



이야기 셋

맛의 고장, 전주의 어제와 오늘, 그리고 내일

전주의 이야기

전주비빔밥축제 | 전주막걸리촌 | 남부시장



한바탕 전주, 세계를 비빈다

2011 전주 비빔밥축제

고정관념을 깬 길거리 퓨전 카페

2011년 10월, 나흘간 열린 전주비빔밥축제. 차량이 통제된 한옥마을 입구는 토요일 이른 오전인데도 거리가 사람들로 붐볐다. 전주비빔밥축제는 점차 세계인의 음식이 되어가는 비빔밥을 한옥마을에서 직접 보고 먹고 즐기는 축제다.

전동성당을 따라 난 한옥마을 태조로에는 비빔 홍보관을 시작으로 길거리 퓨전 카페가 늘어섰고 태조 이성계의 초상화인 어진이 모셔진 경기전 앞은 진상 행렬이 시선을 잡았다. 갖가지 재료가 어우러진 비빔밥을 가마 행렬로 표현한 진상 행렬 앞에는 기념사진을 찍는 사람들이 많았다. 제대로 보려면 얼마간 기다려야 했다. 어디를 먼저 가야 하나. 방향을 잡기 어려울 만큼 축제 지도가 뻑뻑했다. 선택하기 어렵다면 발길 닿는 대로! 진상 행렬을 바로 지나 길거리 퓨전 카페로 옮겨갔다. 굵고 찌고 부치고.... 이제야 알아챘다. 한옥마을 공기를 군침 돌게 했던 주인공이 그들이었다는 것을.

길거리 퓨전 카페의 음식은 개발 동기와 응모 계기를 주 최 측이 인터뷰로 심사해 선발했다. 비빔밥을 주제로 개발한 음식들인데 모양과 맛은 기본이었다. 전북대 학술 동아리 '놀러와'는 양배추비빔말이와 막걸리스무디, 궁전제빵학원은 한옥비빔밥과 한옥빵, 아름다운 문화가정 지원센터는 돼지고기비빔밥두부전, 음식나라조리학원은 비빔밥크레페, 전주효자시니어클럽은 할's 비빔밥롤과 식혜를 판매했다. 빵 속에 비빔밥을 끼우고, 데친 양배추 안에 비빔밥을 담기도 하며, 비빔밥을 한옥 모양 틀에 구워내는 등 비빔밥에 대한 고정관념을 깬 음식들이었다. 다른 나라에 비해 길거리 음식 종류가 적은 우리로서는 계속 응용해서 발전시켜도 좋을 아이디어였다.

섬세한 손으로 빚어낸 공예품 거리

길거리 퓨전 카페가 끝나는 사거리에는 전주비빔밥축제 중앙 무대가 장식했다. 오후에 있을 4000인분 푸드 비빔 퍼포먼스를 알릴 자리였다. 무대는 각지에서 온 사람

들이 사회자와 장기자랑, 퀴즈 등을 즐기며 시간을 보냈다. 중앙 무대를 중심으로 좌우로 트인 은행로는 한지 공예, 도자기를 실은 수레들이 길가를 채웠다. 공예품은 한지로 만든 공예품이 가장 많았다. 한지로 꽃잎을 단 바람개비는 바람이 불면 저절로 손이 갔다. 만지면 안 될 것을 알지만 팔랑거리는 움직임은 진짜 한지로 만든 것 인지 괜히 확인해보고 싶게 만들었다.

전주는 예로부터 한지로 유명하다. 고려와 조선시대 왕실 진상물이었던 전주 한지는 좋은 품질을 자랑한다. 더욱이 전주천 근교에는 닥나무가 많이 생산되었는데 전주의 수질과 섬세한 기술이 닥나무를 전주 한지로 탄생시켰다. 도자기를 파는 수레는 찻잔, 물컵, 크고 작은 접시로 발길을 붙잡는다. 작은 브로치, 자석 홀더는 찡그린 표정이며 빼죽이는 입술까지 흠으로 빚었다. 공예품은 달고 다니기 아까울 정도다. 표주박 안에 전구를 넣은 등잔은 조각된 표주박 틈새로 새어나온 불빛이 매력적이고, 멋지게 휘갈긴 붓글씨를 씌운 부채는 여름이 지났





는데도 한 개쯤은 꼭 사야 할 것 같아 갈등이 일어난다. 공예품 수레 사이에 자리한 한방문화센터는 건강 발 마사지를 제공하며 간단한 건강 상담을 했다. 만성질환에 맞는 비빔밥도 소개했다. 혈압, 혈당, 위장, 신장을 관리하는 데 도움을 주는 비빔밥이었는데 부드럽게 조리하는 것부터 소금을 줄여 비빔밥을 만드는 것까지 자세히 알려줬다.

4000여 명을 하나로, 푸드 비빔 퍼포먼스

반대편 은행로에서는 전주 모주 대향연이 열렸다. 모주는 막걸리에 생강, 대추, 계피, 배 등을 넣고 은근한 불에서 끓인 술을 말한다. 오래도록 끓여 알코올 성분이 거의 없다. 모주와 곁들이는 파전, 삼계탕은 인기가 좋았다. 처음 모주를 마신 사람들도 달큰하게 올라오는 계피와 생강 향을 즐겼다. 그래서인지 모주 빨리 마시기 대회에는 오늘 막 모주를 맛본 지원자도 여럿 됐다. 사회자의 질문을 재치 있게 넘기는 지원자의 대답은 무심

히 지나던 행인도 웃게 만들었다. 모주 빨리 마시기 대회에서는 승자를 가리기 위해 여념이 없었다. 납작한 공기에 담긴 모주를 탁자에 놓고 빨대로 마시는 대회였는데 지원자는 무릎을 꿇고 뒷짐을 진 상태에서 마시며 됐다. 평소 같으면 단숨에 마실 양이지만 뒷짐 지고 빨대로 마시려니 호흡이 엇갈려 괜한 거품만 내는 사람이 대부분이었다. 급한 마음에 빨대로 밥공기를 앞으로 밀어내서 오히려 속도를 늦추는 지원자도 보였다.

오후 3시, 태조로에서 푸드 비빔 퍼포먼스를 준비하는 진행 요원들이 바쁘게 움직였다. 거리 일부를 통제했고 중앙 무대에서는 축하 공연이 열렸다. 노래를 따라 부르는 사람들과 진행 요원들이 한데 섞여 비빔밥 축제의 하이라이트를 향해 달렸다. 올해부터 비빔밥 분량을 4000인분으로 늘려서 퍼포먼스를 준비했다. 몇백 인분을 담는 커다란 그릇 대신 수십 명 분량으로 나눠 비비는 형식으로 비빔밥 그릇을 마련했다. 한 줄로 늘어선 탁자 주변은 아직 시간이 한참 남았는데도 사람들이 겹겹이 둘러섰다.

전주시 여성자원활동센터 어머니들이 퍼포먼스를 도왔다. 비빔 그릇 주변은 보온된 밥·고사리·콩나물·당근·시금치·애호박·도라지·달걀지단이 순서를 기다렸다. 구경하던 사람과 아이들도 비빔 퍼포먼스에 참여했는데 다들 기념사진을 찍기 바빴다. 외신 기자와 카메라도 보였다. 비빔밥도 한류에 분명 한몫했다. “전주 세계를 비빈다!” 일제히 외치는 목소리와 동시에 비빔밥 재료를 그릇에 쏟아냈다. 꽃 모양으로 나물을 돌려 담거나 일렬로 나물을 늘어놓기도 했다. “김과 고추장은 맨 마지막입니다!” 목청껏 당부하는 사회자의 말을 들으며 참가자들은 밥이 비벼질 순간만을 고대했다. 드디어 고추장을 넣는 순간, 손 빠른 어머니들이 순식간에 밥을 빨갛게 비벼냈다. 비빔밥은 일회용 용기에 담아 시민들에게 무료로 나눠주었다.

비빔밥 향내로 풍성했던 한옥마을

경기전 주차장은 비빔 홍보관으로 꾸며 과일즙을 넣은 고추장 만들기를 시연하고 한정식과 전주비빔밥을 소개했다. ‘나는 셰프다’라는 제목으로 열린 다문화 가족 요리 경연, 전시 경연, 한정식·비빔밥 요리 경연은 이번 비빔밥 축제에서 첫선을 보인 프로그램이었다. 출품한 요리들은 손 대기 조심스러운 만큼 담음새도 맛났다. ‘푸드야 놀자’는 비빔밥 명인의 비법으로 만든 비빔밥을 관객들에게 소개하고 함께 시식을 했다. 기존 프로그램이 비빔밥 조리 과정만 지켜봤다면 ‘푸드야 놀자’는 관객들이 그 자리에서 음식을 맛보며 명인과 비빔밥에 대한 이야기를 나누는 것이 달랐다.

이밖에 전주전통문화관에서 진행한 ‘비빔밥 코스 요리 품평회’에서는 김성근 조리기능장, 전북 지역 조리 명인, 관광객들이 다같이 비빔밥의 새로운 코스 요리를 개발하고 직접 시식하는 시간을 마련했다. 한옥마을 곳곳을 살펴보는 ‘한옥마을 골목여행’은 한옥 해설가의 설명을 들으며 전주의 맛과 멋을 느끼게 했다. 나흘 간 열린 비빔밥 축제는 풍남문화법인 전주비빔밥축제 기획연출단에서 진행했으며 외국인 1만5000명을 포함해 70여만 명이 다녀갔다.



사람 냄새 물씬 풍기는 정겨운 곳

남부시장

한국 유일무이의 역사적 시장, 남문 밖 시장

조선시대에는 전주 부내에 1개의 장사와 4개 문 밖에 각 1개씩의 외장이 있었다고 하는데 당시의 남문 밖 시장이 오늘의 남부시장이다. 그 당시 시장의 규모는 오늘날과 비슷한 5800여 평(현재 5600여 평)이었고 1년간 시장 출입 인원이 186만 명으로 호남권 최대의 물류 집산지였다. 남부시장은 해방 이후에도 전북의 상업, 금융, 교통의 중심 역할을 해왔으며 최고 전성기였던 1960년대 말에서 1970년대 초에는 전국의 쌀 시세가 남부시장에서 결정되었을 정도로 영향력이 대단했다. 전국 각지에서 몰려드는 각종 농수산물과 토산물들이 넘쳐나 서민들의 삶이 그대로 느껴지고, 북적거리는 시장 안 풍경에서 사람 냄새가 물씬 풍기는 정겨운 곳이었다. 새벽잠을 설치며 몇 십리 길을 마다 않고 짐 보따리를 짊어지고 남문 밖 시장으로 모여든 우리네 선조들의 모습이 아직도 어른거리는 이곳은 임실·진안·완주 등 각 지역에서 모여든 장꾼들이 한자리에 모여 세상살이를 이야기하는 장소였으며, 3·1 운동의 연락처로 이용된 역사적 현장이기도 하다. 현재 남부시장은 800여 점포에 1200여 명의 인원이 생업에 종



사하고 있으며 채소·과일·음식·건어물·가구·주단·잡화 등이 주요 품목이다.

남부시장 활성화를 위한 노력들

1980년대에 들어 아파트 단지를 따라 상가가 형성되고 대형 할인점들이 들어서면서 어려워지는 시장 경기를 활성화하기 위해 많은 움직임이 있었다. 상인회를 중심으로 2003년부터 비가림 시설, 점포 리모델링으로 쾌적하고 깨끗한 쇼핑 환경을 조성하였다. 또한 상인대학을 통해 상인들의 의식 개혁과 정보화, 현대적 경영기법 교육이 이루어지고 있다. 2011년 10월에는 전국 청년 장사꾼들의 네트워크 파티 '밤맛남'(가을밤의 맛나고 쓸쓸한 만남)이 4일간 열렸다. 장사하며 즐겁게 살기 포럼, 청년 야시장, 아이디어 상품 경진대회, 국수 음악회 등의 프로그램으로 전주 남부시장은 그야말로 밤낮없이 북적거렸다. 전국 방방곡곡에서 모인 청년 장사꾼들은 가지각색 짐보따리를 남부시장에 풀어놓았다. 하루아침에 똑딱 만든 화덕에 구운 뉴욕 스타일 피자, 콩으로 만든 수프 '달숲', 미녀 미술사의 소소한 쇼, 중국 청년이 선보이는 중국 전통 음식, 이동식 만화방, 수제 테디베어 등의 기상천외한 품목들이 거래되었다. 이를 기점으로 현재 남부시장에는 2개의 청년 가게가 운영되고 있다. 남부시장에서 순대국밥 먹고 깔끔한 핸드 드립 커피가 생각날 때 들르기 좋은 '카페나비', 저렴한 비용으로 체험 프로그램을 운영하고

있는 캘리그래피 공방 '오'이 그곳이다. 이는 남부시장이 전통과 현대, 기성세대와 신세대 간의 상생과 높은 부가 가치를 창출하는 독특한 지역 문화가 형성되는 곳으로 자리매김하게 만드는 초석이 되고 있다. 앞으로 청년 장물뱅이들의 관심과 노력이 더 많아졌으면 하는 바람이다.

간판의 그림으로 주요 품목을 알 수 있는 독특함

남부시장을 거닐다 보면 눈이 참 즐겁다. 간판만으로도 그 매장에서 어떤 상품을 취급하는지 알 수 있도록 그림으로 그려져 있기 때문이다. 이는 특히 외국인들이나 어린이들에게 좋은 반향을 불러일으킨다. 커뮤니케이션에서 시각적인 요소는 매우 큰 비중을 차지한다. 아무리 좋은 품질의 물건을 판다고 해도 제대로 소통되지 않으면 말짱 도루묵이기 때문이다. 오징어와 밤이 그려져 있는 건어물 가게, 다양한 모양의 냄비와 그릇들이 그려져 있는 그릇 가게, 뜨거운 불에 김이 모락모락 나는 떡볶이 그림의 순대국밥집, 천 패턴을 나열해놓은 수선집, 꽃 덧신을 가지런히 그려놓은 주단집... 남부시장은 문화와 예술이 살아 있는 전통 시장의 이미지를 새롭게 부각시켜 전주의 전통을 지키는 향토시장으로서 입지를 단단히 굳히고 있다.

소재지 전주시 완산구 전동 3가 2-242번지 일원

주요 취급 품목 주단, 가구, 건어물, 채소, 과일, 약재, 잡화 등

막걸리 한 사발에 줄줄이 안주

전주 막걸리촌

취향따라 분위기 따라 골라 갈 수 있는 전주 막걸리촌
한식의 세계화 정책으로 비빔밥, 떡볶이, 김치, 전통주 등이 한국의 경쟁력 있는 식품으로 선정되었고 막걸리 역시 이를 통해 많은 사람들의 사랑을 받게 되었다. 막걸리 한 병에 담긴 유산균이 요거트 100병과 맞먹는다는 연구 결과도 막걸리 열풍에 한몫을 했다. 알코올 성분만 제외하면 영양제를 먹는 것과 같다는 말이 진담 반 농담 반으로 회자되는 막걸리. 이런 막걸리가 지역과 재료에 따라 약 700여 종이 넘는다. 이 중 용진 막걸리, 포천막걸리와 함께 우리나라 3대 막걸리 중 하나로 유명한 전주막걸리를 만나기 위해 전주 막걸리촌을 찾았다. 전주 막걸리촌은 막걸리 세 병이 들어가는 한 주전자를 주문하면 줄줄이 팔려 나오는 안주로 유명하다. 배고픔을 달래면서도 흥겹게 취할 수 있기에 주머니가 얇은 서민들에게는 안성맞춤이다. 이런 전주만의 막걸리 문화는 관광객들의 입소문과 여러 매체들을 통해 유명세를 탔고, 전주 막걸리촌은 취향 따라 골라 갈 수 있을 정도로 동네 여기저기에 많이 생겨나게 되었다. 전주 한옥마을 근처에 위치한 경원동 막걸리촌은 50~60대에게 향수를 자극할 수 있는 정



겨운 모습 그대로다. 모악산 근처의 평화동 막걸리촌은 등산 후의 그 청량감에 흥을 돋우고 싶은 사람들에게 추천한다. 아무리 손님이 북적대더라도 넉넉한 인심으로 막걸리에 제대로 취하고 분위기를 즐길 수 있는 곳이다. 삼계탕이 기본 안주로 나오는 서신동 막걸리촌은 전주의 강남이라고 불릴 만큼 젊은 세대들에게 추천하기 좋다. 전주 스타일의 퓨전 안주도 만나볼 수 있다. 전주 막걸리촌의 원조이자 다른 막걸리 골목에 비해 규모도 훨씬 큰 삼천동 막걸리촌은 일명 전주식 안주라고 불리는 한상 가득한 안주가 시작된 곳이다. 막걸리 한 주전자만 시켜도 테이블이 꽉 차게 기본 안주가 나오는 덕에 혹시 안주 값을 따로 받는 게 아닌가 싶어서 메뉴판을 자주 들여다볼 정도다. 가장 많은 막걸리집이 모여 있어 맛집 선택의 폭도 넓고 어느 집 문을 열고 들어가도 만족할 수 있는 곳이 바로 삼천동 막걸리촌이다. 또한 모든 막걸리촌이 그리 멀지 않은 거리이므로 막걸리촌을 순회하는 것도 전주만의 매력이라 할 수 있다.

비 오는 날이면 묵은지에 파전 그리고 막걸리 한 잔
비가 추적추적 내리는 저녁, 전주 막걸리촌의 원조 격인 삼천동의 한 막걸리 집을 찾았다. 평일 저녁이라 그런지 온라인을 통해 보았던 유명세와는 다르게 한적한 모습이 었다. 주문은 맑은 막걸리와 탁주 중 하나만 고르면 된다. 맑은 막걸리의 경우 병에 날짜를 적어놓고 일주일 단위로

침전물을 가라앉힌 후 위쪽 술만 떠낸다. 달콤한 목 넘김 덕분에 많이 마셔도 속이 편하고 다음날 두통이 없다는 장점이 있어 여성들에게 추천한다. 맑은 막걸리 한 주전자를 시키니 서울에서는 상상도 할 수 없는 안주들이 줄을 지어 나온다. 삼합 · 계장 · 과일 · 옥수수 · 나물 반찬 · 전 · 생선 · 묵은지 · 주꾸미 · 두부김치 · 대추장정 등 20여 가지가 넘는 기본 안주를 마치 한정식 한상을 대접받은 기분이다. 후한 안주 인심에 막걸리 맛 또한 두 배로 좋다. 많은 안주 중 기본 안주 베스트 3이 무엇인지 옆 테이블에 앉은 손님에게 물었다. 잡념세 제거를 위해 막걸리에 절인 홍어를 올린 삼합, 시큼 달달한 묵은지에 침이 저절로 넘어가는 두부김치 그리고 막걸리와 찰떡궁합을 자랑하는 부침개라는 답을 들려주었다. 비 오는 날이면 간절하게 그리운 환상의 콤비, 막걸리와 부침개를 즐기며 풍류술꾼의 반열에 올라보는 건 어떨까?
삼천동 막걸리촌과 15년을 함께한 사람에게 막걸리가 무엇이라고 생각하느냐고 물으니 이렇게 대답했다. “막걸리란 살아가는 힘이다. 한국 사람이라면 누구나 부담 없이 즐길 수 있기 때문이다.”

인생의 고단함이나 어딘가 허전함이 느껴질 때에는 주저 없이 전주 막걸리촌으로 여행을 떠나보자. 배도 채우고 마음도 채우고 삶의 에너지도 채울 수 있으니 일석삼조 아닌가?

한국인이 가장 사랑하는 음식

참 맛있는 **全州** 전주의
한식 이야기 II

발행일 2011년 12월

발행처 전주시청

전라북도 전주시 완산구 노송광장로 10

제작 전주대학교 한식조리특성화사업단

전주시 완산구 천잠로 303 전주대학교

전화 063-220-2036 <http://food.jj.ackr>

디자인/편집 (주)다이어리알

※ 이 책에 수록된 내용과 이미지에 대한 저작권은 문화체육관광부와 전주시, 전주대학교에 있습니다.

이 책의 내용중 일부나 전부를 다시 사용하려면 저작권자의 동의가 반드시 필요합니다.

문의 전주시 한스타일관광과(063-281-2380)