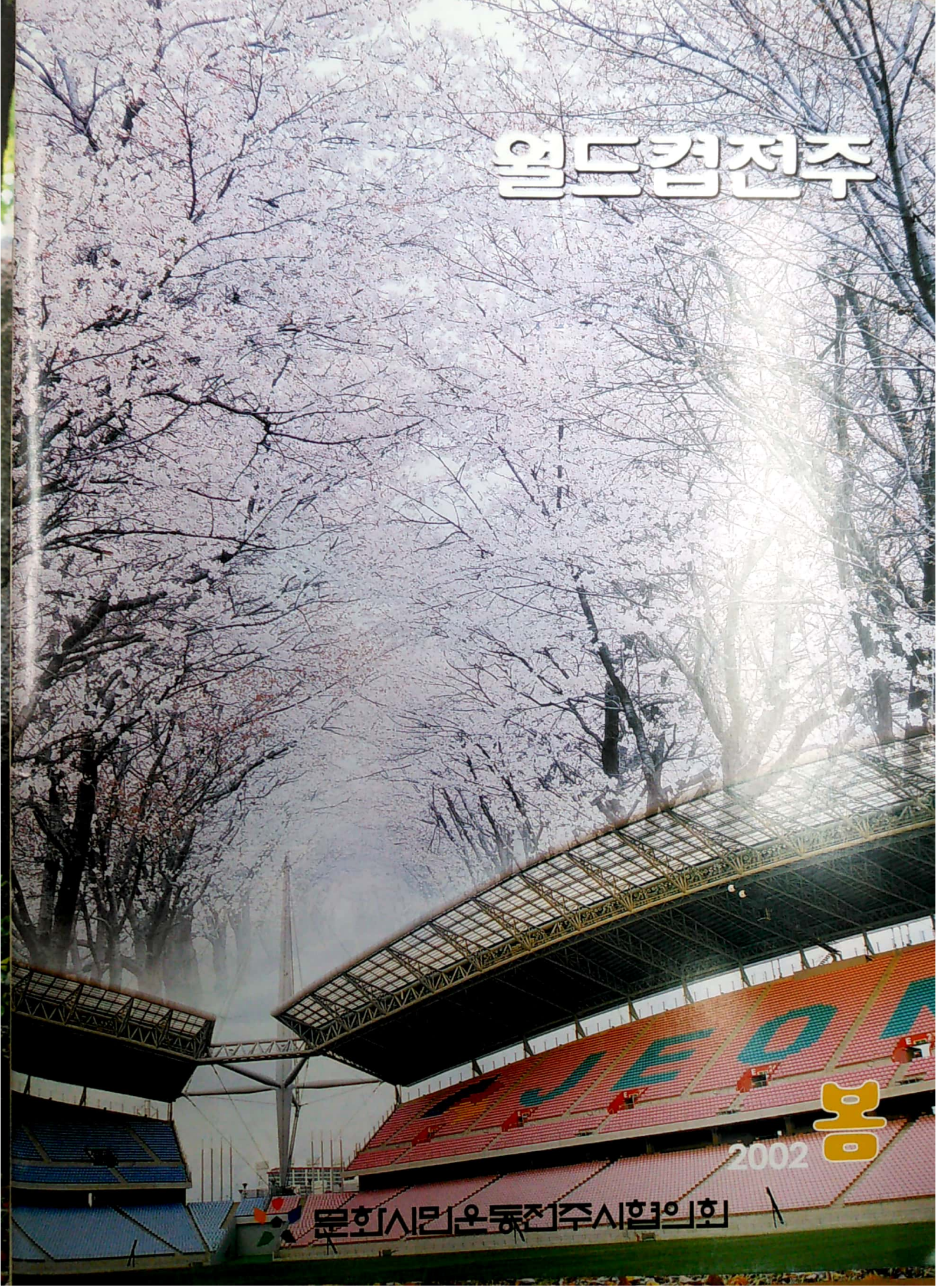
월드컵전주



Scanned by CamScanner

월드컵전주

봄호 | 제14호

CONTENTS

04 월드컵 화보

06 월드컵 특집 | 전주시 종합안내센터

08 문화월드컵 | 전통문화센터

10 전주의 전통 먹거리

12 월드컵을 준비하는 사람들

14 관광월드컵

16 시민월드컵

18 월드컵전주 | 2001 친절명소·스마일왕 선정

20 외국어 특강

21 고칠씨와 인정이

22 월드컵문화행사

24 월드컵문화축제

25 문민협 소식

26 월드컵전주 | 가볼만한 곳

28 세계가 보러 옵니다

2002년 봄호(통권 제14호)
발행일 • 2002년 3월 30일
발행 | 편집인 • 장명수
발행처 • 사단법인 2002년 월드컵 축구대회 · 문화시민운동 전주시협의회(281-2397)
기획 · 제작 • 두인기획(287-5425)
편집위원 • 송영상
김선경
김은정
김인철
박귀재
조영호

표지설명
화려하게 핀 벚꽃이 전북의 산하를 뒤덮고 있다. 이제 전주월드컵도 벚꽃처럼 활짝 필 날만 남았다.

Scanned by CamScanner

전주의 맛이 세계로 간다!!

얼마 전의 일이지만 비빔밥 메뉴가 항공사 기내식에 제공되어 호평을 받고 있다는 소식을 접한 적이 있다. 항상 여행 기간 중 특히 이동 간에 우리는 양식메뉴의 선입견을 가지고 있던 차에 비빔밥의 기내식 메뉴화는 나에게 비빔밥 상품화 가능성에 대해 많은 것을 시사해 주는 사건이었다. 어쨌든 국내적으로나 전라북도 내에서는 크고 작은 행사와 이벤트가 개최되고 있으며 특히 월드컵을 대비한 세계화 준비에 박차를 가하고 있는 실정이다. 이 중 우리가 늘 지적했던 것이 먹거리의 대응이다. 먹거리는 외래 관광객에게 필수적인 요소이며 나아가서는 유인요소도 된다. 이것이 전통적인 성격의 음식일 때 그 효과는 더욱 강한 것이다.

● 전주비빔밥에 대한 우려

요즘 세간에 전주지방의 전통음식인 전주비빔밥에 대한 우려와 걱정의 목소리가 있는 것으로 안다. 재료와 요리법이 천차만별이어서 전통음식의 장래가 걱정이 된다는 의미일 것이다. 또한 세계화식품으로서 상품화에 따른 대응 문제와 외래객을 맞이하는 음식점의 수용력 등에 대해서도 걱정의 소리가 높다. 세계화·지방화가 동시에 요구되는 시대에 한국의 대표적인 전통음식으로 자리매김 해 온 전주비빔밥에 대한 지적은 그 해결방안 모색에 있어서 우리에게 발상의 전환을 요구한다. 원래 비빔밥은 한자어로 골동반(汨董飯)으로서 여러 가지 반찬을 섞어 다스린 밥이란 의미다. 1800년대 말 발간된 『시의전서(是議全書)』에 처음으로 비빔밥에 대한 기록이 나오지만 그 유래는 우리 민족의 생활양식 속에 묻어서 반영된 것으로 훨씬 오래 전으로 거슬러 올라간다.

우선 섣달 그믐날에는 음식이 해를 넘기지 않게 남은 밥과 반찬을 그릇에 모두 얹어서 밤참으로 먹었다 하여 12월 절식으로 유래를 찾는 묵은 음식 처리설이 유력하며, 산신제나 동제와 같은 제사 후에 부족한 식기를 해결하기 위해 그릇에 제물을 한데 섞어 먹은 음복설도 있고, 농경문화 속에서 밭에 나가 농사일을 하다가 그릇도 많이 필요 없고 짧은 시간에 간편하게 먹던 농번기음식설도 있다. 이밖에 궁중음식설이 동학혁명설, 임금몽진음식설도 유래하는 것으로 전해진다.

● 전주비빔밥이 사랑받는 이유

어쨌든 이러한 비빔밥은 우리 민족의 정서를 잘 반영하는 음식으로 현재까지 전국적으로 사랑을 받고 있는 것이 사실이다. 비빔밥이 우리의 정서를 잘 대변하는 이유는 첫째, 비빔밥은 사람 사이의 연을 확인하는 한 솥밥의 문화인 공식(共食)의 대표적인 음식으로 큰 바가지에 비벼 온 식구가 함께 나누어 먹으며 정을 나눈 음식인 것이다. 둘째, '빨리빨리'를 좋아하는 민족의 음식답게 밥에 찬을 턱 얹어 썩썩 비벼먹으면 눈

Scanned by CamScanner

깜짝 할 새에 빈 그릇이 된다. 셋째, 배부르게 먹기를 좋아하는 우리 식욕을 충족시켜 포만감을 주는 음식이다. 마지막으로 우리의 멋과 맛이 흐르는 음식인 것이다. 어찌 보면 음양오행의 각종 색깔과 재료를 섞어 만든 음식이기에 우리의 맛과 멋을 잘 대변해주는 음식이라 할 수 있다. 비빔밥은 전국 어디에서나 흔히 볼 수 있는 음식이지만 전주비빔밥은 평양의 냉면과 개성의 탕반(장국밥)과 더불어 조선시대 3대 음식의 하나로 꼽힐 만큼 뛰어난 전통음식인 것이다.

진돌곱솥과 놋그릇에 담겨 나오는 전주비빔밥은 30여 가지의 재료로 만들어 조리법부터 특이한데 밥을 안칠 때 쇠머리를 곤 물을 사용하는 것이 비결이며 주재료인 콩나물은 임실지방의 쥐눈콩으로 잔뿌리가 없고 연한 것이 특징이다. 여기에 전주 10미 중의 하나인 청포묵과 미나리를 넣고 순창에서 나는 찹쌀고추장을 사용한다.

현재 이러한 비빔밥은 일반인에게 널리 알려지고 보편화되어 있는 전주비빔밥과 전통음식의 '맛과 멋'을 한층 더 느낄 수 있는 전주전통비빔밥정식으로 나뉘어 상차림에 내놓아진다.

● 전주비빔밥 세계로 간다

전주시에서는 2002년 월드컵과 세계소리축제 등을 계기로 전주비빔밥을 세계화한다는 계획하에 전주비빔밥을 상징하는 로고를 공모, 선정해 놓고 있으며 재료와 조리방법의 표준화를 통해 특허청에서 특허를 받아 향후 일본과 미국등지에 출원할 예정이다. 또한 전주시청 홈페이지에 전주비빔밥 코너를 별도로 마련하여 전주비빔밥의 유래와 재료, 조리방법, 영양 등에 관한 상세한 정보를 제공하고 있다.

이제 각 향토전통음식업 지정업체는 각 재료과 조리방법의 표준화에 정성을 기울여 전통성을 살리고 품격을 유지하는 노력을 지속적으로 가져야 할 것이고, 행정당국도 비지정업체에 대한 계속적인 행정지도와 지정업체로의 전환 유도 그리고 지정입간판의 설치 및 로고 사용에 대한 철저한 지도 감독을 통해 전주비빔밥의 품격 유지에 힘을 기울여야 할 것이다.

이를 통해 앞으로 전주 지역에 비빔밥에 대한 향토전통음식업 지정업체수가 많이 늘어나고 이 지역을 찾는 많은 관광객들의 전주비빔밥에 대한 이미지가 향상되기를 바란다. 또한 비빔밥의 마케팅 차원에서 상품화계획도 여러 가지 측면에서 다양화되었으면 한다. 1998년 대한항공의 기내식으로서 비빔밥이 세계최고상을 수상한 바가 있다. 가능성은 항상 열려 있다. 우리의 발상을 전환할 때 비빔밥은 도시락으로도 얼마든지 가능한 것이다. 또한 뷔페식 비빔밥에 대한 제언도 있다. 고객의 요구와 취향에 맞춰 비빔밥의 재료를 골라 식사를 하게 한다면 이는 외국인 관광객에게는 또 다른 체험이며 큰 소구력을 가지게 될 것으로 본다. 여기에 비빔밥의 유래를 반영하여 종업원의 복장을 일치시킨다면 궁중비빔밥, 농번기철비빔밥, 동학혁명비빔밥, 일명 패스트푸드식의 빨리빨리 비빔밥 등이 왜 불가능하겠는가.

이제 비빔밥은 국제적이고 세계적인 음식으로 발돋움하고 있으며 여기에 대응하는 품질유지문제, 단체 외래관광객 수용력을 위한 대형식당화 추진 문제, 각종 아이디어를 통한 비빔밥의 상품화 계획문제, 이를 이벤트화하는 프로모션, 문제 전주전통비빔밥 상표 및 로고의 배타적 사용 문제 등을 본격적으로 논의해야 할 때가 왔다고 본다. 월드컵전주

Scanned by CamScanner