

전주 한옥마을과 상성이야기



전주문화원

전주 한옥마을과 상생 이야기

인 쇄 | 2009년 12월 25일

발 행 | 2009년 12월 31일

발 행 인 | 서 승

편 집 인 | 이용엽 · 소공영 · 한상영 · 김진돈

발 행 처 | 전주문화원

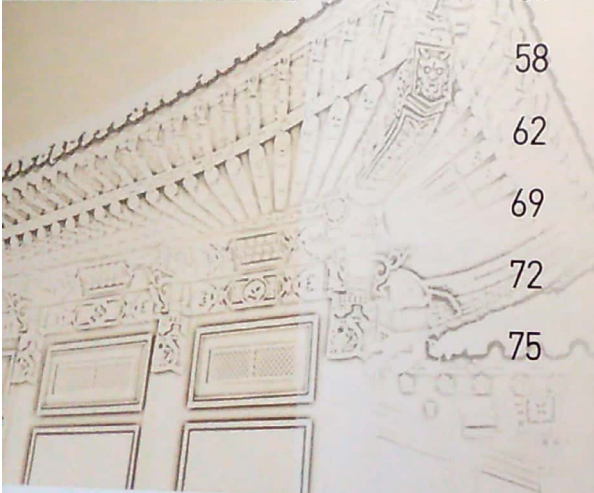
전북 전주시 덕진구 진북동 364-7

Tel. 063-255-3360, Fax. 255-3370

인 쇄 처 | 신아출판사 (063-275-4000)

* 이 책은 전주시에서 지원하는 사업비로 제작되었습니다.

차례



1. 전주 한옥마을 문화이야기

- 08 경기전
- 14 조경묘
- 16 전주사고
- 21 예종대왕태실
- 25 풍남문
- 30 전동성당
- 34 전주최씨종대
- 38 동학혁명기념관
- 41 전주 전통술박물관
- 46 학인당
- 50 강암서예관
- 53 전주향교
- 58 박진 효자비
- 62 전주동헌
- 69 남안재
- 72 양사재
- 75 오목대

題字：厚 岳 金 鑑 惇

2. 승암산과 전주성(동고산성)

- 78 이목대
- 81 자만동금표
- 89 최담유허비
- 92 창암 이삼만 암각서
- 96 한벽당과 요월대
- 100 자연생태박물관
- 108 승암사
- 111 동고산성



3. 역사의 현장 남고산성

- 118 남천교개건비
- 122 반곡서원
- 127 충경사
- 130 관성묘
- 134 남고산성





전주전통술박물관



전주전통술박물관

전주전통술박물관은 전주시 완산구 풍남동 3가 39-3번지 한옥마을 내에 있다. '수을관(酥乙館)'이라 현관을 내걸었는데, 이는 술의 고어(古語)로 쌀을 발효시킨다는 의미가 들어 있는 '수(酥)' 자에 '을(乙)' 자를 결합해서 지은 이름이라고 설명한다.

그리고 '수을'의 고어는 '수불'로 술을 빚어 놓으면 부글부글 끓으면서 열이 발생하는 현상을 보고 물속에 불이 있다하여 '수불'이라 하였을 것이고, 결국 '수불'이 '수~불>수~을>수~을>술'로 불렸을 것이라고 덧붙인다.

예로부터 우리 민족은 집집마다 자기만의 비법으로 술을 빚어 집안 고유의 술맛을 보유하고 있었으며, 그 술이 가문의 큰 자랑거리가 되어왔다. 이렇게 빚은 술로 조상님께 제주로 올렸으며, 또 귀한 손님이라도 올라치면 상에 올려 대접하는 정겨운 풍속이 되어



수관편액

왔다. 이렇듯 집집마다 빚던 한민족 고유의 술을 가양주(家釀酒)라 하였다.

전통주는 천연발효제인 누룩과 쌀, 물을 원료로 하여, 일체의 화학적 첨가물이 없이 빚었다. 빚는 방법과 재료에 따라 맛과 향이 다양하게 달라지는데, 달콤한 맛을 주로하고 여기에 신맛·쓴맛·매운맛·떫은맛이 조화된 미묘한 감칠맛을 으뜸으로 쳤다.

전통주는 형태에 따라 청주·탁주·소주로 나눌 수 있다. 술독에 용수를 박아 맑게 뜬 술이 '청주' 이고, 용수를 박지 않고 그냥 걸러낸 술을 '탁주' 라 한다. 흔히들 탁주를 막걸리라 혼동하는데, 탁주는 물을 넣지 않고 거른 술이고, 막걸리는 탁주를 거를 때 물을 넣어 '막 걸렀다' 해서 '막걸리' 라고 한다. '소주' 는 청주·탁주 등을 가열하여 증류기(소줏고리)를 통해 얻어지는 도수 높은 술을 말하며, 우리가 흔히 먹는 소주는 희석식소주로, 높은 도수의 주정에 물을 타서 희석시키고 여기에 화학적 첨가제인 조미료 등을 가한 것이다. 전북도 내의 주요 전통주로는 '이강주' · '송죽오곡주' · '송화백일주' · '백화주' · '과하주' · '죽령고' 등이 있다.

이강주(梨薑酒)

이강주는 전주지역에서 생산되는 술로 조선 중엽부터 전라도와 황해도에서 제조되었으며, 우리나라 5대 명주의 하나로 손꼽혀 왔다. 이 술의 제조방법과 맛에 대해서는 '임

원 16지』, 『동국세시기』, 『한국의 명주』 등에 잘 나타나 있는데, 누룩과 백미로 청주를 만든 후 이 술로 소주를 내려 여기에 배·생강·울금·계피·꿀 등을 넣고 장기간 숙성시켜 만든다. 생강과 계피는 건위에 효과가 있고, 배는 술 마신 후 갈증을 없애주고 청량한 맛을 주고 있으며, 울금나무의 뿌리는 몸의 기능을 조절해 주는 역할을 하여, 술이 취하면 혈압이 높아지고 신경이 날카로워지는 등의 후유증을 보완해 준다. 보통의 술은 취하면 정신도 같이 취하는데, 이강주는 울금의 약효 덕분에 취해도 정신이 맑아지는 장점이 있다.

왕실의 진상품이었던 울금이 전주지방에서 재배된 것도 이강주가 전주에서 빚어질 수 있었던 이유 중의 하나로 보고 있다. 도중요무형문화재 제62호로 지정되었다.

송곡오곡주

조선인조 때의 명승 진묵대사(震默大師 : 1562~1633)가 최초로 빚었다고 한다. 그는 1602년경 모악산 절벽 아래에 수왕사를 짓고 정착하였는데, 수도승들의 고산병 예방과 편식에서 오는 신체적 손상을 보완하기 위하여, 모악산에서 채취한 각종 약초와 이곳 무량굴의 석간수를 이용하여 개발한 술이라고 전해온다.

참쌀·조·곡자와 약재를 삶아 우려낸 물을 양조용수 대신 사용하여 술을 담근 후 소나무 밑에 술 항아리를 묻어 100일 동안 숙성시키는데, 이때 송홧가루를 적당한 비율로 혼합한다. 독특한 술잎향이 있어 주객의 구미에 알맞은 향취와 맛을 고루 갖춘 명주로, 원기회복에 좋은 술로 알려져 왔다.

송화백일주

송화백일주도 진묵대사가 개발한 술로, 350년 전부터 빚어 내려온 산사 고유의 술이다. 참쌀과 멥쌀, 누룩에 송홧가루를 섞어 발효시킨다. 그리고 여기에 술잎과 산수유·구기자·오미자 등의 한약재와 꿀을 넣어 저온에서 100일 동안 숙성시킨 후 3년을 묵히는데, 오래 숙성할수록 맛이 부드러워지기 때문이다.

송화백일주의 맛은 송홧가루의 효능과 밀접한 관계가 있는데, 물에 녹지 않고 정화작용을 하며, 또 잡균 방지와 방부 기능이 탁월하다고 알려져 왔다. 송홧가루가 날리는 윤사월이면 집집마다 장독을 열어 놓는 것도 이 때문이라 한다.