관음 성지에서 '효녀 심청'을 만나다

중국 절강성 '보타' 기행

'해천불국(海天佛國) 동방어도(東方漁都)'

관음불교의 성지이자 세계 3대 어항 중 하나인 중국 절강성 주산시 보타(普陀)를 일컫는 말이다.

보타는 오대산·아미산·구화산과 함께 중국 불교의 4대 명산 중 하나인 보타산을 품고 있어 연간 3백만명에 이르는 한국의 불자들이 이곳 관음도량을 찾고 있다. 또 중국 진한(秦漢)시대부터 한반도와 바닷길로 왕래한 해상 실크로드의 중심으로 효녀 '심청'의 중국 고향이기도 하다.

한국 佛子 年 300만명 찾는 명승지

고대 韓·中 교류 역사 곳곳에 남아

당시 '심청'을 대신해 공양미 삼백석을 홍법사에 바쳤던 보타의 심가문(沈家門)은 지금도 '심가문진(鎭)'이라는 행정구역과 해양박물관으로 남아 옛 시절의 영화를 말해주고 있다.

보타 관광은 크게 거대한 해수관음상과 불긍거관음원 등 관음불교 유적이 산재해 4계절 불사와 향화가 끊이지 않는 12.5㎢의 보타산 불교문화, 1999년부터 실크로드 등 특별한 주제로 국제 모래조각전이 열리는 여름 휴양지 주가첨(朱家尖), 김용(金庸)의 무협소설 '사조영웅전'의 한 배경이자 촬영지인 도화도(桃花島), 밤마다 11.5㎞ 부두에 해산물 포장마차가 등불을 켜는 심가문 어항 등으로 구분할 수 있다.

거대한 배 모양의 불단 위에 선채로 안치된 33m 높이의 금박 해수관음상은 종교를 떠나 세계를 향한 '해양입국'의 의지를 과시하는 듯 하며, 관음상을 싣고 가던 배가 멈춰 움직이지 않아 그 자리에 절을 세웠다는 불긍거관음원은 의상대사가 비슷한 과정으로 관음보살을 친견해 관음상을 모셨던 양양 오봉산 낙산사를 저절로 떠올려 준다. 특히 섬 끝자락에 '신라초'로 명명된 암초를 보면 해로를 따라 동남아를 오갔던 선인들의 발걸음이 얼마나 잦았는지 짐작해 볼 수도 있다.

중생을 구제하는 관음불교의 상징인 관세음보살이 거대한 배의 중심에 서 중국의 미래를 향해 뻗어나가는 자세를 보여주고 있다.

황하처럼 탁한 바닷물이 7~8월이면 에메랄드빛으로 거짓말처럼 변해 상하이 부자들의 별장촌이 들어선 주가첨과 무협지에서 피안의 세계로 묘사되는 도화도를 둘러보면 천혜의 자연이 인간에게 베푸는 청심정혼(淸心精魂)의 혜택에 가슴 벅차지 않을 수 없다.

사나흘 여정에 발걸음이 무거워 질 무렵 안락한 호텔에 짐을 풀고 어스름 해변에 나서면 끝이 보이지 않는 어선 불빛을 따라 늘어 선 포장마차가 갖가지 해물 안주를 펼쳐놓고 관광객을 맞이한다.

생조기와 갈치·꽃게 등을 잡는 이 심가문 어항의 어선들 가운데 상당수는 불법어업으로 우리 해경의 단속을 받았을 것이라 생각하니 입맛이 씁쓸하다.

/곡성=김계중기자 kjkim@wangju.co.kr

심청의 집 '심원' 개원

절강성 보타구…조형래 곡성 군수 등 참석

중국 절강성 주산시 보타구는 지난 16일 전남 곡성군 조형래 군수 등 관계자들을 초청해 '심원(沈院)' 개원식을 가졌다.

곡성의 심청이 중국으로 팔려가 귀부인이 되어 살았던 저택을 진(晋) 시대 양식으로 복원한 심청원(沈淸院)은 1,7000㎡ 부지에 연면적 747㎡의 건물 7동을 앉혔다.

연화양 해변 타오촌 동쪽에 자리한 이른바 '심청의 집'은 심청의 생활모습을 재현한 심덕정사, 진나라가 백제·왜 등과 교역했던 상황을 전시한 해로청, 심청의 효심을 담은 효녀관, 곡성군과의 교류 현황을 한눈에 볼 수 있는 박아청, 차(茶) 문화를 체험할 수 있는 다원헌 등으로 짜여져 있다.

연못을 에워싼 구도로 당시 건축양식을 되살린 건물을 배치해 회랑으로 연결하고, 다양한 정원수와 화초를 심은 '심원'은 효녀 심청을 매개로 이뤄진 한·중 우호 문화원인 셈이다.

2001년 11월 보타구와 우호교류 합의서를 교환한 곡성군은 예술단 상호 친선방문 공연과 공무원 교환 근무 등 교류의 폭을 넓혀왔으며, 이번 개원한 '심원'에 백제 금동대향로 등 불교미술 분야 복제품·백제시대 복식·고고학 및 민속자료 등을 증정해 전시하게 했다.

한편 이들이 보는 심청은 관음사(곡성군 오산면) 연기설화에 등장하는 처녀 원홍장이 홍법사에 시주되어 보타의 부상(富商) 심국공(沈國公)에게 팔려와 귀인이 된 뒤 아버지의 눈을 뜨게 하려고 570존 관음상을 조성해 백제에 보낸 효행이 당시는 물론 후대에 까지 큰 영향을 끼쳤던 인물이다.

곡성군과 보타구 관계자들이 참석한 심청의 집 '심원' 개원식.

/곡성=김계중기자 kjkim@wangju.co.kr

전라도 맛 기행

담양 봉산면 '쌍교 메기찜'

국물, 시래기, 메기가 어우러져 깊은 맛을 내는 메기찜.

/최현배기자 choi@kwangju.co.kr

혀 끝에서 살살 녹는 메기 살

'매콤 달콤' 국물맛도 끝내줘

메기는 거무튀튀한 몸빛깔에 쭉 째진 입 등 다소 거부감을 주는 인상 때문에 옛 양반들은 즐기지 않았다 한다. 하지만 상전벽해(桑田碧海)다. 메기가 어엿한 보양식으로 꼽힌 지는 오래됐다. 칼슘과 철, 비타민B 등이 풍부하여 성장기 어린이를 비롯 임산부와 환자들의 보양식으로 권장된다.

담양군 봉산면에 있는 쌍교 메기찜은 간판 그대로 대표 요리가 메기찜이다.

부엌에서 초벌 뜸들이기를 끝내고 식탁에 옮겨진 메기가 탐스럽다. 휴대용 버너에 냄비를 올려놓고 지글지글 끓이다 보면 국물이 메기의 살집과 시래기에 스미는 게 보일 정도.

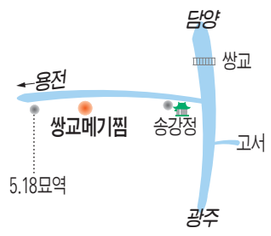
맛은 어떨까. 국물, 시래기, 메기 순으로 맛을 본다. 국물 맛을 한마디로 뭉뚱그리자면 '매콤, 달짝지근'이다. 달콤하고 매운 걸쭉한 맛인데 일품이다.

적당히 국물이 밴 시래기는 씹을 수록 감칠맛이 난다. 그만큼 이 집은 시래기의 본질인 씹는 맛을 고스란히 살리고 있다.

등에 칼집을 낸 메기는 혀만 굴려도 살이 부서질 정도로 부드러운 맛이 압권이다. 굳이 맛의 순위를 매기자면 국물이 으뜸이고 시래기, 메기 순이라고 할 수 있겠다.

이름 조차 밝히기를 꺼린 이 집 주인은 국물맛은 '영업비밀'이다며 한사코 공개를 거부했다. 대신 식사를 마치고 돌아서는 취재진에게 '맛있으면 소문나겠지요'라는 알듯 모를 듯한 말을 남겼다.

메기찜은 대(4만5천원), 중(3만5천원), 소(2만5천원) 3종류다. 공기는 별도로 제공되며 1천원이다. 송강 정철이 벼슬에서 물러난 뒤 4년여 동안 기거했다는 송강정 아랫 마을 식당가에 자리 잡고 있다. 061-383-5505.

/윤영기기자 penfoot@

맛 : ★★★★
분위기 : ★★★
가격만족 : ★★★★
〈★ 5개 만점〉