구미래의 새롭게 만나는 불교의례 23 김장



▶한줄 요약
선방의 동안거는 김장과 긴밀하게 묶여있다. 겨울철 채소가 귀하던 시절 김치는 삼동결계의 가장 소중한 찬이요, 김장은 연중 가장 큰 울력이었다.

# 김장 함께 해야 삼동결제 자격 있다



매해 12월초 진행되는 조계사 '김장 나눔전' 모습. 현대불교신문 자료사진

### 김장 울력, 삼동결제의 공부할 자격

선방의 동안거는 김장과 긴밀하게 묶여있다. 겨울철 채소가 귀하던 시절에 김치는 삼동결제(三冬結制)의 가장 소중한 찬이요, 김장은 연중 가장 큰 울력이었다. 추운 날씨에 엄청난 양의 김치를 담그는 일은 참으로 힘든 일이니, 선방 스님들 사이에 '삼동결제는 김장을 함께 해야 공부할 자격이 있다' 는 불문율이 있었던 것이다.

수행에 방해되지 않도록 선방의 김장날짜는 결제 직전에 잡히고, 방부(榜付) 들인 선객들은 김장날짜를 미리 파악해 그때 맞추어 들어갔다. 피치 못할 사정으로 김장에 빠지면 벌칙으로 콩 한 말을 내는 곳이 있었는가 하면, 며칠간 스스로 낮좌선을 포기하고 땔나무를 하여 송구스러움을 면하기도 했다. 냉장고가 없던 시절이라 일반사찰에서는 동짓달까지 더 추워지길 기다렸다가 김장하는 경우가 많았다.

"쌀과 김치 · 된장만 있으면 겨울 나는 데 걱정 없다"는 스님들의 말처럼, 사찰 후원의 한 해 대사(大事)는 '김장' 과 '장 담그기' 이다. 냉장고 없이 김장김치를 초파일까지 먹었고, 다음 김장 때까지 먹는 곳도 있었다. 따라서 작은 절에서도 조그마한 공터만 있으면 채소밭을 일구어 배추 · 무 · 고추 등 김장거리를 최우선으로 길렀다.

김장을 비롯한 사중의 울력에는 전 대중이 동참하는 것이 오랜 철칙이다. 산나물을 뜯고 채소를 수확하는 일상의 울력은 행자와 학인들이 주로 맡았지만, 사중 전체가 동원되는 '대중 울력' 이 있을 때면 노스님도 예외가 없었다. 따라서 "대중 울력에는 죽은 송장도 일어나야 한다"는 말까지 생겨났다. 이는 노스님들이 스스로 만들고 지켜온 대중생활의 규범이었다.

따라서 며칠 전부터 발우공양을 마친 대중에게 김장 공지를 거듭하고, 당일이 되면 운집 목탁을 쳤다. 이에 '김장 도감(都監)' 의 지휘 아래 신도들도 동참하여 배추와 무를 뽑아 나르고, 소금에 절인 다음, 속을 넣는 어마어마한 규모의 김장이 며칠에 걸쳐 이어지는 것이다. 거동이 불편한 노스님들도 현장을 지켜보고 격려하는 일로 힘을 보탰다.

이때 사찰마다 노스님들이 맡은 역할이 따로 있었는데, 그것은 김장김치를 짜게 담그도록 감독하는 일이었다. 소금을 들고 다니며 절인 배추 위에 다시 뿌리는가 하면, 밤중에 대중 몰래 김칫독마다 소금을 한 바가지씩 붓곤 하였다. 반찬거리가 턱없이 부족하니 김치를 헤프게 먹지 않도록 짜게 만들어 오래 먹기 위한 궁여지책이었다.

고춧가루는 적고 소금은 많이 넣어 짜디짠 김치를, 스님들은 '소금 할배, 염조(鹽祖)' 라 부르기도 했다. 따라서 노스님들은 그 시절의 김치맛을 회상하며 "물을 부으면 그대로 김칫국이 됐다", "김치 한 쪽이면 밥 한 그릇을 먹을 수 있었다"고 입을 모았다.

이러한 사정은 1970년대 후반까지도 계속되었다. "상원사 김치가 짜냐, 주안 염전의 소금이 짜냐"고 할 정도로 당시 상원사 김치도 짜기로 유명하였다. 그런 김치를 식욕 왕성한 젊은 스님들은 나물 먹듯이 먹었다고 하니, 우리의 김치는 궁핍한 시절 출가자의 수행에도 소중한 밑거름이 되었음을 알 수 있다.

**김장은 전 대중 울력이 오랜 철칙**
**노스님은 배추에 소금 뿌리며 감독**
**헤프게 먹지 못하기 위한 궁여지책**
**1만 포기 김장 울력한 농사로 충당**

### 검박한 수행자의 음식들

먹는 시기에 따라 김장에 쓰는 양념이 달라지게 마련이다. 정초까지 일찍 먹을 김치에는 찹쌀 · 밀가루 풀을 쑤어 사용하고, 청각이나 갓을 넣어 시원한 맛을 내거나 무채와 삭힌 고추를 넣기도 했다. 영호남 사찰에서는 찹쌀풀 대신 늙은 호박을 고아서 거른 물을 쓰는가 하면, 호박이 없으면 다시마 · 무 우린 물을 내었다.

이에 비해 오래 두고 먹을 김치에는 풀이나 무채 등을 쓰지 않는 대신, 소금을 많이 넣어 짭조름해야 초파일이 돼도 군내 없이 개운하게 먹을 수 있었다. 배추가 무르지 않도록 청각이나 망개 잎 등을 챙겨 넣고, 소금 외에 가능하면 다른 양념 없이 맑게 담가야 시원한 맛을 낼 수 있었다. 따라서 가장 빨리 먹는 것은 찹쌀풀, 그다음은 삶은 호박, 마지막까지 먹는 것은 맹물에 소금과 고추 씨앗만 넣고 담그기도 했다.

사찰음식도 지역 특성을 따르게 마련이라, 호남지역 사찰의 경우 김치에 들어가는 내용물이 상대적으로 많고 맛도 더 좋았다. 찹쌀풀에 무를 갈아서 넣고, 형편이 좋은 절에서는 콩을 삶아 넣기도 했으며, 민가에서 넣는 젓갈 대신 간장을 썼다. 간장에 찹쌀가루를 풀어 다시마 · 표고버섯 · 무 등을 넣고 큰 솥에 고아서 담그는 것이다. 특별한 김치에는 삶은 호박에 홍시 · 배, 들깨 · 참깨 간 것을 넣기도 하였다.

대부분 사찰은 포기배추에 소를 넣어 김장김치를 담갔지만, 형편 따라 다양하고 창조적인 방식도 살필 수 있다. 일손이 부족한 절에서는 포기마다 일일이 소를 넣기가 힘들어, 항아리에다 절인 배추를 한 줄씩 넣고 그 위에 양념을 끼얹었다. 그렇게 담근 김치라도 신도들은 "마을 김치보다 절 김치가 훨씬 맛있다"며 좋아했다. 스님들은 이에 대해, 커다란 항아리에 많은 양을 담그니 서로 어우러져 발효되면서 감칠맛이 나는 것이라 한다.

또한 많은 신도가 몰리면 포기김치로 감당이 되지 않으니 보쌈김치처럼 담그는 사찰도 있었다. 배추를 썰어서 막김치로 양념을 버무린 다음 마지막에 큰 배춧잎으로 싸는 방식이다. 이렇게 담그면 일일이 썰지 않아도 되고, 한 상에 하나씩 꺼내놓기도 좋았다. 후원 대중이 모자랄 때는 김치를 미리 잘게 썰어서 단지에 가득 담아놓고, 먹을 때 국자로 떠서 찬그릇에다 담아내기도 하였다.

김장 후에 남은 배춧잎 · 무청을 말린 우거지와 시래기 또한 일 년을 함께할 요긴한 부식이다. 삶아서 된장을 풀어 끓이면 훌륭한 된장국이 되었고, 잘게 썰어 밥에 얹으면 간장만 있어도 밥맛이 좋았다. 김치로 끓인 시원한 김칫국과 구수한 청국장찌개 또한 스님들이 즐기는 특별한 맛이었다.

무는 특히 활용도가 높은 채소이다. 생무를 쪼개어 선방에 간식으로 들여보내면 환영을 받았고, 스님들은 "무 하나로 백 가지 반찬을 만들 수 있다"고 한다. 김장할 때 담근 동치미와 무김치는 누구나 좋아하는 맛이고, 꼬들꼬들한 식감의 무말랭이와 무장아찌 또한 언제 먹어도 별미였다. 통무를 큼직하게 썰어서 가마솥에 깔고 양념을 얹은 뒤 국물이 짜글짜글하게 푹 고아 먹는 '무왁저지' 는 스님들이 으뜸으로 꼽는 찬 가운데 하나이다.

사찰 김장에서 빠질 수 없는 무짠지도 있다. 고춧가루 없이 담가서 주로 발우를 닦아 먹는 데 썼지만, 평소에도 스님들이 즐겨 먹는 김치 가운데 하나이다. 크지 않은 통무를 소금물에 짜게 담그면 여름철까지 아삭하게 식감이 좋았다. 물에 우려내어 짠맛을 빼고 먹거나 곱게 썰어서 물을 부어 먹기도 했는데, 검박한 그 모습이 천상 수행자의 음식이라 할 만하다.

### 소금김치와 싱건김치

오래 두고 먹을 김치는 땅에 김장독을 묻고, 봄이 되기 전에 먼저 먹을 것은 곳간에 저장하였다. 겨우내 보관해두고 먹을 무와 배추도 땅속에 저장하여, 구덩이를 파서 짚이나 가마니를 깐 다음 묻어놓고 필요할 때마다 꺼내어 썼다.

큰절에는 대개 곳간 안에 땅을 파서 여러 개의 독을 저장하는 '토광' 이 있었다. 아예 깊은 굴을 파서 지하에 보관하는 '암광' 도 있었는데, 지금과 같은 지하실 개념이 아니라 대개 낮고 완만한 지붕 부분을 흙으로 덮은 곳간이었다. 토광은 특히 입구를 탄탄하게 잘 만들지 않으면, 여름철 장마에 물이 새어 들어가 항아리가 둥둥 떠다니는 일이 생기기도 했다.

장독대 근처나 담장 아래에 땅을 파서 김장독을 묻을 때는 입구만 나오도록 하여 짚으로 뚜껑 위를 덮고, 다시 나무와 짚 이엉으로 지붕을 만들어 얼지 않도록 잘 갈무리하였다. 옛날 김장독은 아주 커서, 얼마 남지 않았을 때는 몸을 깊숙이 넣어 김치를 꺼내다가 독에 빠지는 경우도 많았다.

따라서 마당에 묻어놓은 김장독은 곧잘 젊은 스님들의 서리 대상이 되었다. 강원의 규율이 아무리 엄격해도 학인들의 장난은 끊이지 않았고, 배고픈 시절이었기에 대부분 먹거리와 관련된 것이었다. 본 절은 물론 인근 암자의 동치미와 물김치를 호시탐탐 건져 먹고 나중에는 국물만 남아, 대중공사가 벌어지는 일도 사찰마다 흔했다.

김장 때면 엄청난 양의 무채를 썰어야 하니 학인들끼리 '무채 썰기' 내기도 곧잘 벌어졌다. 솜씨 좋은 몇 명의 학인이 누가 무채를 더 빨리, 또는 더 가늘고 균일하게 써는지를 겨루는 내기이다. 그런데 빨리 마칠수록 그 무채는 기계로 썬 듯 고르고 예뻤다. 또한 가늘게 썰기를 겨룰 때면, 무채를 던져 천장에 붙은 이가 승자였다. 이겨도 누가 상을 주는 게 아니건만 도반들끼리 재미있게 일하다 보면 많은 일도 쉽게 지나갔다.

1980년대 중후반 운문사의 자료를 보면, 당시 김장은 배추김치 · 동치미 · 총각김치 · 깍두기 등을 이틀간 담가 50개의 김칫독에 저장했는데 모두 농사지은 것으로 충당되었다고 한다. 2000년대 초에도 사정은 비슷하여 채소 대부분을 학인들이 일구어 반찬으로 썼으며, 김장김치는 배추만 1만2천 포기가 소요되었다.

이러한 전통은 지금까지도 이어져, 운문사 밭에는 학인들이 가꾸는 배추 · 무 · 고추를 비롯해 고수 · 가지 · 아욱 · 토마토 · 호박 등이 빼곡히 자란다. 특별히 울력이 많은 날이면 빵 · 국수 · 피자 등의 새참이 나오고, 김장 때면 붕어빵 장수가 기계를 가지고 와서 오전부터 3시까지 종일 붕어빵을 구워주어 누구나 먹을 수 있다.

십여 년 전만 해도 큰절에는 배추 만 포기 이상 김장하는 곳이 드물지 않았다. 이제 김치 없이 밥을 먹지 못하던 세대가 교체되어, 김치 소비량도 가파르게 줄어드는 추세이다. 그런 한편으로 온전히 한국인의 토종음식이었던 김치가 세계인들에게 환영받아 인류 보편의 맛으로 전환된 시대에 접어들었다. 김치 한 쪽으로 밥 한 그릇을 먹었던 '소금김치' 에서부터 빵과 함께 먹는 '싱건김치' 에 이르기까지, 김치의 변주와 함께 사찰 김장문화의 모습도 어떻게 변화되어갈지 궁금해진다.〈끝〉

〈불교민속연구소 소장〉

염불도 나이가 들면 힘이 들고
성대에 무리가 가지요!

그러나 오직! 마이크 하나만 바꿈에도 마이크와 2m 멀리서
작은 염불에도 장엄하고 신명 넘치는 염불소리가 법당과 사찰을 휘감는 특수염불마이크를
지금 소개합니다.

마이크 : 이태리 성악전문 수입품(Schoeps Martin) (마이크소리 테스트비용 한잔! )

본품은 주문 및 방문판매만 함으로 시중에 없고 있을시는 일천만원 포상! (지금 이글은 법적증서)

마이크 소리만 들어보는 조건으로 신청하시면 신청들을 모아서 반드시 귀 사찰의 부근을 지날 때만 겸사겸사 방문!

본사는 20여 년간 설악 신흥사와 남해의 토굴까지 2천여 사찰을 시설한 베테랑업체!

▣ USB겸용 앰프1, 스피커 4개, 헤드셋 핀 핸드무선마이크, 무선마이크 종류별 4개, 유선마이크 1개
(스탠드 포함) 시설가격 : 귀 법당 기존 시설비의 1/3 (설악 신흥사 설법전 1400만원 시설 확인해 보세요)

▣ 주소 : 경남 김해시 진례면 진례로 백팔 명품Sound 명품사운드 대표 박 공 희 ☎ 055-343-1191, 010-9471-2026

충전식 / 출력 300kw / 헤드셋 무선 2개
유선 2개 마이크 4개 동시사용, USB 동시녹음
실내 100평 가능 / 야외사용 겸용 (스탠드 포함)



가격 ₩ 59만원

넥타이핀마이크 2개, 헤드셋마이크 2개, 마이크 숫자 4개
▣ 한국사찰 각종 재 필수품 주문 방문설치, 사용설명

시중에 없음



마이크 마이크

시중에 없음



특징 : 마이크와 2m거리에서 작은 소리에도 청아하고 신명나는 소리로 화답!

