

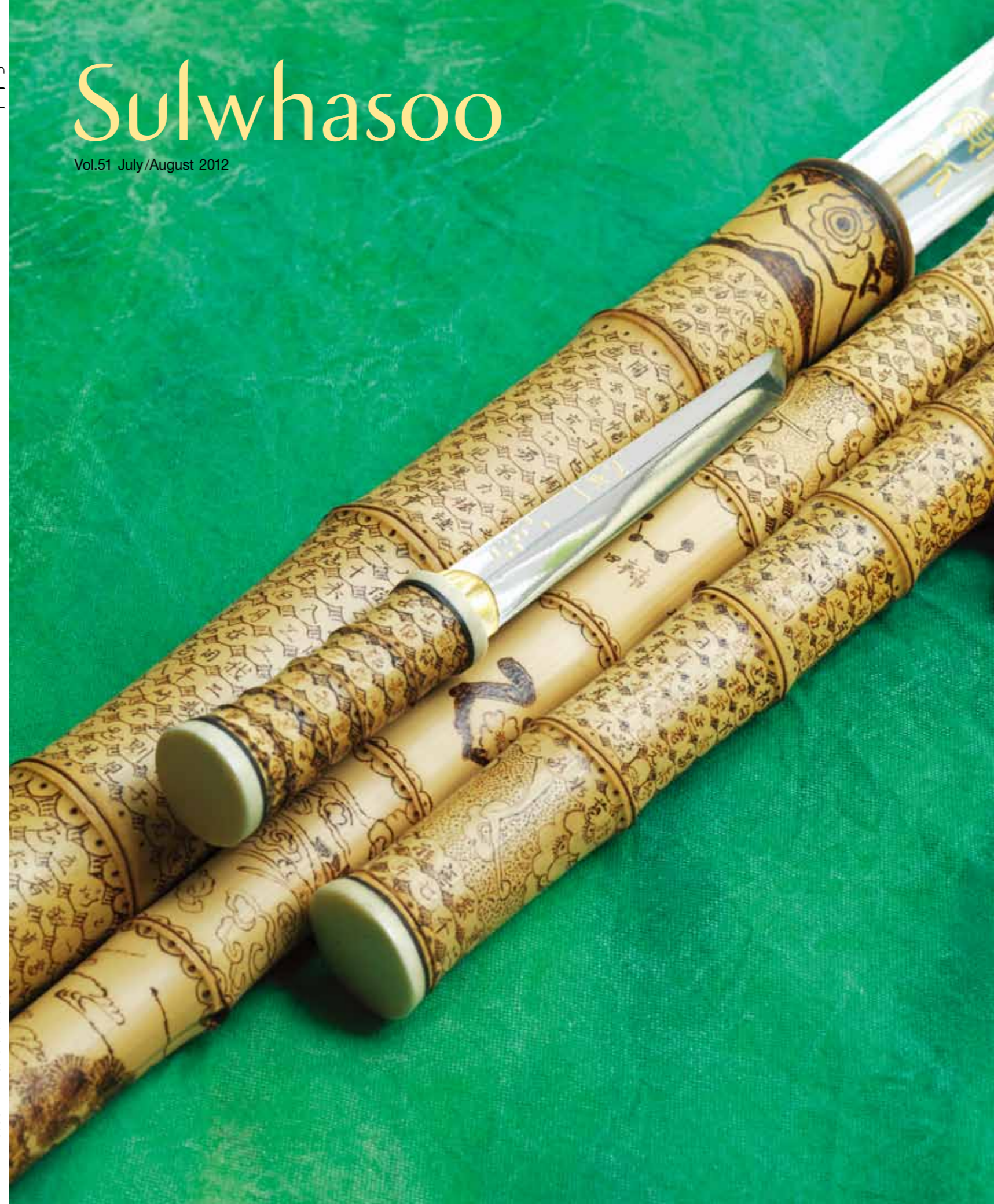


Sulwhasoo

Vol.51 July/August 2012

Sulwhasoo

Vol.51 July/August 2012





雪花秀

피부온도를 다스리면 피부 스스로 노화에 강해집니다 설화수 소선보크림

피부의 온도가 높아지는 만큼 노화의 속도도 빨라집니다.
열에 의한 자극으로 피부 온도가 올라가면, 근본적으로 노화에 취약한
상태가 만들어지기 때문입니다. 겨울 편백나무 성분을 적용한 소선보크림은
생활 속 열로부터 피부의 온도를 지켜 피부 스스로 나이를 이겨낼 수 있도록
도웁니다. 피부온도에서 시작하는 새로운 안티에이징을 경험하세요.
근본에서 찾은 더 좋은 대답, 소선보크림

Sulwhasoo



TPF40: TPF란 열차단지수(Thermal Protection Factor)의 약자로
TPF40은 노출된 열의 40% 이상을 차단해주는 효과를 의미합니다



31

나는 적정 피부온도일까? 지금 바로 TEST해보세요

· 유명백화점이나 아모레 카운셀러를 통해서 구입이 가능합니다 · 홈페이지: www.sulwhasoo.co.kr · www.facebook.com/sulwhasookorea · 고객센터: 080-023-5454 (수신자 요금부담)



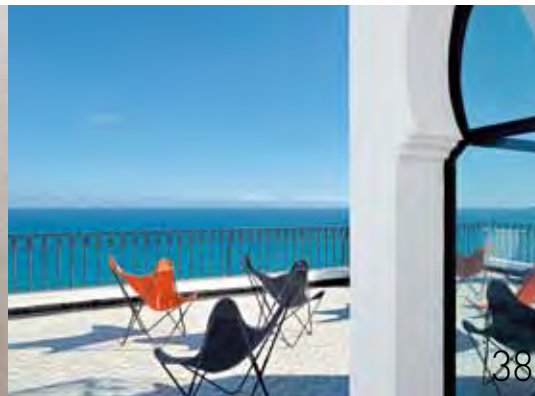


낙죽장도(烙竹粧刀), 칼 속에 책 한 권을 담다

Nakjuk sword's sheath and hilt are made of bamboo. Ironically, despite the sword representing martial arts, it is no exaggeration to say that the bamboo sheath and hilt are like a book that tells the sword holder's thoughts, belief, and ideal phrase. A Nakjuk master himself is the ideal type of a classic scholar who is good at both literary and martial arts. The grain-sized letters inlaid with a red-hot soldering iron on the bamboo's natural yellowish property represent the Nakjuk art. The phrases inlaid with a high degree of concentration to the level of being delirious are the excerpts from the Chinese poets' collection of works <Gu Wen Zhen Bao(古文眞寶)>. Compared to the era when bamboo books were used, the amount inlaid is the same as a book. The bamboo inlay work cannot be done solely with techniques. The completion of Gyeongin Sword, which can only be done on Gyeongin Days(once every sixty days, six days in a year), took seven years to finish. Thus, one can only make a few of this sword in his lifetime. The mastery of a Nakjuk sword is Korea's traditional craft, a book that contains the scholars' thoughts and their final pride. Like the women who protected their chastity with an ornamental silver knife in the olden days, Nakjuk sword was the scholars' most prized possession that contained the scholars' lifelong beliefs and represented their image.

칼집과 칼자루가 대나무로 되어 있는 낙죽장도. 낙죽장도는 아이러니하게도 무(武)를 상징하는 검인데도 불구하고, 칼집과 칼자루에 검을 사용하는 이의 사상과 신념, 혹은 이상적인 문장을 새겨 넣은 한 권의 책이라 해도 과언이 아니다. 낙죽장도 그 자체가 문무를 겸비한 선비의 이상적인 모습인 것. 누르스름한 대나무 본연의 물성 위에 별장게 달아오른 인두로 새긴 쌀알 같은 글자들. 정신이 혼미해질 정도로 고도의 집중력을 발휘해 새기는 문구는 중국의 시문집인 <고문진보(古文眞寶)>에서 발췌된 문구들로, 옛날 대나무책을 사용했던 때로 치면 책 한 권 분량은 너끈하다. 이렇듯 대나무에 문구를 새기는 작업은 기술만으로 할 수 있는 작업이 아니다. 60일에 한 번 돌아오는, 1년에 단 6일 뿐인 경인일에만 완성할 수 있는 경인도는 칼 한 자루를 완성하는 데 무려 7년이 걸려 일생에 몇 자루 완성하기 힘든 작업인 것이다. 낙죽장도는 선비들이 만든 우리의 전통공예이자 선비의 사상이 담긴 한 권의 책, 그리고 마지막 자존심이었다. 마치 은장도로 자존감을 지키고자 했던 여인들의 그것처럼 낙죽장도는 선비의 신념이 담긴 최고의 애장품이었던 것이다. S

에디터 유수아 사진 구분창 작품 한상봉



Sulwhasoo

July/August 2012

자연과 상생하는 빼어난 아름다움, 설화수

설화수의 시작은 바로 한방 화장품의 역사와 함께합니다.

한방 화장품의 대명사라는 명성을 얻기까지는 여성의 피부에 대한 애정과

한방 성분애 대한 열정이 있기에 가능한 것이었습니다.

반드시 우리 땅에서 움트고 자란 순수한 국산 한방 성분만을 사용하겠다는 의지는 설화수의 자존심입니다.

이 땅의 좋은 약재를 찾기 위한 노력과 애환은 제품 하나하나에 오롯이 담겨 있습니다.

설화수의 이러한 역사와 철학은 물 흐르듯 자연스럽게, 그러나 고집과 신념을 지닌 채 계속되었습니다.

자연을 거스르지 않으며 상생(相生)하는 설화수의 정신은 옛 여인들이 지닌 아름다움의 원천이기도 합니다.

모든 사물의 시작은 자연입니다. 자연에서 취한 것을 통해 아름다움을 가꾸고,

자연과 하나 되는 자연과의 상생, 이것이 바로 설화수가 추구하는 미감입니다.

고은여성문화지(古恩女性文化誌) <Sulwhasoo>는 에스려운 것을 사랑하는 여성을 위한 문화 교양지를 뜻합니다.

전통적인 것이 선사하는 단아함을 현대적인 미감과 접목한 전통과 현대의 상생을 추구합니다.

다시 보는 우리 유물	조선 시대 해금강 여행의 기록, 총석정(叢石亭)	06
집안 단장	그릇을 탐하다	08
몸단장	목욕하는 기쁨	10
한국 문화 읽기	죽부인 Bamboo Wife	12
피부 섬기기	피부의 흐름을 바르게 돌리다	14
설화수와 인연을 맺다	방송인 박나림-인생은, 심포	18
격조 높은 삶	여름 나다	24
여름 나다	이열치열의 지혜, 선조들의 여름 먹거리	26
어우러지다	먹거리로 여름 나다	30
살피보다	세월과 경험의 산물, 음양오행과 체질에 따른 더위 극복 요령	36
세계 디자인 호텔	푸른빛으로 물드는 노르 피뉴 호텔에서의 여름	38
아트 클래스	한옥, 우리 삶으로 다가와 현재와 미래가 되다	44
전통과 현대의 조우	韓中美日, 단장하는 네 명의 여인	50
설화문화전 장인을 만나다	선비, 인두로 마른 대나무에 낙(烙)을 놓다	58
명사들의 그릇장	우리 음식 연구가 이종국-멋, 나다. 맛, 나다	64
휴(休)의 공간을 찾아서	사색하고 시를 짓던 창작의 공간, 별서(別墅)	66
국악 기행	바람은 대숲을 흔들고 대금은 사람을 흔들고	72
설화도감	자연에서 발견하는 기쁨, 야생초	78
설화백서	물의 기운으로 물 같은 피부 되다	82
설록다원	오감을 깨우는 건강 차 생활	84
설화수 스파	지혜로운 손길로 기쁨 있는 아름다움을 완성하다	86
문화 즐기기	전 세계를 휩쓴 초록 마녀의 돌풍, 뮤지컬 <위키드>	88
마음 단장		90
설화수 뉴스		92
전통공예 배우기		93
Insides Sulwhasoo		94
독자 선물		96



Throughout 2012, the covers of <Sulwhasoo> Magazine will display the artworks from the 2011 Sulwha Cultural Exhibition. The work introduced in the July/August issue is that of the Nakjuk Master Sangbong Han. The Nakjuk sword, covered with fine letters, is the pride of a scholar who is good at both literary and martial arts. The mind and body of the master who inlaid the letters represent a road of asceticism, pursuing to become one with the mind and body of the sword's owner.

2012년 설화수 매거진 표지는 2011년 설화문화전 작품들과 함께한다. 7/8월호에 소개되는 작품은 낙죽장도장 한상봉의 낙죽장도. 미세한 글씨로 뒤덮인 낙죽장도는 문무를 겸비한 선비의 자존심이다. 검에 글을 새기는 이의 몸과 마음은 검을 사용하는 이의 몸과 마음과 하나 되기 위한 고행의 길이었다. 에디터 유수아 사진 구분창 작품 한상봉

●발행인·서경애 ●편집인·권영소 ●발행처·(주)아모레퍼시픽·서울시 용산구 한강로 2가 181번지 ●제작·MC 전택팀 ●문의·최상구 02)709-5401 ●편집, 디자인·Solution Co., Ltd. ·서울시 강남구 청담2동 85-3 남한강빌딩 3층·Vip Marketing Dept. 02)3443-6923 www.ineighbor.co.kr ●인사·문비송 디자인·남경화 마케팅·윤여찬 ●발행일·2012년 7월 1일(통권 제51호) ●사진·GURU visual 02)747-6118 ●시스템 출력·Scan Et Photoengraving Ing Process ●인쇄·(주)태산인쇄 02)853-6574 www.inpack.co.kr 인쇄인·서정현

<Sulwhasoo>는 한국간행물윤리위원회의 윤리강령 및 실천요강을 준수합니다. <Sulwhasoo>에 게재된 글과 사진의 무단 복제를 금합니다. <Sulwhasoo>에 게재된 글과 사진은 <Sulwhasoo>의 공식적인 견해가 아니라 필자의 생각을 나타낸 것입니다. <Sulwhasoo>는 격월간지로서 월간 <Neighbor>를 발행하는 Solution Co.에서 제작 대행하고 있습니다.



정수영, <총석정(叢石亭)>, <해산첩(海山帖)> 제22면, 종이에 묵은 색, 각 37.2×61.0cm, 국립중앙박물관 소장, 동원 이흥근 기증

조선 시대 해금강 여행의 기록 총석정(叢石亭)

무더위가 일찍 찾아온 요즘, 사람들은 서둘러 휴가 계획을 세우며 더위를 잠시나마 잊는다. 시원한 물놀이를 즐길 수 있는 바다, 계곡, 워터파크는 가장 선호하는 여름 여행지이다. 여행지에서의 즐거운 순간을 촬영하고 곧바로 다양한 소셜 네트워킹에 올려서 지인들에게 자신의 상황을 실시간으로 전달하는 행위가 변화된 현대인의 여행 기록 문화이다.

조선 시대에도 여행의 추억을 글과 그림으로 남겼다. 조선 시대 가장 인기 있는 여행지는 금강산과 관동 지역으로, 이곳을 다녀간 문인들은 기행문과 시를 지었고, 정선, 김홍도, 심사정과 같은 화가들은 그림을 남겼다. 그들과 동시대에 활동한 문인 화가 지우재(之又齋) 정수영(鄭遂榮, 1743~1831)도 금강산을 여행하고 <해산첩(海山帖)>을 제작했다. '바다(海)'와 '산(山)'이라는 화첩 이름에 걸맞게 내금강과 외금강의 산을 배경으로 하는 14점의 그림과 해금강 지역의 바다 풍경을 그린 4점의 그림이 수록되어 있다. 이 그림들은 여행 중에 제작된 것이 아니라 스케치를 바탕으로 2년 후인 1799년에 6개월에 걸쳐 완성된 것이다. 조선 시대 다른 금강산 화첩과 달리, 정수영은 금강산 여행 여정과 경관에 대한 글을 그림 위나 다른 면에 써서 남겼다. 이러한 점은 현대인들이 블로그에 여행 사진과 글을 함께 올리는 행동과 연관을 지을 수 있다.

<해산첩> 제22면에 있는 <총석정(叢石亭)>은 통천(通川)에 위치한 관동팔경 명승지 그림이다. 수많은 돌기둥이 모여서 이루어진 절벽 위에 '총석정'이라는 정자가 있고 여기에서 3~4미터 떨어진 곳에 사선봉(四仙峯)으로 불리는 네 개의 돌기둥이 서 있다. 이 기이한 풍경을 정선을 비롯한 여러 화가들이 그림으로 남겼는데, 대체로 총석정과 사선봉을 화면 앞으로 당겨서 근경에 배치하고 중경과 원경을 바다로 채우는 방식이다. 그러나 정수영은 총석정과 사선봉을 중경에 배치하여 당대의 화가들과는 다른 선택을 했다. 총석정에서 뒤로 한참 물러난 약간 높은 지점에서 총석정 일대를 바라본 풍경으로 시야가 확장되어 색다르게 다가온다. 그림 중앙에 적은 "기다란 산봉우리들이 뱀처럼 구불구불 뻗어다가 우뚝 솟아서 바다로 들어갔다.(중략) 정자 못 미쳐 1리 쯤 되는 곳에서 동쪽으로 바라보이는 곳을 대강 스케치했

다."라는 내용의 글에서 확인할 수 있듯이 정수영은 총석정으로 가는 구불구불한 길에 관심을 가졌고 이 모습으로 화면 대부분을 채운 것이다. 이 그림에서는 산뜻한 색감이 돋보이는데, 총석정 가는 길을 녹색으로, 바다를 청색으로 얹게 칠했다. 특히 총석정 너머의 넓은 바다와 하늘은 붓자국을 살리면서 과감하게 처리함으로써 공간의 깊이가 느껴지고 시원함이 전해진다. 이처럼 같은 공간을 대상으로 하더라도 화가의 관심사와 표현 방식에 따라 다른 그림이 그려지게 된다. 이는 현대에도 동일한 대상을 촬영하더라도 카메라의 종류, 촬영 각도, 촬영자의 기술에 따라 전혀 다른 사진이 생산되는 상황과도 상통한다. 당대의 유행을 따르지 않는 정수영의 독자적인 시각을 <해금강(海金剛) 군옥대(群玉臺)> 그림에서도 확인할 수 있다. 그림 위쪽에 "입석포(立石浦)에서 배를 타고 바다를 거슬러 올라갔다. 이 날에 '풍랑'이 일어서 배에서 두려움을 느껴 5리쯤 가다가 해금강에서 배를 뺐다. 돌 봉우리가 우뚝 수십 길에 될 만큼 솟아올랐는데 이것이 군옥대(중략)."라고 적혀 있는 글에서 알 수 있듯이 군옥대 풍경을 화폭에 담았다. 해금강을 그린 다른 그림들에서 돌 봉우리들을 앞뒤로 배치하여 공간감을 연출한 것과는 달리, 여기서는 일렬로 배치하여 맛있는 느낌을 준다. 이 그림에서는 돌 봉우리들 보다는 위쪽에 일렁이는 거센 파도에 눈길이 간다. 봉우리들을 덮칠 기세의 파도는 전혀 현실적이지 않은 시점과 구도로 그려졌지만, 이를 통해서 그는 자신이 경험한 무서운 풍랑을 효과적으로 표현하는 데에 성공했다.

이처럼 정수영은 자신의 현장 경험을 자신의 방식대로 재현했다. 이러한 경향은 그의 집안 가풍과 관련이 있을 것으로 보이는데, 그는 세종 때 지도 제작에도 참여한 정인지(鄭麟趾)의 12대손이며, 그의 증조부 정상기(鄭尙驥)는 근대적인 지도를 만든 지리학자이다. 지리학자적 소양을 이어받은 문인 화가 정수영은 능숙하고 유려한 필치와는 거리가 먼 투박한 필선이지만, 정직한 구도로서 자신만의 독특한 금강산을 만들었다. 이처럼 진경산수란 우리나라에 실재하는 산수를 대상으로 하지만, 화가 개인의 시각과 형상화하는 능력, 제작 배경에 따라 서로 다른 그림이 제작되는 것이다. S

글 이수경(국립중앙박물관 학예연구사)

그릇을 탐하다

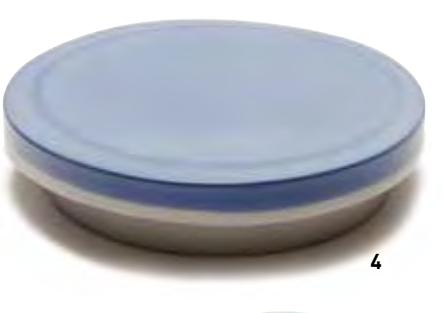


자신의 몸에 잘 맞고 어울리는 옷을 입어야 하듯 정성껏 마련한 음식도 그릇을 잘 선택해야 그 맛이 배가된다. 고급 레스토랑에선 다양한 메뉴뿐 아니라, 음식의 성격에 따라 내놓는 화려한 그릇으로 보는 즐거움을 더한다. 이뿐인가. 보글보글 맛있게 끓인 라면은 찌그러진 노란 양은 냄비에 담길 때 더 맛있다고 느껴진다. 무엇을 담느냐만큼이나 어디에 담느냐의 중요성이 점점 부각되고 있는 요즘, 대형 패션 브랜드에서는 저마다 앞다퉀 그들의 아이덴티티를 담은 식기 세트를 내놓기 시작했다. 그릇이 더 이상 음식을 담는 존재가 아닌 생활 속 감성을 담은 작품으로 인식되고 있는 것이다. 화려한 음식에는 단순하되 유려한 선을 지닌 그릇으로, 앙증맞은 디저트엔 여백을 살린 접시로 음식과 그릇의 강약을 조절해보는 건 어떨까. 그릇은 결국 그릇 그 자체의 아름다움보다는 정성이 담긴 음식과 어우러졌을 때 빛을 발하기 마련이니까. S

에디터 문비송 사진 임태준 스타일리스트 최서은 어시스턴트 손예희 김아영 도움 주신 곳 경신공방(02-763-1770), 바다디자인(02-592-5342), 스페이스두루(02-783-1354), 이도(02-722-0736), 이세용도예(02-739-7555), 정소영의식기장(02-541-6480), 한국공예디자인문화진흥원(02-398-7900)



1 붓의 터치가 살아 있는 디지털 그릇 겸 벽걸이용 오브제는 이창화 작품. 앙증맞은 종지는 박수현 작품으로 정소영의식기장. 사과 모양 오브제는 이세용도예. 2 천연 옷칠 상감기법으로 만들어진 배색이 현대적인 첫사랑은 김경신 작품으로 경신공방. 3 향이나 열기가 사라지지 않도록 만든 인공 다식 그릇은 이세용도예. 4 단아한 색감의 접시는 정소영의식기장. 5 기법적 울라간 앞의 끝자락을 표현한 디지털 그릇은 이세용도예. 6 유려한 선이 아름다운 유리그릇은 안나리사 작품으로 바다디자인. 7 가볍고 깨지지 않는 한지 그릇이라는 발상은 고고한 형태로 표현됐다. 황지현·김빈 작품으로 한국공예디자인문화진흥원. 8 뿌리가 다른 나무가 서로 엉켜 한 나무인 양 자라는 연리지의 모습에서 모티프를 따 물감이 뒤섞인 듯한 모습을 자아내는 연리 문양 그릇과 종지는 한상현 작품으로 이도. 9 따스한 파스텔 계열의 종지는 최수정 작품으로 정소영의식기장. 10 기하학적인 모양이 그려진 청화 은잔은 이세용도예. 11 고급스러운 색감이 돋보이는 디지털 접시는 이현정 작품으로 바다디자인. 12 물결 모양의 끝 처리가 고운 디저트 그릇은 이윤신 작품으로 이도. 13 간격을 두고 낸 자연스러운 패턴의 그릇은 조신현 작품으로 스페이스두루.

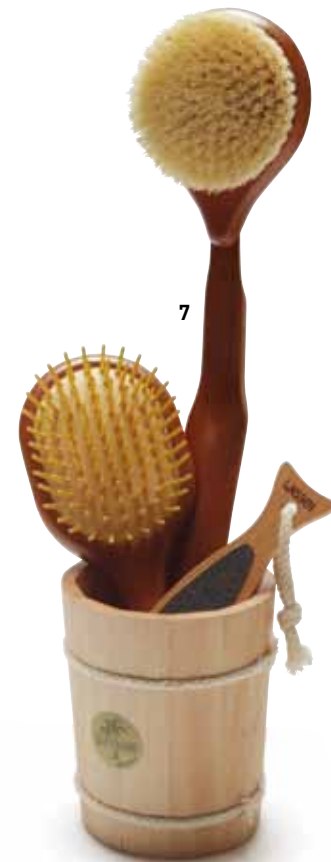
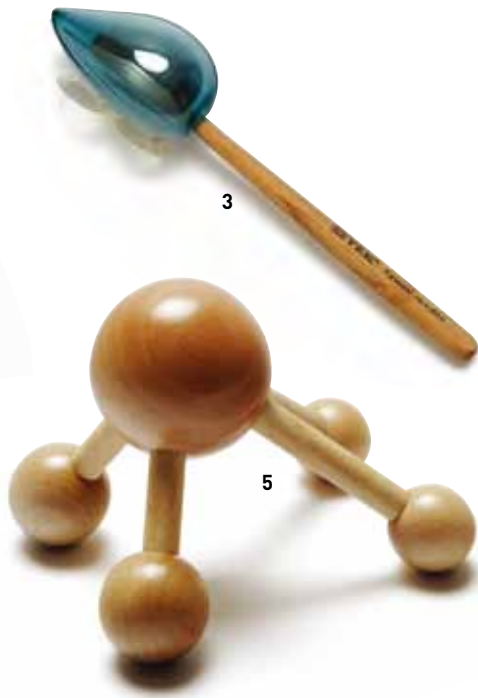


목욕하는 기쁨



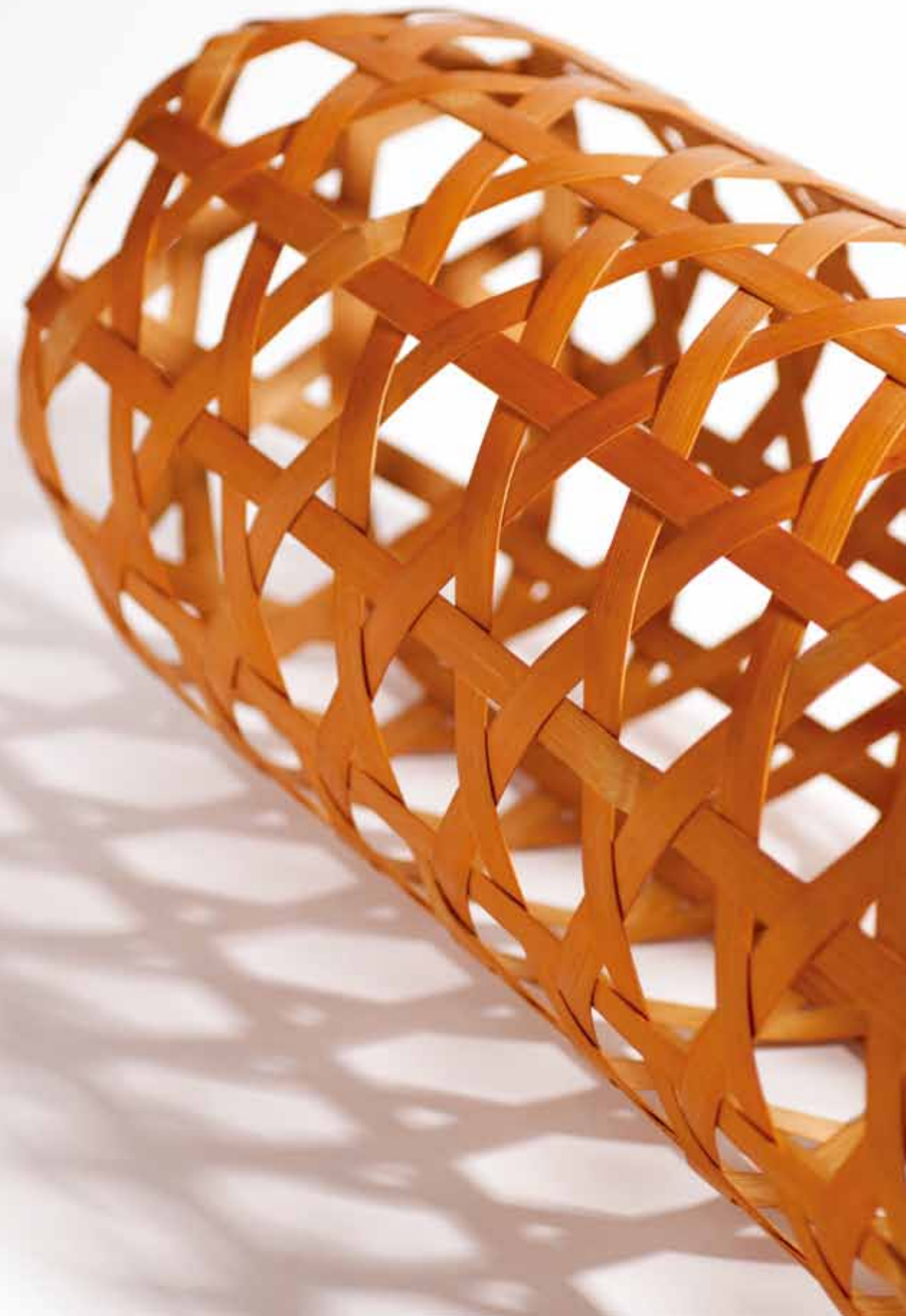
〈조선왕조실록〉에 보면 “숙종은 57세 때 눈이 어둡고 어지러운 눈병과 다리가 저리는 증세 때문에 온천에 가서 반신욕과 족욕을 했다”는 기록이 나온다. 이는 우리 선조들이 즐겼던 건강 목욕의 단면을 보여준다. 선조들에게 목욕이란 위생 관리 차원을 넘어 심신의 휴식과 질병을 치료하는 방법이었던 것이다. 오늘날에는 밖에서는 더위에, 실내에선 시원하다 못해 서늘하게 틀어놓은 에어컨 바람으로 인한 냉방병에 몸이 더욱 지치기 마련. 이럴 땐 섭씨 38도 정도의 미지근한 물에 멍치 아랫부분까지만 담그고 반신욕을 즐겨보자. 상·하체의 체온이 균형을 이루어 냉기가 해소되며 혈액순환이 원활하게 된다. 여기에 에센셜 오일을 이용해 후각을 자극하며 심신에 안정을 취해보자. 아로마 향이 몸속 깊숙이 흡수되어 스트레스를 완화시키고 불면증을 다스려줄 것이다. S

에디터 문비송 사진 임태준 스타일리스트 최서윤 어시스턴트 손예희, 김이영 도움 주신 곳 당초문김인자한복(02-765-4333), 로죽(02-732-2080), 마리메꼬(02-515-4757), 바스칼(031-713-2194), 밤코스메틱(02-538-1505), 설화수(080-023-5454), 수수현(070-7536-5158), 얼바리오토스카노(02-547-6357), 오리엔탈무드(02-536-5280), 오부자(02-2093-7667), 웨신코리아(02-375-0383), 테크브러쉬(02-512-8319), 포커시스(02-6299-5772), 플랜헛(070-4009-8776)



1 색이 곱고 은은한 유기 세숫대야는 경남무형문화재 14호 장장 조교 이점술 작품으로 오부자. 그 위에 올려진 화이트머스크 향의 비누는 얼바리오토스카노. 천연 허브가 들어 있어 뭉친 혈을 풀어주는 허브 볼은 오리엔탈무드. 외당 문양 비누 받침은 수수현 2 꽃송이 같은 스펀지는 포커시스. 3 물방울을 모티프로 한 칫솔 홀더는 바스칼. 천연 원목을 사용하고 장인의 손끝에서 수작업으로 탄생한 칫솔은 테크브러쉬. 4 천연 삼베 소재가 아토피 등 민감한 피부에도 사용 가능한 삼베 목욕용 장갑. 세안용 스펀지는 플랜헛 5 가정이나 찜질방 등에서 편리하게 사용할 수 있는 마사지는 웨신코리아. 6 스트레스 받은 내 몸과 지구를 위한 착한 디자인의 재생 글라스 캔들은 로죽. 7 천연 멧돼지 털을 사용한 브러시. 단풍나무로 만든 물고기 모양 각질 제거기는 웨신코리아. 8 스트레스 해소와 긴장 완화에 효과적인 입욕제는 밤코스메틱. 9 경쾌한 선이 시원한 면 타월은 마리메꼬. 10 도자기와 나무, 메탈의 조화가 심플하면서도 자연스러운 분위기를 연출해주는 욕기 세트는 바스칼. 11 보습 효과가 뛰어난 해초 비누와 각종 피부 트러블에 효과적인 인디고 비누. 대나무 비누통은 모두 수수현. 12 삼베로 만든 단아한 문양의 슬리퍼는 당초문김인자한복. 13 천연 소이 왁스로 피로와 스트레스, 흐트러져 있는 심신의 조화를 다스려주는 윤조지향은 설화수.





죽부인 Bamboo Wife

시원하다 못해 차가운 성정과 곧은 마음으로 절개를 지킨 존재.

매끈하게 뻗은 자태와 열기설기 엮어 생긴 구멍이 내는 기하학적 모양, 그리고 그 틈 사이로 불어오는 시원한 바람으로 문인들에게 사랑받았던 여름 소품. 바로 죽부인이다. 대나무의 시원한 촉감을 살려 피부가 닿아도 땀이 나거나 끈적거리지 않아 즐겨 사용된 죽부인은 원래 당나라 때는 무릎에 끼는 도구라는 뜻으로 죽협슬이라 부르다가, 송나라 때부터는 끌어안고 자는 부인으로 의인화하여 죽부인이라 칭하게 되었다. 선비들이 더운 여름에 휴식을 취할 때 더할 나위 없이 편안하고 시원한 도구로 애용하다 보니 죽씨 성의 부인으로 의인화되었는데, 남성 중심의 사회에서 상대적으로 여성성이 부여되었다. 부인이라는 이름에 걸맞게 그 나름대로 대우도 톡톡히 받았다. 주로 집안의 가장 웃어른만이 죽부인을 안고 잠자리에 들 수 있었으며 돌아가신 후라도 그것을 아랫사람이 물려받을 수 없었다. 비록 침구일망정 웃어른의 잠자리를 도왔던 것이기 때문이다.

그뿐만 아니라 죽부인은 우리 나라 문인들의 시와 문학 작품으로 끊임 없이 창작되었다. 고려의 학자 이곡은 <죽부인전>을 지어서 대나무의 덕을 칭송했고, 역시 고려의 문인 이규보는 조용한 죽부인은 천하의 국색인 서시보다 낫다고 했다. 유교 문화에서 곧은 속성 때문에 사군자의 하나로 절개를 상징하던 대나무로 만든 죽부인은 묵묵히 절개를 지키며 세상에 불평하지 않는 인물을 칭송하며 사회상을 비판하는 소재로 삼기 충분했던 것. 울여름, 생활 속 소품으로 문학 작품의 모티프로 사랑받았던 죽부인을 끌어안고 시원한 여름을 즐겨보는 건 어떨까. 무더위에 잠 못 들던 밤은 사라지고 옛 시대의 문인처럼 꿈결에라도 문득 시 한 구절이 떠오를 일이다. S

에디터 문비송 사진 이은숙



A summer prop that had been loved by different literary sets of various ages, with its slick figure and cool breeze blown through the gaps created by the geometric shapes; it is a bamboo wife. It has a cool bamboo surface, which does not stick even when it comes in contact with the holder's skin. As it was one of the scholars' favorite summer goods, with its comfortable and cool features, in the olden days' androcentric society, it was called "Mrs. Bamboo." Moreover, it was treated in a manner befitting its name. Usually, only the highest-ranking male in a household could sleep with a bamboo wife, and even when he passed away, his descendants could not inherit his bamboo wife.

Moreover, the bamboo wife had been a continuous topic for the Korean literary sets' poetry and literature. The Goryeo scholar Lee Gok wrote The Story of Jukbuin to praise the virtue of Mrs. Bamboo. In the Confucian culture, bamboo, one of the Four Gracious Plants, along with plum, orchid, and chrysanthemum, represented integrity; thus, the bamboo wife was used as the subject for criticizing the social circumstances at the time, and for praising a person who silently kept her integrity and who did not complain about the ways of the world.

This summer, how about enjoying the cool summer days and nights hugging a bamboo wife, which had been loved as a prop and as a literary motif.

피부의 흐름을 바르게 돌리다

피부 트러블과 노화의 대안으로 고농축 크림만을 생각한다면 그것은 오산이다. 메이크업 잔여물을 비롯한 피부 노폐물을 완벽하게 제거해야만 깨끗한 바탕 위에 영양을 공급할 수 있기 때문이다.



우리 선조들은 일반적인 인식과는 달리 피부를 깨끗하게 하기 위해 목욕을 자주 했다. 목욕재계를 중시한 불교의 신봉으로 자연스럽게 세정제가 발달한 것으로, 신라 시대에 사용했다는 조두(澡豆)는 조선 시대까지 이어졌다. 조선의 마지막 상궁인 김명길의 회고에 의하면 그의 입궁 초기, 왕비는 팔을 미숫가루처럼 곱게 갈아 만든 팔비누를 물에 적서 매일 세수했다고 한다.

조두는 팔 외에도 녹두나 콩으로도 만들었다. 세정과 미백 효과가 뛰어나 부유한 가문에서는 정월에 1년치를 만들어 박(瓠)에 저장해두고 사용했다.

서양식 비누가 전래된 것은 개항 이후로 알려졌는데, 그리고 보면 클렌징이라는 말이 익숙해진 것도 그리 오래되지 않았다. 노폐물을 씻어내는 클렌징은 더욱 진화를 거듭했다. 메이크업보다 클렌징이 더 중요하다는 말은 이제 새삼스러울 정도다. 메이크업 잔여물을 비롯한 노폐물이 모공을 막아 피부 트러블과 노화의 원인이 되기에 완벽한 클렌징은 이젠 선택이 아닌 필수다.

설화수의 순행클렌징이 더욱 새로워졌다. '바르고 순하게 돌다'라는 의미의 순행(順行)은 피부의 흐름을 도와 노폐물을 제거하고 맑은 피부의 바탕을 다지는 클렌징의 기본을 담고 있다. 새롭게 업그레이드된 순행클렌징 라인은 순하고 부드럽게 피부 노폐물을 제거하고, 세안 후에도 수분을 잃지 않는 촉촉함을 전해주는 사용감이 한층 강화된 것이 특징이다.

클렌징의 처음 단계에서 사용하는 순행클렌징오일은 산뜻한 위시오프의 이중 효과로 완벽한 클렌징을 경험할 수 있다. 산뜻해진 용기와 패키지의 변화 또한 신선함을 선사할 것이다. 피부에 매끄럽게 발리는 오일이 가벼우면서도 신속하게 메이크업과 피부 노폐물을 클렌징 해주며, 물과 만나면 활성화되는 위시오프 성분이 산뜻한 마무리감을 부여한다.

Contrary to what people believe, our ancestors frequently took a bath to keep their skin clean. Thanks to the Buddhist beliefs that saw the importance of ablutions, detergents were naturally developed ; while Jodu(澡豆), a powdered soap made from ground red beans or mung beans in the Silla Dynasty, had been used until the Joseon Dynasty. According to the memoirs of Myeonggil Kim, the last court lady of Joseon, when she first became a court lady, the queen at the time cleansed her face every day by mixing the finely ground red bean soap with water.

Jodu was not only made with red beans but also with mung beans or soybeans. Since they had potent cleansing and whitening effects, rich and noble families made a year's worth in January, stored them in a gourd(瓠), and used them all year round.

Gentle Cleansing from Sulwhasoo Cleansing Line has been renewed further. Gentle(順行), which means to evolve correctly and mildly, contains the basics of cleansing that get rid of bodily wastes by helping the skin flow. The newly upgraded Gentle Cleansing Line smoothly and mildly discards skin wastes, leaving the skin supple after washing.

Gentle Cleansing Oil, which is the first step in cleansing, offers perfect cleansing with its dual effects of a refreshing wash. Its new designed container and package also offer a novelty value. The oil that is absorbed smoothly and lightly rapidly cleanses make-up residue and skin waste. The wash-off components that become active when mixed with water leave the skin refreshed.

Dispense a small amount of content on your dry palms. Cleanse by massaging in circles from your forehead down to your nose then to your cheeks. Wash your face with lukewarm water when the melted make-up residue and skin wastes emerge.

더욱 새로워진 모습의 순행클렌징오일은 메이크업과 피부 노폐물을 부드럽하면서도 신속하게 제거해주는 한방 클렌징오일이다.

촉촉하고 탄력 있는 피부로 가꾸어주는 순행 클렌징폼은 풍부한 거품이 피부에 순하게 작용하는 한방 클렌징폼이다.



물을 묻히지 않은 상태에서 손바닥에 2회 정도 펴핑해서 이마-코-볼의 순서로 원을 그리며 마사지하듯 클렌징한다. 메이크업 잔여물과 노폐물이 녹아 나오면 곧장 미온수로 여러 번 헹구어내면 된다.

순행클렌징오일로 1차 클렌징을 마쳤다면 순행클렌징폼으로 완벽하게 마무리해보자. 풍부하고 부드러운 거품이 피부 노폐물을 깔끔하게 제거해줄 뿐만 아니라, 세안 후에도 땅기지 않고 촉촉한 피부로 완성해준다. 피부 흐름을 케어하고 수분을 공급해주는 부평초, 모공을 조여주는 효능으로 피부를 탄력 있게 가꾸어주는 율피 성분의 조화는 이를 실현하기에 충분하다.

아침저녁 세안 시 손바닥에 2회 정도 펴핑해서 물과 함께 거품을 충분히 내고, 얼굴에 마사지하듯 부드럽게 클렌징한다. 미온수로 여러 번 헹구어내면 되는데, 메이크업을 클렌징하는 저녁 세안 시에는 순행클렌징오일로 1차 클렌징을 한 후 이용하는 것이 효과를 극대화하는 방법이다.

순행클렌징 라인의 기본은 피부의 신진대사를 원활하게 함으로써 피부 순환의 흐름 또한 조화롭게 다스리는 데 있다. 피부의 순환이 정체가 되는 순간부터 피부 노폐물이 쌓이면서 유분과 수분의 균형이 깨지며 건조한 상태가 되기 때문. 특히 재생과 부활을 상징하는 연꽃이 밤에는 꽃잎을 오므렸다가 아침마다 새롭게 피어나는 것처럼 여성의 피부 또한 재생력을 강화하기 위해서는 밤 시간의 클렌징이 매우 중요하다. 클렌징을 주로 하는 밤은 기와 수액이 흐르는 통로인 삼초(三焦)의 운행이 활발해지는 때이므로 피부 재생을 위한 이 시간대의 클렌징은 매우 중요한 과정이라 할 수 있다.

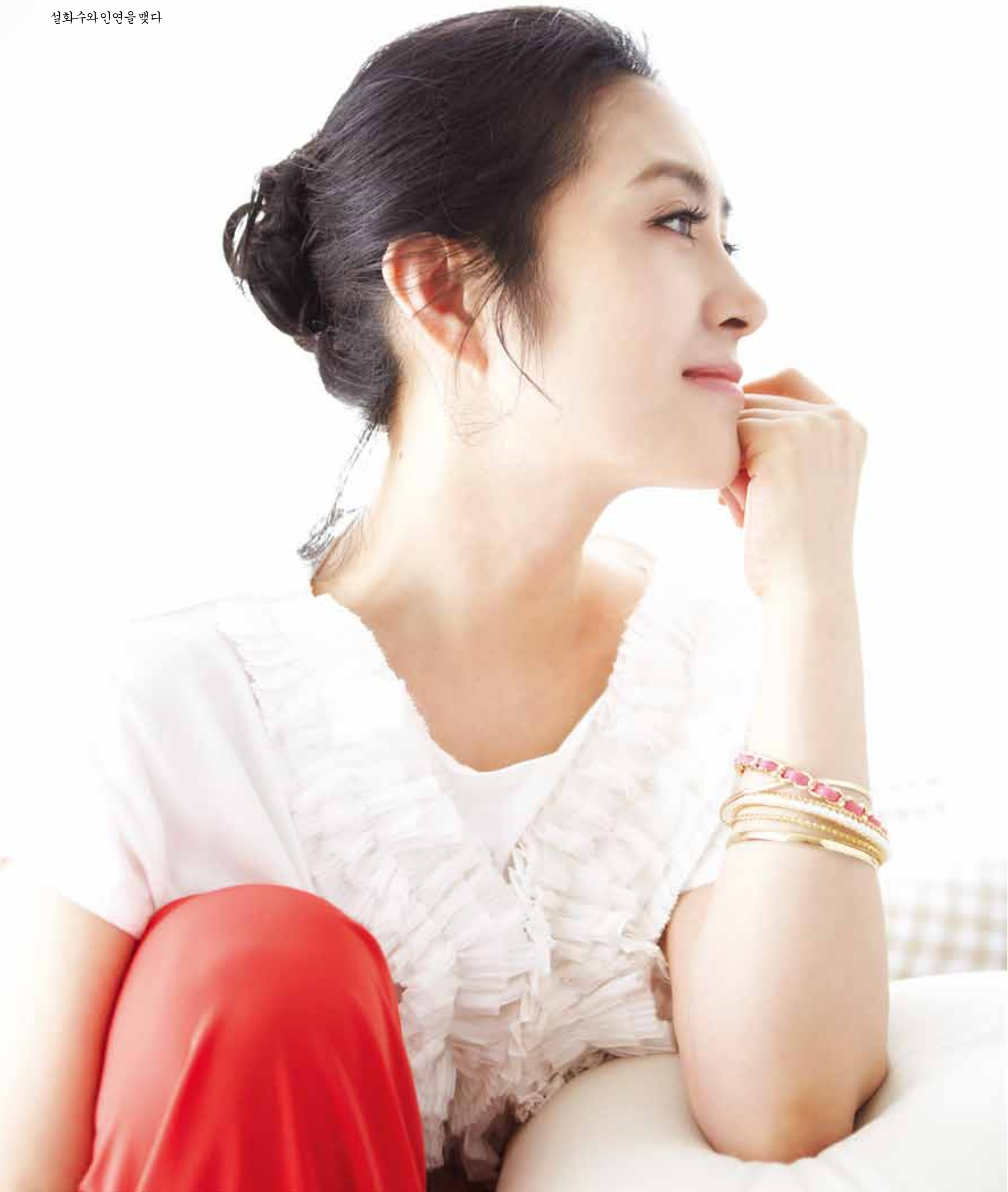
아무리 좋은 클렌징 제품이라 하더라도 사용하는 이가 매일 규칙적으로 세심한 관리를 하지 않는다면 무용지물. 건강을 위해 보약을 먹듯 피부의 기초를 만들어주는 클렌징만 잘해준다면 그 효과는 기대 이상일 것이다. S

에디터 유수아 사진 이종근 스타일리스트 최서윤(다락) 참고 문헌 <한국화장문화사>(김완길, 열화당)

After completing the first step of cleansing with Gentle Cleansing Oil, give the finishing touch with Gentle Cleansing Foam. A rich and soft lather not only removes skin waste but also leaves your skin smooth and moist. The combination of duckweed, which controls the skin flow and supplies moisture together with the components of the inner layer of chestnut that firms up your skin, is sufficient to achieve the top finishing touch.

In the morning and at night time, dispense a small amount of content on your palm and make rich foam. Clean your face by softly massaging lather onto it. Rinse face with lukewarm water. At night time while removing make-up residue, be sure to use Gentle Cleansing Oil first for a maximized effect.

The purpose of Gentle Cleansing Line is to harmonize the flow of skin circulation by making the skin smooth. The moment the skin circulation is congested, the skin waste starts to build up, upsetting the oil and moisture balance that ultimately dries your skin. As the lotus flower, representing reincarnation and resurrection, closes its petals at night and blooms again in the morning, the night time cleansing becomes a significant step in fortifying the regeneration of a woman's skin. The night time, which is the primary cleansing time, is the activity time of Samcho(upper, middle, and lower parts of a torso) which is the path where energy and fluids flow and become dynamic. Thus, the cleansing for skin regeneration at this time is very important. No matter how efficient the cleansing product is, if the user does not regularly care for her skin, the cleansing product is useless. If you follow the cleansing regimen constructing the skin, as people take restorative herbal medicine for their health, the effect will exceed your expectation.



방송인 박나림
인생은, 심포

누구나 바쁜 걸음을 멈추고 자신이 어디에 서 있는지 응시해야 할 시기가 찾아온다. 도대체 어디에서 어디로 뛰어가는지, 스스로가 출제된 문제에 답을 적어야 한다. 1996년 MBC 아나운서로 입사해 근 10년간 정신없이 살다가 프리랜서로 방향을 돌린 박나림 씨도 마찬가지였다. 뿌연 안개 속에서 무작정 발을 내딛기가 두려워 잠시 인생의 속도를 줄이고 자신의 내면을 들여다보았다. 삶이란 단어를 '행복'으로 읽어내려면 가끔 멈출 수 있는 용기가 필요하다.

불현듯 삶의 위기의식이 온몸을 휘감을 때가 있다. 그녀가 첫 번째로 위태로움을 느낀 것은 2004년 프리랜서를 선언하기 전이었다. 당시 그녀의 마음은 수면 아래에 내려앉은 커다란 바위처럼 무거웠다. 남들에겐 근사한 모습으로 비쳤지만 그녀 스스로는 인생의 중요한 퍼즐을 채우지 못한 것처럼 마음이 공허했다. 방송이든 삶이든 내면이 채워져야 무엇인가 뿜어낼 수 있는 법인데, 당시 그녀는 네모 상자를 통해 자신의 에너지를 바닥까지 무작정 쏟아낸 상태였다. 무엇보다 스스로가 던진 삶의 질문에 대한 갈증이 심했다.

“바쁘게 돌아가는 방송 생활을 하면서 제 삶에서 윤기가 사라진 걸 느꼈어요. 부족함이 없을지는 모르지만 결코 즐겁지는 않았죠. 자기 계발이나 취미 생활도 했고, 여행도 다녔지만 허전한 마음은 채워지지 않더군요. 오히려 무성하지만 열매가 없는 나무 한 그루, 그게 당시 제 모습이었어요.”

수많은 질문을 스스로에게 던졌지만 명쾌한 해답을 찾을 수는 없었다. 결국 그녀는 신을 통해 그동안 미뤄두었던 답안지를 작성할 수 있었다. 신기하게도 한번 답을 적기 시작하자 생각지 못했던 퍼즐까지 척척 맞춰지는 것을 깨달았다. 신앙은 복잡하기만 하던 온갖 질문의 문을 열 수 있는, 일종의 마스터키와 비슷했다. 자연히 그녀의 삶은 2004년을 기점으로 A.D.와 B.C.로 나뉘었다.

“예전에는 선부르게, 덜 여문 시선으로 세상을 바라보았던 것 같아요. 지금은 삶의 해답을 찾아서인지 아니면 나이가 들어서인지 더 여유로운 시선으로 세상을 볼 수 있게 되었어요.”

방송에 대해서도 조금하게 생각하지 않는다. 그녀는 자신이 원하는 방송인의 모습이 뚜렷하다. 사람들과 따뜻한 체온을 나누고 다양한 생각을 공유할 수 있는 프로그램을 진행하는 존재, 그래서인지 방송사에 입사해서도 화려한 장미가 되기 위해 <뉴스테스크>를 희망했던 기억이 없다.

“언젠가 사석에서 차인태 선배님이 이런 조언을 해주셨어요. 좋은 방송인이란 누군가 자신의 아이와의 저녁 식사에 초대하고 싶은 사람이라고요. 도도하거나 거리감이 느껴지는 사람이 아니라 편안한 분위기에서 유익한 시간을 함께 보낼 수 있는 사람이란 뜻이죠. 그런 방송인이야말로 제가 꿈꾸는 모습이랍니다. 아마도 제가 지금의 삶을 잘 살아간다면 시청자들과도 자연스럽게 소통할 수 있겠죠?”

물론 방송인 박나림만을 생각한다면 아쉬운 부분이 없지는 않다. 프리랜서로 전향하면서 예전만큼 활발하게 활동하지는 못했으니까 말이다. 하지만 프리랜서 선언이 일에 대한 욕심에서 비롯된 수순이 아니었기에 심리적인 조급증을 덜어낼 수 있었다. 하기가 방송국에 안주했던 근 10년간은 온갖 질문들이 먼지처럼 켜켜이 쌓였던 시간이지만, 프리랜서를 선언한 이후에는 그 해답을 하나씩 풀어갔던 기간이 아니던가. 저울질조차 필요 없는 아쉬움이다.

방송에 대한 욕심을 덜어내는 대신 그녀는 다양한 영역으로 발을 넓혔다. 현재 그녀는 신문방송학 박사과정을 밟으면서 대학 강단에서 화법에 대한 강의를 동시에 수행하는 중이다. 방송인이자 학생이자 선생인 셈이다. 여기에 월드비전 홍보대사로 활동하면서 세상과의 소통도 소홀히 하지 않는다. 생각해보면 그녀의 삶은 배움과 나눔이 공존하는 모양새다. 잠시 쉬어가지 않았더라면 가능하지 못했을 현재의 모습이다.

2004년 프리랜서 선언이 첫 번째 쉽표라면, 지난해 엄마가 된 것은 두 번째 쉽표에 해당될 것이다. 2010년 두 살 연하인 신랑과 결혼, 다음 해 설에 임신을 해서 10월에 출산을 했다. 지금은 9개월짜리 어여쁜 딸아이의 엄마다. 누구에게나 그렇듯, 엄마가 된다는 것은 꽤나 거창한 타이틀을 제대로 이행하기 위해 고군분투하는 기간이다. 동시에 한꺼번에 쏟아지는 삶의 무게를 감당하기 위해 제대로 균형을 잡아야 하는 힘겨운 시기다. 분명한 건, 지금 아이에게는 방송인 박나림이 아니라 엄마 박나림이 필요하다는 사실이다.





“지금 사는 집이 강변북로 옆에 있어요. 평소에도 창밖으로는 뽕뽕 지나가는 차들이 보이죠. 한번은 아이에게 젓을 물리면서 창밖을 멍하니 바라보는데 그때까지 보이지 않던 교통표지판이 눈에 들어오더군요. ‘속도를 줄이시오’라는 문구였죠.”

삶의 진리는 문득문득 소소한 일상에서 모습을 드러내기도 한다. 그때까지 보이지 않던 표지판이 시선에 잡히는 순간, 그것은 영혼의 표시등이 되어 그녀의 가슴을 쿵 내려쳤다. 지금은 방송인보다 엄마로서 살아가야 할 때, 다시 한 번 인생의 속도를 줄여야 할 시기였다. 자신의 에너지를 환하게 웃는 아이에게 한껏 쏟아줘야 한다는 걸, 새삼 깨달았다. 지금도 종종 삶에 조금만 마음이 고개를 들이밀 때면 그녀는 ‘속도를 줄이시오’라는 교통 표지판을, 아니 영혼의 사인을 머릿속에 떠올린다.

“엄마가 되면서 선택과 집중이란 단어를 자주 생각해요. 결혼을 하고 아이를 낳으면서 점점 더 많은 것이 제 삶에 끼어들었고 그때마다 무엇이든 지혜롭게 선택해야 했거든요. 지금 제가 선택할 것이 과연 무엇인지 고민 하죠.”

늦은 나이에 결혼을 하고 아이를 낳으면서 그녀는 새삼 평범한 일상이 최고의 축복임을 깨닫는다. 그래서인지 아직 결혼을 하지 않았거나, 아이를 낳지 않은 후배들이 미래에 대해 불안해하는 모습을 보면 내심 안타깝다. 왜, 세간에는 결혼과 출산이야말로 여성의 무덤이라는 무시무시한 얘기가 떠돌지 않는가. 실제로 그녀가 겪은 일상은 몸은 고되지만 마음은 평온하다는 것. 감정의 수심이 깊어져 예전에는 미처 느끼지 못했던 감성까지 가지게 되었노라 얘기했다.

“한번은 보육원 합창단 아이들의 공연을 보는데 가슴이 너무 아파서 저도 모르게 눈물을 흘렸죠. 그런 공연을 처음 본 것도 아닌데 말이죠. 막상 엄마가 되니까 아이들에게 엄마가 없다는 게 어떤 의미인지, 얼마나 가슴이 아픈 현실인지 알겠더라고요. 이것이 아마도 세상에서 얘기하는 ‘엄마 마음’이겠죠.”

그녀가 아이에게 바라는 것은 오직 한 가지. 태명과 이름을 지어주었을 때의 마음과 똑같다. 아이의 태명은 ‘꿈이’의 발음을 그대로 적은 ‘꾸미’, 이름은 지혜가 넓은 사람이 되라는 뜻에서 ‘서윤’이라 지었다.

“꿈이 있는 아이로 자랐으면 좋겠어요. 꿈이 있다면 열정은 자동으로 생길 테니까요. 아이는 꿈이 가져다주는 열정으로 세상을 살아가겠죠. 물론 자신의 꿈과 더불어 다른 사람의 꿈까지 함께 이뤄줄 수 있다면 더 좋겠어요.”

아직 9개월짜리 초보 엄마지만 아이의 삶에 과도하게 개입할 욕심은 일찌감치 접었다. 오히려 어렸을 때 불편한 잠자리를 겪어봐야 세상을 제대로 배울 수 있다고 생각하는 베테랑 엄마다.

“아이가 무엇이 되기를 희망하기보다 무엇을 좋아하고 잘하는지 발견해주는 부모이고 싶어요. 사실 우리네 부모님들은 세상 살기가 힘들어서 자식들을 제대로 먹이고 입히고 열심히 교육시키는 게 최선이었잖아요. 재능까지 돌아봐줄 여유가 없으셨죠. 그래서인지 우리는 자신이 무엇을 좋아하는지조차 모르고 자란 슬픈 세대인 듯해요. 전 아이가 무엇을 좋아하는지 옆에서 조용히 관찰해서 발견해주는 존재이고 싶어요. 부모의 역할은 그것으로 충분하죠.”

프리랜서 선언과 출산, 두 번의 쉬어감을 통해 그녀는 삶의 균형을 찾았고 행복의 답안지를 작성할 수 있었다. 그녀가 찍은 선표는 삶의 정체를 의미하지 않는다. 오히려 가장 속도감 넘치는 삶의 강물을 유유히 헤엄치는 순간이었다. 그 강줄기가 닿을 목적지는 풍요로운 삶이란 넓은 바다다. S

에디터 박지현(프리랜서) 사진 박재형 스타일리스트 안수영, 박송이 메이크업 최진영(워드박기테, 02-515-2322) 헤어 허경(워드박기테) 도움 주신 곳 이상봉(02-543-5604), 예고리스트·제시뉴욕(02-3442-0220), 엠주(02-3446-3068), 데코·소보(02-548-3956), 수엘·JP클러리씨(02-3444-1708)

여름 나다

무더운 여름, 차가운 음료나 시원한 먹거리를 찾게 되는 계절이다. 하지만 날씨 탓에 몸은 더운데, 찬 음식을 섭취함으로써 몸의 내부와 외부가 서로 불안정해지기에 이내 탈이 나게 마련. 그래서 더운 성질의 음식으로 장기를 보했던 선조들의 여름 먹거리는 음양오행을 통해 더위를 이겨냈던 선조들의 지혜를 배울 수 있는 지혜의 음식이라 해도 과언이 아니다.



이열치열의 지혜, 선조들의 여름 먹거리

선조들이 여름에 '이열치열'의 원리를 활용했던 것은 더위에 지친 몸을 속부터 근본적으로 다스리기 위해서였다. 땀을 많이 흘려 수분과 염분이 부족해지고 장기가 차가워진 몸속을 따스하게 보하여 여름철의 화기에 빼앗긴 에너지를 보충하려는 것으로서, 더위를 일시적으로 회피하는 것이 아니라 정면으로 극복하려는 뜻이 담겨 있다.

여름에 난 햇밀로 별식을 만들어 먹다

“달 아래 호박꽃이 환한 저녁이면, 군색스럽지 않아 좋은 넓은 마당에는 이 모깃불이 피워지고, 그 옆에는 명석이 깔려지고, 여기서 여름살이 다림질이 한창 벌어지는 것이다. (중략) 이런 저녁, 명석으로 나오는 별식은 옥수수뿐이 아니다. 연가에서 갓 뺨아 온 햇밀에다 굽적 굽적하고 얼룩덜룩한 강낭콩을 두고 만든 밀범벅이 또 있겠다. 구수한 맛은 이런 도회지 식당 음식쯤으로는 감당할 수 없는 것이다. (중략) 마을의 여름밤은 깊어 가고, 아낙네들은 명석 위에 누워서, 생초·모기장도 불면증도 들어 보지 못한 채, 꿀 같은 단잠이 퍼붓는다.”

여성 시인 노천명의 <모깃불>이라는 수필에는 현대 도시인이 영영 잃어버리고 만 여름의 정취가 가득하다. 개구리 울고 호박꽃 핀 어느 한 여름 밤, 모깃불을 피운 시골집 마당에 모여 앉아 도란도란 이야기꽃을 피우던 여인들은 에어컨이나 탄산음료 없이도 꿀 같은 단잠을 잤다. 이런 천금 같은 밤에 빠질 수 없는 여름철 별식 중에 햇밀과 강낭콩으로 만든 '밀범벅'이 있었다고 노천명은 썼다.

실제로 여름철은 갓 수확한 밀이 나오는 때라서 예로부터 유독 여름이면 밀가루로 만든 각종 음식을 많이 만들어 먹었다. 우리 민족의 주식은 쌀이었던 만큼, 생산량이 그에 미치지 못한 밀은 주식은 되지 못한 대신 여름철 부식으로 한몫을 했던 것이다. 지금은 수입 밀가루가 흔하지만, 옛날엔 우리 땅에서 난 햇밀로 칼국수나 수제비, 전병 등을 만들었던 시기가 바로 여름이었다.

초여름 더위와 장마가 시작될 무렵인 음력 5월 5일 단오부터 6월 보름인 유두, 견우와 직녀가 만난다는 칠석, 7월 보름인 백중과 삼복이 여름철에 해당되는데, 밀이 수확되는 유두 무렵이면 호박을 넣어 밀전병을 부쳐 먹거나 닭 육수에 칼국수를 끓여 먹곤 했다. 얇게 부쳐낸 밀전병에 버섯·고기 등을 채 썰어 볶아 넣거나 꿀에 버무린 깨를 넣어 싸

먹는 음식을 밀쌈이라 하고, 아홉 칸으로 나뉜 그릇에 밀전병과 여덟 가지 음식을 담아낸 것을 구절판이라 하는데, 이 구절판이 바로 유두날의 대표적인 음식이다. 반죽한 밀가루에 꿀 섞은 콩·깨 등으로 만든 소를 넣고 찌낸 상화병, 밀가루 반죽을 염주알처럼 만들고 다섯 가지 색으로 물들인 후 색실로 꿰어 액운을 막는 의미를 담은 유두면, 밀가루에 찹쌀을 섞어 떡을 빻은 후 꿀물에 넣고 잣을 띄운 수단, 밀가루 반죽을 얇게 밀어 호박이나 오이를 넣고 빻어 찌 먹거나 시원한 장국에 띄워 먹는 편수 등도 우리나라의 전통적인 여름철 밀가루 음식이다.

이 땅에서 난 제철의 식재료로 입맛을 돋우다

유두날 먹는 음식 중 밀가루로 만든 것은 수단이고, 햇보리로 만든 것은 보리수단이다. 보리수단은 보리를 벗겨 삶은 후 녹두가루를 묻히고 데친 다음 꿀을 탄 오미자 물에 넣고 잣을 띄운 별식이다.

이처럼 전통 여름 음식들은 여름철에 풍성하게 나는 식재료를 두루 활용할 뿐만 아니라 맛과 영양까지 고려한 오랜 세월의 산물이다. 여름 과일인 수박, 참외, 복숭아 등에는 수분이 많아 갈증을 해소시키는 역할을 하는데 옛사람들은 수박화체에 소금을 뿌려 먹기도 했고, 복숭아에 소금을 쳐서 끓인 즙으로 지은 밥인 반도반을 먹으며 수분은 물론이고 염분까지 보충하려 했다. 단오 무렵부터 입맛을 돋우기 위해 먹는 대표적인 과실로는 앵두가 있는데, 앵두의 씨를 빼고 꿀에 재었다가 오미자 물에 넣어 잣을 띄운 앵두화체는 서민들도 즐겨 먹던 여름 음식다.

보통 동짓날의 음식으로만 알고 있는 팔죽은 사실은 삼복의 보양식이기도 했다. 팔을 먹으면 더위를 이기고 질병 저항력이 강해진다고 여겼기 때문이다. 여름에 먹는 콩국수에는 단백질이 풍부해 영양 결핍을 방지해주는 것도 비슷한 이치다. 또한 여름은 호박이 풍부하게 나는



1 개와 새우, 조개, 소라 등이 물속 바위나 해초 사이에 있는 장면이 등장한다. 장한중 <어해도>, 국립중앙박물관 소장. 2 신사임당이 즐겨 그린 포도를 소재로 한 <목포도도> 병풍, 선문대박물관 소장품.



1 개의 사실적인 묘사가 돋보이는 장한중 <계>, 개인 소장. 2 현대의 수박과는 사뭇 다른 형상의 신사임당 <초충도> 중 '수박과 들쥐', 국립중앙박물관 소장. 3 김홍도 <풍속화> 중 '고기잡이', 여장에 그물을 치고 고기를 잡아내는 광경을 그린 것이다. 국립중앙박물관 소장. 4 발그레한 색감의 복숭아가 놓인 이도영의 <기절절지도>, 개인 소장.

계절이기도 하여 집집마다 호박으로 전을 부쳐 먹거나 볶아 먹었다. 대나무 잎을 넣어 끓인 죽엽죽과 녹두죽은 몸의 열을 식히고 위장을 편하게 해준 음식이었으며, 여름에 더욱 향이 진해지는 연의 잎에 닭을 싸서 장작불에 구운 것을 삼복 무렵에 먹는 집도 있었다. 대표적인 여름 음식인 냉면이 주로 남쪽보다 북쪽 지방에서 발달한 것은 감자나 메밀농사가 잘되던 지방이 북부였기 때문인데, 이 역시 환경과 영양의 조화에서 비롯된 것이다. 그런가 하면 배 속을 차게 식히는 음료 대신 따뜻한 한방차를 마시으로써 더위를 이기기도 했다. 비타민이 풍부해 피로를 가시게 해주는 오미자차, 원기를 회복시키는 대추차, 땀을 많이 흘린 몸을 보해주는 황기차 등이 여름철에 먹던 전통차에 속한다.

탄산음료보다 맛깔스러운 여름 음료, 제호탕

여름철의 유서 깊은 전통 음료로 꼽을 수 있는 것은 뭐니 뭐니 해도 제호탕이다. <동의보감>에는 제호탕에 대해 “더위를 피하게 하고 갈증을 그치게 하며 위를 튼튼하게 하고 장의 기능을 조절해 설사를 그치게 하는 효능이 있어 단옷날에 제호탕을 음용하면 여름을 잘 날 수 있다”고 설명했다. <동국세시기>에는 “단옷날 내의원에서 제호탕을 만들어 진상하면 궁중에서 여름내 더위를 이기는 음료로 마셨고 임금도 중신들에게 하사하기도 하였다”고 나와 있다. 여름에 임금에게 진상하고 임금이 신하들에게 하사하기도 했던 뜻깊은 음료였던 것이다. 제호탕은 매실 껍질을 벗겨 그을린 후 씨를 바르고 살을 말린 오매육, 단향과의 나무로 한약재로 많이 쓰이는 백단향, 생강과의 약재에 속하는 사인과 초과 등을 곱게 가루 내어 꿀에 쥘 후 증탕으로 달여서 항아리에 보관해두었다가 그때그때 찬물에 타 마시는 것인데, 각 재료는 한방에서 더운 성질을 가진 약재로 알려진 것이라 몸속 장기를 따뜻하게 돕는 역할을 한다. 더위에 약해진 위장 기능을 보해줄 뿐만 아니라 시원하고 맛깔스러워 여름철 음료로는 그만이었다. 요즘 사람들이 더울 때 먹는 탄산음료나 아이스크림이 단지 속을 차게 해줄 뿐 영양 면에서는 오히려 건강을 해치는 것과는 대조적이다. 제호탕에 관해서는 ‘오성과 한음’ 이야기로 유명한 한음 이덕형의 일화가 잘 알려져 있다. 조선 중기의 문인이었던 이덕형이 임진왜란 직후 피란길에서 돌아와 전후의 혼란한 내정을 수습하느라 분주하던 무렵, 옷을 갈아입으려 궁궐 근처에 임시로 마련한 집에 잠시 들렀는데 마침 무더운 여름철이라 갈증이 나서 시원한 제호탕 생각이 간절했다. 그런데 당시 식사와 옷시중을 들던 소실이 마치 그의 마음을 읽어

내기라도 한 듯 제호탕을 한 대접 내온 것이다. 그는 그녀의 재치 있는 마음 씀씀이와 시원한 제호탕의 맛에 감동을 하고 말았으나, 이상하게도 그날 이후 그녀를 떠났고 후에 평생을 살아갈 논마지기를 선사했으며 그 여인을 다시는 찾지 않았다. 친구인 오성 이항복이 이유를 물은즉슨, “그 마음이 너무나 어여뻐으나 이 어려운 시국에 여인에게 빠질 것이 두려워 마음을 다잡았다”는 것이었다. 자신의 연정을 두려워할 정도로 마음을 혼든 역할을 제호탕이라는 여름 음료가 했던 것이니, 영의정까지 지낸 한 남자의 아이러니한 심리와 함께 수백 년 전으로 거슬러 올라가는 제호탕의 역사를 알려주는 이야기다.

‘보신’이란 먹거리를 통한 음양의 조화를 의미하는 것

여름에 입맛이 떨어지고 배탈이 잘 나는 이유는 높은 외부 기온 때문에 피부 쪽으로 피가 몰리는 반면, 내부 장기는 차가워지기 때문이다. 전통적으로 여름철 보양식이라 하면 고열량, 고단백의 음식인 경우가 많은데 이는 몸속을 따뜻하게 하여 기를 보충하기 위해서다. 전통적인 복날의 보양식으로 떠올리는 개장국 역시 따뜻한 성질을 가진 음식이며, 개고기 대신 쇠고기를 넣은 육개장, 영계에 인삼을 넣어 끓인 삼계탕도 원기 회복을 도운 음식들이다. 뼈가 많으나 ‘썩어도 준치’라는 말이 있을 정도로 맛 좋은 생선으로 꼽혔던 준치는 1년 중 단오 때가 가장 맛있다 하여 초여름부터 국으로 끓여 먹었고, 특히 가시를 발라낸 준치 살에 쇠고기와 두부 등을 넣고 완자를 빚은 준치만두는 영양상으로도 탁월한 여름철 보양 음식이었다. 미꾸라지 역시 위장을 따뜻하게 해주는 식재료로 각광받아, 폭 고아 마늘과 부추를 듬뿍 넣은 추어탕을 여름에 즐겨 먹었다. 차게 식힌 닭 육수에 참깨를 곱게 갈아 넣고 닭고기와 채소를 넣어 시원하게 먹는 임자수탕은 궁중과 양반가의 대표적인 여름 별미였다. 용과 봉황을 뜻하는 용봉탕은 용 대신 잉어, 봉황 대신 닭을 넣어 끓인 탕으로서 임자수탕과 마찬가지로 주로 상류층의 보양식이었다. 한여름에 땀 흘리며 먹는 이 같은 보양 음식들은 우리 몸의 음양의 기운을 조화롭게 유지하려는 데 그 의미가 있었다. 여름에 나는 영양가가 풍부한 식재료로 갖가지 맛깔스러운 별식을 장만했던 데는 인간과 자연의 어우러짐, 몸 안팎의 균형을 추구하고자 한 지혜가 숨어 있다. S 에디터 유수아 글 한성아 참고 문헌 <맛깔스런 우리 문화 속풀이 37가지>김영조, 이지출판, <한국인의 체질에 맞는 약선 밥상>김윤선·이영중, 모아북스, <한국음식(손정우 외 파워북)>

먹거리로 여름 나다

여름을 이겨내는 지역별 음식들을 모아본다. 삼계탕, 밀전병, 수박, 정화수, 얼음 등 다양한 여름 음식 열전.



삼계탕

닭이 지닌 성질은 더위로 인해 저하되는 양기 보충과 허해진 체력을 보강하는 데 도움이 된다. 대표적인 여름철 시식(時食)인 삼계탕은 계절의 변화에 따라 재료를 고르고 취하는 것에 과학적인 근거를 두었던 선조들의 지혜가 돋보이는 음식이다.

정화수

새벽에 처음 길은 우물물을 뜻하는 정화수를 장독대 위에 떠놓고 가족의 평안을 빌었던 어머니들. 특히 약을 먹을 때나 환약을 제조할 때에도 정화수를 사용했을 정도로 정화수의 순도는 완벽한 물의 성질을 대변한다. <조선왕조실록>에 의하면 장수들에게 더위를 이겨낼 수 있는 약재를 처방하면서 반드시 정화수에 타 먹을 것을 강조했다고 하는데, 하늘의 정기가 담긴 정화수는 물이 보약이라는 옛말이 틀림없음을 보여준다.

소반과 사발은 모두 차이 소장품.



콩국수

무더운 여름 까칠한 입맛과 지친 몸을 달래주는 데 콩국수를 빼놓을 수 없다. 콩국수는 우리 전통 음식 가운데 원형이 가장 고스란히 남아 있는 음식이기도 한데, <시의전서(是議全書)>라는 조리서에 의하면 “콩을 물에 불린 다음 살짝 데쳐서 맛들에 갈아 가는체에 발쳐 소금으로 간을 맞춘 후, 밀국수를 말고 그 위에 채소 채 썬 것을 얹는다”고 조리법을 소개하고 있다. 이렇듯 콩국수 자체의 조리법이 워낙 단순한 덕분에 지금의 콩국수와 조선 후기의 콩국수는 그 조리법이 동일하게 전해오고 있다.

면기는 문지영 작가 작품으로 이도.

책가도 속 수박

책가도에 자주 등장하는 여름 과일인 수박은 하나같이 단면이 잘라지거나 깨진 모습이다. 이는 수박의 까만 씨 때문인데, 당글식물인 수박처럼 자손이 번성하라는 길상의 의미를 담고 있는 수박은 무더위와 갈증을 해소해주는 여름철 대표적인 과일이다. 조선 중기부터 재배된 것으로 알려진 수박은 서양에서 전해졌다고 서과(西瓜), 차게 먹는다는 의미의 한과(寒瓜) 등 여러 이름이 있다.

소반은 양병용 작가 작품으로 반김, 수박이 놓인 접시는 채화 옷칠공예연구소.



천연 얼음

지금은 얼음을 만들어서 쓰지만, 예전에는 천연빙을 저장해두었다 사용했다. 워낙 얼음이 귀했기에 주로 궁중에서 썼지만, 부유한 사대부 가문에서도 따로 얼음을 저장해 귀한 손님 접대에 쓰는 경우가 흔했다고 한다. 다산 정약옹은 곡산부사로 재직 당시 인부들을 시켜 땅을 파고 천연 얼음을 떠서 톱밥과 짚으로 덮어두게 했다. 이것을 이듬해 여름 사신 접대에도 사용하고, 이웃 고을에 팔아 이익을 관아의 경비로 쓰기도 했다는 얘기가 전한다.

유기그릇은 규방도감 소장품.



밀전병

더위가 한창인 음력 유월 보름 유두일 전후는 밀을 수확하는 시기다. 그래서 이즈음 새로 수확한 밀을 가루 내어 전병을 부쳐 유두절의 특별한 음식으로 즐겼다. 얇게 부친 밀전병에 무, 미나리, 파, 표고버섯, 고기 등을 양념해 볶은 후 돌돌 말아 초장에 찍어 먹으면 여름 보양식으로 그만이었다.

에디터 유수아 사진 이종근 스타일리스트 최서윤(다락) 도움 주신 곳 차이(02-333-6692), 반김(02-730-6958), 채화옷칠연구소(02-338-3634), 규방도감(02-732-6609), 이도(02-722-0736) 참고 문헌 <역사풍속기행>이이화, 역사비평사, <조선 시대의 음식문화>김상보, 기림기획



세월과 경험의 산물, 음양오행과 체질에 따른 더위 극복 요령

한의학에서는 여름철을 천지 만물이 번성하고 꽃 피우며 열매를 맺는 계절, 그래서 오행에서 말하는 '목, 화 토, 금, 수' 중에서 불을 뜻하는 화기가 가장 왕성해지는 계절로 해석한다. 이는 단순히 날씨가 덥다는 물리적인 뜻만이 아니라, 그로 인한 우리 몸속 장기와 순환 활동의 변화, 그리고 인간과 자연 만물과의 조화를 고려한 것이다.

화기가 왕성해진다는 것은 우리 몸에서 화에 해당되는 심장의 기운이 왕성해지되 그 반대적 성질인 수에 해당되는 물, 체액, 신장의 기운이 쇠약해진다는 뜻이기도 하다. 실제로 여름철에는 땀을 많이 흘려 수분이 많이 손실되며 신장과 더불어 비위의 기능도 저하된다. 수분이 부족하다 보니 체력도 저하되고 식욕도 떨어질 수밖에 없다. 여름철 과일인 수박, 참외, 토마토, 복숭아 등에 수분이 풍부하다는 것은 곧 사람의 몸에 부족해지기 쉬운 성분들을 자연이 보충해줄 수 있음을 뜻한다.

〈동의보감〉에서는 사계절 중 여름철의 건강을 지키는 것이 가장 힘들다고 언급하면서 더위 먹는 병, 즉 '서병'에 대해 "답답증, 숨이 차고 신 목소리가 나는 것, 갈증, 두통, 나른하고 기운 없음, 황달 같은 증세가 나타난다"고 설명한다. 그렇기 때문에 더위를 먹지 않기 위해서는 여름철에 가장 약해지기 쉬운 신장의 기운을 보해줘야 하는데, 에어컨 바람을 종일 쐬다든가 탄산음료를 마시는 것, 저녁에 찬 맥주를 과음하는 것 등은 모두 신장의 기운을 해하는 행위로 오히려 더위에 취약한 몸 상태를 만드는 원인일 수 있다.

이와 더불어 한방에서는 음식도 음의 성질을 가진 음식과 양의 성질을 가진 음식으로 나뉜다고 한다. 음의 성질을 가진 음식은 몸을 진정시키고 소염 작용을 하여 주로 혈압이 높거나 잘 흥분하는 사람이 먹으면 좋고, 양의 성질을 가진 음식은 몸을 따뜻하게 해주며 혈액순환을 도와 냉증이나 빈혈이 있는 사람이 먹으면 좋다고 했다. 한 예로 돼지고기가 음의 성질을 가진 음식이라면 쇠고기나 닭고기는 양의 성질을 가진 음식인데, 각자의 건강 특성과 체질에 따라 음식의 음양을 고려해 먹으면 도움이 된다. 이처럼 음양의 성질을 고려한 데서 비롯된 것이 이제마의 사상의학 혹은 체질의학으로서 똑같은 질환에 걸렸다 하더라도 그 사람이 태양인, 태음인, 소양인, 소음인이냐에 따라 먹는 음식과 생활 습관을 조절하면 좀 더 지혜롭게 건강을 유지할 수 있다고 했다. 더위를 극복하는 요령 역시 각자의 체질에 따라 달라질 수 있다는 것이다.

전체 인구 중 가장 적은 태양인은 '폐대간소', 즉 폐 기능이 발달하고 간 기능이 허약해 더위를 많이 타며 지방질 음식보다는 채소나 메밀이 몸에 좋다. 반대로 태음인은 '간대폐소', 즉 간과 위장 기능이 좋지만 폐가 허약해서 여름에 땀을 많이 흘리므로 체력이 소진되지 않도록 해야 하고 쇠고기나 우유처럼 에너지원이 되는 음식이 좋다. 소양인은 '비대신소', 즉 비장이 강하나 신장이 허약하고 여름이면 위장에 열이 찰 수 있으므로 열을 내려주는 음식이 도움 된다. 또한 소음인은 '신대비소', 즉 신장이 발달했으나 비위 기능이 약해 여름철 위장장애가 많이 생기므로 닭고기나 인삼처럼 더운 성질의 음식을 섭취하는 것이 좋다. S

글 한성아 참고 문헌 〈한국의 체질에 맞는 약선 밥상〉(김윤선·이영중, 모아북스), 〈가정 동의보감〉(한승섭, 중앙생활사)

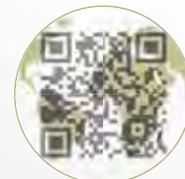


梨花秀

열이 만든 칙칙함까지 빈틈없이 밝히다 설화수 자정미백에센스

멜라닌 케어에만 집중하는 미백은 반쪽짜리 미백입니다. 설화수는 자외선 노출로 인한 멜라닌 케어는 물론, 적외선 때문에 생긴 붉은 기, 노란 기까지 맑게 하는 근본부터 다른 미백을 완성했습니다. 빛과 열에 의한 칙칙함을 동시에 밝혀 눈에 띄게 화사해지는 피부톤을 직접 확인해 보십시오. 근본에서 찾은 더 좋은 대답, 자정미백에센스

Sulwhasoo



피부온난화 다크멘타리를 통해 화이트닝의 진실을 확인해보세요
· 유명백화점이나 야모레 카운셀러를 통해서 구입이 가능합니다 · 홈페이지 : www.sulwhasoo.co.kr · www.facebook.com/sulwhasookorea · 고객센터 : 080-023-5454 (수신자 요금부담)



푸른빛으로 물드는 노르 피뉴 호텔에서서의 여름

아를(Arles)의 노르 피뉴 호텔에서 모로코의 해안까지, 디자이너 안느 이구(Anne Igou)의 마음은 비상했다. 아름다운 푸른색 하늘을 마주하게 된 그녀는 오래된 파샤의 저택을 아주 개인적인 스타일들이 어우러진 독특하면서도 매혹적인 호텔로 변신시켰다.

노르 피뉴 당헤르 호텔의 많은 창문은 지브롤터 해협을 향하도록 설계되었다. 테라스에 나가면 AA 안락의자들이 아늑한 공간을 연출한다.





1



3

1, 2, 3 응접실에선 해리 그뤼에르가 찍은 바다 풍경 사진 밑으로 카프 롱이 디자인한 테이블, 뷔필의 세라믹 그릇들, J-A 모트가 디자인한 의자들, 조르지오 실바나가 디자인한 휴식 침대가 푸른빛 세계를 펼친다.



2

멀리, 출발 직전의 선박들이 끝없이 이어져 있다. 해가 진 리아드 술탄 (Riad Sultan) 거리에는 나무 문 사이 램프들의 빛이 아른거린다. 그곳엔 묵어가는 손님들을 맞아들이는 법을 알고 있는 곳, 그들의 마음을 놓이게 하는 공간 노르 피뉴 호텔이 있다. 이미 그랑 오텔 노르 피뉴(Grand Hôtel Nord-Pinus)라는 이름으로 프랑스 아를의 자연스러운 삶과 예술을 녹여낸 곳으로 유명한 노르 피뉴 호텔의 진수는, 지브롤터 해협을 건너 모로코 탕헤르(Tanger)에서 다시 발견된다. 아를을 거쳐 탕헤르에 온 안느 이구(Anne Igou)는 시장이 서는 광장에서 카스바(Kasbah)에 이르기까지 탕헤르의 모든 것을 자양분으로 삼으며 자유로워졌다. 그녀가 경험한 다채롭고 멋진 감성이 그대로 묻어나는 호텔 노르 피뉴.

바다에 면하고 바람과 마주해 대양 쪽으로 나 있는 노르 피뉴의 네 개의 테라스. 그 테라스들을 에워싸는 에스파냐 연안의 실루엣은 또 다른 세계를 그려낸다. 신선한 바람이 부는 파티오에 들어서면 시선은 하늘로 향하는데 이 파샤(Pacha) 저택의 수직선은 아찔한 경험을 선사한다. 계단 중간의 층계참과 숨겨진 계단은 무어식 건축의 화려한 응접실로 이어지고, 다섯 개의 룸과 스위트룸으로 연결되어 테라스까지 높게 이어진다. 올라선 테라스 앞으로 펼쳐진 바다의 거대하고 푸른색은 눈을 부시게 한다. AA의 안락의자들이 놓인 건물 측면에 도



1 안느 이구는 다양한 스타일을 즐겨 혼합했다. 유약을 바른 벽돌은 장인 드리스 벨 카이드가 구한 모티프로 이루어졌고, 직조공 이민 엘 바칼라가 만든 감각적인 줄무늬 카펫이 보인다. 2 카사 샬레 전랑대의 그늘진 테라스에 서면 탕헤르 항구가 내려다보인다. 하늘을 머리에 이고, 석쇠에 구운 정어리를 샬레와 함께 즉석에서 맛보는 감흥을 선사할 것이다. 3 안뜰, 도시, 바다. 그 어느 쪽을 향하든 노르 피뉴 호텔의 정수는 룬에 담겨 있다. 객실에는 쇠를 버려서 제작한 19세기 영국풍의 대형 침대가 놓여 있고 기분 좋은 삼나무 향이 난다. 19세기 에스파냐 타일이 깔린 바닥, 코르두 가죽을 씌운 문 등, 룬들은 뱅고, 오션 뷰, 르 샬모(낙타) 등 감미로운 이름이 붙을 만하다.



사린 첫 번째 테라스, 바람을 등지고 새벽에 잡은 물고기로 아침 식사를 하는 두 번째 테라스, 탕헤르로 향해 있는 세 번째 테라스. 그리고 빛에 따라 여러 빛깔로 변하는 푸른빛 속에 자리한 일광욕실. 바다를 마주 보고 있는 이 다채로운 삶의 궁전에 파샤의 영화와 호시는 그 위풍당당한 흔적들을 남겨놓았다. 볼룸은 넉넉하면서도 내밀하고, 소용돌이 꼴 건축 장식은 색채가 화려한 아랍 세계의 흥취를 풍긴다. 빛은 무어식 응접실의 푸른색, 노란색, 붉은색, 녹색과 어우러져 시시각각 변하는데, 응접실에서 손님들은 어렴풋한 촛불 빛에 의지해 저녁 식사를 하거나 박하 향 차를 마시면서 책을 읽을 수 있다. 하지만 노르 피뉴 탕헤르 호텔에 진기한 매력을 부여하는 것은 건축가 필립 보농(Philippe Bonon)에 의해 적절하게 이루어진 변화와 시대별 스타일들의 조화다. 피터 린드버그(Peter Lindbergh)와 해리 그뤼에르(Harry Gruyaert)의 사진들이 발로리스 드 카프롱(Vallauris de Capron)의 세라믹 테이블들과 어우러지고, 자크 앙드레 모트(Jacques-Andre Motte)가 디자인한 등나무 의자들은 이집트산 안락의자들과 대화를 나눈다. 자크 아드네(Jacques Adnet)가 디자인한 우아한 라운드 테이블들은 조르지오 실바니(Giorgio Silvani)가 흰색 동아줄을 엮어 디자인한 벤치들과 나란히 자리한다. 편안하게 자기 집에 있으면서도 동시에 낯선 곳에 머문다는 것은 이곳에선 더 이상 모순된 욕망이 아닌 것이다.

모로코산 식기는 투명한 테이블과 조화를 이루면서 사르게민(Sarreguemines) 접시들과 엑상프로방스 작업실의 환상적인 색채들이 배어 있는 뷔필(Buffile) 찻잔들과 유희한다. 시리아산 촛대들은 석고 조각비 장식들과 샤를롯 페리앙(Charlotte Perriand) 조명들과 어우러진다. 오션 뷰(Ocean View), 뱅고(Vengo), 에스파냐(Espagnol) 등 감성을 자극하는 이름들이 붙여진 아늑한 룬으로 들어가기 위해 무늬가 있는 코르두(Cordoue) 가죽으로 된 문을 열면, 화려한 장식의 19세기 영국식 청동 침대가 놓여 있다. 그리고 오색영롱한 빛을 내는 유약 바른 벽돌과 대리석으로 이루어진 넓은 욕실에서는 삼나무 목공 세공품들의 그윽한 향이 배어 나온다. 도시의 시끄러운 리듬에서 벗어난 탕헤르, 해가 지기 시작하면 환상적으로 펼쳐지는 저녁녘과 촛불들의 희미한 빛은 모든 불확실성을 명멸시킬 것이다. 안느 이구가 추구한 '혼합된 문화에 대한 욕구를 확인하는 두 세계(아랍과 서구)를 사교하는 자유'라는 아이디어가 현실화되는 순간이다. S

에디터 문비송 글 세실 바야렐리(Cécile Vaïarelli) 사진 베르나르 튀옹(Bernard Touillon)



한옥, 우리 삶으로 다가와 현재와 미래가 되다

경남 김해의 클레이아크 미술관에서 열리는 한옥 전시 <CONTEMPORARY Han-Ok :
현대 도시에서 함께 살다>는 그저 '한옥의 아름다움'을 보여주는 전시가 아니라
그곳에서 한옥은 과거가 아닌 '현재', 구시대의 향수가 아니라 21세기 우리 삶 속에서 함께 살아
숨 쉬는 '현실'이 되어 지금 이 순간에도 진화하고 있었다.



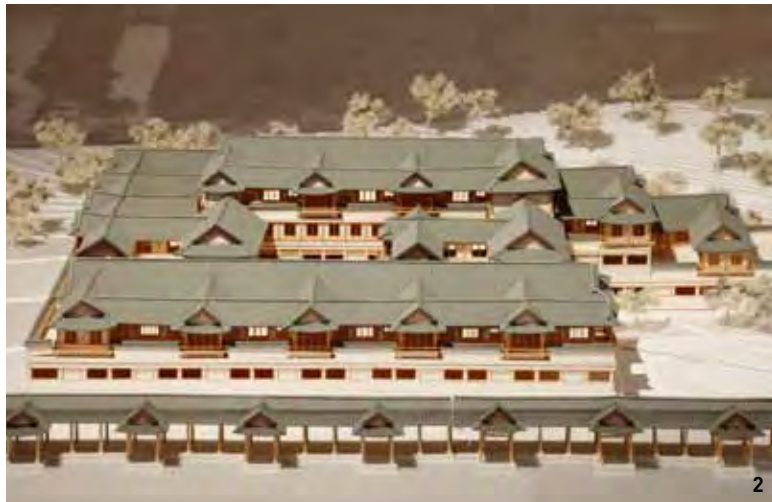
관람·체험 공간이 아닌 지금 우리가 살아갈 '집'
이시대 대표적인 한옥건축가들의 다양한관점을 담다

최근 '한옥 붐'이 일고 한옥에서 살아보고 싶다는 젊은 세대의 '로망'이 흔해지면서, 이제 한옥은 역사나 미학적 관점을 넘어 실용적 차원에서 다뤄지고 있다. 최정은 관장은 이번 전시에 참여한 네 명의 건축가가 모두 현대건축 전공자이며 "조선 한옥의 순수한 원형을 보존하기 보다는, 한옥을 좀 더 비판적인 시각에서 바라보면서 변형과 확장을 시도했다"고 설명했다. 이에 "한옥의 현대적 변형이라는 동일한 고민에서 출발했지만 접근 방식과 성과, 지향점이 각각 다른 네 명의 건축가와 설치미술가, 사진작가의 작품을 테마에 따라 나눴다"고 한다. 전시장에서 만날 수 있는 다양한 한옥의 모형과 골목 풍경, 설치물들은 과거가 아닌 생생한 현재의 모습들일 뿐만 아니라 대단히 미래적인 느낌을 준다.

전시장에서 맨 처음 관람객을 맞는 <서대문 한옥>은 2010년 베니스 비엔날레 국제건축전의 주제공간 작품으로, 건축가 조정구의 작품이다. 조정구의 작품들을 통해서 건물 자체만이 아닌 그 안에 서린 정취와 정서까지 느낄 수 있어 인상적이다. 대규모 공공시설물을 한옥 구조로 설계하는 일을 해온 건축가 김용미는 한옥의 규격화를 통해 단점을 보완하는 작업을 하고 있는데, "규격화된 치수로 칸을 규정하고 조합"하여 공사 기간을 단축하고 공사비를 절감하는 '모듈러 한옥'이라는 개념을 제시한다. 공학기술을 활용해 외풍이 들어오지 않고 나무가 뒤틀리지 않는 한옥들은 한옥에 대한 기존의 편견을 깨뜨린다. 건축가 김종현은 "한옥은 과거로 가기 위한 회귀의 대상이 아니라, 미래 생활을 수용하기 위한 극복의 대상"이라고 하면서 사랑채와 안채를 남자와 여자의 공간이 아닌 '사무 공간'과 '주거 공간'으로 재해석했

1 전시장에는 영상이나 실물 재현 등 다양한 방식이 동원되어 각각의 건축가가 가진 특색이 잘 부각될 수 있도록 공간 연출에 신경을 썼다. 2 <서대문 한옥>, 2010 베니스 비엔날레 주제공간 설치물. 조정구·장태도 공동 작업. 건축가 조정구가 실제로 가족과 살고 있는 한옥의 일부를 재현한 것이다. 재개발로 사라지는 왕십리나 아현동 철거 현장의 한옥 부재들을 가져와 조립했다. 벽면에는 사진가 윤준환이 찍은 <경남의 한옥>이 전시되어 있어, 관람객들은 <서대문 한옥>의 마루에 걸터앉아 풍광처럼 펼쳐진 <경남의 한옥>들을 감상할 수 있다.





1 서촌의 골목, 조장구·이상구 공동 작업. 경복궁 서쪽 일대의 오래된 골목의 모습을 조사하고, 재개발로 사라진 사직동, 내수동 골목도 실측 조사를 토대로 재현해 가로 4미터, 세로 5미터의 그림으로 만들어 전시장 바닥에 설치했다. 관람객들이 그림 위에 직접 서서 보게 함으로써 마치 '하늘에서 바라보는 생생한 느낌'을 준다. 2 전통적인 우리 느낌을 살린 현대건축을 시도하는 김용미의 중층 한옥 호텔 계획안 모형. 3 철골조 한옥 디테일. 김종현 목조의 결구 구조를 철골조 공포로 적용한 실물 구조물을 재현했다. 4 건축가 조장구는 창의적인 설계를 통해 사람 사는 따스함과 더불어 편안함을 영위할 수 있는 한옥 건축을 추구한다.

다. 건축가 황두진의 건축물들은 목재 공포 위에 유리를 얹은 게스트 하우스라든가 다층으로 지은 '무지개떡 한옥' 등 전통 한옥이라기보다 한옥과 양옥을 결합한 급진적이고 실험적인 작품들이다. "전시 오픈 두 달 만에 관람객 숫자가 2만 명을 훌쩍 넘어섰습니다. 어린이부터 중장년층에 이르기까지, 그리고 목수·건축가·한옥 전문가 등 전문가 집단부터 일반인에 이르기까지, 경남 지역부터 수도권에 이르기까지 매우 다양한 층에서 관심을 보이고 있습니다. 한옥을 경험한 적이 별로 없는 어린이들은 전시를 보고 나서 한옥이 매우 화려하고 아름답고 재미있는 공간이라고 말하고, 중장년층은 과거와 달라진 현대의 한옥을 비교해보며 향수에 젖기도 하지요."

"우리네 지나온 삶의 궤적이 이어지고 쌓여가는 한옥"
 "특별한 건축을 하기보다 우리 '삶과 가까운 건축'을 하기로 결심했다. 낡은 한옥들이 새롭게 태어나 아담한 한옥이 되고 햇살 드는 아트리움을 지닌 레스토랑이 되었다. 한옥에서 일어난 작은 변화들이 골목을 밝히고 동네를 변화시켜가는 것을 보았다." -조장구 작가노트
 2002년 가회동 북촌한옥마을 재개발에 참여한 건축가 조장구는 "현대 한옥을 짓는 건축가들의 시점과 태도에 따른 다양한 결이 드러난 의미 있는 전시"라며 이번 전시의 의미를 이야기했다. 그의 작품 중 특히 유명한 것은 국내 최초의 한옥 호텔이자 2007년 한국목조건축대

전 대상 수상작이기도 한 경주의 '라궁'으로, 전시장에서 모형을 통해 만날 수 있다. 라궁 외에도 소안재, 성연재, 선음재 등의 살림집, 궁중 음식연구원, 삼청동 K갤러리 등이 그의 대표작들이며 서울 북촌에만 40채 넘는 집을 설계했다.

이번 전시에 참여한 건축가들 중 한옥의 전통적 성격과 고유의 정취를 가장 중시한 건축가로 꼽히는 그는 한옥과 한옥 마을의 역사, 그 안에 담긴 우리의 삶과 발자취를 되살리려는 작업들을 해왔다. 실제로 수요일마다 서울의 골목들을 누비며 발품을 팔아 "천천히 스캔을 뜨는 것처럼" 지도를 만든 '수요답사 프로그램'을 2000년부터 11년 동안 진행한 그는, "한옥의 진화를 성능이라든가 기술적 진보의 측면으로만 보기보다는, 한옥을 통해 이 시대에 맞는 새로운 것을 누릴 수 있었으면 한다"고 강조했다. 한옥이라는 틀에 일부러 맞추기보다는 "지금의 우리 삶에 포인트를 맞춰서 그 속에 한옥이 들어오는 것"을 추구한다는 것이다. 그가 답사한 마을 중 하나를 형상화한 <체부동 골목 모형>에는 단지 건물만이 아니라 화분과 나무, 자전거, 동네 아이들 뛰노는 풍경까지 정겹게 묘사되어 '오래됐지만 정이 가는 옛 동네들'에 대한 건축가 자신의 깊은 애정을 보여주며, 그가 한옥 건축에 있어서 무엇을 지향하는지를 느끼게 해준다. 단지 집만이 아니라 그 집에 서린 사람들의 삶, 체취, 햇빛과 바람 등 '집과 사람의 관계'까지도 그는 놓치지 않는다.

"우리가 우리의 도시를 어떻게 만들어갈 것이냐에 따라 집의 모습도 달라질 겁니다. 지나온 삶의 궤적에서 연장선을 그어 우리의 미래를 만들 것이냐, 지난 삶과 단절된 도시를 만들 것이냐에 따라 달라지겠지요. 저는 우리 삶의 연장선상에서 옛 우리 동네의 모습들을 살리는 한옥 작업들을 하고자 합니다." S

에디터 문비송 글 한성아 사진 양태준



韓中美日, 단장하는 네 명의 여인

조선 시대의 글로벌은 어떤 모습을 하고 있을까. 또한 각 나라의 여인들이 중요하게 여긴 미의 기준은 무엇일까. 한국, 중국, 미국, 일본. 우리와 가장 밀접한 네 나라의 여인의 방은 당시의 시대상은 물론, 미에 대한 기준을 들여다보기에 충분할 것이다.

韓

햇대, 한복 그리고 소반

내면의 아름다움과 외면의 아름다움을 동일시 했던 여인들에게 있어 단장이란 몸과 마음을 정결하게 하는 과정이었다. 의복의 구김을 최소화하고자 했던 여인들은 외출 후 한복을 햇대에 걸어두어 정갈함을 유지했다. 조선 시대 여인의 방에는 햇대에 고이 걸어둔 치마와 저고리, 그리고 소반이 필수품이었다.

오른쪽 한복과 햇대는 차이 소장품. 소반은 반김, 소반 위에 놓인 뒤꽂이와 가락지, 노리개는 가원공방 소장품.

왼쪽 커다란 원 모양의 대륜선은 바람을 일으키는 기능 뿐만 아니라, 여인들이 햇빛을 가리기 위해 사용했다. 부채는 미선공예사 소장품, 타일은 윤현상재





日 화려함을 간직한 기모노

일본의 전통 서화를 보면 기모노를 입은 여인이 다다미 위에서 일본의 대표적인 현악기인 샤미센을 연주하는 모습이 자주 등장한다. 다채로운 색감의 기모노는 여인의 방에서 다른 소품들과 함께 더욱 화려함을 발한다.

오른쪽 모네가 그린 <일본 여인(기모노를 입은 카미유)>에는 부채 장식이 벽에 가득하고, 기모노를 입은 모네의 아내 카미유가 부채를 들고 있다. 일본의 부채가 우리의 것과 다른 점은 대나무로 만든 부채살인 목살의 간격이 넓다는 점. 18세기 일본에서 실제로 사용한 일본의 접선은 미선공예사 소장품. 타일은 윤현상재. **왼쪽** 벽 장식은 오리엔탈우드, 기모노와 샤미센, 다다미는 모두 개인 소장품.



美

레이스를 뜨는 여인

조선 여인에게 자수가 있다면, 서양의 여인에게는 레이스가 있다. 모자나 장갑 등 각종 소품에서부터 테이블클로스까지 이르는 서양의 레이스는 보일 듯 말 듯 어렵듯이 비치는 아슬라함이 가장 큰 매력이다. 좌식 문화가 아닌 입식 생활에 익숙한 서양 여인의 방은 그래서 동양의 공간과는 다른 높이감이 느껴진다.

왼쪽 상아로 된 부채살에 금과 은으로 장식한 앤티크 상아 접선은 호사스러움을 간직한 서양의 문화를 대변하는 듯하다. 접선은 미션 공에서 소장품, 타일은 윤현상재, **오른쪽** 화이트 액자는 이연정 작가 작품, 브라운 앤티크 액자는 서은숙 작가 작품으로 모두 갤러리루벤, 모자는 루이엘, 레이스 테이블클로스는 앤틱반, 십자가 목걸이는 김연경 작가 작품으로 공평아트샵.





中 부귀를 방안 가득 담다

조각이 많고 화려한 중국의 가구들은 같은 나무 소재이지만 우리의 그것과는 전혀 다른 느낌이다. 또한 금이나 주칠 등 다양한 기법을 활용한 가구들로 중국 여인의 방은 서양의 사치스러움과는 또 다른 부귀를 표현했다.

오른쪽 거북이 등껍질을 투각하고 각종 동물의 뼈로 치장한 중국의 대모 단선은 미선공예사 소장품. 타일은 윤현상재. **왼쪽** 중국식 전통 함은 모두 오리엔탈무드.

에디터 유수아 **사진** 이종근 **스타일리스트** 최서윤(다락) **도움 주신 곳** 차이아르떼(02-333-6692), 반김(02-790-6958), 가원공방(02-2278-0205), 오리엔탈무드(02-536-5280), 갤러리루벤(02-738-0321), 루이엘(02-720-0309), 엔틱반(02-512-1343), 공평아트샵(02-3210-0071), 미선공예사(063-283-5010), 윤현상재(02-540-0145)



선비, 인두로 마른 대나무에 낙(烙)을 놓는다

낙죽장도장 한상봉

낙죽장도(烙竹粧刀). 글자 그대로 뜻풀이하면 이렇다. 대나무 칼집을 인두로 지지 치장한 칼이다. 그런데 그 치장이란 것의 대부분이 글자다. 사람과 사물을 베는 칼을 가두는 칼집에 글자를 새기다니. 선조들은 대체 무슨 생각으로 그리한 것일까. 그 오랜 비밀의 문을 열어보자.

“책이 흔치 않던 옛날엔
대나무를 조각내서 끈으로 묶어
죽책 혹은 죽간이란 걸 들고
다니며 읽었죠. 그 죽간과 같이
하나로 결합된 독특한 양식이
이 칼의 가장 큰 특징입니다.”

전남 곡성에서 홀로 낙죽장도(무형문화재 60호)를 만들고 있는 한상봉 전수교육 조교. 그가 지금의 길을 걷게 된 것은 많은 이가 그러하듯 ‘피 내림’ 때문이다. 명예보유자인 부친 한병문 씨의 뒤를 잇고 있는 것. 그렇다면 세계에서 그 독특한 양식을 찾아보기 힘든 이 칼은 어떻게 유래된 것일까. 그 사연을 알기 위해선 시계를 더 뒤로 돌려야 한다.

“저희 집안이 낙죽장도와 인연을 맺은 건 할아버지의 사촌지간이 되시는 재종조부 때부터입니다. 그 어른이 장가를 든 동네에 이교호란 훈장이 계셨는데 그분에게서 낙죽장도를 배우셨답니다. 그리고 그 솜씨가 다시 제 부친에게 전수된 겁니다.”

하지만 전수의 길이 순탄하지만은 않았다. 궁핍에 시달리던 시절, 생계에 전혀 도움이 안 되는 일을 할 사람이 어디 있었겠는가. 한병문 씨 역시 20대 때 배웠던 일에서 손을 떼고 격랑의 시대를 살아야 했다. 그러던 어느 날, 재종조부의 제자였던 분이 일본의 고도(古刀) 박물관에서 본 ‘전남 곡성의 낙죽장도’를 구하기 위해 한병문 씨를 찾았던 것이 전승의 불씨를 다시 지피는 계기가 됐다.

“아무리 수소문해도 이 칼을 만드는 분이 없으니 아버지께서 다시 인두를 드신 거죠. 그 뒤 방송에도 출연하시고 하니 주변에서 문화재 지정을 받아보라고 권했던 모양입니다. 그런데 당시 심사하시던 분이 본 일도 없고 전통 칼이라고 할 수 있는 근거도 없으며 퇴짜를 놓으셨나 봐요.”

그런 결정을 인정할 수 없었던 그의 아버지는 틈날 때마다 서울 행차를 해야 했다. 분명 어딘가에는 흔적이 남아 있을 것이라 믿음이 있었기에. 서울의 헌책방을 이 잡듯이 뒤졌지만 매번 헛걸음이었다. 아니다 싶어 포기하려는 순간, 거짓말 같은 일이 벌어졌다. 청계천 헌책방에서 1974년 여름 통인미술에서 발간한 책자 한 권을 찾아냈고, 그 속에서 낙죽장도는 보란 듯이 빛나고 있었다. ‘竹節形洛竹文맞배기粧刀’

맥이 끊기고 전통의 옷이 벗겨질 위기에서 낙죽장도는 그렇게 환한 세상으로 두뼘두뼘 걸어나올 수 있었다. 한병문 씨가 ‘인간문화재’란 명칭을 작명한 전 한국일보 주필 예용해 선생을 만난 게 그 무렵이었다. 예용해 선생은 “일본과 중국을 다 뒤져도 그 연원을 알 수 없었던 낙죽장도의 실체와 마주했다”며 크게 반겼다고. 그렇게 해서 한병문 씨는 지난 1993년에야 비로소 인간문화재가 될 수 있었다.

그런 아버지의 끈기 덕에 전수조교(내년부터는 전승교수로 명칭이 변경될 예정)인 아들 한상봉 씨는 일찌감치 화로 옆에서 별경계 달아오른 인두를 보며 자랄 수 있었다.

“초등학교 다닐 무렵이었는데 제가 일을 하고 싶다고 하니 아버지께서 쇠뿔을 갈아오라고 하시더군요. 학교가 파하면 한눈도 안 팔고 종일 매달렸는데 이게 쇠뿔이 아니라 쇠나 마찬가지로지었어요.”

그는 “고기를 얻기 위해 두세 살이면 도축하는 요즘 소와 달리 농사일로 다져진 당시 소의 뿔은 단단하기가 쇠덩이 같았다”며 웃었다. 그런 그에게 낙죽장도만의 특징이 무어나고 물었다.

“책이 흔치 않던 옛날엔 대나무를 조각내서 끈으로 묶어 죽책 혹은 죽간이란 걸 들고 다니





며 읽었죠. 그 죽간과 같이 하나로 결합된 독특한 양식이 이 칼의 가장 큰 특징입니다.” 같은 무사의 상징이지만 낙죽장도는 문인 쪽에 더 기대고 있는 칼이란 설명이다. 하긴 글을 모르고서는 인두를 잡을 수 없으니, 솜씨가 좋은 문인들이 수양 삼아 만들었을 것이다. 또 책을 항시 곁에 두고자 했던 문인들이 지녔을 것으로 추정되니, 소비자의 대부분 역시 문인이었지 싶다.

낙죽장도에 새긴 글의 양은 실로 엄청나다. 대부분 중국의 시문집인 <고문진보(古文眞寶)>에 포함된 황주죽루기(黃州竹樓記)나 양죽기(養竹記), 어부사(漁父辭)를 옮겼다. 손잡이와 칼집에 적게는 300~600자, 많게는 1,000자까지 새긴다. 옛 죽책으로 치면 책 1권 분량이 족히 넘는 엄청난 양이다. 학문을 숭상했던 선비들에게 낙죽장도는 호신용 칼인 동시에 언제 어디서나 읽을 수 있는 경전이기도 했던 것이다. 자, 이 대목에서 이 칼을 처음 본 사람은 놀라지 않을 수 없다. 이 작은 칼에 1,000자의 글을 새기다니 그것도 두꺼운 옛날 인두로 새겼다는 사실이 눈으로 보고도 도무지 믿어지지 않는다. 게다가 낙을 놓을 곳은 대나무의 둥근 면이 아닌가.

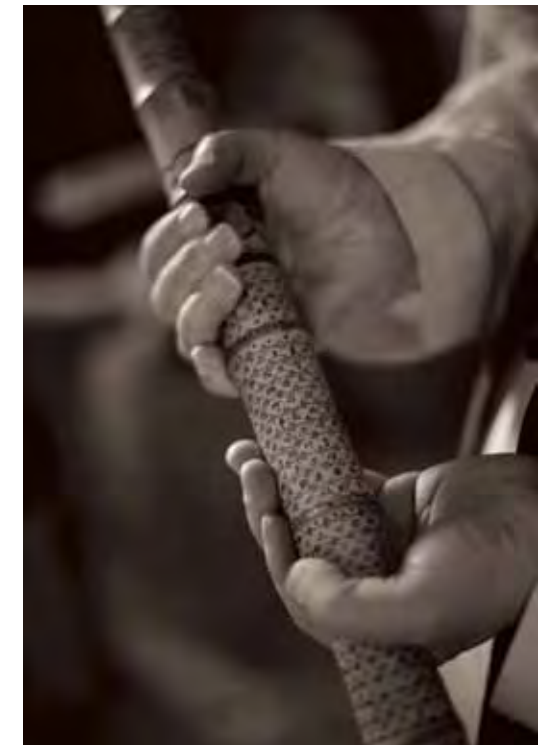
“한 자루를 만들고 나면 정말이지 다시는 엄두가 안 날 정도죠.”

낙을 놓는 일만으로 장인의 수고가 끝나는 것도 아니다. 이 고단한 일은 처음부터 끝까지 장인의 손을 거쳐야 한다. 우선 대나무를 고르는 일부터가 난관이다. 반드시 자생하는 솜대(粉竹)를 써야 하는데, 수액이 빠져야 칼집으로 쓰기에 마땅하기 때문에 한겨울에만 산속을 헤맨다. 일곱 마디 이상의 간격이 촘촘하고 그 간격이 점차 달라지는 대나무를 찾는 일은 운이 따라야 한다. 손에 쥐기도 좋고 모양새도 그럴듯한 녀석을 고르고 나면, 6개월을 벌에 내놔 자연스러운 탈색이 이뤄지게 한다. 운이 따른 다음엔 기다림의 시간이 필요하다. 5~6년을 그늘에서 건조시키면서 그 과정에서 터지고 휘어지는 놈들을 버리며 속도 끊어야 한다. 그런 다음 한 번 엇나가면 그간의 수고와 세월이 송두리째 날아가는 낙을 놓는다. 얼굴이 벌겍게 달아오르는 화로 곁에서 사지가 뒤틀리는 긴장감을 온몸으로 받아내며 인두와 씨름하는 것이다.

잠시 숨을 돌릴 때도 손을 놓릴 겨를이 없다. 칼집의 크기와 모양에 맞는 칼을 버려야 한다. 칼에도 북두칠성을 새겨야 하고, 쇠뿔을 갈고 나면 접착제로 쓸 민어 부레를 중탕하는 일도 온전히 그의 몫이다. 그러니 그의 1년 농사는 고작 10여 자루에 지나지 않는다. 한 달에 한 자루꼴이면 풍작이란단. 중노동도 이런 중노동이 없다. 하지만 그의 손을 거치면 대나무의 뿌리는 낙죽장도의 머리가 되는 놀라운 일이 벌어진다. 대강의 과정을 글로 옮기기에 숨이 차고 입이 마를 지경이니 그의 노고는 얼마나 격한 것일까. 도무지 짐작이 가지 않는다.

아버지가 끊어질 위기에 놓인 세계 유일의 전통 칼이 전승되는 길을 뚫었다면 그는 한 걸음 더 나아가고 싶은 모양이다. 그건 바로 전통의 현대화와 산업화가 아닐까. 부디 그의 새로운 시도들이 달빛을 받은 낙죽장도처럼 빛나기를 기대해본다. S

에디터 최태원(프리랜서) 사진 전택수





우리 음식 연구가 이종국 멋. 나다. 맛. 나다

정갈한 그릇 위에 그려진 정성 깃든 그림,
그리고 그 안에 담긴 우리네 이야기.



1

범국가적으로 한식의 세계화를 외친 지 오래, 그 중심엔 재료 본연의 식감을 살린 맛과 그림 같은 스타일링, 그 안에 담긴 이야기로 감동을 주며 우리 음식의 세계화를 위해 앞장서고 있는 요리 연구가 이종국이 있다. 세계 각국의 요리 전문가들에게 우리 음식을 소개하고 국내 조리과 교수들의 스승이 되기도 한 그. 지난 3년간 매거진 <Sulwhasoo>의 음식 칼럼을 고정으로 진행한 그

가 지면을 통해 보여준 작품들은 우리 음식이 얼마나 다채롭고 아름다운지 보여주며 큰 감동을 주었다. 선선한 바람이 부는 어느 날, 성북동에 위치한 그의 자택이자 작업실인 '음식발전소'를 찾았다. 우리 음식이 항상 새롭고 좋은 느낌으로 발전하길 원하는 마음으로 이름 지었다는 음식발전소. "매일 신선료를 펴놓고 먹을 수만은 없잖아요. 우리 것도 외국의 것도 아닌, 이것저것이 섞인 것이 아닌 현시대를 살고 있는 세계인들이 원하는 스타일, 그러나 그 기본은 전통인 우리의 것으로 해야 하는 거죠." 인터뷰를 진행한 작업실은 방 한 칸을 그릇장으로 쓸 만큼 방대하고도 귀한 그의 그릇들과 소품 덕에 마치 박물관을 연상케 했다. 특히 햇살이 드는 탁 트인 거실에 놓인 고풍스러운 식탁과 의자들, 그리고 반달이며 소반이며 각종 전통 소품과 서양 기구의 절묘한 조화는 동서양을 막론한 그의 까다로운 취향을 고스란히 전했다.

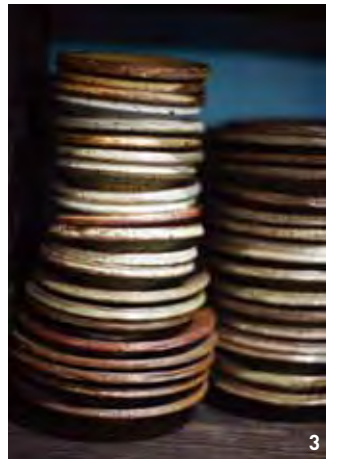
한편으론 이렇게 방대한 그릇 중에 음식과 잘 어울리지는 그릇을 찾기도 어려울 듯싶었다. "내가 만든 음식이 사람이라면 그릇은 집 같은 곳이에요. 음식을 담았을 때 특별히 자기를 드러내지 않는 겸손하고 우아한 그릇을 사용해요. 사람이 집을 가지고 살아야지 집이 사람을 가지고 살 순 없잖아요. 그릇의 힘이 너무 세서 음식의 기운을 뺏는 것은 싫거든요." 그릇의 기능을 망각한 것은 더 이상 그릇이 아니라던 그. "진열장 밖으로 나와 담고 씻어내고 닦이며 그 그릇만의 이야기를 담아내야 해요. 박물관 속 국보급 그릇이 아름다운 이유는 실제 사용되던 시절의 이야기를 담아냈기 때문이죠." 특히 음식을 먹고 난 후에도 아름다운 그릇에 매력을 느낀다는 그는 마음이 잘 맞는 비원 이세용 작가에게 직접 의뢰해 제작하기도 한다고. 또한 어머니가 약을 달인 후 약 기운이 달아나지 말라고 했던 것에 착안해 만든 종이 뚜껑은 능이 잡채를 낼 때 만들어 뒀다. 그릇 안에 가득한 향. 그렇다. 그릇 안에는 음식의 모양, 색깔뿐 아니라 향도 담길 수 있던 게다. "그 기운과 정서가 사라지지 않도록 배려했어요. 우리 음식의 진정성은 배려에 있거든요. 만물의 기운과 조화를 생각했던 선조들의 음식엔 재료 본연을 향한, 그리고 먹는 이를 생각했던 배려라는 우리의 정서와 문화가 담겨 있어요."

서양화를 전공한 그가 요리의 길로 들어선 계기도 그가 강조하는 '배려'에 깃들여 있다. 늘 가족을 위해 새벽에 일어나 좋은 재료를 사시던 어머니의 마음, 같이 일하던 식구들을 위해 따뜻한 밥 한 끼를 해 먹이고 싶던 마음. 그 마음들이 모여 이제 좀 더 넓고 멀리, 많은 것을 아우르는 큰 마음이 됐다. 그저 자손들이 맛있게 먹으라고 애쓰신 어머니의 마음처럼 먹기 좋고 보기 좋은 것이 음식 스타일링의 전부라던 그. 그의 요리를 만난 이들이 남김없이 그릇을 싹싹 비워내는 이유다. S

에디터 문비송 사진 박재형



2



3

1 산속에 버려져 있던 그릇을 캐왔다. 알고 보니 고려 시대의 것. 탁월한 심미안으로 발견된 그릇은 고고한 매력을 발산한다. 2 유려한 선이 아름다운 백자. 3 자연스러운 멋이 나는 그릇들. 4 종이 뚜껑을 열면 진한 능이 향이 가득하다. 정원에서 따온 꽃으로 마무리하는 것도 잊지 않는다.



4

사색하고 시를 짓던 창작의 공간, 별서(別墅)

돌 하나, 풀 한 포기, 나무 한 그루마저 눈에 거슬리지 않게 앉아 있다. 소쇄원은 마치 자연을 거스르지 않는 주인의 숨씨란 이런 것이라고 웅변하고 있는 듯하다. 이런 비경을 지금 목격할 수 있는 게 주인의 의도는 아니었으리라. 속세의 정치에 환멸을 느낀 선비의 은둔이 민족의 유산으로 남았으니 이걸 대체 무슨 인연이란 말인가.



1 나무는 죽어서도 일을 한다. 맑은 물을 온몸으로 실어 나르는 일에 푸른 이끼가 일손을 거든다. 2 우암 송시열이 썼다고 전하는 '소쇄처사 양공지려'란 글씨가 선명하다. 3 '비 갠 하늘의 상쾌한 달'이란 뜻을 지닌 제월당은 양산보의 서재이자 관조의 공간이었다. 이 현판 역시 송시열의 솜씨다. 4 측면에서 본 제월당의 모습. 5 호남의 대표적인 유학자 하서 김인후의 소쇄원 48영시를 비롯해 정철, 고경명 등의 시가 제월당의 풍경을 완성하고 있다.

삶의 질을 좌우하는 삶의 공간인 집. 조선 시대라고 크게 다르지 않았다. 거주 공간에 대한 애착은 시대를 막론하고 같았다. 청백리들이야 그러지 않았겠지만 천박한 세도기들은 권력을 과시하기 위한 방편으로 집을 넓히고 치장하기도 했다. 권문세도가가 아니더라도 그 시절, 행세개나 한다는 양반이나 귀족들은 보통 3채의 집을 가졌다고 한다. 벼슬하는 동안 살아야 했던 서울 집(京邸)과 낙향해 살 요량으로 마련해둔 시골집(鄉第), 그리고 지금의 별장 격인 별서(別墅)가 그것이다. 관직을 지내자니 그래야만 했을 것이다. 하지만 지금의 기준으로 따져도 대단한 호사가 아닐 수 없다.

〈나의 문화유산답사기〉의 저자 유홍준은 “정원은 일본인들이 명치 시대에 만들어낸 말로 식민지 시대에 이식된 단어”라며 “정원이 일반적으로 도심 속 주택에서 인위적인 조경 작업을 통하여 동산의 분위기를 연출한 것이라면, 원림은 교외에서 동산과 숲의 자연 상태를 그대로 조경으로 삼아 적절한 위치에 집간과 정자를 배치한 것”이라고 정의하고 있다. 그의 정의에 동의한다면 일본식 정원은 인공미를 강조한 반면에 한국의 원림은 자연을 훼손하지 않는 자연의 미학이라고 말할 수 있을 것이다. 그렇다. 전국에 산재해 있는 우리의 정자나 원림을 보라. 자연에 손을 대지 않고 있는 그대로의 경관을 차경(借景)하고 있음을 알 수 있다. 이 얼마나 놀라운 철학인가. 우리네 선조들은 이처럼 한 차원 높은 미학과 한 발짝 앞선 환경 인식을 하고 있었던 것이다. 그렇다면 우리의 전통 원림은 어떤 모습이었을까. 만에 하나 전남 담양의 소쇄원(瀟灑園)이 남아 전하지 않았다면 우리는 그 실재를 확인할 수 없었을 것이다. 하지만 천우신조로 우리는 별서 가운데 단연코

으뜸이라는 소쇄원을 눈으로 직접 확인할 수 있다. 그런데 정작 소쇄원을 방문한 이들의 반응은 두 가지로 극명하게 갈린다. 하나는 “생각보다 규모도 작고 볼거리도 없어 심심하다”는 반응이고, 또 하나는 “한국의 전통 정원이 어떤 것인지를 여실히 보여주는 절경”이라고 상찬을 하는 것이다. 왜 사람들은 같은 공간을 두고 이런 정반대의 감상평을 내놓는 것일까. 우리의 전통 원림만이 갖는 특성을 모르는 이들에게 소쇄원은 비좁고 초라해 보일 수 있다. 물론 일본식의 아기자기한 정원에 익숙해진 탓도 있으리라. 규모란 측면만 따지면(〈소쇄원사실〉에는 면적이 1만 평가량이라고 기록돼 있지만 현재는 약 4,620㎡(약 1,400평) 정도다) 소쇄원은 강릉 선교장보다 작다. 크기뿐만 아니라 별서가 놓인 장소 역시 전혀 다르다. 선교장이 경포호수와 소나무 숲 연꽃을 아우른 바닷가의 별장이라면 소쇄원은 산속 계곡을 낀 산악형 별장이다. 그러한 지리적 특성 때문인지 선교장이 탁 트인 공간에서 만끽할 수 있는 청량감을 준다면, 소쇄원은 안온함과 내면으로 침잠할 수 있는 여유를 선사한다. 소쇄원의 가치를 높이 사는 마니아들은 “사계절을 두루 보지 않고서는 소쇄원을 봤다고 해서 안 된다”고 역설한다. 꽃이 지친인 봄부터 구름이 눈으로 내려 대지를 지운 겨울까지 봐야 비로소 소쇄원을 논할 자격을 갖는다는 얘기다. 맞는 말이다. 불행하게도 눈 덮인 소쇄원을 목격하진 못했지만 소쇄원은 같은 계절마저 각기 다른 표정으로 방문객을 맞는다는 사실을 알기 때문이다. 앞서 조선의 양반들이 3채나 되는 집을 가진 이유가 관직을 지냈기 때문이라고 했다. 그런데 한국 전통 원림의 원형을 보존하고 있는 소쇄원은 관직에 나아가길 꺼렸던 한





1



1 계곡을 마주하고 있는 광풍각. 여름밤 광풍각 좁은 방에 누우면 계곡물 흐르는 소리에 쉽게 잠이 들 수 없다. 2 소쇄원의 낮은 담장. 대지를 낮게 가르는 우리네 담장은 장벽이 아니라 겸손한 경계에 속한다. 3 담양의 아이콘 대숲은 소쇄원의 상징이기도 하다. 바람을 가두었다가 흘러보내는 대숲의 연주는 우리를 전율하게 만든다.

선비의 별서였으니, 거참 묘한 인연이 아닐 수 없다. 이리도 아름다운 유산을 남긴 이는 창암 양산보(梁山甫)라는 선비였다. 15세 되던 해에 아버지를 따라 서울로 올라간 그는 김굉필의 제자이자 당대 최고의 지식인이던 조광조의 문하생이 되었고, 그의 가르침에 힘입어 급제도 했다. 그야말로 승승장구할 수 있는 엘리트의 길을 걷게 된 것이다. 하지만 기쁨도 잠시, 스승을 유배시킨 기묘사화가 일어나자, 제자 양산보는 정치 현실에 환멸을 느끼고 고향인 이곳, 담양에 소쇄원을 짓고 은둔 생활을 시작했고, 이후 55세 나이로 생을 마감하기까지 두문불출했다고 한다.

소쇄원이 들어선 작은 계곡은 어린 양산보가 친구들과 뛰어놀던 놀이터였다. 그랬다. 피비린내 나는 권력 다툼에 넋터리가 난 이 선비는 영혼의 쉼터로 어릴 적 놀이터를 떠올린 것이다. 그리고 그 속으로 숨어들어 '피터 팬'이 되었다. 유교 체제 아래서 사제지간의 돈독함은 우리의 생각 그 이상이었다. 부모와 같은 반열에 있는 스승을 잃은 제자는 부모상을 당한 것과 같은 심정이었을 것이다. 스스로를 유배시킨 그였지만 동화 속 피터 팬이 그랬듯 양산보에게도 그를 따르는 친구들이 적지 않았다. 즉 소쇄원은 은밀한 개인의 별장이 아니었다는 얘기다.

송강 정철은 '소쇄원 초정에 부치는 시'에서 "내가 태어나던 해에 이 정자를 세워 사람이 가고 오고 마흔 해로다"라고 적고 있다. 그가 누군가, 우리 가사 문학의 전부라고 말해도 흠잡힐 일이 없는 대문호가 아닌가. 비단 정철뿐만 아니었다. 그 이름의 무게가 만만치 않은 기대승, 고경명, 김인후 등등 당대를 주름잡았던 학자이자 문인들이 소쇄원의 빼어난에 입을 모았다고 한다. 이 아름답기 짝이 없는 원림을 거닐며 어찌 시를 읊조리고 사유의 즐거움을 만끽하지 않을 수 있었겠는가. 그러니 하나의 원림은 그저 경치 좋은 별장이 아니라 사색의 공간이자 창작의 산실이기도 했다.

이 절경을 연출한 양산보는 후손들에게 "절대로 남에게 팔지 말 것"과 "돌 하나 계곡 한 구석 내 손길, 내 발자국이 닿지 않은 곳이 없으니 하

나도 상함이 없게 할 것"을 당부했다고 한다. 소쇄원에 대한 그의 애정이 얼마나 각별했는지를 짐작하게 하는 대목이다. 그런데 더 놀라운 것은 그의 그런 당부가 후손들에 의해 지켜졌다는 사실이다. "부자 삼대 못 간다"는 말이 있듯이 선대의 유지를 받들기가 어려운 것이 세상사 이치가 아닌가. 그런데 무려 15대손까지 그 뜻이 이어졌다니 양산보와 더불어 이름 모를 후손들에게도 갈채를 보내야 마땅하리라.

소쇄원의 입구는 담양 하면 자연스럽게 연상되는 울창한 대숲으로 문을 연다. 바람에 따라 불륨을 조절하는 대숲의 연주를 감상하며 잠시 걷다 보면 눈앞에 펼쳐지는 풍경은 그야말로 선계다. 속계의 시름을 단박에 날려버리는 비경이 펼쳐지는 것이다. 계곡을 머리맡에 둔 광풍각에 앉으면 절로 한숨이 새어나온다.

소쇄원의 중심 건물이라 할 수 있는 광풍각은 두 사람이 누우면 비좁은 작은 방이 달려 있다. 겨울을 즐기기 위한 주인의 아이디어였다. 반면에 사방으로 낸 마루는 여름을 나기 위한 배려였을 것이다. 이런 것이 소쇄원의 디테일이다. 또한 소쇄원의 주인장이 기거했던 사랑채와 서재가 붙은 광풍각 위 제월당은 무등산 위로 뜨고 지는 달을 감상하기에 최적의 장소였다고 전한다. 여기서 밝혀두고 싶은 이야기가 있다. 이곳의 주인과 손님들은 제월당에서 달을 감상할 때, 달이 가는 길에 소나무 한 그루를 심어 달을 소나무에 걸고 보는 즐거움을 누렸다는 것이다. 이 얼마나 탁월한 감상자의 태도란 말인가. 이 정도는 되어야 시인, 묵객들의 별장이라 할 수 있을 것이다.

지금 우리가 볼 수 있는 소쇄원은 소쇄원의 전부가 아니다. 세월의 무게를 감당하지 못하고 무너진 건물이 여러 채고, 전란의 피해도 입었으니 제 모습일 리가 없다. 하지만 1775년 목판에 새긴 <소쇄원도>가 남아 있어 그림으로나마 그 원형을 짐작해볼 수 있으니, 그 또한 기쁜 일이 아닌가. 부디 눈 덮인 소쇄원을 거닐 수 있는 행운이 찾아오기를 기원해본다. S

에디터 최태원(프랜시스 사진 이종근)



바람은 대숲을 흔들고 대금은 사람을 흔들고

오죽 가벼우면 허공을 나는 새의 소리를 내다가
수염자리 너덕한 사내의 호곡이 이어진다. 대체 무슨
조화로 죽은 대나무 한 자루에서 저런 소리가 난단 말인가.
기억을 더듬는다. 대금 연주를 들은 게 언제였지? 중학교
시절 국영방송에서 애국가가 나오기 직전 들려오던 명인
이생강의 대금이지 않았을까. 그 긴 세월의 징검다리를
건너 들은 대금에 가슴이 멍멍한 건 어찌 설명한단 말인가.

〈국악기행〉에 소개된 음원을 감상해 보세요

매호 소개되는 〈국악기행〉 컬럼의 국악을 직접 들어볼 수 있습니다. 설화수 홈페이지의 설화수 매거진 e북을 방문하시면 대금 연주자 이필기의 대금 산조를 감상할 수 있습니다. 장구 연주자 김인수의 장단에 맞추어 함양한옥에서 직접 녹음한 생생한 우리의 소리는 감동을 선사할 것입니다.



국악 레이블 '악당이반'에서 9분짜리 대금산조를 녹음한다기에 폼사리를 자청한 길이었다. 이만한 호강이 없겠다 싶어서 망설임 없이 나선 길이었다. 왜 그랬느냐? 아름답기 재단에서 운영하는 '함양한옥'에서 국립국악원 소속 연주자의 대금 연주를 감상하는 일이 어디 흔한 체험이겠는가. 그러니 만사를 제쳐두고 따라나설밖에.

조선 시대 영남 유림의 본산을 가리킬 때 '좌 안동, 우 함양'이라 했다. 안동에 비해 그 이름이 왜 저평가되었는지는 모르겠지만, 안동에 뒤지지 않는 유서 깊은 땅이 함양이다. 게다가 함양한옥은 함양과 장수의 경계가 되는 육십령 고개로부터 안의까지 이어지는 긴 계곡인 화림동 계곡을 목전에 두고 있는 집이 아닌가. 티덜티덜 신발코를 앞세워 길만 건너면 필설로 묘사하기 힘든 비경이 눈앞에 펼쳐진다. 지금은 거연정, 군자정, 동호정 세 곳만 남았지만, 예전엔 '팔담 팔정'이라 해서 여덟 곳의 연못에 각각 정자가 있어 명소 중의 명소였단다. 확인할 길은 없지만 분명 저 정자 위에서 대금이며 장구며 가야금 소리가 그치지 않았을 것이다. 그러니 이런 조합을 두고 금상첨화라고 하는 게 아니겠는가.

몇 장의 사진을 찍기 위해 한복을 곱게 차려입은 대금 연주자 이필기(국립국악원)와 장구를 잡아줄 김인수(정가악회)를 앞세우고 거연정으로 향한다. 거연(居然)이라. 주자의 시 중 "나와 샘과 돌이 같이 사네(居然我泉石)"에서 따온 이름이란다. 그 이름과 마주한 순간 "그래, 이 아귀 다투는 세상, 뭐 별거 있나. 돌 위에 앉아 흐르는 물이나 보면서 사는 거지"란 생각이 절로 든다. 아치형 철교를 넘어 정자에 서자 감탄사가 절로 나오건만, 좁은 계곡으로 흐르는 물줄기는 그저 무심하다. 여인의 가녀린 목에 대금이 걸리고, 듬직한 청년이 사타구니 사이에 장구를 끼고 자리를 잡자, 상상만으로 가늠했던 옛 시절의 풍경이 그대로 복원된다.

이쉬움에 속이 타는 순간, 숨을 고른 대금이 몸을 떨기 시작한다. 제 몸에 난 구멍을 열었다 닫고, 닫았다가 다시 열며 거연정의 풍경으로 뛰어든다. 기가 막힌다. 조물주도 그 소리에 취한 게 분명하다. 때맞춰 시위를 겨는 금빛 노을이 대금 위로 떨어지고 있으니 말이다.

짐을 부린 함양한옥으로 다시 찾아든다. 지난 2003년 기증 당시 폐허나 다름없던 한옥은 아름다움에 의해 반듯한 성장을 하고 있다. 흰 바늘꽃 핀 마당을 사이에 두고 두 채의 건물이 손님을 반긴다. 녹음을 준비하는 동안 집 안을 배회하다 뒤꼍의 대숲에 눈길이 멈춘다. 바람이 불자 대숲이 서걱서걱 몸으로 운다. 그랬을 것이다. 누군가 저 모습을 보고 첫대(대금)를 만들 생각을 한 것이리라. 신의 호흡이 대숲을 연주하는 모습을 흉내 낸 것이 아니고 무엇이겠는가. 그래서 죽은 대나무는 타악기가 아니라 관악기가 된 것이리라.

이번 연주와 녹음이 가슴을 후빈 것은 단지 좋은 풍경 속에서의 파격 때문은 아니었다. 두 연주자 모두 서른이 안 된 젊은이들이란 점 때문이다. 우리의 가락과는 무관할 듯한 세대인 그들이 이 시절에 우리 악기에 손때를 묻히고 있다는 사실이 그저 고마울 따름이다.

몸도 마음도 단단해 보이는 타악기 연주자 김인수에게 물었다. 장구의 매력이 무엇이냐고. "어릴 적 김덕수 사물놀이 공연을 접하고 이 길을 걷게 됐는데, 장구는 굉장히 독특한 악기입니다. 양쪽의 가죽도 다들뽀뽀러 채도 다른 걸 쓰죠. 아마 세계에서 유일한 방식의 연주법일 겁니다. 무엇보다 울림 자체가 저와 잘 어울린다고 생각합니다."





그는 우리 장단의 매력은 12박자 안에 사계절을 두루 표현한 것이라고 했다. 밀고(봄,) 달아주고(여름), 맺고(가을), 풀어냈다가(겨울) 다시 처음으로 돌아가는 우리네 장단은 자연을 담았고, 윤희의 철학을 새겼다는 것이 그의 설명이다. 서울대 국악과 동문인 두 사람. 이필기는 독주 공연을 앞두고 2년 후배인 김인수 씨를 불러 호흡을 맞추기 시작했고, 그 인연이 지금까지 이어지고 있는 것이다. 두 사람에게 따로 물었다. 연주에서 가장 중요한 것이 무엇이냐고. 둘의 대답이 약속한 것처럼 같다.

“아무리 같은 사람이라도 늘 같은 장단에 같은 연주를 할 순 없어요. 상대가 할 말이 많으면 들어주고, 틈이 보이면 그 모자람을 채워주면서 함께 가는 것이 좋은 연주라고 생각합니다.” 몇 차례 녹음이 끝나고 두 연주자가 어둠이 깔린 대숲으로 들어간다. 결코 재주를 겨루기 위함이 아니다. 그 모습은 차라리 원형으로 복귀하는 예식과도 같았다. 대숲이 울고 대금이 울고 장구가 사이사이 빈틈을 채운다. 이만한 밤을 무슨 복이 있어 다시 맞을지 모를 일이다.

왜 대금을 하고 대금은 어떤 악기인가?

입문은 유난히 국악을 사랑하시던 초등학교 때 담임선생님 덕분이었고, 그때 단소를 배워서 대금과 인연을 맺었다. 국악예고 진학과 동시에 경주의 문동옥 선생님 문하에 들어가면서부터 본격적인 공부를 할 수 있었다. 대금은 크게 궁중음악에 쓰이는 정악대금과 민요를 연주할 때 쓰이는 산조대금으로 나뉜다. 오늘 연주한 산조대금은 정악대금보다 작은 크기로 높은 소리를 낸다. 여기 가리개로 덮인 청(갈대의 속껍질)을 떼게 해서 특유의 소리를 내는데, 음력 5월 5일이면 이 청을 구하러 대금 연주자들이 습지를 찾곤 한다. 이 청은 지극히 예민한 것이어서 너무 건조해도 습도가 높아도 제 소리를 내기 어렵다. 제대로 된 소리를 내려면 몇 년이 걸리는 아주 까다로운 관악기가 대금이라고 생각하면 된다. 특히 대금은 연주자의 몸 상태와 악기의 상태가 완벽했을 때 좋은 소리를 낸다. 그래서 연주자는 자신의 관리와 함께 악기를 잘 달랠 줄 알아야 한다.

김동진류의 대금산조를 한다고 들었다. 어떤 특색이 있는가?

특이하게 왼손으로 대금을 연주하셨던 김동진 선생님은 경상도 지역에 기반을 둔 비주류에 속한다. 포항 출신으로 경주에서 수업한 덕에 김동진류를 연주하는 유일한 서울 연주자가 되었다. 특색이라면 다분히 남성적이고 슬픈 소리인 진계면조가 강하다고 할 수 있다. 서편제의 애조를 동편제의 성음으로 낸다고 하면 적절한 비유인지 모르겠다. 비주류이기 때문에 SNS, 유튜브를 통해 전파하려는 시도를 하고 있다.

국립국악원 소속 연주자인데 어떤 활동을 하고 있고 어떤 연주자가 되고 싶나?

아직 젊기 때문에 어떤 틀에 얽매이지 않고 다양한 경험을 하기 위해 노력하고 있다. 지난해 창단한 크로스오버 연주단인 풀림앙상블에 참여한 것도 클래식과 국악기의 만남을 통한 새로운 방법을 모색하려는 차원의 결정이었다. 전에는 교수가 되고 싶다는 막연한 생각을 한 적도 있지만, 지금은 언제 어디서든 연주를 즐기는 연주자가 되고 싶다는 생각이 앞선다. 그래야만 청중을 즐기게 할 수 있다는 믿음이 생겼기 때문이다. S

에디터 최태원(프리랜서) 사진 이종근



자연에서 발견하는 기쁨, 야생초

햇살 아래 비친 다채로운 꽃의 빛깔, 크고 작은 키, 수려하게 혹은 앙증맞게 뻗은 잎까지. 제각각의 모습을 지닌 야생초지만 신이 인간을 위해 땅속 깊은 곳에 숨겨둔 뿌리라는 보물을 품고 있는 것은 모두 닮았다.

자녀 교육을 이야기할 때 하는 말이 있다. 온실 속 화초 같은 사람보다는 자연 아래 거침없이 자란 야생초처럼 키우라고. 시절에 맞게 내리는 비와 햇살에 감사할 줄 알며 거센 바람은 저항하기보다 여유롭게 흘러보내는 법을 배우게 될 것이라고. 여기 자연 안에 거침없이 자란 난 진귀한 야생초를 뿌리 하나하나 세심하게 표현한 아름다운 세밀화와 함께 살펴보자.

푸른 잎이 수려한 끼무릇은 6월쯤의 반 여름에 싹이 나와 꽃이 핀다. 고려 때에는 치의모립(雉矣毛立)·치의모자읍(雉矣毛者邑)으로 불렸다. 조선 초기에는 치모읍으로 불리다가 끼무릇으로 불리게 되었다. 3개의 크고 윤기 나는 타원형 잎이 갈라져 나는데 풀색의 긴 꼬리가 달린 꽃부리 속에 꽃이삭이 있으며, 각지의 들과 밭에서 자란다. 덩이줄기를 캐어 물에 씻고 잔뿌리와 겉껍질을 벗겨 햇볕에 말려 쓰는 것을 반하라고 하는데 <동의보감>에는 예로부터 구토를 가라앉히는 작용이 뛰어나서 여러 가지 원인에 의한 구토·설사와 임신 중의 구토에 약재로 쓰인다고 했다. 소화 기능이 약하고 손과 발이 찬 사람에게도 활용되고 식중독에도 많이 쓰인다. 기침, 어지럼증, 머리 아픔, 가슴 두근거림, 급성위염, 목구멍이 붉아서 아픈 데, 잠을 이루지 못할 때에 쓰며 생강과 같이 쓰면 부작용도 적고 치료 효과도 높다. 민간에서는 신선한 덩이줄기인 반하를 생강과 짓찧어 즙을 내서 탈모증에 바르기도 했다.

티베트의 산악 지방에는 '노드바'라고 하는 희귀한 약초가 있다. 이 약초는 히말라야 산속 만년설 밑의 바위틈에서 돌아나 꽃을 피우는데 꽃이 필 무렵이면 식물 자체에서 뜨거운 열이 뿜어져 나와 3~4미터나 쌓인 주변의 눈을 몽땅 녹여버린다고 한다. '식물의 난로'라고 할 이 풀은 신장병, 방광 질환 또는 몸이 붓거나 복수가 차는 병에 특효약으로, 티베트의 라마승들이 매우 귀하게 여겼는데 이 노드바와 닮은 식물이 우리나라에도 있다. 이른 봄철 눈이 녹기 전에 눈 속에서 꽃을 피워 주변의 눈을 식물 자체에서 나오는 열기로 녹여버리는 복수초가 그것이

다. 우리나라 각처의 숲 속에서 자라는 복수초는 햇볕이 잘 드는 양지와 습기가 약간 있는 곳에서 자란다. 높이는 10~15센티미터이고, 잎은 세 갈래로 갈라지며 끝이 둔하고 털이 없다. 꽃대가 올라와 꽃이 피면 꽃 뒤쪽으로 잎이 전개되기 시작한다. 꽃은 4~6센티미터이고 줄기 끝에 한 송이가 달리고 노란색이다. 열매는 6~7월경에 별 사탕처럼 울퉁불퉁하게 달린다. 여름이 되면 하고 현상(고온이 되면 고사하는 현상)이 일어나 땅에서 없어지는 품종이다. 꽃과 잎은 관상용으로 쓰이며, 뿌리(복수초근)를 포함한 전초는 약용으로 쓰이는데 관절염과 신경통, 심장 대상의 기능 부전에도 탁월한 효능이 있다고 알려져 있다. 인삼의 형태를 닮고 빛깔이 붉어서 붉은 이름 단삼. 다섯 가지 삼(參)인 인삼, 고삼, 단삼, 현삼, 사삼은 오색(五色)을 띠며 오장(五臟)에 각각 배속되는데 단삼은 심(心)에 들어가기 때문에 적삼(赤參)이라고 부르기도 했다. 단삼의 높이는 40~80센티미터이며, 전체적으로 털이 많고, 꽃은 자주색으로 5~6월에 피는데 줄기에 층층으로 달린다. 한 약재로 쓰이는 뿌리는 길이가 30여 센티미터로 겉껍질은 붉은빛을 띠고, 속은 자줏빛을 띠며 한약재로 쓰이는데, 탄닌과 비타민 E가 함유되어 있으며, 동물실험에서는 말초혈관을 확장시키고 혈압을 내리는 작용이 인정되었다. 약성(藥性)은 약간 차고 맛이 쓴데, 포도상구균·대장균·결핵균에 항균 작용을 한다. 심근경색증에는 단향·축사 등을 배합해서 사용하고, 신경쇠약으로 인한 불면·불안 증상에는 용골·모려 등을 같이 써서 치료한다. 월경통, 생리 불순, 산후의 하복부 통증이 심할 때나 만성간염, 간 기능 장애, 간경변증의 초기 증상에도 효능이 인정된다. 혈액순환을 돕고 어혈(瘀血)을 없애며 마음과 정신을 안정시키고 고름을 뽑아내며 통증을 멎게 하는 기능이 있는 약재다. S

에디터 문비송 사진 이종근 세밀화 그림 송훈 도움 주신 곳 아모레퍼시픽 미술관(031-283-0309)

참고 문헌 <약용식물대사전>(다나카 고우지, 동학사)



半夏

끼무릇(반하)

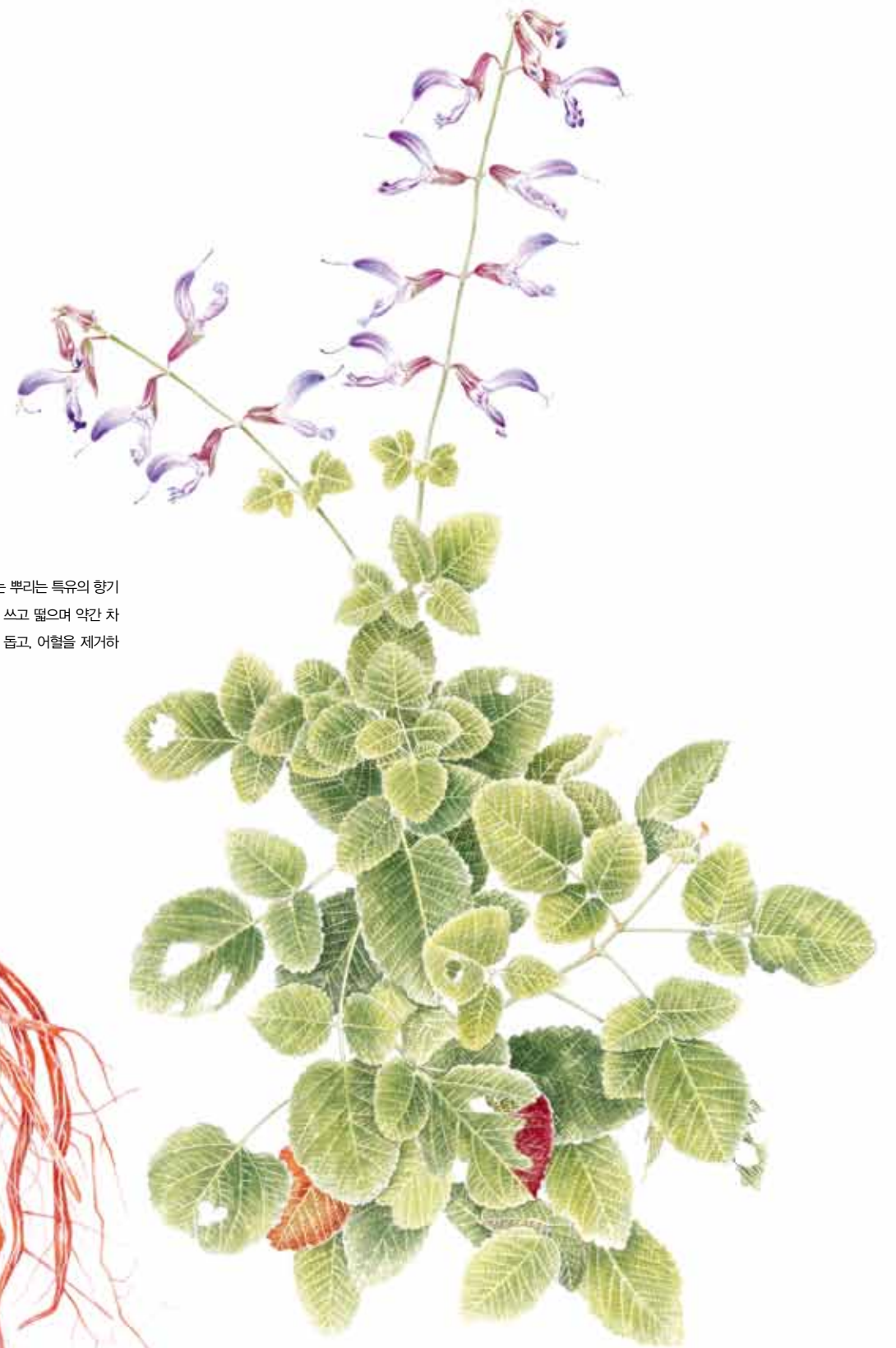
땅속의 덩이줄기가 의외로 깊게 있어서, 밭 등에 번식하면 뽑을 때 고생하는 끼무릇은 메스거림이나 구토를 진정시키는 효과가 있다.



福壽草

복수초

노란 꽃잎이 양중맞은 복수초는 관절염이나 신경통, 몸이 붓고 복수가 차는 데도 효과가 있다.



丹參

단삼

약용으로 쓰이는 뿌리는 특유의 향기가 있고 약성은 쓰고 떼으며 약간 차다. 혈액순환을 돕고, 어혈을 제거하는데 사용된다.



물의 기운으로 물 같은 피부 되다

아름다움을 가꾸는 데 정성을 쏟는 여성이라면 가장 중요하게 여기는 것이 바로 촉촉한 피부. 특히 건조하고 푸석거리기 쉬운 여름, 수율선크림으로 자외선을 방어하고, 수율크림으로 즉각적인 수분 공급을 실현해보자.

우리의 몸은 물과 깊은 연관이 있다. 물처럼 차가운 기운은 위로 올라가고, 불처럼 뜨거운 기운은 아래로 내려가는 것이 정상이다. 그래서 예로부터 어른들 말씀에 “머리는 차게, 발은 따뜻하게 하라”고 했던가. 결국 고온 피부의 근본은 수(水)의 흐름을 조화롭게 다스리는 데 있다.

수의 흐름을 조화롭게 다스려 수분 공급은 물론 피부를 촉촉하게 채워주는 수율 라인의 핵심은 유효 성분인 미네랄 성분이 피부 속까지 전달될 수 있도록 캡슐화된 한방 해조 성분인 수율환이다.

새롭게 선보이는 수율선크림은 요즘 같은 더위에 더욱 강력한 자외선 차단 효과를 발휘하고 수분 증발을 방지해주는 고마운 제품이다. 마치 수분과 같은 촉촉한 질감 덕분에 가볍게 펴 발리며 산뜻한 마무리감을 선사한다. 특히 수율선크림에 적용된 설화수 아쿠아 컴팩션 기술은 고함량의 수분을 함유시켜 높은 수분감의 텍스처를 구현하며, 파우더에 의한 예멸전 안정화 기술로 물방울이 터지는 듯한 풍부한 발림성과 산뜻한 마무리감을 선사한다. SPF 50+/PA+++로 UVA와 UVB를 동시에 강력하게 차단해 강한 햇빛 아래에서도 피부를 보호해준다.

설화수 수율 라인의 정수인 수율크림이 다른 크림과 다른 것은 젤 타입의 질감과 흡수 후 부드러운 수분막이 피부를 촉촉히 감싸준다는 점. 얼굴이 쉽게 붓거나 탄력이 없고 푸석 푸석하다면 이는 수액이 정체되어 피부 순환이 원활하지 못한 심각한 상황이라는 증거. 특히 자외선으로 인한 피부 손상이 큰 계절에는 이러한 수액의 흐름을 원활하게 하는 것이 건강한 피부 관리의 기본이기에 수분처럼 가벼운 질감과 강력한 수분 공급 효과는 여름철 피부 트러블의 열쇠가 되기에 충분하다.

설화수가 추구하는 홀리스틱 뷰티의 정신은 아름다움을 위해 얼굴의 잡티를 없애거나 주름을 최소화하는 일차원적인 접근이 아니라, 촉촉하고 빛이 나는 피부 톤과 아름다운 미소에 가깝다. 수율환의 과학적인 처방으로 피부 수분을 촉촉하게 메워줄 수율선크림과 수율크림은 이러한 설화수의 미감에 가장 어울리는 처방이 될 것이다.

태양을 가리는 챙 넓은 모자와 선글라스 등으로 무장한 모습은 자외선의 유해함은 가릴 수 있을지 몰라도 여름에도 당당한 여인의 모습과는 거리가 있다. 여름철 자외선에도 당당하게 노출할 수 있는 모습이야말로 자연스러운 홀리스틱 뷰티의 실현이 아닐까. 물론 이러한 바탕 위에는 완벽한 선케어가 필수. 수율선크림으로 완벽한 자외선 차단이 일차적인 방어라면, 밤에는 수율크림으로 강력하게 수분을 공급하고 피땀결을 촉촉하게 메우는 전략이야말로 여름을 자신 있게 나는 최선의 방법일 것이다.

피부의 수분과 진액이 빠져나가는 것을 막아주는 해재, 풍부한 미네랄이 피부 순환을 원활하게 도와주는 곤포, 그리고 자외선으로 인해 자극받은 피부를 보호해주는 황금 추출물과 고함량의 수분을 안정화한 아쿠아 컴팩션 기술은 수율 라인에 온전히 여름을 맡겨도 될 것이라는 과학적인 바탕의 신뢰를 선사한다. S

에디터 유수아 사진 이종근 스타일리스트 최서윤(다락)



부드러운 수분막이 피부를 감싸주어 촉촉함을 오래 유지시키는 설화수 수율크림. 왼쪽 새롭게 선보이는 수율선크림. UVA와 UVB를 동시에 차단하는 자외선 차단제로, 한방 해조 추출물을 캡슐화한 주요 성분인 수율환이 피부 속 깊이 수분을 공급하고 탄력을 강화해준다.

오감을 깨우는 건강 차 생활

시원한 차 한잔에 제주의 시원한 바람이 오감으로 전해져온다.



천국의 식물이라 일컬어지던 차(茶)는 4,000년간 의약품으로, 즐거움을 위한 음료로 애용되어 왔다. 명성만큼이나 다양한 전설이 전해 내려오는데, 그중 차의 유래로 전해오는 이야기 한 대목. B. C. 2737년 고대 중국의 신농 황제가 물을 끓이고 있을 때였다. 갑자기 바람이 불고 잎들이 흩날리며 내려와 끓는 물 속으로 떨어졌다. 은은한 향기가 신농 황제를 사로잡았고, 그는 그 물을 맛보았다. 깔끔한 맛과 입안에 가득한 이 향기 나는 잎이 어디서 온 것일까. 그것은 고대 야생종 차(茶) 관목이었다. 차나무는 이후로 미와 조화는 질서와 인식으로 완성된다는 도교 사상에 의해 의미가 부여되었다. 또한 재배하기, 수확하기, 잎 준비하기, 차를 마시기 위한 세세한 의식적인 관습들이 동양에서 하나의 문화적 현상이 되었다.

또한 불교에서 수행자들의 선물로서 다른 문화권에 전해지며 차의 재배지는 확장되었다. 일본 승려들은 중국 승려들과 수행하기 위해 중국을 여행하고 돌아올 때 기념으로 차 묘목이나 종자를 선물로 받아왔다고.

우리 선조들의 차 생활은 여러 기록에서 찾아볼 수 있는데, 특히 세계기록문화유산으로 등재된 <승정원일기>에 140여 가지 차 이름이 있을 정도라고 하니 선조들의 차에 대한 사랑을 엿볼 수 있는 대목이다. 사계절 내내 곁에 두고 차를 즐길 선조들. 뜨거우면 뜨거운 대로, 시원하게 즐기고 싶을 땐 시원한 냉수에 우려내 즐겼고, 다양한 요리에도 즐겨 사용했다. <조선왕조실록>에는 제21대 임금 영조와 왕비의 칠순 잔치상에 '차면(茶麵)'을 올렸다는 기록이 있다. 임금의 만수무강을 비는 뜻깊은 잔치상에 차 요리가 올랐다는 사실은 당시 차 요리가 귀한 음식이었음을 나타낸다.

오설록의 다양한 차 제품들은 현대인들이 생활 속에서 손쉽게 고급스러운 차를 즐길 수 있도록 만들었는데 그중 오설록 세작분말은 청정 제주의 싱그러움이 담겨 있는 찻잎을 정성스레 찌고 덫어 만든 세작을 곱게 갈아 만든 분말 녹차다. 맛과 향이 좋은 전통 작설차를 차게 마실 때 사용하기 쉽고 저온 숙성을 통해 부드러운 풍미가 더해져 차 마시는 즐거움을 더한다. 그뿐만 아니라 다양한 요리에 활용하기 좋다. 밀가루에 오설록 세작분말과 소금을 넣고 체에 쳐 차국수를 만들어 고소한 콩국을 붓고 그 위에 시원한 오이채나 무순을 고명으로 얹어 먹으면 임금님 부럽지 않은 차면을 즐길 수 있다. 이뿐 아니라 세작을 우린 찻물을 얼려 갈아서 소복이 담고 계절 과일과 팥을 올린 다음 녹차 가루로 마무리하면 담백한 여름 별식이 완성된다.

특히 요즘 같은 여름철에는 더위 때문에 갈증을 많이 느끼게 된다. 더위로 지친 몸에 상큼한 영귤 향기가 가득한 삼다연 제주영귤로 활력을 주는 건 어떨까. 제주에서만 나는 품종으로 신선 이 먹는 귀한 귤이라는 이름을 가진 영귤은 나른해지는 여름철에 즐기기에 좋은 고급 차다. 제주의 삼나무통에서 숙성한 후발효차인 삼다연의 맛, 수색, 향은 영귤의 싱그러움으로 배가된다. 올 여름 머리를 맑게 하고 마음의 눈을 밝히는 맛과 향이 그윽한 차로 갈증 해소뿐 아니라 건강한 아름다움을 지켜보자. S

에디터 문비송 사진 임태준 도움 주신 곳 오설록 인사동점(02-3406-2288) 참고 문헌 <차의 2만 가지 비밀>(빅토리아 자크, 산지니), <자연의 맛 우리 차요리>(이연자, 베스트북)



시원한 아이스티, 다양한 요리로 즐길 수 있는 오설록 세작분말. 왼쪽 비타민 C가 가득한 영귤과 제주의 삼나무통에서 숙성한 삼다연을 함께 맛볼 수 있는 오설록 삼다연 제주영귤. 청화로 초화 문양을 그려 넣은 자연스러운 멋이 느껴지는 다관은 비원 이세용 작품으로 오설록 인사동점.

지혜로운 손길로 기쁨 있는 아름다움을 완성하다

귀한 한방 성분을 과학의 힘으로 전하는 설화수 제품과 심신을 조화롭게 해주는 정성스러운 손길의 만남.



흐트러진 피부를 바로잡다

외부 환경의 다양한 변화와 내면의 스트레스 상태에 노출된 피부는 본래의 조화로운 상태를 잃고 건조, 피지 과잉, 잔주름, 기미, 잡티 등의 다양한 문제를 갖는다. 한방 성분을 사용하는 설화수 스파는 개개인이 지닌 피부의 고민을 근본적으로 해결할 수 있는 곳이다.

살랑이는 바람이 기분 좋은 어느 날, 고요하고 편안한 분위기의 설화수 스파에서 천세나 씨를 만났다. 이국적인 외모와 빛나는 피부가 돋보이는 그녀. 윤조에센스와 자음생크림을 꾸준히 사용하고 있는 그녀는 태어난 지 10개월이 된 아이의 엄마. 타고난 피부와 윤조에센스 덕에 피부 걱정은 별로 하지 않았는데 아이를 낳고 키우다 보니 예전보다 쉽게 피로감을 느낀다고.

피부 타입 확인과 피부 상담을 마친 그녀에게 설화수 스파의 전문 테라피스트는 부족한 곳에 영양을 집중 공급해 피부 균형을 바로잡는 고영양 트리트먼트를 추천했다. 인삼 뿌리와 진생베리 함유로 피부 재생을 강화한 설화수 자음생크림과 피부의 부족함을 채워주는 각종 유효 성분이 풍부하게 함유된 한방 인삼씨 에센스 오일인 자음생 진생유는 건조하고 푸석해진 피부에 즉각적인 영양을 공급해준다. 여기에 설화수 제품에 응축되어 있는 인삼의 따스한 기운과 미네랄이 풍부한 옥의 차가운 기운이 서로 상생해 트리트먼트의 효과를 극대화한다. 트리트먼트를 마친 그녀의 얼굴빛이 한결 맑아짐을 느낄 수 있는 시간이었다. 화려하게 치장하지 않아도 그녀가 빛날 수 있는 건 고운 피부 외에도 소중한 가족의 사랑이 있기 때문. 세상을 향해 이제 막 눈을 뜨기 시작한 아이가 올곧게 자라나길 바라는 그녀의 사랑이 눈부시다.

극진한 케어의 정수

정통 한방의 지혜가 담긴 설화수로 지친 피부를 다스리고, 전문 테라피스트의 정성으로 신체 균형을 조화롭게 하며, 예로부터 내려온 전통 의식으로 마음의 안정을 되찾을 수 있는 곳. 바로 설화수 스파다. 그중 고객의 피부를 누구보다도 면밀하게 살피는 베테랑 테라피스트들은 설화수 스파만의 자랑.

국내에는 한 곳밖에 없는 만큼 소문을 듣고 찾아오는 외국인들의 발길이 끊이지 않는데 다양한 언어를 구사하며 고객을 응대하는 그들의 세심한 배려는 더한 감동을 준다. 사용하고 있는 제품 라인 체크를 통한 상담으로 시작해, 자신의 컨디션을 알 수 있는 설화 향 선택, 인삼씨 스크립을 사용한 세족, 조선왕조의 건포마찰인 양명술이 적용된 향건포마찰, 그리고 전문적인 터치테라피까지, 고객 저마다가 지닌 내면과 외면을 총체적으로 치유해 최고의 아름다움을 이끌어내도록 돕는 극진한 케어는 소중한 내 피부에 선물하는 최고의 호사다. S

에디터 문비송 사진 이은숙 도움 주신 곳 설화수 스파(02-411-0262)

설화수 스파는 설화수가 추구하는 미의 철학과 가치를 전문가들의 손을 통해 직접 경험해볼 수 있는 공간입니다. 롯데백화점 잠실점 4층에 위치하며, 오전 10시부터 오후 8시까지 운영합니다. 자세한 내용은 홈페이지를 참조하세요. 문의 02-411-0262 홈페이지 www.sulwhasoo.co.kr



인삼의 영양을 충분히 공급해주는 고영양 트리트먼트를 통해 맑고 깨끗한 피부의 힘을 되찾은 천세나 씨.





전 세계를 휩쓴 초록 마녀의 돌풍 뮤지컬 <위키드>

무대 위에 펼쳐지는 화려한 볼거리와 탄탄한 이야기,
그리고 마음을 두드리는 진심.

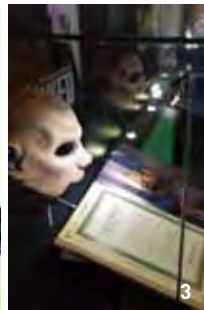
여름이 본격적으로 시작되는 7월, 산이나 바다로만 바캉스를 떠나야 할까. 높아지는 온도만큼 불쾌지수는 점점 높아지고 인산인해를 이루는 관광지에선 도리어 피로를 쌓아오기가 일쑤다. 그렇다고 방 안에서 마냥 여름휴가를 보낼 순 없는 일. 가족과 함께 혹은 친구끼리 더위를 날려버릴 뮤지컬을 보거나 가슴 따뜻하게 볼 수 있는 연극 한 편으로 '문화 바캉스'를 떠나보는 건 어떨까.

이미 가까운 도심 속엔 많은 문화 공연 소식이 우릴 기다리고 있다. 거리의 무성한 푸른 잎들이 여름을 알리던 어느 날, 뮤지컬 전용극장으로 지어진 블루스퀘어에서 이경미 씨를 만났다. 부드러운 미소가 아름다운 그녀는 친구 같은 딸과 함께 공연장을 자주 찾는다고. 다양한 공연을 즐겨보는 편인데 이야기와 음악이 탄탄한 공연을 본 뒤 찾아오는 감동을 잊을 수 없다는 그녀에게서 진정 인생을 즐길 줄 아는 문화인의 모습이 느껴졌다.

이경미 씨와 관람할 공연은 2003년 초연 후 9년째 브로드웨이 박스오피스 1위, 전 세계 매출 25억 달러, 3,000만 명이 넘는 관객 동원, 브로드웨이 역사상 최고의 주간 매출 222만 8,000달러. 기염을 토하는 이 모든 기록의 주인공, 뮤지컬 <위키드>다. 국내에선 첫 공연인 동시에 호주 오리지널 팀의 첫 공연으로 화제가 되고 있는 뮤지컬 <위키드>는 <오즈의 마법사>를 유쾌하게 뒤집은 판타지 문학의 대가 그레고리 머과이어의 소설을 뮤지컬로 만든 작품이다. 도로시가 오즈에 떨어지기 전 이미 그곳에서 만나 우정을 키웠던 두 마녀가 주인공으로, 우리가 <오즈의 마법사>에서 나쁜 마녀로 알고 있는 초록 마녀 엘파바가 사실은 불같은 성격 때문에 오해받는 착한 마녀이며, 착한 금발 마녀 글린다는 아름다운 외모로 인기를 독차지했지만 허영덩어리 소녀였다는 기발한 상상력을 펼친다. 소위 말하는 왕따의 전형적인 모습을 보여주는 엘파바와 인기 소녀 글린다. 전혀 다른 성격과 외모의 두 마녀가 어떻게 친구가 되었는지, 그리고 두 마녀가 어떻게 각각 나쁜 마녀와 착한 마녀가 되었는지를 매혹적인 스토리로 풀어낸다. 더불어 <오즈의 마법사>의 양철나무꾼, 허수아비, 겁쟁이 사자 등 친숙한 캐릭터들의 탄생 비화도 공개된다.

다채로운 조명과 분위기, 화려한 의상은 54개의 매끄러운 장면전환을 통해 장엄하고도 인상적인 장면을 연출했으며 알루미늄 버블머신과 날아다니는 원숭이 등 마법을 부린 듯한 개성 넘치는 무대는 시간이 갈수록 점점 극에 빠져들게 했다. 또한 그래미상 베스트 뮤지컬 앨범상 수상과 미국에서 200만 장의 더블 플래티넘 판매 기록을 세운 웅장한 음악, 배우들의 폭발적인 가창력은 공연장에 발을 들여놓은 모든 관객들을 <위키드>의 마법에 홀리게 만들었다. 뮤지컬 <가스펠> <피핀>과 영화 <포카혼타스> <이집트의 왕자> 등의 작품으로 3개의 아카데미상과 4개의 그래미상을 수상한 스티븐 슈왈츠의 음악에 '사방사방' '슈봉 슈봉' 등 위트 넘치는 자막은 언어의 장벽을 허물며 보는 재미를 더했다. 언어와 문화 차이를 뛰어넘을 수 있는 주제와 아이디어, 캐릭터 그리고 훌륭한 음악이 돋보이는 뮤지컬 <위키드>. "상상력에서 얻는 위안은 가상의 위안이 아니다. 이것이 우리가 이러한 여정을 만드는 이유다"라고 했던 <위키드>의 작가 그레고리 머과이어의 말처럼 뮤지컬 <위키드>는 사회적 편견과 선입견을 꼬집으며 무엇이 진짜 선과 악인지에 대해 생각해보는 유쾌한 계기가 될 것이다. 그것이 바로 화려한 볼거리로 중무장한 뮤지컬 <위키드>의 진짜 이야기다. S

에디터 문비승 사진 이은숙 도움 주신 곳 셀앤컴퍼니(02-3444-0677)



1,4 개성 넘치는 배우, 감성을 뒤흔드는 음악, 화려하고도 다양한 무대를 선보이는 뮤지컬 <위키드>. 2 기품 넘치는 미소의 이경미 씨. 3,6 공연장 로비 곳곳에는 <위키드>의 캐릭터, 의상, 이야기 등에 대한 아이디어 스케치와 관련 제품을 전시해놓았다. 5 인산인해를 이룬 공연장 로비.

누군가의 얼굴, <비사주(Visage)> 전

글자가 가득한 낱것의 신문 위에, 혹은 전혀 다른 사진의 조각들로 만들어진 익숙한 듯 낯선 누군가의 얼굴. 에디터 문비송

사람의 얼굴을 나타내는 비사주(Visage)는 단순히 외적인 얼굴만을 의미하는 것을 넘어 사람의 표정, 안색, 인격 이상 등 내적 의미를 포함하는 말이다. 오페라갤러리 서울에서 열리는 <비사주(Visage)> 전은 우리가 익숙히 보아온 유명인의 얼굴들을 각자의 감정과 방식을 투과시켜 새롭게 그려낸 7명의 작가들의 작품을 만날 수 있는 전시다. 리타 카발뤼, 미스터 브레인워시, 앙드레 모네, 장 피에르 후후세, 데이비드 마크, 제라르 랑사냥, 유세프 나빌은 미주와 유럽에서 왕성한 활동을 하고 있는 작가들로 개개인이 몰두해 있는 인물들을 완전히 다른 표현 방식으로 그려내 우리의 호기심을 자극하고 있다. 유희애 산을 섞어 작가가 가진 진한 감정을 극대화시키는 방법으로 코코 샤넬·프리다 칼로 등 유명 여성들을 표현한 바르셀로나 출신의 여성작가 리타 카발뤼, 대중 매체 속에서 쏟아지는 인쇄물을 이용해 집요리만큼 노동집약적인 방법을 통해 자신만의 빈센트 반 고흐와 모딜리아니의 '잔느의 초상화'를 재탄생시킨 스코틀랜드 출신의 데이비드 마크 등 작가 스스로의 독창적인 표현 방법을 찾아내어 그들의 '상(像)'을 보여준다. 특별히 이번 전시에서는 4년 전 국내에 처음으로 소개되어 호응을 얻었던 리타 카발뤼의 한층 부드러워진 묘사와 다채로운 색상이 돋보이는 새로운 작품을 감상할 수 있다.

일시 7월 5일~8월 5일 장소 오페라갤러리 서울 문의 02-3446-0070 관람료 무료



국악 공연 <남산풍류>



서울남산국악당에서는 퇴근 시간대를 활용한 국악 공연 <남산풍류>를 선보인다. 매회 20명 정원으로만 진행되는 <남산풍류>의 가장 큰 특징은 남녀노소에 상관 없이 음악을 좋아하는 사람들이 모여 담소를 나누고 연주를 하던 조선 시대 풍류방을 재현한다는 것이다. 가야금, 거문고, 해금 등 기악 연주와 정가, 판소리 등 성악 연주로 프로그램을 구성해 매년 다른 연주곡으로 관객들과 만나며 국립국악원 정악단 단원인 조유희, 중요무형문화재 제30호 가곡 예능보유자인 김영기 등이 출연한다. 관객들은 바로 앞에서 연주를 감상하고 연주자와 음악 이야기를 나누며 우리 국악의 참맛과 멋을 느끼면서 옛 선비들이 풍류에 빠질 수밖에 없었던 이유를 절로 알게 될 것이다.

일시 7월 31일까지 매주 월·화 오후 8시 장소 서울남산국악당 문의 02-2261-0511 관람료 전석 5만원

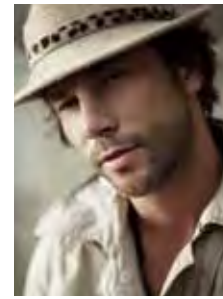
유니버설발레단 <로미오와 줄리엣>

발레극 <로미오와 줄리엣>은 드라마 발레의 거장 케네스 맥밀런의 작품으로, 국내에서는 1983년 영국 로열발레단 내한 이후 30년 만에 선보이는 공연이다. 맥밀런의 <로미오와 줄리엣>은 셰익스피어의 원전에 가장 잘 들어맞는 것으로 평가받는다. 가장 유명한 장면인 '발코니 파드되'는 어느 버전이나 아름답지만, 맥밀런 버전은 남녀 간의 사랑의 여운을 더욱 현실적으로 표현해 강한 비극성을 암시하고 있다. 자연스럽게 주인공의 감정과 일치되도록 유도하는 이번 <로미오와 줄리엣>은 정통 드라마 발레 본연의 감동을 느끼고 싶은 관객이라면 놓쳐서는 안 될 공연.

일시 7월 7일~14일 장소 예술의전당 오페라극장 문의 070-7124-1737 관람료 VIP석 10만원/R석 8만원/S석 6만원/A석 3만원/B석 1만원



자미로콰이 내한 공연



대중적인 멜로디를 바탕으로 펑크와 재즈가 조화를 이루는 음악으로 사랑받고 있는 자미로콰이가 내한한다. 보컬 제이 케이를 중심으로 활동하는 6인조 프로젝트 밴드 자미로콰이는 전 세계 2,500만 장이 넘는 앨범 판매 기록을 보유하고 있으며 팝의 본토인 미국, 영국뿐 아니라 일본과 국내에서도 큰 인기를 얻고 있다. 1992년 결성된 자미로콰이는 완성도 높은 음악과 리드보컬인 제이 케이의 탁월한 무대 매너로 단숨에 영국의 애시드 재즈신을 대표하는 밴드로 떠오른 이후 일렉트로니카, 디스코, 팝 등 다양한 장르를 넘나든다. 이번 공연은 자미로콰이의 상징이라 해도 과언이 아닌 제이 케이의 독보적인 무대 매너와 특유의 매력력을 엿볼 수 있는 기회가 될 것이다.

일시 8월 22일 오후 8시 장소 잠실 실내체육관 문의 02-3141-3488 관람료 VIP석 13만 2,000원/R석 11만원

뮤지컬 <시카고>

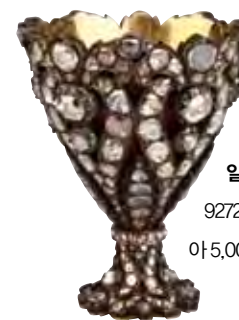
1920년대 격동기의 미국, 그중에서도 농염한 재즈 선율과 갱 문화가 발달했던 시카고를 배경으로 한 뮤지컬 <시카고>는 관능적 유혹과 살인이라는 테마로 1975년 밥 파시에 의해 처음 무대화되었으며 지금까지 뮤지컬의 본고장 브로드웨이와 웨스트엔드에서 공연되고 있다. 이번 공연에선 국내 최고의 디바 인순이와 최정원이 벨라 켈리 역으로, 남경주와 성기윤이 빌리 플린 역으로 출연한다. 또한 14인조 빅밴드가 음악감독 박칼린의 지휘 아래 뮤지컬 <시카고>의 농염한 재즈 선율을 라이브 음악으로 선사하는데 무대 정중앙에 계단형으로 위치해 제2의 배우 역할을 하며 극에 참여하기도 한다. 특히 지휘자가 익살맞게 배우들과 대사를 주고받는 모습과 막간에 연주되는 신나는 밴드의 애드립은 뮤지컬 <시카고>의 특별한 즐거움이다.



일시 6월 10일~10월 7일 장소 디큐브아트센터 문의 1544-1555 관람료 VIP석 11만원/R석 9만원/S석 7만원/A석 4만원

터키문명전 <이스탄불의 황제들>

동서 문명이 교차하면서 다양한 종교와 문화가 화려하게 꽃피었던 터키의 문화유산을 조망할 수 있는 전시가 열린다. 터키의 고대 문명부터 오스만 제국까지 세계 문명사에서 중요한 터키의 역사 전체를 다루며 다양한 문화유산을 보여준다. 또한 이슬람 종교의 아름다운 의례용 촛대, 정복자 술탄 메흐메드 2세의 코란, 나전 코란 함 등 종교용품으로서 기능뿐 아니라 화려한 예술품으로서 뛰어난 완성도를 보여주는 문화재도 함께 선보인다. 국내 최초로 터키 문명 전반을 소개하는 이번 전시는 눈부시게 발전을 거듭했던 터키의 역사와 이국적인 문화재들을 통해 당시의 시대상을 눈으로 직접 확인하고, 터키인들과 이스탄불의 황제들이 누렸던 찬란한 삶을 간접적으로 체험할 수 있는 기회다.



일시 9월 2일까지 장소 국립중앙박물관 기획전시실 문의 02-2077-9272 관람료 어른 1만 2,000원/중·고등학생 1만원/초등학생 8,000원/유아 5,000원/65세 이상 6,000원

<루브르박물관>전

<루브르박물관>이 6년 만에 한국을 다시 찾아온다. 단 한 번도 해외에 공개된 적이 없는 회화 작품을 비롯해 2미터가 넘는 조각 작품들, 기원전 10세기경에 제작되었던 고대 그리스·로마 시대의 도자기에 이르기까지 서양 문화의 기원을 살펴볼 수 있는 흥미로운 전시. 선사시대에서 19세기 중반에 이르는 방대한 고대 유물과 회화, 조각 등 국보급의 작품들은 단순히 미술 작품으로서 가치를 떠나, 인류의 역사적인 발자취를 증언하고 인간 생활 전반에 걸친 다양한 변화를 한눈에 볼 수 있도록 해주는 인류의 교과서와 같은 소중한 자료이다. 매해 가장 많은 관광객이 찾는 명소로 당당히 1위를 지키고 있는 루브르박물관의 명성을 확인할 수 있다.



일시 6월 5일~9월 30일 장소 예술의전당 한가람미술관 문의 02-325-1077 관람료 일반 1만 2,000원/청소년 1만원/어린이 8,000원

뮤지컬 <맨오브라만차>

뮤지컬 <맨오브라만차>의 원작은 세계문학사의 큰 획을 그은 세르반테스의 명작 <돈키호테>다. 한 인간의 인생을 가장 사실적이고 진실하게 표현했다는 평을 받으며 400년 동안 전 세계인을 감동시켜온 작품. 뮤지컬 <맨오브라만차>는 세르반테스의 <돈키호테>를 바탕으로 데일 와서맨에 의해 재구성되었고, 1965년 뉴욕에서 초연된 이후, 현재까지 반세기 동안 사랑받아왔다. 영화 <너는 내 운명> <댄싱퀸> 등을 통해 연기파 배우로 인정받은 배우 황정민이 출연하는 이번 공연은 "그 꿈 이룰 수 없어도 싸움 이길 수 없어도 정의 위해 싸우리라, 사랑을 믿고 따르리라"로 시작하는 희망으로 가득 찬 가사와 함께 아름다운 멜로디로 감미로운 시간을 선사한다.

일시 6월 22일~10월 7일 장소 샤롯데씨어터 문의 1588-5212 관람료 VIP석 13만원/R석 11만원/S석 8만원/A석 6만원



대를 잇는 전통문화예술의 가치를 만나다

설화수는 근본을 보는 지혜가 만드는 남다른 가치 체험 <2012 제2회 설화문화클래스>를 개최한다.



설화문화클래스는 전통 문화와 대중과의 소통을 돕고, 장인들을 통해 우리 문화 속에 담긴 근본의 지혜와 가치를 직간접적으로 체험할 수 있는 기회를 제공하는 설화수의 새로운 문화 행사다. 2012년 올 한 해 총 3회에 걸쳐 '정준모 명사와 함께 장인을 만나다'라는 주제로 진행되며, 지난 4월엔 첫 번째 클래스로 신비로운 빛을 발하는 옷칠공예를 보존하고 발전시켜온 손대현 옷칠 장인을 만났다. 참석자들은 직접 옷칠을 배워보는 등 평소 접하기 어려운 전통 문화를 직접 체험하는 신선하고 즐거운 경험이 되었다.

다가오는 7월 26일 유네스코 세계문화유산으로 지정된 창덕궁에서 설화문화클래스 두 번째 이야기가 펼쳐진다. 이번엔 만나 볼 장인은 2011 설화문화전 참여 작가인 박선경 매듭 전수자(중요무형문화재 제22호 매듭장 전수 교육 조교)와 어머니 정봉섭 매듭장(중요무형문화재 제22호) 모녀. 그리고 초대 매듭장인 정연수 선생의 뜻을 이어온 매듭 장인 일가의 이야기를 들을 수 있다. 노리개·가마·국새·무기 등을 장식하는 데 쓰이며 다양하게 변주되어온 매듭은 선조들의 삶 가까이에 있는 생활예술품으로 여김 받아왔다. 이번 설화문화클래스에서는 매듭을 활용한 선추를 배울 예정. 남자들의 유일한 장식품이었던 부채 끝에 다는 장식으로 그 취향에 따라 간결한 것부터 화려한 것까지 다양한 모습으로 전해져 내려온다. 시대를 꿰뚫는 탁월한 심미안과 특유의 유쾌함으로 전통문화

에 대한 새로운 감흥을 전해줄 평론가 정준모 명사, 문화의 고결한 가치와 품격을 잃지 않고 대를 이어온 박선경, 정봉섭 모녀를 통해 듣는 선조들의 지혜를 만날 수 있는 기회. 이를 위해 오는 7월 11일부터 20일까지 약 10일 동안 설화수 페이스북(<http://www.facebook.com/sulwhasookorea>)을 통해서 클래스 참여 희망자를 모집한다. 자연 경관을 배경으로 한 건축과 조경이 고도의 조화를 이루는 창덕궁 가정당에서 배우는 매듭공예는 모두에게 큰 감동이 될 것이다. S



붓을 따라 펼쳐지는 자연의 멋, 한국화

한국 산천의 모습을 은은한 담채로 그려내던 선조들의 호방한 기운이 담긴 한국화를 만나다.



<Sulwhasoo> 독자 참여 코너 '전통공예 배우기' 매호마다 독자들이 참여할 수 있는 다양한 코너를 마련하는 고은여성문화지 <Sulwhasoo>에서 다양한 공예 기법으로 현대인의 생활 방식에 맞게 재해석한 공예품을 직접 만들어보는 '전통공예 배우기' 칼럼을 진행하고 있습니다. 고은여성문화지 <Sulwhasoo> 독자엽서를 통해서 응모 가능합니다.

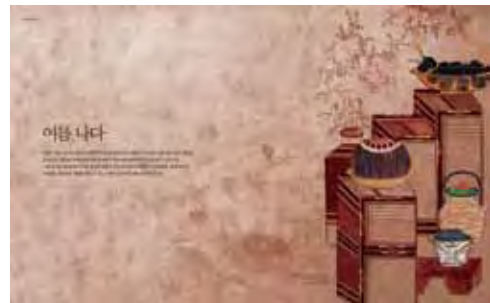
복잡한 도심 안에서 고즈넉한 전통 한옥의 멋을 그대로 느낄 수 있는 계동길. 조선 시대로 돌아간 듯 옛 고향의 향수를 자아내는 계동길 골목을 따라가다 보면 북촌문화센터를 만날 수 있다. 고전과 현대가 공존하는 북촌문화센터에서는 수준 높은 전통문화를 향유할 수 있는데, 안채, 사랑채 등 기존에 있던 한옥을 개조해 꾸민 전통 공방에서 다양한 전통공예를 배울 수 있다. 처마 아래 쏟아지는 햇살이 따스한 어느 날, 싱그러운 미소를 머금은 이연희 씨를 만났다.

대학에서 외국인들에게 한국어를 가르치고 있는 그녀는 한국 문화 체험 수업을 진행할 때 종종 전통공예를 접했다며 그림에는 소질이 없어 걱정이라 했지만 두 눈에는 배움에 대한 호기심과 설렘이 가득했다. 그런 그녀와 함께 배워보기로 한 공예 프로그램은 한국화. 선과 여백의미를 중시하는 한국화는 보이는 대상을 그대로 재현하기보다는 대상의 의미와 더불어 그리는 뜻을 중시하는 정신적 표현이 두드러지는 한국 전통예술이다. 우리에게 매·난·국·죽의 사군자로 잘 알려져 있는 한국화는 소재에 의해 나누는 방법과 기법에 의한 분류가 있다. 사군자를 포함한 문인화, 한 시대의 생활상을 표현한 풍속화, 자연경관을 그린 산수화, 꽃과 새를 그린 화조도 등 다양한 주제로 그려져왔다. 기법에 의한 분류로는 오롯이 먹의 농담으로 그려내는 수묵화와 먹의 그윽함과 채색의 어우러짐을 느낄 수 있는 수묵담채화, 화려한 꽃들이 만개한 듯 펼쳐지는 채색화가 있는데 한국화 특유의 붓끝에서 느껴지는 힘은 서양의 그림에서 느낄 수 없는 호방한 기품을 지녔다.

은은한 담채로 그려진 한국 산천의 모습과 아름다운 꽃들이 수놓인 작품을 보며 연신 감탄하던 이연희 씨는 직접 한지에 한국화를 그려보며 더 놀라워했다. 그녀는 직접적인 묘사 없이도 붓의 힘에 따라 가는 곳마다 금세 그려지는 돌·강·나무가 정말 아름답고, 선조들의 멋을 느낄 수 있는 시간이었다며 흡족해했다. S

에디터 문비송 사진 이은숙 도움 주신 곳 서울시 북촌문화센터(02-3707-8388, <http://bukchon.seoul.go.kr>)





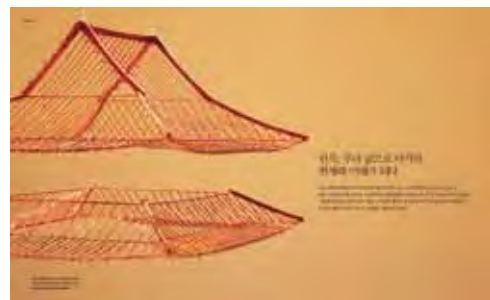
page 24 | **Quality Life**

<Quality Life> is a column about tracing the steps of Korean ancestors to explore the lifestyles and aesthetics of the past beyond cultural heritages. For Korean ancestors who valued politeness, courtesy implied the formality of passage of rites and rituals, and the fundamentals of social norm. As wisdom for beating the heat, our ancestors recommended drinking warm tea while controlling one's diet and eating in small portions. This is the story of the foods that our ancestors ate to fend off the summer heat.



page 38 | **The World's Design Hotel**

<The World's Design Hotel> introduces the world's design hotels that are glowing with unique personalities, from the hotels built by renowned designers to the design hotels of fashion brands. Hotels are no longer just for travelers' lodging; they now offer rest beyond visual pleasure. This month's issue presents Hotel Nord-Pinus, nestled in a special location where the lodgers can get a view of the Atlantic Ocean and the Mediterranean Sea and can rebel in the breathtaking scenery of Tarifa, located on the boarder of the Spanish coast.



page 44 | **Art Class**

<Art Class> is a column about exhibitions recommended by renowned art critics in Korea for art understanding and appreciation. Clayarch Gimhae Museum, located in Gimhae, Gyeongsangnam-do, opens Contemporary Hanok in the Urban City Exhibition to lead the visitors to think about the meaning and future of hanok as a contemporary living space. The exhibition, which shows various extensions and variations of the existing hanok, will present different perspectives of contemporary artists.



page 50 | **The Encounter of Tradition and Modernity**

<The Encounter of Tradition and Modernity> is a column that explores the wardrobes, food, and homes of Korean traditional culture and introduces artworks that beautifully harmonize tradition and modernity. This month's issue presents the distinct features of women's spaces in Korea, China, US and Japan. Feel the scent of women in the olden days, expressed in a harmonious combination of traditional space and modern feel, instead of being tied to historical researches.

page 58 | **Sulwha Cultural Exhibition - Meet the Master**

<Sulwha Cultural Exhibition - Meet the Master> is where you can meet the skills of the masters preserving and developing Korean tradition to realize the beauty and superiority of Korean traditional craft. This month's issue introduces Nakjuk master Sangbong Han, who participated in the Sulwha Culture Exhibition, Sulwhasoo's project for the protection of our culture. He tells his life story as an ordinary man driven with a sense of duty to create the Nakjuk swords.



page 66 | **In Search of a Space for Rest**

<In Search of a Space for Rest>introduces tourist attractions that offer comfort and healing to modern people for peaceful mind. The trip in search of a rest in Korean traditional spaces that give consolation and remedy to the modern people: this issue presents Soswaewon in Damyang, which shows the beauty of a traditional private Korean garden. The view of bamboo groves in the home of bamboos, Damyang, will make the readers feel cool and refreshed.



page 72 | **Trip of Korean Music**

<Trip of Korean Music> - the column in search of the origin of Korean music. The story of Korean music written amongst the landscapes of Korea in different seasons. This month's issue features Kim Dong Jin Daegeum Sanjo's Pilki Lee, whose skill in playing the daegeum, a traditional Korean instrument widely used in Korean classical music and folk music performances, captured in a rare video footage, will move the listeners' spirits.



page 84 | **Sullocdawon(雪綠茶園)**

<Sullocdawon> is a column that spotlights the reemerging tea culture for the best tea-drinking experience. This month's issue invites the readers to a tea party during the hot summer days, when they can experience refreshing Younggeul(Korean lime) essence, juicy O'Sulloc Samdayeon Jeju Younggeul, and green tea sejak powder, which is widely used in various beverages.



설화수를 사랑하는 독자를 위한 특별한 선물

(주)아모레퍼시픽 설화수 VIP 고객 여러분을 위한 고품격 고은여성문화지 <Sulwhasoo>는 독자 여러분과 함께 더 나은 여성 생활 문화지를 만들어가고자 합니다. 언제나 독자와 가까운 자리에 있고 독자의 의견에 귀 기울이고자 합니다. 고은여성문화지 <Sulwhasoo> 편집부 앞으로 독자엽서를 적어서 보내주세요. 독자께서 보내주신 내용은 더욱 알찬 기사 작성에 많은 도움이 될 것입니다. 무조건적인 칭찬보다 신선한 아이디어 제안과 따끔한 질책을 기다리고 있겠습니다. 독자엽서를 보내주시면 추첨을 통해 설화수 제품 등 다양한 선물을 드립니다. 독자 여러분의 많은 참여 바랍니다.

- 응모 방법** 고은여성문화지 <Sulwhasoo> 내의 독자엽서로 우편을 이용해서 응모
- 응모 마감** 2012년 8월 15일까지
- 중정 선물** 설화수 윤조에센스 외
- 당첨자 발표** 2012년 9/10월호 독자 선물 당첨자란 참조
- 문의** 02-709-5525



설화수 윤조에센스 5명

설화수 윤조에센스는 촉촉함을 더해 피부를 윤택하게 보살해주는 한방 에센스입니다. 세안 후 가장 먼저 피부에 바르면 메마르기 쉬운 피부에 윤기를 주어 다음 단계의 흡수 및 효능을 높이는 부스터 기능의 제품입니다. 문의 080-023-5454



오설록 우전(雨前) 5명

오설록 우전은 제주의 설록 직영 다원에서 이른 봄 정성껏 딴 첫물차를 전통 방식으로 덫어 만들어, 구수한 맛과 향을 간직한 고급 우전차입니다. 최고의 잎만 따서 세심한 공정을 거쳐 만든 우전의 깊고 풍부한 맛은 지친 현대인의 몸과 마음에 여유를 선사합니다. 문의 080-023-5454

5/6월호 독자 선물 당첨자 명단

- 설화수 윤조에센스(10명)**
- 김유자 서울 서대문구 대현동
 - 문은미 인천 부평구 산곡4동
 - 박현숙 광주 동구 산수2동
 - 반현숙 서울 중구 소공동
 - 우애자 광주 서구 풍안동
 - 유옥자 경기 고양시 일산서구 주엽동
 - 이용숙 인천 부평구 산곡4동
 - 이진영 서울 강남구 신사동
 - 임영하 광주 동구 장동로
 - 홍진화 서울 강남구 개포동

- 오설록 우전(5명)**
- 강미선 경남 김해시 장유면 율하리
 - 곽인순 대구 동구 율하동
 - 김국희 서울 노원구 중계본동
 - 신준철 강원 춘천시 후석로
 - 이상욱 울산 남구 아음동

★ 5/6월호 당첨자 선물은 7월 31일까지 보내드립니다.