

장인맥잇기사업의 배경과 필요성
연구과제의 기준설정과 기초과정
장인맥잇기 향후 사업방향 설정

전주음식장인맥잇기
음식은사람이다.

김인순 공간사회가

1. 전주장인맥이기 배경_전주음식의 한계

(1) 전주음식은 유명하지만 음식 만든 사람에 대한 인지도 없음

- 기록문화가 아닌 사람과 사람, 대를 이어온 결과
- 전주음식의 시작과 대를 잇는 사람에 대한 관심 부족

(2) 전주음식의 기록을 찾기 어렵다

- 영양의 디미방, 청주의 반찬등속처럼 역사적 고서 없음
- 기록문화 보다 사람과 사람으로 이어진 음식역사

(3) 음식창의도시로서 창조적경제 영역 없음

- 유네스코 음식창의도시의 구체적인 액션플랜의 부재
- 시민과 축제로 펼쳐갈 경제적 동력의 부재

(4) 음식사대주의 상존

- 전주음식의 저렴한 인식으로 전주비빔밥은 비싸다는 평가
- 파스타는 비빔밥과 비슷한 가격이지만 가격 저항 없음



1. 전주장인맥이기 배경_창조적경제

Ⅰ 창의도시에서 인재와 어메니티

- 경제성장에서 중요한 것은 경제에 많은 사람을 결합시키는 것이 아니라 많은 인적 자본을 결합시키는 것(폴로머)
- 창조도시에서 창조경제는 지역간 경쟁이 곧 기업유치이던 과거의 산업 경제 시대와는 달리 (지역 경쟁력)고도로 숙련된 인재 혹은 인적 자본을 유치할 수 있는 능력에 따름(로버트루카스와 에드워드글래서)
- 인재를 유치할 수 있는 능력은 지역의 경쟁우위 창출
 - 최근 신진 경제지리학자와 도시경제학자들은 비시장적요소와 상호작용이 지역 경제의 발전의 핵심이라는 결론을 내림
 - 창조경제는 경제학적 요인보다 사회학적 요인들이 중요
 - 지역인재 유치 능력은 장소의 질 즉 문화어메니티에 달려있음

전주는 맛과 멋의 도시라는 평판 속에서 음식창의도시로 지정될 만큼 내 발적 자원으로 활용할 인적, 물리적 자원 풍부 → 창조적경제로 육성

1. 전주장인맥이기 배경_음식의 정통성 세우기

■ 음식디미방

- 1670년경 정부인 안동장씨가 쓴 조리서로서 동아시아에서 최초로 여성이 쓴 조리서이며, 한글로 쓴 최초의 조리서
- 음식디미방은 한자어로 그중 '디'는 알지(知)의 옛말이며 음식 맛을 아는 방법'이라는 뜻
- 예로부터 전해오거나 장씨 부인이 스스로 개발한 음식 등, 양반가에서 먹는 특별한 음식들의 조리법을 자세하게 기록
- **영양군은 디미방을 근거로 체험프로그램 등 컬리너리투어 집중**

■ 반찬등속

- 1910년대 청주지역에서 만들어진 것으로 음식 조리서
 - 한글로 쓴 음식 조리법과 음식재료 등을 한자로 기록한 문자책
 - 김치류, 찌지류, 반찬류, 떡류와 만두, 과자류, 음료, 술 등 46가지 소개
 - **청주시는 100년전 음식복원하고 체험프로그램 등 컬리너리투어 집중**
-



1. 전주장인맥잇기 _사업의 목적

■ 전주음식의 명성을 만들고 지켜온 장인 세우기

■ 음식분야를 통한 창조적 경제 확대: 인재, 관광

■ 전주음식(음식학)의 정신 세우기

■ 휴먼라이브러리를 통한 시민네트워크 구축



1. 전주장인맥잇기 배경_기대효과

(1)전주음식의 근현대를 넘는 음식역사의 정통성 확보

- 고서를 넘는 장인맥잇기-> 기록으로 남김

(2)음식을 재료와 요리이상의 인문학적 자원으로 이끌어내기

(3)음식장인이라는 휴먼라이브러리 구축

- 전통음식 보전과 인재 양성의 허브로 작용

(4) 음식창의도시로서 전주슬로푸드의 보편성 확보

(5) 미술랭가이드 소개

- 한옥마을풍경이 아닌 전통음식을 보전하는 사람들의 공간으로



2. 연구과제의 기준설정과 기초과정

Ⅰ 전주음식장인의 선정기준

- (1) 20년 이상 전주음식을 만든 활동가
- (2) 대이상 음식계보를 잇는 가구
- (3) 전라북도에 30년 이상 거주한 도민

(예)

- 무형문화재 지정이나 보유자 인정심사에 대한 구체적인 기준이나 지침이 없어 심사위원의 자의적인 판단으로 결정
- 무형문화재로 지정되면 월 130만원(보유단체는 월300백만원) 전수교육조교에게는 월 70만원의 전승지원금 지원



2. 연구과제의 기준설정과 과정

I 분야 설정 및 분류

분야	분류	근거
전주음식분야	가정식반상	전주백반의 출발점
	폐백음식(의례음식)	전주 폐백음식은 전국적 인지도 형성되었고 향후 산업화 가능성 확대
	김치분야	전주반상의 기본 건강 음식
	장류분야	전주음식의 기초단계
전주음식교육분야	전주 전통 음식 교육	
외식산업분야	비빔밥	전주음식 명성의 근거
	콩나물국밥	콩나물 재료의 음식산업화
	돌솥비빔밥	비빔밥의 다양성 확장(소스, 그릇)
	한정식	전주반상의 상업화,

※ 외식산업분야는 <전라북도 향토음식육성조례>에 근거함



전주비빔밥 축제의 음식장인 맥잇기
- 교육장인인 박영자 선생님의 쿠킹클래스 진행
- 축제참가자들의 장인맥잇기 관 관람 풍경



“음식은 사람이다” 전주음식 『장인 맥 잇기』 선정 장인

분야	전주음식 교육분야	전 주 음식 분야			
		가정식반상	페백음식	김 치	장 류
사 진					
성 함	박영자	박병학	(고)박복자	안명자	우순덕
걸어온 길	• 1935년 전북부안 출생 (스승 왕준영 밑에서 공부) • 1982년 요리학원 개원 • 1996년 중국 연변과 일본 강의, 교도소 재소자 교육 • 전주의 팔미 발국사업, 전주 향토 전통음식 발굴사업, 후학양성교육 전력	• 1944년 전주출생, 18세 조리 시작하여 현재 52년 경력 보유 • 서울대학교 외식산업최고경영자과정 제1회 “장인” 대상(2003) • 초대형비빔밥 이벤트를 통한 전주비빔밥 관광상품화에 기여 • 현 『고궁』 조리장	• 1921년~2000년 • 전주 이씨 토박이 딸로 태어나 전주 연안 차씨집안으로 출가 • 전주반가음식과 전통음식 전수 및 계승에 이바지 • 화려하고 정성스러운 페백음식 완성 • 서울 경복궁 박물관과 전주박물관에 문어새김과 송편 영구보존처리 전시 • 문어오름의 대가	• 배추김치, 깍두기, 갓김치 등 김치연구가로 활동 • 『신뱅이』 대표 • 『신뱅이 김치』 운영(1999) • 전국의 농업기술센터와 외국인에게 「김치 참맛 알리기」 강의와 후학양성교육 전력	• 22년 음식 경력 • 『고미옥』 대표(2006) • 식품지원사업으로 밀반찬 7종세트 상품화 • 장류에 대한 활발한 연구 진행 • 생사고추장소스 특허
2 대	정정희, 임미영, 이영자, 박도순, 이정자, 유정이	임광진, 김재민, 신미선, 박상규(아들)	박영자, 김화자 차경옥(딸), 노희경, 이인옥, 송지용(손녀)		심혁구(아들), 심은미(딸)
대표 음식사진					

“음식은 사람이다” 전주음식 『장인 맥 잇기』 선정 장인

분야	전 주 음식 외식 분야				전주시 음식 명인 1호
	비빔밥	콩나물국밥	한정식	돌솥밥	전주비빔밥
사 진					
성 함	박병남(고궁)	조정래(삼백집)	정동규(전라회관)	임복주(반야돌솥밥)	김년임(가족회관)
걸어온 길	1973년 한국관(가족운영)에서 일 시작 『고궁』 운영(1996) 일본동경 1호점 개점 『고궁』 상표 일본, 미국, 중국, EU에 상표등록 - 한식업계 최초 ISO9001 도입(2000) - 전주비빔밥을 관광상품화하여 지역경제 발전에 일조	1대 이봉순할머니 운영 2대 방복순어머니 운영 3대 조정래 대표 이어받음 (3대가 68년동안 운영) 28년 콩나물국밥 운영경력 - 특징 - 이봉순할머니 요리법이 그대로 전수 / 썰이김치로 간 맞추는 것 - 전국 삼백집 체인 운영 - (주) 휴림 관할	1대 -최복윤할머니 『부월옥』 운영, 2대 김갑진어머니 운영, 3대 정동규 대표 이어받음 - 콩나물국밥과 한정식 29년 운영경력 - 한정식업소 중 가장 오래됨 - 대표음식-젓갈(토하젓, 석하젓), 탕평채, 민물새우찌개, 사태장조림, 홍시죽순채	1950년 출생하여 친정어머니께 전주음식 손맛 전수받음 - 전국 최초로 돌솥밥을 개발한 전통음식점 - 친정엄마의 밥상 표현이 대표 이미지 - 정성스러운 손맛을 느끼게 해주는 전주음식업소로 여동생과 함께 업소 운영	- 대한민국 식품명인 39호 전주비빔밥 조리명인 선정(2013) - 전북도 지방무형문화재 전주비빔밥 기능보유자 선정(2008) - 전주시 전주비빔밥 음식명인 1호 선정(2006) 『가족회관』 대표(1979~현재) - 신념- “밥상머리에서 예의를 갖추고 음식을 대하면 음식이 몸에 익는다. 내가 가르치지 않아도 네가 자라며 느낀 음식은 고스란히 너의 것이 될 것이다”
2 대	박지훈(아들)	조문수(아들)		임정숙(동생)	양미(딸)
대표 음식사진					

3. 장인맥이기 연구의 한계

(1) 장인선정기준의 객관성 확보

○ 사람을 선택하는 것이기 때문에 탈락한 사람들에게 이 해되고 선정된 장인을 받아들일 수 있는 객관성 문제 극복

(2) 장인선정의 적절한 숫자 확보

○ 숫자가 많으면 희소성이 떨어지는데 사람을 세우는 일에 적정성을 어떻게 기준할 것인가

(3) 음식분야의 한계

○ 현재 음식장인으로 설정한 협소한 영역을 뛰어넘는 음식분야의 다양성 확보

○ 음식재료(예:콩나물, 미나리, 무 등), 고전과 현대 분야(예: 풍년제과 초코파이), 음식코디_식기 등



4. 전주음식장인맥 잇기 향후과제

(1) 장인맥 잇기 객관성 확보를 위한 법적 근거 마련

- 조례제정 등을 통해 장인맥 잇기 위원회 구성
- 휴먼라이브러리 구축
- 제도적 관점에서 장인의 건강한 영역 확대와 장인과 연계한 인재 육성

(2) 장인을 활용한 전주음식의 창조적경제 형성

- 음식장인의 스토리텔링
- 컬리너리투어로 연계

(3) 음식영역의 확대

- 여성의 영역을 넘는 남성의 영역으로 확대
- 분야의 확대

