

음식명가 음식문화 개발사업 보고서

2014. 12. 01. ~ 2015. 03.31

향토음식문화연구회

제 출 문

사 업 명 : 음식명가 음식문화 개발사업

주관 연구기관 : 향토음식문화연구회

총 연구기간 : 2014. 12. 1. ~ 2015. 3. 31.

2014년 5월 26일

향토음식문화연구회

목 차

I. 조사 및 사업의 목적	1
1. 사업의 배경	1
1) 전주시의 역사적 환경	1
2) 전주시의 문화적 배경	2
3) 전주 한옥마을에 조성된 선비의 길	2
2. 조사 목적과 필요성	4
II. 사업의 방법	5
1. 사업의 대상 및 방법	5
2. 조사 및 사업의 내용	5
1) 명가 명인의 출생과 성장	5
2) 명가에서의 음식과 조리 및 음식문화	5
3) 조사된 명가음식을 활용한 상차림 제안	6
III. 사업의 결과	
1. 가람 이병기	
1) 가람의 삶	
2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화	
3) 조사자료를 근거로 재구성한 가람 이병기의 명가 음식	
2. 고재 이병은	
1) 고재의 삶	
2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화	
3) 조사자료를 근거로 재구성한 고재 이병은의 명가 음식	
3. 금파 김조균	
1) 금파의 삶	
2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화	
3) 조사자료를 근거로 재구성한 금파 김조균의 명가 음식	

4. 석전 황옥	
1) 석전의 삶	
2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화	
3) 조사자료를 근거로 재구성한 석전 황옥의 명가 음식	
5. 목산 이기경	
1) 목산의 삶	
2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화	
3) 조사자료를 근거로 재구성한 목산 이기경의 명가 음식	
6. 추탄 이경동	
1) 추탄의 삶	
2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화	
3) 조사자료를 근거로 재구성한 추탄 이경동의 명가 음식	
7. 개발된 상차림 전시	

IV. 맺는 말	200
----------------	-----

음식명가 음식문화 개발사업

I. 조사 목적

1. 조사 배경

1) 전주시의 역사적 배경

현재의 전주시는 마한의 도읍인 원산성(圓山城)에서 유래한다. 원(圓)이 '온'의 차음(借音)이므로 백제 시대에는 완산(完山)이라고 하였다. 백제 왕도 함락 후 완산을 설치하였으며(685년), 통일신라시대(756년)에는 '완(完)'을 의역하여 완산을 전주(全州)라고 개칭하였다. 견훤이 후백제의 도읍으로 삼았으며(892년), 후백제 멸망 후 고려시대에는 안남도호부라고 부르다가(936년), 다시 전주로 개칭하였으며, 공민왕 때는 원나라 사신을 가둔 일 때문에 부곡으로 강등하였으나, 다시 완산부가 되었다.

조선시대에는 왕조의 선조가 살았던 고향이라고 하여 완산유수부를 두었다가 1403년(태종 3)에 다시 전주부라고 부르게 되었다. 이 후 전주 관찰사의 소재지로 전주를 관할하였다가, 1896년 행정구역 개편과 함께 전북만을 관할하게 되었다.

1914년 전주면이 설치된 뒤 1931년 읍으로 승격되었다. 1935년 부로 승격되면서 완주군에서 분리되었다. 1949년 지방자치법 실시에 따라 전주시로 개편되었고 1989년에 덕진구와 완산구가 신설되었다. 현재는 2개 구 40개의 동으로 이루어져 있다.

전주시는 전라북도의 행정·교통·교육·문화의 중심지로 도청소재지로 김제시와 익산시에 접하고 있다. 남부내륙형 기후로 연평균기온 12.9℃, 1월 평균기온 -0.6℃, 8월 평균기온 26.1℃이고, 연평균 강수량은 1,286.6mm이다. 노령산맥에 속하는 종남산, 만덕산, 고덕산, 모악산, 건지산, 기린봉, 승암산, 남고산, 완산칠봉, 가련산, 홍산, 천잠산, 다가산 등이 시를 둘러싸고 있으며, 만경강의 상류쪽 지류인 전주천은 전주시내를 동북쪽으로 관통하고 있으며, 노령산맥에서 발원한 삼천은 남서쪽으로 흘러 서신동에서 전주천과 합류하여 흐르고 있다.

2) 전주시의 문화적 배경

전주의 문화적 배경은 크게 역사적으로 전주의 형성과정과 이에 따른 반가문화의 형성이라고 할 수 있고, 더불어 지리적 특성에 의한 빼어난 음식의 맛을 들 수 있다.

전주는 1200년전 백제의 완산으로서 한 때 후백제의 견훤왕이 도읍으로 정했던 때도 있었던 만큼 도시 형성 연대가 오래된 호남의 웅진이었다.

현재 전주시 풍남동과 교동 일대에 형성된 한옥마을에는 경기전과 풍남문, 객사, 전동성당 등 비교적 근대라고 할 수 있는 1920-30년대에 지어진 한옥을 포함하는 역사적 건축물들이 있다. 한옥마을에 남아있는 한옥들은 약 700여 채에 달해 전주만의 근대적 문화유산을 대표한다고 할 것이다. 또한 한옥마을의 형성에는 전주의 선비문화가 있다. 한옥마을이 비교적 근대에까지 지속적으로 형성되었고, 선비문화 역시 신문화 속에서도 지속적인 생명력을 유지한 특징적인 문화가 바로, 타지역과 차별화되는 특징으로 볼 수 있다.

또한 조선시대에 와서는 전주내 시장규모 중 남원 읍내장과 함께 전주 읍내장은 최대 규모로서 호남 지방의 농업 교통이 발전해 감에 따라 자연히 농산물의 집하 유통이 원활하게 되고 각 지방의 식품 재료들이 집산됨으로써 풍부한 재료로 하여금 맛의 고향이 될 수 있었던 것이다.

3) 전주 한옥마을에 조성된 “선비의 길”

전주시내에는 한옥이 집성된 한옥마을이 있으며, 근대에 이르기까지 형성된 전주 시민의 독창적인 선비문화를 형성하고 있다.

한옥마을의 교동과 옥류동은 최근까지 선비들이 모여 살고 있다고 해서 학자촌 또는 선비촌이라고 불리었다. 조선시대에 선비들은 일반적으로 학문적으로 뛰어난 업적을 보이기도 하고, 지역사회에서는 존경받는 원로의 역할을 했다. 전주의 경우 처럼 선비들이 모여서 집단촌을 이루고 있었던 일은 그리 흔한 현상은 아니었다.

지금도 전주의 한옥마을의 노인들은 최병심 선생과 고재 이병을 학자로 칭하고 존경을 표한다고 한다. 실제 이들이 강학을 하고, 서당을 열어서 교육을 했다는 기록도 이곳저곳에 남아있다.

이러한 선비문화의 유산을 간직하고자 전주시에서는 “선비의 길”을 제정하였는데, 당시 큰 유학자였던 금재 최병심의 성당터와 고재 이병은의 남안재로부터 선비

의 길은 시작된다. 이들은 독립운동에도 가담하는데, 금재 선생은 1901년 옥류동에 염수당이라고 불렀던 사당을 열고 후학의 교육에 정진하여 선비정신을 고취시켰다. 현재 선생의 집은 터만 남아있다. 고재 선생은 일제가 유학을 탄압하자 향교 뒤에 터를 잡고, 향교의 복위에 앞장서 오늘의 전주 향교가 있기까지 고재선생의 노력이 컸다. 이와 같이 선비의 길은 금재, 고재와 같은 유학자와 관련된 건물과 흔적들을 만날 수 있다. 특히 유학자인 김경안, 이종립, 이주필 선생의 집은 거의 원래의 모습을 유지하고 있다. 비교적 후대인물인 강암 송성용은 한복과 갓을 쓰고 다녔던 것으로도 유명한데, 교동에 아석재를 짓고 평생 동안 오체와 사군자를 폭넓게 연구하였고 전통적 서법을 현대적 차원으로 승화시킨 선비예술인으로 널리 알려져 있다.

이와 같이, 전주한옥마을에는 한옥마을의 구성원이었던 근대 유학자들의 유산을 보존하고 이를 기리기 위해 다음과 같은 선비의 길이 있다.

< 전주 한옥마을의 선비의 길 >

- ① 월당길 : 최씨종대 → 오목대 → 이목대 → 월당유허비 → 한벽당
- ② 창암길 : 창암암각서 → 한벽굴 → 한벽당 → 완판본문화관 → 강암서예관
→ 풍남문
- ③ 가람길 : 가람시비(다가공원) → 풍패지관(전주객사) → 양사재(가람다실)
- ④ 간재길 : 전주향교 → 남안재 누정(현산정) → 완판본문화관
- ⑤ 강암길 : 강암서예관 → 아석재 → 전주동헌 → 한벽당
- ⑥ 고재길 : 남안재 → 남안재누정(현산정) → 전주향교
- ⑦ 금재길 : 금재고택터(전주전통문화관) → 한벽굴 → 금재 묘소 → 옥동사
- ⑧ 목산길 : 오목대 → 목산300년가
- ⑨ 석전길 : 삼락헌 → 오목대 → 한벽당 요월대

2. 조사 목적과 필요성

근래 전주시의 음식문화는 사회적, 역사적, 지리적 요인 등의 영향을 받으며 변화되어가고 있으며, 다양한 형태로 발전하고 있다. 교통과 통신의 발달로 전주의 음식문화의 가치와 그 의미는 전국에 널리 전해지고 있다. 이와 함께 전주시의 음식문화의 원형 발굴과 이의 보존을 위한 노력과 이의 활용 방안에 대한 필요성도 높아지고 있다. 전주시 음식문화만의 가치와 그 의미를 정립하고 체계화하게 되면 타지역과 차별화된 문화 관광 자원으로서의 가치로도 활용할 수 있을 것이다.

따라서 전주시에 형성된 한옥마을의 정신적 문화유산이라고 할 수 있고, 선비의 길로 조성되어 새롭게 조명받고 있는 근대 선비 및 예술인을 대상으로 그들의 음식문화를 조사하였다. 문헌 고찰과 현장 조사를 통해 식재료와 조리법, 선비가문에서의 독특한 식생활을 조사하고 이들이 가지고 있는 문화적 특성을 확인하여 전주지역의 음식문화를 상품으로 활용할 수 있도록 조사결과를 제시하고자 한다. 이를 통해 전주시의 독창적 선비문화와 음식문화의 관계를 재조명해보고 변화해가는 현대 사회 속에서 전주 음식문화의 역사성과 독창성 확립을 위한 단서로써 본 성과를 제시하고자 하였다.

II. 사업의 방법

1. 사업의 대상 및 방법

전주지역의 명가라고 할 수 있는 근대 전주선비와 예술인, 서예가 중에서 식문화 및 식생활 조사가 가능한 인물 6인을 선정하였다. 전주선비문화를 대표하는 학자 및 문필가로는 가람 이병기, 고재 이병은, 석전 황옥, 목산 이기경, 추탄 이경동 선생을 선정하였다. 또한 전주의 대표 예술가로는 전라북도무형문화재로 지정된 금과 김조균을 선정하였다. 조사의 방법은 문헌조사와 현장조사를 병행하여 실시하였다. 문헌조사는 시사, 향토지, 학술 논문 등의 문헌을 이용하여 전주시의 명가에서의 음식문화에 대한 기초자료를 조사하였다. 현장조사는 선정된 명인의 후손 및 지인들을 대상으로 직접 면담하거나, 면담이 어려울 경우 통신으로 조사하였고, 필요한 경우 재방문하여 보완조사를 하였다. 문헌 및 현장조사의 내용을 바탕으로 6인의 대상자 중 가람 이병기, 고재 이병은, 석전 황옥, 금과 김조균 4인의 식생활과 음식 및 조리법, 식문화를 고려하여 이들의 식단을 제시하였다. 다만 문헌과 현장조사에서 파악하기 어려웠던 조리법은 전주시에 오래 거주하신 분들의 자문과 전주시에서 일반적으로 통용되는 조리법을 준용하였다.

2. 조사 및 사업의 내용

조사 내용은 선정된 6인의 선비 및 예술인의 출생과 성장, 음식과 음식문화에 대한 자료를 수집하였고, 이를 바탕으로 4인의 명가 상차림을 제안하였다.

1) 명가 명인의 출생과 성장

선정된 명가 6인의 출생과 인물에 대해 내용은 문헌으로 조사하였다. 출생지역과 가문의 내력을 조사하였고, 학업을 통해 형성된 학문의 내용은 물론, 후학 양성을 포함하여 지역사회에 기여한 내용 등을 포함하였다.

2) 명가에서의 음식과 조리 및 음식문화

6인의 명가를 선정한 후, 직계 후손 및 제자 등 지인을 찾아 명가에서 즐겨 드신 음식과 조리법, 상차림, 식기 및 식사예절을 포함하는 가문의 식문화를 조사하였

다. 음식 및 조리법은 주식과 부식, 술, 계절음식, 즐겨 드신 음식, 손님상, 특별한 음식, 저장식품 등으로 구분하여 조사하였다. 이를 바탕으로 음식 각각의 조리법을 조사하였다. 또한 상차림에 얹힌 격식이나, 명가에서의 음식에 대한 견해, 사용하셨던 식기, 식사예절, 식사 형태 등에 대한 자료를 수집하였다.

3) 조사된 명가음식을 활용한 상차림 제안

6인의 명가를 대상으로 문헌과 현장조사를 병행하여 수집된 음식 및 식문화 자료는 비교적 조사 내용이 성실하며, 재현 가능성이 높은 가람 이병기, 고재 이병은, 석전 황옥, 금파 김조균의 4인으로 제한하여, 식생활과 음식 및 조리법, 식문화를 고려하여 이들의 상차림을 제시하였다. 상차림은 조사된 명가의 특징적인 내용을 반영하여, 술상, 밥상, 후식상 등으로 제안하였다.

Ⅲ. 사업의 결과

1. 가람 이병기

1) 가람의 삶

가람 이병기는 1891년 3월 5일 익산군 여산면 원수리 용화산 기슭 진사동의 573번지에서 태어났다. 이 집안 사랑채 당호는 수우재로, 가람은 1968년 11월28일 자신이 태어난 곳에서 생을 거두었다. 향년 78세였다.

어린 시절 재동이라 불릴 정도로 영특했던 가람은 열 여섯 살인 1906년 충남 광산 김씨 둘째 딸 수와 혼례를 하게 된다. 신부는 한 살 손아래였다.

성인이 돼 본격 활동에 들어간 가람은 당시 문학계인 프롤레타리아 예술가동맹에 맞서 ‘조선적인 것을 수호해야 한다’는 국민문학론에 앞장서게 된다. 또 왕성한 시조활동으로 민족시형을 발전시켰다. 1930년대엔 조선어연구회를 발기해 한글을 지켜냈고, 해방 후 서울대에서 국문학을 강의기도 했다. 6.25전쟁 후 전북에 온 가람은 전북대에서 정년퇴임시까지 국문을 함께하며 전북이 낳은 대표적 국문학자요 시인의 자리를 지켰다. 온 겨레가 우러러 모실 스승은 수우재에서 숨을 거뒀고, 1973년 이곳은 전북도지방문화재로 지정됐다.



노년의 가람



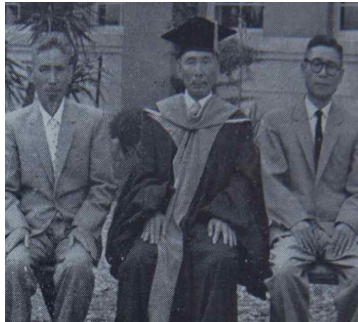
군정청편수국군무시절



가람의 생가 '수우재'



부인회갑연



전북대명예박사학위



한성사범학교시절

2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화

구술자 : 고하문학관 최승범 관장

질의: 가람과 인연은 어떻게 맺었나?

응답: 전북대학교에 입학해서 처음 만났다. 그 후 28년 동안 가람 선생 곁을 지켰다. 내가 살면서 얻은 덕이 몇 개 있는 데 가람 선생을 만난 것이 가장 큰 덕이다. 가람 선생은 내게 아버지와 같은 존재요, 학문의 스승이요, 내 인생의 커다란 불빛이다.

질의: 가람의 대표적 음식이 있다면?

응답: 가람 선생은 매일 술을 먹었다. 술을 먹지 않고선 소화시킬 수 없는 세상을 살았기 때문이다. 매일 일기를 적는 가람은 난초를 가꾸는 마음과 일맥상통한다. 겨레의 뿌리와 나라의 앞날을 생각하기 때문이다. 일본말을 국어로 몰아붙이는 세상에도 까딱하지 않고 우리 말과 글을 소중하게 생각하고 연구했다. 시조시도 지었다. 일흔 여덟 평생 절반을 일제 강점기에 살았다. 가람 선생은 그 슬픔을 난초와 술잔과 더불어 지냈다.

가람 선생은 평생 애주가였다. ‘영양가가 많기론 밥보다 술이다’가 지론이었다. 만년의 와병 중에도 술을 즐겨했다. 모든 사람들이 병환에 해롭다고 만류해도 ‘내 병은 술과 무관하다’며 돌아가는 날까지 술잔을 기울였다.

한글학회 편찬의 ‘우리말큰사전’ 출판기념회에 참석하고 귀가 도중 뇌일혈이 일어나 병석에 눕게 됐다. 가람 선생은 이 무렵 혈압에 관심은 있었으나 술은 끊지 않았다.

여인이 따른 술잔은 좋아했지만 요정이나 고급술집에서 음주는 싫어했다. 전주 장터 복판에 있던 ‘곰보집’이나 변두리 ‘혜경이집’ 등 서민적 선술집을 자주 찾았다. 당시 대학생이었던 나도 선생을 모시는 데 부담이 없었다. 계절에 따른 음주의 운치도 높이 사면서도 청탁을 가림없이 술잔을 사양치 않았다.

가람 선생이 있는 술자리는 언제나 웃음이 난만한 꽃밭을 이루었다. 가람 선생의 해학적 화술 때문이다. 가람 선생은 대학 강의나 강연회, 혼인식 주례사 등 자리와 청중을 가리지 않고 동서고금의 해학적 기담소화로 화제의 독무대를 만들었다.

질의: 난초를 좋아하셨다고 하는데?

응답: 가람 선생이 술 이외에 특별한 관심을 가진 것이 있으니 바로 난이다. 평생 담배를 피우지 않은 것도 난초 때문이다. 난초는 술 향기는 좋아하되 담배 연기는 싫어하는 것으로 알려져 있다. ‘빵은 육체를 기르고 난은 정신을 기른다’는 말처럼 평생 20여종 30여분을 길렀다. 1942년 조선어학회 사건으로 형사에게 끌려갈 때도 난초를 잘 돌보라는 말만 해 부인이 야속해했다는 이야기도 전해진다. 전주 양사재에 기거할 때 앞뜰에 토관을 묻어 백련을 옮겨 심었다. 난꽃, 매화, 연꽃 등이 병글면 어김없이 술자리를 마련한다. 술을 좋아하는 술꾼이 화초를 키우는 게 쉬운 일은 아니다. 하지만 ‘화초집’, ‘난초병원’이라 일컫을 정도로 여러 꽃을 키웠고, 병든 난초도 곧잘 살려냈다. 엇간한 꼼꼼함과 자상함이 없고는 불가능한 일이다.

질의: 가람의 술상은 어떠했는가?

응답: 가람 선생의 술상은 조출했다. 세속적 약주, 청주, 막걸리, 소주도 더러 나왔지만 가양주로 빚은 두견주, 송순주, 연엽주, 죽순주, 국화주, 더덕주 등

이 등장했다. 특히 두견주는 가람 선생의 자랑이었다. 두견주는 진달래 꽃잎으로 빚지만 가람 선생은 대부분 뿌리를 사용해 만들었다.

연엽주는 ‘규합총서’에 나온 제조법과 다른 급조된 술이다. 가람 선생이 기거한 수우재 뜰 옆엔 조그마한 백련의 못이 있다. 이 연당의 큰 연잎에 술밥과 누룩가루를 섞어 싸서 그 연잎봉지가 기울지 않도록 받침대로 받친다. 하루별을 쪼이면 거기서 바로 술이 괴게 된다. 이것을 삼베보자기로 짠 막걸리였다.

죽순주 역시 잊을 수 없는 맛을 가지고 있다. 도수 높은 소주에 수우재 뒤 우란의 연한 죽순을 꺾어 담근 술이다. 연푸른 녹두빛깔의 술향기는 다른 술에서 느낄 수 없는 맛이다.

질의: 평소 식사는 어떻게 했는가?

응답: 평소 먹는 밥에 대한 일화는 그리 많지 않다. 먹을 자리만 생기면 가람은 술을 청했다. 또 밥보다 찬을 더 중시했다. 주식은 적게 먹고 부식품을 많이 먹어라 하셨다. 밥을 많이 먹는 것보다 반찬을 골고루 먹는 게 훨씬 좋다는 게다. 물론 그 때 먹는 반찬은 반찬보단 술안주였을 것이란 짐작은 쉽게 할 수 있다.

가람 선생이 머물렀던 양사재는 언제나 손님들로 가득 찼다. 1956년 정년 퇴직 후 가람 선생은 양사재에 머물렀다. 그곳에서 수업도 진행하면서 양사재 문지방은 닳아질 정도다. 가람은 손님들이 올 때마다 술상을 내왔다. 그중 먹음직스러운 상수리묵이 눈에 띈다. 상수리묵은 양사재 뒤편에 있는 오목대에서 울타리 안으로 저절로 떨어진 상수리를 손수 주어 만들었다. 양념 간장에 찍어 먹는 상수리묵은 특히 가을에는 먹는 사람의 미각을 짹짹하게 자극시켜 준다.

질의: 특별한 음식은 없는가?

응답: 왕새우가 생각난다. 가람 선생은 벽장 안에 대하를 새끼에 둘둘 말아 놓고 건조해서 드셨다. 귀한 손님이 오거나 특별한 식사가 진행되면 하나씩 빼서 먹었다. 얼마나 말렸는지는 잘 모르겠다. 하지만 간이 잘 배어 있어 짹짹하고 껍질은 손으로 만지면 저절로 떨어졌다. 한 마리 더 먹고 싶어도 귀중한 것이라 말도 못하고 입맛만 다신 기억이 난다.

3) 조사자료를 근거로 재구성한 가람 이병기의 명가 음식

전북이 낳은 대표적 국문학자이자 시인인 가람 이병기 선생은 1891년 익산에서 태어났다. 젊은 시절 나라 잃은 슬픔에 난초와 술을 가까이 하였는데, 평생 애주가였던 선생은 장터의 선술집을 즐겨 찾으셨다. 가람 선생이 있는 술자리는 선생의 해학적 화술로 언제나 웃음이 난만한 꽃밭을 이루었다.

선생은 진달래 뿌리로 담근 두견주를 유독 사랑하셨다. 손님상에는 상수리목과 건대하를 안주로 내기도 하였는데, 이를 가람 이병기 술상으로 제안하였다.

가람 이병기의 문헌 자료 및 현장 구술조사를 통하여 다음과 같이 술상을 제안하였다. 가람 이병기 선생이 술상에 주로 내었던 두견주와 왕새우, 상수리목과 즐겨 드셨던 나물류로 상차림을 구성하였다.

가람 이병기의 술상(안)

	음식명	비고
상차림	두견주	조리법 제시
	상수리목	조리법 제시
	왕새우	조리법 제시
	계절나물	조리법 제시
	김치	조리법 제시



가람 이병기 술상(안)



국화주



더덕주



두견주



송순주



죽순주

두견주



- 재료 : 진달래 뿌리, 찢은 고두밥, 누룩, 물

- 만드는 법 :

1. 우선 찹쌀을 찢은 고두밥, 누룩, 물에다 아미산의 진달래 뿌리를 그늘에 7일정도 말린 후 섞어 덧술을 만들어 밀술과 혼합 시킨다.
2. 섭씨 25도의 상온에서 50-70일정도 숙성시킨 후 완전히 익은 술을 걸러 용기에 담은 후 20-30일가량 2차 숙성시키면 두견주가 탄생하게 된다.

상수리묵



- 재료 : 도토리묵 1/2모 깻잎 상추 2장

양념 : 간장 2T, 고춧가루 1T, 설탕 1T, 마늘 1/2T, 참기름 1T, 파 다진것, 통깨

- 만드는 법

- 1.도토리묵은 반 잘라 0.5cm두께로 자른다.
- 2.양념장은 만든다.
- 3.깻잎이나 상추를 접시에 깔고 가지런히 묵을 담아낸다.
- 4.양념장을 곁들여 낸다.

왕새우



- 재료 : 새우 10마리

- 만드는 법

1. 새우는 새끼로 돌돌 말아놓고 건조해서 마르면 하나씩 빼서 먹는다.

※ 잘 마른 새우는 짹짹하고 껍질은 손으로 만지면 저절로 부서진다.

2. 고재 이병은

1) 고재 이병은의 삶

고재 이병은(1877~1960)은 1877년 전북 완주군 구이면에서 태어났다. 구이면에 서당 남안재를 열고 낮에는 밭을 갈고 밤에는 글을 읽으며 후학을 길러냈다. 그에게 학문이란 마땅히 해야 하는 것이고, 일상의 생각과 말 그리고 행동을 늘 글로 썼다. 그리고 그는 허리를 굽혀 밭을 갈고 살면서, 스스로 농부를 자처하며 농사를 짓는 모습으로 살았다.

그렇게 손을 놀리지 않고 일상 속에서 마땅히 해야 하는 일들을 찾아 하는 것이 도의이고, 학문이라고 입이 닳도록 이야기했던 고재. 가장 유명한 일로는 1931년 일제가 전주향교를 개방하고 향교 주변을 유흥가로 만들려 하자 구이면의 남안재를 전주의 한옥마을로 옮겼던 고재의 단호한 모습을 들 수 있다. 유교 문명을 위협하는 일들에 대한 저항의 모습으로, 때문에 그를 전주향교를 지켜낸 농부철학자라고 부른다.



고재 이병은

2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화

구술자 : 이정석(고재의 셋째 손녀, 남부시장에서 백반집 ‘정’ 운영)

질의: 선비의 밥상을 찾고 있습니다. 이곳 정집을 운영하시는 사장님이 선비의 후손이라는 이야기 들었는데요.

응답: 고재 이병은의 손녀딸이지. 며, 선비라고 해서 특별한 음식을 먹다니. 다 우리가 먹는 것들이지 며.

질의: 그래도 고재 선생님께서 좋아하시는게 있었을 것 같아요.

응답: 평소에는 육포를 떠서 두루마기 안주머니 쪽에 늘 넣고 다녔지. 육포를 살짝 구워서. 술 안주로 가지도 다녔던 거야. 육포나 아니면 민어포. 옛날에는 뭐, 걸어 다니다가 누군가 만나면 술 한잔 했지. 안주는 안먹거나, 본인이 지니고 있던 거 쪼개 드시고.

질의: 아 술을 드셨군요. 식사하실때는 무엇을 주로 드셨나요?

응답: 특별히 즐겨먹고, 좋아하는 음식은 없으셨지.

질의: 그래도 찾아오는 후배들이나 제자들도 많아서, 집에서는 늘 음식을 했을 것 같은데요.

응답: 제자들도 후배들이 많기는 했지만, 그때가 그렇지 며. 살림이 어려웠으니 후배주고, 나도 먹고 하기에는 넉넉지 못했자나. 옛날에는 돈을 못벌었어. 제자들이 보는 앞에서 멀 얼마나 훌륭하게 먹는다고, 국도 시래기국이나 먹으면 모를까. 국물 쪼개 있으면 식사나 했지 며
아, 물김치를 잡수셨네, 싱건지 담아놓으면 밥하고 그것하고, 아주 소탈했어.

질의: 아, 소탈한 식단이셨군요.

응답: 지금 세상이야 먹는게 풍족하지만, 강암 선생님도 그렇고 우리 할아버지도 그렇고 선비들은 까탈이라는 것이 없었지. 김치랑 된장국이 상에 차려주면

먹는거지. 고기나 육고기 없이 채소류를 주로 먹었고.

아, 그런데 반주는 꼭 했어. 식사를 자실 때 술 한 잔을 꼭 드셨지. 밥뚜껑에다가 술을 따라가지고 먹었지.

질의: 육류나 생선 같은 것은 안 드셨어요?

응답: 머 그 시절엔, 명절에나 고기 구경 좀 했을까. 산적이지, 파랑 고기랑 불이고 해서 그런 것 먹었지. 지금은 너무 많이 먹다보니까 비만 그런 것들이 문제가 되지만, 그 당시에는 그런 것이나 있었나 머. 그리고 주변과 나눠 먹어야지. 혼자만 먹을 수 있나. 선비와 제자들이 같이 있어서 편하게 먹어야 했기 때문에 화려하고 부담스러운 음식은 없었다고 봐야해

질의: 어린 시절부터 할아버지의 수발을 드셨어요?

응답: 우리 할아버지가 내가 17살까지 살아계셨으니까. 머 학교에서 돌아오면, 늘 수발을 들었지. 한벽당 있지 거기에 가보면 옛 선비들에 대한 이야기가 다 나와 있어. 우리 할아버지도 거기에 상세히 소개돼있어. 고재 선생님은 완주군에서 나온 분이고, 금재, 고재, 유재 이렇게 세 분의 모습을 다 같이 보고 크고 했지. 할아버지 친구니까. 그 당시 선비들이 글공부하던 모습을 생각해보면, 지금 글공부하는 사람들은 아무것도 아니야. 그때 선비들처럼 깨끗하고, 저기했어. 그때도 공부하면 글 읽는 것 책 놓고 그랬어.

질의: 소탈한 음식 중에 된장국 즐겨 드셨다고 했는데, 어떤 것을 넣은 된장국을 주로 드셨나요?

응답: 된장국은 머, 옛날에는 넣은 것이 없지 머. 지금이야 넣을게 많지만. 된장국에는 호박, 버섯, 고추 이런 것들을 여러 가지를 넣어야 맛있지. 멸치 국물로 우려내고. 아욱된장국도 많이 먹었지.

할아버지가 잡수셨던 것에는 애호박이 주로 들어 있었어. 그때는 두부도 귀했지, 두부를 집에서 만들어야하는데 평소에 만들어 먹을 수가 있가니. 두부는 명절이나 설 때 만들었지. 두부를 만들라면 손이 많이 가지 맏돌에 갈아야하고 받쳐서 물 빼야 하고, 먹기가 고약해

그렇다 보니 배추와 무를 말린 시래기국을 많이 잡수셨지.

질의: 집에 손님이 오시면요?

응답: 제자들이 많이 오다보니, 차도 먹고 식사도 많이 하긴 했지만. 식사보다는 선비들이 오면 술 한잔을 하셨지. 집에는 술상이 언제든지 있었어. 강암은 술은 안드시기 때문에 찾상이었다고 하는데, 우리 할아버지는 술을 좋아해서 술상이 있었지. 안주로는 머 그냥 집에 있는 것 내놓지 머, 차마시듯이 한 가지 놓고, 술상, 지금 같으면 과자라도 사줄텐데 말이야. 집에서 만든 깨강정, 산자나 부스개, 머 이정도지 머. 명절 때 많이 해두어서 남겨놓아, 손님들이 오면 주려고, 술상에 김치는 필수지.

구술자 : 이천승(고재 중손자, 성균관대 교수)

질의: 고모님도 만나 뵈긴 했는데요. 다른 단서를 찾을 수 있을까 싶어 연락 드렸어요.

응답: 머, 특별하게 우리 집안에서 내려오는 것은 없고, 다른 집들과 비슷한 것 같아요. 사실, 저도 기자님과 똑같은 상황이에요. 잘 모릅니다.

질의: 그래도 유학자의 집안에서 크셨으니까. 명절 음식이나 이런 것들에 특징적인 것은 없었나요?

응답: 비슷하죠 뭐. 주자가례에 의거한 방식을 취했죠. 주자가례라는 것이 우주자연의 변화와 질서를, 내가 제사장이 되어서 실현하는 것이다 보니, 동서방이 아무것도 아닐 수 있지만 그때 실습을 해보는 것이죠. 형식을 매우 중요하게 생각한다고 보시면 됩니다.

형식을 지키는 것을 고루하다고 여길 수 있지만, 아는 만큼 보이고, 보이는 만큼 즐기면 오히려 자연스러워지죠. 인터넷을 통해 배우는 것은 고급 상식, 고급 지식이 될 뿐이에요. 차례도 한 번쯤은 축제라고 생각하는 것은 어떨까요. 번거롭지만 대체할만한 문화기반이 지금은 형성되어 있지 않잖아요.

질의: 다른 기억나는 것은?

응답: 어렸을 때는 집에 늘 안주감이 있었죠. 생강을 설탕에 절여 놓은 안주는 상시 대기했죠. 집에 손님들이 찾아오시니 그런 것들은 늘 담아두었어요.

생강은 논어에도 나오는데, 공자 논어에 시편 향단편 내용 중에 생강이야기

가 나와요. 당시 유생들도 웰빙에 관심이 많았나 봅니다. 특히나 책을 많이 읽었잖아요. 아무래도 책에 나온 내용들을 몸소 실현한 것은 아닌가 생각해 봅니다.

질의: 작은 단서라도 좋은데, 또 기억나는 것은 없으신가요?

부스개도 많이 먹었죠. 오포시라고 하죠. 남부시장에 가서 부스개를 한 판 떼어 가면 만들어다가 두고 두고 먹었죠. 그리고 자연친화적인 식재료, 어쩔 수 없는 생활의 지혜이기는 하지만 생각나네요. 아욱국, 토란탕, 양애, 죽순요리, 호박잎, 찜이나 국 등이 기억나는군요.

구설자 : 이정석(고재의 셋째 손녀, 남부시장에서 백반집 ‘정’ 운영)

질의: 고재 이병은 선생님을 농부 선비라고 부르던데요.

응답: 구이에 살았을 때 농사를 지었어. 전주에 와서는 구이랑 전주를 왔다갔다 지었지. 어머니가 녹을 얻어서(사람을 써서) 농사를 지었지.

질의: 직접 심은 채소들로 식단을 꾸렸다고 보면 되나요?

응답: 머 그렇지. 식단이라고 해봐야 밥, 김치, 된장국이지. 집에서 따다 먹고, 집이 이목대 밑이라, 그 뒤에 산이 있지. 거기에서 산나물을 주로 뜯었어. 무엇이든 뜯으면 한 접시는 족히 나오지. 가면 뭇이든 한 끼니 먹을 것이 나오니까 호박, 고추, 호박잎 같은 것도 많았고. 호박대를 찢어서 무쳐 먹기도 하고, 식성대로 말이야.

질의: 된장 같은 걸로요?

응답: 옛날 사람들은 모두 짜게 먹었지 머

질의: 저번에 물김치 이야기 하셨는데, 물김치는 어떻게 만들어요?

응답: 물김치는 무수를 빼지지. 얇게 썬다 이 말이야. 무수 잎은 송송 찢어서 같이 섞어서 담아. 밥물을 받고, 죽을 끓여 받혀서, 빨간 고추도 썰어 넣고, 마늘도 넣고. 맛있어. 노인네들이 먹어야했기 때문에 얇게 썰지 머.

질의: 술도 좋아하셨는데, 집에서 담겼나요?

응답: 술도 당연히 집에서 담궈 먹었지. 고들밥을 해가지고 누룩하고 만들어서 담은 술이지. 막걸리는 머슴이 먹는 거지. 우리 집에서 만든 것은 가용주야.

질의: 술 안주 빼놓을 수 없을 거 같은데요.

응답: 육포는 소고기 허벅지살일 포를 떼서 말려서 만들었어. 고기를 말릴 땐 소금으로 간을 조금 하지. 민어포도 얇게 떼서 말리지. 살결이 밀리지 않게 칼날을 잘 사용해서 떼야해.

질의: 또 생각나는 다른 음식은?

응답: 김부각도 전통 방식으로 만들었어. 햇김이 나오면 김부각을 만들어 저장해 넣고 먹었지. 찹쌀풀을 쭈어서 김 위에 풀칠을 해서 만들어 두었지. 김부각을 만들 때는 김을 두꺼운 것으로 골라 햇볕에서 말려야 맛과 향이 그대로 남아있어.

질의: 증손자께서 편강에 대해서도 알려 주셨어요.

응답: 암. 그렇지. 편강은 생강을 살짝 찌서 설탕을 묻혀 말려.

질의: 죽순요리도 즐겨 드셨다면서요?

응답: 죽순은 제자들이 많이 가지고 와서 만들어먹었던 요리야. 음력 4월께면 대나무 밭에서 죽순이 솟아나지. 땅속에 묻혀 있는 대나무 뿌리에서 돋아나는 어리고 연한 싹이거든. 대나무가 사철 푸른 식물이지 않겠어? 선비와도 잘 어울리지. 죽순을 삶아서 식초랑 고춧가루, 깨소금, 마늘, 설탕 등을 넣고 버무리면, 우리 집에서 먹었던 죽순나물이 되지.

질의: 기억나는 할아버지 모습은?

응답: 당시 선비들은 바깥 출입이 잦았지. 나가서 바람도 쐬고, 나가려면 의관을 하는데 도포를 입으면 그 소매에다가 우산도 넣고, 갓에 쓰는 갈무도 넣고, 술안주도 넣고 해서 다녔지. 나가서 먼데 갈라면 신발도 한 켤레 챙기고 말이야.

선비들은 보자기를 썼어. 기다란 끈이 달려있어서 그 안에 물건을 넣고 몰아서 짝 묶고. 우리 할아버지도 도포를 입고, 허리에다 보자기를 짝 매시곤

했어.

선비들은 손을 놀리는 법도 없어. 옛날에는 한지가 있잖아. 큰 종이를 서도를 쳐서, 자른단 말이야. 자투리가 나오면, 그것을 버리는 법이 없어. 모아서 길게 꼬아. 그 놓은 통통하게 묶어서 문갑에 넣어 놓아. 평소에도 한지 끈으로 묶어 놓지. 그 한지를 꼬아 놓은 것이 곱팡이도 안 슬어서 유용하게 쓰곤 하셨어. 요즘은 물건이 귀한 줄도 모르지. 안타까워.

그리고 선비들이 하는 일이 머여. 글씨 쓰고, 책 읽고 그런게 다지. 우리 할아버지는 글을 지었어. 글을 짓는 사람이니까 항상 생각을 해야지. 요로케 요로케 하면 글 하나가 완성되는 거야. 그런 모습들이 생각나는 고만.

질의: 어렸을 때부터 보고 배운 것이 많으셨을 것 같아요.

응답: 그렇지. 어렸을때부터 보고 자라면서 배운게 많지. 학교에 가기 전에는 늘 글을 읽고 가야해 할아버지가 그렇게 하셨어. 우리가 6남매였는데. 다들 그렇게 교육하셨지.

질의: 그래서 음식 솜씨도 물려 받아. 이렇게 식당도 운영하고 계신 것이군요.

응답: 이까짓 것이 머라고. 평소에 다한 것이지 뭐. 특별히 배웠간. 어려서부터 몸에 익었으니까 사는 것 아니겠어. 그 양반들을 하루 세끼 챙겨드려야지, 그러다 보니 자연스럽게 한 것이지 머.

그래도 옛 선비는 귀찮게 하는 법이 없어. 예를 들어 우리 할아버지도 술도 식기에 먹었으니까. 무슨 말이고 하면 밥뚜껑 있잖아. 거기에 술을 따라서 반주로 드시는거야. 밥뚜껑이 어찌 밥을 넣어놓으니 따뜻하지 않겠어. 그러니까 술이 건냉이 된거야. 차가운 술을 살짝 데워서 드신 것이지. 밥그릇 뚜껑에다가 그렇게 말이여.

지금 사람들은 많이 배운다고는 하지만, 지혜가 부족해. 술도 그렇자나. 데워와라 어찌라 저찌라 하면서 하면서 피곤하게 만들지 선비는 자기가 할 수 있는 것은 딱 그렇게 해.

질의: 선비가 즐겨 드신 주식의 종류는?

응답: 보리밥

질의: 손님초대(특별한 날) 음식: 불고기, 돼지고기볶음, 생선구이, 생선찜, 잡채, 전 등 가문을 대표할 만한 특별한 음식과 조리법은?

응답: 손님을 초대하는 일이 거의 없었고, 누군가 방문한다면 평소 먹던 대로 소탈한 밥상을 내놓았지.

질의: 귀 선비가문의 저장식품의 종류는 무엇이며, 조리법은?

응답: 젓갈에 대해서는 기억을 못하고, 마른반찬 같은 것은 잡수시지 않았지.

질의: 귀 선비가문에서 즐겨 드시던 면요리(수제비, 팔갈국수 등), 혹은 국밥이 있다면 그 요리법은?

응답: 입맛이 없으실 때는 수제비를 드셨는데, 밀은 깨끗이 씻어 학독에 갈아 반복을 해서 수저로 떠서 수제비를 만들었어. 보통 수제비 끓이는 것과 같아. 애호박과 감자 등을 넣었지.

질의: 귀 선비가문만의 특별한 술 제조법이 있는지, 다른 맥과 다른 점은?

응답: 특별한 술 제조법은 없고. 누룩과 찹쌀을 한데 섞어 발효시키는 전통주 그대로이지. 찹쌀을 뜨물이 안 나오게 깨끗이 씻어 12시간 불린 후 고두밥을 쪄 차갑게 식히고, 차게 식힌 고두밥에 누룩가루를 넣고 버무린 뒤 끓여서 식힌 물을 합해 고루 버무려, 술독에 담아 열흘 정도 발효시키지.

질의: 귀 선비가문의 상차림새는?

응답: 보통 식사 때는 밥과 된장국, 김치, 계절에 따라 죽순나물이 오르기도 하고, 호박대를 찢어서 된장으로 무쳐 올리는 등 보통 산나물을 주로 뜯어 무쳐 올렸고 생선구이로는 조기를 올렸지. 대체로 독상을 드셨고 아들과는 겸상을 하기도 하고, 그릇은 놋그릇(유기)을 사용했어. 특히 놋그릇 뚜껑에 술을 따라 반주로 잡수신 것이 기억나.

한과 - 부스개(산자), 깨강정, 편강



부스개(산자)

- 재료 : 찹쌀5c, 고물 (송화가루 깨 계피가루 등등), 조청1c

- 만드는 법

1. 찹쌀을 씻어 담갔다가 여러 번 씻어 건진다. (뽕아 체에 내린다)
2. 찹쌀가루에 물을 넣고 반죽한다.
3. 찹통에 반죽을 떼어놓아 찢다.(도중에 뒤적)
4. 반죽을 떡판에 쏟아 떡메로 친다.
5. 잘 쳐진 반죽을 적당한 크기로 자른 다음 말린다.
6. 미지근한 130~150도 기름에 10분 정도 불리고 튀기는데 부풀면 건져내 기름을 뺀다.
7. 산자에 뜨거운 조청을 바르고 고물을 묻힌다.

깨강정

- 재료 : 흰깨100g, 검은깨100g, 대추, 석이, 잣,
엿물 : 물엿1c, 설탕1c, 물2T, 소금약간

- 만드는 법

1. 깨를 씻어 일어 1시간 이상 불려 손으로 비벼서 위에 뜨는 껍질을 흘러내리기를 반복해서 벗겨진 깨는 물기를 제거해 체에 받쳐준다.(물기 빠지면 볶는다.)
- 2.검정깨는 씻어 일어 물기를 뺀 다음 타지 않게 볶는다.
- 3.대추는 씨를 발라낸 다음 채 썬다. 잣을 반으로 갈라 비늘 잣을 만든다.
- 4.냄비에 물엿 설탕 물 소금을 넣고 끓여 굳지 않도록 중탕하면서 이용한다.
- 5.팬에 각 각의 깨를 담아 따뜻하게 볶아 시럽3~4T를 넣어 약 불에서 실이 많이 보일 때까지 버무린다.

편강

- 재료 : 생강 500g, 설탕 350g

- 만드는 법

- 1.생강은 씻어서 껍질을 벗긴다.
- 2.생강은 얇게 썬다.
- 3.매운맛을 제거하기 위해 찬물에 10시간 정도 담가 둔다. 이때 여러 번 물을 갈아준다.
- 4.끓는 물에 생강을 넣고 10분 정도 삶아 준다.
- 5.팬에 생강과 설탕을 넣고 저으면서 끓인다. 30분 정도 끓여 생강 표면에 하얗게 설탕 분말이 생기면 채반에 말린다. 2~3일 동안 말리면서 편강의 표면에 설탕을 뿌린다.

육포



- 재료 : 소고기 홍두깨살 600g, 청주2T, 설탕1T, 소금1t

- 만드는 법

1. 소고기는 결방향으로 썰어서 핏물을 제거한다.
2. 핏물을 제거한 소고기는 청주와 설탕으로 재워 부드럽게 한 후 소금을 뿌린다.
3. 햇빛과 바람이 잘 통하는 곳에서 채반에 널어 말린다.
4. 꾸덕꾸덕하게 마르면 시원한 곳에서 보관하고 구워 먹는다.

민어포



- 재료 : 민어 600g, 소금 약간

- 만드는 법

1. 민어는 얇게 포를 떼서 소금을 살짝 뿌린 후 채반에 펼쳐서 햇빛에 말린다.
2. 석쇠에 살짝 구워낸다.

고재 이병은의 밥상(안)

구분		음식명	조리법 제시
상차림	주식	보리밥/ 반주	조리법 제시
	국	시래기국	조리법 제시
	김치	물김치(동치미)	조리법 제시
	나물	시금치나물	조리법 제시
		호박잎쌈	조리법 제시
		죽순나물	조리법 제시
	생선	조기구이	조리법 제시
	반찬	과산적	조리법 제시



고재 이병은 밥상(안)

시금치 나물



- 재료 : 시금치 200g

양념 : 국간장 1t, 파 2t, 마늘 1t, 참기름 1t, 깨소금 1t

- 만들기

1. 손질한 시금치는 끓는 소금물에 데친 후 찬물에 헹구어 물기를 꼭 짠다.
2. 양념장을 만든다.
3. 시금치에 양념장을 넣어 무쳐낸다.

죽순나물



- 재료 : 죽순 200g

양념 : 고춧가루 2T, 마늘 1T, 파 1T, 깨소금 1T, 참기름 1t, 설탕 2T, 식초 2T

- 만들기

1. 죽순은 봄에 통통하게 오르면 잘라서 찹뜨물에 삶아 껍질을 벗긴다.
2. 죽순은 적당한 크기로 찢어서 준비한다.
3. 양념장을 만든다.
4. 죽순을 양념소스로 무쳐낸다.

호박잎쌈



- 재료 : 호박잎 10장

된장(쌈장) : 된장 1T, 참기름 1T, 깨소금 1t, 마늘 1t, 설탕 1t

- 만드는 법

1. 어린 호박잎을 채취해서 껍질을 벗기고 씻는다.
2. 김이 오른 찜솥이나 뜸들이는 밥 위에 올려 찌낸다.
3. 접시에 찢은 호박잎을 담아내고
4. 된장 양념장 만들어 곁들여낸다.

조기구이



- 재료 : 굴비 4마리, 쌀뜨물 2C, 소금 약간

- 만드는 법

1. 굴비는 비늘을 벗기고 쌀뜨물에 소금을 약간 넣고 10분 정도 담갔다가 꺼내서 물기를 댄다.
2. 팬에 식용유를 넉넉히 두르고 온도가 오르면 조기를 넣고 한쪽이 갈색이 나게 60~70% 익었을 때 뒤집는다.
3. 이때 덜익었을 때 뒤집으면 부서진다.
4. 다른 한쪽도 갈색나게 익으면 종이 타월에 기름을 제거하고 접시에 담아 낸다.

파산적



- 재료 : 실파 또는 움파 200g, 소고기 등심 200g, 식용유 적당량, 잣가루 1t, 대꼬치
양념 : 간장 2T, 다진파 1T, 마늘 2t, 설탕 1T, 참기름 2t, 깨소금 2t, 후추 약간

- 만드는 법

1. 실파나 움파는 다듬어 5cm 길이로 잘라 놓는다.
2. 소고기는 연한 부위로 0.7cm 두께로 펴서 잔 칼집을 내고 6cm 길이의 막대 모양으로 썰어 양념장으로 고루 버무린다.
3. 대꼬치의 양끝에 소고기가 있도록 실파와 쇠고기를 번갈아 꿰는다.
4. 팬을 달구어 식용유를 두르고 지져 익힌다.
5. 접시에 담고 잣가루를 뿌린다.

3. 금파 김조균

1) 금파 김조균의 삶

전북지역 전통무용의 산실인 금파 김조균 선생은 한량무로 전라북도무형문화재 제17호다. 1955년 15세의 나이 때 무용의 기본이 되는 남무를 비롯해 승무, 농악, 설장구, 한량춤 등을 배웠다. 1960년 대학을 졸업한 금파는 서울 활동을 접고 전주로 내려와 지방무용계 활성화를 위해 본격 활동을 시작한다. 1961년 제1회 금파무용발표회를 시작으로 1975년 전북대 무용강사, 1986~1994년 전북무용협회 지회장 등을 역임했다. 1979년~1995년엔 전주시립민족예술단 무용부감에 임명됐고 1998년 1월 전라북도무형문화재에 지정됐다.

정자선, 정형인의 춤사위를 이어오며 전북춤의 맥을 보존해 온 금파는 무형문화재로 지정된 지 1년도 되지 않은 1998년 12월24일 세상을 떠나게 된다. 이후 그의 일가와 제자들에 의해 전북춤의 맥이 전수되고 있다.



금파 김조균



금과 김조균의 공연

2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화

구술자 : 금과 김조균의 부인 김숙

질의 : 김조균 선생은 평소 어떤 분이었나?

응답 : 무지하게 터프한 분이였다. 보통 무용하는 남자는 여성스러운데 금과 선생은 별명이 깡패였다. 욕도 잘했다. 하지만 욕 안에 사랑이 가득 담겨 있다. 춤 출땐 곱고 멋지지만 평소엔 성격이 급하고 욕심이 많았다. 어떤 일이 있든 자가에게 관심을 보여줘야 한다. 술을 사랑하고 친구를 사랑했다. 술자리는 절대로 빠지지 않았다. 술과 친구들과 살지 왜 나랑 결혼했느냐고 물어볼 정도였다.

질의 : 금과의 대표적 음식이 있다면?

응답 : 고기를 엄청 좋아했다. 특히 소고기 사태로 만든 육회를 좋아했다. 육회를 만들 때엔 반드시 사태를 사용했다. 고기를 잘게 썰고 고추장으로 무쳤다. 여기에 마늘과 파, 생강을 넣고 참기름과 깨소금으로 마무리했다. 밑엔 배를 채 썰어 깔았다. 계란 노른자는 반드시 위에 있어야 한다. 연하지 않고 쫄깃쫄깃한 맛이였다. 당시에는 귀한 고기였지만 너무 좋아해 고기가 떨어진 날이 없었다.

사태의 껍질 부분은 잘라서 먹었다. 소금과 기름, 마늘을 넣고 발라 불판에 구어 먹었다.

또 다른 음식은 샤브샤브 일종인 스끼야끼였다. 이 음식은 금파 선생이 직접 만들었다. 음식이름을 스끼야끼라고 하니 무슨 말인지 이해를 못했다. 그래서 집안 식구들은 아버지가 지어내는 음식으로 통했다. 아마 금파 선생 할아버지가 일본에서 한약방을 운영했는데 거기서 배운 것이 아닌가 추측된다. 무슨 뜻인지 모르지만 굉장히 맛있었다. 멸치와 파를 넣고 육수를 만들었다. 그 육수에 고기를 넣고 배추, 당근, 무, 시금치 등을 넣고 먹었다. 특히 두부는 넓적하고 크게 크게 썰어서 넣었다. 요즘 먹는 샤브샤브와 비슷한 방식이다. 고기를 먹을 때엔 반드시 소주를 곁들여 먹었다.

질의 : 생선류는 먹지 않았는가?

응답 : 조기를 좋아했다. 우선 채반에 올려 놓고 밖에서 말렸다. 이틀, 삼일 정도 말린 것 같다. 그러면 꼬들꼬들해지고 결이 일어난다. 그것을 소금물에 절여 다시 말리고 신문지에 두 마리씩 싸서 냉장고에 넣어뒀다. 꺼내서 숯불에 구어 고추장을 찍어 먹으면 그 맛이 일품이다. 이렇게 이야기를 하니 다시 먹어보고 싶다.

고추장 하니 금파 선생은 고추장을 즐겨 먹었다. 심지어 하지감자도 찌면 꼭 고추장을 찍어서 먹었다.

생선은 매운탕보다 회를 좋아했다.회는 집에서 요리하기 힘들어 주로 외식할 때 먹었던 기억이 있다.

질의 : 기초 반찬은 어떠했나?

응답 : 김치는 겉절이 김치를 즐겨 먹었다. 일반 김치는 잘 먹지 않았다. 겉절이 김치는 경종배추를 사용했다. 작고 못난 배추이지만 맛은 좋았다. 겉절이 김치는 배추를 씻은 후 약간 간을 해 새비젓을 첨가한다. 새비젓이 없으면 황새기젓을 쓴다. 젓 국물에 고춧가루 넣고 마늘과 생강 등을 넣으면 된다. 또 배추 밑동아리를 씻어서 술에다 찌서 먹었다. 무 같이 약간은 단단한데 일종의 뿌리다. 경종배추에만 있다. 지금도 그 맛이 그립다.

금파 선생은 미식가였다. 꼬록젓이라 해서 오징어새끼를 가지고 만든 젓갈을 좋아했다. 오징어 배를 따고 잘게 채로 갈아 갖은 양념에 식초를 넣으면

새콤한 맛이 난다. 여기에 풋고추를 첨가해 먹었다. 새비젓은 계란찜 등에 간을 맞출 때도 사용했다.

된장도 무척 좋아했다. 작은 단지에 된장을 진하게 조금만 풀어 풋고추와 파를 넣고 찐다. 그것을 밥에 비벼먹으면 된다. 국은 먹긴 먹되 즐겨하지는 않았다. 밥은 쌀에 보리를 조금 넣었다. 약간 질퍽한 밥을 좋아했다.

질의 : 평소 식사는 어떻게 했는가?

응답 : 밥상을 차릴 때는 왕의 밥상이 돼야 한다. 예쁘고 정성스럽게 차려야 한다. 예쁜 그릇이 필수다. 그릇이 미우면 음식을 먹기 싫어했다. 보기 좋게 나열해야 한다. 식사 후엔 꼭 누룽지를 먹었다. 당시에는 연탄이나 석유난로로 밥을 지을 때이니 누룽지가 나왔다. 그런데 밥을 질퍽하게 하니 누룽지가 많지는 않았다. 밥그릇을 박박 긁으면 혼자서 먹을 정도의 양이 나온다.

질의 : 후식은 안드셨나?

응답 : 과일은 주로 딱딱한 것을 드셨다. 단감이나 복숭아 등이다. 이 두 종류를 제일 좋아했다. 수박이나 딸기 등 연한 것들은 즐겨찾지 않았다. 또 식혜는 붉은 고추를 넣어 먹었다. 달콤하면서 매운 맛이 동시에 나왔다. 물김치도 좋아했다. 단것은 질색이다. 모든 음식이 단 것은 안된다. 대신 짹짹하고 매콤한 음식을 좋아했다. 고기와 짜고 매운 음식 그리고 술을 좋아했으니 현대인 건강에 안 좋다는 음식만 골라 먹은 것 같다.

질의 : 술은 어떤가?

응답 : 집에서 술을 먹을 때는 고기를 먹을 때만 먹었다. 주로 밖에서 먹었다. 막걸리와 맥주가 주 메뉴였다. 가양주는 손도 대지 않았다. 주로 가는 곳이 삼양다방 앞 막걸리집이었다.

질의 : 춤을 추려면 몸보신이 필요할 것 같은데?

응답 : 주로 인삼을 먹었다. 인삼에 대추를 넣고 달여서 먹었다. 일 년 내내 인삼 달인 물을 달고 살았다. 여름엔 냉장고에 넣고 시원하게, 겨울엔 보온통에 넣고 따뜻하게 먹었다. 가끔은 소뻘을 고아서 먹기도 했다.

구술자 : 김파 김조균의 아들 김무철

질의 : 아버지의 대한 추억이 있다면?

응답 : 전주 시민문화회관(경원동) 건너편에 위치한 오스카 극장 옆 무용학원 창밖으로 멈출 것 같지 않게 내리는 눈에 매서운 추위마저 움츠리던 어린 시절, 넓은 학원에 난로하나에 의지하며 오돌오돌 떨어가며 공연 준비에 열중하시다가 아버지는 종종 술 한 잔 하시겠다며 어머니에게 술상을 차리게 하셨다. 그러면 어머니는 가늘게 배를 채 썰어 소담한 접시에 깔고, 고추장, 다진파, 마늘, 참기름, 깨소금, 후추로 정성드레 만든 양념으로 무친 육회 올리고 그 위에 계란 노른자를 얹어 내시면 제자들과 함께 둘러 앉아 술 한 잔 들이키시고 도란도란 춤 얘기를 풀어내셨다. 그리고 세상에 고통과 삶의 짐을 훌훌 털어 버린 양 이내 “자 다시 한 번 시작 하자!”시며 일어서서 술술 춤을 풀어내시던 아버지를 지켜보다 쨍쨍 울리는 장구 장단 소리 들으며 잠들곤 했던 기억이 아련히 떠오른다. 돌이켜보면 생전에 아버지께서는 연습실에 비춰주는 휘황한 불빛도 없고, 보아주는 이 아무도 없는 교묘한 밤, 달빛과 함께 풀어보는 춤과 술이 있어 마냥 그렇게 좋을 수가 없다고 하셨다. 행복감, 그것뿐이라는 것이었다. 춤으로 있는 무아지경 그 자체를 행복이라 하셨던 것 같다.

질의 : 손수 음식도 잘 만드신다던데?

응답 : 아버지는 대학시절 서울 미아리고개에서 자취를 하신 탓도 있고, 10남매 중 넷째로 집안 제사를 도맡아 챙기시다 보니 음식 솜씨가 좋으셨다. 맛을 즐기시기도 하지만 손수 음식을 만들어 주변분 들을 호강시켜 주시는 꽤 팬찮은 취미를 가지고 계셨던 것 같다. 어느 날은 잘 말려진 황태를 보들보들하게 손질해서 고추장, 진간장, 고추가루, 다진 마늘, 깨소금, 참기름, 다진 파로 만든 양념 발라 잘 구어 내어 한 상 내시면서 손맛자랑을 하셨다.

질의 : 아버지 하면 떠오르는 음식은?

응답 : 아버지 예술적 기질을 엿 볼 수 있는 음식에 대한 기억 또한 새삼 어렴풋이 떠오른다. 80년대말 아니면 90년대초 일본 가고시마예술단과 교류 사업이

한창 일 때로 기억한다. 일본무용가들과 교류하는 동안 ‘스키야키’라는 음식을 알게 되었던 것 같다. 어느 날 갑자기 어머니에게 시장에 가서 소고기, 두부, 죽순, 대파, 송이버섯, 표고버섯, 당근, 쭈갓 그리고 각종 해산물 등을 사오라 하시고, 그 길로 부엌으로 들어가 물과 다시마, 무 등을 넣고 육수(황태도 넣었던 것 같다)를 우려내서 기본 세팅이 준비 되고 나니 이모님들과 지인들을 비롯하여 제자들 모두 모아 두고 ‘금파표 스키야키’를 선보이셨다. 그 당시로는 샤브샤브 맛을 알지도 못했던 시절이라 육수에 소고기와 다양한 재료들을 넣어 가며 먹는 생소한 경험에 다들 아버지가 새롭게 개발한 음식이라며 감탄하며 즐겁게 먹었던 아스라한 추억이 그리워진다. 그런데 나중에 알고 보니 일본무용가가 아버지에게 만들어 주셨던 모양이다. 그걸 어깨 너머로 보시고 자신만의 레시피를 가미해서 ‘금파표 스키야키’를 만들었던 모양이다. 그러고 보면 나름 눈썰미와 손맛을 가지고 계셨던 것 같다. 이외에도 멸치로 우려낸 육수에 각종 고명을 더해 쫄깃하게 삶아낸 국수(면은 삶는 물이 넘치려 할 때 찬물을 조금 씩 넣어 가며 삶다가 차가운 물에 바로 넣어 씻어내야 쫄깃하다고 하셨다.)에 양념장 한 스푼 넣어 먹었던 물국수 또한 일품이었다. 기억들이 새록새록 하다. 갈비찜, 각종나물무침, 홍어전, 홍어탕, 닭도리탕 등 각종 전·찜으로 한상 차려 자식들 먹이시며 “우리 새끼들 먹는 것만 봐도 배부르다” 시며 곁에서 술 한 잔 하시던 아버지와 그 부엌이 오늘따라 유독 그리워진다.

3) 조사 자료를 근거로 재구성한 금파 김조균의 명가 음식

한량무로 전북도무형문화재 제17호인 금파 김조균 선생은 1940년에 출생하였다. 술과 친구, 가족을 사랑한 선생은 춤을 추는 예술인으로 체력을 유지하기 위해 쇠고기 육회, 갈비찜과 같은 기름진 음식을 좋아하셨다. 또한 활발한 해외활동으로 알게 된 스키야키를 가족과 친지에게 직접 요리하여 대접할 만큼 따뜻한 성품이었다. 선생은 말린 조기구이며, 경종배추겉절이와 같은 특별한 음식을 즐기며, 매운 식혜와 인삼대추 달인 물을 드셨다. 이를 바탕으로 타고난 미식가였던 금파 김조균의 밥상과 후식상을 구성하였다.

금파 김조균 밥상(안)

구분		음식명	조리법 제시
상차림	주식	보리밥 , 누룽지	조리법 제시
	국	사골국	조리법 제시
	김치	김치(물김치)	조리법 제시
	반찬	스끼야끼	조리법 제시
		고추장, 강된장	조리법 제시
		경종배추 겉절이	조리법 제시
		황태포 구이	조리법 제시
		닭볶음	조리법 제시
		고록젓	조리법 제시
	전류	홍어전, 각종전(호박,버섯,명태전)	조리법 제시
	나물	나물3종(취, 도라지, 고사리)	조리법 제시
	후식	인삼과 대추 달인물	조리법 제시
		식혜	조리법 제시
		단감, 배	조리법 제시



금파 김조균 밥상(안)



금파 김조균 후식상(안)

소고기 스키야끼



- 재료 : 샤브용 불고기 200g, 생새우 100g, 생표고버섯, 양파, 대파, 배추, 미나리,
당근 100g 썬, 시금치, 쪽갓, 무, 두부
- 간장소스 : 식초, 진간장, 멸치육수 각 1/2c, 유자 1/2개
- 다시물 : 물 12c, 멸치 100g, 파, 소금

- 만드는 법

1. 다시마를 찬물에서 3시간 정도 우려낸다.
- 2.우린 다시마를 살짝 끓이다가 다시마를 건져낸다,
- 3.불을 끈 상태에서 다시마물에 멸치와 북어를 15분정도 끓이다가 건져내고 체에 걸른다.
- 4.찬물에 당면을 충분히 불려 깨끗이 씻어 준비한다.
- 5.생표고와 당근, 새송이, 양파는 먹기좋은 크기로 슬라이스하고 썰한다.
- 6.대파는 어슷썰고 시금치도 씻어 준비한다. (팽이는 밑동을 잘라낸다)
- 7.배추는 채썰고 미나리는 5~6cm 길이로 썬다.

8.준비한 재료를 넓은 접시에 담고 냄비에 멸치 장국을 붓고 간을 한 다음 고기와 해산물을 곁들여 내어 즉석에서 익혀 소스에 찍어 먹는다.

** 참깨소스 : 멸치장국 80g, 참깨 . 땅콩버터 각 40g씩, 맛술 .식초 1t씩, 핫소스 2t,
진간장 1½T, 우유 2T, 양파즙 1T

** 일본 가고시마예술단과 교류 사업 때 알게 된 것으로 보인다.

경종 배추 길절이



- 재료 : 경종배추 250g, 액젓(혹은 국간장)1/2컵 사과100g, 양파1/4개, 잔파 50g, 미나리 30g
- 양념 : 다진 파 2T, 다진 마늘 1T, 다진 생강 1/2T, 설탕 2T, 참기름 2T, 고춧가루 3T, 깨소금 2T, 새우젓 2T, 소금 약간

- 만드는 법

1. 배추는 손질하여 4cm정도 길이로 썰어서 씻어 건진다.
2. 배추에 분량의 액젓을 넣고 살짝 절인다.
3. 사과 또는 배를 편 썬다.
4. 분량의 재료를 혼합하여 양념장을 만든다.
5. 넓은 그릇에 준비해놓은 재료들을 넣고 양념장으로 살살 무쳐 그릇에 담아낸다.

황태포구이



- 재료 : 황태포 2마리, 실과 2줄기, 통깨

구이 양념 : 고추장 3T, 간장 1T, 고춧가루 1T, 설탕 1½ T, 맛술, 물엿 각 1T씩,
양파즙 2t, 다진파 1½ T, 다진 마늘 1T, 생강 2/3t, 참기름, 깨소
금 각2t씩, 후추 약간

- 만드는 법

1. 황태포는 머리와 지느러미를 잘라 내고 찬물에 행구어 황태포에 물기를 충분히 흡수된 상태로 30분 정도 불린다.
2. 부드럽게 불려진 황태포를 마른 거즈로 물러 물기를 닦는다.
3. 분량의 양념장을 만들어 황태포 윗면에 발라 석쇠에 굽는다.
4. 구워낸 황태포를 한 잎 크기로 가지런히 자른 후 납작한 접시에 보기좋게 담고 송송 썬 실과를 뿌려낸다.

고록젓 (꼴뚜기젓)



- 재료 : 꼬록 10k, 소금 2.5~3kg, 풋고추

양념 : 고춧가루, 마늘, 통깨, 식초

- 만드는 법

1. 꼬록은 씻어 눈을 떼고 소금에 버무려 3~4일 두었다가 물을 빼고 다시 고운 소금으로 절여 삭힌다.
2. 잘 삭혀지면 꺼내서 빨리 씻어 물기를 빼고 채를 썰어 고춧가루, 마늘, 통깨, 식초를 넣어 무쳐낸다.

** 전라도에서 꼬록 젓또는 꼬락 젓이라 하며 경남에서 호래기 젓 황해도에서는 꼴뚜기 젓 평북에서는 흘째기 젓이라고 한다.

닭볶음탕



- 재료 : 닭고기500g, 양파½개, 감자 2개,
양념 : 다시마 국물 1½컵, 간장2T, 고추장 2T, 고춧가루 1T, 청주 1T, 마늘 1T,
조청 2T, 소금, 후추
- 만드는 법
 - 1.닭고기는 토막을 내서 끓는 물에 데쳐낸다.
 - 2.양파는 채 썰고 마늘은 다진다.
 - 3.감자는 껍질을 벗기고 토막을 낸다.
 - 4.냄비에 감자를 깔고 닭고기를 넣고 육수를 부어 양념장을 올리고 끓인다.
 - 5.센불 중불 약불에서 끓인다.
 - 6.맛이 어우러지면 그릇에 담아 낸다.

홍어, 호박, 버섯, 명태전



홍어전

- 재료 : 홍어 200g, 계란 2개, 밀가루, 식용유

고명 : 홍고추, 잔파

초간장 : 간장 1T, 식초 1/2T, 설탕 1t

- 만드는 법

1. 홍어는 씻어 뼈를 중심으로 한쪽씩 떼어서 적당한 크기로 자르고 홍어의 물렁뼈를 꺾어서 납작하게 썰어 소금과 후추로 밑간한다.
2. 물기를 제거한 홍어에 밀가루와 계란물을 바르고 기름을 두른 팬에 지져낸다.
3. 초간장을 곁들인다.

호박, 버섯, 명태전

- 재료 : 애호박 1/2개, 표고버섯 5개, 명태포 4장

소 양념 : 다진 쇠고기 100g, 두부 1/2모, 밀가루 2T, 달걀 2개, 식용유 3T,
홍고추 1개, 잔파 2개

초간장 : 간장 1T, 물·식초 1T씩, 설탕 약간, 잣가루 1/2T

- 만드는 법

1. 버섯은 미지근한 물에 불려 기둥을 떼어 내고 간장 설탕 참기름으로 양념한다.
2. 두부는 꼭 짜서 으갠 후 다진 소고기와 섞어 소 양념한다.
3. 호박은 두께 0.5cm로 잘라 소금에 절인 후 씻어 물기를 제거한다.
4. 명태포는 소금, 후추로 간해서 물기를 제거한다.
5. 버섯의 안쪽에 밀가루를 묻히고 2.를 채운 후 밀가루와 달걀물을 입혀 팬에 앞뒤로 지진다. 호박과 동태포는 밀가루와 달걀물을 입혀 팬에 앞뒤로 지진다. 이때 홍고추를 올려 장식한다.

삼색나물(취나물, 도라지, 고사리)



<취나물>

- 재료 : 취나물 200g

양념 : 국간장 1T, 파 2t, 마늘 1t, 참기름 1t, 깨소금 1t

- 만드는 법

1. 손질한 취나물은 끓는 소금물에 데친 후 찬물에 헹구어 물기를 꼭 짠다.
2. 양념장을 만든다.
3. 취나물에 양념장을 넣어 무쳐낸다.

<도라지나물>

- 재료 : 도라지 200g ,소금 1T, 식용유

양념 : 소금 1t, 파 2t, 마늘 1t, 설탕 1/3t, 물 5T, 깨소금 1t, 참기름 1t

- 만드는 법

- 1.길이대로 가늘게 가른 도라지를 소금으로 주물러 쓴맛을 뺀다.
- 2.냄비에 식용유를 두르고 도라지를 넣어 볶다가 참깨와 참기름을 제외한 양념과 물을 넣고 약한 불로 익힌다.
- 3.국물이 조금 남으면 깨소금 참기름을 넣어 고루 섞은 후 그릇에 담아낸다.

<고사리나물>

- 재료 : 고사리 300g

양념 : 국간장 1T, 파 2T, 마늘 1T, 물 5T, 깨소금 1t, 참기름 1t, 후추

- 만드는 법

- 1.말린 고사리는 하룻밤 물에 불렸다가 충분히 연하게 될 때까지 삶아서 식힌다.
- 2.삶은 고사리는 역센 줄기는 자르고 5cm 정도 길이로 잘라 놓는다.
- 3.고사리에 국간장, 마늘, 파를 넣어 양념한다.
- 4.냄비에 기름을 두르고 고사리를 볶고 중간에 물 5T를 넣고 뚜껑을 덮어 약한 불로 익힌다.
- 5.국물이 약간 남을 때 깨소금 참기름 후추를 섞고 그릇에 담는다.

4. 석전 황옥

1) 석전의 삶

1989년 고창군 성내면에서 영조 때 실학의 거장인 이재 황옥선의 7대손으로 태어났다. 5세부터 한학과 서예를 익히며 선비의 도리를 깨우쳤다. 1918년 서울중앙고보에 입학해 신학문을 배우기 시작했으나 일본의 가르침을 거부한 아버지의 엄명으로 중퇴하고 고향에 내려왔다. 식민지배 상황에서는 망국의 한을 풀 길이 없는 것을 안타까워하며 금상산으로 들어가 꼬박 10년의 세월을 서도에 전념했다고 한다. 1953년에 전주로 이사를 했다.

석전 황옥은 글씨를 많이 쓴 탓에 손에 무리가 와 오른손으로 더 이상 글씨를 쓸 수 없게 되자, 좌수 악필이라는 독특한 서체로 혁명과도 같은 운필법을 선보인 인물이다. 그야말로 한국 서예의 새 장을 열었던 인물인 것. 벼루 10개의 밀창을 거덜 내고, 천 자루의 붓을 몽당 붓으로 만들 기세로 쓰고 또 썼다고 전해지는데, 그가 연습한 종이가 산더미 같이 쌓여 뭉개짐으로 쓸 정도였다고 한다.



석전 황옥

2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화

구술자 : 황병근(석전 황옥의 셋째아들)

질의: 안녕하세요. 선비가 먹었던 음식에는 어떤 것들이 있나 찾고 있어요.

응답: 뭐, 선비라고 해봤자 특별한 음식을 먹었겠어. 그냥 전통 한식이지.

선비들이라고해도 밥상이 따로 있는 것은 아니여. 물론 각기 다른 지역적 풍속과 가풍이라는 게 있지, 면면히 내려오는 음식도 있고

질의: 네, 맞아요. 그래서 석전 황옥 선생님의 후손들은 무엇을 먹고 있나 알면, 선비의 밥상이 나오겠구나 생각했어요.

응답: 그런데 말이야 사람들이 선비에 대해서 잘 모르는데, 선비는 부자들만 있는 것이 아니야. 전통 유교사상을 숭상하고 선비로서 다해온 사람들을 지칭하는 것이지, 진짜 선비는 갖춰야할 도리가 많아.

육례라고 하지, 선비가 갖춰야할 6가지 예가 있는데, 그게 바로 예약사어서 수야 예라는 것은 예의이고, 악이라는 것은 음악이지, 앉아서 책만 파서는 안돼. 음악을 모르면 질서가 파괴되지, 그리고 활도 쏠 줄 알아야하고, 말도 탈 줄 알아야해. 예전에야 운송수단이 말 아니겠어, 그리고 글씨를 써야 하겠지. 경제적으로도 물질이 있어야하겠고, 이렇게 6가지의 지혜와 예술을 갖추어야만 선비로서의 품격을 유지할 수 있는 것이지.

질의: 아 그래요. 선비로 사는 일은 참 피곤한 일이겠어요.

응답: 선비에게는 의리가 가장 중요해, 첫 번째로는 이익을 탐내지 않아야하고, 선비들은 그것을 지향할 줄 알아야 하지, 결국 그런 부류들이 먹었던 음식이 특별할 것이 며 있겠어. 대쪽 같은 심성에 벼슬도 버리고 나왔기 때문에 선비들은 가난한 선비들이 많았어. 냉수 먹고 이빨 쭈신다는 이야기 있잖아. 그게 다 선비들로부터 나온 것이야.

질의: 냉수만 드시지 않으셨겠죠? 석전 선생님은 어떤 음식을 좋아하셨나요? 집안 대대로 내려오는 맛있는 음식에 무엇이 있는지 알려주세요.

응답: 우리집? 우리 어머니, 집사람으로 이어져 오는 것은 맛이 최고지.

질의: 아버님이 좋아하셨던 음식은요?

응답: 가장 기본적인 김치와 된장국이 있을 것이고. 가만있자. 아버지는 무쇠찌개를 즐겨 드셨어. 소고기뭇국과는 다른 거야, 소고기 찌개지. 특히 양애를 넣은 것을 아주 좋아하셨어. 넣어서 먹으면 향긋하고 아주 그 맛이 좋아. 무는 채를 썰고, 소고기랑 양애를 넣고 간을 맞춰 끓이면 끝이야.

질의: 고기를 즐겨 드셨어요?

응답: 우리 집안이 6.25 이후에 기울었지, 그 전에는 넉넉하게 살았던 편이었으니까. 고기 좋아하셨지.

질의: 그럼 또 어떤 음식이요?

응답: 육회도 있지, 시중에서 파는 육회는 비교할 수가 없어. 고사리 무침과 고사리 찌개도 있었고. 선비들은 술도 많이 자셨으니까. 홍어찌개 같은 것도 즐겨 드셨지. 그런데 머, 음식은 나보다 우리 집사람과 이야기 해보아야지 않겠어?

구술자 : 전인주(황병근의 처)

질의: 황병근 회장님께서 사모님께 여쭙보라고 하셨어요. 시아버지께서 드셨던 음식에 대한 이야기를 듣고 싶어요.

응답: 내가 내세울 음식 솜씨가 아닌데.

질의: 회장님께서서는 어머니와 사모님을 동급으로 이야기하시던데요. 아버지가 드셨던 음식에 무쇠찌개를 말씀하시더라고요.

응답: 아버님이 무가 나오는 계절, 무가 맛있는 계절에 드셨지. 가을부터 봄까지가 무가 제철이자나 그때 많이 드셨어.

질의: 흔히 알고 있는 소고기뭇국과는 많이 다른 음식인가요? 어떻게 만들어요?

응답: 무쇠찌개를 만드는 방법? 고기를 잘게 썰어 참기름, 마늘, 파를 넣고 무쳐두고 살짝 볶아, 그리고 무채를 썰어서 고기랑 같이 끓여, 국물을 좋아하면 더 붓지만 아버님은 자작하게 만드는 것을 좋아하셨지.

질의: 그리고 즐겨드시던 또 다른 음식이 있나요?

응답: 참게장도 있어. 민물에서 나오는 것이 참게지. 간장으로 담아놓아 참게장을 만들면 잘 드셨어. 요즘은 양조간장으로도 많이들 게장을 담그는데, 참게장을 담글 때는 집에서 담근 간장을 꼭 써. 우리 집에서는 여러 해를 보낸 묵힌 간장을 쓰는데, 그 묵힌 간장을 가지고 또 간장을 담그면 그것을 바로 겹장이라고 해. 겹장을 쓰지, 게장에서 훨씬 깊은 맛이 난다고 할까.

질의: 회장님께서서는 아버지가 육회도 좋아하셨다고 하시던데요.

응답: 육회는 머겠어. 고기를 채썰어서 파와 마늘, 참기름을 넣어 무쳐드리는 거지, 소고기를 채로 실 같이 썰어드려야 드셨어. 요즘은 육회에 계란 노른자, 배 머 이런것들을 넣던데, 아버님은 순수하게 고기 맛이 나도록 하는 것을 좋아하셨어. 무엇이든 제 맛으로 즐기는 것을 좋아했지.

질의: 식재료 본연의 맛이에요?

응답: 응 그렇지. 제철 음식을 담백하게 만들거나 식재료의 맛을 살린 음식을 특히 좋아하셨지.

질의: 기억나는 또 다른 음식은요?

응답: 술을 자시니까 고기 아니면, 꼬리곰탕, 우족탕 같은 것을 드셨고, 여름에는 보신탕으로 진지를 드시곤 했지. 보신탕은 오래 고아야겠지, 보신탕에는 절대 마늘이 들어가면 안되지. 동의보감에도 나온 이야기인데 보가 안되기 때문이야.

질의: 술은요? 집에서 직접 담궈 드셨나요?

응답: 그렇지. 술은 평생 빚었지 머, 막걸리하고 비교할 수가 없어 기에 최고급 술인데 머. 술은 평양주 혹은 21일주라고 불렀는데, 21일 만에 술이 완성되기 때문이야.

봄에는 더덕주도 좋아하셨고, 매실주, 송순주도 담궜지. 송순주는 술잎만 넣는 것이 아니라 수삼 등도 넣은 약주야.

질의: 즐겨 드신 반찬은 없으신가요?

응답: 나물로는 가지나물을 즐겨 드셨고, 밑반찬으로는 자만, 김부각이나 고추자반을 드셨어. 고추자반은 머 말려서 튀긴 것이지 뭐. 잘 마른 북어를 갈아서 부드럽게 만든 북어 보푸라기도 좋아하셨어. 가지나물은 참기름과 간장으로만 넣었어. 아버지가 순수한 맛을 좋아하시기 때문에 그랬어. 집에 손님이 오면 별로 양념이 들어간 것 같지도 아는데 아주 맛이 난다고 놀라지.

질의: 집에서 만든 간장 때문에, 특별한 풍미와 맛이 나는 것일까요?

응답: 그렇지 머, 간장 때문이지. 장을 담그는 방식이 다르니까. 요즘은 소금물로 간장들을 담근다고 하는데 말이야. 겹장은 묵은장에 메주를 띄워서 만드는 거야.

먼저 맹물을 끓여서 메주에 부어, 그게 빨갱게 우러나면 하루저녁 정도 놔두고, 묵은 장을 1대 1의 비율로 넣지, 50일 동안은 메주를 띄워야해.

질의: 어머니께 음식을 배우는 일이 쉽지 않으셨겠어요.

응답: 사실 정말 숨씨는 시어머니께 있었는데, 결혼 때 어머니는 몸아 아프셨고. 그래서 나의 음식이 어머니한테 전수받았다고 보기에는 어려워. 결혼한 지 3년 만에 어머니께서 돌아가셨기 때문에 더더욱 그렇지. 그래도 아버지께서 이것 자시고 싶으시다. 저것 자시고 싶다 하시면 열심히 만들었지. 뭐든 자시고 싶다고 말씀 하시면, 음식을 열심히 했어. 아버님이 워낙 미식가인데다가 예민한 혀를 가지고 계셨기 때문에 연구도 많이 했고, 모르는 게 있으면 그 음식에 대해 아시는 분들을 직접 찾아가 여쭙보기도 하면서 말이야. 그렇게 음식을 만들었어.

질의: 그런데 석전 선생님께서는 고기를 많이 즐겨 드셨던 모양이에요?

응답: 아버님의 집안은 부족함이 없었어. 천석꾼의 집에서 부자로 잘 해먹고 사셨지. 또 어머님쪽은 만석꾼으로 누리고 살았기 때문에 음식에 있어서 부족함을 느끼시지 못하셨던 것 같아. 세상에 모르는 것도 없고, 늘 이것 해먹자 저것 해먹자 말씀하시곤 했지 연구해서 직접 상 차려드리고 그랬어. 내가 시집을 왔고, 며느리이고, 책임의식을 가지고 하다 보니 아버님도 남편도 입에 잘 맞는다 하셨어. 음식이란 것이 그래. 내가 해놓고도 시행착오를 거

칠 수 밖에 없지. 그러다 보면 완성되는 것 아니겠어.

질의: 선비가 즐겨 드신 주식의 종류

응답: 백미밥을 즐겨 드심. 밥을 짓는 법이 조금 특이한데 뚝배기(질그릇)에다가 1인분 분량을 따로 지었다고 함.

질의: 손님초대(특별한 날) 음식

응답: 손님초대에는 한정식을 한 상 차렸다고 생각하면 됨. 불고기, 생선구이, 전 등은 기본으로 올라갔음. 특별히 잡채는 중식인 양장피 잡채로 만들었음. 석전 선생님께서 좋아하셨던 음식 중에 하나임

질의: 귀 선비가문의 저장식품의 종류는 무엇이며, 조리법은?

응답: 뱅어젓. 요즘에는 뱅어포로만 먹는데, 옛날에는 젓갈로 먹었음. 염장은 소금으로만 했음.

가조기. 조기를 아주 짜게 소금에 한 달 반 정도 채워두었다가 배를 갈라서 채반에 넣어 뒤집어 가면서 말림, 봄별같은 경우에는 잘 마르니까 한 20일 정도면 족함. 상에 올리기 전에는 찜을 하거나 굽는 것이 아니라 말린 채로 짹짹 찢어 고추장에 찍어 밥반찬으로 자주 드셨다고 함.

질의: 귀 선비가문에서 즐겨 드시던 면요리(수제비, 팔칼국수 등), 혹은 국밥이 있다면 그 요리법은?

응답: 양장피 잡채. 전인주 여사는 넓게 보면 면요리에 떡국도 해당될 것이라 이야기함. 단, 석전 선생은 2끼를 식사를 하시면, 1끼는 꼭 죽을 드셨다고 함. 잣죽(특히 자주 드셨음), 깨죽, 팔죽, 전복죽을 즐겨 드심

질의: 귀 선비가문만의 특별한 술 제조법이 있는지, 다른 맥과 다른 점은?

응답: 평양주(21일주). 먼저 땀쌀 다섯 되를 가지고 백설기를 찌야함, 소금음 넣고 삶고 찐다. 그리고 나서 펄펄 끓여 식힌 물에 몽우리가 지지 않도록 풀어내고, 누룩 두되를 섞어 항아리에 넣고 일주일동안 발효를 시킨다. 일주일 되는 날에 찹쌀 한 말 반으로 고들밥을 찌서 함께 섞고, 물을 한 양동이 부어 2주를 더 발효시킨다. 여기서 누룩을 넣을 때는 꼭 땀아서 채에 걸러 가

늘게 해서 넣어야 술이 정갈하게 나온다고. 술은 정성이라는 이야기다.

질의: 귀 선비가문의 상차림새는?

응답: 보통 식사때 꼭 반주를 하셨기 때문에 육회(천엽과 간도 즐기심)를 상에 올렸으며, 국으로는 사골국, 꼬리곰탕, 우족탕(3계절)을 드셨고, 보신탕(여름)도 드셨음. 곱창전골도 종종 올림. 가지나물과 부각, 가조기 등이 반찬으로 배치되고, 오이냉채가 일년 내내 올라갔다고 함. 오이냉채는 새콤달콤하게 채썰어서 식초와 설탕으로 간을 맞췄으며, 석전 선생님께서 워낙 좋아하셨기 때문에 지금도 제사상에 오이냉국을 올림. 선비는 겸상을 하는 법이 없음. 일인상으로 드셨음. 사용하신 식기는 돌술(질그릇)이었음.

3) 조사자료를 근거로 재구성한 석전 황옥의 명가 음식

좌수악필, 운필법의 서예가인 석전 황옥은 1989년 고창군에서 명망 높은 실학자 집안에서 태어났다. 만석군으로 부유한 환경이었던 선생은 다양하고 정성이 깃든 반가음식을 즐기셨다. 북어보푸라기, 가조기, 오이냉채, 무쇠찌개와 육회를 즐겨 드셨고, 사철 보양식을 드셨다. 석전의 음식은 반가의 맛이라고 할 수 있는 곱창으로 간을 하였다. 곱창으로 참게장과 같은 저장식품의 간을 맞추기도 하고, 가지나물과 육회를 무칠 때에도 이 곱창과 참기름으로만 맛을 낼 만큼 뛰어난 맛이였다. 21주라는 가양주를 빚어 드셨다. 미식가요 품위있는 반가음식을 누리셨던 석전의 음식을 다음과 같이 제안하였다.

석전 황옥 밥상(안)

구분		음식명	조리법 제시
상차림	주식	흰밥	조리법 제시
	국	사골국	조리법 제시
	김치	김치	조리법 제시
	반찬	무쇠찌개	조리법 제시
		오이냉국	조리법 제시
		가조기	조리법 제시
		양장피잡채	조리법 제시
		참게장	조리법 제시
		육회	조리법 제시
	전류	명태, 버섯, 꼬지전	조리법 제시
	나물	가지나물	조리법 제시
	반주	21주	조리법 제시



석전 황옥 밥상(안)

무쇠찌개 (무찌개)



- 재료 : 무 400g, 소고기 100g, 대파 1/2대, 다시마 1장

양념 : 참기름 1T, 마늘 1T, 소금, 국간장 약간

- 만드는 법

1. 무는 얇게 썰어 채를 찌른다.

2. 파, 마늘은 얇게 찌른다.

3. 소고기는 살코기로 잘게 썰어 참기름, 마늘, 파를 넣고 무쳐 살짝 볶는다.

4. 무채와 고기, 물은 넣어 끓인다. 국간장과 소금으로 간한다.

5. 자작하게 끓여 낸다.

** 양해가 나오는 철이면 무국에 양해를 넣어 드셨다.

참게장



- 재료 : 참게 20마리, 겹장 6C

- 만드는 법

1. 살아 있는 게를 항아리에 넣고 겹장을 부어 해감이 빠지도록 하루쯤 두었다가 국물을 따라낸다.
2. 따라낸 겹장을 팔팔 끓여 식혀 붓는다.
3. 잠시 두었다가 먹는 게장에는 파, 마늘, 생강, 실고추, 통깨를 큼직하게 썰어 딱지 속에 넣는다.

** 오래두고 먹을 경우에는 가끔 간장을 따라서 달여 붓는다.

육회



- 재료 : 소고기 우둔살 400g, 잣가루 2T
- 양념 : 간장 4T, 설탕 2T, 다진 파 1T, 다진마늘 1T, 깨소금 1T, 참기름 1½T, 후추
- 만드는 법
- 1. 소고기를 우둔살이나 홍두깨살로 준비해 기름이나 힘줄을 말끔히 발라내고 얇게 채썬다.
- 2. 분량의 양념장 재료를 섞어 양념장을 만든다.
- 3. 잣을 도마에 종이를 깔고 다져 가루를 만든다.
- 4. 채 썬 소고기를 양념장으로 고루 주물러 양념한다.

가지나물



재료 - 가지 2개, 집간장 2T, 참기름 1/2T

- 만드는 법

1. 가지는 깨끗이 씻어 꼭지를 잘라내고 2등분하여 반자른다.
2. 밥숟에 뜸 들일 때 오려서 찌낸다.
3. 찌낸 가지가 익으면 찢어주고 물기를 꼭 짠다.
4. 가지에 집간장과 참기름을 넣고 무친다.

양장피 잡채



- 재료 : 양장피 2장, 양파 반개, 표고버섯 3개, 돼지고기 100g, 홍고추, 부추 20g,
갑오징어 1마리, 새우 200g, 오이 1개, 당근 반개, 달걀 2개
양념 : 간장, 참기름, 마늘, 소금
겨자소스 : 겨자갠 것 1T, 설탕·식초 각 2T 씩, 간장 .참기름 1t씩

- 만드는 법

1. 양장피는 그대로 끓는 물에 넣어 투명해지면 찬물에 씻어 물기를 빼고 적당히 찢어주고 간장 설탕 소금 참기름으로 무쳐낸다.
2. 새우는 내장을 제거하고 삶아서 껍질을 벗겨 준비하고, 갑오징어도 칼집을 내고 썰어서 살짝 데쳐낸다.
3. 돼지고기는 채 썰고 양파 표고버섯 채 썰고 부추도 길이대로 썬다.
4. 오이, 당근, 홍고추를 길이대로 채 썰고 달걀은 지단을 부쳐 같은 길이로 썬다.
5. 갑오징어도 칼집을 내고 썰어서 살짝 데쳐낸다.
6. 접시에 부재료를 돌려 담고 위에 양장피를 올린다.

7. 팬에 식용유를 두르고 양파를 볶다가 돼지고기, 표고버섯, 홍고추를 넣고 맛이 들면 간장 청주 참기름을 넣고 부추를 넣어 마무리 한다.

8.6,의 돌려 담은 접시 중앙에 7.의 볶은 재료를 올리고 소스를 곁들여 먹기전에 끼얹어 먹는다.

가조기



- 재료 : 굴비 2마리 소금 100g

- 만드는 법

1. 굴비는 비늘을 벗기고 소금을 듬뿍 넣고 1개월정도 채워두었다가 배를 갈라서 채반에 넣어 뒤집어 가면서 20일 정도 말린다.
2. 굴비는 말린 채로 짹짹 찢어서 접시에 담아낸다.
3. 고추장을 곁들여낸다.

오이냉국



- 재료 : 오이 100g, 마늘 1/4t, 파 1/4t, 홍고추 1/4개, 끓여 식힌물 2c, 식초 1T, 설탕 1T, 국간장 1/2T, 소금 2/3t

- 만드는 법

1. 오이표면은 소금으로 비벼 씻어내고 4cm 썰어 돌려 깎기하여 0.2cm 두께로 가늘게 채 썰어 밀간한다.
2. 물은 끓여 식힌 후 식초, 설탕, 국간장, 소금으로 간한다.
3. 홍고추는 손질하여 1 x 0.2 x 0.2cm 로 채 썬다.
4. 1의 오이와 채썬 홍고추에 간한 초물을 붓는다.

사골곰국



- 재료 : 사골 2k, 물 5L

부재료 : 마늘 10쪽, 통후추 1t, 대파 3대, 소금 적당량

- 만드는 법

1. 사골은 깨끗이 씻는다. 사골을 찬물에 넣어 하루 동안 핏물을 뺀다.
2. 큰 냄비에 사골이 잠길 만큼 물을 넣고 센불에서 바글바글 끓어오르면 사골을 넣어 10분간 데쳐서 찬물에 행군다.
3. 냄비에 데친 사골과 물을 넣고 뚜껑을 덮어 끓인다. 센불에서 끓어오르면 약한 불로 줄여 국물이 뽀얗게 우러나도록 멍근히 6~7시간 동안 끓인다.
4. 대파를 송송 썬다.
6. 뚝배기에 사골 국물을 다시 뜨겁게 끓이고 대파와 소금을 곁들여 낸다.

5.목산 이기경

1) 목산의 삶

호남을 대표하는 유학자이자 큰 선비로 알려진 목산 이기경. 영조시대 중진관료를 지낸 인물로, 당시 호남에는 관직에 오른 선비가 드물었다고 한다. 목산 이기경은 오목대 아래에 터를 잡았다. 그리고 그의 후손들은 삼백여 년이 다된 지금까지도 여전히 그 터를 지키며 살면서 대대로 선비집안을 지켜온 것으로 알려지고 있다.

영조의 총애를 받았던 목산은 50년 가까운 기간을 관직생활을 했으나, 네 번에 걸쳐 13년이라는 긴 시간을 유배생활로 보내야 했던 적도 있었다. 이유인 즉, 목산은 수시로 여러 벼슬을 제수(신하들의 후보자 추천 과정이 생략되고 임금의 뜻만으로 임명되는 것) 받았던 것으로 알려지고 있는데, 철저히 법도를 지키며 살았던 선비였기에 사직 상소를 올리는 등 임금의 명을 거스르면서 첫 번째 유배생활을 해남에서 했다. 이 후에도 영조가 추진하고자 했던 탕평책을 반대하는 등의 이유로 유배생활을 했다.



목산 이기경

2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화

서면 인터뷰 : 이경훈(목산의 7대 종부의 딸)

질의: 귀 선비 가문이 즐겨 드신 주식의 종류는?

응답: 저희 집안 어른들이 드시는 주식은 쌀밥이라고 합니다. 연세 많으신 분들이
라 흰 쌀밥을 드셨다고 합니다.

질의: 귀 선비가문의 상차림새는? 보통 식사 때의 반찬 수는 몇 가지나 되나요?

응답: 보통 식사 때의 반찬 수는 많지 않습니다. 간장 소고기 장조림을 잘게 썰어서
올리고, 계절별로 흔히 볼 수 있는 나물을 (배추나물 또는 시금치나물 등
등) 된장과 사알짝 묻혀서 올리고, 찌개는 따로 없었으나 국물은 반드시 있
어야 했다고 합니다.

다만, 형편이 넉넉지 못해서 평소엔 맑은 된장국을 올리고, 제사가 있었을 경우엔
소고기 무국 등을 올렸답니다. 조기젓갈을 담아서 같이 올려 드셨고, 국물이
없는 날에는 물을 말아서 드셨다고 합니다.

질의: 귀 선비가문의 상차림새는 일인상 혹은 겸상이었는가요?

응답: 상은 꼭 일인 독상으로 따로 보셨다고 합니다. 사용하시는 식기는 유기를 사
용하셨습니다.

질의: 귀 선비가문의 저장식품을 소개한다면?

응답: 특별한 저장식품은 없었지만 장류로는 조기젓갈을 주로 만드셨다고 합니다.
그리고 소고기 장조림은 상에서 없어서는 안 될 반찬이었다고 합니다.

질의: 귀 선비가문에서 즐겨 드시던 면요리(수제비, 팔칼국수 등), 혹은 국밥이 있
다면 그 요리법은?

응답: 집안에서는 밀가루가 귀하던 시절이라 즐겨하던 면요리는 따로 없었고요, 그
래서인지 면요리를 즐겨 드시는 편이 아니고 거의 드시지 않았다고 합니다.

질의: 귀 선비가문만의 특별한 술 제조법이 있나요?

응답: 저희 집안 어른들은 술을 일절 하지 않아서 집안대대로 내려오는 술제조법은 없습니다.

질의: 손님초대 음식을 소개해 주신다면?

응답: 집안에 손님이 오셔도 식사를 하고 가시려고 오시는 분이 없어서 집안에서 식사대접을 하는 경우는 극히 드물었다고 합니다.

질의: 세시음식이나 집안의 큰 행사시에 집안 대대로 내려오는 음식이 있다면?

응답: 집안에서 지내는 세시 차례에는 정월 초하루인 설날에 떡국을 준비합니다. 떡국은 특별한 거는 없고 국물을 우려내 만들고 끓인 떡살을 넣고 끓여 그 위에 고명을 올리는 떡국입니다.

정월대보름에 갖가지 나물을 만들고 한 접시에 십여 가지 나물을 담은 그 위에 갯국을 얹어서 찰밥과 함께 차례 상에 올립니다.

추석에는 송편과 찰밥을 하여 김과 싱건지를 함께 만들어 올립니다. 동지팔죽은 새알심과 쌀을 넣어 함께 끓입니다. 저희 집안 차례는 그 절기의 음식만을 만들어 올립니다. 제사와는 다른 형식으로 차례 상을 차렸습니다.

3) 인터뷰를 근거로 구성한 목산 이기경 명가 음식

목산 이기경은 조선 영조시대에 오목대 아래에 터를 잡았고 그의 후손들은 삼백여년이 다된 지금까지도 여전히 그 터를 지키며 살면서 대대로 선비집안을 지켜온 호남 뿐 아니라 전주를 대표하는 유학자이다.

목산 이기경 가문에서는 쇠고기 장조림, 조기젓갈을 특별히 드셨으나 제철 나물을 즐기시던 소박한 찬이었으나, 유기에 음식을 담고, 독상에 진지를 드시던 반가의 식문화가 그대로 유지되고 있다.

목산 이기경 밥상(안)

	목산이 주로 즐겨 드신 음식	
밥	찰밥	조리법 제시
국	된장국, 소고기 무우국	조리법 제시
	떡국	조리법 제시
	갯국	조리법 제시
반찬	간장 소고기 장조림	조리법 제시
	배추나물, 시금치 나물	조리법 제시
	조기 젓갈	조리법 제시
죽	동지 팔죽	조리법 제시

떡국

- 재료 : 쌀, 무, 다시마, 닭, 토란, 물, 소금 적량

- 만드는 법

1. 쌀은 물에 충분히 불려 쌀아 쌀가루를 만든다.
2. 쌀가루를 물과 소금을 넣고 반죽하여 지름 3cm 정도로 길게 만든 다음 동그랗게 썰어 생떡을 만든다.
3. 닭은 다시마와 물을 붓고 푹 삶아 고기는 찢어 놓고 국물은 따로 준비해 둔다.
4. 무는 납작하게 썰고, 토란은 반달썰기 한다.
5. 국물에 무와 토란을 넣고 끓으면 썰어 놓은 떡을 넣어 끓인 다음 소금으로 간을 맞추어 먹는다.

찰밥

- 재료 : 찰쌀 500g, 밥 짓는 물 650ml, 소금 약간

- 만드는 법

- 1.찰쌀은 물에 불려 둔다.
- 2.불린 찰쌀을 찜통에 찐 다음, 소금 물을 섞어 한 번 더 찌 낸다.

조기젓

- 재료 : 조기, 소금

- 만드는 법

- 1.물과 소금의 비율을 2: 1로 하여 끓여 식힌다.
- 2.조기가 많이 잡힐 때 신선한 조기를 선택하여, 비늘은 긁지 않고 소금물에 씻어 입과 아가미에 굵은 소금을 넣고 향아리 밑에 소금을 깐 다음 조기를 나란히 놓고 조기가 보이지 않을 정도로 소금을 뿌린다.
- 3.향아리에 조기와 소금을 켜켜이 70% 정도 넣고 끓여 식힌 소금물을 조기 위까지 붓고 소독한 돌로 눌러 그늘진 곳에서 숙성시킨다.

팔죽

- 재료 : 찰쌀가루, 팔, 소금

- 만드는 법

- 1.팔을 푹 삶아 으깨어 고운 체로 걸러 앙금을 가라앉힌다.
- 2.팔을 삶아 으갠 윗물에 불린 쌀을 넣어 퍼질 때까지 끓이다가 찰쌀가루를 익반죽 하여 만든 새알심과 팔앙금을 넣어 익힌다.
- 3.새알심이 익으면 소금으로 간을 하고 한소끔 끓여낸다.
- 4.팔 앙금물에 밀가루로 반죽한 칼국수를 넣어 팔갈국수로 끓이기도 한다.

6. 추탄 이경동

1) 추탄의 삶

추탄(湫灘) 이경동(李瓊叢)은 황방산 아래 마전 마을 출신으로 조선 성종 시대의 문신이다. 고려 후기의 문신으로 황강서원에 제향된 황강 이문정(李文挺)의 후손이며 조선의 개국공신 이백유(李伯由)의 손자인 그는 우승지 벼슬을 지낼 때 왕비 윤씨의 폐비를 반대하다가 투옥된 경력을 갖고 있다. 성종조에서 대사헌 및 예조참판, 병조참판, 동지중추부사, 동지경연사 등의 벼슬을 역임한 그가 낙향한 후 추천에 낙싯대를 드리우고 말년을 유유자적하며 보낸 곳이 바로 추천대이다.

광무 3년(1899)에 지은 건물로 1947년 후손들이 그 자리에 정자를 세웠다. 앞면·옆면 2칸 규모이며, 지붕을 옆면에서 볼 때 여덟 팔(八)자 모양인 팔작지붕이다. 그 뒤로 '추탄 이선생 경동 신도비'가 2008년 3월에 전주이씨추탄공가산중중에서 건립됐다.



추천대

2) 대면조사를 통한 음식 및 음식문화

구술자 : 이승철

질의: 어르신 안녕하세요. 추탄 선생님의 후손이라고 이야기를 들었어요. 제가 옛 선비들이 어떤 음식을 드셨는지 자료조사를 하고 있는데요. 도움을 받을 수 있을까 해서요.

응답: 우리집에 별게 없는데.

질의: 사실, 전통음식이 지속적으로 이어져 오기가 힘들었죠?

응답: 그렇지. 한자리에서 쫓 지속되지 못하고, 병자호란도 났지, 전염병, 흉년, 그렇게 하면 대가 끊기지. 그렇게 외가집으로 가고, 고모네로 따라가고, 이 산가족이 그때도 되었어요. 이산가족이 되어 버린 것이지.

질의: 그래도 어린시절 기억을 더듬어서 말씀 해주시면 되요.

응답: 가만있자. 물고기가 들어간 요리 있네. 전주에 8미 알지? 물고기 요리가 오목대 밑에서 하잖여. 이 양반이 물고기를 좋아했어. 전주의 물고기탕은 추천대 이경동이라고 이야기하면 어려울까. 허허. 식구들이 지금도 좋아하지, 지금도 집에서 허지. 매운 고추 송송송 썰어 넣고, 보글보글 끓이다가. 요새는 당면을 넣어, 무 썰어 넣고 술술 해서 간간하게 해서 그렇게 먹으면 좋지. 오가다 음식이 변해서 이제는 전통음식이라고 하기는 뭐해.

질의: 또 다른 음식 이야기는요?작은 단서라도 부탁드립니다.

응답: 지금은 음식이 죄다 대중화가 된 것 아니여? 그래서 아무것도 없어.

질의: 그래도 어르신의 기억을 더듬어서. 어린시절 이야기 해주세요.

응답: 자연산을 먹고 살았지. 옛날 사람들은 소위 농경문화 사람들이니까. 집주변에 있는 것을 배고픈게 먹은 거여. 좋아서 먹은게 아니라. 썩이 나면 썩떡을 해먹고, 산이 수리취가 나면 수리취떡을 해놓고, 길쌈을 해야니까 모시를 심어. 먹어보니 괜찮아 모시떡을 하고, 밀개떡을 하지. 또 쌀나면 추석

때는 송편하고, 호박떡, 그리고 무떡이 있어. 시루떡이 있어 하얀하게 하면 백설기가 있고, 거기다 색을 넣어서 무지개떡이 있자녀. 그게 전부 아주머니들의 손끝에서 만들어져. 남자들이 먹고 싶어 만들어라 하기 전에, 여자들만이 가지고 있는 비법이고, 지혜로와. 그러니까. 혼인을 하면, 그게 문화교류여. 며느리를 얻었더니 밥상이 달라졌다. 제사상이 달라졌다 그거여. 그것이 한 집에서 오래가 좋다하고. 그것은 경제적으로 여유가 있어야 지속 가능하지. 그게 굳어져서. 누구네 집에서 잘하면 이씨네집 떡이다, 박씨네집 떡이다 그러는 거여.

질의: 그렇죠. 자연적인 음식을 먹고 살았죠. 계절의 흐름에 따라 나오는 식재료들로 말이죠? 주식은 쌀이었나요?

응답: 지금은 신자본주의 시대자녀. 방금도 책을 읽어 봤는데. 닭 자체가 맛이 없으니까 튀김을 한다. 맛을 내느라고 튀김을 했다. 그 얘기여. 가난한 사람은 쌀밥 먹을 땐 쌀밥만 먹고, 보리밥 먹을 때는 보리밥만 먹어. 쌀 딱 떨어져 가지고, 보릿고개 넘길 땐 보리만 먹여. 보리만 먹다가 가을에 쌀이나면 쌀밥 먹어. 부잣집은 보리와 쌀을 5:5냐, 3:7로 섞냐에 따라 다르지 밥을 꾸준히 해먹어. 그게 떨어지면 굶어. 죽을 끓여. 죽을 끓일 때는 흰죽 있자녀. 쌀만 끓이면 흰죽, 씨래기죽. 무죽, 그게 여자들의 솜씨에서 나와.

질의: 어르신은 쌀밥을? 보리밥을?

응답: 솔직히 옛날에 물어보면 대답 안했는데, 가난하니까 보리밥을 먹어보고 살고, 도시락을 싸가지고 학교에 가. 옆에 있는 애기는 쌀 반절, 보리반절인 것을 보고 부끄러워. 밖에 나가 혼자 먹었지. 지금은 햄버거 먹고 닭튀김 먹고 살이 찌가지고, 걱정 아니여.

질의: 계절마다 올라가는 반찬 종류가 달랐나요?

응답: 시골사람은 지금 봄이지, 봄이면 나물 뜯으러가. 쭈을 뜯고, 달래를 캐고, 쭈부쟁이를 하고, 캐가지고 다듬어서 삶아서 물에 담궈 놓으면 물이 우러나면 그걸 된장에 버무려서 먹어.

질의: 모든 나물은 된장이 버무려 먹나요?

응답: 그렇지. 된장이 있는 집은 가난하지 않은 집이여. 된장이 없으면 소금물에다 무쳐 먹었어. 된장, 간장, 고추장만 안떨어져도 그 집은 부자여.

질의: 다른 계절에는요?

응답: 봄에는 나물하고, 냉동고가 없으니까 가을에 무가 설 넘으면 바람들어간다는 말이 있지. 바람 들으면 못 먹어. 가을에 담은 김치를 봄에 먹으려면 아주 짜게 담지. 가난한 집은 벌써 김치 떨어졌지. 그래서 봄에 나물을 캐러 가는 것이지. 나물 캐서 무쳐먹으면 반찬이 되는 것이지. 겨울에는 김치와 밥, 봄에는 나물과 밥이면 족하지.

질의: 김치가 저장 식품인데, 저장식품은 또 없었나요?

응답: 그게 젓갈이지. 제일 많은 것이 새우젓이여. 새우젓을 도보상, 발로 걸어 다니는 새우젓 장사가 와. 그렇게 되면 새우젓을 사서. 거기다가 마늘이나 파 같은 것을 송송송 썰어서 넣어서 먹어. 그럼 짜지, 어른들은 지혜롭게 밥그릇에 물에다가 새우젓을 넣어서 요로케 밥술에다 넣어. 뜨거운 술에 넣으면 새우젓국이 되지. 애들이 그것도 고기라고 간간히 먹어요. 할머니도 먹고. 그것만 해도 중요혀. 그게 새우젓이여. 그리고 장독 속에는 무를 넣으면 무장아찌, 감장아찌, 오이장아찌, 깻잎장아찌, 콩잎장아찌 이렇게 있었지.

질의: 손님이 왔을 땐, 어떤 음식을 내놓는가요?

응답: 집에 술이 있는 사람은 집에 술을 내지. 술이 없으면 얼른 술을 사오고. 우리집에는 술이 있었지. 농사하는 사람들이 많이 마셔서 농주라고 하는 술 있지? 지금쯤 술을 해서 넣어. 지금이 3월 달 아니여? 석 달 쯤 지나면 백일주가 되지. 숙성된것. 그것을 건들면 노오란 술이 나와. 그 좋은 놈을, 물을 타지 않고 순수한 놈을 한 잔만 먹으면 얼굴이 달아오르지. 물을 타가지고 희석시키면 청주가 되고, 마지막은 막걸 리가 되고. 그렇게 먹었지. 손님 오면 닭을 잡아. 아까 술 가져왔지. 닭 잡았지. 닭을 끓여가지고 손님 딱 주고, 부엌에서는 멸국이나 한 번 먹으면 다행이지. 그렇게 살았지.

질의: 어르신 어렸을 때는 일 인상으로 드셨어요? 겸상으로 드셨어요?

응답: 그 당시는 상이, 지금같이 대형이 아니여. 그래서 겸상이지. 겸상인데, 아버

지하고 겸상하기가 너무나 과분혀. 그러니까 아버지하고, 어머니하고 상을 차리고, 할아버지가 예뻐하는 사람이 누구겠어. 할아버지가 손자 앞에다가 상을 가지고가. 할아버지는 자꾸 손자가 이쁘니까 손자만 먹이지. 밥 한 상만 먹어도 스토리가 있어요. 그리고 여자들은 방에 들어올 생각도 못하고 부엌에서 먹었지 머.

질의: 사용했던 식기는?

응답: 유기 그릇이 좋기야 좋은데, 유기그릇을 닦으려면 힘들지. 암기와를 깨서 닦으려면 힘들자녀. 그리고 그것은 정말 부잣집 물건이여. 그 당시에는 사기 그릇 썼지. 그리고 옛날에는 사기보다 질이 나쁜 말인데. 입사발이라고 해서. 모양이 안좋고 색도 안좋은 것을 입사발이라고 해. 그런데다 먹었지. 그러다가 사기그릇이 나왔지. 그게 씻기가 좋아녀.

3) 인터뷰 자료를 근거로 구성한 추탄 이경동 명가 음식

조선 성종 시대의 문신인 추탄(湫灘) 이경동(李瓊叢)은 황방산 아래 마전 마을 출신으로 쑥이 나면 쑥떡을, 산에 수리취가 나면 수리취떡을 만들어 먹는 등 계절의 흐름에 따라 나오는 식재료를 음식으로 만드는 자연친화적인 음식문화를 가지고 있다. 특히 추탄은 말년에 낙향한 후 추천에 낚싯대를 드리우고 말년을 유유자적하며 보낸 곳이 바로 추천대인데, 이곳에서 낚은 물고기로 끓인 탕은 유명하다.

추탄 이경동 밥상(안)

구분		음식명	비고
상차림	밥	흰죽, 보리밥	조리법 제시
	국	물고기 탕	조리법 제시
		새우젓국	조리법 제시
	나물	달래, 쑥부쟁이 나물	조리법 제시
	반찬	된장, 고추장, 간장	조리법 제시
		김치	조리법 제시
		무, 오이, 깻잎, 콩잎, 감	조리법 제시
	죽	닭죽	조리법 제시
	떡	쑥, 수리취, 모시, 무, 호박, 무지개떡	조리법 제시
	술	백일주	조리법 제시

쑥떡

- 재료 : 멍쌀, 소금, 쑥

- 만드는 법

1. 멍쌀을 깨끗이 씻어 충분히 불린 후 물기를 뺀다.
2. 깨끗이 씻은 쑥에 중조를 넣고 초록색이 진하게 삶아 찬물에 여러 번 행궤 꼭 짠다.
3. 준비한 멍쌀, 삶은 쑥, 소금을 섞어 뺠는다.
4. 떡가루에 물을 부어 잘 버무려 푹 찐 다음 잘 치대어 조금씩 떼어서 둥글넓적하게 모양을 만든다.
5. 쑥떡의 앞뒤에 콩가루를 묻히기도 한다.

수리취떡

- 재료 : 멥쌀가루 40C, 수리취 600g, 소금 4Ts

- 만드는 법

1. 수리취를 푹 삶아 찬물에 여러 번 헹궈 어레미에 밍쳐 건지를 꼭 쥘다.
2. 멥쌀을 10시간 이상 불린 후 수리취죽이를 풀어 소금간하여 곱게 뿜는다.
3. ②의 가루에 설탕물을 섞은 다음 중체로 내린다.
4. 시루에 시루밑을 깔고 ③의 가루를 넣어 푹 쪄다.

무시루떡

- 재료 : 멥쌀가루 12C, 소금 1Ts, 물 8Ts, 무 1kg, 붉은팥고물 6C, 소금 2/3Ts

- 만드는 법

1. 멥쌀을 10시간 이상 불려서 건져 소금간하여 곱게 뿜는다.
2. ①의 가루에 물을 주어 고루 비빈 후 체에 내린다. 무를 넣고 떡을 할 때에는 무 자체에 물이 많기 때문에 물을 적게 잡아야 한다.
3. 팥은 씻어서 물을 넉넉히 붓고 끓이다가 그 물은 쏟아버리고 다시 팥의 3배 정도의 물을 붓고 다시 푹 삶아 남은 물을 따라내고 뚜껑을 덮어 뜸을 들인 다음, 뜨거울 때 절구에 쏘아 소금을 넣고 대강 찼어서 체에 내려 팥고물을 만든다.
4. 무는 씻어서 껍질을 깨끗이 닦아 0.3cm 두께로 굵게 채를 썰어 소금물에 담갔다 가 소쿠리에 건져 물기를 뺀다.
5. 물을 준 쌀가루에 무를 넣어 고루 섞는다.
6. 한지나 베보자기를 깔 시루 맨 밑에 팥고물을 고루 뿌리고 무 섞은 떡가루를 4cm 정도의 두께로 안친 다음, 위에 팥고물을 고루 얹어 떡가루, 팥고물의 순으로 번갈아 가며 안치되 맨 위에는 팥고물이 오도록 한다.
7. 김이 오른 솥에 시루를 올리고 시루변을 붙여 30분정도 쪄 다음 뜸을 들인다.

7. 개발 상차림 전시





< 가람 이병기 술상 >



< 금파 김조균 밥상 >



< 고재 이병은 밥상, 술상 >



< 석전 황옥 밥상 >

IV. 맺는 말

본 사업을 통하여 전주시의 근대 선비가문과 예술인을 대상으로 그들이 향유하였던 음식과 음식문화를 조사하고, 이를 재현하기 위한 상차림을 제안하였다.

본 사업의 현장조사를 통하여 잘 알려지지 않은 독특한 조리법과 음식을 다수 발굴하였다. 전북의 대표적인 국문학자이자 시인인 가람 이병기 선생은 평생 애주로 두견주를 유독 사랑하셨는데, 가람의 두견주는 진달래 꽃으로 빚는 일반적인 방법이 아닌 진달래 뿌리로 담근 독특한 것이다. 특히 선생이 술안주로 즐겨 드셨던 왕새우는 대하를 잘 말려 저장해두고 두셨는데, 전주지방의 음식관련 문헌에서 찾을 수 없는 독특한 것으로, 비교적 내륙지방인 전주의 반가에서 다양한 식재료를 활용하는 내력에 기인한 것으로 생각된다. 이러한 결과는 고재 이병은 선생이 즐겨 드신 술안주인 민어포로도 알 수 있다, 또 다른 특징적인 조리법은 예술가인 금파 김조균이 후식으로 즐겨 드신 식혜이다. 금파의 식혜는 고추를 넣어 붉은 빛이 도는 식혜로, 실제 대중적이진 않으나 이 식혜를 기억하는 이들이 있다. 석전 황옥선 선생이 즐겨 드신 음식 중 특이한 것은 바로 가조기이다. 가조기는 집에서 말린 굴비의 일종으로, 근해가 아닌 전주지방 선비 가문에서 제조하던 특별한 음식이라고 할 만하다. 또한 석전 선생과 추탄 이경동 선생의 애주였던 21주 역시 특이하다. 21일 만에 완성된다고 하여 붙여진 이름으로, 전주를 대표할 만한 서민주인 막걸리와 증류주인 이강주 외에 선비정신을 담고 있는 술로 21주는 가치가 있다고 할 것이다.

독특한 조리법 외에도 선비가문에서의 식문화 역시 다양하였다. 검소하고 청빈한 식생활을 실천하시되, 독상을 받고 유기에 음식을 담은 점과, 젓갈과 말린 생선 등 다양한 저장식품의 활용, 계절에 나는 다양한 식재료를 사용하는 등 계절에 순응하는 자연친화적인 식문화는 과하지 않으며, 품위를 잃지 않는 선비의 밥상이라 할 수 있겠다.

본 사업의 성과는 이후 전통식문화의 정통성과 전주만의 차별화된 독창성을 설명하는 기초자료로 사용될 수 있을 것이다. 다만 본 사업에서 6인의 식생활을 조사하고 4인의 밥상을 재현한 실적은 이러한 정통성과 독창성 확보를 위한 시작에 불과하며, 이후 보다 다양한 명가의 식문화 발굴과 더불어, 고대 및 근대의 음식 조리법과 식문화 기록을 새롭게 해석하고 현대화하여 다양성을 제고할 필요가 있을 것으로 사료되어, 이를 제안하는 바이다.