



금산 'ㄱ'자 교회

한국 기독교 문화유산을 찾아서 5

전주 비빔밥과 성자 이야기

이덕주



전주시립삼천도서관



SC104858

도시출판
진흥

한국 기독교 문화유산을 찾아서 ⑤

전주 비빔밥과 성자 이야기

초판인쇄 2007년 11월 1일
초판발행 2007년 11월 5일

지은이 이덕주

발행인 박경진
펴낸곳 도서출판 진흥

출판등록 1992년 5월 2일 제 5-311호

주소 (130-812)서울특별시 동대문구 신설동 104-8
전화 영업부 2230-5114, 편집부 2230-5155
팩스 영업부 2230-5115, 편집부 2230-5156

전자우편 publ@jh1004.com
홈페이지 www.jh1004.com

ISBN 978-89-8114-300-8
값 9,000원

전주 비빔밥과 '온' 문화

- 남장로회 전주 선교부 -

전주 지역 당시가 흥미로운 선교 역사와 감동적인 성자 이야기로 풍성할 수 있었던 것은 전라도 땅이 갖고 있는 지역의 환경 때문이기도 했다. '징계 행정 와에밋들'(징계 행정 평안)이란 말처럼 드넓게 펼쳐진 들판에서 느낄 수 있는 넉넉함과 중요로움, 전주의 대표 음식인 '비빔밥'에서 느낄 수 있는 포용과 조화, 한소리 서편제 가락에서 느낄 수 있는 남도의 한과 풍류의 맛이 어우러진 여유와 풍요를 즐길 수 있는 곳이 바로 전라도 땅이다. 게다가 한말의 농민혁명과 일제시대 형평운동, 소작쟁의 같이 봉건적 질서와 불의한 수탈권력에 대한 민중들의 저항과 그로 인한 수난과 희생의 역사도 고스란히 간직하고 있는 곳이기도 하다. 이런 문화적, 역사적 환경에서 전라도는 자연스럽게 종교적인 '옥토'가 되었고 거기 기독교 복음이란 씨앗이 뿌려져 짧은 기간 안에 놀라운 결실을 맺을 수 있었다. 단순한 양적 성장이 아니라 앞서 살피본 것과 같이 현실적인 성자들을 다수 배출하였다. 그래서 책 제목을 '전주 비빔밥과 성자 이야기'로 정하였다. 비빔밥의 너그럽고도 깊은 맛과 향이 배어 있는 성자들의 신앙을 느껴보기 위함이다.



전라북도에서 찾아보기!





전주 비빔밥과 '온' 문화

- 남장로회 전주 선교부

㉹ 신학교 다니던 시절, 해천(海天) 윤성범 선생님의 '토착화 신학' 수업 때, 선생님은 느닷없이 "자네들 가장 한국적인 음식이 무엇인 줄 아는가?"라고 질문을 던지셨다. 우리는 "불고기," "김치," "찌개" 하며 주워들었지만 선생님은 "그건 모두 반찬이지 어디 밥인가? 가장 한국적인 음식은 비빔밥일세." 하시며 당신의 '비빔밥 신학'을 강의하셨다.

"비빔밥이야말로 한국 사람이면 누구나 빈부귀천 따지지 않고 해먹을 수 있는 음식이지. 산해진미가 들어가는 궁중 비빔밥도 비빔밥이지만 논두렁에서 보리밥에 고추장 하나만 넣고 비벼도 비빔밥이야. 빈부귀천, 어느 누구나, 있는 대로, 형편대로 비벼 먹을 수 있는 음식일세. 비빔밥의 묘미는 온갖 것을 다 섞은 후 참기름 한 방울 떨어뜨려 먹는 맛, 바로 그것이야."

그러면서 '비빔밥 신학'은 그의 '토착화 신학'으로 연결되었다.

“비빔밥은 한국인들의 종교적 심성을 그대로 보여주는 것이라
네. 우리 민족은 역사적으로 다양한 외래 종교와 문화를 받아들이
면서도 그것을 우리 식으로 해석하여 우리 종교로 승화시켜 나갔
던 게야. 비빔밥 재료가 다양하지만 마지막에 떨구는 참기름 한 방
울로 비빔밥의 맛이 우리 토속적인 맛으로 바뀌듯 우리 민족은 어
떤 종교가 들어오든 그것을 우리 것으로 해석해 내는 멋이 있었지.
기독교 수용과 해석의 역사에서도 이런 과정을 찾아보아야 할 게
야. 한국적 기독교의 멋과 맛과 향을 찾아내는 작업이지.”

전쟁과 근대화 풍파를 거치면서 거의 남아 있는 것이 별로 없지
만, 그나마 남아 있는 기독교 역사와 문화의 흔적을 더듬는 것도
이런 ‘비빔밥의 참기름’ 같은 맛과 향을 찾아내기 위함이다.

전주 비빔밥과 ‘온’ 문화

㉹㉹ 전라도 선교 답사 1번지인 전주가 바로 비빔밥의 고향이
다. 그런데 요즘엔 전주에서조차도 전통 전주 비빔밥을 먹기 어렵
다. 전통 전주 비빔밥은 조리 과정부터 다르다. 우선 닭과 암소 등

심을 각각 푹 삶아 진한 국물을 우려내 따로 동이에 담아 놓고 삶은 고기는 잘게 찢어 소반에 담아 놓는다. 그런 다음 두 가지 국물을 섞어



▲ 전주비빔밥

그 물로 밥을 짓는데, 술방울 가지를 때서 고두밥을 짓는다. 밥을 대소쿠리에 담아 소라 주걱으로 헤쳐 가며 식힌 후 맑은 물을 살짝 풍겨 밥을 고실고실하게 만든 후 행주 보를 덮어둔다. 다음으로 고명을 만드는데 표고버섯과 육회를 온갖 양념으로 무치고 잔뿌리가 없는 콩나물은 줄기만 삶아 소쿠리에 담아 놓는다. 미나리는 뿌리와 잎을 떼어 내고 살짝 데쳐 낸다. 비빔밥에 넣는 나물 재료로는 계절마다 다른데 대개 쑥부쟁이, 무침, 파, 무채, 녹두, 시금치, 오이채, 당근채, 밤채, 취나물, 상추, 고사리, 쑥갓, 애호박 볶음 등이 사용된다. 여기에 고명과 양념으로는 녹두묵, 황포묵, 참쌀고추장, 접장, 참기름, 달걀, 깨소금, 마늘, 후추, 은행, 호도, 잣, 김 등이 준비된다. 재료가 준비되면 소쿠리에 담아 두었던 고두밥을 소라 주걱으로 퍼서 대접에 담은 후 고기 국물로 두 세 번 갈아 행군 다음 그 위에 고기와 나물과 고명을 담아

섞은 후 양념을 쳐서 비벼 낸다.

전주 비빔밥의 묘미는 30가지가 넘는 재료들을 한 그릇에 넣고 섞어 하나의 음식으로 만들어 낸다는 데 있다. 이것이 전주 문화의 특징이다. 함께 어울릴 것 같지 않은 양반들의 풍류와 민중들의 한이 절묘하게 어우러져 풀려 나오는 남도 판소리에서도 그렇다. 여러 갈래의 문화를 하나의 문화로 엮어 내는 전주의 문화를 흔히 ‘온’ 문화라고 부른다. 전주의 본래 이름인 완산(完山)의 ‘완’(完)이나 ‘전주’의 ‘전’(全)은 모두 ‘온전’(perfect), 혹은 ‘모든’(all)이란 뜻을 지니고 있다. 전주의 옛 주인인 ‘백제’의 ‘백’(百)도 ‘모든’(all), 혹은 ‘많은’(many)을 뜻한다. 전라도 땅은 북쪽에서 내려온 북방족과 남방에서 해류를 타고 올라온 남방족들이 섞여 사는 곳이었고 중국이나 일본과 교류가 많았던 곳이었다. 그만큼 개방적이고 넉넉했다. 다양한 문화를 지닌 사람들이 이곳으로 모여들었고 그들은 문화가 다른 사람들과 함께 어울려 사는 지혜를 터득했다. 다양한 문화 흐름들이 섞이고 어울리면서 만들어 낸 남도 풍류가 배어 있는 곳이 전라도 땅이다. 그리고 보면 전주의 ‘온’ 문화야말로 오늘 기독교가 지향하고 있는 에큐메니칼 운동의 원형이라 할 수 있다.