

[전통을 잇는 전북 사람들 工匠人]

사회교육관 개관 기념 특별전

윤도장
대목장
소목장
목기장
옷칠장
단청장
탱화장
침선장
지수장
선자장
악기장
매사냥
죽염제조장
향토술담그기

전북대학교



E00940123

2002

국립전주박물관

[전통을 잇는 전북 사람들 工匠人]

총 괄 유형식

전시 기획 권승환, 박중환

전시 진행 김재홍, 진정환, 유병기, 이진응

도록 편집 김재홍, 진정환

도록 원고 김재홍

교정·교열 권승환, 박중환

발 행 일 2002년 11월 15일

편집·발행 국립전주박물관

전북 전주시 완산구 효자동 2가 900번지

(063)223-5652 <http://jeonju.museum.go.kr>

제작·인쇄 삼성인터컴

(02)2268-6065

이 책의 저작권 및 기타 법적 권리는 국립전주박물관에 있습니다.
이 책에 실린 글과 사진은 국립전주박물관의 동의 없이는
이용할 수 없습니다.

출품자

강소애	강신하	고수환	고택영	김광열	김영돌	김을생	김종대
김재중	서남규	신언수	엄주원	유삼영	이기동	이의식	전영태
조석진	조정형	조충익	최동식	최운순	허재근		

일러두기

1. 이 도록은 사회교육관 개관 기념 특별전 [전통을 잇는 전북사람들 工匠人]을 개최하면서 제작하였으며, 전시는 2002년 11월 7일 ~ 12월 15일까지 국립전주박물관에서 개최하였다.
2. 이 도록은 지정명에 따라 윤도장, 대목장, 소목장, 목기장, 옷칠장, 단청장, 탕화장, 침선장, 자수장, 선자장, 악기장, 매사냥, 죽염제조장, 향토술담그기로 분류하였다.
4. 도판의 캡션은 한글명, 한문명, 인명, 크기, 영문명 순으로 기록하였다.
5. 크기는 가로×세로이며 단위는 cm이다.

차 례

[전통을 잇는 전북 사람들

工匠人]

윤도장	12
대목장	18
소목장	26
목기장	36
옷칠장	40
단청장	54
탱화장	54
침선장	62
자수장	68
선자장	78
악기장	86
매사냥	100
죽염제조장	106
향토술담그기	110
부록	116

향토술담고기

향토술은 각 지방에 제조법이 구전되어온 술인데, 1955년 <양곡관리법>에 의한 곡주생산 금지조처로 생산이 중단되어 오다가 1986년 후부터 다시 우리의 향토술을 발굴하고 보존하는 사업이 활발하게 진행되고 있다.

술은 일부 민족을 제외한 거의 모든 민족이 지니고 있으며, 과일주나 곡물주는 물론 화학주에 이르기까지 다양한 종류가 있다. 우리나라에서는 『三國志』 동이전에 기록된 내용으로 보아 삼한시대에 이미 술을 즐겨 마셨다는 것을 알 수 있다. 그리고 『三國史記』 고구려본기 대무신왕 11년에 旨酒라는 말이 나오는데, 이는 맛좋은 술이라는 뜻이다. 통일신라시대에는 당나라의 시인들이 新羅酒를 언급할 정도로 당나라에 신라의 술이 유명하였던 것이다. 이후 고려 후기에는 몽골에서 소주고리의 이용방법이 도입되면서 증류주문화가 급속하게 발전하였다. 특히 몽골의 군사 기지가 있던 개성, 안동, 제주에서 성행하였다. 조선시대에는 지방주가 전성기를 맞이하는데 지방마다 秘傳되는 술들이 색다른 맛을 내기 시작하였다. 이때의 명주로는 서울의 약사춘, 여산의 호사춘, 충청의 노산춘, 평안의 벽향주, 김천의 청명주 등이 유명하였다.

조선의 名酒 중에서 유명하였던 것 중의 하나가 전주의 梨薑酒였다. 이강주는 조선중기부터 전라도와 황해도에서 제조되었던 우리나라 5대 명주의 하나로 손꼽히던 술로 『京都雜志』, 『東國歲時記』에서 그 기록을 찾을 수 있다. 선조 때부터 상류사회에서 즐겨 마시던 고급 약소주인데 옛 문헌 곳곳에 사람이 대단한 이 술은 토종소주에 배와 생강이 들어감으로써 이강주라 하였다. 호남의 술로는 이강주, 축력고, 호산춘 등이 유명하였는데, 특히 이강주는 고종 때 한미통상조약을 체결할 때에 국가를 대표하는 술로서 제공되었다는 기록이 남아 있다. 이강주는 생강의 매콤한 맛과 계피향이 조화되어 감칠맛이 은은하며 배의 청량감, 신경안정의 역할을 하는 鬱金과 꿀이 첨가되어 피로 회복에 효과가 있고 위를 튼튼하게 해준다. 울금은 울금나무의 뿌리로 몸의 기능을 조절해 주는 역할을 하는데, 술에 취하면 혈압이 높아지고 신경이 날카로워지는 등의 후유증을 보완해 준다. 이 울금이 왕실에 진상품으로 올리던 전주에서 재배된 것도 이강주가 전주에서 빚어질 수 있었던 이유 중의 하나였다.



술독



시루



용수



옹가지



자루바가지

술 담그는데 사용되는 각종 도구

전라북도지정 무형문화재 제6호 향토술담그기 보유자 趙鼎衡

조정형이 빚는 梨薑酒는 생강의 매콤한 맛과 계피향이 조화되어 감칠맛이 은은하며 배의 청량감과 함께 신경안정의 역할을 하는 울금과 꿀이 첨가되어 피로회복과 위를 튼튼하게 해주는 25°의 향토술이다.

조정형은 전북대학교 농화학과를 졸업하고 양조회사에 오랫동안 근무하면서 문중의 이강주 제조 비법을 배우게 되었다. 그는 20여년 간의 각고 끝에 술빚는 도구와 민속주, 토속주 등 1천여 종을 확보한 古泉博物館을 개관하였다.

1987년 4월 28일 전라북도 무형문화재 제 6호 향토술담그기로 지정되었다.



이강주
梨薑酒 왼쪽 높이 23.6cm Yigangju-liquor