

### 선원 건립기금 마련 자사호展

즈미다장 김경환 대표  
소장 작품 200여 점 공개



보이차·자사호 전문가인 즘미다장(茶莊) 김경환(45) 대표가 선원 건립기금 및 복지단체 지원금 마련을 위한 전시회를 개최한다. 전시는 3월 26일부터 4월 19일까지 인사동 환갤러리에서 열린다. 전시장은 오전 10시 30분부터 오후 7시까지 개관한다.

이번 전시를 위해 김 대표는 20여 년에 걸쳐 수집한 자사호와 다완(茶碗), 텍스타일(textile, 직조천) 등 200여 점의 작품을 내놨다. 판매 수익금 중 일부는 독일 내 건립된 선원과 파주 시민선방, 계룡산 무상사, 양주 석굴암 불사 기금으로 기탁할 예정이다. 또한 장애우시설인 열린지평도 후원할 방침이다.

주요 전시품이 될 자사호(紫砂壺)는 중국 이싱(宜興) 지역에서 출토되는 자주빛 흙으로 구운 차호로, 예술성과 실용성이 뛰어나 중국을 대표하는 도자기로 손꼽힌다. 최근 국내에 보이차 열풍이 일기 시작하면서 자사호에 대한 관심도 함께 높아지고 있다.

전시회에서 선보일 자사호는 김 대표가 중국 현지에서 골동품 가게를 운영하며 직접 수집한 것으로, 명·청대 제작된 작품이 대부분이다. 황실용으로 제작된 채색 자사호도 다수 전시된다. 김 대표는 "자사호는 조각과 서각, 기형(器形) 등이 작가의 역량에 따라 달라지는 종합예술품"이라며 "전시 품 중 40여 점은 최상급 골동품으로 다양한 자사호의 모습을 볼 수 있는 기회가 될 것"이라고 의미를 밝혔다.

이 밖에도 다완과 차도구, 중국 소수민족이 제작한 텍스타일 등도 풍성한 볼거리를 제공할 것으로 기대된다. 전시공간 기획까지 직접 맡은 김 대표는 전시 기간 동안 갤러리 내에 찾자리를 열어 보이차 시음 기회도 마련할 예정이다. 02)738-6569 여수령 기자



'기와그림' 귀일 스님 '포악대소상 전' 열어

## 흙 빛어 기와 굽는 일도 '불심'

4월 7~14일 인사동 학교재  
5월 2~12일 울산 흥강 갤러리

지금은 거의 사라져버린 사찰 기와그림의 맥을 흐로 이어가고 있는 안동 지조암 귀일스님이 4월 7일부터 14일까지 인사동 학교재와 울산 흥강 갤러리(5월 2일~12일)에서 '포악대소상(暴惡大笑像)'전을 잇달아 연다.

제목부터 심상치 않다. 포악대소? 무슨 말인가 궁금해서 스님에게 물어보니 말 그대로 입을 크게 벌리고 눈을 부릅뜬 포악스런 모습을 하고 있지만 자세히 보면 동시에 크게 웃고 있는 해학성을 지닌 용면(龍面)이다. 중국과 일본에서는 찾아 볼 수 없는 우리 고유의 전통 그림이라고 소개한다.

귀일 스님이 버려진 기와장을 도화지 삼아 오방색 천연 안료로 길상문양을 입혀 불화 만들기를 신행으로 일삼은 지도 벌써 10년이 넘는다.

스님은 특히 200년 이상 묵은 기와만 골라 사용한다. 도자기처럼 일일이 손으로 구워낸 옛 기와는 색이 아름답고 유약이 적당히 벗겨져 안료가 잘 먹히기 때문이다.

하지만 온전한 기와는 온전한 대로, 깨진 기와는 깨진 대로 각각각색의 그림판이 된다. 큰 바둑기와에는 귀면(鬼面)을 그리고, 작은 골기나 깨진 기와에는 신장(神將), 비천(飛天), 나한(羅漢), 해태, 연꽃, 당초문 등을 오색안료나 금박안료로 입혔다. 기와만 그림 재료가 아니었다.

폐자재인 서까래를 뜯으로 얇게 썬 커서 갖가지 연꽃문



몽골에서 열린 몽골문화관광부 초대전에도 작품 20점이 건너가 호평 받았다.

지금까지 가진 전시회만 7차례. 무거운 기와장을 들고 다니기에 지친 스님은 그동안의 전시회 수익금으로 2005년 봉정사 입구에 기와그림 전시회 '만휴(만休)'를 개관했다.

"기와그림에 예술혼 같은 건 없습니다. 그저 나의 작은 불심이 있을 뿐이지요. 옛 절은 돈이 아닌 불심으로 이루어졌습니다. 흙을 빛어 기와를 구운 것도 불심입니다. 우리가 신라미술을 재현하지 못하는 것은 기예가 떨어져서 아니라 그때처럼 지극한 불심이 없기 때문입니다."라는 스님은 이번 전시회에서 1백여점의 작품을 선보인다.

김주일 기자 jkim@buddhapia.com



### 사찰음식의 모든 것

정산 스님 신촌 대표 · 동산불교대 사찰음식학과장

#### 약과



### 통과의례나 명절 · 잔치 · 제향때 필수 음식 고려시대대 유행해 왕족에서 민가까지 즐겨

약과(藥果)는 밀가루에 꿀을 섞어 반죽한 것을 기름에 튀긴 유밀과(油蜜果)의 하나로, 우리나라 역사상 가장 '고급스러운 과자'라고 할 수 있습니다.

약과는 주로 정월에 많이 만들어 먹는데 통과의례나 명절, 잔치, 제향(祭享) 때의 필수음식이었습니다. 약과는 이미 고려시대 때 널리 유행해 왕족과 귀족 그리고 사원과 민가에서 널리 즐겨 먹었다고 합니다. 특히 '왕족과 반가, 사원에서 유밀과를 만드느라 곡물과 꿀, 기름 등을 많이 허실함으로써 물가가 올라 민생을 어렵게 한다'는 기록이 있을 정도로 고려 명종 22년(1192)과 공민왕 2년(1353)에는 유밀과의 제조금지령을 내리기도 했습니다. 이후 조선시대에는 대표적 기호식품으로 자리 잡게 됩니다.

약과는 본디 '약(藥)이 되는 과자(菓子)'라는 뜻인데, <오주연문장전산고>와 1613년 지어진 <지봉유설>

에 "그 재료인 밀은 춘추추동을 거쳐서 익기 때문에 한 달 가운데 네 때의 기운을 받아 널리 정(精)이 되고, 꿀은 백약(百藥)으로 가장 좋으며, 기름은 살충(殺蟲)한다"고 해 약과 재료의 특징을 설명하고 있습니다.

약과의 모양은 처음에는 대추나 밤, 감, 물고기 등의 모습이었는데 조선시대에는 원형이 되었고, 제사 때 음식을 과기 편하게 하기 위해 다시 방형(方形)이 되었던 것으로 추측됩니다. 그 예로 <성호사설>에서 "약과는 여러 가지 과일 모양이나 새의 모양으로 만들었던 것이나, 훗날에 고이는 풍습이 생겨나면서 넓적하게 지르게 되었다"는 기록을 볼 수 있습니다.

약과는 기름에 지릴 때 기름이 속까지 배어들도록 천천히 지져 집청액에 넣으므로 단면이 여러 겹을 이룬 듯하고, 그 사이에 기름과 꿀이 속속들이 배어 있어 고소하고 단맛이 강한 음식입니다.

약과 재료: 밀가루, 소금, 후추, 참기름, 소주, 설탕시럽, 집청액(조청, 물, 생강)

#### 만드는법

- 1 밀가루에 소금과 후추를 넣고 고루 섞은 후 참기름을 넣고 골고루 비벼준 다음 체에 내린다.
- 2 체에 내린 밀가루에 설탕시럽과 소주를 넣고 가루가 보이지 않게 반죽을 겹쳐주면서 한덩어리가 되도록 2~3차례 반복한다.
- 3 반죽을 밀대로 밀어 0.8cm 정도 두께로 만든 다음 모양틀로 찍거나 칼로 잘라 칼집을 준다.
- 4 140℃ 정도의 낮은 기름온도에서 속까지 익도록 튀겨낸다.
- 5 조청에 물, 생강 저민 것을 넣고 끓여 집청액을 만들어 뜨거울 때 약과를 담갔다 꺼내낸다.

## 불교방송 봄철 맞아 3월 말부터 개편 단행

불교방송 뉴스와 시사정보 프로그램 강화 눈길

### 대중가요와 한국무용 풍부한 산사음악회

부산 내소사 4월12일 열려

부산 내소사(주지 진학)가 4월 12일 오후 7시 제7회 산사음악회를 개최한다. 전통차 내림 시연으로 시작되는 행사는 매직소와 함께 일주 오목대 등이 국악공연을 펼치고, 바리톤 임해철, 소프라노 김진희 교수, 현진우, 이명주 등이 출연해 클래식, 대중가요와 한국무용 등의 프로그램을 선보일 예정이다. 조동태 전북지사장

BBS 불교방송(서울 FM 101.9MHz)이 봄철을 맞아 3월 말부터 프로그램을 새단장한다.

뉴스와 시사 정보프로그램이 강화된 이번 개편에서는 평일 오후 2시 <BBS 취재 현장>과 밤 9시 5분 성우 안지환이 진행자로 뉴스쇼 <생

방송 사람 IN>이 신설됐다. 일부 음악프로그램도 새 단장 했다. <살며 생각하며>(월-일, 23:05-01:00)는 시인 고운기 씨가, 주말 <뮤직 펀치>(토-일, 12:10-14:00)는 전문DJ 임범수와 가수 세리가 진행을 맡는다. 트로트 가수 강진·서지우

가 함께 진행하는 <트로트 전성시대>(토-일, 14:05-16:00)와 주말 저녁 프로그램인 <생방송 큐>(19:00-21:00)는 새롭게 청취자들을 찾아간다. 생활 속에서 부처님 가르침을 실천할 수 있는 <신행 365일>(월-일, 08:55-09:00)이 다시 편성

됐다. 이 프로에서는 탤런트 김용림씨의 차분한 음성으로 가슴에 새겨야 할 감로법문을 만날 수 있다. 매일 새벽 방송되는 <경전공부>(월-일, 05:30-05:50)는 한 주 동안 방송된 내용을 토·일 밤 9시 5분부터 재편집해 청취자들이 보다 편안한 시간에 청취할 수 있도록 했다. 김주일 기자

**우기농 황토삼백초 POWER BRAND**

조여름 꽃 주위의 일 3개가 어느날 갑자기 백색으로 변해 '삼백초'라고 이름 붙여졌으며 또 꽃이 희고, 잎이 희고, 뿌리가 희다고 '삼백초'라고 한다. 백색으로 변했던 잎이 한달정도 있다가 다시 본래의 초록색으로 변하는 신비스러운 식물로 우리몸을 정화하는 신비의 '정화초'라고 불리고 있다.

이처럼 탁월한 효능 때문에 멸종의 수난을 겪어온 삼백초를 (주)진동소리 김상목 원장의 피나는 노력으로 황토삼백초로 다시 태어나 그 생명력과 특화된 자원의 가치를 인정받고 있다. 현재 (주)진동소리에서는 황토삼백초를 먹기 편하도록 제품화 하여 많은 사람들에게 보급하고 있다.

**(주)진동소리 055)945-2976**

진국대리점: 대구: 010-2531-4785 · 인천: 011-336-5843 · 대전: 010-7752-6009 · 대전: 042-536-8852 · 전주: 010-5706-1002 · 부산: 017-556-8311

극우애당익모, 극우애당차, 황토삼백초월빙, 황토삼백초차, 황토삼백초패밀리, 황토삼백초추출액, 즐거운하루

• 소중함 사람에게 자비로운 부처님의 마음을 담아 전하세요. • 불교와 패션이 함께합니다.

• 흔히 담긴 장인의 정성으로 만들었습니다. • 고급스러움과 품격이 더하는 명품을 간직하세요.

DK상사  
TEL 02)2043-3511~2 / FAX 02)2043-3513  
※ 본제품의 귀고리 장식은 손에 금도금한 것임.