

변화 준 입춘굿... “원형에 현대 의미 확장”

2026 탐라국 입춘굿 페막

어제 사흘간 일정 막 내려
1만여 명 찾아 안녕 기원

청년농부 호장·제의 집약
성안기행 서귀포로 넓혀
“축제 집중도·의미 강화”

“을 한 해 나쁜 기운은 물리치고
따뜻한 봄의 기운을 가득 담아갔기
를 바랍니다.”

입춘(入春)인 4일 제주시 관덕정 광장. 제주의 봄을 깨우는 마지막 날마다 이어졌다. 날씨가 맑았고, 봄이 들썩’을 주제로 제주민 예총이 주최·주관하는 제주 대표 전통문화축제인 ‘2026 병오년 탐라국 입춘굿’의 마지막 행사인 ‘입춘굿’의 본궁이 펼쳐졌다.

입춘굿의 본궁은 제주의 1만8000 신들을 굿판으로 불러 모으는 의식인 초감제로 시작됐다. 이어 농경의 신 자청비에게 풍년을 기원하는 ‘자청비놀이’와 제주사람들의 삶과 해학이 담긴 전통놀이인 ‘말놀이·세경놀이’가 차례로 진행됐다. 전국 유일 입춘굿과 함께 행하는 신명나는 제주 고유 가면극 ‘입춘굿 탈놀이’와 함께 춤추고 음식을 나누며 공동체의 화합을 다지는 대



제주시 관덕정 광장에서 진행된 ‘입춘 휘호’ 퍼포먼스(사진 왼쪽·제주도 제공)와 제주목 관아에 내걸린 소원지.

박소정기자

동놀이인 ‘입춘대동(立春大同)’을 이어갔다.

이를 끝으로 지난 3일부터 사흘간 이어진 올해 탐라국 입춘굿은 봄의 시작을 알리며 막을 내렸다. 올해 축제에는 도민과 관광객 1만여 명이 찾아 한 해의 무사 안녕과 풍요를 기원했다.

I 망경로서 관덕정 광장으로

올해 탐라국 입춘굿은 전통의 원형을 지키면서 현대적 의미를 확장하기 위해 여러 변화를 줬다.

우선 호장 선정의 변화다. 그동안 호장은 단체장 또는 지역의 명망 있는 인사를 중심으로 해왔으나 올해에는 ‘2025 새로운 청년농업인 상’ 수상자인 청년농부 강성우 씨를 선정했다. 제주민 예총은 이에 대해 “제주의 농업뿐 아니라 전통문화·농경문화에 대한 젊은 세대의 관심을 유도하고 세대 간 문화전승이라는 상징적 의미를 강화하고자 했다”고 했다.

입춘굿의 상징물인 ‘낭쉐’에도 전통적으로 생명력과 풍농을 상징하는 용비늘 문양을 추가해 농경제의 의미를 강화하고자 했다. 그간 축제 마지막 날에 펼쳐졌던 모의 농경의례를 재현하는 입춘굿의 오랜 전통 ‘낭쉐물이’ 일정을 첫날로 옮겨 풍농을 기원하는 유교식 제례 ‘세경제’, 항아리를 깨뜨려 액운을 보내고 꿩을 뿐 풍요를 기원하는 ‘사리살성’ 등 주요 프로그램을 집약시켰다. 공간도 기존 제주목 관아 망경루에서 관덕정 광장 일원으로 집중 배치해 의례, 공연, 체험이 유기적으로 이어지도록 구성했다.

I “공동체가 연 제주의 봄”

축제 둘째 날 운영된 입춘 성안기행도 기존 제주시 원도심 중심에서 서귀포시 원도심 일대로 넓혔다. 이현정 민속학자의 진행으로 제주 원도심 성안을 답사했고, 한진오 신화연구자와 함께 서귀본향당과 서귀진 등 서귀포 지역을 돌아보며 제주의 역사와 도민 100여 명이 함께했다. 또 입춘굿 주제인 ‘날 베룡 땅 움짝, 봄이 들썩’을 큰 붓으로 쓰는 ‘입춘휘호’ 퍼포먼스와 무기술 평크·레게 등으로 재해석한 인디밴드 ‘주디해차지스’의 공연 등 다채로운 무대도 이어졌다. 이밖에도 원도심 소상공인 매장을 이용하면 입춘굿 기념 굿즈를 증정하는 지역 상권 연계 프로그램을 신설하기도 했다. 김남훈 연출자는 “이번 축제는 전통의 본질을 존중하는 동시에 오늘의 관객과 사회적 맥락 속에서 전통을 새롭게 해석하고 연결하는데 중점을 뒀다”며 “전통과 현재, 공동체와 개인이 만나는 지점을 축제의 흐름 안에 자연스럽게 풀어내며 제주 축제가 나아갈 또 하나의 방향을 제시하고자 했다”고 전했다.

박소정기자 cosorong@halla.com

제주를 그린 화가 김택화... ‘오브 노스탈지아’

6일부터 신화월드 컬쳐존

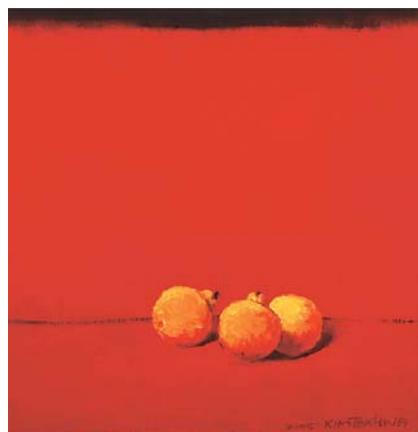
‘제주를 그린 화가’ 김택화 작가의 레플리카 기획전시 ‘of NOSTALGIA(오브 노스탈지아)’가 오는 6일부터 4월 5일까지 제주신화월드 메리어트관 호텔&리조트 JSW 컬쳐존에서 열린다.

김택화 화백은 제주에서 유년기와 학창 시절을 보냈으며, 제주 출신으로는 최초로 흥의대학교에 진학해 미술계의 주목을 받았다. 흥의

대학 시절 한국 근현대미술을 대표하는 김환기 화백의 제자로 알려졌고, 국전에 출품해 대학생 최초 입선과 특선이라는 기록을 세웠다.

1965년 고향 제주로 돌아온 김화백은 제주의 자연과 사람, 삶의 훈적을 평생 화폭에 담아왔다. 그의 작품에는 제주에 대한 기억과 그리움, 장소가 지닌 정서가 축적된 시선으로 담겨 있다.

이번 전시의 키워드는 ‘제주에 대한 향수’다. 1962년 국전에서 주



김택화 ‘봉골’

인다. 초기 추상에서 풍경화, 정물화로 이어지는 작가의 회화적 변화를 한자리에서 조망할 수 있다.

개막을 하루 앞둔 5일 오후 3시에는 AIP 오프닝 리셉션이 열리며, 김화백의 판화 작품을 경매 형식으로 소개하는 특별 프로그램도 함께 진행된다. 전시 기간 동안에는 김택화미술문화재단 이사장이자 김택화미술관 관장인 이승연의 무료 도슨트 프로그램이 운영될 예정이다. 프로그램 일정과 참여 신청은 추후 제주신화월드 또는 김택화미술관 누리집을 통해 안내된다.

김채현기자 hakch@halla.com

평을 받는다.

도립미술관 4개 전시실에서 지난 해 12월 16일부터 50여 일째 이어지고 있는 제주와 아오모리 예술가의 교류 이야기를 담은 국제교류전 ‘바람과 숲의 대화’의 전시장에도 그의 작품들이 걸려있다. 전시는 다음 달 15일까지 이어진다.

이와 함께 도립미술관은 전시 연계 체험프로그램도 마련해 이달 14일부터 28일까지 2주간 운영한다.

프로그램은 전시된 작품에 대한 소재와 기법을 쉽게 이해할 수 있도록 네 가지로 구성됐다. ‘장리석 다색판화 워크숍: 밀의 해, 색의 결’(14~16일), ‘뮤토 포 키즈 (Muto For Kids)’(19~22일), ‘작은 전구 속 물의 여행’(28일), ‘바람이 머문 숲, 예술로 걷는 길’(28일) 등이다.

‘장리석 다색판화 워크숍’은 당일 현장접수로 선착순 300명을 받는다. 나머지 3개 프로그램에 대한 참여 신청은 이달 10일부터 12일까지 제주도립미술관 누리집에서 하면 된다. 수강료는 무료다. 박소정기자

‘악동’ 캐릭터 나라 요시토모 제주에

제주·아오모리 국제교류전

연계 특강 이달 27일 예정
체험프로그램 2주간 운영

세계적으로 유명한 일본 미술가인 나라 요시토모가 이달 제주에 온다.

4일 제주도립미술관에 따르면 제주와 일본 아오모리현의 자매결연 10주년을 기념해 열리고 있는 국제교류전 ‘바람과 숲의 대화’에 참여 중인 나라 요시토모가 이달 27일 제주에서 특강을 열어 도민과 만난다. 특강 시간과 참여자 모집 등 구체적인 내용은 추후 안내할 예정이다.

나라 요시토모는 순진함과 반항심이 동시에 깃든 얼굴의 악동 캐릭터를 그려 세계적으로 많은 팬을 거느리고 있는 일본 아오모리현 출신의 작가다. 그가 그린 소녀와 아이들은 순수와 분노, 고독과 저항이 공존하는 현대인의 얼굴을 하고 있다. 그의 시선은 일본 현대인의 불안과 감정을 시각으로 응축하는 감정의 깊이를 통해 동시대 대형을 보여준다는



제주도립미술관 기획전시실에서 열리고 있는 제주·일본 아오모리현 자매결연 10주년 기념 국제교류전 ‘바람과 숲의 대화’에서 나라 요시토모의 작품들이 전시되고 있다.

어르신이 들려주는 제주어
한라도서관, 참여자 모집

제주도 한라도서관이 2026년 기관 연계 찾아가는 독서활동으로 ‘어르신이 들려주는 제주어 이야기’ 사업을 추진한다.

이 사업은 제주어를 구사할 수 있는 어르신들이 전문 독서활동가 양성과정을 거쳐 어린이집과 지역

아동센터 등을 직접 찾아가 아이들에게 제주어로 그림책을 읽어주는 프로그램이다.

이에 이를 이끌 제주어 독서활동 가 40명(신규 15명, 기존 25명)을 구성할 계획으로, 이달 9일부터 신규 독서활동가 양성과정 참여자를 모집 한다. 제주어 동화구연에 관심 있는 65세 이상 도민이라면 누구나 참여 가능하다. 신청은 제주도 공공도서관 누리집에서 하면 된다.

박소정기자

제주의 맛, 그대로. 손끝의 정성, 그대로

제주의 바다와 들에서 얻은 재료,
그리고 제주웰링의 정성 어린 손맛.
몸이 편하고 마음이 쉬어가는 한 끼,
그게 바로 제주웰링입니다.



신한에코 | 제주시 죽성서길 7-10

064) 725-1100

깊고 맑은 제주의 맛이 스며드는 한 끼 엄마의 마음으로 정성을 담았습니다.

신한에코 | 제주 전통방식으로 직접 조리한 식품

따뜻하게 데워 간편하게 집밥의 맛을 느껴보세요



이런분들께 추천드립니다.

매장에 진열해서 판매하실 분,
기존 식당 메뉴에 추가를 원하시는 식당 사장님
행사, 도시락, 단체급식 등에 추천드립니다.