불살생·소식…사찰음식 '지속가능' 화두 던지다

사찰음식, 국가무형문화유산이 되다

국내외 주목하는 음식 자리매김
문화사업단 노력 · 역할이 큰 발판
삼국시대부터 백성 아픔 함께하며
'솔잎수행식' 등으로 '구휼' 앞장
불교세시 맞춘 음식 복원이 과제



한국불교 공양 의식인 발우공양 모습. 사진 제공=한국불교문화사업단

사찰음식이 지난 5월 19일 국가유산청에 의해 새롭게 국가무형유산이 됐다. 1990년대 이후 우리 사회에 대중화되기 시작한 한국 사찰음식은 이제 국내뿐 아니라 해외에서도 주목받는 음식문화로 자리 잡아가고 있다. 필자는 한국 불교음식 연구자의 입장에서 이번 국가무형유산 지정을 기념해 실물음식문화로서의 사찰음식을 조명하고, 실물음식의 범주를 넘어 앞으로 정립해야 할 사찰음식의 방향성과 과제를 함께 살펴보고자 한다.

현재 한국 사찰음식은 미국, 아르헨티나, 호주, 독일, 스위스, 이탈리아, 프랑스 등 외국 대학과 단체의 초청으로 세계 각국에서 활발히 소개되고 있다.

정관 스님은 국내보다 해외 체류 시간이 더 길 만큼 국제적인 사찰음식 행사를 이어가고 있고, 법송 스님은 세계적인 요리학교 '르 꼬르동 블루(Le Cordon Bleu)' 런던과 파리 캠퍼스에서 교과목으로 한국 사찰음식을 교육하고 있다. 각 사찰이나 사찰 내 사찰음식연구소에서도 일반인을 대상으로 한 강습과 연구 활동이 지속적으로 펼쳐지고 있다.

그렇다고 사찰음식 활동이 불교 내에만 국한된 것은 아니다. 정관 스님의 경우 국내 파인다이닝 셰프 및 외국 요리사들과 활발하게 협업하고 있으며, 국내에서 활동하는 여러 스님들 또한 한식 요리사들과 교류를 이어가고 있다.

또 서울 진관사와 수원 봉녕사는 매년 대규모 사찰음식 행사를 개최하고 있다. 이들 행사에서는 사찰음식 요리 경연이나 사찰음식에 대한 이해를 넓히기 위한 강연, 학술 프로그램 등을 통해 사찰음식에 대한 관심을 이끌고 있다.

이렇게 한국 사찰음식이 국내외에서 대중화되고 활발한 활동이 가능했던 배경에는 한국불교문화사업단의 드러나지 않은 노력과 역할이 큰 발판이 됐음을 기억할 필요가 있다. 문화사업단은 스님들을 위한 전문 사찰음식 교육과정을 운영하는 한편, 일반인을 위한 대중강습도 꾸준히 진행하고 있다.

한국 사찰음식은 우리 역사와 더불어 한국 음식의 기저인 장(醬)과 김치, 전통 시대에 특별한 음식으로 여겨진 두부, 국수, 유밀과(전통한과의 일종) 등과 일상식으로서 채소를 기반으로 한 국과 나물 등 한국음식사에서 중추적인 역할을 해 왔다. 그러나 사찰음식이 국가무형유산으로 정식 지정된 현시점에도 실물음식이나 문화로서 사찰음식에 대한 학문적 정립과 체계화는 여전히 아쉬운 수준에 머물러 있다.

한국 사찰음식의 역사는 불교의 전래와 함께한다고 할 수 있다. 삼국·고려·조선시대는 사찰음식의 역할과 그 특징을 이해하는 데 필수적으로 파악되어야 할 시기들이다.

〈삼국유사〉 '김현감호' 조(條)는 김현과 호랑이 낭자와의 종을 뛰어넘는 사랑 이야기와 더불어 신라 최초의 사찰이었던 흥륜사의 장(醬)을 통해 사찰과 재가자들과의 공동체 의식을 뚜렷하게 보여준다. 즉 사찰의 장은 스님들만의 것이 아니라 재가자와 함께 나누는 음식이라는 사실을 뚜렷하게 나타난다. '호랑이가 해친 사람의 상처는 흥륜사 장을 바르면 나을 수 있다'는 언급에도 사찰의 장이 일반 사회 재가자의 필요에 응답하는 물품임을 보여준다.

한국 사찰의 음식 공유 정신은 고려시대에 들어 사회적으로 더욱 확장된 모습으로 역사서나 불교 문집, 금석문 등에 등장한다. 고려 사찰들은 기근이나 흉년 등 재난 상황에서 국가의 구휼 정책의 실행자로서 백성들의 고통을 덜어주는 역할을 했다. 사찰이라는 넓은 공간과 음식 준비 등에 숙달된 다수의 스님, 그리고 곡식과 장, 대형 철확(鐵鑊, 쇠솥) 등 음식과 관련한 도구와 식재료를 갖추고 있었기 때문이다. 고려 사찰은 국가 구휼 정책의 실행자 역할을 수행했을 뿐만 아니라 개별 사찰의 곳간을 털어 일상적으로 배고픈 백성과 여행자에게 음식과 물을 제공하는 전통을 보여주기도 했다.

이전 시대보다 경제적 여유가 없었던 조선시대에도 사찰은 음식 관련 지식을 일반 사회와 공유하며 어려움에 빠진 백성들의 생명을 건졌다. 특히 중국, 일본의 불교 전통과 큰 차이를 보이는 조선 사찰의 '솔잎수행식'에 관한 축적된 노하우는 기근이나 흉년으로 생명을 위협받는 백성의 생존을 위한 구명책 역할을 했다. 1541년 간행된 〈충주구황절요〉는 조선시대 스님들의 수행식인 솔잎수행식이 극심한 기근과 흉년 시에 일반 백성의 생명을 살리는 데 중요한 역할을 하고 있음을 보여준다. 이후에도 불교사찰의 솔잎수행식 레시피가 구휼에 중요한 역할을 하고 있었음을 사대부 문집 등을 통해 쉽게 확인할 수 있다.

사찰의 음식문화는 사찰의 발달된 음식 제조법이 일반 사회로 확장, 전파되어 가는 모습도 보여주고 있다.

고려시대에 처음 언급이 보이는 만두, 국수, 두부 등과 같은 음식은 스님들이 재가 사대부들과 관리들에게 주로 선물하는 모습으로 많이 등장한다. 즉 고려 불교사찰의 앞선 음식문화가 일반 사회에 알려지고 전파되고 있음을 알 수 있고, 이들 음식은 조선시대에 들어 일반 사회로 확장되는 모습을 보이고 있다.

사찰음식의 한국 음식사에서의 가장 중요한 기여는 기저 음식인 장과 김치 문화에서 더욱 뚜렷하다. 통일신라시대 남원 길상사 장고(醬庫) 유적, 삼척 흥전리사지 장고 유적, 경주 성건동 항아리 유적 등에서 볼 수 있는 신라시대 사찰의 대규모 장류 문화의 모습과 고려 사찰의 대규모 구휼 활동에서 파악되는 사찰 장류의 역할, 조선 팔도 공공용 장류의 대표적 제조자의 역할을 했던 조선 팔도 불교사찰의 한국 장류에 대한 역할은 한국음식사에서 어떤 집단도 대신하지 못한 역할이었다.

김치에 대한 역할도 이에 못지않다. 수백 명의 상주 인원을 가진 삼국·고려시대 사찰의 김치 문화는 보은 법주사 김치 항아리인 석옹이나 석주 등의 유물을 통해 짐작할 수 있다.

일상적인 음식 이외에도 유밀과, 떡, 강정, 단과자 등 특별식 음식문화에 있어서도 한국사에서 사찰음식의 역할이 두드러진다. 조선시대를 거쳐 오늘날까지도 즐겨 먹는 이들 음식의 기원은 불교사찰이다. 고려시대 역사서에서는 성행하다 못해 과도하기까지 한 고려시대 유밀과 문화에 대한 언급을 볼 수 있다. 고려 불교사찰의 유밀과와 음식고임문화는 수많은 유가 사대부들의 결사적 반대에도 사라지지 않고 조선 사회의 대표적인 연회음식이자 고급음식으로 계승되었다. 이전 시대만큼 경제적으로 여유롭지는 않았지만 조선 불교사찰의 떡, 다식, 단과자(사탕 포함) 음식문화도 여전히 계승되었다. 불교의례에서 떡은 빠질 수 없는 음식으로, 조선시대 내내 만들어졌고 조선 중기 최립(崔岦, 1539~1612)의 시문집인 〈간이집(簡易集)〉에는 사찰 주지 스님 방에서 단과자를 두고 다투는 어린이들의 모습을 묘사한 시가 전해지고 있다.

오늘날 불교사찰은 한국 사회에서 전통적인 세시 절기와 그 음식문화 그리고 음력이라는 시간적 시스템을 가장 잘 유지, 계승해 나가고 있다. 다만, 전통시대 불교사찰은 1년의 세시 절기에 맞는 음식문화를 가지고 있었고 현대에도 그 전통을 일부 계승하고 있으나 상실되거나 잊힌 것들도 있다.

정월 설날·대보름·단오·백중·중양절·동지·섣달그믐 등 불교세시와 그 음식문화는 현대에 되살려 복원될 필요가 있는 사찰음식문화의 하나로 생각된다. 예를 들면, 부산 범어사가 부처님오신날의 세시 음식인 느티떡을 전승해 가는 모습이 보이고 있으나, 많은 불교세시나 그 음식문화가 잊히고 있는 것이 현실이다. 불교세시와 그 사찰음식문화가 조계종 차원에서 먼저 복원될 필요가 있다.

불교음식이 일반 한식과 가장 차별되는 지점은 실물음식 그 자체보다는 불교가 음식을 바라보는 시각과 그 내용에 있다고 말할 수 있다. 현재 한국 사찰음식 활동의 주 내용은 실물음식 요리에 두어져 있다. 불교 실물음식을 국내외적으로 대중화시킨 것은 그 자체로 큰 성과라고 할 수 있고 중요하게 평가되어야 할 일이다. 그러나 사찰음식은 실물음식에 국한되지 않는 종교철학적 의미와 역사문화적 내용을 정립해야 하는 과제도 존재한다.

또 채식으로 상징되는 사찰음식은 현대의 주요한 사회적 이슈와 밀접한 관계가 있고 이러한 이슈를 선도할 만한 풍부한 내용과 문헌을 가지고 있음에도 현재 이 부분에 있어서는 미진한 상황이 계속되고 있다.

불살생과 육식 과도의 현시대와 밀접하게 관련된 채식, 음식물 쓰레기 등 생태적 이슈와 뗄 수 없는 관계인 발우공양, 소식(小食), 자족(自足)의 음식에 대한 태도 등 사찰음식은 실물음식 그 너머의 음식에 관한 다양하고 실질적인 내용을 자연과 인간과 음식문화에 제시할 자산을 가지고 있다.

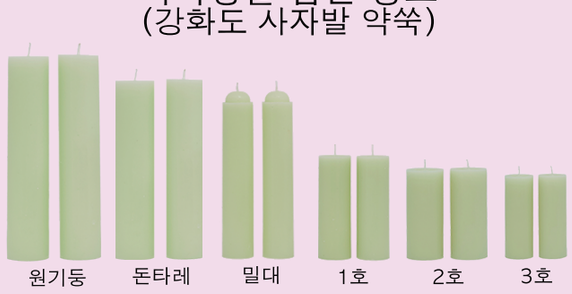
인간과 자연, 자연과 인간과 음식의 건강한 관계 설정과 회복에 대한 논의도 불교경전은 풍부하게는 제시하고 있다. 한국 사찰음식의 활동은 실물음식으로서의 사찰음식의 영역 뿐만 아니라 실물음식 너머의 영역에서 인간과 자연의 관계에 대한 건강하고 지속 가능한 삶의 방식과 내용을 한국 사회에 제시해야 하는 소임을 갖고 있다.



공만식 동방문화대학원대학교 음식문화학 담당 대우교수

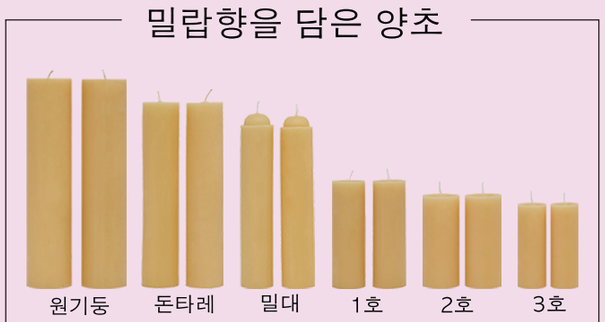
해광산업
해광양초는 특별한 양초로 양초에 정성과 향을 담습니다
"자연친화적향의 향기가 법당에 스며들다"

침향향을 담은 양초


약쑥향을 담은 양초 (강화도 사자발 약쑥)


PC 팜 원통초


연꽃향을 담은 양초


밀랍향을 담은 양초


밀납향을 담은 초


해광산업 주문전화번호 031-333-0242, 010-5848-0189

(구)삼환양초가
중국 대련에서 40년 기술 노하우를
현지 공장에 전수하여 관리 생산한
최고급 중국산 대련양초를 자신있게 소개합니다.



WWW.SHCANDLE.COM

NAVER 삼환양초



*유통 마진 없이 소비자 여러분께 합리적인 가격으로 공급합니다

삼환양초 주문전화번호
031-337-0243, 010-2308-0189