



봉천동 길상사 정위 스님은 부처님 오신날을 맞아(왼쪽부터) 검은팥과 떡과 곁들여 먹을 수 있는 세발나물 무침, 시원한 국물맛이 일품인 까시리 된장국을 추천했다.

|| 길상사 정위 스님이 추천하는 부처님오신날 음식

# 이 음식 한번 먹어보세요

꽃들이 산을 물들일 즈음, 오색연등은 거리를 수 놓는다. 제등행렬, 탑돌이, 성불도놀이, 방생 등 다양한 행사들이 펼쳐지는 부처님오신날. 부처님의 탄신일을 축하하고, 한해의 안녕을 기원하는 이 날은 이제 많은 이들에게 또 하나의 축제의장이 됐다.

모든 흥이 나는 행사에는 음식이 빠질 수 없는 법인데 문득, 부처님오신날에는 무엇을 먹으면 좋을까 고민하게 된다. 무작정 서울 봉천동 길상사의 정위 스님에게 달려가 부처님오신날에는 무슨 음식을 먹으면 좋은지 여쭙았다.

정위 스님은 부처님오신날이면 검은팥을 삶아 먹는다고 했다. 조선 순조 때의 학자 홍석모가 지은 <동국세시기>라는 세시풍속서에는 “많은 사람들이 부처님오신날이면, 검은팥을 먹는다”고 기록돼 있다.

스님은 “소금을 넣어 삶은 검은팥을 사탕들과 나눠먹는 것은, 좋은 인연을 만나 좋은 일이 생긴다는 의미를 갖고 있다”고 설명했다. 길상사에서는 스님과 신도들, 이웃들이 함께 항상 부처님오신날이면 행복을 기원하며 검은팥을 나눠먹는다.

스님은 “특별히 부처님오신날이라고 정해놓고 먹는 음식이 있기 보다는 지역의 특징을 고려해 각 절마다 차려먹는 음식이 다르다”고 말했다. 다만 “부처님오신날은 많은 신도들이 절을 찾아와 공양을 하기 때문에 간편하게 먹을 수 있는 비빔밥이나 전통음식인 떡을 많이 먹는 편”이라고 설명했다.

정위 스님은 비빔밥과 함께 시원하게 먹을 수 있는 까시리 된장국과 떡과 함께 곁들여 먹을 수 있는 새콤달콤 세발나물 무침을 소개했다.

까시리 된장국은 스님이 즐겨 만들어 먹는 음식이다. 까시리는 해초류로 된장국에 함께 넣어 먹으면 시원한 맛을 낸다.

까시리 된장국을 만드는 방법은 냄비에 물을 넣고 다시마와 마른 표고버섯을 넣어 끓인다. 물이 어느 정도 끓기 시작하면 된장을 풀어서 간을 한다.

“절에서 만드는 음식은 오신채(마늘·파·부추·달래·홍거)를 사용하지 않을 뿐만 아니라, 조미료도 사용하지 않아요. 된장만 풀어서 간이 좀 싱겁다고 느끼시는 분들은 간장을 조금 넣어서 간을

## <동국세시기>에 “검은팥 먹는다”

### 비빔밥에 까시리 된장국 일품

하셔도 괜찮아요. 까시리는 맨 마지막에 넣어야 돼요. 너무 일찍 넣게 되면 국의 색깔이 변하거든요. 국이 다 끓었을 때 먹기 직전에 까시리를 넣으면 돼요.”

구수한 냄새가 풀풀 올라오면 어느 정도 된장국이 다 끓은 것이다. 다 끓어진 된장국에 마른 까시리를 넣으면 톡톡 톡톡하며 까시리가 국 안에서 춤추는 소리가 들린다. 스님은 “방금 톡톡도 톡톡 소리가 들으셨죠? 이게 바로 음식을 만드는 재미이고, 행복이죠”라고 말했다.

까시리까지 넣어 완성된 국에 두부를 적당한 크기로 총총 썰어 넣어 먹으면 된다. 조미료로 간하지 않은 된장국은 담백하면서도 구수한 냄새와 함께 시원한 맛이 난다. 까시리가 입안에서 오도독 오도독 씹히는 재미를 느껴볼 수 있다.

세발나물 무침은 떡과 함께 먹어도 좋지만 썰러드나 비빔밥나물로도 무방하다. 새콤달콤한 맛이 특징인 세발나물무침은 세발나물에 고춧가루를 적당히 넣고, 식초와 효소, 간장을 조금 넣어 버무리면 끝이다. 정위 스님은 세발나물에 스님이 직접 담근 복숭아통조림과 김을 함께 섞어 버무렸다.

“복숭아 통조림과 김은 굳이 안 넣어도 돼요. 취향에 따라 먹으면 더 재미 있잖아요. 각자 기호에 맞게 넣고 싶은걸 넣으셔서 버무리 드시면 됩니다. 다만 고춧가루는 너무 많이 넣지 마세요. 그리고 여름에는 좀 더 짭짤하게 해서 무쳐 드시면 입맛을 돋우는데 좋을 겁니다.”

향긋한 나물과 새콤한 간이 어우러지는 세발나물 무침은 아삭거리는 복숭아통조림과 고소한 김이 함께 어우러져 독특한 맛을 지어낸다. 절편과 함께 곁들여 먹으면 한 끼 식사로도 무방하다.

정위 스님은 “음식은 ‘아’ 하고 탄성이 나와야 한다”고 말했다. 시각적, 미각적으로 훌륭한 것이 진정한 음식이 아니라 먹는 이와 만든 이 모두가 기쁨이 올라와야 한다는 것이다.

스님은 “음식이란, 먹을 때만 행복한 것이 아니라 먹은 후에도 행복한 음식이 진정한 음식”이라고 말했다. 부처님은 이고득락(儂苦得樂)이라고 말했다. 모든 사람들이 음식을 먹으면서 즐거움을 얻을 수 있어야 한다는 것이다. 글=이은정 기자 · 사진=박재환 기자

## 음식 조리법

### #까시리 된장국

- ① 물에 다시마, 마른 표고버섯을 넣고 끓인다.
- ② 물이 끓으면 된장과 간장을 조금 넣어 간한다.
- ③ 다 끓여진 된장국은 다시마를 건져내고 까시리와 두부를 넣어 먹는다.

### #세발나물 무침

- ① 세발나물을 씻어서 준비한다.
- ② 세발나물을 고춧가루, 소금과 식초, 간장, 효소를 넣어 버무리는다.
- ③ 복숭아 통조림, 김 외에 기호에 따라 넣고 싶은걸 넣어 같이 버무리 먹어도 된다.

### #검은팥

검은팥에 소금을 넣어 삶아내면 된다.

봄죽 불기 2554년 부처님 오신날

# 부처님의 가피로 세상을 비추고 세상을 깨우겠습니다.

## 불교계 인재 육성의 중심 - 동국대학교

세상을 비추는 힘 세상을 깨우는 이름 **dongguk UNIVERSITY**

# 불교지도자로 세상의 빛이 되십시오!

## 후기 석사과정 신(편)입학 및 지도자 과정 모집 안내(야간)

## 장례비즈니스과정 신입생 모집 안내(야간) (FBA: Funeral Business Academy)

### ■모집학과 및 인원

| 학 과    | 전 공     | 모집인원 |
|--------|---------|------|
| 불교     | 불교학, 선학 | 00명  |
| 차문화컨텐츠 | 다도·제다   |      |
| 불교사회복지 | 사회복지    |      |
| 생사의례   | 생사의례    |      |
| 명상심리상담 | 명상심리상담  |      |

### ■지원자격

- ◎석사과정
  - 국내외 정규 4년제 대학에서 학사학위자 또는 2010년 8월 학위취득 예정자
  - 국내·외 대학원 석사과정을 1학기 이상 이수한 자 또는 이수 예정자
  - 법령에 의하여 동등이상의 학력이 있다고 인정된 자
- ◎지도자과정
  - 각 불교 종단의 스님
  - 각 신행단체의 임직원 또는 신심이 돈독한 불자로서 지도자적 자질을 갖춘 자

### ■전형일정

| 구 분        | 일 자                  | 장 소  |
|------------|----------------------|--|
| 원서 교부 및 접수 | 2010. 5. 10(월)~25(화) | ·본 대학원 홈페이지 인터넷 접수 및<br>·본 대학원 학사운영실 방문 접수 |
| 전형일 및 장소   | 2010. 6. 5(토) 10:00~ | ·본 대학원 학사운영실                               |

### ■특전

- 사회복지전공 석사학위취득자는 사회복지사 2급 자격증을 취득할 수 있음
- 한국불교종단협의회 소속 종단 재직승려, 조계종 중무원, 공무원, 사립학교 교직원, 불교인문인 소정의 장학금을 지급함.
- 생사의례전공 석사학위취득자 또는 지도자과정 수료자는 장례지도사 자격검정시험에 응시할 자격을 부여함.

### ■지원자격

- 관련업계 종사자, 공·사 기업 경력자
- 학력제한 없음

### ■전형방법

- 서류심사 및 면접 구술고사

### ■전형일정

| 구 분        | 일 자                           | 장 소            |
|------------|-------------------------------|----------------|
| 원서 교부 및 접수 | 2010. 5. 10(월)~8. 13(금) 17:00 | ·본 대학원 학사운영실   |
| 전형일        | 수시                            | ·본 대학원 홈페이지 공고 |

### ■수업연한 및 수업요일

- 1년(2개 학기)
- 매주 월, 화요일 18:30 - 21:20

※기타 자세한 사항은 본 대학원 학사운영실로 문의바랍니다.  
·TEL 02-2260-3096/7 ·FAX 02-2260-8627  
·http://gsbs.dongguk.edu

동국대학교 불교대학원

**dongguk UNIVERSITY**