

한국불교문화사업단은 4월 27일 온라인을 통해 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스를 대상으로 사찰음식 정규 강의를 진행했다. 사진은 사찰음식 전문가 법송 스님이 강의하는 모습.



법송 스님이 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스 학생들에게 한국 사찰음식에 대해 설명하고 있다.



한국불교문화사업단과 주영한국문화원, 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스의 온라인 업무협약 기념식 모습.



법송 스님이 한국 사찰음식 쑥 버무리를 시연하기 전 한국의 쑥에 대해서 설명하고 있다.

영국 예비 셰프들 'K-사찰음식'에 매료

불교문화사업단, 르 꼬르동 블루 사찰음식 온라인 강의

문화원·런던캠퍼스와 협약 맺고
런던캠 채식과정 정규 처음 편성
줌통한 화상 온라인 강의로 진행
한국 나물 이용한 6개 음식 강의
한국사찰음식 특징 등도 소개해

신성민 기자 motp79@hyunbul.com

"한국은 봄, 여름, 가을, 겨울 사계절의 변화가 뚜렷한 나라예요. 그래서 우리는 제철에 나오는 식재료를 사용하죠. 봄에는 땅에서 먼저 나오는 채소나 나물을 먹어야 합니다. 여름에는 밭에서 나오는 음식들을 농사지어 먹어야 하고요. 가을에는 뿌리채소 위주로 사찰음식을 만들죠. 겨울에는 해조류 위주로 먹을 때 몸에 좋아요. 또 가을에 부지런히 움직여서 식재료를 저장해두죠. 콩류나 두부 등도 겨울에 먹는 식재료입니다. 이처럼 한국 사찰음식의 자랑할 만한 특징은 제철에 나오는 천연 재료와 양념만을 사용하는 겁니다."

사찰음식 전문가 스님의 친절한 강의가 온라인을 타고 영국 런던의 셰프 지망생들에게 전해졌다. 진지하게 강의를 들은 푸른 눈의 예비 셰프들은 이내 'K-사찰음식'에 금방 매료됐다.

사찰음식이 세계적인 요리학교 '르 꼬르동 블루' 정규 교육과정에 최초로 진출했다.

한국불교문화사업단(단장 원경, 이하 문화사업단)은 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스를 대상으로 사찰음식 정규 강의를 4월 27일 온라인을 통해 진행했다.

'르 꼬르동 블루'는 프랑스 파리에 본교를 둔 세계적인 요리학교로, 미국의 'CIA', 일본의 '츠지조리사전문학교'와 더불어 세계 3대 요리학교로 손꼽히고 있다. 르 꼬르동 블루는 전 세계 20여 국에 분교를 두고 있으며, 한국에는 숙명여대에 분교가 있다. 이처럼 세계적인 요리학원인 르 꼬르동 블루에 한국 사찰음식 강의가 정규 학위과정에 편성된 것은 이번이 처음이다.

채식학위 정규 교과 편성은 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스 측에서 먼저 제안한 것으로, 문화사업단은 지난 2018년 10년 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스에서 사찰음식 특강 및 만찬을 성료한 이후 이같은 제안을 받았다.

이후 문화사업단은 주영한국문화원(원장 이정우), 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스와 업무협약을 맺고, 2021년도 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스의 '채식 전문 조리 과정(Plant-Based Culinary Arts)'에 한국 사찰음식 강의를 한 학기에 정규강의로 2회 진행키로 했다. 이번 온라인 강의는 협약 이후 처음으로 이뤄졌다.

이날 강의는 문화사업단이 운영하는 사찰음식 전문 교육관 '향적세계'에서 진행됐으며, 강사로는 사찰음식 전문가 법송 스님이 참여했다. 강의는 영어 순차 통역으로 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스에 줌(Zoom)을 통해 온라인으로 실시간 송출됐다.

이날 강의에서 강사 법송 스님은 사찰음식의 특징과 역사, 한국의 봄나물 소개 등을 소개하며 강의를 시작했다. 스님은 "한국의 사찰음식이란 몸과 마음이 어우러진 음식, 자연과 인간, 문화가 조화를 이루는 음식"이라며 "그때그때 계절에 맞는 제철 식재료를 활용한다"고 설명했다.

이어 쑥 버무리, 엄나무순 콩가루 된장국, 돌나물 김치, 취나물, 고수전, 고수 겉절이 등 6개 사찰음식 소개와 조리법을 강의했다.

르 꼬르동 블루 런던캠퍼스 재학생들은 법송 스님의 조리 시연을 온라인으로 만나며, 한국의 사찰음식을 알아가는 시간을 가졌다. 강의 중간에는 문화사업단이 사전에 런던으로 송부한 부각을 시식하며 우리나라의 식재료를 직접 맛보기도 했다.

2시간의 강의 후 이뤄진 질의응답에서 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스 재학생들은 사찰음식과 채식의 차이, 사찰김치 재료에 대한 궁금증 등 다양한 질문을 이어갔다.

한 학생이 '사찰 김치에 해조류가 사용되는가'라고 묻자 "사용된다"고 답한 법송 스님은 "삼면이 바다인 한국에서는 25개의 해조류가 나온다. 이 해조류를 김치를 만들 때 사용하면 시원한 맛을 낼 수 있다"고 설명했다.

'어떤 계절음식을 좋아하냐'는 질문에 "콩국을 제일 좋아한다"고 밝힌 법송 스님은 "밥을 죽으로 만든 뒤 흰콩을 넣어 3번 끓여 비린 맛을 잡는다. 아침은 꼭 드셔야 한다. 콩죽은 아침 대용으로 매우 좋다"고 당부하기도 했다.

코로나19 사태가 끝나면 서로 만나자는 약속도 이뤄졌다. 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스 강의를 담당하고 있는 셰프 콜린 웨스탈(Collin Westal)은 "우리 클래스(Class)에는 21명의 학생이 있다. 코로나19가 끝나면 한국에 가서 사찰음식을 직접 배워보고 싶은데 가능한가"라고 문의했다.

그러자 법송 스님은 "템플스테이를 하시면 된다. 대전 영선사에 오시면 사찰음식도 배울 수 있다"고 웃으며 화답했다. 대전 영선사는 법송 스님이 주지를 맡고 있으며, 문화사업단에서는 사찰음식 특화사찰로 지정한 바 있다.

이어 법송 스님은 "한국 불교에서는 인연을 중요시 여긴다. 오늘의 만남은 지구 100바퀴를 돈 인연"이라면서 "다시 만날 날을 고대하겠다"고 밝혔다.

이에 앞서 4월 26일에는 문화사업단과 주영한국문화원, 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스의 업무협약 기념식이 온라인으로 열렸다. 이날 온라인 협약 기념식에는 문화사업단장 원경 스님을 비롯해 이정우 주영한국문화원 이정우 원장, 에밀 미네브(Emil Minev) 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스 조리전공과 학과장이 참석해 활발한 상호협력을 이어갈 것을 협의했다.

영국에서 문화사업단과 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스 간 업무협약을 성공적으로 이끈 이정우 원장은 "지난 2018년부터 문화사업단과 손잡고 사찰음식 해외 홍보를 함께해왔다"며 "이번 정규강좌 편성을 시작으로 향후에도 좋은 협력 관계를 유지했으면 좋겠다"고 말했다.

에밀 미네브 학과장은 "한국의 사찰음식은 건강하고 매력적인 조리법을 선보이며, 최근 르 꼬르동 블루를 비롯한 많은 요리학교에서 주목하고 있다"며 사찰음식의 발전 가능성에 대해 높은 기대를 드러냈다.

문화사업단장 원경 스님은 "미식 강국인 프랑스, 미국, 캐나다 등 해외 여러 나라에서 사찰음식 만찬과 강의, 전시를 진행했던 그간의 노력이 빛을 발한 성과"라며 "코로나19가 하루빨리 종식돼 우리나라의 사찰음식을 영국에 직접 소개할 수 있는 시간이 오길 바란다"고 밝혔다.

한편, 문화사업단은 하반기에 르 꼬르동 블루 런던캠퍼스를 대상으로 사찰음식 정규강의를 한 차례 더 진행할 계획이다.

