

전주음식의 역사와 문화

이 영은(원광대학교 식품영양학과 교수)

1. 머리말

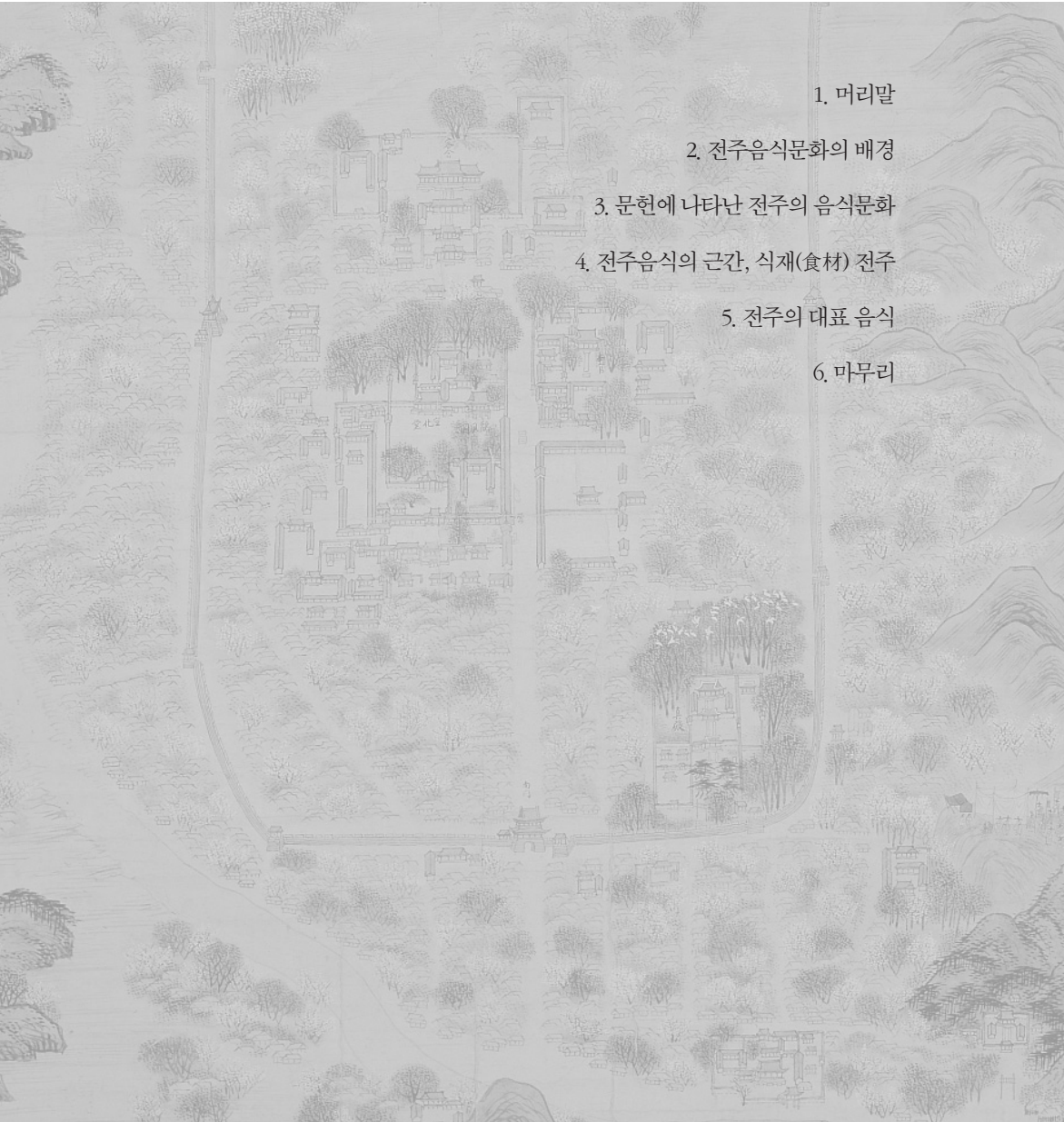
2. 전주음식문화의 배경

3. 문헌에 나타난 전주의 음식문화

4. 전주음식의 근간, 식재(食材) 전주

5. 전주의 대표 음식

6. 마무리



1. 머리말

한 지역의 음식문화는 그 지역의 기후, 지리, 지형 등의 자연적 환경과 역사, 종교, 정치, 산업구조 등의 인문·사회적인 요인이 융복합되어 식량의 생산, 조리가공법, 식기와 용구, 상차림과 의례음식의 규범 등에 영향을 미쳐 삶의 과정에서 독특하게 형성된 소중한 문화유산으로 다른 지역의 그것과는 비교할 수 없는 특성을 지닌다.

따라서 그 지역의 향토전통음식은 그 지역만의 식재료를 이용한 지역성과 독특한 조리법의 고유성과 의례성을 가지고 있으며, 그 지역민으로 하여금 동질성과 소속감을 갖게 하고 심리적인 충족감과 안정감을 주는 어머니의 품과 같다.

인간이 살아가는 데 필요한 3가지 기본 요건인 의·식·주 중에서 의복과 주택은 시대의 변화에 따라 빠르게 변하나 음식은 단순히 생명을 유지하기 위한 수단에 그치는 것이 아니라 생활문화의 기층적인 요소로 인간의 정신적 구조에 지대한 영향을 미칠 뿐 아니라 그 지역 문화를 가늠할 수 있는 척도가 된다.

2. 전주음식문화의 배경

1) 전주음식문화의 역사적·지리적 배경

삼국사기에 의하면 전주는 757년(통일신라 경덕왕 16)에 전주라는 명칭

으로 불렸으며, 서기 900년에는 후백제의 도읍지였으며, 조선왕조를 일으킨 전주이씨의 관향으로 조선시대에는 전라도 전 지역을 총괄하는 전라감영이 있던 행정 중심지로서 전라도의 행정, 군사, 교통, 산업, 문화의 중심지로 천 년을 내려온 역사적인 도시이다.

마한시대(BC 1~AD 3세기)에는 원산성(圓山城)으로 불렸는데, 원(圓)은 ‘원’에서 따온 음이어서 백제시대(BC 18~AD 660)에는 완산(完山)으로 불렸으며, 757년(통일신라 경덕왕 16)에 ‘완(完)’을 의역하여 전주로 명명하였다. 전주와 전주의 옛 이름인 완산의 첫 글자의 한자어는 모두 ‘완전함’을 뜻하는 것으로 더 이상 바랄 것이 없는 완전한 이상향의 조건을 갖춘 지역임을 시사한다.

지리적으로 전주는 전라북도 중양에 위치하며 동(東)으로는 무주, 진안, 장수, 서(西)로는 익산, 군산, 김제, 부안, 남(南)으로는 정읍, 임실, 남원, 북(北)으로는 완주와 인접해 있으며, 전주천을 사이에 두고 기린봉과 마주보는 완산칠봉이 전주를 남쪽에서 병풍처럼 두르고 있다. 전주의 형성 발전 과정에 전주천의 비중은 대단히 커 지하수를 제공하고, 기름진 평야를 만들어 풍부한 먹을거리를 제공하였다.

마한·백제시대 전라도의 중심은 전주가 아니라 익산이었다. 고조선의 준왕(準王)이 위만(衛滿)에 쫓겨 이주한 곳도 익산이고, 백제 무왕이 별도를 설치하고 중흥을 꿈꾼 곳도 익산이다. 그런가 하면 백제 멸망 후 고구려 왕족으로 유민과 함께 강제 이주된 안승(安勝)의 보덕국(報德國)이 자리한 곳 또한 익산이었다.

전주가 전라도의 수부(首部)로 성장하기 시작한 것은 통일신라에 들어와서이다. 백제(百濟) 병합 후 신라(新羅)는 685년(신문왕 5) 완산에 주를 설치하여, 현 전북권의 중심지를 익산에서 전주로 이동시켰다. 즉 신라는 통일 직후 지방을 9주(州) 5소경제(少京制)로 편제해, 확대된 영토를 다스렸는데, 이때 9주에 익산이 빠지고 전주가 들어가고, 전남권에서는 광주가 들어갔으며, 남원이 5소경의 하나로 편제되었다. 이처럼 중심지를 익산에

서 전주로 이동시킨 것은, 익산 금마에 자리했던 고구려 왕족 안승의 보덕국이 난리를 일으키자 이를 약화시키려는 의지가 작용했겠지만, 궁극적으로는 구 백제인들의 구심점 이동을 통해 백제 세력의 와해 내지 약화를 도모한 결과라 할 수 있다.

매천 황현(梅泉 黃玹, 1855~1910)이 “호남은 우리나라 남쪽의 울타리로 산천의 경계가 뛰어나고 물산이 풍요로워 온 나라가 먹고 입는 자원의 절반을 호남에 의지하고 있다”라고 한 말은 전라도의 경제적 위치를 잘 대변해 준다. 예컨대, 만기요람(萬機要覽)에 등재된 1807년(순조 7)의 토지 현황을 보면, 전라도가 총 340,103결로 전국에서 가장 넓은 전답(田畝)을 보유하고 있다. 그 다음이 경상도 337,128결, 충청도 256,528결이다. 당시 전국의 전체 전답이 1,456,592결이었으니, 전라도가 전국 전답의 1/4을 차지하고 있는 셈이다. 이런 전체 전답 중에서 세금을 내는 전답(실결)만 따져 보아도 전라도가 204,760결로 가장 많고, 다음이 경상도 201,553결, 충청도 120,833결이다.

2) 전주음식문화의 사회 경제적 배경

예로부터 전라감영이 있던 전주를 4불여(不如)의 고장이라 일컬어 왔는데 양반은 아전만 못하고(반불여리 班不呂吏), 기생은 통인(수령의 잔심부름꾼)만 못하고(기불여통 妓不呂通), 술은 안주만 못하고(주불여효 酒不呂肴), 배는 무만 못하다(이불여청 梨不呂菁)고 하여 무가 배보다 맛이 좋아 전주 8미와 같은 식재료가 매우 뛰어났음을 알 수 있다.

또한 수령으로 온 벼슬아치는 토박이 아전들만 못하고(관불여리 官不呂吏), 아전들은 기생들만 못하고(이불여기 吏不呂妓), 기생들은 음률 풍류만 못하고(기불여음 妓不呂音), 음률은 음식만 못하다(음불여식 音不呂食)고 하여 전주에서는 음식을 으뜸으로 치지 않을 수 없다고 하였다.

이렇게 전주가 맛의 고장으로 명성을 얻었던 것은 기후와 지세 등 천혜

의 자연환경과 전주를 감고 흐르는 전주천의 수질이 뛰어났기 때문에 기름진 평야를 만들었고 여기서 생산되는 영양가가 풍부한 곡류나 소채류가 그 이유가 될 것이다.

또한 전주는 조선왕조 전주이씨의 본관으로 양반풍을 이어받아 상차림에 있어서도 엄격하였으며 어느 지방도 따를 수 없는 멋과 풍류가 배어 있다고 하겠다. 전주지방의 부녀자들의 음식 솜씨는 각별히 뛰어났고 그 정성은 지극하여 음식은 매우 호사스럽고 상차림은 상 위에 가득 차려진 음식의 가짓수 때문에 외지인을 놀라게 한다.

‘꽃간에서 인심난다’고 전주지방의 풍부한 물산으로 말미암아 넉넉한 인심과 더불어 부녀자들의 음식 솜씨가 좋고 조선조의 행정과 경제의 중심지로서 음식이 사치스럽고 고유한 음식법을 지켜와 “멋과 맛의 고향 전주”라는 명성을 얻게 되었다.

임진왜란 이후 조선조 후기에는 상업이 발달하여 지방의 장터에는 주막이 운집한 주막거리가 생겼으며, 준비가 간편한 비빔밥, 탕반(국밥), 국수 같은 일품요리를 파는 노천 음식점도 나타나게 되었다. 오늘날 전주비빔밥, 콩나물국밥 같은 상업화된 향토음식은 조선 후기 시장의 발달로 활성화된 주막거리의 음식에 그 뿌리를 두고 있다고 볼 수 있다. 상업의 발달로 식품유통이 활발해짐과 아울러 상인들에 의한 지역 간의 음식문화의 교류도 확대되었을 것으로 본다.

전주 남부시장은 조선시대 6대 시장 가운데 하나이며, 삼남지방 최고의 시장으로 물자가 풍성하고 전국적으로 장사꾼들이 모여들면서 남문밖시장은 항상 상인들이 붐비는 곳이었다. 원래는 전주성 남문과 서문 밖에 2일과 7일에 5일장이 열렸었다. 17세기 말 전주 남밖장은 전라감영의 치소였기에 다른 지역의 장터보다 상설점포(시전 市廛)도 많았고, 보부상(난전 亂廛)들도 몰려들어 전라도 최대 규모의 시장풍속이 연출된 곳이다. 늘 사람들이 북적거렸으며 그곳에서 콩나물국밥과 콩나물비빔밥이 싹트기 시작하였다.

이중환(李重煥, 1690~1756)의 『택리지(擇里志)』(1751년, 영조 27)에는 전주를 가리켜, “1천 마을이나 1만 부락에서 삶에 이용할 물건이 다 갖춰져 있고 … 관아가 있는 곳에는 민가가 뽁뽁하고 물화가 쌓여 있어서 한양과 다름없이 큰 도화지 …” 라고 기록하였다.

이는 전주를 한양과 다름없이 물자가 풍부하고 인구가 많으며, 상거래가 활발히 이루어지고 있는 지역으로 조선시대 전주의 모습을 엿볼 수 있다.

3. 문헌에 나타난 전주의 음식문화

전주는 오래전부터 맛과 멋의 고장이라 알려져 왔으나, 실제로 이 지역의 음식문화를 보여주는 기록은 그리 많지 않다. 한국민속종합조사보고서 : 향토음식편(문화공보부 문화재관리국, 1984), 전북음식(전라북도 농촌진흥원 생활개선과, 1996), 전라북도 향토전통음식 조리법 표준화에 관한 연구(전북음식문화연구회, 1997), 전주 8미 및 장류 발굴 조사 보고서(전주시, 2001) 및 전주지방의 전통음식 조사 연구(차명옥, 1997) 등을 통해 사라져가는 전주음식의 조리법 등이 채록 또는 기록이 있을 뿐이다.

전주의 음식문화를 엿볼 수 기록으로 고려시대 이규보(李奎報, 1168~1241)가 전주의 지방 관리로 내려와 성황제를 보고 그의 저서 『동국이상국집(東國李相國集)』(1241)에 다음과 같이 제신문(祭神文)을 남겼다.

『東國李相國全集』, 卷第三十七, 祭文, 祭神文.

全州祭城隍致告文■無韻謹以蔬菓清酌之奠, 致祭于城隍大王之靈, 予吏于茲, 蔬茹猶不續, 而有獵夫致一鹿于門, 予徵其由, 則曰此州自古每月旦, 使吾等

貢一鹿若雉兔充祭肉. 然後衙吏等受公之俸. 備酒饌致祭于城隍. 此成例也. 予怒而鞭之曰. 汝何不稟於吾而爲是耶. 凡不拒乃州之苞苴饋餉. 而致山之麋麋豨兔熊踏象白之肉. 海之鮫鱈鯉鯉晨鳧露鵠之差. 崇積於前者. 不忍獨享滋味. 其獻于大王宜矣. 豈以予蔬食之窮. 約月殺生物圖神之肥. 而積罪于躬耶. 神若正直. 亦不予是望也. 因戒衙吏. 自今不復奠肉. 其蔬菓酒饌之設. 則任爾爲也. 予之約束如此. 未審大王諒之何如也. 伏惟寬之. 毋以予頑然不遵舊典也.

“제신문(祭神文) 전주에서 성황(城隍)에 제사 지내는 치고문(致告文)인데 운(韻)이 없다.

삼가 채소·과일과 맑은 술의 제수로써 성황대왕(城隍大王)의 영전에 제사 지냅니다. 내가 이 고을에 부임하여 나물 끼니도 제대로 계속하지 못하는데, 어떤 사냥꾼이 시슴 한 마리를 잡아 와서 바치기에 내가 그 이유를 물었더니, 그가 ‘이 고을에는 예부터 매월 초하루에 저희들로 하여금 시슴 한 마리와 꿩 또는 토끼를 바쳐 제육(祭肉)에 충당하게 하고, 그런 뒤에 아리(衙吏)들이 공봉(公俸)을 받아서 주찬(酒饌)을 갖춰 성황에 제사를 지내는 것이 곧 하나의 관례가 되어 왔습니다’ 하기에, 내가 노하여 매질하면서 꾸짖기를 ‘내가 어찌 나에게 알려 허락도 받지 않고 이런 짓을 하느냐. 무릇 제 고을의 선물 꾸러미나 청탁 고기를 거절하지 않고, 산의 살 찢 노루나 매끈한 토끼와 곰 발바닥, 꼬끼리 발가락과 바다의 상어·숭어·메기·잉어와 새벽 비둘기, 야생 고니 등 맛난 음식을 불러들여 수두룩 앞에 쌓는 자들이야 차마 그 진미를 홀로 다 먹을 수 없어서 대왕에게 바치는 것이 마땅하겠지만, 어찌 나물 끼니로 가난하게 지내는 나로서 달마다 생물을 죽여 귀신을 살찌게 하기 위해 내 자신의 죄를 더하겠는가. 그리고 귀신도 정직한 귀신이라면 나에게 이런 것을 바라지 않으리라’ 하고는, 곧 아리(衙吏)들에게 훈계하여 이제부터는 다시 고기를 쓰지 않기로 하고 채소·과일과 주찬 따위의 진설은 알아 하계끔 맡겼다고. 나의 약속이 이러하니, 대왕은 어떻게 생각할는지 모르겠으나, 바라건대 너그럽게 나를 완악하여 옛 관례를 따르지 않는다 하지 마시오.”

여기서 1200년대 초 고려시대 전주의 위상과 풍성한 식문화의 일면을

엿볼 수 있다.

첫째, 성대한 성황제의 관례가 전주의 전통문화이었다.

둘째, 전주 성황제에 선물을 바치는 고을의 범위가 광역적이었고, 청탁 고기에 전라도 지방에서 나지 않는 코끼리 발가락, 상어, 곰 발바닥 등 어류·조류·동물의 고기들이 포함되어 있는 것으로 보아 심지어는 외국 상인들도 물품을 바친 것으로 생각된다.

셋째, 고려시대부터 전주 사람들은 타 지역에 비하여 풍성한 음식을 차려먹는 관행이 있었던 것으로 보인다.

이는 고려가 후백제와 조선 사이의 시기로 후백제의 견훤왕과 함께한 귀족들이 고려시대에 전주에 등지를 틀고 살면서 향촌사회의 지배력을 장악하고 있었던 것으로 보이며, 전주 성황제가 향촌 지배의 수단이었다는 것이다.

일제시대 잡지인 『별건곤(別乾坤)』 1928년 12월 1일자 제 16·17호를 보면 「八道女子 살림사리評判記」의 내용이 있는데, 전라 여자 부분을 발췌해서 보면 다음과 같다.

“...『全羅 여자의 음식 잘 한다는 말은 다 개똥쇠 가튼 거짓말』이라 하면 너 무도 억울한 일이다. 약떡에도 곱이 편다고 잘못하는 곳은 잘못하지만은 대체로 말하면 全羅道의 여자들이 다른 도의 여자보다는 요리를 잘 한다. 그 중에는 全州 여자의 요리하는 법은 참으로 칭찬할 만하다. 맛도 맛있어니와 床배 보는 것이라던지 만드는 번때라던지 모도가 서울의 여자는 갖다가 눈물을 흘리고 潮南線 급행선을 타고 도망질 할 것이다. 서울의 神仙爐가 명물은 명물이지만은 全州 神仙爐는 그보다도 명물이다. 그의 全州의 약주, 비빔밥이며 淳昌 고초장, 光州, 潭陽의 竹荀菜, 求禮, 谷城의 濁酒, 銀魚膾, 高山의 식혜, 南原의 藥酒, 群山의 生魚脍 등이 다 음식 중 명물이다. 그리고 全羅道 여자들은 手工

을 잘한다. 특히 全羅道 여자들은 장독간 치레를 조와해야 어느 집이던지 장독간이 큰 陶器塵가티 보인다. 그것은 서울 여자의 마루시간 치레나 함경도 여자의 부엌시간(例如동의, 향아리두멍) 치레나 黃平兩西 여자의 침구 치레와 비슷한 일이다. …”

라는 내용의 글이 있는데, 전라 여자 중에 특히 전주 여자의 요리 솜씨가 참으로 칭찬할 만하다 하며, 전주의 신선로, 약주, 비빔밥 등을 명물이라 설명하고 있다.

이는 음식상이 가문과 집주인, 그 집안의 여인들의 인품을 말해준다는 전주의 상차림에 대한 전통적인 자부심에서 비롯된 것이다.

조선일보 1959년 1월 29일자 풍토유람(風土遊覽)이라는 칼럼에 전주시편이 게재되어 있다. 그 내용은 다음과 같다.

전주는 고색(古色)의 거리로 누구나 전주로 오는 나그네들은 이구동성으로 아름답고 깨끗한 도시라고 한다. 후백제의 견훤이 도읍한 도시로 문화와 예술과 명승고적이 서울 못지않게 풍부한 곳이다. (중략)

시민들의 기질(氣質)은 극히 보수적이어서 남을 시기하고 질투하는 격렬한 성격과 대모는 별로 없고 평화와 정적을 좋아한다. (중략)

음식에는 전국에서 전주음식이라 제일이라고 전평이 나 있다. 그중에서도 「비빔밥」은 전통과 명성을 자랑함에 손색이 없다. 「비빔밥」을 먹지 않으면 전주 온 기분이 나지 않는다. 전주는 토질이 나쁘다고 하여 「콩나물」을 애용하고 있어 콩나물을 먹으면 토질이 인체에 끼친 해독을 제거한다. 그래서 빈부의 차가 없이 조식으로 식상에 오른다. 콩나물은 짚재(짚을 태운 재)에다 길러서 먹는다고 하나(이것은 겉뿌리가 나지 않는 관계로) 모든 것이 바쁜 이 시대라 그런지 지금은 기업화하여 공장에서 대량생산하고 보니 명물로는 쇠퇴하여 가는 편이다. (중략)

앞의 신문 자료를 통해 알 수 있듯이 음식에는 전주가 전국의 으뜸으로 그중에서도 비빔밥이 가장 명성이 높으며, 전주 사람들은 빈부에 관계없이 아침 저녁으로 콩나물을 먹어, 토질로 인한 해독을 하였다. 비록 지금은 기업화 대량생산화되어 짬뽕에 콩나물을 길러서 먹는 집을 찾아보기 힘들지만, 이것이 전주에서 전통적으로 콩나물을 기르는 방법인 듯하다.

4. 전주음식의 근간, 식재(食材) 전주

가람 이병기(嘉藍 李秉岐, 1891~1968)가 1950년대 초 저작한 '근음삼수(近吟三首)'에 '완산 팔미(八味)'에 대해 언급하고 있는데, 전주지방에서는 예로부터 전주 8미(무, 게, 모래무지, 황포묵, 애호박, 열무, 파라시, 서초) 또는 여기에 콩나물과 미나리를 더하여 전주 10미라 하여 특산물인 먹을거리가 전해져 내려오고 있다. 이중 특히 콩나물은 전주의 대표 음식인 전주비빔밥과 콩나물국밥의 주재료로 빠질 수 없는 식품이며 콩나물 자체의 맛은 특별히 뛰어난 것은 아니지만 소금으로 간을 맞춰 끓이면 고춧가루도 하고 부드러우면서 나긋나긋한 맛이 한층 감칠맛을 주는 것이다.

콩나물은 옛날 부성 사람들이 하루 세 차례씩 음식상에 올려 먹었던 반찬이다. 전주 시내 전역에서 나오지만 특히 사정골과 자만동(현재의 교동 일대)의 녹두포 샘물로 기른 콩나물을 일품으로 꼽았다.

한의학에서는 콩나물을 대두황권이라 하여 약으로 쓰기도 하였다. 대두황권은 생콩으로 기른 길금(蘘待)을 말하는데 길금 싹을 햇볕에 말린 다음 약간 볶아서(微炒) 약에 넣는다. 대두황권은 오랜 풍습비(風濕痺)로 힘줄이 당기고 무릎이 아픈 것(각기병)을 치료하며, 길이가 5푼 정도 되는 콩길금은 부인의 어혈을 해치는데 산모의 약에 넣어 쓴다고 하였다. 예로부터 전주에는 비타민 B1이 부족하여 생기는 풍토병으로 각기병이 유행하여 맛이

있는 식품은 아니었지만 건강상의 이유로 많이 먹게 된 것으로 생각되며, 전주의 좋은 수질의 물이 맛있는 콩나물을 기를 수 있도록 해 유명하게 되었다.

1) 전주음식의 특징

① 음식에 쓰이는 식재료가 다양하고 풍부하다: ‘식재 전주’, ‘완산 팔미’로 일컬어지는 고향으로 기후와 지형적으로 다양한 식재료가 집산되어진다.

② 쌀과 곡물로 만든 떡과 죽 그리고 전통주가 발달하였다: 전주는 만경평야를 배경으로 하고 있어 쌀이 많이 나므로 철마다 떡을 많이 만들며, 특히 나복병, 감인절미, 차조기떡, 섭전, 부꾸미, 화전 등 손이 많이 가는 떡을 만든다. 또 보양식이 되는 죽의 종류가 많고, 물이 좋고 쌀이 많이 나므로 쌀로 빚은 약주로 송순주, 이강주, 죽령고 등 지방무형문화재로 지정된 향토 명주가 있다.

③ 따뜻한 기후 덕분에 음식의 간은 세고 맛이 진한 편이며, 김치, 젓갈, 고추장과 장아찌 등 다양한 발효식품이 잘 발달하였다: 전주음식의 매력은 다른 지역에서는 찾아보기 어려운 오랜 시간 발효에 의한 단맛, 신맛, 쓴맛, 짠맛의 4가지의 기본 맛이 잘 어우러진 감칠맛과 깊은 맛으로 표현되는 ‘개미가 있다’는 말에서 찾을 수 있다. ‘개미’는 음식 맛을 보고 나서 발하는 토속 언어로 오랜 시간의 공력과 정성, 즐기는 사람의 기쁨 등을 포함한 사람들의 삶에서 자연스럽게 녹아난 참맛을 이룰 때 쓰는 말이다. 전주 김치는 고춧가루와 젓갈을 많이 쓰며, 반지(백김치), 고들빼기와 과김치 등 별미 김치가 특히 맛이 있다. 고추장의 명산지이고, 장류에 오래 박아두는 장아찌의 종류가 많고, 서해안에서 잡히는 해산물로 담근 젓갈이 다양하다.

④ 음식에 대한 정성이 극진하고, 한 상에 차리는 음식 가짓수가 유난히

많다: 조선왕조 전주이씨의 관향이며, 전라감영이 있던 곳이라 음식을 만드는 부녀자들의 손끝이 야무지고 그 정성이 지극하여 음식은 매우 호사스럽고 상차림은 상 위에 가득 차려진 음식의 가짓수 때문에 외지인을 놀라게 한다.

⑤ 음식의 맛과 더불어 소리와 서화 등 생활의 맛을 즐기는 풍류를 즐겼다: 역사적으로 지형적 배경으로 쌀과 채소, 수산물 등 물산이 풍부하고 생활의 여유가 있어 소리와 서화를 즐기는 풍류가 있다.

5. 전주의 대표 음식

전주음식을 대표하는 것은 전주비빔밥, 콩나물국밥, 전주한정식을 꼽는다. 호암 문일평(湖岩 文一平, 1888~1939)은 전주비빔밥을 평양의 냉면과 개성의 탕반과 함께 조선 3대 음식의 하나라 극찬하였으며, 콩나물국밥, 한정식, 돌솥밥 및 오모가리탕은 또한 별미로 경향 간에 널리 알려져 있다고 하였다.

전주의 가정식 밥상은 역사적 전통이 강한 반면, 콩나물국밥과 콩나물비빔밥은 조선 후기 시장경제가 활성화하면서 전주 남밖장에 생겨난 것으로 불과 200여 년의 역사에 지나지 않는다. 전주의 한식 백반집과 한정식이 전라감영이 자리하였던 구 전북도청 주변에서 성업하고 있는 것도 전주시대 전주 관아의 아리(衙吏)들이 뿌린 씨앗으로 추정된다. 아리들의 입맛이 한식 백반집을 집성하게 된 동기일 수도 있다. 조선시대 전주의 아리들은 조선시대 중앙권력이 강화되면서 지방 관리의 위상이 땅에 떨어졌지만, 고려시대 향리집단의 전통을 가진 전주의 향촌 지배세력으로 권세를 유지하는 집단이었고, 선비 집단으로 지방 문화를 유지하는 주체로 등장한다. 판소리도 이러한 아리들의 문화였지 농민들의 문화는 아니었다.

1) 전주비빔밥

비빔밥은 전주만의 고유 음식이라기보다 전국적인 음식이다. 비빔밥의 유래에는 궁중 음식설, 의례 음식설, 농번기 음식설, 선달그믐 음식설, 동학혁명설, 임금몽진 음식설 등 여러 가지가 있으나, 전주비빔밥은 이 중에서 궁중 음식설에 더 가깝게 발달한 것으로 보여진다.

이철수의 『전주야사』(1967)에서 “전주비빔밥은 조선조 때 감영(監營)내의 관찰사, 농악패의 판관 등이 입맛으로 즐겨왔었고 성(城) 내외의 양가에서는 큰 잔치 때나 귀한 손님을 모실 때 외에는 입사치로 다루지 아니하였다”고 기록하고 있는 것으로 미루어 보아 오래전부터 고관들이나 부유층에서 식도락으로 즐겼던 귀한 음식이었던 것으로 생각된다. 학술적으로 증명된 바는 없으나, 궁중 음식에서 서민 음식으로 전래하였다고 보는 것이 타당할 것이다. 또한 『전주부성 향토세시기』 중 2, 3, 4월령에 기호음식으로 비빔밥이 나타나는 것으로 보아 전주에서는 200여 년 전부터 이미 비빔밥을 즐겨 먹었음을 알 수 있다. 전래 과정에서 그 역사적·지리적 환경과 관련지어 볼 때 전주에서 특히 잘 발달한 이유로는 풍부한 식재료(전주 10미)와 부녀자의 음식 솜씨 등으로 인해 오늘날의 ‘전주비빔밥’이 탄생하였다고 생각된다.

비빔밥이 처음으로 언급된 문헌은 1800년대 말엽의 『시의전서』인데 이 문헌에는 비빔밥을 부뽕밥(汨董飯)으로 표기하고 있다. 여기서 골동반의 골(汨)은 ‘어지러울 골’ 자이며, 동(董)은 ‘비빔밥 동’ 자인데 골동(汨董)이란 여러 가지 물건을 한데 섞는 것을 말한다. 그러므로 골동반이란 이미 지어놓은 밥에다 여러 가지 찬을 섞어서 한데 비빈 것을 의미하는 것이다.

전주비빔밥의 유래로는 궁중 음식설, 임금몽진 음식설, 농번기 음식설, 음복설, 목은 음식 처리설, 동학혁명설 등으로 다양하나 그 어느 것도 유래로 단정하기는 어렵다.

‘궁중 음식설’은 조선시대 임금의 수라에는 흰수라, 팔수라, 오곡수라, 비빔등 4가지가 있었는데, 비빔은 점심 때나 종친이 입궐하였을 때 먹는

가벼운 식사였다고 한데서, ‘임금몽진 음식설’은 나라에 난리가 일어나 임금이 몽진하였을 때, 수라상에 올릴 만한 음식이 없어 하는 수 없이 밥에 몇 가지 나물을 비벼 수라상에 올렸다는 데서 그 유래를 들고 있다. ‘농번기 음식설’은 농번기에는 하루에 여러 번 음식을 먹게 되는데 그때마다 구색을 갖춘 상차림을 준비하기 어려워 그릇 하나에 여러 가지 음식을 섞어 먹게 되었다는 데서, ‘동학혁명설’은 동학군이 그릇이 충분하지 않아 그릇 하나에 이것저것 받아 비벼 먹었다는 데서 찾고 있다.

그런가 하면, ‘음복설’에서 음복(飮福)은 제사를 마치고 제상에 놓은 제물을 빠짐없이 나눠 먹는 것을 말하는데, 산신제(山神祭), 하제(河祭)의 경우에는 집으로부터 먼 곳에서 제사를 지내므로 식기를 충분히 가지고 갈 수 없어 결국 제물을 골고루 먹으려면 그릇 하나에 여러 가지 제물을 받아 비벼서 먹게 되었다는 것이다. ‘묵은 음식 처리설’은 설달 그믐날 새해 새날을 맞이하기 위해 여러 가지 새로운 음식을 장만하면서, 묵은해에 남은 음식을 없애기 위하여 몽땅 집어 넣어 비벼 먹었다는 것이다.

비빔밥이 어떤 유래를 갖든 결국 여러 가지 나물을 비벼 먹는 것으로, 각 지방마다 특산 농산물의 사용을 바탕으로 발전되어 왔는데, 특히 전주, 진주, 해주 등의 비빔밥이 유명한 것은 이 지역들이 삼국시대 이래 전란이 잦았던 곳이어서 군사들의 집단 급식이 많았던 데서 비롯된 것으로 보기도 한다.

전주비빔밥의 유래를 볼 때 비빔은 궁중 요리로 점심때 가볍게 들은 음식이라고 사료되어지며 농번기 음식설, 음복설, 묵은음식 처리설, 동학혁명설 등은 그 유래를 단정하기는 어렵지만 비빔밥이 어디에서 시작되었건 결국 비빔밥은 여러 가지 나물을 비벼 먹는 것으로 각 지방마다 특산 농산물의 사용을 바탕으로 발전되어 왔는데 특히나 전주, 진주, 해주에서 향토 명물 음식으로 발전하였다.

그중에서도 전주비빔밥은 평양의 냉면, 개성의 탕반과 함께 조선시대 3대 음식의 하나로 꼽히는데 그중에서도 으뜸이라 할 정도로 유명하다. 그

이유는 천혜의 지리적 조건하에서 생산되는 질 좋은 농산물의 사용, 장맛 그리고 음식에 드리는 깊은 정성이 어우러진 합작품이라 하겠다.

전주의 콩나물은 전국 제일의 맛을 자랑하는데 이로 인해 자연히 콩나물을 사용한 전주콩나물비빔밥이라고까지 부르게 된 것이다.

일제시대 잡지인 『개벽(開闢)』(1925. 7. 1) 「팔도대표(八道代表)의 팔도 자랑」에 소개된 비빔밥에 대한 이야기는 다음과 같다.

… 全羅道 代表 金廣大 登壇 날신한 몸집으로 생글생글 우스며 두 손을 한번 잡았다 퍼면서 「全羅道에는 자랑거리가 하도 만흐닛가 대표 一人으론 안되겟소. 적어도 열 사람은 되야겟소(잡담 일업다는 야지가 넘어난다). 여러분, 金堤萬頃 넓은 들이란 말을 드리 보았소. 즉 朝鮮의 穀倉인 朝鮮 유일의 대평야가 어대 잇는지 아시오? 그것이 즉 全羅道랍니다. 그리고 朝鮮에 어느 道가 섬(島)이 제일 만소. 또 朝鮮의 제일 큰 섬은 어느 道에 잇소. 그것이 다-全羅道에 잇답니다. 全羅道 竹器 全羅道 漆器 全羅道 부채, 全羅道 珠簾-이것이 다 朝鮮의 명물이고 그리고 金德齡 가튼 名將軍도 全羅道에서 나싯고 鄭忠信 가튼 忠臣도 잇고 全捧準 가튼 大革命家도 全羅道 양반이요 大時國天子 車京錫도 全羅道 井邑에 본부를 두엇소(이놈 흠치무리로구나 하고 야단이 넘어난다). 그뿐임닛가. 全羅道 광대가 유명하지오. 앗차 이것소. 萬古烈女 春香이도 全羅道 産이요(이놈아 사실업다 하고 떠든다). 그뿐임닛가. 濟州島의 海女도 朝鮮의 명물이요 三神山의 一人 漢拏山도 朝鮮의 名山이요 竹林이 유명하고 濟州橘, 靈光굴비, 靈岩찬빗, 全州누른밥, 淳昌고초장, 羅州소반, 錦山인삼- 그것이 다 全 鮮이 이는 명물이요. 그리고 全羅道 人의 교제술이란 참 유명하지오. 그리고 理智에 밝지요. 자-엇덧습닛가? 그만둡니다.」…

작촌 조병희 선생은 『완산고을의 맥박(脈搏)』에서 1920년대 남밖장의 정경과 전주비빔밥에 대한 이야기를 그의 책 「남밖장의 낭만 어린 정경」에 비교적 자세히 기록하고 있다.

… 흥행이 없었던 당시 사정으로는 장에서 볼 용건이 없어도 습관적으로 가는 사람이 있었다. 물건을 사고파는데 거간이나 붙이고 친구하고 어울려서 막 걸리나 기율이면서 시름도 풀고, 세상 소문을 듣는 것이 목적이었으리라.

…

음식점에 들르게 되면 널따란 양푼을 손에 받쳐 들고 옥권 숟가락 두어 개로 비빔밥을 비벼대는 장정을 보게 된다. 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 빙빙 돌렸던 양푼을 허공에 빙빙 돌렸다가 다시 손으로 받쳐 들고 비벼대는 솜씨는 남밖장만이 가지고 있는 정경이었다. 당시엔 에누리하는 것도 하나의 낭만이요, 되쟁이 콧노래 솜씨에도 한시대의 낭만이 숨어 있었다.

「은유한 마음으로 멋과 맛을 챙기는 고장 전주」 가운데 일부의 내용을 살펴보면,

… 남부시장의 비빔밥을 비비는 솜씨는 천하일품이었다. 건장한 사내가 양푼을 왼손에 받쳐 들고 오른손아귀로 꼭 쥐어 두 가락으로 양푼을 빙빙돌리며 비벼대는데 한참 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 치뜨린 양푼을 허공을 빙빙 돌리기도 하였다.

전주비빔밥은 한국음식문화의 전형으로 한국사상의 전통적 특징은 유, 불, 도 3교를 융합하는 조화의 원용정신에 있다. 이러한 원용적 사유가 가장 잘 반영된 음식이 비빔밥이며, 한국음식문화의 전형이 곧 ‘비빔밥문화’이다. 특히 전주비빔밥은 ‘먹기 위한 수단’을 넘어 ‘건강하기 위한 대안’으로, ‘푸집함’에서 벗어나 ‘아름다움의 심미적 가치’를, ‘잡석의 비빔’에서 ‘상생의 비빔’적 의미를 지니고 있다. 즉, 재료들이 지니고 있는 맛과 영양과 형색과 향취가 대화(大和)의 원용을 이루어 내·외재적 심미성이 풍부하다.

전주비빔밥은 동양적 우주자연의 생성원리인 오행(五行)의 순환원리가 내재되어 있다. 이는 철학의 궁극 사유인 태극(太極)의 원리로 거슬러 올라

간다. 전주비빔밥에서의 태극은 곧 음식을 담는 둥근 놋그릇에 해당되며, 놋그릇은 무한한 맛의 생성과 변화의 근원으로 작용한다. 이후 온갖 재료들의 음양오행적 작용은 상생의 혼합을 통해 새로운 하나의 맛을 탄생시키는 과정이다. 그러므로 전주비빔밥은 전통적 맛의 가치를 지니고 있을 뿐만 아니라 동양의 우주자연론에 입각한 생명의식과 무한한 변화미를 내재하고 있다.

전주비빔밥에는 30여 가지 이상의 다양한 재료들이 필요한데, 콩나물, 미나리, 애호박, 무, 황포묵 등 전주 10미 중 5가지가 필수 재료로 들어가며, 2010년 2월 전주비빔밥은 ‘지리적 표시 단체표장’ 등록을 완료하여 특화된 지역 특산품으로서 브랜드 가치를 향상시킬 수 있게 되었으며, 표준 조리법과 특화된 재료를 사용할 수 있도록 규정하여 전국 및 해외에 난립한 전주비빔밥의 품질을 관리할 수 있게 되었다.

전주시 지정 전주비빔밥 표준 조리법

- 주재료: 쌀, 콩나물, 사골, 고추장, 막장, 참기름, 육회, 황포묵, 계란 등
- 나물: 시금치, 고사리, 애호박, 미나리, 버섯(송이, 표고), 오이, 무
- 조미료: 마늘, 후추, 부추, 깨소금
- 기호품: 호도, 은행, 밤채, 잣, 김
- 만드는 법
 1. 사골 고은 물로 밥을 짓는다.
 2. 밥이 끓어오르면 불을 줄이고 콩나물(100g)을 얹어 뜸을 들인다.
 3. 콩나물이 익으면 밥과 고루 섞는다.
 4. 쇠고기는 채 썰어 배즙, 청주를 넣고 무쳐서 1시간 정도 놓아둔 후 마늘, 청장, 참기름, 깨소금, 잣가루를 넣고 무쳐 두었다가 육회로 사용한다.
 5. 미나리는 끓는 물에 소금을 조금 넣고 살짝 데친다.
 6. 데친 미나리는 소금, 참기름, 마늘, 깨소금으로 무친다.
 7. 콩나물(160g)은 끓는 물에 소금을 넣고 삶은 후 찬물에 행군다.

8. 도라지는 소금을 넣어 주무른 후 씻어 쓴맛을 제거한 다음 마늘, 소금을 넣고 볶다가 깨소금, 참기름을 넣는다.
9. 고사리는 끓는 물에 삶은 다음 마늘, 청장을 넣고 무쳐서 볶다가 깨소금, 참기름을 넣는다.
10. 표고버섯은 채 썰어 깨소금, 참기름, 청장, 마늘을 넣고 무친 다음 살짝 볶는다.
11. 애호박은 채 썰어 소금에 절였다가 찬물에 살짝 헹구고 물기를 짰 후 마늘을 넣고 볶다가 참기름, 깨소금을 넣는다. 무는 채 썰어 고춧가루, 마늘, 생강, 소금을 넣고 무친다.
12. 오이와 당근은 길이 4~5cm 정도로 곱게 채 썰어 놓고 황포묵은 4~5cm, 나비 1cm, 두께 3mm 정도로 썰어 놓는다.
13. 그릇에 밥을 담고 나물을 색스럽게 돌려 담고 가운데에 육회를 넣고 그 위에 달걀노른자를 얹은 다음 기름에 튀긴 다시마를 잘게 부수어 넣는다.
14. 고추장은 따로 내어 개인 식성에 맞추어 넣고 콩나물국과 물김치를 곁들여 낸다.

2) 전주콩나물국밥

우리 고유의 국밥 상차림은 밥과 국을 따로 차려 각각 입맛에 맞게 간을 맞춰 먹도록 간장과 함께 내놓는 따로국밥이 일반적이다. 그러나 생활이 바빠지고 시간적 여유가 적어지자 아예 처음부터 국에 밥을 말아서 차리게 되었는데 이것이 국밥의 시초이다. 처음에는 국에 밥을 말아서 먹는 사람의 입맛에 따라 맞추도록 간장을 따로 내놓았다. 그러다 아예 간조차도 음식을 만드는 사람이 간장으로 간을 맞추어 내놓게 되었고, 장이 들어간 국밥, 즉 간장으로 간을 맞추어 내놓은 국밥이란 뜻의 장국밥이라는 이름을 얻게 되었다. 많은 사람이 활동하고 바쁜 시장통에서 콩나물국밥은 따로 국밥이 아니라 장국밥으로 발달하였을 것이다.

우리 민족이 언제부터 콩나물을 먹었는지는 분명하지 않다. 그 이름의

등장은 고려 고종 때의 『향약구급방(鄕藥救急方)』에서 볼 수 있다. 콩나물의 머리가 노랗다고 해서 ‘대두황(大豆黃)’이라 했다.

일제시대 『전주부사(全州府史)』(1943)에는 전주 콩나물을 ‘각별미미(格別美美)’ ‘전주의 콩나물은 풍토병 약효가 있어 이 고장 사람들이 즐겨 먹는다’고 했다. 그래서인지 전주에는 콩나물국밥 전문점도 적지 않고, 골목 골목에 콩나물해장국집도 많다.

전주콩나물국밥(탁백이국)에 대한 이야기가 일제시대 잡지인 『별건곤(別乾坤)』(1929. 12. 1) 「천하팔도명식물예찬(天下八道名食物禮讚)」에 나온다.

多佳亭人 平壤의 어복장ㅅ국 서울의 설녕탕이 명물이라면 全州 名物은 탁백이국일 것이다. 명물이라고 하면 무슨 특이한 珍味인 것 갖기도 하지만 실상 그리치는 안코 어복장ㅅ국이나 설녕탕과 맞치 한가지로 上下貴賤이 업시 누구나 먹고, 갑시 혈하고, 한테다가 맛이 구수하며 술속이 잘 풀니니 이만하면 어복장ㅅ국이나 설녕탕과 역개를 건줄 만한 명물의 자격이 충분하다. 그러나 한편으로 보면 어복장ㅅ국이나 설녕탕보담도 나온 편이 업지안타. 그것은 어복장ㅅ국은 고기로 끄리고 설녕탕도 소고기로 끄리는 만큼 원료가 다 그만 한 맛을 갖추어가지고 잇겠지만 탁백이국은 원료가 단지 콩나물일 뿐이다. 콩나물을 솟혀 너코(시래기도 죠끔 넛기도 한다) 그대로 푹푹 살며서 마늘 양념이나 죠끔 넛는 등 마는 등 간장은 설녕탕과 한가지로 大禁物이요 소곰을 쳐서 휘휘 돌너 노흐면 그만이다. 元來 달은 채소도 그러하겠지만 콩나물이라는 것은 가진 양념을 만히 너어 맛있는 장을 쳐서 잘 만들어 노아야만 입맛이나는 법인데 全州콩나물국인 탁백이국만은 그러치가 안타. 단지 재료라는 것은 콩나물과 소곰뿐이다. 이것은 분명 全州콩나물 그것이 달은 곳 것과 품질이 달은 관계이겠는데, 그러타고 全州콩나물은 류산암모니아를 주어서 길은 것도 아니요 역시 달은 곳과 가치 물로 길을 따름이다. 다가치 물로 길은데맛이 그러케 달으다면 결국 全州의 물이 죠타고 하지 아니할 수가 업다. 그런 것

은 엇갯든 것처럼 맨콩나물을 폭신 삶아서 소곰을 처가지고 휘휘 내져어 노흔 것이 그와가치 맛이 잇다면 신통하기가 짝이 업는 것이다. 이 신통한 콩나물 국을 먹는 법이 또한 운치가 있다. 아침 식전에 그러치 아니하면 子正 후에 일 즉 일어나서 쌀쌀한 찬 기운에 목을 응송커리고 탁백이집을 차저간다. 탁백이 집이라는 것은 서울가트면 선술집이다. 구수한 냄새와 푸근히 더운 김이 쏘다 저 나오는 목노 안에 들어서 개다리상 가튼 걸상에 걸어안져 튼튼한 탁백이 한 잔을 벌컥벌컥 드리켜고는 탁백이국 그놈 한 주발에 밥 한 술을 노아 훌훌 마시는 맛은 산해의 진미와도 박굴 수 업시 구수하고 속이 후련하다. 더구나 그안날 밤에 한 잔 톡톡히 먹고 속이 몹시 쓰린 판에는 이 탁백이국 외에는 더 덤혀 먹을 것이 업다. 그런데 그것이 기가 맥히게 혈해서 탁백이 한 잔, 국 한 주발, 밥 한 덩이 三點을 합해서 一金五錢也라다. 全州가 특별히 음식이 헐키는 하지만 탁백이국은 특별 중 특별이다. 물론 階級을 초월한 것은 설녕탕 이 상이다. 이만하면 모든 것이 평범한 全羅道의 것으로는 꽤 제법이라 하겠다. 淸州로 全州에는 土疾이 몹시 심한데 콩나물국을 먹음으로써 그것을 예방한 다는 것을 소개한다.

위의 내용을 통해 전주콩나물국밥에 대해 어느 정도 알 수 있다.

첫째, 전주콩나물국밥은 콩나물과 소금뿐이었다.

둘째, 전주콩나물은 전주의 물이 좋아 다른 곳과 차별이 날 정도로 품질이 우수하다.

셋째, 전주콩나물국밥은 아침 식전이나 자정 넘어서 이른 새벽에 먹는 국밥이었다.

넷째, 콩나물국밥집을 탁백이집이라 하여, 흑갈색으로 잿물을 칠하여 만든 오지그릇(뚝배기)에 담아 먹었다. 뚝배기는 불에 가열을 할 수 있고, 탕, 국, 찌개 등을 담은 그릇으로 주로 활용되었다.

전주콩나물국밥은 노자와 장자의 사상인 무위자연(無爲自然)의 인생관과 닮아있다. 문화예술에 있어서 큰 기교는 자연 그 자체이자 무위(無爲)이며, 이는 인공적으로 표현할 수 없는 것이라 본다. 이러한 사유는 음식미학

에 있어서 “좋은 맛은 맛이 없고, 좋은 형상은 나타나지 않는다”는 ‘대미무미(大味無味)’의 논리로 이어진다. 전주콩나물국밥은 가장 인위적인 가공이 배제된 무위(無爲)적 음식으로, ‘대미무미’의 심오한 맛과 철학이 함축되어 있다.

3) 전주한정식

전주는 후백제의 도읍이었고 조선왕조의 본향이었다는 사실은 전주의 음식문화에서 매우 중요한 요소이다. 전주가 혈통과 뼈대를 이루기 시작한 것은 후백제의 왕도 시기부터이다.

고려시대 전주 토호와 아리들은 후백제시대에 경주를 본향으로 견훤왕의 지지세력들이었으나, 사성(賜姓)을 받아 전주의 토성(土姓)으로 정착한 향촌 지배세력이었다. 이 향촌 지배세력은 후백제 당시의 혈통과 가문을 잇고 고려 말에 다시 조선왕조를 일으키는 저력을 발휘하였다. 전주의 토성집단이 조선 후기에 중앙의 견제로 세력이 약화되었으나 가문의 전통은 유지되어 갔다.

이처럼 가문과 재력과 학력과 품위를 유지하는 선비집안의 음식은 곧 집안의 품격과 비례하였다고 한다. 음식상은 가문과 집주인의 인품을 가늠할 수 있는 잣대이며, 음식 솜씨는 여인의 품격을 말해주고 상차림은 남자의 품격을 말해준다. 손 솜씨는 여인들의 대물림이다. 음식의 요체는 맛과 멋이다. 맛은 손맛이요 솜씨이며, 멋은 가문의 품격이다. 상차림에 품격이 있다는 뜻이다. 명망 있는 집에서 손님상을 내놓는 것을 보면 그 집안의 품격을 알 수 있다. 전주 여인들의 음식 솜씨는 거슬러 올라가면 후백제 시기부터 고려·조선시대에 이르기까지 맛을 내는 집안의 솜씨가 내려왔다고 본다. 집안 대대로 익혀온 음식 솜씨는 하루아침에 이루어지는 것이 아니다. 가정식 밥상의 솜씨는 음식 기술로 만들어지는 게 아니라 집안의 내력이다. 이러한 이처럼 전주의 토착적인 향촌세력들이 일상적으로 먹어온

서민풍의 가정식 백반(밥과 채소반찬으로 이루어짐)을 일제시대에 상품화한 것이 한정식이다. 전주의 대표적인 백반 밥상이 전주한정식으로 그 전통을 승계하였다고 볼 수 있다.

우리가 굶주림을 기근(飢饉)이라고 표현하는데 여기서 기(飢)는 곡물이 여물지 않아서 생기는 굶주림을 뜻하고, 근(饉)은 채소가 자라지 않아 일어나는 굶주림을 뜻하여 곡식과 채소가 우리 식생활의 근본임을 나타내고 있으며, 허균은 그의 저술 「한정록(閑情錄, 1618)」에서 집 근처에 채소를 심어 일상의 반찬으로 해야 한다고 하였다.

1958년 11월 20일자 동아일보 '팔도강산, 밭 가는대로 붓 가는대로'라는 칼럼에는 특미전주음식(特味全州飲食)이라는 제목으로 전주의 전통 있는 백반집인 '옴팡집'을 소개하고 있다. 그 내용을 간략하게 살펴보면 다음과 같다.

「傳統 있는 옴팡집」밥 한床에 두時間의精誠이라 하여 옴팡집을 소개한다. (중략) 옴팡집의 가지가지의 모든 반찬은 하나의 특미(特味)가 높지 않은 것이 없다.

옴팡집에서 내놓은 반찬은 한 접시 한 접시 전주음식의 명예를 거는 것이기도 하려니와 주인의 성의가 이만저만의 것이 아니다. 나물 한 가지를 무쳐도 반드시 주인이 간을 맞추어 무친다. 평범한 조기찌개, 전어구이 등도 과연 주인의 솜씨는 전주 명물의 명예를 배가(倍加)시키고도 남음이 있는 것이었다. 옴팡집의 음식이라 해도 주인이 만들지 않으면 가짜라고 한다.

옴팡집에선 반드시 주문을 받고야 음식을 만들기 시작한다. 만들어서 오래된 음식은 맛이 간다. 그러므로 백반음식을 먹으려면 적어도 한 시간 반 내지 두 시간은 기다려야 한다.

앞의 신문자료를 통해 전주 사람들의 음식에 대한 정성과 전주음식에

대한 자부심을 알 수 있다. 반찬 한 가지를 만들더라도 주인이 직접 정성을 다해 간을 맞추고 무치며, 주인이 직접 만든 음식이 아니면 가짜라고 말하는 장인정신, 주문을 받기 전에는 절대 음식을 만들어 놓지 않는다는 것에서 비록 이는 ‘옴팡집’의 사례라고는 하지만, 이는 과거 전주의 각 가문의 상차림의 기본이었을 것이다. 이는 음식상을 가문과 집주인의 인품을 말해준다는 전주의 상차림에 대한 전통적인 자부심에서 비롯된 것이다. 음식을 만드는 사람은 물론이거니와 음식을 먹는 사람 또한 기다릴 줄 아는 마음 또한 전주만의 전통이며, 전주 사람들의 음식에 대한 자부심일 것이다.

전주한정식은 한국인의 기본 정서인 자신과 타자가 일체시되는 대동사상(大同思想)을 추구한다. 전체적인 조화와 통일을 추구하여 시간과 공간, 개체와 개체의 어우러짐을 추구한다. 전주한정식은 음식이 화려하더라도 재료의 성질을 해치지 않고, 종류가 많더라도 밥상 전체의 구성을 해치지 않는 ‘화이부동(和而不同)’의 유가사상이 발휘되어 있다.

6. 마무리

전주의 음식문화 자원은 이미 여러 방면에서 그 우수함이 증명되어 왔지만 그 활용 면에서는 이러한 창조산업의 개념을 도입해야 할 것으로 보인다. 최근에 많이 회자하는 글로컬리즘(globalism=globalism + localism)이 세계화시대 우리 음식문화에도 미래 비전을 제시하는 데 큰 도움을 주리라 생각한다. 글로컬리즘이란 세계화와 지역주의의 한계를 극복하고 새로운 세계질서를 세우기 위한 대안으로서 보편성과 다양성을 조화롭게 확립하고자 하는 시도이다. 즉, 세계적인 경향성을 반영하면서도 지역과 우리만의 개성을 부각시켜 다른 문화권과 차별화하는 전략이다.

전통문화는 보존하고, 새롭게 계승될 때 의미를 갖는다. 기존에 주어진 것을 보존만 하고 새롭게 변모하려는 노력이 없다면, 즉 창의성을 통해 소득과 고용을 창출하려는 노력이 따르지 않는다면 전통문화는 박제되어 있을 뿐이다. 음식문화에서도 전통적인 것과 새로운 것의 개발을 구분해 보는 노력이 필요할 것으로 보인다.

| 참고문헌 |

- 전북음식문화연구회, 『전주 8미 및 장류 발굴 조사 보고서』, 전주시, 2001.
- 전북음식문화연구회, 『전라북도 향토전통음식 조리법 표준화에 관한 연구』, 1997.
- 전라북도 농촌진흥원, 『생활개선과 전북음식』, 1996.
- 전라북도, 『내고장 전복의 뿌리』, 1984.
- 이철수, 『전주야사 1집』, 전주시 관광협회, 1967.
- 신미경, 『전라북도 음식문화의 특성』, 전북음식문화연구회, 1995.
- 최승범, 『전라도 음식의 맛과 멋』, 전북음식문화연구회, 1996.
- 송화섭, 『전주음식문화의 역사적 배경』, 전주시, 2005.
- 주영하, 『향토음식 담론의 역사적 변화와 문화권론』, 2010.
- 이동희, 『조선시대 전주의 역사와 문화』, 2005.
- 우리민속문화연구소, 『전주음식스토리개발사업』, 전주시, 2008.
- 이영은, 「전주음식에 대한 추임새」, 『새전북신문』, 2011.
- 이영은, 「전복 음식의 매력과 경쟁력은 무엇인가?」, 『새전북신문』, 2011.