

보도시점 2025. 5. 22.(목) 08:00 배포 2025. 5. 22.(목) 08:00

주영한국문화원, 영국에 봄 사찰음식으로 이심전심

- 주영한국문화원, 르 꼬르동 블루 런던, 한국불교문화사업단과 협력해
현지에 한국 사찰음식 알려

□ 주영한국문화원(원장 선승혜/이하 문화원)은 5월 20일(화)과 21일(수), 한국불교문화사업단(단장 만당스님/이하 문화 사업단)과 영국 현지 유명 요리학교 르 꼬르동 블루 런던(Le Cordon Bleu London)과 협력해 르 꼬르동 블루 런던에서 한국의 봄 사찰음식 강의를 성공적으로 진행했다.

○ 선승혜 주영한국문화원장은 “깨달음의 화두와 같은 맛으로 마음과 마음이 이어지기를 바랍니다. 영국의 시민들이 봄 사찰 음식으로 꽃을 들고 미소를 띄우는 찰나에 한국미학과 이어지기를 바랍니다.” 라고 행사의 뜻을 밝혔다.

□ 이번 봄학기 강좌는 사찰음식 장인 여거스님(용인 극락사 주지 스님)이 진행했다.

○ 20일(화)에는 요식 업계 관계자 및 일반인을 대상으로 사찰음식 특강이 진행됐다. 60여 명이 참여한 일반인 대상 특강에서는 사찰 두부김밥, 배추된장국, 오이깍두기 김치가 소개됐다. 영국에서도 구하기 쉬운 재료를 활용한 다양한 봄철 사찰음식이 시연됐다. 강연 후에는 사찰음식의 재료, 절에서의 생활 등 다양한 질문이 이어지며 한국 사찰음식과 불교문화에 대한 뜨거운 관심이 이어졌다.

○ 21일(수)에는 르 꼬르동 블루 런던의 채식 조리 전문과정 재학생을 대

상으로 한 강연이 진행됐다. 이번 강의에서는 들깨 감자 용심이, 배추 오이 물김치, 수수 감자전, 다시마식초 채소 버무리 등 네 가지 메뉴가 지연됐다. 여거스님의 시연을 보고 학생들이 직접 레시피를 작성하는 방식으로 강연이 진행돼 학생들의 집중도를 높였다.

○ 이어진 재학생 실습 강의에서는 네 가지 시연 메뉴 중 들깨 감자용심이, 배추 오이 물김치, 수수감자전 세 가지의 실습이 진행됐다. 학생들은 현지서 구할 수 있는 재료로 제철 한국 사찰음식을 직접 조리하면서 한국의 불교문화와 사찰음식에 대한 이해도를 높였다. 재학생 중 한 명인 카일(Kyle)은 “학교에서 일반적으로 배울 수 있는 것이 아닌 스님께 직접 한국의 사찰음식을 배울 수 있어 영광이고 조리법의 차이를 알 수 있어 좋았다”며 강의를 들은 소감을 전했다. 다른 재학생들도 한국 사찰음식을 직접 배우고 스님의 발우공양에 대해 자세히 알 수 있어서 의미가 깊었다며 감사를 표했다.

□ 문화원은 2020년 문화 사업단, 르 꼬르동 블루 런던과 업무협약(MOU)을 맺고 2021년도부터 한국 사찰음식 강의를 진행했으며 앞으로도 현지에 다양한 한식과 한국 문화를 알릴 예정이다.

- 붙임 1. 한국사찰음식 행사 개요
2. 한국사찰음식 행사 사진

담당 부서	주영 한국문화원	책임자	원장	선승혜 (s.sun@kccuk.org.uk)
		담당자	실무관	정윤서 (ys.jung@kccuk.org.uk)

국민과 함께하는

세계일류 문화매력국가

대한민국
지적브리핑



☐ 행사 개요

- 행사일시 : 2025년 5월 20일(화), 21일(수)
- 행사장소 : 르 꼬르동 블루 런던
- 행사내용 : 봄철 한국 사찰음식
- 강 연 자 : 여거스님
- 시연음식 : 특별강의(20일) - 사찰두부김밥, 배추된장국, 오이깍두기김치
채식과정(21일) - 들깨감자옹심이, 배추오이물김치, 수수감자전,
다시마식초채소버무리

행사 사진



<사진 1> 채식조리 전문과정 강연 모습



<사진 2> 채식조리 전문과정 실습 모습



<사진 3> 시연 중인 여거스님



<사진 4> 시연음식 들깨감자옹심이,
배추오이물김치, 수수감자전,
다시마식초채소버무리