

全

전통문화중심도시

州

아하! 그렇군요



전주시립도서관



FM186213

□ 참·고·자·료

- 전주부, 1943, 《全州府史》, 선광인쇄주식회사
- 이철수, 1967, 《全州野史》, 전주출판사
- 전주시, 1982, 《우리고장 全州》, 대흥정판사
- 전주문화원, 1991, 《全州鄕土誌》, 선명출판사
- 전주시, 1996, 《전주시사》
- 윤홍길, 1999, 《윤홍길의 전주이야기》, 신아출판사
- 전북전통문화연구소, 2000, 《전주의 역사와 문화》, 신아출판사
- 조병희, 2001, 《증보판, 完山高을의 脈搏》, 신아출판사
- 전주문화원, 2001, 《지명으로 보는 전주 백년》, 신아출판사
- 전주문화원, 2002, 《지명으로 보는 전주 백년》 둘째권, 신아출판사
- 전주시, 2003, 《손과 발로 읽는 온고을 뿌리 깊은 온고을》
- 전주시 홈페이지 <http://www.jeonju.go.kr>
- 전주문화사랑회 홈페이지 <http://www.okjeonju.net>

발 행 2004년 10월 1일

발 행 처 전주시

편 집 전주문화사랑회(이동희, 홍성덕 편)

연 락 처 전주시 문화관광과 관광진흥팀 063-281-2148

* 사전 승인 없이 무단 복제를 금합니다.

어서오세요 ! 전통문화도시 전주입니다.

○○○전주의 문화코드 ; '저항과 풍류' 9

온고을, 전주가 보인다.

○○○전주의 역사·문화적 성격 17

○○○전주가 걸어온 길 18

○○○완산·전주·온고을의 유래 20

○○○전주에는 언제부터 사람이 살았을까? 21

○○○전주사람들의 흔적 22

○○○완산에서 전주로 23

○○○전주! 백제의 수도가 되다 24

○○○삼한의 재통일을 꿈꾸었지만 26

○○○훈요십조에 쓰러간 전주의 자존심 27

○○○곡창지대 온고을, 왜구에게 약탈되다 28

○○○이성계, 새로운 시대를 열다 30

○○○전주 읍성의 도시 구조 31

○○○전주가 낳은 혁명가, 정여립 33

○○○호남이 없으면 나라가 없으니 36

○○○역사를 수호하라 37

○○○한국순교 일번지, 전동성당 40

○○○초록바위에 서린 한 41

○○○의료활동에서 교육으로, 개신교 전래 42

○○○완산에 쓰러져 간 동학농민군 44

○○○농민을 위한, 농민에 의한, 농민의 정치 - 집강소 46

○○○선조들의 옛 터를 성역화하다 48

○○○성곽을 부수고, 건물을 철거하고 길을 뚫어라! 49

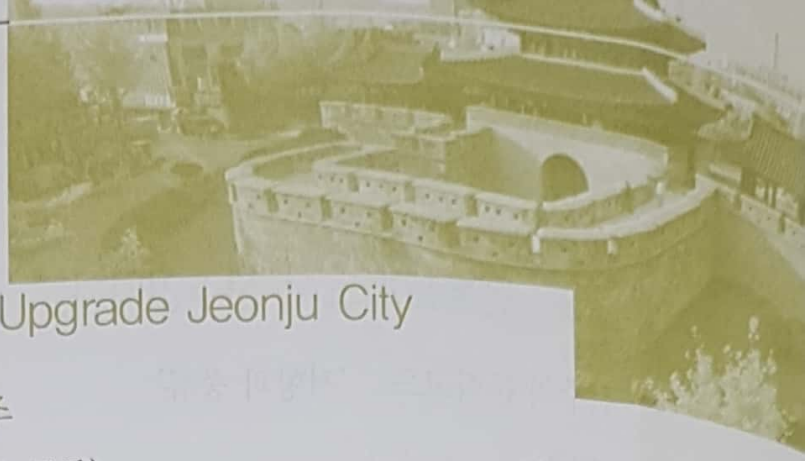
○○○남문에 올려퍼진 "대한독립만세" 51

○○○다가산 100년의 눈물 52

○○○왜 일본은 우리를 도와주었다고 우기는가 55

한옥마을 소개 61

contents



Good Travel ! Upgrade Jeonju City

숫자로 읽는 전주

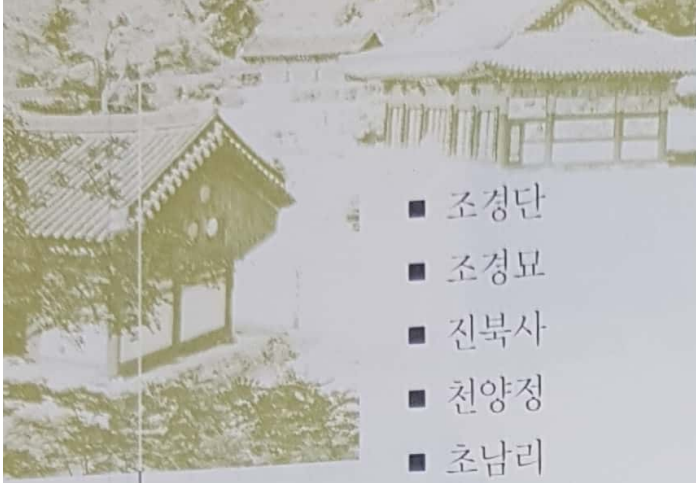
2악 (二岳, 父岳·母岳)	75
3대 바람통	75
4고사 (四固寺)	76
4천왕봉 (守護峰)	77
4불여설 (四不如說)	77
8경 (完山八景·十景)	78
8미 (完山八味·十味)	79
12곡 (좁은목12曲)	81

문화코드로 읽는 전주

전주대사습놀이	82
전주에 귀명창이 많은 이유	86
전주한지	88
한지에 새긴 전주의 문화	90
전주 책방의 발달	92
전주비빔밥	94
콩나물국밥	95
전주성황제	97
경기전에 숨은 두개의 문화코드	98
거북바위	102
전주의 비보풍수	103
물줄기가 바뀐 전주천	106
전주천의 옛 다리와 시장	108
전주천의 홍수와 제방공사	110
전주천의 뱃놀이	110
우리는 전통문화 도시로 간다	113

전주 알고보기

■ 객사	127
■ 경기전	128
■ 관성묘	130
■ 남고산성	132
■ 남고사	134
■ 남고진 사적비	136
■ 남천교 개건비	136
■ 동고사	138
■ 동고산성	139
■ 만경대와 정몽주 시	141
■ 반곡서원	142
■ 사직단(社稷壇)	143
■ 삼국연의도와 채용신	143
■ 서고사	144
■ 서천교와 서천교창건비	145
■ 석불입상(서서학동)	146
■ 석불입상(인후동)	146
■ 숲정이	147
■ 오목대	148
■ 치명자산 순교자 무덤	150
■ 이목대	152
■ 이삼만(李三晩)	154
■ 전동성당	155
■ 전주사고와 왕조실록	156
■ 전주천	159
■ 정혜사	161



■ 조경단	161
■ 조경묘	163
■ 진북사	164
■ 천양정	165
■ 초남리	166
■ 초록바	167
■ 추천대	168
■ 충경사와 이정란	169
■ 태조어진	171
■ 풍남문(豊南門)	172
■ 학소암	174
■ 학인당	175
■ 한벽당	176
■ 향교	178
■ 전주향교 장판각	181
■ 화산서원비	182
■ 황강서원	182
■ 회안대군묘	183
■ 희현당	185
■ 김유앵 판소리 춘향가	186
■ 성준숙 판소리 적벽가	186
■ 엄주원 선자장	186
■ 이기동 선자장 합죽선	187
■ 이성근 판소리장단 고법	187
■ 이옥희 판소리 심청가	187
■ 임산본 시조창	188
■ 정병옥 판소리 적벽가	188
■ 조소녀 판소리 춘향가	189
■ 조정형 향토술 이강주	189
관광안내 및 서비스	192

⑥ 위봉폭포(威鳳瀑布) : 폐허에 홀로 앉아 옥구슬처럼 부딪쳐 떨어지는 심산 유곡의 폭포

⑦ 비비낙안(飛飛落雁) : 달빛 타고 한쪽의 수묵화처럼 한내 백사장에 사뿐히 내려 앉는 기러기 떼

⑧ 동포귀범(東浦歸帆) : 거울같은 봉동, 고산천을 돌아 닫는 만경포 어귀에서 거슬러 오는 소금 실은 돛단배

⑨ 곤지망월(坤止望月) : 목마른 말을 몰다 남천, 서천에서 목을 축이고 바라보는 달맞이

⑩ 남천표모(南川漂母) : 한벽당을 치도 돈 남천과 다가산을 끼도 북으로 달리 는 서천 강변가에 앉아 빨래하는 아낙

8미(完山八味·十味)

79

아해
그령군요, 전주

① 파라시(八月柿, 8월에 나오는 감) : 전주 감은 맛이 좋기로 유명하다. 특히 물이 많고, 달며, 씨가 없어 먹기에 좋고, 먹고 난 다음 입맛이 개운해서 얼마든지 먹을 수 있다. 옛날부터 전주의 파라시는 전국적으로 유명했다고 하며 서낭골(성황사와 기린봉 밑)과 산성골(남고산성내), 대성골(대성동)에서 나는 것이 더욱 맛이 있었다고 한다.

② 열무 : 전주 동쪽 기린봉 기슭에서 생산되는 것과 효간재(구이방면)에서 나는 것을 손꼽는다. 어린 무는 원래 7-8월 한더위에 김치를 담는 재료로 사용되어 왔으며 밀동도 먹지만 주로 푸릇푸릇한 잎의 맛이 좋다.

③ 녹두묵 : 오목대에서 흘러 나오는 녹두포(綠豆泡) 샘물을 이용하여 만든 녹두묵은 천하진미로 옛날부터 전국에 널리 알려진 기호식품이

었다. 녹두묵은 가늘게 채를 쳐서 무침을 해먹었으며 전주에서는 비빔밥에 빼놓을 수 없는 재료로 쓰였다.

④ 서초(西草, 담배) : 전주의 담배 맛은 예부터 맛이 좋았는데, 완주군 소양면 대흥골과 상관면 마치골에서 나오는 담배맛은 평안도 성천, 충청도 충주·증평·진천 담배맛과 함께 알아주었다고 한다.

⑤ 애호박 : 전주 북쪽 신평리(송천동일대)에서 나는 호박이 유명하였다.

⑥ 모래무지 : 모래무지는 모래속을 파 헤치면서 생활하는 민물고기로 삼례 한내, 전주 남천, 서천, 남고천 등에서 많이 잡혔다. 한벽당 아래 천변의 오모가리탕이 유명하여 계절에 구별 없이 많은 사람들이 찾고 있다.

⑦ 게(蟹) : 민물에서나는 게는 한내에서 잡히는 게가 맛이 좋기로 유명했다. “한내 게 다리 한쪽만 있어도 밥 한 그릇은 거뜬하다”고 할 정도로 게의 성가가 높아 진상품으로도 들어갔다.

⑧ 무 : 예부터 삼례와 봉동부근에서 나는 무가 맛이 좋기로 유명했다. 황토밭에서 나는 무는 돌멩이처럼 단단하고 둥글면서 큼직하여 인기를 끌었다.

⑨ 콩나물 : 콩나물은 옛날 전주성 사람들이 하루 세차례씩 음식상에 올려 먹었던 반찬이다. 사정골 노내기 샘과 자만동의 묵샘물로 기른 콩나물을 일품으로 꼽았다.

⑩ 미나리 : 선너머 미나리 방죽에서 나는 미나리가 유명하다. 전주 미나리는 줄기가 연하고 겨우내 물속에서 자라 그 맛이 또한 일품이다.

12곡(좁은목12曲)

- ① 참선로(參禪路) : 아득한 천고의 옛날에 도인들이 염주에 지팡이를 짚고 돌아 다녔던 길
- ② 축성로(築城路) : 불세출의 영걸 견훤이 동고성, 남고성, 고달성을 쌓아 닦던 창검의 길
- ③ 호운로(虎鬪路) : 목조 이안사와 함께 놀다 천지가 개벽하듯 삼시간에 목숨을 앗아간 길
- ④ 개선로(凱旋路) : 왜구 아지발도를 쏘아 정벌하고 선영터를 들어오는 태조 이성계의 천기 왕운이 비추인 길
- ⑤ 절개로(節概路) : 오백년 사직에 맹세하는 일편단심으로 말을 몰라 도포 자락 날리며 만경대로 달리던 포은 정몽주의 길
- ⑥ 함원로(含怨路) : 정유재란 때 전라도를 쳐들어 온 왜구가 막은 댐이재를 넘어 전주를 짓밟은 길
- ⑦ 벽제로(碧除路) : 수령들의 도임, 순행으로 벽력같은 소낙지에 병풍바위 메아리 치던 길
- ⑧ 유찬로(流瀦路) : 식탈관직에 귀양길로 접어드는 도포자락에 스며드는 찬 바람 부는 길
- ⑨ 암행로(暗行路) : 성춘향을 오매불망하던 이몽룡이 남원출도길로 잡아돌아가던 길
- ⑩ 분산로(噴散路) : 녹두 꽃잎들이 산산이 흩날려 갈리던 동학농민군들이 분을 품고 흩어진 길
- ⑪ 유랑로(流浪路) : 남부여대 패랭이에 괴나리 봇짐을 지고 병풍바위를 문턱으로 길손 되던 길
- ⑫ 산수로(山水路) : 천하의 영화를 초개와 같이 버리고 칠녕쿨 짜 입은 옷을 입고 구름따라 돌아다니던 길

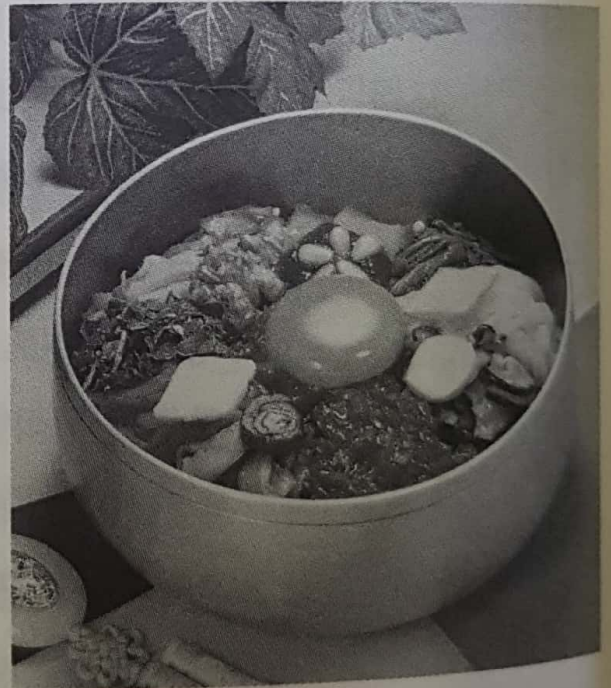
난산이 나오는데 그 옆마을이 '봉성'이다. 지금은 저수지가
되어버린 곳으로 산이 시작되는 곳에 마을이 있었으나 지금
은 완전히 없어졌다. '봉성'에 살던 사람들은 주로 화전을
일구고 살았는데 나무를 해서 솥을 만들고 나물을 채취해서
먹고 살던 사람들이었다. (도옹전 - 광서십구연(1893) (이태영)

전주비빔밥

흔히 비빔밥을 전주 고유의 음식
인 것처럼 이야기 하지만 사실 비빔
밥은 전국적인 음식이다. 또한 비빔
밥이 당초 서민들의 가정에서 해 먹
던 음식으로 유래했다고도 하지만
문헌상으로 나와 있는 것을 보면 오
히려 궁중음식에서 전래 한 것으로
보는 것이 타당하다고 할 수 있다.

전주비빔밥의 유래에 대해 고 이철
수씨는 조선시대 감영 내의 관찰사, 전주판관 등이 입맛으로 즐겨 왔었고,
전주성 내외의 양가에서는 물역(物役)이나 노역(勞役)이 따랐기 때문에 큰 잔치 때
나 귀한 손님을 모실 때에 입 사치로 다루었다고 한다. 따라서 전주비빔밥은
고관들이나 양반가에서 식도락으로 즐겼던 귀한 음식임을 알 수 있다.

전주비빔밥의 재료는 30여가지나 되다. 콩나물·청포묵·참살고추장·쇠고



기육회 또는 육회볶음·미나리·접장·참기름·달걀 등이 주재료이며 부재료는 계절마다 다른데 대충 깨소금·마늘·후추·시금치·고사리·송이버섯·표고버섯·녹두나물·무우생채·애호박볶음·오이채·당근채·파·호도·밤채·잣·김·취나물·배채·쑥갓·상치·은행 등이 쓰인다. 비빔밥에서 주재료로 쓰이는 콩나물은 특히 외뿌리로 잔가지가 없고 연하여 전국에서도 가장 유명하며 청포묵과 미나리는 전주10미 중의 하나이고 참쌀로 빚는 고추장이 제 맛을냄으로 한층 성가를 높이는 것이다.

Jeonju Bibimbab

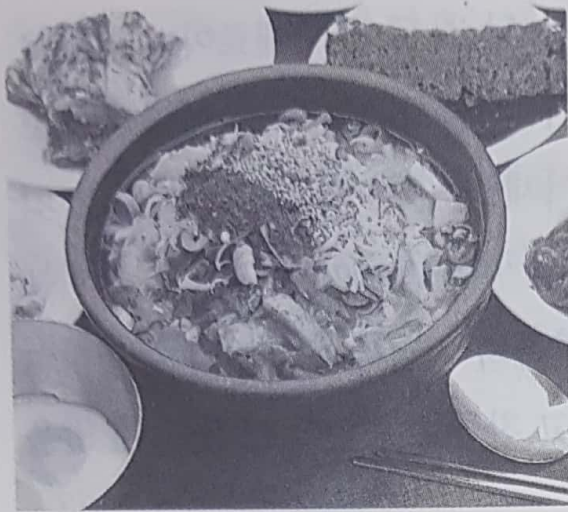
Bibimbab is considered the greatest among the three great dishes of the Joseon dynasty (the other two being Pyeongyang cold noodles and Gaeseong Tangban cuisine).

The taste of bibimbab is so outstanding that it is widely known as the representative royal dish of the Joseon dynasty.

These days, it is popular as a diet food. It is also often served on airplanes or trains. Bibimbab is highlighted as a traditional dish of Jeonju, and most visitors make a point of trying Jeonju bibimbab at least once.

콩나물국밥

전주비빔밥은 흔히 콩나물 비빔밥이라고 할 정도로 콩나물은 전주지방 음식의 대명사처럼 불리운다. 독배기에 밥과 콩나물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 펄펄 끓여내는 콩나물국밥은 해장술 한 잔과 함께 먹으면 그 맛이 담백하고 시원하여 술꾼들에게 특히 인기있는 음식이다.



예부터 전해오는 전주의 콩나물은 임
실지방에서 나는 서목태^(쥐눈이콩)를 씻으며
눈에 흰 테를 두른 검은 콩으로 마치 쥐
의 눈과 같다하여 쥐눈이콩으로 불리운
다. 콩나물을 기르는 방법은 먼저 썩지
나 부썩진 콩을 골라낸 후 물에 충분히
불려 소쿠리에 건져낸 다음 아랫목에

보자기를 썩워 싹을 틔운다. 이렇게 발아된 콩은 하루에 물주는 회수를 제
절별로 달리하는데 봄에는 세차례, 여름에는 네차례, 가을에는 두차례, 겨
울에는 한차례씩 물을 주며, 반드시 우물물을 사용한다.

전주의 콩나물이 유명한 것은 특히 전주지방의 수질이나 기후가 알맞기
때문인데 콩나물은 외뿌리로 잔뿌리가 없이 키우는 것이 요령이며 다 자라
기 전에 뽑아 사용하므로 질기지 않고 연하며 그 길이가 5-6cm쯤 되었을
때가 맛이 좋다. 국밥에 들어가는 콩나물은 간수로 끓여 따로 두었다가 솥
불 위에 뚝배기를 놓고 간수를 부어 끓이면서 밥과 같이 넣고 이때 계절에
따라 묵은 김치나 햇김치, 깍두기 등을 같이 넣어 끓인다. 파를 송송 썰어
깨소금, 고춧가루 등과 같이 양념으로 올리며 새우젓으로 간을 맞추는데 여
기다가 쇠고기 자장과 달걀을 풀어낸다.

Kongnamul Kukbap

Rice with bean sprout soup is made by placing bean sprouts, rice and
vegetables into an unglazed earthenware bowl and boiling them.