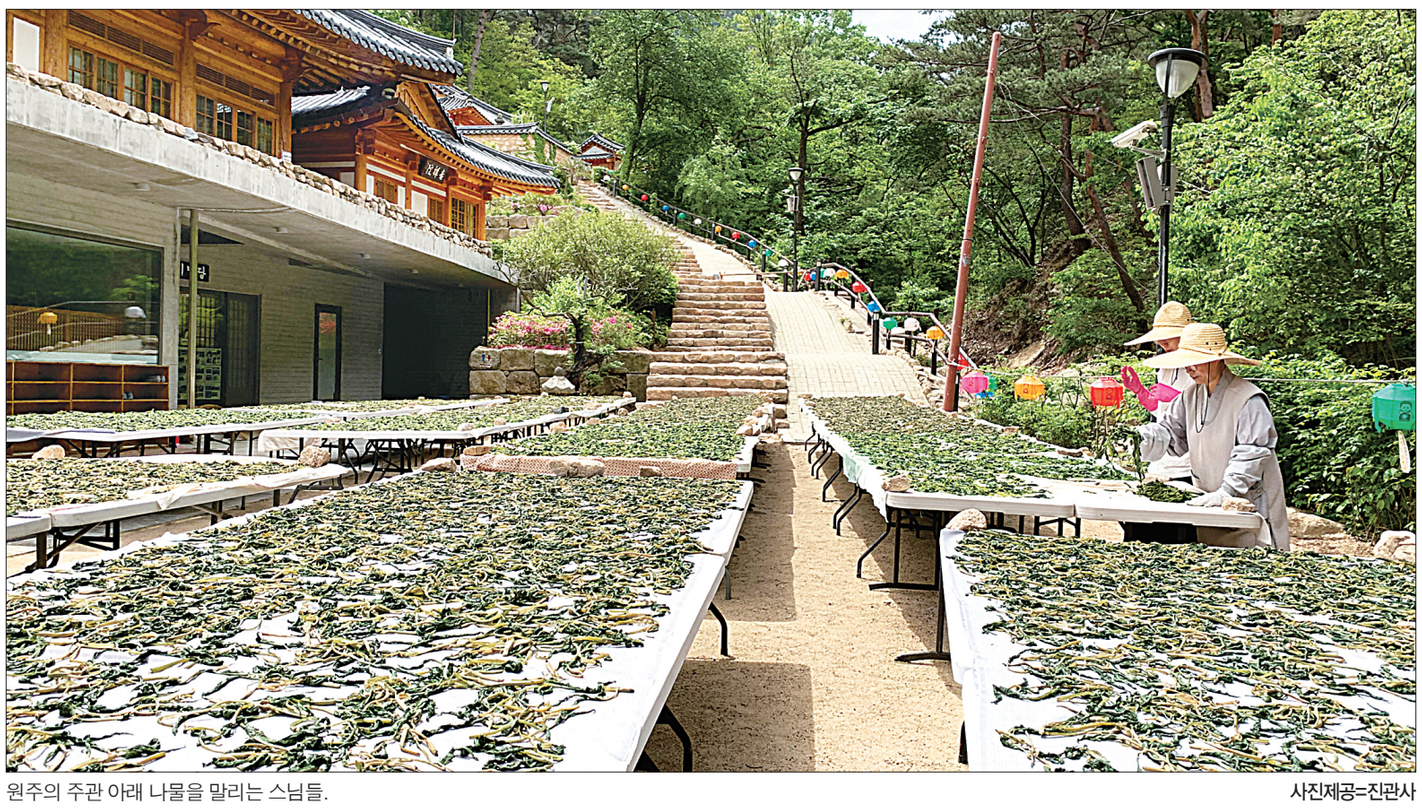
구미래의 새롭게 만나는 불교의례 ⑱ 원주

▶한줄 요약
자신의 자리에서 묵묵히 일하는 것은 그 자체로 수승한 일이요, 수행하는 스님들을 수행자 스스로 뒷바라지하니 그 공덕은 얼마나 클 것인가.



사찰 대중 식생활 책임지며 수행자 외호〈外護〉



원주의 주관 아래 나물을 말리는 스님들. 사진제공=진관사

보살이 아니고서야

후원 살림을 관장하는 원주(院主)는 사찰음식에 밝고 섬세한 성품을 지닌 스님이 주로 맡는다. 대중의 식생활을 이끌어나가는 가운데 직접 음식도 만들어, 한 사찰의 공양 내용을 좌우하는 데는 경제 사정 못지않게 원주의 영향력이 크게 작용하였다. 사찰 살림이 가난하든 윤택하든 대중의 수행에 도움이 되도록 공양을 책임져야 할 막중한 소임이기에, '보살이 아니고서야 원주를 오래 못 산다' 는 말도 생겨났다.

원주는 공양간 근처에 머물면서 재료 조달과 식단을 궁리해 주기적으로 장을 봐오고, 계절의 흐름에 맞춰 밭농사를 설계하며 산나물을 수확하였다. 물자를 최대한 아껴야 하니 곳간을 철저히 관리하면서, 참기름 · 고춧가루 등 귀한 양념과 재료를 별좌 · 채공에게 조금씩만 내주어야 했다. 그런 가운데 대중의 영양과 입맛을 고려하고 별식과 제철 음식에도 신경을 써야 했으니 대중 뒷바라지의 무게가 참으로 컸음을 알 수 있다.

특히 교통도 도로 사정도 좋지 않던 시기에 사찰마다 시장을 봐오던 원주의 고생은 이루 말할 수 없었다. 재가 있을 때는 물론, 평시에도 일주일에 한두 번은 마을에 나가서 필요한 재료를 직접 사 와야 했기 때문이다. 걸망을 지고 산을 넘어 수십 리 길을 걸어서 시장에 다녀오는 원주의 노고를 잘 알기에, 대중은 그 누구도 마음속으로나마 음식에 대해 불평할 수 없었다.

쌍계사 고산 스님은 범어사 원주로 살 당시에 대규모 짐을 들일 때만 트럭을 이용하고, 평시에는 온천장까지 30리 길을 늘 걸어 다녔다. 아침 공양이 끝나자마자 출발하면 두 시간 걸려 장에 도착했고, 시장을 봐서 돌아오는 길은 세 시간이 걸렸다. 등에 물건이 가득 담긴 걸망을 지고, 양손에는 참기름 · 콩기름을 각각 두 되씩 들고 걸어야 했기 때문이다.

1960년대 초, 3년 결사로 운영한 삼척 영은사에서 원주 보경 스님의 정성은 놀라울 정도였다. 당시 탄허 스님과 30여 명의 대중이 자급자족하며 농사일 외에는 공부에 전념했는데, 원주는 대중의 손을 최소한으로 빌리면서 스스로 엄청난 일을 해냈기 때문이다.

그는 콩을 심고 메주를 쑤어 일반 장과 청국장 · 막장을 담갔고, 깨를 심어 기름을 짰다. 철마다 부각을 만드는가 하면, 신도도 오지 않는 명절에 떡은 물론 조청과 두부를 만들어 유과 · 다식 · 만두까지 내었다. 온전히 결사 대중을 위해 헌신하며 논밭에서 살아, 힘들게 보낼 각오가 되었던 대중은 원주의 재량으로 명절 음식까지 먹을 수 있었던 셈이다.

선방을 운영할 때면 주지와 원주는 선객 외호의 책임을 맡아 공양 뒷바라지에 최선을 다했다. 쌀이 부족하면 탁발해서라도 선방에는 쌀밥을 들이고자 했고, 산에서 갖가지 재료를 채취해 말려두었다가 안거 때 차를 달여 내었다. 이들 또한 선방에 방부를 들이면 선객이지만, 본채에 머물 동안에는 본분을 다하는 것이다.

1925년 도봉산 망월사에서 만일참선결사를 할 때, 선방 운영에 필요한 직책을 내호법반(內護法班)과 외호법반(外護法班)으로 구분해 소임을 나누었다. 내호법반은 선방 내의 일을 맡아 입승 · 유나 · 시불(侍佛) 등 16개 직책을 두고, 외호법반은 원주 · 별좌 · 미감 등 8개 직책을 배정하였다. 이 결사에서는 외호 소임 또한 선객들이 맡았지만, 원주를 중심으로 한 후원의 공양 뒷바라지가 '수행자 외호(外護)' 의 막중한 소임이라는 인식이 한국불교에 깊이 자리하고 있다.

전좌와 별좌

'원주' 라는 명칭을 언제부터 사용했는지 알 수 없으나, 1903년 범어사 계명암 선원의 방함청규문(芳啣淸規文)에 후원 소임으로 '원주' 와 '별좌(別座)' 가 나온다. 고려 후기까지 후원의 책임자였던 '전좌(典座)' 가 사라지고 원주와 별좌가 등장하여, 조선시대 어느 무렵에 이러한 명칭 변경이 있었으리라 짐작된다. 별좌는 원주를 도와 공양간을 이끌며 중간 역할을 하는 소임이다.

전좌는 북송 말(1103년) 〈선원청규〉에 등장하는 4지사(知事) 가운데 하나이다. 주지(방장) 아래 대중을 통솔하는 직책으로 감원(監院) · 유나(維那) · 전좌(典座) · 직세(直歲)를 두었는데, 이 가운데 전좌는 후원의 우두머리로 우리의 원주 · 별좌를 통합한 소임에 해당한다. 1960~1970년대까지 우리나라에도 '전좌' 라는 명칭을 쓴 사찰이 더러 있었다. 아울러 중국불교에 별좌 소임이 없는 것을 보면, '전좌' 의 명칭이 한국에 와서 '별좌' 로 바뀐 듯하다. 음식솜씨가 뛰어난 스님에게 별좌 소임을 맡기면서 봉급에 해당하는 쌀과 말을 지급하는 사찰도 있었다.



재가자를 이끌며 직접 음식을 만드는 석남사 원주.

〈선원청규〉에는 전좌의 업무에 대해 다음과 같이 밝혀두었다.

> 전좌의 소임은 대중의 죽과 밥[粥飯]을 맡는 일이다. 모름지기 도심(道心)을 움직여 때에 따라 조리를 바꿈으로써 대중을 안락하게 해야 한다. 재료를 낭비하지 말고, 주방을 점검하며, 행자를 잘 간택하여 여법하게 지도해야 한다. …장과 식초를 담그고 나물을 간수하는 일 등을 모두 전담하되 때를 잃지 말아야 한다. …전좌는 두 때의 음식이 준비되면 먼저 승당(僧堂)을 향해 분향 예배를 마친 후에 보내야 한다.

내용 가운데 특히 전좌가 지녀야 할 마음가짐에 대해 분명히 드러낸 점이 주목된다. 도심(道心)으로 음식을 적절히 바꾸어 대중을 안락하게 하고, 음식이 준비되면 먼저 승당을 향해 분향 예배하도록 한 것이다. 이는 깨달음을 향해 정진하는 대중에게 음식을 올리는 일이 수행과 다를 바 없고, 공경심을 갖추어야 하는 소중한 책무임을 새기게 한다.

이와 관련해 일본 조동종의 개조 도겐(道元) 스님은 송나라의 영파 천동사(天童寺)에서 유학할 때, 전좌가 음식을 만든 뒤 승당을 향해 9배하고 공양을 보내는 모습에 충격을 받았다. 또 그는 이 무렵에 노 전좌 두 명을 만나게 된다. 한 명은 61세의 아육왕사(阿育王寺) 전좌였다. 그는 삼사십리 길을 걸어 영파항까지 왔는데, 그 이유를 알고 보니 단오를 맞아 대중에게 국수 공양을 올리려고 버섯을 구하러 온 것이었다.

또 한 명은 활처럼 등이 굽은 68세의 천동사 전좌로, 땀이 쏟아지는 한여름에 삿갓도 쓰지 않고 지팡이를 짚은 채 표고버섯을 말리고 있었다. 이에 도겐이 '왜 행자나 인부를 시키지 않느냐' 고 묻자 '타인은 자신이 아니다' 라고 답했다. 또 '햇볕이 뜨거운데 어찌 이렇게 일하느냐' 고 묻자 '다시 어느 때를 기다리겠는가' 라는 말이 돌아왔다. 깊은 감동과 함께 전좌의 소임이 얼마나 중요한지 깨달은 도겐 스님은, 후일 유명한 〈전좌교훈(典座敎訓)〉을 펴냈다.

자신의 자리에서 묵묵히 일하는 것은 그 자체로 수승한 일이요, 수행하는 스님들을 수행자 스스로 뒷바라지하니 그 공덕은 얼마나 클 것인가. 당나라 말의 설봉(雪峰) 스님은 어느 절에 가든지 전좌를 자청하여, 늘 쌀 이는 조리와 주걱을 걸망에 매고 다녔다. 이는 자급자족의 노동과 대중을 위한 음식 장만이 수행으로 체화된 선불교의 특성을 말해주는 것이기도 하다.

후원의 능력자

예전에는 원주를 잘 살면 사중에서 계속 소임을 보게 하여, 수년에서 십 년 이상 하는 경우도 많았다. 당시 원주가 직접 반찬을 만들었기에 '원주를 잘 산다' 는 말은 음식솜씨가 뛰어나다는 뜻이기도 하였다. 순천 송광사에는 걸출한 원주가 여럿 있었는데 그 가운데 1960년대의 현문 스님과 1970년대의 영진 스님이 꼽힌다.

구산 스님의 상좌 현문 스님은 원주를 12년 정도 살았다. 노스님들은 당시를 기억하며 "현문 스님을 따라갈 자가 없다", "현문 스님이 만든 고기 안 들어간 절 짜장면은 정신이 확 돌아올 정도"라 하였다. '전생에 비구니' 라 불릴 정도로 특별히 음식솜씨가 훌륭하고 감각이 있었다는 것이다. 특히 현문 스님이 만든 송광사 깻잎장아찌는 일품으로 알려져, 요리연구가 왕준련이 스님을 직접 찾아와 배우고 갔을 정도라 한다. 그는 송광사 살림이 어렵던 시절에 원주를 살면서 매일 베개에 코피를 흘릴 정도로 대중공양에 최선을 다했다.

그 뒤를 이어받은 영진 스님은 보성 스님의 상좌로, 1973년부터 원주를 맡은 뒤 4년간 여섯 차례 원주소임을 하여 '후원 방장' 이라는 별명을 얻었다. 그는 또 다른 방식으로 독특한 맛과 풍미를 지닌 깻잎장아찌를 만들었고, 특식으로 내는 면류가 일품이었다. 여름이면 농사지은 콩을 갈아 콩국수를 내고, 면을 밀어 칼국수 · 만두도 자주 만들어 대방에 들였다. 별식 공양을 한 스님들이 산에 올라 '아~ 아~' 고함지르는 소리를 들으면, '스님들 오늘 기분 좋으시구나' 하며 원주로서 더욱 힘이 나는 나날이었다.

1960년대 동화사 양진암에서 행자생활을 하던 진원 스님은, 주지이자 원주를 맡아 오로지 선방 스님들 뒷바라지에 헌신하는 은사 스님 더없이 안타까웠다. 이에 어느 날 "큰방 스님들은 졸기도 잘하고 지대방에 나와 잡담도 많이 하는데, 너무 애쓰지 마세요" 하고 은사에게 말하자 다음과 같은 답이 돌아왔다. "그건 그분의 일이고, 나는 내 일을 할 뿐이다." 당시 은사의 말씀은 진원 스님에게 깊은 가르침으로 남아있다.

지금은 규모가 큰 사찰에서도 주지와 총무 · 교무 · 재무의 삼직 만으로 구성하고, 후원의 원주 소임은 두지 않는 곳이 많다. 원주의 지휘 아래 별좌 · 공양주 · 채공 등을 모두 스님과 행자들이 맡던 데서, 점차 재가자 중심으로 인적 구성이 바뀌게 된 것이다. 사찰음식에 이해가 깊은 재가 공양주가 절의 역사와 함께하며 안정된 솜씨를 발휘하기도 하나, 재가자가 후원을 전담하거나 스님의 영향력이 줄어들면서 사찰 음식문화도 조금씩 바뀌어 갈 듯하다.

〈불교민속연구소 소장〉

민속죽염
30년 전통
조상의얼과혼이담긴
우리민족의대표죽염

인체건강의 4대 요소는 "맑은 물, 맑은 공기, 맑은 음식, 질좋은 소금" 인데 이 중 "질 좋은 소금" 자색죽염은 총 아홉 번의 가열 과정을 거쳐 독성의 완전 제거와 약성의 완전 합성이 이루어지며 마지막 아홉 번째는 극강한 열에 의한 용융과정을 거쳐 탄생된 품질이 가장 우수한 죽염입니다. 이 죽염은 다음과 같은 기능이 있기에 일반인 및 환자들에게 꾸준한 섭취를 권장 할 수 있는 좋은 식품이라 할 수 있습니다.

① 강한 해독작용을 하며 간 기능을 좋게 한다.
② 소염작용을 하며 잇몸과 치아를 튼튼하게 해 준다.
③ 위장을 튼튼히 하며 식욕을 촉진시킨다.
④ 정혈작용 등 체질개선에 도움을 준다.


생명 에너지를 굳건히 지키면 약이 입에 이르기 전에 병이 낫는다.
환인동 요가마을

"죽염을 꾸준히 섭취하시면 인체의 자가 면역력이 높아져 감기 등 기타 질병 예방에 크게 도움이 됩니다"



◈ 9번 구운 민속죽염 ◈
가루자죽염 125g 45,000원
가루자죽염 230g 82,000원
알갱이자죽염 125g 50,000원
알갱이자죽염 230g 90,000원
휴대용 알갱이자죽염 20g 9,000원

◈ 2번 구운 민속죽염 ◈
◆ 음식조리용 · 양치용 · 피부미용
보급형 민속죽염 500g 20,000원
250g 10,000원

※ 단체 선물용으로 적합합니다. ※ 구입가 5만원 미만은 배송비 3천원 적용됩니다.

주문 및 상담 010-2823-0483
입금 : 농협 150012-56-086122 예금주 : 김용희(민속죽염)
경북 영덕군 지품면 속곡길381-4 www.msjy.co.kr

전통예술 | 자체제작
양지국악사
사찰전통 법고
법당천도법고
태 징
목 어
경기도
경기도 하남시 산곡북로 49-50
031)793-3906
010-5264-3906
계좌번호 농협 221098-52-250376 조남양 | 대한명인 제 14-406호 대고제작 | www.yangjikukak.com