

멋과
풍류의
땅
—
全北

내고장의미 찾기... 천리북도 편

동북아 시대의 중심

발행 : SK Telecom

목 차

발간사	6
총 론	8
전주·원주	22
금 산	76
익 산	94
정 음	114
남 원	134
김 제	164



목 차

진 안	184
무 주	208
장 수	230
임 실	252
순 창	276
고 창	292
부 안	314
참고문헌	336
찾아보기	340



내 고향 의미 찾기 : 전라북도 편

멋과 풍류의 땅 - 全北

동북아 시대의 중심

발행일 : 1997년 6월 1일

발행인 : 서정욱

집필위원 : 김종국(책임집필위원, 전주대 교수)

원용찬(전북대 교수) 김성식(도립국악원연구원)

왕정기(풍수지리학자) 오병권(전북일보 사진부기자)

류인황(사진작가)

도움 주신 분 : 최현식(전국문화원연합회 전북지회장)

문치상(전라북도 도립국악원장)

유영대(고려대 교수)

김기두(전라북도 문화관광국과장)

김광호(전주분회회장) 안일(진안문화원장)

노상준(남원문화원장) 이병훈(前군산문화원장)

이기화(前고창문화원장) 홍동운(임실문화원장)

김병학(김제문화원장) 김진영(장수문화원장)

허선준(순창문화원장) 윤갑철(前부안문화원장)

박승진(완주문화원장) 김홍기(무주문화원장)

이인호(익산문화원장) 송영상(전주문화원 부원장)

사진협조 : 전라북도 문화관광국 관광과

편집/인쇄 : 아리기획

〈비매품〉

본 책의 판권은 SK Telecom이 소유하며 책에 대한 문의는
아래의 연락처로 해주십시오.

100-095 서울시 중구 남대문로 5가 267번지 그린빌딩

SK Telecom 홍보실

Tel : (02)3709-0790

E-mail : eunee@sktelecom.com

“택리지(擇理誌)”에서 이중환은 전주를 묘사하길 농산물, 임산물, 수산물의 집산지로 음식물이 풍부하고 인심이 후박하다고 표현하였다.

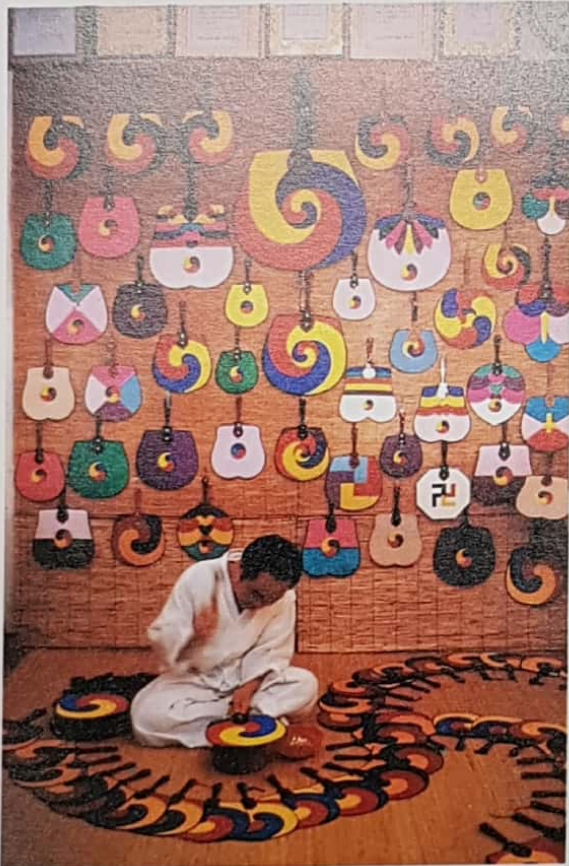
전주는 우리 나라 어떤 도청소재지 보다도 각 시군의 한가운데에 자리잡고 있다. 전주를 중심으로, 동쪽으로 무주·진안·장수, 서쪽으로는 김제·부안·고창, 남쪽으로는 임실·순창·남원·정읍, 서북쪽으로는 익산과 군산이 둘러싸고 있다.

무주, 진안, 장수에서는 임산물과 물을 전주에 공급해주고 김제, 부안, 고창에서는 드넓은 금만평야의 쌀을, 부안, 고창에서는 쌀과 비옥한 갯벌에서 나오는 각종 조개와 곡식을 공급해주고, 임실, 순창, 남원, 정읍에서는 각종 반찬거리 재료와 곡식, 과일을 보태주고, 군산과 익산에서는 싱싱한 바닷고기와 함께 쌀을 더해주고 있다.

지리산, 진안고원, 회문산, 방장산, 운장산 변산등지에서 캐오는 약초는 그 약효가 탁월하여 전주 약령시장에 성기를 이뤘었다. 근래에 와서 전주의 약령시장을 재현해야 한다는 소리가 높아지고 있다.

예향의 고장으로서 전주는 음식문화가 발달되고 판소리가 넘쳐흐르고, 옛 선비들이 글을 쓰고 시를 읊었으며, 합죽선과 태극선으로 더위를 피하는 여유의 멋과 예스러운 맛을 간직한 땅이다. 축복받은 땅, 전주는 “온고을”로서 고도의 기풍과 민족의 정서를 그대로 담아논 도시이기도 하다.

고전의 도시, 풍류의 고장, 예향(禮鄕)이라 함은 의식주에 있어 자연환경이 풍요롭게 되어 있어 옛날부터 옷맵시, 음식솜씨, 풍류의 멋을 아는 사람들이 살기 때문에 붙여진 이름들이다.



▲ 태극선



▲ 합죽선



전주 강암 서예관

사람이 머무는 어느 곳이나 그림, 글씨가 한 두점

전주의 자랑은 고급음식점이나 사무실은 말할 것도 없고 허름한 주막이나 다방에 잠깐 들르기만 해도 잘 표구된 우리 그림 한 두점이 벽에 걸려 있는 모습을 볼 수 있다는 것이다. 그 그림이나 붓글씨 작품은 전국적으로 이름나 있는 작가들의 것도 있고, 증견작가, 신진작가, 취미생활로 하는 이들의 것이나 아이들의 습작도 있다.

현재 전주시에 등록된 서실만 해도 50여개가 되는데 이것은 공식적인 숫자일 뿐이며 각급 학교에서 가르치는 서도회, 동호회 모임, 각 가정에서 전통적으로 가르치고 있는 붓글씨를 고려해보면 전주의 서도와 동양화 인구는 어느 도시보다도 많다고 볼 수 있다.

여름철 더위를 보내기 위해 사용했던 부채(합죽선, 태극선)에 그림과 글씨를 그려 넣고, 이웃에 선물하던 그 옛날의 전통이 지금까지 이어져 오고 있다.

이것이 바로 전주가 가지고 있는 소중한 문화유산이고 다른 지방이 흉내낼 수 없는 수백년의 문화적 재산인 것이다. 파리가 프랑스의 예술도시라면 전주는 한국의 예술도시이며 현대와 전통이 어우러지는 한민족의 가늌자인 셈이다.

맛의 고장 : 전주 10미(味) 식도락가의 천국

예로부터 전주는 맛의 고장이라 일컬어지고 있다. 전주사람이 다른 지역에 가서 음식을 주문하면 주방장이 짜증섞인 걱정을 한다고들 한다.

“전주사람의 입맛을 어떻게 맞추나.” 전주 음식의 맛이 뛰어난 것을 아는데 아무리 잘해 보았자 칭찬 받을수 없다는 걱정이다. 즉, 전주사람들은 맛을 알고 그 맛을 위해 전주의 10미를 과라시(八月柿), 열무, 녹두묵, 서초(西草: 담배잎), 애호박, 모래무지, 게, 무, 콩나물, 미나리로 정해 놓고 음식의 맛을 내었다.

전주 문화원에서 1986년에 1천명을 대상으로 새로운 전주 10미를 조사하였는데 전통적인 10미에 다소의 변화를 보여 “1)미나리, 2)콩나물, 3)고들빼기, 4)열무, 5)녹두묵, 6)생강, 7)꽃감, 8)복숭아, 9)애호박, 10)수시”로 답하였다.

아울러서 새로운 전주별미를 조사하였는데 “1)비빔밥, 2)콩나물 국밥, 3)미나리 복탕, 4)시래기국, 5)추어탕, 6)메기탕, 7)백반, 8)동치미, 9)청국장, 10)정과, 11)유과, 12)돌솥밥, 13)오모가리탕(뚝배기탕), 14)김치찌개, 15)선지국밥, 16)순대국밥, 17)닭내장탕, 18)화심두부, 19)고들빼기 김치”를 꼽았다.

다른 지방에서도 맛볼 수 있는 음식도 있지만 전주에서 오랫동안 음식점을 하는 사람뿐 아니라 새롭게 시작하려는 사람도 양념을 제대로 쓰기 때문에 전주의 맛은 다르다고 한다.

전주의 10별미 음식 : 한국 음식 문화의 본고장

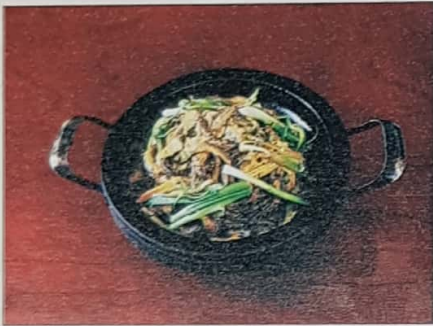


▲ 장수곱들은 전주의 음식맛을 더해주고 있다.

전주 비빔밥

비빔밥을 빼놓고는 전주를 말할 수 없다고 본다. 20여 가지의 반찬을 한그릇에 넣어 먹기에 골고루 맛과 영양을 섭취할 수 있다는 것은 전주 비빔밥 아니고서는 어려운 일이다. 전국 어디서나 비빔밥을 볼 수 있으나 전주 비빔밥 것처럼 그윽하지는 않다.

전주에 가면 한국집, 성미당, 가족회관, 중앙회관 등에 들러 꼭 비빔밥을 먹곤 하는데 그 음식점마다 조리방법도 다를 뿐만 아니라 맛갈도 독특하기 때문에 언제 찾아도 새롭고 맛있게 먹을 수 있다.



▲ 추어탕과 함께 일미인 숙회

콩나물국밥, 미나리복탕

전주사람들은 외지 손님이 올 때마다 풍부한 안주에다 술 한잔씩 나누는 것을 기본예의로 하고 있다. 또한 간밤의 숙취를 풀어 주기 위해 꼭 해장국을 대접한다. 얼큰한 콩나물국밥 한 그릇을 먹고 나면 금방 숙취가 풀어지는 것 같아 가볍게 활동할 수 있다.

또한 점심때는 복탕으로 숙취를 풀고 맛을 돋우는데 이때 푸짐하게 내놓는 미나리아말로 최고이다.

갖가지 양념을 넣어 끓인 복탕국물에 살짝 초간장을 찍어먹는 미나리아 말로 한방에서 간장보호에 최고라고 권장하지 않는가.

한정식백반

떡 벌어진 밥상을 받으면 처음 맛보려는 사람은 마치 왕이 된 기분이 들 것이다.

생선반찬(조기구이, 홍어탕, 생굴), 적반찬(명태적, 나물적, 파적, 고기적), 나물반찬(피나물, 취나물, 호박나물), 젓갈반(토하젓, 석화젓, 세하젓, 명란젓, 갈치숙젓), 고기반찬(신선로, 소갈비, 돼지머리눌림), 김치반찬(배추김치, 열무김치, 깍두기, 물김치) 등 20여 종류가 훨씬 넘는 맛있는 반찬은 모두 전주의 특징적인 반찬이며 독특한 맛을 가지고 있다. 여기에 전주 토속주인 이강주나 옛향 소주를 반주로 곁들이면 더할 나위 없는 풍족한 전주를 느끼게 해준다.

반찬가지 줄이기, 기본반찬 이외에는 주문식단체 등 여러 가지 문제를 내걸고 식생활을 개선하고 있지만 좀처럼 전주의 한정식 백반의 가지수는 줄어들지 않고 있다.

도청을 중심으로 백번집, 전라회관, 수구정, 행원, 만성회관, 해원, 목련회관, 벽소령 등에서 전통 한정식을 맛볼 수 있으며 가격은 1인당 2만원 내외로 하고 있다. 또한 도청 주변에 4~5천원 가격으로 10여가지의 반찬을 내놓는 한정식 집이 많아 전주음식의 풍부함에 외지인은 놀라게 된다.



▲ 콩나물국밥

추어탕

전주부속국민학교 옆 행심옥의 추어탕은 단연 전주의 추어탕 원조라고 본다. 미꾸라지와 시래기가 죽이 되어 씹지 않고 혀끝으로 목에 넘겨도 술술 잘 넘어가는 추어탕은 천하일미라고 하겠다.

메기탕

전주 도심권을 약간 벗어나는 금천, 금산, 봉동, 경천, 신리, 아중리 저수지 등 곳곳에 자리잡은 교외의 가든에서 요리해주는 메기탕은 얼큰하고 독특한 맛을 갖고 있다. 장수곱돌술에 이곳의 기름진 쌀로 익힌 쌀밥과 함께 먹는 메기탕 또는 소주 한잔을 반주로 해서 먹는 메기탕은 그야말로 일품이다.

오모가리탕(뚝배기탕)

전주 팔경의 한곳인 한벽당의 버드나무밑 평상에 걸터앉아 먹는 한벽루 오모가리탕은 전주를 찾는 손님 접대에 가장 알맞는 저녁 술자리라고 하겠다. 갖가지 양념을 다한 피리 오모가리탕 국물을 떠 먹으면서 오이, 풋고추를 곁들인 안주는 소주 몇병을 비워도 거뜬하다.

외지손님들이 여름철 출장에 들른 한벽루 오모가리탕(뚝배기탕) 맛은 결코 잊을 수 없을 것이다. 한번 맛보면 내년 여름에 다시 찾아가고 싶은 곳이라 한다.

시래기국

어렸을 적에 할머니가 끓여 줘 먹던 된장 시래기국맛을 전주에서 맛볼수 있다. 삼백집 콩나물 국밥집이 자리잡으면서 그 주변을 해장국 골목이라 부르고 있다. 이 주변에는 시래기국을 콩나물 해장국과 함께 내놓고 있는데, 쇠고기 한점이 들어 있지 않은데도 옹근 된장의 시래기국은 숙취를 푸는데 제일이다.

선지국

전주에서 24시간 유일하게 영업을 하고 있는 해장국 골목의 삼백집과 삼일옥 등의 선지국은 여느 선지국과는 다른 독특한 맛을 보여주고 있다.

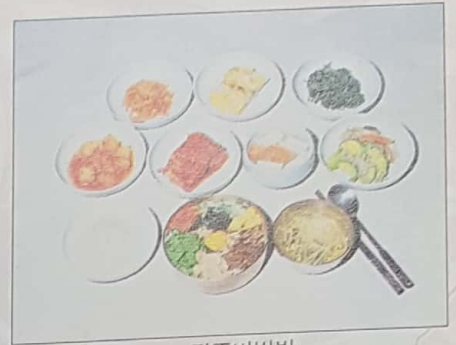
듬성듬성 찢어넣은 선지 덩어리와 무조각, 깨소금이 뒤섞인 국물맛은 담백하여 위에서부터 한수저씩 뜨거운 국물을 떠먹다 보면 오모가리(뚝배기탕) 바닥이 아쉽게 드러나 버린다.

화심두부

전주의 갖가지 군침나는 음식맛을 뒤로하고 버리고 소양쪽으로 한동안 달려나가면 화심두부집이 반갑게 맞이해 준다.

재래식으로 만들어 내놓은 따끈따끈한 두부에 김치를 얹어 먹으면서 막걸리 한잔을 들면 주변의 농촌 풍경과 어우러져 신선놀음을 할 수 있다.

역시 음식맛은 여인네들의 손길에서 우러나온다 할 수 있다. 여인네들의 손맛은 무궁무진하기 때문이다.



▲ 전주비빔밥



▲ 선지국