

보도일시	배포 즉시 보도해 주시기 바랍니다.		총 4쪽(붙임 2쪽 포함)
배포일시	2024.02.23.(금) 오전 6시	담당기관	주영한국문화원

## 영국에서 흥미한 사찰음식의 미학

주영한국문화원, 르 꼬르동 블루 런던과 한국불교문화사업단과 협력해 영국 현지에서 한국 사찰음식 소개

□ 주영한국문화원(원장 선승혜/이하 문화원)은 지난 2월 20일(화)과 21일(수) 양일간 한국불교문화사업단(단장 원명/이하 문화사업단)과 협력, 영국 현지 유명 요리학교 르 꼬르동 블루 런던(Le Cordon Bleu London)에서 한국 사찰음식 강의를 진행했다.

○ 선승혜 주영한국문화원장은 “한국 사찰음식의 깊이는 있는 그대로 자연을 맛보는 일입니다. 맛이라는 있는 그대로의 삶이 곧 새로운 미래가 되는 한국 미학입니다. 한국 사찰음식은 깊은 물이 맑듯이, 우리나라는 맛으로 영국의 미감과 연결되었습니다.”라고 사찰음식의 미학적 가치를 강조했다.

□ 2월 20일(화)에는 르 꼬르동 블루 런던의 대표 정규 과정 중 하나인 채식 조리 전문과정의 일환으로 범송스님의 한국 사찰음식 강의를 진행했다. 겨울철 사찰음식을 주제로 연근구이, 서리태죽, 생강고추장볶음이 시연됐다. 오전 8시(현지 시각)부터 3시간가량 진행된 이론 강의에도 학생들은 다양한 사찰 음식의 재료와 조리 방법에 대해 질문하며 열정적인 모습을 보였다.

○ 이후 진행된 실습 수업에서는 학생들이 스님의 지도에 따라 사찰음식을 직접 만들었다. 실습에는 시연된 세 가지 음식 중 연근 구이와 서리태죽의 실습이 진행됐다. 현지에서도 쉽게 구할 수 있는 재료를 활용한 실습이 진행돼 추후 학생들이 한국 사찰음식의 영향을 받은 다양한 레시피를 개발할 수 있는 기반을 마련했다.

□ 21일(수)에는 일반인을 대상으로 한 특강이 진행됐다. 현장 참여 신청은 특강 한 달 전에 마감됐으며, 현지의 한국 사찰음식에 대한 관심에 힘입어 르 꼬르동 블루의 유튜브, 페이스북, 인스타그램 등 SNS 채널을 통해 온라인 스트리밍으로도 진행됐다. 현장에는 60여 명이 참석했으며 유튜브 접속자 수는 약 250명을 기록했다. 특강에서는 우영콩전, 톳조림 주먹밥, 무들깨탕이 시연됐다. 시연 요리 외에 스님이 직접 만드신 서리태 강정과 누룽지 강정의 시식도 진행돼 한국의 다양한 사찰음식을 맛볼 수 있도록 했다.

○ 시연 요리를 직접 맛본 사람들은 “간단한 재료로도 깊은 맛이 나는 것이 놀랍다. 한국 음식이 현재 전세계적으로 굉장한 인기를 끌고 있는데 한국 사찰음식도 많은 주목을 받을 수 있으면 좋겠다”는 등 다양한 반응을 보였다. 특강 참가자들은 강의를 종료된 후에도 스님께 불교와 스님으로서의 절 생활, 한국 사찰음식에 관한 질의응답을 30분 넘게 진행하는 등 뜨거운 열기가 이어졌다.

□ 주영한국문화원은 2020년부터 문화사업단, 르 꼬르동 블루와 한국 사찰음식 강의를 진행해 왔으며 앞으로도 현지에 다양한 한식을 알릴 예정이다.

붙임 1. 한국사찰음식 행사개요

붙임 2. 한국사찰음식 행사사진

□ 행사 개요

- 행사일시 : 2024년 2월 20일(화), 21일(수)
- 행사장소 : 르 꼬르동 블루 런던
- 강의주제 : 겨울철 사찰음식
- 강 연 자 : 법송스님
- 시연음식 : 채식과정(20일) - 연근구이, 서리태죽, 생강고추장볶음  
특별강의(21일) - 우영콩전, 툇조림주먹밥, 무들깨탕

행사 사진



채식조리 전문과정 강연 모습



채식조리 전문과정 실습 모습



시연음식 서리태죽, 연근구이, 생강고추장볶음



행사 참석 관계자 사진(에밀 미네브, 법송스님, 콜린 바넷)