

이태백, 사오정이 없는 세상을 꿈꾼다

이종근의 명인명장 이야기

대한민국에서 가장 오래된 저수지로 알려진 김제의 벽골제를 만들었고,
삼국시대에는 국보인 미륵사지와 왕궁리 5층석탑을 잉태했다.
지방분권을 바로 하기 위해서는 각 지방의 독특한 문화와 역사를
모르고선 불가능한 일일 것이다. 이제라도 좁고 배고픈 전라도가 아닌,
정신적 풍요를 담아낼 진정한 의미의 '호남제일성'을 만들어내야 할 때다.



전북도청도서관



EM038192

이종근의 명인명장 이야기

이태백, 사오정이 없는 세상을 꿈꾼다

초판인쇄 : 2004년 5월 11일

초판발행 : 2004년 5월 29일

지 은 이 : 이종근

펴 낸 이 : 서정환

펴 낸 곳 : 신아출판사

출판등록 : 1984년 8월 17일 제28호

주 소 : 전주시 완산구 태평동 251-30

인 터 넷 : 홈페이지 <http://www.shin-a.co.kr>

전자우편 shina@shin-a.co.kr

전 화 : (063) 275-4000, 252-5633

팩 스 : (063) 274-3131

값 18,000원

ISBN 89-7171-939-7 03600

- 저자와 협의하여 인지는 생략합니다.
- 잘못된 책은 바꿔 드립니다.

차 례

■ 책을 펴내며-역사의 흔적을 찾아서

제 1 장 대한민국 최고의 문화재

- 13 ■ 해인사, 경회루, 내장사에 손길 스민 한국 최고의 대목장 고택영씨
- 28 ■ 학, 용 노니는 은빛 곰방대(백동연죽장) 만들기 60여 년의 황영보씨
- 38 ■ 동양철학에 바탕을 둔 3백20여 년의 역사, 윤도장 김종대씨
- 48 ■ 경주김씨 집안의 4백여 년된 송순주 담그는 김복순씨
- 58 ■ 명인과 지방 무형문화재로 이강주를 만들고 있는 조정형씨
- 67 ■ '아름다운 우리 술을 찾습니다' 공모전으로 살아난 죽력고의 명인 송명섭
- 76 ■ 8백20년이 넘는 전주합죽선의 맥을 잇는 명장이자 무형문화재 이기동씨
- 86 ■ 한국 최초의 접부채전문 전시관을 운영하고 있는 선자장 엄주원씨
- 94 ■ 아시안게임, 올림픽 때 선수단이 흔들었던 태극선 만든 선자장 조충익씨
- 101 ■ 국내 최대 규모의 목기공장을 운영하는 목기장 김광열씨
- 110 ■ 제기에 조상의 숨결을 담은 남원의 목기장 노동식씨
- 117 ■ 대나무에서 나오는 자연의 소리 만드는 악기장 고이곤씨
- 127 ■ 장구통 만들기 40여 년에 굿가락까지 가능한 서남규씨
- 134 ■ 장구 만들기 50여 년에 호남우도농악의 살아있는 전설 강신하씨

차례

목차

제 3 장 대한민국 최고의 명인 · 명장 · 공예인

- 255 ■ 한국 전통식품(민속주) 명인 1호 조영귀씨(벽암 스님)
- 265 ■ 대한민국 최연소 명장(名匠) 소목장(小木匠) 1호 소병진씨
- 273 ■ 2대째 태극선 명가의 화려한 부활을 선언한 방화선씨
- 282 ■ 3대째 30여 년 동안 자수연구에 몰두하고 있는 박봉희씨
- 291 ■ 할아버지, 아버지, 아들 등 4대째 도자기 연구하는 박창영씨
- 298 ■ 표구에서 화랑까지, 화랑에서 표구까지 30년 경력의 박재승씨
- 312 ■ 고려청자의 비색을 재현하고 있는 유천도요의 이은규씨
- 323 ■ 서예가 이삼만을 떠올리게 하는 거문고 명인 박삼식씨
- 338 ■ 불상 작업 등 남원 옷칠의 전통 잇는 박강용씨
- 346 ■ 청와대 천정 와당 조각을 하는 등 목공예 인생 34년의 심기란씨
- 353 ■ 3대째 소목(창호부문)의 맥을 잇는 기대주 선동철씨
- 360 ■ 전주한지의 전통을 현대화작업으로 소화하는 김희자씨
- 368 ■ 전주비빔밥 요리연구 39년의 이판례씨
- 382 ■ 전북도청 후문 앞에서 인장조각가로 2대째 일하고 있는 이상옥씨
- 390 ■ 세계서에전북비엔날레 참여 등 40여 년 경력의 표구연구가 변경환씨



명인과 지방 무형문화재로
이강주를 만들고 있는

조 정 형

어사또 행장을 차리는데 모양 보소. 술 사람을 속이려고 모자 없는 현 파
 립에 벌이줄 총총 매어 초사갓끈 달아 쓰고 당만 남은 현 망건에 갓풀관자
 노끈당줄 달아 쓰고 의뭉하게 현 도복에 무명실 띠를 흉중에 둘러 매고 살만
 남은 현 부채에 술방울 선추달아 일광을 가리고 내려올 제 통새암, 삼례 숙
 소하고 한내, 주엽쟁이, 가리내, 싱금정 구경하고 습정이, 공복루 서문을 열
 른 지나 남문에 올라 사방을 둘러보니 소강남여기로다. 기린토월(麒麟吐月)
 이며 한벽철연(寒碧淸煙), 남고모종(南固暮鐘), 건지망월(乾止望月), 다가
 사후(多佳射侯), 덕진채련(德眞採蓮), 비비락안(飛飛落雁), 위봉폭포(威鳳
 瀑布), 완산팔경을 다 구경하고 차차로 암행(暗行)하여 내려올 제 각읍 수령
 들이 어사 났단 말을 듣고 민정(民情)을 가다듬고 전공사(前公事)를 염려할
 제 하인인들 편하리요.

(열녀춘향수절가)

정확한 고증 문헌, 작자는 미상이나 부로들의 인용담에 따르면 지금부터
 약 1백40년에서 2백년 전의 작사로 믿어지며 전주 8경 또는 10경으로 전해
 오고 있다. '다가사후'는 다가천변 물이랑을 끼고 한 무리 백설같은 입하화
 는 호접인양 날리는데 삼현육각 선율에 기녀들의 연연한 춤가락은 옥색바람
 에 버들가지 쓸리듯 반공중에 묻혔었다. 무관, 한량들이 호연지기를 겨루는
 오시관중의 초점인 과녁판을 겨누고 쏘아대는 일대 장관의 풍정을 집약하여
 부각시켰음을 말한다.

지난해 겨울은 참으로 쓸쓸했다. 다가공원의 가람시비 앞에 서니 유독 생
 각나는 사람이 하나 있었다. 작촌 조병희(趙炳喜, 1910~2002)선생. 그가 시
 조시인이 된 것은 외삼촌인 가람 이병기선생과의 특별한 관계가 인연에서
 비롯된다. 78년 구름재 박병순씨의 권유로 '시조문학'을 통해 등단한 그는
 '새벽녘 까치소리(1989년)', '작촌한시집(2000년)', '해거름에 타는 불꽃



조정형씨는 40여년간 무르익은 술제조 기술을 갖고 있으며, 청탁을 가리지 않는 애주가이기도 하다.

수집, '다시 찾아야 할 우리의 술'을 저술하는 등 전통술을 재현하고 상품화하는데 앞장서 전라북도 무형문화재와 전통식품 제9명인(제9호)으로 지정되기도 했다.

“조선시대 3대 명주의 하나로 전통소주에 배(梨)와 생강(薑)이

들어간 이강주(梨薑酒)를 만들고 있습니다. 종래의 토종 누룩을 만들어 백미를 원료로 해서 약주를 만든 후 이 술로 토종 소주를 내리고 여기에 배, 생강, 울금, 계피, 꿀을 넣어 장기간 후숙시켜 만들고 있습니다.”

특히 울금은 울금나무의 뿌리로 몸의 기능을 조절해 주는 역할을 하는데, 술에 취하면 혈압이 높아지고 신경이 날카로워지는 등의 후유증을 보완해 준다. 이 울금이 왕실에 진상품으로 올리던 전주지방에서 재배된 것도 이강주가 전주에서 빚어질 수 있었던 이유 중의 하나이다. 약소주의 장점이 되었으며 현재 제조 허가를 얻어 판매를 시작하고 있다. 조선시대에는 구한말 한미 통상 수호조약체결에, 그리고 '전주 이강주'로 도 문화재 지정을 받은 후에는 남북적십자회담 등 국가 중요 행사에 대표술로 선보이고 있다.

이강주의 특징은 쌀과 보리 등으로 빚어진 곡주에 생강의 매콤한 맛과 계피향이 조화되어, 입안에 감칠맛을 돌게하며 은은한 맛과 향은 숙취 없이 오래도록 남는다는 점에 있다.

이강주는 진상품이었던 이서 배와 봉동 생강, 전주 울금, 계피, 토종꿀 등으로 만드는 술로 호산춘, 죽령고와 더불어 나라를 대표하던 명주. 연노랑 술 빛이 신비롭고 청량한 맛과 향이 독특해 '여름밤 초승달 빛과 같은 술'로 알려져 있다.

전북대에서 농화학을 전공한 조씨는 국내 유명 주류회사에서 25년간 일

하다 한국인의 체질에 맞는 술은 역시 대대로 내려오는 전통주라는 생각을 굳히고 직장을 그만둔 뒤 향토주를 찾아 나섰다. 20여 년간 전국을 발로 돌며 2백여 가지의 향토주를 연구하고 1백50여 가지는 직접 빚어 보았다. 이런 경험을 바탕으로 '다시 찾아야 할 우리의 술'과 '우리 땅에서 익은 우리 술'이란 책을 펴내기도 했다.

“국세청이 ‘밀주(密酒)’라 하여 가양주를 단속하던 시절이었습니다. 전남의 한 섬에선 ‘간첩’으로 오인받아 경찰 조사를 받기도 했어요.”

그는 오로지 이강주에 매달리면서 집까지 팔아 11번이나 전세집을 옮겨 다녔다고 한다. 그래서 지난 91년 이강주를 제품화하는데 성공, 96년 농림부로부터 전통식품 제조 명인 9호로 지정됐다.

그는 2003년 완주군 소양면 명덕리 일대에 10억 여 원을 들여 이강주 공장 and 전통 술을 빚는 항아리, 소줏고리(증류기) 등을 전시하는 박물관을 조성했다. 1백여 평 규모의 박물관에는 술을 만드는 항아리와 증류기, 누룩 만드는 기구 등 술 빚는 도구 4백 여 점을 전시하고 있다.

“요즘은 정말로 눈코 뜰 새 없이 바쁩니다. 공장에 가보는 일하다가 올해 개관한 이강주박물관에 꼭 들러보아야 하니까요. 앞으로도 이강주 만드는 일과 함께 술 연구에 더욱 정진, 전통의 소중함을 몸소 보여줄 수 있도록 최선을 다하고 싶습니다. 그렇게 됐을 때 이강주가 세계 명주로 한발 더 나아갈 수 있을 것 아니겠습니까.”

■ 조씨가 걸어온 길

전북대학교 농화학과 졸업(1964)

삼학소주 연구실장(1964)

보배소주 생산부장(1979)

주조사 1급 자격 취득(국세청, 1980)

‘다시 찾아야 할 우리의 술’ 발간(서해문집, 1991)

전북 무형문화재 6호 지정(1987. 4. 28)

제조장 가동(전주시 완산구 다가동 2가 107, 1991)

제조장 이전(전주시 덕진구 원동 617-현 부지, 1993)
 TV극 인간극장 '그 집에는 술이 있다' 4부작 방영(1994)
 전통식품 제조 명인(名人) 9호 인증(농림수산부장관 지정, 1996)
 이강주 상표 등록(특허청, 1997)
 대통령 표창(가공산업 육성 및 우수 민속주 제조, 1998)
 신지식 농업인 선정(농림부, 1999)
 간사이 국제 식품 박람회 출품(1999)
 민속주류업계 최초 석탑산업훈장(2002)
 '우리 땅에서 익은 우리 술' 발간(서해문집, 2003)
 이강주박물관 개관(2003)
 (현) 전주 이강주 대표

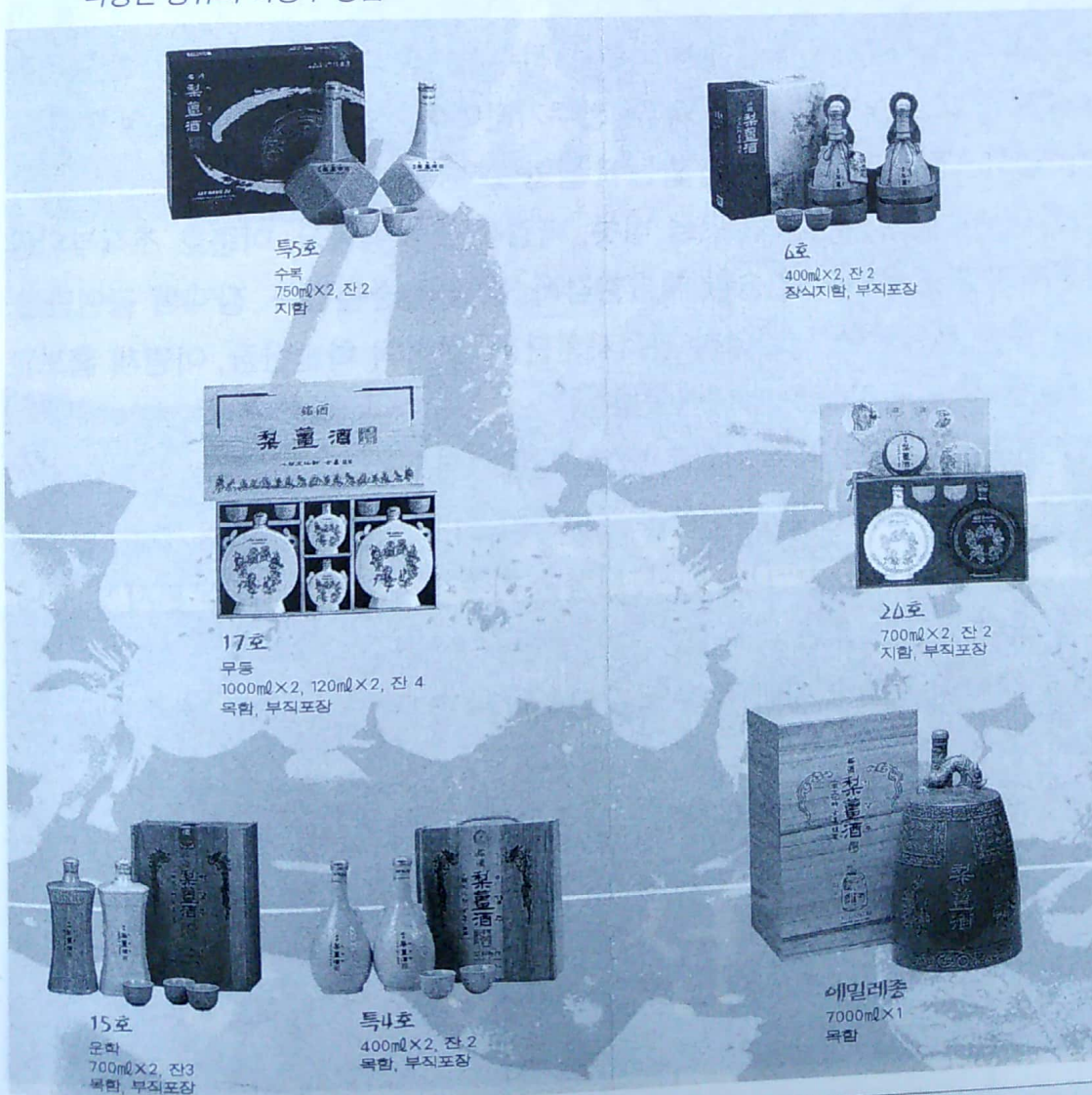
■ 조씨가 말하는 이강주 만들기



만들어진 약주를 소주
 고리에 넣고 소주를 내
 린다.
 이 과정이 이강주의 맛
 을 좌우하는 가장 중요
 한 공정이다.

- 1) 원료 준비 : 쌀과 누룩을 준비하고, 배와 생강, 한약재를 물에 잘 씻은 후 다듬는다. 꿀도 준비한다.
- 2) 1차 담금 : 백미로 고슬고슬하게 밥을 지은후 식힌다. 밥이 완전히 식으면 이 고두밥과 누룩을 섞어 술을 담근다.
- 3) 소주내리기 : 1주일 된 위의 술을 소주고리에 넣고 전통 방식으로 소주를 내린다. 담근술을 다시 술에 넣고 불을 지피면서 냉각수를 교환해 준다. 찬 기운과 만난 알콜증기가 액화되어, 소주고리에서 높은 도수의 소주가 떨어진다. 시간이 지날 수록 알콜 도수가 낮아진다.
- 4) 주원료의 침출 : 약 35도로 내린 전통소주에 이강주의 주원료인 배, 생강, 울금, 계피를 넣고 3개월 이상 침출시킨다. 마지막으로 꿀을 가미한다.

다양한 종류의 이강주 상품



■ 제1회 대한민국 전통술축제

전북에는 전주 이강주(명인 제9호), 이미주, 완주 송화백일주(명인 제1호)와 송곡오곡주, 과하주, 고창 복분자주와 선운사특주, 무주 머루주, 남원의 변강쇠주(지리산약술)와 춘향주, 정읍 단풍주, 익산 호산춘, 변산팔선주, 김제의 송순주 등 이루다 헤아릴 수 없을 정도로 민속주가 많다. 동쪽으로 험준한 지리산을 비롯, 덕유산, 모악산, 내장산, 대둔산, 마이산, 선운산, 강천산, 장안산 등과 변산반도와 섬진강, 동진강, 만경강, 금강 등 천혜의 자연을 끼고 있기 때문이다.

전주전통술박물관(관장 이준호)이 주최하고 전주한옥생활체험관과 전주기전여자대학이 주관하는 제1회 대한민국 전통술 축제가 4월 30일부터 5월 5일까지 전주전통술박물관·전주한옥생활체험관 등에서 열린다.

행사 추진을 위한 대한민국 전통술축제 조직위원회의 개소식이 지난 3월 26일 오후 4시 전주술박물관에서 이준호 전주전통술박물관장, 이동엽 전통문화사랑모임 대표, 박경진 조직위원장, 전주기전여대 조희천 학장 등 50여 명이 참가한 가운데 열리며 본격적인 활동에 돌입했다.

조직위원회는 이동엽 고문을 비롯, 박경진 조직위원장, 이준호 조직부위원장, 김인봉 총무단장, 김승겸 예술총감독, 김병룡 술총감독, 장재환 공연단장, 배기철 여행운영단장, 김영철 인적자원단장, 최형택 학술단장, 이명재 홍보단장 등을 선임, 행사 준비에 들어갔다.

전통주에 대한 관심 부각으로 맛과 예향의 전주를 널리 알리며 전통주 장인 발굴 등을 통해 글로벌 마케팅을 도모하기 위한 행사로 열린다. 대한민국 명인·명주 전시회, Day-Day 행사, 전통술 학술 심포지엄, 전통주 전시 및 판매, 향음주례 체험, 청소년 음주문화교실, 전통술 이름맞추기, 전통술 빚기, 전통술 시음, 소주고리 내리 재현 및 주막 운영 등 다양한 행사로 문화상품으로서의 발전 가능성을 타진한다.

행사 기간에는 전통술과 어울리는 안주를 같이 전시하면서 명인·명주를 지정, 문화관광부장관상(예정)과 장려지원금 1천만원을 지급할 계획이다.



전주비빔밥

요리연구 39년의

이 판 례

전주비빔밥 요리연구 39년의 이 판례

올해 초, 순창군 구림면의 만일사(萬日寺) 설치와 상당히 깊은 관련을 맺고 있는 것으로 해석되는 자료가 발견돼 관심을 끈다. '만일사비(萬日寺碑)'를 '만일진지고금비(萬日鎭之古今碑)'라고 부르는데 따라 순창에 만일진이 설치되었다는 추론이 가능하기 때문이다. 또, 그동안 구전으로만 전해지던 무학대사에 의한 중창설이 사실로 확인됐다.

순창군과 예원예술대학교 전북역사문화연구소(소장 이동희·예원예술대교수)가 최근 펴낸 '순창 만일사비 조사보고서'에서 이같이 드러났다. 이 보고서에 의하면 지난 1658년(효종 9년)에 건립된 만일사비 전문에 '만일사비(萬日寺碑)'를 '만일진지고금비(萬日鎭之古今碑)'로 호칭, 순창지역에 만일진이 설치되었을 가능성에 무게를 두고 있다.

'만일사비명-조선국 전남도(조선왕조실록에 현종때까지도 전라도라는 명칭과 함께 전남도라는 명칭 혼재) 옥천군(순창군의 옛 이름) 회문산성지 만일진지고금명'으로 나오는 대목이 이 같은 해석을 가능케 하는 부분.

또, 백제 때 창건된 유래 깊은 사찰이며, 조선 건국과 관련된 무학대사가 여말선초에 중창하였음을 다시 확인케 만들었다.

유재란 때 왜구의 침입으로 소실된 것을 지홍대사 등이 다시 중창하였음을 나타내는 대목도 새로운 사실이다. 만일사비는 이때 기록들을 모아 사찰의 유래와 연혁을 정리하고 중창할 당시의 과정과 시주자 참여자들을 소개, 1658년에 건립됐다는 해석이다.

그동안 구전으로만 전해지던 무학대사(1327~1405)에 의한 중창설이 사실로 확인된 것은 무엇보다도 중요한 대목이다. 무학대사가 이성계를 임금의 자리에 오르게 하기 위해 만일 동안 이곳에서 기도했다는 기록에서 '만일사'란 이름이 붙여진 기록들을 실제로 뒷받침하기 때문이다. 따라서 이성계가 순창을 방문했을 가능성을 시사해주는 대목으로, 그 시기는 황산대첩 후 귀경을 하면서 만일사에 들렀지 않았을까 하는 추론이다.

그렇게 되면 '고려말 무학대사가 만일사에서 기도할 때 이 곳을 찾아온 이

태조가 이 곳 어느 농가에서 순창고추장(오늘날의 고추장이 아님)을 먹어보고 그 맛을 잊지 못해 현감께 진상토록 하였다.'는 일화가 실제였음을 주지시켜주는 귀중한 자료다.

심심찮게 신문 지면을 채우는 우리 음식이 있다면 바로 비빔밥이다. 몇해 전 '마이클 잭슨 비빔밥'으로 눈길을 끌더니 항공사 기내식의 인기 메뉴로도 자리 잡았다. 또 역사적인 남북 정상회담 때 양국 정상이 비빔밥을 먹었고 외국인 배낭 여행객이 최고의 한국 음식으로 꼽은 것도 바로 비빔밥이다. 이제 비빔밥은 우리만의 먹을거리가 아니다. 세계가 알아주는 '글로벌 푸드(global food)'다. 몇년 전 국제기내식협회 총회에서 대한항공의 비빔밥이 최우수상을 탔다. 요즘에는 음식점에서 고추장을 듬뿍 넣어 별건 비빔밥을 땀을 뻘뻘 흘리며 먹는 외국인의 모습이 낯설지 않다.

비빔밥이 처음으로 언급된 문헌은 1800년대 말의 '시의전서(是議全書)'다. 이 문헌에는 '부빔밥(골동반)'으로 기록돼 있다. 골동반의 '골(汨)'은 '어지러울 골' 동(董)은 '비빔밥 동'으로 '골동'이란 여러 가지 물건을 한데 섞는 것을 말한다. 그러므로 '골동반'이란 '이미 지어 놓은 밥에다 여러 가지 찬을 섞어서 한데 비빈 것'을 의미한다. 물론 이 문헌의 '골동반'을 비빔밥의 원형으로 보는데는 데는 이견이 있다. 한국이 원조인 비빔밥을 두고 중국문헌에 나오는 골동반을 드는데 그건 잘못이다. '자학집요'라는 문헌에 골동반 짓는 법이 나오는데, 어육 등 여러 가지 재료를 미리 쌀 속에 넣어 밥을 짓는다 했으니 결과적으로 비빔밥이 됐을지는 몰라도 다 된 밥과 나물·고추장을 넣어 비비는 오늘날의 비빔밥과는 절차부터가 다르기 때문이다. 비빔밥이 어떻게 생겨났는지에 대해서도 여러 설이 난무하다. '조선시대 임금이 점심 때 나중친이 입궐했을 때 먹는 가벼운 식사' '나라에 큰 난리가 벌어져 임금이 궁궐을 벗어났을 때 수라상에 올릴 음식이 없어 밥에 몇 가지 나물을 비볐다' '농번기에는 여러 차례 음식을 먹는데 그때마다 상차림을 준비하기 어렵고 그릇을 가져가기도 어려웠으므로 그릇 하나에 여러 가지 음식을 섞어 먹게 되었다' '동학군이 그릇이 모자라 그릇 하나에 이것저것 받아 비벼 먹었다' '제사를 마치고 나면 제상에 놓은 제물을 비벼서 먹게 되었다' 등 여러 근거가 있지만 아직 정확히 밝혀진 것은 없다.



제45회의 전주 풍남제 때 1천여 명이 먹을 비빔밥을 김완주 전주시장 등이 비비고 있다.

그렇다면 전주비빔밥이 생기게 된 배경은 어떠한가. 조선시대에 이르러 남원 읍내장과 함께 전주 읍내장은 당시 최대규모로 자연히 농산물의 집하 유통이 원활하게 되고 각 지방의 식품 재료들이 집산, 풍부한 재료로 하여금 맛의 고향이 될 수 있었던 것. 전주를 감고 흐르는 전주천은 수질(水質)이 뛰 어났기 때문에 기름진 평야를 만들었고, 여기서 생산되는 곡류나 소채류는 모두 풍부한 영양가를 함유하여 식생활 또한 윤택해 질수 밖에 없었다.

전주비빔밥이 유명하게 되는데는 나름대로 각별한 이유가 있다. 주재료인 콩나물이 연하고 고소해 그 질이 빼어나기 때문이다. 그래서 전주의 각종 요 리에는 콩나물이 어김없이 들어가는데 애주가들이 즐겨 먹는 콩나물국밥이 대표적이다. 게다가 인근 순창의 빼어난 고추장 맛과 평야지대의 질 좋은 농 산물이 더해져 명성을 떨치게 됐다.

예로 부터 장맛이 좋아야 음식맛이 좋다는 말이 있듯이 전주비빔밥의 비결은 장맛인데 그 유명한 순창 고추장을 사용하며, 일부업소는 전통적인 방법으로 엿기름을 식혀 찹쌀과 고추가루를 혼합 숙성시켜 사용하기도 한다.

게다가 음식에 드리는 깊은 정성은 또 어떠한가. 음식 솜씨 중에서도 특히 젓갈류가 뛰어나 게젓, 명란젓, 새우젓, 오징어젓 등 그 담는 법과 간수법이 매우 훌륭, 젓갈을 써서 담는 김치는 영양가도 높고 맛도 일품이었다. 따라서 전주는 사계절 각기 다른 재료를 쓸 수 있는 천혜의 조건을 갖추고 있었다. 이처럼 아낙네들의 음식 솜씨가 뛰어났기 때문에 옛날부터 전주비빔밥은 평양의 냉면과 개성의 탕반과 함께 조선 3대 음식의 하나로 꼽히고 있다.

전주시 중앙동 전주우체국 앞 골목에 있는 전주비빔밥 전문점 성미당(대표 정영자, 전북향토음식지정업소)은 39 간의 전통을 지닌 업소로 전국적으로 익히 잘 알려진 맛집이다. 성미당의 맛의 비결은 처음 가게 문을 연 이판례(80)씨의 손끝에서 비롯돼 딸과 손녀딸에 이어 3대에 이어지면서도 그대로 고유의 맛을 간직하고 있다.

“전주비빔밥은 첫째, 사람 사이의 연을 확인하는 한술밥의 문화인 공식(共食)의 대표적인 음식입니다. 큰 바가지에 비벼 온 식구가 함께 나누어 먹으며 정을 나눌 수 있기 때문이죠. 둘째, ‘빨리빨리’를 좋아하는 민족의 음식 답습니다. 밥에 찬을 톡 얹어 썩썩 비벼 먹으면 눈 깜짝할 새에 빈 그릇이 되지 않습니까. 셋째, 배부르게 먹기를 좋아하는 우리의 욕구를 만족시킵니다. 고소하고 매콤한 맛에 금세 포만감이 느껴짐이죠. 넷째, 무엇보다도 우리의 맛과 멋이 흐릅니다. 비빔밥은 나물류와 고기·버섯·달걀·튀각·묵 등의 다양한 재료에 고소한 참기름과 고추장을 버무려 맛과 영양이 뛰어납니다. 흰밥 위에 올린 노랑고, 하얗고, 붉고, 푸르고, 검은 색의 조화는 정말 아름답기만 합니다.”

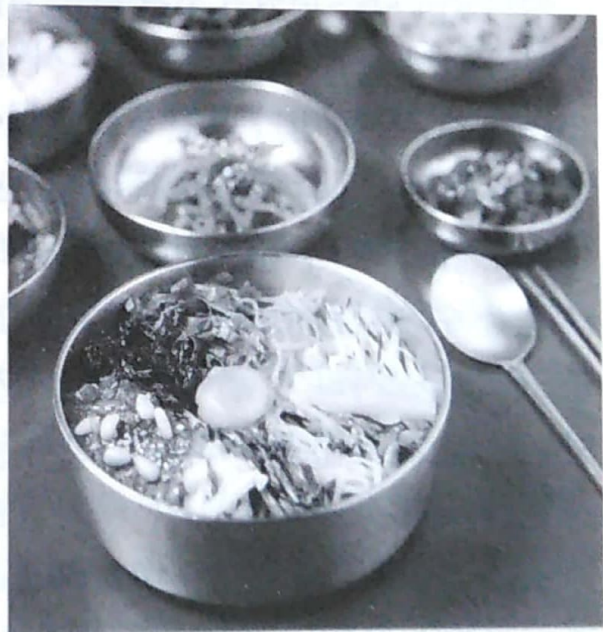
한국문화를 상징하는 심벌로서 전주비빔밥은 안성맞춤이라는 얘기다. 비빔밥은 한술밥 가족공동체를 만드는 요건이 된다. 가족끼리 한술비빔밥을 만들어 먹어보아라. 가족끼리 정이 새록새록 피어날 것이다. 비빔밥은 뜨거운 콩나물밥과 각각 개성을 가진 찬반이 서로 하나로 조화를 이루면서 맛을 내는 음식이기도 하다. 그래서 지역간 계층간 집단간 갈등과 지역간 계층간 집단간 갈등과 대립을 치유할 수 있는 상징적 처방으로 비빔밥보다 더 좋은 게 없을 듯하다. 때문에 비빔밥은 단순히 물질이 섞인 게 아니라 음양오행까지 비벼져 정신문화와 물질문화가 동시에 스며있는 가장 한국적인 전통음식

이라 할 수 있다.

“저희 이모님이 원래 전주음식을 잘 하셨습니다. 그래서 이모님이 가르쳐 주신 방식에 여러 군데서 자문을 구해 전주비빔밥을 하고 닭죽도 시도해보았습니다. 와이셔츠 한 장을 주고 심해원(당시 한식전문식당) 주방장에게도 물어볼 정도의 열성을 발휘, 전주비빔밥을 내 손으로 꼭 만들고야 말겠다는 생각뿐이었습니다. 위에 올려놓는 양념은 그때 그때 상황에 따라 다르게도 썼지요. 어른들을 모시고 살면서 많은 것들을 배우는 계기도 전주비빔밥에 관심을 갖게한 한 원인입니다.”

이때가 1965년 12월 13일이란다. 그는 그날 점심때부터 내놓을 비빔밥을 만들기 위해 오전 11시까지 밥을 지어놓았고, 채소는 채소로 따로 장만을 해 놓으며 쇠고기국물을 끓여 놓고 그 국물에 표고를 볶아 두었다. 밥을 비빌 때는 커다란 그릇에 필요한 인원의 수만큼씩 함께 비웠으며, 그 옛날에는 장작 불에 지은 밥을 남원 운봉에서 나는 목기 함지박에 탐스럽게 비웠단다. 필요한 분량의 밥을 큰 그릇에 담고 밥 한 그릇 몫에 참기름을 주걱으로 반쯤(반술갈로 하나가 넘게) 마련하는 것도 잊지 않았다.

그 옛날에는 이모님(작고)이 참기름을 짜다 주었지만 지금은 참기름은 물론이거니와 손수 찹쌀고추장, 간장 등을 담그고 있단다. 오픈 당시에 조선배추 등 김치맛이 전주에 널리 알려지며 하나둘씩 성미당을 찾아온 것이 오늘에 이르게 됐단다. 현재 일반비빔밥은 8천 원, 육회비빔밥은 1만원이며, 육회비빔밥을 선보인 것은 오랜 시간이 되지 않았다는 이씨의 증언이다.



성미당의 전주비빔밥은 화려한 오방색으로 전주의 맛을 대변한다.

“오방색으로 표현하는 우주가 바로 전주 비빔밥입니다. 노란 계란을 중심으로 붉은 육회, 흰



이판례씨는 딸 정영자씨에게 맛의 비결을 전수했다.

묵, 검은 김가루, 푸른 오이채 등의 오색 양념을 보시면 이해가 갈 것입니다. 주재료로 찹쌀고추장(순창고추장이 아닌 직접 담근 고추장), 콩나물, 참기름을, 부재료로 표고버섯, 도라지, 오이, 당근, 미나리, 소고기육회, 취나물, 상추, 고사리, 애호박, 무채, 황포묵, 김, 계란, 잣 등을 쓰고 있습니다.”

성미당이 다른 비빔밥 집과 다른 점이라면 한번 비빔 과정을 거쳐 나중에 손님이 다시 한 번 비벼 먹는다는 사실에 있다. 일단 밥과 함께 콩나물 무친 것을 찹쌀고추장, 참기름, 간장 등을 넣어 비빈다. 이때 쓰는 참기름과 간장은 집에서 직접 담가 4~5년간 묵힌 것으로 비빔밥의 맛을 내는데 가장 중요한 재료다. 밥의 따스함을 보존하고 시골의 정취를 흠뻑 느낄 수 있어 식욕을 더욱 돋울 수 있다는 판단에 은은한 낫그릇도 쓴다. 이렇게 비빈 밥 위에 산나물, 도라지, 고사리, 시금치, 미나리, 쑥갓, 녹두묵, 표고버섯, 잣, 계란, 볶은김, 당근, 오이, 깨소금, 볶은 쇠고기, 상치 등 십 여 가지의 비빔 재료를 색깔에 맞추어 얹혀낸다.

노란 낫그릇은 식지 않고 인체에 좋아 사용, 개업 당시에 완산동에서 영감님 국그릇(낫그릇)을 가져다가 썼지만 좀더 크게 만든 것으로 바꾸었다.

2대째 업을 잇고 잇는 정영자(58)씨는 “친정 어머니로 물려받은 전주비

빔밥을 그때 그 조리 방법 그대로를 적용 만들고 있다.”며 “당국에서는 비빔밥 맛의 차별화를 통한 가격의 차등 적용은 물론 주자장 문제와 다양한 홍보 전략을 구사, 전주비빔밥의 세계화에 앞장설 수 있는 전기를 마련해야 할 것이다.”고 말했다.

■ 성미당 관련 프로필

KBS 멋자랑 맛자랑의 집 출연(1984)

KBS 고향따라 맛따라 출연(1984)

일본 JHK 출연(1985)

KBS 무엇이든 물어보세요 출연(1990)

MBC 화제집중 출연(1989)

대전 EXPO 전북 음식 대표 참가(1993)

전라북도 향토음식 지정업소(1995)

전통문화보존명인장(한국전통문화보존회, 1996)

전북향토전통음식조리경연대회 금상(1996)

■ 이씨가 공개하는 ‘전주비빔밥’ 만들기

1. 저희 전주비빔밥은 먼저 사골물로 밥을 꼬들하게 짓는다.
2. 사골물로 지은 밥을 후라이팬에 콩나물, 찹쌀고추장, 참기름을 넣고 약한 불에서 정성스럽게 비벼낸다. 그래서 밥 콩나물 찹쌀고추장 참기름이 어우러져 1차적인 맛이 난다. 이렇게 정성스럽게 비벼낸 밥을 뜨거운 물에 데워놓은 솥그릇에 잘 담아 놓는다. (그위에 여러 가지 양념해 놓은 부재료들 - 20여 가지 - 가지런히 놓는다.)
3. 쇠고기는 채 썰어 배즙, 청주를 넣고 무쳐서 1시간 정도 놓아둔 후 마늘, 청장, 참기름, 깨소금, 잣가루를 넣고 무쳐 두었다가 육회로 사용한다.
4. 미나리는 끓는 물에 소금을 조금 넣고 살짝 데친다. 데친 미나리에 소금, 참기름, 마늘, 깨소금을 넣고 무친다.

5. 콩나물(160g)은 끓는 물에 소금을 조금 넣고 삶은후 찬물에 헹군다.
6. 삶은 콩나물에 소금, 참기름, 마늘, 깨소금을 넣고 무친다.
7. 도라지는 소금을 넣어 주무른 후 씻어 쓴맛을 제거한 다음 마늘, 소금을 넣어 볶다가 깨소금, 참기름을 넣는다.
8. 고사리는 끓는 물에 삶은 다음 마늘, 청장을 넣어 무쳐서 볶다가 깨소금, 참기름을 넣는다.
9. 표고버섯은 채 썰어 깨소금, 참기름, 청장, 마늘을 넣고 무친 다음 살짝 볶는다.
10. 애호박은 채썰어 소금에 절였다가 찬물에 살짝 헹구고 물기를 짰후 마늘을 넣고 볶다가 참기름, 깨소금을 넣는다.
11. 무는 채 썰어 고춧가루, 마늘, 생강, 소금을 넣고 무친다.
12. 오이와 당근은 길이 4~5Cm 정도로 곱게 채썰어 놓고 황포묵은 길이 4~5Cm, 나비 1Cm, 두께 3mm 정도로 썰어 놓는다.
13. 손님이 잡수실 때 다시 비벼서 먹게 된다. 그래서 '2번' 비벼서 막게 되므로 여기서 전주비빔밥만의 특유한 고소한 맛이 나게 된다.

■ 나머지 전라북도 지정 전주비빔밥

가족회관(284-0982), 갑기회관(211-5999), 고궁(251-3211), 한국관(272-9229), 한국집(284-0086).

■ 전주의 대표적 음식 3가지(전주비빔밥 제외)

전주콩나물국밥은 독배기에 밥과 콩나물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 펄펄 끓여 만드는 토속음식이다. 뒷맛이 좋고 배속을 편안하게 만드는 등 해장음식으로 인기를 구가하고 있다. 모주 한잔과 곁들여 먹으면 그 맛이 담백, 시원하여 애주가들에게 특히 인기가 높다. 전주의 콩나물이 유명한 것은 기후, 수질 등이 콩나물 재배에 적합하기 때문이고, 또 풍토병인 디스토마로 인한 토혈을 예방하거나 각기병을 예방하기 위해 많이 먹었기 때문이라는 구전이다. 재료로 밥, 물, 콩나물, 김치, 멸치, 달걀, 마늘(다진 것), 파, 고춧가루, 깨소금, 새우젓

동이 들어간다. 한일관(284-3349), 삼백집(284-2227), 삼일관(284-8964), 한일관 우아분점(242-1116).

전주한정식은 밀반찬 하나에 하나에 비결이 숨어있다. 3, 4년씩 삭힌 진석화젓이나 토하젓을 고집하며, 장아찌 등 밀반찬은 3~5년 지난 것을 쏘은 물론 고추장도 집에서 담근 것에다가 소금도 곰소 천일염을 사다 2, 3년씩 간수를 빼고 써야 한다는 전주한정식업소인 '백번집' 주환씨(59)의 이야기다.

또한, 전주한정식은 화학조미료를 쓰지 않고 갖은 양념으로 맛을 내는 것도 특징의 하나로, 전북의 고들빼기 김치는 잃어버린 식욕을 돋우는 데 그만이다. 탕과 찌개, 전, 적, 갖은 나물무침, 젓갈들이 색깔별·계절별로 다 나오면서 전국적으로 유명한 계화미와 김제 광활 및 진봉미, 고창미 등을 써서 밥을 지어 경쟁력을 갖고 있다는 한 전문가의 지적이다.

특히 전주한정식에 오르는 찬 중에서 전주의 향토색을 짙게 담고 있는 음식은 콩나물겨자잡채와 대합구이, 육회, 들깨죽탕, 탕평채, 토하젓, 진석화젓 등이다. 봄의 경우, 두릅나물과 냉이국, 취나물, 여름에는 삼계탕과 머우탕이, 가을에는 송이버섯구이와 싸리버섯, 꽃버섯, 겨울에는 참계장과 생굴, 토란탕, 달래나물 등 30여가지가 시기를 고려해 상에 올려지는 것도 오늘날 전주한정식이 있게 한 원인으로 꼽힌다. 백번집(284-7311), 전라회관(288-3033), 백만회관(254-6633).

전주돌솥밥은 돌솥에 참쌀, 보리, 콩, 밤, 은행, 잣, 인삼 등 15가지 이상의 재료를 넣고 죽에서 밥을 하여 다진 파, 깨 간장을 넣고 비벼서 상추, 미나리 등 푸짐한 야채반찬과 함께 먹는다. 씹을수록 감칠맛이 나며 다 먹은 후 굵어먹는 누룽지의 맛도 일품이다. 반야돌솥밥(288-3174), 백련돌솥밥(242-0997)

■ 전주음식의 세계로 가기 위한 전략

2003전주국제발효식품엑스포가 지난 10월 24일부터 28일까지 전주월드컵경기장에서 개최, 전북이 세계적인 발표식품의 메카로서의 가능성에 도전했다. 도내의 풍부한 발표식품을 생명공학기술로 접목시켜 발효산업의 거점 육성은 물론 국제 경쟁력 제고와 유통 판로의 개척을 목적으로 열렸다. 전통식품 우수성 입증, 전주 고유 발효식품의 특성화, 지역축제를 통한 지역의 경제발전, 국

제학술대회 접목을 통한 학술행사, 홍보대사를 통한 홍보 활성화 등의 효과를 기대하기 위해 개최됐다.

현재까지 전국적인 명성을 치르고 있는 전북의 대표 음식으로는 평양의 냉면, 개성의 탕반과 함께 조선시대 3대 음식의 하나였다는 전주비빔밥을 비롯, 우리나라 5대명주의 하나인 이강주, 조선시대 3대 명주의 하나였던 익산의 호산춘, 조선조의 이성계가 진상품으로 올리게 만든 순창고추장, 근래에 북한에 소개된 고창 복분자주, 그리고 완산10미 등 이루다 헤아릴 수 없이 많다.

그러나 산업화 사회를 거쳐 첨단 정보화 사회로 치닫고 있지만 전북인들에게 산업화 마인드가 부족과 입맛의 대중화, 홍보의 실패로 맛의 본향을 전남 등 다른 지역에 내주어야 하는 현실에 직면했다.

지난 1995년 도차원에서 전라북도 향토전통음식발굴육성조례가 제정되고, 이를 근간으로 53개 품목 75개 업소의 향토전통음식지정업소(2002년말 현재)가 지정됐지만 정작 도 무형문화재로 지정된 음식 명인은 단 한 명도 없다.

다만, 송순주(1987년 4월 28일), 이강주(1987년 4월 28일)가 향토 술담그기로 무형문화재로 지정됐지만 오랜 명성과 지명도에도 불구하고 정작 이들 전통 음식과 관련한 기능보유자들의 발굴 육성을 위한 지방무형문화재 지정은 이뤄지지 못하고 현실이다.

때문에 전주의 명주였던 장군주와 1960년대 비빔밥으로 유명세를 탔던 옴팡집, 간을 맛출때 썼던 전주즙장(全州汁醬, 白氏醬)이 거의 실전, 전북음식이 위기를 맞고 있다.

실제로, 전주비빔밥과 전주콩나물국밥 등 몇몇 전북을 대표하는 음식의 경우, 외지인들이 또는 나이가 많이 든 어른들 사이에 옛 맛이 바뀌었다는 등의 불만이 나오는 것도 이들 음식의 전통적인 맛 보전과 발전에 소홀히 해온 결과라는 지적이 많다.

특히, 전주 향토음식과 관련된 문화적 행사를 관광상품으로 개발하는 데도 소홀, 요리사와 함께 하는 음식체험, 경연대회 등으로 이어지지 못하고 있다.

김제지평선축제, 고창수산물축제 등 지역 특산물과 음식물을 소재로 한 축제가 지역마다 열리고 있지만 관광축제의 본질적인 접근과 함께 산업화로 이어지지 못해 절름발이로 치러지고 있어 개선책이 요구된다.

전남과 광주가 1994년 남도음식축제와 김치대축제를 처음으로 개최, 남도의 맛을 한국은 물론 일본 등 외국에 선보이며 해를 거듭하면서 발전의 발전을 거듭하고 있는 만큼 반면교사로 삼아야 한다는 지적도 있다.

일각에서는 이제라도 전주에서 비빔밥축제를 열어 전북의 맛을 홍보, 테마 관광 상품으로 개발해야 한다는 주장도 일부 제기되고 있다.

또한, 전라북도의 '전라북도 향토전통음식조리백서(2001년)', 주종재교수(군산대 식품영양학과 교수)의 '전라북도의 향토음식 이야기(2002)' 등의 책자가 발간됐으나 전북의 음식의 맛을 널리 알리는 데 여러 가지로 미흡한 실정이다. '전주비빔밥'을 단일 테마로 한 책자의 발간 등 대중적이면서도 음식을 테마로 한 홍보 안내 책자도 서둘러 펴내야 할 시점에 와 있다.

전주시 모범음식점(<http://www.jeonjufood.or.kr>) 등의 음식 관련 사이트가 운영되고 있으나 보다 전문화된 사이트를 제작, 운영하는 것도 과제로 지적된다.

지역전통음식점을 알리는 안내 표지판도 거의 전무한데다가 주차시설 등의 미흡으로 제84회 전국체전, 제3회 전주세계소리축제 등의 특수를 보지 못했다는 한 음식점 관계자의 말이다.

뿐만 아니라 의무적으로 전통음식을 학교급식에 사용, 후손들에게는 그 맛을 이어갈 수 있도록 하며, 농,어민들에게는 소득으로 이어질 수 있도록 하는 솔로몬의 지혜가 요구되는 시점이다.

해안고속도로 개통으로 곰소항, 고창 구시포항, 군산 등이 서해안의 새 명소로 부상하며 젓갈시장이 호황을 누리는 만큼 이에 대한 대비책을 서둘러야 한다는 얘기도 설득력을 갖는다. 특히 곰소항의 경우, 주말에 주차된 차량의 약 60% 이상이 전남, 경기, 충남, 서울 등 타 지역 차량들로 나타나 젓갈 타운 조성 이 요구된다.

부안군은 지난 1997년 이후부터 추진해온 곰소항 인근 2만 여 평의 매립지 조성을 완료하고 상하수도, 도로시설공사, 주차장을 추가해 젓갈단지, 대규모 횡집 등 단지를 조성할 계획이다. 타당성을 고려, 충남 강경·광천 등 타 지역처럼 젓갈축제를 개최해 봄직하다.

전북의 김치는 경상도보다 사치스런 감이 들고 해산물을 넉넉히 넣어 감칠맛이 충분하기로 정평이 나있다. 고춧가루를 쓰기보다는 확독에 불린 고추를

겉쪽하게 갈아서 만들고, 젓국을 넉넉히 넣어 양념을 하며 찹쌀풀을 해서 쓰기도 하는 등의 노력을 경주, 전통의 맛을 지킬 것은 지키고 통조림 등으로 산업화할 것은 산업화하는 노력이 절실한 오늘이다.

전북 김치의 세계화를 위해서는 원료의 수급 및 가격 안정화, 위생적 김치 제조공정의 확립 및 생산성 제고, 김치 제품의 품질 개선 및 고품질화 그리고, 김치에 대한 홍보 강화 등이 요구되는 시점이다.

■ 지금, 전주는 화려한 음식의 부활을 꿈꾼다.

전주음식의 화려한 부활을 꿈꾸는 작업이 이루어질 전망이다. 전주시가 지난 2월 20일부터 3월 7일까지 전주한옥마을 맞춘 조성에 따른 설문조사를 실시했다.

전주시에 따르면 전주 전통음식과 맛의 명소화·브랜드화를 위해 한옥마을에 2006년까지 총 사업비 1백58억원을 투입, 1천6백평 규모의 맞춘(전통음식촌)을 조성기로 했다.

시는 이를 위해 전북개발공사와 사업시행 협약을 체결하고 완산구 풍남동 리베라호텔-오목대 사이 부지를 매입, 전통음식점 7개소와 한정식 2개소, 전통 장류전시관 1개소, 전통 정자 2개소, 주차장 등을 건립할 계획이다.

시는 전통음식점의 경우, 업소당 80평 규모로 12억원씩, 한정식집은 1백평 규모에 22억원선에 분양할 방침이다.

맞춘 조성 방법, 유치되어야 할 업종 10개 추천, 조성시 유치 적당한 업체(코너), 입주할 대상 업체(코너) 선정 방법, 운영 시스템, 1개 업체(코너)당 적당한 대지 면적, 평당 조성 원가 등 맞춘 조성사업에 적극적으로 반영하기 위해 설문조사 결과를 실시하고 있다.

■ 전북의 전통발효 식품

김치류 : 전북의 김치는 백김치, 갯김치, 총각김치, 오이소박이, 파김치, 깍두기, 깻잎김치, 열무김치, 고들빼기 등 다양하다. 특히 고들빼기는 씹

쓸한 맛을 간직하고 있으면서 흙향내가 감도는 깊고 그윽한 맛을 간직하고 있다. 재배한 고들빼기는 야생보다 씹쌀한 맛이 덜해 식용으로 안성맞춤이다.

장류: 간장, 된장, 고추장, 청국장 등으로 구분된다. 순창고추장은 섬진강 상류의 오염되지 않은 지하 암반수와 햇볕에 잘 건조해 말린 태양초 고추장의 품질을 좌우하는 효모균 번식과 최적의 기후 조건, 여기에 여인의 손맛이 한데 어우러져 전국적인 유명세를 톡톡히 치르고 있다. 전통재래식 비법으로 제조, 숙성된 순창고추장은 타지방에서 찾아보기 힘든 검붉은 색깔에 은은한 향기와 감미로우며 알싸한 맛으로 타 지방의 추종을 불허, 우리 민족 고유의 전통식품으로 자리매김하고 있다.

젓갈류: 젓갈의 재료는 그 사용 목적에 따라 크게 두 가지로 분류할 수 있다. 김치용 젓갈에는 조기젓, 새우젓, 황석어젓, 멸치젓 등이 있다. 반찬용 젓갈은 조개류, 어패류로 만든 젓갈은 반찬용으로 이용된다. 새우젓, 굴젓, 곤쟁이젓, 창란젓, 꼴뚜기젓, 장지젓, 해삼창자젓, 대합젓, 명란젓, 게젓 등이 있다. 토하젓은 민물새우를 소금에 절여 6개월 이상 삭힌 것으로 찹쌀가루로 쑨 죽을 넣어 짭맛을 적게 하고 풋고추와 마늘, 통깨, 참기름으로 양념, 한정식집에서 맛볼 수 있다.

곰소젓갈은 칠산(七山)어장 등지에서 잡히는 덩포리, 까나리, 밴댕이, 멸치 등 선도 높은 원료와 천연 염전, 그리고 숙성 기술이 뛰어나기 때문에, 천일염 사용과 젓갈에 잡젓을 섞지 않고 끓이지 않은 자연 발효와 오랜 숙성, 철저한 보관으로 만들어지는 명가.

식초류: 식초는 식품공정에서 곡류, 과실류, 주류 등을 원료로 하여 발효시킨 양조식초와 빙초산 또는 초산을 음용수로 희석하여 만든 합성식초로 분류된다. 양조식초는 다시 원료에 따라 과실식초, 곡물식초, 주정식초로 구분하고 있다. 다만 과실식초중 감식초는 산도가 떨어지기 때문에 그 규격을 별도로 규정하고 있다. 현재 건강식초로 가장 많이 알려진 것은 홍삼식초, 송엽식초, 솔순식초, 감식초 등이며 이외에 포도 식초, 매실식초, 한약 식초 등이 있다. 전북의 감식초는 완주군 동상면과 김제시 금산면 등에서 제조, 판매되고 있다.