사찰음식, 미래 식문화 이끌 'Timeless Wisdom'

〈시대 초월한 지혜〉

한국불교문화사업단 사찰음식 국제심포지엄

양종집 "발우공양, 新식문화 모델"
오관게, 요리 교육 지향점 담아
CIA 內 한국관 건립 계획 소개
정진요리 · 솔잎식 등 연구 발표

신중일 기자 motp79@hyunbul.com



8월 20일 한국불교문화사업단 주최로 열린 '2026 사찰음식 국제학술심포지엄' 에서 내외빈을 비롯한 발표자와 참가자들이 기념촬영을 하고 있다.

"사찰음식은 미래를 위해 새롭게 만들어진 음식문화가 아닌 미래 사회가 다시금 발견하고 있는 '시간과 시대를 초월한 변하지 않는 지혜(Timeless Wisdom)'입니다." (양종집 교수)

불교의 생명존중 사상을 담아낸 사찰음식이 인류가 지향해야 하는 미래 식문화의 모델로 제시됐다. 미래의 건강하고 지속가능한 식문화를 새롭게 정립하는 데 중요한 방향과 해법을 사찰음식이 제시하고 있다는 것이다.

한국불교문화사업단(단장 일화 스님, 이하 문화사업단)은 8월 20일 서울 한국불교역사문화기념관 전통문화공연장에서 '음식의 미래 변화와 사찰음식'을 주제로 '2026 사찰음식 국제학술 심포지엄'을 개최했다.

국가무형유산 지정 1주년을 기념해 열린 이번 심포지엄은 국내외 연구자들이 사찰음식의 수행 정신과 지속가능성, 음식문화사적 가치를 조명해 눈길을 끌었다.

양종집 CIA 아시아음식학부 교수는 '세계 미식문화와 미래를 이끌어갈 시대를 초월한 지혜' 를 통해 미래 식문화로서 사찰음식의 가치와 세계화의 가능성을 살폈다.

양 교수는 현대 사회는 역사상 가장 풍요로운 식문화를 누리고 있지만 "모순적으로 현대인들은 어느 시대보다 건강을 걱정하고 환경을 염려하며 마음의 평안을 갈망한다"고 진단하며 "세계인이 지향하는 식문화는 새로운 레시피나 더 많은 소비가 아니라, 더 깊은 가치를 담은 음식들과 그러한 음식을 대하는 올바른 태도와 삶의 방식을 찾는 데 있다"고 전망했다.

사찰음식의 본질은 "무엇을 먹느냐보다 어떻게 먹고, 왜 먹느냐에 있다"고 강조한 양 교수는 오늘날 사찰음식의 미래를 이야기하는 이유로 특정 종교를 넘어 인류가 공감할 수 있는 보편성을 꼽았다.

그는 "사찰음식은 '육류를 사용하지 않는 채식'이라는 식자재나 요리방식 또는 음식 자체만을 의미하는 것이 아니다"라며 "사찰음식은 인간과 자연의 관계를 회복하는 식문화이며, 몸과 마음을 함께 돌보는 생활철학이고, 공동체와 생명을 존중하는 인류 공동의 보편적 문화유산"이라고 평가했다.

특히 양 교수는 '발우공양'을 미래 식문화의 새로운 모델로 제시했다. 불교의 공양 의식인 발우공양에 대해 그는 "단순한 종교의식을 넘어 인류가 앞으로 지향해야 할 새로운 식사 문화(Global Table Manner)를 제시하고 있다"고 봤다.

이어 "현대인의 식사는 일종의 소비 행위지만 '공양'은 자연과 공동체가 준 생명의 선물을 감사히 받는 행위"라며 "발우공양은 천천히 먹는 법, 감사하며 욕심내지 않는 마음, 음식을 남기지 않는 책임, 함께 먹는 공동체 정신을 가르쳐 준다"고 설명했다.

발효와 장에 대해 양 교수는 미생물과 자연의 시간이 완성하는 '자연과 협력하는 지혜'로 설명했다. '불시불식(不時不食)'과 '약식동원(藥食同源)' 역시 건강과 환경을 함께 고려하는 사찰음식의 원리로 제시됐다.

양 교수는 "현대인은 사계절 내내 거의 같은 음식을 먹을 수 있고 세계 어느 곳의 식재료도 쉽게 구할 수 있다. 하지만 자연의 순리와 멀어진 식생활은 오히려 인간을 자연으로부터 멀어지게 만들었다"면서 "'때가 아니면 먹지 않는' 사찰음식은 우리에게 자연과 함께 살아가는 법을 일깨워 준다"고 설명했다.

양 교수는 '오관게'를 현대 요리 교육과도 연결했다. 음식이 오기까지의 공덕을 생각하는 가르침은 지속가능성과 원산지 추적으로, 자신의 덕행을 돌아보는 것은 윤리적 리더십으로, 탐욕을 경계하는 것은 마음챙김과 제로 웨이스트로 확장될 수 있다고 봤다. 음식을 약으로 여기는 가르침과 도업(道業)을 위해 음식을 받는다는 의미는 건강과 공동체 기여로 연결된다고 전했다.

양 교수는 "오관게는 음식이 만들어지기까지의 자연과 인간의 노동을 이해하게 되는 깊이 있고 아름다운 노래이자 요리사의 인격을 만들고, 식문화를 변화시키며, 인류의 미래를 준비하는 다섯 가지 교육 원칙"이라며 "한국의 사찰음식은 단순한 전통음식이 아니라, 미래의 글로벌 미식과 요리 교육이 지향해야 할 '변하지 않는 지혜(Timeless Wisdom)'를 가장 잘 보여주는 살아있는 문화유산이며, 세계 시민들의 기초적인 식생활문화와 올바른 생활양식을 전하는 '글로벌 밥상머리 교육'"이라고 강조했다.

또한 양 교수는 사찰음식의 글로벌 확장성을 매우 긍정적으로 평가했다. 현재 소비자들은 새로운 맛이 아닌 '새로운 가치'를 선택하는 방향으로 움직이고 있고, 이런 상황에서 사찰음식은 세계인이 던지고 있는 '이 음식은 어떤 철학을 담고 있는가'라는 질문에 가장 깊이 있는 해답을 내놓을 수 있다는 것이다.

양 교수는 "미래의 식문화 경쟁력은 더 이상 '재료'나 '기술'에만 있지 않다. '어떤 세계관을 담고 있는가'가 핵심이 되고 있다"면서 "이러한 관점에서 볼 때, 사찰음식은 이미 미래 식문화 시장이 요구하는 모든 요소를 포함하고 있다"고 주장했다.

그러면서 양 교수는 CIA 뉴욕 본교에 한식 교육과 다도·명상, 전시·학술교류 등의 기능을 갖춘 한옥 한국관 설립을 제안해 눈길을 끌었다.

마달레나 보르사토 이탈리아 미식과학대 교수는 '단맛의 회복: 체화된 지식과 환대 사이에서'를 통해 친밀함과 배려까지 포괄하는 '단맛(Sweetness)'과 정제당·첨가당 중심의 '설탕 중심 단맛(Sugariness)'을 구분했다. 보르사토 교수는 "진정한 단맛은 타인을 향한 친밀한 돌봄의 행위이자 경계를 넘어 서로를 연결하는 소통 방식이었다"며 "단맛은 본질적으로 타인과의 나눔을 지향하는 관계의 언어였다"고 강조했다.

요시무라 쇼요 일본 조동종 보문사 주지는 도겐 선사의 〈전좌교훈〉과 〈부죽반법〉을 토대로 일본 정진요리의 지속가능성을 고찰했다. 요시무라 스님은 채소 껍질과 다시마·표고버섯 조각까지 활용하는 조리법과 발우에 남은 음식물을 물로 씻어 마시는 의례는 음식물 쓰레기를 줄이는 실천으로 소개하며 "정진요리는 모든 존재와의 공존이라는 불교의 근본적인 진리와 음식의 준비와 소비라는 일상적인 행위가 합치된 결과"라고 전했다.

이어 "13세기 이래 지속적으로 계승된 정진요리의 전통은 결코 박물관 선반에나 올라갈 죽은 역사적 유물이 아니라, 현대의 지구적 환경위기와 구조화된 음식 시스템의 문제점에 맞서는 '살아있는 전통'"이라고 강조했다.

공만식 동방문화대학원대 교수는 '조선시대 불교 승려 두타행자의 솔잎수행식'을 발표했다. 공 교수에 따르면 솔잎식은 도교의 벽곡에서 시작됐지만 불교에서는 신선이나 장수를 위한 방식이 아니라 산중 수행자의 음식 확보 문제를 해결하는 수행식으로 수용됐다.

조선 승려들은 솔잎을 가루로 만들어 곡식가루·죽과 함께 섭취했고, 송홧가루·소나무 껍질·복령도 활용했다. 공 교수는 "솔잎식이 농사와 탁발, 조리에 드는 시간을 줄이고 재가자에 대한 의존을 낮춰 수행에 전념하게 했다"면서 "맛과 양에 대한 갈애에서 벗어나 거친 음식에도 만족하는 두타행의 태도를 형성했다"고 밝혔다.

"사찰음식의 미래 정체성 확립부터"

계호 스님, 기조강연서 강조

사찰음식의 미래를 위해서는 수행공동체의 식생활문화라는 정체성을 확립해야 한다는 제언이 나왔다.

조계종 사찰음식 명장 계호 스님은 8월 20일 한국불교문화사업단이 개최한 '2026 사찰음식 국제학술심포지엄'에서 '사찰음식의 오래된 미래를 위한 화두'를 주제로 기조강연했다.

먼저 계호 스님은 사찰음식을 "수행자들의 수행공동체로 이뤄진 승가의 식생활문화 전반"으로 정의했다. 단순한 채식이나 조리법이 아니라 '불살생의 계율을 바탕으로 생명을 바라보고, 음식 섭취를 수행의 일부로 받아들이는 식문화'라는 것이다.

이어 스님은 전통 공양문화와 현대 사찰음식의 변화를 조리 공간, 의례, 식사 방식, 교육 대상, 조리법, 식재료 조달 등 15개 항목으로 나눠 살폈다. 재래식 공양간은 현대식 공간으로 변했고 발우공양 체험은 스님 중심에서 일반인으로 확대됐다. 식재료 조달과 조리법은 다양해지고 외부 음식 전문가와의 교류도 늘었다.

반면 일상 의례로서 발우공양의 연속성은 약화됐고 식당형 공간과 입식 방식이 선호되는 변화도 나타났다고 진단했다. 이에 따라 전통과 현대의 기준을 구분할 필요성을 제기했다.

계호 스님은 "사찰음식 자체가 전통적인 불교의례 문화에 속하므로 그 문화적 깊이를 더욱 다지며 공고히 축적할 필요가 있다"고 강조하며 "수행자의 음식으로서 사찰음식의 정의와 허용 범위를 포함한 구체적 범주를 정립하고, 승가 내부에서 발전 방향을 바라보는 시각이 필요하다"고 밝혔다.

대중화 방식에 대해서도 'K-미식'이나 'K-음식'과 같은 유형화보다 소식(小食)·소식(素食)·미소(微笑)를 강조한 삼소운동과 같이 일상에서 실천할 수 있는 방식이 중요하다고 제시했다. 사찰음식 체험에 대해서도 스님은 "전통 사찰식문화와 구분하되 체험 과정의 불교적 가치관을 분명하게 정립해야 한다"라고 강조했다.

신중일 기자



계호 스님이 기조강연을 하고 있다.

제9회
2026. 10. 10 음 8.30
토요일 오후 3시
부산항국제전시컨벤션센터 5층 컨퍼런스홀

三歸依戒 五戒 삼귀의계오계
수계대법회

전계대화상 선응지현 대율사
(대한불교조계종부산연합회 상임위원, 관음사 회주)
갈마아사리 심산법미 대율사
(대한불교조계종부산연합회 3대 회장, 홍법사 주지)
교수아사리 원허효명 대율사
(대한불교조계종부산연합회 4~5대 회장, 혜원정사 회주)
존증아사리 목종 율사 (대한불교조계종부산연합회 회장, 대광명사 주지)
도일 율사 (대한불교조계종부산연합회 상임위원, 관음사 선덕)
하림 율사 (대한불교조계종부산연합회 수석부회장, 미타선원 원장)
지일 율사 (대한불교조계종부산연합회 부회장, 내원정사 주지)
정관 율사 (대한불교조계종부산연합회 부회장, 원오사 주지)
덕림 율사 (대한불교조계종부산연합회 재무국장, 해동용궁사 주지)
성광 율사 (대한불교조계종부산연합회 문화국장, 국청사 주지)

수계비 1인 5만원 복장 (상의)흰색, (하의)편한바지

주최·주관
대한불교조계종부산연합회
문의 : 사무국 051) 501-7554

행사 당일 YouTube 라이브로 생중계됩니다.
시청 방법
1. 앱스토어 플레이스토어에서 'YouTube' 검색 후 설치
2. 검색창에서 '부산불교방송'
또는 '제8회 삼귀의계오계 수계대법회'

2026년도
종단 종도합동 연수대회 개최안내

귀의 삼보 하옵니다. 종도 고승대덕 사부대중 종도여러분,
'배움으로' 종단을 바로 세우고, '실무로' 미래불교를 준비합시다.

이번 연수는 종헌·종법과 종무행정.교육.포교.회계·세무·복지·연금·경영·현대포교 현장에서 적용할수 있는 실무중심의 종합교육으로 마련하여.전국 종도 여러분의 적극적인 참여를 바랍니다.

Ⅰ. 연수대회 개요
1. 일 시 : 2026년 9월 2일(수) ~ 9월 3일(목) / 1박 2일
2. 집결 및 등록 : 2026년 9월 2일(수) 오전 9시까지 집결
3. 장 소 : 경남창녕군부곡면 온천중앙로3 (부곡온천 로얄관광호텔, 연수장)
4. 참가대상 : 본 종단 소속 전 종도 및 교육대상자. ■ 연수회비 : 15만원
5. 등록마감 : 2026년 8월 25일(화)까지 ■ 문의·접수 : 교육원/총무원 055-338-0089
※ 원활한 숙박·교재·좌석 배정을 위하여" 등록기간을 준수 바랍니다.

Ⅱ. 연수 참가자 혜택
전 과정을 성실히 이수한 종도에게 다음의 혜택을 부여합니다.
① 종단 공식 연수이수증서 발급
② 종도교육 전문 연수교재 지급
③ 법계승급 심사 연수 가산점 적용
④ 연수대회 기념품 증정

Ⅲ. 주요 교육과목 및 강사
1. 종단 교육기준 및 교육제도 특강 – 교육원장
2. 중앙종회의 기능과 종무행정 관련한 특강 – 종회의장
3. 종헌·종법 및 헌법과 관련한 실무 특강 – 총무원장
4. 강연 – 세무학박사 세무사, 사회복지학 박사 교수,
정치학박사 교수, 미국WBU –학교법인– 세계불교대학교
법학박사 한국총장
5. 불교의식·범음 및 거불성 실습 – 어장 교육부원장

사단법인 대승불교삼보조계종(大韓)