

© Lejournee

안동 문화 **느낌** FEEL

느낌이 있는 관광 | 2023 Summer VOL.62



CONTENTS

함께하는 Andong

04

다른 문화의 시선에서
바라본 고추장과 현지와의 비교



의미있는 Andong

10

'병산서원 - 하회마을',
유교문화 순례길을 걷다



맛이있는 Andong

16

국가대표 빵선생, 산청식당
카츠에안, 카페 명연



(재)한국정신문화재단에서
계절마다 만들어 내는

안동문화필은

안동을 여행하는데
유용한 정보를 드립니다.

한국정신문화의 수도 안동, 우리 마음의 고향 안동을 여행하는데
꼭 필요한 소중한 정보를 드리겠습니다.

향기로운 안동의 문화를
전합니다.

안동이어야만 가능하고 안동이어서 가능한 문화예술행사를
적극 홍보하고 이를 통해 나누는 문화를 실천합니다.

우리지역 문화에 힘을
불어넣겠습니다.

우리 지역에서 이루어지는 소중한 문화자산을 대·내외에 알리고
이를 통해 많은 사람들이 찾고 싶은 안동을 만들겠습니다.

재미있는 Andong

20

여행의 고수가 안동 여행을 재미있게 하는 방법 ②



느낌있는 Andong

26

느낌 있는 안동을 대표하는 두 가지 여름 축제



알아보는 Andong

30

하회별신굿탈놀이보존회



발행인 이동원 발행처 (재)한국정신문화재단 편집책임 이상문 편집위원 권재환 원태경
 주소 36709 경상북도 안동시 축제장길 200 대표전화 054-840-3400
 팩스 054-852-9230 이메일 lsm7189@kfce.or.kr
 홈페이지 www.kfce.or.kr www.maskdance.com www.tourandong.com
 발행일 2023년 6월(통권 제62호) 디자인 디자인판
 제호(題號) 안동문화 **FEEL** 제자(題字) 장종규

* 본지의 구독은 무료입니다.
 * 본지에 실린 기사는 모두 필자 개인의 의견을 따른 것입니다.
 * 본지에 실린 글과 사진은 (재)한국정신문화재단 허락없이 무단 복사, 전재해서 사용할 수 없습니다.

한국, 중국, 베트남, 일본 여자들이 함께하는 안동 여행

다른 문화의 시선에서 바라본 고추장과 현지와의 비교

글 사사끼세이코, 고나은, 원민지



〈일본〉

안동 양반가의 전통문화를 관광이라는 매개체로 전승하고자 안동전통문화의 전문지식을 갖춘 구성원들이 설립한 〈안동반가〉에 다녀왔다. 〈안동반가〉는 안동 전통문화를 친근하게 받아 들일 수 있도록 다양한 체험 프로그램을 운영하고 있다. 한국인에게는 추억의 여행이 될지 모르지만 일본인인 나에게는 새로운 모험이다.

한국에 온 지 얼마 안 됐을 때 한국 음식 중에 뭐가 제일 좋아? 라고 사람들이 물었을 때 '비빔밥!!'이라고 대답했다. 이 비빔밥에 빼놓을 수 없는 것이 고추장이다.

전통음식 중에 일본의 양념과 한국의 양념을 비교하면 비슷한 것 많지만 고추장은 없다. 수출용으로 만든 '도-가라시미소'(고추 된장) 라고 부르고 있는 고추장이 있지만, 고추 향이 약하고 조미료 맛이 강하다. 일본인의 눈에는 새빨갛고 너무 매울 것 같은



거부감이 들지만 먹어보면 매운맛과 단맛의 조화를 이룬 최고의 양념이라 생각한다. 떡볶이, 양념치킨, 육개장 등 인기가 많다. 왜 일본인들이 맛있게 먹냐면 고추의 매운맛은 발효에 의해 순해졌기 때문이다.

요즘은 맛집을 찾아 맛있는 음식을 먹으러 가는 사람들이 많은데 고추장이라는 뒤에 있는 큰 존재를 잊어서는 안 된다. 맛있는 집은 고추장이 맛있어야 한다는 걸. 어디에나 있는 아무것도 아닌 고추장이 소중한 보물처럼 느껴졌다. 세계의 모든 사람이 즐겁게 먹는 글로벌 고추장이 되길 바란다.



〈베트남〉

한국에서 생활한 지 20년이 넘었다. 식구들을 위해 집에서 고추장을 만들려고 했는데 전문적인 지식이 아닌 감으로 만들려하니 조금 어려웠다. 선조들로부터 전승되어온 한국 전통 장류인 고추장은 간장, 된장과 함께 우리 고유의 발효식품으로 안동지역에서 직접 생산되는 건강한 재료들과 전통 레시피로 정확한 고추장을 만들고 싶어서 안동반가 고추장만들기 체험을 했다. 가장 만들어보고 싶었던 고추장을 만들고, 건강한 먹거리를 직접 보고 맛볼 수 있어서 상당히 유익했고 우리 아이들이 바른 먹거리를 먹을 수 있다는 게 다행이라고 생각했다. 이제 집에서 한국고추장과 베트남고추장도 다 할 수 있을 것 같다.

고추장이라고 하면 먼저 떠올리는 것은 고추인데, 한국 고추는 여러 가지가 있고 매운 고추, 안 매운 고추도 있는데 고추가 크다. 하지만 베트남 고추를 비교해 보자면 작고 맵다.

고추장은 거의 모든 나라에 있는 특별한 양념장은 아니지만, 베트남 고추장은 한국 고추장만큼 걸쭉하지도 않고, 진한 맛을 좋아하는 태국 고추장도 한국과 다르다. 중국 청고추의 경우 그 자체에 기름이 많아 한국과는 상당히 다른 것을 느끼게 된다.



한국고추



베트남 고추

한국 고추장은 : 고춧가루, 쌀, 조청, 식혜, 메주가루, 소금 등을 섞어 발효시킨 우리나라 고유의 전통 발효식품으로 간장, 된장과 더불어 우리의 식생활에서 빼놓을 수 없는 주요한 조미식품 중 하나이다. 단백질로부터 유래하는 정미성분, 고추의 매운맛과 당류에서 오는 단맛, 고추장 제조에 사용된 곡물류의 단백질이 효소작용에 의하여 분해되면서 생성된 아미노산과 핵산에서 오는 구수한 맛, 식염에 의한 짠맛 그리고 미생물의 대사 및 발효 작용으로 생성되는 유기산에 의한 신맛이 잘 조화를 이루어 고추장 고유의 풍미를 지니고 있다. 고추장은 여러 가지 요리에 사용할 수 있지만 집에서 밥에다가 고추장 및 참기름을 넣고 비벼서 먹는 것이 제일 맛있다.



베트남 고추장은 : 고추, 토마토, 마늘을 믹서기에 혼합물을 넣고 곱게 갈아서 체에 걸러 고추씨, 토마토 껍질을 완전히 제거한다. 냄비에 혼합물을 붓고 식초, 설탕, 소금을 넣고 잘 저어 끓인다. 혼합물이 끓어오를 때 녹말가루를 조금 더 넣고, 잠시 더 끓인 후 불을 끄면 고추장이 된다.

살짝 매운맛은 숙면에 취한 미각을 깨우기에 충분하고, 식객들에게 메인 요리를 즐길 준비가 되어 있다. 베트남 고추장은 말은 간단하지만 전혀 간단하지 않다. 고품질 고추장 한 병은 설탕, 소금, 다진 마늘, 식초, 고추와 같은 4개 이상의 성분을 포함해야 한다. 재료들은 서로 '마르지' 않도록 잘 섞어 가벼운 맛을 추구하지만, 많은 요리와 결합할 수 있을 만큼 충분히 진한 맛을 가지고 있다.

베트남 고추장은 많은 음식에서 나온다. 특별한 음식이나 단 음식이 아닌 한 식당에만 가면 테이블마다 고추장 한 병이 나온다. 고추장이 없는 쌀국수집이나 빵집을 본 적이 없다.

베트남 고추장은 빵, 쌀국수, 소고기 국수, 간식에 이르기까지 우리가 생각할 수 있는 거의 모든 음식에 사용된다. 고추장은 모든 것을 더 맛있게 만드는 것 같다. 붉은색 장아찌는 달짝지근한 맛이 특징이어서 맛을 더한다. 베트남 고추장의 특별한 점은 매운맛이 지배하지 않고, 다른 나라의 고추장과 비슷한 양념처럼 거의 음식의 맛을 조화롭게 만드는 것이다.



〈중국〉

한국에 15년 거주하면서 혼자서 고추장을 담가본 적이 없었다. 마트에서 사 먹거나 시댁에서 얻어서 먹어봤지 고추장을 담그는 방법조차 몰랐다. 혼자 고추장을 담가 먹고 싶어도 하는 방법을 몰라서 생각도 안 해봤는데 이번에 마침 안동시가족센터 연계로 안동반가에서 고추장을 담그는 기회가 있어서 참석하게 되었다.

한국에는 초록 고추보다 가을에 빨간 고추를 건조해서 고춧가루로 곱게 빻아서 고추장으로 담가 많이 먹는 편인데, 중국에 사천지방은 마라(麻辣) 음식을 많이 먹기 때문에 소금에 절인 고추와 빻은 누에콩을 섞은 뒤 발효된 사천 매운 두반장(四川辣豆瓣醬) 및 빨간 고추를 건조해서 고추기름 중국어로 라자오요우(辣椒油, làjiāoyóu) 해서 많이 먹는 편이다.

다른 지역에는 빨간 고추보다 초록 고추를 볶아서 많이 먹고 개별적으로 매운 음식 먹고 싶을 때, 매운 두반장 및 고추기름을 함께 섞어서 먹는다.



한국 고추장은 음식에 양념으로 많이 쓰고 특히 생선조림이나 찌개 할 때 비린내를 없애주므로 필수적으로 많이 사용하고 있는 것으로 알고 있다. 고추장을 담그기 위해서는 많은 재료가 들어가고, 고추장을 담근 후에 바로 먹을 수 있지만 한국 사람들은 햇빛이 있는 곳에 7~10일 정도 발효시킨 뒤 먹는 편이라고 한다. 나는 두 가지 고추장 다 먹어보고 비교해보니 발효된 고추장보다 새로 담그는 고추장 더 고소하고 맛있었던 것 같다. 발효된 고추장은 알코올 향이 있어서 내 입맛에는 맞지 않았다.



사천 매운 두반장(四川辣豆瓣醬)은 소금에 절인 고추와 빵은 누에콩을 섞은 뒤 발효시키고, 소금과 향신료를 섞어 매일 햇볕에 두면서 위아래 섞어가며 발효된 맛을 완성시킨 장이다. 최소 1년 이상 발효시켜야 하는데, 발효가 오래될수록 검고 짙어지며 윤기를 낸다. 시간이 갈수록 매운맛이 약해지고 복합적인 맛이 강해지며, 콩을 사용한 발효식품이 대개 그렇듯이 감칠맛이 깊어지는 것이 특징이다.

고추기름 라자오요우(辣椒油, làjiāoyóu)는 빨간 고추를 건조해서 잘게 다진 고춧가루에 향신료를 섞은 것을 뜨거운 기름으로 우려내어 고추의 색과 맛을 느낄 수 있는 장이다. 매운 두반장 및 고추기름은 사천요리에 많이 쓰이는데 그중 가장 대표적인 것이 국물 요리인 휘귀, 마라탕, 마라 소스에 재료를 볶아 만든 마라샹궈, 마파두부, 깐풍기 등 고추의 매콤한 맛과 미묘하게 느껴지는 맛 덕분에 한국 사람의 입맛에 잘 맞는 장들이다. 중국인들은 두반장 및 고추기름을 그냥 밥에 얹어 먹거나 라면에 약간 넣어 먹기도 한다.

이번 테마는 다른 국가에서 살았던 세 명의 시선에서 한국 고추장을 바라본다면 어떨까? 하는 생각에서 시작되었다. 한국인인 나 자신조차 알고는 있지만, 직접 고추장을 담가보진 않았기에 직접 해보고 싶은 마음도 있었다.

알고만 있던 한국 고추장을 손수 만들며 느낀 만족감뿐 아니라 새롭게 알게 된 다른 나라의 음식문화는 나에게 뜻깊은 시간을 주었다.

한국의 맛을 소개할 때 빠질 수 없는 고추장.

그 고추장을 소재로 만든 관광상품에 처음에는 왜라는 의문이 들었지만, 타국에서 자랐던 친구들과 함께하며 그 의문을 해소할 수 있던 시간이 아니었나 생각한다.

* 본 글은 4개국의 필진들이 안동여행을 하며 각자 느끼며 쓴 글을 취합하여 하나의 카테고리 정리한 글입니다.

'병산서원 - 하회마을', 유교문화 순례길을 걷다

글 김균탁

봄이 오면 우리가 꼭 해야 할 일이 있다. 그것이 무엇일까? 그것은 바로 자연을 느끼는 것이다. 안동에는 자연을 느낄 수 있는 곳들이 많다. 산이 그렇고, 꽃이 그렇고, 나무가 그렇고, 길이 그렇다. 그런데 이 모든 것을 한 번에 느낄 수 있는 곳이 있다. 그것은 바로 산으로 난 길, 산으로 둘러싸인 길을 산책하는 것이다. 초봄이면 진달래와 철쭉이 피어 우리를 반기고, 산도화가 만발한 땅을 누빌 수 있는 곳, 늦봄에는 이팝나무와 아카시아나무에서 핀 꽃들이 바람에 실려

오는 향내에 취해 길을 걸을 수 있는 곳, 안동의 산천 곳곳에는 이런 길들이 우리가 오기를 기다리고 있다. 여름에 더 가까워지면 장미꽃과 금계국, 짙레꽃이 피어 화려한 꽃들을 수놓는 길, 안동에는 유교문화 순례길, 선비문화 순례길, 선성수상길 등 수없이 많은 길이 우리를 기다리고 있다. 이것이 바로 안동의 산, 안동의 자연이 우리에게 주는 세상에서 가장 아름다운 선물이다.





그중에서도 오늘 소개하고자 하는 곳은 전통과 자연이 하나가 되어 우리의 오감을 자극하는 아주 아름다운 길이다. 그리고 이 길은 특급 비밀로 안동 사람들도 잘 모르는 길이다. 왜냐하면 안동에 있는 길이지만 안동 사람들도 잘 모르기에 발길이 뜸한 길이기 때문이다. 이런 특급 비밀을 혼자만 간직하고 싶지만, 자연은 혼자서 즐기는 것이 아니기에 비밀의 보따리를 풀어내고자 한다.

이 길은 하회마을과 병산서원을 연결하는 뒷길로 사람들은 하회마을 앞으로 들어가거나 부용대에 올라 하회마을을 바라본다. 병산서원은 배롱나무에 꽃이 필 때 그 배롱을 보고 집으로 돌아가기 일쑤이다. 그렇기에 사람들은 병산서원에서 하회마을로 연결되는 뒷길이 있다는 사실을 잘 모른다. 이 길에 딱 하니 '유교문화 순례길'이라는 이름이 붙어있는데도 말이다.

병산서원에서 하회마을로 가는 길에는 봉우리가 327m 정도 되는 작은 산이 하나 있다. 그 산의 이름은 화산으로 화산이 주는 계절의 아름다움도 놓칠 수 없는 것이다. 하지만 산길이라는 것이 부담스러운 사람들이 있을 수 있다. 그 사람들이 걸을 수 있도록 아주 잘 정비된 길도 산을 따라 옆으로 나 있다. 필자가 이 길을 찾은 것은 오월 초순이었다. 오월 초순은 하얀 꽃들이 만발하는 시기이다. 병산서원이라는 세계 유네스코가 지정한 서원에서 하회마을이라는 세계 유네스코가 지정한 우리의 전통 마을까지 걷는 동안 나는 하얀 이팝꽃과 하얀 아카시아꽃이 주는 하얀 자연의 즐거움에 빠져 우리가 백의민족이라는 사실을 새삼스럽게 깨달았다.





병산서원

흐드러지게 핀 이팝꽃, 흐드러지게 내려앉은 아카시아꽃, 하얀 꽃들이 만들어 내는 길은 얼마나 아름다운지 그 길을 걷지 않은 사람은 아마 상상도 못 할 것이다. 6월이 되어가는 아직도 아카시아 향이 코를 찌를 것이고, 흐드러지게 떨어진 이팝꽃이 하얀 하늘이 아니라 하얀 길을 만들어 놓았을 것이다. 그리고 이제는 짙레꽃이 피어, 또 다른 얼굴로 당신을 기다리고 있을 것이다.

유교문화 순례길은 말 그대로 하얀 꽃들이 경건한 마음, 우리 전통의 마음을 다시 새기게 만들어 주는 소박하지만 거창한 길이였다. 화산을 따라 이동한다면 더 많은 꽃과 마주칠 수 있다는 것도 명심하는 것이 좋을 것이다. 산에는 하늘에도, 눈앞에도, 발아래도 이름 모를 야생화들이 수놓고 있기 때문이다. 그리고 더 많은 나무와 마주쳐 나무가 주는 정겨운 상쾌함과 나무 그늘이 만들어 내는 시원함을 온몸으로 느낄 수 있는 것은 당연한 이치이며 즐거움일 것이다.

화산은 그렇게 높은 산이 아니다. 그리고 굳이 정상에 올라가지 않더라도 산의 모퉁이를 돌아 나무와 꽃들을 구경하는 것도 추천한다. 왜냐하면 안동은 산이 많고, 산마다 산이 가진 특색이 고스란히 드러나기 때문이다. 천등산은 철쭉이 주는 아름다움을, 와룡산은 진달래와 산도화가 주는 아름다움을 발견할 수 있다. 그리고 갈라산에는 작은 꽃들, 제비꽃, 노루귀, 애기똥풀, 산피복꽃 등이 주는 아름다움을 각각 발견할 수 있다.

그러니 화산에 오르면, 화산만이 가진 그 특유의 아름다움을 발견할 수 있을 것이다. 그리고 유교문화 순례길이 주는 아름다움이 한 가지 더 있다. 그것은 하회마을을 끼고 도는 강의 아름다움이다. 그 길은 강을 따라 걷는 길로 길 중간중간에 보이는 강의 흐름과 강과 절벽이 만들어 내는 절경에 저절로 감탄이 나온다는 것이다. 길, 산, 나무, 꽃, 강, 바위 자연의 모든 요소가 바로 길 안에 우리의 모든 감각을 자극한다. 나무와 꽃이 만들어 내는 아름다운 길을 걷다 보면 보게 되는 것이 있다. 그건 앞에서 말한 우리 전통이 고스란히 살아 있는 병산서원과 하회마을이다. 예전에는 병산서원 만대루에 올라 서원을 거쳐 가는 바람의 시원함을 느낄 수 있었지만, 지금은 문화재를 보호하는 차원에서 만대루에 직접 올라갈 수가 없다. 다만 병산서원이 주는 아름다움은 고스란히 느낄 수 있다.





하회마을

또한 유교문화 순례길을 걸어가면 최종적으로 도착하게 되는 곳이 바로 하회마을이다. 그러니까 우리가 보지 못했던 하회마을의 또 다른 모습인 하회마을의 뒷길을 볼 수 있는 것이다. 또 하나, 하회마을 안에서 직접 볼 수 없는 마을 전체의 풍광을 한눈에 담을 수 있다. 물론 부용대에서도 하회마을의 전체모습을 볼 수 있지만, 유교문화 순례길 전망대에서 보는 하회마을의 모습과는 또 다른 차이를 느낄 수 있을 것이다. 두 곳을 다 본 필자로서는 두 곳 다 그 풍광의 아름다움에 취할 수 있다고 말해야 하겠다. 하지만 뒷길에서 마주치는 풍광의 신선함은 또 다른 느낌을 주기에 충분했다. 왜냐하면 하회마을 전체를 내려다보기는 하지만 거의 수평과 가깝게 하회마을의 전경 전체를 눈에 담을 수 있기 때문이었다.

병산서원의 풍류를 느끼고 출발하여 유교문화 순례길에서 자연과 하나가 되었다면, 길의 끝에 있는 하회마을을 둘러볼 차례다. 하회마을은 유네스코가 지정한 한국의 대표적인 마을이다. 전통기와집은 물론이고, 초가집들이 여러 채 있어 마을의 풍취와





하회마을 관광안내도

한국의 정감을 느끼게 해준다. 특히 하회마을을 감싸고 있는 돌담과 우리 전통이 남아 있는 당나무는 한국이라는 곳이 어떤 곳인지, 한국의 전통이란 것이 무엇인지를 알려주는 가장 좋은 곳이다.

하지만 하회마을이나 병산서원이 이 길의 목표는 아니다. 목표는 계절이 주는 정취이다. 마을 안으로 들어서면 계절의 정취를 느낄 수 있는 풍광들이 곳곳에서 눈에 띈다. 그러니까 마을에 정신이 빼앗겨 있다면 마을이 주는 정취를 느낄 수 없을 것이다. 자세히 살펴보아야 마을이 주는 정취, 그것도 봄이 주는 정취를 느낄 수 있다.

그것은 바로 마을 곳곳에 숨어서 피어있는 꽃들이다. 지고 있는 모란이 그 마지막 자태를 뽐내고 있었고, 그에 맞서 피어나는 작약이 계절의 정취를 더해주고 있었다. 그리고 쉽게 볼 수 없는 황매화가 마을 벽에 숨어서 봄을 만끽하는 사람들을 기다리고 있었다.

또한 아이리스, 우리가 붓꽃이라 부르는 꽃이 계절의 멋을 더하기 위해, 마치 하늘을 향해 그림을 그리듯 길게 쪽 뻗어 있었다. 그리고 알록달록한 토끼풀의 꽃잎이 색색별로 마을을 수놓고 있었다. 또한 흔히 볼 수 있는 썬바귀꽃도 그냥 지나쳐서는 안 된다. 너무 흔해 우리가 쉽게 지나치는 꽃일지라도 전통 가옥이 풍겨내는 분위기에 어울려 그 멋과 맛을 한층 더 해주고 있었기 때문이다.

계절, 계절은 길이, 산이, 꽃이, 나무가, 그러니까 자연이 우리를 부르는 소리이다. 그러니 가만히 집에 앉아서 계절이 오는 소리만 듣고 있을 수 있겠는가. 계절마다 봐야 할 것들이 너무 많은데 어찌 가만히 있을 수 있겠는가. 온도가 조금씩 변할 때마다, 날씨가 조금씩 변할 때마다 수많은 꽃이 피었다 지며 그 자태를 뽐내는데, 계절이 나를 오라 손짓하는데 어찌 삭막한 빌딩 숲에 앉아 모니터가 보여주는 가짜의 세계만 만끽하고 있을 수 있단 말인가.

거리로 나가만 보아도 알 수 있다. 특히 안동의 거리는 수많은 꽃이 계절이 오는 소식을 전해주고 있다. 산과 길은 이제 또 한 번 옷을 갈아입을 준비를 하고 있다. 이 글을 읽을 때쯤이면 아카시아꽃도 지고, 이팝꽃도 다 졌을지 모른다. 작약도 지고, 모란도 다 졌을지 모른다. 보기 힘든 황매화도 그 자태를 잃어버렸을지 모른다.

하지만 한 가지 중요한 것이 있다. 그 시기에는 그 시기에 맞춰서 자연은 또 다른 꽃으로 옷을 갈아입는다는 사실이다. 아마 당신이 이 글을 읽고 유교문화 순례길을 걷는다면 또 다른 꽃들이 피어 당신을 반기고 있을 것이다.





양진당



삼신당

그런데 필자는 이 길을 한 번만 걷는 것을 권하지 않는다. 왜냐하면 자연이라는 것은 시시각각으로 변화하기 때문이다. 어제의 꽃이 다르고, 오늘의 꽃이 다르고, 내일의 꽃이 다르다. ‘아! 아카시아가 피는구나. 이팝꽃이 피기 시작하는구나.’ 생각하는 순간 그 꽃들은 만개해 있을 것이다. ‘아! 아카시아와 이팝이 만개했구나.’ 생각하는 순간 그 꽃들은 지고 다른 꽃들이 새로운 얼굴로 단장하고 우리를 기다리고 있을 것이다.

그러니 자연이 주는 변화와 그 정취를 느끼고 싶다면 당장 길을 걷는 것이 좋다. 빌딩으로 둘러싸여 꼭 막힌 곳이 아니라, 자연이 주는 아름다움과 건강함을 한 번에 느낄 수 있는 곳, 그곳으로 당장 떠나는 것이 좋다. 같은 길이라도 여러 번 걸어보기를 권한다. 그리고 날씨와 온도의 변화에 따라 모습을 바꿔 가는 자연의 아름다움을 만끽하기를 바란다.

그리고 그것만은 확실하게 장담할 수 있다. 꽃은 갈봄 여름 없이 피어 당신을 반기고 있다는 사실 말이다. 다만 우리가 그 꽃의 아름다움을 그냥 지나쳤을 뿐이다. 아직 피어있는 꽃들, 새롭게 피어날 꽃들을 바라한다면 어서 길을 나서자. 꽃은 우리를 기다려주지 않고 자신의 생명에 따라 피었다 진다. 그 꽃을 하나도 놓치지 않으려면 당장 가방을 싸서 유교문화 순례길로 발걸음을 옮기자. 병산서원과 하회마을이 주는 정취를 한번에 느낄 수 있고, 길이 주는 자연의 아름다움을 함께 느낄 수 있는 그곳으로 당장 떠날 준비를 하자.







안동의 맛

글, 사진 이희철



국가대표 빵선생

-  주소 경북 안동시 감성골길 139 전망대 3층
-  전화번호 0507-1484-0356
-  영업시간 09:00~22:00
-  휴무일 연중무휴

국가대표 빵선생은 안동문화관광단지 내 전망대 3층에 위치한 베이커리 카페이다. 이 전망대는 아파트 8층 정도에 해당하는 높이며 매장과 옥상 전망대에 올라가면 멋진 풍경을 감상할 수 있다. 이와 더불어 화려한 경력을 가진 셰프가 유기농 밀가루를 사용하여 당일 생산, 판매를 원칙으로 매일 다양한 종류의 빵을 구워내고 있다. 남은 빵은 자유롭게 포장할 수 있도록 자율 포장대가 마련되어 있고 취향에 따라 데워서 먹을 수 있도록 전자레인지도 비치되어 있다. 매장은 넓지 않지만 외벽 전체가 유리창으로 되어 있어서 탁 트인 시원한 느낌이다. 옥상 전망대에도 야외 테이블이 배치되어 있으며 저 멀리 있는 안동호의 멋진 풍경을 볼 수 있는 망원경을 무료로 사용할 수 있다. 계절마다 옷을 갈아입는 꽃밭이 전망대 앞에 있으니 여기서 꽃놀이도 하고 카페에서 잠시 쉬어가기 좋다.












산청식당

산청식당은 안동 신시장 인근 골목에 가정집을 리모델링한 간고등어 백반 맛집이다. 방송에서 유명 연예인 맛집으로 소문이 나면서 많은 손님이 찾는다고 한다. 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 간고등어구이와 함께 청국장 또는 된장이 메인 메뉴로 구성된 시골 밥상이다. 제철 반찬 위주로 만든 11찬을 내어주는데 간도 적당하고 정성이 느껴진다. 이와 함께 상추 곁절이가 들어있는 큰 그릇과 고추장을 주는데 취향에 따라 넣고 싶은 반찬에 찌개를 살짝 곁들이면 그 맛이 일품이다. 시골 할머니가 해주는 정갈하고 건강한 밥상을 찾는 분이라면 추천해 드린다.



-  **주소** 경북 안동시 대석3길 14-1
-  **전화번호** 054-841-3211
-  **영업시간** 09:00~21:00 (Last order 20:00)
-  **휴무일** 매주 일요일

-  주소 경북 안동시 도산면 선성길 28
-  전화번호 0507-1319-9272
-  영업시간 주말 11:00~20:00 /
평일 11:30~20:00(월~화 15시까지)



카츠에안

카츠에안은 한돈 등심을 안동 참마로 숙성하여 만든 수제 돈가스, 안동 사과 조림과 안동 생강초 특제 소스가 어우러진 돈가스 샌드 등 직접 재배한 참마, 사과, 생강을 활용하여 운영하는 로컬 푸드 농가식당이다. 선성현문화단지, 선성수상길이 있어 많은 관광객이 찾는 예끼마을에 한정식집이 대부분이라 나이가 어린 아이가 있는 가족 단위 관광객에게 반가운 식당이 아닐 수 없다. 돈가스 고기도 적당히 두툼하고 촉촉하면서 굉장히 부드럽다. 매콤한 와사비 또는 감칠맛을 더해주는 노란 울금 소금을 곁들여 먹으면 더욱 맛이 좋다. 수제 카레는 돈가스 주문 시 사이드로 추가 주문이 가능한데 정통 카레 소스를 48시간 숙성한다고 한다. 여기에 마늘 플레이크와 파가 올려져서 나오는데 밥과 함께 먹으면 금상첨화이다.









카페 명연

카페 명연은 고음질의 음악과 차, 커피, 디저트 등을 즐길 수 있는 복합문화공간이다. 1층 입구 오른쪽에 다양한 매체를 통해 음악을 재생할 수 있는 커다란 스피커와 음향 기기들이 눈길을 끌고 2층은 더 넓은 공간과 테이블이 배치되어 있다. 키오스크를 통해 주문, 결제가 가능하고 각 메뉴에 대한 간단한 설명이 입력되어 있다. 이 중 안동에서 생산된 팥을 이용하여 직접 만든 단팥이 들어간 안동 팥빙수를 주문했다. 다른 곳에서는 먹어본 적 없는 말린 감, 구운 아몬드 슬라이스, 떡 등 고명 먹는 재미가 있다. 맨 위에 아이스크림도 올려줘서 빙수 한 그릇에 무더운 여름을 잊고 잠시나마 시원하게 보낼 수 있을 것 같다. 에이드에 들어가는 과일청 종류 또한 직접 제조하여 판매한다고 한다. 하나의 메뉴에도 사장님의 정성이 엿보이는 카페 명연에서 차 한잔 어떨까.



-  **주소** 경북 안동시 음식의길 32-8
-  **전화번호** 054-859-8883
-  **영업시간** 10:00~22:00 (Last order 21:30)
-  **휴무일** 매주 월요일

여행의 고수가 안동 여행을 재미있게 하는 방법 ②

여행 고수의 기술 - 고수의 흔적들

글 김수형 지례예술촌

일전에 강릉 여행을 다녀왔다. 유명 카페에 1시간 20분 웨이팅을 하고 카페 건물로 들어가 주문한 차를 기다렸다. 평일 낮에도 1시간 20분의 웨이팅이 된다는 것은 입지적인 문제일까? 독보적인 차의 맛 때문일까? 아니면 운영에 묘수일까? 내가 이 모든 것을 다 이해하고 읽어낼 수는 없지만, 고수의 기술이 충분히 느껴지는 그런 카페였다. 차도 독보적인 맛을 가지고 있었다. 맛이 좋으면 사람이 찾는 것은 당연하지만 맛만으로 평일 낮 1시간 20분의 웨이팅은 불가능하다.

방송에라도 나오면 사람들이 밀려들어서 긴 시간 웨이팅을 하지만 이곳은 자체 동력으로 이렇게 돌아가고 있었다. 다른 카페들은 스마트폰의 앱을 이용하면 웨이팅 없이 고객들이 더 편하게 차를 즐길 수 있는 곳들도 있지만 이곳의 고수는 사람들을 줄을 세워 운영하는 고집을 부렸다. 또 묘한 점을 발견했다. 한 타임의 손님들이 다 빠져나가면 다음 타임의 손님을 입장시키는데 이때 홀의 50%만 찰 정도로 손님이 들어가게 만들고 나머지 50%는 입구에 대기시키는 방식으로 운영하고 있었다. 이렇게 운영하니 카페 안은 더 조용하고 차에 더 집중할 수 있는 분위기를 유지했다. 그리고 나서 다시 50%의 손님을 채워서 기존의 조용한 분위기에 압도당하게 만들어 차에 더 집중하게 했다. 과연 이런 카페의 경우 재방문율은 얼마나 될까 하는 의문이 들었는데 인스타그램으로 확인해 본 결과 재방문율도 높은 카페였다. 하나하나 고수의 기술이 느껴졌다. 여행에서 이렇게 고수의 기술을 만나면 하나라도 더 배우기 위해 열심히 기술을 읽어내려 하지만 내 수준의 한계를 느낀다. 이럴 때 기술 하나를 더 깨달으면 무척이나 희열을 느낀다.

일반적으로 카페는 맛으로 그 인기를 유지한다고 생각하지만, 간혹 소리로 그 인기를 유지하는 곳들도 있다. 소리를 얼마나 잡아내느냐가 카페의 인기와도 관련이 있다. 여기서 소리라고 하는 것은 소음, 잡음을 뜻하며 손님들의 시끄러움을 말한다. 사람은 북적거리지만 조용한 카페가 있고 사람은 없지만 시끄러운 카페가 있다. 이는 카페 하나만의 이야기가 아니다. 식당, 술집 등에서도 이런 것을 느낄 수가 있다. 어떤 술집은 시끄러움을 상품으로 판매하는 곳도 있지만 어떤 술집은 사람이 무척 많은 데에도 서로 이야기를 편하게 나눌 수 있을 정도로 소리를 잡아내고 있는 곳이 있다. 여행지의 맛집을 찾아갈 때도 이쁜 카페를 찾아갈 때도 이를 함께 보고 가면 좋다. 소리를 잡아내는 집과 달리 소리를 전혀 컨트롤하지 못하는 집은 유명해도 그 유명세가 오래가지 못한다.

대표적인 부분이 원목 테이블이다. 원목 테이블이 놓여있는 카페가 주로 소음을 잡아내지 못하는 경우가 많다. 원목 테이블과 뒤로 몸을 기댈 수 있는 편안한 의자를 놓아둔 카페는 사람과 사람의 거리가 멀어서 서로 목소리를 높여야만 대화를 할 수 있다. 그와 반대로 아주 작은 테이블과 몸을 조금 앞으로 기울어지게 만들어진 카페의 경우에는 목소리를 높일 필요 없이 서로 속삭이며 대화를 할 수 있다. 전자의 경우에는 카페가 비어있어도 목소리가 울리고 후자의 경우에는 손님이 많아도 조용히 대화를 할 수 있다. 이런 것을 행동 디자인이라고 한다. 주인이 먼저 손님의 행동을 디자인해두고 손님은 그에 따라서 행동함으로 전자의 경우 그런 디자인이 없었다면 후자의 경우 그런 디자인이 있었다. 오래된 고건축물에도 이런 행동 디자인을 곳곳에서 볼 수가 있다. 지난번에 설명한 봉정사의 경우가 대표적이다.

안동의 고건축물 가운데에서도 고수의 기술이 느껴지는 곳들이 많다. 지난번에 불교 건축물인 봉정사에 대해 조금 설명했다. 이번에는 유교 건축물 몇 곳을 안내해 볼까 한다. 안동을 대표하는 건축물을 이야기하려면 봉정사, 병산서원, 고산서원, 채화정 등의 건축물을 이야기할 수 있다. 병산서원의 경우 미적인 부분에 대해서는 많은 사람이 다양한 지면을 이용해 이야기하고 있지만 기능적인 부분에 대해서는 크게 소개된 것을 본 적이 없다. 봉정사의 만세루 박계단에서 고개를 들었을 때 대웅전의 부처님과 눈이 딱 맞게 만들어졌다면 병산서원의 경우에는 복례문을 들어서면 입교당이라는 현판이 눈에 딱 들어오게 되어 있다. 이 건물의 중심이 무엇이고 이 건물의 목적이 무엇인지 분명히 하고 있다. 이런 상징적인 부분도 병산서원은 뛰어나지만, 바람의 흐름과 햇볕의 높이를 이용하는 부분도 매우 뛰어난 건축물이다.

병산서원은 가운데에 입교당을 위치시키고 앞쪽으로 만대루 그리고 입교당과 만대루 사이의 좌우로 동재와 서재인 기숙사를 두고 있다. 이 동재의 동쪽

창문과 서재의 서쪽 창문의 위치를 달리하여 아침 햇살과 저녁노을의 빛을 최대한 방안으로 끌어들이는 구조를 취하고 있다. 동재는 선배들의 생활공간이며 서재는 후배들의 생활공간이다. 동재의 동쪽 창문은 낮게 달려 있어 눈부신 아침 햇살이 방바닥을 치고 반사광을 이용하여 간접 조명식으로 운영되고 있고 서재의 서쪽 창문은 높게 달려 있어 저녁노을의 은은한 빛을 최대한 방안으로 당겨 들이고 있다. 학창 시절 학교에서 수업을 듣다 보면 태양의 고도가 낮아져 눈이 부셔 창문의 커튼이 필요한 시기가 있다. 주로 아침 시간대에 들어오는 햇볕은 낮은 고도로 인해 수업을 방해한다. 이런 부분을 좀 더 좋게 운영하기 위해서 병산서원 동재의 경우에 창을 낮게 달아서 낮은 고도의 태양 빛이 방으로 직접 들어오는 것을 막고 방바닥에 반사한 것이다. 서재의 경우, 노을이 지는 마지막 빛까지도 받아들이기 위해서 창을 높게 달아놓았다. 그리고 그 창을 통해 바라보는 노을 또한 일품이다. 이것만이 아니라 병산서원은 건물의 각도 높낮이 창문과 문의 모양과 소재, 굴뚝의 위치 등이 좌우대칭을 기본 틀로 하면서 비대칭을 극대화해서 미적인 부분과



복례문을 들어서면 저 멀리 입교당 현판이 보인다.

함께 기능적인 활용성을 보여준다. 일반인들 눈에는 병산서원의 문들이 그냥 문으로 보이겠지만 자세히 살펴보면 동재의 문살과 서재의 문살까지 다르게 만들어 놓았다. 마루의 크기도 동서를 달리하는 것까지 어느 것 하나 좌우대칭 속에서 비대칭성을 넣지 않은 곳이 없다.

병산서원의 서재는 입교당과 만대루와 직각을 이루고 있지만 동재의 경우 만대루와의 각도가 넓고 입교당과의 각도가 좁다. 이는 건물의 남쪽이 마당 안쪽으로, 건물의 북쪽이 마당 바깥쪽으로 아주 살짝 기울어져 있다. 이렇게 지음으로써 복레문을 들어서 만대루 아래를 지나 입교당 마당에 선 사람이 자연스럽게 트인 입교당과 동재 사이로 이동할 수 있도록 유도하고 있다. 그 이유는 병산서원이라는 건축물이 두 개의 핵심 건물의 역할을 최대한 살린 건축방식이기 때문이다. 이런 동선 유도는 고건축물에서 흔히 볼 수 있다. 대표적인 곳이 영주 부석사의 무량수전 앞 석등이다. 안양루를 통과해서

올라가는 사람들의 정면 좌측에 석등을 뒤서 사람들이 자연스럽게 석등의 우측으로 올라가게 만들어 놓았다. 부석사의 석등은 너무나 직접적이며 뻔하게 그 목적성을 나타내고 있다고 한다면 안동의 병산서원은 그런 장치가 있는지 의심도 하지 못할 정도로 정교하게 만들어 놓았다. 그렇다고 부석사에 오르는 일반인들이 그것을 느낄 수 있을 정도로 표가 나지는 않는다. 하지만 고수들의 눈에는 그 장치의 목적성이 너무나 뻔하게 드러난다.

병산서원은 두 가지 목적을 가지고 지어졌다. 하나는 선현 배향이고 둘째는 후학양성이다. 후학양성 즉 교육의 공간인 입교당이 건축물로서 그 중심에 자리하고 있지만 사람들의 동선은 자연스럽게 선현 배향, 즉 제사 공간인 존덕사로 유도되게 되어 있다. 과거 서원이 제 기능을 했을 때 당연하게 사람들은 그 동선을 따라 움직였다. 지금은 그 목적성과 전혀 관련이 없는 시대가 되었다. 그런데도 관광객은 자신들이 왜



병산서원 서재



병산서원 동재

존덕사 앞까지 가게 되었는데 알지 못한 채 그 앞에서 있게 되고 여름철 배롱나무의 백일홍이 만개하면 그 아래에서 꽃을 찍으며 만족해한다. 고수의 기술이라는 것은 자연스럽게 사람을 그렇게 유도하고 그럼으로써 높은 만족도까지 제공한다. 행동 디자인의 핵심은 디자인을 따라 움직이는 사람이 자연스럽게 그것을 따른다는 것과 스스로 만족도를 찾아낸다는 점이다.

나는 안동을 대표하는 서원을 이야기하라고 하면 서원 본연의 목적으로는 도산서원과 병산서원을 말하겠지만 건축물로 보자면 병산서원보다 고산서원을 앞에 둔다. 고수의 기술이 무척이나 두드러진 건축물이 고산서원이다. 마당의 공간 배치와 동재, 서재의 구조도 무척이나 재미있게 만들어져있다. 산세를 따라 흘러내리는 곳에 자연스럽게 기대 누워있는 것처럼 자리 잡고 있다. 볼 때마다 분명 천재가 지었을 것이라는 생각한다. 하지만 기능적인 미를 보자면 앞서 이야기한 병산서원이 단연코 뛰어나다. 고산서원은

안동의 겨울 축제로 유명한 암산유원지 뒤쪽에 자리 잡고 있다. 많은 사람이 암산유원지를 찾지만 바로 뒤에 있는 고산서원을 모르고 지나친다.

예나 지금이나 고수들은 존재한다. 여행을 다니면서 그 고수들의 기술에 의해 알 수 없는 감동을 하는 사람들도 있다. 또 여행자 자신이 고수의 기술을 알고 그것을 즐기는 경우도 있다. 맛집들이 가지고 있는 공통점, 좋은 카페들이 가지고 있는 공통점, 이러한 것들에는 고수들의 기술이 작동한다. 때론 그런 일반적인 공통점을 뛰어넘는 전혀 색다른 고수의 기술을 접하는 경우도 있다. 어떤 관광지를 가면 자신도 모르게 투덜거리고 함께 간 사람과 작은 갈등을 일으키기도 하고 어떤 곳은 가는 것 자체만으로도 높은 만족도를 불러오는 곳들이 있다. 계절에 따라 만족도가 전혀 다른 관광지도 존재한다. 여름철에 무척이나 다투는 커플이 많은 관광지도 있다. 이는 대부분 충분한 편의 시설이 존재하지 않아서 발생하는 경우이다. 적당한



병산서원 존덕사로 들어가는 문과 배롱나무

포인트에 기술적 장치들이 들어가야 하는데 그런 것이 들어가 있지 않으면 이런 현상이 일어난다. 특히 절에 비해 민속마을에서 계절적인 만족도의 차가 크게 두드러진다. 사찰의 경우에는 예로부터 사람들이 사찰을 찾아오게 만들어져있어 여러 보이지 않는 장치들이 들어가 있지만 일반적인 사람들이 생활하던 민속마을에는 찾아오는 사람들을 위한 장치가 그만큼 부족한 것은 어찌 보면 당연할 수도 있다. 생활인인 마을 주민들은 집이라는 구조물 속에서 비바람과

햇볕을 막아내지만, 그곳을 찾아오는 관광객들은 그런 장치가 없는 것이다. 그러다 보니 민속마을에 비해 사찰들을 찾는 관광객들의 만족도가 더 높게 나온다.

나는 내가 운영하는 숙소에 오는 손님들의 여행코스를 유도하고 있다. 이를 통해 손님들의 만족도를 어느 정도 컨트롤할 수 있다. 큰 관광지보다 작은 관광지를 여러 개 추천해준다. 큰 여행지 하나에서 실패는 간혹 여행 전체의 실패로 느껴지는 경우가 있다. 그와 달리 작은

관광지를 여러 개 추천한 경우, 하나에 실패해도 다른 하나가 다시 만족도를 높여줄 수 있기 때문에 이런 형태로 유도하고 있다. 달걀을 한 바구니에 담지 말라는 투자 격언과 상통하는 부분이다. 여행을 갈 때 동선만 적당히 보고 유명 관광지를 연속으로 찾아가는 여행 스타일보다 동선과 함께 피로도를 확인해서 쉴 수 있는 작은 관광지나 카페를 넣으면 만족도는 훨씬 달라진다. 너무나 당연한 이야기이지만 사람들은 이를 잘 모르고 여행코스를 짠다.

아직 한국은 여행에 있어서 초보 여행자들이 많다. 기존 방식인 하나라도 더 보자는 식으로 빡빡한 스케줄을 만들어서 다니는 사람들이 많다. 그와 달리 만족도를 높이는 여행을 다녀보는 것도 고려해 봐야 할 여행 팁이다. 과거의 무전여행을 아는 사람들은 여행지에서 가능하면 돈을 아끼고 많은 것을 보고 경험하는 것을 여행의 핵심으로 여겼다. 하지만 지금의 여행자들은 많이 변해서 몇몇 여행지에서는 삼각김밥을 먹으며

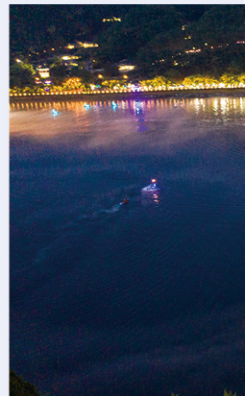
돈을 아껴뒀다가 여행 일정 가운데 꼭 가고 싶었던 고급 레스토랑에서 큰돈을 쓰는 경우도 많아졌다. 이제 아끼고 많이 보는 여행이 아니라 점차 만족도가 중요한 여행의 요소가 되는 시대로 변했다.

강릉의 카페도 저렴한 가격을 무기로 하지 않고 있다. 만족도를 그 목적으로 하기 위해 다양한 고수의 기술을 사용하고 있다. 지난번에 이야기한 봉정사도 사찰을 찾는 이의 만족도를 목적으로 하고 있다. 병산서원도 건축적으로 봤을 때 만족도를 중시하는 건축물이다. 그냥 만들기 편하게 지었다고 보기 힘든 수작이다. 여행의 고수들도 얼마나 많은 곳을 보고 다녔는지에서 얼마나 만족하는 여행을 다니느냐로 변하고 있고 그러기 위해서 과거의 고수들이 사용한 기술을 잃어내고 여행자도 카페 주인의 기술, 숙소 주인의 기술을 느끼며 만족도를 높이고 있다. 그리고 여행자 자신도 자신만의 여행 기술을 적용해 만족도를 높이고 있다.



고산서원

느낌 있는 안동을 대표하는



두 가지 여름 축제



2023 안동 문화재야행 '월영야행'

안동을 대표하는 여름 축제인 안동 월영야행이 오는 7월 29일부터 8월 6일까지 개최된다. 달빛을 따라 거닐며 안동의 문화재 이야기를 탐방하는 행사인 안동 문화재야행 '월영야행'은 월영교 및 민속박물관 일대에서 개최되며 야경(夜景), 야로(夜路), 야사(夜史), 야설(夜說), 야화(夜化), 야시(野市), 야숙(夜宿), 야식(野喰)까지 8야를 테마로 한 체험 및 전시 프로그램으로 이루어져 있다. 월영교 일원의 석빙고, 선성현 객사, 월영대, 민속박물관 등 다양한 문화유산과 박물관 등을 토크콘서트, 공연 등으로 활용하여 '여름밤 걸으며 즐기는 문화유산'에 대한 관심도를 높일 준비를 마쳤다. 세부 프로그램으로는 별빛 연못 경관 조성, 불빛 거리 조성, 대형 달 포토존 설치, 달빛 따라 걷는 안동 이야기 길, 해설사가 들려주는 문화재 이야기, 문화토크 콘서트, 시립박물관 미디어 파사드, 오픈 라디오, 공예체험 전시, 월영장터 운영, 푸드트럭 운영, 숙박 체험 프로모션 진행 등 다양한 프로그램이 준비되어 있다. 안동의 대표 여름 축제인 월영야행은 관광객들에게 안동에 대한 특별한 경험을 제공하고 만족도를 높일 계획이다.

2023 안동 문화재야행 '월영야행'

- 기간 : 1차 - 2023년 7월 29일(토) ~ 7월 30일(일) 18:00~22:00
2차 - 2023년 8월 4일(금) ~ 8월 6일(일) 18:00~22:00
- 장소 : 안동시 월영교 일대



2023 안동 여름 축제 ‘수 페스타’

더운 여름을 나기 위한 안동만의 여름 물축제가 오는 7월 28일부터 8월 6일까지 10일간 개최된다. 지역 예술인 공연, 불꽃놀이, 수중 EDM 파티 등 공연 프로그램과 에어바운스, 물놀이장, 대형 물총 싸움, 버블 파티 운영, 수상 놀이시설 등 다양한 체험 프로그램과 함께 전시, 음식 판매, 영화 관람, 플리마켓 등 다양한 프로그램이 준비되어 있다. 이외에도 돛자리존, 키즈존, 피크닉 휴게공간 등 가족, 연인, 친구 등과 함께 즐길 수 있는 공간도 마련되어 있다. 이번 2023 안동 여름 물축제는 많은 사람이 즐길 수 있는 다양한 프로그램을 기획하여 방문객들의 만족도를 높이고 안동을 대표하는 또 하나의 여름 축제로 발돋움할 전망이다.



2023 안동 여름 축제 ‘수 페스타’

- 기간 : 2023년 7월 28일(금) ~ 8월 6일(일) 10일간
- 장소 : 안동 낙동강변(안동시 정하동 635번지, 성희여자고등학교 앞 물놀이장)



하회별신굿탈놀이보존회

문화재지정 국가무형문화재 제69호 하회별신굿탈놀이
 지정일자 1980년 11월 17일
 보유단체 인정 1986년 11월 1일
 인정기관 문화공보부장관 (문화공보부 제347호)



하회별신굿탈놀이보존회(이하 보존회)는 국가무형 문화재 제69호인 하회별신굿탈놀이의 전승 및 보급 활동을 통하여 우리의 소중한 문화유산을 계승 발전시키며, 탈놀이를 통하여 한국문화의 우수성과 독창적인 아름다움을 널리 홍보하기 위하여 설립된 국가 지정 국가무형문화재 보유단체이다. 1980년 11월, 하회별신굿탈놀이가 국가무형문화재 제69호로

지정받은 후부터 보존회는 “전통문화가 살아 숨 쉬는 선비의 고장 안동”을 대표하는 문화예술단체로 비약적인 발전을 거듭하게 된다. 먼저 보존회원의 기·예능 전수에 있어서 괄목할만한 성장을 거듭하여 현재 인간문화재 3명, 전수교육사 4명, 이수자 20명, 전수생 4명, 특별회원 등이 활동하고 있다.



보존회의 활동은 크게 공연 활동과 전통문화 예술의 전수 교육 활동으로 구분할 수 있다. 먼저 공연활동은 국내공연과 해외공연으로 나누어 볼 수 있다. 국내공연은 연중 150회~200회 정도이다. 대표적인 것으로는 매주 개최하고 있는 상설공연, 안동국제탈춤페스티벌, 전통문화교류전, 국가적인 문화축제행사(86 아시아경기대회, 88서울올림픽, 대전엑스포, 광주비엔날레 등), 자치단체 초청공연, 안동을 찾는 외국인관광객을 위한 특별공연 등이다.

상설공연은 1997년부터 시작한 이벤트행사로 안동을 찾는 많은 관광객들에게 다양한 안동문화를 접할 수 있는 기회제공과 더불어 안동이 가지고 있는 다양한 문화유산과 연계하여 테마관광을 유도함으로써 스쳐 지나가는 관광지에서 머무르며 조상의 슬기와 발자취를 느끼고 체험할 수 있는 산 교육장으로 활용하고,

나아가서는 지역민들의 소득증대에 기여하고, 21세기 문화의 세기를 앞두고 한국을 대표하는 문화관광 상품으로 탈놀이를 통하여 한국문화의 우수성과 독창적인 아름다움을 느낄 수 있는 기회를 제공하고자 시작한 행사이다. 상설공연은 1997년~2018년 말까지 2,576회 공연에 관람객 2,965,094명(외국인 190,033명 포함)을 돌파하는 경이적인 대기록을 세우며 계속되고 있다.

전통문화 교류전은 지난 1991년부터 시작한 순수한 문화예술교류전이다. 우리 사회에 만연한 지역감정을 해소하고 갈등을 극복함으로써 문화예술을 통한 진정한 동서 화합을 이루기 위하여 시작한 행사이다. 그동안 이리농악, 진도다시래기, 밀양백중놀이, 조선줄타기, 봉산탈춤, 수영야류, 고성오광대놀이, 남사당놀이, 판소리 등의 다양한 공연을 펼쳐 지역민들의 문화 향수를 충족시켜 주었다.

해외공연은 1992년 일본국제교류재단의 초청으로 이와테현에서 개최되는 일본국민문화제에 참여한 것을



시작으로 1995년 미국 워싱턴에서 제막된 한국전참전용사 기념비 제막 축하행사와 J.F.Kennedy Center 공연, 로스앤젤레스에서 열린 한국축제에 참가하였으며, 1996년에는 미국 애틀란타 올림픽 문화예술축제에 참가하여 전 세계인들에게 우리 문화의 우수성을 자랑하기도 하였다. 1997년에는 한국과 영국이 서로 교류를 맺은 지 200주년인 되는 뜻깊은 해를 맞이하여 영국 런던 엘리자베스 국립극장에서 공연하며 호평을 받기도 하였다. 또한 2002년 11월 세계적인 권위를 인정받고 있는 프랑스 파리에서 개최되는 '파리가을축제'에 공식 초청되어 세계적인 문화예술단체로 발돋움하는 계기가 되었다. 2004년에는 대만 묘율시에서 열린 세계가면페스티벌에 참가하였으며, 6월에는 몽골 국립극장에서 공연하였으며, 2005년 일본 도쿄국립극장과 오키나와 국립극장의 초청으로 부탄공연단과 함께 공연함으로써 일본인들에게 깊은 인상을 심어주기도 하였다. 9월에는 독일 베를린축제 한국주간행사에 참가하여 우리 문화를 집중조명하는 행사에 보탬이 되기도 하였다. 2007년 6월에는 태국 리이주 단사이지방에서 열리는 피타콘 축제에 참가하여 한국과 태국의 문화교류의 장을 열었다.



할미

2006년 9월에는 안동국제탈춤축제를 홍보하기 위한 한·일 워킹투어행사에 참가하여 안동국제탈춤축제의 세계화를 위해 노력하기도 했다. 이와 같은 해외공연 활동은 앞으로도 꾸준히 계속될 것이다. 우리 문화의 우수성을 알리고 문화민족으로서의 자긍심을 갖는 것은 21세기 무한경쟁 시대에 앞서가는 민족으로 자리 매김 될 수 있기 때문이다.

전수교육활동은 일반인, 대학생, 청소년, 초등학생을 대상으로 실시하고 있다. 일반인들은 주부클럽이나 종교단체, 여성단체, 교사모임 등 각계각층의 다양한 그룹을 대상으로 실시된다. 가정주부들로 구성된 이들 단체는 다양한 사회봉사 활동을 통하여 사랑과 봉사, 희생정신을 실천하고 있을 뿐만 아니라 지역의 대표적인 문화유산인 하회별신굿탈놀이를 전수받음으로써 각종 행사와 모임에 참가하여 지역을 홍보하는데 일익을 담당하고 있다. 대학생을 대상으로 한 전수교육은 여름과 겨울방학 기간 중에 동아리모임을 중심으로 전통문화를 배우기 위한 품목과 탈춤전수를 주로 한다. 청소년 대상의 전수교육은 학교단위로 구성되어 자율학습 시간이나 동아리 모임을 통하여 실시되며, 기·예능의 이수 후 청소년 마당놀이 경연대회에 참가할 수도 있다. 이들은 청소년 어울마당이나 교내행사를 통하여 익힌 기량을 뽐내기도 하며, 한국민속축제와 청소년 마당놀이 경연대회에 참가하여 좋은 성적을 거두기도 하였다. 초등학생을 대상으로 한 전수교육은 더욱 중요하다고 할 것이다.



무동마당



백정마당



할미마당



파계승마당



백정



부네

초등학생들이 어려서부터 우리의 전통문화를 가까이 접하고 체험해볼 수 있다는 것은 우리 것에 대한 긍지와 문화인으로 성장할 수 있는 토대가 될 것이다. 초등학교로서 전수교육을 받고 있는 풍서초등학교 학생들은 아직 어린 나이이지만 매우 열성적으로 탈놀이를 배워 전국적인 다양한 행사에 참여하여 극찬받고 있으며 바람직한 교외활동의 모범이 되고 있다.

앞에서 살펴본 바와 같이 하회별신굿탈놀이보존회는 지역문화의 창달과 지방화 시대에 지역문화를 알리기 위한 다양한 활동을 펼치고 있다. 지난 1997년부터 시작하여 10년 동안 괄목할만한 성과를 거두고 있는 상설공연과 대한민국 축제 평가에서 6년 연속 최우수 축제로 선정된 안동국제탈춤페스티벌, 영·호남 전통문화 교류전 등의 행사는 좋은 본보기가 되어 타 지역에서도 이와 같은 행사의 개최를 위하여 많은 노력을 하고 있다. 특히 상설공연은 안동을 대표하는 나아가서 한국을 대표하는 문화관광상품으로 확고한 위치를 점하고 있으며, 안동국제탈춤페스티벌의 경우에도 한국을 대표하는 문화관광축제로 선정되어 국가에서 중점육성 사업으로 추진되고 있어 이제는 세계적인 축제로 발돋움하고 있다.





따라서 앞으로 보존회에서 추진하여야 할 중점적인 사업은 일정한 궤도에 올라 정체성 확립과 발판 다지기에는 성공하였다고 보는 상설 공연과 안동국제탈춤페스티벌의 세계화에 초점이 맞춰지게 될 것이다. 그동안 보여주는 공연에서 이제는 관객이 직접 참여하는 다양한 프로그램의 개발과 우리 문화 속에 담겨 있는 선조들의 삶의 무게를 체험하며 그 속에 담겨 있는 의미를 제대로 배워 새로운 문화를 창조해 낼 수 있는 기회의 장으로 거듭나게 될 것이다.



안동은 우리 인류가 공동으로 누려야 할 보편적 가치인 인간 존엄의 정신을 가꾸고 지켜가고 있는 한국정신문화의 수도이며 세계 탈 문화를 주도적으로 이끌어가는 도시로 성장하였다. 하회별신굿탈놀이보존회는 안동이 지닌 문화 역량을 지키고 가꾸어가기 위해 안동을 대표하는 문화예술단체로서 역할과 임무를 충실히 수행해나갈 것이다.

하회별신굿탈놀이 보존회원

● 인간문화재



이상호(백정 역)



김춘택(할미 역)



임형규(양반 역)

● 전수교육사



김오중(회장)



손상락



권순찬



권태경

● 이수자



최영호



류중훈



김종홍



권영국



윤향수



임재선



황영호



신준하



권경은



류필기

● 이수자



김주호



이상일



손영애



배대승



정규식



서봉교



남우열



권용직



이주원



이두리

● 전수생



류호철



최성민



박두서



임유진

● 특별회원



김동표



2023 안동 하회마을 선유줄불놀이 일정안내

- 일시: 2023. 6. 24.~10. 28.(매월 마지막 주 토요일)
- 장소: 안동 하회마을 만송정 숲 일대

화천과 부용대를 수놓는 한국식 불꽃놀이 축제인 하회마을 선유줄불놀이가 오늘 6월부터 상설시연을 진행한다. 상설시연은 6월 24일, 7월 29일, 8월 26일, 9월 30일, 10월 28일 총 5회 진행되며 매월 마지막 토요일에 진행된다. 일몰 시각에 따라 6~8월 공연은 20시에 시작하며 9~10월 공연은 19시에 시작될 예정이다. 상설시연이 진행되지 않는 매월 1~3주 토요일은 낙화봉 제작 체험 행사가 운영될 예정이다. 이번 선유줄불놀이 상설시연은 야간관광객들의 만족도를 높이고 재방문 유도까지 이어지게 할 전망이다.



2023 버스커 레지던시 ‘예술로 머물다, 마음에 스미다.’

‘접빈객 프로젝트’의 일환으로 지역 예술가와 지역 외부 예술가의 연대와 네트워크를 확산하고 예술가, 창작가의 문화활동 참여 및 일반 시민들의 문화예술 향유를 위한 공연 5회차를 진행한다. 6월 30일 금요일 오후 7시에는 연극을 기초로 뮤지컬, 음악 등 다양한 장르를

기반으로 문화공연을 하는 안동 버스커 ‘사람’이 한옥마을 사랑방에서, 7월 1일 토요일 오후 1시에는 뮤지컬 퍼포먼스 듀오인 지역 외부 예술가 ‘뮤랑극단’이 모디684에서 상설공연을 펼친다.

6월 30일(금)-7월1일(토) '음악에 기억이 머물다'

<p style="text-align: center;">안동 버스커 사람</p>  <p style="font-size: small;">연극을 기초로 뮤지컬, 음악 등 다양한 장르를 오가며 문화공연을 창작하고 있습니다.</p>	<p style="font-size: small;">워킹지킴, 생기발랄, 뮤지컬 퍼포먼스 듀오입니다. 에너지 넘치는 무대로 여러분들과 함께 하고자 합니다.</p>
 <p style="text-align: center;">외부 버스커 뮤랑극단</p>	

6월 30일 금요일 오후7시 한옥마을 사랑방
7월 1일 토요일 오후1시 모디684 광장

2023 버스커 레지던시
'예술로 머물다, 마음에 스미다.'



- 안동시도시재생지원센터 (구, 안동예식장)
- 복합문화공간
- 안동회관
- 한옥마을 사랑방 (태사길65-24)
- 인동큰연초박물관
- 인동문화원
- 용부공원
- 농협중앙회
- 신한은행
- 문화의 거리
- 모디684 (구) 안동역

<모디 낭독극 열전> 예선 접수 공고

안동시와 한국정신문화재단은 '내 삶이 변화하는 시민역(力)사문화도시 안동'을 위한 예비 문화도시사업의 일환으로 모디즈 생활실험실 사업을 추진하고 있다. 시민공회 모디의 예술분과에서는 공연 문화의 벽을 낮추고 누구나 흥미를 갖고 쉽게 즐길 수 있는 공연 문화의 조성을 위해 「모디 낭독극 열전」을 개최한다.

- 일정: 2023. 7. 5.(수)까지, 이메일 접수
- 2023. 7. 10.(월) 예선 심사 - 2023. 7. 22.(토) 본선 심사

예선 참여 방법

- ① 3~6명으로 팀 만들기
- ② 지정대본으로 연습 후 낭독극 영상 찍기(* 창작대본으로도 참여 가능하며 접수 시 창작대본 함께 제출)
- ③ 신청서 작성 후 영상과 함께 메일로 제출(메일: andong_culture@naver.com 제출서류: (필)신청서, 개인정보제공동의서, 낭독극 영상(선택)창작대본)
- ④ 예선 심사 후 통과 팀에 한해 본선 진행

문의

- 메일: andong_culture@naver.com
- 전화: 054-857-8536(문화도시팀), 010-9401-5096(예술분과 담당자) *월~금 09:00~18:00까지 (점심시간 제외)



우리 공동체를 자랑합니다! 공동체 사진 공모전

안동시와 한국정신문화재단은 '내 삶이 변화하는 시민역(力)사문화도시 안동'을 위한 예비 문화도시사업의 일환으로 모디즈 생활실험실 사업을 추진하고 있다. 시민공회 모디의 공동체분과에서 기획, 진행하는 기획·진행하는 프로젝트 「가치. 삶. 보다.」를 통한 지역 공동체를 발굴하고 공동체 간 교류를 통한 활성화를 도모하기 위해 <공동체 사진 공모전>을 개최한다.

우리 공동체를 자랑합니다!

공동체 사진 공모전

공동체란 배워야 할 것, 어울려야 할 공동체적 가치를 공유하는 집단(조직)을 말합니다! 어울림공동체 속한 다양한 공동체가 되기 앞서요? 우리 공동체의 가치와 활동을 공유하고, 공동체 간 네트워크 넓힐 수 있는 기회! 시민공회 모디 공동체분과가 준비한 <공동체 사진 공모전>을 통해 나눠주세요!

기간 2023. 6. 12.(월) ~ 07. 07.(금) 18:00까지	대상 지향하는 가치나 활동 영역이 분류되는 안동시 및 경북 북부지역의 공동체 - 예, 마을공동체, 청년공동체, 재서공동체, 환경공동체, 청소년공동체 등 - 단, 가족공동체는 제외	내용 공동체의 활동을 잘 보여주는 사진 공모 5~10장 내외 사진 및 간단한 설명 작성 후 제출
대상 총 140만원 상당 부상	접수 안동문화도시플랫폼홈페이지(andongculture.com) 내 공동체 사진 공모전 신청서 등 다운로드 후 작성 - 메일 제출(andong.common@gmail.com)	접수 안동문화도시플랫폼홈페이지(andongculture.com) 내 공동체 사진 공모전 신청서 등 다운로드 후 작성 - 메일 제출(andong.common@gmail.com)
역사상 4인 유형상 4인 단체발행연령 4인	문의 이메일: andong.common@gmail.com 전화: 054-857-8536(문화도시팀) 010-8694-2021(공동체분과 담당자)	문의 이메일: andong.common@gmail.com 전화: 054-857-8536(문화도시팀) 010-8694-2021(공동체분과 담당자)

본 프로젝트는 안동 문화도시사업(안동시 생활실험실사업)의 일환으로 공동체사업에 기여한 것입니다.

안동시 | 한국정신문화재단 | 안동문화도시 | 시민공회모디 공동체분과

안동시와 한국정신문화재단은 '내 삶이 변화하는 시민역(力)사문화도시 안동'을 위한 예비 문화도시사업의 일환으로 모디즈 생활실험실 사업을 추진하고 있다. 시민공회 모디의 공동체분과에서 기획, 진행하는 기획·진행하는 프로젝트 「가치. 삶. 보다.」를 통한 지역 공동체를 발굴하고 공동체 간 교류를 통한 활성화를 도모하기 위해 <공동체 사진 공모전>을 개최한다.

- 기간: 2023. 6. 12.(월) ~ 7. 7.(금) 18:00까지
- 대상: 지향하는 가치나 활동 영역이 분류되는 안동시 및 경북 북부지역의 공동체
- 내용: 공동체의 활동을 잘 보여주는 사진 공모(5~10장 내외 사진 및 간단한 설명 작성 후 제출)
- 접수: 안동문화도시플랫폼홈페이지(andongculture.com) 공동체 사진 공모전 신청서 등 다운로드 후 작성하여 메일 제출(andong.common@gmail.com)

문의

- 메일: andong.common@gmail.com
- 전화: 054-857-8536(문화도시팀), 010-8694-2021(공동체분과 담당자)
*월~금 09:00~18:00까지 (점심시간 제외)

한국정신문화의 수도, 안동으로 초대합니다!

*We invite you to Andong City: The Capital of Korean Ethical Philosophy,
inheriting traditional Korean Culture and Education!*


한국정신문화의 수도, 안동으로 오시는 길

버스

서울 서울고속버스터미널 ▶ 안동
동서울고속버스터미널 ▶ 안동
부산 부산동부터미널(노포동) ▶ 안동
대구 동대구터미널 ▶ 안동
대구북부시외버스터미널 ▶ 안동


기차

서울 청량리역 ▶ 안동
부산 부전역 ▶ 안동
대구 동대구역 ▶ 안동

 blog.naver.com/aftf

 [instagram.com/andongtour](https://www.instagram.com/andongtour)

 www.facebook.com/tourandong

 '안동노닐기' 검색