“K-사찰음식 지속가능성, ‘교육’서부터 시작”

불교문화사업단, 사찰음식 국제학술심포지엄 개최

8월 19일 고궁박물관 강당서
국가무형문화유산 지정 기념
음식학 석학, 셰프 등 참여해
美 CIA “사찰음식 교육 추진”
사업단 “인류유산 등재 계획”



한국불교문화사업단은 8월 19일 서울 국립고궁박물관 강당에서 ‘사찰음식 국가무형유산 지정 기념 국제학술심포지엄’을 개최했다. 사진은 양종집 CIA교수가 종합토론에서 발언하는 모습.

신중일 기자 motp79@hyunbul.com


본연 스님


브렌던 R. 월시 학장


적문 스님

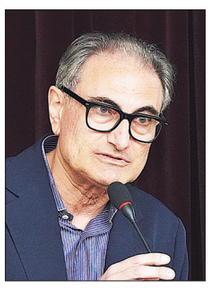

양종집 교수


토마스 두보이스 교수


케한 딩 강사


트레이시 리우 연구원


공만식 교수


파올로 코르보 교수

한국불교만의 독창적 식문화인 ‘사찰음식’이 지속가능한 식문화로 자리잡고, 세계적 영향력을 발휘하기 위해서는 ‘교육’이 근간이 돼야 한다는 주장이 제기됐다.

한국불교문화사업단(이하 문화사업단)은 8월 19일 서울 국립고궁박물관 강당에서 ‘사찰음식 국가무형유산 지정 기념 국제학술심포지엄’을 개최했다.

‘지속가능한 음식문화로서 사찰음식의 가능성’을 주제로 열린 이날 심포지엄에서는 5개국 6명의 음식학 석학과 유명 셰프가 참석해 △세계 음식학계의 현황 △사찰음식의 위치 △대안음식문화로서 사찰음식의 가능성 등을 주제발표하고 토론을 펼쳤다.

사찰음식, 지속가능한 식문화

이날 음식학 석학과 셰프들은 지속가능한 식문화로서 사찰음식을 조명하고, 사찰음식 보급과 세계화의 해법은 ‘교육’에 있음을 강조했다. 특히 세계 양대 조리교육기관 중 하나인 미국 CIA(The Culinary Institute of America)의 유일한 한국인 교수인 양종집 아시아음식학부 교수는 교육 커리큘럼에 사찰음식 과정을 개설하고 싶다는 의지를 피력해 눈길을 끌기도 했다.

이날 양 교수는 재직 중인 CIA의 학생과 교수들을 대상으로 한국 사찰음식에 대한 인지도를 인터뷰한 내용을 소개했다. 이에 따르면 CIA의 학생과 교수들은 한국 사찰음식에 대해 처음 들어 보거나 ‘잘 모르겠다’고 대답했지만 대부분 사찰음식에 대해 알고 싶고, 기회가 되면 배우고 싶다는 의사를 피력했다.

이처럼 한국 사찰음식에 대해 흥미를 느끼고 배움을 원하는 이들을 위해 ‘교육’이 필요하고, 이는 한국 사찰음식의 지속가능성을 담보하는 요인이라는 게 양 교수의 주장이다. 그러면서 그는 CIA 커리큘럼에 사찰음식 과목을 개설하겠다는 의지를 표명했다.

양 교수는 “현재 활용되는 〈한식〉 온라인 교재 안에 ‘사찰음식’이라는 소주제가 있다”면서 “한국에서 사찰음식을 전수하는 전문가들과 협력해 CIA에서도 그 정신과 내용을 충실히 반영한 커리큘럼을 구성하고자 한다”고 밝혔다.

이어 “한국 사찰음식의 지속가능성은 꾸준하고 체계적인 기초 교육에 기반한다”면서 “교육은 일회성이 아닌 지속적이며 체계적으로 이뤄져야 하며, 이는 국가적인 지원이 필요한 사안이기도 하다”고 강조했다.

심포지엄에 함께 참석한 CIA 학장 브렌던 R. 월시(Brendan Walsh) 셰프도 축사에서 사찰음식을 교과 커리큘럼에 포함할 의지를 보였다. 월시 학장은 “현대 식문화에 산적한 문제를 생각할 때 사찰음식에 답이 있다고 생각한다”며 “사찰음식을 CIA 교과 과정에 반영함으로써 사찰음식을 널리 알리고자 한다. 이를 통해 젊은이들이 사찰음식이라는 보물이 얼마나 귀중한지 깨닫기 바란다”고 밝혔다.

파올로 코르보(Paolo Corvo) 이탈리아 미식과학대 교수는 ‘지속가능한 음식문화 식문화의 새로운 동향’을 통해 슈퍼푸드, 노블푸드 등 지속가능한 식문화로서 대안음식의 세계 동향을 소개했다.

“오늘날 우리의 과제는 문화적 다양성, 사회적 형평성, 자연환경의 회복 등을 아우르는 포괄적 식품 시스템을 구축하는 것”이라고 밝힌 그는 “한국을 포함한 여러 전통 요리, 슬로우 푸드나 한살림 같은 초국가적 운동을 통해 음식과의 관계를 지속가능한 방식으로 다시 생각해 봐야 한다”고 주장했다.

그러면서 ‘교육’의 중요성을 강조했다. 코르보 교수는 “이제 먹거리 교육은 지속가능한 시스템으로의 전환을 위한 전략적 도구”라며 “학교·가정·지역사회·기관에서 시민 의식과 사회적 역량을 길러 책임감 있게 요리하고 음식을 즐길 수 있는 시민을 양성해야 한다”고 제언했다.

삼덕(三德), 사찰음식 조리철학

기조강연자로 나선 사찰음식 명장 적문 스님(평택 수도사 주지)은 ‘사찰음식의 정신’ 주제 강연에서 사찰음식의 정신과 조리철학 등을 소개했다.

적문 스님은 부처님의 정각(正覺)과 열반이 공양과 연관돼 있음에 주목했다. 피골이 상접할 정도로 고행하던 부처님은 최소한의 영양 보충을 위해 수자타에게 유미죽을 공양 받고 깨달음에 이르렀다. 정각 이후 45년을 중생교화에 여념이 없던 부처님은 열반 하루 전 대장장이 춘다에게 ‘전단나무 버섯요리’를 마지막 공양으로 받았고, 이후 쿠시나가라 사리쌍수에서 열반에 들었다.

적문 스님은 “부처님께서는 가장 큰 공덕이 있는 공양을 ‘정각 직전에 올리는 공양’과 ‘열반에 들기 전에 올리는 공양’이라고 말씀하셨다”며 “사찰음식은 참된 삶과 죽음을 관조하면서 몸과 마음을 정갈하게 하는 건강한 음식을 생활 속에서 얻고자 한다”고 밝혔다.

그러면서 사찰음식의 조리철학으로 〈치문경훈〉 ‘장로자각선사귀경문’의 경구를 예로 들며 △청정 △유연 △여법이라는 ‘삼덕(三德)’의 원칙을 제시했다.

적문 스님은 “청정의 조리원칙은 인공조미료나 방부제를 사용하지 않고 청정한 채소로 만드는 것을 의미하며, 유연의 조리원칙은 수행자들에게 부담되지 않게 부드럽고 담백하게 조리하는 것을 의미한다”며 “여법의 조리원칙은 불법승 삼보에 공양하는 음식을 직접 조리한다는 사실에 기쁜 마음을 갖고, 부모가 자식에게 무한한 애정을 주는 것처럼 조리하는 것을 의미한다”고 설명했다.

사찰음식 역사적 궤적 조명

이와 함께 이날 심포지엄에서는 사찰음식의 역사적 궤적을 조명하는 주제발표도 이뤄졌다. 토마스 두보이스(Thomas David DuBois) 베이징사범대 교수는 ‘중국 종교적 채식주의의 과거와 현재’를 통해 중국 역사 안에서 불교적 채식주의가 어떻게 구현됐는지를 살폈다.

‘중국불교 사찰 채식에서 차와 치료식’을 발표한 케한 딩(Kehan Ding) 영국 에딘버러대 철학과 강사는 중국 사찰 내 채식 대중공양을 소개했다.

트레이시 리우(Tracy Liu) 영국 캠브리지대학교 글로벌 창의적 사고 연구소 연구원은 ‘종교적 수행에서 탈종교적 실천으로’ 주제 발표를 통해 중국 사찰 중심의 채식 실천과 도시의 풀뿌리 채식운동을 분석했다.

공만식 동방문화대학원대학 교수는 ‘조선시대 불교음식과 왕실음식의 음식적 특징과 음식철학’을 통해 조선시대 불교음식과 왕실음식의 차이를 비교했다.

심포지엄에 앞서 열린 기념식에서 문화사업단은 사찰음식을 ‘유네스코 인류무형유산’에 등재하겠다는 의지를 천명했다. 사무국장 본연 스님은 인사말을 통해 “그동안 문화사업단은 사찰음식의 원형 보전과 전승을 위한 학술연구, 인력양성을 위한 체계적 교육활동 등 사찰음식 활성화를 위해 다양한 노력을 경주해 왔다”며 “오늘 학술 심포지엄을 계기로 국제적 학술교류 활동을 더욱 확대하고, 사찰음식 ‘유네스코 인류무형유산’에 등재될 수 있도록 최선을 다하겠다”고 밝혔다.

진관사 콩국수에 눈물…사찰음식 매료된 세계 석학들

국제학술심포지엄 참가자가 만난 사찰음식

토마스 두보이스 교수
“좋은 재료에 성심 깊은 조리
고급 레스토랑서 만날 수 없어”

“가끔 음식이 너무 압도적으로 다가올 때가 있어요. 진관사에서 만난 콩국수가 그랬습니다.”

한국불교문화사업단 주최 사찰음식 국제학술심포지엄 참석차 방한한 토마스 두보이스 베이징사범대 교수는 8월 18일 서울 진관사에서 콩국수를 먹고 감격의 눈물이 흘렸던 이유에 대해 “내 영혼 깊숙이 와 닿았다”고 말했다.

그가 진관사 콩국수에 매료된 가장 큰 이유는 ‘순수함’이다. 두보이스 교수는 “처음 콩을 맷돌에 갈 때부터 인상적이었다. 보고 듣고 냄새를 맡는 모든 것이 감각적으로 다가왔다”며 “순수하고 완벽한 유기농 재료에 스님의 성심 깊은 조리는 다른 곳에서는 만날 수 없는 정말 희귀한 경험이었고 정말 ‘나만을 위해 만들어진 요리’임이 느껴졌다. 이는 세계 어느 고급 레스토랑에서도 맛볼 수 없을 것”이라고 극찬했다.

지속가능한 음식문화를 전문적으로 연구하는 파올로 코르보 이탈리아 미식과학대 교수는 사찰음식을 통해 “‘삶의 질’에 대한 완전히 다른 관점을 발견했다”고 술회했다.

그는 “사찰음식을 접하며 음식이 농업, 역사 등과 어떻게 연결되는지를 다시 한번 알게 됐다. 사찰음식과의 만남은 인생의 전환점이다. 사찰음식이 보여 준 정신과 철학을 이탈리아 대학에 가서도 비교 연구해 보고 싶다”고도 했다.

자신의 연구분야인 ‘지속가능한 식문화’와 사찰음식의 접점에 대해서도 이야기했다. 코르보 교수는 “지역에서 각자가 재배한 음식을 조리하는 사찰음식은 매일의 일상 속에서 지속가능성을 보여 준다. 이는 미래 세대를 위한 삶, 후속 세대가 삶의 질을 이어 갈 수 있게 해 준다. 이것이 지속가능성의 본질이며 진정한 생태적 전환으로 나아가는 길”이라며 “‘좋은 음식’을 선택할 책임은 우리에게 있다. 사찰음식은 이런 책임의식을 우리에게 일깨워 준다”고 강조했다.

파올로 코르보 교수
“사찰음식, 인생의 전환점
이탈리아 가서 비교 연구”

그러면서 그는 교육의 중요성을 강조했다. 인식 전환을 통해 개인의 변화를, 이를 바탕으로 사회를 바꿔야 한다는 것이다. 코르보 교수는 “초등학교부터 ‘지속가능한 음식 교육’을 도입해 어릴 때부터 좋은 음식을 선택할 수 있도록 도와야 한다”며 “교육이야말로 지속가능성이 이뤄질 수 있는 근본”이라고 밝혔다.

양종집 미국CIA 아시아음식학부 교수는 “한국인으로서 당연하게 생각했던 것들을 다시 한번 되돌아보는 계기가 됐다”면서 사찰음식 지속가능성과 세계화를 위해 ‘교육’의 중요성을 강조했다.

양종집 교수
“사찰음식 철학 등에 감동
지속적 교육으로 확장돼야”

양 교수는 “심포지엄에 참석한 전문가들이 하나 같이 하는 말이 ‘감동’이었다. 이는 형언할 수 없는 감정들이었다”면서 “무엇보다 사찰음식에 내재된 철학과 음식과 재료를 바라보는 태도 등은 서구인들에게 매우 신선하게 다가왔을 것”이라고 평가했다.

이어 “사찰음식 철학과 사상을 세계에 알리기 위해서는 일회성 이벤트보다 지속적인 교육이 더 효과적”이라며 “심포지엄에 참가한 전문가들이 고국으로 돌아가서도 관련 연구와 교육을 이어 가겠다고 한 것도 그런 이유”라고 밝혔다.

양 교수는 자신이 몸담고 있는 CIA에도 사찰음식 교육 커리큘럼을 도입하고 싶다는 의지를 보였다. 그는 “사찰음식을 체험하고 관련된 연구를 공유했던 오늘의 경험을 미국 CIA 학생들에게도 전하고 싶다. 교육을 통해 한국의 사찰음식을 배우는 학생들이 늘어나면 사찰음식 홍보는 저절로 이뤄질 것이고 세계화에도 큰 도움이 될 것”이라고 기대했다.

앞서 사찰음식 국제학술심포지엄 참가자들은 8월 16~17일 장성 백양사에서 템플스테이와 백양사 천진암에서 사찰음식 명장 정관 스님의 사찰음식 시연 프로그램을 체험했다. 정관 스님은 “사찰음식은 수행의 에너지원이자 산과 자연에 의지한 삶의 지혜이다. 계절의 제철 재료를 활용한 조리법은 1600년 동안 수행자와 수행자, 사람과 사람 사이에서 전해져 내려왔다”고 강조했다.

이어 참가자들은 18일 서울 진관사에서는 사찰음식 명장 계호 스님과 직접 맷돌을 갈아 가며 콩국수를 만들기도 했으며, 19일에는 사찰음식 교육관인 종로 한국사찰음식문화체험관을 찾아 전시 관람과 강좌 참관 등을 통해 사찰음식 교육 현장을 확인했다.

신중일 기자 · 양행선 광주전남지사장


심포지엄 참가자들이 백양사 천진암에서 사찰음식 명장 정관 스님에게 사찰음식을 배우고 있다.


심포지엄 참가자들이 서울 진관사에서 사찰음식 명장 계호 스님과 함께 맷돌을 돌려보고 있다.

사진 제공=한국불교문화사업단