

전주음식장인 맥 잇기

전주음식분야



발표자: 한 은 주

목차

- I. 음식장인의 기준
- II. 일상식 분야
- III. 폐백음식 분야
- IV. 김치분야
- V. 장류 분야
- VI. 제언



I. 음식장인의 선정기준

1. 15년 - 20년 이상 음식을 만든 자
2. 2대 이상 음식계보를 잇는 가구
3. 전라북도에 30년 이상 거주한 도민
4. 수상경력이나 전시경험이 있는 자

➤ 진행결과

- 음식장인 4개 분야 즉, 일상식, 폐백음식, 김치, 장류분야 에서 총 17명 구술조사 실시
- 기간 : 2013. 7 - 2013. 11

II. 일상식 분야

1. 박병학- 52년간 전주비빔밥만을 위해 살아오신 분으로 음식을 귀중히 여기고 그릇에 그 귀중함을 표현할 줄 아는 장인으로 누구도 따라 올 수 없는 조리법에 대한 탁월한 기술과 음식을 대하는 마음이 고스란히 아들에게 전수되고 있음.

2. 유유순- 45년 이상의 음식과 함께 한 산 증인으로 다양한 곳에서 전주음식을 알리는 데 앞장서고 있으며 여러 곳에서 음식연구가로서 가치를 인정 받음.

3. 서화순- 수원백씨 백낙중 종가에 시집와서 시어머님으로부터 집안 내림음식을 전수받고 음식의 맥을 이어 만드는 방법을 고수하고 있는 종부.

4. 조영희- 주부로서의 경력 못지않게 조용히 음식솜씨를 한 기관에서 40년간 발휘하고 계심.

5. 탁향순- 30여년간 다양한 곳에서 요리를 하고 계시며 특히 밀고기에 탁월한 기술을 지님.

6. 이복희- 집안 가정식을 30여년간 해오면서 주로 봉사하고 계심.



➤ 일상식 분야 선정장인

박병학님



III. 폐백음식 분야

1. 故 박복자(자녀-차경옥)- 전주폐백의 산증인 이신 고 박복자님은 자녀뿐만이 아닌 전주에서 폐백을 가르치신 최초의 분으로 그 자손이 맥을 잇고 있음.
2. 신복자- 정과부분을 제일 자신 있어 하는 30년 노하우의 폐백음식 전문가
3. 양승임- 친정어머니로 부터 배워 30년 동안 폐백음식을 하시는 분으로 각종 대회에서 화려한 수상경력을 자랑하심.

4. 김순례- 음식을 즐기면서 하시는 분으로 한곳에서 20년 이상의 교육경력을 가지고 계심.

5. 임미영- 육포를 제일 자신 있어 하는 20년 노하우의 폐백인생.



폐백음식 분야 선정장인

故 박복자님



IV. 김치 분야



1. 안명자- 일본에서 김장축제를 3년째 하고 있는 김장문화의 선두주자.

2. 정정자- 52년간의 김치 노하우. 자녀에게 전수 중이며 민들레김치가 특징

3. 김명옥- 직접 담근 젓갈을 이용하여 김치를 담그며 한옥마을에서 김치 체험관을 운영중임.

김치 분야 선정장인

안명자님



V. 장류 분야



1. 우순덕- 생사과소스 등 다양한 장류의 특허를 보유하고 있는 소유자
2. 윤왕순- 천리장, 어육장, 찹쌀된장 같은 집안 내림의 장 담그는 기술을 보유하고 있는 장인.
3. 한영분- 전통의 장맛을 추구하면서 한식세계화에 앞장서고 있음

장류 분야 선정장인

우순덕님



VI. 제언

- ◆ 연구결과 전주는 4가지 영역 중 폐백음식부분 의 장인이 많이 계심.
- ◆ 장류분야는 전주라는 중소도시에 국한하다 보니 여러 가지 주거형태, 환경영향 등으로 타 거주지역에서 많이 하고 있어 장인선정에 어려움이 있었음.
- ◆ 차 후 연구에서는 많은 장인 발굴을 위해 장기간의 계획을 가지고 해야 할 것이며, 이번에 못다한 식자재 재배, 유통 등에 관한 여러 미진한 점은 차후에 보완하고 내실 있게 진행하여야 하겠음.

감사합니다

