



주제103(2014)년 1월 31일, 공화국의 하늘가에는 설명절의 기쁨과 랑만을 더해주며 축포가 올랐다.

노래 《설눈아 내려라》의 환희로운 선물이 올리는 것과 동시에 밤하늘을 아름답게 장식하며 터져오른 설명절의 축포, 순간 인산인해를 이룬 사람들의 걱정에서부터 환호성이 김일성광장을 비롯한 거리거리에 차넘쳤다.

런이어 밤하늘을 아름답게 물들이며 터져오르는 평통한 불꽃들, 기묘묘한 축포들이 신비경을 펼쳐고 장쾌한 폭포처럼 쏟아져내리는 아름다운 불줄기들이 천대만상의 조화를 부리며 설명절을 축하하는 평양의 밤하늘가에 불의 예술의 신비경을 펼쳐놓았다.

무수한 불줄기들이 밤하늘을 향해 승벽내기로 치달아 올라 황홀하게 부서져내리는가 하면 활화산처럼 터져오

설명절의 축포, 그 의미는?

른 축포가 오색령통한 꽃보라로 쏟아져 아름다운 일만경을 보여주었다.

평양시뿐아니라 강계시와 함흥시, 청진시, 사리원시를 비롯한 공화국의 각지에서도 설명절을 경축하는 축포가 터져올랐다.

지금껏 공화국에서는 태양절과 광명성절, 공화국창건기념일, 진승절을 비롯한 여러 명절을 계기로 축포야화들이 자주 진행되었다. 한달전인 올해 1월 1일 0시에 제야의 종소리와 더불어 아름다운 축포가 하늘에 올랐다.

그러나 설명절의 밤하늘에 축포가 오른것은 처음이다. 설명절날 평양뿐아니라 각지에서 축하야회가 진행되었던 것이다.

아직은 부족한것이 많고

모든것이 넉넉하지 못하지만 승리의 밝은 태양을 확신하며 자신만만하게 터져오른 축포였다.

오늘에 대한 긍지, 래일에 대한 확신이 없다면 몇몇이 축포를 쏘아올릴수 없다. 설명절날 공화국의 각지에서 터져오른 축포는 승리자의 자신만만한 루지와 배짱, 열정이 안아온 불꽃세개였다. 가는 길 아무리 험난해도 기어이 제힘으로 강성국가를 일떠세우려는 선군조선의 억센 신념과 락관의 분출이었다.

올해 설명절의 축포는 새해의 더 큰 비약과 번영을 예고하는 희망의 밝은 축포였다. 조선은 설명절날의 밤하늘에 2014년에 더 많이 현실로 이루어질 인민의 꿈과 이상, 희망의 설계도를 수놓

았다.

지난 한해동안 이 땅우에는 얼마나 새로운 비약과 번영이 이루어졌는가. 조국해방전쟁승리기념관과 마식령스키장, 문수물놀이장, 미림승마구락부, 은하과학자거리 등이 번영의 새시대를 펼쳐며 기념비적창조물로 일떠섰다.

가장 뜨거운 인민사랑을 지니신 경애하는 원수님 계시어 인민의 아름다운 리상과 꿈이 이 땅우에 반드시 실현되리라는 확신과 환희를 안겨준 잊지 못할 격동적인 나날이었다.

그 충친한 기세로 올해에는 더 큰 비약과 전진을 이룩할 결심과 포부에 넘쳐있는 공화국이다.

지심을 올리는 웅장한 축포성은 찬란한 미래에로 힘

차게 나아가는 공화국의 장엄한 보폭소리인듯싶고 순식간에 하늘로 날아오르는 축포의 모습은 비약의 날개를 달고 솟구쳐오르는 공화국의 힘찬 진군을 보여주는 듯싶다. 하늘에서 뿌려져내리는 무수한 불꽃들은 문수물놀이장에서 사람들이 웃음속에 날리던 물보라인듯싶고 불꼬리를 끌며 밤하늘을 헤가르는 천대만상의 불보라는 마식령스키장을 눈부시게 장식하고있는 아름다운 눈꽃인 듯싶다.

하기에 그 축포들을 바라보는 사람들도 격정과 환희에 한껏 잠겨있었다. 저마다 축포를 보며 자기들의 아름다운 미래를 말하고 축포의 황홀한 불꽃처럼 인민의 모든 꿈과 리상을 실현시켜주는 고마운 조국의 강성번영을 위해 마음과 힘을 합쳐갈 결의를 마음속으로 다지었다.

본사기자 김 준 경

바둑신동들이 자란다

* 평양교구유치원에서 *

장기가 천수라면 바둑은 만수라는 말이 있다. 그만큼 수가 많고 두뇌를 많이 쓰는 놀이가 바둑이다. 그런 바둑을 즐기는 아이들이 있으니 바로 평양교구유치원의 어린이들이다. 이곳 유치원은 바둑신동들이 많이 나오는 곳으로 소문이 났다.

평양교구유치원에서 바둑교육을 시작한것은 2002년부터였다. 바둑이 어린이들의 지능개발에 매우 좋다는 것을 알게 된 유치원교양원들은 바둑교육을 하기로 결심하였다. 전문가들과의 련계밑에 자기들부터가 바둑을 배운 교양원들은 오후의 파외시간을 리용하여 바둑교육을 시작했다.

결과를 놀라웠다. 5살, 6살밖에 안되는 아이들이 어려운 바둑을 꽤 해낼수 있을가 하는 우려는 공언한것이였다. 바둑을 시작한 첫해에 벌써 평양시어린이바둑경기에서 높은 성과를 거두었고 강준사, 김지훈 등 많은 어린이들이 전국어린이바둑경기와 여러 바둑경기들에서 1등, 2등, 기술상을 쟁취하였다.

이것을 계기로 유치원에서 바둑마감이 불기 시작됐다. 모든 어린이들에게 바둑을 배워주는 동시에 뛰어난 재능을 가진 어린이들로 바둑반이 조직되었다.

《어린이들에게 바둑을 배워주는 과정에 체험한 바둑의 좋은 점이 무엇인지 압니까?》

이곳 유치원에서 바둑교



윤원철 선수 2013년 세계레스링선수순위에서 1위

국제레스링련맹이 2013년을 축하하고 레스링선수들의 년간 세계순위를 발표한데 의하면 공화국의 윤원철선수가 남자고전형레스링 55kg급에서 세계순위 1위로 평가되었다.

윤원철선수는 지난해 9월

마자르에서 진행된 세계레스링선수권대회 남자고전형레스링 55kg급에서 1위를 하였다. 이어 10월 이란의 테헤란에서 진행된 제28차 세계군대남자레스링선수권대회 고전형레스링종목 55kg급에서도 1위를 하였다.

방어지표란 선수가 대회에서 치른 모든 경기들중에서 잃은 점수를 합한것이다. 효율지표를 규정하는것은 평균점수인데 이것은 공격지표의 정수에서 방어지표의 점수를 뺀값을 경기회수로 나눈것이다.

윤원철선수는 이 대회의 5차례의 경기에서 모두 33점을 얻고 불과 3점밖에 잃지 않았으므로 하여 경기당 평균점수 6점으로 메달수상자들중에서 윤원철선수는 이 대회의 고전형종목 메달수상자들중에서 경기를 제일 효율적으로 하는 선수들중의 한명이다.

그의 경기당 평균점수는 6점이었다. 역대로 국제레스링련맹은 레스링경기 기술지표를 공격, 방어, 효율로 규정하고있다.

공격지표란 선수가 대회에서 치른 모든 경기들중에서 얻은 점수를 합한것이다.

원장은 감칠맛이 나는 부식물의 하나로서 음식물의 잡냄새와 생선의 비린내를 없애는 특이한 작용을 하며 난세국이나 꽃고추, 감자, 호박찌개에 넣으면 구수한 맛을 돋운다.

고추장은 우리 나라에서 고추를 재배하기 시작한 17세기경부터 만들어져왔다. 어느 지방의 고추장이나 다 맛있지만 특히 개성지방의 고추장이 유명하였다.

토장에는 삶은 콩에 찻잔균을 자래워 만든 찻장과 콩을 불구었다가 삶아서 띄워 만든 담복장을 비롯하여 여러가지가 있는데 고유한 맛과 향기로운 냄새가 있어서 우리 선조들이 오래전부터 식생활에 널리 리용하여 왔다.

다양한 공격기술과 완강한 방어력을 지녔으며 좀처럼 실수를 하지 않는 윤원철선수의 뛰어난 경기능력을 그를 남자고전형레스링 55kg급에서 2013년의 가장 우수한 선수로 평가되게 하였다.

본사기자

설명절다음에 오는 명절은 정월대보름(음력 1월 15일)이다. 정월대보름을 상원이라고도 하였다.

대보름명절은 초하루부터 시작된 정초명절이 끝나는 날이기도 하다.

대보름날을 명절로 맞았다는 기록은 세나라시기부터 보인다. 세나라시기에는 대보름명절을 후세와 같이 큰 명절로는 쓰지 않았던것 같다. 기록에는 정월보름날에 까마귀에게 제사를 지내고 약밥을 만들어먹었다는것이 전해지고있다.

세나라의 소지왕(479~500)은 정월보름날에 까마귀의 제사날이라 하여 찰밥(약밥)을 지어 제사를 지냈다고 한다. 이 전설은 약밥의 유래에 대하여 말하는 동시에

대보름명절이 세나라시기에 있었다는것을 알수 있게 한다. 사람들은 이날을 맞으며 약밥을 만들어먹었다.

고려시기에는 대보름명절이 9개 민속명절의 하나로서 널리 일반화되어있었다고 인정된다.

2월의 민속가운데서 중요한것은 장담그기였다.

우리 선조들은 매해 2월이면 어느 집에서나 장을 담그었다. 이때 담그는 장을 가지고 온 한해떡어야 하였으니 그 일이 중요할수밖에 없었다.

맛있게 잘 담그면 1년내내 맛있는 장을 먹었지만 그렇지 못하면 맛있는 장을 먹을수 없었으니 한가정의 한해 식생활과 관련되는 큰 일이었다.

그래서 예로부터 김장을 일년의 반향식이라고 하였다면 장은 일년향식이라고 하면서 그것을 마련하는것을 큰일중에서도 제일 큰일이라고 일리웠다.

장은 영양가와 약효가 높으며 부식물의 맛을 돋구는 주원료로뿐만아니라 직접 부

2월의 민속 일년향식 장담그기

식물로도 되므로 식생활에서 없어서는 안될 중요한것으로 되었다.

우리 민족에게 있어서 장의 발전력사는 매우 오래다.

원래 우리 나라의 콩의 원산지인것만큼 조선사람은 오랜 옛날부터 여러가지 콩가공품을 만들어먹었으며 장도 세계에서 제일먼저 만들었다.

우리 겨레가 조상전대로 먹어온 장에는 간장, 된장, 고추장, 토장이 있다.

간장은 찜닭과 함께 단맛도 내며 음식물의 색깔도 돋구는 등 좋은 점이 많아 음식상을 차릴 때 간장종지를 내놓는것이 하나의 풍습으로 되어있었다.

원장은 감칠맛이 나는 부식물의 하나로서 음식물의 잡냄새와 생선의 비린내를 없애는 특이한 작용을 하며 난세국이나 꽃고추, 감자, 호박찌개에 넣으면 구수한 맛을 돋운다.

고추장은 우리 나라에서 고추를 재배하기 시작한 17세기경부터 만들어져왔다. 어느 지방의 고추장이나 다 맛있지만 특히 개성지방의 고추장이 유명하였다.

토장에는 삶은 콩에 찻잔균을 자래워 만든 찻장과 콩을 불구었다가 삶아서 띄워 만든 담복장을 비롯하여 여러가지가 있는데 고유한 맛과 향기로운 냄새가 있어서 우리 선조들이 오래전부터 식생활에 널리 리용하여 왔다.

원장은 감칠맛이 나는 부식물의 하나로서 음식물의 잡냄새와 생선의 비린내를 없애는 특이한 작용을 하며 난세국이나 꽃고추, 감자, 호박찌개에 넣으면 구수한 맛을 돋운다.

고추장은 우리 나라에서 고추를 재배하기 시작한 17세기경부터 만들어져왔다. 어느 지방의 고추장이나 다 맛있지만 특히 개성지방의 고추장이 유명하였다.

토장에는 삶은 콩에 찻잔균을 자래워 만든 찻장과 콩을 불구었다가 삶아서 띄워 만든 담복장을 비롯하여 여러가지가 있는데 고유한 맛과 향기로운 냄새가 있어서 우리 선조들이 오래전부터 식생활에 널리 리용하여 왔다.

원장은 감칠맛이 나는 부식물의 하나로서 음식물의 잡냄새와 생선의 비린내를 없애는 특이한 작용을 하며 난세국이나 꽃고추, 감자, 호박찌개에 넣으면 구수한 맛을 돋운다.

고추장은 우리 나라에서 고추를 재배하기 시작한 17세기경부터 만들어져왔다. 어느 지방의 고추장이나 다 맛있지만 특히 개성지방의 고추장이 유명하였다.

토장에는 삶은 콩에 찻잔균을 자래워 만든 찻장과 콩을 불구었다가 삶아서 띄워 만든 담복장을 비롯하여 여러가지가 있는데 고유한 맛과 향기로운 냄새가 있어서 우리 선조들이 오래전부터 식생활에 널리 리용하여 왔다.

민속명절 정월대보름

조신봉천왕조시기에는 정초에 쥐와 폐지주둥이를 지진다고 하면서 콩을 닦거나 곡식을 태우는 행사를 하였는데 그것은 옛날 고사에 기인한것이라고 한다.

정월대보름명절은 보통 14일부터 시작되었는데 14일은 작은보름이라고 하고 15일은 대(큰)보름이라고 하였다.

우리 선조들은 대보름명절

대보름명절은 세나라시기에 있었다는것을 알수 있게 한다. 사람들은 이날을 맞으며 약밥을 만들어먹었다.

고려시기에는 대보름명절이 9개 민속명절의 하나로서 널리 일반화되어있었다고 인정된다.

어와 맞는 큰 민속명절로서 시간적으로도 길게 휴식하고 다양한 민속놀이와 행사들이 진행되는것으로 하여 설보다도 더 즐거운 명절로 되어있었다. 그리고 이날에 받은 흥취는 아름다운 추억으로 사람들의 회상속에 오래 남아있으면서 새해농사일에서 힘을 내도록 고무해주었다.

겨울철에는 덥지 않아 몸에서 땀이 나지 않기때문에 물을 적게 마실수 있으며 지어 마시지 않아도 된다

고 생각하는 사람들도 있는데 사실은 그렇지 않다.

겨울에는 땀을 적게 흘리지

만 기후가 건조하며 혈관이 확장되고 려구멍이 열려있으므로 수분증발이 빠르다.

자료에 의하면 사람의 몸에서 수분이 5%만 빠져도 피부가 조글조글해지고 살도

연약해지며 무력해져 인차피로가 오고 초조감이 나며 머리가 아프고 어지러우며 맥이 없어진다.

그래므로 건강을 위해서는 물을 마시는데 습관되어야 한다.

본사기자

기후학적으로 봄의 계절 시작평균기온이 0℃인것만큼 그런 기준에 비추어보면 립춘때는 아직 봄이라고 하기에는 이른다. 그러나 립춘을 전후하여 맹짙 추위는 점차 물러가고 기온이 조금씩 올라가며 봄기운이 느껴지기 시작한다.

그래서 《립춘이 지나 열

하리면 개가 그늘을 찾는다.》고도 한다. 그리고 립춘이 지난 뒤에 날씨가 다시 추워져도 그저 《립춘을 거꾸로 불었다.》라고 말하며 웃음짓는것으로 그친다.

우리 선조들은 립춘날을 맞으면서 집안팎을 깨끗이 손질하고 새해의 소원과 새봄을 축원하는 내용의 글들을 써서 집대문이나 기둥에 붙이곤 하였다. 그렇게 써 붙인것을 《립춘방》 또는 《립춘서》라고 하였다.

본사기자

건강에 유의한 식품들

◎ 잣은 원기를 돋우고 몸을 튼튼하게 하는 효능이 있다.

잣 기름은 피부를 부드럽게 해주며 잣에 들어있는 불포화지방산은 염증을 예방하는 작용을 한다. 잣은 열량이 비교적 많기때문에 음식을 만들 때 조금씩 섞어서 먹는 것이 좋다.

◎ 마늘은 항생제가 개발되기 이전시기부터 생명을 보호하는 중요한 작용을 하는것으로 알려졌다.

옛날에는 만질을 떠날 때 한방에 세가지이상의 색깔을 쓰지 말아야 한다.

일반적으로 물건이 많은 방보다는 색깔이 지수가 많은 방이 더 혼잡스럽게 보이고 정돈되지 않은

반드시 소금과 마늘을 준비하였는데 소금은 광물질을 보충하는데 리용하고 마늘은 균을 죽이고 병을 예방하는데 리용하였다. 최근에는 마늘이 콜레스테롤수치를 낮추는 작용도 한다는것이 밝혀졌다.

그러나 마늘은 자극성이 강하기때문에 위염이나 목아픔, 치질, 여드름이 있는 사람들은 날것으로 먹지 말아야 한다. 마늘은 빈속에 먹지 말아야 하며 음식을 가공할 때 살짝 열

을 가하여 자극성을 줄여야 한다.

◎ 배추는 열을 내리고 기침을 멈추며 가래를 삭이는 작용을 한다.

겨울철은 배추를 먹는데 적합한 계절이다. 배추는 섬유소와 비타민C가 풍부하기때문에 다른 남새나 파일을 대신할수 있다.

그러나 몸이 허약한 사람은 배추를 날것으로 가공하여 만든 음식을 한번에 많이 먹지 말아야 한다.

본사기자

재상 하경득은 자기가 소시적에 세번 죽을번 한것을 빈번히 용감한 까닭으로 살아났다고 일찌기 말하였다.

《태종께서 내란을 평정하시던 그때 내 친한 사람이 대궐안에 번을 들고있었네, 나는 이야기나 할가 하고 그를 찾아갔었네. 마침 대문이 닫히어 나올수가 있어야지. 그래서 어디로 가야 할지 몰라서 방황하는 판에 병사 두에서 나를 끌고가서 목을 베려고 하더라 말이야. 그래서 나는 그만 팔을 뿌리치고 달

용감한 하경득

아났네. 아무도 덤벼들지 못하더군. 나는 바로 태종대왕께로 달려가서 이런 장사를 죽여 무슨 리익이 있겠사옵니까라고 하였더니 태종께옵시 들으시고 놀아주셨네. 여기서 용감치 못했더라면 꼭 죽었을것일세.》

《소시에 깊은 산골에 들어가서 사냥을 하다가 졸지 않아 밤을 단것이라. 피할래야 피할 길이 없어서 범의 력주거리아래 늘어진 살

을 움켜쥐고 땅우로 내리눌렀네. 옆에 있던 사람은 다 내뻘서 아무리 소리를 질러야 구원하러 오는 사람도 없고 또 조그만 쇠칼도 가지지 못하여 오직 맨 주먹뿐일세. 비탈아래를 굽어본즉 물웅덩이가 있네. 범을 밀고 조금씩 조금씩 그리로 끌고 나갔지.

사람이나 짐승이나 모두 맥이 빠졌지만 사람은 더 우기 땅으로 온몸을 뒤집어

쓰고있지 않았겠나. 그러나 스더어 그 백호를 물속에 처넣고 배가 터지도록 물을 먹여서 힘을 쓰지 못하게 하였네. 그리고그나리 작대기와 돌맹이를 그놈을 두드려죽였다. 여기서도 용감치 못했더라면 꼭 죽었을거야.》

《일찌기 국경방면에 가서 적을 방어하고있자니 하루는 오랑캐의 기병이 구름처럼 몰려들어와 비발처럼 쏘

아졌네. 앞에는 큰 나무수십그루가 있었네. 오랑캐들이 먼저 거기를 차지하면 오랑캐들이 이기고 내가 거기를 먼저 차지하면 내가 이기게 될판이라 나는 재빠르게 몸을 빼어 달음질을 쳐서 먼저 나무에 올라갔네. 적은 쫓아오다가 미치지 못하였네. 이때문에 싸움을 이겼거든. 여기서도 용감치 못했더라면 꼭 죽었을것일세.》

그는 벼슬이 판증차까지 이르렀고 제일가는 용장으로서 당대를 빛내었다.

본사기자