

# 생명의 탄생 발전 과정 담은 무한한 연결 구조

### 강우방 원장의 한국미술의 틀린 용어 바로잡기

'인동당초문(忍冬唐草文)' → '제3영기씩 넝쿨모양 영기문'



3단계의 무늬 단위 이해가 기본

'눈에 보이지 않는 무한한 대생명력의 영묘(靈妙)한 기운이 만물을 탄생시키고 있어서 영기(靈氣)라 이름 짓는다. 따라서 영기가 처음에 형태를 띤 것이 추상적 영기문(靈氣文)이며, 그 영기문에서 만물이 탄생하는 것을 나는 영기화생(靈氣化生)이라 부르며 영기화생한 만물은 다시 영기를 발산한다.'

이것이 영기화생론의 가장 짧은 설명이다. 그 영기를 조형적으로 표현한 그 무한히 다양한 영기문들을 밝혀내었으나 하나하나 이름 지을 수 없다.

지금 다루고 있는 인동당초문은 우주와 인간의 모든 것을 담고 있는 일체 행위의 요체이므로 아주 특별한 영기문이며 가장 중요한 영기문임을 알 수 있다. 인동당초문이라는 것이 '제1, 제2, 제3 영기씩이 모두 포함되어 있고, 그 만물(생명)의 생성과정을 무한히 연결시켜 표현한 영기문'임을 요약하면, '제3영기씩 넝쿨모양 영기문'이라는 명칭으로 밖에는 더 간단히 줄일 수 없다. 그러나 사람들은 인동당초문이란 그릇된 용어를 그대로 쓰리라. 왜냐하면 인동당초문이라는 용어가 '제3영기씩 넝쿨모양 영기문'임을 설명하려면 그리 쉽지 않기 때문이다. 그래도 이제 '인동당초문'란 용어는 절대로 쓰면 안 된다.

그러면 서양에 이어 중국의 것을 분석하여 '제3영기씩 넝쿨모양영기문'임을 증명하여 보기로 하자. 25회에서 다룬 서양의 영기문과 똑같은 원리지만 단 동양에서는 점차 물 흐르는 듯한 조형을 띤다. 북위시대(기원 후 386-534) 전기의 영기문은 중앙에서 좌우대칭의 영기문을 이루며 그것이 위아래로 방향만 다르게 병렬하여 있다.(그림 ①-1, ①-2) 그 구성 원리를 자세히 살펴보면, 제1영기씩이 마주하고 있으나, 더 나아가 이미 붉은 색의 생명

이 탄생하고 있는 제3영기씩을 마주하여 복잡하게 되고 있으며 그 제3영기씩에서 노란 색의 영기씩이 윗으로 있다. 그 갈래 사이에서 아주 빨간 색으로 칠한 삼각형 모양의 만물이 탄생하고 있으니 이 단위무늬야말로 강력한 생명생성의 과정을 보여주는 영기문이라 할 수 있다.

다음 북위 후기의 영기문을 보면, 이제는 시작점이 생겨서 오른쪽으로 전개하는 조형을 비로소 볼 수 있다.(그림 ②-1, 그림 ②-2) 한 눈에는 복잡해 보이나 자세히 보면 그림④와 같은 조형이지만 이것은 병렬이 아니고 한 쪽으로 끝없이 전개한다는 특징이 있다. 그것을 단순화시키면 제1영기씩이 연이어 전개하고 있는 것을 제3영기씩으로 연이어 전개하고 있는 것이 다를 뿐 같은 표현원리이다.

중국 영기문의 표현 원리

다음 북제시대(550-577)의 영기문을 보기로 한다.(그림 ③-1, 그림 ③-2, 그림④) 선묘를 함께 실는 것은 흥미를 느끼시는 분은 선묘한 것을 다운 받아서 직접 채색하여 보기 바라는 마음에서다. 한 눈에는 복잡하게 느껴질 모르나 자세히 살펴서 채색분석하며 표현원리를 찾아낼 수 있다. 내가 밑에 단순화시켜 그린 조형을 보면 그림②의 영기문을 더욱 복잡하게 전개시킨 것임을 알 수 있다. 중앙의 단위무늬를 보면, 좌우의 제3영기씩 갈래 사이에서 긴 연봉모양으로 상징된 만물이 탄생한다. 그런데 좌우 제3영기씩에서 각각 두 개씩 빨간 꽃잎 모양이 역시 만물의 탄생을 암시하는데, 그림②에서는 하나씩 나오고 있으므로 몇 개이든 같은 의미이다. 우리나라의 백제 무령왕릉에서 발견된 왕비의 금제 관장식에서는 무려 7개의 꽃잎 같은 것이 나오고 있다. 그러므로 개수는 상관없다.

그런데 제3영기씩이 팔메트라 아니고(인동문을

팔메트라 하여 혼동하고 있다), 제3영기씩의 다양한 변형이라 하는 증거를 찾을 수 없었는데, 이 중국 당나라의 영기문을 보고 얼마나 기뻐했는지 모른다. 마침내 10년 만에 그 증거를 밝힐 수 있는 조형을 만났기 때문이다. 원래 그림④-4가 원본인데 그림④-1부터 필자가 그 전개를 밝힌 것이다. 제3영기씩 넝쿨 영기문의 첫 단계는 제1영기씩을 연이어 전개시킨 제1영기씩 넝쿨 영기문이다.(그림 ④) 두 번째 단계는 제2영기씩 넝쿨 영기문이다.(그림④-2) 세 번째 단계가 제3영기씩 넝쿨 영기문이다. 우선 그 갈래 사이에서는 만물이 생기는 것이라 반드시 꽃잎모양이나 연봉모양이나 삼각형 모양뿐이 아니고 어떤 조형이라도 좋으므로 고정된 것은 없다. 따라서 제2영기씩 갈래에서는 흥미롭게 다시 제3영기씩 모양이 생기고 있다.

그러니까 긴 줄기에서 맺힌 연봉 같은 것을 보여주는 제3영기씩이나 다시 생긴 면(面)으로 된 제3영기씩은 모두 제2영기씩 갈래 사이에서 나온 것으로 같은 가치를 지닌 조형임을 알 수 있다.(그림 ④-4) 그렇게 해서 성립한 조형이 변화나 불상 대좌에 나타나는 것이다. 가장 아름답고 강력한 영기문의 조형이 바로 (제3영기씩 넝쿨모양 영기문)이다. 채색분석해보면 더욱 분명히 영기문의 전개를 파악할 수 있다.(그림④-5) 이제는 자세한 설명을 하지 않아도 여러분 스스로 설명할 수 있을 것이다. 제2영기씩 갈래에서 제3영기씩이 생겨난다는 것만 인식하면 된다.

연재를 하며 '내가 재탄생하는 느낌'이다. 어떻게 하면 이 새로운 조형미술의 고차원의 세계를 사람들에게 정확히 분명하게 그리고 알기 쉽게 설명할 것인가에 노력을 집중하고 있다. 그녀는 사이에 나는 많은 것을 배웠으며 마침내 크게 새로이 탄생한 느낌을 가진다. 세계미술사에서 가장 많이 나타나는, 무엇보다도 몰랐던 인동당초문의 실체가 서서히 드러나는 동안 무한한 기쁨과 감사의 마음을 갖는다.

(여기에 실린 일부의 도면은 일본에서 출판된 『세계문양사전』(西上 하루오, 1994, 創元社)임을 밝혀둔다.)

일향 한국미술사 연구원장



그림 ①-1



그림 ②-1

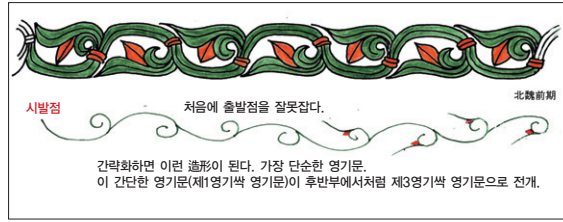


그림 ②-2



그림 ③-1



그림 ③-2



그림 ①-2



그림 ④-1



그림 ④-2



그림 ④-3



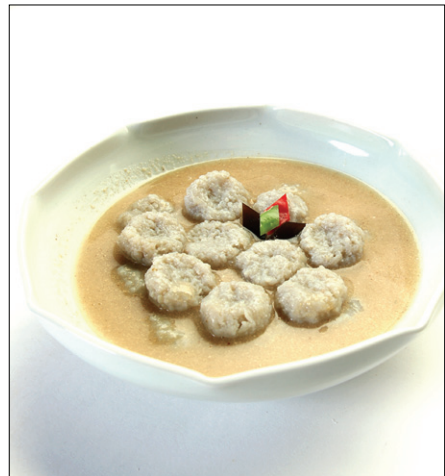
그림 ④-4



그림 ④-5

## 藥 이 되는 사찰음식

## 장마철 무더위엔 따끈한 감자요리가 제격



### 들깨 감자옹심이

△재료(4인 기준)

- 감자 3개, 소금, 들깨가루 7큰술, 청·홍고추, 애호박
- 맛국물 - 물 5컵, 다시마 10g, 무 50g, 구기자 3g, 대추 2개, 표고버섯 2장, 건고추 1개, 국간장 1큰술, 된장 1큰술

### △만드는 법

- ① 감자는 껍질을 벗긴 후 강판에 갈아 체에 받쳐 물기를 뺀 후 소금으로 간을 한다.
- 분리된 물은 가라앉힌 후 윗물을 버리고 앙금녹말은 같은 감자에 섞어 농도를 맞추어 곱게 채낸다.

- ② 냄비에 분량의 재료를 넣고 1시간가량 담근 뒤 중불에서 5분 정도 끓인 후 간을 맞춘다.
- ③ 맛국물에 간을 하고 끓으면 감자옹심을 둥그랗게 만들어 넣고 한소끔 끓으면 애호박과 청·홍고추를 넣는다.
- ④ 전체적인 간을 맞추고 청·홍고추를 넣고 불을 끈 후 그릇에 담아낸다.

### 삼색전

△재료(4인 기준)

- 애호박 1개, 들나물, 우리밀가루, 맛가루, 소금 약간
- 당근 1개, 구기자, 우리밀가루, 맛가루, 소금 약간



- 감자 큰 것 1개, 느타리, 우리밀가루, 맛가루, 소금 약간
- 맛가루 - 식용유 2컵, 건고추, 생강,

### 갯길 약간씩

#### △만드는 법

- ① 애호박, 당근, 감자는 각각 강판에 갈아 체에 받쳐 물기를 꼭 짰 후 우리밀가루를 넣어 농도를 맞춘 후 소금 간을 한 후 각각 들나물, 구기자, 느타리버섯으로 고명을 하여 맛가루로 전을 부친다.
- ② 대나무 그릇에 시원하게 담고 초간장을 곁들여 낸다.

### 감자는 붓기 빼주는 좋은 식재료

장마철에 접어들어 이젠 무더위와 습기로 인해 축 처진 우리 몸에 활력을 불어넣을 수 있는 음식을 소개하고자 한다. 감자는 기를 보충하고 비장과 위기를 다스리는 식품으로 비타민과 섬유질이 풍부해 다이어트나 변비에 좋으며, 피부진정과 미백에도 탁월한 효과가 있다. 특히, 감자에 들어있는 칼륨은 나트륨을 배출하는 기능이 있어 장마로 인해 무기워진 우리 몸의 붓기를 빼주는 데 좋은 식재료다. 감자의 씨눈에는 솔라닌이라는 독성분을 있기 때문에 요리하기 전에 썬 난 부위는 도려내야 식중독을 예방할 수 있다. 또, 비위가 약하여 실사를 잘 하는 사람은 감자를 한꺼번에 많이 먹지 않도록 조심한다.

감자옹심을 만들 때 갈아놓은 감자의 수분을 가라앉힌 후 앙금으로 반죽하면 쫄득한 식감이 일품이다. 여기에 시원하고 담백한 맛국물에 된장과 들깨가루를 넣어 구수한 감칠맛을 더하는 것이 맛내기의 핵심이다.

쫄득하고 구수한 옹심이에 삼색전을 곁들여보자.



김은정 (본초전통음식연구소 소장)

## "새는 지붕" 때문에 고민하십니까?

최신한옥기와강판, 일반기와강판, 스투트형강판, 슬라브, 창고, 사찰 (대웅전, 요사채, 산신각, 전문사공), 공장, 일반 가정집

Q 지붕개량을 해야하는데 돈이 걱정되십니까?  
A 가장 싸게 시공해 드립니다  
자! 이제 칼라강판으로 해결하세요!!

서울·경기 : 02)456-8831    경상도 : 010-9190-3350  
강원도 : 019-396-1110    전라도 : 011-248-6298  
충청도 : 010-8674-2357

가장 저렴한 가격에 제일 튼튼하고 예쁘게 단 하루만에 공사완료!  
(전국 어디서나 출장시공해 드립니다)

### 현대칼라산업지붕공사

## 1평 미니법당 (대웅전과 지장전)

부처님께서 감응하시어 장엄불사 했습니다. 모든 불자님께 알려서 친견 하시길 바랍니다. - 나무석가모니불 -

근 대한불교 조계종 새로운 하얀마음선원(백심사)

전화 031)707-0108  
경기 성남시 분당구 이매동 60-1

## 조계종 전강 대선사님 인가 제자 대원 문재현 선사님의 61번째 저서 출간!

### \* 화두 <한영중 3개국어판>

'화두'는 대원 문재현 선사님 평생의 선문답의 결정판이다. 생생히 살아있는 선(禪)을 한영중 3개국어로 만날 수 있다.

\* 바로보인 선문염승 22권

전30권 중 제22권 출간!  
전등록보다 더 많은 공안도리를 결집한 선문염승. 사상 최초로 대원 문재현 선사님이 명안종사의 안목으로 모든 공안을 평하고 송하여서 공안참구의 길잡이 역할을 하고 있다.

현재 31종 61권의 저서가 출간되었습니다.  
www.zenparadise.com 참조

031-534-3373 / 010-9043-1016