

전라문화

바·로·보·기

송 화 섭

전북교육문화회관



EM146805

신아출판사



전라문화 바로보기

초판인쇄 : 2003년 6월 20일

초판발행 : 2003년 7월 1일

지 은 이 : 송 화 섭

펴 낸 이 : 서 정 환

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 89-7171-843-9 03380

■ 저자와 협의하여 인지는 생략합니다.

■ 잘못된 책은 바꿔 드립니다.



차 례

· 서문 / 전라도 문화, 편견없이 바로 보자

고창식 고인돌 · 11

남근석인가 연봉석인가 · 23

전주 풍남문을 열어라 · 33

전군도로는 일제수탈의 실크로드였다 · 43

전라북도에 위도 띠뱃놀이하는 없다 · 51

자궁 속의 전주사람들 · 61

풍수지리로 본 『혼불』 속의 노봉마을 · 70

향토보다 향촌이 낫다 · 81

홍길동전은 변산반도에서 쓰여졌다 · 90

전주 풍남제와 전주 난장 · 101

과연 솟대의 기원은 소도인가 · 112

600년의 역사를 이어온 귀미리 사람들 · 123

변산반도는 우리나라 최고 최대의 관음성지이다 · 136

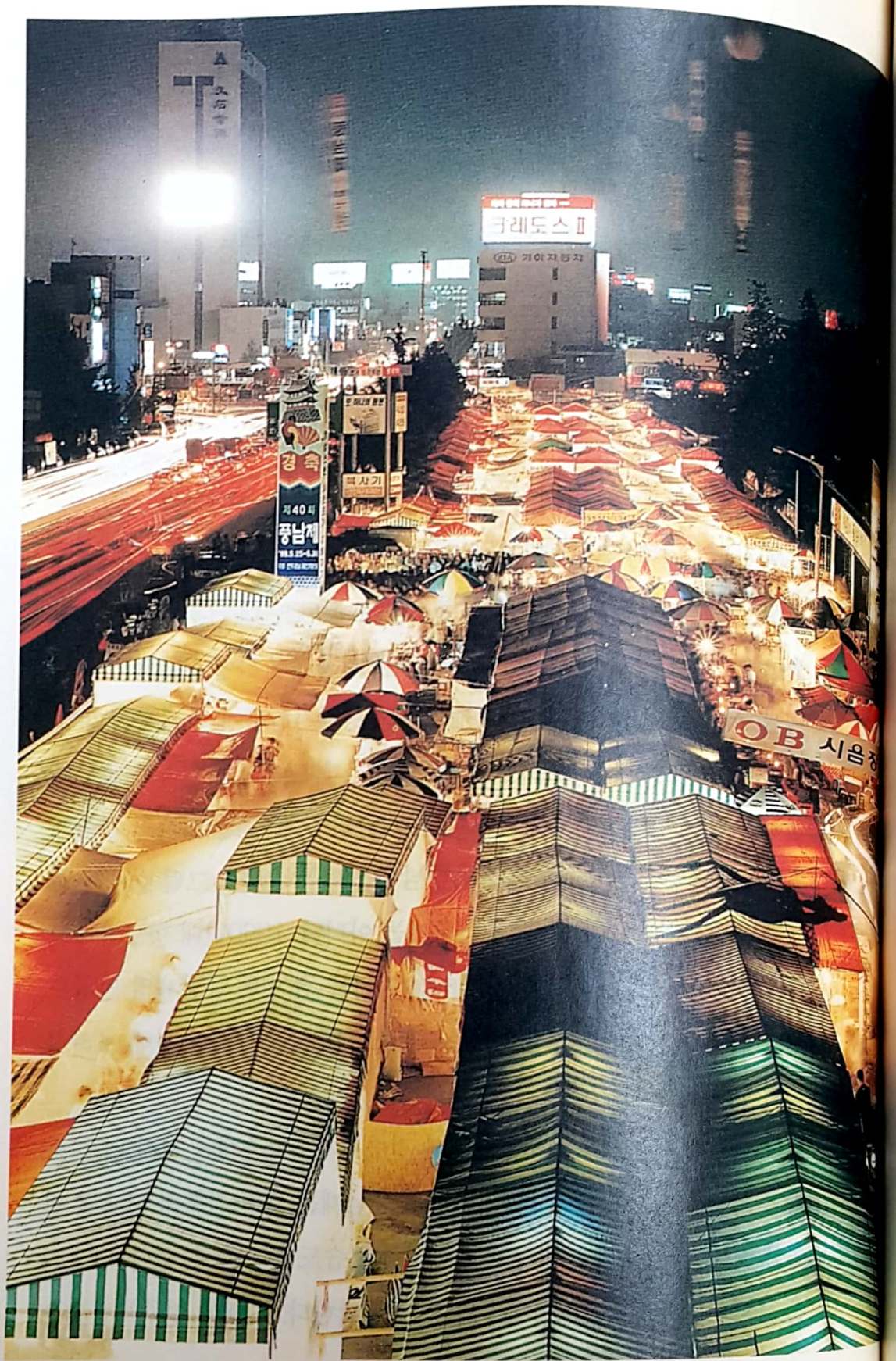
전라도의 모정 문화 · 150

- 고창 모양성의 극락여행 · 162
- 금마의 골막이 미륵불 · 171
- 세계 최대 최고의 수리시설 김제 벽골제 · 180
- 비빔밥과 비빔밥의 차이 · 191
- 신선의 세계 두승산 유선사 · 200
- 선사 선돌과 역사 입석 · 212
- 진안 마이산의 돌탑 바로보기 · 222
- 축제가 죽어야 문화가 산다 · 238
- 전국농악경연대회를 즉각 중단하라 · 252
- 장승을 함부로 세우지 마라 · 260
- 판소리가 판소리를 죽인다 · 271
- 여성해방의 원천 원정 마을굿 · 283
- 누가 삼동굿놀이 하였는가 · 295
- 전라도 무당 당골 살리기 · 310
- 전주대사습놀이의 허상과 실상 · 319
- 황산에 올라 왜구를 바라본다 · 329

전주 풍남제와 전주 난장

풍남제는 전주에서 가장 오래된 지역축제이다. 1958년에 처음 시작하여 2003년에 45회를 맞이하였다. 대체로 1960년대 전후에 탄생하는 축제는 대안축제적 성격이 강하다. 식민통치시대의 관행이 새로운 독재 정권에서도 계속되면서 전통축제가 아닌 행정지원하에 관 주도형의 향토축제들이 탄생하기 시작한다. 향토축제는 민간 주도의 전통축제를 탄압하면서 마치 민속축제처럼 포장된 가장민속적假裝民俗的인 지역축제였다. 그러한 시대적 흐름 속에서 풍남제는 태동하였다. 그런 점에서 풍남제는 역사적 전통을 가진 민속축제는 아니다. 1960년대 향토축제의 공통점은 축제의 명칭이 일제식日帝式이라는 점이다. 풍남제의 명칭도 그러하다. 축제의 명칭부터 혈통도 족보도 없으니 아무리 잘해 보려고 노력하지만 정통성 시비가 따른다.

풍남제는 최근 전주국제영화제와 전주세계소리축제에 치여 더욱 초라한 모습을 보여주는 듯하다. 초창기 풍남제는 제법 전주의 단오절 전통을 잇는 듯하였으나, 최근에는 그러한 모습도 찾아볼 수 없다. 단오절은 음력 5월 1일에서 5일까지의 절기를 말한다. 이때에 전주사람들은



전주 풍남제의 불
야성을 이루는 점포
천막의 야경.

단오제의 전통으로 덕진연못에서 물맞이하는 풍속을 최근까지 계승해 왔다. 그 동안 풍남제는 단오절의 전통을 계승하는 지역축제라는 명분을 가졌으나 지금에 와서는 그것마저 지켜내지 못하고 말았다. 최근에는 전주시가 내세운 종합축제의 논리에 휩싸여 풍남제는 더욱 쇠락하는 모습을 보여주고 있다.

전주 풍남제가 단오 난장과 덕진물맞이를 잘 살려냈더라면 성공한 지역축제로 인정받았을 터인데 이제 두 가지 모두를 잃었다. 단오는 절기이기에 변경이 불가능하다. 또한 난장은 단오제의 전통인데 단오절을 벗어나면 명분이 없다. 풍남제가 그나마 명분으로 내세운 단오난장도 버리고 어디로 가는지 지켜볼 일이다. 풍남제의 혼돈을 자초한 것은 오락가락하는 기획에 있다. 풍남제의 대표적인 혼돈이 전주난장이다. 사실 풍남제와 단오난장은 별개였으나 풍남제가 단오제의 모양새를 갖추려고 전주난장을 꾸민 것이다. 이와 같이 전통민속을 모방하는 축제가 향토축제의 특징이다.

그렇다면 전주난장이 단오난장을 고스란히 계승받았느냐 하면 그것도 아니다. 마치 전주사람들은 전주난장을 단오난장으로 착각하는 사람들이 있겠지만 그건 아니다. 한마디로 전주에는 「전주난장」이란 독자적인 프로그램이 없었다. 풍남제전위원회가 40회 전주 풍남제를 맞이하여 참신한 아이디어로 전주난장을 내놓았는데, 그게 헛다리를 짚은 것이다. 풍남제에서 난장이 없다면 양꼬없는 찜방이다. 몇 년 전 전주시에서 난장이 없는 축제를 추진한 적이 있었다. 그런데 전주 시민들조차 풍남제를 했느냐고 물어 볼 정도였다. 전주사람들은 풍남제로 단오제를 대리만족하면서 단오난장의 맛보기를 전주난장에서 충족시키고 싶어



도심 한가운데에서 벌이는 농악대의 길놀이 장면.

했다. 그리하여 풍남제에서 어쩔 수 없이 다시 난장을 부활시키면서 야심작으로 내건 명칭이 「전주난장」이었다.

전주난장 무엇이 문제였는가.

풍남제전위원회에서 내건 전주난장의 이론적 근거는 100여 년 전 남문 밖에서 크게 섰던 시장을 재현해보겠다는 거였다. 그러나 그것은 난전과 난장을 구분하지 못한 엄청난 실수였다. 전주난장이 조선시대 3대 난장이라고 주장하는 사람도 있었다. 분명히 말하지만 난전亂廛과 난장亂場은 다르다. 『한국민족문화대백과사전』에 난전의 해설을 인용해 보면 “조선시대 전안廛案에 등록되지 않은 신흥상공업자의 상행위 또는 그러한 가게, 판매를 허가받지 않고 물건을 판매하는 행위나 시설을 말한다.”고 정의를 내리고 있다. 난전은 시전상인보다 보따리장수들이 연출하는 상행위 그 이상의 의미는 없다. 임진왜란 이후 난전이 심하여 금난전권禁亂廛權까지 발동할 정도였다.

조선 후기 상품경제가 발달하면서 전라도 감영이 있는 전주가 물산의

중심이 되었고, 장사꾼들이 몰려들면서 자연스레 난전亂廛이 조성되었다. 그러나 난전은 상거래하는 시장이지 그제 축제가 될 수 있겠는가. 전주 읍내장은 조선시대 3대 시장에 끼지는 못했지만 풍남문 밖(현재 남부시장)에는 옛날부터 큰 시장이 섰던 곳이다. 전주천변에는 미전米廛(쌀가게) 염전鹽廛(소금가게) 어물전魚物廛 저포전苧布廛 지전紙廛 철물전鐵物廛 채소전菜蔬廛 우전牛廛(소시장)이 늘어섰었고 천변에는 수많은 상인들이 좌전坐廛을 벌여 방물 거래가 활발하였다.

지금도 다가동에는 지전거리라는 명성이 전해오고 남부시장의 포목상회, 생선가게, 용머리고개의 철물점 등이 그 명맥을 이어오고 있다. 풍남문 밖 시장의 옛모습은 일제시대 제방공사로 흔적이 없어졌지만 전주교에서 매곡교를 거쳐 완산교 사이의 전주천변 일대가 큰 장터였다. 비록 옛모습은 아닐지라도 현재 남부시장은 전주읍내장의 전통을 이어오는 큰 시장으로서 다시 부활할 수 있도록 정책적인 지원이 필요하다.

물산이 풍부한 전주 난전은 전라도에서 꽤 명성이 높은 시장이었다. 반면 난장은 풍년·풍어의 기원의례를 수반하고 기우제祈雨祭를 거행하는 별신굿이 열리는 마당에서 자연스럽게 터지는 장이다. 단오난장·칠월난장·팔월난장이 그것이다. 대체로 5월 단오난장은 역사가 깊은 세시풍속이요 전국적인 연중행사였다. 난장은 형식도 틀도 없이 사람들이 굿판에 모여들면 자연스럽게 터진다. 난亂은 굿이요 장場은 판이다. 난장이 터진다는 표현도 사람이 몰려들고 자연히 장사꾼들이 몰려들면서 자연스럽게 조성되었던 것이지 난장이 계획된 행사는 아니다. 단오제의 주 행사는 성황굿판이었다. 굿판은 무당이 주도하는 굿당에 사람들이 몰려들면서 단오굿판이 이뤄지고 장사꾼들과 엉켜지면서 난장이 터지



전주의 성황신 5위.

성황신 5위는 신라 마지막 임금인 김부대왕의 일가. 성황신은 1000년 동안 두 눈을 부릅뜨고 살아있는데 제사를 봉행하는 성황제가 없으니 이 일을 어찌할 것인가. (송 화섭, 「전주의 성황신앙과 견훤정권」 『한국문화와 역사민속』 참고)

는 것이다. 거기에 구경꾼까지 몰려들면 단오난장은 인산인해를 이룬다.

전주난장은 전주에만 있는 고유명사가 아니라 전국 어디에서나 큰 곳이 서면 그 기간에 임시로 수반되는 시장이 난장이다. 풍남제전위원회에서는 어디에 근거하여 우리나라 3대 난장 중 하나가 전주난장이라고 주장했는지 궁금할 따름이다. 현재 전국에서 가장 정통하고 유명한 난장이 강릉의 단오난장이다. 강릉 단오제의 정통성은 성황신에게 풍농·풍어 제사를 봉행하고 절기를 벗어나지 않으며 단오절 풍속을 그대로 전승해오고 있다는 점이다.

사실상 전주의 단오난장은 강릉의 단오난장보다 더 성대하고 화려했었다.

전주 난장의 역사는 고려 중기까지 거슬러 올라간다. 전주에서는 5월



5일 단오절에 성황제를 크게 지냈다. 고려시대 전주의 목사로 부임하였던 이규보가 『동국이상국집』에 전주성황제신문을 쓰면서 단오절 성황제를 기록하였다. 전주사람들은 단오절 성황제를 성대하게 거행하고 단오풍속의 전통을 계승해 왔으나 일제시대에 그것을 지켜내지 못하고 단절되었다. 풍남제가 전주의 단오난장과 성황제를 존속시키려면 명칭을 바꾸어야 한다. 그랬을 때에 비로소 정통성과 명분을 얻게 될 것이다. 풍남제라는 간판을 내리고 「전주단오제」 또는 「전주성황제」라는 이름을 사용해야 한다. 다행히 성황신상이 보존되고 있으니 제의를 복원할 의지만 있다면 꿈은 반드시 이뤄질 것이다. 전주의 성황신은 지역을 수호하는 영신(靈神)이다. 전주의 영신이 두 눈을 부릅뜨고 살아 있는데 엉뚱한 풍남제를 거행하고 있으니 이젠 영신을 섬기는 도리가 아니다. 이렇듯 전주의 성황신이 푸대접받고 있는데 수호신으로서 뭘 도와주려 하겠

3년전 풍남제 행사기간에 왜곡된 모습의 전주 성황제.



20여 년 전에 전주 덕진연못에서 5월 단오날 물맞이하는 모습.

는가.

전주사람들은 예로부터 성황신 모시기에 극진하였다. 이웃 고을사람들도 전주성황신이 영험하여 온갖 공물을 바치었다. 이러한 전통으로 전주의 단오절 성황제에는 임실, 완주, 진안지역 사람들도 전주에 몰려들어 성황제에 참가하고 단오물맞이를 즐기며 놀았다. 단오물맞이는 지금도 덕진연못에서 그 전통을 찾아볼 수 있는데, 옛 모습은 자취를 감춘지 오래되었다. 전주난장의 역사는 성황제의 역사와 같이한다. 단오제는 난장보다는 성황제가 중심이었다. 그러나 오늘날 풍남제는 성황제의 모습은 찾아볼 수 없고 단오난장의 모습은 상실한 채 껍데기만 유지하고 있는 듯하다. 단오절 성황제는 무당을 불러 기우제를 지내는 굿판이 벌어지고, 난장에는 사람들은 물을 퍼 붓는 물맞이를 하면서 농사풍년과 기우제를 지내는 게 핵심이었다. 그러나 풍남제에서는 어느 것 하나 찾아볼 수 없다.



전주 성황제는 결코 무당굿이 아니라 전주의 토호세력들의 권위와 위상과 비례되는 지역축제였다. 그래서 주변지역 토호들이 선물꾸러미를 들고 전주 토호들에게 진상을 할 정도로 권세가 높은 사람들이 성황제를 주도하였다. 이를 반영하듯 고려시대에 전주 성황신은 수도 개성의 성황신 다음으로 높은 권위를 가졌고 그에 상응하는 작위도 부여받았다. 전주의 성황신은 지역수호신이요 전주시민들이 모두 성황신을 떠받드는 제사가 성황제였다. 이처럼 명성이 높은 성황제는 조선시대로 내려오면서 시들해지기 시작하였으며 일제시대에 일본의 잔악한 민족문화 말살정책으로 완전히 고사되었다. 1980년대까지만 하더라도 전주 덕진연못에는 물맞이하러 오는 인파가 줄을 이었다.

그러나 일제하에서 성황제가 타도된 뒤 근대화 과정에서 그 빈자리에 일본식 축제를 본뜬 풍남제가 자리잡기 시작하였다. 전통제전인 성황제의 대안으로 향토축제인 풍남제가 들어왔은 것이다. 풍남제는 성황제의

단옷날 덕진연못에서 어린아이들도 세욕하는 모습.

전통을 잇는 듯 단오절에 맞추어 거행되었다. 비록 성황제가 중단되었지만 단오날 난장이 터지고 덕진연못의 물맞이 전통을 구경할 수 있어 다행이라고 생각했으나 이제는 그것마저 버렸다. 풍남제전위원회는 성황제의 구색을 맞추려고 풍남문에서 성황신상을 모셔놓고 제사를 지낸 적이 있으나 오래가지 못했다. 풍남문에서 성황제를 거행하는 그 자체가 가장민속을 지향하는 향토축제의 한계를 드러낸 대표적 사례이다.

이제 풍남제는 유명무실해졌다. 소위 풍남제는 빈 껍데기의 난장을 붙들고 생명을 연장하고 있는 식물인간처럼 보인다. 단오난장의 빈 껍데기 속에 천막텐트만 붙여성을 이룬다. 그래서 단오난장이 아니라 전주난장이다. 그곳에는 정신(魂)은 없고 몸뚱이(魄)만 넘실댄다. 풍남제만 있지 문화가 없다는 뜻이다. 이제 전주 단오난장의 명분은 없어졌다. 난장은 단오절 기간 동안 성황제와 별신굿판이 서면서 물맞이와 함께 터지는 전통축제의 한 장르였는데, 이 모든 것을 송두리째 잃어버린 전주난장은 더 이상 존재가치를 잃어버렸다. 상점천막이 즐비한 왜곡된 전주난장은 더 이상 단오난장이 아니다. 근본을 잃은 풍남제는 새로운 프로그램을 개발하고 태조로太祖路에서 행사를 개최한다 해도 악순환만 거듭될 뿐이다.

진정 전주의 전통은 무엇인가. 지역축제는 전주시민의 자존심이다. 왜냐하면 축제에는 열이 깃들어 있고 지역주민의 심성이 담겨 있기 때문이다. 전주 단오제를 축제브랜드로 만들어야 한다. 역사와 전통이 깃든 단오제를 복원할 것인가 아니면 열이 빠진 향토축제를 지속할 것인가를 이제 선택해야 한다. 어른들은 어린 세대들에게 전주문화의 전통을 분명하게 설명해 주어야 한다. 천년의 고도 전주에 1000년 전의 단

오절 성황제端午節 城隍祭의 전통이 다시 피어나서 1000년 후까지 전승해 가도록 해야 한다. 천년 전 전주에 후백제가 없었다면 조선왕조도 없었다. 고려시대 후백제의 후예들은 성황제에 정성껏 빌고 빌며 조선왕조의 꿈을 키웠다. 그 꿈은 조선왕조의 건국으로 이뤄졌다. 전주의 르네상스는 고려시대이었다고 할 수 있다. 고려시대 전주의 멋스러움을 단 오절 성황제의 부활로 되찾았으면 하는 바람이다.

이 글은 전주를 진실로 사랑하는 마음으로 썼다. 특정단체를 비방할 목적으로 쓴 것이 아니니 충정과 고언苦言으로 받아들였으면 좋겠다.

비빔밥과 비빔밥의 차이

전주를 대표하는 음식이 바로 비빔밥이다. 그만큼 전주는 비빔밥의 본고장으로 소문이 나 있다. 비빔밥은 전주의 문화이미지(culture image)가 되었다. 전국 어딜 가서도 전주식 비빔밥이요 심지어 일본에서도 전주 비빔밥 전문점이 개설될 정도로 대중적 인기가 높다. 이러한 비빔밥의 명성으로 전주를 찾는 사람들은 「전주식비빔밥」을 꼭 한번은 먹고 싶어한다. 그래서 전주의 비빔밥집은 전주사람들보다 먼데서 온 사람들로 더 북적댄다. 그런데 비빔밥집마다 맛이 제각각이고 만드는 방식도 다르다. 한마디로 전주비빔밥은 왕도도 없고 정석도 없다. 그런데도 맛이 있다고 하니 비결은 무엇일까.

정말 전주사람들은 예부터 비빔밥을 즐겨 먹었을까? 전주비빔밥과 전주사람들의 식성은 별개이다. 정작 전주사람들은 비빔밥집에 가는 것을 즐겨하지 않는다. 그런데 어찌하여 비빔밥이 전주와 인연을 맺게 된 것일까. 전주비빔밥이 조선시대 3대 음식가운데 하나라는 주장도 말쟁이들의 논리에 불과하다. 또한 전주에서 딱히 전주식비빔밥을 만들어 먹었다는 문헌의 근거도 없다. 조선시대 음식사서인 『시의전서』에 등장

하는 골동반이 전주식 비빔밥의 효시라는 근거도 없다. 정말 전주비빔밥은 뿌리도 없는 것일까. 민속이란 쓰여지지 않은 역사일뿐 근원이 없는 것은 아니다.

지금까지 전주비빔밥의 유래에 대하여 궁중음식설·농사음식설·제사음식설·시장음식설 등이 전해온다. 일부에서는 거지음식설까지 제기하는 사람들이 있지만 천부당만부당이다. 궁중음식설이라면 왕실에 진상하는 음식이기에 문헌기록으로 나올 법한데 없다. 그리고 전주에서 조상제사를 지낸 뒤 음복을 하면서 비빔밥을 만들어 먹었다는 풍속도 없다. 농사음식설이라면 비단 전주사람들만 비빔밥을 해먹었겠느냐 하는 점이다. 전주비빔밥의 기원은 시장음식설이 가장 유력하다. 전주식 비빔밥은 전주읍성을 중심으로 하는 전주시내에서 그 해법을 찾아야 한다. 그런 점에서 전주식 비빔밥은 남부시장의 국밥 유래설이 가장 신빙성이 높다.

전주의 남부시장은 조선시대 삼남지방에서 가장 번창하였던 최대 규모의 시장이었다. 전주는 전라감영이 있었던 행정의 중심이었으며, 좌도와 우도 지역의 정점에 위치하여 물산이 풍부하고 상업적 유통이 활발하였던 고을이었다. 전국의 장삿꾼들이 장날에 몰려들어 좌판을 벌이고 사람들이 몰려와 구매가 이뤄지는 광경은 풍남문 밖 전주천변의 장관이었다. 시장에는 사람들로 붐비고 구경거리에 시간 가는 줄 모르는 게 장터 풍속이다. 장터에 사람들이 붐비면 으레 막걸리 대폿집과 국밥집이 들어서게 되어 있다. 시장에는 국밥집이 안성맞춤이다. 왜냐하면 수많은 사람들의 시장기를 해결하려면 시장 속 밥집은 속성상 속전속결이어야 한다. 속전속결의 음식을 꼽으라면 국밥과 비빔밥이 단연 최고

다. 오가는 수많은 사람들을 대상으로 빨리 만들고 많이 팔 수 있는 음식은 국밥과 비빔밥보다 더 좋은 게 없다. 국밥과 비빔밥은 만들기가 쉽고 먹여치우는 속도가 백반보다도 훨씬 빠르다. 이러한 시장 속에서 먹는 국밥·국수·비빔밥 등은 온돌방에 양반자세로 앉아서 먹는 게 아니라 긴 나무결상에 걸터앉아서 먹어야 제 맛이 난다. 시장음식은 이윤은 적지만 다량 판매하는 박리다매薄利多賣 방식이어야 돈을 벌 수 있지 바빠 오가는 사람들에게 걸게 차린 백반상을 내놓는다면 십중팔구 손해만 볼 것이다.

전주의 어른 조병희 선생이 쓴 남부시장의 비빔밥 이야기이다.

“남부시장의 비빔밥을 비비는 솜씨는 천하 일품이었다.

건장한 사내가 양푼을 왼손에 받쳐들고 오른손 손아귀로 꼭 쥔 수저 두 가락으로 양푼을 빙빙돌리며 비벼대는데 한참 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 치뜨린 양푼이 허공에서 빙빙 돌기도 했다.”

전주 남부시장의 비빔밥은 여자들이 가마솥밥을 짓고 남자들이 그 밥을 양푼에 퍼서 비비는 역할 분담이 이뤄졌음을 알 수 있다. 시장 속에서 비빔밥을 대량 생산하려면 힘이 약한 여자보다는 건장한 남자가 비비는게 제격이었던 것이다.

남밖장의 장터음식은 국밥과 비빔밥이 별미였는데, 그냥 지은 밥이 아니라 콩나물을 넣어 지은 콩나물비빔밥요, 콩나물국밥이었다.

다른 곳의 시장에서도 비빔밥과 국밥이 있지만 전주 남부시장은 콩나물 국밥과 콩나물비빔밥이었다. 혹자들은 전주의 콩나물비빔밥과 콩나물국밥이 별개라고 주장하는데 터무니없는 이야기이다. 지금 전주에서는 콩나물비빔밥 못지않게 콩나물국밥도 명성을 얻고 있다. 콩나물국밥

은 장터국밥의 전통을 유지하고 있으나 콩나물비빔밥은 지나치게 화려해졌다. 그리고 가격도 비싸다. 전주식 콩나물국밥과 콩나물비빔밥은 대중적이고 수수한 장터음식이어야 제 모습이라 할 수 있다.

지금도 대규모 군중이 운집하는 행사장에 가보면 비빔밥을 무료로 제공하는 광경을 종종 목격할 수 있다. 필자도 몇 년 전 사월초파일에만 산문을 여는 문경 봉암사에 가서 길게 늘어선 사람들 틈에 끼여 비빔밥 공양을 받은 적이 있다. 비빔밥과 불교와는 아무런 관련이 없다. 다만 손쉽게 만들어 다량으로 공급할 수 있다는 장점에서 비빔밥이 애용되고 있다. 옛날보다는 못하지만 지금도 전주 남부시장에는 콩나물국밥집이 성행하고 있다. 콩나물국밥집과 순대국밥집이 뒤엉켜 있지만 그 틈새에 콩나물비빔밥집도 눈에 띈다. 인정집이 바로 그 집이다. 전주식 비빔밥은 풍남문 밖의 장터에서 먹어야 하는데 비빔밥집들이 남부시장을 떠나 풍남문 안으로 들어오면서 비빔밥이 정체성을 상실하였다. 오리지널 전주식 콩나물비빔밥의 맛은 남부시장 속에 살아 있는 손으로 비벼내는 수제품 비빔밥에서 나온다. 지금도 전주의 콩나물국밥은 남부시장식 콩나물국밥이 대세를 장악하고 있는데, 비빔밥은 정체성을 상실한 채 제각각이다.

장터에서 동전 몇 닢 주고 먹던 음식의 역사는 쓰여지지 않을 수밖에 없다. 전주식 비빔밥이 양반들의 음식이라면 쓰여진 역사기록이 분명히 남았어야 했다. 뚜렷한 실체도 없이 장이 설 때에 만들어 먹던 비빔밥 이야기를 누가 기록으로 남길 생각이나 했겠는가. 그러다 보니 당연히 문헌기록으로 전해오는 게 없고 단지 시장풍속으로만 전해오고 있을 뿐이다. 지금도 남부시장의 밥집아줌마는 장국밥을 내놓거나 장작불로 지핀



원조 「콩나물 비빔밥」
글씨가 선명한 전주 남부
시장의 인정집.

가마솥의 콩나물밥을 비벼서 한 그릇이라도 팔 생각밖에 없다.

전주식 비빔밥의 정통은 '콩나물비빔밥'이다.

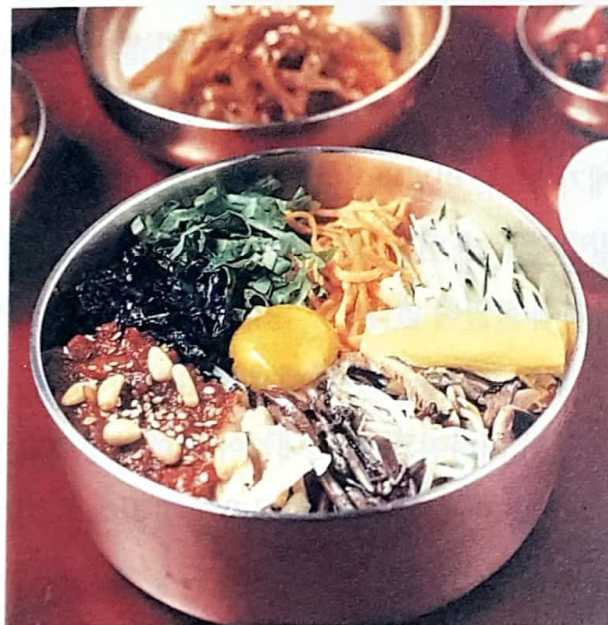
전주의 음식점에서 내놓는 비빔밥은 크게 두 유형이 있다. 하나는 '비빔밥'이요 다른 하나는 '비빔밥'이다. 한마디로 비빔밥은 콩나물을 넣고 지은 속밥 위에 여러 나물을 얹혀놓고 전통조미료를 넣어 비벼진 상태로 나오는 밥을 말한다. 반면에 비빔밥은 콩나물이 없는 흰 쌀밥 위에 여러 가지 나물을 얹고 한 가운데 계란 노른자가 얹혀서 나오는 밥이다. 비빔밥과 뚝그릇은 별 관계가 없다. 비빔밥이나 비빔밥이나가 중요하다. 여기에서 비빔밥과 비빔밥 가운데 어느 쪽이 맛이 있느냐고 묻는다면 먹는 사람의 취향이 다르기에 할말이 없다.

전주에서 콩나물비빔밥을 파는 집이라면 손님에게 비빔밥을 내놓을 때 콩나물밥과 온갖 나물을 넣어 비벼진 상태로 내놓아야 예의를 갖추는 것이다. 비벼지지 않은 상태의 비빔밥은 비빔밥이라고 불러야 옳다. 어느 게 정석이나 따지고 싶은 생각은 없다. 밥을 비비는 주체가 음식점

주인이냐 아니면 손님이나 하는 차이일 뿐이다. 손님에게 비벼먹으라는 것은 예의에 어긋나는 일이다. 언어학적으로 비빔은 완료형이요 비빔은 부정형이자 미래형이다. 그러나 관광객에게 음식상품으로 비빔밥을 내놓으려면 완제품의 콩나물비빔밥을 내놓아야 한다. 반제품인 비빔밥을 내놓는 건 손님에 대한 도리가 아니다. 비빔밥은 콩나물을 넣어서 가마솥밥을 짓지만, 비빔밥은 삶은 콩나물을 흰 쌀밥 위에 얹혀서 내놓는 차이가 있다. 비빔밥은 음식점 주인의 정성과 손맛이 들어 있겠지만 비빔밥은 비빔밥을 흉내내는 모방음식에 지나지 않는다. 자칫 비빔밥은 전주콩나물비빔밥을 왜곡시킬 우려가 있다. 비빔밥이 맛이 없다는 이야기는 아니다. 비빔밥은 어디에서 만들어도 맛있다.

전주의 콩나물비빔밥과 콩나물국밥의 핵심은 콩나물이다. 전주에서는 예부터 질 좋은 콩이 재배되고 좋은 물로 길러 자란 콩나물을 음식물로 만들어 먹었다. 예부터 남부시장이 위치한 교동에서 기른 콩나물은

유명하였다. 교동의 옛 지명이 옥류동(玉流洞)이다. 구슬같이 맑은 물에서 자란 콩나물 맛 또한 으뜸이었다. 콩은 쥐눈이콩이요 물은 옥류동 샘물로 기른 교동 콩나물로 국밥과 비빔밥을 만든 것이다. 전주식 비빔밥은 가마



낫쇠 그릇에 담긴 전주 콩나물비빔밥. 낫쇠는 열전도율이 높아 비빔밥 용기로 사용하는 곳이 많다.

술에 지은 콩나물밥과 장맛의 조화이다. 콩나물비빔밥은 육수가 아니라 콩나물과 장맛이 생명이다. 비빔밥의 비결은 콩나물콩과 그 콩으로 만든 된장, 간장 그리고 고추장에 있다. 그래서 예부터 전주비빔밥은 고추장 3년, 된장 3년, 간장 3년 동안 묵은 것을 넣어야 한다는 말이 있다. 전주식 콩나물국밥은 전주 교동에서 기른 콩나물을 넣고 지은 밥에 된장·간장·된장과 각종 나물을 넣고 비벼야 제 맛이 난다는 말이다.

전주에 있는 비빔밥집에서 비빔밥을 주문하면 비빔밥을 내놓는 음식점이 많다. 이제 전주의 비빔밥집 주인들은 문화를 팔 것인지 음식을 팔 것인지, 비빔밥을 팔 것인지 비빔밥을 팔 것인지 명확히 해야 한다. 이건 전주의 자존심과 직결되는 문제이다. 전통적 콩나물비빔밥의 도시 전주에서 비빔밥이 판친다면 과연 전주를 음식의 명향이라 할 수 있겠는가. 전주에는 콩나물국밥의 전문점은 있으나 콩나물비빔밥의 전문점은 없다. 콩나물국밥은 그 전주식의 전통을 계승하고 있으나 콩나물비빔밥은 전주식이 점차 자취를 감추어 가고 있다는 사실이다. 전주에서 비빔밥의 명성을 유지하려면 비빔밥전문점이 들어서야 하는데 현재는 한 곳도 찾아볼 수 없는 실정이다.

미국의 팝가수인 마이클 잭슨이 무주에



다량을 비빔 때에는 양
푼비빔밥이었으나 혼자
먹기에는 돌솥비빔밥이
좋다.



전주비빔밥(대표 홍성운)이 세계 최초로 출시한 인스턴트 전주비빔밥 제품. 전주비빔밥은 기내식으로 공급되고 외국으로 수출도 하고 있다.

와서 비빔밥을 먹어보고 극찬을 하였다고 한다. 이제 전주비빔밥은 전주를 찾아오는 사람들이 자기 취향에 따라 비빔밥을 선택해서 먹도록 다양하게 만들어야 한다. 비빔밥의 맛은 기준과 정품이 없다. 문화는 만들어지는 가변성의 속성을 갖고 있다. 꼭 콩나물비빔밥을 고집하는 것은 국수주의적이다. 다양한 비빔밥 상품을 개발하되 전주콩나물비빔밥의 전통은 계승 발전되어야 한다. 전주사람들은 장터비빔밥을 품격화하여 세계적인 음식의 명품으로 만드는 데 성공하였다. 비빔밥의 명품화는 전주사람들의 음식 솜씨였기에 가능하였으리라 본다.

전주콩나물비빔밥의 정통은 음식 값에 있는 게 아니라 전통 맛의 비법에 있다. 전통 맛의 비법은 손맛과 장맛이다. 손맛과 장맛은 한국음식의 가장 기본적인 테크닉이다. 전주식 콩나물비빔밥의 맛도 전주여인들의 손맛과 장맛이었으리라. 전주 8미와 전주비빔밥과는 아무런 관련이 없다. 전주비빔밥은 단순 명료하다. 전주시 교동에서 좋은 물로 재배한 콩나물을 넣어 지은 가마솥밥에 전주 가정집에서 만든 고추장, 된장, 간

장의 맛이 여인들의 손맛으로 만들어낸 전주식 비빔밥이 맛의 비결이라면 비결이다.

이제 콩나물비빔밥과 콩나물국밥은 전주의 브랜드가 되었다. 이보다 상품성이 높고 경쟁력이 강한 게 무엇인가. 전주의 콩나물 비빔밥과 국밥을 민족의 보배로운 상징적 음식로 만들어 세계 속에 전주를 심어보자. 그러려면 비빔밥의 명향 전주에서 콩나물비빔밥의 정통은 살려내야 한다. 전주 전통음식의 보전 차원에서 남부시장의 콩나물비빔밥이 소생할 수 있도록 각별한 관심과 지원이 필요하다.

자! 전주식비빔밥을 비벼보고 전통문화도 비벼보자. 자신부터 귀하게 여길 때 민족문화도 고귀해진다. 봉건사대주의 문화와 식민지시대의 생활습성을 과감하게 벗어던지고 맛깔스러운 비빔밥문화를 가꾸어 보자.