

增補版

# 完山그을의 脈搏

趙炳喜 著

完山그을의  
脈搏  
趙炳喜 著

신아출판사

## 完산그늘의 脈搏

인 쇄 2001년 9월 10일  
발 행 2001년 9월 28일

지 은 이 조병희  
발 행 인 서정환  
발 행 처 신아출판사

출판등록 1984년 8월 17일 제28호  
주 소 전주시 완산구 태평동 251-30  
전 화 (063) 275-4000, 252-5633  
팩 스 (063) 274-3131  
인 터 넷/홈페이지 [www.shin-a.co.kr](http://www.shin-a.co.kr)  
전자우편 [shina@shin-a.co.kr](mailto:shina@shin-a.co.kr)  
[shina321@chollian.net](mailto:shina321@chollian.net)

값 15,000원

ISBN 89-7171-679-7 03090

※ 잘못된 책은 바꿔드립니다.  
※ 저자와 합의, 인지는 생략합니다.



目 次

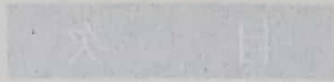
■ 머리말

第 1 篇 論 文

壬辰倭亂을 勝利로 이끌게 한 熊峙血戰 .....	16
壬辰倭亂과 梨峙大捷 .....	24
壬辰倭亂과 殉節功臣 宋象賢 .....	27
王朝實錄을 보전하는데 殊勳을 세운 安義·孫弘祿 .....	46
全州史庫와 實錄閣에 所藏된 朝鮮王朝實錄 保全에 대한 考察 .....	82
海戰史上 불멸의 공을 세운 名將 李舜臣과 安衛 .....	87
蒼巖 李三晩 선생의 書道와 生涯 .....	106
海剛 선생을 追慕함 .....	131
가람 선생의 文學生活과 기타 .....	133
比斯伐은 全州가 아니고 昌寧 .....	185
南固山の 自然景觀 .....	191

第 2 篇 隨 想

諫納臺와 全州唯一의 물탕 두무수 .....	200
穆祖 李安社에 얹힌 說話 .....	204
完山 .....	206
임진왜란 때 戰馬를 씻은 격전지 洗馬川 .....	208
옛날의 交通路 .....	210
고산 三奇亭과 삼례 飛飛亭의 유래 .....	217
전주 敎育기관인 希顯堂 사적비 .....	221
全州 8景 寒碧堂 .....	225



全州 三射亭記 .....	226
梧木臺樓閣 建立記 .....	229
景福寺와 飛來方丈遺墟 踏查記 .....	230
老人堂의 泰斗인 全州耆寧堂(序文) .....	236
由緒깊은 나무 .....	240
全州的 公園을 생각해 보자 .....	246
돌싸움(石戰) .....	250
全州地方의 歲時 .....	252
全州는 향토음식의 본고장 .....	264
우리 고장의 義脈 .....	268
書道生活에 있어서는 宋日中, 李三晩의 淸脈을 본받아야 .....	272
李舜臣장군의 孝行 .....	279
小癡의 金山寺圖 .....	283
秋史 金正喜의 生涯 .....	285
顧菴 李應魯와 緣故地 全州 .....	291
화가 墨鷺 李用雨 .....	295
檜山病院과 人間 黃義變 .....	296
梅窓의 詩 鑑賞 .....	298
故鄉禮讚 .....	306
우리민족과 한가위 .....	310
독서와 책 .....	313
全州的 懸額과 鐘銘 .....	316
꿈같이 나타난 8·15 해방 .....	322
목마를 때 우물을 파지말라 .....	326

### 第3篇 漫筆

동학농민군의 全州入城에 따른 숨은 이야기	332
1920年代 全州 남박장의 추억	337
덕진 호반에 대한 옛 이야기	344
온유한 마음으로 멋과 맛을 챙기는 고장 전주	347
全州府城의 形局	351
야릇한 사랑의 도시 全州	353
모악산 무량굴 탐방기	355
일본인, 저들이 누구인가를 똑바로 알자	358
全北人, 이것만은 고집시다	362

### 第4篇 人物傳

三國興亡과 後百濟甄萱王	366
斥佛崇儒의 학자 李文挺	370
火藥과 戰船을 창조한 崔茂宣	372
寒碧堂을 창건한 崔憲	374
朝鮮의 開國을 도운 李伯由	376
賞春曲과 不憂軒 丁克仁	377
박학문장으로 이름을 떨친 李瓊全	380
全州城을 방어한 義兵將 李廷鸞	381
熊峙를 지킨 鄭湛	387
梨峙大捷을 승리로 이끈 英將 黃進	390
壬辰倭亂의 義兵將 湖城君 李柱	394
警世千秋의 木鐸 三世五忠	403

任亂功臣 全義 李英男장군	409
奇行으로 이름난 震默大師	415
名僧 震默과 상종한 學者 金東準	417
忠壯公 金德齡장군	420
兵子胡亂때 공세운 李起淳 형제	423
湖南三傑의 한분 全東屹	425
全羅奇人 거두리 李普漢	428
抗日精神史의 귀감 張泰秀선생	450
三國演義圖와 祭龍臣	454
멋을 알고 살았던 碧下 趙周昇 선생	457
국학연구에 몰두한 秋人 鄭喬선생	459
全州高普와 白庸熙선생	464
全北 書道史의 정신적 支柱 李光烈선생	467
楷, 行, 隸書등 독창적 一家를 이룬 崔圭祥	472
石田선생의 人間性과 研墨生涯	473

## 第5篇 弔文·碑文

鄉土 演劇界의 恩人	478
因果應報의 天福을 누리소서	480
冥途 安穩하소서	482
義兵將 黃大淵 碑文	484
曉山 李光烈先生 紀蹟碑文	486
義士 秋山 金一斗先生 紀蹟碑文	488



## 全州는 향토음식의 본고장

지난날 국내에서 조리된 갖가지 향토음식은 각 지방 나름대로의 풍토, 기후, 산물, 전통, 풍속, 기호 등 여러 가지 조건에 수반되어 각기 특이한 맛을 지니고 있어 食道樂家들의 구미를 당기게 했다.

이에 전주의 비빔밥은 평양의 냉면, 개성의 탕밥과 더불어 조선의 3대 음식으로 손꼽히었으나 오늘날에는 유통구조의 갑작스런 발전으로 평준화되는 추세로 치닫고 있으므로 국내 어디를 가거나 비슷한 맛을 느낄 수 있다.

그러므로 이러한 추세로만 치닫게 된다면 앞날에 향토음식의 진수를 맛보기란 썩 어렵게 될 것이다.

사람이 살기에 알맞은 기후 조건과 부드러운 수질을 가지고 있는 전주는 필연적으로 향토 음식의 유지 발전을 위하여 천혜를 입은 고장이라 하겠다.

또한 조화롭게 펼쳐진 산과 평야, 강과 바다에서 생산되는 갖가지 산물들은 전주 음식의 맛을 창출하는데 있어 결정적 영향을 미친 것이다.

그러므로 전주는 이렇듯 천혜적 환경 속에서 일찍이 농경문화의 발전을 가져왔으므로 운택한 생활환경 속에서 얻어진 것이 바로 전주 음식의 조리 솜씨라 하겠다. 이렇듯 전주 음식의 다양한 재료와 특수한 솜씨는 오랜 전통 속에서 뿌리를 내리고 있으므로 오늘날의 기반에서 쉽사리 흔들리지는 아니할 것이다.

### 전주 전통음식의 보전 육성 방안

오늘날 전주 음식은 비빔밥의 대표격으로 이름났으나 콩나물 해장국 밥도 전주 음식의 대표로 내세울 만한 음식이다.

전주의 8미 또는 10미로 알려진 식품들은 전주 음식의 맛을 내는 원소 구실을 하였으므로 관심을 가지고 개발할 일이다.

이에 전주 음식이 지니고 있는 현실 문제는 여러 가지 개선 방안을 내세울 수 있겠으나, 여기서는 비빔밥의 문제 하나를 들어 보전과 육성 방안을 모색해 보기로 한다.

전주의 전통 음식인 비빔밥에 있어 본래의 맛을 유지하여 이를 발전시키는 문제에 있어서는 반드시 二元制 음식가격의 제도적 장치로 시행할 필요가 있다고 본다. 왜냐하면 전주의 비빔밥다운 비빔밥을 조리하기 위해서는 다음에 소개하는 바와 같이 순수한 재료의 선택과 번거로운 수고를 필요로 하기 때문이다.

이러한 시책이 없이 음식의 가격만을 가지고 일률적으로 통제만 한다면 전주 비빔밥의 전통적 진미는 멀지 않은 장래에 있어 상실할 가능성이 있기 때문이다.

여기에는 반드시 행정 당국의 주도적 시책을 필요로 할 것으로, 음식가격을 산출하는데 있어 원가 계산의 산출방법을 도입하여 음식가격의 적실한 조정이 있어야 하고, 경험이 풍부한 양심적 음식업자를 선정하여 비빔밥의 육성 보전에 대한 조리를 맡겨야 할 일이다. 물론 일반적으로 수용되는 비빔밥에 있어서는 현존 제도를 준용해도 무방하다. 왜냐하면 향토음식의 원가적 가격 산출이 없이 그 진미를 바란다는 것은 불가능한 일이기 때문이다.

이러한 논리는 비빔밥에만 국한되는 것이 아님을 부언해 준다.

다음엔 1982년 12월 대흥출판사 간행인 '우리고장 전주'라는 책자에 실려 있는 비빔밥의 재료와 조리방법을 원문대로 소개하여 비빔밥 한 그릇을 제대로 만드는데 어떠한 재료를 썼으며 얼마나 번거로운 잔손실을 필요로 했는가를 살펴보기로 한다.

## 재료

전주 비빔밥의 재료는 30여 가지가 된다.

콩나물, 창포묵, 참쌀고추장, 쇠고기육회 또는 육회볶음, 미나리, 찹장,



참기름, 달걀 등이 주재료이고, 부재료는 계절마다 다르다. 대충 깨소금, 마늘, 후추, 시금치 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무우생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 파, 호도, 밤채, 잣, 김, 취나물, 배추 쪽갓, 상치, 은행 등이 쓰인다.

비빔밥에서 주재료로 쓰이는 전주 콩나물은 특히 외뿌리로 잔 가지가 없고 연하여 국내에서 가장 유명하며 청포묵과 미나리는 전주 10리 가운데 들어 있고, 찹쌀로 빚은 고추장이 제맛을 냈으므로 한층 성가를 높인 것이다.

## 조리방법

비빔밥의 조리 과정을 보면 먼저 닭을 푹 삶은 진한 국물을 동이에 담아 놓고, 살고기는 잘게 만들어 쟁반에 담아 놓는다.

암소 등심살을 삶아 채로 바쳐서 국물을 동이에, 생고기는 잘게 만들어 역시 쟁반에 담아 놓는다.

닭을 삶은 국물과 등심살을 삶은 국물을 혼합한 다음 솔가지나 솔방울로 불을 때어 꼬두밥을 짓고, 이 밥을 큰 대소쿠리에다 소라주걱으로 헤쳐가면서 퍼담아 식혀 놓는다.

다음엔 퍼담은 소쿠리의 밥에다가 맑은 물을 살짝 풍기고, 행주보를 덮어 찐 밥이 불지 않고 고실고실 윤이 흐르게 한다.

표고버섯과 생육회 또는 육회볶음을 온갖 양념으로 무쳐서 쟁반에 담아 놓고, 콩나물은 줄기만 삶아 소쿠리에 담아 놓는다.

미나리는 뿌리와 잎을 떼어낸 다음 살짝 익힌다. 쪽부쟁이부침, 녹두묵, 파, 김, 살짝 삶은 무우채 등을 각각 그릇에 담아 놓고, 양념을 곁춘다.

이렇게 하여 밥을 소라주걱으로 접시에 담아 국물을 두세 번 갈아부은 다음 살코기를 밥에 넣고, 표고버섯, 생육회 등을 담고, 콩나물, 미나리, 녹두묵, 파, 무우채 등을 넣고 양념을 친 다음 비벼낸다.

전주의 비빔밥은 흔히 콩나물 비빔밥이라고 할만치 콩나물은 전주지방 음식의 대명사처럼 불리운다.

옛부터 전해오는 전주 콩나물은 임실지방에서 나는 서목태를 썼는데 눈에 흰 테를 두른 콩은 흡사 쥐의 눈과 같다하여 쥐눈콩으로도 불리운다.

콩나물을 기르는 방법은 먼저 썩거나 부썩진 콩을 골라낸 다음 물에 충분히 불려 소쿠리에 건져낸 다음 아랫목에 보자기를 씌워 싹을 틔운다.

이렇게 발아된 콩은 하루에 물주는 회수를 계절별로 달리하는데, 봄에는 서너 차례, 여름에는 네 차례, 겨울에는 한 차례씩 물을 주는데 반드시 우물물을 사용한다.

전주 콩나물이 유명한 것은 특히 전주지방의 수질이나 기후가 알맞기 때문인데 콩나물은 외뿌리로 잔뿌리없이 키우는 것이 요령이며 다 자라기 전에 뽑아 사용하므로 질기기 않고 연하며 그 길이가 5~6센치쯤 됐을 때가 맛이 좋다.

이상 소개문 내용에서 주위를 끄는 것은 재료의 선택과 조리방법이라 하겠으니 오늘날에는 상상조차도 할 수 없는 양질의 재료와 잔손질이 따랐음을 엿보게 한다.

오늘날에는 사정이 달라져서 옛날과 같은 양질의 다양한 재료와 잔손질은 어렵다 하더라도 옛날과 같은 여러 조건에 접근할 수 있는 방도를 모색하여 실천에 옮겨야 할 줄로 안다.

그렇지 못하고 전주 비빔밥의 명성을 유지하기란 불가능하기 때문이다.

전주 비빔밥의 진미는 전주만이 지니고 있는 수질을 위시하여 기후조건에서 생산되는 콩나물 맛이라 하겠는데 오늘의 전주 콩나물은 콩의 선택, 용수, 기르는 방법, 채취 시기 등에 있어 형편없이 전락한 것으로 본다.

米質의 저하는 더 말할 것도 없고, 장, 고추장, 기름, 창포묵 따위에 이르기까지 저질을 면치 못하고 있는 실정이다.

본질적 재료는 망각한 상태로 외양만을 내세우는 현실의 상업 풍토 속에서 전통적으로 이어온 명성을 지켜나갈 수 없다는 논리는 너무나 자명하기 때문이다.

그러나 일반 대중음식에 있어서는 부폐식 방법을 도입하여 찌꺼기를 줄이는 방향으로 나아가는 동시에 음식의 위생적 처리 방안을 수립, 가격의 저렴을 기도해야 할 것이다.

[참고문헌]

우리고장 전주 : 특산명물 편

[1992. 6. 1 노령]



## 1920年代 全州 남밖장의 추억

1920년대는 新舊 양상이 뒤바뀌는 시절이어서 우리는 주변의 잔영이 옛 모습대로 남아 있었던 마지막 기간이었다.

1919년 3·1운동을 계기로 남밖장은 만세운동의 연락처로 이용되었다.

1920년대 우리 민족은 일제의 억압을 이겨내기 위하여 민권운동이 싹트기 시작했으니 수난과 더불어 민족 운동의 새로운 장을 펼친 시기라 하겠다.

1923년 동경 대지진에서의 조선인 대학살 사건은 민족 운동에 더욱 세찬 바람을 일으켰다.

또한 나라 안팎에서 독립운동이 요원의 불처럼 번졌으니 민족적 자각과 동시에 사대사상으로 찌들었던 껍질을 벗어나기 위하여 발버둥쳤던 시기로도 볼 수 있다.

이러한 와중에서 1920년 대의 남밖장은 옛 모습을 간직하고 있었던 마지막 기간으로 볼 수 있기에 아련한 추억을 더듬어 지면에 되살려 보기로 한다.

### 남밖장과 선밖장

오늘의 남문시장은 옛날 남밖장으로 불리었으니 풍남문 밖에 있었던 까닭이요, 선밖장은 서문(현 다가동 파출소 옆 네거리) 밖에 있었으므로 불리운 이름이었다.

선밖장의 위치는 현 다가동 동사무소에서 완산교 구간 일대에서 다가산을 향하여 뻗은 지대였으니 동학군이 서문으로 입성(1894) 할 때 장꾼으로 가장했던 비화를 간직하고 있었다.



당시 서문 밖은 일제가 전주에 마수를 뺏기 위하여 최초로 정착한 곳  
이어서 오늘에도 그들이 유흥장으로 썼던 건물과 그 들머리에 등불을  
달았던 돌기둥 두 개가 남아 있어 그 시절의 잔영을 엿보게 한다.

서문 일대는 한때 전주 경제권의 중심지로서 여러 가지 점포가 즐비  
하게 들어서 있었으며 도내 처음 주조장인 팔진주조장이 자리했던 곳이  
었다.

또한 다가동에 부자가 집단하게 된 원인도 이러한 사정이 뒷받침 된  
것으로 볼 수 있다.

1923년 선박장은 남박장에 병합하였으니 서로 거리가 가까웠을 뿐만  
아니라 남박장의 모든 여건이 선박장보다 우월하였기에 선박장은 사양  
길에 접어든 까닭이었다.

또한 동박장, 북문장이 남박장에 병합되었다.

이상에서 집고 넘어가야 할 일은 당시 전주 인구는 2만 안팎이었으며  
전주는 전주군의 한 面으로 전락한 시절이었다.

교통수단으로는 초라한 輕便鐵道와 연대 초반에 있어서는 道長官 전  
용인 자동차 한 대가 있었을 뿐이었다.

### 남박장 주변의 갖가지 풍경

남박장 남쪽 전면에 마주치는 봉우리로는 투구봉(현 완산국민학교 동  
쪽)과 곤지봉(현 전주교대부속학교 서쪽)을 들 수 있다.

곤지봉 북쪽 낭떠러지에서 남천 한복판으로 울퉁불퉁 뻗어 내민 험한  
바위가 있었으니 초록바위라 불리운다.

초록바위에선 장날을 기다렸다가 죄수의 목을 베었던 한말의 처형장  
이었으니 억울한 목숨이 수도 없이 초로처럼 사라진 곳이었다.

동학군의 접주 金開南도 이 바위 위에서 천고의 한을 품고 숨을 거뒀  
다는 것이다. 험한 바위는 깎여 내려져 오늘날에는 그 자취조차도 찾을  
길이 없으나 당시에는 음산한 곳이었다.

방천이 없었던 당시 사정으로는 상관과 남고산 골짜기에서 쏟아 흐르는  
물이 부딪치는 곳이 바로 초록바위였으니 홍수 때에는 남박장을 정면하

여 화살처럼 쏘히는 공수대 물에 가로막혀지고, 초록바위의 험한 돌에 거슬려져서 전주 부중으로 밀려 들었으니 바로 그 지대가 남박장 터다.

고로들의 말에 의하면 밀려오는 홍수는 풍남문까지 넘실거렸다는 것이다.

그러므로 남박장 터는 거주지대로는 적합하지 못한 곳이어서 공지로 남아 있었기에 장터로 이용된 것이다.

현 완산국민학교 일대는 당시 허허한 논밭이었으며 매곡(투구봉 앞 골짜기)은 집이 한 채도 없었던 골짜기로 다랑배미 논만 매달려 있었다.

매화봉(현 완산학교의 동남쪽)의 음산한 응달 기슭에서는 포장한 어린이 유해를 나무에 동여맨 것을 더러 볼 수 있었다.

서학동은 완산동보다도 공지가 더 많았으니 부속학교 주변이나, 공수대의 천변 일대를 제외하고는 자갈이 섞인 척박한 논밭만 펼쳐 있었다.

동완산동의 백사장(현 매곡교 아래)은 우시장이었으니 소를 매었던 말뚝이 볼품없이 강변을 지키고 있었다.

완산동에서 징검다리(현 매곡교 자리)를 건너면 바로 남박장에 들어선다.

당시 남박장에는 방천이 없었지만 서천교 쪽을 향하여 천변을 따라 높은 방천이 쌓여졌으며 장 옆 가까운 축대 위에는 四書房이라는 책방이 자리하고 있었다.(현 매곡교 북쪽 제방에서 서천교를 향한 들머리)

서천교는 그 일각이 남아 있어 남원의 오작교를 연상케 했다.

싸전다리(현 전주교에서 한벽당에 가는 들머리)에서는 일본사람이 재빠르게 정착하여 사탕을 만들어 팔고 있었으니 옛장사는 세월을 잃게 되었다.

1922년에 전주교와 완산교가 건립되었는데 전북에서는 최초의 콘크리트 시공이었다.

두 개의 다리가 완성되자 남박장은 더욱 활기를 띠기 시작하여 남문통(전주교에서 풍남문을 거치는 길)은 전주에서 가장 교통량이 많았던 길이었다.

당시에는 풍남문이 개방상태에 놓여 있어 누구든지 삼층 다락에 올라갈 수 있었으니 여름철에는 삼층 마룻장에서 낮잠을 자는 사람이 있는



가 하면 모여 앉아 시원한 바람을 쐬기도 했다.

어린이들은 다락 설창에 매달려 놀기도 하고, 인경 속에 드나들며 숨바꼭질을 했었다.

단층 집 뿐이어서 단조로운 전주 부성의 조망은 사방이 툭 터 있어 변방일지라도 보이지 않은 곳이 없었다.

풍남문 다락과 전동성당만이 우뚝 솟아올라 먼 거리에서도 전주의 위치와 방향을 가늠할 수 있었다.

한말의 낙조와 더불어 전주에 남아 있는 잔영으로는 부성 중앙에 펼쳐진 기와집 관아(官衙)와 객사가 고색창연한 경관이었다.

성안의 가장자리와 성문 밖에는 논이나 밭이 펼쳐 있었고, 변두리에는 덩불로 뒤덮였는데 가죽나무 사이에 초가집 부락이 군데군데 박혀 있었다.

비교적 인가가 밀집한 곳은 부성 중앙의 관아 부근과 남문과 서문을 주변한 남박장과 선박장 일대였으니 공용건물이나 상가를 제외하고는 거의 초가집이 웅기종기 섞여 있었다.

### 남박장 안의 이모 저모

길에 가까운 장터는 재빨리 점포가 들어섰으나 중앙이나 냇가에 가까운 곳은 시골에서 보는 여느 장터나 마찬가지로 장날이 아니고서는 텅 비어 있었다.

나래나 갈자리 따위로 지붕한 허술한 까대기가 열지어 있었을 뿐, 별다른 시설은 볼 수 없었다.

웅기점이나 대정간 따위 업종이 차츰 정착하기 시작하여 점포가 하나 둘 모여들더니 상설시장의 기틀이 잡혀지는 것 같았다.

매달 여섯 번, 2, 7날에는 으레 장이 열리는데 명절이 임박하면 미리 여러 날을 앞당기었다.

그러나 천재지변이나 유행병이 번질 때에는 거르기도 했다.

연대 초반의 우리 의상은 하얀 한복이어서 초등학교 아이들도 한복을 입고 다녔으며, 부녀자는 무릅개를 쓰고 나들이 한 시절이었으니 장에 들어서면 온통 두루마기의 흰 빛깔로 눈부시었고, 갓망을 한사람이 더



많았던 것으로 추억된다.

양복을 입은 사람을 보기는 힘들었으나 연대 중엽에 들어서면서 부터 관리와 더불어 중학생의 정복과 개화 물결에 양복을 입는 사람이 불어났으며, 부녀자의 출입도 많이 눈에 띠었다.

## 당시에 나돌던 상품

일상생활에 직접 영향을 미치는 미전, 염전, 송방, 어육전, 건재상(재목상), 금은방, 종이전, 음식점, 기름집, 유기전, 신발류 상점, 책방따위는 부중에 정착하고 있었으나 장날이 되면 상품을 가지고 장에 나와서 팔기도 했다.

그러나 남박장의 특색이란 경향에서 물려드는 색다른 물건이나 전주를 주변한 원근에서 모여 드는 농산물, 해산물, 각종 공예품이나 토산물이었다.

면포, 마포, 명주등 민가에서 짜내는 직물이 판을 치고 있었으나 교통의 발달로 모든 양상이 달라져서 비단, 공단이 선보이기 시작하더니 공장에서 대량 생산하는 옥양목이 등장했고, 인조견의 시대로 접어들게 되자 길삼이 사양길에 들고 말았다.

어채시장이 발족된 1929년까지는 갈치, 청어, 고등어같은 간어물과 건어물이 고작이었으나 교통수단의 발전으로 생어물 시대에 접어들었다.

고무신, 운동화등 신발류의 새로운 등장으로 나막신, 갓신, 미투리, 쥘신, 꽃신 따위 재래식 신발이 자취를 감추게 되었다.

갓, 망건, 담배통을 만드는 장인이 전방을 열 정도로는 유지되었다.

유기시대에서 차츰 사기, 유리 그릇으로 눈을 돌리기 시작했다. 순 한지에서 백로지 따위 양지가 등장하여 금싸라기처럼 품귀했던 종이 시대를 종지부 찍었다.

천변에는 갈자리, 바작, 삼태미, 갈퀴, 저릅대, 둥우리 따위 농가에서 필요한 물건과 여러 재료로 만든 각종 비, 목공, 죽세공, 이름도 모를 약재, 짐승의 가죽 등 잡상들이 자리하고 있었다.

재봉틀이 등장하여 기성복을 만들거나 바르질집이 생겼다. 박가분이 등장하여 여인들의 얼굴이 분홍처럼 맑아졌다. 성냥과 석유

의 등장으로 등잔이나 부싯쇠 부싯돌이 자취를 감췄다.

권연과 봉초(봉지에 넣은 담배)가 등장하여 잎담배가 빛을 잃었다.  
석양판이 되면 상관 골짜기, 구이면, 보광재를 넘어 오는 땔나무 장수가  
열을 짓는다.

대개는 술가지나 술잎을 지게로 지고 오는데 철에 따라서는 장작이나  
삭정이를 짚어지고 오기도 한다.

그들이 모이는 장소는 대개 싸전다리나 매곡교 일대의 천변이었는데  
더러는 부중에 들어가는 사람도 있었다.

간혹 갓을 지게 꼬리에 걸고 오는 사람은 양반 나무 장수라서 말을  
함부로 했다가는 호통을 맞는다.

땔나무를 팔고 나면 지게를 진 채 다시 갓을 쓰고 돌아가는 모습은  
진경이 아닐 수 없었다.

### 남박장의 낭만어린 정경

홍행이 없었던 당시 사정으로는 장에서 볼 용건이 없어도 습관적으로  
가는 사람이 있었다.

물건을 사고 파는데 거간이나 붙이고 친구와 어울려서 막걸리나 기울  
이면서 시름도 풀고, 세상 소문을 듣는 것이 목적이었으리라.

그러나 너무 지나치고 함부로 놀아대면 장돌뱅이로 지목되어 멸시를  
당하기도 한다.

술 뚜껑만한 유성기(축음기) 나발대에서 울려오는 화중선의 노래가락에  
장단 가락이나 치다가 만병수 한 병을 사 가지고 집에 돌아가기도 한다.

남루한 옷을 입은 중국 사람이 곶이나 원숭이, 뱀 따위를 가지고 와서  
여러 가지 재물을 떨다가는 송판에 사람을 세워 놓고 좀 떨어진 곳에서  
칼을 날리는데 용케도 칼날은 사람의 얼굴을 피하여 주변에 꽂힌다.

또 갓 어린 계집애가 목을 뒤로 젖혀 발목에 걸게 되면 돈 그릇을 가  
지고 청중을 한 바퀴 돈다.

동전 일전을 내놓고 요지경을 들여다 본 어린이는 무슨 꿈을 꾸었을까.  
전방마다 돌아 다니며 구걸하는 품바타령도 당대에서만 볼 수 있었던



냥만이 아니었던가.

음식점에 들르게 되면 넓다란 양푼을 손에 받쳐들고 옥권 숟가락 두 개로 비빔밥을 비벼대는 장정을 보게 된다. 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 빙빙 돌렸던 양푼을 허공에 빙빙 돌렸다가 다시 손으로 받쳐 들고 비벼대는 솜씨는 남박장만이 가지고 있는 정경이었다.

당시엔 에누리하는 것도 하나의 냥만이요, 되쟁이 콧노래 솜씨에도 한 시대의 냥만이 숨어 있었다.

토정비결, 점쟁이, 사주쟁이에 자신도 모르게 끌려드는 길목을 빠져 나와 사서방 앞에 닿았을 때, 희세의 기인 거두리 참봉 李普漢의 행렬에 발을 멈추게 된다.

그는 사서집 아래 방천을 지나 서천교 쪽으로 빠져 나아가는데 그 뒤에는 수도 없는 걸인과 아이들이 따랐으며 장꾼들은 냇을 잃고 바라본다.

검정 종이로 만든 실크햇트(속칭 山高帽)를 머리에 쓰고 아이들 장난감 같은 수수대로 만든 안경을 검정 안경에 덮여 썼다.

가다가다 찢어진 검정 두루마기를 한복에 걸쳐 입고, 오른 손에는 가느다란 회추리 한 개를 흔드는데 흡사 그림에서 본 미국 사람의 풍신이었다.

민권과 국권과 자유를 쟁취하기 위하여 걸인이나 굶주리고 헐벗은 외로운 사람에 앞장서서 일제를 야유하기 위하여 이러한 佯狂을 부리며 살아 온 분이였다.

1923년 11월 1일부터 12월 30일까지 전주에서는 약령시가 열렸다. 필자와도 교분이 있었던 朴季祚씨의 피눈물나는 노력이었다.

그의 사적비는 아무도 눈을 돌리지 않는 황외과 병원 벽 틈에 외롭게 붙어 있다.

약령시는 다가동 우체국에서 완산교에 이르는 양쪽 점포였으니 전국에서 모여 든 건재 약상들이 수도 없는 깃발을 날리면서 물씬한 약냄새를 풍기고 있었다.

정월 대보름 날 돌팔매질 싸움을 했던 남박장은 돌 한 개 찾아낼 수 없는 현대 시장의 고동 소리와 더불어 눈부신 발전을 하고 있다. 어떠한 장래가 펼쳐질 것일까?

[1988. 8. 25 노령]



## 온유한 마음으로 멋과 맛을 챙기는 고장 전주

우리 고장 전주는 다른 지방보다 '멋'이란 말을 즐겨쓰는 성 싶다. 호남 사람들은 멋을 가꿀 줄 알고 이를 생활에 옮겨 멋지게 살고자 하는 풍토가 체질화된 까닭이다.

타관 사람이 전라도에 들른 첫인상은 차창 너머로 보게 되는 한옥 지붕과의 부드러운 곡선이라 하겠다.

또한 요정이나 음식점, 다방 같은 영업소는 말할 것도 없고, 직장이나 여염집에서도 글씨나 그림 액자를 감상하게 되고 선물집 같은 비좁은 공간에서도 한두 장의 액자를 보게 된다. 밥상에 오르는 푸짐한 반찬이며, 술집에서 내놓는 풍성한 안주에서 '멋의 고장', '맛의 고장'임을 실감하게 될 것이다.

멋이나 맛은 결코 쉽사리 이뤄지는 것은 아니다. 풍토적 영향과 역사적 환경에서 오랜 연륜을 거듭하는 가운데 빚어내게 된다.

전라도는 천혜적으로 얻어진 온화한 기후와 산악과 평야와 바다와 도서가 이상적으로 조화를 이룬 지리적 조건에서 일찍이 농경문화를 이룩했으며, 산해진미의 풍요로운 생활 터전에서 마한을 이어 백제문화의 찬란한 꽃을 피게 하여 일본에 수출했고, 신라에 전수했다. 생활이 넉넉하면 심성이 온유해지게 마련이요, 온유한 마음은 멋을 챙기게 되고 멋은 예술로 발전되겠으나 자칫하면 안일을 초래하게 된다.

백제의 故地인 전주는 필연적으로 이러한 흐름 속에서 예외가 될 수 없었다. 백제의 문화는 비록 오랜 세월에 걸쳐 짙은 그늘 속에서 시달려왔다 할지라도 백제인의 가슴속 깊이 뿌리내린 예술은 엄연히 살아남아 오늘날 전라도의 멋으로 이어진 것이다.

제주에서는 말과 소 떼를 '머시'라 한다. '말소'가 '마소'로 불리었다가 다시 '머시'로 변화된 말이다.

'멋'이란 말도 '맛'에서 변화된 말인 성싶다. 멋이건 맛이건 사물의 眞味를 뜻하겠으나 그 쓰임새는 달리한다.

맛은 음식의 味覺이나 五官의 情感을 뜻하는 말이겠으나 멋은 風采나 風雅나 趣興 따위 풍요로운 때깔이나 행동이 집약된 순수한 우리말이라 하겠다.

옛날에 멋이란 말은 平交間이나 손아랫사람에 대해서는 쓸 수 있었으나 장소에 따라 새튼사이거나 존장 앞에서는 함부로 쓰지 못했다. 왜냐하면 멋을 부리는 사람이 匠人이나 樂工같은 계급이었기에 쓰기를 기피했던 까닭이었다.

그러나 시대의 변혁에 따라 멋의 참뜻이 회복되자 그 어휘도 다양해져서 '멋지다', '멋들다', '멋없다', '멋대로', '멋쟁이' 등 다양한 말이 우리 일상생활에서 아무 거리낌 없이 폭넓게 쓰여지고 있는 현실은 참으로 흐뭇한 일이 아닐 수 없다.

멋과 맛은 사이 좋은 친구처럼 서로 따르게 마련이어서 멋이 있는 곳에는 맛이 있게 되고, 맛이 있는 곳에는 으레 멋을 챙기게 되어 마음을 윤택게 한다. 전라감영이 있던 古都 전주는 호남을 대표할 수 있는 멋과 맛과 해학의 고장임에 틀림없다.

호남 가곡의 발생지라서 대사습놀이의 大本山으로 많은 명창을 배출했고, 한국 음식을 대표하는 호남 음식의 본고장이기도 하다.

일찍이 扇子廳에서 만든 부채는 나라에 진상했고, 중국 천자에게도 보냈다. 오늘날에도 세계적으로 큰 행사를 펼치게 되면 으레 등장하는 태극선의 매력은 전주의 멋이 아니겠는가. 오랜 역사를 간직하고 있는 전주의 제지 기술은 아직도 전재하여 화선지를 만드는 솜씨로 이어졌다. 특히 苔紙는 전주가 아니고서는 그 특색을 찾아낼 수 없으리라.

옛날에 전주 사람이 타관에 들르게 되면 고생스러운 일의 하나가 음식의 간이었다. 그러나 오늘날엔 어디를 가게 되더라도 전주 음식의 간을 찾게 된다. 이것은 전주 음식이 전국에 보급된 까닭이라 하겠으나 전주의 진미는 전주가 아니고서는 그 특징을 찾기란 어려울 것이다.



그러나 전주 음식도 시대의 변천에 따라 오늘날에는 적잖은 변질을 가져왔다. 지주 계급의 몰락으로 전통적 가정 요리가 빛을 잃게 되었고, 지난날 이름을 떨쳤던 전주 토박이 음식점이 경영난으로 문을 닫게 된 것이요, 기술을 보유하고 있는 사람들이 조리방법을 전수하지 못한 채 세상을 뜬 까닭이다.

전주 음식 가운데 제대로 명맥을 유지하고 있는 것은 콩나물해장국밥과 비빔밥이라 하겠으나, 형태는 다양할지라도 옛맛은 찾기 힘들다. 그 원인은 요리 방법에 있는 것이 아니라 그 재료에 있다 하겠으니 비빔밥의 주원료인 米質의 저하는 물론 간장, 고추장, 기름, 청포묵, 콩나물의 제법이 근본적으로 저하된 데 큰 원인이 있으며, 물의 변질과 조미료의 남용이라 하겠다.

전주 음식 가운데 가장 특색이 있는 것은 콩나물국밥이라 하겠는데 그 원인은 麒麟峰에서 흘러내리는 전주의 물맛에 있었던 것이었다. 그러므로 물맛 하나에도 신경을 써야 하는 근본적 원인을 규명하지 않고는 전주 음식의 토색을 제대로 유지하기란 어려운 일이다.

지난날 전주 서민 생활에 있어서는 새벽에 즐기는 해장이었다. 해장은 속풀이라는 뜻으로 콩나물국밥에 탁주 한두 잔을 들이켜는 것인데 때로는 숯불에서 기름 냄새가 물씬거리는 불고기 한두점을 들게도 된다. 당시 대표적 해장국집은 서천교 머리 '도라파집'이었다.

오늘날에도 전주 해장국 맛은 어느 지방에서도 흉내조차 낼 수 없는 전주의 별미라 하겠다. 당시엔 전주 남부시장이 아니고서는 전주의 토속 음식을 맛보기란 힘든 일이었다. 갖가지 산채를 위시하여 젓갈, 생선의 회, 고기를 굽는 냄새가 물씬거리는 속에서 동동주 한두 잔을 들이켜며 비빔밥으로 미각을 달래곤 했다.

남부시장의 비빔밥을 비비는 솜씨는 천하일품이었다. 건장한 사내가 양푼을 왼손에 받쳐들고 오른손아귀로 꼭쥔 수저 두 가락으로 양푼을 빙빙 돌리며 비벼대는데 한참 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 치뜨린 양푼이 허공에서 빙빙 돌기도 했다.

순수했던 인정과 더불어 전주 고유의 멋과 맛도 많이 변질될 요소를 안고 있다. 자칫하면 엉뚱한 방향으로 퇴색될지도 모르는 전주의 맛을



본질대로 유지·발전시키기 위해서는 당국의 적절한 보호대책과 후원이 있어야 할 것ियो, 원인을 규명하여 전주의 특성을 살려나아가는데 용감한 시민의 보호 정신을 필요로 할 것이다.

그렇지 못하면 김치는 한국 사람의 물건인데도 장사는 일본 사람이 하게 되어 전주의 멋과 맛은 그 주소를 잃게 될지도 모르는 일이다.

[1986. 5. 5 노령]