



대안 스님(가운데)은 9월 28일 프랑스 파리 한국문화원에서 열린 한국불교문화체험 리셉션에서 사찰음식 특강으로 현지인들로부터 큰 호평을 받았다.

사찰음식 만난 프랑스인들 “Très bien!”

(트레 비앵 ; 좋아요)

조계종, 한국불교 세계화 위해 파리에 한국불교문화체험 행사 열어

“사찰음식은 평정심을 갖게 합니다. 사찰음식은 재료의 재배부터 시작되며, 모든 과정은 수행의 일부입니다. 제철 채소의 뿌리부터 꽃까지 활용한 사찰음식은 육류와 마음을 들뜨게 하는 오신채(파 마늘 달래 양파 부추)를 사용하지 않는 해탈식입니다. 오늘은 드라이(Dry)한 음식을 선호하는 프랑스인들을 위해 능이버섯두부찜과 빈자적(빈대떡) 등을 준비했습니다.”

1700년 한국불교문화의 백미 가운데 하나로 손꼽히는 사찰음식이 문화의 도시 파리에 선보였다.

조계종(총무원장 자승)은 현지시간 9월 28일 오후 5시 파리의 한국문화원에서 ‘한

국불교와의 만남’을 주제로 한국불교문화체험 리셉션을 개최했다. 행사는 조계종 제 33대 집행부의 주요 핵심과제 가운데 하나인 한국불교 세계화를 위해 유럽에서는 처음 열렸다.

본 행사에 앞서 사찰음식의 대가 대안 스님(사찰음식점 발우공양 운영관리자)은 특강을 통해 한국 사찰음식의 특징과 우수성을 현지인들에게 알렸다.

참가자들은 불어로 번역되는 스님의 설명을 토시하나 놓칠 새라 꼼꼼히 필기하며 스님의 손놀림 하나하나를 주시했다.

“사찰음식에서 왜 고추는 써도 되고, 양파는 안되나요?” “사찰음식을 준비할 때

남녀의 구분이 있나요?” “계급·신분에 따라 먹는 음식이 다른가요?” 강연 후 참가자들은 다양한 질문을 쏟아내며 관심을 나타냈다.

대안 스님은 “오신채가 독신인 스님들 마음을 들뜨게 하기 때문입니다” “사찰음식은 평등합니다”라는 대답으로 참가자들의 웃음과 탄성을 이끌어냈다.

스님의 강연에 이어서는 무형문화재 제 50호 영산재 이수자 동희 스님의 법제가 공연됐다. 참가들에게는 천수바라 등이 진행될 때마다 박수와 탄성이 끊이지 않았다.

이날 행사는 ‘다가가다’ ‘만나다’ ‘마주하다’ ‘체험하다’ ‘깨닫다’를 컨셉으로 기획해 한국문화원을 찾는 이들이 일주문을 통해 들어오고 다양한 전시와 체험프로그램 등을 통해 한국불교를 경험할 수 있도록 했다.

총무원장 자승 스님은 인사말에서 “이번 행사는 한국의 전통문화와 템플스테이를 소개하는 홍보 공간을 넘어 프랑스 국민과 소통하는 자리로서 큰 의미를 갖는다. 원형이 잘 보존된 온 프랑스 문화, 과거와 현대가 조화롭게 공존하는 한국의 전통불교문화의 양국의 문화적 감성이 인류에게 평화의 메시지를 전달할 수 있기를 바란다”고

기대했다. 박홍신 주프랑스 대사는 “이번 행사가 한국불교문화 홍보의 시작이라 생각한다. 피폐한 정신사회에서 한국문화에 대한 관심이 커지면서 템플스테이 등이 입소문을 통해 퍼지고 있다”고 말했다.

이에 앞서 조계종 대표단은 프랑스 최대 중앙 유물 전문 박물관인 기메(Guimet) 박물관을 찾아 교류 협력 방안 등을 논의했다.

총무원장 자승 스님은 올리비에 드 베르농 기메박물관장에게 “불교중앙박물관과 기메박물관 유물을 상호 교환 전시하자”고 제안했다. 베르농 박물관장은 “상호교환 전시가 이뤄진다면 이번 방문의 가장 큰 성과가 될 것”이라며 “한국문화원 등과 협의해 실무적으로 검토하겠다”고 화답했다.

한편, 조계종 대표단은 29일 범기독교 수행공동체인 떼제공동체를 방문했다. 30일에는 파리7대학과 유네스코 본부 등을 찾아 한국불교문화를 소개했다.

이번 파리 방문 대표단은 중앙종회의장 보선 스님, 기획실장 정만 스님, 사회부장 혜경 스님, 불교문화사업단장 지원 스님, 선봉사 주지 항적 스님 등 50여 명으로 구성됐다. (차주상보)

파리=조동섭 기자 cetana@gmail.com



자승 스님의 기메박물관 관람 모습



한국문화원 행사에 몰두하고 있는 현지인

“한국사찰음식 세계인 입맛 사로잡을 것”

세계적 음식평론가 끌로드 르베 씨



“세계 최고라는 프랑스 음식도 채소만으로 요리를 할 수 없습니다. 그런데 한국 사찰음식은 채식만으로 맛난 음식을 선보입니다.”

프랑스 파리의 한국문화원에서 열린 한국불교문화체험 리셉션에서 만난 세계적인 음식평론가 끌로드 르베(Claude Lebey·88) 씨의 목소리는 들떠 있었다. 2년 전 한국을 찾았을 때 우연하게 만났던 사찰음식전문점 발우공양에서의 감동을 다시 느낄 수 있었기 때문이었다. 르베 씨는 발우공양에서의 느낌을 ‘소박함, 편안함, 맛’이라 표현했다.

이날 끌로드 르베 씨는 사찰음식점 발우공양 운영관리자 대안 스님의 특강을 처음부터 끝까지 경청했다. 강연 후 대안 스님과 르베 씨는 한국 사찰음식의 세계화 가능성에 주목했다.

클로드 르베 씨는 “프랑스 요리의 미완을 해결한 답이 한국사찰음식에 있었다”며 “한국사찰음식을 세계화하려면 미디어 매체를 심분 활용해야 한다”고 강조했다. 채소로 만들었음에도 맛도 분위기도 모두 좋지만 정작 훌륭한 음식을 모르는 이들이 너무 많다는 지적이다.

이런 따듯한 충고의 한켠으로 끌로드 르베 씨는 한국사찰음식의 세계화를 위해 큰 노력을 하고 있다. 2012년 5월부터 파리의 유명백화점 갤러리 라파예트에 사찰음식 전문 레스토랑이 열리는 것도 르베 씨가 없었다면 불가능했다.

이날 행사에 참석한 라파예트 지배인 토머스 씨는 “클로드 르베 씨를 통해 한국사찰음식을 소개 받았다. 한국 사찰음식 전문점을 6개월간 시범 운영 후 현지 반응이 좋으면 상설화할 계획이다”라고 밝혔다.

파리=조동섭 기자 cetana@gmail.com

“한국, 사찰음식으로 채식종주국 확산”

칼럼니스트 미카엘 드 샹세롱 씨



“학회 참석 차 한국을 방문했다가 템플스테이를 체험하게 됐고 사찰음식을 맛봤습니다. 깔끔하고 담백한 맛이 아주 좋았습니다.”

9월 29일 프랑스 현지에서 열린 한국불교문화체험 리셉션에는 칼럼니스트 미카엘 드 샹세롱(Michael de Saint-Cheron) 씨도 참석했다.

샹세롱 씨는 불교가 좋아 수년전 한국을 찾았고, 템플스테이를 3일간 경험하고 갔다. 그 후 그는 기회가 닿을 때마다 주변에 널리 템플스테이를 알리고 있다. 한국불교의 매력에 푹 빠진 것이다.

미카엘 드 샹세롱 씨는 “나도 채식주의자이다. 채식만으로 이뤄진 한국사찰음식에는 한국불교만의 고유한 색깔이 있다”며 극찬했다.

샹세롱 씨는 “채식은 유럽에서도 유행하면서 점차 확산 중이다. 한국이 사찰음식을 통해 채식종주국이 될 것을 확신한다”고 말했다.

파리=조동섭 기자 cetana@gmail.com

2011년 불교 총지중 40년 기념 및 통일음악예술제

“사회화합과 대중간 융화의 한마당”

2011년 불교 총지중

정통밀교 불교총지중
THE BUDDHISM CHONGJIJUNG

2011년 10월 29일(토) 오후 2시부터
여의도 KBS 홀

주최 : 불교 총지중 마니합창단, 금강합창단, 만다라합창단
사회 : 김자영 (전 KBS 아나운서)
연주 : 메디치 필하모닉 오케스트라
특별출연 : 주현미, 안치환, 추가열
최소리의 아리랑 파티

사회:김자영

주현미

안치환

추가열

최소리의 아리랑 파티

후원

문화체육관광부
Ministry of Culture, Sports and Tourism

지원법인 한국불교종단협의회 / (사)한일불교문화교류협회

BNN 불교TV / BBS 불교방송 / 법보신문

현대불교신문사 / 우리불교 / 불교광산

대한민국저기독교총연합회 / 불교동맹 동맹음악교