

[무형문화유산 순방]

“연변의 표준순대를 세상에 널리 알리고 싶습니다”

— 조선족순대제작기에 시급 무형문화유산 전승인 김동화 부부의 이야기



조선족순대제작기에 시급 무형문화유산 전승인 김동화 (좌)와 그의 남편 리명호

“지구를 한바퀴 돌 정도 길이의 연변표준순대를 만들어보는 것이 우리 부부의 꿈입니다. 조선족 민속음식인 순대를 그래서 더욱 널리 세상에 알리고 싶습니다.”

조선족순대제작기에 시급 무형문화유산 전승인 김동화와 그의 남편 리명호의 형제와 색깔이 분명한 미래를 향한 꿈이다.

고향인 흑룡강성 수화시인 김동화는 할빈시에서 출근하던 시절에 저녁 기차로 출발해 이튿날 아침에 연길에 도착하면 바로 서시장에 들려 순대를 사먹고 당일 저녁에 할빈으로 돌아갈 만큼 순대를 좋아했다고 한다.

그런데 재미있는 것은 인연도 운명인 듯 사랑하는 사람을 만나 결혼하고 보니 남편 가문이 옛날 마을에서 순대를 잘 만들기로 소문이 자자했던 집안이었다.

남편 리명호의 할아버지와 할머니 세대는 100여년전 지금의 연길시 조양천진 일대에서 살았다. 그 시절 동네 부유한 집에서는 명절이 되면 돼지를 잡았는데 창자 등 내장은 먹지 않고 모두 버렸다고 한다. 리명호의 할머니는 그 돼지 창자들을 구해와 알뜰하게 순대를 만들었고 배고픈 동네 사람들에게도 나누어주었는데 “순대가 맛있었다.”는 소문이 돌기 시작했다고 한다. 그 후 할머니가 마을에서 순대, 찰떡 등 민속음식들을 만들어 판매하면서 맛으로 소문이 났다. 그렇게 시간이 흐르면서 옆에서 할머니의 일손을 돕던 리명호의 고모별 되는 리금자가 할머니한테서 순대제작기예를 이어받았고 지금은 김동화가 3대째 가문의 순대제작기예를 이어받아 전승해가고 있었다.

김동화가 순대제작기예를 배우고 전승한 데는 이러한 사연이 있었다. 워낙 순대를 좋아했던 김동화는 남편 리명호와 결혼한 후 2008년부터 설 명절이거나 기타 명절이 되면 시집 고모 리금자한테서 순대제작기예를 배우고 그 때마다 남편 리명호가 전에 하던 사업을 접게 되면서 다른 출로를 고민하던 중 익숙하고 비교적 자신 있는 순대장사를 부부가 함께 해보기로

결정하게 된 것이었다.

리명호, 김동화 부부는 2017년 3월에 연길시에서 ‘초가집 순대마을’이라는 작은 음식점을 시작했다. 리명호는 “순대는 조선족 고유의 미식이기 때문에 시작할 때부터 순대를 랑심적으로 맛있게 만들어 세상에 널리 알리고 싶었다.”고 말했다.

하지만 순대장사를 시작하고 보니 그 과정이 너무 어려웠다. 당시 순대

는 순대를 만들 재료를 구입하면서 바빠 돌아왔다. 하루 18시간씩 일하면서 3년 동안 순대장사를 이어갔다. 그 후 날이 갈수록 증가하는 시장 수요를 만족시키고 순대 생산과 판매 범위를 늘리기 위해 음식점을 그만두고 2019년 12월에 연길시 조양천진 신흥촌에 초가집식품유한회사를 세우고 규모화 순대 생산을 시작했다.

연변지역의 찰쌀, 돼지 창자, 시래



공장에서 만들어져 나온 순대를 식히고 있다.

를 만들어 파는 사람들은 적어도 20년 혹은 30년 경력의 년세가 있는 사람들이었고 모두 수작업으로 순대를 만들어 팔고 있었다. 리명호는 순대제작방법을 바꿔 더 간편하게 기계화로 순대를 제작할 수 없을가고 생각하면서 시도하기 시작했다.

리명호는 집에서 이웃들의 불만의 목소리까지 감수하면서 기계로 순대를 만드는 방법을 연구개발했다. 심지어 컴퓨터 코드 지식까지 공부하면서 순대를 만들고 실을 감아주는 등 자동 제어 프로그램과 설비도 개발했다. 이렇게 설비가 연구개발되면서 음식점은 비록 작은 규모였지만 순대 제작은 모두 기계화로 이루어졌으며 장사도 점점 잘되어갔다.

“그때는 정말로 힘들었지만 보람이 있었습니다.” 리명호, 김동화 부부는 새벽에는 연길 수상시장에 위치한 아침시장에서 순대를 팔고 오전에는 음식점에서 손님을 접대했으며 오후에

기, 전통된장, 돼지 선지, 내기풀 등 순대 제작에 사용되는 모든 식재료는 안해인 김동화가 엄선했다. 조상으로 부터 전해 내려온 순대제작방법, 이는 연변표준순대의 기본 특징이라고 그녀는 말했다.

첫째로 순대에 들어가는 쌀은 연변지역의 찰쌀, 정확히 말하면 북위 42~44도 사이의 지역에서 나는 랑질 찰쌀을 주로 쓴다. 둘째로 조선족 전통된장을 쓴다. 그리고 시래기도 순대에 들어가는데 일반적인 시래기가 아니라 반드시 얼렸던 시래기를 쓴다. 또한 돼지 선지, 내기풀도 꼭 들어가야 된다. 셋째로 꼭 돼지 창자로 순대를 만든다.

돼지 창자를 씻는 방법에도 표준이 있었다. 소금에 씻고 된장을 풀어 씻고 쌀뜨물로도 씻는데 여러번 깨끗하게 씻어서 순대 만들기에 사용한다.

순대를 익힌 후에도 뜨거운 것을 바로 써는 것이 아니라 규정된 시간 동안

안 식힌 후에야 써는 등 표준순대 제작 절차들이 있었다. 리명호, 김동화 부부는 연변표준순대에 관한 역사자료를 적극 발굴해가고 있었다.

“순대를 만드는 사람들은 많습니다. 동북삼성에서도 순대를 만드는 곳들이 많은데 그중에서도 연변순대의 표준이 따로 있습니다. 우리는 주정부의 지역 지적재산권 보호 취지에 맞추어 연변표준순대의 초안을 작성했고 2022년부터 연변표준순대 작업을 시작했습니다.”

그해 6월, 초가집식품유한회사는 연변조선족전통음식연구소에서 수여한 조선족순대표준연구기지로 되었고 김동화는 2024년에 조선족순대제작기에 시급 무형문화유산 전승인으로 되었다.

“현재 연변표준순대 제작 방법으로 순대를 만드는 사람들이 많지 않습니다.” 초가집식품유한회사는 연변표준순대를 고집하면서 ‘순대의 본연’을 지켜 고향의 맛을 이어가자’는 취지로 기업을 운영해가고 있다. “순대의 본연을 고집하는 것은 조선족 전통순대의 명운을 이어가는 것입니다. 아니면 우리 순대의 고유의 맛을 떠나게 됩니다.”라고 리명호씨는 말했다.

공장에서 순대 제작에 사용되는 기계설비는 모두 독립적으로 연구개발한 것이라고 리명호씨는 말했다. 조선족 전통순대는 돼지 창자에 찰쌀, 선지 등을 비롯한 여러가지 음식재료를 넣고 만들기에 기계화가 어려웠지만 7년이란 시간을 거쳐 연변표준순대 제작의 핵심기술을 연구개발했고 기계화를 실현했다.

순대생산라인에서는 찰쌀을 한알한 알 씻을 때부터 시작하여 양념, 식재료들과 함께 버무려지고 익히지면서 순대가 기계를 통해 만들어져 나오는 모든 과정을 연구하고 관찰한다. 그리하여 완성된 순대를 먹을 때 입안에서 연변 찰쌀의 탱글탱글함, 순대의 고소함 등 식감이 표현될 정도여야 제대로 된 순대의 맛으로 만들어진 것이라고 리명호, 김동화 부부는 말한다.

현재 초가집식품유한회사는 연변지역 외에도 전국의 많은 조선족 음식점들에 순대를 공급하고 있다. 연변순대를 비롯한 연변미식이 급부상하고 있는 연변관광과 함께 전국적으로 인기를 크게 모으고 있는 만큼 시장 수요도 많이 증가하고 있는 추세이다.

료해에 따르면 초가집식품유한회사의 순대 생산량은 평균 하루 750키로 그램이고 성수기에는 1톤까지 생산되고 있는데 이런 좋은 기회에 우수한 순대 생산기술을 기반으로 생산 규모를 확대하는 것이 앞으로의 목표라고 리명호, 김동화 부부는 터놓았다.

“지금까지 우리가 만든 순대의 길이를 두루 계산해보니 연길에서 북경까지 이틀만 걸릴 겁니다. 그만큼 많이 만들었다고 볼 수 있지요. 앞으로 우수한 사람들의 힘을 모아 생산 규모를 계속해서 늘리면서 지구를 한바퀴 돌 정도 길이의 더욱 많은 량의 질 좋은 연변순대를 만들어보고 싶습니다. 조선족 민속음식을 세상에 널리 알리면서 민속음식을 만드는 보람과 함께 전승인의 긍지와 자랑도 느껴보고 싶습니다.” 리명호, 김동화 부부의 솔직하면서도 꿈과 희망으로 넘치는 향후 타산이었다. / 김파기자

연변룡정 U12 팀 ‘박지성컵’ 국제청소년축구대회서 준우승



연변룡정 U12 청소년축구팀이 한국 충청남도 보령시에서 개최된 2024 한국 ‘박지성컵’ U12 국제축구초중경기에서 준우승을 차지하였다.

박지성 (한국 축구 스타) 재단과 한국 충청남도 보령시가 손잡고 개최한 ‘박지성컵’ U12 국제청소년축구대회는 아시아축구연맹이 인증한 국제 3급 경기로서 이번 대회에 한국내 24개 팀과 스코틀랜드, 중국, 일본, 타이, 말레이시아, 베트남, 동티모르 등 국가에서 온 32개 팀의 600여명 선수들이 참가하였다.

지난 7월 18일부터 23일까지 한국 충청남도 보령시에서 펼쳐진 이번 대회는 8인조로 4개 팀씩 8개 소조로 나뉘어 소조전과 준준결승, 준결승, 결승을 통해 우승을 내오게 되었는데 중국 연변을 대표한 연변룡정 U12 팀은 소조경기에서 2대 1로 박지성축구클럽팀을 전승하고 성동 FC 팀과는 4대 4 무승부, 소조 마지막 경기에서는 8대 1로 부천 FC 팀을 전승하고 16강에 진출했다. 준준결승전에서는

2대 0으로 인천팀을 제압하고 준결승에 진출, 준결승 승부차기에서 최종 3대 2로 수원 MB 팀을 전승하고 결승에 진출하였다.

결승전에서 연변룡정 U12 팀은 타이 치앙라이팀에 2대 4로 패하면서 아쉽게 준우승을 차지하였다.

연변룡정축구구락부 청소년팀 총감독을 맡은 지충복은 “이번 대회에 참가한 우리 선수들이 평소 훈련한 만큼 연변 축구의 정신을 보여주어서 기쁘다.”고 말하면서 “우리 아이들에게 큰 힘을 실어준 해란강축구문화타운의 장문길 이사장과 우리한테 후원을 해준 연변 인덕중의 장사장한테 특별히 감사하다.”고 표했다. 이어 그는 “2025년에도 ‘박지성컵’ 경기에 참가하려고 하는데 2013년—2014년생 축구선수들을 지금부터 잘 준비시켜서 경기에 나가겠다.”고 밝혔다.

한편 국제청소년축구대회는 청소년 분야의 작은 월드컵이라고 할 수 있으며 아시아 최고 수준의 청소년 축구대회를 대표하기도 한다. / 김파기자

섬북민간예술전국순회전시 연변미술관에서 개막



순회전시 개막식에서 연안시문화관은 연변미술관에 농민화 한폭을 증정했다.

7월 18일 오전, 섬북민간예술전국순회전시가 연변미술관에서 개막되었다. 이번 순회전시에는 섬북전지, 안세(安塞)농민화, 연천포피화, 목각판화 등 섬북지역의 90폭의 민간예술작품들이 전시됐다.

섬서성 북부, 황토고원의 중심에 위치한 연안은 중국혁명의 성지, 중화민족의 성지이고 ‘쌍운동’의 발상지이며 국무원에서 첫번째로 명명한 력사문화명성이고 전국 우수관광도시이며 전국 애국주의, 혁명전통과 연안정신 3대 교

양지로서 ‘중국혁명박물관성’이라는 칭호를 가지고 있다. 연안은 무형문화유산이 풍부한데 국가, 성, 시 등 각급 무형문화유산 보호 항목이 386가지가 있고 전승인이 269명이나 된다. 특히 민간미술은 인제들이 많고 전승이 잘되어 연안의 민간미술 창작에 튼튼한 인제 기초와 량호한 발전 분위기를 마련하였다.

이번 섬북민간예술전국순회전시는 8월 7일까지 지속된다. / 김파기자

중소학생 과제중 비만 예방 최신 정책 출범

7월 22일, 국가질병예방통제국, 교육부, 국가위생건강위원회와 국가체육총국은 <중소학생 과제중 비만 공공위생 종합예방통제 기술 도칙>을 연합으로 발표했다.

과제중과 비만은 중소학생의 건강에 영향주기 때문에 개입을 강화하는 것이 시급하다. <도칙>은 예방을 위주로 하고 조기 개입과 질병 조기경보의 3급 예방 전략을 명확히 제기하여 과학적이고 계통적인 종합예방통제 조치를 통해 우리 나라 중소학생들의 과제중과 비만의 발생 및 발전을 예방하고 통제함으로써 학생들의 심신건강을 보장하는 데 취지를 두었다.

건강한 음식을 촉진하여 소금, 기름, 설탕을 적게 첨가하도록 한다. 과학적인 개입 방법을 상세히 제시

하고 학교가 자질이 있는 전문 혹은 겸직 영양지도일군을 배치하는 것을 격려한다. 신체활동을 보장하고 운동 일상화를 촉진하며 학교가 매일 1회 체육수업을 개설하는 것을 격려한다. 선별검사와 서류작업을 하고 건강검진 등 사업과 결부하여 학생건강서류를 작성하여 제때에 학부모에게 건강검진 결과를 피드백 한다. <중소학생 과제중 및 비만 위험 자가검사평가표>를 발표하여 학교가 전문가의 지도하에 자가검사평가표 총점을 계산하도록 포지하여 평가 조기경보를 전개한다... <도칙>은 일련의 구체적인 실시 조치를 제기했는데 이는 우리 나라 중소학생들의 과제중과 비만 예방통제사업을 전면적이고 체계적으로 추진하게 된다. / 인민넷 - 조문판

연변가무단 대형 가무시 〈오색아리랑〉 8월 2일 첫무대



연변가무단은 현재 오는 8월 2일 연변로동자문화예술중심에서 첫무대를 가지게 되는 대형 창작가무시 〈오색아리랑〉의 마지막 연습에 매진하고 있다.

연변가무단의 이번 대형 가무시는 새로운 개혁 과정에서 ‘다채로운 변방’, ‘록색의 아름다움’, ‘분홍빛 꿈’, ‘광활한 푸름’, ‘하얀 순결’, ‘붉은 령혼’, ‘금수화장’ 등 7개 부분으로 구성된 완전히 새로운 형식의

공연 작품이다. 작품은 중화민족공동체 의식 확고히 수립을 주선으로 하여 다양한 민족문화를 결합하고 예술적 표현방식을 곁들여 연변의 독특한 매력을 보여준다.

특히 작품은 연변의 자연경관, 민속풍경, 변방풍모, 민속풍운, 흥색풍채 등 문화요소들을 다섯가지 색상상의 개념으로 표현해 연변의 화려한 선물을 만들어냈다. 거기에 우아한 춤사위, 경쾌한 음률, 화려한

무대장치를 통해 연변을 찾는 관광객과 시민들에게 독특한 매력을 가진 조선족 가무 공연을 선사하게 된다.

연변가무단당위 서기 왕금위는 “연변가무단은 문화관광의 융합을 더욱 강화하고 더 많은 우수한 작품을 선보여 연변 문화관광산업의 고품질 발전에 기여할 것이다.”라고 밝혔다. / 연변일보