

덕넓한 어머니의 품 지리산과 구름을 맑게 하는 대동방

지리산은 넉넉하고 푸근하며 또한 정겹다. 설악산이 고운 여인을 보는 듯한 느낌이라면 지리산은 그리운 어머니를 연상시킨다. 너른 치마 자락에 아이들을 주렁주렁 매달아 키운 우리네 어머니처럼 지리산은 너른 산자락마다 온갖 짐승과 나무, 새, 꽃들을 키운다. 거기에 사람 사는 마을까지 흠뻑려 놓았다.

구래는 지리산 자락에 안긴 푸근한 마을이다. 등뒤에서 감싸안은 지리산과 발치를 적시며 흐르는 섬진강 덕분에 사철 풍요롭고 행복한 고장이다.

글·사진 : 전기환

지리산처럼 크고 기품 있는 절, 화엄사

화엄사는 구례 여행에서 가장 중요한 코스로 꼽는 곳이다. 절의 규모도 크고, 역사도 오래되었으며, 보유한 국보, 보물의 수도 상당하다. 이런 모든 것을 제외하고라도, 화엄사 자체의 멋스러움이 사람들의 발길을 불러 모은다.

화엄경에서 앞의 두 글자를 따서 절 이름을 지었다는 화엄사. 장엄한 지리산의 기운을 받은 덕분일까? 화엄사는 크고, 웅장한 멋이 넘치는 동시에 푸근하고, 아름답다.

화엄사는 백제 성왕 22년(544년)에 연기조사가 지었다고 하니 그 역사만 해도 1500년에 이르는 셈이다. 일주문을 지나면 금강문이 나오고, 계단을 오르면 천왕문에 다다른다. 사천왕상을 보고 다시 계단을 오르면 보제루가 나오는데, 다른 사찰에서처럼 누각 아래를 통과하는 것이 아니라 독특하게도 돌아서 절 마당으로 들어가는 식이다.

마당에는 두 개의 탑이 놓여 있는데, 일직선이 아니라 약간 사선방향이다. 동쪽탑 옆에 놓인 계단을 오르면 대웅전, 서쪽탑 옆 계단을 오르면 각황전이다. 대웅전과 각황전은 같은 높이에 지어진 것으로 화엄사에서 가장 중요한 두 개의 법당이다. 대웅전 뒤에 놓인 거대한 구시(절에서 대중들의 밥을 담는 통)는 과거에 이 절이 얼마나 큰 규모였던가를 짐작하게 해준다.

화엄사에서 노고단으로 오르는 등산로도 좋다. 서너 시간 정도 걸리는 험로지만 지리산의 정기를 느끼며 산행을 즐기기에 그만이다. 등산이 아니라도 화엄사 계곡을 감상하며 산책하는 것도 좋을 듯.

물이 숨어 있는 절, 천은사

화엄사가 워낙에 큰 절이라 화엄사 외에 다른 사찰의 경우 신도를 제외한 방문객이 그다지 많은 편이 아니다. 하지만 천은사는 꼭 한번 둘러봐야 할 곳이다. 규모는 화엄사에 비할 것이 아니지만 절의 운치나 고풍스러움은 결코 떨어지지 않는다.

천은사 입구에는 천은제라고 하는 예쁜 저수지가 하나 있다. 저수지 물빛을 구경하며 일주문을 들어서면 계곡에서 흘러내린 물이 저수지로 들어가는 길목에 다리가 하나 놓여 있다. 다리 위에 기둥을 세우고 지붕을 올린 독특한 건물이 있는데 수홍루라고 한다. 수홍루 난간에 앉아 계곡 위에서 불어오는 바람에 땀을 말리며 저수지를 바라보는 것도 운치있다.

천은사는 신라 흥덕왕때 창건했다고 전하는데 절에서 차고 맑은 샘물이 솟아 이름을 감로사라 했다고 한다. 그러다가 어느 날 샘이 말라 더 이상 솟지 않자 '물이 숨은 절'이라 하여 천은사라 이름을 바꿨다고. 지금은 물이 다시 솟는데, 수홍루를 건너면 바로 앞에 감로천이 있다.

▼ 다리 위에 올린 누각, 천은사 수홍루



천은사의 주 법당인 극락보전은 세월이 느껴지는 오래된 건물로 기품이 느껴진다. 극락보전은 독특한 천장의 무늬와 아미타후불탱화로 유명하다. 법당 안에 들어가 절도하고 고개를 들어 천장 무늬도 감상해 볼 일이다. 극락보전 앞에는 동백나무와 연산홍, 자산홍 고목이 있다. 수백 살은 됐음직한 고목들인데 여전히 붉은 꽃들을 피워 올린다. 극락보전 오른쪽에 있는 마당에는 수령이 천년 가까이 된다는 보리수나무가 있다.

대나무 수액으로 향긋한 대통밥

화엄사 입구에는 식당들과 기념품을 파는 상점, 여관 등이 즐비하다. 이 가운데 소문난 맛집은 지리산 대통밥집이다. 화엄사 주차장 조금 아래편 도로변에 있다. 대통밥과 산채를 전문으로 하는 식당이다. 대통밥을 주문하면 향기로운 대나무통밥에 갖은 산나물과 채소, 젓갈, 된장국이 맛깔스럽게 차려져 나온다.

대통밥을 지을 때 지름이 밥공기 만한 굵은 대나무를 이용한다. 길쭉하게 잘라 그 안에 쌀, 조, 수수, 흑미, 찹쌀, 대추, 밤, 잣 등을 씻어 넣고 죽염으로 간을 약간 한 다음 한지로 덮어 가마솥이나 압력솥에 넣고 찌면 고슬고슬하고 쫄쫄한 대통밥이 완성된다.

대통밥에는 고유의 향기가 있는데, 이는 대나무 수액이 흘러나와 밥에 스며든 것이다. 대나무는 체내에 축적된 독과 열을 제거하고 중풍, 소갈에 좋으며, 장기를 청결하게 만드는 효능이 있다. 대통밥은 밥맛도 훨씬 좋으면서 건강에도 이로운 음식이다.

▼ 아담한 규모의 천은사 극락보전



한가지 특이한 점은 이 식당은 죽염요리 연구가인 강양례씨가 직접 죽염만 이용해 간을 맞춘다고 한다. 주 요리뿐만 아니라 밑반찬을 만들 때도 소금이 필요한 경우 죽염만 사용한다고. 화학조미료를 사용하지 않고 몸에 이로운 재료와 양념을 이용해서 그런지 음식 맛이 유난히 깔끔하다. 77

실용정보

☞ 여행정보

대뉴 : 특식 15,000원, 대통밥 10,000원, 산채백반 8,000원, 대나무 약닭 30,000원.

연락처 : 지리산 대통밥 ☎ 061-783-0997



☞ 찾아가는 길

대전~진주간 고속도로를 타고 진주까지 간 다음, 남해고속도로를 타고 하동IC로 나간다. 하동~구례를 연결하는 19번 국도를 따라 구례읍내로 간다. 읍내 조금 못 미쳐 냉천 삼거리에서 화엄사 표지를 따라 우회전, 18번 국도를 따라 5분 정도 가면 마광 삼거리에서 직진. 화엄사 주차장 조금 못 미쳐 도로 왼편에 지리산 대통밥 간판이 보인다. 구례읍내에서 10분 거리. 구례읍내에서 화엄사행 군내버스를 타고 들어갈 수도 있다.