장보배의 사찰국수기행 스님이 웃는다 ⑫ 동원 스님의 사과 냉면

▶한줄 요약
뽀얀 노란빛의 사과즙 위에 얌전히 앉은 냉면, 그 위의 붉은 오이무침과 아보카도 한 조각까지, 도무지 맛을 예상할 수 없는 반전의 재료가 합을 이룬다.



떨어진 사과 한 알에 깃든 '자비 방편'

"사찰음식 교육이란 어찌 보면 불가의 가르침과 대치되는 일이예요."

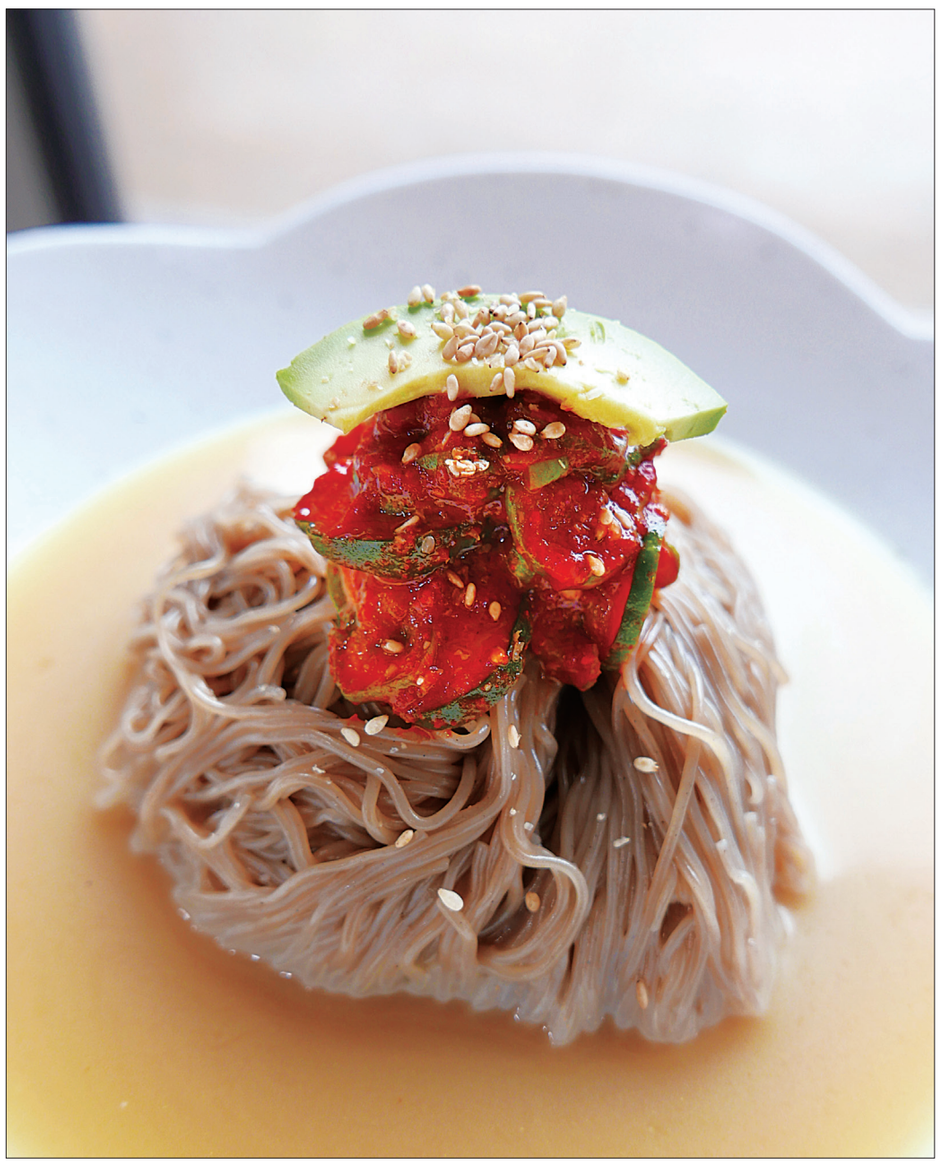
불과 5분 전까지 두 시간에 걸쳐 사찰음식 강의를 마친 동원 스님의 담담한 한 마디에 슬며시 눈이 커졌다.

자리에 한 번 앉을 새 없이 썰고, 다지고, 삶는 과정을 시연하고, 커다란 목소리로 과정을 숙지시키는 것. 쉼 없이 몸을 움직이면서도 수강생들의 끊임없는 질문에 최선의 답을 해야만 하는 120분의 퍼포먼스. 스님은 방금까지 그 시간을 홀로 오롯이 채우고 오신 참이었다.

"오관게에 나와 있듯이 불가에선 음식의 맛을 탐하지 말고, 수행을 위한 약으로 여길 것을 가르칩니다. 하지만 사찰음식 교육을 하다 보면 이렇게 해야 맛있다, 저렇게 하면 맛이 더 좋아진다 하고 수없이 말하게 되거든요(웃음)."

동원 스님의 이야기에는 오랜 시간 '도마를 경전으로' 삼아 걸어온 지난 여정, 그 안의 숱한 문답이 고스란히 담겨있다,

"그럼에도 불구하고 저는 사찰음식이 참 좋은 포교 방법이라고 생각합니다. 부처님 말씀은 우리 인생사 안에 고스란히 담겨있습니다. 먹는 것도 마찬가지예요. 나이, 성격, 종교는 저마다 달라도 먹고 사는 건 다 똑같으니까요. 서로의 벽을 허물기에 먹고 사는 이야기만큼 좋은 것이 또 있을까요. 사찰음식은 불법을 전할 수 있는 가장 낮은 문턱의 방편이라고 믿습니다."





큰 나무가 타는 법

방편(方便).

중생의 교화를 이루기 위한 다양한 방법. 가르치는 이는 아무리 옳은 것이라 할지라도 자신의 뜻을 고집하지 않고, 배우는 이의 처지를 먼저 헤아려 길을 열어주는 것이 불가의 방편이다. 사람들과 눈높이를 맞추고, 소통하기 위한 동원 스님의 수업은 '맛있는 약'을 전하기 위한 이 시대, 오늘의 새로운 방편인 셈이다.

동원 스님이 사찰음식과 연을 맺은 것은 수원의 봉녕사에서 도감 소임을 맡아 살던 때. 어른스님들의 강권(?)에 울며 겨자 먹기로 사찰음식 전문가 자격증을 딴 것이 시작이었다. 대중들을 위한 교육을 시작하고, 이후 10년간 머물렀던 봉녕사를 떠나 동국대에서 강의를 시작한 지도 어언 13년이라는 시간이 흘렀다.

"법당보다 공양간에서 보낸 시간이 더 많은 것 같다"며 웃는 동원 스님. 그 웃음에서 한 사람의 수행자로서 맞닥뜨렸던 고민과 깨달음의 농축된 시간이 전해진다.

"꽤 긴 시간 대중 살림을 맡고, 또 공양간에 머물다 보니 힘들었던 적도 있어요. 함께 출가한 스님들은 어느새 염불도 하고, 법문도 하는데 저는 예불 한 번 함께 하기도 힘들었으니까요. 매일 콧구멍이 시커멓게 되도록 가마솥에 불 때서 음식 준비만 하니 이거 뛰쳐나가야 하나, 내가 뭘 잘못했나 싶어 나름 심각했지요."

하지만 그 마음이 천지개벽하듯 뒤집힌 것도 결국은 공양간이었다.

"하루는 서글픈 마음에 산에 올라 한참을 울었는데, 또 공양 시간이 다 되니 밥걱정이 들어요. 슬그머니 내려와 큰 가마솥에 물을 한가득 받았지요. 그 물을 데우려니 또 그만큼 큰 나무를 집어넣어야지. 그리고 불을 붙이려는 순간, 정신이 번쩍 났어요. 아, 내가 미쳤었구나! 하고."

큰 나무는 저 몸 하나로는 결코 타오르지 못함을. 보잘 것없이 마르고, 이리저리 발에 차이는 저 마른 솔가지가 함께 몸을 태워주지 않으면 어떤 불길도 내지 못한다는 것을 그날 스님은 보았다. 마음이 밝아진 순간이었다.

희한하게도 그날부터 매일 보던 양배추가 말을 걸고, 가지와 호박이 저마다 이야기를 전해주었다. 무심히 흘려보낸 뭇 생명들이 또 다른 스승이 된 시작이었다.

"저 푸성귀 하나도 이미 알고 있는 것을, 나는 여태 다른 곳만 보느라 못 듣고 못 봤구나. 그걸 알고 나니 자부심이 생겼지요. 그 뒤로는 한 번도 고민한 적이 없습니다."

떨어진 사과의 방편

몇 년 전, 동원 스님은 태풍으로 같은 지역 과수 농가들이 한 해 농사를 망치게 되었다는 뉴스를 보았다. 망연자실한 농부의 모습을 접한 뒤, 안타까운 마음에 고민하여 만든 메뉴가 바로 '사과 냉면'이다.

동원 스님의 사과 냉면

재료 사과 생즙 150ml, 오이 반개, 소금, 설탕, 식초, 고춧가루, 깨, 참기름, 겨자.

만드는 법
1. 오이를 얇게 썰어 끓는 소금물에 부어 놓는다. 잠시 후 꼭 짜서 물기를 제거한 후 분량의 양념을 1ts 씩 넣어 잘 버무려준다(사과즙 제외).
2. 사과 생즙에 식초, 설탕, 소금, 겨자를 1/2 ts 넣고 연하게 간을 한다.
3. 그릇에 미리 삶아둔 냉면을 담고 국물을 부어준다. 오이 고명을 얹어준 뒤 통깨를 뿌리면 완성.

"반드시 생착즙을 이용해야 합니다. 그러면 1년간 실온보관이 가능하거든요. 김치 할 때도 사과를 갈아서 넣는데, 사과즙을 넣어도 김치 맛의 차이가 크게 없을 만큼 활용도가 높아요."

낙과(落果)를 이용해 과즙을 만드는 농가를 찾고, 매 강연과 행사, 방송 섭외가 들어왔을 때도 어디서나 사과 냉면을 소개했다. 누구 하나 알아주는 이 없어도, 이웃과 더불어 동분서주하며 지냈던 그 계절은 달큰한 사과 향기로 남아 머문다. 이제 매해 여름이 돌아오면 삭발하는 날마다 스님은 이 사과 냉면으로 한 철 무더위를 날린다.

"이 냉면은 면보다 국물이 우선입니다. 사과즙을 이용한 것이니 건강에 좋지요. 여러 음식을 낼 때는 입가심 국수로 마지막에 내는 것도 좋아요. 딱 떨어지는 맛이 꽤 괜찮습니다."

뽀얀 노란빛의 사과즙 위에 얌전히 앉은 냉면, 그 위의 붉은 오이무침과 아보카도 한 조각까지, 도무지 맛을 예상할 수 없는 반전의 재료가 합을 이룬다. 과연 맛은 어떨까?

먼저 냉면을 한입 넣으니 슴슴한 면발 뒤로 사과의 은은한 단맛과 향기가 상쾌하게 밀려왔다. 얇게 썰어 소금물에 꼬들꼬들하게 데쳐낸 오이 고명은 이 메뉴의 화룡점정! 겨자와 고춧가루, 분량의 양념에 슬쩍 무쳐 짭짤하면서도, 칼칼한 맛은 달큰한 맛이 무뎌질 즈음 절묘한 한 방을 날리는 것이다. 끝으로 한 조각 아보카도의 감칠맛이 더욱 풍성하게 마무리를 해준다.

맛과 향은 물론 비타민 B군과 구연산, 사과산 등 풍부한 유기산으로 피로회복과 면역력 강화에 좋은 사과. 떨어진 사과 한 알에도 새로운 방편이 있음을, 이 향기로운 냉면 한 그릇에서 다시 찾는다.

향기 없는 물이 되어

"스님들이 정말 국수하는 날을 좋아하냐고요? 공양간에 웃으며 들어오기만 할까, 하루종일 공부가 안되는 걸."

사중의 살림을 맡아 하던 시절, 대중들이 공양 시간에 좋아하는 모습을 보면 그만큼 행복한 일이 없었다.

여름이면 메밀국수, 겨울에는 뜨끈한 김치말이 국수. 그 곁에 따끈한 튀김을 곁들여 내는 날이면 선물을 받은 것처럼 설레하던 스님들의 모습. 알타리 김치가 너무 맛있다며 아침 공양에 올려달라고 슬그머니 부탁을 받은 다음 날, 새벽 발우공양 하는 스님 100여 명이 동시에 내던 '오도독, 오도독' 김치 씹는 소리. 고요한 대방에 천둥처럼 울려 퍼지던 그 소리에 다 함께 웃음을 참던 기억도. 또 직접 만든 손칼국수에 어린아이처럼 좋아하시던 묘엄 학장 스님의 옛 모습도 모두 귀하고 귀한 추억이다.

이제는 스님의 강의를 들은 청년들과 이웃 종교인들이 '스님의 수업을 듣고 불교 교리 강좌를 신청하게 됐다'는 이야기를 들을 때 가장 행복하다고.

"진수무향(眞水無香) 이라는 말을 좋아해요. 참된 물은 향기가 없다는 뜻이지요. 여러 색을 잘 내려면 먼저 내가 가진 것을 덜어낼 줄 알아야 하니까요. 힘들기도 했지만, 실패도 하고 고민도 많던 지난 시간이 있어 진짜 내 안의 소리를 낼 수 있게 되었습니다."

사찰음식이라는 방편을 통해 자신이 전해줄 수 있는 것은 모두 전하고 싶다는 동원 스님. 그 꿈을 위해 이제는 향기 없는 물이 되어 붉은 열매 한 알을 다시 곱씹는다.

〈작가〉



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?

여 주 환

재료명: 여주, 돼지감자, 바나바잎, 민들레, 복분자, 옥수수수염, 오미자, 구기자, 천문동, 창출, 뽕나무뿌리껍질, 음나무줄기, 독활, 작약, 칡뿌리, 감초, 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
백내장, 녹내장, 황반변성, 당뇨망막병증 등 눈에 문제가 생기면 석결명환으로 해결하세요.
세종대왕께서도 드셨다고 세종실록에 나와 있습니다. 추사 김정희 선생도 제주도 유배시 석결명환을 드셨다고 방송되었습니다.

폐청소법, 치매·중풍 예방법 등 성인병에는
윤인수 원장의 경혈자극요법을 활용하세요.
불면증, 어지럼증, 이명(귀울림), 두통, 고혈압, 저혈압, 동맥경화, 만성설사, 목이 쉬었을때, 건망증, 협심증, 위염, 변비, 안면신경마비, 졸음병, 실어증, 삼차신경통, 간경화, 황달, 대상포진, 피부가려움증, 생리통, 생리불순, 다이어트, 귀머거리, 녹내장, 갑상선 이외 총 287종이 수록되어 있음.


전화주시면 간략하게 설명드립니다

골담초환

재료명: 골담초분말, 쇠무릎뿌리, 황칠나무, 두충, 가시오가피, 참당귀, 울금, 덩이뿌리, 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, 자소엽, 측백나무잎, 서목태, 원지, 우슬, 천문동, 마가목열매, 복분자, 솔잎, 뽕나무뿌리껍질, 녹차잎, 창출, 구기자, 산사나무열매, 맥아
머리카락이 많이 빠지십니까?

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

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 ◈
가 루 자 죽 염 125g 45,000원
가 루 자 죽 염 230g 82,000원
알 갱 이 자 죽 염 125g 50,000원
알 갱 이 자 죽 염 230g 90,000원
휴대용 알갱이 자죽염 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 : 농 협 150012-56-086122 예금주 : 김용희(민속죽염)
경북 영덕군 지품면 속곡길381-4 www.msjy.co.kr