‘食’, 종교화합의 또다른 이름…
“이웃종교 이해하는 지름길”

종교음식전문가과정 수료한 불자 4인방



종교음식전문가과정 수료생들이 주먹을 불끈 쥐며 “파이팅!”을 외치고 있다. 왼쪽부터 임동아 · 홍정애 · 이미향 · 강혜진 불자.

불교 · 기독교 · 이슬람 음식 강의
10주간 20회 걸쳐 교육 이수
종교별 음식문화 이해 큰 도움
“올바른 먹거리 홍보에 주력”

“서로 다른 종교인들이 모여 교리를 얘기하면 다툼이 일어나기 쉽지만 음식을 주제로 대화하면 유연한 소통이 가능해집니다.”

건강한 먹거리에 대한 사람들의 고민에 맞춰 사찰음식 대중화를 위해 노력하고 있는 불교계. 이런 교계상황에서 여러 종교음식을 바탕으로 이웃종교를 이해하고, 한국불자를 포함해 한국인에게 맞는 채식을 알리는 전문가들이 탄생했다.

바로 교육기업 백미인의 도제양성학교에서 ‘종교음식전문가과정’을 최초로 수료한 홍정애(58) · 이미향(46) · 강혜진(27) · 임동아(24) 불자다. 지난 3월부터 10주간 토 · 일요일마다 총 20회에 걸쳐 교육과정을 이수한 이들은 6월 4일 서울 방배동 오신채 없는 사찰음식전문점 ‘마지’에서 대중에게 최종발표를 한 뒤 수료증을 받았다. 그동안 강의는 김현진 마지 대표와 이춘필 백련사찰음식연구소장이 맡았다.

수료생들은 이날 불교와 기독교, 이슬람교 등 다양한 종교음식의 변천과정과 더불어 채식의 필요성에 대해 발표했다.

첫 주자로 나선 강혜진 씨는 ‘제국의 요리’를 주제로 아후라 마즈다(Ahura Mazda)를 유일신으로 믿는 조로아스터교의 영향을 받은 아케메네스왕조와 로마공화정 · 로마제국의 음식 변천과정을 톺았다.

강 씨는 “불로 정화한 정결한 음식이 사람을 선하게 만드는 것으로 받아들여져 다리우스왕 때는 주방에서 일하는 사람만 400여 명에 달했다”며 “이때부터 곡물은 가루로, 씨앗은 기름으로, 과일은 주스로 가공되기 시작해 병사들에게 쉽게 음식을 제공하면서 제국 팽창에 기여했다”고 설명했다. 그러면서 “과식 · 폭식 등을 금지하는 로마공화정의 절제가 교부철학자들에게 퍼졌지만 로마제국에 이르러 음식문화에 대한 사치가 급격하게 확대됐다”며 “제국이 멸망하고 다시 금욕과 절제를 중시하면서 종교음식이 등장했다”고 강조했다.

바통을 넘겨받은 이미향 씨는 ‘불교음식’을 주제로 불살생 사상과 지역별 불교음식의 차이를 설명했다.

이 씨는 “제사를 위한 살생과 잔치를 금지하는 아쇼카칙령에 따라 육식을 멀리하는 불교음식문화가 널리 전파됐다”며 “특히 중국에서 불교는 먹으면 신선이 되지 못한다는 도교의 ‘오신채’에서 연결고리를 찾아 토착화에 성공했다”고 말했다. 그는 또 △왕족 · 귀족 · 반가 음식이 혼합된 한국불교 △외세 침략이 적어 원형보존이 잘 된 일본불교 △습한 기후에 따른 부패를 막기 위해 향신료를 허용한 동남아불교 △척박한 환경으로 채식이 어려워 육식을 허용한 티베트불교 등에 대해 설명했다.



6월 4일, 서울 방배동 사찰음식전문점 마지에서 열린 종교음식전문가과정 수료식.

이 씨는 “부처님께서는 걸식을 통해 민중의 현실을 이해했다. 하루 1명의 스님이 7명의 재가자 집을 돌며 무슨 일이 있는지 확인하는 것도 이 같은 이유 때문이었다”며 “당시 풀에도 불성이 있다는 사상은 대승불교에 이르러 음식을 직접 해 먹기 시작하면서 풀에는 불성이 없는 것으로 변화했다”고 덧붙였다.

홍정애 씨는 ‘이슬람교음식’을 주제로 ‘할랄푸드(허용된 음식)’와 ‘하람푸드(금지된 음식)’를 소개하면서 이슬람교에 대한 일반인들의 편견을 해소하는 데 초점을 맞췄다. 임동아 씨는 ‘기독교음식’을 주제로 사도 바울의 영향으로 인한 유대교와 기독교 요리의 차이 등을 발표했다.

수료생들의 발표가 끝난 뒤 김현진 마지 대표는 “사람들은 음식을 어떻게 만드는지에만 관심을 갖고, 그 안에 담긴 역사와 문화는 등한시하는 경우가 많다. 우리는 이웃종교라고 외치면서 그에 대해 잘 알지 못한다”며 “하지만 음식만으로도 이웃종교를 이해하는 데 큰 도움이 된다. 모든 종교의 이상향은 채식”이라고 강조했다.

수료생들은 최종발표와 함께 부지깽이밥 · 표고버섯탕수 · 단호박강정 · 사찰식 장김치 등 손수 만든 채식요리를 대중에게 선보였다. 수료식에 참석한 수료생 지인들은 그간의 노력에 박수를 보내며 꽃다발을 선물했다.



수료생들이 직접 만든 채식요리. 단호박강정과 애호박전 등 다양한 채식요리를 선보였다.

그렇다면 수료생들은 어떻게 종교음식전문가과정에 참여하게 됐고, 또 앞으로 어떤 활동을 펼쳐나갈까? 평소 음식에 대해 관심이 있다고 밝힌 수료생들은 “이웃종교를 알아야 내 종교를 더욱 잘 설명할 수 있을 것 같아 신청했다”고 입을 모았다. 특히 종교인문학이 바탕 된 수업이기에 각자의 식견을 넓히는 데 많은 도움이 됐다고.

서울의 한 중학교 교장이기도 한 홍 씨는 생명존중과 더불어 대중에게 바른 먹거리를 알리는 데 집중할 계획이다. 홍 씨는 “종교음식이라는 비교적 생소한 분야를 공부한 만큼 전문가로서 사부대중을 위해 강의하고 싶다. 특히 불교와 부처님을 알릴 수 있는 일이면 더욱 좋겠다”고 포부를 밝혔다.

초등학생 자녀를 키우고 있는 이 씨는 학부모들을 대상으로 채식의 중요성을 전파하고 싶다고 말했다. 이 씨는 “성장기에 있는 아이들은 어떤 음식을 먹고 자라느냐에 따라 건강상 차이가 크다”며 “유치원이나 초등학교 자녀를 둔 부모들에게 그동안 배운 지식을 바탕으로 먹거리의 중요성을 이야기하고 싶다”고 강조했다.

대학에서 불교학을 전공한 강 씨는 젊은이들이 몸에 좋은 음식에 관심을 갖도록 노력할 생각이다. 강 씨는 “불교음식은 우리나라 역사를 고스란히 담고 있기에 다른 종교보다 한국인에게 더 잘 맞는 느낌이 든다”면서 “최근 역사와 거리가 멀어진 청년들에게 음식에 담긴 이야기를 풀어내 건강을 지키는 데 일조할 것”이라고 밝혔다.

사회복지와 보육을 전공한 임 씨는 아이들을 대상으로 한 먹거리 교육을 계획하고 있다. 임 씨는 “식료품을 생산하는 기업들이 먹거리 교육과 관련된 프로젝트를 기획하고 있다. 잘 연계한다면 아이들에게 재미있는 음식 교육을 할 수 있을 것”이라며 “새로운 길에 대한 고민도 들지만 그만큼 기대된다”고 말했다.

짧은 인터뷰를 마친 이들은 힘차게 주먹을 불끈 쥐며 “지켜봐달라”고 당부했다.

한편 종교음식전문가과정은 앞으로도 계속된다. 현재 2기 수강생 구성을 마친 상태다. 김현진 대표는 불교음식을 기반으로 한 종교음식전문가를 꾸준히 길러내는 게 목표다. 김 대표는 “불교음식은 모든 종교음식의 교집합이라고 생각한다. 따라서 그 종교의 사상과 학문 내에서 이해하는 과정이 필요하다”며 “단순히 솜씨 좋은 채식을 만드는 게 아닌 제대로 된 종교음식의 정체성을 찾는 데 집중할 계획”이라고 설명했다.

윤호섭 기자 sonic027@hyunbul.com

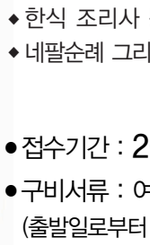
달라이라마 특별법회 & 네팔 성지순례

현지 국내 항공 4회 이용으로 품격있는 순례

성지순례일정 : 2016년 8월 26일(금) ~ 9월 7일(수) 〈13일〉

▶ 법회 일정 : 8월 29일 – 9월 1일까지 (4일간)





◆ 순례지도법사 – 성효스님
◆ 활동 사항
제 14, 15대 중앙종회의원
23교구 본사 관음사 주지 역임
현재 한국불교문화사업단 단장

순례 포인트
◆ 달라이라마 존자님 특별법회 4일
◆ 현지 국내선 4회를 이용한 편안한 순례
◆ 세계 7대 불가사의 타지마할 관광
◆ 한식 조리사 동행하여 한식 제공
◆ 네팔순례 그리고 아름다운 설산 히말라야 산맥

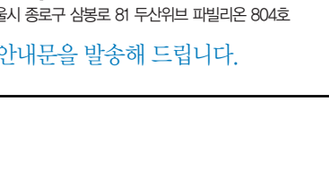
● 접수기간 : 2016년 7월 29일 (금) 까지
● 구비서류 : 여권
(출발일로부터 6개월 이상 유효한 여권)
여권사본, 사진 4매 (흰색배경 5×5cm)

● 장 소 : 인도 다람살라 남걀사원
● 주 최 : 달라이라마방한추진회
대한불교조계종 여수 석천사 주지 진옥스님
● 주 관 : 티벳대장경역경원
● 안 내 : 불타 여행사
대한불교조계종 승려연수교육 연수점수 인정

특별기획

출발확정 : 8월 18일 (목) ~ 8월 27일 (토) (10일)

러시아와 북유럽 3개국 탐방



문화와 예술이 있는 나라 러시아
아름다운 자연경관을 자랑하는 북유럽 3국

러시아(모스크바, 상뜨페테르 부르크),
노르웨이, 스웨덴, 핀란드

※ 자세한 내용은 문의 바랍니다.

불교 성지순례전문
불타 여행사 BUDDHA BOHEMIAN 02)733-9317
서울시 종로구 삼봉로 81 두산위브 파빌리온 804호

전화를 주시면 상세한 일정 및 안내문을 발송해 드립니다.