

新書

地域文化・地域人情・地域情報

螢 嶺

25

1984年 7月
(전주문화원회보)

時
論

農業所得増大를 위한 全北道政

半世紀만에 되찾은 全州난장

이웃의 靑少年도 내 子女

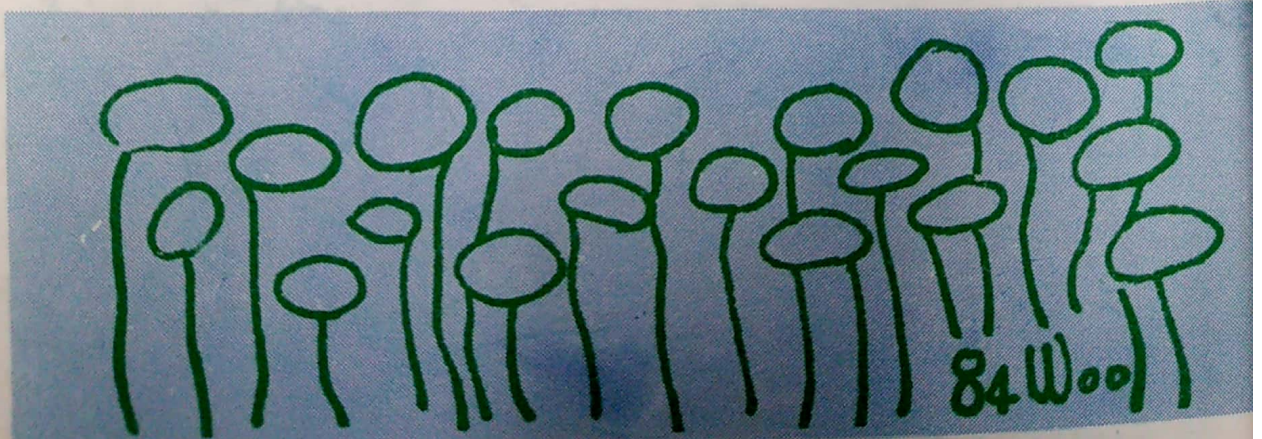
• 沈 載 鴻
• 崔 容 福
• 金 重 鎬

特輯 ① 우리에게 代父가 있는가? 〈文學篇 ②〉

李 基 班 · 洪 石 影 · 윤 영 근
丁 德 龍 · 金 貞 姬

特輯 ② 맛과 멋의 고장 再發見

柳 基 洙 · 安 鴻 燁 · 鄭 周 煥



□ 全北地方 文化暢達을 위한 綜合誌

너희가 나를 택한 것이 아니요, 내가 너희를 택하여 세웠나니 이는 너희로 가서 과실을 맺게하고 또 너희 과실이 항상 있게 하여 내 이름으로 아버지께 무엇을 구하든지 다 받게 하려 함이니라. (요한복음 15장 16절)

편집후기

◇...우리 고장의 知性인 李東燁 교수가 타계했다. 본지의 논평위원으로 봉사해 주신 노고를 잊을수 없다.

노령편집위원과 전주문화원 이사 일동의 이름으로 명복을 빈다.

3월에 24호를 내놓고 너무 늦었다. 여러가지 사정이 있었으나 앞으로는 결코 이런 일은 없도록 해 나가겠다.

◇...그동안 편집장으로 5년여 수고해 주신 조규화씨가 향토를 위한 다른 공직으로 자리를 옮겼다.

문화원 살림과 노령발간에 헌신해준 공과를 높이 평가하면서, 새로운 편집장 유장우씨의 헌신적인 봉사를 크게 기대할 뿐이다.

문화원 사업도 눈코 뜰사이 없이 바쁘게 되었으며 올해에 발간 약속으로 추진중인 6권의 노령을 무더운 여름철이나마 결간 없이 밀고 나갈 방침이다.

집필자 제위들의 격려와 충고를 바라면서 종합지 노령을 전 북발전의 기수로 만들어 낼것을 약속한다. <宋>

◇...6년여 긴 세월을 향토발전에 헌신해온 노령의 창간 이념을 깊이 이해하고 지혜와 노력을 다 할것을 굳게 약속한다.

고귀한 땀을 요구하는 적극적인 헌신을 다짐할 뿐이다.

<柳>

蘆

嶺

第25號

1984年 7月

1984年 7月 20日 印刷 / 1984年 7月 25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 電話 ⑥ 7500

印刷所 : 鮮明印刷社 電話 ②0030·②2878

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.

제25호 (1984年 7月) 目 次

- 8 卷頭 隨想/地方時代는 口號인가?張明洙
10 /향토문화예술의 기수로서金光鎭

*特輯①/우리에게 代父가 있는가? <文學篇 ②>

- 13 존경받는 스승, 친절한 선배로서李基班
17 晩年을 鄉里에서 산 蔡萬植洪石影
21 諸謔文學의 巨峰 蔡萬植윤영근
26 韓國隨筆의 代脈인 全北隨筆丁德龍
30 鄉土隨筆文學의 밝은 未來像金貞姬

時
論

- 47 農業所得増大를 위한 全北道政沈載鴻
55 半世紀만에 되찾은 全州난장崔容福
59 이웃의 靑少年도 내 子女金重鎭

*特輯②/맛과 멋의 高장 再發見

- 35 日常生活의 豊饒로운 가락에서柳基洙
39 天惠의 祝福을 가득히 받은 高장安鴻燁
43 푸짐한 人情의 맛과 멋은 전국에 으뜸鄭周煥

- 63 *全北 禮讚論/全州川 냇물에 발을 담그고安 泳
67 *故鄉을 생각한다/나를 키워준 또 하나의 어머니...林廣淳
71 *呼 哭/故 李東燁 論評委員 急逝를 애도하며...編輯室
72 *全北의 빛난 열/孫弘祿과 王朝實錄趙炳喜
76 *名土의 廣場/한 뿌리 意識曹世煥

□ 隨 筆	80	글씨는 人生의 완숙	權寧淵
	81	작은 여행	김은실
	83	녹슬은 메아리	김환득
	85	제 3 땅굴을 보고	南金允
	87	堂狗三年 遺憾	文光優
	89	새벽을 지키는 사람들	박희균
	91	心身障礙者의 理解	尹喜炳
□	93	音樂이 있는 곳에	崔泰周
	94	傳統婚禮式	韓大錫

78	* 李鎬堉 칼럼 / 사라진 全北의 지성	李鎬堉
103	* 大學과 씨클 / 씨클은 大學文化 창조의 기수 ...	梁世昌
106	* 醫境 / 잊혀지지 않는 죽음	朴一洲

□ 詩	97	木花발	鄭烈
	98	새벽을 기다리며	全永煥
	99	숲에서	손석일
	100	다시 이어가는 이야기	陳東奎
	101	전북 5자 1316 조 고분	李永玉
□	102	現 場	朱奉求

* 主題있는 散文

106	우리말 우리글 / 남새밭의 語源	崔昌烈
107	좋은 글귀 풀이 / 鄭衡之風	柳豐淵

* 連 載 *

110	世界 8個國 巡訪紀⑩ / 旅程 12萬里	柳鳳永
114	全北映畵 裏面史⑪ / 興行 이야기	卓光
118	全北人物列傳⑫ / 抗日闘士 高濟臣	宋榮相

푸짐한 人情의 맛과 멋은 전국에 으뜸

鄭 周 煥

옛부터 곡창지대인 호남의
풍요로운 인심은 언제, 어디고
간에 푸짐해서 더욱 좋다.

。隨筆家
。韓國隨筆會員

「멋」은 「맛」에서 온 말이요, 「맛」에서 조금 어긋난 말이라고 한다. 이 말을 뒤집어 말하면 「맛」에서 「멋」이 파생되었다고 하겠다. 그러므로 「멋」과 「맛」은 이웃인 셈이다.

그러면 한국인이 즐겨 찾는 전통적인 「맛」은 무엇인가. 아무래도 떡배기의 그 된장맛이 아닌가 한다. 봄에는 아욱국을 끓인 된장맛도 좋지만 봄나물 무침도 좋고 여름의 풋고추를 찍어 먹는 그 신선한 맛도 좋다. 그리고 가을의 그 시래기국의 된장맛이며 겨울의 그 청국장 맛은 신통하게도 좋았다. 다음으로 즐겨 찾는 것이 막걸리가 아닌가 한다. 막걸리는 쌀로 빚는 것이 원칙이지만 때로는 보리쌀이나 조로 빚기도 했다. 꼬두밥을 찌서 누룩에 버무려 담겨두면 그 감칠맛나는 술이 되는 것이다. 막걸리를 투박한 사기 대접에 한잔 가득 부어 꿀꺽 꿀꺽 마시는 맛이야 오늘날 그 어찌 양주맛에 비하겠는가. 얼큰하게 두어잔 들면 서서히 몸에 배어드는 그 취기도 좋지만 우선 속이 든든해서 좋았다.

맨날 들에서 일하는 농촌 사람들에게는 더없이 좋은 음식이었다. 요기도 되었지만 노역에서 오는 고통을 잊을 수 있었기 때문이다.

사랑방에 가면 마을 일꾼들의 입에서 누구네 집 술맛이 어떻다는 등의 이야기가 곧잘 튀어나온다. 험담을 목적으로 하는 얘기는 아니지만 그 집 머느리의 명성과도 직결되는 것이었다. 그래서 그 집 머느리는 시집 오는 날부터 술 빚기에 신경을 쓰지 않으면 안된다.

이처럼 막걸리는 어찌면 한국인의 멋과 상통했는지도 모른다. 한양 가는 이도령이 주막집의 그 막걸리 때문에 하루 저녁을 주모의 집에 머물러 갔을 게고 퇴약별에서 일하는 농부들에게는 그 막걸리 맛 때문에 한 생을 고된 줄 모르고 살아왔는지도 모른다.

그런데 쌀과 누룩만 가지면 고운맛을 낼 수 있는 그 막걸리를 왜 오늘날은 빚지 못하는 걸까. 그 이유는 나변에 있으며 꼭 그래야만 되겠는가.

지난 5월 풍남제 때였다. 난장판에 갔다. 「馬耳山 동동주」라는 간판이 눈에 띄었다. 호기심이 났다. 들어가 보았더니 입추의 여지가 없었다. 노란 조끼를 입은 여성들이 장사를 하고 있었다. 조끼글자를 보니 모사회단체 클럽이었다. 어찌어찌 자리를 차지하여 막걸리 한 되를 시켜 들었다. 그러나 그 옛날 그 막걸리가 아니었다. 보통 양조장 술이었다. 실망했다. 낮도 뜨거웠다. 혹시나 타 지방 사람들이 마시면 어찌나 시원한 생각해서였다.

언젠가 풍남백화점 뒷골목에서 시레기국을 판다가에 기본적인 있다. 그러나 그 시레기국 역시 보통 양조장 술과 똑 같았다. 그 옛날 내 어머니가 끓여 주신 시레기국이 아니었다. 시레기국은 뭐니 뭐니 해도 된장맛이 좋아야 한다. 그리고 값도 부담이 없어야 한다. 그런데 자그만치 2천5백원을 받고 있었다. 그건 대중이 마음놓고 찾을 수 있는 그런 음식값은 아니었다.

요즘 음식은 어쩐지 옛날 그 맛을 내지 못하고 있다. 시중의 된장맛도 그렇고 고추장이며 간장맛

도 그렇다. 참기름 맛도 그렇고 초맛도 그렇다.

음식맛은 꼭 혀로만 느끼는 것은 아니다. 마음으로 느끼고 심장으로 느끼는 것이다. 아무리 얼얼한 이 고운 여인(女人)이라도 그 마음이 악(惡)하면 흉물로 보이듯 아무리 아름다운 음식이라도 된장과 장맛이 갖추어지지 않으면 독특한 맛을 살릴 수 없다. 음식은 마음으로 만들어야 한다. 정성으로 빚어내야 한다. 정성이 깃들이지 않은 음식맛은 화학 조미료의 맛밖에 낼 수 없다.

흔히 전주는 맛의 고장이라고 한다. 그것은 그 숨겨진 문제가 있겠지만 찹쌀 고추장이며 된장 그리고 호장, 접장, 진간장 등 기본 조미료에 있지 않나 생각된다. 그런데 요즘은 옛날의 그 맛을 잃어가고 있다. 왜 그럴까.

한번은 서울에 사는 친구가 나를 찾으러 왔다. 그때가 오후 두 시쯤 되었을 게다. 점심을 같이 하자고 했더니 비빔밥을 방금 들었다는 것이었다. 그러면서 전주 비빔밥이 유명하다는 소문을 듣고 먹어 보았으나 별로라는 것이었다.

나는 그곳은 전주 고유의 음식맛을 내는 음식점이 아니라고 얼버무렸지만 어쩐지 찜찜했다.

고창(高敞)에 가면 20여년간 비빔밥만 해온 하(河)씨 할머니가 있다. 일정한 장소에서 매일 장사를 하는 것이 아니라 5일 시장마다 파는 그러한 비빔밥집이다. 그런데 그 비빔밥맛이 그렇게 좋을 수가 없다. 고기도 수북하게 주지만 거기에 따르는 웃음이 더욱 좋다.

기름도 진짜 참기름을 사용하고 조미료도 자연식품을 사용한다. 그리고 비빔밥과 함께 주는 선지국맛이 더욱 우아하다. 값도 싸고 국물도 얼마든지 덤으로 준다. 그래서 장날이면 먼 시골에서까지 그 비빔밥을 먹기 위해서 할아버지들이 모여든다고 한다. 전주에 그런 비빔밥집을 차릴 수는 없을까. 공으로 얻어주는 그 국물이며 진짜 자연조미료를 섞어서 만드는 값싼 비빔밥집—

지난 5월 12일 한국일보에 「全州 음식값 가장 비싸다」란 題下에 다음과 같은 기사가 실렸었다.

「우리 나라에서 대중음식 값이 가장 비싼 곳은 全州이고 大田과 釜山の 음식 값은 비교적싼 것으로 나타났다。」이 얼마나 부끄러운 일인가. 창피한 일인가.

술값만해도 그렇다. 전주가 가까운 이리보다 더 비싸다. 왜 그럴까.

전주에서 유명하다는 일류음식집에서 파는 비빔밥이 시골 장터에서 파는 그것보다 맛이 없다면 그것을 어떻게 설명해야 할까. 그리고 꼭 고가로 받아야만 할까. 누구나 손쉽게 들 수 있도록 값싸게 팔 수 있는 방법은 없을까.

나는 전주의 음식으로 콩나물 국밥을 꼽고 싶다. 우선 값이 싸다. 그리고 장사끼가 들어있지 않다. 언제나 가서 먹어보아도 한일관의 콩나물 국밥은 누구에게나 푸짐해서 좋다. 듬성듬성 부셔 놓은 고추가루며, 더북더북 썰어 놓은 파, 그리고 깨 등은 후덥스런 맛이 있어 자랑할만 하다. 게다가 설실 끓는 국밥은 숙취를 녹이기에 충분하지 않나 생각된다. 이것은 오직 전주에서만 맛볼 수 있는 음식이 아닌가 한다.

현대인은 시장인이다. 시장사회인으로 살아가야 한다. 그러나 음식에 있어서만은 시장인이어서는 안된다. 정성이 깃들지 않는 음식은 손님을 잃고 만다. 정성은 마음으로만 되는 게 아니다. 행동으로 표정으로 옮겨야 한다.

한반도 유수의 목창지대를 끼고 있는 전주는 양질의 농수산물이 풍부했다. 그래서 그 맛과 함께 맛이 보전되어 왔다.

특히 녹두묵, 열무, 게, 무우, 애호박, 파라시, 모래무지, 서초 등의 八味는 콩나물, 미나리와 함께 전주 十味로 불려와 왔다.

이제부터라도 전주시민의 긍지를 가지고 맛있고 값싼 음식을 만들어 주었으면 한다. 시장인이 되