

# 豐 新

제 101-104 호  
2002

全州文化院



102 2002  
여름호  
전주문화원

■ 전주 월드컵 손님맞이 특집



# 螢 讀

## 노 령

내가 여호와와 이름으로 기도하기를 여호와여,  
 주께 구하오니 내 영혼을 건지소서 하였도다.  
 여호와와 은혜로우시며 의로우시며 우리 하나님은 자비하시도다.  
 여호와께서는 어리석은 자를 보존하시나니 내가 낮게 될 때에 나를 구원하셨도다.  
 (시편 116편 4~6절)

### 편 / 집 / 후 / 기

- ◇... 벌써 여름에 접어든 느낌이다. 전주 시내가 온통 월드컵 축제로 출렁 거린다. 곳곳마다 문화꽃이 피고 예술이 솟구친다. 전주 대시습놀이와 전주영화제, 전주종이축제, 전주풍남제전 등 4대 문화제전을 중심으로 22종의 월드컵 문화행사가 열리고 있다. 공식적인 26종의 행사 이외에도 민간단체에서 벌이는 크고 작은 행사와 사업들이 이곳저곳에서 펼쳐지기 때문에 예향 전주는 눈맛, 귀맛, 입맛을 즐기려고 찾아온 인파가 파도를인다.
- ◇... 전주월드컵손님맞이 특집으로 엮는 기획 청탁에 한 분도 빠짐없이 쾌히 옥고를 보내주신 데 대하여 진심으로 감사드린다. 분야별로 전주 알림에 가이드 역할을 다해 주리라 믿는다.
- ◇... 어린이와 엄마가 함께 쓰는 글짓기, 관광전북 이대로 두고 볼 것인가, 지명으로보는 전주100년 학술조사 등 상반기 행사와 사업 준비에 발걸음이 동동거려진다.
- ◇... 문화원의 이메일과 홈페이지 개설은 정보화시대에 뒤늦게 뛰어 들었지만 지금부터 더 땀 흘려 뿔 각오이다. <신지훈>

● 본지는 한국도서잡지 윤리위원회 실천요강을 준수합니다.

# 螢 讀

발 행 / 全州文化院

비매품 · 2002년 여름호(제102호)

인쇄 / 2002년 4월 26일 · 발행 / 2002년 4월 29일

발행인 / 金光鎬

편집인 / 宋榮相

인쇄인 / 徐錠歡

사무팀장 / 신지훈, 편집디자인 / 유혜숙

문화관광부 등록 마-962호 · 등록일 / 1981년 8월 10일

<http://www.jjmhy.or.kr> E-mail : [cjmhy7500@yahoo.co.kr](mailto:cjmhy7500@yahoo.co.kr)

561-812 전주시 덕진구 서노송동 568-135 한안과 빌딩 5층 ☎ (063) 288-7500 / 인쇄처 新亞出版社 ☎ (063) 275-4000

# 董穎

C . O . N . T

● 地域文化 · 地域人情 · 地域情報 ●

6 권두제언 - 전주 월드컵 맞이, 한 번 더 살펴봐야 김광호

## 전주월드컵 손님맞이 특집

- 8 전주예찬 / 경기전에서 ..... 김용옥
- 12 맛과 멋의 고장 / 전주 신8미 · 8경 ..... 장명수
- 16 전주의 연혁 / 꽃심을 지닌 땅, 전주 ..... 이금환
- 22 전주 · 전북문학 / 전북문학의 원류를 찾아서 ..... 이기반
- 28 전주한지 / 전주 종이 · 한지 ..... 이태영
- 33 전주의 서예 / 서예가 있어서 전주가 빛난다 ..... 김병기
- 39 전주의 국악 / 자랑스런 전주 · 전주의 국악 ..... 황미연
- 44 전주의 바둑 / 전주는 한국 바둑의 뿌리 ..... 오석근
- 50 전주의 선비 / 올곧은 전주 선비 금재 최병심 ..... 나종우
- 55 천년고도의 전주 / 전주는 조선의 3대 도시 ..... 주명준
- 62 교육 도시 전주 / 전북의 교육 생각되는 것 · 생각해 볼 것 · 김경식
- 73 전주의 축제 / 전주적인 환상과 감동의 축제로 ..... 이정덕
- 79 전주의 음식 / 왜 전주는 음식의 명향인가 ..... 송화섭
- 85 전주전통문화특구 / 전국 최초의 전통문화특구 ..... 조법종
- 89 전주의 관광 / 먹을거리 볼거리 즐길거리 풍부한 문화예술의 도시 · 배기철

題字 / 友山 宋河璟 表紙畫 / 김치현

94 전주의 문화시설 / 정 과장과 마이클의 특별한 전주체험 .....	김선희
101 전주의 영화 / 전주에서만 볼 수 있는 영화 .....	이란우
106 전주의 방언 / 우리들에게 살가운 말들 .....	이길재
111 전주의 월드컵 볼거리 / 월드컵 전주 경기 예상 .....	오대성
114 부창 - 安國寺에서 .....	김남곤
114 부수 - 십자매 두쌍을 기르는 그이 .....	공숙자
118 백낙천 논단 ⑨ - 지방선거에도 '절묘한' 선택을 .....	백낙천
122 이호선 칼럼 ⑨4 - 사쿠라가 다 무어나 .....	이호선
124 건강하게 사는 유머와 재치 - 유응교의 웃으며 삼시다 ② .....	유응교
136 3대 기획 전북지사열전 ⑨ - 제9대 박정근 지사 .....	양재숙
142 3대 기획 전북언론 30년 ⑩ - 농촌을 싫어하는 농고생들 .....	문치상
154 3대 기획 전북 100년을 벗긴다 ⑩ - 호랑이 이야기와 부채 사랑	송영상
164 월드컵 기획특집 연재 ② 전라북도 축구 100년사 - 전북 축구의 발자취	오대성
176 아빠의 일기 ⑥ - 청솔나무 가지에 얹은 학의 소리 .....	이충우
184 이해를 돕는 시감상법 ②4 - 가장 순수한 시심으로 자아를 극복 .....	정희수
191 표지화 초대석 - 김치현	
192 건강한 생활의 한방요법 ⑩6 - 건강관리 .....	정현국
194 권말부록 - 조상의 빛난 얼 - 석전 박한영 스님 ② .....	김종명

맛과 멋의 고장

전주 신 8미 · 8경 全州新八味 · 八景



장 명 수

우석대학교 총장

약 력

◆ 경력

- 전북대학교 교수 역임
- 전북대학교 총장 역임
- 현 문화시민운동 전주시 협의회장
- 현 대통령자문 국민경제 자문회의 위원
- 현 대통령자문 국가과학 기술위원회 위원

8도 고을마다 별식이 없는 곳이 없었다. 농경 민족으로 오래 정착해 살다 보니 산해진미는 가는 곳마다 있었다. 그 중에서도 예로부터 전주 8미 혹은 10미는 어느 지방의 음식 맛보다도 월등히 우수했었다. 그래서 그런지 호남무가에서는 지옥의 심판 장면이 나오는데 “오목대 청포묵 먹어 봤나 / 한내 무각두기 먹어 봤나 / 선왕 골 파라시 먹어 봤나 / 남천 모래무지 먹어 봤나” 라고 묻는 대목이 있기까지 하다.

8도 별식 서른세 가지를 먹어 봤다면 천당으로 보내고 못 먹어 봤다면 “이승에서도 식복 없는 놈 저승에서야.” 하며 지옥문으로 밀어넣는다. 때문에 전주 지방 사람만이 천당에 갈 수 있었고 나머지는 전부 지옥행이 분명했다.

이렇듯 전주의 별식은 8도 강산에서 뛰어나게 유명했는데도 전통 음식이 점점 사라져갈 운명에 놓여 있다. 도시화로 교류가 빈번해지다 보니 맛을 잃게 되었고, 매스컴의 발달로 음식 원자재와 조미료가 획일화되어 전통 음식이 없어

## 맛과 멋의 고장

져가는 과정에 있는 것이다.

그래도 전주는 어느 곳보다도 우수한 음식의 전통을 지니고 있는 곳이다. 그것은 바로 전주 8미가 지탱해 주었기 때문이다. 전주 8미는 파라시, 열무, 녹두묵, 서초(담배), 애호박, 모자(물고기), 게, 무 등이었다. 그런데 문제는 식생활이 변하긴 했으나 생산되는 농수산물 자체도 변해 버려 종전의 8미를 수정하지 않으면 안될 현실에 부딪히고 말았다는 점이다.

그렇다면 현대적 감각에 맞는 또 현실적으로 즐겨 찾고 있는 8미의 재조명이 필요한 시기가 온 것이다. 이름하여 전주 신 8미라고나 할까? 여러 사람의 중지를 모아 많은 사람의 의견을 물어 본 결과 우선적으로 꼽은 순서를 보면 미나리 · 콩나물 · 고들빼기 · 열무 · 녹두묵 · 생강 · 꽃감 · 복숭아이고, 애호박 · 수시를 붙여 10미가 된다. 그런데 과거 8미 속에 포함되었던 것은 열무 · 녹두묵 두 가지에 불과하고 나머지는 새로 등장한 맛들이었다. 이것은 산업 사회로 치닫고 있는 사회의 변동 속에서 생산되는 농산물의 변화와 기호가들의 맛의 변질에 따라 필연코 변화된 것이다.

그렇다면 이제 신 8미를 내세우는 것도 무리는 아니다. 각 가정과 각 지방의 별미가 사라지고 맛이 평준화되어 버린 현실에서 한국의 음식 문화를 위한 별미나 별식의 보존과 개발은 반드시 있어 마땅하다. 그런 의미에서 전주 신 8미의 정립은 커다란 의미가 있다 할 것이다.

우리의 강토를 흔히 금수강산이라 하고 있다. 이처럼 빼어난 경치가 많다 보니 웬만한 고을이면 거의 8경을 가지고 있다.

전북의 경우에도 여산 8경, 변산 8경, 광한루 8경 등이 입에 오르내리고 있다. 8경의 유래는 중국 송나라의 시인, 묵객들이 시나 그림으로 자연을

맛과 멋의 고장



덕진채련(德津彩蓮)이란 말로 표현된 전주 8경의 하나, 한국의 유일한 재래종 참 연꽃이다.

노래하고, 남종화라는 그림의 유파를 만들면서 속상 8경을 표현한 데서 시작된 것이라 한다. 이 유행이 그대로 8경으로 우리나라에 도입되어 전주 8경도 탄생되었던 것이다.

전주 8경이 언제부터 명명돼 왔는지는 알 수 없으나 「춘향전」 속에서 이 도령이 남문에 올라 완산 8경을 구경했다는 대목이 있는 것으로 보아 꽤 오래된 것이라 여겨진다.

100여 종의 「춘향전」 중에서도 최고본은 영조 30년(1754년)에 발간되었으니 250년 전부터 전해 내려왔음을 알 수가 있다.

그간의 전주 8경을 잘 살펴보면, 첫째가 인공적인 것보다는 자연의 명승지나 그 정경이 소재가 되었고, 둘째는 전주의 도시 내에서 전개된 것이



## 맛과 멋의 고장

아니라 광역적으로 취급되었다는 사실, 셋째는 전산업적이고 작은 도시가 산업도시화 내지 대도시화되어 가는 중에 오늘날에는 전면 존재하지 아니한 것이 그대로 남아 있어 완전히 변질되어 버렸다는 사실이다.

가령 지금까지 남아 있는 덕진채련, 다가사우, 위봉폭포, 기린토월은 다소의 변화는 있다 하더라도 인정해 줄 수 있으나, 한벽청연에서 한벽당은 그대로 있지만 남원행 8차선 교량이 감아서 있고 옥류동 아래 산한수벽의 청아한 풍경은 간곳없다.

또 남고모종에서는 종소리가 없어졌으며 비비낙안도 삼례대천의 기러기 떼는 없다. 동포귀범에서 고산천, 봉동천의 돛단배란 애들도 우습다 할 정도이다.

이렇게 따지면 8경 중에 네 개는 남아 있고 네 개는 줄어 없어졌거니와 남아 있는 것 중에서도 과연 현대인이 탄복할 만한 경치냐 할 때 문제는 많았었다.

이런 연유로 인해서 종래의 8경은 역사적 가치로 남겨두고 현대적 전주신 8경을 새로 탐색할 필요성이 절실하여 문제 제기를 하려는 것이다.

여기에 대해 덕진연꽃, 위봉폭포, 기린봉 달맞이는 현대에서도 수용이 가능했고 새롭게 완산 팔각정, 변영로 벚꽃, 모악산 등반, 대아리저수지 풍경, 경기전 소풍, 여기에다 풍남문 표상, 한벽루 경치가 보태어져 10경이 되었다.

아마도 10년, 20년 또는 그 후에는 신 신 8경이 또 나올 수 있으리라. 시간이 지나면 8경도 변하여 우리네 전통적 정취는 자꾸만 없어지는 슬픔이 있음을 미래를 위하여 기억해 두기로 하자. **靈竇**

전주의 음식

# 왜 전주는 음식의 명향인가



송 화 섭

원광대학교  
한국문화학과 교수

전주 하면 가장 먼저 떠오르는 게 음식이다. 전주를 음식의 명향으로 자타가 공인하는 셈이 되었다. 비빔밥과 콩나물국밥은 전주 음식의 대명사가 되었고 음식 명향의 일등공신이다. 전주식 비빔밥과 국밥의 특징은 콩나물이 핵심이다. 콩나물국밥이든 전주식 비빔밥은 콩나물비빔밥이다. 예전에는 집집마다 방 윗목에 동이를 설치하고 콩나물을 집에서 길러서 먹었다. 일상음식에서 밥상에 가장 많이 오르는 식물이다. 콩나물이 그만큼 재배가 쉽고 서민적이듯 콩나물국밥과 콩나물비빔밥은 처음부터 누구나 쉽게 먹을 수 있는 대중음식이었다. 콩나물로 만든 국밥과 비빔밥은 별도의 반찬없이 한 그릇을 쉽게 비울 수 있는 부담없는 음식이다.

전주식 비빔밥은 콩나물국밥보다 더 입소문이 넓다. 그러다 보니 비빔밥의 정체성에 대한 논란도 분분하다. 콩나물국밥에 대한 정통성 시비조차 일지 않는 상황에서 오로지 전주식 비빔밥의 뿌리에 대한 설들이 제각각이다. 대표적인

전주의 음식

계 궁중음식설, 제사음식설, 농경음식설 등이다. 비빔밥의 어원을 『시의전서』에 등장하는 부빔밥과 연결시켜 궁중음식설로 소문을 퍼트려 온 바 없지 않다. 그러나 전주비빔밥을 궁중음식으로 진상했다는 기록도 없고 왕실의 상차림을 고려할 때에 궁중 진상용으로 전주식 비빔밥을 만들어 왕의 음식상에 올렸을 가능성도 희박하다. 오히려 정반대의 논리에서 찾는 게 어떨까.

제사음식설과 농경음식설보다도 시장음식설이 설득력을 갖는다. 제사음식설은 음복의 한 방편으로 제물과 찬밥을 비벼먹은 게 아니냐고 하겠지만 아직까지 전주 풍속에 제사음식을 비벼먹었다는 이야기는 말쟁이들의 구전일 뿐 문화로서 존재하지 않는다. 농경음식설도 그렇다. 전주비빔밥은 전주라는 생활환경권과 연관시켜 타당성이 있어야 한다. 비빔밥이 태동하던 조선후기의 전주는 전라감영이 있었던 대도시였지 전주 시내권에서 농사짓는 일은 보편적인 생업활동이 아니었다. 전주비빔밥과 전주콩나물국밥은 전주의 사대문 안팎을 너무 많이 벗어나면 안된다. 전주음식의 전통과 정체성은 풍남문·패서문·완동문·공북문을 중심으로 생성 발달한 것이지 전주부성을 크게 벗어난 봉동, 소양, 삼례, 구이, 상관, 이서 등 전주 주변지역까지 확대하는 것은 의미도 없다. 이런 점에 비추어 볼때 全州八味는 족보도 없고 정통성도 없다. 전주팔미는 호사가가 음미 하였던 8가지의 식재료를 말하는데 전주 음식의 정체성과는 거리가 멀다.

전주식 콩나물비빔밥과 콩나물국밥의 발원처는 전주남부시장이다. 전주읍성의 사대문 가운데 가장 사람들이 빈번하게 드나들었던 성문은 풍남문이다. 풍남문 밖에서 조성되는 남부시장은 호남지방에서는 최대 규모의 유통센터였다. 요즘으로 말하면 대형마트의 기능을 하였던 곳이 남

전주의 음식

부시장이었다. 없는 게 없고 물량도 넘쳐나고 거래가 급증하면서 사람들도 붐볐던 곳이 전주 남부시장의 진풍경이었다. 사람들이 붐비는 장날 전주 남부시장에서 국밥집과 비빔밥집은 성시를 이루었다. 비빔밥과 국밥의 공통점은 음식을 만드는 데 속전속결이며, 부수 반찬이 필요없이 똑배기 하나로 해결할 수 있으며, 박리다매의 시장음식으로 안성맞춤이다. 이러한 전통은 지금도 남부시장 속에 살아 있다. 요즘 전주식 콩나물국밥은 남부시장식이 대세를 장악하고 있다. 해장국식 콩나물국밥보다 일상식이 되어버린 남부시장식 콩나물국밥이 동문 안에서 다시 살아나고 있다. 뽕이집으로 대표되는 콩나물국밥집 거리는 전주 음식문화의 생명력을 보여주고 있다. 그동안 전주콩나물국밥과 전주콩나물비빔밥이 전주전통음식을 대표해온 게 사실이다. 또 그렇게 대외적으로 소문이 나 있다. 그러나 진정한 전주 음식의 정통성은 '전주 가정식 백반'이다. 국밥과 비빔밥은 백반에 비하여 단순하고 가볍다. 집안에서 품격을 갖춘 백반 상차림이 전주의 가장 상징적인 음식문화라 할 수 있다. 그런데도 백반 상차림에 대한 관심은 비빔밥과 국밥에 비하여 훨씬 떨어진다. 전주 가정식 백반이란 문구는 서울의 음식점 거리에서 간혹 눈에 띈다.

음식의 요체는 맛과 멋이다. 맛은 손맛이요 솜씨이다. 손 솜씨는 여인들의 대물림이다. 멋은 품격이다. 상차림에 품격이 있다는 뜻이다. 명망있는 집에서 손님상을 내놓는 것을 보면 그 집안의 품격을 알 수 있다. 곧 음식상은 그 집안의 가문과 집주인의 인품을 가늠할 수 있는 잣대이기도 하고 상징이다. 음식 솜씨는 여인의 품격을 말해 주고 상차림은 남자의 품격을 말해 준다. 전주 가정식 백반은 전통적으로 전주에서 살아온 사람들의 상차림은 맛과 멋에 품격이 있었다는 것이다. 음식도 먹어본 사람이 잘먹고

전주의 음식

만들어본 사람이 잘 만든다.

전주에는 비빔밥집·콩나물국밥집 못지않게 백반집이 많고 성행하고 있는 데도 스포트라이트를 받지 못하고 있다. 백반상은 반찬 가짓수가 많다. 단순히 많은 게 아니라 하나하나 여인들의 손으로 만들어지는 요리들이다. 그만큼 정성과 공력이 깃든 음식상이 백반 상차림이다. 그럼에도 불구하고 백반상이 인기를 얻지 못하는 것은 일상식이기 때문이다. 그래서 백반의 품격을 높인 게 한정식인데 넓은 의미에서는 한정식도 백반이다. 그런데 한정식은 백반정식인데 그 정도에서 벗어나 있는 음식상이다. 한정식이 아니라 백반한상을 내놓는 전통을 살려내야 한다. 한상은 큰상을 말한다. 이제 전주에서도 비빔밥과 콩나물국밥 못지않게 백반정식의 관광상품화에 대해서도 관심을 쏟아야 한다. 콩나물국밥과 콩나물비빔밥이 성밖에서 성안으로 들어온 음식이라면 백반한상은 처음부터 성안의 음식이었다. 그 기준점이 전주의 풍남문이다. 전주식 백반한상은 처음부터 성안 사람들이 먹어온 음식이란 점에서 정통성을 갖고 있다고 보아야 한다. 그래서 전주의 가정식 백반은 사대문을 중심으로 하는 전주 토박이들이 먹어온 정통음식이라 해야 옳을 듯싶다. 가정식이란 곧 집안 및 가문과 직결되는 사안이다. 가정식 백반이 곧 전주식 백반이다.

전주 사람들이 어떠한 음식을 먹고 살아왔는지를 보여주는 게 백반한상이다. 지금도 이러한 전통을 이어가려는 여인들의 솜씨가 살아 있는 곳이 많다. 전주읍성 한가운데에 위치한 가족회관의 김연님 여사는 전주식 백반한상에 집념이 강한 음식명인이다. 전주부성에는 전라감사가 거주하는 감영이 있다. 그 감영터(현 전북도청) 주변에는 지금도 그 전통을 이어 받아 크고 작은 백반집이 성업하고 있다. 백반집들이 옛날 같지는 못하지

전주의 음식

만 아직도 전라감사가 먹었을 백반상을 차려 내놓는 집이 있다. 백반상은 일단 품위가 있고 풍요롭다. 서두르지 않아도 된다. 넉넉하고 여유가 있다. 백반상이 푸짐하지 못하고 다양하지 못하다면 밥상에 불과할 것이다. 백반상은 표준식단제를 적용한다면 쇠고랑을 찰 밥상이다.

일부 사람들은 한번 상에 올라온 반찬을 다시 상에 올리지 않는 한 다 버려야 한다는 것인데 그것은 낭비가 심한 것 아니냐고 항변 질책하는 사람도 있을 것이다. 그러나 전주만큼은 전통음식특구로 지정하여 표준식단제에서 해방시켜 주어야 한다. 전주를 찾아오는 국내외 관광객들에게 백반한상을 받아보는 즐거움을 주는 것보다 더 멋진 관광은 없으리라. 백반을 상업적인 측면만 고려하면 초라해진다. 가정식 백반의 전통을 계승 부활시키고 백반집의 활성화에 관심을 가져야 한다. 전주의 백반한상은 국밥이나 비빔밥보다 우위에 있다. 이제 백반도 전주 음식의 대명사로 마케팅하는 전략이 필요하고 관광자원화하는 데 노력을 기울여야 한다. 2002년 월드컵을 앞두고 때늦은 감이 있지만 전주 음식의 정체성을 회복하는 일에도 전심전력해야 한다. 백반한상은 콩나물비빔밥과 콩나물국밥과 더불어 전주 전통음식의 자존심이다.

그렇다면 왜 전주 음식이 맛있다는 것일까. 그 비결은 손맛일까 장맛일까 재료맛일까 하는 점이다. 음식은 재료도 중요하지만 손솥씨와 장맛이 좌우한다. 손솥씨는 집안의 내력이지만 장맛은 자연환경의 조건과 관련이 있다. 전주 여인들의 음식 솥씨는 거슬러 올라가면 후백제 시기부터 고려·조선 시대에 이르기까지 맛을 내는 집안의 솥씨가 이어져 오늘에 이르른 것으로 보아야 한다. 음식 솥씨는 하루아침에 이뤄지는 게 아니다. 그래서 음식은 장인이 아니라 명인이라는 호칭을 붙여주어야 한다. 음식

### 전주의 음식

을 기술로 만들어지는 게 아니라 집안의 솜씨 내력으로 만들어지기 때문이다. 장맛은 전주라는 공간에서 숙성되는 장맛이라야 제맛을 낸다. 전주의 옛지명은 완산주이다. 그래서 전주읍성을 에워싼 완산고을 안에서 숙성된 된장, 고추장, 간장을 사용하는 음식이라야 제맛이 난다. 고추장, 간장, 된장은 전통음식의 3대 조미료이다. 장맛은 용기 속에 담아서 몇 개월 동안 장독대에서 숙성된다. 전주라는 풍수지리적 공간 내에서 숙성되는 장맛과 완산고을을 벗어난 지역의 장맛은 결코 같지는 않을 것이다. 장맛의 숙성은 바람과 온도와 습도가 적정한 최적의 상태에서 절묘한 맛을 낸다.

전주 처녀들은 쳐다보지도 않고 며느리로 데려간다는 말을 많이 들어왔다. 음식 솜씨는 여성들의 품성을 보여주기 때문이다. 그래서 전주 여인들은 평범한 음식을 고급스럽게 만드는 음식 솜씨와 능력을 겸비하고 있다. 일본 음식점에 전주비빔밥이 메뉴로 등장하고 비빔밥 기계가 등장하였다. 비빔밥이 기내식으로 비행기를 타고 세계로 날아간다. 또 인스턴트 전주비빔밥이 출시되었다. 전주 음식이 세계적으로 뜨고 있다. 전주 음식의 명성만큼 음식문화의 정체성을 찾는 일도 중요하다. 이제 품격의 백반 한상으로 진정한 전주의 음식문화의 자존심과 그 생명력이 살아 있도록 해야 한다. 행정기관에서도 주먹구구식이 아닌 전주 음식의 정체성을 확보하는 일에 적극 앞장서야 한다. 또한 전주 음식의 명인들은 전주 전 음식을 현대적으로 계승하는 일에 소홀하지 않고 재창조하는 데 전념하는 모습을 보여주어야 한다. 한국 음식문화의 메카로서 전주의 전통음식에 자존심을 걸어 보자. **堂嶺**

전주의 관광

전주이런거

먹을거리 볼거리 즐길거리 풍부한 문화예술의 도시



배기철

전주기전여자대학  
관광과 교수

약력

◆ 학력

· 경기대학교 관광경영학과,  
경기대학교 대학원 관광경  
영학과, 전북대학교 대학원  
경영학 박사

◆ 학력

· 현 전주기전여자전문대학  
부설 사회교육원장  
(주)한마음 월드투어 이사

전주시를 가리키는 아름답고 순수한 우리말 이름은 온고을이다. 이 이름의 속성은 종(種)의 다양성과 질량의 풍부함을 내포하고 있는데 이는 갖춰도 그냥 갖춘 정도가 아니라 질적으로나 양적으로 온갖 것을 두루 다 갖추고 있음을 의미한다.

쌀독에서 인심 나는 법이고, '금강산도 식후경'이라는 말이 있다. 예로부터 모든 것이 풍부하여 살아가기에 아무 부족함이나 불편함이 없었던 전주는 일찍부터 풍류의 고장으로 또한 맛과 멋과 소리의 고장으로 자리매김할 수 있었다. 이와같이 멋과 풍류의 예향인 온고을 전주는 많은 한국의 도시들 중에서 아직까지 예전의 아름다움을 간직하고 있으며 수많은 유적지와 전통 예술의 고장으로 문화관광 도시로의 무한한 발전 가능성을 내포하고 있다.

어느 지역을 찾은 관광객을 만족시키고 다시 방문하고 싶은 마음을 갖게 하려면 충분한 볼거리, 먹을거리, 즐길거리가 있어야 가능하기 때문



## 전주의 관광

에 각 지방자치 단체들은 외래 관광객들을 유치하기 위하여 이와 같은 볼거리, 먹을거리, 즐길거리들을 발굴 개발하여 관광상품화하고 있는 추세다.

한국 제일의 맛의 도시인 전주는 예로부터 호남 지역의 농수산물 집결지로서 각 지방의 식품 재료들이 집산되어 풍부한 재료가 넘쳐 나는 고장이고, 게절·명란젓·새우젓·오징어젓 등과 같은 젓갈류가 뛰어나며, 특히 전주비빔밥은 평양의 냉면, 개성의 탕반과 함께 조선 3대 음식의 하나라 일컬었으며 요즘은 해외로 취향하는 여객기에 전주비빔밥이 기내식으로 선정될 정도로 이제는 한국인의 입맛을 넘어 세계인이 함께 즐기는 음식이 되었다. 또한 콩나물국밥, 오모가리탕 등도 전주를 대표하는 별미의 먹을거리들이다.

한국을 방문하는 일본인들에게 한국을 방문지로 선택하는 이유를 질문하였더니 저렴한 여행 경비, 쇼핑에 이어 식도락을 즐기기 위해서라는 답을 했다는 기사를 보며 독특하고 풍부한 먹을거리 또한 훌륭한 관광상품이 될 수 있을 것이라는 생각을 새삼 해보게 된다. 전주의 대표적 전통 음식인 전주비빔밥과 콩나물해장국, 전통 한지가 지난 19일 위성TV로 월드컵 공동 개최국인 한·일 양국의 안방에 생생하게 소개되었고 전주비빔밥은 일본에서 개최된 음식박람회에 출품되는 등 적극적인 홍보 방안이 계속 강구되고 있어 이러한 먹을거리들이 관광객 유치에도 많은 도움이 되리라 판단된다. 예향의 고장이자 역사의 도시인 전주는 조선왕조의 발상지로서 또한 전통과 예술이 숨쉬는 문화도시로서 다양한 문화유산을 보유하고 있어 많은 역사적인 볼거리를 제공하고 있다.

경기전을 비롯하여 조경묘, 조경단, 이목대와 오목대 등은 조선왕조의

## 전주의 관광

발상지임을 느낄 수 있는 대표적인 유적지들이고 빈객의 접대와 숙박에 사용된 객사나 조선 후기의 문루 건축 양식이 잘 보존된 풍남문 역시 전주의 대표적 문화 유적들이다. 후백제의 도읍이기도 했던 전주는 동고산성이나 남고산성, 금산사 등에서 후백제의 왕이었던 견훤의 자취를 느껴 볼 수 있는 곳이고 한벽당, 천양정, 추천대 등은 전주천의 물길을 따라 새롭게 조성되고 있는 유채꽃길 끝자락에 위치한 호남의 명승지들이다. 이외에도 전동성당이나 천주교 순교자묘 등에서는 순교의 핏자국을 발견할 수 있어 순례자들의 발길이 끊이지 않고 있다.

내·외국인 모두에게 사랑을 받고 있는 종이박물관은 전주가 전통 문화의 산실이자 한지의 본고장임을 나타내 주는 귀중한 박물관이고 교동과 풍남동 일대에 밀집해 있는 전통 한옥들의 존재는 문화도시로서의 전주를 가장 전주답게 특징지어 주는 구실을 하고 있다.

일본의 가고시마현의 지랑이라는 곳에는 무사 마을이라는 것을 조성하여 15세기 일본 무사들의 전통 가옥 구조와 정원들을 둘러보게 하는 관광 코스가 있는데 이 코스가 어디 1,300여 년의 역사와 전통을 자랑하고 있는 전통 한옥들이 밀집된 거리들과 비교할 수 있을 것인가?

과거에는 호남뿐만 아니라 제주도까지 관장했던 전주는 호남 지역의 중심 도시로서 근교에 우수한 관광지를 많이 보유하고 있다. 우리나라 삼신산(三神山)의 하나이자 최초로 국립공원으로 지정된 지리산을 비롯하여 단풍으로 유명한 내장산 국립공원, 낙조의 아름다움을 만끽할 수 있는 변산반도 국립공원, 동양 최대의 간척지인 계화도 간척지와 용담댐 주변의 내수면 관광자원 개발 등 산자수명(山紫水明)한 볼거리를 많이 보유하고 있는 곳이기도 하다.

## 전주의 관광

안동의 하회 마을은 남부 지방의 전통 생활상을 보고 느낄 수 있다는 점에서 내·외국인에게 인기 있는 곳이지만 전통 가면을 쓰고 관광객이 탈춤을 추게 하는 등 체험 관광으로 유도하고 있기 때문에 많은 관광객이 방문하고 있는 곳이다. 요즘의 관광 추세는 단순히 보는 관광을 탈피하여 직접 방문지의 생활 습관이나 관습 등을 느낄 수 있는 체험 관광을 선호하고 있기 때문이다. 천년 고도 전주에서는 전주만이 가지고 있는 독특한 역사와 전통, 문화를 직접 체험해 볼 수 있는 많은 체험 관광을 통해서 색다른 즐길거리를 맛볼 수 있는데 그 중에서도 한옥 마을에서의 한옥 숙박과 민속놀이, 전통 공예품을 직접 제작해 볼 수 있는 체험 관광, 특히 한지 만들기와 인쇄 문화 체험은 전통생활 문화의 진수를 맛볼 수 있을 것이고 전주의 자연과 역사의 향기를 느낄 수 있는 다양한 주제와 코스로 엮은 테마 여행을 통해 여행의 즐거움을 배가할 수 있을 것이다. 이밖에도 전국 단위 규모의 종합 축제인 풍남제를 통하여 민속 축제의 진면목을 체험할 수 있고 한국 최고의 국악 등용문인 전주대사습놀이는 전주의 자랑이며 전통 한지의 본고장임을 알리는 전주 종이 축제, 전주를 소리, 영상 문화 도시의 메카로 변모시킬 전주국제 영화제의 개최 등 축제 한마당을 통하여 전주가 역사와 문화 예술의 도시임을 다시 한번 더 느낄 수 있을 것이다. 흔히 관광산업을 굴뚝 없는 산업으로 비유하고 있다. 이는 우리가 보유하고 있는 고유한 자연적, 문화적 관광자원 등을 잘 활용하여 외래 관광객을 유치했을 때 파급되는 효과가 다양하게 나타난다는 것을 의미한다. 특히 관광산업의 발달은 고용 창출 효과와 개인 소득 증대, 조세 수입의 증가와 같은 지역 경제 활성화에 크게 기여하기 때문이다.

관광산업이 발달하기 위해서는 정책 입안자들의 의지, 관광업계 종사

## 전주의 관광

자들의 서비스 의식, 성숙한 시민 의식 등이 결집되어야만 가능하다. 다행히 이 지역의 정책 결정자들의 관광에 대한 의지가 높게 나타나 전주를 문화·영상 산업 도시로 발달시키려 하고 있고 선유도를 국제 해상 관광 지역으로 부상시키려는 의지 등이 지역 관광의 미래를 밝게 해주고 있다. 서해안고속도로의 개통은 수도권 관광객의 접근성을 향상시키는 효과를 기대할 수 있기 때문에 요즘 관심의 대상이 되고 있는 전주, 익산의 마한, 백제 및 조선왕조 문화를 공주, 부여 등 금강 연안 문화와 연계 개발함으로써, 다양하고 풍부한 역사 문화 자원을 관광 상품화할 필요가 있다. 또한 만경강의 생태공원, 오수의 충견, 장수의 논개, 남원의 춘향, 마이산 등 지역 명소를 관광 자원화하고, 동학 농민 혁명 정신의 전승과 전주의 전통 문화특구화를 추진함으로써 개성과 전통이 있는 지역 문화의 발전의 계기로 삼고 세계적인 관광지로 조성해야 할 것이다.

이제 얼마 있지 않아 세계인의 축제인 월드컵이 전주에서 열리게 된다. 세계인의 이목이 전주에 집중될 때 이제 전주는 세계인을 상대로 전주라는 독특한 생활양식과 문화를 선보일 준비를 해야 한다. 내·외국인이 직접 방문하거나 TV 등을 통해 전주를 만날 때 우리의 변화된 새로운 모습을 보여줌으로써 오래도록 전주를 인상 깊게 각인시켜야 할 것이다. 위기는 곧 기회라는 말이 있다. 흔히들 호남 지역이 개발 우선 순위에 밀려 낙후된 지역이라고 말하고 있지만 이는 그만큼 옛것이 잘 보존되어 있다는 것을 의미하기도 한다. 우리가 가지고 있는 수려한 자연 환경과 다양한 역사·문화 자원과 풍부한 먹을거리, 볼거리, 즐길거리들을 개발하여 관광 상품화한다면 세계 속의 전주, 다시 찾고 싶은 전주로 거듭나게 될 것이다. **靈境**