

전국비구니회
사찰음식 집중연수

사찰음식 = 부처님 공양하는 마음

“정성다한 손맛에 포교·전법이 저절로”

선재사찰음식연구원장 선재 스님



“부처님께서는 좋은 음식을 먹는 것을 마음의 종자를 심는 것이라고 하셨습니다. 음식 하나하나의 귀함을 알고, 이 음식이 오게 된 생명에 감사하는 마음을 갖도록 하는 것이 이번 교육의 본 목적입니다.”

스님은 “부처님 제자는 부처님 말씀하신대로 먹어야 한다”며 “그동안 스님들조차 사찰음식의 개념을 몰라 향신료 등을 쓰곤 했다. 스님들의 수행을 돕고, 건강을 지키는데 일조했으면 한다”고 말했다.

스님은 <열반경>의 ‘육식은 자비의 종자를 맺는 것’이라는 문구를 예로 들며 사찰음식은 마음에 생명존중의 씨앗을 심는 과정이라고 설명했다.

스님은 “교육과정 중 행자 때부터 교육을 진행했으면 한다는 요구가 많았다. 처음 출가한 이들에게 음식에 대한 불교의 정신을 올바르게 가르치는 일이 중요하다”고 강조했다.

스님은 또 “생명살림의 의미에서 해외에서는 사찰음식에 대해 관심이 많다”며 “경전의 음식문화에 근거해 정확히 어떤 재료를 어떻게 조리하는지를 가르치는 것이 중요하다”고 말했다.

스님은 끝으로 종단 차원에서 현대인들이 사찰음식을 통해 마음의 평화를 느끼도록 할 수 있는 문화관 및 힐링센터 건립에도 관심을 가져줄 것을 당부했다. 스님은 “각 지역마다 사찰음식 교양강좌에 대한 요구가 굉장히 높다”며 “사찰마다 사찰음식을 주제로 한 문화관 및 힐링센터 등을 운영하면 포교와 전법, 그리고 사찰재정확보에도 큰 도움이 될 것”이라고 말했다.



종단 최초 사찰음식 승려교육연수에 참여한 스님들이 재료를 다듬기에 앞서 활짝 웃고 있다. 사찰음식은 몸뿐만 아니라 마음도 치유하는 음식이기에 조리하는 이들의 마음가짐이 중요하다. 그래서 일까, 이번 연수는 밝은 분위기 속에서 진행됐다.

“스님, 오래된 참외도 이렇게 하면 먹을 수 있습니다. 아이들의 경우에는 껍질을 안먹으려하는데, 모두 먹을 수 있어요.”

7월 27일 전국비구니회관 법륜사 지하 공양간에서는 웃음소리가 울려 퍼졌다. 전국비구니회가 조계종 최초로 연 사찰음식 집중연수에 참여한 31명의 스님들의 웃음소리였다. 향긋한 냄새가 퍼져나오는 가운데 즐거운 표정의 스님들은 음식을 정성껏 조리했다.

이날 진행된 사찰음식 실습과정은 25일부터 27일까지 2박 3일간 진행된 승려교육연수의 마지막 프로그램이었다. 실습의 주요 음식은 ‘사찰김밥’, 사찰음식 대가인 선재 스님의 시범 후 당근과 두부튀김, 시금치 등을 조리하는 비구니 스님들의 손길이 바빠졌다. 선재 스님은 김밥을 만드는 요령과 함께 참외를 이용한 무침과 오이쥘까지 등도 선보였다.

선재 스님은 “사찰음식은 맛도 중요하지만 무엇보다 그 안에 담긴 정신이 중요하다”며 “먹는 이의 건강에 도움이 될 뿐만 아니라 이 음식이 나오게 된 불교의 가르침을 전해야 한다”고 강조했다.

6개 팀으로 나뉘어진 스님들은 각기 다른 재주를 뽐냈다. 김밥이라는 같은 음식 주제 하에서도 같으면서 다른 듯했다. 스님들은 팀별로 조리하며 사찰음식을 보다 잘 만들기 위한 대화를 서로 나누었다.

실습에 참여한 패현 스님은 “맛도 있고 무엇보다 재미가 있다. 사찰에 들어가 정성껏 만든 사찰음식

을 많은 신도들에게 드리고 싶다”고 말했다.

참가자 중 참나선월 무관 스님은 도심포교당 스님들의 경우 사찰음식을 배우는 기회가 더욱 필요하다고 강조했다. 무관 스님은 “전통사찰과 달리 도심포교당에서는 부족한 인력으로 음식은 공양주 보살에

7월 25~27일 전국비구니회관서 열려 스님 31명 참여 “일선 사찰 큰 도움”



스님들이 음식 조리 후 합장하며 밝게 웃고 있다.

만 의지할 수 밖에 없다”며 “막상 스님들이 사찰음식을 하는 기회가 부족하다. 이런 기회를 통해 사찰음식을 배울 수 있어 정말 뜻깊다고 생각한다”고 말했다.

무관 스님 외에도 연수에 참여한 대부분의 스님

들이 지속적인 배움의 기회가 늘었으면 한다고 강조했다.

범봉 스님은 “최근 사찰음식의 상업화에 대한 이야기가 많은데, 오히려 이런 것들은 사찰음식에 대한 대중들의 관심이 높음을 반증하는 것”이라며 “각

선재 스님 지도법사, 실습·토론 병행 의학적효능 교육, 포교방법론 등도 모색



연수과정에서 스님들이 만든 연근호박볶음 등의 사찰음식.

사찰의 전통적인 방법이 있지만, 경전에 근거한 정확한 사찰음식 조리법을 익히는 것이 의미가 있다고 생각한다”고 말했다.

이날 연수에 참여한 스님들은 연수 이후에도 매달 1회씩 모임을 갖고 선재 스님을 초청해 사찰음식 교

습을 받기로 했다.

교육과정에는 선재 스님의 사찰음식 강연을 비롯해 김응철 중앙승가대 교수의 ‘사찰음식과 포교전략’ 특강, 김수경 세경대교와 원장의 ‘사찰음식의 의학적 효능’ 특강 등이 진행됐다. 또 토론회를 통해 사찰음식 발전 방향 등이 논의됐다.

연수 첫날인 25일 특강을 맡은 김수경 원장은 사찰음식에 대해 “생태계에서는 식물이 먹이사슬의 가장 낮은 순위이기에 그나마 오염되지 않았다”며 “인간과 같은 고등동물일수록 오염되지 않은 식품을 먹어야 한다”고 말했다. 김 원장은 “몸이 깨끗해지면 자연스럽게 이에 기반한 정신도 맑게 된다. 그렇기 때문에 사찰음식이 관심을 끄는 것”이라고 말했다.

지효 스님은 “의사 선생님의 강연은 대체의학의 일환으로 사찰음식이 활용될 수 있음을 설명하는 자리였다”며 “약에 의존하는 현대인들이 음식 본연의 기능에 주목한 사찰음식을 접해 신체 본 기능을 회복하는데 도움이 됐으면 한다”고 말했다.

조리 후 모든 스님들은 한데 모여 만든 음식을 앞에 두고 오관계를 함송했다. 사찰음식을 만드는 정성이 부처님을 봉양하는 정성과 같았다. 이후 스님들은 팀별로 각자가 만든 음식을 맛보며 품평도 진행했다. 비구니 스님들의 사찰음식을 배우고자 하는 열기에 실습시간은 금방 지나갔다. 연수행사 이후 스님들은 ‘신도들에게 줄 것’이라며 음식을 챙기는 그 모습에 따뜻한 마음이 느껴졌다.

노덕현 기자 noduc@hyunbul.com

2천만 불자님들을 위한

불경 황금 수의!!

남이 보는 옷이 아닙니다.
온전히 불자님만을 위한 옷입니다.

고인에 대한 종교적 배려와 존중이 동반된 국내 유일의 수의
부처님의 가피로 극량정도에 왕생하시길 기원합니다.

유사제품 주의요망 신고전화 010-3071-3658

불경(황금)수의는 안동삼베닷컴에서 직접 개발한 디자인 특허 원단 이므로 특허 및 디자인 저작권 침해는 사전통보없이 법무사를 통한 민, 형사고발 및 법적인 손해배상을 청구 할 수 있습니다.



특허제 0430826호 디자인등록제 제 30-0608482호

제품을 받으신 고객분은 진품확인전화를 꼭 주시기 바랍니다. 진품확인전화 010-3071-3658

제조사 안동삼베닷컴 안동시 안기동 119번지
판매처 안동종교수의 남양주시 화도읍 마석중앙로37번길 47 (별나라타워 505호)

주문 및 상담 031) 595-1237 / 010-2778-1971

성분/대마100% 원사/중국 제조/한국(안동)

[특] 2,200,000원



악수, 버선, 도포(원삼)피, 면모에 불교경전을 황금글씨로 새겨 부처님께 믿고 의지함을 기원하였습니다.

[일반] 1,500,000원

안동삼베닷컴
안동종교수의