



“사진 같다는 착각... 그 순간 소통의 즐거움 느껴”

한라일보 갤러리 이디 문창배 작가와의 대화 “오랜 노동 끝 작업 완성 변화 모색 중 메스 사용 다양한 소재 작업에 재미”

한 관람객이 그에게 말했다. “신분으로 접했을 땐, 사진인 줄 알았어요. 전시장에 와서 살펴보니 세필로 다 들어진 정성과 여운이 있었습니다.” 그는 답했다. “실제 사진과는 전혀 다른 풍경인데, 사진 같다고 착각을 합니다. 저는 그 착각에 중점을 둡니다. 마음이 통했을 때 사진처럼 보인다고 생각하거든요. 직접 전시장에서 멀리서 보고, 가까이서 보며 감성적으로 접근하기를 바라는 겁니다.”

16일 오후 3시 한라일보 1층에 자리잡은 갤러리 이디(ED). 지난달 18일부터 ‘시간’을 주제로 초대전을 열고 있는 문창배 작가가 관람객들과 만났다. 문 작가는 한미라 갤러리 이디 관장이 진행을 맡은 ‘작가와의 대화’에 참석해 작업에 얽힌 이야기를 풀어냈다.

전업작가로 4년 만에 펼친 개인전에서 문 작가는 종전과는 다른 방식의 ‘시간-이미지’ 연작을 선보이고



문창배 작가가 16일 한라일보 1층 갤러리 이디에서 관람객들과 이야기를 나누고 있다.

이상국기자

있다. 작업에 변화를 주면서 신발 소재 그림에 예술가의 일상을 투영시켰던 그는 이번에 화면 속 물결과 바다와 파도를 통해 또 다른 삶의 사연을 전하고 있다. 18년 가까이 이어온 돌소재 작업으로 몸에 이상이 생겨 목디스크 수술을 하는 등 아픔을 겪었는데 이 과정에서 메스를 이용한 파도 시리즈의 ‘시간-이미지’가 탄생했다. 심상에 따라 흑백이 품은 ‘다채로운’ 빛깔이 떠오르는 작품들이다.

“작품이 변화하는 데에 복합적인 요인이 작용하는 것 같습니다. 그림을 망쳐 뒤처리를 하는 과정에 칼로 긁어낸

적이 있어요. 그랬더니 새롭게 다가왔어요. 유화 대신 아크릴물감으로 바꾸고 화면에 생명력을 불어넣는 스크래치 기법을 위해 외과용 메스를 쓰게 됐죠. 메스는 다른 도구보다 날카롭고 세밀하게 표현할 수 있는 장점이 있습니다.”

문 작가는 인물, 동물까지 대중적 소재를 확장하며 작업의 재미를 누리고 있지만 어려움도 있다. 하이퍼리얼리즘 작업의 특성상 오랜 시간을 투자해야 하기 때문이다. 하루 15~16시간 꼬박 작업하는 날이 많고 다작도 어렵다. 그는 “작품을 통해 즐거움

을 주고 싶은 욕망의 한편에 그림

표현하기 위해 감수해야 하는 작가의 고통이 있다”며 “작가가 견뎌야 할 몫 아니겠느냐”고 담담히 털어냈다.

주말엔 오름을 자주 오른다는 문 작가는 언젠가 자연을 구체화해서 작업으로 보여줄 날이 있을 거라는 말도 덧붙였다. 10년이나 15년이 걸릴 지 모르지만 제주 자연에 대한 데이터를 꾸준히 수집하고 있다는 그는 “똑같은 자리에 멈춰있지 않으려고 한다”며 “새로운 대상을 찾으려는 노력을 계속하겠다”고 했다.

이번 초대전은 4월 16일까지다. 전시장 연락처 750-2543. 전선회기자

27회 제주청년작가전 주인공 찾는다

도문화진흥원 내달 접수 3명 선발 창작비 등 지원

제주도문화예술진흥원이 제27회 제주청년작가전 참여 작가를 공모한다. 제주청년작가전은 제주에서 활동

하고 있는 청년작가들이 창작 역량을 모을 수 있는 기회를 확대하고 발굴된 예술작품을 도민이 관람할 수 있는 기회를 제공하기 위해 열리고 있다. 1994년 이후 거의 해를 거르지 않고 치러졌다.

응모 대상은 공고일 기준 제주 출

신으로 도내·외 거주하는 만 39세 이하 작가나 제주에 거주하며 6개월 이상 작품 활동을 하고 있는 도외작가에 한한다. 공모 부문은 평면(서양화, 한국화, 판화 등), 입체(조소, 공예, 설치 등), 미디어(사진, 영상 등)로 장르 결합 작품도 가능하다.

선발 인원은 총 3명이다. 선정된 작가에게는 1인당 창작지원비 1000만원과 도록 제작, 작품 운송·설치·

철수비, 전시장 조성비, 홍보비 등이 지원된다. 9월 문예회관 전시에 맞춰 분야별 평론가 매칭프로그램도 운영될 예정이다.

접수 기간은 4월 12일부터 4월 16일까지다. 공모 서류는 도문화예술진흥원 홈페이지에서 받을 수 있다. 도문화예술진흥원 운영과에 방문 접수하거나 우편으로 보내면 된다. 문의 710-7633. 전선회기자 sunny@ihalla.com

‘서귀포 작가의 산책길’ 10년 행사 다채

‘워킹홀리데이’ 공연 은지화·도자기 체험

서귀포시가 올해 운영 10주년을 맞은 ‘서귀포 작가의 산책길’을 다양한 공연과 체험프로그램으로 채운다. 시는 지역주민협의회(회장 장병순)

와 최근 위탁 협약 체결, 침체한 지역 문화 활성화를 위해 3월부터 공연과 전시 등 일상 속 작은 예술공연을 진행할 방침이라고 16일 밝혔다. 시는

코로나시대에 시민과 관광객이 함께 할 수 있는 소규모·힐링 공연프로그램을 비롯해 산책길 탐방, 서귀포 웰니스 관광 도보여행과 연계해 각양

의 체험 프로그램을 추진할 계획이다.

첫 공연으로 오는 27일 ‘워킹홀리데이’ 록밴드팀이 무대에 오른다. 이 팀은 해의 각지에서 음악활동을 하다가 제주에 정착한 탐클래스 뮤지션이 모여 만든 밴드로 색다르고 매력적인 공연을 선보일 예정이다.

매월 마지막 주 일요일에는 작가의 산책길 종합안내소 앞 쉼터에서 지역 버스커들의 다양한 버스킹 기획공연이 마련된다. 또 작가의 산책길 탐방

에는 해설사 29명이 투입돼 이중섭거리, 서귀포관광극장 등에 대한 다양한 이야기를 풀어낼 참이다. 매주 토·일요일 서귀포관광극장에서 은지화 체험이, 창작스튜디오 도예공방에서는 도자기 체험이, 서북전시관에서 축촌옥 체험 등이 각각 이뤄진다.

시는 지난해 1억1300만원을 투입해 이중섭거리 전시대 정비, 야외공연장 조성, 커뮤니티센터 환경 개선 사업을 진행했다. 백국기기자 haru@ihalla.com

고재만의

제주어기립환관

<245>

구성: (사)제주어보존회 <재민그림글자 응용>



하르바지 콜맨. “오름이 착하게 앉았 습구나. 쫄녜야, 무신 먹을 커 웃이나? 아적 강이법빅 안 맹글앗주이? 지실 친 거나 허나 도라.” 쫄녜 콜맨저, “오름이야, 정지레 글라. 지실 친 거 허나 앳앗오게.” 오름이 콜맨, “누님, 나도 지실이영 짐치영 줍서야.” 쫄녜 콜맨저, “하르바지, 지실 친 거영 짐치 거전 앳수다.” 하르바지 콜맨. “아이고 착호도. 지실이 막 모인게. 짐치도 잘도 무룩이 ㄹ전 앳져. 쫄녜야, 느도 먹으라. 오름이야, 누님도 먹음생 허라. 이제 ‘가문장아기’ 이악 허켜.” 오름이 콜맨, “하르바지, 쫄녜야 이악 앳수다. 제기 고폴아줍서.”

* 제주어 풀이

- *앉았 습구나 : 앉아 있구나.
- *아적(아적,아침,아침,아적,아적이,아적) : <이름>아침.
- *안 맹글앗주이? : 안들지 않았지?
- *지실(지슬,지슬감저,지실감저) : <이름>감자.
- *친 거나 허나 도라 : 친 거 하나 달라.
- *ㄹ전 앳수다 : 가지고 왔어요. *착호도 : 착하기도.
- *무룩이 : <어찌>가득하여 남치게.
- *ㄹ전 앳져 : 갖고 왔네. *느도 먹으라 : 너도 먹어라.
- *먹음생 허라 : ‘잡수세요’라고 하라.
- *‘가문장아기’ 이악 허켜 : ‘가문장아기’ 이야기를 할게.
- *쫄녜야 이악 앳수다 : 재미있는 이야기 같아요.

고재만 화백

김만덕기념관 기록물 전시

제주시 건립동에 있는 김만덕기념관이 2015년 5월 개관 이후 기념관이 걸어온 발자취를 모은 전시를 열고 있다.

제주도와 재단법인 김만덕재단(이사장 양원찬)이 주최하고 김만덕기념관(관장 김상훈)이 주관하는 이번 전시는 ‘기억, 그리고 인연’이란 이름을 달았다. 김만덕기념관에 기증된 유물, 김만덕기념관의 기록을 담은 자료 등을 만날 수 있다. 지난 10일 시작된 전시로 5월 15일까지 계속된다. 관람 가능 시간은 오전 9~오후 5시로 시간별 최대 관람 인원은 23명 이하로 제한된다. 문의 759-6090.

3인 나란히 수채화 개인전

수채화를 통해 새로운 삶의 기쁨을 느끼고 있다는 3명의 ‘화가’들이 나란히 첫 개인전을 마련했다. 이달 13~18일 제주도문화예회관 3전시실에서 이어지는 신연실·이승민·정승열 수채화전이다.

하늘빛수채화회, 대한민국아카데미미술협회 회원으로 활동하고 있는 이들은 수채화 입문 과정이 저마다 다르지만 그림 작업을 통해 인생 2막을 새롭게 열고, 몸과 마음이 치유되는 경험을 담은 작품을 펼쳐 놓고 있다. 투명한 물빛을 담은 신연실의 ‘5월의 연못’, 이승민의 ‘인생의 틈 사이’, 정승열의 ‘8월 감전’ 등을 볼 수 있다.

www.jeuwelling.com

해삼몸국

제주해녀들이 직접 만든

해삼몸국은 이런 분들이 드시면 특히 좋아요!

- 정서적으로 안정되고 집중력이 요구되는 **수험생**
- 어머니가 차려준 집밥을 그리워하는 **혼밥족**
- 요즘 들어 부쩍 입맛이 없어하는 연로하신 **부모님**
- 면역력 높이는 특별 영양식을 선호하는 **미식가**

해삼몸국의 특징

- 8시간 동안 우려낸 깊고 진한 국물
- 잘 건조된 모자반을 찬 물에 불려 염분을 뺐음
- 바다의 인삼으로 불리우는 몸에 좋은 해삼
- 3無 첨가로 안전하고 건강하게 드실 수 있습니다.

조리방법

전자레인지 조리시

해동 후 전자레인지용 용기에 넣어 전용 덮개 또는 랩을 씌워 약 4분(700W 기준) 데워 드시기 바랍니다. *1KW 기준 3분

냄비 조리 시 (직접 가열 시)

해동 후 개봉하여 냄비 푼배기에 부은 후 약 3~4분간 더 끓여서 드시기 바랍니다. 간이 되어 있으니 기호에 맞게 양념을 더 넣어 드세요 오래 끓이면 짭 수 있으니 조리시간을 준수하여 주세요

중탕 조리시

해동 후 끓는 물에 제품을 봉지째 그대로 넣고 약 3~4분간 더 끓여서 드시기 바랍니다. * 끓는 물 중탕 조리 시 제품이 터질지 모르니 냄비의 뚜껑을 닫지 마십시오.

※ 개인 취향에 따라 '청양고추'와 '대파', '후추'를 넣어 드시면 더 맛있게 드실 수 있습니다.

소비자 상담실

064-725-1100

제조 판매원 **신한에코** 제주특별자치도 제주시 죽성서길 7-10