

멋과 맛 & 미래

전북사랑



전북문인협회

멋과 맛 & 미래

전북사랑

인쇄일 2017년 12월 10일

발행일 2017년 12월 10일

발행처 전북문인협회

발행인 안 도

주 간 왕태삼

편집장 김춘자

전 화 (063) 278-2296

ISSN 2586-4653-01

인쇄처 도서출판 *Book Manager*

전 화 (063) 226-4321 팩 스 (063) 226-4330

값 15,000원

※이 책은 전라북도 보조금을 받았습니다.



Contents

- 10 발간사 안 도 예도藝道로 확실한 자리 매김
- 13 전복의 뿌리
- 25 김해강 전복의 노래
- 26 사랑의 전복

고창사랑

- 30 서정주 선운사 동구
- 31 김용택 선운사 동백꽃
- 32 최영미 선운사에서
- 33 박종은 고창읍성
- 35 박종은 고창판소리박물관
- 38 김남곤 문수사 가는 길의 불구경
- 39 박종은 고창고인돌박물관
- 41 최병륜 동호 해변에서
- 43 박종은 고창 전봉준 생가
- 45 박종은 고창 방장산
- 46 박종은 고창 명사십리에서
- 47 진동규 바람 광장
- 48 이운룡 선운산 마애불 설화
- 49 진동규 산사의 메아리
- 50 진동규 선운사 꽃무릇
- 52 이종근 고창출신 은희경 소설가의 '새의 선물'에 등장하는
- 57 이종근 스토리로 만나는 선운사의 만세루와
- 62 이종근 묵죽화로 피어난 김정희 고가와 꽃담
- 67 이재만 배고픈 시절의 방장산
- 71 김재원 무장현 관아와 읍성
- 76 라기채 내 고향 활 뒀다

군산사랑

- 84 이향아 짬보선창
85 이경아 금강
86 김정수 군산 대명동 새벽시장
88 성진숙 무녀도 여행
89 강동춘 내 고향 대야
91 조경옥 해망동처럼
93 조경옥 금강은 저 홀로 흐르지 않는다
94 조경옥 내 안의 월명산
95 양영식 내 고향 군산의 江山
97 오 현 내 고향 군산, 꿈속 같은 섬 선유도
101 전주웅 청암산 구슬뿔岫山 수변길
104 윤석조 선유도의 별빛

김제사랑

- 112 김 영 학선암 씨알
113 강은례 벽골제碧骨堤
114 이운룡 새만금 들녘바람의 대합창
115 강신재 견훤의 성
117 박영학 징개맹경외앗니들
118 최정호 만경강
119 이준관 만경강萬頃江 하구
121 김남곤 금산사 석련대
122 김 영 동령 느티나무
123 김제 벽골제 이야기
129 송순례 김제 봉남의 노거수老居樹
132 송일섭 내 고향 김제 만경
135 안 영 내 고향 김제 백산서원
139 이종희 금만평야의 시작, 마산천 황금들녘

Contents

남원사랑

- 148 안 도 남원 시민의 노래
149 신경림 부릅뜬 눈
150 윤이현 아, 남원 광한루!
151 이기반 만인의총
152 복효근 그 날까지 함께
153 복효근 아름다운 번뇌
154 소병열 문류정門柳亭
155 박철영 겨울 실상사에서
156 김동수 여원치女院峙의 설경
159 유희옥 내고향 남원 대강 강석
159 김남곤 남원행
160 이기반 만복사지
161 윤이현 뱀사골과 구룡폭포
162 안홍엽 허브향에 젖었던 사랑의 남원
166 소재호 남원에 대한 문화적 담론, 그 자랑스런 이야기들
170 안 도 내 어린 시절 들었던 남원 사투리
174 황점숙 내 마음의 안식처 봉황대
178 정석곤 내 고향 운봉 등하곶길
182 윤정기 만복사지 절터의 이야기
186 신경림 시를 통해 본 남원이야기

무주사랑

- 193 이운룡 구천동 물소리
197 최완주 내 고장 무주 반딧불이
198 백봉기 백련사 가는 길
199 김남곤 안국사安國寺에서
200 구순자 파주임풍把酒臨風

- 202 이기반 적상산성
 203 이기반 백련사
 204 이목윤 나제통문羅濟通門
 205 이명희 향적봉은 어머니다
 206 이명희 칠연계곡
 207 전선자 덕유산 눈꽃
 211 김세명 꽃벼루 길
 213 성덕금숙 느티나무의 가슴앓이
 216 이재숙 나, 무주 안성사람

부안사랑

- 224 채규판 서림공원에서
 225 안도현 모항으로 가는 길
 228 김정수 부안 줄포 5일장
 229 장학웅 향기로운 부안 님
 231 조명환 내 고향 부안 변산8경을 읊다
 237 김 영 망해사 앞바다
 238 박영학 부안 매창뜸에서
 240 나혜경 채석강을 읽다
 241 심재남 내고향 우반동 實事求是
 242 이준섭 계화도
 243 이준섭 위도蟬島
 244 전길중 염전
 245 고재흠 내 고향 노적마을
 249 고삼곤 새만금에 소망의 꿈을 싣고

순창사랑

- 256 이점이 섬진강 아리랑

Contents

- 258 정장영 대산마을 예찬
 260 양규창 회문산回文山
 261 양규창 책여산冊如山
 262 김계식 이른 봄날의 강천산
 264 정군수 강천사 가을나무
 265 홍성주 아미산. 영원한 내 마음의 고향

완주사랑

- 270 김기화 산 너머 고향 길
 274 김남곤 내 고향 황방산 길
 275 배학기 불타오르던 내 고향 완주군 동상면
 278 조기호 재빠기마을 우화
 280 김태자 겨울 종남산終南山
 282 송하진 오봉산五峯山 오르다
 283 전일환 만덕산방萬德山房
 286 이숙자 봉실산의 당산제
 290 안 도 곳감 왕 동상 고종시
 303 김병규 천등산의 천둥소리
 310 김옥녀 배산의 향기

익산사랑

- 312 김옥중 내 고향 익산 기준성
 315 김돈자 왕궁 오층석탑
 316 채규판 미륵사지 앞에서
 317 황호정 왕궁탑
 321 김영진 내 고향 웅포 제석
 326 이여산 내 고향 여산 성지

임실사랑

- 332 장태운 국사봉에서
336 신해식 걸어서 붕어섬으로
338 이희정 국사봉의 일출
339 최운성 옥정호의 밤
340 최기춘 섬진담 수몰민들의 애환
344 김추리(춘자) 우리 한바탕 푸지게 놀아보세
349 김추리(춘자) 지시랭이(지사) 서원순례
352 이용만 내가 만난 오수 사람들

장수사랑

- 360 박종옥 논개 사당의 백일홍
361 이기반 주논개사당
363 백봉기 장안산을 오르며
364 김은숙 비탈길 오르면 땀뽕샘 있네
365 유현상 봉황대의 꿈
367 유현상 천반산의 한
371 김택영 의기(논개)를 노래하다
372 김은실 내 고향집과 논개사당의 추억

전주사랑

- 383 김환생 한벽당寒碧堂
387 김남곤 풍남문전상서豐南門前上書
389 안도현 모악산을 오르며
391 이소애 완산동 바람골목
392 이운룡 전주 승암사 종소리
393 안 도 전동성당
395 장태운 전주 남부 시장



Contents

397	정영숙	전주시 건지산 숲에
399	유응교	전주 한정식
400	한정원	전주의 달빛
401	송하진	남천南川의 초봄
402	송하진	학산에 올라
403	허성배	천년고도 전주의 풍경과 음식문화
404	안홍엽	전주가 아니면 안 되는 축제
409	소재호	전주는 전주답고 전주인은 전주인 답다
412	이희근	전주종합경기장 단상斷想
417	장병선	후백제 견훤왕의 기운이 서린 전주동고산성
422	조윤수	추억의 덕진 연못
426	한무웅	고향 온고을 완산동네 이야기
429	한일신	전주 남부시장
433	이윤상	전주비빔밥
436	이윤상	전주 콩나물 국밥
440	이윤상	전주 풍남제

정읍사랑

448	고 은	내장산
449	주봉구	내 고향 정읍
450	김계식	두승산을 우러러
452	김병학	내 고향 노령역
454	김병학	내 고향 갈재
456	대우스님	내장산 이야기
457	박기태	정읍천 소고
458	홍성주	동학혁명 기념관에서
460	대우스님	내장산 이야기
461	김인규	신태인 장날

- 462 송재옥 명당 터 평사낙안平沙落雁
 465 은희태 내 고향 고부 늘제訥堤
 467 김남곤 황토현黃土峴 가는 길
 468 천년의 사랑, 천년의 기다림 정읍사
 474 문경근 60년 인연 서린 고부 두승산
 476 이희석 내 고향 정읍 칠보산 관동

진안사랑

- 482 박병순 운장산아 울어라 마니산아 솟아라
 484 박병순 속금산(마이산) 전설
 487 김완철 태고정
 488 이운룡 진안 원연장리 청랑호
 490 이운룡 진안 마이산馬耳山
 491 전병윤 내 고향 동창리
 492 박부산 진안고원 마이산
 493 차영일 고향에 머문 구름
 494 전병륜 데미샘
 495 전병륜 죽도竹島에서
 496 이용미 내 노년의 삶과 놀이터-진안 마이산
 499 신팔복 마이산 메아리

전주 한정식

유응교

고도 전주 풍남동에 아늑히 자리 잡고
옛정취 그리워서 찾아오실 임을위해
천년의 깊은 맛으로 음식을 준비하네

조상의 숨결어린 한옥에 찾아들제
맛있는 옛 솜씨로 정성을 다 바치니
고향의 어머니 손맛 예와서 본다하네

오늘도 오시는 임 내일도 오시겠지
사랑으로 맞이하며 미소를 보내오니
그대의 귀한 걸음을 다시 보게 하옵소서.



전주 남부시장

한일신

나는 가끔 지치고 우울할 때 남부시장에 간다. 먼동이 터오를 때쯤 남부시장은 희망으로 숨 쉬는 생명들을 만날 수 있기 때문이다. 생선 전의 생선들은 금방 바다에서 온 듯 싱싱하고 길가 좌판에 다소곳한 채소들은 푸르름을 자랑하고 있다. 새벽 남부시장에 나온 것들은 삶의 출발선에 선 마라토너들과 같다.

간밤에 비가 내리더니 땅이 촉촉하다. 간단한 복장에 장바구니를 들고 오목대 앞에 이르니 비에 젖은 가로등 불빛 아래 개나리들이 더욱 눈부시다. 천변 노상에는 흥정하는 소리가 사람 냄새를 물씬 풍긴다. 재래시장인 남부시장은 천변에서 주로 하여 매곡교를 지나 서편 산책로 변까지 U자형으로 새벽에 열린다. 시골 아낙들이 직접 생산한 농산물을 이고 지고 노천에 몰려와 좌판을 벌이면 시민들이 필요한 만큼 구입하는 반짝 시장이다.

전날 저녁에 준비했다가 새벽에 가지고 온 온갖 채소들은 푹푹하고 과일들은 싱싱하다 못해 단물이 뚝뚝 떨어진다. 고무통 속 물고기

들은 팔팔해서 소매를 걷어붙이지 않고는 잡아내지 못할 것 같다. 이것들을 팔아 생계를 연명하고 자녀들을 키우는 사람들의 생활력이 아침 햇살에 반짝인다. 새벽시장에 나와 보면 살맛을 잃었던 사람들이 삶의 새로운 맛을 느끼게 된다.

남부시장은 새벽 2시경부터 전주 시내와 인근의 시·군 식당 주인들이 나와 필요한 먹거리를 찾기 시작한다. 아침 6시경이면 농민들이 손수레나 시내버스 편에 농산물을 싣고 도착하여 반짝 시장이 형성된다. 먹거리들은 값이 싸기 때문에 인기가 대단하다. 반짝 시장은 9시경이면 파장이다.

반짝 시장이 끝나면 그때부터 남부시장은 본격적으로 하루를 연다. 시장 통로를 중심으로 이동 판매대가 들어서고, 먹거리와 공예품 등을 판매한다. 다문화 가정 여성들이 파는 차조와 쌀국수 같은 동남아 음식, 전주비빔밥, 초밥 등 보기만 해도 군침이 넘어간다. 시장 2층의 청년몰은 젊은 작가들이 꾸려가는 젊은 문화 시장으로, 형태부터 문구나 판매 물품까지 종전 시장의 틀을 깬다.

요즘 청년들의 전통시장 살리기가 남부시장에 활력을 불어넣고 있다. 빈 점포가 즐비했던 6동 2층에는 서울 삼천동과 홍대 골목 분위기와 흡사한 다양한 먹거리와 예술품들이 가득한 야시장이 열리면서 남부시장만의 독특한 풍경이 펼쳐진다. 전주를 대표하는 대표적 관광지로 자리매김하고 있는 청년몰은 청년들이 물건을 판매하는 가게다. 청년몰을 ‘적당히 별고 아주 잘 살자’는 슬로건으로 운영을 한다. 청년몰은 고양이 카페, 칵테일 바, 통기타 교습소, 보드게임 방 등이 색점포들이 들어서 있다. 일반 전통시장에서는 보기 힘든 새로운 문화공간이다.

남부시장의 역사는 조선시대(1473년)로 거슬러 올라간다. 당시 남문 밖 시장이 남부시장의 모태로 알려진다. 1905년에 정기 공설시장

으로 개설되었고 1936년 시장이 대폭 개축되면서부터 남부시장이라는 명칭이 사용되기 시작했다. 21세기로 접어든 남부시장은 약 800여 개의 점포에 주단, 가구, 건어물, 채소, 과일, 약재 등이 주요 취급 품목이다. 전북의 상업, 금융, 교통의 중심 기능을 계속하여 1960년대 후반부터 1970년대까지가 전성기였다고 한다. 당시는 호남 최대의 물류집산 시장으로 전국의 쌀 시세가 남부시장에서 결정될 정도였고, 부산과 마산 등지에서 이곳을 통해 쌀을 사 갔다고 한다. 그러던 것이 1980년대 들어서면서 도심 외곽에 대형 상가 및 대형할인점이 자리 잡아 전주의 돈이 서울로 빠져나가면서 서서히 상권이 잠식당해 쇠퇴하기 시작했다.

예전에는 ‘남부시장을 들르지 않고는 결혼을 못 한다’는 말이 있을 정도로 예단, 가구, 주단 등 없는 게 없는 만물상이었다. 요즘은 피순대국밥, 콩나물국밥과 모주 등 푸짐한 먹거리와 인정이 넘치는 전주의 활력소로 변했다. 야시장 입구에 들어서면 각종 먹거리가 침샘을 자극한다. 막걸리로 만든 ‘아이술’, 전주비빔밥을 주먹밥 형태로 굽는 ‘비빔밥 구이’, ‘불곱창 갈비’, 베트남 쌀국수, 팟타이 등 각국의 먹거리가 즐비하다. 쌈밥에서부터 독특한 풍미를 자랑하는 복분자주는 물론 흑맥주, 오색 아이스크림, 별미인 남문 꼬치가 눈길을 잡는다. 야시장의 중앙쯤 들어서면 이국적인 분위기가 폭발한다. 베트남, 우즈베키스탄, 프랑스, 일본, 러시아 등 각국의 먹거리들이 자태를 뽐내며 경합을 벌이고 있다.

남부시장의 골목마다 다양한 맛집이 자리 잡고 있다. 피순대, 팔칼국수, 팔죽, 순대국밥, 콩나물국밥, 그리고 막걸리까지 먹을 게 너무 많아서 고르기도 어렵다. 피순대가 유명한 조점례 남문피순대집, 한가득 순대국밥집, 엄마손순대국밥집, 풍남피순대집을 비롯해서 새알팔죽, 팔칼국수가 맛있는 양귀비분식집, 손수제비로 한몫 잡는 동

네분식집, 얼큰한 콩나물국밥이 좋은 삼번집, 그때 그 집, 윤일암 콩나물국밥집, 검은 막걸리가 얼큰한 가인 막걸리집 등이 골목을 메우고 있다. 남부시장 끝자락 전주천변에 위치한 한국정육점 한국닭집은 정육점 겸 치킨 집으로 전통 가마솥에 튀겨낸 닭강정이 유명하다. 퇴근 시간이면 통닭을 사려고 줄을 선다.

남부시장은 김제, 부안, 정읍 등 각 지역인도 새벽부터 찾아와 물건을 떼 간다고 한다. 뿐만 아니라 생산자와 소비자 간의 직거래를 하는 경우가 많기 때문에 가격이 저렴한 물건들은 보는 이들을 유혹한다. 돼지감자, 메주가루, 엿기름, 애호박, 해산물, 물고기, 곰뱅이, 둥굴레, 엿 등 셀 수 없을 정도로 많은 물건은 남부시장에나 가야 만날 수 있다.

시장을 한 바퀴 돌고 나니 출출했다. 손목시계가 아침 7시를 가리킨다. 아침을 해결하고 싶어 순댓국밥집 문을 밀고 들어갔다. 순대를 손질하는 할머니, 육수를 끓이는 이모, 돈을 받는 안주인, 서빙을 하는 막내 할 것 없이 온 가족이 함께 운영하는 가게였다. 마치 친척 집에 온 것처럼 포근하다. 따끈한 순대국밥을 큼직하게 썬 깍두기와 곁들여 먹으니 뭉쳤던 장판지 근육이 풀린다.

천년고도 전주의 풍경과 음식문화

허성배

역사가 담긴 전주 한옥마을과 전라감영 시대의 완산골
상다리가 부러질 한정식 음식문화 꽃피우는 비빔밥의 별미고장

서울 양면 두물머리 연꽃도 보았지만,
전주 덕진공원 연꽃을 보면 절로 감탄사가 터져 나온다,
그래서 덕진 연꽃은 팔경이라 부른다,

연잎의 크기가 큰 우산 같아 인당수에 빠진 심청이가
연꽃잎에 싸여 이승 환생했다는 전설에 담긴 덕진연못

고려 시대부터 덕진 연꽃의 역사적 향기는
매년 7월 중순이면 홍연이 활짝 피어
장관 속에 취향정 구름다리 걷는 풍경도 아름답기만 하다,

전국 팔도 아낙들이 구름처럼 몰려와 창포 머리 감고
건강 기원하는 유서 깊은 유례가 담긴 곳 덕진 연못

전주 한옥마을 옆에 유명 애니메이션 캐릭터 골목 벽화는
눈을 땔 수 없을 정도의 문화적 가치가 숨겨 있어
전주 나들이에서 빼 놓 수 없는 곳이기도 하다,

후백제를 건국한 견훤이 도읍지로 삼았을 만큼 따뜻하고 인심 좋
은 전주를 걷다 보면 음식 문화로 꽃피는 고장임을 알 수 있으리라,

전주비빔밥

이윤상

일찍이 평양의 냉면, 개성의 탕반, 전주의 비빔밥은 조선시대 3대 음식으로 이름을 날렸다. 조선시대 임금이 들던 네 가지 수라 가운데 점심으로 간편한 비빔밥을 수라상에 올렸다는데서 비빔밥이 유행되었다. 궁중에서 시작된 비빔밥은 양반계층을 거쳐 마침내 서민대중들까지 즐기게 되었다. 시초에는 전주감영의 고위관리나 양반들이 즐긴 별미였다. 서민들은 특별한 손님을 대접할 때 내놓은 음식이었다. 최근에는 세계가 한 지붕, 지구촌시대에 항공기의 기내식으로 비빔밥이 나오게 되었으니, 이제 전주비빔밥은 세계적인 명품음식으로 더욱 빛을 발휘하게 되었다.

전주비빔밥을 제대로 만들려면 30여 가지의 재료가 들어간다. 그 러자니 우선 밥만 하더라도 보통 밥이 아니었다. 닭 삶은 물에 암소 등심 삶은 물이 혼합된 국물로 지은 고두밥이어야 한다. 고두밥의 꼬 들꼬들한 특성을 유지하게끔 소쿠리에 고두밥을 담아 물기를 증발시

키고 보자기를 씌워 건사해야 한다.

비빔밥 그릇은 유기그릇에 윤기가 흐르는 고두밥을 담고, 갖가지 재료를 넣어 비빈다. 비빔밥의 주재료는 콩나물, 녹두묵, 고추장, 육회, 미나리, 참기름, 달걀이 들어간다. 부재료는 깨소금, 마늘, 후추, 시금치, 고사리, 숙주나물, 취나물, 무생채, 오이채, 당근채, 애호박 볶음, 밤채, 송이버섯, 표고버섯, 쪽갓, 상추, 김, 잣, 은행, 등을 섞어 각자의 식성에 맞게 참쌀고추장으로 비벼먹는다. 묵 가운데 황토묵을 고급으로 치는데, 전주비빔밥에는 주로 노란 황토묵을 쓴다.

최근에 서울을 비롯한 전국 관광지에는 전주식당이라는 간판을 내걸고 돌솥비빔밥, 영양비빔밥 등 현대식으로 변조한 각종 비빔밥을 팔고 있다. 하지만 이런 신종 비빔밥은 전주비빔밥과 다른 변종이다. 이들은 전주비빔밥의 명성을 등에 업고, 전통전주비빔밥인 양 행세를 하고 있다. 아무튼 돌솥에서 익힌 비빔 재료의 독특한 맛뿐 아니라 뜨겁게 달구어진 돌솥 바닥의 누룽지에 물을 부어 구수한 숯농을 먹는 재미가 각별해서 대중들에게 상당히 인기가 있다. 근래에 전주비빔밥도 종전의 수십 종류 나물은 다 넣지 않고, 간편한 조리로 개량되어 돌솥비빔밥이 일반화 되어간다.

관광객들의 발길이 끊이지 않는 비빔밥 전문업소로는 중양동의 가족회관, 중양회관, 한국집(전동), 한국관(금암동), 고궁(덕진공원 앞), 서신동의 성미당, 반야돌솥밥, 오곡돌솥밥집, 등이 유명하다. 이 밖에도 최근 한옥마을에 1천만 명의 관광객이 몰려오니 신종 돌솥비빔밥 집이 우후죽순처럼 많이 생겨나고 품질도 다양해졌다. 하지만 비빔밥 식당이 부지기수로 늘어나는데, 전주비빔밥의 전통에 걸맞

게 비빔밥을 내놓지 못하여 인기가 떨어질지 모른다고 걱정하는 사람들도 많다.

업소마다 전주비빔밥의 질이 떨어지지 않도록 행정당국의 계도^{啓導}도 필요하다고 본다. 아무튼 세계화시대에 수요가 무한한 여객기의 기내식으로 전주비빔밥을 대량 공급하려면 비빔밥의 질을 높이는데 업소들은 최선을 다 해야 하리라. 아무쪼록 항공기의 기내식으로 전주비빔밥이 인기를 누리기를 바라며, 전주한옥마을 탐방객들의 입맛을 사로잡는 대표음식이 되기를 바란다.

전주 콩나물 국밥

이윤상

예로부터 전주는 맛의 고장으로 알려졌다. 전라북도는 물론 전국 어디를 가든지 식당 간판에 전주식당이 제일 많다. 식당 명칭을 전주식당으로 붙이는 이유는 무엇일까? 전주는 맛의 고장임을 입증하는 게 아닌가.

전주를 찾는 관광객들은 누구나 전주의 토속음식을 별미로 맛보고, 전주 관광을 시작한다. 금강산도 식후경이란 말이 있지 않던가. 맛의 고장, 전주에 왔으면 전주의 음식 맛을 보고 구경 길에 나서는 것이 올바른 순서일지도 모른다. 전라도는 서해안 염전에서 생산된 양질의 소금으로 담근 맛깔스런 여러 젓갈들과 갖가지 양념들을 골고루 넣고, 다양한 조리법을 개발하여 독특한 맛을 내는 것이 전주음식문화의 특색이다.

전주 토속음식의 대표주자는 콩나물이다. 콩나물이 들어가야만 전

주음식다운 맛을 낼 수가 있다. 전주 콩나물의 전통은 산 좋고 물 맑은 남쪽 임실지방에서 생산되는 쥐눈이콩(鼠目太)을 재료로 전주 교동의 맑은 물로 길러냈다. 교동은 옛적에 물이 맑은 동네, 청수정(淸水町)이라 했다. 전주의 독특한 기후와 좋은 수질이 양질의 콩나물을 기르는 원동력이 되었다. 잔뿌리 없이 외뿌리로 기르는 기술이 타 지역 콩나물과 다르다. 다 자라 질겨질 때까지 기다리지 않고 5~6cm의 어린 상태에서 뽑아 사용하므로 육질이 부드러우며 맛이 좋다. 근래에는 콩나물공장에서 대량생산을 하지만, 가정에서 기르는 재래식 콩나물 재배 전통을 본받아서 기른다.

콩나물국밥 조리법은 미리 간수로 콩나물을 얼추 삶아 놓고, 뚝배기에 담아 간수를 부어 스팀 위에서 1인분씩 보글보글 끓여내는 것이 전통 조리법이다. 김치나 깍두기와 함께 파, 깨소금, 고춧가루 등 갖은 영념이 들어가고, 쇠고기 자장, 생 계란을 옷기로 얹어준다. 조리된 국을 각자의 식성이 따라 새우젓으로 간을 맞춘 다음 깨소금이나 파, 부추 등을 넣어 먹는다. 전에는 콩나물국에 밥을 넣어 끓여 주었지만, 요즘에는 따로 국밥이라 하여 밥은 별도로 공기 밥으로 주면 각자가 알맞게 콩나물국에 밥을 말아서 먹는다.

콩나물 국밥의 원조는 남문시장 안의 '평화옥'으로 알려졌다. 애당초 허기진 장꾼들을 고객으로 삼았던 만큼 남문시장의 콩나물국밥은 꾸밈하고 겉쫄하며 텁텁한 게 특색이었다. 서민들의 삶의 애환이 물씬 묻어나는 구수하고 넉넉했던 과거의 인정세태에 향수를 느끼는 사람들이 즐겨 먹는 음식이다. 관광객이 많이 찾는 이름난 전통적인 콩나물국밥집으로는 '현대옥' '뽕이집' 한일관, '삼백집' 등이 있다. 전주시내 직장인이나 관료들이 조찬회동을 하는 장소로도 애용되어

새벽시간대부터 조반이나 점심시간에 자리를 기다리고 줄을 서야할 정도로 손님들이 붐빈다.

특히 요즘 한옥마을 탐방객이 많아지니 콩나물국밥집은 현대옥이라는 채인 점으로, 시내 여러 곳에 콩나물국밥집이 생겼지만 앓을자리가 없을 정도로 성업 중이다.

요즘 대형주차장을 확보하고 대형화 시설을 갖춘, 경원동의 뽕이집이 콩나물국밥집으로 유명하다. 뽕이집의 조리방법은 콩나물을 간수로 미리 데쳐 놓는 전통적 과정을 거치지 않고, 날것을 즉석에서 끓임으로써 전통적인 방식보다 시간을 절약하고, 대량 공급을 하는데 이점을 안고 단체손님들을 맞이한다.

전통과 맛을 자랑하는 '육쟁이 할머니 집'으로 통하는 '삼백집'이라는 전국적으로 명성을 떨친 콩나물국밥집이 있다. 걸쭉한 입심으로 육설을 잘하는 할머니가 주인공이다. 그 집 단골손님들은 이놈 저놈하는 할머니의 육설을 들으면서도 도지사나 시장은 물론, 내로라하는 각종 기관장들이나 단골손님으로 삼백집은 바글바글 했었다. 할머니의 육설은 상대방이 불쾌감을 느끼지 못하게 하리만큼 무사無事하고 질박한 것이었다. 오히려 육설을 들으면 속이 후련해지곤 했다. 그 할머니는 별세했으나 지금도 전주사람들은 육쟁이 할머니를 추억하는 이들이 많다. 그 후손들이 대를 이어서 콩나물국밥집의 원조로 중앙동 본가는 물론 한옥마을 등 3곳에 분점을 내고 삼백집의 전통을 이어가며 유명세를 얻고 있다.

삼백집이 콩나물국밥으로 대성하기까지에는 육쟁이할머니의 숨

은음덕이 있었다는 일화를 듣고 나는 놀란 적이 있다. 최초의 삼백집 근처에는 1950년~60년대 초까지 골목에는 손수레에 땀감나무를 싣고 와서 파는 나무장수들이 줄지어 있었다. 그분들은 새벽부터 나오기 때문에 아침을 굶고 나온다. 그런 불쌍한 나무꾼들 십여 명에게 욱쟁이할머니는 뜨끈뜨끈한 콩나물국밥을 매일 공짜로 십 수 년 간 제공했다고 한다. 그 나무꾼들의 입소문을 타고 삼백집은 연중 손님들이 바글바글 끓었고, 큰돈을 모으게 되었다, 이 세상에 공짜는 없다. 그 욱쟁이 할머니의 음덕(陰德)이 큰 부를 이루는 원천이었다는 미담을 아는 사람은 별로 없다. 적선 보시를 하지 않고 큰 부를 이루거나 크게 성공한 사람이 어디 있던가. 복은 자기가 짓고 받는다.

전주는 곡창지대로 예로부터 풍요를 누리면서 살아왔다. 전주사람들은 문화예술을 사랑하고 음식솜씨를 발휘해서 맛의 고장으로 맥을 이어가고 있으니 어찌 자랑스럽지 않은가?

전주 풍남제

이윤상

우리나라 어디를 가나 축제 없는 곳이 없는 것 같다. 특히 지방자치제가 시행되고 나서는 시도 단위, 시군단위는 물론, 심지어 면단위까지도 축제를 마련하여 연중 쉬는 날이 없을 정도다. 어찌 보면 축제공화국이요, 고장마다 관광객을 유치한다는 전략으로 축제에 쏟아 붓는 예산도 엄청나다는 비판도 있다. 하지만 경제가 발전하고 국민소득이 늘어감에 따라 사라졌던 축제들마저 곳곳에서 되살아나기 시작했다. 지방자치제가 실시된 다음 지자체들이 발 벗고 나서서 지역 내의 전통축제를 복원하고 발전시켜 나가는 것은 다행스런 일이 아닐 수 없다. 개개인이 가진 낙천적인 성격에다 가무음곡歌舞音曲을 즐기는 국민들의 성향은 사라지지 않고 면면히 이어오기 때문이다.

전주의 전통적인 축제로는 풍남제를 비롯하여 대사습놀이, 종이축제, 전주국제영화제 등 축제들이 전통 민속과 연관된 세시풍속으로 그 전통이 면면히 계승되고 있다. 그 중에서 풍남제에 관한 추억을 더

들어보며 풍남제의 의미를 되새겨 보고자 한다, 전주풍남제는 다양한 종목들을 한데 모아 여는 큰 마당으로 종합민속축제 성격을 지니고 있다.

온 고을의 특징을 세상에 알리는 얼굴이요 간판구실을 한다. 대대적인 행사 규모에서부터 잘 드러나고 있다. 풍남제의 시작은 1959년부터이다. 그해부터 시청에서 주관하여 열린 '전주시민의 날(단오)' 축제가 그 시초이다. 내가 시골에서 중학교를 졸업하고 전주사범학교에 입학한 해다. 그때 전주시민의 날 행사로 밤에 여고생들이 청사 초롱을 들고 도청광장에서 경기전을 돌아서 풍남문 주변을 돌며 행진하는 모습을 처음으로 보니 천사들의 행진처럼 보였다. 전주의 특색을 세상에 알리는 행사로 농악대들이 꽃깁을 쓰고 풍악을 울리며 행진하는데, 시민들도 거리로 나와서 구경하는 모습을 처음 보았다. 1988년 풍남문 중건 200주년 기념행사부터 '전주풍남제'란 이름으로 시청에서 주관하다가 1995년부터 민간주도의 전주풍남제위원회가 축제를 주관하여 전주를 대표하는 거시적인 민속축제로 발전하게 되었다.

전주풍남제는 해마다 단오절에 맞추어 8개 분야 30여 종목에 걸친 대규모 행사를 시내 곳곳에서 8일 동안 펼쳐왔다, 예로부터 유명했던 단오난장 분위기를 살리며 축제기간 동안 전주 전통음식으로 펼치는 먹을거리 난장은 신 바람이 나고 친지들이나 직장동료들이 만나서 술잔을 기울이며 정을 나누는 장터였다.

전주의 단오난장은 전국적으로 유명했다. 민족의 명절인 단오절을 기념하여 시민들이 모여서 즐기는 놀이판인 동시에 저마다의 재능

을 뽐내는 굿판이었다고 한다. 삶에 찌든 백성들이 신나는 난장체험을 통하여 삶에 위안을 받고 새로운 활력을 얻는 날이기도 했다. 일제강점기에는 정부에서 난장을 못하게 해서 단오난장은 사라졌지만 풍남제로 부활되었다. 전통적인 단오놀이의 풍속을 오늘날에 재현하는 날이 바로 전주난장이다.

95~98년까지는 주로 난장이 종합경기장에서 펼쳐졌다. 그때의 추억이 문득 떠오른다. 축제기간에는 학교에서 퇴근하면 집으로 가지 않고 종합운동장 난장으로 향했다. 학년단위로 뭉쳐서 가면 파전에다 동동주를 먹었다. 팔죽이나 콩나물국밥으로 저녁을 먹고 난장판을 두루 돌아보면 볼거리도 많고 지역 토산품을 사기도 하며 흥겨운 잔치마당을 구경할 수 있었다. 각 동별 부녀회, 천주교, 개신교, 원불교 등 종교단체는 토속음식을 팔아서 수익을 올리기도 했다. 나는 주로 원불교 교당에서 판매하는 텐트에서 음식을 사 먹고 교직원들을 대접하기도 했다. 자기 교당의 교도들이 자원봉사를 하는데 나는 몸으로 봉사를 못하는 대신 술과 음식을 팔아주겠다고 하니 판매하는 여성교도들이 좋아했다. 각종 토속 음식을 맛볼 수 있고 다채로운 행사가 1주일이나 펼쳐짐으로써 서민생활의 애환을 푸짐하게 담아냈다. 전주시민만 참여하는 것이 아니라 전북도민들이 참여하는 축제로서 굿판에 농악이 등장하고 널따란 종합운동장에서 부담 없이 먹고 즐기는 축제가 전주풍남제였다.

풍남제의 서막은 개막을 알리는 전야제 행사로서 풍남문 앞에서 성황제城皇祭를 올린다. 전주감영에서 관의 주도로 국태민안國泰民安을 기원하는 성황제를 해마다 단오절에 지냈다고 한데서 유래한다. 정월 대보름에는 기점놀이풍습이 예로부터 전주의 전통세시풍습으

로 전해 내려왔으나 지금은 사라졌다.

풍남제는 다채로운 행사를 벌임으로써 예향 전주의 정체성을 과시하고, 시민들을 위한 큰잔치마당을 벌였다. 풍남문 타종, 길놀이, 불꽃놀이 등 전야제의 볼거리와 한지공예대전, 전국서화백일장, 국악공연, 살풀이, 부채춤공연 등 민속문화행사와 씨름대회, 생활체조 경연대회, 경로놀이마당, 전통한복전시회 등 많은 행사로 풍남제는 종합축제이기도 했다. 그런데 99년 이후로 풍남제의 전주난장이 시들해지고 잊혀져가는 것 같아 몹시 아쉬운 마음이 든다.