

신웅산미술관 개관, 연변 문화예술 발전 '새 장'

민족문화 전승과 시대정신을 선양하며 예술 혁신을 추진하는 중요한 역할

5월 27일, 연길 모드모아리조트에서 신웅산미술관(연변미술분관) 개관 기념전 및 '장백의 운치' 연변유화정품전이 개막되었다. 신웅산미술관의 개관과 미술작품전 행사는 연변 지역의 문화예술 발전을 위한 새로운 이정표로 자리매김하면서 지역과 세상을 연결하는 예술적 소통의 장으로 주목받았다. 이번 행사는 연변문화라지오텔레비전방송및관광국에서 주최하고 연변미술관과 신웅산미술관에서 주관, 연변미술가협회와 연변장백산조형예술연구원에서 협찬, 연변대학 미술학원에서 학술 지원을 했다.

다채로운 미술작품으로 꾸며진 개관 기념전

개관 기념전은 "변경에 뿌리내리고 시대를 색칠하다—장백의 운치"를 주제로 연변지역의 원로, 중견, 청년 예술가 60여명의 정품 작품들과 국내 유명 화가 10명의 대표작을 선보였다. 이번 전시는 연변 미술가들의 작품을 통해 고향의 정체성과 세계적 시야를 조화롭게 담아내면서 전통과 혁신을 아우르는 새로운 미술작품의 지평을 열었다. 특히 국내 유명 화가들의 미술작품은 지역을 넘어선 예술적 대화를 이끌며 중국 현대미술의 다양성을 보여주었다.

'장백의 운치' 연변유화정품전은 신웅산미술관 관장 강중호의 40여년에 걸친 예술 려정을 조망하는 특별한 전시로 꾸며졌다. 그의 작품들은 사실주의의 정교함부터 인상주의의 색채, 표현주의의 감정, 추상주의의 재



▲ 신웅산미술관 관장 강중호

구성에 이르기까지 다양한 화풍을 아우르며 동서양 미학의 융합을 보여준다. 강중호 관장의 정품전 작품 속 장백산은 자연의 풍경을 넘어 예술가의 철학적 성찰을 담은 마음의 거울로 재탄생했다.

연변 문화예술 발전의 새로운 이정표

개관식에서 연변미술관 류립 부관장은 신웅산미술관이 민족문화 전승과 시대정신을 선양하며 예술 혁신을 추진하는 중요한 역할을 할 것이라고 강조했다. 그는 "이 미술관은 연변의 우수한 문화예술을 공유하고 국내외

문화교류를 촉진하는 플랫폼이 될 것"이라며 "예술가들의 창작 열정을 자극하고 청년 인재를 양성하는 요람이자 관광객들이 연변 문화를 체험하는 정신적 쉼터가 되길 기대한다."고 말했다.

강중호 관장은 신웅산미술관이 연변 문화예술 발전의 새로운 이정표가 될 것이라며 "미술, 조각, 무형문화유산 등 연변의 우수한 민족예술을 전시하고 국내외 예술계와의 교류도 적극 심화할 것"이라고 밝혔다. 또한 이곳이 예술적 소통의 장이자 미술교육의 공간, 정신적 공감의 쉼터로 자리매김하기를 바란다는 포부

를 전했다. 한편, 신웅산미술관 개관 기념전 및 '장백의 운치' 연변유화정품전은 5월 27일부터 7월 27일까지 두달간 진행된다. 이번 전시를 통해 연변의 문화예술이 더욱 많은 사람들에게 알려지고 지역과 세계를 연결하는 '예술의 다리' 역할을 할 것으로 기대된다. 신웅산미술관의 개관은 연변 문화예술 발전의 새로운 장을 열면서 연변지역의 정체성과 창의성을 세상에 널리 알리는 중요한 계기가 될 전망이다.

/안상근 김파 기자



[우리 음식문화 이야기]

연변양고기뿔



▲ 허향순 (연변전통음식문화연구회 회장, 연길시연성전통음식유한회사 사장)

민족음식에 몸담은 지도 어느덧 30여년이라는 세월이 흘렀다. '연변조선족자치주'라는 특수한 환경과 개혁개방의 시대 흐름 속에 남겨진 선배님들의 발자취를 돌이켜보면 저도 모르게 감개무량함을 느끼게 된다. 그래서 개혁개방 이후 우리 민족 음식문화에 대해서도 주요한 몇가지 음식들의 변화에 대하여 간단히 짚어보려 한다.

지난 30여년간 걸여온 그 길에는 음식업계의 뜻있는 리더들이 민족음식문화의 정수를 올바르게 터득하면서 그것을 타민족 나아가 이웃나라 음식문화에 접목, 융합시켜가며 우리 민족만의 독특한 음식문화를 창출해 낸 업적들이 담겨져있다. 또한 우리는 전통음식문화를 계승하고 발전시키면서 중국의 전통음식문화와는 뚜렷이 차별되는 음식문화를 궁정적으로 이루어냈다. 그 과정들을 살펴보면 음식문화에 있어 외국과 겨룰 수 있는 특색을 살리기 위해 기술인 정성과 노력들이 가장 많은 부분을 차지하고 있다.

레를 들면 연변의 많은 음식업자들이 선조들이 물려준 전통을 이어가면서도 우리와 비슷한 음식문화의 뿌리를 갖고 있는 한국을 수차례 방문해 유명한 음식업체들을 벤치마킹하고 한국의 유명한 주방장들을 모셔와 그들의 비법과 요리들을 겸허히 배우는 것 등이다. 그렇게 수십년 동안 반복적으로 실천과 학습, 교류와 토론을 하면서 현재 실정에 맞는 음식들을 새로 발명할 수 있었고 동시에 민족음식들에 대하여 체계적인 재인식을 할 수 있었다.

민족음식들 중 연변 조선족들이 직접 '발명'하고 개량한 음식들이 많이 찾아볼 수 있다. 그중에서도 양고기뿔은 먹는 방법과 형식, 조리 방식과 가격 등 상당한 부분들에서 우리들의 인식을 크게 변신시킨 사례로 꼽을 수 있다. 양고기뿔을 설명하려면 우선 불고기의 유래부터 거슬러 올라가 볼 수 있다. 우리의 전통 음식인 불고기는 근 백년 동안 소고기를 위주로 조리하거나 여러가지 육류와 야채를 곁들여 만드는 방법으로 밥상에 오르고 있다. 또한 불고기라면 구워서 먹는 방법도 빼놓을 수 없는데 굽는 방법에도 여러가지가 있다. 그중에는 불 위에 석쇠를 놓고 굽는 방법, 지짐판을 놓고 굽는 방법, 꼬챙이에 꿰서 굽는 방법 등이 있다.

옛날에는 생활형편이 어려워 고기를 구워 먹는다는 것은 여간 어려운 일이 아니었지만 개혁개방 정책이 실시되면서 약간의 변화를 가져올 수 있었다. 개혁개방 이후, 시장경제가 활성화되면서 사람들의 생활수준도 함께 향상되었고 이어 식생활에서 특히

육류 섭취량이 폭발적으로 늘어나게 되었다. 그외에도 시장경제의 활성화는 동북지역뿐만 아니라 내몽골, 신강 등 연변과는 멀리 떨어진 타민족의 민족음식문화까지 자연스럽게 연변에 흘러들게 하였는데 그중에서도 신강 위글족의 양고기뿔이 가장 조선족들의 눈에 띄게 된 것이다.

신강의 양고기뿔은 꼬챙이의 길이가 무려 두뿔이나 되는 삼각형 불수강인 데다가 꼬치에는 양고기 덩어리를 꿰어넣는 방식으로 무게가 100그램이 넘었다. 그리하여 양고기뿔 두개만 먹어도 포만감을 느낄 수 있었지만 그에 비해 가격이 너무 비싸다는 단점으로 일반 서민들 사이에서는 소비량이 적었다. 특히 남성들은 고기반찬을 곁들인 음주를 즐겼지만 신강 양고기뿔을 술안주로 삼기에는 경제적으로 너무 힘에 부치는 일이었다.

신강 양고기뿔은 이러한 단점들로 인해 그 크기와 모양에 있어 점차 변화를 가져오게 되었다. 그 결과가 바로 양고기뿔의 길이를 한뿔로 줄이고 비둘기알 만큼 작게 썬 고기들을 꿰어서 만든 '연변식 뿔'이었다.

'연변식 뿔'은 연변에서 값싸고 얻기 쉬운 숯불에 직접 굽거나 석쇠 위에 놓고 구웠는데 그 분량은 신강 양고기뿔 두개 분량에 연변식 불고기뿔 20뿔이 나 대체할 수 있을 정도였다. 그렇게 개량된 20뿔의 양고기뿔은 거뜬히 맥주 두병 정도의 안주가 되어주었고 가격 또한 경제적으로 저렴하였기에 일거삼득의 효과를 일으킬 수 있었다.



이렇게 개량된 '연변양고기뿔'은 특별한 홍보와 광고의 도움 없이 스스로 우리 조선족 음식문화에 들게 되었다. 후에도 '연변양고기뿔'의 발전은 계속되었는데 레를 들면 신강 사람들이 고기를 '즈란'(孜然)이라는 조미료에 찍어서 먹었다면 연변에서는 조선족의 대표적인 양념인 고추가루, 깨, 소금 등으로 양념장을 대체하였고 거기에 모두들 좋아하는 생마늘까지 곁들여 구워먹으면서 민족음식으로서의 특색이 더욱 짙어졌다.

결국 시간이 흘러 나중에는 '연변양고기뿔'이 전 동북지역의 음식시장을 점령하게 되었을 뿐만 아니라 연해 도시들과 국내 주요 대도시들에도 연변에서 브랜드로 익히 알고 있는 '백옥뿔집', '풍무뿔집', '강둑뿔집' 등 허다한 양고기뿔집들이 당당하게 뿌리내리고 있다. 또한 연변에 늘려오는 여행객들이 가장 선호하는 '조선족 대표 음식' 중의 하나로 부상하면서 타국의 유명한 요리사들의 인정까지 받게 되었다.

/허향순

중국조선족민간예술단체 합동공연 성황리에 개최

제 3회 중국조선족민간예술단체 합동공연이 지난 5월 25일 대련시 금보신구문화관에서 개최됐다.

대련금보신구조선족경제문화교류협회가 주최하고 현지 협회들의 협조하에 진행된 이번 행사에는 전국 각지 24개 예술단체들에서 온 380여명이 참여해 민족문화 계승의 의지를 드러냈다.

개막식에서 중국조선족민간문화예술단체 련의회 회장이며 대련금보신구조선족경제문화교류협회 회장인 현룡은교수의 '중국 조선족의 언어 문자 정보처리 30년' 특강이 연변정음문화교류중심의 주최하에 연변도서관 2층 회의실에서 개최되었다.

현룡은 특강에서 '흠어진 언어, 분절된 기술... AI 시대 조선어는 어디로 가야 하나'를 중심으로 지난 30

년 동안 중국조선어정보학회가 걸어온 로정을 회고하고 하나의 언어가 '남'과 '북', 중국에서 서로 다르게 사용되고 그 기념일마저 서로 다른 불편한 진실을 '한가지 언어가 3개의 정보 공간에서 각기 다른 디지털 운명을 맞고 있는 셈'이라고 판단하면서 "AI 시대에 우리 말과 문자를 사용하는 과정에서 나타나는 것은 단지 민족 감성이나 언어 통일의 문제가

아니다. 디지털 산업의 표준화, 지능형 기술의 응용 확대, 미래 AI 경쟁력 확보라는 전략적 차원에서 정책적 공동 대응과 기술적 조율이 시급하다."고 처방을 내놓았다. 그는 맺는말에서 "이제는 언어 통일을 말하기 이전에 언어 지능화의 공동 대응을 말해야 할 때이다. 흠어진 말들을 모으는 일, 그것이야말로 우리가 다시 연결되는 가장 인간적

력을 증명하는 계기가 됐다. 참가자들은 우리 문화는 반드시 우리 손으로 지켜나가겠다는 각오를 다시 한



번 다지는 의미 있는 자리였다고 평가했다.

/리심민특약기자



현룡은 '조선언어문자 정보처리' 특강 연변도서관서

5월 25일, 중국중문정보학회 리사이며 조선어정보기술국가표준사업부조장이며 중국조선어정보학회 회장인 현룡은교수의 '중국 조선족의 언어 문자 정보처리 30년' 특강이 연변정음문화교류중심의 주최하에 연변도서관 2층 회의실에서 개최되었다.

현룡은 특강에서 '흠어진 언어, 분절된 기술... AI 시대 조선어는 어디로 가야 하나'를 중심으로 지난 30

년 동안 중국조선어정보학회가 걸어온 로정을 회고하고 하나의 언어가 '남'과 '북', 중국에서 서로 다르게 사용되고 그 기념일마저 서로 다른 불편한 진실을 '한가지 언어가 3개의 정보 공간에서 각기 다른 디지털 운명을 맞고 있는 셈'이라고 판단하면서 "AI 시대에 우리 말과 문자를 사용하는 과정에서 나타나는 것은 단지 민족 감성이나 언어 통일의 문제가

아니다. 디지털 산업의 표준화, 지능형 기술의 응용 확대, 미래 AI 경쟁력 확보라는 전략적 차원에서 정책적 공동 대응과 기술적 조율이 시급하다."고 처방을 내놓았다. 그는 맺는말에서 "이제는 언어 통일을 말하기 이전에 언어 지능화의 공동 대응을 말해야 할 때이다. 흠어진 말들을 모으는 일, 그것이야말로 우리가 다시 연결되는 가장 인간적

력을 증명하는 계기가 됐다. 참가자들은 우리 문화는 반드시 우리 손으로 지켜나가겠다는 각오를 다시 한

번 다지는 의미 있는 자리였다고 평가했다.

특강에서 연변정음문화교류중심 회장 김정일이 인사말을 통해 연변정음문화교류중심을 소개하고 람해영 고문이 중국 조선어 정보처리 분야에서 이룩한 현룡은 회장의 성과를 소개하였다.

/김태국기자



각지 단오 향기로 물들다



▲ '회주 단오금'

안휘성 서현의 허춘 마을 주민들이 오색실근, 면포, 약초 향료 등 재료로 독특한 '회주 단오금(徽州端午粽)'을 손수 만들고 있다. 이 전통 공예품은 다양한 모양과 상쾌한 향기를 지닌 명절 선물로 어른들이 자녀나 손주에게 전해주는데 모기와 해충을 막는 효능을 갖췄을 뿐만 아니라 평안과 건강을 기원하는 의미도 담겨있다.

/중국신문넷



▲ 풍즈거리에 진열된 각종 풍즈

성도의 대표 음식 명소로 자리잡은 마안둥로 '풍즈거리'는 이른아침부터 북적임이다. 풍즈 제조 장인들의 빠른 손놀림으로 삼각형 풍즈가 순식간에 산처럼 쌓여가고 단팥, 고기 등 다양한 소를 자랑하는 풍즈가 진렬대를 가득 메우면서 오가는 관광객들의 눈길을 사로잡는다. 풍즈거리는 전통과 혁신을 넘나들며 단오절의 정취를 담아내 성도 미식문화 계승의 현장으로 거듭되고 있다. /신화넷



▲ 연변양고기뿔