

# 불교 음식활동의 성과와 한계 그리고 지향

공 만 식\*

- I. 들어가며
- II. 조계종 불교음식활동의 경과와 지향
- III. 불교음식명상
- IV. 코로나상황과 불교교단의 역할
- V. 나가며

## ■ 한글요약

불교음식이 산문을 넘어 한국 음식문화의 한 축으로 대중성을 획득하게 된 것은 조계종과 개별 사찰 그리고 비구니 스님들의 그 동안의 활동에 기인한다고 할 수 있다. 이들의 활동을 통해 불교음식은 일반음식과 더불어 한국 음식문화의 중요한 요소로 자리 잡았다고 할 수 있을 것이다. 그러나 불교음식활동에 있어 중요한 내용적 축으로 결합하여 기능해야 할 음식에 대한 불교문헌적 인식의 구축에는 한계가 있었음도 또한 사실이다.

요리 등 실물음식활동과 더불어 불교음식활동이 포괄해야 할 중요한 문화는 불교 음식명상이다. 그러나 현재까지 음식명상은 뚜렷하게 불교음식활동의 일부로 자리잡지 못하고 있다. 본고에서는 실제 활용 가능한 음식명상수행으로 음식두타행과 음식염처수행을 다루었다.

일년 이상 지속되고 있는 현재의 코로나 상황과 관련하여 음식에 초점을 맞추어 역사 속에서 한국 불교교단은 이러한 재난의 시기에 어떻게 대사회적, 불교적 책임을 다하였는가를 고려시대 자료들을 통해 살펴 보면서 현재 코로나사태에 대한 불교교단의 역할을 살펴보았다.

주제어 ● 불교음식활동, 불교문화사업단, 불교문헌, 불교음식명상, 보시행

## I. 들어가며

1990년대 이후 불교음식은 한국 음식문화의 한 축을 형성하며 한국사회에서 기능하고 있다. 현재 산문을 넘은 불교음식의 모습은 종교 음식으로서의 모습보다는 외식의 한 형태로 일반사회에 수

\* 동방문화대학원대학교 불교문예학과 음식문화학 전공담당 대우교수,  
kms3127@hanmail.net

용되고 있는 모습이다.

현재 불교음식의 가장 활발한 활동은 식물음식의 요리와 관련된 영역에서 이루어지고 있다. 조계종 불교문화사업단의 활동내용도 주로 여기에 맞추어져 있으며 사찰음식 쿠킹클래스는 불교신자뿐 아니라 일반인들에게도 인기있는 요리강습 프로그램이다.

조계종의 불교음식활동이 식문화의 가장 중요한 부분인 식물음식분야에서 사회적 대중성을 확보하게 되었다는 측면에서, 지금까지의 불교음식활동은 일정한 성과를 얻었다고 이야기할 수 있을 것이다. 그러나 대중적 음식문화로서의 위치를 확보하게 되었다는 측면 외에 현 사찰음식의 뿌리인 불교음식이 지향해야 할 불교음식문화의 가치와 철학 그리고 문화적 측면의 전파와 대중화라는 측면에서는 한계 또한 노정하고 있음도 사실이다.

본고는 지금까지의 조계종 불교문화사업단과 사찰음식 특화사찰 등 개별사찰의 불교음식관련 제반 활동을 살펴보고 그 활동에 대한 평가와 더불어 이후의 불교음식활동이 지향해야 할 활동과 내용에 대해서 논의해 보고자 한다. 또한 불교음식명상은 조계종 불교음식활동이 요리 활동과 더불어 동행해야 할 중요한 불교음식문화의 한 축으로서 가장 대표적인 불교음식수행인 ‘음식두타행’과 ‘음식염처수행’을 템플스테이 상황에서 활용 가능한 방식에 초점을 맞추어 언급해 보고자 한다. 마지막 장에서는 현재의 코로나상황과 관련하여 지난 역사에서 한국 불교교단이 국가의 재난 상황에서, 특히 음식 보시행과 관련하여 어떻게 그 사회적, 불교적 책임과 역할을 다해 왔는가를, 고려시대 불교교단의 모습에서 찾아보고 현재 한국 조계종의 사회적 역할에 대해 생각해 보고자 한다.

## II. 조계종 불교음식 활동의 경과와 지향

### 1. 불교음식활동의 경과

현재 한국 불교음식활동을 주도적으로 이끌어 나가는 조직은 조계종 불교문화사업단 내의 불교음식 관련 부서들이다. 이 조직의 성립이 가능하기까지에는 현재 ‘사찰음식’이라고 불리는 불교음식을 선도적으로 한국사회에 알린 선재, 대안 스님 등 비구니 스님들이 존재한다.

현재 조계종은 불교문화사업단 산하에 ‘사찰음식팀’과 ‘체험관운영팀’이 사찰음식 대중화와 전문화의 기치를 걸고 사찰음식 특화사찰이나 공양간 소임자 교육, 발우공양 운영과 안국동에 위치한 한국사찰음식문화체험관 운영과 사찰음식교육관 향적세계 운영 등을 맡고 있다.<sup>1)</sup> 현재 한국 사찰음식활동에 있어 가장 주도적인 조직이자 활동의 중심축이라 할 수 있다.

조계종 사찰음식조직의 활동과 연관되어있는 사찰음식활동의 주요한 단위는 특화사찰이라고 할 수 있다. 2019년 3월 기준으로 조계종 불교문화사업단이 밝힌 전국의 사찰음식 특화사찰은 고

1) [http://www.kbuddhism.com/ux.asp?dp=01\\_04](http://www.kbuddhism.com/ux.asp?dp=01_04) (2021.1.5).

운사, 금수암, 대원사(산청), 동화사, 무각사, 백련사(강진), 백양사, 법룡사, 봉녕사, 봉선사, 수도사, 영선사, 용문사(예천), 진관사, 통도사 등 전국에 15곳의 사찰이 사찰음식 특화사찰로 지정되어 있다.<sup>2)</sup>

또 다른 사찰음식활동의 대중적 단위는 개별사찰이라고 할 수 있다. 조계종이 지정한 특화사찰은 아니지만 사찰음식연구소, 사찰음식 쿠킹 클래스 등을 운영하는 사찰들이 이 범주에 들어갈 수 있을 것이다.

사찰음식활동과 관련하여 앞서 언급한 조계종 조직이나 조계종 사찰 이외에 사찰음식을 배운 재가자 그룹에 의해 운영되는 많은 수의 사찰음식관련 음식연구소들이 존재한다. 사찰음식만을 전문적으로 하거나 혹은 일반 한식과 결합된 형태로 ‘자연식 연구소’ 등 종교색을 탈색한 명칭으로 운영되고 있는 경우도 많다.

조계종 불교문화사업단의 활동은 사찰음식활동 방향설정, 사찰음식교육, 음식을 통한 대외봉사 등 여러 가지 활동이 포괄되어 있지만 그 중심에는 ‘요리와 식물음식’이 주된 범주로 자리하고 있다고 말할 수 있을 것이다.

특화사찰인 수원 봉녕사나 북한산 진관사 등은 매년 큰 규모의 식물음식 위주의 사찰음식 행사를 해오고 있으며 진관사의 경우는 식물음식 행사인 사찰음식 시연회 이외에도 매년 가을 ‘사찰음식 학술세미나’를 개최해 오고 있다.

특화사찰이 아닌 개별 사찰과 재가자가 운영하는 사찰음식관련 연구소들의 주된 활동은 요리강습과 식물음식 시연에 주로 집중되고 있으며 이들 그룹은 사찰음식활동의 양적인 확대라는 측면에서 중요한 위치를 차지하고 있다고 할 수 있을 것이다.

사찰음식의 대중화라는 측면에서 눈에 띄는 분기점은 2016년 11월 7일, 한국에서는 처음으로 발표된 미슐랭 가이드에 조계종 직영 레스토랑인 ‘발우공양’이 미슐랭 1스타에 선정된 일일 것이다. 3스타 2곳, 2스타 3곳, 1스타 19곳 등 총 24개의 레스토랑이 선정된 가운데 사찰음식전문 레스토랑인 ‘발우공양’이 선정된 것이다. 미슐랭가이드 측은 “사찰음식을 대중에게 소개한 레스토랑으로 고기와 해산물뿐 아니라 오신채를 쓰지 않고 사찰에서 만든 장류와 유기농 채소만 사용해 깊은 감칠맛을 내는 요리를 선보인다”며 그 선정이유를 밝히고 있다.

조계종 불교사업단 측은 ‘발우공양’이 선정된 이유에 대하여 “2009년부터 사찰음식문화의 원형 보존과 계승 그리고 대중화를 위해 꾸준히 매진해 온 노력의 결과”라고 자평하며 “사찰음식이 전세계적으로 인정받게 된 이번 계기를 통해 ‘발우공양’은 사찰에서 전승되고 있는 음식문화를 알리고 사찰음식의 원형을 발굴하여 대중화할 수 있도록 더욱 노력할 것”이라고 각오를 밝히고 있다.<sup>3)</sup>

수행자의 음식이었던 불교음식이 산문을 넘어 일반사회에 알려지고 대중적인 음식문화의 하나로 대중성을 획득하였다는 측면에서 이와 관련된 승려들과 개별 사찰들의 노력과 불교음식활동의 핵심적 중추로 기능해 온 조계종 불교문화사업단의 그동안의 성과는 결코 과소평가될 수 없는 것

2) [http://www.buddhism.or.kr/bbs/board.php?bo\\_table=news\\_01\\_03&wr\\_id=76199&DNUX=news\\_01\\_03](http://www.buddhism.or.kr/bbs/board.php?bo_table=news_01_03&wr_id=76199&DNUX=news_01_03) (2021.1.5).

3) <https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=95150> (2021.1.5)

이다. 그러나 그럼에도 불구하고 몇 가지 아쉬움과 이와 관련한 논의도 필요하리라 생각된다.

## 2. 요리강습에서 불교음식문화 전파로

교육과 봉사활동 등 많은 다른 활동이 없지 않으나 현재 조계종 사찰음식활동의 내용을 한 마디로 규정하면 ‘요리와 식물음식관련 활동’으로 정의할 수 있을 것이다. 사찰음식체험관의 어린이, 청소년, 직장인, 외국인 쿠킹클래스, 음식점 발우공양 운영, 사찰음식 도시락 케이터링 교육, 사찰음식 소임자 교육, 사찰음식 경연대회, 사찰음식대향연 행사<sup>4)</sup> 등은 모두 이러한 범주로 포괄될 수 있는 것들이다. 때문에 언론매체에 등장하는 사찰음식의 내용들도, 요리에 기반한 ‘사찰음식 세계 3대 요리학교 르 코르동 블루 정규 강의 편성’<sup>5)</sup> ‘번뇌씻는 건강밥상’<sup>6)</sup> ‘사찰음식으로 춘곤증 이겨내요’<sup>7)</sup> ‘산사의 봄맛’<sup>8)</sup> 등 주로 식물음식관련 내용이 주를 이룬다.

그러나 조계종 불교문화사업단의 불교음식활동이 ‘요리나 식물음식관련 활동’만 해 온 것은 아니다. 불교문화사업단은 과거 ‘사찰음식 학술 심포지움’이나 ‘사찰음식 불교문헌집성’들을 한 경험을 가지고 있으며 2009년에서 2016년에 걸쳐 각 도별 사찰음식 레시피 DB 작업을 한 바 있다.

조계종은 2010년 총무원 문화부에서 ‘사찰음식 학술심포지움’을 개최한 이래 2013년 불교문화사업단이 ‘한국 사찰음식의 문화관광적 활용방안’을 주제로 사찰음식 학술 심포지움을 개최하였으며 이후 2014년에는 ‘당신은 바르게 먹고 사십니까? (몸과 마음이 건강해지는 사찰음식)’이란 주제로 학술행사를 개최하였는데 이 행사는 part 1과 part 2로 나누어 1부에서는 ‘음식과 깨달음 그리고 영성’이란 주제로 불교, 기독교, 유교, 천도교의 음식과 영성을 고찰하였으며 2부에서는 ‘음식과 치유, 사찰음식의 건강증진 기대효과에 대한 고찰’이란 주제로 가정학, 식품영양학, 사찰요리전문가, 음식운동활동가들이 참가한 심포지움을 개최하였으며 2015년에는 ‘행복한 치유로 이끄는 한국 사찰음식, 근원과 방향모색’이란 주제로 불교학, 인도철학, 윤리학 연구자들이 모여 사찰음식을 고찰하는 심포지움이 개최되었다.

이러한 학술 심포지움을 통해 불교음식에 대하여 불교와 인도철학, 종교학, 인류학, 식품영양학, 관광학, 의약학 등 다양한 분과학문의 시각으로 불교음식을 학술적으로 바라볼 기회가 되었으나 또한 다소의 아쉬움 또한 없지 않은 자리였다.

불교음식을 이해하기 위해서는 불교학에 대한 지식과 더불어 음식학에 대한 지식이 수반되어야 한다는 것은 자명한 일이나 이들 심포지움이 가졌던 한계는, 불교학 속의 음식 주제에 대한 고찰에서 보이는 음식학적 고찰의 미숙함 그리고 제 학문분야에서의 음식에 대한 고찰이 가진 불교와의 관련성 부족은 아쉬운 부분으로 남는다.

불교문화사업단은 또한 ‘사찰음식 학술심포지움’이 진행되던 시기에 불교음식에 대한 ‘불교문

4) <https://edu.koreatemplefood.com/templeex/notice/notice.html?jijummid=templeex> (2021.1.5).

5) <http://news.kbs.co.kr/news/view.do?ncd=4371050> (2021.1.5).

6) <http://news.imaail.com/NewestAll/2015052305124919787> (2021.1.5).

7) <http://www.hyunbulnews.com/news/articlePrint.html?idxno=283143> (2021.1.5).

8) <https://www.yna.co.kr/view/AKR20150410176000005> (2021.1.5).

헌집성' 작업을 2차에 걸쳐 한 것으로 기억하는데 1차는 김관태 연구원에 의한 음식관련 불교문헌 집성작업이며 2차는 금강대에 의뢰하여 집성한 것으로 알고 있으나 해당자료를 구할 수 없어 더 이상의 언급은 여기서 하기 어렵다.

위에서 언급한 두 가지 중요한, 불교음식에 대한 조계종 불교문화사업단의 학술작업은 몇 번의 학술심포지움과 두 번의 문헌집성작업 이후에 중단되었고 조계종에서 행하는 사찰음식 학술행사는 현재 진관사에서 가을에 행해지는 '사찰음식 학술세미나'가 정기적인 행사로는 유일한 것이 아닌가 한다.

이러한 불교음식에 대한 학술활동은 그 자체로서 가치를 평가할 수 있는 것이지만 궁극적으로는 이러한 학술행사를 통해 획득된 시각과 지식이 조계종 불교문화사업단의 구체적인 활동에 활용되었을 때에 학술행사 본연의 역할을 다한 것으로 평가될 수 있을 것이다. 학술행사를 통해 얻어진 결과를 불교음식활동에 활용하는 문제와 관련하여 2019년 처음 시행된 '제 1회 사찰음식 전문강사 양성과정'과 연관하여 살펴볼 필요가 있을 것이다.

조계종 불교문화사업단은 "사찰음식에 대한 높은 관심에 부응하고 체계적으로 강의할 수 있는 전문인력 배출"을 위해 일주일에 하루 총 12주에 걸쳐 '사찰음식 전문강사 양성과정'을 개설하였으며 수업내용은 "사찰음식의 정의와 역사교육, 김치와 장 만들기, 전통 병과 실습 등 요리실습, 메뉴 구성법과 강의 방법" 등의 실무교육이 병행되었다고 한다. 대상자는 향적세계에서 교육하는 사찰음식 초급, 중급, 고급 과정을 모두 수료한 스님으로 총 11분의 스님들이 사찰음식 전문강사로 배출되었고 이후 사찰음식교육관 향적세계와 한국사찰음식문화체험관, 전국 15개 사찰음식 특화사찰에서 전문강사로 활동하게 될 예정이라고 전하고 있다.<sup>9)</sup>

조계종 승려그룹에 기반한 불교음식 전문가를 양성하기 위한 교육체계로서 '사찰음식 전문강사 양성과정'의 존재는 불교문화사업단이 사찰음식 전문가 양성을 위한 형식적 틀을 갖춘 것으로 평가된다. 그러나 좀 더 온전하게는 '요리기능과 요리관련지식'과 더불어 불교음식에 관한 불교학적 인식을 갖출 수 있는, 예를 들면 '불교음식철학', '불교음식사', '식재료와 요리법에 대한 불교문헌적 이해'와 같은 교과목을 통해 불교음식에 대한 인문학적 소양을 갖춘 '불교음식 전문가'를 양성하는 것이라고 생각된다. 교육기간도 현 방식에 근거할 때 최소한 6개월 정도는 되어야 하지 않을까 생각된다.

앞서 언급했듯이 이 과정에 참여할 수 있는 대상자는 요리와 같이 기능적으로 사찰음식을 다루는 사찰음식교육기관인 '향적세계'의 초급, 중급, 고급 과정을 이수한 스님들이다. 식물음식 요리 관련 사찰음식교육을 이미 수료한 분들이시고 여기에 다시 '사찰음식 전문강사 양성과정'이라는 교육과정이 진행되는 것이다. 그러나 이 양성과정의 교육내용의 중심도 주로 요리실습, 메뉴 구성법과 같은 요리교육이 주를 이루고 있으며 불교음식문화의 불교문헌적 인식과 연관될 수 있는 것은 '사찰음식의 정의와 역사교육'이라는 과정만이 존재한다. 결국 이 양성과정도 사찰음식 요리전문가를 양성하는 고급반이라고 말할 수 있을 것이다. 앞서 언급한 사찰음식점 '밭우공양'의 미술렌스타 획득이라는 사실에서 보여지듯이 기능적인 측면에서 사찰음식요리는 어느 정도 궤도에 오른

9) <https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=204556> (2021.1.5).

것으로 평가된다. 현 시점에서 무게가 실려야 할 측면은 세속음식과 다른 불교음식이 가지는 정신성, 역사문화성에 대한 이해이며 식재료와 요리법에 대한 불교음식학적 이해에 기반한 ‘불교음식 전문가’의 양성이라는 측면이다.

그 동안 신문방송을 통해 전파된 사찰음식은 ‘건강, 약성(藥性), 제철과 지역 식재료’ 등에 강조점이 두어져 왔다. 일반사회의 음식에 대한 강조점과 하등 차이를 가지고 있지 않다. 또한 불교음식에 고유한 육식과 오신채금지와 같은 내용들은 불교문헌의 정형구들이 문자적으로 해석되어 반복되어 전해지고 ‘삼덕(三德)과 육미(六味)’는 그 기본적인 내용에 있어서도 오류가 반복되어 오고 있다. 육식과 훈채금지와 더불어 신문방송을 통해 많이 전파된 ‘삼덕과 육미’의 내용이 어떠한가를 살펴보자.

“음식을 만들거나 먹을 때 깨끗한 재료를 고르고 몸과 마음을 정갈히 해야 한다는 ‘청정(淸淨)’, 맛을 부드럽게 만들어야 한다는 ‘유연(柔軟)’, 법도에 맞게 음식을 만들고 먹어야 한다는 ‘여법(如法)’ 등 공양을 할 때는 삼덕을 지켜야 합니다. 음식 맛은 단맛, 신맛, 매운맛, 짠맛, 쓴맛, 짙은맛 등 육미가 어우러져야 합니다.”<sup>10)</sup>

“화학조미료를 전혀 쓰지 않는 것은 기본이고 강렬한 어떤 맛을 지향하기보다는 모든 음식을 담백하고 청정하게 해 불교에서 말하는 삼덕(三德)을 지키면서 육미(六味)를 내려고 최선을 다합니다. 스님이 말하는 삼덕은 청결, 유연, 여법(如法)이다. 음식이 청결하고, 부드럽고, 법도에 맞아야 한다는 사찰음식의 기본 철학인 셈이다. 오신주육(五辛酒肉)도 배제한다. 마늘, 파, 부추, 달래, 흥거 등 오신채와 술, 고기를 쓰지 않으면서 맵고, 쓰고, 달고, 시고, 짜고, 싱거운 여섯 가지 맛을 내는 것이다.”<sup>11)</sup>

위의 두 인용문은 신문과 방송에 전파되어 온 ‘삼덕과 육미’의 설명내용을 인용한 것이다. 삼덕과 육미에 관한 많은 방송과 기사내용이 있지만 이와 크게 다르지 않다. 위의 인용문들은 삼덕을 글자 그대로 설명하고 있으며 육미 또한 한자의 뜻만으로 그대로 나열된다. 온전한 이해를 위해 삼덕과 육미를 불교경전에 근거하여 설명하면 다음과 같다. 먼저 삼덕은 ‘식재료가 갖추어야 성질’이다. 1. 섭취되었을 때 몸에 유익해야 한다(柔軟), 2. 정결해야 한다(淸淨), 3. 불법에서 말하는 육류와 훈채가 아니어야 한다(如法). 이것이 삼덕의 내용이다. 이러한 식재료를 가지고 어떠한 음식을 만들어야 하는가? 그것을 나타내는 개념이 육미이다. 이 육미개념에서 가장 중요한 것은 맛을 단지 나열하는 것이 아니라 물을 의미하는 담미(淡味, 불교경전에서 근본미라고 언급된다)와 나머지 오미(五味)의 근본미와 개별미의 관계를 이해하고 요리에 적용하는 것이다. 그러할 때에만 다양한 식재료의 맛이 조화된 음식이 만들어질 수 있는 것이다.

첫 번째 인용문에서처럼 육미에 ‘뚱은 맛(澁味)’을 포함시키는 것은 불교의 육미 이해와 거리가 있다. 동일한 육미체계를 가지고 있지만 인도전통의 삼미를 포함한 육미체계와 담미를 포함하는 불교의 육미체계는 그 구조가 다르다. 불교육미체계는 담미를 근본미(根本味)로 한 ‘근본과 지말’

10) <https://www.donga.com/news/Economy/article/all/20030310/7921305/1> (2021. 1.6).

11) <https://www.yna.co.kr/view/AKR20090610194600005> (2021.1.6).

의 체계이며 인도전통의 육미체계는 육미가 수평적 관계를 갖는 체계이다.<sup>12)</sup>

또한 불교의 ‘육미’가 의미하는 것은 단지 ‘맛의 조화’만을 의미하는 것이 아니라 요리의 결과물로서의 음식이 먹기에 최적의 상태를 갖추어야 함을 의미한다. 따라서 육미란 삼덕이라는 식재료가 갖추어야 할 성질을 가진 식재료를 가지고 오미조화(五味調和), 익힌 정도, 음식의 온도 등 먹기에 가장 적합한 상태 전체를 의미하는 개념이다:

무릇 음식을 제공함에 있어서  
 식재료의 정결에 힘써야 하며  
 오미(五味)가 조화되어야 하며  
 날 것과 익힌 것의 정도가 적절해야 한다.<sup>13)</sup>

선불교 문헌들은 식물음식과 밀접하게 관련된 요리관련 용어들에 대한 내용도 담고 있다. 불교 음식문화도 식물음식과 밀접한 관계에 있기 때문에 불교음식교육이 불교음식철학이나 불교음식사와 같은 추상도가 높은 인문학적 주제들만을 다룬다면 식물사찰음식의 불교적 이해가 요원해질 가능성이 존재한다. 따라서 선불교 문헌이 담고있는 요리법과 식재료에 관한 내용들도 적극적으로 교육되어야 할 필요가 있다.

『능엄경지장소(楞嚴經指掌疏)』는 요리에 있어서 가장 중요한 개념들인 ‘발효’, ‘식재료 본연의 맛’, ‘불을 이용한 가열요리’와 관련된 용어들을 설명하고 있다:

짠맛, 담담한 맛, 단맛, 신맛, 신맛, 쓴맛, 이 육미(六味)는 총상(總相)이다. 화합(和合), 구생(俱生), 변이(變異), 이것은 육미의 별상(別相)이다. 화합이라는 것은 콩과 밀가루와 소금이 합쳐져 장(醬)이 되는 것을 말한다.

구생이라는 것은 사탕수수(甘蔗)가 그 자체로 단 맛을 내고 황련(黃連)이 그 자체로 쓴 맛을 내는 것을 말한다. 변이라는 것은 변하고 숙성되어 그 본래의 맛이 달라지는 것을 말한다.<sup>14)</sup>

화합미(和合味)는 현재 우리가 사용하는 발효미를 의미한다. 미생물의 작용에 의해 각각의 식재료들이 화학적 변화를 일으켜 전혀 새로운 맛을 내는 것을 말한다. 구생미(俱生味)란 사탕수수가 가진 단맛이나 황련이 가진 쓴 맛과 같은 식재료 자체의 맛을 의미한다. 변이미(變異味)란 식재료 자체가 가진 본래의 맛이 달라지는 것을 의미한다. 『능엄경(楞嚴經)』은 ‘변이미’를 음식을 불로 요리했을 때 식재료의 맛이 달라지는 경우로 설명하고 있다.<sup>15)</sup>

삼덕과 육미에 대하여 길게 언급한 이유는 현재 한국사찰음식교육과 활동이 가진 문제의 일단을 설명하기 위함이다. 이후 부분에서는 사찰음식교육에서 불교음식사의 필요성을 간략하게 언급하

12) 『曇無德部四分律刪補隨機羯磨』(X41, 426b), “有六味之須也 一淡味淡者 味之本也 能受諸味故”

13) 『叢林兩序須知目次』(X63, 675a), “凡所有供養 務在物料精潔 五味調和 生熟合宜”

14) 『楞嚴經指掌疏』(X16, 94b), “是六味總相 和合俱生變異乃六味別相 和合者如豆麵鹽合而為醬等 俱生者如甘蔗生來即甜 黃連生來便苦等 變異者如變生作熟 則異其本味等”

15) 『楞嚴經』(X13, 432c), “此因味塵而入 苦酢等六味也 眾味共成名和合 直爾採用名俱生 修煉炮火名變異”

면서 이 절의 논의를 마치고자 한다.

사찰음식과 관련하여 언급되는 내용들이 일반 음식의 그것과 차이를 보이지 않는 이유는 무엇일까? 한 마디로 말하면 ‘불교음식교육의 부재’라고 할 수 있다. 식물음식인 사찰음식을 만드는 요리법 등은 배우지만 불교문헌이 말하는 식재료, 요리법, 음식사, 음식철학 등은 배워 본 경험이 전무하기 때문이다. 대장경이나 선사들의 문집 등 불교 관련 문헌에는 불교음식과 관련된 다양한 내용이 담겨 있으나 이러한 내용들이 체계적으로 정립되고 교육되고 있지는 않다. 사찰음식을 배우는 재가자는 차치하더라도 적어도 사찰음식을 하시는 스님들만이라도 불교문헌 중심의 불교음식학 교육이 이루어져야 할 필요성이 있어 보인다.

남원 실상사 장고(醬庫)유적이나 김치항아리로 추정되는 속리산 범주사 석옹, 회암사 멧돌, 여러 전통사찰의 방앗간 유적까지 한국불교의 기저음식인 김치와 장류 등 주요 음식문화와 테크놀로지를 선도해 온 조식은 삼국시대 이래로 불교사찰이었다. 이러한 한국 불교음식사와 상제하계는 식재료와 요리법 인식에서도 불교문헌 속의 관련 내용이 교육되어야 사찰음식문화가 온전히 이해되고 전파될 수 있으리라 생각된다

### III. 불교음식명상

요리 등 불교음식활동과 더불어 불교음식문화의 중요한 실천의 또 다른 축으로 삼아야 할 것이 바로 불교음식명상이다. 현재 사찰음식요리와 관련된 행사는 조계종 안팎으로 불교문화사업단이나 사찰음식 특화사찰 그리고 개별사찰의 사찰음식 요리강습활동 등 다양하게 전개되고 있으나 불교음식명상은 구체적인 활동의 모습을 찾아보기 어렵다.

현재 필자가 파악한 바로는 불교음식활동과 관련하여 불교음식명상을 진행하고 있는 사찰은 파악되지 않고 있으며 장성 백양사 천진암 정관스님이 자신의 암자에서 템플스테이를 진행하시면서 음식수행을 접목하려는 노력을 하고 계시다는 말씀을 직접 들은 정도이다.<sup>16)</sup>

불교에서 가장 정교하게 발달된 분야가 명상분야이다. 불교의 철리를 깨닫고 체화하는 일에서부터 심신의 안정과 정화에 이르는 구체적인 방법론까지, 이미 그 실용성과 효과는 유럽과 북미에서까지 대중적인 기반을 가지고 있는 상황이다.

불교는 음식관련 수행과 명상에 있어서도 이미 정립된 이론과 실천체계를 가지고 있으며 그 실천의 수위와 방법론에 있어서도 다양한 내용을 제공한다. 여기서는 불교음식관련 수행방식 중 가장 잘 알려진 두 가지 실천형태만을 언급하고 현재 한국사회에서 실천가능한 불교음식명상으로 음식두타행과 음식염처수행(Eating Mindfulness Meditation)을 다루어 보고자 한다.

#### 1. 음식두타행

16) 2020년 8월 22~23일에 백양사 천진암에서 열린 제 13차 간장포럼 프로그램 중 차담시간에 정관스님으로부터 천진암 템플스테이 프로그램으로 음식명상을 적용하고 계시다는 말씀을 들었다.

불교음식명상의 가장 기초적인 극복대상은 다식탐(多食貪)과 미식탐(美食貪)이다. 다식탐은 음식을 양적으로 갈망하는 욕망을 말하고 미식탐은 맛있는 음식을 갈망하는 욕망을 말한다.

이러한 다식탐과 미식탐을 제거하는 불교의 다양한 수행과 명상방법이 있는데 먼저 가장 낮은 단계로 이야기되는 두타행 속에 포함된 5가지 음식관련 두타행을 통한 다식탐과 미식탐의 제어에 대해 알아보자. 『청정도론(Visuddhimagga)』은 모두 13가지 두타행 항목을 언급하고 있다:

1. 분소의(糞掃衣, paṃsukūlikaṅga)
2. 삼의(三衣, teṭṭvarikaṅga)
3. 상갈식(常乞食, piṇḍapātikaṅga)
4. 차제갈식(次第乞食, sapadānacārikaṅga)
5. 일좌식(一坐食, ekāsanikaṅga)
6. 일鉢식(一鉢食, pattapiṇḍikaṅga)
7. 시후불식(時後不食, khalupacchābhattikaṅga)
8. 아란야주(阿蘭若住, āraṇṇikaṅga)
9. 수하주(樹下住, rukkhamūlikaṅga)
10. 노지주(露地住, abbhokāsikaṅga)
11. 총간주(塚間住, sosānikaṅga)
12. 수득부구(隨得敷具, yathāsanthatikaṅga)
13. 상좌불와(常坐不臥, nesajikaṅga)<sup>17)</sup>

13가지 두타행 중 3번에서 7번까지의 두타행이 음식에 대한 다식탐과 미식탐을 없애는 음식두타행이다:

3. 常乞食 (piṇḍapātikaṅga): 비구들은 승가식, 청식과 같은 14종류의 식사를 거부하고 탁발을 통해서만 음식을 얻어 먹는다. (미식탐 제어 효과)
4. 次第乞食 (sapadānacārikaṅga): 비구들은 한 집이나 한 마을도 건너뛰지 않고 집집마다 그리고 마을마다 돌면서 탁발을 한다. 단지 탁발하는데 위험이 존재하는 마을이나 도로는 건너뛰는 것이 허락된다. (미식탐 제어 효과).
5. 一坐食 (ekāsanikaṅga): 비구들은 하루에 한 번 식사자리에 앉는 것만이 허락된다. 그 날의 첫번째 식사 자리에서 일어나면 그 날은 다시 음식을 먹어서는 안 된다. (미식탐, 다식탐 제어 효과)
6. 一鉢食 (pattapiṇḍikaṅga): 비구들은 그 날의 첫 번째 발우의 음식만을 먹을 수 있다. 두 번째 발우의 음식은 허락되지 않는다. (미식탐, 다식탐 제어 효과)
7. 時後不食 (khalupacchābhattikaṅga): 비구들은 하루에 한 번 배를 채울 수 있다. (다식탐 제어 효과)

‘상갈식’에 대하여 『청정도론』은 이 두타행이 음식의 맛에 대한 탐욕인 미식탐을 제거해주며 비구들로 하여금 검소한 삶을 살게 해 준다<sup>18)</sup>고 하고 있다. ‘차제갈식’의 미식탐이나 다식탐의 제

17) 阿部慈園(2001), 34-35.

18) Vism, 67.

거와 관련하여 『청정도론』은 어떠한 언급도 하고 있지 않다. 그러나 『유가사지론』은 ‘차제결식’ 두타행은 미식탐을 제거할 수 있다고 언급하고 있다.<sup>19)</sup> 이 두타행은 또한 가족의 지원을 받는 것을 피하게 해주며 자신과 가까운 신자가 음식을 가져다주는 것을 기대하지 않게 해주고 탐욕없는 생활로 이끌어 준다고 하고 있다.<sup>20)</sup> ‘일좌식’과 관련하여 『청정도론』은 이 두타행이 미식탐을 제거하게 해주고 탐욕없는 생활을 하게 해 준다고 하고 있다.<sup>21)</sup> 또한 『범망경고적기』는 ‘일좌식’이 음식양에 대한 탐욕인 다식탐을 제거해 준다고 서술하고 있다.<sup>22)</sup> ‘일발식’에 대하여 『청정도론』은 이 두타행이 음식맛에 대한 미식탐을 제거해 주고 음식에 대한 과도한 바램을 그치게 해주며 음식의 목적을 알게 해주며 음식의 바른 양에 대한 판단을 배우게 해주며 탐욕없는 생활로 이끌어 준다고 하고 있다.<sup>23)</sup> 『해탈도론』은 이 두타행이 음식의 양을 제어하게 해주어 위를 편안하게 만들어 주며 탐욕을 제거하게 해 준다고 서술하고 있다.<sup>24)</sup> ‘시후불식’에 대해서 『청정도론』은 이 두타행이 추가적인 음식을 먹는 행위를 하지 않게 해주며 과도하게 음식을 먹지 않게 해주며 음식을 쌓아 두거나 찾지 않게 해주며 탐욕없는 생활로 이끌어준다고 하고 있다.<sup>25)</sup>

음식두타행 방식은 템플스테이 상황에서 음식수행의 한 방법으로 활용이 가능하리라 생각된다. 일발식의 음식량 제한의 개념과 일발식의 식사횟수 제한 개념에 근거하여 템플스테이 참가자들의 자발적 선택에 의해 예를 들면 템플스테이 기간 중 하루 세 끼의 식사 중 점심식사 한 끼를 배제하는 방식이나 하루 세 끼를 먹되 자신이 평소 먹는 양의  $\frac{2}{3}$  혹은  $\frac{1}{2}$  정도만을 먹는 방식으로 음식두타행을 실천해 볼 수 있다. 음식의 맛을 갈구하는 미식탐과 관련해서는 상결식과 차제결식의 미식탐 제거 두타행은 참가자의 사전결의와 선택에 의해 메뉴가 정해질 수 있을 것이다.

이러한 음식두타행은 음식의 양에 대한 욕망인 다식탐과 맛에 대한 욕망인 미식탐을 제거해주는 효과와 더불어 『청정도론』이나 『해탈도론』에서 언급하고 있듯이 ‘음식의 목적을 알게 해주고 음식의 바른 양에 대한 판단으로 과도한 음식에 대한 욕망을 그치게 하여 음식을 쌓아두거나 찾지 않게 해주고 위를 편안하게 해주며 검소하고 탐욕없는 생활로 인도한다’는 효과를 가져올 수 있을 것으로 생각된다. 또한 현대인에게 음식두타행 수행은 평소 생각할 기회를 갖지 못했던 일상적 음식에 대한 감사함과 소중함 등을 진지하게 생각할 기회를 제공할 수 있으며 자신의 일상적 삶의 가치와 소중함을 깨닫게 해 줄 수 있는 기회를 제공할 수 있으리라 생각된다. 이 방식은 전문가적 지식과 테크닉을 가진 수행지도자를 굳이 필요로 하지 않고 참가자의 결의사항에 적힌 내용대로 음식을 제공하는 정도의 노력만으로도 가능한 음식수행방식이다.

## 2. 음식염처수행(Eating Mindfulness Meditation)

19) 『瑜伽師地論』(T30, 422c).

20) *ibid.*, 68.

21) *ibid.*

22) 『梵網經古跡記』(T40, 715a).

23) *Vism.*, 68.

24) 『解脫道論』(T32, 405b).

25) *ibid.*, 71.

또 다른 불교 음식수행으로 ‘음식염처수행’이 있다. 이 수행은 불교수행에서 가장 중요한 수행인 ‘염처수행(念處, satipaṭṭhāna)’을 기반으로 한 수행이며 음식적 탐욕을 제거하기 위한 근본적 수행으로 간주된다. 상좌부 불교에서는 다음과 같은 정형구가 음식염처수행의 과정과 목적을 보여준다:

여기 덕을 갖춘 성스러운 제자는 감각의 문을 제어하고 먹는 것에 절제가 있으며 염처수행에 전념한다.<sup>26)</sup>

비구들은 계율을 견고하게 지키고 감각기관을 제어하며 먹는 데 있어서 적당함을 이해하며 염처수행을 닦는다.<sup>27)</sup>

먼저 그는 감각의 문을 살피며 먹는 데에 있어서 적당함을 알고 항상 사띠(sati)를 확립한다.<sup>28)</sup>

위에 언급된 첫 번째 인용문인 『마지마 니카야, Majjhima Nikāya』의 구절은 다시 이 경전에서 이해하기 쉽게 설명되고 있는데 ‘성스러운 제자가 덕을 갖추었다’라는 구절은, “이 비구가 계율에 근거하여 절제된 생활을 하고 있다”는 것을 의미한다.<sup>29)</sup> ‘성스러운 제자가 감각의 문을 제어한다’라는 구절은 이 비구가 감각기관을 통해 감각대상을 볼 때 그 대상에 집착하지 않음을 의미한다.<sup>30)</sup> ‘먹는 것에 절제가 있다’는 말은 음식이 주는 감각적 쾌락이 아닌 성스러운 생활을 해 나가는데 도움이 되기 위해 먹는다는 것이다.<sup>31)</sup> ‘염처수행을 닦는다’는 것은 “낮이나 밤이나 비구가 장애가 되는 마음상태로부터 자신의 마음을 청정케 하여 행주좌와에 있어서 그 마음에 사띠가 확립되고 알아차림의 상태에 있는 것”을 의미한다.<sup>32)</sup> 염처수행에서 가장 강조되는 내용은 ‘사띠의 확립’, 즉 행주좌와 어묵동정의 모든 것에 대하여 알아차림의 상태에 있는 것을 의미한다.

현재 음식염처수행과 관련하여 세계적으로 가장 잘 알려진 것은 티낙한 스님과 하바드대학 공공보건대학원 릴리안 정(Lilian Cheung)이 함께 구축한 ‘Eating Mindfulness Meditation’ 프로그램 일 것이다. 애초 이 프로그램은 서구의 사회적 문제인 비만문제의 해결을 위해 만들어진 것이나 그 자체로 대중적이고 효과적인 음식명상 프로그램이라고 할 수 있다.<sup>33)</sup> 이 프로그램은 재가자를 중심에 둔 음식염처수행으로 종교색을 강조하거나 채식만을 강조하지는 않는다. 이 음식염처수행의 핵심을 잘 보여주는 것은 티낙한 스님과 릴리안 정이 공동집필한 단행본, Mindful Eating, Mindful Life의 부제에 달린 다음과 같은 구절이다: Savour every moment and every bite(모든 순간과 모든 씹는 순간을 음미하라). 이 구절 속에는 음식 염처수행방식이 고스란히 들어있다. 눈 앞에 놓인 음식을 보는 순간과 입 속에 넣는 순간, 그리고 음식물을 씹는 동작과 그것에 대한 관찰의 과정과

26) MN. I, 354-355.

27) AN. III, 135.

28) *ibid.* I, 113.

29) MN. I, 355.

30) *ibid.*

31) *ibid.*

32) *ibid.*

33) [https://wellesleywestonmagazine.com/past-issues/summer-2011-table-of-contents/face-face-interview-dr-lilian-cheung/\(2021.1.7\).](https://wellesleywestonmagazine.com/past-issues/summer-2011-table-of-contents/face-face-interview-dr-lilian-cheung/(2021.1.7).)

음식을 향유하는 방식들이 들어있다.

전통적인 염처수행의 과정처럼 탁남한 스님의 음식염처수행도 간단한 호흡법을 먼저 실시한다. 일반인을 상대로 한 음식수행이라 본격적인 호흡법을 실시하기보다는 간단하게 음식을 먹기 전 잠시의 멈춤, 곧 먹게 될 음식과 하나가 될 수 있도록 몇 번의 들숨과 날숨으로 호흡하는 과정을 둔다.<sup>34)</sup> 이 호흡법의 과정이 끝난 후 7 가지의 음식명상내용으로 음식염처수행을 진행한다:

1. 음식에 대한 존중: 음식을 먹기 전에 우리는 5가지 사황을 명상하고 감사함을 가지고 음식을 먹게 된다.  
(1). 우리가 먹게 될 이 음식은 우주, 대지, 하늘, 수많은 중생의 남을 위한 고된 노동의 선물임을 명상한다. (2) 음식을 먹을 때 우리는 먹는 매 순간 '알아차림'과 감사함을 가지고 음식을 먹는다. (3) 음식을 먹을 때 탐욕과 같은 선하지 못한 마음작용이 생겨나는 것을 인식하고 변화시켜 음식에 대해 소박한 마음을 갖는 법을 배운다. (4) 위에 언급한 명상의 방법으로 우리의 자비심을 일깨워 중생의 고통을 줄이고 지구를 보존하고 지구온난화와 같은 과정을 개선할 수 있도록 한다. (5) 이 음식을 먹음으로써 형제애를 키우고 지구공동체를 강화시키며 중생에 봉사하는 우리의 이상을 키워나간다. 음식을 먹을 때 조용한 침묵의 시간이 요구된다. 이는 먹는 행위 자체에 침잠하여 먹는 행위 자체를 향유하기 위함이다.
2. 먹을 때는 여섯 가지 감각을 사용하라: 음식을 먹을 때는 단지 맛뿐만 아니라 음식을 씹는 소리, 음식의 색깔, 음식의 향기, 음식의 식감 등에 주의를 기울인다. 첫 술을 입에 넣을 때 씹기 전에 잠시 멈추어 그 맛을 음미한다. 반복적으로 모든 감각을 사용함으로써 이전에는 맛 없다고 입에 대지 않았던 건강한 음식들에 대한 기호가 변화하고 그 맛을 향유할 수 있게 될 것이다.
3. 적당한 양의 음식을 담아라: 적당한 양의 음식은 음식염처수행의 중요한 구성 부분이다. 적절한 양의 음식을 선택하려는 의식적인 노력은 과식과 체중증가를 막는 데 도움이 될 것이다. 적당한 양의 음식은 과도한 가계지출을 줄이고 지구의 식량자원을 아끼는 데도 도움이 되는 데 보다 작은 식기를 사용하는 것도 적당한 양의 음식을 먹는 데 도움이 될 것이다.
4. 적은 양의 음식을 입에 넣고 음미하라 그리고 충분히 씹어라: 의식적으로 적은 양의 음식을 입에 넣고 그것을 충분히 씹는 행위는 그 자체로 음식을 먹는 속도를 늦추어줄 뿐 아니라 먹는 음식의 맛을 충분히 느끼게 해준다. 이러한 행위는 소화에도 도움이 될 것이다. 음식물을 씹는 행위는 입속에서 효소와 섞이는 과정을 동반한다. 음식물을 입속에서 액체가 될 때까지 씹어라. 음식물에 따라 차이가 있겠지만 대략 20번에서 40번 정도 씹으면 음식물이 액화될 것이다. 음식물을 충분히 씹으면 혀와 미뢰에서 음식의 맛을 더 잘 향유할 수 있다. 이렇게 씹은 음식물을 삼키면 음식물의 뛰어난 맛을 잘 음미할 수 있을 것이다.
5. 과식을 피하기 위해 천천히 먹어라: 천천히 먹는 것은 과식을 피하고 즐겁고 만족스러운 식사를 만들어 줄 수 있다. 적절한 양을 먹었을 때와 먹을 수 있는 최대치를 먹었을 때의 느낌은 차이가 존재한다. 음식수행을 하는 사람은 자신의 몸에 무리가 가지 않는 식사를 하며 이는 또한 식량자원을 무가치하게 소비시키는 결과도 막는 행위이다. 중국 의학에서는 위장을 가득 채우는 것이 아니라 80% 정도만을 채우는 것을 권장하는데 위가 가득차게 되면 소화력을 약화시키고 위와 장에 스트레스를 가중시키기 때문이다.
6. 식사를 거르지 마라: 식사를 거르는 행위는 음식을 올바르게 먹을 수 있는 방식과 태도를 버리고 배를 채우기 위해 자판기 음식, 패스트푸드, 허겁지겁 먹는 행위, 과도한 음식섭취 등 먹는데 있어서 많은 부정적 행위들을 동반시킨다. 올바른 음식염처수행 방식의 식사를 위해서는 규칙적인 식사가 중요하다.
7. 건강과 지구를 보호하기 위해 식물성 음식을 먹어라: 음식명상을 하는 사람은 자신이 먹을 음식을 깊이 관찰하며 음식이 담긴 그릇 너머의 것을 보게 된다. 음식명상자들은 예를 들면 적색육이나 가공육으로

34) Thich Nhat Hanh and Lilian Cheung(2011), 124.

인해 야기되는 대장암이나 고기나 유제품의 포화지방이 야기하는 심장병에 대한 위험성 등 동물성 식품이 자신들에 몸에 야기할 위험한 댓가를 보게 되며 고기생산과 낙농이 야기하는 환경문제에 대해서도 눈 뜨게 된다.<sup>35)</sup>

앞서 언급한 음식두타행이나 음식염처수행은 조계종 사찰의 템플스테이 상황에서 적용해 볼 수 있는 불교 음식수행들이다. 음식두타행을 진행하는데 있어서는 특별한 훈련을 거친 전문가를 필요로 하지 않지만 음식염처수행의 경우에는 불교 호흡법과 염처수행에 관한 전문적인 훈련을 받은 지도자가 필요하다. 또한 탁남한 스님의 음식염처수행의 7가지 내용에서도 보여지듯 음식, 동물권, 환경문제 등에 관한 불교적, 환경적 인식도 갖추어야 할 필요성이 있다. 위에서 언급한 두 가지 음식수행은 개괄적 내용을 서술한 것이며 실제 활용에 있어서는 보다 세부적인 내용을 숙지할 필요가 있을 것이다. 또한 이들 두 음식수행이 불교의 보편적인 수행방식이기는 하나 한국 선불교의 수행방식에 보다 더 밀착된 보다 한국적인 음식수행방식의 개발과 적용도 고민해 보아야 할 문제라고 사료된다.

#### IV. 코로나 상황과 불교교단의 역할

전세계적인 코로나 상황은 우리들의 일상에 많은 어려움과 변화를 가져왔다. 이러한 상황에서 가장 큰 어려움을 겪고 있는 계층은 사회경제적으로 취약한 위치에 있는 분들이다. 이 글은 코로나에 대한 본격적인 분석을 위한 글이 아니라 코로나 상황 속에서 가장 어려움에 처한 계층은 누구이며 불교가 해야 할 가장 낮은 곳에서의 실천이 무엇인가를 우리 역사 속에서 불교 교단이 보여주었던 역사적 실천에서 그 답을 찾아보고자 하는 것이다. 시기적으로 고려시대 불교교단과 승려그룹이 보여주었던 국가재난 시의 음식과 관련한 실천행에 국한하여 언급해보고자 한다.

2020년초에 발생한 코로나사태는 일반적 상황에서도 끼니를 잇기 어려운 노숙인 등 사회취약 계층들로부터 그나마 무료급식소 등 구호기관의 식사제공까지도 박탈하는 등 절박한 상황으로 몰아가고 있다. 코로나사태로 기존에 운영되어왔던 급식소들이 문을 닫으면서 공공연계 무료급식소 이용자가 폭증하였다는 사실을 언론매체가 보도하고 있다:

강선우 더불어민주당 의원(서울 강서갑, 보건복지위원회)이 전국노숙인시설협회에 요청한 ‘노숙인 무료급식소 운영실태’에 따르면 지난 3월 이후, 총 12곳의 공공 연계 급식소 가운데 절반 이상은 하루 평균 급식 인원이 늘어났다.

이 가운데 대전울안공동체가 1일 평균 급식인원이 40명에서 1,090명으로 27배 폭증했으며, 대구제일평화회의집은 주간 평균 급식 인원이 300명에서 1,000명으로 3배 이상 급증했다. 서울 따스한채움터 등 일평균 100명 이상 증가한 곳도 있었다.

35) *ibid.*, 124-128.

한편, 노숙인 생활시설에서는 코로나19로 인한 방역조치를 이유로 출퇴근자에 대한 퇴소중용이나 신규 입소를 금지하는 등 거주지와 공간 이용의 권리를 박탈하는 사례도 발생하고 있다.<sup>36)</sup>

코로나사태 이후 노숙인들은 그나마 끼니와 쉴 곳을 제공받았던 기존의 도움까지도 박탈되는 더욱 어려운 처지에 놓이면서 한 끼의 식사와 쉼터마저도 얻기 어려운 벼랑으로 내몰리고 있다.

코로나사태는 저소득층에게 더욱 큰 상흔을 남기고 있다. 코로나사태 이전에 있어서도 생계에 많은 어려움을 겪고 있었던 저소득층에게 코로나는 여타의 계층보다도 더욱 큰 경제적 타격을 가하고 있다:

통계청은 8월20일 2020년 2분기(4~6월) 가계소득 조사 결과를 내놨다. 이 조사는 소득의 종류와 수준에 따라 그 변화를 매 분기 담아낸다. 이번 조사는 코로나19 1차 파동이 집중됐던 2분기를 다루는 터라 주목도가 높았다. 가장 눈에 띈 조사 결과(명목·전국 기준)는 소득분위에 따른 소득 변화였다. 예상대로 소득 수준이 낮은 계층의 소득 감소 폭이 컸다.

<한겨레>가 해당 조사 결과(2인 이상 가구·명목 기준)가 보여주는 소득 중 근로·사업·재산소득만 떼어내 분석해보니, 1분위(하위 20%) 가구의 합산 소득은 2019년 2분기보다 17.0% 줄었다. 전체 가구 감소율(5.2%)의 3배 수준이다. 2분위와 3분위, 4분위의 소득 감소율은 각각 7.1%, 5.2%, 4.2%였다. 소득수준이 높은 가구일수록 소득 감소율은 내려간 셈이다. 상위 20%인 5분위 가구의 소득 감소율은 4.0%다. 근로소득만 떼어놓고 보면 이 흐름은 더욱 도드라진다. 1분위 가구의 근로소득 감소율은 무려 18.0%였다. 5분위 가구 근로소득 감소율(4.0%)의 4배를 넘어섰다.

이 차이는 가구소득이 낮은 가구는 자산소득이 적을 수밖에 없는 현실과 더불어, 경제 충격시 타격을 쉽게 입는 불안정 일자리에 가구주를 비롯한 가구원이 종사하고 있을 가능성이 크기 때문이다. 반면 소득수준이 높은 가구의 경우 노조가 있어 경영주가 쉽사리 고용 조정을 하기 어렵거나 지급 능력이 탄탄한 기업에 종사할 가능성이 크고 금융·부동산 등 자산에서 발생하는 소득도 기대할 수 있다<sup>37)</sup>

통계청의 2020년 2분기(4~6월) 가계소득 통계는 코로나사태가 야기한 어려움이 어떤 계층에 집중되고 있는가를 잘 보여주고 있다. 소득 하위 20%인 1분위 계층의 소득은 전년소득대비 17% 감소되어 전체 감소율의 3배나 되는 감소수준을 보여준다. 또한 불안정한 일자리에 종사하고 있을 가능성이 큰 이들에게 그 불안정한 일자리마저도 지속할 수 없는 가능성을 배가시킨다.

코로나사태가 야기한 저소득층의 경제적 어려움과 이에 동반되는 문제들은 끼니와 소득에 문제에 한정되지 않는다. 이들 계층의 미래세대들에게도 큰 상흔을 남기고 있다:

실제로 빈곤가정이 코로나19 재난 상황에서 겪는 큰 어려움 중 하나는 자녀 돌봄이다. 월드비전이 지난 5월 빈곤아동 보호자 1,062명을 대상으로 ‘코로나19 이후 가정에서 겪고 있는 어려움’ 등을 조사한 결과를

36) <https://www.mdon.co.kr/mobile/article.html?no=29949> (2021.1.6).

37) [http://h21.hani.co.kr/arti/economy/economy\\_general/49199.html](http://h21.hani.co.kr/arti/economy/economy_general/49199.html) (2021.1.6)

보면 ‘생계유지’가 60%로 가장 많았고, ‘자녀 돌봄·교육’이 28%로 뒤를 이었다. 자녀 돌봄·교육에서 어려움을 겪고 있다고 답한 응답자 가운데 48.6%는 ‘교육 격차의 증가, 미래에 대한 준비’를 걱정했고, 27.5%는 ‘돌봄 부담 증가, 아이가 홀로 있는 시간 증가’로 어려움을 겪고 있다고 답했다.

10대들 역시 교육 환경에 따라 학업 격차가 벌어질 수 있으며 이미 학교에선 그런 우려가 현실화하고 있다고 했다. 강원도 원주에 사는 엄채원(15)양은 “강원도와 같이 교육 환경이 좋지 않은 지역일수록 선생님과의 대면수업이나 교육지도가 꼭 필요한데 이런 것들이 전혀 이뤄지지 않는다. 학생들 간의 학력 편차가 심화되는 걸 느낄 수 있다”고 말했다.<sup>38)</sup>

코로나사태로 빈곤계층은 ‘생계유지(60%)’라는 가장 큰 어려움 이외에도 ‘자녀돌봄과 교육(28%)’에서의 어려움을 호소하고 있으며 ‘자녀돌봄과 교육’에서의 어려움은 그 구체적 내용으로 ‘교육 격차의 증가와 미래에 대한 준비 우려’와 ‘돌봄 부담 증가, 아이가 홀로 있는 시간 증가’ 등의 우려에 기반하고 있다. 코로나사태는 노숙인과 빈곤가정에게 당장의 끼니해결의 곤란, 생계위협이라는 현재적 곤란과 더불어 미래세대에 있어서도 교육격차 등의 문제를 노정하여 이들 계층이 사회경제적 불안정을 타개할 수 없게 미래의 가능성조차 빼앗아버리는 상황을 조성하고 있다.

고려 사서에서는 기근, 홍수, 전염병, 전쟁 등 자연재해와 인적 재해로 백성들이 어려움에 처했을 때나 평소에 가난하여 끼니를 잇지 못하는 백성들을 위해 불교사찰과 승려들이 적극적으로 불교의 중생구제의 실천행을 보여 준 모습들을 전하고 있다. 불교교단의 재난구제에는 1. 국가구휼정책의 인적 물적 기반시설로서 불교사찰의 적극적 참여, 2. 개별 승려들에 의한 불교적 중생구제의 이념에 바탕한 보시행으로 크게 구별될 수 있을 것이다.

『고려사』, 의종(毅宗) 6년에는 “개국사에서 굶주린 백성들과 전염병에 걸린 백성들에게 음식을 베풀어 구휼”<sup>39)</sup> 하였다는 기사를 볼 수 있고 『고려사절요』 문종 18년조에는 수재를 입은 백성에 관한 구휼기사도 보인다:

작년에 큰 비로 홍수를 입어 가을농사가 피해를 입었다. 백성들을 생각하면 급히 구휼해야 마땅하다. 태복령 민창소에게 명하여 지금(3월)부터 5월까지 개국사 남쪽에서 음식을 마련하여 허기진 백성들에게 제공하도록 하라.<sup>40)</sup>

『고려사절요』 문종 18년의 이 기사는 고려왕조가 개국사의 사찰인원과 시설을 빌려 홍수로 피해를 입어 굶주린 백성들에게 음식을 제공한 내용을 담고 있다. 이 기사에서는 구체적으로 어느 정도의 인원에게 급식하였는지에 대한 구체적인 숫자는 보이지 않고 있으나 대규모 인원에게 음식을 제공했었을 것이라 짐작할 수 있다. 보다 상세한 구휼백성의 숫자는 『고려사』 食貨, 賑恤조에 보인다:

38) [http://www.hani.co.kr/arti/society/society\\_general/962573.html](http://www.hani.co.kr/arti/society/society_general/962573.html) (2021.1.6).

39) 『高麗史』 卷十七, 世家 卷第十七, 毅宗 六年 六月, “饗飢饉疾疫人於開國寺”

40) 『高麗史節要』 卷五, 文宗 十八年, 三月 米上, “去歲, 水潦暴溢, 損害秋稼. 言念黎元, 宜急救恤, 其令太僕卿 閔昌素, 自今月至五月, 於 開國寺南, 設食, 以施窮民”

동북로에 위치한 여러 주현의 변방을 지키는 군졸들이 연이은 기근으로 계속 굶주림에 시달리고 있어 병마감찰사 및 수령관으로 하여금 지역을 분담하여 진휼케 함이 가하다 하시고 곧 의복을 하사하시었으며 또한 개경의 기근에 대하여 담당 관청으로 하여금 굶주린 백성 3만여명에게 쌀, 잡곡, 소금과 두시(豆豉)를 하사하여 진휼케 하였다<sup>41)</sup>

고려왕조의 백성 구휼정책과 관련하여 고려불교교단이 그 집행기관으로서의 역할을 한 것 이외에도 고려의 승려들은 중생구제의 불법을 따르는 승려로서의 보시행도 행하고 있음을 볼 수 있는데 ‘칠장사혜소국사비(七長寺慧炤國師碑)’에는 혜소국사(慧炤國師, 972~1054)의 음식보시행이 언급되어 있다:

중희 갑신세(1044년)에는 광제사 문앞에 술을 걸어놓고 밥과 국을 끓여 굶주린 백성들을 구제하였는데 천 곳의 곳간 분량을 탕진하였으나 백곡을 베풀고도 아까워하지 않았다.<sup>42)</sup>

혜소국사는 사찰창고의 곡식을 모두 풀어 수많은 굶주린 백성의 구제에 헌신하였는데 음식을 통한 고려승려들의 중생구제활동은 인간의 범위를 넘어 굶주리고 목마른 짐승에까지 미치고 있었음을 증지수좌 관오대사(證智首座觀奧)의 활동을 통해 살펴볼 수 있다:

오산원의 남쪽대로에서 유랑자나 통행인 등 승속과 남녀에서부터 아래로는 수레를 끄는 축생에 이르기까지 굶주린 자에게는 음식을 주고 목마른 자에게는 물을 주었는데 충분치 아니함이 없었다.<sup>43)</sup>

고려승려의 음식보시활동은 유랑자와 통행인, 승속의 남녀뿐 아니라 수레를 끄는 축생에 이르기까지 배고프고 목마른 모든 중생에 걸친 보시행이었음을 볼 수 있다. 또한 사찰불사는 굶주린 사람들에게는 끼니를 해결할 수 있는 기회로 백성들은 이러한 사찰불사에 참여함으로써 끼니를 해결하여 생존을 이어갈 수 있었으니 사찰불사도 고려불교교단의 중요한 보시행이었음을 알 수 있다:

금강산에서 종을 만드는데 당시 주변 군현에 기근이 들었는데 그 백성들이 사찰불사에 다투어 참여하여 음식을 얻어 살아났다.<sup>44)</sup>

굶주림에 처한 고려 백성들이 끼니를 해결할 수 있는 방법은 1. 국가에서 사찰의 인력과 시설을 통해 구휼사업의 일환으로 제공하는 음식을 얻는 것이며 이 때 당장의 허기를 해결할 수 있는 밥과 국 등이 제공되고 보다 장기적으로는 곤궁한 일정한 시기를 넘길 수 있도록 소금과 장 그리고 약간

41) 『高麗史』 卷八十, 志 卷第三十四 食貨三, 賑恤, “東北路諸州鎮, 戍邊之卒, 連年旱暵, 饑饉相仍, 可令兵馬監倉使及首領官, 分道賑恤. 仍賜衣服. 又以京城饑, 命有司, 集飢民三萬餘人, 賜米粟鹽豉以賑之”

42) 『七長寺慧炤國師碑』 국사편찬위원회 고려사료 데이터베이스 <http://db.history.go.kr> (2021.1.6), “重熙甲申歲, 於廣濟寺門前, 列鼎饜飪, 以待餓人, 指千困而可饒, 施百斛而無恢”

43) 『證智首座觀奧墓誌銘』 국사편찬위원회 고려사료 데이터베이스 <http://db.history.go.kr> (2021.1.5), “龍山院指南大路行旅往來僧俗男女下至服乘之畜飢者食焉渴者飲焉無不充”

44) 『東文選』 卷四十九, 銘, 演福寺新鑄鍾銘, “鑄鍾于金剛山 時旁山諸郡飢 其民爭趨工得食以活”

의 곡류가 제공된다. 2 불교승려들이 사찰의 공간을 털어 보시행에 일환으로 제공하는 음식을 얻을 수 있다, 3. 앞서 언급한 1과 2의 방식보다 조금 더 장기간 끼니를 해결할 수 있는 방법은 사찰불사에 참여하여 불사가 지속되는 기간동안 음식물을 제공받는 것이다. 이와 같이 고려시대 불교사찰과 승려는 굶주린 백성들에게는 생명줄과 같은 역할을 해왔던 존재였음을 알 수 있다.

앞서 코로나 상황과 관련한 통계치에서 알 수 있듯이 현재의 코로나상황은 중간 이상의 소득계층보다는 노숙자나 빈곤계층 등 사회취약계층에게 몇 배의 경제적 어려움을 가중시키고 있는 상황이며 이 어려움은 직접적으로 당장의 끼니와 생계를 위협하는 어려움이 가장 큰 것으로 나타나고 있다. 조계종이나 기타 불교종단들에게 있어서 현 코로나상황은 중생구제와 보시행을 실천해야 하는 불교교단으로서 사회적 책임을 미룰 수 없게 만들고 있으며 무엇보다 그 대상은 사회의 극빈계층에 초점을 맞추어 중앙과 지방, 개별사찰들이 가용한 모든 역량을 동원하여 사회적이고 불교적인 책임을 다해야 할 시기라고 생각된다.

## V. 나가며

조계종 불교음식활동은 지금까지의 활동으로도 그 성과가 결코 적다고 만은 할 수 없다. 현재 한국사회는 불교음식을 하나의 주요한 우리의 음식문화로 인식하고 있으며 식물음식으로서의 대중성도 확보하였다고 할 수 있다.

그러나 일반사회에서 역할하는 음식이자 또한 그 기원이 불교라는 종교에 있는 음식으로서 불교가 가진 가치와 지향을 한국사회에 펼치기 위해서는 불교가 가진 음식에 대한 수준높은 가치와 철학 그리고 문화와 실천법을 일반사회에 펼쳐 나가려는 노력과 내용 또한 필요하리라 생각된다. 때문에 불교음식은 식물음식으로서의 맛과 영양뿐만 아니라 이 음식이 가진 의미와 가치를 전하기 위한 준비와 노력 또한 필요하며 식물음식에 대한 기능과 지식뿐 아니라 불교음식문화에 대한 인문학적 인식 또한 필요하리라 생각된다.

그리고 불교음식문화의 특징이자 실천의 구체적 방법으로서 ‘불교음식명상’을 구체화하려는 노력도 필요해 보인다. 음식두타행과 음식염처수행은 요리 등 불교식물음식활동과 더불어 불교음식문화가 포괄해야할 중요한 실천법이자 불교적 가치와 철학으로 이끄는 가교로서의 역할을 할 수 있는 중요한 요소이다. 음식두타행과 음식염처수행은 수행자가 아닌 일반인의 기준에 맞추어 템플스테이 상황에서도 어렵지 않게 진행할 수 있는 음식수행이라고 할 수 있다.

불교의 음식적 실천은 재난상황에서는 그 사회적, 불교적 책임과 역할이 요구된다. 현재의 코로나 상황이라는 재난상황은 불교교단에게도 그 사회적 역할을 요구하고 있고 한국사 속에서 고려시대 불교교단은 백성들에게 절박한 생존을 이어갈 수 있도록 당장의 끼니와 생계를 위하여 때로는 국가구휼정책의 집행자로서 때로는 불교 음식보시행의 실천자로서 그 활동을 사찰의 공간을 털어 계속했다. 현재의 불교교단도 코로나상황이 더욱 가혹하게 생존을 위협하는 극빈계층에 대하여 적극적으로 찾아가는 음식보시행이 필요한 시기라고 생각된다.

## <참고문헌>

### 1. 약어표

AN: Aṅguttara Nikāya

MN: Majjhima Nikāya

T: 大正新修大藏經

Vism: Visuddhimagga

X: 卍新纂續藏經

### 2. 원전자료

#### (1) 빨리어자료

AN: Aṅguttara Nikāya, PTS.

MN: Majjhima Nikāya, PTS.

Vism: Visuddhimagga, ed by H.C. Warren, revised D. Kosambi: Harvard, 1950.

#### (2) 한역자료

##### 1) T: 大正新修大藏經

『瑜伽師地論』, 권30.

『解脫道論』, 권32.

『梵網經古跡記』, 권40.

##### 2) X: 卍新纂續藏經

『楞嚴經』, 권13.

『楞嚴經指掌疏』, 권16.

『曇無德部四分律刪補隨機羯磨』, 권41.

『叢林兩序須知目次』, 권63.

##### 3) 사서, 문집, 금석문

『高麗史』

『高麗史節要』

『東文選』

『證智首座觀奧墓誌銘』 국사편찬위원회 고려사료 데이터베이스  
<http://db.history.go.kr> (2021.1.5.).

『七長寺慧炤國師碑』 국사편찬위원회 고려사료 데이터베이스  
<http://db.history.go.kr> (2021.1.6.).

### 3. 이차자료

#### (1) 단행본

Thich Nhat Hanh and Lilian Cheung (2011), *Mindful Eating, Mindful Life: Savour every moment and every bite*, London, Hay House.

阿部慈園 (2001), 頭陀의 研究: パーリ佛教を中心として으로, 東京, 春秋社.

#### (2) 인터넷 자료

<https://edu.koreatemplefood.com/templeex/notice/notice.html?jjummid=templeex>

<http://news.imaeil.com/NewestAll/2015052305124919787>

<http://news.kbs.co.kr/news/view.do?ncd=4371050>

[http://h21.hani.co.kr/arti/economy/economy\\_general/49199.html](http://h21.hani.co.kr/arti/economy/economy_general/49199.html)

<https://wellesleywestonmagazine.com/past-issues/summer-2011-table-of-contents/> face-face-  
interview-dr-lilian-cheung/

<https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=204556>

<https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=95150>

[http://www.buddhism.or.kr/bbs/board.php?bo\\_table=news\\_01\\_03&wr\\_id=76199&DNUX=news\\_01\\_03](http://www.buddhism.or.kr/bbs/board.php?bo_table=news_01_03&wr_id=76199&DNUX=news_01_03)

<https://www.donga.com/news/Economy/article/all/20030310/7921305/1>

[http://www.hani.co.kr/arti/society/society\\_general/962573.html](http://www.hani.co.kr/arti/society/society_general/962573.html)

<http://www.hyunbulnews.com/news/articlePrint.html?idxno=283143>

[http://www.kbuddhism.com/ux.asp?dp=01\\_04](http://www.kbuddhism.com/ux.asp?dp=01_04)

<https://www.mdon.co.kr/mobile/article.html?no=29949>

<https://www.yna.co.kr/view/AKR20090610194600005>

<https://www.yna.co.kr/view/AKR20150410176000005>

■ Abstract

## The Achievement, Limitation and the aim of Buddhist Monastic Cuisine Performance

Man-Shik Kong

This paper aims at investigating the achievement, limitation and the aim of the Buddhist Monastic Cuisine which has been performed since 1990's. The culture of the Buddhist Monastic Cuisine has been spreaded by the Jogye Order, especially in the field of dining out sector but it does not embrace the knowledge and value which are based on Buddhist literature.

Another task which should be included in the performance of Buddhist Monastic Cuisine is to practise the Buddhist Food Meditations such as Buddhist Food Dhuta Practice and Eating Mindfulness Meditation.

Lastly, the Covid-19 pandemic demands the practical effort related to food supply by the Jogye Order to help the destitute classes as the Korye Buddhist Orders did when pandemic broke out.

Keywords ● Performance of Buddhist Monastic Cuisine, Cultural Corps of Korean Buddhism, Buddhist Literature, Buddhist Cuisine Meditation, Dana Practice.

■ 논문투고일 : 2021. 5. 17 ■ 심사완료일 : 2021. 6. 13 ■ 게재확정일 : 2021. 6. 15