

東坡志林

地域文化 · 地域人情 · 地域情報

螢 嶺

1983年

7 月

통권제21호

(전주문화원회)

特輯 / 文化行事를 점검한다.

全國民俗競演大會 / 朴	順	浩
全州 大私習놀이 / 洪	顯	植
全國鼓手大會 / 千	熙	斗
全北美術大展 / 金	南	坤
판소리 감상회 / 李	奇	雨
全州 農南祭 / 柳	東	成
南原 春香祭 / 윤	영	근
井邑 東學祭 / 崔	玄	植
益山 馬韓文化祭 / 宋	祥	圭
長水 論介祭 / 金	鎮	泳
全羅北道 大學演劇祭 / 안		도

* 名士의 廣場 / 崔 圭 哲

* 全北禮讚論 / 康 炳 基

* 故鄉을 생각한다. / 李 忠 雨

너희 중에 누구든지 지혜가 부족하거든 모든 사람에게 후히 주시고
 꾸짖지 아니하시는 하나님께 구하라 그리하면 주시리라 오직 믿음으로
 구하고 조금도 의심하지 말라 의심하는 자는 마치 바람에 밀려 요동하
 는 바다 물결 같으니. (야고보서 1장 5~6절)

편집후기

◇...노령은 반공특집을 꾸며 왔고 또 이학희
 씨의 반공수기도 연재하고 있다. 이산가족을
 찾아 주는 편집계획도 수차 세웠으나 월간지
 가 아닌 비매물 잡지로서는 어려움이 있어 선
 뜻 나설지 못했을 뿐이다.

하늘도 울어 비가 내린 이산가족 찾아주기 방송은 비극을 상기시키면
 서 겨레의 마음을 하나로 뭉치게 해준 감동이었다. <張>

◇...이산가족을 찾아주는 방송을 보면서 울고 또 울었다. 방송이 밤
 을 새우면 나도 밤을 꼬박 새워가며 울었다. 하늘도 감동시키고 세계도
 감동시킨 이산가족 찾기 방송을 계기로 이제 겨레는 한 몸이 되었다.

6.25를 모르는 전후세대들이 월남의 패망을 보고서도 무엇을 느꼈을
 까 하고 조심스럽게 바라보기만 했었는데 기록영화가 아닌 피가 끓는
 생생한 장면을 보여 줬고, 하마터면 6.25를 잊어버릴 겨레에게 6.25
 를 상기시켜 줬다. 우리는 다 함께 민주국민으로서의 권리만을 주장하
 기에 앞서 국민된 의무를 다하는 대한민국의 국민이 되어야겠다. 조국
 이 있고 내가 있음을 똑똑히 알아야겠다. <宋>

◇...특집으로 도내에서 벌어지고 있는 각종 문화행사를 점검하고 그
 반성과 진로로 모색하고자 각계의 의견을 종합해 봤다.

더운 날씨에도 불구하고 玉稿를 주신 필자 여러분께 다시한번 감사드
 리며 관계당국에서도 이번에 지적한 문제점에 많은 관심이 있을 줄 믿
 는다. <曹>

蘆

嶺

1983年 7月

<通卷 第21號>

1983年 7月 15日 印刷 / 1983年 7月 19日 發行

《非 賣 品》

發行人 : 金 光 鎬
 編輯人 : 張 明 洙
 (「蘆嶺」編輯委員會)

印刷人 : 咸 清
 文公部 登錄番號 : 바-962號 登錄日字 : 1981年 8月 10日

發行所 : 社團 全州文化院
 法人

全州市 慶園洞 1街 104~5 ☎ ⑥ 7500

印刷所 : 鮮明印刷社 ☎ ② 0030·② 2878

■ 本誌는 韓國圖書雜誌 倫理委員會의 雜誌倫理 實踐要綱을 준수한다.

음식 문화의 보존

도시의 이미지에 는 다종다양한 내용이 포용되어 있다. 여러 가지 종류 속에서도 물리적인 것이 가장 많고 그 내용 중에서도 소위 도시적 상징인 「랜드마크」를 도시 이미지의 첫째로 꼽는 게 통상적이다. 그러기에 세계적 도시를 볼 때 런던 하면 「런던 브리지」, 뉴욕 하면 「사랑의 여신상」, 동경 하면 「동경 타워」 등을 꼽고 서울 하면 「남산탑」을 일컫고 있다.

그러나 형이상학적인 도시 이미지도 있으니 비엔나 하면 「음악의 도시」 마드리드 하면 「무용의 도시」 등이 그것이다. 한국의 도시 이미지도 대부분이 물리적인 것이지만 그 중에서 유일하게 형이상학적 도시 이미지가 있으니 全州를 「음식의 도시」라고 일컬을 정도로 음식맛이 천하일품으로 소문나 있다. 또한 이 음식맛을 다시 상징적으로 표현할 때 짬잘하고 매콤하다고 규정짓고 있다.

全州의 음식맛을 새삼스럽게 소개할 필요도 없이 만인이 먹고 맛있다고 감탄하는 것 자체가 최중평가이기도 하다. 맛은 미각이기 때문에 말로 표현하기가 매우 어려운 일이지만 맛에 공통점을 많이 느낄수록 맛있다고 할 수 있다. 또 맛을 내려면 양념의 종류가 많고 우수해야 하지만 반찬의 종류도 또한 많아야 함은 산해진미라는 단어가 증명해 주고 있다.

그러기에 대포 한 잔 마시는 선술집의 안주가 상다리가 부러지게 차려져 외지인을 깜작 놀라게 하고 있는 사실은 이미 익히 알려져 있는 사실이다. 다만 이렇듯 가지수 많은 상차림에 비판이 없는 바도 아니다. 먼저 먹고 남는 게 많아서 낭비가 많고 먹다 남은 걸 다시 내놓지 않는다는

卷頭隨想

보장이 없는 한 비위생적이지 않느냐? 또한 험벗고 굶주리던 시절을 생 각해 봐라, 맛있다고 생각되는 몇 가지만 먹을 만큼 접시에 담아 다 쓸어 먹는 게 마땅하지 이럴 수가 없다는 등의 비판이 따르고 있다. 그러니 보 사부가 추진하는 주문식단체로 하는 것이 타당하다는 결론이 내려지기도 한다. 하지만 여기에 문제가 있다. 오늘날의 사회상에 낭비를 지적하자면 어디 음식 뿐인가, 눈살 찌푸려 볼 수가 없는 게 현실이다. 그렇다면 피 땀 흘린 농민의 고귀한 대가로 얻어진 음식을 낭비하지 않아야 한다는 말 에는 수공이 가는 일인긴 하지만 全州도시의 음식문화에는 예외를 두어야 함이 바람직함을 역설하고 싶은 것이다.

간단한 점심이나 저녁밥 정도의 식당이야 주문식단이 타당하다 하나 全州의 음식을 맛보기 위해서는 아니 전통적 음식을 보존하기 위해서는 약 간의 낭비가 뒤따른다 하더라도 재래적 식단을 길이 전승시켜야 한다고 보는 것이다. 그렇지 않아도 자라나는 젊은이들의 입맛은 자꾸만 서구화 되어가고 학교의 요리교육도 국적불명이 많아지는 데다가 음식의 기성품 이 상점을 뒤덮고 있어 전통적 음식은 할 줄도 모르거나와 간단히 사다가 끓여 먹어 버리는 오늘날의 가정환경으로 미루어 봐 전국적으로는 주문 식단체를 실시할 지언정 全州의 음식은 현상유지를 해야 함이 마땅하다 하겠다.

다만 그 속에서도 낭비적 요소는 제거하면서 전통적인 맛은 보존 개발 하여야 할 것이 요청된다.

全州의 맛과 멋의 文化가 변질되거나 쓸어져 갈 때 한국적 맛 멋 文化 는 시들어갈 것을 명심해야 할 때이고 입맛이 국적을 상실할 때 한국적인 모든 것을 상실할 위험이 따른다.