역사와 이야기가 있는 답사기행 ②

전라북도편

건국대 사학과 편
기획 신병주

전북교육문화회관
EM197679

새문사

Scanned by CamScanner

기 획 | 신 병 주

- 서울대학교 인문대학 국사학과 및 대학원을 졸업하였다(석사, 박사). 서울대 규장각 학에 연구사를 거쳐 현재 건국대학교 문과대학 사학과 교수로 재직 중이다.
- 역사의 대중화에 깊은 관심을 가져 KBS의 「역사추리」, 「TV조선왕조실록」, 「역사스페셜」, 「한국사 傳」 등의 자문을 맡았다.
- 현재 외규장각도서 자문포럼위원, 대한민국역사박물관 건립 전문위원, 조선시대사학회 총무이사로 활동 중이며, KBS 1 라디오에서 '신병주 교수의 역사 이야기'를 매주 진행하고 있다.
- 주요 저서로는 『조선왕실 기록문화의 꽃 의궤』, 『조선중 · 후기 지성사 연구』, 『규장각에서 찾은 조선의 명품들』, 『이지함 평전』, 『조선을 움직인 사건들』, 『조선평전』, 『조선후기를 움직인 사건들』 등이 있다.

본문 글 | 신병주, 윤혜민, 류은아, 최선자, 강정인, 홍재석, 서민수, 김인경, 이은주, 곽지섭, 박상연, 박은경

역사와 이야기가 있는
전라북도 편 답사기행 2

값17,000원

2013년 4월 10일 초판인쇄
2013년 4월 12일 초판발행

지은이 건국대 사학과 편 | 기획 신병주
발행인 成 珍 慶
발행처 새문사
등록번호 제1-273호(1977.9.19)

주소 : 서울시 마포구 대흥로6길 6-12
전화 : (02)715-7232(代), 717-7235, Fax : (02)715-7235
E-mail : sinlon@saemoon.co.kr
website : www.saemoonbook.com
ISBN : 978-89-7411-353-7 03910

Scanned by CamScanner

차례

들어가는 말 • 4

제1장 조선왕실의 꿈을 품다, 전주

1. 전주, 역사의 중심에 들어서다 • 14

전주의 역사 • 14 | 후백제의 도읍지, 전주 • 15

2. 조선왕조의 발상지, 전주 • 19

조선왕조의 발상지, 오목대와 이목대 • 19
왕조가 일어난 경사스러운 터, 경기전 • 21
어진으로 만나는 태조 • 25 | 조경묘를 세운 까닭 • 30

3. 생명의 근원, 예종대왕 태실 및 비 • 31

예종대왕 태실과 비 • 31 | 국운이 깃든 태, 봉안의식 • 32

4. 전주에서 꽃핀 기록문화 • 35

기록물의 보고(寶庫), 전주사고 • 35 | 전주 출판문화의 역사 • 40
전주향교의 완영책판 • 42 | 전주의 멋, 으뜸 한지 • 43

5. 전통이 현대로 승화된 곳 • 49

전통 문화도시, 한바탕 전주 • 49 | 친절한 문화유적도시 • 51
전주 한옥마을 • 62 | 이야기가 있는 영화의 거리 • 64

6. 금강산도 식후경, 맛의 고장 • 66

동양의 우주관을 담아 세계로, 비빔밥 • 66 | 콩나물국밥과 모주(母酒) • 69
푸짐한 인심 넘치는 막걸리 골목 • 71

Scanned by CamScanner

제2장 백제의 마지막을 기억하다, 익산

1. 익산의 역사 • 76

익산, 고대사의 중심에 서다 • 76 | 마한의 중심, 금마저 익산 • 77
현대의 익산 • 81

2. 백제의 무왕이 된 서동 • 84

마 캐는 아이, 서동 • 84 | 백제의 영광을 다시 꿈꾸다 • 86
익산을 선택한 무왕 • 90

3. 무왕과 선화공주의 사랑, 「서동요」 • 93

'서동을 밤에 몰래 안고 간다' • 93
진평왕에게는 '선화'라는 공주가 없다? • 95

4. 무왕의 백제 중흥 프로젝트 • 101

전륜성왕을 꿈꾸다 - 미륵사 창건 • 101
백제의 또 다른 시작 - 궁궐의 건설 • 109
백제의 중흥을 재현하다 - 미륵사 석탑의 복원 • 110

5. 익산은 백제의 마지막 수도였을까? • 116

왕궁리유적의 진실 • 116 | 무왕, 익산을 주목하다 • 118

Scanned by CamScanner

제3장 지평선이 끊임없이 펼쳐진 곳, 김제

1. 풍요의 땅, 김제 • 124

호남평야의 중심 • 124 | 김제의 역사 • 124

2. 동양 최대최고의 저수지, 벽골제 • 131

벽골제가 김제에 있는 까닭은? • 131
벽골제와 관련된 대표 문화콘텐츠 • 133

3. 미륵신앙의 공간, 금산사 • 136

호남 제1의 도량 • 136 | 금산사를 기억하게 하는 인물들 • 140
금산사에서 찾아볼 곳들 • 143

제4장 진한 맛을 느낄 수 있는 고장, 순창

1. 순창의 역사 • 150

2. 순창이 낳은 고전소설, 『설공찬전』 • 153

『설공찬전』이란? • 153 | 『설공찬전』이 금서가 된 까닭 • 154

3. 고추장의 명가(名家), 순창 • 156

순창고추장의 유래 • 156 | 순창고추장이 유명한 까닭 • 157
세계에까지 알려진 순창고추장 • 159

4. 호남 성리학의 요람, 어암(魚巖)마을 • 163

Scanned by CamScanner

제5장 유형원과 매창 그리고 변산반도, 부안

1. 부안의 역사 • 168

2. 부안이 사랑하는 여인, 매창(梅窓) • 173

여성 예술인 매창의 삶 • 173 | 부안과 매창의 인연 • 176
매창을 사랑한 남자들 • 179

3. 『반계수록』의 산실, 반계서당 • 185

유형원의 일생 • 187 | 『반계수록』의 탄생 • 189

4. 부안 천일염의 보고, 곰소염전 • 192

곰소항과 곰소염전 그리고 젓갈 • 192 | 소금의 생산과 유통 • 194

5. 변산반도의 절경 • 200

변산의 품에 안긴 사찰, 내소사 • 200
내변산의 무릉도원, 직소폭포와 월명암 • 207
달을 머금은 바다, 채석강 • 209

제6장 무진장의 땅, 무주·진안·장수

1. 천혜의 자연환경과 역사가 있는 무주 • 216

무주의 역사 • 216 | 적상산성의 수축 • 220 | 적상산사고 • 226
무주의 대표축제, 반딧불축제 • 231 | 겨울스포츠 명소, 무주리조트 • 232

2. 남한의 개마고원, 진안 • 233

진안의 역사 • 233 | 진안의 명산 : 마이산(馬耳山) • 234

3. 논개가 태어난 고장, 장수 • 238

장수의 역사 • 238 | 여인의 거룩한 분노, 논개(論介) • 239

Scanned by CamScanner

제10장 바다와 강을 품고 있는 도시, 군산

1. 군산은 항구다 • 376

2. 군산, 일본의 수탈 기지로 선택되다 • 381

전북 미곡의 집산지 • 381 | 근대항구로 거듭난 군산항과 개항 • 386
거류지가 된 군산 • 390

3. 전군가도와 호남선, 수탈의 길목을 열다 • 393

벚꽃이 흐드러지는 전군가도 • 393 | 호남선과 군산선의 개통 • 395

4. 근대의 모습을 갖추어간 군산 • 400

군산에 남아 있는 일제의 흔적들 • 400 | 문학작품 속의 군산 • 406

5. 새만금과 함께 재도약을 꿈꾸다 • 411

■ 참고문헌 413

Scanned by CamScanner

6 금강산도 식후경, 맛의 고장

1) 동양의 우주관을 담아 세계로, 비빔밥

전통 비빔밥

'전주 하면 무엇이 떠오르나요?' 라고 물어본다면 열에 아홉은 '비빔밥!' 하고 크게 외칠 것이다. 고향을 물어보는 질문에서조차 '전주에서 왔어요'라는 대답에 '비빔밥!'이라 응수할 정도이니 이제 비빔밥 앞에 '전주'라는 고유 상표가 붙어도 될 듯하다. 그만큼 전주는 비빔밥으로 널리 알려진 '비빔밥 도시'이다.

유독 전주의 비빔밥이 유명한 것은 제철에 따른 다양하고 신선한 재료와 푸짐한 인심 덕이다. 최근에는 전주에서 열린 '2010 한국음식관광축제'가 한국방문의 해 축제 종합 평가 결과 최우수 축제로 선정되었다. 이 축제는 발효식품엑스포와 비빔밥축제 등 다양한 축제를 집대성한 한국음식관광축제로 전문가 12명에게 가장 높은 점수를 받았다. 2010년 10월 말 개최된 이 축제에는 외국인 11,000여 명 등 43만 명의 관광객이 방문했다.

전주 비빔밥의 유명세는 하루 아침에 만들어진 것이 아니다. 조선시대에도 전주 비빔밥은 평양 냉면, 개성 탕반과 함께 조선시대 3대 음식으로 꼽혔다. 옛날에는 비빔밥을 골동반(汨董飯)이라 하였는데 이는 '어지러울 골', '대그릇 동' 자로, 말 그대로 큰 그릇에 여러 재료가 어지럽게 섞여있는 밥이라는 뜻이다. 그러나 비빔밥은 단순히 여러 재료를 사용한다는 것

Scanned by CamScanner

이 아니라, 제철에 나는 여러 가지 나물과 고기를 볶아 고추장과 함께 비벼 먹는 것으로서, 영양학적으로 균형 잡힌 일품 음식이다.

굳이 격식을 차리며 긴 조리시간을 거쳐 완성되는 음식이 아닌 만큼 비빔밥은 일상 생활에서 비교적 쉽게 먹을 수 있는 음식이다. 그런 이유에서인지 비빔밥에 대한 유래는 굉장히 다양하다.

첫 번째로 농경문화 유래설을 들 수 있다. 조선시대 중기 이전까지 식량이 풍부하지 못했던 사람들은 점심이라는 개념이 다소 희박했다. 그들은 일터에서 지금 우리의 점심이라 할 수 있는 새참을 먹었다. 이 새참은 일터에 있는 많은 사람들에게 제공하는 것이었기 때문에 집에서 음식을 내갈 때 광주리에 모든 음식을 담아야 했다. 이런 수고를 덜기 위해, 큰 그릇에 밥과 반찬을 함께 담아 싸가지고 내간 데서 비빔밥이 유래했다는 설이다.

두 번째는 제사 유래설이다. 제사를 마친 후 상에 올려졌던 음식을 나눠 먹는 과정을 음복이라 한다. 집에서 제사를 지낼 때는 상관이 없지만 산신제처럼 밖에서 제사를 지낼 때에는 새참과 마찬가지로 모든 식기와 음식을 되가져가기가 힘들었다. 때문에 여럿이 음복을 하기 위해 그릇 하나에 다양한 음식을 넣어 먹은 데서 유래했다는 설이다.

세 번째는 불교 유래설인데, 이는 살생을 금하는 불교에서 산채 나물을 즐겨 먹었는데 이 때 발우에 각종 나물과 음식을 함께 넣어 먹었다고 하는데, 사찰의 이런 음식 문화가 퍼지면서 민간에서도 비빔밥을 만들어 먹게 되었다는 설이다.

네 번째는 세시민속 유래설이다. 예부터 입춘에 움파, 산갓, 당귀 싹, 미나리 싹, 무 싹 등 오신채(五辛菜)[21]를 밥 위에 얹어 먹는 풍습이 있었고, 궁중에서도 오신채를 얹은 오신반을 왕에게 올렸다고 한다. 이 오신반이 비

21 다섯 가지 매운 맛이 나는 채소로 만든 새 봄의 생채요리.

Scanned by CamScanner

빔밥의 유래라는 설이다.

끝으로 궁중 유래설이다. 조선시대 궁중에서 식사가 끝나갈 무렵 준비된 음식이 떨어질 때 찾아온 손님에게 식사 담당자들이 궁여지책으로 대접에 밥을 푸고 남은 반찬을 올려낸 데서 유래했다는 설이다.

이 다섯 가지 유래 중 어느 것이 비빔밥의 유래인지 단정할 수 없지만, 중요한 것은 조선시대 혹은 그 이전부터 우리는 비빔밥을 즐겨 먹었고, 오늘날 비빔밥은 전주를 넘어 대한민국을 대표하는 음식이 되었다는 것이다. 특히 최근에는 유명 연예 프로그램에서 비빔밥을 홍보하는 광고를 뉴욕 타임스퀘어 전광판에 내걸기도 해 비빔밥의 유명세는 더욱 높아질 것으로 보인다.

그렇다면 왜 하필 비빔밥이 대한민국을 대표하는 음식이 될 수 있었을까? 그 답은 오방색과 비빔밥의 식품적 우수성에서 찾을 수 있다. '보기 좋은 떡이 먹기도 좋다'는 말이 있듯이, 비빔밥은 일단 그 화려한 색감으로 우리의 눈을 사로잡는 음식이다.

이는 대표적으로 흰색, 초록색, 붉은색, 노란색, 검은색의 오방색(五方色)을 사용한 요리이기 때문이다. 이 오방색은 동양의 전통적 음양오행설(陰陽五行說)에 기초하여 생성된 색깔들로 동양의 음양사상을 깊게 담고 있다. 즉 오방색을 사용한 비빔밥은 동양의 우주관을 담고 있는 요리이다.

돌솥비빔밥

또한 비빔밥은 제철 야채와 나물을 그 색에 맞춰 재료로 사용하기 때문에 인스턴트 요리와는 비교할 수 없

Scanned by CamScanner

을 정도의 풍부한 영양소를 가지고 있다. 그렇기 때문에 비빔밥은 소화와 흡수가 빠른 음식이기도 하며, 저칼로리 음식으로 최적의 다이어트 식품이다.

전주에서는 두 가지 비빔밥을 맛볼 수 있는데, 그 중 하나는 기존 전통을 살려 놋그릇에 갖가지 재료를 얹은 전통 비빔밥이고, 다른 하나는 뜨거운 돌솥그릇에 나오는 돌솥비빔밥이다. 각자의 기호에 맞게 비빔밥의 맛을 느낄 수 있다.

2) 콩나물국밥과 모주(母酒)

콩나물국밥과 모주

맛의 고장 전주가 내세울 만한 음식이 비빔밥밖에 없다는 것은 어불성설일 것이다. 허기짐에 빈속을 채우거나 과도한 음주로 상한 속을 달래는데 으뜸인 콩나물국밥 또한 전주의 일품 음식이다. 크지도 작지도 않은 적당한 뚝배기에 얼큰한 국물과 쫄깃한 오징어, 총총 썬 고추와 파, 신선한 콩나물. 여기에 개인의 취향에 따라 다양하게 먹을 수 있는 반숙인 수란과 김.

전주 콩나물국밥의 주재료인 콩나물은 일반적으로 전국에서 전주콩나물이 제일이다. 전주와 전주 주변의 기후와 수질이 콩나물 재배에 안성맞춤인데다 일명 쥐눈이 콩으로 불리는 이 지역의 서목태(鼠目太)로 기른 콩나물이 질기지 않고 연하며 숙취해소 능력이 뛰어나기 때문이다. 전주 시내 각지에서 콩나물이 재배되지만 그 중 사정골과 자만동(현재의 교동 일

Scanned by CamScanner

대)의 녹두포 샘물로 기른 콩나물이 으뜸이었다고 한다. 옛날 전주 사람들은 하루 세 끼마다 음식상에 콩나물을 올려 먹었다고 할 만큼 전주에서는 콩나물이 사랑받았다.

고려시대와 조선시대에는 단순히 나물로 무쳐 먹거나, 굶주림을 면하기 위해 콩나물을 먹었는데, 1910년에서야 대중적으로 콩나물국밥을 즐기기 시작했다. 전주에서 콩나물국밥을 만드는 방법은 두 가지가 있다. 뚝배기에 처음부터 밥과 콩나물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 펄펄 끓이는 전통적인 '전주 콩나물국밥'과, 밥을 넣지 않고 육수부터 끓인 후 밥을 말아서 내는 일명 '남부 시장식 국밥'이 있다.

파전에는 막걸리, 삶은 계란에는 소금과 같이. 음식에도 나름대로 제 짝이 있다. 전주 콩나물국밥도 제 짝을 가지고 있다. 전주 콩나물국밥을 120%로 즐길 수 있게 해주는 짝은 바로 모주(母酒)이다. 모주는 막걸리에 생강과 대추, 감초, 인삼, 칡, 계피 가루 등 8가지 한약 재료를 넣고 푹 끓인 건강 술이다. 모주에는 두 가지 설이 있다.

광해군 때 인목대비의 모친이 귀양지 제주에서 빚었던 술이라 해서 '대비모주(大妃母酒)'라 부르다가 '모주'로 부르게 되었다는 설과, 어느 고을에 술 많이 마시는 아들의 건강을 염려한 어머니가 막걸리에다가 각종 한약재를 넣고 달여 아들에게 줘 '모주'라 이름 붙였다는 설이 있다. 두 이야기 모두 '모주'라는 이름 따라 '어머니의 사랑으로 빚어진 술'이라는 점이 공통적이다.

모주에 첨가되는 8가지 한약 재료에서도 알 수 있듯이 건강에도 좋고 해장술이라고 부르기도 한다. 술맛 또한 재료의 비중에 따라 달짝지근하거나, 시큼하거나 오만가지이다. 음식점마다 모주를 시켜도 같은 맛이 나오지 않으니 모주를 골라 먹는 것도 색다른 재미라 할 수 있겠다.

Scanned by CamScanner

3) 푸짐한 인심 넘치는 막걸리 골목

한국인의 모임에서 절대 빼놓을 수 없는 술! 불과 몇 년 전만 해도 우리의 상에 오르는 술은 대부분 소주나 맥주, 혹은 양주였다. 그런데 요 몇 년 사이 막걸리의 움직임이 심상치 않다! '술값이 비싸다', '신토불이' 등의 이유로 사람들은 다소 저렴한 막걸리를 찾게 되었고, 막걸리 선호도는 점차 증가하게 되었다. 특히 최근에는 청년층, 그 중에서도 여성을 겨냥한 색다른 막걸리들이 다양하게 출시되고 있다.

사실 1970년대 전성기를 누렸던 막걸리가 맥주나 소주에 그 명성을 내주게 된 것은 몇 가지 이유가 있다. 가장 큰 이유는 무엇보다도 맛에 대한 기호의 변화를 꼽을 수 있다. 당시 1986년 아시안게임과 1988년 서울올림픽, 해외여행 자유화, 수입 자유화 등의 사회적 변화로 세계적 상품과 문화들이 눈에 띄게 증가하였다. 소위 '신세대'는 이러한 영향을 받으며 성장하였다. 때문에 이들을 향한 다양한 문화가 쏟아져 나왔고, 주류산업에서도 이들의 기호에 맞는 다양한 주류들을 내놓으며 인기를 끌었다.

반면 막걸리는 소수 지역의 독점 판매 양상을 보이던 터라, 맥주나 양주에 비해 그 종류가 다양하지 못했다. 더군다나 막걸리 산업 자체 내에서도 새로운 술을 개발하려는 노력이 부진했다.

막걸리와 푸짐한 한상 차림

Scanned by CamScanner

한 시대를 풍미하고 다시 한 번 열풍의 주역이 된 막걸리. 비록 전국 각지에 막걸리 특산지는 많지만, 전주 막걸리를 빼 놓으면 섭섭하다. 전주에는 막걸리 골목만 6개가 있는 막걸리 도시이다. 막걸리의 전성기인 1970년대보다도 전인 1950·60년대 전주 사람들은 구 전라북도청 뒷골목에 모여들어 막걸리를 찾았다.

그 중 전주에서 가장 유명한 곳이 삼천동에 있는 막걸리 집이다. 삼천동을 시작으로 서신동, 경원동, 평화동, 효자동, 인후·우아동 등 신생 막걸리 골목들이 많이 생겨나고 있다. 2009년 초 전주 막걸리 집 상호로 약 60여 곳이 등록되었는데, 포함되지 않은 곳까지 생각해 본다면 무시할 수 없는 수이다. 각각의 특색을 지니고 있는 이 6개의 막걸리 골목은 새벽 늦게까지 사람 사는 이야기들로 불 꺼질 줄 모른다.

이들 모두 평균적으로 12,000원~15,000원이면 너무나도 푸짐한 안주상과 찌그러져 더욱 정감 가는 막걸리 한 주전자를 즐길 수 있다. 또한 주전자를 추가할 때 할인은 기본이요, 안주가 추가되어 상다리가 부러지기 일보직전이니 적은 돈으로 배부르게 먹고 싶은 사람들에게는 금상첨화이다. 직접 가서 먹어본 사람만이 안주가 너무 많아 놓을 데가 없어 고민해야 하는 전주 막걸리집의 인심을 제대로 느낄 수 있을 것이다.

술 빚는 마지막 단계에서 막 걸러냈다 하여 그 모습을 본 따 이름지어진 '막걸리'. 그 이름과는 달리 막걸리는 다른 주류보다도 알코올 도수가 낮고 열량도 낮다. 막걸리의 알코올 도수는 6%~8%로 혈액순환을 도와 활력을 주는 정도의 적당한 도수이다. 또한 막걸리의 술지게미는 필수 아미노산과 단백질의 함량이 높아, 적당한 양은 우리 몸에 좋은 유기산을 제공하고 피로를 회복해 주기 때문에 몸에 좋은 '웰빙' 막걸리는 우리 술이다.

'조강지처'란 말이 있다. '지게미 조(糟)'와 '겨 강(糠)'을 쓰는 이 고사성

Scanned by CamScanner

어는 얻어온 술지게미와 쌀겨를 먹으며 함께 가난한 삶을 견딘 아내를 가리키는 말이다. 쌀로 만든 막걸리도 아내 못지않게 힘들 때나 어려울 때나 우리 곁을 지켜준 동료이자 친구이다.

전주 막걸리 골목에서는 그냥 막걸리가 아닌 우리가 살고 있는 삶의 이야기를 담은 막걸리를 판다. 많이 고단했을 우리의 마음을 위로해주고픈 주인의 마음이 안주에 배어 있어, 오늘도 전주 막걸리 골목에서는 막걸리에 담긴 우리의 인생을 마신다.

Scanned by CamScanner