

“중국요리, 춘장·굴소스 잘 사용하면 OK”

‘ACC 푸드라운지: 쿡! 아시아’ 이연복 셰프

“조금만 집중하고 기초만 잘 기억하면 누구나 요리를 잘 할 수 있습니다. 오늘 제가 하는 대로 잘 따라 오시면 맛있는 음식을 만들 수 있을 것입니다.”

5일 오후 국립아시아문화전당 ‘레스토랑 ACC 숲’ 이연복 셰프가 등장하자 참가자들 사이에서 환호성이 흘러나왔다.

문화전당은 국내 유명 셰프가 참여하는 ‘ACC 푸드라운지: 쿡! 아시아’를 오는 5월31일까지 연다.

첫번째 주자로 나선 이 셰프는 이날 돼지고기를 춘장 등과 볶아 만드는 ‘경장육사’와 만두피의 일종인 ‘춘방’을 선보였다.

이 셰프는 “중국 요리는 춘장, 굴소스만 잘 사용하면 된다”며 “오늘 함께 만드는 ‘경장육사’는 고난도 요리로, 잘 배워놓으면 집에서 짜장면 등은 쉽게 만들 수 있다”고 설명했다.

본격적인 요리에 들어가기에 앞서 간단하게 음식에 대한 이야기를 나눴다.

“TV에서는 저를 ‘중식요리 대가’라 하지만 전 그렇게 생각하지 않아요. 말로만 ‘대가’로 불리지만 집에서는 평범한 중년입니다. 사람들이 가족들에게도 음식을 만들어주려고 하는데 사실 쉽지가 않아요. 대부분 식당 문이 밤 10시에 닫으니 집에서까지 음식을 하고 싶은 마음이 생기지 않습니다. 고작해야 소세지를 볶는 정도요.(웃음)”

이날 빈자리를 찾아볼 수 없을 정도로 많은 참가자들이 모여 이 셰프의 인기를 짐작할 수 있었다. 대부분 20~40대 여성 40여명이었다. TV 속 모습과 달리 소탈한 면이 엿보이는 이 셰프는 진행자 이호진(광주 비움푸드 대표)씨와 함께 편안하고 유쾌한 분위기로 행사를 이끌었다.

이날 행사의 가장 큰 특징은 셰프와 참가자들의 소통이었다. 이 셰프는 “모르면 바로 질문을 하십시오”며 “집적대로 하다가는 혼란감 만칠 수 있다”고 강조했다.

행사 중간중간 조리법에 대한 노하우도

문화전당 레스토랑 ACC 숲 20~40대 40여명 참가 경장육사·춘방 요리하며 질의 응답·시식 즐거운 시간 25일엔 정호영 셰프 ‘돈부리’

알려줬다. ‘반죽을 어떻게 해야 잘 할 수 있냐’는 질문에 “손가락으로 하기보다는 손 아랫부분을 사용해야 한다”고 직접 시범을 보였다. 이어 “반죽은 날짜와 기온에 따라 상태가 달라지기 때문에 감에 많이 의지해야 한다”고 덧붙였다.

참가자들이 쉽게 따라할 수 있도록 밥그릇, 숟가락 등을 활용한 계량 방법도 눈에 띄었다. 또 ‘레스토랑 숲’ 셰프들이 도우미로 나서 조리기구 사용에 익숙치 않은 초보 요리사들을 지원했다.

가장 중요한 재료인 돼지고기를 썰 때는 일일이 테이블을 돌아다니며 칼 솜씨를 보여줬다. 경장육사에 사용하는 돼지고기는 살코기만 사용해 칼질을 통해 부드럽게 만드는 법을 알려줬다.

약 3시간에 걸쳐 요리를 만든 참가자들은 경장육사를 춘방에 싸먹으며 맛에 감탄했다. 이 셰프와 기념촬영을 하며 추억을 남기는 사람들도 있었다.

행사에 참여한 김선미(여·51)씨는 “TV에서만 보던 셰프와 함께 음식을 만들어 보면서 굉장히 즐거웠다. 어렵게 여겨졌던 아시아의 음식을 쉽고 재미있게 이해할 수 있는 계기가 된 것 같다”고 말했다. 이날 현장은 실시간으로 ACC 미디어월로 중계되며 문화전당 외곽에서도 즐길 수 있었다.

‘ACC 푸드라운지: 쿡! 아시아’ 다음 행사(25일)는 일식의 정호영 셰프가 나서 스키야끼, 돈부리를 함께 만든다. 이어 5월 10일 중식 정자선, 5월24일 태국요리 이재



5일 오후 이연복 셰프가 국립아시아문화전당이 개최한 ‘ACC 푸드라운지: 쿡! 아시아’에 참여해 중국요리 경장육사 조리법을 알려주고 있다.

훈 셰프가 참여한다. 일반 관람객은 사전 예매하면 무료로 입장할 수 있다.

셰프들의 요리를 알려주는 시간도 갖는다. 4월12일부터 김성환 리얼플랜 대표가

진행하는 ‘셰프의 레시피’가 열린다. 40명이 대상이며 1회 참가비는 1만원이다. 문의 1899-5566.

김용희기자 kimyh@kwangju.co.kr

세월호 3년 아픔 예술로 치유한다



김경심 작 ‘내가 기억하게’

은암미술관·예술인 행동장 9~15일 ‘진실의 세월전’ 전시·공연·퍼포먼스 펼쳐

‘홍성갑전’, ‘종이배, 우리들의 이야기’ 등 최근 광주·전남에서는 세월호 3주기를 맞아 다양한 추모전이 열리고 있다.

지난 2015년부터 세월호 기획전을 열고 있는 은암미술관이 추모전에 동참한다. 지역 예술인 모임 ‘예술인 행동장’과 공동으로 ‘진실의 세월전’을 9일부터 15일까지 개최한다.

‘예술인 행동장’은 2015년 7월부터 세월호를 기억하는 예술인들이 5·18 민주광장으로 나와 퍼포먼스 등을 펼치는 모임이다.

이번 전시는 세월호 유가족·미수습자 가족, 생존자, 자원봉사자를 비롯해 해 국민들을 위로하고 우리사회 안전불감증을 되짚기 위해 기획했다. 또 세월호 참사에 대한 국민들의 회한과 염원을 예술로 표현해보고 공감과 치유 방법을 모색한다.

전시는 크게 퍼포먼스와 아카이브로 나눠 진행된다.

퍼포먼스는 9일 오후 3시부터 은암미술관과 예술의 거리 일대에서 펼쳐진다. ‘춤시’(춤추는 시민의) ‘잊지 않을게’, 권준희의 ‘너 꽃보다 아름다운 사람아’, 장현권 목사의 ‘시낭송(축시)’, 유기농 밴드의 ‘내 영혼 바람되어’ 등을 공연한다. 지정남·추말숙·김호준·김은숙 등 지역 배우들과 함께 ‘이름 없는 공연’, ‘꿈을 좇는 극단 막말’이 함께한다. 고재성·박경도·신승태, 그룹 ‘슈터’의 국악 무대와 김석민 씨의 무술 퍼포먼스도 이어진다.

아카이브를 중심으로 하는 세월호



최재덕 작 ‘인양하라’

추모전시는 평면과 입체, 공예 작품을 선보인다. 참여작가는 김화순·최재덕·정진영·문성준·심우삼·서동환(이상 그림·조각), 김옥진·송재민·김지아·추현경(이상 공예)씨다. 특히 단원고 학생 고(故) 고우재군의 아버지 고영환씨가 그린 그림도 출품돼 의미를 더한다.

그밖에 세월호 희생자 304명 사진, 세월호 관련 사진 작품, 팽목항 등에서 제작된 간판, 전국 각지에서 매달 만들었던 홍보물, 지난 퍼포먼스에 활용된 활쏘기 과녁 1개, 시집 등이 전시된다. 문의 062-231-5299.

김용희기자 kimyh@kwangju.co.kr

7~9일 나주 영산나루에서 차 문화잔치 ‘영산다락’

남도의 뱃길, 영산강변에서 차 문화 잔치가 열린다. 나주 영산포에 자리한 종합문화센터 영산나루가 준비한 영산다락(榮山茶樂)이다.

7일부터 9일까지 영산나루 일대에서 열리는 이번 행사는 첫날 오후 7시 30분 개막공연과 함께 달빛차회를 시작으로 문을 연다.

이어 둘째 날은 일본차 시연 및 시음, 중국차 특강, 중국다예시연 및 시음, 나주차 특강 및 시음 등으로 꾸며진다. 점심시간엔 오카리나 연주 등 버스킹 공연도 예정돼 있다.

마지막 날에는 빅토리아 여왕시대의 애프터눈 티(Afternoon Tea·홍차) 특강과 파티가 열린다.

다양한 부대행사도 마련돼 있다. 홍차 차발과 일본차회 관련 사진전, 엔틱 홍차 도구전이 펼쳐지고 나주 명인전 코너에서는 차 도구, 나주소반, 천연염색 등을 만날 수 있다.

영산포 등대 인근 영산강변에 자리한 영산나루는 일제강점기 아픔을 고스란히 간직한 동양척식주식회사 문서고가 있던 곳이다. 영산나루 이회정 대표는 250년 된 느티나무가 어우러진 장소에서 티 소블리에 강좌를 열고 있으며 바이올린독주회 등의 음악회, 문화교실 등을 열고 있다.



영산나루

티켓 가격 1만원. 문의 061-332-2131, 061-332-3341. 김미은기자 mekim@kwangju.co.kr

BN 테이크아웃(포장판매)의 혁신 전기/가스가 필요없는 참숯 떡갈비/통닭 바비큐 훈연기 현재영업중인 음식점/점포 장비구입, 메뉴 추가로 대박창출!!

제품크기 • BN 1500 : 1440(L) × 650(W) × 1250(H)
• BN 1000 : 940(L) × 650(W) × 1250(H)



본사/영업부 : 서울시 구로구 구로동 604-1 공구상가 C 32동 401호 홈페이지 : bnitech.co.kr
Tel. 02-2029-8188/9 Fax. 02-2029-6404 E-mail : bnitech1122@naver.com
공장 : 광주광역시 광산구 하남산단5번로 45(장덕동) 호남영업본부 : Tel.062-953-2995 Fax.062-953-2998

참숯 떡갈비/통닭 바비큐 훈연기 테이크아웃(포장판매) / 창업

현재 영업중인 음식점/점포 저렴한 장비 구입하여 떡갈비/통닭 메뉴 추가/포장판매로 부가 이익이 발생됩니다.

제품의 특징

- ▶ 육즙이 살아있어 육질이 부드럽다.
- ▶ 여러 잡내가 없이 깔끔한 맛이다.
- ▶ 뛰어난 맛과 육질(부드러운) 포장판매 가능하다.
- ▶ 최고의 숯향(불맛)이 살아있다.
- ▶ 방장보관 3일, 재고사용할 수 있다.
- ▶ 장비 이동이 용이하다.
- ▶ 전기, 가스가 필요없다.

장기 카드할부로 구입비용 부담 줄이세요!!

적용분야

- ▶ 가정집(남녀노소)
- ▶ 낚시터, 야유회
- ▶ 펜션/콘도
- ▶ 캠핑시



언제, 어디서나 맛있게 드세요! 반찬으로, 간식으로!!