

보도자료



2023.12.12.(화)

보도자료 2023-42

보도희망일시: 배포 즉시

담당자: 한식 프로그램 디렉터 조진수

Tel: (212) 759-9550 ext.207

E-mail: jjio@koreanculture.org

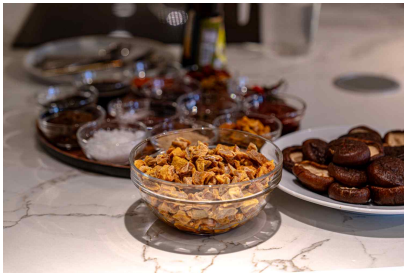
사찰음식 명장 정관스님 초청 특강 개최

- 스님의 '음식 철학' 및 20년 숙성 '장' 이론 강의 및 시음회 -
- 사찰음식 요리 시연 및 시식회 -



뉴욕한국문화원(원장 김천수)은 한식문화교육사업 일환으로 지난 12월 8일(금) 오후 1시 및 5시, 2회에 걸쳐 Yondu Culinary Studio에서 한국 사찰음식 명장 정관스님 초청 하여 현지 인플루언서, 요리사, 음식재단, 미디어, 콘텐츠 크리에이터 등 대상으로 “사찰음식에서 발견한 한식의 철학(The Philosophy of Hansik in Korean Temple Food)”를 개최하고 스님의 ‘음식 철학’과 ‘장’ 이론 강의 및 시음회, 장과 조청을 활용한 사찰음식 요리 시연 등 특별 강의를 진행하였다.

이번 특강은 뉴욕한국문화원, 본국 농림축산식품부, 한식진흥원과 공동주최, (주)샘표 연두의 특별 후원으로 진행되었으며 특강 강사로 초청된 정관스님은 Netflix “Chef’s Table” 시즌 3에 출연 및 [Eat Forum]과 세계 3대 요리학교인 미국 [CIA(Culinary Institute of America)]가 선정한 “플랜트-포워드 글로벌 50인(Plant-forward Global 50)”중 한명으로 선정되고, 뉴욕타임스가 선정한 '철학자 셰프'로 알려진 바 있다.



이번 특강에서는 연두 컬리너리 스튜디오의 디렉터겸 셰프인 자우마 비아르네즈 (Jaume Biarnes)의 순식물성 콩발효 에센스 연두 소개를 시작으로 정관스님의 불교 철학의 기초를 바탕으로 지속 가능한 식습관의 미래에 초점을 맞춘 사찰음식 조리와 친환경 식습관에 대한 스님의 철학적 지혜를 공유하고 직접 담근 20년 숙성된 간장과 7년된 된장을 소개하고 시음기회를 제공했다. 정관스님은 “이것은 자연의 에너지를 통해 만들어진 20년 된 간장입니다. 뭣 생명을 존중하는 마음으로 장맛을 음미해보시기를 바랍니다.”라고 전했다. 참석자들은 20년 되었다는 것과 맛에 놀라며 감탄했다. 참석자중 미국요리연맹(American Culinary Federation) 소속 셰프인 발렌틴 애브루(Valentin Abreu)는 “오래된 장의 향과 감칠맛이 인상적이었다. 정관스님의 음식을 대하는 존중의 마음가짐에 깊은 감명을 받았다.”라고 말했다.

이어 스님은 <표고버섯조청조림>, <두부장 곁절이>와 <감말랭이 복분자청 무침> 요리를 선보였다. 참석자 전원에게는 정관스님의 사찰음식이 담긴 도시락을 준비하여

맛보는 시간이 마련되었으며 샘표의 고추장과 연두가 담긴 선물을 증정했다.

김천수 문화원장은 “이번 특강을 통해 건강식에 대한 관심과 비건을 찾는 젊은 현대인들에게 자연 친화적인 한국 사찰음식의 우수성을 알리고 한식의 위상을 한층 더 높일 수 있도록 지속적으로 노력하겠다.”라고 전했다.

###