

		문화유산의 창조적 계승발전으로 세계일류 문화국가 실현		
報道資料 [2012.03.26.]	보도시점	배포 시점부터 보도해 주시기 바랍니다.		
	담당부서	활용정책과	전화번호	042-481-4745 042-481-4746
	담당자 (e-mail)	이종희(jonghee@ocp.go.kr) 이근영(ky0623@korea.kr)	F A X	042-481-4949
「문화재청(www.cha.go.kr) 새소식, 대한민국 정책포털 공감코리아(www.korea.kr)정책정보」에 동시게재				

궁중의 장(醬)맛과 옹기의 맛을 한 자리에 - 4월 1일(일) 오후 2시, 경복궁 장고 개방 -

문화재청(청장 김 찬)은 서울문화유산연구원(이사장 이승규)과 함께 오는 4월 1일부터 10월 31일까지 경복궁 함화당, 집경당 서쪽에 있는 장고(醬庫)를 지난해에 이어 다시 개방하고, 개방기간 중에는 궁중의 장(醬)과 관련된 궁중 생활상을 엿볼 수 있는 다양한 볼거리와 체험기회를 제공한다.

오는 4월 1일 오후 2시 북소리에 맞춰 장고가 열리면 중요무형문화재 제38호 조선 왕조궁중음식(朝鮮王朝宮中飲食)의 궁중요리분야 보유자인 한복려 선생의 진행에 따라 기본 장(醬)인 간장 담그기 시연을 관람하고 조선왕조 궁중의 장(醬)과 우리나라 전통의 장(醬)에 대한 설명을 들은 후, 궁중의 장을 이용한 봄나물 요리와 약식 등을 만들어 보는 체험의 자리가 마련된다.

또한, 4월 15일에는 중요무형문화재 제38호 조선왕조궁중음식의 궁중병과분야 보유자인 정길자 선생이 '기록으로 살펴보는 궁중음식'을 주제로 특강을 진행하고, 이와 함께 권기옥 식품명인의 궁중장인 어육장(魚肉醬)¹⁾ 담그기 시연 행사가 있다.

4월 행사 이후에도 5월과 9월에는 중요무형문화재 제96호 옹기장(甕器匠) 정운석, 김일만 보유자의 전통옹기 제작 시연 프로그램이 운영된다. 장고 개방 마지막 달인 10월에는 궁중음식의 의미와 가치를 재조명하는 강연 등이 열리며, 지난해 10월에 담가 경복궁에 보관 중인 어육장을 개봉하여 사용할 계획으로 '규합총서(閨閣叢書)'에 기록되어 있는 어육장을 직접 맛볼 특별한 기회가 될 것이다.

1) 큰 독에 잘 말려 손질한 고기와 생선을 메주 사이에 켜켜이 넣고 소금물을 부어 밀봉한 후 1년간 발효시킨 장(醬). 궁중 장으로 잘 알려져 있으며, 『규합총서(閨閣叢書)』에 '그 맛이 아름답다'고 기록이 전함.

문화재청은 일반 관람객이 장고 개방 행사에 직접 참여하게 함으로써 궁중의 다양한 생활을 체험하게 하는 등, 앞으로도 궁궐 생활과 관련된 다양한 프로그램을 확대해 나갈 계획이다. 참고로, 이 장고는 2001년 발굴조사를 거쳐 2005년 복원한 뒤, 옹기를 사용했던 지역과 용도별로 구분하여 지난해 처음으로 일반에 공개했었다.

경복궁 장고와 관련된 행사는 문화체육관광부의 후원으로 서울문화유산연구원이 주관한다. 기타 자세한 내용은 문화재청 홈페이지(www.cha.go.kr) 공지사항에 게시되며, 직접 참가를 원하는 분은 서울문화유산연구원(02-432-1900, ch_seoul@naver.com)을 통해 신청할 수 있다.

- 붙임 1. 2012년 장고 활용 프로그램 개요 1부.
2. 2011년 장고 개방 행사 사진자료 1부. 끝.

<붙임 1>

2012년 장고 활용 프로그램 개요

◇ 4.1.(일) / 「장고 개문 및 장 담그기 시연」

- 일 시 : 2012. 4. 1(일), 14:00-15:00(60분간)
- 장 소 : 경북궁 장고
- 내 용 : 경북궁 장고 개문, 장 담그기 및 장류 음식 체험
- 진 행
 - 장 담그기, 음식 체험
 - . 한복려(중요문화문화재 제38호 조선왕조궁중음식 궁중요리분야 보유자), 박종숙(요구연구가)
 - 장고 안내
 - . 박준범(서울문화유산연구원장)

◇ 4.15.(일) / 「궁중음식 특강 및 궁중장(어육장) 담그기 시연」

- 일 시 : 2012. 4. 15(일), 14:00-15:30(90분간)
- 장 소 : 궁중음식 특강(함화당), 궁중장 담그기(장고)
- 내 용
 - 특강 『기록으로 살펴보는 궁중음식』(60분)
 - . 강사 : 정길자(중요무형문화재 제38호 조선왕조궁중음식 궁중병과분야 보유자)
 - 궁중 장(어육장) 담그기 설명 및 시연(30분)
 - . 시연 : 권기옥(농림수산식품부 지정 식품명인 어육장)

◇ 5월, 9월 / 「장고 내 전통 옹기 제작 시연」

- 상반기(5월)
 - 일 시 : 2012. 5. 10(목)-13(일), 11:00, 14:00(총 8회)
 - 내 용 : 전통 옹기 제작 시연(60분)
 - . 정윤석(중요무형문화재 제96호 옹기장 보유자)
- 하반기(9월)
 - 일 시 : 2012. 9. 6(목)-9(일), 11:00, 14:00(총 8회)
 - 내 용 : 전통 옹기 제작 시연(60분)
 - . 김일만(중요무형문화재 제96호 옹기장 보유자)

◇ 10.26~27 / 「궁중 장 담그기 및 궁중 음식 특강, 전시」

- 일 시 : 2012. 10. 26(금)-27(토)
- 장 소 : 함화당(특강), 장고(음식 전시)
- 내 용
 - 궁중 장 담그기(10.26(금), 13:00, 궁중음식연구원 진행)
 - 궁중 음식 특강(10.26(금), 14:00, 강사 및 주제 미정)
 - 궁중 장류 음식 전시(10.26(금)-27(토), 음식 실물 전시, 해설)

<붙임 2>

2011년 장고 개방 행사 사진자료



【 장 담그기 시연 】



【 경복궁 장고 사진 】



【 옹기 제작 시연 】