

한식문화특별전

여름나기 - 맛 멋 씬

ONE
SUMMER
DAY'S
REPOSE:
TASTE,
PALATE
AND
HEALING

2016.
07.20.
09.05.

국립민속박물관
기획전시실 II &
야외전시장 오촌택

Special Exhibition Hall II & Ochondaek,
National Folk Museum of Korea

여
름
나
기
-
맛
멋
션

발간사

한국공예·디자인문화진흥원장 **최정철**

매년 찾아오는 여름이지만 유난히도 무더운 2016년의 여름입니다. 그렇기에 우리 선조들이 일상에서 행해온 여름나기의 지혜가 부쩍 피부로 와 닿습니다. 한식을 만들고 먹는 과정 속에는 우리 고유의 문화와 조상들의 지혜가 담겨 있습니다.

한식문화특별전 <여름나기 - 맛 멋 씬>은 한식 문화를 여름나기라는 주제 안에서 맛과 멋 그리고 씬이라는 우리 삶의 미학과 지혜를 재조명한 전시입니다. 전통 음식과 민속 유물, 현대 공예 그리고 디지털 영상 등의 콘텐츠를 융합하여 한식을 문화적 관점에서 재구성한 이번 전시를 통해서 맛에서 느껴지는 공간의 어울림과 오감의 즐거움을 직접 체험하고 느낄 수 있기를 기대합니다.

문화체육관광부가 주최하고 한국공예·디자인문화진흥원과 국립민속박물관이 공동 기획하여 전시의 완성도를 높인 이번 전시는 미래의 전시 문화가 지향해야하는 방향성을 제시했다는 점에서 의미가 있습니다. 무엇보다도 우리 고유의 물질문화를 대표하는 공예의 모습이 음식을 담은 그릇이라는 기능적인 역할을 넘어서 문화의 한 축을 이끄는 삶의 모습 그 자체로서 가치 있음을 보여주하고자 했다는 점에서 시사하는 바가 큼니다. 한식문화특별전 <여름나기 - 맛 멋 씬>을 시작으로 여러 기관들이 더욱 발전적으로 협력하여 새로운 문화 교류의 장을 펼칠 수 있기를 희망합니다.

끝으로, 본 전시에 적극적으로 참여해주신 작가 한 분 한 분께도 깊이 감사드리며 성공적인 전시를 위해 모든 준비에 노력을 아끼지 않고 애정과 열정으로 임해주신 모든 관계자분들께 깊은 감사를 드립니다.

Introductory

Jeongcheol CHOI President of Korea Craft and Design Foundation

Summer comes every year however 2016 experienced an exceptionally hot summer. This being so I am empathetic more than ever toward the wisdom of Korean ancestors on surviving summer that they practiced daily. In the process of cooking and eating Korean food, one is able to discover the wisdom of ancestors and the inherent Korean culture.

The special exhibition on Korean food culture, <ONE SUMMER DAY’S REPOSE - TASTE, PALATE AND HEALING>, sheds new light on Korean aesthetics and wisdom within the context of Korean food culture, focusing on surviving summer under the notion of taste, palate and healing. The exhibition, from a cultural perspective within the realm of Korean food, hopes to integrate contemporary craft, digitalized images and other aspects in order to enable visitors to experience directly the harmony of space and the pleasure of five senses found in taste.

This project, funded by the Ministry of Culture, Sports and Tourism, and organized jointly by the Korea Craft and Design Foundation and the National Folk Museum of Korea, is significant as it attempts to raise the standard of curating exhibitions while setting the direction that exhibitions should take in the future. Above all the face of craft, representing Korea’s inherent material culture, goes beyond - for instance the vessel simply being a utilitarian item that holds food - as an appearance of life, valuable as it is, leading an axis of culture. This was the implying direction of the project. Through the special exhibition <ONE SUMMER DAY’S REPOSE - TASTE, PALATE AND HEALING> on Korean food culture, I hope that many other organizations will collaborate on a more developmental note in order to open a new chapter in cultural exchanges.

Finally, I would like to express my heartfelt appreciations to each and every one of the artists participating in the exhibition for their undivided help, and to all those who made this exhibition a success. I appreciate their passion and affection shown in this particular initiative.

발간사

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

Forwarding Words

Jingi CHEON Director of National Folk Museum of Korea

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

국립민속박물관 **천진기**

우리 선조들은 사계절이 주는 자연의 변화를 즐기며 살아왔습니다. 더위가 기승을 부린 올해 여름, 다양한 방법으로 더위를 이겨낸 선조들의 생활문화를 <여름나기 - 맛 멋 쉼>이라는 제목으로 전시장에 표현하였습니다.

국립민속박물관은 그동안 개최한 특별전을 통해 전통과 현대의 다각적인 연계를 시도하였습니다. 우리가 현재 영위하는 문화는 과거와 분리된 것이 아닌, 전통의 끊임없는 변화의 연장선 위에 있는 것입니다. 그리고 박물관의 역할은 과거와 현재의 문화를 연결하는 가교(架橋)라 할 수 있습니다.

이러한 의미에서 이번 특별전을 한국의 현대 공예의 발전을 위해 다양한 사업을 진행하고 있는 한국공예·디자인문화진흥원과 협업하여 개최한 것은 국립민속박물관에게도 새로운 전시의 가능성을 엿볼 수 있는 중요한 경험이 되었습니다.

전시장에는 선조들의 ‘여름나기’에 관람객이 직접 참여할 수 있도록 다양한 방법이 구현되었습니다. 쓰임새에 아름다움이 더해진 국립민속박물관 소장 민속품과 이를 현대적으로 재해석하여 표현한 공예가들의 작품들이 함께 전시되고, 디지털 기술로 구현된 영상물과 접목하여 흥미로운 체험 공간이 마련되었습니다. 그 안에서 자연을 거스르지 않고, 자연과 더불어 더위를 이겨내던 선조들의 삶과 전통과 현대를 잇는 다양한 멋스러움을 느껴 보시기 바랍니다.

이번 전시를 위해 관심과 지원을 아끼지 않으신 한국공예·디자인문화진흥원의 최정철 원장님, 기획 수립에서부터 전시가 완성되기까지 많은 노력을 기울이신 조혜영 총감독님과 박중원 큐레이터의 노고에 감사드립니다. 또한, 전시 준비로 바쁜 시간을 보낸 한국공예·디자인문화진흥원의 직원들과 국립민속박물관의 직원들에게도 감사의 인사를 전합니다. 양 기관이 협력하여 얻은 결실이 앞으로 더 폭넓은 교류의 발판이 되기를 기원합니다.

Korean ancestors lived enjoying the natural changes given by Korea’s four seasons. This summer the heat was at its full swing and the variety of ways in which our predecessors practiced to overcome heat in their daily life are expressed in the exhibition titled <One Summer Day’s Repose - Taste, Palate and Healing>.

Over the years the National Folk Museum of Korea has attempted to link diversely tradition with modernity through special exhibitions. Culture that we try to administer today is not something that is separated from the past but rather it is an endless change and extension of tradition. The museum’s role is a bridge that connects past and present cultures.

With the above in mind, this special exhibition has been an important experience opening new possibilities in terms of executing exhibitions for the National Folk Museum of Korea as we collaborated with the Korea Craft and Design Foundation currently initiating a wide variety of projects related to the development of contemporary Korean craft.

In the exhibition space, different methods enabling visitors to interact directly with how Korean ancestors survived summer ‘yeorum-nagi’ have been materialized. The collection of the museum, focusing on beauty of utilitarian wares, has been exhibited together with contemporary craft that reinterpret these. Furthermore digitalized techniques have been incorporated into moving images in order for visitors to encounter the space. Here, we are able to learn that Korean ancestors did not go against nature but rather they learnt to accept it in order to withstand heat. The exhibition presents the taste of the ancestors’ life and tradition, simultaneously as adding contemporary sensibility.

I would like to express my appreciations to Director Jeongcheol CHOI of the Korea Craft and Design Foundation for his undivided interest and support; Artistic Director Hyeyoung CHO for planning and installing the exhibition and to Curator Jungwon PARK for all his efforts. Last but not least I would like to express my heartfelt appreciations to the staff at the Korea Craft and Design Foundation and the National Folk Museum of Korea. I sincerely hope that the success of this initiative achieved through the collaboration of our two organizations will be the stepping stone to extended exchanges to come in the future.



술병을 차고서 들로 나왔으니
오늘은 유두가절이라
소나무 그늘 아래 저물도록 누웠나니
맑은 바람 가을처럼 서늘하여라
提壺來郭外 佳節是流頭 閑臥松陰夕 清風不讓秋

김석구(金錫龜, 1835-1885) <유두(流頭)>

전시 개요

우리 선조들은 사계절이 주는 자연의 변화를 즐기며 살아왔습니다. 더위가 기승을 부린 올해 여름, 다양한 방법으로 더위를 이겨낸 선조들의 생활문화를 <여름나기 - 맛 멋 씬>이라는 제목으로 전시장에 표현하였습니다.

국립민속박물관은 그동안 개최한 특별전을 통해 전통과 현대의 다각적인 연계를 시도하였습니다. 우리가 현재 영위하는 문화는 과거와 분리된 것이 아닌, 전통의 끊임없는 변화의 연장선 위에 있는 것입니다. 그리고 박물관의 역할은 과거와 현재의 문화를 연결하는 가교(架橋)라 할 수 있습니다.

이러한 의미에서 이번 특별전을 한국의 현대 공예의 발전을 위해 다양한 사업을 진행하고 있는 한국공예·디자인문화진흥원과 협업하여 개최한 것은 국립민속박물관에게도 새로운 전시의 가능성을 엿볼 수 있는 중요한 경험이 되었습니다.

전시장에는 선조들의 ‘여름나기’에 관람객이 직접 참여할 수 있도록 다양한 방법이 구현되었습니다. 쓰임새에 아름다움이 더해진 국립민속박물관 소장 민속품과 이를 현대적으로 재해석하여 표현한 공예가들의 작품들이 함께 전시되고, 디지털 기술로 구현된 영상물과 접목하여 흥미로운 체험 공간이 마련되었습니다. 그 안에서 자연을 거스르지 않고, 자연과 더불어 더위를 이겨내던 선조들의 삶과 전통과 현대를 잇는 다양한 멋스러움을 느껴 보시기 바랍니다.

이번 전시를 위해 관심과 지원을 아끼지 않으신 한국공예·디자인문화진흥원의 최정철 원장님, 기획 수립에서부터 전시가 완성되기까지 많은 노력을 기울이신 조혜영 총감독님과 박중원 큐레이터의 노고에 감사드립니다. 또한, 전시 준비로 바쁜 시간을 보낸 한국공예·디자인문화진흥원의 직원들과 국립민속박물관의 직원들에게도 감사의 인사를 전합니다. 양 기관이 협력하여 얻은 결실이 앞으로 더 폭넓은 교류의 발판이 되기를 기원합니다.

Exhibition Overview

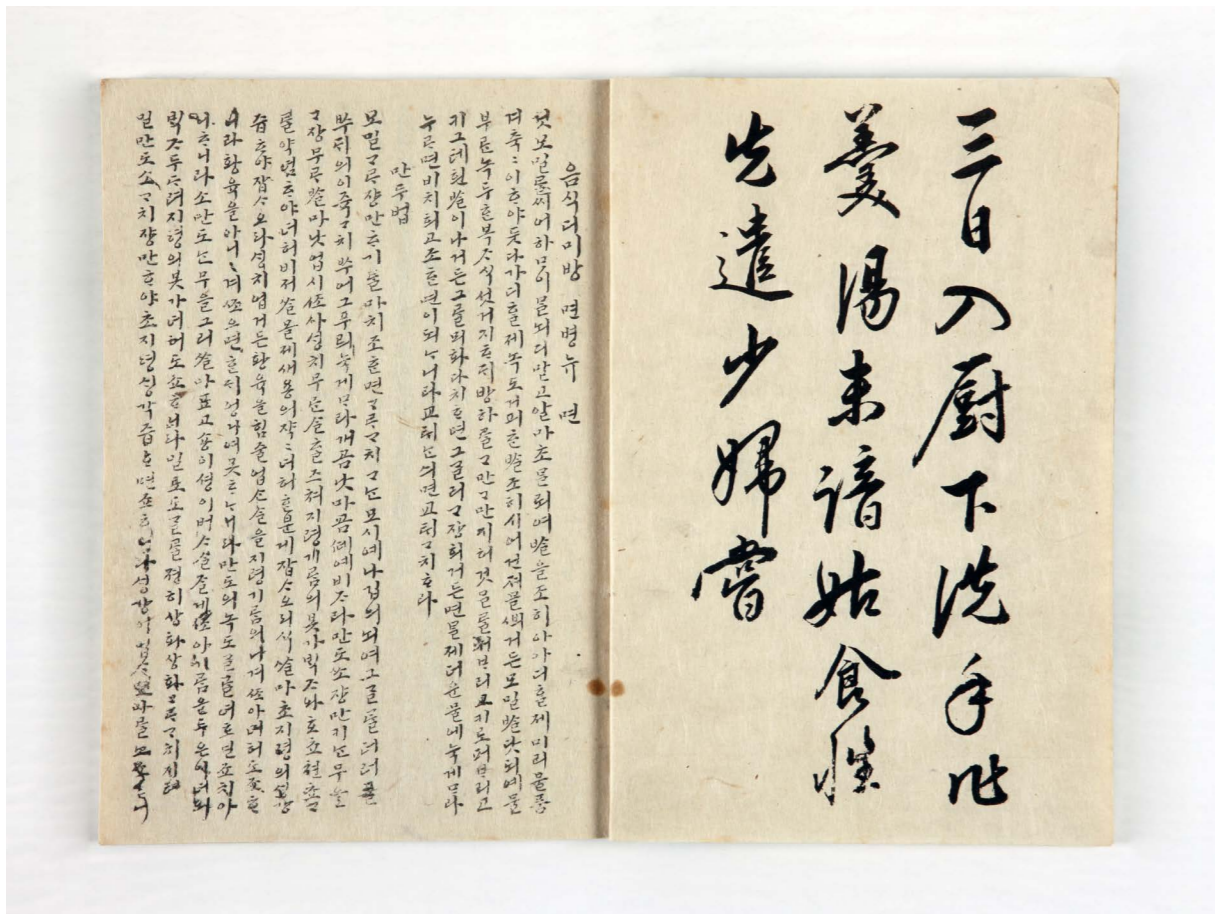
Korean ancestors lived enjoying the natural changes given by Korea’s four seasons. This summer the heat was at its full swing and the variety of ways in which our predecessors practiced to overcome heat in their daily life are expressed in the exhibition titled <One Summer Day’s Repose - Taste, Palate and Healing>.

Over the years the National Folk Museum of Korea has attempted to link diversely tradition with modernity through special exhibitions. Culture that we try to administer today is not something that is separated from the past but rather it is an endless change and extension of tradition. The museum’s role is a bridge that connects past and present cultures.

With the above in mind, this special exhibition has been an important experience opening new possibilities in terms of executing exhibitions for the National Folk Museum of Korea as we collaborated with the Korea Craft and Design Foundation currently initiating a wide variety of projects related to the development of contemporary Korean craft.

In the exhibition space, different methods enabling visitors to interact directly with how Korean ancestors survived summer ‘yeorum-nagi’ have been materialized. The collection of the museum, focusing on beauty of utilitarian wares, has been exhibited together with contemporary craft that reinterpret these. Furthermore digitalized techniques have been incorporated into moving images in order for visitors to encounter the space. Here, we are able to learn that Korean ancestors did not go against nature but rather they learnt to accept it in order to withstand heat. The exhibition presents the taste of the ancestors’ life and tradition, simultaneously as adding contemporary sensibility.

I would like to express my appreciations to Director Jeongcheol CHOI of the Korea Craft and Design Foundation for his undivided interest and support; Artistic Director Hyeyoung CHO for planning and installing the exhibition and to Curator Jungwon PARK for all his efforts. Last but not least I would like to express my heartfelt appreciations to the staff at the Korea Craft and Design Foundation and the National Folk Museum of Korea. I sincerely hope that the success of this initiative achieved through the collaboration of our two organizations will be the stepping stone to extended exchanges to come in the future.



음식디미방 Food Dimibang

조선후기 Late Joseon Period
 복제품 replica
 1670년(현종 11년)경 정부인 안동 장씨(貞夫人 安東 張氏)가 쓴 최초의 한글 조리서이다. 원본은 경북대학교도서관에 소장되어 있다.
 1670 (11th year of King Hyunjong's reign) Lady Jang belonging to the Andong clan wrote a recipe record for the first time in the Korean language.



각방별양 Gakbang-beolyang

조선후기 Late Joseon Period
 종이 paper
 조선 후기 여성문인 정일헌 남씨(貞一軒 南氏, 1840-1922)가 필사한 것으로 보이는, 술 담그는 법을 모은 책이다. 계절마다 담가 먹는 술의 종류와 담그는 법, 안주의 종류와 만드는 법이 기술되어 있다.
 Written by Jeongilhyun Nam Clan, a compiled book that gathered information on making liquor. There are records on the type of liquor enjoyed in summer together with making methods.



사각반
Quadrilateral Table
 조선 Joseon Period
 가로46.5 세로36 높이25.5
 민속657



구족반
Portable Serving Table
(in the shape of dog's legs)
 조선 Joseon Period
 지름24 높이32
 민속444



해주반
Haeju Table
 조선 Joseon Period
 가로45 세로34.8 높이28.5
 민속23505



마족반
Soban with Horse-like Legs
 양병용
 Byeongyong YANG
 옷칠 ottchil(Korean lacquer)
 2016

나전소반-모란당초문소반
Soban with Mother-of-Pearl
(Arabesque Peony Pattern)
 채울과 손대현
 CHEYUL by Daehyun SOHN
 나전 mother-of-pearl
 2016

나전소반-나비당초문소반
Soban with Mother-of-Pearl
(Arabesque Butterfly Pattern)
 채울과 손대현
 CHEYUL by Daehyun SOHN
 나전 mother-of-pearl
 2016

소반
Soban
 김재경
 Jaekyoung KIM
 아크릴 acrylic
 2015



발
Bowl
조선 Joseon Period
입지름15.5 높이8
민속5589



발
Bowl
조선 Joseon Period
입지름14.7 높이9
민속10358



발
Bowl
조선 Joseon Period
입지름17.5 높이9.5
민속731

백자청화찬합
Porcelain Food Box
조선 Joseon Period
가로12 세로12.2 높이16.5
민속29997



찬합
Stacked Portable
Food Box
조선 Joseon Period
지름8 세로22
민속1530

찬합
Food Box
조선 Joseon Period
가로24.5 세로13.2 높이24.7
민속27947





발
Bowl with Lid
조선후기 Late Joseon Period
입지름13 높이12.3
민속01965



발
Basket
해방이후 After 1945
입지름14.5 높이10.3
민속19237



도시락
Lunch Box
광복 이후 After 1945
가로15 세로27 높이11
민속05768



수저
Spoon and Chopsticks
조선 Joseon Period
길이19.5
민속1267



수저
Spoon and Chopsticks
20세기 20th Century
길이21.4
민속9696



수저집
Cover for Spoon and
Chopstick Set
조선 Joseon Period
가로9.5 세로28
민속21268



수저집
Cover for Spoon and
Chopstick Set
조선 Joseon Period
가로7 세로27.5
민속4108



청자 연꽃 양각 볼
Celadon Lotus
Shape Bowl
이은범
Eunbum LEE
도자기 clay
2016

백자 그릇
Porcelain Bowl
김경수
Kyungsu KIM
도자기 clay
2016



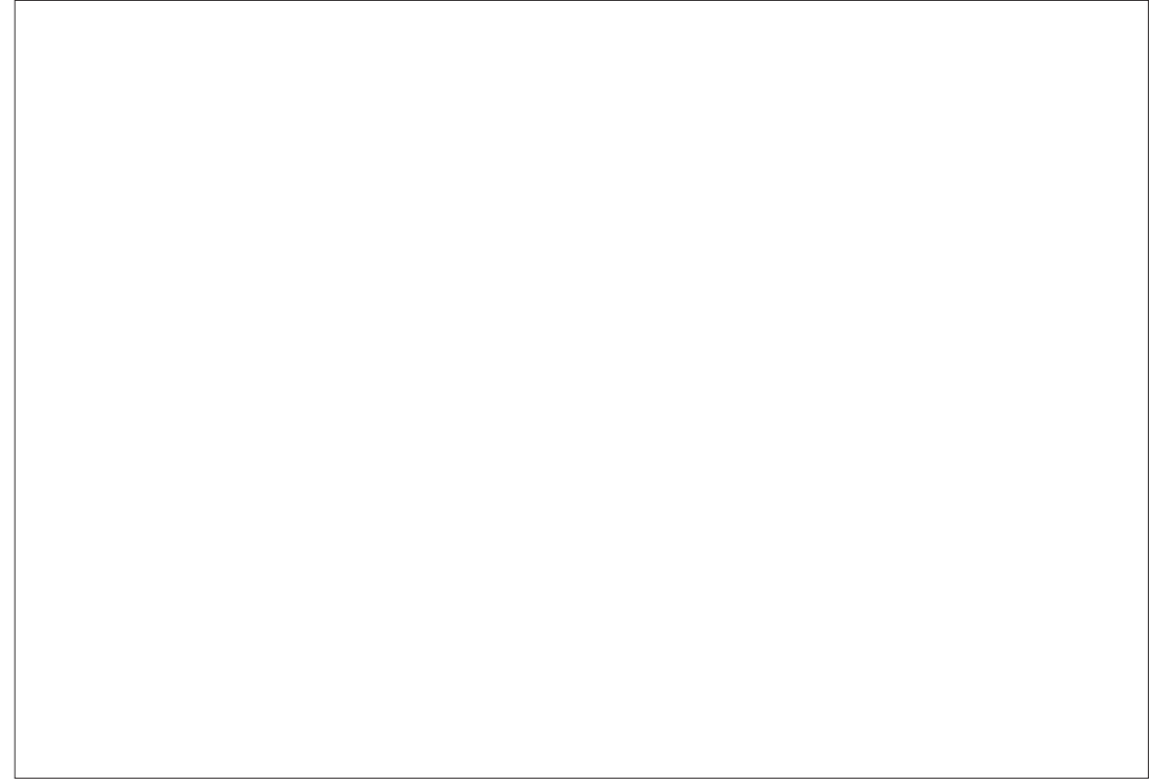
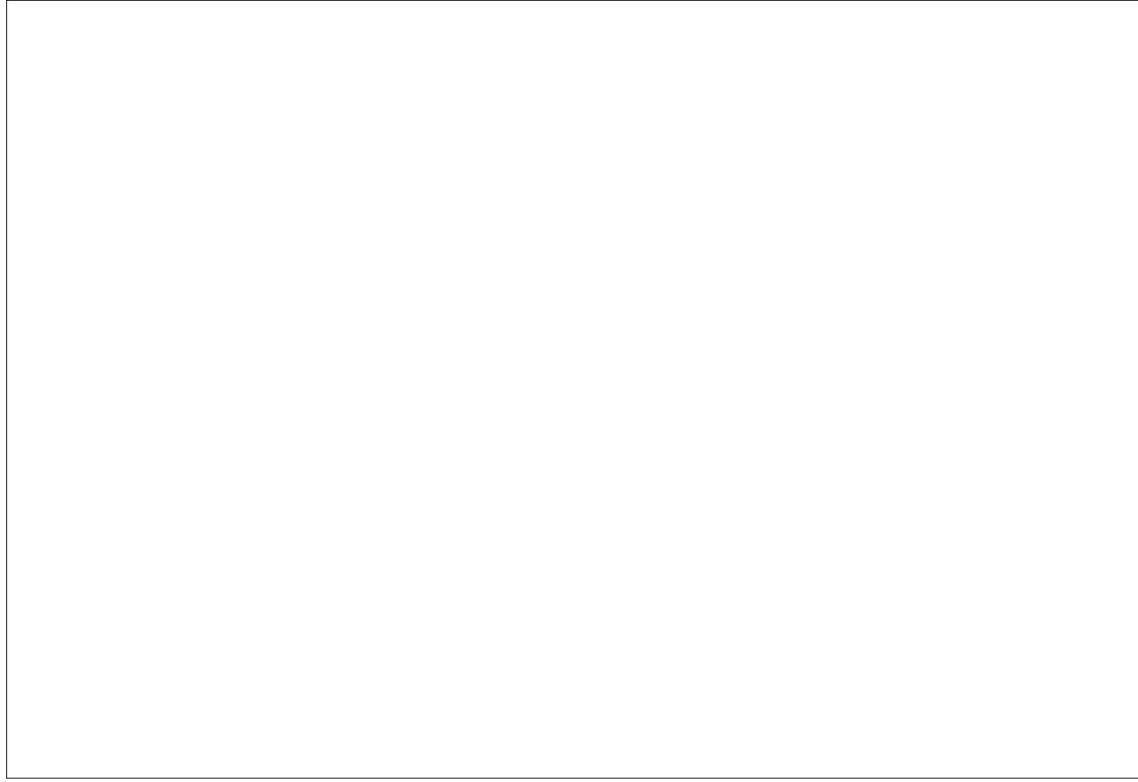
분청 찬합
Buncheong Stacked
Side-dish Box
허상욱
Sangwook HUH
2014-2016

그릇
Bowls
장재녕
Jaeyoung JANG
도자기 clay
2015-2016

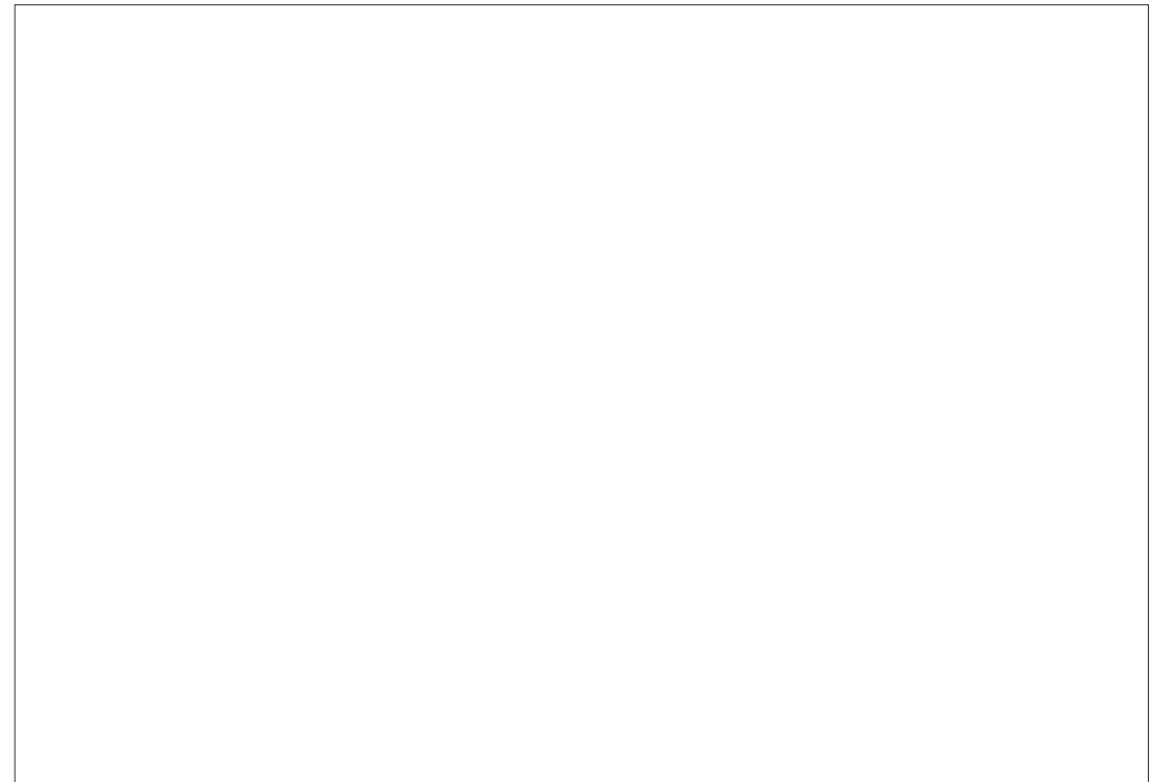




현대작가



현대작가





신선로
Shinsunro
조선 Joseon Period
몸통지름27.5 높이29
민속1284

시루
Steamer
조선 Joseon Period
입지름55 높이29.5
민속7331



신선로 주전자
Kettle/Shinsunro Kettle
조선 Joseon Period
몸통지름20 높이23.5
민속1348



솔
Caldron
조선 Joseon Period
몸통지름18.3 높이13.1
민속3986

곱들냄비
Lidded Saucepan
조선 Joseon Period
입지름18.8 높이9.2
민속1346



전골냄비
Large Vessel
조선 Joseon Period
지름27 높이8.8
민속757





주걱
Rice Paddle
조선 Joseon Period
너비47.5 길이15.5
민속4901



국자
Ladle
조선 Joseon Period
너비8.7 길이27.4
민속5290

양념단지
Sauce Container
조선 Joseon Period
가로22.5 세로16.5
민속31182



조막단지
Onggi Jar
조선 Joseon Period
입지름20.5 높이31.5
민속31487





찬탁
Chantak
Kitchen Shelves
조선 Joseon Period
가로35.5 세로14.5 높이53
민속35377



찬탁
Chantak
Kitchen Shelves
조선 Joseon Period
가로84.5 세로31.5 높이156
민속6255



쌀독
Rice Storing Container
1900년대초 Early 1900
지름39.5 높이75
민속8552



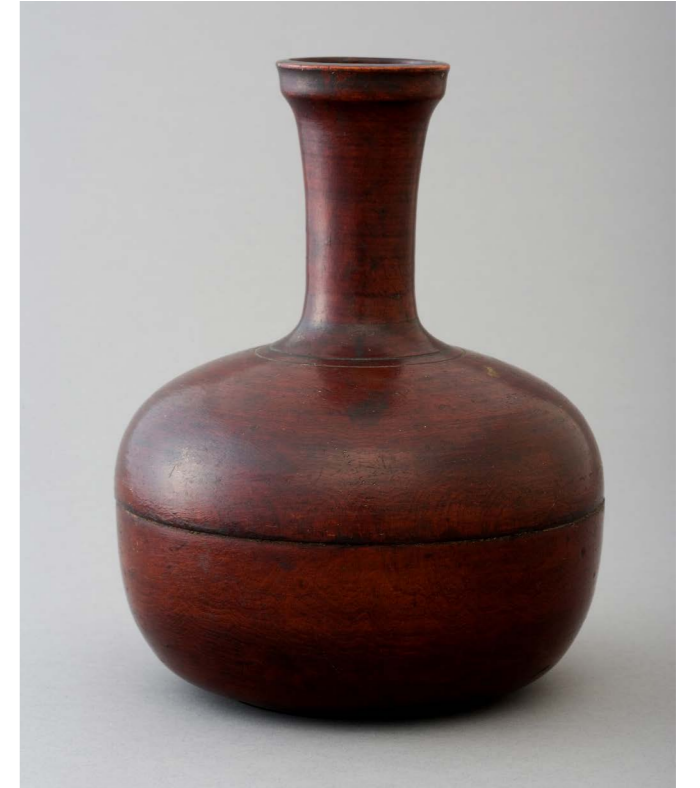
뒤주
Wooden Rice Chest
조선 Joseon Period
가로75.5 세로49.5 높이80.5
민속7330



백자청화주병
Porcelain Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름12.7 높이28.7
민속6191

목주병
Wooden Wine Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름9.8 높이24
민속1419

주병
Liquor Bottle Case(wood)
조선 Joseon Period
지름8.5 높이24.2
민속45933





백자병
Porcelain Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름7.5 높이20
민속195



술병
Wine Bottle
20세기 20th Century
바닥지름17 높이31
민속9908



자라병
Porcelain Flat Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름9.1 높이16
민속6164



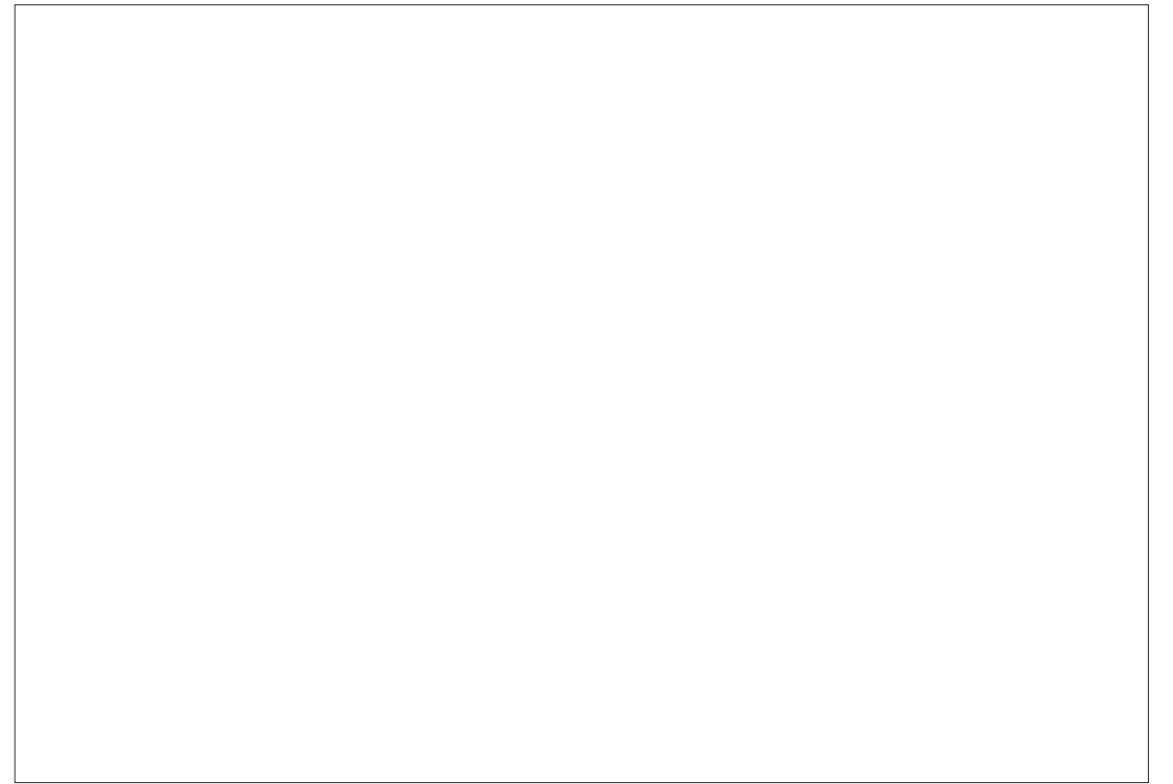
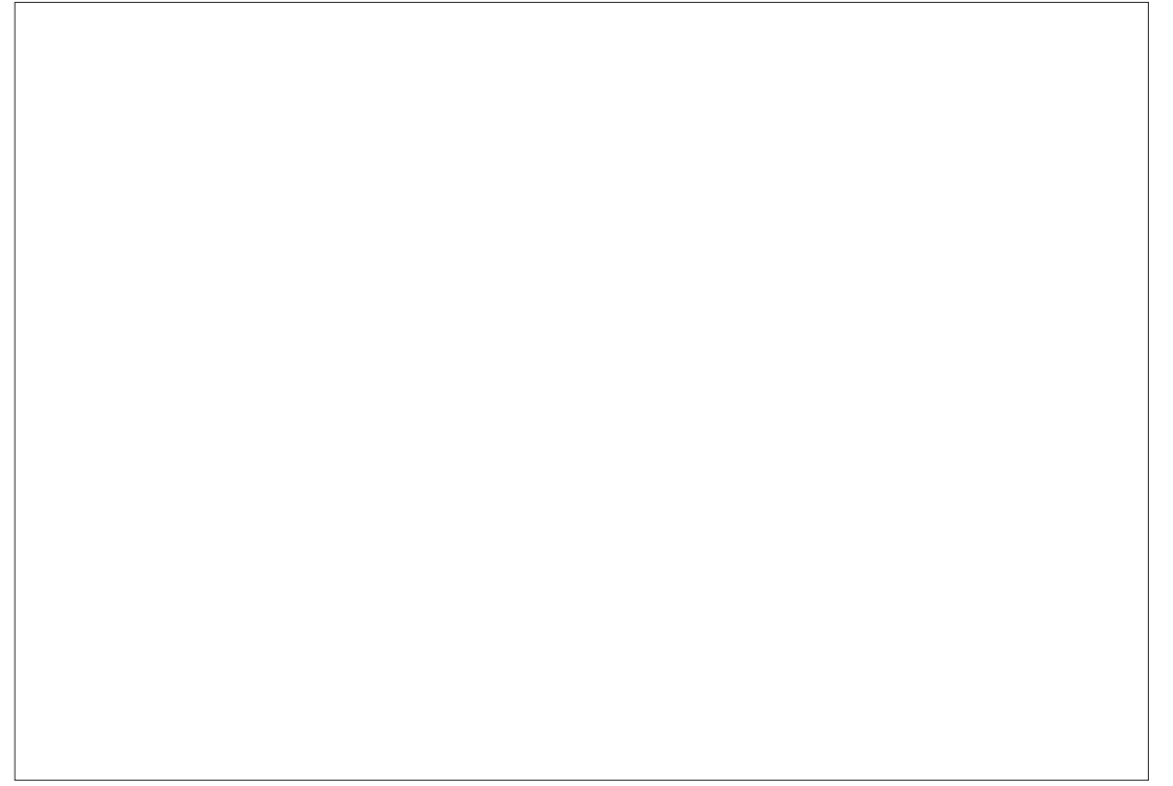
병
 Water Bottle
 조선 Joseon Period
 바닥지름10.5 높이22
 민속463

표주박
 Gourd Dipper
 조선 Joseon Period
 너비9 길이11
 민속38992

주병
 Liquor Bottle
 조선 Joseon Period
 바닥지름13.5 높이31.2
 민속27506



현대작가





연꽃
Lotus Flower
명옥재
Wookjae MAENG
도자기 clay
2016



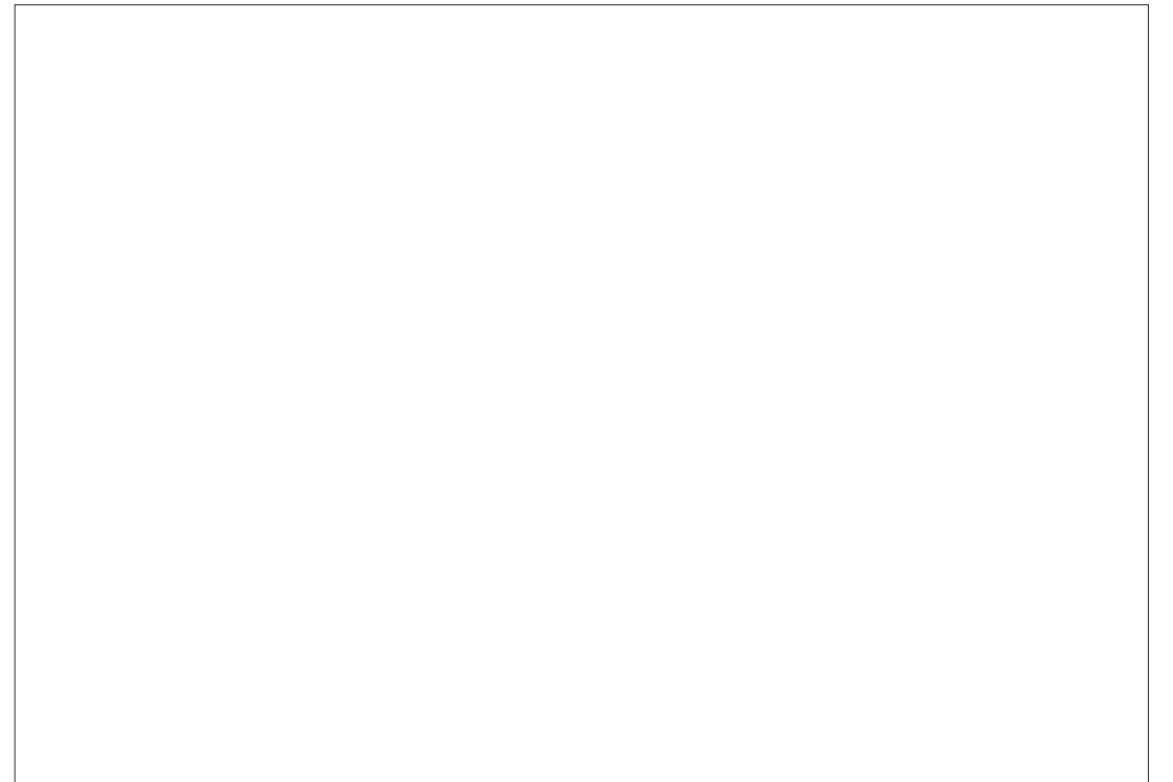
곤충시리즈
Insect Series
이요재
Yojae LEE
2015



현대작가



현대작가





흐듯한 바람결에 나뭇잎 나풀대고
먹장구름 지나가며 소낙비 퍼부려네
樹樹薰風葉欲濟 正濃黑雨數峰西



대청 Korean Wooden Balcony

한옥의 대청은 자연의 풍광과 조화롭게 어우러져, 여름나기의 '맛'과 '심'이 공존하는 공간이다.

In the traditional Korean house known as hanok, an open wooden balcony was always included to enjoy nature and exterior sceneries. This part of the exhibition is for quenching the 'palate' and for 'healing'.

A MEDIA TOUCH A MEDIA TOUCH-SCREEN POND

석련지 석련지 石蓮池

물줄기 따라 물을 담을 수 있게 만든 조수못, 담을 수 있게 만든 조수못, 건축물의 미감을 높여주는 역할을 합니다. 석련지 안에서 산호초의 아름다움을 감상할 수 있습니다.

Seogyeonji Seogyeonji (Stone Pond)

Stone is carved to create an artificial pond for holding water as part of an architectural feature decorating a garden. A media touch-screen pond has been included to sense what Kokedo to sense what Korean ancestors enjoyed in the summer.



석련지 (石蓮池)
Seogyeonji (Stone Pond)

이화진 Hwajin LEE

2016

고택 마당에 놓인 석련지를 형상화한 구조물 안에 터치스크린을 설치해 관람객이 손을 댈 때 마다 물이 퍼지는 효과와 함께 복달임 풍속을 그린 풍속화를 감상할 수 있다.

Stone is carved to create an artificial pond for holding water as part of an architectural feature decorating a garden. A media touch-screen pond has been included to sense what Korean ancestors enjoyed in the summer.



금란계첩(金蘭梁帖)
필자미상
1857
국립중앙박물관

태종대(太宗臺)
강세황(姜世晃 1713~1971)
18세기
국립중앙박물관

백천교(百川橋)
정선(鄭敎 1676~1759)
1711
국립중앙박물관





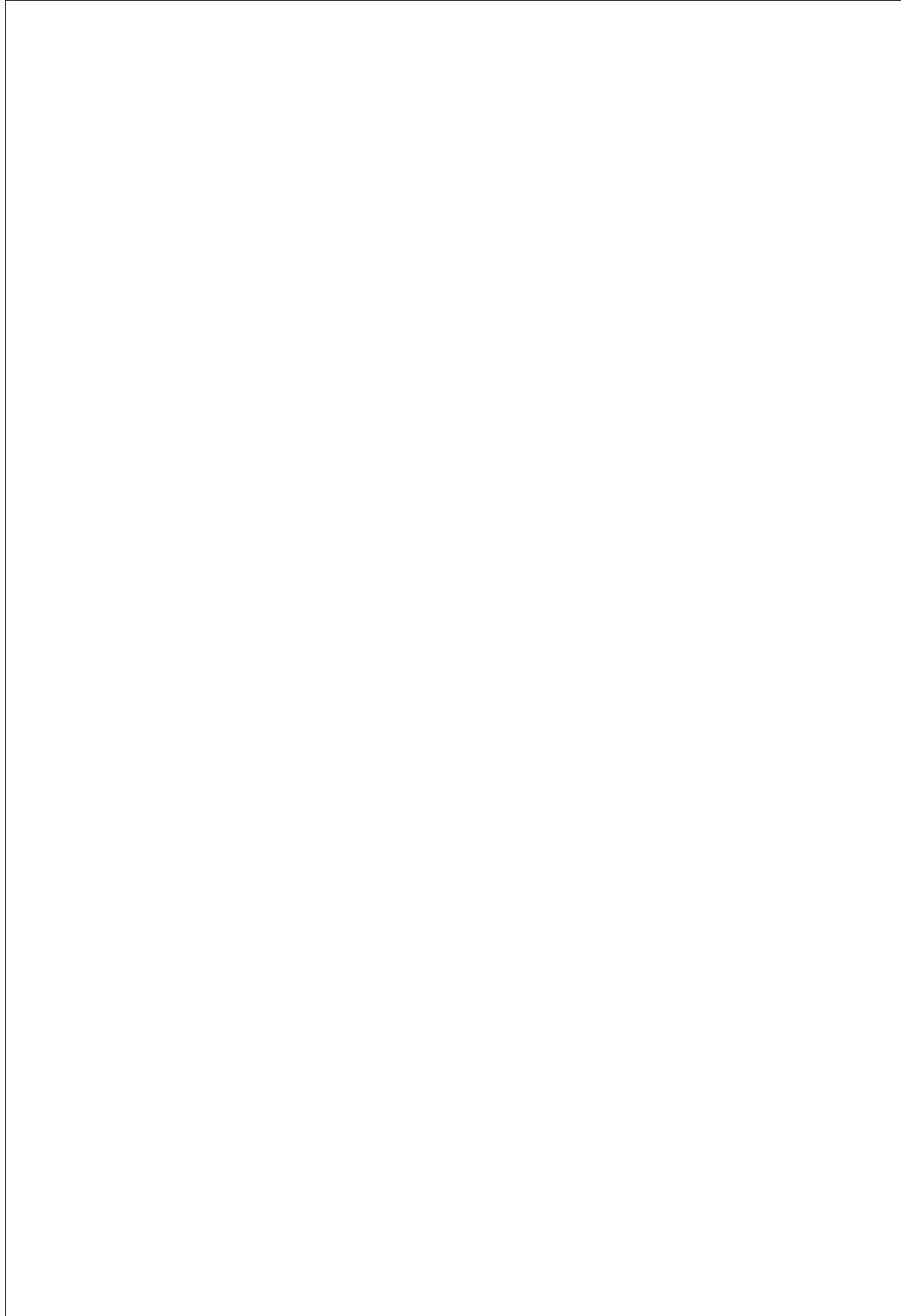
미디어테이블 '여름음식'
Media Table Interactive Space

이화진 Hwajin LEE
 관람객의 움직임을 감지해 '민어매운탕', '연근조림', '돌미나리 무침', '열무김치', '오이냉국' 등 대표적인 여름 음식을 만드는 과정과 완성된 음식 상차림으로 대접받는 가상 체험이 가능한 미디어 테이블이다.
 Experience the recipes enjoyed during the summer month by Korean ancestors. Start by preparing ingredients, then cook and finally set the table.





공상식당 시리즈
Fantasy Restaurant Series
구본창 Bohnchang KOO
사진 Photography
푸드스타일링 - 최지은
Food Stylist - Jieun CHOI
2012





찬방 Storage Room

한옥에서 볼 수 있는 다용도 공간으로 부엌과 인접해 있어 상차림에 필요한 그릇, 식기 등이 마련되어 있다. 현대공예작품들과 국립민속박물관의 유물들이 조화로운 구성을 통해 공예의 깊이를 더한다.

A space storing objects belonging to the house. The beauty of utilitarian objects and taste is presented here.

부엌 영상

Kitchen Media

이화진 Hwajin LEE

1분 20초

2016

부엌은 음식을 만드는 곳으로,
여름을 즐기는 '맛'이 시작되는 공간이다.

This is a space for preparing food
and where the exhibition begins.

Enjoy the 'taste' offered by summer.



어만두 만들기 영상
Fish Dumpling Media

이화진 Hwajin LEE

48초

2016

최초의 한글조리서 『음식디미방』에 수록된 어만두의 만드는 과정을 그래픽과 영상을 혼합하여 표현한다.

The first ever recipe book written in the Korean language "Eumsik Dimibang (Food Dimibang)" introduces 'fish dumpling'. This was a recipe that was enjoyed during summer to awaken lost appetite – a seasonal delicacy.



오촌댁 Ochondaek

한식문화특별전 <여름나기 - 맛 멋 쉼>의 야외 전시공간,
오촌댁에 어우러진 공예 작품 속에서 여름을 잊게 하는 '쉼'을
경험해 본다.

Outdoor pace for <One Summer Day's Repose - Taste,
Palate and Healing> exhibition. Under the theme of
resting and 'healing' craft works are displayed in this
cosy hanok.



여름나기 한식문화체험 프로그램

유중하 Jongha YOO

전시기간 중 매주 토요일과 일요일 그리고 '문화가 있는 날'에는 전시의 연계 행사로
음식 체험행사가 야외전시장인 오촌택에서 진행.

Experience the recipes enjoyed during the summer month by Korean ancestors.
Start by preparing ingredients, then cook and finally set the table



복죽-팥죽라떼

7월 30, 31일

삼복에 팥죽을 먹는 풍속

Experience the recipes enjoyed during the summer
month by Korean ancestors.

Start by preparing ingredients, then cook and finally
set the table

<여름나기 - 맛 멋 씬>展에 대해

<여름나기 - 맛 멋 씬> 전시 감독 **조혜영**

오늘날 전시들은 실행방법과 방향의 측면에서 지속적으로 변화하고 있습니다. <여름나기 - 맛 멋 씬>은 문화체육관광부와 산하기관인 한국공예디자인문화진흥원, 국립민속박물관, 세 개의 정부기관의 협업으로 진행된 전시입니다. 문화체육관광부와 한국공예디자인문화진흥원은 한국의 음식문화, 공예, 그리고 디지털 영상이 결합된 전시를 염두에 두었으며, 국립민속박물관은 이 전시가 이미 진행되고 있는 전시들에 대한 그들의 점진적 접근에 새로운 바람이 되기를 희망했습니다. 예술감독으로서, 나의 소임은 세 기관 사이의 공통분모를 찾는 것입니다. 그들의 공통된 관심은 전 세계에 한식의 인기를 한국의 현대공예작품과 함께 한식문화로서 더욱 확장하는 것입니다. 게다가, 이 주제에 가장 적합한 공간을 국립민속박물관이 제공한 것은 정말 행운입니다. 여러 해 동안 한국인의 생활방식과 풍습에 관한 주제를 선도적으로 다루어 온 국립민속박물관에서 전시할 수 있는 기회는 기획자로서 대단한 영광입니다.

이 전시가 제공하는 주된 초점은 세 개의 정부기관과 협력하는 것입니다. 세 기관은 이 전시가 한국인의 생활방식에 관한 메시지 전달과 동시에 상호작용하는 구성요소들에 의한 교육적인 전시이기를 원했습니다. 제목에서도 알 수 있듯이, 이 전시는 ‘여름’에 대해 서입니다. 40도에 육박하는 무더운 여름으로 기억될 2016년의 여름은 이 전시를 위해 더없이 적절한 시간입니다. 이런 환경에서, 우리는 에어컨이나 냉장고 등의 편의시설도 없던 시절에 우리 조상들이 어떻게 살아왔는지 그들의 삶을 되돌아보지 않을 수 없습니다. 우리 조상들은 삼계탕이나 민어탕 등 여러 보양음식 통해 여름철 건강을 지켜왔습니다. 1671년 한글로 쓰여진 최초의 음식 조리서인 ‘음식디미방’은 우리 조상들이 식음하던 다양한 음식들을 소개했습니다. 주요 여름 보양식의 조리법과 함께, 이 전시는 한국을 대표하는 공예가들의 청자, 분청, 백자, 옹기, 유기, 소반 등의 다양한 작품들을 전시합니다. 또한, 전통가옥인 한옥을 재해석한 실내 전시공간과 실제 한옥에서의 설치작품으로 구성된 야외공간, 두 개의 특별한 공간으로 구분합니다.

이번 전시는 기획자에게는 도전이기도 하지만 가장 즐거운 경험이었습니다. 한 달 이상 지속되는 전시에서 실제음식을 전시하는 것은 관람객에서 전시의 목적을 전달하는 것과는 또 다른 과제였습니다. 이런 이유에서, 이 전시는 실제 밥상을 전시하는 대신 음식 모형을 담은 공예작품들과 영상을 통해 음식을 구현한 비디오와의 창조적 융합이 시도된 설치작업으로 구성합니다.

마지막으로, 나는 이 기회를 빌어 문화체육관광부와 한국공예디자인문화진흥원에 진심으로 감사를 드립니다. 또한, 전적인 지원을 해준 한국공예디자인문화진흥원의 모든 관계자들과 이 전시를 위한 기획부터 설치까지 지속적인 협력을 보여준 국립민속박물관 전시팀에게 고마움을 표합니다. 끝으로, 이 전시가 가능할 수 있도록 참여해주신 모든 작가들께 깊은 감사를 전합니다.

ONE SUMMER DAY'S REPOSE: Taste, Palate and Healing

Hyeyoung CHO Artistic Director of Exhibition

Exhibitions today are changing continuously in terms of execution methods and directions. For "A Summer Day's Repose: Taste, Palate and Healing", three government organizations came together - the Ministry of Sports, Culture and Tourism, its affiliated body Korea Craft and Design Foundation and the National Folk Museum of Korea. The first and the second had in mind an exhibition that combines Korean food culture with craft along with interactive video work. The National Folk Museum of Korea hoped for a refreshing breeze to enter into their already progressive approach in executing exhibitions. As the Art Director for planning this exhibition, my mission was to find a common denominator between the three organizations. Their focus was to further emphasize popularity of Korean food around the world by presenting it with leading contemporary craft works. It was fortunate that the National Folk Museum of Korea offered a space as the subject is most appropriate. Over the years the museum has been a leader in addressing subjects related to the Korean way of life and customs. Therefore it is a great privilege to be able to have the opportunity to exhibit at the National Folk Museum of Korea.

The main focus in delivering the exhibition was to collaborate with all three organizations, the Ministry of Sports, Culture and Tourism, the Korea Craft and Design Foundation and the National Folk Museum of Korea. All three wanted an exhibition that was not stagnant but educational with interactive elements at the same time as delivering a message related to the Korean way of life. As the title suggests, the exhibition is about summer and it could not have taken place in a more appropriate time as the summer of 2016 has been a memorable one with a heat wave reaching to almost 40 degrees celsius. In such conditions, we could not help but look back to the past and think of our ancestors and how they might have survived in a time

when there existed no mod cons. They relied on maintaining their health by taking in energy food such as chicken broth, croaker stew and more. The first ever recipe book written in the Korean language "Eunsik Dimibang" (written around 1671) tells us about the type of food eaten by ancestors. With the main summer food recipes, the exhibition showcases Korea's leading ceramicists working in celadon, buncheong, porcelain and onggi additionally as a brass maker, portable table makers and more. The exhibition divides into two distinctive space, one inside the museum and the other, outside. If the inside space is a reinterpretation of a Korean traditional house, the outside is an installation within an actual hanok.

The experience of working on this exhibition has been a challenge but a most enjoyable one. Presenting food in an exhibition lasting over a month was a challenge and to deliver the objective to the general public was another task. Instead of creating an authentic Korean table, this time an installation was created with craft works, video and artificially made food.

Finally I would like to take this opportunity to express my heartfelt appreciations to the Ministry of Sports, Culture and Tourism and also to the Korea Craft and Design Foundation. My appreciations go out to all the staff members at the Korea Craft and Design Foundation for their undivided support and also to the curatorial team at the National Folk Museum of Korea for their open-ended cooperation from brainstorming ideas to installing the exhibition. Last but not least, I thank all the artists presented in the exhibition and to all who helped to make it possible.

계절 따라 음식 먹기, 여름 제철 음식들

호서대학교 식품영양학과 교수 정혜경

과거부터 우리선조들이 건강에 관련하여 중요한 관습은 ‘계절에 따른 음식 먹기’였다. 사계절이 뚜렷한 우리나라의 특성상 계절에 따라 생산되는 식품들이 각기 달랐고 이를 제대로 챙겨먹는 것을 건강을 위한 최우선을 생각하여 거르는 법이 없었다. 철마다 건강과 관련하여 보신을 위한 음식을 먹었는데 이는 제철에 쉽게 구할 수 있는 걸 주재료로 한 것이었다. 시절식은 제철에 나는 식품 재료를 최대한 이용하여 만들었다. 시절식은 ‘식보(食補)’ 즉 몸을 보호하는 ‘약’의 의미가 있으며, 이를 통해 부족한 영양소를 보충하였다.

그럼, 더위로 고생하는 여름철에 우리 조상들은 어떤 음식을 먹었을까? 여름철이면 기온이 높아 많은 땀을 흘리게 되므로 체력이 크게 소모된다. 따라서 이때에는 원기를 회복할 수 있는 보양식이 필요하다. 여름에 영양관리를 잘못해주면 식욕을 잃고 무기력해지는 이른바 여름을 타는 증상이 나타난다.

여름에 권하는 영양분을 위주로 한 보신음식으로는 한 여름 더위로 몸이 허약해 질 때쯤 해서 장만해 먹는 복(伏)날 음식이 있다. 복날 음식으로 대개 개를 잡아 파, 마늘과 들깨 잎을 많이 넣고 끓이는 보신탕을 떠올리지만 이는 주로 남쪽 지방의 풍습이었고, 서울 반가에서는 육개장과 맛이 좋은 여름철 민어를 이용한 민어탕과 국, 민어찜을 주로 먹었다. 그리고 미꾸라지를 이용한 추어탕, 장어구이가 있고 무엇보다 닭고기를 이용한 음식을 많이 먹었다. 영계백숙, 초계탕 등을 많이 먹었고, 닭에 인삼과 찹쌀을 넣고 끓인 삼계탕이 유명하다. 그러나 이러한 고단백식은 체액 산성화를 가져오므로 항상 싱싱한 채소와 과일을 함께 먹었다. 여름철이면 제철과일인 시원한 수박과 참외를 즐겨먹었다. 싱싱한 상추를 비롯한 쌈채소를 맛있는 강된장찌개와 약고추장과 곁들여 먹음으로서 비타민을 보충하고 삶의 활력을 찾았다. 또한 한 여름에는 신맛이 필요한데 신맛성분의 유기산은 피로를 풀어주는 역할을 하므로 유기산이 풍부한 과일이나 식초가 들어간 생채와 냉국 등을 즐겨 먹었다.

이에 못지않은 우리 선조들의 지혜를 알 수 있는 여름철 음식들도 있었다. 즉, 한 여름 더위로 소화기능이 약해질 우려가 있을 때는

죽을 쑤어먹었다. 그래서 “복날에 죽을 쑤어 먹으면 눈이 생긴다”는 말까지 있다. 그러니 보신의 의미를 많이 먹어주는 더함 의미 외에도 적게 먹는 뺄증의 양 측면에서 다 생각해 준 지혜가 있었다. 더욱이 죽으로는 콩과 쌀을 물에 불려 멧들에 갈아 만든 콩죽을 제일로 삼았는데 이 또한 콩 속의 질 좋은 식물성 단백질과 비타민 B1이 풍부하기 때문이다. 그리고 여름철 배앓이에 좋은 음식으로는 쌀죽을 쑤어 끓여 먹었는데, 이것이 배앓이에 좋다고 하여 “여름 흰죽 한그릇이 인삼탕 한 그릇” 이라는 말이 있다. 이밖에도 무더운 여름철에는 갈증을 많이 느끼므로 이때에는 칩뿌리를 달여만든 칩뿌리차나 오미자, 인삼, 맥문동을 함께 넣어 달여 만든 오미자차와 오미자화채를 즐겼다. 갈증해소에 도움이 되는 청량음료로는 오매육(매실)등으로 만든 제호탕을 즐겼으며, ‘시절약’이라 할 수 있는 익모초즙도 더위를 먹었을 때는 효과적으로 이용하였다.

Eating Food according to the Season - Summer Seasonal Foods

Haekyung Chung Professor of Department of Food and Nutrition, Hoseo University

Since the ancient times one of the important customs that Korean ancestors practiced in regards to maintaining good health, was ‘eating food produced by the season’. Since the four seasons are by nature distinct in Korea, foods produced seasonally were different and eating them properly was considered the best way of maintaining good health. Consequently such customs were regarded with high importance and they were not neglected in the least. So each season, foods were eaten in order to remedy health consisting mostly of crops that were commonly produced in that particular season. The reason for such practices was because seasonally grown crops were regarded as ‘sik-bo(食補)’ meaning remedy for protecting the body, signifying medicine ‘yak(藥)’. Through such foods any deficiency in nutrition was supplemented.

With the above as the foundation for the Korean food culture, what did the Korean ancestors eat in the hot summer season in order to overcome heat? For a start, the summer season saw temperatures rise high making people perspire much while making the body weak. A remedy to revitalize the body was therefore needed. If maintaining nutrition was not done in the proper way during summer, appetite was lost and one became lethargic. This was referred to as ‘summer sickness’ or ‘yeorum-tagji’.

The foods recommended during summer related mostly to remedying weakened body and they were often eaten at certain periods particularly when the body felt weak due to the flow of natural energy. These periods are known as ‘bok(伏)’ days in Korea or in English, the three ‘dog’ days(the hottest summer days from the start of summer until the end). One of the main Korean dishes for the three dog days was eating dog-meat, also referred to as ‘boshintang(dog soup)’ cooked with spring onions, garlic and perilla leaves. This is the custom of far southern regions of Korea and it still takes place today. In noble houses of Seoul hot spicy meat soup known as ‘yukgaejang’ and tasty croaker fish, a summer specialty made into a stew or soup were eaten. Furthermore they commonly enjoyed steamed croaker fish. There is also ‘chueotang’ loach soup and grilled eel.

Moreover many recipes used chicken. Pullet soup and cold chicken soup known as ‘chogyetang’ were commonly eaten. Evidently the most well known is ‘samgyetang’ made with chicken, stuffed with ginseng and glutinous rice. However such foods consisting of high protein acidified body fluids therefore a balance had to be kept by eating vegetables and fruits. Popular summer fruits were refreshing watermelon and yellow Asian melon. Also fresh lettuces and other vegetables for wrapping rice, known as ‘ssam’, were eaten together with soya bean paste stew and sautéed hot pepper paste in order to supplement the required vitamin intake and to revitalize life in general. Absorbing sour tasting food was a necessity in mid-summer days and this was found in foods containing organic acids. This is said to release fatigue therefore cold fresh vegetable mixes and soups that included fruits and vinegar were popular.

Above all, there existed summer seasonal foods that represented the wisdom of Korean ancestors. When they feared that the digestive system failed in function due to hot summer heat they ate congee hence the saying “if one makes congee and eats it on a dog’s day then one will be granted with a rice paddy”. The wisdom of maintaining stamina and rejuvenation not only signifies the notion of accumulating but also subtracting. For making congee, rice and beans were soaked in water until they softened then they were ground in a stone mill. This was considered the best as beans contain abundance of good vegetable protein and vitamin B1. For summer stomach aches rice congee was considered to be good. It was so good that there was even a saying that “a bowl of white rice congee is just as good as a bowl of ginseng soup”. Thirst was another factor in the summer. To quench thirst, teas were made from brewing kudzu root, or omija(五味子) berries(biologically referred to as Schisandra chinensis, also known as five-flavor berry) to make tea or punch added with ginseng and big blue lilyturf. Additionally thirst quenching drinks like jaehotang were made from omaeyuk also known as Korean plum, maesil. The other is motherwort made into ‘seasonal medicine’ for curing illnesses brought about by heat waves.

한국의 멋에 대하여...

큐레이터 박중원

계절이 특성이 뚜렷한 우리나라의 매서운 삼동 추위나 무더운 삼복철에도 우리 조상들은 음식, 행동양식, 그것을 재현한 예술을 통해 그들의 삶을 독특한 멋으로 승화시켜왔다. 시원한 에어컨 바람과 얼음 가득한 아이스 아메리카노도 없던 시절에도 조상들은 탁족(濯足), 강수욕(江水浴), 유두(流頭), 하삭음(河朔飮) 등 그들만의 여유로운 방식으로 여름을 보냈다. 이는 더위를 먹기보다는 냉방병에 걸리기가 더 쉬운 현대인에게 자연과 어우러진 풍류를 통해 더위를 이겨냈던 조상들의 지혜와 슬기를 보여준다. 또한, 더위를 피하지도 않고 더위 속에서 삶을 즐겼던 조상들의 여름나기는 단순히 생활방식만을 지칭하는 것이 아니다. 음식과 함께 자연을 가까이 하고, 예술을 알고, 여유를 즐길 수 있는 시, 운치 있는 공간적 느낌으로 예(藝)와 술(術)의 조화를 통해 감성적 멋을 즐겨왔다.

멋은 단일물에서 느껴지기 보다는 여러 것들이 함께 조화를 이루면서 보는 이들의 마음을 사로잡을 때 우러난다. <여름나기 - 맛, 멋, 씬> 전시에서 '멋'은 세련된 공예가의 장구나 첨단미디어에 의한 시각적 효과, 또는 잘 구성된 공간 등의 개별적 미(美)의 표현이라기 보다는 이들이 '여름나기'라는 특별한 주제를 통해 유기적인 조화를 이룸으로써 나타난다. 여름 보양식을 담은 각양각색(各樣各色)의 도자기 그릇, 여름의 시원한 풍경을 배경으로 옛 건축의 아름다움을 재현한 대청, 여름 분위기를 한껏 강조한 금속으로 만들어진 곤충, 조상들의 유물 등 이들을 아울러 봄으로써 우리는 비로소 여름나기 전시의 멋을 느낄 수 있다.

피영극(皮影戲)을 보는듯한 어머니가 부엌에서 요리하는 입구의 실루엣 영상 너머에는 일반적인 부엌의 모습이 아닌, 한글 최초의 음식 조리서인 음식디미방의 조리법을 인포그래픽 영상으로 재현한 조상들이 여름에 즐겼던 어만두(魚饅頭)의 조리과정이 펼쳐진다. 전통 한옥의 건축적 특징으로 재현된 대청에서는 자연의 모습을 닮고, 전통과 현대가 어우러진 형태, 질감, 색, 빛으로 표현된 공예작품들이 여름을 이기는 전통 복달임 음식과 함께 여름 날 오

후의 점심식사를 상상하게 하는 멋스런 상차림이 꾸려진다. 또한, 산, 나무, 강, 정자 등을 동양화의 간소한 선들로 표현한 디지털 영상은 상차림과 더불어 보는 이들로 하여금 즐겁고 값진 더위의 멋을 선사한다. 찬방에서는 음식을 위한 쓰임의 도구에서 벗어나, 삶을 재현한 예술작품으로서 여름을 즐겼던 조상들의 풍류와 전통을 바라보는 작가들의 현대적 시선과 실제 조상들의 풍류가 담겨있는 유물이 조화롭게 어우러진 새로운 멋을 보여준다. 마지막으로 전통한옥인 오촌택에서는 다양한 색과 형태의 도자기가 방마다 차곡차곡 쌓임으로 공간과 자연스럽고 소박하고 아기자기하게 조화를 이룬 편안한 멋을 체감하게 한다.

이 전시는 자연과 더불어 살았던 조상들의 생활방식, 쓰임을 넘어 아름다움으로서 즐겼던 그들의 공예, 새로운 재료와 감각으로 창출된 현대공예, 그리고 전시와 관람객간의 교감을 위한 디지털 기술 간의 창의적 소통을 위한 시도이다. 특히, 현대공예작품과 국립민속박물관의 유물들과의 조화로운 병치는 참멋스러움에 대한 새로운 의미를 제시했다. 전시에서 현대작품들은 박물관의 유물보다 더 오래된 느낌으로 다가왔으며, 이는 오늘날 옛것으로 알고 있는 것들에 대한 멋과 소중함을 떠올리게 하며, 그것들의 가치를 재평가하게 하는 기회를 제공 했다. 이를 통해 우리는 전통을 이해하고, 전통으로부터 지속적으로 배움을 구할 수 있을 것이다.

About the Korean Palate...

Jungwon PARK Curator, PhD

ancestors enjoyed hot summer days and this is depicted through the type of food they ate, the scenery they enjoyed and also their preference in taste. The different spaces have been interpreted to show the leisurely atmosphere of ancestors, simultaneously as understanding their wisdom. The wooden balcony, kitchen and storage room were all part of traditional Korea architecture. These have been reinterpreted in the interior space while also extending to the outside hanok at the National Folk Museum of Korea known as Ochondaek.

The exhibition attempts to establish a dialogue between traditional way of life, with emphasis on ancestral preference in aesthetics, pleasure and food, and contemporary Korean craft at the same time as including digitalized techniques in order for visitors to interact with the contents contained in the exhibition. Juxtaposing contemporary craft objects with the collection of the National Folk Museum of Korea gave a different meaning to palate. Contemporary objects appeared older in age than the items from the museum's collection. This was a surprising phenomenon as it signifies that what we know today as old would have been considered modern in its heydays. Tradition is forever changing, therefore trends and palates also change. We can only learn from the past and continue forward.

Korea has distinct four seasons with extreme three months of cold winter weather and three dog days of heat ridden summer. Korean ancestors elevated a particular taste in life by translating such natural features into art, food and patterns of behavior. Even in a period where there existed no air-conditioning systems, nor an ice-machine for making cold coffee drinks they withstood summer heat in their own leisurely manner by enjoying 'takjok(濯足)', a way of dipping feet in water by finding beautiful scenic sites; 'gangsuyok(江水浴)', bathing in rivers; 'yudu(流頭)', washing the hair in flowing water; 'hasakeum(河朔飮)', drinking fresh water and more. Today mod cons often make people sick due to an abundance of cold air pumped inside houses and interior spaces. Perhaps the modern day person should learn from the wisdom and wit of Korean ancestors in how to enjoy art and become one with nature. They did not think of running away from heat but rather they sought out for ways to enjoy it and this was not only presented in their life style but also in their eating habits. Nature remained close to them through food, art and leisure. Therefore they read poetry, sought for scenic locations to harmonize 'yae(藝)' manner, with 'sool(術)' skill, enjoying 'taste' to the full.

The sense of palate is not something that can be felt from a single object but rather it is a harmony of many different elements. Only then can it be impressive. The exhibition <One Summer Day's Repose – Taste, Palate and Healing> shows how Korean ancestors survived summer as suggested by the title. For this a wide range of ceramic wares were used with a scenic background showing summer around a traditional architectural feature, the wooden balcony of a hanok (traditional Korean house). Moreover insect pieces originally made as jewelry, further enhanced the summer atmosphere. The collection of the National Folk Museum of Korea showcased items used specifically in the summer season. The exhibition in its entirety is about how Korean

전통과 현대의 어우러짐이 주는 ‘쉽’

국립민속박물관 학예연구사 **김창호**



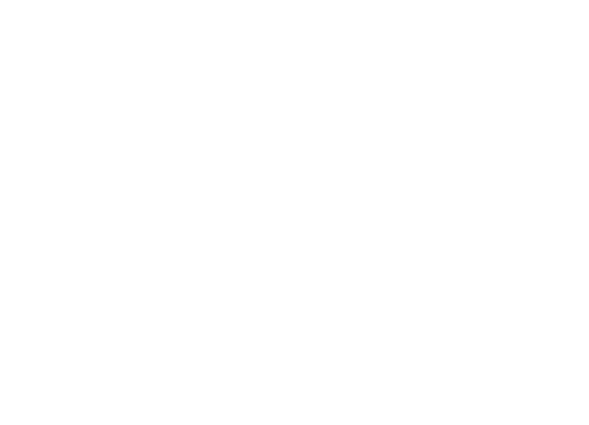
선조들의 여름나기는 자연이 주는 삶을 스스로의 것으로 조화롭게 받아들이는 것이었다. 여름이 되어 기온이 높아지면 삶의 속도를 잠시 늦추고 더위를 피한다는 의미로 피서(避暑)를 떠났는데, 대표적인 것이 물 좋은 곳을 찾아 천렵(川獵)^{냇가에서 고기를 잡는 일을 줄}기는 것이다.

정학유(丁學游)가 지은 ‘농가월령가(農家月令歌)’ 사월령에는 ‘앞내에 물이 주니 천렵을 하여보세. 해 길고 잔풍(殘風)하니 오늘 놀이 잘 되겠다. 벽계수 백사장을 굽이굽이 찾아가니 수단화(水丹花) 늦은 꽃은 봄빛이 남았구나. 축고(數苦)^{총총하게 잘 만든 그릇}를 돌려치고 은린옥척(銀鱗玉尺)^{모양이 좋고 크기가 큰 물고기} 후려내어 반석(磐石)에 노구 걸고 솥구쳐 끓여내니 팔진미(八珍味) 오후청(五候鯖)^{매우 맛있는 음식을 일컫는 말}을 이 맛과 바꿀소냐.’라는 내용이 등장한다. 복날의 더위를 식히는 쉽으로서의 복달임^{복날 더위를 물리치기 위한 풍습} 모습과, 여름에 지친 몸을 보(保)하여 주는 음식에 관한 이야기이다.

반드시 야외가 아니더라도, 대청 위로 펼쳐진 처마 자락을 여름 햇볕의 가림막 삼고 바라지창^{누각 등의 벽에 뚫은 창문} 칸칸이 스미는 바람을 느끼며 제철 음식으로 기력을 보충하면 무더운 여름도 능히 견딜 만 한 것이 되니, 쉽을 통한 여름나기는 자연의 정취, 혹은 생활 공간 안에 담긴 멋에 맛을 더하여 완성된다.

한식문화특별전 <여름나기 - 맛 멋 쉽>의 ‘쉽’ 공간은 ‘마당’과 야외전시장의 한옥 ‘오촌댁’이다. 전시장 내 ‘마당’을 상징하는 공간에는 석련지(石蓮池)를 형상화 한 구조물을 설치하였다. 석련지 내부에는 관람객의 동작을 감지하는 디지털 화면을 설치, 손이 닿을 때 마다 퍼지는 물결 사이로 선조들의 복달임 모습을 표현한 풍속화를 감상할 수 있도록 하였다.

마당 한편에 마련된 미디어 테이블^{한식 영상 체험대}에서는 대표적인 여름 음식인 ‘민어 매운탕’, ‘돌미나리 무침’, ‘연근 조림’, ‘오이냉국’, ‘열무김치’ 등의 만드는 과정이 시연되고, 완성된 음식 한상이 관람객 앞에 차려지는 경험도 가능하다.



야외전시장의 오촌댁은 도예가 이인진 선생과 공예가 맹욱재 선생의 작품들로 꾸며졌다. 아담한 ‘ㄱ’자 한옥의 곳곳에 설치된 작품들은 집과 조화를 이루어 전통과 현대가 공존하는 특색있는 공간을 만들어 냈으며, 오촌댁을 이루는 목조의 색감과 닳아 있어 본래부터 그곳이 제 자리인 듯 이질감이 없다.

오촌댁은 현대적 감각이 더해진 실내 전시장의 여름나기 풍경을 실제의 것으로 체험할 수 있는 ‘쉽’의 공간이다. 대청 마루에 직접 앉거나 누워 더운 여름 퇴약별을 잠시 피할 수 있는 곳이고, 넓게 개방된 창과 문을 가로지르는 바람을 느껴볼 수 있는 곳이다.

특히 오촌댁 마당에서 주말마다 진행되는, 다양한 여름 음식을 직접 맛볼 수 있는 행사인 ‘여름나기 한식 체험’은 관람객에게 ‘맛’의 공간 안에서 ‘맛’보는 ‘쉽’의 기회가 되었다.



The method of surviving summer practiced by Korean Ancestors was a way of harmoniously accepting life offered by nature. When the temperature rises with the approach of summer we temporarily slow down life’s pace and with the notion of escaping way from the heat we go somewhere else, a place where there is clean and cool water to enjoy fishing. In Korean we refer to escaping from the heat as ‘piseo(避暑)’ and fishing in a stream as ‘cheon-ryeop(川獵)’. According to the ‘nonggawolryeongga(農家月令歌)’, a song that explains monthly farming duties written by Hakyu Jeong, in the fourth month “let us fish in the stream in front since the sun is long and the wind is none. Today there will be much joy in our play. The bottom of the stream with its white folds can be seen through the clean blue shaded water. The blossom of the water lotus retains the late spring light. A tightly woven net surrounds a section of the water to catch large fish. It is cooked in a pot heated with stones. The taste of such feasted fish cannot be substituted by another.” The words describe the custom of ‘bok-dal-yim’, a way of cooling off summer heat, at the same time as nourishing(保) the fatigued body through appropriate intake of food. Taste and palate meet in living spaces through repose in order to survive summer simply by sitting beneath the eaves shielded from the summer sunlight, comparable to small windows on walls, on the wooden balcony that we know in Korea as ‘daecheong’.

The special exhibition on Korean food culture <One Summer Day’s Repose – Taste, Palate and Healing> visually describes the open space within a Korean house, hanok, at the same time as using the actual traditional hanok, within the National Folk Museum of Korea. In the interior exhibition space, the architectural feature of the hanok is further emphasized with the ‘seokryeonji(石蓮池)’, originally a lotus like stone fountain. This has been expressed using a digitalized monitor where it can be touched for artificial ripples to be created on the screen. The images that unfold

About Repose...

Changho KIM Curator of Exhibitions, National Folk Museum of Korea



beneath the water ripples are about how Korean ancestors survived summer - genre paintings. Also the media table placed at one corner of the exhibition enables visitors to experience cooking spicy croaker soup, wild parsley, lotus root seasoned in soya sauce, cold cucumber soup and radish kimchi. Once the food is made then visitors can also set the table. The hanok outside, Ochondaek shows the works made by Inchin Lee and Wookjae Maeng. This particular hanok takes the shape of the Korean alphabet ‘ㄱ’ which makes a ‘m’ sound. The pieces made by the two artists harmonize effectively within the space, a coexistence of tradition and contemporary. They appear as though the pieces have always lived in the space.

Ochondaek enables visitors to encounter directly the artificially created space for the exhibition. Anyone can actually sit or lie down on the wooden balcony in order to escape from the piercing summer heat even if it is for a minute at the same time as enjoying the cool breeze blowing in and out of the spaces in between the rooms. On the weekends, workshops to experience Korean food enable visitors to encounter summer foods. This is definitely a way of enjoying ‘taste’, ‘palate’ and ‘healing’ through the Korean food culture.

국립민속박물관 소장 전시자료 목록



각방별양
Gakbang-beolyang
조선 후기 Late Joseon Period
(펼쳤을때) 가로 37 세로32
신수품



찬함
Stacked Portable
Food Box
조선 Joseon Period
지름8 세로22
민속1530



도시락
Lunch Box
광복 이후 After 1945
가로15 세로27 높이11
민속05768



발
Bowl
조선 Joseon Period
입지름15.5 높이8
민속5589



신선로
Shinsunro
조선 Joseon Period
몸통지름27.5 높이29
민속1284



신선로 주전자
Kettle/Shinsunro Kettle
조선 Joseon Period
몸통지름20 높이23.5
민속1348



발
Bowl
조선 Joseon Period
입지름14.7 높이9
민속10358



발
Bowl
조선 Joseon Period
입지름17.5 높이9.5
민속731



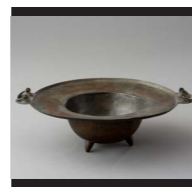
발
Bowl with Lid
조선후기 Late Joseon Period
입지름13 높이12.3
민속01965



발
Basket
해방이후 After 1945
입지름14.5 높이10.3
민속19237



술
Caldron
조선 Joseon Period
몸통지름18.3 높이13.1
민속3986



전골냄비
Large Vessel
조선 Joseon Period
지름27 높이8.8
민속757



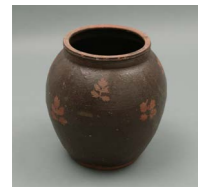
곰돌냄비
Lidded Saucepan
조선 Joseon Period
입지름18.8 높이9.2
민속1346



시루
Steamer
조선 Joseon Period
입지름55 높이29.5
민속7331



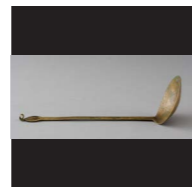
양념단지
Sauce Container
조선 Joseon Period
가로22.5 세로16.5
민속31182



조막단지
Onggi Jar
조선 Joseon Period
입지름20.5 높이31.5
민속31487



주걱
Rice Paddle
조선 Joseon Period
너비47.5 길이15.5
민속4901



국자
Ladle
조선 Joseon Period
너비8.7 길이27.4
민속5290



찬탁
Chantak
Kitchen Shelves
조선 Joseon Period
가로35.5 세로14.5 높이53
민속35377



찬탁
Chantak
Kitchen Shelves
조선 Joseon Period
가로84.5 세로31.5 높이156
민속6255



뒤주
Wooden Rice Chest
조선 Joseon Period
가로75.5 세로49.5 높이80.5
민속7330



쌀독
Rice Storing Container
1900년대초 Early 1900
지름39.5 높이75
민속8552



수저
Spoon and Chopsticks
조선 Joseon Period
길이19.5
민속1267



수저
Spoon and Chopsticks
20세기 20th Century
길이21.4
민속9696



수저
Spoon and Chopsticks
길이 24
민속6559



수저집
Cover for Spoon and
Chopstick Set
조선 Joseon Period
가로9.5 세로28
민속21268



수저집
Cover for Spoon and
Chopstick Set
조선 Joseon Period
가로7 세로27.5
민속4108



구족반
Portable Serving Table
(in the shape of dog's legs)
조선 Joseon Period
지름24 높이32
민속444



사각반
Quadrilateral Table
조선 Joseon Period
가로46.5 세로36 높이25.5
민속657



해주반
조선
Haeju Table
Joseon Period
가로45 세로34.8 높이28.5
민속23505



백자병
Porcelain Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름7.5 높이20
민속195



목주병
Wooden Wine Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름9.8 높이24
민속1419



술명
Wine Bottle
20세기 20th Century
바닥지름17 높이31
민속9908



자라병
Porcelain Flat Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름9.1 높이16
민속6164



병
Water Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름10.5 높이22
민속463



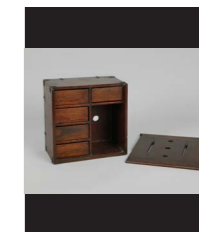
표주박
Gourd Dipper
조선 Joseon Period
너비9 길이11
민속38992



주병
Liquor Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름13.5 높이31.2
민속27506



주병
Liquor Bottle Case(wood)
조선 Joseon Period
지름8.5 높이24.2
민속45933



찬함
Food Box
조선 Joseon Period
가로24.5 세로13.2 높이
24.7
민속27947



찬함
Food Box
조선 Joseon Period
가로15 세로15 높이26.5
민속29123



백자청화주병
Porcelain Bottle
조선 Joseon Period
바닥지름12.7 높이28.7
민속6191



백자청화찬함
Porcelain Food Box
조선 Joseon Period
가로12 세로12.2 높이16.5
민속29997

한식문화특별전

여름나기 - 맛 멋 씬

ONE
SUMMER
DAY'S
REPOSE:
TASTE,
PALATE
AND
HEALING

2016.
07.20.
09.05.

국립민속박물관
기획전시실 II &
야외전시장 오촌택

Special Exhibition Hall II &
Ochondaek,
National Folk Museum of Korea

전시주최 문화체육관광부
전시주관 (재)한국공예·디자인문화진흥원/ 국립민속박물관

발행일 2016년 9월 5일
발행인 (재)한국공예·디자인문화진흥원/ 국립민속박물관
발행처 (재)한국공예·디자인문화진흥원

전시감독 조혜영
전시지원 박중원

총괄진행 (재)한국공예·디자인문화진흥원 상품개발팀
김지원 팀장/ 김응진 매니저/ 김셋별 연구원
국립민속박물관 전시운영과
기량 과장/ 김창호 학예연구사
유민지 학예연구사/ 조소현 영상 디자이너

자문위원 성정환/ 정혜경
참여작가 김경수/ 김수영/ 김재경(캄캄스튜디오)/ 김정순
구본창/ 맹옥재/ 박정혜/ 채율과 손대현
양병용/ 이광희/ 이수빈/ 이요재/ 이은범
이인진/ 장재녕/ 정명채/ 조민지/ 허상욱

전시영상 이화진(재믹스)
사진촬영 남기용(플래쉬 큐브 스튜디오)
그래픽 홍미나(지상이기)
음식모형 홍경택(두리모형)
케이터링 김지현(복정식당)
요리체험 유종하(아미월)
전시시공 최지원(작품오늘)
도록제작 스크린 그래픽
발행부수 1,000부

Host Ministry of Culture, Sports and Tourism
Organizer Korea Crafts & Design Foundation/ National Folk Museum of Korea

Date of Publishes September 5, 2016
Publisher Korea Crafts & Design Foundation/ National Folk Museum of Korea
Publish Korea Crafts & Design Foundation

Art Director Hyeyoung CHO
Assist Curator Jungwon PARK

Exhibition Management
Korea Crafts & Design Foundation, Craft Product Development Team
Jiwon KIM, General Manager/ Eungjin KIM, Manager/ Saetbyul KIM, Researcher
National Folk Museum of Korea, Exhibition Division
Yang KI, Head of Exhibition Division/ Changho KIM, Curator/
Minji YOO, Curator/ Sohyun JO, Digital Media Designer

Consultant Junghwan SUNG/ Haekyung CHUNG
Crafts Kyungsu KIM/ Sooyoung KIM/ Jaekyoung KIM(Studio KAMKAM)/
김정순/ Bohncang KOO/ Wookjae MAENG/ Jeonghae PARK/
CHEYUL by Daehyun SOHN/ Byeongyong YANG/ Gwanghee LEE/
이수빈/ Yojae LEE/ Eunbum LEE/ Inchin LEE/ Jaenyong JANG/
Myeongchae JEONG/ 조민지/ Sangwook HUH

Videography Hwajin LEE(Zemmix)
Photography Kiyong NAM(Flash Cube Studio)
Graphic Mina HONG(zisangegi)
Food Model Kyungtaek HONG(Doori Food Model)
Catering Jihyun KIM(Bokjung Restaurant)
Events Jongha YOO(Korean Modern Dining Amimoon)
Exhibition Construction Jiwon CHOI(Art Work, Now&Here)
Catalogue Production Screen Graphic
Copies 1000

주최  문화체육관광부
Ministry of Culture, Sports and Tourism

주관  한국공예·디자인문화진흥원
Korea Craft & Design Foundation  국립민속박물관
National Folk Museum of Korea

© 본 출판물의 저작권은 (재)한국공예·디자인문화진흥원에 있습니다.
© Copy right of this publication belongs to Korea Craft & Design Foundation(KCDF)

 한국공예·디자인문화진흥원
Korea Craft & Design Foundation

03060 서울시 종로구 율곡로 53 해영회관 2층
2F Haeyoung Bldg., Yulgok-ro 53, Jongno-gu, Seoul 03060 Korea
tel 02-398-7900 fax 02-398-7999 www.kcdf.kr

