

1

글 이종근
사진 오세림

전주 한옥마을 다시보기

그대의 그늘에
천년의 세월조차 쉬어가나니

전북교육문화회관



EM213227

*내문서

전주
한옥마을
다시보기 1

1판 1쇄 펴낸날 2016년 11월 30일

글 이종근

사진 오세림

펴낸이 서채윤 펴낸곳 채륜
책만들이 김승민 책꾸밈이 이현진

등록 2007년 6월 25일(제2009-11호)

주소 서울시 광진구 자양로 214, 2층(구의동)

대표전화 02-465-4650 팩스 02-6080-0707

E-mail book@chaeryun.com Homepage www.chaeryun.com

© 이종근·오세림. 2016

© 채륜. 2016. published in Korea

책값은 뒤표지에 있습니다.

ISBN 979-11-85401-24-9 04910

ISBN 979-11-85401-23-2 (세트)

잘못된 책은 바꾸어 드립니다.

저작권자와 출판사의 허락 없이 책의 전부 또는 일부 내용을 사용할 수 없습니다.

저작권자와 합의하여 인지를 붙이지 않습니다.

이 도서의 국립중앙도서관 출판예정도서목록(CIP)은 서지정보유통지원시스템 홈페이지 (<http://seoji.nl.go.kr>)와 국가자료공동목록시스템(<http://www.nl.go.kr/kolisnet>)에서 이용하실 수 있습니다. (CIP제어번호 : CIP2016027041)

◆ 채륜서(인문), 앤길(사회), 띠움(예술)은 채륜(학술)에 뿌리를 두고 자란 가지입니다.
물과 햇빛이 되어주시면 편하게 쉴 수 있는 그늘을 만들어 드리겠습니다.

차례



여기는 '온온고을' 전주입니다 … 4

추천사 … 12

하늘땅 별땅, 한옥마을 달따러 가요 … 18

주민들이 만드는 강강술래축제 / 365일 한복이 있어 알록달록한 한옥마을 /
달달한 한옥마을을 가꾸는 문화기획자 박세상 씨

꽃보다 아름다운 전주 최부잣집의 꽃담 … 30

최부잣집 토담에 새겨진 투박한 꽃 세 송이, 한옥마을의 상징 문패 / 전동성당
사제관의 꽃담, 신부들의 희생을 노래하네 / 묵향 풍기는 전주시 강암서예관의
꽃담

용 다섯 마리, 남천교에 깃들었네 … 43

승암교 다리 2개 중 하나 사라져 / 창변이 아름다운 한벽교 / 남천교에서 다
섯 마리의 용을 찾아요

전주의 족보, 싸전다리 … 53

은빛천국 싸전다리 / 매곡교, 서천교, 완산교로 이어지는 역사

아픔을 보듬은 다가교 ... 66

전주의 다리 가운데 이름이 가장 많이 바뀐 다가교 / 켜켜이 담아내는 이름의 무게

완산종, 종소리 크게 울려라 ... 76

지금은 사라진 남고사의 종소리 / 전동성당 종 1915년 축복식 / 서문교회 종 탑 한국 최고 / 낙수정의 동종 다까하라 히미꼬 여사 기증 / 풍남문의 완산종 전주의 상징

한옥마을 느린 편지와 우편함 ... 92

전주관광안내소와 천년누리 노란 우체통 / 가을이 담긴 전주 한옥마을을 걷습니다

하마비下馬碑, '네 이놈 어서 내려라' ... 100

사찰에 하마비가 있는 까닭? / 전립 시기가 밝혀진 조경단 하마비 / 독특한 모습의 경기전 하마비 / 삶 속 하마비의 의미

고종의 딸 황녀 이문용 여사가 마신 조경묘 어정 ... 112

'다문'에서 두꺼비 세 마리 잡으세요 / 250여 년 된 학인당의 땅샘 / 경기전에는 어정이 2개 있어요 / 여름날의 우물

서예가 이삼만의 한이 서린 장독대 ... 120

뱀이 보고 깜짝 놀라는 비암방애 / 옹기종기 모여있는 장독대 / 전국에서 유일한 숙황장 / 들과 꽃의 집 '초정' / 장독대를 보면서

굴뚝, 소동을 이야기 합니다 … 136

흰 구름 생겨나는 곳에 사람 사는 집들이 있더라 / 굴뚝에는 굴대장군이 있다

한옥마을 건축물에는 어떤 동물이 살고 있을까? … 147

해태는 불을 누르는 짐승 / 경기전 어진박물관 태조 어진의 용 / 나에게 모란은

비빔밥 같은 전주, 한국 종교의 축소판 … 156

동고사 / 천도교 전주교구 / 원불교 교동교당

중국 사람들의 스토리로 차고 넘쳐요 … 165

옷의 띠와 같이 좁은 물 / 중국에도 전주가 있다? / 이삼만의 붓글씨, 중국에 알려지다

태조 이성계, 화살로 버들잎을 꿰뚫다 … 178

“전하! 과연 신궁이십니다.” / 만경대와 정몽주 시 / 천양정, 다가사후로 완산 8경의 하나

금표와 넛지, 긍정과 부정의 그물코 … 190

조선 왕조의 뿌리 자만동 금표 / 영기 어린 완산 금표 / 창덕궁 금표 / 넛지, 금표禁標가 아닌 금표金標

사랑의 이야기가 흐르는 땅이름 ... 203

전주라는 이름 / 생김새에서 유래한 명칭 / 인물이 남긴 땅이름 / 꽃심의 땅
전주

1872년 전주의 봄날을 아십니까? ... 216

전주지도 全州地圖 / 왜 전주읍성은 T자형인가 / 완산부지도 完山府地圖 / 전주
부지도 全州府地圖

왜 효자동일까 ... 227

장개남의 효 이야기 / 효자 박진 / 전주 학인당과 수원백씨 효자문 / 임실 영
모재 꽃담 / 전주 삼천동에서 임실로 옮긴 김복규, 김기종 효자

전주향교 다섯 그루 은행나무, 노릇노릇 익어가네요 ... 243

전주향교 다섯 그루 은행나무 / 경기전과 최씨종대의 은행나무 / 옛 은행나무
길의 은행나무 / 전동성당 은행나무

이상진의 회화나무, 청백리의 상징 ... 257

이상진 회화나무 / 전라감영 회화나무 / 원래의 전라감영터 자리를 아시나요
/ 오목대 쉼터 당산나무 / 경기전 회화나무

고종의 딸 황녀 이문용 여사가 마신 조경묘 어정



내 예쁜 얼굴을 보려거든 우물로 가고, 우리네 본디 모습 보려거든 천년 전주에 닿을 일입니다. 오목대 뒤쪽으로 난 텁방로를 내려가면 쌍샘길이 나오는데요. 이곳은 관광객들이 잘 찾지 않는 외진 곳이어서 천천히 사색하거나 도란도란 이야기를 나누며 걷기에 좋은 길입니다.

마을 공동 우물이었던 두 개의 ‘쌍시암(쌍샘)’이 있던 곳이라고 해서 ‘쌍샘길’로 불린답니다. 오래 전에는 교동이나 풍남동 주민뿐만 아니라 노송동, 멀게는 인후동에서도 쌍샘으로 물을 길러 왔다고 합니다. 처음에는 바가지로 떠서 쓰는 샘이었다가, 두레박으로 물을 펴 올리게 됐습니다.

쌍샘 주변은 미나리꽝과 호박밭이 있었으며, 밤에는 길이 얼고 낮에는 녹아 장화의 절반이 빠질 정도로 질편해서 동네 사람들이 연탄재를 깨서 땅을 다져야 겨우 다닐 수 있었다고 합니다. 주변에 살고 있는 집에는 물지게며 두레박이며 물을 담아 두었던 커다란 물통이 있었습니다.

전주
한옥마을
다시보기 1

흔적이 남아있는 자리에 한 개가 있었고, 나머지는 그 위로 약 8m 위에 위치하고 있었습니다. 그런데 도로가 생기면서 그마저도 없어져 안타까울 따름입니다. 이제는 잊어버린 샘터를 ‘쌍샘길’이라는 이름으로 추억해봅니다.

‘다문’에서 두꺼비 세 마리 잡으세요

한옥마을에 자리잡고 있는 ‘다문茶門’은 어린 시절 비가 오면 마당에서 혼자 놀며 빗물 고인 땅에 부러 발자국들을 찍던, 발자국을 비잉 돌려 꽃잎을 만들던 추억을 떠올릴 수 있는 곳으로 전주의 특징을 한번에 느낄 수 있습니다.

대문을 들어서면 가장 먼저 마주하게 되는 것이 전주 곳곳에 열리는 다양한 문화 행사를 담은 소식지들입니다. 그리고 더 안쪽으로 들어가면 널찍한 마당과 마당 한쪽을 지키고 있는 우물, 창호지를 발라 놓은 문, 아궁이 등이 한눈에 들어오며 마치 수십년 전으로 시간여행을 와 있는 듯한 착각을 불러 일으킵니다.

1939년에 지은 이 한옥의 마당 한쪽에는 그 내력마냥 깊은 우물이 있기도 합니다. 다문에 처음 온 사람들이라면 “어라~” 신기해하며 모여들었다가 “어, 진짜 물이 있네!” 다시 한번 가슴 두근거리며 우물 안으로 깊숙이 고개를 처박고 들여다보게 되는, 또 그래서 한두번쯤 두레박질을 하며 아이같은 웃음을 터뜨리게 되는 그런 우물로, 집을 건립할 당시에 지은 것으로 보입니다.

그런데 이게 웬 횡재입니까. 이 집엔 두꺼비 세 마리가 살고 있군요. 우물이 나오는 석상에 아주 큰 두꺼비는 집에 이사 올 때부터 있었으며, 문 밖 입구의 물이 빠져나가는 곳의 새끼 두 마리는 20여 년 전에 지인이 선물했다고 하네요. 두꺼비는 복과 재물을 가져다 줄 뿐만 아니라 일어날 일을 미리 예견하는 영물로 여겨왔지요. 반가워요, 다문의 복두꺼비.

이 집의 우물은 어디가서 돈 주고도 구경할 수 없는 귀한 보물이라고 주인이 귀띔해줍니다. 아무리 가물고, 장마가 심해도 수량의 변화가 거의 없답니다. 또 식수로만 이용하지 않을 뿐 여름에는 시원하고, 겨울에는 따뜻해 설거지며 청소 등 밖에서 일을 할 때 사용하기에는 안성맞춤이라고. 무엇보다 배수구가 건물 입구 쪽에 자리하고 있어 이색적



다문 우물



전주
한옥마을
다시보기 1

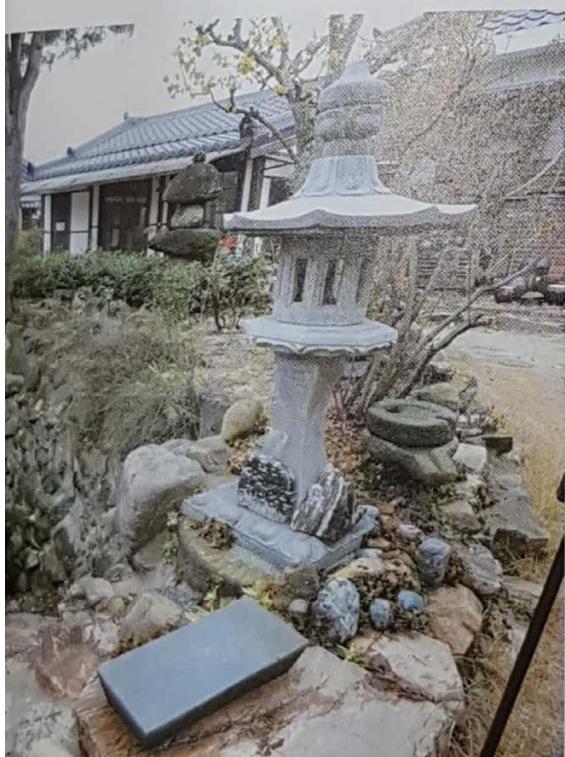
입니다.

박시도 대표는 “다문 한옥은 70~80년 된 것으로 군불을 때는 아궁이도 있고, 우물도 간직하고 있어 당시의 중류사회 가옥을 잘 보여주고 있다”며 “화려하고 고급스런 멋은 없지만 한번 찾은 손님들은 편안하고 휴식처 같은 느낌을 갖고 돌아간다”고 말합니다.

다문에서의 시간이 느리게 갑니다. 하지만 일어설 때면 아마 이렇게 말을 하게 될 텐입니다.

“어~ 벌써 시간이 이렇게 됐나?”

250여 년 된 학인당의 땅샘

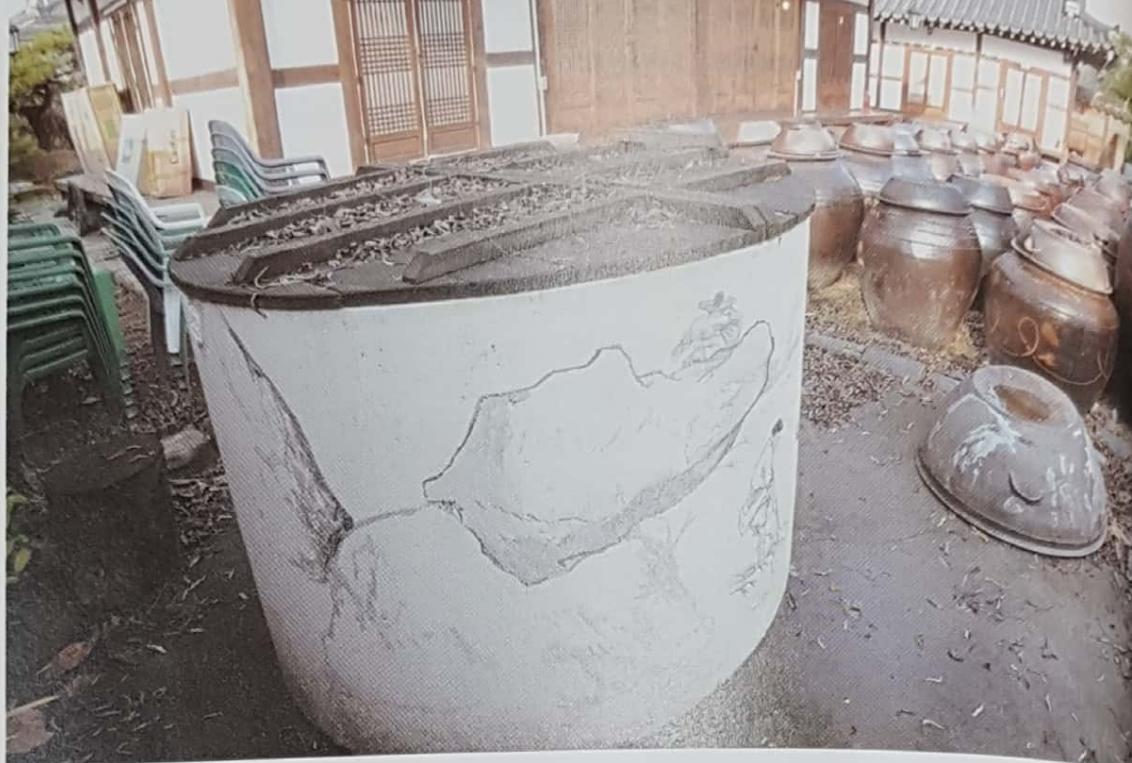


학인당 땅샘

한옥마을 남쪽에 자리한 전북

민속문화재 제8호 학인당은 유일
한 한옥 문화재로 2개의 우물이
지금도 있습니다. 하나는 땅샘으
로 250여 년이 넘었구요, 지금도
사용하고 있는 다른 하나의 우물
은 1908년 건립 당시에 만들어졌
다고 안주인 서화순 여사가 전합
니다.

대부분의 우리나라 전통 정원
이 본채 뒤에 조성되는데 반해 학
인당은 정원이 뒤에 조성되었습니



동락원 우물

인당은 본채 앞에 정원을 조성한 것이 특징으로, 이 오래된 우물을 지키기 위한 의도임을 충분히 짐작할 수 있습니다. 실제로 학인당 안채가 앉혀지기 전에 원래 그 자리에는 초가집이 있었고 바로 그 앞에 있던 우물이 땅샘으로 보존된 것입니다. 또 이 땅샘을 살리기 위해서 정원을 조성한 것이구요.

강물은 흐르고 샘은 솟아야 조화로운 법. 먼저 자리 튼 물길을 위해 사람이 비켜 선 사려 깊은 조경 원칙과 마주하니, 정원이 꼭 인위의 산물만은 아니라는 생각이 들었습니다. 종가로 전하여 내려오는 유구한 역사와 넓은 마당, 연못이 있는 정원, 독특한 땅샘은 학인당에서만 느낄 수 있는 매력일 것 같아요.

그리고 땅샘은 자연 냉장고로, 정원의 돌계단 16칸을 내려가게 만들었으며, 지금도 여름이면 서늘한 온도를 유지해 열무김치를 저장하고

전주
한옥마을
다시보기 1

수박 같은 과일을 띄워놓는 운치를 누린다 하니, 샘을 지킨 복록이 대대손손 이어지는 듯싶습니다. 샘을 둘러싸고 높직이 쌓아올린 아름드리 돌에는 푸릇한 이끼가 곱게 덮였습니다. 황금빛 도는 갈색 돌계단을 밟아 내려가면 흘연 계곡에 들어선 듯한 서늘함과 아늑함이 있습니다.

경기전에는 어정이 2개 있어요

어정은 임금의 음식을 만들거나 임금이 마실 물을 기르는 우물을 말합니다. 그리고 역대 여러 임금의 위패를 모시는 왕실을 사당인 종묘, 임금이 백성을 위하여 토신인 사와 곡신인 직에게 제사 지내던 제단인 사직단 등에서 임금이 참여하는 제례에 사용하는 우물도 어정이라고 합니다.

태조 이성계의 영정을 모셨던 경주의 집경전, 조선의 영승전, 전주의 경기전의 우물도 어정이라고 합니다. 깨끗하고 성스럽게 취급해야 하므로 주위에 담을 두르고 문을 설치해 두기도 했으며, 『여지승람』을 보면 성 안에는 223개가 있었는데, 이것이 그중 첫째가는 우물이다'고 소개됩니다.

전주시는 2004년 4월 20일 경기전 서쪽 부속 건물인 어정을 비롯, 수복청_{守僕廳}, 수문장청_{守門將廳}, 마청_{馬廳}, 동재_{東齋}, 서재_{西齋}, 제기고_{祭器庫}, 전시청_{典祀廳}, 용실_{春室}, 조과청_{造菓廳} 등 제사 관련 9개의 유물을 복원했습니다.

경기전 조경모의 어정을 생각하면 고종황제의 딸 황녀 이문용

(1900~1987) 여사가 생각납니다. 그녀는 말년에 이곳에서 기거를 하였다고 하며, 10년 동안 어정을 사용했습니다. 그녀가 꿈꾸는 삶은 어땠을까요. 그녀는 도래샘을 꿈꾸지는 않았을까요.

샘물은 동그란 나라에서 동그란 하늘 아래에서 동그란 얼굴을 가진 바쁜 사람들이 돌고 도는 시간에 맞추려 모난데 없어 피곤하지도 않을 것 같은 모양으로 돌고 또 돋니다. 이내 하나로 어우러져 동그라미가 되고, 완벽한 사랑을 하며 하나가 됩니다. 마음의 모양이 있다면 어떤 모양일까요? 사랑하는 마음의 모양은 어쩌면 동그란 형태가 아닐까요?

사랑이란 맑고도 그득하게 고여 오는 샘물. 자꾸자꾸 퍼내야 합니다. 퍼내면 퍼낼수록 깨끗하고 맑아집니다. 흘러흘러, 돌아돌아 가다가 힘들면 다시 내게로 오세요. 어둠을 타박 말고 몸을 돌려 태양을 보라, 사람을 존중하라, 끊임없이 도래샘처럼 베푸세요. 풍덩풍덩, 찰랑찰랑, 굽이굽이, 흘러흘러, 돌아돌아, 모든 것을 녹이며 속절없이 그냥 떠나가는 게야. 흘러흘러 가는 그리움과 돌아돌아 가는 서러움이 있지만 도래샘에는 마침표가 없습니다.

여름날의 우물

과거엔 더운 여름밤에는 마당에 뜯자리나 명석을 깔고 모퉁이에 쑥으로 모깃불을 피워 모기를 쫓으며 재미있는 이야기를 하는 가운데 더위를 잊고 지냈습니다. 어릴 적 뜯자리에 누워 밤하늘의 수많은 별을 바라보며 어머니께서 들려주시던 옛날 이야기를 듣고 부채바람을 맞으

전주
한옥마을
다시보기 1

면서 잠이 들던 때가 그리워지는군요.

너무 더운 날에는 저녁을 먹은 뒤 마을 앞을 흐르는 개울에서 멱을
감거나 우물가에서 등목을 해서 몸을 식힌 후 잠자리에 들었는데, 등은
한기를 잘 느끼는 곳이라 옷통을 벗은 채 찬물을 끼얹으면 그 시원함은
말로 표현하기 힘듭니다. 등목! 생각만 해도 몸이 시원해지지 않나요?

학인당 멀리 옥류동은 옥류천이라는 맑은 물이 있어 지어진 명칭이
며, 승광재 옆 전주 최부잣집은 예전엔 작은 빨래는 작두샘에서 하고,
큰 빨래는 식모 할머니가 전주천에 가서 삶아 빨았다고 합니다. 교동
'우물 좋은 인생 부동산'은 1960~1970년대 어려운 시절, 우물에서 물
을 길어 콩나물을 팔았다고 전하는 바, 깊고 물이 맑았기 때문에 가능
한 일이 아니었을까요.

전주공예품전시관 맞은편 골목의 소리풍경에서 작두샘을 볼 수 있
습니다. 이곳의 샘은 120년이 됐다고 하며, 주둥이를 등위에 대고 작두
질을 할 수 있지만 물은 나오지 않습니다. 이외에 한옥마을 인근의 개
인 우물은 하숙했던 제자 가운데 14명이 서울대 박사학위를 받을 정도
로 좋은 기운이 모여 있다고 합니다.

또 전라감영터 우물은 해방 이후 300여 명의 군인들을 먹이기도 했
다고 하며, 좁은목 약수터는 물맛이 좋아 40여 년 전부터 하루 300여
명의 사람들이 찾고 있습니다. 한옥마을의 우물을 하나둘씩 복원할 수
있도록 지원해 방문객들로 하여금 낭만을 선사하면 안될런지요.

서예가 이삼만의 한이 서린

장독대



우리 조상들에게 집은 언제나 특별한 곳입니다. 집은 사람을 품고 자연을 품고 세상 모든 것을 따뜻하게 품는 작은 우주와도 같았습니다. 모두가 사이좋게 어울려 사는 곳인 만큼 집을 지을 때도 당연히 자연을 훼손하지 않았고, 주변 환경과 어울리게 지었습니다. 집 뒤에는 든든한 산이 있고, 집 앞에는 물이 흐르는 곳을 좋아했습니다.

아름드리 나무들이 단단히 받쳐 주는 기둥에 황토빛 흙을 바르고 뜨끈뜨끈 온기를 전해 주는 넓적한 돌바닥도 깔았습니다. 바깥 풍경을 한 폭의 그림처럼 담아내는 창과 문을 만들고 시원한 바람도 놀고 가도록 텅 비운 마당에 마루도 놓았으며, 발효의 세월이 숨쉬는 장독대를 정성껏 만든 바, 이처럼 지은 집이 바로 한옥입니다.

온 세상에 하얀 눈을 흘날려 한옥마을 장독대 위에 흰 눈이 소복이 내려앉고 처마 끝에 수정같은 고드름이 수줍게 매달렸습니다. 밤새 눈

전주
한옥마을
다시보기 1

이 소리도 없이 내렸습니다. 눈이 온 아침은 고요합니다. 설화에 아름다운 소복이 쌓인 한옥마을의 풍경은 정겹고 그리운 곳입니다. 더운 여름날이면 시원한 녹찻물에 밥을 말아 보리굴비를 쪄서 얹어 먹으면 더위에 지친 입맛을 돋우기도 하며, 말린 굴비 살을 찢어서 고추장에 재워 굴비장아찌를 만들지 않았나요.

한상 가득 차려내고도 먹을 것이 없다며 귀한 손님에게만 내놓는 고추장 굴비장아찌를 행여 매울까봐 고추장을 발라내고 참기름에 조물조물 무쳐 손주들 밥에 조금씩 떼어 주시며 바라보셨던 외할머니의 주름진 미소. 그 미소가 그리워 한옥마을을 돌아다니면 이집 저집 기웃거리다가 담벼락 아래로 졸졸이 자리하고 햇볕을 받아 반짝거리는 장독대를 볼 수 있습니다. 주인마나님의 바지런한 손놀림에 반질반질 윤이 나는, 등그런 허리 부끄럼없이 내놓고 볶을 쪄는 항아리들이 줄을 서 있습니다.

어머니는 날이 며칠 궂고 나면 행여나 간장에 탈이 생겼을까봐 다 일일이 열어 보시고 볶이 좋은 날에는 뚜껑을 열어서 말리는 것도 잊지 않으셨지요. 봄이면 매주로 된장과 간장을 담고, 초겨울이면 잘 말려 빵아 놓은 고운 고춧가루로 고추장을 담고 몇 년 동안 묵혀 사용하는 소금 단지랑 젓갈단지는 보물단지입니다. 어머니의 품만큼이나 많은 것을 담을 수 있고 담은 것이 행여나 변하지 않게 숨을 쉬는 독단지는 예쁜 유리항아리들이 가질 수 없는 넉넉함인 내 어머니의 사랑인 것 같습니다.

그 반질거리는 윤기를 잠시 감추고 눈밭에서 또 다른 정취를 느끼고 있는 장독대의 풍경이 포근함을 더합니다. 어떤 것은 장독을 뒤집어서

물기를 거두고 있고, 또 어떤 것은 올 봄에 맛난 장을 다시 담아 두려고
쉬는 독단지도 있을 것입니다.

뱀이 보고 깜짝 놀라는 비암방애

어렸을 적 음력 정초 뱀날이 오면 ‘비암방애(뱀방아)’를 써 붙였습니다. 한지를 가로 2cm정도 세로 7~8cm쯤 되게 오려 여기에 붓으로 ‘이 삼만’이라고 세로글씨를 써서 새벽 동트기 전 여기저기 집 안 기둥, 측간, 그리고 장독대까지 20여장을 넘게 붙이고 다녔습니다.

이 비암방애는 땅에서 가깝게 반드시 글씨를 거꾸로 해서 붙여야 했는데 이것은 뱀이 땅바닥을 기어가다 이것을 보고 질겁을 하여 도망가게 하기 위함이라고 했습니다. 뱀이 이 세상에서 ‘이삼만’을 가장 무서워하기 때문이라고 했는데, 그가 유명한 서예가 창암 이삼만 선생이었다는 것을 안 것은 세월이 한참 지나 제가 어른이 되고서였습니다.

창암 蒼巖 이삼만 李三晚(1770~1847)은 한옥마을의 자만동(현 전주시 교동 또는 옥류동) 등에서 활동한 서예가로, 신영자팔법 득필천연론 得筆天然論 이론이 주목됩니다. 특히 득필천연은 창암 서예의 최고경지인 통영 通靈의 다른 말로 “빼어난 소리는 그 흔적이 없고 빼어난 글씨는 천연 그 자체다 逸韻無跡 得筆天然”라고 스스로 말하고 있습니다. 이러한 경지가 작품으로 나타난 것이 바로 ‘행운유수체 行雲流水體’로 구름처럼 흘러가고 물처럼 흐르는 자연스런 글씨체란 뜻입니다.

산광수색 山光水色이란 글씨를 보세요. ‘산山’자는 뱀이 뾰리를 틀고

전주
한옥마을
다시보기 1

경계하는 모습이며, ‘광光’자는 개구리와 벌레를 낚아채는 듯한 현상이 아주 뚜렷합니다. ‘수水’자는 살모사가 목을 추켜들고 갈비뼈를 뻣뻣하게 펼친 채 상대를 노려보는 듯한 형상인가 하면, ‘색色’자는 뱀이 승천하는 이무기 같은 느낌입니다.

그가 행운유수체를 개발하기 까지는 전주 옥류동에서 아래론 유유 히 흐르는 물을, 위로는 떠도는 구름을 쳐다보며 벼루 3개를 구멍 내게 할 정도의 강한 집념 때문에 가능한 일이었습니다. 그러나 그에겐 슬픈 사연이 있습니다. 아버지가 뱀에 물려죽자 복수를 위해 이들만 보면 껍질을 벗겨 통째로 씹어 먹는 등, 쇠로 된 지팡이 3개를 모두 닽게 할 정도로 미물에 대한 사무치는 원망으로 맘서럽고 사납던 날을 보냈습니다.

오죽하면 뱀날에 ‘이삼만’이란 이름을 종이에 써서 거꾸로 붙이고 있겠습니까. 어쩌면 그가 죽인 것은 뱀이 아니었는지도 모릅니다. 미움과 설움이 걸작을 만들게 하지는 않았나 하는 생각이 듭니다. 혹여, 아무런 이유도 모른 채 졸지에 그가 휘두른 쇠 지팡이를 맞고 비명횡사한 뱀들의 극락왕생들을 바라는 맘을 글씨에 담은 것은 아닐런지요.

이 전설이 전해져 정읍, 고창, 부안 등 호남 지방에서는 정월의 첫 사일上巳日(상사일)에는 뱀방아를 종이에 써 붙이는 것입니다. 전북 고창의 경우 근래에는 ‘이삼만’이라는 뱀뱅이를 붙이는 대신 들깻대를 태우는데 들깻대가 타면서 요란한 소리를 내기 때문에 뱀을 쫓는다고 합니다.

‘산광수색’이란 글자를 다시 보니 획마다 뱀처럼 꿈틀거리며 장강처럼 흘러가더니만 어느 새, 험한 계곡 급류로 돌변해 내리 꽂히고 있군

요. 용서는 인간 관계의 최상의 기술이며, 사람을 얻는 놀라운 지혜이지만 반드시 뼈를 깎는 아픔을 수반합니다. 나에게 고통을 주고, 사무치는 원한을 남겨 준 뱀을 그리면서 그는 얼마나 아파했을까요.

우리들은 ‘원증회고怨憎會苦’, 미운 사람, 싫은 것, 바라지 않는 일을 반드시 만나게 됩니다. 원수, 가해자, 아픔을 준 사람, 꼴도 보기 싫은 사람도 만나게 되며, 가난, 불행, 병고, 이별, 죽음 등 피하고 싶은 것들이 나를 찾아오는 일이 불쑥불쑥 비일비재합니다. 그래서 많은 사람들 이 용서를 실천하지 못합니다.

그러나 용서는 ‘선택’의 문제가 아니라 ‘의무’입니다. 이에 현명하고 지혜롭고 매사에 긍정적인 사람은 이를 잘 헤쳐 나가지만 우둔하고 어리석고 매사에 소극적인 사람은 그 파도에 휩쓸리지만 늘 마음을 비우고 베풀며 살라고 하는 것입니다. ‘산광수색’이라는 말처럼 언제나 구름처럼 살았으면 좋겠습니다. 강물처럼 별빛처럼 세상사 시나브로 흘러갔으면 참 좋겠습니다.

옹기종기 모여있는 장독대

한옥마을의 장독대(전라도 말로 장꽝)에 서면 굽은 나무가 선산을 지킨다는 말을 떠올리곤 합니다. 자손이 빈한해지면 선산先山의 나무까지 모조리 팔아 버리려 하지만, 그 와중에도 줄기가 굽어 불품없는 나무는 그대로 남게 된다는 말입니다. 어쨌든 이 쓸모없어 보이던 나무가 쓸모 있는 나무들을 대신해 조상의 묘를 지키게 됩니다.

전주
한옥마을
다시보기 1

'옹기옹기'와 '옹기종기'라는 말을 아십니까. '옹기옹기'는 '비슷한 크기의 작은 것들이 많이 모여있는 모양'을 뜻하며, '옹기종기'는 '크기가 다른 작은 것들이 고르지 아니하게 많이 모여있는 모양'을 뜻합니다. '옹기종기'란 말의 어원이 옹기종기 모여 있는 장독간의 모습이 아닐까요. 사라져가는 옹기와 오늘날 새로운 형태의 생활옹기 등이 놓여 있는 한옥마을은 다양한 옹기를 통해 할머니 세대들은 옛 향수에 젖어 보고 젊은 세대들에게는 신선한 볼거리를 제공합니다. 여러분들의 입 사치를 거들고 있지 않나요?

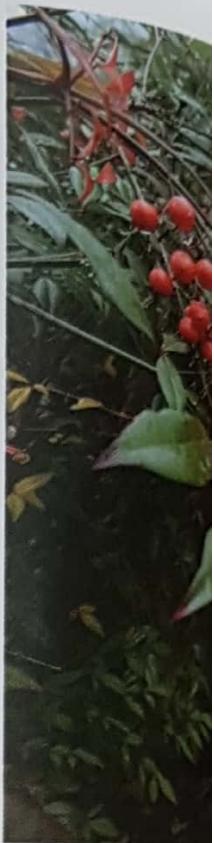
한국은 천년의 바이오문화를 품고 살아 온 민족입니다. 수저 문화가 그렇고 장독대 문화를 보라. 정과 지혜와 과학과 창조의 비밀이 그 속에 있지 않던가요. 장독대문화는 또 어떠한가요. 큰 놈은 옹기, 작은 놈은 종기라고 했습니다. 옹기종기 모여있는 장독대는 여인들의 삶과 가정의 평화와 은밀한 이야기가 잉태되고 있는 곳입니다.

아니, 소박하다 못해 투박한 저 흑갈색 옹기는 들숨과 날숨의 발효 과학이 숨어 있어 전주만의 오롯한 맛이 있습니다. 집집마다 김치 맛이 다르고, 간장 맛이 제각각이며, 고추장과 된장의 풍류가 똑같지 않은 것은 가보처럼 내려오는 담금의 비법과 씨간장의 비밀 때문입니다. 어떤 장인이 빚은 옹기를 사용하고 어느 장소에 보관하느냐에 따라 그 맛과 향이 다릅니다.

하지만 전주백씨장(백씨집장, 즙장)이 사라져 아쉬움이 큩니다. 즙장은 콩에 밀기울을 섞어 만든 즙장메주를 가루로 빻아 소금과 물을 섞어 봉하여 말똥 속에 묻었다가, 일주일 가량 지난 뒤 다시 곁불 속에 2주일 가량 묻은 후 꺼내서 먹는 장입니다. 즙장은 말똥 속에 묻는다고 해서

'말똥줍장'이라고도 하며, 전주의 수원백씨 가문에서 대대로 전승시키고 있다고 해서 백씨장이라고도 말합니다.

간장의 맛이 없으면 그 해에 큰 재해가 온다고 할 만큼 간장 담그기는 우리 가정주부들의 큰 연중 행사의 하나가 되어 왔으며, 그 집의 장맛으로 음식의 솜씨도 가늠하였다고 합니다. 일반적으로 장독대는 햇볕과 바람이 잘 드는 뒷골의 양지바른 곳에 위치해 있습니다. 서양인들이 포도주를 저장하기 위해 땅굴을 파는 것과 대조적입니다.



학인당 장독대

전주
한옥마을
다시보기 1



장현식고택 장독대

한국의 여인들은 항상 장독
대를 품고 살아왔습니다. 맑은
날에는 장독 뚜껑을 열어 햇살
을 즐기도록 하고, 비가 오는
날에는 뚜껑을 닫아야 합니다.
간수를 어떻게 하느냐에 따라
장맛이 결정되기도 하며 귀한
손님이 오면 장독대에 소중히
간직해 둔 먹거리를 선보입니다.
세상 어느 나라가 이처럼
소중한 음식과 가보를 자물쇠
로 잠그지 않고 마당에 노출시
켜 놓고 있을까요?

한옥마을은 예로부터 물맛이 뛰어난 녹두포 샘물이 있었으며, 이를
기반으로 쥐눈이콩으로 만드는 콩나물국밥이 면면이 이어이고 있습니다.
또, 쌀고추장 등 고추장 띠우기에 최적이라 어느 지역보다도 장맛
이 뛰어나 전주비빔밥의 명성에 세계로 뻗어나가고 있습니다. 때문에
전주는 물, 햇볕, 공기 3가지 조건을 모두 갖춘 천혜의 환경에 위치하
며 전통의 장맛이 느껴지는 구수한 된장찌개와 봄부터 가을에 걸쳐 채
취해둔 각종 나물과 직접 담근 다양한 장아찌를 맛볼 수 있습니다.

한옥마을의 학인당, 동락원, 소리 풍경, 아세현, 양사재, 들과 꽃의
집, 초정^{草庭}이 있는 집, 그리고 '교동 115-4번지'는 동네에서 '은행나
무와 장독대가 아름다운 집(오순애가옥)'으로 불리우며, 전주전통문화연

수원의 장현식가옥 등에서도 장독대를 만날 수 있습니다.

전국에서 유일한 숙황장

전주 동락원의 장독대는 수라상 음식 조리에 쓰인 ‘숙황장’을 유일하게 제조하면서 400여 년 집안 비법 온전히 계승한 김병룡 전 전주전통장개발연구소장의 혼과 장인 정신이 깃들어 있습니다.

너른 마당에 마련된 장독대에는 풍만한 어깨를 서로 견고 선 장독들이 크고 작은 항아리들이 보란 듯이 열 지어 있습니다. 이들 항아리에서 친근감이 느껴지는 이유는 무엇보다 잔재주를 부리지 않는 꾸밈없는 문양 때문입니다.

“숙황장熟黃醬은 조선시대 임금님이 잡수시던 수라상의 음식 조리에 쓰이던 간장입니다. 우리나라에서는 제가 유일하게 만들고 있습니다.” 2007년 5월 장류 부문에서 국내 첫 전통식품 명인에 지정된 그는 간장·된장·고추장과 술 등 발효 관련 전통식품 연구 발전에 평생을 바쳤습니다. 숙황장은 사대부 집안이었던 김 명인의 가문에 400여 년 전부터 내려온 비법이 지금에 이르고 있습니다.

김수로왕의 62세손 김천수 어르신(김 명인의 14대 조부)을 효시로, 63세손 김위 어르신으로부터 숙황장의 제조 방법이 전수되고 있습니다. 조선 선조, 광해군, 인조 때 ‘송상군’ 별호를 받았던 김위 어르신은 당시 장고마마에게 숙황장을 배웠습니다. 장고마마는 후계자인 애기마마와 함께 두 사람만, 철저한 보안 속에 관리되던 임금님의 장독대를 출

전주
한옥마을
다시보기 1

입할 수 있었던 신분이었습니다.

이렇게 집안 대대로 전해져온 숙황장은 김 명인의 어머니 조아지 여사(98년 작고)에게 이어졌고 8남매 중 넷째인 김병룡 명인이 '온전히' 옛 날 방식을 계승 발전시키고 있습니다. 그는 2004년 6월 30일 전주시 다가동 전주기전대학 기숙사 지하 2층에 전주 전통장 개발연구소를 열고 소장을 맡았습니다. 연구소 이름에 '개발'을 넣은 것은 조선왕조의 간장을 세계인의 입맛에 맞도록 글로벌화하는 노력을 계을리 하지 않겠다는 다짐이 담겨 있습니다.

지하 2층인 이곳의 설계와 시설은 김 명인의 작품이라고 합니다. 좋은 간장이 만들어지기 위해서는 지나치게 더워도 안되고 추워도 안되고 장의 깊은 맛은 일정한 온도에서 빛어지기 때문에, 연구소의 발효실·숙성실·제국실·원료보관실 등은 첨단과학으로 무장돼 있습니다. 이 곳 연구소에서는 메주를 만드는 과정까지 담당하고 '제장'은 전주시 교동 한옥마을 동락원에서 이뤄졌습니다.

항아리의 대표적인 장식 기법은 수화문입니다. 손가락만을 이용하여 무늬를 나타내는 기법을 뜻합니다. 처음에는 유약의 두께를 감정하려고 시작되었다가 차츰 다양한 문양이 되었습니다. 이곳의 용수철 무늬, 파도 무늬, 지그재그 무늬, 빗살 무늬 같은 문양은 힘찬 터치와 대담한 선의 변화가 돋보이며 활달한 느낌과 추상적인 아름다움을 지녔습니다. 또 꽃과 나무, 새, 매듭, 산 구름 등이 손 가는 대로 자유분방하게 그려져 있습니다. 그 문양은 담담하면서도 소박합니다.

이곳의 장독대 문양을 오래도록 쳐다보면 이 장독들을 만들던 장인의 모습이 선히 떠오릅니다. 온몸으로 옹기를 공손히 감싸안고 양손으

로 문양을 새겨넣습니다. 이마에서 흐르는 땀방울과 입가에 번지는 미소, 가슴에서 일어나는 수더분한 기운이 장독 표면에 고스란히 옮겨집니다. 그만이 깨지는 항아리의 아름다움을 알고 있지 않았을까요. 그는 된장·고추장도 남원 김종옥씨의 인월요 항아리에 담습니다. 국내 유명한 도자요를 모두 다녀본 결과 인월요 제품이 가장 적합한 것으로 판단됐기 때문입니다. 그래서 동락원의 장독대는 다른 곳과 차원을 달리하고 있습니다.

조선시대 임금님들의 음식 맛을 내기 위해 쓰이던 간장, 그 생산지가 전북인 것이 자랑스러운, 희귀성과 역사·가치 등 종합적인 면에서 세계적 명품으로 마땅한 숙황장이 청와대에는 안 들어가냐고 묻자 “아직 모르시는지…”라며 김 명인은 말을 아꼈던 그가 최근에 작고했다는 말을 조희천 전주기전대학교 총장으로부터 들었습니다.

“예전에는 종가의 식솔이 많아서 하루에 쌀 한 가마니가 기본이었습니다. 쌀 한 가마니로 하는 밥에 필요한 반찬을 장만하려면 간장도 만만치 않게 쓰입니다. 그래서 간장을 많이 담그는데, 간장을 한 날 한 시에 담그더라도 맛은 독마다 다릅니다. 그 가운데 가장 맛있는 간장 독이 전독이 됩니다. 전독 간장은 먹지 않고 두었다가 다음해 장을 담글 때 항아리마다 조금씩 나누어 새로 담근 장과 섞습니다.”

이곳엔 다양한 장독대가 존재하고 있습니다. 옹기에는 그 생김새에 어울리는 저마다의 이름이 있습니다. 운두가 높고 중배가 부르며 키가 큰 것은 독이라 하고, 위아래가 좁고 배가 부른 것은 항아리라고 합니다. 독보다 조금 작고 배가 부른 것은 중두리, 중두리보다 배가 부르고 키가 작은 것은 바탱이, 독의 뚜껑으로 쓰이는 굽 없는 접시 모양의 그

전주
한옥마을
다시보기 1

롯은 소래기, 둥글넓적하고 아가리가 쪽 벌어진 것은 자배기라는 이름이 있습니다. 모두 버리기 아까운 어여쁜 이름의 옹기들입니다.

동락원에서 아침상을 받았습니다. 이곳에서 직접 만들어낸 10가지가 넘는 반찬에 멸치육수를 내서 끓인 근대된장국이 참 구수했습니다. 무우말랭이와 머위나물, 파래자반까지 그저 수수하고 담백한 맛입니다. 안채인 승독당^{勝讀堂} 앞 단풍나무 정자아래에 차 한 잔 마실 수 있는 여유를 선물해 주었습니다. 중국의 유명 시조 가운데 시구 가운데 “그대와 더불어 나눈 한 시간의 이야기가 10년 동안 책을 읽은 것보다 낫네”라는 말이 있는 것처럼 대화는 이렇게 알차게 이루어져야 합니다.

하얗고 양증맞은 하얀 잔에 잘 우려낸 허브차 한잔에 머리가 맑아지



는 것 같은 느낌이 들었어요. 이른 아침 동락원에서 나와 오목대에 올라가 한옥마을을 바라봤습니다. 아침 식사를 하기 전 일출을 보겠다면 카메라를 챙겨들고 나간 그 시간, 낮게 깔린 아침안개를 뚫고 서서히 올라오는 아침햇살은 물에 수채화물감을 풀 듯 한옥마을 풍경에 금새 펴지고 말았습니다.

들과 꽃의 집 '초정'

전주향교 인근 '들과 꽃의 집 草庭(초정)'은 학인당의 막내딸이 시집 온 곳으로, 1930년대에 지어졌으며, 3대째 거주를 하고 있습니다. 주인 신씨의 시어머니가 바로 학인당 막내딸로, 정말 많은 혼수를 해 왔습니다. 밥해주는 침모針母까지 딸려서 트럭 두 세대 분량의 살림을 들여보냈다고 하니, 그 규모를 짐작할 수 있을 것입니다.

반지르르하고 큼직한 오동나무 놓이며, 이런 저런 가구며, 평생 입고 신을 버선과 토시 등이 이를 말해주고 있습니다. 시어머니 돌아가신 후 많은 양의 유품을 태우고도 현재 남아있는 게 많습니다. 안채 거실에 들어서면, 옛 도구들이 진열된 고풍의 탁자와 마주하게 되는데, 가위, 칼 등 요새는 잘 볼 수 없는 진귀한 것들이 그득 놓여 있어 그걸 보는 재미가 쏙쏙합니다.

예전엔 시집갈 처자가 있는 집은 장독대 관리에 신경을 곤잘 쓰지 않았나요. 중매쟁이나 시집 식구들이 장독대를 보고, 그 집 여인들의 사람됨과 살림 솜씨를 알아보고 혼사를 결정했기 때문입니다.

전주
한옥마을
다시보기 1

또 장사하는 이는 매월 초사흘에 장독대에 고사를 지냈고, 집안의 안녕을 위해서 보름달이 뜨면 정안수를 떠놓고 빌었습니다. 하나의 문호가 스러지면 그 안에서 사용하던 말뿐 아니라 삶의 흔적과 정신도 사라집니다. 초정 주인은 이 장독대를 정성껏 간수해왔습니다. 신기루 같은 세상에서 장독대만큼은 변함없이 그 자리를 지켜왔고, 그 장독대를 통해 그녀의 지난 삶의 근거를 확인할 수 있기 때문입니다.

신유순 여사는 2016년 현재 65세입니다. 건물로 들어서면 바로 만



초정 장독대

나는 굴뚝도 정겹지만 장독대는 더없이 돌아가신 외할머님을 만나는 듯 설렙니다. 저를 위해 정화수를 떠놓고 한시도 마음 편히 살지 못하시다가 먼저 아주 먼 곳으로 가셨거든요. 아래층의 장독대도 멋지지만 위층의 장독대는 문양으로 보아서 아주 오래됐군요. 특히 위층의 6개는 아주 모양이 크며, 수화문 등 다채로운 모양으로 꾸며져 발길을 사로잡고 있습니다. 시어머님이 물려준 것이라서 잘 간직하고 있지만 실수로 몇 개는 깨먹었다며 얼굴을 붉히기도 합니다.

이곳의 장독대는 안마당에 나지막하게 돌을 쌓고, 주위에 갖가지 화초를 심어 분위기가 철철 넘칩니다. 독을 가지런하고 균형 있게 놓아 그 매무새가 참으로 아름다운 모습에 집안의 바지런한 가풍을 너끈하게 읽습니다. 고추장, 된장, 간장을 담은 장독은 물론 젓갈 항아리, 요강 등이 자기 위치를 지키고 있는 바, 이 세상 사람들 모두가 제 역할을 충실히 다하기를 염원합니다.

장독대를 보면서

장독대는 작은 정원이며 여인들의 성소입니다. 장독대 주변에는 으레 채송화 봉숭아를 심습니다. 종종 예쁜 돌로 장독대의 경계를 만들고, 매일 밤마다 맑은 물 한 사발 떠놓고 두 손 모아 가정의 평화와 건강과 풍요를 기원하던 어머니의 맑은 모습이 지금도 선하게 기억됩니다.

『해동죽지 海東竹枝』의 “붉은 팥으로 집집마다 죽을 쑤어 문에 뿌려

전주
한옥마을
다시보기 1

부적을 대신했다. 오늘 아침에 비린내 나는 산귀신을 모두 쫓으니 동
지에 양기 나면 길한 상서 맞는다”라는 시에서 보듯이 붉은 팥죽의 벽
사辟邪성을 알 수 있습니다. 따라서 동짓날 팥죽은 조상께 제사 지내고
방, 마루, 광, 헛간, 우물, 장독대에 한 그릇씩 놓은 후 들고 다니며 대
문이나 벽에 뿌리면 귀신을 쫓고 재앙을 면할 수 있다고 믿었으며, 간
간이 이같은 풍속을 한옥마을에서 만날 수 있습니다.

마음에서 우러나는 한옥마을 사라들의 사랑과 정情의 문화, 자연과
의 합일을 통해 새로운 생명을 잉태시키는 생명문화, 삶속에 과학이 자
연스레 묻어있는 발효문화…… 지금의 전주가 있게 한 것들이 아닐까요.

오늘날 우리 밥상이 무너지고 있는 것은 이 ‘삭힘’ 즉, 발효와 세월
을 잊어버리고 있기 때문인가요. 제대로 삭힌 음식이 아니라 무늬만 삭
힌 음식인 가짜 발효음식, 가짜 조미료, 인공화학조미료 범벅인 음식이
판을 치기 때문입니다.

‘한옥마을의 역사’란 퍼내고 퍼내도 결코 바닥을 드러내지 않는 장
독과도 같습니다. 바람이 말리고 세월이 삭힌 깊은 맛을 융숭하게 간직
한 전주의 장독대에 천년의 향기가 오롯이 자리하고 있습니다.