

<전주역사박물관 개관 14주년 특별전 및 학술대회>

전주 옛사진 특별전 및 전주음식의 문화적 토대 학술대회

전주역사박물관(관장 이동희)은 개관 14주년을 맞아 7월 12일(화) 오전 10시 30분에 기념식과 함께 전주 옛사진 특별전 “시간과 공간과 스토리” 와 제18회 전주학 학술대회 “전주음식의 문화적 토대”를 개최한다.

1) <전주 옛사진 특별전> 시간과 공간과 스토리

지난 2007년 전주 옛 사진을 전시한 이후 새롭게 찾은 전주사진을 정리하여 공개하는 자리로, 7월 12일(화)부터 9월 18일(일)까지 열린다. 일제강점기부터 광복 후까지 시대별 전주의 모습을 담은 100여점의 사진이 ①도시경관 ②한옥마을 ③문화유산 ④한지와 부채 ⑤전주사람들 등으로 나눠 전시된다.

1930년대 전반 <전주시가전경> 사진은 전주부로 분리승격되기 전인 전주군 전주읍일 때의 모습을 담은 사진으로 상단에 ‘제20사단 추계연습숙영지’ 라고 쓰여 있다. 두장을 접어놓은 형태의 엽서사진으로 전동성당 일원에서 다가고 너머까지의 전주 시가지 전경을 담은 파노라마 사진이다. 당시 전북도청을 비롯해 전주 곳곳의 모습을 확인해 볼 수 있다.

근래 동국사에서 발견되어 관심을 모았던 전주성 서문사진도 전시된다. 1907년경 촬영된 <전주부시가전경> 엽서사진으로 한 가운데 서문이 나온다. 전주부성 ‘패서문’의 모습을 담은 유일한 사진으로, 서문과 함께 대로의 끝에 동문의 모습도 흐릿하게 담겨 있고, 서문에서 남문으로 이어지는 성벽이 나와서 전주성 4대문과 성벽 복원시 획기적 자료이다. 사진 우측으로 전라감영 선화당의 측면이 나와 있어서 감영복원에도 큰 가치를 지니고 있다. 이 사진은 동의헌이 잘려나가지 않은 전주 객사(풍패지관)의 온전한 모습을 담은 유일한 사진으로 보인다는 점에서도 가치가 크다.

일제강점기 엽서에 담겨 있는 <남고산성> 전경사진은 남고산성의 서문 일대를 촬영한 것이다. 사진의 중앙에 남고산성의 서문이 있고, 안쪽으로 남고사가 보인다. 서문 우측 만경대 부근에 망루가 있고, 만인송으로 보이는 큰 나무가 있다. 남고산성의 서문을 담은 유일한 사진으로 몇 년전에 찾아져 남고산성 서문 복원에 활용되었다. 지금은 볼 수 없는 만경대의 명물 <만인송> 사진도 함께 전시된다.

전주를 대표하는 특산물인 한지와 부채를 제작하는 1960~70년대 사진도 있다. 한벽당 아래 전주 천에서 한지통을 놓고 종이를 뜨던 사진을 비롯하여, 전주천가의 닥돌 사진 등이 주목된다. 한지

위에 부채살을 놓고 있는 사진 등 당시 부채제작 과정을 보여주는 사진들도 전시되어 관심을 끈다.

전주 한옥마을 사진들도 모아놓았다. 1930년대 오목대에서 바라본 전동성당 사진은 현재와 달리 오목대에서 전동성당까지 공간이 비어 있어 눈길을 끈다. 전주천에서 낚시를 하고 있는 사진이나 승암마을과 한옥마을을 가로지르는 철길 사진 등 한옥마을의 옛 모습을 간직한 사진들이다.

전주 옛사진 특별전은 근현대를 거치며 변화한 전주의 모습을 돌아보고, 과거와 현재를 연결하여 전세대가 공감하고 소통할 수 있는 자리가 될 수 있을 것으로 기대된다.

2) <제18회 전주학 학술대회> 전주음식의 문화적 토대

제18회 전주학 학술대회 '전주음식의 문화적 토대'는 전주음식에 대한 조리학적 측면의 요리연구를 넘어서 전주에 고유의 음식문화가 발달하게 된 기반과 그 문화적 토대를 규명하는 자리이다. 전주음식 연구의 지평을 넓혀놓으려는 차원에서 시도되는 학술대회이다.

5개의 주제발표와 종합토론으로 진행된다. 첫 번째 발표는 조숙정(서울대 비교문화연구소 연구원)의 “전주지역의 절임저장음식 : 장아찌의 종류와 이용, 그리고 변화”이다. 저장성 절임음식이자 발효음식인 장아찌의 종류와 소비 방식 연구를 통해 전주의 음식과 문화를 살펴본다.

이어서 김일권(한국학중앙연구원 교수)은 “100년 전 근대 전주의 음식문화 토대와 역사적 물산지리 고찰”이라는 주제로, 근대시기 전주의 물산지 상황을 통해 전주지역의 음식문화 토대를 규명한다. 전주의 기상상황과 재배작물, 어류판매고, 음식물 섭취현황 등을 통해 전주음식에 접근하고 있다.

박채린(세계김치연구소 연구개발본부장)은 “전주의 김치관련 문화자원과 유용화 방안”이라는 주제로, 역사적·물질적·문화적 관점에서 전주가 보유한 김치문화자원에 대해 살펴보고 이를 음식문화콘텐츠로 연구·개발할 수 있는 유용화 방안에 대해 논한다. 전주김치는 전라도 김치와 비슷하면서도 사용하는 것갈의 어종, 양념법 등에서 전주만의 차별성이 있고, 전주인근에서만 통용되는 토속어 김치명칭과 김치의 고어인 ‘-지(디히)’라는 어형이 잔존하는 등 전주김치만의 독특한 자산이 있다는 점이 흥미롭다.

송화섭(전주대학교 교수)은 “전주 남문 밖 장시음식이 전주음식문화에 미친 영향”에 대해 논한다. 콩나물국밥과 비빔밥으로 대표되는 전주의 음식문화를 장시발달과 연계시켜 전주 대중음식의 시작과 발달을 살펴보고, 전주 전통음식인 콩나물국밥과 비빔밥이 전주 남밖시장(현 남부시장)에서 유래했음을 밝히고 있다.

김해인(한국학중앙연구원 박사과정)은 마무리 발제자로 나서서 “전주 제례 음식의 문화적 특성”을 논한다. 조선시대 전주에서 행해진 국가적 의례의 종류와 성격을 살펴보고 여기에 진설된 음식의 구성과 특징을 규명한다. 경기전·조경묘·조경단 제사는 왕실과 관련되었다는 특징으로 속제로 분류했으며, 속제의 음식은 ‘날음식’에 가까운 정제의 음식과 달리 보다 일상식에 가깝다는 주장이 눈길을 끈다.

토론자로는 고경희(가톨릭대학교 교수), 차경희(전주대학교 교수), 김영(농업진흥청 국립농업과학원 연구원), 이영은(원광대학교 교수), 송영애(전주대학교 식품산업연구소 연구교수)가 나선다. 7월 12일(화) 10시 30분 개관식에 이어 진행되는 전주학 학술대회 종합토론 좌장은 함한희(전북대학교 교수)가 맡는다.