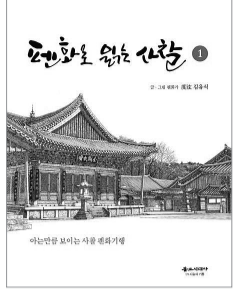


펜끝에서 연꽃처럼 피어나는 천년고찰

펜화로 읽는 사찰 1·2

김유식 글·그림

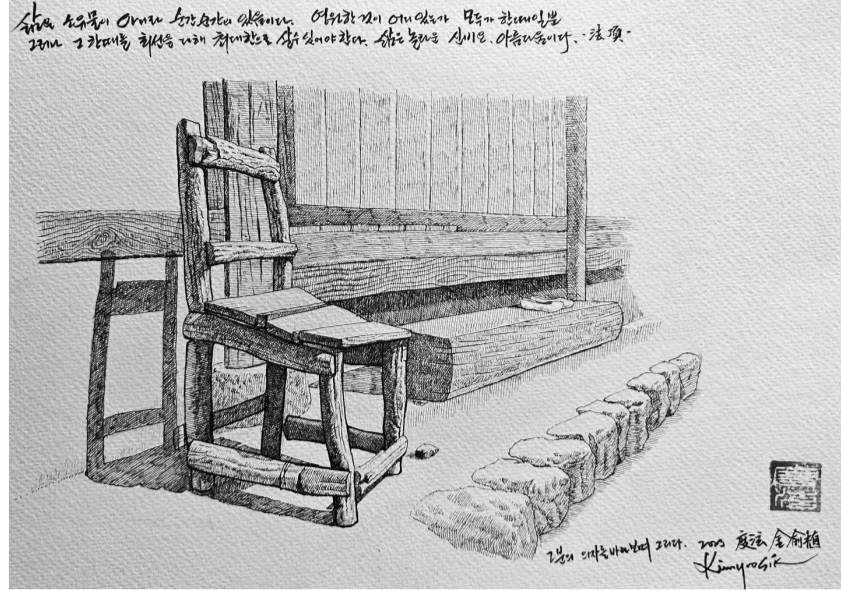


“작품 한 점에 대략 십만 번의 획 그 이상이 그려지는 과정을 통해 만들어 지기에, 하나하나에 애정이 담긴 70점의 작품들을 많은 독자에게 소개할 수 있다는 것만으로도 큰 기쁨이 아닐 수 없다.”

도현(度玄) 김유식 사찰 펜화기는 어릴 적 집에 모셔져 있던 관음도를 따라 그려보곤 했다. 대학 재학시절 유화작품으로 개인전을 열었고, 졸업 후 홍익미술에 근무하면서 일과 작품 활동을 병행했다. 유명 사찰에 갈 때면 항상 무언가에 끌림을 느꼈다. 그리고 우연한 기회에 사찰 펜화를 시작하게 됐다. 2021년 초 조계종에서 개최한 '제1회 불교달력 공모전'에 작품 12점을 제출해 금상을 수상한 것이다. 이어 불교신문사 지면에 '펜화로 찾아가는 사찰 기행'을 연재하는 기회를 얻어 본격적으로 사찰의 매력을 펜화로 담기 시작했다.

“펜화로 읽는 사찰” 1권은 광주 무등산 규봉암과 구례 지리산 천은사, 해남 달마산 미황사, 화순 만연산 만연사 등 전국 말사 23곳과 삼보(三寶)사찰(양산 영축산 통도사·합천 가야산 해인사·순천 조계산 송광사)을 소개한다. 또한 2권은 23곳의 조계종 본사와 서산 용현리 마애삼존불상, 강원도 정선 약천사 등 말사 3곳을 기행한다.

눈 은 날 광주 무등산 규봉암을 찾은 작가는 '일주문 설경'과 절 마당에서 바라본 '규봉암 전경'을 펜화로 화폭에 담았다. 그리고 규봉암의 유래와 문배위, 광석대, 관음전, 주련(柱聯) 등 시선이 닿는 대로 사찰의 느낌



김유식 작가의 펜화 작품 '승보종찰(僧寶宗刹)순천 조계산 송광사 불일암의 법정스님 의자'.

을 글과 함께 풀어낸다. 구례 지리산 천은사의 경우 문장 속에서 작가의 펜화 작업과정을 엿볼 수 있다.

“아늑한 나무숲을 배경으로 건축양식이 다른 두 건물을 나란히 배치하여 단조로움을 극복하고 변화를 준 것이 이채로웠고, 한참을 바라보다 엔지 모를 영감을 받아 펜화로 남겨놓기로 했다. 물론 이 사찰을 대표하는 조각인 극락보전의 모습은 살짝 처마 지붕만이라도 그려 넣기로 하였다.”

작가의 시선은 사찰을 넓은 앵글로 담으면서 동시에 일반인들이 지나쳐버리기 쉬운 그 절만의 고유 특성을 포착해낸다. 미륵불상(김포 운양산 용화사)과 수마노탑(정선 태백산 정암사), 목탑과 상사화(불암산 학도암), 범종루 목어와 법고(영주 소백산 부석사, 법정스

님 의자(순천 조계산 송광사), 홍매화(구례 지리산 화엄사)와 같은 것들이다. 작가는 법정스님의 허름한 나무의자를 보면서 '무소유'에 대해 생각을 한다.

“삶은 소유가 아니라 순간순간의 있음이다. 영원한 것이 어디 있는가 모두가 한 때일 뿐 그러나 그 한때를 최선을 다해 최대한으로 살 수 있어야 한다. 삶은 놀라운 신비로 아름다움이다.”

작가는 “사찰펜화는 상당히 매력적이다. 오랜 시간 불심을 담아 도를 닦는 심정으로 몰입하여 작업해야 하는 고된 과정의 연속이기에 더욱 그렇다”고 말한다. 또

한 “화가의 관점에서 바라본 사찰의 모습을 그림으로 그리고 글로 풀어내는 일이 생각보다 녹록치 않았다”면서 “2권의 출판을 진행하면서 추가로 취재할 사찰과 그림 펜화작품이 늘어났기에 또 다른 목표가 생겼다. 그런 목표는 바로 삶의 원동력이야 살아가는 이유이고 행복이다”고 밝힌다.

작가의 마지막 발견은 ‘백제의 미소’라고 불리는 서산 용현리 마애삼존불상에 이른다. 산중턱 암벽에 돋을 새긴한 백제시대 마애불이다. ‘아는만큼 보이는 사찰 펜화기행’이라는 부제를 붙인 신간을 통해 독자들은 고찰의 이야기 뿐만 아니라 펜화 작품에 매료될 것이다.

〈불교시대사 각 권 2만원〉

/송기동 기자 song@kwangju.co.kr

새로 나온 책

▲일류미니시옹=저주받은 천재 시인이란 불리는 랭보가 탄생 170주기를 맞았다. 그가 예술가로서 남긴 사유를 입체주의 회화의 거장 페르낭 레제와 아트 컬래버 형식으로 선보인다. 방랑벽, 반항아, 베를렌과 의 연인 등 랭보를 수식하는 말은 많지만 ‘천재 시인’의 탄생 신화에는 그가 절필했던 이력이 크게 작용했다. 미완성 산문 시집은 절필기를 일종의 마지막 문학작품 행위로 간주, 난해성으로 점철된 랭보의 비밀을 보여준다. 〈문예출판사·1만8800원〉



▲동물을 위한 정의=동물권에 대한 존중과 변역을 세계적 법철학자가 이야기한다. 기아, 테러, 빈곤 등으로 죽음이 팽배한 세상에서 인류는 다른 동물의 피해구제, 동물권 보호 등에 자원을 투자하는 것을 못마땅하게 여기는 경우가 있다. 이 같은 시선은 대부분 효과적 정부제도의 부재로 인한 것이라고 말하며, 동물의 삶에 대한 윤리적 조율과 존엄성에 대한 ‘경이’를 느끼는 것이 인간성의 일부라는 사실을 주지한다. 〈알레·2만5000원〉

▲가스 냄새를 감지하다=광산가스 폭발 사고는 무수한 이들의 생명을 앗아 갔다. 광산가스를 감지하기 위해 옛 광부들이 카나리아 새와 동반해 갱도에 내려가는 등, 여러 방법을 사용했다. 비유적 의미에서 이처럼 역사적 파국을 감지하는 ‘카나리아’와 ‘가스’는 어떤 것들이 있는지 살펴본다. 그러면서 파솔리니가 언급

한 이미지 스펙터클의 억압성과 그에 얽힌 사유들, 로베르트 키에시의 영화 ‘분노’ 등과 같이 비극을 정면으로 목도하거나 철학적으로 풀어낸 사례들을 소개한다. 〈문학과지성사·1만2000원〉

▲1123년 코리아 리포트, 서궁의 고려도경=‘고려도경’은 900년 전인 1123년, 송 휘종이 보낸 사절단의 일원으로 한 달간 고려에 머문 서궁이 기록한 여행기다. 학문과 그림에 능통한 서궁이 관찰자적 시선으로 개경, 고려인의 삶 등을 담아내 문헌자료가 부족한 고려사를 둘러보는 데 도움이 된다. 외침을 많이 받았던 당시, 선조들이 전투와 화전을 판단했던 지혜를 얻는 매개가 된다. 〈푸른역사·2만4900원〉

어린이·청소년 책



▲162번째 세계의 태임이=모든 아이가 실험실에서 태어나는 세계. 실험실 밖에서 태어난 ‘자연의 아이’ 태임이는 자연에서 탄생했다는 이유로 무리에서 소외받는다. 어느 날 과학관 견학을 갔다가 구형 타임머신에 갇히고 갑작스럽게 평행 세계로 이동한다. 그곳에는 무수히 많은 또 다른 ‘나’ 들을 마주하고, 존재의 가치 등을 깨달아 간다. 〈북멘토·1만3800원〉

▲유튜브 하는 어린이=반 친구들이 도마뱀 이야기를 하고 있다. 친구들에게 집중 받고 싶은 하준이는 도마뱀을 키운다는 거짓말을 한다. 이제 도마뱀을 실제로 보여줘야 하는 위기에 처해 도마뱀 박사

수아 형에게 도마뱀 ‘코코’를 분양받는다. 그러나 갑자기 코코가 쓰러지고, 하준이는 유튜브에서 정보를 검색한다. 〈킨더랜드·1만3000원〉

▲김치바게트=한국인 만화가 실기와 프랑스인 막스가 프랑스에서 함께 생활한다. 서로 먹는 것부터 자는 것, 인사하는 것까지 생활 방식이 참 다르다. 그래도 둘은 교감하면서 문화차이와 인종차별 등의 장벽을 넘게 된다. 아시아인과 유럽인이 다르지 않다는 사실을 알려주며, 아시아인 헤이트에 대한 현실을 실감 나게 짚고 이를 극복하는 방법으로 ‘무언가 행동할 것’을 강조한다. 〈현암사·2만1000원〉

갯내음 가득한 125가지 음식과 섬 사람들의 가슴 따뜻한 이야기

섬살이, 섬밥상

김 준 지음



소박한 밥상 사진 한장이 눈길을 끌었다. 어느 사골집에서나 만날 법한 동그란 밥상 위에 된장물회 한그릇, 김치, 콩, 미역줄기, 멸치, 흰쌀밥이 놓인 차림이 단출하다. 장흥 회전에서 어장의 어부들의 간단히 만들어 먹는다는 ‘된장물회’는 처음 들어본 음식이다. 이어지는 설명. “삭힌 열무김치를 송송 썰어 된장에 무친 후 도다리, 쑤기미, 갯장어, 서대 등 그날 그날 바다가 내준 물고기를 회로 썰어 넣고 찬물을 부었다. 그리고는 담이간 보리밥을 국물에 말아먹었다. 이제 아는 사람에게는 여름철 보양식이자, 출항인에게는 소울푸드다.”

맛갈스런 어촌의 음식과 사람 이야기를 풀어놓은 이는 ‘섬 박사’로 불리는 김 준이다. 어촌사회를 연구해 박

사 학위를 받고 전남대 호남학연구원 학술연구교수로 재직 중인 그는 6권으로 구성된 ‘섬문화 답사기’를 비롯해 ‘물고기 왜?’, ‘바닷마을 인문학’ 등을 펴냈다. 또 ‘지속 가능한 어업과 책임 있는 수산물 소비’를 슬로건으로 삼고 있는 슬로피시운동본부장을 맡고 있다.

새 책 ‘섬살이, 섬밥상-갯내음 찾아 떠나는 바다 맛 여행’은 갯내음 가득한 125가지의 음식과 더불어 섬과 사람들에게 대한 이야기를 풀어낸 책이다.

30년 넘게 섬을 찾아다니는 저자는 밥 때가 되면 밥상 한편을 내어주며 끼꺼이 함께 먹을 것을 권했던 마음 따뜻한 이들을 기억한다. 또 그 밥상에 놓여진 수많은 제철 음식의 맛도 잊지 못한다.

그는 섬을 파헤치며 바꾸는 것보다는 섬을 바라보는 시선을 바꾸는 게 훨씬 중요하다고 강조하는데, 소비자나 여행객이 섬에 애정을 갖기 위해서는 바다에서 이루어지는 어업이나 양식의 ‘과정’을 아는 게 필요하다고 말한다. 그 과정을 알고, 그 바다에서 나는 해산물과 그 섬에서 나는 농산물에 각별한 애정을 가질 때 시선의 변화가 일어난다는 것이다.

그는 “무엇이 섬살이의 속살을 잘 보여줄까?” 고민했고, 섬밥상에서 해답을 찾았다. 밥상에서 섬살이의 지혜를 알게 된다면 그 섬과 바다가 달리 보일 수밖에 없으리라 생각했기 때문이다.

125가지 섬살이, 섬밥상 이야기 담긴 책은 그 곳에 직접 가봤으면 하는 마음을 담아 서해 복단 강화 울진부터 남해(제주도 포함), 동해(울릉도 포함)를 일주하는 순서로 글을 배치했다. 또 꼭지마다 지역/생물/제철/추천 정보 등을 적었고 차례에는 제철을 한눈에 알아볼 수 있도록 별도의 표지를 했다.

“제철 음식을 밥상에 올리는 것보다 더 좋은 응원은 없다”고 말하는 저자가 소개하는 음식은 다양하다.

한 때 김양식을 방해하는 훼방꾼이었지만 지금은 별미로 인기를 모으고 있는 완도 고름도 매생이, 갯벌로 둘러싸인 건강한 섬 울진 장봉도에서 만나는 소라 비빔밥, 팔고 남은 생선들로 만들어먹던 포항의 명물 구룡포 모리국수 등 섬밥상은 맛갈나고 인정많은 섬사람들 이야기까지 품고 있다. 〈따비·2만3000원〉

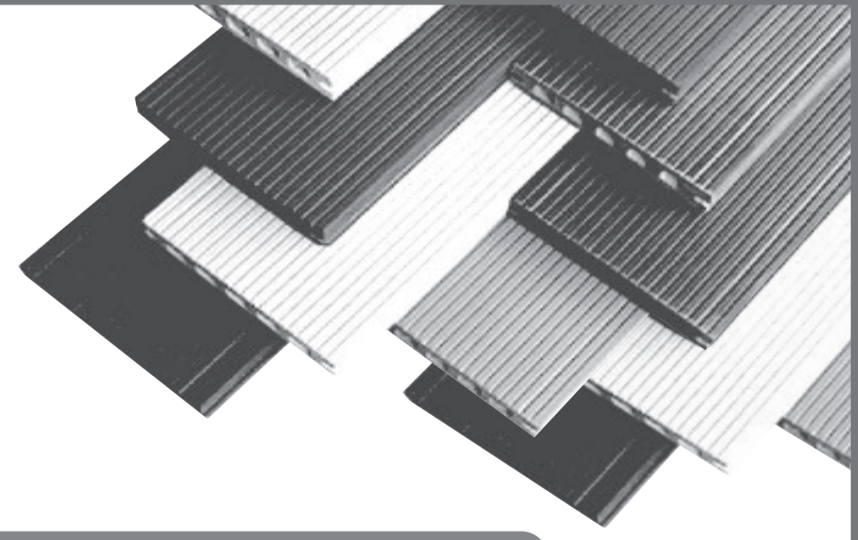
/김미은 기자 mekim@kwangju.co.kr

“데크의 세대교체!”

불에 타지 않고 물에 썩지 않는 논슬립 디자인데크



항매산 전망대, 안성 죽산한미당, 부여사비 창작지구



기존데크 → 고강도 디자인데크

습기의 의한 부식, 번거로운 유지관리
기존데크 철거 후 디자인데크 시공
국산 원재료사용으로 경제적이며
재활용이 가능한 친환경 데크!