

# 우주의 축소인 건축에서도 무량한 보주가...

## 강우방 원장의 한국미술의 들린 용어 바로잡기

석류(石榴)→씨앗이 가득 찬 씨방→보주가 가득 찬 씨방



나의 연재를 읽는 분들에게

금년 들어 시작한 연재가 어느덧 제41회에 이르렀습니다. 지난 해 다른 신문에 1년간 연재한 것을 더하면 현재 80회를 넘어선 셈입니다. 아마도 이렇게 틀린 용어가 많은가 하고 놀라는 분들이 계시는가 하면, 아직 연재를 접하지 못한 미술사학자들이나 종교사상 연구자들은 틀린 용어 하나도 잡아내지 못하는 분들로도 계십니다.

처음으로 조형언어를 해독하여 조형미술을 설명하는 것이므로 어떤 분은 너무도 생소하여 작품의 조형이 전혀 보이지도 않고 내용을 읽어도 전혀 이해하지 못하는 분들이 많을 것입니다. 그런가 하면 읽기는 읽되 지식으로 받아드리기 때문에 기쁨이 없습니다. 그러나 학문적 기초가 튼튼하고 예술적 감수성이 풍부한 분들은 사물을 새로운 '인식' 하기 때문에 경이를 느낄 것입니다. 조형언어를 처음으로 배우는 연재임을 인식하는 분들도 그리 많지 않을 것입니다.

원고를 쓰고 있는 오늘은 한글날입니다. 이러한 한글 문장도 처음 접해 보실 것입니다. 세계의 조형언어를 한글로 기록한다고 생각하니 가슴이 찡찡합니다. 우리는 평생 중국의 한문과 종래의 한글을 배워서 읽고 지식을 습득하여 왔습니다. 그런데 조형언어는 학교에서 배운 적이 없으므로 난해하기도 하지만 낯설어서 익히기 어렵기도 하여 채색분석을 직접 해야 하므로 조형언어를 배우려는 마음이 거의 없습니다. 문자언어로 익힌 지식이나 지혜와는 전혀 다른 조형언어로 지식을 배우는 것이 아니라 지혜를 체득하여 가고 있습니다.

지금까지 연재에서 쓰고 있는 내용은 일찍이 문자언어로 쓰여진 적이 없으며 따라서 경연에

서도 찾아 볼 수 없는 새로운 지식과 지혜를 드러내는 것이므로 텍스트인 작품 하나하나가 금강석 같이 존귀합니다. 어느 경우에는 작품 하나가 경전에 맞먹는 풍부한 메타포로 쓰여진 하나의 경전에 해당되기도 합니다. 그 조형언어를 한글과 한문으로 해독하고 있으니, 모름지기 열심히 배우고 익혀서 여러분들이 행복해지기를 바랄 따름입니다. 간절히 부탁드립니다만, 매회 연재를 프린트하여 조형언어를 재독 삼독하여 여러분은 스스로의 힘으로 종교사상을 조형언어로 알뜰히 표현한 작품을 해독할 수 있는 능력이 생깁니다. 그러면 다음 주제로 넘어가 조형언어를 해독하여 보기로 합니다.

### 사경(寫經) 표지 조형 해독까지 평생 걸려

우리나라 고려 사경 표지에 그림이 있는데 학계에서는 '연화당초문' 혹은 '모란 당초문' 혹은 '보상당초문'이라 부른다. 그런데 연꽃이라면 씨방이 주머니 모양이 될 수 없고, 모란이라도 역시 주머니 모양이 될 수 없다. 그러므로 연꽃도 모란도 아닌, '씨방=보주 주머니를 강조한 연꽃' 일 수밖에 없다. 그러면 왜 사경 표지에 이런 덩굴모양의 연꽃을 그렸을까? 연꽃이란 용어는 내가 만든 용어로 그 용어 가운데는 '씨방 안에 충만한 씨앗=보주가 밖으로 무서운 속도로 회전하며 쏟아져 나오는 무량한 보주'라는 상징을 내포하고 있다.

내가 이와 같은 조형을 처음 대한 것은 고려 청자 수막새 음각 영기문이었다. 물론 10년 전 그 당시에는 씨방 안에 있는 씨앗을 보지도 못했고 밖으로 나오는 보주가 씨앗이 승화하여 보주로 변한 것이지도 몰랐다. 또 그 당시 채색분석

한 것을 보니 마음에 들지 않았다. 10년 만에 다시 채색분석하여 보았다.(그림 ①) 과연 (한국미술의 탄생)(p. 331)에 실린 것을 보니 예상대로 초보 수준이었지만 그 당시에는 혁신적이어서 그것만으로도 매우 흥분했었다. 영기문에서 핀 영기꽃에 주머니 모양 씨방이 있고 그 안의 무량한 씨앗이 무량한 보주로 승화하여 줄줄이 나오고 있지 않은가! 지난주의 부석사 괘불 주존불의 광배에 표현한 '씨방=보주 영기문'과 맥락을 같이 하니 자세한 설명은 생략한다. 영기줄기에서 연이어 생기는 제2영기꽃과, 영기꽃잎의 제2영기꽃이 모두 같은 조형의 면(面)으로 되어 있고, 씨방이 주머니 모양이니 현실에서 보는 연꽃이나 모란이 아니다. 양이정(養怡亭)이란 궁궐 건물에 이러한 조형을 청자기와에 표현한 까닭은 왕이 찾는 곳이기엔 건축에서 발산하는 무량한 보주를 상징하는 것이다. 앞서 씨방에서 무량한 보주가 나오는 모양이 여래의 정수리에서 무량한 보주가 나오는 형국과 똑같은 것처럼, 우주의 축소인 건축에서도 무량한 보주가 발산하는 것이다!

이런 조형의 기원은 통일신라의 월지(月池; 조선시대에는 안암지라 불렀다)에서 발견한 작은 작품들에서 찾아볼 수 있다. 보주에서 화생하는 비천이 있고(그림 ②), 여래가 있어야 할 자리에 보주가 있는데 그러므로 여래를 잠업했던 산개(傘蓋)까지 있다.(그림 ③) 그리고 여래로부터 무량하게 발산하는 보주들로 잠업한 광배가 있다.(그림 ④) 그런데 문제는 보주가 과연 무엇인가 하는 것이다. 모두가 알고 있다고 생각하고 있지만 아무도 모르고 있는 것이 바로 보주(寶珠)다.

일향 한국미술사 연구원장



그림 ① 고려청자 수막새 등에 음각한 씨방=보주 영기문, 아래 그림은 추상화시킨 조형 원리



그림 ② 보주에서 비천이 화생한다



그림 ③ 여래가 있어야 하는 자리에 큰 보주가 자리잡고 있다. 보주는 즉 여래



그림 ④ 광배에서 무량한 보주가 화생하고 있는데 이것은 여래로부터 발산하는 무량한 보주를 상징한다.

## 藥 이 되는 사찰음식

## 버섯탕수 오미자 만나면 '새콤달콤'



### 오미자 감국 소스의 버섯탕수

- △재료(4인 기준)
- 모듬버섯(표고, 느타리, 새송이, 목이 등) 200g, 녹말가루(고구마전분, 옥수수전분), 각색파프리카 1/4개씩
- 오미자 감국소스(물 1/2컵, 오미자감국 발효액 1/2컵, 오미자 식초 3큰술, 간장 1큰술, 소금 1/2작은술, 물복말 1큰술)

### △만드는 법

- ① 버섯은 흐르는 물에 씻은 후 한 입 크기로 잘라 녹말을 얇게 여러 번 입혀 식용유에 노릇노릇하게 튀겨낸다.
- ② 각색 파프리카는 살짝 볶아낸다.
- ③ 냄비에 오미자 감국 발효액, 간장, 소금, 물을 넣고 살짝 끓인 후 식초를 넣어 간

을 맞춘 후 물복말로 농도를 내어 튀겨낸 버섯을 넣고 버무려 내거나 튀겨낸 버섯에 부어낸다.

### 꿀소스의 산약 찹쌀구이

- △재료(4인 기준)
- 산약 200g, 찹쌀가루 1컵, 소금약간
- 다진 잣가루, 다진 대추 적당량
- 꿀소스
- 꿀 4큰술, 대추효소 2큰술

### △만드는 법

- ① 산약은 껍질을 벗긴 후 약간의 소금을 뿌려 살짝 절인다.
- ② 대추는 씨를 발라낸 후 잘게 다진다.
- ③ 절여진 산약의 수분을 건져내고 찹쌀



가루를 문힌 후 식용유를 둘러 노릇노릇하게 지져낸다.  
④ 지져낸 산약을 잣가루나 대추 다진 것을 살짝 문힌다.  
⑤ 접시에 담아낼 때 꿀에 대추효소를 섞어 곁들여 내어 찍어 먹는다.

### 산약 찹쌀구이 피로회복에 좋아

산약 찹쌀구이는 향긋한 차 한잔과 함께 곁들이면 좋은 간식으로 아삭한 식감과 고소하고 달콤한 맛이 돋보인다. 산약을 한 입 크기로 썰어 소금에 살짝 절인 후 찹쌀가루를 입혀 굽거나 꿀에 살짝 재운 뒤 구워도 좋다. 생으로 갈아서 먹거나 전을 부치거나 다양도로 요리에 이용되며 같은 것은 요리에 점성을 내는데 이용해도 특유의 부드러운 단맛으로 음식의 풍미를 더해준다.

이러한 산약은 학습능력증진, 설사, 속취 해소, 피로회복, 변비, 혈당저하, 당뇨병, 대하증, 식욕부진, 간과 신장의 보호, 소장 기능개선, 콜레스테롤 저하효과, 항산화 작용, 항당뇨 항대장암 효과 및 항물연면이 활성 등의 효능을 가지고 있는데 그 중에서 도마의 끈적한 점성은 위장막 보호에 좋은 효능을 지니고 있다.  
갓가지 버섯이 제철인 가을에는 버섯으로 다양한 요리를 즐기는데 가장 대표적인 것이 버섯 탕수로 곁들여 바삭하면서 속은 부드러운 버섯튀김에 새콤달콤 천연 발효액으로 맛을 낸 소스에 찍어먹는 맛은 입맛을 돋구어주기에 그저 그만이다. 버섯을 튀길 때 튀김가루를 이용하거나 전분을 사용하는데 이때 전분은 고구마 전분과 옥수수 전분을 3:2 정도의 비율로 섞으면 된다.

탕수소스로는 대개 설탕과 식초로 새콤달콤한 맛을 내게 되는데 설탕 대신 천연 발효액을 사용하게 되면 주재료 고유의 맛과 영양성분을 섭취할 수 있어 좋고 맛도 더욱 깊은 맛을 내게 된다. 오미자에 감국을 넣은 발효액 대신 다른 발효액을 사용해도 좋으나 오미자 사용했을 때 새콤한 맛이 적은 경우는 식초를 조금 더 추가해서 요리하면 된다.



김은정 (본초전통음식연구소 소장)

현대불교 창간 19주년을 축하합니다

건강백세 아직도 차고 시린 배를 참고 계십니까?  
"얇은 열에 약하고" 배를 차게하면 질병의 원인이 됩니다.



식약청 의료기기 05-0626호 인증

식약청의료기기 개인용온열뜸기 : A83060호  
식약청 의료용 전자기 발생기 : A85020호  
전기용품 안전인증 : HH07236-5004A호  
전자파 장애실험필, 전자파 환경인증  
LIG화재 배상보험 가입  
특허청 실용신안 출원



허리에 차기만 해도  
오장육부를 건강하게  
허리를 편안하게하며  
각종 질병을 예방하세요

# 열침의효능 헬스벨트 금강약돌 온열복대

원적외선 "열침"의 효능 신비로운 금강약돌 온열복대

북한에서 소량만 생산되는 북한3대 특산품인 금강약돌을 주성분으로 만든 기능성 건강치료기 금강약돌 온열복대입니다. 본 제품은 34개의 금강약돌 육각볼이 80℃이상의 고열이 발생되어 착용시 뱃속(오장육부) 깊숙한 부분부터 강력한 복사에너지가 전달되어 원적외선 "열침"을 맞는 효과로 신체 어느 부위든 아픈 곳마다 착용하고 편안하게 앉거나 누워서 휴식을 취하면 장속의 노폐물 배출, 소화불량, 만성위염, 장염, 생리통, 변비, 허리통증완화, 고관절, 어깨결림 고혈압, 전립선 등을 자연적 치유하며 체질개선 및 원활한 신진대사가 이루어집니다.

\*아랫배가 냉하거나 손,발이차신분  
\*오심건, 고관절, 당뇨, 전립선  
\*생리통, 변비, 냉증, 산후조리 (특히 여성에게 필수적입니다)  
\*하복부 지방분해 효과로 다이어트에 최고이며 다음과 같이 건강이 약하신분께서는 3~4일 먼저 선체험 후 구매여부를 결정하세요. 많은 스님, 불자님들께서 체험 후 좋은 치료 효과를 보고 있습니다.

썩음의 불편함을 해소 가격은 최저 기능은 최고

오장육부를 치유함에 있어 썩음을 권장하지만 많은 시간이 소요되며 흉터 및 뜨거움을 이겨내야 하는 고통과 냄새가 강하기 때문에 가족 및 주위 분들에게 피해를 줄 수 있다. 그러나 이 모든 불편함을 해결한 금강약돌 온열복대는 썩음(최고60℃)보다 높은 고열(80℃이상)의 원적외선 "열침"이 뱃속(오장육부) 깊숙한 부분부터 침투하여 자연적 치유되며 높은 열로 복대를 하여도 화상 및 흉터 걱정 없이 치유 됩니다. 차가운배, 허리통증, 발바닥온열지압, 어깨결림, 무릎통증 등 온도를 조절하여 안전하고 편리하게 사용합니다. 가격은 최저 기능은 최고인 금강약돌 온열복대는 건강도 지키고 암과 질병등을 예방하며 건강하게 장수하세요.

◆문의전화 : 금강의료기 (02)723-0099  
\*입금계좌 : 농협 170-12-056037 정애영  
\*일일일 공휴일도 상담합니다.  
\*대리점 및 딜러모집 (조합자극건강매트, 오심건조끼, 요추베개등 자매품다양)