캄보디아 뽀디봉 마을에서 온 편지 ⑭

느리게 가지만 멈추지 않는 길



수레꾼 뽀디봉 공예학교 봉제 교실. 선배와 후배가 함께 배우고 가르치며 자립의 꿈을 키워가고 있다.

후진국 아이들이 가난에서 벗어나 자립하는 길은 '지식과 기술'을 배우는 데 있다는 사실은 누구나 알고 있습니다. 지식을 배우는 대표적인 길은 대학 진학입니다. 그러나 모든 아이가 대학에 갈 수 있는 것은 아닙니다. 사람마다 타고난 소질과 적성이 다르기 때문입니다. '자비를 나르는 수레꾼'이 세운 초등학교와 중학교를 졸업한 학생들이 모두 고등학교와 대학에 진학할 수 있다면 얼마나 좋겠습니까. 하지만 작은 재가불자 비영리단체인 '수레꾼'에게는 고등학교를 세울 만큼의 재정적 여력이 없었습니다. 그렇다고 해서 900여 명의 학생들이 졸업 뒤, 어떤 삶을 살아가게 될지에 대해 외면할 수는 없었습니다. 오랜 고민 끝에 내린 결론이 바로 '공예학교의 설립'이었습니다.

캄보디아의 뿌리는 앙코르 제국입니다. 앙코르 제국은 동남아시아에서 약 600년 동안 존재했던 강국이었으며, 무엇보다 찬란한 예술 문화를 꽃피운 나라였습니다. '예술적 재능의 DNA는 사라지는 것이 아니라 그대로 이어지는 것이 아닐까? 오지에 살고 있다고 해서 그 재능마저 사라질 리는 없다!' 이러한 생각에서 '수레꾼 뽀디봉 공예학교'가 시작됐습니다.

우선 봉제반과 목공예반을 모집했습니다. 그러나 예상과 달리 학생들이 좀처럼 모이지 않았습니다. 당장 돈이 되지 않았기 때문입니다. 하루하루 생계를 걱정해야 하는 아이들에게 기술을 배우기 위해 긴 시간을 투자하는 일은 현실적으로 쉽지 않았습니다. 오랜 시간 어렵게 설득해 모은 봉제반 학생은 다섯 명뿐이었습니다. 하지만 더 큰 문제는 선생님이 없다는 것이었습니다. 결국 그 다섯 명을 프놈펜으로 보내 3개월 동안 합숙하며 봉제 기술을 배우도록 했습니다. 이후에도 매달 프놈펜의 봉제 선생님들을 초청해 배움이 끊기지 않도록 했습니다. 그로부터 2년이 흘렀습니다.

그러는 사이 태국과의 국경 전쟁이 두 차례 발생했고, 국경 마을인 뽀디봉 마을 주민 모두가 피난을 떠나 천막에서 생활해야 하는 큰 아픔을 연이어 겪었습니다. 당연히 학교도 문을 닫을 수밖에 없었습니다.

그런데 아이러니하게도 전쟁은 마을 사람들의 생각을 바꾸어 놓았습니다. 언제 삶의 터전이 무너질지 모른다는 현실을 직접 경험한 뒤, '기술을 배워야 살아갈 수 있다'는 사실을 학생들과 부모들이 절실하게 깨닫게 된 것입니다. 그동안 그렇게 모집하기 어려웠던 신입생 6명이 한꺼번에 공예학교의 문을 두드렸고, 현재 총 10명이 열심히 봉제를 배우고 있습니다.

이토록 불과 2년 사이에 공예학교의 모습은 완전히 달라졌습니다. 처음 봉제를 배웠던 학생들이 이제는 신입생 여섯 명을 가르치는 선생님이 됐습니다.

무엇보다 기쁜 것은 봉제를 가르치는 선배들과 배우는 후배들 모두 '수레꾼'이 세운 초등학교와 중학교를 졸업한 아이들이란 사실입니다. 학교가 아이들을 키우고, 그 아이들이 다시 후배를 가르치는 선순환이 비로소 시작되고 있는 것입니다. 돌이켜보면 지난 시간은 계획대로 순탄하게 흘러오지 않았습니다. 그러나 한 가지는 분명했습니다. 느리게 가도 멈추지만 않는다면, 결국 길은 열린다는 사실입니다.



오시환
자비를 나르는 수레꾼 대표

사찰음식에 마음을 담다 ⑦ 빗소리 머문 도량, 여름 공양의 시간을 열다

제철 본연의 맛 살려 몸·마음 맑히다

7월 장마 전, 사찰은 비의 계절을 맞이할 준비를 시작했다. 배수로를 정비해 빗물이 원활히 흐르도록 했고, 법당과 요사채, 공양간 곳곳을 점검하며 습기에 대비했다. 장독대와 저장 식재료를 살피고, 빗길로 미끄러워질 수 있는 길을 정비하는 일 또한 빠뜨리지 않았다. 눈에 보이지 않는 작은 불편까지 살피는 이러한 준비는 함께 살아가는 대중과 모든 생명을 배려하는 수행의 실천이었다.

공양간에도 여름이 찾아왔다. 무더위와 장마가 이어지는 계절엔 몸에 부담을 덜어주는 제철 식재료가 공양상에 오른다. 올해 여름 공양의 주인공은 하동의 햇배와 참외다. 계절이 가장 무르익은 때 수확한 과실은 별다른 양념 없이도 깊은 향과 맛을 품고 있어 사찰음식이 추구하는 자연 그대로의 미덕을 오롯이 전해 준다.

먼저 배냉면에 곁들일 백오이 오이지를 담갔다. 삼베 주머니에 담은 고추씨를 유리 용기에 넣고 백오이를 차곡차곡 담은 뒤, 천일염을 넣어 한소끔 끓인 소금물을 부어 숙성시켰다. 은은한 고추씨 향이 배어든 오이지는 아삭한 식감과 깔끔한 감칠맛을 더해 여름철 잃기 쉬운 입맛을 돋우고 장마철 무더위에 지친 몸을 편안하게 달래 준다.

이어 제철을 맞은 하동 햇배를 곱게 갈아 면보에 정성껏 걸러낸 천연 과즙으로 냉면 육수를 만들었다. 여기에 식초와 겨자, 약간의 조청을 더해 완성한 육수는 배 특유의 은은한 단맛과 맑은 향을 그대로 품었다. 고명으로는 곱게 채 썬 동치미무와 싱그러운 오이를 정갈하게 올려 맑은 풍미와 여름의 청량함을 더했다. 과한 조미료 대신 자연이 내어준 맛을 살린 배냉면은, 무더운 여름날 몸과 마음을 시원하게 식혀주는 특별한 사찰 공양으로 거듭났다.

양념 없이도 깊은 향·맛 지닌 제철 과실

햇배·참외로 차려낸 자연의 맛 사찰음식

자연 그대로 받아들이고 감사함 일깨워

참외 루콜라 샐러드 또한 여름 공양의 별미다. 참외는 필러로 얇고 길게 저며 부드러운 띠를 만들고, 씨는 곱게 걸러 조청과 매실청, 소금, 올리브유를 더해 은은한 단맛의 소스를 만들었다. 신선한 루콜라는 5㎝ 정도 길이로 정갈하게 손질한 뒤 얇은 참외로 감싸고, 마지막으로 참외 소스를 곱게 둘러 마무리했다. 자연이 지닌 색과 향, 맛을 그대로 담아낸 이 한 접시는 사찰음식이 추구하는 담백함과 절제를 고스란히 보여 준다.

사찰음식은 계절을 거스르지 않는다. 제철 식재료가 지닌 본연의 맛을 살리고 불필요한 양념을 덜어내 자연과 조화를 이루는 것이 공양의 기본이다. 담백하지만 깊은 맛은 몸을 쉬게 하고 절제된 식사는 마음까지 맑게 한다. 자연을 있는 그대로 받아들이고 감사하는 마음은 한 그릇의 음식 속에서도 수행의 의미를 일깨워 준다.

장마철에는 무엇보다 음식의 청결과 정성이 중요하다. 습한 날씨 속에서도 식재료를 세심하게 관리하고, 필요한 만큼만 조리해 음식을 남기지 않는 절제와 나눔의 정신은 오래전부터 사찰 공양에 깃들어 온 수행의 가르침이다. 음식을 만드는 손길에서부터 공양을 나누는 순간까지 모든 과정은 서로를 위한 배려이자 수행의 연장이다.

빗소리가 도량을 감싼 여름날, 사찰은 자연과 함께 호흡하며 또 하나의 계절을 맞이했다. 장마를 준비한 손길과 공양을 올리는 정성은 모두 수행으로 이어졌고, 계절이 내어준 소박한 음식은 마음을 맑게 하는 수행의 밥상이 됐다. 오늘도 산사는 빗소리와 함께 자연을 담은 여름 공양의 시간을 조용히 열어가고 있다.



황수경
루미에르드포레 CEO

스마트폰에 담은 사찰 꽃문

㉗ 고운 뒷모습

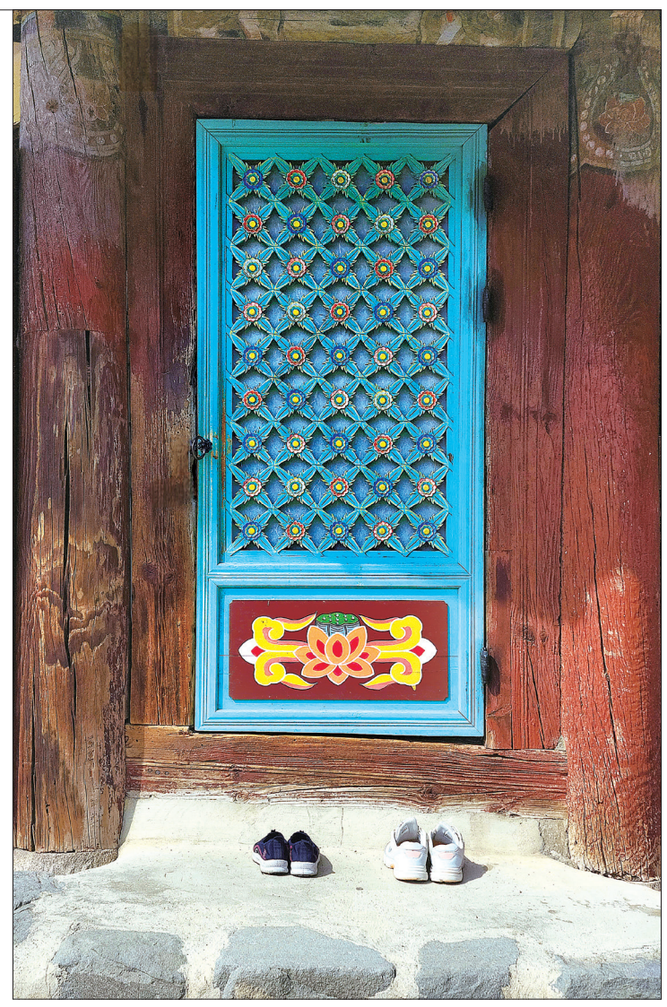
법당 들어가는 문 섬돌 위에 신발 두 켤레. 뒷모습이 곱다. 꽃살문의 꽃잎이 떨어지면 이런 모습일까. 문득 궁금해졌다. 이렇게 뒷모습이 고운 사람은 누구일까. 두 사람은 함께 왔을까, 아니면 우연히 같은 시간에 법당에 머무르게 됐을까. 함께 왔다면 두 사람은 어떤 사이일까. 모녀, 오누이, 친구? 어떤 관계든 두 사람은 서로를 존중하는 다정한 사이일 것이다. 이렇게 벗어 놓은 신발이 합장한 손 같은 사람이라면. 이 신발의 주인을 친구로 둔 사람은 아주 운이 좋은 사람일 것이다.

"등은 거짓말을 할 줄 모른다. 너그럽고 솔직하고 용기 있는 한 사람이 내게로 오는 것을 보고 난 뒤에 그가 돌아서 가는 모습을 보면서 나는 그것이 겉모습에 불과했음을 얼마나 여러 번 깨달았던가." 프랑스 작가 미셸 투르니에가 에두아르 부바의 사진에 글을 붙여 만든 책 〈뒷모습〉에 나오는 문장이다.

성남 봉국사는 1028년(고려 현종 19) 창건, 1673년(조선 현종 14) 현종이 딸 명혜와 명선이 병으로 세상을 떠나자 그 넋을 달래 주기 위해 중창한 고찰이다. 이 절은 지금 위례 신도시와 성남시 태평동 일대에 둘러싸인 도심 사찰이 됐다. 혹시 이 도시에서 뒷모습이 고운 사람을 만나게 되면, 봉국사 대광명전에 다녀온 적이 있었냐고 물어볼 작정이다.

우리가 절을 찾는 이유는 뒷모습이 부끄럽지 않기 위해서인지도 모르겠다.

손영자 작가



봉국사 대광명전.

불교계 최고 통일 의식법요집



다비법요집 (1,445쪽) ····· 150,000원
천도법요집 (853쪽) ····· 100,000원
통용불공법요집 (885쪽) ····· 100,000원

■ 특징
- 불공신앙, 영혼천도, 사자신앙, 소재신앙, 세시풍습을 종합한 의식법요집.
- 출재가를 아우르는 예불, 독경, 기도, 공양 등 의식을 집대성한 의례의식집.
- 시대의 획기적인 변화와 정례화된 한국 불교의 뿌리를 공고히 한 편찬서.

■ 내용
- 통용불공법요집, 다비법요집, 천도법요집은 흩어져 있는 불교의식들을 한데 모아 책으로 편찬한 통일 불교의식집이다. 특히 여러 큰스님들이 전해온 기도법과 신도들의 간절한 신심을 바탕으로한 전통 의식을 재정리하여 불자들의 삶에 희망과 용기, 신심을 불어 넣을 수 있는 내용으로 편집되었다.

보급처 | 사) 대한불교교종 출판사 TEL : 031-297-8414

나이가 들어가며 염불이...

점점 힘이 드는 스님들에게 ! 오직 마이크 하나만 바꿈으로

마이크와 1m 멀리서 작은소리에도 장엄하고 신명 넘치는 염불소리로 바꾸어 드림.

마이크 이태리 성악전문 수입품(Schoeps Martin)

본품은 방문판매만 함으로 시중에 없고 있을시는 일천만원 포상! (지금 이글은 법적증서)

반드시 귀 사찰의 부근을 지날 때만 겸사겸사 방문! 오직! 마이크 하나만 바꿈에도 완전 소리 업그레이드!

본사는 설악 신흥사와 남해 토굴까지 2천여 사찰을 시설한 베테랑업체!

▣ USB겸용 앰프1, 스피커 4개, 헤드셋 핀 핸드무선마이크, 무선마이크 종류별 4개, 유선마이크 1개 (스탠드 포함) 시설가격 190~390만원

▣ 주소 : 경남 김해시 진례면 진례로 백팔 명품Sound 명품사운드 대표 박 공 희 ☎ 055-343-1191, 010-9471-2026

충전식 / 출력 300kw / 헤드셋 무선 2개
유선 2개 마이크 4개 동시사용, USB 동시녹음
실내 100평 가능 / 야외사용 겸용 (스탠드 포함)



넥타이핀마이크 2개, 헤드셋마이크 2개, 마이크 숫자 4개
▣ 한국사찰 각종 재 필수품 주문 방문설치, 사용설명



시중에 없음



특징 : 마이크와 2m거리에서 작은 소리에도 청아하고 신명나는 소리로 화답!