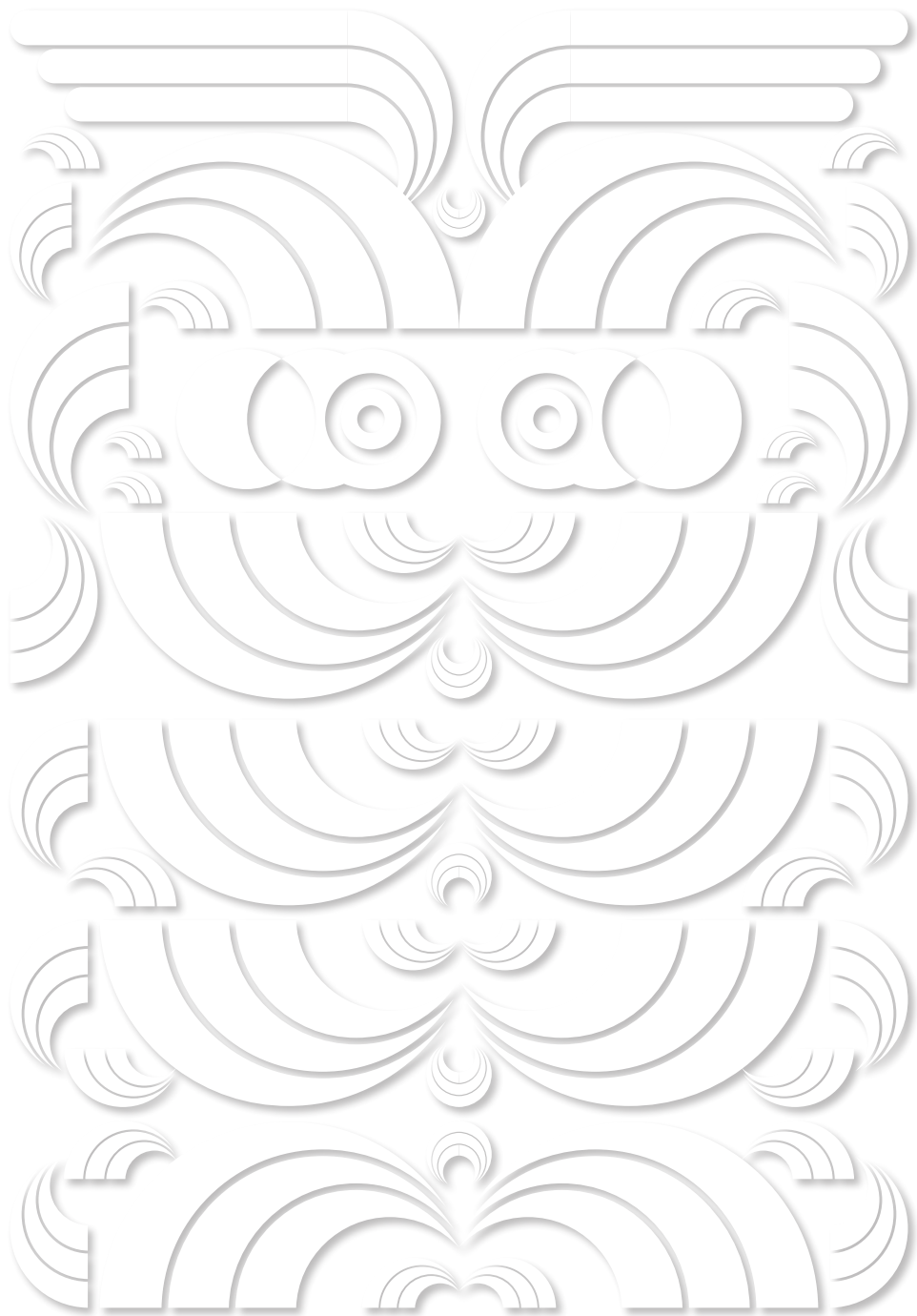




막힘없이 흐르고 새롭게 불어오다

제10차 문화예술세계총회 서울 2025

뒤편지 붙는 종이



바람의 초대

눈을 감고, 바람을 상상해 보세요.
높고 낮은 곳에서 막힘없이 흐르고,
흘러치는가 하면 다시 일어선듯 새롭게 불어오는 바람을.

우리말에서 '바람'은 여러 가지 뜻을 가지고 있습니다.
공기 중의 흐름을 의미할 뿐만 아니라,
간접히 원하는 소망을 의미하기도 합니다.

이번 총회에서 우리가 함께 나눌 바람은
문화와 예술을 대하는 활짝 열린 마음과
어떤 어려움도 극복하며 다시 일어서는 힘을 담아
새롭게 불어오는 미래를 담아있을 것입니다.

이번 제10차 문화예술세계총회는 한국문화예술위원회와
IFACCA(예술위원회 및 문화기관 국제연합)이 공동으로 주최하며
급격한 변화 속에서도 끊임없이 새로운 창조성을 발휘해 온
한국의 개방성과 회복탄력성을 토대로 문화프로그램을 기획하였습니다.

저마다의 기대와 함께 서울을 찾아주신 여러분,
이제 여러분 각자가 한 줄기의 바람이 되어 자유로운 여정을 시작해주세요.

이번 총회 문화프로그램의 컨셉은 '바람'입니다.
바람은 공간과 사람 사이를 흐르고, 연결합니다.
국경과 분야를 넘어 막힘없이 흐르며 새로운 가능성을 열어주고,
흘러졌다가도 다시 새롭게 불어오는 회복탄력성을 지니고 있습니다.
그 점이 바로 문화와 예술을 닮았습니다.

이번 총회의 키 이미지는 오래 전부터 나쁜 기운을 물리치고
안녕을 기원하던 도깨비의 형상에서 영감을 받아 탄생했습니다.
이는 한국의 전통적인 토속신앙에 기원을 두고 있으며,
다가올 위기를 극복하고자 하는 의지를 담고 있습니다.
바람의 물결이 하나로 모여 흐르는 듯한 느낌을 담은 공식 로고는
이번 총회의 주제와 시각적으로 조응합니다.

색은 하늘과 바다를 연상시키는 푸른 색조로,
광활함과 무한한 자유로움을 상징하며, 유선형의 외곽선을 통해
힘차게 굽이치는 활력을 가진 한강의 흐름까지 담았습니다.
이를 통해 우리 각자의 기운을 정화하며,
우리가 돌아간 곳에서 새로운 바람을 불러일으킬 수 있는 힘이
소중히 있을기를 바랍니다.

바람을 담다

경계를 넘나들면서도 흐름을 멈추지 않습니다. 공간을 가로지르며 새로운 길을 만들고,
경계를 허물며 과거와 현재를 연결합니다. 개막만찬이 펼쳐지는 DDP(동대문디자인플라자)는
바로 그런 넘나드는 바람이 살아 숨 쉬는 곳으로, 이곳에서 여러분을 환영하는 마음으로
맞이하고자 합니다.

조선시대 '이간수문'이라는 이름으로 물결이 흘러나갔던 이곳은 오래 전부터 많은 사람들이
모여드는 곳이었습니다. 물과 사람, 생각과 물자가 자유롭게 오가며 활력을 만들었고,
이는 곧 동대문시장으로 이어져 한국의 산업화와 패션의 중심지가 되었습니다. 이후
'동대문운동장'이라는 이름으로 한국 스포츠의 아이콘이 되었다가, DDP가 된 지금은
문화예술과 함께 미래를 만들어가는 공간으로 자리잡고 있습니다. 이 공간은 역사적인 흐름
속에서 넘치는 에너지를 간직한 채 늘 새로운 모습으로 끊임없이 경계를 넘나들었습니다.

그래서 이곳은 과거의 유산과 현재의 창조가 공존하고 있는 공간입니다.
오늘 우리도 600여년 전 지어진 이간수문의 길을 따라 현대적인 감성을 갖춘 건축물인 이곳
DDP에 모여 함께하는 자리를 여는 밤을 맞이하려 합니다.

전통적인 한식을 기반으로 현대적인 감각을 가미한 한식 정찬과 함께 종묘제례악과 전통 가곡을
현대적인 엠비언트와 테크노로 재해석한 '해파리'의 공연을 감상하며 시대를 넘나드는 감각의
흐름을 경험해보시길 바랍니다.

한국은 늘 불가능을 가능으로 만들어 왔습니다. DDP라는 혁신적인 공간 역시 바람처럼
유연하고 개방적인 사고와 빠르게 행동하는 열정으로 이루어낸 놀라운 성과입니다.

오늘 우리는 이곳에서 경계를 넘어 전통과 현대를 자유롭게 넘나드는 바람을 만나게 됩니다.
역사와 예술이 어우러지고, 문화와 문화가 만나 섞이며, 미래를 향하는 우리의 상상 또한
자유롭게 경계를 넘나들 것입니다. 우리가 걸어온 길을 되짚고, 앞으로의 가능성을 열어가는 이
의미 있는 순간을 함께 맞이하려 합니다.

이 곳 리움에서는 한국 전통미술의 고유한 아름다움과 함께 시대와
지역을 초월하는 고미술과 현대미술의 다채로운 흐름을 한자리에서
만나볼 수 있습니다. 오늘 이 자리에 모인 여러분도 자신의 문화와
서로의 생각을 열린 마음으로 나누며 다양성이 가져오는 창의적 힘을
직접 경험해 보시길 바랍니다.

제10차 문화예술세계총회의 첫번째 날,
이 자리를 빛내주신 여러분께
한국의 산, 들, 바다에서 나는 특별한 재료로 만들어진 도시락을
복을 기원하는 마음을 가득 담아 보자기에 싸서 준비했습니다.

이 맛과 온기와 향이
여러분의 하루를 부드럽게 감싸는 선물이 되기를 바랍니다.

넘나드는 바람 - 개막만찬

보자기의 매듭을 풀어보세요.
그 안에 든 따스한 선물을 발견하셨나요?

예로부터 한국인들은 물건을 감싸는 네모난 천을
'보자기'라고 불렀습니다.
여행을 떠날 때면 설레는 마음으로 보자기에 짐을 싸고,
귀한 마음을 담아 선물할 때에도 보자기를 사용했습니다.
따뜻한 바람이 우리를 포근하게 안아 주듯이,
보자기는 한 장의 천을 넘어
소중한 사람들에게 고마움과 복을 기원하는
마음을 전달하는 특별한 도구였습니다.

제10차 문화예술세계총회의 첫번째 날,
이 자리를 빛내주신 여러분께
한국의 산, 들, 바다에서 나는 특별한 재료로 만들어진 도시락을
복을 기원하는 마음을 가득 담아 보자기에 싸서 준비했습니다.

이 맛과 온기와 향이
여러분의 하루를 부드럽게 감싸는 선물이 되기를 바랍니다.

감싸는 바람 - 마음을 담은 보자기

바람의 교차점 - 문화 프로그램

다시 일어나는 바람 - 잔치

여름의 시작을 알리는 바람이 불면, 한국에서는 한 해의 풍요와
평안을 기원하는 축제가 열립니다. 바로, '단오'입니다.
양기가 가장 강하다는 이 날, 농부들은 힘겨웠던 모내기를 마친 뒤
한 자리에 모여 풍년을 기원하는 잔치를 열었습니다.
서로의 건강을 바라며 부채를 주고받고 더위를 이겨낼 시원한
바람을 기다리던 날이었지요.

오늘 밤, 우리의 만남 또한 그날의 풍경과 닮아 있습니다.
이 총회는 한 해 농사의 첫 씨앗을 뿌리듯 앞으로의 성장과
가능성을 향해 내딛는 첫걸음입니다. 이 만찬을 통해 우리는 서로를
돌려보고 다기를 내일의 희망을 함께 나누려 합니다.

먼저, 서울을 가로지르는 한강을 보셨지요?
흘러가는 그 물결은 이 도시가 지나온 변화의 흐름을 담아
있습니다. 산업화, 민주화, 그리고 K-컬처까지. 한국은 언제나
변화하며 새로운 길을 열어 왔습니다. 그러나 그 흐름은 항상
순탄하지만은 않았습니다. 때로는 멈추기도 했고, 거센 폭풍 속에서
흔들리기도 했습니다. 그러나 결국 우리는 다시 일어섰습니다.

오늘 밤, 우리는 단오의 잔치날을 재현하며, 쓰러져도 다시 일어나고
멈춘 듯 보여도 다시 흐르는 의지를 함께 나누고자 합니다.
우리는 선조들이 먹었던 제철 재료로 만든 전통 음식을 맛보고,
'범 내려온다'의 안무로 잘 알려진 엠비규스 댄스컴퍼니의 전통과
현대를 넘나드는 춤과 음악을 즐기며, 궁기놀이, 제기차기, 딱지치기
같은 민속놀이를 통해 전통 문화를 나누고 경험하는 시간을 가져
보려 합니다.

사실, 단오의 잔치는 순전한 기쁨만을 의미하지는 않습니다.
단오의 바람은 땀방울을 흘리며 모를 심고 돌아온 농부들이 다기를
무더위를 이겨내며, 지경도록 반복될 힘든 노동을 건디고, 다시
일어설 수 있도록 힘을 주는 바람입니다. 우리는 각자의 자리에서
저마다의 도전을 마주합니다. 때로는 길이 보이지 않을 수도 있고
때로는 막막하게 느껴질 수도 있을 겁니다.

하지만 오늘 우리가 함께하는 이 잔치는 어려움 속에서도 견고하게
이어지는 연결감, 그리고 서로를 북돋우는 문화와 예술의 힘을
보여줍니다.

이 흥겨운 바람을 저마다의 마음에 품어 주시기 바랍니다.

페막오찬

어우러지는 바람 -

바람은 우리 일상 속 작은 골목마다 잔잔히 스며들고 있습니다. 이 곳 대학로는
골목마다 한국문화예술위원회의 그런 바람들이 깃들어 있는 곳입니다.

대학교에는 특히 한국문화예술위원회가 운영하는 여러 공간들이 자리하고
있습니다. 공연예술의 창작 산실인 아르코예술극장, 동시대 시각예술의 다양한
의미를 발굴하는 아르코미술관, 예술가들이 자유롭게 교류하며 창작할 수 있는
열린 공간을 예술가의집 등이 모여 있어, 문화예술 공공지원의 상징적인 구역이
되고 있습니다.

조선시대 성균관을 시작으로 최초의 대학이 자리를 잡기까지, 자연스럽게
'대학교'라는 이름을 갖게 된 이 곳은 대학 문화가 한창 꽃을 피우던 때에
'젊은이들의 천국'이자, 대학생들의 민중화 운동이 활발히 펼쳐지며 사회적
목소리가 모이던 장소이기도 했습니다. 이후 마로니에 공원이 생긴 뒤, 공원을
중심으로 크고 작은 극장들이 자연스레 모여들면서 대학로는 점차 문화예술의
중심지로 자리잡게 되었습니다. '차 없는 거리' 운영을 통해 시민과 문화예술이
함께 숨쉬는 이곳은, 지금도 여전히 시대의 감수성을 섬세하게 포착하며 서울의
문화예술을 대표하는 특별한 거리로 남아 있습니다.

대학교 골목골목에는 매력적인 소극장들이 자리잡고 있으며, 매일같이 다채로운
공연과 창의적인 시도들이 펼쳐지고 있습니다. 시민과 예술가, 공공과 민간이
함께 가꾸어온 이곳은 살아 있는 문화예술의 터전입니다. 특히 장에예술을
포함해 경계를 뛰어넘는 다양한 예술적 창작과 실험의 씨앗들이 이곳의 바람을
타고 거리마다 스며들며, 널리 퍼져나가고 있습니다.

오늘 우리는 대학교의 거리에서 자유롭게 생기 넘치는 일상의 모습으로 한국의
길거리 음식들을 소개해 보려고 합니다. 연극 배우와 대학생들이 즐겨 먹던
떡볶이, 길 위에 펼쳐진 소박한 음식들과 그 음식을 나누는 사람들의 웃음
속에서 우리는 문화와 예술이 특별한 공간에만 존재하는 것이 아니라, 우리
모두의 평범한 일상에도 자유롭게 흐르고 있음을 발견하게 됩니다.

페막오찬에서 나누는 음식과 이야기를 통해, 서로 다른 우리가 만나 경계를 넘어
어우러지고, 새로운 영감을 품은 채 각자의 삶의 자리로 다시금 흘러가기를
바랍니다. 이곳에서 만난 바람이 여러분의 삶 속에서도 막힘없이 계속 흐르기를,
그리고 새로이 더 넓은 세상으로 이어지기를 바랍니다.

바람의 여정을 마치며

이제 긴 여정의 끝자락에 서 있습니다.

이번 총회는 한국문화예술위원회와
IFACCA(예술위원회 및 문화기관 국제 연합)가
함께 준비한 자리로, 이 곳 서울에서 우리는
한국의 문화예술에 담긴 가치와 철학을 새롭게 이해하고,
열린 대화를 통해 서로의 경험을 나누며,
우리의 시야를 확장해 나가는
뜻깊은 시간을 보낼 수 있었습니다.

문화와 예술이라는 이름으로,
우리는 막힌 곳을 열어내고,
새롭게 회복할 수 있는 힘을 나누었습니다.

때로는 넘어지더라도 다시 일어나고,
벽을 만나더라도 부드럽게 길을 찾아 다시 흐를 수 있는,
문화와 예술이 가진 가능성을 우리는 이미 알고 있습니다.

이제 각자의 자리로 돌아가는 길,
서울에서 불어온,
한 줄기의 바람을 기억해 주십시오.

그 바람은 여러분이 있는 곳 어디에서든
밝은 희망으로 막힘없이 흐르고,
더 넓은 세상을 향해 다시 새롭게 불어갈 것입니다.

그리고 그 바람은,
예술이 다가올 시대와 나눌 새로운 인사이자
우리가 함께 떠올린 미래의 첫 숨결이 될 것입니다.

이곳에서 만난 우리의 바람이
언제나 여러분과 함께하기를 바랍니다.

10th WORLD SUMMIT ON ARTS & CULTURE SEOUL 2025



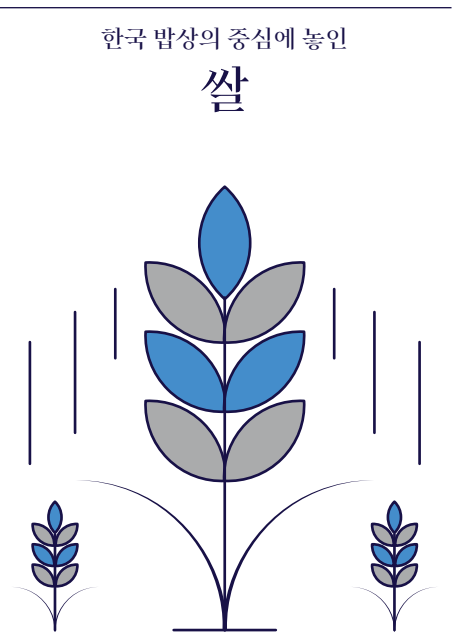
스며드는 바람 - 한국의 식재료들

음식은 한 사회의 정체성을 반영하는 가장 일상적이고도 깊은 언어입니다.

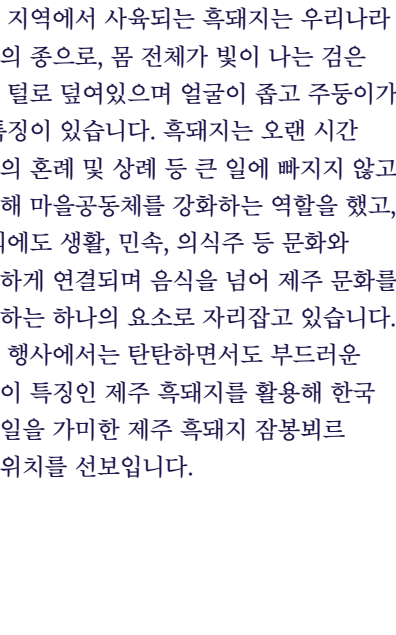
여기, 여러분께 소개해 드리고 싶은 한국의 식재료들은 한국의 산과 들, 바다를 따라 불어온 바람이 지나간 자리에서 자라난 것들입니다. 높은 산의 거센 바람, 들판을 어루만진 바람, 바다의 짭조름한 바람은 그대로 식재료 속에 스며들어, 맛과 향, 온기를 완성해줍니다.

음식에 간이 배듯이, 고유한 맛은 삶의 결을 따라 부드럽게 스며들어 기억과 감정으로 남게 됩니다. 우리는 한국의 맛을 통해 시대와 함께 호흡하는 문화의 맥락을 스며들듯 자연스럽게 이해할 수 있을 것입니다.

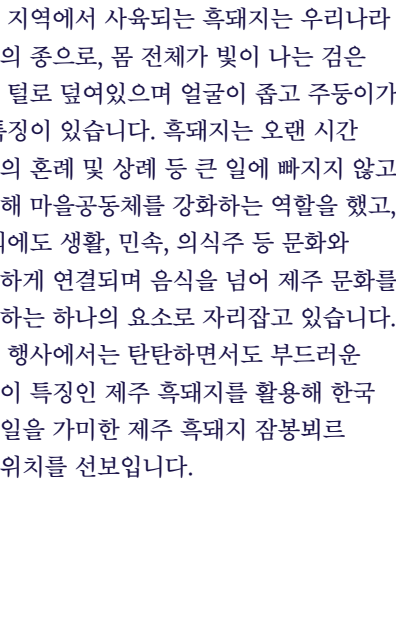
쌀로 만든 밥 한 숟가락에 한 끼의 식사가 줄 수 있는 최고의 따뜻함을 담아냅니다. 쌀은 한국의 주식으로, 쌀밥은 한국인에게 힘이자 생명의 상징으로 여겨집니다. 흰 쌀밥과 반찬으로 이루어진 한국 고유의 일상식 상차림은 물론, 떡, 식혜, 술, 엿 등 다양한 형태로 쌀을 즐겨온 만큼, 쌀은 한국의 식생활을 구성하는 아주 중요한 요소입니다. 특히 청정구역 DMZ에서 나는 철원지방의 오대미는 쌀알이 굵고 찹을 때 감칠맛이 나는 특징이 있어 한국을 대표하는 고품질의 쌀로 꼽힙니다. 한국인의 집밥을 컨셉으로 한 한식 보자기 도식락에서는 철원 오대미와 밤, 은행을 연잎으로 감싸 찜낸 특별한 쌀밥을 맛볼 수 있습니다.



한국 밥상의 중심에 놓인 쌀



과거, 농경 중심 사회였던 한국에서 소는 없어서는 안 될 소중한 존재였고, 이에 소고기는 늘 최고의 식재료로 여겨졌습니다. 그래서 예로부터 귀한 손님을 대접하거나 좋은 일을 축하하는 자리가 있을 때면 정성스럽게 식탁에 올렸습니다. 특히 강원도 횡성은 소가 뛰어들 수 있는 깨끗한 자연과 쌀쌀한 기후를 갖추어, 부드러운 식감, 뛰어난 향미와 감칠맛을 자랑하는 최상급 한우의 생산지로 유명합니다. 이번 행사에서는 고기를 곱게 다져 만든 떡갈비와 숯불향을 가득 입힌 직화구이, 할랄 비프 샌드위치 등 다양한 요리에서 횡성 한우를 직접 맛볼 수 있습니다.

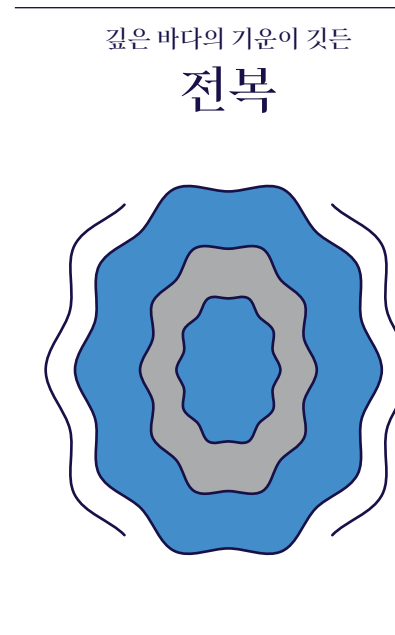


깊은 맛과 정성이 담긴 한우

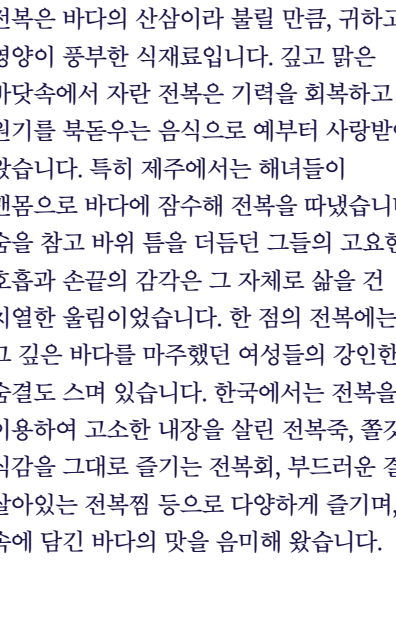


고추장은 한국의 매운맛을 상징하는 우리 고유의 발효 식품으로, 찹쌀에 고춧가루, 엿기름, 메줏가루, 소금 등을 섞어 장독에 담고, 긴 시간 천천히 숙성시키는 과정을 거쳐 만들어집니다. 찹쌀의 단맛, 고춧가루의 알싸함, 엿기름의 달큰함, 메주의 구수함, 그리고 소금의 짭맛이 긴 시간 동안 숨을 섞으며 어우러져, 고추장만의 깊고 묵직한 풍미가 태어납니다. 고추장은 집집마다 조금씩 다른 맛을 지녀, 한 집안의 전통과 역사를 품은 고유한 기억이 되어 왔습니다. 고추장을 비롯한 '한국의 장 담그기 문화'는 쌀, 김치와 함께 한국 식생활의 근간을 이루고 있으며, 세대를 이어져 내려오며 가족 간의 유대감을 강화하는 기능을 하기도 하였습니다. 이러한 문화적 가치는 2024년 유네스코 인류무형유산에 등재되며 세계적인 주목을 받았습니다.

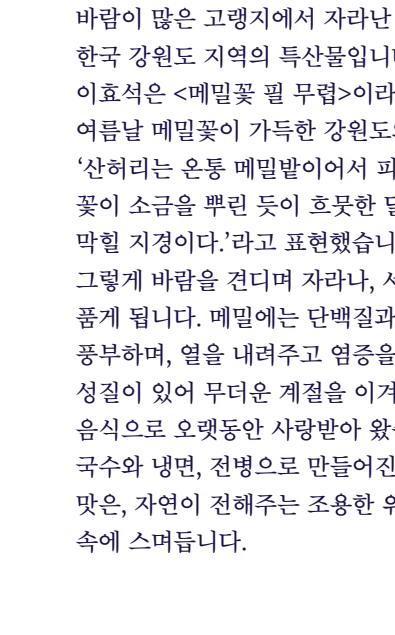
가다림의 온기를 머금은 고추장



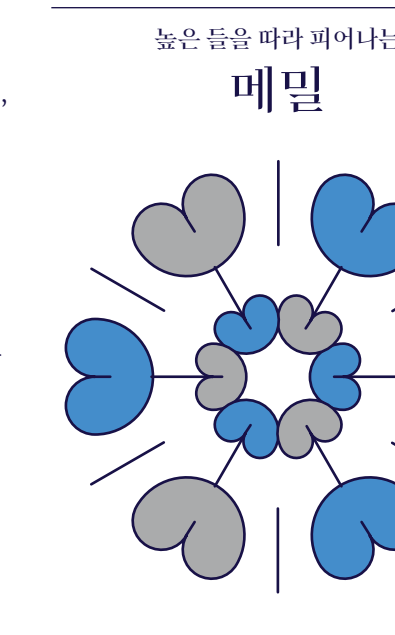
바다의 숨결을 담은 미역



미역은 바다에서 온 가장 부드러운 채소입니다. 칼로리가 적고 비타민과 무기질이 풍부해 한식에서 국과 반찬에 자주 활용됩니다. 특히 혈액 순환과 피를 맑게 하는 데에 도움을 주어, 아이를 출산한 산모의 기운을 북돋는 대표적인 음식으로 꼽혔는데, 여기서 유래되어 한국에서는 매년 생일을 기념해 미역국을 먹는 문화가 있습니다. 잔잔한 파도를 닮은 미역의 맛과 식감은 식탁 위에 바다의 숨결을 불러냅니다. 한식 보자기 도식락과 함께 제공되는 미역국에는 임금님 진상품이자 꼬들한 식감으로 알려진 진도의 특산물 '진도각' 미역을 활용해 특별함을 더하였습니다.



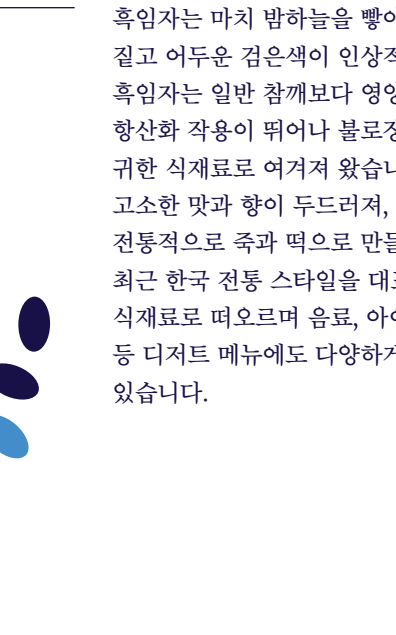
가을 숲에서 한 알, 또 한 알 익어서 떨어지는 밤은 다산과 풍요의 상징입니다. 그래서 오랜 시간 관혼상제에 빠지지 않았던 이 열매는 새로운 가정의 시작을 축복하는 의미를 담고 있어서, 혼례 때에는 시부모가 신랑신부에게 밤을 던져주는 풍속이 있습니다. 밤은 5대 영양소를 고루 갖추고 있으며, 주로 날로 먹거나 삶아서 먹고, 특유의 은근한 단맛을 활용해 음식의 고명이나 소스 등으로 사용되기도 합니다. 이번 문화예술제총회 기간 제공되는 다양한 한국 음식 속에서 밤을 찾아보는 재미를 느낄 수 있습니다.



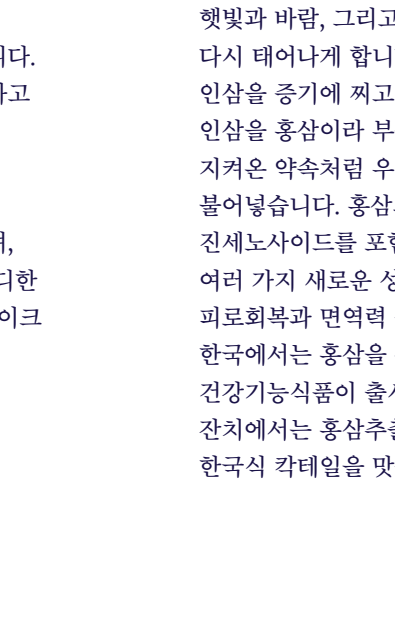
단단히 어문 은은한 단맛을 지닌 밤



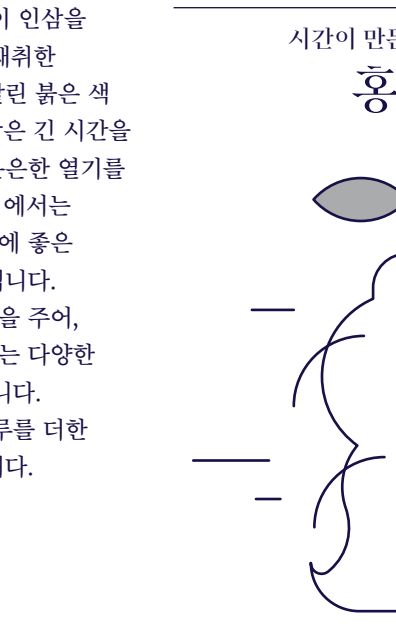
한 뿌리의 생명력을 가진 인삼



땅 깊숙이 뻗은 뿌리 하나에 오랜 시간과 기운이 깃들입니다. 사람의 형상을 닮아 '인삼(人蔘)'이라 불리는 이 뿌리는, 신진대사를 촉진하고 면역력을 강화하며 만병에 효과가 있는 고귀한 약재로 여겨졌습니다. 인삼은 오늘날까지도 한국의 건강한 정신과 몸을 상징하는 대표 식재료로 사랑받고 있습니다. 한국에서 자란 인삼은 가장 최상품으로 여겨져, 고려청자와 함께 한국을 대표하는 수출품이 되었습니다. 한국에서는 음력 6월과 7월 사이 여름철 가장 더운 시기에 걸친 초복, 중복, 말복을 '복날'이라 부르며 닭고기와 인삼이 들어간 뜨거운 국물음식인 '삼계탕'을 먹으며 더위를 이겨냅니다. 개막 만찬에서는 삼계탕을 먹기 좋게 재해석한 삼계를 메뉴를 선보입니다.



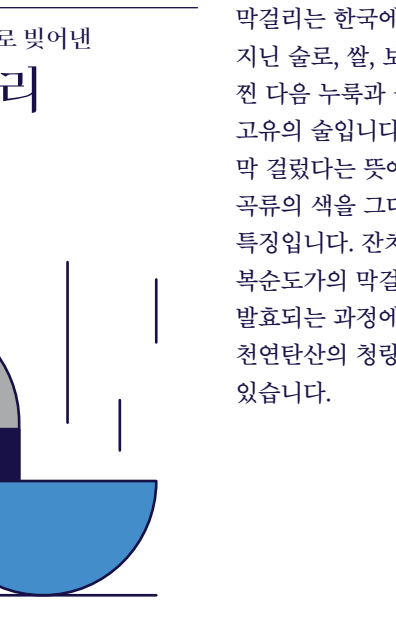
햇빛과 바람, 그리고 불의 기운이 인삼을 다시 태어나게 합니다. 밭에서 채취한 인삼을 증기에 찌고 건조시켜 말린 붉은 색 인삼을 홍삼이라 부릅니다. 홍삼은 긴 시간을 지켜온 약초처럼 우리 몸속에 은은한 열기를 불어넣습니다. 홍삼의 제조 과정에서는 진세노사이드를 포함해 우리 몸에 좋은 여러 가지 새로운 성분이 생성됩니다. 피로회복과 면역력 증진에 도움을 주어, 한국에서는 홍삼을 주원료로 하는 다양한 건강기능식품이 출시되기도 합니다. 잔치에서는 홍삼추출물에 콩가루를 더한 한국식 카데일을 맛볼 수 있습니다.



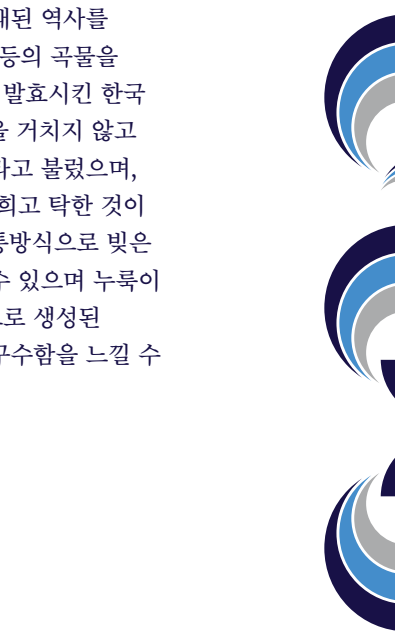
감귤은 제주의 바닷바람과 따뜻한 햇살을 정직하게 담은 과일로, 높은 당도와 산뜻한 새콤함이 어우러지는 맛을 자랑합니다. 감귤은 왕에게 진상하는 과일이었으며, 조선왕조실록에도 '종묘에 바치고 손님을 대접하는, 그 쓰임이 매우 절실한 과일'로 언급되어 있을만큼 늘 귀한 대접을 받았습니다. 이제 모든 한국인들이 사랑하는 국민 과일인 감귤은 과일 그 자체로도 맛있지만, 소스, 차, 잼, 디저트 등 여러 음식에 활용되어 다양한 방법으로 감귤을 즐길 수 있습니다.



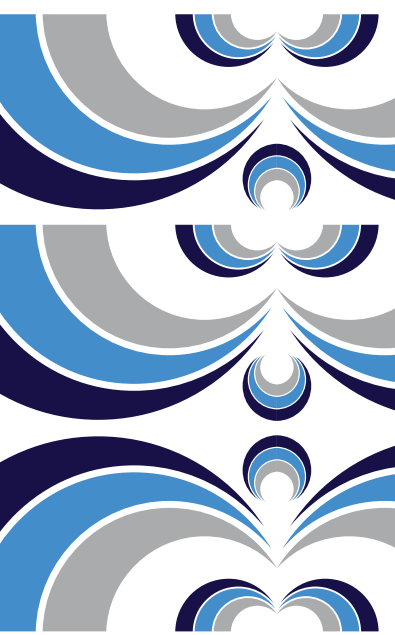
바닷바람을 맞은 새콤달콤한 감귤



햇빛과 바람, 그리고 불의 기운이 인삼을 다시 태어나게 합니다. 밭에서 채취한 인삼을 증기에 찌고 건조시켜 말린 붉은 색 인삼을 홍삼이라 부릅니다. 홍삼은 긴 시간을 지켜온 약초처럼 우리 몸속에 은은한 열기를 불어넣습니다. 홍삼의 제조 과정에서는 진세노사이드를 포함해 우리 몸에 좋은 여러 가지 새로운 성분이 생성됩니다. 피로회복과 면역력 증진에 도움을 주어, 한국에서는 홍삼을 주원료로 하는 다양한 건강기능식품이 출시되기도 합니다. 잔치에서는 홍삼추출물에 콩가루를 더한 한국식 카데일을 맛볼 수 있습니다.



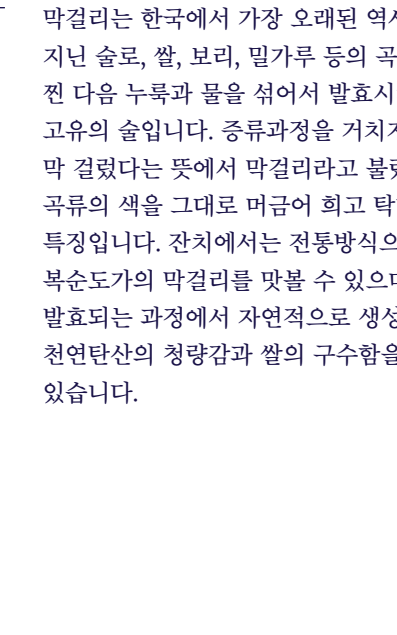
시간이 만든 힘이 담긴 홍삼



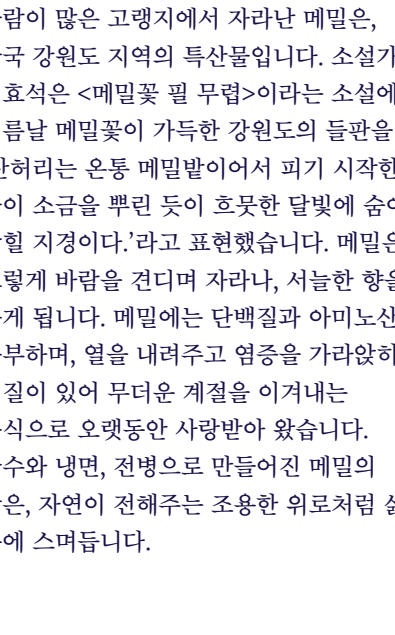
시간과 정성으로 빚어낸 막걸리



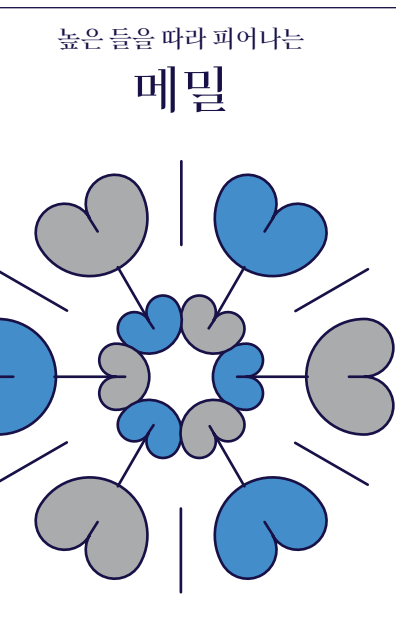
막걸리는 한국에서 가장 오래된 역사를 지닌 술로, 쌀, 보리, 밀가루 등의 곡물을 쪄 다음 누룩과 물을 섞어서 발효시킨 한국 고유의 술입니다. 종류와정을 거치지 않고 막 걸렀다는 뜻에서 막걸리라고 불렸으며, 곡류의 색을 그대로 머금어 희고 탁한 것이 특징입니다. 잔치에서는 전통방식으로 빚은 복순도가의 막걸리를 맛볼 수 있으며 누룩이 발효되는 과정에서 자연적으로 생성된 천연탄산의 청량감과 쌀의 구수함을 느낄 수 있습니다.



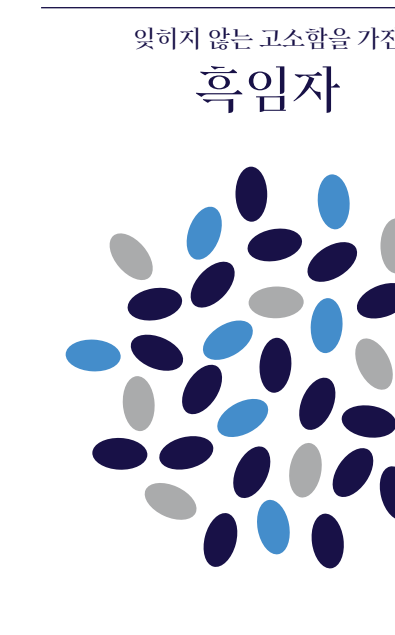
바람이 많은 고령지에서 자라난 메밀은, 한국 강원도 지역의 특산물입니다. 소설가 이효석은 <메밀꽃 필 무렵>이라는 소설에서, 여름날 메밀꽃이 가득한 강원도의 들판을 '산허리는 온통 메밀밭이어서 피기 시작한 꽃이 소금을 뿌린 듯이 흐뭇한 달빛에 숨이 막힐 지경이다.'라고 표현했습니다. 메밀은 그렇게 바람을 견디며 자라나, 서늘한 향을 품게 됩니다. 메밀에는 단백질과 아미노산이 풍부하며, 열을 내려주고 염증을 가라앉히는 성질이 있어 무더운 계절을 이겨내는 음식으로 오랫동안 사랑받아 왔습니다. 국수와 냉면, 전병으로 만들어진 메밀의 맛은, 자연이 전해주는 조용한 위로처럼 삶 속에 스며듭니다.



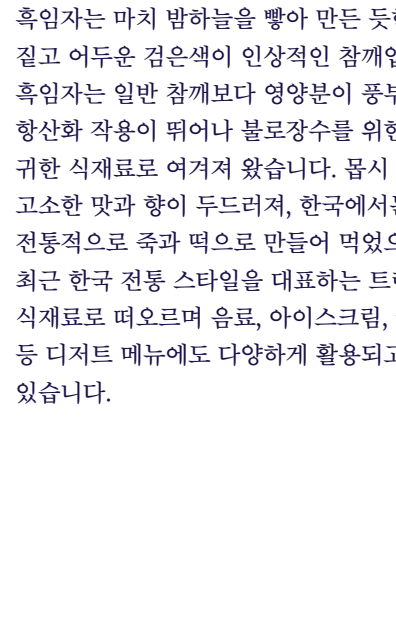
높은 들을 따라 피어나는 메밀



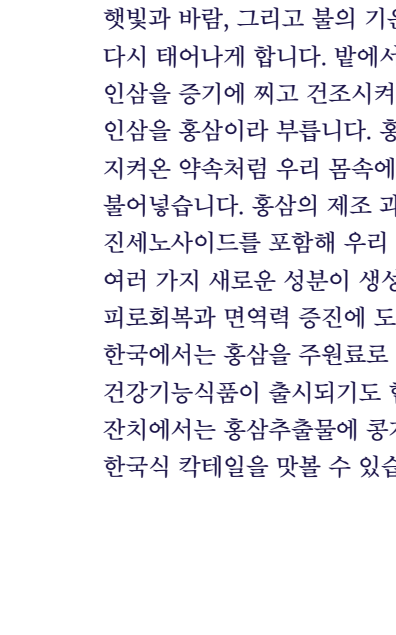
잊히지 않는 고소함을 가진 흑임자



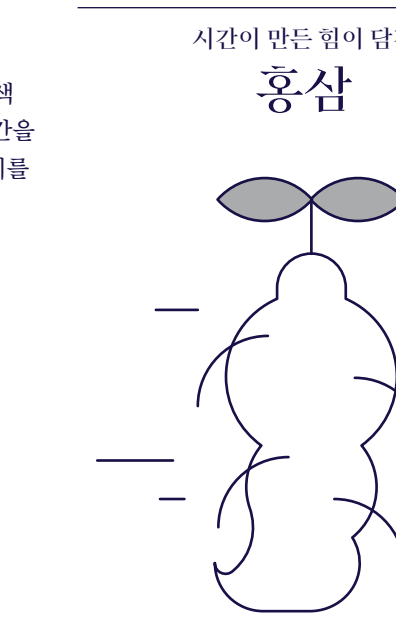
흑임자는 마치 밤하늘을 뿜아 만든 듯한 질고 어두운 검은색이 인상적인 참깨입니다. 흑임자는 일반 참깨보다 영양분이 풍부하고 항산화 작용이 뛰어나 혈로장수를 위한 귀한 식재료로 여겨져 왔습니다. 몸시 고소한 맛과 향이 두드러져, 한국에서는 전통적으로 죽과 떡으로 만들어 먹었으며, 최근 한국 전통 스타일을 대표하는 트렌디한 식재료로 떠오르며 음료, 아이스크림, 케이크 등 디저트 메뉴에도 다양하게 활용되고 있습니다.



흑임자는 마치 밤하늘을 뿜아 만든 듯한 질고 어두운 검은색이 인상적인 참깨입니다. 흑임자는 일반 참깨보다 영양분이 풍부하고 항산화 작용이 뛰어나 혈로장수를 위한 귀한 식재료로 여겨져 왔습니다. 몸시 고소한 맛과 향이 두드러져, 한국에서는 전통적으로 죽과 떡으로 만들어 먹었으며, 최근 한국 전통 스타일을 대표하는 트렌디한 식재료로 떠오르며 음료, 아이스크림, 케이크 등 디저트 메뉴에도 다양하게 활용되고 있습니다.



흑임자는 마치 밤하늘을 뿜아 만든 듯한 질고 어두운 검은색이 인상적인 참깨입니다. 흑임자는 일반 참깨보다 영양분이 풍부하고 항산화 작용이 뛰어나 혈로장수를 위한 귀한 식재료로 여겨져 왔습니다. 몸시 고소한 맛과 향이 두드러져, 한국에서는 전통적으로 죽과 떡으로 만들어 먹었으며, 최근 한국 전통 스타일을 대표하는 트렌디한 식재료로 떠오르며 음료, 아이스크림, 케이크 등 디저트 메뉴에도 다양하게 활용되고 있습니다.



흑임자는 마치 밤하늘을 뿜아 만든 듯한 질고 어두운 검은색이 인상적인 참깨입니다. 흑임자는 일반 참깨보다 영양분이 풍부하고 항산화 작용이 뛰어나 혈로장수를 위한 귀한 식재료로 여겨져 왔습니다. 몸시 고소한 맛과 향이 두드러져, 한국에서는 전통적으로 죽과 떡으로 만들어 먹었으며, 최근 한국 전통 스타일을 대표하는 트렌디한 식재료로 떠오르며 음료, 아이스크림, 케이크 등 디저트 메뉴에도 다양하게 활용되고 있습니다.



The Wind Flows Free, Breathes Anew

10th World Summit on Arts and Culture SEOUL 2025

이웃 극롭 ㅁㅂㅅ



Close your eyes, and imagine the blowing wind.
Flowing freely from the highlands to the lowlands,
Scattering at times, yet rising again—a wind that begins anew.

Baram, the Korean word for wind embodies many meanings.
It refers not only to the movement of air,
But also signifies a heartfelt wish.

For the 10th World Summit on Arts and Culture,
the *Baram* we hope to share are
The open spirit that embraces the future of the arts and culture, and
The tenacity to rise in the face of any challenges.
A new wind to carry our wishes along the journey to chart the future.

The 10th World Summit on Arts and Culture is co-hosted by
the Arts Council Korea (ARKO) and the International Federation of
Arts Councils and Culture Agencies (IFACCA).
This year's cultural programme focuses on the openness and resilience
that have long defined the Korean arts and culture in times of rapid
changes.

As we gather in Seoul with excitement and anticipation,
We welcome you to become your own *Baram*.
Each of us roaming freely in this journey.

Baram is the main concept for this Summit's cultural programme.
The wind flows between people and spaces, connecting them together.
It moves freely across borders and divisions,
Opening up new possibilities.
Even when dispersed, it gathers again and begins anew,
A symbol of resilience.
Qualities that can also be found in the arts and culture.

The Summit's key imagery draws inspiration from *Dokkaebi*,
The mythical creature from Korean folklore,
Believed to be a guardian spirit, warding off evil and bringing good fortune.
This image signifies our collective will to overcome the challenges ahead.
The official logo, evoking the converging flow of the wind,
Visually embodies the theme of the Summit.

Rendered in blue tones reminiscent of the sky and the sea,
Reflecting their vast expanse and boundless freedom,
The wavy lines denote the dynamic flows of the Han River.

Taking cues from the imagery, we hope to purify the spirit within each of us,
So that we may carry with us the strength to stir precious new winds of change,
Wherever we go.

An Invitation
through the Wind

In the Likeness
of the Wind

The wind crosses boundaries without stopping. It blows across spaces, charting new paths,
dissolving borders, and bridging the past and the present. The Gala Opening takes place
at DDP (Dongdaemun Design Plaza), a space where you can encounter such boundless
winds. From here, we extend our welcome to you with open hearts.

The area was once the home to a two-span water gate from the Joseon era, called *Igan-sumun*,
that channeled a stream. It served as a gathering place for a long time, where the
free flow of water, people, ideas, and goods infused it with vitality. It became home to
Dongdaemun Market, eventually developing into the heart of Korea's industrialization and
fashion landscape. Later, with the addition of Dongdaemun Stadium, the district evolved
into a sports landmark. The stadium has now been transformed into the DDP—a hub for
arts and culture, and also a space for shaping the future. Throughout history, this site was
a source of vibrant energy, continuously reinventing itself and crossing the boundaries.

Cultural heritage and modern creativity exist side by side in this space. You are invited on
this special night to roam freely among the futuristic architecture of DDP along the street
where *Igan-sumun* was constructed six hundred years ago.

A special full-course meal that harmoniously blends traditional Korean flavors with a
contemporary sensibility will be served, accompanied by the music of the electronic
duo '*Haepaary*'. We invite you to experience the performance that transcends time—a
contemporary reinterpretation of the music for the royal ancestral ritual in the Jongmyo
Shrine and traditional lyrical songs imbued with ambient and techno influences.

Korea has always turned the impossible into the possible. Just like the wind, DDP is an
innovative space and a remarkable accomplishment achieved through flexible and open
thinking, and swiftly flowing passion.

On this day we encounter the wind that freely crosses from tradition to modernity.
The wind takes us to where history and art converge, where cultures meet and blend,
and where our imaginations for the future know no bounds. Let us come together in this
meaningful moment to reflect on the journey we have taken, and to open the door to all
that lies ahead.

Untie the knots.
Can you feel the warmth of the gift wrapped inside?

Koreans have used square cloths called *Bojagi* to
wrap items since the ancient times. When setting
off on a journey, people excitedly packed their
belongings in it. A precious, heartfelt gift would be
wrapped in it before being presented. *Bojagi* is more
than just a piece of cloth. It is a special medium for
conveying gratitude and good wishes to those we
care for—like a gentle, warm breeze that embraces
us.

On the first day
of the 10th World Summit on Arts and Culture,
We present to you a thoughtfully prepared packed
lunch made with ingredients harvested from the
mountains, the fields, and the seas of Korea,
wrapped in a *Bojagi*, we wish you happiness and
good fortune.

We hope that the taste, the warmth, and the aroma
fill the rest of your day with gentle contentment.

The Boundless Wind – Gala Opening

The Embrace of the Wind –
Bojagi Lunch Box

Winds at a Crossroads – Cultural Program

When different currents meet, they grow stronger together.
Arts and culture flourish through exchange, and creativity
is sparked by understanding the differences. Flowing freely
across borders and cultures, these currents serve as bridges
connecting the unfamiliar and blending away the differences.

The Leeum Museum of Art, which opened in Hannam-
dong neighborhood in the heart of Seoul in 2004, is such a
crossroad. Designed by world-renowned architects, it is a space
that seamlessly connects tradition with modernity and Korea
with the world, thereby creating artistic value in itself.

Transcending time and genres, Leeum presents both the
timeless elegance of Korean traditional arts and the emerging
trends of the world's contemporary arts under the same roof.

As we gather at Leeum, we invite you to share your thoughts
and cultures with open minds, and experience for yourself the
creative energy that diversity brings.

Different elements converge, mix freely, and open new
possibilities at Leeum. You'll sense the boundless potential
of arts and culture and the powerful synergy that can arise
through exchange of arts and culture.

Just as the winds collide and converge, forming new currents,
So hope you will see with your eyes and feel in your heart, the
true force of openness in this remarkable space.

The Wind Stirring Anew – Janchi

When the summer breeze begins to blow, Koreans prepare
a *Janchi*, for the occasion of *Dano* Day (the fifth day of the
fifth lunar month). After the laborious rice planting season,
farmers would gather on this day believed to hold the
strongest *Yang* energy to pray for good harvest. They would
wish each other good health by exchanging fans and wait for
the cool winds to temper the heat. Our gathering this evening
is reminiscent of *Dano*. The Summit is the first step towards
the growth and possibilities of tomorrow, akin to the first
seeds being sown for the year's crop. Through this feast, we
seek to encourage one another as we share our hopes for the
future.

You may have seen the Han River flowing through Seoul.
Its ever-moving currents mirror the city's transformation—
through industrialization, democratization, and now the rise
of K-Culture. Korea has always forged new paths in the face
of change. The journey has not always been smooth, impeded
and shaken by storms at times. Yet, Korea always got back up
on its feet.

On this night as we recreate the *Dano Janchi*, we seek to
share with you our will to get up again even when we fall,
and to flow again even in face of obstacles. We invite you to
sample the traditional dishes made with seasonal ingredients
savored by our ancestors, while enjoying the dance and
music performance that cross the boundaries between the
old and the new by '*Ambiguous Dance Company*', famous for
their iconic choreography to the song '*Tiger Is Coming*'. You
can also try your hand at Korean folk games such as *Gonggi*
(the Korean Jacks), *Jeggi-chagi* (similar to a game of footbag
or hacky sack), and *Ttakji-chigi* (a game played by flipping
folded paper tiles).

Dano Janchi is not merely a celebration of joy. The wind that
blows on this day instills strength in the farmers to face the
summer heat and the strenuous, repetitive, and hard labor
following the spring season spent sweating as they sowed the
rice paddies. We all face individual challenges. Sometimes the
path may not be visible, and sometimes it may feel daunting.

The *Janchi* we share together on this day reminds us of the
power of the arts and culture that enables us to uplift one
another and build connection that remain strong even in
difficult times.

We hope that each of you comes away from the *Janchi* with a
joyful heart.

The Converging Winds –

The wind passes quietly through the narrow alleyways of our daily
lives. The Daehakro alleys are where ARKO's aspirations, or *Baram*
can be found in every corner. The Daehakro area is home to several
key spaces run by ARKO: the ARKO·Daehakro Arts Theater a cradle
for the performing arts; the ARKO Art Center, which experiments with
new concepts of contemporary visual art; and the Artist House, an open
space where artists gather, collaborate, and create freely. Together, these
venues form a symbolic hub of public support for the arts and culture.

This neighborhood earned its name, Daehakro or "university road" with
its long history for higher education starting from SungKyunKwan in
Joseon Dynasty to the establishment of the first modern university. It
blossomed into a haven for the youth and campus culture, standing at the
forefront of Korea's student-led democratization movements. Later, with
the creation of Marronnier Park at its center, small and large theaters
began to open, transforming the area into a vibrant heart of Korea's
cultural and artistic life. The "no car zone" initiative laid the groundwork
that helped to bring the citizens closer to the arts and culture community.
The area remains a special place representing Seoul's arts and culture
ecosystem by encapsulating the neighborhood's unique bohemian vibes.

The alleys of Daehakro are spotted with charming theaters, where
colorful performances and creative acts take shape on a daily basis. The
neighborhood serves as the foundation for arts and culture built through
the collaboration of artists, citizens, and public-private partnerships. The
wind of creativity permeates every nook and cranny, sowing the seeds for
diverse experimentation, including artists with disability in particular.

With Daehakro's free and vibrant daily life in the backdrop, we would
like to introduce you to Korean street food. Simple dishes like *Tteokbokki*
(stir-fried rice cake) are enjoyed by theater performers and university
students alike. In the streets filled with simple food stalls among the
happy patrons, we discover that the spirit of arts and culture is not
confined to grand spaces but flows freely through ordinary lives.

We hope that the food and dialogue shared at this closing luncheon help
to melt away any barriers and leave us with a breeze of inspiration as
we return home. We hope that the winds encountered at the Summit
continue to flow freely in your life and spread to the wider world.

Closing Lunch

We now stand at the final stretch of this journey.

At this Summit co-hosted by ARKO and IFACCA in Seoul,
We were able to spend a meaningful time,
Rediscovering the values and philosophy embedded
in Korean arts and culture,
Sharing our experiences through open dialogue, and
Broadening our perspectives.

In the spirit of the arts and culture,
We removed obstacles
and shared the healing power to begin anew.

Sometimes we fall, but we rise again, and
Sometimes we hit a wall, but we know how to find our way.
Such enduring possibilities of arts and culture, we already know.

On your journey back home,
We ask that you remember
this breath of wind that blew from Seoul.

The wind that will follow you wherever you are,
Carrying with it bright hopes, and
Setting forth anew towards the greater world.

This wind will serve to connect the arts
with the coming new era.
It will be the first breath taken in the world
that we have envisioned together.

May the *Baram* we crossed paths with
be with you, always.

The Wind Comes to
Rest

The Wind Seeping In – The Culinary Ingredients of Korea

Food is the most ordinary, yet profound language that reflects the identity of a society. The ingredients we introduce here are nurtured by the winds that sweep across Korea's mountains, fields, and seas. The strong winds from high peaks, the gentle breezes from across open plains, and the salty gales from the ocean all seep into these ingredients, shaping their flavors, aromas, and textures.

Just as seasoning seeps into food, a distinct taste of food permeates our lives, leaving behind memories and feelings. Likewise, tasting the flavors of Korean food will naturally deepen the understanding of the cultural context of Korea that has evolved over time.

Rich Flavor Crafted with Care

Korean Beef

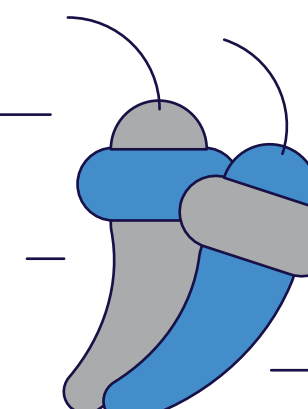


Cattle was indispensable to Korea in the past when it was an agrarian society. Korean beef was regarded as the highest delicacy, reserved for honored guests and celebratory feasts and cooked with the utmost care for such special occasions. The cool climate and pristine environment of Hoengseong-gun of Gangwon state produces the nation's finest beef, prized for its tender texture and rich flavor. At the Summit, you'll taste Korean beef in various exquisite dishes, including grilled short rib patties, flame-grilled beef, and even halal beef sandwiches.

Gochujang is the traditional fermented red chili paste seasoning that epitomizes the essence of spicy Korean food. It is made by mixing glutinous rice with red chili powder, barley malt, fermented soybean powder, and salt, allowed to slowly ferment over a long period in earthenware jars. As time passes, the sweetness of the glutinous rice, the piquantness of the red pepper powder, the mellow sweetness of the malt, the nutty flavor of the fermented soybeans, and the saltiness are all gently blended, resulting in the unique, deep, rich flavor of gochujang. The tradition of making Korean fermented sauces, collectively called *jang* (including *Gochujang*) forms the foundation of Korean gastronomy alongside rice and kimchi. The recipes have been passed down through generations strengthening the family bonds. This tradition drew global attention particularly when it was inscribed on UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2024 in recognition of cultural significance.

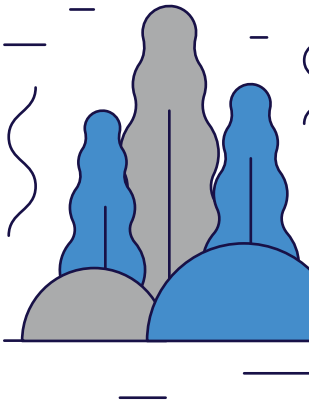
Bearing the Warmth of Patience

Gochujang (Red Chili Paste)



A Breath of the Sea

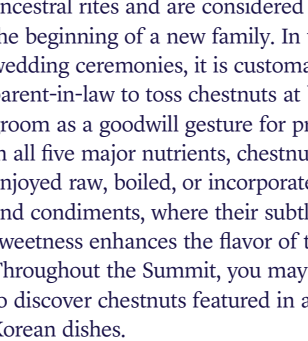
Sea Mustard



Sea mustard is one of the softest vegetables that comes from the ocean. Low in calories and rich in vitamins and minerals, it is the most popular ingredient for soup and side dishes in Korea. In particular, it has become the standard comfort food consumed as a soup for postpartum recovery by women after childbirth, as it helps with blood circulation and purification. Expanding on this concept, sea mustard soup is also eaten on birthdays to commemorate the day. The gentle taste and texture of sea mustard, which are reminiscent of calm waves, bring hint of the ocean to the table. We present sea mustard soup in *Bojagi* lunch box. The soup is made of Jindogak sea mustard, a specialty of Jindo Island which was regularly offered to the king as a tribute good in the ancient times. It will add a special touch to the meal with its pleasantly chewy texture.

Ripe with Subtle Sweetness

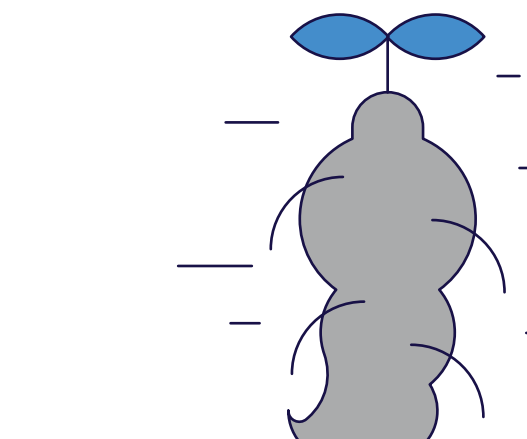
Chestnuts



As autumn deepens, the forest is awakened by the gentle sound of chestnuts falling one by one from the trees. In Korean tradition, chestnuts symbolize fertility and abundance. They are essential offerings on tables for the major ancestral rites and are considered blessings for the beginning of a new family. In traditional wedding ceremonies, it is customary for a parent-in-law to toss chestnuts at bride and groom as a goodwill gesture for prosperity. Rich in all five major nutrients, chestnuts can be enjoyed raw, boiled, or incorporated into sauces and condiments, where their subtle natural sweetness enhances the flavor of the dishes. Throughout the Summit, you may be delighted to discover chestnuts featured in a variety of Korean dishes.

The Root of Vitality

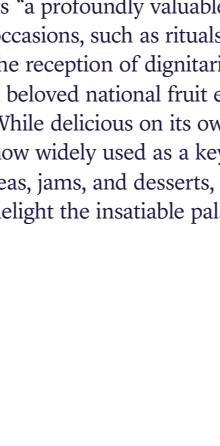
Ginseng



Stretching deep underground, a single root absorbs the earth's energy over many years. Koreans call it *In-sam*, which literal means 'human-ginseng' because its shape resembles the human form. Since ancient times, people have valued it as a precious medicinal herb believing that it improves metabolism, boosts immunity, and helps cure a wide range of ailments. Today, ginseng remains Korea's most beloved ingredient as a super food for mental and physical health. In Korean tradition, the hottest days of summer, falling between the sixth and seventh months of the lunar calendar, are divided into three phases. On each day marking one of the three phases, called *Boknal*, people traditionally eat *Samgyetang* (Ginseng chicken soup) to combat the intense heat. At the Gala Opening, we present you with a modern interpretation of this traditional dish, which we hope you will enjoy.

Sweet and Tangy Imbued with the Scent of the Sea

Jeju Tangerine

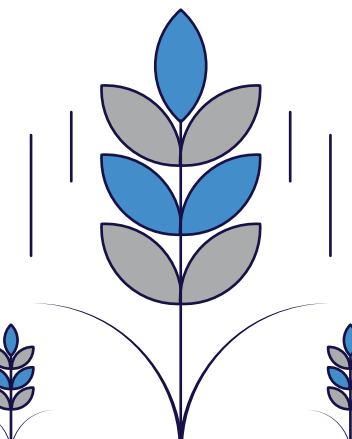


Nurtured by sea breeze and warm sunshine, Jeju Island's tangerines boast a cherished flavor that brings intense sweetness and refreshing tanginess together. Once treasured as a royal tribute offering, Jeju tangerines are mentioned in the Annals of the Joseon Dynasty as "a profoundly valuable fruit used for state occasions, such as rituals at Jongmyo Shrine and the reception of dignitaries." Today, it stands as a beloved national fruit enjoyed by all Koreans. While delicious on its own, Jeju tangerines are now widely used as a key ingredient in sauces, teas, jams, and desserts, offering new ways to delight the insatiable palate.

A single spoonful of steamed rice carries the warmth of an entire meal. As Korea's staple, rice symbolizes strength and life. It is not only served at traditional meals along with side dishes but is also transformed into rice cakes (*Tteok*), sweet rice punch (*Sikhye*), traditional liquors, and taffy. It is an essential element to Korean cuisine. The rice grown in Cheorwon-gun near the Korean Demilitarized Zone, known as "*Odaemi*", is regarded as being the highest quality, featuring large grains and a savory flavor. Inside the *bojagi*-wrapped lunch box, you will find Odaemi rice mixed with chestnuts and ginkgo nuts wrapped in lotus leaves.

The Heart of Korean Cuisine

Rice



Native to Jeju Island, Korean black pigs have sleek black hair and long snouts. Historically, black pork has been integral to the island's gastronomy. It was an essential food for communal rites, such as weddings and funerals, helping to strengthen the sense of community. Black pork has been woven into daily life and traditional customs, not just as an ingredient, but also as an established symbol of Jeju culture. At this event, we present a jambon-beurre sandwich featuring Jeju black pork known for its firm, yet tender texture.

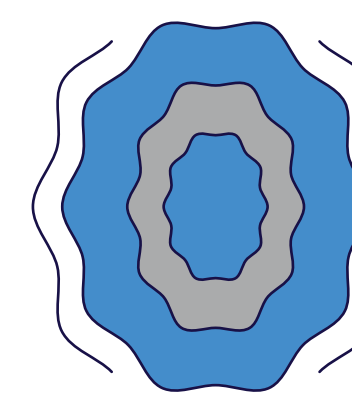
The Quintessential Food from Jeju Island

Black Pork



Harboring the Energy from the Deep Sea

Abalone

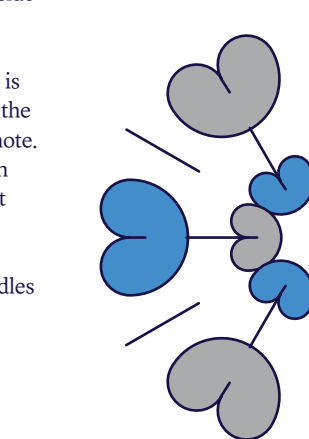


Abalone is a highly prized and nutritious ingredient, often referred to as the "ginseng of the sea." Thriving in deep, clean waters, it has long been cherished for its ability to restore strength and enhance stamina. On Jeju Island, female divers known as *Haenyeo* catch abalone by hand, without the aid of any equipment. Their breath and strength, born of a life-risking tradition, live on in every piece of abalone they bring to the surface. Koreans have traditionally prepared abalone in a variety of ways: making savory porridge infused with the nutty flavor of the abalone's viscera, enjoying them raw for their chewy texture, or steaming them for a tender and delicate taste. Each dish captures the deep, rich essence of the sea.

Thriving in the windswept highlands, buckwheat is a specialty of Korea's mountainous Gangwon State. A famous Korean writer, Lee Hyoseok (1907-1942), wrote in the novel When Buckwheat Flowers Bloom, "The mountainside is blanketed with buckwheat fields, and the view of the endless moonlit blossoms, as if heaven itself had sprinkled salt upon earth, is breathtaking." Buckwheat flourishes where the wind blows, embodying a cool, refreshing note. Rich in protein and amino acids, it has been traditionally valued as a seasonal ingredient for the summer for its cooling and anti-inflammatory properties. It is used to make various dishes such as cold buckwheat noodles and delicate crêpes.

Grown Along the Windy Highlands

Buckwheat



The Unforgettable Nutty Richness

Black Sesame

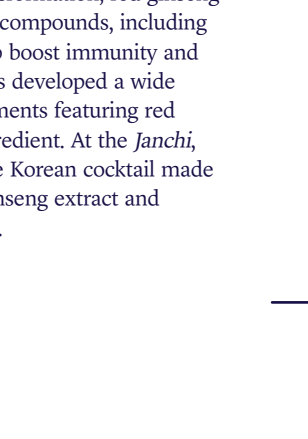


Black sesame is characterized by the intense black hues as if the pitch-black night sky had been grounded into powder form. It has been treasured as an ingredient that brings longevity as it boasts greater nutrients and anti-oxidants than other sesame products. The remarkable nutty flavor and rich aroma make it a prized ingredient in traditional Korean cuisine where it is featured in porridge and rice cakes. Recently, black sesame is gaining renewed recognition as the key ingredient for trendy, popular desserts, such as drinks, ice creams, and cakes taking inspiration from traditional Korean palates.

The sunlight, the wind, and the energy of fire give ginseng a new life. Ginseng harvested from the fields is steamed and dried, turning it into the deep-red ginseng known as *Hongsam* (red ginseng). During its transformation, red ginseng develops new beneficial compounds, including ginsenosides, which help boost immunity and relieve fatigue. Korea has developed a wide variety of health supplements featuring red ginseng as the main ingredient. At the *Janchi*, you can sample a unique Korean cocktail made with a mixture of red ginseng extract and roasted soybean powder.

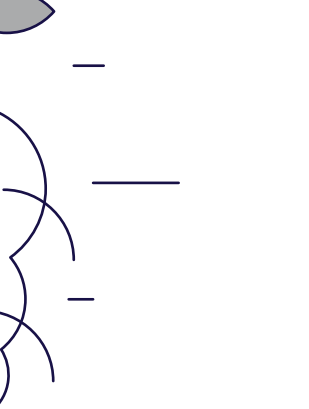
Strength Gained Over Time

Red Ginseng



Crafted with time and care

Makgeolli



Makgeolli is Korea's oldest known alcoholic beverage, made by steaming grains such as rice, barley, and flour and then fermenting them with a mixture of yeast and water. The term refers to the fact that the beverage is not distilled, and is characterized by white, cloudy color that retains the color of the grains. At the *Janchi*, you can try Boksundoga's makgeolli made in the traditional methods, and enjoy the freshness of the natural carbonation produced by the fermentation of the yeast and the savory flavor of the rice.

