

完山公의 脈搏

趙炳喜 著

去日惠書相承
當切感荷此清
原茲
侍伯兄體安
物照增日近在
百無名物碎中
河相石已好中

韓國藝總 全州支部

完山고을의 脈搏

인쇄일 ————— 1994년 10월 20일

발행일 ————— 1994년 11월 1일

저자 ————— 趙炳喜

발행인 ————— 權炳烈

발행처 ————— 한국예총 전주지부

☐ ☐ ☐ - ☐ ☐ ☐ 전주시 완산구 경원동1가 108

(전북은행 제일지점 6층)

☎ (0652) 87-7812, FAX 87-7812

출판사 ————— 도서출판 밤진

등록번호 ————— 제 91-1호

등록일 ————— 1991년 2월 8일

☐ ☐ ☐ - ☐ ☐ ☐ 전주시 완산구 전동2가 88-5

☎ (0652) 84-1828. FAX 88-9606

ISBN 89-8005-012-7 03810

* 본 서적은 전주시보조금을 지원받았음.

完山고을의 脈搏

目 次

■ 發刊辭

■ 머리말

第 1 篇 論 文

壬辰倭亂을 勝利로 이끌게 한 熊峙血戰	17
壬辰倭亂과 梨峙大捷	25
壬辰倭亂과 殉節功臣 宋象賢	28
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	81
海戰史上 불멸의 공을 세운 名將 李舜臣과 安衛	85
蒼巖 李三晩선생의 書道와 生涯	104
가람 선생의 文學生活과 기타	129
比斯伐은 全州가 아니고 昌寧	178
南固山の 自然景觀	184

第 2 篇 隨 想

諫納臺와 全州唯一의 물탕 두무수	195
穆祖 李安社에 얽힌 說話	199
完 山	201
임진왜란때 戰馬를 씻은 격전지 洗馬川	203
옛날의 交通路	205
고산 三奇亭과 삼례 飛飛亭의 유래	211
전주 敎育기관인 希顯堂 사적비	215
全州 8景 寒碧堂	219

目 次

全州 三射亭記	220
梧木臺樓閣 建立記	223
景福寺와 飛來方丈遺墟 踏查記	224
老人堂의 泰斗인 全州耆寧堂	230
由緒깊은 나무	234
全州的 公園을 생각해 보자	240
돌싸움	244
각시바위의 애화	246
全州地方의 歲時	247
全州는 향토음식의 본고장	258
우리 고장의 義脈	262
書道生活에 있어서는 宋日中, 李三晩의 淸脈을 본받아야 ..	266
전북지방에서는 大書藝家가 나오지 않았단 말인가	273
李舜臣장군의 孝行	275
小癡의 金山寺圖	278
秋史 金正喜의 生涯	280
顧菴 李應魯와 緣故地 全州	286
화가 墨鷺 李用雨	290
檜山病院과 人間 黃義燮	291
梅窓의 詩 鑑賞	293
故鄉禮讚	301
우리민족과 한가위	305
독서와 책	308
全州의 懸額과 鐘銘	311
꿈같이 나타난 8·15 해방	317
목마를 때 우물을 파지말라	321

第 3 篇 漫 筆

동학농민군의 全州入城에 따른 숨은 이야기	327
1920年代 全州 남박장의 추억	332
덕진 호반에 대한 옛 이야기	339
온유한 마음으로 멋과 맛을 챙기는 고장 전주	341
全州府城의 形局	345
야릇한 사랑의 도시 全州	347
모악산 무량굴 탐방기	350
일본인, 저들이 누구인가를 똑바로 알자	353
全北人, 이것만은 고칩시다	357

第 4 篇 人 物 傳

三國興亡과 後百濟의 甄萱王	363
斥佛崇儒의 학자 李文挺	367
火藥과 戰船을 창조한 崔茂宣	369
寒碧堂을 창건한 崔 霨	371
朝鮮의 開國을 도운 李伯由	373
賞春曲과 不憂軒 丁克仁	374
박학문장으로 이름을 떨친 李瓊全	377
全州城을 방어한 義兵將 李廷鸞	378
熊峙를 지킨 鄭湛	384
梨峙大捷을 승리로 이끈 英將 黃進	387
壬辰倭亂의 義兵將 湖城君 李柱	391
警世千秋의 木鐸 三世五忠	400

壬亂功臣 全義 李英男장군	406
奇行으로 이름난 震默大師	412
名僧 震默과 상중한 學者 金東準	414
忠壯公 金德龍장군	417
丙子胡亂때 공세운 李起淳 형제	420
湖南三傑의 한분 全東屹	422
全羅奇人 거두리 李普漢	425
抗日精神史의 귀감 張泰秀선생	447
三國演義圖와 蔡龍臣	451
멋을 알고 살았던 碧下 趙周昇선생	454
국학연구에 몰두한 秋人 鄭喬선생	456
全州高普와 白庸熙선생	461
全北書道史의 정신적 支柱 李光烈선생	464
楷, 行, 隸書등 독창적 一家 이론 崔圭祥	469
石田선생의 人間性과 研墨生涯	470

第 5 篇 吊文·碑文

鄉土 演劇界의 恩人—朴東和형 영전에	475
因果應報의 天福을 누리소서—丁南秀형 영전에	477
冥途 安穩하소서—白洪基형 영전에	479
義兵將 黃大淵 碑文	481
道士 李甲龍先生 事蹟碑文	483
曉山 李光烈先生 紀蹟碑文	485
義士 秋山 金一斗先生 紀蹟碑文	487

全州는 향토음식의 본고장

지난날 국내에서 조리된 갖가지 향토음식은 각 지방 나름대로의 풍토, 기후, 산물, 전통, 풍속, 기호등 여러가지 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 알맞는 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 일찌기 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 해장국밥도 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 여러가지 개선 방안을 내세울 수 있겠으나, 여기서는 비빔밥의 문제 하나를 들어 보전과 육성방안을 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 멀지않은 장래에 있어 상실할 가능성이 있기 때문이다.

여기에는 반드시 행정 당국의 주도적 시책을 필요로 할 것으로, 음식 가격을 산출하는데 있어 원가 계산의 산출방법을 도입하여 음식 가격의 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.

재 료

전주 비빔밥의 재료는 30여 가지가 된다.
콩나물, 창포묵, 참쌀고추장, 쇠고기육회 또는 육회볶음, 미나리, 쫄면, 참기름, 달걀등이 주재료이고, 부재료는 계절마다 다르다. 대추, 참깨, 마늘, 후추, 시금치 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나 콩, 깨소금, 물, 무우생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 파, 호도, 밤채, 잣, 김,

취나물, 배추, 숙갓, 상치, 은행등이 쓰인다.

비빔밥에서 주재료로 쓰이는 전주 콩나물은 특히 외 뿌리로 잔가지가 없고 연하여 국내에서 가장 유명하며, 청포묵과 미나리는 전주 10미 가운데 들어있고, 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. 숙부쟁이부침, 녹두묵, 파, 김, 살짝 삶은 무우채등을 각각 그릇에 담아 놓고, 양념을 갖춘다.

이렇게 하여 밥을 소라주걱으로 접시에 담아 국물을 두세번 갈아 부은 다음 살고기를 밥에 넣고, 표고버섯, 생육회등을 담고, 콩나물, 미나리, 녹두묵, 파, 무우채등을 넣고 양념을 친다음 비벼낸다.

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

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

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

이렇게 발아된 콩은 하루에 물주는 회수를 계절별로 달리하는데, 봄에는 서너차례, 여름에는 네차례, 겨울에는 한차례씩 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 질기지 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 시기등에 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 부패식 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]

온유한 마음으로 멋과 맛을 챙기는 고장 전주

우리 고장 전주는 다른 지방보다 ‘멋’이란 말을 즐겨 쓰는상 싶다. 호남 사람들은 멋을 가꿀줄 알고 이를 생활에 옮겨 멋지게 살 고자 하는 풍토가 체질화된 까닭이다.

타관 사람이 전라도에 들린 첫인상은 차창 너머로 보게되는 한옥 지붕과의 부드러운 곡선이라 하겠다.

또한 요정이나 음식점, 다방 같은 영업소는 말할 것도 없고, 직장 이나 여염집에서도 글씨나 그림 액자를 감상하게 되고 선물집 같은 비좁은 공간에서도 한 두장의 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 거둬하는 가운데 빚어내게 된다.

전라도는 천혜적으로 얻어진 온화한 기후와 산악과 평야와 바다 와 도서가 이상적으로 조화를 이룬 지리적 조건에서 일찍이 농경문 화를 이룩했으며 산해진미의 풍요로운 생활 터전에서 마한을 이어 백제문화의 찬란한 꽃을 피게 하여 일본에 수출했고 신라에 전수했 다. 생활이 넉넉하면 심성이 온유해지기 마련이요 온유한 마음은 멋을 챙기게 되고 멋은 예술로 발전되겠으나 자칫하면 안일을 초래 하게 된다.

백제의 故地인 전주는 필연적으로 이러한 흐름 속에서 예외될 수 없었다.

백제의 문화는 비록 오랜 세월이 걸쳐 짙은 그늘 속에서 시달려 왔다 할지라도 백제인의 가슴 속 깊이 뿌리내린 예술은 엄연히 살아 남아 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 말인상 싶다. 멋이건 맛이건 사물의 眞味를 뜻하겠으나 그 쓰임새는 다르다.

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

옛날에 멋이란 말은 平交間이나 손아래 사람에 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’, ‘멋장이’등 다양한 말이 우리 일상 생활에서 아무 꺼리낌없이 폭넓게 쓰여지고 있는 현실은 참으로 흐뭇한 일이 아닐 수 없다.

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

호남 가곡의 발산지라서 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 苧紙는 전주가 아니고서는 그 특색을 찾아 낼 수 없으리라.

옛날에 전주 사람이 타관에 들리게 되면 고생스러운 일의 하나가 음식의 간이었다.

그러나 오늘엔 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, 지난 날 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 옛 맛은 찾기 힘들다.

그 원인은 요리 방법에는 있는 것이 아니라 그 재료에 있다 하겠으니 비빔밥의 주 원료인 米質의 저하는 물론 간장, 고추장, 기름, 청포묵, 콩나물의 제법이 근본적으로 저하된데 큰 원인이 있으며 물의 변질과 조미료의 남용이라 하겠다.

전주 음식 가운데 가장 특색이 있는 것은 콩나물국밥이라 하겠는데 그 원인은 麒麟峰에서 흘러 내리는 전주의 물맛에 있었던 것이었다.

그러므로 물맛 하나에도 신경을 써야 하는 근본적 원인을 규명하지 않고는 전주 음식의 토색을 제대로 유지하기란 어려운 일이다.

지난 날 전주 서민생활에 있어서는 새벽에 즐기는 해장이었다. 해장은 속풀이라는 뜻으로 콩나물국밥에 탁주 한 두잔을 들이키는 것인데 때로는 숯불에서 기름 냄새가 물씬거리는 불고기 한 두 접을 들게도 된다. 당시 대표적 해장국집은 서천교 머리 '도라파 집'이었다.

오늘날에도 전주 해장국 맛은 어느 지방에서도 흉내 조차 낼 수 없는 전주의 별미라 하겠다.

당시엔 전주 남부시장이 아니거늘 전주의 토속음식을 맛보기란 힘든 일이었다.

갓가지 산채를 위시하여 젓갈 생선의 회 고기를 굽는 냄새가 물씬거리는 속에서 동동주 한두잔을 들이키며 비빔밥으로 미각을 달래곤 했다.

남부시장의 비빔밥을 비비는 솜씨는 천하 일품이었다. 전장한 사내가 양푼을 왼 손에 받혀들고 오른손아귀로 꼭 쥔 수저 두 가락으로 양푼을 빙빙 돌리며 비벼대는데 한참 흥이 나면

노래를 부르기도 하고 치뜨린 양푼이 허공에서 빙빙돌기도 했다.
순수했던 인정과 더불어 전주 고유의 멋과 맛도 많이 변질될 요
소를 안고 있다.

자칫하면 엉뚱한 방향으로 퇴색될지도 모르는 전주의 맛을 본질
대로 유지 발전하기 위해서는 당국의 적절한 보호대책과 후원이 있
어야 할 것이요 원인을 규명하여 전주의 특성을 살려 나아가는데
용감한 시민의 보호 정신을 필요로 할 것이다.

그렇지 못하면 김치는 한국사람의 물건인데도 장사는 일본사람이
하는 짓이 될 것으로 전주의 멋과 맛은 그 주소를 잃게 될지도 모
르는 일이다.

[1986. 5. 5. 노령]