



대홍사의 다풍(茶風)

- 응송 영희스님을 중심으로 -

박 동 춘

(한학자, 전통차 전수자)

응송(應松)스님은 1893년 완도군 완도면 서망리라는 작은 농촌마을에서 출생하여 18세 되던 해에 출가하여 대홍사에서 승려가 되었다.

가난한 농부의 아들로 완도에 소재해 있던 향교(鄕校)에서 공부하던 중 우연한 기회에 무관출신 황준성이란 분을 만나게 된다. 이 분은 무관 출신으로 이곳 완도에 유배를 오게 되었는데 어린 시절 응송스님은 이분에게서 새로운 안목이 열리게 되어 국가와 민족에 대한 애국심을 불태우게 된다.

이 시기는 한일합방이 되고 일제 강점기이기 때문에 조선인이라면 누구나 독립에 대한 커다란 염원을 가졌을 것이다.

황준성선생이 주동이 되었던, 완도와 해남을 중심으로 일어난 민중봉기 등, ‘심적암 사건’이 그것이다.

당시 해남 유지들의 독립운동 지원으로 쌀 몇 가마와 열악한 무기를 장만하여 의협심으로 뭉쳐 일본군과 심적암에서 대치하던 독립군은 몇 날을 포위당하여 활로가 봉쇄되었고 갑작스런 공세를 당해내지 못하고 소수인들만이 목숨을 부지하게 되었다. 어린 응송스님은 황준성 선생을 따라 도망가다가 수 길이나 되던 심적암 담을 넘어 간신히 목숨을 건졌으나, 오도가도 못하는 처지가 되었다.

황준성 선생은 어린 응송스님에게 생명을 부지할 수 있는 길은 절로 들어가는 것 밖에 없다는 결론을 내리고 출가하여 후일을 도모할 것을 권하

여 얼마간 친척집을 전전하다가 대홍사로 들어가 완호스님의 제자인 서암스님의 제자가 되었다.

서암스님은 초의스님의 제자였기 때문에 자연스럽게 어린 사미시절부터 차(茶)를 가까이 할 수 있는 인연이 되었다.

대홍사는 응송스님이 출가할 당시만 하여도 문중(門中)마다 차(茶)를 만들었다고 한다.

대홍사 주변에는 차(茶)가 자생하지 않았으므로 초과일을 전후하여 차철이 되면 인근 마을의 아낙들이 차잎을 따가지고 오면 그 차잎을 매입하여 만들곤 했는데 흔히 회자되는 말이 누구의 문중(門中) 사람이냐는 말을 “어느 차독이냐?”라고 물었다고 한다. 응송스님은 서암 큰스님의 시봉과 차(茶)를 담당한 다각을 지내며 사미시절을 보냈던 탓으로 그 시절의 차에 얽힌 자세한 정황을 얘기해 주시곤 하였다.

그 당시 사찰의 경제상황은 열악한 수준을 넘지 못했겠지만 대홍사의 차풍은 소박한 상태의 모습을 유지하고 있었다.

이런 유풍(流風)은 초의 스님을 비롯하여 하의 스님 등 차(茶)에 일가견을 이룬 선사로 칭송되는 스님들에 의해 이어졌다.

차(茶)를 제조하는 시기에 있어서 그 당시는 현재보다 훨씬 절기가 늦었던 것 같다.

스님의 이야기 속에서도 언급되었지만 초과일이 지나고 나면 대기 입하(立夏)가 전후(前後)에 들어 있어 차(茶)를 제조하는 시기가 지금보다 보름에서 이십여일 정도 늦었던 것으로 추측된다.

초의 스님이 쓰신 ‘동다송(東茶頌)’이라는 저서에서도 우리나라에서 차를 따는 시기를 입하(立夏)를 전후하는 것이 적당하다고 하였으니 여러 가지 상황을 짐작하건대 차잎이 세 잎 정도 벌어진 상태에서 차잎을 채취했을 것이니 지금 보다 세작이 되지는 못했을 것으로 짐작된다. 또한 대홍사 경내에는 차(茶)가 자생되고 있지 않았던 관계로 인근 마을의 아낙네들이 채취하여 온 차잎을 매입하여 제다 했던 관계로 운반도중 차잎이 상할 수도 있는 정황이 아닐까 추측된다. 왜냐하면 그 당시는 교통수단이 발달되지 못하여 인근 마을에서 대홍사를 오려면 걸어서 오거나 달구지를 이용했었을 상황이지만 이곳 저곳에 자생하고 있는 차잎을 채취하는 상황에서는 도보가 유일한 교통수단이었을 것이다.

나중에 차의 분포지를 살펴보니 대홍사에서 30~50리쯤 떨어진 마을에 차나무들이 자생되고 있었다. 이런 상황이고 보면 당시 대홍사에서는 정선된 차를 만들 수 있는 상황은 아니었을 것이라 짐작된다.

차를 만드는 방법이나 손맛은 문중마다 남아 있었다고 하니 서로 유사하지만 다양한 형태의 차가 만들어진 것 같다. 이 당시 차를 만드는데 쓰여지는 연료는 장작이나 가지나무가 주종을 이루었고 연기가 많이 났다고 한다. 큰 무쇠 솥을 걸고 차잎을 넣고 대나무로 된 차술을 만들어 가지고 이리저리 차잎을 저어가면서 차를 만들었는데 연기와 열기로 고생이 심했다고 한다. 이렇게 만들어진 차는 특별한 내방객이나 주로 스님들이 식후에나 담론할 때 드셨다고 하는데 차를 침출하는 방법이 익살스럽고 재미있다.

만약 큰스님께서 손님이 찾아 오셔서 차를 다려 오라고 분부하시면 천장에 도르래로 연결되어 있는 주전자를 풍로에 얹어놓고 솥불로 물을 끓였는데 물이 다 끓으면 도르래에 연결된 끈을 잡아당기면 주전자가 들려지도록 되어 있다. 풍로 위의 주전자에 물이 끓으면 한줌의 차를 넣고 얼른 도

르래에 연결된 끈을 당겨 주전자를 내려 놓은 후 찻종에 따라 올렸다고 한다. 이 당시 찻종은 한 세트로 된 일정한 형태가 아니고 찻잔으로 쓸만한 그릇을 찻잔으로 사용하여 크기와 형태가 각각 달랐다고 한다. 지금처럼 차를 침출할 때 물의 온도를 낮추기 위해 별도로 그릇이 사용되지 않았고 차 또한 뜨거운 차를 마셨음을 보여주는 좋은 예이다. 이런 모습은 겸재 선생의 산수화에서도 그 모습을 볼 수 있는데 소나무 아래 한 동자가 야외용 풍로에 차를 다리고 있다. 풍로 위에는 찻주전자가 놓여 있고 부지런히 부채를 부쳐 풍로의 솥불을 지피고 있다. 그 곁으로 두어명 선비가 산수를 감상하면서 무언가 여유있게 담소를 나누고 있다. 풍로 곁에는 두어 개의 찻잔이 놓여 있어 금방이라도 향기로운 차의 향기가 코끝을 간지럽게 할 것 같다.

이런 모습에서 간결하고도 소박한 조선시대 고결한 선비의 풍류를 보는 것 같다. 노년의 응송 스님의 다풍도 이 범주에서 벗어나지 않고 있었다.

필자가 노스님을 뵈게 된 시기가 70년대 말인데 노스님이 차를 침출하는 법은 풍로 대신 전기 포트였고 솥 대신 전기를 이용한다는 점이 다를 뿐이었다.

나무로 만든 둥근 찻탁은 원래 절에서 제사를 올릴 때 썼던 떡을 담는 떡판이었고, 찻잔은 두어 개 가량이 있었는데 조금 큰 모양을 하고 있었다. 찻잔의 입술 언저리는 찻진이 묻어있어 오랜 세월이 지나면서 까만 테를 일부러 두른 것처럼, 검은 빛을 띠고 있었다. 찻잔 안이 유난히 빛이 나고 있는 것이 흥미로웠다.

이것은 오랜 세월동안 늘 한 찻잔만을 사용하게 되면 생기는 현상으로, 이런 찻잔의 모습은 차를 마시는 사람의 경륜과 인품이 묻어 있다는 것을 후일에 겨우 알 수 있게 되었다.

응송 스님은 하루에 차를 마시는 시간과 횟수가 일정했는데, 아침, 점심, 저녁 공양 후 어김없이

물을 대신하여 차를 드셨고, 아침과 점심사이, 점심과 저녁사이, 저녁 공양 후 잠자리에 들기전 한 시간 전후하여 차를 마셨던 것으로 기억된다. 이때 차의 양은, 한 잔만을 드셨는데 지금 보통 사용하는 찻잔보다 두배 정도 되는 찻잔을 사용하였다. 차는 첫 번만 우려서 마시는 방법을 쓰셨는데, 한번 쓰는 차의 양은 티스푼 하나 정도의 양을 다관에 넣고 뜨거운 물을 바로 부어서 침출하는 방법이다.

요즘 시중에 나온 차는 이런 방법으로 차를 우려낸다면 쓰거나 찻물이 탁하여 마실 수 없는데 이 응송 스님이 만드신 차는 뜨거운 물을 그대로 사용하여도 차의 향기와 맛에 조금도 손상이 없었다. 차를 마시고 나면 입안에 박하 향처럼 환한 기운이 감돌고 숨을 쉴 때마다 향기가 느껴졌다. 이것은 차의 제조법에서 현저한 차이를 보이는 것으로 차를 만들 때 불의 온도가 어떠한지에 따라 찻물의 온도는 변화되어야 하지 않을까 생각된다.

차를 침출한 때 가장 어려운 문제가 물을 어떻게 하는가 하는 문제인데 옛날부터 차는 물과 깊은 연관이 있다. 아무리 훌륭한 방법으로 만들어진 좋은 차를 가지고 있다고 해도, 물에 따라 그 차의 향과 맛은 현저한 차이를 보인다. 물에 너무 많은 양의 광물질이 함유되어 있는 무거운 물은 차의 맛과 향이 너무 무거워 제대로 된 차를 기대할 수 없다. 반대로 물이 너무 가벼우면 차를 우려내어도 차의 향기가 가볍고 차가 가지는 중후하고 깊은 아취가 발현되지 않게 된다. 이 점은 모두 물의 영향인데 그만큼 좋은 차에 알맞은 물을 구한다는 것은 그만큼 중요하고 어렵다.

어떤 사람은 말하기를 수석을 좋아하는 수석애호가든 평생에 자신의 취미와 안목에 맞는 수석을 한 점 구하는 것이 평생의 소원인 것처럼 차인에게 있어서 좋은 물 얻기가 그만큼 어렵다 하겠다. 응송 스님의 물의 식별 능력은 탁월한 것이어서 생수를 마셔 보고도 이 물이 찻물로 어떻게 합당하며 이 물은 어떤 점이 결여되어 있어서 차를 우

려내면 가벼울 것이라든지, 향이 적을 것이라는 것을 식별해 내셨다. 정말인가 의심하여 그 물을 길어다 차를 다리면 노스님의 말씀과 거의 같았다. 차인의 조건에 있어서 생수의 감별에도 각별한 관심이 요구되는 것이다. 옛 선인들도 물에 대한 감식이 심오하여 구품(九品)이라 하여 물의 성질을 분석하여 놓지 않았던가? 여러 가지 차를 마실 수 있는 조건들이 완벽하게 갖추어졌다고 하지만 차는 인간의 심성을 발현해 내는 무엇이 있다. 차를 기호품이라고 말하는 사람도 있다. 또 차는 정신을 맑게 하는 작용이 있다 하여 요즘은 건강식품으로 각광을 받고 있다. 그러나 차는 멋이 있다. 그리고 풍류(風流)가 있다. 고대에는 땅에서 생산되는 모든 생물 중에 가장 신성한 존재는 신의 공양물이었다. ‘天’이라는 의미가 ‘上帝’에서 ‘人乃天’이라는 개념으로 변천되어 인간에게 그 의미를 가져다 주었듯이 차 또한 신성한 물건에서 지금은 흔히 대할 수 있는 식품이 되었다. 그러나 차에는 사람들이 함부로 할 수 없는 신성함과 순수한 자연이 함축되어 있다.

그것은 자연의 소리이며 생명의 생멸(生滅)을 의미하기도 한다. 그리고 인류가 우주의 공간에 살아왔던 고즈넉한 숨결과 생각들을 간직하고 있다. 글을 쓰는 이에게는 글을 쓰는 이의 생각과 포부를 토해낼 수 있게 한 것이 차요, 수도자에게는 수행의 벗으로 그 본분을 닮았으며, 아름다운 교회(高會)에서는 그 아취(雅趣)를 더하는 것으로 이 차보다 더 격조 높은 것은 없었을 것이다.

차는 군자와 같다고 옛 선인이 말하였다.

“군자는 자신이 접하고 있는 모든 대상에 경의(敬意)와 순수(純粹)함을 잃지 않는 존재다. 그 또한 차와 같다.”

정말 너무나 잘 표현된 말이다. 응송 노스님의 다풍(茶風)을 언설(言說)로 다 표현할 수 없어서 개략적인 도식에 불과했으나 견마에서 함께 느꼈던 필자는 차의 정신이 무엇을 행해야 하는지 어렵듯이 짐작했던 생(生)에 최고의 시간들이었다.