

RO  
UND  
PROJE  
CT

ARKO 도시공원 예술로  
공공미술시범사업  
경남 활양 - 리얼드 프로젝트

# RO UND PROJE CT

‘라운드 프로젝트’는 경상남도 함양에 위치한 상림공원  
내의 상림숲과 연꽃공원(연지공원), 고운광장을 음악과  
영상 및 조각 작품으로 유기적으로 연결하는 공공미술  
프로젝트이다.

상림공원의 중심에는 숲이 있다는 전제를 가지고 기획된  
본 프로젝트는 숲을 중심으로 그 주변을 연결하는 예술  
작품들을 통해 관람자의 공감각적 경험에 초점을 맞추는  
일상 속 예술을 지향한다.

# RO UND PROJE CT

라운드 프로젝트

# Round Project

2012

|

2013

## ORGANIZATION

### 공동주관

한국문화예술위원회, 경상남도 함양군

### 주최

갤러리 팩토리

### 책임큐레이터

홍보라

### 기획자문

조재원, 김의숙

### 행정코디네이터

김성환, 노혜정

### 전시코디네이터

김혜수

### 연구원

김이정

### 그래픽 디자인

do kyul

### 일러스트레이션

echeveria

### 작가

장민승+정재일, 정소영, 란디 & 카를린

### 조형물제작

김영진 (디자인팀)

### 사진 촬영

이윤호, 장민승, 김준성, 노혜정, 이대범

### 웹사이트

강주성 (방향프레스)

### 영상 촬영

김준성

### 애니메이션

박지성 (워크스)

### 번역

김솔하, Luuk Schroeder

### 제품코디네이터

김성혜 (미소)

RO  
UND  
PROJE  
CT

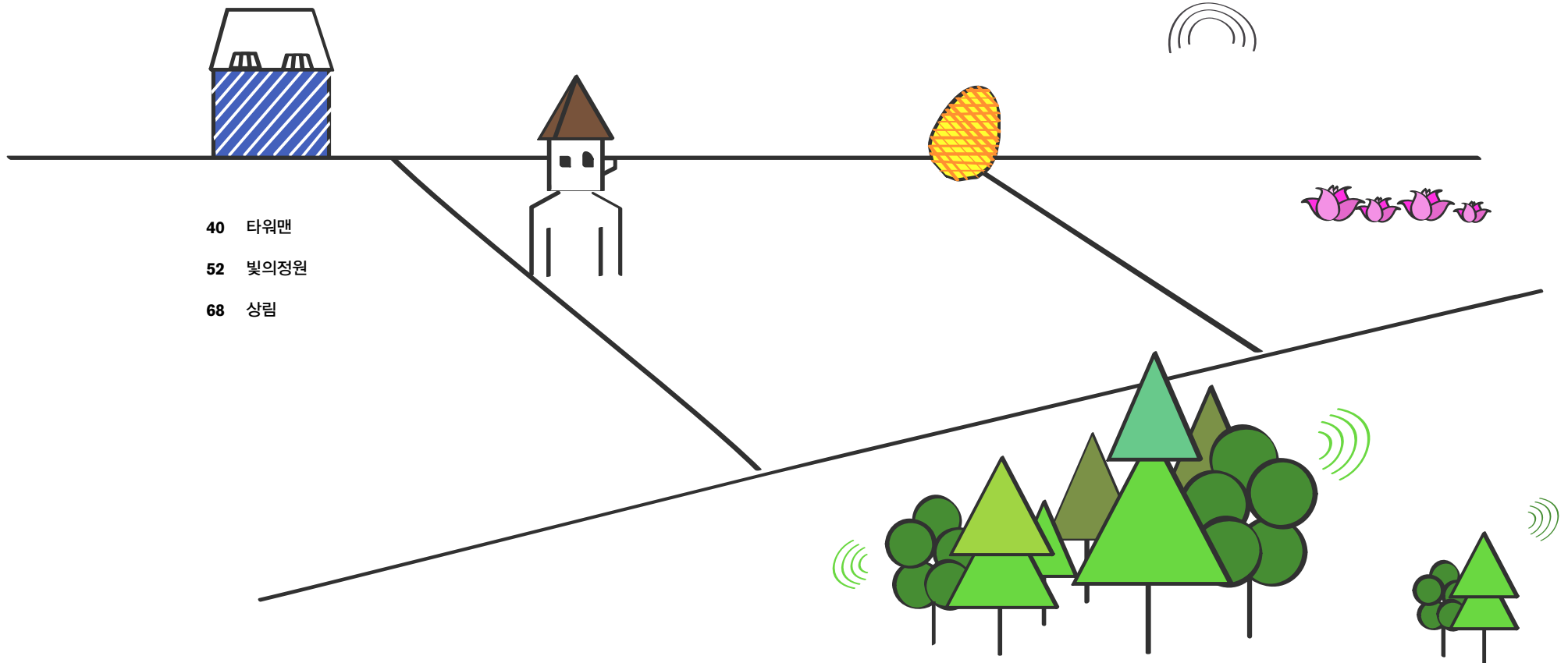
ARKO 도시공원 예술로  
공공미술시범사업  
경남 함양-라운드 프로젝트  
완료보고서

## 차례

- 08 차례
- 10 기획자의 글
- 14 상림공원 소개
- 16 준비과정
- 30 키오스크
- 32 디자인 제품 개발
- 34 홍보물

## 차례

- 82 공공미술 2.0 시대
- 90 타워맨 애니메이션
- 99 자반예찬



- 40 타워맨
- 52 빛의정원
- 68 상림

# 기획자의 글

## 홍보라

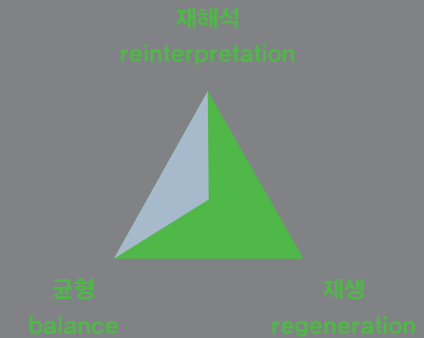
확실히 다원 예술에 대한 문화 예술계의 전체적인 관심이 집중되어 있음을 알 수 있는 요즘이다. 다원 예술이라함은 예술의 분류 체계의 하위 단위라기 보다는 하나의 총체적인 예술행위(artistic practice)를 통해 작가 혹은 기획자가 취하게 되는 일종의 태도이자 접근 방식일진데, 어쩌다 보니 다원 예술이라는 것이 별도의 예술분야처럼 취급되고 때로는 과장되거나 포장되는 경향을 발견하게 된다. 함양이라는 도시에서 공공예술 프로젝트를 기획하고 진행한다는 것에 앞서서 언제나 그랬듯이 특정한 작가나 작업의 형태, 혹은 예술의 장르를 고려하기에 앞서 장소의 물리적 특성과 문화적 문맥에 대한 이해를 바탕으로 어떻게 이 특수한 공원을 또 도시공원 예술로라는 이 공공예술 파일럿 프로젝트를 바라볼 것인가 하는 기획자로서의 태도나 입장을 만드는 것이 먼저였다.

함양이라는 지역을 지속해서 방문하고, 상림 숲을 낮과 밤에 거닐어 보기도 하고, 또 이 프로젝트를 통해 가장 의지하게 될 중요한 파트너인 함양의 문화관광과 공무원분들과의 대화를 통해 상림 숲의 역사와 현재 그리고 미래의 계획을 포함한 이야기를 듣게 되면서 상림 공원에 대한 입체적인 경험과 이해를 하게 되었다. 결국, 이 직간접적인 숲의 체험과 이해를 통해 다양한 층위의 공감각, 시간적 요소가 포함되는 '총체적 경험(holistic experience)'을 끌어내는 것을 이번 라운드 프로젝트의 가장 중요한 방향으로 가져가기로 하였다. 즉, 특정한 예술의 장르적 접근을 지양하고 (혹은 그것들을 의도적으로 섞어 '다원'이라는 이름의 하부 장르로 편입하지 않고) 특정한 행위를 지시하고 강요하기보다는 숲이라는 환경 자체가 지닌 바람, 소리, 냄새, 빛 등의 여러 요소를 직접 듣고, 보고 거니는 직접적인 경험의 층위와 함께 상림 숲을 직접 방문하여 물리적인 체험을 하지 않더라도 라운드 프로젝트를 위해 만들어질 새로운 웹사이트를 통해 문학적, 시각적, 청각적 체험을 하는 간접적 경험의 층위를 입체적으로 구성하고자 한다.

특히, 후자의 경험은 물리적 시간과 공간적 이동이라는 한계를 쉽게 극복 하면서도, 숲의 물리적인 체험보다는 미리 체험하는 미래의 경험, 미래에 대한 기억이라는 아이러니 하지만 아름다운 예술적 경험을 제공하고자 하는 기획 의도를 반영하고 있다. 웹 기반으로 혹은 스마트폰의 어플리케이션(앱, ap-p)을 통해 경험하게 될 숲에 대한 간접적 경험과 실제 방문을 통해 체험될 물리적 경험이 중첩되거나 미끄러지면서 또 하나의 새로운 기억의 층위를 만들어 보길 의도한 것이다. 또, 웹이나 앱을 통한 새로운 경험의 층위가 함양이라는 지역, 또 이번 라운드 프로젝트의 사이트가 될 상림 공원에 대한 관심이 증폭되는 (go viral!) 역할을 해주길 은근히 기대해 보기도 한다. 이번 프로젝트를 통해서 또 하나 중요하게 생각하는 것은 일중 vs.(versus, 버수스) 정신이다. 버수스라는 것이 하나 이상의 현상이 서로 대조, 대비되거나 비교를 통해 서로의 차이가 자연스럽게 드러나는 것 혹은 비교를 통해 같음과 다름이 실제로는 중첩되기도 하는 것을 발견하는 것을 의미한다면, 자연의 아름다움은 추함을 품고 있고, 지속적인 것은 한시적인 것을 품고 있는 것이라고 상정하고 상대적으로 비

교적인 여러 가지 다양한 견해와 입장을 드러내고자 의도하였다. 즉, 하나의 강력한 모뉴먼트를 만들거나 선언적인 태도를 가져가기보다는 기획의 일정 부분은 과정을 통해 열어두고 새로운 가능성이 계속 스쳐 지나갈 수 있도록 하였다. 상림 공원의 중심에는 숲이 있다. 이것은 그 어떤 멋진 예술적 기획이나 시설이 대체할 수 없는 아주 분명한 사실이자 전제이다.

그래서 이번 라운드 프로젝트에 함께 협업하게 될 다양한 주체들이 (한국문화 예술위원회, 지방자치단체, 기획자, 작가들 등등) 모두 각각 다른 목적과 입장을 가졌다 하더라도 '숲'이 또 '예술'이 프로젝트의 중심에 있다는 것에 대해 공동의 이해를 해야 할 것이다. 숲을 중심으로 두면서도 지역(커뮤니티)을 대상화하는 단편적인 참여 프로그램을 지양하고, 지역주민의 적극적 참여(extreme citizen involvement)를 시도하는 작업으로서 장민승+정재일 작가 듀오가 계획하는 '소리산책(스피어스) 프로젝트'(음악과 영상)가 있다. 함양의 유소년, 청소년 그리고 성인 오케스트라와의 협업으로 진행될 본 작업은 상림 숲의 사계를 주제로 한 오리지널 스코어의 음악을 창작하고 그것을 지역의 오케스트라 단원들이 직접 연주하고 숲의 여러 장소에서 연주하는 장면을 영상으로 기록하게 된다. 그 영상과 음악은 각각 웹을 통해 공유될 것이고, 또 GPS 기반의 앱을 통해 숲을 걸으며 특정 장소에서 연주된 곡들이 자동으로 재생되는 또 다른 층위의 공감각적 체험을 제공하게 된다. 비록 사용과 편리에 방점이 찍힌 시설이나 눈을 즐겁게 하는 조형물 작업은 아니라 하더라도 '음악'이라는 공통어를 통해 시간과 공간을 초월하는 지역의 자산이 되리라 믿어 의심치 않는다. 또, 작업 과정에 참여하는 함양의 오케스트라 단원들, 더 나아가 함양의 모든 시민에게 이 음악이라는 무형의 자산이 오래도록 남아 고향에 남아 있는 이들에게 그들을 이어주는 공동의 경험으로, 또 고향을 떠나 살아가게 될 이들에게는 고향과 자신을 잇는 기억의 끈이 되어 주길 바란다.



여기서  
시간은  
공간이 된다

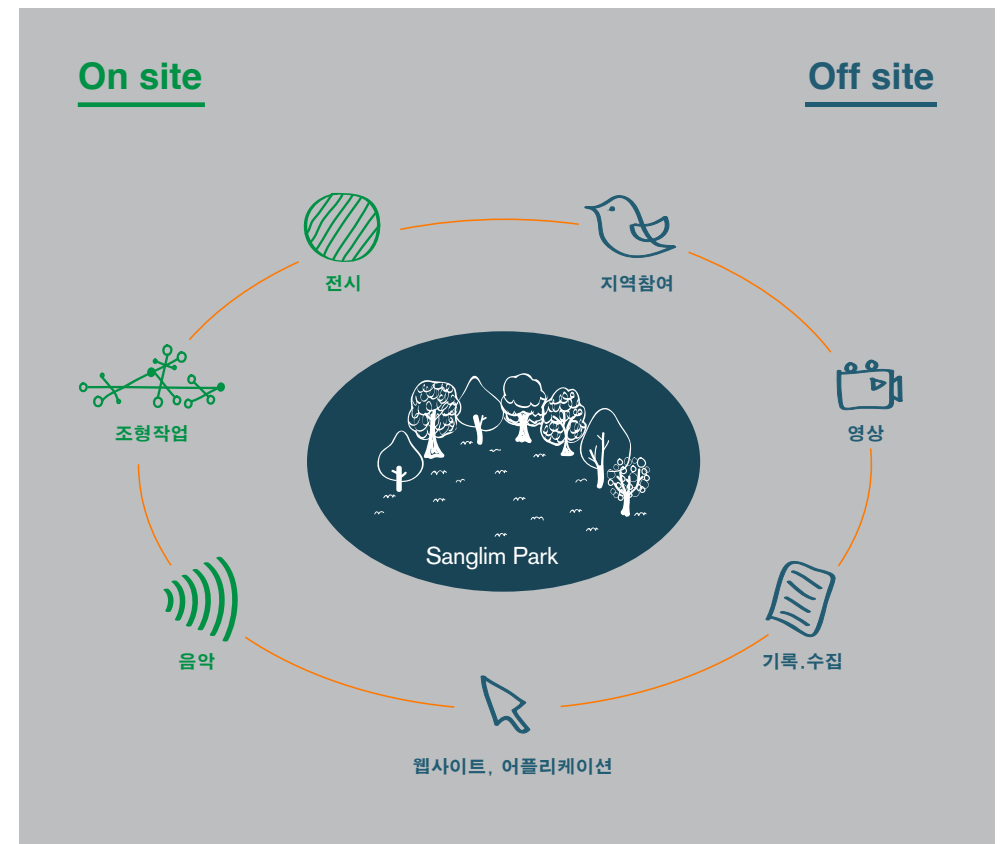
상림 숲의 입구에 비교적 최근 문을 연 복합 문화시설과 그 뒤편으로 최근 개발된 근린공원은 새로 만들어진 편리한 시설에도 상림 숲과 비교해 시민의 사용이 낮은 편이다. 비록 상림 숲의 겹겹이 쌓인 시간의 레이어가 만들어낸 압도적인 아름다움을 예술 작업을 통해 근접하기란 어렵겠지만 마치 상림 숲의 거울 이미지처럼 '빛'이라는 요소를 적극 끌어들이는 일련의 조형물로 구성된 또 다른 형태의 개념의 '숲'을 구현해보고자 기획하였다.

물론 외부 조형물이 가진 태생적 한계가 있겠지만, 함양 시민에게 상림 숲이 일상의 아름다운 한 조각이 된 것처럼 고운 광장에 놓일 정소영 작가의 일련의 (그 작동 방식이 숲의 빛을 최대한 끌어들이는 만화경과 잠망경의 빛, 잠망경 안으로 들여다볼 하늘의 한 조각과 함께 잠시 앉아 쉬어가기도 할 의자가 되기도 할 이 조형물들은 어린이들에게 일종의 놀이터가 되기도 할 것이다.

예술의 특성은 그 과정을 통해 유연하게 변해가며 새로운 가능성을 향해 문을 활짝 열어 두는 것이겠지만, 공공자금이 투입되는 공공프로젝트는 행정상의 이유로 그 유연함이 아쉬울 수밖에 없다. 주요 작품이 다소 긴 준비과정을 통해 기획/진행이 된다면, 좀 더 유연한 태도로 지역 커뮤니티와 한시적인 즐거움을 나눌 수 있는 워크숍 프로그램을 국내외의 작가와 함께 계획하고 있다. 또, 숲이라는 특수한 환경 안에서 음악을 매개로 공간에 개입하는 일종의 퍼포먼스를 볼 수 있으면 좋겠다. 비록 올해에 그 바람을 실행하기 어렵다 하더라도 이런 한시적인 공간 개입을 통해 이 아름다운 숲에 조금이라도 더 머물 수 있는 시간을 연장해보고 싶은 사심을 가득 담아서 말이다.

Here,  
Time  
becomes  
Space

헤랄드 제만  
Harald Szeemann





## 경남 함양 상림공원 소개

### 위치

경상남도 함양군 함양읍 운림리 349-1

지정번호 : 천연기념물 제154호

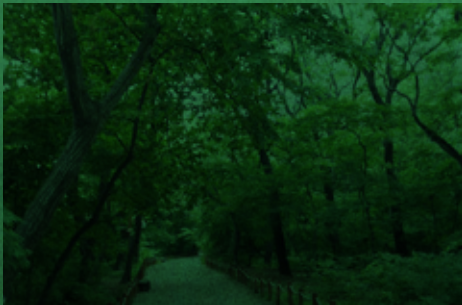
지정일자 : 1962년 12월 3일

규모 : 면적21ha (연장1.6km,폭80~200m)

시대 : 신라 진성여왕때

설명 :

최치원이 이곳 천령군의 태수로 계시면서 조성 했다는 상림은 역사적으로는 우리나라에서 가장 오래된 인공림의 하나이다.



### 경남 함양 상림공원에 대한 소개

함양은 웅장하면서 깊은 산세를 자랑하는 덕유산 남쪽 자락에 위치한 지역이다. 예로부터 맑은 물이 흐르는 계곡을 따라 펼쳐지는 절경은 함양의 자랑이며 팔당팔정을 비롯하여 용추계곡, 정여창 고택, 상림 등은 잘 알려진 관광지이다. 이 중 상림은 함양읍을 에워싸고 있는 숲이다. 신라 시대 때 고운 최치원 선생이 홍수의 피해를 막기 위해 강물을 지금의 위치로 돌리고 강변에 독을 쌓고 그 독을 따라 나무를 심어 숲을 조성했다는 상림은 역사적으로는 우리나라에서 가장 오래된 인공림이다.

당시에는 대관림이라 불리었으며 규모가 지금보다 더 컸으나 이후 중간 부분이 파괴되어 상림과 하림으로 갈라졌다. 현재 하림 구간은 모두 훼손되어 상림만이 옛날 그대로의 모습을 유지하고 있다.

천 년의 시간을 간직한 숲이라는 역사적 가치를 지닌 상림은 우리나라 천연기념물 제154호로 지정, 관리되고 있다. 2만여 종의 식물들로 어우러진 숲은 마치 인공림이라기 보다는 원시의 모습을 간직하고 있다. 깊고 울창한 숲을 따라 조성된 산책로와 사계절에 따라 바뀌는 빼어난 경치는 많은 사람들의 발길을 이끌며 찾아오는 이들의 마음 속에 긴 여운을 남긴다.





16

전시 설치 광경

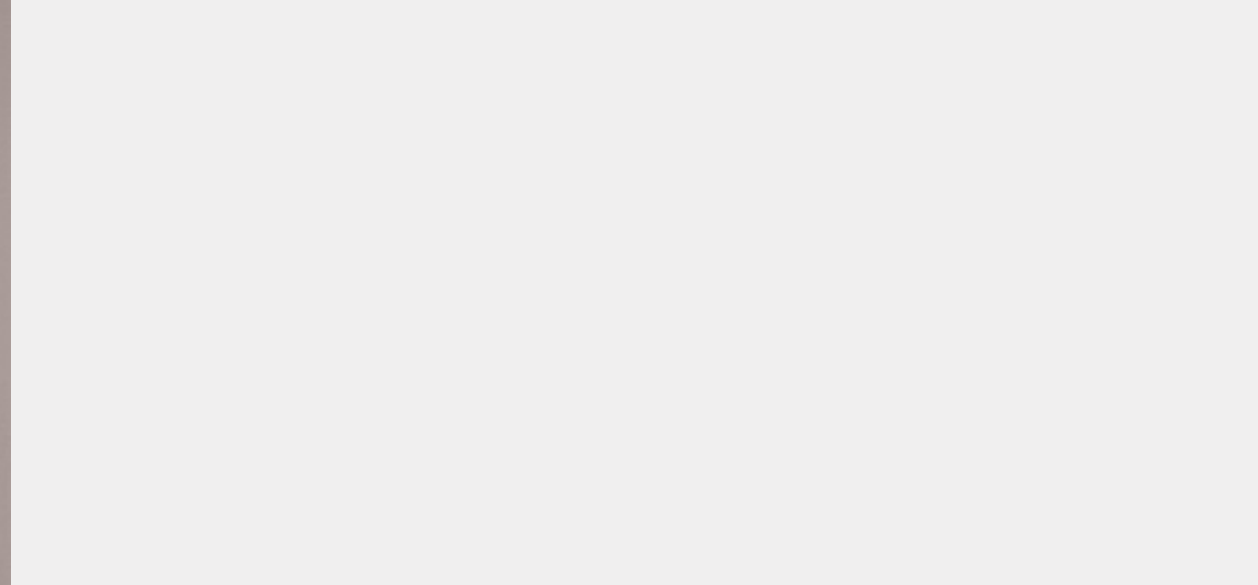


17

도시공원 예술로 공공미술사업:  
경남 함양 상림공원 프로젝트  
라운드 프로젝트 ROUND PROJECT  
전시 광경

참여작가 :  
장민승, 정소영, 란디 & 카트린외  
2013. 7.17 - 8.11

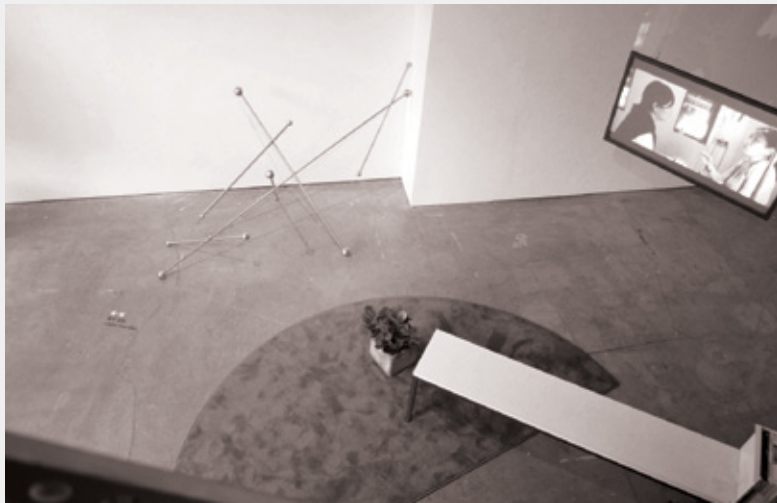




18-19

도시공원 예술로 공공미술사업:  
경남 함양 상림공원 프로젝트  
라운드 프로젝트 ROUND PROJECT  
전시 광경

참여작가 :  
장민승, 정소영, 란디 & 카트린외  
2013. 7.17 - 8.11



20-21

도시공원 예술로 공공미술사업:  
 경남 함양 상림공원 프로젝트  
 라운드 프로젝트 ROUND PROJECT  
 오프닝 리셉션, 갤러리 팩토리  
 2013.7.17





22-23

도시공원 예술로 공공미술사업:  
 경남 함양 상림공원 프로젝트  
 라운드 프로젝트 ROUND PROJECT  
 라운드 토크, 갤러리 팩토리  
 2013.8.6

개막식



24-27

도시공원 예술로 공공미술사업:  
경남 함양 상림공원 프로젝트  
라운드 프로젝트 ROUND PROJECT  
개막식  
경상남도 함양 상림공원 내 진행  
2013. 10. 4

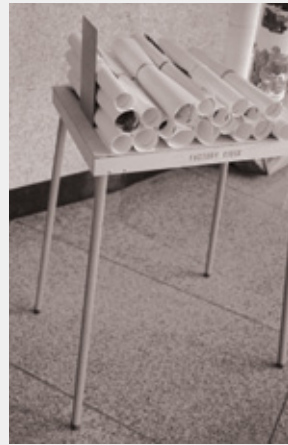




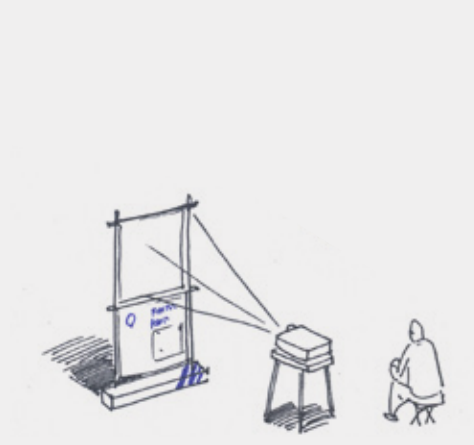




KIOSK



28-29  
 팩토리 키오스크  
 함양 전시 광경  
 함양군 문화예술회관 로비  
 2013.10.04





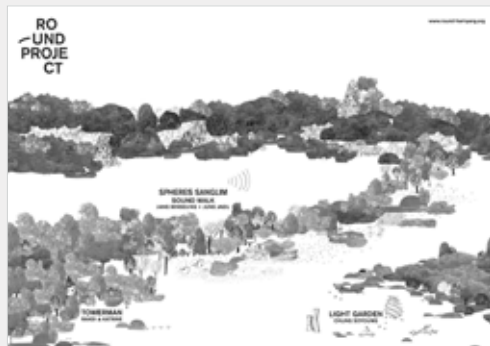
30 디자인 제품 개발. 우비

31 디자인 제품 개발. 가방

홍보물



리플렛



홍보 포스터



관광 안내소 부착 배너 디자인



전시 브로슈어



웹사이트  
round-hamyang.org



개막식 포스터

## 타워맨



## TOWERMAN

중세 유럽의 교회 건물을 의인화하여 만든 타워맨은 덴마크의 듀오 작가 란디&카트린의 작업이다. 타워맨은 2012년 3월 이후 서울의 다양한 공간에서 전시를 마치고 비로소 함양 상림공원에서 긴 여정을 마무리하게 된다. 목재로 만들어진 타워맨은 숲과 자연스럽게 어우러지고 관람객들을 친근하게 맞이하며 숲과 사람을 이어 주는 역할을 하게 된다.

### 여행경로



## 란디&카트린 Randi & Katrine

란디&카트린은 2003년부터 조각, 설치미술, 공공 미술 등 다양한 분야에서 함께 작업해온 덴마크 듀오 작가이다. 평소 사람과 건축, 자연의 관계에 대해 다루면서도 재미와 유머를 더해 오브제나 건축물을 의인화한 공간 설치 작업을 해왔다. 북유럽을 중심으로 다수의 공공 미술 프로젝트에 참여하고 있으며, 2009년 갤러리 팩토리의 파사드를 사람의 얼굴로 형상화한 작업을 시작으로 한국과 인연을 맺어 다양한 전시 및 함양 라운드 프로젝트에도 참여하게 되었다.



### C.V.

#### Education

The Royal Danish Academy of Fine Arts, MFA 2005

#### Solo Exhibitions

2012 'The Tourist Gaze',  
Flux Factory, NY  
2011 'Dream Harbour',  
Politikens hus, Denmark  
2009 'The House in your Head',  
Factory, Seoul South Korea  
외 다수

#### Group Exhibitions (selected)

2012 'Nordic Day', Korea Foundation,  
Seoul, South Korea  
2012 'Kom og Leg', KØS,  
Museum of Art in Public Spaces  
2012 'Vores Kunst' (our art), KØS,  
Museum of Art in Public Spaces  
2011 'PistProtta/Space Poetry 50 års  
jubilæum', Brandts 외 다수

#### PUBLIC ART COMMISSIONS

2012 'Towerman', Commissioned by  
Korea Foundation (temporary)  
2011 'Vores Kunst', Ærøfærgerne  
외 다수



## 타워맨은 우뚝 서있지 않고 앉아있는 제법 삐딱한 탑이다

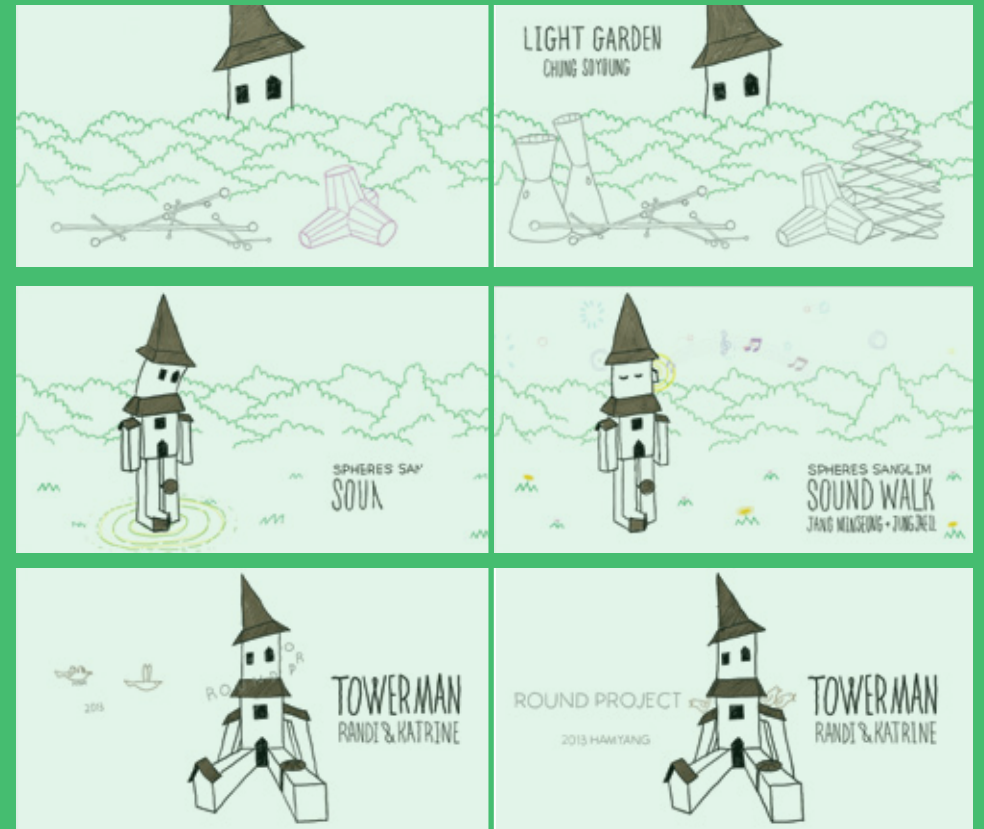
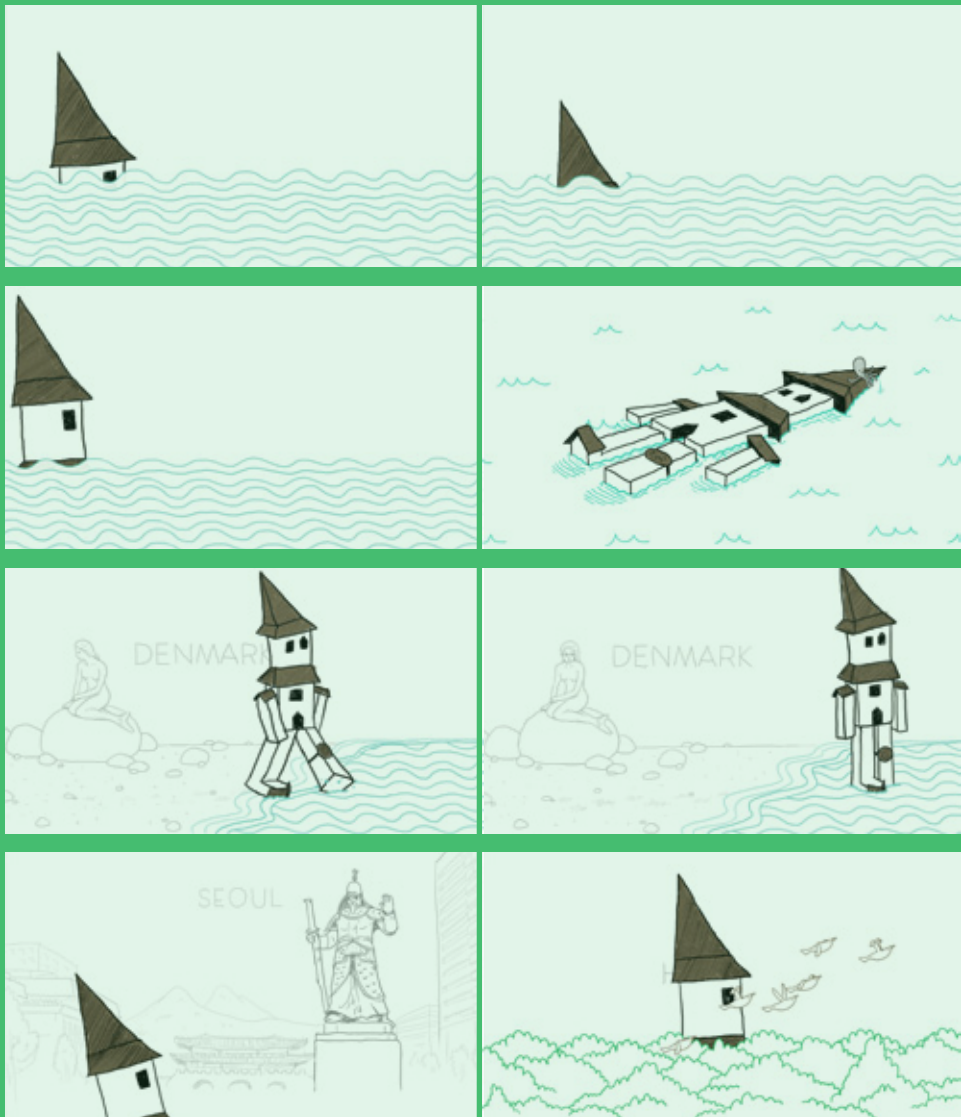
2011년, 덴마크 작가 란디&카트린의 손에서 탄생한 6미터짜리 이 탑은 갤러리 팩토리와 인연을 맺으면서 한국에 거주하게 되었다. 2012년 3월 한국으로 건너와 북유럽의 여러 작가들과 함께 <노르딕데이- 일상속의 북유럽 디자인>에 참여 하였다. 같은 해 9월에는 서울역으로 자리를 옮겨 <인생 사용법>에서 우연한 이웃들의 우연한 공동체를 아우르는 지지대이자 교차점으로서의 역할을 했으며, 그 후 서울의 한복판인 광화문 길가로 거처를 옮겨 녹색성장체험관 앞을 오가는 사람들에게 무릎을 내어 주었다. 타워맨의 특징은 설치작품이면서 동시에 그 곳을 오가는 보행객들의 의자가 되어준다는 점이다. 타워맨에 앉으면 어린아이의 시야를 확보하게 된다. 자신보다 훨씬 커다란 어른의 무릎 위에 앉아 놀던 때를 떠올리게도 되는



이 탑은 또한 친근한 가족 구성원을 연상시키기도 하며 휴식 이상의 정서적 의미를 전해준다. 봄에 태어난 타워맨이 그 여정의 종착지로 봄처럼 여유로운 상림숲에 안착한다.

나무로 만들어진 6미터의 커다란 타워맨은 줄곧 콘크리트 빌딩 사이에 앉아 온기를 전해주다가 도시생활을 청산하고 숲으로 오게 되었다.

이 곳에서 숲이 뿜어내는 공기를 경험하고 '빛'(정소영 - 빛의 정원)과 '소리'(정재일, 장민승 - 상림)의 총체적 경험을 통해 풍부한 감성의 타워맨으로 거듭난다.



38-39

타워맨 애니메이션  
스틸컷 이미지





38-39

타워맨  
설치과정









42-45

타워맨  
설치완료 이미지  
함양 상림공원 내

## 빛의정원



### LIGHT GARDEN

2012년 문을 연 고운광장은 오랜 역사를 자랑하는 상림숲과 연지공원을 마주 하고 마치 다른 시간 속에 태어난 숲과 같은 거울 이미지로 개념화 된다. 정소영 작가는 '빛'이라는 요소를 적극 끌어들이고 고운광장에 솔방울, 나뭇가지, 별과 하늘이라는 자연의 요소를 재현한 일련의 조각 작품을 만든다. 빛방울, 별 벤치, 하늘 만화경과 방울나무라는 이름의 조형물과 함께 고운광장은 또 다른 형태의 숲이 된다.

#### 하늘 만화경

어렸을 적 가지고 놀던 망원경을 연상시키는 원통형 구조에 뚫려있는 구멍 속을 통해 하늘을 바라본다.

#### 별벤치

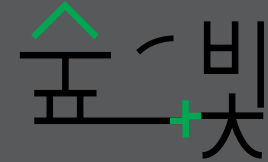
별과 방파제의 형태로 관람객들이 타고 놀거나 앉아서 쉴 수 있는 벤치의 역할을 한다.

#### 빛방울

숲에서 흔하게 볼 수 있는 솔방울을 그래픽화한 구조로 반짝이는 표면으로 빛이 반사되고 구조 사이로 생긴 공간을 통하여 자연 풍경을 바라본다.

#### 방울나무

나뭇가지가 열기설기 엮여 있듯이 보이는 이 조형물은 관람객이 직접 돌려보며 형태를 바꿀 수 있으므로 해서 항상 변화하는 자연처럼 움직이는 구조가 된다.



### C.V.

#### Education

2003 파리 국립고등예술원 졸업  
(DNSAP-Diplome Supérieur National d'Art Plastique)

#### Solo Exhibitions

2013 '움직이지 않고 여행하기',  
대림미술관 프로젝트 스페이스,  
구슬모아 당구장, 서울  
2011 'On the ground floor of  
Geology building', OCI 미술관, 서울  
2008 'Zero Construction',  
사루비아 다방, 서울 외 다수

#### Group Exhibitions (selected)

2012 '갈라파고스', 일민미술관, 서울  
2012 '10 Young Creators', 대림미술관  
프로젝트 스페이스 구슬모아 당구장, 서울  
2012 '난지아트쇼III - Seoul Anatomy',  
난지미술창작스튜디오 난지갤러리, 서울  
2012 'Sporadic Positioning', 아라리오  
갤러리, 천안  
2011 'No.45 Kumho Young Artist',  
금호미술관 외 다수

### 정소영 Chung Soyong

시각예술가인 정소영의 조형 설치 작업은 도시와 자연의 공간에서 일어나는 물리적 현상에 대한 호기심과 관찰로 부터 시작하여, 우리의 일상에 미묘하면서도 극적인 변화를 불러일으키는 자연적 힘에 의한 현상 - 변이, 마찰, 결정화, 중력, 해체 - 에 대한 심리적이고 철학적인 접근이다. 2007년 금호미술관에서 <A different kind of Tension>, 2008년 사루비아다방에서 <Zero Construction>, 2011년 OCI미술관에서 <On the ground floor of the Geology Building>, 2013년 대림미술관 프로젝트 스페이스 구슬모아당구장에서 <움직이지 않고 여행하기> 개인전과 다수의 그룹전을 가졌다. 또한 건축과 지질학에 대한 관심을 협업, 공공 미술, 출판, 전시 기획으로 확장 시키는 프로젝트들도 진행하고 있다.



**Public Art Commissions UBLIC (selected)**

2012 '스와로브스키, 그 빛나는 환상'

-아티스트 콜라보레이션, 대림미술관, 서울

2012 '24개의 각재와 여행가방', LIG 아트홀, 부산

2012 '아웃스커트'-출판 프로젝트, 갤러리 팩토리,  
서울 외 다수

**Artist Residencies**

2012 난지미술창작 스튜디오, 서울

2011 클레이아크 레지던스, 김해

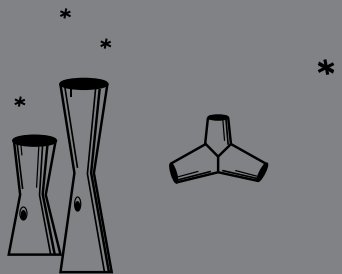
2007 씬지스페이스 단기 작가

2006 National Sculpture Factory, Cork, 아일랜드

2005 워크샵 & 전시, 카지노 룩셈부르크

현대미술관, 룩셈부르크

2005 파리 씨테 데 자르 1년 입주 작가







48-49

빛의정원  
설치과정











50-55

빛의정원  
설치완료 이미지  
함양 상림공원 내



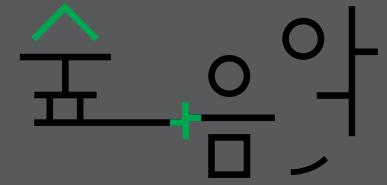


上林



SANGLIM

천년의 시간을 간직한 상림숲의 사계를 모티브로 장민승+정재일 작가는 창작 곡을 만들고, 함양 지역의 유소년 및 청소년으로 구성된 윈드오케스트라와 협업해 상림숲 안에서 연주하고 숲과 연주 장면으로 이루어진 영화를 만든다. 이렇게 만들어진 영화와 음악은 <라운드 프로젝트> 웹사이트를 통해 공유되며, '소리 산책'이라는 부제처럼 스마트폰 애플리케이션을 통해 숲을 걸으며 특정 장소에서 연주된 곡들을 방문객들이 직접 재생하고 감상할 수 있다.



장민승  
Jang Minseung

미술 이외에 음악 활동과 가구 제작(cabinet maker)로 활동하는 장민승은 다양한 경험을 바탕으로 공간과 사물이 지닌 사회적, 문화적 맥락을 관찰하는 시각을 습득했다. 2010년에 선보인 <水聲+景 / 2010 DIBANG>과 라는 전시를 통해 작가는 특정 공간을 기록하고 그 공간으로 감상자를 끌어들이기 시작한다. 최근 작업인 <스피어스 파트 1(Spheres Part 1)>은 특정 공간을 시각적, 청각적 경험을 바탕으로 역사적 의미와 개인의 기억을 연계하는 장소 특정적 공공 미술 프로젝트였으며, 웹과 휴대폰 앱을 작업의 매개체로 끌어 들여 관람자를 더욱 동적인 주체로 부각시킨다. 이 작업은 개인의 이야기뿐만 아니라 사회 현상들에 대한 인식을 전환하는 작업으로 다층적이고 밀도 있는 경험들을 통해 폭넓은 사고와 체험을 가능하게 한다.

정재일  
Jung Jaeil

정재일은 서양 음악과 한국 전통음악에 대한 이해와 피아노를 포함하여 기타, 베이스 등 다수의 악기를 탁월하게 연주하는 능력을 바탕으로 100여 매의 음반, 30여 편의 영화 및 연극의 음악 작곡가, 프로듀서로 활동한다. 다수의 나라에서 여러 공연의 작곡가와 연주자로서 활동하며 가장 음악적 경계가 없는 젊은 음악인으로 인정받아 왔다. 2009년 재즈 드럼 연주자 김책과 함께 'the methodologies' 음반과 2010년 'jung jaeil'을 발표하며 한국 재즈 음악의 새로운 지평을 연 연주자로 평가받았다. 근래에는 장민승과 함께 음악뿐 아니라 예술의 새로운 영역과 감각적 경험을 탐구하고 있다



## C.V.

장민승

### Education

2004 BFA in Department of Sculpture,  
college of art, Chung-ang University  
2012 MFA in Department of Sculpture,  
college of art, Chung-ang University

### Solo Exhibitions

2012 <the moments>, 원앤제이 갤러리, 서울  
2011 <水聲+景수성심경>, 조현 갤러리 부산  
2010 < A multi-culture>, 원앤제이 갤러리,  
서울 외 다수

### Group Exhibitions (Selected)

2012 <Encounter, Experience, and  
Environment>, Gillman Barracks, 싱가포르  
2012 <오래된 미래>, 문화역서울 284, 서울  
2011 <도시탐색>, 서울시립미술관, 서울 외 다수

### Public Art Commissions

2011 <spheres part I>- MAP (Mullae Arts  
Plus), 문래예술공장, 서울

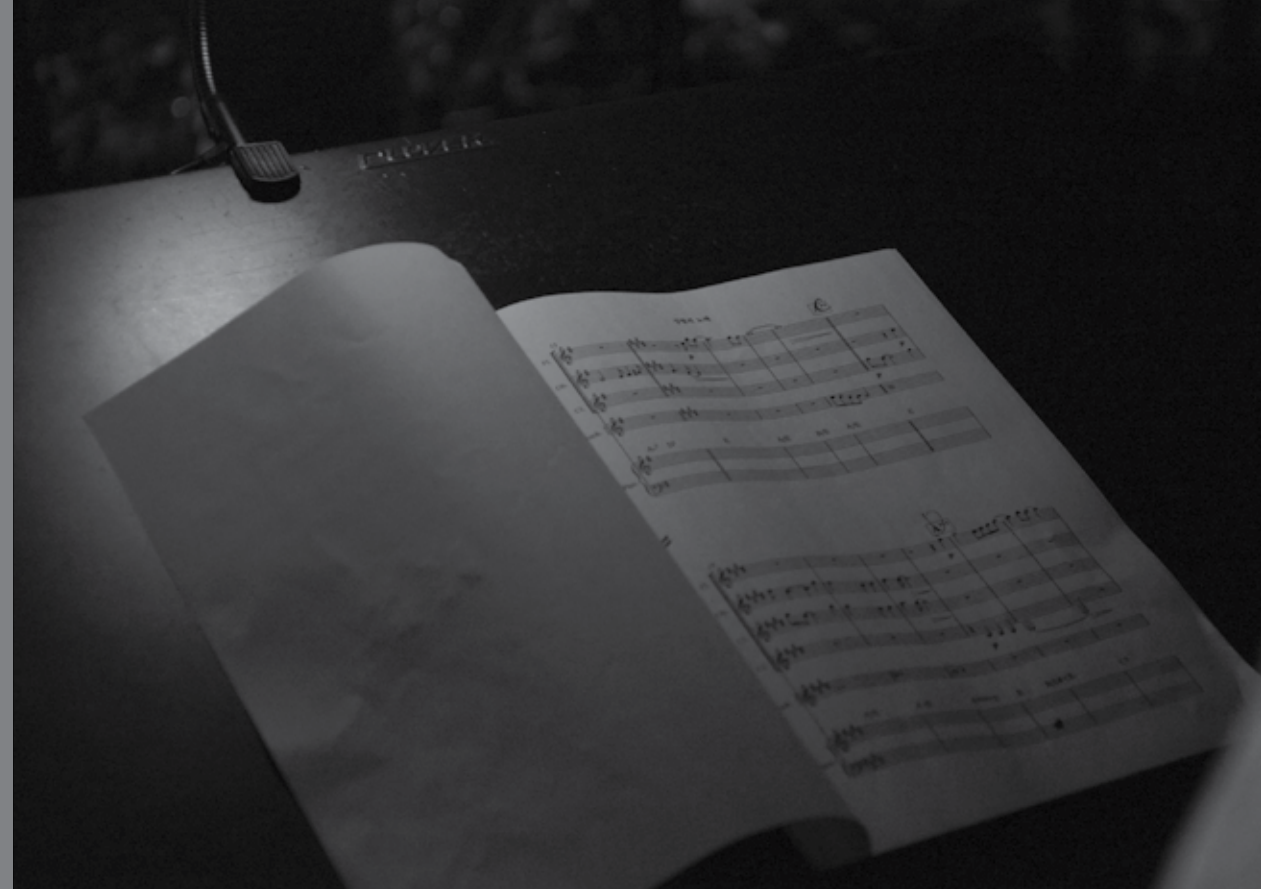
정재일

### Albums

2012 음반 'Incendies' 발매  
2009 음반 '정재일 & 김책  
-the methodologies' 발매  
2003 독집음반 '눈물꽃' 발매

### Awards

2013 뮤지컬 Jesus Christ Superstar,  
샤롯데 씨어터, 서울  
2013 제 7회 뮤지컬어워즈, 음악감독상  
2012 연극 - 그을린 사랑 Incendies(by  
Wajdi Mouawad), 명동예술극장  
2012 Encounter, Experience, and  
Environment, Gillman Barracks, 싱가포르  
2012 , 원앤제이 갤러리, 서울 외 다수





60-61

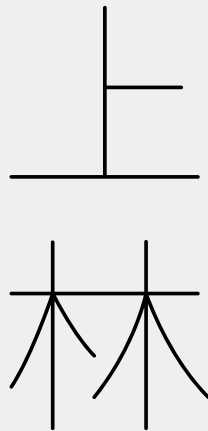
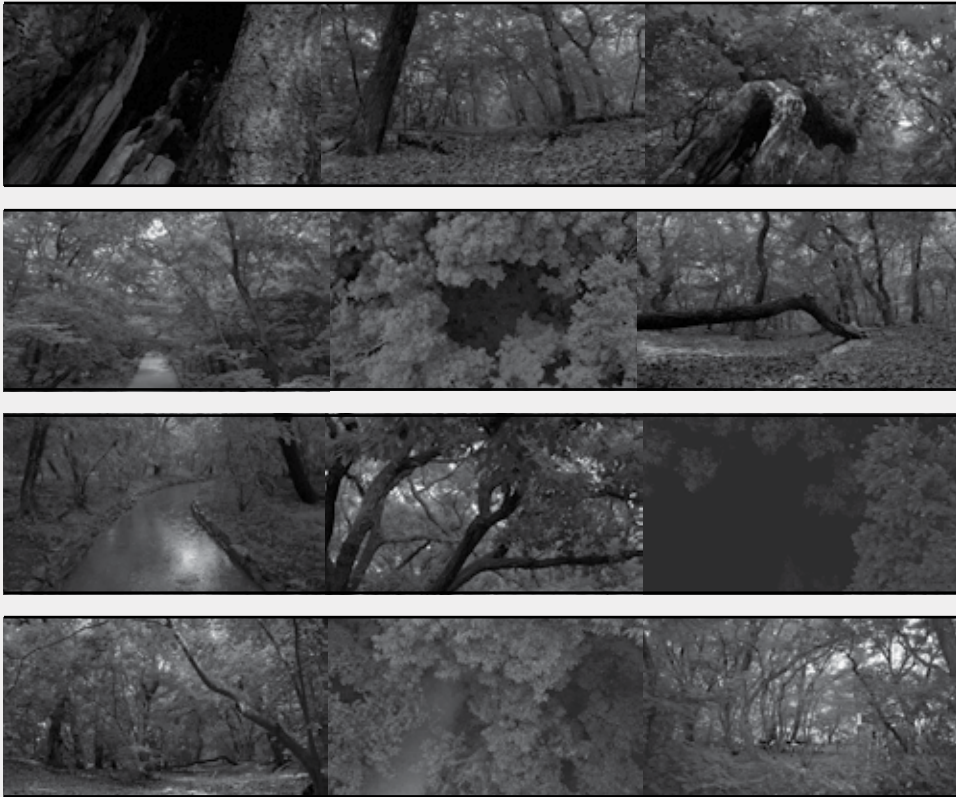
上林 Sanglin  
진행과정











jang minseung  
+  
jung jaeil



### 애플리케이션 소개

上林(상림)은 경상남도 함양에 위치한 천년의 숲, 상림을 배경으로하는 장민승+정재일의 네 번째 작업입니다.

이 어플리케이션에는 저희가 2013년의 상림을 관찰하고 기록하며 받은 여러가지 느낌과 감동을 바탕으로 작업된 음악과 영상이 담겨져 있습니다.

그 곳에 살아가는 생명들, 인간과 숲, 그리고 역사. 수천년을 이어온 그 깊은 관계들을 방해하지 않기 위해 숨쉬는 공기, 이따금씩 불어오는 바람과도 같은 무형의 어떤 것으로 표현해 보고자 하였습니다.

이 어플리케이션은 내장된 GPS와 지도를 이용하여 상림의 다섯 지점으로 당신을 인도하게 됩니다. 어느 지점에 이르게 되면 각각의 스팟을 위해 위해 작업된 음악들이 자동으로 재생됩니다. 듣고, 보고, 걸으며 감각을 집중함으로써 숲의 표정과 그 안의 이야기들을 더욱 입체적으로 느낄 수 있게 될 것입니다.



<上林>APP for i OS, android  
Mar 5 2014 official release & NAVER music HD music sale

# 공공미술 2.0 시대

## 홍 보 라

### 익명의 공중 공간에서 공유되는 감성의 공간으로

공공은 무엇일까. 공공은 장소인가,

영역인가, 개념인가, 혹은 익명의 사람 다수를 의미하는 것인가? 일견 답이 없는 질문 같지만 그럼에도 불구하고 한 가지 분명한 사실은 공공의 영역이라는 것은 사회 문화 전반의 흐름 속에서 사람들의 새로운 언어, 경험, 학습이 쌓여가면서 그 인식과 개념이 유기체처럼 끊임없이 변하고 성장한다는 것이다. 우리는 현재 그 변화를 전 세계적으로 공유하고 있으며, 이 모호하기만한 공공의 영역이라는 것은 여태까지 그래 왔듯 앞으로 도 치열과 논의와 일련의 행동을 통해 유기적으로 변해갈 것임이 분명하다.

그렇다면, 공공의 미술 혹은 공공 영역에서의 예술이라는 것은 화이트 큐브 안에서의 미술 혹은 사적인 영역에서의 예술과 어떤 차별 지점을 가지는가? 1990년대 초반부터 기존의 외부 조형물, 공중 공간의 장식적 미술 위주의 공공미술에 대한 반성과 공공 영역에 대한 새로운 담론을 제기한 것은 다름 아닌 미국의 루시 리파드 (Lucy Lippard) 같은 비평가와 큐레이터들이었다. 그들은 저술, 강의, 세미나, 프로젝트 등을 통해 뉴장르퍼블릭아트 (New Genre Public Art)로 불리는 문화 운동을 전개해 나갔으며, 그 논의는 다민족 국가인 미국의 특수한 사회 문화적 상황과도 잘 맞아떨어졌다. 뉴장르퍼블릭아트를 통해 '공공의 장소'라는 좁은 정의를 뛰어넘어 '공동의 관심, 공론의 장'으로서의 예술이라는 인식의 변화를 꾀했고, 이후 공공미술 및 공공 영역에서의 예술 전반에 대한 인식과 개념의 확장을 가져오는 중요한 계기를 마련했다.

한국의 경우는 1972년 문예진흥법으로 일정 규모 이상의 신축 건물을 지을 때 총 건축비의 1%를 미술장식품에 쓰도록 권하는 1% 프로그램 즉 미술장식품 제도가 처음으로 도입되었고, 이후 1988년 올림픽을 준비하면서 그 범위가 건물뿐 아니라 공공 영역까지도 확장되어 대규모의 조각 공원을 조성하는 붐이 일기도 했다. 그러나 이 역시 도시 미관을 꾸미기 위해 미술을 도구적 사용한다는 비판을 면하긴 어려웠다. 한국에서도 90년대 중반부터 정기용, 성완경 같은 건축가, 문화운동가들을 중심으로 이러한 도구적 공공미술에 대한 반성과 성찰이 일어나게 되었고, 그리고 이후 여러 프로젝트와 세미나, 포럼 등을 통해 새로운 공공미술의 가능성을 본격적으로 문화정책까지로도 연결하게 되는 것은 2000년대 초반에 이르러서였다. 문화예술이 공공 영역에 미치는 영향과 역할에 대해 많은 연구와 시도를 했던 참여정부 시절인 21세기 초반에는 전에 없던 '새로운' 공공미술 프로젝트들이 예술계의 가장 큰 화두가 되기도 했다.

지난 MB 정권에서는 공공 미술이 아닌 공공 디자인의 영역으로 그 중심축이 옮겨간 듯 했지만, 이후 미술뿐 아니라 디자인, 건축, 조경, 다원 예술까지도 공공 미술의 영역에서 담론을 함께 공유할 수 있는 확장성과 다양성을 담보하는 계기를 마련하게 되기도 했다. 특히, 일본의 소도시를 중심으로 이루어진 일련의 '커뮤니티 디자인' 프로젝트 (주: 디자이너와 건축가들이 중심이 되어 지역민과의 연대 의식을 바탕으로 작은 소도시 지역의 공동체 복원을 꾀한 일련의 시도) 의 한국적 해석으로 보이는 '마을 만들기' 사업이 최근 몇 년 사이 눈에 띄게 성장하면서 기존의 공공미술 위에 새로운 층위를 형성해 가고 있다. 결국 '마을 만들기' 사업은 예술성보다는 지역, 공간, 그리고 그 안에 담길 인간성의 회복을 우선으로 하고 있는 점에 주목할 필요가 있다. 한국이라는 작은 나라, 그것도 서울 근방의 소도시인 안양의 유원지/공원에서 공공미술을 중심으로 둔 국제 비엔날레를 지난 8년간 진행해 왔다는 사실은 한국 내의 예술의 담론이 실제 공공의 영역에서 활발하게 일어나고 있다는 것을 방증하고 있는 것이다. 안양공공예술 프로젝트는 올해까지 4회의 행사를 거치면서 공공미술뿐 아니라 더 나아가 예술의 공공성에 대한 인식의 변화를 마치 파노라마처럼 펼쳐 보여주는 좋은 사례가 되고 있다.

2013 안양공공예술프로젝트의 변화된 기획 방향을 보자면 그간 공공미술의 사회적 역할과 인식에 대한 변화를 격감할 수 있는데, 그중 가장 눈에 띄는 것은 그간 '공공'이라는 모호한 단어 속에서 부지 부식 간에 배제됐던 개인으로서의 '인간'과 그들 간의 '관계 맺음'을 통해 생겨나는 다양한 감정과 감성을 공공 예술의 담론 한 가운데로 가져오려는 시도이다. 안양공공예술제뿐 아니라 '공공미술 2.0'이라는 새로운 명칭을 달고 새로운 시대의 요구와 변화에 맞춘 새로운 형식의 공공미술 프로젝트를 발굴하고 공공미술의 영역과 개념의 확장을 하려는 정책적 지원이 활발하게 진행되고 있는 요즘이다. 2000년 초반 이후 다시 한 번 전성기를 맞은 '공공미술'은 십여 년이 지난 오늘에 와서는 좀 더 확정성을 띄고 새로운 시대의 흐름과 발맞춰 디자인, 건축, 조경, 심지어 인문학, IT, 공연예술 등의 다양한 분야까지의 포괄하면서 거대 담론을 형성해 나가는 듯하다.

나는 작년 아르코의 공공미술 시범 사업인 '도시공원 예술로' 중 경상남도 함양에 위치한 상림 숲에서 진행될 공공미술 프로젝트의 책임 기획자로 선정된 바 있다. 약 1년이라는 비교적 짧은 기간 안에 공공미술의 영역을 확장할 새로운 기획 방향에 대한 기대를 수용하기 위해 심도 있는 연구 작업을 수행했고, 그 연구의 일환으로 공공 영역에서 예술의 긍정적인 개입을 보여주는 상이한 두 개의 사례를 찾아 덴마크를 다녀왔다. 왜 덴마크인가에 대한 설명은 차치하고, 익명의 공간으로 인식되어 온 '공공'이라는 물리적 공간 안에서 '다정함' '우정'과 '환대' 같은 인간적인 감정과 비물질적인 가치가 생성될 수 있는지를 확인하고자 떠난 리서치 트립임에는 분명하다. 실제 공공 영역에서의 예술 프로젝트가 그저 직접적인 쓰임새와 미화 같은 가시적인 결과를 넘어서 그 안의 개인성에 주목하고 더 나아가 공유라는 인간적 가치를 회복하여 공공의 공간을 '관계'의 공간으로 만들어가는 과정을 확인하기에 아래 두 개의 케이스스터디로 충분하다고 생각이 든다.

그중 하나는 코펜하겐 시내 다민족 동네인 노레브로(Nørrebro)에 위치한 수퍼킬렌(Superkilen)이라는 도심 공원 프로젝트이고, 또 하나는 코펜하겐에서 약 2시간 정도 떨어진 핀 (Funen)이라는 작은 도시에 위치한 그로롭 (Glorup) 공원에서 진행된 한시적인 공공미술 프로젝트인 가이스트그로롭(Geist Glorup)이다. 다른 이 두 개의 프로젝트는 도심 한가운데 가장 일상적인 생활의 공간과 밀접한 도심 공원 vs. 일상성을 비껴나 생활의 흔적이 없는 아름다운 자연의 숲이라는 상이한 장소성뿐 아니라, 전자는 영구 설치된 도심 공원이고 후자는 개념 미술에 뿌리는 두고 다원 예술적인 접근을 시도한 한시적인 공공미술 프로젝트라는 점에서 각자 매우 다른 목적과 성격을 가지고 있다고 할 수 있겠다.

## 수퍼킬렌

superflex.net/tools/superkilen



2012년 베니스 건축 비엔날레의 덴마크 파빌리온에서 소개되어 이미 큰 관심을 받은 바 있는 코펜하겐 도심 공원 프로젝트로서 최근 국제적인 명성을 쌓아 가고 있는 덴마크의 건축가 비야케 잉겔스(Bjarke Ingels)가 이끄는 BIG, 덴마크의 대표적인 예술팀인 수퍼플렉스(Superflex), 또 베를린을 중심으로 활동하는 조경·경관디자인 회사인 Topotek1 의 협업이 돋보이는 프로젝트이다.

약 50 개국에서 온 이민자들이 살아가고 있는 코펜하겐 시내의 노레브로 지역 중간을 가로지르는 이 도심

공원은 1.피크닉과 산책의 공원 (그린존), 2.미끄럼틀, 분수, 벤치 및 인공 언덕 등을 조성해 좀 더 고전적인 공원의 기능을 부여한 블래존, 3.또 카페를 포함해 도시적 삶을 대변하는 구간인 레드존으로 구성된다.

코펜하겐시가 건축가와 예술가 및 조경 전문가의 협업을 기본 전제로 하여 지정 공모로 진행한 본 프로젝트는 결국 주변에 거주하는 50 개국 이민자들의 목소리를 공원 조성의 과정에 직접 반영한 이 세 단계의 컨소시엄의 기획이 선정되었다.

과정 중심의 다양한 예술 프로젝트를 선보여온 수퍼플렉스는 노레브로 지역에 거주하는 50 개국 이민자들에게 자신의 나라에서 가져오고 싶은 일종의 '위시리스트'를 설문지 형식으로 받아, 그중 약 108개를 선정하였다. 이렇게 선정된 108개의 오브젝트는 작가는 맨홀 뚜껑에서 간판, 벤치에서 크기는 미끄럼틀, 농구장, 권투링, 심지어 휴까지 포함한다. 이 모든 오브젝트는 그것을 제안한 시민의 이름과 그것이 원래 위치한 국가와 지역의 이름을 명표로 달고 공원 전역에 흩어져 각자의 역할을 하고 있다. 수퍼킬렌은 그런 의미에서 '발견된' 예술품으로 가득한 예술의 공원이자, 매일매일의 삶이 진행되는 일상의 공간이며, 또 사람들이 모이고 새로운 이벤트가 끊임없이 발생하는 이벤트의 공간이기도 하다.

수퍼플렉스 멤버인 Bjørnstjerne Christiansen 과의 인터뷰에서 작가는 이 프로젝트를 통해 그들이 가장 중요시한 지점은 주변 지역 주민들의 'extreme involvement,' 즉 주민들이 공원을 구성할 오브젝트를 자신의 의견으로 직접 선정하는 밀도 있는 참여의 과정임을 강조했다. 또, 조경을 예술 작업의 일부



## 가이스트 그로롭



- ▼ 블랙존과 그린존을 가르는 인공 언덕  
란디와 카트린의 작업
- ◀ 레드존-놀이시설
- ▲ 자마이카에서 온 볼박스
- ▶ 블랙존 초입에 설치된 인터랙티브  
가로조명



로 끌어들이는 지점도 주목할만하지만, 무엇보다도 건축 회사를 중심으로 구축된 컨소시엄임에도 불구하고 건축적 요소는 최대한 배제되고 대신 예술적인 개념, 주민의 참여, 공원을 사용하는 사람들이 더욱 돋보이는 보기 드문 프로젝트라는 점이 가장 흥미롭다 할 수 있다.

<http://www.geistglorup.dk>

듀오 란디&카트린도 그 프로젝트에 참여하고 있다고 듣기는 했지만, 너무 거리가 멀어 갈 엄두도 못 내고 있었는데 말이다.

나를 그 숲으로 데려간 고마운 작가 에바 스티븐 크리 스텐센은(2014년 함양 라운드 프로젝트에 설치 작업을 선보일 예정이다) 동료 작가인 카밀라 베르너(Camilla Berner)가 시를 쓴 종이를 유리병에 담아 흙으로 덮고 그 옆에 묘목을 심는 퍼포먼스를 벌이는 동안 시를 낭독하는 퍼포먼스에 동참했다.

아름다운 바로크 건물과 자연스러운 조경의 숲과 호수가 빼어난 그로롭 공원은 역사적인 레이어가 층층이 쌓인 문화유산이며서도 어느새 사람들의 관심에서 멀어져 쇠퇴해가고 있는 곳이다. '덴마크의 땅'이라고 불릴 만큼 비옥한 흙을 자랑하는 퀴이라는 소도시에 자리 잡고 있지만, 지난 반세기 동안 다소 고립되고 소외된 그로롭 공원에 대한 관심을 예술 프로젝트를 통해 환기하고자 하는 목적으로 지역 자치구에서 기획안을 공모했고, 두 명의 젊은 여성 큐레이터가 제안한 '가이스트 그로롭' 계획안이 선정되어 진행되었다.



숲에 대한 자료를 모아 만든 아카이브성 비디오 작업, 공원 곳곳에 위치한 장소특정적 설치 작업들, 이 공원에서 특수하게 자라는 생물이나 식물을 모티브로 한 일련의 조형물들, 나무를 심고 나무에 대한 시와 텍스트를 담은 책, 또 나무 자체에 설치된 특수한 사운드 아트까지 다양한 매체와 형식이 실험된 복합적인 공공미술 프로젝트라 할 수 있다.

참 운이 좋았다. 덴마크에 리서치 트립을 갔을 때 만나 작가 한 분이 마침 숲에서 진행되는 공공미술 프로젝트의 오프닝 행사에서 퍼포먼스를 할 예정이니 동행할 것을 제안해주었다. 현재 진행 중인 함양의 '라운드 프로젝트'에 참여하고 있는 덴마크 아티스트

무엇보다도 오프닝 행사에 맞춰 그룹으로 공원을 투어하며 작가와 기획자의 설명을 통해 직접 작업의 과정과 의미를 들여볼 수 있는 경험과 함께 공원을 거니는 동안 중간중간에 벌어지는 문학적, 연극적인 퍼포먼스들, 또 실험음악가들과의 협업을 통해 공원 내 잔디와 교회 건물 등에서 시리즈로 진행된 현대 음악 공연 등이 관람객으로 하여금 숲을 공감각적으로 풍부하게 경험하고 기억할 수 있도록 하는 매우 훌륭한 기획이었다.



- ▼ 공원의 역사에 대한 사운드 작업을 감상하는 사람들
- ▲ 그룹 공원에 조경사업의 일환으로 기초성된 산책로이자 다리

## 함양 라운드 프로젝트

www.round-hamyang.org

함양 상림공원에서 현재 진행하고 있는 기획형 공공 미술프로젝트인 <라운드 프로젝트> 또한 특정한 작가나 작업의 매체나 장르를 고려하기에 앞서 장소의 지리적 특성과 문화적 맥락에 이해를 바탕으로 어떤 기획적인 태도를 가질 것인가 하는 고민과 함께 시작되었다. 함양이라는 지역을 지속해서 방문하고, 상림 숲의 계절 변화와 낮과 밤을 경험하고, 또 상림 숲의 역사와 현재 그리고 미래의 계획을 포함한 이야기를 접하게 되면서 상림 공원에 대한 입체적인 이해를 하게 되었다.

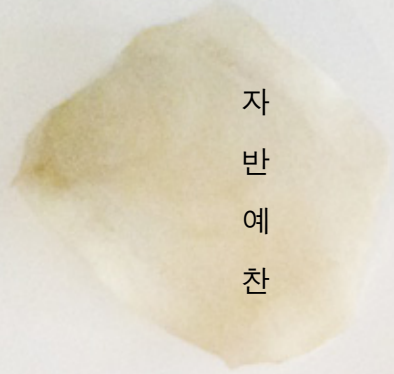
이런 직간접적인 상림 공원과 숲의 체험과 이해를 통해 다양한 층위의 공감각적 요소와 시공간적 요소가 포함되는 '총체적 경험(holistic experience)'을 이끌어내는 것을 프로젝트의 가장 중요한 방향으로 가져가기로 하였다.

숲이라는 환경 자체가 지닌 바람, 소리, 냄새, 빛 등의 요소를 직접 듣고, 보고 거니는 직접적인 경험의 층위와 더불어 웹사이트나 애플리케이션(앱, app)을 통해 상림 숲을 간접적 경험하는 층위를 만들고자 시도했다. 특히, 상림 숲을 소재로 한 일련의 창작곡과 숲을 여러 각도에서 찍은 영상 작업으로 구성된 작업(작가: 장민승+정재일)은 비록 상림 숲을 방문하지 않아도 온라인과 앱을 통해 음악과 영상을 접할 수 있도록 고

안된 것이다. 또, 상림 숲을 직접 방문하게 된다면 숲을 걸으면서 숲에 설치된 스피커나 GPS 기반의 앱을 통해 숲의 특정 장소에서 재생되는 음악과 영상을 즐기는 공감각적인 경험도 할 수 있다.

올해는 일련의 조형물 작업과 함께 음악과 영상 작업을 병행하면서 바쁘게 시간을 보냈다. 함양의 지역성을 색다른 관점에서 조명해보고자 함양의 음식문화를 발굴하고 소개하는 가스트로노미 함양 (Gastro-nomy Hamyang)이라는 프로그램도 기획하였는데, 이 프로그램은 내년까지도 지속해서 워크숍, 책 발간 등의 다양한 형식으로 전개될 예정이다. 더불어 희망하건대, 내년에는 조경디자이너와 협업하여 올해 만들어진 조형물과 결을 같이 하는 랜드스케이프 디자인을 시도해 보고 싶다. 또, 올해 만들어진 음악, 영상 등을 활용하면서 숲이라는 특수한 환경 안에서 음악과 영화를 매개로 공간에 개입하는 일종의 퍼포먼스를 계획해보고자 한다. 비록 한시적인 프로젝트라 할지라도 지속적인 관계 맺음을 통해 아름다운 숲에 조금이라도 더 머물 수 있는 시간을 연장해보고 싶은 마음과 함께, 어느순간기획은 조용히 뒤로 물러나고 그곳을 찾는 사람들 간의 공유된 경험과 감정이라는 비물질적 가치만이 남게 되는 그 날을 기대해보면서 말이다.

자  
반  
예  
찬





‘함양에서 무언가를 발견해 볼래요?’

이 재미난 의뢰가 저를 처음 가는 땅, 함양으로 이끌었습니다. 제일 먼저 찾아가는 함양의 시장에서 저의 눈을 사로잡은 건, 이 지역 사람들이 ‘자반’이라 부르는 다양한 부각과 튀각들. 자반을 쫓아 이야기를 나누면서 함양 사람들의 구수한 입담에 빠졌습니다. 그리고 자반을 이야기하는 함양 사람들의 목소리를 담고 싶어졌습니다. 그렇게 ‘함양 자반예찬’은 시작했습니다.



함양의 咸에는 소금기(짠맛)이라는 뜻이, 陽에는 별이라는 뜻이 있습니다. 재료에 짭조름하게 간을 하고 별에 말리는 자반이라는 음식과 너무나도 잘 어울리는 이름입니다. 함양에서 맛 본 자반과 사람들의 이야기를 통해 자반이 얼마나 손이 가고 정성과 시간이 담겨진 음식인가를 알 수 있었습니다. 함양의 식탁에 올라 왔던 자반에 대한 함양 사람들의 사랑과 자부심을 느낄 수 있었습니다. 동시에 멀지 않는 미래에 이 자반 맛이 사라지지 않을까 하는 함양 사람들의 단념어린 예감도 느껴졌습니다.

자반은 한국의 식문화 속에서 아주 드문 ‘튀김 음식’입니다. 전 세계에서 한국에서만 볼 수 있는 유니크한 조리법입니다. 찌고 바르고 말리고 튀김으로써 새로운 제3의 맛을 만들어 내는 자반. 있는 재료를 끝까지 버리지 않고 아끼는 마음에서 태어난 자반. 조금 전까지 한국인의 삶의 일부였고 지금도 간신히 남아 있는 자반. ‘함양 자반예찬’은 이 맛있고 맛있는 자반 문화와 기억을 기록하는 작업입니다.

함양식 자반 정의

“경상도말로 자반, 부각은 표준말이고. 우리 어렸을 때부터 부각이라는 말은 안 썼어요, 자반이라 했지. 간을 해서 말려서 튀기는 음식, 그런 느낌 인가봐요.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

“깻잎, 뽕나무잎, 기죽잎, 이파리에 찹쌀풀을 입혀갔고 마르면 그게 자반이 되고, 고추 이거는 부각이라 그래. 자반은 찹쌀로 하는거고, 부각은 밀가루로 하는거고 그런기라.”

- 함양 오일장 상인 최성순(60대) -

“자반은 간이 되어 있는 것, 풀을 바른 종류들을 자반이라 하지. 하지만 여기 어른들은 튀기는 것들을 다 자반이라 해요.”

- 아름지기 함양 한옥 조리장 박지영(40세) -

“함양에서는 부각을 주로 자반이라 하지. 찹쌀하니까 자반이라 하는 건지도 모르겠다. 김자반, 깻잎자반...부각보다 자반 이려면 더 느낌이 맛있잖아.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

김수향

도쿄에서 태어난 재일동포 3세. 1997년부터 한국에 거주하면서 방송, 신문, 잡지, 책을 통해 주로 한국 음식문화를 일본으로 알리는 코디네이터이자 기자, 편집자로 활동. 2006년부터 홍대에 카페 수카라를 오픈하면서 슬로푸드의 세계에 빠지게 된다. 2012년부터 도시형장터 ‘마르쉐@’를 기획, 운영. 생산자가 보이는 음식, 사라져가는 음식을 아카이빙하는 작업에 관심을 갖고 있고 전국의 할머니, 아주머니들을 스토커 하는 중이다.

국어사전 자반 정의

《자반》  
나물이나 해산물 따위에 간장이나 찹쌀 풀 따위의 양념을 발라 말린 것을 기름에 튀겨서 만든 반찬.

《부각》  
다시마 조각, 깻잎, 고추 따위에 찹쌀풀을 발라 말렸다가 기름에 튀긴 반찬.

《튀각》  
다시마나 죽순 따위를 잘라 기름에 튀긴 반찬.



“가게 유리창에 쓰여 있었던 ‘깻잎자반’이라는 글에 끌려 들어 갔으나 깻잎자반은 안한다 한다. 대신 산 이 집 김자반은 아주 맛있었다.”

- 함양읍 김가게 주인 김재건(77세) -



“언제 가도 늘 같은 자리에서 미소로 맞아주는 시장 좌판 야채가게 아주머니. 각가지 자반을 파는데 다음에 가면 김자반 만드는 과정을 보여주겠다 한다. 숙식제공이라고.”

- 함양 중앙시장 상인 허영(60대) -



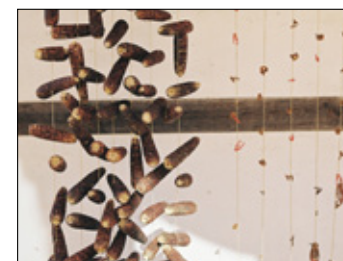
“오일장에서만 만날 수 있는 농사 짓는 할머니. 자반 외에도 각가지 묵나물에 관심이 간다. 자반에 대한 추억을 이야기할 때면 눈이 반짝인다.”

- 함양 오일장 상인 진순남(76세) -



“야채와 배, 소량의 자반을 파시는 오일장 아주머니. 직접 농사를 짓고 장날에 팔러 나오시는데, 이 집 배는 맛있다.”

- 함양 오일장 상인 최성순(60대) -



“집이 있는 산청과 함양을 왕복하면서 손님들을 위해 요리하는 조리장. 경상남도 골짜기에 숨어 있는 음식들을 소중히 여기는 따뜻한 사람.”

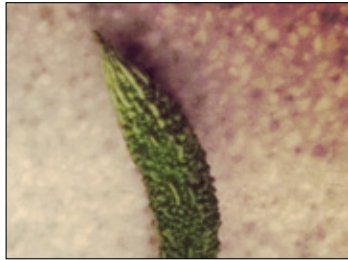
- 아름지기 함양 한옥 조리장 박지영(40세) -





“요리와 이야기를 정말 좋아하는 언니. 완성된 자반을 택배로 보내면 깨진다고 남편과 함께 함양에서 서울까지 직접 배달해 주었다.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -



“몸과 마음이 기뻐하는 자연요리를 사랑하고 함양을 사랑하는 사람. 함양의 재료를 발굴하고 새로운 요리로 승화시킨다.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/40대) -



“승차 10분이라는 짧은 시간에 아낌 없이 자반 이야기를 해주신 기사님. 택시를 내릴 때 자반이 나오면 보내주겠다고 약속하셨다.”

- 함양 안의면 택시기사 이상용(55세) -

《고추자반》



“나는 고추부각이 제일 맛있데. 기름에 튀겨갔고 파르르 일어나거든 건져 갖고 식용유에 물엿하고 애장(진간장)하고 보글보글 끓으면, 튀긴 것 탁 집어 넣어갔고 이제 끓이면 되. 싹 섞고 뒤적거리려갔고 끓으면 고들고들해지게 식으면 자근자근 해지고 연해. 맛있어, 딱 반찬 필요 없어. 튀겨갔고 그냥 먹어도 되는데 그냥 먹는 것보다 그게 더 맛있다고. 저고 하고 반찬하면 연하고 자끈자끈하고 안 질기고 참 맛있어. 한봉지 사가서 집에서 해봐 그렇게 맛있어. 때마다 저거는 먹어야 해, 김치하고 저거는. 나 음식점에 갈 때도 가져가. 음식점 중간에 밥을 먹거든, 반찬이 별로 맛이 없어 꺼내 먹지.”



- 함양 오일장 상인 최성순(60대) -

“늦가을고추는 약이 올라 딱딱해 지기 때문에, 그게 부각으로 하면 최고로 맛있어.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

“이게 안매운 고추야, 고추는 안매운 걸로 해야되. 이거는 밖에서 쫓고추 따다가 다가 간을 묻혀갔고 썬.여거 설탕 묻혀 갖고 먹으면 맛있어. 이것도 소금은 넣어서 썬서 간간하거든. 그런게 설탕만 묻이면 돼”

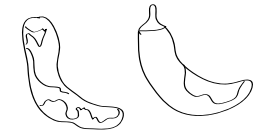
- 함양 오일장 상인 진순남(76세) -

“내가 어릴 때 자반은 그래도 기름 살 정도의 여유가 되는 집에서만 해 줬지. 그 때는 엄마가 고추자반을 해 줬어요, 기름 많이 안쓰니까.”

- 아름지기 함양 한옥 조리장 박지영(40세) -

“밖에서 말리면 깨끗하게 안 말려서 안돼. 고추를 말리는 건조기에 말려야 돼. 옛날에는 옥상에 말렸지만 건조기에 말리니까 이렇게 깨끗하게 말렸지. 건조기는 반나절말 말려도 바짝 말라. 그냥 냅두면 녹아서 못 써. 공기가 안 들어가야돼.”

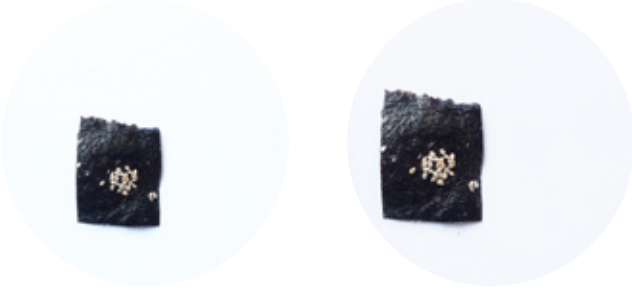
- 함양읍 주부 하미영(47세) -



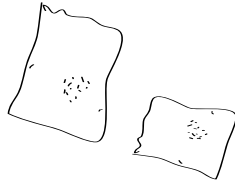
고추자반 팁

건조기면 반나절만에 깨끗하게 말릴 수 있다.

《김자반》



“난 김 한가지를 가지고도 자반을 정말 다양하게 하는 편인데, 김도 재래김 있고 김밭용 김 있고 김의 성질에 따라서 (참쌀)풀 만드는 방법이 다른거야. 보통 사람들은 어떤 김에도 한가지 풀을 쓰는데 나는 풀이 다 달라져. 김의 특성을 살려야지 김자반이 맛있거든. 김밥김은 두껍고 딱딱하잖아요, 이럴 때는 최대한 찹쌀가루로 만든 풀을 묽게 써야 되. 튀겨 냈을 때 정말 가루 색깔이 안 날 정도로 김색깔만 날 정도로. 그런데 재래김은 김에 힘이 없으니까 찹쌀가루로 풀을 만들어 조금 두껍게 발라도 괜찮아. 김이 뽀얗게 나는거지. 그런데 돌김은 또 가루로 하면 안돼, 구멍이 나 있으니 통참쌀을 끓여야 되. 바르면 통쌀들이 묻어 말리고 튀겨놓으면 아들은 하얗게 꽃처럼 살아나요. 어떤 재료로 하느냐에 따라서 맛과 식감이 달라지지. 그래야지 맛이 나.”



- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

“우리집 김이 맛있어요. 우리 집에 왔다 간 사람들은 우리 집 김자반을 다시 사가거든. 먹어본게 우리 집 김자반이 맛이 있거든. 시장통에 파는 것보다 엄청 맛있어요. 시장통에는 간이 제대로 안 맞고 짜고 싱겁고 그러는데 우리 가는 간이 딱 맞아서 서울 경기도 있는 사람들이 전부다 함양에 올 일 있음 들리고 우리집에서 택배도 받아요. 남해와 거제 김을 사와가지고 참쌀풀 한번 발라가지고 또 위에 발라가지고 두번이나 발라야 해요. 멀치 다시물 내가지고 그 물에다가 참쌀풀 해가지고 우리 할매가 간 딱 맞춰가지고 하지. 자반은 옥상에 말리지, 옥상이 봄 여름 열을 많이 받아요. 뜨근뜨근하니까 거기 퍼 놓으면 하루 만에 말라요. 그런데 김자반 힘들어요. 비 오면 다 싹 날려버려, 돈 많이 버려요 그냥. 비 맞으면 바로 끝나니까, 소나기가 사정 없이 온단 말ियो. 소나기 한 번 맞으면 못쓰게 되고요. 손해가 이만저만 아니요. 가을에도 하는데 시간이 없어서 못해. 가을엔 밤 주우러도 가야 되고 일하러도 가야 되고 할일이 많거든.”

- 함양읍 김가게 주인 김재건(77세) -



“여름은 만들지 말고, 봄, 가을에 먹자. 김자반은 지금 가을에 하면 괜찮아. 추워지니까 김자반을 해놔도 누그러지지 않는거지. 습기가 있으면 수분이 축축해져서 보관이 힘들어. 냉동실에 다 놓을 수 없잖아 그 많은 걸. 봄에 하면 가을엔 다 녹록해줘. 특히 여름 장마 들면, 꼭 여름 되면 이게 녹록해져. 관리하기 굉장히 힘들어. 여름에 자반은 피하지. 말리는 거는 괜찮은데 한 봉지 튀겨놓으면 금방 녹록해지잖아. 안 바삭한 것 처럼, 그런 느낌이라고 생각하면 되. 여름에 먹기는 먹어도 안하지. 냉동실에 넣어서 가끔 먹을 정도고, 안하지. 겨울되면 또 이른 봄 되면 자주 먹지. 그 때는 한 봉지씩 튀겨 며칠 먹어도 괜찮으니까.”

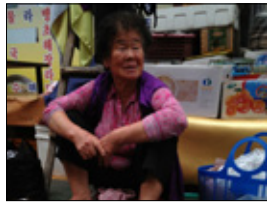
“김자반은 짹짹하게 하면 밥 반찬으로 좋지. 애들도 엄마 삼삼한 것 보다 짹짹하게 더 맛있어 그래. 나도 먹어 봤는데 시장에 사는 것은 삼삼해. 그건 밥 다 먹고 깨물기에는 고소하고 아삭하고 다 좋은데 밥하고 먹으면 싱거우니까 밥이 안 넘어가. 그기 반찬이 안 되는거라. 요즈음 사람들은 짹게 싫다 하니까 시장에서는 삼삼하지. 시장에서 내 친구 엄마가 파는 것을 샀었거든. 근데 삼삼하니까 영, 한 번 튀겨먹고 그대로 있다니까 그래. 맛도 떨어지고, 나는 간을 맞게 하지, 아주 짜게 하는 건 아니고 약간 짹짹하게. 술안주도 맥주 안주도 삼삼하면 안먹잖아, 술안주 정도 짹짹할 정도로 하면 맛있어.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

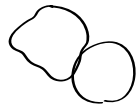
《감자자반》



“감자자반 맛있어.  
우리 동네에서는 내가 제일 앞에 했어.  
우리 친정도 함양인데 클 때 우리 동네서 감자자반 했고.  
내가 시집 가 갔고 그 동네서 제일 처음으로 해 놓은게 보고 딴 사람도 다 했지.  
안매운게 아이들도 잘 먹고 좋더라고.  
감자는 큰 거 하는게 아니다.  
잘잘한 것 요만한 것으로 해야해.  
감자자반은 소금물로 삶아서 말렸거든.  
기름 팔팔 끓으면 넣어 얼른 건져갔고 담아 놓고 설탕 살살 문혀 먹는거지.  
맛있어.”



- 함양 오일장 상인 진순남(76세) -



감자자반 팁

“감자자반 튀기면 아주 맛있어.  
아이들에게는 포테이토칩처럼 튀겨서 설탕만 살짝 뿌려놓으면 최고의 간식.  
소금을 뿌리면 반찬이 되고 설탕을 조금 더 뿌려주면 간식이 되는거지.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

전분을 다 빼고, 큰 감자로 하면  
보기가 예쁘다.



“감자자반 맛있지.  
큰 것 상품성 있는 것을 하는게 아니라 조금한 감자는 조글조글해지잖아 가을되면, 문순이(뭇나이)처럼.  
문순이 감자를 통째로 물에 담가 놔,  
하루 정도.  
그러면 물을 먹으니가 탱탱해 지잖아, 그 감자를 꺾는거라.  
시간이 오래 걸리지 알이 작으니까. 꺾아서 납작납작 썰어. 그래서 녹말끼를 좀 빼.  
빠가지고 많은 물에 소금으로 짹짹하게 해가지고 데쳐서 건져.  
건져서 자반에 노는게 감자자반이야.  
껍질 다 깎으면 이만해 지는데 튀기면 커져.  
옛날엔 그런 용도였는데 요즘 판매를 하니까 큰 감자를 잘라가지고 자반을 하니까 진짜 크잖아.  
옛날에는 다 작았어.  
감자는 한창 봄에 났을 때 하는건 아니고 보통 가을에 많이 해.  
봄이 되면 금방 여름이 되기 때문에 잘 못 말리면 쉬는 수가 있어.  
그래서 봄이 아니라 가을에 많이 하는거라.  
아님 이른 봄에 하든지, 한여름엔 안해.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

“감자는 하루 전날 잘라가지고 계속 물을 갈아주고 전분끼를 다 빼줘야 해.  
계속 물을 틀어 놓는거야.  
전분 빼면 살아나요,  
배추 물 먹으면 살아나듯이.  
다음날 소금 좀 풀어가지고 팔팔 끓이는 물에 살짝 데쳐서 말려요.  
감자는 나올 때 제일 큰 걸로 말려서 해요. 그러면 보기가 예뵤요.”

- 아름지기 함양 한옥 조장 박지영(40세) -

《깨송이자반, 깨보송이》



“자반 중에 좋아하는 건 깨보송이, 향이 좋고 맛있어요.  
 다 익기 전에 새파랄 때 길이에 맞춰서 잘라 와가지고 하면 되요.  
 깨송이는 생 거니까 오래 말려야 해요.  
 날씨가 흐리면 못해요, 날씨가 좋을 때 삼일 말려야 해요.  
 요즘은 안하지 손이 많이 가니까,  
 일이 많고 잘라서 하려면 그게 다 일이라 하는 사람 없어요.  
 10월 초에 밭에 가서 이게 하나하나 다 잘라와서, 손이 가죠.  
 깨보송이나 이런 것 요새 어디가도 먹기 힘든 거거든요.  
 나는 재미있어서 하는데,  
 깨보송이 같은 경우에는 지금 나는 것 해 놓고 일년 내내 쓰는거거든요.”



“너무 익은 깨송이로 자반하면 눈 튀 나올 수 있다.”

“깨송이 자반은 찹쌀풀을 맛있게 쑤는 거라.  
 멸치 다시물 우려가지고 멸치 육수를 맛있게 내서 그 물을 식히다가 찹쌀을 풀어.  
 마늘도 썰넣고.  
 농도를 맞추면 집간장을 살짝 넣고 나머지는 소금으로 간을 하고.  
 그렇게 하면 찹쌀풀만 짝어 먹어도 맛있어, 짭짤하게 맛있어, 양념이 되서.  
 찹쌀죽이 굉장히 뜨겁잖아, 그 때 이 생 것을 집어 넣는거라.  
 그러면 데쳐지는 느낌.  
 그게 실패하겠다 싶으면 뜨거운 물에다가 깨송이를 살짝 구불려.  
 물 팔팔 끓일 때 소금 좀 넣고 데치는 듯이 구부리면 새파래지잖아요.  
 그걸 얼른 건져가지고 물기를 빼놔, 그러면 실수 할 확율이 적어.  
 잘 못해가지고 덜 해지면 색깔이 가거든, 데칠 때 덜 데쳐지면 약간 거무집집해 지잖아, 제대로 데쳐져야지 파랑잖아.  
 깨송이는 이렇게 꼬뜨머리를 잡고 풍당 찹쌀풀에 담그면 너무 많이 묻잖아, 그러면 말리는데 시간이 걸리잖아,  
 그래서 이거를 손으로 훑어. 너무 깨끗이 훑으면 없어서 안되고 스펠로 훑어내면 모양이 나오잖아.  
 그것을 하나 하나 두고 채반에 말려. 하루 종도 말리면 그 다음에는 뒤집어서 말리는거라.  
 말리는 건 옥상도 되고 마당도 되고, 아니면 햇빛 좋은 아파트는 베란다도 되고.  
 만졌을 때 바삭바삭하게 완전히 속까지 며칠을 말려야 되.  
 근데 그게 보이게는 말려 놓으면 별 볼품이 없어.  
 근데 튀겨놓으면 하얗게 길이 일어나잖아요, 일어나면 그게 정말 맛있어.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

“9월 말에서 10월 초쯤 그 때 하는거라.  
 왜냐면 노란깨, 가을 갯잎처럼 물들기 그 이전에 해야 되.  
 그 때 하면 눈 튀나, 눈 튀 나온다니까.  
 깨가 꽃송이 처럼 알맹이 알맹이 안에 깨가 들은게 그거 불에 들어가면 튀겨지면서 탈출을 해.  
 튀나와 밖으로.  
 그제 얼굴 튀고 머리 튀고 그런다니까.  
 크면 피하지만 조그만한 건 어디 튀나올지 모르니까 그대로 맞으면 화상 입어, 화상.  
 난 그것 하다가 눈 빠질 줄 알았다.  
 근데 그거를 아무도 말 안해주니까 모른거야.  
 조금씩 따다가 했는데 며칠을 따거야.  
 어떤 것 먼저 따건지 모르는거지.  
 어느날 튀기니까 엄청 튀기고 있는데 눈빠졌다니까.  
 그래서 아 이렇게 하면 안되는구나 알았지.”

- 아름답기 함양 한옥 조장 박지영(40세) -



《깻잎자반》



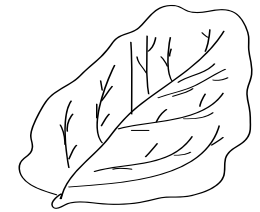
“나는 깻잎파리 자반이 제일 좋아.  
 연하고 좋아, 참 연해.  
 우리 아들 딸 키우고 할 때는 많이 했어, 아들 도시락 반찬에도 넣어주고.  
 봉다리애 싸서 보내줬지.  
 우리 아들 딸 육남매 전부 그렇게 키웠지, 육남매 초중고학교 다닐 때 6개 도시락.  
 그 때는 부각을 안 팔았어, 내가 다 했지.  
 깻잎파리는 지금 안 해.  
 아이고 이제 나이 많아 갔고 귀찮아서 못 해.  
 이런 것 다 얼마나 힘이 든다고.  
 깻잎파리는 말리면 너무 연해 부서져. 망가져. 만들기 힘들어, 그래서 안 팔아.  
 함양은 공기 좋고 여름이면 덥고 겨울이면 춥고. 따슬 땀 따스대로 농사가 잘 되고, 따슬 땀 따스워야 농사가 잘 되지.  
 들에 나가 봐라, 얼마나 잘 된다고.  
 겨울에는 눈 많이 오고 추워도 벌레가 잦고.  
 그래서 깻잎파리처럼 그때 그때 나는 모든 재료로 자반을 하지.”

- 함양 오일장 상인 진순남(76세) -

“깻잎자반 맛있지.  
 잎은 튀기면 바삭바삭하고 입안에서 녹고 아이들 먹기 좋아요.  
 늦가을이 되면 깻잎 나오지, 노랑것도 하고 새파랑것도 하고.  
 깻잎 따면 그걸 갖다 찌가지고 삶아 가지고 찹쌀풀 해가지고 말리고 일거리가 많거든요.  
 피곤해서 못해요.  
 이제 가게에는 안 나와요. 이번 가을에 할망이 할까 모르겠네.”

- 함양읍 김가게 주인 김재건(77세) -

“깻잎 맛있지,  
 입안에서 바삭거리는게 왜 마른잎 책상에서 우연히 발견하고 잘 못 만지면 바삭바삭해 지는 것처럼.  
 김 같은 건 씹히는 맛인데 이걸 입 안에서 녹는 느낌이야, 이게 딱 낙엽 같애.  
 이게 말리는 과정에서 살짝 이렇게 머물거든.  
 하얀 결부분이 밖으로 되게 말려, 이걸 튀기면 또로록 말려 이렇게.  
 깻잎이 안 보여, 밖에서는, 꼬루룩 말리니까.  
 그게 이빠, 하얀게.  
 곁은 하얗더라고 약간 푸르스름한 느낌은 나,  
 이걸 튀겨가지고 깨물었을 때 바삭바삭하면서 깻향도 느껴지면서 고소하고 부드러워.  
 그래서 할머니들 먹기도 제일 쉽거든,  
 그래서 아마 할머니들이 제일 맛있다고 꼽은게라. 맛있어,  
 안 먹어 보면 몰라.  
 그런데 그게 김보다 더 힘들어.  
 깻잎 이렇게 조금하잖아.  
 큰 깻잎은 요즘거고 토종은 다 조금한했어, 손바닥만하게.  
 향을 딱 맡아보면 하우스에서 키운 것 하고 노지에서 키운 것하고 달라.  
 그래서 난 요즘 시장에서 많이 사.  
 시장 노지 깻잎은 향이 굉장히 진하고, 키운 거는 크기도 저만대로 부드럽고 그래도 향이 적어.  
 그래서 노지게 좋다는거지.  
 노지 깻잎을 한번 찌서 생으로 안하고 색깔 이쁘게 나라고 소금 간으로 살짝 찌서 물기를 짠 다음에 한 장 한 장을 이렇게 펴서,  
 우리 시어머니 보니까 그게 꼭 찌더라고.  
 찌면 이렇게 얇은데다가 잘 못하면 찢어지죠, 폴도 잘 안발라지죠,  
 근데 할머니들은 손가락 한개로 폴 발라가지. 이제 잘 안할라 하지,  
 가정집에서 먹자고 하는거지 팔자고 안해.  
 잘 부서지고 힘들어.  
 살살살살 다뤄야해, 애기다루듯이.  
 튀기다 남으면 렌지에 살짝 돌려 먹어도 되.  
 뽕튀기 렌지 돌리는 것하고 같은 거야.  
 귀찮아도 그때 그때 튀겨 먹는게 제일 맛있어.”



“옛날엔 밖에서 말랐는데 요즘에는 잘 못하면 흙이 날리고 그러니까 방에서 말려.  
 우리 엄마 같은 경우는 곡식가게 하나까 아침에 나올 때 거실에 쪽 비닐을 깔아가지고 양 쪽에 책을 갖다 놓고 눌러.  
 그런 다음에 하나씩 (깻잎 지반)올려 놓고 문 딱 닫고 나와.  
 주책은 궁둥이도 따뜻하니까 마르는거라.  
 그러면 오후쫂 아빠가 가서 하나하나 때가지고 뒤집어.  
 왜냐하면 너무 달라 붙었을 때면 부서지니까 약간 쫂득쫂득한 느낌이 있을 때 뒤집어야 해.  
 말라서 밑으로 공기가 들어가면서 바삭하게 잘 마른단 말이야.  
 그러면 그날 잘 때는 모아 놓고 다음 날에 또 퍼.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

《가족자반》



“봄에 가족이 나오거든 옥수예다가 찹쌀풀 끓여 고추장 양념해서 발라. 맛있어, 진짜 고급 반찬이다. 밥반찬도 먹고 술안주로도 먹고, 안 먹어 본 사람은 이 맛을 모르지. 서울사람도 한 번 먹어보면 또 사러 와. 나는 함양에 시집와서 그 때부터 가족 자반해 먹었지. 자반하려면 햇빛이 중요해, 옥상에서 말려. 지금은 건조기에서 말리는 사람도 많아. 그래도 햇빛예다가 말려야지 맛있지. 짭짤하고 맛있어.”



- 함양 중앙시장 상인 허영(60대) -

“가족자반 그거 진짜 맛있어요. 술 안주로도 많이 먹고요.”

- 함양 안의면 택시기사 이삼용(55세) -

“어릴 때만 해도 가족나무가 집집마다 있어가지고 가족나무로 자반 했지요. 그 때는 반찬거리가 많지 않으니까. 가족을 갖다가 가지를 꺾으면 여러 이파리가 달려 있어요. 찹쌀풀을 되게 쑤어 양념해가지고 뚜껑개 발라 말리는거죠. 양념은 고추장예도 하고 고운 고춧가루예도 하고, 짭짤하게 해요. 말리는데 시간이 오래 걸리니까 처마 밑에 끈예다가 매달아 고들고들하게 말리죠. 옛날엔 처마에 매달아 고들고들해진 그걸 그냥 먹었어요, 안 튀기고. 그걸 먹으면 맛있었어요, 짭짤하게. 불에 굽기만 해도 맛있고요.”



《우영잎자반》

“내가 즐겨먹는 건 우영잎자반이야. 나는 우영을 워낙 좋아하니까 우영요리는 다 좋아해. 우영뿌리도 좋아하고 우영잎도 좋아하고 우영잎쌈도 좋아해. 깻잎자반 먹어봤나? 우영자반은 깻잎자반 느낌이 있는데 깻잎은 대개 연하고 고소한 맛이 많고, 우영잎자반은 조금 더 싹히는 질감이 있어요. 깻잎하고 다른 맛이 있어서 난 참 예뻐해. 나는 찹쌀을 가루가 아니라 통쌀을 사용할 경우가 많아. 끓여 놓으면 통쌀은 잘 안보이지만 튀기면 쌀 알갱이들이 살아 나는거야. 그러면 불럭불럭 해서 자반이 예뻐요. 알갱이 씹히는 맛도 있고. 통째로 자반을 해서 튀겨서 상에 올리고 딱 부서 먹기도 하고, 너무 크면 말리다가 부서지지 않을 정도로 덜 말랐을 때 가위로 두조각이나 네조각으로 내서 하기도 하지. 그래가지고 바짝 말리면 튀겨 먹을 때 너무 크지 않게 먹을 수 있지. 쌉쌀한 맛이 참 좋아.”



- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

“우영잎 자반 맛있어. 친정과 시댁 둘 다 우영잎 자반을 해먹어. 원재료는 같은데 거기서 마늘을 넣나 멸치 다시를 넣는나 안넣는나, 식성에 따라 맛이 달라. 자기 스타일이야. 그냥 맑은 물예다가 소금 넣고 찹쌀 가지고 풀 끓여도 되고 나는 좀 더 맛있게 먹고 싶다 그러면 옥수 넣고 마늘 넣어도 되는거고. 옥수를 낸 게 더 맛있지. 그냥 소금으로 조물조물한 나물이랑 간장 넣는 나물 맛이 다른 것처럼, 자기집마다 입맛이 다르기 때문에 무엇이 맞다고는 못하는거라. 우리 엄마는 그냥 생으로 먹을 수 있는 것, 사람이 먹을 수 있는 모든 것으로 자반을 한 것 같애. 김은 당연히 하는거고 감자, 고추, 그 다음에 깻잎, 깻순, 가족, 우영잎 안하는게 없다니까. 사람이 먹을 수 있는 건 다 자반 하면 된다니까.”

- 함양을 주부 하미영(47세) -

“우영이파리로 하는 자반은 우리 어려서부터 많이 했지. 밥반찬으로 하고 마른 안주로도 좋잖아, 애들도 좋아하고 안 맵게 한께. 힘이 들어 우영자반하려면. 멸치하고 양파하고 다시 물 내 갖고 그 물에 하거든. 거기에 찹쌀풀 넣고 끓이다가 바르지. 그렇게 튀기면 우영이파리가 더 맛있어져.”

- 함양 오일장 상인 최성순(60대) -

우영잎자반 팁

“연하지 않는 잎에 옥수로 풀을 해야지 제맛이다.”  
“깻잎도 마찬가지로 자반하는 우영잎은 너무 연하면 안돼. 풀을 바르면 어느 정도는 애가 뻗뻗해야 잘 말릴 수 있어. 찹쌀풀을 얇게 바르는 사람도 있고, 통쌀로 해서 알갱이가 있는 것들을 그대로 하는 사람도 있고. 소금간 만으로 하는 사람도 있고 고춧가루나 고추장을 넣어 약간 매콤하고 색깔도 붉게 하는 사람도 있고. 나는 직접 담그는 조선간장으로 간을 많이 하는 편이야. 나같은 경우에는 무나 표고, 다시마로 옥수를 만들어. 맨물에 하는 것보다 옥수로 하면 맛이 훨씬 좋고 감칠맛이 나.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

《컴푸리잎자반》



“컴푸리잎으로 자반한 거예요.

컴푸리는 자생력이 좋아가지고 잘 번져요.

호박잎처럼 잔가지가 많아가지고 여름에서 가을 늦게까지 이파리가 새파래요.

전도 구워먹고 자반도 하거든요. 천일염만 들어가요, 간장을 넣으면 색깔이 변하잖아요. 뽀얗게 되어서 예쁘네.

썬 온도에서 살짝만 튀겨요, 살짝 넣었다 빼기만 하면 되요.

그냥 먹어도 되는 거니까, 감잎, 뽕잎, 생강나무잎, 먹을 수 있는 나뭇잎으로 자반 다 해요.

저는 시골에서 자랐으니까 계절마다 뭐가 나올지 알죠.

원래가 산을 좋아하고 계절마다 직접 따요.

생강나무는 산에 지천이니까 산에 가셔도 따가지고 와서 (자반)하고.

컴푸리도 깨송이도 마찬가지로 다 심어 놔어요. 심어 나가지고 집에서 다 따가지고, 봄에는 취나물도 하고 다 자반 하지요.

조금 더 나이들면 이런 것 연구해 보고 싶어요. 사라져가게 많거든요.

지방에도. 해먹기는 나이 드신 분이 어릴 때 해 먹었고 지금은 그 분들이 기력이 없어가지고 힘들어 하니까, 자반 같은 것들은

손이 많이 가니까 못해, 안해 먹죠 이제는 할머니들이.

할머니들이 다 돌아가시면 남길 게 없거든요. 우리나라 음식 다 마찬가지로만 공정이고 손이 너무 많이 들어가요.

그런데 이게 나는 재미가 있어요. 내일 모래도 생강나무 따가지고 해요.”

컴푸리자반 팁

“보통 찹쌀가루로 많이 하시잖아요, 또는 끓이고 하시는데.

저는 찹쌀풀 할 때 찹쌀을 5일 정도 풀을 발효시키거든요.

찹쌀에서 꼬리꼬리한 냄새가 나면 거품이 누렇게 올라 와요.

발효 안된 찹쌀로 하면 그냥 되게 묽고요.

물을 바꾸고 거품을 갈아 가면서 발효시킨 찹쌀을 방앗간에 가서 가루로 하고

그것을 계속 끓이거든요. 그러면 풀이 엄청 찰져요.

자반은 튀길 때 기름을 엄청 많이 먹어요.

육수 없이 이것으로 문혀가지고 튀겨 놓으면 기름도 많이 안 먹고 바삭바삭 하지요.

색도 하얗게 잘 올라오고요.

우리 전통방식이라고 할 수 있는데 우리 나라 한과도 마찬가지로 찹쌀을 한달 전부터 담가놔요. 나는 엄마가 한과를 그렇게 하는 것 보고 이것도 튀기는 거니까 그렇게 하면 되겠다 싶어서 그렇게 하게 된 거죠. 자반도 발효음식이예요, 찹쌀 발효음식.”

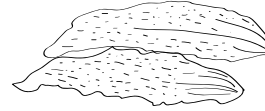


- 아름답기 함양 한옥 조리장 박지영(40세) -

《여주자반》

“안의면에서 여주를 많이 재배하니까 여주로 해가지고 내가 음식을 다양하게 만들어. 나는 음식을 하는 사람이니까 다양한 재료로 이것저것 재미있게 요리해 보는거지. 여주자반도 만드는데 최대한 얇게 썰어가지고 쓴맛을 빼기 위해 소금물에 담가 놔야 해. 찹쌀가루로 풀을 되직하게 만들어 소금물에 담가 둔 여주 물기를 빼고 찹쌀풀을 발라가지고 말려도 되고, 여주를 다져서 찹쌀풀에 섞어서 펴서 말려도 되고 그때 그때 내가 하고 싶은 대로. 찹쌀풀과 같은 탄수화물하고 함께 하면 강한 쓴 맛이 없어져. 여주는 쓴 맛 즐길려고 먹는 거니까 찹쌀풀에 소금이나 간장으로 간을 하지 단맛을 가미하지 않아. 약간의 쓴 맛이 찹쌀풀하고 어울려서 맛이 순해지면서 바삭한 느낌이 있고 맛있어. 성질이 너무 찬 사람들은 여주가 몸을 차게 하니까 조금 조심해야 하고, 나는 열이 많고 너무 따뜻한 성질이라서 여주가 몸에 아주 잘 맞아. 여주는 피로회복에 도움이 많이 되고 지방분해가 잘 돼. 여주가 있음 육고기 할 때 요리한 그릇이나 식기들이 물로도 다 식혀져서 세제도 필요 없어. 그러니 여주자반은 기름으로 튀겨도 지방분해가 잘 돼.” 자반은 튀긴 뒤에 아무리 좋은 기름을 쓴다고 해도 빨리 먹어야 해. 기름이 산패하는 것, 그게 발암물질이야.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -



여주자반 팁

“정말 자반은 잘 튀겨야 해. 온도가 낮으면 질겨지고 딱딱하고, 온도가 높으면 타서 쓴 맛이 나고. 여주 자반은 특히 그것 자체에 쓴 맛이 있으니까 불조절이 어려워. 자반을 튀길 때는 불조절을 몇십번을 해야 하는거야. 아주 오래 하신 할머니들도 불조절을 잘 못해, 그래서 난 할머니들한테 튀기는 것 안 맡겨요. 하얗게 부드럽지만 아삭아삭하게 튀겨야 해.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

《배추자반》

“난 배추자반을 제일 좋아해요. 안의에서는 먹어요 배추자반, 그거 맛있어요. 밥반찬으로 많이 먹지요. 배추자반, 고추자반, 감자자반이 밥상위에 있으면서 그것만해도 밥 먹어요. 밥 먹고 자반 입에 놓으면 바삭바삭한 소리가 나지, 그 맛으로 먹는거야. 엄마가 해 줘서 어릴 때부터 먹었지. 크지 않는 배춧잎을 살짝 찌가지고 소금간만 한 찹쌀풀을 먹고 말리고 튀기는거지. 한면이 아니라 그걸 겹에도 문혀주마 발라줘가지고 마르며는 더 맛있어, 찹쌀풀이 고소하고. 안의시장에도 할매들이 해 갖고 나오지만 파는 것 보니까 한쪽 면만 풀을 했더라고. 집에서 먹는 건 한쪽면 해가지고 말르면 다시 (한쪽에) 풀해가지고 다시 말리거든. 양면이 드러워, 그래야지 맛있어. 말르는데 2~3일, 그래도 안되면 방에서도 말리고 그래요. 그것을 통으로 튀겨요. 옛날에는 기름도 없어가지고 그냥 아궁이 숯불에 구워주더라고. 밥하고 나서 나머지 숯에 생선도 굽고 자반도 거기서 굽고 그래요. 가스불에 구우면 맛이 없지, 아궁이 숯불에 구우니까 맛있었겠지. 언제부턴가 식용유가 나와서 튀기게 됐지. 튀기면 더 맛있지 기름의 고소한 맛하고 어울리니까. 지금 이제는 자반을 튀겨 먹어야 해, 지금 구워 먹으면 그 맛이 안 날 것 같아요. 도시락 반찬으로 그거 가지고 가면 인기가 좋았지요. 숯불에 구운 배추자반하고 먹으니까 참 맛있어 밥맛이. 좀 사는 친구들은 햄, 계란 이런 것 부쳐왔는데 햄, 이거하고는 비교가 안돼. 햄 싸가지고 온 친구들은 내가 먹은 자반을 좀 달라 해서 바꿔먹고 그랬어.”

배추자반 팁



“찹쌀풀에다가 통깨나 실고추를 넣으면 자반이 예뻐진다.”

“지금은 집사람이 자반을 해요. 엄마 하는 것 보고 배추자반 하더라고, 고추하고 감자하고. 양념도 다 해요, 찹쌀풀 끓일 때, 통깨도 넣고 실고추고 보기 좋게 넣어가지고 예쁘게도 하고. 고춧가루도 좀 넣고 하면 색이 좀 변하면서 매콤한 맛이 나고.”

- 함양 안의면 택시기사 이삼운(55세) -

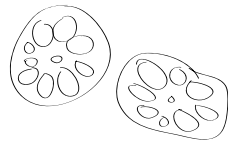


《연근자반》



“연근 자반은 과자 같고 맛있어요.  
고소하고 구수해요.  
튀각이지만 이동네에서는 다 자반이라 불러요.  
이번 연근은 색깔이 잘 안나왔는데 원래 하얗게 나와요.  
전분을 빼야 하는데 맑은 물에 3~4번 씻어서 맑은 물이 나올 때까지요.  
그리고 식초물에다가 살짝 데치는데 말리면 뽀얗게 나와요.  
연근은 저장식품이잖아요. 늦여름에 나오면 겨울에도 하고 봄까지 할 수 있어요.  
겨울에 많이 말려 놓아요.  
시골에 살아서 할머니들이 하는 것 보고 했죠.  
콩이나 잡곡 같은 것도 담아 놓는 통에다가 완전히 밀봉시켜요.  
통에 놓으면 벌레도 안 생기고. 그냥 보관하면 벌레가 금방 생기더라고.  
우리집은 또 종가집이라 어머니 어깨 넘어로 많이 배웠어요.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -



《끝물고추자반》



“가을에 끝물고추 나오면 시골이니까 주변 사람들이 우리 고추 있는데 좀 갖고 갈래? 따갈래?하거든.  
서리 오기 전에 따가라 하니까 많이 따다 와.  
끝물고추는 완전 빨간 것도 아니고 파란 것도 아니고, 그 중간의 주황색 것들도 있고 다 섞이는 거야. 예뻐.  
이 고추는 말릴 수도 없고 파란 고추는 삭히잖아, 이것은 붉으스름해서 삭히지도 못해.  
삭혀도 맛도 없어. 그렇다고 빨간 고추도 안되고.  
그러면 보통 그거를 용도별로 썰어서 된장찌개 용으로 냉동실에 놓고 일년 내내 먹어.  
하지만 그것도 한계가 있잖아, 아까워 버리기는. 아깝잖아.  
그러면 그걸로 자반을 해.  
우리 엄마가 우리 클 때 몇 번 해 주던거라.  
그거를 기억해가지고 다시 그걸 하는거라.  
고추 따고 손질하고 자르고 참쌀풀 쑤고 그걸 퍼바르고 말리고 자르고 또 말리고 튀집고 말리고,  
완성될 때까지 5일에서 일주일이 걸려.  
고추에서 붉은 물이 나와 붉으스름한 마른 참쌀풀인데 고추 같은게 끼어 있는거야, 알알이.  
튀기면 참쌀풀만 튀겨진 부분이 고소하고 짭짤하고, 고추가 있는 부분을 심으면 매콤하고 구수하고 그래.  
우리 엄마 자반이고 내 자반이고 그래.  
보지는 않았는데 어딘가에 나처럼 해 먹는 사람이 있을지도 모르겠지.  
사람은 집집마다 그 속은 모르는기라.  
근데 아직까지는 내 주변에서 이것 해 먹는 건 못봤어.  
먹어 본 친구들이 팔아 달라 그러고 특허 내라 해.  
그것도 힘들어서 안돼, 내 집에서 해 먹는 정도지.  
자반 파는 사람이 한 말이 사 먹는 사람은 비싸다 이려고, 하는 사람은 너무 힘이 든대.  
이걸 원재료값 따로 참쌀값 따로, 양념값 따지고 가스값 따지고 인건비 따지고 하면 이게 나오겠냐고 그 돈이.  
아들내미 딸내미 잘 먹는데 해 볼까?  
끝물고추가 있는데 해 볼까? 그런거지.  
먹여줘야 한다 생각하니까 하는거네.  
이렇게 손이 많이 가는데 앞으로 우리 애들이 이것 하겠냐고.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -



《다듬기》

“어젯밤에 고추 다 씻어 놓고 꼭지 따고 손질해 놔어.  
 이제 잘라가지고 쪼개가지고 도마에서 다지는 것을 해야 되.  
 이걸 맨 손으로 못만져. 고무장갑 꼭 해야 해.  
 여름고추 보다 이 때 가을고추가 맛있어, 고추 자체가 맛있어.  
 하우스보다 노지게 더 맛있고.  
 이 파란 고추에서 점점 주황색 됐다가 빨게 지지.  
 완전히 빨게 지면 오히려 덜 매워. 이것 봐 색이 단풍나무 같지?”



《다지기》

“고추는 아주아주 잘게 다져야 해.  
 고추 칼질이 생각보다 많이 어렵고 힘들어.  
 많은 고추 한꺼번에 칼질 하다 보면 손이 붓고 아파.  
 장갑을 껴는데도 장갑이 얇잖아,  
 구멍이 안 나도 아파. 봐, 완전히 부었잖아.  
 그게 보통 일인 줄 알아?  
 재미로 할 수 있는 건 아니다.  
 그런데 이게 얼마나 힘들고 좋은 음식인지  
 모르는 사람은 모르다니까. 우리 엄마는 더 곱게 다졌어.”



《풀쑀기》

“고추 다 다져 놓고 찹쌀풀 끓여야 되.  
 찹쌀풀 뜨거울 때 고추 넣고 한 번 끓여야 하나까.  
 멸치랑 몇가지 재료로 찐하게 육수 낸 거에다가 물로 희석했거든,  
 찐 마늘을 넣었어. 여기에 찹쌀가루 풀고 끓기 시작하면 불을  
 서서히 줄여야지, 주걱으로 계속 저어주면서.  
 돌아다니는 건 마늘이야, 마늘은 안 넣어도 되, 내 스타일이니까.  
 찹쌀 갈 때 소금 조금 넣어 갖고 멸치 육수 낼 때 굵은 소금 좀 넣고,  
 끓여보고 약간 삼삼하다 싶으면 또 소금으로 간을 맞추는 거라.  
 말 그대로 자반이잖아, 짭짤한 음식이야.  
 밀에 부글부글 소리가 나지, 잘 저어주지 않으면 타거든.  
 흐물흐물 안하고 된죽처럼, 스프를 뽁뽁하게 끓이면 심하게  
 걸쭉 거리잖아, 그렇게. 결국은 고추 넣으면 거기서 물이  
 나온다는 거야, 좀 묽어지니까. 처음에 풀을 뽁뽁하게 끓여,  
 허리가 좀 아파도. 모든 음식은 정성이고 사랑이고 내 식구들에게  
 좋은 음식을 먹고 싶은 마음인데. 그런 마음이 없으면 힘들게  
 이런 것 못하지. 그러니까 그거를 자식들은 생각없이 해 먹자고  
 하는데 어른들은 섣뚱 대답을 하느냐고.”



《익기》

“풀이 다 되면 뜨거울 때 다진 고추를 넣어.  
 중요한 거는 이걸 끓여야 되지, 봐 큰 것이 이렇게 돌아다니잖아,  
 그래서 잘 다지라는 거라.  
 조금 매워지고 색깔도 붉스름했잖지.  
 이쁘지, 야채 스프 같지?  
 빨간 색은 많이 삶아도 빨간 색인데 파란 색은 너무 삶으면  
 누르스름하게 변하잖아, 그러면 안 이쁘잖아.  
 그것도 생각하면서 끓여야 해.  
 고추가 너무 많은 것 보다 찹쌀풀이 많아야지 더 맛있거든,  
 조금 싱하는 맛이 있어.  
 이거 해보면 고추가 안 매운 것 보다 매운 것으로 해야  
 툭툭 깨물었을 때 매콤하고 짭짤한 맛이 나잖아.  
 아아아 매워요 그러면서도 맛있지, 냉면하면 맛이 없어요.  
 고추가 사람 잘 못만나갔고 꺾기고 삶아지고 말려지고  
 뜨거운 기름에다 튀겨지고 불쌍하지.  
 그렇잖아 그냥 죽어도 억울한 판에.”



《퍼기》

“그래갔고 뜨거운 것 그대로 비닐에다가 못 붓잖아,  
 그래서 식혀야 되.  
 완전 식으면 안 되고 약간 따듯할 정도로 식혀야 해.  
 식으면 바닥에 깐 비닐 위에 부어가지고  
 나무 주걱으로 얇게 발라주는거지.  
 소꿉장난하는 것 처럼.  
 퍼는 것도 기술입니다이, 비닐을 땡기면서 팽팽하게.  
 고루고루 한다 해도 고추가 물리거든, 풀이 있는데는 풀만 있고.  
 그것도 퍼주고 잘 보면 어느 부분은 두껍고 얇고  
 그런 부분이 있을거라.  
 거봐, 고추가 군데군데 큰 것 봐.  
 내가 단단히 다지러 한 이유를 알겠지?  
 이것 하고 있으면 문은 풀을 먹게 되,  
 이것도 음식이니까 아까워서. 풀이 맛있지?  
 우리 엄마는 비닐봉지 큰 거를 온 거실에다가 다 퍼 놓고  
 여기서부터 찬찬히 해 나가거라.  
 저거의 한 스물 배.  
 모든 음식은 정성이라고.”









