

만물생성 근원 '제3영기씩 영기문' 우리 미술 도처에

강우방 원장의 한국미술의 들린 용어 바로잡기
팔메트와 반 팔메트→제3영기씩 영기문 ㉞



보관은 영기 발산의 상징
이제부터 본격적으로 보살의 머리에 쓰는 보관의 도상을 다루고자 한다. 보살의 보관에 대해서는 지금까지 올바른 설명이 없었다. 무엇인지 알 수 없는 무늬로 이루어져 있기 때문이다. 단지 보관이라고 말한 후 그저 지나치고 말았다. 보관이 머리에 쓰는 모자가 아니라 여래와 보살의 몸과 정신으로부터 발산하는 영기라는 것은 필자가 이미 제기하여 자세히 설명한 바 있다.

불은 조형적 설명이 풍부한 불화(佛畵)와 다르다. 매우 작은 조각에도 제3영기씩의 모티브가 이렇게 많은 줄 몰랐다. 불화보다 먼저 불교조각을 열심히 공부한 것이 오늘날이 있게 한 것이며 특히 생략이 많은 작은 금동불을 조사하고 연구한 것이 나의 학문의 튼튼한 기초가 되었다. 그러면 몇 불상조각의 보관을 살펴보기로 한다.

서 우연히 본 '대흥사 마애불'! 바로 그 순간의 햇빛이 아니면 보일 수 없는 놀라운 조형을 포착한 사진을 보고 소스라치게 놀랐다.(그림 ④-1)

그것은 여래의 머리 양쪽에 움푹 들어간 갈래 사이에서 나오는 제3영기씩이었다. 여래의 머리 양쪽에서 뿔처럼 나오는 제3영기씩! 더욱 놀라운 것은 그 제3영기씩 영기문 중심부에서 자잘한 보주들이 생겨나는 것이었다! 그때 전술했다. 더구나 만물(양 갈래 사이에서 만물이 생겨나므로 단도직입적으로 만물이라 부르기로 한다)은 연봉 모양인데 그 가운데는 자잘한 돌기들이 가득 차 있으므로 무량 보주(씨앗들)가 아닌가!(그림 ④-2)

'제3영기씩과 무량 보주가 겹치는 놀라운 도상으로 그 두 가지가 만물의 근원을 상징한다.' 오늘 비로소 그 사진을 찾아 채색분석하며 말로 표현할 수 없는 환희를 느낀다. 이런 불상조각을 어디에서도 본 적이 없었다.

이상의 모든 작품에서 보았듯이 만물의 근원인 강력한 제3영기씩 영기문을 난데없이 '팔메트(종려나무)' 혹은 '반팔메트'라고 부를 수는 없을 것이다. 좌우대칭의 팔메트를 절반으로 자른 것이 반팔메트가 또한 아니다. 우리나라의 건축, 조각, 회화, 금속공예 등 삼국시대부터 오늘날에 이르기까지 모든 장르에 걸쳐 만물생성의 근원을 상징하는 '제3영기씩 영기문'은 무수히 나타나고 있다.

일향 한국미술사 연구원장

① 중앙 맨 위에 해와 초승달이 있고 그 아래 보주에서 작은 보주들이 쏟아져 나오고 있고 그 아래로 보주들을 산발적으로 배치한 것으로 보아 술 같은 것이 작은 보주들이 무더기로 나오는 것임을 알 수 있다.
② 그 좌우에서 제1영기씩들과 제3영기씩들이 발산하고 있음을 알 수 있다.



그림 ① 고구려 금동 사유상 7세기. 채색분석

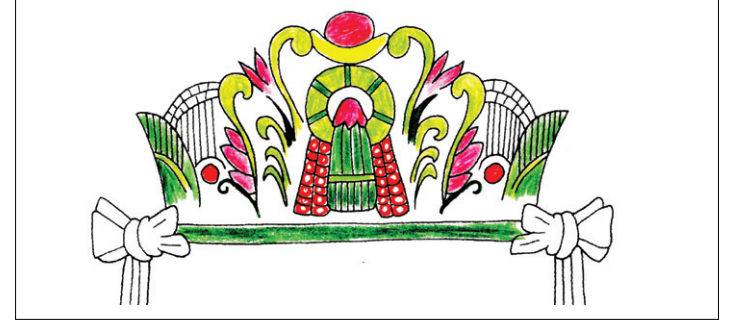


그림 ② 일본 관동권 소장 금동 사유상, 7세기, 채색분석



그림 ③ 서산 마애불, 백제 7세기, 채색분석



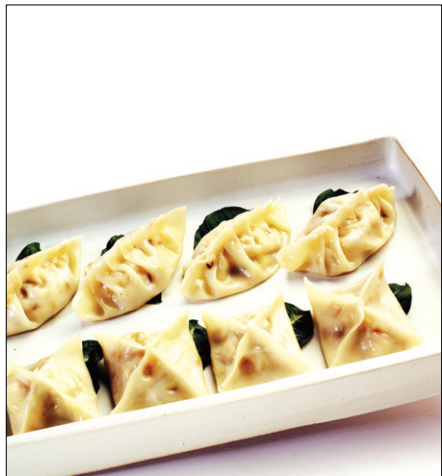
그림 ④ 문경 대승사 마애불



그림 ⑤ 대승사 마애불 채색분석

藥 이 되는 사찰음식

채소 듬뿍 넣은 여름만두 '담백'



여름 만두 - 편수와 규아상
△재료(4인 기준)

- 만두피 - 우리밀 200g, 소금 1/2작은술, 현미유 1큰술, 전분 2큰술, 물 2/3컵
- 편수 소 - 애호박 1개, 표고버섯 3장, 홍고추 1개, 청양고추 1개, 소금 1/2작은술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술
- 규아상 소 - 오이 1개, 숙주 100g, 두부 100g, 홍고추 1개, 청양고추 1개, 소금 1/2작은술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술
- 소스 - 간장 1큰술, 물 1큰술, 식초 1/2큰술, 매실액 1/2큰술

△만드는 법

- ① 밀가루에 소금, 현미유, 전분을 넣고

잘 섞은 후 물을 넣어 부드럽게 반죽하여 1시간 정도 숙성시킨다.

② 편수 만들기 - 애호박은 채썰어 소금에 살짝 절인 후 물기를 빼서 준비하고 표고버섯은 채썰어 간장과 참기름을 넣고 밀간하여 각각 볶아 식혀, 홍고추와 청양고추 다진 것을 잘 섞은 후 소금, 깨소금, 참기름을 넣고 소를 만든다.

만두피는 얇게 민 후 사각모양으로 썰어 소를 넣고 사각의 보자기 모양으로 만든다.

③ 규아상 만들기 - 오이는 채썰어 소금에 살짝 절여 물기를 짰 다음 팬에 살짝 볶아 식히고, 숙주는 데친 후 잘게 썰어 소금, 참기름으로 밀간을 하고 두부는 곱게 으갠 후 다진 홍고추와 청양고추, 양념을



넣어 잘 섞어 소를 만든다.

얇게 민 만두피에 소를 넣고 반으로 접어 해삼모양으로 모양을 내어 빚는다.

④ 김요를 찜통에 10분 정도 쪄 후 그릇에 담아 간장소스를 곁들여 낸다.

양배추 깻잎 초절임 김치

△재료(4인 기준)

- 양배추 500g, 깻잎 30장, 청양고추 5개
- 초절임 물 - 물 2컵, 식초 2/3컵, 매실액 1컵, 소금 2큰술

△만드는 법

① 양배추는 깨끗이 씻어 사방 10cm 정도 크기로 썰고 깻잎은 씻은 후 물기를 빼서 준비한다.

② 양배추 사이 사이에 깻잎을 넣고 반으로 가른 청양고추를 넣고 통에 담는다.

③ 끓여 식힌 물에 식초와 매실액, 소금을 넣어 잘 섞은 후 통에 부어 무거운 것으로 눌러 담아 냉장고에 보관하고 1~2일 정도 지나면 먹는다.

여름 만두에 어울리는 '양배추 김치'

이 맘 때쯤, 이른 아침 뒷밭에 나가보면 아침이슬을 맞아 탐스럽게 열린 오이, 애호박 등의 채소들이 여러 가지 모습으로 우리네 밥상을 채워준다. 그중에서도 송송 채썰어 소금에 살짝 절여 볶아 식힌 후 만두를 빚어 한 입 베어 물면 담백하면서도 싱그러운 여름 맛이 입맛을 돋우어 주곤 한다. 오이는 수분 함량이 많고 아삭아삭한 청량한 맛을 살리기 위해서는 소금에 살짝 절인 후 물기를 빼서 샌들에서 재빨리 볶아 식혀야 한다. 애호박도 채썰어 소금에 절인 후 볶아 사용하는데 기름을 처음부터 넣지 않고 마지막에 넣고 살짝 버무려 내어야 끈기가 나지 않고 더욱 맛이 있다.



김정은 (본초전통음식연구소 소장)

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 신문염승 22권**

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

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

031-534-3373 / 010-9043-1016

깨달음에 도달하는 수행지침서

해탈 그리고 님바나 **와제의 신간!**

붓다가 전하는 수행의 비밀! 이시대 최고의 수행지침서! 누구나 쉽게 열반에 이르는 약기 쉬운 불교수행법입니다

살아 움직이는 붓다의 머리카락과도 같아서 수행자들에게는 진여의 강을 건너는 뱃목이 될 것ियो. 범부중생에게는 감로수가 될 것입니다

- 전 해인사 주지, 현 대한불교조계종 원로 태종사 조실 도성영공, 주천사 중에서-

한국의 선불교 전통에서 오랜 세월 수행하다가 초기불교의 가르침을 다시 접하고 비로소 안심 입명의 숨을 쉬게 된 스님의 진솔한 사연을 접하는 것 같아 깊은 감동이 울려옵니다

- 한국배알리성전협회 회장 퇴현 전재성박사 주천사 중에서-

아신 수완나 편저 / 신서판 / 254쪽 / 8000원

[출판사 서평]
역사와 마음 닦는 책을 거울, 보감이라고 하였는데, 이 책이야말로 현대판 불교 명심보감이라고 할 수 있다. 단지 편견 없이 바라보고 가르침대로 실천할 수 있다면..... 한 구 한 구, 한 쪽 한 쪽 독서하며 수행해 나가면 반드시 해탈과 님바나에 이를 수 있다.

구입문의 : 정우서적 (02)765-2920

생명 에너지를 굳건히 지키면 약이 입에 이르기 전에 병이 낫는다

한인동 요기마을

민속죽염 30년전통 조상의 얼과 혼이 담긴 우리 민족의 대표죽염

인체건강의 4대 요소는 '맑은 물, 맑은 공기, 맑은 음식, 질 좋은 소금'인데 이중 '질 좋은 소금' **자색죽염**은 총 아홉 번의 가열 과정을 거쳐 독성의 완전 제거와 약성의 완전 합성이 이루어지며 마지막 아홉 번째는 극강한 열에 의한 용융과정을 거쳐 탄생된 품질이 가장 우수한 죽염입니다. 이 죽염은 다음과 같은 기능이 있기에 일반인 및 환자들에게 꾸준한 섭취를 권장 할 수 있는 좋은 식품이라 할 수 있습니다.

1. 강한 해독작용을 하며 간 기능을 좋게 한다.
2. 소염작용을 하며 잇몸과 치아를 튼튼하게 해 준다.
3. 위장을 튼튼히 하며 식욕을 촉진시킨다.
4. 정혈작용등 체질개선에 도움을 준다.

*** 죽염을 꾸준히 섭취하시면 인체의 자가 면역력이 높아져 감기 등 기타 질병 예방에 크게 도움이 됩니다.**

9번 구분
가 루 자 죽 염 125g 40,000원
가 루 자 죽 염 230g 73,000원
알 갠 이 자 죽 염 125g 43,000원
알 갠 이 자 죽 염 230g 78,500원
휴대용 알갱이 자 죽 염 20g 7,500원 (단체 선물용으로 적합합니다.)

2번 구분
보급형 민속죽염 500g 18,000원
250g 9,000원
구입가 5만원 미만은 배송비 3천원 적용됩니다. (음식조리용·양치용·피부미용)

*** 자색죽염 구매시 사은품 (휴대용 알갱이 자색죽염 10g) 증정. 회원우대**

주문 및 상담 : 010-2823-0483
입금 : 농협 150012-56-086122 예금주 : 김용희(민속죽염)
경북 영덕군 지품면 속곡동 54번지 www.msly.co.kr