

파리 중심가에 울려퍼진 한국 스님들 염불소리

■ 프랑스 ‘1700년 한국전통산사와 수행자의 삶’ 현장

한국 스님의 깊고 장중한 염불소리가 잠들어 있던 파리 시민들의 불성(佛性)을 깨웠다. 이어 심장을 울리는 듯한 법고소리와 범종, 목어, 운판 연주가 영상을 통해 차례로 울려 퍼지고 예불이 시작되자, 객석에서 지켜보던 관객들도 무대 위 스님들과 하나가 된 듯 불교전통 의식을 숨죽이고 지켜봤다. 바로 조계종 대표단이 10월 26일 오후8시 메종 드 라 뫼뮈알리페 공연장에서 ‘1700년 한국전통산사와 수행자의 삶’을 주제로 개최한 사찰음식 만찬 행사를 통해서다.

프랑스의 정치 및 문화계 주요인사 등 300여 명이 참석한 가운데 진행된 이날 행사는 1700년 역사를 자랑하는 한국불교를 소개하고, 그 속에 깃든 사찰음식의 정신을 널리 알리기 위해 열렸다.

이날 행사의 백미는 단연 ‘산사의 하루’ 공연. 종단 차원에서 전통사찰에서 행하는 일상 의례를 공연해 해 해의 무대에 올린 것은 거의 처음 있는 일이다. 의식이 시작되자 공연장 안은 잠시 고요 속으로 빠져들었다. 조계종 의례위원장 인묵스님과 어산작법학교장 법안스님 등 20여 명의 스님들은 산사에서 하루의 시작을 알리는 도량석과 석굴암 부처님께 올리는 새벽예불, 참선, 율력, 발우공양 등을 직접 시연했다. 특히 덕숭총림 수덕사 방장 설정스님이 인류행복을 기원하는 축원을 내려 의미를 더했다. “이 세상 전쟁위험의 고통에서 하루속히 벗어나고 테러로 희생된 이들의 극락왕생과 더불어 부처님의 대자대비로 세계평화 이룩되게 하여 지이다.” 의식이 이뤄지는 동안 무대 좌우 대형 스크린에는 불어 해설자막도 띄워졌다.

공연에 이어 약 한 시간 반 동안 본격적인 사찰음식 만찬이 펼쳐졌다. 연근죽과 백김치, 두부발효음식, 연밥 등 자연의 맛을 살린 20여 가지의 음식이 상에 오르자 참가자들 얼굴에 행복한 미소가 피어올랐다. 음식이 차려지는 동안 한국불교문화사업단 사찰음식 전문위원 선재스님이 단상에 올라 “음식에 대한 욕심을 내려놓게 하고 몸에 에너지를 깨워주고, 자연의 모든 생명을 존중하게 하는 수행식이 바로 사찰음식”이라고 소개해 많은 박수갈채를 받았다. 이날 공연장 밖에서는 인경체험과 전통산사 사진전 등이 마련됐고, 본격적인 행사를 앞두고 총무원장 스님과 설정스님은 직접 붓글씨를 써

참석자들에게 선물하기도 했다.

이날 총무원장 자승스님은 인사말을 통해 “한국불교 수행자들은 음식을 먹기 전에 내 앞에 음식이 놓이기 위해 이뤄졌던 수많은 인연들을 떠올리고 감사하는 마음을 갖는 기도를 한다”면서 “음식을 먹는 것은 나만의 건강을 채우기보다 수많은 인연의 은혜에 보답하는 것이며 또 그런 삶을 살아야 한다는 다짐을 하는 것”이라고 역설했다. 모철민 주프랑스 한국대사도 “이번 행사를 준비하신 자승스님과 모든 스님께 감사의 말씀을 전하며 사찰음식 대가이신 선재스님과 공연을 보여준 모든 분께 감사드립니다”고 말했다.

앞서 25일은 한국불교와 전통문화를 체험할 수 있는 행사가 주불한국문화원에서 열렸다. 특히 이날 행사장에는 300여 명의 인원이 몰려

‘산사의 하루’ 문화공연 사찰음식 만찬 진행 주불한국문화원 사진전 체험행사...300여명 운집

한국불교에 대한 높은 관심을 읽을 수 있었다. 한국문화원 관계자들도 “문화원 개원 이래 이렇게 많은 이들이 하루 저녁에 모인 건 처음”이라고 입을 모았다.

이 자리에 참석한 현지 시민들은 2018년 유네스코 세계유산 등재를 목표로 하고 있는 7개 전통산사의 사계절 풍경을 담은 사진들을 둘러보며 아름답다는 말을 연발했다. 인경체험과 연꽃등 만들기, 전통문양 그리기 체험장소에도 다양한 사람들이 함께 했으며 예불과 참선, 율력 등 수행자의 일상을 보여주는 다종이 인형 전시 주변에도 사진 찍는 사람들로 붐볐다.

중요무형문화재 50호 영산재 이수자 동환스님과 법전스님의 범패 소리 공연도 참석자들의 눈과 귀를 사로잡았다.

파리11대학에서 공부하고 있는 루엘 사불남(23)씨는 “한국에서 템플스테이를 체험해보고 싶은 마음이 저절로 생겼다”면서 “사찰 비빔밥도 꼭 먹어보고 싶다”고 말했다.

프랑스 파리=홍다영 기자 hong12@ibulgyo.com



조계종은 지난 10월26일 파리 중심가에 위치한 메종 드 라 뫼뮈알리페 공연장에서 프랑스의 문화예술계 분야 주요 인사들을 초청해 사찰음식 만찬과 리셉션을 개최했다. 사진①은 이날 관심과 이목을 한 몸에 받은 문화공연 ‘산사의 하루 수행자의 일상’ 가운데 한 장면. ‘한국불교로의 여행’ 개막식이 열린 주불한국문화원은 ②사찰음식을 맛보러 모인 현지 시민들과 ③전통문양 채색 체험을 하고 있는 학생들로 가득했다.

“자연에서 온 사찰음식 세계화 충분”

“전 세계 흐름과도 일맥상통”
전문가들 한국사찰음식 극찬

“한국의 사찰음식은 재료 자체가 고귀하고 자연을 존중하는 정신이 담겨있기 때문에 앞으로 세계화 가능성은 충분하다고 생각합니다.”

지난 10월26일 메종 드 라 뫼뮈알리페 지하공연장에서 열린 사찰음식 만찬 및 리셉션 행사에서 세계적인 요리학교 르코르동 블루에서 요리테크닉 분야의 최고 책임자를 맡고 있는 필립 오구르트 명인 셰프(사진)는 이같은 견해를 밝혔다.

그는 이 자리에서 “음식은 한 나라의 뿌리”라며 “한국불교 사찰음식은 유기농과 자연주의를 따르는 전 세계적인 흐름과도 일맥상통하고 있어 국제화된 음식”이라고 평가했다. 또 “자연에 대한 존중정신에 매우 깊은 감명을 받았다”고 덧붙였다.



세계적인 요리학교 ‘르코르동 블루’ 요리테크닉 분야 최고 책임자 필립 오구르트 명인 셰프.

이날 행사장에는 전통 불교의 맛과 정신에 폭 빠진 듯, 필립 오구르트 명인 셰프 뿐만 아니라 사찰음식에 대한 전문가들의 예찬이 쏟아졌다. 특히 “사찰음식에서 공양은

은 자연을 함께 나누는 뜻이며 그 속에는 우주의 생명정신이 녹아있다”는 선재스님의 설명에 깊은 공감을 표한 이들이 여럿 눈에 띄었다.

브노아 니콜라 패랑티 파리 명인 셰프는 “그간 한국음식이나 사찰음식에 대해 잘 몰랐는데, 이번 행사를 통해 만든 이에 대한 존중과 나와 음식의 관계를 되새기는 뜻 깊은 경험이었다”면서 “만찬 자리에 함께 하게 돼 영광이고 스님들께 감사하다”고 말했다. 르코르동 블루에서 공부하고 있는 조수정(27)씨도 행사 자원봉사자로 참가한 뒤 “평소에도 절밥을 좋아하는데, 현지인들에게 사찰음식을 소개하는 자리에 참여하게 돼 뿌듯하다”고 소감을 전했다.

프랑스 파리=홍다영 기자 hong12@ibulgyo.com



사찰음식 만찬 행사에 앞서 현지 언론과 인터뷰하고 있는 성호스님(가운데)과 선재스님.

불교 정화/10·27 법난/개혁종단
한국불교 근현대사의 현장에서

IMF 구제금융 사태/위안부 할머니 문제/세계 빈곤
한국사와 세계사의 현장에서

송월주 스님이 들려주는 수행과 세상 이야기

“세간을 떠난 깨달음은 토끼뽕과 같다”

조계종
출판사

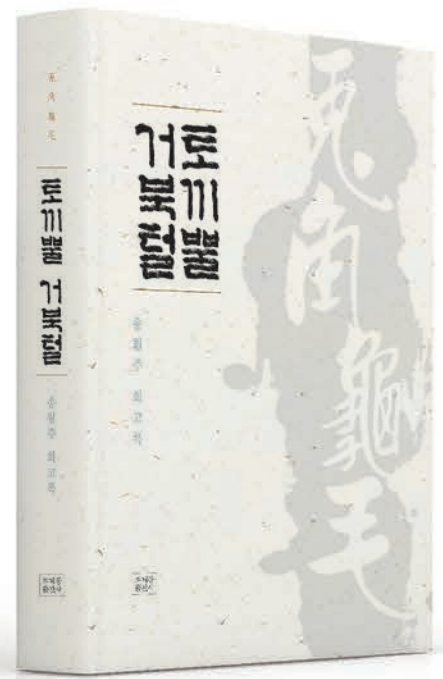
(주)조계종출판사 문의
02-720-6107~9 www.jogyebok.com

“이 책은 송월주 스님이 출가 이후 절차락마하며 보낸 시간에 대한 기록이자 수십 년 시민사회운동에 발 딛고 사회봉사를 실천하며 느낀 소회 그리고 그 과정에서 교유했던 여러 인물 등에 대한 이야기이다. 워낙 광범위한 활동을 펼쳐 왔던 스님에게 책 속에 실린 이야기는 때론 조계종의 근현대사이며 또 때론 질곡과 영광을 함께했던 한국사이기도 하다.”

송월주 회고록

토끼뽕 거북털

송월주 대종사 지음
4×6배판 변형 | 724쪽(양장) | 값 30,000원



- 회고록은 한국 현대 불교의 역사와 불교계 사회복지 역사와 다름없다. * 조선일보
- 월주 스님의 개인사는 조계종단의 개혁사와 맥을 같이한다. * 중앙일보
- “이판이 아니면 사판 역할도 제대로 못하고, 사판을 하지 않으면 이판도 의미 없다.” * 동아일보
- 월주 스님의 보리심은 국경을 넘었다. * 한겨레
- 월주 스님은 자신의 수행과 자비행을 ‘완성형’이 아니라 ‘진행형’이라고 표현한다. * 한국일보
- 불교가 세상을 등진 채 산중에만 머물러 있어선 안 된다는 게 스님의 지론이다. * 연합뉴스