 스승의 모습이 교차한다.

"잔치국수는 '날마다 좋은 날'이라는 뜻이 담겨 있어요. 매일매일 잔치처럼 살라는 뜻이요."

진묘 스님이 건넨 한 그릇 국수에 어린 시절의 그 날처럼 기쁨이 전해진다. 맛도, 마음도.

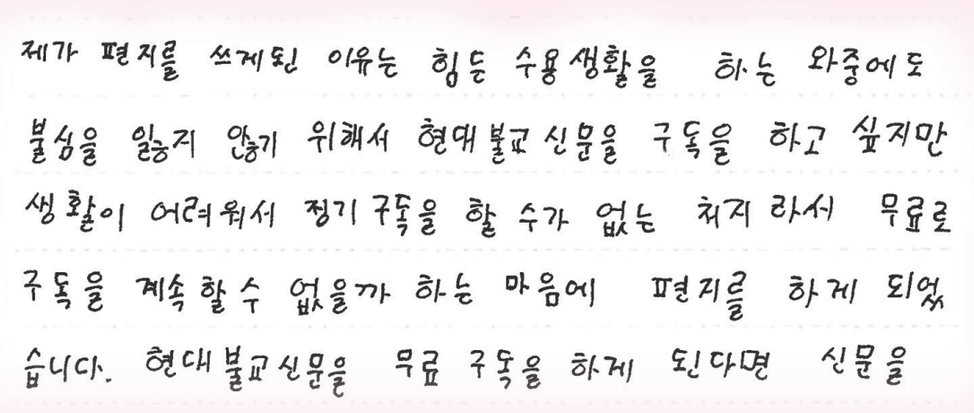
작열하는 태양은 뜨겁지만 어떠하랴, 산문을 넘어선 마음이 일렁이는 햇살과 함께 춤을 춘다. 날마다, 날마다. 〈작가〉

현대불교신문
法보시 신청

귀하의 매월 1만원으로 어려운 곳의 불자는
매주 부처님을 만날 수 있습니다.

부처님법을 전하는 현대불교신문 법보시는
독거어르신, 교도소 재소자, 군 장병, 병원 환우들에게
현대불교신문을 보시하는 공덕입니다.

지금 신청하세요. 1만원으로 2부 보시.
02-2004-8212


제가 편지를 쓰게된 이유는 힘든 수용생활을 하는 와중에도 불심을 잃지 않기 위해서 현대불교신문을 구독을 하고 싶지만 생활이 어려워서 정기구독을 할 수가 없는 처지라서 무료로 구독을 계속할 수 없을까 하는 마음에 편지를 하게 되었습니다. 현대불교신문을 무료 구독을 하게 된다면 신문을

현대불교신문 편집장님께
저는 00교도소에 수용중인 수용자 000이라고 합니다. 제가 편지를 쓰게 된 이유는 힘든 수용생활을 하는 와중에도 불심을 잃지 않기 위해서 현대불교신문을 구독을 하고 싶지만 생활이 어려워서 정기구독을 할 수가 없는 처지라서 무료로 구독을 계속할 수 없을까 하는 마음에 편지를 하게 되었습니다. 현대불교신문을 무료 구독을 하게 된다면 신문을 읽으면서 다시는 구속이 되는 일이 없겠다는 일념으로 매일매일 부처님께 기도하면서 남은 시간을 반성을 많이 하고 불경 필사도 하면서 시간을 보낼 수 있을 것 같습니다. … .
00교도소에서 불자 000 올림.