



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

한 영 숙 교수 지도
석사학위 청구논문

전통주를 위한 주기(酒器)연구

2020

성신여자대학교 대학원
공예학과
노선영

전통주를 위한 주기(酒器)연구

한 영 숙 교수 지도

이 논문을 석사학위논문으로 제출함

2019년 11월

성신여자대학교 대학원

공예학과

노선영

인 준 서

노선영의 석사학위논문으로 인준함

2019년 11월

심사위원장 _____ (인)

심 사 위 원 _____ (인)

심 사 위 원 _____ (인)

성신여자대학교 대학원

논문개요

우리의 전통주는 자연에서 나고 자란 다양한 재료들로 다채롭게 빚어져 자연스러운 빛깔과 자연의 향과 맛, 풍미를 지니고 있다. 가양주(家釀酒) 형태로 계승되어 온 전통주는 근래에 이르러 탁주를 중심으로 국내외로 대중화되고 있지만 아직까지는 전통음식점이나 선물용 중심으로 유통되고 있는 현실이다.

이에 본 연구자는 전통주의 계승과 보전에 더불어 제대로 마시고 즐기려면 전통주의 종류가 다양한 만큼 전통주와 전통주에 어울리는 음식, 그리고 그들을 조화롭게 담아내는 다양한 도자주기(酒器)세트의 개발에 대한 연구가 병행되어야 한다고 생각하였다.

본 연구를 위하여 주제가 될 전통주의 선정이 중요한 과정이었는데 그 기준은 다음과 같다. 첫째로는 전통식품명인의 지정을 받거나 무형문화재로 지정된 경우, 한 지역의 대표가 되는 술 등 역사성과 대중성을 먼저 보았다. 둘째로는 전통주를 빚을 때 사용되는 재료 중 특색이 있어 다른 술들과 차별성이 있으면서도 그 재료가 형태나 장식에 적용하기에 적합한 술들을 추렸다. 그리하여 옥로주-울무, 면천두견주-진달래, 한산소곡주-들국화, 죽력고-대나무, 이강주-배, 송화백일주-송화, 추성주-대나무, 담술-소나무, 오메기술-조릿대 총 9개의 전통주-특징적인 재료를 선정하였다.

위에 선정한 9개의 전통주를 위한 주기세트를 개발하되, 주로 주병을 중심으로 디자인하고 이와 어울리도록 술잔과 안주그릇 세 가지 아이টে็ม으로 구성하였다. 주병의 형태는 조선시대의 다양한 주병의 형태를 발전시키거나 전통주의 특징적인 재료의 이미지를 표현하기에 적합한 형태를 디자인하였다. 안주그릇의 경우는 문헌조사를 통해 술 연구가와 요리 연구가가 제안한 각 전통주에 어울리는 음식을 담는 것을 전제하여 안주나 요리에 적합하도록 오목한 그릇, 굽 높은 접시, 합 등 그릇의 형태를 디자인하였다.

도자 제작방식은 전통적인 주병과 잔의 형태에서 시작하기 때문에 물레성형 방식을 주로 사용하였다. 정형단계에서 굽을 깎거나 면을 치는 방법을 통하여 각 전통주의 특징을 담거나 전통주의 재료를 도안화하여 청화 하회장식기법을 통해 기물에 그려 넣거나 부조로 표현하였다. 하나의 방법을 사용하거나 두 가지 이상의 방법을 복합적으로 사용하여 세트구성을 하였는데 주병, 잔, 안주 그릇이 조화롭게 하나의 주안상 차림을 이루도록 하였다.

본 연구를 통해 전통주가 기호식품의 인식을 넘어 음용할 때 주기와 상차림과 함께 어우러져 단발성이 아닌 하나의 식생활의 한 모습으로써 전통주에 대한 인식이 높아지고 하나의 음식문화로 발전하는데 기여하고자 한다.

목 차

논문개요

I. 서론	1
1. 연구동기 및 목적	1
2. 연구방법	2
II. 본론	4
1. 전통주	4
2. 주기의 구성 및 특성	6
3. 전통주의 특성과 음식의 조화	15
4. 제작과정	22
5. 시작품	34
III. 결론	48

참고문헌

ABSTRACT

표 목 차

【표 1】 조선 주병의 형태에 따른 분류	9
【표 2】 이강주 도자 주병 분류	11
【표 3】 선정된 전통주 분석	15
【표 4】 청화장식 도안	25
【표 5】 장식방법 적용 프로세스	26
【표 6】 전통주에 따른 주기의 형태	31

그림 목 차

【그림 1】 청화백자현재주병명주병. 조선	7
------------------------------	---

시 작 품 목 차

【작품 1】 옥로주를 위한 주기	34
【작품 2】 면천두견주를 위한 주기	36
【작품 3】 한산소곡주를 위한 주기	38
【작품 4】 죽력고를 위한 주기	40
【작품 5】 이강주를 위한 주기	42
【작품 6】 송화백일주를 위한 주기	44
【작품 7】 추성주를 위한 주기	45
【작품 8】 담술을 위한 주기	46
【작품 9】 오메기술을 위한 주기	47

I. 서론

1. 연구동기 및 목적

우리 조상들은 식사 때마다 음식에 어울리는 술을 곁들이는 반주 문화를 즐겼는데 이는 지역이나 기호에 따라 다소 달라질 수 있는 작업으로, 정답이 따로 존재하는 것은 아니다. 그러나 술과 음식을 적절히 짝지어 맛을 극대화시키고 조화로운 맛과 풍미를 더해주는 방법을 터득하여 술과 술병, 술잔, 술과 어울리는 안주, 안주그릇으로 주안상 차림을 제안한다면 술 문화를 계승 발전하는 것뿐만 아니라 실제 식문화를 더욱 풍요롭게 꾸밀 수 있게 된다.

최근 들어 막걸리의 대중적 인기가 높아지면서 전통주점이 점점 늘고 SNS홍보로 전통주를 즐기는 젊은 사람들이 늘고 있다. 또한 전통주 시장의 활성화를 위해 정부가 2017년 7월부터 예외적으로 인터넷에서 주류 판매를 허용하면서 전통주의 온라인 수요가 증가하였다. 이런 변화와 수요에 맞춰 연구자의 전통주를 위한 도자 주기 세트의 연구는 전통주에 대한 대중들의 관심을 환기시킬 수 상승효과를 얻을 수 있을 것이다.

본 연구자는 전통식품명인의 지정을 받거나 특색 있는 재료가 들어간 전통주를 선정하고, 그에 어울리는 한식을 담은 도자 주안상 세트를 제작하였는데 각 전통주를 위한 주기 세트를 선보이는 것만으로도 그 술에 대한 이미지와 정보를 알 수 있으면서 하나의 상차림으로써 정성스레 만들어진 도자 주기 세트는 전통주에 대한 흥미와 관심을 유도할 수 있다고 보았다. 따라서 전통주의 계승만을 위한 목적이 아닌 전통주와 한식이 가지는 가치와 현대가 조화롭게 발전하는 가능성을 대중들에게 알리고자 하는데 연구의 목적을 두었다.

2. 연구방법

본 연구자는 주기 세트를 주병, 술잔, 안주그릇으로 구성하였다. 시중에 유통되는 도자제 주병을 조사해 본 결과 옛 유물을 본 따 만든 장식용 큰 주병이 주를 이루었는데, 연구자는 판매와 유통을 위한 주병이 아닌 술을 담아서 따라 마시는 주기세트 디자인을 제안하는 것으로 연구의 범위를 정하였다

전통주의 다양성을 부각하기 위한 선별기준을 세워 전통주를 선택한 후, 각 전통주를 위한 주병과 술잔 그리고 술 연구가와 요리 연구가가 제안한 어울리는 음식을 담아내는 주기 세트를 제작하였다. 그 중 특징이 되는 재료를 선별하여 디자인적 요소로 활용해 형태와 장식에 적용하였다.

전통주를 선정하는데 있어 가장 큰 요소는 유명하여 대중들에게 많이 알려져 있고 접하기 쉬운 것이며, 전통주를 빚는데 이용된 재료 중 특색이 있는 재료가 있는 전통주를 대상으로 삼았다. 그러나 대중적이고 역사가 있는 전통주라도 술을 빚는데 이용된 재료가 다른 전통주와 별 다른 차별성이 없다면 본 연구에서는 제외하였다. 안동소주의 경우 국민 누구나 알고 있는 대표적인 명주로, 지금까지도 애주가들로부터 많은 사랑을 받고 있으나 쌀, 보리, 조, 수수, 콩 등 다섯 가지 곡물이 주 된 재료로 재료적 특성이 크지 않아 제외되었다. 그에 반해 송화백일주는 무형문화재로 등록되고 식품명인에 지정되었을 뿐 아니라 송화가루를 특징적인 재료로 사용하여 빚어졌는데 송화는 디자인적 요소로 활용할 수 있는 점이 크다는 것에 주목하였다.

선정된 술 중 다른 술들과 차별되어 특징이 되는 재료를 디자인적 요소로 활용하여 주기를 제작할 때 다음과 같은 성형방법과 장식방법으로 적용하여 연구를 진행하였다.

첫째, 전통적인 주병의 형태를 토대로 변형해나가는 작업을 진행하였기 때문에 주로 몰레성형의 방법을 사용하여 기형을 제작하였다.

둘째, 전통주의 특징이 되는 재료 중 재료의 이미지를 형태로 풀어내기 적합한 형태의 경우 물레성형의 단계나 정형의 단계에서 굽을 깎거나 면을 치는 방법에 재료의 이미지가 나타나도록 하였다.

셋째, 재료의 형태나 생김이 그림으로 도안화하기에 흥미로운 경우 패턴화하여 하회 청화 기법으로 그려 넣었다.

넷째, 재료의 색이 특징이 되는 경우에는 흙에 안료를 넣어 연리문 성형 방법을 사용하거나 그림을 그릴 때 안료의 색깔에 적용하여 표현하였다.

다섯째, 그림의 도안을 입체적인 느낌을 주기 위해서는 부조로 조각을 하고 푸른 투명유로 시유하여 음각으로 조각된 부분에 유약이 고이도록 하였다.

위의 작업 방식 중 두 개 이상의 방법을 활용하여 제작함으로써 오늘 날 우리의 주안상 차림에 맞는 전통주 문화를 구현하기 위한 기능성, 심미성, 조형성을 겸비한 도자 주기 세트로 제작하였다.

II. 본 론

1. 전통주

1) 전통주의 정의와 역사

전통주는 한 집단이나 공동체에 형성되어 역사적 생명을 가지고 내려오는 사상, 관습, 행동 등의 양식이나 그것의 핵심을 이루는 정신적 가치 체계를 담고 있는 술로 ‘전통주 산업법’¹⁾에서는 무형문화재나 식품명인이 제조한 민속주, 지역 농산물을 주원료로 제조하는 술 중 농림축산식품부장관의 제조면허 추천을 받은 지역 특산주를 지칭한다.²⁾ 쌀과 밀을 주 재료로 빚어지는 전통주는 크게 탁한 술 ‘막걸리’, 맑은술 ‘약주’ 또는 ‘청주’, 과실을 발효시켜 만든 ‘과실주’, 투명하면서 도수가 높은 ‘소주’ 등으로 분류할 수 있다.

조선시대의 전통주는 양조기술의 다양성으로 술의 종류와 품질 면에서 다양해지고 고급화 현상이 나타났다. 그러나 1907년 주세령의 강제집행이 시작되면서, 우리의 전통주는 말살되기 시작했다. 일본은 술에 대한 세금을 인상하여 주세수입을 대폭 증액시키고 전국 각지의 군소 양조장을 통폐합하였으며 집집마다 술을 빚어 마시던 전통을 서서히 차단하고 밀조주(密造酒)에 대한 단속을 강화하였다. 이로써 우리 민족의 가양주 문화는 송두리째 파괴되었다.

해방 후, 1965년 발표된 ‘양곡관리법’은 식량난 해소를 위해 술을 빚을 때 쌀을 원료로 쓰는 것을 금지했다. 이로써 다양했던 우리 술의 전통은 단절됐다. 고급술이었던 소주는 주정(酒精)을 물에 희석하여 만든 희석식 소주로 대체되

1) 전통주 등의 산업진흥에 관한 법률

2) 허시명, 김재호, 류인수, 문선희, 유병호, 전진아, 정석태, 최규택, 최한석, 《향기로운 한식, 우리술 산책》, 푸디, 2018, pp.12~15

면서 전통방식의 증류주는 잊혀졌다. 그러나 1988년 서울 올림픽을 앞두고 전통주에 대한 계승과 보전을 위한 노력이 진행되었는데, 1990년부터 다시 쌀로 술을 빚을 수 있게 되면서 전통주가 상품화될 수 있는 길이 열렸고 쌀 막걸리도 재등장하였다.³⁾ 현대에 이르러서는 현행 주세법에 따라 온라인 판매가 불가능한 주류들과 달리 전통주의 경우에는 정부가 전통주 시장 활성화를 위해 2017년 7월부터 온라인 판매를 예외적으로 허용하였다. 이를 이용한 전통주를 다양한 방식으로 마케팅하는 쇼핑몰의 등장하였는데 전통주를 잘 모르는 사람들에게 전통주를 알리고 다양한 전통주를 경험하게 함으로써 전통주가 대중화 되는데 중요한 역할을 하고 있다. 최근에는 일본의 무역 보복에 따른 불매운동의 영향을 받아 일본 주류 매출이 큰 폭으로 떨어진 사이에 전통주 선물세트의 양이 대폭 늘어나기도 했다.⁴⁾

2) 전통주의 특성

우리의 전통주는 우리가 주식으로 삼는 곡물을 주재료로 가양문화에 따른 특징이 두드러지게 나타난다. 즉 예로부터 가정에서 술을 빚어 마시는 풍습이 내려왔는데 그로 인해 다양한 종류의 술이 만들어졌던 것이다. 그 만큼 술의 종류가 다양하고 이름만 봐도 술의 특징을 짐작할 수 있다.

우리의 전통 술은 지역에 따라 대표되거나 유명한 특산물이 부재료로 들어가는데 특산물의 재료를 따서 이름을 지어 이름만 들어도 어느 지역의 특산물이 들어갔는지 짐작할 수 있다. 가평의 잣이 들어간 ‘가평잣생막걸리’, 진달래의 한자어인 두견이 들어간 충남 당진 면천면의 ‘면천두견주’, 충남 예산의 특산물인 사과를 가지고 빚은 달콤한 ‘추사애플와인’등이 있다.

3) 이한숙, 조현선, 김정숙, 《반주 : 우리술 주안상 차림》, 디자인소리, 2018, pp.18~21

4) 日 맥주 90%감소, 사케대신 전통주 마신다 조선비즈, 2019. 09, 13
http://biz.chosun.com/site/data/html_dir/2019/09/12/2019091200665.html

전통주는 지역의 색이 강해 해당 지역의 이름이 들어간 이름을 가지고 있기도 하다. 그런 전통주는 한 지역을 대표하는 술이 된다. 안동을 대표하는 전통 소주인 ‘안동수주’, 전라남도 담양군의 옛 이름인 추성을 사용한 ‘추성주’, 경기도 광주시의 대표적인 문화재인 남한산성의 이름을 딴 ‘남한산성소주’등이 대표적이다.

술이 다양한 만큼 술을 빚는 과정이나 모습도 다양하다. 그런 과정에서 사용한 도구나 술이 빚어지는 모습에 영감을 받아 지어진 이름을 가진 전통주도 있다. 증류하여 나오는 술 한 방울 한 방울이 영롱한 옥구슬이 떨어지는 것 같아 하여 붙여진 ‘옥로주’, 소주를 내리는 소줏고리의 제주도 방언인 고소리에서 따온 ‘고소리술’ 등이 이에 속한다.

2. 주기의 구성 및 특성

주기는 술과 안주를 담는 그릇으로 각종 의례나 귀한 손님을 대접하는 풍습과 함께 술병과 술잔도 아름답게 제작되었다. 주병은 단순히 술을 담고 따르는 용도 뿐 아니라 관상용으로도 많이 사용되었다.

1) 주병

주병은 항아리의 형태에서 어깨를 발달시키고 주둥이의 크기를 작게 하고 목의 길이를 길게 만든 형태로 오랜 역사동안 인간에 의하여 제작, 사용되면서 다양한 형태로 발달되어 왔다. 병의 크기에 형태, 용도에 따라 화병, 약병, 유병, 매병 등으로 쓰이기도 하지만, 여기에 술을 담아서 저장하거나 병에 덜어 잔에 따를 때 쓰이는 병은 주병이라 불린다. 넓은 의미로는 술을 저장하는 항

아리도 포함된다 할 수 있지만, 실제로 술을 마시기 위한 실질적 의미의 주병이란 주병은 들어서 술잔에 술을 따름에 있어 불편함이 없도록 비교적 작은 용량과 형태가 중요하다. 용량은 2홉 정도인데 소주병 크기 정도로 제작한다.⁵⁾

(1) 주병 형태에 관한 고찰



【그림 1】 청화백자현재주병명주병, 조선
상명대학교 박물관 소장

주병은 술을 담는 용기로 술의 역사만큼이나 오랫동안 제작되면서 다양한 형태 변화를 이루어 왔다. 가장 기본적인 형태로는 아래 표에 조선 도자 주병의 형태에 따른 분류에 원형병을 들 수 있다. 맨 위의 ‘전’이 입술처럼 살짝 벌어져 있다. 이 외반 된 형태는 술을 따를 때 기벽을 타고 흐르지 않도록 절수의 역할을 한다. 그 아래로 사슴 같은 긴 ‘목’이 뺏어있다. 이 형태는 손으로 잡기 편하기도 하며, 술을 따를 때 갑자기 쏟아지는 것을 막아 부드럽게 따를 수

5) 이경동, 「朝鮮朝 酒瓶에 관한 研究」, 동아대학교 석사논문, 1992, pp5~6

있게 해준다. ‘배’라고 불리는 가장 넓은 부분은 주병의 용량에 가장 많은 영향을 끼치는 부분이다. 대부분의 주병은 많은 술을 담기 위해 볼록한 형태를 가진다. 배가 끝나는 부분은 ‘엉덩이’이고 주병의 맨 아래에는 발처럼 주병이 세워질 수 있는 ‘굽’이 있다. 마치 사람이 술을 마신 것처럼 주병의 명칭은 사람과 많이 닮아있다.

주병의 용량은 술잔에 용량에 따라 정해지는데 잔에 담기는 양의 8배에 20cc 정도 더 넣을 수 있는 용량이 알맞다. 형태의 경우에는 손에 잡히기 편하여 술을 따르기에 안정적인 형태가 적합하다.⁶⁾

(2) 조선의 도자주병 유형

조선의 주병 형태는 배가 볼록 튀어나와 목으로 갈수록 가늘어지는 가장 기본적인 형태인 원형병(圓形瓶)과 원형병의 형태에서 면이 쳐져있는 원형 다각병(圓形多角瓶), 정육면체의 형태에 위에 주병의 목이 나있는 사각병(四角瓶), 원형병의 형태에서 목이 더 얇고 길게 솟아있는 장경병(長頸瓶), 몸체의 양쪽 면이 편평하고 납작한 형태에 위에 주둥이가 달린 편병(扁瓶), 표주박처럼 가운데가 오목하게 들어간 형태면서 아래의 몸체가 더 큰 표형병(瓢形瓶), 자라의 형태를 한 자라병, 원형병의 형태이지만 입구가 더 넓은 광구병(廣口瓶), 몸체의 형태가 원구의 형태인 천구병(天球瓶) 등으로 분류할 수 있다.⁷⁾

6) 양정순, 「옷칠 도자 주병 연구」, 국민대학교 석사논문, 2017, pp9~11

7) 국립중앙박물관 소장품 <http://www.museum.go.kr/site/main/relic/recommend/list>

【표 1】 조선 주병의 형태에 따른 분류

유형	사진	유물명	크기
원형병 (圓形瓶)		백자병	높이 8.6cm, 입지름 2.5cm, 바닥지름 3.0cm
원형다각병 (圓形多角瓶)		백자 청화 매화 대나무새무늬 각병	높이 26.3cm, 입지름 3.8cm
사각병 (四角瓶)		백자 청화 산수 무늬 사각병	높이 21.3cm, 가로 9.8cm
장경병 (長頸瓶)		백자병	높이 30.5cm, 입지름 4cm, 몸통지름 19cm, 바닥지름 13cm


<p>편병 (扁瓶)</p>		<p>백자 상감 모란 나비무늬 편병</p>	<p>높이 23.9cm, 최대지름 22.7cm</p>
<p>표형병 (瓢形瓶)</p>		<p>백자 청화 표형병</p>	<p>높이 21.6cm, 입지름 3.0cm, 바닥지름 7.9cm</p>
<p>자라병</p>		<p>흑유 자라병</p>	<p>높이 10.1cm, 입지름 4.2cm, 바닥지름 16.3cm, 최대지름 24cm</p>
<p>광구병 (廣口瓶)</p>		<p>백자 철화 초화문 대병</p>	<p>높이 38.3cm, 입지름 12.3cm, 바닥지름 11.4cm, 몸통지름 24cm</p>
<p>천구병 (天球瓶)</p>		<p>청화 백자병</p>	<p>높이 28.5cm, 입지름 3.2cm, 바닥지름 8.9cm, 몸통지름 15.5cm</p>







(3) 현대에 시판되는 전통주 도자 주병 상품 현황 및 분석

아래 표는 이강주를 예시로 상품화되어 판매되고 있는 도자주병의 종류와 유형을 정리한 것이다. 옛 주병의 형태나 그 위에 음각·양각의 장식이 들어가는 가 하면 전통 유물들의 형태를 그대로 차용하여 그 안에 술을 담는 형식을 취하고 있다. 옛 유물의 형태로 전통의 이미지를 살리는 디자인을 중점적으로 선택한 것은 예단이나 선물용으로서의 목적이 강하지 실생활에서 주병으로 활용되기는 어려울 것으로 보인다. 또한 용량은 일반적으로 유통되는 유리병보다 크게 제작돼서 장식용으로서 목적이 강한 것으로 분석된다.

이 밖에도 현재 시판되는 도자 주병 상품을 분석해본 결과, 술을 담아 유통되는 목적으로 제작되었기 때문에 뚜껑이 고무나 코르크를 이용하여 잘 밀폐되게 제작되었고 전통주의 특징을 잘 보여주도록 전통문양이 부조로 장식되었거나, 술이름(상품명)을 타이포그래피로 디자인하여 주병 표면에 전사한 것들이 대부분이다. 고급 선물용이지만 단가나 용량, 대량생산 등을 고려했을 때 슬립 캐스팅 방법으로 제작되었다. 이런 여러 가지 디자인의 주병 개발은 전통주의 도자 주병의 개발에 열을 쏟고 있다는 긍정적인 신호이다.

【표 2】 이강주 도자 주병 분류

상품 사진	유형	용량(ml)	형 태
	특수형	400, 1,000	에밀레종의 형태를 한 주병의 형태는 특이하나 전주의 전통주 이강주가 경주에 있는 에밀레종의 형태를 한 것에 대한 연관점을 찾기 어렵다.

	장경병	500	일반적인 주병의 형태를 띠고 있지만 전체적으로 주병과 잔에 조각이 되어 장식의 효과를 높였다.
	사각병	700	전체적으로 사각의 형태를 하고 있으며 중간이 오목하게 들어가 대나무의 느낌을 주기도 한다.
	매병	700	매병의 형태를 하고 있으며 색이 연두빛에 가까워 밝은 느낌을 준다.
	친구병	750	전통 주병의 형태를 띠고 있는 백자 주병으로 별 다른 장식 없이 상표를 전사로 장식하여 이강주만의 특별한 이미지를 전달하지 못했다.
	특수형	1,000	연꽃 문양이 겹겹이 감싸진 청자 빛갈의 도자기 주병이다. 손잡이와 물대가 가는 곡선으로 섬세하게 디자인 되어 장식용으로도 뛰어나다.
	특수형	3,000	청자 투각 칠보 무늬 향로의 형태를 한 주병으로 무려 3L의 용량을 가지고 있다는 차별성이 있다. 실용적인 면은 다소 떨어지더라도 장식적으로나 3L용량의 술을 접할 수 있다는 점이 큰 매력이다.

2) 술잔

술잔이란 술을 마시는 용기를 뜻하는데 술이 다양한 만큼 다양한 모양과 종류의 술잔이 있다. 본 연구자는 와인은 와인잔에 마시고 맥주는 맥주잔에, 양주는 양주잔에 마시듯이 우리나라 전통주 또한 제대로 음미하기 위한 이에 걸맞는 술잔이 갖춰져야 한다고 생각하였다. 하지만 술병의 연구가 많은 것에 비해 술잔의 연구는 많이 부족하다. 특히 시대적 발전에 따른 형태변화나 형태 분류하기에는 유물의 잔이 술잔인지 찻잔인지 명확한 표시가 없어 술잔 연구에 한계가 있었다. 현재의 우리가 주로 사용하는 전통 술잔의 형태는 가장 기본적인 형태이며, 백자 잔이 50~60%를 차지하며 실용적인 면을 강조했던 조선시대의 술잔 형태에 많은 영향을 많이 받았다.⁸⁾

술잔의 형태와 용량의 크기는 술의 종류에 따라 달라진다. 막걸리처럼 도수가 낮거나 양이 많은 술을 마실 때는 크기가 큰 잔이 사용되었고, 증류주나 소주같이 도수가 높은 술의 경우에는 작은 잔이 사용된다. 술의 향 또한 술잔의 형태에 영향을 미치는 중요한 요소인데 특히 잔의 몸통 부분 형태에 영향을 준다. 향이 풍부한 술일수록 향을 담기 위해 술잔 입구부분이 좁아지고 몸통의 형태가 둥글어진다. 술의 맛 또한 술잔의 형태에 영향을 주는데 맛이 달고 열을수록 술잔의 크기는 커지고, 쓴 맛이 강할수록 술잔의 형태가 작아진다. 응용온도의 경우에는 차갑게 뜨겁게 마시는 술일수록 잔의 두께가 두껍고 잔 받침이나 손잡이가 있어 손을 보호할 수 있게 한다. 마지막으로 탄산성분이 있는 경우 몸통 부분을 길게 하여 탄산성분이 긴 바디를 거치면서 탄산의 풍미를 최대로 느낄 수 있다. ⁹⁾

8) 강효은, 『국립박물관의 전통 주잔(酒盞)에 대한 소고(小考)』, 경기대학교 석사논문, 2011, pp 53~54

9) 최원호, 김광신, 최병건, 황승욱, 김우리, 이석진, 안정현, 신중화, 「감성특성을 반영한 술잔 디자인 개발 프로세스 연구」, 『한국콘텐츠학회논문지』, 2014, pp.155~161

3) 안주 그릇

안주(安酒)는 술을 마실 때 속을 편안하게 해주는 음식으로 술과 어울리는 안주로 구성한다.¹⁰⁾ 안주그릇의 경우에는 술병과 술잔처럼 담는 음식의 종류가 정해져 있지 않고 매우 다양하다. 그에 따라 각 술과 어울리는 안주를 위한 다양한 용도와 형태의 그릇이 필요하다. 술병과 술잔과 어울리는 디자인의 식기를 제안함으로써 각 전통주와 어울리는 하나의 주기 세트를 제안하고자 한다.

10) 이승은, 「전통주의 특성에 따른 음식과의 조화도 연구」, 이화여자대학교 석사논문, 2016, p17

3. 전통주의 특성과 음식의 조화

본 연구자가 선정한 9가지의 전통주를 단행본 《반주 : 우리술 주안상 차림》, 《전통주 한식과 만나다》와 각 전통주의 사이트를 바탕으로 전통주의 도수와 맛과 향, 그리고 특징에 어울리는 음식을 선정하였다.

【표 3】 선정된 전통주 분석

전통주	알콜도수(%)	계 료	어울리는 음식
옥로주	40, 45	쌀, 울무 등	장조림
면천 두견주	18	참쌀, 진달래꽃 등	진달래 화전
한산소곡주	18, 43	참쌀, 땀쌀, 들국화 등	두부전
죽력고	32	쌀, 죽력 등	떡갈비
이강주	19, 25, 38	쌀, 보리, 밀, 배, 생강, 울금, 계피, 꿀 등	돼지보쌈, 해물파전
송화백일주	38	쌀, 참쌀, 산수유, 오미자, 솔잎, 송홧가루 등	산채나물, 과일
추성주	25	쌀, 오미자, 구기자 등	육포
담술	40	쌀, 솔잎, 송순 등	맥적
오메기술	13, 15	쌀, 차조, 감초, 조릿대 등	몸국

1) 옥로주

옥로주는 경기도 용인시 백암면에서 생산되며 40, 445%의 도수를 가지고 있는 증류주로 우리나라에서 생산되는 재래종인 백미(白米), 울무, 소맥(麴子用)을 주 원료로 사용하고 있다. 옥로주가 다른 전통주와 다른 점은 울무를 가미하는 매우 특이한 제조방법을 가지고 있다는 점이고, 이름은 증류할 때 증류기를 통해 나오는 술 한 방울 한 방울이 마치 아침 이슬 같은 영롱한 옥구슬이 떨어지는 것처럼 아름답다 하여 붙여졌다.

잘 익은 전통주에는 단 맛, 신 맛, 떫은 맛, 구수한 맛, 쓴 맛 등 다섯 가지 맛이 녹아 있다. 명인의 옥로주 역시 그 다섯 가지 맛이 각자 두드러지지 않고 조화를 이뤄 기분 좋은 여운을 남긴다. 고도주에 속하지만 목 넘김이 부드럽고 후미에서 풍미를 느낄 수 있으며 금방 취하고 금방 깨는 것이 특징이라는 것이 명인의 설명이다.¹¹⁾ 술 빛은 투명하고 맑은데 향이 진하고 그윽하며, 맛은 독하고 쓰면서도 고소하여 장조림처럼 달짝지근한 음식과 잘 어울린다.

2) 면천두견주

면천두견주는 충남 당진군 면천면에서 생산되며 18%의 도수를 가지고 있는 약주이다. 삼월 삼짇날의 절기주인 두견주는 진달래가 우리나라 전국 산야 어디에서나 피는 까닭에 신분의 구별 없이 널리 빚어 마셨던 대표적인 봄철 술이다. 두견주에 관한 내용은 「증보산림경제」¹²⁾, 「동의보감」 등에 수록되어 있는데 두견주가 처음 주조된 연대는 명확하지 않으나 고려시대 태조 때부터 제조된 것으로 전해진다. 두견주는 고려의 개국공신인 복지겸 장군과 관련된

11) <https://okloju.com/>, 예도주가

12) 책 이름. 16권 12책. 조선 영조(英祖) 42년(1766) 유중립(柳重臨) 지음. 홍만선(洪萬選)의 산림경제(山林經濟)를 증보하여 간행한 것으로, 농촌 생활에 관한 박물지(博物志). 한국한자어사전. 단국대학교 동양학연구원

설화도 전해지고 있는데, 복지곶이 면천에 낙향 중 백약이 무효인 병을 앓고 있을 때 딸 영랑이 아미산(면천소재)에 올라 100일 기도를 드리며 치성을 드리자 기도 마지막 날 꿈에 “부친이 나오려면 아미산에 만개한 두견화의 꽃잎과 안샘의 물로 술을 빚어 마셔야 한다.”는 계시를 받아 바로 실천에 옮기자 복지곶의 병이 나았다는 것이다.¹³⁾

오늘의 면천 두견주는 특정한 보유자 없이 당진군에서 전통 문화 보전 정책 일환으로(2002년) “면천두견주 보존회”를 구성하여 2007년 국가 지정 중요 무형문화재로 인정받아 빛어지고 있다.

두견주는 100일 동안 저온숙성 발효되어 진달래꽃의 꽃 빛깔이 그대로 녹아 든 진한 담황갈색을 띠고 있으며, 끈적거릴 정도로 점성이 있고 단맛이 강해 독특한 향취의 특징을 보인다. 달콤한 진달래꽃 향을 품고 있는 면천두견주는 약주 특유의 은은한 맛 때문에 어떤 안주와도 잘 어울린다. 특히 진달래로 빚는 술인 만큼 진달래 화전과 함께 즐기면 두견화의 향취를 배로 느낄 수 있다.

3) 한산소곡주

한산소곡주는 충청남도 서천군에서 생산되며 18%의 도수를 가지고 있는 약주로 우리 전통 향토주 중에 문헌상으로 가장 오래된 술로 보이며 백제 때부터 빚은듯하다. 한산소곡주의 유래는 확실하지 않지만 삼국사기 백제본기에 따르면 다안왕(多婁王) 11년(318년) 추곡의 흉작으로 전면 금지한 바 있고, 무왕 37년(635년) 3월에는 조정 신하들과 백마강 고란사 부근에서 소곡주를 마시며 그 흥이 극에 달했다. 의자왕 16년(656년) 3월에 임금이 궁녀들을 데리고 음란과 향락에 빠져 술 마시기를 그치지 않았다고 전해진다. 결국 백제가 멸

13) <http://www.xn--l89ax8lzofhmqrie.xn--3e0b707e/>, 면천두견보존회

망하자 그 한을 달래기 위해 한산 건지산 주류성에서 백제 유민들이 소곡주를 빚어 한을 달렸다고 한다. 그 후 하얀 소복을 입고 술을 빚었다고 하여 소곡주라고 불리게 되었다고 한다. 또한 소곡주는 조선시대 한 선비가 한양으로 과거를 보러가던 중 한산을 지나가 주막에 들렀다가 소곡주를 마신 다음 그날 자리에 봇짐을 풀고 한잔 술은 목을 축이고, 두잔 술에 취흥이 돌아 시를 읊어 달을 즐기다 낮에는 잠을 자고 달이 뜨면 술잔을 기울이다 그만 과거 날짜가 지나서 집으로 내려갔다 하여 일명 ‘얹은뱅이 술’이라고 부른다.¹⁴⁾

주재료로 찹쌀과 멥쌀, 들국화가 들어가는데 100일 발효 · 숙성시켜 황갈색이 돌고 맛이 진하며 달콤 쌉싸름해서 두부전같이 고소하고 담백한 음식과 잘 어울린다.

4) 죽력고

죽력고는 전라북도 정읍시에서 생산되며 32%의 도수를 가지고 있는 약주이다. 대(竹)기름이라고 하는 ‘죽력’은 푸른 대나무를 쪼개 향아리에 넣고 불을 지피어 얻어진 대나무 진액인데, 이렇게 만들어진 죽력과 솔잎, 생강, 설창포, 계심, 댓잎 등을 넣어 증류한 술이 죽력고이다. 그 제조법을 『증보산림경제』에서 보면 “대나무의 명산지인 전라도에서 만든 것이 유명하다. 청죽(靑竹)을 쪼개어 불에 구워 스며나오는 진액과 꿀을 소주병에 넣고 증탕하여서 쓰는데 생강즙을 넣어도 좋다.”고 되어 있다.

죽력고는 연녹색을 띠며 알싸하고 상쾌한 맛이 난다. 대나무 특유의 향이 나면서 살짝 한약냄새가 나는데 35%의 고도주답게 강한 알코올 향이 느껴진다. 죽력고의 첫맛은 청량감이 있으면서 살짝 단맛이 느껴지고 진한 알코올 기운이 혀를 자극하여 담백한 음식도 좋지만 단맛이 살짝 도는 떡갈비와 같은 안

14) <http://www.sogokju.co.kr/shop/main/index.php/>, 한산소곡주물

주와 잘 어울린다.

5) 이강주

이강주는 배와 생강이 많이 들어간다 하여 붙여진 이름으로 전라북도 전주시에서 생산되며 25%의 도수를 가지고 있는 리큐르이다. 약 35도로 내린 전통 소주에 배, 생강, 울금, 계피 그리고 뒷맛을 좋게 하기 위해 꿀을 넣어 장기간 후숙 시키는 것이 이강주의 특징이다.

이강주는 생강과 계피에서 나는 독특한 맛과 향 그리고 그 뒤에 따라오는 부드러운 느낌을 느낄 수 있고, 달콤하면서도 매콤한 맛을 자랑하는 술로 혀를 자극시킬 정도의 도수와 바디감을 함께 가지고 있어 돼지보쌈이나 해물파전과 잘 어울린다.

6) 송화백일주

송화 백일주는 전라북도 완주군에서 생산되며 38%의 도수를 가지고 있는 증류주로 현재 12대 전수기능보유자인 벽암선생이 12대 때 명맥을 유지하며 빛어오고 있다.¹⁵⁾ 송화백일주가 빛어지는 곳인 모악산의 수왕사는 ‘물의 왕’이라는 의미를 가질 정도로 물이 좋아서 좋은 술을 빚을 수 있다. 먼저 누룩에 송홧가루와 오크, 솔잎, 대잎을 넣어 발효시킨 16도의 발효주 송죽오크주를 만들어 증류한 후 솔잎, 산수유, 오미자, 구기자, 꿀 등을 넣어 100을 숙성시키면 송화백일주가 만들어 진다.

송홧가루를 넣어 황금빛을 지닌 송화백일주는 마치 소나무 아래 앉아 있는 듯 술향이 산뜻하고 은은하게 올라오며 입안을 개운하고 시원하게 만들어준다. 마실 때 얼음을 넣어 차게 마시고 산채나물이나 과일과 함께 즐기면 좋다.

15) <https://songhwal.modoo.at/>, 송화양조

7) 추성주

추성주는 전남 남양에서 생산되며 25%의 도수를 가지고 있는 리큐르로 대나무가 유명하여 추성군으로 불린 담양의 옛 지명에서 따온 술이다. 찹쌀과 멥쌀을 깨끗한 물에 씻어 침지하였다가 고두밥을 찐 뒤 완전히 식히고 미리 준비한 재료 누룩과 엿기름, 물과 식혀진 고두밥을 잘 버무려 다시 2일 동안 2차 발효를 시킨다. 발효가 끝날 때 쫄 밀술의 온도를 낮춰준 다음 덧술을 만든 후 약간의 누룩과 분쇄한 한약초를 버무려 밀술과 섞어 저어주되 실내에서 발효숙성 시키면 추성대잎술이 된다. 이를 증류하면 알코올로부터 분리된 특유의 향미를 지닌 증류식 소주가 되는데 여기에 구기자, 오미자, 갈근 등의 약재를 침출한 물을 증류식 소주에 넣어 저온숙성 시켜 대나무 숲으로 여과하면 황금색을 띤 추성주가 만들어진다.¹⁶⁾

약재향이 은은하게 들며, 묽은 쌍화탕의 질감이 느껴진다. 20%지만 독하게 느껴지지 않고 은은한 단맛이 바디감을 살려줘 육포와 잘 어울린다.

8) 담술

담술은 경상남도 함양에서 생산되며 40%의 도수를 가지고 있는 리큐르이다. ‘맑고 깨끗한 소나무’라는 뜻의 담술은 지리산 자락의 청정지역 함양의 햅쌀과 솔잎, 송순으로 빚은 술이다. 함양의 개평마을 하동 정씨 집안에서 500년간 제조법이 대대로 전해져 내려온 술송주를 정성스레 증류하여 내린 술로서 2년간 저온 숙성시켜 그 부드러움과 감미로움을 이끌어 낸 뒤 꿀로 뒷맛을 잡아낸 고급 증류주이다.¹⁷⁾

쌀 소주 특유의 날카로운 향내와 맛을 부드럽게 잡아낸 담술은 은은한 솔잎

16) <http://www.chusungju.co.kr/>, 추성고을

17) <https://www.solsongju.com:14049/shop/main/index.php/>, 술송주 물

의 향기와 감칠맛이 일품이다. 술맛은 투명하고 맑은 무색의 향긋한 술향이 부드럽게 있어 시원하고 상쾌한 느낌을 준다. 높은 도수를 가지고 있으면서도 신선한 술 향, 부드러운 목 넘김, 살짝 감도는 단맛을 가진 담술은 간장이나 된장으로 양념한 육류와 그 어울림이 좋은데, 그 중 맥적은 자극적이지 않으면서도 고기의 감칠맛과 양념의 풍미를 모두 지니고 있어 담술과 잘 어울린다. 된장 양념의 은근한 짠맛과 단맛이 담술의 높은 알코올을 부드럽게 중화시켜 부드러운 술 향이 입안을 감돌게 한다.

9) 오메기술

오메기술은 제주특별자치도 제주시에서 생산되며 13%의 도수를 가지고 있는 약주이다. 차조로 만든 제주 전통 떡을 오메기떡이라 하는데 술을 빚는데 사용한다 하여 술떡이라고도 부른다. 이 오메기떡을 사용하여 누룩과 함께 발효시켜 만든 술이 오메기 술이다.¹⁸⁾ 오메기술은 차조와 제주 천연 지하 암반수에 한라산에서 자생하는 조릿대를 첨가해 만든 술로 씹쌀하면서도 부드러운 목 넘김이 좋다. 전통방식으로 만들어져 인공적인 맛이 없고 제주도의 ‘앳은뱅이 술’이라고 불릴 정도로 달콤한 맛과 부드러운 향이 입과 코를 모두 자극한다.

우리 전통주에서 찾아보기 어려운 약한 산미는 기름지지만 감칠맛을 가지고 있는 돼지고기로 만든 음식과 잘 어울린다. 제주도 향토 음식인 몸국은 오메기술이 가진 약산 산미와 달콤한 맛에 잘 어울리는 음식이다.

18) <http://jeusaemju.co.kr/>, 제주샘주

4. 제작과정

1) 물레성형

본 연구자의 기본 성형 방법은 물레 성형이다. 물레 성형이란 도자기를 만들 때 기본이 되는 성형 방법 중 하나로 회전하는 물레 위에서 도자기를 빚은 후 성형한 기물이 어느 정도 건조가 되면 물레 위에서 원하는 형태로 깎아 정리를 한다. 물레 위에서 제작할 수 있는 형태는 한계가 있지만 여러 장식 방법을 통해 다양성을 줄 수 있다.

2) 장식방법

(1) 연리

연리 기법은 물레에서 성형을 할 때 원하는 색의 색소지와 백토를 조합하여 함께 물레를 차는 방법이다. 색이 섞이며 우연의 효과를 통해 장식이 나타나며 원하는 대로 연리문양을 낼 수 없지만 모두 다른 연리 문양의 하나뿐인 장식을 만들 수 있다는 장점이 있다. 서로 다른 색의 소지를 섞다보니 함수율이 다르면 수축률도 달라져 마르면서 갈라지는 현상이 나타날 수 있기 때문에 주의가 필요하다. 하나의 색 뿐 아니라 여러 가지 색의 소지를 섞을 수도 있고 서로 다른 흙을 섞을 수도 있다. 또한 서로 흙의 양을 얼마나 하는가나 어떻게 두 흙을 붙여 물레를 차는가에 따라서도 다양한 연리문양이 나타나 여러 가지 가능성이 많은 방법이다.

(2) 면치기

기물에 면을 치는 방법은 여러 가지 방법이 있다. 5각, 10각처럼 각을 내어 세로로 면을 치거나, 각도를 다르게 하여 대각선으로 면을 칠 수도 있다. 면의 수가 적을수록 각진 느낌이 강하고 면의 수가 많을수록 원에 가까워져 자연스러운 느낌이 든다. 면을 블록하게 쳐 부드럽고 유려한 선의 형태로 치거나 일자로 치면 딱 떨어지고 깔끔한 느낌을 준다. 면을 오목하게 칠 수도 있지만 그러려면 기물의 두께가 어느 정도 확보되어야 한다. 기물의 두께가 너무 얇으면 깨질 수 있고 면을 치면서 기물에 너무 많은 힘이 들어가면 갈라질 수 있으므로 조심히 작업해야 한다. 색유나 푸른 투명유를 쓰게 되면 면의 모서리 부분이 얇게 시유되어 면이 강조된다.

(3) 조각





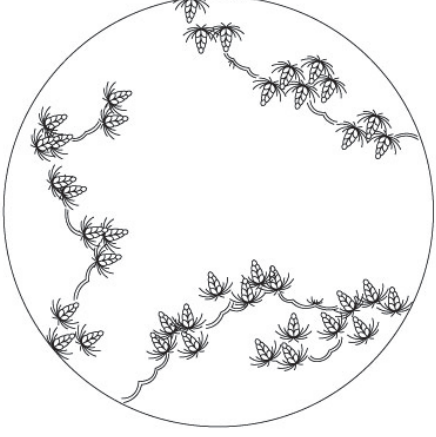
조각은 양각과 음각을 기본으로 작업한다. 원하는 문양을 디자인 하여 조각도로 조각한다. 원하는 유약으로 시유할 수 있지만 색유나 푸른 투명유를 사용하면 양각으로 튀어나온 부분은 연한 색을 띠고 음각으로 들어간 부분은 유약이 고여 진한 발색을 띠게 되어 더 효과적으로 장식을 표현할 수 있다.

(4) 청화

청화장식기법은 앞선 장식기법들과 다르게 흙 상태가 아닌 초벌이 된 기물에 장식을 하는 방법이다. 원하는 도안을 디자인하고 도안 위에 노루지를 대고 먹으로 선을 따라 그려 먹지를 만든다. 먹지는 뒤집어서 초벌기에 도안을 찍어내기 때문에 원하는 디자인을 먹지로 만들기 전에 좌우반전을 하여야 한다. 먹지를 만들면 평면이 아닌 표면에 그림을 그리기 쉽게 해줄 뿐 아니라 같은 크기와 형태의 도안을 같은 위치에 그릴 수 있어 대량생산이 용이하다. 초벌

이 된 기물을 먼지나 초벌 가루가 없게 닦아준 후 먹지를 원하는 위치에 찍어 밀그림을 만들어 준다. 밀그림을 따라 청화로 선을 따라 그려 넣은 후 선을 그릴 때 보다 안료를 묽게 타서 원하는 진하기로 색을 채워준다. 여러 농도의 안료를 이용하여 칠하거나, 여러 번 칠을 하여 농담을 표현한다.

【 표 4 】 청화장식 도안

옥로주 도안	
	
이강주 도안	
	
추성주 도안	
	
한산소곡주 도안	송화백일주 도안
	

【 표 5 】 장식방법 적용 프로세스

전통주-재료	모티브 재료 사진	적용사진
<p>옥로주 울무</p>		 <p>옥로주의 특징적인 재료인 울무는 형태로서의 특이점도 있지만 본 연구자는 그림으로 패턴화하기에 적합하다는 생각이 들었다. 좁고 긴 잎에서 울무가 포물선을 그리며 알알이 뻗어있는데 이를 연결하여 기물이 두르는 패턴으로 적용하였다.</p>
<p>면천두견주 진달래</p>		 <p>면천 두견주의 진달래를 그림으로 표현해도 아름다울 것이라고 생각했지만 청화의 안료로는 원하는 진달래의 색을 표현하기에 부족할것이라 판단하고, 태토에 색을 넣는 연리기법 선택하였다. 분홍색 소지를 제작하여 백자토와 섞어 물레성형하여 진달래꽃의 자연스럽고 유려한 선을 표현하고자 하였다.</p>

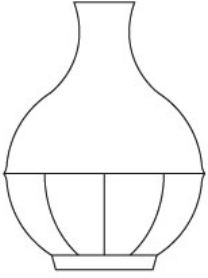





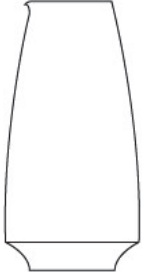

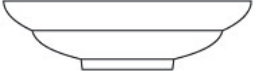
<p>한산소곡주 들국화</p>		
<p>한산소곡주의 들국화를 그림으로 표현하되 위로 핀 들국화를 표현하고자하여 주병의 입구가 넓은 광구병 형태의 주병을 제작하였다. 넓은 면적을 확보할 수 있어서 일반적인 주병의 형태에 비해 자유로운 도안디자인을 할 수 있었다.</p>		
<p>죽력고 대나무</p>		
<p>죽력고의 죽력(푸른 대나무를 구워서 나온 진액)을 뽑아내는 대나무는 물레의 정형방식인 굽깎기의 단계에서 형태에 단을 내어 깎아 대나무의 느낌을 주었다.</p>		

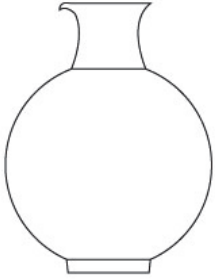

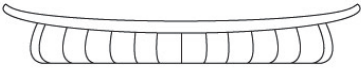
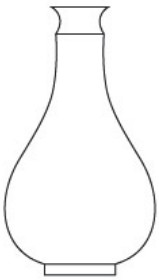
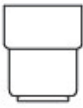

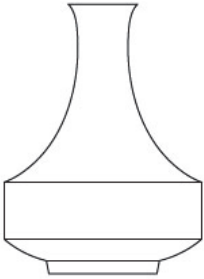
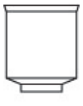
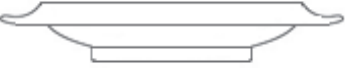
<p>이강주 배꽃</p>		
<p>이강주의 들어가는 특징적인 재료인 배를 과일의 형태로 적용하지 않고 배꽃을 디자인의 요소로 활용하였다. 꽃의 한 송이 송이를 세밀하게 표현하기보다는 배꽃이 모여 하나의 면을 채우는 패턴의 디자인을 적용하였다.</p>		
<p>송화백일주 송화</p>		
<p>송화 백일주의 송화를 사실적인 표현보다 패턴화하여 적용하였고 일반적인 청화기법에서 외각선을 그리고 그 안에 색을 칠하는 방법보다 솔잎의 선을 표현하고 색을 선을 넘어가게 칠함으로써 선으로 형태를 잡는 것 보다 더 자연스럽고 덩어리 감을 줄 수 있게 디자인하였다.</p>		

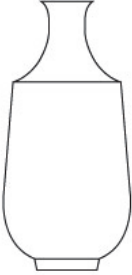

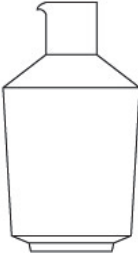


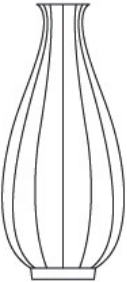

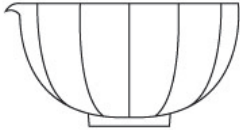
<p>추성주 대나무</p>		
<p>추성주는 술을 거를 때 대나무 숯을 이용한다. 디자인의 요소로 활용할때는 대나무 숯의 이미지를 그대로 차용하기보다는 대나무의 그림을 청화로 디자인하여 그리되 청화의 푸른 안료보다는 흑갈색의 흑차(黑茶)안료를 사용하여 표현하였다.</p>		
<p>담술 소나무</p>		
<p>담술에 들어가는 소나무를 부조로 조각하였는데 음각으로 조각된 부분에 푸른 투명유약이 고이도록 시유하여 맑은 담술의 느낌을 강조하였다.</p>		

<p>오메기술 조릿대</p>		
	<p>오메기 술의 특징이 되는 재료인 조릿대를 면치는 방식을 사용하여 하나의 면이 하나의 조릿대 잎이 연상되게 잎맥을 음각하여 선으로 은은하게 표현하였다.</p>	

【 표 6 】 전통주에 따른 주기의 형태

전통주	주병	잔	안주그릇
옥로주			
면천두견주			
한산소곡주			

<p>죽력고</p>			
<p>이강주</p>			
<p>송화백일주</p>			

추성주			
담술			
오메기술			

5. 시작품



【 작품 1 】 옥로주를 위한 주기

백자토, 물레성형, 청화, 투명유, 환원소성

주병 $\varnothing 11 \times 14$, 잔 $\varnothing 4.5 \times 3.5$, 잔 받침 $\varnothing 6.5 \times 1.5$, 안주그릇 $\varnothing 14 \times 4.5$ cm

제작의도 :

옥로주의 특징적인 재료는 울무이다. 물레성형을 기본적인 성형의 방법으로 하여 천구병 형태이면서 목은 짧게 제작하여 울무의 동글동글한 이미지를 주병과 술잔의 형태에 투영시켰고, 울무의 반으로 나뉜 모습을 주병에 가로로 단을 넘으로써 표현하였다. 위 아래로 나뉜 면을 아래쪽엔 면을 치고 위쪽 면에는 울무를 띠 모양으로 연결된 도안 디자인을 하여 청화기법으로 그려 넣었다.

잔의 경우에는 옥로주가 45도(%)나 되는 독주이기에 용량을 작게 계산하여 제작하였다. 주병과의 일체감을 주기 위해 잔의 둥그런 형태는 유지하면서 맑고 투명한 술 빛을 강조하기 위해 얇게 제작하였고, 아래쪽 면에 면을 친 모습을 잔 받침에 적용하였다.

옥로주와 어울리는 음식은 장조림으로 장조림을 담을 수 있는 작지만 오목한 형태의 그릇과 외형 라인은 잔의 외형 라인을 따라가게 제작하였다.



【 작품 2 】 먼친두견주를 위한 주기

색소지, 연리, 물레성형, 산화소성

주병 $\varnothing 7.5 \times 17.5$, 잔 $\varnothing 5.5 \times 4.5$, 높은 안주그릇 $\varnothing 16.5 \times 4$, 낮은 안주그릇 $\varnothing 13 \times 0.5$ cm

제작의도 :

면천두견주는 재료에 진달래가 들어가는데 진달래의 특징 중에서 가장 두드러지는 것은 색상이라고 생각했다. 분홍색의 색상을 이용해 물레성형을 통한 연리문 작업을 진행하여 꽃의 부드러운 선을 표현했으며 활짝 만개한 진달래의 형상보다는 꽃봉오리의 형상으로 주병의 형태를 디자인했다.

잔 역시 같은 기법으로 제작하였으며 면천두견주와 어울리는 음식인 진달래 화전을 올리기 위한 접시로는 굽이 높은 접시를 선택하여 동일한 기법으로 제작하였다.



【 작품 3 】 한산소곡주를 위한 주기
백자토, 물레성형, 청화, 투명유, 환원소성,
주병 $\varnothing 9 \times 18$, 잔 $\varnothing 5 \times 8$, 안주그릇 $\varnothing 14.5 \times 4.5$ cm

제작의도 :

한산소곡주는 들국화가 재료적 특징으로 두드러진다. 들국화가 만개한 도안을 표현하고자 주병의 형태를 광구병의 형태처럼 입구를 넓게 디자인하였다. 보편적이 주병의 디자인이라면 그림을 그릴 수 있는 면적이 좁아지기 마련이라 아래에서 위로 갈수록 서서히 좁아지는 광구병 형태를 통해 그런 문제점을 해결하였다. 대신 절수를 용이하게 하기 위해 물대를 살짝 내주었다. 넓게 확보된 표면에 들국화를 패턴화하여 청화로 그려 넣었으며 잔도 주병의 형태를 따라가되 일반전인 잔의 형태가 아닌 와인 잔의 형태로 디자인 하였다.

한산소곡주와 어울리는 음식으로는 주꾸미 볶음으로 볶음 음식을 담을 만큼 깊지만 술과 함께 간단히 곁들일 정도의 양이 들어갈 정도의 크기로 제작하였다.



【 작품 4 】 죽력고를 위한 주기

백자토, 물레성형, 투명유, 환원소성,
주병 \varnothing 10x14, 잔 \varnothing 6x6, 안주그릇 \varnothing 20.5x4, 화병 \varnothing 6.5x12 cm

제작의도 :

죽력고를 빚는 특징적인 재료는 대나무로 대나무가 가진 마디를 디자인적 요소로 활용하였다. 대나무의 마디는 특히 잔 디자인에 적용하였는데 잔을 물레 성형을 할 때 굽을 높게 성형한 후 깎을 때 마디를 내는 방법을 사용하였다. 그러면서 대나무의 얇고 긴 형태를 유지하기 위해 굽이 좁아서 불안정함을 해결하기 위해 굽을 두껍게 하여 무게감을 주어 안정감을 갖도록 성형하였다.

죽력고에 어울리는 안주인 떡갈비가 올라갈 접시에는 잔과 마찬가지로 굽 부분에 대나무 마디의 형상을 넣었지만 잔의 굽에 넣었던 마디와는 달리 접시의 넓은 굽에 세로로 깊게 조각함으로써 대나무가 굽을 둘러싼 것 같이 디자인하였다.



【 작품 5 】 이강주를 위한 주기

백자토, 물레성형, 청화, 투명유, 환원소성,
주병 \varnothing 10x20, 잔5.5x6, 안주그릇 \varnothing 28x3.5, 앞접시 \varnothing 13x1.5, 종지 \varnothing 8x2.5 cm

제작의도 :

이강주는 배의 첨가가 두드러지는 전통주이다. 배의 형태보다는 배꽃에 주목하여 디자인 하였다. 배꽃을 장식적 소재로 디자인하되 사실적으로 묘사하기 보다는 군집하여 무게감을 주는데 집중하였고 그렇기에 너무 많은 면적을 차지할 경우 자칫 부담스러울 것을 고려하여 주병의 입구 쪽에 단을 내 띠로 그려 넣어 포인트를 주었다.

이강주와는 해물파전이 어울리므로 해물파전을 올린 넓은 접시와 앞 접시, 종지를 하나의 세트로 구성하였다.



【 작품 6 】 송화백일주를 위한 주기

백자토, 물레성형, 청화, 매트유, 환원소성,
주병 $\varnothing 10 \times 15$, 잔 $\varnothing 4.5 \times 4.5$, 안주그릇 $\varnothing 20 \times 3.5$ cm

제작의도 :

송화백일주의 특징적인 재료는 송화가루이다. 송화는 소나무의 꽃으로 그 꽃을 주병과 접시에 그려 넣었다. 사실적인 표현보다는 송화를 단순화하여 패턴화시키는 것에 중점을 두었다. 주병 같은 경우에는 패턴이 띠처럼 한 바퀴 감싸 안듯이 디자인하였고 38도의 고도주인 송화백일주를 위해 잔은 작고 일자 형태로 제작하였다. 접시 같은 경우에는 가운데 음식을 올릴 수 있는 그림의 여백을 주어서 산채나물이나 과일을 올려도 그림을 가리지 않게 하였다.



【 작품 7 】 추성주를 위한 주기

백자토, 물레성형, 청화, 투명유, 환원소성,
주병 $\varnothing 9 \times 20$, 잔 $\varnothing 5 \times 5.5$, 안주그릇 $\varnothing 14.5 \times 7$ cm

제작의도 :

추성주는 술에 대나무가 들어가기 보다는 대나무 숯으로 여과한 술이다. 그것을 표현하고자 대나무 무늬를 그려 넣되 기본 청화의 파란색 안료를 사용하지 않고 갈색의 따뜻한 느낌이 감도는 흑차(黑茶) 안료를 사용하여 그려 넣었다. 음식을 담는 그릇 같은 경우엔 대부분 접시를 활용했는데 추성주에 어울리는 음식이 육포인 만큼 함을 함께 구성하였다.



【 작품 8 】 담술을 위한 주기

백자토, 물레성형, 투명유, 환원소성,

주병 $\varnothing 7.5 \times 14.5$, 잔 4.5×4.5 , 안주그릇 $\varnothing 13 \times 2$, 화병 $\varnothing 5 \times 7$ cm

제작의도 :

담술은 송순과 술잎이 이용되는 만큼 주병과 맥적을 담을 접시에 소나무의 가지는 양각으로 술잎은 음각으로 은은하고 고즈넉한 느낌을 줄 수 있도록 조각을 해 넣었다. 잔의 경우에는 담술이 40도의 고도주이기 때문에 작고 일자 형태에 굽에 술잎을 방사형 형태로 조각해 포인트를 주었다. 일인을 위한 주안상으로 잔을 주병의 뚜껑으로 얹어 사용할 수 있으면서 굽의 조각이 눈에 더 잘 들어오도록 의도하였다.



【 작품 9 】 오메기술을 위한 주기

백자토, 물레성형, 투명유, 환원소성,
주병 $\varnothing 9 \times 19$, 잔 $\varnothing 5 \times 6$, 안주그릇 $\varnothing 15 \times 7.5$, 작은그릇 $\varnothing 8 \times 6$ cm

제작의도 :

오메기술은 조릿대가 재료적 특징이 되는 전통주이다. 물레로 성형한 주병에 8장의 조릿대의 잎이 아래에서 위로 싸고 있는 형태로 면을 치고 음각으로 선을 조각해 조릿대의 결을 표현했다. 잔 과 몸국을 담은 그릇 또한 같은 방식으로 제작하여 조릿대 잎에 오메기술을 즐기는 풍류를 느낄 수 있도록 의도하였다.

Ⅲ. 결 론

우리의 전통주는 자연에서 나고 자란 다양한 재료들로 다채롭게 빚어져 자연스러운 빛깔과 자연의 향과 맛, 풍미를 지니고 있다. 전통주의 풍미를 잘 즐기려면 이에 걸맞는 주안상을 위한 테이블웨어의 개발이 필요하며, 더욱이 전통주의 특색을 잘 살려낸다면 전통주가 오늘날 새롭게 계승 발전될 수 있다고 생각하였다.

본 연구는 각 전통주에 들어간 특징적인 재료를 모티브로 활용하여 형태와 장식에 적용한 아홉 가지 도자주기세트를 개발하여 제안하였다. 오랜 전통을 가지고 가양주로 전해 내려온 전통주는 지역과 재료에 따라 매우 다양한데 그 중 특징적인 재료로 만들어진 9가지 술-옥로주, 면천두견주, 한산소곡주, 죽령고, 이강주, 송화백일주, 추성주, 담술, 오메기술-을 선정하여 각 전통주를 위한 주병, 술잔, 안주를 위한 그릇으로 구성된 도자 주기세트를 제작하였다.

연구를 통해 시제품으로 제작된 주기는 다음과 같다

첫째, 주병은 선물용으로 유통되는 용기로서의 역할보다는 술자리에서 술을 따르기 위한 용도로 범위를 한정하였다. 몸통부분은 둥글고 목이 얇고 긴 전형적인 주병형태를 벗어나 전통주의 특징을 잘 담아내도록 다양한 기형(器形)을 시도하였으며, 술잔과 안주그릇 또한 주병과 음식과의 어울림도 고려하여 디자인하였다.

둘째, 전통주의 재료 중 다른 술들과 차별화되는 특징적인 재료들-울무, 진달래, 들국화, 대나무, 배꽃, 송화, 대나무 숲, 소나무, 조릿대-을 모티브로 삼아 그릇의 형태뿐만 아니라 색상, 문양 등의 장식적 요소에 적용함으로써 전통주의 특성이 직관적으로 드러나도록 의도하였다. 제작방법에 있어서는 백자를 기본으로 물레성형한 후, 면을 치거나 부조를 새겨 넣는 등의 형태적 변형이

나 연리문이나 청화하회장식으로 색과 그림을 도입하는 등 모티브를 표현하기에 적합한 도자장식기법을 활용해보았다.

셋째, 고급 주(酒)문화에 걸맞는 테이블웨어로서의 주기개발을 위해 요리연구가들이 제안한 전통주의 맛과 향, 도수에 어울리는 안주들을 한 가지씩 선정 한 후, 이에 적합한 유형과 크기로 안주그릇을 제작함으로써 술과 음식의 조화를 꾀하였다.

본 연구자는 연구를 통해 제작한 주기들을 직접 사용해보고, 석사 청구전을 계기로 다양한 연령의 관객들의 관심과 수요를 경험함으로써, 전통주를 위한 도자주기세트가 고급상품으로서 발전 가능성이 있음을 확인할 수 있었다. 한편으로는 주병을 사용하여 술을 따르는 과정에서 불편한 점들이 발견되었는데, 새로운 형태의 주병을 시도하다보니 술을 따를 때 양을 조절하는 것과 여러 차례 들었다 놓았다를 반복 사용할 때 균형 있는 무게감을 갖도록 하는 등 기능적인 면에서 개선할 점들이 있었다. 잔의 경우에는 재료의 특징을 살리면서 주병과 세트가 되는 형태를 고려하다보니 술에 도수나 맛, 향, 음용 온도에 따른 형태를 적용하기에 어려움이 따랐다. 마지막으로 제작방법에 있어서 상품화를 위해서는 동일한 무게, 용량 등 기능적으로 필수적인 조건들을 충족시키기 위해서는 슬립캐스팅과 같은 대량생산 방법의 도입이 필수적이다.

오늘날 생활수준의 향상과 전통 주조 산업의 양과 질적인 발전으로 고급화된 제품의 수요가 증가됨에 따라 새로운 주기 개발의 필요성이 요구된다. 이러한 상황에서 주기 개발 연구는 술 문화에 관련된 다양한 소재를 찾고 만들어가는 흥미로운 계기를 마련해줄 수 있다. 한 잔의 전통주를 마셔도 그 전통주를 위한 주기에 마신다는 것 자체로도 전통주의 대한 관심을 끌어 낼 수 있을 것이며 전통주 본연의 맛과 향은 물론 음식과 어우러져 나타나는 조화로움을 나타내는데 부족함이 없을 것이다. 전통주와 안주를 아름답게 담아내는 도자기를 통하여 우리 술 문화 발전에 기여할 수 있기를 기대하며, 심미성을 유지하면서 실용적인 면을 보완하여 향후 지속적인 연구로 발전시키고자 한다.

참 고 문 헌

<단행본>

- 허시명, 김재호, 류인수, 문선희, 유병호, 전진아, 정석태, 최규택, 최한석, 《향기로운 한식, 우리술 산책》, 푸디, 2018,
- 이한숙, 조현선, 김정숙, 《반주 : 우리술 주안상 차림》, 디자인소리, 2018
- 류인수, 《전통주 수첩》, 우듬지, 2010
- 정혜정, 《전통주 한식과 만나다》, 푸디, 2018
- 아릅지기, 《맑은 술 안주 하나》, 아릅지기, 2015

<학위논문>

- 이경동, 「朝鮮朝 酒瓶에 관한 研究」, 동아대학교 석사논문, 1992
- 이승은, 「전통주의 특성에 따른 음식과의 조화도 연구」 이화여자대학교 석사논문, 2016
- 양정순, 「옷칠 도자 주병 연구」, 국민대학교 석사논문, 2017
- 이미진, 「酒案器를 위한 도자디자인 연구 : 기하학적 형태를 응용하여」, 이화여자대학교 석사논문, 2002
- 이영민, 「土器형태를 응용한 酒瓶 Design 研究」, 홍익대학교 석사논문, 2002
- 천 칭, 「용(龍) 문양을 활용한 도자제 주병(酒瓶) 디자인 개발 연구」, 호남대학교 석사논문, 2014
- 이승주, 「도제 酒瓶 디자인 開發에 관한 研究 : 한국의 傳統 表現의 이미지를 中心으로」, 목원대학교 석사논문, 2003
- 이성옥, 「음주문화 의식에 따른 전통주 선택 속성」, 숙명여자대학교 석사

논문, 2012

- 송은숙, 「전통주와 음식매칭에 관한 연구 - 식재료, 양념, 조리법을 중심으로」, 경희사이버대학교 석사논문, 2018
- 강효은, 「국립박물관의 전통 주잔(酒盞)에 대한 소고(小考)」, 경기대학교 석사논문, 2011

<학술지>

- 최원호, 김광신, 최병건, 황승욱, 김우리, 이석진, 안정현, 신종화, 「감성특성을 반영한 술잔 디자인 개발 프로세스 연구」, 『한국콘텐츠학회 논문지』, 2014

<웹사이트>

- 술담화, 매달 전통주 2병 정기배송...“규제 풀리자 사업 모델 떠올랐죠”, 한국경제, 2019. 06. 05
(<https://www.hankyung.com/economy/article/2019060513491>)
- 日 맥주 90%감소, 사케대신 전통주 마신다, 조선비즈, 2019. 09, 13
(http://biz.chosun.com/site/data/html_dir/2019/09/12/2019091200665.html)
- 두산백과사전 두피디아
(<https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1103222&cid=40942&categoryId=33397>)
- 예도주가 (<https://okloju.com/>)
- 한국한자어사전, 단국대학교 동양학연구원
(https://hanja.dict.naver.com/word?q=%E5%A2%9E%E8%A3%9C%E5%B1%B1%E6%9E%97%E7%B6%93%E6%BF%9F&cp_code=1&sound_id=1)
- 면천두견보존회 (<http://www.xn--l89ax8lzofhzqrie.xn--3e0b707e>)

- 한산소곡주물 (<http://www.sogokju.co.kr/shop/main/index.php>)
- 송화양조 (<https://songhwal.modoo.at>)
- 추성고을 (<http://www.chusungju.co.kr>)
- 솔송주물 (<https://www.solsongju.com:14049/shop/main/index.php>)
- 제주샘물 (<http://jejusaemju.co.kr>)

ABSTRACT

(A) Study of Tableware for Korean Traditional Liquor

Noh Sunyoung

Department of Crafts

Graduates school of

Sungshin Women ' s University

Korean traditional liquor is made of a variety of ingredients born and raised in nature with natural colors, natural fragrance, taste, and flavor. Traditional liquor, which has been inherited in the form of Gayangju, has become popular at home and abroad, focusing on Takju in recent years, but is still being distributed mainly at traditional restaurants and gift centers.

The researcher thought that in order to drink and enjoy traditional liquors properly along with the succession and preservation of traditional liquors, there should be research on the development of a diverse set of ceramic ware that harmonizes traditional wine and dishes which are suitable for traditional wine as well as the sets of pottery are diverse.

The selection of traditional liquors to be the subject for this study was an important process and the criteria were as follows. First, I focused on historicity and publicity, such as alcohol which is designated by a

representative of the local when designated by a traditional food brand or designated as an intangible cultural property. Second, the ingredients used for traditional liquor are unique from other liquors, but the ingredients are suitable for application to form or decoration. Thus, a total of nine traditional liquor-specific materials were selected: Okloju - Adlay, Myeoncheon Dugyeonju - Azalea, Hansan Sogokju - Chrysanthemum indicum, Juglyeoggo - Bamboo charcoal, Leegangju - Pear blossom, Songhwa Baekilju - Songhwa, Chusungju - Bamboo, Damsol - Pine and Omegisul-Sasa borealis.

Developing a set for the nine traditional liquor selected above, the main design is based on bottles of liquors and consists of three items, a glass of liquor and a bowl of side dish. The form bottle of liquor was designed to develop various types of bottles during the Joseon Dynasty or to express the image of the characteristic material of traditional liquors. In the case of dishes of snack eaten with drinks, a bowl of concave, curved dishes were designed to suit the dishes or side dishes provided that each traditional liquor, which was suggested by a researcher of alcohol and cooking, was included through a literature survey.

Since the pottery manufacturing method started with the traditional form of bottle of liquor and jug, it was mainly used in the wheel throwing. The characteristics of each traditional liquors were included through the method of bending or shaving in the formal stage, or the materials of each traditional liquor were drawn into the article through the 'Cheonghwa(靑

書)' decoration technique, or expressed in relief. Using one method or a combination of two or more methods, a set was constructed so that the main bottle, glass, and inner bowl were harmonized.

Through this study, we aim to increase awareness of traditional liquor and contribute to the development of a food culture as a form of one's diet rather than monotony by mixing it with the drink bowls when drinking it beyond the recognition of symbolic food.