

신화에 가려진 인간 붓다의 진면목



붓다순례
글 자현
사진 하지권
불광 펌본
1만8천원

불교관련 서적중 가장 많은 수를 차지하는 것 중 하나가 바로 부처님의 생애를 다룬 것이다. 불교개론서들에도 붓다의 생애가 들어있는 점을 감안하면, 부처님의 전기는 더 많다.

하지만 이전까지 나온 '붓다' 관련 책들은 대개 2,600년 전 불교를 만든 교조인 붓다를 감동적으로 그려내는 데 주안점을 뒀다. 역사적 사실을 기반으로 했지만, 불교도들의 신심을 강화하는 데 목적이었기 때문에 불교를 믿지 않는 사람들이 읽기에는 다소 불편했다.

이 책은 부처님 생애에 대해 알고 싶은 사람이라면 누구나 흥미롭게 읽을 수 있도록 붓다와 그 주변 인물들 인문학적으로 새롭게 해석했다. 건축, 선불교, 율장 등으로 박사학위를 세 개나 갖고 있는 저자 자현 스님이 철학, 역사, 문화 등의 영역을 종합된 오가며 신화에 가려진 '인간 붓다'의 참모습을 명쾌하고 현대적으로 그려냈다.

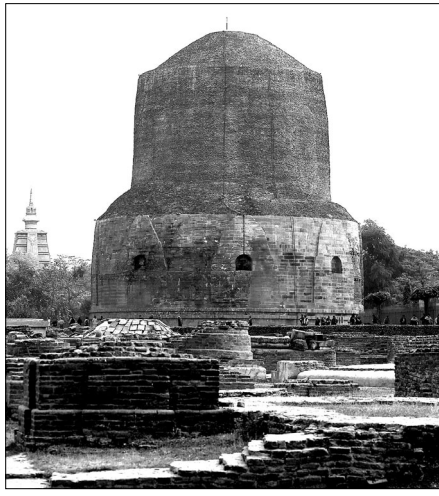
예를 들면 익히 우리가 알고 있듯이 붓다의 이름은 '라후라'인데, 이 라후라라는 이름의 뜻이 일반적으로 '장애(障礙)'로 많이

알려져 있다. 하지만 저자는 이것이 붓다의 극적인 출가 양상을 묘사하기 위해, 붓다의 고매한 인격을 고려하지 않은 왜곡이라고 주장한다.

저자는 "고대 인도에서는 일식(日蝕)과 월식(月蝕)이 일어나는 것이 거대한 아수라왕이 해와 달을 삼키기 때문이라는 전승이 있다. 그런데 그 아수라왕의 이름이 바로 라후, 혹은 라후라이다. 이로 인해 후일 라후라라는 명칭에는 해와 달을 가로막는다는 의미의 장애물이라는 뜻이 첨가된다. 전승에 의하면, 라후라가 태어나는 날에 일식 혹은 월식이 있었다고 한다. 이러한 이변은 고대에는 매우 특별히 받아들여지기 때문에, 이를 기념해서 라후라라는 이름을 지었다."라고 설명한다.

사리불도 아닌 마하가섭과 함께 붓다의 제자 중 가장 널리 알려진 인물이다. 특히 우리에게는 <반야심경>을 통한 '사리자'라는 이름으로 잘 알려져 있다. 저자는 사리불이라는 말이 '사리라는 여인의 아들'이라는 뜻의 별명 같은 것이며, 진짜 이름은 우파티사(Upatiya), 음사하면 우바저사 혹은 우바제사라고 말한다.

저자는 이 책에서 "사리불의 인도식 발음은 사리푸트라(Sriputra)로 사리불은 이를 음사한 것이다. 즉 푸트라(Putra)를 '아닐 불(佛)'로 음사한 것인데, 이는 붓다(Buddha)를 '부처 불(佛)'로 음사하는 것과는 다른 것으로, 양자는 음역 글자를 달리하여 차이를 부여하고 있다. 푸트라는 번



녹아원터의 다메크스투파

부처님 생애, 현대적으로 해석

아들 라후라 '장애' 의미 아니다

바사니왕 위해 다이어트 경전 설해

역하면 '~의 아들'이라는 뜻이다. 그래서 현장법사는 신역에서 이를 '아들 자(子)'로 번역했다. 즉 신역의 사리자는 음역과 의역의 결합 양태인 것이다. 그런데 푸트라, 즉 불(佛)이 '~의 아들'이라는 뜻이라면, 사리자란 '사리의 아들'이라는 의미가 되므로 우리는 이것이 사람 이름이 아니라 별명과 같은 칭호라는 것을 알게 된다. 우리식으로 표현하자면, '안성택 아들'이나 '천안택 자식'과 같은 칭호라고 이해하면 되겠다."

고 말한다.

사위성서 기타 태자와 최고의 재벌인 굽고독 장자가 붓다에게 귀의한 후, 교만했던 바사니왕조차도 붓다에 대해 깊은 존경심을 갖게 됐다. 이후 바사니왕은 개인적인 고민까지 붓다에게 털어놓았고, 그중에는 고도비만에 대한 것도 있었다고 한다. 이로써 붓다는 세계 최초의 다이어트에 경전을 설하기도 했다고 저자는 전한다.

저자는 또한 "당시 바사니왕은 고도 비만으로 인하여 조금만 움직여도 땀이 비오듯 하고, 숨이 차서 힘겨웠다. 이로 인한 창피스러움과 고통을 호소하자, 붓다는 살을 빼는 방법에 관한 세계 최초의 다이어트 경전을 설하게 된다. 이 경전은 현재 <잡아함경> 권42의 (1150 천식경(喘息經))으로 수록돼 있다. 왕은 이 가르침을 새겨두고, 식사 시간마다 시종에게 외우게 하는 충격 요법을 사용해 체중 조절에 성공한다. 이 경전은 붓다가 비단 깨달음의 명인을 넘어서, 세속적인 가치에 있어서도 매우 현명한 분이었다는 것을 유감없이 드러낸다."고 설명한다. 김주일 기자

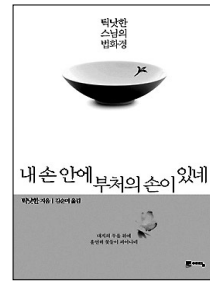
저자가 주장하는 새로운 부처님 이야기도 이 책에서 흥미거리중 하나다. 스기원정사는 현재 두바이의 7성급 호텔인 버즈 알 아랍에 비견할 만한 사위성 최고의 랜드마크였다. 스 '자등명 법등명'은 붓다 최후의 유언이 아니며, 원래 의미도 우리가 알고 있는 것과 전혀 다르다.

김주일 기자 kimji421@hyunbul.com

"부처님 닮고 부처님처럼 살려면 언제 어느곳에서나 자비행 펼쳐야"

내 손안에 부처의 손이 있네

탁났한 지음 | 김순미 옮김 | 예담 펌본
1만 4800원



<법화경>의 산스크리트 원본 제목은 '삿다라 푸다리카 수트라'로 '연꽃과 같이 올바른 가르침'이란 의미다. 기원후 2세기경 문자로 기록되기 시작

했으며 2세기 말엽에 현재의 형태를 갖추었다. <법화경>은 당시 불교의 모든 종파와 사조를 통합하고 수용했기에 '경전의 왕'으로도 불리게 됐다. 특정 계층에만 한정하지 않고 모든 계층을 존중하며 사랑으로 감싸 안고, 모든 사람의 능력을 인정하고 포용하는 것이 <법화경>이 주는 연꽃과 같은 올바른 가르침이다. 국경을 초월한 영적 지도자 탁났한 스님은 각계각층의 이기심으로 갈등과 반목을 거듭하는 이 시대에 <법화경>을 통해 화해와 조화, 평화와 평등의 메시지를 전하고자 이 책을 집필했다.

탁났한 스님은 <법화경>이 전문 수행자를 위한 경전이 아니라 누구나 실제 수행에 적용할 수 있는 대중적인 실용서임을 강조하며, 법화경 28품을 1부 역사적 차원, 2부 궁극적 차원, 3부 실천적 차원, 4부 비폭력적 행동, 열린 마음으로 나누어 모든 사람이 쉽게 이해하고 수용할 수 있도록 해설했다.

<법화경>의 전반부는 역사적 차원에 초점을 맞춰 석가모니 생애를 다루고 있어 역사적 실존 인물인 부처님의 모습을 살펴볼 수 있다. 고타마 삿다라라는 인물 탄생과 성장 과정, 영적 진리를 추구하기 위한 출가와 수행으로 깨달음을 얻고 부처가 되는 과정, 팔십 평생 동안 자신이 깨달은 진리를 많은 사람들에게 가르치고 법을 설파하다 열반에 든 모습 등을 통해 우리는 부처의 참모습을 만날 수 있다. 탁났한 스님은 1부 역사적 차원에 대해 '부처를 기억하는 행위는 우리에게 깊이 있는 변화와 엄청난 공덕을 가져다준다. 마찬가지로 법을 기억하는 행위 역시 변화와 공덕을 가져다준다'고 의미를 부여했다. 그리고 <법화경>은 부처 그 자체이기도 하기 때문에 법화경에 대해 깊은 존경심을 가지고 이를 지키고 가르치는 것은 곧 부처에 대한 존경심을 표하는 것과 같다고 설명한다.

<법화경>의 후반부는 시공간에 대한 일반적인 인식을 초월한 궁극적 차원(생과 사, 오고 감, 너와 나와 같은 모든 이원론을 넘어선 진정한 실재, 열반, 법계가 바로 궁극적 차원에서 부처의 존재를 설명한다. 또한 부처가 전하는 영원한 진리와 시

공강을 초월한 법의 본질도 보여준다. 법화경이 이렇게 역사적 차원에서뿐만 아니라 궁극적 차원에서 부처를 설명하는 이유는 바로 누구나 깨달음의 경지에 이르러 성불할 수 있다는 심오한 메시지를 전달하기 위해서다. '살아 있는 모든 존재는 불성을 가지고 있다'는 것은 <법화경>의 핵심 메시지이며, 대승불교의 위대한 통찰이다.

그렇다면 <법화경>이 우리에게 가르쳐준 '부처가 될 수 있는 능력'을 최대한 발휘하려면 어떻게 해야 할까? 3부는 바로 실천하는 방법을 일러준다. 실천적 차원은 이 능력을 발휘하기 위해 우리가 무엇을 해야 할지를 가르쳐준다. <법화경>의 실천적 차원에 등장하는 위대한 보살들은 다양한 방식과 형태의 수행을 통해 이 세상에서 부처님의 팔과 손이 될 수 있음을 보여준다. 탁났한 스님은 우리 중에도 손이 여럿인 보살처럼 살아가는 사람들이 있음을 알려준다. 가족을 돌보면서도 환경을 보호하고 남을 돕는 일에 앞장서는 사람, 자신이 자라온 물질주의 문화를 떠나 소외된 지역에 가서 봉사활동 하고 기

연꽃같은 가르침, 법화경 강설 실제수행에 적용가능한 실용서

는 사람, 이들이 바로 다양한 모습의 화신으로 현현해 어느 곳에서나 자비를 베푸는 이 시대의 보살들이다. 탁났한 스님은 부처의 팔과 손이 되고 싶다면 내 안과 내 주변 어디에나 있는 지옥의 고통을 알아보고 그 고통을 털어주기 위해 고군분투해야 한다고 가르친다. <법화경>이 '경전의 왕'이라 불리는 또다른 이유는 불교의 모든 종파를 통합하고 수용할 수 있기 때문이다. 4부에서는 비폭력적 행동, 열린 마음에서는 법화경이 가르쳐주는 포용력에 대해 이야기한다.

탁났한 스님은 갈등에 봉착한 사회나 국가가 진정 평화롭게 더불어 살 수 있는 길을 찾고 싶다면, 먼저 포용력을 기르는 법을 배워야 한다고 강조한다. 마음이 좁으면 많은 것을 수용할 수 없으며, 살면서 겪는 어려움들을 받아들이고 포용하기 어렵다. 하지만 마음이 넓게 열려 있으면 무엇이든 쉽게 받아들일 수 있기 때문에 더 이상 고통을 겪지 않는다. 조금 한 줌을 한 대접의 물에 넣고 휘저으면 물이 너무 짜서 마시기가 힘들어지지만, 똑같이 조금 한 줌을 강물 속에 넣으면 강물은 전혀 짜지 않고, 사람들은 계속해서 물을 마실 수 있다. 한마디로 내가 한 대접의 물밖에 안 되면 고통을 겪지만 강물이 되면 더 이상 고통이 없다는 것이다. 김주일 기자

앙코르 와트는 인간의 피와 땀이 서린 결과물

앙코르와트

이형중 지음 | 비룡소 펌본 | 1만



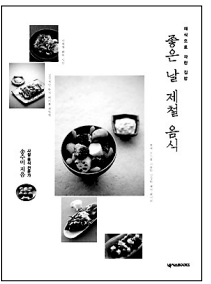
이 글에 나오는 서력의 연대와 미터법은 역사를 다루고 유적의 규모를 소개하기 위해 채용된 것이다. 앙코르 시대에 서력과 미터법이 있을리 만무하다. 하지만 서력 연대는 역사적 시기를 비교해 볼 수 있게 하고, 미터법에 의한 표기는 독자에게 실물의 크기를 상상할 수 있도록 해주는 장점이 있다. 하지만 어떤 건축물들이 설계당시 앙코르의 도량척도에 의해 의미 있는 숫자 단위로 설계되었을 때 그러한 의미를 전달해 주지 못하는 단점은 있다. 많은 유적지나 지방의 오늘날 이름은 앙코르 제국 당시의 불리던 명칭과 다르다. 예컨대 오늘날 부르는 따 프롬은 옛날에는 라자바하라였고, 지금의 프레아 칸은 나가라 자야스리였다. 앙코르 와트가 오늘날의 이름으로 불리게 된 것도 16세기에 이르러서이다. 편의상 오늘날 이름을 주로하고 옛날의 이름이 알려져 있는 경우 이를 소개하였다. 또한 이 글의 에피소드에 등장한 인물들은 가공인물들이다. 하지만 앙코르 역사 속의 유사한 인물을 끌어들이어 사용하였다. 김주일 기자

는 사원을 뜻한다. 따라서 '앙코르 와트'란 '도시의 사원'인 것이다. 이 책은 자야바르만 7세를 주인공으로 한 소설형식으로 앙코르 제국의 역사와 유적을 흥미진진하게 소개했다. 부록에 첨부한 앙코르 왕들의 연대기와 유적 일람표, 앙코르 제국의 영역지도, 시엠립 관광지도와 함께 캄보디아의 유적과 캄보디아인들의 풍속과 삶을 활영한 사진들이 소설을 읽는 재미와 함께 역사적인 안목으로 앙코르 와트를 살펴볼게 한다.

몸 속 독소 제거하는 70여개 사찰 밥상 레시피

좋은날 제철음식

송수미 지음 | 넥서스 펌본 | 1만 4500원



우리 몸은 백색 탄수화물, 인스턴트 식품, 방통식품 등 오염된 먹거리에 노출되어 있다. 오염된 먹거리는 체내에 그대로 쌓여 몸의 균형을 파괴하여, 과거보다 각종 질병에 쉽게 노출된다. 그 결과 많은 사람은 바른 먹거리에 많은 관심을 갖는다. 과연 바른 먹거리란 무엇이며, 어떻게 만들어야 할까? 이에 대한 해답은 바로 제철 재료로 만든 채식 밥상에 있다. 채식 요리는 제철 재료의 특성을 잘 살려 맛있고 영양도 풍부하다. 이 책에는 봄, 여름, 가을, 겨울 사계절을 책임져 줄 제철 재료로 만든 70여 개의 채식 레시피를 수록했다. 이 책의 저자는 해독이 건강의 핵심이

라는 것을 오랜 경험을 통해 깨달았다. 사찰 약선 음식은 신체에 자극적인 오신채(파, 마늘, 부추, 달래, 흥거), 고기, 어패류를 사용하지 않고도 맵고, 쓰고, 달고, 시고, 짜고 싱거운 육미(六味)를 내는 사찰 요리로 해독 요법의 핵심을 담고 있다. 제대로 된 해독 요법을 하려면 질 좋은 재료를 사용하는 것이 중요하다. 재료 고르는 방법, 재료 보관법, 손질하는 법과 함께 재료의 효능, 계절별 4주 해독 식단을 다량한 정보를 제공하고 있다. 채식이 맛있다든 편견을 가졌다면 이 책에서 소개한 특제 소스를 사용해 보자. 잣 소스, 깨 소스, 배 터덕 소스, 유자 간장 소스, 양파 소스, 매실 간장 소스 등 특별한 소스 덕분에 채식이 맛있어진다. 재료 본연의 맛을 살린 최소한의 양념으로 맛과 건강 두 가지 모두 잡을 수 있다.

일류 레스토랑 못지않은 상차림을 연출할 수 있는 스타일링 팁도 담았다. 이 책에서 소개하는 몇 가지 팁만 익히면 상차림이 살아나고 음식도 더욱 맛있어 보인다. 김주일 기자

불교종합쇼핑몰

www.buddhabook.co.kr

02) 953-7181

붓다북

불교서적 · 명상음반 · 신행용품