

경기도무형문화재

제45호 주물장 보유자

김종훈



김종훈과 안성주물



경기도 무형문화재 제45호 김종훈 주물장(86세)이 4대째 운영하고 있는 안성주물은, 2011년 EBS의 ‘직업의 세계, 1인자’에 ‘숨쉬는 철그릇에 혼을 불어 넣다, 주물장 김종훈’이란 제목으로 방영되었다. 또 2012년 KBS가 방 송한 ‘백년의 가게’에서 ‘전통을 뛰어넘는 무쇠제품을 만든다. 안성주물’이라 는 타이틀로 소개되었다. 그의 안성주물이 4대째 가업으로 유지되니 ‘백년 의 가게’로 선정되었으며, 무쇠술 주물에 있어서 우리나라 최고봉이니 ‘1인자’ 로 뽑힌 것이다.

그의 가업은 1910년 증조부 김대선이 가마솥을 때워 주는 작업을 하면서 시작되었으며, 1924년 조부 김순성이 안성시 봉산동 물문거리에 공장을 설 립하면서 본격화되었다. 그리고 1953년 장인의 조부가 병환이 들어 공장 운 영이 불가능하게 되자, 그가 서울대학교 농과대학 농업과를 휴학하고 가업 을 이어받으면서 명맥이 유지되었고, 지금은 그의 아들이자 전수자인 김성 태(53세)가 운영을 맡으면서 4대째 이어지고 있다. 그야말로 우리나라에서

는 매우 드문 ‘백년가업’이 된 셈인데, 이는 전적으로 장인의 고집과 독심, 사명감과 직업의식 때문이라 할 수 있다.

1960년대 후반 이후 스테인리스 식기의 등장, 새마을 운동으로 인한 전통 부엌의 개조, 공장제 값싼 용기의 대량생산 등으로 가마솥이 설 자리를 잃어갔고, 그로 인해 술한 주물공장들이 줄줄이 폐업을 할 수 밖에 없게 되었다. 그러한 시장 환경 속에서, 장인은 가업을 버리지 않았고 3번의 부도를 맞았으면서도 뜻을 굽히지 않았다. 또 열다섯 바늘을 꿰매야 하는 종아리 부상을 당해서도, 쇳물에 의한 술한 손등 화상에도 그의 천직을 포기하지 않았다. 그가 겪은 고초와 역경은, “이 힘든 일을 하면서도, 다시 태어나도 이 길을 걷겠다고 말하는 것은 거짓말이지”라고 말하는 데에서 짐작할 수 있다.



그는 지금도 전통방식으로 쇠를 녹이고 형틀을 짜서 가마솥을 만들며, 질 좋은 참기름을 사용하여 길들이기를 한다. 이런 까닭에 전통 가마솥의 정취가 그대로 남아있을 뿐만 아니라, 기능적으로도 우리 입에 맞는 밥맛을 낼 수 있다. 그리고 포스코에서 정제한 국내산 선철만을 사용하고, 전통방식으로 제대로 제작하여 중금속 등의 유해성분이 없다.

장인의 만든 최고의 명품으로는 지름 1.5m의 초대형 가마솥을 들 수 있는데, 솥뚜껑의 무게만 100kg에 달하는 것으로 2000명이 먹을 수 있는 밥을 지을 수 있다고 한다. 현재 안성을 대표하는 맛집인 ‘안성장터국밥’에 보

관중인 이 가마솥은 각종 지역축제에서 시연용으로 사용되고 있는데, 장인은 이 가마솥에 대하여 애정과 자부심을 함께 지니고 있다.



최근 ‘떡방’과 ‘국방’이 성행하고, 건강에 좋고 식감을 돋우는 그릇에 대한 관심이 고조되면서 전통 가마솥에 대한 수요가 급격히 늘어나고 있다. 그에 따라 장인의 제품도 제 가치를 인정받고 있고, 주문도 이전과는 판이하게 증가하고 있다. 그러나 안성주물은 이에 만족하지 않고 ‘세계 속의 우리 가마솥’을 꿈꾸고 있다. 그리고 이런 꿈을 위해 해외 판로를 개척하고자 외로운 노력을 하고 있다.



▼ 주물장 김종훈 최고의 작품, 지름 1.5m의 대형솥, 2,000명 분의 밥을 지을 수 있음.

안성주물의 해외 진출은 한 집안의 해외 진출이 아니라 우리 밥솥의 세계 등단이자 우리 문화의 우수성을 선양하는 일이다. 따라서 안성주물을 비롯하여 인간문화재의 명품들이 이역만리로 퍼져나가는 데에, 경기도가 어떤 실질적인 도움을 줄 것인가 공론화하고 고민할 때이다. 그것이 힘겹게 우리 전통의 맥을 이어온 장인에 대한 예의이자 최소한의 보답인 듯하다.

경기문화 재발견 시리즈
Gyeonggi Culture Rediscovery Series



무쇠, 4대 100년의 모색 - 주물장 김종훈

Four generations and 100 years of iron-casting tradition
Kim Jong-hun, Cast Craftsman

제30편 경기도 무형문화재 제45호 주물장
The 30th Showcase : Cast Craftsman
Intangible Cultural Treasure of Gyeonggi-do NO. 45



경기문화재단
Gyeonggi Cultural Foundation

건강한 문화환경을 조성하고, 다양하고 풍성한 문화예술을
꽃피우기 위해 경기도가 설립한 비영리 공익재단법인입니다.

▶ 무쇠, 4대 100년의 모색(경기문화재단 제작, 경기학연구센터 홈페이지에서 시청 가능)



▶ 안성시 계동 소재 옛 안성주물





용해로





▶ 거꾸집에 쇠물 붓기



▶ 거푸집





▶ 거푸집에서 막 꺼낸 가마솔



▶ 거꾸집에서 막 꺼낸 솔뚜껑





▶ 솥 길들이기



▶ 불량품 선별 작업



▶ 실제 사용 중인 장인의 가마솥



■ 대형 거푸집



■ 대형 거푸집



■ 중자(알틀)



■ 외형 거푸집



■ 외형 거푸집과 종자



■ 쇠물 주입





보유자 김종훈





▶ 경북궁 소주방의 보유자 작품







전수조교 겸 안성주물 대표 김성태



▶ 부자관계이자 스승과 제자인 보유자와 전수조교의 전승모습

[로그인](#) [회원가입](#) [장바구니](#) [주문조회](#) [마이페이지](#)

안성주물 상품 안내

추천 상품

인기 상품

큰가마솥 / 부뚜막

송이/돌솥 / 대형가마솥
전솥 / 말솥 / 황솥
행솥 / 갈이솥 / 자루솥
무쇠부뚜막 / 장독고약다려솥

미니솥 / 냄비 / 반합

미니솥 / 다용도 밥창대 / 공솥
죽배기 / 각종 냄비
반합

후라이팬 / 전골팬 / 구이팬 / 찜구

반합 후라이팬
전골반합
원형, 사각후라이팬
각종 구이팬
찜구

회로 / 난로 / 화구 / 찜프

추천상품 Best Product

▶ 안성주물 홈페이지



▼ ebs 직업의 세계 일인자, 주물장 김종훈 편

- KBS 대하드라마 “왕건” 문경촬영장 납품
- KBS 체험 삶의 현장(이원종)
- MBC 라디오 변창립의 세상속으로
- EBS 극한직업
- YTN 한국의 명장
- 한국경제신문 대를 잇는 가업시리즈
- SBS 대물 장흥세트장 납품
- EBS 직업의 세계 1인자
- KBS 백년의 가게
- EBS 장수의 비밀
- KBS 황금연못

안성주물 역사

안성주물의 역사

- 1910년 증조부(김대선) 가내수공업(낙원동 56번지)
- 1924년 조부(김순성) 주물공장 설립운영(봉산동 391번지)
- 1953년 부친(김종훈)운영, (안성읍 봉산동 391번지)
- 1981년 부친(김종훈)운영, (안성읍 계동 91-2)
- 2002년 차남(김성태 운영)
- 2003년 실용신안등록(0329657호) 개량형 무쇠숯뚜껑구조
- 2003년 대한민국 전승공예대전 입선
- 2003년 경기도 으뜸이 지정
- 2006년 경기도 무형문화재 제45호 지정(부친 김종훈)
- 2008년 실용신안등록(제20-0442903) 회전가마솥
- 2009년 경기도 무형문화재 제45호 전수자(김성태) 지정
- 2010년 경기도 안성시 서운면 양촌리 280-5 (현공장 이전)
- 2011년 무쇠 부뚜막 특허출원
- 2013년 산업통상자원부 장관상 명문장수기업 표창
- 2014년 경주 불국사 납품
- 2014년 디자인등록(제 30-0760029호) 화구 (아궁이문)
- 2015년 경복궁 소주방 복원 사업 참여



▼ 보유자 김종훈과 전수조교 김성태

할아버지와 아버지께서 술을 만들어 장터에서 팔았어요. 그것이 입소문이 나면서 아버지 대에 이르러 주물공장을 세우게 되었고, 지금의 안성주물에 이르게 되었습니다.

용광로에서 직접 쇳물을 받아 옛날 방식 그대로 제품을 만들고 있습니다.

우리 몸의 헤모글로빈 즉 피의 성분이 무쇠에 담겨 있습니다. 같은 받을 해도 무쇠 가마솥의 밥이 맛있고 몸체도 좋은 이유입니다.

헌신하는 자세로, 즐거운 마음으로 철을 다룰 때, 제대로 된 가마솥이 만들어집니다.

문의 : 031-675-8955

홈페이지 : 안성주물(www.anseongjumul.com)