정산 스님 作. contemplation08

인간에 대한 이해, 예술에 대한 이해 展

인사아트센터 11월 18일까지

실상의 본성을 통찰하는 지혜가 화랑으로 왔다.

정산 스님(동산불교대학 사찰음식문화학과 학과장, 사찰음식전문점 ‘산촌’ 대표)은 작품 ‘관상기도(contemplation · 사진)’를 총 17명의 예술인과 함께 서울 인사동 인사아트센터에서 11월 12~18일 선보인다. 예술을 통한 인간이해라는 관점으로 현실화한 ‘인간에 대한 이해, 예술에 대한 이해’展이다.

정산 스님은 캔버스 위에 석굴암 부처님의 상호와 그리스 미코노스 성당을 중첩한 기법으로 종교 갈등에 처한 현실의 본성을 관조한다. 알루미늄 패널 위에 매니큐어로 그려진 성당은 허공에 두루한 부처님을 원경으로 마치 모래성을 연상시키며 곧 무너질 듯 불안감을 안겨준다.

‘인간에 대한 이해, 예술에 대한 이해’展은 인문학의 위기와 그 시류를 함께한다. 삶과 생명이 어울린 시공간은 유기적 관계를 형성하고 인간이해의 문제와 직결하고자한 참여 작가들의 의도가 조각 · 회화 · 오브제 · 설치 판화 등의 장르로 펼쳐진다.

삶의 원천에 대한 절제된 표현으로 화강석을 예술화한 박찬갑 작가는 유(有)에서 무(無)를 거쳐 다시 유(有)로 순환한다. 정체성의 근원에 대해 염색과 실크스크린 기법으로 탐색한 이현숙 작가의 작품 갈망, 존재와 생성의 문제를 비의(秘義)적 조형언어로 접근한 김재관 작가의 작품 입방체의 신화(Myth of cube) 등 작가 나름대로의 방식으로 구현된 인간 존재와 삶의 가치들이다.

김광명 교수(숭실대 예술철학)는 평론을 통해 “삶을 살아가는 사람에 대한 성찰을 예술을 통해 밝히고자 하는 것이 이번 전시의 토대”라고 말하며 “삶과 생명의 근원에 대한 조형적 접근, 공간과 시간에 대한 사유, 자연으로의 감정이입”이 이번 전시의 테마라고 전했다. 전시회 오픈일 11월 12일 오후 6시에는 동일 주제 <인간에 대한 이해, 예술에 대한 이해> 출판 기념회도 함께 열린다.

(02)736-1020 가연숙 기자

북촌생활사박물관에서 11월 3일 시연회

참 삶의 이치 따르는 밥상, 사찰음식

“호박씨 차 한 잔하세요. 여성한테 특히 좋아요.”

<산사의 아름다운 밥상>(조계종출판사)의 저자 이경애 관장(북촌생활사박물관)은 한약 다리듯 푸욱 삶았다며 가을 맛 듬뿍 담긴 호박씨 차 한 잔을 건넨다. 10월 한 달간 교보문고 이벤트 공모로 선정된 다섯 독자와 함께 북촌생활사박물관에서 열린 사찰 음식 시연회다.

“산사 음식은 솔직히 매우 간단해요. 원재료의 성질을 훼손하지 않고 최대한 살려서 섭취합니다. 일반 가정에서 잘 쓰이지 않게 된 몇몇 재료 때문에 사찰음식이 어렵고 복잡하다는 편견이 생겼죠.”

이날 시연된 사찰 음식 체험 메뉴 ‘무 야채말이’ ‘고구마 애호박찜’ ‘칡 아욱수제비’ 가운데 ‘고구마 애호박찜’은 <산사의 아름다운 밥상> 금수암 대안 스님 편에 소개된 음식이다.

“사찰 음식은 사실 거친 음식입니다. 그러나 인간이 섭취해야할 바른 먹거리죠. 소량의 기본 영양소는 포함하고 있으나 높은 열량을 지닌 인스턴트 음식은 쓰레기와 다름없어요. 병들고 오염된 도시 생활에 적응돼 무병 무탈한 사람은 절대 건강한 사람이 아닙니다.”

참여 독자 가운데 교육 컨설턴트로 재직중인 정 브랜든 부부(서울 서초동)는 “미국 보스턴에서 2000년도부터 원인 모를 병을 앓기 시작했죠. 독감 비슷한 증상인데 몸은 죽어가고 처방도 효과가 없었습니다. 결국 환경오염과 잘못된 식습관이 원인이라는 자가 진단으로 한국에 돌아와 맑은 자연과 벗하며 살고 있습니다”라며 사찰 음식의 우수성을 강조했다.

사찰 음식의 순하면서도 맛깔스런 맛의 비결은 음식의 주재료와 부재료를 모두 제철에 주변 땅에서 나는 것을 구하는 이유다. 그 재료들이 지닌 각각의 성분과 맛을 다치지 않으면서 서로 궁합이 맞게 배합하는데 사찰 음식의 비법이 있다.

‘무 야채말이’의 경우 무는 통째로 얇게 썰어 발효식초와 황설탕, 태안 자염(煮鹽, 정제염) 으로 간을 맞춘 국물에 하루 정도 절여 둔다. 야채를 소금물에 데칠 때는 옅은 색과 향부터 한 물에 데쳐 물 낭비를 최소화하고 각각의 맛을 살린다.

‘고구마 애호박찜’은 찜 솥에 찐 애호박에 칼집을 내 정제염을 뿌리고 그 사이에 참기름 간한 고구마를 설렁설렁 채운다. 가을 끝물의 애호박은 제철 음식으로 최고인데다 애호박과 고구마를 조화시켜 만든 형태가 몽글몽글한 꽃송이를 연상케 한다.

가을 아욱은 보신탕이라는 말이 있다. ‘칡 아욱수제비’는 칡가루와 통밀가루, 현미 껍데기 미강을 1:1 비율로 섞어 정제염과 참기름으로 밑간해 미지근한 물로 반죽한다. 칡에는 식물성 에스트로겐 함량이 석류보다 600배 이상이다.

시연 3시간여 만에 가을 식탁 위에는 알록달록 오방색의 향연이 한 상 가득 펼쳐졌다. 북촌 고물쟁이로 알려진 사찰음식 연구가 이 관장은 국적 불명의 한국 음식이 처한 위기의식을 실감하며 잃어버린 사찰 음식의 원형을 복원하고 그와 관련한 글을 쓰는데 앞장서고 있다. 더불어 엄마와 아이가 함께 만들어 먹는 요리 체험 교실도 북촌생활사박물관에서 꾸준히 진행하고 있다.

(02)736-3957 www.bomulgun.com

가연숙 기자 omflower@buddhapia.com

호랑나비 가수 김흥국 ‘달마산길’ 오르다

신보발매 아울러 15일 장학재단 기부금 전달식

히트 가요 ‘호랑나비’ ‘59년 왕십리’ 등으로 친숙한 웃음포교사 김흥국.

교통방송(TBS) ‘김흥국 정연주의 으아~행복합니다!’를 진행하며 (사)생명나눔실천본부 홍보대사 등 15개 단체에서 임원으로 활동 중인 그가 불심 가득 담은 앨범 ‘달마산길’을 발매했다. 85년 데뷔 이후 꾸준히 추구해온 음악 세계에 신심으로 완성한 또 하나의 이정표를 남긴다.

총 10곡의 수록곡 가운데 ‘달마산 길’ (박인호 작사 · 작곡)은 서울 동작구 흑석동 달마사(주지 미명)로 향하는 길에 그리운 님을 향한 애틋한 마음과 인연의 소중함을 관조한 노랫말을 담고 있다. 평소 애처가로 소문난 기러기 아빠 김흥국이 아내를 향한 마음을 가사로 풀어낸 애처곡(愛妻曲)이다. 만능 엔터테이너 김흥국의 활동 근간은 바로 가족임을 확인하는 부분이다.

만능 엔터테이너라는 호칭이 어울릴 만큼 다방면에서 모범을 보여 온 그가 2000년도 김흥국장학재단(이사장 김흥국)을 설립, 부처님의 자비사상 실천과 불법홍포를 위한 불우이웃 돕기에 앞장서 봉사하겠다고 서원한지 9년이 흘렀다.

그의 재단 운영 화두는 ‘불우한 이웃을 돕는 인간방생’이다. 김흥국장학재단은 11월 15일 오후 1시 서울 종로 베이징코야에서 박재원(번동초등학교 6학년) 외 9명에게 장학금을 전달한다.

가연숙 기자

국보급 불상 초본 전시

11월 15일까지 여진불교미술관

대전 여진불교미술관(관장 이진형)은 11월 15일까지 ‘한국 국보급 불상 초본’展을 개최한다.

불상조각장 이진형 관장(대전시 무형문화재 제6호)이 전국 사찰에 분포해 있는 국보, 보물급 불상조각들을 직접 수리 · 보수하면서 얻은 실질적인 초본자료를 전시한다. 상원사 목조문수동자좌상(국보 제221호), 흑석사 목조아미타불좌상(국보 제282호), 선운사 지장보살좌상(보물 제280호), 기림사 보살좌상(보물 제415호) 등 23점의 불상 초본이다.

이진형 관장은 “불상 조성 입문자들이 겪는 시행착오를 줄이고, 보다 나은 조형에 힘쓰길 바라는 소망으로 이번 전시회를 기획했다”며 “불상조각가들이 불상 조형, 더 나아가 불교문화에 힘을 쏟을 수 있는 계기가 되길 바란다”고 전했다.

김진성 기자

구독신청 · 기사제보 | 02-2004-8200