

전주대학교 출판산업 총서 7

# 전북 전통문화론



송화섭 · 이태영 · 곽장근 · 김일권 · 류장영



글누리



전주대학교 문화산업 총서 ⑦

## 전북전통문화론

초판 인쇄 2009년 6월 23일

초판 발행 2009년 6월 30일

지은이 송화섭 이태영 곽장근 김일권 류장영

펴낸이 최종숙

편 집 권분옥 이소희 이태곤 추다영

디자인 홍동선 이홍주

마케팅 문택주 안현진 심용창

펴낸곳 글누리출판사

주 소 서울시 서초구 반포4동 577-25 문창빌딩 2층

전 화 02-3409-2055(편집), 2058(마케팅)

팩 스 02-3409-2059

등 록 2005년 10월 5일 제303-2005-000038호

홈페이지 [www.geulnurim.co.kr](http://www.geulnurim.co.kr)

전자우편 [nurim3888@hanmail.net](mailto:nurim3888@hanmail.net)

값 20,000원

ISBN 978-89-6327-033-3 03380

978-89-6327-026-5 세트

이 책은 전주대학교 X-edu 사업단의 지원으로 제작되었습니다.

## CONTENTS

축 사\_4

발간사\_6

머리말\_8

### Chapter ① 한국의 고인돌문화와 고창 고인돌\_\_19

1. 고인돌문화의 재인식 ·· 19
2. 한국 고인돌의 유형과 분포 ·· 20
3. 강해문화(江海文化)의 특성을 보여주는 고인돌 ·· 23
4. 고인돌의 구조 ·· 25
5. 고인돌 덮개돌의 상징 ·· 29
6. 고인돌의 기능 ·· 32
7. 고인돌 형태와 새로운 명칭 검토 ·· 34
8. 고인돌의 부장품과 그 연대 ·· 38
9. 고인돌은 언제부터 만들어졌는가 ·· 40
10. 고인돌과 암각화 ·· 41
11. 고인돌은 해양문화의 산물 ·· 43

### Chapter ② 전주음식의 DNA와 진화\_\_47

1. 전주음식의 역사적 흐름 ·· 47
2. 전주음식의 발상지는 교동과 남문 밖 시장 ·· 53
3. 음식의 외식화와 장시문화 ·· 57
4. 전주의 특산물은 콩과 콩나물 ·· 61
5. 전주음식문화의 형성 배경 ·· 66



6. 전주의 대표적인 브랜드음식 · 74

7. 전주음식문화의 진화 · 85

### Chapter ③ 순창의 성황신앙과 민속 89

1. 순창 성황대신사적기의 가치 · 89

2. 고려시대 성황신앙의 이해 · 90

3. 순창의 성황신앙 · 94

4. 순창의 성황신과 민속 · 105

5. 순창읍 석인상은 성황신상 · 113

### Chapter ④ 지리산의 노고단과 성모천왕 115

1. 왜 지리산인가 · 115

2. 통일신라시대 남원과 지리산 · 116

3. 지리산 산신, 노고와 성모 · 120

4. 지리산권에서 노고 · 성모 신앙의 역사와 유적 · 133

5. 지리산 노고단과 성모천왕의 원형적 모습 · 142

6. 한반도의 성산, 지리산 · 145



## Chapter ② 전주음식의 DNA와 진화

### 1. 전주음식의 역사적 흐름

전주의 역사는 백제시대부터 역사기록에 등장한다. 통일신라시대에는 지방통치조직으로 9주 5소경을 두었는데, 전주에 완산주(完山州)를 두었다. 통일신라기부터 전주에 지방세력이 존재했었으나, 실질적으로 전주가 역사의 중심에 자리 잡기 시작한 것은 후백제시대부터다. 900년에 견훤이 전주에 후백제의 도읍을 정하면서, 전주에는 도성이 들어섰고, 후백제의 왕족과 귀족들이 거주하는 도읍이 된 것이다. 비록 36년의 짧은 왕조의 역사일지라도 전주가 왕도였음은 분명하고 국가운영체제를 갖춘 왕조국가였다. 전주사람들이 왕도의 전통을 유지하면서 품격 있는 전주를 갖추기 시작한 것도 후백제시대라고 보아야 한다. 역사상 우리나라에서 두 왕조가 한 도에서 출현한 곳은 전주 밖에 없다. 후백제 왕도세력이 조선왕조를 일으킨 주체라고 해도 과언이 아니다. 전주시가 ‘천년전주’라는 슬로건을 내건 것도 1000년경부터 1910년경까지 900여 년간 우리나라 역사의 중심이었음



을 내세우고자 하는 것이다.

후백제는 고려 초에 전주에 도움을 정한 나라였다. 지금 전주의 토박이들은 후백제 견훤왕조의 후예들이며, 전주이씨, 전주최씨, 전주김씨, 전주유씨 등 토성들이 대표적인 후예들이다. 이 후예들은 고려시대에 사성을 받았지만, 기본적으로 견훤왕조의 혈통과 가문을 이어온 사람들이다. 후백제의 왕조세력은 고려시대에 내내 왕도의 전통을 이어왔으며, 조선왕조의 창업 주체로 참여하였다가, 조선후기에 이르러서는 전라도에서 가장 많은 과거합격자를 배출하는 지방권세가들의 전통을 유지해왔다. 전라도에서 과거합격자의 배출은 전주와 나주가 쌍벽을 이루었다. 고려 초에 지방제도를 12목 체제로 개편하면서 전주(全州)와 나주(羅州)에 목사를 파견하였다. 12목의 설치에 지방세력의 건재를 인정하는 정치적인 행정개편이었다. 전라도의 근본은 고려시대부터 성립되었다고 해도 과언이 아니다. 전주와 나주의 명성은 조선시대까지 끊임없이 전라도의 근본을 유지시켜 갔다.

고려시대부터 조선시대까지 전주의 중심은 옥류동이었다. 옥류동은 조선시대에 자만동이었고, 오늘날에는 풍남동·교동으로 일컬어지는 한옥마을 일대다. 한옥마을 일대가 고려시대 중심적인 도시공간이었다는 사실을 격자형 도로망으로 확인된다. 고려 말에 현재 중앙동에 T자형 도로망의 전주부성이 조성된 것이다. 고려시대 전주의 도시 중심이 어디에 있었는지 『완산지』에 나타난다. 내용인즉 “전주의 중심이 동쪽에 위치하여 서쪽을 향하고 있었는데 언제 남향이 되었는지 알 수 없다.”는 내용이다. 후백제 당시까지는 전주성 아래 산자락에 마을이 조성되었는데, 고려 말 전주목의 치소가 설치되고 전주의 도시가 팽창하면서 행정의 중심이 산지에서 평지로 내려온 것이다. 1388년 안찰사 최유경이 평지에 전주부성을 조성하면서 도시의 중심이 이동한 것이다.



한마디로 후백제의 산지도성(山地都城) 구도가 고려 말을 기점으로 평지부성(平地府城)으로 전환된 것이다. 그 시점은 1388년 이전일 수 있다. 왜냐하면 1018년(현종 9)에 비로소 지방제도를 정비하고 지방관을 파견하고 있기 때문이다. 이때에 전주에 안남도호부를 두고 지방관을 파견하고 있기 때문이다. 1388년에 본격적인 관아부성의 필요에 따라 축성이 이뤄졌다고 보는 것이다. 전주부성은 전라도 관찰사가 집무하는 전라감영과 전주 부윤이 집무하는 관아와 객사가 위치하는 읍치로서 전라도 행정의 중심이었다. 전주부성은 고려 말부터 조선 후기까지 500여 년 동안 전주의 노른자 위에 위치하고 있었으며, 지금도 그곳을 중앙동이라고 부르고 있으며 가장 변화한 시가지를 유지하고 있다.

좌동향서(左東向西)의 전주, 후백제의 도성(都城)이 승암산과 기린봉 사이에 조성되었고, 자연스럽게 그 산 아래에 마을이 조성된 것이다. 승암산 동쪽에 위치한 건훤궁터는 전주성(全州城)의 중심이었으며 그 아래로 마을이 형성되어 있었다. 승암산의 지맥이 발산으로 이어지고 발산 아래 마을이 옥류동이었다. 그곳이 고려시대에 왕도의 전통이 깃든 중심이었음은 이목대(李穆臺)에 세워진



동고산성에서 출토된 전주성 명문의 수막새

“穆祖大王舊居遺址”라는 비문을 통해서 확인된다. 목조대왕은 이안사를 말하고 이안사는 태조 이성계의 고조부이다. 이안사가 고려말에 발산(鉢山) 아래에서 살았으며 그곳을 이목대라고 한 것이다. 그래서 발산을 발리산(發李山), 즉 이씨가문의 발상지라는 표현으로 쓰기도 하다. 그곳의 지명이 옥류동이었다. 옥류동은 한벽루를 지은 월당 최담의 비문에 표기되어 있다. 월





전주의 주산 성황산

당 최담은 조선왕조 건국 당시 이성계를 도운 개국공신이다.

전주의 주산이 성황산(城隍山, 현 송암산)이라면, 옥류동(玉流洞)의 주산이 발산이었다. 발산 아래 옥류동은 후백제 당시부터 왕도의 중심이었고, 그곳을 격자형으로 도시구획하여 사람들이 살았다. 이목대(李穆臺)에 고려말 이안사가 살았다는 목조대왕 구거

유지의 비는 그 지역의 역사성을 말해준다. 이목대가 위치한 곳은 옥류동(玉流洞)이었다. 발산 아랫마을 옥류동은 전주음식의 발상지라 해도 과언이 아니다. 전주성황제신문에 등장하는 음식처럼 옥류동 사람들은 음식을 매우 풍성하고 맛깔스럽게 해먹고 살았음을 알 수 있다. 고려시대 옥류동은 조선시대에 자만동(滋滿洞)이라고 불렸고, 근대화 과정에서 교동(校洞)이라고 불렸다. 교동은 향교가 있는 마을이라서 붙여진 것인데, 향교골이라고 부르기도 한다. 이곳의 물은 매우 맑아 예부터 물맛이 좋았다고 보아야 한다. 물맛으로 음식의 품격을 모두 대변할 수 있는 것은 아니다. 품격 있는 음식을 만들어 먹을 수 있는 경제적인 능력도 비례한다.

이중환이 『택리지』에서 “전주는 인구가 많고 재화가 아주 많이 쌓여있고, 서울과 다를바가 없으니 진실로 하나의 큰 도회지라 하겠다.”고 기술하고 있는데 이러한 전통은 고려시대까지 거슬러 올라간다. 이규보(1168~1241)가 쓴 『동국이상국집』 남행월일기에는 “전주는 혹 완산(完山)이라 일컫는데, 옛날 백제의 땅이다. 인구가 많고 집들이 즐비하여 고국의 풍모가 있는 고로 그 백성들이 어리석지 않고 순박하며, 아전들이 모두 젊음 시대



부와 같아 몸가짐이 바르고 자상하다.”고 기술해놓았다. 다시 이규보는 같은 책에서 당시에 전주사람들의 음식문화를 소개하고 있다. 비록 제물이지만 전주음식이 얼마나 화려하고 품격 있는 산해진미였는지 이규보가 『동국이상국집』의 「전주성황제신문」에서 밝혔다.

#### 全州城隍에게 바치는 致告文

삼가 채소·과일과 맑은술을 제수로서 城隍大王의 영전에 제사지냅니다. 내가 영전에 이 고을에 부임하여 나물끼니도 제대로 계속하지 못하였는데, 어떤 사냥꾼이 사슴 한 마리를 잡아와서 바치기에 내가 그 이유를 물었더니, 그가 이 고을에는 예부터 매월 초하루에 저희들로 하여금 사슴 한마리와 꿩·토끼를 바쳐 제육을 충당하게 하고 그런 뒤에 衙吏들이 公俸을 받아서 酒饌을 갖춰 성황에 제사를 지내는 것이 하나의 관례였습니다. 내가怒하여 매질하면서 꾸짖기를, 네가 어찌 나에게 알려 허락도 받지 않고 이런 짓을 하느냐. 무릇 제 고을의 선물꾸러미나 청탁고기를 거절하지 않고 이런 짓을 살찐 노루, 매끈한 토끼, 곰발바닥, 코끼리 발가락, 바다의 상어·숭어, 메기·잉어와 새벽비둘기, 야생고니 등 맛난 음식을 불러들여 수두룩 앞에 쌓아놓은 자들이여 차마 그 진미를 홀로 다 먹을 수 없어서 대왕에게 바치는 것이 마땅하겠지만……

위의 내용은 1200년대 초 음식문화를 통해서 전주의 위상과 사람들의 권세가 얼마나 높았는지를 보여준다.

첫째, 당시 전주에서는 성황제가 삭망제의로 관례화되어 있었던 것으로 보인다. 고려시대부터 성황제는 단오절 성황제로서 음력 5월 1일부터 5일까지 거행하는 게 관례였는데, 전주에서는 매월 초하루에 성황제를 지내고 있다.

둘째, 성황제의 주체가 관청의 아리들이다. 아리는 관아의 이서(吏胥)들



을 말하는데, 전주고을이 서리, 향리들이 받은 공봉의 일부를 떼어서 성황대왕에게 바치는 제물을 마련하여 극진하게 제사봉행을 하는 관행이 있었다. 아리들은 주도적으로 성황제를 봉행했다는 사실은 전주 성황제가 국제관사의 관습이었다.

둘째, 여러 고을에서 제물의 선물꾸러미를 가져오고 청탁고기를 바치고 있다. 이 청탁고기는 전라도 지방에서 나지 않는 코끼리 발가락, 상어, 곰 발바닥 등 어류조류동물의 고기들이 포함되어 있다. 이러한 사실은 주변 고을에서 전주 성황제에 선물을 바치는 관행이 있었고, 이러한 관행은 전주의 지방세력들이 그만큼 권세가 높았음을 뜻한다. 비록 제물일지라도 코끼리 발가락을 제물로 올렸음은 외국상인들이 바친 물품으로 해석된다.

셋째, 고려시대 전주사람들이 타 지역에 비하여 풍성한 음식을 차려먹는 관행이 하나의 전통이었던 것으로 보인다. 이규보가 지방관리들이 공봉으로 차리는 성황제물이 너무나 풍성하여 하급관리들을 꾸짖고 있는데, 중앙에서 파견된 이규보의 눈에는 경제적인 낭비였던 것으로 보여졌지만, 전주의 향리들은 이러한 관행이 일상화되어 있었던 것이다.

이렇듯이 고려시대 전주음식은 매우 풍성하였고, 음식에 맛과 권세가 담겨있었다. 이러한 전통은 후백제시대 왕도를 배경으로 태동했다고 보아야 한다. 당시에 왕족과 귀족들이 먹었던 음식문화가 오늘날 전주음식의 모태가 되었다 해도 과언은 아니다. 밥상은 그 집의 품격과 체통과 전통을 파악할 수 있는 가늠자이기도 하다. 전주에서 르네상스시대가 전개되었던 시기는 고려시대라고 본다. 후백제가 멸망한 이후 고려시대에 전주에 동지를 틀고 살아온 사람들의 품격과 권세를 위의 자료를 통해서 짐작해볼 수 있다.



## 2. 전주음식의 발상지는 교동과 남문 밖 시장

「전주성황제신문」의 음식문화는 옥류동시대의 상차림이라 할 수 있다. 옥류동시대는 후백제에서 고려시대까지 500여 년의 역사시대를 말한다. 옥류동은 지금의 교동이라 하였다. 음식이 물맛과 직접 관련이 있다는 점에서 전주의 물길을 알아볼 필요성이 있다.

전주천은 임실 슬치 고개에서 상관으로 경유하여 내려와 하천을 이룬다. 옛날에 전주천은 한벽당에서 굽이 돌아 옥류동과 오목대, 가락대, 노송대 앞으로 흘러서 검암천과 합수하여 전주천으로 흘러갔다. 노송대는 현재 전주고등학교가 위치하는 곳을 옛날에는 물왕벌, 즉 물왕마을(水王村)이라 하였다. 이 지역은 예부터 물맛이 좋았던 것으로 보인다. 전주천의 맑은 물이 오목대 앞으로 흘렀다는 내용이 『완산지』에 기록되어 있다. “남대천은 옛날 오목대 아래로 흘러가서 하천을 이루었고 물길이 지금도 남아있다. 오늘날 민가 사이에서 1척 남짓 땅을 파보면 왕왕 모래와 자갈들뿐이다. 이것을 생각해 보면, 옛날 물이 푸른 밭 같은 구릉으로 흘러서 이렇게 변하였다는 것이 거짓이 아니다.”라는 내용이다. 이 내용은 천 년 전 전주와 지금의 전주와는 다르다는 것을 말해준다. 고려시대 전주의 중심이었던 옥류동 아래로 하천이 흘렀고 그 건너에 고려 말부터 전주의 도심이 형성된 것이다.

옛 옥류동과 현재의 중앙동은 사이에 하천을 경계로 도시발달이 이뤄졌다. 하천 동쪽에 위치한 옥류동이 산지형 도성마을이었다면, 하천 서쪽에 위치한 중앙동은 평지형의 부성마을이 된 것이다. 『완산지』에 따르면, 중앙동은 처음에 밭 같은 구릉이었다고 표현하고 있다. 고려 말까지도 논밭이었던 중앙동에 부성을 조성하면서 부성도시 형태를 갖춘 것이다. 그곳의 땅이 砂礫土(모래와 자갈)라는 것이다. 오랜 세월동안 승암산과 기린봉 쪽에



서 오랜 세월동안 물에 쓸려 내려온 모래와 자갈이 쌓여 지층을 이룬 곳이 현재의 중앙동 일대라고 본다. 전주시가지가 사력토 또는 사질토였음은 '모래내'라는 하천지명을 통해서 알 수 있다. 따라서 옥류동과 중앙동은 지형과 지질부터가 달랐기에 물맛도 달랐으리라 본다. 옥류동은 평상화강암과 편암, 규암층을 보여주는데, 중앙동 일대는 충적층이다.<sup>1</sup> 충적층에는 사력토가 주 지층을 이룬다.

지층에 따라 수질도 다르다고 보아야 한다. 그렇다면 옥류동의 샘물과 중앙동의 샘물이 같다고 볼 수 없다. 두 곳은 물맛에서도 차이가 있다. 그동안 전주 사람들이 콩나물국밥을 선호한 이유가 전주시내 지하수에 철분이 많아서 철분을 중화시키기 위하여 콩나물국밥을 먹는 습관이 생겨났다고 했다. 또 다른 설에는 풍토병 때문에 콩나물국밥을 먹었다는 이야기도 있다. 전주 부성 중심의 시가지는 사력토라서 샘을 파면 물위에 붉은색의 철분이 뜬다는 것이다. 이 철분은 지하의 충적층을 이루고 있는 사력토 또는 단사(丹砂)에서 나오는 철분이었을 것이다. 단사는 자사(紫砂)라기도 하는데 철분 함유량이 매우 높다. 1960년대까지도 전주시내에 위치한 우물가에서는 우물에 빨간게 뜨는 철분을 제거하는 별도의 여과장치를 해놓았다고 한다. 우물가에는 넓은 토관이 있고 그곳에 숯, 모래, 자갈 등을 넣은 여과장치를 만들어 물을 걸러 마셨다는 이야기이다.<sup>2</sup> 그런가 하면, 철분이 든 물로 기른 전주콩나물은 다른 지역의 콩나물보다 맛이 훨씬 좋기에 콩나물국밥이 맛있다고 한다. 전주시내의 지층이 사력토라는 점을 감안하면 이러

1 전주시사편찬위원회, 『전주시사』 지리편, 1986, 64~69면.

2 박인기(64세) 증언, 현재 전주시 서신동 거주.

전주비빔밥 전문점을 경영하는 정영자 사장의 경험담이다. 전주비빔밥 홍보차 일본에 갔었는데, 현지에서 일제 식도를 구입하여 사용하다가 그냥 식기도구와 함께 전주에 가져와 사용하였다고 한다. 그런데 일본에서는 괜찮게 쓰던 식도에 녹이 스는 현상을 발견하고서 전주 우물물에 철분이 많다는 사실을 알게 되었다고 증언하고 있다.



한 주장은 설득력이 있다.

그렇다면 전주에서 콩나물국밥이 성행한 것은 중앙통시대의 음식문화라 할 수 있다. 1388년 전주부성이 들어서면서 도시설계의 구도에 따라 전조후시(前朝後市) 형태의 부성구조를 갖춘다. 풍남문을 경계로 전주부성 전면에는 객사, 감영과 동헌을 조성하고, 풍남문 밖에는 시전을 두는 방식이다. 시전은 점포를 둔 시장을 말하는데 오늘날 전주 남문 밖 시장, 즉 남부시장을 말한다. 전주가 평야지대인 우도와 산간지대인 좌도와 만경강으로 서해와 연결되는 곳에 위치하여 물산이 풍부한 곳이며, 충청도, 경상도, 전라도에서도 큰 고을에 속하여 사람들의 왕래가 빈번하고, 교통이 발달한 곳이었다. 조선 초에 서거정이 쓴 『사가집』 권10에 “전주부는 땅이 넓고 백성이 많이 모여살고 일이 번성하여 번거롭다. 서울에서 충청도를 경유하여 호남에 가고 영남에 사는 사람들이 모두 경유한다. 진실로 관리들과 수레들이 달려와 운집하는 곳이다.”는 내용에서 전주가 삼남지방에서 큰 도시였음을 알 수 있고, 수레의 운집은 곧 상인들이 운집으로 전주에서 장시가 발달하고 시전이 크게 조성되었다고 본다.

조선시대 전주의 변화가는 전주부성의 안팎 마을과 교동과 풍남동, 그리고 남부시장이었다. 1960년대까지도 전주사람들의 거주생활권은 교동과 풍남동이었으며, 경제생활권은 남부시장 중심의 사대문 성문 밖 시장이었다. 실질적으로 조선시대 최고의 변화가는 교동과 풍남동 그리고 남문 밖 시장이었다. 그곳에 사람들이 모여들었고, 음식점이 생겨나기 시작한 것이다. 이러한 전통 때문인지 전주의 대표적인 전통음식점들이 남부시장 주변에 몰려있다. 음식점은 기본적으로 장사를 잘해서 수익을 보는 것이 목적인데, 전통음식점이 남부시장 주변에 포진하고 있는 이유가 신선한 식재료를 손쉽게 구할 수 있는 유통 환경과 그곳이 전주시가지의 중심이었기에



음식점들이 영업하기에 좋은 입지조건이었을 것이다. 전주음식이 맛있는 요인 가운데 하나가 신선하고 품질 좋은 식재료에 있다. 좋은 식재료를 구입하는 데 돈을 아끼지 않았던 관행이 음식점 점주들의 철학이었던 것이다. 지금도 소문난 음식점들은 남부시장의 새벽 장보기를 한다. 전주부 인근 자연마을에서 남부시장으로 반입되는 신선한 식재료를 구입하기 위하여 점주들이 새벽부터 장터에 모여든다. 남부시장 근처에 자리 잡은 '반야(飯野)'라는 돌솥밥집은 식탁에 식힌 발효음식을 올리지 않는다. 아침에 남부 시장에서 구입한 채소를 겉절이로 내놓는 것을 고집하는 음식점이다. 오로지 신선한 야채를 사용한다.

전주 남부시장은 상설시장이었기에 항상 상인들의 왕래가 빈번하고 사람의 운집이 많아서 커다란 상권이 형성되었다고 보아야 한다. 그러다보니 상인들의 숙식을 해결할 수 있는 주막집과 음식점이 함께 발달하였다. 처음에는 주막과 주점에서 술과 음식을 함께 파는 방식이었다. 주막집과 선술집에서 술과 함께 내놓는 국밥, 국수가 성행하였고, 장날에는 비빔밥도 만들어 파는 장사도 등장하였다. 시장음식의 특성은 박리다매이다. 이윤이 적더라도 많이 판다는 것이다. 국밥, 국수, 비빔밥이 시장음식으로 제격이다. 거기에서 푸짐한 인심이 피어난다. 전주부성의 남문인 풍남문 밖에 대형시장이 조성되고 그곳에서 전주콩나물국밥과 콩나물비빔밥의 꽃피우게 된 것이다. 시장음식가운데 대표 음식이 돼지순대국밥, 소머리국밥인데, 전주에서 콩나물국밥이 시장음식으로 발달한 것도 전주콩나물로 만든 콩나물국밥이 맛이 있었고, 그 국물맛을 상인들이 퍼트린 것으로 보아야 한다.

전주콩나물에 대한 과학적인 실험이 뒤따라야겠지만, 철분이 많은 물로 기른 콩나물이라서 맛이 있는지, 아니면 옥류동에서 맑은 물로 길러서 콩나물이어서 맛있는지 모르지만, 전주 콩나물국밥은 대표적인 장시음식(場市食品)이다.



飲食)으로 발달하였고, 지금은 전국에서 가장 명성이 높은 콩나물국밥으로 자리 잡았다.

### 3. 음식의 외식화와 장시문화

한국 음식사에서 외식은 근대화 이후의 일이다. 외식은 집 밖에서 돈을 주고 음식을 구매하는 행위를 말한다. 외식은 음식의 상품화와 화폐의 유통이 전제되어야 한다. 전통문화 가운데 집안과 마을 단위로 가족 또는 마을주민들이 공식하는 경우는 있었다. 집안에서는 결혼, 회갑, 칠순 등 잔



1920년대 전주남부시장

치음식과 제사음복이 그러한 사례에 속하고, 마을에서는 세시풍속에 따른 삼짇날, 단오절, 백중절에 주민 모두가 공식(共食)하는 관행이 있다. 이와 같이 전통사회에서 공동체생활을 하는 관행과 달리 외식은 음식이 상품화되고, 그 음식을 화폐로 구매하면서 생겨난 매음매식 행위이다. 따라서 음식의 외식화는 상거래 및 화폐경제의 발달과 맞물려 있다.

조선중기 이전에는 물물교환 형식이었으나 화폐는 조선 중기 이후에 본격적으로 주조되어 통용되었다. 숙종 2년(1676)에 주조한 상평통보가 만들어지면서 상품유통체계의 발달을 가져오게 된다. 또한 수공업의 발달은 상품을 제조하는 수공업자와 판매를 전담하는 상인들이 늘어나면서 상품을



거래하는 향시(鄕市)가 발달하게 된다. 수공업의 발달과 상품경제의 발달은 향시에서 화폐유통을 더욱 활성화시켰으며, 물자유통과 교환행위를 주도하는 상인들이 전국 향시를 이동하면서 상품경제 발달을 주도한다. 전국적으로 정기시장으로 열리고, 장시가 점차 5일장으로 정착해갔다. 5일장에서는 물자의 수요와 공급이 활발하게 이뤄졌다. 장시의 발달은 도시중심으로 발달하면서 점포들이 들어서는 상설시장이 생겨난다. 『만기요람』에 등장하는 전국의 대표적인 향시에 전라도에서는 전주읍내장과 남원읍내장이 제일 규모가 컸다. 전라도 감영이 있는 전주에 상설시장이 생기지만 군현단위에는 시장이 형성되지 않는 시점이었다.

조선후기 지방 시장을 돌아다니며 상업경제를 발달시킨 주재인 보부상들은 역원을 중심으로 정보교환과 투숙을 하면서 유통경제의 중추적인 역할을 수행하였다. 보부상들은 주로 지방의 향시를 돌아다니거나 정기상설 시장을 중심으로 행상을 하는 전문상인들이다. 보부상들은 일반적으로 등짐장수 또는 봇짐장수라 불렸다. 보부상들이 주로 공적인 숙박 장소로 활용한 역원에는 상인들에게 편의를 제공하고, 물건을 생산, 판매하는 점막이 병행되었다. 이러한 점막과 주막집에서 국밥과 탁배기술을 파는 관행이 장시문화를 촉발시키는 계기를 가져왔다. 장시의 발달은 생산유통의 거래가 활발해질수록 시장에서 활동하는 사람들이 늘어나고 시장에서는 손쉽게 만들 수 있는 음식점과 주막집이 늘어나게 된다.

조선후기 상설시장에서 상점과 점막과 주막은 시장음식을 생성시킨 동력이었다. 점막은 숙식을 제공하는 곳이라면, 주막은 주점이었다. 주점은 상점 사이에 자리를 잡거나 가판으로 국밥과 술을 팔던 모습이 조선후기 풍속화에 등장한다. 풍속화에는 주막에서 술을 팔거나 거리의 좌판에서 술을 파는 그림도 있으며, 사람들이 야유회에서 고기를 구워먹는 모습도 있



다. 본격적인 외식은 시장에서 술과 음식을 사서 먹는 것에서 그 기원을 찾는다고 해도 틀리지는 않을 것이다. 이러한 장시의 음식문화와 전통이 남아있는 곳이 전주 남문 밖 시장이다. 전주읍내장은 전주 남문 밖 시장을 중심으로 동문 밖, 서문 밖, 북문 밖에 상설시장이 생겨났다. 장시에서는 물자교환과 상거래만이 이루어지는 게 아니라 간이음식을 사고파는 행위도 이루어졌다. 주로 주막에서 술과 음식을 함께 파는 방식이었다. 화폐경제가 발달하면서 처음에는 상인들을 대상으로 팔던 술과 음식을 점차 일반인들에게도 팔기 시작하면서 시장음식이 발달하게 된다.

음식의 외식화는 집 밖에서 화폐를 지불하고 음식을 사먹는 것을 말하는데, 조선시대에 화폐경제가 시작된 이후에 시장 또는 연회를 공연하는 놀이판 등의 가판에서 술을 팔거나 주막에서 술을 파는 것이 효시가 된다. 탁배기술과 함께 곁들여 팔았던 것이 소머리국밥과 돼지머리와 내장을 넣은 순대국밥, 돼지국밥이었는데, 전주에서는 콩나물국밥이 유명하였다. 전주 교동 인근에서 생산된 콩나물이 상품의 가치로서 으뜸이었고, 콩나물을 식재료로 만든 콩나물국밥과 콩나물비빔밥을 즐긴 것이다. 시장에서 돈이 도는 것이 단지 상품거래에만 있는 게 아니라 음식을 사고파는 행위도 큰 몫을 차지하였다. 음식문화는 시장을 중심으로 발달하였고, 음식이 상품으로 판매된 곳도 시장이 최초의 공간이었을 것이다. 따라서 음식의



김홍도의 주막 그림



외식화는 상설시장과 5일장에서 시작되었다고 해도 틀림은 아니다. 조선시대까지도 돈을 주고 음식을 매매할 수 있는 곳은 시장이 아니면 없었을 것이다. 그런 점에서 음식의 외식화는 화폐유통과 장시문화와 점막과 주막이 발달하면서 시장음식 생성의 배경을 갖게 되었다고 본다.

전주음식도 그 예외는 아니라고 본다. 전주에서 음식의 외식화는 화폐가 유통될 수 있는 시장이 그 근원지라고 본다. 전주에는 전주부성의 사대문 밖에 시장이 형성되어 있었다. 풍남문 밖에는 남문 밖 시장(현 남부시장), 완동문 밖의 시장은 현재 동부시장, 북문 밖 시장은 현재 중앙시장, 서문 밖 시장은 우시장이었으나 현재 그 자취는 사라진 상태이다. 남문 밖 시장은 2일장으로 생활용품과 곡식을 거래하는 상점이 많았고, 동문 밖 시장은 9일장으로 한약재와 특용작품이 판매되었고, 서문 밖 시장은 7일장으로 소금과 깨와 같은 양념류와 어물전의 상점이 많았으며, 전주천변에는 우시장이 조성되었다. 북문 밖 시장은 7일장으로 포목점과 잡곡을 거래하는 싸전이 조성되어 있었던 곳이다. 특히 전주의 남문 밖 시장인 현 남부시장은 조선시대 삼남지방의 3대 시장 가운데 하나였다. 장날마다 항상 성시를 이루었고, 물류유통도 활발하게 전개되었던 곳이다. 조선후기의 근대화 과정에서 물류유통의 중심은 남부시장으로 결집되었고, 1894년경부터는 다른 세 곳의 시장은 기능이 약화되고 남문 밖 시장으로 통합되는 현상이 나타났다.

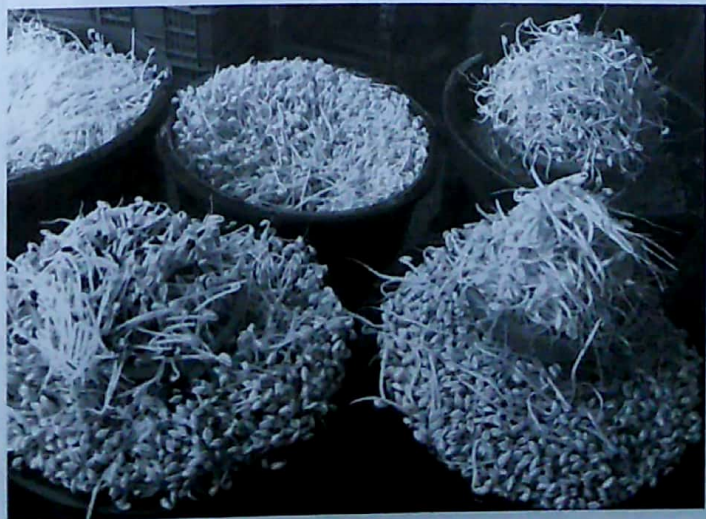
보부상들이 몰려들고 온갖 물품의 거래가 활발하게 거래되면서 장안에 화폐가 돌고, 그곳을 찾은 장사꾼들과 소비자들을 대상으로 간이형 음식점이 처음으로 만들어져 외식할 수 있는 곳은 주막이었다고 본다. 그 주막은 술과 음식을 팔던 곳인데, 그 음식은 국밥, 국수같이 손쉽게 만들던 음식이었다. 1927년에 『별건곤』이라는 잡지에 전주의 대표적인 음식이 ‘탁배기국’이라고 기록되어 있다. 이 탁배기국은 뚝배기국을 가리키고, 그 국은 콩나



물국밥이었던 것으로 보인다. 그렇다면 왜 전주에서 콩나물국밥이 성업하게 된 것일까.

#### 4. 전주의 특산물인 콩과 콩나물

전주에서 생산되는 콩은 무려 15가지에 이른다. 콩나물로 재배되는 콩은 준저리콩(노란콩나물콩), 눈검쟁이콩, 쥐눈이콩(꺼명콩나물콩), 오리알태, 백태, 청태 등이다. 옛날에는 건넌방 윗목에 콩나물시루를 방에 놓고 시시때때로 콩나물을 길러서 먹었다. 콩나물콩은 가을 수확 후에 바싹 말려야 콩나물이 잘 자란다. 콩나물콩은 콩알이 잘수록 콩나물이 잘 자란다고 한다. 콩알이 잘수록 콩이 잘 자라기 때문에 노란콩나물 가운데 백태와 눈검쟁이를 더 비싸게 팔았다고 한다. 노란콩나물콩은 콩나물밖에 못 기르기 때문에 가장 많이 사용한다고 한다. 쥐눈이콩(꺼명콩나물콩)도 서리태라 하여 콩나물콩으로 재배하는 곳이 많다. 시장 콩나물가게에서 콩나물시루를 보면 콩나물껍질이 검은 것은 쥐눈이콩으로 보아야 하고, 노란색은 노란콩나물콩으로 보아야 한다. 콩나물은 논과 밭에 재배하는 게 아니라 집안, 그것도 방안에서 길러 먹을 수 있는 채소이기에 한국 사람들은 사시사철 길러서 먹었다. 밭에서 얻은 콩을 방에서 콩나물로 길러 먹는 지혜가 있었던 것이다.



전주 남부시장 콩나물



전주콩나물은 처음에 후백제 도성의 중심이었던 옥류동(玉流洞), 즉 오늘날의 교동사람들이 집에서 길러먹었던 것이었으나, 콩나물을 시장에 내놓고 팔거나, 국밥으로 팔면서 그 맛이 알려지고 명성을 얻기 시작한 것으로 보인다. 요약한다면, 교동산 콩나물을 남부시장에서 콩나물국밥으로 끓여 판다. 요약한다면, 교동산 콩나물을 남부시장에서 콩나물국밥으로 끓여 판 것이 으뜸이었던 것이다. 현재 전주 남부시장에 판매되는 콩나물들은 완산동이 으뜸이었던 것이다. 현재 전주 남부시장에 판매되는 콩나물들은 완산동과 서학동 일대에서 콩나물을 전문적으로 기르는 사람들이 판매하고 있다고 해도 과언이 아니다. 남부시장에서 오랫동안 콩나물국밥집으로 명성을 유지하고 있는 현대옥은 완산동 콩나물을 쓰는 것을 고집하고 있다. 지금은 전주콩나물국밥의 명성이 전국적으로 확대되고 전주에서도 콩나물국밥 거리가 동문사거리를 중심으로 조성되면서 콩나물을 대량생산하는 기업형 조합이 결성되는 상황에 이르렀다. 처음에는 교동 쌍샘거리에서 생산되던 콩나물이 남부시장 주변 완산동, 서학동으로 확대되더니 전주콩나물국밥의 명성이 알려지면서 전주 전역으로 확대된 것이다.

이렇듯 전주의 특산물은 콩나물이라 할 수 있다. 전주의 대표음식인 콩나물국밥과 콩나물비빔밥도 전주산 콩나물을 넣어야 제 맛이다. 교동에서 기른 콩나물을 넣고 지은 밥을 비비고, 콩나물국을 끓여서 국물로 맛을 내야 콩나물국밥이다. 한마디로 전주에서 샘물로 기른 콩나물로 국밥을 끓여야 전주콩나물국밥이지 전주산 콩이라 해도 물이 바뀌면 제 맛이 날 터이 없다. 전주에서는 콩나물로 만들어 먹는 음식도 다양하다. 콩나물밥, 콩나물죽,



전주비빔밥



콩나물국밥, 콩나물비빔밥, 콩나물국, 콩나물김치국, 콩나물무침, 콩나물김치, 콩나물잡채 등이다. 지금도 전주의 여러 식당에서는 이러한 음식들이 식탁에 오른다. 콩나물국밥, 콩나물비빔밥은 상품화된 음식으로 대표적이며, 한정식에서 식사로 나오는 콩나물죽이 있는가 하면 콩나물밥 전문점도 있다. 콩나물국은 돼지불고기와 돌솥밥, 비빔밥에 항상 곁들여 나온다. 특히 돼지불고기집에서는 냉콩나물국을 궁합음식으로 내놓는다. 그리고 콩나물무침과 콩나물잡채는 상시적으로 식탁에 오르는 반찬이다.

아무래도 전주콩나물국밥이 명성을 얻기 시작한 곳은 남부시장이고, 전국적인 유통망을 가진 보부상들이나 장사꾼들이 전주콩나물국밥을 널리 알리는데 크게 기여하였던 것으로 보인다. 전주 콩나물국밥이 이미 조선후기에는 전국적으로 명성을 얻었던 것으로 보이며, 1929년 12월 1일자로 발간된 『별건곤』이라는 잡지 「천하팔도명식물예찬(天下八道名食物禮讚)」이라는 칼럼에 소개되고 있다. “탁백이국”이라는 이름으로 소개된 콩나물국밥을 발췌하여 소개한다.

탁백이국은 원료가 단지 콩나물일 뿐이다. 콩나물을 솟혀 너코(시래기도 조금 넣기도 한다) 그대로 푹푹 삶아서 마늘 양념이나 조금 넣는 등 마는 등 간장은 설넝탕과 한가지로 大禁物이요 소곰을 쳐서 휘휘 둘러 노흐면 그만이다. 元來 달은 채소도 그러하겠지만 콩나물이라는 것은 가진 양념을 만히 너어 맛있는 장을 쳐서 잘 만들어 노아야 입맛이 나는 법인데 全州콩나물국인 탁백이국만은 그러치가 안타. 단지 재료라는 것은 콩나물과 소곰뿐이다. 이것은 분명 전주콩나물 그것이 달은 곳 것과 품질이 달은 관계이겠는데 그러타고 전주콩나물은 류산암모니아를 주어서 길으은 것도 아니요 역시 달은 곳과 물로 길을 따름이다. 다 가치 물로 길으는데 맛이 그렇게 달으다면 결국 全州의 물이 죠다고 하지 않을 수 없다. 그런 것은 엇갯든 그처럼 맨콩나물을 푹신 삶아서 소



곰을 쳐가지고 휘휘 내저어 노흔 것이 그와같이 맛이 있다면 신통하기가 짝이 업는 것이다. 이 신통한 콩나물국밥을 먹는 법이 또한 윤치가 있다. 아침 식전에 그러치 아니하면 子正후에 일즉 일어나서 쌀쌀한 찬기운에 목을 웅숭커리고 탁백이집을 차저간다. 탁백이집이라는 것은 서울가트면 선술집이다.



전주콩나물국밥

전주 콩나물국밥은 솥에 콩나물을 넣고 김치시래기와 마늘양념을 조금 넣는 등 마는 둥 하고서 소금으로 간을 맞추는 것이 전부다. 콩나물국을 끓이는데 장(醬)은 금물이고 반드시 소금(鹽)으로 맛을 내어야 한다. 맨 콩나물을 푹신 삶아서 소금을 치는 일 밖에 없는데, 다른 곳과 맛이 다르다니 신통할 수밖에 없다고 하였다. 전주콩나물국밥의 맛이 어디에서 나오는 것

일까. “다가치 물로 길으는데 맛이 그렇게 달으려면 결국 全州의 물이 죠다고 하지 않을 수 없다.” 역시 전주콩나물국밥의 맛은 콩나물 맛이었고, 콩나물은 물맛이었다. 전주 콩나물 국밥의 맛이 다른 곳과 차별이 날 정도로 다르다면, 결국 전주의 물이 좋다고 할 수 밖에 없는 것 아니냐고 강변하고 있다. 그 물맛은 기린봉과 성황산 골짜기에서 내려오는 물이 으뜸이라고 말하고 있다. 성황산은 전주의 주산으로서 현재는 승암산이라고 부르고 있는데, 성황산과 기린봉 사이에는 후백제 견훤궁터가 있는 곳이다. 성황산과 기린봉의 아랫마을이 풍남동과 교동이다. 이 마을에서 기른 콩나물이 일품이었고, 전주콩나물국밥의 맛을 좌우하였다. 전주콩나물국밥은 다른 어느 지방에서도 흉내 낼 수 없는 독특한 맛의 별미였다. 탁백이국(콩나물국)



밥)은 아침 식전인 새벽녘에 쌀쌀한 기운이 감돌 때에 콩나물국밥이 감칠맛이 나고 운치가 있었던 것이다.

이 콩나물국밥을 즐긴 사람들이 새벽녘의 남부시장 사람들이었다. 시장에는 동트기 전에 새벽에 분주하게 움직이는 사람들이 있다. 소비자들에게 팔 과일과 채소, 곡물 등 농산물과 해산물을 운반하고 경매하고 정돈해 놓는 사람들이 있다. 이들은 남들이 잠든 새벽 내내 이마에 땀을 흘리며 부지런히 움직이면서 물건을 사고, 팔고 하는 생산자와 중간상인과 소매상인들이다. 이들이 대충 당일에 팔 물품을 정리해놓고 나면 아침에 해가 뜨는 시각이다. 새벽일을 마치고 해뜨기 전에 시장사람들이 먹는 밥이 콩나물국이였다. 해장국이라는 말도 여기에서 나왔다. 해장국은 ‘해가 뜰 즈음에 장터에서 먹는 국밥’이라는 축약어이다.

요즘에는 해장국이 밤늦게까지 술을 마신 사람들이 속풀이로서 해장국을 먹는 것으로 본질이 전도(顛倒)되었지만, 술 취한 사람들이 속풀이용으로 먹는 것과는 거리가 먼 음식이 해장국이었다. 새벽에 장터에서 부지런히 물건을 나르고 바쁘게 움직인 사람들이 해뜨기 전에 허기진 배고픔을 채우고자 먹는 간이음식이 해장국이었고, 전주에서는 콩나물국밥이 제격이었던 것이다. 해장국을 ‘장을 해독시키는 국밥’이라고 주장하는 술꾼들은 더 이상 해장국의 명예를 훼손하는 일은 없어야 한다. 술로 찢든 내장을 풀어주어야 한다는 억지가 등장하기 시작한 것은 1970년대 초이다. 당시 나이트클럽에서 밤늦게까지 술 마시고 춤추던 사람들에게 새벽녘에 따뜻한 국물로 취기를 풀어주던 콩나물국밥이 성행하면서 속풀이 해장국으로 대중화된 것이다. 전주의 경우, 관광호텔 주위에 욕쟁이 할머니집이 들어선 것이 그 사례다. 밤새 술 마시고 충혈된 눈으로 국밥집에 들어선 젊은 사람들에게 욕밖에 더 나올게 없지 않았을까.



지금도 남부시장에는 국밥집이 성업 중이다. 콩나물국밥과 순대국밥을 파는 집이 중심인데, 전주 남부시장에서 먹을 수 있는 별미 국밥이 콩나물국밥이었다. 이제 콩나물국밥집은 남부시장을 떠나 전주시 전역에서 퍼져 있으며, 특히 동문사거리 근처에 땡이집을 중심으로 콩나물국밥집 거리가 조성되어 있다. 또한 전국적으로 전주콩나물국밥 전문점들이 생겨나고, 전주에 본점을 둔 체인점형의 콩나물국밥집이 문전성시를 이룬다. 그러나 분명한 것은 전국 어느 곳의 콩나물국밥이라 해도 전주에서 기른 콩나물을 원료로 끓인 콩나물국밥이 전주콩나물국밥의 정통이라 할 수 있다. 그래서 서울에서는 매일 아침 전주콩나물을 공수하여 파는 국밥집이 등장하고 있다.

## 5. 전주음식문화의 형성 배경

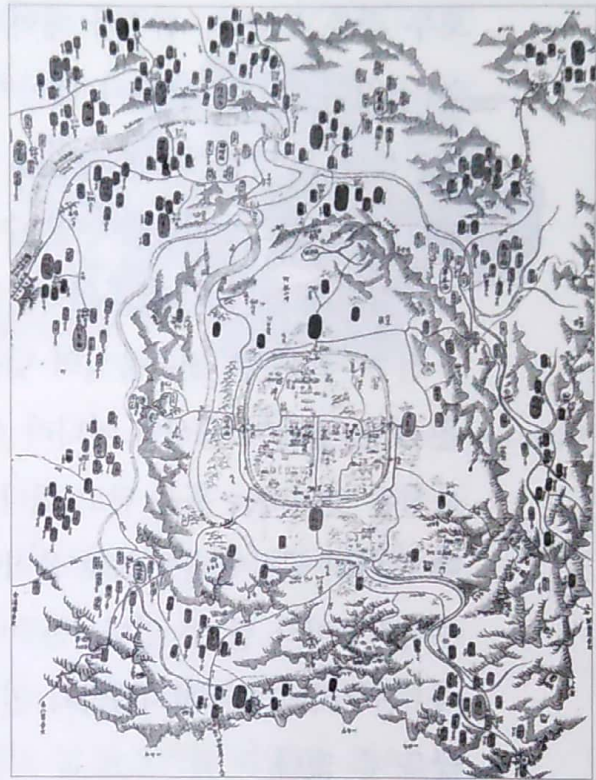
### 1) 물이 좋은 전주의 풍수지리

후백제시대 성황산과 기린봉 사이에서 흘러내려온 물이 좋았다고 하는데, 이 두 산의 아랫마을이 풍남동·교동, 노송동이다. 교동을 옥류동이라고 불렀듯이, 노송동 일대를 물왕마을이라 했다. 구전으로는 후백제 견훤왕이 조성한 도성이 물왕마을에 있었다고 하나 근거자료는 없다. 다만 그곳에 이룬 촌락의 물의 수질이 좋아서 물이 으뜸이라는 의미에서 물왕마을(水王村)이라 했을 것이다.

풍수지리의 기본은 배산임수이다. 좌향으로 배산은 북쪽이어야 하고, 임수는 남쪽을 향하는 곳이 길지다. 그런데 전주는 그것과는 거꾸로 되어 있다. 한마디로 배역지지(背逆之地)라는 뜻이다. 주산이 남동쪽에 위치하고 주



산 뒤쪽에서 물이 내려온다. 남동쪽에 위치한 성황산을 배산(背山)으로 하고 그 쪽에서 물이 흘러 전주천(全州川)을 이루고 그 물줄기가 북서쪽으로 향하고 있다. 전라북도에서 이러한 지세를 가진 곳이 전주와 순창이다. 두 곳 모두 음식 맛이 좋은 고을이다. 순창은 고추장의 명성이 높지만, 전주의 장맛도 으뜸이었다. 이와 같이 음식의 맛을 내는 비결 가운데 하나가 풍수지리적인 자연환경과 관계가 깊은 것으로 보인다. 임실 슬치고개에서 내려온 전주천은 전주의 성황산 아래 한벽당 앞으로 흘러 내려가



1800년대 전주고지도

고, 성황산과 기린봉 사이에서 수원을 이룬 물줄기는 모래내와 검암천을 이루고 다시 전주천과 합수하여 큰 물줄기를 만든다. 이러한 구도로 본다면, 전주는 행주형 지세(行舟形地勢)가 된다.

전주를 완산주라고 했던 것은 전주부성을 완만한 산세가 병풍처럼 빙 두른 곳이라는 자연지리적 환경을 두고 한 말일 것이다. 이러한 전주의 지세를 상공에서 바라본다면, 마치 여자의 자궁지형과 같은 것이다. 자궁지형은 사람살기에 좋은 곳이라는 뜻을 담고 있다. 자궁은 태아가 잉태하여 10개월간 생명체로서 살고 있는 공간이다. 자궁은 태아가 성장할 수 있는 모든 조건이 갖추어진 곳이듯이, 전주도 사람살기에 가장 이상적인 공간이라는 뜻이 온고을에 담겨있다고 해도 과언이 아니다. 사람이 거주하는 첫 번째 조건은 물(水)이 좋아야 하고, 산세가 좋아야 하는데, 전주는 두 가지를



모두 갖추고 있다. 전주가 배역지라 할지라도 사람이 살기 좋은 이상적인 공간이었다. 자궁에서 태아가 완전한 사람으로 성장하듯이, 전주에서 음식은 가장 맛깔스럽게 숙성될 수밖에 없을 것이다. 자궁지형은 음식이라는 관점에서 그릇지형이라 할 수 있다. 그릇 속에 위치한 전주에서 음식은 사람의 입맛에 알맞게 자연숙성되는 발효음식이라 할 수 있다.

전주 사람들은 전주음식의 맛을 한마디로 '깊은 맛'이라고 표현한다. 깊은 맛은 겉절이 음식이 아니라 속절이 음식으로서, 사람이 먹기에 알맞게 숙성된 맛이라는 뜻을 담고 있다. 이러한 음식의 깊은 맛은 여인의 손맛보다 자연이 만들어낸 조화의 음식이라 할 수 있다. 이러한 조화의 음식이 전주비빔밥이라 할 수 있다. 전주비빔밥은 하루아침에 그냥 나온 것이 아니다. 전주비빔밥은 천지음양과 인간의 정성이 빚어낸 조화의 음식이라 하지 않을 수 없다.

## 2) 깊은 맛은 장맛에서 나온다

음식 맛은 장맛에서 나온다는 게 통설이다. 장(醬)의 원료는 메주콩이다. 동짓달에 들어서면 메주콩을 구해서 메주를 만드는 게 집안의 대사였다. 가마솥에 메주콩을 삶아서 콩이 알맞게 삶아지면 절구통이 삶은 콩을 넣고 절구공이로 찌는 일이 집집마다 벌어지는 진풍경이었다. 절구통에서 찌어진 메주콩은 떡판에 떠내어 직사각형으로 메주를 만들고, 아랫목에 벧짚을 깔고 그 위에 늘어놓는다. 벧짚을 메주 밑에 까는 이유는 벧짚 속에 든 곰팡이균이 메주에 이식하여 푸른곰팡이를 만들어 내기 때문이란단다. 그래서 메주가 방 안에서 어느 정도 굳어지면 벧짚으로 메주걸이를 만들어 마루 기



둥 사이에 선을 걸어 달아놓거나 방구석에 장목을 세우고 메달아 놓거나 집의 처마 밑에 메달아 놓았다. 집집마다 메주 뜨는 냄새가 고약했지만, 장 만드는 과정이기에 피할 길도 없었다. 겨우내 적당한 온도에서 곰팡이가 슬고 바싹 건조되면 우물가에서 지푸라기로 수세미를 만들어 메주를 씻어 채반에 올려놓아 물기를 뺀다. 이 메주와 장물을 넣어서 간장과 된장을 만든다.



반찬이 화려한 전주비빔밥

해가 바뀌면 곰팡이가 뜬 메주로 장 담그는 손길이 바쁘다. 대체로 장은 말날에 담가야 좋다고 하고, 뱀날과 쥐날에는 장 담그기를 피했다. 장이 부정 타지 않게 하기 위해서다. 장 담그는 데 택일만 하는 게 아니라 고사(告祀)도 지내고 곰팡이가 핀 메주를 큰 장독에 넣고 소금물을 넣은 뒤 숯과 붉은 마른고추를 띄워놓기도 하고, 그것도 못미더워서 아예 장독 아가리에 금줄을 둘러놓기도 하고, 한지로 버선모양을 오려 거꾸로 붙여 잡귀를 방지할 정도로 장 담그는 데 정성을 쏟는다. 장맛을 내는 일이 모든 집안일의 기준이 되는 것이다. 장맛이 좋으면 집안일도 만사형통이다. 『증보산림경제』에 “장은 모든 맛의 으뜸이요, 인간의 장맛이 좋지 않으면 채소와 좋은 고기가 있어도 좋은 음식을 만들 수 없으며, 고기가 없다 해도 여러 가지 좋은 장이 있으면 반찬걱정이 필요 없다.”고 적고 있다. 장맛이 변질되면 집안에 우환이 끼지 않을까 두려워 할 정도로 장 담그는 데 신경을 쓴다.

한국인들이 장 담그기에 정성을 쏟는 것은 장맛이 음식 맛을 좌우하는 한국음식의 특성 때문이다. 콩으로 메주를 쑀 뒤 3개월간 띄운다. 파란곰



팥이가 잘 뜬 메주를 깨끗하게 씻어서 장독에 넣은 뒤 소금물을 부어 2개월 정도 숙성시킨 뒤에 분리하여 간장을 만들고 된장을 만드는 것이다. 지역에 따라 장을 뜨는 시점에 다르고 장맛도 다르다. 장독에서 메주를 꺼내어 용기에 치대어 눌러 놓으면 된장독이 되고, 간장은 메주찌꺼기를 체로 걸러낸 뒤, 가마솥에 넣고 달여서 장독에 다시 부어 넣어둔다. 고추장은 고추장용으로 동그란 메주를 만들어 건조시킨 뒤에 가루를 내어 찹쌀밥과 고춧가루를 섞어서 잘 띄우면 고추장이 된다. 이렇게 만든 된장, 간장, 고추장을 보관 관리하는 곳이 장독대이다. 장을 넣어둔 항아리들이 집적된 곳이라 하여 장독대라 하였다. 장은 띄우는 것으로 끝나는 게 아니다. 햇빛을 잘 쬌게 해주어야 하고, 통풍이 잘되게 해야 하고, 장에 물이 들어가서는 안 된다. 그래서 어머니들은 장독대를 닦을 때에 호스로 물을 뿌리지 않고, 물기 있는 헝겊으로 걸레질하듯이 정성들여 용기를 닦는 일을 게을리 하지 않았다. 장은 정성을 들이지 않으면 쉽게 변질될 수 있기 때문이다.

된장, 간장, 고추장은 콩을 원료로 만들기 때문에 단백질 성분이 높아 예부터 ‘밭에서 나는 고기’라 하였다. 장맛은 콩의 품질이 좋아야 하지만, 장맛은 역시 물맛이 좌우한다. 『규합총서』에 “장을 담그는 물은 특별히 좋은 물을 가려서 써야 장맛이 좋다.”고 기술해 놓았다. 순창고추장도 맛있는 이유는 좋은 물맛에서 기인하듯이, 물맛이 좋은 전주에서 담는 고추장도 맛이 있었다고 한다. 고추장만 맛있는 게 아니라 된장과 간장도 맛있다고 해야 논리가 맞다. 왜냐하면 된장, 간장, 고추장은 한 세트이기 때문이다. 앞에서 언급하였지만, 순창과 전주는 풍수지리적인 구도도 흡사하지만, 물맛이 좋은 고을이라서 음식문화가 발달하였다고 본다. 순창의 옛 이름이 옥천(玉川)이었고, 전주에서 가장 오래된 마을이 옥류동이었듯이, 이미 지명에 서 물맛이 좋은 고을의 음식 맛이 좋을 수밖에 없음을 입증해주고 있다. 전



주의 대표음식인 비빔밥도 고추장 맛이 좌우한다. 지금도 성미당에서는 연초에 고추장을 담그는 일이 대사로, 통과 의례가 되었다. 그 고추장에서 깊은 맛이 우러나온다고 한다. 그 깊은 맛은 말로 형언하기 어려운 신비스러운 맛이라 할 수 밖에 없다.

### 3) 한식과 한정식의 차이

전주의 진정한 음식 맛은 한식에서 나온다. 왜 전주음식이 맛있냐는 답변이 궁색할 때가 많다. 백반상에 음식의 가짓수가 많이 등장하는 것에서 원인을 찾는 사람들이 있지만, 사실은 신선한 식재료와 장맛에서 전주음식의 진가가 나온다고 해도 과언이 아니다. 전주 밥상



전주 한정식

에 오르는 발효음식과 모든 찌개와 반찬은 장맛이 좋기에 음식 맛이 좋았다고 말할 수 있다. 백반상의 음식 맛은 장맛이 좌우한다고 해도 과언이 아니다. 이러한 관점에서 전주음식의 명성은 콩나물국밥과 콩나물비빔밥에 있는 것은 아니다. 맑은 물로 기른 콩나물을 원료로 사용하고, 간장, 된장, 고추장을 맑은 물로 만들고 숙성에 좋은 공간에서 발효시키기 때문에 그 깊은 맛이 나온다고 해야 한다.

전주에서 깊은 맛을 제대로 맛보려면 백반상을 받아야 한다. 전주의 진



정한 음식브랜드는 한식백반이다. 지금도 옛날 도청주변에는 백반집이 자리를 잡고 있다. 상업화된 백반집의 역사는 전주음식의 외식화 과정에서 가정식 백반이 상업화하여 외식으로 전환된 것이다. 이러한 백반의 외식화는 전주음식의 맛을 내는 백반이어야 한다. 가정식 밥상이 상품화된 것이 백반이라면 진정한 전주식 백반을 보전하는 일에 관심을 가져야 한다. 전주음식 맛은 전주 사람들이 가정에서 먹는 방식으로 먹을 수 있는 가정식 백반 전문점이 있어야 한다. 한식은 계절음식이라서 계절마다 밥상에 오르는 음식의 종류가 다르다. 같은 된장찌개라도 재료가 다르다는 것이다. 일반적으로 한정식을 백반보다 한수 우위에 놓는 경향이 있다. 한정식은 가격이 비싸고, 한식은 가격이 낮다. 그럴 수 있는 일이지만, 한정식은 백반을 변형시켜 만든 술상이다. 한정식은 일제시대에 일본인을 접대하기 위한 술상문화가 발달하면서 태동한 것이다. 한정식은 밥상이 아니라 주안상에서 비롯된 것이며, 한정식이라는 용어도 한국의 한식과 일본의 정식의 조합어이다.

한식은 가정식 밥상이라면 정식은 일본식 밥상이다. 한정식은 일본인들이 한국음식을 즐길 수 있도록 만든 술상 겸 밥상이지 궁중음식에서 나온 것은 아니다. 한정식을 살펴보면, 가운데에는 술안주에 좋은 요리를 놓고, 한식에서 등장하는 반찬은 술상 양쪽 가장자리에 배치해 놓는다. 한마디로 한정식은 요리상이며, 요정(料亭)에서 처음 만들어지기 시작하였다. 요정은 일제시대에 요릿집이자 고급술집이었다. 일제 강점기 때 조선왕조가 해체되고서 관아의 기녀들이 권번이라는 기생조직에 편입되면서 요정집의 술상에 불러나가 술시중을 들고 노래를 부르고 웃음을 판 역사가 한정식의 역사라 할 수 있다. 한정식집은 고급스럽고, 백반집은 저급하다는 인식은 바뀌어야 한다. 백반이 일제시대에 외식화하는 과정에서 술상화되었고, 한식



이 요릿집에서 요리상으로 만들어지면서 한정식이 탄생하게 된 것이다. 이와 달리 한식은 대체로 1950년대 초에 생계형으로 가정식 백반이 외식화 과정에서 상품으로 등장하게 된다.

전주에서 한정식집으로 가장 먼저 문을 연 곳이 행원이다. 행원은 1960년대 당시 가장 변화가 있던 풍남문 거리에 문을 열었고 지금도 그곳에 있다. 행원에는 권번과 요정이 있다. 요정의 행랑채가 권번이다. 이 권번은 기생들의 대기소이기도 하고, 춤과 노래를 연습하는 기생학교의 기능도 하였으나, 주로 밤에 요정으로 불려



행원 안에 있는 전주권번

나가는 일이 주업이었다. 1970년대까지도 행원은 지방유지들이나 들락거리는 음식점이었지 일반 서민들에게는 문턱이 높은 곳이었다. 당시 중앙에서 손님들이 전주에 내려오면 저녁식사를 대접할 곳은 오로지 행원 밖에 없었다. 이러한 부러움의 전통으로 한식집에서 고급스러운 음식점을 표방하기 위해서 한정식 전문점이라고 쓰거나 한식정식이라고 쓰는 것은 잘못된 것이다. 이러한 현상은 한식의 식민지화 현상이다. 다만 술상으로 갈 것이냐, 밥상으로 갈 것이냐는 구분을 명확히 하고, 한식이 한정식을 따라 갈 것이 아니라, 당당하게 백반상으로서 한식의 경쟁력을 갖추어야 한다. 이 길만이 한식의 식민지근대화론에서 탈피하는 길이다.



## 6. 전주의 대표적인 브랜드음식

### 1) 한식

한식(韓食)은 한국의 전통음식이란 말이며, 백반(白飯)은 흰밥과 여러 가지의 반찬을 묶어서 부르는 말이다. 백반상은 세계적으로 희귀할 정도로 반찬이 많이 나오는 음식이다. 밥과 국에 수십 가지의 반찬이 함께 따라 나오는 나라는 전 세계에서 한국 밖에 없다. 외국은 요리 중심으로 음식이 차려지는 데 비하여 우리나라에서는 밥과 국을 포함하여 수없이 많은 반찬이 밥상에 오른다. 이처럼 밥과 국과 다양한 반찬이 동시에 한상에 올려놓는 음식문화는 한국이 낳은 세계문화유산이라 해도 과언이 아니다. 한국에서 음식문화의 명성이 가장 높은 곳이 전주라는 데 이의를 다는 사람이 없다. 그리고 백반이 그 음식문화의 중심이어야 한다.

우리나라에서 한식이 가장 걸지게 나오는 곳은 전라도의 전주와 나주이다. 전주와 나주는 전라도를 대표하는 옛 고을이었다. 두 곳은 고려시대에 목사가 파견되었던 행정의 중심이었으며, 조선시대에는 전라도를 총괄하는 감영이 전주에 들어선 것이다. 전라도의 행정, 경제의 중심이 전주를 중심으로 전개되었다. 전주 한식의 진정한 맛은 가정에서 나온다. 장맛과 음식 맛은 가문과 집안의 품격을 대외적으로 표방하는 가늠자 역할을 하였다. 앞에서 고려시대 성황제의 제물을 차린 것을 보면서 전주음식이 품격을 갖추고 있었다고 표현한 바 있다. 후백제의 전통을 간직해온 전주 사람들은 가정에서 먹는 일상식에도 품격을 유지하려고 했었다. 그런 점에서 전주음식의 정통성은 '전주 가정식 백반'에 있다고 해도 과언이 아니다. 집안에서 품격을 갖춘 백반 상차림이 전주의 가장 상징적인 음식문화라 할 수 있다.



음식이 상업화되면서 연중 똑같은 반찬을 내놓는 집이 있는가 하면, 계절의 변화를 음식으로 느낄 수 있도록 하는 가정식 백반집이 있다. 전주 한식에 대한 인식이 비빔밥과 국밥에 비하여 훨씬 떨어지지만, 진정한 음식의 마니아들은 한식집을 찾아간다. 밥상에서 진정한 계절의 변화를 체험하고 고향의 어머니 손맛을 느낄 수 있기 때문이다. 가정식 백반상에 무슨 음식이 오르는지 전주 가정식 전문점인 죽림집의 사례를 들고자 한다.

죽림집은 1950년대 중반에 문을 열었다. 현재 주방을 책임지고 있는 김산옥 씨는 시어머니에게 음식을 배워 2대째 음식을 만드는 주인이다. 죽림집의 특징은 계절음식이 밥상에 오른다. 계절의 변화를 음식의 미각으로 느낄 수 있도록 백반상을 차려 내놓는다.



구 도청 앞 한식거리에 위치한 죽림집

주로 젓갈, 탕, 찌개, 무침, 전, 조림, 김치, 겉절이 등이 백반상의 중심적 반찬이다. 김치는 봄에 나박김치, 여름에는 오이김치, 열무김치, 가을에는 무청김치, 경종배추김치, 겨울에는 김장통배추김치, 동치미, 고들빼기김치가 밥상에 오른다. 죽림집에서 유일하게 밥상에 오르지 못하는 음식이 있다. 깍두기다. 깍두기는 전라도에서 김치 축에 끼지 못하기 때문에 올리지 않는다고 한다. 찌개와 무침도 계절마다 바뀐다. 겨울에는 묵은지 찌개가 올라오면, 여름에는 민물새우탕이 오르고, 된장찌개도 계절마다 찌개 속에 들어가는 재료가 다르다.

죽림집의 전 맛도 일품이다. 봄에는 유명한 전주 미나리, 머루대 새순을





가정식 백반 전문점, 죽림집 한식상차림

부처 먹고, 달래, 냉이, 질경이, 담뱃대나물도 무침으로 오르고, 햇 야채전이 갖가지 등장하고, 여름에는 호박전, 깨전, 부추전이 오르고, 가을에는 가지전, 호박전, 양애전이 밥상에 오르고, 겨울에는 홍어전, 명태전, 상어전이 밥상에 오른다. 한겨울에는 12가지의 재료를 넣은 '느리미전'이라는 다른 집에서 맛보기가 쉽지 않은 정월 대보름 음식도 내놓는다. 탕도 계절 따라 다르게 오르는데, 깨탕은 단골로 오르고, 가을에는 버섯탕, 겨울에는 토란탕이 밥상에 오른다. 죽림집 주인 김산옥 씨는 시어머니에게서 배운 음식솜씨를 그대로 내놓는다. 다른 한식집에서는 찾아보기 어려운 장조림과 멸치짬지를 내놓는다. 쇠고기로 만든 장조림을 귀한 음식으로 여기고 있으며, 멸치볶음이 아니라 멸치짬지를 만들어 내놓는 것도 시어머니의 방



식이다.

죽림집에서는 음식으로 계절의 변화를 느낄 수 있다니 진정한 한식의 명소라 하지 않을 수 없다. 김산옥 여사는 시어머니에게 배운 대로 손님에게 제도 가족 대하듯 한다. 제철 맛있는 음식이 식탁에 오르면 손님에게 친절하게도 제철음식을 가리키며 지금이 제 맛 철이니 먹어보라고 권유한다. 마치 음식해설사처럼 미각을 돋구어주는 일도 마다하지 않는다. 경종배추 김치를 밥상에 내놓고서 손님에게 권유하는데, 그 말을 듣고 김치를 씹어보니 맛이 상큼하다. 그리고 찬바람이 불면 미꾸라지탕(추어탕)을 먹어야 한다고 가까운 지인들에게 전화를 걸기도 한다. 김산옥 씨는 때를 놓치지 말고 제철음식을 먹어보라고 귀뜸해준다. 제 철에 제 맛을 내는 음식을 먹어야지, 철모르는 음식은 팔지 않겠다는 고집이 강하다. 죽림집에서는 1년 내내 같은 음식이 밥상에 오르는 것은 별로 없다. 죽림집을 비롯한 한국식당, 한발식당 등도 구 도청 앞에 자리하고 있는 백반전문점이다. 이 음식점들은 전주 남부시장에서 새벽장을 보면서 신선한 식재료를 구입하여 30여 가지에 가까운 반찬을 만들어 내놓고 있다. 백반상에는 가족들에게 먹이는 음식이라는 정성이 깊게 스며있다.

그래서 백반은 정성과 슬로우푸드형 음식이라 할 수 있다. 정성에는 인본주의 정신을 담겨있다. 사람을 중시하는 음식상이 백반상이라 해도 과언이 아니다. 주부가 음식을 만드는데 가족들이 먹은 음식이라는 생각을 갖고 음식을 만든다. 가족들의 건강뿐만 아니라 음식의 즐거움을 창출해내는 효과를 음식으로 한다는 점이다. 그렇기 때문에 음식 반찬 하나하나에 정성이 깃들고 생명력을 담보하는 숨이 깃들어 있는 것이다. 가족중시는 인간중시를 전제로 한다. 가족들이 음식으로 건강을 유지해야 하기에 음식이 약식(藥食)이 될 수밖에 없는 것이다. 더욱이 웰빙시대에 전주음식을 약식화



하는 음식상품으로 개발한다는 것은 음식브랜드에서 매우 중요한 과제일 것이다. 전주가정식 백반은 절기식으로 보존하고 상품화하도록 해야 한다. 절기에 따라 음식의 식재료가 달라지고 발효음식을 제외한 기본반찬은 계절을 달리하며 식단에 오르도록 해야 한다.

## 2) 콩나물국밥과 비빔밥

전주비빔밥과 국밥은 콩나물을 재료로 한다. 그리하여 콩나물국밥과 콩나물비빔밥이라고 해야 옳다.

전주를 대표하는 음식이 비빔밥이고, 비빔밥은 전주의 대표적인 문화브랜드로 정착된 상태이다. 전국 어디를 가도 전주식 비빔밥이요, 일본 식당에서도 ‘전주비빔밥’이라는 메뉴가 등장하고, 비빔밥 전문점이 개설될 정도로 대중적 인기가 높다. 전주비빔밥의 명성은 유럽으로 뻗어가서 웰빙음식으로 즐기는 마니아들이 늘어나고 있다. 가히 전주비빔밥이 글로벌시대에 세계음식으로 발돋움하고 있는 것이다. 이제 전주는 비빔밥의 메카가 되었다. 그래서 전주에 찾아오는 사람들은 ‘전주식 비빔밥’을 꼭 한번은 먹고 싶어 한다. 전주에는 비빔밥을 전문으로 내놓는 집이 있지만, 집집마다 맛이 조금씩은 다르다. 한마디로 전주비빔밥은 만드는 집에 따라 조리법이 약간씩 다르다.

일제시대까지 전주에서는 탁백이국(콩나물국)이 비빔밥보다 더 유명했다. 당시에 비빔밥은 전주보다도 진주가 더 유명했다. 지금도 진주비빔밥은 만 들어지고 있지만, 비빔밥하면 전주라는 등식이 형성되었다. 전주 사람들이 비빔밥을 상품화하고 세계적인 상품으로 만드는 데 선도한 것이다. 전주



사람들은 언제부터 비빔밥을 즐겨 먹었을까? 이와 관련하는 역사기록은 없다. 다만 작촌 조병희 선생은 『완산 고을의 맥박』에서 1920년대 전주비빔밥 이야기를 기술해놓은 것이 전주비빔밥의 유일한 역사적 사실이다. 3가지의 이야기를 싣는다.

(가) 남부시장의 비빔밥을 비비는 솜씨는 천하일품이었다.

건강한 사내가 양푼으로 왼손에 받혀들고 오른손아귀로 꼭 쥔 수저 두가락으로 양푼을 빙빙돌리며 비벼대는데 한참 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 치뜨린 양푼이 허공을 빙빙돌기도 하였다.

— 「온유한 마음으로 멋과 맛을 챙기는 고장 전주」 가운데 일부

(나) 음식점에 들리게 되면 넓다란 양푼을 손에 받혀들고 꼭 쥔 숟가락 두어개로 비빔밥을 비벼대는 장정을 보게된다. 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 빙빙 돌렸던 양푼을 허공에 빙빙 돌렸다가 다시 손으로 받혀들고 비벼대는 솜씨는 남밖장만이 가지고 있는 정경이었다.

— 「1920년대 전주 남밖장의 추억」 가운데 일부

(다) 싸리비 다 팔때까지 쪼그리고 있었더니 발도 저리고 허기가 몰려와 장마당의 비빔밥집을 찾아들어선다. 치마 길이만큼이나 긴 앞치마를 두른 주모가 넓다란 바재기를 손에 받쳐들고 숟가락 두 개로 밥을 비벼대다가 말미에 참기름 한방울 떨어뜨려 내놓는 비빔밥은 남밖장의 별미였다.

(가), (나), (다)의 내용은 전주비빔밥의 발상지가 남부시장이라는 것을 확인시켜주고 있다. 비빔밥을 만드는 방식도 양푼비빔밥이었다. 두 개의 숟가락을 든 장정이 양푼 안에 든 밥을 비벼댄 후에 참기름 한 방울 떨어뜨려 내놓는 비빔밥이 일미였다고 하고 있다.



그동안 비빔밥의 기원에 대하여 조선시대 음식사서인 『시의전서』에 등장하는 골동반이 전주식 비빔밥의 효시라는 주장이 있지만, 골동반과 비빔밥과는 만드는 방식도 먹는 방식도 전혀 다르다. 전주비빔밥의 골동반 근거설은 실체가 없는 것이다. 정말 전주비빔밥은 뿌리도 없는 것일까. 민속이란 쓰여지지 않는 역사일 뿐 근원이 없는 것은 아니다. 지금까지 전주비빔밥의 유래에 대하여 궁중음식설·농사음식설·제사음식설·거지음식설까지 제기하는 사람들이 있지만 정확한 근거나 자료를 갖고 이야기를 하는 것은 아니다. 궁중음식설이라면 왕실에 진상하는 음식이기에 문헌기록으로 나올 법한 데 남아 있는 기록이 없다. 그리고 전주에서 조상제사를 지낸 뒤 음복하면서 비빔밥을 만들어 먹었다는 풍속도 없다. 농사음식설이라면 도성과 부성에서 살았던 전주 사람들이 농사를 지으며 비빔밥을 해먹었겠느냐 하는 점이다. 거지음식설은 터무니없는 비빔밥의 중상모략이다. 전주비빔밥의 명성은 전주읍성의 안팎에서 찾아야 한다. 전주비빔밥의 기원은 시장음식설이 가장 유력하다. 전주식 비빔밥은 전주읍성을 중심으로 하는 전주 문 밖 장(장마당)에서 그 해법을 찾아야 한다.<sup>3</sup>

전주의 남부시장은 조선시대 삼남지방에서 가장 번창하였던 최대 규모의 시장이었다. 전주는 감라감영이 있었던 행정의 중심이었으며, 좌도와 우도 지역의 정점에 위치하여 물산이 풍부하고 상업적 유통이 활발하였다. 전국의 장사꾼들이 장날에 몰려들어 좌판을 벌이고 사람들이 몰려와 구매가 이뤄지는 광경은 풍남문 밖 전주천변의 장관이었다. 시장에는 사람들이 붐비고 구경거리에 시간가는 줄 모르는 게 장터풍속이다. 장터에 사람들이 붐비면 으레 주막과 국밥집이 들어서게 되어 있다. 시장에 국밥집이 등장

3 송화설 외, 『전주음식』, 민속원, 2008.



한 것은 1800년대 무렵이다. 국밥(湯飯)은 처음에 역을 중심으로 여행자들에게 숙식을 제공하는 방식이었으나, 18세기에 장시가 발달하면서 시장에 객주집과 주막이 들어선 것이다.<sup>4</sup> 시장의 선술집인 주막에서 국밥을 만들어 팔던 것이 국밥전문점으로 바뀐 것이다. 전주의 탁백이국도 처음에는 선술집에서 팔았던 것이었다. 18세기 말에는 5일장이 정착하면서 시장의 국밥문화가 더욱 번창한 것이다. 국밥은 시장음식으로서 안성맞춤이다. 왜냐하면 수많은 사람들의 시장기를 해결하려면 시장 속 밥집은 속성상 속전속결과 대량생산 방식이어야 한다. 남부시장의 콩나물국밥은 중탕식으로 콩나물을 몽땅 솥에다 넣고 삶아서 찬밥을 말아주는 방식이며, 콩나물비빔밥은 앞의 자료에서 알 수 있듯이 커다란 양푼에 비벼서 작은 양재기로 나누어 파는 방식이었던 것으로 보인다. 시장에서 수많이 오가는 사람들을 대상으로 빨리 만들어 팔 수 있는 음식은 국밥과 국수와 비빔밥이 적격이었을 것이다. 국밥, 국수, 비빔밥은 만들기도 쉽고 먹어치우는 속도가 백반보다 훨씬 빠르다. 3가지는 시장음식으로서 대량생산, 속전속결, 박리다매 방식이 가능한 시장음식이라 할 수 있다. 바빠 오가는 사람들에게 걸죽하게 차린 음식을 팔 여유가 없었던 것이다.

그래서 전주의 콩나물국밥과 콩나물비빔밥이 남부시장의 시장음식에서 유래되었다는 주장을 제기하게 되는 것이다.

지금도 대규모 군중이 운집하는 행사장에 가보면 비빔밥을 무료로 제공하는 광경을 종종 목격할 수 있다. 요즘 비빔밥이벤트로 2,000명분 비빔밥을 만드는데 대형 함지에 밥과 각종 나물을 넣고 비비는 방식도 따지고 보면, 양푼비빔밥의 부활이라 할 수 있다. 시장음식은 시장을 오가는 사람들

4 김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006, 153면.



이 쉽게 사서 먹을 수 있는 간이음식이어야 한다. 콩나물 국밥과 비빔밥은 풍남문 밖의 남부시장의 장터에서 먹어야 제 맛인데, 비빔밥이 남부시장을 떠나 풍남문 안으로 들어오면서 개별적으로 그릇비빔밥이 상품화되었다. 지금도 남부시장의 중탕용 콩나물국밥이 전주식 국밥의 대세를 장악하고 푹배기에 콩나물국밥을 내놓고 있는 데 비하여 비빔밥은 고급화되고 화려해지면서 그릇도 낫쇠그릇을 사용하고 있다. 콩나물비빔밥의 맛은 남부시장에서 손으로 비벼내는 수제품 비빔밥이었을 터인데, 지금은 반수제품으로서 실제 밥을 비비는 주체는 손님이다.

다른 지역에서도 비빔밥과 국밥이 있지만 굳이 전주식 콩나물 국밥과 비빔밥의 연원을 꼽는다면 남부시장 밥집에서 유래되었다는 게 가장 설득력이 있다. 옛날 같지는 않지만 지금도 전주 남부시장에는 콩나물국밥집이 성행하고 있다. 콩나물국밥집은 성업하지만 비빔밥집은 자취를 감추었다. 전주에 있는 비빔밥집은 전주식 비빔밥집이지 시장 속에 있다고 결코 품질이 낮은 음식은 아니다. 오리지널 전주식 콩나물비빔밥과 콩나물국밥은 아직도 남부시장에 살아 있다.

전주의 콩나물국밥은 두 유형이 있다. 시식용과 해장국용이다. 지금 전주시내에는 남부시장의 중탕식 콩나물국밥이 대세를 장악하고 있다. 처음 콩나물해장국을 만들어 팔던 삼백집식보다 시식용 콩나물국밥인 남부시장식을 더 선호하고 있다. 해장국용은 아침 속풀이용이라면, 시식용은 점심때에 한 끼 식사로서 먹는 음식을 말한다. 지금 동문사거리 일대 뽕이집을 중심으로 콩나물국밥집이 성업 중에 있다. 이 거리는 남부시장과는 조금 떨어져 있지만 전주부성 완동문 거리이다. 해장국용 콩나물국밥은 즉열식으로 즉석에서 콩나물을 넣고 끓여 내놓는 방식이다. 이러한 콩나물국밥도 한일관, 삼일관, 삼백집 등에서 지속적으로 손님들에게 내놓고 있다.



전주의 음식점에서 내놓는 비빔밥도 크게 두 유형이 있다. 하나는 비빔밥이요 다른 하나는 비빔밥이다.

비빔밥은 주인이 손님에게 비벼진 상태로 바로 먹을 수 있는 상태로 내놓는 것이라면, 비빔밥은 비벼진 상태의 밥이 아니라 흰 쌀밥에 여러 가지 나물과 고추장, 참기름을 넣어 손님들이 처음부터 손으로 비비는 방식이다. 두 비빔밥의 장단점이 있다. 앞에서 남부시장에서 비빔밥을 만드는 광경을 기술한 내용에 따르면, 비빔밥은 비벼서 내놓는 방식이 진정한 전주 비빔밥이었던 것 같다. 따라서 비빔밥이 전통적인 방식이라면, 비빔밥은 전통비빔밥이 상품화되고, 현대화된 방식이라 할 수 있다. 손님들이 스스로 비빔밥을 비비면서 먹는 것이 문화체험으로도 좋은 일이지만, 진정한 전주비빔밥의 정도에서는 벗어난 것이다. 그런데도 최근 전주비빔밥은 손님이 스스로 밥을 비비는 방식으로 정착되어 가고 있다.

성미당 비빔밥은 1차적으로 곧바로 지은 밥에 참쌀고추장과 참기름을 넣고 비벼낸 후에 그 위에 여러 나물을 올려놓고 다시 비비게 하는 방식으로 내놓고 있다. 그래서 편의상 비빔밥과 비빔밥이라는 표현을 사용하였다. 비빔밥은 솥그릇을 뜨거운 물에 데워서 온기가 유지된 상태에서 비벼진 밥을 내놓는 것이며, 돌솥비빔밥은 처음부터 돌솥에 밥을 짓고 그 위에 여러 나물을 넣어 비비는 방식이다. 전주비빔밥에서 비빔밥이냐 비빔밥이냐를 구분하는 것은 전통적인 것이 현대적으로 변화해간 것이라 할 수 있다. 비빔밥과 비빔밥 가운데 어느 쪽이 맛있냐고 묻는다면 먹는 사람의 취향이 다르기에 할 말이 없다. 그런데 전주비빔밥의 맛은 장맛이 마무리한다. 전주에서 만든 고추장을 넣어 비비고 마지막으로 고소한 참기름으로 비빔밥의 맛을 결정짓는다.

전주비빔밥에는 왕도도 없고 정석도 없다. 집집마다 비빔밥을 만드는 방



식에 다소 차이가 있기 때문이다. 비빔밥을 지을 때에 육수를 쓴다는 사람도 있고, 그냥 맑은 물을 밥을 지어 내놓는 집도 있다. 다만 전주콩나물을 반드시 쓴다는 특징이다. 그래서 전주비빔밥은 남부시장의 비빔밥 전통을 이어오고 있으며, 좀 더 구체적으로 표현한다면 전주비빔밥은 콩나물비빔밥이라 할 수 있다. 콩나물을 처음부터 넣고 밥을 짓는 방식이 있는가 하면, 밥을 짓고 나서 콩나물을 넣는 방식이다. 콩나물을 많이 삶아놓고 시간이 지나면 콩나물 맛이 날아가기에 처음부터 콩나물을 넣어서 가마솥밥을 한 후에 큰 양푼에 퍼서 비비는 방식이었으나, 상품화되면서 콩나물을 넣어서 밥 짓기를 하지 않고 별도로 콩나물을 삶아서 지은 밥에 콩나물을 넣는 방식을 택하는 곳이 많다.

전주의 콩나물국밥과 콩나물비빔밥이 남부시장의 장터음식이었지만, 지금은 세계적으로 명성 높은 전주의 전통음식이 되었다. 이 두 음식이 한국 음식의 대명사가 될 수 있었던 것도 단순히 비빔밥과 국밥이 그 이유가 되지 않는다는 점이다. 맛있는 물로 담근 장맛과 맑은 물로 기른 콩나물 맛 등이 자연환경과 조화롭게 어우러지면서 전주의 음식 맛을 내는 것이지 다 똑같은 국밥과 비빔밥이 아닌 것이다. 전주 콩나물국밥과 콩나물비빔밥은 이제 한국을 대표하는 세계적인 음식상품화로 발전하였다. 이처럼 시장음식을 세계적인 음식명품으로 발전시킨 것도 전주 사람들의 문화적 능력이다. 외식산업이 성장하는 요즘에, 전주음식의 현대화와 상품화에 새로운 사업방식과 경영마인드와 마케팅 전략을 수립하여 모든 세계인들이 극찬하는 음식문화를 조성해야 한다.



## 7. 전주음식문화의 진화

전주음식은 꾸준히 진화하고 있다. 전주음식은 18세기 장시가 발달하면서 남부시장에서 꽃피웠다고 해도 과언이 아니다. 국밥(湯飯)이 조선시대에 역원을 중심으로 객주집에서 술과 함께 판매되었으나 5일장이 정착하면서 봇짐장수들이 전국적인 유통망을 형성하고 음식문화도 더불어 발달하였다. 전주에서는 남부시장에서 처음으로 콩나물국밥을 팔았다. 시장은 돈이 돌기 때문에 음식을 만들어 팔 수 있는 환경이 조성되었고, 국밥, 국수, 비빔밥이 시장음식으로 팔렸다. 한말까지만 하더라도 소시민들이 음식을 돈으로 사먹을 수 있는 음식점이 없었다. 음식의 외식화도 화폐경제의 발달과 함께 간 것으로 보아야 한다. 시장국밥과 비빔밥은 일란성 쌍둥이의 시장 음식이라 할 수 있다. 돈으로 음식을 사먹는 관행은 불과 200여 년 전에 시작된 것으로 보아야 하며, 향시(鄕市)의 발달과 더불어 시작되었다. 전주의 대표적인 향시는 남부시장이었다.

전주콩나물국밥은 1927년에 쓴 『별건곤』이라는 잡지에 소개되었고, 전주비빔밥의 최초 기록은 작춘 조병희 선생이 쓴 『완산 고을의 맥박』에 나온다. 그가 쓴 남부시장의 견문기에는 젊은 장정이 양푼비빔밥을 만드는 장면이 비교적 상세하게 기술되어 있다. 전주 콩나물국밥과 비빔밥은 전주 남부시장에서 처음 만들기 시작한 것이다. 일반적으로 전주비빔밥의 효시로 꼽는 골동반(부빔밥)은 전주비빔밥과 거리가 먼 음식이다. 골동반은 음식을 만드는 방식이나 먹는 방식도 비빔밥과 전혀 다르다. 전주를 대표하는 콩나물국밥과 콩나물비빔밥은 전주부성 안팎에서 찾아야 한다. 전주비빔밥과 콩나물국밥은 풍남문 밖에 남부시장이 발상지가 된다.

시장음식으로서 순대국밥이 등장한 것은 콩나물국밥보다 후대의 일이다.



근대화 과정에서 남문 밖의 시장음식이 풍남문을 통하여 전주부성 안으로 들어온 것이다. 화폐경제의 발달과 음식의 외식화에 따라 음식점이 하나둘씩 생겨난 것인데, 시장음식 외에 음식점이 상업화된 것은 일제시대 일본인들이 즐겨 찾던 요릿집 또는 기생집이었다. 이러한 기생집 요리가 오늘날 한정식의 원조가 된다. 일제시대에 일본사람이 선호하는 방식으로 바뀐 것이 한정식이다. 한식이 한정식으로 진화한 것이지만, 한정식은 밥상보다 술상에 비중을 더 둔 주안상이라 할 수 있다. 실제 전주에서 백반집과 비빔밥과 콩나물국밥집이 상업화된 것은 6·25동란 이후 피폐한 생활고를 극복하기 위하여 음식솜씨가 좋은 사람이 음식점을 내면서 시작되었다고 해도 과언이 아니다. 이처럼 국밥집과 비빔밥집이 진화하고 한식이 술상과 밥상을 겸하는 한정식으로 진화한 것도 전주음식의 발달을 가져온 것이다. 콩나물국밥과 콩나물비빔밥에 한정된 콩나물이 돼지불고기와 돼지갈비전골과 돌솥밥과 짬을 맞추어 궁합음식으로 정착한 것도 전주음식의 진화라 할 수 있다.

30여 년 전부터 전주에서는 돼지불고기가 성업하였고, 돼지갈비찜이 성업하였다. 이 두 돼지불고기의 스프가 콩나물국물이요, 콩나물을 넣어 육수로 활용하고 있다. 전주에서 가장 히트 친 한양불고기, 광양불고기, 평양불고기 등이 성업 중이고 이러한 집에서는 고추장양념불고기와 차가운 콩나물국물을 함께 내놓는다. 돼지불고기와 콩나물국물의 궁합이 전주돼지불고기집을 띄운 것이다. 최근 성업 중인 남노갈비도 돼지갈비 전골인데, 남노갈비도 전골에 콩나물을 육수와 함께 넣고, 별도로 차가운 콩나물국물을 내놓는다. 돼지불고기와 돼지갈비 전골은 음식 맛의 포인트가 콩나물과 콩나물국물에 있다는 점이다. 이 밖에 아구찜과 생태찜, 미더덕찜 등 생선찜과 생선탕에 콩나물이 반드시 들어가고, 최근에 생겨난 뼈다귀 감자탕에서



도 국물 맛은 역시 콩나물이 낸다. 콩나물장사를 해서 망한 사람이 없다고 하듯이, 콩나물을 식재료로 하는 음식점이 전주에서 성업 중이다.

전주의 콩과 콩나물이 특산물이라고 할 정도로 콩나물을 길러서 먹고 콩으로 두부를 만들어 파는 전문점이 생겨나고 있다.

전주에서 콩나물 외에 콩을 원료로 가공하는 음식은 흑두부보쌈과 전골, 순두부, 콩국수, 청국장, 된장찌개 등을 들 수 있다. 전주에서 여름철 메밀 콩국수는 대표음식으로 소바와 함께 성업하는 음식으로 자리 잡았고, 사계절 판매 성업 중인 순두부와 겨울철에 구수한 맛을 내는 청국장은 콩나물 음식과 함께 전주대표음식으로 진화하고 있다. 전주에서는 슬로우푸드가 뜨고 있다. 최근 콩돈이 개발되어 콩을 고기처럼 만들어서 만들어 파는 음식점까지 생겨나고 있다. 전주에서는 콩을 재료로 만드는 콩국수, 순두부, 청국장, 된장국 등이 있는가 하면, 콩나물국을 돼지불고기와 돼지갈비전골과 궁합음식으로 내놓거나 콩나물국으로 육수를 내어 만드는 음식이 성행하고 있다. 이 모든 전주음식은 전주산 콩과 맑은 물로 기른 콩나물이 있기에 가능한 일이다. 좋은 물로 전주에서 기른 콩나물이 진정한 전주콩나물의 제 맛을 낸다. 전주에서 나도는 “콩나물장사를 해서 망한 사람이 없다”는 이야기가 뜬소문 같지는 않다.