

[박물관의 도시]

‘만족 건축의 진수’, 청대 건축풍 문화유산 — 우라 3대 고택



살부 내부 건물들

청조 황실 직속기관인 타생우라(打牲乌拉) 총관아의 소재지이자 만족 문화의 중요한 발상지중 하나인 길림시 우라가만족진에 소재한 ‘살부’(萨府), ‘괴부’(魁府), ‘후부’(后府) 등 ‘3대 고택’ 복원 작업이 완성되어 지난 해 10월 일반에 공개되었다.

3대 고택 탐방

이번에 복원된 3대 고택은 청조 시기 길림지역의 건축예술과 역사적 정체성을 고스란히 간직한 문화유산으로 각기 다른 시대적 배경과 건축양식을 보여준다.

살부: 길림 최초의 청조 관저

- ◆ 건축 시기: 1755년(건륭 20년)
- ◆ 역사적 의미: 타생우라 총관아 제 13대 총관 삭주(索柱)의 사저로 청조 시기 길림지역의 초기 관료 주택의 전형을 보여준다.
- ◆ 건축 특징: 전통 만족식 사합원(四合院) 구조로 중축선상에 대문과 내문을 배치한 길림 특유의 양식인바 청벽(靑壁)과 검은 기와(黛瓦)로 조성된 우아한 외관이 특징이다.
- ◆ 역사 일화: 건륭황제의 신임을 받은 삭주가 ‘황어사건’(蝗鱼案)을 무사히 넘긴 후 삭주의 아들 길록(吉禄)까지 총관직을 세습하며 가문의 영광을 이어갔다.



괴부의 이위문(异位门)

받은 삭주가 ‘황어사건’(蝗鱼案)을 무사히 넘긴 후 삭주의 아들 길록(吉禄)까지 총관직을 세습하며 가문의 영광을 이어갔다.

괴부: 중서 문화가 융합된 특이한 건축

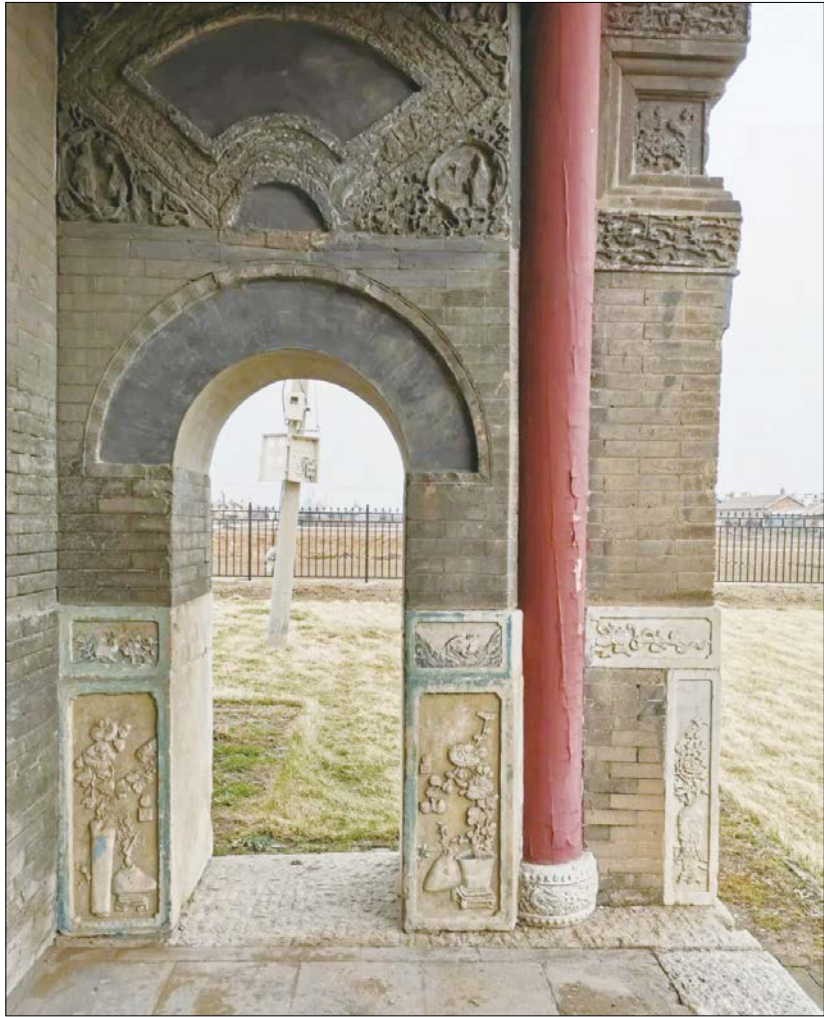
- ◆ 건축 시기: 1880년대(광서 연간)
- ◆ 역사적 의미: 청조 말기 장군 괴복(魁福)의 저택으로 전통 만족 건축에 서양식 요소를 도입한 희귀 사례이다.
- ◆ 건축 특징: 대문이 중앙이 아닌 동남쪽 ‘이위’에 위치해 한족의 풍수리념을 반영했으며 유럽식 아치형 문과 장식적 영벽(影壁)이 결합된 ‘서양식’(洋门脸) 스타일이다.
- ◆ 역사 일화: 천민 출신으로 신강 원정에서 공을 세워 일약 고위장군이 된 괴복이 ‘목에 칼을 맞고도 전장을 누볐다’는 기록이 있다.

후부: 청조 말기 사치스러운 관료 문화의 정점

- ◆ 건축 시기: 1884년(광서 10년)
- ◆ 역사적 의미: 타생우라 제 31대 총관 운생(云生)의 저택으로 청조 말기 길림지역에서 가장 화려로운 사저중 하나였다.
- ◆ 건축 특징: 원래 1만평방미터 규모의 대형 사합원으로 정원, 별당 등을 갖춘 초호화 저택인데 한백옥 조각과 정교한 목공예로 장식된 건축 세부만 현존하고 있다.
- ◆ 역사 일화: 운생은 로씨야 침략 시기 민중을 보호한 청렴한 관리로 《타생우라 지전전서》(打牲乌拉志典全书) 편찬으로도 유명하다.

복원을 통해 되살아난 ‘만족 건축의 진수’

원래 우라가진은 64개의 대형 사합원이 있었다는 ‘64부(府)’ 전설이 전해질 정도로 번영했으나 현재는 대부분 소실되었다. 이번 복원을 통해 청조 시기 길림 지역의 건축기술 발전사(목조→청벽조→서양 혼합 양식)를 한눈에 볼 수 있게 되었으며 특히 청조 초기 목조 건축 흔적의 살부, 청조 말기 서양문화 영향하의 괴부, 청조 말기 화려한 장식미학 후부를 비교 관찰할 수 있어 역사애호가들의 큰 관심을 끌 것으로 보인다. /무송융합매체



후부 내부의 정교한 건축 부재



후부 건물 연통

[특색미식]

강성의 전통 음식과 인기 먹거리들

—길림시, ‘신정보 중소도시 음식·관광 순위(2025)’ 8위에

최근, ‘신정보 중소도시 음식·관광 순위(2025)’가 발표된 가운데 길림시가 독보적인 문화관광 IP와 고품질 토픽(话题) 영향력으로 성공적으로 8위를 기록했다. 이번 순위는 2024년 4월—2025년 3월 틱톡 플랫폼의 토픽 순위를 분석 대상으로 3선 이하 비성급 소재지(非省都) 도시에 집중, 순위 등재수, 로출 증가량, 참여자 증가량 등 지표를 종합해 영상 플랫폼에서의 음식과 관광을 핵심 매력으로 하는 중소도시들의 영향력을 평가했다. 그렇다면 길림시의 대표 음식은 무엇일까?

무형문화유산, 전통 음식

봉길원 가씨 샤브샤브(凤吉园贾家锅子): 청나라 광서(光绪)년간부터 이어져온 만족 전통 요리로 구리남비와 숯불, 맑은 육수, 거기에 참깨소스에 살짝 찍어먹는 양고기의 부드러움과 신선한 신김치의 조화가 일품이다.

송화호 어연(松花湖鱼宴): 매년 송화강 얼음이 풀리는 계절에 거대한 그물로 잡는 송화호 ‘삼화일도’(三花一岛, 아귀, 병어, 붕어, 도자기어)를 주재료로 하는 만사발물고기요리집(万事发鱼庄)의 5대에 걸친 전통 조리법이다. 교하 경령활어(庆岭活鱼): 장작불에 오래 끓인, ‘쑤(把藕)’로 맛을 낸 탁한 국물이 특징, 진한 맛이 식객들을 부른다. 우마행 소고기육수면(牛马行牛肉汤): 수수로 만든 면에 소고기 육수를 부어 깊은 풍미를 자랑하는 북방 음식이다.. 복원관(福源馆) 전통과자: 300년 역사의 중식 디저트, ‘비법 레시피’와 ‘정교한 굽기 기술’로 유명하다. 신흥원(新兴园) 찜만두: ‘쌍으로 만두피 굴리기’ 기술로 유명한, 속이 짙은 북방식 찜만두이다.

시장의 인기 풍미, 필수 맛집

탕수육(锅包肉): 길림식 탕수육

은 달콤새콤한 소스가 일품, ‘세계탕수육대회 챔피언’ 리석중(李石琮) 셰프의 인삼탕 등 특별한 맛이 인기이다. 큰 쇠가마 음식(铁锅炖): 닭, 돼지, 거위 등의 고기와 생선 등을 장작불에 오래 끓여 ‘동북식 피자’라 불리는 옥수수전병과 함께 먹는 동북 특색 음식이다. /무송융합매체



신흥원 찜만두

전분(煎粉): 길림시에서 탄생한 진짜 지역 특색 간식으로 바삭한 표면과 쫄깃한 식감, 마늘소스와 참깨장의 조합이 매력적이다. 야간의 불맛, 길림식 바베큐: ‘모든 걸 구울 수 있다’는 철학 아래 쫄깃한 힘줄, 매콤한 생고기 등 다양한 재료의 구이가 식객을 부른다. /무송융합매체



우마행 수수소고기육수면



큰 쇠가마 음식