

Scanned by CamScanner

자연과 사람과 인연이 만든 우리네 맛집 156곳

백년명가

발행일 | 초판 1쇄 2010년 11월 22일
초판 2쇄 2010년 12월 27일

지은이 | 일간스포츠 백년명가 취재팀
(유지상, 조용철, 박상언, 이석희, 김영주, 김현명, 윤서현, 이상은, 방수진, 일간스포츠 사진부)

발행인 | 김상규
편집장 | 김미현
책임편집 | 김은정
편집 | 손영선, 황재희, 박미선
마케팅 | 공태훈, 신영병

진행 | 김주현
교정 교열 | 박미경
디자인 | Design All
사진 | 일간스포츠, 중앙포토, 중앙 M&B 자료실
지도 일러스트 | 송나혜
인쇄 | 자유프린팅

발행처 | 중앙북스(주)
등록 | 2007년 2월 13일 제2-4561호
주소 | (100-732) 서울시 중구 순화동 2-6번지
전화 | 1588-0950
팩스 | (02) 2000-6174
홈페이지 | www.joongangbooks.co.kr

© 일간스포츠, 2010

ISBN 978-89-278-0154-2 13590

이 책은 중앙북스(주)가 저작권자와의 계약에 따라 발행한 것으로 저작권법으로 보호받는 저작물이므로 무단 전재와 무단 복제를 금지하며, 이 책 내용의 일부 또는 전부를 이용하려면 반드시 저작권자와 중앙북스(주)의 서면 동의를 받아야 합니다.

* 잘못된 책은 구입처에서 바꾸어 드립니다.

* 책 값은 뒷표지에 있습니다.

목차



- 4 머리말
우리의 백년을 지켜줄 오래된 맛집을 소개합니다.

THEME 01

세계가 인정한 우리 음식 폼나게 먹어볼까?

- 14 몽글몽글 고소한 맛 순두부
- 18 직접 농사지은 콩으로 만든 부드러운 순두부 **우리콩순두부**
- 19 바닷물로 만드는 초당 순두부 원조 맛집 **초당할머니순두부**
- 22 4대째 통도사에 두부를 대는 독심 있는 명가 **원조순두부**
- 23 물이 좋아 두부도 맛있는 집 **30년할머니순두부**
- 24 특별한 사람과 함께 먹는 별식 **한정식**
- 30 고려시대의 개성 음식을 맛볼 수 있는 곳 **용수산**
- 31 서울식에 가장 가까운 한정식, 심심한 반가 음식의 맛 **다정**
- 32 대대로 전해 내려오는 전주 가정식 **궁**
- 33 김치 명인이 만든 보김치와 풍성한 남도 상차림 **명선헌**
- 34 진주의 교방상을 재현한 한정식 **아리랑**
- 36 참살이 대표 주자 **청국장**
- 41 생들깨를 넣어 더욱 고소하고 담백한 청국장 **별궁식당**
- 42 칼칼한 묵은지와 청국장의 환상적인 조화 **지영옥청국장**
- 43 디포리 육수로 진하고 부드러운 맛 **진주청국장**
- 44 한결같은 맛에 소박한 상차림 **사직분식**
- 45 아랫목에 이불 깔고 띄운 전통 청국장 **성신식당**
- 46 절구에 곱게 빻아 혀에 착 감기는 맛 **안동할매청국장**
- 47 청국장 vs. 낫토, 무엇이 다를까?
- 48 직장인 최고 인기 점심 메뉴 김치찌개
- 54 진저리 칠 만큼 시지만 끌리는 뒷맛 **장호왕곰창**
- 55 사골 육수로 끓여 깊고 진한 맛이 일품 **굴다리식당**
- 56 신맛, 짭맛, 매운맛의 조화 **광화문집**
- 57 소시지, 떡, 라면 사리로 젊은 사람의 입맛에 딱!
원조조아저씨 김치찌개와막걸리

THEME 02

맛도 좋고 몸에도 좋은 건강밥 어디 없을까?

- 60 섞임의 미학 **비빔밥**
- 67 열일곱 가지 채소에 육회와 전복을 곁들여 **함양집**
- 68 사골 국물로 밥 짓는 데만 3시간 **갑기회관**
- 69 홍합, 문어, 소고기 넣고 끓인 포탕이 비결 **천황식당**
- 70 비빔밥의 트렌디한 진화 **나물먹는곰**
- 71 외국인 친구에게 비빔밥을 소개하고 싶을 때 **고궁**
- 72 Plus Page 비빔밥 명가의 비법
- 75 비빔밥, 손 많이 까도 늦그릇을 사용하는 이유는?
- 76 꼬박 하루를 공들이는 음식 **묵밥**
- 79 살얼음 동동 띄운 시원한 **도토리묵밥**이 유명 **도토리국수집**
- 80 느림의 미학을 실천하는 메밀묵의 명가 **순흥전통묵집**
- 81 도토리묵의 명가 **할머니묵집**
- 82 30년 전통의 묵밥집 **추천묵집**
- 83 청포묵밥의 명가 **소문난식당**
- 84 메밀묵밥을 먹기 위해 줄 서는 곳 **봉화묵갈국수**
- 85 묵 삼층사의 영양과 효능
- 86 Plus Page 묵 명가의 비법
- 88 가난의 상징에서 건강식의 지존으로! **보리밥**
- 92 맵싸하면서도 달달한 **보리고추장** 맛이 일품 **일출보리밥**
- 93 1시간의 등산으로 땀 흘려야 맛보는 꿀맛 **조계산원조보리밥집**
- 94 독배기 한가득 사골 우거짓국과 함께 나오는 별미 **고향보리밥**
- 95 직접 농사지은 보리와 채소로 차리는 상 **영월장릉보리밥**
- 96 Plus Page 보리밥 명가의 레시피 대결
- 97 '보리밥 방귀'는 건강의 청신호.....**보리밥 Q&A**
- 98 밥심으로 사는 한국인을 위한 건강밥 **별미밥**
- 102 육쪽마늘을 넣어 지은 보약 밥, 마늘술밥 **장다리식당**
- 103 어리굴젓과 생김의 조화 **큰마을영양굴밥**
- 104 막장에 비벼 먹는 쌉싸래한 **곤드레돌술밥** **동박골식당**
- 105 먹어보지 않으면 두고두고 아쉬울 서울의 별미밥집

- 108 짙은 간장에 담긴 세월의 맛 족발
113 뜬물이듯 불과 시간을 조절해 삶는 것이 노하우
흥부족발보쌈
114 직접 담근 간장을 고집하는 원조의 맛
장충동뚱뚱이할머니집
115 녹아내리듯 부드럽고 쫄득한 족발 껍질이 맛있는 집
영동족발
116 통유리로 믿음 주는 위생 관리 **한양족발**
117 족발의 맛을 좌우하는 제1요소, 육수
118 족발에 대한 궁금증 Q&A
120 Plus Page 전국의 이름난 족발 골목들
- 122 서글픈 역사를 가진 음식에서
대표 외식 메뉴로 등극 부대찌개
128 50여 년 전통의 평택 원조 부대찌개집 **최네집**
129 하우스보이가 건네준 미군 부대 고기의 부활 **오명식당**
130 직접 담근 보리고추장으로 맑고 칼칼한 맛 **보영식당**
131 김치 대신 백김치 국물로 느끼함을 없앴 **모박사**
132 김치가 빠진 이태원 존슨탕 **바다식당**
132 다양한 고기와 푸짐한 양으로 국물 맛이 진국 **삼거리식당**
133 부대찌개집의 스테이크 메뉴
- 134 씹을수록 중독되는 맛 양·곱창
137 쫄깃, 바삭한 양구이의 명가 **양미옥**
137 매일 가락동 축협에서 들어오는 신선한 곱창 **거북곱창**
138 양념장이 진하게 밴 경상도 스타일 **옛날오막집**
139 50년 역사의 양·대창구이 맛이 일품 **백화양곱창**
140 조개 관자를 씹는 듯한 즐거움 **청춘구락부**
141 요건 몰랐지? 잘못된 곱창 상식 바로잡기 'OX퀴즈'
142 Plus Page 속 깊은 양·곱창 토크

- 144 마니아들이 사랑하는
하드코어의 묘한 중독성 **홍어**
151 왜 '만만한 게 홍어 거시기' 일까?
153 홍어 요리를 코스로 맛볼 수 있는 곳 **홍어1번지**
153 1등급 홍어를 옛 맛 그대로 선보이는 곳 **금메달식당**
154 서울에서 잘 익힌 홍어 요리를 맛볼 수 있는 곳 **선유궁**
155 인절미처럼 쫄득한 흑산도 홍어를 먹을 수 있는 곳
신설홍어횃집
156 홍어삼합과 홍어탕이 맛있는 곳 **토담집**
156 강원도 원주의 숙성 창고에서 익힌 홍어 **순라길**
157 Plus Page 홍어삼합, 맛있게 먹으려면.....
- 159 화려한 부활 막걸리
163 현존하는 우리나라에서 가장 오래된 양조장 **지평양조장**
164 전국 유일의 문화재 지정 양조장 **세왕주조**
165 전국 최다 판매 막걸리 **서울탁주**
166 고 박정희 전 대통령이 즐겨 찾은 최초의 민속주
금정산성토산주
167 고 노무현 전 대통령이 즐긴 술 **상동주조**
168 이명박 대통령의 회합 장소에 등장한 술 **병영주조**
169 한국식 막걸리 vs. 일본식 막걸리
170 알쏭달쏭 막걸리에 대한 궁금증 5



THEME
04

맛있는 고깃집
어디 있을까?

- 174 침이 꼴깍 넘어가는 효갈비 떡갈비
- 179 '끝까지 뜨겁게', 떡갈비집의 떡갈비 온도 사수 요령
- 180 담양에서 가장 오래된 원조 떡갈비집 신식당
- 181 떡갈비의 원형 그대로 다지지 않고 칼집 낸 덕인관
- 182 소고기와 돼지고기를 섞어 부드러운 맛 화정식당
- 183 10여 가지 채소에 싸 먹는 떡갈비 새송정떡갈비
- 184 과일 소스로 깔끔한 맛을 낸 떡갈비 송월관
- 185 떡갈비의 달인이 갈빗살만 사용해 만드는 곳 송추고을

- 186 김장철의 특식 보쌈김치
- 191 대한민국 대표 보쌈 명가 원할머니보쌈
- 192 무쇠 솥에 삶아낸 국내산 돼지고기 전주할머니보쌈
- 193 돼지 사골 육수에 삶은 국내산 목살 삼해집

- 194 반세기의 맛 불고기
- 200 대한민국의 불고기 식문화 주도하는 곳 사리원
- 201 우리나라 불고기 역사와 궤를 같이해온 우래옥
- 202 30년 동안 등심만 고집해 온 한일관
- 204 와인이 어울리는 신세대 고깃집 불고기브라더스
- 204 씹을수록 고기의 깊은 맛이 우러나는 개화옥
- 205 불고기 명가는 불판도 계속 '버전업'

- 206 입안에서 '살살 녹는' 맛 소갈비
- 210 화학조미료를 쓰지 않는 수원 왕갈비 송풍가든
- 210 파인애플즙, 화이트 와인 등의 소스로 맛을 낸 가보정
- 211 할머니표 재래 간장으로 감칠맛 나는
원조이동김치할머니갈비
- 211 잔칼집으로 식감이 살아 있는 이동갈비 송추가마골

- 212 닭고기와 떡의 찰떡궁합 춘천닭갈비
- 216 기름기 쏙 빠진 담백한 살 원조숯불닭불고기
- 217 추억을 맛보려는 이들이 찾는 곳 원조중앙닭갈비
- 218 독특한 흰 참숯불 맛으로 승부 이영근숯불닭갈비
- 219 국내산 닭과 재료로 믿음 주는 곳 흥천닭갈비





THEME
05

출출한데
별미 요리 어때요?



- 222 국민 간식 떡볶이
- 228 부산 즉석 떡볶이의 원조 도날드
- 229 서울 신당동의 원조 떡볶이집 마복림할머니떡볶이
- 230 국산 고춧가루에 메줏가루, 참깨로 맛을 낸 다리집
- 230 부산에서 가장 달콤한 떡볶이 상국이네집
- 231 한두 입에 중독되는 마약 떡볶이 윤옥연할매떡볶이
- 232 줄서서 먹는 인기 떡볶이 먹쉬돈나
- 233 쌀떡 · 밀가루떡 · 컬러떡, 떡볶이 떡의 변신
- 234 손맛에 반하는 만두
- 238 아삭한 맛이 일품인 평양 만두 만포막국수
- 239 3대를 이어온 개성 만두의 명가 궁
- 240 한입에 쏙 들어가는 예쁜 서울식 만두 자하손만두
- 241 크기에 한 번 놀라고 맛에 또 한 번 놀라는 곳
이복손만두
- 242 생배추를 만두소로 넣은 황해도 만두 봉산옥
- 242 30년 손맛으로 얼큰하게 끓인 만둣국 만두집
- 243 전문가의 조언, 만두 잘 빚는 법
- 244 건강과 미용에 좋은 국민 특식 전기구이 통닭
- 247 국민 특식이 된 전기구이 통닭의 원조 명동영양센터
- 248 대를 이어 단골이 찾는 문인들의 사랑방 반포치킨
- 249 통마늘을 넣어 중독성 있는 뒷맛 삼성삼통치킨
- 250 푸짐한 인심과 저렴한 가격 온달치킨
- 251 칼로리가 높다? 닭고기에 대한 진실과 오해
- 252 병천 · 백암 · 아바이, 대한민국 순대 삼총사 순대
- 255 백암장터 아낙들의 손맛이 깃든 백암순대의 명가 제일식당
- 256 쫄깃한 함경도 아바이순대의 명가 단천식당
- 257 부드럽고 촉촉한 병천순대의 원조 충남집
- 258 상추 겉절이에 싸 먹는 하얀 순대 오소리순대
- 258 아삭아삭한 식감이 입맛을 돋우는 함경도식 순대 함경도아바이왕순대
- 259 길거리표 순대, 비닐로 만든다?
- 260 알고 먹으면 더 맛있는 순대 친구들
- 261 막장, 간장... 지역마다 순대를 찍어 먹는 장이 다르다

THEME
06

입맛 없는데
괜찮은 국숫집 있을까?

- 264 이름부터 소박하고 투박한 국수 막국수
- 269 유명 인사의 사인이 벽을 도배한 집 현대막국수
- 269 춘천 막국숫집 가운데 가장 오래된 집 유포리막국수
- 270 메밀의 고장 봉평의 원조 막국숫집 물레방아
- 271 막국수 본연의 맛을 간직한 곳 백촌막국수
- 272 고향집 할머니가 생각나는 샘밭막국수
- 273 서울에서 제대로 된 막국수를 맛볼 수 있는 집
고성막국수
- 274 옥막국수와 황기막국수
- 274 메밀에 독성분? 과잉증일 뿐 독성분은 없다
- 275 막국숫집 식탁에 설타를 놓는 이유는 사장도 모른다?
- 276 현란한 팔놀림 수타 자장면
- 285 서울에서 가장 오래된 수타 자장면집 현래장
- 286 부드러운 연노란색 자장면 신승관
- 287 일본 관광객의 입맛을 사로잡은 곳 신신원
- 288 500원 추가..... 자장면 곱빼기 경제학의 비밀
- 288 자장면의 면이 더디게 붙는 이유
- 289 '옛날자장'의 진실
- 289 3·5·10법칙과 절가방 자장면

- 290 청와대 오찬에 오른 칼국수
- 295 김영삼 전 대통령의 단골집 소호정
- 296 겉쪽하고 고소한 닭 육수의 맛 일산칼국수
- 297 얼큰한 국물의 버섯칼국수 명가
최월선등촌버섯매운탕칼국수
- 298 담백하고 깊은 맛의 멸치칼국수 명가 할머니칼국수
- 299 진하고 깊은 여운의 바지락칼국수 명가 초가집칼국수
- 300 Plus Page 칼국숫집 김치의 비밀
- 302 햇메밀국수에 쫄한 육수 평양냉면
- 308 방앗간 있는 평양냉면집은?
- 309 평 대신 한우를 고집하는 50년 전통의 육수 우래옥
- 310 냉면 어르신들의 비법 붕피양
- 311 가게 안에 방앗간이 있는 냉면집 평양면옥
- 312 평양냉면, 동치미 국물 대신 사이타?
- 313 '후루룩' 매콤하게 날리는 여름 더위 함흥냉면
- 316 서울의 3대 함흥냉면 명가 함흥곰보냉면
- 316 뛰어난 육수맛으로 명성이 자자한 내호냉면
- 317 45년의 함흥냉면 역사가 담긴 명동함흥면옥
- 318 단골 많은 오장동 대표 냉면집 오장동함흥냉면
- 320 쫄깃하고 오독오독한 식감의 회 신창면옥
- 321 오장동에서 가장 오래된 함흥냉면 명가 오장동흥남집

THEME
07

간만에
몸보신 좀 할까?

- 324 대한민국의 복날을 접수한
이열치열 음식 삼계탕
- 329 엄나무, 오가피 등의 약초로 건강 챙기는 **고려삼계탕**
- 330 깔끔하고 뽀얀 국물 맛이 일품 **토속촌**
- 331 40년 역사의 삼계탕 명가 **장안삼계탕**
- 332 4년근 풍기 인삼과 5주 된 육계의 만남 **풍기삼계탕**
- 333 프렌치 레스토랑이 삼계탕집으로 변신 **금곡삼계탕**
- 334 먹물삼계탕, 두계탕..... **방방곡곡 별난 삼계탕**
- 336 최고의 스테미너 음식 **장어구이**
- 342 장어는 모두 모여라
- 343 고추장 소스 발라 세 번 구운 장어 **연기식당**
- 344 양념을 일곱 번 발라 구운 장어 맛이 인기 비결
신흥장어
- 345 싱싱한 장어 꼬리까지 구워 먹는 곳 **해변집**
- 346 장인 정신으로 만드는 담백한 장어 **일미장어**
- 347 장어 마니아 아지트,
30% 저렴한 **셀프 장어구이집**
- 348 배고픈 시절의 서민 보양식 **추어탕**
- 353 한약재 먹여 키운 미꾸라지 **형제추어탕**
- 354 시골집 할머니가 끓여주는 듯 정겨운 맛 **곰보추탕**
- 355 김일성 통역관도 추억하는 고향의 맛 **용금옥**



THEME
08

놓칠 수 없는 제철 요리
먹으러 갈까요?

- 358 영원한 밥도둑 **간장게장**
- 363 입안에서 살살 녹는 게장 **프로간장게장**
- 364 게장백반에 열어둬 가지 반찬 **원양식당**
- 365 밥도둑 꽃게장과 술도둑 게장삼합 **인동주마울**
- 366 고 김대중 전 대통령의 식탁에 오른 게장 **동지가든**
- 367 집에서 간장게장 맛있게 담그는 방법
- 368 고된 어부들의 간편식 **물회**
- 373 된장에 무쳐 담백하고 고소한 제주도식 물회 **부흥식당**
- 374 전통 물회 맛을 고집하는 곳 **오대양물회**
- 375 중독성 있는 새콤달콤하고 시원한 물회 **연포횃집**
- 375 사천항에서 알아주는 물횃집 **장안횃집**
- 377 보양식으로 손색없는 전복도둑물회 **고래불**
- 376 동해안 자연산만 쓰는 신선한 물회 **영덕막회물회**
- 378 물회, 어디까지 먹어왔니?
- 379 모르고 먹으면 손해! 알고 먹어야
더 맛있는 여름 별미, 물회
- 380 '바다의 추남'에서 '종합 영양제'로 변신 **아귀찜**
- 384 아귀찜, 아귀 수육이 별미 **물공식당**
- 385 45년 역사의 마산 아귀찜 원조 **구강할매아귀찜**
- 386 담백하고 맵지 않은 서울식 아귀찜 **옛날집낙원아귀찜**
- 387 천연 암반수로 키운 콩나물이 맛의 비결 **성진물탕뽕**
- 388 아줌마들이 아귀찜에 열광하는 까닭은?

SPECIAL
PAGE

맛을 찾아 떠나는 여행

- 390 강원도 392 경기도 394 경상북도 396 경상남도
- 398 전라북도 400 전라남도 402 충청북도
- 404 충청남도 406 부산광역시

408 전국 맛집 연락처

- 이 책에 소개된 음식점이나 문화재, 관광지 전화번호와 홈페이지 정보는 2010년 기준으로 변동될 수 있습니다.
- 본문에 등장하는 그림 지도는 실측 지도와는 다소 차이가 있으니 이 점 감안하여 활용해 주시기 바랍니다.

전라북도

꽃무릇 만발한 선운사와 단풍 가득한 고창읍성이 있어 가을이면 더욱 아름다워지는 전라북도. 메밀꽃이 흐드러지게 피는 학원관광농장 풍경도 여기에 한몫 더한다. 일제강점기에 우리 것을 지키고자 형성된 전주 한옥마을로도 유명하다. 판소리의 대가 신재효 생가와 미당시문학관 등 문화의 숨결이 깃든 곳이기도 하다.



맛집

- ① 감기회관 p.68
- ② 궁 p.32
- ③ 연기식당 p.343

가볼 만한 곳

전주 ●

전주한옥마을



실제 사람들이 거주하는 800여 채의 한옥이 자리한 한옥마을. 설예원이나 승광재 같은 테마 민박에서 하루를 머물며 경기전과 오목대를 둘러보고, 전통문화센터와 한옥생활체험관, 전통한지공예원 등에서 우리의 전통문화를 직접 체험할 수 있다.

문의 063-282-1330 홈페이지 <http://hanok.jeonju.go.kr>

전동성당



1908년부터 1914년까지 6년에 걸쳐 지은 로마네스크 양식의 성당. 천주교 신자들은 명동성당을 '아버지의 성당', 전동성당을 '어머니의 성당'이라 부른다. 조선의 첫 순교자가 나온 곳이자 영화 <악숙>의 촬영지이기도 하다.

문의 063-284-3222 홈페이지 <http://www.jeondong.or.kr>

전주수목원



한국도로공사가 고속도로 주변에 심을 나무를 키우는 양묘장으로 처음 시작한 곳. 지금은 악용식물을 위한 관찰원도 생겼고, 잡초원이라는 독특한 코너도 있다. 일반조경수원, 암석원, 약초원, 습지원, 장미원, 무궁화원, 죽림원, 남부수종원 등으로 구성돼 있다.

문의 063-212-0652 홈페이지 <http://arboretum.ex.co.kr>

오목대



경기전에서 남동쪽으로 500m쯤 가면 나오는 누각. 태조 이성계가 고려 장군으로 있던 시절 왜구를 무찌르고 돌아오는 길에 잠시 머물렀던 곳이라 한다. 이곳에서는 한옥마을과 전주 시내 전체가 한눈에 내려다보인다.

문의 경기전 관광안내소(063-281-2891) 홈페이지 <http://tour.jeonju.go.kr>

고창

선운사



봄의 동백, 가을의 꽃무릇과 단풍으로 연중 방문객이 끊이지 않는 절인 선운사. 초가을에 선운사를 뒤덮는 꽃무릇에는 스님을 짝사랑한 여인의 애절한 사랑의 전설이 담겨 있다. 선운사 담벼락에서 도솔암까지 3.2km 구간의 산행은 이 꽃길을 따라 이어진다.

문의 선운산도립공원관리사무소(063-563-3450)

홈페이지 <http://culture.gochang.go.kr/seonunsan>

신재효 생가



구전문학에 지나지 않았던 판소리는 19세기 중엽 고창읍 읍내리에서 태어난 신재효에 의해 고전문학으로 정착됐다. 그는 판소리 열두 마당을 <춘향가>, <심청가>

<흥보가>, <수궁가>, <적벽가>, <변강쇠가>의 여섯 마당으로 재 정리하고 후학을 길러 판소리를 널리 발전시켰다. 신재효가 여생을 마친 생가는 지금도 잘 보존되어 있다.

문의 고창판소리박물관(063-560-2457~8)

홈페이지 <http://culture.gochang.go.kr>

학원관광농장



학원관광농장은 봄에는 청보리로, 가을에는 메밀꽃으로 유명한 곳이다. 약 99만1736㎡(30만 평)에 이르는 우리나라 최대 규모의 보리밭으로 보리밭이 들어차기

시작하는 4월 말부터 바람이 불면 보릿대가 좌악 휘어지는 모습의 장관을 이룬다.

문의 063-564-9897 홈페이지 www.borinara.co.kr

고창읍성



정읍의 입암산성, 영광의 법성진성과 연계해 호남 내륙을 방어하는 역할을 하던 곳으로 해미읍성, 낙안읍성과 더불어 전국에서 원형이 가장 잘 보존되어 있는 성곽

이다. 성곽 아래로 넓은 고창 평야를 내려다볼 수 있는 고창읍성은 호젓한 달빛 감상 포인트를 제공한다.

문의 고창군청 문화관광과(063-564-2121)

홈페이지 <http://culture.gochang.go.kr/eupsung>

미당시문학관



한국 현대 시사에 한 획을 그은 시인이자 20세기 최고의 시인이라 평가받는 미당 서정주를 기리는 기념관이다. 미당 사후 다음 해인 2001년에 개관했으며, 미당의 생

가도 함께 복원했다. 미당 시화도자기, <화사집> 원본, 운보 김기창 화백이 그린 서정주의 초상 등 5000여 점의 유품을 전시하고 있다. 매년 11월 3일을 전후해 문화 축제인 미당문학제를 개최하고 미당문학상 현지 시상식, 미당백일장 등 다채로운 행사를 연다.

문의 063-560-2760 홈페이지 <http://seojungju.com/seojungju>

지역 축제

전주세계소리축제

자연과 인간, 역사와 전통, 세계와 인류가 소통하는 신명의 장, 전주세계소리축제. 매년 9월에서 10월에 개최되는 전주세계소리축제는 판소리를 중심으로 우리의 전통음악을 세계에 널리 알리고, 전 세계의 다양한 음악적 유산과 폭넓게 교류하는 장이다.

문의 063-232-8398

전주비빔밥축제

한국 음식의 세계화를 위한 대한민국 대표 음식 관광 축제로 10월에 열린다. 전통 음식의 전시 및 맛 체험을 비롯해 다양한 조리 경연 대회, 한옥마을 김장 잔치 등 다채로운 행사가 펼쳐진다.

문의 전주시청 문화관광과(063-281-2541)

고창 미당문학제

고창군 부안면 선운리 안현마을은 11월이면 100억 송이의 국화로 온통 샛노랗다. 국화가 만발하는 11월 한 달간 국화 축제가 열리고, 국화 철에 맞춰 미당문학제도 열린다. 미당 묘소 바로 아래에 자리 잡은 미당시문학관에서는 시인들이 모여 시도 낭송하고 여러 문학 행사를 연다.

문의 미당시문학관(063-560-2760)