



배추부처님이 성불하면?

봉은사 외국인 사찰 김치 만들기 현장

“봉은사에서 비빔밥을 먹어봤어요. 조금 매웠지만 너무 맛있었어요. 오늘 사찰음식을 만들어볼 수 있다고 해서 참석했지요.” (미국인 캐리, 삼성전자 근무) 사찰음식이 대중화되었다고는 하지만, 사찰음식을 직접 만들고 먹어보는 기회는 그리 흔치 않다. 사찰음식의 우수성을 알리고 사찰음식 대중화를 위해 발족한 전통사찰음식문화보존회(회장 선재)는 10월 20일 서울 봉은사(주지 명진) 보우당에서 외국인들을 위한 ‘禪으로 만나는 사찰음식’ 체험행사를 개최했다. 행사에는 국내에 거주하거나 관광을 위해 한국을 찾은 외국인 40여 명이 참석했다.

이날 참가자들이 만들 음식은 ‘홍시김치’, 파, 마늘, 짓갈, 설랑 등을 일체 쓰지 않고 만드는 사찰 김치에 달콤한 맛을 내기 위해 홍시를 으개 양념으로 버무린다. 체험에 앞서 선재 스님이 사찰음식에 대한 설명을 풀어놓았다. 이날 특역은 지철 스님(낙산사 교무국장)이 맡았다.

“사찰음식의 가장 큰 특징은 동물성 식품과 미원·설탕 등의 화학조미료, 오신채파, 마늘, 부추, 달래, 흥게를 사용하지 않는 것입니다. 또한 사찰음식은 단순한 먹을거리가 아닌 수행을 도와주는 방편으로서의 음식입니다. 불교에서는 모든 생명체에는 부처님이 될 수 있는 씨앗, 즉 불성(佛性)이 있다고 믿습니다. 여기 있는 배추는 ‘배추부처님’인 셈이죠. 이 배추부처님을 정성을 다해 맛있는 김치로 만드는 것이 곧 배추를 성불시키는 것과 같습니다.”

“배추부처님(cabbage buddha)”이라는 표현에 참가자들이 까르르 웃음을 터뜨린다. 한낱 야채에 불과한 배추를 ‘부처’로 여긴다는 발상이 신기했는지 참가자들은 앞에 놓인 소금 절인 배추를 다시 한 번 쳐다본다. 이어 스님은 김치가 익어가는 과정을 수행에 비유했다.

“김치가 땅 속 항아리에서 숙성되어 맛있는 김치로 익어가는 것은, 스님들이 수행을 통해 부처님을 닮아가는 과정과 같습니다. 이제 홍시와 무, 고춧가루, 간장 등으로 버무린 양념으로 김치를 담가보겠습니다.”

선재 스님이 절인 배추에 양념을 쓱쓱 발라 나가는 모습을 시연했지만, 참가자들의 얼굴에는 난감한 표정이 역력하다. 난생 처음 해보는 김장이 낯선 모양이다. 배추 양념장을 절인 배추의 밑에서부터 발라야 하는지 위에서부터 발라야 하는지, 양념을 어느 정도 넣어야 하는지 궁금한 것이 한 둘이 아니다.

비닐장갑을 끼고 절인 배추를 앞에 둔 프란체

스카독입는 선재 스님의 설명을 듣고 천천히 양념장으로 배추 속을 채우기 시작했다. 한국서 생활한지 두 달 됐다는 프란체스카는 “김치가 세계 건강식품에 선정될 만큼 몸에 좋은 음식이라 알고 있다”며 “처음엔 너무 매웠지만 요즘은 곧잘 먹는다”고 말한다. 베트남에서 온 관광객 안은 “베트남에서 방영된 한국 드라마에서 김치 담그는 모습을 본 적이 있다”며 “직접 만들어보니 그리 어렵지 않은 것 같다”고 말한다. 인도에서 온 산디아는 “인도에도 짜뜨니는 양념에 버무린 피클 같은 것이 있는데, 김치와 비슷하다”고 한다.

김치 버무리기가 끝나고, 각자 만든 김치는 집으로 가져갈 수 있게 통에 담았다. “차 안에서 냄새 나지 않도록 조심해야 한다”는 지철 스님의 충고에 모두들 함박웃음을 터뜨린다.

이제 사찰음식을 직접 맛볼 차례. 전통사찰음식문화보존회 스님들이 정성스레 만든 사찰음식이 참가자들 앞에 펼쳐졌다. 연잎밥과 두부김밥, 더덕자두무침, 우엉잡채, 버섯백김치, 단호박설기, 오색경단화채... 난생 처음 보는 정갈하고 단아한 음식에 참가자들은 김칫사를 연발했다. 음식을 담아서 제자리로 돌아왔지만, 평소처럼 먹을 수는 없다. 이번엔 지장 스님(초의차명상원장)의 ‘음식명상’ 순서다.

“여러분 앞에는 정성스럽게 만들어진 음식이 놓여 있습니다. 이 음식이 만들어지기까지는 여러 재료들과 음식을 만든 사람, 물과 불, 그릇 등이 있어야 합니다. 음식의 재료가 있으려면 산이 나타나, 농장이 있어야 하고 그러기 위해서는 지구와 태양, 우주가 존재해야 합니다. 이 음식을 만든 사람이 있기 위해서는 모든 사람과 자연 만물이 또한 있어야 합니다. 지금 여러분 앞에 있는 요리는 온 우주를 대표합니다.”

음식명상 설명을 듣고 난 참가자들은 포크로

음식을 집어 먹는 흥내를 내 본다. 팔과 턱, 혀의 움직임을 느껴본다. 배가 고프지 부른지 어떤 느낌인지도 살펴본다. 이제 실제 음식을 먹으며 그 느낌을 관찰해본다. 천천히 밥을 퍼서 입에 넣고 30번 이상 씹으며 음식의 맛과 향, 느낌을 천천히 음미하며 식사를 한다. 이제껏 알고 있던 ‘음식의 맛’을 온 몸으로 느껴보는 시간이다.

음식명상을 마치고 난 후 혜성 스님(한국명선 차인회장이 마련한 찻자리에 둘러 앉아 연잎차와 녹차를 마시며 오늘 체험에 대한 느낌을 서로 이야기했다. 미국인 샘은 “김치 하나에도 이렇게 깊은 뜻이 담겨 있는지 몰랐다”며 “음식을 먹을 때마다 오늘 체험한 음식명상의 기억을 되살리게 될 것 같다”고 소감을 밝혔다.

선재 스님은 “사찰음식을 만드는 방법은 대중화되었지만, 그 속에 담긴 사찰음식의 정신을 알려나가는 데 주력할 것”이라며 “기회가 된다면 외국인을 대상으로 한 체험 행사도 마련해나갈 것”이라고 밝혔다.

글=여수경 기자, 사진=박재원 기자



사찰음식 체험에 앞서 지철 스님의 지도로 참석하는 법을 배우는 참가자들.



사찰음식을 먹기 전 음식에 담긴 뜻을 되새기며 음식명상을 하고 있는 참가자들.



전통사찰음식문화보존회 스님들이 정성스레 만든 다양한 사찰음식이 펼쳐졌다.

SHC 삼환종합양초

삼보귀의 하옵고 저희 삼환양초는 사찰에 꼭 필요한 초를 20년이 넘게 생산하고 있는 양초전문기업입니다. 꾸준한 **신상품**을 개발하여 **(실내용 양초 = 밀납양초, 약썩향양초, 식물성 양초)** 라는 제품을 선보이게 되었습니다. 스님 그리고 불자님들 많은 관심 부탁드립니다.

우창산업 SHC 삼환종합양초

TEL 031)766-0242~3
 FAX 031)766-0233

경기도 광주시 오포읍 문현리 35-16

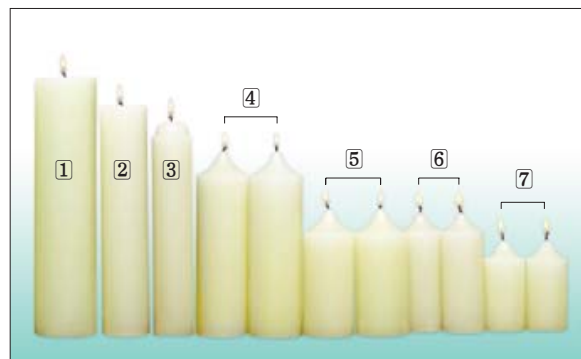
※ 주문하시면 택배로 안전하게 보내드립니다.

건강을 생각한다면 그을음 없는 삼환양초를 선택하십시오!!!



■ 밀납양초(蜜蠟洋燭)

- 1 밀납초(1-4호까지 8개入 받침대 2개入)선물세트
- 2 밀납초금강경(7개入)선물세트
- 3 밀납초원기둥 7.4φ × 30Cm
- 4 밀납초돈타레 5.6φ × 27Cm
- 5 밀납초 1호 반아심경 5.9φ × 20Cm 연소시간 약 80시간 이상
- 6 밀납초 1호 금강경 5.9φ × 20Cm 연소시간 약 80시간 이상
- 7 밀납초 3호 반아심경 4.7φ × 14Cm 연소시간 약 30시간 이상
- 8 밀납초 4호 반아심경 4.7φ × 10Cm 연소시간 약 24시간 이상



■ 약썩향 양초

- 1 원기둥 7.4φCm × 29Cm
- 2 돈타레 5.6φCm × 27Cm
- 3 밀 대 4.7φCm × 25Cm
- 4 1호 5.9φCm × 20Cm
- 5 2호 5.9φCm × 14Cm
- 6 3호 4.7φCm × 13Cm
- 7 4호 4.7φCm × 10Cm

장엄용 양초



■ 육각초 45cm ■ 아광 호랑이(산신) 70φ X 35cm



■ 아광 용초 70φ X 35cm ■ 원기둥 마패 동신불 마패 7.4φ X 30cm 4.7φ X 19.5cm

주소창에 "양초.net" 라고 치세요~ 주소창 양초.net