

全州學研究

제10집

전주역사박물관

목 차

<기획특집>

전주음식의 문화적 토대

100년전 근대 전주의 음식문화 토대와 역사적 물산지리 고찰	김일권 7
전주지역 장아찌의 종류와 이용, 그리고 변화 조숙정 63
전주의 김치관련 문화자원과 유용화 방안 박채린 111
순례 南門 밖 場市飲食이 전주음식문화에 미친 영향 송화섭 145
전주의 국가제례 음식을 통해 본 전주 제례음식의 문화적 특성	김해인 171

<일반논문>

황방산 자락의 고고유적이상균 205
--------------	----------	-----------

■ 회 보	226
-------	-------	-----

■ 투고 요령	228
---------	-------	-----

<기획특집 >

전주음식의 문화적 토대

- 100년전 근대 전주의 음식문화 토대와 역사적 물산지리 고찰 || 김일권
전주지역 장아찌의 종류와 이용, 그리고 변화 || 조숙정
전주의 김치관련 문화자원과 유용화 방안 || 박채린
全州 南門 밖 場市飲食이 전주음식문화에 미친 영향 || 송화섭
전주의 국가제례 음식을 통해 본 전주 제례음식의 문화적 특성 || 김해인

100년전 근대 전주의 음식문화 토대와 역사적 물산지리 고찰

김일권*

〈목 차〉

- | | |
|---|---------------------------------|
| I. 서론 | IV. 100년전 근대 전주의 물산지리 고찰 |
| II. 치농과 치선의 식농일치론,
청복과 치생의 생태음식자연
학사상 | V. 1938년도 전북도민의 음식물 섭취
상황 고찰 |
| III. 조선시대 물산지리지와 전주
의 역사적 물산지리 내역 | VI. 결론 |

I. 서론

이 글은 100년전 근대 전주지역의 음식문화 토대를 제고하는 목적으로, 역사적 원경(遠景)으로서 조선시대의 물산지리지¹⁾ 상황을 살펴보고,

* 한국학중앙연구원 교수

1) 『세종실록지리지』 등 지리지와 『동국여지승람』 등 여지지, 『호남읍지』 등 읍지류를 망라한 역사지리지는 인물이나 명승고적, 산천 지형 등 여러 항목을 수록하고 있어서 관점에 따라서 인문지리지, 문화지리지, 군사지리지, 민속지리지 등 다양한 구성으로 갈래가 가능한 지역문화복합물인 바, 이중에서 본고가 토산물 중심으로 살펴본다는 측면에서 '물산지리지'란 개념의 접근이 가능할 것이라 생

아울러 가까운 근경(近景)으로서 근대시기 전주의 물산지 상황을 기상, 작물, 음식의 자료 측면에서 살펴보고자 준비되었다.

이는 우리가 음식문화를 접근함에 있어 음식물 자체에 집중하는 음식학 내지 조리학/영양학 연구의 필요성 만큼이나 그 음식물의 주재료가 되는 농수산물 등에 대한 식재료적 물산지 토대와 기상 및 지형에 따른 생태자연학 토대에 대한 이해도를 심화하지 않으면 안된다는 문제의식의 반영이다. 식(食)이 있으면 농(農)이 전제되어야 한다는 식농일치론의 관점이기도 하다.

이와 관련한 역사 자료를 들여다보면, 조선시대 물산자료는 상당히 형성하여 당시 상황에 다가서기 어려운 한계가 있지만 그 자체가 현재까지 전승된 소중한 기록유산물인 지라 이에 대한 면밀한 검토가 필요하고, 그런데 근대시기에 이르면 각종 물산지 상황에 대한 통계자료가 대폭 다양하게 작성되므로 이를 통하여 100년전 근대 전주의 물산과 음식문화 토대를 일정부분 심화할 수 있을 것이라 기대할 수가 있다.

그리고 역사적 물산지를 고찰하기에 앞서, 전통시대 사람들이 추구하였던 청복의 음식사상 문제를 먼저 거론하고자 한다. 이는 하나의 문화가 지향성과 역동성을 갖추기 위해서는 사상과 실천의 양면이 동시에 충족될 필요가 있다는 필자 소신의 표명이다. 이에 본고는 전주지역 음식문화 개발에 참조하는 일환으로, 하나는 음식사상 문제를 논하고, 또 하나는 물산토대 문제를 논한다.

각한다. 근현대시기는 도별 지방지로 접근된다.

Ⅱ. 치농과 치선의 식농일치론, 청복과 치생의 생태음식자연학 사상

(1) 일반적 농서(農書)가 광범한 농법지식의 보급에 목적을 둔다면, 농사와 음식의 문제를 긴밀한 관계로 인식하여 ‘식농(食農) 불가분’의 관계성 관점으로 천착한 저술은 농서나 음식서, 류서(類書)가 아니라 ‘산림서(山林書)’로서 별립하여 그 자료특성을 개발하고 연구할 필요가 있다.

여기서 말하는 산림서는 조선시대 문헌류를 새로운 지식분류법으로 보고자하는 고심이 담겨있는 개념이다. 산림(山林)은 분주한 성읍(城邑) 도회지의 삶이 아니라 궁벽한 시골에서 자급자영하는 생활경제를 꾸려나 가야하는 사람들의 민속공간적 표현이다. 지금처럼 교통 통신이 발달하지 못하고 이격된 시골 생활이 위주였던 시대에서 농사재배의 지식이나 음식장만의 지식, 약용식용작물의 지식, 치료와 구급의 지식 등 일상생활 공간 중심에서 발생하는 살림지식 제반을 하나의 범주로 놓고 이들 지식 전체를 하나의 체계로 꾸리려는, 말하자면 가정생활백과전서 성격을 추구한 저서류가 바로 산림서(山林書)라 이를 수 있다.²⁾ 우리말 ‘살림살이’의 ‘살림’ 어원이 바로 이 산림서의 ‘산림’일 것이라고 추론한 바 있듯이, 산림서는 가정에 일용적으로 필요하다는 의미에서 거가필용(居家必用)³⁾

-
- 2) 이 산림서 관점은 필자가 새롭게 개발하여 사용하는 개념이다. 기존에 흔히 류서(類書類)와 농서류(農書類), 본초류(本草類) 등으로 다루는 문헌영역과 일정 중복되나 일치하지는 않고, 가정생활지식집성이라는 뚜렷한 목적성이 있는 문헌류를 별도로 분리하여 전통시대 지식지형을 분석하려는 작업가설적 개념어이다. : 김일권, 『산림서의 유행과 치생의 자연학에 관한 실학적 보고서 : 조선 최초의 생활백과전서 『산림경제』와 우리말 살림사상의 성립』(『네이버캐스트』, <실학, 조선의 르네상스를 열다>, 2015.9.20.)
- 3) 필자는 『거가필용사류전집(居家必用事類全集)』이라는 원나라 시대 생활백과전서격인 중세 문헌이 조선 지식인들에게 여전히 매우 넓게 읽히고 인용되는 흐름을 보면서 조선 후기 사회가 필요로 하였던 거가필용의 산림서 지식이야말로 그 시대의 생활지식 면모를 들여다보는 중요한 통로라 인지하게 되었다. 그 중 음

이라 말과도 상통한다.

양란으로 피폐해진 조선후기 사회에 그러한 거가필용의 가정생활백과서로 처음 저작되었고 단연 주목되는 자료가 바로 숙종 44년 홍만선(洪萬選, 1643-1715)의 『산림경제』(4권 4책, 1718)이다.

이 책은 농사지식을 다룬 『치농문(治農門)』 서문에서 다음과 같이 선언하고 있다.

“백성은 음식을 하늘로 삼고, 음식은 농사를 선무로 삼으니, 농사야말로 진실로 백성의 대본이다”⁴⁾

단지 농법의 보급이 아니라 백성들이 하늘로 삼는 음식(以食爲天)을 앞세우고 이를 위한 치농(治農)의 지식을 집성하려 하였던 것이다. 이런 점에서 그 홍만선의 인식이 민본(民本)으로서 ‘식농(食農) 불가분의 관계론’을 제시한 것이라 이를 수가 있고, 이러한 식농이라야 진실로 백성의 대본일 수가 있는 것이다. 그래서 음식에 관심을 두는 측면에서는 농서가 아니라 식농서(食農書)를 개발하여야 하고, 이런 관점을 서술한 문헌이 바로 산림서류이며, 여기에 우리의 전통적 식농사상이 담겨있는 것이라 할 수 있다. 이를 달리 말하면 ‘식농불리(食農不離)’이자 ‘식농일치론’의 관점이다.

『산림경제』는 그 체제를 16편 구성으로 하였으며, 아래와 같이 치농(治農), 치포(治圃), 종수(種樹), 양화(養花), 양잠(養蠶), 목양(牧養)에 이르는 6편이 모두 제9 치선(治膳)을 위한 자연농법의 지식을 담으려 하였다.(표 1)

식편을 역주하면서 조선시대 음식지식의 수급 상황을 좀더 면밀한 관심으로 바라볼 수 있게 되었다. : 김일권, 『농법』 발표문 ; 김일권 외, 『거가필용 역주 음식편』, 세계김치연구소, 2015

4) 『山林經濟』 제1권: “治農序. 民以食爲天, 食以農爲先, 農固民事之大本也.” (고전번역원 참조)

〈표 1〉 『산림경제』 16문 목차와 구성 원리

권		류문	범주별 성격
제1권	1	卜居門	풍기자연과 건강한 삶의 실천원리편
	2	攝生門	
	3	治農門	
	4	治圃門	
제2권	5	種樹門	치생의 자연농법과 일용음식생활편
	6	養花門	
	7	養蠶門	
	8	牧養門	
	9	治湖門	
제3권	10	救急門	건강한 몸의 안녕과 유지편
	11	救荒門	
	12	辟瘟門	
	13	辟蟲門	
제4권	14	治藥門	인간의 심미적 생활원리편
	15	選醬門	
	16	雜方門	

그런데 이 6편의 치농편들은 아무런 순서가 아니라 일정한 생태자연 인식 체계를 담고 있다. 제3 「치농문」은 곡물 재배 위주이고, 제4 「치포문」은 사과, 마늘, 가지, 오이 등 채소류 작물 재배 위주이며, 제5 「종수문」은 밤, 나무, 배나무 등 과실수 작물 위주이고, 제6 「양화문」은 소나무, 대나무, 매화나무, 국화꽃, 모란꽃 등 우리 일상생활 주변에 접하는 화목류 중심이다. 제7 「양잠문」은 뽕나무 재배와 누에치기에 관한 것으로 단지 누에가 아니라 인간생활의 의식주 중 의생활을 대변하는 편장이고, 제8 「목양문」은 소, 말, 돼지, 닭 등 가축 기르기와 물고기 기르기(養魚), 양봉, 사슴치기, 들새 기르기 등에 관한 가축 가금에 대한 목양법 전반을 다루고 있다.

이상 6편의 작물과 가축 범주야말로 우리의 일상음식 수급에 직접적으로 관계하는 물산의 전체인 것이다. 이런 치농의 바탕 위에 비로소 음식

장만에 관한 제8 「치선문」이 전개된다. 그 치선에는 과일 보관법, 정과만 드는 법, 차와 탕류, 국수와 떡, 죽과 밥, 소채와 어육 음식, 장담그기와 누룩디디고 술빚기 등의 지식이 서술되어 있다.

이 때 치선(治膳)이란 용어에서 선(膳)이 반찬이란 뜻이어서 보통 ‘반찬만들기’로 번역하지만, 보조 음식이라는 뜻의 반찬 범위를 넘어서 있으므로 우리말로 음식 전체를 만든다는 뜻의 ‘음식장만’으로 번역함이 더 타당할 듯하다. 이 음식장만에는 주부식(主副食)의 재료수급-재료관리-재료준비-음식조리-상차림-식사-소화-무탈까지 모두 포괄되며, 그래서 치선의 치(治)가 지니는 관리하고 다스린다는 맥락이 잘 드러날 것이라 생각된다.

이렇게 하여 치농(治農)에서 치선(治膳)으로 수렴되는 식농일치사상이 매우 긴밀하고 긴요한 관계임을 읽게 된다.

(2) 본고에서 이러한 식농불리의 치농과 치선 논의를 먼저 거론하는 이유는 우리가 음식문화를 논하거나 개발함에 있어 이를 음식의 조리법 측면만으로 접근하는 한계를 고심하기 위함이다. 최근 우리 사회가 자연농법, 유기농법, 생태농법 등 각종 작물의 재배 단계부터 관심을 두는 것은 위와 같은 전통적 식농일치론의 자각운동이며, 그 배경에 우리 선조들이 고심하였던 전통자연사상에 대한 전반적 회귀운동이 깔려있는 것이라 볼 수 있다.

하나의 문화가 발달함에 있어 그 문화를 받쳐주는 문화사상의 개발은 매우 중요한 지점이다. 더욱이 음식은 물질문화여서 단지 영양학이나 조리학 등의 물질론으로만 접근한다면, 일련의 자연학 연계고리에서 음식만 분리하여 고립한다는 의미와도 다르지 않다. 18세기 초 『산림경제』가 이미 치농과 치선의 일치운동을 역점두었던 것은 음식이 농법과 무관한 영역이 아니라고 보았기 때문인 것이다.

그런데 『산림경제』의 16편 편장 전체를 보면, 음식에 연결되는 관계망이 치농으로만 한정되어 있는 것도 아님을 보게 된다.

그 치농 6편 앞에 「복거문」과 「섭생문」이 먼저 제기되었고, 치선편 뒤로 「구급문」과 「구황문」, 「벽온문」, 「벽충문」, 「치약문」이 놓여있으며, 마지막으로 「선택문」과 「잡방문」이 자리하고 있다.

본인은 이 관계망을 분석하기 위해 『산림경제』 16편 구성을 다음 네 분야로 범주화시켜 논의한 바 있다.⁵⁾(표 1)

- 제1 범주: 풍기자연과 건강한 삶의 실천 원리편
- 제2 범주: 치생의 자연농법과 일용음식의 생활편
- 제3 범주: 건강한 몸의 안녕과 유지편
- 제4 범주: 인간의 심미적 생활원리편

제1 「복거문」은 우리가 일상을 살아가는 공간적 생활 터전의 요건을 다루어, 최고의 복거 조건으로서 반드시 먼저 풍기(風氣)가 갈마들어 모이는 곳이라야 하고, 물과 땅이 함께 통기(通氣)되면서 전면과 배후가 안온한 곳을 영구한 복거로 삼을 것을 말하고 있다.

제2 「섭생문」은 건강한 몸의 보존을 위한 균형된 삶의 방식과 원리를 다룬 편장이며, 그 <섭생서(攝生序)>에서 “보양(保養)과 복식(服食)의 방법으로 각병(却病)하고 연년(延年)함으로써 일락(逸樂)과 청복(淸福)을 누리는 것”⁶⁾을 제언하고 있다. 보양은 몸의 원기(元氣)를 복돋우고 인간 본연의 천화(天和)를 해치지 않는 것이며, 복식은 음식을 적절히 조절하

5) 김일권, 「조선시대 飲食門 류서류와 음식생태학」(『김치와 김장문화의 인문학적 이해』, 세계김치연구소, 2013.12), 251-282쪽

6) (『산림경제』 제1권) 攝生序. 卜居之計既就, 棲身之所粗完. 而不知保養服食之道以却病延年. 則所謂皮之不存, 毛將焉附者也. 其何能優閒逸樂, 享用淸福哉. 茲錄攝生之方. 爲第二.

는 것이다. 각병(却病)은 병이 들고 나서의 치병이나 치유가 아니라 미리 몸에 병이 들지 않게 ‘병을 물리치는 것’을 말하며, 연년(延年)은 명리(名利)에 담박하고 성색(聲色)을 조화하고 외물에 마음과 정신을 손상시키지 않아 오래 사는 것을 이른다. 일락(逸樂)은 한거하면서 삶을 즐기는 것이고, 청복(淸福)은 글자 그대로 맑은 삶을 유지하는 복을 말한다. 이렇게 함으로써 삶의 궁극 지향처인 건강하고 맑게 사는 인생길을 추구하고 있다.

이처럼 「섭생문」은 이 책 전체의 목적성을 논하고 있는 서두이며, 그중 핵심 키워드 하나를 꼽으라 한다면 단연 ‘맑게 사는 청복’을 제시할 만하다. 그 뒤로 서술되는 치농과 치선의 편장들은 결국 이 맑게 사는 길을 위한 실생활적 실천방법론이기도 한 것이다.

따라서 음식생활의 목적에 있어서 삶의 맑음을 추구한다는 지향성이 별개가 아니라 긴밀한 내적 상관성으로 연결되어 있음을 읽게 된다. 이같은 논의는 우리가 현대 음식문화를 논함에 있어, 음식 자체만 추구하는 것이 아니라 그 음식을 통한 청복한 삶의 음식사상이 함께 투영될 필요가 있음을 역설하는 대목이라 하겠다. 말하자면 ‘청복한 음식문화’의 개발과 사상이 우리 현대인에 요구되는 것이다.

여기에 더불어 「치선문」 이후로 편장된 제10 「구급문」은 음식으로 인한 식궤(食厥), 토사곽란, 복통 등을 다루고 있는 바, 치선법으로써 음식 문제가 종료되는 것이 아니라 음식을 먹은 뒤 무탈하여 사후 몸의 편안함인 치신(治身)까지 함께 논의하여야함을 이른다. 구급방이 대부분 음식으로 인해 발생하는 긴급한 상황과 대처법이므로 잘 장만한 음식생활이란 사후 소화 곧 몸과의 음식조화까지 함께 고려되어야하는 것임을 편장체계로서 잘 드러내고 있다.

그 다음의 제12 「벽은문」과 제13 「벽충문」은 음식섭취로 인한 문제보다 위생, 병균, 해충 등 외부에서 몸으로 침입하는 것에 대해 방비하는 문

제를 논하고 있다. 앞의 「구급문」이 몸의 내적 조절에 대한 논의이고, 뒤의 둘은 외적 방지에 대한 논의여서, 이상 세 편장 모두 건강한 몸의 유지를 위하여 필요로 하는 각병(却病)의 치신론 지식을 다룬 것이라 하겠다.

다음 제11 「구황문」이나 제14 「치약문」은 재배하는 작물 범주가 아니라 자연에서 자라는 산야 식물 중에서 인간이 섭취할 수 있는 가용식물지식에 관한 논의이다. 구별하자면, 「구황문」은 흉년에 대비하는 생존의 영역이기도 하지만 넓게 보자면 식용식물의 개발과 조리에 관한 지식을 다루고 있으며, 「치약문」은 약용식물의 개발과 재배에 관해 다루고 있다. 지금이야 각종 가용 식물지식의 보급과 수급이 매우 용이한 상황이지만, 그러한 식약용 식물지식의 전승과 보급은 그야말로 인류 문명사의 발달 과정을 그대로 축약한 축소판이라 할 정도로 지난한 노력과 더딘 발전을 보이는 인간경험적 지식범주이다.

마지막 제15 「선택문」은 올벼 심는 시기, 장담그기 좋고 꺼리는 날 등 술수적 점후론 관점이 다분한 편장이고, 제16 「잡방문」은 문방사우나 서화의 취미생활이나 등축불 만드는 법, 잡내를 없애는 노향(爐香) 만들기, 옷의 때를 빼는 법, 밤길에 귀화(鬼火) 물리치는 법 등 잡다한 생활잡기에 대한, 그렇지만 생활상에 발생하는 필요한 잡방지식을 모으고 있다.

왜 이러한 술수 색채가 강한 두 편장을 마지막에 배치하였을까를 생각하면, 인간이 살아감에 있어 반드시 합리적 지식으로만 재단되는 것이 아니라 마치 종교생활처럼 인간의 심리적 안온함을 추구함도 병행하는 것이 건강한 삶의 원리임을 인식한 때문이라 할 수 있다. 이에 이들 두 편장은 취미생활 등에 배여나는 미학적 추구나 귀신에 홀리지 않으려는 심리적 지혜, 일상의 자잘한 불편함을 해소하는 생활지혜 등등 인간의 제반 심미적 생활원리편을 모은 곳이라 이를 수 있고, 이것이야말로 살림생활 지식체계를 완결짓는 대미인 것이다.

이상에서 『산림경제』가 추구한 네 지식범주를 일별하였으며, 이 전체

를 관통하는 하나의 관점은 ‘건강한 삶의 구현과 청복한 삶의 구가’에 놓여있다 할 수가 있고, 이 동선을 하나의 용어로 제시한다면 생활 속의 삶을 다스리는 일련의 과정과 전체를 뜻하는 ‘치생(治生)’으로 요약할 수가 있다. 치농, 치포, 치선, 치약 등의 편명에 보이듯 ‘치(治)’는 그 전체를 이끌고 가는 주요 관점이며, 산림에서 삶을 경영하고 다스리는 주안점이다. 이런 측면에서 이를 ‘치생문화론’이라 이를 수가 있으며, 그 바탕에는 생태자연학적 산림사상이 깊이 개진되어 있다.⁷⁾

음식관련 「치선문」이 전체 16편 중에서 한가운데인 제9편에 배치되어 있듯이, 음식생활은 치생론의 중심기둥이 되며, 이를 위한 선행 조건으로서 작물재배와 가축목양에 관한 자연농법적 치농편이 식농일치로서 추구되었고, 음식생활의 사후조건으로서 구급과 벽은 편장을 통해 건강한 몸의 유지를 위한 위생과 중용의 치신적 음식생활이 되기를 역설하였으며, 구황과 치약 편장을 통하여서는 산야의 자연식물을 그대로 섭취하는 생태자연학적 음식생활을 강조하였다. 이 모두가 우리 21세기 현대사회가 더욱 필요로 하는 청복한 음식자연생활을 위한 요체임을 여실히 알게 된다.

이에 우리 현대 한국인의 음식문화 뿐만 아니라 본 학술대회 주제인 ‘전주음식의 문화적 토대’ 개발 구축에 있어서 이와 같은 전통시대 ‘청복과 치생의 생태음식자연학’ 이론이 더욱 주목되고 환기되어 중대한 음식문화사상으로 기능할 수 있기를 갈망한다. 사상이 없는 문화는 날리고, 실체가 없는 문화는 공허해지니, 우리 음식문화를 인간과 자연의 생태적 자연체로 안치하는, 환언하여, 청복한 삶과 풍기자연의 조화 속에 위치지

7) 본고의 치생문화론 관점은 김일권, 「전통시대 치생의 문화론과 생태자연학적 산림사상」(한중연 ‘글로벌시대 한국적 가치와 문명 연구’ 공동과제 〈동아시아 자연과 인간의 교응관계론 탐색에 관한 한국적 자연학과 치생의 문화론 연구〉 1차년도 결과보고서, 2015.1)에 개진되 바를 일부 재론한 것이다.

우는 관점의 개발이 중요하리라 믿는다.

Ⅲ. 조선시대 물산지리지와 전주의 역사적 물산지리 내역

(1) 지금까지 식농일치론 기반 위에 우리 음식문화의 사상적 개진을 위한 일환으로 청복과 치생의 생태음식자연학 사상 관점을 다루었다. 이와 더불어 그 생태음식자연의 물적 토대가 되었던 물산지리 측면을 고찰함으로써, 전주음식문화의 역사적 기반을 제고하고자 한다.

이 ‘물산지리’는 우리의 국토지형과 생태자연에서 접근되고 전승되어 온 다양한 식산(食産)의 흐름을 짚어보기 위함이다. 이를 통해 전주음식의 물산 토대에 대한 이해를 한층 높일 수 있으리라 전망한다.

물산(物産)이란 말이 산업화시대인 근현대에 더욱 쓰이고 있지만, 역사적으로 보면, 조선후기 실학자 한치윤(1765-1814)이 『해동역사(海東譯史)』(85권, 1823)를 편찬하면서 문물과 문화 제반의 조선 역사를 13지(志) 4고(考) 체제로 엮었고, 이 때 「성력지(星曆志)」, 「예지(禮志)」, 「식화지(食貨志)」, 「풍속지(風俗志)」 등과 함께 이전에 없던 「물산지(物產志)」를 편명으로 내세워 조선의 물산 기록을 담으려 시도하였다.⁸⁾ 그 「물산지」의 하위 분류로, 금옥주석(金玉珠石), 포백류(布帛類), 곡류(穀類), 초류(草類), 화류(花類), 채류(菜類), 과일류(果類), 죽목류(竹木類), 금류(禽類), 수류(獸類), 어류(魚類), 문방류(文房類), 완호류(玩好類)의 13류를 제시하고 있다. 이를 보면, 「물산지」가 인간생활에 긴요한 의식주 중심으로 편성하되, 식물의 곡초화채과목과 동물의 금수어(禽獸魚)를 물산의 요체

8) 김일권, 「『삼국사기』의 천문오행지적 재구성 시안 : 『증보문헌비고』 「상위고」 체계를 참고하여」, 『고구려발해연구』 제44집, 고구려발해학회, 2012.11) p.223-261

로 인식하고 있음을 보인다. 이들 항목들은 『산림경제』에서 치선의 근본인 치농편으로 다루던 내용들이다.

근대시기는 산업혁명으로 말미암아 공산품, 광산품 등을 물산 분류에 대폭 포함하지만 그 기본틀은 여전히 의식주 생활민속 중심이다. 일제 시기에 발간된 여러 물산지 자료에서도 농산품과 임산품을 우선시하고 있다.

(2) 그러면 100년전 전주음식의 역사적 물산 토대를 일제시기 발간된 물산지 기록을 통해 살펴보되, 이에 앞서 역사적 원경(遠景)으로서 조선 시대의 물산지 흐름을 전주부 중심으로 일별하여 본다.

조선시대 물산지 자료는 전국 8도 지역의 제반 상황을 관찰 정리한 지리지 내지 여지지(輿地志) 문헌에 나타나며, 가장 이른 것으로 세종 14년의 『신찬팔도지리지』(1432)가 완성되었다가, 이를 보완하여 단종 2년 간행한 『세종실록지리지』(8권 8책, 1454)가 있으며, 다음으로 성종 12년의 『동국여지승람』(50권, 1481), 이를 증보한 중종 25년의 『신증동국여지승람』(55권 25책, 1530)이 있다.

『세종지리지』는 조선초기 8도 지역 물산 내역을, ①그 땅의 기름지고 메마른 정도를 보고한 토질(土質)과 ②그 지역의 기후를 논한 토후(土候), ③그 지방의 민심특성을 논한 토속(土俗)⁹⁾, ④전답의 수량을 기록한 간전(墾田), ⑤그 땅에서 재배하는 농작물 관련 토의(土宜), ⑥그 땅에서 특산하는 공물 관련 토공(土貢), ⑦그 땅에서 채취되는 약재(藥材), ⑧그 지역 특성의 산물 생산지가 있는 경우 산지(產地)로 나누어 수록하고 있다.

9) 이 부분의 원문은 ‘궐토(厥土)로 시작하며, (전주부)의 경우, “厥土肥瘠相半, 俗尙價利.”(그 땅은 비옥하고 척박함이 서로 반반이고, 민간 시속이 빠르고 이로운 장사를 숭상한다.)고 기록하고 있다. 이 부분을 지칭하는 표현이 달리 없지만, “그 땅은 ~~”이라 하여 땅의 토질과 시속의 정도를 가늠한다는 측면에서 필자가 편의상 ‘토후(土候)’로 지칭하였다.

조선초기 전라도는 제주목을 제외하면 전주부, 나주목, 남원도호부, 장흥도호부가 관할하는 4개 광역으로 나누었고, 현재의 전라북도 지역은 전주부 관할 1부 5군 11현의 대부분과 남원도호부 관할 1부 1군 9현 중 상당수가 해당한다.¹⁰⁾

이중 현재 전주시에 대응하는 <전주부> 수록의 물산 내역은 다음 <표 2>와 같다.

<표 2> 『세종실록지리지』(1454) 전주부 물산 내역

물산 항목	수록 물산	수량
토의(土宜):	오곡(五穀), 뽕나무, 삼[麻], 목면(木綿), 감[柿], 배[梨], 왕대[蕩]	7항목
토공(土貢):	표범가죽, 여우가죽, 이리가죽, 산수달피, 종이[紙] ¹¹⁾ , 모시[苧], 유문석(有文席), 죽제비털[黃毛], 칠[漆], 벌꿀[蜂蜜], 대추[棗], 석류, 생강(邑 사람들이 業으로 삼는다.)	13항목
약재(藥材):	인삼, 말오줌나무[蒴藋], 궁궁이[芎藭], 호라비쫄뿌리[天門冬], 겨우살이풀뿌리[麥門冬], 패랭이꽃이삭[瞿麥穗], 흰매화열매[鹽梅實], 복령(茯苓)	8항목
산지(產地):	자기소(磁器所) 1곳(부의 남쪽 長波昆洞, 中品), 도기소(陶器所) 2곳(부의 서쪽 雨林谷, 中品)	2항목
계		30항목

10) 『세종실록지리지』 ○ 전주부(1부 5군 11현): 전주부/ 진산군/ 금산군/ 익산군/ 고부군/ 김제군/ 금구현/ 만경현/ 임피현/ 옥구현/ 함열현/ 용안현/ 부안현/ 정읍현/ 태인현/ 고산현/ 여산현

○ 남원도호부(1부 1군 9현): 남원도호부/ 순창군/ 용담현/ 구례현/ 임실현/ 운봉현/ 장수현/ 무주현/ 진안현/ 곡성현/ 광양현

11) 지(紙)에 다음을 세주(細註)로 보충하고 있다. “표전(表箋), 주본(奏本), 부분(副本), 자문(咨文), 서계(書契) 등의 종이와 겉종이(表紙, 도련지(搗鍊紙), 백주지(白奏紙), 유둔(油菴), 세화(歲畫), 안지(眼紙)이며, 도내(道內)에서 오직 이곳과 남원(南原)의 품질이 좋다.” : 『교정세종실록지리지』(총독부 중추원 조사과, 1938), p.176

이에 비해 『신증동국여지승람』은 물산 구성이 간략화되어 <토산> 항목 하나만 설정하였고, 그 내역도 비교적 간단하게 기록하였다.¹²⁾ 과연 이전보다 무엇을 더 증보하였는지 가늠하기 어렵다. 선초 『세종실록지리지』에 비해 유교사회의 현장인 사묘와 누정, 명환과 인물, 효자와 열녀, 학교(향교)와 제영(題詠, 지역을 읊은 시문)이 커다란 분량으로 확대되었고, 반면에 경제와 산물에 관한 호수, 토후, 간전, 토의, 토공, 약재, 산지가 단지 <토산> 하나로 대폭 축소되어 버렸다.

이 <토산> 항목에 수록된 내역도 <전주부>의 경우, “석류(石榴), 종이(紙, 上品), 생강[薑], 울금[鬱金], 벌꿀[蜂蜜], 응어[葦魚], 옷[漆], 사기그릇[磁器]”에 이르는 8항목에 불과하고, 『신증여지승람』에 비해 울금초와 응어[葦魚]가 추가된 정도이고, 대추, 감, 배, 인삼, 복령 등 많은 토산물 내역이 삭제되어 버렸다.

이후 18세기 중반 영조 33년(1757)부터 수년에 걸쳐 각 지방의 읍지를 모아 영조 41년(1765)에 편찬한 『여지도서(輿地圖書)』(56책, 필사본)는 조선 후기 최대 전국지리서로 주목되는 자료인데, 그 체제를 『신증동국여지승람』을 준용함에 따라 비록 양란 이후 관심사가 된 관방(關防) 방면을 확대하고 있지만, 역시 물산 항목은 전체에 비해 매우 초라한 비중이다.¹³⁾ 그 <토산> 수록 내역이 『신증동국여지승람』과 완전 동일하다.

12) 한국고전번역원, 『신증동국여지승람』 참조

13) □ 『세종실록지리지』(1454) 항목 구성: 관원, 연혁, 대산대천(大山大川), 호수(戶數), 토성(土姓), 토후(土侯), 간전(墾田), 토의(土宜), 토공(土貢), 약재(藥材), 산지(產地), 성곽, 관할군현所領

□ 『신증동국여지승람』(1530) 항목 구성: 건치연혁, 속현(屬縣), 진관(鎭管, 관할군현), 관원, 군명(郡名), 성씨, 풍속, 형승(形勝), 산천, 토산(土產), 성곽, 궁실, 누정(樓亭), 학교, 역원(驛院), 불우(佛宇), 사묘(祠廟), 능묘(陵廟), 고적(古跡), 명환(名宦), 인물, 효자, 열녀, 제영(題詠)

□ 『여지도서』(1765) 항목 구성: 강역, 방리(坊里, 戶口 포함), 도로, 건치연혁, 군명(郡名), 형승, 성지(城池), 관직, 산천, 성씨, 풍속, 능침(陵寢), 단묘(壇廟), 공해(公廩), 제언(堤堰), 창고(倉庫), 물산, 교량, 역원(驛院), 목장, 관애(關陌),

19세기 중반 최성환(崔理煥)이 휘집(彙輯)하고 김정호(金正浩)가 도편(圖編)한 『여도비지(輿圖備志)』(20권 20책, 1856) 역시 <토산> 하나만 설정하였고, 내용은 더욱 축소되되, 『세종실록지리지』의 감[桤]이 되살아났고, 종이와 옷이 제외되어 7항목으로 기록되었다.(표 3) 대신에 <재용(財用)> 항목을 별도로 설정하여, 대나무밭 6곳, 닥나무밭 6곳, 옷나무밭 6곳, 뽕나무밭 11곳을 수록함으로써 전주지역 특용작물의 상황을 짐작할 수 있게 하였다.¹⁴⁾

이 내용을 참조한 19세기 후반 김정호의 『대동지지(大東地志)』(32권 15책, 1866)는 그 <재용> 항목의 “대[竹], 닥[楮], 옷[漆], 뽕[桑]”을 <토산>으로 포함하였고, 기존의 울금은 빼고 붕어와 바닷게를 추가한 11항목을 <전주부>의 토산물 내역으로 수록하였다.¹⁵⁾(표 3)

이렇게 조선 중후기 사회가 생업과 산업의 토대가 되는 물산의 실제적

부수, 누정, 사찰, 고적, 총묘(塚墓), 진보(鎭堡), 명환(名宦), 인물, 한전(旱田), 수전(水田), 진공(進貢), 조적(糶糶), 전세(田稅), 대동(大同), 봉름(俸廩), 군병(軍兵)
□ 『대동지지』(1866) 항목 구성: 연혁, 고읍(古邑), 방면(坊面), 산수, 형승, 성지(城池), 영위(營衛), 창고(倉庫), 역참(驛站), 진도(津渡), 교량(橋梁), 토산(土產), 누정(樓亭), 묘전(廟殿), 사원(祠院), 전고(典故)

14) 『輿圖備志』(1856) 전주부_식화(食貨) 내역

- 土產: 柿, 薑, 石榴, 鬱金, 蜂蜜, 磁器, 葦魚.
- 水利: 堤堰 59處.
- 財用: 竹田 6處, 楮田 6處, 漆田 6處, 桑田 11處.
- 倉庫: 南倉 西倉 守城倉 軍器庫(右本邑), 工庫 營繕庫 補軍庫 馬位庫 賑恤庫 需庫 雇馬庫 均役庫 養土庫(右監營以上, 俱城內), 沃野倉 利城倉(俱距治西70里), 紆州倉(治北30里), 鳳翔倉(治東北40里), 外城倉(治東30里), 內城倉(威鳳山城), 陽良所倉(陽良所面)
- 場市: 南門外場(2日), 西門外場(7日), 北門外場(4日), 東門外場(9日) (以上一朔三開市), 鳳翔場(5日・10日), 參禮場(3日・8日), 沃野場(4日・9日), 利北場(1日・6日), 仁川場(在陽良所, 2日・7日)

15) 『대동지지』(1866) 전주부 <토산> 내역: “대[竹], 닥[楮], 옷[漆], 뽕[桑], 감[桤], 석류[榴], 생강[薑(出良正浦)], 벌꿀[蜂蜜], 웅어[葦魚], 붕어[鯽魚], 게[蟹]” :한국학문헌연구소편, 『대동지지』(한국지리지총서), 아세아문화사, 1976, p.246

조사와 채록 및 기록 전송에 소홀한 때문에 조선 후기 전주부의 물산 변화 또한 그 상황을 잘 알아보기가 어렵게 되었다.

〈표 3〉 조선 중후기 여지지류의 전주부 토산물 내역

	〈토산(土産)〉 내역	수량
<『신증동국여지승람』(1530) 전주부>	석류(石榴), 종이, 생강[薑], 울금초(鬱金草), 벌꿀[蜂蜜], 응어[葦魚], 옷[漆], 사기그릇[磁器]	8항목
<『여지도서』(1765) 전주부>	석류(石榴), 종이(紙 上品), 생강[薑], 울금(鬱金), 벌꿀[蜂蜜], 응어[葦魚], 옷[漆], 사기그릇[磁器]	8항목
<『여도비지』(1856) 전주부>	柿, 薑, 石榴, 鬱金, 蜂蜜, 磁器, 葦魚	7항목
<『대동지지』(1866) 전주부>	대[竹], 닥[楮], 옷[漆], 뽕[桑], 감[柿], 석류[榴], 생강[薑(出良正浦)], 벌꿀[蜂蜜], 응어[葦魚], 붕어[鯽魚], 게[蟹]	11항목

(3) 이런 경향성은 전국단위 여지지가 아니라 지방 읍지 자료로 들어가더라도 사찬이나 관찬을 막론하고 마찬가지로 간략성을 보인다. 앞서 영조 조 『여지도서』(1765) 자체가 지방 읍지의 집찬이었는데, 이 때 참조된 전주부 관련 읍지가 영조 36년(1760)경 성립된 『전라도읍지』(全州·益山·礪山·靈巖)¹⁶⁾로 추정하고 있는 바, 그 <전주부 ‘물산’> 항목에서 “石榴, 紙, 薑, 鬱金, 蜂蜜, 葦魚, 漆, 磁器(今無)”의 8항목으로 수록하고 있다. 이전과 별 차이 없이 소략한 건 마찬가지이다.

그런데 이와 별도의 항목으로 <진공(進貢)>과 <공물(貢物)>을 추가로 설립하여, 전주부가 진상하는 공물 내역을 수록하였고, 이를 통해 18

16) 이 읍지는 제명이 『全羅道全州·益山·礪山·靈巖邑誌』(서울대 상백古915.14.J459 필사본)로 되어 있고, 영조를 지칭하는 ‘今上’ 표현이 나와 영조 36년(1760) 이후 가까운 시기로 추정하며, 『여지도서』의 편찬을 위해 전주부가 작성하여 올려보낸 읍지의 상황을 보여주는 중요한 자료일 것으로 파악하고 있다. : 서울대규장각자료총서, 『전라도읍지 17권 해설』 『전라도읍지 17』, 2007, p.6

세기 전주지역의 물산 상황을 좀더 깊이 들여다 볼 수 있게 하였다는 의의가 있다. 이상 문건과 내용이 완전 동일하되 표제명을 『전주부읍지(全州府邑誌)』(1책, 서울대 규17397)로 내세운 자료가 역시 영조 36년(1760) 경 추정 의 필사본으로 전한다.¹⁷⁾

이상의 추가적 구성까지 항목을 살펴보면 다음과 같다.¹⁸⁾(표 8) 이전 에 비해 <물산>은 그대로이나, <진공>에서 건시와 홍시, 날배[生梨]와 말린 꿩[乾雉], 생꿩[生雉]과 토끼 등이 33항목으로 대폭 늘어났고, <공물>에는 참깨[眞荏子], 말장[末醬. 매주], 참기름[眞油] 등이 수록됨으로써 당시 전주인이 식용하였던 음식의 면모를 엿보게 한다.

〈표 4〉 『全州府邑誌』(규17397, 1760c) 및 『全羅道(全州)邑誌』(상백古915.14.J459, 1760c) 전주부 토산물 내역

	토산물 내역	수량
<物産>	石榴, 紙, 薑, 鬱金, 蜂蜜, 葦魚, 漆, 磁器(今無)	8항목
<進貢>	新稻米, 乾柿, 乾雉, ○脯, 淸[蜜], 紅柿, 生梨, 石榴, 大麥, 小麥, 朴徹, 醋薑, 種薑, 引導, 剪子, 鳥銃, 梳省, 連黃毛, 六張付油席, 四張付油席, 二張付油席, 馬上油席, 鞍籠, 笠帽, 漆貼扇, 白貼扇, 漆別扇, 白別扇, 毛鞭, 生楮, 生兔, 生雉, 祝文紙(香室納)	33항목
<貢物>	眞荏子, 淸蜜, 楮生紙(以上奉常寺納), 末醬(內資寺納), 眞油, 小麥(以上內贍寺納), 白綿布, 白苧布(以上濟用監納), 草沓紙(豐儲倉納), 正布(廣興倉納) 以上大同設置後, 以本道上納)	10항목

17) 서울대규장각자료총서, 『전라도읍지 17권 해설』(2007), p.7.

18) 『전라도읍지 17』(2007) 중 『全州府邑誌』(규17397) p.20, 36 및 『全羅道全州·益山·礪山·靈巖邑誌』(상백古915.14.J459) p.53, 63. 한편 정조 말년에도 『全羅道各郡邑誌』(서울대 규장각 10770)란 이름으로 필사되는데, <物産> 항목에서 ‘今無’란 글자가 빠진 ‘石榴, 紙, 薑, 鬱金, 蜂蜜, 葦魚, 漆, 磁器’의 8항목으로 기술되었고, 그런데 여기는 <貢物> 항목은 보이지 않고, 또 <進貢> 항목에는 단지 ‘停兔’란 두 글자만 기록되고 나머지 내용이 모두 탈락되어 전송 과정이 온전치 않았음을 보인다. :『전라도읍지 17』(2007) p.204

조선 후기 읍지 편찬이 영조대에 크게 일어났다가 100여년 뒤인 19세기 후반 고종 연간에 다시 활발해지는데, 이 때 작성된 것으로 고종 8년(1871)경 성립의 『호남읍지(湖南邑誌)』(규12175) 중 『완산지(完山誌)』와 이 내용을 그대로 수록하되 편명을 독립한 고종 광무 9년(1905)경의 『완산지(完山誌)』(규12271)가 있다.

이 두 『완산지』에는 참깨, 말장, 참기름 등의 <공물> 내역이 설정되지 않았고, <토산> 내역은 앞과 동일한 8항목 그대로이며, 대신에 <진공> 내역이 크게 변모된 월령체 구성 방식을 취하여 주목된다. 이를 살펴본다.(표 9)

1년 12개월 동안 매월 진공하는 물산물 목록을 매뉴얼식으로 나열하였는데, 영조 연간 읍지인 『全州府邑誌』(규17397, 1760c)에 보이던 <공물> 과 <진공> 내용이 혼합되되 더욱 증보된 방식이다. 전주부가 중앙에 보내야 하는 매월의 진공 목록서 성격이므로, 이 체제를 ‘진공 12월령 물목서’라 불러도 좋을 것이다.

더욱 주목을 끄는 점은 그 1년간 매월 중간에 정조(正朝)와 단오(端午) 및 동지(冬至)의 3대 명일(名日)에는 별도로 진상하는 공물 내역을 실었다는 점이며, 또한 6월령에 혜경궁탄일, 9월령에 대전(大殿) 탄일, 11월령에 왕대비전 탄일, 그리고 12월령에 중궁(中宮) 탄일에 진상하는 진공 목록을 삽입 수록하고 있다.

이에 따라 매월의 12월령과 3대 명일 및 4대 탄일에 이르는 1년 19회 진공이 이루어지는 구성을 내보인다. 혜경궁 홍씨의 탄일이 명시되므로 정조대 이후의 읍지를 바탕으로 삼았고, 그것이 광무연간 20세기 초까지 유지되었던 전주부 읍지 매뉴얼임을 시사한다. 위의 두 읍지는 11월령과 12월령에서 수량과 단위가 지워진 ‘栢子○○’ 부분까지 동일한 모양으로 오류를 답습하고 있다.¹⁹⁾

도합 65항목에 이르는 이 <진공 12월령 물목서> 내역을 분석하면, 조

선 후기 당시 전주부가 어떤 산물의 생산에 주력하였는지, 그리고 그 부담이 어느 정도의 수량이었는지를 계량화할 수 있을 것이다. 내용상 여기에는 농작물(보리쌀과 생강 등)과 과수물(호도와 석류 등), 채취물(봉밀과 잣 등), 수공물(빛과 부채, 油席 등), 제조물(조종과 종이, 자기 등)이 포괄되며, <물산>과 합하여서는 어럽물(위어 등)과 수렵물(생치 등)까지 망라된다.(표 5) 특별한 것이 없는 달에 주로 청밀(淸蜜)을 진공하는 점도 흥미롭다. 이 공물 내역을 추후 다양하게 분석하여 더욱 전주부의 지역적 물산 특성을 심화할 수 있을 것이나 분량상 후일 과제로 돌린다.

〈표 5〉 『湖南邑誌_完山誌』(규12175, 1871c) 및 『完山誌』
(규12271, 1905c) 전주부 토산물 내역

	토산물 내역	수량
<物産>	石榴, 紙, 薑, 鬱金, 蜂蜜, 葦魚, 漆, 磁器(今無)	8항목
<進貢>		65항목
正朝	生雉 2首, 石榴 10箇, 朴轍 396卷, 乾柿 2貼, 蹲柿 32箇, 鳥銃 1柄, 剪子 15把, 引導 21柄, 黃毛 12條	9
正月令	乾柿 1貼	1
二月令	淸蜜 1升	1
三月令	祝文紙 4束, 種薑 120斗 8升	2
四月令	淸蜜 2升	1
端午	白貼扇 23柄, 漆貼扇 10柄, 白油別扇 142柄, 漆油別扇 204柄, 毛鞭 2柄, 六張付油席 2番(內各張六丈分作, 各張九丈), 四張付油席 2番(內各張四丈分作, 各張六丈), 二張付油席 10番(內各張十丈分作, 各張十五丈), 二張付油席代鞍籠二部, 以上油席與南原府輪回封進	9
五月令	淸蜜 1升5合, 大麥米 3升5合, 小麥米 3升5合	3

19) 앞서 살펴본 서울대규장각자료총서, 『전라도읍지 17』(2007)보다 앞서서, 아세아문화사 영인(1983)의 한국학문헌연구소편, 『읍지』 4 전라도 1편 『湖南邑誌』(필사본 11책본, 1871c) 중 제4책 『完山誌』가 실려있고, 동, 『읍지』 5 전라도 2편에도 『湖南邑誌』(필사본 18책본, 1895c) 중 제14책 『完山誌』가 실려있는데, 결락된 ○○ 부분이 더 많아진 필사 상태를 보인다.

	토산물 내역	수량
六月令	清蜜 1升5合.	1
	惠慶宮生日, 清蜜 1升, 栢子 1升4合.	2
七月令	清蜜 1升5合, 新稻米 4升	2
八月令	清蜜 1升	1
九月令	石榴 10箇, 胡桃 4升5合, 生薑 7斗5升.	3
	大殿生日, 清蜜 2升, 栢子 4升, 烏銃 1柄, 剪子 4把, 引導 4柄, 梳省 10枚, 六張付油席 3番(內各張八丈分作, 各張15丈), 四張付油席 3番(內各張六丈分作, 各張9丈), 以上油席與南原府輸回封進.	8
十月令	乾柿 1貼, 紅柿 20箇, 石榴 11箇, 清蜜 1升.	4
冬至	生雉 2首, 石榴 17箇, 烏銃 1柄, 剪子 10柄, 引導 7柄, 梳省 15枚, 黃毛 12條.	7
十一月令	生雉 2首, 清蜜 1升, 石榴 10箇, 生薑 5升.	4
	王大妃殿生日, 清蜜 1升, 栢子○○.	2
十二月令	生雉 2首, 清蜜 2升, 乾柿 1貼.	3
	中宮生日, 清蜜 1升, 栢子○○.	2

Ⅳ. 100년전 근대 전주의 물산지 고찰 : 기상, 곡채작황, 주부식 음식물

(1) 이상에서 소략하지만 전주의 역사적 물산토대로서 조선시대 초중 후기 물산지리지 흐름을 일별하였다. 그러면 가까운 근대시기에는 어떤 변화를 보이는지 고찰한다.

시기상 이른 시기에 발간된 『전라북도도세요람』(1913.10, 전라북도청 편)²⁰⁾은 일제강제병합 이후 만3년이 경과한 상황에서 전라북도의 지방지

20) 1913년판 제목은 『全羅北道道勢要覽』(全羅北道廳 발간, 京城日報社 인쇄)이나, 이후 1927년판, 1928년판, 1929년판, 1931년판, 1935년판 등은 모두 『全羅北道要

(地方志)를 기획한 것인데, 조선시대 읍지에 없던 기상(氣象), 종교, 위생, 재판, 경찰, 금융 등이 크게 도입되었고, 물산 부분도 농사, 임업, 광업(鑛業), 수산, 상업 및 공업으로 크게 분장 확대되었다.21)

이 중 농산물의 작물재배 수종과 작황 및 이로 인한 음식문화 변화에 영향을 주는 자연요소로서 기상을 제기한 점이 크게 주목되며, 제2 기상 편에는 <전주 1912년 연중 기온표>와 <전주 1912년 晴雨 일수표>를 수록하고 있다.(표 6, 7)

〈표 6〉 전주 1912년 연간 기온표

	월간평균	평균최고	절대최고	평균최저	절대최저
1월	0.77	4.72	8.33	-3.61	-6.66
2월	4.88	8.77	17.33	0.61	-4.44
3월	7.39	8.88	20.00	5.11	-2.22
4월	14.72	17.77	28.33	8.88	0.00
5월	23.77	25.00	31.11	11.66	4.44
6월	25.39	29.44	32.77	20.55	8.33
7월	31.61	32.77	35.00	22.77	17.77
8월	28.44	33.33	36.11	25.00	21.11
9월	23.11	27.77	33.33	20.00	14.44
10월	13.27	17.22	21.66	7.77	6.66
11월	5.16	8.27	19.44	2.22	-1.11
12월	1.77	4.61	13.33	-1.00	8.88

覽』으로 발간하고 있어, 간칭으로 『전북요람』이라 해도 무방하다.

- 21) 『전라북도도세요람』(1913.10)의 장별 목차는 제1 토지, 제2 기상, 제3 호구, 제4 교육, 제5 종교, 제6 위생, 제11 농사, 제12 임업, 제13 광업, 제14 수산, 제15 토공 및 수리, 제16 무역, 제17 금융기관, 제18 상업 및 공업, 제19 도수(屠獸), 제10 물가, 제21 통신 및 저금곡(貯金穀), 제22 재정, 제23 관리(官吏), 제24 기타(名所舊跡, 鐵道哩程 등)로 편장하고 있다. 이른바 근대식 지방지의 편장 구성을 보여주어 참조할 만하다.

〈표 7〉 전주 1912년 월별 晴雨 일수표

	快晴	晴	曇(흐림)	雨	雪	計
1월	6	7	16	2	0	31
2월	4	4	16	3	2	29
3월	13	5	8	3	2	31
4월	13	6	5	6	0	30
5월	12	10	5	4	0	31
6월	11	5	7	7	0	30
7월	3	11	9	8	0	31
8월	6	9	5	11	0	31
9월	16	8	2	4	0	30
10월	16	5	5	5	0	31
11월	14	6	5	5	0	30
12월	5	11	10	2	3	31
計	119	87	93	60	7	366

이 1912년 기상 상황표가 어떤 정도를 나타낸 것인지를 가늠하기 위해 전주기상대²²⁾의 2015년도 측정치를 평균기온, 최고기온, 최저기온의 3종으로 대비하여 보았고, (표 8) 이를 다시 꺾은선 그래프로 표시한 것이 다음 <그림 1, 2, 3>이다.

22) 1918년 5월 전주측후소로 개소하였고, 2008년 전주기상대로 확대되었다가, 2015년 전주기상지청으로 승격되었다.

〈표 8〉 전주 1912년과 2015년도 기온 대비표
(최근은 전주기상대 자료)

	1912 월평균	2015 월평균	1912 월최고	2015 월최고	1912 월최저	2015 월최저
1월	0.77	1.0	8.33	5.9	-6.66	-3.3
2월	4.88	2.5	17.33	7.7	-4.44	-1.8
3월	7.39	7.2	20.00	14.3	-2.22	1.0
4월	14.72	13.9	28.33	20.5	0.00	8.5
5월	23.77	19.2	31.11	26.6	4.44	12.5
6월	25.39	22.7	32.77	28.4	8.33	18.2
7월	31.61	25.1	35.00	29.2	17.77	21.9
8월	28.44	25.9	36.11	30.5	21.11	22.1
9월	23.11	21.6	33.33	27.1	14.44	16.8
10월	13.27	16.1	21.66	21.8	6.66	11.4
11월	5.16	10.9	19.44	14.6	-1.11	7.8
12월	1.77	4.4	13.33	8.2	8.88	0.9
연평균	15.02	14.21	24.73	19.57	5.60	9.67

둘다 수은계로 측정한 두 통계치 대조에 현지기상의 측정 조건과 방식 등에 따라 오차를 고려할 필요가 있지만, 약 100년 사이에 아래와 같이 충분히 유의미한 기상기후 변화를 보이고 있다.(표 8)

① 1912년 당시가 지금의 2015년보다 연평균온도가 0.82도 더 높다.(15.02>14.21)

② 여름철 7월 평균온도가 지금이 무려 6.51도 더 낮으며,(31.61>25.1) 8월도 2.54도 더 낮다.(28.44>25.9)

③ 반면에 겨울철 11월은 무려 5.74도나 더 낮았고,(5.16<10.9) 12월도 2.63도 더 낮았다.(1.77<4.4) 1월은 0.77도와 1.0도로 대동소이하다.

④ 이처럼 100년전 온도가 여름철은 더욱 높았고, 겨울은 더욱 낮아, 당시는 지금보다 한서(寒暑)의 차이가 극명한 기후특성을 보인다.

⑤ 계절별로 나눠보면, 지금은 10월, 11월, 12월의 가을·겨울철이 따

스해진 온난화 경향을 보인다 하겠으며, 그렇지만 2월과 3월은 지금의 온도가 더 낮으므로 봄철 꽃샘추위 정도가 현재가 더욱 심한 상황임을 짐작하게 된다.(2월 경우, 2.38도 차이. $4.88 > 2.5$)

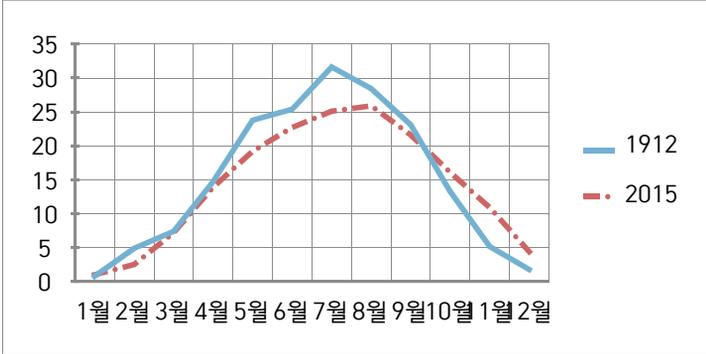
⑥ 여름철 전후인 4월에서 9월까지의 당시가 지금보다 오히려 더욱 높고 뜨거운 기상을 보이므로, 현재 여름철이 100년전보다 냉한화(冷寒化)된 기후특성을 지닌다고 하겠다.(그림 1)

⑦ 다음으로 1912년과 2015년의 월별 최고기온을 대비하면, 연간평균 온도가 매우 큰 온도차인 5.16도 편차를 보여, ($24.73 > 19.57$) 100년전에 비해 지금이 훨씬 차가워진 기상현상을 보인다. 더욱이 10월이 비슷한 최고 온도인 것을 제외하면, ($21.66 \approx 21.8$) 1월에서 12월까지 모든 달이 큰 폭으로 낮은 온도 경향을 보인다. 한반도 지표면을 더욱 뜨겁게 달구는 것이 아니라 100년전에 비해 냉해진 특성을 보이는 의외의 결과여서 주목된다.(그림 2)

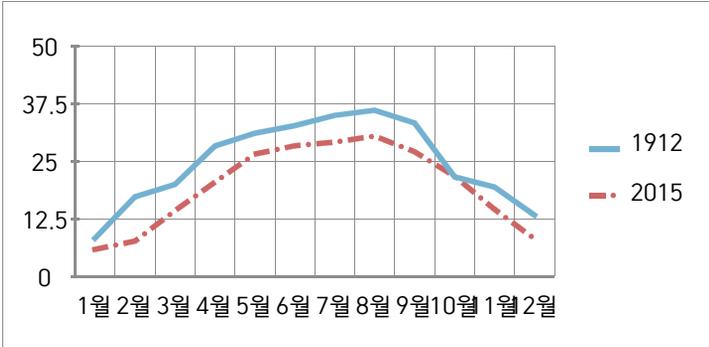
⑧ 이에 비해 최저기온을 대비하면, 연평균 최저기온이 지금이 4.07도나 더 높은 상태이다. ($5.60 < 9.67$) 12월 최저기온이 8.79도로 현재가 더 낮아진 것을 제외하면, ($8.88 > 0.9$) 1월에서 11월까지 모든 달이 큰 편차로 더 높은 상태를 유지하고 있다.(그림 3)

이상 ①, ⑦, ⑧의 연평균, 최고, 최저 비교를 종합하면, 100년전에 비해 현재 기온이 통념과 달리 평균적으로 1도나 더 낮아진 상태이고, 최고온도도 5도나 더 낮아져 전반적으로 온난화와 반대특성인 냉한화 현상을 보인다. 그런데 문제는 최저온도가 1년 내내 거의 지금이 4도나 더 높아진 상태이다. 따라서 우리가 지구온난화로 인하여 평균온도가 점점 더 상승하였다는 현재적 통념은 최저기온 상태가 약 연평균 4도 가량 더 상승한 기후변화를 뜻하는 의미임을 짐작하게 되고, 반대로 최고기온은 지금이 약 연평균 5도 가량 더 냉한화된 상태임을 유념하게 한다. 따라서 한반도 개화시기가 점점 빨라진 것은 연평균 최저기온이 높아진 변화를 받

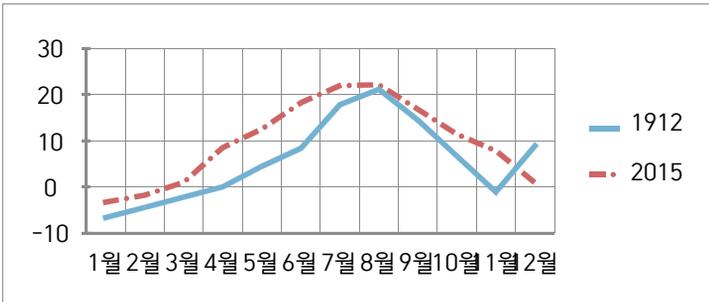
영한 것이고, 더욱 높은 최고기온을 요구하는 고온성 작물재배는 사실상 더 어려워진 상황변화라 할 수 있다.



〈그림 1〉 전주 1912년과 2015년도 월평균



〈그림 2〉 전주 1912년과 2015년도 월최고



〈그림 3〉 전주 1912년과 2015년도 월최저

물론 이상의 기상특성 변화가 1912년과 2015년의 단순대비여서 좀더 긴 기간의 중장기적 대비를 필요로 하겠지만,²³⁾ 어느 정도의 변화성을 짐작하는데 도움을 줄 것이다.

이 변화가 지닌 지속성 측면을 보충하기 위해, 추가적으로 1912년과 꼭 100년 뒤인 2012년도 기상온도표를 아래에 대비하여 덧붙인다.(표 9, 그림 4, 5, 6)

〈표 9〉 전주 1912년과 2012년도 기온 대비표

	1912 월평균	2012 월평균	1912 월최고	2012 월최고	1912 월최저	2012 월최저
1월	0.77	-0.9	8.33	3.8	-6.66	-5.1
2월	4.88	-0.3	17.33	5.1	-4.44	-5.0
3월	7.39	5.9	20.00	10.9	-2.22	1.2
4월	14.72	13.5	28.33	20.2	0.00	7.1
5월	23.77	19.7	31.11	26.5	4.44	13.9
6월	25.39	23.7	32.77	29.7	8.33	19.0
7월	31.61	26.7	35.00	31.4	17.77	22.8
8월	28.44	27.7	36.11	32.6	21.11	23.8
9월	23.11	21.2	33.33	26.3	14.44	17.0
10월	13.27	15.2	21.66	22.1	6.66	9.4
11월	5.16	7.3	19.44	12.7	-1.11	2.9
12월	1.77	-0.9	13.33	3.6	8.88	-5.2
연평균	15.02	13.24	24.73	18.75	5.60	8.49

100년전인 1912년은 2012년보다 아래처럼 더 따뜻한 기후상태를 보인다.

1912년이 지금보다 ① 연평균 기온이 1.78도 더 높으며, 10월과 11월을 제외한 1년 중 10개월간 온도가 더 높은 상태였으므로, 더 따뜻한 겨울과

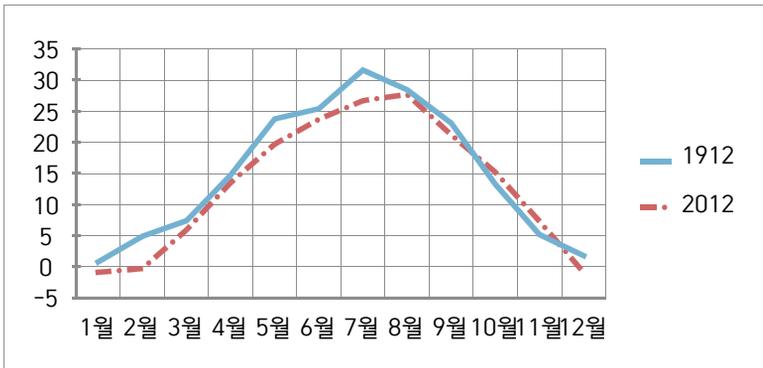
23) 이 문제는 근대기상사 관점에서 더 많은 자료조사를 필요로 하는 것이어서 추후 과제로 돌린다.

봄철 및 더 더운 여름철을 지낸 것이라 하겠다.(그림 4)

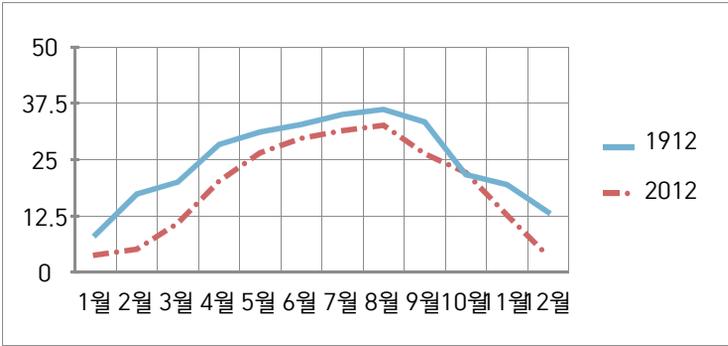
② 연간 최고기온도 무려 5.98도 더 높은 상태여서 지금 기상이 더 냉한적 특성을 보이며, 다만 11월과 12월은 당시가 더 따뜻하였다.(그림 5)

③ 연간 최저기온 대비 결과는 당시가 2.89도 더 낮은 상태이고, 봄과 여름철에 걸치는 3월에서 8월까지 6개월간은 더욱 뚜렷한 차이를 보여서, 현재 우리가 느끼는 한반도 온난화 현상은 가을-겨울보다 봄-여름에 더 집중되는 기상경험임을 내보인다.(그림 6) 봄이 짧아지고 여름이 길어졌다는 경험을 입증하고 있는 것이다.

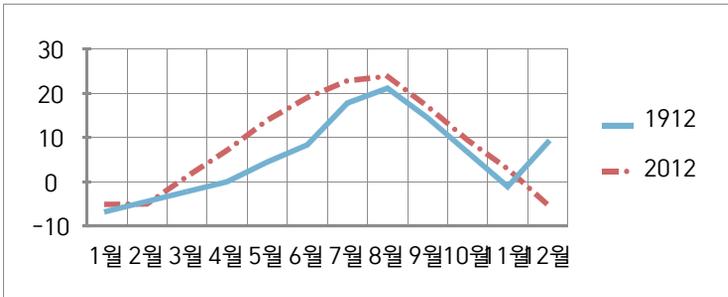
요컨대, 지금의 기상기후가 전반적으로 2도 가량 냉한화된 상태이되, 다만 최저기온 평균이 약 3도 가량 높아진 온난화 특성을 보인다. 이 추세는 앞서 살펴본 2015년도 대비와 마찬가지로 결과를 보이는 것이어서, 더 따뜻하였고 더 추웠던 100년전 전주지역 기상기후 특성을 이해하는 데 큰 참조가 될 것이라 전망한다. 이러한 기상 변화를 염두에 두고 100년전 전주지역의 물산지리와 음식문화 토대 문제를 고려함 직하다 하겠다.



〈그림 4〉 전주 1912년과 2012년도 월평균



〈그림 5〉 전주 1912년과 2012년도 월최고



〈그림 6〉 전주 1912년과 2012년도 월최저

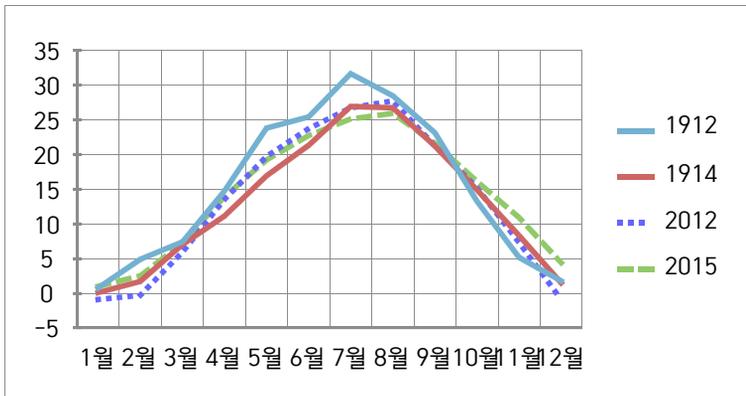
이같은 고차가 얼마나 일반성을 지니는 변화인지를 보기 위해, 1914년도 기상통계를 추가하여²⁴⁾ 1910년대(1912, 1914)와 2010년대(2012, 2015)를 대비한 그래프를 참고로 덧붙인다.(표 10, 그림 7, 8, 9) 1914년도 연평균이 13.14도로 다소 낮으나, 그 특성을 보면, 2010년대에 비해 월별 최고 기온이 12개월 모두 평균 7.5도 가량 크게 높는데 비해,(그림 8) 월별 최저 기온은 12개월 모두 평균 7.2도 가량 크게 낮은 상태여서,(그림 9) 1914년 역시 지금보다 한서 차이가 매우 극심한 특성을 보여준다. 앞으로 중장기

24) 1914년도 기상통계는 『朝鮮總督府全羅北道統計年報(1914)』(전라북도, 1917.5 발행)를 참조하였다.

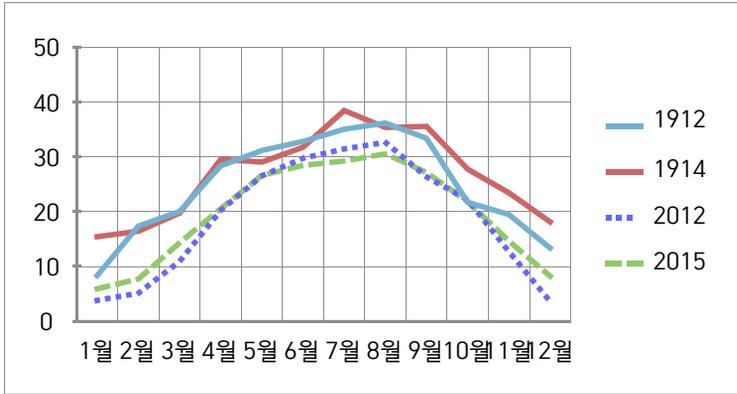
적 기상 대조를 통해 100년 사이의 기상 변화를 좀더 면밀히 살펴볼 필요가 있다.

〈표 10〉 전주 1912, 1914, 2012, 2015년도 기온 대비표 (전주기상대 자료)

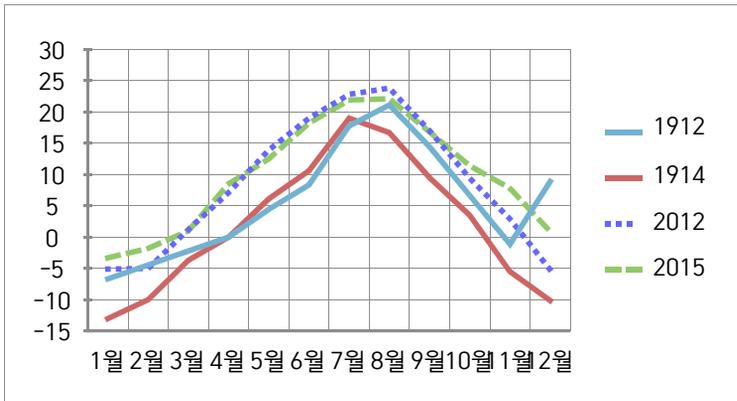
	1912 월평균	1914 월평균	2012 월평균	2015 월평균	1912 월최고	1914 월최고	2012 월최고	2015 월최고	1912 월최저	1914 월최저	2012 월최저	2015 월최저
1월	0.77	0.1	-0.9	1.0	8.33	15.4	3.8	5.9	-6.66	-13.0	-5.1	-3.3
2월	4.88	1.7	-0.3	2.5	17.33	16.4	5.1	7.7	-4.44	-10.0	-5.0	-1.8
3월	7.39	7.0	5.9	7.2	20.00	19.7	10.9	14.3	-2.22	-3.7	1.2	1.0
4월	14.72	11.1	13.5	13.9	28.33	29.5	20.2	20.5	0.00	0.0	7.1	8.5
5월	23.77	16.9	19.7	19.2	31.11	29.0	26.5	26.6	4.44	6.1	13.9	12.5
6월	25.39	21.3	23.7	22.7	32.77	31.7	29.7	28.4	8.33	10.6	19.0	18.2
7월	31.61	26.9	26.7	25.1	35.00	38.4	31.4	29.2	17.77	19.0	22.8	21.9
8월	28.44	26.7	27.7	25.9	36.11	35.3	32.6	30.5	21.11	16.7	23.8	22.1
9월	23.11	21.2	21.2	21.6	33.33	35.5	26.3	27.1	14.44	9.5	17.0	16.8
10월	13.27	14.9	15.2	16.1	21.66	27.7	22.1	21.8	6.66	3.5	9.4	11.4
11월	5.16	8.3	7.3	10.9	19.44	23.4	12.7	14.6	-1.11	-5.5	2.9	7.8
12월	1.77	1.5	-0.9	4.4	13.33	18.1	3.6	8.2	8.88	-10.1	-5.2	0.9
연평균	15.02	13.14	13.24	14.21	24.73	26.68	18.75	19.57	5.60	1.93	8.49	9.67



〈그림 7〉 전주 1910년대와 2010년대 월평균



〈그림 8〉 전주 1910년대와 2010년대 월최고



〈그림 9〉 전주 1910년대와 2010년대 월최저

(2) 다음으로, 『전북요람』(1913.10)에 수록된 물산 상황을 농림수산물 중심으로 살펴본다. 우리 음식의 주식물인 곡물류와 부식물인 채소, 과수, 가축 등에 관한 당시 생산물 상황이 제11 농사편에 여러 통계표로 수록되어 있다.

① 먼저 곡물류는 이 시기 주식으로 중요해진 미작(米作)부터 다루는데, 메벼[粳米]와 찰벼[糯米], 밭벼[陸米]의 세 종류별로 작부 면적과 수확

고 및 단위면적당 수확량 통계를 제시하고 있다. 전주군의 생산량이 차지하는 정도를 가늠하기 위해, 28군 전체를 수록하여 대비할 만하나 분량과 노력이 크게 소모되므로, 여기는 예시로 군산부와 김제군의 통계 정도만 덧붙였고, 전북 도내 28군²⁵⁾ 전체의 수확량도 함께 대조하여 비중을 살폈으며, 아울러 1910년, 1911년 도내 총수확량을 수록하여 연도별 추이를 짐작하도록 하였다.(표 11)

전주군은 메벼와 찰벼가 비슷한 수확량을 보이나, 도내 전체에서 차지하는 비중은 메벼가 불과 1.4%이고, 찰벼는 가장 높은 19.7%여서, 찰벼 재배가 특산인 상황을 보인다.

메벼에 대해, 전북 28군 중 가장 많은 생산량은 장수군으로 6.3% 비중(54,254석)이며, 그 다음이 남원군 6.0%(51,687석)이고, 그 다음 김제군이 비슷한 5.9% 비중(50,706석)을 차지한다. 가장 낮은 곳은 진산군(2,625석)과 정읍군(8,923석)이다.

찰벼는 28군 중 전주군이 가장 높은 19.7%(10,684석)이고, 다음은 익산군 10.5%(5,694석)이고, 진산군(113석)과 정읍군(332석)이 가장 낮은 비중이다. 밭벼는 재배하지 않는 곳이 군산, 무주, 장수, 용안, 함열, 임피, 고부이며, 익산군 수확량이 가장 높은 54.1%(2,160석)이고, 다음 고창군 20.2%(806석)이며, 세번째가 전주군 9.0%(361석)이다.

따라서 1912년 당시 전주군은 찰벼와 밭벼의 비중이 매우 높은 편에 속함을 보이므로 전주음식의 주식물 구성에 영향을 주었을 것이라 짐작된다.

25) 1912년 행정구역상 전라북도는 군산부를 포함한 1부 27군 378면 체제이다. : 『전북요람』(1913) 제1 토지편 참조

〈표 11〉 전주 1912년도 미작/맥작/두작 수확고 (단위 石)

		전주	군산	김제	1912년	1911년	1910년
米作	粳米	12,188	18,147	50,706	863,373	1,144,961	735,811
	糯米	10,684	622	1,594	54,187	70,928	44,357
	陸米	361	-	67	3,993	2,443	1,253
	計	122,233	18,769	52,367	931,553	1,318,333	781,421
麥作	大麥	10,586	3,239	6,148	172,765	153,728	110,830
	小麥	2,135	612	687	37,187	56,128	31,291
	裸麥	5,312	1,782	260	27,003	23,265	17,685
	計	18,033	5,633	7,095	236,956	223,121	159,806
豆作	大豆	4,464	6,312	2,008	103,648	87,339	-
	小豆	761	64	212	21,728	18,216	-
	其他	38	-	11	1,704	-	-
	計	5,263	6,376	2,231	127,080	-	-

다음으로 맥작에서 전주군은 쌀보리[裸麥] 비중이 28군 중에서 무장군(22.2%, 6,000석) 다음가는 19.7%(5,312석)를 보이며, 보리[大麥]는 무장군(7.9%, 13,569석)과 익산군(7.9%, 13,566석)보다 조금 낮은 6.1%(10,586석) 비중을 보인다. 밀[小麥]은 무장군(4,166석, 11.2%)과 남원군(4,134석, 11.1%)이 가장 높고, 전주군(2,135석, 5.7%)은 태인군(2,980석, 8.0%)과 임실군(2,689석, 7.2%)에 다음 가는 비중이다. 따라서 맥작은 전반적으로 쌀보리 비중이 매우 높고, 보리와 밀도 높은 편에 속한다.

다음 전주군 두작은 28군 평균치(3.6%)에 준하는 콩 4.3%와 팥 3.5% 비중을 보인다.(이상 표 10)

② 이상의 주곡물 외에 잡곡 작황으로 조[粟], 피[穉], 수수[蜀黍], 옥수수[玉蜀黍], 귀리[燕麥], 메밀[蕎麥], 기장[黍]의 7종 작물을 수록하였는데, 전주군은 피와 귀리 재배가 없고, 메밀과 수수의 수확량이 매우 높은 특성을 보이고, 다음으로 조와 옥수수, 기장을 재배하고 있음을 알 수 있다. (표 12)

특용작물로는 5종 작물 현황을 다루었으며, 전주군은 면화, 대마, 모시, 연초 및 깨의 5종 모두 높은 작황을 보인다. 28군 전체로 보면, 면화는 태인, 고부, 순창, 남원에서 높고, 대마 수확량은 무주군과 임실군이 가장 많으며, 모시는 고부군이 확연히 많고 다음 태인, 정읍이 꼽힌다. 연초는 고산군과 진안군이 가장 많은 수확량을 보인다.

깨는 임실군(1,865석, 29.7%)이 가장 많은 가운데, 다음이 무장군(533석, 8.5%)과 전주군(456석, 7.3%) 및 부안군(450석, 7.2%) 순이다.(표 12) 왕골[莞草]은 그 중요성이 컸는지 별도 통계표를 내고 있으나, 여기서는 편의상 특용작물에 덧붙인다.

정리하면, 전주군은 잡곡으로 메밀과 수수의 재배가 많고 또 조와 옥수수, 기장을 재배하고 있으며, 특용작물로는 깨 재배가 집중적인 편인 가운데 면화 대마 모시 연초 재배도 골고루 시행하고 있었다고 하겠다.

(표 12) 전주 1912년도 잡곡/특용작물 수확고 (단위 石)

		전주	군산	김제	1912	1911
雜穀	粟/조	240	60	20	4,939	4,000
	稗/피	-	-	-	116	34
	蜀黍/수수	425	717	79	2,961	2,874
	玉蜀黍/옥수수	88	75	25	584	521
	燕麥/귀리	-	-	-	25	61
	蕎麥/메밀	437	717	87	3,942	-
	黍/기장	57	151	3	427	1,038
特用作物	棉/면화	2,064貫	-	7,088	218,851	140,068
	大麻/삼	3,382貫	-	3,185	102,604	92,901
	苧麻/모시	2,002貫	15	381	62,457	30,595
	煙草/연초	8,708貫	137	134	218,503	112,808
	荳/깨	456石	119	139	6,280	5,442
莞草	莞草	300	41	600	21,022	-

③ 다음으로 전주음식의 부식물 구성에 영향을 주는 채소와 과수 작황을 살펴본다.(표 13) 통계 대상으로 삼은 채소 종류는 구황작물인 고구마[甘藷]와 감자[馬鈴薯]를 포함하였고, 김치음식의 주재료인 무[蘿蔔]와 배추[白菜]를 다루었으며, 현재 통상 과일로 치는 참외[栝瓜] 수확량도 여기에 포함하고 있다.

고구마는 28군 중 진산군과 운봉군에는 재배하지 않으며, 태인군(20,452관, 16.5%) 다음으로 전주군(18,355관, 14.8%)이 높고, 무장군(18,000관, 14.5%)과 장수군(12,136관, 9.8%)이 뒤따른다.

감자는 무주군의 수확량(15,106관, 20.1%)이 가장 높고, 그 다음이 전주군(12,010관, 16.0%)이고, 다음이 군산부(9,600관, 12.8%)이며, 익산, 용안, 부안, 고부, 무장, 흥덕군에서는 이 당시 감자를 재배하지 않는다.

무는 만경군 외에는 다 재배하며, 28군 중 전주군 수확량(942,750관, 25.3%)이 확연히 높고, 다음이 고부군(285,200관, 7.6%)과 태인군(266,296관, 7.1%), 임실군(253,962관, 6.8%)이며, 무주군(202,176관, 5.4%)과 진안군(185,280관, 5.0%)도 높은 편에 속한다.

배추는 전주군(370,560관, 20.1%)이 가장 높고, 다음 김제군(341,600관, 18.5%)이 이에 버금가고, 다음이 고부군(158,000관, 8.6%)과 태인군(147,195관, 8.0%)이다.

참외는 태인군(35,151관, 13.2%)이 가장 높고, 다음이 군산부(34,500관, 12.9%)이며, 다음으로 전주군(25,605관, 9.6%), 남원군(23,173관, 8.7%)이 높은 편에 속한다.(표 13)

정리하면, 전주군은 무(25.3%)와 배추(20.1%) 생산량이 가장 높은 곳이며, 고구마(14.8%)와 감자(16.0%) 수확량도 둘째에 위치되는 높은 지역이다. 참외 수확량도 셋째 가는 지역이어서 높은 편에 속한다. 전체적으로 전주군의 채소 작물 작황이 매우 높음을 읽을 수 있고, 그 만큼 군민의 수요가 많았음을 시사한다.

위 통계표에서 배추보다 무를 앞세우고 있는 것은 그 수확량이 배추보다 3배 가량 많을 뿐만 아니라 당시 김치의 주재료가 배추가 아닌 무임을 시사한다.²⁶⁾ 또 감자보다 고구마의 수확량이 많고, 감자는 재배하지 않는 지역도 꽤 많은 편인 것으로 보아, 이 당시 감자의 재배 보급이 늦어지고 있음을 시사하며, 고구마는 전반적으로 재배되어 이 시기 구황작물로 크게 식용되었을 것임을 내보인다.

〈표 13〉 전주 1912년도 채소/과수 수확고 (단위 貫)

		전주	군산	김제	全體
蔬菜	甘藷	18,355	10,080	5,100	124,202
	馬鈴薯	12,010	9,600	1,400	75,289
	蘿蔔	942,750	23,800	296,104	3,733,001
	白菜	370,560	53,500	341,600	1,845,220
	瓢瓜	25,605	34,500	39,480	266,753
果樹(椅數/本)	桃	2,550本	510	900	11,999
	梨	2,949本	950	2,630	13,894
	柿	8,167本	20	2,000	51,559
	蘋果	4,435本	3,000	9,780	26,978
	葡萄	994本	10	1,135	3,614
	栗	3,466本	-	25	40,459
果樹(收穫高/貫)	桃	22,667	680	-	46,664
	梨	23,304	540	-	59,921
	柿	133,963	1	35,000	593,275
	蘋果	9,066	1,195	-	11,333
	葡萄	1,354	20	-	4,068
	栗	8,485	-	100	106,969

④ 다음 과수 재배 상황을 살펴보면, 복숭아, 배, 감, 사과, 포도, 밤의

26) 김일권, 『근대시기 김치문화사 연구를 위한 농무시험장의 전개와 채소작물의 재배상황 고찰』(『김치에 대한 인지, 정서 그리고 변화』, 세계김치연구소, 2015.12), p.203-241

6종을 대상으로 다루고 있다. 여기에는 각 과수의 군별 그루 수량 통계와 수확량 통계를 함께 수록하여 당시의 재배 상황을 짐작하는데 큰 도움이 된다.(표 13)

6종 과수 중 감나무 수량이 가장 많은 8,167그루여서 전주가 조선시대 내내 감을 특산물로 삼은 역사적 맥락과 상통한다. 다음 많은 수량이 사과나무(4,435본)이고, 다음이 밤나무(3,466본)이며, 그 다음 배나무(2,949본)와 복숭아(2,550본) 수량이 상당히 많다. 포도나무는 994그루에 불과하여 이 시기 포도 재배가 도입되는 중임을 시사한다.

그런데 28군별 지역적 수종 분포를 살펴보면, 감나무는 전주군(8,167본, 15.8%)이 가장 많고, 다음이 고산군(7,615본, 14.8%), 다음 태인군(4,790본, 9.3%), 임실군(4,307본, 8.4%), 부안군(2,306본, 4.5%)이 많으며, 나머지 군은 수백 그루에서 1천 그루 단위 사이에 머문다.

복숭아도 전주군(2,550본, 21.3%)이 가장 많고, 다음이 금구군(1,767본, 14.7%), 태인군(1,391본, 11.6%), 여산군(1,354본, 11.3%) 순을 보이며, 나머지 군은 21~510본 사이로 낮은 분포를 보인다.

배나무도 역시 전주군(2,949본, 21.2%)이 가장 많고, 다음 김제군(2,630본, 18.9%)이고, 다음 금구군(1,552본, 11.2%), 여산군(1,069본, 7.7%)이며, 나머지는 수십~수백 그루 사이로 분포한다.

사과나무는 6개 군에 집중된 특성을 보이며, 나머지는 없다시피 하다. 김제군(9,780본, 36.3%)이 가장 많고, 다음이 전주군(4,435본, 16.4%)과 군산부(3,000본, 11.1%)로 이어지며, 다음이 임피군(3,911본, 14.5%), 태인군(2,55본, 9.5%), 만경군(1,390본, 5.2%) 순서이고, 나머지는 수 그루에서 수백 그루 안팎이며 없는 곳도 많다.

포도나무는 전체가 994본에 불과하고, 이중 김제군(1,135본, 31.4%)과 전주군(994본, 27.5%) 및 임피군(631본, 17.5%)의 3개군이 76.4%로 대다수를 차지하며, 나머지 지역은 거의 없다시피 하다.

밤나무는 군산을 제외한 나머지 27군에 골고루 분포하며, 수량은 고산군(5,889본, 14.6%)로 가장 많고, 다음이 함열군(4,403본, 10.9%)이며, 그 다음 전주군(3,466본, 8.6%)이 많다. 만경군은 평야여서 10그루로 수록되었다.

이와같이 과수 재배는 전주군이 감나무와 복숭아, 배나무를 가장 높은 집중 재배를 하며, 사과와 포도 및 밤나무도 28군 중에는 상당히 높은 편에 속한다.

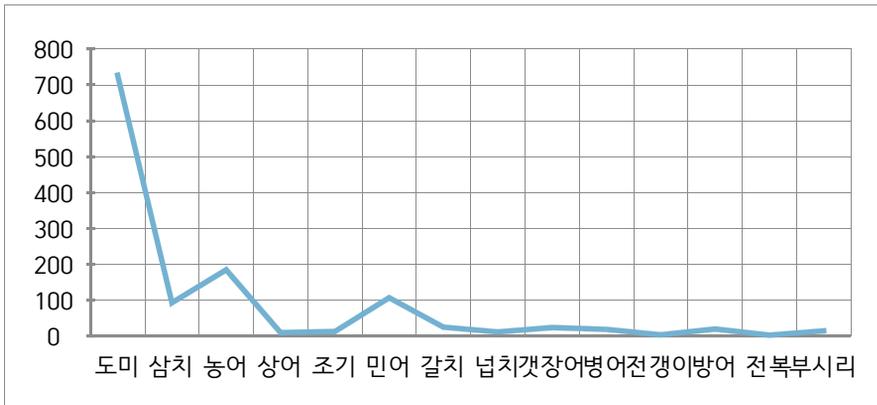
⑤ 끝으로 제14장 수산편에는 어시장의 상황을 수록하고 있는데, ‘군산 수산주식회사’와 더불어 ‘전주해산시장(全州海產市場)’에서 판매되는 어류의 종류와 판매량 및 가격 통계표가 실려있다. 이 전주의 수산시장 상황을 통해 당시 전주인이 주로 음식하였던 어류 상황을 짐작할 수 있어 흥미롭다.(표 14, 그림 10)

전체 36종 어종이 조사되었고, 이중 전주군은 14종 판매가 기록되었는데 이들의 총 판매량 1,257관에 대해 살펴보면, 가장 많이 판매되는 어물은 단연 도미 1종(727관, 57.8%)이었고, 그 다음이 농어(185관, 14.7%)와 민어(107관, 8.5%)로 이어진다. 이들 3종의 판매량만 해도 이미 전체의 81%를 차지하였다. 따라서 이들이 이 시기 전주인의 밥상에 가장 많이 오른 어물이라 해도 무방할 것이다.

다음으로 삼치(93관, 7.4%), 갈치(25관, 2.0%), 갯장어(24관, 1.9%), 방어(20관, 1.6%)가 인기를 끌었으며, 다음 병어, 부시리, 조기, 넙치, 상어, 전갱이, 전복이 판매되고 있다.

〈표 14〉 1912년도 전주 海産市場 (단위 貫)

	도미	삼치	농어	상어	조기	민어	갈치	넙치	갯장어	병어	전갱이	방어	전복	부시리
	たひ	さわら	すずき	ふか	いしもち	にべ	たちうお	ひらめ	はも	まながつお	あじ	ぶり	あわび	ひらす
수량/貫 (총1,257관)	727	93	185	10	13	107	25	12	24	19	4	20	3	15
가격/円	488	55	116	4	5	61	10	4	24	9	4	40	7	30
관당 가격	0.7	0.6	0.6	0.4	0.4	0.6	0.4	0.4	1.0	0.5	1.0	2.0	2.3	2.0



〈그림 10〉 1912년도 전주 수산시장

반면에 군산수산시장에서는 판매되나 전주해산시장에서 판매고로 기록되지 않는 어종으로, 감성돔, 가오리, 달강어, 양태, 가자미, 준치, 전갱이, 천징어, 혀가자미, 고등어, 송어, 정어리, 꽂치, 문어, 해삼, 문절망둑, 새우, 대구, 공미리, 어묵, 건해삼 등이다.²⁷⁾ 위 통계표에는 잡어(雜語) 판매량이 570관으로 추가 기록되었는데, 여기에 소량으로 포함된 것인지 다

27) 여기 어류명은 일본어를 번역한 것이어서 오독한 것이 있을 수가 있는 바, 이 문제는 추후 정밀 고찰이 필요하다.

른 조사자료를 찾아야 확인 가능하다.

각 어물의 가격도 추산할 수가 있는데, 전복은 3관에 7엔이므로 1관에 2.3엔으로 가장 비싸고, 방어와 부시리가 2.0엔, 전갱이와 갯장어가 1.0엔, 도미가 0.7엔이고, 삼치, 농어, 민어가 0.6엔, 병어가 0.5엔이며, 조기, 갈치, 상어, 넙치가 0.4엔으로 싼 편이다.

(3) 지금까지 『전북요람』(1913)에 실린 1912년도 물산통계표를 통해, 당시 전주군의 미작(메벼, 찰벼, 발벼), 맥작(보리 밀 쌀보리), 두작(콩 팥)의 곡물과 조 피 수수 옥수수 메밀 기장의 잡곡 재배상황과 면화 삼 모시 연초 깨의 특용작물, 고구마와 감자의 구황작물, 무와 배추 및 참외 채소 작물, 복숭아 배 감 사과 포도 밤의 과수작물에 대해 살펴보았다.

①전주군은 메벼보다 찰벼 재배에 특화되어 있고, 쌀보리 비중이 매우 높으며, 콩과 팥은 보통의 작황을 보인다. 잡곡에서 귀리와 피는 재배하지 않고, 메밀과 수수 재배에 집중하였으며, 조와 옥수수, 기장은 보통이다.

②특용작물에서 면화, 대마, 모시, 담배, 깨 모두에 높은 작황을 보이되, 깨 수확량이 보다 두드러지는 특성을 보인다.

③채소작물로 가면 전주는 무와 배추 생산량이 가장 높고, 고구마와 감자 재배도 매우 높으며, 참외도 많이 수확하고 있다.

④과수작물은 감나무와 복숭아 및 배나무 재배 수량이 가장 많으며, 사과나무와 포도나무, 밤나무 수량도 높은 편에 속하고 있다.

이들 농작물 외에 ⑤해산물 상황을 전주해산시장 판매고를 통해 살펴 보았는데, 도미가 가장 많이 판매되었고, 다음 농어와 민어가 인기를 끌었으며, 이들 세 어종을 합하여서는 전주 전체 어물 판매고의 81%나 되는 가장 대중적인 어물이라 평가되었다.

이상은 1912년 당해연도 상황에 대한 것이고, 매년의 통계치를 찾아 대

비하면 연도별 추이를 추산할 수가 있고, 이를 통해 20세기 전반 전주지역의 물산토대 변화가 어떻게 이루어졌는 지를 더 면밀히 추정해낼 수가 있을 것이다. 앞으로 이 분야 연구가 더욱 진척되어 전주시의 100년전 물산토대가 세밀해져 전주음식문화의 물산 기초를 심화할 수 있기를 양망한다.

V. 1938년도 전북도민의 음식물 섭취 상황 고찰

(1) 위에서 다룬 내용이 음식문화의 재료적 토대가 되는 식산의 물산지리 방면에 대한 고찰이라면, 근대시기 전주인이 실제 섭취하였던 음식물의 구성 상황과 섭취 정도를 살펴봄으로써 근대 전주음식문화의 실제성에 한발 더 가까이 가보려 한다.

이 문제는 糧友會朝鮮本部가 발간한 『朝鮮住民の食に關する營養學的觀察』(高井俊夫, 1940)²⁸⁾이란 보고서를 통해 어느 정도 접근할 수가 있다. 이 보고서는 만주사변과 태평양침략전쟁을 준비하던 전시상황에 앞서 조선인의 신체적 우량화 문제 일환으로 식생활 개선 운동을 획책하면서, 양우회조선본부 촉탁이었던 京城帝國大學 소이과 교수 高井俊夫(타카이 토시오)가 조선반도 지방주민의 주식물과 부식물 섭취 상황을 현지 조사하고 그 분석 결과를 담은 전국 13도 음식영양학 보고서 성격을 지닌다.²⁹⁾

저자는 조선의 지방주민 영양학 문제에 관심을 두고서 과연 계절별로 어떤 주식물과 부식물을 섭취하는지 그 ‘반도주민의 식량지도(食糧地圖)’

28) 高井俊夫, 『朝鮮住民の食に關する營養學的觀察』(財團法人 糧友會朝鮮本部, 京城, 1940.7)

29) 양우회조선본부장 西原貢이 쓴 『朝鮮住民の食に關する營養學的觀察』(1940)〈序文〉 참조

를 구상하고 있다. 조사진행은 총독부 학무국, 농림국 및 각도 학무과, 전국 공립소학교 교장들의 협조를 받아 진행하였으며,³⁰⁾ 이때 조사대상은 1938년 5월말 기준 전조선 3,110개 공립소학교 아동들을 대상으로 한 것이었다.

조사의 개요는 1년 계절별 식사 실체를, 다양한 주식물과 부식물의 섭취물 구성별로 분류하고서, 질문지 조사방식으로 전국 13도별로 공립소학교 아동들의 가정에서 식사 형태를 분석해내는 것이다. 춘하추동 4계절별로 분리한 것은 계절별 섭취 특성 분석을 위한 것이며, 다음으로 지역 생산물에 따른 실제 식사형태의 특성을 도출하기 위해 지방주민의 지리적 위치에 따라 해안, 평야, 분지, 삼림, 고대(高臺), 고산의 6개 유형으로 분류하였다.

주식물 분류는 크게 4 범주 아래 28개 세부 유형으로 설정하였다.(표 15) 4대 범주 중 제1은 쌀밥을 주식하는 미식형(米食型) 유형이고, 제2 범주는 쌀밥과 보리밥의 두 종류를 주식물로 하되 조밥, 콩밥을 혼용하는 잡곡형(雜穀型)이며, 제3 범주는 쌀밥이 없이 보리밥 내지 잡곡밥을 주식으로 하는 유형으로, 보리밥도 없이 감자와 고구마, 옥수수의 구황식을 주식하는 경우도 포함하였고, 제4 범주는 쌀밥도 보리밥이 아니라 조밥 내지 피밥을 주식으로 하는 속식형(粟食型)으로, 콩, 감자, 고구마, 기장을 섞어 먹는 형태이다. 여기 맥식(麥食)은 보리, 밀, 귀리 등 맥류를 포괄한 말이며, 두식(豆食)도 대두와 소두 등 두류를 일괄한 말이다.

〈표 15〉 주식물 분류표 (1938)

범주	조사항	주식 구성	비고
第Ⅰ類 米食型	제1항	米	米食型

30) 저자의 1940년 4월 서문 참조

범주	조사항	주식 구성	비고	
第Ⅱ類 米麥食型	제2항	米+麥	米麥型	
	제3항	米+[麥]+粟(稗)		
	제4항	米+[麥]+[粟(稗)]+豆		
	제5항	米+[麥]+[粟(稗)]+[豆]+馬鈴薯		
	제6항	米+[麥]+[粟(稗)]+[豆]+[馬鈴薯]+甘藷		
	제7항	米+[麥]+[粟(稗)]+[豆]+[馬鈴薯(甘藷)]+黍		
	第Ⅲ類 雜穀型	제8항		麥
제9항		麥+粟(稗)		
제10항		麥+[粟(稗)]+豆		
제11항		麥+[粟(稗)]+[豆]+馬鈴薯		
제12항		麥+[粟(稗)]+[豆]+[馬鈴薯]+甘藷	粟食型	
제13항		粟(稗)		
제14항		粟(稗)+豆		
제15항		粟(稗)+[豆]+馬鈴薯		
제16항		粟(稗)+[豆]+[馬鈴薯]+甘藷		
第Ⅳ類		제17항	粟(稗)+[豆]+[馬鈴薯]+[甘藷]+黍	豆食型
		제18항	麥+[粟(稗)]+[豆]+[馬鈴薯]+[甘藷]+黍	
		제19항	豆	豆食型
		제20항	豆+馬鈴薯(甘藷)	
	제21항	豆+[馬鈴薯(甘藷)]+玉蜀黍		
	제22항	豆+[馬鈴薯(甘藷)]+[玉蜀黍]+黍		
	제23항	馬鈴薯(甘藷)	馬鈴薯/甘藷/玉蜀黍/黍	
	제24항	馬鈴薯(甘藷)+玉蜀黍		
	제25항	馬鈴薯(甘藷)+[玉蜀黍]+黍		
	제26항	玉蜀黍		
	제27항	玉蜀黍+黍		
	제28항	黍		

이 조사설계에 따라 분석된 전라북도의 주식물 섭취 상황은 아래와 같다.(표 16)

①1년 4계절 전체에서 제2범주인 미맥형(米麥型)이 70%나 되는 구성을 보이고, 조밥 위주의 식단은 없는 것으로 조사되었으며, 쌀밥을 주식하는 경우가 17% 비율이고, 보리밥, 조밥, 콩밥 등을 혼식하는 제3 잡곡 식형도 13% 비율을 보이고 있다.

②계절에 따른 특성을 보면, 춘하추동 관계없이 미맥형이 가장 많은 가

운데, 여름철에 잡곡형의 비율이 크게 높아지고, 겨울철에는 잡곡형이 크게 줄어들면서 반대로 미식형이 크게 증가하는 구성을 보인다.

대조를 위해 전라남도 주식물 섭취 분포를 살펴보면,(표 17) 역시 제2 미맥형이 계절에 관계없이 가장 많고, 제3 잡곡형이 역시 여름철에 크게 증가하는 특성을 보인다. 겨울철에 쌀밥 위주의 제1 미식형이 크게 증가하고 제3 잡곡형 비율이 줄어드는 것은 전라북도과 마찬가지로이다. 다만 조밥 위주의 속식형(粟食型)이 소량으로 4계절 내내 분포한다.

전국 13도별로 유형 분포를 살펴보면, 쌀밥과 보리밥의 혼식형태인 제2 미맥형이 압도적 다수를 차지하는 가운데, 충청남북도가 가장 높고, 평북 등 북한지역이 낮은 분포를 보인다.(표 18) 이것은 북한 5도가 제1 미맥형이 낮은 대신에 제4 속식형 비중이 크게 높아져, 남한 8도와 많이 다른 양상을 보인다. 속식형은 평안북도가 가장 높다. 제3 잡곡형 비중도 북한 5도가 크게 높으며, 함경남북도가 가장 높은 비율이고, 충남과 경기도가 가장 낮다. 13도 중 쌀밥 위주의 제1 미식형은 경남과 경기 및 전북이 가장 높은 비율을 보여 쌀밥 위주의 식사형태가 이 지역에 발달하였음을 보여준다.(그림 11)³¹⁾

〈표 16〉 전라북도 주식물 계절별 섭취 분포(1938)

	I 米食型	II 米麥型	III 雜穀型	IV 粟食型
春	33	147	14	0
夏	15	119	63	0
秋	32	145	19	0
冬	52	140	3	0
계 /782	132	551	99	0
비율	16.86%	70.47%	12.66%	0%

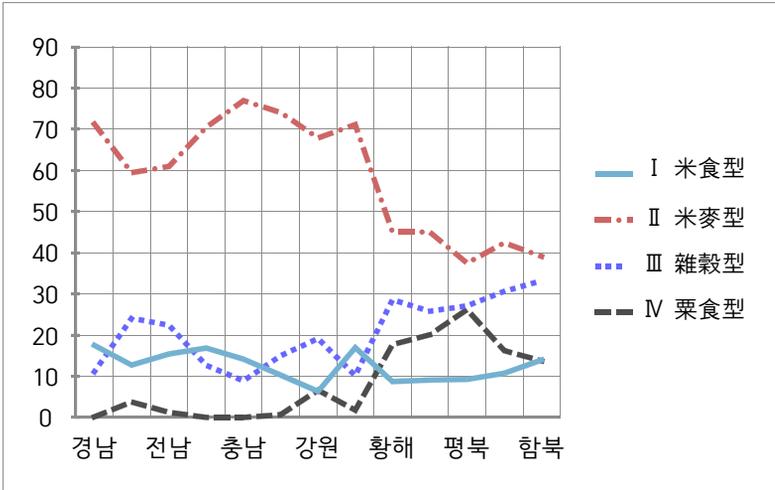
31) 각 범주의 특성을 쉽게 알아보기 위하여 필자가 편의상, 해당 조사통계표에다 미식형, 미맥형, 잡곡형, 속식형이란 용어를 추가하였다.

〈표 17〉 전라남도 주식물 계절별 섭취 분포(1938)

	I 米食型	II 米麥型	III 雜穀型	IV 粟食型
春	33	174	51	3
夏	22	129	107	2
秋	40	177	41	3
冬	66	157	35	5
계 /1045	161	637	234	13
비율	15.41%	60.96%	22.39%	1.24%

〈표 18〉 전국 13도 주식물 섭취 분포표(1938)

		I 米食型	II 米麥型	III 雜穀型	IV 粟食型
1	경남	17.51	71.23	11.10	0.15
2	경북	12.72	59.44	24.10	3.75
3	전남	15.41	60.96	22.39	1.24
4	전북	16.86	70.47	12.66	0
5	충남	14.16	76.94	8.89	0
6	충북	10.29	74.05	14.99	0.67
7	강원	6.34	67.87	19.16	6.63
8	경기	16.96	71.11	10.16	1.77
9	황해	8.71	45.01	28.58	17.70
10	평남	9.09	45.03	25.79	20.08
11	평북	9.23	37.49	27.10	26.18
12	함남	10.73	42.41	30.63	16.23
13	함북	13.95	39.11	33.19	13.74



〈그림 11〉 주식물 섭취 그래프

(2) 다음 부식물 상황을 살펴본다.

조사자 高井俊夫는 조선민의 부식물 형태가 특이한 양식이라면서, 거의 1년 내내 여러 종류의 김치[朝鮮漬]와 된장[味噌]을 먹는다고 기술하고 있다. 그 부식물의 분류는 야채(채소)를 중심에다 놓고, 된장[味噌]과 계란, 수육(獸肉)과 어육(魚肉)의 구성 정도를 통해 동식물성 단백질 섭취상황을 조사하는 방식이다.

① 이 설계에 따른 부식물 분류안은 모두 16종류로 제시되었고, 이를 양적인 섭취 측면으로 분류하고서 다음 4가지 범주를 제시하고 있다.(표 19)³²⁾

제4 기본형은 식물성 단백질인 야채와 된장만 섭취하는 형태로 말하자면 야채식단형 내지 된장식단형이다. 제3 보통형은 기본형에다 계란, 어

32) 각 범주의 특성을 쉽게 알아보기 위하여 필자가 편의상 기본형, 보통형, 중급형, 고급형이란 용어를 추가하였다. 그 아래의 야채형, 계란형, 어육형, 수육형도 마찬가지이다.

육, 수육 중 1종류의 동물성 단백질을 추가로 섭취하는 보통식단형이라
 이를 수 있다. 제2 중급형은 2종류의 동물성 단백질을 동시에 섭취하는
 중급식단형이고, 제1 고급형은 계란, 어육, 수육 중 3종류의 동물성 단백
 질을 함께 섭취하는 고급식단형 구성이다.(표 19)

이 분류 방식에 따른 전라북도의 부식물 섭취 조사 결과는 아래와 같
 다.(표 20)

〈표 19〉 양적 측면 부식물 분류표 (1938)

범주	조사항	부식물 구성	비고
제Ⅳ류 기본형	제1항	야채(朝鹽糝賣)	식물성단백질인 야채 와 된장만 섭취하는 기 본식단형
	제2항	야채+된장	
제Ⅲ류 보통형	제3항	야채+계란	계란, 어육, 수육 중 1 종류 동물성단백질을 섭취하는 보통식단형
	제4항	야채+된장+계란	
	제5항	야채+어육	
	제6항	야채+된장+어육	
	제7항	야채+수육	
	제8항	야채+된장+수육	
제Ⅱ류 중급형	제9항	야채+계란+어육	2종류 동물성단백질을 섭취하는 중급식단형
	제10항	야채+된장+계란+어육	
	제11항	야채+계란+수육	
	제12항	야채+된장+계란+수육	
	제13항	야채+어육+수육	
	제14항	야채+된장+어육+수육	
제Ⅰ류 고급형	제15항	야채+어육+수육+계란	3종류 동물성단백질을 겸취하는 고급식단형
	제16항	야채+된장+어육+수육+계란	

<표 20> 전라북도 부식물 섭취 조사표 (1938)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	계
春	해안	0	2	0	0	0	17	0	0	0	2	0	0	0	6	0	8	35
	평야	0	23	1	3	1	12	0	4	0	1	0	0	1	6	3	13	68
	분지	0	20	0	0	0	2	0	0	0	1	0	4	0	5	2	8	42
	삼림	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	10
	高臺	0	11	0	0	0	1	0	2	0	1	0	1	0	0	1	5	22
	高山	3	10	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	19
	계	4	71	1	4	1	34	0	6	0	5	0	5	1	22	6	36	196
夏	해안	0	1	0	0	0	13	0	4	0	2	0	0	0	7	0	7	34
	평야	0	19	1	2	0	20	0	1	0	2	0	0	1	4	3	15	68
	분지	1	19	0	0	0	3	0	1	0	1	0	3	0	6	1	8	43
	삼림	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	10
	高臺	0	9	0	0	0	4	0	1	0	1	0	1	0	0	1	5	22
	高山	2	10	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	19
	계	3	66	1	2	0	44	0	7	0	6	0	4	1	20	5	37	196
秋	해안	0	1	0	0	0	13	0	4	0	2	0	0	0	7	0	8	35
	평야	1	13	0	2	0	16	0	11	0	1	0	0	1	6	2	16	68
	분지	1	13	1	0	0	6	0	3	0	1	0	3	0	6	0	8	42
	삼림	0	7	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	10
	高臺	0	7	0	0	0	5	0	2	0	1	0	1	0	0	2	4	22
	高山	1	4	0	1	0	8	0	2	0	0	0	0	0	1	0	2	19
	계	3	45	1	3	0	49	0	22	0	6	0	4	1	21	4	38	196
冬	해안	0	1	1	0	0	11	0	4	0	2	0	0	1	8	0	8	36
	평야	0	17	0	2	0	8	0	14	0	1	0	0	1	7	2	16	68
	분지	1	12	1	0	0	6	0	5	0	1	0	2	0	6	0	8	42
	삼림	0	7	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	10
	高臺	0	6	0	0	0	5	0	2	0	1	0	1	0	1	2	4	22
	高山	1	6	0	0	0	6	0	2	0	0	0	0	0	1	0	2	18
	계	2	49	2	2	0	37	0	27	0	5	0	3	2	24	4	38	196

② 이상 <전북 부식물 섭취 조사표> 결과에 대하여, 계절별로 어떤 부식물 식단구성을 하고 있는지를 양적 측면인 기본형, 보통형, 중급형, 고급형으로 나누어 살펴본다.(표 21)

야채나 된장만 먹는 제4 기본식단형이 31%이고, 기본형에다 동물성 1종류를 섭취하는 제3 보통식단형도 31%로 조사되었다. 이 둘을 합하면 62%가 되어, 1938년 기준 전라북도 주민이 일반적으로 섭취하는 부식물 구성이 야채나 된장에다 겨우 1종류의 동물성 단백질을 섞어 섭취하는 기초 식단 유형이 대다수를 차지함을 보인다.

2종류 이상 동물성 단백질을 섭취하는 제2 중급식단형은 17%로 비율이 낮은 편인 반면에, 계란, 어육, 수육의 3종류 동물성 단백질을 함께 섭취하는 제1 고급식단형은 21%로 낮지 않은 비율을 보인다. 이 두 범주를 합하면 38% 비중이어서, 당시 전라북도 주민의 식단 구성이 상당히 개선된 상황인 것으로 볼 수가 있다.

(표 21) 전라북도 부식물의 양적 측면 조사표 (1938)

	I 고급형	II 중급형	III 보통형	IV 기본형
春	42	33	46	75
夏	42	31	54	69
秋	42	32	76	48
冬	42	34	68	51
계 /785	168	130	244	243
비율	21.40%	16.56%	31.08%	30.96%

③ 이상과 다른 관점에서 질적인 영양가 측면으로 범주화를 하면, 아래의 4가지 범주화가 가능하다.(표 22)

제1 범주(고급형)는 야채나 된장, 계란에다 수육 내지 어육을 함께 섭취하는 형태로서 단백질 영양가 상황이 가장 좋은 경우이다. 제2 범주(어육형)는 수육을 섭취하지 않으면서 야채와 된장 외에 계란 혹은 어육을 섭취하는 경우이고, 제3 범주(계란형)는 야채와 계란에다 혹은 된장을 섭취하는 경우로, 동물성 단백질이 높은 어육과 수육을 섭취하지 못하는 경우

이다. 제4 범주(야채형)는 야채나 된장만 먹는 경우로, 동물성 단백질인 계란, 어육, 수육 모두를 섭취하지 않고 가장 단순하게 식물성 단백질만 섭취하는 유형이다.

〈표 22〉 영양가 측면 부식물 분류표 (1938)

범주	조사항	부식물 구성	비고
제Ⅳ류 야채형	제1항	야채(朝鮮稔蔬)	야채형(야채/된장) 식물성 단백질
	제2항	야채+된장	
제Ⅲ류 계란형	제3항	야채+계란	계란형
	제4항	야채+된장+계란	
제Ⅱ류 어육형	제5항	야채+어육	어육형
	제6항	야채+된장+어육	
	제9항	야채+계란+어육	
	제10항	야채+된장+계란+어육	
제Ⅰ류 고급형	제7항	야채+수육	수육형
	제8항	야채+된장+수육	
	제11항	야채+계란+수육	
	제12항	야채+된장+계란+수육	고급형(어육+수육)
	제13항	야채+어육+수육	
	제14항	야채+된장+어육+수육	
	제15항	야채+어육+수육+계란	
	제16항	야채+된장+어육+수육+계란	

이상 16종류 방식에 대한 조사를 진행한 결과 중 전라북도의 부식물 섭취상황은 아래와 같다.(표 23) 가장 간단한 부식물 구성으로써 야채와 된장 섭취만 하는 제4 야채형이 31%이고, 여기에서 계란을 추구한 제3 계란형은 2%로 비중이 매우 낮으며, 야채나 된장 혹은 계란에다 어육을 섭취하는 제2 어육형은 24%로 조사되었고, 어육과 수육을 동시에 곁고루 섭취하는 제1 고급형이 가장 높은 43% 비율로 조사되었다.

제3과 제4 범주가 야채 위주의 매우 간단한 부식물 구성이라 한다면, 제1과 제2 범주는 어육과 수육을 섭취하는 복합적 부식물 구성인데, 전자

가 33% 비중이고, 후자가 67% 비중을 보인다. 따라서 부식물의 영양학적 상태는 전라북도의 경우 상당히 우량한 상황이라 할 수 있다.

〈표 23〉 전라북도 부식물의 질적 영양가 조사표 (1938)

	I 고급형	II 어육형	III 계란형	IV 아채형
春	76	40	5	75
夏	74	50	3	69
秋	90	55	4	48
冬	98	42	4	51
계 /784	338	187	16	243
비율	43.11%	23.85%	2.04%	30.99%

④ 마지막으로 지형별 가구 특성에 따른 식단 상황을 알아보기 위하여 본 보고서에는 제시되지 않았으나 필자가 <전라북도 부식물 섭취 조사표>(표 20)를 바탕으로 재구성한 결과는 다음과 같다.(표 24, 25)³³⁾

〈표 24〉 전라북도 부식물 지형별 섭취 조사표 (1938)

	IV		III						II						I		계
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
해안	0	5	1	0	0	54	0	12	0	8	0	0	1	28	0	31	140
평야	1	72	2	9	1	56	0	30	0	5	0	0	4	23	10	60	272
분지	3	64	2	0	0	17	0	9	0	4	0	12	0	23	3	32	169
삼림	1	27	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	6	0	4	40
高臺	0	33	0	0	0	15	0	7	0	4	0	4	0	1	6	18	88
高山	7	30	0	2	0	20	0	4	0	0	0	0	0	6	0	6	75

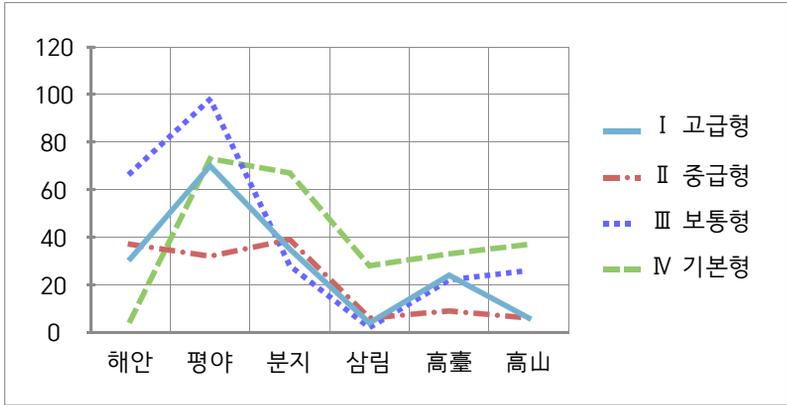
33) 앞의 표 21과 여기 표 25의 범주별 비율값이 같아야 하는데, 가을철 평야지대 조사 항목 중에서 어딘가 1값이 과다 표기되는 문제가 있는 것으로 보이는 바, 이와 관련된 것이 아닐까 한다. 본 보고서에서는 전국 3,110개 공립소학교별 조사대상값은 제시하지 않고 있어 더 이상의 확인은 어려운 상태이다. 여기서는 부식물 해석에 영향을 주는 값은 아니어서 간과하도록 한다.

〈표 25〉 전라북도 부식물의 지형적 분류 (1938)

	I 고급형	II 중급형	III 보통형	IV 기본형
해안	31	37	67	5
평야	70	32	98	73
분지	35	39	28	67
삼림	4	6	2	28
高臺	24	9	22	33
高山	6	6	26	37
계 /785	170	129	243	243
비율	21.66%	16.43%	30.96%	30.96%

이로 보면, 해안과 평야지대 주민의 부식물 섭취 상황이 삼림과 고산지대보다 양호한 정도를 보인다. 제4 기본식단형이 차지하는 상대 비중은 해안지대에서 가장 낮고, 삼림과 고산, 분지지대에서 매우 높다. 고산지대 주민은 제4 기본형과 제3 보통형이 주류를 이루며, 높은 지대(高臺) 주민도 비슷한 양상이나 제1 고급형이 상당히 높은 비중을 차지하고 있어 주목된다.

평야지대 주민은 중급형 식단 비중이 현저히 낮고 나머지 기본형, 보통형, 고급형이 골고루 높은 상황을 보인다. 해안지대 주민은 기본형이 매우 낮고, 보통형 비중이 높으며, 중급형이 가장 높은 비중이다. 분지지대 주민은 기본형이 높고 보통형이 낮으며, 고대 주민은 중급형이 현저히 낮은 반면에 기본형과 고급형, 보통형이 골고루 높은 비중을 보인다. 고산지대 주민은 기본형과 보통형이 절대 다수를 차지한다.(그림 12)



〈그림 12〉 전라북도 부식물의 지형적 분류 그래프

VI. 결론

지금까지 전주지역의 역사적 물산도대를 고찰하는 일환으로, 『세종실록지리지』를 비롯한 조선시대 전기와 후기의 여지지 및 전주 읍지 자료에 나타난 전주부 물산 내역을 살펴보았으며, 이어서 100년전 근대 전주의 물산지 도대를 위해 당시 전북지방지에 나타난 당시의 기상 상황과 곡물 잡곡 채소 과수의 농작물 작황 및 수산시장의 해산물 수급 정도를 고찰하였고, 끝으로 1938년도 전북주민의 음식물 섭취 상태를 주식물과 부식물 정도에 따라 일별하였다.

이를 통해 전주지역이 역사적으로는 감, 석류, 생강, 울금 및 봉밀, 용어, 옷, 자기 등이 특산물로 생산되었고, 조선 후기 매년 월별로 바치는 소위 <진공 12월령 물목서> 내역을 통해 월별로 생산되는 전주 물산의 흐름을 짐작할 수가 있었다.

현재 전주의 가까운 시기 물산 흐름을 엿보는 일환으로 『전북요람』(1913)을 통해 1912년도 전주의 물산지리지 구성을 농산물 중심으로 접

근하여 보았다. 기상 측면에서 100년전 전주는 지금(2015년 대비)보다 연평균이 1도 가량 더 높았고, 특히 여름철은 6도 가량 더 높은반면에 겨울철은 지금보다 5도 가량 더 낮은 온도를 보여 연중 한서(寒暑)의 차이가 지금보다 훨씬 극명한 기상 특성을 보였다. 연중 최고기온은 지금보다 5도 가량 더 높았고 반면에 최저기온은 지금보다 4도 가량 더 낮은 상태를 보였다.

이같은 변동은 현재 기상이 연중 고온부는 낮아졌고 저온부는 높아진 결과라 해석되므로, 개화시기는 빨라지되 고온작물 재배는 오히려 어려워진 상황임을 시사하였으며, 따라서 통상적인 한반도 온난화 관점은 최저기온 중심으로 접근하여야 하고, 고온부는 오히려 냉한화 측면으로 고려할 필요가 있음을 제기하였다.

1912년도 전라북도 28군 전체의 농작물 수확량을 대조하면서, 당시 전주군은 곡물생산에서 찰벼 수확량이 매우 높고, 쌀보리 비중이 높았으며, 깨 수확량도 두드러졌음을 살펴보았다. 채소작물에서는 무와 배추 생산량이 가장 높았고, 고구마와 감자 및 참외 재배도 높은 편에 속하였으며, 과수작물은 도내에서 감나무와 복숭아, 배나무 재배 수량이 가장 많았다. 전주해산시장에서는 도미가 가장 많은 판매고를 보였고, 다음으로 농어와 민어도 대폭 팔려, 이 3종 어류의 판매고가 전체의 81%나 되는 높은 비중을 보였다. 이러한 농수산물 토대는 당시 전주음식문화의 구성에 직접적인 영향을 끼쳤을 것이라 보이는 주목되는 결과이다.

한편 전국 13도의 지방주민 음식상황 조사자료를 통해 1938년도 전북도민의 음식물 섭취 정도를 살펴본 결과, 주식물은 쌀밥과 보리밥을 혼식하는 미맥식형(米麥食型)이 70% 비중으로 대부분을 차지하는 식단구성을 보였으며, 계절별로는 겨울철에 잡곡형이 크게 줄고 미식형(米食型)이 크게 증가하는 현상을 보였다.

부식물 섭취 상황은 양적으로 볼 때, 채소와 된장만을 먹는 기본형과

동물성 단백질 1종을 추가 섭취하는 보통형이 62% 비율을 보여, 전북도민의 대다수가 이러한 채소와 된장 위주의 부식물 식단을 하고 있었음을 나타내었다. 반면에 어육과 수육 중심의 식단 구성도 상당하여 38% 비율로 섭취되고 있음을 보였다. 그런데 이를 질적 측면으로 재구성하여 살펴보면, 어육과 수육을 함께 섭취하는 고급식단형이 43% 비중이고, 어육식단형도 24%가 되어 이들이 합하여 67% 비중을 차지하므로, 전라북도 주민의 부식물 섭취 상황은 매우 영양가 높은 고급식단 위주였음을 읽을 수가 있었다.

이를 지형별로 살펴보면, 채소와 된장 위주의 기본식단형이 분지와 삼림, 고대(高臺), 고산 지대에서 높은 비중을 보였고, 여기에다 동물성 1종이 추가되는 보통식단형은 해안과 평야, 고산지대에서 두드러지는 경향을 보였다. 어육과 수육 위주의 고급식단형은 평야지대와 높은 고대에서 높은 상황을 보였다.

이상의 고찰이 아직 초보적 탐구로 인한 한계가 적지 않지만, 전주지역의 역사적 음식문화를 일정 심화하는 물산토대 역할을 할 것으로 기대되는 바, 앞으로 이러한 연구가 더욱 확산되고 활발해진다면 훨씬 더 면밀한 전주지역의 음식과 물산 이해를 이끌어낼 것이라 전망한다.

본고 모두의 식농일치론 사상에서 다룬 바와 같이, 현대 우리 음식문화가 지향할 바는 전통시대 한국인이 우리 생태자연지형 속에서의 조화와 적응을 추구하였던 바로 그 ‘청복과 치생의 생태음식자연학’ 관점일 것이라 감히 제언하며, 이러한 ‘건강하고 맑게 사는 음식길’인 청복한 음식자연생활이 전주음식문화 개발에 접목될 수 있기를 기대한다.

주제어: 전주음식, 물산과 음식 문화, 전통문화환경, 물산지리

<Abstract>

Historical study on the cultural background of food in Jeonju
focusing on products

KIM, Il-gwon

The purpose of this study is to understand the factors affecting the formation of food culture in Jeonju. From the point of view that food culture is highly connected to ecological factors, this paper covers the period from the Choseon Dynasty to 19C.

First, the geographical description book from the Choseon Dynasty shows regional specialty and monthly products in Jeonju during that period.

Second, data from the early 19C also presents specialty products and food consumption tendency, which was compared to other provinces more abundant. Also it provides climate information showing 100 years ago summer temperature was higher, while winter temperature was lower compared to 2015 data.

Because these products shaped the formation of food culture, this study is important in helping to figure out the historical background of food in Jeonju.

Key Word : Jeonju food, product and food culture, eco-folklore, climate and products

전주지역 장아찌의 종류와 이용, 그리고 변화

조숙정*

〈목 차〉

- | | |
|----------------------|---------------------|
| I. 머리말 | III. 장아찌 이용의 특성과 변화 |
| II. 전라북도 장아찌의 종류와 구분 | IV. 맺음말 |

I. 머리말

1. 전주 음식에 대한 인식

한국 사람들이 ‘전주’ 하면 ‘음식’, ‘음식’ 하면 ‘전주’를 연상하는 것은 자연스러운 일인 것 같다. 필자도 생활 속에서 그런 소소한 일들을 어렵지 않게 경험해 왔다.

오래 전에 서울에서 밥을 먹다가 학교 후배로부터 들은 우스갯소리가 있다. 식당에서 밥을 먹고 음식 맛에 만족스러워 하지 못하는 손님들은 아마도 전라도 사람, 전주 사람일 것 같다는 것이다. 그러면서 “전주 음식

* 서울대 비교문화연구소 연구원

이 맛있잖아요, 그러니 웬만해선 음식이 입에 맞겠어요?”라는 말을 덧붙였다. 전주 사람의 입맛이 까다롭다고 말하려는 것이 아니었다. 이야기 맥락상 맛있기로 명성이 나 있는 전주 음식과 그것을 먹고 살아온 전주 사람들의 ‘높은 입맛’을 강조하려는 의도였다.¹⁾

전국적으로 예전부터 이름이 높았던 전주 음식의 명성 탓인지 다른 지역 사람들은 전주 사람 앞에서 자기 지역의 음식 맛을 자랑하기가 부담스러운 것 같다. 작년에 경남의 한 대학에서 열린 학술회의에 참석한 적이 있다. 점심 식사를 하던 중에 그 대학의 한 선생님이 타 지역에서 오신 선생님들에게 맛있게 식사를 하시라고 권하면서 “요즘은 경상도 음식도 맛있습시다.”라고 했다. 그러다 필자를 보고는 “전주에서 오신 분 앞에서 음식이 맛있다는 얘기를 했네요.”라고 덧붙여서 그 자리에 있던 사람들이 웃은 일이 있다. 농반진반의 이야기일 것이다. 앞의 사례와 마찬가지로 ‘전주 음식이 맛있’다는 것과 ‘전주 사람들의 입맛이 높다’는 한국 사람들의 일반적 인식이 잘 드러나는 전형적인 사례로 이해된다.

전국 어디를 가도 ‘전주식당’이 없는 곳이 없다는 이야기도 이러한 인식을 잘 보여준다. 전라도 방언이 가지고 있는 정서와 문화의 중요성을 강조한 바 있는 국어학자 이태영은 “다른 고장의 관광지에 가 보면 ‘전주

1) 전라도 말로 ‘개미(또는 게미)가 있다’는 말이 있다. ‘개미’ 또는 ‘게미’는 “음식의 감칠맛”(주갑동 2005), “깊고 은근한 음식 맛”(이기갑 1998), “입에 딱 맞는 맛”(함한희 2015b), “음식 맛을 보고 나서 발하는 토속 언어로 오랜 시간의 공력과 정성, 즐기는 사람의 기쁨 등을 포함한 사람들의 삶에서 자연스레 녹아난 참맛”(이영은 2011) 등의 뜻으로 해석된다. 이 ‘음식 맛의 개미’는 전라도 사람들의 ‘문화적 입맛’에 대한 적절한 표현일 수 있다. 전주 사람에게 ‘맛있는’ 음식은 입과 위를 즐겁게 하는 것이라면, ‘개미가 있는’ 전주 음식은 입과 위뿐만 아니라 마음도 흡족하게 하는 정서적 측면도 내포하는 것 같다. 주갑동, 『전라도 방언사전』(신아출판사, 2005), 10쪽; 이기갑 외, 『전남방언사전』(태학사, 1998), 25쪽; 함한희, 『음식창의도시 전주』, 전주역사박물관 편, 『꽃심을 지닌 땅, 전주: I 역사문화 편』(북코리아, 2015b), 277쪽; 이영은, 『전주음식의 역사와 문화』, 전주시·전주역사박물관 편, 『왜! 전주가 가장 한국적인 도시인가: 한스타일의 본산, 전주』(호름, 2011), 17쪽.

식당'이 꽤 많은데 그 이유는 음식의 고장이어서 '전주'라는 이름을 빌린 것이 아닌가 싶다."라고 하였다.²⁾ 필자는 작년에 제주도에서 지역 사람들이 알고 간다는 식당에 일행들과 제주의 바다 음식을 맛보러 간 적이 있다. 그런데 그 식당 주변에서 '전주식당'이라는 간판을 발견하고는 신기했던 기억이 있다. 이 먼 바다 건너 제주도에까지 '전주식당'이 있으리라고는 결코 생각하지 못했기 때문이다. 전국 어디에나 '전주식당'이라는 이름을 내건 음식점이 있다는 얘기가 그냥 속설이 아닌 것 같다는 생각이 새삼 들었다. 이것을 실증할 만한 통계조사가 있었던 것은 아니지만, '전주'가 음식이 맛있는 고장으로 알려진 것과 결코 무관하지 않을 것이다.

2011년과 2015년에 전주의 대표적인 이미지 또는 전통문화에 대한 인식을 묻는 설문조사에서 '한식' 또는 '음식'이 가장 높은 답을 얻었다.³⁾ 전주 음식의 발달에 대한 사람들의 일반적 인식은 이러한 통계조사를 통해서도 확인되는 것이다.

'전주 음식' 또는 전주를 중심으로 한 '전라북도 음식' 또는 '전라도 음식'의 발달과 지리환경적·사회문화적 배경에 대해서는 이미 여러 연구들이 밝히고 강조한 만큼 이 글에서는 반복하지 않겠다.⁴⁾ 분명한 것은 전통문화중심도시로서 전주의 정체성을 '예향(禮鄕)', '맛의 고장' 또는 '맛과 맛의 고향' 등으로 규정하고 있는 지역 내외의 사회적 인식은 전주의

- 2) 이태영, 『이태영 교수가 쓴 전라도 방언과 문화 이야기』(신아출판사, 2000), 16쪽.
- 3) 이영은, 『한국 음식문화와 전주』, 전주시·전주역사박물관 편, 『가장 한국적인 도시, 전주』(흐름, 2012), 207쪽; 함한희, 『전주의 문화를 통해서 본 전주정신』, 『전주학연구』 9(전주역사박물관, 2015a), 187쪽. 2015년 설문조사는 전주시 평생교육과에서 주관한 조사 결과를 함한희(2015a)에서 재인용한 것이다.
- 4) 장정옥, 『한국의 향토 음식 문화에 대한 연구』, 『아시아문화연구』 2(한국경원대학교 아시아문화연구소, 1997); 서혜경, 『전라북도의 음식』, 『인문과학연구』 11(전주대학교 인문과학종합연구소, 2006); 조숙정, 『콩에서 발견한 전복의 음식문화』(전라북도·국립민속박물관, 2008a); 조숙정, 『김치, 젓갈, 장아찌: 전라북도 부안군, 순창군의 민족생활어』(글누림, 2008b); 이영은, 앞의 논문, 2011, 2012; 함한희, 앞의 논문, 2015a, 2015b.

오랜 역사와 문화를 그 배경으로 하고 있다는 것이다.⁵⁾

2. 전주 음식과 문화의 특징

그렇다면 전주 음식의 특징은 구체적으로 무엇인가? 전주 음식의 특징을 규정하려는 시도는 여러 곳에서 발견된다. 우선 『全州府史』(1942)는 전주 음식을 다음과 같이 기록하고 있다.

“우리 지방민의 주식이 쌀·보리라는 점은 다른 지방과 다를 바 없다. 그리고 토착 구가(舊家)의 조선 요리는 그 종류·방법·재료 등에서 호화로움의 극치를 자랑하고 있으며, 맛에 있어서는 한국 전 지역을 통틀어도 비할 데가 없을 정도다. 하지만 고추를 많이 사용하는 것이 특색이자 결점이다. 그런데 최근에는 타 지방에서 이주해온 사람들이 많고 또한 일본 요리를 모방하는 경우도 많아졌기 때문에 예전부터 이름 높았던 전주 음식도 점차 그 특색을 잃어 가고 있다.”⁶⁾

일제강점기에 일본인이 쓴 글이므로 고추를 많이 사용한 매운 음식을 특색이자 ‘결점’으로 본 것은 참작할 일이다. ‘토착 구가의 조선 요리’로 대표되는 전주 음식이 종류·조리법·식재료 등에서 호화로우면서도 맛에서도 전국적으로 이름이 높았음을 알 수 있다. 그러나 역사적으로 오랫동안

-
- 5) 지방의 중요성이 새롭게 인식된 지방자치체의 실시로 지역 문화의 차별성과 고유성을 통해 지역 정체성을 강조하고 자원화하려는 지자체의 활동 및 지역학이, 최근에 더욱 강화되고 있는 이러한 문화정체성의 강조 및 사회적 인식의 확장과도 밀접히 관련된 측면이 있다. 이동희, 「전주학 정립의 필요성과 방법」, 이동희 편, 『전주학서설』(전주역사박물관, 2006); 김창민, 「지역학의 관점에서 본 전주학의 개념과 방법」, 『전주학연구』 창간호(전주역사박물관, 2007); 함한희, 앞의 논문, 2015a.
- 6) 홍성덕·김철배·박현석 역, 『(국역) 전주부사』(전주시 전주부사국역편찬위원회, 2014), 226-227쪽.

동안 전라도의 정치·경제·문화의 중심지였던 전주로 몰려드는 타 지방의 이주민들 및 일제의 영향으로 이 당시에도 전주 음식에 어떤 변화의 조짐이 있었던 것으로 보인다.

다음으로 『全州市史』(1964, 1974, 1986)를 보면, 1964년 판 ‘풍속’ 편에 전주 음식이 짧게 소개돼 있다.

“飲食은 쌀과 보리를 常食하고 肉食은 稀少하여 特權層의 食物로 看做해오기도 하였으며 初冬에는 「김장」을 하는 風習이 있고, 콩나물을 많이 길러 먹었다. 特히 全州式 「비빔밥」은 有名하였다.”⁷⁾

1974년 판에서는 ‘민속편’에 ‘전주팔미 (또는 십미)’만을 소개한다.⁸⁾ 그리고 1986년 판은 ‘향토편’에서 전주팔미 외에 몇 가지 음식 관련 항목을 더 추가해 기록하고 있다. 첫째는 부녀자들의 음식 솜씨와 정성이고, 둘째는 젓갈과 김치이고, 셋째는 대표 향토음식으로서 비빔밥과 콩나물국밥이 그것이다.⁹⁾

“전주지방의 부녀자들은 음식 솜씨가 각별히 뛰어났고 그 정성이 지극하였다.¹⁰⁾ 음식 솜씨 중에서도 특히 젓갈류가 뛰어나 게절, 명란젓, 새우젓, 오징어젓 등¹¹⁾ 그 담는 법과 간수법이 매우 훌륭하며 젓갈을

7) 전주시사편찬위원회 편, 『전주시사』(1964), 179쪽.

8) 전주시사편찬위원회 편, 『전주시사』(1974), 891-892쪽

9) 전주시사편찬위원회 편, 『전주시사』(1986), 607-609, 613쪽.

10) 일제강점기 잡지인 『별건곤(別乾坤)』(1928)의 제16·17호에 「八道女子 살남사 리評判記」에 “全羅道의 여자들이 다른 도의 여자보다는 요리를 잘 한다. 그 중에는 全州 여자의 요리하는 법은 참으로 칭찬할 만하다.”는 내용이 실려 있다. 이영은, 앞의 논문, 2011, 14쪽에서 재인용.

11) 『전주시사』(1986)에 열거된 젓갈의 종류가 의문스럽다. 전라북도는 서해에 접해 있다. 그런데 전주 부녀자들의 뛰어난 음식 솜씨를 자랑할 만한 젓갈 종류로 ‘조기젓’, ‘황석어젓’, ‘갈치젓’, ‘멸치젓’ 등 서해의 대표 어종으로 담근 젓갈이 제시되지 않은 것이다. 바로 이어서 젓갈을 넣어 담근 김치의 영양가와 맛을 언급

넣어 담은 김치는 영양가도 높고 맛도 일품이었다.”¹²⁾

전라도 음식 또는 전주 음식을 일반적 수준에서 개괄하는 많은 글들이 기본적으로 언급하고 있는 항목들은 바로 이 1986년 판 『전주시사』와 크게 다르지 않다.

필자가 『전주시사』(1986)에 추가된 전주 음식의 대표 항목에서 주목하는 것은 ‘젓갈’과 ‘김치’에 대한 언급이다. 김치와 젓갈은 본고가 주제로 하고 있는 ‘장아찌’와 매우 밀접히 관련된 음식 종류이기 때문이다. 다시 말해, 김치, 젓갈, 장아찌는 모두 염절임을 기본으로 하는 한국의 대표적인 저장음식이라는 공통점이 있다. 그러나 김치와 젓갈에 비해 장아찌는 그동안 한국의 음식문화로서, 또한 전주의 음식문화로서 그리 주목받지 못한 측면이 있다.

최근에 전주학(全州學)과 관련된 일련의 연구들은 ‘전주 음식’의 특징을 종합하여 밝히고 있다. 먼저 식품학자인 이영은은 전주 음식을 다음의 5가지로 특징짓는다.¹³⁾

1. 음식에 쓰이는 식재료가 다양하고 풍부하다.
2. 쌀과 곡물로 만든 떡과 죽 그리고 전통주가 발달하였다.
3. 따뜻한 기후 덕분에 음식의 간은 세고 맛이 진한 편이며, 김치·젓갈·고추장과 장아찌 등 다양한 발효식품이 잘 발달하였다.
4. 음식에 대한 정성이 극진하고, 한 상에 차리는 음식 가짓수가 유난히 많다.
5. 음식의 맛과 더불어 소리와 서화 등 생활의 멋을 즐기는 풍류를 즐겼다.

하고 있는데, 전라도 김치를 담글 때 주로 사용해온 이런 대표적인 양념용(조미용) 젓갈이 기록되지 않은 것은 더욱 의문이다.

12) 전주시사편찬위원회 편, 앞의 책, 1986, 607쪽.

13) 이영은, 앞의 논문, 2011, 17-18쪽; 이영은, 앞의 논문, 2012, 195-197쪽.

그리고 문화인류학자인 함한희는 전주 음식의 문화적 특징을 다음의 3가지로 종합하였다.¹⁴⁾

1. 예(禮)와 예(藝)를 갖춘 전주 음식: 전주의 전통음식은 예(禮)로 시작해서 예(藝)로 마무리 짓는 음식이었다.
2. 향토적 특색을 충분히 이용한 전주 음식: 전주지역의 특산물을 이용하여 전승 비법으로 조리하는 향토음식이 발달되었다.
3. 발효음식, 묵힌 음식, 기다림의 음식: 전주에는 유독 발효음식이 발달되었다.

본고와 관련하여서 상기된 전주 음식과 문화의 특징에서 눈에 띄는 것이 발효음식의 발달에 관한 부분이다. 발효음식으로는 김치, 젓갈, 장아찌, 그리고 고추장을 포함한 장류가 대표적인 것으로 흔히 예시된다. 전라도 또는 전주 김치를 규정할 때 중요한 식재료 중 하나가 젓갈인데,¹⁵⁾ 젓갈이 삭아서 나는 김치의 감칠맛은 전라도 김치의 독특함을 보여주며, 그 맛을 아는 사람들은 ‘전라도식 김치’를 선호하게 된다. 우리나라의 4대 젓갈시장 중 하나가 부안군에 위치한 곰소 젓갈시장이다.¹⁶⁾ 그리고 고추장으로 대표되는 장류와 장아찌가 지역특산물로 유명한 순창군도 전라북도에 위치해 있다.¹⁷⁾ 우리나라 제1호 장류산업 특구인 ‘순창전통고추장 민속마을’에서 “우리나라 전통 고추장의 40%를 생산하고 있고, 순창에 있는 고추장 대기업까지 합하면 전국 생산량의 50% 이상을 차지하고 있다.”¹⁸⁾ 음식전문가들은 공통되게 “전주음식에서는 장류(된장, 고추장, 청

14) 함한희, 앞의 논문, 2015a, 188-189쪽; 함한희, 앞의 논문, 2015b, 273-277쪽.

15) 조숙정, 『김치와 문화적 지식: 전라도 김치의 명칭과 구분법에 대한 인지인류학적 접근』, 『한국문화인류학』 40집 1호(한국문화인류학회, 2007), 115-119쪽.

16) 조숙정, 『상품화된 젓갈의 명칭과 범주: 곰소 젓갈시장의 사례 연구』, 『한국문화인류학』 43집 2호(한국문화인류학회, 2010), 3-44쪽.

17) 조숙정, 앞의 책, 2008a, 153-170쪽; 조숙정, 앞의 책, 2008b, 225-296쪽.

국장)와 젓갈의 사용을 매우 중시했다.”고 지적한다.¹⁹⁾

저장식품의 대명사인 이 음식들은 대표적인 한국의 전통 발효음식이기도 하다. 흔히 한국 음식문화의 특징으로 발효식품의 발달이 강조된다.²⁰⁾ 김치, 젓갈, 장, 장아찌 등 저장성 발효식품의 발달은 한국인의 전통적 식단이 쌀·보리 등 곡류 중심의 주식과 채소 중심의 부식으로 구성된 것과 밀접히 관련된다.

간단히 말해, 전라북도 또는 전주의 음식은 한국 음식문화의 가장 전형적인 모습을 보여주면서, 동시에 정성을 다해 솜씨를 부린 푸짐하고 맛깔스런 음식의 맛(禮)과 멋(藝)으로 전주지역만의 특색 있고 차별화된 명성을 얻어 왔다고 할 수 있다.

3. 연구 목적과 연구 방법

본고의 목적은 저장음식이자 발효음식인 장아찌의 종류와 이용, 그리고 변화를 통해서 전주 또는 넓게는 전라북도의 음식과 문화를 살펴보는 것이다.

장아찌는 김치, 젓갈, 장류 등과 함께 한국인의 일상적인 식생활에서 기본 반찬으로 이용되고 있다. 특히 김치와 장아찌는 저장을 위해 채소를 소금에 절이는 방식을 기본으로 사용하는 채소 절임음식이라는 점에서 공통점을 지닌다. 사실 한국 음식문화사의 관점에서 김치와 장아찌는 채소 절임음식이라는 하나의 뿌리에서 분화된 음식 범주들이다.²¹⁾ 오늘날

18) 유미경, 『우리 콩, 세계로 나아가다』(한국학술정보, 2007), 41쪽.

19) 함한희, 앞의 논문, 2015a, 189쪽.

20) 조홍윤, 「한국 음식문화의 형성과 특징」, 『한국식생활문화학회지』 13권 1호(한국식생활문화학회, 1998), 5쪽; 신말식, 「전라지역의 음식문화」, 광주민속박물관 편, 『문화예술의 고장 IV: 우리 음식』(광주민속박물관, 2009), 124-125, 130-131, 134-135쪽.

21) 임희수, 「우리나라 전래 장아찌에 관한 연구」, 『산업기술연구』 11(장안전문대학

한국의 민족음식 또는 국민음식으로 인식되는 김치의 명성과 이용도에 비견될 수는 없지만, 장아찌는 소비가 감소하는 상황에서도 여전히 한국인의 식단에서 밑반찬으로써 역할을 담당하고 있다.

식품학적으로 장아찌는 “무, 오이, 도라지, 더덕, 고사리 등의 채소를 된장이나 막장, 고추장, 간장 속에 넣어 삭혀 만든 반찬. 각종 육류, 어류도 살짝 익혀 된장, 막장 속에 넣어 만듦. 밥상 차림에 대비하는 밑반찬의 하나”로 정의된다.²²⁾ 또는 좀 더 구체적으로는 “장지(醬漬) 또는 장과(醬瓜)라고 하며 무, 오이, 깻잎 등의 채소류와 굴비, 전복 등의 어패류, 김, 파래 등이 해조류를 간장, 된장, 고추장, 젓갈, 식초, 술지게미 등의 절임원에 담가 침장액의 삼투와 효소의 작용으로 독특한 풍미를 내게 하는 저장 발효식품”으로 확장되어 정의된다.²³⁾ 즉, 장아찌는 채소류를 주로 갈무리하여 밑반찬으로 먹는 저장식품이고 장류를 기본 절임원으로 사용하여 삭혀서 먹는 전통 발효음식이다. 그러나 부수적으로 육류나 어류도 재료로 사용되며, 염장식품인 젓갈도 절임원이 되며 소금과 혼합된 식초, 술지게미 등도 사용된다.

한국의 음식문화사적으로 볼 때 채소 절임음식으로서 장아찌는 적어도 삼국시대부터 식용된 것으로 보인다. 통일신라를 거쳐 고려에 이르는 동안 채소 재배가 발달하면서 절임류와 김치류(침채형)로 분화되어 발달하였고, 조선시대에 이르면 김치가 더욱 발달하면서 소금과 식초에 절인 것, 장에 절인 것, 술지게미를 섞어서 절인 것 등은 장아찌로 분화되었다.²⁴⁾

산업기술연구소, 2002), 47쪽; 조숙정, 「김치와 장아찌의 범주화에 관한 인지인류학적 연구」, 세계김치연구소 편, 『김치에 대한 인지, 정서 그리고 변화』(세계김치연구소, 2015), 80-92쪽.

22) 윤서석, 『한국의 음식용어』(민음사, 1991), 271쪽.

23) 윤숙경, 『우리말 조리어 사전』(신광출판사, 1996). 임희수, 앞의 논문, 46쪽에서 재인용.

사실 장아찌와 관련된 음식문화 연구는 그리 많지 않다. 그런데 흥미롭게도 전북지역의 장아찌에 관한 선행 연구들이 상당히 있다. 그리고 이 연구들은 문헌 조사가 아닌 현장 조사를 토대로 한다는 점에서 특히 의미 있는 자료를 제공한다. 전라북도 내 특정 지역의 장아찌를 대상으로 한 가정학 연구로는 서혜경(1988), 이영란(1991), 추정임(2004)이 있고, 인류학 연구로는 조숙정(2008b)이 있다.²⁵⁾ 그리고 장아찌에 관한 전면적인 연구는 아니지만 특정 지역의 전통음식에 관한 연구의 일부로 장아찌를 포함한 연구로 차명옥(1997), 정정희(2003), 서혜경(2006)이 있다.²⁶⁾

상기한 전라북도 장아찌 관련 선행 연구 대부분은 전통음식으로서 장아찌의 종류와 재료, 담금법 등에 초점을 맞춘 경향이 있다. 그래서 오늘날 전라북도 또는 전주 사람들이 일상의 식생활에서 장아찌를 어떻게 소비하고 인식하고 있는지를 보여주지 못하는 한계가 있다. 이번 연구를 위해 전주시에 거주하는 제보자들을 면담하고 일상생활을 관찰한 바에 의하면, 장아찌의 종류 및 담금법뿐만 아니라 장아찌를 소비하는 방식 및 심지어 장아찌의 개념 등 음식문화의 변화가 있는 것으로 나타났다.

본고는 장아찌의 종류와 소비 방식 및 그 변화를 살펴봄으로써, 전주지역의 장아찌 관련 음식문화의 일면을 이해해 보고자 한다. 이를 위해서 먼저 전라북도 장아찌에 관한 문헌 자료를 분석하여 전라북도의 장아찌 종류와 특징을 살펴볼 것이다. 그리고 필자가 전주시에서 수행한 현지조

24) 임희수, 앞의 논문, 46-47쪽.

25) 서혜경, 「전북 진안군의 장아찌에 관한 조사연구」, 윤서석박사 정년퇴임기념논총 간행위원회 편, 『윤서석박사 정년퇴임기념논총』(1988), 113-140쪽; 이영란, 「전북 고창 지방의 장아찌에 관한 조사연구」(전주대 석사학위논문, 1991); 추정임, 「전북 부안 지방의 장아찌에 관한 조사연구」(전주대 석사학위논문, 2004); 조숙정, 앞의 글, 2008b, 225-296쪽.

26) 차명옥, 「전주지방의 전통음식 조사연구」(전주대 석사학위논문, 1997), 43-44쪽; 정정희, 「전북 임실지방의 전통음식 조사연구」(전주대 석사학위논문, 2003), 30, 32쪽; 서혜경, 앞의 논문, 2006, 111쪽.

사 자료를 보완하여 함께 검토해볼 것이다. 그 다음으로는 현지조사 자료를 토대로 일상의 식생활 속에서 실제로 어떤 장아찌 종류가 어떻게 소비되고 인식되고 있는지를 변화의 측면에서 살펴볼 것이다. 본 연구는 좁게는 전주지역의 장아찌 문화에 대한 것이면서 넓게는 전라북도의 장아찌 문화에 대한 것이 될 것이다.²⁷⁾

자료 수집을 위해서 필자는 2016년 4월부터 6월까지 문헌 조사와 함께 전주시에서 현지조사를 하였다. 그리고 7-8월 사이에 보완조사를 하였다. 문헌 자료는 전주시를 포함하여 전라북도의 장아찌와 관련된 논저를 중심으로 검토하였다. 현지조사 자료는 전주시에 거주하는 여성 제보자들을 중심으로 수행한 심층면담에 토대하며, 일부 관찰 자료를 포함하였다. 주요 제보자는 70대의 노년층으로 여성 3명과 남성 1명 등 4명이다. 이 주요 제보자들은 자신들의 가정에서 소비하는 장아찌에 대한 이야기와 함께 어려서 먹고 자라온 어머니의 장아찌에 대한 이야기를 통시적 관점에서 진술해 주었다. 이와 함께 젊은 40대 여성 제보자 3명도 면담하였다. 이렇게 연령상으로 세 개의 세대를 관통하는 현지조사 자료를 토대로 장아찌 관련 음식문화의 과거와 현재를 살펴볼 수 있었다.

27) '전주학'으로서 '전주 음식'을 논할 때 '전주'의 지리적 범위를 어떻게 설정할 것인가는 중요한 논의주제일 것이다. 장명수(2006)는 전주학의 연구 범위 설정과 관련해 "현 전주의 행정 구역이 아니라 크고 넓은 역사적 영역이 획책되어야 한다."고 주장하고 시간, 공간, 기능, 전통문화라는 차원으로 구분하여 다층구조적인 연구 범위를 구체적으로 제시하였다. 본고는 연구의 지리적 범위를 전주를 중심으로 한 전라북도로 넓게 설정한다. 그러나 연구의 초점은 전주지역에 두고 있다. 장명수, 『전통문화도시 전주, 전주학의 비전』, 이동희 편, 『전주학서설』(전주역사박물관, 2006), 12-13쪽.

II. 전라북도 장아찌의 종류와 구분

1. 장아찌의 종류

먼저 전라북도 사람들은 어떤 종류의 장아찌를 먹어왔는지를 살펴보겠다. 전라북도 장아찌의 종류는 전북지역에서 조사된 장아찌 관련 문헌 자료 및 2016년 현지조사 자료를 토대로 검토했다. <표 1>은 본고에서 분석 자료로 참고한 문헌 목록이다. 모두 8편의 논저를 참고하였는데, 전라북도 전 지역을 대상으로 한 2편의 글(표의 1번)과 전주를 포함하여 6시군을 대상으로 한 6편의 논저(표의 2-7번)가 그것이다. 참고로, 순창군의 자료는 일반 가정집의 장아찌를 조사한 다른 지역들과는 달리 순창전통고추장만속마을에서 지역특산품으로 상품화된 장아찌의 종류를 보여준다.

<표 1> 전라북도 장아찌 관련 문헌 목록

번호	지역	문헌 자료
1	전라북도	문화공보부 문화재관리국(2014[1984]), 『한국민속종합조사보고서: 15. 향토음식 편』 서혜경(2006), “전라북도의 음식”
2	진안군	서혜경(1988), “전북 진안군의 장아찌에 관한 조사연구”
3	고창군	이영란(1991), “전북 고창 지방의 장아찌에 관한 조사연구”
4	임실군	정정희(2003), “전북 임실지방의 전통음식 조사연구”
5	부안군	추정임(2004), “전북 부안 지방의 장아찌에 관한 조사연구”
6	순창군	조숙정(2008b), 『김치, 젓갈, 장아찌: 전라북도 부안군, 순창군의 민족생활어』
7	전주시	차명옥(1997), “전주지방의 전통음식 조사연구”

이를 토대로 전라북도 장아찌의 종류를 종합하여 그 목록을 <표 2>로 제시하였다. 전체적으로 65종의 장아찌가 조사되어 매우 다양한 장아찌

가 이용되어 왔음을 알 수 있다.

구체적으로 살펴보기에 앞서, <표 2>의 목록화와 관련하여 두 가지 참조 사항을 간단히 설명하겠다. 첫째, ‘장아찌’는 전라도에서는 보통 ‘짱아찌’로 발음된다. 개별 장아찌의 이름도 예컨대 ‘꼬치짱아찌(고추장아찌)’, ‘머윗대짱아찌(머윗대장아찌)’, ‘무시짱아찌(무장아찌)’, ‘딱주짱아찌(잔대장아찌)’ 등 지역의 고유 발음이나 어휘가 사용된다. 그러나 여기서는 비교의 편의상 표준형 명칭을 대표형으로 삼았고, 가나다순으로 목록화하였다.

둘째, <표 2>의 2016년 전주시 사례에 사용된 기호의 구분을 설명하면, ○는 제보자가 집에서 직접 담가 먹는 장아찌를, [○]는 제보자의 지인(전주 거주)이 집에서 담가 먹는 장아찌로 제보자도 먹어본 장아찌를 가리킨다. 그리고 △는 제보자가 전주 외 지역에 사는 지인으로부터 얻거나 상품으로 구입해서 먹어본 또는 식당 등에서 먹어본 장아찌를 의미한다.²⁸⁾

<표 2>는 전라북도 내 여섯 시도별로 조사된 장아찌의 종류를 구분하여 보여준다. 진안군에서 조사된 장아찌는 22종, 고창군은 35종, 임실군은 13종, 부안군은 35종, 순창군은 26종, 그리고 전주시는 28종이다.²⁹⁾

28) 더하여 ‘게장아찌’와 ‘참게장아찌’에 물음표를 붙인 것은 민간에서 보통 ‘게장’ 또는 ‘게장’으로 부르는 이 음식의 범주에 이견이 있기 때문이다. 자세한 내용은 뒤에서 다룰 것이다.

29) 순창군의 경우, 명칭으로 구분된 상품화된 장아찌의 종류는 39종이다. 주재료는 같아도 절임원에 따라 제품을 세분하기 때문이다. 그러나 다른 지역의 자료들처럼 주재료에 따라 장아찌의 종류를 구분하면 26종이 된다. 그리고 순창의 한 제보자(1935년생)가 집에서 담가 먹었던 ‘다팡지’(단무지)를 포함하면 27종이 된다. 그러나 제보자가 의식적 차원에서 ‘다팡(지)’를 장아찌로 인식하지 못하여 목록화하지 않았다. 그러나 ‘다팡’을 ‘다팡·지’라고 부르는 명칭에서 알 수 있는 바와 같이, 단무지는 ‘지’의 일종으로 수용되었음에 분명하다. 전주시의 제보자들은 단무지를 장아찌의 일종으로 개념화하였다. 조숙정, 앞의 책, 2008b, 225-296쪽.

〈표 2〉 전라북도 장아찌 및 지역별 장아찌의 종류

지역 번호	전라북도 장아찌	진 안 군 1988	고 창 군 1991	임 실 군 2003	부 안 군 2004	순 창 군 2008	전주시		계
							1997	2016	
1	가지장아찌		○		○				2
2	감잎장아찌		○						1
3	감장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
4	강수장아찌							○	1
5	계약장아찌							○	1
6	계장아찌(계장)	○?			○?				2
7	고구마줄기장아찌				○				1
8	고들빼기장아찌					○			1
9	고추장아찌 (푹고추장아찌)	○	○	○	○	○	○	○	6
10	고춧잎장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
11	곰취장아찌							[○]	1
12	굴비장아찌 (조기장아찌)		○		○	○	○	△	4
13	김장아찌					○			1
14	깨춧지								0
15	갯잎장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
16	노각장아찌				○			△	1
17	단무지(무지)						○	○	1
18	달래장아찌	○			○				2
19	대하장아찌				○				1
20	더덕장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
21	도라지장아찌	○	○		○	○			4
22	도토리묵장아찌	○							1

지역 번호	전라북도 장아찌	진 안 군 1988	고 창 군 1991	임 실 군 2003	부 안 군 2004	순 창 군 2008	전주시		계
							1997	2016	
23	동아장아찌		○		○	○			3
24	두릅장아찌					○		[○]	2
25	마늘잎장아찌 (풋마늘잎장아찌)	○	○		○				3
26	마늘장아찌	○	○		○	○	○	○	5
27	마늘종장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
28	매실장아찌					○		○	2
29	머윗대겹질장아찌			○	○		○		3
30	머윗대장아찌		○			○		[○]	3
31	명태장아찌		○		○		○		3
32	무말랭이장아찌	○	○			○			3
33	무장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
34	박대장아찌		○		○				2
35	박장아찌	○	○				○		3
36	밤장아찌					○			1
37	배추속대장아찌		○						1
38	뽕잎장아찌					○			1
39	사과장아찌		○						1
40	산초장아찌						○		1
41	수박장아찌	○	○		○		○		4
42	씀바귀장아찌								0
43	양배추장아찌							○	1
44	양태장아찌		○						1
45	양파장아찌	○	○		○	○	○	○	5
46	양하장아찌		○		○				2

지역 번호	전라북도 장아찌	진 안 군 1988	고 창 군 1991	임 실 군 2003	부 안 군 2004	순 창 군 2008	전주시		계
							1997	2016	
47	연근장아찌		○						1
48	오이장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
49	우무장아찌 (우무묵장아찌)		○		○				2
50	울외장아찌			○	○	○		△	3
51	잔대장아찌 (떡주장아찌)		○		○				2
52	죽순장아찌		○		○	○			3
53	지총장아찌				○				1
54	참게장아찌 (참게장)						○?		1
55	참외장아찌	○	○		○	○	○		5
56	청태장아찌						○		1
57	취나물장아찌					○			1
58	콩잎장아찌	○	○	○		○	○	○	5
59	토마토장아찌	○	○		○				3
60	파래장아찌				○				1
61	파뿌리장아찌			○	○				2
62	파장아찌 (쪽파장아찌)		○		○				2
63	풋마늘잎장아찌			○					1
64	호박장아찌	○	○						2
65	홍합장아찌								0
	계	22	35	13	35	26	21	19	
							28		

1997년 전주 조사에서는 21종의 장아찌(감, 고추, 고춧잎, 굴비, 깻잎, 단무지, 더덕, 마늘, 마늘종, 머윗대, 명태, 무, 박, 산초, 수박, 양파, 오이, 참게, 참외, 청태, 콩잎장아찌)가 보고되었다. 2016년 조사에서는 제보자들이 모두 22종의 장아찌(감, 강수, 게약, 고추, 고춧잎, 곰취, 굴비, 깻잎, 노각, 단무지, 더덕, 두릅, 마늘, 마늘종, 매실, 머윗대, 무, 양배추, 양파, 오이, 울외, 콩잎장아찌)를 보고하였다. 그러나 제보자들이 집에서 직접 담가 먹는 것이기보다는 상품화된 장아찌로 인식하는 ‘굴비장아찌’, ‘노각장아찌’, ‘울외장아찌’의 3종을 제외하면 19종의 장아찌가 실생활과 보다 직접적으로 연관된 장아찌라고 할 수 있다.

두 조사에서 공통으로 보고된 장아찌는 상품화된 장아찌를 포함하여 13종이다(감, 고추, 고춧잎, 굴비, 깻잎, 더덕, 마늘, 마늘종, 무, 단무지, 양파, 오이, 콩잎장아찌). 1997년 조사에서는 보고되었으나 2016년 조사에서 보고되지 않은 장아찌는 8종이고(머윗대겹질, 명태, 박, 산초, 수박, 참게, 참외, 청태장아찌), 2016년 조사에서 새로이 보고된 장아찌는 7종이다(강수, 게약, 곰취, 두릅, 매실, 머윗대, 양배추). ‘강수장아찌’는 생강 주변에 난 잔뿌리를 뭉쳐서 된장에 박은 장아찌고, ‘게약장아찌’는 연한 생강 줄기를 두드려서 된장이나 고추장에 박은 장아찌다. 앞선 연구에서 완주군 봉동읍에서 ‘게약장아찌’는 “생강뿌리인 강수, 생강 줄기를 두드려서 담그는” 장아찌를 가리킨다고 보고된 적이 있다.³⁰⁾ 그런데 이번 전주 조사에서는 ‘강수장아찌’와 ‘게약장아찌’가 구분되는 것으로 나타났다. ‘매실장아찌’는 소금물과 설탕에, 그리고 나머지 4종의 장아찌는 설탕이나 매실청으로 단맛을 가미한 간장에 절여 만든 것이다. 곰취, 두릅, 매실, 양배추를 이용한 장아찌들은 근래에 별미로 또는 건강을 생각해서 새롭게 담가 먹게 된 것이다.

30) 서혜경, 앞의 논문, 2006, 111쪽.

정리하면, 1997년에 보고된 21종에 새로이 조사된 7종의 장아찌를 더 하면 전주에 거주하는 사람들이 집에서 담가 먹었거나 먹고 있는 장아찌는 28종이 된다. 그러나 집에서 직접 담가 먹지는 않지만 지금도 종종 소비하고 있는 ‘노각장아찌’와 ‘울외장아찌’를 포함시키면 30종의 장아찌를 먹어온 셈이다.

한편, 65종의 장아찌 중에서 ‘깨춧지’,³¹⁾ ‘씀바귀장아찌’, ‘홍합장아찌’ 등 3종의 장아찌는 1984년에 간행된 『한국민속종합조사보고서』에서 보고되었으나,³²⁾ <표 2>에서 보는 바와 같이 여섯 시군 어디에서도 보고되지 않았다.

2. 장아찌의 주재료와 절임원

장아찌를 규정하는 데 주로 사용되는 표현들은 ‘저장음식’, ‘절임음식’, ‘발효음식’ 등이다. 즉, 장아찌는 기본적으로 채소를 갈무리하여 장기간 보존 및 저장하여 먹는 음식이다. 그 방법은 부패를 방지하기 위해서 소금에 절이거나 말려서 채소 내 수분을 어느 정도 제거하여 소금물이나 장, 젓갈 등 짠 절임원에 절이는 염장법을 사용하며, 그 과정에서 숙성되면서 독특한 발효미(醱酵味)의 풍미와 식감을 갖게 된다. 장아찌의 이러한 기본적 속성을 고려할 때, 주재료와 절임원은 장아찌를 이해하는 데 중요한 측면들일 것이다.

31) ‘깨춧지’는 주재료를 밝히지 않고 “간장이나 고추장에 박는다.”라고만 되어 있어 정확히 어떤 종류의 장아찌인지 알 수 없다. 문화공보부 문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서: 15. 향토음식 편』(국립문화재연구소, 2014), 220쪽.

32) 문화공보부 문화재관리국, 앞의 책, 220, 222쪽.

1) 장아찌의 주재료

우선 <표 2>에 열거된 65종의 장아찌의 이름을 보면, 대개 ‘주재료명+장아찌’로 명명되고 있다. 예컨대, ‘가지장아찌’, ‘깻잎장아찌’, ‘무장아찌’와 같다. 새로운 재료를 이용해 장아찌를 만드는 경우에도 이러한 명명 원칙을 따른다. ‘양배추장아찌’가 좋은 예인데, 전통적 식재료가 아닌 ‘서양 배추’를 장아찌라는 전통음식을 만드는데 활용하고 그 이름을 ‘양배추+장아찌’로 명명한 것이다. 일본의 절임음식인 ‘다쿠양’에서 유래한 ‘다꽁지’ 곧 ‘단무지’는 ‘단(甘)+무+지’로 구성된 이름인데, 이것도 ‘지’가 김치와 함께 장아찌도 지시할 수 있는 말이라는 점에서 예외는 아니다.³³⁾ 한국의 전통 장아찌가 짠맛을 기본으로 하는 것과 달리 단맛이 있는 장아찌이기 때문에, 이름에 맛의 차이를 보여주는 ‘단’을 붙여 유표성(markedness)을 드러내고 있다.

제보자들은 장아찌의 종류를 진술할 때 절임원의 차이에 상관없이 주재료에 따라 명명된 종류를 보고하였다. 예컨대, 고춧잎장아찌의 경우 된장이나 간장, 또는 젓갈에 절여 장아찌를 만들 수 있지만, 그냥 ‘고춧잎장아찌’라고만 하였다. 그리고는 장아찌를 구체적으로 설명할 때 “된장에도 박고, 간장에도 절이고”라는 식으로 설명을 덧붙였다. 즉, 장아찌의 종류를 구분할 때 주재료인 채소의 종류가 중요하게 인식되는 것이다. 사실 ‘장아찌’라는 음식 명칭이 보여주는 바와 같이 장아찌는 기본적으로 ‘장(醬)’에 담긴 ‘지’로 개념화된 음식이다. 따라서 장아찌의 종류는 절임원보다 채소로 구분하는 것이 논리적이다. 단, 지역특산물로 상품화된 장아찌가 조사된 순창에서는 ‘절임원+주재료명+장아찌’로, 예컨대 ‘된장깻잎장아찌’, ‘간장깻잎장아찌’, ‘고추장깻잎장아찌’ 등으로 그 종류와 명칭을 세분하였다.³⁴⁾ 그러나 순창군의 일반 가정집에서는 다른 지역들과 마찬가지로

33) 조숙정, 앞의 논문, 2015, 87-92쪽 참조. ‘지’와 관련해서는 후술할 것이다.

34) 조숙정, 앞의 책, 2008b, 277-279쪽.

지로 주재료를 기본으로 장아찌의 종류를 구분하였다.³⁵⁾

장아찌를 담그는 데 사용된 재료들을 자세히 살펴보자. <표 2>의 장아찌 종류들을 토대로 재료는 크게 ‘채소류’, ‘과실류’, ‘해조류’, ‘어패류’, 그리고 ‘기타’의 5가지로 구분할 수 있다.³⁶⁾ <표 3>에 장아찌의 주재료를 구분하여 제시하였다.

〈표 3〉 장아찌의 주재료

주재료	종류		계	
채소류	뿌리	달래, 더덕, 도라지, 마늘, 무(조선무), 왜무, 양파, 연근, 잔대, 파뿌리, 생강뿌리	11	41
	잎줄기	감잎, 고구마줄기, 고들빼기, 고춧잎, 곰취, 깻잎, 두릅, 마늘잎, 마늘종, 머위대, 머위대겉질, 배추속대, 뽕잎, 양배추, 씀바귀, 죽순, 취나물, 콩잎, 파(쪽파), 생강줄기	20	
	꽃줄기	양하	1	
	열매	가지, 고추, 노각, 동아, 박, 오이, 울외, 청태, 호박	9	
과실류	.	감, 도토리, 매실, 밤, 사과, 산초, 수박, 참외, 토마토	.	9
해조류	.	김, 우뚝가사리, 지충, 파래	.	4
어패류	어류	명태, 박대, 양태, 조기(굴비)	4	8
	조개류	홍합	1	
	새우류	대하	1	
	계류	참게, 꽃게(또는 들게?)	2	
기타	.	깨추(?)	.	1

‘채소류’ 41종, ‘과실류’ 9종, ‘해조류’ 4종, ‘어패류’ 8종, ‘기타’ 1종으로 총 63가지의 식재료가 사용되었다. 특히 파뿌리, 생강뿌리, 생강줄기, 머

35) 조숙정, 앞의 책, 2008b, 243-247쪽.

36) 식품학적 분류법에서 초본식물 열매인 수박, 참외, 토마토는 채소류로 구분된다. 그러나 제보자들은 감처럼 과실(과일)로 보았다. 내부자적 관점(insider's point of view)을 중시하는 본 연구는 제보자들이 과일로 사고하고 소비하는 이 열매들을 감과 함께 과실 범주로 목록화했다.

윗대껍질, 수박껍질 등은 파나 생강, 머윗대를 손질하거나 수박을 먹은 후 버려지는 것이기 때문에 하나의 식재료로 보기는 어렵다. 그러나 버려지는 채소나 과일의 부수적 부위까지도 장아찌의 재료로 활용해 왔음을 보여주기 위해 구분하여 목록화했다. 이를 통해 장아찌가 최대한으로 채소 먹을거리를 확보하기 위한 저장성 갈무리음식임을 알 수 있다. 한 제보자(이○수, 남, 1946년생)의 말처럼, 먹을 것이 귀했던 옛날에는 “소금기만 들어가면 반찬이 됐은게.” 말이다.

63종의 장아찌 식재료 중에서도 41종이 이용되는 ‘채소류’가 65%로 가장 높은 비율을 차지한다. 이와 함께 ‘과실류’, ‘해조류’까지 포함하면 장아찌의 주재료는 식물(86%)로부터 얻고 있음을 알 수 있다. 이것은 장아찌가 채소를 염절입한 저장음식으로 개념화되는 이유를 확인시켜 준다. 실제로 제보자들은 장아찌의 종류를 말할 때 채소가 재료가 되는 장아찌들을 기본으로 진술하였다. ‘굴비장아찌’ 같은 것은 대개 연구자가 어떤 단서를 제공할 때서야 먹어본 경험을 말하였다

어패류가 이용된 장아찌의 경우 서해에 접해 있는 고창군과 부안군에서 주로 보고되었다. 그러나 동부 산악지대에 위치한 진안군과 임실군에서는 거의 보고되지 않았다. 다만 진안군의 ‘게장아찌’는 예외적인 경우인 것 같다. 진안에서 “게 장아찌는 게장 담그는 법처럼 간장을 끓여 식혀 붓는 방법을 많이 이용”하는데, “진안군은 산악지대로 바다와 멀리 떨어져 있으며 진안읍을 제외하고는 교통이 불편하여, 최근까지도 젓갈을 담그지 않았으며 젓갈이라는 명칭도 쓰지 않았기 때문에, 게를 간장에 담그는 방법이 장아찌 담그는 방법과 동일하여 게 장아찌라고 부르는 것으로 보인다.”고 설명한다.³⁷⁾ 즉, ‘젓갈’이라는 음식 개념이 약한 진안군에서는 게라는 익숙하지 않은 식재료보다는 간장이라는 익숙한 장 절임원에 초

37) 서혜경, 앞의 논문, 1988, 128쪽.

접을 맞추어 ‘장아찌’로 부른다는 것이다. 한편, 전주시에서는 ‘굴비장아찌’와 ‘명태장아찌’, ‘참게장아찌’가 보고되었다.³⁸⁾

그런데 어패류, 특히 게를 이용한 장아찌에 대해서는 부연설명이 필요한 것 같다. 장아찌는 주로 채소류를 장에 절이는 절임저장음식으로 개념화되고 그것이 가장 전형적인 것으로 인지되고 있다.³⁹⁾ 그러나 주지하다시피 부차적으로 조기, 명태 등 어패류가 이용되기도 하며, 장류가 아닌 소금물에만 절이거나 술지게미 또는 쌀겨를 혼합한 소금에 절이기도 하고 젓갈이 이용되기도 한다.

<표 2>에 보고된 어패류 장아찌들은 대개 조기를 말린 굴비나 명태를 말린 북어처럼 말린 수산물을 고추장에 박아 숙성시킨 것이다. 그런데 ‘게장아찌’와 ‘참게장아찌’는 생물인 게를 간장에 넣어 숙성시킨다는 점에서 다르다. 즉, 주재료의 전처리 방식과 절임원에서 차이를 보인다. 게다가 ‘게장아찌’와 ‘참게장아찌’는 흔히 ‘게장’이나 ‘게젓’ 또는 ‘참게장’으로 불린다. 필자가 전주, 부안, 순창에서 수행한 조사에 의하면, 굴비장아찌는 명칭도 ‘장아찌’로 불리고 장아찌 범주로 인식되었다. 그러나 꽃게나 돌게, 참게를 간장에 절인 음식은 보통 ‘게장’이나 ‘게젓’으로 불리며 젓갈의 일종으로 인식되었다.

이와 달리, 상기 가정학 연구들은 ‘게장아찌’(진안, 부안)와 ‘참게장아찌’(전주)를 장아찌로 분류하고 있다.⁴⁰⁾ 필자는 이러한 분류가 그 지역 사람들이 일반적으로 공유하고 있는 문화적 분류법인지 아니면 연구자들의 자의적 분류법인지 의문스럽다.⁴¹⁾ 한국의 음식 용어를 29개의 음식 범주

38) 차명옥, 앞의 논문, 1997, 43-44쪽.

39) 조숙정, 앞의 논문, 2015, 80-87쪽 참조.

40) 서혜경, 앞의 논문, 1988; 차명옥, 앞의 논문, 1997; 추정임, 앞의 논문, 2004.

41) 부안군의 곰소 젓갈시장에서 상품화된 젓갈의 분류를 분석한 연구를 보면, 간장게장은 젓갈류로 범주화되고 젓갈집에서 판매된다. 조숙정, 앞의 논문, 2010 참조.

로 구분한 바 있는 식품학자 윤서석은 일명 ‘게젓’이라고도 하는 ‘게장’을 ‘젓갈류’로 범주화하여 기술하였다는 점에서 더욱 그러하다.⁴²⁾ 진안에서 ‘게장아찌’는 특수한 경우였다. 서해경도 진안 사람들이 ‘장아찌’라고 명명은 하였으나 게장을 일종의 젓갈로 보고 있음을 암시한다. 서해경 이후 연구들인 전주지역의 차명옥과 부안지역의 추정임의 연구는 서해경의 진안 연구에 준거해 게장을 장아찌로 범주화한 것으로 짐작해 볼 수 있다. 그러나 다른 한편으로, 통시적으로 장아찌의 개념 범주에 변화가 있었는지를 생각해 볼 수도 있다. 한국의 전통 염절임 저장식품인 김치, 장아찌, 젓갈의 음식문화사적 변화의 측면과 함께 민간에서 이 음식 범주들을 인식하는 방식에서 어떤 변화가 있었는지를 추후 종합적으로 검토해 볼 필요가 있을 것이다.

아무튼 필자가 2000년대 중반부터 부안과 전주를 중심으로 음식문화를 조사해온 바로는, 일명 ‘간장게장’을 장아찌로 개념화하는 경우는 거의 없었다. 따라서 <표 2>에서 6번 게장아찌(게장)와 54번 참게장아찌(참게장)는 적어도 전주에서 수행된 이번 조사를 기반으로 할 때 젓갈로 분류될 수 있다. 면담 과정에서 한 제보자(이○수, 남, 1946년생)는 게장을 장아찌로 분류하는 것에 대해 반박하며 “게를 장아찌라고 하는 말은 우리 주변에는 없었어요. 몰라. 학문적으로는 그렇게 접근을 허는가 모르겠는디. 우리 주변에서는 게장아찌라고 하는 그런 말은 없었어요. 게젓이라고 하는 얘기까지는 있었어요. ... 우리 주변에서 얘기하는 건 게장이지 장아찌는 아니에요.”라고 강조했다.

다음으로 여러 지역에서 보고된 장아찌의 종류를 보면, 여섯 지역 모두에서 나타난 장아찌는 감, 고추, 고춧잎, 깻잎, 더덕, 마늘종, 무, 오이로 담근 8종이다. 그리고 마늘, 양파, 참외, 콩잎으로 담근 장아찌가 다섯 지

42) 윤서석, 앞의 책, 289, 292, 297, 298, 300, 301, 305쪽

역에서 보고되었다. 그 중에서도 특히 무장아찌와 오이장아찌, 고춧잎장아찌, 깻잎장아찌를 많이 먹었던 것으로 보인다.

전주의 경우 1997년 연구에 의하면,⁴³⁾ 깻잎장아찌, 고추장아찌, 고춧잎장아찌 등이 일반 가정에서 자주 해먹던 장아찌라고 한다. 필자의 2016년 조사에서는 마늘장아찌, 양파장아찌, 깻잎장아찌, 마늘종장아찌 등을 주로 담가 먹고 있었다. 그런데 70대 제보자들은 그들의 어머니 세대에서도 많이 해먹었던 대표적인 장아찌는 된장에 박은 무장아찌라고 말했다.

〈그림 1〉 간장에 절인 마늘장아찌



〈그림 2〉 껍질을 깠 마늘장아찌



2) 장아찌의 절임원

장아찌를 담그는 과정은 크게 두 단계로 구성된다. 재료의 수분을 제거하고 쓴맛이나 매운맛 등을 제거하거나 식감을 부드럽게 하는 전처리 단계와 재료에 맛을 들이는 과정인 침장 단계가 그것이다.⁴⁴⁾ 대개의 경우 전처리 단계에서 소금에 절이거나 건조시킨 후 침장 단계에서 장(된장, 고추장, 간장), 젓갈 등에 재료를 절인다. 전처리 단계가 중요하지 않은 것은 아니지만, 제보자들은 주로 침장 단계에서 재료를 어디에 절이느냐

43) 차명옥, 앞의 논문, 44쪽.

44) 서혜경, 앞의 논문, 1988, 132쪽; 이영란, 앞의 논문, 48쪽; 임희수, 앞의 논문, 51쪽.

를 좀 더 강조하였다.

전라북도의 여섯 지역에서 조사된 문헌 자료 및 현지조사 자료를 바탕으로 장아찌의 절임원을 목록화하면 다음 <표 4>와 같다.

<표 4> 장아찌의 절임원

번호	지역	절임원	계
1	진안군	된장(45.2%), 고추장(21.8%), 간장(14.7%), 소금물(15.3%), 젓, {간장+식초}, {간장+식초+설탕}, {소금물+설탕}, {멸치국물+간장}, 양념장	11
2	고창군	된장(50.6%), 고추장(23.2%), 간장(13.2%), 소금(물), 젓갈, {소금+식초+설탕}, {간장+식초+설탕}, {양념장+된장}, {젓갈+간장}, {된장+간장}, {젓갈+된장}, {소금+식초}, {간장+식초}, 양념장	14
3	임실군	된장, 고추장, 간장, 소금, {소금+술지게미}	·
4	부안군	된장(33.2%), 고추장(26.1%), 간장, 소금물(10.4%), 젓갈(5.9%), {소금+식초+설탕}, {간장+식초+설탕}, {간장+젓갈}, {간장+된장}, {된장+젓갈}, {소금+식초}, {소금+술지게미}	13
5	순창군	고추장, 된장, 간장, 소금, {소금+술지게미}	·
6	전주시	된장, 고추장, 간장, 소금물, {간장+식초}, {간장+식초+설탕}, {소금+식초}, {된장+간장+소금}, {소금+술지게미}, {소금+쌀겨+사카린}	·

장아찌는 기본적으로 염장법을 이용한 저장식품이므로 장아찌의 기본 절임원은 된장, 간장, 고추장 등 장류와 젓갈, 소금이고, 이들은 단독 절임원으로 사용된다. 그러나 식초, 술지게미, 쌀겨, 설탕은 짠맛을 가진 기본 절임원과 섞여 혼합 절임원을 만드는데 사용되고 장아찌에 독특한 향미를 더한다. 주박(酒粕)이라고도 하는 술지게미는 소금과 버무려서 울외장아찌를 담글 때 사용되는 절임원이다. 울외장아찌는 일제강점기 때 일인들을 통해 들어온 일본 음식으로 알려져 있다. 임실, 부안, 순창에서는 울외장아찌도 집에서 담가 먹는 것으로 보고되었다. 전주에서는 술지게미

로 담근 ‘참외장아찌’가 보고되었다.⁴⁵⁾ 울외장아찌 담그는 법을 참외에 적용한 사례로 보인다. 찐겨는 소금, 사카린과 섞어 왜무로 담근 단무지를 만들 때 사용된다. 일본말에서 온 ‘나라스께’와 ‘다짱’으로도 각각 불리는 울외장아찌와 단무지가 한국의 전통 장아찌가 아닌 것처럼, 술지게미와 찐겨는 장아찌를 담그는데 전통적으로 사용되었던 절임원은 아닌 것이다.

통계 및 면담 자료에서도 장아찌의 가장 대표적인 절임원은 장류로 나타났다. <표 4>를 보면 진안, 고창, 부안 지역의 연구들은 된장이 가장 많이 사용되는 절임원임을 통계로 보여준다. 1997년 전주의 사례에서도 된장에 박는 장아찌가 가장 많았다고 한다.⁴⁶⁾ 서혜경은 “전라북도에서는 된장을 이용한 장아찌를 많이 담그지만, 순창지방에서는 고추장을 이용한 장아찌를 주로 담그며, 동부 산악지방에서는 소금물에 담가서 맛이 든 다음에 먹기도 한다.”고 하여, 전북지역 장아찌의 절임원의 일반성 및 지역적 차이를 설명한 바 있다⁴⁷⁾. 그런데 순창의 경우는 고추장이 1980년대 중반 이후 지역특산물로 상품화되고 전국적으로 알려지면서 고추장 장아찌도 상품으로써 많이 담그게 된 것으로, 그전에는 순창의 일반 가정집에서도 주로 된장에 장아찌를 담갔다고 한다.⁴⁸⁾ 따라서 지역별로 절임원의 차이가 다소 있기는 하지만, 장아찌의 절임원으로 기본은 장류이고 그 중에서도 된장이 주로 사용되었음을 알 수 있다.

그런데 이번 조사에서 전주의 제보자들이 집에서 실제로 담가 먹는 장아찌의 절임원으로 가장 많이 이용하는 것은 간장이었다. 장류가 여전히 기본 절임원이지만, 된장에서 간장으로 변하고 있는 것이다. 이와 관련해

45) 차명옥, 앞의 논문, 43쪽.

46) 차명옥, 앞의 논문, 44쪽.

47) 서혜경, 앞의 논문, 2006, 111쪽.

48) 조숙정, 앞의 책, 2008a, 168-170쪽; 조숙정, 앞의 책, 2008b, 243-247, 294-296쪽.

서 다음 장에서 자세히 다루도록 하겠다.

끝으로, 절임원인 장류와 ‘장아찌’의 음식 명칭의 관계, 그리고 전라도 방언 ‘지’에 대해 간략히 살펴보겠다.

전통적으로 장류가 장아찌의 기본 절임원이라는 것은 이 음식 범주의 명칭이 왜 ‘장아찌’가 되었는지를 확인시켜 준다. 주지하다시피, ‘장아찌’는 ‘장앳디히’에서 온 말로서 ‘장에 담근 지’를 의미한다. ‘장앳디히’는 “장+애+-ㅅ+디히”로 분석되는 어형으로, ‘장(醬)’과 처격조사 ‘애’, 사이시옷, 그리고 ‘디히’의 합성어다.⁴⁹⁾ 이 ‘디히’가 변해 오늘날 ‘지’가 되었다. 장아찌 또는 ‘짬아찌’의 ‘-찌’ 또는 ‘-치’는 바로 이 ‘지’가 변음된 것이다.

‘지’는 흔히 단일어든 복합어를 만드는 접미사로운 김치를 지시하는 전라도 방언으로 알려져 있다. 그러나 넓게는 채소를 소금에 절인 음식을 포괄하는 의미를 지닌다. 즉, ‘지’는 오늘날의 김치뿐만 아니라 장아찌를 지시하기도 하고, 둘을 모두 포괄하는 통칭이기도 하다.⁵⁰⁾ 예컨대, 전라도에서 ‘지’는 김치를 의미하지만, 제주도에서 ‘지’ 또는 ‘지이’는 장아찌를 지시한다. 전라도에서 ‘오이지’는 오이김치를 지시하지만, 표준어로 사전에 등재되어 있는 서울말 ‘오이지’는 소금물에 절인 오이장아찌를 지시한다.⁵¹⁾ 민속 명칭으로 구전돼 온 형태소 ‘지’는 결국 김치와 장아찌가 음식 문화사적으로 한 뿌리에서 분화된 음식임을 보여주는 언어의 역사적 흔적인 것이다. 즉, 채소를 갈무리하여 기본적으로 소금에 절이는 저장음식인 ‘지’ 중에서 일부가 장류를 기본 절임원으로 하는 “장앳디히” 곧 장아찌로 분화되고 이름이 별도로 붙여졌음을 추론할 수 있다.

덧붙여 강조하자면, 사투리로 취급되는 ‘지’가 한국의 음식문화사에서

49) 이기문, 『딤치와 ‘디히’』, 『새국어생활』 9월 제1호(국립국어연구원, 1999), 130쪽.

50) 지역별 김치와 장아찌의 민속명칭 비교 및 ‘지’의 음식문화사적 함의에 대해서는 조숙정, 2015, 87-92쪽 참조.

51) 서혜경도 ‘오이지’라는 명칭이 지역에 따라서 김치(전라북도)와 장아찌(서울)를 지시하는 차이를 지적한 바 있다. 서혜경, 앞의 논문, 2006, 109쪽.

간직하고 있는 함의는 결코 가볍지 않다. 이것은 결국 민간에서 입말로 전승되어 온 방언이 민족문화 또는 지역문화의 역사성을 간직하고 있음에 주목하고 연구할 필요성을 보여준다.⁵²⁾

Ⅲ. 장아찌 이용의 특성과 변화

이 장에서는 전주에 사는 제보자들이 실제로 가정에서 장아찌를 어떻게 담그고 이용하는지를 6가지로 나누어 변화의 측면에서 살펴보겠다.

1. 절임원의 변화

이미 살펴본 바와 같이, 장아찌의 주 절임원은 장류이고 그 중에서도 된장이 가장 많이 이용되었다. 70대 주요 제보자들은 어린 시절 어머니가 담갔던 장아찌는 주로 된장이었다고 말했다. 그래서 된장이 맛이 있어야 장아찌도 맛있는 것이라고 한다.

그런데 이번 조사에서 장아찌를 간장에 절이는 방법이 가장 일반적으로 나타났다. 간장 대신 액젓을 이용하기도 했다. 그리고 70대 제보자들의 어머니 세대에서는 간장 장아찌를 담글 때 간장만을 사용했는데, 지금은 간장에 식초와 설탕을 가미하는 장아찌를 많이 담근다. 이때 설탕 대신 매실청을 첨가하여 단맛을 내는 경우가 많았다. 40대 제보자들도 된장에 장아찌를 담가본 적은 물론 없었으며, 간장에 절이는 장아찌를 1-2종류 정도만 담가 먹는 경우가 있었다. 즉, 장아찌의 주 절임원이 된장에서 간장으로 변화하고 있는 것이다. 그리고 단독 절임원보다 혼합 절임원을 일반적으로 사용하고 있다.

52) 조숙정, 앞의 논문, 2015, 87-92쪽 참조.

[사례 1]

“우리 (친정)어머니는 거의 된장에다 박았다. 꼬치잇, 동치미 무 말린 거. 내가 집에서 해 먹는 것은 대여섯 개 정도인데, 주로 간장에다 한다.”(전○옥, 여, 1943년생)

“(부모님 세대와 다르게) 새로운 것은 없고, 깻잎은 계속해서 먹지요, 깻잎하고 꼬추, 그런 건 지금 집식구가 맨들어줘서 먹는다. 옛날 방식은 아니에요. 된장으다가는 잘 안 박는 것 같아요.”(이○수, 남, 1946년생)

된장 장아찌를 담그지 않는 이유로는 무엇보다도 된장을 많이 담그지 않기 때문으로 설명했다. 특히 아파트에 거주하면서 장을 적게 담그거나 아예 안 담그게 되었다고 한다.⁵³⁾

이번 조사에서 고추장 장아찌는 보고되지 않았다. 제보자들은 고추장에 장아찌를 담가본 적이 없으며, 자기들의 어머니 때에도 고추장 장아찌는 없었다고 한다. 고추장 장아찌로 많이 알려진 ‘굴비장아찌’를 순창에서 고추장집을 하는 친척이 선사해서 먹어본 정도였다.

[사례 2]

“그거는 안 했어. 왜냐면 내가 먹는 고추장 내가 하기 때문에 많지를 않아. 그래서 고추장에다 (장아찌를) 해서 버릴 고추장이 없는 거야. 그니까 나는 고추장, 된장에 넣는 것은 안 해봤고, ... 우리 어머니 세대만 해도 가난한 세대라. 고추장 장아찌는 우리 집은 안 했어. 대갓집들은 했겠지. ... 아주 잘 산다는 반가 사람들이나 먹었을 것이고, 궁중에서나 먹었겠지. 이런 서민들 삶에서는 그런 거 없었어. 근게 잘 사는 집에서는 그런 것도 했을 것여.”(오○순, 여, 1941년생)

지역특산품으로 고추장 장아찌를 많이 담그는 순창에서도 과거에는

53) 산업화의 영향으로 1980년대 전후로 달라지는 일상음식으로서 된장의 생산과 소비 양상, 민족음식으로서 의미 등에 대해서 배영동, 『된장을 통해 본 민족음식의 전통과 변화』, 『한국민속학』 35호(한국민속학회, 2002) 51-78쪽을 참조.

가정에서 주로 된장 장아찌를 담가 먹었고, 고추장 장아찌는 “옛날에 고추장이 귀했기 때문에 장아찌 중에서 귀한 장아찌였고, 그래서 ‘큰 손님’이나 오셔야 내 놓는 장아찌였다”고 한다.⁵⁴⁾

2. 장아찌 종류의 변화

절임원의 변화와 함께 주재료에서도 변화가 있었다. 70대 제보자들은 그들의 어머니 세대에는 주로 무장아찌, 고춧잎장아찌, 깻잎장아찌 등을 담갔다고 한다. 특히 ‘무장아찌’는 동치미를 먹고 남은 무를 말려서 봄에 된장 장아찌를 많이 담갔다고 한다.

[사례 3]

“장아찌는 표준이 무였어요. 무. 문데, 동치미 그 동네에서는, 동치미가 왜 동치미나. 동지 때에 무 뽑아 온 놈 그놈을 땅 파고 묻어서 허는 게. 그러서 동치미라고 그랬다고 그러는디. 그놈을 다 먹고 나면은 (봄에) 다 무를 못 먹드라고요. 우거지 끼고 그런 거 그 무를 (씻어서 ‘뺨득 뺨득’ 말려 가지고) 된장 속오다 느 가지고. 그게 인자 장아찌인 거 같아요.”(이○수, 남, 1946년생)

“동치미 국물 다 먹고 무 남은 것을 말려서 된장에도 박아서 먹었다. 그러면 맛이 지금 나나스키 같이 불그스레 해가지고 (친정어머니가) 참기름, 마늘 양념 넣어서 조물조물 해주면 맛있었다.”(전○옥, 여, 1943년생)

그런데 이번 조사에서 제보자들 대부분은 마늘, 양파, 깻잎, 마늘종 등으로 담근 장아찌를 주로 담가 먹고 있었다. 그리고 이 장아찌들은 모두 간장에 절인 것이었다. 한 가정에서 실제로 담가 먹는 장아찌는 적게는

54) 조숙정, 앞의 책, 2008b, 263쪽.

1-2종에서 많게는 5-6종으로 가짓수는 많지 않았지만, 특히 ‘마늘장아찌’는 공통적으로 먹고 있는 것으로 나타났다. 마늘이 건강에 좋다는 인식 때문인데, ‘식약동원(食藥同源)’의 관념이 식생활에서 실천되는 대표적 양상으로 이해된다.

한편, 전통 장아찌는 아니지만 일상의 식생활에 깊숙이 들어와 있는 새로운 종류의 장아찌들이 있었다. ‘단무지’를 비롯하여 씀무나 통닭을 먹을 때 먹는 무 같은 ‘초절임무’, 피자나 스파게티를 먹을 때 나오는 ‘오이피클’ 등이 그것이다. 단무지를 제외하고 초절임무와 오이피클은 <표 2>의 65종 장아찌에 포함되지 않았다. 제보자들이 장아찌의 종류를 보고할 때 이런 종류를 자발적으로 진술하지는 않았다. 그러나 면담 말미에 이런 음식은 그럼 무엇이나고 물었을 때, 70대의 한 제보자(전○옥, 여, 1943년생)는 “그것도 일종의 장아찌지. 된장, 간장에 안 들어가도, 소금으로 담은 장아찌지.”라고 답했다. 장아찌의 전형은 장류에 절이는 것이지만, 소금에 절인 형태도 장아찌로 인식됨을 보여준다. 반면에, 40대 제보자들은 즉시 답을 하지 못하고 “간장이 안 들어가니까... 절임류인데... 그것도 장아찌에 들어가겠다.” 또는 “평소에 생각을 안 해봤는데... 장아찌 같기도 하다.”라고 해 생각이 분명하지 않은 듯했다. 젊은 세대가 전통 장아찌를 집에서 거의 담가 먹지 않거나 소비가 적다는 점에서 윗세대에 비해 일상 생활에서 장아찌에 대한 인식이 약하기 때문일 것이다. 아무튼 식초와 설탕이 가미된 소금물에 절인 새로운 유형의, 한 제보자의 표현을 빌리면, ‘피클식 장아찌’류가 전통 장아찌의 자리를 대신하며 일상의 식생활에서 소비되고 있는 것은 분명하다. 특히 단무지는 집에서 직접 담가 먹은 지가 오래되었고, 다른 장류 장아찌와 함께 단무지는 자녀들의 도시락 반찬이나 일상식의 밑반찬 등 다양한 용도로 이용되어 왔다는 점에서, 단무지는 상대적으로 근래에 먹게 된 초절임무나 오이피클과 달리 장아찌의 전통 음식 범주에 수용된 것으로 이해된다.

장아찌가 채소 식품을 최대한 확보하기 위한 저장성 갈무리식품이라는 점에서 파뿌리, 머릿대깍질, 생강 뿌리와 줄기 등도 식재료로 이용되어 왔음을 앞에서 보았다. 생강을 이용한 장아찌는 생강 산지로 유명한 봉동지역에서 주로 담가 먹는 장아찌로 알려져 있었다. 그런데 전주지역에서도 ‘강수장아찌’와 ‘게약장아찌’를 담가 먹는 경우도 있었던 것으로 조사되었다. 한 제보자(박○화, 여, 1946년생)는 친정집(평화동)이 부농이어서 생강 농사도 많이 지었고 어려서 친정에서는 ‘생강대’를 고추장에 넣어 담근 장아찌를 먹었다고 한다. 다른 제보자(이○수, 남, 1946년생)는 집에서 어머니가 생강 장아찌를 담근 것은 아니지만, 학교 다닐 때 초포나 용진에서 전주로 학교를 다니던 반 친구들이 도시락 반찬으로 싸온 게약장아찌를 먹어봤고, 초포에서 효자동으로 시집온 동네 아주머니가 담근 강수장아찌도 먹어봤다고 한다. 다시 말해, 생강을 이용한 장아찌들은 전주에서도 생강 농사를 많이 짓는 집에서는 담가 먹었음을 알 수 있다. 그리고 전주와 가까운 용진, 초포 지역 사람들과의 교류 및 통혼 과정에서 강수장아찌와 게약장아찌가 전주 사람들에게 더 알려지게 된 것으로 보인다.

한편, ‘경상도 장아찌’로 알려져 있는 ‘콩잎장아찌’가 전북의 여러 지역에서 보고된 것은 의외의 결과였다. 순창에서 상품화된 장아찌인 ‘된장콩잎장아찌’는 순창에서 일반적으로 담가 먹던 장아찌는 아니고 “경상도 소비자를 겨냥하여 새로 개발한 장아찌의 종류”라고 한다.⁵⁵⁾ 콩잎장아찌를 먹어본 70대 제보자들은 경상도에서 살다온 지인이 줘서 먹어봤거나, 무주에 사는 사돈이 보내줘서 먹어봤다고 한다. 진안, 고창, 임실, 전주에서⁵⁶⁾ 보고된 콩잎장아찌가 전북지역의 음식으로서 담가 먹어온 것인지, 아니면 교통통신의 발달로 경상도 음식문화가 전파되어 들어온 것인지는

55) 조숙정, 앞의 글, 2008b, 279쪽.

56) 서혜경, 앞의 글, 1988; 이영란, 앞의 글; 정정희, 앞의 글; 차명옥, 앞의 글.

문헌을 통해서도 확인이 되지 않는다. 그러나 다른 한편으로, 70대의 한 제보자에 따르면, 평화동에서 콩농사를 많이 지었던 친정에서는 “콩잎을 딱딱 개 가지고 깻잎 담드끼 된장 밑에 넣”어 콩잎장아찌를 담가 먹었다고 한다. 따라서 전주지역에서도 콩잎장아찌를 담가 먹는 경우가 있었던 것으로 보인다. 그러나 콩잎장아찌가 전주지역에서 일반적으로 먹었던 장아찌는 아닌 것 같다. 다음 사례는 전라도 지역에서는 깻잎을, 경상도 지역에서는 콩잎을 더 선호하는 지역적 차이에 대한 인식을 보여준다.

[사례 4]

“사무관 동기들이 모임이 있었는데, 충청도하고 전라도 내가 이쪽에 이렇게 본게 깻잎을 그쪽으로는 많이 얘기를 허더라고요. 근디 경상북도하고 부산, 양산, 기장 그쪽 그 부산시 교육청 관리국장 허던 그 친구도 얘길 들어보면 ‘깻잎을 다 먹냐?’ 그래, 그 사람들은요, 그리고 그 사람들은 콩잎에 입에 잘 맞어져 있어요. 콩잎을 먹지 왜 깻잎을 먹냐 냐 새나는데. 그 답에 이쪽은 깻잎을 먹지 머더러 콩잎을 먹냐. ... 왜 그러는가 한번 나도 한쪽으로 생각을 해봤는데, 전라도 음식은 짜고 맵고 자극적인 걸 좋아하거던요, 그러면 콩잎은 깻잎보다는 훨씬 무자극적이 지요, 그런 쪽으로 보고 싶어요, 여기는 짜기도 하고 매워야 허는, 경상도는 매운 것보다는 짜야 돼요, 지역별로 그 음식의 특성이 나오는, 나오기는 여기도 콩잎이 나오지만, 여기는 콩잎은 잘 안 쳐다보고 깻잎만 그렇게 쳐다보는 것 같애요, ... 저 중앙시장 같은 데도 보면은 깻잎쟁아 치 같이 차곡차곡 해서 많이 파는디, 콩잎은 잘 안 나와요, 중앙시장 거기 가서도 할머니들이 이케 좌판에다가 놓고 파는 걸 보면 깻잎은 많이 나와요.”(이○수, 남, 1946년생)

3. 맛의 변화

장아찌는 저장성을 확보하는 것이 관건이다. 오래 두고 먹어도 변하지

않아야 한다. 전통적으로 장아찌는 소금이나 된장 같은 장류, 젓갈을 이용한 염장법을 기본 절임방식으로 사용하였다. 따라서 장아찌는 일반적으로 ‘짠 음식’으로 인식된다. 된장에 박는 장아찌들은 기본적으로 짠맛이 강했다. 간장에 절인 장아찌도 예전에는 설탕이나 식초를 넣지 않고 단독 절임을 했기 때문에 짠맛만 있었다고 한다.

그러나 지금은 짠 음식이 건강에 해롭다는 인식 때문에 짠 음식을 기피하는 경향이 있다. 그래서 장아찌도 예전보다는 짜지 않게 담근다. 싱거워진 만큼 장아찌의 보존 기간이 짧아진 것이다. 한 제보자의 말처럼, 옛날에 어머니들이 된장 밑에 넣었던 장아찌들은 오랫동안 변하지 않는 장아찌였다면, 요즘에 숙성 기간도 짧고 간편하게 담그는 ‘즉석 장아찌’는 오래 두고 먹기는 어렵다. 장아찌의 보존성이 떨어지는 문제는 발달된 냉장시설이 대안이 되고 있다.

[사례 5]

“(작년까지 무장아찌를 담가 먹었는데) 어렸을 때 먹는 그 맛은 아녀. 그때는 된장오다 박아서 굉장히 검은 색깔이 났지 않아요. 그리고 또 아~주 짠고, 지금은 그렇게 짜면은 안 먹을 거야.”(이○수, 남, 1946년생)

“옛날 장아찌는 정말로 묵혀서 먹었다든 요새 장아찌는 그럴 성질이 못 돼지. 근게 말 그대로 저장식품이었는데 요새 장아찌는 간편 장아찌가 돼 가지고 그리고 하도 냉동시설 저런 거 때문에 보관이 용이한 거지. 옛날 같은 어렵도 없어.” (오○순, 여, 1941년생)

그리고 식초와 설탕을 혼합한 절임을 많이 하면서 장아찌의 맛이 새콤달콤해졌다. 제보자들은 간장을 기본 절임원으로 하면서 식초와 설탕 또는 매실청을 첨가한 마늘장아찌, 양파장아찌, 깻잎장아찌, 마늘종장아찌 등을 주로 담가 먹었다. 전통 장아찌는 아니지만 제보자들이 일상생활에

서 많이 이용하고 있는 단무지, 오이피클, 그리고 쌈무 같은 초절임무 등은 단맛과 신맛이 조미된 대표적인 장아찌들이다.

4. 먹는 방법의 변화

소금이나 된장 등에 절여 담갔던 장아찌들은 먹기 전에 어느 정도 탈염을 한 후에 마늘, 참기름, 깨, 고춧가루 등 양념으로 무쳐서 먹는 것이 일반적이었다. 대개 먹기 전에 양념을 하는 조리 단계를 거쳐야 했다.

그런데 이번 조사에서 이용도가 높은 장아찌들은 그 자체로서 완성된 음식이어서 먹기 전 별도의 조리가 필요 없는, 김치와 마찬가지로 꺼내 바로 먹을 수 있는 음식이었다. 먹는 절차가 훨씬 간편해진 것이다. 다시 말해, 마늘장아찌나 양파장아찌 같은 간장 장아찌가 집에서 많이 담가 먹는 장아찌가 된 것은 상대적으로 담그기도 편리하고 숙성 기간도 짧지만, 먹기도 편리하기 때문일 것이다.

[사례 6]

“먹시로 담아서 무쳐 먹었어. 먹시로, 소금으다가, 씻쳐 가지고 썰어 가지고 무쳐야지. 고춧가루 넣고, ... 된장으로도 담어, 고추장으로도 담데. 다 훑어 내고 무쳐야지. 양념해서. 깨소금, 기름, 마늘 그렇게 느껴. 고춧가루도 넣고, 고춧가루 안 느껴 무치기도 혀. 양념만 허고 이.”(박○화, 여, 1946년생)

“요새는 맛을 간장으로만 낸다든가 소금으로만 낸다든가 아니야. 간장 쪼끔 소금 쪼끔 그렇게 맛을 끌고루 가미를 하더라구. 다른 사람들도, 그서 간장으로는 약간의 색깔? 소금으로는 약간의 맛. 간 맛. 그리고 매실엑기스도 약간의 조미료처럼 들어가는 거지. 그리고 식초는 꼭 들어가고, 새콤한 맛 내고, 이렇게 해서 먹으면 정말로 즉석 장아찌라고 할 만큼 빠르고 그냥 간단하게 해먹을 수 있는. 그니까 요새 사람들 이렇게 해먹지. 옛날처럼 그럴 된장이 없어 쉽게 말해서. 옛날에는 50년대

어머니들은 된장, 간장으로 모든 맛을 냈기 때문에 그랬는데.”(오○순, 여, 1941년생)

5. 용도의 변화

저장음식인 장아찌의 주 용도는 김치, 젓갈과 같은 밑반찬이다. 쌀, 보리와 같은 곡물로 된 밥을 먹을 때 긴요한 역할을 하는 밑반찬인 것이다. 과거에 특히 봄에서 여름 넘어가는 철에 반찬을 할 수 있는 채소가 많지 않아서 찬이 없거나 할 때 장아찌는 좋은 밑반찬 역할을 했다. 그리고 냉장시설이 없던 시절에 장아찌는 여름 반찬으로 안성맞춤이었다. 특히 70대 제보자들은 여름에 찬물에 말은 밥과 먹던 장아찌의 맛에 대한 공통된 기억을 가지고 있었다.⁵⁷⁾

[사례 7]

“요때 먹을 때예요 무장아찌 그것은. 제일 맛있게 먹어요 지금. 잔개. 여름 땀 많이 흘리고, 그 답에 여름에 실상은 다른 반찬거리가 많이 있는 줄 알았는데, 딱 떨어지는 때가. 내가 어렸을 때 보면 여름에 반찬이 딱 떨어지드라고요. 열무도 없고.”(이○수, 남, 1946년생)

“여름에 반찬 없고 할 때 콩보리밥에 물 말아서 장아찌하고 같이 먹으면 끝내줬지.”(전○옥, 여, 1943년생)

“기본 반찬이지. 맨날 챙겨서 먹는 것은 아닌데. 특별히 밥맛없고 그럴 땐에 먹고 싶다 그러면. 밥맛없을 때 밥을 여름에 찬물에 말아서 장아찌하고 먹으면 맛있어.”(오○순, 여, 1941년생)

장아찌는 도시락 반찬으로도 많이 활용되었다. 제보자들은 자신들이 학교 다닐 때 어머니가 도시락 반찬으로 무장아찌, 고춧잎장아찌, 단무지

57) 순창에서도 비슷한 진술이 조사된 바 있다. 조숙정, 앞의 책, 2008b, 295쪽 참조.

등을 싸줘서 먹었고, 자신들이 자녀들을 키울 때는 무장아찌나 단무지를 주로 싸줬다고 한다. 특히 여름 도시락 반찬으로 장아찌가 좋은 것은 김치는 못 먹을 정도로 너무 시어져 버리기 때문이라고 한다. 그래서 여름에는 장아찌가, 겨울에는 김치가 도시락의 기본 반찬이 되었다.

[사례 8]

“(자녀들도 도시락 반찬으로 무장아찌를 싸가지고 다녔고 자신도 그랬다.) 그때는 당연히 그 이상의 반찬이. 반찬이라고 하는 게 김치 하나면 하나, 그 답에 초등학교 당일 때는 단무지, 다팠. 그거 하나. 쌀밥에, 그거 하나. 그렇게만, 반찬 최고로 좋은 거가지고 간 거지 뭐.”(이○수, 남, 1946년생)

제보자들은 자녀들을 키울 때 왜무를 사다가 단무지를 집에서 직접 담가 먹었다는 얘기를 많이 했으나, 자녀들이 커서 도시락을 싸지 않으면서 단무지도 더 이상 담그지 않게 되었고, 지금은 공장에서 생산되는 단무지를 사다 먹는다고 한다.

장아찌는 여전히 밥반찬으로 주로 소비되기는 하지만, 면류나 육류, 서양음식을 먹을 때 곁들여 먹는 반찬으로서도 이용 빈도가 높았다. 단무지는 라면이나 칼국수, 짜장면 등을 먹을 때 빠질 수 없는 장아찌다. 찜무는 고기를 찜 쌀 때 함께 넣어 먹는다. 마늘장아찌도 고기 먹을 때 찜 속에 들어간다. 통닭을 먹을 때도 각두기 모양의 초절임무를 먹고 있다. 피자나 스파게티 등을 먹을 때 오이피클을 자연스럽게 먹고 있다. 식단의 다양화와 함께 장아찌의 소비 패턴에도 변화가 있는 것이다.

또 하나는 장아찌가 건강식으로 이용되는 경향을 보였다. 앞에서 살펴본 마늘장아찌가 그것이다. 2000년대 들어 드라마 ‘허준’의 인기와 함께 유행되어 새로이 담가 먹게 된 ‘매실장아찌’도 이에 해당한다.⁵⁸⁾ 최근 TV에서 많이 방영되는 건강 프로그램을 통해 알게 되어 ‘양배추장아찌’를

담가 먹게 된 사례도 있었다. 양배추가 소화가 잘 된다고 해서 고기를 먹을 때 씹 속에 넣어 먹으려고 담그게 되었다는 것이다.

[사례 9]

“최근에 와서는 매실이 유행을 하다보니까 매실장아찌를, 그거는 해서 먹었지. 근데 특별한 장아찌는 아니고 매실은, 원래 그게 시고 뽕고 맛이 이상하니까 이렇게 칼로 저며서 하기도 하고, 소금물에 한 삼십분 이렇게 매실을 굴려 노면 약간의 부드러운 맛이 있는데, 이런 작은 돌맹이를 놓고 탁 깨면 씨가 쭉 빠져, 그것을 가지고 설탕에 절였다가 일대일로 매실과 설탕을 일대일로 절이면 그대로 삭으면서 시고 뽕은맛은 없어지고 단맛만 인제 남는데, 그것을 고추장에 버물려서 통깨 정도 나서 먹으면 그런대로 괜찮고, (고추장 양념에 버무리는 것은) 상에 낼 때, ... 2000년대에 했던 거 같애. 옛날에 90년대만 해도 매실이 그렇게 많이 나오질 앞에 갖고, 하도 매실이 좋다고, 허준의 동의보감이 나오면서 매실의 효능이 뒤집어 진거여 우리나라가, 전체적으로, 전에는, 몰라 인제 매실나무가 있어서 특별히 해먹은 사람이 있었는데 몰라도, 옛날에는 먹은지조차도 몰랐지.”(오○순, 여, 1941년생)

〈그림 3〉 소금물에 절인 매실장아찌



〈그림 4〉 양념에 무친 매실장아찌



58) 『소설 동의보감』을 원작으로 한 드라마 ‘허준(許浚)’은 1999년 11월부터 2000년 6월까지 MBC에서 방영된 사극으로, 63.5%의 높은 시청률을 기록한 인기 드라마이다.

6. 소비 감소 및 변용

김치, 젓갈 같은 전통 절임저장음식들과 마찬가지로 장아찌도 과거에 비해 그 담가 먹는 가짓수나 이용 빈도 등이 많이 감소했다.⁵⁹⁾ 그 원인은 몇 가지로 살펴볼 수 있다. 첫째, 밑반찬의 다양화다. 그전에는 “먹고 살 것이 없으니까” 김치나 장아찌 등을 밑반찬으로 해놓고 먹었다. 하지만 “요즘은 먹고 살기 좋아져서” 멸치조림, 콩조림 등 훨씬 좋은 밑반찬을 먹을 수 있게 되었다. 둘째, 기술의 발달로 신선한 채소가 연중 공급된다. 장아찌가 제철 채소를 이용한 저장식품이라는 점, 특히 채소가 부족한 계절에 대비한 음식이라는 기본 성격을 고려할 때, 연중 신선한 채소가 공급되는 오늘날 장아찌의 필요성이 현저히 감소할 수밖에 없다. 셋째, 건강을 생각해서 짠 음식을 먹지 않으려는 경향이다. 장아찌의 짠맛 때문에, 참살이(wellbeing) 열풍과 함께 장아찌를 기피한다. 단, 장아찌 중에서도 건강식품으로 알려진 마늘과 양파, 매실 등으로 담근 장아찌는 사람들이 즐겨 먹는다. 건강과 짠 음식에 대한 인식 때문에 순창전통고추장민속마을에서도 장아찌의 판매가 감소하고 있고,⁶⁰⁾ 부안 곶소 젓갈시장에서도 젓갈 판매가 줄어 소비자들의 소비 패턴을 반영하는 저염 젓갈과 기능성 젓갈을 개발하려는 노력들이 있었다.⁶¹⁾ 넷째, 가족 구성원의 감소와 관련된다. 자녀들을 키우면서 장아찌를 담가 먹었던 70대 제보자들은 장아찌를 예전처럼 잘 담그지 않는 이유를 한결같이 ‘먹을 식구가 없다’는 것으로 설명했다. 장성해 가정을 이룬 자녀들과 떨어져 노부부만 살기 때문에 굳이 장아찌를 담글 필요가 없다는 것이다. 자녀들도 장아찌를 즐겨 먹지

59) 이와 관련한 자세한 내용은 윤계순, 『전통 밑반찬의 인지도와 이용실태에 관한 조사연구 I: 장아찌류』, 『한국식생활문화학회지』 10권 5호(한국식생활문화학회, 1995), 457-463쪽을 참조할 것.

60) 조숙정, 앞의 책, 2008b, 236쪽.

61) 조숙정, 앞의 논문, 2010, 35-36쪽.

않고, 손자녀들은 더더욱 장아찌를 먹지 않는다고 한다. 장아찌에 대한 관심도가 나이가 어려질수록 낮아지는 경향은 통계조사를 통해서도 확인된다.⁶²⁾

그러나 다른 한편으로, 장아찌의 소비가 감소만 하는 것으로 볼 수 없는 현상들이 있다. 된장에 절인 짠맛이 강한 전통 장아찌의 소비는 줄고 있지만, 식초와 설탕을 가미하고 짠맛을 낮춘 깻잎장아찌와 마늘장아찌, 양파장아찌 같은 것은 연령대를 막론하고 꾸준히 소비된다. 그리고 전통 장아찌가 아니어서 우리가 쉽게 간과하는 측면이 있는데, 단무지, 오이피클, 쌈무 같은 새콤달콤한 장아찌의 소비도 일상적이다.

다시 말해, 장아찌의 주재료의 측면에서 보면 대표적인 무와 오이 등이 단무지, 초절임무, 오이피클 등의 형태로 꾸준히 소비되는 변화가 있는 것이다. 절임원의 측면에서는 된장 대신 간장이 주로 이용되면서 장류는 여전히 기본 절임원의 위치에 있고, 설탕과 식초가 가미된 간장과 소금물이 이용되면서 짠맛보다는 새콤달콤한 맛의 장아찌를 먹는 것으로 변화가 있는 것이다. 그러므로 단순히 장아찌의 소비가 감소했다고만 볼 것이 아니라, 소비되는 장아찌의 유형이 변화한 측면을 함께 고려해야 할 것이다. 이것은 다른 한편으로 장아찌의 개념이 서양의 ‘피클식 장아찌’를 포함하는 것으로 확장되고 있음도 의미할 것이다.

IV. 맺음말

전주의 음식문화의 특징으로 발효음식의 발달이 강조되곤 한다. 주지하다시피 이것은 한국 음식문화의 특징이기도 하다. 전통 밑반찬이나 양념으로 매일 같이 이용되는 김치, 장아찌, 젓갈, 장류 등은 한국의 저장성

62) 윤계순, 앞의 논문, 460쪽.

발효식품의 대명사다. 전라북도에서 고춧가루 양념이 진하고 젓갈의 발효미가 강한 ‘전라도식 김치’, 순창의 지역특산물로 이름난 ‘순창 고추장 및 장아찌’, 부안의 바다 생물과 천일염에 토대한 ‘곰소 젓갈’ 등이 발달하고 오늘날도 이름이 높은 것은 결코 우연이 아닐 것이다. 예부터 전라도의 행정중심지로서 산물이 풍부하고 인적 이동이 많았던 전주는 바로 이러한 음식문화의 중심에 있었다.

본고는 문헌 자료와 현지조사의 경험적 자료를 토대로 오늘날 전주 사람들이 실제로 담가 먹는 장아찌의 종류와 이용의 특성 및 그 변화를 살펴봄으로써, 전주의 음식문화의 일면을 이해해보고자 하였다. 분석 내용을 요약하면 다음과 같다.

전라북도에서 담가 먹어온 장아찌의 종류는 65종으로 매우 다양하였다. 전주에서는 28종의 장아찌(감, 강수, 계약, 고추, 고춧잎, 곰취, 굴비, 깻잎, 더덕, 두릅, 마늘, 마늘종, 매실, 머윗대, 머윗대겉질, 명태, 무, 왜무, 박, 산초, 수박, 양배추, 양파, 오이, 참깨, 참외, 청태, 콩잎)가 조사되었다. 기본 장아찌로 무장아찌, 오이장아찌, 고춧잎장아찌, 깻잎장아찌, 마늘장아찌, 양파장아찌 등이 이용도가 높았다. 기본 절임원은 장류인데, 된장과 간장이 주로 이용되었다.

변화의 측면에서 장아찌의 이용과 특성을 살펴보았다. 첫째, 장아찌의 주 절임원이 장류인 것은 같지만, 된장 장아찌에서 간장 장아찌로 변하고 있었다. 둘째, 주재료에서도 무, 고춧잎, 깻잎 등의 된장 장아찌는 사라지고 마늘, 양파, 깻잎 등의 간장 장아찌 중심으로 변하고 있었다. 셋째, 장아찌의 맛이 과거 된장의 짠맛이 강했다면, 지금은 간장이나 소금물에 식초와 설탕이 가미되어 그 맛이 새콤달콤해지고 있었다. 넷째, 먹기 전에 탈염 및 양념으로 무치는 후조리 단계가 필요 없는 담금과 이용의 편리성이 높은 장아찌가 선호되고 있었다. 다섯째, 곡물 중심의 식단에서 밀반찬, 여름 반찬, 도시락 반찬으로 이용되던 장아찌가 면류나 육류를 먹을

때 곁들여지는 반찬이나 쌈 재료로 많이 이용되고 있고, 건강을 위한 기능성 장아찌로도 소비되고 있었다. 여섯째, 된장 장아찌를 중심으로 전통 장아찌의 소비가 감소하고 있는 것도 사실이지만, 다른 한편으로 저염의 새콤달콤한 간장 장아찌 및 단무지, 초절임무, 오이피클 같은 변형된 새로운 장아찌의 소비가 식단의 다양화와 함께 일상적으로 소비되고 있었다. 그러면서 장아찌의 개념도 변화를 겪고 있는 것으로 보인다.

장아찌는 먹을 것이 귀했던 시절에 채소 식품을 최대한으로 확보하려는 저장성 갈무리음식이었다. 그래서 맛이 짜고 다양한 식재료를 이용하였다. 파뿌리나 생강뿌리, 머윗대껍질, 수박껍질까지도 장아찌의 재료로 이용했고 기본 장아찌인 무장아찌의 경우는 겨울에 먹고 남은 동치미의 무를 말려서 장아찌를 담갔다. 가을에 서리가 내리기 전 빨간 고추를 따고 남은 어린 고추와 고춧잎도 내버려두지 않고 장아찌를 담갔다. 여름에 따먹고 끝물로 열린 참외나 토마토도 버리지 않고 장아찌를 담갔다. 더덕 장아찌나 굴비장아찌 같이 고추장으로 담근 일부 고급 장아찌도 있었지만, 장아찌는 대개 먹을 것이 귀하던 시절에 어머니들의 수고로움이 녹아 있는 밑반찬이었던 것이다.

그러나 한국사회의 전체적인 경제 성장에 따른 생활수준의 향상으로 콩조림, 멸치조림 등 다양한 단백질성 밑반찬의 이용도 넉넉해지고 사계절 내내 신선한 채소가 공급되는 등 장아찌의 저장음식으로써의 기능은 점차 약화되고 있다. 장아찌의 인지도와 소비 선호, 및 이용 빈도가 연령이 낮아질수록 떨어지는 것은 이를 잘 반영한다. 다시 말해, 오늘날 우리의 식단에서 장아찌의 위상은 전반적으로 낮다고 할 수 있다. 한국의 음식문화사적으로 한 뿌리에서 기원한 김치와 비교할 때 더욱 그러하다. 민족음식 또는 국민음식으로 문화적 상징화가 이루어져 사회문화적으로 높은 관심을 받고 있는 김치에 비해서 장아찌는 매우 주변화되어 있다고 하겠다.

그런데 장아찌가 오늘날 우리의 음식문화에서 차지하는 낮은 위상 및 이용 빈도의 감소에도 불구하고 여전히 밑반찬으로써 그 역할을 하고 있음도 분명하였다. 특히 세대별로 보이는 장아찌의 종류와 이용 방식의 차이는 단순히 장아찌 소비의 감소를 의미하는 것이 아니라, 전주 사람들이 장아찌를 소비하는 음식문화가 변화하는 일면을 보여주는 것이었다. 따라서 보다 다각적이고 넓은 사회문화적인 맥락 안에서 장아찌 소비의 특성과 변화가 해석될 필요가 있다고 하겠다.

본 연구는 1980년대 이후 문헌 자료 및 현지조사 자료를 중심으로 최소한 1950년대까지 추적할 수 있는 장아찌의 음식문화를 살펴보는 것에 의미를 두었다. 그러나 전주 또는 전라도의 전반적인 음식문화사 속에서 장아찌의 이용과 특성을 고찰하지 못한 것은 본 연구의 한계이자 추후 연구로 남게 되었다. 앞으로 전주 또는 전라북도의 음식문화를 역사적으로 고찰할 수 있는 고문헌 사료가 많이 발굴되어 장아찌와 전주의 음식문화에 대한 이해를 확장할 수 있기를 기대해 본다.

주제어: 장아찌, 장, 채소, 저장, 밑반찬

〈Abstract〉

Korean Preserved and Pickled Food, 'Jangajji'
- Kinds, Use, and Change of Jangajji in Jeonju

Jo, Sook-Jeong

This paper analyzes kinds, use and change of Jangajji that Jeonju people make and eat. Jeonju is famous for a representative city of Korean food and culture. 'Jangajji' is a Korean traditional preserved and pickled food and a basic side dish. Kimchi and Jangajji are close to each other in that they both are salted and pickled. They are from the same root classification of being a salted vegetable that is preserved, but over time they developed into two different categories of food due to the difference in the pickling ingredients. With diversified recipes, the two became entirely different foods, and now they are served as separate side dishes on the Korean's dining table.

Jangajji that Jeollabuk-do people make and consume is 65 kinds. Jeonju people use 28 kinds of jangajji. Typical jangajji was made of vegetables like radish, cucumber, chili pepper leaf, and sesame leaf ect., and is pickled in 'jang', Korean fermented soybean food. Especially soybean paste of jang was used to make jangajji as pickling ingredient. I found that there are 6 characteristic uses and the changes of jangajji these days: main pickling ingredient, main vegetables and kinds, basic taste, how to eat, function, recognition and utilization of jangajji. The changes of jangajii are related with changes of family type, housing

and making jang, vegetable supply, recognition of well-being, diffusion and increase of western style food and pickles, convenience of cooking and eating ect. It is hard to say simply that these changes of utilization of traditional jangajji mean the decrease of it. That is why people extend the conception of jangajji and consume the other types of jangajji as a side dish.

Key word: jangajji, jang, vegetable, preservation, side dish

【참고문헌】

- 김창민, 「지역학의 관점에서 본 전주학의 개념과 방법」, 『전주학연구』 창간호(전주역사박물관, 2007), 43-76쪽.
- 문화공보부 문화재관리국, 『한국민속종합조사보고서: 15. 향토음식 편』(2판)(국립문화재연구소, 2014), 215-227쪽.
- 배영동, 「된장을 통해본 민족음식의 전통과 변화」, 『한국민속학』 35호(한국민속학회, 2002), 51-78쪽.
- 서혜경, 「전북 진안군의 장아찌에 관한 조사연구」, 윤서석박사 정년퇴임기념논총 간행위원회 편, 『윤서석박사 정년퇴임기념논총』(윤서석박사 정년퇴임기념논총 간행위원회, 1988), 113-140쪽.
- _____, 「전라북도의 음식」, 『인문과학연구』 11(전주대학교 인문과학종합연구소, 2006), 97-118쪽.
- 신말식, 「전라지역의 음식문화」, 광주민속박물관 편, 『문화예술의 고장 IV: 우리 음식』(광주민속박물관, 2009), 119-143쪽.
- 유미경, 『우리 콩, 세계로 나아가다』(한국학술정보, 2007).
- 윤계순, 「전통 밀반찬의 인지도와 이용실태에 관한 조사연구 1: 장아찌류」, 『한국식생활문화학회지』 10권 5호(한국식생활문화학회, 1995), 457-463쪽.
- 윤서석, 『한국의 음식용어』(민음사, 1991).
- 윤숙경, 『우리말 조리어 사전』(신광출판사, 1996).
- 이기갑·고광모·기세관·정제문·송하진 편, 『전남방언사전』(태학사, 1998).
- 이기문, 「‘딤치’와 ‘디히」, 『새국어생활』 9월 제1호(국립국어연구원, 1999), 127-133쪽.
- 이동희, 「전주학 정립의 필요성과 방법」, 이동희 편, 『전주학서설』(전주역사박물관, 2006), 17-23쪽.
- 이영란, 「전북 고창 지방의 장아찌에 관한 조사연구」(전주대학교 가정학과 석사학위논문, 1991).

- 이영은, 『전주음식의 역사와 문화』, 전주시·전주역사박물관 편, 『왜! 전주
가 가장 한국적인 도시인가: 한스타일의 본산, 전주』(전주학 총서
23)(흐름, 2011), 7-31쪽.
- _____, 『한국 음식문화와 전주』, 전주시·전주역사박물관 편, 『가장 한국
적인 도시, 전주』(전주학 총서 24)(흐름, 2012), 185-219쪽.
- 이태영, 『이태영 교수가 쓴 전라도 방언과 문화 이야기』(신아출판사, 2000).
- 임희수, 『우리나라 전래 장아찌에 관한 연구』, 『산업기술연구』 11(장안전문
대학 산업기술연구소, 2002), 45-68쪽.
- 장명수, 『전통문화도시 전주, 전주학의 비전』, 이동희 편, 『전주학서설』(전
주역사박물관, 2006), 11-16쪽.
- 장정옥, 『한국의 향토 음식 문화에 대한 연구』, 『아세아문화연구』 2(한국경
원대학교 아시아문화연구소·중국 중앙민족대학 한국문화연구소,
1997), 549-571쪽.
- 전주시사편찬위원회 편, 『전주시사』(전주시사편찬위원회, 1964).
- _____, 『전주시사』(전주시사편찬위원회, 1974).
- _____, 『전주시사』(전주시사편찬위원회, 1986).
- 정정희, 『전북 임실지방의 전통음식 조사연구』(전주대학교 가정학과 석사
학위논문, 2003).
- 조숙정, 『김치와 문화적 지식: 전라도 김치의 명칭과 구분법에 대한 인지인
류학적 접근』, 『한국문화인류학』 40집 1호(한국문화인류학회,
2007), 83-127쪽.
- _____, 『콩에서 발견한 전북의 음식문화』(전라북도·국립민속박물관,
2008a).
- _____, 『김치, 젓갈, 장아찌: 전라북도 부안군, 순창군의 민족생활어』(글누
림, 2008b).
- _____, 『상품화된 젓갈의 명칭과 범주: 곰소 젓갈시장의 사례 연구』, 『한국
문화인류학』 43집 2호(한국문화인류학회, 2010), 3-44쪽.
- _____, 『김치와 장아찌의 범주화에 관한 인지인류학적 연구』, 세계김치연
구소 편, 『김치에 대한 인지, 정서 그리고 변화』(세계김치연구소,

2015), 47-99쪽.

조홍윤, 「한국 음식문화의 형성과 특징」, 『한국식생활문화학회지』 13권 1호(한국식생활문화학회, 1998), 1-8쪽.

주갑동, 『전라도 방언사전』(신아출판사, 2005).

차명옥, 「전주지방의 전통음식 조사연구」(전주대학교 가정학과 석사학위논문, 1997).

추정임, 「전북 부안 지방의 장아찌에 관한 조사연구」(전주대학교 가정학과 석사학위논문, 2004).

함한희, 「전주의 문화를 통해서 본 전주정신」, 『전주학연구』 9(전주역사박물관, 2015a), 173-199쪽.

_____, 「음식창의도시 전주」, 전주역사박물관 편, 『꽃심을 지닌 땅, 전주: I 역사문화 편』(전주학 총서 31)(북코리아, 2015b), 271-283쪽.

홍성덕 · 김철배 · 박현석 역, 『(국역) 전주부사』(수정본(2판))(전주시 전주부사국역편찬위원회, 2014).

전주의 김치관련 문화자원과 유용화 방안

박채린*

〈목 차〉

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| I. 들어가는 글 | III. 전주의 김치관련 문화자원 찾기 |
| II. 전주 김치문화에 대한 인식의
현주소 | IV. 나가는 말 |

I. 들어가는 글

음식이 **K-culture**의 새로운 주제로 부상하면서 음식을 테마로 한 전시와 축제들이 봇물 터지듯 쏟아지고 있으나 각각의 행사들이 차별성 없이 대동소이한 콘텐츠들로 중복되면서 음식과 문화·스토리 접목을 통한 음식문화컨텐츠의 독특성 확보가 필요하다는 주장이 끊임없이 제기되고 있다. 그러나 이에 대한 구체적 대안의 제시나 실행의 사례는 거의 없는 것이 현실이며 **K-Food**를 대표하는 김치 역시 마찬가지 상황이다. 따라서 본고는 특정지역이 보유한 지역고유의 김치관련 문화자산을 발굴하고 그 결과물들을 활용하여 특정 지역만의 독특한 음식문화컨텐츠로 개발 및 유용화 하는 방안에 대하여 실례(實例)를 통해 구체적 방법과 결과를 제

* 세계김치연구소 연구개발본부장

시하는 것을 목적으로 정리하고자 한다.

현재 전라도 음식문화를 대표하는 키워드는‘남도음식’이다. 남도(南道)는 계룡산 이남과 섬진강 이서 지역으로 호남보다 다소 넓은 영역으로 규정되어 왔으나¹⁾ 현재는 주로 광주·전남을 지칭하는 말로 통용되고 있다. 20세기 초반부터 서해 도서지역 민속을 연구하는 학자들에 의해 타 지역과 확연히 구별되는 특징을 지닌 무속, 민요 등이 남도소리, 남도굿 등이라 불려오면서, ‘남도’는 충청남도나 경상남도의‘남도’처럼 지정학적 위치를 표시하는 말이 아닌, 문화적인 위상과 역할을 함축하는 말로 굳어져 왔다.²⁾ 그 연장선상에서 남도음식이라는 용어는 굿이나 소리처럼 연구를 기반으로 실체와 특징이 명확히 밝혀진 것이 아니라 이미지와 문화적 위상이 작용하면서 더 강력해 졌다고 할 수 있다.

사실 전주는 조선시대 전라도 전역과 제주 지역까지 관할하는 전라감영이 설치되어 있던 곳으로 호남의 대표도시였다. 호남 전체의 경제, 문화의 중심지로서 영향력이 컸으며 재화와 물산의 집중, 배분이 이루어지는 곳이었고, 음식문화가 잘 발달할 수 있는 자연·사회적 환경 조건이 모두 갖추어져 있었다. 가히 전라도 음식문화의 본향이라 할 만한 역사적 토대가 존재하여 왔음에도 ‘전라도 음식 =남도음식’이라는 등치(等値) 관계가 되면서 음식문화에 있어서 전주는 광주·전남지역음식으로 대표되는 남도음식의 테두리에 예측되는 역전 관계에 놓일 수밖에 없었다.

그럼에도 불구하고 오랜 기간 축적되어 온 유무형의 전통문화자산과 잘 연계되면서 ‘비빔밥’, ‘한정식’, ‘콩나물국밥’ 등 개별음식들이 브랜드 가치를 지닌 전주 대표음식으로 자리매김을 하게 되었고 지자체의 노력으로 ‘유네스코 음식문화 창의도시’로 선정되는 쾌거를 이루기도 하였다.

1) 지춘상 외, 『남도민속학개설』(태학사, 1998), 12쪽.

2) 김동근, 『손광은 시의 토포필리아와 ‘南道’』, 『호남문화연구』, 52호(전남대학교 호남학연구원, 2012), 5~9쪽.

김치의 경우에도 전주의 김치문화가 인근지역에 영향을 미치기도 하고, 역으로 유사문화권인 호남 각지의 토속 김치문화가 유입되기도 하면서 전주는 남도의 김치와 유사성과 차별성을 동시에 지니는 김치문화를 형성해왔다. 그런데 김치의 경우는 ‘남도김치’가 고들빼기, 갓김치 등과 같이 전남의 재료산지와 연계되어³⁾ 개별김치로서도 확실히 차별화된 인지도를 가지게 되었다.

그럼에도 전주가 지역김치의 특색으로 내세우고 있는 요소들은 ‘남도김치’의 특성과 별반 다르지 않아 김치에서 과연 내세울만한 전주만의 특색이 과연 있는 것인지 자신하지 못하고 있는 실정이다. 이는 김치라는 음식문화에서 ‘재료’와 ‘레시피’로 나타나는 물질적 측면만을 보았기 때문에 나타난 현상이다. 물론 크게 남도김치의 범주 안에 전주김치문화가 존재한다. 하지만 한식에서 남도음식과 전주음식에 무언가 다른 요소가 존재하듯 김치에서도 당연히 차별점이 있으며 이를 찾아낼 수 있다.

전주김치의 문화적 토대가 어디에 연원을 둔 것이며 그것이 김치의 역사적 진화 발달에 어떠한 영향을 미쳤는지, 이와 더불어 현재 보유하고는 있으나 가치를 인지하지 못하고 있는 전주지역 토속 김치의 속성이 무엇인지까지 파악하게 된다면 틀림없이 지역 문화자산으로서 김치의 위상이 한층 높아지리라 확신한다.⁴⁾ 따라서 본고는 필자가 처음으로 제시하는 방법론에 의거하여 전주지역 김치의 물질적 속성은 물론, 전주김치의 역사와 문화의 모든 측면에서 지역김치의 독특성 요인을 찾아내고, 그 발굴 자산을 활용하여 ‘전주김치’의 원형을 정리하고 이를 통하여 유용한 ‘전주 김치문화컨텐츠’ 개발 방안을 구체적으로 제시하고자 한다.

3) 전남 순천 개령이 고들빼기 마을, 여수 돌산 갓김치, 진도 파김치 등

4) 본고는 세계김치연구소가 전주시로부터 용역 의뢰를 받아 수행한(2015.12~2016.1) “전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발” 연구 내용을 기반으로 하여 수정·보완한 것으로, 해당 최종 보고서(2016.2)의 도표와 그림을 일부 재인용하였다.

Ⅱ. 전주 김치문화에 대한 인식의 현주소

“전주 김치의 특징은 양념과 젓갈을 풍부하게 사용해 감칠맛이 진하다.”

“전주지역에서 월별로 자주 먹는 김치는 갓김치, 파김치, 미나리김치, 나박김치, 봄배추김치, 열무김치, 오이김치, 동치미, 김장배추김치 등이 있으며, 전주의 대표적인 김치로는 파김치, 갓김치, 고들빼기를 들 수 있다”

윗글은 전주시에서 운영하고 있는 음식창의도시 홍보 홈페이지(<그림 1> 참조)에 소개된 전주 김치에 대한 설명 문구이다. <그림 2>는 여러 홍보물에 소개되어 있는 전라도 김치의 특징을 도식화 한 것이다.

전주의 대표음식

◆ 전주음식이야기 > 전주사람이들겨먹는음식 > 저장발효식품

저장발효식품

- 김치



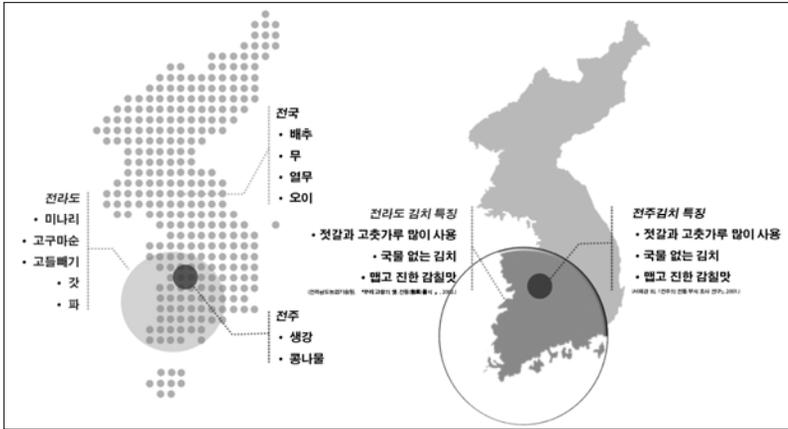
김치는 한국 식생활에서 토착성과 상용성이 큰 고유한 채소 저장 발효 식품이다. 김치는 소금에 절인 배추나 무, 오이 등의 채소에 고춧가루·파·마늘·생강 등의 양념을 섞어서 일정기간 숙성, 발효시켜서 먹는다. 김치는 지역별로 각기 다른 특성이 있다. 전라북도의 김치는 계절에 따라 산출되는 여러 채소와 젓갈을 이용하여 다양하게 담그며 봄 김치, 여름 김치, 가을 김치, 겨울김치 등 40여 종이 있다. 그중에서도 전주 김치는 타 지역에 비해 경쟁력이 있는 향토의 대표적인 음식으로 꼽을 수 있다.

- 김치의 종류

전주에서 연중 월별로 자주 먹는 김치를 살펴보면, 1월은 갓김치, 2월은 파김치·미나리김치, 3월은 나박김치, 4월은 봄배추김치, 5월은 열무김치, 6월은 오이김치, 11월은 동치미, 김장배추 등을 들 수 있다. 전주의 대표적인 김치로는 고들빼기김치와 갓김치, 파김치를 들 수 있다.

고들빼기김치는 약간 씹새한 맛이 매력적이며, 오래되면 독특한 맛이 난다. 고들빼기를 2~3일간 얼은 소금물에 담가 돌로 눌러서 쓴맛을 뺀다. 삭힌것을 씻어 건져 물기를 뺀 다음 간 고추에 파·마늘·생강채를 넣고 젓갈과 참살풀을 넣어 고루 섞은 김치 양념을 만들어 고명으로 통깨·실고추·밤채·배채 등을 넣고 썰어 가딤씩 양념을 비벼서 묶어서 항아리에 차곡차곡 담는다. 요즘 재배되는 고들빼기는 쓴맛이 적어서 삭히지 않고 담근다. 갓김치와 파김치는 고들빼기와 같은 방법으로 담그는데 재료를 소금물에 삭히지는 않는다.

<그림 1> 유네스코 음식 창의도시 전주 홈페이지 내 전주 김치 소개⁵⁾



〈그림 2〉 김치 재료 지도(左) / 전라도와 전주의 김치 특징(右)⁶⁾

지역 음식은 레시피와 사용원료의 차이 등(이하 물질적 속성)에 의해 구별되는 것이 일반적이므로 김치 역시 들어가는 원료와 레시피의 지역 성으로 크게 분류해 왔다. 물질적 속성 측면을 볼 때 지리적 조건은 물론 이거니와 역사적으로 전라감영의 관리권역이 전라도 전체와 제주도까지 포함되어 있어 영향을 주고 받아왔었기 때문에 국물이 없고 참쌀풀과 젓갈을 많이 사용한다는 점에서 두 지역의 특징이 유사할 수밖에 없다. 당연히 전주김치는 전라도김치 범주 내에서 설명되어 왔다. 하지만 그 안에서 물리적, 문화적 속성에서 다른 차이가 존재하기에 다음 장에서는 전주의 김치 관련 자산을 찾아가는 과정과 결과를 소개함으로써 전주가 지금까지 아무도 선점하지 않은 김치관련 자산을 확보할 수 있는 기회를 제시 하고자 한다.

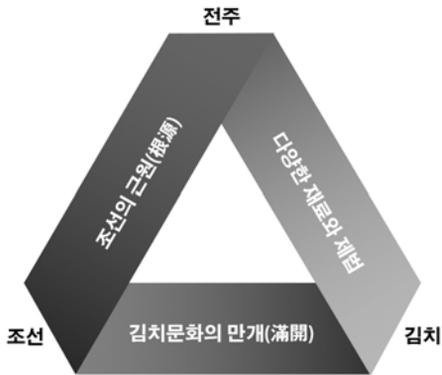
5) 출처: 유네스코 음식창의도시 전주 인터넷 홈페이지(<http://unesco.jeonju.go.kr/>)

6) 출처: 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 32쪽, 재인용.

Ⅲ. 전주의 김치관련 문화자원 찾기

1. 역사적 자원 ; 조선, 전주 그리고 김치의 연계성

전주는 왕조 성립의 뿌리, 풍패지향으로 태조 이성계가 조선을 건국하는데 모태가 된 장소였다. 관련하여 경기전, 오목대 등의 유물이 남아있고 전라감영, 사도 설치 등 조선시대와의 깊은 연계를 지닌 도시이다. 한편, 김치의 경우 농경문화와 함께 발달하였기에 이미 3천여 년 전부터 한반도에 있었던 음식이지만 지금 현재의 김치 모습을 갖추는데 결정적인 역할을 한 시기가 조선시대이며, 김치 제조사적으로 가장 화려하고 다양한 형태를 갖추었던 때도 조선시대였다. 따라서 전주의 김치문화는 조선시대 김치문화와 궤를 같이 한다고 해도 전혀 무리가 아니다.



〈그림 3〉 전주, 조선, 김치의 상관관계⁷⁾

1) 의례음식(儀禮飲食)과 김치

전주의 위상이 높아진 것은 조선왕조의 상징이라 할 수 있는 태조의

7) 출처: 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 51쪽, 재인용.

진전이 전주에 건립된 이후부터이다. 성종 대에 이르러 전주는 남경(南京)이라 하여 5경의 하나로서 한양(上京), 개성(中京), 경주(東京), 평양(西京), 함흥(北京)과 함께 국가 경영상 정치·군사적 요충지로의 중요도도 격상되었다.⁸⁾

이렇듯 전주가 ‘국가의 풍패’로서 차지하는 위상이 남달랐던 만큼 무엇보다도 조선왕조가 집권 초기부터 중점을 두고 추진하였던, 유교적 의례의 정례화와 그 의례 음식으로서 김치의 역사성을 선점하는 것은 의의가 있다고 판단된다.⁹⁾

조선은 이전 왕실에서 성행하던 도교·불교적 의식을 타파하고 성리학에 기반한 의례 모범을 보이기 위해 집권 초기부터 국가 사전(祀典)과 왕실 의례 정비, 관료들을 대상으로 한 가례의 보급에 힘을 기울였다. 국가의례의 전범(典範)은 『주례』를 모태로 당나라 때 정비된 『대당개원례』의 틀을 따랐는데, 이 국가의례의 제품으로 김치의 원형에 해당되는 저(菹)가 반드시 올랐다. 국례의 경우 제례의 격식은 물론 제수품에 있어서도 복고(復古)를 지향하였기 때문에 이때 올리는 제사용 김치 역시 최대한 고대 김치 원형의 모습을 살려 진설하고자 하였다. 고대(古代) 김치는 무, 부추, 미나리, 죽순을 장(醬)이나 소금 등 단순한 침채원에 절여 만든 것으로, 4가지 재료 모두 전주지역의 토산물이기에 연관성이 깊다.

『주례(周禮)』에 기반하여 오례의 매뉴얼에 따라 행해진 국가의례와 달리 가례(家禮)의 경우는 『주자가례』에 의거하여 품관별로 제찬의 기준을 마련하였는데 이때는 채품(菜品)에 해당하는 제찬으로 김치(沈菜)가 올라갔으며, 왕실의 속제(俗祭)¹⁰⁾ 역시 반가(班家)에서 지내는 집안 제사와

8) 김철배, 『朝鮮時代 慶基殿 研究』, 전북대학교 박사학위 논문(전북대학교 대학원, 2012), 23~33쪽.

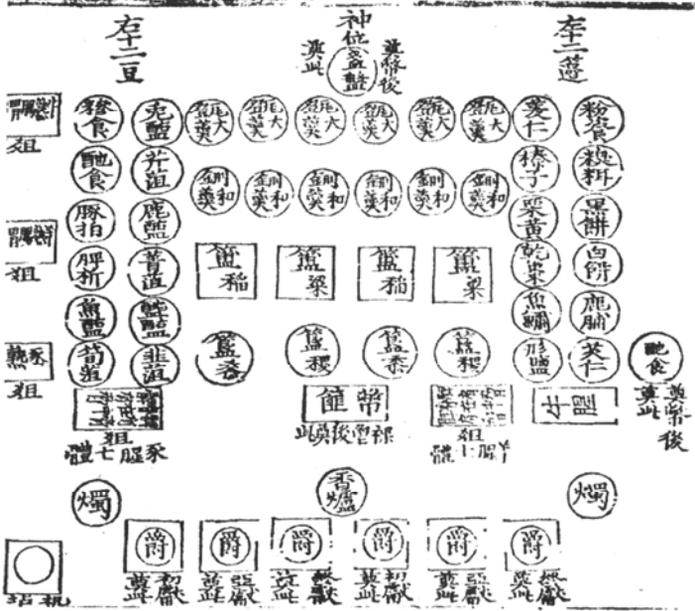
9) 의례음식으로서 김치 역사성에 관하여는 줄거 『조선시대 김치의 탄생』의 ‘제3장 조선조 유교의례적 저채류 확산과 조선적 김치의 성립’참조(박채린, 『조선시대 김치의 탄생』(민속원, 2013), 89~173쪽.)

동일한 개념으로, 태조의 선조 위패를 모신 함녕전·영흥전에서의 제사 상차림을 보면 일반 가례(家禮)와 같이 풍성한 음식과 함께 김치가 필수 품으로 사용되었다.

국례에 비해 기준이 유연했던 가례의 경우는 당시 유행하던 조리법을 그대로 활용한 제수들이 사용되었기 때문에 김치 역시 당시의 제풍(製風)이 반영되게 된다. 조선시대 속제에 올랐던 김치의 사례를 보면 장김치(더덕, 가지, 무, 오이)¹¹⁾, 미나리김치, 상추김치(菘苣莖沈菜), 토란김치, 나박김치 등이 활용되는데 이 중 미나리는 예로부터 전주지역의 명물이며, 상추대(菘苣莖)를 이용한 상추고동김치는 현지조사를 통해서도 전주 인근지역 토속김치로 전승되고 있다는 사실이 확인된다.(〈표 35〉 참조)

조선시대 성리학적 유교이념의 가장 큰 실천 행위 중 하나가 제사였고 그 제사음식에서 김치의 위상은 결코 낮지 않았다. 김치는 특히 건국시조인 태조의 어진(御眞)을 모신 경기전이 소재한 전주가 의례음식으로서의 김치 역사성과 전통성을 선점하는 것은 매우 자연스러운 일이라 하겠다.

10) 문소전(文昭殿)과 진전(眞殿), 산릉(山陵)에서 각각 위패(位牌)와 어진(御眞), 체백(體魄)을 모신 공간에서 지내는 왕족들의 사적(私的)인 제사를 지칭함
11) 박채린, 앞의 책, 2013, 122~128쪽.



〈그림 4〉 종묘대제 찬실도¹²⁾



〈그림 5〉 고대(古代)김치의 원형¹²⁾

12) 출처: 〈그림 4〉, 〈그림 5〉 모두 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 52쪽, 재인용.

圖之候設位一祭大別月十 圖之候設位一祭別小

麵	佐飯	羹	飯	羹	匙標	最丹	麵	佐飯	羹	飯	羹	匙標	最丹
土雞魚湯	土雞魚湯	紅松湯	大給湯	土雞湯	土雞湯	土雞湯	頭蹄湯	進泡湯	土雞湯	紅松湯	進泡湯	土雞湯	紅松湯
土雞魚湯	紅松湯	竹吉天	海菜熟	土雞魚湯									
土雞魚湯	雞子	土雞魚湯											
雞子	魚天	雞子											
昆布菜	古史菜												
雷糕餅	切餅	菜餅	別餅	地煎餅	白餅	銀切餅	餅清	雷糕餅	切餅	小麥餅	白林餅	銀切餅	餅清
雷糕餅	切餅												
雷糕餅	切餅												
雷糕餅	切餅												
雷糕餅	切餅												

〈그림 6〉 영흥본궁 설찬지도¹³⁾



〈그림 7〉 속제에 올리는 조선시대 김치류¹³⁾

2) 조선시대 전주 사족(士族)들의 풍류문화와 김치

김치는 원래 생존을 위해 환경에 적응하는 방식의 하나로 만들어진 음식이지만 그 문화적 발달에 있어 조선시대 봉제사접빈객을 중시 여기는

13) 출처: 〈그림 6〉, 〈그림 7〉 모두 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 54쪽, 재인용.

유교문화가 끼친 영향은 지대하다. 한·중·일 동북아시아 3개 문화권이 초기 유사한 절임채소음식문화를 가지고 있었지만 고려시대를 기점으로 한국의 김치문화는 이례적이라 할 만큼 독창적인 형태로 분화해 갔다.¹⁴⁾ 앞서 봉제사와 김치의 관련성은 언급하였고, 접빈을 위한 김치 문화가 한층 더 진화되어 김치 제조 역사상 제법에 있어 가장 고도화된 모습을 갖추게 되며 그 가짓수에 있어서도 정점을 찍었다.

여러 요인이 충족되었기에 가능한 일이었지만 무엇보다 '접빈'이라는 음식문화가 발달해야 할 필요와 수요가 존재하고, 그를 뒷받침할만한 물산과 경제적 여건의 조성이 되어야 김치문화를 만개시킬 수 있게 된다. 조선시대 이 요건을 갖추으로써 음식문화가 발달하였던 대표적 도시를 꼽자면 평양, 개성, 한양, 전주 등 조선시대 주요 행정거점 도시들을 들 수 있다. 그런데 그 중에서도 이러한 수요와 그 수요에 상응할 수 있는 물산과 경제적 여건이 지역 내에서 재료가 자급되는 구조를 온전히 갖춘 곳이 바로 전주였고 그로인해 지배계급의 고급문화가 하층까지 전파되며 두터운 향유층이 존재할 수 있었다.

그 요소들을 좀 더 구체적으로 살펴보자면, 다음과 같다.

첫째, 조선시대 주요 도시로서 전주가 지녔던 기능과 역할에 따른 김치 문화의 발달이다. 전주는 한양을 제외하고 조선시대 감영이 설치된 지방 8개 도시 중 하나로, 인구규모로도 전국 5위권 안에 드는 대도시였다.¹⁵⁾ 전라감영은 조선시대 지역 행정과 문화의 중심지이자 전략적 요충지 역

14) 박채린, 『발달과정 재조명을 통해 본 김치 기원의 독특성』, 『김치의 인문학적 이해』(세계김치연구소편, 2014), 101~130쪽.

15) 김두섭, 『조선후기 도시에 대한 인구학적 접근』, 『한국사회학』, 제24집 여름호 (한국사회학회 1992. 8), 16~21쪽.

할을 하였기 때문에 자연히 전주는 전라도권역을 뛰어넘어 조선시대 고품격의 문화가 교류되고 성장하였던 지역문화의 거점이 되었다.¹⁶⁾ 자연스레 정치 행정 외교 등과 관련된 주요 인사들의 왕래와 교류가 이루어졌고 접빈이나 교류를 위한 연회와 풍류모임이 열리게 되면서 이에 동반하여 음식과 술문화도 융성하게 된다.

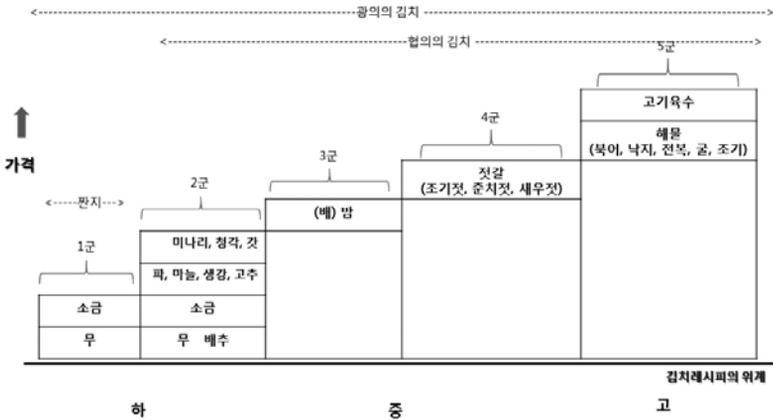
특히 전주는 조선 초기부터 중요 행정도시로 중요한 역할을 하였던 곳으로 17세기까지는 혼인관계로 인한 처가 정착과 관련된 사족들의 입향이 주류를 이루었으며, 17~18세기에는 실학파들의 활동무대가 되면서 학연, 혼반 등에 의해 형성된 지배층들과 인연을 맺어왔다. 사족(士族)들의 접빈음식문화와 이에 동반되는 김치문화의 발전은 불가분의 관계이다. 특히 접대상에 오르는 김치는 원래 목적인 저장성 향상보다 술안주로, 속풀이용으로, 접대 받는 인물의 격에 어울리는 재료가 들어가게 된다. 새로운 사상과 문물에 대한 최신 정보가 교류되는 지역에서 외국음식문화의 유입과 유행은 자연스러운 현상으로, 18세기 사족들을 중심으로 유행하였던 중국식 조림형 김치(<표 3> 참조)가 이곳에서도 유행하였을 것임은 미루어 짐작할 만하다.

둘째, 전주의 풍요로운 지리 경제적 여건은 조선후기 최전성기를 맞게 되는 음식 및 김치문화 발달의 견인차 역할을 하였다. 조선시대 주요 도시 중에서도 넓은 평야, 바다와 산에서 얻을 수 있는 물산이 풍부하여 더 붙여 이를 향유할 수 있는 층도 타지역에 비해 상대적으로 두터웠다. 전주에는 지리적인 여건으로 인해 자체 생산 수급되는 식재료가 매우 풍부하고 다양하였기 때문에 타지의 물산이 유통망을 통해 공급되는 도시와는 또 다른 특성을 지녔다. 재료가 다양하다는 것은 조합의 경우의 수가 많다는 것으로 자연히 음식문화도 풍요로워진다.

16) 이해준, 『조선시대 감영 문화사와 자원의 성격』, 『지방사와 지방문화』, 11권 2호(역사문화학회, 2008), 13~14쪽.

이렇게 전주라는 조선시대 거점도시가 갖는 특수성과 지역적 여건은 전주가 조선시대 가장 화려하고 다양한 김치문화의 탄생과 향유공간이 되었을 것으로 추정하기에 무리가 없다. 조선시대 위세와 가격을 가늠할 수 있는 최고의 김치로 18세기 후반부터 만들어져 유행했던 김치로는 쉬박지, 통김치, 석류동치미, 장김치, 꿩김치, 등이 있다. <표 1>과 <표 2>에서 확인되듯이 이들 김치는 최고가의 원재료로 만들며 석류와 같이 흔히 구하기 어려운 재료도 동원된다. 장김치와 꿩김치는 저장성과 보존성을 목적으로 하는 김치의 태생적 목표와 무관하게 오로지 미식(美食)을 위해 만들어진 사치스러운 김치이다.

쉬박지의 재료를 보면 서해안에서 구할 수 있는 조기·준치·밴댕이·굴 등 4가지 어종을 젓갈로 만들어 한꺼번에 사용하고 여기에 전복, 소라, 낙지까지 첨가된다. 준치젓, 밴댕이젓, 굴젓 등을 김치에 넣는 제법은 현재도 전주·전북지역에 흔적상당히 남아있고, 조기, 낙지를 재료로 넣고 마지막에 국물을 붓는 고급‘통김치’제법은 현재 ‘전라반지’로 계승되고 있다. 또, 전주 한백당 종가의 석류동치미 ‘한채’는 조선시대 양반가 동치미의 전형을 잘 보여주고 있다. 배, 밤이 풍부하게 들어간 것도 조선 후기 고급 김치류에 보이는 특징인데 이들 역시 전주지역에서 흔하게 구할 수 있는 재료들이다. <그림 3>이 보여주듯이 대부분 1,2군의 김치를 먹던 양민층과 다른 고급 김치문화를 향유할 수 있는 사회적 경제적 지리적 여건이 전주지역에 마련되어 있었던 것이다.



〈그림 8〉 김치 레시피의 확장성과 계급성¹⁷⁾

이 외에도 조선시대에 각별히 다른 집안에 인사차 선물용으로 사용했던 김치로 ‘산갓김치’, ‘감동젓(곤쟁이젓)김치’, ‘즙지히’ 등이 있는데, 각종 기록과 다양한 현지조사 연구자료를 통해 이들 김치가 전주지역에 남아 있는 흔적을 추적할 수 있었다. (<표 4>, <표 5> 참조)

또, 지금은 사라졌지만 18세기 조선 상류층에 유행하였던 중국 김치를 모방해 만든 안주용 장조림형 김치(<표 3> 참조)도 조선시대 최고급 김치로, 당시 전주지역을 기반으로 활동한 인물들의 면면을 볼 때 전주지역에서 유행하였을 것으로 충분히 추정가능하다. 입증한 바와 같이 전주의 풍부한 식자재와 사족들의 교류와 풍류문화는 이들 최고급 김치의 유행과 관련이 있을 수밖에 없으며, 앞서 제시한 자료 외에도 심층 추적 조사를 통해 더욱 보완해 갈 수 있을 것으로 판단된다.

17) 출처: 박채린, 『김치담론, 김치는 우리 민족의 대표음식인가?』, 『김치에 대한 인지, 정서 그리고 변화』(세계김치연구소, 2015), 25쪽, 재인용.

〈표 1〉 고급 해산물이 풍부하게 들어간 조선시대 3대 최고급 김치¹⁸⁾

구분 (음식명칭)	출처	주재료1	주재료2	부재료	해산물	젓갈	특징	비고
쉬박지 (섯박지, 쉬박지)	규합총서, 주식시의, 시의전서 등	무, 배추	가지, 동아, 배, 꿩	청각, 파, 마늘, 고추	낙지, 생복, 소라	조기 젓, 준치 젓, 뽕뎡이, 굴	해산물 + 다양한 젓갈 활용	채소류 7가지 (무·갓·배추·오이·가지·동아), 젓갈류 4가지 (조기·진어(=준치)·반당이·굴젓), 해산물 3가지 (소라·낙지·전복), 양념류 3가지 (청각·고추·마늘) 등 무려 19 가지나 됨
통김치 (어육침채, 어육김치, 배추통김치)	시의전서 규합총서	배추, 무	오이, 가지, 호박,	고추, 황육, 청각, 마늘, 파, 생강, 고추	생선 (대구, 복어, 민어, 조기류) 대가리 및 껍질		어육달인 물을 국물로 활용	전라반지와 흡사
	시의전서	배추	밤, 배,	실고추, 파, 마늘, 생강, 미나리, 청각, 무, 오이지	낙지, 소라, 복어	조기 젓	젓국을 달여 붓는 형태	
장김치	시의전서	배추, 무	밤, 석이, 표고, 송이,	간장, 고추, 파, 마늘, 생강, 실백자, 꿀, 갓 *차돌박이, 양지머리	전복, 해삼		간장 활용, 육류 + 해산물을 활용한 김치	

18) 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 60쪽, 재인용.

〈표 2〉 주안상과 교자상에 올리는 물김치와 안주용 김치¹⁹⁾

음식명칭	출처	재료	특징	비고
동침이	규합총서	무, 오이, 배, 유자, 파, 생강, 고추, 소금물, 꿀, 잣	유자를 부재료로 활용 숙성 후 꿀을 타서 먹음 석류를 고명으로 활용	냉면 육수 활용 평고기국으로 활용 (평육수+살코기+동치미국물)
평물김치 (생치팀채)	음식디미방	오이지, 평고기	오이지 + 평고기 육수 + 살코기	냉면 육수로 활용 술문화와 해장용 동치미 국물, 냉면은 불가분의 관계
평김치 (생치지희)	음식디미방	오이지, 평고기, 간장, 기름	오이지와 평고기를 양념하여 볶는 형태	안주형 김치

〈표 3〉 중국의 김치를 모방하여 만든 안주용 장조림형 김치²⁰⁾

음식명칭	조리서	주재료	부재료	조리법	비고
약지희	주방문 (1600년대말 추정)	가지, 오이	형개, 후추, 파, 마 늘, 생치, 황육, 죽 순, 간장	채소 칼집 넣기 - 채소 데치기 - 소 양념하여 볶기 - 소 넣기 - 장국 끓여 붓기	
오이숙김 치	증보산림경제 (1766년)	오이	소고기, 양념, 밀가 루 고춧가루, 간장	오이 칼집 넣기 - 소 양념하기 - 소 넣기 - 간장 물에 넣고 끓이 기	
오이김치	규합총서 (1810년)	오이	간장, 고기, 생강, 파, 기름장, 잣가루, 후추, 부추, 간장	오이 속 제거 - 소 양념하여 볶 기 - 소 넣기 - 부추로 동여매 기 - 끓인 장국 붓기	
오이무름 (勿欠)	주찬 (1800년대 초)	오이	간장, 표고, 석이, 생강, 파, 잣, 닭고 기, 녹말(밀가루), 참기름	오이 속, 껍질 제거 - 소 재료 섞 기 - 소 넣기 - 기름에 볶기 - 고명 + 간장 국물 붓기	

19) 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연
구소, 2016), 61쪽, 재인용.

20) 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연
구소, 2016), 64쪽, 재인용.

〈표 4〉 전주의 선물용 산갓김치와 생강김치²¹⁾

음식명칭	출처	특징	비고
산갓김치	이서구 (李書九 1754~1825)	[산갓김치를 만들어 먹다] 綠芥油新莖 푸른 갓 씹이나 새로 줄기가 자라네 霜根削如玉 서리 같은 뿌리 깎으니 구슬같다 葱芽切嫩白 파싹은 자르니 연하고 희다 椒氣助微醺 초 기운이 적은 향기를 돕다 山家作東道 산가에서 겨울김치를 만들다 美味冠衆藪 맛난 맛이 나물 중 으뜸이다 寒厨致一壺 가난한 부엌 어느 향아리에 이르니 氷蹊走老僕 얼어붙은 좁은 길을 노복이 지나 간다 登科類先齋 쟁반에 올리니 먼저 향기가 좋고 動箸指忽速 젓가락 움직이는 손가락이 갑자기 빨라 진다	본관이 전주로 조선 후기 이덕무, 박제가 유득공과 각별한 교유관계를 맺었던 이서구는 전주관련 설화를 많이 남김
생강쌈김치	이하곤 (李夏坤 1677~1724)	전주의 넉넉함은 팔도에서 드물고 토속은 서울과 다르다. (중략) 생강쌈(薑醬)으로 김치를 만들면 맛이 뛰어난 북객이 처음 맛보고 돌아가길 잊을 정도이다.	이하곤이 전라도 일대를 유람하며 쓴 <남유록>에 기록된 전주 명물인 생강김치에 대한 기록
즙장	유중립 증보산림경제 (1766) 전주 즙장법	보리쌀 + 볶은 콩(거피) 가루내기 - 쌀뜨물로 반죽하기 - 모양 빚기(호두알 크기) - 시루에 찌기 - 건조(닥나무잎, 뽕나무잎) - 메주 가루내기 - 메주가루 + 간장 반죽 + 가지, 오이 향아리에 담기 - 숙성(말뚱, 9일) - 3일마다 따뜻한 물 붓기 - 꿀 곁들여 먹기	즙장은 조선시대 이래 근대에 이르기까지 선물용으로도 쓰였던 장아찌형 김치임

2. 현재적 자원

1) 전주 · 전북지역의 토속김치와 젓갈 문화

전주의 김치는 크게 전라도 김치 범주에 속하지만 실상 물질적 속성

21) 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 113~117쪽.

유중립, 1766, 농촌진흥청 역, 『고농서국역총서5 - 增補山林經濟 II』(농촌진흥청, 2003), 204쪽.

(맛, 형태, 형태, 재료, 제법 등)을 자세히 들여다보면 미묘한 차이가 존재한다. 이러한 차이가 만들어지는 데에는 반드시 오랜 세월 전주에 거주하며 만들어진 사람들의 스토리(문화적 속성)가 있으며 이는 지역 고유의 매우 특화된 문화자원이 된다.

다음 사례는 전주인접지역 직접 조사를 통해 수집한 인터뷰 내용 및 연구논문, 그리고 보고서 등을²²⁾ 통해 수집한 내용들이다.

사례 1_<전주거주 A씨의 동치미> “원래 전주 동치미에는 고추를 사용하지 않아. 고추는 충청도에서나 넣었지. 무도 생무를 통째로 넣는데 어디는 소금에 굴려서 절인다고 하데...무청은 모두 잘라내고 배추도 4등분해서 물김치로 담그면 이걸 ‘동김치(동지)’라고 해요. 무청까지 함께 넣어 만든 건 ‘건들김치’라고 하는데 이것도 물김치지. 무청이 건들건들 달려서 그렇게 불렀나?...”

사례 2_<전주 조사자료_동치미> 무로 만든 물김치로 고춧가루와 청각을 넣음

사례 3_<전주거주 A씨의 제육김치> “원래 전주에는 제육김치가 없었는데 한국전쟁 나고 전주에 실향민들이 들어오면서 빈대떡 같은걸 만들어 먹기 시작했지. 제육지는 김치에 생돼지고기를 넣

22) 국립문화재연구소, 『한국민속종합조사보고서 - 전라북도편』(문화공보부문화재관리국, 1971).

서혜경 · 차경옥, 「전주의 전통 부식 조사 연구」, 『인문과학연구』, 제6호(전주대학교 인문과학종합연구소, 2001), 132~135쪽.

전라남도농업기술원, 『우리 고유의 맛, 전통(향토)음식』(전라남도농업기술원, 2002)

조숙정, 「김치와 문화적 지식 : 전라도 김치의 명칭과 구분법에 대한 인지 인류학적 접근」, 『문화인류학』, 제40권 1호(한국문화인류학회, 2007), 83~127쪽.

조후홍 · 조진아, 「전라도 김치에 관한 고찰」, 『자연과학논문집』, 제17집(명지대학교 자연과학연구소, 1998), 167~170쪽.

고 국물을 많이 부어 만든 것인데 나중에 알고보니 이 김치를 알려준 사람이 실향민이었다라구.”

사례 4_<전주 조사자료_ 제육김치> 제육을 볶아 식힌 뒤 잣과 밤을 곁들여 올려 만든 김치

사례 5_<전주 조사자료_ 나박김치> 무, 배추, 미나리, 파, 마늘, 고춧가루, 생강 외에 황석어젓 사용

사례 6_<전주 조사자료_ 갓김치> 김치용 풀국을 쓸 때 들깨로 죽을 만들어 넣음

사례 7_<전주거주 A사례_ 김장김치> “우린 흰살생선젓갈만 쓴다구. 그래야 색이 검게 변하지 않아. 조기젓, 굴젓, 새우젓, 황석어젓 같은걸 쓰던가 갈치를 쓰게되면 흰속살로만 만든 갈치속젓을 쓰지. 다른 지방에서는 굴을 생으로 넣는데 우린 굴도 젓으로 만들어 써. 교통이 발달하면서 멸치젓, 까나리젓 쉽게 구할수 있게 됐지만 원래 여기 기후하고는 안 어울려. 비린맛이 강한 생선 젓갈을 쓰면 짝박한 감칠맛은 있는데 흰살생선젓갈, 그것도 오래 삭혀서 맑은국만 쓰면 은은한 감칠맛이 나. 전라남도 김치는 거뭇거뭇한 색이 나지만 우리 김치는 검게 안변해”

위의 사례에서 확인할 수 있듯이, 전주에는 물자와 재화가 집약된 곳으로 음식 재료가 다양하며 풍부했기 때문에, 또한 앞서 언급한 대로 상류층 김치문화가 아래로 확산될 수 있는 기반이 조성되어 있었기 때문에 완성된 다채로운 김치가 여전히 존재한다. 동치미에 고춧가루 사용, 나박김치에 젓갈 사용 등과 같이 사소한 차이를 지닌 김치레시피도 확인할 수 있었다. 레시피는 동일하지만 독특한 지역명을 지닌 김치들도 다양하게 남아있으며, 무엇보다 타지역에 비해 김치에 사용하는 젓갈의 종류가 매우 풍성하다.

특히 <표 5>를 보면, 젓갈의 경우 흰살 생선이나 굴, 새우류 등 지방함량이 낮아 비린취가 적은 고급 어종의 비중이 높다는 것을 확인할 수 있다. 이는 위 '사례 7'의 제보자의 증언대로 전주지역의 김치문화가 남도지역과 구별되는 중요한 요소이다. 전라도권 김치가 전반적으로 젓갈사용량이 많아 감칠맛이 높다는 것을 일반적인 특징으로 삼아왔는데, 멸치젓, 갈치젓과 같이 지방함량이 높은 어종을 사용한 젓갈을 넣은 김치와 담백한 어종으로 만든 젓갈을 사용한 김치는 맛과 향, 색택에서 차이가 나기 때문이다.

이렇게 근소한 차이를 가르는 중요한 요소임에도 그동안 궁중이나 중가음식의 보존에 관심을 기울이느라, 또 늘상 접할 수 있었던 부분이라 정작 기층민들의 토속김치의 가치를 눈여겨 보지 못했다. 앞으로 본격적인 조사를 진행할 경우 이 보다 훨씬 많은 현재적 김치문화자원을 수집하고 지역적 차별성을 확보할 수 있을 것이며, 이 현재적 자원이야말로 김치자원의 보고라 할 수 있을 것이다. 그리고 현대화 속도에 맞추어 점차 사라지고 있는 만큼 조속히 수집해 두어야 할 영역인 것이다.

<표 5> 전주·전북지역에서 이용하는 젓갈류 사례²³⁾

번호	일반명	토속어	비고
1	가재미젓		
2	갈치속젓/갈치젓		
3	갈치창젓		
4	고노리젓		
5	곤쟁이젓	자(하)젓	- 곤쟁이젓김치에 관하여 기묘사화의 주역인 남곤과 심정을 풍자한 일화가 있다. 전주지역은 기묘사화 때 축출된 사람들이 많은 지역으로 스토리화 가능 - 고급 김치로 세찬(歲饌)용 선물로 활용

23) 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 45~46쪽, 재인용.

번호	일반명	토속어	비고
6	굴젓		
7	돌치젓		
8	멸치젓		
9	박대젓		
10	반지젓		
11	밴대이젓	등피리젓 살배대이(살배대기)젓 딩핑이젓	조선후기 고급 배추통김치의 중요 원료였음
12	뱅어젓		고급 젓갈
13	병어젓		지방질이 적어 담백함
14	새우젓	백하젓 새하젓 중하젓 (고개미젓)	
15	신대젓		
16	잡젓	잡새기젓	
17	장대젓		
18	벌떡젓		
19	민새우젓		
20	새우알젓	화란젓(하란젓)	- 옥구군 오봉부락에서 생산하는 희귀한 젓갈 - 토착민들은 '화란젓'이라고 부르고 있으나 이는 새우의 한자어인 하란(蝦卵)이 변형된 것으로 추정됨
21	조기젓		
22	준치젓		조선후기 고급 배추통김치의 중요 원료였음
23	호수가재미젓		
24	황석어젓		

〈표 6〉 전주·전북지역 김치레시피 현지 조사 사례²⁴⁾

번호	범주	토속어(鄉名)	특징 및 만드는 법
1	갓김치	갓지 (추갓지/봄갓지)	- 멸치젓, 고춧가루, 깨소금, 참쌀풀(들깨죽*), 마늘, 설탕, 소금, 생강 - 봄갓은 향이 아주 강한테 절이지 않고, 파만 절여서 젓국과 양념으로 담금 - 가을갓은 순한맛이나는데 절여서 사용
2	고들빼기	꼬들빼기지	7일간 물에 담가 삭힌 후 멸치젓 달여 넣고 파, 고춧가루를 많이 넣어 담금
3	고춧잎김치	고춧잎약지	고춧잎과 작은 고추를 삶아 물기를 뺀 후 김치 양념 섞어 하루 밤 재울(생강, 마늘, 고추, 간장, 설탕, 볶은깨)
4	깍두기	쪄각지/각대기	
		구세미지	아가미젓으로 만든 깍두기
5	무청김치	검들지	김장 전에 담그는 김치로 무청을 함께 넣어 담근 동치미
		무가닥지	①무청을 절였다가 멸치젓국과 고춧가루 양념해 만든 김치 ②무청을 소금에 절여 고춧가루 적게 넣고 멸치젓국으로 간
6	미나리김치	미나리숙지	미나리를 익혀서 사용
		미나리지	얇은 무+ 멸치젓국, 새우젓국, 고춧가루, 통깨 넣어 국물 자작하게 만들
7	배추김치	경중배추지 /조선배추지	
		반지	생명태, 젓조기, 수육 등을 켜켜로 넣고 국물을 부어 만들
		중걸이지	숙음배추로 만든 김치
8	부추김치	솔지	부추에 비해 잎이 가늘어 솔잎처럼 생겼다 해서 붙여진 이름
9	상추김치	상추고동김치	상추고동 껍질을 벗겨 절였다가 담금
10	쉬박지		
12	간장지		여름에 젓국 넣지 않고 담금
13	제육김치		제육을 볶아 식힌 뒤 잣, 밤을 고명으로 넣은 김치
14	즙지이		전용 메주를 만들어 채소와 함께 항아리에 넣고 뜨겁게 발효시킴

24) 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 43~45쪽, 재인용.

번호	범주	토속어(鄉名)	특징 및 만드는 법
15	총각김치	세갈지	총각김치의 무를 세 가닥으로 나누어 담근 것
		달랑무김치 알타리무김치	
16	콩나물김치		거두절미하고 살짝 데쳐 무채, 배추, 실고추, 생강, 마늘 넣고 나박김치처럼 담금 짓국은 날젓국이나 달여서 거른 것을 조금만 쓴다.
17	파김치	파지(파젓지)	골파를 짓국에 살짝 저려 국물 자박하게 담근다 마늘 넣지 않음*
18	고추김치	풋고추지 (풋고추젓지)	풋고추를 맹물이나 삼삼한 소금물에 담가 노랗게 삭혀 짓국을 넣고 담금

* 표시는 레시피상에서 타지역 김치와 차이를 보이는 독특한 부분

2) 김치의 고어(古語), ‘지(디히)’ 어형의 잔존

또, 한 가지 전주권 김치문화의 자산으로 꼽을 수 있는 것은 ‘-지(디히)’ 어형이 잔존하고 있다는 점이다. ‘-지(디히)’는 김치의 고어(古語) ‘디히’에서 출발하였다. 디히(지)는 김치의 고어로 저(菹)에서 변화하였다는 설과, 고유 한글음으로 별도로 존재하였다는 학설이 양립하고 있는 상황인데, 김치의 원형(原型)이 절임형 채소류였기 때문에 현재에도 대부분 ‘장애틀디히’에서 변형된 ‘장아찌’를 칭하는 경우에 한정되어 잔존하고 있다.

그런데 유독 전라도지역에서는 여전히 김치를 칭할 때에도 ‘-지’라는 용어를 사용하고 있어, 김치 지칭어에 있어서 역사성을 잘 유지 계승하고 있는 것으로 볼 수 있다. 전라권에서 ‘-지’는 젓갈과 양념을 사용한 김치류를 지칭하는 고유명사로 단독으로 김치를 뜻하는 말로도 사용되는데 반해, 타문화권에서는 단순히 소금이나 장에 담근 장아찌에 한정해 ‘-지’로 표기하고 있다는 점에서 차별성과 의의가 크다.²⁵⁾

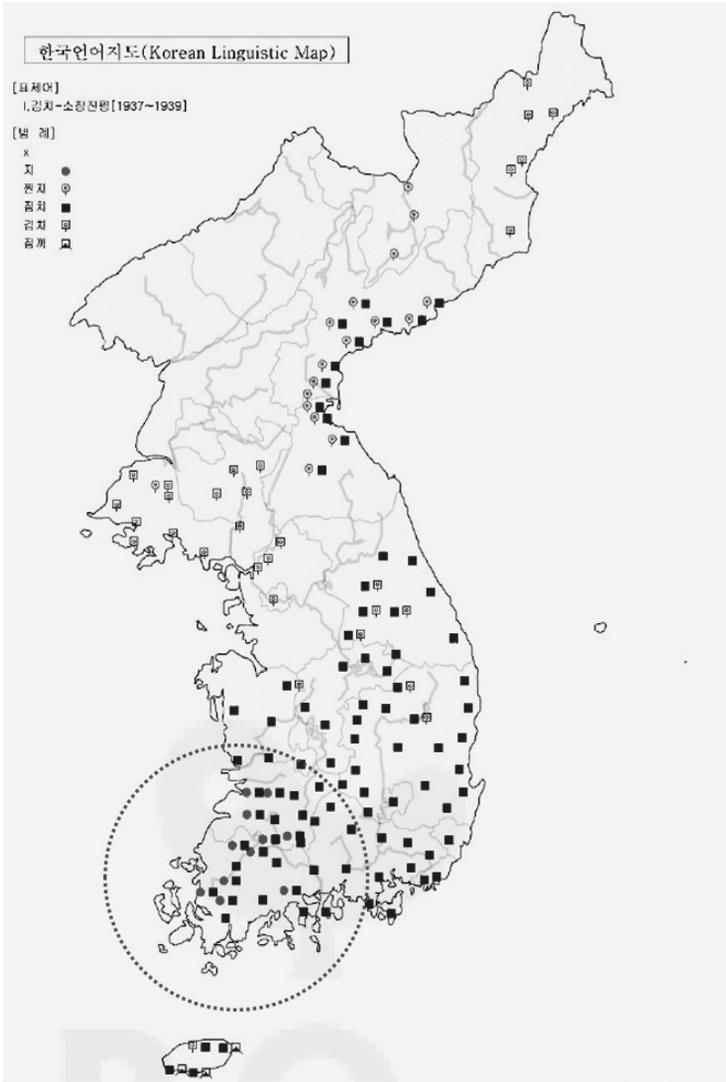
25) 20세기 후반 경상도 지역에서 일부 확인되나 단독형으로 쓰이지 않고 오그락지, 찐지와 같이 결합어 형태로만 사용한다. 전라도 지역의 경우 나박김치, 파김치, 고추김치 등 김치를 칭할 때 나박지, 파지, 고추지 등과 같이 자연스럽게 ‘-지’를

조선시대 기록들을 조사해 보면 16세기 이후 성리학적 이념 실천을 위한 ‘가가례(家家禮)’문화의 보급과 함께 급격히 ‘沈菜’라는 용어의 사용빈도가 많아지면서 김치를 부르는 호칭에서도 ‘팀채(沈菜)’라는 표현이 고착되어가는 현상을 확인할 수 있다.²⁶⁾ 김치가 한국식 한자 조어(造語)인 팀채(沈菜)에서 팀채→짐채→김치로 어형 변화한 것이 정설이라면 ‘지(디히)’라는 용어의 잔존은, 그것이 설사 한자어 저(菹)에서 유래된 것이라 하더라도, 한반도 김치의 독자적 분화과정을 입증할 수 있는 중요한 실마리가 된다는 점에서 김치 역사 연구의 중요 거점으로서 전주 및 전라도권역 김치문화 가치를 제고하게 한다.²⁷⁾

연결시켜 사용한다.

26) 박채린, 앞의 책, 2013, 139~142쪽.

27) 김치의 원형은 한중일 공통적으로 찐지형 절임채소인 ‘지(漬)’형이었으나, 한반도에서 유독 발효형 ‘김치’로 분화하면서 양념과 국물이 어우러진 독창적인 김치문화를 완성하게 된 것으로 보고 있다. 따라서 전라도권역에서 양념과 국물이 어우러진 김치를 ‘지’로 부른다는 것은 장아찌식‘지(漬)’형 김치에서 국물 및 양념혼합식 짐채(沈菜)형 김치로의 분화발달과정을 입증할 수 있는 중요한 근거가 된다.



〈그림 9〉 한반도 김치 명칭의 분포28)

28) 김덕호, 「한반도 '김치'명칭의 분포에 관한 연구」, 『방언학』, 제16호(한국방언학회, 2012), 305쪽.

3) 전주의 김치 관련 인프라 현황

앞서 전주가 지닌 김치 자산의 역사성과 현재 보유 문화에 대하여 언급하였다. 그 외에도 전주에는 김치문화와 연계성을 지닌 가용 자원들이 있다.

첫째, 하드웨어 측면을 보면 국립농산물품질관리원에서 지정한 김치교육훈련관 1개소, 전주 한옥마을 내 김치 만들기 체험과 숙박이 가능한 체험 시설, 한국전통문화의전당과 전주전통문화관 내의 체험 조리 시설이 있으며 그 현황은 다음과 같다.

〈표 7〉 전주지역 김치관련 체험시설²⁹⁾

시설명	특징
국제한식조리학고 ((재)국제한식문화재단)	국제한식조리학고는 2014년 국립농산물품질관리원으로부터 ‘김치교육훈련기관’으로 지정되었으며, 다양한 한식 조리 시설을 보유하고 있음
김명옥 김치체험관	김명옥김치체험장은 김치움 등 옛 김치만들기 방식을 이해할 수 있는 다양한 시설물이 있음. 체험프로그램으로는 김치체험, 김치전체험, 비빔밥체험 등이 있으며 식당 및 숙박이 가능함
신뎡이김치	전주한옥마을에서 위치한 신뎡이김치는 일본 사이타마(埼玉)현 히다카(日高)시에서 8년째 김장축제를 주최하고 있는 안명자 대표가 운영하는 식당으로 김치체험이 가능함
이화원 한인옥 김치	전주한옥마을에서 위치한 이화원 한인옥김치는 체험 전 김치에 대한 설명을 들을 수 있는 영상시설을 갖추고 있어 효과적인 김치체험이 가능한 곳임

아직 준비단계이긴 하지만 무엇보다 조선시대와의 시간적 연결고리인 한옥마을 내에서 전통음식인 김치관련 체험활동이 가능해진다는 것은 타

29) 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 19쪽.

지자체에서 결코 보유하기 힘든 막강한 강점이다. 이와 연계해 전주가 보유하고 있는 조선시대 관련 문화재(경기전, 전라감영, 전주사고, 전주 객사 등의 공공건물 및 오목대(梧木臺), 한벽당(寒碧堂), 희현당(希顯堂), 추천대(楸川臺), 문학대(文學臺) 풍남문등 풍류문화와 연계된 누정과 누각)도 더할 나위 없는 부가 자산이다.

둘째, 전주 및 전주 인근은 곡창 지대로 생활의 여유가 있는 부유한 토반들이 대를 이어 살아왔기 때문에 지역 특색이 반영된 전통 음식과 솜씨가 딱히 증가가 아니라하더라도 이를 통해 전수되어 왔다. 생존자들을 대상으로 한 전승문화의 보존 작업이 필요한 부분이다. 다행히 전통 문화 보호 제도에 의해 전통 발효 식품 및 음식 분야에 명인과 인간문화재로 지정이 된 분들도 많다.

농림축산식품부의 지역별 식품 명인 지정 현황에 의하면 전남이 13명, 전북과 경기가 각각 12명으로 지역별로 가장 많은 명인이 배출된 곳 중 하나이나 경기지역의 경우 지역특색이 반영된 향토음식 보유 명인의 숫자가 아니라 명인의 현 거주지나 사업장 소재지가 경기지역이기 때문에 수치가 높은 것이다. 실제로는 음식 문화가 발달한 전라도의 명인 배출 비율이 가장 높다. 특히 전주는 식품명인이 6명이나 배출된 곳으로 단일 지자체로는 가장 많은 음식명인을 보유하고 있는데 이들이 모두 전주가 활용할 수 있는 김치관련 주요 자산이라 할 수 있다.

〈표 8〉 농림축산식품부 지역별 식품명인 지정 현황(2015년)³⁰⁾

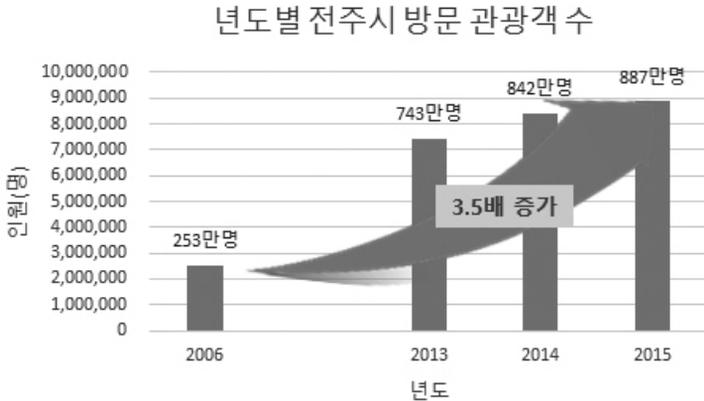
지역	명인(명)	비율(%)	비고
경기	12	17.4	남양주2, 용인2
충북	2	3.0	
충남	9	13.0	서천 2명, 금산 2명, 공주2명, 사망으로 지정해제 3인
강원	3	4.3	
경북	6	9.0	안동 3명
경남	8	11.6	하동 4명
전남	13	18.8	담양 5명
전북	12	17.4	전주 6명(사망으로 지정해제 3인)
부산	1	1.4	
광주	2	3.0	사망으로 지정해제 1인
제주	1	1.4	
합계	69	100	

최근 한옥마을을 중심으로 외래 관광객이 2013년 743만 명, 2014년 842만 명, 2015년에는 887만 명으로 계속 증가하고 있고, 2015년의 경우 2006년 253만 명 대비 약 3.5배나 증가하는 등 대한민국 대표 음식관광명소로 자리매김하였고 음식도시로서의 위상도 높아졌다.

이미 전주는 비빔밥, 한정식, 국밥 등 ‘전주음식’자체에 대한 네임밸류를 확보하고 있고, 2010년에는 한옥마을이 국제 슬로우시티 연맹에서 인구 50만 이상 도시 중에서는 최초로 슬로우시티로 지정되었으며, 2012년 5월에는 유네스코음식창의도시로 지정되는 등 음식도시로서의 상징성도

30) 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 20쪽, 재인용.

크다. 한식과 김치는 불가분의 관계일 뿐 아니라 발효식품관련 기관 및 행사로 발효식품 거점 도시로서의 기반도 이미 다져져 있다.³¹⁾ 따라서 이 요소들을 잘 조합해 내는 숙제만 남은 상황이다.



(그림 10) 년도별 전주시 방문 관광객 수 변화³²⁾

IV. 나가는 말

지금까지 역사적, 물질적, 문화적 관점에서 전주가 보유한 역사적 현재적 김치문화자원들을 열거해 보았다.

첫째, 조선의 풍패지향으로서 조선왕조와 불가분의 관계가 있으며, 전라감영 등 문화·행정 중심지이자 곡창지대라는 특성을 토대로 하는 조

31) 전북생물산업진흥원, 전주국제발효식품엑스포(2003년~ 13년째 개최, 운영), 임실치즈마을, 순창장류마을 및 연구소 등을 꼽을 수 있다.

32) 세계김치연구소, 『전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발』(세계김치연구소, 2016), 21쪽, 재인용.

선시대 풍류문화와 그에 수반된 음식문화 자산을 가지고 있다. 사실 김치는 한민족이 거주하는 곳이라면 심지어 외국 땅에서조차도 반드시 함께 하는 보편적이고 일상적인 음식으로, 어떤 지역에서도 자기화 할 수 있는 것이다. 그러나 현재 김치가 지닌 물질적 정체성을 형성하는데 가장 중요한 시기였던 조선시대와 연계성을 지니고 있다는 점은 아무나 보유하기 어려운 것이며, 따라서 전주가 가장 잘 활용해야 할 중요한 자원이 된다.

둘째, 전주지역 김치는 물질적 속성에서 전라도 김치와 유사하게 양념과 젓갈을 많이 사용하지만 젓갈에 사용하는 어종에서 차이가 나며 양념법이나 재료의 전처리법에서도 차별성을 지니고 있음을 확인하였다.

셋째, 문화적 속성의 자산으로 구세미지, 솔지, 쪄각지, 무가닥지, 세갈지(총각김치) 등 전주인근지역에서만 통용되는 토속어 김치명칭과 그에 얽힌 개별 스토리가 존재한다는 점, 김치의 고어인 ‘-지(디히)’라는 어형이 잔존한다는 점들을 포함하여 전주김치만의 독특한 자산들이 있다. 여기에 유네스코 음식창의도시 지정, 음식의 고장이라는 도시이미지, 다양한 음식관련 기관과 공간, 행사 등 전주가 지닌 음식문화 인프라는 전주 김치문화의 역사성이라는 종적 자산을 더욱 촘촘하고 탄탄하게 해줄 횡적 자산 역할을 해준다. 이 낱줄과 씨줄을 어떻게 조합하느냐에 따라 다양한 경우의 수로 유용화 할 수 있다.

예를 들면, 경기전 등 조선시대 공공건물은 조선시대 의례용 김치와 국가의례용 고대김치를 직접 체험할 수 있는 공간으로 조성할 수 있고, 풍류문화의 스토리를 정리하여 그에 맞는 풍류상차림과 김치를 조합하여 체험, 전시, 축제, 음식점 메뉴의 콘텐츠로 활용도 가능하다.

또, 본고에서 제시한 단서들을 토대로 전주인근지역의 토속김치의 레시피, 이름, 스토리를 발굴하여 전주만의 김치문화자원으로 DB화 하고 이를 다시 체험, 전시, 축제, 외식메뉴 등의 지역 문화산업의 콘텐츠로 산

업화할 수 있을 뿐만 아니라, 이 중 대중화가 가능한 물질적 속성을 지닌 김치는 물질특허나 제조특허로 자산화하고 동시에 전략적으로 상품화하여 판매할 수도 있다.

세계김치연구소에서 자체 분석한 데이터를 보면 타지역과 대비하여 전라도지역의 김치에서 *Lactibacillus* 속 유산균의 우점종이 두드러지는 것이 파악되는데 이 균주는 다른 균주에 비해 기능성물질을 많이 가지고 있다는 것이 통계적으로 확인되고 있다. 따라서 많은 샘플을 채취하여 구체적으로 어떠한 기능성을 지니는지 분석하고, 그 메카니즘을 밝혀내어 물질특허나 제조특허로 자산화 할 수도 있다.

이상의 방법론은 필자가 최초로 제시하는 음식문화콘텐츠 연구 및 개발 방법으로 우선 전주를 대상으로 시도해 본 것이다. 1차적으로 전주김치문화의 잠재적 가치를 제시한 만큼 후속 작업을 통해 전주 김치의 역사성, 물질적·문화적 속성들을 추가적으로 발굴하는 연구가 필요하다. 또, 그 결과물들을 전주김치 브랜드화와 음식창의도시로서 도시 이미지제고, 유사관광자원과 시너지효과를 거둘 수 있도록 관련 유무형 자산들과 전략적으로 재조합하는 것은 자원의 발굴 못지 않게 관련 전문가의 안목이 필요한 작업이다. 따라서 전주김치문화 콘텐츠를 추가 발굴하고 유용화시키는 구체적 실행방안에 대해서는 중장기 로드맵을 바탕으로 계획적으로 후속 진행하는 것이 필요하다 하겠다.

주제어 : 전주, 김치, 토속, 음식문화, 문화콘텐츠

〈Abstract〉

Kimchi-related Cultural Resources of Jeonju and Method for
Utilization

Park, Chae-rin

This study aims to suggest a method for developing food culture contents.

The first step starts with examining historical, material and cultural characteristics of Jeonju to discover food culture resources thereof. Based on historical characteristics including the origin of Joseon Dynasty and the center of culture and administration, I suggested Jeonju kimchi could link with ceremonial food of the Joseon Dynasty and tasteful dishes. In the material characteristics part, I found that raw materials and preprocessing of salted fermented fish and spices different from those of other regions. Lastly, the cultural characteristics include its own words for Kimchi, for example, 'solji' and a word form still used, '-ji(dihi)' an old word of Kimchi.

Next, this study aims to suggest a direction in which local food culture contributes to vitalizing local economy by making a DB for food culture resources of Jeonju to secure cultural contents and using them in local cultural industry including activities, festivals and restaurant menus.

Key Word : Jeonju, kimchi, local, food culture, cultural contents

全州 南門 밖 場市飲食이 전주음식문화에 미친 영향

- 비빔밥을 중심으로 -

송화섭*

〈목 차〉

- | | |
|------------------------|----------------------|
| I. 시작하는 말 | III. 전주음식은 콩나물이 핵심 |
| II. 全州 場市飲食의 商業化 · 近代化 | IV. 전주비빔밥의 상품화 · 외식화 |
| | V. 맺음말 |

I. 시작하는 말

전주는 음식문화가 발달한 도시로 알려졌다¹⁾. 그런데 언제부터 전주음식이 명성을 얻게 되었는지에 대한 구체적인 논의와 연구가 없었다. 그동안 전주음식의 연구가 문헌자료와 구술자료를 토대로 연구 성과가 있었지만²⁾, 전주음식의 태동 배경과 발달 과정 등 본질적 문제까지 접근하지

* 전주대학교 교수

- 1) 전주는 유네스코 음식창의도시로 선정되었으며, 전주비빔밥은 국내외에서 비빔밥의 대명사가 되어 있다.
- 2) 송화섭, 『전주음식문화의 역사적 배경』 『전주음식의 상품화 및 세계화 전략』 한브랜드 관련 한식 학술포럼 발표문, 2005.10.14., 문화관광부 · 전주시 공동 주최 김승중, 『전주 '게미'의 원류를 찾아서』 전주대학교 X-EDU사업단, 2008

는 못하였다. 전주의 대표 음식은 비빔밥과 콩나물국밥이다. 그런데 비빔밥과 콩나물국밥의 태동과 발달은 아직도 베일에 가려진채 근거도 없이, 여러 가지 설³⁾만 난무하고 있다. 이처럼 설만 무성한 것은 전주음식에 대한 문헌 자료가 미흡하기 때문이다. 현재 콩나물국밥은 1927년 별건곤에 처음 등장하고, 비빔밥은 1920년대 전주 남밖장 양푼비빔밥 목격담이 유일하고 가장 오래 되었다. 콩나물국밥과 비빔밥 모두 전주 남밖장을 배경으로 태동하고 있다.

필자는 전주의 음식문화를 장시발달과 연계시켜 전주 대중음식, 특히 비빔밥의 태동과 외식화 과정을 밝혀보고자 한다. 장시(場市)는 한국 대중음식의 발상지이다⁴⁾. 장시음식은 사람들이 화폐를 음식값으로 지불하는 외식화(外食化)의 대상이었다. 조선후기 대중적인 외식의 공간은 장시밖에 없었다. 전주의 대표적 장시는 남문 밖 장이다. 풍남문 밖 장시는 전

주강현, 박경하, 송화섭, 우자원, 장지훈, 이기복, 『전주음식』, 민속원, 2009

송화섭, 『전주음식의 DNA와 진화』, 『전북전통문화론』, 글누리, 2009

전주시, 『이야기로 만나는 전주음식』, 신아출판사, 2014.

- 3) 한정식은 정확한 근거나 자료 출처도 없이 막연하게 궁중음식에서 비롯된 음식이라는 인식이 지배적이다. 그러나 韓定食의 명칭은 韓食과 定食(ていしょく)의 합성어로서 일제강점기에 태동한다. 한국의 한식과 일본의 정식의 합성어가 한정식이다. 한정식은 일제강점기에 한식이 일본인의 취향에 따라 만들어진 술상이다. 한정식은 밥상이 아니라 술상(酒案床)이다. 일제강점기에 일본자본가들은 한정식집에서 기생을 끼고 유흥을 즐기는 관행이 있었다. 한정식집은 기생집이었고 한정식은 술상이었다. 한정식집을 방석집이라고 비하하는 것도 그러한 이유다. 따라서 한정식은 전형적인 식민지문화의 잔재라고 할 수 있다. 전주비빔밥의 태동설도 정체성이 없기는 마찬가지이다. 그동안 전주비빔밥이 명성을 얻어가지 비빔밥의 태동설에 대하여 농사음식설, 궁중진상설, 음양오행설, 제사음복설 등으로 설왕설래하였지만, 그 어느것 하나 근거를 제시하지 못하는 설(說)에 불과하다. 그만큼 전주음식의 명성에 비하여 연구가 없었다는 사실을 입증해 주고 있다. 그러나 전주비빔밥의 탄생에 대한 배경이 없는 것은 아니다.
- 4) 場市飲食은 장터국수, 장국밥, 장터국밥 등 국수, 국밥 등을 수식하는 음식의 유형과 명칭으로 알 수 있다. 한국음식가운데 국수, 국밥은 가장 서민적이고 대중적인 음식이다. 장국밥과 장터국수는 국밥과 국수가 장터에서 태동하였음을 말해준다.

조후시(前朝後市)의 본보기이다. 전조후시는 고대 도성의 조정(朝廷)과 장시(場市)의 배치 관계를 말해주는 용어인데, 전주부성과 남문 밖 장시가 읍장(邑場)의 전형을 보여준다. 전주 풍남문을 중심으로 전조는 전라 감영이라면, 후시는 풍남문 밖 장, 즉 남부시장을 말한다. 조선시대 지방에서 대중적 화폐 유통의 공간은 장시가 유일하였다. 장시에서 화폐로 매식할 수 있는 공간은 주막거리였다. 음식은 상거래의 대상이 아니기에 처음에는 점포를 갖지 못하여, 가설의 공간이나 좌판, 주막에서 팔기 시작하였다. 이러한 관점에서 전주의 대표 음식인 비빔밥과 콩나물국밥도 남문 밖 시장의 주막거리에서 태동한 것으로 보인다.

Ⅱ. 全州 場市飲食의 商業化·近代化

1. 조선 후기 장시 발달과 주막거리

조선중기 이전에 장시의 유통은 물물교환 형식이었으나, 조선 중기 이후에 화폐가 주조되어 본격적으로 통용되었다. 숙종 2년(1676)에 주조한 상평통보가 만들어지면서 상품유통체계의 발달을 가져왔다. 또한 수공업의 발달은 상품을 제조하는 수공업자와 판매를 전담하는 상인들이 늘어나면서 상품을 거래하는 향시(鄕市)가 발달하였다. 수공업의 발달과 상품경제의 발달은 향시에서 화폐유통을 더욱 활성화시켰으며, 물자유통과 교환행위를 주도하는 상인들이 전국 향시를 이동하면서 상품경제의 발달을 이끌었다. 전국적으로 정기시장으로 열리고, 장시가 점차 5일장으로 정착하였다. 5일장에서는 물자의 수요와 공급이 활발하게 이뤄졌다. 장시의 발달은 도시중심으로 발달하면서 점포들이 들어서는 상설시장이 생겨났다.

『萬機要覽』에 전국의 대표적인 향시를 소개하면서 전라도에서는 전주 읍내장과 남원읍내장이 제일 컸다고 하였다. 전라도 감영이 있는 전주에 상설시장이 생기지만 군현 단위에는 시장 형성이 되지 않는 시점이었다. 조선후기 지방 5일장을 돌아다니며 상업경제를 발달시킨 주체는 보부상이었다. 보부상들은 주로 지방의 향시 및 5일장을 돌아다니며 행상을 하는 전문상인들이다. 보부상들은 주로 역원, 주막에 투숙하면서 정보교환 및 상거래를 도모하면서 유통경제의 중추적인 역할을 수행하였다. 보부상(裸負商)은 봇짐장수(裸商)과 등짐장수(負商)의 합성어이다. 보부상들은 주로 향시를 이동하면서 역원과 주막을 이용하였다. 역원은 본래 중앙의 관리가 공무차 지방에 내려가서 사용하는 숙소이지만⁵⁾, 상인과 나그네들도 사용할 수 있었다. 역원은 지방에 공무로 출장가는 관리들이 묶는 관용여관이라면, 주막은 보부상들이나 나그네들이 숙박하는 사설여관이었다⁶⁾.

주막은 고려시대에 화폐를 유통시키기 위해서 국가 차원에서 설치하였으나, 실제 꽃피운 건 조선후기이다. 주막은 조선후기에 상업의 발달로 보부상들이 주로 이용하였으며, 보부상들이 다니던 시장에 주막들이 들어서게 되었다. 시장에 들어선 주막은 전적으로 보부상들이 숙(宿), 식(食), 술(酒)을 해결하는 곳이었다. 교통의 요충지와 옛길따라 고개마루를

5) 『신증동국여지승람』 전주부 역원조에 전주부 동쪽 10리에 安德院이 있었고, 부의 서쪽 11리에 楸川院이 있었으며, 부의 서쪽 16리에 炭峴院이 있었고, 부의 남쪽 8리에 南福院 등이 있었다. 아중리 안덕원에는 모텔타운(motel town)이 형성되어 院의 역사와 변화상을 찾아볼 수 있다. 전주에서 안덕원 모텔타운 외에 중화산동에 모텔타운이 형성되었는데, 중화산동의 모텔타운은 화산넘어(선넘어:화산서원 넘어:화산서원 뒤 고개넘어)에 위치하였던 주막거리가 모텔타운으로 변화한 것으로 보인다. 모텔(motel)은 서양에서 모터사이클을 즐기는 사람들이 숙박하는 곳인데, 우리나라에서 본래 기능에서 변질되기 했지만, 여행객들이 숙박하는 곳이란 점에서 모텔타운이 院의 전통을 잇는 것으로 보아야 한다. 하지만 모텔보다는 호텔(hotel)이 더 품격있는 숙박시설이다.

6) 강명관, 『조선풍속사』1권, 푸른역사, 2010, 363쪽

넘기전 마을이나 고개를 넘어간 마을에 주막이 조성되었다. 19세기 후반에는 촌락 10~20리 사이에 한 개 이상의 주막이 있었고, 장이 열리거나 역이 있는 곳, 마을 어귀, 큰 고개 밑, 나루터, 광산촌에 주막이 생겨났다⁷⁾.

주막의 음식은 국밥과 술이 주종이다. 주막(酒幕)은 시장음식을 생성시킨 동력이었다. 김홍도의 풍속화에 알 수 있듯이, 주막에서는 국밥과 술을 팔았는데, 주막의 기본 구도는 숙박과 음식 판매를 하는 곳으로, 주방·대청·내방의 세칸을 갖춘 곳이 일반적이었다. 주막은 숙박과 음식이 함께 제공되는 곳이기 때문에 두 영역이 명확하게 구분되어 있지는 않았다. 주막은 주점과 다름이 없다. 중국에서는 호텔을 주점(酒店)이란 명칭을 사용하고 있는데, 우리나라의 주막도 그러한 숙식일치(宿食一致)의 전통을 가지고 있었다. 주막은 손님에게 음식과 술을 제공하고 손님은 음식값을 숙박비로 대신하는게 일반적이었다⁸⁾. 이처럼 전통적인 주막은 숙박업과 음식업이 미분화되어 있었는데, 일제강점기에 장시의 주막은 음식점과 여인숙(旅人宿·旅館)으로 분화되었다. 조선총독부는 세금을 부과하는 과정에서 음식업과 숙박업을 분리하여 세수의 대상으로 삼았다. 그렇지만 1970~80년대까지만 해도 여인숙과 여관에서 투숙객이 요청하면 아침밥을 제공하였다.

여인숙과 여관은 보부상과 여행객이 숙식을 해결하는 곳이었지만, 장시 주변의 여인숙·여관은 주로 보부상(장삿꾼)들이 숙식을 해결하였던 곳이었다. 장사에서 숙박업과 음식업의 분리는 그리 오래 된 것 같지 않다. 전주 남문 밖 장터에서 국밥집은 전주교와 매곡교 안쪽 천변거리에 형성되기 시작하였으며, 여인숙·여관은 매곡교와 서천교 사이 천변 안

7) 한식재단, 앞의 책, 110쪽

8) 무라야마지준, 『조선의 장시 연구』, 최순애. 요시무라미카 옮김, 민속원, 2014, 50-51쪽쪽

쪽에 형성되었던 것이다. 일제강점기 숙식분리 과정에서 국밥집들은 전주교에서 매곡교사이에 자리잡았으며, 여인숙, 여관은 매곡교와 서천교사이에 자리를 잡아 오늘에 이르고 있다. 주막거리의 국밥이 시장을 찾은 소비자들에게 팔기 시작하였고, 보부상이 떠난 여인숙과 여관은 일반인 대상으로 영업하는 방향으로 변화하였다. 현재 매곡교와 서천교 사이의 매춘숙박업도 보부상들이 자취를 감춘뒤에 남겨진 그림자라 할 수 있다.

2. 전주 남문밖장의 주막거리

전주 남문밖장은 상설시장과 5일장이 서는 장시라서 항상 상인들의 왕래가 빈번하였고 사람의 운집이 많아 상권이 형성된 곳이다. 상설시장은 풍남문 밖 성곽도로와 전주천변 사이에 형성되었고, 난전(亂臺)은 전주교(싸전다리)에서 매곡교 사이 천변에 설치된 판자촌과 하천거리에서 펼쳐졌다. 전주교 천변에는 쌀, 콩, 팥, 깨, 보리 등을 파는 사람들이 많아서 싸전다리로 불렸으며, 그 아래 천변에는 웅기전, 소금전, 생선전 가게들이 줄지어 들어섰다. 매곡교는 담배와 담뱃대를 팔아서 연죽다리, 완산교는 염전다리라 하여 소금장수가 진을 치고 있었으며, 완산교를 넘어 전주천 제방에는 나무전거리가 형성되었다⁹⁾. 남문 밖 시장의 주 상권은 전주교와 매곡교 사이였으며, 매곡교와 서천교 사이 천변에는 나무전거리, 주막거리, 책거리 등이 형성되었다.

전주의 대중음식은 주막거리에서 발달하였다. 주막거리는 전주천 매곡교와 서천교 사이에서 형성되었다. 완산동 원각사 골목에 오씨집으로 알려진 콩나물국밥집이 있었고, 서천교 건너기전 완산교 머리에 위치한 ‘도래파집’과 ‘김제파집’에서 국밥을 팔았다고 한다¹⁰⁾. 도래파집과 김제파집

9) 양미경, 『일제강점기 전주의 시장과 상권』 『전주의 시장과 경제』, 전주역사박물관, 2013, 51쪽

은 국밥을 파는 집이었으나, 장사꾼이 도시락을 가지고 오면 국물에 밥을 말아 주기도 했다¹¹⁾. 이인철은 남박장 전주천 건너 나무전거리에는 나무 등짐을 파는 사람들이 도시락을 싸가지고 오는데, 쌀쌀한 날씨에는 국밥 집에 가서 도시락을 따뜻한 국물에 말아서 먹던 것에서 전주 콩나물국밥이 시작되었다고 했다¹²⁾. 주막거리는 국밥과 비빔밥을 파는 국밥집도 있었지만¹³⁾, 팔죽집과 국수, 수제비를 파는 집 외에 거리의 좌판음식으로 뽕데기, 개떡, 풀데기 등을 파는 사람로 장사진을 이루었다¹⁴⁾.

김홍도의 주막 풍속화는 18세기 주막 음식을 묘사한 것이다. 그림에는 국밥집 풍경이다. 국밥은 따로국밥이 아니라 밥에 국물을 말은 국밥이었다. 지역적으로 특성을 가진 국밥들이 대중음식으로 정착하였다. 전주의 콩나물국밥·시래기국밥, 대구의 따로국밥, 경주의 묵국밥·선지국밥, 부산·경남의 돼지구밥, 통영의 굴국밥, 경기도 소머리국밥 등이 다양하다. 이러한 국밥집들은 아직도 장시가 중심이다. 지금은 시내 곳곳에 국밥집이 있지만, 그 뿌리는 장시이다. 장시음식의 출발은 소비자의 운집과 식재료의 확보가 가능하기 때문이다.

장시의 국밥집은 대포집과 미분화되어 있었다. 국밥에 막걸리를 곁들여 팔았다. 대포술이 주막에서 나왔듯이, 국밥도 주막의 음식이다. 국밥집과 선술집을 혼동하는 것은 국밥집에서 막걸리를 팔았기 때문이다. 이러한 관행은 주막집의 전통이라 할 수 있다. 경상도 대포집에서는 막걸리와 연탄불 화로에 소금구이·김치·과전·배추부침개를 주로 팔았고, 밥집에서는 국밥과 비빔밥, 돼지구밥, 육개장 등 국물말이밥과 비빔밥을 팔았

10) 송영상, 『해장국집』 『전주천변』, 전주문화원, 1995, 35쪽

11) 장명수, 『번지없는 주막』 『일제 식민시대 구술실록』 제1권, 전주문화재단, 2007, 455쪽

12) 2013.4 증언, 체육발전연구원장, 『전주부사』 번역, 출판을 주도하였음.

13) 장명수, 앞의 책, 456쪽

14) 전주문화원, 『지명으로 보는 전주 100년』 신이출판사, 2001, 60쪽

다. 국물말이는 국밥을 말하고, 장사에서 비빔밥을 팔았음을 알 수 있다. 국밥은 돼지, 닭, 개고기를 사용한다¹⁵⁾. 국밥의 재료는 장사에서 구입이 용이하다. 그래서 국밥은 장시음식으로 발달할 수 밖에 없었다. 국밥은 대량 생산과 판매가 가능하다. 타 지역의 장시음식에도 국밥과 비빔밥이 대표음식으로 정착되었음을 알 수 있다.

장시음식은 장꾼들과 장보러 나온 소비자를 대상으로 신속하게 팔수 있는 음식이어야 한다. 한마디로 장시음식은 정식이 아닌 간식이 제격이다. 간식은 간단하게 만들어야 맞다.

장시음식의 특성은 박리다매, 대량생산, 속전속결이다. 박리다매는 한 그릇당 이윤을 적게 남기더라도 많이 판다는 전략이다. 그렇게 하려면 음식을 만드는 비용이 적게 들고 단순해야 한다. 대량생산은 한꺼번에 많은 음식을 만들어서 동시에 많은 양의 음식을 팔아야 한다. 그렇게 하려면 음식을 만드는 방식이 쉽고 간단해야 한다. 조리의 단순 음식으로 국밥, 국수, 비빔밥, 수제비, 손칼국수, 팔죽 등이 시장음식으로 제격이다. 장시음식으로서 반찬을 많이 만드는 백반상은 어울리지 않는다. 한식은 밥과 국, 반찬을 차리는데 많은 시간이 할애되기 때문에 대량생산 음식에는 적절치 못하다. 비빔밥도 한그릇씩 만들어서 비벼먹는 방식은 장시음식으로 적절치 못하다. 왜냐하면 손이 많이 가기 때문이다. 국밥도 중탕식 콩나물국밥이듯이, 비빔밥도 한꺼번에 많은 양의 양푼밥을 만들어서 양재기에 분배해서 파는 방식이 장시비빔밥¹⁶⁾이었을 것이다.

전주 남부시장식 콩나물국밥은 중탕식 국밥이다. 중탕식국밥은 큰 솥

-
- 15) 배영동, 안일국, 『안동 구담마을 장터음식의 식단과 성격변화』, 『오일장과 함께 가는 구담마을』 안동대학교 대학원 민속학과 BK21사업팀, 민속원, 2010,
 16) 최근 SBS-TV 백종원의 3대천왕에서 전국의 3대 비빔밥으로 등장한 익산 황등비빔밥(황등장), 진주 천황식당 비빔밥(제일시장), 함평 화랑식당 비빔밥(함평오일장)은 3곳 모두 장시비빔밥이었다. 이 방송은 전국적으로 장시비빔밥에서 비빔밥이 발생하였음을 보여준다.

에 콩나물국을 몽땅 끓여놓고 판매하는 방식이다. 한 솥의 국밥과 한 솥의 비빔밥을 만드는 배경은 장시음식의 특징이라 할 수 있다. 장시에 물 밑 듯이 밀려왔다가 빠져나가는 소비자들에게 판매할 수 있는 음식은 속전속결이어야 한다. 장시음식은 소비자를 대상으로 빨리 만들어 팔아야 이윤이 남는다. 장시음식은 장보기 나온 소비자들에게 간이음식으로 팔 수 있어야 경쟁력이 있다. 그런점에서 (장터)국밥, (장터)국수, (시장)비빔밥, 수제비, 손칼국수, 팔죽 등은 박리다매(薄利多賣), 대량생산(大量生産), 속전속결(速戰速決)의 장시음식으로 안성맞춤이다. 전주 남문 밖 장의 콩나물국밥과 콩나물비빔밥도 세가지 특성을 모두 갖추고 있다.

3. 전주음식의 상품화·외식화

1927년 『별건곤』 잡지에 전주의 대표 음식으로 「탁백이국」이 소개되고 있다. 탁백이국은 툇배기국을 가리키고, 그 툇배기에 끓여서 내놓는 콩나물국밥이 탁백이국이었다. 전주의 콩나물국밥은 처음에 남문



〈그림 1〉 1920년대 전주남문밖장

밖 시장의 주막에서 팔기 시작하였다. 후술하겠지만 전주 남문밖장의 비빔밥도 1920년대 양푼비빔밥으로 처음 등장하고 있다. 양푼비빔밥도 콩나물비빔밥이었던 것 같다. 1920년대 전주의 대표음식은 콩나물을 넣어 만든 콩나물국밥과 콩나물비빔밥이었던 것으로 보인다. 콩나물국밥과 콩나물비빔밥은 콩나물을 핵심 재료로 만든 일란성 쌍둥이이다. 콩나물비빔

밥은 콩나물을 넣어 지은 한 솥의 콩나물밥을 양푼에 퍼 놓고 여러 가지의 고명과 고추장을 넣고 비벼서 만든 비빔밥이었을 것이다. 지금은 쌀밥을 지어놓은 후에 콩나물, 시금치, 무나물, 메밀묵, 당근채 등 여러 고명을 올려놓고 손님으로 하여금 비벼먹게 하는 방식이다. 양푼비빔밥은 손님에게 음식을 내놓을때 비벼진 상태로 내놓지만, 그릇비빔밥은 비벼지지 않은 상태의 반제품 비빔밥이다. 진정한 비빔밥은 비벼진 완제품이어야 한다. 이와같은 그릇비빔밥은 전주의 정통비빔밥은 아니다. 전주 비빔밥의 정통은 콩나물밥을 양푼에 퍼 놓고 여러 나물을 넣고 비벼내는 비빔밥이었다.

전주남문 밖 주막은 매곡교와 서천교 사이에 위치하였는데, 일제강점기에 세금을 부과하는 과정에서 음식업과 숙박업을 분리하여 영업하였다. 그 뒤에 음식업의 요리집과 음식점이 들어 섰고, 숙박업으로 여인숙과 여관이 태동하기 시작하였다. 여관도 일본식의 숙박문화라 할 수 있다. 『전주부사』에 1938년 전주의 여관·요리집·음식점의 현황을 밝혀놓았는데, 요리집 10곳은 주로 일본사람이 경영하였고, 한국인 경영주는 청풍관(서성철), 낙원(한태수), 전풍관(최만기), 전일관(이병선) 정도가 영업을 하고 있었다. 요리집은 주로 한정식을 파는 기생집이었다. 음식점은 전주부성 내에 63곳이 있었는데, 일본인 영업 11호, 한국인 영업 45호, 중국인 영업 7호가 있었다. 숙박업은 주로 한국인이 영업을 하였다¹⁷⁾. 이러한 음식점들은 전주시내 본정통에 집중되었다. 당시 상권의 중심은 중앙동이었다. 중앙동이란 지명도 상권의 중심이었다. 그러나 일제강점기에 중앙동에 비빔밥 전문점도 없었고, 국밥집도 없었던 것으로 보인다.

해방 이후에 남문 밖 장터에서는 상설점포가 시전(市廛)을 유지하였지만, 음식점들이 점포를 갖지는 못하였다. 주막집이 분화되면서 전주교에

17) 전주시·전주부사국역편찬위원회, 『국역 전주부사』, 2008, 482쪽

서 매곡교에 이르는 전주천변에 판자촌이 형성되었고, 판자촌 거리에서 콩나물국밥, 콩나물비빔밥, 칼국수, 팔죽 등을 만들어서 팔았다. 이처럼 국밥, 국수, 비빔밥, 팔죽 등은 남문밖 전주천변 난전(亂塵)에서 태동하였다. 난전은 노점상이라고 할 수 있지만, 전주천변에 판자촌이 형성되고, 그곳에서 다양한 음식을 만들어 팔았다¹⁸⁾. 해방 전후와 6·25동란 직후 까지도 콩나물국밥은 전주 남문 밖 장터에서 사람들이 즐겨먹는 국밥이었다. 비빔밥도 마찬가지였다. 국밥은 상품유통의 대상이 아니기에 상설 점포를 갖기 이전까지는 점포 주변의 노천음식이거나 판자촌에 좌판을 마련한 국밥집이었을 것이다. 장시의 국밥집은 주막의 국밥집 전통을 승계하였다. 전주의 해장국집들이 상설점포 주변에서 위치하였던 것도 그러한 요인이다.

남문 밖 시장에서 음식점이 중심부에 자리를 잡은 것은 1961년대 시장법의 개정에 따라, 민간인들이 시장 개설이 가능해지면서 장시음식의 상업화가 본격화되었다¹⁹⁾. 시장의 민영화는 민간인들의 점포개설이 급속하게 확산되면서 대중음식점이 남문밖장에서 부성 안으로 진출하였고, 부성안에 백반집, 콩나물국밥, 비빔밥집, 국수집, 칼국수집, 팔죽집 등 장시음식이 부성내에서 대중음식점으로 자리잡게 되었다. 한국음식사에서 외식은 근대화 이후의 일이다. 외식은 음식의 상품화와 화폐의 유통이 전제되어야 하고, 집밖의 음식점에서 돈을 주고 음식을 구매하는 행위를 말한다. 일제강점기에 전주에서 음식점 영업은 주로 일본인을 상대로 하였지만, 해방이후 6.25동란을 거치면서 일반인들을 대상으로 대중음식점이 생겨났다. 남문 밖 장터에서 콩나물국밥과 순대국밥집이 성업하면서 동시에 부성내에서도 콩나물국밥집이 성업하는 발판을 마련하였다.

18) 유민수 증언(65세, 전주시 감영로 죽림집 운영, 조사자: 송화섭, 조사일시: 2016.6.29)
 19) 구혜경, 『1950년대 이후 전주 시장의 변화양상』 『전주의 시장과 경제』 전주역사 박물관, 2013, 67쪽

조선 후기의 주막은 보부상들이 주로 활용하는 장시의 대중음식은 6·25 동란 이후부터 대중음식점으로 자리잡게 되었다. 돈을 주고 음식을 매매할 수 있는 외식화는 남문 밖 장터에서 시작되었다. 처음에는 콩나물국밥을 파는 국밥집에서 막걸리를 판매가 분리되면서 선술집(대포집)이 생겨났다. 처음에는 국밥집에서 국밥과 막걸리를 팔았으나 분업화 과정에서 국밥집과 선술집이 분리된 것이다. 국밥집에서 반주로 막걸리를 팔았으나, 선술집에서는 국밥을 팔지 않았다. 음식의 외식화는 화폐유통과 장시문화와 주막이 발달하면서 주막의 국밥이 대중음식으로 전환되는 계기를 가져왔다. 음식의 외식화 과정에서 국밥과 비빔밥 외에 순대, 국수, 칼국수, 팔죽 등 장시음식의 다양성이 추구되었다. 소비자들의 다양성 요구에 장터음식이 다양해진 것이다. 장터음식은 1970년대에 외식의 본격화를 지향한다. 1970년대에 이르러 대중문화의 발달과 함께 국밥집이 성밖 장터에서 성안 상업지역으로 들어오면서 간판을 내걸고 영업을 시작하게 되었다. 막걸리의 대중화도 장시의 선술집이 성문 안으로 들어오면서 촉발시켰다고 본다.

Ⅲ. 전주음식은 콩나물이 핵심

전주에서 생산되는 콩은 무려 15가지에 이른다. 콩나물로 재배되는 콩은 준저리콩(노란콩나물콩), 눈검쟁이콩, 귀눈이콩(꺼멍콩나물콩), 오리알태, 백태, 청태 등이다. 옛날에는 건너방 윗목에 콩나물시루를 방에 놓고 시시때때로 콩나물을 길러서 먹었다. 콩나물콩은 가을 수확 후에 비싸 팔려야 콩나물이 잘 자란다. 콩나물콩은 콩알이 잘수록 콩나물이 잘 자란다고 한다. 콩알이 잘수록 콩이 잘 자리기 때문에 노란콩나물가운데 백태와 눈검쟁이를 더 비싸게 팔았다고 한다. 노란콩나물콩은 콩나물밖에 못

기르기 때문에 가장 많이 사용한다고 한다. 꺼멍콩나물콩(쥐너리콩)도 서리태라 하여 콩나물콩으로 재배하는 곳이 많다²⁰⁾. 시장 콩나물가게에서 콩나물시루를 보면 콩나물겉질이 검은 것은 쥐너리콩이고, 노란 것은 노란콩나물콩이다. 전주 남문 밖 장 매곡교 근처에는 콩나물 전문 판매점 두 곳이 있다. 두 콩나물 전문점을 보면, 전주사람들이 비빔밥보다 콩나물국밥을 즐겨먹는다는 사실을 직감할 수 있다. 전주 시내에서도 비빔밥 전문점보다 콩나물국밥을 파는 국밥전문점이 훨씬 더 많다.

전주콩나물은 처음에 후백제 도성의 중심이었던 옥류동(玉流洞)·자만동(滋滿洞), 즉 오늘의 교동 사람들이 집에서 길러먹었다. 옥류동이 말해주듯이 전주천의 맑은 물이 콩나물맛을 좌우했던 것으로 보인다. 자만동에는 쌍시암거리가 있다. 두 개의 맑은 샘물을 길어서 콩나물을 길러 콩나물국을 끓여 먹거나, 시장에 내놓고 팔거나, 국밥을 만들어 팔면서 그 맛이 알려지고 명성을 얻기 시작한 것으로 보인다. 콩나물맛은 콩과 물맛이 좌우하였을 것이다. 요약한다면, 완산동 콩나물을 남부시장에서 콩나물국밥으로 끓여 판 것이 으뜸이었다. 전주 남부시장의 콩나물국밥은 완산동과 서학동 일대에서 기른 콩나물을 주로 사용하였다고 한다. 남문 밖 장에서 오랫동안 영업을 해온 콩나물국밥집은 주로 완산동 콩나물을 공급받았다. 교동 쌍샘거리와 완산동, 서학동은 전주천 상류지역으로 맑은물로 콩나물을 재배하여 콩나물맛이 좋았던 것 같다. 콩나물국은 전주콩나물을 끓여야 제맛이 난다고 할 정도였다.

전주의 특산 음식에는 콩나물이 약방에 감초다. 전주의 대표음식인 콩나물국밥과 콩나물비빔밥도 전주산 콩나물을 넣어야 제맛이다. 교동에서 기른 콩나물을 넣고 지은 밥을 비벼야 콩나물비빔밥이 되고, 콩나물국을 끓여서 국물로 맛을 내야 콩나물국밥이다. 한마디로 전주에서 샘물로 기

20) 조숙정, 『콩에서 발견한 전북의 음식문화』, 전라북도 국립민속박물관, 2008

른 콩나물로 밥을 짓고, 국밥을 끓여야 전주 콩나물비빔밥이고 콩나물국밥이지 전주산 콩이라해도 물이 바뀌면 제맛이 날 터이 없다. 전주사람들은 콩나물로 다양한 음식을 만들어 먹는다. 예를들면 콩나물밥, 콩나물죽, 콩나물국밥, 콩나물비빔밥, 콩나물국, 콩나물김치국, 콩나물무침, 콩나물김치, 콩나물잡채 등이다. 콩나물잡채는 전주의 식당에서만 식탁에 오르는 반찬이다. 콩나물국밥, 콩나물비빔밥은 상품화된 음식으로 대표적이며, 한정식에서 식사를 나오는 콩나물죽이 있는가 하면 콩나물밥 전문점도 있고, 그리고 콩나물무침과 콩나물잡채는 상시적으로 식탁에 오르는 반찬이다²¹⁾.

그리고 콩나물국은 돼지불고기와 돌솥밥, 비빔밥에 항상 곁들여 나온다. 특히 돼지불고기집에서는 냉콩나물국은 궁합음식으로 내놓는다. 1970~80년대 다가동에는 한양불고기집 거리의 명성이 있었다²²⁾. 이 불고기집 거리는 전주 최고의 먹거리 골목이었다. 곱돌그릇의 돼지불고기에 냉콩나물국을 곁들여 먹는 맛이 일품이었다. 최근에는 전주의 물갈비가 성업중이다. 돼지고기에 콩나물과 육수를 넣어서 먹는 음식인데, 물갈비 맛의 핵심은 콩나물이다. 이렇듯이 전주사람들의 콩나물은 일상 생활 음식에 밀착되어 있다.

21) 송화섭, 『전주음식의 DNA와 진화』 『전북전통문화론』 글누리, 2009.

22) 다가동 명동여관 골목에는 한양불고기집이 유명하였는데, 신한양불고기, 구한양불고기집 등이 성업하였다.

IV. 전주비빔밥의 상품화 · 외식화

1. 전주 남밖장 비빔밥의 상품화 · 외식화

1) 전주 비빔밥의 상품화

전주비빔밥은 전주의 대표 음식이다. 전주비빔밥의 명성에 비하여 그 정체성은 혼란스럽다. 전주의 대표 국밥이 콩나물국밥이듯이, 비빔밥도 콩나물비빔밥이라고 해야 옳다. 전주 콩나물국밥과 콩나물비빔밥은 남밖장이 발원지이다. 전주에서 비빔밥을 전문으로 내놓는 음식점이 있지만, 전주비빔밥은 만드



〈그림 2〉 전주비빔밥

는 집에 따라 조리법이 약간씩 다르다. 이러한 배경에는 남밖장 비빔밥의 전통을 잊지 못하고 음식점마다 다르게 만들었기 때문이다. 1927년 별건곤의 천하팔도제일명물을 소개하는 지면에도 전주는 탁백이국이 선정 소개되었지만, 비빔밥은 진주비빔밥이 소개되었다. 전주의 특산 음식은 콩나물국밥이었듯이, 콩나물비빔밥이다. 전주비빔밥에 콩나물장국이 곁들여 나오는 것도 전주비빔밥이 콩나물비빔밥이었을 것이다. 그러나 전주 음식의 상품화 과정에서 비빔밥이 콩나물국밥과 동일한 반열에 오르면서 더 명성을 얻게 된 것이다.

일제시대까지 전주에서는 탁백이국(콩나물국)이 비빔밥보다 더 유명했다. 비빔밥은 손님에게 음식을 내놓을때에 비벼진 상태로 숟가락을 들고 먹도록 해야 하는데, 현재의 비빔밥은 반제품이 많다. 손님이 식탁에 나온 비빔밥을 다시 비벼야 하는 번거로움이 있다. 전주에서 가까운 익산

황등에는 명성을 가진 비빔밥집에 몇 곳 있다. 황등비빔밥은 식탁에 비벼져서 나오는 정통비빔밥이다. 황등비빔밥도 그 뿌리는 장시음식이다. 전주사람들이 즐겨먹은 비빔밥이 비빔밥인가 비빔밥인가에 대한 역사기록은 없다. 다만 작촌 조병희 선생은 『완산고을의 맥박』에서 1920년대 전주비빔밥 이야기를 기술해놓은 것이 전주비빔밥의 유일한 역사적 자료다. 역사적 기록이 없으니 비록 목격담이지만 사료적 가치가 높다. 작촌 선생님의 남문 밖 장터의 비빔밥 이야기를 다음과 같이 신는다.

(가) 남부시장의 비빔밥을 비비는 솜씨는 천하일품이었다.

건강한 사내가 양푼으로 왼손에 받혀들고 오른손이귀로 꼭 쥔 수저 두가락으로 양푼을 빙빙돌리며 비벼대는데 한잠 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 치뜨린 양푼이 허공을 빙빙돌기도 하였다.(「온유한 마음으로 멧과 맛을 챙기는 고장 전주」 가운데 일부)

(나) 음식점에 들리게 되면 넓다란 양푼을 손에 받혀들고 옥편 손가락 두어개로 비빔밥을 비벼대는 장정을 보게된다. 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 빙빙 돌렸던 양푼을 허공에 빙빙 돌렸다가 다시 손으로 받혀들고 비벼대는 솜씨는 남밖장만이 가지고 있는 정경이었다.(「1920년대 전주 남밖장의 추억」 가운데 일부)

(다) 싸리비 다 팔때까지 쪼그리고 있었더니 발도 저리고 허기가 몰려와 장마당의 비빔밥집을 찾아들어선다. 치마 길이만큼이나 긴 앞치마를 두른 주모가 넓다란 바재기를 손에 받쳐들고 손가락 두 개로 밥을 비벼대다가 말미에 참기름 한방울 떨어뜨려 내놓는 비빔밥은 남밖장의 별미였다.

(가)(나)(다)의 내용은 전주비빔밥의 발상지는 남밖장(풍남문 밖 장의 줄임말)이었다. 작촌 조병희 선생은 1920년대에 남밖장의 별미였으며, 남밖장의 음식점에서만 볼 수 있는 정경이라고 소개하고 있다. 남밖장의 비

빔밥은 건장한 청년이 비벼내는 양푼비빔밥이었다. 전주비빔밥은 두 개의 숟가락을 든 장정이 양푼(큰 양은그릇) 안에 든 밥을 비벼던 후에 참기름 한방울 떨어트려 내놓는 비빔밥이 원형이었던 것으로 보인다. 양푼에 퍼놓은 밥은 콩나물밥이었을 것이며, 그 콩나물밥에 여러 가지의 나물(생채,시금치,고사리 등)을 넣어서 비벼낸 것으로 보인다. 당시에 가마솥에 콩나물밥을 해서 큰 양푼에 퍼놓고 숟가락 두 개로 비벼낸 것이다. 그러나 전주비빔밥이 상품화, 상업화하는 과정에서 남밖장에서 건장한 청년이 비벼내는 양푼비빔밥은 자취를 감추었다. 양푼비빔밥이 진정한 전주비빔밥이었다²³⁾. 남부시장의 양푼비빔밥은 숟가락 두 개로 비빈 콩나물비빔밥을 작은 양재기 그릇에 나눠서 담아 팔았다. 현재 전주시내에서 파는 비빔밥은 장식이 화려한 상품화된 비빔밥이다.

최근 전주에서 비빔밥축제를 거행할때에 커다란 함지박에 그 해의 숫자에 맞춰 비빔밥이벤트를 거행한다. 2016명분 비빔밥을 만드는데 대형 함지에 밥과 각종 나물을 넣고 비벼만드는 방식도 어찌보면 양푼비빔밥의 부활이라 할 수 있다. 대량생산과 대량소비가 양푼비빔밥에 전제되어 있다. 왜 전주비빔밥의 태동이 양푼비빔밥이었는지를 곰곰이 생각해본다면 장시비빔밥의 명분 이외 다른 요인은 없는 듯하다. 전주비빔밥은 작춘 조병희 선생의 전문기에는 남밖장만이 가지고 있는 정경이라고 하였으니, 전주사람들이 양푼비빔밥을 집에서 정식으로 먹었던 가정식이 아니라 전형적인 장시음식이었던 것이다.

그동안 비빔밥의 기원에 대하여 조선시대 음식사서인 『시의전서』에 등장하는 골동반이 전주식 비빔밥의 효시라는 주장도 있지만, 골동반과

23) 필자는 어렸을 때 고향 김제에 살면서 어머니가 만들어준 양푼비빔밥의 기억이 생생하다. 저의 모친은 고향이 전주 서신동 감나무골이었다. 저의 모친께서는 가끔 가마솥에 콩나물밥을 지어 양푼에 퍼 놓고, 김치를 썰고, 양념간장을 만들고, 잔반털이 방식으로 다양한 반찬을 넣은 뒤에 고추장과 참기름을 넣어서 비벼서 만든 양푼비빔밥을 밥상 가운데에 놓고 가족들이 먹었던 기억이 생생하다.

비빔밥과는 만드는 방식도 먹는 방식도 전혀 다르다. 전주비빔밥의 골동반 근거설은 실체가 없다. 전주비빔밥의 뿌리는 전주에서 찾아야 한다. 전주비빔밥의 유래에 대하여 궁중음식설·농번기음식설·음복설, 동학혁명설, 임금몽진음식설, 묵은음식설까지 매우 다양하다²⁴⁾. 전주비빔밥의 발생설이 설왕설래한 것은 자료가 없는게 직접적인 요인이다. 근거가 없는 설은 말그대로 설에 지나지 않는다. 아직까지는 작촌 조병희 선생의 남밖장 비빔밥 목격담 외에 비빔밥의 자료는 없는 실정이다. 작촌 선생님 3번에 걸쳐 전주비빔밥의 조리 과정을 기술한 것은 비빔밥을 만드는 과정이 흥미롭기 때문이었을 것이다.

작촌 선생님이 실제 남문밖장터에서 비빔밥 조리의 목격담을 무시하고, 전주비빔밥의 유래를 가지고 논란을 벌이거나 왈가왈부하는 것은 아무런 의미가 없다. 작촌 선생님은 전주비빔밥의 발상지로서 장소성(남부시장), 시간성(1920년대), 조리성(양푼비빔밥)을 명확하게 밝히고 있다. 그런데도 팩트도 없이 다양한 상상력을 동원하여 전주비빔밥의 유래에 논란을 야기하는 것은 자제해야 한다. 비빔밥가운데 계란 노른자를 놓는 것을 음양오행설의 팩트로 삼을 수 있는 것도 아니며, 젓가락으로 비벼다는 근거도 없다. 비빔밥의 음양오행설은 어설뿐 자의적 해석이다. 더 나아가 궁중음식설은 왕실에 진상하는 비빔밥이기에 문헌기록으로 나올 법한데 없고, 왕실에서 비빔밥을 만들어 먹었다는 기록도 없다. 그리고 전주에서 조상제사를 지낸 뒤 음복하면서 비빔밥을 만들어 먹었다는 풍속도 없다. 농번기음식설이라면 전주부성의 큰 도시에 살던 전주사람들이 농사를 지으며 비빔밥을 해먹었겠느냐는 점이다.

문화는 개인의 특기와 기술이 만들어내는게 아니라 집단적, 전통적 토대를 갖고 전승되는 일이다. 개인의 특기가 전체일 수 없고 집단적일 수

24) 주영하, 『비빔밥의 진화와 담론 연구』 『음식인문학』, 휴머니스트, 2011, 150쪽

없다. 전주비빔밥의 유래를 밝히려면 그 문화적 토양이 무엇인지를 먼저 과학적, 합리적인 논리가 따라야 한다. 이미 다른 지역에서도 비빔밥은 장시음식이라는데에 이의가 없는데, 전주에서만 비빔밥의 특수성을 제시하려면 그에 따르는 논리와 근거를 제시해야 한다. 그러나 아직까지 작춘 조병희 선생의 목격담 외에 전주비빔밥의 자료는 발견되지 않고 있다. 일단 전주비빔밥의 역사는 1920년대 그 이상으로 올려잡을 수는 없다.

2) 전주 비빔밥의 외식화

전주비빔밥의 명성은 전주부성의 안팎에서 찾아야 한다. 1920년대 작춘 조병희 선생의 목격담처럼 전주비빔밥의 기원은 남문 밖 장이다. 전주식 비빔밥의 뿌리는 남문 밖 장에 있다²⁵⁾. 과연 전주비빔밥이 남문 밖 장의 정통성을 갖고 있느냐 하는 문제는 두고 고민해 볼 일지만, 아직까지 전주비빔밥의 발상지는 남밖장이다. 1930년대 남밖장에서 전주비빔밥이 상업화하였지만, 본격적으로 전주비빔밥의 외식화는 1970년대 이후 전주우체국 사거리에 성미당, 가족회관, 중앙회관이 들어서는 시점에 시작된다²⁶⁾. 그래도 비빔밥 전문점은 전주 구 도심권 중심부에 자리잡아 전통적 이미지의 플러스 알파를 얻게 되었다. 구 도심권인 전주우체국 사거리는 일제강점기 당시부터 상권의 중심지였다. 남문 밖 장의 장시음식인 비빔밥이 남문안으로 진입하여 전주상권의 중심부에 자리잡은 것이 상품화, 상업화의 성공 요인이었다.

전주음식의 중심은 남문 밖 장 언저리이다²⁷⁾. 전주의 유명한 전통음식

25) 송화섭 외, 『전주음식』 민속원, 2008

26) 신귀백, 김경미, 『비빔밥삼국지』 『전주편애』, 채륜서, 2015, 145쪽

27) 전주의 명성있는 요정, 한정식, 한식, 콩나물국밥, 비빔밥 등은 풍남문 주변에서 음식점을 열었고, 전주음식을 선도하였다. 이러한 배경은 전주 남밖장에서 신선한 채소를 공급받기가 편리한 점이 있었고, 전북도청과 전주시청을 비롯한 관공서가 풍남문과 객사 사이에 밀집해 있었던 것도 요인이었다.

점은 남문밖장 주변에 집결해 있었다. 1970년대 전주시심의 가장 변화는 풍남문에서 우체국사거리까지 대로(大路)와 우체국 사거리가 상권의 중심이었다. 남문 밖 장의 비빔밥과 국밥이 풍남문을 통해서 전주시심권에 진출한 것이다. 남문 밖 장 주변에는 비빔밥집 외에도 한식, 한정식 등 유명한 전통음식점이 성업해오고 있다. 일제 강점기부터 형성된 상권의 중심에서 비빔밥이 상품화되어 갔다. 이러한 공간적·지리적 여건이 전주음식의 명성을 가져온 배경으로 작용하였던 것이다. 풍남문 안쪽의 전통음식점들은 남문밖장에서 신선한 식재료를 빨리 구입할 있었던 것이 전주음식 맛을 내는 직접적인 요인이었다. 음식의 맛은 식재료의 신선도가 좌우하기 때문이다. 음식점이 품질좋은 식재료를 빨리 공급받기 위해서는 남문밖장 언저리가 좋은 몫이었다. 비빔밥과 국밥도 예외는 아니다.

〈표1〉 전주비빔밥위 유형 비교

유형	양푼비빔밥	그릇비빔밥
성격	장시음식	도심음식
형식	비벼진 상태	비벼지지 않은 상태
조리방식	대량조리	소량조리
공간	풍남문 밖 장터	전주부성 상업중심권
근거	문헌자료 근거	근거 자료 미약
가치	전통조리법	상품화, 현대화
시기	1920년대	1970년대 이후

〈표1〉은 양푼비빔밥과 그릇비빔밥을 비교한 내용이다. 1920년대 남문 밖 장의 양푼비빔밥이 상품화로 첫발을 떤다면, 1970년대 비빔밥이 전주부성 내에 자리잡으면서 늦그릇, 돌솥, 스텐 그릇에 개별적인 그릇비

빔밥을 만들어서 손님들에게 내놓게 되었다. 양푼비빔밥에서 개별적인 그릇에 비빔밥을 만들어 내놓으면서 그릇비빔밥의 조리방법으로 변화하였다. 장시의 양푼비빔밥은 주인이 비벼서 내놓는 비빔밥이라면, 도심의 그릇비빔밥은 비벼지지 않은 밥을 손님이 비벼서 먹는 비빔밥이다. 비빔밥이 완제품이라면, 비빔밥은 반제품이라 할 수 있다. 그릇비빔밥을 만들어 내놓을때에 처음에는 비빔밥으로 내놓았으나, 채소, 나물 등 고명에 대한 불신이 없지 않아서 비벼서 내놓기보다는 손님들이 음식의 신선도를 확인하고 직접 비벼먹도록 했다고 한다.

성미당 비빔밥의 경우, 손님들의 요구를 반영하고 전통비빔밥을 고수하기 위하여 1차로 속밥은 고추장과 참기름으로 비벼내 그릇에 퍼 놓고, 그 속밥위에 각종 나물과 목을 올려놓아 재차 비벼먹도록 하는 비빔밥을 개발하여 판매하고 있다. 성미당의 속밥은 양푼비빔밥의 부분적 전통이라 할 수 있다. 전주비빔밥은 처음에는 장시비빔밥으로서 양푼비빔밥이었다면, 상업화·상품화과정에서 그릇비빔밥으로 변모한 것으로 보아야 한다. 전주비빔밥이 전주부성 중심에 자리잡은 뒤 그릇비빔밥으로 정착하는 과정에서 제각각의 조리법이 개발되었다. 그 가운데 하나가 돌솥비빔밥이다. 돌솥비빔밥은 아예 돌솥에 밥을 지어 다 된 밥위에 고명과 나물을 올려놓고 내놓은 비빔밥이다. 이러하듯이 전주비빔밥은 양푼비빔밥의 전통은 상실한 채 고명의 차이만 있을뿐 조리기준도 없다.

V. 맺음말

지금까지 전주음식가운데 비빔밥의 발생과 상업화, 외식화 과정에 대한 글을 정리해보았다. 전주는 유네스코 음식창의도시로 선정될 정도로 전통음식의 명성이 높은 전통도시이다. 최근 한옥마을이 관광의 명소로

소문이 나면서, 관광객들이 전주에 몰려오고 있다. 전주는 조선왕조의 발상지로서 정치적 위상때문에 전라감영이 자리잡는 계기였지만, 전주의 정치적 위상과 문화지리적, 경제적 역량이 물화유통의 중심으로 발달시켰다. 그 과정에서 자연스럽게 보부상들이 남문밖장(남부시장)에 몰려들었다. 따라서 전주 남문 밖장에서 상품유통과 화폐경제가 발달하면서 보부상의 장시문화가 발달하였다.

보부상들의 주막문화는 전주 남밖장에 깊숙하게 스며있다. 주막은 국밥과 탁주가 근본이었다. 전주의 대표 국밥이 탁백이국, 즉 콩나물국밥이었다. 전주의 콩나물국밥과 비빔밥이 전주음식의 대명사로 자리잡았지만 그 뿌리는 남밖장의 장시음식이다. 근대화 과정에서 주막이 해체되고, 주막업이 분화되면서 국밥집과 선술집으로 분리되었지만 그 뿌리는 보부상 문화라 할 수 있다. 근대화 과정에서 전주부성 남문 밖의 국밥집과 대포집이 풍남문을 통해서 부성 내에서 콩나물국밥, 비빔밥, 막걸리집이 영업하게 되었다. 오늘날 콩나물국밥, 비빔밥, 막걸리가 전주의 브랜드음식으로 자리잡았지만, 그 문화적 토대는 남문 밖 장의 장시문화에서 비롯되었던 것이다.

전주비빔밥의 명성은 세계적이다. 비빔밥이 세계적 명성을 얻게 된 것은 전주에서 비빔밥을 조리하는 사람들의 노력과 열정이 만들어 냈지만, 그 문화적 토대는 전주 남문 밖 장이었음다. 1920년대에는 콩나물국밥과 콩나물비빔밥이 남밖장의 대표음식이었는데, 1970년대 이후 남밖장의 비빔밥이 전주부성 안으로 진출하여 도심권에서 상업화·상품화는 과정에서 그릇비빔밥으로 변모하였다. 지금까지 전주비빔밥의 유래에 대하여 근거도 없는 설이 난무하였고, 현재까지도 혼란스럽기는 마찬가지이다. 그러나 조선시대 화폐로 음식을 사먹을 수 있는 공간은 장시 밖에 없었다. 대중적인 서민들이 외식할 수 있는 곳은 장시 이외의 공간은 없었다. 물밀 듯이 몰려오는 서민들을 위한 장시음식으로는 국밥, 비빔밥, 국수,

팔죽 등이 적합한 음식이었다. 이러한 음식들은 만들기도 쉽고 먹기도 쉬운 간식(間食)들이었다. 간식은 정식 사이에 먹는 음식인데, 장시음식은 모두 간신이라 해도 과언이 아니다. 조선후기부터 근대화 과정을 거치면서 장시도 변화하였다. 상권의 중심이 남문밖장에서 전주부성의 도심권으로 이동하면서 비빔밥도 양푼비빔밥에서 그릇비빔밥으로 변화였다. 따라서 이러한 비빔밥의 변화는 전주음식의 상품화·외식화를 면밀하게 짚어보면 그 대답을 읽어볼 수 있다.

주제어 : 주막, 보부상, 남문 밖 장, 양푼비빔밥, 그릇비빔밥,

〈Abstract〉

Effect of the food of the market opened outside of Nammoon on the
food culture in Jeonju
- Focused on Bibimbob -

Song Hwa Seob(Jeonju univ. professor)

The places that people used to buy food with cash were a market (Jang) and an inn (Joomak) before modernization. There were daily markets (Sijeon) in cities while markets in countryside were open once every 5 days (Oiljang). The Oiljang was a place for peddlers to sell and buy products so there was a Joomak for them. Joomak was an inn that offered food and bed to people. The food was usually Gookbob (rice served in soup). In the painting of Kim Hong Do, a famous painter in the 18th century, there were peddlers who were eating Gookbob in Joomak. The features of market food were mass production, small profits and quick returns, and quick cooking and quick eating. Food that had these features were Gookbob, Bibimbob, noodles, Sujaebi (a kind of pasta served in soup), and Potjook (porridge made with red bean). In the market opened outside of Nammoon in Jeonju, Takbaekigook which was Congnamool (bean sprout) Gookbob was famous in 1920s. The famous foods in the market were Congnamool Gookbob and Congnamool Bibimbob. A record of Jeonju Bibimbob said that a young man who was making Yangpoon-Bibimbob was observable. Yangpoon-Bibimbob is a dish that has rice cooked with congnamool,

vegetables, and Gochujang (red pepper paste). It became modernized and commercialized in the process of industrialization. Jeonju Bibimbob appeared as a Gryut Bibimbob in cities in 1970s. The Gryut Bibimbob is a commercialized Jeonju Bibimbob that are originated from Yangpoon-Bibimbob.

Key Word : Joomak, Peddler, market opened outside of Nammoon, Yangpoon-Bibimbob, Gryut Bibimbob.

【참고문헌】

- 송화섭, 『전주음식문화의 역사적 배경』 『전주음식의 상품화 및 세계화 전략』 한브랜드 관련 한식 학술포럼 발표문, 2005.10.14., 문화관광부·전주시 공동 주최
- 송화섭 외, 『전주음식』 민속원, 2008
- 송화섭, 『전주음식의 DNA와 진화』 『전북전통문화론』 글누림, 2009.
- 신귀백, 김경미, 『비빔밥삼국지』 『전주편애』, 채륜서, 2015
- 주영하, 『비빔밥의 진화와 담론 연구』 『음식인문학』, 휴머니스트, 2011,
- 조숙정, 『콩에서 발견한 전북의 음식문화』, 전라북도 국립민속박물관, 2008
- 구혜경, 『1950년대 이후 전주 시장의 변화양상』 『전주의 시장과 경제』 전주 역사박물관, 2013,
- 전주시·전주부사국역편찬위원회, 『국역 전주부사』, 2008,
- 배영동, 안일국, 『안동 구담마을 장터음식의 식단과 성격변화』 『오일장과 함께가는 구담마을』 안동대학교 대학원 민속학과 BK21사업팀, 민속원, 2010,
- 전주문화원, 『지명으로 보는 전주 100년』 신아출판사, 2001,
- 장명수, 『번지없는 주막』 『일제 식민시대 구술실록』 제1권, 전주문화재단, 2007,
- 송영상, 『해장국집』 『전주천변』, 전주문화원, 1995,
- 강명관, 『조선풍속사』1권, 푸른역사, 2010,
- 양미경, 『일제강점기 전주의 시장과 상권』 『전주의 시장과 경제』, 전주역사 박물관, 2013,
- 무리아마지준, 『조선의 장시 연구』, 최순애, 요시무라미카 옮김, 민속원, 2014.
- 김승중, 『전주 ‘게미’의 원류를 찾아서』 전주대학교 X-EDU사업단, 2008
- 전주시, 『이야기로 만나는 전주음식』, 신아출판사, 2014.

전주의 국가제례 음식을 통해 본 전주 제례음식의 문화적 특성

김해인*

〈목 차〉

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| I. 서론 | III. 전주 정제 음식의 구성과 특징 |
| II. 전주에서 행해진 국가적 제사의
종류 및 성격 | IV. 전주 속제 음식의 구성과 특징 |
| | V. 결론 |

I. 서론

고려시대의 학자 이규보(李奎報, 1168~1241)는 전주를 두고 “전주는 인구가 많고 집들이 즐비하여 역사가 오래된 나라의 기풍이 남아있어 그 백성들은 어리석거나 완고하지 않으며 아전들이 모두 점잖은 선비와 같아 신중한 행동거지가 불만하다.”¹⁾라고 하였다. 전주의 점잖은 분위기를 느낄 수 있는 부분이며, 그 분위기의 근거는 곧 전주의 역사성을 말하는 것이다. 더욱이, 전주는 조선시대에 이르러 조선을 건국한 전주 이씨의 발상지로서 왕실과 깊은 관련을 지니는 특별한 지위의 도시로 자리매김

* 한국학중앙연구원 한국학대학원 박사과정

1) 이규보, 『동국이상국집』 권23 「남행월일기(南行月日記)」

하게 되었기에 이러한 문화적 유산은 전주의 핏줄에 흐르고 있다.

문화의 생성과 소멸, 존속과 변동에 영향을 끼치는 각종 문화 인자와 변수들을 고찰하여 이해 가능한 형태로 재구성하는 작업을 문화의 물리학이라 한다면²⁾ 전주의 음식을 이해하는 데 있어서도 이러한 문화의 물리학을 적용할 수 있지 않을까 한다. 현재 전국을 통틀어 전주만큼 음식으로 유명한 도시는 찾기 힘든데, 이 전주 음식의 근간을 이루는 토대 중의 하나를 이러한 역사적 배경에서 찾아볼 수 있는 것이다.

전통시대를 이끌었던 질서는 바로 예(禮)이고, 동아시아 국가 전례의 모범이 되는 삼례서(三禮書) 중 하나인 『예기(禮記)』에서 “예의 기원은 음식에서 비롯되었으며, 음식으로서 귀신에게 공경함을 표현한다”³⁾고 하여 음식이 예의 시작이라고 하였던 것처럼, 음식과 예(禮)는 밀접한 관련을 가지고 있다. 따라서 전주 음식의 토대 중 한 부분은 의례 음식이라고 할 수 있다.

한편, 국가 차원에서 거행된 의례는 한 나라의 의례의 방향을 결정하며 민간의 의례에까지 영향을 주는 부분이므로, 전주의 의례 음식을 이해하기 위해서는 먼저 국가의 명령으로 지방에서 행해진 의례에 대한 이해가 요구된다. 또한 국가의례 중에서도 제례는 가장 기본적이고 우선시되는 의례로, 특히 조선시대에 이르러서는 지방에서의 제례가 주현(州縣) 단위까지 규정되는 등 전국적으로 시행되었으므로 본고에서는 조선시대 전주에서 행해진 국가적 의례에 초점을 맞춰 그 음식을 살펴보려 한다.

이때, 국가에서 행해진 제례는 크게 동아시아적 질서를 따르는 정제(正祭)와 조선 전통에 따라 행해진 속제(俗祭)로 나눌 수 있으며 이는 각각

2) 김일권, 『문화 물리학과 조선기생 이야기』, 김일권·이예나가유코 공역, 『근대문화사 읽기로서 조선기생 관찰기』, 민속원, 2013, p.15

3) 夫禮之初, 始諸飲食, 其燔黍捭豚, 汙尊而抔飲, 蕡桴而土鼓, 猶若可以致其敬於鬼神(정병섭 역, 『예기』 「禮運」, 학고방, 2012, 118쪽.)

‘국가제사’와 ‘왕실제사’로 성격이 구분될 수 있기에 이 틀을 바탕으로 전주의 제사를 분류하고, 그에 따른 음식을 살펴보고자 한다.

II. 전주에서 행해지는 국가적 제례의 종류와 성격

(1) 조선시대 국가에서는 국가적 유교 제례를 지방까지 확산시키기 위하여 군현단위에까지 단묘(壇廟)를 건설하고 제사를 지내도록 했다. 이는 조선시대의 국가 전례서에 ‘주현(州縣)’ 제사 혹은 ‘부군(府郡)’ 제사라는 항목으로 규정되었고, 각 지방에서는 이에 따른 제사를 거행하였다.

전주에서 행해졌던 제사도 이러한 ‘주현 제사’라는 큰 틀에서 이해될 수 있다. 조선시대 국가 의례의 바탕이 되었다고 할 수 있는 『국조오례의』(1474)에서는 주현(州縣)에서 지내는 제사로 사직(社稷)·문선왕(文宣王)·포제(醕祭)·여제(厲祭)·영제(營祭)가 제시되고 있으며⁴⁾, 이는 조선시대 마지막 국가전례서인 『대한예전』(1898)에서도 동일하게 기록되어 있어 지방에서 지내는 국가 제사의 종류를 파악할 수 있다. 즉, 지방에서는 국토와 곡식의 신인 사직, 공자를 받드는 사당인 문묘, 황충(蝗蟲)으로 인한 재해를 물리치기 위한 포제(醕祭), 제사를 지내줄 사람이 없거나 억울하게 죽은 여귀(厲鬼)에게 지내는 여제(厲祭), 오랜 장마로 인한 수해(水害)를 물리치기 위한 영제(營祭)를 지내도록 국가에서 규정하고 있는 것이다. 전주에서 지내는 국가 제사 또한 이러한 제사들이 있었을 것이라고 추측해볼 수 있다.

1757년~1765년(영조33~41년)에 걸쳐 편찬된 전국 읍지인 『여지도서(輿地圖書)』의 「완산지(完山誌)」에서 전주 지방 제사에 대한 근거를 찾아볼 수 있다. 「완산지」에는 <묘전(廟殿)>에 조경묘(肇慶廟), 경기전(慶基

4) 『국조오례의서례(國朝五禮儀序例)』 권1 길례(吉禮)서례 「변사(辨祀)」

殿), 실록각(實錄閣), 별전(別殿)이 제시되며, <단사(壇祠)>에 사직단(社稷壇), 성황당(城隍堂), 여단(厲壇)이, <학교(學校)>(서원을 덧붙여 기록)에 향교(鄕校)·문묘(文廟), 명륜당(明倫堂), 계성사(啓聖祠), 사마재(司馬齋), 희현당(希顯堂), 화산서원(華山書院), 인봉사(麟峯祠), 서산사(西山祠), 한계사(寒溪祠), 황강사(黃岡祠), 용강사(龍岡祠), 호산영당(湖山影堂), 저산사(楮山祠), 봉강사(鳳岡祠), 반곡사(盤谷祠), 학천사(鶴川祠)가 기록되어있다.

앞서 살펴본 주현 제사 중 사직제, 문묘제, 여제에 대한 근거를 여기에서 찾을 수 있다. 보다 자세한 위치를 보면, 사직단(社稷壇)은 관아의 서쪽 3리, 문묘는 관아의 남쪽 성 밖 5리 발산(鉢山) 남쪽 기슭에 있으며, 여단(厲壇)은 관아의 북쪽 5리에 있다고 한다.⁵⁾

국가 전례서에서 주현제사로 규정된 것은 아니지만 『여지도서』에 기록된 성황당과 계성사 역시 국가 차원에서 지냈던 제사이다. 성황당은 조선 시기 읍치(邑治)의 기본 구성 요소로 꼽히는 3단 1묘 체제, 즉 사직단·여단·성황당(3단)과 문묘(1묘) 중 하나로서, 지역 수호신의 성격과 기능을 가진 성황신앙이 송나라로부터 고려에 전래되어 널리 수용되었다가 조선시대에 유교적 명분에 맞도록 변화된 의례이다.⁶⁾ 이 성황에 대한 제사는 『국조오례의』 등 국가 전례서의 『변사(辨祀)』항목에서 주현(州縣) 제사로 구분된 것은 아니었는데, 이는 성황당이 국가에서 설치한 것이 아니라 기존에 유행하던 성황 신앙을 조선시대에 유교적 틀로 포섭했기 때문이다. 따라서 성황당 제사는 지방에서 주요 제사 중의 하나이기는 하지만 국가에서 주현 제사로 설치할 것을 규정하지는 않은 것이다. 하지만 성황에 대한 제사는 『국조오례의』에 ‘성황발고(城隍發告)’, ‘여제성황

5) 변주승 역주, 『여지도서: 전라도 보유1』, 디자인흐름, 2009, p.56

6) 송화섭, 「전주의 단오절 성황제」, 전북전통문화연구소 저, 『전주의 역사와 문화』, 신아출판사, 2000, pp.104-105

(厲祭城隍)' 등이 나타나며, '주현(州縣)에서도 같다'라고 하고 있어 주현에서도 성황에 대한 제사가 이루어졌음을 알 수 있다. 구체적으로는 태종 13년(1413) 10월 “영공안부사(領恭安府事) 이지(李枝)를 보내어 태조의 진전(眞殿)에 제사지내고, 또 중관(中官) 김수징(金壽澄)을 보내어 완산(完山)의 성황신(城隍神)에게 제사지냈다.”⁷⁾라는 기록이 있어 전주에서의 성황 제례 기록을 찾아볼 수 있다. 성황당은 『여지도서』에 따르면 관아의 동쪽 3리 승암(僧巖)의 오른쪽에 있다고 기록되어 있다.

계성사는 공자와 그의 제자인 안자, 증자, 맹자 등의 아버지를 모시는 사당으로, 선조 34년부터 문묘를 증건할 때 함께 세우기로 하였고, 숙종 27년부터 실제로 별도의 사당으로 세워진 곳이다.⁸⁾ 숙종대부터 세워졌기에 『국조오례의』에는 등장하지 않지만 1898년에 편찬된 『대한예전』에는 계성사에 대한 의례가 등장하므로, 국가 차원에서 계성사에 대한 제사가 규정되었음을 볼 수 있으며, 전주의 경우 영조 신유년(1741, 영조17)에 처음 세웠으며 대성전의 동쪽에 위치하였다고 한다.⁹⁾

그밖에 주현 제사로 기록된 포제와 영제는 위의 제사와는 달리 단(壇)은 따로 마련되어있지 않고, 병충해나 장마가 있을 때 그 피해를 막기 위해 지낸 비정기제사이다. 정조 16년 7월 전주 등 47개 읍진에 병충해 피해가 많았기에 전라도 관찰사 정민시의 청으로 호남에 포제를 행한 기록이 확인된다.¹⁰⁾

한편, 일제 강점기에 정리된 『전주부사(全州府史)』(1943)에는 <묘(廟)>에 관왕묘(關王廟)가 추가되어 있는 것을 볼 수 있다. 관왕묘는 관우(關羽)의 사당으로, 임진왜란 때 조선에 원군을 파견한 명군을 통해 조

7) 『태종실록』 태종13년(1413) 10월 2일

8) 한형주, 「국가제사의 추이」, 『조선의 국가제사』(한형주 외 5인), 한국학중앙연구원 출판부, 2010, 43쪽.

9) 『여지도서: 전라도 보유1』(변주승 역주, 2009) p.56

10) 『정조실록』 정조16년(1792) 7월 20일

선에 보급되었다.¹¹⁾ 이후 영조 연간의 『국조속오례의(國朝續五禮儀)』(1744)에서 소사(小祀)로, 정조 연간 『대전통편(大典通編)』(1785)에서 중사로 승격되어 고종대의 『대한예전』(1898)에도 이어지며, 민간에서는 도교적 성격을 지니고 빠르게 확산된다. 전주의 관왕묘는 고종 32년(1895)에 당시 전라도관찰사 김성근(金聲根)과 남고별장(南固別將) 이신문(李信文)의 발기로 각처 유지들의 헌납성금으로 건립되었으며¹²⁾ 고종 36년(1899) 『승정원일기』에 고종이 조령을 내려 “전주(全州)에 관왕묘(關王廟)를 봉안한 지 이미 여러 해가 된다고 하였다. 향축(香祝)을 봉하여 보내는 일은 남원(南原)과 강진(康津)의 규례대로 하고, 본도(本道)로 하여금 제사를 지내도록 하라.”¹³⁾라고 하여 전주 관왕묘에 대한 제사가 국가적 차원에서 이루어졌음을 확인할 수 있다.

위와 같이, 전주에서 이루어진 제사로는 국가 전례서에 주현 제사로 규정된 사직·문묘·여제·포제·영제와, 주현제사로 규정되지는 않았지만 읍치에서 중요한 역할을 하던 성황단, 그리고 후대에 설치된 계성사와 관왕묘가 있다. 이들은 비정기제사(포제·영제)와 정기제사(나머지)로 구분하거나, 주현제사로 예서에 규정된 제사(사직, 문묘, 여제, 포제, 영제)와 그렇지 않은 제사 등 여러 방식으로 구분될 수 있고, 지역 수호신 성격을 가진 성황당이나 도교적 성격을 지닌 관왕묘의 특수성을 고려할 수 있는 등 여러 층위의 복합성을 가지고 있어 단일적인 개념으로 설명하기에는 어려움이 있으나, 이들 제사가 모두 국가 전례서에 수록되어 있으며 모두 국가의 통치와 관련된다는 점에서 종묘·선농단·명산대천 등과 함께 ‘국가제사’로 성격을 규정지어볼 수 있으며¹⁴⁾ 이들은 대체로 중국

11) 한형주, 『국가제사의 추이』, 『조선의 국가제사』(2010), 44쪽.

12) 김탁, 『한국의 관제신앙』, 선학사, 2004, p.52

13) 『승정원일기』 고종 36년(1899) 11월 14일

14) 넓은 의미에서는 국가에서 행해지는 모든 제사를 국가제사라고 부를 수 있지만 본고에서는 정제가 국가의 운영 및 권위와 관련되었다는 점에서 ‘국가제사’로

예전(禮典)의 분류방식과 형식의 큰 틀을 따라 조선의 상황에 맞게 적용한 제사로, 동아시아적인 질서를 받아들였다는 점에서 정제(正祭)라고 묶을 수 있다.

(2) 한편, 이와는 다른 성격을 가지는 국가 차원의 제사를 전주에서 또 찾아볼 수 있는데, 그것은 바로 경기전(慶基殿), 조경묘(肇慶廟), 조경단(肇慶壇)에 대한 제사이다.

경기전은 태종 10년(1410)에 전주에 세워졌으며, 조선을 건국한 태조 이성계의 어진을 모신 진전(眞殿)이다. 태조의 어진을 모신 태조진전은 조선시대에 영흥·경주·평양·전주·개성 등 5곳에 설치되었는데 전국에 왕실 관련 주요 지역에 설치되었기에 전주가 왕실의 발상지로서 지니는 중요성을 확인해볼 수 있으며, 임진왜란과 병자호란을 거치며 전주의 경기전과 영흥의 준원전의 어진만 보존되어 현재 전주 경기전은 남한에서 유일한 태조 진전이 되어¹⁵⁾ 의미와 역할이 더욱 깊다고 할 수 있다. 경기전에 대한 제사 기록을 『대한예전』 등에서 찾아볼 수 있다.

조경묘는 전주이씨의 시조 이한을 모신 사당으로, 영조 46년(1771)에 경기전의 북쪽에 건립되었으며 관리 및 제향에 관해서는 경기전과 역대 시조묘의 예를 모방하여 정했다. 영조는 조경묘의 제향일을 역대 시조묘에 따라 2월과 8월 상순에 거행하도록 하였고 제향의 제기 수, 종류 등은 경기전의 예를 따랐다. 그러나 일반적으로 속절에 거행하는 속제와는 달리 조경묘는 춘추 중월에 거행하여 중사(中祀)인 역대 시조묘와 격을 맞추려고 노력하였다.¹⁶⁾

성격을 구분하고자 하며, 이를 뒤에 나오는 '왕실제사'와 대비되는 개념으로 쓰고자 한다.

15) 김철배, 『조선시대 경기전 연구』, 전북대학교 사학과 박사논문, 2012, pp.1-2

16) 이육, 『조선시대 왕실의 시조와 조경묘 건립』, 『조선시대사학보』 38권, 조선시대사학회, 2006, pp.192-195

조경단은 1899년(고종37) 고종대에 건지산에 있다고 전해지던 시조 이한의 묘를 정비하고자 하여 조경단이라 이름붙이고 새롭게 봉축한 곳이다. 조경단의 제향은 1년에 한 차례 하도록 논의하였고¹⁷⁾ 관제가 능·원에 준하여 설정되었다는 점¹⁸⁾에 비추어 본다면 조경단의 제향 또한 능·원에 대한 제사의 형식을 따랐을 것이라고 짐작된다.

이처럼 경기전, 조경묘, 조경단은 모두 조선의 왕실과 관련된 장소로, 앞서 서술한 정제(正祭)와는 다른 특징을 지닌 제사이다. 즉 사직, 문묘 등 정제가 국가의 기틀을 세우는 데 초점을 둔 국가제사이며 중국의 고대 예서에서부터 규정되어 온 제사라면, 경기전, 조경묘, 조경단은 모두 왕실의 조상과 관련이 있어 국가보다는 왕실에 초점이 맞춰져 있다는 점에서 ‘왕실제사’로 성격을 구분해볼 수 있다. 또한 이는 조선의 전통을 반영한 제사라는 점에서 속제(俗祭)라고 규정되는데, ‘속제 같은 제사는 또 후세에 인정으로 만들어졌는데, 그 근본에 보답하는 것은 한 가지이다’¹⁹⁾라고 하여 원래 규정된 제사는 아니지만 인정에 의해 만들어진 것으로 중국에는 없는 조선의 제사라는 것을 나타내었다.

따라서 조선시대에 전주에서 이루어진 국가 차원의 제사로 ‘국가제사’의 성격을 지닌 <정제>에는 사직, 문묘, 여제, 포제, 영제, 성황당, 계성사, 관왕묘가, ‘왕실제사’의 성격을 지닌 <속제>로는 경기전, 조경단, 조경묘에 대한 제사가 있었음을 알 수 있다. 이들 정제와 속제의 차이는 진설하는 음식에서 보다 뚜렷한 차이를 보이기에 다음 장에서 이를 살펴해보도록 하겠다.

17) 『승정원일기』 고종 36년(1899) 3월 13일

18) 『승정원일기』 순종 2년(1908) 12월 8일

19) 若俗祭則, 又後世因情之制作, 而其爲報本一也.(『大韓禮典』 卷2, 辨祀)

Ⅲ. 전주 정제 음식의 구성과 특징

『국조오례의』(1474)와 『대한예전』(1898)을 참고하여 정제 음식의 개요를 뽑아보면 다음과 같은 특징으로 정리할 수 있다. 정제에 진설되는 음식은 중국 고대 예서로부터 규정되어온 것으로, 질박한 것을 중요시한다. 음식의 모습으로는 자연에서 나는 다양한 산물을 한 상으로 구현한 모습이고, 각 찬품을 담을 때에는 그에 맞는 제기가 있다. 신위 앞²⁰⁾에 등(甞)이나 형(鯛)에 담긴 고기국(羹)²¹⁾이, 그 다음 줄에는 가운데에 보(簋)와 궤(簋)에 담긴 날곡식, 즉 쌀·조·찰기장·메기장(稻粱黍稷)이, 신위를 바라보는 방향으로 오른쪽에는 변(籩)에 담긴 마른 제물²²⁾이, 왼쪽에는 두(豆)에 담긴 젓은 제물²³⁾이 진설된다. 변두에 담긴 제물은 땅과 물에서

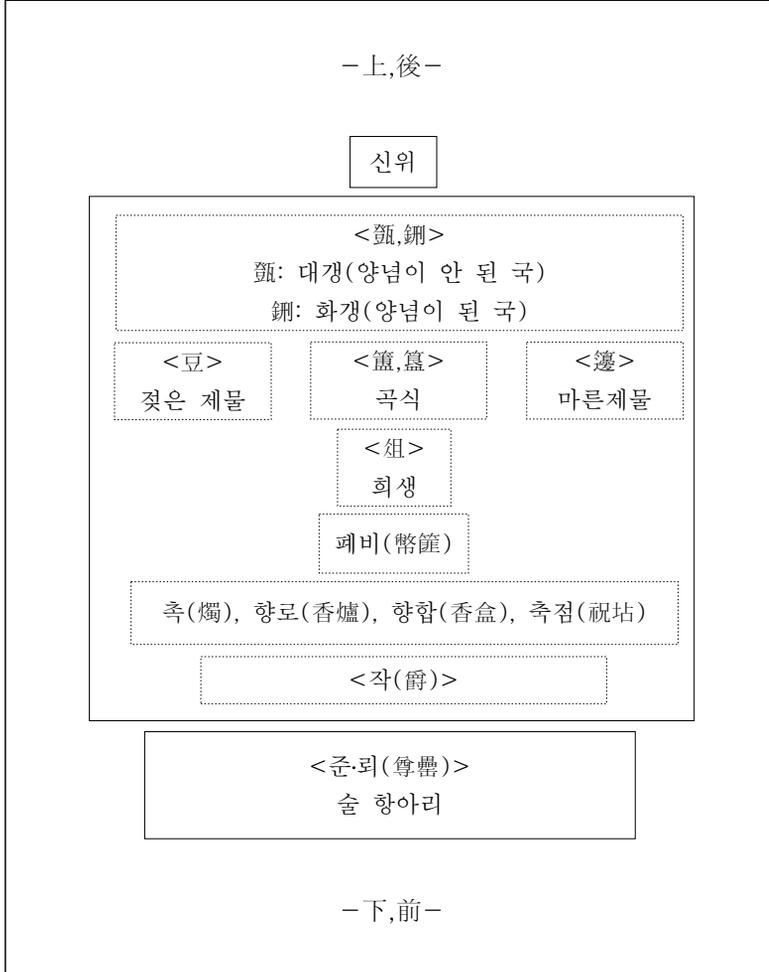
-
- 20) 신위쪽이 상석이므로 신위쪽을 상(上), 제사지내는 사람 쪽을 하(下)로 표시하되, 『국조오례의』 등 예서에서 그림을 설명할 때에 제사지내는 사람 쪽을 먼저 서술하고 있으므로 제사지내는 사람 쪽을 앞(前), 신위 쪽을 뒤(後)라고 지칭하도록 하겠다.
 - 21) 등(甞)에는 양념을 하지 않은 고기국인 대갱(大羹)이 담기고 형(鯛)에는 나물을 넣고 양념하여 끓인 화갱(和羹)이 담긴다. 신명과 교감할 때는 대갱을, 인신(人神)과 관계할 때에는 화갱을 쓰는 특징이 있다.
 - 22) 변(籩)에 담긴 마른 제물: 그 개수는 최대 12개이며, 종류로는 1.호랑이 모양 소금인 형염(形鹽), 2.물고기를 찢어서 말린 어수(魚鱗), 3.말린 물고기인 고어(藁魚), 4.말린 대추인 건조(乾棗), 5.껍질 벗긴 밤인 울황(栗黃), 6.개암 열매인 진자(榛子), 7.마름 열매인 능인(菱仁), 8.가시연밥인 검은(芡仁), 9.사슴고기 포인 녹포(鹿脯), 10.흰 쌀떡인 백병(白餅), 11.검은 기장떡인 흑병(黑餅), 12.붉은 쌀과 보리를 가루내어 반죽해서 만든 경단인 구이(糗餌), 쌀을 찢어 만든 떡에 콩가루를 문힌 분자(粉糝)가 놓인다.
 - 23) 두(豆)에 담긴 젓은 제물: 개수는 역시 변(籩)에서와 같이 최대 12개이며, 1.부추 침채인 구저(韭菹), 2.고기 젓갈인 담해(醃醢), 3.무 침채인 청저(菁菹), 4.사슴고기 젓갈인 녹해(鹿醢), 5.미나리 침채인 근저(芹菹), 6.토끼고기 젓인 토해(兔醢), 7.죽순 침채인 순저(笋菹), 8.생선젓인 어해(魚醢), 9.소의 처넛인 비석(脾析), 10.돼지 갈비인 돈박(豚拍), 11.쌀과 이리 가슴속의 기름을 섞어 만든 죽인 이식(醢食), 12.소·양·돼지고기 다진 것과 쌀을 섞어 끓인 삼식(糝食)이 있다. 위의 변두에 들어가는 음식의 설명은 『세종실록오례』 「길례서례」 〈찬설도설〉과 박봉주 「조선시대 국가제례와 변두의 사용」, 2012)의 논문을 참고함.)

나고 자란 다양한 산품으로 구성된다.²⁴⁾ 그 다음으로는 조(俎)에 담긴 희생²⁵⁾이 놓인다. 그 앞으로는 폐백(幣帛)과 초(燭)·향로·향합·축점(祝拈), 그리고 술잔이 놓이며 마지막으로 술항아리가 놓인다. 이를 배치도로 표현하면 <표 1>과 같고, 그에 따른 찬품의 종류를 <표 2>에 정리하였다.

24) 『예기(禮記)』 권25 「교특생(郊特性)」 “恒豆之菹，水草之和氣也。其醢，陸產之物也，加豆，陸產也，其醢，水物也。籩豆之薦，水土之品也。”

25) 우성(牛腥), 양성(羊腥), 시성(豕腥)은 양·소·돼지의 익히지 않은 고기를 말하며, 우숙(牛熟), 양숙(羊熟), 시숙(豕熟)은 희생을 익힌 것이다. 우성으로는 소머리를 쓰고, 양성은 ‘양성 칠체(七體)’라 하여 두 넓적다리(兩髀, 양비), 두 어깨(兩肩, 양견), 두 갈비짝(兩脅), 그리고 등심(脊, 척)을 놓고, 시성은 양과 마찬가지로 역시 7체를 놓는다. 우숙과 양숙으로는 소와 양의 장(腸)·위(胃)·폐(肺)를 담고, 시숙으로는 돼지의 익힌 살(膚, 부)을 담는다. (『국조오례의서례』 「길례」 〈찬실준뢰도설〉, 『경모궁의궤』 〈五享大祭〉)

〈표 1〉 정제의 제기별 기본 찬실 배치 개념도



〈표 2〉 정제의 제기별 찬품

제 기	내용	찬 품
등(甗)	양념이 안된 국	대경(大羹)
형(鬲)	양념이 된 국	화경(和羹)
변(籩)	마른 제물	형염(形鹽), 어수(魚鱸), 건조(乾棗), 율황(栗黃), 진자(榛子), 능인(菱仁), 겸인(芡仁), 녹포(鹿脯), 백병(白餅), 흑병(黑餅), 구이(楸餌), 분자(粉糝)
두(豆)	물기 있는 제물	구저(韭菹), 담해(醢醢), 청저(菁菹), 녹해(鹿醢), 근저(芹菹), 토해(兔醢), 순저(笋菹), 어해(魚醢), 비석(脾析), 돈박(豚拍), 이식(醢食), 삼식(糝食)
보래(簠簋)	곡식	도(稻)·양(粱)·서(黍)·직(稷)
조(俎)	희생	양성(羊腥)·우성(牛腥)·시성(豕腥), 우숙(牛熟)·양숙(羊熟)·시숙(豕熟)

위의 정제 음식에 대하여 『예기』에서는 ‘일상적으로 먹는 맛있는 음식을 사용하지 않고 물품을 많이 하는 이유는 신명과 교감하기 위함이며, 제사에 바치는 음식은 먹을 수 있는 것이지만 즐겨 먹을 수 없는 것’²⁶⁾이라고 하였다. 즉, 정제에 바치는 제물은 일상 생활식과는 다소 떨어진 형태로 날음식에 가까우며 자연의 모든 곳에서 나는 산물을 골고루 진설하는데, 이것은 신과의 교감을 중시하기 위한 상징적 제물이며 고대 사회의 전통을 반영한 것임을 알 수 있다.

또한 정제 음식은 제사의 등급에 따라 음식의 개수 및 종류가 엄격히 규정된다는 특징이 있다. 변두(籩豆)의 경우를 보면, 대사급 제사는 변두 각 12개, 중사급 각 10개, 소사급 각 8개, 소사급 이하 및 제사의 시일에 따라 각 4·2·1개로 규정된다.²⁷⁾ 희생의 종류 및 수량도 마찬가지로

26) 不敢用常褻味而貴多品，所以交於神明之義也，非食味之道也。先王之薦，可食也而不可嗜也 (정병섭 역, 『禮記』 郊特性, 학교방, 2013, 173쪽.)

27) 박봉주, 「조선시대 국가 제례와 변두의 사용」, 『동방학지』, 2012 ; 김해인, 「『대한예전』 「찬실춘뢰도설」 연구」, 한국학 중앙연구원 문학석사논문, 2016

대·중·소사의 등급별로 차이가 있다.

이처럼 정제의 음식은 고대로부터 엄격하게 규정된 동아시아의 질서를 담고 있다. 『대한예전』을 기준으로 할 때 변두 각 12개는 환구단, 종묘, 사직에 대한 제사가 있었고, 각 10개로는 환구단의 종향(從享)인 대명(大明)과 야명(夜明), 경모궁, 선농단 친향 등이, 각 8개로는 부군(府郡) 문묘, 관왕묘, 마조(馬祖), 독제(蠶祭) 등이, 각 4개로는 부군 사직, 각 2개로는 칠사(七祀), 종묘의 속절·삭망제, 사직의 기고·보사(報祀), 계성사, 각 1개로는 모든 단(諸壇)의 기고·별제(別祭), 작헌(酌獻) 문묘, 관왕묘 고유, 성황밭고, 영제(靈祭)가 있으며, 여제(厲祭)는 예외적으로 이러한 규정을 따르지 않는 제사이다.²⁸⁾

이에 따라 전주에서 행해진 제사 음식을 조선 후기의 의례를 포함한 전례서인 『대한예전』의 찬실도를 통해 구체적으로 살펴보도록 한다.

참고: <『대한예전』 「찬실준위도설」에 기록된 변두 개수별 찬품 목록>

변두 수		품목
12	변	형염, 어숙, 건조, 율황, 진자, 능인, 검인, 녹포, 백병, 흑병, 구이, 분자
	두	구저, 탐해, 청저, 녹해, 개저, 토해, 순저, 어해, 비석, 돈박, 이식, 삼식
10	변	형염, 어숙, 건조, 율황, 진자, 능인, 검인, 녹포, 백병, 흑병
	두	구저, 탐해, 청저, 녹해, 개저, 토해, 순저, 어해, 비석, 돈박
8	변	형염, 어숙, 건조, 율황, 진자, 능인, 검인, 녹포
	두	구저, 탐해, 청저, 녹해, 개저, 토해, 순저, 어해
4	변	형염, 건조, 율황, 녹포
	두	청저, 녹해, 근저, 어해
2	변	율황, 녹포
	두	청저, 녹해
1	변	녹포
	두	녹해

28) 『대한예전』 권3 「찬실준위도설」을 토대로 정리하였으며, 『『대한예전』 「찬실준위도설」 연구』(김해인, 한중연 석사논문, 2016) pp.72-73에 이를 토대로 자세히 정리함.

(1) 사직단(社稷壇)

『대한예전』에는 <부군 사직(府郡社稷)>으로 찬실도가 제시되어 있어 지방에서 사직단에 지낸 제사의 진설도를 알 수 있다. 국왕의 주재로 이루어지는 중앙의 사직제가 변두 각 12개 진설로 최고 등급의 음식 진설을 하고 있음에 반해 지방의 사직에서는 변두에 각각 4개씩의 제물이 올라가는데, 변(邊)에 형염·건조·울황·녹포가, 두(豆)에 청저·녹해·근저·어해가 올라간다. 보귀의 배치와 희생의 쓰임은 변두 각 2개의 쓰임을 보이는 사직의 기고·보사와 같다. 같은 제사 대상이라도 중앙과 지방에 따라 음식의 진설 등급이 다르다는 점에서 지방 제사의 등급을 짐작해볼 수 있다.

<표 3> 부군사직 府郡社稷

진설도				진설된 품목		
신위 神位				변籩	형염(形鹽), 건조(乾棗), 울황(栗黃), 녹포(鹿脯)	
어해 魚醢	녹해 鹿醢	서 黍	도 稻	두豆	청저(菁菹), 녹해(鹿醢), 근저(芹菹), 어해(魚醢)	
근저 芹菹	청저 菁菹	직 稷	양 粱	보籩	도(稻)·양(粱)	
				괘鬮	서(黍)·직(稷)	
시성 豕腥				조俎	시성(豕腥)	
폐비 幣篚				등甗	X	
축 燭	향로 香爐	향합 香盒	축 燭	형銅	X	
축점 祝站	작爵	작爵	작爵	작爵	3	
				기타	폐비(幣篚)1, 향로1, 향합1, 축점1, 축(燭)2	
현주 玄酒				상준 象尊	칭주 淸酒	상준 象尊
				尊鼎	淸酒(象尊), 玄酒(象尊)	

(2) 문묘(文廟)

지방에서 문묘에 대하여 지내는 제사는 변두 각 8개의 구성으로, 문묘는 지방에서 지내는 제사 중 가장 높은 등급의 제사라고 할 수 있다. 보케의 배치는 왼쪽에 놓이는 보에 도양(稻梁), 오른쪽에 놓이는 궤에 서직(黍稷)이 진설된다. 희생으로는 양성·시성의 2가지가 쓰이고, 갯은 놓이지 않는다. 폐비(幣篚)가 놓이고, 작은 3개를 쓴다.

〈표 4〉 부군문묘 府郡文廟

진설도	진설된 품목	
	籩	형염(形鹽), 어수(魚鱸), 건조(乾棗), 율황(栗黃), 진자(榛子), 겸인(芡仁), 능인(菱仁), 녹포(鹿脯)
	豆	구저(非菹), 탐해(醢醢), 청저(菁菹), 녹해(鹿醢), 근저(芹菹), 토해(兔醢), 순저(笋菹), 어해(魚醢)
	簋	도(稻)·양(梁)
	簋	서(黍)·직(稷)
	俎	양성(羊腥), 시성(豕腥)
	罎	X
	鉶	X
	爵	3
	기타	폐비(幣篚)1, 향로1, 향합1, 축점1, 축(燭)2
	尊罍	體齊(犧尊), 盞齊(象尊), 淸酒(山罍)
		明水(犧尊), 明水(象尊), 玄酒(山罍)

문묘에 대한 작헌례(酌獻禮)도 찬설도로 제시되는데(酌獻文廟), 작헌례에서는 간단한 진설을 한다. 변두에는 각각 녹포와 녹해의 각 1가지 찬품이 진설되며, 보케에 담기는 자성(黍稷)과 조(俎)의 희생, 등형의 갯 두 놓이지 않는다. 즉 변두와 향로·향합, 축, 그리고 술과 술잔(爵)으로

만 구성되는 것이다.

(3) 여제(厲祭)

여제는 예외적으로 정제(正祭)의 다른 제사들과는 진설되는 음식에 차이가 있다. 진설도에 대한 설명으로 ‘매 위(位)마다 쌀밥(蒸稻飯) 1분(盆)과 화羹(和羹) 1기(器), 그리고 그 앞에 쟁반(槃) 2개가 있어 왼쪽에 양성(羊腥), 오른쪽에 우성(牛腥)이 있으며 잔(盞) 3개가 쟁반 앞에 있다.’²⁹⁾라고 설명되어있는 것을 볼 때, 여제에는 진설 품목이 다른 제사와는 달리 밥(飯), 국(羹)의 구성을 보이며, 여기에 희생으로 시성(豕腥)과 양성(羊腥)이 추가되어있다. 찬품 뿐 아니라 변·두, 보·괘 등의 제기 대신, 밥을 담는 그릇으로 분(盆), 국그릇으로 기(器), 희생을 담는 그릇으로 반(槃), 그리고 술잔으로 작(爵)이 아닌 잔(盞)이 쓰였고, 술동이기도 병(瓶)이 쓰였다.

〈표 5〉 여제무사귀신 厲祭無祀鬼神

진설도	진설된 품목	
	籩	X
	豆	X
	簠	X
	簋	X
	俎	X
	甄	X
	銅	잔(盞)3
	爵	반(飯)1,羹(羹)1, 시성(豕腥), 양성(羊腥)
	기타	清酒(瓶)

29) 每位 蒸稻飯一盆 和羹一器 槃二在飯羹前 羊腥在左 豕腥在右 盞三在槃前(『대한예전』 권3 「찬실준위도설」)

이러한 여제의 진설 품목의 특이성은 여제의 대상이 가지는 특성과 연결 지어 생각해볼 수 있다. 여제의 대상인 여귀는 후손이 없어 제사를 받지 못하거나 비명횡사하여 죽은 원혼들로³⁰⁾ 여제의 대상이 곧 사람이기 때문에 제물의 진설에도 차이가 있는 것으로 생각된다.

(4) 성황당(城隍堂)

『대한예전』에서 성황제와 관련한 기록으로는 ‘성황발고(城隍發告)’와 ‘여제성황(厲祭城隍)’이 있는데, 성황발고는 여제를 시행하기 전에 성황신에게 고유하는 제사³¹⁾이고, 여제성황은 여제의 대상이 되는 두 대상, 즉 무사귀신과 성황 중 성황에게 지내는 제사를 말한다. 이렇게 성황에 대한 제사는 여제와 관련하여 행해진 것으로 보인다.

성황 발고는 앞서 제시되었던 문묘에 작헌하는 예와 같이 변두 각 1개 썩과 작, 그리고 향로 및 향합 등으로 구성된 간단한 구성이다. 하지만 변(邊)에 녹포 대신 율황이 올라간 차이점을 보인다. 여제성황은 지방의 사직제(府郡社稷)와 같으나 화갱이 보래 뒤에 있고 양성(羊腥)과 시성(豕腥)이 각각 변두(邊豆)의 앞에 위치하며, 폐백(幣帛)이 없다³²⁾는 점이 다르다.

성황에 대한 제사는 이처럼 유교식으로 변화되어 국가 제사로 편제되었고, 제물도 그에 맞게 규정되었는데, 이는 고려시대 이규보가 기록한 전주의 성황제 음식이 사슴, 꿩, 토끼 등을 잡아 제육(猪肉)에 쓰며 매월 초하루마다 제사를 지내는³³⁾ 것과 비교해 보면 성황제가 조선시대 유교적 국가제례의 틀로 들어오면서 제례 음식에도 변화가 나타난 것을 볼 수 있다.

30) 이육, 『조선 전기 유교국가의 성립과 국가제사의 변화』, 『한국사연구』 118집, 2002, 187쪽.

31) 조선왕조실록사전(<http://encysillok.aks.ac.kr/>)

32) 厲祭 城隍 與府郡社稷同 惟和羹在簠簋後 豕腥在豆前 羊腥在邊前 無幣

33) 이규보, 『동국이상국집』 제 37권 『애사(哀詞)·제문(祭文)』 〈제신문(祭神文)〉

〈표 6〉 성황발고 城隍發告

진설도	진설된 품목	
	籩	을황(栗黃)
	豆	녹해(鹿醢)
	簠	X
	簋	X
	俎	X
	甗	X
	鬯	1
	爵	향로1, 향합1, 축(燭)2, 축점(祝帖)1
	기타	滿酉(象尊), 玄酒(象尊)

(5) 포제

포제의 음식은 부군(府郡)의 사직 제사와 같이 변두 각 4개 진설이며, 다만 시성(豕腥)과 폐백(幣帛)이 없고, 상준(象尊)이 하나만 올라간다.³⁴⁾ 중앙에서 지내는 포제는 변두 각 8개씩으로, 사직제의 경우와 마찬가지로 중앙과 지방의 차이를 볼 수 있다.

(6) 영제

비가 오랫동안 내릴 때에 비가 그치기를 바라는 기청제(祈晴祭)인 영제(靈祭)의 경우, 진설은 변두 각 1개씩, 보와 궤에는 각각 도(稻)와 서(黍)가 진설되며, 희생은 시성을 쓰고 껍은 없다. 지방에 대한 제사는 따로 규정되지 않았으므로 이에 준할 것으로 추측할 수 있다.

34) 府郡醮祭與府郡社稷同 惟無豕幣象尊—(『대한예전』 권3 「찬실준외도설」)

〈표 7〉 영제 榮祭

진설도	진설된 품목	
	籩	녹포(鹿脯)
	豆	녹해(鹿醢)
	簠	도(稻)·서(黍)
	簋	시성(豕腥)
	俎	X
	甗	X
	鉶	1
	爵	향로1, 향합1, 축(燭)2
	기타	淸酒(象尊), 玄酒(象尊)

(7) 계성사

공자와 그의 제자인 안자, 증자, 맹자 등의 아버지를 모시는 사당인 계성사의 진설은 변두 각 2개씩 진설되고, 보에는 도(稻), 궤에는 서(黍)가, 희생으로는 시성(豕腥)이 쓰인다. 갯은 없다.

〈표 8〉 계성사 啓聖祠

진설도	진설된 품목		
	籩	을황(栗黃), 녹포(鹿脯)	
	豆	청저(菁藎), 녹해(鹿醢)	
	簠	도(稻)	
	簋	서(黍)	
	俎	시성(豕腥)	
	甗	X	
	鉶	X	
	爵	3	
	기타	페비(弊篋)1, 향로1, 향합1, 촛(燭)2, 축첩(祝帖)1	
	尊罍	淸酒(沙尊), 淸酒	
玄酒(沙尊), 玄酒			

(8) 관왕묘

관왕묘는 변두에 각 8가지의 제물이 진설되고 있어 지방의 문묘 제사와 같은 등급이다. 관왕묘 제사는 지방에 대한 제사가 따로 제시되고 있지 않기에 이와 동일하다고 생각되나 앞으로의 연구가 더 필요한 부분이라 하겠다. 보례에는 각각 도양·서적이 진설되어 4가지 곡식이 모두 진설된다. 희생으로는 양성과 시성이 진설되며, 갯은 대갯은 쓰이지 않고 화갯만 진설된다.

〈표 9〉 관왕묘 關王廟

진설도	진설된 품목	
	籩	형염(形鹽), 어수(魚鱗), 건조(乾棗), 율황(栗黃), 진자(榛子), 능인(菱仁), 검은(芡仁), 녹포(鹿脯)
	豆	구저(非菹), 탐해(醢醢), 청저(菁菹), 녹해(鹿醢), 근저(芹菹), 토해(兔醢), 순저(笋菹), 어해(魚醢)
	籠	도(稻)·양(梁)
	簋	서(黍)·직(稷)
	俎	양성(羊腥), 시성(豕腥)
	甗	X
	鉶	화경(和羹)3
	爵	3
	기타	폐비(幣饗)1, 향로1, 향합1, 축점1, 축(燭)2
尊罍	淸酒(沙尊), 玄酒(沙尊)	

관왕묘 역시 고유제는 변두에 녹포·녹해의 각 1가지 제물이 올라가고, 보례에도 각각 도(稻)와 서(黍)만 올라가며, 희생은 시성만 쓰고 갯은 올리지 않으며 작도 1개만 진설하는 간단한 구성을 보인다.

이와 같이 전주에서 행해진 총 8개의 정제의 찬설도를 살펴본 결과, 변두 수 기준으로 등급을 구분 했을 때 문묘와 관왕묘가 각 8개로 가장 높았고, 그 다음으로 변두 4개씩인 사직, 여제성황, 포제가 있었으며, 변두 각 2개씩인 계성사, 변두 각 1개씩인 영제와 성황발고가 가장 낮았다. 관왕묘는 부군(府郡)으로 제시된 자료가 아니어서 부군의 관왕묘 또한 변

두 각 8개의 높은 등급의 제사로 설행되었는지는 연구가 필요한 부분이어서 단정하기 어렵지만, 나머지 제사를 놓고 보았을 때 문묘가 가장 높은 등급의 제사였다는 점은 조선이 유교 사상을 지방에 보급하려는 의도와 관련이 깊다고 생각된다.

변두의 수 외에도 희생이나 폐백의 쓰임 등에서 조금씩 차이가 있었고, 여제 무사귀신은 예외적으로 음식 구성이 여타의 정제 음식과는 달랐는데, 이는 제사의 성격과 관련된 부분의 차이로 여겨진다.

3. 전주 속제 음식의 구성과 특징

전주에서 이루어지는 제사 중 경기전, 조경묘, 조경단에 대한 제사를 앞서 왕실과 관련되었다는 특징으로 속제로 분류하였는데, 음식을 살펴 보면 정제와의 차이를 보다 명확하게 볼 수 있다.

속제의 음식은 날곡식과 희생 등을 포함하여 ‘날음식’에 가까운 정제의 음식과는 달리, 보다 일상식에 가깝다. 조선시대에 국가의 제사 등에 관한 일을 맡은 관청인 봉상시(奉常寺)의 업무를 정리한 책인 『태상지』(1873)에 ‘밀과를 쓰고 희생(牲)·포(脯)·젓갈(醢)을 쓰지 않는 제사를 속제라 한다’라는 기록이 있어 속제는 정제와는 달리 밀과(蜜果)를 쓰는 제사로 구분된다는 것을 알 수 있으며, 이외에도 속제 음식은 일상식 위주라는 점이 특징이다.

속제의 상차림은 정제에서처럼 제기(祭器)로는 구분되지 않으므로 진설되는 음식 및 물품의 종류에 따라 몇 가지 부분으로 나누어볼 수 있다. 우선, 음식 부분은 밥·국 등이 진설되는 부분을 상식부(常食部), 유밀과가 차려진 부분을 다과부(茶菓部)로 나눌 수 있고, 나머지 부분은 작(爵)이 놓이는 부분을 헌작부(獻爵部), 향합·향로·촉(燭)·축(祝) 등이 놓이는 부분을 향축부(香祝部), 술 항아리가 놓이는 부분을 술 항아리의 명

칭을 써서 준뢰부(尊魯部)로 나누어 보았다.

속제 상차림이 15가지 그림으로 자세히 제시되고 있는 『대한예전』(1898)을 통해 속제 상차림의 대략적인 배치를 살펴보면³⁵⁾, 먼저 신위 앞에는 작(爵)또는 잔(盞)이 진설되고, 다음으로는 상식부(常食部)가 놓이는데 면(麵)·탕(湯)·밥(飯)·국(羹)·수저(匙櫟)가 선택적으로 진설되며, 진전(眞殿)의 경우에는 차(茶)가 진설되기도 한다. 이와 함께 적(炙)·편육(片肉)·전유어(煎魚)이나 떡(餅), 채(菜)도 진설된다. 『太常誌』에 기록된 제릉 절향의 제물단자(祭物單子)에 따르면 채(菜)로는 표고, 도라지, 고사리가 쓰였으며 표고는 석이로, 도라지는 단오에는 미나리, 추석에는冬瓜로 대신할 수 있다고 하여³⁶⁾, 채(菜)는 반찬으로 먹는 나물이라고 유추할 수 있는 바, 상식부는 실제의 식사를 구현해 낸 부분이라고 할 수 있다.

그 다음은 다과부(茶菓部)로, 꿀로 반죽한 곡물가루를 틀에 찍어 만드는 과자인 다식, 밀가루 반죽을 말려 기름에 튀긴 후 흑당을 바르고 건반을 입힌 산자, 밀가루 반죽을 넓게 밀어서 기름에 지진 중박계, 그리고 약과 등 유밀과와 각종의 실과(實果)가 진설된다.³⁷⁾

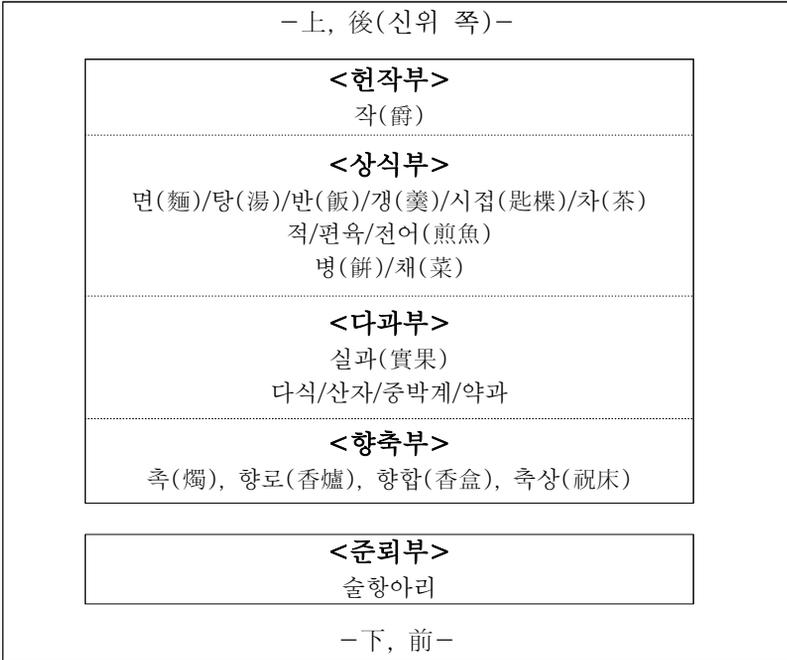
찬탁의 가장 앞에는 향축부(香祝部)가 위치하여, 향로·향합, 초(燭)와 축상(祝床)이 놓이고, 마지막으로 준뢰부(尊魯部)는 술 향아리인 준(尊)과 퇴(壘)가 놓이는 곳으로, 찬탁과 별도로 차려진다. 이를 배치도로 그려 보면 다음과 같다.

35) 정제의 경우와 마찬가지로 신위쪽이 상석이므로 신위쪽을 상(上), 제사지내는 사람 쪽을 하(下)로 표시하되, 『국조오례의』나 『대한예전』 등에서는 위쪽인 신위 쪽이 아니라 제사를 지내는 사람이 위치하는 쪽에서부터 1열로 서술하고 있으므로 이를 따라 제사지내는 사람이 있는 곳을 앞(前), 신위 쪽을 뒤(後)라고 지칭하도록 하겠다.

36) 『太常誌』 卷2

37) 이상 음식명에 대한 설명은 김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006, 248쪽.

〈표 10〉 속제의 기본 찬실 배치도



수저도 놓이지 않고, 날고기와 날곡식 등이 올라가며 질박함을 중시하는 정제와는 달리 속제는 실제 먹는 대상을 상징하고 있는 것이며, 성격도 조상을 평상시처럼 기리는 데 목적이 있는 것이다. 다음으로, 이와 같은 상차림이 경기전, 조경묘, 조경단에 구체적으로 나타나는 방식을 살펴본다.

(1) 경기전(慶基殿) · 조경묘(肇慶廟)

경기전 제향에 대한 상차림은 『대한예전』 「찬실준퇴도설(饌實尊退圖說)」 중 <영희전 절향(永禧殿節享)> 항목에서 찾아볼 수 있다. 영희전은 태조 · 세조 · 원종 · 숙종 · 영조 · 순조의 초상화를 모신 진전(眞殿)으로, <영희전 절향> 항목에는 다른 진전인 선원전, 화령전과 함께 전주의 경

특히 경기전의 제례 음식에 대해서는 『경기전의(慶基殿儀)』(19C)의 「제물등록(祭物騰錄)」에 제수로 쓰일 30종의 재료가 실려있고, 각종 제물의 제조법은 전북대학교에 소장되어 있는 경기전 문서철 중 『조경묘경기전 규정철』 <조과법(造菓法)>과 『태상지』를 참고할 수 있어 중박계, 산자, 다식, 각종 떡의 모양과 조리법을 알 수 있다.³⁹⁾

(2) 조경단(肇慶壇)

조경단은 1899년(고종37)년의 늦은 시기에 조성되었기 때문에 조경단의 찬품에 대하여서는 국가 전례서에 규정되지 않았으나 조경단이 왕실의 묘소(墓所)이고 그 관제는 능·원에 준하여 설정되었다는 점⁴⁰⁾을 고려해 본다면 조경단의 제사 음식 또한 능·원에 대한 제사의 형식을 따랐을 것이라고 짐작된다.

능·원의 제사 음식은 대체로 진전이나 사당의 제사와 유사하지만 중박계와·산자·다식 대신 약과가 진설된다는 특징이 있다. 『대한예전』의 「찬실준례도설」 중 제릉에 대한 절향(諸陵節享) 상차림을 보면 상식부에는 역시 면·탕·병·시집에 적(炙), 반(飯), 갱(羹)이 추가되어 진전과의 차이점을 볼 수 있다. 다과부에서는 실과가 진설된 점은 같으나 중박계와 산자·다식 대신 약과가 놓였고, 상식부의 개자(芥子)와 채(菜)가 다과부와 섞여 진설된다.

39) 김철배, 「태조진전 경기전의 의례 정비와 제례 음식」, 『농업과 식품의 역사학-농업사연구의 신영역』(한국농업사학회 2016년 춘계학술대회 발표집), 2016, pp.80-82

40) 『승정원일기』 순종 2년(1908) 12월 8일

〈표 12〉 제릉절향 諸陵節享

진설도	진설된 품목	
	헌작부	작(爵) 3
	상식부	반1, 갠1, 시접1, 적1 면1, 탕2, 병3, 채3, 개자1
	다과부	실과4 약과4
	향축부	향로1, 향합1, 축2, 축상1
	준퇴부	淸酒(산퇴) 淸酒(산퇴) 淸酒(산퇴)

이처럼 전주에서 행해진 3개 속제의 음식을 살펴보면, 정제와는 달리 일상식 위주의 상차림이라는 점이 특징이었다. 조경단에 관한 의례가 능원(陵園) 제사에 준하여 이루어졌음을 가정한다면 진전인 경기전과는 유밀과의 쓰임과 밥·국의 차림에 차이가 있었다.

경기전은 조선 초 태종대에 세워져 그 제례의 역사와 전통이 오래되었다는 점에서 전주의 속제를 대표한다고 할 수 있으며, 조경단과 조경묘는 비록 경기전에 비하여 역사는 그리 길지 않지만 ‘조선왕조의 발상지’라는 전주의 정체성을 공고히했다는 점에서 의의가 크다.

정제의 경우 국가차원에서 지방에 단묘를 설치하여 제례를 시행하도록 규정하였던 것과는 달리 속제는 왕실 조상과 관련된 사당이나 묘 또는 진전이 있는 지역에만 이루어졌을 것이므로 전국적으로 그 지역 수가 매

우 한정되어 있다. 때문에 전주에 경기전·조경묘·조경단의 속제가 행해졌다는 것은 전주의 제례 음식을 논함에 있어서 가장 특징적인 부분이 될 수 있는 것이다.

IV. 결론

지금까지 조선시대에 전주에서 행해진 국가 차원의 제례를 대상으로 ‘국가 제사’ 성격의 정제(正祭)와 ‘왕실 제사’ 성격의 속제(俗祭)라는 틀로 제사를 구분하여 각각의 음식을 살펴보았다.

전주에서 행해진 정제로는 사직, 문묘, 여단, 성황당, 포제, 영제, 계성사, 관왕묘가 있었다. 지역에 따라 차이는 있었지만 조선시대의 지방 통치의 일환으로 각 군현마다 실시되었던 이들 정제는 대체로 중국 예전(禮典)의 분류방식과 형식의 큰 틀에 따라 조선의 상황에 맞게 적용시킨 것으로, 동아시아를 아우르는 질서를 담은 제사라고 할 수 있다.

반면 속제는 조선의 지방 통치와는 별개로 행해진 왕실제사였기 때문에, 왕실의 사당이나 묘가 있는 특정 지역에서만 설행될 수밖에 없었다. 따라서 경기전, 조경단, 조경묘에 관한 제사는 전주에서만 실시된 제사이며, 조선의 고유한 전통을 담고 있는 것이다.

정제와 속제는 그 음식 차림이 완전히 달라서, 정제 음식은 자연에서 나는 여러 산물을 낱것 그대로 혹은 최소한의 조리 과정을 거쳐 신과 소통하는 데에 의미를 두는 질박한 음식이고, 속제는 왕실 조상의 일상적 식사를 상징하고 그에 맞게 꾸민 조선의 전통 음식이다.

전주의 제례 음식이 특별한 점은 이처럼 동아시아적 질서를 담은 정제 음식의 측면과 조선의 일상식 전통을 담은 속제 음식이라는 측면이 공존하고 있었다는 것이다. 무엇보다도 다른 지역에 없는 경기전이라는 진전

과 조경묘·조경단이라는 시조묘묘(廟墓)를 갖춘 도시로서, 음식에 있어서도 다른 지역에서는 보기 힘든 왕실문화의 배경을 담고 있는 점이 특징이라고 하겠다.

전주를 맛과 멋의 도시라 한다. 동아시아의 질서와 국가 통치의 보편성이 담긴 정제 음식과 한국 고유의 특수한 식생활과 왕실문화가 담긴 속제 음식이 모두 존재했던 전주의 제사 음식이야말로 맛과 멋을 모두 담아낸 전주 음식의 문화적 토대가 아닐까 한다.

주제어 : 정제(正祭), 속제(俗祭), 제례음식, 전주

〈Abstract〉

Cultural Characteristic of ritual food in Jeonju

Kim, Hae-In

The purpose of this study is to understand the characteristics of ritual food in Jeonju city, especially through the national rituals conducted in Jeonju.

Ritual food in Jeonju includes two types of national ritual form; one is the Standard Ritual(正祭) for ruling the local cities such as agricultural rituals and the other is the Vernacular Ritual(俗祭) conducted in royal shrines and tombs to strengthen royal power.

The food of Standard Ritual consists more of sacrificial dishes different from ordinary daily food, while that of Vernacular Rituals shows more similarity to every day food such as pastry, rice, side dishes, etc.

As a conclusion, one of the most important characteristics in Jeonju food is that this city has these two different types of rituals, which shows the foundation of royal tradition.

Key Word : Wanpanbon, Wanyeongbon, Saganbon, Banggakbon, Sachalbon, Wansan

【참고문헌】

- 『예기』
『국조오례의』, 『국조오례의서례』
『대한예전』
『대상지』
『동국이상국집』
『조선왕조실록』
『승정원일기』
『조선왕조실록사전』, 한국학중앙연구원
김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006
김일권, 『문화 물리학과 조선기생 이야기』, 김일권·이에나가유코 공역, 『근대문화사 읽기로서 조선기생 관찰기』, 민속원, 2013
김철배, 『조선시대 경기전 연구』, 전북대학교 사학과 박사논문, 2012
김철배, 『태조진전 경기전의 의례 정비와 제례 음식』, 『농업과 식품의 역사학-농업사연구의 신영역』(한국농업사학회 2016년 춘계학술대회 발표집), 2016
김탁, 『한국의 관제신앙』, 선학사, 2004
김혜인, 『『대한예전』 「찬실준례도설」 연구』, 한국학 중앙연구원 문학석사논문, 2016
민관동, 배우정, 『국내 관우묘의 현황과 수용에 대한 연구』, 『중국소설논총』 제 45집, 한국중국소설학회, 2015
박봉주, 『조선시대 국가 제례와 변두의 사용』, 『동방학지』, 2012.
변주승 역주, 『여지도서: 전라도 보유1』, 디자인호름, 2009
심승구, 『전주 성황제의 변천과 의례적 특징』, 『한국학논총』 제 40호, 국민대학교 한국학연구소, 2013
이욱, 『조선 전기 유교국가의 성립과 국가제사의 변화』, 『한국사연구』 118집, 2002

- 이육, 「조선시대 왕실의 시조와 조경묘 건립」, 『조선시대사학보』 38권, 조선시대사학회, 2006
- 장지연, 「조선시기 주현 사직단 설치의 의미와 그 실제」, 『한국문화』 56집, 서울대 규장각 한국학연구원, 2011
- 전북전통문화연구소, 『전주의 역사와 문화』, 신아출판사, 2000
- 한형주 외 5인, 『조선의 국가제사』, 한국학중앙연구원 출판부, 2010

<일반논문 >

황방산 지락의 고고유적 || 이상균

황방산 자락의 고고유적

이상균*

I. 머리말

전주는 동쪽에 기린봉, 승암산이 자리하고, 서쪽에 다가산이 있으며, 남쪽에 완산칠봉과 북쪽에 건지산과 가련산이 위치하고 있다. 효자동의 삼천을 끼고 서쪽에는 황방산(217.1m)이 있으며, 이 능선을 따라 이어지는 서남쪽에 천잠봉(146m)이 자리하고 있다. 황방산 동남쪽을 흐르는 삼천은 남북으로 흘러 만경강으로 흘러든다. 이 일대의 나지막한 구릉과 물줄기 사이에는 넓은 충적지가 펼쳐져 있어, 선사시대(先史時代) 이래 사람이 살기 좋은 환경이었으며, 많은 고고유적(考古遺蹟)들이 산재하고 있다.

황방산은 『여지도서』에 서고산(西固山)이라고 기록되어 있고, 『신증동국여지승람』에는 “관아의 서쪽 15리에 있다.”라는 내용이 수록되어 있다.(그림 1) 전주의 진산인 북쪽의 건지산에 전주어 보면, 북서쪽 방향에 위치하고 있으며, 풍수적으로는 고려시대 도선국사 및 조선시대 전주관찰사인 이서구에 의해 땅기운이 빠져나가 재앙이 일어날 수 있다는 예견이 있었다. 이로 인하여 본래는 황방산(黃榜山)이었으나 黃彪山으로 개명

* 전주대학교 역사문화콘텐츠학과 교수



〈그림 1〉 전북혁신도시에서 본 황방산

하였다. 이는 땅두둑 방(榜)자를 삼살개 방(彪)자로 바꾸어 공허한 북서쪽을 누른 삼살개가 짓으면서 지켜내 재앙을 막는다는 의미가 있다고 한다.

황방산에서는 고고학적인 조사가 이루어지지 않아서 정확한 내용은 알 수 없으나, 청동기시대의 지석묘(支石墓, 고인돌), 통일신라시대에 축조된 서고산성(西固山城), 서고사(西固寺) 등이 있다. 황방산을 중심으로 동남쪽의 산자락에는 기존에 전주 서부신시가지가 조성되면서 낮은 구릉 지역을 중심으로 마전유적군이 조사되었으며, 황방산의 북서쪽은 전북혁신도시, 만성지구 택지개발에 의해 고고유적의 조사가 진행되었다.

따라서 본고에서는 황방산 일원의 지석묘, 만성동 지석묘, 서고산성, 황방산자락 동남쪽의 마전유적, 황방산자락 북서쪽 전북혁신도시 내의 신흥유적, 덕동유적, 암멸유적 등 유적공원에 이전 복원되어 있는 몇 유적을 소개하고자 한다.

II. 황방산 일원

1) 서곡광장 등산로 주변 지석묘

황방산의 지석묘(支石墓, 고인돌)는 정상을 중심으로 한 등산로 주변과 감천사 주변 등산로에서 확인되고 있다. 이전 지표조사에서는 황방산 일대에 12기 정도의 지석묘가 있는 것으로 알려져 있다. 지석묘는 지석(支石, 받침돌)이 있는 남방식(南方式)이 확인되기도 하며, 상석(上石, 덮개돌)만이 존재하는 개석식(蓋石式)의 석재가 확인되기도 한다. 지석묘는 일반적으로 낮은 산기슭의 끝자락에 위치하는 경우가 많은데, 황방산 등산로 주변 지석묘의 경우는 산의 능선상에 위치하고 있어, 특이한 입지의 양상을 보이고 있다.

서곡광장에서 등산로를 따라 오르다 보면, 가장 먼저 눈에 들어오는 것이 납암정(納岩亭) 옆 지석묘이다. 이 지석묘는 비교적 양호한 상태로 남아있으며, 길이 4.1m, 폭 2.1m, 높이 1.1m 정도이다. 상석을 받치는 2개의 지석이 존재하며, 이 중에 1개는 어긋나 있는 상태이다. 상석에는 여러 개의 작은 성혈(聖穴)이 확인되고 있으며, 동측부분에 상석을 자르기 위한 흔적과 남측방향에는 전면에 걸쳐 채석의 흔적이 확인되고 있다. 지석묘 주변에서는 무문토기

(無文土器)편이 수습된 것으로 알려져 있다. 이러한 현상은 청동기시대 지석묘에서 보이고 있으며, 무문토기를 이용한 제사와 관련된 것으로 보인다.(그림 2)



〈그림 2〉 납암정 옆 지석묘



〈그림 3〉 우암 지석묘

다시 황방산 정상으로
가다보면 우측에 우암
지석묘가 자리한다. 길
이 4m, 폭 1.75m, 높이
1.65m 정도이다. 상석의
아래에는 7개소에 지석
이 있으며, 지석에서
여러 개의 성혈 흔적이

확인되고 있다. 주변에서 무문토기편이 확인되고 있다. 지석묘의 상석 위
에는 1932년 여의송계비(소나무 숲을 보호하기 위한 계)를 세웠으며, 남
측의 단면에도 “黃榜山牛岩”이란 글씨를 새겨놓았다.(그림 3) 또한 황
방산 정상을 지나 조금 가다보면 좌측으로 거대한 상석의 지석묘가 있다.
규모는 길이 2.5m, 폭 1.9m, 높이 2.4m 정도이며, 3개소에 지석이 확인된
다. 지석 위에 놓인 상석은 중간 부분이 분리되어 있으며, 서로 의지하고
있는 모습이다.1)

2) 감천사 등산로 주변 지석묘

팔복동 감천사(甘泉寺) 주변의 석재상인 전북비석에서 자동차검사소
방면으로 들어가는 전주페이퍼 삼거리가 있다. 이곳에서 황방산 등산로
를 막 올라서면 좌측 30여m 지점에 지석묘가 놓여 있다. 길이는 5m, 폭
2.5m, 높이 1.8m 정도로 규모가 큰 지석묘이다. 상석(上石)은 동쪽변이
수직으로 잘린 상태이며, 4군데에 정연한 성혈이 존재한다. 상석의 아래
에는 6개소의 지석(支石)이 있으며, 서쪽에서 보면 거북이가 기어가는 듯

1) 전주역사박물관, 『전주문화유적분포지도』, 2005

한 형상을 보이고 있다.

(그림 4)

등산로를 따라 계속 올라가면 공동묘지가 있는 부근의 등산로 우측으로도 지석묘가 보인다. 길이는 2.1m, 폭 1.3m, 높이 1.55m 정도



〈그림 4〉 감천사 등산로 주변 지석묘

이다. 상석은 양쪽이 수직으로 잘린 상태이며, 2개소에 지석이 확인된다. 이 외에도 상석만 있는 지석묘로 보이는 것들이 여러 개 있으나 진위를 단정하기는 어렵다.

3) 만성동 지석묘

만성동 지석묘는 황방산 북쪽 원만성마을이 있었던 산자락 밑 가운데 2기가 존재한다. 이 지석묘는 이전에 전영래 선생에 의해 상세하게 보고된 바 있으며, 보고 당시에는 7기의 지



〈그림 5〉 만성동 6호지석묘

석묘가 한 줄로 자리하고 있었다. 상석(上石) 밑에 지석(支石)이 3~4개의 남방식(南方式)이 있는가 하면, 지석이 없는 개석식(蓋石式)도 확인되었다. 그러나 현재는 보고서상의 1호~5호지석묘는 밭 개간에 의해 없어진 상태이며, 6호, 7호지석묘만이 비교적 잘 남아있다. 6호지석묘는 길

이 3.3m, 폭 3m, 높이 2.3m이다. 1개의 지석이 상석 밖으로 벗어나 있으며, 또 하나의 작은 지석은 아래쪽 밭의 수로(水路)에 굴러 떨어진 상태이다.(그림 5) 7호지석묘는 길이 3.7m, 폭 3m, 높이 1.3m이며, 지석은 확인되지 않는다. 상석의 서쪽면에 “羅州 丁若坤書”라는 명문이 새겨져 있다.

4) 서고산성(西古山城)



〈그림 6〉 서고산성 원경



〈그림 7〉 서고산성 성벽의 일부

황방산 정상에서 서쪽 능선으로 가다보면 근래에 세워진 황방정(黃彬亭)이란 정자가 있으며, 계속 직진하여 내려가면 산성정(山城亭)이란 정자가 나오는데, 이곳이 바로 서고산성이다.(그림 6) 서고산성은 황방산성으로도 불리우고 있으며, 209m의 봉우리를 기점으로 남쪽으로 향한 산상분지를 감고 있는 산성이다. 이곳에서는 전주시내와 기린

봉, 승암산의 동고산성, 남고산성, 완산칠봉, 모악산까지 한눈에 들어오며, 전주의 북서쪽을 수비하는 입지로는 최적의 조건을 갖추고 있다. 이

2) 전주시립박물관, 『완주지방 문화재지표조사보고서』, 1987
전주대학교 사학연구소, 『전주시 옛고장 지표조사 보고서』, 1995

산성은 전영래 선생에 의해 지표조사 되었으며, 아직까지 정식 발굴조사는 이루어지지 않았다. 산성의 평면은 오각형을 이루고 있으며, 전체둘레는 721m에 이른다. 동남쪽을 향한 수구(水口)는 2.5m의 석축(石築)으로 길이는 50m 정도이며, 일원사(一圓寺)로 들어가는 좁은 도로 옆으로 성벽이 이어지고 있다. 성의 내부에는 30여년 전까지 만덕사가 있었으나, 지금은 석탑군이 있는 일원사가 자리하고 있다. 분지형태의 성의 내부는 단차가 있으며, 성내의 북면에 밭으로 개간된 경사면이 존재한다. 성내에서는 지금도 삼국시대의 기와편과 경질토기편들이 무수히 흩어져 있는 것으로 보아 건물들이 있었던 것으로 추정된다. 성의 내부에는 근래에 정자가 건립되어 등산객들의 휴식처로 사용되고 있으며, 성벽을 따라 등산로가 이어지고 있다. 이로 인하여 성벽이 무너지고 훼손되고 있는 실정이다.(그림 7) 이곳이 산성이었다는 안내판이 없고, 관리되지 않아 향후에 정비와 아울러 보존이 시급한 실정이다.3)

5) 서곡유적

전주 서곡지구 택지개발 사업의 일환으로 개발지역에 대한 지표조사 과정에서 확인되었다. 유적은 지표상에서 무문토기와 원삼국시대 토기가 수습되었으나 발굴조사 결과 이와 관련되는 유구는 확인되지 않았다. 그러나 삼국시대의 석곽묘(石槨墓, 돌덧널무덤) 1기가 파괴된 상태로 확인, 조사되었다. 조사된 석곽묘는 횡구식(橫口式, 앞트기식)으로 추정되며, 백제의 석실분(石室墳, 돌방무덤)이 등장하기 이전 단계로 추정되고 있다. 고분의 구조와 출토유물로 미루어 5세기경에 축조된 것으로 보인다.4)

3) 전영래, 『전북 고대산성조사보고서』, 한서고대학연구소, 2003

4) 윤덕향, 『서곡지구 시굴조사 결과보고』, 『호남고고학보』2집, 1995

Ⅲ. 황방산 자락 동남쪽

1) 전주 서부신시가지 조사유적

마전유적 IV구역의 고분군은 현재 효자동 문학대공원에 이전 복원되었으며, 조사 당시 3호분의 정상에 위치해 있었던 문학대(文學臺, 도기념물 제24호)는 황강서원(黃岡書院)의 뒤편 능선에 이전하였다. 이 외에도 전주 서부신시가지의 고고유적은 효자동 마전, 척동, 봉곡, 여매마을 일원에 해당하며, 넓은 범위에 걸쳐 조사가 이루어졌다. 마전유적은 청동기시대부터 조선시대에 이르기까지 다양한 유적이 자리하고 있으며, I, II, III, IV구역으로 나누어 발굴조사가 이루어졌다. 척동유적에서는 청동기시대의 주거지(住居址, 집자리)와 초기철기시대의 수혈(竪穴, 구덩이), 원삼국시대의 주거지와 원형수혈(圓形竪穴)이 조사되었다. 봉곡 I 구역에서는 구석기시대 문화층에서 석인(石刃, 돌날), 침두기(尖頭器, 스페찌르개)가 조사되었고, 봉곡 II 구역에서는 청동기시대 주거지와 삼국시대의 원형수혈이 39기가 조사되었다. 여매유적에서는 원삼국시대 주거지, 삼국시대의 원형수혈, 조선시대 토광묘(土壙墓) 등이 조사되었다.

2) 마전유적 I 구역

마전유적은 현재의 우전로와 기전여중고, 마전초등학교, 마전교회 등이 위치하고 있다. 유적은 황방산에서 남동쪽으로 뻗어내린 산능선을 따라 이어지는 곳이었다. I 구역에서는 초기철기시대의 도랑(溝) 2기, 통일신라시대의 석곽묘(石槨墓, 돌덧널무덤) 1기, 조선시대 토광묘(土壙墓, 움무덤) 7기, 회곽묘(灰槨墓, 회덧널무덤) 1기가 조사되었다. 초기철기시대의 도랑유구는 경사면을 따라 형성된 U자형을 이루며, 1호도랑은 숫과

함께 다량의 유물이 출토되었다. 내부에서는 점토대토기(粘土帶土器)편, 장경호(長頸壺, 목긴단지), 우각형과수호(牛角形把手壺, 쇠뿔잡이단지)편 등이 출토되었다. 조선시대 1호토광묘에서는 동경(銅鏡, 청동거울), 동시(銅匙, 청동숟가락), 동령(銅鈴, 청동방울) 등이 출토되었다.⁵⁾

3) 마전유적 II구역

마전 II구역은 황방산이 남동쪽으로 흘러내린 마전마을의 서쪽 구릉에 위치한다. 유구는 초기철기시대의 도랑 4기, 수혈 3기, 삼국시대 주거지 1기, 석실분(石室墳, 돌방무덤) 2기 등이 출토되었다. 도랑유구는 구릉의 남사면에 일정한 거리를 두고 위치하며, 내부에서는 점토대토기(粘土帶土器), 개배(盞杯, 뚜껑접시), 방추차(紡錘車, 가락바퀴), 석촉(石鏃, 돌화살촉), 석부(石斧, 돌도끼), 석도(石刀, 돌칼), 주조철부(鑄造鐵斧, 주조쇠도끼) 등이 출토되었다. 연대는 기원전 300~220년에 집중되고 있다. 수혈유구에서는 무문토기와 석기가 출토되었다. 주거지는 일부 파괴되었으며, 방형 내지는 장방형의 규모이다. 기둥구멍과 벽구(壁溝, 벽배수구) 시설이 있으며, 유물은 연질토기(軟質土器), 경질토기(硬質土器)편, 시루(甑)편, 거치문토기(鋸齒文土器) 등이 출토되었다. 석실분은 장방형이며, 입구와 배수시설을 갖춘 횡혈식석실분(橫穴式石室墳, 옆트기식돌방무덤)이다. 1호석실에서는 금동이식(金銅耳飾, 금동귀걸이)과 철제유물이 수습되었으며, 2호석실은 거의 원형의 모습으로 조사되었다. 수습한 목탄의 연대값은 기원후 610년을 보이고 있다.⁶⁾

5) 호남문화재연구원, 『전주 마전유적 I, II』, 2008

6) 호남문화재연구원, 『전주 마전유적 I. II』, 2008

4) 마전유적 III구역

마전 III구역은 마전마을의 서쪽에 있으며, 황방산이 남동쪽으로 뺨어 내린 산자락에 해당한다. III-1구역에서는 청동기시대 주거지 12기, 수혈 3기, 석관묘(石棺墓, 돌널무덤) 2기, 석곽묘(石槨墓, 돌덧널무덤) 3기, 석개토광묘(石蓋土壙墓, 돌뚜껑널무덤) 1기 등 주로 청동기시대 유구들이 밀집되어 있다. 여기에 원삼국시대 주거지 11기, 삼국시대 석곽묘 1기, 통일신라시대 석곽묘 3기, 조선시대 건물지 2기, 수혈 10기 등이 조사되었다. 청동기시대 주거지는 송국리형(松菊里型)이며, 평면형태는 원형을 주를 이루고 있다. 유물은 무문토기(無文土器)편, 호형토기(壺形土器), 홍도(紅陶, 붉은간토기), 석촉(石鏃), 석도(石刀, 돌칼), 관옥(管玉, 굽은옥) 등이 출토되었다. 석곽묘는 지석묘의 하부구조일 가능성이 제기되고 있다. 주변 황방산 일대와 만성동 등지에서 지석묘군이 확인되기 때문이다. 원삼국시대 주거지는 평면 방형이 주를 이루며, 내부에서는 벽구(壁溝, 벽배수구)와 부뚜막, 출입시설이 확인되었다. 유물은 내부에서는 발형토기(鉢形土器)편 소량이 출토되었다.

III-2구역에서는 청동기시대 수혈 3기, 초기철기시대 도랑 3기, 원삼국시대 주거지 9기, 조선시대 토광묘 18기, 옹관묘(甕棺墓, 독무덤) 4기가 조사되었다. 초기철기시대 도랑유구는 마전 I 구역과 동일한 것으로 파악되고 있다. 원삼국시대 주거지는 방형이 주를 이루고, 내부시설로 부뚜막, 솔받침, 기둥구멍 등이 확인되었다. 발형토기, 장란형토기(長卵形土器), 파수호(把手壺, 손잡이단지)편, 방추차(紡錘車, 가락바퀴) 등이 출토되었다. 부뚜막에서 출토된 목탄의 연대측정 결과, 1호주거지가 260년, 2호주거지가 260년으로 확인되었다⁷⁾

7) 호남문화재연구원, 『전주 마전유적 III』, 2008

5) 마전유적 IV구역

마전 IV구역에서는 청동기시대 주거지 1기, 초기철기시대 수혈 3기, 삼국시대 고분 5기 등이 조사되었다. 청동기시대 주거지는 주변이 원형의 송국리형 주거지인데 반해, 유일하게 장방형 주거지이다. 내부에서는 토기편과 석기류가 공반되었다.

삼국시대 고분은 5기가 확인되었으며, 고분의 주위를 두른 주구(周溝)를 갖추고 있다. 대상부(臺上部) 중앙에는 토광목관묘(土壙木棺墓), 석곽묘(石槨墓) 등 매장주체부가 있으며, 주변으로 토광묘(土壙墓)와 옹관묘(甕棺墓)가 추가되는 양상을 보이고 있다. 1호분은 구릉 최북단에 위치하고 있으며, 매장주체부인 석곽묘와 한쪽에 토광목관묘 1기가 함께 확인되었다. 석곽묘는 연도를 갖추지 않은 방형의 수혈식(竪穴式)이며, 경사면 위쪽을 넓게 축조하였다. 유물은 호형토기(壺形土器), 고배(高杯, 굽다리 접시), 병형토기(瓶形土器), 철정(鐵錠, 덩이쇠) 등이 출토되었으며, 도랑의 내부에서도 경질토기(硬質土器)편이 확인되었다. 2호분은 토광목관묘 1기와 북쪽에 짧은 도랑이 설치되었다. 토광의 중앙부에는 목관을 고정하기 위한 시설과 목관의 흔적이 부분적으로 발견되었다. 이러한 시설은 완주 상운리유적에서도 확인된 바 있다. 출토유물은 호형토기, 철검(鐵劍, 쇠낫)이 있으며, 토광목관묘 주변에서도 고배, 호형토기, 철검, 철도자(鐵刀子, 쇠손칼) 등이 출토되었다.

3호분은 최근까지 문학대(文學臺)가 위치한 곳이다. 정상부가 삭평되기는 하였으나 매장주체부는 잘 남아 있었다.(그림 8) 3호분에서는 매장주체부인 1호석곽묘를 포함하여 대상부(臺上部)에서 2기, 측면부에서 9기 등 13기 이상의 매장시설이 시간차를 두고 조성되었음이 확인되었다. 1호석곽묘가 조성된 후에 2호, 3호석곽묘와 1호석실분이 시간차를 두고 분구상(墳丘上)에 들어오고, 이후에 옹관묘가 북서쪽으로 추가되는 것으



〈그림 8〉 마전Ⅳ구역 3호분



〈그림 9〉 마전고분 출토토기

로 보인다. 출토유물로는 단경호(短頸壺, 목짧은단지), 직구호(直口壺, 입곧은단지), 고배(高杯, 굽다리접시) 등의 토기류와 철도자(鐵刀子, 쇠손칼), 철부(鐵斧, 쇠도끼), 철검(鐵劍, 쇠낫), 철제장신구 등 철기류가 주류를 이루며, 토광묘와 옹관묘 내에서 옥이 출토되기도 하였다.(그림 9) 3호분의 중심연대는 유구와 유물을 고려해 보면, 5세기 중반으로 설정되고 있다. 상한 연대는 1호토광목관묘

의 목탄 연대값이 210년을 보이고 있으며, 가장 늦게 축조된 것으로 보이는 1호석실분은 6세기 중후반으로 추정할 수 있다. 3호분 정상부위에 있던 문학대는 인근 황강서원 뒤편으로 이전복원 하였다.

4호분에서는 토광목관묘(土壙木棺墓) 3기가 확인되었다. 주변에 초기 철기시대 수혈과 도랑(溝)이 있어 많은 부분이 교란되었다. 출토유물은 호형토기(壺形土器), 병형토기(瓶形土器), 환두도(環頭刀, 둥근고리칼), 철도(鐵刀, 쇠칼), 철부(鐵斧, 쇠도끼), 다량의 옥이 공반되었다. 5호분은 고분군의 최하단인 구릉의 말단부에 위치한다. 매장주체부인 1호석곽묘와 비교적 큰 도랑을 갖추고 있으며, 석곽묘 하단에 인접해 토광묘 6기가

인접하여 분포하고 있다. 1호석곽묘에서는 광구호(廣口壺, 입큰단지), 옹형토기(甕形土器), 환두도(環頭刀), 철부(鐵斧), 철도(鐵刀), 다량의 옥이 출토되었다. 토광묘 내에서도 완형의 토기를 비롯해, 환두대도(環頭大刀, 둥근고리큰칼), 철도(鐵刀) 등 많은 양의 유물이 출토되었다.⁸⁾



〈그림 10〉 3호분 복원모습(문학대공원)

이와 같이 마전 IV구역에서는 청동기시대부터 초기철기시대, 삼국시대, 고려시대, 조선시대에 이르기까지 다양한 유구가 조사되었으며, 선사시대 이래 삼천을 끼고 강안의 구릉에서 꾸준히 생업이 영위되었음을 짐작할 수 있다. 마전 IV구역의 삼국시대 고분 5기는 현재 효자동 문학대 공원으로 이전 복원되어 있으며, 발굴 당시의 원형을 살려 복원하였다. 특히 3호분은 당시의 내부 모습을 확인할 수 있도록 전시관 형태로 꾸며져 있으며, 유물도 복제하여 전시하고 있어 교육의 장으로 각광받고 있다.(그림 10)

IV. 황방산 자락 북서쪽

1) 전북혁신도시의 조사유적

암말, 덕동, 신평유적은 현재 전북혁신도시의 늘들근린공원으로 유구

8) 호남문화재연구원, 『전주 마전유적 IV』, 2008

이상균, 『전북지역의 고고학』, 전주대학교출판부, 2011



〈그림 11〉 전북혁신도시 유적 이전복원(능들근린공원)

(遺構)의 일부가 이전 복원되었으며, 공원조성과 함께 교육의 장으로 유용하게 활용되고 있다.(그림 11) 그러나 이 외에도 혁신도시에서는 많은 고고유적이 조사되었다.

항방산 자락에 가까운 찰방유적에서는 삼국시대의 원형수혈(圓形竪穴, 원형구덩이)과 통일신라시대부터 조선시대에 이르기까지 건물지(建物址)와 가마(窯) 등이 조사되었으며, 월평유적에서는 후기구석기시대의 문화층과 삼국시대의 석실분(石室墳, 돌방무덤), 만성동유적에서는 원삼국시대 주거지(住居址, 집자리), 삼국시대와 통일신라시대 석실분(石室墳), 석곽묘(石槨墓, 돌덧널무덤)가 조사되었다. 암말유적에서는 삼국시대의 석곽묘와 석실분이 확인되었으며, 원장동유적에서는 초기철기시대의 토광목관묘(土壙木棺墓, 널무덤), 중동유적에서는 후기구석기시대의 문화층, 중리유적에서는 초기철기시대의 주거지, 갈산리유적에서는 후기구석기시대 문화층과 통일신라시대의 토광목관묘, 덕동유적에서는 후기구석기시대 문화층과 초기철기시대의 토광목관묘가 조사되었다. 신흥유적에서는 신석기시대의 수혈(竪穴)과 초기철기시대의 토광목관묘, 삼국시대

의 주거지, 옥정유적에서는 후기구석기시대의 문화층과 청동기시대의 주거지 등이 조사되었다.

이러한 유적들은 황방산의 북서쪽에 위치해 있으며, 고고유적은 대략 해발 40m 정도의 낮은 구릉 지역에 산재하고 있다. 시기에 있어서도 구석기시대부터 조선시대에 이르기까지 다양한 유구와 유물이 조사되었다.



〈그림 12〉 암혈유적 1호횡구식석곽묘

2) 암혈유적

암혈유적은 전주시 중동 일원에 있으며, 해발 40m의 완만한 구릉에 위치한다. 주변으로는 덕동, 신흥유적이 연결되고 있다. 조사된 유구는 백제시대 고분 27기, 조선시대 토광묘(土塋墓) 19기, 수혈(竪穴), 가마(窯) 등이다. 백제의 고분은 구릉의 정상부와 사면부에 조성되어 있으며, 지상식, 반지하식, 지하식의 횡혈식석실분(橫穴式石室墳, 옆트기식 돌방무덤), 횡구식석곽묘(橫口式石槨墓, 앞트기식 돌덧널무덤), 석곽묘(石槨墓, 돌덧널무덤) 등 축조양식과 구조가 다양하다.(그림 12) 유물은 호형토기(壺形土器), 개배(蓋杯, 뚜껑접시), 삼족토기(三足土器, 세발토기), 철부(鐵斧, 쇠도끼), 철검(鐵劍, 쇠낫), 옥 등이 출토되었으며,(그림 13) 5호와 6호석실에서는 가야계의 토기 2점이 출토되어 백제와의 교류가 이루어졌음을 알 수 있다. 또한 전주와 완주지역에서 안심유적과 함께 백제의 대규모적인 고분이 발견되었다는 데에 의의가 있다.9)



〈그림 13〉 암말유적 출토토기

3) 덕동유적

덕동유적은 행정구역상 완주군 이서면 갈산리 덕동마을에 속하며, 전주와는 경계지역에 해당한다. 유적은 해발고도 30m 정도의 구릉에 입지하며, A~G구역까지 조사되었다. 이중 D구역에서는 초기철기시대의 토광목관묘(土壙木棺墓) 3기, 도랑(溝)과 조선시대의 회곽묘(灰槨墓, 회덧널무덤), 도랑, 수혈(竪穴) 등이 조사되었다.(그림 14) 특히 초기철기시대 토광목관묘에서는 점토대토기(粘土帶土器), 홍도(紅陶, 붉은간토기), 파



〈그림 14〉 덕동유적 D-1호 토광목관묘

수호(把手壺, 손잡이단지), 소형단지, 고배(高杯, 굽다리접시), 동경(銅鏡, 청동거울), 동검(銅劍, 청동칼), 동착(銅鑿, 청동끌), 석촉(石鏃, 지석(砥石, 숫돌) 등이 출토되었으며, 동경은 일부러 파손하여 부장한 상태이다. 또한 조선시대의 민묘

9) 전주문화유산연구원, 『암말·안심유적』, 2014

(民墓)에서는 상평통보(常平通寶)가 출토되어 17~18세기의 연대로 추정되었다. F구역에서 초기철기시대 토광목관묘 2기가 조사되었다. G구역에서 구석기시대의 규암제 석핵(石核, 몸돌)과 박편(剝片, 격지) 등이 출토되었고, 초기철기시대의 토광목관묘가 조사되었다. 토광목관묘에서는 조문경(粗文鏡, 거친무늬거울)과 세문경(細文鏡, 잔무늬거울)이 출토되었으며, 전주 여의동에서 출토된 것과 유사하다.¹⁰⁾

4) 신평유적

신평유적은 완주군 이서면 이서면 갈산리와 금평리 일원에 있으며, 덕동유적과도 인접하고 있다. 유적은 해발 30~50m 내외의 지세를 이루고 있으며, 곡간지를 따라 소하천이 흐르고 있다. 조사결과, 가지구에서 47기, 나지구에서 23기 등 70기의 초기철기시대의 토광목관묘(土壙木棺墓)군이 조사되었다. 이 외에도 조선시대 민묘(民墓) 22기, 수혈(竪穴) 4기, 도랑(溝) 6기 등이 조사되었다. 토광목관묘는 4개의 군집을 이루며, 유물은 철기의 부장빈도가 높게 나타난다. 출토된 유물은 점토대토기(粘土帶土器), 흑도장경호(黑陶長頸壺, 검은간토기), 무문토기(無文土器), 파수호(把手壺, 손잡이단지), 원통형토기(圓筒形土器) 등과 청동기류는 세문경(細文鏡) 7점, 세형동검(細形銅劍) 4점 외에 검파두식(劍把頭飾, 칼손잡이 끝장식), 동과(銅戈, 청동꺾창), 동착(銅鑿, 청동끌), 동사(銅鋸, 청동새끼개) 등이 확인되었다.(그림 15) 동경(銅鏡, 청동거울)은 완형 3점을 포함하여 7점이 출토되었다. 철기류는 환두도자(環頭刀子, 둥근고리손칼), 철부(鐵斧, 쇠도끼), 철착(鐵鑿, 쇠끌)이 출토되었으며, 유리종류는 유리환(環, 관옥(管玉, 대롱옥), 환옥(丸玉, 둥근옥) 등 90여점이 셋트로 출토되

10) 전라문화유산연구원, 『덕동유적』, 2012



〈그림 15〉 신봉유적 출토 세문경

었다. 이러한 유물은 기존에 조사된 완주 갈동, 덕동유적의 출토품과 같이 이 지역이 초기철기시대 문화의 중심지였음을 알 수 있다.

신봉 B구역에서는 청동기시대 송국리형 주거지 4기를 비롯하여 삼국시대 분묘(墳墓)와 조선시대 민묘(民墓)가 확인되었다. D구역에서는 초기철기시대 토광목관묘(土壙木棺墓) 6기가 조사되었다. 유물은 점토대토기(粘土帶土器), 흑도장경호(黑陶長頸壺), 우각형과수호(牛角形把手壺, 쇠뿔잡이단지)의 토기류, 간두령(竿頭鈴, 장대투겁방울), 세형동검(細形銅劍), 검과두식(劍把頭飾), 동과(銅戈) 등의 청동기류, 철도자(鐵刀子, 쇠손칼), 철부(鐵斧), 철촉(鐵鏃, 쇠화살촉) 등의 철기류, 관옥 등이 출토되었다.¹¹⁾

V. 맺음말

황방산을 중심으로 한 지역은 전주서부신시가지, 전북혁신도시, 만성지구 등 개발에 의해 전면적으로 고고학 조사가 이루어진 지역이다. 조사 결과, 구석기시대부터 근대에 이르기까지 다양한 시기의 유적이 조사되었으며, 황방산을 중심으로 한 지역에 대한 종합적인 성격을 밝힐 수 있는 많은 자료가 확보되었다. 이를 반영하듯이, 최근 호남고고학회의 학술대회에서는 전북혁신도시, 만성지구와 관련하여 학술대회가 이루어졌으

11) 호남문화재연구원, 『전주·완주 혁신도시 개발사업(III구역) 부지내 문화유적 발굴조사 현장설명회-신봉유적(1,2차)』, 2010, 2011

며, 그 중요성은 시대별로 상세히 논해져 있다.¹²⁾

이 중에 본고에서는 유적공원에 이전 복원되어 있는 유적을 중심으로 정리하였다. 마전유적 IV구역의 1호분~5호분은 전주 효자동 문학대공원에 이전 복원되었으며, 전북혁신도시의 늘들근린공원에는 덕동유적의 D-1호 토광목관묘(土擴木棺墓, 널무덤), 신평유적의 54호 토광목관묘, 암멸유적의 1호 횡구식석곽묘(橫口式石槨墓, 앞트기식돌덧널무덤), 2호 횡구식석곽묘, 2호 횡혈식석실분(橫穴式石室墳, 옆트기식돌방무덤), 7호 석곽묘(石槨墓, 돌덧널무덤), 11호 석곽묘 등이 이전 복원되어 있다. 고고학적인 유구는 대부분 조사가 끝나면 없어지는데, 이러한 유적들은 일부이기는 하지만 조사 당시의 모습을 엿볼 수 있다는데 의미가 있으며, 교육의 장으로도 활용할 수 있을 것이다.

또한 본고에서는 황방산에 있는 청동기시대의 지석묘와 통일신라시대에 축조된 것으로 보이는 서고산성(西固山城)을 다루었다. 전북혁신도시와 만성지구가 본격 개발되면서 황방산은 서곡지구를 포함한 전주의 중심지역으로 거듭나고 있으며, 이로 인해 증가하는 등산객으로 인해 유적이 훼손되고 있는 실정이다. 따라서 황방산의 지석묘와 서고산성에 대한 학술적인 조사가 필요한 실정이며, 특히 산성이 더 이상 훼손되지 않도록 조치가 필요하다.

황방산 일대는 유적의 보고이므로 지역민들을 위한 답사지역으로도 손색이 없다. 효자동 문학대공원(마전고분군 1호분~5호분 이전복원 장소)→황방산 지석묘(납암정, 우암, 정상부근 지석묘)→황방산 서고산성→전북혁신도시 늘들근린공원(덕동유적, 신평유적, 암멸유적 석실 이전복원 장소)으로 이어지는 코스를 답사지로 제시할 수 있다.

12) 호남고고학회, 『고고학으로 밝혀낸 전북혁신도시』, 2016, 제24회 호남고고학회 학술대회 논문집

224_전주학연구 제10집

주제어 :

〈Abstract〉

Jeong Eon-Shin

Lee, Sang-gyun

Key Word : Jeong Eon Shin, rebellion of Jeong Yeo-rip, Jeong Cheol

전주학 연구사업 회보 (2016)

□ 전주학 총서 발간

1. 『오정숙명창 특별전 도록 - 국창 오정숙의 삶과 예술』, 2015. 11
2. 『전라감영 특별전 도록 - 전라감영, 다시 꽃피는 선화당 회화나무』, 2016. 3
3. 『꽃심을 지닌 땅, 전주 II-문화유산편』, 2016. 8.
4. 『근대 전북 120년』, 2016. 8

□ 전주학 학술대회

제18회 전주학 학술대회

○주 제 : 전주음식의 문화적 토대

○일 시 : 2016년 7월 12일

○장 소 : 전주역사박물관 녹두관

○발제 및 토론

- 주제발표

전주 지역의 저장음식, 장아찌(조숙정_서울대 비교문화연구소)

100년전 전주지역의 음식재료(김일권_한국학중앙연구원)

전주의 김치문화자원과 유용화 방안(박채린_세계김치연구소)

전주 남문밖 장시음식이 전주음식문화에 미친 영향(송화섭_전주대학교)

전주 제례음식의 문화적 특성(김혜인_한국학중앙연구원)

- 종합토론 : 함한희(전북대학교, 좌장), 고경희(가톨릭대학교),
차경희(전주대학교), 이영은(원광대학교)

김영(국립농업과학원), 송영애(전주대 식품산업연구소)

□ 전주학 시민강좌

- 주 제 : 전북의 정체성과 전주
- 기 간 : 2016년 9월~10월(매주 토요일 오후 2시~4시)
- 대 상 : 역사와 문화에 관심이 많은 일반인, 대학(원)생
- 장 소 : 전주역사박물관 녹두관
- 강 좌 : 1강. 전북의 정치행정과 전주
(김남규_참여자치전북시민연대)
- 2강. 전북의 경제활동과 전주(소순열_전북대학교)
- 3강. 전북의 사회구조와 전주
(원도연_원광대학교)
- 4강. 현장답사
- 5강. 전북의 행정구역과 전주(강용기_서남대학교)
- 6강. 전북의 문화창달과 전주(문윤걸_예원대학교)
- 7강. 전북의 예술진흥과 전주(곽병창_우석대학교)
- 8강. 전북출신 인물과 전주
(조상진_前 전북일보 논설위원)

◆ 전주학연구위원회 ◆

소순열(전북대 교수/위원장)	김기현(전북대 교수)
김병기(전북대 교수)	남해경(전북대 교수)
이태영(전북대 교수)	송화섭(전주대 교수)
이동희(전주역사박물관 관장)	이상규(전주교대 교수)
이상균(전주대 교수)	이상덕(전라일보 편집국장)
조법종(우석대 교수)	함한희(전북대 교수)
김남규(전주시의회 의원)	정태현(전주시 전통문화국장)

투고 요령

I. 일반 원칙

I. 일반 원칙

1. 『전주학연구』는 전주의 역사문화를 중심으로 정치·경제·사회·문화등을 망라하여 역사학과 관련 논문을 게재하는 것을 원칙으로 한다. 단, 편집위원회에서 필요하다고 판단한 경우, 기타 학문 분야의 논문도 게재할 수 있다.
2. 학술지에 논문 게재를 희망하는 사람은 『전주학연구』의 원고 작성 요령에 맞추어 작성된 논문 4부와 디스켓을 研究所에 제출해야 한다. 투고된 原稿는 일체 반환하지 않는다.
3. 원고분량은 원칙적으로 論文일 경우 200자 원고지 150매, 研究論評의 경우 100매, 그리고 書評의 경우에는 30매 이내로 하되 초과분의 제작경비는 논문 투고자가 부담한다. 제작비 산정은 당해 편집위원회에서 결정하여 고지한다.
4. 연구 논문인 경우 영문 초록을 함께 제출하여야 하며, 참고문헌과 주제어는 반드시 명시한다.
5. 심사 후 게재가 결정되면 수정을 마친 최종원고 1부를 디스켓과 함께 제출하도록 한다.

II. 편집, 각주, 참고문헌 작성 요령

1. 투고 논문은 워드 프로세서(훈글 3.0이상을 권장)를 사용하여 작성

- 하고 백색A4용지에 단면으로 인쇄하여 제출함을 원칙으로 한다.
2. 워드프로세서로 작성시 글자 크기는 10으로 하고, 여백은 용지의 상하좌우 끝에서 3cm를 두며 1페이지 당 총 35줄을 초과하지 않도록 한다.
 3. 원고는 논문의 제목, 요약문, 본문, 참고문헌, 초록의 순서로 나누어 작성한다.
 4. 원고의 표지에는 논문의 제목 및 필자의 성명, 소속, 직위를 기재하여야 하며, 필자가 두 사람 이상인 경우에는 아래로 나란히 기재한다. 논문의 제목과 필자의 성명은 국문으로 각각 기재한다. 논문의 제목과 필자의 성명은 국문으로 각각 기재한다. 감사의 글이나 연구기관 등은 *표를 하여 같은 면에 각주로 기재한다.
 5. 국문요약은 750자 이내로 작성하고 요약문 하단에 제출논문과 관련된 되는 5개 이내의 주제어(Keyword)와 해당 학문분류기호를 첨부하도록 한다. 영문과 비한자문화권논문의 요약문도 이에 따른다.
 6. 본문에서는 논문의 제목을 첫 장에 기재하고, 논문의 공정한 심사를 위하여 필자의 성명 등은 논문 심사위원이 필자를 알수 있게 하는 서술은 삼가야 한다. 세부적인 본문 서술 요령은 다음과 같다.
 - 1) 본문은 내용의 구성을 명료하게 나타낼 수 있도록 몇 단계의 소제목 아래 이를 나누는 것을 원칙으로 한다. 소제목은 I., 1., 1), (1), ① 형식으로 단계적으로 구성한다.
 - 2) 註는 각주를 원칙으로 하되 본문안의 주 번호는 해당부분의 어께에 한글의 '각주'기능을 사용한다.
 - 3) 참고문헌의 순서는 1) 한국, 2) 중국·일본, 3) 비한자권의 순서로 하고 논문과 저서의 구별 없이 한국의 것은 저자명의 가나다순, 중국·일본의 것은 저자명 한자음의 가나다 순, 비 한자문화권의 것은 알파벳순으로 한다. 같은 저자의 경우는 연도순서로한다.

- 4) 참고문헌은 본문에 인용된 문헌만 표기하며 동아시아로 된 논문은 「 」안에, 단행은 『 』안에 기입한다. 비한자문화권의 논문은 “ ” 안에, 단행본은 서명을 이탤릭체로 표기한다.
- 5) 同一著者の 책이나 논문이 두 번 이상 인용될 경우, 바로 위의 것은 ‘같은 책’ 또는 ‘같은 논문’(또는 Ibid.)으로, 바로 위는 아니지만, 이미 앞에서 인용된 것은, ‘앞의 책’ 또는 ‘앞의 논문’(또는 op. cit)으로 표시한다.
- 6) 同一 著者の 논문이나 책이 둘 이상 인용될 경우 인용한 것을 쉽게 확인할 수 있도록 다음의 例에 따른다. (例) 홍길동, 앞의 논문 (혹은 앞의 책), 1996, pp-
- 7) 漢籍本의 인용의 경우, 일차 제목부터 시작하여 다음의 예에 따른다. (例) 康廣廣仁, 『報易一盡』, 『戊戌六君子集』(上海版), 近代史料集刊, X 期, pp-
- 8) 일반 단행본의 경우, 저자 (또는 편자)의 이름-『書名』-一書誌사항(출판지: 출판사, 출판연도)-권수-면수의 순으로 밝힌다. 단, 국내에서 출판된 서적의 경우, 출판지를 생략할 수 있다.
- 9) 번역본의 경우, 원저자의 이름과 書名을 밝힌 뒤 譯者の 이름, 翻譯書名, 書誌사항을 밝힌다.(例) E. J. Hobsbawm. Nation and Nationalis since 1780, 강세명 역, 『1780년 이후의 민족과 민족주의』, 창작과 비평사, 1994
- 10) 정기 간행물의 경우, 필자의 이름-「논문제목」-『잡지명』-통권 (혹은 몇 권 몇 호) -발간년도-면수의 순으로 밝힌다.
- 11) 그 밖의 사항은 원칙적으로 『전주학연구』의 관례에 따른다.

Ⅲ. 引用 방식

1. 모든 引用文(漢文 포함)은 논리 전개상 불가피한 경우를 제외하고는 번역하는 것을 원칙으로 한다.
2. 본문 속에서 줄을 바꾸지 않고 잇달아 이어지는 인용문은 겹따옴표 (“ ”)로 묶는다. 내용 註 속의 인용문도 겹따옴표로 묶는다.
3. 겹따옴표로 묶인 인용문 안의 인용문은 홑따옴표(‘ ’)로 묶는다.
4. 문장을 이루지 않는 단어나 구절의 인용문은 홑따옴표로 묶으며, 인용자에 의해 강조되거나 변형된 인용구는 방점 또는 이탤릭체, 고딕체로 처리한다.
5. 본문 속에서 줄을 바꾸게 되는 긴 인용문은, 앞뒤로 각각 한줄씩을 띄우고, 왼쪽의 여백도 한 칸 쓰기로 한다.
6. 모든 종류의 인용문은 그 출처를 밝히고 면수까지 제시해야 한다. 재인용의 경우 원전과 인용서를 최대한 상세하게 밝혀야 한다.
7. 그 밖의 사항은 원칙적으로 『전주학연구』의 관례에 따른다.

◆ 편집위원 ◆

소순열(전북대학교/위원장)	김기현(전북대학교)
송화섭(전주대학교)	이상균(전주대학교)
이동희(전주역사박물관)	이태영(전북대학교)
조법중(우석대학교)	함한희(전북대학교)

全州學研究 제10집

2016년 12월 30일 인쇄
2016년 12월 30일 펴냄

발행처 || 전주역사박물관
전주시 완산구 죽고개로 259
T. 063-228-6485~6 F. 063-228-6484

펴낸곳 || 신아출판사
전주시 완산구 공북1길 16번지
T. 063-252-5633 F. 063-274-3131

ISSN

〈비매품〉

※ 이 책은 전주시의 지원을 받아 제작되었습니다.