

“요리는 음식 통해 행복을 전하는 수행”

사찰음식 명장 1호 '선재스님'
넷플릭스 '흑백요리사2'서 화제
“처음엔 주변서 출연 말렸지만
사찰음식 세계에 알려 큰 보람”
건강화로 한때 죽음 문턱까지
“무얼 먹느냐가 그 사람의 전부”

1명만 살아남는 1대 1 흑백대전. 먼저 요리를 끝낸 백수저 선재스님은 상대 흑수저 셰프가 요리하는 모습을 몰크리미 바라본다.
“그분이 열심히 하길래 응원해 주고 싶었어요. ‘이번에 그분이 됐으면 좋겠다’ 그런 생각도 해봤어요.”
넷플릭스 요리 예능 ‘흑백요리사2’에서 한없이 평온한 스님의 표정과 겹쳐진 인터뷰 음성은 서바이벌 예능에선 좀처럼 듣기 쉽지 않은 대사였다.
스님과 서바이벌, 스님과 예능은 꽤나 어색한 조합이다.
그렇기 때문에 선재스님으로서도 ‘흑백요리사2’ 출연은 쉽지 않은 결정이었다.
10일 경기도 양평의 선재사찰음식문화연구원에서 만난 선재스님은 실제로 주변에서 흑백요리사 출연을 말렸다고 했다.
“솔직히 말하면 아직 시늬도 못 봅니다. 근데 그때부터 주변 사람들이 ‘스님도 흑수저 섭외되면 절대 나가지 말라고 하더라고요. 재미를 위해서 유명 요리사들도 마구 떨어뜨리는 것 같더라고요.’
대한민국 사찰음식 명장 1호로 이미 일가를 이룬 데다, 음식점을 운영하는 것도 아닌 스님에게 ‘언을 건 없고 잃을 것만 많은’ 도전일 수 있으니 주변에서 말린 것도 어찌 보면 당연했다.
그럼에도 선재스님이 제작진의 설득에

출연을 결심한 건 한식과 사찰음식, 더 나아가 음식과 요리에 대한 스님의 생각을 함께 나누고 싶다는 생각에서였다.
“1등에도, 상금에도 관심이 없지만, 우리나라 음식에 대한 이야기, 스님들이 생각하는 음식의 개념, 음식을 하는 사람이 어떤 마음으로 만들어야 하는지 이야기하고 싶었어요. 그런 이야기만 담길 수 있으면 두 번쯤 하더라도 괜찮다고 생각했죠.”
과거 죽음의 문턱으로 몰아넣었던 건강화를 식습관으로 이겨낸 경험이 있는 선재스님은 ‘무엇을 먹느냐가 그 사람의 전부’이고 ‘음식은 수행’이라는 생각으로 음식을 만들고, 강연과 강습 등을 통해 이러한 생각을 다른 이들과 나누었다.
“함께 출연한 요리사 한 분이 전에 들은 제 강연이 요리 인생의 터닝포인트가 됐다고 하더라고요. 전에 어떻게 하면 예쁘고 맛있게 요리할까만 생각했는데, 이후엔 먹을 사람을 생각한 건강한 요리를 하게 됐고, 그랬더니 행복해지더라고요. 제가 흑백요리사에 나온 이유가 바로 그런 것이었습니다. 음식을 하는 사람의 생각이 바뀌어서 더 행복하게 건강한 요리를 하면 먹는 사람도 행복해지고, 우리 사회와 모든 자연이 행복해질 수 있죠.”
몇 편의 예능 속에 스님의 모든 철학을 담아낼 순 없지만, 살생하지 않기 위해

육류를 쓰지 않고, 마음을 들뜨게 하는 자극적인 오신채(五辛菜=마늘, 파, 부추, 달래, 흥거)를 쓰지 않는 사찰음식의 철학이 세계적으로 알려지는 계기가 됐다.
무엇보다 식재료를 대하는 선재스님의 태도나 조용히 제 역할을 하는 모습, 결과와 상관없이 한결같이 평온한 표정 등이 시청자들에게 깊은 인상을 남겼다.
상대의 승리를 기원하기도 했던 육동식 셰프(‘뉴욕에서 온 돼지곰탕’)와의 1대 1 대결을 떠올리며 스님은 “정말 진지하게 하시는 모습을 보고, 저분이 이틀이 나면 우리 음식이 더 많이 알려지겠다고 생각했다”고 돌아봤다.
당근을 재료로 한 ‘무한지옥’ 미션에서 당근전이라는 비교적 소박한 음식을 했다. 최종 6위로 탈락한 데 대해선 “당근으로 맛있는 요리를 만들기도 어렵게 하던 사람들에게 당근의 맛을 알려줄 수 있을까를 고민했다”고 말했다.
치열하게 임하는 다른 셰프들을 보며

“99명의 수행자를 만났다”고 표현했던 선재스님은 가장 인상 깊었던 ‘수행자’로 후덕축 셰프를 꼽았다.
“팁전에서 아이디어를 많이 내고 잘해 준 임성근 셰프도 훌륭하지만, 저보다도 나이가 많으신 후덕축 셰프님이 조력을 해주셔서 화합을 끌어내 이길 수 있었습니다”
카메라 밖에는 수백 명의 다른 수행자들도 있었다. 그들과 함께 한 경험도 스님에게 또 다른 수행이었다.
“사람들이 자기 삶에서 얼마나 열심히, 치열하게 살고 있는지 현장에서 봤습니다. 그 많은 스테프가 움직이는데 거슬리는 소리를 한 번도 들은 적이 없어요. 각각의 자리에서 최선을 다하는 데서 성공이 온다는 걸 다시 깨달았죠.”
재료를 대할 때 자연에 감사하는 마음을 갖고, 재료 하나하나의 성질과 먹는 사람의 체질을 고려해 재료와 사람 사이 ‘동역사’처럼 요리한다는 선재스님은 바쁜 현대인이 일상에서 실천할 수 있는 건강한 선택으로 제철음식을 권했다.
“유기농은 비싸죠. 제철음식은 싸면서 유기농에 가까운 에너지를 갖고 있어요. 약념(藥念)을 잘 이해하고 요리하면 제철음식이 약이 됩니다. 자연을 거스르지 않는 음식이 제일 좋은 음식이죠.”
연합뉴스



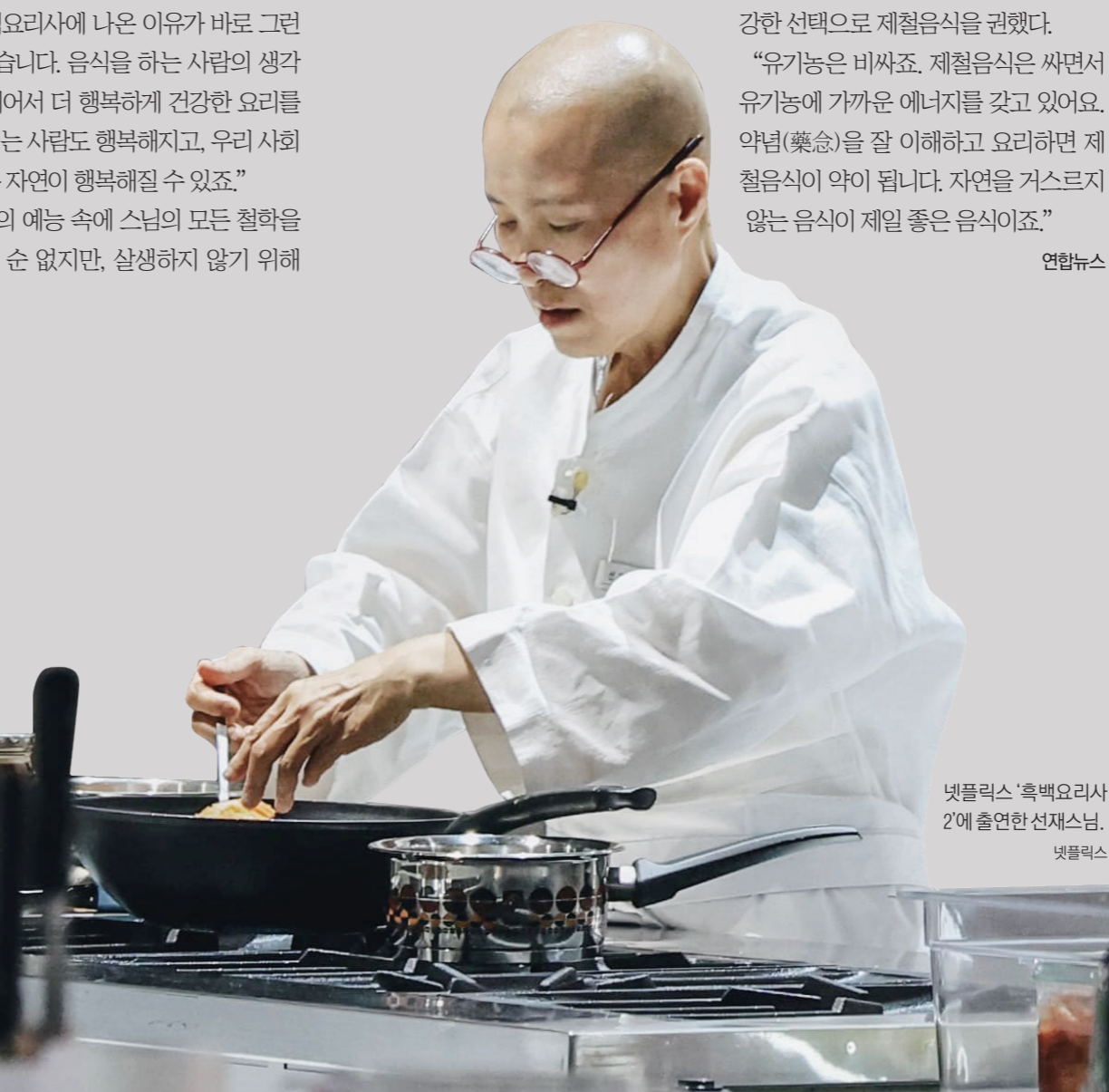
국립조선왕조실록박물관 전경. 국립조선왕조실록박물관

조선왕조실록박물관 ‘디지털 외사고’ 짓는다 총 194억 투입 2028년 목표

국립조선왕조실록박물관은 2028년까지 강원 평창군 오대산국립공원 박물관 단지 안에 ‘디지털 외사고’ 건립을 추진한다고 14일 밝혔다.
외사고는 과거 중요한 역사 기록을 보관하던 사고(史庫) 가운데 궁궐에 있던 춘추관을 제외한 지방에 소재한 사고를 일컫는 명칭이다.
디지털 외사고는 박물관이 소장한 주요 기록유산을 연구·보존하는 역할을 한다. 총사업비는 194억 원으로, 연면적 2795㎡ 규모 건물에 조선왕조실록과 의궤 등 기록유산을 소개하는 디지털 실감 영상관, 전사교육 공간, 디지털 자료실 등을 조성할 예정이다.
박물관은 지난해 수립한 기본 계획을 토대로 올해 설계 작업을 마무리한 뒤 내년 부터 본격적인 공사에 나설 계획이다.
박물관 관계자는 “앞으로 기록유산 보존·연구뿐 아니라 지역과 함께 성장하는 복합문화공간으로 다양하고 풍부한 문화 서비스를 제공할 수 있을 것”이라고 말했다.
한편, 허민 국가유산청장은 이날 디지털 외사고 건립 부지를 찾아 사업 추진 현황을 살피고, 오대산사고와 월정사 등 인근 주요 문화유산의 관리 실태를 점검한다.
국립조선왕조실록박물관은 오대산 사고에 보관돼 있던 조선왕조실록과 의궤를 소개하는 박물관이다.
오대산 사고본 자료는 일제강점기 일본으로 반출되는 아픔을 겪었다가 오랜 노력을 거쳐 110여 년 만에 돌아온 소중한 기록유산으로 가치가 크다.
지난해 5월 박물관을 전면 개관한 이후 약 8개월간 다녀간 누적 관람객은 8만 6000여 명이다.



넷플릭스 '흑백요리사 2'에 출연한 선재스님. 넷플릭스



연합뉴스

모든 사람의 사랑 이야기 그리고 운명적 사랑에 대한 서사시

누구나 꿈꾸면서 아무나 이룰 수 없는 사랑에 대한 성장소설이면서 아픈 시대를 살아낸 청춘들에 대한 시대소설

58세 신예 작가라는 독특한 이력의 맹세희 첫 소설

인생은 인간의 의지와 신의 의지의 변증법이다.
- 에필로그 중에서

인생과 인간과 신에 대한 이야기,
그 중에서도 모든 남과여의 사랑과 갈등
그리고 누구나 꿈꾸는 운명적 사랑의 서사시를 그려내고자 했다.
-작가의 말 중에서

원스 어폰 어 타임 인 모스크바
라라의 랩소디

맹세희 지음 | 272쪽 | 17,800원 | 양문출판사