■ 민족문화연구 제85호(2019.11.30), 고려대 민족문화연구원, pp.557-576.
http://doi.org/10.17948/kcs.2019..85.557

동아시아불교의 발우공양 의례
—보시와 자비의 각인—

김성순(金星順)*

목 차

1. 서론
2. 불교의 발우공양: 수행의례로서의 의미와 식사의 기능
3. 동아시아불교 발우공양의 형식과 의례
4. 발우공양의 절차에서 외는 게송과 그 의미
5. 동아시아불교 발우공양의 현황: 수행의례 혹은 문화상품
6. 결론

국문초록

한국불교의 '발우공양'에 해당하는 동아시아불교의 개념으로 일본의 'Sodohandai(僧堂飯台)'와 중국의 'Guotang(過堂)'이 있다.

삼국 모두 발우공양이라는 식사 행위를 수행의 차원으로 끌어올리는 구조가 유사하게 발현되는 것은 경전이나, 청규, 율장을 공유하는 데서 기인하는 것으로 볼 수 있을 것이다.

발우공양의 특성은 사원 내에서 모든 구성원이 같은 시간과 장소에서 동일한 음식을 먹는 평등한 식사라는 점이다. 또한 음식을 준비한 이들에게 감사하고, 자신이 공양받을 수 있을 만큼 덕과 실천을 갖추었는지 성찰하며, 그 공양에 맞게 수행자로서의 소임을 다하겠다는 서원의 의미가 발우공양의 절차 안에 모두 포함되어 있다.

* 전남대 중어중문학과 강사.

발우공양 절차에서 불리는 모든 게송과 절차 등의 의례는 성불과 중생제도의 발원을 궁극적으로 지향하고 있다. 이러한 절차들이 비록 형식과 관습일지라도, 일상을 통해서 수행자로서의 본질을 각인시키려는 의미는 분명히 드러난다.

동아시아 불교사원들은 현재 이미 많은 부분에서 발우공양의 형식이 변형되거나 사라지고 있다.

반면에 발우공양의 대상물인 사찰의 수행식들은 여전히 '채식'이라는 본질을 지니고 있으며, 일반사회에 공유되고 있다는 것에 주목할 필요가 있을 것이다.

동아시아불교에서 보시와 자비를 각인시키는 수행의례의 의미를 가지고 있었던 발우공양이 앞으로도 이전의 형식을 고수한 채로 존속될 가능성은 크지 않아 보인다.

다만 발우공양의 물리적 내용물로서의 사찰음식은 수행식 내지 건강식으로서, 그리고 불교문화체험의 프로그램으로서 사회화될 가능성도 크다고 하겠다.

주제어: 발우공양(鉢盂供養), 승당반대(僧堂飯台), 과당(過堂), 채식(菜食), 수행의례(修行儀禮), 보시(報施).

1. 서론

발우공양이란 발우(鉢盂)[1]라는 그릇을 이용하여 식사하는 식사법을 의미한다. 발우는 범어 pātra의 음사인 발다라(鉢多羅)를 음차한 것에서 파생된 용어이다. 동아시아 한국・중국・일본에서는 모두 자신에게 적당한 양을 조절하여 담는 그릇이라는 의미의 '응량기(應量器)'라는 용어를 사용하고 있다. 한국불교에서는 발우를 '바리때', '바리', '바루', '발다라' 등으로 부르기도 한다. 중국불교에서는 발우를 화연발(化緣鉢)라고 하며 발(鉢) 혹은 탁발(托鉢)이라고도 한다. 발우는 비구 육물[2] 중의 하나로서, 한어로는 발다라(鉢多羅), 파다라(波多羅), 발화란(鉢和蘭) 등으로 음역되며, 의미상 번역어로는 응량기(應量器) 혹은 응기(應器) 등이 있다.[3]

---

1) 초기불교 시기에 탁발은 수행을 목적으로 하는 출가자라면 교단이나 교파에 상관없이 기본적으로 지키던 생활법인 사의법(四依法: 분소의, 걸식, 수하좌, 부란약) 중의 하나였다. 초기 승가의 식사는 오전(정오 이전)에 한 번 먹는 오후불식(午後不食)을 원칙으로 하였으며, 특별한 경우를 제외하고는 대중이 함께 식사했다. 마성, 「불교는 육식을 금하는 종교인가」, 『불교평론』 제6집, 불교평론사, 2004, 222면.

2) 옷 세 벌[三衣], 발(鉢), 좌구, 녹수양(漉水囊).

현재는 삼국 모두 발우를 응량기라고 부르고 있으며, 한국과 일본은 목발우를 사용하고 중국은 사기발우를 사용하고 있었다. 개인이 사용하는 전체 발우의 수를 보면 한국은 4개, 일본은 5-6개, 중국은 2개 혹은 3개의 발우를 사용한다.

본 논문의 주제가 되는 발우공양은 이러한 발우를 도구로 하여, 불살생의 계율에 근거한 채식을 대상으로 하는 동아시아불교의 식사예법을 말한다. 한국불교의례에서는 발우를 이용한 식사 즉 발우공양을 할 때 행하는 의식과 예법을 식당작법(食堂作法)[4]이라 한다. 따라서 발우공양 역시 식당작법에 해당된다.[5] 현재 한국불교의 식당작법은 원대의 『칙수백장청규(勅修百丈清規)』[6]를 근간으로 하고 있다.

일본불교의 발우공양에 해당하는 승당반대(僧堂飯台, そうどうはんだい)는 사원의 구성원들이 한 식탁(台)에서 먹는 선림의 일상적인 작법(作法)이며, 일반적으로 총림에서 식사하는 방식을 말한다. 승려들이 좌선하는 공간인 승당에서 발우공양을 하는 경우는 승당반대라고 하며, 객료사에서 공양하는 것은 객료반대(客寮飯台)라고 한다.

중국불교에는 한국의 '발우공양'이나, 일본불교의 '승당반대'에 해당하는 '과당(過堂)'이라는 용어가 있다. 과당이란 출가자가 재당(齋堂)에서 식사하는 것을 달리 부르는 말이다. 과당을 달리 상당(上堂) 혹은 부당(赴堂)이라고도 부른다.[7] 과당으로 부르는 이유에 대해서는 밥을 먹는 공간인 재당에서 기

3) 王瓊, 「淺義淨居寺化緣鉢的傳承與禪宗"三家"法脈的弘養」, 『南方文物』 2015年 04期, 江西省文物考古研究所, 2015, 299面.

4) 식당작법을 규정하고 있는 『백장청규』는 처음 제정된 그대로 전해지고 있지 않으며, 단지 그 요약본인 『선문규식(禪門規式)』이 『경덕전등록(景德傳燈錄)』 권6의 「백장회해장」에 전할 뿐이다. 재죽(齋粥)의 법식은 남산율종의 시조인 도선(道宣, 596-667)의 『교계신학비구행호율의(教誡新學比丘行護律儀)』의 식당작법과 발우 사용법이 그대로 적용된 것으로 추정된다. 지명, 『발우』, 생각의 나무, 2002, 104면.

5) 문양수, 「한국·중국·일본 불교 선종사찰의 식문화 비교 연구」, 동국대 박사학위논문, 2017, 39면.

6) 북송대에 편집된 『숭녕청규(崇寧清規)』, 남송대의 『함순청규(咸淳清規)』, 원대의 『지대청규(至大清規)』를 모두 참고하여 편집한 것이 『칙수백장청규(勅修百丈清規)』이다. 하지만 이 『칙수백장청규』는 『백장청규』의 내용과는 많이 다른 것으로 인식되고 있다. 남궁선, 「발우공양법의 수행 및 생태적 고찰」, 『불교학연구』 제21집, 불교학연구회, 2008, 432면.

본적인 요구만 만족시키되, 음식에 대한 탐착을 일으키지 말고 통과하라는 의미라고 해석하기도 한다.[8]

발우공양의 대상이 되는 음식을 부르는 명칭도 한국의 경우에는 '사찰음식', 중화권은 '사원소식(寺院素食)' 혹은 '재반(齋飯)' 등으로 부르고 있으며, 일본에서는 '정진요리(精進料理)'라고 한다. 어떠한 명칭으로 부르든, 동아시아 삼국의 사원에서 승려들이 먹는 음식이 채식이라는 점은 동일하다. 또한 인도에서와 달리 동아시아에서 이른 아침에 죽을 먹는 식사법이 생긴 것에 대해서는 불타의 아들인 라훌라가 승단에 들어온 것에서 유래한 것으로 인식하고 있다.[9]

본 논문에서는 이러한 발우공양을 진행하는 절차, 즉 식사를 하는 과정에서 이루어지는 수행 차원의 의례에 집중했다. 그동안 한국 불교학계에서도 활발하지는 않지만 발우공양에 대한 연구들이 꾸준히 나왔다. 그중 실물 사찰요리를 전문으로 다루는 입장에서 하는 연구들도 상당수 있는데, 특히 문양수의 경우 한국과 중국, 일본의 사찰요리를 직접 현지조사를 거쳐 비교하는 학위논문을 내놓기도 했다. 이밖에 불교음식학 연구를 전문으로 하는 공만식[10]의 연구결과물도 다수 축적되어 있다.

동아시아불교에서는 현대의 발우공양이 사찰의 울타리를 넘어서 하나의 문화적 트렌드가 되는 현상까지도 발견되는데, 비록 본격적이진 않더라도 한국에서도 이러한 흐름이 감지된다. 본 논문에서는 이러한 발우공양의 전통적 형식과 의미, 본질적인 기능에 대해 파악한 후에 21세기에 들어 어떻게 변화가 만들어지고 있는지, 그리고 그 변화를 추동하는 주체는 누구인지, 그 변화의 방향은 어떻게 전개될 것인지에 대해서도 생각해보고자 한다.

---

7) '過堂'을 달리 '二時臨齋'로도 부르는데 이는 원칙적으로 출가자들이 하루에 아침, 점심 두 끼만 먹기 때문인 것으로 해석한다. 聖凱, 「僧人的日常生活」, 『中國宗教』 2001年 5期, 中國宗教局, 2001, 42面.
8) 學誠, 「過堂用齋善用其心」, 『法音』 總第309期, 中國佛教協會, 2010, 20面.
9) 김성순, 「『質疑錄』에 나타난 錦溟寶鼎의 불교인식과 정토관」, 『보조사상』 제48집, 보조사상연구원, 2017, 87면.
10) 공만식, 『불교음식학: 음식과 욕망』, 불광출판사, 2018.

2. 불교의 발우공양: 수행의례로서의 의미와 식사의 기능

발우공양의 특성은 사원 내에서의 위계나 나이에 상관없이 모든 구성원이 같은 시간과 장소에서 동일한 음식을 먹는 평등한 식사라는 점이며, 개인 발우에 덜어서 담아 먹기 때문에 위생 면에서도 낫다는 것이다. 또한 개인의 양에 따라 먹을 만큼만 덜기 때문에 낭비가 없으며, 공양 후 발우를 씻는 것까지 공양 절차에 포함되기 때문에 환경문제의 한 해결책으로 제시되기도 한다. 또한 공양하는 음식이 만들어지기까지 고생한 모든 이들에게 감사하고, 자신이 공양받을 수 있을 만큼 덕과 행을 갖추었는지 성찰하며, 그 공양에 맞게 수행자로서의 소임을 다하겠다는 서원의 의미가 발우공양의 절차 안에 모두 포함되어 있다.[11]

한국불교의 발우공양은 양적・질적으로 약간 부족한 생활환경을 미덕으로 삼는 것을 보여준다. '두량(頭凉) 족난(足煖) 복팔분(腹八分)'이라는 말에서 볼 수 있듯이 배는 8할만 채우는 것이 한국불교의 식사습관인 것이다.[12] 보조 지눌(普照知訥, 1158-1210)도 음식을 먹는 것은 "단지 육신이 쇠약해지는 것을 막아 도업(道業)을 이루기 위함"이라고 선언하며 수행자들의 식탐(食貪)을 경계하고 있다.[13] 또한 공양할 때 마시고 씹으면서 소리를 내지 말며, 수저를 집거나 놓을 때 조심스럽게 해야 한다. 얼굴을 들고 둘러보거나 맛있는 것을 좋아하고 맛없는 것을 싫어하지 말며, 침묵을 지켜 말없이 하며, 잡념이 일어나지 않도록 막아야 한다고 규정하고 있다.

일본의 조동종에서도 '법식일등(法食一等)'의 사상에 따라 사찰의 식사를 수행의 하나로 간주한다. 사원에서 식사를 할 경우에는 반드시 정좌를 한다. 좌선당에서의 정식 식사인 승당반대의 경우에는 결가부좌 또는 반가부좌를 하며, 그 밖의 장소에서는 정좌로 식사를 한다. 그밖에도 식기인 '두발(頭鉢)'을 다루는 데 있어서 세 가지 금기가 존재한다. 첫째, 반대(飯台)에서 두발을 잡을

11) 해사, 「한국불교 태고종의 국제화 전략」, 『한국교수불자연합학회지』 제22권 2호, 한국교수불자연합회, 2016, 130면.
12) 지허, 『선방일기』, 불광출판사, 2010, 32면.
13) 지눌, 『誡初心學人文』, 韓國佛教全書 제4장(HOD72VOO4P0738a). "須知受食, 但療形枯, 爲成道業."

때 부정지(不淨指)가 닿아서는 안 된다. 둘째, 응량기의 안쪽에 손가락을 걸쳐서는 안 된다. 셋째, 응량기의 상 등을 떨어뜨리면 안 된다. 이 세 가지 금기를 어기면 '벌유금(罰油金)'을 내거나, 참회의 절[參謝拜]을 하거나 해야 한다.

요리가 모두 준비된 이후에는 승식구배(僧食九拜)라고 하는 의례를 행한다. 승식구배라는 것은 고원(庫院) 앞에 놓인 궤에 죽반 등을 올리고 승당에 모셔진 '성승(聖僧)'으로 불리는 문수보살상에 향하여 전좌(典座) 내지는 대고원의 요원(寮員)이 가사를 걸치고 9회 오체투지의 절을 하는 의례를 말한다. 이는 도겐의 『전좌교훈』에서 "재죽이 여법하게 다 만들어지면, 안상(案上)에 놓고, 전좌는 가사를 걸치고 좌구를 펼쳐서 먼저 승당을 향하여 향을 사르고 구배를 한다. 구배를 마치고 나서 식사를 한다"고 한 데서 기인한 것이다.[14]

한국불교에서 발우공양을 준비하는 장소를 후원이라 하며, 그 담당자들의 역할이 배분되어 있다. 원주(院主)는 후원의 모든 것을 책임지고 관리하는 소임이고, 별좌(別座)는 특별식을 담당하며 채공(菜供)은 반찬을 만들고, 공양주(供養主)는 밥을 짓는다. 한국 선종사원에서는 일반적으로 아침 5시 30분이 공양으로 되어 있어서 후원 담당자들은 아침예불에서 빠지고 식사를 준비한다.

또한 후원 담당자들이 발우공양 준비에 해당하는 일을 하는 데 반해, 그 공양 절차에 관련된 소임들이 따로 있다. 그중 '헌식(獻食)'의 소임은 큰방(식당방)의 헌식기(獻食器)를 거두어 밖에 마련된 헌식대(獻食臺)에 헌식[15]하는 일을 담당한다.

조동종의 영평사에서는 처음 들어오면 후원의 공양간에서 두 달간 조리를 익히게 한다. 그 후 일 년까지 등급을 두고 후원의 공양 짓는 순서에 따라 접빈음식은 좀 더 숙련된 일 년차의 승려들이 만든다. 모든 공양 준비는 승려들이 직접 하며, 일반인의 식사까지도 모두 후원 소임자가 하게 되는데, 이들 승려를 '정인(淨人)'이라는 명칭으로 부른다.

---

14) 藤井宗哲, 『道元: 典座教訓』, 東京: 角川文庫, 2019, 84-85面.

15) 공양 시 '생반게(生飯偈)'를 외운 후, 생반대에 밥 7알을 떠서 헌식기에 담아 두었다가 공양의식을 모두 마치고 나서 밖에 마련된 헌식대에 헌식한다. 발우공양에 참여하는 모든 승려들로부터 모아진 생반은 좌선당 옆쪽에 설치된 석조 생반대(生飯台)와 같은 헌식대에 놓여져 새나 벌레 등의 자연계 생물에게 공양된다.

식사준비와 관련된 일을 승려들이 아닌 별도의 인력에게 맡기는 중국불교와 달리, 한국과 일본에서는 모두 승려들이 직접 하게 하는 것은 일 그 자체를 수행의 한 과정으로 보는 사고에서 근거하는 것으로 볼 수 있다.

3. 동아시아불교 발우공양의 형식과 의례

발우공양 식사예법은 『소심경(小心經)』에 명시된 것을 동아시아 삼국이 공통적으로 지키고 있다. 현재 한국불교 사원에서도 사시(巳時) 공양 중에 『소심경』을 염송하고 있다. 근대에 발간된 한국불교의례집인 『석문의범(釋門儀範)』에도 이 『소심경』이 수록되어 있는데, 각 사찰 판본마다 내용과 순서에 조금씩 차이가 있는 것이 특징이다. 1931년 안진호(安震湖)가 편찬한 『석문의범』보다 백 년 전에 나온 백파긍선(白坡亘璇, 1767-1852)의 『작법귀감(作法龜鑑)』에서는 『소심경』의 게문이 수록되어 있지 않은데, 이는 『작법귀감』에서 발우공양과 관련된 '식당작법(食堂作法)' 자체를 다루지 않았기 때문일 것으로 생각된다.

한국의 선원에서는 보통 5시 30분에서 6시에 아침 식사를 하는데 밥종이 울리면 자리에 앉아야 한다. 죽을 먹더라도 꼭 밥자리에 발우를 펴서 공양을 한다. 한국에서 정식으로 가사 장삼을 갖추고 절차에 맞게 하는 발우공양을 별도로 법공양이라고 부르는데 이 경우에는 총 9개의 게송을 왼다. 법공양(法供養)은 사시(巳時)에 입승의 죽비소리에 따라 차근차근 진행하는데 일체의 말소리와 그릇 부딪치는 소리를 내지 않아야 한다. 비구니 강원인 운문사에서는 소리를 내는 이를 '작성자(作聲者)'라고 하여 공양이 끝난 후에 회주스님이 경책하는 것을 볼 수 있다.

일본불교에서의 발우공양에 해당하는 승당반대의 전체적인 흐름을 보면, 경발(敬鉢)[16]을 하면서 입당(入堂), 전발(展鉢), 수식(受食), 행식(行食), 세발(洗鉢), 수발(受鉢), 다시 경발하면서 퇴당하는 절차를 거친다. 승당에서 반대를

16) 영평사 등의 수행도량에서는 경전과 마찬가지로 응량기를 공손하게 받드는데, 그러한 태도를 표상하는 것이 바로 '경발(擎鉢)'이다. '擎鉢'은 부정지(不淨指)라고 불리는 새끼손가락과 약지를 접고서, 두 손의 엄지와 인지, 중지를 '연화인(蓮華印)'처럼 펼쳐서 그 위에 응량기를 올리는 방식을 말한다.

맡아 처리하는 운수는 운판을 같은 간격으로 치고, 그 소리에 맞춰서 가사를 수하고 경발하면서 승당으로 모인다. 자신의 단 앞에 도착하면 응량기[鉢]를 함궤(函櫃)라고 부르는 나무상자 위에 올려놓고 면벽 좌선한다.

주방에서 음식이 다 만들어지면 차려진 상을 식사장소인 승당으로 옮겨놓는다. 식사 전에 좌선당 중심에 진좌하고 있는 성승(聖僧, 문수보살)과 승양전(承陽殿)의 존사 존영 전에 헌선이 행해진다. 도겐(道元, 1200-1253)[17]이 일본의 조동종(曹洞宗)을 개창했던 가마쿠라시대부터 현대에 이르기까지 신불에 대한 예배가 지금까지도 이어지고 있는 것이다.[18]

식사 종이 울리면 모두 자리에 앉아 오관게를 염하고 밥을 먹는다. 식사는 수행생활의 중심인 승당의 좌선단(坐禪單)에서 행해진다. 좌선단의 가장자리에는 나무판이 있으며 그곳에 발우를 놓는다. 점심식사 때는 두발(頭鉢)에 받은 밥 중에서 7알 정도의 밥알을 떠서 정인에게 준다. 이는 생반(生飯)이라 하며, 절수(折水)와 함께 은혜에 대한 감사의 의미로 승당협(僧堂脇)의 생반대에 올려놓아 새와 짐승에게 준다.

중국불교사원에서는 승려들이 식사하는 재당(齋堂)을 '오관당(五觀堂)'이라고도 하는데 이는 밥을 먹을 때 5종 관상수행[19]을 해야 한다는 의미이다. 중국불교의 발우공양은 발우의 개수도 적고 단순한 형태를 띠고 있는데, 공양할 때도 식사 전에 오관게만 한다. 사물을 치는 것도 밥 먹는 장소인 오관당 앞에서 하게 되어있다. 발우공양의 모든 과정은 경쇠(작은종)를 신호로 한다.

식사 시에는 먼저 맨밥을 세 번 먹는다. 첫 번째 수저는 모든 악행을 끊어내고, 두 번째 수저는 선행을 행하는 것, 세 번째 수저는 다른 이들에게 유

17) 도겐은 일본 유학을 마치고 돌아와 흥성사(興聖寺)와 영평사(永平寺)를 세움으로써 일본 조동종의 기초를 닦았다. 그가 저술한 『전좌교훈(典座教訓)』에서는 사원의 음식준비를 담당하는 전좌(典座)에 대해 집중 서술하고 있으며, 『부죽반법(赴粥飯法)』은 조리 방법, 찬상 배치, 의례, 마음가짐 등 일본 전체 선종사원의 일상적인 발우공양 의식에 대한 지침서의 역할을 하게 된다.

18) 吉村昇洋, 「精進料理のこころ 第11回—坐禅堂での食事作法(上)」, Web春秋, https://haruaki.shunjusha.co.jp/posts/1134(2019.02.23 검색).

19) 5종 관상이란 ①음식이 오기까지 쉽지 않은 것을 관하는 것, ②자신의 덕행에 모자람은 없는지 관하는 것, ③음식의 맛에 대한 탐착을 막는 것, ④식사를 단지 주림을 치료하는 약으로 삼는 것, ⑤수행을 위해 이 식사를 수용하는 것 등이다.

익한 존재로 살아가겠다는 원력을 상징한다. 밥그릇을 들 때는 왼손으로 그릇을 들어 네 손가락이 밑부분을 받치고 엄지가 그릇의 변두리를 누르는데 이를 '용이 구슬을 토한다'고 표현한다. 왼손을 용의 머리로, 밥그릇을 구슬로 보는 것이다.

동아시아 삼국 모두 음식과 관련된 공간이나, 음식명, 절차 등에 '향(香)', '정(淨)', '청(淸)' 등의 성화(聖化)된 언어를 붙이는 것을 볼 수 있다. 한국불교의 경우, 불전에 올리는 마지 등을 준비하는 공간을 '향적당(香積堂)'으로 부르거나, 밥을 '향반(香飯)'으로 부르는 것이 대표적이다. 이처럼 식사의 명칭을 변경하거나, 음식에 '香' 혹은 '淨'을 붙여서 부르는 의식은 일상세계와 수행공간을 차별화하는 것이며, '食'을 성화하려는 의지가 반영된 것으로 볼 수 있다. 수건이나, 물, 반찬, 밥 등에 香과 淨을 붙여 부르는 것은 이들이 특별한 음식이 아님에도 불구하고 '성스러운 음식물'로 변환시키는 기호인 것이다. 응량기를 둘러싼 금기 역시 사물을 성화시키기 위한 의지의 반영이라 할 수 있다.[20] 이러한 상징적인 성화(聖化)의 몸짓은 한국불교에서도 잘 드러난다. 발우를 내밀 때 손바닥을 보이지 않고 손등을 보여 발우를 드는데, 이는 탐심으로 밥을 받지 않음을 의미한다.[21]

따라서 동아시아 삼국은 발우공양의 절차와 내용물의 명칭, 식사를 진행하는 하나하나의 몸짓에까지 청정한 수행으로서의 의미를 부여하려 했던 태도를 공유하고 있었다고 볼 수 있다.

4. 발우공양의 절차에서 외는 게송과 그 의미

발우공양에 대해 세세하게 규정하고 있는 『소심경』에 나타난 공양절차와 그에 따른 암송게 등을 살펴보면 다음과 같다. 맨 처음 발우를 선반에서 내리면서 외는 하발게(下鉢偈)를 시작으로 하여 회발게(回鉢偈), 전발게(展鉢偈),

20) 德野崇行, 「曹洞宗における'食'と修行: 僧堂飯台・淨人・臘八小參・'精進料理をめぐって」, 『宗教研究』 第90卷 2號, 日本宗教學會, 2016, 86-87面.

21) 백원기, 「'영산재'의 미학적 세계와 게송의 의미」, 『동서 비교문학저널』 제23호, 한국동서비교문학학회, 2010, 142면.

십념(十念), 창식게(唱食偈), 수식게(受食偈), 진언(眞言), 봉발게(奉鉢偈), 오관게(五觀偈), 생반게(生飯偈), 공양, 정식게(淨食偈), 삼시게(三匙偈), 절수게(折水偈), 대중공사, 해탈주(解脫呪), 마지막으로 수발게(收鉢偈)의 순서대로 이어진다.

식사를 시작하기 위해 발우[응량기]를 식사하기 적합하게 펴는 것을 '전발(展鉢)'이라고 한다. 승려들은 전발게[22]를 외면서 응량기를 편다. 다음으로 유나(維那)의 선창에 따라서 십불명(十佛名)을 부른다.

한국 선종사찰의 발우공양 절차에서는 오관게와 출생게, 절수게를 왼다. 공양 시의 염송을 아무리 간단하게 줄인다 하더라도 오관게는 반드시 하고 있다.[23] 오관게는 공양의 의미를 다섯 가지 관점에서 생각하는 게문으로서 발우공양 절차에서 가장 중심이 된다. 게송의 원문은 아래와 같다.

計功多少 量彼來處
忖己德行 全缺應供
放心離過 貪等爲宗
正思良藥 爲療形枯
爲成道業 應受此食[24]

한국의 사원에서는 이 오관계를 현대적인 감각에 맞게 한국어로 번역하여 생활수행에 적용하여 공양할 때 독송하게 하고 있다. 그중 길상사의 오관게 번역문을 사례로 제시해보고자 한다.

한 방울의 물에도 천지의 은혜가 스며있고
한 알의 곡식에도 만인의 노고가 담겨 있습니다.
이 음식으로 주림을 달래고 몸과 마음을 바로 하여
사부대중을 위하여 봉사하겠습니다.[25]

---

22) 안진호 편, 「小心經」, 『석문의범』, 대동출판사, 1940, 104면. "佛生迦比羅, 成道摩揭陀, 說法波羅奈, 入滅拘絺羅, 如來應量器, 我今得敷展, 願共一切衆, 等三輪空寂."
23) 한정미, 「『석문의범』 '삼동결제방(三冬結制榜)'에 나타난 의례 종류와 특징」, 『동아시아 불교문화』 제33집, 동아시아불교문화학회, 2018, 420면.
24) 안진호 편, 앞의 책, 106면.
25) 남궁선, 「발우공양법의 수행 및 생태적 고찰」, 『불교학연구』 제21집, 불교학연구회, 2008, 447면.

인용문을 보면 원문에 충실한 해석은 아니지만, 오관게의 기저에 자리 잡은 불교 교의를 누구라도 이해하고 수용할 수 있는 언어로 전달하기 위해 노력한 점이 드러난다. 일본불교 역시 도겐의 『부죽반법』에서 인간의 탐착을 버리는 수행인 '오관(五觀)'에 대해 서술하고 있으며, 식사를 할 때마다 연기의 진리를 깨달을 것을 강조하고 있다.[26]

중국사원의 발우공양에서는 이 오관게를 마치면 방장스님 앞에 놓은 헌식대에 밥알을 시자가 몇 알 떼어서 밖에 있는 헌식돌 위에 놓고 들어온다. 이때 경쇠를 치면 밥을 먹기 시작한다. 또한 밥을 먹기 전에는 공양주를, 먹은 후에는 결재게(結齋偈)를 왼다.

일본불교에서는 죽을 먹는 소식의 경우에는 죽시(粥時)축원, 밥을 먹는 중식의 경우에는 재시(齋時)축원과 출수게(出水偈=生飯偈)를 왼다. 재시와 죽시의 공양은 정인이 밥시중을 한다. 정인에게 밥을 받는 것은 '수식(受食)'이라고 하며, 그것을 먹는 것을 '끽식(喫食)' 또는 '행식(行食)'이라고 한다. 전원이 受食을 마치고 오관게와 경발게[27]를 외고, 두발(頭鉢)을 이마 높이까지 올리는 경발(敬鉢)을 한 후 행식을 하게 된다.

한국불교의 발우공양은 공양 절차 사이사이에 죽비소리에 맞추어 다양한 게송이 염송되며, 본격적인 식사는 생반게가 끝나야 비로소 시작된다. 이 생반게의 의미는 "내가 지금부터 이 세계 일체의 귀신과 공양받지 못한 망자(아귀)에게 스스로 식사를 베푼다"는 것이다. 생반게는 동아시아 삼국이 공양절차에 반드시 포함되며, 약간의 형식적 차이는 있지만 유사한 의미와 기능을 가지고 있다. 현행 한국불교의 발우공양에서 불리는 생반게는 『소심경』에 근거한 것으로 아래와 같다.

> 너희 귀신들아, 지금 너희에게 베푸나니, 이 밥이 두루 시방 모든 귀신들에게 공양되기를[28]

---

26) Yorizumi Mitsko, "A Study on a Buddhist Idea of Food Consumption", *比較日本學教育研究サンター研究年報*, 第8號, お茶の水女子大學比較日本學教育研究センター, 2012, p.184.

27) 天倫楓隱 撰, 『諸回向清規』 卷5(No.2578_Vol.81). "上分三寶, 中分四恩, 下及六道, 皆同供養. 一口爲斷一切惡, 二口爲一切善, 三口爲度衆生, 皆共成佛道."

전통적인 발우공양 절차에서는 각 승려들은 공양을 들기 전 숟가락에 밥알을 3-7개 담아 생반게를 외고, 생반기를 돌려서 밥알을 모아 헌식대에 헌식을 하게 되어있다. 이 헌식의 종교적 의미는 삼악도를 헤어나지 못하고 굶주림에 허덕이는 아귀중생의 기갈을 면하게 하고, 번뇌를 끊도록 보시하는 것이다. 29) 이 생반게는 출수게(出水偈)라고도 하는 것으로 각국이 약간씩 게문과 형식의 차이를 보이고 있다. 일본불교의 공양절차에서는 이 출수게를 외면서 각 수행승이 발쇄(鉢刷)의 끝을 국물에 적시며, 밥알을 일곱 알 정도 놓아둔다.30) 이 밥알은 나중에 정인이 회수한다.

식사를 마친 후에는 발우를 씻은 물을 아귀 중생에게 주며 아귀가 고통에서 벗어나기를 비는 '절수게(折水偈)'를 대중이 함께 염송한다. 아귀의 식도는 바늘 끝처럼 가늘어서 어떤 음식 찌꺼기도 넘길 수 없다고 믿기 때문에 발우를 헹구고 나서 찌꺼기를 가라앉힌 후에 맑은 윗물만 준다.31) 발우를 씻을 때 외는 절수게(折水偈)는 다음과 같다.

> 나의 발우 씻은 물이
> 하늘의 감로수와 같아서
> 아귀중생에게 주노니
> 모두 마셔 배부를지어다
> 옴 마휴라세 사바하32)

한국 사원의 경우, 발우공양을 하는 당우의 문밖에 기왓장을 세워놓는 방식으로 표시한 곳(속칭 아귀구)에 아귀를 위해 청수(발우 헹군 물)를 부어 보

28) 안진호, 앞의 책, 106면. "汝等鬼神衆, 我今施汝供. 此食偏十方, 一切鬼神供."
29) 근래에 들어 개별 사찰에서는 사시 마지공양에서의 헌식에 갈음하여 이 헌식절차를 생략하고, 발우공양을 하는 공간의 바깥에 있는 아귀구에 발우 헹군 청수를 부어주는 의식만 행하는 곳이 많다고 한다. 「석남사 원주스님 인터뷰」, 2019년 7월 26일.
30) 吉村昇洋, 「精進料理のこころ 第11回―坐禅堂での食事作法(上)」, Web春秋, https://haruaki.shunjusha.co.jp/posts/1134(2019.02.23 검색).
31) 천장에 있는 천수 다라니가 발우 헹군 물을 모은 통에 맑게 비칠 정도라야 하며, 음식 찌꺼기가 섞여 있을 경우에는 다시 돌려서 승려들이 다 나누어 마시게 하는 경우도 있다.
32) 안진호, 앞의 책, 107면. "我此洗鉢水, 如天甘露味, 施與餓鬼衆, 皆令得飽滿. 唵摩休羅細娑婆訶."

시하는 절차가 있는데, 일본 사원에서도 이러한 모습을 볼 수 있다.

발우공양을 마치면서 모든 중생이 고통의 세계를 벗어난다는 의미의 '해탈주'를 함께 염송함으로써 모든 절차가 끝난다. 이러한 발우공양 절차에서 불리는 모든 게송과 생반 등의 행위는 성불과 중생제도의 발원을 궁극적으로 지향하고 있다. 불교에서는 굶주림과 육체의 쇠약을 육체의 막기 위한 일상적인 식사마저도 중생을 제도하기 위한 힘을 축적하기 위한 행위로 규정된다. 이러한 절차들이 형식의 누적과 관성일지라도, 일상을 통해서 수행자로서의 본질을 각인시키려는 의미는 분명해 보인다.

5. 동아시아불교 발우공양의 현황: 수행의례 혹은 문화상품

현재 한국불교에서 발우공양을 하는 사찰은 조계종의 대형 전통사찰이나 그에 부속된 암자 외에는 거의 보이지 않는다. 인원이 적은 소형 사찰은 두세 명이 발우공양을 할 수도 없고, 대형 사찰에서도 여러 이유로 발우공양을 실시하기가 힘들다는 얘기를 많이 한다. 시대가 변하면서 많은 인원이 참가하는 행사에서는 격식을 갖춘 상차림을 하기가 힘들어서 자율배식을 통한 식사법이 잦아지고 있다. 또한 점심에는 법공양을 하지만 아침, 저녁에는 평상복을 입고 밥을 먹는다. 점심 이후 식사를 하지 않는 이른바 '오후불식'의 계율을 지키는 이들이 많은 경우, 다른 이들은 '뒷방 공양'이라 하여 편한 자리에서 식사한다. 반찬 가짓수를 갖출 필요가 없는 비빔밥 같은 경우에는 발우가 아닌 식기에 담아 먹기도 한다.

이처럼 갈수록 발우공양, 특히 법공양을 하기가 힘들어지는 것은 가사장삼을 제대로 갖추고, 공양 절차에 맞추어 게송을 외고, 소리를 내서는 안 된다든가 하는 내적 규율 때문에 긴장을 늦추지 못하는 상태에서 식사를 해야 하는 번거로움도 한 원인일 것이다.

현재 한국불교에서는 어느 정도 규모가 있는 사찰들이 별도로 건물을 지어가면서 '템플스테이'를 하고 있는데, 바로 이 템플스테이에서는 대부분 발우공양을 하나의 수행 프로그램으로 배정하고 있다. 발우공양이라는 의례가

내포하고 있는 수행정신을 참여자에게 체화시키는 프로그램으로서 템플스테이라는 문화상품 안에 들어가게 된 것이다. 이는 결국 사찰의 전문수행자들이 여러 이유로 제외시킨 의례를 비전문 수행자들의 수행프로그램에서 활용하고 있는 것이라 할 수 있다.

중국불교에서는 다른 이유에서 발우공양에 변화가 생겨나게 된 것을 볼 수 있다. 중국 사원에서는 문화혁명 이후 발우에 밥을 먹는 도구 이상의 의미를 부여하지 않는다. 현재는 모든 대중이 각자 2개 내지 3개의 발우와 수저, 발우 닦는 수건 정도만 사용하고 있다. 발우는 본인의 소유가 아니기 때문에 밥자리에서도 먹은 후 설거지하는 담당이 걷어서 한꺼번에 씻어서 다시 갖다 놓는다.

또한 일반인이 후원의 음식을 책임지고 준비하며, 수행승은 사찰의 여러 임무를 수행한다. 승려들이 아침예불을 하는 동안 주방에서는 전문주방장이 직접 음식을 만든다. 또한 아침에 진행하는 발우공양 외에는 점심과 저녁은 많은 가짓수의 요리를 자율배식으로 진행한다. 상은 차리지 않고 그릇에 음식을 담아 놓으면 배식 담당자들이 여러 명 각자 한 가지씩 음식을 가지고 다니면서 나누어 준다. 게다가 일본이나, 한국처럼 승려만이 아닌 재가자들도 함께 참여하는 방식으로 진행하는 사원들도 있다.

중화권 사찰에서는 한국과 일본에 비해 전통적인 발우공양의 형식은 변형시킨 반면에, '채식'이라는 불교음식의 본질은 엄격하게 지키고 있는 것으로 보인다. 일반적으로 중국의 사찰음식을 소채(素菜), 소재(素齋), 재식(齋食), 재반(齋飯)이라고 부른다. 이 명칭들에서 나타나는 재(齋)란 불교의 육재일(六齋日) 혹은 십재일(十齋日) 수행법과 관련된 것으로, 재가수행자들이 출가수행자와 마찬가지로 1일 1식, 채식을 하는 것을 말한다. 이에 따라 중국 불교사원에서는 매달 15일을 모든 신도들에게 채식을 하는 날로 정하여 지키게 하고 있으며, 사찰의 승려들뿐만 아니라, 신도들까지 채식의 규율을 준수하고 있다.

일본불교의 발우공양에 대해서는 현재 세계적으로 일본의 사찰음식을 대표하고 있는 '쇼진요리(精進料理)'에 대해 한 번쯤 생각해 볼 필요가 있을 것이다. '쇼진요리'라고 하는 용어의 기원은 고대에 불교신자가 일족의 기일 등

에 육식을 피해서 먹은 '쇼진모노(精進物)'에서 시작되었다고 하는 것이 정설이다. 고인의 기일뿐만 아니라, 육재일이라는 재가자의 수행생활을 하는 특별한 날에도 '쇼진모노'를 먹는 것이 관습이 되었다고 한다. 문헌상으로 초기의 사례로는 헤이안시대의 『마쿠라노소시(枕草子)』(清少納言)와 『신사루가쿠기(新猿樂記)』(藤原明衡)를 들고 있다. '쇼진모노'로 불린 음식은 단순히 불교적인 금기, 즉 불살생의 계율로 규정된 채식이라는 의미만이 아니라, 어패류까지 포함하는 '거친 음식'이라는 의미를 내포하고 있었다.[33] 이들은 불교의 전문수행승이 지켜야 하는 계율에 충실한 음식이 아니라, 재가자의 시선에서 불교적인 음식을 '쇼진모노'로 규정했던 것이다.

한편 불교사원에서의 음식을 논한 도겐의 『전좌교훈』「부죽반법」에서는 요리를 만드는 행위에서 '정진'이 필요하다는 것은 명확히 선언하고 있지만, '정진요리'라는 용어는 한 번도 나오지 않는다. 이는 『정법안장(正法眼藏)』에서도 마찬가지이다. 또한 불교적인 음식은 세속의 음식과는 근본적으로 다르다는 것이 도겐의 생각이었다. 『정법안장』의 내용을 살펴보면 도겐은 불교수행자의 '음식'을 거칠고 소박한 요리인 조식(粗食)으로 규정하는 것은 아니었다는 것을 알 수 있다. 法과 食을 일체로 생각했던 도겐에게 있어 불도를 걷는 자가 먹는 것은 '食' 또는 '僧食', '淨食'이라는 용어로 표현되었으며, 그것을 먹는 행위는 '喫食', '行食', 그것을 만드는 행위는 '作食', '造食'이다. 결국 '쇼진요리'라는 개념은 불전이나 조사어록에는 등장하지 않는 용어이며, 재가자가 승려나 사원의 식생활 방식을 표상화한 것으로 볼 수 있다.[34]

그렇다면 현재 세계적으로 '건강한 요리' 내지는 '수행식'으로 인식되고 있으며, 일본요리를 대표하고 있는 쇼진요리를 과연 불교음식으로 내세울 수 있는가에 대한 의문이 제기될 수 있을 것이다. 이러한 문제의식은 어쩌면 동아시아불교 전체가 함께 인식을 공유하고 그에 대한 답을 제기할 수도 있으리라 생각한다. 동아시아 불교사원들은 현재도 이미 많은 부분에서 발우공양의 형식이 변형되거나 사라지고 있다. 반면에 발우공양의 대상물인 사찰의 수행식

33) 德野崇行, 앞의 글, 94면.
34) 같은 글, 95면.

들은 여전히 '채식'이라는 본질을 지니고 있거나, 쇼진요리처럼 '불교적'인 형태로 일반사회에 공유되고 있다는 것에도 주목할 필요가 있을 것이다.

6. 결론

본문에서는 동아시아불교 발우공양 형식과 기능의 본질적인 유사성에 대해서 살펴볼 수 있었다. 삼국 모두 발우공양이라는 식사 행위를 수행의 차원으로 끌어올리는 구조가 유사하게 발현되는 것은 발우공양에 대해 규정하고 있는 경전이나, 청규, 율장을 공유하는 데서 기인하는 것으로 볼 수 있을 것이다.

삼국의 발우공양에서 차이를 이끌어내는 요소는 인적・시대적・문화적으로 다양하게 나타난다. 먼저 발우공양이 행해지는 공간이 어디인가에 따라 소소하게 절차나 준비에서 차이가 드러나는 것을 볼 수 있다. 중국불교의 경우, 재당 혹은 오관당으로 불리는 식사전용공간이 사원에 별도로 마련되어 있고, 식사의 준비나 뒤처리를 돕는 인력이 따로 있기 때문에 공양 절차 면에서 한국이나 일본에 비해 무척 간단해 보인다. 이렇게 변화한 배경에는 문화혁명이라는 교단 외적 요소가 있었다.

다음 일본불교는 가마쿠라시대에 중국유학을 다녀온 후 선종인 조동종의 개조가 된 도겐선사의 사상적 영향력이 무척 큰 것을 알 수 있다. 조동종의 경우 발우공양을 실행하는 장소도 승려들이 좌선을 하는 승당에서 이루어지기 때문에 자연스럽게 식사 자체에 선적인 수행태도가 강하게 배어 있으며, 승식구배와 같은 일본 특유의 의례도 여전히 남아있는 것을 볼 수 있다.

한국불교 역시 발우공양, 특히 법공양의 형식 자체는『소심경』에서 규정하고 있는 것에서 많이 달라지지 않았지만, 시행하는 사찰이 많이 줄어들고 있는 점이 눈에 띈다. 다시 말해, 여전히 발우공양을 실행하는 소수 사찰들에 의해 그 형식 자체는 온존할 수 있지만, 전체적으로 보면 발우공양이라는 식사행위가 사라질 수 있다는 점을 생각해 볼 수 있다. 시대적・문화적 상황에 적응하여 변화하면 생활수행으로 존속할 수 있지만, 형식을 고수하게 되면 결국 소수에 의해 지탱되는 의례로 남게 될 가능성이 큰 것으로 보인다.

다음으로 발우공양의 객체가 되는 사찰음식에 대해서도 생각해 볼 여지가 보인다. 일본의 쇼진요리는 이미 일본불교를 넘어 일본의 음식문화를 대표하는 음식으로 인식되고 있다. 한국의 사찰음식도 이미 하나의 문화상품으로서 음식업계에서 불교의 후광을 업고, 불교신도 뿐만 아니라 일반에까지 각광을 받고 있다. 한국의 문화재 정책에 힘입어 '사찰요리'와 사찰요리를 전문적으로 전수한 승려를 무형문화재로 등록하려 할 수도 있을 것이다. 중화권의 '齋飯'도 마찬가지이다. 이미 '齋飯'을 전문으로 하는 식당들이 많이 자리 잡았으며, 불교도뿐만 아니라 일반인들에게도 일상식으로까지 인기를 끌고 있다.

이러한 일련의 현상들을 살펴보면 동아시아불교에서 보시와 자비를 각인시키는 수행의례의 의미를 가지고 있었던 발우공양이 앞으로도 이전 그대로 형식을 고수한 채로 존속될 가능성은 크지 않아 보인다. 다만 일반 신도가 공유할 수 있는 발우공양의 물리적 내용물로서의 사찰음식은 신도들에게는 수행식으로서-비신도들에게는 건강식의 일종으로서- 이전보다 범위가 확장될 수 있을 것이다. 아울러 의례로서의 발우공양은 일본과 한국의 사례처럼 템플스테이나 불교문화체험의 프로그램으로 활용되는 형태로 사회화될 가능성도 크다고 하겠다.

▮ 참고문헌

『誡初心學人文』, 『典座教訓』, 『諸回向清規』.

공만식, 『불교음식학: 음식과 욕망』, 불광출판사, 2018.
김성순, 「『質疑錄』에 나타난 錦溟寶鼎의 불교인식과 정토관」, 『보조사상』 제48집, 보조사상연구원, 2017, 75-108면.
남궁선, 「발우공양법의 수행 및 생태적 고찰」, 『불교학연구』 제21집, 불교학연구회, 2008, 421-465면.
마 성, 「불교는 육식을 금하는 종교인가」, 『불교평론』 제6집, 불교평론사, 2004, 218-239면.
문양수, 「한국·중국·일본 불교 선종사찰의 식문화 비교 연구」, 동국대 박사학위논문, 2017.
백원기, 「'영산재'의 미학적 세계와 게송의 의미」, 『동서 비교문학저널』 제23호, 한국동서비교문학학회, 2010, 129-156면.
안진호 편, 『석문의범』, 대동출판사, 1940.
지 명, 『발우』, 생각의 나무, 2002.
지 허, 『선방일기』, 불광출판사, 2010.
한정미, 「『석문의범』 '삼동결제방(三冬結制榜)'에 나타난 의례 종류와 특징」, 『동아시아 불교문화』 제33집, 동아시아불교문화학회, 2018, 401-436면.
해 사, 「한국불교 태고종의 국제화 전략」, 『한국교수불자연합학회지』 제22권 2호, 한국교수불자연합회, 2016, 110-135면.

德野崇行, 「曹洞宗における'食'と修行: 僧堂飯台・淨人・臘八小參・'精進料理をめぐって」, 『宗教研究』 第90卷 2號, 日本宗教學會, 2016, 81-105面.
藤井宗哲, 『道元: 典座教訓』, 東京: 角川文庫, 2019.
聖凱, 「僧人的日常生活」, 『中國宗教』 2001年 5期, 中國宗教局, 2001, 41-43面.
王瓊, 「淺義淨居寺化緣鉢的傳承與禪宗"三家"法脈的弘養」, 『南方文物』 2015年 04期, 江西省文物考古研究所, 2015, 299-300面.
學誠, 「過堂用齋善用其心」, 『法音』 總第309期, 中國佛教協會, 2010, 20-27面.

Yorizumi Mitsko, "A Study on a Buddhist Idea of Food Consumption", *比較日本學教育研究サンター研究年報*, 第8號, お茶の水女子大學比較日本學教育研究センター, 2012, pp.181-185.

吉村昇洋, 「精進料理のこころ 第11回—坐禅堂での食事作法(上)」, Web春秋, https://haruaki.shunjusha.co.jp/posts/1134(2019.02.23 검색).

「석남사 원주스님 인터뷰」, 2019년 7월 26일.

【Abstract】

Infusing Dana and Mercy
—The Practice of Baru Gongyang in East Asian Buddhism—

Kim, Sung-Soon*

In Japanese and Chinese the terms sodohandai and guotang, respectively, are used to refer practices approximate to the Korean Buddhist practice of baru gongyang (communal Buddhist meal ritual).

In all three countries, the ceremonial practice of baru gongyang is similar because of their shared study and use of Buddhist scriptures, monastic codes, and the Vinaya Piṭaka.

Baru gongyang is the practice of all members eating together as equals within the temple at the same place and time. The ritual is also an opportunity for members give thanks to those who prepared the food, reflect on whether they possess the virtue necessary to be worthy of receiving the ritual, as well as reaffirm their commitment as worshipers.

The songs and teachings recited during baru gongyang are to pray for the attainment of Buddhahood and the liberation of all beings. All this practice may be just form and custom, but it also reveals the importance of understanding one's purpose as a practitioner of Buddha-dharma.

In Buddhist temples in East Asia, the practice of baru gongyang has either changed or is disappearing all together.

On the other hand, the Buddhist cuisine eaten during baru gongyang still retains its identity as "vegetarian" food, and is found in everyday life as well.

It is unlikely that the ceremonial practice of baru gongyang—which reinforces the values of generosity, loving kindness, and compassion—will continue to exist in its traditional form.

However, there is great possibility for Buddhist cuisine to be shared further with the

* Lecturer, Dept. of Chinese language and Literature, Chonnam National Univ.

public as temple food, health food, or part of Buddhist cultural experience programing.

Keywords: baru gongyang, Buddhist meal ritual, temple food, vegetarianism, Buddhist practice, dana.

접수일: 2019.09.24. || 심사일: 2019.10.08. || 게재확정일: 2019.11.01.