



○쌍계사내암굴 바위에 앉아 흐르는 물소리를 들으며, 그 소리를 듣는 성품을 돌이켜 듣는 선(禪)의 경지를 체험하는 산사문화체험 참가자들.



○차만들기 실습시간



○쌍계사 팔영루서 선보인 법배사연



○서양 고전음악을 연주한 니르비나심내악단



○차와 법배의 발상지 지리산 쌍계사에서 불교의 역사와 문화를 체험하여 환희심으로 가득찬 참가자들

쌍계사 국사암 '2박3일 산사문화 체험'

禪·茶·音으로 부처님과 인연맺기

5월 25일~27일 2박3일간 지리산 쌍계사 국사암에서는 선(禪) 다(茶·음(音), 그리고 불교미술을 통해 불연(佛緣) 맺는 산사문화체험의 시간이 마련됐다.

서울에서부터 제주까지 전국에서 모인 20여명의 불자들이 사찰 고유의 문화적 전통을 온 몸으로 느껴 보는 특별한 마당이었다.

우리 나라 고찰 가운데 전통의 향취가 배어있지 않은 곳이 있을까만. 그 가운데서도 쌍계사는 차와 법배의 발상지로 이름 높은 곳이다. 특히 산내 암자인 국사암은 차와 법배를 보급한 진감국사가 주석했던 곳으로, 입구에는 진감국사가 심어놓았다는 사천왕수(四天王樹)가 도량을 지키고 있다.

5월 25일 저녁 8시 땅거미가 지리산을 덮어 어슴푸레한 쌍계사 국사암에서 '산사문화체험' 참선 지도가 시작되고 있었다.

"혈죽보리(獻鞠播羅)라! 쉬는 것이 곧 깨달음이라는 말씀입니다. 여러분도 어렵게 시간을 내어 이곳 지리산 쌍계사 국사암까지 오신 만큼



모든 걱정과 근심을 버리고, 폭 쉬도록 하십시오"

국사암 임주 월호스님의 가르침에 따라 참가자들은 모두 가부좌를 틀었다. 진정한 삼, 그 자리'라는 이번 산사문화체험의 주제를 마음 속으로 되뇌이며 모든 번잡한 마음을 쉬고, 자신의 성품을 본래의 자리로 돌이키기 위해서다.

"개구리 울음소리, 이름 모를 새 소리, 물 소리, 바람소리... 그 소리를 들으면서 이 소리를 듣는 성품을 돌이켜 들으십시오. 어떻게 듣는 성품을 돌이켜 듣는지 자신에게 묻고 또 의심하다 보면 바로 참선이 되는 겁니다."

참선 시간이 끝나고 20여명의 참가자들은 국사암 마당으로 나왔다. 저녁 바람이 쌀쌀했지만 우리 불교미술의 아름다움을 공부하기 위해서다. 동국대 강사 유근자씨가 팔상도를 슬라이드로 보여주며 시작했다. 사찰에 자주 가면서도 그저 부처님 일대기가 그려진 그림' 정도로만 알았던 팔상도의 종교적 의미와 회화적 특징에 대한 설명을 들으며 차를 부처님의 세계로 빠져들기 시작했다.

인사문 화제형 기획 월호스님

"사찰은 열린 문화공간이죠"

"반드시 사찰에 신도로 등록하고 법회에 자주 참석하지는 않더라도 마음 속 한구석에 불교에 대한 호감과 향수를 지닌 이들이 많습니니다. '심정적 불자'라 불리는 이들에게

사찰의 문을 활짝 열고, 불교문화의 참 맛을 느낄 수 있는 프로그램을 개발해 지도한다면, 궁극에는 부처님의 가르침을 따르는 참다운 불자가 될 수 있습니다."

20여불자 '진정한 삼' 공부 구증구포 차 만들기 실습 가부좌 틀고 앉아 참나찾기 팔영루서 법배·찬불가 공연

5월 26일

오전 8시부터 차 만들기 실습이 시작됐다. 이곳 쌍계사 지역은 김대엽이 처음 차를 심었다는 차 시배지를 비롯해 화계지역 일대에는 이생 차밭이 조성되어 있다. 840년 등나라에 가서 선종의 법을 잇고 돌아온 진감국사(眞鑑國師) 혜소(慧瑫)스님도 이곳 쌍계사와 국사암 주변에 차의 종자를 가져와서 심었다고 한다. 그런 까닭에 국사암 주변도 야생차와 울창한 대나무 숲이 둘러싸고 있는데, 오늘날은 그 야생차밭의 차잎으로 국사암 아래 효혈 수제자에서 직접 구증구포의 차 만들기 실습이 나왔다. 3개 조로 나누어 직접 차를 뒤고 비비기를 3시간여, 처음 물기 가득했던 잎들이 그야말로 참새의

혀처럼(雀舌) 향기 그윽한 차잎으로 바뀌기 시작했다.

"처음으로 차를 만들어 봤는데, 이렇게 힘이 드는 줄은 몰랐어요" 창원에서 아바와 함께 온 김공민군(중요은)은 "옛날에는 이 차를 스님들이 직접 사찰에서 만들었다는 데, 지금은 이 구증구포의 전통이 점점 사라지고 있다니 안타까운 생각이 들어요"라고 말한다.

오후엔 쌍계사로 내려와 도량 곳곳을 다니며 스님의 설명을 들었다. 육조해능 스님의 정상보탑이 모셔진 금당(金堂)에서, 참선이란 언제 어디서나 누구나 할 수 있는 것이라는 참선의 본지도 다시 한번 되새겼다.

저녁 7시 쌍계사 팔영루, 이번 산사문화체험의 하이라이트인 산사음악회가 시작했다.

진감국사가 중국에서 불교 음악을 공부하고 돌아와 우리 민족에 맞는 법배를 만들어 많은 법배 명인들을 배출한 교육장이 바로 쌍계사 팔영루이다. 이처럼 의미 깊은 장소에서 전통 불교음악과 현대 불교음악인 찬불가, 판소리, 그리고 서양 고전음악

악이 하나로 조화를 이루었다. 산사문화체험 참가자들뿐 아니라, 쌍계사를 찾은 관광객과 참배객, 사중 스님들까지 3백여명이 산사음악회에서 환희심을 발했다. 모두가 한마음으로 노래를 부르며, 지리산 쌍계사의 밤도 깊어갔다.

5월 28일

오전 10시 2박3일 간의 일정은 마무리하는 참선이 시작됐다. 짧은 시간 동안 이곳 쌍계사 국사암에서 과연 무엇을 배우고, 체험하고, 깨달았는지 스스로 정리하기 위해 한결 익숙해진 자세로 가부좌를 틀고 앉은 참가자들의 모습에서 처음보다 단단해진 불심을 느낄 수 있었다.

쌍계사 국사암과 참선, 직접 만들어 본 우리 차, 우리 불교미술과 음악, 그리고 따뜻한 만남과 만남을 참가자들은 이번 산사문화체험을 우리 문화를 새롭게 인식하고, 그 속에서 예전에 미처 알지 못했던 또다른 불교의 세계를 접하면서, 숨겨졌던 자신의 진면목을 살 한 복판으로 드러내는 깨달음의 시간으로 간직할 것이다.

글=이은자 기자 ejee@buddhapa.com 사진=고영배 기자 ybgi@buddhapa.com

참선과 차, 불교음악과 불교미술로 부처님과 인연 맺어주기에 나선 월호스님의 말이다.

"몇년전 쌍계사의 참선수련회를 지도하던 중 꼭 짜여진 수행 일정으로 지친 수행자들에게 잠시 차와 불교음악을 소개했던 스님은 그것을 계기로 산사문화체험 프로그램을 시도하게 됐다 한다.

"정통 수련 프로그램도 물론 중요 합니다. 불교수행의 핵심을 배우고 행하는 것이니까요. 하지만 아직 수행의 단계에 들어서기 어려운 이들을 위해 본사마다 특색 있는 사찰문화체험 프로그램을 만들어 보다 적극적으로 포교에 나서야 합니다."

스님은 바른 도사인들이 잠시나마 자신의 성품을 돌아보고, 본래의

지리로 돌아갈 수 있도록 돕기 위해 앞으로 봄·가을 국사암에서의 1박 2일의 산사문화체험 프로그램을 지속적으로 열 계획이다. 또한 스님은 쌍계사와 국사암 주변의 자연환경과 문화유적을 이용한 다양한 체험 프로그램을 지속적으로 개발할 생각이다.



정세채와 떠나는 선·식·기·행 오색산아초떡

어린 수좌가, 이른 아침에 좌선에 들어 해가 서산에 넘어갈 때까지 끄떡 않고 있다. 이렇게 밤을 새우는 날이 부지기수였다. 눈을 감고 있는 수좌의 모습은 청량경(淸涼境)에 이른 비승산의 아침 이슬처럼 빛나고 있었다. 이 사람이 바로 일연 스님으로 유명한 견명(見明) 수좌였다. 스님은 수행 중에는 음식이 번거

로워 떡을 좋아했다. 비승산 울창한 나무 밑이나 바위에 앉아 떡 한 덩어리 낮 시간의 허기를 면하곤 했다. 그런데 어느 날부터 떡을 놓아둔 자리에서 떡이 자꾸 사라지는 일이 있었다. 그렇게 3년의 세월이 지나갔다. 일연 스님은 말년에 <삼국유사>를 집필키 위해 운문사에 머물렀다.

혈압 동맥경화 간장 기능 개선

그런데 두통과 침침한 노안으로 집권에 큰 예로를 겪고 계실 즈음, 아침에 방문을 열어보면 김이 모락모락 나는 구기자 떡 한 덩어리가 목기에 담겨져 있곤 했다. 그 후, 매일 아침마다 누군가가 날라오는 구기자 떡을 먹은 뒤부터 스님의 두통은 씻은 듯 가시고, 눈도 밝아지고, 기력과 흥기도 회복되었다. 고마움을 표하고 싶었지만 떡 공급의 입자를 도무지 만날 수가 없었다. 그러던 어느 날, 편지 한 장이 놓여져 있었다. "스님이 비승산에서

수행하실 때, 스님의 떡을 훔쳐 놓은 어머니를 봉양했던 사람입니다. 이제야 그 떡 빛을 갖는 것이오니 부디 찾지 마소서... 구기자는 인삼, 하수오와 함께 정력을 강화시키는 3대 약재. 양생(養生)의 선약으로 피부를 아름답게 하고 늙지 않게 하며, 혈압과 동맥경화, 간장기능 개선에 좋다. ■ 약선식연구가. <산사에가면 특별한식이다>저자

만드는 법(1~2인분)

재료: 홍구기자 달인 물 1큰 술, 대추 달인 물 1큰 술, 쌀가루 2컵, 꿀 1큰 술, 청당귀 달인 물, 백(산마가루), 황(치자 우린 물), 흑(석이버섯가루)
요리법: ① 쌀가루에 꿀과 청당귀 달인 물을 섞어 체에 내린 후, 오색 가루를 섞어서 다시 한번 체에 내린다. ② 쌀가루에 산마가루를 섞고 물 3큰 술을 넣어 골고루 비벼서 체에 내린다. ③ 쌀가루에 치자 우린 물을 넣어 비벼서 체에 내린다. ④ 쌀가루에 구기자 달인 물과 대추달인 물(또는 양귀를 섞어서 넣고 비벼 체에 내린다. ⑤ 말린 석이버섯 가루를 참기름과 견 후, 쌀가루에 섞어 물을 준 후 체에 내린다. ⑥ 오색으로 각종의 두께를 고르게 담아 젖은 한지나 면포를 깔고 대나무 띠 그릇에 찍는다.