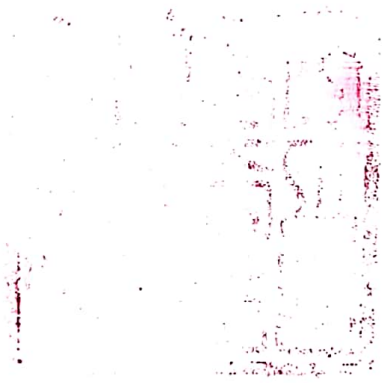


# 꽃심을 지닌 땅 전주 <sup>I</sup> 역사문화 편

전주역사박물관 엮음





전주학총서 31

## 꽃심을 지닌 땅, 전주

I. 역사문화 편

2015년 10월 10일 초판 인쇄

2015년 10월 15일 초판 발행

엮은이 | 전주역사박물관

교정교열 | 정난진

펴낸이 | 이찬규

펴낸곳 | 북코리아

등록번호 | 제03-01240호

주소 | 13209 경기도 성남시 중원구 사기막골로 45번길 14  
우림2차 A동 1007호

전화 | 02-704-7840

팩스 | 02-704-7848

이메일 | sunhaksa@korea.com

홈페이지 | [www.북코리아.kr](http://www.북코리아.kr)

ISBN | 978-89-6324-451-8 (93900)

값 20,000원

- 본서의 무단복제를 금하며, 잘못된 책은 바꾸어 드립니다.
- 이 도서의 국립중앙도서관 출판예정도서목록(CIP)은 서지정보유통지원시스템 홈페이지(<http://seoji.nl.go.kr>)와 국가자료공동목록시스템(<http://www.nl.go.kr/kolisnet>)에서 이용하실 수 있습니다.  
(CIP제어번호 : CIP2015034094)

발간사	10
축사	12

### 제1편 총론

1장 전주지역의 역사문화적 특질	21
2장 전주 풍류문화와 전주 정신	32
3장 전주의 풍수지리와 비보풍수	41

### 제2편 고대 전주

1장 구석기 이래 사람이 살아온 전주	57
2장 마한·백제의 땅 전주	73
3장 전북권의 중심으로 성장한 통일신라시대 전주	87

### 제3편 중세(고려) 전주

1장 후백제의 왕도 전주	101
2장 고려시대의 전주목	110



#### 제4편 근세(조선) 전주

1장	조선왕조의 발상지, 전주	125
2장	전라감영 소재지, 호남제일성 전주	139
3장	진위가 불분명한 정여립 모반사건	150
4장	임진왜란 때 수호된 전주성	162
5장	『조선왕조실록』을 지켜라! 2천 리 여정	175

#### 제5편 근대 전주

1장	관민협치, 동학농민혁명과 전주	189
2장	천주교의 성지 전주	202
3장	전주에서 꽃핀 개신교	220
4장	간재 전우(田愚), 구한말 지성의 시대적 고뇌와 처신	238
5장	일제강점기 전주의 공간 변화와 발전	247
6장	조선의 3대 시장 전주	256



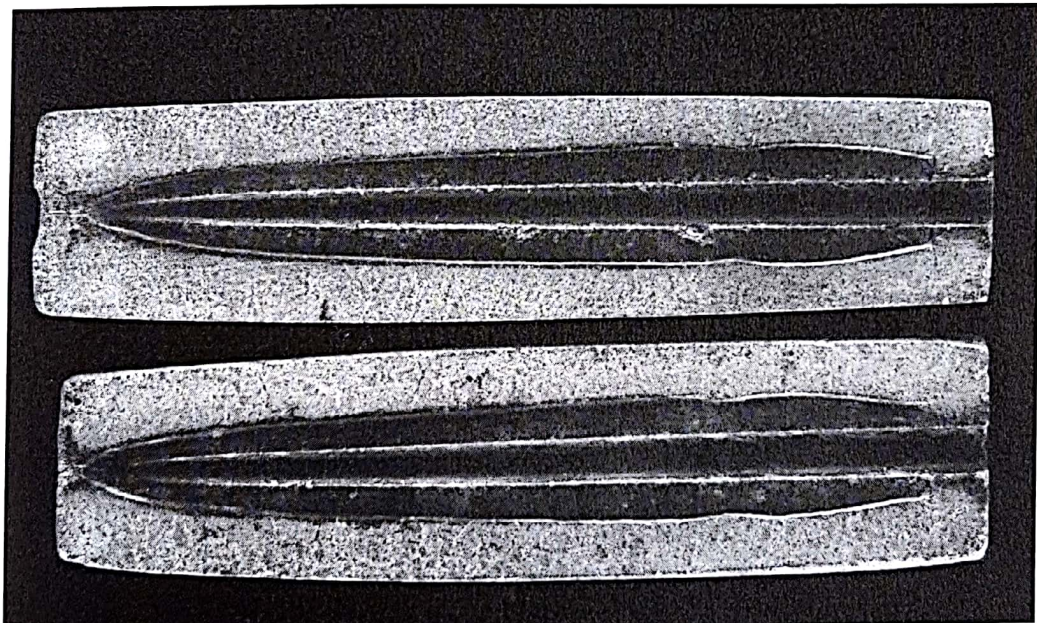
## 제6편 문화예술

1장	음식창의도시 전주	271
2장	귀명창의 동네 전주	284
3장	한지의 본가 전주	294
4장	완판본, 출판의 도시 전주	305
5장	선비정신을 담은 전주의 서화	317
6장	전주단오제 물맞이	326

전주역사 참고문헌	335
-----------	-----



몸돌 구석기 | 전주시 송천동 | 전주역사박물관 소장  
몸돌은 석기를 만들 때 돌을 떼어내고 남은 몸체 돌이다.



동검 거푸집 청동기 | 완주군 갈동 | 국립전주박물관 소장  
돌로 만든 세형동검 거푸집 한 쌍으로, 한 점의 뒷면에는 동과(銅戈: 창) 틀이 새겨져 있다.

었고, 특히 갈동 유적에서는 청동검과 청동 꺾창의 거푸집이 출토되어 청동기를 제작한 장인이 존재하고 있었음을 알 수 있다. 또 출토된 유물과 유적은 인근 익산지역과 함께 고조선의 마지막 왕인 준왕이 바다 건너 남쪽으로 내려온 것과 관련이 있는 것으로 보이며, 준왕의 남천을 전후하여 남부지방에 마한 집단이 형성되었으며 유적

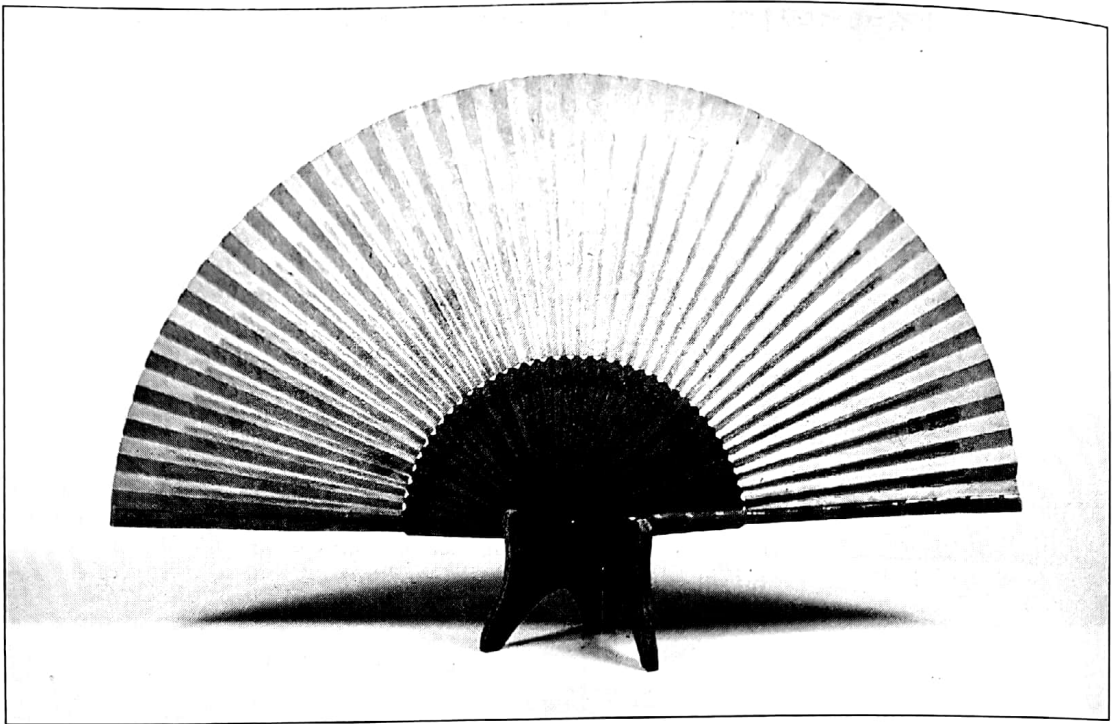
그럼에도 전주가 조선왕조의 발상지라는 인식은 전주지역에서만  
아니라 조선왕조를 통하여 일반화된 인식이었으며 이론(異論)의 여지  
가 없는 것으로 보인다.

조선왕조의 본향으로서 전주에는 이안사의 세거지로 전하는 이목  
대, 건국하기 전 이성계와 관련이 있는 오목대, 태종 10년(1410)에 어  
용전으로 건립되었던 경기전이 있다. 또 영조 연간 전주 이씨의 시  
조인 이한과 부인의 위패를 모시기 위하여 조성한 조경묘, 1899년  
(광무 3) 이한의 묘소로 전해지는 지역에 설정한 묘역에 단을 쌓고 조  
성한 조경단 등이 있다. 조선 후기 영조 때 경기전에 조경묘를 조성  
하고 건지산 일대에 이한의 묘역을 설정한 것이나 고종 연간에 관련  
유적들에 비석을 세우고 성역화를 진행한 것은 조선왕실과 왕조의  
정통성을 바로세우기 위한 조치라고 할 수 있다.

## 2) 지방행정의 중심

전주는 조선왕조의 본향일 뿐만 아니라 제주도를 포함하여 호남  
지방의 행정 중심으로 전라감영이 있던 곳이고, 단순히 지방행정의  
중심만이 아니라 호남지역의 경제·사회·문화의 중심이었음을 의  
미한다. 산업화 이전 농업을 기반으로 하는 조선왕조에서 농경의 중  
심지로서 호남지방이 국가 경제에서 차지하는 비중은 지대한 것이  
었고 그 중심에 전주가 자리하고 있었다. 전주는 지리적으로 호남평  
야로 대표되는 드넓은 서부 평야지대와 지리산을 으뜸으로 호남정  
맥이 있는 동부 산간지방의 중간지역으로, 평야지대와 산간지방의  
물산이 집중되는 곳이었다. 농업만이 아니라 각종 물산이 전주에 집





**합죽선** 故 이기동 作 | 전주역사박물관 소장

전라북도 무형문화재 고(故) 이기동 선자장이 제작하여 전주시에 기증한 부채이다.

중된 것은 동부 산간지방에서 산출되는 약재를 중심으로 형성된 약령시에서 그 예를 찾을 수 있으며, 또 전주는 물산을 중심으로 문화와 예술이 집중되는 곳으로서 좌도 농악과 우도 농악이 어우러지는 접점이었고 판소리, 정악, 한지, 합죽선, 인쇄 등 각종 예술과 상업, 공업의 중심이었다.

### 3) 조선시대 전주 문화의 공간적 특성

전주는 조선시대 왕조의 본향임과 동시에 지방행정의 중심이었으나 다른 한편으로 중앙정치에서는 차별적 대우를 받았으며, 이는 고려에서부터 이어져온 지역 차별과 맥을 같이하는 것이었다. 특히 '정여립의 난'으로 칭해지는 사건을 빌미로 전주지역은 중앙정치에

서 소외되었으며, 전주에는 중앙에서 파견된 관리와 그를 보좌하는 향리가 나름의 정치적·문화적 영역을 형성하였다. 대다수 민중은 그들 나름의 문화를 구성하였고, 중앙에 진출하지 못하거나 중앙정치에서 낙향한 양반들도 그들만의 문화를 형성하였다. 따라서 조선시대 전라감영을 중심으로 형성된 전주의 문화에는 양반과 향리, 민중의 문화가 혼재하였으며 물산과 더불어 전주 주변 지역의 문화와 예술들이 모여들었다. 이 때문에 일견 전주의 문화는 다종다양하여 공통적 특성을 파악하기가 쉽지 않은 것처럼 보이지만, 다양한 문화가 나름의 영역에서 혼재하고 있으며 신분의 차이를 떠나 영역을 공유하는 것을 전주의 문화적 특성으로 파악할 수 있다.

전주를 대표하는 음식의 하나인 비빔밥이 서로 다른 재료들이 뒤섞여 만들어지지만 각각의 재료가 가진 맛이 조화를 이루고 있는 것처럼 각각의 영역에서 형성된 작은 단위의 문화들이 전주 전체의 문화를 구성하며, 신분에 따라 정도의 차이가 있지만 서로의 문화를 일정 부분 공유하는 것을 전주 문화의 특성으로 파악할 수 있다. 이는 향리게층에서 형성된 것으로 보이는 판소리가 신분과 계층을 떠나 전주지역에서 공유되는 예술이었다는 점에서 이해될 수 있다. 또 중앙정치에 진출하지 못한 양반계층은 신분에서는 우위에 있었지만 경제에서는 향리게층이나 농상공업의 주체였던 민중과 큰 차이가 없었으며, 신분 차이는 조선 후기로 갈수록 간극이 좁아졌고 이는 문화나 사회에서의 보편성으로 이어졌다.

# 전주 풍류문화와 전주 정신

이동희(전주역사박물관 관장)

## 1. '전주 사불여'와 풍류문화

한자어 속담사전에 '전주 사불여(全州四不如)'라는 말이 있다. 전주의 특질을 논한 것으로 “벼슬아치가 아전만 못하고, 아전이 기생만 못하고, 기생이 소리만 못하고, 소리가 음식만 못하다.”는 뜻이다(官不如吏, 吏不如妓, 妓不如聲, 聲不如食)[임종욱, 『한국한자어속담사전』, 2001].

‘관불여리(官不如吏)’, 즉 벼슬아치가 아전만 못하다는 것은 전주 토착세력인 아전들의 세력이 중앙에서 부임해온 전라감사 일행보다 세다는 것이다. 전주는 전라도 일대를 통괄하는 전라감영이 설치된 곳으로, 전주 사불여에서 벼슬아치는 중앙에서 파견된 전라감사 일행을 뜻하며, 아전은 전라감영의 아전들이라고 할 수 있다.

전주 아전들이 득세했음은 조선 말 대원군이 지적한 조선사회의 3대 병폐에도 나타나 있다. 대원군은 충청도 양반, 평안도 기생, 전주 아전을 조선사회의 세 가지 큰 폐단으로 꼽았다(황현, 『오하기문』). 이렇게 전주 아전들의 세력이 컸던 것은 중앙 권력층과의 연계도 작용하였겠지만, 전주 토착세력들의 경제력이 크게 작용했을 것이다.



‘이불여기(吏不如妓)’, 즉 그렇게 대단한 아전이 기생보다 못하다는 것이다. 전주 기생들이 얼마나 빼어났는지를 잘 말해주는 것으로, 전주 기생들의 기예와 차림새를 높이 평가한 것으로 생각된다. 기생 하면 평양 기생을 떠올리지만 전주 기생 또한 출중했다. 전통의 시대에 기생의 기예는 풍류의 성격을 지니고 있다.

‘기불여성(妓不如聲)’, 즉 그런 기생보다 소리가 더 대단하다는 것이다. 전주가 소리의 고장임은 전주대사습놀이 가 잘 대변해준다. 조선 후기에 시작된 전주대사습놀이는 전라감영과 전주부영의 통인들이 소리꾼들을 불러 모아 경연대회를 펼친 소리의 대향연이었다. 통인은 전라감사와 전주부윤의 심부름꾼을 말한다. 전주대사습에서 인정받으면 조선 최고의 명창으로 예우되었다. 전주는 ‘귀명창의 동네’라고 불릴 만큼 소리를 듣는 청중의 수준이 높았다.

‘성불여식(聲不如食)’, 즉 소리보다 더 뛰어난 것이 음식이라는 말이다. 전주의 특질이 아전, 기생, 소리, 음식인데, 그중에서도 음식이 제일이라는 말이다. 전주 음식이 빼어나다는 것은 잘 알려진 사실이지만, 이처럼 잘 표현한 말도 드물 것이다. 비빔밥, 콩나물국밥, 한정식 등은 전주를 대표하는 음식들이다. 경제적으로 여유가 있고, 먹을거리가 풍부했던 것이 전주를 최고의 음식도시로 만들었다고 생각된다.

전주에는 한자속담사전에 실린 사불여와 다른 ‘사불여’도 전해오고 있다. 이철수 씨가 지역에 전해오는 설화라고 하여 『전주야사』에 수록해놓은 ‘전주 사불여’로, “벼슬아치가 아전만 못하고[반불여리(班不如吏)], 기생이 통인만 못하고[기불여통(妓不如通)], 술이 안주만 못하고[주불여호(酒不如肴)], 배가 무만 못하다[이불여창(梨不如薑)].”는 것이다(이철수,

『전주야사』, 1967).

‘관불여리’는 앞에서 소개한 한자속담사전의 ‘반불여리’와 같은 말이다. ‘주불여효(酒不如肴)’도 전주 음식을 예찬한 말이라는 점에서 앞서 소개한 ‘성불여식’과 의미를 같이한다. 술이 안주만 못하다는 ‘주불여효’는 천하명주도 전주 여인들의 안주가 있어야 제맛이 난다는 것으로, 전주지역 안주상에 차려놓은 음식의 맛깔스러움을 말해 준다. 전주 음식의 빼어남을 은유적으로 표현한 것이라고 할 수 있다.

누가 이런 ‘전주 사불여’를 만들었는지 알 수 없다. 전주지역에 전해지거나 한자어로 전해지는 것을 수록한 것으로, 그 명확한 출처는 알려져 있지 않다. 하지만 ‘전주 사불여’를 통해 전주는 토착세력이 강하고, 풍류문화가 매우 뛰어난 곳임을 파악하는 데는 무리가 없다. 전주는 문화예술이 발전한 풍류의 도시이다.

전주는 전통적으로 문화예술이 발전하여 일찍부터 ‘예향’이라고 칭해졌다. ‘전주 사불여’에 나오는 소리와 음식 외에도 서화(書畵), 출판문화, 한지 등이 매우 빼어난 곳이 전주이다. 창암 이삼만으로 대표되는 전주지역의 서화는 선비정신을 담은 서예와 문인화로 그 이름이 높다. 창암 이삼만은 조선 후기 3대 명필의 하나로, 그의 글씨체는 물이 흐르는 듯하다고 하여 ‘유수체’라고 한다.

전주는 또한 출판문화가 발달했던 곳으로, ‘완판본’이라는 이름으로 고소설을 비롯해 사서삼경 등 많은 책들이 출간되었다. 완판본이란 한양 경판본에 대비해 완산에서 출간한 책이라는 의미이다. 완산은 전주의 옛 지명이다. 전주에는 현재도 전라감영 책판이 5천여 장 남아 있어 출판도시 전주의 역사를 전해주고 있다.

전주는 이런 서화와 출판의 기반이 되는 우리 종이 한지 생산을

대표하는 곳이다. 전주는 한지의 본가로 불리기도 한다. 전주한지는 곧 전주 출판문화와 서화 발전의 밑거름이 되었으며, 전주부채 또한 질 좋은 전주한지가 기반이 되었다. 전주부채는 임금에게 올리는 진상품으로, 전라감영에 선자청을 두고 제작하였다. 후백제 견훤이 고려 왕건에게 선사하였던 것도 부채이다. 전주한지와 전주부채는 일찍부터 전주의 특산품이었던 것으로 추정된다.

## 2. 풍류문화에 깃든 전주 정신

최명희는 『혼불』에서 전주를 꽃심을 지닌 '저항과 풍류'의 도시라고 하였다. 꽃심은 싹을 틔워내는 힘, 새로운 사회에 대한 열정을 의미한다. 『혼불』에서 관련 대목을 옮겨보면 다음과 같다.

풍광도 수려하고, 물산도 풍부하며, 교통의 요지로서 사람과 물물의 왕래가 빈번하고, 군사적으로도 요충이 되는 전주 완산이 하등의 이유가 없는데, 그런 끔찍한 백안(白眼) 외면을 당했던 것이다. 그것은 꽃심을 가진 죄였는지도 모른다. 세월이 가도 결코 버릴 수 없는 꿈의 꽃심을 지닌 땅. 그 꿈은 지배자에게 근(根)이 깊은 목의 가시와도 같아서 기어이 뽑아내버리고자 박해, 냉대, 소외의 갖은 방법을 다하게 했다(최명희, 『혼불』 8권).

어쩌면 '저항과 풍류' 이 두 가지는 아주 상반되어 보인다. 그러나 이미 이루어 가진 자는 저항하지 않으며, 억울할 일이 없는 자, 혹은



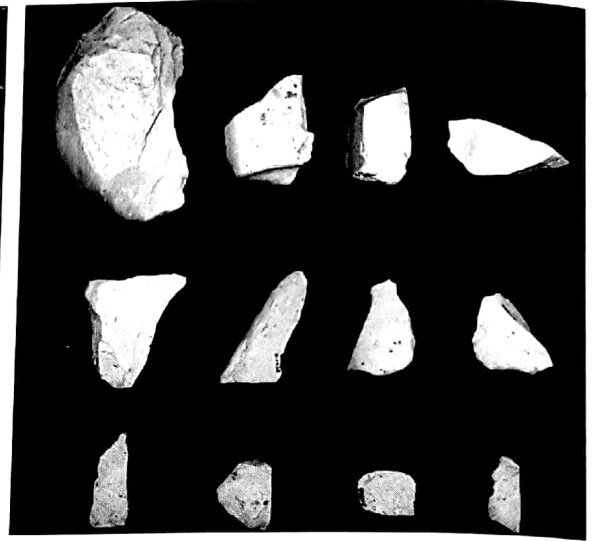
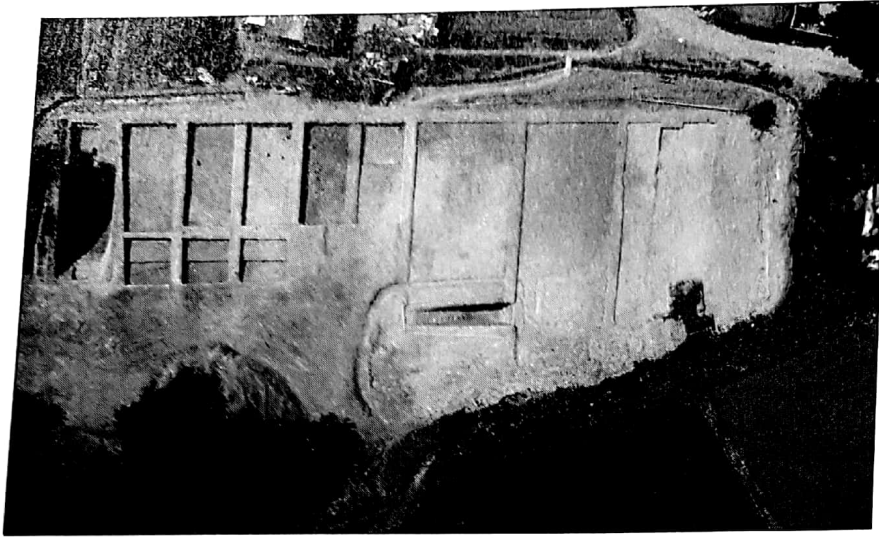
제가 개편되면서 주(州)가 설치되어 전북권의 중심으로 자리하기 시작했다. 후삼국시대의 전주는 후백제의 왕도로 자리하였고, 고려시대에는 전주목으로 나주목과 함께 전라도의 중심지가 되었다. 전라도라는 지명은 고려시대 전주목의 '전' 자와 나주목의 '나' 자를 따서 붙인 것이다.

전주는 고려 말 관찰사제가 시행되면서 조선왕조 500여 년간 전라감영이 설치되어 전라도의 수부(首府), 즉 으뜸도시로 자리하였다. 전주부성의 정문 풍남문에 '호남제일성' 편액이 걸린 것은 이런 연유이다. 즉 전주는 통일신라시대 이래 왕도로서, 전라도와 전북의 중심도시로서의 정치적 위상을 천 년 넘게 이어오고 있다. 전주처럼 천 년이 넘게 중심도시로서의 역사를 지금껏 지속하고 있는 곳은 드물 것이다.

한편 전라도는 조선 국가재정의 1/3을 담당한 조선 제일의 곡창지대였다. 동학 때는 국가재정의 반절이 전라도에서 나왔다고 한다. 매천 황현은 『오하기문』에서 “전라도는 재물이 풍부하여 서울사람들이 아들을 낳으면 호남에서 베풀시키는 것이 소원이었다.”고 하였다. 이처럼 전주는 호남의 수부였다.

전주는 또 교통의 요지로 물산이 집결되는 곳이었다. 전주는 전라도의 경제와 유통의 중심지였다. 남문밖장은 전라도 최고의 장으로 전국에서도 손꼽히는 큰 장이었다. 조선시대에는 전주성 사문 밖에 장이 섰을 뿐 아니라 인근에도 장이 서서 전주지역은 하루걸러 장이 서다시피 하였다. 전주는 평양, 대구와 함께 조선의 3대 시장이었다.

더불어 전주사람들의 개방성과 포용력이 주목된다. 전주사람들의 이런 특질은 조선 말 천주교와 동학농민혁명에서 찾을 수 있다. 전



송천동 사근리 유적 전경 및 출토유물 구성기 | 『전주 사근리유적』(전북문화재연구원, 2006)

은 대부분 후기 구석기시대로 편년된다.

## 2) 신석기 유적

신석기시대는 온난해진 환경에 적응하면서 정착생활을 하게 된 단계이다. 이 시대에는 간석기와 함께 빗살무늬토기가 제작된다. 간석기는 사용목적에 따라 사냥도구인 화살촉, 창, 낚시, 그물추, 작살 등과 공구인 도끼, 송곳, 숫돌, 농기구인 돌괭이, 보습, 반달돌칼, 조리도구인 갈돌 등으로 분류된다.<sup>9</sup>

신석기시대의 유적은 각종 개발사업으로 인해 발굴조사가 활발해짐에 따라 최근 들어 전주와 익산지역을 중심으로 조사되기 시작했다.

전주유통단지 건설사업 지구 내 장동 유적에서는 신석기시대 수혈유구 3기가 확인되었다. 수혈의 형태는 방형과 장타원형으로 그



효자5 유적 빗살무늬토기 출토 상태 신석기 | 『전주 효자5유적』(전북문화재연구원, 2009)

내부에서 빗살무늬토기와 석부 등이 출토되었다.<sup>10</sup> 아울러 전주·완주 혁신도시 부지 내 신평 유적에서는 신석기시대로 추정되는 타원형 수혈이 확인되었다. 수혈 내부에서는 의도적으로 매납한 것으로 추정되는 고배형 토기가 출토되었으며, 주변에서는 빗살무늬토기편과 이중구연토기편이 수습되었다.<sup>11</sup>

한편 전주 효자택지 조성지역 내 5유적<sup>12</sup>에서는 노지시설을 갖춘 방형의 집자리가 확인됨에 따라 전주지역 최초로 신석기인의 주거 형태를 알 수 있는 계기가 되었다.





전주 만성동 유적 출토유물 일괄 초기 철기 | 『전주 만성동 동경출토지 문화재발굴조사 약식보고서』  
(전주문화유산연구원, 2012)

있다.

또한 신평 유적<sup>23</sup>에서는 70기 이상의 대규모 토광묘군이 확인되었는데, 동경, 흑도장경호, 간두령, 세형동검 등 다양한 유물이 출토되어 이 시기의 장례문화를 살필 수 있는 중요한 유적으로 평가되고 있다. 이외에도 덕동 D·G 유적에서도 토광묘 내에서 다수의 유물이 출토된 바 있다.

## 5) 원삼국 유적

원삼국시대는 청동기와 고인돌이 소멸되는 시기를 말한다. 석기의 사용도 줄어들다가 없어지며, 한나라의 철기기술을 기반으로 한 문화가 전파되었다.



전주 송천동 유적 출토유물 원삼국시대 | 『전주 송천동 유적』(전주대박물관, 2004)

한반도의 남부지역에는 삼한이 성립되었으며, 당시 전주지역은 마한에 속해 있었다.

원삼국시대 집자리 유적은 만성동 · 여의동 · 송천동 · 평화동 · 장동 · 성곡 · 중인동 · 대정 · 유상리 등지에서 조사되었다.<sup>24</sup>

송천동 유적에서는 원삼국시대 집자리 66기 이상이 확인되었다. 집자리의 평면 형태는 방형 혹은 장방형이고, 규모는 대체로 한 변이 300~400cm 내외로 비슷하며, 내부시설로는 노지, 벽구 등이 있다. 출토유물은 장란형 토기, 호형 토기, 시루, 뚜껑 등 토기류와 철부 등의 철기류 등이다. 특히, 이 유적은 대규모 취락지라는 것뿐만 아니라 한 집자리 내에서 많은 양의 토기가 조사되어 당시 토기의 종류와 용도 등을 확인할 수 있으며, 탄화미와 곡물류 등이 남아 있어 당시의 식생활도 알 수 있는 자료를 제공해주고 있다는 점에서

서 발견되고 있는 초기 철기시대의 유구는 인근의 완주 갈동·덕동, 전주 마전·척동 유적 등에서도 확인되고 있어 마한시대에 이곳을 중심으로 소국이 형성되어 있었을 것으로 생각된다. 현재 전주 일대로 비정되고 있는 마한 54개국의 소국 명칭은 발견되지 않고 있다. 물론 원지국(爰池國)을 전주로 비정한 견해도 있지만, 근거가 매우 박약하다. 그로 보아 익산 금마지역으로 비정되고 있는 건마국의 영향력을 받고 있었던 지역으로 비정될 가능성이 크지만, 나름의 독자적인 세력의 존재도 상정해볼 여지는 남아 있다. 전주의 마한 세력도 시간이 흐름에 따라 백제에 편입되었다. 백제의 영향력을 받아 전주의 혁신도시인 안심·암멸 유적에서는 대규모의 백제 무덤이 발견되었다. 백제 무덤은 해발 34~39m 정도의 낮고 완만한 구릉지대의 정상부와 남동쪽 사면부에 위치해 있으며, 횡혈식 석실분·횡구식 석곽묘·수혈식 석곽묘 등 다양한 형식으로 발견되고 있다. 석실분 중에서 백제 관묘의 형태를 잡아주는 철제 관테가 발견되었다. 이 관테는 백제의 중앙에서 주로 발견되고 있는 것으로 보아 백제의 중앙인이 지방관으로 파견되었다는 증거일 것이다. 전주가 백제시대



토기단지 백제 | 전주시 중화산동 | 국립전주박물관 소장



요한 지역임을 보여주고 있는 내용이다.

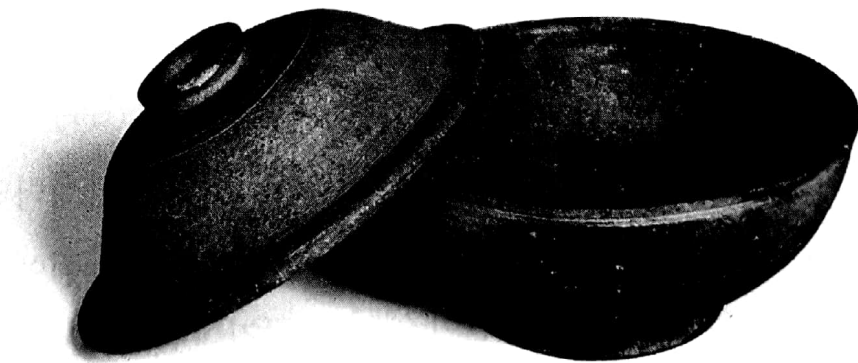
이 같은 상황에서 경덕왕 16년<sup>(757)</sup> 완산주는 전주로 명칭이 바뀌었다.

경덕왕 16년<sup>(757)</sup> …… 겨울 12월, …… 완산주를 전주(全州)로 고치고, 1주 1소경 10군 31현을 소속시켰다. 무진주를 무주로 고치고, 1주 14군 44현을 소속시켰다(『삼국사기』 「지리지」).

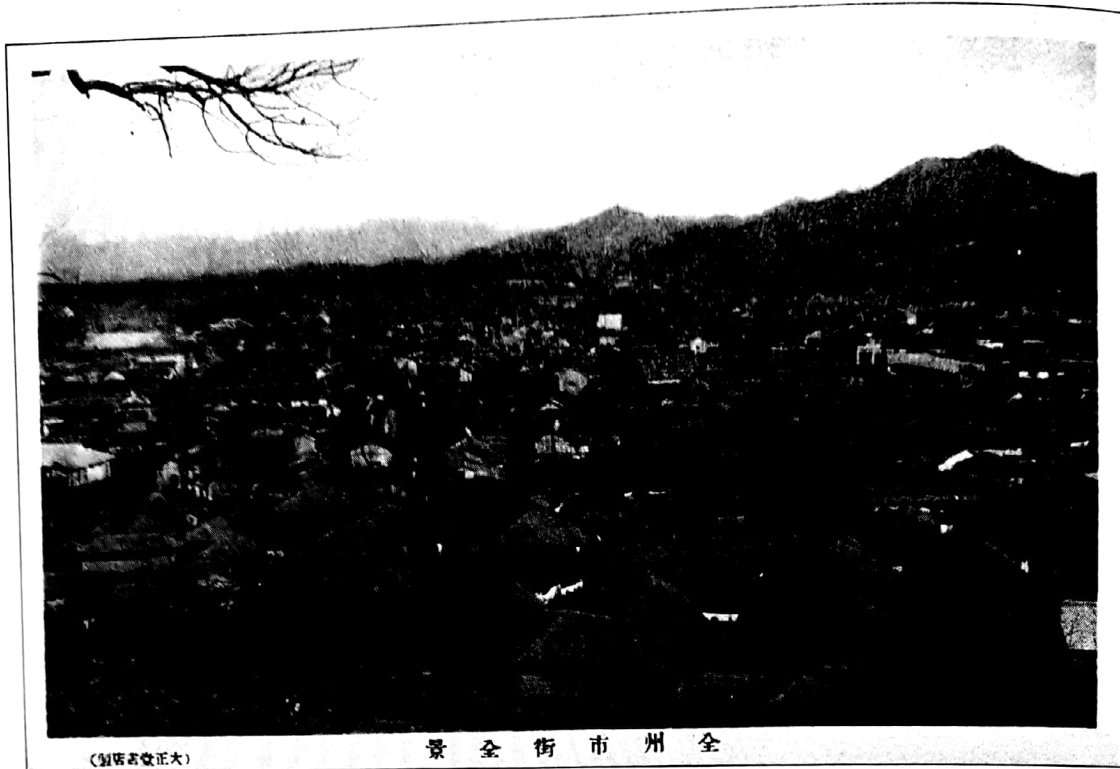
이 기사에 나타난 상황은 완산주의 명칭이 전주로 바뀐 사실을 보여주는 것으로, 이후 전주는 완산주와 함께 공식적인 명칭으로 자리 잡아 사용되었다.

한편, 앞서 이 지역이 갖고 있던 농업생산에서의 거점적인 성격은 더욱 부각되어 앞서 건립되었던 벽골제를 증축하는 데 전주 지역민이 중심이 되어 진행되었다.

원성왕 6년 봄 정월, 종기를 시중에 임명하여 벽골제를 증축하였다. 전주 등 일곱 주의 사람을 징발하여 이 공사를 하였다(『삼국사기』



토기유개합 통일신라 | 전주시 만성동 | 국립전주박물관 소장



전주시가지 1928년경 | 전주역사박물관 소장 사진엽서

를 거쳐 전주면의 행정구역 확장이 결정되었다. 이렇게 늘어난 면적은 약 52만 8,000평에 달하여 전주의 총 면적은 약 289만 5,000평이 되었다. 인구는 1929년 2만 2,686명에서 1930년 3만 7,842명으로 66.8%가 늘어났다. 1차 확장 후 1931년 4월 전주는 읍으로 승격되었다.

1차 전주 행정구역 확대와 전주읍 승격은 전주 도시 발전의 계기가 되었다. 1930년대 당시 전주읍은 총 호수 7,001호 중 공업 종사자 567호, 상업 및 교통업 종사자 1,831호로 상공업자가 전체 인구의 34%를 차지하는 상공도시로 발전하고 있었다. 주 생산물은 정미, 주류, 연초, 생사(生絲), 지류(紙類) 등으로 조선시대 평양, 대구와 함께 조선의 3대 시장으로 유명한 물류 도시로서 연간 거래액은 360만 엔을 넘었다.

전통적 행정 중심도시 기반의 전주는 조선시대 3대 시장의 기능

로 확대할 경우 공장지대 약 74만 평을 확보할 수 있다는 계획이었다. 이에 따라 1940년 제2차 행정구역 확장이 결정되었다.

1940년 2차 행정구역 확장으로 전주부의 면적은 약 774만 7,000평으로 늘어나 1차 행정구역 확장 이전의 면적에 비해 200% 이상 확대되었다. 완주군 이동면 검암리·인봉리·서신리·중산리와 우전면 석불리1부, 조촌면 상가리 등이 편입 대상지였으며 인구는 7,200명이 늘어나 5만 1,749명이 되었고, 거주 가능 면적은 편입구역 908만 3,985평이 늘어나 1,582만 6,985평으로 1인당 305.84평에 달하게 되었다.

도시의 외연이 확장되면서 전주는 전통적 행정 중심도시에 상공업 중심도시의 기능을 더하여갔다. 1922년 5개에 불과하던 전주 상업회사가 1938년에는 17개로 증가하였고, 조선인 상업회사는 1개에서 12개로 늘어났다. 1935~1939년 동안 보통시장의 거래액은 66만 6,000원에서 94만 9,000원으로 꾸준히 증가하였으며, 거래액 내용은 축류가 60~70%, 농산물과 수산물을 포함하면 1차 생산물이 80% 내외로 주류를 이루고 있었다. 전주지역의 공업화는 전라북도의 공장 추이가 1921년 26개에서 1930년 195개로 늘어난 것에 비하여 크게 늘어나지는 않았다. 전주는 중소기업이 주류를 이루고 있었으며, 면포, 죽제품, 제면, 일식 및 양식 가구류, 벽돌, 주철류 등의 생산이 매년 증가하였다. 전주 단선(團扇)과 선자(扇子), 지우산 등도 생산액이 150만 엔 이상이었다. 대규모 공장으로는 가타쿠라 제사공장, 전북제사 등이 있었다.

한편, 전주지역에서는 공장 유치 활동을 전개하고 있었는데 대표적인 것이 1935년 종연방적의 대마포 공장부지 10만 8,000평을 매

## 조선의 3대 시장 전주

소순열(전북대학교 교수)

### 1. 시장, 사람과 사람을 잇다

사람은 매일 많은 재화와 서비스를 소비하며 생활한다. 소비는 먹을거리나 옷과 같이 직접 필요한 것뿐만 아니라 쾌적한 생활을 위한 재화, 무형의 서비스까지 사람이 생활하는 데 중심을 이루고 있다.

시장은 물건을 사고파는 공간이다. 소비하기 위해서는 먼저 무엇인가를 생산해야 한다. 사람의 다양한 욕구를 만족시키기 위해 상품을 생산하여 소비자에게 제공하여야 한다. 시장이 바로 생산자와 소비자를 이어준다. 사고팔 것이 많아지면 시장은 성장한다. 시장이 성장하기 위해서는 다수의 소비인구, 교통의 발달, 산업경제의 양상, 생활수준 향상 등이 충족되어야 한다. 따라서 시장은 항상 생산과 유통의 최종결과물로서 그 당시의 경제상황을 반영하게 된다. 사회와 경제의 발전에 따라 시장은 확대되거나 흡수·통합되거나 사라져가는 것이다.

시장은 또 다른 사회적 삶의 공간이다. 시장은 사람들이 만나 소식이나 정보를 주고받으며 오락과 유흥을 즐기는 장이기도 했으며,



# 음식창의도시 전주

함한희(전북대학교 교수)

전주는 예부터 음식의 맛으로 유명한 고장이다. 전주 인근에는 너른 평야가 펼쳐져 있고, 가까이에 산과 바다 그리고 강이 고르게 둘러쳐져 있기에 풍부하고 다양한 식재료를 구하는 데 유리한 곳이었다. 천혜의 자연환경과 더불어 멋을 추구해온 선조들의 발달된 미감 덕택에 조리 솜씨가 여느 지방보다 뛰어났다. 오늘날 유명세를 타고 있는 전주의 음식 맛은 다양한 자연과 인문환경이 고르게 작동되면서 누대에 걸쳐 전승되어온 것이지, 어느 날 갑자기 만들어진 것이 아니다. 이러한 이유에서 전주 음식은 역사적이고 문화적인 맥락에서 이해하려는 노력이 필요하다.

## 1. 음식문화 발달의 배경

특정한 지역의 음식문화가 발달하기 위해 필요한 몇 가지 전제조건이 있다. 세계적인 명성을 얻고 있는 음식의 고장이 가지고 있는 공통된 특징으로 미루어 짐작해볼 수도 있다. 무엇보다 식재료를 풍

부하게 얻을 수 있고, 인구와 물자 유통이 활발한 곳에서 음식문화가 꽃피운다. 뿐만 아니라 그림의 미학으로 조리된 음식의 종류가 많은 곳이 음식의 메카라고 불린다. 오래된 생활의 지혜가 듬뿍 담긴 음식들이 지역의 문화적 위상을 드러내게 된다.

전주도 음식문화가 발달할 수 있는 자연적·사회적 환경을 가지고 있었기에 한국 전통음식의 중심에 서게 된 것이다. 전주는 산, 평야, 바다, 강을 모두 끼고 있어서 다양한 식재료를 구할 수 있는 좋은 지리적 여건을 가지고 있다. 국내에서는 가장 넓은 호남평야의 곡물과 소채류, 노령산맥의 명산에서 나오는 임산물, 서해의 해산물, 만경강과 동진강의 민물고기 등에서 나오는 다양한 식재료로 산해진미가 만들어질 수 있었다. 농업국가 시대였던 조선시대로 거슬러 올라가면, 전주 주변의 평야지대가 국내 농업생산을 주도하는 곳이었으며, 서울과 평양에 이어 사람들이 많이 사는 도시였다. 그래서 의주 및 충주와 더불어 전주는 조선의 5대 도시로 꼽혔다. 고대에는 '완산(完山)'이라고 불렸으나 754년에 전주로 개칭되어 오늘에 이른다. '완(完)'과 '전(全)'은 모두 '온전하다'는 의미이므로 사람들이 살기에 편안한 곳이라는 뜻으로도 풀이된다.

음식문화가 발달하기 위한 두 번째 조건인 지역의 인문환경이 어떠했는지도 살펴볼 필요가 있다. 전주는 10세기경 후백제의 왕도이기도 했으며, 조선왕조를 개창한 전주 이씨의 근거지로서 왕조의 뿌리라는 지역적 특징을 가진 도시이다. 이러한 사실은 전주의 문화적 위상과도 무관하지 않다. 전라도 양반들만이 아니라 일반인들도 격조 있는 문화를 자랑거리로 삼아왔기에 전주는 예부터 양반도시라는 이름을 얻어왔다. 양반이 많아서라기보다는 전주 사람들이 누리

는 문화를 그렇게 평가해온 것이다. 예(禮)와 예(藝)를 중히 여기는 전주 사람들이 양반처럼 생활한다고 본 것이다. 이 두 가지를 누리고 살았던 전주 사람들이 이 고장을 예향(藝鄕)으로 만들기도 했다.

음식도 예향을 이루는 데 중요한 자리를 차지하고 있었다. 사람들이 모여서 예의를 갖추고 예술을 즐기려면, 술과 음식의 격도 자연스럽게 높아지게 마련이다. 이러한 분위기 아래 전주 사람들의 미각이 발달되었고, 미식이 나오게 된 것이다. 그래서 “전주에 가면 수령보다 아전이 낫고, 아전보다는 기생이 낫고, 기생보다는 소리가 낫고, 소리보다는 음식이 좋다.”는 말도 전해지고 있다.<sup>1</sup>

전주는 오랫동안 호남 일대의 정치, 경제 그리고 문화의 중심지였다. 전라도 감영은 호남 일대를 다스리는 지방정치의 중심지였다. 뿐만 아니라 전주에는 큰 시장이 형성되어 있어 인근에서 생산되는 산물의 집산지로 경제 활동도 활발했다. 비근한 예로 조선 후기 남밖장(현 남부시장)이 전국의 6대 시장 중 하나로 꼽혔다.<sup>2</sup> 조선왕조 내내 정치, 경제, 문화의 중심지를 누려온 전주에서 음식문화가 발달한 것은 당연한 결과이기도 하다. 여기에 더하여 위에서도 설명한 바와 같이 천혜의 자연지리적 환경이 제공하는 풍부한 식재료 덕분에 전주의 음식은 전국적으로 명성을 얻을 수 있었다.

## 2. 전주 음식의 특징

지금까지 전주 음식의 특징을 설명한 여러 자료를 검토해서 간결하게 정리한 글에 따르면, “전주로 대표되는 전라도 음식은 흔히 다



양한 농수산물의 공급으로 식재료가 풍부하고, 상차림에 음식의 가짓수가 많으며 사치스럽고, 기후가 따뜻하여 음식의 간이 센 편이고, 고춧가루도 많이 쓰므로 맵고 자극적인 것이 특징”이라고 한다.<sup>3</sup> 또 전주 음식을 설명할 때 빠뜨리지 않고 소개되는 것이 비빔밥과 콩나물국밥이며, 전주의 팔미(八味, 여덟 가지 미식) 또는 십미(十味, 열 가지 미식)를 거론하기도 한다. 이처럼 전주 음식의 특징을 설명하는 데 있어서 식재료, 조리방법, 맛 등에 초점을 맞추거나, 지역의 대표적인 음식을 중심으로 설명하는 것이 일반적이다. 여기에 더하여 이 책에서는 음식과 관련된 문화를 종합적으로 분석해서 그 특징을 열거해 보고자 한다.

#### 1) 예(禮)와 예(藝)를 갖춘 전주 음식

우리나라는 전통적으로 예절을 소중히 여겨왔다. 유학사상에 기대어 굳이 어렵게 설명하지 않더라도 사람들이 더불어 살아가기 위해 가장 필요한 덕목이 예절이기 때문이다. 가족과 사회 그리고 국가를 유지하기 위해 필수적으로 지켜야 하는 것이 예(禮)였다. 그 일환으로 반가(班家)에서는 ‘봉제사 접빈객(奉祭祀 接賓客)’을 중시했다. 이러한 전통은 반가에서만 아니라 다른 계층으로도 확산되어 제사를 모시는 일과 손님을 극진하게 대접하는 일은 사회 전체가 지켜야 하는 규범으로 자리하고 있었다. 손님들의 식사와 주안상을 차리는 일은 집안 여성들의 몫이었는데, 과거에는 오늘날처럼 음식점에서 대접하는 일이 가능하지 않았기 때문이다. 각 집안마다 여성들의 손맛이 좋은 전주에서 음식이 유명해진 것은 외부에서 온 손님들의

입담을 통해서였을 것이다. 예의를 갖추어서 정성껏 대접하던 솜씨가 널리 알려지면서 전주의 음식이 이름을 얻었다고 본다.

음식은 준비에서부터 상차림, 대접할 때, 먹을 때, 나눌 때 모두 예절을 필요로 한다. 전주의 전통음식은 예로 시작해서 예로 마무리 짓는 음식이었다고 해도 과언이 아니다. 좋은 식재료를 가지고 정성을 쏟아 조리한다는 것이 바로 음식 예절의 기본이었다. 먹는 사람들을 생각해서 몸에 좋은 음식을 준비하고, 푸짐하면서도 맛깔스럽게 만들어내는 일이 바로 전주 여성들의 손맛에서 나왔다. 음식을 예술의 경지로 이끈 것도 남을 배려하는 마음과 예의에서 나온 것이라고 볼 수 있다. 여성들의 솜씨가 먹는 이들의 미각과 시각을 모두 충족시키면서 감동까지 선사한 것이 바로 전주 음식이었다.

## 2) 향토적 특색을 충분히 이용한 전주 음식

지역의 특산물을 이용하여 전승 비법으로 조리하는 음식을 향토 음식이라고 부를 수 있다. 전주에는 오래전부터 전주의 팔미 또는 십미라고 꼽히는 음식들이 있다. 오랜 세월 구전되어온 이야기를 가람 이병기 선생은 『근음삼수(近吟三首)』에서 언급하였고(1950년대 초), 이어서 이철수도 『전주야사』(1967)에서 콩나물과 미나리를 더하여 십미를 소개하였다.<sup>4</sup> 사람들마다 다소 차이는 있는데, 최근 많이 인용되고 있는 전주 팔미는 기린봉 열무, 신평리(현 송천동) 호박, 한내 무, 상관 게, 전주 남천 모자(모래무지), 선왕골 파라시, 대흥리 서초, 오목대 황포묵이다.<sup>5</sup> 이러한 향토음식들이 이제는 노인들의 기억 속에만 남아 있다. 전주 사람들이 그리워하는 추억의 음식들을 몇 가지 간추

려서 소개하면 다음과 같다.

- 삼례게장: 만경강 지류인 삼례 한내에서 잡은 민물 게로 만들어서 맛이 독특하다.
- 황포묵: 원래는 녹두로 만드는 청포묵인데, 전주에서는 황포묵으로 불린다. 전주의 특수한 생태환경 아래서 키운 녹두와 철분이 많은 물 때문에 노란색을 띠고 있다고 해서 붙여진 이름이다.
- 모래무지찜: 모래무지찜은 전주천에서 잡은 것으로 만들어야 제맛이라고 한다. 모래무지는 진흙에서는 살 수 없는데, 전주천은 사질의 토양을 가지고 있어서 모래무지가 서식하기 좋은 환경이었다.
- 토하젓: 전주 십미에서는 빠졌지만, 민물새우를 몇 년 삭혀서 만든 것이 토하젓이다. '젓갈의 꽃'이라고 한다. 보성강 상류에서 잡은 민물새우로 만든 것이 제일 맛있었다고 한다.

타 지역에서도 생산되는 평범한 식재료들로 만든 음식이라도 전주에서는 색다른 맛으로 다시 태어난다는 것이 전주 미식가들의 주장이다. 황포묵과 토하젓 그리고 게장 등이 그러한데, 메밀로 만든 평범한 청포묵이 전주에서는 황포묵이 되며, 보성강에서 잡은 민물새우도 전주에서 만들어야 토하젓의 독특한 맛을 낸다는 것이다.<sup>6</sup>

### 3) 발효음식, 묵힌 음식, 기다림의 음식

음식의 맛을 말로 표현하기는 매우 어려운 일이다. 그만큼 맛이 가지고 있는 다양하고 복잡한 것을 언어가 따라가지 못하기 때문



이다. 또한 환경, 계절, 날씨, 개인적인 감정에 따라 음식 맛은 천차 만별로 느껴지기 때문에 더더욱 음식 맛을 말로 구사하기 어려울 때가 많다. 전라도에서는 맛을 표현하는 독특한 말이 있는데, 이 말의 정확한 뜻은 음식을 앞에 두고서야 표현과 설명이 가능하다. “음~ 이 음식은 ‘게미’가 있네.”라고 할 때, 음식상을 마주하고 앉은 상대방에게는 그 뜻이 전달된다. ‘게미’는 깊고 은근한 음식 맛이라는 뜻을 가지고 있는 것 같기도 하고, 입에 딱 맞는 맛이라는 뜻 같기도 하다. 전라도 방언이기 때문에 글자 표현에 있어서는 ‘게미’, ‘개미’ 그리고 말투에 따라 ‘갱미’, ‘겻미’ 등 다양하게 발음되기도 한다.’

게미가 있는 맛을 내기 위해 음식 전문가들이 공통되게 지적하는 것은 장류(된장, 고추장, 청국장)와 젓갈의 사용이 중요하다고 한다. 장류나 젓갈은 발효음식의 대명사이고, 묵히고 기다려야 제맛을 내기 마련이다. 즉 자연의 이치를 따르되, 정성을 다해 만들어야 제대로 된 맛을 기대할 수 있다는 것이다. 과거에는 장을 담글 때 택일이나 고사를 지내기도 했을 정도로 온갖 정성을 다했다. 최근에는 집집마다 장을 담그는 일도 줄었으니 이러한 풍속도 사라졌다.

발효음식은 묵히고 기다리는 ‘정성어린 음식’임에는 틀림없다. 음식을 만드는 사람의 마음가짐과 솜씨가 어우러져 독특한 맛을 내며 건강에도 좋은 발효음식이 전주 음식의 기둥이 되어왔다.

### 3. 전주의 대표 음식

#### 1) 비빔밥

전주비빔밥의 특징은 유독 나물을 많이 넣어서 맛과 영양을 고루 취할 수 있도록 한다. 채식 선호도가 높은 요즈음 인기를 얻고 있을 뿐더러 건강식이라는 이미지를 갖게 되었다. 전주비빔밥의 특징을 한마디로 말하기는 어렵지만, 전주에서 생산된 콩나물을 사용한다는 점과 오색·오미 등 계절에 따른 신선한 채소 30여 가지를 넣어서 만든다는 점 등을 들 수 있다. 고명으로는 은행, 잣, 밤, 호두 등을 사용하면서 색을 맞추는 한편, 영양학적으로도 완전식품이 되도록 한다. 비빔밥의 어원은 ‘골동지반(汨董之飯)’인데, 순조 재위 시 홍성모가 지은 『동국세시기(東國歲時記)』(1849년)에 나오는 이름이다. 여러 가지 음식을 넣고 비볐다는 뜻으로 해석한다. ‘부빔밥’이라는 기록도 있는데, 이는 19세기 말에 지은 것으로 알려진 작자미상의 『시의전서(是議全書)』 및 1913년에 나온 『조선요리제법(방신영 저술)』에도 비빔밥의 옛 명칭이 나타나고 있다.<sup>8</sup> 조선시대에도 비빔밥을 먹기는 했다는 점은 분명하지만, 유래를 알고 싶어 하는 사람들에게 들려줄 수 있는 명쾌한 답은 없다. 유래에 대한 여러 가지 설이 있는데, 다음의 네 가지를 추려보았다.<sup>9</sup>

- 궁중음식설: 임금님이 드시는 수라는 크게 네 가지(흰수라, 팔수라, 오곡수라 그리고 비빔수라)가 기본이었다. 그중 비빔수라는 점심때나 종친을 대접할 때 주로 내놓는 밥이었다고 하는데, 그것이 민가에 전

해졌다는 설이 있다.

- 음복설: 제사 때 조상신께 바친 음식을 의식이 끝난 후 함께 나누어 먹었다는 데서 비빔밥이 유래되었다.
- 공동체 음식설: 농번기에는 노동의 강도가 심해서 여러 끼니를 먹으면서 일을 하게 된다. 이때 구색을 갖춘 상차림을 준비하기 어려워서 간편하게 먹을 수 있도록 고안된 식단이라는 설이다.
- 선달그믐날 묵은해의 남은 음식을 없애기 위해 남은 음식을 밥에다 비벼먹었다는 설이 있다.

평양, 해주, 진주의 비빔밥도 잘 알려져 있다. 비빔밥으로 유명한 도시들의 공통점으로 각종 의식이 많았다는 주장도 있다. 의식이 끝나고 나서 참여한 사람이 함께 모여서 나누어 먹었던 비빔밥이 그 도시의 대표적인 음식이 되었다는 것이다. 전주에서도 경기전에서 종묘행사가 있었는데, 종묘제례가 끝나고 나서 관리들과 참여한 사람들이 함께 제사음식을 나누어 먹는 일이 잦았다는 것이다. 결국 비빔밥이 발달하게 된 이유가 여러 사람들이 함께 간편하게 먹을 수 있다는 점을 든다.<sup>10</sup>

전주비빔밥에는 다채로운 재료가 들어간다. 콩나물을 비롯한 각종 계절 나물, 황포묵, 쇠고기, 고추장 등을 넣어 만든다. 밥을 지을 때도 육수를 부어서 짓는데, 이는 밥알이 서로 달라붙지 않고 나물들과 잘 섞일 수 있도록 하기 위함이다. 좋은 식재료를 쓰는 것이 비빔밥의 맛을 내는 데 필수적이며, 각종 나물의 간도 잘 맞추어야 맛이 어우러진다. 전주비빔밥에는 콩나물과 함께 황포묵이 꼭 들어간다. 현재는 치자 물을 들여서 노랗게 만들지만, 예전에는 전주 땅에



서 자란 녹두와 물을 사용하게 되면 자연스럽게 황포묵이 되었다고 한다.

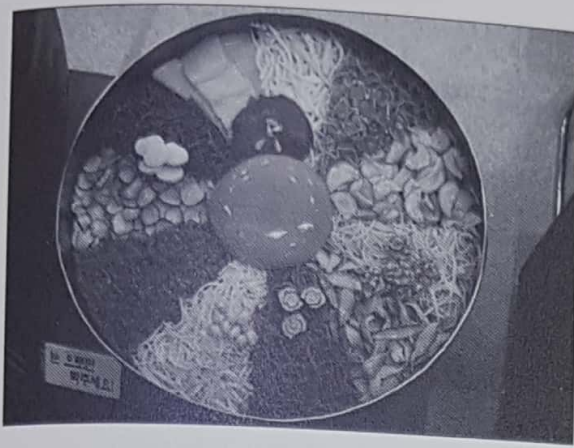
오색의 나물과 고명을 섞는데, 이때 녹색(미나리, 호박, 오이 등), 붉은색(당근, 고추장, 대추, 육회 등), 황색(콩나물, 달걀, 황포묵, 호두 등), 백색(무, 도라지, 밤, 잣 등), 흑색(표고, 다시마, 고사리 등)의 재료가 어우러지면 완벽한 영양식이 된다. 오색을 통해 오감을 자극해주는 효과도 있고, 음식은 미각과 시각을 동시에 작동시킬 때 더 맛있게 느끼게 마련이다. 이러한 사실을 일찍이 깨달은 사람들이 바로 전주 사람들이다.

## 2) 전주의 콩나물국밥

전주의 콩나물은 고소하면서도 맛있다. 한국인은 콩을 단백질 공급원으로 여겨 오래전부터 많이 먹어왔다. 여러 가지 콩을 사용해서 식재료 및 식품으로 다양하게 개발했는데, 콩나물만큼 대중적인 것은 없다.<sup>11</sup> 콩나물은 손쉽게 키워서 다양한 방법으로 조리해서 먹을 수 있어서 서민들이 가장 애용하는 식품이다. 유독 전주의 콩나물은 맛있기로 유명해서 이를 이용한 콩나물국밥 또한 맛이 있다. 타 지역에서 흉내 낼 수 없는 것이 콩나물국밥이라고도 한다.

일제강점기에는 콩나물국밥을 ‘탁백이국’이라고도 불렀다. 뚝배기에 끓여 나온다고 해서 붙여진 이름인데, 그 맛이 일품이었다고 한다. 맛을 내는 고기가 전혀 들어가지 않고, 콩나물과 소금만을 사용해서 만들었는데도 맛이 뛰어나다는 잡지 기사도 남아 있다.<sup>12</sup> 전주의 물로만 기른 콩나물이 그 맛을 좌우하는데, 자연환경, 식재료, 만드는 사람들의 솜씨가 어우러지는 별미임에 틀림없다.





오방색 고명을 얹은 전주비빔밥



콩나물국밥

콩나물국밥은 원래 가격이 저렴해서 서민들이 즐겨 먹던 음식이다. 특히 장날 장에 모인 사람들이 손쉽게 먹을 수 있으면서도 당시 부유한 사람들도 즐겨먹었다고 한다. 콩나물국밥의 유래와 관련해서도 여러 가지 설이 있는데, 이 가운데 남부시장에 나무를 쥘어지고 온 나무꾼을 비롯해서 새벽부터 집을 나선 장날의 객들을 위해 저렴한 가격으로 따뜻하게 먹을 수 있는 국밥에서 시작되었다고 한다.

#### 4. 맷는말

이 장에서는 전주 음식이 명성을 얻게 된 배경에서부터 특징에 이르기까지 간략하게 검토해보았다. 전주 음식이 유명해진 것은 단지 음식의 맛뿐만 아니라 문화적인 특성 때문이라는 점에 주목해보았다. 한 지역의 음식이 발달하게 된 배경에는 자연과 인문사회적 요건이 충족되어야 하는데, 전주를 둘러싸고 있는 자연환경이 어떻게 유리하게 작용했는지도 약술했다. 한편, 전주 음식문화의 특징으로

는 예(禮)와 예(藝)를 갖춘 완전한 음식이라는 점을 강조했다. 특히 기다림의 미학으로 완성하는 발효식품이 근간이 되어 전주 음식이 '게미'를 가지게 된다는 점도 새삼스레 들추어보았다.

전주의 비빔밥과 콩나물국밥은 전주 음식의 대명사가 되었지만, 아쉬운 것은 전주 지역 여성들의 손맛과 정성이 깃든 다채로운 음식들이 점차 빛을 잃어가고 있다. 전주가 유네스코 음식창의도시로 지정된 것은 지속 가능한 음식문화의 발전을 기대하고 있기 때문이다. 전주가 명실공히 국제적인 음식도시로 거듭나기 위해서는 전주 사람들이 가지고 있는 손맛과 음식에 대한 각별한 관심 그리고 전통에 바탕을 둔 창의성을 발굴하는 데 더욱 힘을 기울여야 할 것이다. 그렇지 않으면 유네스코 음식부문 창의도시의 맥이 끊어질까 두렵다.

전주 음식은 전주 시민의 자긍심의 원천이며 정체성의 일부이기 때문에 그 전통을 이어갈 수 있도록 시민적 차원의 노력과 관·학계로부터 지속적인 뒷받침도 필요하다.

---

1 속칭 '사불여설(四不如說)'이라고 하는 말의 어원은 분명하지 않다. 속설로 전해지면서 세대에 따라 내용도 조금씩 달라진 것이 아닐까 한다. 조선 후기 문인화가인 이하곤이 쓴 『남유록』에는 '삼불여설(三不如說)'이 언급되어 있다. 즉 여자가 남자만 못하고(女不如男), 배가 무만 못하고(梨不如蓐), 꿩이 닭만 못하다(雉不如鷄)는 뜻이다. 이하원은 1722년 10월부터 12월까지 호남 일대를 답사하면서 일기 형식의 글을 쓰면서 이 말을 남겼다 [『전북일보』, 2006년 11월 30일, [오목대] 전주 사불여설(四不如說)].

2 남박장은 풍남문 밖에 있었다고 붙여진 명칭이다. 한때 서문 밖에 있던 선박장도 번창했으나, 1923년에 남박장에 병합되었다(조병희, 『완산고을의 맥박』, 2001, 신아출판사, 337-338쪽).

- 3 조숙정, 『콩에서 발견한 전북의 음식문화』, 전라북도 · 국립민속박물관, 2008, 11쪽.
- 4 조숙정, 위의 책, 171쪽; 전북대학교, 2001, 12-13쪽.
- 5 전주시청 홈페이지 <http://food.jeonju.go.kr>
- 6 전북대학교 고고문화인류학과 BK21사업단, 2009, 전주 한정식 원형구축 및 스토리개발, 34-55쪽.
- 7 '게미'는 '깊고 은근한 음식 맛'을 의미하는 전라도 방언이다. 『전남방언사전』, 이기갑 외 4인 공저, 태학사, 1998.
- 8 우리민속문화연구소, 2008, 「전주음식 스토리개발 사업보고서」; 전주시청, 2011, 『한국인이 가장 사랑하는 음식 참 맛있는 전주의 한식이야기』 I 참고함.
- 9 전주시청 홈페이지 <http://tour.jeonju.go.kr/index.sko?menuCd=AA04001000000>
- 10 우리민속문화연구소, 위의 보고서.
- 11 전북 지역의 콩과 콩으로 만드는 식품에 대한 상세한 글은 조숙정, 위의 책을 참고한다.
- 12 전주명물 탁백이국, 「전주음식 스토리개발 사업」, 2008, (사)우리민속문화연구소. 최종 보고서, 90쪽.

#### [참고문헌]

- 우리민속문화연구소, 「전주음식 스토리개발 사업」, 보고서, 2008.
- 이기갑 외, 『전남방언사전』, 태학사, 1998.
- 전북대학교 고고문화인류학과 BK21사업단, 「전주 한정식 원형구축 및 스토리개발」, 2009.
- 전북대학교, 「전주 8미 및 장류 발굴 조사보고서」, 2001.
- 전북일보, [오목대] 전주 사불여설(四不如說), 2006년 11월 30일자.
- 전주시청, 『한국인이 가장 사랑하는 음식 참 맛있는 전주의 한식이야기』 I, 2011.
- 전주시청 홈페이지.
- 조병희, 『완산고을의 맥박』, 신아출판사, 2001.
- 조숙정, 『콩에서 발견한 전북의 음식문화』, 전라북도 · 국립민속박물관, 2008.