캄보디아 뽀디봉 마을에서 온 편지 ②

'전쟁' 변수 앞에 또다시 선 뽀디봉 마을



전쟁으로 멈춰 선 지 두 달, 수레꾼 뽀디봉 공예학교 봉제반의 재봉틀은 다시 시작될 배움의 시간을 기다리고 있다.

재가불자 NGO인 '자비를 나르는 수레꾼'이 캄보디아 최북단 국경 마을에 세운 학교들은 갑작스럽게 발발한 태국과의 국경 전쟁으로 매우 어려운 상황에 놓여 있습니다. 전쟁의 포화를 피해 피난을 떠났던 마을 사람들이 조금씩 뽀디봉 마을로 돌아오고는 있으나, 이곳에서 계속 살아갈 수 있을지에 대해 깊이 고민하는 가정들도 점점 늘어나고 있는 것으로 보입니다.

지난해 7월 국경 전쟁이 발발한 이후 한 달가량이 지난 8월, 제가 현지를 찾았을 때에도 작은 경운기에 온 가족과 함께 살림살이를 가득 싣고 마을을 떠나는 장면을 여러 차례 보았습니다. 전쟁 발발 후 20여 일 만인 지난해 12월 27일에 휴전이 이뤄졌지만, 그로부터 다시 20일이 훌쩍 지난 지금까지도 마을로 돌아온 가구는 전체의 40%에도 미치지 못하고 있습니다.

공예학교 봉제반 팀원들도 이제야 마을로 돌아와 그동안 쌓였던 먼지를 털어 내고 자라난 풀을 베어 내며 작업장을 정리했습니다. 그러나 목공반 학생들은 여전히 귀환하지 못해 공예학교 역시 정상적인 운영이 어려운 상태입니다.

이 비극은 크메르 루즈 정권이 패망한 이후의 비극적인 역사와 연결돼 있습니다. 당시 약 750만 명이던 캄보디아 인구 가운데 3분의 1에 해당하는 150만 명이 학살되는 참극이 벌어졌고, 패망한 세력은 북쪽으로 피신해 마지막 저항을 이어 갔습니다. 이후 정부는 무기를 내려놓고 항복한 군인들과 땅이 없어 경작하지 못하던 화전민들에게 집을 지을 수 있고 농사를 지을 수 있는 땅을 무상으로 임대해 주겠다고 발표했습니다. 그렇게 만들어진 마을이 바로 뽀디봉 마을이었습니다.

그러나 이 마을에는 아무것도 없었습니다. 마실 물도, 전기도 없었으며 움푹움푹 파인 길 때문에 불과 20㎞에 지나지 않는 거리도 하루 종일 달려야 도착할 수 있을 만큼 황폐한 땅이었습니다.

수레꾼은 이러한 땅에 우물을 팠고, 초등학교와 중학교를 세웠으며, 전기가 들어오기 전까지 태양광 시설을 설치해 주었습니다. 그리고 마침내 마을의 자립을 위해 공예학교를 세우고, 희망이라는 돛을 달아 미래를 향해 나아가고 있었습니다. 그런데 16년이 지난 바로 이 시점에, 우리 수레꾼 학교들이 자리한 이곳에 두 차례의 전쟁이 반복적으로 발생한 것입니다.

앙코르 제국의 재건을 꿈꾸며 자국민을 학살했던 '폴폿'의 폭력적 광기가 사라진 자리에, 이후 40년이나 이어진 '훈센' 정부의 장기 집권이라는 정치 현실이 또 다른 형태의 그늘을 드리우고 있습니다. 하지만 미래의 꿈을 키워 내기 위해 수많은 불자들의 원력과 보시로 세워진 뽀디봉 초등학교와 중학교, 그리고 공예학교!

자비를 나르는 수레꾼은 전쟁과 정치의 그늘이 아무리 깊어지더라도, 아이들의 배움과 마을의 자립을 향한 이 길에서 결코 물러서지 않을 것입니다.



오시환
자비를 나르는 수레꾼 대표

사찰음식에 마음을 담다 ① 사찰음식, 수행의 미학

먹는 행위도 수행의 일부로 인식케 해

새벽의 고요 속에서 사찰 공양간에 차려지는 한 그릇의 밥상은 단순함 속에 깊은 뜻을 품고 있다. 사찰음식은 단지 채식을 의미하는 음식이 아니라, 불교 수행의 철학과 마음가짐이 고스란히 담긴 생활 수행의 한 형태다. 화려한 기교와 강한 자극을 덜어낸 대신, 생명을 대하는 태도와 삶을 바라보는 시선을 담아낸다.

사찰음식의 핵심 가치는 오신채를 쓰지 않고 육류나 생선을 사용하지 않는 데 있다. 이는 특정 식재료를 제한하는 규범을 넘어, 생명을 존중하고 마음의 번뇌를 줄이려는 수행적 실천에 가깝다. 자극적인 양념을 최소화하고 제철 재료 본연의 맛을 살리는 조리 방식은 감각적 만족보다 몸과 마음의 조화를 중시하는 불교적 세계관을 반영한다.

이처럼 사찰음식은 비움과 절제를 통해 내면의 평온을 추구하는 수행의 한 방식이다. 과식을 경계하게 하고 식사 이후에도 심신의 부담을 남기지 않도록 돕는다. 빠른 속도와 강한 자극에 익숙한 현대인의 식문화와는 분명히 다른 방향을 제시하며, 오늘날에는 단순한 건강식을 넘어 삶의 리듬과 태도를 돌아보게 하는 대안적 식문화로 주목받고 있다.

7년 전, 30여 년간 부모님께서 운영해 오신 경남의 문중 사찰을 맡게 되면서 나는 주지스님과 신도분들께 더 정성스러운 공양을 올리고 싶다는 마음을 품게 됐다.

불교의 수행 철학과 마음가짐 담겨

비움과 절제 통해 내면의 평온 추구

말 없이 가르침 전하는 수행의 일부

그 마음 하나로 사찰음식을 제대로 배우고자 뜻을 세웠고, 지인의 권유로 '향적세계'의 사찰음식 전문가 과정을 이수하면서 사찰음식 전문가로서의 길을 걷게 됐다.

사찰음식 전문가가 된 지금, 나는 그 깊은 매력에 더욱 매료됐고 이 소중한 가르침을 더 많은 이들과 나누고 싶다는 원을 세우게 됐다. 사찰음식을 배우고 실천하는 과정은 공양을 준비하는 매 순간을 수행으로 받아들이게 했고, 주지 스님과 신도분들께 정성 어린 공양을 올릴 수 있다는 사실은 큰 기쁨으로 다가온다.

어린 시절, 어머니의 손끝에서 빚어지던 사찰음식을 처음 맛보며 자랐다. 그 기억은 지금도 마음 깊은 곳에 남아 있다. 모든 것이 낯설면서도 인상 깊었던 그 경험들은 세월이 흘러서도 내 삶의 방향을 조용히 이끌어 주었다. 어머니께서는 김장철마다 수백 포기의 김치를 담그시며 설탕 대신 악양의 대봉감을 사용해 자연스러운 단맛을 더하셨다. 마을 신도분들이 함께 손을 보태고 어머니께서는 나눔을 실천하던 그 풍경 속에서, 나는 음식이 곧 수행이며 공덕이 될 수 있음을 배웠다.

사찰음식은 말없이 가르침을 전한다. 무엇을 먹을 것인가를 넘어, 식사를 대하는 태도와 삶의 방향을 돌아보게 하며 먹는 행위 자체를 수행의 일부로 인식하게 한다.

앞으로도 훌륭하신 스님들로부터 사찰음식의 깊은 뜻과 조리의 이치를 더욱 정성껏 배우고 연구하며 그 안에 담긴 수행 정신과 생명 존중의 가르침을 온전히 이해하고자 한다. 나아가 이러한 배움을 삶과 공양 속에서 꾸준히 실천함으로써 사찰음식이 지닌 전통과 정신을 다음 세대에 바르게 전하는 전수자로 정진해 나가고자 한다.

새벽의 차가운 공기를 맞으며 사찰마당을 지나 공양간의 문을 여는 순간, 오늘도 정성을 다해 공양을 준비할 수 있음에 감사한 마음이 차오른다. 이 조용한 가르침이 오늘날에도 여전히 깊은 울림으로 다가오는 이유일 것이다.



황수경
루미에르드포레 CEO

스마트폰에 담은 사찰 꽃문 ③ 침묵 속에서 피어난 꽃들의 말

처음 볼 땐 그저 곱고 아름다웠다. 노랑, 자주, 분홍, 파랑 등 색채의 향연이었다. 오래 보니 꽃들이 침묵 속에서 말을 걸어온다. "나는 한낱 장식이 아닙니다." "내 몸속에는 나를 바라보던 어여쁜 마음들이 겹겹이 쌓여 있습니다."

같은 모양의 꽃들이 연달아 이어지지만 단조롭지 않다. 저마다 제 생의 빛깔을 지니고 있다. 꽃들이 내게 속삭인다. "아름다움이란 차이가 이루는 조화속, 침묵의 다정한 음성에서 피어납니다."

우리도 그렇다. 세상이란 바다에서 둘도 없는 몸짓으로 일렁인다. 내가 좋아하는 사람들의 모습이 포말 속에서 꽃처럼 빛난다. 나도 누군가의 눈에 그렇게 보이기를 기도한다. 이런 마음이 욕심은 아닌지 꽃들에게 물어본다. 꽃들은 대답 대신 다정히 웃는다. 그 웃음이 내 마음을 토닥이며 속삭인다. "그대도 나처럼 피어나기를…." 결국 내가 나에게 하는 말이다.

꽃문은 공간 개폐를 위한 물리적 장치가 아니다. 꽃문은 내 마음속 또 다른 나에게로 가는 통로다.



각화사 대웅전. 손영자 작가

