

본당 종갓집 종부 손맛 만두 만든 여성구역분과



치 설빔을 만들기 위해 시골 아낙네들의 명주 옷감 다듬질 소리와 같이 정겹게 본당 주방에서 흘러 나왔다. ▶21일은 특별 만두피를 위해 밀가루와 감자 가루를 반죽하여 홍두깨로 밀고 널리는 모습은 마치 한지 공방에서 한 가족끼리 탁나무 풀을 펴서 갈대 발에 건조하는 모습처럼 손놀림이 화목하고 다정스럽게 보였다. ▶22일 만두 빚기는 모양을 반달형과 원형으로 만들었다. 여러 명이 만들다 보니 크기는 물론이고 모양도 일정하지 않아 수제 만두임을 더 두드러지게 나타낸 것처럼 보였다. 만들어진 만두를 중량을 500-600그램으로 계량하여 용기에 담는데 주임 신부님께서 응원군으로 오셔서 수제 만두 포장에 도와주시어 지쳐있던 회원들은 큰 힘을 얻었다.



서울대교구 시흥4동 성당 여성구역분과원들 20여명은 2019년 1월 20일(주일)부터 22일(화)까지 3일간 식당과 만남의 방 등에서 설 명절 음식으로 수제 만두를 만들었다. 만두피는 밀가루와 감자 가루를 넣어 홍두깨로 밀어서 만들고 만두소는 김장 김치와 두부, 돼지고기, 부추, 파, 당면, 양파, 계란, 참기름, 등을 썰고 다져서 만들었다. 이렇게 만든 220팩의 수제 만두는 한 팩에 오천 원씩 교우들에게 판매하기로 하였다. 이런 모습들은 마치 설음식을 장만하는 종갓집 만며느리들이 사라져가는 옛 풍습을 재현하는 것 같았다. ▶20일(주일) 오후부터 만두소를 만들기 위해 김장 김치 등 재료를 물에 씻고 다지고 섞기 위해 칼과 도마가 부딪치는 소리가 마

매주 교중 미사 전 주님 찬미 성가와 복음 환호송 연습



본당 전례분과 소속 산하단체인 성가대는 2019년 1월 27일(주일) 교육관 2층 요한 방 201호실에서 교중미사 1시간 전 성가대원 11명과 임상숙(크리스티나) 지휘자 아래 금일 성가와 복음 환호송을 연습하였다. 성가는 그 기능상 하느님의 구원 업적에 대한 인간의 감사와 찬미, 사랑의 표시이며 참된 기쁨의 표시이다. 그것은 말씀이 결부된 거룩한 노래로서 성대한 전례의 필수 불가결한 부분을 이루고 있다.” 라고 하였다. 전례현장 112향) 또한 성가는 공동체 상호간의 친교, 일치 등을 표현하며 축제 분위기를 만들기 때문에 꼭 필요한 요소이다. 아우구스티노 성인은 “사랑하는 사람이 노래를 부른다.” 고 말하였고, 옛 격언에도 “노래를 잘 부르는 사람은 두 배로 기도한다.” 는 말이 있다. (전례집 8향)