



'요리조리 끼워보기' 퍼포먼스

3월 7~18일, 광화문 갤러리서 이기향 교수, '我! 나, 훑쳐보기-moving image'展

디지털 영상과 의상 등 통해 불교적 '空空상' 표현

2005년 한성대 예술대학원장 이기향 교수는 미국 중부 인디애나 대학에서 연구년을 보내고 있었다. 이곳에서 그는 이국생활의 외로움에 지쳐 있을 때 한줄기 등대의 빛처럼 용기를 북돋아 준 가르침을 접했다. 미시간 대학에서 공부를 하고 있던 딸라이라마 제자인 마하 부르스 스님에게 배운 '공(空)의 철학'이 그것이다. 그에게 '공'은 단순한 비움이 아니었다. 제 멋대로 빛어낸 고정관념에서 벗어나 자유로울 수 있다는 삶의 원리였다. 또한 본능에 길들여진 마음은 집착할수록 행복으로부터 멀어진다는 것과 모든 현상에는 실체가 없듯이 욕망도 마음이 만들어 낸 것에 불과하다는 사실이었다.

이것을 가슴에 차곡차곡 새긴 이 교수는 이듬해 한국으로 돌아와 자신이 접한 '공'의 가르침을 주제로 의상 작업에 몰두했다. 3년만의 결실이 비로소 일반에게 선보인다.

3월 7일부터 18일까지 광화문 갤러리서 열리는 '아(我)! 나, 훑쳐보기-moving image 전'이다.

이번 전시에서는 디지털영상과 바디페인팅, '의상' 등의 오브제 등이 함께 유기적인 관계를 이룸에 '공'의 개념을 조형적으로 펼친다.

마치 전시장에 들어서면 백남준의 비디오아트를 보는 것 같은 착각이 들지만, 사실 꼼꼼히 뜯어보면 패션쇼 무대다.

전시는 '공'의 개념을 세가지 주제로 나뉘어 구성한다. 첫 주제는 '공'과 상반되는 '색(色)'을 통해 감각적 현상의 본래 모습을 보지 못하는 아귀(중생)가 욕망이란 고통의 씨앗으로 불행에 임태하게 되는 모습을 표현한다. 아귀의 존재는 별거벗은 실체를 상징

한다. 그래서 모델의 알몸에 '육광과 고통' 등 내면을 상징하는 감로탕을 바디 페인팅 기법으로 그렸다. 그래서 1주제는 '색의 세계-육광과 고통'이다.

2주제에서는 공 개념을 이해하는데 초점을 맞췄다. 카메라의 즉물적 속성을 이용해 관련적으로 알고 있는 대상의 실제 모습을 기록해 본질에 다가서게 했다. 이때 카메라 렌즈는 실상을 기록하는 눈을, 나의 눈은 고정 관념의 눈을 의미한다.

폴리에스테르에 디지털 프린팅 기법으로 단청을 입힌 옷을 참나(1000분의 1초)에 찍힌 이미지와 연속된 시간(15초)에 촬영한 이미지 사이의 변화를 통해 대상의 실제 모습을 확인케 한다.

3주제 공 개념의 체험과 습득에서는 제1주제와 제2주제에서 관람한 내용을 토대로 한 체험의 장을 마련한다. 상(像)의 드러남과 사라짐에 따른 이미지 변화의 관찰을 설명한다. 시시 때때로 변화하는 내면의 모습을 지켜보며 자신을 반성하는 시간을 갖는다.

이외에도 '요리조리 끼워보기' 전시실에서는 관세음보살과 아귀가 그려져 있는 의상을 입은 행위예술가가 여러 개의 구멍에 목과 팔, 다리를 자유자재로 끼워 실루엣을 보여준다. 이를 통해 옷이 꼭 입는 존재라는 관념의 틀에서 벗어나는 모습을 관객들에게 알려준다.

이기향 교수는 "이번 전시는 불교적 콘텐츠의 종합적 예술성을 선보이며, 육광과 집착속에 사로잡혀 괴로워하는 현대인들에게 '공'의 철학을 통해 정신적 카타르시스를 제공하고 싶었다"며 "나눔을 실천하는 공의 차원에서 이번 전시 입장료 수입은 미혼모 시설에 기부해 전시 주제인 행복 나눔을 실천해 보일 것"이라고 말했다.

한편 개막일인 3월 7일 오후 5시 부터는 '요리조리 끼워보기' 퍼포먼스도 함께 열린다. (02)760-4146 김주일 기자

선지식들의 승물 통해 불교의 수행정신 알려



발우는 무소유 정신하는 수행자의 표상이다.

세속적인 욕구를 떨쳐버리고 깨달음에 다가서고자 하는 불교 수행자들의 바람에는 정진할 때 갖춰야 할 최소한의 도구인 승물(僧物) 18가지가 들어 있다.

18가지 승물은 세 종류의 옷을 말하는 삼의(三衣), 스님들이 사용하는 밥그릇인 발우(鉢盂), 오늘날의 칫솔을 말하는 양치용 나무가지인 양치(楊枝), 자리에 깔고 앉거나 절을 할 때 펴는 천인 좌구(座具), 머리카락 등을 깎을 때 쓰는 작은 칼인 도자(刀子) 등이 필수적이다.

이 가운데 발우는 탁발에 의지하고 무소유로 구도정진하는 수행자를 표상하는 승물이라고 할 수 있다. 또

'깨달음의 빛, 승물 18물의 지혜展'

한 발우는 석가모니 이래 불법이 전래되는 과정에서 전법제자에게 밭을 전하는 상징물로도 쓰였다.

발우와 승물 18물을 통해 공양과 승물의 의미, 불교의 수행정신을 대중에게 널리 알리는 기회가 마련된다.

백령도 문운사(주지 지명)는 3월 17일부터 4월 13일까지 서울역사박물관 기획전시실에서 '깨달음의 빛, 승물 18물의 지혜展'을 연다.

이번 전시는 그동안 선지식들의 발우를 100여 발이나 모인 발우박사(?) 지명 스님의 노력이 결실을 맺는 장이다. 지명 스님은 불국사 선원 등 여러 선원에서 선(禪) 수행을 하면서 발우에 대한 관심을 놓지 않았고 주변에 부락해 발우와 관련 자료를 꾸준히 모았다.

구 하(1872~1965)스님, 석주(1909~2004)스님 등 국내 여러 노스님들이 썼던 발우 뿐만 아니라 티베트의 정진지 지도자 딸라이라마, 대만 불광산사의 성운 대사, 미얀마의

우꾸마라 스님, 태국의 프라자라타나 불리 스님 등 외국의 유명한 고승 발우도 그의 손에 들어왔다. 지금 우리 스님들이 쓰는 발우는 대부분 목발우로 이시발우(발을 닦는 큰 발우), 1분자(국 발우), 2분자(반찬 발우), 3분자(청수 발우) 등 4개 1조로 돼 있지만, 부처님 당시에는 큰 발우 하나를 사용했으며 지금도 인도나 남방 불교에서는 탁발할 때 하나의 큰 발우를 쓰며 대부분 철(鐵)·쇠(쇠)발우이다. 지명 스님은 얼마 전 그렇게 모은 발우와 자료를 모아 <깨달음의 빛 천하일발>(이른(아침)이란 책을 펴내기도 했다.

이번 전시에서는 국내는 물론 중국, 일본 베트남, 미얀마, 태국, 캄보디아 등의 선지식들이 사용하던 발우 1백여점이 선보인다. 이외에도 수안, 범주, 석주, 청담 스님 등 2백여점의 선사화도 전시된다. 또한 가사, 불감, 죽비 등의 승물들도 만나볼 수 있다. (032)864-9711 김주일 기자

'사진이 이갑철의 사진세계' 특강

3월8일 영광문화예술원서

중견 사진이 이갑철씨(49)의 흑백사진 틀에는 카메라와 함께하는 몸부림이 느껴진다. 정밀 광학기계인 카메라가 난장판 사물놀이와 팽과리처럼, 그곳 발이는 방울처럼 신령의 소품이 된다.

영광도서(대표 김윤환) 영광문화예술원은 3월 8일 오후 2시 영광도서 4층 문화사랑방에서 이갑철씨를 초대해 그의 사진 세계를 들여보는 특강 자리를 마련한다. 이 씨는 지난 5년 동안 <반야심경> '공즉시색 색즉시공'을 주제로 깊이 있는 사진을 찍어 왔다는 평가를 받고 있다.

특강은 1부 '이갑철의 사진세계, 충돌과 반동을



이갑철 작가의 '기'.

중심으로', 2부 대담 토론, 최근작품 氣를 중심으로, 3부 질의응답 및 작가 사인회로 진행된다. 사회 및 진행은 경성대 대학원 사진학과 소속의 영광문화예술원 강사 이동근씨와 사진가이며 영광문화예술원 사진디렉터 이상일씨가 맡는다. (051)816-9500 하성미 기자



사찰음식의 모든 것

정산 스님 산촌 대표 · 동산불교대 사찰음식학과장

◎견과류찰떡

겨울이면 많이 먹게 되는 것 중에 하나가 호두와 밤 같은 견과류입니다. 이들 견과류는 다른 과실에 비해 지방, 특히 불포화지방산이 많고 양질의 단백질이 함유되어 있는 것이 특징입니다.

불포화지방산은 고혈압 등 혈액순환 질환에 도움이 되고, 리놀렌산이나 리놀렌산과 같은 필수지방산은 부스럼·종기 등의 피부병 예방에 효과적입니다. 아울러 무기질과 비타민 등도 풍부해 신체를 구성하고 조절하는 역할에도 한 몫을 합니다.

대표적인 견과류로는 호두를 들 수 있습니다. 100g당 630칼로리를 내는

견과류 불포화지방산, 양질의 단백질 함유 무기질·비타민 풍부, 나이아신 우울증 효과

·C와 칼륨·인·철·나트륨·칼슘 등이 풍부해 병후 회복이나 환자, 유아의 간식 등에 좋은 영양식품입니다. 엄밀한 의미의 견과는 아니지만 부럼으로 사용되는 땅콩은 비타민과 무기질이 풍부한 식품입니다. 하지만 열량이 높으므로 비만의 우려가 있거나 설사를 잘하는 사람은 조금씩 먹는 것이 좋습니다.

먹을거리가 넘쳐나지 못하던 시절에는 절기풍속을 통해 영양보충을 이뤘다고 하지만 요즘은 마음만 먹으면 언제든지 견과류를 먹을 수 있습니다. 그러나 비만 인구가 계속 증가하고 있는 현실을 생각할 때, 아무리 좋



은 영양소를 지닌 견과류라고 해도 한꺼번에 많이 먹기 보다는 날마다 조금씩 먹는 것이 건강에는 더욱 바람직하다고 할 수 있습니다.

예로부터 우리나라에서는 견과류를 그냥 먹기도 하고 떡이나 죽, 강정, 이류식 등에 다양하게 사용했습니다. 견과류는 익혀도 영양소 함량에는 큰 차이가 없지만 지방 함량이 높아 산패의 우려가 있으므로 저장에 유의해야 합니다.

100g당 160칼로리를 내는 밤은 견과류 중에서 열량이 낮은 편에 속합니다. 당질 중 50%는 전분이며 나머지 50%는 설탕, 포도당, 맥스트린 등이 들어 있어 단맛이 강합니다. 비타민 A·B1

견과류 찹쌀떡 재료: 찹쌀, 밤, 꿀, 잣, 검은깨

- 만드는 법
- ① 찹쌀은 하루 전에 담가 불린 다음 소쿠리에 걸러 물기를 빼고 찹쌀떡을 찐다. 열은 소금물을 골고루 섞고 다시 한번 쪄낸 다음 절구로 쳐서 찹떡을 만들어 둔다.
 - ② 밤은 겉껍질과 속껍질을 깨끗이 벗기고 삶아 으개어 고물을 만든다.
 - ③ 잣은 마른행주로 잘 닦아서 마른 도마 위에 놓고 곱게 다져둔다.
 - ④ 꿀은 알뜰알뜰하게 저며 두고, 검은 깨는 씻어서 물기를 말려둔다.
 - ⑤ 찹떡의 앞뒷면에 꿀을 바르고 그 위에 검은 깨, 다진 잣과 밤 고물을 묻힌 다음 그릇에 담아둔다.

연료비 90% 절약 전자파 없는 보일러식 온수매트

11년 전통 국내 유일 온수전문 업체

2008년형 신제품 고급형

- ☑ 금사원단
- ☑ 활성탄
- ☑ 3단접이 보관
- ☑ 완전 방수기능

2008년형 신제품 고급형

독일 E.G.O의 80년 노하우와 안전성을 인정받은 온도 조절기(특허)를 채택하였습니다.

(보급형 1인용)

시판 6주년 기념 첫세일 129,000원 100개 한정판매

보이지 않는 전자파는 성장하는 어린이 뇌에 치명적인 영향을 주며 암을 유발할 수 있습니다.

엘빙 온돌방의 특징점

- **국내산** 온수매트는 우리나라에서 만든 100% 국내산입니다. 품질이나 A/S에서 아주 우수하며, 시중에 유통되고 있는 중국산 제품과는 비교를 거부합니다.
- **경제성** 사용이 편리하고 사용장소에 구애 받지 않으며, 유사제품과 비교해 훨씬 경제적입니다. (하루 10시간 기준, 한달 전기료 약 4,000원)
- **안전성** 온수매트는 전선이 아닌 호스를 사용한 온수난방식이기 때문에 유해전자파가 전혀 없습니다.
- **쾌적성** 인체에 해가 없는 내열호스를 사용, 제품의 수명이 반영구적이며 쾌적한 난방을 느낄 수 있습니다.
- **건강소재** 금사 원단처리로 청소가 간편하고, 일반 전선매트는 전선부분만 따뜻하나 온수매트는 매트 전체에 훈기가 있어 비싼 기를값을 절약할 수 있고 따뜻한 겨울을 지낼 수 있으며, 주무시고 나면 몸 전체가 가벼운 엘빙온돌방입니다.

「전자파가 인체에 미치는 영향」
2007년 11월 29일 TV 방송

▶ 전자파는 마이너스 에너지가 방출되어 플러스 에너지를 가진 사람 인체에 에너지 회전을 방해하여 뇌파전도 검사 결과 수면장애로 숙면을 취할 수 없음.

▶ 인체를 피곤하게 만들며 면역력에 문제되는 전자파는 유전자 변이를 일으킬 수 있음.

▶ 대한민국환경부에서 2005년 5월 「전자파관리법」을 제정하여 인체에 미치는 유해 영향을 막고, 그 만큼 인체에 미치는 유해 영향이 큼.

한번 구입하면 10년 이상을 사용하실 매트

일반 전선매트는 전선 부분만 따뜻하지만 온수매트는 매트 전체에 훈기가 있어 좋습니다.

대진하우징은 지난 11년간 온수청구 기술 노하우를 바탕으로 전자파 없는 보일러식 온수매트를 업계 최초로 개발하여 6년전부터 시판하고 있는 우리나라 온수매트의 선두주자이며, 시스템은 같아도 터회사와의 기술력의 차이는 큼니다.

보급형 (한정세일가)

1인용 158,000원 → 129,000원

2인용 178,000원 → 149,000원

고급형 1인용 178,000원 / 2인용 198,000원 고급형 치료방파 1인용 : 41,000×5회 / 2인용 : 46,000×5회

대진하우징 전문 전화

080-338-3388

■ 입금계좌(농협) : 1285-02-011378 이 현 실