동아일보
2014.11.04
국제갤러리(주)

미술관 옆 식도락

① 도널드 저드와 트러플 스페셜

미감(美感)은 미감(味感)으로 통하기 마련.
유명 미술관과 갤러리에 먹고 마시며 쉬는
공간이 따라붙는 건 수익성 때문만은 아니다.
예술작품의 미학으로부터 얻은 포만감을
식탁 위 향과 맛의 어우러짐으로 이어냈을 때,
그 위에 더해지는 대화는 세상 무엇 하나
부러울 것 없는 행복을 선사한다.
국내 주요 미술관과 갤러리에 엮인
'맛의 공간'을 전시와 함께 소개한다.
"보나페티(Bon appetit·맛있게 드세요)!"

공간을 압도하는 간결함

얼핏 허허롭다. 그러나 머물수록 무언가 충만하다. 도널드 저드가 1970년(왼쪽), 1992년 발표한 무제 설치작품. 보랏빛으로 도금한 알루미늄과 강판을 두른 색색 아크릴일 뿐인데, 무시 못할 긴장감을 전한다. 국제갤러리 제공

미니멀리즘을 넘어

재료-형태-색채에 대한 오랜 탐구
직육면체의 '특별한 사물'로 탄생

위엄 넘치는 '유럽의 산삼'

은근-상큼한 맛의 진귀한 송로버섯
적은 양으로도 테이블을 푸짐하게

트러플(송로버섯)은 상큼하면서도 은근하고 깊은 향으로 사랑받는 식재료다. 하지만 '향신료'는 아니다. 어떤 메뉴에 들어가든 중심을 파고들어 식탁 전체를 지배한다. 10~12월 이탈리아의 화이트 트러플 수확기를 맞아 세계 각지 레스토랑에서 트러플 스페셜 코스를 내놓고 있다. 메인요리가 무엇이었든, 기억에 남는 건 트러플의 향기다.

지난달 영국 런던 프리즈 아트페어에서 둘러본 한 갤러리 부스는 온갖 회화와 조각, 설치물로 뒤범벅돼 있었다. 행사장을 벗어났다가 깜박 두고 온 가방을 찾기 위해 돌아가며 기억을 되짚었다. '저드의 직육면체가 있던 부스.' 미국 설치작가 도널드 저드(1928~1994)가 쌓은 강판 박스의 명료한 간결함이 그 뒤죽박죽 공간의 무게중심을 틀어쥐고 있었다.

30일까지 서울 종로구 국제갤러리에서 저드의 개인전이 열린다. 19년 만의 한국 전시를 맞아 서울을 찾은 아들 플래빈 저드 씨(47)는 "미니멀리즘을 대표하는 작가로 널리 알려진 아버지였지만 본인은 늘 그런 해석을 거부했다"고 말했다. 재료, 형태, 색채의 근원에 대한 오랜 탐구를 통해 빚어낸 '특별한 사물'이 단편적 오해에 갇히는 것을 우려했다는 설명이다.

14개 설치물을 선보이는 이번 전시의 백미는 3관이다. 작품은 모두 당연한 듯 제목이 없다. 나무합판, 강판, 함석, 아크릴 등 산업자재를 예술작업 주재료로 끌어들인 발상에 시선이 머무는 시간은 길지 않다. 7m 높이의 전시실 벽면을 따라 널찍널찍 배열한 다섯 작품. 또렷이