

전국한정식

원형구축 및 스토리개발



I. 사업개요

1. 사업명 : 전주한정식 원형구축 및 스토리 개발
2. 사업기간 : 2009월 6월 1일 ~ 2009년 9월 30일(4개월)
3. 사업예산 : 10,000천원
4. 사업목적 및 필요성

1) 전주음식 산업화와 세계화

- 음식은 단순한 먹을거리를 뛰어넘어 산업이 된 지 오래임. 특히 일본음식의 사례를 통해서 알 수 있듯이, '문화로서 음식'은 어떤 문화상품보다 세계인의 사랑을 받음.
- 가장 한국적인 도시인 전주의 음식을 세계화함으로써 전주를 대표하는 문화상품으로 육성해야 한다는 당위성은 어제 오늘의 일이 아님. 하지만, 여전히 전주음식의 세계화는 요원한 상태이며, 이를 실현하기 위해 필요한 기반작업조차 부족한 점이 많음.
- 따라서, 문화로서 전주음식을 세계에 알리는 체계적인 접근과 노력이 필요함.

2) 전주음식의 원형구축이 시급함

- 전주음식과 관련해서 많은 연구가 이뤄졌음. 그런데 여러 노력에도 불구하고 전주음식은 여전히 '원형'에 대한 논란이 많음. 문화로서 음식을 세계화하는데 필요한 '원형구축'은 전주음식과 관련한 자연, 사람, 문화 등이 총체적으로 분석될 때 가능함.
- 그런데 기존 연구가 전주음식의 현상적인 측면에서만 접근하거나 관련 문헌에 기초해 역사적인 맥락에서만 다뤄지면서 이러한 원형구축의 결과가 미흡했음. 따라서, 원조논쟁이 아니라 전주음식의 문화적 원형을 구축하는 새로운 접근이 시급함.

3) 새로운 대표음식 발굴 : 전주한정식 조사의 필요성

- 전주시가 추진하고 있는 전통문화도시 조성사업에서 전주음식은 핵심이라고 할 수 있음. 그만큼 전주는 음식이라는 이미지 정립이 이뤄져왔는데, 한편으로 지나치게 콩나

물국밥과 전주비빔밥에만 국한되는 경향을 보임.

- 음식의 세계화에서 중요한 요소 중 가운데 하나가 세계인의 기호에 적용될 수 있는가, 그리고 음식을 통한 문화전파가 효과적으로 이뤄질 수 있는가라고 할 수 있음.

- 그런 점에서, 전주음식 나아가 한국음식으로서 세계인의 음식문화로 자리잡기 위해서는 한국문화를 재현할 수 있는 대표음식 발굴이 필요함. 전주콩나물국밥과 전주비빔밥도 그러한 요소가 충분하지만, 한정식은 이러한 측면에서 더 효과적이라고 할 수 있음.

- 더욱이 한정식은 이미 전라남도 지역에서 본격적으로 산업화를 추진하고 있다는 점에서, 전주가 음식의 본향으로서 자리매김을 하기 위해서는 한정식과 관련한 원형구축 및 세계화 전략을 시급히 추진할 필요가 있음.

4) 스토리 개발

- 음식은 먹는 것이기도 하지만 보는 것이면서, 또한 듣는 것이기도 함. 음식에 담긴 많은 이야기들은 음식의 맛을 더해줄 뿐 아니라 문화로서 음식을 세계화하는데 반드시 필요한 요소라고 할 수 있음.

- 더구나 전주한정식의 역사와 의미, 특징 등을 살린다면 전주한정식이 다른 지역보다 차별화된 관광상품으로서 부각될 수 있을 것임.

- 이러한 목적을 달성하기 위해서는 전주한정식의 원형을 구축을 하는 일이 무엇보다 시급하다고 할 수 있음. 따라서, 본 사업에서는 전주한정식의 역사, 특징, 의미, 변화상을 총체적으로 분석하고 세계화를 위한 스토리 개발의 정보를 제공하고자 함.

5. 사업의 추진

1) 전주한정식 역사정립 : 문헌조사 등

- 한국음식, 전주음식, 전주한정식, 전주문화 등과 관련한 다양한 문헌을 통해 전주한정식의 형성과정, 한국음식과 전주음식에서 접하는 위치 등을 역사적 맥락에서 정립

- 특히 문화로서 전주한정식의 원형을 구축하기 위해 전주한정식에 담긴 문화적 의미 등을 집중적으로 살펴보고, 이를 체계화하고자 함.

2) 전주한정식 명인, 지역원로를 대상으로 한 질적조사

○ 한정식을 만드는 사람들(명인)에게 전주한정식에 대한 생각, 만드는 방법, 예법, 전수과정, 다른 지역과의 차별화 등에 대해서 심층인터뷰 형식의 질적조사. 전주한정식 전문점을 상대로 1차 조사를 한 뒤에 명인으로 일컬어지는 10인을 집중적으로 조사.

○ 한정식을 먹는 사람들(지역원로)에게 전주한정식에 대한 생각, 먹는 방법, 다른 음식과의 차별화, 전주한정식과 관련한 사건 및 기억 등을 심층인터뷰 형식으로 질적조사. 지역원로라고 하는 사람들은 1차 조사한 뒤에 전주한정식과 관련해 기억하고 있거나 구술이 가능한 원로 10인을 집중적으로 조사

○ 1회성 인터뷰가 아니라 수차례 심층인터뷰를 진행하며, 음식을 만들고 먹는 전과정을 참여관찰 하는 방식으로 조사하고자 함.

3) 전주한정식 원형구축을 위한 학술세미나: 1회

○ 기초조사 된 자료를 토대로 지역원로, 명인, 학계전문가 등과 함께 학술세미나 개최: 전문적인 자료와 내용을 확보하는 동시에 전주한정식 원형구축에 대한 홍보 효과.

4) 전주한정식의 원형구축 및 스토리 개발에 필요한 자료 제공

○ 문헌조사와 질적조사를 통해 얻어진 자료를 토대로 전주한정식이 가지는 역사, 특징, 유형, 의미 등을 총체적으로 분석, 전주한정식의 원형을 구축함.

○ 전주한정식의 관광상품화를 위한 스토리 개발에 필요한 기본자료 제공. 전주한정식의 역사, 특징, 사건 등을 분석해 관광객이 호기심을 가질 수 있는 내용을 주제별로 분류, 기본자료 형태로 제시.

6. 추진조직

1) 추진주체 및 역할

- 사업발주처 : 사)천년전주명품사업단
- 사업수행처 : 전북대학교 전통생활문화원형구축 및 응용기획전문가육성사업단

2) 연구인력 : 총 6인

- 연구책임자 1인, 공동연구원 5인

이름	직책	현 소속
함한희	연구책임자	전북대학교 고고문화인류학과 교수
조숙정	공동연구원	서울대학교 문화인류학과 박사수료
구혜경		전북대학교 고고문화인류학과 박사과정
김명엽		전북대학교 사학과 석사
김미숙		전북대학교 고고문화인류학과 박사과정
박진영		전북대학교 고고문화인류학과 박사과정

7. 추진일정

월	연구 내용	기타
2009년 6월	- 문헌조사 - 구체적인 사업계획 수립	
2009년 7월~8월	- 현지조사 실시 (명인에 대한 심층조사 실시) - 학술세미나 개최	
2009년 9월	- 추가조사 - 최종보고서 작성	보고서 납품

목 차

I. 사업개요

1. 사업명	1
2. 사업기간	1
3. 사업예산	1
4. 사업목적 및 필요성	1
5. 사업의 추진	2
6. 추진조직	3
7. 추진일정	4

II. 서 문

5

III. 전주한정식의 원형을 찾아서

1. 한식((韓食)과 한정식(韓定食)	7
(1) 한식	7
(2) 한정식(韓定食)과 한정식(韓鼎食)	8
2. 전주한정식의 원형	9
(1) 반가의 대접 문화와 음식	9
(2) 행원(杏園)식 접대	22
(3) 고급 백반의 출현	29
3. 소결	32

IV. 전주한정식의 스토리텔링①

: 미식가들의 추억담을 중심으로

1. 전주한정식을 찾는 사람들	34
2. 사람을 끌어당기는 맛	38
(1) 자연에서 나온 맛	38
(2) 재미가 있는 전주음식	38
(3) 미식가를 사로잡은 음식	39
(4) 음식의 맛을 돋우는 흥	50

3. 소결	54
-------------	----

V. 전주한정식의 스토리텔링②

: 전주한정식 식당을 중심으로

1. 조사한 한정식 식당 개관	56
2. 전주한정식의 행정적 분류	57
3. 전주한정식의 종류와 특징	59
(1) 전통한정식	60
(2) 요릿집형 한정식	64
(3) 新한정식	68
4. 소결	73

VI. 전주한정식 산업의 현황과 브랜드화 전략

1. 현재 전주한정식 정책의 방향	75
(1) 전주한정식과 전주문화	75
(2) 전주한정식 산업의 현황	80
(3) 전주한정식의 브랜드화를 위한 노력	82
2. 전주한정식의 복원	85
3. 전통한정식과 新한정식	87
4. 차별화된 '전주한정식'의 이미지 구축	91
(1) 지역별로 차별화된 한정식상	91
(2) 새로운 이미지의 구축	95
5. 소결	96

VII. 결 론

참고문헌	100
------------	-----

부록1. 한정식 유형별 상차림 메뉴	102
---------------------------	-----

부록2. 구술전사자료	120
-------------------	-----

표 목 차

[표3-01] 전주 종갓집의 손님용 상차림	11
[표3-02] 향천주장의 상차림	15
[표3-03] 부월옥의 음식	31
[표5-01] 조사한 한정식 식당	57
[표5-02] 전주한정식의 행정적 분류	58
[표5-03] 전주한정식의 특징에 따른 분류	59

그림목차

[그림6-01] 전라북도 숙박 및 음식점업 사업체수 및 비율	81
[그림6-02] 2006년도 전라북도 일반음식점 비율	81

사진목차

[사진3-01] 월광한정식 상차림	8
[사진3-01] 백반집 상차림	8
[사진3-03] 학인당의 대문	11
[사진3-04] 학인당 정면사진	11
[사진3-05] 잣사지의 모습	15
[사진3-06] 밤조란의 모습	15
[사진3-07] 행원정면모습	22
[사진3-08] 행원내부모습	22
[사진3-09] 전주권번의 예술인들	23
[사진3-10] 남전 허산옥	23
[사진3-11] 남전의 장미그림	27
[사진3-12] 전라회관의 모습	30
[사진3-13] 전라회관의 상차림	30

[사진4-01] 전통방식의 조리법으로 무를 넣고 졸인 모래무지(E식당)	41
[사진4-02] 시래기를 넣은 모래무지(F식당)	41
[사진4-03] 'C식당'의 토하젓	43
[사진4-04] 'C식당'의 석화젓	44
[사진4-05] 'A식당'의 석화젓	44
[사진4-06] 'F식당'의 석화젓	44
[사진4-07] 'B식당'의 석화젓	44
[사진4-08] 'B식당'의 장독대	47
[사진4-09] 'B식당'의 된장찌개	47
[사진4-10] 'A식당'의 된장찌개	47
[사진4-11] 'F식당'의 계장	48
[사진4-12] 'A식당'의 탕평채형식 황포묵	50
[사진4-13] 'B식당'의 황포묵	50
[사진5-01] 모범음식업소로 지정된 '전라도음식이야기'의 모습	58
[사진5-02] 향토음식업소로 지정된 '전라회관'의 모습	58
[사진5-03] 상이 들어오기 전 모습	60
[사진5-04] 상이 들어오는 모습	60
[사진5-05] 전통한정식 'A식당' I	61
[사진5-06] 전통한정식 'A식당' II	61
[사진5-07] 전통한정식 'A식당'의 상차림 메뉴	62
[사진5-08] 'D식당'의 예술작품들	66
[사진5-09] 'E식당'의 상차림	66
[사진5-10] 'D식당'의 상차림 I	67
[사진5-11] 'D식당'의 상차림 II	67
[사진5-12] 'D식당'의 상차림 메뉴	68
[사진5-13] 'G식당'의 기본 상차림 메뉴	69
[사진5-14] 'G식당'의 상차림 메뉴 I	69
[사진5-15] 'G식당'의 상차림 메뉴 II	69
[사진5-16] 'I식당'의 상차림 메뉴 I	72
[사진5-17] 'I식당'의 상차림 메뉴 II	72