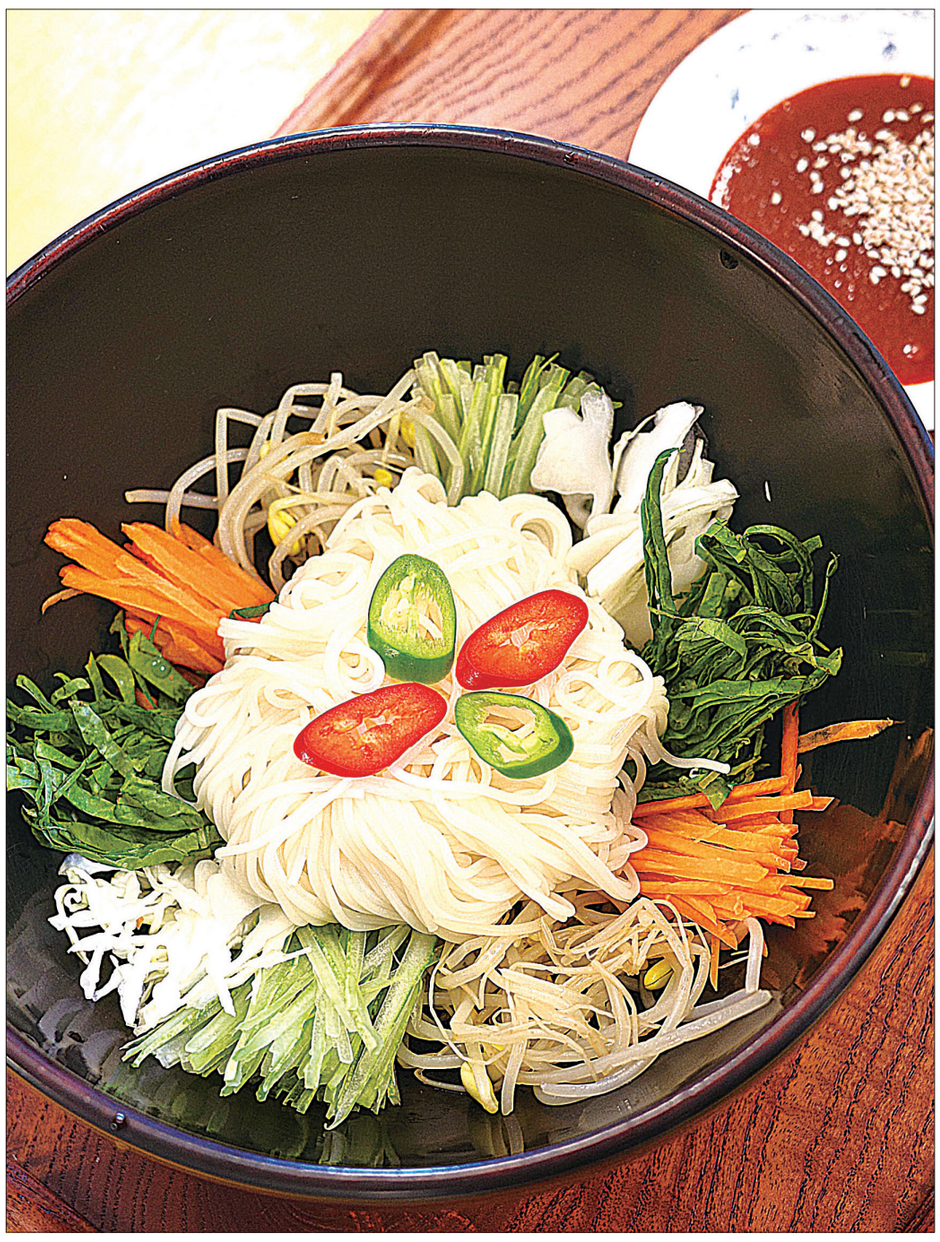
장보배의 사찰국수기행 스님이 웃는다 ⑮ 진허 스님의 '콩나물 비빔국수'

▶한줄 요약
한 그릇에 정성껏 재료를 담아 국수를 내는 스님. 그리고 처마 밑 제비들처럼 그 모습을 바라보며 추억을 나누는 사람들의 얼굴에도 미소가 떠오른다. 알싸하고 상큼한 비빔국수 맛이 여름 오후의 나른함을 날리는 시간. 이 여름 능가사 공양간에 또 하나의 추억이 새겨진다.



더위로 길 잃은 입맛 살려주는 아삭한 별미





진허 스님. 채공(菜供) 소임을 살던 행자 시절부터 다져진 내공은 여전히 스님의 손끝에 남아 빛을 발한다.

진허 스님의 콩나물 비빔국수

재료 소면 3인분, 콩나물 1/2 봉지, 당근 50g, 오이 1/2개, 양배추 2장, 상추 약간.

비빔장 고추장 3~4TS, 설탕/식초/진간장/참기름/매실 엑기스/올리고당 각 1TS, 사과 간 것 1/2컵. 통깨 적당히, 콩나물 삶은 물(혹은 다시물) 1/2컵.

만드는 법
1. 콩나물은 소금물에 비린내만 가실 정도로 삶아 찬물에 헹구어 참기름, 소금으로 밑간한다.
2. 당근, 오이, 양배추, 상추는 곱게 채썬다.
3. 분량의 양념으로 기호에 따라 국수 비빔장을 만들어 놓는다.(싱거우면 소금으로 간을 한다)
4. 국수를 삶아 그릇에 담고, 재료를 예쁘게 담아 장과 함께 내면 완성.

두 개의 세계를 잇는 문, '현관'.

사전적인 의미로 현관은 건축물에 들어서는 입구를 뜻하지만, 그 뿌리는 불가(佛家)에서 시작된다. 차원이 다른 두 세계의 경계에 있는 관문, 혹은 깊고 오묘한 불법의 세계로 들어가는 첫 번째 입구를 뜻하는 현관(現觀). 안으로 들어서는 동시에 더 넓은 세계로 나가는 그 찰나의 신비를 우리는 이 땅의 모든 산사 앞에서 마주한다.

전라남도 고흥군 점암면, 이곳에 자리한 천년고찰 능가사(楞伽寺).

능가사의 현관은 담박하다. 아름드리 상록수 두 그루만이 지키고 선 천왕문. 휘황한 기교 없이 우직하고 담백한 이 천왕문이 바로 능가사로 들어서는 첫 번째 관문이다. 이 문의 또 다른 힘은 바로 그 은근한 존재감인지도 모른다.

깊은 산중의 오르막도, 높은 석축의 위용도 없는 마을 길을 자분자분 걷다 보면 어느새 다다르는 문. 평화로운 시골 마을, 정겨운 돌담 끝에 자리한 이 고찰의 산문은 그렇게 낮은 문턱으로 사람들을 이끈다. 저 아름답고, 오랜 빛의 세계로.

과거에서 미래로

"이제 십 년 정도 살았을까. 이곳에 오자마자 가장 먼저 한 일이 저 조감도를 그린 거예요. 하나하나 직접 그려가며 고민을 많이 했었지요."

진허 스님(능가사 주지)의 손끝이 향하는 곳에는 한 폭의 사찰 조감도가 있다. 푸른 산야의 품에 안긴 능가사. 그 위에 차례로 선 전각들이 지상 위의 별자리처럼 빛나고 있었다.

한때 40개 동의 전각과 10여 개의 산 내 암자가 있던 대찰, 호남의 4대 명찰로 손꼽히던 능가사. 하지만 그 모든 것들은 지난한 역사와 함께 사라져 버렸다. 단 부처님이 모셔진 대웅전과 응진전, 그리고 저 사바세계와 능가사를 잇는 천왕문만을 남긴 채.

하지만 현존하는 능가사의 옛 전각과 문화유산은 대부분 보물로 지정된 수작들이다. 당우와 불상, 동종까지 조선 최고의 승장(僧匠)으로 평가받는 김애립과 색난의 작품들이 이곳을 지키고 있던 것이다. 진허 스님이 능가사에 부임한 첫해부터 복원 사업에 매진한 이유다.

"문화유산을 지키기 위해서는 적절한 공간이 갖추어져야 합니다. 보물은 그저 지켜지는 것이 아니니까요. 과거의 전각을 모두 되살릴 순 없겠지만, 고증을 바탕으로 최대한 옛 모습을 복원할 계획입니다."

스님이 그리는 새로운 능가사에는 사람이 머문다. 다시 살아 돌아올 전각들의 쓰임도 과거에 그러했듯, 다시 이곳을 찾는 이들을 위해 존재할 것이다.

"사찰이 사람들에게 해줄 수 있는 것들이 있어요. 누구든지 이곳에서 신행 생활도 하고, 치유 받고, 행복을 찾는 데 도움이 되길 바랍니다. 옛 전통은 살리되, 이 시대의 사람들을 위한 공간을 만들어야지요."

여름을 보내며

유난히 혹독했던 계절, 산사의 여름이라고 다를 리 없다.

늦은 무더위가 기승을 부리던 날, 진허 스님이 만드는 국수 소식에 공양간이 웃음으로 들썩인다. 이웃사촌 같은 신도들도, 또 사중의 식구들도 오랜만에 스님표 새참을 맞이할 참이다.

오늘의 메뉴는 '콩나물 비빔국수'. 아삭한 콩나물에 풍성한 채소, 매콤달콤한 비빔장에 썩썩 비벼 먹으면 더위로 길 잃은 입맛이 절로 돌아오는 여름날의 국수다.

어느새 도마 위에서 춤을 추는 스님의 칼 솜씨. 채공(菜供) 소임을 살던 행자 시절부터 다져진 내공은 여전히 스님의 손끝에 남아 빛을 발한다.

"이건 비밀인데 나는 행자 시절에 국수를 안 좋아했어요. 국수는 밥하는 것보다 훨씬 손이 많이 갔거든(웃음)."

순천 송광사에서 보낸 행자 시절, 어쩌다 짜장면이라도 먹는 날은 전날부터 채수를 내고, 버섯과 채소를 다져야만 200여 명 분량의 한 끼를 겨우 준비할 수 있었다. 또 한껏 치댄 밀가루를 방앗간에 가져가 반죽을 내리고, 또다시 일일이 면을 뽑아 삶는 과정이 어찌나 길고 고되던지. 지금도 고개가 저어지는 옛 추억에 스님의 웃음도 함께 떠오른다.

다행히 오늘의 국수는 사찰에서도, 집에서도 뚝딱 만들어 먹기 좋은 별식. 오이와 당근, 양배추처럼 노상 곁에 있는 푸성귀와 콩나물만 있으면 재료 준비도 끝이다.

준비한 재료는 별다른 조리 과정이 필요 없지만, 식감이 좋도록 최대한 곱게 채를 썰어줄 것. 콩나물을 슬쩍 데쳐내고, 그 물에 고추장과 간장, 식초, 설탕, 참기름 등을 넣어 비빔장을 만들어 주면 양념에 감칠맛이 더한다. 단, 사과를 반 개 정도 갈아 넣어야 은은한 단맛이 나고, 설탕을 적게 넣을 수 있어 좋다고. 이제 끓는 물에 소면을 훌훌 넣고 잘 삶아 찬물에 씻어 건져주면 국수 준비는 완성이다.

"예전에도 종종 이렇게 맛있는 것을 만들어 주셨어요. 스님, 앞으로 자주 해주세요!"

"절에 김장할 때 손이 부족하면 어느새 오셔서 뚝딱 재료 손질을 해주고 가셔요. 칼질을 나보다 잘하시는걸(웃음)."

한 그릇에 정성껏 재료를 담아 국수를 내는 스님. 그리고 처마 밑 제비들처럼 그 모습을 바라보며 추억을 나누는 사람들의 얼굴에도 미소가 떠오른다. 알싸하고 상큼한 비빔국수 맛이 여름 오후의 나른함을 날리는 시간. 이 여름 능가사 공양간에 또 하나의 추억이 새겨진다.

모두의 쉴 곳이 되기를

"마음이 나면 다 할 수 있어요! "

몇 해 전, 사찰음식 전문가 과정을 이수하기 위해 근 1년간 고흥과 서울을 오갔던 진허 스님. 한식 조리사 자격증을 취득한 데 이어 다시 바쁜 시간을 쪼개 수업을 듣고, 시험준비를 한 것은 결국 이 시대의 사찰이 준비할 몫이라 생각했기 때문이다.

"현대인들이 가장 원하고, 또 필요한 부분이니까요. 사찰음식만이 최고라고 주장할 수는 없어요. 하지만 지구 환경과 생명의 공존, 현대인들의 건강한 삶까지 고려해 봤을 때 사찰음식은 아주 바람직한 대안입니다. 그래서 스님들과 함께 토론도 하고 음식도 만들어보곤 합니다. 좋은 것은 계승하고, 또 새로운 것은 만들어 가야지요."

지난해 11월, 능가사에 큰 경사가 있었다. 과거 소실됐던 누각 대루(능엄루)가 마침내 복원돼 옛 자리에 다시 우뚝 서게 된 것. 그리고 그 날, 다시 돌아온 대루에서는 진허 스님의 진두지휘로 사찰음식 대향연이 펼쳐졌다. 스님의 바람대로 이제 이곳에선 모두를 위해 더 많은, 좋은 일들이 시작될 것이다.

저 멀리 능가사를 감싸 안고 선 팔영산의 비경, 화려한 꽃 무리와 수령을 알 수 없는 울창한 나무들, 고적한 전각 곁에 자리한 쉴 자리. 그리고 내내 이곳을 지켜온 대웅전의 신비까지. 모든 것이 저 우직한 천왕문 밖에서는 쉬이 보이지 않는다.

하지만 그 문을 넘어서 한 걸음을 떼면, 비로소 이곳의 진면목을 마주하게 되는 것이다. 그러니 언젠가 저 낮은 문에 다다른다면 그저 들어서기를.

당신을 기다리는 이 아름답고, 오랜 빛의 세계로.

〈작가〉

구독 및 후원

이제 손쉽게 스마트폰으로 찍어 보내주세요

문자 · 카카오톡 접수 010-4648-8200

현대불교신문 후원금 및 구독신청서 양식

현대불교신문 후원금 신청서

▮성 명 : ▮전화번호 : ▮주 소 :
▮후 원 금 액 : 매월 원 (매월 5,000원 이상)
▮접 수 방 법 : 자동이체, 무통장입금
▮자 동 이 체 : □은 행 명 □계좌번호 □예 금 주
□예금주 주민번호(앞 6자리) :
▮무통장입금 : □계좌번호 : 농협은행 053-01-269075 □예 금 주 : (주)현대불교신문사 ※무통장입금 후 확인 전화 부탁드립니다.

구독 신청서

▮성 명 : ▮전화번호 : ▮주 소 :
▮납 부 방 법 : 자동이체(월 구독료 5천원)
□은 행 명 □계좌번호 □예 금 주
□예금주 주민번호(앞 6자리)
▮이체 희망일 : □ 5일 □15일
▮입금 계좌번호 : □국민은행 245-25-0001-461 □농협은행 053-01-269050 □예금주 : (주)현대불교신문사