

길림—천진 미식문화교류행사 길림시에서



최근, 길림시와 천진시 두 지역의 미식문화교류행사가 길림시 신흥원, 세계무역만금호텔, 석광부춘원호텔에서 잇달아 개최되었다.

세계탕수육대회 품질감정관(品鑑官)이었던 라집은 천진시 대형 료식 기업인 수정일호텔, 추진원호텔의 두 주방장과 함께 불원천리 길림시에 와서 탕수육 등 길림료리의 제작기예를 교류하고 학습했다.

라집은 본적이 길림시로서 천진시에서 13년째 일하고 있다.

얼마전 세계탕수육대회가 국내외를 대상으로 품평관을 모집하고 있다는 소식을 듣고 참여를 신청했다.

천진으로 돌아간 후 라집은 교향의

탕수육을 잊지 않았다.

탕수육대회후 길림시상무국은 경기 열기가 아직 식지 않은 것을 계기로 외지에 길림시의 특색 미식을 보급하고자 특별히 라집 일행을 길림시에 초청하여 교류학습을 진행함으로써 천진의 식객들도 오리지날 맛있는 탕수육을 맛볼 수 있도록 했다.

‘탕수육의 즙은 찹식초를 사용해 새콤달콤 독특한 맛을 살립니다.’

신흥원 주방에서 세계탕수육대회 전문팀 금상 수상자 손지강이 현장에서 탕수육 재료 선정, 고기 튀김, 즙 조절 등 절차에 대해 자세히 설명하고 있었다.

“이렇게 사레가 들려야 제맛이 납니

다. 겉은 바삭바삭하고 속은 부드러우며 새콤달콤함이 적당합니다.”

시식후 천진 추진원호텔 주방장 서련순이 칭찬했다.

“우리는 천진과 상해를 대표하는 지방 특색 료리 두가지를 가지고 왔는데 하나는 독류물고기찜(独流焖鱼)이고 다른 하나는 독류볶음(独流炒杂)입니다. 독류물고기찜은 야생 붕어를 먼저 튀김 후 장장 12시간 찌는데 새콤달콤 고소한 맛으로 남녀로소가 즐기는 음식입니다. 독류볶음은 야생 가물치와 새우 등 식재료로 만든 것으로 찜맛 속에 단맛이 어우러져 대중의 입맛을 사로잡고 있습니다.”

세계무역만금호텔에서 세계탕수육

대회 전문조 은상 수상자 왕광하는 료리사팀을 인솔하여 천진에서 온 일행을 위해 전통탕수육, 기포탕수육, 흑금탕수육 및 특색 길림료리인 설의두사(雪衣豆沙)를 제작했다.

“기포탕수육은 전통탕수육보다 좀더 바삭바삭한 식감입니다...”

세계무역만금호텔의 주방장이 공예 포인트를 소개했다.

라집 일행은 길림양조업그룹에 와서 탕수육의 령혼, 즙을 만드는 관건적인 원료인 찹식초 생산과정을 참관했다.

석광부춘원호텔에서 시각과 미각의 향연이 펼쳐졌다.

이 식당은 길림의 성급 로상호이자 성급 무형문화유산인 길림만한전석(满汉全席) 료리기예의 전승 업체이다.

리사장 리석중은 중국 황실 만한전석 제4대 전승인이다.

그가 탐을 이끌고 만든 길림만한전석 전회원은 일찍 중국음식축제에서 중국호텔협회로부터 ‘중화명연’으로 선정되었다.

석광팀의 손에서 하나하나의 만한전석 료리가 찬란하게 탄생하면서 타생우라황실조공기지(扈牲乌拉皇家朝贡基地)로서의 길림시의 두터운 료식문화 바탕을 보여주고 중화 미식문화의 넓고 심오함을 보여주었다.

중국 료리의 거장 리석중씨는 천진 료리사와 미식문화에 대해 교류하고 현장에서 탕수육 등 미식을 만들었다.

이틀간의 교류는 천진에서 온 료리사들로 하여금 이번 방문길의 큰 수확을 깊이 느끼게 했다.

이들은 천진 말투로 “이번에 정말 잘 왔다.”며 엄지척을 했다.

행사후 길림시와 천진시 두 지역의 료리사들은 앞으로 수시로 음식문화를 교류할 수 있도록 연락처를 주고받았다.

/ 강성일보

교하 전통장인… 삼복삼구에는 술을 빚지 않는다네

무더운 삼복철이 다가오기 전, 길림성 교하시는 온도와 습도가 적당하여 사람들은 술을 빚는 작업을 서두른다.

알갱이가 딱 찬 수수는 분쇄, 찜, 비비기 등의 절차를 거쳐 다시 술 저장고에 넣어 발효시킨다.

일군이 목조 술뚜껑을 열자 술향이 코를 찌른다.

59세의 최광해는 작업장을 지키며 술을 빚는 모든 세부사항을 감독했다. 그는 손에 잡히는 대로 당곡의 습도와 온도를 가늠했다.

현지에는 “삼복삼구(三伏三九)에는 술을 빚지 않는다.”는 말이 있는데 온도와 습도가 맛과 출주율에 미치는 영향을 가리킨다.

최광해는 송화호주 양조전통기예 길림시급 무형문화유산 전승자로서 현재 양조장에서 총경리를 담임하고 있다.

그는 “평생 술과 교제한다”고 자언했다. 17세에 양조를 접했는데 평소 취미는 백가주를 품평하고 여러가지 술의 특징을 연구하는 것이다.

최광해는 주량이 출중하지 않지만 노동자들은 모두 그를 ‘주신’이라고 부른다. 소주가 입에 들어가면 도수를 판단할 수 있기 때문이다.

최광해는 다음과 같이 소개했다.

송화호주는 전통기예로 120년 이상 대를림하였는데 그 특징은 전통 공예로 양조하고 목제 술통으로 저장하며 식감이 깊이가 있고 순수하며 또 선택한 옥수수과 수수는 모두 햇광곡이기에 향기가 넘친다.

술공장은 매년 천여톤의 술을 생산하여 량질의 수수에 대한 수요가

왕성하다.

공급을 보장하기 위하여 최광해는 일찍 사방에서 당곡을 찾다가 최종적으로 400여가구 촌민들과 재배협의를 체결하고 시장보다 높은 가격으로 수거합동을 하여 촌민들이 공동으로 지부하도록 이끌었다.

교하시의 여러 향진에서 매년 가을걷이를 할 때면 당곡 운송 차량이 술공장으로 간다. 일부 촌민들은 또 당곡 저장 업무에 종사하여 술공장의 최고 저장 압력을 분담하고 있다.

최근 몇년, 백주 시장에는 변화가 일어나고 있다.

최광해는 앞장서서 연구개발팀을 설립하여 어떻게 전통기예를 보존하는 전제하에 일부 인기가 뜨거운 제품을 개발할 것인가를 연구했다.

교하는 장백산의 여맥에 위치하여 야생 열매가 많이 난다. 연구팀이 개발한 과일맛 소주, 블루베리 소주, 인삼주 등은 젊은이들 속에서 인기를 끌고 있다. 이 또한 최광해로 하여금 젊은 전승자를 양성할 생각을 갖게 했다.

최광해는 다음과 같이 소개했다.

무형문화유산은 독특한 상업 가치가 있다. 술공장에서 생산하는 60여가지 품종은 전국에 판매되고 외국에도 수출되어 연간 3,000여만원의 생산액을 창출, 교하시의 기동산업으로 되고 있다.

“전통기예도 변화를 포용하고 학습을 견지해야 한다.” 생산고봉기가 지난 후 최광해는 다른 성에 가서 고찰하면서 자기들 제품의 포장 풍격을 교체할 계획이다.

/ 중국신문넷

국내 8개 도시서 72개 ‘세계탕수육식당’ 간판 동시 등장

7월 19일, 72개 ‘세계탕수육식당’이 국내 8개 도시에서 동시에 간판을 내걸었다.

‘세계탕수육식당’을 건설하는 것은 길림시가 탕수육을 대표로 하는 길림 료리 문화의 고품질 발전을 추진하는 중요한 조치로서 길림 료리산업을 크게 고도 강화해 하는 새로운 로정을 열어놓았다.

이번에 간판을 내건 ‘세계탕수육식당’은 북경, 천진, 심수, 할빈, 장춘,

심양, 길림, 매하구에 분포되어있으며 모두 현지와 비교적 유명한 료식업체로서 뛰어난 료리기술로 부동한 맛의 탕수육 미식을 만들어내고 있다.

길림시에서 세계탕수육대회를 개최한 이래 전 시 료식업에는 탕수육 소비 열풍이 일어나 료식, 숙박, 목축업 등 여러 시스템을 이끌고 연쇄식 반응을 보이고 있다.

현재까지 길림시 중점호텔 평균 투숙률은 54%에서 66.7%로 높아졌다.

전 시 1만 1,000개 음식점은 루계로 탕수육 201만 1,000부를 판매했으며 탕수육 + 만두, 탕수육 + 팽면 등 30여종의 조합세트를 출시하여 료식 소비액을 3억 2,700만원, 동기 대비 17.7% 증가시키고 연인수로 60만 2,000명의 려객 흐름량을 이끌었다.

전 시 탕수육용 돼지고기 등심의 판매량은 루계로 168만 3,000근에 달해 동기 대비 46.7% 증가되었다.

미식업종에서의 동질감, 식별도와

관심도가 지속적으로 제고되면서 탕수육은 이미 길림료리의 대표적 메인 료리로 되었다.

길림시상무국 관계자는 “길림시는 세계탕수육대회를 계기로 ‘탕수육 미식 지도’와 ‘길림료리박물관’을 조성할 만하고 현지 탕수육 밀키트(预制菜)를 출시하며 탕수육 료리 표준을 연구 제정하여 표준화 체계 건설로 탕수육 산업의 고품질 발전을 이끌 것”이라고 말했다.

/ 강성일보

영길현조선족민속동호회, 성북삼림공원 나들이



일전, 영길현조선족민속동호회의 35명 회원들은 한우선 회장의 인솔하에 구전진 성북삼림공원으로 즐거운 여름나들이를 떠났다.

구전진 성북삼림공원은 2008년에 영길현정부에서 건설하였다. 공원의 계단을 따라 산으로 올라가다 보면 울창한 수림 속 신선한 공기가 등산객들을 반긴다.

산중턱에는 1,000평방미터가량 되는 광장이 3개가 있어 신체단련도 하고 광장무도 추고 모임도 하기에 좋은 장소이다. 광장에서 산 아래를 굽어보면 구전진이 한눈에 들어온다.

로인협회 엄은명 회장의 멋진 색스폰 연주에 모두가 큰 박수를 보냈다. 금년에 로인협회 회장을 맡은 엄은명의 빈틈없는 준비로 원만히 진행된 이번 운동회 덕분에 동네는 오랜만에 떠들썩했으며 주민들 또한 즐거운 하루를 보냈다.

/ 문창호특약기자, 차영국기자

았으며 환호소리가 온 산에 메아리쳤다.

영길현조선족민속동호회는 2019년에 건립되었는데 한우선이 회장을 맡고 35명 회원들이 합심단결하여 활동하고 있다.

한우선 회장의 소개에 따르면 영길현민족사무위원회에서는 이 협회에 260평방미터나 되는 활동실을 무상으로 지원해주어 활동실에서 주말마다 5차례의 활동을 하고 있다.

협회에서는 영길현 조선족들의 혼례, 환갑, 돌잔치 등 행사에 초청받아 문예종목을 공연하여 호평을 받고 있으며 경성적으로 구전진 사회구역에 내려가 문예공연 봉사활동을 하여 지역 주민들의 환영을 받고 있다.

이날 점심시간에는 협회 회원들이 준비해온 푸짐한 음식들로 즐거운 식사자리를 만들었다.

/ 문창호특약기자

운동회 개최로 동네 떠들썩…교하 천북 서광촌 살맛나네



서광촌의 로서기 정도준



운동선수 입장식



바줄당기기

7월 20일, 교하시 천북진 서광촌 조선족로인협회 활동실은 아침 일찍부터 명절의 분위기다.

로인협회 뒤뜨락 운동장 한쪽 주석대에 걸여놓은 ‘서광촌로인협회 운동회’라고 적혀있는 현수막이 바람에 펄럭이고 로인협회 엄은명 회장은 진두지휘에 드바쁘다.

오전 8시, 천북진정부의 관계자들과 진병원의 의료응급지원팀이 도착

하자 스파카에서 올라나오는 함찬 운동회 행진곡 속에 로인협회 20여명 선수들이 일자 정렬을 지어 운동장을 반바퀴 돌아 입장했다.

서광촌 정도준 서기가 운동회 개막사를 하고 천북진당위 선전위원 료세계가 운동회 개막을 선포했다.

정도준 서기는 개막사에서 “로인협회 여러분들은 서광촌의 큰 버팀목이자 지킴이”라며 “문제활동을 통해 협회 회원들이 무더운 삼복철 더위를 이겨내고 건강장수하기를 바란다.”고 말했다.

달리기, 바줄당기기, 율가미게임에 협회 회원들과 동네 구경군들이 동참한 가운데 비누, 치약, 스텐레스 양판 등 푸짐한 상품들이 우성한 선수들과 참여한 선수 모두에게 차례지며 즐거움을 더했다.

점심식사후 정도준 서기의 사회하에 문예활동이 펼쳐졌다.

로인협회 엄은명 회장의 멋진 색스폰 연주에 모두가 큰 박수를 보냈다. 금년에 로인협회 회장을 맡은 엄은명의 빈틈없는 준비로 원만히 진행된 이번 운동회 덕분에 동네는 오랜만에 떠들썩했으며 주민들 또한 즐거운 하루를 보냈다.

/ 문창호특약기자, 차영국기자