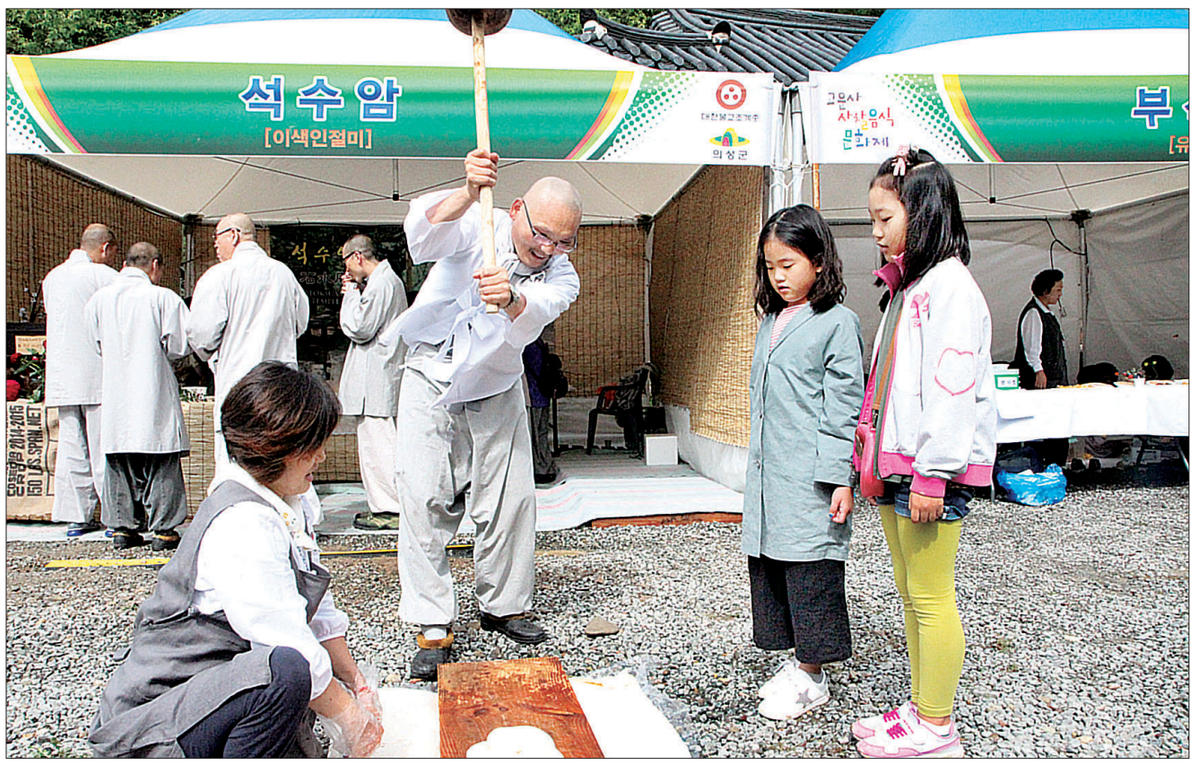
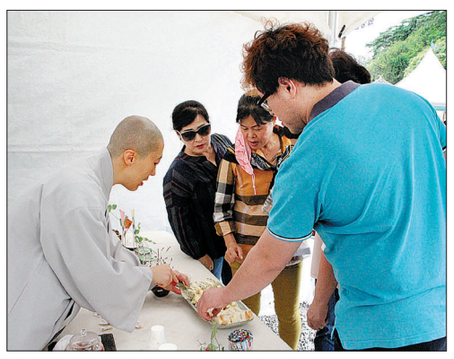




석수암의 이색인절미 만들기 체험부스 앞에서 혜장 스님이 떡 매치기 시범을 어린이들에게 펼쳐보이고 있다.


축서사 신도들이 '장아찌 김밥'을 말고 있다.


선체험관 2층에 마련된 사찰음식 전시전.


관음사의 '캐릭터 샌드위치' 만들기 체험 모습.


고운사 주지 호성 스님이 내빈들과 주먹밥을 시식하고 있다.

"가장 친화적인 자연음식"… 눈도 입도 힐링

단풍이 물드는 가을, 가을향을 머금은 사찰음식축제가 경북 의성 고운사서 열렸다. 풍성한 제철음식과 고운사만의 발효음식 그리고 사찰의 조리비법과 대중들의 열정이 한데 어우러진 축제 현장으로 초대한다.

〈편집자 주〉

"으랏차차, 아이구 힘드네"

"말랑말랑한 인절미 떡을 만들려면 반죽이 쫄깃해 지도록 힘껏 내리 치셔야 돼요."

석수암 혜장 스님이 웃으며 이색 인절미 체험에 도전하는 이들에게 한마디 거든다.

"떡만들기가 이렇게 힘든줄 몰랐네요. (웃음)" 안동서 가족들과 함께 축제에 참가한 이성선씨(51)는 나무 망치로 떡판을 내려치는게 마음대로 안된다는 듯 고개를 절레절레 흔든다.

조계종 제 16교구 고운사가 10월 8일 경내에서 제 2회 사찰음식 축제를 열었다.

오전 10시 개막식서 고운사 주지 호성 스님은 "어제 하루종일 비가 내려 행사에 지장이 있을까 걱정 했는데 그쳐서 다행"이라며 "사찰음식은 이 세상 먹거리 중 가장 친환경적인 자연음식이다. 아울러 2천년 동안 전해내려오는 우리 한국불교의 자랑"이라고 인사말을 시작했다. 이어 호성 스님은 "그동안 고운사는 소박한 자연 밥상인 사찰음식의 메뉴는 물론 발효음식의 개발을 위해 2011년부터 사찰음식 연구소를 만들어 꾸준히 연구 개발에 힘쓰고 있다"며 "내년 9월쯤 완공되는 최치원 문화관이 완공되면 군과 협의해 세계적인 국제음식축제를 개최할 생각"이라고 덧붙였다.

이외에도 이날 개막 행사에는 고운사 부주지 등운 스님과 김주수 의성군수를 비롯해 김종태 · 김현권 지역 국회의원, 최유철 의성군의회 의장 등 5백여명이 참석했다.

개막식에 이어 오전 10시 30분부터는 경내인 연지암 행사장에 마련된 제 16교구 및 말사 사찰음식 13개 부스에서 음식 시식 및 체험 행사가 열렸다.

20여 말사서 참여한 이번 사찰음식 축제에는 먹거리도 다양했다. 그 중 사람들의 발길이 가장 많은 곳은 대곡사의 청국장 국수 코너였다. 청국장을 이용해 잔치국수 형태의 '청국장 국수'를 개발해 선보인 것이다. 1천원 보시금을 내고 시식해 보니 담백하고 깔끔했다. 서울 개포동서 왔다는 김종인 거사(64)는 "청국장을 사용해 처음에는 걸쭉하고 냄새가 심할 거라고 생각했는데, 어떻게 개발했는지 시원하고 맛이 좋다"고 신기해 했다.

10월 8일 고운사 사찰음식 축제 열려
20여개 말사서 13개 음식 부스 설치
'청국장 국수' '장아찌 김밥' 등 인기
내년 최치원 문화관서 음식 축제 예정

바로 옆에 위치한 관음사의 '캐릭터 샌드위치' 부스도 사람들이 많이 모여 있었다. 인파 틈새로 비집고 들어가 살펴보니 샌드위치를 직접 만들어 시식하고 하나씩 가져갈 수 있게 코너를 만들어 놓았다. 이름을 밝히길 꺼리는 비구니 스님은 "샌드위치 빵 사이에 들어가는 잼들은 직접 과일을 재배하고 수확해 사찰서 담근 것들이라 안심하고 드실 수 있을 것"이라고 설명했다.

맞은편 부스에 있는 축서사의 '장아찌 김밥'도 시식하려고 줄을 지었다. 축서사 여신도들로 보이는 보살들이 하얀 조리복을 단체로 입고 열심히 김밥을 말고 있었다.

대구서 친정엄마와 딸들과 함께온 정여심(43) 보살은 "아이들이 장아찌 같은 건강 발효음식을 별로 좋아하지 않았는데 김밥 안에 고명으로 넣으니 거부감 없이 맛있다며 잘 먹어서 기쁘다"며 "레시피를 열심히 배워 집에 돌아가서도 만들어 줘야 겠다"고 환한 웃음을 지었다. 축제를 즐기려는 모습에서는 승속이 따로 없이 한마음 이었다. 말사서 온 비구 스님들 5명이 연미사 부스 앞에 마련된 의자에 앉아 녹두전과 비지전을 먹으며 즐거워 했다.

이외에도 서악사는 보리빵을, 본사인 고운사는 청국장 간장 된장 고추장인 발효음식을, 유하사는 '차'를, 석수암은 이색인절미를 선보였다.

오전 11시 30분부터는 공양간서 사찰음식 대중공양 체험 행사를 펼쳤고, 선체험관 2층에서는 '고운 소식, 소찬의 향연'을 주제로 사찰음식 전시 시연 행사를 마련했다. 이어 오후 2시 부터는 자리를 화엄문화 템플관으로 옮겨 '사찰음식의 현황과 산업화 방향'을 주제로 학술 세미나를 개최했다.

이 자리에서 배흥섭 고려 약용식물학 교수는 '사찰발효 음식의 현황과 산업화 방안'을 주제로 한 발표서 "최근 발효식품은 살아있는 건강식품으로 인식돼 급성장 할 것으로 보인다"며 "하지만 전통발효식품은 발효식품의 50% 수준이고, 전체 식품산업 대비 비중은 2%에 불과하다"고 진단했다. 이어 배 교수는 "사찰전통 발효식품이 발전하고 대중화 하기 위해서는 앞으로 품질 향상과 더불어 포장 개선, 안전성 구축등에 대한 연구가 필요한 상황"이라고 설명했다. 한편 오후 4시부터는 산사음악회도 펼쳐졌다.

의성 고운사=김주일 기자

Interview

"청금장 특허 쾌거, 발효음식 연구 매진"

고운사 사찰음식연구소 소장 도륜 스님(서악사 주지)



"고운사는 2011년부터 조계종 사찰음식 특화사찰로 지정됐습니다. 또한 고운사는 예로부터 된장 · 간장 등 전통 장들이 맛있기로 유명했지요. 특화사찰이 되면서 교구차원에서 사찰음식을 일반인에 보급하고 확대하자는데 의견을 모아 2011년에 고운사 내 한국사찰음식문화연구소를 만들었죠." 이번 고운사 사찰음식 축제의 기획을 맡은 고운사 사찰음식연구소 소장 도륜 스님(서악사 주지)은 고운사서 사찰음식 축제를 열게된 계기를 이같이 피력했다. 사찰음식연구소에서는 연구보존법은 물론 재가자들이 현대인에 맞는 조리법 및 소스 개발 등을 꾸준히 해오고 있다. 연구소 개소 이후부터 이 결과물을 담은 안내 책자도 만들고 해마다 세미나도 진행했다. 지금까지는 사찰 발효음식을 상업화 해 지역민들과 함께 고운사가 공동 이익을 추구하기 위한 기초를 다지는 과정이었다면 이제부터는 본격적인 활동을 할 예정이다.

도륜 스님은 "연구 개발 후 특허를 딴 제품이 '청국장 가루'와 '뜸북장 가루(100일 동안 숙성한 보리가루)'를 섞은 '청금장'이죠. 이 지역서 재배한 콩을 전통 온돌방서 발효해 유명해진 이곳 장을 상업화 하는 것에 초점을 뒀습니다. 또한 돼지감자차, 무차, 우엉차 등도 개발 보급하는데 '소화가 잘된다'며 반응이 뜨겁습니다."라고 자신감에 찬 어조로 말한다. 이어 도륜 스님은 "석박사와 연구를 진행하는 동시에 음식 전시회도 매년 개최합니다. 사찰음식 축제는 올해가 2회째인데 앞으로는 재가자와 스님 등 투트랙 방식으로 운영해 시너지 효과를 높일 생각도 갖고 있습니다."고 덧붙였다.

현재 고운사는 2013년 완공된 사찰음식체험관서 사찰음식교육, 템플스테이와 연계한 단기교육 및 1일체험 등을 운영해 인기가 좋다. 마지막으로 도륜 스님은 "현재 고운사 본사 내에 말사가 50개 정도 있습니다. 이 중 13개 말사가 오늘 행사에 참여했죠. 특히 20가지 재료로 비빔밥을 만들었는데 다 소진될 만큼 인기 있었습니다. 앞으로도 발효음식 개발을 확대해 지역 농가들을 더 많이 참여시키고, 지역 말사들이 사찰음식 보급에 앞장서 국민들이 웰빙 음식을 누릴 수 있게 되길 희망한다"고 밝혔다. 김주일 기자

제3차 깨달음 무료공개강좌

역대 조사분들의 어록이나 논서에
답습되지 않은 또 다른 안목의
특별한 강좌가 펼쳐집니다.....



법화경과 깨달음

▶ 일 시 : 2016년 10월 23일 일요일 오후2시
▶ 장 소 : 깨달음센터(대구광역시 수성구 소재)
▶ 문 의 : 1899-9532

깨달음 센터
enlightenment center
NAVER 깨달음센터 검색