

6월 7일 열린 '제4회 사찰음식 대축제'에 참가한 관람객들이 사찰음식을 맛보며 즐거워하고 있다.


조계종 총무원장 진우 스님과 중앙종회의장 주경 스님 등 내빈들이 선재 스님이 운영하는 부스를 방문해 격려했다.



조계종 총무원장 진우 스님은 사찰음식 발전에 기여한 6명의 사찰음식 명장 스님에게 공로패를 수여했다.


첫날부터 많은 인파가 몰린 '제4회 사찰음식 대축제' 모습.



봉녕사의 밥알인절미 만들기 체험을 하고 있는 참가자들.

절밥의 반전 매력…Z세대 사로잡은 '사찰음식 대축제'

문화사업단, 6월 7일 양재 aT센터
'제4회 사찰음식 대축제' 개막식
8일까지 강연·체험 부스 등 다양
사전 등록자만 1만5000여 명 넘어
20 · 30대가 전체 56%로 관심 입증

김내영 기자 rlasodud0994@naver.com

사찰음식 전통의 맛과 멋, 현대적 감각까지 어우러진 축제의 장이 열렸다. 국가무형유산 지정을 기념해 10년 만에 다시 열린 이번 '사찰음식 대축제'는 사찰음식의 가치를 조명하고 향후 보존·발전 방향을 모색하는 뜻깊은 자리로 마련됐다.

한국불교문화사업단(단장 만당 스님, 이하 문화사업단)은 6월 7일 서울 양재 aT센터 제1전시장에서 '제4회 사찰음식 대축제' 개막식을 개최했다. '국가무형유산으로 빛나는 사찰음식-한 그릇에 생명을 담다'를 주제로 열린 이번 행사는 사찰음식의 정신과 가치를 널리 알리고 대중이 직접 체험하고 맛볼 수 있는 기회를 제공하고자 기획됐다.

6월 8일까지 이어진 대축제는 △사찰음식 명장 스님의 강연과 토크콘서트 △18명의 사찰음식 장인 스님들의 특별전시 △사찰음식 특화사찰 8곳의 체험·시식 부스 △한국사찰음식문화체험관 강의 등 다채로운 프로그램으로 구성됐다. 또 일회용품 사용을 최소화한 친환경 박람회로 운영돼 사찰음식에 담긴 생명 존중과 자연에 대한 감사함을 실천할 수 있도록 했다.

사전 등록자만 1만5000여 명에 달했고 특히 20~30대가 전체의 56%(20대 20%, 30대 36%)를 차지해 사찰음식에 대한 젊은 세대의 높은 관심을 입증했다.

개막식에는 조계종 총무원장 진우 스님을 비롯해 중앙종회의장 주경 스님, 문화사업단장 만당 스님, 백양사 주지 무공 스님, 봉은사 주지 원명 스님, 중앙종회부의장 태효 스님과 종회의원 스님들, 총무원 총무부장 성화 스님과 부실장 스님들, 전국비구니회장 광용 스님, 사찰음식 명장 적문·계호·선재·정관·대안·우관 스님, 사찰음식 장인 1·2급 스님들, 최응천 국가유산청장, 주호영 국회정각회 명예회장, 이승현 조계사 총신도회장, 이규민 한식진흥원 이사장 등이 함께했다.

조계종 총무원장 진우 스님은 사찰음식이 '생명을 존중하며 절제하는 삶' '탐욕을 줄이고 자연과 더불어 사는 삶'이라는 부처님 가르침이 오롯이 담겨 있다고 설명했다.

진우 스님은 "자연은 병들고 사람의 마음은 피로와 불안으로 지쳐가고 있다. 이럴 때일수록 단순하고 조화로운 삶의 지혜, 생명과 자연을 있는 그대로 받아들이고 존중하는 사찰음식의 정신이 더욱 절실하다"며 "사찰음식은 우리 국민의 삶에 정서적·영적 안정과 건강한 식문화를 제안하는 귀한 자산이자, 자연친화적이고 절제된 식습관을 길러주는 바른 식생활 문화 정착에도 크게 기여한다"고 평가했다.

그러면서 진우 스님은 "이번 대축제가 사찰음식의 이러한 정신과 가치를 널리 알리는 계기가 되길 바란다"며 "사찰음식이 한국을 대표하는 정신문화 기반의 국가음식문화로 발전해 나가길 기원한다"고 말했다.

문화사업단장 만당 스님은 개회사를 통해 이번 축제가 사찰음식의 본질과 철학을 함께 나누는 공감의 장이 되길 기대했다. 만당 스님은 "사찰음식은 오랜 세월 출가 수행자들의 일상 속에서 이어져 온 지혜와 자비의 산물로, 한 그릇의 음식에도 탐욕을 버리고, 생명을 공경하며, 나눔을 실천하는 불교 정신이 오롯이 담겼다"며 "오늘 이 자리가 사찰음식이 지닌 문화적 가치를 국내외에 널리 알리고, 미래세대와도 자연스럽게 이어질 수 있는 출발점이 되길 바란다"고 밝혔다.

사찰음식 의미와 향후 과제를 살피는 축사도 이어졌다.

중앙종회의장 주경 스님은 "사찰음식은 음식을 제공한 사람에 대한 감사와 수행자로서의 절제가 근본"이라며 "음식이 나에게 오기까지 농부와 조리사를 비롯한 수많은 인연을 생각하며, 감사하고 절제하는 마음으로 대해야 한다"고 강조했다. 주경 스님은 채식에 대한 관심이 높아짐에 따른 사찰음식의 시대적 역할을 언급하며 "사찰음식을 통해 우리 국민과 세계인 모두가 몸과 마음이 건강하고 삶이 행복해지길 기원한다"고 했다.

최응천 국가유산청장도 우리 민족 고유의 음식문화 원형을 간직한 사찰음식의 국가무형유산 지정을 축하했다. 최 청장은 "사찰음식은 오늘날 전 인류가 직면해 있는 기후위기를 극복하기 위한 환경 친화적이고 지속가능한 음식문화로서 전 세계인의 호응을 얻고 있다"며 "이제 사찰음식은 대한민국의 자랑스러운 국가무형유산으로서 그 가치가 국내외적으로 알려지고 다음 세대에까지 면면히 이어지게 될 것"이라고 말했다.

주호영 국회정각회 명예회장은 '하나의 티끌에 온 세상이 담겨 있다'는 일미진중함시방(一微塵中含十方)을 인용하며 사찰음식 또한 씨앗이 자라고 수확되고 조리되며 섭취되고 소화되기까지 모든 인연이 녹아 있는 음식이라고 소개했다. 주 명예회장은 "앞으로 사찰음식이 '절밥'이라는 소박하고 수행적인 본질을 지켜가면서도, 음식 이름에 스님 이름을 넣어 스토리텔링을 더하는 다양한 방식으로 발전해 나가면 좋겠다"고 제안했다.

이날 개막식에서는 사찰음식 발전과 전승에 기여한 6명의 사찰음식 명장 스님에게 공로패가 수여됐다. 또 사찰음식 국가무형유산 지정과 관련해 심화 조사연구 자문위원으로서 역할을 한 정혜경 호서대 명예교수, 이규민 한식진흥원 이사장, 공만식 동방문화대학원대 교수에게는 감사패가 전달됐다.

총무원장 진우 스님과 중앙종회의장 주경 스님, 문화사업단장 만당 스님, 주호영 국회정각회 명예회장 등 주요 내빈은 체험 부스 라운딩에 이어 캘리그래피에 낙관을 새기는 기념 세리머니를 진행하며 사찰음식의 전통 계승과 국가무형유산 지정의 의미를 상징적으로 되새기는 시간을 가졌다.

"사찰음식은 자비의 마음 배우는 과정"

진관사 회주 계호 스님

사찰음식 명장 강연서
'청정 · 유연 · 여법' 강조

"최고의 양념은 '마음'입니다. 자비와 지혜, 나눔과 베풂의 마음이 담길 때 음식은 비로소 건강하고 깊은 맛을 냅니다. 늘 그런 음식을 먹는다는 것이 행복아닐까요?"

진관사 회주 계호 스님이 6월 7일 서울 양재aT센터에서 열린 '제4회 사찰음식 대축제'에서 사찰음식 명장 스님 릴레이 강연 첫 강사로 나섰다. 스님은 '사찰음식으로 배우는 지혜-청정·유연·여법'을 주제로 사찰음식 음식에 담긴 불교 정신과 사찰음식을 먹을 때 마음가짐 등을 차분히 풀어냈다.

계호 스님은 "사찰음식은 산사에서 수행하는 스님들이 먹는 음식이자, 누구나 와서 먹을 수 있는 나눔과 베풂의 음식"이라며 "깨달음을 향한 수행식이자 자연이 살아 숨쉬는 맛을 느낄 수 있는 자연식이며, 텃밭에서 바로바로 가져오는 식재료로 만들어 건강식이기도 하다"고 설명했다.

특히 계호 스님은 "요리학원이 많지만, 절에 와서 사찰음식을 배우는 이유는 결국 '마음'을 배우기 위해서"라고 짚으며 사찰음식의 3가지 핵심 요소로 핵심 청정·유연·여법을 꼽았다. 청정은 재료뿐 아니라 몸과 마음이 맑아야 함을, 유연은 조리 과정에서의 여유를, 여법은 공양의 태도와 자세를 의미한다.


계호 스님이 진관사의 562년 전통을 지닌 사찰음식 '두부찜(포증)'을 시연하고 있다.

계호 스님은 사찰음식 정신의 생활 속 실천 방법으로 '삼소 운동'을 제안했다. △적게 먹고 탐심을 내지 않는 소식(小食) △살생을 금하고 채소 위주로 식사하는 소식(素食) △'맛다, 옳다, 좋다, 맛있다'라는 긍정적인 생각과 함께 미소(微笑)로 살아가는 것이다.

"행복은 음미하는 자의 몫이고, 가피는 느껴지는 자의 몫이고, 미래는 준비하는 자의 몫입니다. 그러니 마음을 잘 먹고, 물을 잘 먹고, 공기를 잘 먹고, 음식을 잘 먹고, 나이를 잘 먹도록 노력합시다."

강연 후에는 진관사의 562년 전통을 지닌 사찰음식 '두부찜(포증)' 시연이 진행됐고, 참가자들에게는 시식의 기회가 제공돼 큰 호응을 얻었다.

사찰음식 명장 스님 6인의 릴레이 강의는 계호 스님을 시작으로 전국비구니회 사찰음식연구소장 선재 스님이 '1700년 사찰음식의 지혜, 발효'를, 산청 금수암 주지 대안 스님이 '사찰음식을 통해 바라본 음식의 환경과 미래'를 주제로 강연했다. 8일에는 평택 수도사 주지 적문 스님의 '사찰음식의 실상과 허상', 마하연 사찰음식문화원장 우관 스님의 '중도적 삶의 식문화', 백양사 천진암 감원 정관 스님의 '짱다리와 꺽다리의 아름다운 사찰음식 여행' 강연과 토크콘서트가 진행됐다.

김내영 기자

순무김치·곰취쌈밥 만들기…첫날부터 '인기 만점'

연근지짐 만들기 등 체험 부스
3회 운영에도 정원 조기 마감
"큰 규모 다양한 콘텐츠" 기대

10년 만에 열린 '제4회 사찰음식 대축제'가 첫날부터 문전성시를 이뤘다. 행사가 시작되는 오전 10시 이전부터 입장을 기다리는 긴 줄이 이어졌고, 체험 부스와 전시 코너에도 인파가 몰렸다.

특히 사찰음식 특화사찰 8곳(금수암, 동화사, 백양사, 법룡사, 봉녕사, 수도사, 영선사, 진관사)과 사찰음식 활동이 활발한 템플스테이 지정사찰 3곳(광제사, 능가사, 전등사)이 마련한 체험·시식 프로그램은 개장과 동시에 접수가 마감될 정도로 인기를 끌었다. 체험은 하루 3회 운영됐지만, 정원 조기 마감으로 아쉬움을 표하는 관람객도 많았다.

각 부스에서는 오이땅콩탑, 오이고추참외무침, 발효고추장 감말랭이 버무림, 좁쌀알타리김치, 연근지짐, 밥알인절미, 곰취쌈밥, 녹두월병 등 다양한 사찰음식을 직접 만들어 보는 시간이 마련됐다. 전등사 '순무김치 담그기' 체험에 참여한 전지현 씨(46)는 "젓갈을 넣고 만든 맛이 강한 김치를 일반적으로 접해 왔는데, 젓갈 없이도 깊은 맛이 나는 김치를 만들어 볼 수 있어서 뜻깊은 경험이었다"며 "건강한 단맛 덕분에 아이들도 잘 먹을 수 있을 것 같다"고 소감을 전했다.


한국사찰음식문화체험관이 진행한 나물 다듬기 체험 모습.

축제 소식을 알려주는 뉴스레터를 통해 이곳을 찾았다는 최진선 씨(30)는 가장 맛있게 먹은 음식으로 '유자약밥'을 꼽았다. 최 씨는 "유자청은 시중에서 달기만 한데, 이곳 유자 약밥은 향긋함이 오래 입안에 남아 있다"고 설명했다.

이어 최 씨는 "사람이 많은 데 비해 체험 프로그램은 제한적이라 아쉬웠다"며 "기다리는 시간 동안 볼 수 있는 홍보 책자가 좀 더 비치되고, 보다 큰 규모에 다양한 콘텐츠가 마련되면 좋겠다"고 기대했다.

한국사찰음식문화체험관이 진행한 나물 다듬기, 차명상 등 체험도 관람객의 큰 호응을 얻었다. 회차마다 20명으로 제한된 현장 접수는 빠르게 마감됐고, 하경 스님이 지도한 고춧잎 다듬기 시간에는 접수하지 못한 이들이 곁에서 몰래 청강하는 모습도 보였다. 스님은 그런 이들에게 고춧잎을 선물하며 따뜻한 마음을 나눴다.

행사장 곳곳에 마련된 사찰음식 장인 스님들의 특별전시도 눈길을 끌었다. '수행에 깨달음을 준 음식'을 주제로 한 전시품들은 단순한 음식을 넘어 수행의 의미를 담아냈다. 정과 3종(금귤, 도라지, 호두)을 전시한 성화 스님은 "정과는 정성으로 끓이고 식히고 반복한 후 천천히 오랜 시간 말려야 완성되는 음식"이라며 "정과가 단시간에 만들어질 수 없듯, 수행도 시간을 갖고 묵묵히 우직하게 한 걸음씩 내딛어야 한다. 정과를 만드는 과정을 통해 지나온 수행을 되돌아보고, 늘 '알아차림'하려고 노력한다"고 말했다.

김내영 기자