“사찰음식 치유에너지, 국민에 전합니다”



수원 봉녕사가 10월 28일 개막한 제12차 사찰음식대향연에서 참석 내외빈들이 코로나 극복을 기원하는 비빔밥 만들기를 진행하고 있다.

수원 봉녕사, 10월 28~30일 제12차 사찰음식대향연 봉행

코로나에 ‘치유와 힐링’ 주제
28일 평가회 및 헌다례 봉행
30일까지 강연 및 경연 진행
코로나19 방역지침 엄정 준수
온라인 비대면 전과정 전송도

수원=노덕현 기자 noduc@hyunbul.com

코로나19로 지친 대중들에게 사찰음식이 가진 치유의 힘을 전하는 자리가 마련됐다. 매년 사찰음식대향연을 펼쳐온 수원 봉녕사(주지 진상)는 10월 28~30일 제12차 사찰음식대향연을 온라인 비대면 방식으로 봉행했다.

‘위드 코로나’ 를 앞두고 코로나19 극복을 위한 건강한 식단인 사찰음식을 소개하고, 여러 특강을 통해 수행뿐만 아니라 건강에 도움이 되는 지혜를 전하기 위해서다. 지난해 코로나 확산으로 대회를 열지 못했던 봉녕사는 올해는 방역지침 준수를 위해 모든 행사를 녹화 · 편집해 영상물로 선보이고 주요 행사는 유튜브 중계로 온라인으로 접할 수 있게 배려했다.

10월 28일 봉녕사 우화궁서 진행된 사찰음식 전시에서는 그동안 보지 못했던 다양한 면역강화 사찰음식이 선보여 눈길을 끌었다.

이날 평가회에는 주지 진상 스님을 비롯해 봉녕사승가대학 석좌교수 도혜 스님, 금강율학승가대학원장 적연 스님, 선재사찰음식문화연구원장 선재 스님, 봉녕사승가대학장 의천 스님 등이 심사위원으로 나서 출품된 사찰음식을 심사했다.

사찰음식 출품은 크게 2부문으로 봉녕사가 운영하는 사찰음식교육관 ‘금비라’ 의 수강생들이 출품한 작품과 봉녕사승가대학 학인 스님들이 직접 만든 사찰음식으로 구성됐다.

이밖에 봉녕사 묘엄 스님의 생전 소반 재현과 선재 스님 등 사찰음식명장 음식도 시범 출품됐다.

이날 출품작들을 심사한 주지 진상 스님은 “부처님께서 음식으로 양약을 삼으라고 하신 것처럼 불교가 전하고 있는 사찰음식으로 면역을 강화하고 치유와 힐링을 하고자 이번 대회를 준비했다”며 “변이 창궐 등이 우려되는 코로나19로 어려운 시기, 바른 먹거리를 알려 많은 이들에게 도움이 됐으면 한다”고 말했다.

진상 스님은 이어 “우리가 현재 겪고 있는 코로나 상황도 그 근본을 보면 무분별한 욕망의 발현 결과다. 이러한 육식 중심의 음식문화, 과다 섭취와 낭비, 인스턴트 음식의 만연 등의 문제에 눈을 돌리면 자연스럽게 청정한 먹거리를 찾게 된다”며 “대향연을 계기로 우리 사회도 좀 더 건강한 사회가 되었으면 하는 바람이 있다”고 전했다.

봉녕사에서 직접 사찰음식 교육을 진행하고 있는 선재 스님은 “코로나19로 인해 수업을 한동안 못했음에도 재료 선정과 음식 조리 등에서 사찰 전통에 가까워지려는 모습이 보여 뿌듯했다. 모든 음식에는 담긴 고유의 정신이 있는데, 사찰음식이 지닌 정신을 알고 우리 사회가 필요하는 문화 형성에 한걸음 다가갔으면 좋겠다”고 평했다.

이날 사찰음식 전시 및 평가회에 이어 봉녕사 대적광전에서는 코로나 극복을 기원하는 비빔밥 만들기가 진행됐다. 참석 대중들은 화합과 평화를 상징하는 다양한 재료들을 함께 섞으며 ‘위드 코로나’ 를 앞두고 국민들에게 치유의 힘을 전했다.

이와 함께 대적광전에서는 초의다맥 제6대 전수사 금강율학승가대학원 율주 적연 스님의 지도 아래 부처님과 묘엄 스님 영전에 차를 공양 올리는 헌다례가 진행됐으며, 문화원 ‘금라’ 에서는 니르바나오케스트라의 연주회도 진행됐다.

한편, 봉녕사는 제12차 사찰음식대향연으로 10월 29일 사찰음식교육관 ‘금비라’ 에서 사찰음식 실습 강연, 김응철 중앙승가대 교수 강의, 탁발순례, 사찰음식경연대회 시상식을 열었다. 10월 30일에는 사찰음식교육관 졸업식, 공만식 동방대학원대 교수 강의, 우담화합창단 공연 등이 이어졌다. 사찰음식대향연 기간 동안에는 불교꽃꽂이와 화엄변상도가 봉녕사 경내를 장엄해, 환희를 더했다.

봉녕사 ‘新 동력’ 사찰음식 대중전법

세주 묘엄 스님의 유지를 이어 비구니 승가교육과 계율 중심도량으로 자리매김한 수원 봉녕사는 최근 사찰음식을 대중에 전하는 전법포교 도량으로도 거듭나고 있다. 인근 용인 수지와 수원 광교신도시 개발로 젊은 신도들이 늘어나며 법회와 불교교육 뿐만 아니라 다양한 문화교육의 수요가 늘어난 데 맞춘 것이다.

봉녕사 사찰음식교육관인 ‘금비라’ 는 사찰음식을 통해 생활 속 청정 수행을 전하고 있다. 묘엄 스님은 생전 생활 전반을 차지하는 음식의 중요성을 강조했고 이러한 유지를 이어 청정한 사찰음식을 포교의 방편으로 활용하고 있다.

2013년 조계종 사찰음식특화사찰로 등록 이후 사찰음식 명장 선재 스님의 사찰음식 10개월 정규과정을 매주 화요일 진행하고 있고, 수요일 전문가스님 단기과정, 목요일 필수기초반을 운영하고 있다.

2009년부터 시작된 사찰음식대향연은 2013년부터는 세계 불교음식으로 그 범위를 확대, 국내 최초 세계 사찰음식 대향연으로 진행돼 세계 10여개 국가의 사찰음식을 전시, 체험할 수 있도록 하고 있다.


심사위원 스님들이 승가대학 스님들이 만든 작품을 시식하며 심사하고 있다.


제12차 사찰음식대향연에 출품된 사찰음식들을 심사위원 스님들이 심사하고 있다.


봉녕사 차문화연구원 불교행다례명상반 회원들이 헌다례를 올리고 있다.



29일 유튜브로 지견 스님의 사찰음식 강의가 중계되는 모습.

백만원력결집불사

사부대중의 원력으로 함께 합니다.

모연동참안내

백만원력결집불사 검색
대한불교조계종 검색

후원계좌 예금주 : 재)아름다운동행(백만원력결집)
농 협 301-0248-0882-41
국민은행 008601-04-152458
우 체 국 010579-01-005480

ARS 060-700-0012(한통화 3,000원)

동참문의 정기후원
백만원력 결집불사 02-6273-0108~9

대한불교조계종

