



꽃심을 지닌 땅 전주

Ⅲ 문화유산편

전주역사박물관 엮음



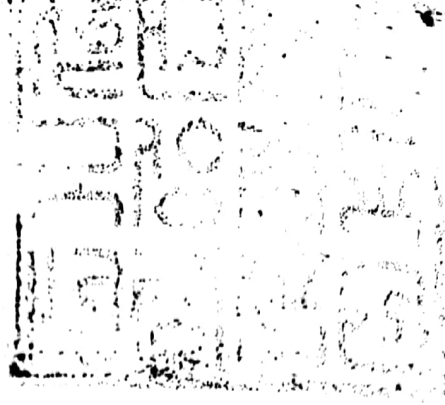
전북대학교



E01109205

하
림

LM
951.98
꽃심을
1.2



전주학총서 36

꽃심을 지닌 땅, 전주

II. 문화유산 편

인쇄 | 2016년 08월 20일

발행 | 2016년 08월 25일

엮은이 | 전주역사박물관

펴낸곳 | 흐름출판사

펴낸이 | 한명수

책임편집 | 이향란 박미란

디자인 | 김현수 이선정

등록 | 2002년 5월 17일 제466호

주소 | 전북 전주시 덕진구 정언신로 59

전화 | 063-287-1231

전송 | 063-287-1232

홈페이지 | www.heureum.com

이메일 | hr7179@hanmail.net

© 2016, 전주역사박물관

ISBN 979-11-5522-117-4 94900

978-89-93003-88-8 (세트)

값 20,000원

저작권법에 의해 한국 내에서 보호를 받는 저작물이므로



제1편 | 역사유적

- 1장_ 중바위 견훤성에 서린 후백제의 꿈 ... 14
- 2장_ 조선왕조를 싹틔운 전주 ... 24
- 3장_ 동학농민군의 전주성 입성 길과 전투지 ... 48
- 4장_ 일제강점기 억압과 저항 ... 60



제2편 | 도시유적

- 1장_ 황방산 자락 고고유적 ... 74
- 2장_ 호남제일성 전주의 도시 구조 ... 88
- 3장_ 남고산성에서 전주를 보다 ... 101
- 4장_ 전주 한옥마을을 거닐다 ... 116
- 5장_ 박다옥과 근대 문화유산 ... 129



제3편 | 문화유적

- 1장_ 완판본과 전주의 출판문화 ... 142
- 2장_ 전주 한지와 부채 ... 154
- 3장_ 전주 소리길 ... 166
- 4장_ 전주 서화의 맥 ... 177



제4편 | **교육유적**

1장_ 전주향교와 교육 ... 190

2장_ 화산서원과 전주의 서원 ... 201



제5편 | **종교유적**

1장_ 전주에 뿌려진 천주교인의 성혈 ... 210

2장_ 전주에서 만개한 기독교 ... 220

3장_ 경복사와 불교유적 ... 232



제6편 | **지리유적**

1장_ 전주천을 따라 흐른 전주인의 삶 ... 246

2장_ 덕진연못과 비보풍수 ... 261

3장_ 전주 옛길 ... 268

[부록] 전주 8경과 전주 8미 ... 279

전주 8미·전주 10미

1. 파라시(八月柿, 감)

전주의 감은 맛이 좋기로 옛날부터 유명하다. 특히 물이 많고, 달며, 씨가 별로 없어 먹기에 좋고, 먹고 난 다음 입맛이 개운해서 얼마든지 먹을 수 있다. 파라시는 음력 8월에 홍시가 되어 먹을 수 있는 감으로 옛날부터 전주에서 나는 것이 전국적으로 유명했다고 한다. 서낭골(성황사와 기린봉 밑)과 산성골(남고산 주변), 내성골(지금의 완주 대성동)에서 나는 것이 더욱 맛이 있었다고 한다.

2. 열무

전주 동쪽 기린봉 기슭에서 생산되는 것과 효간재(구이 방면)에서 나는 것을 손꼽는다. 짙은 웅달 속에서 자란 것일수록 사각사각 연한 맛이 훌륭하다. 어린 무는 원래 7~8월 한더위에 김치를 담는 재료로 사용되어 왔으며 밑동도 먹지만 주로 푸릇푸릇한 잎의 맛이 좋다.

3. 녹두묵(황포묵)

오목대에서 흘러나오는 녹두포(綠豆泡) 샘물을 이용하여 만든 녹두묵은 천하진미로 옛날부터 전국에 알려진 기호식품이다. 이 녹두묵은 치자로 물을 들이면 색이 노랗게 되므로 황포묵이라 했으며 물을 들이지 않으면 청포묵이라고도 불렀다. 녹두묵은 가늘게 채를 쳐서 무침을 해 먹었으며 전주에서는 비빔밥에 빼놓을 수 없는 재료로 쓰였다. 자만동(자만동·교동) 묵샘골의 녹두묵을 부성의 자랑으로 꼽는다.

4. 서초(西草, 담배)

담배를 달리 부르는 말이다. 원래 우리나라 재래종이 아니고 조선조때 서양

에서 들어온 풀이라 하여 서초라고 부른 것이다. 전주의 담배 맛은 예부터 좋았는데, 완주군 소양면 대홍골과 상관면 마치골에서 나오는 담배 맛은 평안도 성천, 충청도 충주·증평·진천 담배 맛과 함께 알아주었다고 한다.

5. 애호박

토양의 탓인지 신평리 동천의 애호박 맛을 일품으로 꼽았다. 이 호박은 한 포기 줄기에서 호박이 20여 개씩 열렸으며 애호박은 여름 반찬으로 인기를 얻었다. 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 호박고지로 말려서 떡을 해 먹기도 했다.

6. 모래무지

모래무지는 모래 속을 파헤치면서 생활하는 민물고기로 삼례 한내, 전주 남천, 서천, 남고천 등에서 많이 잡혔다. 맑게 흐르는 물속에서 서식하기 때문에 고기 자체가 깨끗하고 맛이 담백하여 모래무지 지짐이나 탕으로 끓여 먹는 요리가 미식가들의 미각을 돋구어 왔다. 모래무지 한벽당 아래 천변의 오모가리탕이 유명하여 계절에 구별 없이 많은 사람들이 찾고 있다.

7. 게

민물에서 나는 게는 한내에서 잡히는 게가 맛이 좋기로 유명하였다. 게찜, 게장조림은 부성 아낙네들의 갖은 양념 속 조화미(調和味)를 갖춘 미각이라 했다. “한내 게 다리 한쪽만 있어도 밥 한 그릇은 거뜬하다.”고 할 정도로 게의 성가가 높아 진상품으로도 만들어졌다.

8. 무

예부터 삼례와 봉동 부근에서 나는 무가 맛이 좋기로 유명했다. 황토밭에

서 나는 무슨 돌맹이처럼 단단하고 둥글면서 큼직하여 인기를 끌었다. 옛날 전주부성의 사불여설 가운데 “배 맛이 무우 맛보다 못하다.”고 할 정도로 무우의 맛은 가히 전국적이었다고 한다.

9. 콩나물*

옛날 전주성 사람들이 하루 세 차례씩 음식상에 올려 먹었던 반찬이다. 사정골 ‘노내기쌈’물로 자만동 ‘묵쌈’물로 기른 콩나물을 일품으로 꼽았다. 콩나물은 전주 비빔밥과 콩나물 해장국밥의 주재료로 빠질 수 없는 식품이며 콩나물 자체의 맛은 특별히 뛰어난 것은 아니지만 소금으로 간을 맞춰 끓이면 고슬기도 하고 부드러우면서 나긋나긋한 맛이 한층 감칠맛을 주는 것이다. 전주 사람들이 콩나물을 많이 먹는 것은 기후와 풍토 탓이라고도 한다.

10. 미나리*

옛날 전주시 화산동 고개를 넘으면 물썬 미나리의 향취가 몸에 밴다고 하였다. 이 일대는 유래가 깊은 미나리 방죽이다. 전주 미나리는 줄기가 연하고 겨우내 물속에서 자라 그 맛이 또한 일품이다. 미나리 재배가 유명했던 화산동 일대는 현재 아파트 지역으로 변하였고 현재 미나리는 더 외곽으로 밀려나 재배되고 있으며 전주 변두리, 삼례 등에서 상당량이 생산되고 있다.

*전주 8미에 콩나물, 미나리를 더해 전주 10미라고 한다.

전주 10미가 언제 누구에 의해 붙여졌는지는 분명치 않다. 다만 가람 이병기가 1950년대 초 전주 양사재(養士齋)에서 창작한 <근음 3수(近吟三首)> 중 ‘열무’에서 8미가 소개되었다. “선왕골 파라시는 아직도 아니 붉고 / 기린봉 열무 팔미의 하나라지 / 배급 탄 안남미(安南米) 밥도 이 맛으로 먹히네” 가람은 전주 8미를 기린봉 열무, 신평리 호박, 한내 무, 상관 계(한내 계), 전주 남천 모자(모래무지), 선왕골 파라시, 대흥리 서초, 오목대 황포묵으로 뽑았다.