

史州全土鄉

全榮來 趙炳喜 共著
宋榮相 文致相

전주시립도서관



EM021510

全州文化院

全州鄉土・民俗叢書 ① 鄉土全州史

印刷：1984年 11月 30日

發行：1984年 12月 15日

共 著：全榮來・趙炳喜
發 行：宋榮相・文致相
印 製：金 光 鎬
刷 本：鮮 明 印 刷 社

發行處：全州文化院

全州市慶園洞 1街 58-4

서울신탁은행 전주지점 1층 ☎ ⑥ 7500

出版登錄：文化公報部 바-962(1981. 8. 10)

印刷登錄：11호

(非 賣 品)

鄉土 全州史 目次

題字・月潭 權寧燕

■ 發刊辭① 鄉土史는 精神 에너지……全州文化院長 金光鎬… 5

第1編 全州，東固山城概括調查報告／全榮來

1. 序 言	17
2. 甄萱王 全州立都 關係記錄	19
3. 甄萱代의 全州都城	22
4. 甄萱王宮山城의 立地	30
5. 城의 構造	
(1) 概 觀	32
(2) 外廓의 現狀	34
(3) 內廓의 現狀	36
6. 城의 施設物	
(1) 建物臺地(Building site)	38
(2) 隅臺址(Corner site)	41
(3) 城門址(Gate site)	42
(4) 城內，南北 貫通道路	44
(5) 井戶址(Well site)	44
(6) 廣場(Open space)	45
7. 建物臺地의 探查	46
8. 採集遺物	
(1) 土器類片	49
(2) 在銘瓦片	52
9. 「全州城銘」蓮花文瓦當	55
10. 總 括	58

第2編 孫弘祿・安義와 王朝實錄／趙炳喜

1. 總 論

- (1) 壬辰倭亂과 王朝實錄 75
- (2) 安義와 孫弘祿의 義舉..... 76
- (3) 安義의 亂中日記를 發掘하게 된 動機..... 76
- (4) 安義 亂中日記를 바탕으로 본
全州市史에 引用된 文献의 考察 78
- (5) 安義 亂中日記를 바탕으로 본 其他 文献의 考察..... 86

2. 王朝實錄을 救出하게 된 動機와 當時 諸般事情

- (1) 全羅道民의 氣魄과 忠烈..... 88
- (2) 孫弘祿・安義의 忠義와 泰仁고을의 忠脈 89

3. 孫弘祿・安義의 行狀

- (1) 孫弘祿의 行狀 92
- (2) 安義의 行狀 93

4. 結 論

- 註 95
- 安義 亂中日記抄 97

第3編 全州 洞・마을의 由來／宋榮相

1. 마을별 由來

- 가마귀골.....121
- 가재미골.....122
- 간 남 대.....122
- 강 당 재.....123
- 고 내.....123

■ 곤 지 산.....	123
■ 공 기 골.....	124
■ 공 수 내.....	124
■ 기 령 당.....	125
■ 노 루 목.....	125
■ 따 박 골.....	126
■ 도마다리.....	126
■ 동문사거리.....	128
■ 두 무 소.....	128
■ 마 당 재.....	129
■ 명 지 골.....	130
■ 모래내다리.....	131
■ 목 샘 골.....	132
■ 물 왕 멀.....	132
■ 미룩불골.....	132
■ 뱀 골.....	134
■ 보 광 재.....	134
■ 분 내.....	134
■ 싸전다리.....	135
■ 서낭댕이.....	135
■ 선 너 머.....	136
■ 설대전다리.....	137
■ 세 내.....	137
■ 송 천 동.....	137
■ 솔가지전 거리	138
■ 쇠 장 터.....	138
■ 수돗골목.....	139
■ 숲 정 이.....	139
■ 소금전다리.....	140

■ 아 중 리.....	140
■ 안경다리.....	141
■ 어 은 골.....	141
■ 왜 막 실.....	142
■ 용머리고개.....	142
■ 약 전 골.....	143
■ 유 연 대.....	143
■ 은행나무골목.....	144
■ 인봉리 방죽	145
■ 자 만 동.....	145
■ 장승백이.....	146
■ 좁 은 목.....	147
■ 진 영 터.....	148
■ 진 밥 들.....	148
■ 추 천 교.....	149
■ 투 구 봉.....	150
■ 팔 학 골.....	150
■ 팔죽뱀이.....	151
■ 한 뎃 벌.....	152
■ 흑 석 골.....	153

2. 洞 · 마을의 總括

■ 경 원 동.....	154
■ 교 동.....	154
■ 금 암 동.....	154
■ 남노송동.....	154
■ 다 가 동.....	154
■ 덕 진 동.....	154
■ 동서학동.....	155

■ 동완산동.....	155
■ 삼 천 동.....	155
■ 서노송동.....	155
■ 서서학동.....	155
■ 서 신 동.....	155
■ 서완산동.....	156
■ 송 천 동.....	156
■ 우 아 동.....	156
■ 인 후 1 · 2 동.....	156
■ 전 동.....	156
■ 전 미 동.....	157
■ 중노송 1 · 2 동.....	157
■ 중 앙 동.....	157
■ 중화산동.....	157
■ 진북 1 · 2 동.....	157
■ 팔 북 동.....	157
■ 평 화 동.....	158
■ 풍 남 동.....	158
■ 호 성 동.....	158
■ 효 자 동.....	158

第4編 歲時 風俗 · 土產品 / 文致相

1. 歲時風俗

(1) 正 月

■ 설 빔.....	161
■ 원 단.....	162
■ 차 레.....	162

■ 세 배.....	163
■ 입 춘.....	163
■ 복 조 리.....	164
■ 정월 대보름	164
■ 덕 담.....	165
■ 부 름.....	165
■ 귀밝이 술	166
■ 더위 팔기	166
(2) 二 月	
■ 콩 볶 기.....	166
■ 머 슴 날.....	167
■ 청 명.....	167
■ 곡 우.....	168
■ 한 식.....	168
■ 경 칩 일.....	169
(3) 三 月	
■ 삼 째 날.....	169
(4) 四 月	
■ 초 파 일.....	170
(5) 五 月	
■ 단 오.....	171
(6) 六 月	
■ 유 두.....	172
■ 삼 복.....	172
(7) 七 月	
■ 칠 석.....	173
■ 백 종.....	174
(8) 八 月	
■ 벌 초.....	174

■ 추 석	175
(9) 九 月	
■ 중 양 절	175
(10) 十 月	
■ 시 제	176
(11) 十 一 月	
■ 동 지	176
(12) 十 二 月	
■ 제 석	177
(13) 윤 달	178

2. 俗 信

(1) 잠밥메기기	178
(2) 떼쳐물림	179
(3) 동토챌이	180
(4) 삼자뱅이(이사할 때)	180
(5) 삼자뱅이(신행할 때)	180
(6) 하루살이(초학) 뱅이	181
(7) 사 위 심	181
(8) 메느리심	181

3. 일반적인 놀이

(1) 줄다리기	182
(2) 다리밟기	182
(3) 성 밟 기	182
(4) 농악놀이	183
(5) 널 뛰 기	183
(6) 화전놀이	183
(7) 쌍 욱	184
(8) 천 령	184

(9) 광대놀이	184
(10) 돌 싸 움	185
(11) 관왕묘 참배	185

4. 어린이놀이

(1) 각시놀이	187
(2) 공기받기	187
(3) 그림자놀이	188
(4) 꽃 놀 이	189
(5) 도둑잡기	189
(6) 돈 치 기	190
(7) 돌 차 기	190
(8) 땅 빼앗기	191
(9) 말타기놀이	192
(10) 못 치 기	193
(11) 버들피리 불기	193
(12) 소꿉놀이	194
(13) 술래잡기	194
(14) 자 치 기	195
(15) 제기차기	196
(16) 줄 넘 기	197
(17) 팽이치기	197
(18) 풀 놀 이	198

5. 傳承놀이

(1) 全州大私習놀이	
■ 개 요	198
■ 광대의 예속	201
■ 전주대사습놀이의 유래	203
(2) 全州 旗接놀이	

■ 개 요	209
■ 기점 놀이의 방법	211
■ 용기의 역사	213
■ 기점 놀이 대본	213

6. 特産名物

(1) 手工藝品

■ 전주의 부채	
• 합 죽 선	220
• 태 극 선	222
■ 전주의 한지	
• 개 요	224
• 한지의 발달과정	225
• 한지의 종류	226

(2) 飲食物

■ 전주비빔밥	227
■ 전주콩나물국밥	229

(3) 全州 十味

■ 파 라 시	230
■ 열 무	231
■ 녹 두 목	232
■ 서 초	232
■ 애 호 박	233
■ 모래무지	233
■ 게	233
■ 무 우	234
■ 콩 나 물	234
■ 미 나 리	235

이를 다시 세분하면 창호지(窓戶紙), 유삼지(油衫紙), 공물지(貢物紙), 사고지(四古紙), 외장지(外壯紙, 全州特産), 영창지(映窓紙, 全州特産), 농선지(籠扇紙, 全州特産), 입모지(笠帽紙), 대각지(大角紙), 소별지(小別紙), 자문지(資文紙), 완산지(完山紙, 全州特産), 산내지(山內紙) 등의 지류(紙類)가 있었고, 다시 이를 염색하여 사용한 것으로는 홍화염지(紅花染紙), 천근염지(茜根染紙), 자초염지(紫草染紙), 감염지(監染紙), 지자염지(支子染紙), 청태지(靑苔紙, 全州特産) 등이 있다.

이와 같이 지질의 우수성은 이조시대에 있어서 주자(鑄字), 인쇄술(印刷術)을 진보, 발전시킨 중요한 원인의 하나가 되었다.

2. 음식물(飮食物)

■ 전주 비빔밥

전주지방은 아낙네들의 음식 솜씨가 뛰어났기 때문에 옛날부터 전주비빔밥은 평양의 냉면과 개성의 탕반과 함께 조선 3대 음식의 하나로 일컬었다.

흔히 비빔밥을 전주 고유의 음식인 것처럼 이야기하지만 사실은 비빔밥은 전국적인 음식이다. 또한 비빔밥이 당초 서민들의 가정에서 해먹던 음식으로 유래했다고도 하지만 문헌상으로 나와 있는 것을 보면 오히려 궁중 음식에서 전래한 것으로 보는 것이 타당하다고 할 수 있다.

조선 궁중음식의 수라(임금이 먹는 밥)에는 흰수라, 팔수라, 오곡수라, 비빔 등 4종류가 있는데 이 때 비빔은 점심 때나 혹은 종친이

입궐했을 때 가벼운 식사로 이용되었던 것이다.

그래서 비빔은 수라라 하지 않고 그대로 비빔이라고 불렀다. 이것이 차츰 양반 계급이나 중인 서민에까지 전하여져 오늘에 이른 것으로 보는 것이다. 전주 비빔밥의 유래에 대해 전주사적 연구회장을 역임하면서 향토민속 발굴에 노력했던 이철수(李哲秀, 작고)는 조선조 때 감영(監營)내의 관찰사, 풍락헌(豐樂軒)의 판관 등이 입맛으로 즐겨 왔었고 성(城) 내외의 양가에서는 물역(物役)이나 노역(勞役)이 따랐기 때문에 큰 잔치 때나 귀한 손님을 모실 때에 입 사치로 다루었다고 한다.

따라서 전주 비빔밥은 고관들이나 반가(班家)에서 식도락으로 즐겼던 귀한 음식임을 알 수 있는 것이다.

비빔밥은 어느덧 전주의 명물이 되어 외래객들이나 관광객들이 전주에 들르면 꼭 한번씩 시식을 하게끔 되었으며 향토음식으로 지정되어 있기도 하다.

재료 : 전주 비빔밥의 재료는 30여가지나 된다.

콩나물, 청포묵, 찹쌀고추장, 쇠고기 육회, 또는 육회볶음, 미나리, 접장, 참기름, 달걀 등이 주재료이며 부재료는 계절마다 다른데 대충 깨소금, 마늘, 후추, 시금치, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무우생채, 애호박볶음, 오이채, 당근채, 파, 호도, 밤채, 잣, 김, 취나물, 배채, 쪽갓, 상치, 은행 등이 쓰인다.

비빔밥에서 주재료로 쓰이는 콩나물은 특히 외뿌리로 잔가지가 없고 연하여 전국에서도 가장 유명하며 청포묵과 미나리는 전주 10미 중의 하나이고 찹쌀로 빻은 고추장이 제 맛을 냄으로 한층 성가를 높이는 것이다.

조리 방법 : 비빔밥의 조리 과정을 보면 먼저 닭을 푹 삶은 진한 국물을 동이에 담아 놓고 살고기는 잘게 만들어 쟁반에 담아 놓는다.

암소 등심살을 삶아 채로 받쳐서 국물은 동이에, 살고기는 잘게 만들어 역시 쟁반에 담아 놓는다. 닭 삶은 국물과 등심살 삶은 국물을 혼합한 다음 솔가지나 방울로 불을 때어 꼬두밥을 짓고 이 밥은 큰 대소쿠리에다 소라주걱으로 헤쳐 가면서 퍼담아 식혀 놓는다. 퍼담은 소쿠리 밥에다가 맑은 물을 살짝 풍기고 행주보를 덮어 찌밥이 불지 않고 고실고실 윤이 흐르게 한다.

표고버섯과 생육회 또는 육회볶음밥을 온갖 양념으로 무쳐서 쟁반에 담아 놓고 콩나물은 줄기만 삶아 소쿠리에 담아 놓는다. 미나리는 뿌리와 잎을 떼어낸 후 살짝 익힌다. 쑥쑥장이 무침, 녹두묵, 파, 김, 살짝 삶은 무우채 등을 각각 그릇에 담아 놓고 양념을 갖춘다. 이렇게 하여 밥을 소라주걱으로 접시에 담아 국물로 두세번 갈아 부은 후 삶은 고기를 밥에 넣고 표고 생육회 등을 담고 콩나물, 미나리, 녹두묵, 파, 무우채 등을 넣고 양념을 친 후 비벼낸다. 그러나 요즈음도 이와 같이 재래식 조리방법으로 비빔밥을 지어내는 업소들이 있긴 하지만 옛날에 비해 많이 간소화되고 재료도 완전하지 못한 곳도 더러 있긴 하다.

■ 전주 콩나물국밥

전주의 비빔밥은 흔히 콩나물 비빔밥이라고 할 만치 콩나물은 전주 지방 음식의 대명사처럼 불리운다. 독배기에 밥과 콩나물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 펄펄 끓여내는 콩나물국밥은 해장술 한 잔과 곁들여 먹으면 그 맛이 담백하고 시원하여 술꾼들에게 특히 인기있는 음식

식이다.

옛부터 전해오는 전주의 콩나물은 임실(任實)지방에서 나는 서목태(鼠目太)를 썼으며 눈에 흰테를 두른 검은 콩으로 마치 쥐의 눈과 같다 하여 쥐눈콩으로 불린다. 콩나물을 기르는 방법은 먼저 썬거나 부숴진 콩을 골라낸 후 물에 충분히 불려 소쿠리에 건져낸 다음 아랫목에 보자기를 썬워 싹을 틔운다.

이렇게 발아된 콩은 하루에 물주는 횟수를 계절별로 달리하는데 봄에는 세 차례, 여름에는 네 차례, 가을에는 두 차례, 겨울에는 한 차례씩 물을 주는데 반드시 우물물을 사용한다.

전주의 콩나물이 유명한 것은 특히 전주지방의 수질이나 기후가 알맞기 때문인데 콩나물은 외뿌리로 잔뿌리가 없이 키우는 것이 요령이며 다 자라기 전에 뽑아 사용하므로 질기지 않고 연하며 그 길이가 5~6cm 쯤 됐을 때가 맛이 좋다. 국밥에 들어가는 콩나물은 간수로 끓여 따로 두었다가 숯불 위에 뚝배기를 놓고 간수를 부어 끓이면서 밥과 같이 넣고 이 때 계절에 따라 묵은 김치나 햇김치, 깍두기 등을 같이 넣어 끓인다. 파를 송송 썰어 깨소금, 고추가루 등과 함께 양념으로 올리며 새우젓으로 간을 맞추는데 여기다가 쇠고기 자장과 달걀을 풀어 낸다.

전주의 콩나물국밥은 비빔밥과 더불어 가장 대중화된 음식이자 외래객들에게 인기있는 음식으로 진가를 높이고 있는 것이다.

3. 전주 10미(十味)

■ 파라시(八月柿 : 8월에 나오는 감)

전주의 감은 맛이 좋기로 옛날부터 유명하다. 특히 물이 많고, 달

며, 씨가 별로 없어 먹기에 좋고 먹고 난 다음 입맛이 개운해서 얼마든지 먹을 수 있을 뿐 아니라 입에다 넣으면 사르르 녹아버린다 해서 손꼽힌다.

지금은 전주 주변에서는 별로 많지는 않으나 주로 기린봉이나 승암산 밑에서 많이 나며 남고산, 상관 등에서도 나오고 있다. 옛날부터 전주의 파라시는 전국적으로 유명했었다는 기록이 남아 있는데 주로 많이 나온 곳으로 서낭골(성황사와 기린봉 밑을 말함)과 산성골(남고산 주변), 내성골(지금의 완주 대성리)에서 나는 것이 더욱 맛이 있었다.

또 서서학동(西棲鶴洞) 공수내 다리와 교대 부속국교 뒷편에 감나무가 많았다. 파라시는 전주(全州)의 8미(八味) 중의 하나로도 손꼽혔다.

■ 열 무

전주 동쪽 기린봉 기슭에서 생산되는 것과 효간재(九耳 岫)에서 나오는 것을 손꼽는데 특히 효간재 쪽이 더욱 맛이 좋았다.

어린 무우는 원래 7~8월 한더위에 김치를 담는 재료로 사용되어 왔으며 밑둥도 먹지만 주로 푸릇푸릇한 잎의 맛이 좋다. 한 여름철 소나기와 피약벌 아래서 속히 성장하지만 응달에서 자란 것일 수록 연하고 사각사각한 맛이 훌륭하다.

고추와 마늘, 생강 등을 돌확에 넣고 갈아 곱게 될 때에 밥을 조금 넣어 마지막으로 더욱 곱게 간 다음 간장이나 소금을 넣어 두고 미리 씻어논 열무를 손으로 적당히 잡아 버무려서 담근 열무김치나 물김치 맛은 한 여름 구미를 당기는 식품으로 빼놓을 수 없는 것이었다.

■ 녹 두 목

오목대에서 흘러 나오는 녹두포(綠豆泡) 샘물을 이용하여 만든 녹두묵은 천하진미로 옛날부터 전국에 널리 알려져 기호식품으로 사랑을 받아 왔다.

이 녹두묵은 치자로 물을 들이면 색이 노랗게 됨으로 황포묵이라 했으며 물을 들이지 않으면 청포묵이라고도 불렀다. 녹두묵의 요리법으로는 가늘게 채를 쳐서 무침을 해먹었으며 전주에서는 비빔밥에 빼놓을 수 없는 재료로 쓰였다.

옛날에는 교동 일대에서 많이 만들었으나 요즘에는 기린봉 주변 마을 등에서 주로 나온다. 녹두묵은 쇠고기 육회를 넣어 만든 양념을 곁들여 채로 썰어 내놓으면 밥 반찬으로도 훌륭하며 경향간에 성가가 높아 전주를 찾는 외래객들이 즐겨 먹기도 한다.

■ 서 초(西草)

서초는 담배를 달리 부르는 말이다. 원래 우리 나라 재래종이 아니고 조선조 때 서양에서 들어온 풀이라 하여 서초라고 부른 것이다. 전주의 담배 맛은 옛부터 맛이 좋기로 유명했는데 특히 완주군 소양면 대흥골과 상관면 마치골에서 나오는 담배 맛은 평안도 성천(成川), 충청도 충주(忠州) 증평, 진천 담배 맛과 함께 알아 주었다고 한다. 지금은 전주지방에서도 흔히 볼 수 없고 전주를 중심으로 이웃 완주군 등에서 많이 생산되고 있는데 담배가 관(官) 주도로 제조 판매되면서 옛날의 고유한 맛을 잃어버린지는 오래다.

■ 애 호 박

전주의 북쪽 신평리(新豊里・지금의 松川洞 일대)에서 나는 호박이 유명했는데 이것은 전주 8미 중의 하나로 꼽아 주기도 했다.

이 호박은 한 포기 줄기에서 호박이 20여개씩 열렸으며 애호박은 여름 반찬으로 인기를 얻었다. 또한 초가을에 딴 호박은 썰어서 말린 후 겨울에서 이른 봄까지 나물로 무쳐 먹기도 하였다. 특히 늦가을 서리가 내리기 전에 따서 찌면 그 맛이 달고 영양가도 높아 식용으로 즐겨 먹었으며 호박고지도 말려서 떡을 해먹기도 했다.

■ 모래무지

모래무지는 모래 속을 파 헤치면서 생활하는 민물고기로 삼례 한내(大川), 전주의 남천, 서천, 남고천 등에서 많이 잡혔다. 맑게 흐르는 물 속에서 서식하기 때문에 고기 자체가 깨끗하고 맛이 담백하여 모래무지 지짐이나 탕으로 끓여먹는 요리가 미식가들의 미각을 돋구어 왔다. 뚝배기에 파, 풋고추, 당면 등을 넣고 갖은 양념을 하여 끓여 먹는 모래무지탕은 전주의 별미 중 하나였다.

지금은 한벽당(寒碧堂) 아래 천변의 오모가리탕이 유명하여 계절에 구별없이 많은 사람들이 찾아와 그 맛에 감탄을 하고 있으며 전국에 그 이름이 널리 알려져 으레 전주를 찾는 기회가 있으면 한벽당 오모가리탕에 소주를 곁들이면 풍류를 모르는 시 한 수가 떠오른다.

■ 게(蟹)

민물에서 나는 게로 옛날부터 한내(大川)에서 잡히는 게가 맛이 좋

기로 유명했다. 「한내 게 다리 한 쪽만 있어도 밥 한 그릇은 거뜬하다.」고 할 정도로 여기서 잡히는 게는 성가가 높았다.

이 곳에서 잡히는 게는 털이 없는데 그 맛이 특출하여 진상품으로도 들어갔다. 한내 뿐만 아니라 게가 잡히는 곳은 전주 남천(南川), 서천(西川), 남고천(南固川), 반석천(盤石川), 다가천(外佳川), 가련천(可連川), 삼천(三川) 어디서나 잡혔으니 그 맛 또한 한내의 것과 다를 바 없었다.

그러나 지금은 전주천(全州川)에서는 게와 비슷한 것도 발견할 수가 없다. 특히 게찜, 게장조림 등은 전주 사람만이 그 맛을 낼 수 있을 만큼 솜씨가 뛰어났다.

■ 무 우

옛날부터 전주 무우가 유명했던 것은 삼례와 봉동부근에서 나는 무우가 맛이 좋았기 때문이다. 이 일대 황토밭에서 나는 무우는 돌맹이 처럼 단단하고 둥글면서도 큼직하여 인기를 끌었었다.

이 무우로 담근 깍두기는 전주의 맛으로 자랑삼을 만 하였는데 그 이유는 아낙네들의 음식 솜씨가 뛰어난 외에도 새우젓, 게젓, 명란젓, 갈치속젓 등 젓갈류 맛이 일품이었던 것이다.

옛날 전주 부성(府城)의 사불여설(四不如說) 가운데 「배맛이 무우 맛보다 못하다.」고 할 정도로 무우의 맛과 성가는 가히 전국적이었다고 한다.

■ 콩 나 물

콩나물은 옛날 부성(府城) 사람들이 하루 세 차례씩 음식상에 올려

먹었던 반찬이다. 전주시내 전역에서 나오지만 특히 사정골과 자만동(현재의 교동 일대)의 녹두포 샘물로 기른 콩나물을 일품으로 꼽았다.

콩나물은 전주 비빔밥과 콩나물 해장국밥의 주 재료로 빠질 수 없는 식품이며 콩나물 자체의 맛은 특별히 뛰어난 것은 아니지만 소금으로 간을 맞춰 끓이면 고슬기도 하고 부드러우면서 나긋나긋한 맛이 한층 감칠 맛을 주는 것이다.

전주 사람들이 콩나물을 많이 먹는 탓이라고도 한다.

■ 미 나 리

전주시 화산동(華山洞) 고개를 넘으면 물썬 미나리의 향취가 코를 찌른다. 이 일대가 유래가 깊은 선너머 미나리 방죽이다. 옛부터 전주 미나리는 유명하다. 미나리 줄기가 연하고 겨우내 물 속에서 자라 그 맛이 또한 일품이다.

미나리는 특히 간장에 좋다 해서 사람들이 많이 찾고 있으나 전주의 미나리는 그런 약용보다는 그 맛이 독특해서 밥 반찬으로 손꼽힐 만 하다.