

黄 黄

地域文化 · 地域人情 · 地域情報

靈 嶺

31호

1985年 6月

特輯 ① 南固山을 市民公園으로 만들자.

꿈과 낭만의 休息處로 / 崔 根 茂
쾌적한 생활환경으로 조성 / 柳 應 敎
南固山 公園化에 따른 견해 / 趙 炳 喜
南固山の 公園化는 이렇게... / 宋 在 鉉

特輯 ② 全州음식맛 · 요즘 어떻게습니까?

옛에 현재가 조화돼야 / 李 炳 基
자료도 입맛도 진짜이어야 / 李 基 班
全州八味를 지켜가는 솜씨맛을 / 崔 公 燁
子女에게 遺産으로 물려주자 / 韓 相 吾
고유의 전주음식맛을 지키자 / 趙 淑 姬
정성이 깃든 솜씨로 전통의 맛 전승 / 朴 珍 秀

*時論 / 姜相遠 · 安鴻燁 · 宋局燮

*名士의 廣場 / 金 斗 永

*全北禮讚論 / 柳 秀 澤

*女 流 隨 筆 選

◇...자녀들아 너희 부모를 주안에서 순종하라 이것이 옳으니라 네 아버지와 어머니를 공경하라 이것이 약속있는 첫 계명이니 이는 네가 잘 되고 땅에서 장수하리라. 또 아버지들아 너희 자녀를 노엽게 하지 말고 오직 주의 교양과 훈계로 양육하라. <에베소서 6장 1~4절>

특집후기

◇...6월을 맞아서야 올해들어 두번째 「노령」을 만들어 내놓게 되었다.

어려운 예산이라서 고충이 많긴 하지만 지난 호는 1천부를 증간해서까지 독자들에게 무

가지로 서비스했다.

창간호부터 무가지로 출발했기 때문에 예산상의 고충이 설사 심하다고 해도 좀더 슬기롭게 극복해 나가면서 우리고장의 발전을 위한 에너지가 되겠다. <張>

◇...다음호부터는 전북의 정신적인 개발과 인공적인 개발에 관한 특집을 알차게 엮어나갈 계획이다.

하나 한가지의 특집이라 할지라도 전북의 개발에 에너지가 되고 자극이 되며 문제점 검토의 계기가 되도록 모색해 나가겠다.

전주문화원 사업도 폭주하고 노령발간도 앞으로는 월간 형식으로 계속되어야 할만큼 바빠졌다.

그만큼 문화원의 씨앗을 뿌려나가려는 봉사활동이 활발해졌다는 말도 된다.

문화원활동이 지역개발의 선도적 힘이 되고 계기가 되어 주기를 기대할 뿐이다. <宋>

◇...「노령」독자는 병어리인가? 아니면 양반(?)인가? 반응이 없다. 좋은 것에는 박수를 싫은 것에는 질타를 주길 바랄 뿐이다. <柳>

蘆

嶺

第31號

1985年 6月

1985年 6月 15日 印刷 / 1985年 6月 20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
登錄日字 : 1981年 8月 10日

文公部 登錄番號 : 바-962號

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 ☎ 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.

제31호 (1985年 8月) 目 次

8 卷頭隨想／편집인 편지張明洙

特輯①／南固山을 市民公園으로 만들자

- 11 꿈과 낭만의 休息處로崔根茂
15 쾌적한 생활환경으로 조성柳應教
19 南固山 公園化에 따른 견해趙炳喜
28 南固山의 公園化는 이렇게.....宋在鉉

特輯②／全州음식맛・요즘 어떻게습니까?

- 33 옛에 현재가 조화돼야李炳基
37 자료도 입맛도 진짜이어야李基班
41 全州八味를 지켜가는 솜씨맛을崔公燁
45 子女에게 遺産으로 물려주자韓相吾
49 고유의 전주음식맛을 지키자趙淑姬
52 정성이 깃든 솜씨로 전통의 맛 전승.....朴珍秀

時 論

- 56 豊南祭의 참 뜻姜相遠
60 大私習놀이를 民族의 大祝祭로安鴻燁
65 更生保護사업 定着化돼야宋局燮

- 68 *名士의 廣場／教育은 示範이다金斗永
70 *全北總論／자랑스런 내마음의 故鄉柳秀澤
75 *全北開發 무엇이 問題인가?金煥起
80 上水道 現況과 문제점①李鎭堉
82 *李鎭堉 칼럼／三無時代金然中
*醫境／藥物 알레르기

* 主題있는 散文 *

- 84 우리말 우리글 / 바보의 語源① 崔昌烈
- 85 좋은 글귀 풀이 / 經 傳 柳豐淵

盧 嶺 詩 集

- 86 五月의 窓가 崔逸雲
- 88 間奏曲 朴亨輔
- 90 오늘 · 外一 蘇起燮
- 92 겨울 이재민 朴允基
- 94 눈먼 풍경 魯珍善
- 96 花宴百里 金병주
- 98 바 다 허호석
- 100 東津江 우미자

女 流 隨 筆 選

- 102 노점상을 지나며 공운정
- 104 작은행위 하나에도 국명자
- 106 어느날 오후 김은실
- 108 아이들과 유모어 김저운
- 110 화선지같은 내 고장 전라도 박옥지
- 112 어떤 미소 백소자
- 114 주말이 오면 송가옥
- 116 쪽나무 집 유정현
- 117 내마음 윤태숙
- 119 어느만큼이 위법인지 조미애
- 121 老 그리고 孝 함수초

- 124 全北映畵 裏面史② / 興行 이야기 卓 光
- 128 全北人物列傳② / 神筆 李三晩 宋榮相

옛에 현재가 조화돼야

李 炳 基

〈全北大·교수〉

〈1〉

재래 음식과 현재 음식을 나누어서 개괄적인 이야기를 먼저 한 다음 전주 고유 음식맛에 대하여 언급해 보는 것이 순서일 것 같다. 재래의 고유 음식이라 하면 그 연원이 조선조말에 정리된 것으로 안다. 역사적인 배경으로 보면 채식을 주로하게 된 것은 고려시대부터인 것 같다. 불교가 국교를 이룬 고려에서는 자연히 채식이 발달할 수 밖에 없었고 조선조에 접어들면서 육식문화가 도입되어 제상에 육포를 필수제수로 삼는 데까지 이르렀으며 조선말에는 궁중을 중심으로 정리되고 정착되는 가운데 한국 재래음식을 꽃피웠다. 그러다가 일제식민지 기간 동안에 거의 재래음식이 고유성을 잃고 서구 것과 접목 내지는 혼용되다가 오늘날에는 그 고유음식도 맛이 나 멋을 잃고 계승되지 못하는 형편이 되었다.

밥의 경우... 돌솥이나 가마솥에 꽤 긴 시간동안 여유있게 장작불로 점점 온도를 높이다가 클라이

막스를 거쳐 재지는 단계를 거쳐야 하는데, 지금은 찌거나 전기밥솥으로 익히는 것이라 기름지고 차진 맛이 없게 되었다.

술의 경우... 누룩 술로 오래 익혀서 빚는 사람의 숨씨가 맛을 낼 수 있는 자연발효가 아니고 알콜을 밀반침하는 중국의 화학성이 진지하고 은근하고 향기로 취하는 맛이 아니라, 확하게 불질러버리는 독성의 술이기에 빚갈마저 무색 투명하여 서정성을 잃고 있다.

국의 경우... 고기국이나 나물국이나를 막론하고 오래 고아지는 맛이 있어야 하는데 익혀서 바로 양념을 하니까 본질적인 국과 양념이 충분히 화합된 제3의 맛이 형성되지 못하고 있다.

장의 경우... 손님 노릇하며 그 집의 장맛을 볼 때 그 집의 생활정도를 가늠하게 된다는 말이 있다. 장은 오래된 것이라야 하고 재료가 찹쌀의 알곡이어야 하고 간장에서 우려지지 않았던 막된장도 미련되어야 하는데 간장에서 쓴 메주를 된장에까지 구별없이 사용하고 있어 자료의 빈곤이 여실하게 드러나고 있다.

김치의 경우... 몇년 묵은 젓갈이 꼭 들어가야 하는데 거역스러우니까 주부들까지 젓갈을 달여서 쓰는 일이 적어지고 있으니 김치맛이 제대로 날 리 없다. 더구나 김장철 김치가 묵었으면 묵은대로 여름철의 김치맛으로 씻어서 재요리할 수 있을 때 가을의 절이 김치, 겨울의 익은 김치, 봄의 곰삭은 김치, 여름의 씻어서 달리 맛내는 김치의 요리가 형성되는 것인데 지금은 그런 수고를 거의 않고 있다.

〈2〉

이제 전주의 고유음식에 대하여 말하되 한국민속종합조사보고서의 항목에 준하기로 한다. 그 책의 향토음식편에 수렴된 것들이다. 재료라거나 만드는 방법이라거나 원천적인 이야기는 차치하고 실제 현장에서 먹어본 경험으로 요즘 달라지게 차이를 느낀 점만을 이야기하려 한다.

전주 비빔밥.. 양념이 자연식품으로만 처리하게 되었는데 조미료를 쓰고 있는 것이 분명하다. 기름도 참기름만으로는 수지가 맞지 않는지 대용기름을 쓰고 있다. 양념장으로 육회를 무쳐 우둔고기를 섞게 되었는데, 먼저 해야 할 일도 잊고 있다. 비빔밥을 주문받을 때 일괄적으로 쇠고기를 익혀 쓰고 있는데 이점도 먼저 날고기 비빔밥이나 익힌 고기 비빔밥이나를 물어 보아야 할 것이다. 날것을 기피하는 사람들이 많으나 옛날 비빔밥을 생각하는 식도락가들에게는 날고기 비빔밥이 아직도 떠오르기 때문이다.

콩나물 국밥.. 비빔밥에는 콩나물이 필수 음식이다. 전주의 풍토, 지질 운운하며 뒤따르는 이야기가 있다. 콩나물은 연하고 짭아야 하고 자가 생산이 되어야 하는데 지금 것은 대량생산되어 배달되고 있으니 제 맛이 날리가 없다. 양으로 이득을 보려니까 길게 기르고, 많이 길러지지 않아서 안달이다. 참기름, 고추가루의 첨가료도 고려하여야 할 것이다. 그릇도 요즘처럼 돌그릇을 사용하면 중후한 맛을 풍기기는 하나 예전 것은 놋쇠그릇인데서 색조적인 조화미까지 효과있게 전해졌던 것으로 안다.

해장국.. 콩나물밥과 선지국밥이 알려져 있다. 콩나물국밥에서는 다 좋게 전통을 세우고 있는데 상에 나올 때 양파까지는 좋으나 조미료나 맛소금을 절들일 때 실망한다. 접시에 생강 잔것, 마늘 잔것, 고추가루도 절들였으면 더욱 좋을 것 같다. 선지국의 경우는 무우를 더 익히고 보다 많이 활용했으면 좋겠다. 술마신 사람에게 단술은 훌륭한 입가심이라 생각한다.

오모가리.. 한벽당 주변의 생선품이어야 한다. 메기나 쏘가리, 모래무지까지 본래의 담수어가 아닌 점이 이미 고유의 본질을 상실하고 있다. 국물이 많아서 좋고 당면까지 제발하고 있으나 본래의 열은 국맛으로 하거나 조리는 찌개의 차원에서 고유의 맛을 살렸으면 좋겠다.

전주의 팔미가 있다. 이제 보편적인 음식으로 계발하여야 할 단계에 이르고 말았다. 요즈음 대중의 취향에 따라 흥미를 돌구는 음식이 몇가지 떠오른다. 약어탕, 대화탕, 복탕등이 새로운 붐을 일으키고 있다. 이들은 이들대로 개성이 있고 음식맛이 있어 각광을 받는 것으로 안다. 고유의 음식맛도가 변적 전통성을 확립한다는 데야 큰 소리가 나올 수 없는 실정이다. 이것들을 잘 계승할 필요가 있는 것으로 알기 때문에 그런 예를 한 가지 실례로서 제의해 보고자 한다. 전주는 산해진미가 지역적으로 알맞게 조화될 수 있는 특성을 지니고 있다. 나물 밥집이 있을 법하다. 나물로 회를 치고 나물로 국을 끓이고 하여 나물이 주정을 이루는 음식말이다. 산채라거나 미나리라거나 나물만의 식도락을 중심잡을 수 있는 특성을 살릴만 하다. 최근 남원에서 미꾸라지찜이 계발되었듯이 전주는 전주. 나.름.대.로.의. 고.유.한. 음식.을. 몇.개. 계.발.하.여.야. 한다. 그런 예를 좇아 떠오른 것이 나물회집 같은 것이다. 더구나 지금은 이 음식재료가 계절에 상관없이 생산될 수 있는 시대이기 때문에 그리 어려운 문제가 아니라고 본다. 대화탕, 조개탕, 갈락지탕 같은 것이 그런 예들이 될 수 있는 것으로서 그런 계발의 가능성을 고려해 볼 수 있는 품목이 아닌가 한다.

〈4〉

고유한 것은 보편성을 수반하기 때문에 계발된 다음에 고유한 속성을 지니기에 하는 말이다. 크게는 문화병을 염려하여 재래음식을 달지 않고 싱겁게 먹으려는 경향에서 고유의 맛을 잃는 점도 생각하고 고루한 대로 잃어가는 맛을 안타까와 할 것만도 아니라고 본다. 이와에 몇가지 지정음식은 과거의 고유했던 대로 고집을 부려도 자연적 속성으로 돌아가게 노력할 것이고 앞으로의 젊은 세대나 외국인을 상대로 한다는 점에서의 염려라면 현재 붐을 일으키고 있는 전주 시민의 취향을 본 방향으로 전주의 맛을 보며 계발하여야 하는 노력이 있어야 한다는 것을 강조해 본다.

자료도 입맛도 진짜이어야

李 基 班

〈시인 · 全州大 교수〉

「전주」라고 하면 이도 저도 다 제쳐 두고 우선 음식맛이 좋고 푸짐하게 잘 주는 인심으로 손꼽힌다.

예로부터 완산팔미(完山八味)니 전주십미(全州十味)라는 말이 있듯이 여러가지 맛있는 음식물과 특산물이 많기도 하다. 그 중에서도 전주의 대명사처럼 알려진 것이 바로 「비빔밥」과 「콩나물국밥」을 들 수가 있다.

전주 「비빔밥」은 평양냉면, 개성의 탕반과 함께 조선 3대음식의 하나로 이름나 있었다. 그렇다고 해서 비빔밥이 전주 고유의 음식은 아니고 전국적인 것이다. 비빔밥에 얽힌 유래를 살펴보면 본디 서민들의 가정에서 비롯되었다고 하나 문헌에 따르면 궁중음식에서 전래한 것이라고 한다.

조선시대 궁중음식의 수라(임금이 먹는 밥)에는 흰수라, 팔수라, 오곡수라, 비빔 등 4종류가 있었는데 비빔은 점심 때나 혹은 종친이 입궐했을 때 가벼운 식사로 이용되었던 것이라고 한다. 그런

까닭에 비빔은 수라라 하지 않고 그대로 비빔이라 불렀으며, 양반계급이나 서민에 이르기까지 전해져서 즐겨 먹게 되었다는 것이다.

전주지방에서는 조선시대 감영(監營) 내의 관찰사 풍락헌(豐樂軒)의 판관 등이 입맛으로 즐겨 온 한편, 성(城) 내외의 양가(良家)에서는 물역(物役)과 노역(勞役)이 따랐으므로 큰 잔치나 귀한 손님들 모실 때에 입맛으로 먹었다는 기록이 전한다.

어쨌든 전주의 명물로 등장하게 된 비빔밥은 오늘날까지 각광을 받는 가운데 원주민들은 물론, 특히 관광객들의 입에 오르내리게 되어 인기가 높다. 몇해 전에도 어느 홍보매체에서 전주 비빔밥을 소개해 달라기에 살펴 본 일이 있지만 비빔밥에 들어가는 재료만도 적지 않게 30여가지나 된다. 그것을 낱알이 들면 「콩나물, 청포묵, 쇠고기육회(육회볶음), 찹쌀고추장, 미나리, 접창, 참기름, 달걀」 등의 주재료와 또 「깨소금, 마늘, 후추, 고사리, 시금치, 표고버섯, 송이버섯, 무우생채, 녹두나물, 오이채, 호도, 당근채, 애호박볶음, 밤채, 잣, 김, 취나물, 배채, 상치, 쭉жат, 은행」 등 (계절에 따라 유동성이 있지만) 이 부재료로 쓰이는 것이 일반적이다.

여기서 강조해 둘 것은 주재료인 콩나물은 잔가지가 없는 외뿌리인 데다가 연한 것이어야 하므로 전주 것이라야 으뜸이다. 그리고 미나리와 청포묵이 전주의 토산이며 찹쌀고추장 역시 일품이어서 전주 비빔밥 이름이 높은 것이 아닐까. 거기에다 조리를 하는 아낙네들의 솜씨가 적지 않게 맛을 내는 것이라고 생각된다.

조리법도 역시 다양하겠지만 그 중에서도 가장 대표적이라 할만한 방법을 들어 보자. 먼저 암소 등심살을 삶은 국물에다가 또 닭을 삶은 진한 국물을 혼합한 것을 밥물로 하여 술가지나 술방울을 때어 모두 밥을 짓는다. 그 밥을 큰 대소쿠리에다 소라주적으로 헤쳐 식힌 다음 맑은 물을 살짝 붓고 기어 찰주보를 덮어 밥알이 서로 붙지 않고 고실고실하게 만든다.

표고버섯과 생육회 또는 육회볶음밥을 갖은 양념으로 무쳐서 생반에 담아 두고 콩나물은 줄기만 삶아 소쿠리에 담아 놓고 미나리는 뿌리와 잎을 떼어낸 다음 살짝 익힌다. 그밖의 숙부장이 무침, 녹두묵, 파, 김, 살짝 삶은 무우채, 오이채 등을 각각 그릇에 담아 놓고 갖은 양념을 한다. 그리고 밥을 소라주적으로 접시에 담아 국물로 두세번 갈아 부은 다음 삶은 고기를 밥에 넣고 표고, 생육회 등을 담고 콩나물, 미나리, 녹두묵, 파, 무우채, 고사리 등을 넣고 온갖 양념을 쳐서 비빈다.

이만큼 공력이 들어서 만들어진 비빔밥, 전주 비빔밥은 사람들의 입맛을 돋운다.

다음에는 「콩나물국밥」에 대하여 알아 보자. 전주의 특산물 콩나물이 주재료가 되는데 뚝배기에 밥과 콩나물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 펄펄 끓여내는 국밥이다. 이 경우도 20여가지의 재료와 양념이 들어간다. 심지어 깍두기를 넣어 얼큰하게 하고 새우젓으로 간을 맞추는 등 격식이 따르기도 하거니와 먹는 방법까지도 의해야 맛을 내는 것이다. 특히 모주(막걸리)에 검정 설탕을 넣어 끓인술(한잔쯤을 해장으로 곁들여 먹으면 그렇게 담백하고 시원할 수가 없다).

여기서 쓰여지는 콩나물을 기르는 일도 대단하다. 본디 전주 콩나물은 임실(任實)지방에서 나는 서목태(鼠目太)를 주로 썼다. 먼저 썬거나 망가진 콩을 골라낸 다음 물에 담겨 충분히 불려서 소쿠리에 담아 건져내어 보자기를 덮어 싹을 틔운다. 싹이 튼 콩을 다시 옹기동이에 담아 우물물을 주어 은침같이 곱게 기른다. 전주 콩나물의 질이 좋은 것은 수질이나 기후가 알맞은 데다가 상당한 정성을 들여 잔뿌리가 나지 않도록 외뿌리로 기르기 때문이다.

여러가지 전주 음식중에서 가장 대표적인 「비빔밥」과 「콩나물국밥」에 대하여 그 자료와 조리법을 중심으로 알아 보았다.

이처럼 양질(良質)의 다양한 자료와 정성어린 조리방법으로 만들어서 일반인은 물론, 식도락가(食道樂家)에도 구미를 맞추어 맛을 즐기게 하던 우리 전주의 음식맛이 차츰 떨어지고 있다는 것은

매우 서글픈 일이다.

전통적으로 맛과 멋의 고장인 전주의 자량이 무너지고 지역의 특성으로서의 음식맛이 사라진다면
아늑하고 훈훈한 인정마저 저버리는 것 같아 더욱 가슴 아프다.

여러가지 요인(要因)이 있겠지만 고도산업사회에 따른 상업주의적 실리추구를 하다 보니 전문음식
점에서는 알면서도 갖추어 내지 못하는 아쉬움이 있을 것이다.

또한 가정에서는 가계부에 적자를 걱정할 나머지 고가한 자료와 양질의 자료를 쓸 수도 없거나
시간에 쫓기는 현대인으로서 도저히 엄두도 못내는 일이며, 손쉽게 기본적인 자료로 가장 간편한
조리법을 통하여 음식을 만들기 때문에 자연 음식맛은 떨어질 수밖에 없을 것이다.

저기에다 문명이 안아다 준 선물로서 어떻게 해서든지 식생활의 간소화를 실현하는 단계에서
와지는 시대적 추세라는 것도 생각지 않을 수 없다.

그러나 우리의 고유음식의 제맛을 보존하고 국민 보건위생 내지는 체위 향상이라는 견지에서도
영양가 높고 맛있는 음식을 다방면으로 개발하여 식생활에 이바지하는 노력이 필요하다.

이를 위하여 우선 전문음식점을 지정하고 그에 대한 행정적, 재정적 뒷받침이 따라야 하며 또한
전문음식점 측은 보다 성의있는 양심적인 상혼(商魂)으로 참기름 한방울이라도 진짜를 쓰고 정성어
린 솜씨로 제맛을 내는 양념을 써서 음식을 만드는 노력이 생활화 되어야 할 줄 안다. ■

全州八味를 지켜가는 솜씨 맛을

崔 公 燁

〈全北日報編輯局長〉

사람 살아가는데 먹고 사는 것만큼 중요한 것도 없다. 모든 동물이다. 그러하듯 사람도 먹고 사는 것이 제일로 처지고 다음이 衣와 住일 것이다. 옛부터 배고픈 설움이 설움중에 가장 크다고 했듯이 그만큼 생활을 우리 생활에 가장 중요한 부분을 차지하고 있다. 그런데 사람의 味覺이란 것이 한도 끝도 없어서 항상 口味에 맞는 것을 찾고 또 한발 더 나아가 맛을 즐겨 찾게 마련이다.

맛이란 것이 나라마다 다르고 또 지방마다 다르며, 거기다 집집마다 입맛들이 달라 어느 것이 진정한 맛이 있고 어느 것이 맛이 덜하다는 것을 좀처럼 가름하기가 힘들다.

어느 집은 음식이 간간해야 좋아하고 어느 집은 맵탕같이 싱겁기 한이 없으며, 어느 집은 매운 것을 어느 집은 절직한 것을 즐겨 찾아 종시 맛이란 것을 딱 꼬집어 어느 것이 제일이라고 하기 힘들다. 하기가 음식 잘해먹기로 中國人들을 손꼽고 그 가운데서도 四川 요리네, 廣東 山東 다 틀리고 楊

子江이 북이 틀리고 이남이 다른바에야 더 할말이 없을성도 싶다. 용골과 제비집과 곰발바닥 등을 지지고 볶고 튀기고 하여 八眞味도 만들어 먹고 즐기면 오죽 좋을까만 우리 한국인은 한국인의 식성이 있으므로 괜시리 남의 음식 가지고 좋네 나쁘네 할 일은 되지 못할 것이다.

우리나라가 옛날에 지지리 못살고 굶주렸다해도 전통적으로 음식에 대한 선호도는 각별한데가 있었다.

전라도 지방의 삼삼하며 감칠맛나는 음식으로 시작해서 함경, 평안도의 동치미 냉면까지 지방마다 가정마다 천차만별의 식성을 자랑하고 있다.

우리 全州 지방만해도 그렇다. 옛날부터 맛과 멋의 고장으로 널리 이름이 나있어 그런지 全州 하면 음식을 생각할 정도가 됐다. 外地 사람은 全州에 와서 모든 음식을 맛있어라 하면서 즐겨 들지만 全州 사람은 外地에 나가 입맛을 잃고 돌아오기 일쑤이다.

어찌 생각하면 오죽 못나 먹는것 타령이나 하고 있다고 핀잔을 들을줄 모르나 세상일이란 그리 간단히 생각할일이 아니다. 먹고 죽은 귀신은 때깔도 좋다는 우리지방 속담이 있다.

음식 하나 변변히 만들지 모르는 사람들이 무얼 얼마나 잘해낼지 그것도의 심스러운 일이고!。 각설하고 全州는 맛의 고향이다.

옛부터 全州 八味라 해서 全州의 청포묵, 콩나물, 한내천의 게, 선너머 미나리, 고산 홍시, 열무 등 모두가 듣기만해도 입안에 군침이 도는 음식들이었다.

게다가 정갈하게 음식을 차려드는 집일라치면 집집마다 주부들의 손맛이 담긴 감칠맛나는 음식이 줄을 잇고 보면 全州人은 기실 음식맛의 수재들이요, 그 음식을 장만하는 부인네들의 솜씨는 가히 천재적이라 할 수 있을 것이다.

그러나 옛날 주방을 넘나들던 할머니, 아주머니들이 한눈썹 자취를 감춤에 따라 음식맛이 서서히

평준화(?) 되기에 이르러 이 고장의 제맛을 찾기가 점차 어려워지고 있다.

쓰디쓴 약이 당의정으로 싸발러 목구멍으로 넘어가듯 우리의 음식맛도 이제 조미료라는 당의정에 발려 우리 입맛을 퇴화시키고 있는 것이다.

산업사회의 각박한 현실이 푸짐하고 감칠맛나며 입에 군침이 돌던 음식을 우리로부터 하나하나 떼어내 가고 있다.

물론 요즘에도 전통음식의 지경이다 뭐다하여 행정기관의 주도로 쓸만한 음식점을 택해서 고유 방법으로 콩나물해장국이나 비빔밥등을 만들어 팔도록 하고 있으나 그것은 사실 상업화의 한 수단에 불과할 뿐 진정한 우리의 맛을 찾는 데는 隔靴搔癢, 구두를 신고 가려운 발을 긁는 격일 수밖에 없다. 우리의 맛이 차츰 제격을 잃는 건 모두가 바빠진 사회생활 탓도 있겠으나 첫째는 인공조미료의 범람을 들 수 있다. 멸치국물이나 다시마로 맛을 내고 진간장으로 간을 맞추던 음식이 조미료 한수저로 순식간에 뒤바뀌어 버렸다.

일제 味素(아지노모도)를 시철타로 숫가락총으로 하나 떠 넣어 맛의 순도를 배가시키던 일도 옛말이 돼버렸다. 그루타민산소다인가 뭔가 하는 조미료를 듬뿍 넣어야 맛을 낸다는 데는 그저 정나미가 뚝 떨어지고 만다. 어찌서 할머니나 먼 친척 당숙모까지 동원되어 담그던 진간장이 사라져버리는지 알다가도 모를 일이다.

또 하나는 각종 음식재료의 다수확 양산에 있다. 재래종의 질긴듯 하면서도 고소한 맛이 도는 배추, 무우며 콩나물까지도 품종개량이라는 이유로 생산량만 마구 늘려놓는 꼴이 되어 보기는 좋으나 맛이 엉망이 되고 말았다.

하천의 싱싱한 물고기도 공해에 찌들어 씨가 말라가고 있는 중이고—

전국의 음식이 평준화되어 가는 과정에서 발생하는 맛의 상실도 무시할 수가 없는 이유 가운데 하나일 것이다. 참기름 듬뿍 친 순전주식 비빔밥을 서울이나 부산의 어디에서도 먹을 수 있는 세상이 되어간다. 물론 그 이유는 교통의 발달, 인구의 이동도 큰 몫을 차지하고 있다.

음식맛의 제일 큰 변화는 손맛의 변화에 있다고 본다.

고초 당초 매운맛을 보며 시집살이를 하던 옛 여인네는 시어머니와 친정어머니의 손맛을 그대로 이어 받는다. 시할아버지, 시아버지, 남편의 입맛을 맞춰야 하므로 배우지 않을 수 없었고, 또 그것이 여인들 자체교육의 중요부분을 차지해 왔다. 오늘날은 그러하지를 못한다.

부부중심의 핵가족의 영향도 영향이려니와 입맛이 점차 인스턴트화 하는 까닭도 있으며 특히 여인들의 가사교육이 예전같지 않기 때문이다.

학교교육 받고 사회생활 조금하다가 시집 가면 그만, 언제 가정에 차분히 들어 앉아 전통음식 조리법을 배울 수 있겠으며, 또 배운다 한들 실생활에 얼마나 필요가 있을 것인가.

아침 시간이 바빠 커피와 빵이 등장하는 이 시대에 손맛을 기리며 차분히 밥상을 받는다는 것이 사치이고 시대에 뒤떨어진 사고일지도 모른다.

그러므로 제일의 선결문제는 우리 할머니와 어머니로부터 손맛을 물려받아야 하는 것이다.

전통음식의 조리가 단순히 행정기관의 지도에 의해 일부 음식점으로 넘어가 버리는 것도 사실은 되새겨 봐야 할 것이다. 왜냐하면 음식이란 양념의 양을 저울질하는 소금의 양을 「그람」으로 표시해서는 안되는 더우기 수지타산이 끼어들어서는 제맛이 나지 않는 것이기 때문이다. 순주의 음식맛이 아주 사라졌다고는 생각지 않는다. 다만 지금이라도 어느 가정에선가 우리 고유의 전통음식이 계속 만들어지고 있을 것이므로 그를 찾아 널리 보급시키고 발전시키는 게 바람직하다.

지나다 들르는 관광객의 입맛을 돋구는 값싼 음식으로 이 지방 음식맛을 내려뜨려서는 안된다.

子女에게 遺産으로 물려주자

韓 相 吾

〈삼남관광(주) · 대표〉

우리고장 전주는 서쪽은 광대한 전국 최대의 평야와 동으로 노령산맥과 소백산맥 사이로 펼쳐진 산야지대를 포용한 인심과 경관의 수려함이 빼어난 곳이다.

이처럼 우리고장은 자연환경 때문에 다른 지방에 비하여 풍부한 식품재료가 있어서인지 음식솜씨 가 예로부터 뛰어나 우리나라 음식솜씨를 대표하고 있나 보다.

그 솜씨 중에서도 특히 유명한 것 몇가지를 들추어 보고자 한다.

맵고도 감칠 맛이 있는 이 지방 특유의 김치 맛은 다른 지방에서는 맛볼 수 없는 독특한 것이다. 김치에는 고추가루와 젓갈을 많이 넣고 간이 맞고 국물이 없는 김치를 담는 것이 다른 지방과 다른 점이고 김치의 간으로 그 집안의 다른 음식의 간을 짐작하게 하는 것이다. 즉 김치는 그 집안의 간 판 음식이라고나 할까? 우리고장의 김치 종류 중에서 특히 가난의 설움이 서려있는 고들빼기 김치는 전주근교인 상판면 중인리 부근에서 땀나무를 하며 생계를 꾸리던 나무꾼(나무장수)들이 배추나

무우를 심어 먹을 전답은 물론 조그만 채전도 없는 가난한 사람들이 산야에 혼한 고들빼기를 캐도
아물에 담구어 삭혀 간단한 양념을 하는 등 마는 등 해서 김치 대신 먹던 대용품 김치인 것이다.

요즘은 고들빼기를 7/8일 물에 담구어 삭혀 멸치젓을 진하게 달여 넣고 골파와 많은 양념에
고추가루를 듬뿍 넣어 담근 다음 폭 익은 다음에 먹으면 맛이 좋다. 그래서인지 요즘은 고들빼기

김치는 가난한 사람들의 음식이 아니고 구미를 돋구는 특수음식인 것이다. 이러한 전라도식 김치는
요즘 전국적으로 평준화되는 경향이구나 역시 예나 지금이나 전라도 김치가 단연 최고인 것이다.

우리 고장 전주에는 예로부터 풍류의 고을로서 시인이거나 풍류객이 많은 것은 이러한 계절따라 식탁
을 풍요롭게 하는 소박하고 정성스런 안방마님의 맛손이 있었기 때문이 아닌가 싶다.

전주에는 여덟가지의 명물이 있어 역사적인 고을로서의 풍미를 돋우어 준다.

즉 완산팔미라고도 하는 여덟가지를 적어보면 기린봉의 열무, 신흥리 호박, 한내의 게, 청수정
(오목대) 청포묵, 남천 모자(모래무지), 선너머 미나리, 선왕골 파라시, 사정골(풍남동과 남노송동
사이) 콩나물을 말한다.

기린봉 중턱 소간지에서 자란 열무는 옛날에 진상품이었다고 한다. 이 열무로 담은 열무김치 혹
은 싱건지는 여름 입맛을 돋우는 데 그만이다.

신흥리의 애호박에 싸리버섯 혹은 송이버섯 같은 것을 넣고 볶아 놓은 것을 맛본다면 술 한잔에
시한 수 읊어 짐은 자연스런 현상이 아닐지... 어찌하다 늙어버린 호박은 늙서리를 맞혀 따서 방
구석에 덩굴리다 혹은 호박꼬지로 만들었다가 겨울 어느 날 하얀 눈이 행인의 길을 막을 때 호박풀
때죽이나 호박떡을 만들면 천하 일미가 아닐 수 없다.

한내의 게로 담근 게장의 감칠맛을 우리는 잊을 수 없고 또 잊어 버려서도 안된다.

죽두만을 팔아서 쑤어 만든 묵이 제물묵이라고 하는데 여기에 인공으로 치자의 노랑색을 물들인

면 황포묵이 된다.

오목대의 황포묵은 야들야들하며 진기가 있고 무침으로도 먹지만 비빔밥에 빼 놓을 수 없는 재료로 쓰인다.

남천(전주천)의 모자, 꽃마늘이 나오고 어린 상추가 나올 때 맑은 물가에 술단지들 걸고 천렵을 하던 전주천가의 옹기종기 모임을 많이 볼 수 있었다.

그래서인지 지금도 한벽루 부근의 오모가리는 유명하다.

선너머의 미나리와 콩나물은 전주의 자랑이 아닐 수 없다.

선너머에서 살얼음을 깨고 얻어지는 연한 미나리의 맛은 절품인 것이다.

특히 콩나물은 외지사람들에게 전주음식의 대명사인양 널리 알려져 있다. 이것은 육당 최남선이 지적한 우리나라 각 지방별로 유명한 식품을 말함에 있어 전주 콩나물을 들었다.

콩나물을 주재료 한 음식이 여러가지로 발달되어 있어 그 맛의 다양성도 맛볼 수 있는 곳이기도 하다.

이러한 풍부한 향토색 뚜렷한 맛을 가지고 있는 전주 고유의 음식이 집집마다 찬장 깊숙히 방치된 기분을 느끼게 함은 아마도 산업구조의 변천에 큰 영향을 받는 것 아닐런지 모르겠다.

서구화되어 가는 주택의 변화는 전통적인 우리음식의 조미료인 된장, 간장, 고추장 등을 만들기 위하여는 시기에 맞추어 정성과 솜씨를 부려 넣어야 하는데.....

이러한 과정을 이행하는데 번패스럽기만 한 것이다.

그리고 전체가 다 그런것은 아니지만 많은 삼사십대의 젊은 주부들의 편함 위주의 사고방식은 전통음식을 보존하여 다음대에 전수해야 한다는 절대적 사고방식을 망각(?) 하거나 잊었다 생각케 할 때가 많음은 슬픈 일이다.

이러한 이유에서 우리고장의 우수한 음식점의 맛을 평하고 질타와 칭찬을 할 수 있는 향토인으로
서의 자녀를 키우지 않고 바쁠 때는 라면을 끓여 먹는다든지 중국요리를 불러 먹는다든지 통닭집에
서 닭구이를 사먹는다든지 인스턴트식품으로 식탁을 꾸려 성장하는데 필요한 영양가만을 공급하면
된다는 사고방식(?)은 없는 것일까?

물론 전통음식도 현대화로서 그 모양이나 질적인 면에서 발전 개화 되어야 한다고 본다.

그러나 본래 그 자체가 지니고 있는 맛과 멋의 본질성을 잃어서는 안된다고 생각하는 것이다.

절차상의 까다로움 그 자체가 우리의 특성이요, 또한 보존의 가치가 있다고 생각되기 때문이다.
우리는 지금 획일적 평등 사고방식에 너무 깊숙히 젖어 모든 것이 모두에게 평등하고 획일성을

요구하는 세태가 만연된 생활방식을 어느 장소 어느 때 누구에게나 요구하는 경향이 많다고 본다.

좀 보수적이긴 하지만 자기만이 가지고 있고 자기만이 할 수 있는 창의적인 독창성을 가지고 자
랑스러움을 가정은 가정마다 직장마다 마을은 마을마다 가지고 있을 때 우리 전부는 어느
민족보다 슬기로움이 돋보일 것이다.

전주고유의 음식맛 또한 아직은 전국 어디에 내 놓아도 나라를 대표할 우리의 음식임에는 틀림이
없다.

아끼고 자랑하는 것에 그치지 말고 찾아오는 외지인들의 현대구미에 맞는 새로우면서도 고유한
전통적 맛과 멋이 있는 우리음식을 발전시켜야 할 것이다. ■

고유의 전주음식맛을 지키자

趙 淑 姬

〈전주여자상업고등학교 · 교장〉

전주를 멋의 고장, 맛의 고장이라고 예로부터 일러 오고 있다.

몇년 전만 해도 외지로 여행을 가면 음식맛이 입에 맞지 않아 식사를 설치고 쓸쓸한 여숙의 밤을 지새우려 하면 전주의 구수한 음식맛이 그리워지는 때가 한두번이 아니었다.

담담한 콩나물 해장국만 해도 속이 후련해지고 따끈한 그 맛은 금방 피로가 회복되는 듯하여 다 른 고장에서 맛보지 못하는 풍미가 있다.

한벽루 오모가리탕, 또한 수양버들 휘늘어진 천변 돛자리에 앉아 그 구수한 맛에 친구와 더불어 주머니 받거나 한잔 술에 시정을 읊조림직한 정경도 멋의 고장다운 풍취이리라.

그뿐이겠는가!

예로부터 내려오는 전주 고유의 비빔밥, 이것이야말로 온갖 음식의 맛을 두루 모아 여인의 섬세 한 손끝으로 조화시키고 정성스런 마음으로 만인이 즐기는 진미로 승화시킨 이 고장 특유한 맛의 자

량이 아니었겠는가?

이외에도 밥상에 놓여지는 각종 찬에 김치는 물론 젓갈류(게장, 어리굴젓, 뽕어젓, 명란젓, 새우젓, 오징어젓, 숙젓등), 나물류(콩나물, 도라지, 시금치, 녹두나물, 미나리, 고사리 등) 하나 하나에도 향토색 짙은 음식의 맛이 깃들여 같은 재료 같은 양념을 가지고도 내 고장 전주의 맛은 다른 고장에서 찾아 보기 힘들었다.

이러한 전주 고유의 맛이 언제 어떻게 만들어진 것일까?

이는 호남의 중심도시로서의 오랜 역사적 전통과 아름다운 환경 그리고 각 지방 음식 재료의 집산지로 풍부한 재료를 구할 수 있었고, 생활이 여유가 있게 되어 좀더 맛을 내보자는 이 고장의 멋있는 조상들의 끈질긴 식도락 추구와 여인들의 섬세한 솜씨로 고유의 맛이 생성된 것이 아닌가 생각된다.

확실히 음식은 집집마다 그 맛이 다르고 고장마다 그 맛이 다르며 계절에 따라 또한 그 맛이 다르다.

특히 우리나라 사람의 음식에 맛의 대중을 이루는 것은 된장, 고추장, 젓갈, 김치등 발효식품이 주가 되기 때문에 이 발효식품은 담근 기간에 따라 달고, 익고, 곰삭고 하는등 그 과정마다 맛이 다르므로 무척이나 그 맛이 까다롭고 정교하다 할 것이다.

그러나 근자에 와서는 이러한 고유의 맛들이 사라져 가고 있다.

이제 전국 어느 곳에 가나 맛의 평준화가 이루어진 것인지 전통적 맛이 그 자취를 잃어가고 있는 것 같아 아쉬움이 없지 않다.

오늘날 그 지방의 음식을 평가하기로는 일반적인으로 음식점의 음식맛으로 판가름할 수 밖에 없는 데 우리고장 전주 음식점의 형태는 어떤가?

타지 사람들이 전주에 와서 전주 고유의 맛을 찾아 콩나물해장국, 비빔밥을 찾기 일쑤인데 근래에는 그리 탐탁하게 여기지 아니하고 오히려 타지방보다 비싸다고 하니 어인 일인지 우리가 자성해 볼 필요가 있다고 본다.

옛 전통적인 독특한 맛을 내지 못하는 이유를 내 나름대로 생각도 해본다.
첫째, 사람들의 계절적 미각의 둔화, 즉 계절에 따라 생산되는 채소, 생선등이 전천후 식품화되어 계절의 미각을 상실하게 된 데도 원인이 있겠고,

둘째, 화학조미료와 인스턴트식품화 경향, 즉 대량소비 대량생산에 따르는 식품 조제의 조품 생산,

세째, 수지타산, 음식을 팔아 수지가 맞는 장사를 해야 하기 때문에 시의에 맞는 타산식 음식맛이 생긴다.

그러나 보다 중요한 원인은 우리의 전통 고유의 전주 음식맛을 지키려는 사회적 관심이 너무나 희박해진 때문이 아닌가 싶다.

이대로도 좋은 것인가? 고유한 맛을 잃어가고 있는데도.....

고유한 전주 음식의 맛이 사라질 때 우리의 전통도 우리의 생활양식도 우리의 멋도 다 잃어버리는 마치고 향 잃은 나그네가 되어버릴 것 같아 나는 전주음식의 고유한 맛을 더더욱 고증도 하고 찾아내어서 맛을 지켜가는 운동을 하고 맛을 지킬 줄 아는 전주 시민이 모두 되어야 할 것이라고 생각한다.

음식점이나 고객이나 모든 시민이 애향의 차원에서 우리 고장 고유의 맛을 지켜 더 발전시키면서 계승할 수 있도록 하고 그 맛에서 조상들의 다습고 멋있고 자상한 그 인간미를 배워야 할 줄 안다.

영원히 전주 음식의 고유한 그 감칠맛을 우리는 알뜰하게 보존해야 겠다. ■

정성이 깃든 솜씨로 전통의 맛 전승

朴 珍 秀

〈서호주정공업(주) 근무〉

우리 전주님네 옛어머니들께서는 음식 만드는 것에 정성만 쏟으신 것이 아니라 지성까지 드렸다. 지금 아주머니들은 어찌다 한번씩 외부손님을 가정에 초빙할 때 있는 실력 없는 실력 다 동원해서 음식솜씨 뽐내지만 단 한가지라도 전주 고유음식 차려 내놓는 집 별로 못보았다. 또 설사 내놓는다 하더라도 옛 독특한 제맛을 내지는 못한다. 전에는 그집 간장맛 보고 음식솜씨 가늠한다고 했는데 지금은 남들이 다 만들어 놓은 메주 구입해다가 간장 담구는 것도 거역스럽게 여기고 그냥 포기해 버리는 주부가 늘어난다고 하니 간장, 된장맛 알고 그집 음식맛 알던 시절도 이제는 과거로 흘러간 것 같다. 허기야 간장먹다 떨어지면 가까운 슈퍼마켓에 가서 진간장, 국간장을 용도별로 구입해서 사용하면 그만인데 뭘 그렇게 복잡하게 간장 담굴 필요가 있겠느냐면 또한 할말이 없습니다. 그러나 옛어머니들께서는 간장맛이 좋아야 음식맛이 좋다는 것을 체험적으로 경험하고 메주를 쓸 때부터 시작해서 간장 담구어 먹는 동안에 이것 저것 온갖 정성을 다 했다.

메주도 아무때나 만드는 것이 아니고 초하루에서 초닷새까지와 열흘에서 보름날, 스무날에서 스무닷새까지등이 날짜 안에 메주를 쑤어야 구더기가 나오지 않는다고 믿고 태일을 해서 담았으며 또 메주를 예쁘게 만들어야 팔을 예쁘게 놓는다고 딸 농땡이 정성스럽게 토닥거리서 만들었다. 어디 이것 뿐인가? 간장 담구는 날도 아무날이나 되는대로 담구지를 앓고 갑자, 을축 손을 꼽아서 간장맛이 올라나고 변질되지 않는 날이라는 오(午)자들은 말(馬)날을 택해서 담구었다. 간장을 담구고난 다음에는 장독 근처에 상을 당한 사람이나 산모가 오는 것을 금했으며 얼씬거리지도 못하게 했다. 이러한 사람들이 오면 담구어 놓은 간장이 갑자기 뒤집혀지거나 거품이 나면서 변질된다고 믿기 때문이다. 극성스러울 정도로 정성을 바친다. 또한 이같이 날만 택한 것이 아니고 음력 정월에 간장을 담구어야 소금도 적게 들고 간장맛도 좋다고 거의 대부분의 가정에서 이달을 택해서 간장을 담구었다. 정월에 간장을 담구면 물 한동이에 소금을 2 되(20홉) 사용하지만 3월에는 2 되반이 들고 여름철에 담구면 소금을 3 되나 사용하게 되며 간장맛도 올라나지 않기 때문이다. 이렇게 담은 간장에 붉은 고추와 대추를 띄우고 부정을 예방한다고 별정계 불을 부친 솥도 띄운다. 또한 간장을 한해 만들어서 한해에 다 먹는 것이 아니고 간장을 만든 년대별로 구분해서 햇간장(1년된 간장), 접장(2년된 간장), 3년장 등으로 각각 항아리에 담아 보관해서 사용했으며 긴긴 여름 장마철에 어찌다 한번 햇별이 들면 장독 뚜껑을 열어서 별쪼여 살균하고 1년에 한 두어번씩 큰 가마솥에 붓고 불을 지피워 다리기도 했다. 이렇게 간장 하나만 하더라도 온갖 정성을 다 쏟았는데 우리네 옛 가정에서 어찌다 한번씩 큰 마음먹고 만들어 잡수시는 비빔밥이야 얼마나 많은 정성이 담겼을까. 시장이 반찬이라는 말이 있지만 같은 음식이라도 정성이 담겨야 한결 맛이 있는 법이다.

우리네 옛 어머님께서는 그야말로 간장을 담구는 것이 아니고 지성을 담구었으며 비빔밥을 만드

는 것이 아니고 정성을 비뻔하다. 그러나 요즘은 어떻게 된 일인지 간장, 된장, 고추장 만드는 방법은 온 커녕 음식 만드는 것에 관심을 두지 않아서 김치 한번 담구어 보지도 않고 시집가는 공주님들이 많다고 한다.

이러한 상황에서 전주 고유음식이 제대로 전래가 되겠으며 제맛을 찾아서 낼 수가 있겠는가?

우리네 아주머니시여, 혹시 오늘도 영양가 많은 고단백질 식품 찾는다고 삼치통조림이나 쏘세지 사기위해 슈퍼마켓을 달려 가지나 않으신지요.

TV CM송에 나오는 우리엄마 음식솜씨도 알고보니 X X이라고 조미료 중독증에 걸려있는 현대인들 보다 정성이 담백담긴 간장, 김치 한 두어가지 조출하게 소반위에 올려놓고 진지를 잡수시었던 옛분들이 더 행복했을 것 같다. 이야기가 나온김에 김치 이야기도 한번 해보자.

지금은 김치도 상점에서 팔고 있다. 오래전에 미국에서 살고 있는 김씨스더스가 향수를 달래느라고 자기들이 작사, 작곡했다는 김치짜뚜기 노래를 고국에 와서 부르면서 눈물을 주룩 주룩 흘리던 장면을 텔레비존에서 본 기억이 난다. 그들이 불렀던 김치짜뚜기는 요즘 상점에서 팔고 있는 그런 종류가 아니고 옛어머니의 정이 담백 담기고 정성스럽게 담은 김치짜뚜기 일 것이다.

이렇게 말하는 나 역시 옛날 먹었던 김치 먹어본지 오래다. 단독주택이 아닌 아파트생활 하다보니 김치담굴 때 필요한 도구인 확(절구통 비슷하게 만든 石器임)부터가 없어서 마누라쟁이가 김치담굴 통고추를 방앗간에 가져가서 갈아 오거나 미리 준비해 놓은 고추가루를 가지고 멀전히 담기 때문이다.

그러면 우리네 옛어머니들이 담았던 김치는 어떻게 담았길래 그러도 맛이 좋았던 말인가? 우리네 옛어머니들은 김치거리리를 구입할 때부터 콩밭 김치거리리를 찾았으며(콩밭에서 재배한 김치거리리가 고소한 맛이 있다고함) 통고추, 마늘, 생강, 새우젓등 양념을 확에 넣고 갈아서 담았다. 지금

도 상당히 많은 도시의 가정에서 통고추와 마늘등을 화에 갈아서 김치를 담구어 먹는 것으로 알고 있다.

이렇게 만든 김치는 색깔이 좋아서 미각을 돋우고 맛도 있다. 그래서 이런 김치를 먹게 되면 밥도 과반을 한다.

나는 때가 말띠라 그런지 여러 고장을 많이 다녀보았고 이 때문에 또한 여러 고장의 음식도 골고루 먹어 보았다고 자부한다. 그러나 그 지역에서 자랑스럽게 차려 내놓은 음식이 우리 고장에서 먹는 음식과 비교해 보면 독특한 맛이나 푸짐한 것이나 뒤떨어지는 것 같다.

그러나 이같은 전주 고유음식의 독특한 맛이 해가 갈수록 쓰러져 가지만 하니 안타깝기도 하다. 그렇다고 그냥 그대로 넘길일도 아니라고 생각한다.

그렇다면 어떻게 할 것인가? 요즈음 하기 쉬운 전주 고유음식 찾기 보존을 위한 범시민대회와 캠페인이라도 벌여야 할 것인가?

고유음식 전래는 시집가기 전에 친정 어머니에게서도 배우고 어진 시어머니 밑에서 큰잔치 치루면서도 배우고 익혀가야 하는데 손쉽고 간편한것 찾고 경제성을 앞세우다 보니 결혼식 피로연도 음식점ियो, 부모님 회갑연도 음식점에서 치루는 경향이 많아 이 또한 기회를 잃어 어려운 일이다.

그러나 현명하신 아낙네님! 지금도 전주댁이라면 음식솜씨 좋고 얹전하기로 전국에서 으뜸으로 꼽아주는데 전주 아낙이라는 공지와 자부심을 갖고 살아가기 위해서라도 기회 있는대로 가까운 큰 잔치집에 가서 전통음식 만드는 방법 눈여겨 보고 또 앞으로 집안 어른들 큰잔치 치루어야 할 기회 있으면 솜씨 좋은 분 수문해서 모셔다가 이것도 만들어 보고 저것도 만들어 보면서 꼼꼼히 배우고 익힌뒤 내 귀여운 딸에게 자상하게 가르쳐서 전주 고유음식 만드는 방법을 전승해 나가 보자. ■