

靈嶺

104

2002

겨울호
전주문화원

■ 기획특집 · 전주문화기반시설 백서 ■ 부록 · 백양촌문학상 수상작 특선



여호와여! 내 기도를 들으시고 나의 부르짖음을 주께 상달케 하소서,
나의 괴로운 날에 주의 얼굴을 내게 숨기지 마소서
주의 귀를 기울이사 내가 부르짖는 날에 속히 내게 응답하소서

시편 102장 1~2절

편 / 집 / 후 / 기

◇ ---한 해가 또 저물어 간다. 뉴밀레니엄이라고 하여 21세기를 맞이한
때가 엇그제 같은데 어느덧 2002년이 저물어 간다. 송년에 느끼는 마음
은 누구나 허전하리라고 본다. 아쉽기 짝이없다.

◇ ---전주문화원의 원사 꿈이 내년에는 이뤄지도록 분발해야 되겠다.
자체 건물을 갖는다는 것은 우리의 문화공간으로서의 명분이며, 다양한
문화관광과 문화사업을 벌일 수 있겠으며 전주만의 특성을 가진 교육
장으로 활용계획을 가지고 있기 때문에 더욱 아쉽기만 하다.

◇ ---전주문화기반시설 백서를 기획특집으로 내놓는다. 몇몇 시설에서
는 아예 참여하지 않겠다고 하여 황당하기도 했다. 전주가 가지고 있는
문화기반시설을 한자리에 내놓고 싶었는데... 참여해준 각 시설장께 감
사드린다.

◇ ---백양촌문학상 수상작품선은 전북문학을 정리하는 데 귀중한 자료
가 되리라고 확신한다. <신지훈>

● 본지는 한국도서잡지 윤리위원회 실천요강을 준수합니다.

螢 嶺

발 행/全州文化院

비매품 · 2002년 겨울호(제104호)

인쇄/2002년 11월 21일 · 발행/2002년 11월 23일

발행인/金光鎬

편집인/宋榮相

인쇄인/徐錠歡

사무팀장/신 지 훈, 편집디자인/유 혜 숙

문화관광부 등록 마-962호 · 등록일/1981년 8월 10일

<http://www.jjmhy.or.kr> E-mail: 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

[. o . n . t]

● 地域文化 · 地域人情 · 地域情報 ●

- 6 권두제언 - 생태하천, 전주천을 걷고 싶다 김광호
 8 2002 송시 / 노령이여, 영원한 영혼의 소리여 박만기
 12 백낙천 논문 ⑪ - 가나자와(金澤)를 배우자는데 백낙천

- 18 전주역사박물관이란? 우 윤
 28 열린 도서관 · 함께 도서관 엄종희
 36 전통이 미래를 만나는 장소 곽병창
 42 마음 편하게 찾는 문화 쉼터 이종근
 54 양반생활을 체험하는 숙박도 이동엽
 64 물 속에 불을 담아내던 가양주 김창덕
 72 전북 유일의 공예전문 갤러리 백옥선
 78 명품관 · 특산물 운영 강정원
 83 단골이 많은 삼천문화의집 신미영
 92 가족생활문화쉼터 효자문화의집 서양열
 100 잠깐! 쉬어갑시다 “아~, 아버지!”

題字 / 友山 宋河璟 表紙畫 / 송 재 명

- 104 이호선 칼럼 ⑨6 - 꽃감값은 비싸야 이호선
- 106 부창 - 시종일관하는 마음으로 서기향
- 106 부수 - 버팀목이 되어 이연숙
- 110 이해를 돕는 시감상법 ②6 - 자기극복의 언어로 구축한 시의 세계 정희수
- 119 표지화 작가 초대석 송재명
- 120 아빠의 일기 ⑧ - 청솔나무 가지에 앓은 학의 소리 이충우
- 128 건강한 생활의 한방요법 ①8 - 코고는 것이 건강에 미치는 영향 정현국
- 130 건강하게 사는 유머와 재치 - ④ 유응교의 웃으며 삼시다 유응교
- 150 월드컵 기획특집 연재 전라북도 축구 100년사 - ④ 학원 축구와 지역 축구 발전사 오대성
- 168 3대 기획 전북지사열전 ①1 - 12대 이용택, 13대 김상술, 14대 이준일 지사 ... 양재숙
- 175 3대 기획 전북언론 30년 ①2 - 난장 개설한 '84년도 풍남제 풍성 문치상
- 184 3대 기획 전주 100년을 벗긴다 ①2 - 야담과 실화 · 원초적 지역감정 조장 송영상

192 부록 - 백양춘문학상 수상작품선

- 194 김용옥 『그리운 상처』 중에서
- 219 라대곤 『물안개 속으로』 중에서

물 속에 불을 담아내던 가양주

전주 과하주 빛는 과정을 만화로도 관람



김 창 덕

전주 전통술박물관장

우리나라는 예로부터 집집마다 술을 빚어 마셔왔다. 집집마다 지내는 제사와 집안의 대사에 맞추어 술을 빚어 손님을 접대하며 술을 가까이 해왔던 것이다.

술은 같은 재료를 가지고 빚어도 그 맛이 시간과 장소에 따라 같지 않는데 술은 기후와 지방, 그리고 그 집안 특유의 비법이 있었기 때문이다. 따라서 우리나라는 각 가정마다 개성이 강한 '가양주' 전통이 존재해 왔다.

가양주는 그 지역의 세시풍속과 결합되어 더욱 강한 개성을 연출하게 된다.

세시풍속은 계절 변화에 따라 되풀이되어 온 민속으로 지역에 따라 세시풍속도 다르게 나타난다. 그리하여 북쪽 지방에서는 감자, 조, 옥수수 등으로 빚은 술이 성행하였고, 남쪽 지방은 농토가 풍요로워 미곡으로 세시풍속의 술을 빚었다. 또한 찹쌀 등의 좋은 재료와 인삼 등의 한약재를 첨가하는 등 질 높은 곡주와 약용약주를 빚어왔다.

그러나 일제시대와 근대화를 거치면서 우리의 가양주 문화는 그 명맥이 거의 끊어질 지경에 이른다. 1909년 일제에 의해 세금을 걷을 목적으로 주세법이 도입된다. 그리하여 가정마다 비법을 가지고 전승되던 우리 전통술은 밀주로 그 명맥을 이어간다.

그러나 계속되는 밀주 단속으로 가양주는 거의 압사 지경에 이른다. 해방 후에도 일제의 주세법을 그대로 이어받은 정부에 의해 우리 가양주는 여전히 밀주 취급을 받았으며, 소주와 맥주 그리고 막걸리 등으로 술이 획일화되고 만다. 그러나 88년 올림픽을 앞두고 막걸리를 쌀로 빚을 수 있었으며, 각 지역에서 밀주로 전승되던 전통주가 민속주 지정을 받아 햇빛을 볼 수 있었다.

또한 전통술과 전통술 문화에 대한 인식의 지평이 넓혀지고 있다. 이즈음 '전통술'을 주제로 하는 특성화된 박물관이 한국에서 처음으로 전주에 개관하게 된다.

전주전통술박물관은 170평의 대지 위에 80평의 전통한옥 건축물로 지어졌다.

물 속에 불을 담아 향기를 전하는 술의 이미지를 표현하는 목어와 한지 전등, 유상곡수 석조물 등이 있으며, 직접 술을 빚는 양화당과 숙성실, 발효실 그리고



술 풍속을 교화하고 휴식을 취할 수 있는 계영원으로 구성되어 있다.

수을관(酥乙館) 살피기, 향음주례

전주전통술박물관의 또 다른 이름은 수을관이다. 수을관은 술의 고어로 여기에 쌀을 발효시킨다는 의미가 들어 있는 수(酥)자에 을(乙)자를 결합해서 지은 이름이다. 수을의 고어는 수불로 술을 빚어 놓으면 부글부글 끓면서 열이 발생하는 현상을 보고 물 속에 불이 있다 하여 수불이라 불렀던 것으로 생각된다.

① 화합으로 술을 빚는 양화당(釀和堂) 및 숙성실, 발효실

술 빚는 과정을 꼼꼼히 배우다 보면 그 정성과 지혜에 새삼 놀라게 된다. 세심한 배려와 풍성한 마음을 담아 만들어지는 술 생산 과정을 바라보면 자연과 사람, 사람과 사람의 화합으로 빚어지는 술의 의미를 자연스레 체득하게 된다.

양화당은 전통적인 술 빚는 과정을 고스란히 재현하고 있다. 언양 김씨 문중에서 500여년동안 전수되어 온 전주 과하주(일명 장군주)를 담그는 전 과정을 만화를 통해 보여주고 있다. 또한 토요 일에는 세시풍속에 맞는 술 빚기를 진행하여 잊혀



진 우리 세시풍속을 상기시키고 전통술 빚기를 교육하고 보급하는 장이 되고 있다.

양화당에 부속되어 있는 전시실은 술을 만드는 도구와 술 만드는 과정을 한눈에 보여주고 있다. 숙성실과 발효실에서는 스피커를 통해 술 익는 소리가 술 익는 냄새와 함께 관람객의 오감을 자극할 것이다. 관람객은 술의 향기와 소리에 황홀한 체험을 하게 된다.

② 잔이 넘치는 걸 경계하라 계영실(戒盈室)

텔레비전 사극 『상도』로 유명해진 계영배를 실제로 볼 수 있는 공간이다. 계영배는 잔이 가득 차면 술이 새는 잔이다. 이는 우리 조상들의 세계관을 엿볼 수 있는 것으로 모자람의 미학을 보여주고 있는 것이다.

술은 ‘제례’, ‘관례’, ‘혼례’, ‘상례’, ‘향음주례’ 등 전통 생활에서 늘 함께해 왔다. 생활을 주관하는 주요예법에서 술을 찾고, 술이 예법 사이로 스미는 과정이 반복되어 왔다. 무조건 취하고 보자는 술이 아니라, 술을 대하면서 자연스럽게 술의 의미들을 찾아 나가는 과정을 보여주고자 한다.

계영실에서는 우리 전통주들을 판매도 하고 있다. 전북지방의 술로 전국에서 유명한 이강주, 송화백일주, 송죽오곡주를 위주로 안동소주, 문배술, 한산소곡주, 진도홍주, 고창 복분자 등 많은 우리 술들을 전시판매하고 있다. 위의 전통주들은 서울올림픽을 앞두고 발굴되었으며 그 전까지는 밀주의 형태로 계승되었다.

전통술의 역사를 따라가 보면 굴곡 많은 우리 역사처럼 술사(史) 또한 수많은 질곡으로 점철되었음을 알아야 한다. 그래서 술의 역사를 이해한다면 전통주는 더욱 애착이 갈 수밖에 없다.

전통술박물관의 마당에는 유상곡수 하여 경주의 포석정을 연상시키는 석조물이 놓여 있다. 중국에서 유래한 유상곡수는 명필 왕희지가 식자들과 어울려 시를 짓고 풍류를 즐기던 시설이라 한다.

잔이 자기 앞까지 오기 전에 시를 지어야만 한다. 시를 다 지으면 자기 앞으로 온 술잔을 건져 술을 마실 수 있었으며 그렇지 못할 경우에는 여러 사람 앞에서 약간의 창피를 졌을 것이다.

토요일 전통술박물관에 오면 유상곡수에서 떠가는 잔을 건져 올려 우리 전통술을 맛보는 시음회를 개최하고 있다.

전주전통술박물관은 오감으로 느끼는 체험형 박물관이다. 세시풍속에 맞추어 절기주를 빚는 과정에 동참할 수 있는 것이다. 그리하여 직접 누룩도 빚어 보고 술밥을 찌며 독에 술밥과 누룩을 버무려 술을 담아 볼 수 있다. 또한 술이 익어 가면 향기로운 냄새를 경험할 수 있으며, 스피커를 통해 술이 익는 소리를 들을 수 있다. 어디 그뿐이라. 술이 다 익으면 유상곡수에서 술을 시음하는 등 술을 빚는 전과정과 시음까지 해볼 수 있는 공간인 것이다.

전주전통술박물관에서는 향음주례를 통해 우리 생활문화의 하나인 술 문화를 전통적인 예법을 통해 재현한다.

향음주례는 존경과 겸양, 청결과 공경을 가르치고 또한 주인과 손님 사이의 예절바른 주연(酒宴)을 통해 연장자를 존중하고 유덕자를 높이는 풍속을 일으키는 것이다.

전통적인 생활풍속 예법에 따라 진행된 향음주례를 통해 인격과 덕망을 수양해 왔던 우리 문화의 우수성을 널리 알리는 자리가 되었다. 향음주례는 서립례, 헌빈례, 악빈례, 여수례 등의 과정이 있으며, 각 과정마다 술 한잔에도 상대방을 배려하며 술을 마시는 예법을 확인할 수 있다.

수을관에서는 향음주례를 현대에 맞게 계승하여 청소년을 위한 향음주례를 기획하고 있다. 청소년을 위한 향음주례는 대입 시험을 마친 고 3생들을 대상으로 술 마시는 예법을 교육하는 것이다. 직접 술도 한잔 마시며 진행되는 향음주례는 사회인이 되어 아무런 여과 없이 술에 노출되는 우리 젊은 세대들에게 매우 뜻 깊은 자리가 될 것이다.

마이크로 부르워리에서 전통술까지

2002년 월드컵을 앞두고 정부는 맥주를 일정 정도 만들어서 파는 소규모 맥주집을 허가해 주었다. 가양맥주라고 하기에는 그렇지만 아무튼 허가만 내면 사적으로 맥주를 제조해서 팔 수 있게 된 마이크로 부르워리가 생긴 것이다.

바뀐 주세법 가운데 또 한 가지는 약주와 청주의 기준 도수를 없앤 것이다. 알코올 도수 13 이하의 약주, 14 이상은 청주로 제한했는데 그 기준이 없어진 것이다. 따라서 13도 이하의 청주도 나올 수 있고, 14도 이상의 약주도 나올 수 있는 것이다.

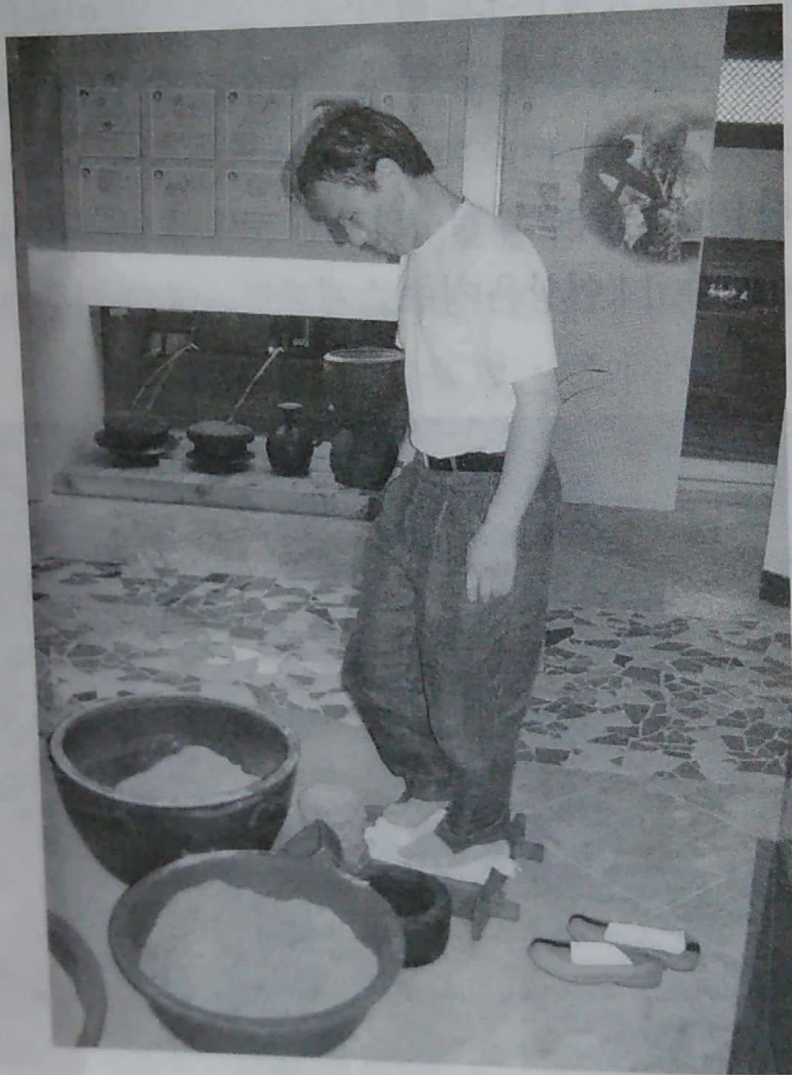
약주가 청주이고 청주가 약주인데 세법상 청주와 약주로 구분해 놓은 것이지만 아무튼 이 조치로 우리 전통술 시장은 여태 실험에 머



물렸던 여러 술들이 출시될 가능성이 높아졌다. 청주에 탄산가스를 넣어 발포청주를 만드는 등 여러 전통술들이 나올 수 있게 된 것이다. 이러한 규제 완화는 틀림없이 우리 술의 질을 높여 놓는 계기가 될 것이다.

또한 마이크로 부르워리처럼 우리 전통술 또한 반드시 제조, 판매가 가능한 그날이 올 것이다.

전통술박물관은 현재 자체 제조한 술을 판매하고 있지는 않다. 그러나 우리 술의 저변을 확대하기 위해 전통술의 명인들을 초빙해 전통술 학교를 열고 있다.



또한 기록으로 남아 있지 않은 우리 전통술들을 발굴, 복원하고 그것을 기록으로 남기는 작업을 하고 있다. 매달 초순에는 소식지를 제작하여 전국의 술도와 일반 독자들에게 배포하고 있다. 향후 이 소식지는 우리나라에서 하나밖에 없는 전통술 신문으로 거듭날 계획이다.

김치를 집에서 담고 먹는 것처럼 우리 조상들은 집집마다 술을 빚

어 마셔왔다. 수만, 수십만의 각기 다른 술들이 존재해왔다는 얘기다. 그러한 다양성은 술의 가치와 질도 높여왔다. 프랑스를 예로 들자면 각 지방마다 다르게 만들던 포도주가 지금은 세계적인 명품이 된 것이다.



우리도 각 지역의 다양한 술들이 있었지만 주세법 이후 우리 전통술이 위축된 것은 사실이다.

그러나 세대가 바뀌고 사람들의 기호가 더욱 독특하고 다양한 것을 찾아가는 추세로 변해가고 있다. 이러한 흐름은 틀림없이 주세법의 변화를 촉진할 것이며 소규모의 전통술은 제조, 판매할 수 있도록 개정될 것으로 보여진다.

그때를 예비하며 오늘도 전통술박물관은 다양한 우리 술을 보급하고, 교육하며, 술 신문을 통해 새로운 정보를 교환하는 등 우리 술 발전에 끊임없이 연구와 노력을 다할 것이다. **堂嶺**