

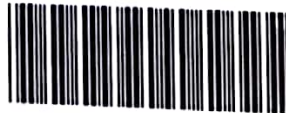
전북의 명품

시간의 경계를 넘어

Masterpieces of Jeollabuk-do
Beyond Time



국립전주박물관



0015507

한국 박물관 개관 100주년 기념
전라북도 박물관 · 미술관 연합특별전

전북의 명품

시간의 경계를 넘어

Masterpieces of Jeollabuk-do
Beyond Time

총괄 김영원
기획 김영원 · 김종만
편집 이문현 · 이종철

글 강신영 · 김선영 · 김문식 · 김미란 · 김선기 · 김오성 · 김완순
김중태 · 김현정 · 남지현 · 노기환 · 노정용 · 문충호 · 박대길
박소영 · 박현수 · 유내현 · 이경석 · 이문현 · 이민석 · 이신호
이영일 · 이자영 · 이종철 · 이희승 · 임현지 · 전일승 · 정운숙
정재훈 · 조인진 · 최우중 · 최지성 · 하 현 · 한길순 · 홍성덕(가나다순)

전시진행 김종만 · 이문현 · 이재정 · 이종철 · 조규택 · 임진아 · 이영범
유병기 · 이진웅 · 이경주 · 김혜영 · 이순미 · 유원근

유물촬영 한국미술사진연구소

북디자인 (주)지앤에이커뮤니케이션
원색분해 (주)지앤에이커뮤니케이션
인쇄 (주)삼성문화

초판 1쇄 발행 2009.7.17
발행 국립전주박물관
560-859 전북 전주시 완산구 식고개길 284
Tel 063-223-5652 Fax 063-224.0799
<http://jeonju.museum.go.kr>

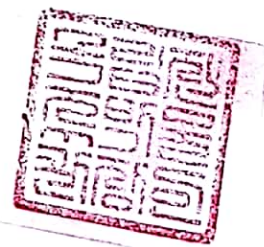
출판 (주)지앤에이커뮤니케이션
출판등록 제300-2006-15호 2006. 2. 7
110-846 서울시 종로구 평창동 98-3
Tel 02-395-2784 Fax 02-395-2594

이 책의 저작권은 국립전주박물관에 있습니다
Copyright © 2009 Jeonju National Museum

ISBN 978-89-93719-03-1 93600

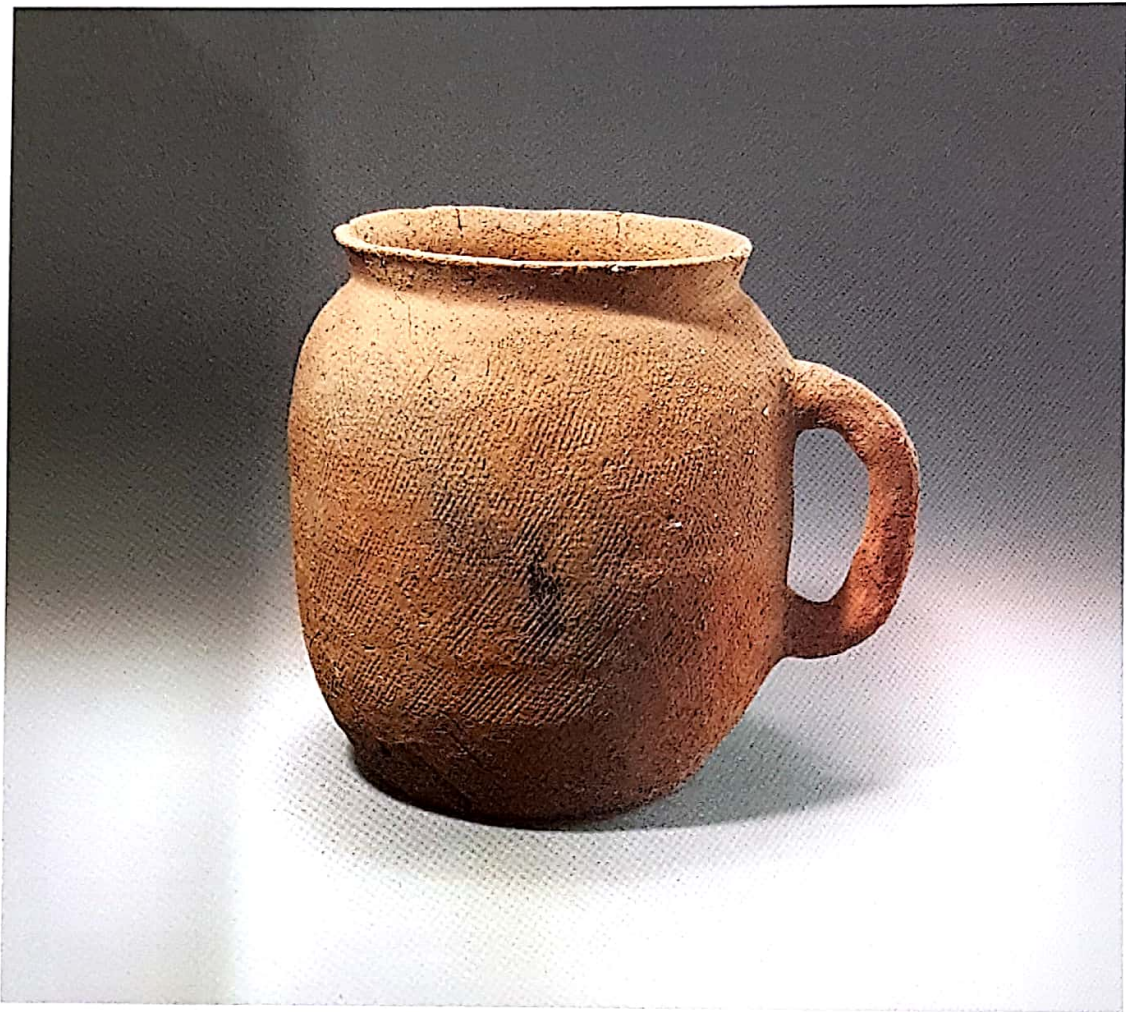
정가 13,000원

잘못된 책은 교환하여 드립니다



목 차

발간사	003
축사	004
전북, 전북사람들	008
고대 전북	010
전북인의 일상	032
명품 속 명품	048
전북인의 신앙	058
전북 명품의 맥	078
서화와 조각	080
호남제일성	094
인쇄와 한지	098
동학과 향일	106
판소리	112
전북의 박물관 · 미술관	118



20 파배 把杯 Cup with Handle
전주 평화동 삼국 높이 20.4 전주대학교박물관



21 화덕형 토기 甕形土器
Cooking Stove-shaped Pottery
군산 여방리 삼국 높이 9.5 원광대학교박물관

백제 석실 무덤에서 출토된 화덕모양 토기로, 아
궁이와 굴뚝이 표현되어 있고 중앙에는 솥과 같
은 기능의 토기를 올려 놓았다. 원삼국시대에 장
란형토기를 화덕에 올려 음식을 찌던 전통이 고
스란히 남아 있는 매우 보기 드문 토제품이다.



누룩 담기



술밥 찌기

120 술빚는 인형 人形 Dolls 현대 높이 31.3 전주전통술박물관

전통주 만드는 과정

1. 마음 가다듬기

술을 빚을 때에는 먼저 몸과 마음을 정갈히 하고 깨끗한 그릇을 마련하여 신께 제사를 지냈다.

2. 누룩 담기 *

술빚기에서 중요한 과정 중 하나로, 곰팡이와 효모를 잘 번식시키도록 누룩을 덩어리지게 만드는 것이다. 먼저 밀을 껍질 채 타 개어 물로 반죽을 하고 이것을 누룩틀에 담아 발뒷꿈치로 꼭꼭 밟아 디딘다. 이후 곰팡이씨와 효모씨를 얹어 바람이 잘 통하는 곳에 띄운다.

3. 술밥 찌기 *

우리 술의 주된 원료는 쌀이었다. 쌀의 처리와 사용 방법에 따라 술맛도 달라진다. 쌀을 잘 씻은 후 시루에 넣고 증기로 찌서 꼬들꼬들한 된밥을 짓는다.



술 거르기



소주 내리기

4. 술빚기와 발효

술밥과 누룩이 준비되면 오염이 되지 않도록 끓여 식힌 물이나 금방 길은 생물로 술밥과 누룩가루를 함께 버무린 다음 술독에 커커로 넣어 술을 빚는다. 술을 넣은 술독은 너무 덥지도 차지 않은 곳에 둔다. 술이 끓기 시작하면 너무 더워지지 않게 바람을 쏘여 주기도 한다. 술이 다 되어 술찌꺼기가 차분히 가라앉으면 또 한번 술밥과 누룩을 넣어 두 번째 담금을 한다.

5. 약주 떠내기 *

찌꺼기를 포함한 걸죽한 술덧에서 노릇하고 맑은 약주를 받아내는 방법은 술독 가운데에 용수를 박고 용수의 틈새로 고인 전주를 차분히 떠낸다. 이렇게 하면 아주 진하고 맛있는 약주를 얻게 되는데, 더 많은 약주를 얻으려면 처음부터 술덧을 모두 자루에 담아 약틀에 짜 내기도 한다.

6. 소주 내리기 *

소주는 술덧을 술에 넣어 끓여 알코올 증기를 받아낸 것을 말한다. 이런 조작을 '증류한다'고 하는데 아라비아의 향수 만들기로부터 발전한 기술이 몽고침락 때 전해진 것으로 알려져 있다. 술에 불을 때면 물보다 낮은 온도에서 끓는 알코올증기와 향 성분들이 먼저 기화되어 소주고리 윗부분에 부딪친다. 이때 뒤집어 없어 물을 담아 놓은 술뚜껑 바닥에 증기가 부딪치면서 온도차이 때문에 술방울이 맺히는데, 이렇게 맺힌 술방울을 옆구리의 주둥이로 받아내면 바로 소주가 되는 것이다.

7. 탁주 거르기

약주를 떠낸 후 남은 술덧에 물을 부어 섞은 후 채에 바쳐 밥알을 으깨고 찌꺼기를 걸러 낸 것이 바로 막걸리다.