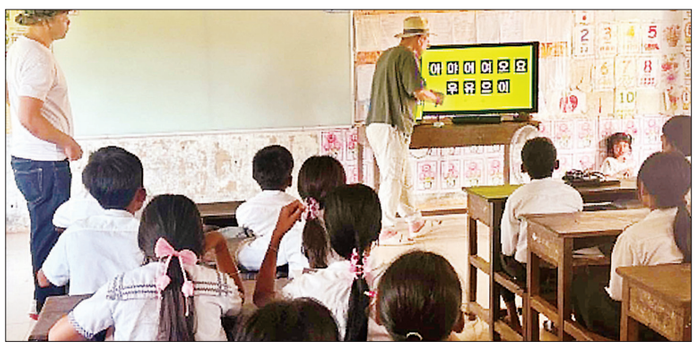
캄보디아 뽀디봉 마을에서 온 편지 ⑫

뽀디봉 학교에서 첫 한글 수업을 하다



오시환 자비를 나르는 수레꾼 대표가 캄보디아 뽀디봉 학교에서 학생들과 교사들을 대상으로 첫 한글 수업을 진행하고 있다.

지난 18년 동안 '자비를 나르는 수레꾼'은 태국 국경과 맞닿은 캄보디아 뽀디봉 마을에 초등학교와 중학교를 세우고 교육을 지원해 왔습니다. 예전에는 한국이라는 나라를 잘 모르는 학생들이 많았습니다. 그러나 지금은 사정이 완전히 달라졌습니다. "한국에 가고 싶어요", "한국에서 일하고 싶어요", "한국어를 배우고 싶어요"라는 말을 학생들과 청년들에게서 자주 듣게 됩니다. 캄보디아 청년들에게 한국어는 더 이상 취미가 아닙니다. 자신의 미래를 바꾸는 기회가 되기 때문입니다.

이러한 이유로 많은 캄보디아 청년들이 한국에서 일하기 위해 한국어학원에 등록합니다. 적지 않은 학원비를 내며 한국어를 공부하고, 한국 정부의 고용허가제(EPS)에 필요한 한국어 능력 시험(EPS-TOPIK)을 준비합니다. 이 시험에 합격해야 한국 기업에서 일할 기회를 얻을 수 있기 때문입니다. 한국에서 몇 년 동안 성실하게 일하면 캄보디아에서는 오랜 세월 모아야 할 돈을 마련할 수 있다는 희망이 그들을 한국어 공부로 이끌고 있습니다. 이러한 현실을 보면서 오래전부터 '우리 학교에서도 한글을 가르쳐야 하지 않을까'라는 생각을 품고 있었습니다.

지난 6월, 뽀디봉 학교에 갔을 때 뽀디봉 초등학교 6학년과 중학교 1학년 학생들, 그리고 교사들을 대상으로 첫 한글 수업을 시작했습니다. 수업은 예상보다 훨씬 즐거웠습니다. 먼저 모음 '아·야·어·여'를 가르치고, 이어 자음을 배운 뒤 '가·나·다·라'를 읽게 했습니다. 불과 나흘 동안의 수업이 끝났을 뿐인데 학생들은 한글의 기초 원리를 이해하며 글자를 읽기 시작했습니다. 한글이 쉽다는 사실을 아이들 스스로 느끼고 있다는 것이 눈에 보였습니다.

함께 수업을 들은 교사들은 놀라움을 감추지 못했습니다. "캄보디아 글자는 초등학교 1학년 때부터 3학년 때까지 3년 정도 배워야 겨우 읽고 쓸 수 있게 됩니다. 그런데 한글은 정말 배우기 쉽네요." 이 말을 듣는 순간 무척 기뻤습니다. 동시에 아쉬움도 밀려왔습니다. 제가 계속 뽀디봉 학교에 머물며 한글을 가르칠 수 없는 현실 때문이었습니다. 한국의 재가불자들이 세운 뽀디봉 초등학교와 중학교 학생들 모두가 한글을 읽고 쓰고, 말할 줄 알게 만드는 일은 무엇보다 중요하다고 생각했습니다.

그래서 앞으로 유튜브를 통해 누구나 쉽고 재미있게 배울 수 있는 한글 교육 채널을 만들어 학생들이 언제 어디서나 꾸준히 한국어를 배울 수 있도록 하려는 새로운 목표를 세웠습니다. AI시대의 다양한 교육 도구도 적극 활용해 국경마을 학생들에게 더 좋은 한국어 교육을 이어갈 계획입니다.

그동안 '수레꾼'은 공예학교까지 세워 아이들에게 봉제와 목공예 기술, 그리고 컴퓨터와 AI를 가르쳐 나가고 있습니다. 기술이 생계를 위한 첫 번째 열쇠라면, 한글은 더 넓은 세상으로 나아가는 두 번째 인생의 열쇠가 될 것이라고 믿습니다. 580여 년 전 백성을 위해 세종 대왕이 만든 한글이 오늘날에는 국경을 넘어 캄보디아의 작은 시골학교 아이들에게도 새로운 꿈을 열어 줄 것입니다. "이제 한글은 더 이상 한국인만의 문자가 아닙니다."



오시환
자비를 나르는 수레꾼 대표

사찰음식에 마음을 담다 ⑥ 6월의 선물, 매실과 죽순으로 빚은 사찰음식

산사의 자연 밥상서 감사와 나눔 새겨

해마다 6월이면 우리 사찰에서는 매실을 수확하는 연례행사가 열린다. 올해는 주지 스님의 도반 스님과 신도님들께서 서울에서 하동까지 찾아오셨다. 우리는 초록빛 매실이 주렁주렁 열린 매실밭에서 모두가 함께 매실을 따며 초여름의 넉넉한 정과 기쁨을 나눴다. 자연 속에서 함께 땀 흘리는 시간은 수행의 또 다른 모습이었다.

수확한 매실은 정성껏 여러 번 씻어 체에 밭쳐 물기가 빠지기를 기다렸다. 그동안 모두 함께 대나무숲으로 올라 싱그러운 죽순을 캤다. 흙을 뚫고 올라온 죽순은 초여름 자연이 내어준 귀한 선물이었다. 하나하나 정성껏 캐낸 죽순은 사찰로 옮겨 껍질을 벗기고 쌀뜨물에 담가 아린 맛을 우려낸 뒤, 장작불을 지핀 두 개의 큰 가마솥에 천일염을 넣고 푹 삶았다. 이어 찬물에 다시 담가 남아 있는 아린 맛까지 말끔히 빼내니 죽순은 한결 부드럽고 담백한 맛을 품게 됐다.

죽순을 삶는 동안 깨끗이 손질한 매실과 설탕을 1대 0.7의 비율로 차곡차곡 항아리에 담아 매실청을 담갔다. 이어 선별해 둔 알이 굵은 매실은 씨를 중심으로 사 등분 한 뒤 천일염에 두 시간 절여 물기를 빼고 설탕에 골고루 버무려 매실장아찌로 담갔다. 장아찌 역시 항아리에 정갈하게 갈무리해 숙성의 시간을 기다렸다. 좋은 재료만으로는 깊은 맛을 얻을 수 없다. 정성과 기다림이 더해질 때 비로소 매실은 깊은 향과 맛을 품으며 사찰음식의 감칠맛을 더해 주는 귀한 음식으로 익어간다.

매실·죽순 수확, 서로의 마음 잇는 수행
정성과 기다림 더해지며 귀한 음식으로
자연 아끼고 나누는 산사 전통 지속되길

한낮의 더위와 노동으로 지친 몸을 달래기 위해 우리는 산속 보리수나무 아래로 발걸음을 옮겼다. 탐스럽게 익은 보리수 열매를 따 먹으며 갈증을 달래고, 살짝 허기진 배도 채웠다. 이 시간은 일상 속에서 누릴 수 있는 또 하나의 행복이었다.

정성껏 삶아낸 죽순은 표고버섯과 은행, 깊은 맛을 낸 채수를 더해 향긋한 죽순 솥밥으로 지었다. 고소한 죽순 들깨볶음, 담백한 죽순전, 시원한 미역 매실냉국, 죽순 깨소스 파스타, 그리고 직접 담근 매실장아찌와 오이를 새콤한 매실 초고추장에 버무린 죽순·오이·매실장아찌 무침까지 다양한 사찰 음식으로 차려냈다. 제철 식재료가 지닌 본연의 맛을 살린 음식들은 화려하지 않지만, 자연의 생명력과 정성이 고스란히 담긴 귀한 공양이 됐다.

모든 일정이 끝난 뒤 도량을 찾아주신 도반 스님과 신도님들은 직접 수확한 매실과 정성껏 손질한 죽순을 차에 가득 싣고 사찰을 떠나셨다. 서로의 손을 맞잡고 다음 만남을 기약하는 모습에서는 하루 동안 함께 흘린 땀과 기쁨이 고스란히 전해졌다. 풍성한 수확을 안고 행복한 발걸음으로 돌아가시는 모습을 바라보며 내 마음속에도 깊은 감사와 뿌듯함이 오래도록 머물렀다.

6월의 매실과 죽순은 자연이 베푼 귀한 선물이었다. 함께 땀 흘려 수확하고, 함께 손질하며 음식을 만들며, 공양을 나누는 시간은 단순한 노동이나 한 끼 식사를 넘어 서로의 마음을 잇는 수행이었다. 자연을 아끼고 계절을 공경하며 함께 나누는 삶이야말로 사찰음식이 전하는 가장 큰 가르침이다. 초여름 산사의 풍요로움 속에서 우리는 자연의 은혜와 사람의 정을 다시금 배우고, 감사와 나눔의 마음을 오래도록 가슴에 새겼다. 해마다 이어지는 이 작은 전통이 앞으로도 많은 이들에게 자연의 소중함과 함께하는 기쁨을 전하는 아름다운 인연으로 지속되기를 바란다.



황수경
루미에르드포레 CEO

스마트폰에 담은 사찰 꽃문

㉓ 꽃살문과 스테인드글라스

우리나라 사찰 꽃살문의 건축적 위상은 독특하다. 문(Door)과 창(Window)의 속성이 합쳐져 있다. 엄밀히 말하면 문은 출입, 창은 통풍, 그리고 바깥을 내다보기 위한 장치로 구분되지만, 꽃살문은 이 두 가지 기능을 모두 해낸다. 또한 꽃살문은 닫혀 있을 경우 '벽'이 된다. 분합문이라면 위로 들어 올려 마당을 마루처럼 내부화할 수 있다. 꽃살문은 '문과 창, 벽'이 혼융된 우리나라 사찰 건축의 고유한 특성이다.

꽃살문을 고딕 성당의 스테인드글라스에 대비해 보면 사찰의 공간적 특성을 이해하는 데 도움이 된다. 고딕 성당은 첨탑으로도 알 수 있듯이 극단적으로 높이를 추구했다. 고딕 성당은 아치형 창 또한 윗부분이 뾰족하다. 그 창의 스테인드글라스를 이용해 끌어들인 빛은 내부 공간을 신비로 물들였다. 스테인드글라스로 조성한 빛은 철저히 내향적이다. 이에 비해 꽃살문은 외향적이다. 그 꽃이 장엄하는 곳은 법당 안이 아니라 법당 밖 '마당'이다.

우리나라 사찰에서 가장 매력적인 공간은 마당이다. 이른바 중정이라고 불리는 그 마당은 임진왜란 이후 사찰 재건 과정에서 만들어졌다. 주불전 맞은편에 누각, 좌우로 승방이 세워짐으로써 만들어진 네모난 마당은 수륙재 같은 법회가 행해질 때는 법당의 역할을 하는 내부화된 외부다. 꽃살문은 절 마당에 내리는 '꽃비'다.

손영자 작가


금산사 나한전.

