기계시공 2025년 6월 19일 목요일 책임편집:주동 디자인:주동 문화

중국 제 6 진 서류유산명부 발표

길림성 '일본관동헌병대 죄행 서류', '새 중국 최초 자동차공업기지 건설 서류' 선정



국가서류국이 제 6 진 '중국서류문 헌유산명부'를 공포했는데 총 52 개 의 서류문헌이 선정되였다. 그중 길 림성에서는 '일본관동헌병대 죄행 서 류'와 '새 중국 최초 자동차공업기지 건설 서류'가 선정되였다.

이번에 선정된 길림성서류관 소장 '일본관동헌병대 죄행 서류'는 일본 이 항복하기 전에 전부 소각하지 못 해 땅속에 숨겨졌다가 해방후 우연 히 발굴된 력사적 증거물이다.

서류 기간은 1931 년 9월부터 1945

년 8월까지로 침략자 범죄의 '자백'이라고 할 수 있다. 서류는 일본의 중국침략전쟁과 태평양전쟁의 여러 세부 사항을 공개했는바 중국공산당이동북의 여러 민족 인민들을 이끌고 피흘려 싸우며 중국인민항일전쟁 및세계반파쑈전쟁 승리를 위해 한 불멸의 공헌을 보여주었다.

이런 서류들은 원시성과 진실성의 특징을 가지고 있고 상당 부분은 유 일성을 가지고 있어 일본의 중국침략 사와 중국인민의 항일전쟁사 연구에



비교적 높은 력사적 가치를 지니고 있다.

'새 중국 최초 자동차공업기지 건설 서류'는 길림성서류관, 중국제 1 자동차그룹유한회사서류관, 길림대학서류관 세곳에서 공동으로 신청한 것으로 기간은 1952년부터 1968년 까지이다. 여기에는 자동차공업기지건설 문서 서류, 공장 건설, 시험생산 및 기술 개발과 관련된 과학기술서류, 사진·록음·영상 서류, 장춘자동차뜨락또르학원 설립 및 자동차

산업 위한 전문인재 양성·수송 문서 서류, 교육 서류 및 실물 등이 포함된 다.이 서류는 새 중국 최초의 자동차 공업생산기지와 자동차인재양성기지 설립 과정을 진실하게 기록했으며 중 국 자동차공업이 유아기 단계에서 혐 난하게 출발해 '력사적 첫걸음'을 내 디딘 전 과정을 체계적으로 보여주고 있는바 중국 자동차공업사는 물론 전 반 중국 공업사 연구에 학술적 가치 와 현실적 의의를 지니고 있다.

/ 인민넷

안도현, '문화와 자연유산의 날' 행사 개최

6월 13일, 안도현 2025년 '문화와 자연유산의 날'계렬 행사가 송강진 송화촌에서 있었다. 이날 행사는 안도현 군중문예 혁신 발전에서 거둔 우수한 상과들을 집중적으로 전시했다.

전통공예품전시관, 전통음식판매장, 민속유희체험구 등 다양한 테마구역들이 행사 현장에 마련된 가운데 전통공예품전시관에서는 '안도 수씨철제품 제작기술', '장백산 탕씨 종이접기', '조선족 탈춤 가면 제작기술' 무형문화유산 대표 전승자들이 직접설명에 나서 방문객들의 체험을 돕는 등 참가자들로 하여금 무형문화유산의 정교한 기술과 독특한 매력을 피부로 느끼게 했다.



전통음식판매장에는 찰멱, 순대, 김치 등 조선족 민속음식들이 마련되 여 관광객들의 발길을 사로잡았다. 민속유희체험구에서 관광객들은 윷 놀이 등 전통 민속놀이를 즐기는 가 운데서 조선족 전통문화의 매력을 느 껴보았다.

사진전시장은 100 여점의 사진을 통해 안도현의 다양한 전통 공예 예술 장면과 대표적인 전통 공예품들을 선보임으로써 방문객들에게 안도현 무형문화유산의 깊은 내포를 생생하 게 전달했다.

이번 '문화와 자연유산의 날'계렬활동은 시민들의 정신문화생활을 풍요롭게 했을 뿐만 아니라 안도현의우수한 전통문화 특히 조선족 문화를 더욱 널리 알리는 계기가 되여 무형문화유산의 계승과 발전에 새로운 활력을 불어넣었다.

/ 주동기자

'그림같은 변강' 연변 미술작품 순회전시 개막

연변주문화라지오텔레비죤방송및 관광국이 주최하고 연변미술관에서 주관, 연변미술가협회와 연길시미 술가협회에서 협조한 '아름다운 변 강, 그림처럼 아름다워' 연변 미술 작품 순회전시가 지난 6월 14일 오 전 연길시 아리랑축구광장에서 개 막되였다.

연길시문학예술계련합회의 적극적 인 협조하에 펼쳐진 이번 전시에서는 연길시미술가협회 소속 화가들이 5 개월간 '문화가 천가만호에 들어가다' 를 주제로 현장 중심의 창작 활동을 펼친 결과물들을 선보였다.

화가들은 '걷는 창작 교실'을 통해 백년 력사의 조선족 전통가옥 창문살에서부터 시작해 모아산 해란 명주탑의 첨단 빛그림자, 발해국 옛



마을의 당조시기 풍격 건축물, 농촌 진흥 시범 마을의 현대적 풍경에 이 르기까지, 현장을 직접 발로 뛰면서 '한 경치 한 작품'의 엄격한 태도로 창작을 완성했다. 이를 통해 60 여점의 미술작품들이 탄생하여 이번 순회전시의 성공적인 개막을 이끌었다. 전시에서 연변의 다채로운 자연경 관과 문화유산, 민족적 특색이 담긴 작품들이 관람객들의 눈길을 사로잡 았다. 특히 조선족 전통문화와 현대 문명이 조화를 이룬 많은 미술작품 들은 연변의 독특한 매력을 한층 더 부각시켰다. 이번 전시는 연변의 문 화예술 발전을 촉진하고 지역 문화 의 우수성을 널리 알리며 문화예술 에 대한 대중의 관심과 참여도를 높 이는 중요한 계기가 될 것으로 기대 된다.

한편, 이번 전시는 연길시 아리랑 축구광장외에도 돈화시구아쇼핑쎈 터, 룡정시 비암산풍경구, 신웅산미 술관(연변미술관 분관)에서도 펼 쳐진다.

/ 안상근기자, 강빈

제 8 회 연변교사시조문학상 시상식 도문서



6월 15일 오전, 연변작가협회 아동문학창작위원회와 연변교사시조 문학회에서 공동으로 주최한 '제 8회 연변교사시조문학상' 시상식이 도문 시 금강산식당에서 개최되였다.

연변교사시조문학회 회장 허송절은 개회사에서 "우리말 고유의 민족시가 형태의 문학 쟝르인 시조를 사랑하고 보급하는 성스러운 사업에서 거둔 교 사들의 성과를 긍정한다. 이번 공모 에 참여한 시조 작품들은 내용과 표달 방식 등 여러 면에서 많은 제고를 가 져왔다."고 하면서 어려운 환경 속에 서도 시조문학을 사랑하고 이끌어가 는 회원들의 노력에 박수를 보냈다.

시상식에서 박성우의 시조〈새〉 가 금상을, 오영홍의 시조〈집밥〉 이 은상을, 김영희의 시조〈내 고향 송이〉가 동상을 수상하였다.

연변작가협회 부주석 김영건 (시가 창작위원회 주임), 아동문학창작위 원회 주임 김선화 및 최기자, 김영능 등 20 여명 문인들이 시상식에 참가 하였다. / 김태국기자

◀ 수상자들(왼쪽으로부터 오영홍, 박성우, 김영희.)

녀성문인들 전통문화에 담긴 이야기로 문학의 뿌리 탐구



6월 14일, 연변작가협회에서 주최 하고 연변녀성문인협회에서 주관한 2025년 연변녀성문인협회 정례행사 인 '전통의 재발견—민간문학, 문화를 담은 전통 문양'특별 강의가 연길 한 성호텔에서 있었다.

행사에서 연변민간이야기위원회 주임 박용일이 〈민간문학의 특점과 인생 례의풍속〉에 대하여 강의하고 연변박물관 민속연구전문가인 한광운이〈문화를 담은 조형예술 —전통 문양〉에 대하여 강의하였다.

연변녀성문인협회 회장 로인순은 "민간문학의 특점과 인생 례의풍속이라는 주제로 우리 선조들이 남긴 소중한 문화유산을 탐구하며 문화를 담은 조형예술—전통 문양이라는 주제로우리 선조들의 삶과 철학, 아름다움에대한 열망이 고스란히 담긴 문화의 보물을 알아가야한다."고 강조하면서

이번 강의를 통해 녀성문인들이 전통 문화에 담긴 이야기와 정신을 발견하고 문학의 뿌리를 탐구하며 오늘의 삶을 반추해보면서 창작 령감을 찾기를 희망했다.

로인순 회장은 "연변녀성문인협회는 언제나 여러분들의 목소리에 귀를 기울 이면서 함께 성장할 수 있는 공간이 되 고 서로의 작품을 응원하고 문학으로 끈끈히 이어가는 따뜻하고 아름다운 공동체를 만들어가겠다."고 밝혔다.

이날 행사에서는 지난해 연변녀성 문인협회 회원들이 발표한 시, 수필, 소설 등 문학작품 성과들을 충분히 긍 정했으며 최우수상 11명, 우수상 24명, 기여상 25명을 뽑아 표창하는 것 으로 녀성문인들의 문학창작을 격려 하였다.

이날 연변녀성문인협회에서는 또 연변박물관을 참관하였다. / 최어금

[우리 음식문회 이야기]

비빔밥



21 세기에 들어 가장 주목받는 민족 음식 비빔밥은 우리 음식문화에서 빼놓 을 수 없는 대표 메뉴로 자리매김했다.

중국 동북부는 쌀 재배 최적지로 조 선족은 고대로부터 벼농사를 주축으로 삼아왔다. 이로 인해 쌀을 기반으로 한 음식이 다양하게 발전했는데 그중 비빔밥과 돌솥밥이 대표적이다. 비빔밥은 조선족 상징 색상인 오방색(청·적·황·백·흑)을 담은 미학적완성도로 시각적 감동을 주며 신선한재료의 풍성한 조합은 영양과 맛의 균형을 잡는다. 특히 계절별 제철 식재료를 활용한 자연친화적 특성이 있다. 비빔밥의 기원은 다음과 같다.

첫 단계는 궁여지책으로 먹었던 시기이다.이민 초기,일이 고된 데다가쌀이 모자라서 허기를 채우기 위해 옥수수나수수,보리쌀을 주식으로 삼을수밖에 없었고 반찬거리로는 들에서캔 나물이나 콩을 발효시켜 만든 된장이 전부였다. 그리하여 가급적 많이,빨리 먹기 위해 당시 사람들은 그것들을 물에 말거나 부족한 밥량에 야채를넣고 된장 한스푼(혹은 간장)을 비벼서 먹었다. 그러자 음식 분량도 늘어나고 넘기기도 쉽다는 점을 발견하게 되면서 차차 배고픈 사람들에게 가장 적합한 음식으로 자리잡게 되였다.

두번째 단계는 배불리 먹을 수 있었던 시기이다. 황무지를 개간하고 살림형편이 나아짐에 따라 사람들은 이젠쌀로 배를 채울 수 있게 되었다. 거기에다 참기름까지 있게 되자 궁여지책으로 먹었던 비빔밥은 쌀밥이나 잡곡밥에 무친 채소와 고추장까지 곁들여가며 만들다 보니 제법 품위있는 주식으로 사람들에게 알려지기 시작했다.

세번째 단계는 중국식 볶음료리를 먹기 시작하던 시기이다. 개혁개방 이 후 여러가지 볶음료리를 먹게 되면서 남은 반찬들에 콩나물, 버섯, 고사리 같은 채소와 김치를 곁들이자 또 하나 생하게 되였다. 당시 연길의 어느 오리고기 료리점에는 술안주를 하고 남은 오리고기 양념에 밥을 비빈 참신한 메뉴가 생겼다. 그것이 바로 중국 조선족이 최초로 상품화하여 판매한 비빔밥으로 그 원조이자 시원으로 된다.

네번째 단계는 외국의 비빔밥이 중국 음식시장에 등장한 시기이다. 외국과의 교류가 날로 빈번해지면서 언제부터인가 외국 식당에서 경영하는 비빔밥이 연변을 포함한 중국의 여러 지역으로 퍼졌다. 그러다 점차 조선족식당은 물론 타민족 식당들에서도 주식으로 내세우기 시작했다.

이로부터 알 수 있는바 비빔밥의 원조는 민간에서 궁여지책으로 발명하게 된 것으로 그 기저에는 기근이라는 아픔이 깔려있다. 그러니 비빔밥의 시원은 민간이나 서민생활에서 찾을 수밖에 없게 된다. 하지만 세월의 흐름에 따라 비빔밥은 점차 식당에서 경영하는 품위있고 고급스러운 주식으로 변해가더니 오늘날 남녀로소 많은 사람들이 즐겨 먹는 주식으로 탈바꿈하게 되였다.

나아가 비빔밥은 또 계절에 따라 쓰 이는 부재료들도 조금씩 틀린다. 비 빔밥의 부재료인 시금치, 고사리, 표 고버섯, 당근채, 쑥갓, 상추 등은 계 절에 따라 사용된다. 그리고 비빔밥 을 만드는 방법에도 조금씩 차이가 있 는데 중국인들이 무침을 할 때 식용유 를 많이 사용하는 습관에 대비하여 연 변에서는 식용유를 적당히 넣는다. 중 국 사람들은 소고기회를 즐기지 않으 므로 연변 비빔밥은 한국식 육회 대신 다진 소고기볶음을 사용한다. 맛・영 양ㆍ색감의 삼박자를 갖춘 연변식 비 빔밥은 이제 중국을 대표하는 특색 음 식으로 자리매김했는바 그 우수성과 국제성에 깊은 자부심을 느낀다.

/ 연변전통음식문화연구회 회장 허향순