

가장 한국적인 도시 전주 全州

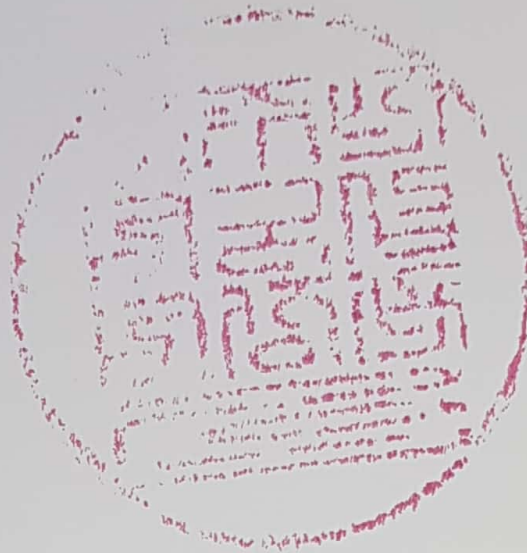


전주시립완산도서관



EM283422

전주시 · 전주역사박물관



가장 한국적인 도시, 전주

초판 1쇄 인쇄_ 2012년 01월 12일

초판 1쇄 발행_ 2012년 01월 17일

발행처_ 전주시 · 전주역사박물관

주 소_ 전주시 완산구 쑥고개로 259

전 화_ 063 - 228 - 6485 ~ 6

전 송_ 063 - 228 - 6484

펴낸곳_ 흐름

주 소_ 전북 전주시 완산구 동문길 84번지 2F

전 화_ 063-287-1231

팩 스_ 063-287-1232

홈페이지_ www.heureum.com

등 록_ 제2002-8호

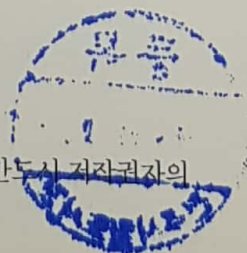
© 2012, 전주시 · 전주역사박물관

비매품

ISBN 978 - 89 - 93003 - 99 - 4 93900

* 이 책 내용 전부 또는 일부를 재사용하려면 반드시 저작권자의
동의를 받아야 합니다.

이 책은 전주시의 지원을 받아 제작되었습니다.



발간사 | 축사 | 책을 펴내며

전주지역 구전설화의 유형과 미학 김현선 	13
지역사를 통해서 본 한국적인 도시 전주 조법종 	79
풍류정신과 전주 최영성 	109
한국전통예술의 중심도시 전주 유영대 	131
전라도 신부 혼례복 청색 원삼의 유래 박현정 	155
한국음식문화와 전주 이영은 	185
전주한옥마을 한옥의 유형과 특성에 관한 연구 남해경 ...	221
토론문	255

한국 음식문화와 전주

이영은(원광대학교 교수)

1. 머리말
2. 전주음식문화의 발달 배경
3. 문헌에 나타난 전주의 음식문화
4. 전주음식의 근간, 식재(食材) 전주
5. 전주음식의 특징
6. 전주의 대표 음식
7. 한스타일, 한식 및 전주음식에 대한 인식 조사
8. 맺음말

1. 머리말

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

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

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

한식(韓食)은 사전적 의미로는 우리나라 고유의 식사나 음식으로 신분 계층과 지역에 따라 차이가 컸다. 양반들은 1일 3식을 하였고, 격식을 갖춘 반상차림을 즐겼다. 양반들은 외상일 경우 5첩을 기준으로 하였으며 9첩까지 허락되었다. 12첩 반상은 궁중에서나 할 수 있는 반상차림이어서 양반들에게도 허락되지 않았다. 그러나 양반들도 검약한 생활을 하여 실제로 오늘날 우리가 알고 있는 화려한 반가의 음식들은 조선 후기에서야 비로소 출현하였다. 반면에 평민들도 3첩 반상(밥, 국, 김치 외에 반찬 세 가지)을 할 수 있었으나, 식생활은 시대를 막론하고 늘 빈약하였다. 지역에

따라 생태적인 환경이 달라 식재료가 기본적으로 달랐고 교통이 불편하여 물자의 교류가 왕성하지 않았기 때문에 지역마다 먹는 음식에 차이가 나는 것은 당연한 일이었다.

산과 들, 바다, 하천을 모두 갖추고 있는 전주는 그 역사적, 지리적, 정치·경제적 배경으로 인해 우리나라 사람들이 먹을 수 있는 모든 식재료를 이용하여 다양한 음식을 만들어 먹을 수 있었고, 이런 환경에서 전주 부녀자들의 음식 솜씨가 더해져 깊고 은은한 맛을 내는 소위 '개미' 있는 전주음식을 완성할 수 있었다. 이로 인해 예로부터 전주는 '맛의 고장'이란 별명을 얻게 되었고, 전주음식은 우리나라 한식이 만들어 낼 수 있는 모든 음식의 종류를 망라하였을 뿐만 아니라 그 맛과 담아내는 멋에서도 다른 지역에서는 감히 범접하기 어려워 한식의 원형이라고 말해도 과언이 아닐 것이다.

2. 전주음식문화의 발달 배경

1) 전주의 역사적·지리적 배경

삼국사기에 의하면 전주(全州)는 757년(통일신라 경덕왕 16)에 전주라는 명칭으로 불렸으며, 서기 900년에는 후백제의 도읍지였으며, 조선왕조를 일으킨 전주이씨의 관향으로 조선시대에는 전라도 전 지역을 총괄하는 전라감영이 있던 행정 중심지로서 전라도의 행정, 군사, 교통, 산업, 문화의 중심지로 천 년을 내려온 역사적인 도시이다.

마한시대(BC 1~AD 3세기)에는 원산성(圓山城)으로 불렸는데, 원(圓)은 '온'에서 따온 음으로 백제시대(BC 18~AD 660)에는 완산(完山)으로 불렸으며, 757년(통일신라 경덕왕 16년)에 '완(完)'을 의역하여 전주(全州)로 명명하였다. 전주(全州)와 전주의 옛 이름인 완산(完山)의 첫 글자의 한자

어는 모두 '완전함'을 뜻하는 것으로 더 이상 바랄 것이 없는 완전한 이상향의 조건을 갖춘 지역임을 시사한다.

지리적으로 전주는 우리나라 중부 내륙의 서남단 전라북도 중앙에 위치하며 동(東)으로는 무주, 진안, 장수, 서(西)로는 익산, 군산, 김제, 부안, 남(南)으로는 정읍, 임실, 남원, 북(北)으로는 완주와 인접해 있으며, 전주천을 사이에 두고 기린봉과 마주보는 완산칠봉이 전주를 남쪽에서 병풍처럼 두르고 있어 산과 구릉으로 도심이 둘러싸인 분지형태이다. 전주의 형성·발전 과정에 전주천의 비중은 대단히 커 지하수를 제공하고, 기름진 평야를 만들어 풍부한 먹을거리를 제공하였다. 전주의 연평균 기온은 12.9℃, 평균 강수량은 1,296.2mm로 온화하고 쾌적하다.

전라도의 지형은 동고서저와 북고남저의 계단식을 이루고 있으며, 남서쪽으로는 리아스식해안이 발달되어 있다. 전라북도의 지형은 노령산맥을 경계로 황해연안에서 노령산맥의 산기슭에 이르기까지 서부평야권과 진안고원, 장계·장수분지, 남원·오수분지 등의 노령산맥에서 소백산맥까지의 동부산악권으로 크게 둘로 나눌 수 있다. 만경강과 동진강 유역의 전라북도 평야는 우리나라 유수의 쌀 생산지로 백제시대에 이미 벼골제가 구축되었을 정도로 예로부터 국가적으로도 중요시되었다.

전주가 전라도의 수부(首部)로 성장하기 시작한 것은 통일신라에 들어와서이다. 백제(百濟) 병합 후 신라(新羅)는 685년(신문왕 5) 완산에 주를 설치하여, 현 전북권의 중심지를 마한·백제시대 전라도의 중심이었던 익산에서 전주로 이동시켰다. 즉 신라는 통일 직후 지방을 9주(州)5소경제(少京制)로 편제해, 확대된 영토를 다스렸는데, 이때 9주에 익산이 빠지고 전주가 들어가고, 전남권에서는 광주(光州)가 들어갔으며, 남원이 5소경의 하나로 편제되었다. 이처럼 중심지를 익산에서 전주로 이동시킨 것은, 익산 금마에 자리했던 고구려 왕족 안승의 보덕국이 난리를 일으키자 이를 약화시키려는 의지가 작용했겠지만, 궁극적으로는 구백제인들의 구심점 이동을 통해 백제세력의 와해 내지 약화를 도모한 결과라 할 수 있다(이동희, 2005).

매천(梅泉) 황현(黃玹, 1855~1910)이 “호남은 우리나라 남쪽의 울타리로 산천의 경계가 뛰어나고 물산이 풍요로워 온 나라가 먹고 입는 자원의 절반을 호남에 의지하고 있다”라고 한 말은 전라도의 경제적 위치를 잘 대변해 준다. 예컨대, 만기요람(萬機要覽)에 등재된 1807년(순조 7)의 토지 현황을 보면, 전라도가 총 340,103결로 전국에서 가장 넓은 전답(田畓)을 보유하고 있다. 당시 전국의 전체 전답이 1,456,592결이었으니, 전라도가 전국 전답의 1/4을 차지하고 있는 셈이다.

이와 같이 전주는 역사적으로나 지리적으로 18세기 이증환의 「택리지」에서도 지적하였듯이 따뜻한 기후와 산, 들, 바다를 모두 끼고 있어 나는 물산이 풍부하여 가히 천혜의 고장이며 완전함을 갖춘 ‘온고을’임을 증명하여 주고 있다.

2) 전주음식문화의 사회·경제적 배경

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

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

이렇게 전주가 맛의 고장으로 명성을 얻었던 것은 기후와 지세 등 천혜의 자연환경과 전주를 감고 흐르는 전주천의 수질이 뛰어났기 때문에 기름진 평야를 만들었고 여기서 생산되는 영양가가 풍부한 곡류나 소채류가 그 이유가 될 것이다.

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

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

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

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

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

다름없이 큰 도화지..."고 기록하였다.

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

3. 문헌에 나타난 전주의 음식문화

전주는 오래전부터 맛과 멋의 고장이라 알려져 왔으나, 실제로 이 지역의 음식문화를 보여주는 기록은 그리 많지 않다. 한국민속종합조사보고서 : 향토음식편(문화공보부 문화재관리국, 1984), 전북음식(전라북도 농촌진흥원 생활개선과, 1996), 전라북도 향토전통음식 조리법 표준화에 관한 연구(전북음식문화연구회, 1997), 전주 8미 및 장류발굴조사보고서(전주시, 2001) 및 전주지방의 전통음식조사연구(차명옥, 1997) 등을 통해 사라져 가는 전주음식의 조리법 등에 대한 채록 또는 기록이 있을 뿐 고문헌에 나타난 기록은 거의 찾아볼 수 없다. 다음에 보여주는 전주의 음식문화를 엿볼 수 있는 기록은 전주시에서 용역 과제로 진행한 '전주음식스토리개발사업' 보고서(우리민속문화연구소, 2008)에 보고된 것으로 과거 전주의 음식문화의 단편을 보여준다.

고려시대 이규보(李奎報, 1168~1241)가 전주의 지방 관리로 내려와 성황제를 보고 그의 저서 『동국이상국집(東國李相國集)』(1241)에 남긴 제신문(祭神文)에서 1200년대 초 고려시대 전주의 위상과 풍성한 식문화의 일면을 엿볼 수 있다.

『東國李相國全集』, 卷第三十七, 祭文, 祭神文.

全州祭城隍致告文 無韻謹以蔬菓清酌之奠, 致祭于城隍大王之靈, 予吏于茲,

蔬茹猶不續. 而有獵夫致一鹿于門. 予徵其由. 則曰此州自古每月旦. 使吾等貢一鹿若雉兔充祭肉. 然後衙吏等受公之俸. 備酒饌致祭于城隍. 此成例也. 予怒而鞭之曰. 汝何不稟於吾而爲是耶. 凡不拒乃州之苞苴饋餉. 而致山之麋鹿豨兔熊踏象白之肉. 海之鮫魴鰓鯉晨鳧露鵠之羞. 崇積於前者. 不忍獨享滋味. 其獻于大王宜矣. 豈以予蔬食之窮. 約月殺生物圖神之肥. 而積罪予躬耶. 神若正直. 亦不予是望也. 因戒衙吏. 自今不復奠肉. 其蔬菓酒饌之設. 則任爾爲也. 予之約束如此. 未審大王諒之何如也. 伏惟寬之. 毋以予頑然不遵舊典也.

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

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

위의 내용으로부터 성대한 성황제의 관례가 전주의 전통문화이었으며,

전주 성황제에 선물을 바치는 고을의 범위가 광역적이었고, 청탁 고기에
코끼리 발가락, 상어, 곰 발바닥 등 전라도 지방에서 나지 않는 동물의 고
기들이 포함되어 있는 것으로 보아 외국 상인들도 물품을 바친 것으로 생
각된다. 또한 고려시대부터 전주 사람들은 타 지역에 비하여 풍성한 음식
을 차려 먹는 관행이 있었던 것으로 보인다.

일제시대 잡지인 『별건곤(別乾坤)』 「八道女子 살림사리評判記」(1928.
12.1)를 보면 전라 여자 중에 특히 전주 여자의 요리 솜씨가 참으로 칭찬할
만하다 하며, 전주의 신선로, 약주, 비빔밥 등을 명물이라 설명하고 있다.
또한 가문과 집안의 인품을 말해 준다는 상차림 또한 멋스러워 전통적인
자부심을 갖고 있음을 알 수 있으며, 다른 지역과 달리 살림살이 중 유독
장독간 치레를 좋아하여 간장, 된장, 고추장 등 음식 맛의 기본인 장류에
특히 신경을 많이 썼음을 알 수 있다.

“... 『全羅여자의 음식 잘한다는 말은 다 개똥쇠 가튼 거짓말』이라 하면 너
무도 억울한 일이다. 약떡에도 곰이 핀다고 잘못하는 곳은 잘못하지만은 대체
로 말하면 全羅道의 여자들이 다른 도의 여자보다는 요리를 잘한다. 그 중에는
全州여자의 요리하는 법은 참으로 칭찬할 만하다. 맛도 맛이거니와 床배 보는
것이라든지 만드는 번째라든지 모도가 서울의 여자는 갖다가 눈물을 흘리고
潮南線 급행선을 타고 도망질할 것이다. 서울의 神仙爐가 명물은 명물이지만
은 全州 神仙爐는 그보다도 명물이다. 그 외 全州의 약주, 비빔밥이며 淳昌 고
초장, 光州, 潭陽의 竹荀菜, 求禮, 谷城의 濁酒, 銀魚膾, 高山의 식혜, 南原의 藥
酒, 群山의 生魚脍 등이 다 음식 중 명물이다. 그리고 全羅道여자들은 手工을
잘한다. 특히 全羅道여자들은 장독간 치레를 조와하여 어느 집이든지 장독간
이 큰 陶器甕가티 뵈인다. 그것은 서울의 여자의 마루시간 치레나 함경도 여자
의 부엌시간(例如동의, 향아리두멍) 치레나 黃平兩西여자의 침구치레와 비슷
한 일이다. ...”

조선일보 1959년 1월 29일자 <풍토유람(風土遊覽)>이라는 칼럼에 전주

시편에서도 음식에는 전주가 전국의 으뜸으로 그중에서도 비빔밥이 가장 명성이 높으며, 전주 사람들은 빈부에 관계없이 아침 저녁으로 콩나물을 먹어, 토질로 인한 해독을 하였다고 기록하고 있다.

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

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

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

4. 전주음식의 근간, 식재(食材) 전주

앞서 말하였듯이 전주는 지리적으로 다양한 식재료를 생산할 수 있는 지리적 조건을 갖추고 있었으며, 전국적으로 널리 알려진 식재료로 전주 팔미가 유명하였다.

이병기(李秉岐, 1891~1968, 가람 嘉藍)가 1950년대 초 저작한 '근음삼수(近吟三首)'에 '완산팔미(完山八味)'에 대해 언급하고 있는데, 전주지방에서는 예로부터 전주 8미(무, 게, 모래무지, 황포묵, 애호박, 열무, 파라시,

서초) 또는 여기에 콩나물과 미나리를 더하여 전주 10미라 하여 특산물인 먹을거리가 전해져 내려오고 있다. 이중 특히 콩나물은 전주의 대표 음식인 전주비빔밥과 콩나물국밥의 주재료로 빠질 수 없는 식품이며 콩나물 자체의 맛은 특별히 뛰어난 것은 아니지만 소금으로 간을 맞춰 끓이면 고슬기도 하고 부드러우면서 나긋나긋한 맛이 한층 감칠맛을 주는 것이다.

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

한의학에서는 콩나물을 대두황권이라 하여 약으로 쓰기도 하였다. 대두황권은 생콩으로 기른 길금(蘆待)을 말하는데 길금 싹을 햇볕에 말린 다음 약간 볶아서[미초微炒] 약에 넣는다. 대두황권은 오랜 풍습비(風濕痺)로 힘줄이 당기고 무릎이 아픈 것(각기병)을 치료하며, 길이가 5푼 정도 되는 콩 길금은 부인의 어혈을 헤치는데 산모의 약에 넣어 쓴다고 하였다. 예로부터 전주에는 비타민 B₁이 부족하여 생기는 풍토병으로 각기병이 유행하여 맛이 있는 식품은 아니었지만 건강상의 이유로 많이 먹게 된 것으로 생각되며, 전주의 좋은 수질의 물이 맛있는 콩나물을 기를 수 있도록 해 유명하게 되었다.

5. 전주음식의 특징

전주음식은 기후와 지리적 조건 등 자연환경과 역사적인 주변 환경의 영향을 받아 독특한 문화를 형성하며 발전하였고, 그러한 과정에서 전주음식의 고유한 식생활 전통이 형성되었다. 이러한 전주음식의 특징은 다음과 같다.

- 1) 음식에 쓰이는 식재료가 다양하고 풍부하다: 전주는 '식재전주', '완산 팔미'로 유명한 고장으로 기후와 지형적으로 다양한 식재료가 생산되고 시장이 발달하여 물산이 집산되어졌다.
- 2) 쌀과 곡물로 만든 떡과 죽 그리고 전통주가 발달하였다: 전주는 만경평야를 배경으로 하고 있어 쌀이 많이 나므로 철마다 떡을 많이 만들며, 특히 나복병, 감인절미, 차조기떡, 섭전, 부꾸미, 화전 등 손이 많이 가는 떡을 만든다. 또 보양식이 되는 죽의 종류가 많고, 물이 좋고 쌀이 많이 나므로 쌀로 빻은 약주로 송순주, 이강주, 죽령고 등 지방무형문화재로 지정된 향토 명주가 있다.
- 3) 따뜻한 기후 덕분에 음식의 간은 세고 맛이 진한 편이며, 김치, 젓갈, 고추장과 장아찌 등 다양한 발효식품이 잘 발달하였다: 문헌에서도 '전라도 여자들은 특히 장독대 치레를 잘 한다'고 한 것으로 보아 발효음식에 대한 애정이 특별하였던 것을 알 수 있다. 전주음식의 매력은 다른 지역에서는 찾아보기 어려운 오랜 시간 발효에 의한 단맛, 신맛, 쓴맛, 짠맛의 4가지의 기본 맛이 잘 어우러진 감칠맛과 깊은 맛으로 표현되는 '개미가 있다'는 말에서 찾을 수 있다. '개미'는 음식 맛을 보고 나서 발하는 토속 언어로 오랜 시간의 공력과 정성, 즐기는 사람의 기쁨 등을 포함한 사람들의 삶에서 자연스레 녹아난 참맛을 이룰 때 쓰는 말이다. 전주 김치는 고춧가루와 젓갈을 많이 쓰며, 반지, 고들빼기와 파김치 등 별미 김치가 특히 맛이 있다. 고추장의 명산지이고, 장류에 오래 박아 두는 장아찌의 종류가 많고, 서해안에서 잡히는 해산물로 담근 젓갈이 다양하다.
- 4) 음식에 대한 정성이 극진하고, 한 상에 차리는 음식 가짓수가 유난히 많다: 문헌에서도 '전주 여자의 요리 솜씨는 참으로 칭찬할 만하다'고 한 것으로 보아 전주 여자의 손맛은 유독 좋으며 상차리는 법은 멋스러웠던 것을 알 수 있다. 조선왕조 전주이씨의 관향이며, 전라감영이 있던 곳이라 음식을 만드는 부녀자들의 손끝이 야무지고 그 정성이 지극하여 음식은 매우 호사스럽고 상차림은 상 위에 가득 차려진 음식의 가짓수

때문에 외지인을 놀라게 한다.

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

위에 언급한 전주음식의 특징은 한국음식의 일반적인 특징과 크게 다르지 아니하다. 우리나라 사람들이 오랜 시간 먹고 마셔 온 한식을 대표할 수 있는 음식이며, 너무 익숙한 어머니의 음식 같은 음식이다. 이런 면에서 전주음식은 최근 불고 있는 한식세계화의 대표 음식이 될 수 있는 조건을 갖추고 있지만 다른 한편으로는 다른 지역의 음식과 차별화할 수 있는 특징이 별로 없다고도 할 수 있다. 다만 다른 지역의 음식과 차별화할 수 있는 특징을 들라면 맛의 극치를 보여주는 '개미' 있는 맛을 낸다는 것이며, 예로부터 상차림이 정교하고 사치스러워 멋스러움을 갖추고 있다는 것과 소리와 풍류를 즐기는 문화에서 발달한 음식문화가 전주음식의 특징이라 할 수 있을 것이다.

6. 전주의 대표 음식

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

전주의 한식 백반집과 한정식이 전라감영이 자리하였던 구 전북도청 주변에서 성업하고 있는 것은 조선시대 전주관아의 아리(衙吏)들이 뿌린 씨

았으로 추정된다. 아리들의 입맛이 한식 백반집을 집성하게 된 동기일 수도 있다. 조선시대 전주의 아리들은 조선시대 중앙 권력이 강화되면서 지방 관리의 위상이 땅에 떨어졌지만, 고려시대 향리집단의 전통을 가진 전주의 향촌 지배세력으로 권세를 유지하는 집단이었고, 선비집단으로 지방 문화를 유지하는 주체였다. 판소리도 이러한 아리들의 문화였지 농민들의 문화는 아니었다.

이처럼 가정식 백반과 전주한정식으로 발전한 전주의 가정식 밥상은 백제시대부터 이어온 전주의 향촌 지배세력의 유산으로 역사적 전통이 강하며 상업화하여 가짓수가 더 많아지고 화려해진 반면, 콩나물국밥과 콩나물비빔밥은 조선 후기 시장경제가 활성화하면서 전주 남부시장에서 가정에서 먹던 기본적 음식은 간편성과 편리성에 의해 상업화 한 한그릇 음식으로 생각된다.

1) 전주비빔밥

비빔밥은 전주만의 고유 음식이라기보다 전국적인 음식이다. 비빔밥의 유래에는 궁중음식설, 의례음식설, 농번기음식설, 선달그믐음식설, 동학혁명설, 임금뫼진음식설 등 여러 가지가 있으나, 비빔밥이 어떤 유래를 갖든 결국 여러 가지 나물을 밥과 함께 비벼 먹는 것으로, 각 지방마다 특산 농산물의 사용을 바탕으로 발전되어 왔는데, 특히 전주, 진주, 해주 등의 비빔밥이 유명하였다. 특히 전주비빔밥은 그 모양새나 여러 기록으로 보아 이 중에서 궁중음식설에 더 가깝게 발달한 것으로 보여진다.

이철수의 『전주야사』(1967)에서 “전주비빔밥은 조선조 때 감영(監營) 내의 관찰사, 농악패의 판관 등이 입맛으로 즐겨왔었고 성(城) 내외의 양가에서는 큰 잔치 때나 귀한 손님을 모실 때 외에는 입사치로 다루지 아니하였다”고 기록하고 있는 것으로 미루어 보아 오래전부터 고관들이나 부유층에서 식도락으로 즐겼던 귀한 음식이었던 것으로 생각된다. 학술적으로 증명된 바는 없으나, 궁중음식에서 서민음식으로 전래하였다고 보는 것이

타당할 것이다. 또한 『전주부성 향토세시기』 중 2, 3, 4월령에 기호음식으로 비빔밥이 나타나는 것으로 보아 전주에서는 200여 년 전부터 이미 비빔밥을 즐겨 먹었음을 알 수 있다. 전래 과정에서 그 역사적·지리적 환경과 관련지어 볼 때 전주에서 특히 잘 발달한 이유로는 풍부한 식재료(전주 10미)와 부녀자의 음식 솜씨 등으로 인해 오늘날의 '전주비빔밥'이 탄생하였다고 생각된다.

비빔밥이 처음으로 언급된 문헌은 1800년대 말엽의 『시의전서』인데 이 문헌에는 비빔밥을 부빔밥[汙董飯]으로 표기하고 있다. 여기서 골동반의 골(汙)은 '어지러운 골' 자이며, 동(董)은 '비빔밥 동' 자인데 골동(汙董)이란 여러 가지 물건을 한데 섞는 것을 말한다. 그러므로 골동반이란 이미 지어 놓은 밥에다 여러 가지 찬을 섞어서 한데 비빈 것을 의미하는 것이다.

그중에서도 전주비빔밥은 평양의 냉면, 개성의 탕반과 함께 조선시대 3대 음식의 하나로 꼽히는데 그중에서도 으뜸이라 할 정도로 유명하다. 전주비빔밥의 특징은 사골 곤 물로 밥을 짓고, 밥의 뜸이 들 때 콩나물을 얹어 콩나물밥을 만든다. 전주 10미의 하나인 쥐눈이콩으로 키운 콩나물, 육회, 황포묵, 맛있기로 소문난 순창고추장, 참기름과 계절에 따라 나는 푸성귀와 음식에 들어있는 깊은 정성이 어우러진 합작품이라 하겠다. 전주의 콩나물은 전국 제일의 맛을 자랑하는데 이로 인해 자연히 콩나물을 사용한 전주콩나물비빔밥이라고까지 부르게 된 것이다.

작춘 조병희 선생은 『完山고을의 脈搏』에서 1920년대 남박장의 정경과 전주비빔밥에 대한 이야기를 그의 책 「남박장의 낭만 어린 정경」에서 서민의 비빔밥으로 발전한 숙수가 장터에서 멋들어진 기교로 비벼서 팔던 '뱅뱅이비빔밥'에 대해 비교적 자세히 기록하고 있다.

... 음식점에 들르게 되면 널따란 양푼을 손에 받쳐 들고 옥전 숟가락 두어 개로 비빔밥을 비벼대는 장경을 보게 된다. 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 빙빙 돌렸던 양푼을 허공에 빙빙 돌렸다가 다시 손으로 받쳐 들고 비벼대는 솜

씨는 남밖장만이 가지고 있는 정경이었다. 당시엔 에누리하는 것도 하나의 낭만이요, 되쟁이 콧노래 솜씨에도 한시대의 낭만이 숨어 있었다. ...

「온유한 마음으로 멋과 맛을 챙기는 고장 전주」에서도, 어릴 적 보았던 비빔밥의 기교를 전주의 맛과 멋으로 추억하고 있음이 잘 나타나 있다.

... 남부시장의 비빔밥을 비비는 솜씨는 천하일품이었다. 건장한 사내가 양푼으로 왼손에 받쳐 들고 오른손아귀로 꼭 쥔 수저 두 가락으로 양푼을 빙빙 돌리며 비벼대는데 한참 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 치뜨린 양푼이 허공을 빙빙 돌기도 하였다. ...

전주비빔밥은 한국음식문화의 전형으로 한국 사상의 전통적 특징인 유, 불, 도 3교를 융합하는 조화의 원융정신이 가장 잘 반영된 음식이다. 특히 전주비빔밥은 '먹기 위한 수단'을 넘어 '건강하기 위한 대안'으로, '푸짐함'에서 벗어나 '아름다움의 심미적 가치'를, '잡석의 비빔'에서 '상생의 비빔'적 의미를 지니고 있다. 즉, 재료들이 지니고 있는 맛과 영양과 형색과 향취가 대화(大和)의 원융을 이루어 내·외재적 심미성이 풍부하다.

전주비빔밥은 동양적 우주 자연의 생성원리인 오행(五行)의 순환원리가 내재되어 있다. 이는 철학의 궁극 사유인 태극(太極)의 원리로 거슬러 올라간다. 전주비빔밥에서의 태극은 곧 음식을 담는 둥근 놋그릇에 해당되며, 놋그릇은 무한한 맛의 생성과 변화의 근원으로 작용한다. 이후 온갖 재료들의 음양오행적 작용은 상생의 혼합을 통해 새로운 하나의 맛을 탄생시키는 과정이다. 그러므로 전주비빔밥은 전통적 맛의 가치를 지니고 있을 뿐만 아니라 동양의 우주자연론에 입각한 생명의식과 무한한 변화미를 내재하고 있다(우리민속문화연구소, 2008).

전주비빔밥에는 30여 가지 이상의 다양한 재료들이 필요한데, 콩나물, 미나리, 애호박, 무, 황포묵 등 전주 10미 중 5가지가 필수 재료로 들어가

며, 2010년 3월 전주비빔밥은 '지리적 표시 단체표장' 등록을 완료하여 특화된 지역 특산품으로서 브랜드 가치를 향상시킬 수 있게 되었으며, 표준 조리법과 특화된 재료를 사용할 수 있도록 규정하여 전국 및 해외에 난립한 전주비빔밥의 품질을 관리할 수 있게 되었다.

2) 전주콩나물국밥

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

우리 민족이 언제부터 콩나물을 먹었는지는 분명하지 않다. 그 이름의 등장은 고려 고종 때의 『향약구급방(鄉藥救急方)』에서 볼 수 있다. 콩나물의 머리가 노랗다고 해서 '대두황(大豆黃)' 이라 했다.

일제시대 『전주부사(全州府史)』(1943)에는 전주 콩나물을 '각별미미(格別美美)' '전주의 콩나물은 풍토병 약효가 있어 이 고장 사람들이 즐겨 먹는다' 고 했다. 그래서인지 전주에는 콩나물국밥 전문점도 많고, 골목골목에 콩나물해장국 집도 많다.

전주콩나물국밥(탁백이국)에 대한 이야기가 일제시대 잡지인 『별건곤(別乾坤)』(1929.12.1) <천하팔도명식물예찬(天下八道名食物禮讚)>에 나온다. 전주콩나물국밥은 콩나물에 소금만으로 간하여 만들었으며, 아침 식전이나 자정 넘어서 이른 새벽에 먹는 국밥이었다. 전주 콩나물은 전주의

물이 좋아 다른 곳과 차별이 날 정도로 품질이 우수하였으며, 콩나물국밥 집을 탁백이 집이라 하여, 흑갈색으로 잿물을 칠하여 만든 오지그릇(뚝배기)에 담아 먹었다.

多佳亭人 平壤의 어복장스국 서울의 설넝탕이 명물이라면 全州名物은 탁백이국일 것이다. 명물이라고 하면 무슨 특이한 珍味인 것 같기도 하지만 실상 그러치는 안코 어복장스국이나 설넝탕과 맞치 한가지로 上下貴賤이 엽시 누구나 먹고, 잠시 혈하고, 한데다가 맛이 구수하며 술속이 잘 풀리니 이만하면 어복장스국이나 설넝탕과 여개를 견줄 만한 명물의 자격이 충분하다. 그러나 한편으로 보면 어복장스국이나 설넝탕보담도 나은 편이 엽지안타. 그것은 어복장스국은 고기로 끄리고 설넝탕도 소고기로 끄리는 만큼 원료가 다 그만한 맛을 갖추어가지고 잇겟지만 탁백이국은 원료가 단지 콩나물일 뿐이다. 콩나물을 솟혀 너코(시래기도 쪼끔 넷키도 한다) 그대로 푹푹 삶아서 마늘 양념이나 쪼끔 넷는 둥 마는 둥 간장은 설넝탕과 한가지로 大禁物이요 소곰을 쳐서 휘휘 둘러 노흐면 그만이다. 元來 달은 채소도 그러하겠지만 콩나물이라는 것은 가진 양념을 만히 너어 맛있는 장을 쳐서 잘 만들어 노아야만 입맛이 나는 법인데 全州콩나물국인 탁백이국만은 그러치가 안타. 단지 재료라는 것은 콩나물과 소곰뿐이다. 이것은 분명 全州 콩나물 그것이 달은 곳 것과 품질이 달은 관계이겟는데, 그러타고 全州 콩나물은 류산암모니아를 주어서 길으은 것도 아니요 역시 달은 곳과 가치 물로 길을 따름이다. 다가치 물로 길으는데 맛이 그러케 달으다면 결국 全州의 물이 쪼타고 하지 아니할 수가 엽다. 그런 것은 엽겟든 그처럼 맨콩나물을 푹신 삶아서 소곰을 쳐가지고 휘휘 내저어 노흔 것이 그와 가치 맛이 잇다면 신통하기가 짝이 엽는 것이다. 이 신통한 콩나물국을 먹는 법이 또한 윤치가 잇다. 아츰 식전에 그러치 아니하면 子正 후에 일즉 일어나서 쌀쌀한 찬 기운에 목을 웅숭거리고 탁백이집을 차저간다. 탁백이 집이라는 것은 서울 가트면 선술집이다. 구수한 냄새와 푸군히 더운 김이 쏘다저 나오는 목노 안에 들어서 개다리상 가튼 걸상에 걸어안저 툄툄한 탁백이 한 잔을 벌컥벌컥 드리켜고는 탁백이국 그놈 한 주발에 밥 한 술을 노아 훌훌 마시는 맛은 산해의 진미와도 박굴 수 엽시 구수하고 속이 후련하다. 더구나

그안날 밤에 한 잔 툇툇히 먹고 속이 몹시 쓰린 판에는 이 탁백이국 외에는 더
덜혀 먹을 것이 업다. 그런대 그것이 기가 맥히게 혈해서 탁백이 한 잔, 국 한
주발, 밥 한 덩이 三點을 합해서 一金五錢也이다. 全州가 특별히 음식이 혈키
는 하지만 탁백이국은 특별 중 특별이다. 물론 階級을 초월한 것은 설녕탕 이
상이다. 이만하면 모든 것이 평범한 全羅道의 것으로는 꽤 제법이라 하겠다.
끄트로 全州에는 土疾이 몹시 심한데 콩나물국을 먹음으로써 그것을 예방한
다는 것을 소개한다.

전주콩나물국밥은 인위적인 가공이 배제된 무위(無爲)적 음식으로 노
자와 장자의 사상인 무위자연(無爲自然)의 인생관과 닮아 있다. 이러한 사
유는 음식미학에 있어서 “좋은 맛은 맛이 없고, 좋은 형상은 나타나지 않
는다”는 ‘대미무미(大味無味)’의 심오한 맛과 철학이 함축되어 있다(우리
민속문화연구소, 2008).

3) 전주한정식

한정식(韓定式)에서 정식(定式)의 사전적 의미는 ‘식당에서 일정한 값
을 정하여 놓고 파는 정해진 격식을 갖춘 음식’을 뜻하지만, 대부분의 사
람들은 한정식을 ‘귀한 손님을 정성스럽게 대접하기 위해 찾게 되는 품격
있고 다채로운 음식’으로 인식하고 있었다. 그렇다면 한자어를 ‘정식(定
式)’이 아니라 ‘술을 짝 벌여 놓고 음식을 먹는다는 뜻으로, 귀한 사람이
밥을 먹는 것을 이르는 말 또는 그런 진수성찬을 이르는 말’로 정의되는
정식(鼎食)을 쓰는 것이 전주한정식의 문화적 의미를 내포하는 용어가 아
닐까 한다(전북대학교 고고문화인류학과 BK21사업단, 2009).

조선시대에 반가에서는 ‘봉제사접빈객(奉祭祀接賓客)’을 매우 중시하
여 부녀자의 가장 큰 덕목 중의 하나이었다. 따라서 고려시대부터 토호세
력이 거주했던 전주에서는 사랑채에서 손님들에게 식사와 주안상을 차려
극진히 대접하는 것이 사회 전체의 규범이 되었다. 한정식의 원형으로 전

주의 가정식 백반을 빼놓을 수 없는데, 이러한 한국인이 일상적으로 먹는 식단의 기본 구성, 즉 밥과 국, 그리고 몇 가지 반찬으로 구성된 한상차림이 상품화된 음식이 백반집과 같은 전주의 가정식 백반이다. 전주의 백반은 유독 반찬이 많으며, 맛이 좋고, 가격이 저렴한 것으로 유명하다. 이러한 백반이 고급화된 것을 한정식이라고 본다. 이러한 한정식은 구한말 궁중의 숙수들이 궁을 나오며 요릿집(요정) 등으로 들어가 만들어진 것으로 보기도 한다.

그런 면에서 전동 권번 자리에 남전 허산옥이 1961년에서 1978년까지 운영했던 행원은 전주한정식의 시발점으로 볼 수 있다. 자연 행원에는 당대 유명한 국악인들이 모여들었고, 품위를 갖춘 음식과 함께 풍류를 즐길 수 있는 공간으로 거듭났다.

전주의 가정식 백반과 한정식에서는 전주천에서 잡은 모래무지로 맵고 짭조름하게 만든 무래무지찜, 민물새우 토하젓, 곰삭은 진한 맛 진석화젓, 삼례 한내 근처에서 잡은 민물게로 만든 삼례게장, 북쪽이 트이고 남쪽이 막힌 지형 때문에 북서풍의 센바람이 불고 그 센바람을 맞고 단단하게 자란 녹두와 철분이 많은 오목대 '쌍샘'의 물로 만든 황포묵, 주인의 손맛과 정성이 가득한 된장, 청국장찌개 등을 들 수 있다. 이는 모두 은은한 단맛과 쓴맛이 없는 것으로 유명한 곰소 소금과 발효하기에 딱 좋은 기후 덕분 이리라.

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

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

유지되어 왔다.

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

동아일보(1958.11.20) '팔도강산(八道江山), 발 가는 대로 붓 가는 대로'라는 칼럼에는 특미전주음식(特味全州飲食)이라는 제목으로 전주의 전통 있는 백반집인 '옴팡집'을 소개하고 있다. 그 내용을 보면 전주 사람들의 음식에 대한 정성과 전주음식에 대한 자부심을 알 수 있다. 반찬 한 가지를 만들더라도 주인이 직접 정성을 다해 만들며, 주문을 받기 전에는 절대 음식을 만들어 놓지 않는 장인정신과 음식을 만드는 사람은 물론이거니와 음식을 먹는 사람 또한 기다릴 줄 아는 마음 또한 전주만의 전통이며, 전주 사람들의 음식에 대한 자부심일 것이다.

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

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

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

전주한정식은 한국인의 기본 정서인 자신과 타자가 일체시 되는 대동사상(大同思想)을 추구한다. 전체적인 조화와 통일을 추구하여 시간과 공간, 개체와 개체의 어우러짐을 추구한다. 전주한정식은 음식이 화려하더라도 재료의 성질을 해치지 않고, 종류가 많더라도 밥상 전체의 구성을 해치지 않는 '화이부동(和而不同)'의 유가사상이 발휘되어 있다(우리민속문화연구소, 2008).

7. 한스타일, 한식 및 전주음식에 대한 인식 조사

한스타일은 우리 문화의 원류로서 대표성과 상징성을 띄며 생활화, 산업화, 세계화가 가능한 한글, 한식, 한복, 한지, 한옥, 한국음악(한소리) 등 전통문화를 브랜드화하는 것을 말한다. 한스타일을 부각시켜 얻는 기대효과로는 전통문화에 대한 관심과 저변 확대, 상품화에 의한 경제적 부가가치 및 고용 창출, 그리고 대중문화 위주의 한류에 의한 '코리아 프리미엄' 향상 및 국가 이미지 제고 등이라 할 수 있다.

이에 가장 한국적인 도시이며, '맛과 멋의 고장'인 전주의 음식에 대한 인식을 알아 보고자 SNS와 이메일을 이용하여 2011년 10월 31일~11월 17

일까지 총 148명의 응답자(남자 68명, 여자 80명/ 20대 52명, 30대 24명, 40대 31명, 50대 35명, 60대 이상 6명/ 전주 거주 45명, 전주 외 전라북도 62명, 타지역 41명)를 대상으로 “한스타일, 한식 및 전주음식에 대한 인식조사”를 실시한 결과는 다음과 같다.

1) “가장 한국적인 도시, 전주”의 이미지를 가장 잘 드러낸 한스타일은?

대부분 한식 66명(44.6%)과 한옥 63명(42.6%)으로 답하였으며, 여전히 한식이 우위를 차지하기는 하나 최근 전주한옥마을이 슬로시티(2010.11.27)로 지정되고 관광객이 300만 명을 넘으며 한옥이 전주 한스타일의 대표 이미지로 떠오르고 있음을 알 수 있었다. 성별, 연령에 따른 유의적인 차이는 없었으나, 거주 지역에 따라 전주 거주자는 한옥을, 전주 외 거주자는 여전히 한식을 전주 이미지를 가장 잘 드러내는 한스타일로 인식하고 있었다($p < 0.01$). 이는 2009년 국가브랜드위원회에서 외국인을 대상으로 조사한 한국의 대표 이미지에서 김치, 불고기가 30.4%, 다음으로 한복 27.9%, 한글 16.1%로 나타난 것과는 조금 다른 양상으로 전주는 한식과 한옥이 대표 이미지이며, 2009년부터 국가적으로 진행된 한식세계화정책으로 오히려 전주의 한식은 우리나라의 대표 음식이라는 이미지가 희석되고 있음을 알 수 있었다.

2) 한스타일 중 가장 산업화 가능성이 큰 것은?

전주 한스타일의 대표 이미지에 대한 인식과는 달리 가장 산업화 가능성이 큰 한스타일로 성별, 연령 및 거주 지역에 따른 유의적인 차이 없이 전반적으로 한식(109명, 73.6%)을 꼽고 있었으며, 한옥(19명, 12.8%) > 한지(13명, 8.8%) > 한복(5명, 3.4%) > 한소리(2명, 1.4%) 등이 그 뒤를 잇고 있었다.

3) 전주의 음식으로 가장 추천하고 싶은 음식은?

전주의 가장 대표적인 음식인 전주비빔밥(84명, 56.8%), 한정식(37명, 25.0%), 콩나물국밥(17명, 11.5%), 전주막걸리(9명, 6.1%) 순이었으며, 성별과 연령에 따라서는 유의적인 차이가 없었으나, 거주 지역에 따라서는 유의적인 차이를 나타내 전주 거주자가 전주비빔밥을 추천하는 비율이 40%로 낮았으며, 한정식, 콩나물국밥, 전주막걸리 등으로 전주의 다른 음식으로 다변화하고자 하는 경향을 나타내었으며, 타지역 거주자들은 여전히 전주하면 '전주비빔밥'을 떠올리고 전주 대표 음식으로 추천하고 싶어하였다($p < 0.05$).

4) 전주에서 가장 복원했으면 하는 음식문화는?

가장 복원했으면 하는 전주의 음식문화로 조사 대상자의 78명(52.7%)이 전주의 가정식을 꼽았으며, 그 다음은 전주의 혼례음식(28명, 18.9%), 남부시장의 뽕뽕이비빔밥(21명, 14.2%), 경기전의 제례음식(18명, 12.2%)이었다. 성별에 따라 유의적인 차이를 드러내($p < 0.01$), 여성의 사회화, 현대사회로의 전환 등으로 집에서 가족이 모두 모여 밥상 받는 일이 줄어들고, 정성어린 차림의 가정식이 차차 사라져 가는 추세에서 남자(64.7%)는 여자(42.5%)보다 가정식의 복원을 더 바라고 있는 것으로 나타났으며, 여자들은 혼례음식(23.8%), 뽕뽕이비빔밥(20.0%)의 복원 등도 바라고 있었다. 또한 연령별로도 매우 유의적인 차이가 나타나($p < 0.001$), 20대는 뭔가 재미있을 것 같은 뽕뽕이비빔밥의 복원을 원하는 비율이 30.8%로 높았으며, 30·40대는 혼례음식과 제례음식과 같은 우리 전통성이 강한 음식문화의 복원에 대해서도 관심을 보였으며, 50대 이상에서는 가정식의 복원에 대한 관심이 가장 높았다. 이외에도 복원보다는 현대화, 과학화, 웰빙화 등이 더 필요하다는 응답자도 3명(2.0%) 있었다.

5) 한국 음식 중 세계화할 경우 가장 인기 있을 것 같은 음식은?

성별, 연령, 거주 지역에 상관없이 한식코스요리(71명 48.0%), 한 상 푸짐한 한정식(42명, 28.4%), 전통 한과와 떡(17명, 11.5%), 떡볶이, 순대 등 거리음식(13명, 8.8%)으로 답하였다. 이는 '한국알리기사업'을 추진 중인 한국이미지커뮤니케이션 연구원에서 2011.10.10~11.7까지 비슷한 기간에 한국인 303명과 외국인 211명을 대상으로 조사했던 결과와 비교해 보면 시사점이 있을 것으로 생각된다. 한국인은 푸짐한 한상차림(31.7%)보다 한식코스요리(47.5%)를 많이 선택한 반면, 외국인은 푸짐한 한상차림(42.2%), 한식코스요리(30.3), 거리음식(5.6%), 전통 떡과 한과(3.7%)로 한국인과 외국인의 한식의 세계화에 대한 인식에 차이가 있음을 알 수 있다. 이는 10년 전에 같은 조사에서 외국인들이 푸짐한 상차림에 대해 '어느 것부터 먹어야 할지 모르겠다. 한꺼번에 많은 음식이 나와 어떤 것은 식은 것을 먹게 돼 음식의 제 맛을 느낄 수 없다' 등 부정적인 평가가 많았던 반면, 최근에는 한류열풍의 영향과 관광에서 찾는 매력 등에 대한 사람들의 인식 변화로 오히려 푸짐한 상차림을 외국인들은 한식의 매력으로 인식하게 됐음을 알 수 있다. 연령에 따라 유의적인 차이를 보이지는 않았으나, 본 조사에서도 20대의 44.0%가 푸짐한 상차림을 세계화 유망 음식으로 꼽은 것은 무엇이든 받아들이려는 20대의 취향이 한식세계화정책을 펴는데 더 많이 참고되어야 할 것으로 생각되며, 상업화할 때 목표집단이 내국인이냐 외국인(한식세계화)이냐에 따라 한식의 형태(한상차림 vs 코스요리)에 대한 전략에 차이를 보여 다양하게 한스타일 상업화가 진행되어야 할 것임을 시사하고 있다.

6) 한국 음식문화의 특징은?

한국음식의 특징으로 다양한 조리법(60명, 40.5%)을 가장 많이 선택했으며, 그 다음으로 밥과 반찬으로 이루어진 국물문화(35명, 23.6%), 발효음

식의 발달(33명, 22.3%), 한상차림(16명, 10.8%)을 꼽고 있었다. 남자(46.3%)가 여자(33.8%)보다 다양한 조리법을 한식의 특징으로 생각하는 비율이 높아 성별에 따른 유의적인 차이를 나타내고 있었다($p < 0.05$).

7) 전주음식문화의 남다른 특징은?

전주음식의 특징으로 음식에 대한 극진한 정성과 가짓수(86명, 58.1%)를 가장 많이 선택했으며, 그 다음으로 다양한 식재료(33명, 22.3%), 발효음식의 발달(22명, 14.9%)을 꼽고 있었다. 전주음식의 특징에 대한 인식에는 성별과 거주 지역에 따른 차이는 없었으나, 연령에 따라 차이를 보여($p < 0.05$) 20대와 60대 이상에서는 극진한 정성과 가짓수(각각 71.2%, 83.3%) 다음으로 발효음식의 발달을 꼽았으며, 30~50대는 극진한 정성과 가짓수(각각 45.8%, 41.9%, 57.1%), 그 다음으로는 발효음식의 발달보다는 다양한 식재료(각각 33.3%, 45.2%, 25.7%)로 인식하는 경향을 보였다.

8) 전주 막걸리촌의 음식과 가맥음식을 전주음식문화로 추천하겠는가?

막걸리촌 음식은 119명(80.4%)의 응답자가, 가맥음식은 89명(60.1%)이 전주의 음식문화로 추천하겠다고 응답하였다.

전주막걸리는 용진막걸리, 포천이동막걸리와 함께 우리나라 3대 막걸리의 하나로 최근 막걸리의 인기와 함께 전주의 음식문화의 하나로 인정받고 있다. 막걸리 한 주전자에 20여 가지가 넘는 맛있는 안주가 따라나오는 막걸리촌 음식으로는 막걸리와 가장 잘 어울리는 부드러운 육질과 막걸리로 잡냄새를 제거한 홍어삼합, 묵은지, 두부김치, 부침개 이외에도 게장, 옥수수, 나물 반찬, 전, 생선구이, 찌꾸미, 대추강정 등이 나오며, 막걸리촌 지역에 따라 약간의 차이를 보이고 있다. 하지만 무료로 주는 푸짐한 안주와 그 맛으로 현재의 막걸리촌을 문화관광상품으로 만든 전주의 독특

한 음식문화이다.

또한 가맥은 가게 맥주의 준말로 위키백과에 대한민국 전라북도 전주시에서 시작한 편의점 형태의 술집으로 정의하고 있을 정도로 이제는 독특한 전주의 술문화이다. 가정용 주류를 업소처럼 판매한다는 점이나 안주를 조리해서 내놓는다는 점에서 현행법에 어긋나는 측면이 있지만 예전에 동네 어귀의 평상에서 음식을 나누며 담소하던 풍습에서 유래한 것으로 생각되며, 연탄불로 구운 황태와 갑오징어, 알싸한 양념간장, 두툼한 계란말이 등을 가맥음식으로 손꼽을 수 있다. 전주만의 음식 솜씨와 정성으로 어디서나 맛볼 수 있는 황태구이, 갑오징어구이, 계란말이라 하더라도 정과 맛이 담긴 특별한 먹을거리로 입소문을 타며 빈티지 관광의 한 요소로 유명세를 타지만 아직은 자랑할 만한 전주음식문화로 자리잡는 데는 시간이 필요할 것으로 생각된다.

8. 맷음말

이번 연구를 위해 저자가 수행한 설문조사에서 “가장 한국적인 도시, 전주”를 가장 잘 나타내는 한스타일로 한식을 가장 많이 선택한 것으로 보아 전주음식이 우리나라 한식을 대표하며, 전주의 이미지를 가장 잘 대표하는 것이 한식임을 알 수 있다. 대부분의 사람들이 이러한 인식을 갖고 있다는 것은 전주음식은 우리나라 사람들이 오랜 시간 먹고 마셔 왔던 너무나도 우리에게 익숙한 우리 음식의 특징을 고스란히 담고 있기 때문일 것이다. 밥과 국, 그리고 반찬으로 이루어진 반상차림이 상업적으로 발전한 가정식 백반과 한정식, 한정식이 한 그릇 음식으로 승화한 전주비빔밥, 그리고 우리 음식의 기본인 밥과 국이 한데 어우러져 만들어진 콩나물국밥이 전주를 대표하는 음식인 것을 보면 우리 한식의 모든 음식을 망라한 것이

전주음식임에 틀림없다.

또한 한식을 세계화할 경우 가장 유망한 음식으로 20대와 외국인들이 '한 상 푸짐한 한정식'을 꼽은 것은 무엇보다도 타문화와 구분되는 한국의 음식문화에 대한 궁금함, 알고자 하는 뜻이 숨어 있다. 가장 한국적인 것이 가장 세계적인 것이라는 말처럼 전통에 대한 이들의 인식이 변화해 가고 있음을 말해주고 있다.

전주라는 공간은 과거의 역사적, 지리적, 경제적 조건으로 보아 우리 음식문화로서의 정통성을 갖추고 있으며, 식재료의 다양성과 고유성을 확보할 수 있는 조건을 갖추고 있었음을 미루어 짐작할 수 있다. 다만 전주음식의 역사성과 풍요로움을 증빙할 고문헌이 전주지역에서 나온 것이 없어 아쉽기도 하고 못내 서운하기는 하나 일제시대와 해방 후 잡지와 신문, 저작에 소개된 전주의 음식문화는 전주를 '맛의 고장'이라 하는 이유를 알 수 있기에 충분한 내용을 포함하고 있었다.

하지만 전주가 전통문화도시로서 가장 한국적인 도시로서 우리에게 우리의 뿌리를 보여주고 알려줄 수 있는 공간으로 발전하고 남기 위해서는 전주음식문화의 정통성을 확보할 수 있는 고문헌을 찾아 연구할 수 있는 꾸준한 노력이 필요할 것으로 생각된다.

〈표 1〉 한스타일, 한식 및 전주음식에 대한 인식 조사

문항	구분	성별		χ^2 (P)	나이				χ^2 (P)	거주 지역			χ^2 (P)	전체
		남	여		20대	30대	40대	50대		전주	전주외 타지역	타지역		
전주의 이미지를 가장 잘 드러낸 한스타일	한옥	28 (41.2)	35 (43.8)	2,754 (.600)	2 (50.0)	9 (37.5)	12 (38.7)	14 (40.0)	2 (33.3)	24 (53.3)	24 (38.7)	15 (36.6)	24.52** (.002)	63 (42.6)
	한복	0 (0.0)	1 (1.3)		1 (1.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.2)	0 (0.0)	0 (0.0)		1 (0.7)
	한식	29 (42.6)	37 (46.3)		20 (38.5)	10 (41.7)	14 (45.2)	19 (54.3)	3 (50.0)	12 (26.7)	29 (46.8)	25 (61.0)		66 (44.6)
	한소리	4 (5.9)	3 (3.8)		1 (1.9)	2 (8.3)	3 (9.7)	0 (0.0)	1 (16.7)	6 (13.3)	1 (1.6)	0 (0.0)		7 (4.7)
	한지	7 (10.3)	4 (5.0)		4 (7.7)	3 (12.5)	2 (6.5)	2 (5.7)	0 (0.0)	2 (4.4)	8 (12.9)	1 (2.4)		11 (7.4)
	한글	0 (0.0)	0 (0.0)		0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)		0 (0.0)
	한옥	7 (10.3)	12 (15.0)	7,471 (.113)	10 (19.2)	3 (12.5)	4 (12.9)	2 (5.7)	0 (0.0)	6 (13.3)	12 (19.4)	1 (2.4)	8,947 (.347)	19 (12.8)
	한복	2 (2.9)	3 (3.8)		2 (3.8)	0 (0.0)	3 (9.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.2)	3 (4.8)	1 (2.4)		5 (3.4)

문항	구분	성별		χ^2 (P)	나이				χ^2 (P)	거주 지역			χ^2 (P)	전체
		남	여		20대	30대	40대	50대		전주	전주의 타지역	타지역		
	한식	49 (72.1)	60 (75.0)		37 (71.2)	18 (75.0)	18 (58.1)	30 (85.7)	6 (100.0)	34 (75.6)	41 (66.1)	34 (82.9)		109 (73.6)
	한소리	0 (0.0)	2 (2.5)		1 (1.9)	1 (4.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.2)	0 (0.0)	1 (2.4)		2 (1.4)
	한지	10 (14.7)	3 (3.8)		2 (3.8)	2 (8.3)	6 (19.4)	3 (8.6)	0 (0.0)	3 (6.7)	6 (9.7)	4 (9.8)		13 (8.8)
	한글	0 (0.0)	0 (0.0)		0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)		0 (0.0)
전주의 음식으로 가장 추천	전주비빔밥	37 (54.4)	47 (58.8)		30 (57.7)	12 (50.0)	16 (51.6)	22 (62.9)	4 (66.7)	18 (40.0)	38 (61.3)	28 (68.3)		84 (56.8)
	콩나물국밥	9 (13.2)	8 (10.0)		7 (13.5)	6 (25.0)	2 (6.5)	2 (5.7)	0 (0.0)	10 (22.2)	4 (6.5)	3 (7.3)		17 (11.5)
	한정식	16 (23.5)	21 (26.3)	2,077 (.722)	11 (21.2)	4 (16.7)	10 (32.3)	10 (28.6)	2 (33.3)	10 (22.2)	19 (30.6)	8 (19.5)	19,653* (.012)	37 (25.0)
	전주김치	1 (1.5)	0 (0.0)		0 (0.0)	0 (0.0)	1 (3.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (2.2)	0 (0.0)	0 (0.0)		1 (0.7)
	전주막걸리	5 (7.4)	4 (5.0)		4 (7.7)	2 (8.3)	2 (6.5)	1 (2.9)	0 (0.0)	6 (13.3)	1 (1.6)	2 (4.9)		9 (6.1)

문항	구분	성별		χ^2 (P)	나이				χ^2 (P)	거주 지역			χ^2 (P)	전체
		남	여		20대	30대	40대	50대		전주	전주외 타지역	타지역		
전주에서 가장 복원 했으면 하는 음식문화	경기전의 제례 음식	7 (10.3)	11 (13.8)	13.621** (.009)	5 (9.6)	4 (16.7)	5 (16.1)	3 (8.6)	52.38*** (.000)	7 (15.6)	6 (9.7)	5 (12.2)	6.935 (.544)	18 (12.2)
	남부시장의 뽕 뱅이비빔밥	51 (7.4)	6 (20.0)		16 (30.8)	1 (4.2)	2 (6.5)	2 (5.7)		4 (8.9)	10 (16.1)	7 (17.1)		21 (14.2)
	전주의 혼례음식	9 (13.2)	19 (23.8)		9 (17.3)	4 (16.7)	7 (22.6)	7 (20.0)		7 (15.6)	10 (16.1)	11 (26.8)		28 (18.9)
	전주의 가정식	44 (64.7)	34 (42.5)		22 (42.3)	14 (58.3)	17 (54.8)	23 (65.7)		25 (55.6)	35 (56.5)	18 (43.9)		78 (52.7)
	기타	3 (4.4)	0 (0.0)		0 (0.0)	1 (4.2)	0 (0.0)	0 (0.0)		2 (4.4)	1 (1.6)	0 (0.0)		3 (2.0)
한국음식 중 세계화 할 경우 가장 인기 음식	한식코스요리	31 (45.6)	40 (50.0)	5.692 (.223)	20 (38.5)	12 (50.0)	16 (51.6)	19 (54.3)	22.218 (.136)	20 (44.4)	27 (43.5)	24 (58.5)	12.532 (.129)	71 (48.0)
	한 상 푸짐한 한정식	17 (25.0)	25 (31.3)		23 (44.2)	5 (20.8)	8 (25.8)	6 (17.1)		15 (33.3)	15 (24.2)	12 (29.3)		42 (28.4)
	전통한과와 떡	11 (16.2)	6 (7.5)		5 (9.6)	2 (8.3)	3 (9.7)	6 (17.1)		2 (4.4)	13 (21.0)	2 (4.9)		17 (11.5)
	떡볶이, 순대 등 거리음식	5 (7.4)	8 (10.0)		4 (7.7)	3 (12.5)	4 (12.9)	1 (2.9)		6 (13.3)	5 (8.1)	2 (4.9)		13 (8.8)

문항	구분	성별		χ^2 (P)	나이					χ^2 (P)	거주 지역			χ^2 (P)	전체
		남	여		20대	30대	40대	50대	60세 이상		전주	전주외 타지역	타지역		
한국 음식문화의 남다른 특징	기타	4 (5.9)	1 (1.3)		0 (0.0)	2 (8.3)	0 (0.0)	3 (8.6)	0 (0.0)		2 (4.4)	2 (3.2)	1 (2.4)		5 (3.4)
	밥이 주식, 각 종 반찬은 부식 이며 국물있는 음식 즐겨먹음	17 (25.0)	18 (22.5)		10 (19.2)	7 (29.2)	9 (29.0)	7 (20.0)	2 (33.3)		12 (26.7)	15 (24.2)	8 (19.5)		35 (23.6)
	구이/조림/볶 음/전/생채/숙 채/전골 등 조 리법이 다양함	23 (33.8)	37 (46.3)	12.930* (.012)	25 (48.1)	9 (37.5)	9 (29.0)	14 (40.0)	3 (50.0)	19.617 (.238)	10 (22.2)	28 (45.2)	22 (53.7)	14.805 (.063)	60 (40.5)
	준비된 음식을 모두 한상에 차려놓고 먹음	13 (19.1)	3 (3.8)		3 (5.8)	2 (8.3)	7 (22.6)	3 (8.6)	1 (16.7)		9 (20.0)	6 (9.7)	1 (2.4)		16 (10.8)
	장류 김치 젓갈과 술 등 발효음식을 많이 먹음	15 (22.1)	18 (22.5)		10 (19.2)	6 (25.0)	6 (19.4)	11 (31.4)	0 (0.0)		13 (28.9)	12 (19.4)	8 (19.5)		33 (22.3)

문항	구분	성별		χ^2 (P)	나이					χ^2 (P)	거주 지역			χ^2 (P)	전체
		남	여		20대	30대	40대	50대	60세 이상		전주	전주외 타지역	타지역		
전주 음식 문화의 남다른 특징	기타	0 (0.0)	4 (5.0)		4 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)		1 (2.2)	1 (1.6)	2 (4.9)		4 (2.7)
	음식에 쓰이는 식재료가 다양 하고 풍부	21 (30.9)	12 (15.0)		2 (3.8)	8 (33.3)	14 (45.2)	9 (25.7)	0 (0.0)		13 (28.9)	10 (16.1)	10 (24.4)		33 (22.3)
	음식에 정성이 극진하고 상에 차리는 음식가 짓수 많음	37 (54.4)	49 (61.3)	9,186 (.057)	37 (71.2)	11 (45.8)	13 (41.9)	20 (57.1)	5 (83.3)	31,744* (.011)	25 (55.6)	37 (59.7)	24 (58.5)	12,661 (.124)	86 (58.1)
	쌀과 곡물로 만 든 떡, 죽, 전통 주가 발달	0 (0.0)	4 (5.0)		4 (7.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)		1 (2.2)	2 (3.2)	1 (2.4)		4 (2.7)
	별미 김치와 고 추장, 젓갈, 장 아찌 등 발효식 품이 잘 발달	8 (11.8)	14 (17.5)		8 (15.4)	5 (20.8)	3 (9.7)	5 (14.3)	1 (16.7)		3 (6.7)	13 (21.0)	6 (14.6)		22 (14.9)

문항	구분	성별		χ^2 (P)	나이					χ^2 (P)	거주 지역			χ^2 (P)	전체
		남	여		20대	30대	40대	50대	60세 이상		전주	전주외 타지역	타지역		
삼천동마걸리 음식 추천	기타	2 (2.9)	1 (1.3)		1 (1.9)	0 (0.0)	1 (3.2)	1 (2.9)	0 (0.0)		3 (6.7)	0 (0.0)	0 (0.0)		3 (2.0)
	예	51 (75.0)	68 (85.0)	2.333 (.127)	49 (94.2)	22 (91.7)	21 (67.7)	23 (65.7)	4 (66.7)	16,909** (.002)	36 (80.0)	49 (79.0)	34 (82.9)	0.244 (.885)	119 (80.4)
	아니오	17 (25.0)	12 (15.0)		3 (5.8)	2 (8.3)	10 (32.3)	12 (34.3)	2 (33.3)		9 (20.0)	13 (21.0)	7 (17.1)		29 (19.6)
가맥음식 추천	예	43 (63.2)	46 (57.5)	0.50 (.478)	35 (67.3)	16 (66.7)	21 (67.7)	16 (45.7)	1 (16.7)	10.06* (.04)	31 (68.9)	36 (58.1)	22 (53.7)	2.267 (.322)	89 (60.1)
	아니오	25 (36.8)	34 (42.5)		17 (32.7)	8 (33.3)	10 (32.3)	19 (54.3)	5 (83.3)		14 (31.1)	26 (41.9)	19 (46.3)		59 (39.9)
	합계	68 (46)	80 (54)		52 (35)	24 (16)	31 (21)	35 (24)	6 (4)		45 (30)	62 (42)	41 (28)		148 (100)

| 참고문헌 |

- 이성우, 『한국식품문화사』, 교문사, 1997.
- 윤서석, 『우리나라 식생활 문화의 역사』, 신광출판사, 2001.
- 전북음식문화연구회, 『전주 8미 및 장류 발굴 조사 보고서』, 전주시, 2001.
- 전북음식문화연구회, 『전라북도 향토전통음식 조리법 표준화에 관한 연구』, 전라북도, 1997.
- 전라북도 농촌진흥원, 『생활개선과 전북음식』, 1996.
- 전라북도, 『내고장 전북의 뿌리』, 1984.
- 이철수, 『전주야사』 1집, 전주시 관광협회, 1967.
- 신미경, 『전라북도 음식문화의 특성』, 전북음식문화연구회, 1995.
- 최승범, 『전라도 음식의 맛과 멋』, 전북음식문화연구회, 1996.
- 송화섭, 『전주음식문화의 역사적 배경』, 전주시, 2005.
- 주영하, 『향토음식 담론의 역사적 변화와 문화권론』, 2010.
- 이동희, 『조선시대 전주의 역사와 문화』, 2005.
- 우리민속문화연구소, 『전주음식스토리개발사업』, 전주시, 2008.
- 전북대학교 고고문화인류학과 BK21사업단, 『전주한정식 원형 구축 및 스토리개발사업 최종결과보고서』, 사)천년전주명품사업단, 2009.
- 정혜경, 『천년한식견문록』, 생각과 나무, 2009.
- 정낙원 · 차경희, 『향토음식』, 교문사, 2007.
- 이효지, 『한국음식의 맛과 멋』, 신광출판사, 2005.
- 이영은, 「전주음식에 대한 추임새」, 『새전북신문』, 2011. 8. 13.
- 이영은, 「전북 음식의 매력과 경쟁력은 무엇인가?」, 『전북일보』, 2010. 6. 1.