

성악과 실내악의 밤

광주음악제 24~25일 문예회관



광주음악협회(회장 김남경)가 주최하는 제24회 광주음악제가 24~25일 오후 7시30분 광주문예회관 소극장에서 열린다.

24일은 '작곡가 성악의 밤'이다. 지역에서 활동하는 작곡가들의 작품을 지역 성악가들이 부르는 무대다.

김남경 회장 김승일 조선대 명예교수의 '당신의 무덤가에', 김경양 조선대 명예교수의 '천관산 바라보며' 등 원로 작곡가들의 작품과 함께 안재범의 '창부기', 김진선의 '슬픔 때는 바람처럼 불처럼', 김성훈의 '눈부신날', 윤대근의 '현화가' 등이 연주된다. 바리톤 이호민·박병국, 테너 구재창·이상화, 소프라노 이승희·진수정, 메조소프라노 신은정 등이 참여한다.

25일에는 실내악 페스티벌이 열린다. 피아니스트 김영은·박지현씨가 드뷔시의 '작은 모음곡' 중 '배 위에서' 등을 선사하며 김가영·김아성씨의 가야금 중주 '아리랑 주제에 의한 18현, 22현 가야금 2중주'를 들려준다. 그밖에 라온퀸즈 퀸텟의 '카르멘 조곡', 알스터 트리오의 히차투리안의 '클라리넷, 바이올린, 피아노를 위한 3중주', 앙상블 마주엘의 차이코프스키의 '폴로렌스의 추억', 광주여성필하모니 오케스트라 목관 5중주팀의 차이코프스키의 '백조의 호수' 중 '작은 백조의 춤' 등을 만날 수 있다. /김미은기자 mekim@

개성 만점

20~24일 조선대 섬유디자인 졸업전

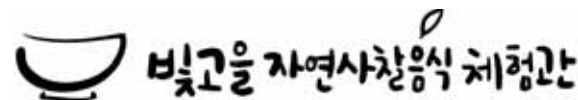


주용진 작 '기억에 담는 것들'

조선대 디자인학부 섬유패션디자인전공 학생들의 졸업전시회가 20일부터 24일까지 조선대미술관에서 열린다. 이번 전시에는 김병주·윤송·주용진·조수빈·정다은·조소망·장유화·김유진·안혜진·황수진 학생 등 10명이 참여한다. 전시 주제는 'It was not made, but created'로 단순한 만드는 것이 아닌 창조 의미를 담았다.

개성이 강한 10명의 학생들은 각기 다른 시각으로 바라 보고 느낀 것들을 녹여낸 작품을 선보인다. 대학생 활을 끝내고 사회로 나아가는 학생들의 열정이 담긴 작품을 만날 수 있다. 학생들은 각종 섬유를 원재료로 염색·채색·플라주 등 다양한 기법을 사용해 작품을 만들었다. 각종 쓰임새에 맞춰 만들어진 작품들은 미적 완성도는 물론 생활 속에서도 쉽게 활용할 수 있도록 디자인됐다. 문의 062-230-7832. /김경민기자kiki@

문화가 흐르는공간 <16>



도심 속...사찰음식 만들며 깨달음 얻기

체험·다목적·전시 공간 등 갖춰...약선 등 각종 사찰음식 체험

계절별 강좌...초청특강·차 문화 체험·템플스테이 등 진행

'절밥'으로 불리는 사찰음식은 불교에서 음식 이상의 의미를 지니고 있다. 사찰에서는 승려들이 음식을 먹는 과정 자체를 하나의 수행으로 여기고 있으며, 그 음식 자체도 단순한 식(食)이 아닌 약(藥)의 개념으로 몸을 다스리는 역할을 한다고 생각한다. 또 사찰음식 자체를 불교에서 가장 중시하는 생명평화의 정신을 전파하는 도구로 보고 있다.

특히 사찰음식은 기본에 가장 충실한 음식으로 자연의 순리에 맞춰 계절 식재료를 활용, 음식을 통해 인간과 자연의 조화를 추구한다. 최근에는 힐링 푸드로 많은 이들의 관심을 받고 있다. 하지만 사찰음식이 종교적 공간에서 만들어진다 보니 접과 접근성 때문에 쉽게 가까워지지 못하는 이들도 있다.

최근 광주시 동구 서석로 보성빌딩 1층에 개관한 '빛고를 자연사찰음식 체험관'(이하 체험관)은 사찰음식을 대중에게 보다 친숙하게 알리기 위해 중심사와 (사)자비신행회가 공동으로 문을 연 공간이다. 공간은 뜻을 함께한 보성건설이 무상으로 내줬다.

자비신행회 김영섭 사무처장은 "동구에 있는 무료 급식소에서 사찰음식 관련 강의를 했는데, 시민들의 반응이 좋아 체계적으로 프로그램을 운영하기 위해서 공간을 만들었다"며 "전국에 있는 수많은 사찰음식 교육 공간 중에서 도심 속에 있는 곳은 빛고를 자연사찰음식 체험관이 유일하다"고 말했다.

이어 "사찰음식을 처음 맛보고 조미료에 익숙해진 사람들은 '이게 무슨맛이냐'고도 하지만 사찰음식은 재료 본연의 맛을 가장 잘 느낄 수 있는 음식이다"며 "사찰음식은 기본적으로 장류를 주로 사용하기 때문에 채식과도 구분된다"고 설명했다.

체험관에는 차 향기가 가득하다. 산사의 고즈넉한 분위기는 찾아볼 수 없지만 녹차의 진한 향기가 공간을 아늑하게 감싸면서 편안함이 느껴진다. 또 아끼지 않게 꾸며진 벽면에는 각종 차와 다기세트, 발우(鉢盂) 등이 장식돼 있어 분위기를 더한다.

체험관은 실습(교육) 공간, 다목적(교류) 공간,

회의 공간, 전시 공간 등으로 구성돼 있다. '·'자를 옆으로 돌려 놓은 것처럼 생긴 공간 끝자락에는 실습공간이 자리하고 있는데 각종 사찰음식을 직접 체험할 수 있도록 요리학원 수준의 시설이 갖춰져 있다. 지난 15일 오후 찾았을 때는 전주 자연음식문화원 유지원 원장이 주부 등을 대상으로 사찰음식을 강의하고 있었다.

체험관에서는 계절별로 4차례에 걸쳐 강좌가 열린다. 매주 수요일 주간, 야간반 강의로 구성되며, 학기별로 초청특강, 현장체험학습, 템플스테이, 요리대회 등 프로그램이 진행된다. 사찰음식

교육은 계절 식재료를 기본으로 한다. 계절에 맞는 약선음식, 치유음식, 떡, 간식 등을 만들어보고, 내 몸과 계절에 맞는 자연요법관리법도 배울 수 있다. 사찰음식은 담백하고 정갈한 맛을 위해 오신채(五辛菜, 마늘·파·달래·부추·홍거)를 사용하지 않는 것이 원칙이지만 체험관에서는 보다 대중적인 음식을 위해 오신채를 사용한 자연음식도 개발, 강의하고 있다. 매학기별로 수료증이 발부되고, 1년 과정 수료 후에는 법인 명의로 자연사찰음식조리사 자격증이 발급된다. 또 불교 차문화 체험교육 프로그램도 함께 운영된다.

체험관은 내년 개관하는 국립아시아문화공간과 도보로 2~3분 거리에 있어 앞으로 광주를 찾는 외국인들에게도 남도의 문화와 한국의 불교를 알리는 역할을 할 것으로 기대된다.

김 사무처장은 "광주·전남 지역은 송광사, 백양사, 증심사 등 천년고찰을 중심으로 오랜 기간 불교문화가 살아 숨 쉬고 있는 지역이며, 특히 지역 특성과 맞물려 자연사찰음식 및 차문화가 일찍부터 발달해 있었다"며 "외국인들도 직접 보고 체험하면서 남도의 문화와 불교에 대해 충분히 공감할 수 있는 프로그램을 만들 계획"이라고 말했다.

이어 "내년에는 교육청과 연계해 빈 그릇운동을 전개할 계획"이라고 밝혔다. 문의 070-4222-4303.

/글·사진=김경민기자 kiki@kwangju.co.kr



시민들이 '빛고를 자연사찰음식 체험관'에서 사찰음식 강좌를 듣고 있다.

1순위 10.22(수) **3순위 10.23(목)** **당첨자발표 10.29(수)** **계약체결 11.3(월)~11.5(수)**

전 세대 남향배치 **총228세대 | 전용면적 57㎡**

비엔날레공원에서 누리는 분양같은 **임대아파트!**

용봉동 **도나우타운**

입주전 베이비루트 실시 **전세대 확강형**

주방·욕실 천장에 매립형 풍향시스템 설치

건식 욕실, 환풍기 타이머스위치 설치

1층 필로티 구조 **전세대 LED조명 설치**

애완견 등 화장실 전용 출입문 설치

인형 불박이장 설치 **홀 오토시스템**

주출입구 차량통제 시스템

문의062 **264-7789**

M/H 전대사거리 모이엘가 주택전시관 2층

상황리 공개청 **폭발적인 성원에 감사드립니다**