

< 18회 전주학 학술대회 >

문화적 토대

일시 : 2016년 7월 12일(화) 10:30 ~ 17:00

장소 : 전주역사박물관 녹두관

·전주시

술/대/회/일/정

10:00~10:30 및 접수

□ 14주년 기념식

10:30~10:50 개회식 진행 / 김주성(전주교육대학교 교수)

 개회사 Ⅵ 이동희(전주역사박물관 관장)

 축 사 Ⅵ 김승수(전주시장)

 김명지(전주시의회 의장)

 소순열(전주학연구위원회 위원장)

□ 특별전 개막식 || <전주 옛사진 특별전> “시간과 공간과 스토리”

10:50~11:20 특별전 개막식 및 전시관람

□ 제18회 전주학 학술대회 “전주음식의 문화적 토대”

11:30~12:00 주제발표 1. 전주지역의 절임저장음식 : 장아찌의 종류와 이용, 그리고 변화
_ 조숙정(서울대 비교문화연구소 연구원)

12:00~13:30 중 식

진행 / 김병기(전북대학교 교수)

13:30~14:00 주제발표 2. 100년전 근대 전주의 음식문화 토대와 역사적 물산지리 고찰
_ 김일권(한국학중앙연구원 교수)

14:00~14:30 주제발표 3. 전주의 김치관련 문화자원과 유용화 방안
_ 박채린(세계김치연구소 연구개발본부장)

14:30~14:45 휴식

14:45~15:15 주제발표 4. 全州 南門 밖 場市飲食이 전주음식문화에 미친 영향
_ 송화섭(전주대학교 교수)

15:15~15:45 주제발표 5. 전주 제례 음식의 문화적 특성 _ 김해인(한국학중앙연구원 박사과정)

15:45~16:00 휴식 및 장내정돈

16:00~17:30	종합토론	좌장 / 함한희(전북대학교 교수)
	고경희(가톨릭대학교 교수)	차경희(전주대학교 교수)
	김 영(국립농업과학원 연구원)	이영은(원광대학교 교수)
	송영애(전주대학교 식품산업연구소 연구교수)	

목 / 차

■ 주제발표

전주지역의 절임저장음식 : 장아찌의 종류와 이용, 그리고 변화 _ 조숙정 ...	9
100년전 근대 전주의 음식문화 토대와 역사적 물산지리 고찰 _ 김일권	33
전주의 김치관련 문화자원과 유용화 방안 _ 박채린	73
全州 南門 밖 場市飲食이 전주음식문화에 미친 영향 _ 송화섭	97
전주 제례 음식의 문화적 특성 _ 김해인	123

■ 종합토론 147

고경희(가톨릭대학교), 차경희(전주대학교), 김영(국립농업과학원),
이영은(원광대학교), 송영애(전주대학교 식품산업연구소)

주제 발표

절임저장음식:

종류와 이용, 그리고 변화

숙 정*

<목 차>

- I. 머리말
- II. 전라북도 장아찌의 종류와 구분법
- III. 장아찌 이용의 특성과 변화
- IV. 맺음말

I.

1. 음식에 대한 인식

오래 전에 서울에서 학교 후배로부터 들은 우스갯소리가 있다. 식당이나 다른 지역에 가서 음식을 먹고 음식 맛에 가장 불만스러워 하는 사람들은 아마도 전라도 사람, 전주 사람일 것 같다는 것이다. 그러면서 “전주 음식이 맛있잖아요. 그러니 웬만해선 음식이 입에 맞겠어요?” 라는 말을 덧붙였다. 이 우스갯소리는 전라도 특히 전주 사람들을 입맛이 까다로운 손님으로 비판하려는 것이 아니었다. 맛있기로 명성이 나 있는 전주 음식과

* 서울대학교 비교문화연구소

먹고 살아온 전주 사람들의 ‘높은’ 입맛을 강조하려는 의도였다.¹⁾

전주 음식이 이렇게 전국적으로 맛있기로 명성이 난 탓에 다른 지역 사람들은 전주 사람 앞에서 자기 지역의 음식 맛을 자랑하기가 부담스러운 것 같다. 작년에 경남의 한 대학에서 열린 학술회의에 참석한 적이 있는데, 점심 식사를 하던 중에 그 대학의 한 선생님이 타 지역에서 오신 선생님들에게 맛있게 식사를 하시라고 권하면서 “요즘은 경상도 음식도 맛있다.” 고 하다가 필자를 보고는 “전주에서 오신 분 앞에서 음식이 맛있다는 얘기를 했다.” 고 해서 그 자리에 있던 사람들이 모두 웃은 일이 있다. 농반진반으로 한 이야기이겠지만, 앞의 사례와 마찬가지로 ‘전주 음식이 맛있다’ 는 것과 ‘전주 사람들의 입맛이 높다’ 는 한국 사람들의 일반적 인식을 보여준다.

전국 어디를 가나 ‘전주식당’ 이 없는 데가 없다는 이야기도 이러한 인식을 잘 보여준다. 작년에 제주도에서 지역 사람만이 알고 간다는 식당에 일행들과 제주 음식을 맛보러 간 적이 있다. 그런데 그 식당 주변에 있는 ‘전주식당’ 을 발견하고는 신기했던 기억이 있다. 이 먼 바다 건너 제주도에까지 ‘전주식당’ 이 있으리라고는 결코 생각하지 못했기 때문이다. 전국에 ‘전주식당’ 이라는 간판을 단 음식점이 있다는 얘기가 그냥 속설이 아닌 것 같다는 생각이 들었다. 이것을 실증할 만한 조사가 있었던 것은 아니지만, ‘전주’ 가 음식이 맛있는 고장으로 알려진 것과 결코 무관하지 않을 것이다.

2011년과 2015년에 전주의 대표 이미지 또는 전주의 대표적인 전통문화에 대한 인식은 묻는 설문조사에서도 ‘한식’ 또는 ‘음식’ 이 가장 높은 답을 얻은 것으로 나타났다(이영은 2012: 207; 함한희 2015a: 187).²⁾ 전주 음식의 발달에 대한 한국 사람들의 일반적 인식은 이러한 통계조사를 통해서도 확인된다.

‘전주 음식’ 또는 전주를 중심으로 한 ‘전라북도 음식’ 또는 ‘전라도 음식’ 의 발달과 지리환경적·사회문화적 배경에 대해서는 이미 여러 연구들이 밝히고 강조한 만큼 이 글에서는 반복하지 않겠다(장정옥 1997; 서혜경 2006; 조숙정 2008a, 2008b; 이영은 2011, 2012; 함한희 2015a, 2015b 등). 분명한 것은 전통문화중심도시로서 전주의 정체성

1) 전라도 말로 음식 맛을 표현하는 ‘개미(또는 게미) 있다’는 말이 있다. ‘개미’ 또는 ‘게미’는 “음식의 감칠맛”(주갑동 2005: 10), “깊고 은근한 음식 맛”(이기갑 1998: 25), “입에 딱 맞는 맛”(함한희 2015: 277), “음식 맛을 보고 나서 발하는 토속 언어로 오랜 시간의 공력과 정성, 즐기는 사람의 기쁨 등을 포함한 사람들의 삶에서 자연스레 녹아난 참맛”(이영은 2011: 17) 등의 뜻으로 해석된다. 이 ‘음식 맛의 개미(게미)’가 전라도, 전주 사람들의 입맛을 표현할 수 있는 중요한 ‘문화적 입맛’이지 않을까라고 생각한다. 그래서 개인적 견해라는 것을 전제로 전주 사람으로서 문화적 입맛의 기준으로 말하자면, ‘맛있는’ 음식은 입과 위를 즐겁게 해주는 것이라면, ‘개미(게미) 있는’ 전주 음식은 입과 위를 만족시켜 줄뿐만 아니라 마음도 흡족하게 만들어 주는 정서적 측면을 내포하고 있다는 점에서 다르다고 할 수 있다. 필자의 주관적이고 한정된 경험의 이야기이지만, 다른 지역에서 음식을 먹고 ‘맛있다’고는 느꼈어도, ‘개미(게미) 있다’고 느껴본 적은 없는 것 같다.

2) 2015년 설문조사는 전주시 평생교육과에서 주관한 조사 결과를 함한희(2015)에서 재인용한 것이다.

‘예향’ (郷), ‘맛의 고장’ 또는 ‘멋과 맛의 고향’ 등으로 규정하고 있는 지역
내외의 사회적 인식은 전주의 오랜 역사와 문화를 그 배경으로 하고 있다는 것이다.³⁾

2. 음식과 문화의 특징

그렇다면 전주 음식의 특징은 구체적으로 무엇인가? 전주 음식의 특징을 규정하려는
시도는 여러 곳에서 발견된다. 우선 『전주부사(全州府史)』(1942)는 전주 음식을 다음과
같이 기록하고 있다.

“ 지방민의 주식이 쌀·보리라는 점은 다른 지방과 다를 바 없다. 그리고 토착
구가(舊家)의 조선 요리는 그 종류·방법·재료 등에서 호화로움의 극치를 자랑하고 있
으며, 맛에 있어서는 한국 전 지역을 통틀어도 비할 데가 없을 정도다. 하지만 고추를
많이 사용하는 것이 특색이자 결점이다. 그런데 최근에는 타 지방에서 이주해온 사람
들이 많고 또한 일본 요리를 모방하는 경우도 많아졌기 때문에 예전부터 이름 높았던
전주 음식도 점차 그 특색을 잃어 가고 있다.”(홍성덕·김철배·박현석 2014:
226-227)

일제강점기에 일본인에 의해 쓰인 글이므로 고추를 많이 사용하여 매운 음식이 특색이
자 ‘결점’으로 지적된 것은 감안해야 할 것이다. ‘토착 구가의 조선 요리’로 대표되
는 전주 음식이 종류·조리법·식재료 등에서 호화로우면서도 맛에서도 전국적으로 이름
이 높았음을 알 수 있다. 그러나 역사적으로 오랫동안 전라도의 정치·경제·문화의 중
심지였던 전주로 몰려드는 타 지방의 이주민들 및 일제의 영향으로 이 당시에 전주 음
식에 어떤 변화의 조짐이 있었던 것으로 보인다.

한편, 1974년 판 『전주시사』는 ‘민속편’에 ‘전주팔미 (또는 십미)’(전주시 1974:
891-892)만을 소개하고 있다. 1986년 판은 ‘향토편’에 전주팔미 외에 몇 가지 음식 관
련 항목을 더 추가해 기록하고 있다. 첫째는 부녀자들의 음식 솜씨와 정성이고, 둘째는
젓갈과 김치이고, 셋째는 대표 향토음식으로서 비빔밥과 콩나물국밥이 그것이다.

3) 지방의 중요성이 새롭게 인식된 지방자치체의 실시로 지역 문화의 차별성과 고유성을 통해 지역 정체성을
강조하고 자원화하려는 지자체의 활동 및 지역학이, 최근에 더욱 강화되고 있는 이러한 문화정체성의 강조
및 사회적 인식의 확장과 밀접히 관련된 것도 사실이다(이동희 2006; 김창민 2007; 함한희 2015a). 그러나
가깝게는 조선시대에 전라감영이 있던 행정 중심지로서 전라도의 정치, 경제, 문화의 중심지였던 전주의 역
사성과 문화전통에 토대하고 있는 것이다.

“ 부녀자들은 음식 솜씨가 각별히 뛰어났고 그 정성이 지극하였다.⁴⁾ 음식 솜씨 중에서도 특히 젓갈류가 뛰어나 게절, 명란젓, 새우젓, 오징어젓 등 그 담는 법과 간수법이 매우 훌륭하며 젓갈을 넣어 담는 김치는 영양가도 높고 맛도 일품이었다.”(전주시 1986: 607)⁵⁾

음식 또는 전주 음식을 일반적 수준에서 개괄하는 많은 글들이 기본적으로 언급하고 있는 내용은 바로 이 1986편 판 『전주시사』와 크게 다르지 않다.

필자가 『전주시사』(1986)에 추가된 전주 음식의 대표 항목에서 주목하는 것은, 그 내용이 아주 짧기는 하지만, ‘젓갈’과 ‘김치’가 언급되고 있다는 점이다. 김치와 젓갈은 본고가 주제로 하고 있는 ‘장아찌’와 매우 밀접히 관련된 음식 종류이기 때문이다. 다시 말해, 김치, 젓갈, 장아찌는 모두 한국의 대표적인 저장성 절임음식이라는 공통점이 있다. 그러나 김치와 젓갈에 비해 장아찌는 음식문화로서 그리 주목받지 못한 측면이 있다.

최근에 전주학(州學)과 관련된 일련의 연구들은 ‘전주 음식’의 특징을 종합하여 밝히고 있다(이영은 2011, 2012; 함한희 2015a, 2015b). 먼저 이영은(2011: 17-18, 2012: 195-197)은 전주 음식을 다음의 5가지로 특징짓는다.

1. 음식에 쓰이는 식재료가 다양하고 풍부하다.
2. 쌀과 곡물로 만든 떡과 죽 그리고 전통주가 발달하였다.
3. 따뜻한 기후 덕분에 음식의 간은 세고 맛이 진한 편이며, 김치·젓갈·고추장과 장아찌 등 다양한 발효식품이 잘 발달하였다.
4. 음식에 대한 정성이 극진하고, 한 상에 차리는 음식 가짓수가 유난히 많다.
5. 음식의 맛과 더불어 소리와 서화 등 생활의 멋을 즐기는 풍류를 즐겼다.

그리고 함한희(2015a: 188-186, 2015b: 273-277)는 전주 음식의 문화적 특징을 다음의 3

4) 일제강점기 잡지인 『별건곤(別乾坤)』(1928)의 제16·17호에 「八道女子 살림사리評判記」에 “全羅道の 여자들이 다른 도의 여자보다는 요리를 잘 한다. 그 중에는 소주 여자의 요리하는 법은 참으로 칭찬할 만하다.”는 내용이 실려 있다(이영은 2011: 14에서 재인용).

5) 『전주시사』(1986)의 전주 음식에 대한 내용에서 ‘젓갈’ 항목에서 언급한 젓갈의 종류가 의문스럽다. 전라북도 서해 바다에 접해 있는데, 전주 부녀자들의 뛰어난 음식 솜씨를 자랑할 만한 젓갈 종류에 ‘조기젓’, ‘항석어젓’, ‘갈치젓’, ‘멸치젓’ 등이 같이 예시되지 않았기 때문이다. 바로 이어서 젓갈을 넣어 담근 김치의 영양가와 맛을 언급하고 있다는 점에서 앞에 예를 든 대표적인 양념용 젓갈이 기록되지 않은 것은 더욱 의문이다. 『전주시사』에 언급된 4종류의 젓갈은, 새우젓의 경우는 두 가지 용도로 모두 사용되기는 하지만, 대표적인 반찬용 젓갈이기 때문이다.

종합하여 열거하고 있다.

1. (禮)와 예(藝)를 갖춘 전주 음식: 전주의 전통음식은 예(禮)로 시작해서 예(藝)로 마무리 짓는 음식이었다.
2. 향토적 특색을 충분히 이용한 전주 음식: 전주지역의 특산물을 이용하여 전승 방법으로 조리하는 향토음식이 발달되었다.
3. 발효음식, 묵힌 음식, 기다림의 음식: 전주에는 유독 발효음식이 발달되었다.

위에서 열거된 전주 음식과 문화의 특징들 중에서 눈에 띄는 것은 발효음식의 발달이다. 발효음식으로는 김치, 젓갈, 장아찌, 그리고 고추장을 포함한 장류가 대표적이다. 전라도 또는 전주 김치를 규정할 때 중요한 식재료 중 하나가 젓갈인데(조숙정 2007: 115-119), 젓갈이 삭아서 나는 전라도 또는 전주 김치의 감칠맛은 전라도 김치의 독특함을 보여주며, 그 맛을 아는 사람들은 ‘전라도식 김치’를 선호하게 된다. 우리나라의 4대 젓갈시장 중 하나가 부안군에 위치한 곰소 젓갈시장이다(조숙정 2010). 그리고 고추장으로 대표되는 장류와 장아찌가 지역 특산물로 유명한 순창군도 전라북도에 위치해 있다(조숙정 2008a, 2008b).⁶⁾ 음식전문가들은 공통되게 “전주음식에서는 장류(된장, 고추장, 청국장)와 젓갈의 사용을 매우 중시했다”고 지적한다(함함희 2015a: 189).

저장식품의 대명사인 이 음식 종류들은 대표적인 한국의 발효음식이기도 하다. 흔히 한국의 음식문화의 특징으로 발효식품의 발달이 지적된다(조흥윤 1998; 신말식 2009 등). 저장성 발효식품의 발달은 한국인의 주식인 쌀·보리 등 곡류라는 점과 밀접히 관련된다. 이런 측면에서 볼 때 전주 또는 전라북도의 음식은 한국 음식문화의 가장 전형적인 모습을 보여주면서도 동시에 정성을 다해 솜씨를 부린 푸짐하고 맛깔스런 음식의 맛()과 멋(藝)으로 차별화된 명성을 얻어 왔다고 할 수 있다.

3. 대상과 연구 목적

본고에서는 저장성 절임음식이자 발효음식인 장아찌의 종류와 이용, 그리고 변화를 통해서 전주 또는 넓게는 전라북도의 음식과 문화를 살펴보고자 한다.

6) 우리나라 제1호 장류산업 특구인 ‘순창전통고추장민속마을’에서 우리나라 전통 고추장의 40%를 생산하고 있고, 순창에 있는 고추장 대기업까지 합하면 전국 생산량의 50% 이상을 차지하고 있어, 순창은 ‘고추장의 메카’라고 해도 좋을 것이다(유미경 2007: 41).

김치, 젓갈, 장류 등과 함께 한국인의 일상적인 식생활에서 기본 반찬으로 이용되고 있다. 특히 김치와 장아찌는 채소를 소금에 절이는 기본 방식을 사용하는 채소 절임음식이라는 점에서 공통점을 지닌다. 사실 한국의 음식문화사적으로 김치와 장아찌는 채소 절임음식이라는 하나의 뿌리에서 분화된 음식 범주들이다(임희수 2002: 47; 조숙정 2015: 80-92). 오늘날 한국의 민족음식 또는 국민음식으로서 김치의 명성과 이용도에 비견될 수는 없지만, 그리고 그 이용이 많이 감소하고 있는 상황이지만, 장아찌는 여전히 한국인의 식단에서 밑반찬으로서 역할을 담당하고 있다.

장아찌는 “무, 오이, 도라지, 더덕, 고사리 등의 채소를 된장이나 막장, 고추장, 간장 속에 넣어 삭혀 만든 반찬. 각종 육류, 어류도 살짝 익혀 된장, 막장 속에 넣어 만듦. 밥상 차림에 대비하는 밑반찬의 하나” (윤서석 1991: 271)로 정의된다. 또는 좀 더 구체적으로는 “장지(漬) 또는 장과(醬瓜)라고 하며 무, 오이, 깻잎 등의 채소류와 굴비, 전복 등의 어패류, 김, 파래 등이 해조류를 간장, 된장, 고추장, 젓갈, 식초, 술지게미 등의 절임원에 담가 침장액의 삼투와 효소의 작용으로 독특한 풍미를 내게 하는 저장 발효식품”으로 확장되어 정의되기도 한다(윤숙경 1996. 임희수 2002: 46에서 재인용).

한국의 음식문화사적으로 볼 때 채소 절임음식으로서 장아찌는 적어도 삼국시대부터 식용된 것으로 보인다. 통일신라를 거쳐 고려에 이르는 동안 채소 재배가 발달하면서 절임류와 김치류(침채형)로 분화되어 발달하였고, 조선시대에 이르면 김치가 더욱 발달하면서 소금과 식초에 절인 것, 장에 절인 것, 술지게미를 섞어서 절인 것 등은 장아찌로 분화되어 왔다(임희수 2002: 46-47).

식품학에서의 장아찌에 관한 연구들은 대개 문헌 조사를 토대로 장아찌의 역사, 종류와 재료, 담금법 등을 밝혀 왔다(윤서석 1991; 임희수 2002; 김치사전편집위원회 2004).

사실 장아찌와 관련된 음식문화에 대한 연구는 그리 많지 않은데, 흥미롭게도 전라북도의 장아찌에 관한 선행 연구들이 상당히 있다. 그리고 이 연구들은 문헌 조사가 아닌 현장 조사를 토대로 한다는 점에서 특히 의미 있는 자료들이다. 전라북도 내 특정 지역의 장아찌를 대상으로 한 가정학 연구로 진안군 장아찌를 연구한 서혜경(1988), 고창군 장아찌를 연구한 이영란(1991), 부안군 장아찌를 연구한 추정임(2004)이 있고, 인류학적 연구로는 순창군 장아찌를 연구한 조숙정(2008b) 등이 있다.

한편, 장아찌에 관한 전면적인 연구는 아니지만 특정 지역의 전통음식에 관한 연구의 일부로 장아찌가 포함된 연구들이 있다. 전주시의 전통음식을 조사한 차명옥(1997: 43-44), 임실군 전통음식을 조사한 정정희(2003: 30, 32), 전라북도의 음식을 이름별로 구

그 특징을 소개하고 있는 서혜경(2006: 111)이 그것이다.

장아찌 관련 선행 연구들 대부분은 전통음식으로서 장아찌의 종류와 재료, 담금법 등에 초점을 맞춘 경향이 있었다. 그래서 오늘날 전주 사람들이 일상적 식생활 속에서 장아찌를 어떻게 소비하고 인식하고 있는지를 보여주지 못하는 한계가 있었다. 이번 연구를 위해 전주시에 거주하는 제보자들을 면담하고 일상생활을 관찰한 바에 의하면, 장아찌의 종류뿐만 아니라 장아찌를 소비하는 방식 및 심지어 장아찌의 개념 등 음식문화의 변화가 있는 것으로 나타났다.

본고는 장아찌의 종류와 소비 방식 및 그 변화를 살펴봄으로써, 전주 지역에서 나타나는 장아찌 관련 문화적 현상들을 이해해 보고자 한다. 이를 위해서 첫째로 전라북도 장아찌에 관한 문헌 자료를 분석하여 전라북도의 장아찌 종류와 특징을 살펴볼 것이다. 그리고 전주시에서 수행된 현지조사 자료를 함께 검토해볼 것이다. 둘째로는 전주에서 행해진 현지조사 자료를 토대로 일상의 식생활 속에서 실제로 어떤 장아찌 종류가 실제로 어떻게 소비되고 인식되고 있는지를 살펴볼 것이다. 본 연구는 좁게는 전주지역의 장아찌 문화에 대한 것이면서 넓게는 전라북도의 장아찌 문화에 대한 것이 될 것이다.⁷⁾

본 연구의 자료 수집을 위해서 필자는 2016년 4월부터 6월까지 문헌 조사와 함께 전주시에서 현지조사를 수행하였다. 문헌 자료는 전주시를 포함하여 전라북도를 포괄하고 있으며, 현지조사 자료는 전주시에 거주하는 여성 제보자들을 중심으로 수행한 면담과 관찰에 토대한다.

II. 장아찌의 종류와 구분법

1. 종류

먼저 전라북도 사람들은 어떤 종류의 장아찌를 먹어왔는지를 살펴보겠다. 전라북도 장아찌의 종류는 전라북도 지역에서 조사된 장아찌 관련 문헌 자료 및 현지조사 자료를 토

7) '전주학'으로서 '전주 음식'을 논할 때 '전주'의 지리적 범위를 어떻게 설정할 것인가는 중요한 논의주제일 것이다. 장명수(2006: 12-13)는 전주학의 연구 범위 설정과 관련해서 "현 전주의 행정 구역이 아니라 크고 넓은 역사적 영역이 획책되어야 한다."고 주장하고 시간, 공간, 기능, 전통문화라는 차원으로 구분하여 다층구조적인 연구 범위를 구체적으로 제시하였다. 본고는 연구의 지리적 범위를 전주를 중심으로 한 전라북도로 넓게 설정하고 있다. 그러나 그 중심에는 지리적으로뿐만 아니라 역사적으로 정치, 경제, 문화의 중심지인 전주에 초점을 맞추고 있다.

분석했다. 다음 <표 1>은 본고에서 분석 자료로 참고한 전라북도 장아찌 관련 문헌 목록이다. 모두 8편의 논저를 참고하였는데, 전라북도 전 지역을 대상으로 한 2편의 글(표의 1번)과 전주를 포함하여 6시군을 대상으로 한 6편의 논저(표의 2-7번)가 그것이다. 참고로, 순창군의 경우(조숙정 2008)는 순창전통고추장민속마을을 조사하여 상품화된 장아찌의 종류를 조사했다는 점에서, 일반 가정집의 장아찌를 조사한 다른 지역과 차이가 있다.

<표 1> 전라북도 장아찌 관련 문헌 목록

	지역	문헌 자료
1	전라북도	문화공보부 문화재관리국(2014[1984]), 『한국민속종합조사보고서: 15. 향토음식 편』 서혜경(2006), “전라북도의 음식”
2	진안군	서혜경(1988), “전북 진안군의 장아찌에 관한 조사연구”
3	고창군	이영란(1991), “전북 고창 지방의 장아찌에 관한 조사연구”
4	임실군	정정희(2003), “전북 임실지방의 전통음식 조사연구”
5	부안군	추정임(2004), “전북 부안 지방의 장아찌에 관한 조사연구”
6	순창군	조숙정(2008), 『김치, 젓갈, 장아찌: 전라북도 부안군, 순창군의 민족생활어』
7	전주시	차명옥(1997), “전주지방의 전통음식 조사연구”

다음 <표 2>는 문헌 및 현지조사 자료의 분석을 토대로 전라북도 장아찌의 종류를 목록화한 것이다.⁸⁾ 주재료별 명칭상 모두 63종(또는 61종?)의 장아찌가 조사되었다.

<표 2> 전라북도 장아찌 및 지역별 장아찌의 종류

지역 번호	전라북도 장아찌	진안군 1988	고창군 1991	임실군 2003	부안군 2004	순창군 2008	전주시		계
							1997	2016	
1	가지장아찌		○		○				2
2	감잎장아찌		○						1
3	감장아찌	○	○	○	○	○	○	[○]	6
4	계약장아찌								0

8) 전라도 말로 ‘장아찌’는 ‘짱아치’로 보통 발음된다. 그리고 장아찌의 종류의 명칭들도 예컨대 고추장아찌는 ‘꼬치짱아치’, 마늘종장아찌는 ‘마늘종짱아치’, 머윗대장아찌는 ‘머윗대짱아치’, ‘무장아찌’는 ‘무시짱아치’, 잔대장아찌는 ‘딱주짱아치’ 등 고유한 지역어로 발음된다. 그러나 여기서는 비교를 위해 편의상 표준형 명칭으로 목록화하였다.

5	계장아찌 (계장)	○?			○?				2
6	고구마줄기장아찌				○				1
7	고들빼기장아찌					○			1
8	고추장아찌 (풋고추장아찌)	○	○	○	○	○	○	○	6
9	고춧잎장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
10	굴비장아찌 (조기장아찌)		○		○	○	○		4
11	김장아찌					○			1
12	깨춧지(?)								0
13	깻잎장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
14	노각장아찌				○			[○]	1
15	달래장아찌	○			○				2
16	대하장아찌				○				1
17	더덕장아찌	○	○	○	○	○	○		6
18	도라지장아찌	○	○		○	○			4
19	도토리묵장아찌	○							1
20	동아장아찌		○		○	○			3
21	두릅장아찌					○			1
22	마늘잎장아찌 (풋마늘잎장아찌)	○	○		○				3
23	마늘장아찌	○	○		○	○	○	○	5
24	마늘쫘장아찌	○	○	○	○	○	○	[○]	6
25	매실장아찌					○		[○]	1
26	머윗대겹질장아찌			○	○		○		3
27	머윗대장아찌		○			○			2
28	명태장아찌		○		○		○		3
29	무말랭이장아찌	○	○			○			3
30	무장아찌	○	○	○	○	○	○	○	6
31	무지 (단무지)						○	○	1
32	박대장아찌		○		○				2
33	박장아찌	○	○				○		3
34	밤장아찌					○			1
35	배추속대장아찌		○						1
36	뽕잎장아찌					○			1

37	사과장아찌		○						1
38	산초장아찌						○		1
39	수박장아찌	○	○		○		○		4
40	씀바귀장아찌								0
41	양배추장아찌							○	1
42	양태장아찌		○						1
43	양파장아찌	○	○		○	○	○	○	5
44	양하장아찌		○		○				2
45	연근장아찌		○						1
46	오이장아찌	○	○	○	○	○	○		6
47	우무장아찌 (우무묵장아찌)		○		○				2
48	울외장아찌 (청외장아찌)			○ ⁹⁾	○	○		[○]	3
49	잔대장아찌 (딱주장아찌)		○		○				2
50	죽순장아찌		○		○	○			3
51	지총장아찌				○				1
52	참게장아찌 (참게장)						○?		1
53	참외장아찌	○	○		○	○	○		5
54	청태장아찌						○		1
55	취나물장아찌					○			1
56	콩잎장아찌	○	○	○		○	○	[○]	5
57	토마토장아찌	○	○		○				3
58	파래장아찌				○				1
59	파뿌리장아찌			○	○				2
60	파장아찌 (쪽파장아찌)		○		○				2
61	풋마늘잎장아찌			○					1
62	호박장아찌	○	○						2
63	홍합장아찌								0
	계	22	35	13	35	26	21	14	
							22		

9) 임실군의 장아찌 종류에 대한 연구(정정희 2003: 32)는 ‘오이장아찌’와 구분되는 ‘물외장아찌’를 보고하였다. 저자는 ‘물외장아찌’의 양념 및 재료를 ‘물외, 소금, 정종찌꺼기’라고 설명하고 있다. 그런데 소금과 정종찌꺼기는 울외장아찌를 담글 때 사용되는 절임원들이다. 그리고 ‘물외’는 일반 오이를 가리킨다(조숙정

< 2>는 전라북도 내 여섯 시도별로 조사된 장아찌의 종류를 구분하여 보여준다. 진안군에서 조사된 장아찌는 22종, 고창군은 35종, 임실군은 13종, 부안군은 35종, 순창군은 26종, 그리고 전주시는 22종이다.¹⁰⁾

전주의 경우, 1996년 조사에서(차명옥 1998) 감장아찌, 고추장아찌, 고춧잎장아찌, 굴비장아찌, 깻잎장아찌, 더덕장아찌, 마늘장아찌, 마늘쫑장아찌, 머윗대깍질장아찌, 명태장아찌, 무장아찌, 무지, 박장아찌, 산초장아찌, 수박장아찌, 양파장아찌, 오이장아찌, 참게장아찌(?), 참외장아찌, 청태장아찌, 콩잎장아찌 등 21종의 장아찌가 조사되었다. 이번 필자의 조사에서 양배추로 담그는 ‘양배추장아찌’가 새로 추가되어서 집에서 담가 먹는 장아찌의 종류로 모두 22종의 장아찌가 있는 것으로 조사되었다. 이외에 집에서 직접 담가 먹지는 않지만 구입해서 집에서 먹거나 식당 등에서 먹어봐서 알고 있는 새로운 장아찌로 ‘노각장아찌’, ‘매실장아찌’, ‘울외장아찌’ 등 3종이 더 보고되었다.

한편, 63종의 장아찌 중에서 4번 ‘계약장아찌’ (서혜경 2006: 111), 12번 ‘깨춧지’,¹¹⁾ 41번 ‘씀바귀장아찌’, 62번 ‘홍합장아찌’ (문화공보부 문화재관리국 2014: 220, 222) 등 4종의 장아찌의 경우는 전라북도에서 조사된 장아찌이기는 하지만, <표 2>에서 보는 바와 같이 여섯 시군 어디에서도 보고되지 않았다. 그 출처가 분명한 ‘계약장아찌’는 “생강 뿌리인 강수, 생강 줄기를 두드려서 담근” 장아찌로, 생강 산지로 유명한 완주군 봉동읍에서 조사된 것이다(서혜경 2006: 111). “별의 별개 다 장아찌가 된다.”는 순창의 한 제보자의 말처럼 장아찌는 매우 다양한 재료를 가지고 만들 수 있다(조숙정 2008b: 268). 그런데 생강이 유명한 봉동의 ‘계약장아찌’ 처럼 지역에서 많이 나가거나 유명한 특산물로 만든 장아찌는 그 지역만의 환경적 특성을 보여주기도 한다.

2008b: 92-93). 따라서 ‘오이장아찌’와 구분되는 ‘물외장아찌’는 ‘울외장아찌’의 표기 오류로 판단하고 ‘울외장아찌’ 항목에 넣어 계산하였다. .

10) 순창군의 경우(조숙정 2008: 225-296), 명칭으로 구분된 상품화된 장아찌의 종류는 39종이다. 주재료는 갈아도 절임원에 따라 제품을 세분하고 있기 때문이다. 그러나 다른 지역의 자료들처럼 주재료에 따라 장아찌의 종류를 구분하면 26종에 해당한다. 그리고 제보자 중 한 명이 집에서 담가 먹었던 ‘다광지’(단무지)를 포함하면 27종이 된다. 그러나 제보자가 ‘다광(지)’를 장아찌로 의식적 차원에서 인식하지 못하여 목록화하지 않았다(앞의 글: 246). 그러나 ‘다광’을 ‘다광-지’라고 부르는 명칭에서 알 수 있는 바와 같이, 단무지는 ‘지’의 일종으로 수용되었음에 분명하다. 전주시의 제보자들은 단무지를 장아찌의 일종으로 개념화하고 있었다.

11) 1984년에 발행된 『한국민속종합조사보고서: 15. 향토음식 편』의 ‘장아찌류’(2014: 220)에 ‘깨춧지’는 주재료가 무엇인지 밝히지 않고 “간장이나 고추장에 박는다.”라고만 설명되어 있어 정확히 어떤 종류의 장아찌인지 알 수 없다.

2. 주재료와 절임원

규정하는 데 주로 사용되는 표현들은 ‘저장음식’, ‘채소 절임음식’, ‘발효음식’ 등이다. 즉, 장아찌는 기본적으로 채소를 장기간 보존 및 저장하여 먹는 것을 목적으로 하는 음식으로, 그 방법은 채소 내 수분을 제거하여 부패를 방지하기 위해서 소금, 장, 젓갈 등 짠 절임원에 절이는 염장법을 사용한 음식이며, 그 과정에서 숙성되면서 독특한 발효미(醱味)의 풍미와 식감을 가지는 음식인 것이다. 장아찌의 이러한 기본적인 속성을 고려할 때, 주재료와 절임원은 장아찌를 이해하는 데 가장 중요한 측면일 것이다.

우선 <표 2>에 열거된 63종의 장아찌의 이름을 보면, 보통 ‘주재료명+장아찌’로 명명되고 있다. 예를 들어, ‘가지장아찌’, ‘감장아찌’, ‘깻잎장아찌’, ‘마늘장아찌’, ‘무장아찌’, ‘오이장아찌’와 같다. 그리고 새로운 재료를 이용해 장아찌를 만드는 경우도 이러한 명명 원칙을 따르고 있는데, 전주에서 새롭게 조사된 ‘양배추장아찌’가 그것이다. 양배추장아찌는 간장과 설탕을 끓여 식힌 절임원에 양배추를 담가 만든 장아찌다.

면담 과정에서 제보자들은 절임원의 차이와 상관없이 주재료에 따라 명명된 장아찌의 종류만을 보고하였다. 예를 들어, 고춧잎장아찌의 경우 된장이나 간장, 또는 젓갈에 절여 장아찌를 만들 수 있지만, 그냥 ‘고춧잎장아찌’라고만 보고하는 것이다. 그리고 장아찌를 구체적으로 설명할 때 “된장에도 박고, 간장에도 절이고”라는 식으로 설명을 덧붙였다. 즉, 장아찌의 종류는 절임원보다는 주재료가 되는 채소가 무엇인가가 우선적으로 중요하게 인식되는 것이다. 단, 지역특산물로 상품화된 장아찌의 종류가 조사된 순창에서는 ‘절임원+주재료명+장아찌’로, 예컨대 ‘된장깻잎장아찌’, ‘간장깻잎장아찌’, ‘고추장깻잎장아찌’ 등으로 그 종류와 명칭을 세분하고 있었다(조숙정 2008: 277-279).

장아찌를 담그는 데 사용된 재료들을 좀 더 자세히 살펴보자. <표 2>에 목록화된 장아찌의 종류들을 토대로 장아찌의 재료는 크게 ‘채소류’, ‘과실류’, ‘해조류’, 그리고 ‘어패류’, 그리고 ‘기타’의 5종류로 구분할 수 있다. 다음 <표 3>은 장아찌의 주재료를 구분하여 목록화한 것이다. ‘채소류’ 37종, ‘과실류’ 8종, ‘해조류’ 4종, ‘어패류’ 8종, 기타 2종으로 총 60종류의 식재료가 사용되고 있었다.¹²⁾

12) 사실 ‘파뿌리’나 ‘머윗대껍질’은 보통 파나 머윗대를 손질하고 나온 부수물로 버려지는 것이기 때문에 하나의 식재료로 보기는 어렵다. 그러나 제보자들이 특정 채소의 부수물 부위도 장아찌의 재료로 활용해 왔음을 드러내기 위해 파나 머윗대에 포함시키지 않고 구분해 목록화했다.

<표 3> 장아찌의 주재료

주재료	주재료의 구체적인 부분		계	
채소류	뿌리	달래, 더덕, 도라지, 마늘, 무(조선무), 왜무, 양파, 연근, 잔대, 파뿌리	10	37
	열매	가지, 고추, 노각, 동아, 박, 오이, 울외, 청태, 호박	9	
	잎줄기	감잎, 고구마줄기, 고들빼기, 고춧잎, 깻잎, 두릅, 마늘잎, 마늘쭉, 머윗대, 머윗대껍질, 배추속대, 뽕잎, 양배추, 씀바귀, 죽순, 취나물, 콩잎, 파(쪽파)	18	
과실류	·	감, 도토리, 매실, 밤, 사과, 수박, 참외, 토마토 ¹³⁾	8	
해조류	·	김, 우뚝가사리, 지층, 파래	4	
어패류	게류	꽃게(또는 돌게?), 참게	2	8
	새우류	대하	1	
	어류	명태, 박대, 양태, 조기(굴비)	4	
	조개류	홍합	1	
기타	·	산초, 양하, 깨추(?)	3	

다양한 재료로 장아찌를 만들 수 있는데, 그 중에서도 62%(37종)의 높은 비율을 차지하는 채소류가 장아찌의 재료로 주로 이용되고 있음을 알 수 있다. 이와 함께 ‘과실류’, ‘해조류’ 까지 포함하면 장아찌의 주재료는 식물계(90%)로부터 얻고 있음을 알 수 있다. 동물계에 속하는 어패류의 이용은 10%(8종)에 불과하다. 이것은 장아찌가 저장성 ‘채소’ 절임음식으로 개념화되는 이유를 확인해준다. 실제로 제보자들은 장아찌의 종류를 보고할 때 기본적으로 채소가 재료가 되는 장아찌 종류를 먼저 말한다. 그리고 ‘굴비장아찌’ 같은 것은 연구자가 어떤 단서를 제공할 때 보고하였다.

어패류가 주재료인 장아찌의 경우 서해 바다에 접해 있는 고창군과 부안군에서 주로 보고되었음을 알 수 있다. 그러나 동부 산악지대에 위치한 진안군과 임실군에서는 거의 보고되지 않았는데, 굴비장아찌도 보고되지 않았다. 단, 진안군의 ‘게장아찌’ (게장)는 예외적인 경우다. 전주시의 경우 ‘굴비장아찌’ 는 물론이고 ‘명태장아찌’ 와 ‘참게장아찌’ (?)가 보고되었다.

그런데 어패류를 이용한 장아찌의 경우 부연설명이 필요한 것 같다. 장아찌가 주로 채소류를 이용하는 저장성 절임음식으로 개념화되고 그것이 가장 전형적인 것으로 인지되

13) 식품학의 식품 분류법에서 초본식물 열매인 수박, 참외, 토마토는 채소류의 일종으로서 구체적으로는 ‘열매채소(과채류)’로 구분된다. 그러나 한국인들의 문화적 지식체계에서는 ‘과실’ 또는 ‘과일’로 분류되고 인지된다(조숙정 2014). 제보자들의 내부자적 관점(insider's point of view)을 중시하는 본 연구는 제보자들이 과일로 사고하고 이용하는 수박, 참외, 토마토를 채소류가 아니라 과실류 범주로 목록화했다.

하지만(조숙정 2015: 80-87 참조), 부차적으로 어패류와 같은 동물성 식재료도 이용된다. 이때 어패류는 조기를 말린 굴비처럼 말린 상태로 사용된다. 그런데 ‘게장아찌’와 ‘참게장아찌’의 경우는 생물이 사용된다. 절임원에서도 차이가 있는데, 전자의 어패류는 고추장에 박지만, 게류는 생것을 간장이나 젓국에 넣는다. 게다가 명칭상으로 ‘게장아찌’와 ‘참게장아찌’는 흔히 ‘게장’이나 ‘게젓’, ‘참게장’으로 불린다. 필자가 부안이나 전주에서 면담한 제보자들은 모두 꽃게나 참게를 간장에 절이는 음식을 장아찌가 아니라 젓갈의 일종으로 인식했다. 진안, 부안, 전주에서의 연구들(서혜경 1988; 추정임 2004; 차명옥 1997)에서 게와 참게가 장아찌의 일종으로 구분한 것이 그 지역민들이 일반적으로 공유하고 있는 분류법인지 아니면 장아찌와 젓갈의 범주화 방식에 어떤 문화적 변화가 있었던 것인지 확인이 필요할 것 같다. 진안의 경우(서혜경 1988: 128), “진안군은 산악지대로 바다와 멀리 떨어져 있으며 진안읍을 제외하고는 교통이 불편하여, 최근까지도 젓갈을 담그지 않았으며 젓갈이라는 명칭도 쓰지 않았기 때문에, 게를 간장에 담그는 방법이 장아찌 담그는 방법과 동일하여 게 장아찌라고 부르는 것으로 보인다.”고 설명한다. 즉, 게라는 익숙하지 않은 식재료보다는 간장이라는 익숙한 절임원에 초점을 맞추고 있는 것으로 이해된다.

아무튼 필자가 2000년대 중반부터 부안과 전주를 중심으로 음식문화를 조사해온 바로는, 게를 간장에 담근 음식을 장아찌로 개념화하는 경우는 없었다. 따라서 <표 2>에서 4번 게장아찌(게장)와 49번 ‘참게장아찌’ (참게장)의 범주는 최소한 전주에서 수행된 이번 조사를 기반으로 할 때 장아찌가 아니고 젓갈의 종류로 분류된다.

여섯 지역 모두에서 보고된 장아찌는 감장아찌, 고추장아찌, 고춧잎장아찌, 깻잎장아찌, 더덕장아찌, 마늘종장아찌, 무장아찌, 오이장아찌 등 8종이고, 그 다음으로 다섯 지역에서 보고된 장아찌는 4종으로 마늘장아찌, 양파장아찌, 참외장아찌, 콩잎장아찌다. 즉, 이 13종의 장아찌가 전라북도 사람들이 일반적으로 담가 먹어온 장아찌인 것으로 이해할 수 있다. 그 중에서도 특히 무장아찌와 오이장아찌, 깻잎장아찌의 소비가 가장 높았던 것으로 보인다.

전주의 경우 1996년 자료에 의하면(차명옥 1997: 44), 깻잎장아찌, 고추장아찌, 고춧잎장아찌 등이 일반 가정에서 자주 해먹던 장아찌라고 한다. 필자의 2016년 조사 자료에 의하면, 마늘장아찌, 양파장아찌, 깻잎장아찌 등을 주로 담가 먹는 것으로 조사되었다. 즉, 전주 지역에서는 마늘, 양파, 깻잎, 고추, 고춧잎 등 5종의 채소가 장아찌의 재료로 가장 흔하게 쓰이는 것으로 나타났다. 다른 지역에서 많이 담그는 장아찌로 1, 2위를 다투던

오이장아찌가 포함되지 않은 것이 눈에 띈다.

그런데 ‘경상도 장아찌’로 알려져 있는 ‘콩잎장아찌’가 전북의 여러 지역에서 보고된 것은 의외의 결과였다. 순창에서 상품화된 장아찌인 ‘된장콩잎장아찌’는 순창에서 일반적으로 담가 먹던 장아찌는 아니고 “경상도 소비자를 겨냥하여 새로 개발한 장아찌의 종류”라고 한다(조숙정 2008b: 279). 전주에 거주하는 한 제보자도 콩잎장아찌를 경상도 사람들이 먹는 장아찌로 알고 있었고, 콩잎장아찌를 먹어 보았지만 그것도 경상도에서 살다가 온 지인이 줘서 먹어보았다고 한다. 진안(서혜경 1988), 고창(이영란 1991), 임실(정정희 2003), 전주(차명옥 1997)에서 콩잎장아찌를 담가 먹는다고 보고한 사람들이 전통적으로 먹어온 전북 지역의 음식으로 콩잎 장아찌를 담가 먹은 것인지, 아니면 중년에 교통통신의 발달로 경상도 음식문화가 전파되어 들어온 것인지는 문헌을 통해서 확인이 되지 않는다. 필자는 후자의 경우일 것으로 추정하고 있지만, 현재로서는 확인할 길이 없다.

다음으로 장아찌의 절임원에 대해 살펴보자. 장아찌를 담그는 과정은 크게 두 단계로 구성된다. 재료의 수분을 제거하고 쓴맛이나 매운맛 등을 제거하거나 식감을 부드럽게 하는 전처리 단계와 재료에 맛을 들이는 과정인 침장 단계가 그것이다(서혜경 1988: 132; 이영란 1991: 48; 임희수 2002: 51). 대개의 경우 전처리 단계에서 소금에 절이거나 건조시킨 후 침장 단계에서 장(된장, 고추장, 간장), 젓갈, 식초 등에 재료를 절인다. 전처리 단계가 중요하지 않은 것은 아니지만, 제보자들은 주로 침장 단계에서 재료를 어디에 절이느냐를 중요하게 진술하였다.

『한국민속종합조사보고서: 향토음식 편』의 ‘장아찌류’ (2014: 216-227)에서는 전국에서 조사된 장아찌들을 절임원에 따라서 ①된장에 박는 장아찌, ②고추장 장아찌, ③간장 장아찌, ④식초로 담는 장아찌, ⑤젓갈로 담는 장아찌, ⑥소금에 절인 장아찌 등 6종의 상위범주로 구분하였다. 바꿔 말해, 된장, 고추장, 간장, 식초, 젓갈, 소금 등 6종류의 절임원이 사용되고 있음을 알 수 있다.

전라북도의 여섯 지역에서 조사된 문헌 자료 및 현지조사 자료를 바탕으로 장아찌의 절임원을 목록화하면 다음 <표 4>와 같다.

<표 4> 장아찌의 절임원

번호	지역	절임원	계
1	진안군	된장(45.2%), 고추장(21.8%), 간장(14.7%), 소금물(15.3%), 젓, {간장+식초}, {간장+식초+설탕}, {소금물+설탕}, {멸치국물+간장}, 양념장	11
2	고창군	된장(50.6%), 고추장(23.2%), 간장(13.2%), 소금(물), 젓갈, {소금+설탕+식초}, {식초+간장+설탕}, {양념장+된장}, {젓갈+간장}, {된장+간장}, {젓갈+된장}, {식초+소금}, {식초+간장}, 양념장	14
3	임실군	된장, 고추장, 간장, 소금, 술지게미	
4	부안군	된장(33.2%), 고추장(26.1%), 간장, 소금물(10.4%), 젓갈(5.9%), {설탕+소금+식초}, {간장+설탕+식초}, {간장+젓갈}, {간장+된장}, {된장+젓갈}, {소금+식초}, 술지게미	13
5	순창군	고추장, 된장, 간장, 술지게미	
6	전주시	된장, 고추장, 간장, 소금물, {간장+식초}, {소금+식초}, {된장+간장+소금}, 술지게미	

절임원으로 쓰이든 혼합 절임원으로 쓰이든 절임원으로 이용되는 양념은 된장, 고추장, 간장, 소금, 젓갈, 식초, 술지게미 등 모두 7종인 것으로 나타났다. 진안, 고창, 부안 등 통계를 처리한 연구들은 된장이 가장 많이 사용되는 절임원임을 보여준다. 전주의 경우도 된장에 박는 장아찌가 가장 많았다고 한다(차명옥 1997: 44). 서혜경(2006: 111)은 “전라북도에서는 된장을 이용한 장아찌를 많이 담그지만, 순창지방에서는 고추장을 이용한 장아찌를 주로 담그며, 동부 산악지방에서는 소금물에 담가서 맛이 든 다음에 먹기도 한다.” 고 하였다. 순창의 경우 고추장이 지역특산물로 상품화가 되면서 고추장장아찌를 많이 담그게 된 것으로 보이며, 그전에는 순창의 일반 가정집에서는 주로 된장에 장아찌를 담갔던 것으로 보인다(조숙정 2008b: 243-247). 따라서 지역별로 절임원의 차이가 다소 있기는 하지만, 장아찌의 절임원으로 주로 이용되는 것은 장류이고 그 중에서도 된장임을 알 수 있다.

전주의 경우도 된장이 많이 이용된 절임원이기는 하지만, 세대별 변화가 있는 것으로 보인다. 이번 조사에서 이번 조사에서 전주의 한 제보자(70대)는 “우리 (친정)어머니는 장아찌를 된장에 주로 하셨다. 나는 장아찌를 대여섯 개 정도 담가 먹는데, 주로 간장에 한다.” 라고 진술하였다. 다른 제보자들(40대)도 주로 간장에 장아찌를 담가 먹는다고 하였다.

이와 같이 장류가 장아찌의 기본 절임원으로 이용되어 왔다는 사실은 이 음식 범주의

음식문화사적으로 왜 ‘장아찌’가 되었는지를 다시 확인시켜준다(조숙정 2015: 87-92). 주지하다시피, ‘장아찌’는 ‘장애틀히’(장()+애+ㅅ+디히)에서 온 말로 곧 ‘장에 담근 지’를 의미한다. 염절임 채소음식 중에서 장에 담근 ‘지’는 ‘장아찌’라는 음식 범주로 분화되어 명명된 것이다. 이와 대조를 이루는 음식은 물론 ‘지’ 곧 ‘김치’다.

끝으로 절임원 중 식초와 술지게미에 대해서 덧붙이면, 식초는 단독 절임원으로 사용되는 경우는 없었다. 주로 간장이나 소금과 섞어 사용되었고, 이때 설탕이 가미되는 경향을 보였다. 그리고 주박(酒粕)이라고도 하는 술지게미는 ‘나라스께’ 또는 ‘나라스키’라고도 하는 울외장아찌를 담글 때 사용되는 절임원이다. 울외장아찌는 일제강점기 때 일인들을 통해 들어온 일본 음식으로 알려져 있다. 울외장아찌는 임실, 부안, 순창에서만 담가 먹는 것으로 보고되었다. 이번 조사에서 전주에서 울외장아찌를 보고한 제보자는 집에서 직접 담가 먹는 것이 아니고 상품으로 구입해 소비했다고 진술했다. 한편, 차명옥(1998: 43)은 술지게미로 담근 참외장아찌를 보고하였다. 울외장아찌 담그는 법을 참외에 적용한 사례로 보인다. 울외와 참외는 그 이름 ‘외’에서 드러나는 바와 같이 모두 박과 식물이라는 공통점이 있다.

Ⅲ. 이용의 특성과 변화

1. 절임원의 변화

전라북도 장아찌의 주 절임원으로 장류와 소금, 젓갈 등이 주로 이용되어 왔다. 특히 된장이 가장 일반적으로 이용되는 절임원이었음을 앞에서 살펴보았다. 이것은 전주의 경우도 동일하였다.

그런데 본 연구에서 수행한 조사에 의하면, 전주에 거주하는 제보자들은 대부분 간장을 주요 절임원으로 이용하고 있었다. 그리고 간장만 단독 절임원으로 쓰기보다는 간장에 식초와 설탕을 가미하는 혼합 절임원으로 장아찌를 담갔다. 이때 설탕 대신 매실액을 첨가하여 단맛을 내는 경우도 있었다. 즉, 장아찌의 주 절임원이 된장에서 간장으로 변화하고 있는 것으로 나타났다. 그리고 단독 절임원보다 혼합 절임원을 일반적으로 사용하는 것으로 나타났다.

2. 장아찌의 변화

변화와 함께 주재료에서도 변화가 나타났다. 장아찌의 주재료로 무, 오이, 고추, 고춧잎, 깻잎, 마늘 등이 많이 이용되었다. 무의 경우는 동치미를 먹고 남은 무를 말려서 장아찌를 담기도 했다. 한 제보자의 말에 의하면, “동치미 국물 다 먹고 무 남은 것을 말려서 된장에도 박아서 먹었다. 그러면 맛이 지금 나나스키 같이 불그스레 해가지고 (친정어머니가) 참기름, 마늘 양념 넣어서 조물조물 해주면 맛있었다.” 고 한다.

그런데 이번 조사에 의하면, 제보자들 대부분은 마늘, 양파, 깻잎, 마늘종 등으로 담근 장아찌를 주로 먹고 있었다. 그리고 이 장아찌들은 모두 간장을 기본 절임원으로 담근 것들이었다.

한편, 전통 장아찌는 아니지만 일상의 식생활에 깊숙이 들어와 있는 새로운 종류의 장아찌들이 있었다. 단무지를 비롯하여 씀무나 통닭을 먹을 때 먹는 무 같은 초절임무, 오이피클 등이 그것이다. 단무지를 제외하고 초절임무와 오이피클은 <표 2>에 목록화된 63종의 장아찌에 보고되지 않았다. 제보자들이 장아찌의 종류를 보고할 때 이런 종류를 자발적으로 진술하지는 않았다. 그러나 면담 말미에 이런 음식은 그럼 무엇이나고 물었을 때, 힌 제보자(70대)는 “그것도 일종의 장아찌다. 된장, 간장에 안 들어가도. 소금으로 담은 장아찌다.” 라고 답했다. 즉시 답을 하지 못하는 고민하는 경우(40대)도 있었는데, “간장이 안 들어가니까... 절임류인데... 그것도 장아찌에 들어가겠다.” 또는 “평소에 생각을 안 해봐서... 장아찌 같다.” 라고 답을 하는 경우도 있었다.

3. 맛의 변화

저장성 절임음식인 장아찌는 저장성을 확보하는 것이 관건이다. 그러므로 전통적으로 장아찌는 소금이나 된장 같은 장류를 이용한 염장법을 기본 절임방식으로 사용하였다. 따라서 장아찌는 일반적으로 ‘짠 음식’으로 인식된다. 된장에 박는 장아찌들은 기본적으로 짠맛이 강했다. 간장에 절인 장아찌도 예전에는 설탕이나 식초를 넣지 않고 단독 절임을 했기 때문에 짠맛만 있었다고 한다.

그런데 절임원이 된장이나 간장, 소금 같은 단독 절임원에서 혼합 절임원으로 변하고 있는 것으로 나타났다. 특히 간장을 기본 절임원으로 하면서 식초와 설탕 또는 매실액을 첨가하는 것으로 나타났다. 즉, 장아찌의 맛에 달콤하고 새콤한 맛을 추가하는 경향인 것

. 이제 장아찌는 단순히 짠맛으로 인지되고 있지 않았다. 제보자들이 많이 먹고 있는 마늘장아찌, 양파장아찌, 깻잎장아찌에도 단맛과 신맛이 있다. 전통 장아찌는 아니지만 제보자들이 일상생활에서 많이 이용하고 있는 단무지, 오이피클, 그리고 쌈무 같은 초절임무 등은 단맛과 신맛이 조미된 대표적인 장아찌 종류들이다.

4. 방법의 변화

소금이나 된장, 간장 등에 절여 담갔던 장아찌들은 먹기 전에 탈염을 한 후에 마늘, 참기름, 깨 등 양념으로 무쳐서 먹는 것거나 찢어서 먹는 것이 일반적이었다.

그런데 이번 조사에서 제보자들이 일상적으로 주로 먹고 있는 장아찌들은 마늘장아찌, 양파장아찌, 깻잎장아찌 등 식초와 설탕이 첨가된 간장에 절이는 것들이었다. 이 장아찌들은 후조리 없이 바로 먹을 수 있는 장아찌들이다.

다시 말해, 과거에 주로 먹었던 전통 장아찌들은 먹기 전 양념을 가미하는 조리 단계를 거쳐야 했던 반면에, 오늘날 주로 먹고 있는 장아찌들은 그 자체로서 완성된 음식이어서 먹기 전 조리 단계가 필요 없이 꺼내서 바로 먹을 수 있는 음식이다. 먹는 방법이 훨씬 간편해 진 것이다. 마늘장아찌나 양파장아찌 같은 간장장아찌가 집에서 많이 담가 먹는 장아찌가 된 것은 상대적으로 담그기도 편리하지만, 먹기도 편리하기 때문일 것이다.

5. 용도의 변화

저장음식인 장아찌의 주 용도는 김치, 젓갈과 같은 밑반찬이다. 쌀, 보리와 같은 곡물로 된 밥을 먹을 때 긴요한 역할을 하는 밑반찬인 것이다. 과거에 특히 봄에서 여름 넘어가는 철에 반찬을 할 수 있는 채소가 많이 없어서 찬이 없거나 할 때 장아찌는 좋은 밑반찬 역할을 했다. 전주의 한 제보자(70대)는 “여름에 반찬 없고 할 때 콩보리밥에 물 말아서 장아찌하고 같이 먹으면 끝내줬다.” 고 회상했다. 그런데 순창에서도 이와 공통된 진술이 있었다. 한 제보자(80대)에 따르면, “(장아찌는) 봄에 많이 먹지. 김치 같은 거 어중간 하고 그럴 때 물 말아서 먹고. 옛날에는 보리밥이잖아. 보리밥에다 물 말아서 먹고 비벼 먹고 그랬지. ” (조숙정 2008b: 295)

장아찌는 70-80년대 자녀들을 키울 때 도시락 반찬으로 잘 활용되기도 했다. 순창의

제보자는 소금에 절인 감장아찌와 단무지를 담가 놔다가 양념해서 아들들의 도시락을 싸줬다고 한다(조숙정 2008b: 245). 전주의 한 제보자는 왜무를 사다가 ‘다황’ (단무지)을 담가 놔다가 자녀들의 도시락 반찬으로 싸줬다고 한다. 그러나 지금은 단무지를 사다 먹는다.

그런데 이번 조사에서 제보자들은 장아찌를 밥 먹을 때 먹는 밑반찬보다는 면류나 고기를 먹을 때 곁들여 먹는 것으로 주로 이용하고 있었다. 단무지는 라면이나 칼국수, 짜장면 등을 먹을 때 빠질 수 없는 장아찌다. 찜무는 고기를 찜 싸먹을 때 곁들여 먹는다. 마늘장아찌도 고기 먹을 때 찜 속에 들어간다. 통닭을 먹을 때도 깍두기 모양의 초절임무를 먹고 있다. 오이피클은 피자나 스파게티 같은 서양 음식을 먹을 때 먹고 있다.

전주의 한 제보자는 양배추장아찌를 새롭게 담가 먹었음을 보고하였다. 소금물에 담가 물기를 뺀 양배추를 간장과 식초와 설탕에 절여 담근 양배추장아찌는 고기 같은 것 먹을 때 찜 속에 넣어 먹으려고 담갔다고 한다. 서양의 오이피클의 영향을 받은 것이라고도 했다. TV의 건강 프로그램에서 양배추장아찌를 담가 먹는 사례를 보고 양배추가 소화가 잘 된다고 해서 따라 담가 먹었다고 한다.

6. 감소 및 변용

김치, 젓갈 같은 전통 절임저장음식들과 마찬가지로 장아찌도 과거에 비해 그 소비가 감소하고 있는 것으로 보인다. 그 원인은 몇 가지로 살펴볼 수 있다. 첫째, 밑반찬의 다양화이다. 그전에는 “먹고 살 것이 없으니까” 김치나 장아찌 등을 밑반찬으로 해놓고 먹었다. 하지만 “요즘은 먹고 살기 좋아져서” 멸치조림, 콩조림 등 훨씬 좋은 밑반찬을 먹을 수 있게 되었다. 둘째, 건강을 생각해서 짠 음식을 먹지 않으려는 경향이다. 앞서도 말했지만, 장아찌는 기본적으로 ‘짠 음식’으로 인식된다. 요즘 건강을 생각하는 사람들이 장아찌를 잘 먹지 않으려 하는 것이다. 단, 장아찌 중에서도 건강식품으로 알려진 마늘과 양파로 담근 장아찌는 사람들이 챙겨 먹는 것으로 나타났다. 그러나 과거에 비해 장아찌들을 덜 짜게 담근다고 한다. 건강과 짠 음식에 대한 인식 때문에 순창전통고추장 민속마을에서도 장아찌의 판매가 과거에 비해 감소하고 있다고 했다(조숙정 2008b: 236). 그리고 부안 곰소 젓갈시장 상인들도 젓갈이 짠 음식이라는 인식이 판매 감소로 이어지기 때문에, 소비자들의 소비 패턴을 반영하는 저염 젓갈과 기능성 젓갈을 개발하려는 노력들이 있었다(조숙정 2010: 35-36).

다른 한편으로, 장아찌 소비가 감소만 하는 것은 아닌 것으로 보인다. 소금이나 된장, 간장 등 짠맛이 강한 전통 장아찌에 대한 소비는 감소하고 있지만, 식초와 설탕을 가미하고 짠맛을 낮춘 마늘장아찌나 양파장아찌 같은 것은 연령대를 막론하고 꾸준히 소비되고 있는 것으로 조사되었다. 그리고 전통 장아찌가 아닌 외부에서 전파된 음식문화의 한 측면인 단무지, 오이피클과 같은 것들은 일상적으로 많이 소비되는 있다. 그리고 육류 소비가 늘면서 기름진 음식을 먹을 때 마늘장아찌, 양파장아찌, 양배추장아찌나 변형된 장아찌인 쌈무 등도 꾸준히 소비되고 있는 것으로 나타났다. 전통적인 장아찌 재료인 무와 오이 등이 단무지, 초절임무, 오이피클 등의 형태로 꾸준히 소비되고 있는 것이다.

IV.

본고는 전주의 음식문화에 대한 이해를 목적으로 저장성 절임음식의 하나인 장아찌의 종류와 이용, 그리고 그 변화를 살펴보았다.

전주를 포함한 전라북도에서 조사된 장아찌의 종류는 63종(61종?)이었다. 전주에서는 22종이 조사되었다. 전라북도에서 가장 많이 담가 먹는 장아찌는 13종 정도였는데, 그중에서도 무장아찌, 오이장아찌, 깻잎장아찌가 대표적이다. 전주에서는 깻잎장아찌, 고추장아찌, 고춧잎장아찌, 마늘장아찌, 양파장아찌를 가장 많이 담가 먹는 것으로 나타났다. 장아찌의 절임원으로는 장류가 가장 기본적이었고 그중에서도 된장이 가장 많이 이용되었다.

전주지역에서의 장아찌 이용에서의 특성과 변화를 다섯 가지로 살펴보았다. 첫째, 주 절임원의 변화가 있었다. 된장보다는 간장에 장아찌를 더 많이 담그는 것으로 나타났다. 둘째, 주 장아찌의 변화가 있었다. 무장아찌, 오이장아찌, 고추장아찌보다는 간장에 절인 마늘장아찌, 양파장아찌, 깻잎장아찌를 주로 담가 먹고 있었다. 셋째, 장아찌의 기본 맛에 변화가 있었다. 짠맛이 강했던 장아찌는 설탕과 식초가 들어가 단맛과 신맛은 가미되고 짠맛은 줄었다. 된장, 간장 등 단독 절임원보다는 식초나 설탕이 가미된 복합 절임원이 주로 이용되었다. 전통 장아찌는 아니지만 단무지, 초절임무, 오이피클 등의 소비가 높은 것도 이러한 입맛의 변화가 결코 무관하지 않을 것이다. 넷째, 먹는 방법에서도 변화가 있었는데, 과거 양념으로 무쳐 먹거나 찌 먹던 것에서 후조리가 필요 없이 꺼내 바로 먹

수 있는 장아찌를 주로 담가 먹고 있었다. 편리성이 높은 장아찌가 선호되고 있는 것이다. 다섯째, 장아찌가 곡물 중심의 식단에서 밀반찬으로 많이 이용되었는데, 지금은 면류나 육류를 먹을 때 곁들여지는 밀반찬이나 찜 재료로 이용되고 있었다. 여섯째, 장아찌의 소비가 감소된 것으로 나타났다. 집에서 직접 담가 먹는 장아찌의 종류도 적었고, 김치처럼 매 식사에 먹는 것도 아니었다. 즉, 일상에서 먹는 장아찌의 종류가 단순화되고 먹는 방식도 간소화되었다. 그러나 전통 장아찌는 아니지만 변용된 장아찌 종류들은 꾸준히 소비되고 있는 것으로 나타났다.

이번 연구를 통해 받은 전체적인 인상은 대표적인 저장성 발효음식인 김치나 젓갈에 비해 장아찌에 대한 인지도와 소비 선호는 낮다는 것이다. 특히 한국의 음식문화사적으로 한 뿌리에서 기원한 김치에 비해서 더욱 그러하였다. 김치는 민족음식 또는 국민음식으로 문화적 상징화가 되면서 받고 있는 높은 사회적 관심에 비해서, 장아찌는 매우 주변화되어 있는 것 같다. 게다가 외래에서 전파되어 들어온 장아찌 종류들이 전통 장아찌보다 더 일상적으로 소비되고 있다는 점에서, 우리의 식단에서 장아찌의 위상은 전반적으로 낮다고 할 수 있다.

참고문헌】

- 김창민, 2007, “지역학의 관점에서 본 전주학의 개념과 방법,” 『전주학 연구』 창간호: 43-76.
- 김치사전편집위원회 편, 2004, 『김치백과사전』, 서울: 유화문화사.
- 문화공보부 문화재관리국, 2014, 『한국민속종합조사보고서: 15. 향토음식 편』 (2판), 서울: 국립문화재연구소, pp. 215-227.
- 서혜경, 1988, “전북 진안군의 장아찌에 관한 조사연구,” 윤서석박사 정년퇴임기념논총 간행위원회 편, 『윤서석박사 정년퇴임기념논총』, 서울: 윤서석박사 정년퇴임기념논총 간행위원회, pp. 113-140.
- , 2006, “전라북도의 음식,” 『인문과학연구』 11: 97-118.
- 신말식, 2009, “전라지역의 음식문화,” 광주민속박물관 편, 『문화예술의 고장 IV: 우리 음식』, 광주: 광주민속박물관.
- 유미경, 2007, 『우리 콩, 세계로 나아가다』, 경기 파주: 한국학술정보.
- 윤서석, 1991, 『한국의 음식용어』, 서울: 민음사.
- 이기갑 · 고광모 · 기세관 · 정제문 · 송하진 편, 1998, 『전남방언사전』, 서울: 태학사.
- 이동희, 2006, “전주학 정립의 필요성과 방법,” 이동희 편, 『전주학서설』, 전주: 전주역사박물관 pp. 17-23.
- 이영란, 1991, “전북 고창 지방의 장아찌에 관한 조사연구,” 전주대학교 가정학과 석사학위논문.
- 이영은, 2011, “전주음식의 역사와 문화,” 전주시 · 전주역사박물관 편, 『왜! 전주가 가장 한국적인 도시인가: 한스타일의 본산, 전주』 (전주학 총서 23), 전북 전주: 흐름, pp. 7-31.
- , 2012, “한국 음식문화와 전주,” 전주시 · 전주역사박물관 편, 『가장 한국적인 도시, 전주』 (전주학 총서 24), 전북 전주: 흐름, pp. 185-219.
- 임희수, 2002, “우리나라 전래 장아찌에 관한 연구,” 『산업기술연구』 11: 45-68.
- 장명수, 2006, “전통문화도시 전주, 전주학의 비전,” 이동희 편, 『전주학서설』, 전주: 전주역사박물관 pp. 11-16.
- 장정옥, 1997, “한국의 향토 음식 문화에 대한 연구,” 『아세아문화연구』 2: 549-571.
- 전주시, 1974, 『전주시사』, 전주: 전주시사편찬위원회.

- , 1986, 『전주시사』, 전주: 전주시사편찬위원회.
- 정정희, 2003, “전북 임실지방의 전통음식 조사연구,” 전주대학교 가정학과 석사학위 논문.
- 조숙정, 2007, “김치와 문화적 지식: 전라도 김치의 명칭과 구분법에 대한 인지인류학적 접근,” 『한국문화인류학』 40(1): 83-127.
- , 2008a, 『콩에서 발견한 전북의 음식문화』, 서울: 국립민속박물관.
- , 2008b, 『김치, 젓갈, 장아찌: 전라북도 부안군, 순창군의 민족생활어』, 서울: 글누림.
- , 2010, “상품화된 젓갈의 명칭과 범주: 곰소 젓갈시장의 사례 연구,” 『한국문화인류학』 43(2): 3-44.
- , 2014, “토마토의 명칭과 범주를 통해 본 한국 전통지식의 위치와 의미,” 『글로벌 한국학과 언어인류학』 (2015년 서울대학교 인류학과 · 비교문화연구소 주최 국제학술대회 발표집), pp. 35-47.
- , 2015, “김치와 장아찌의 범주화에 관한 인지인류학적 연구,” 세계김치연구소 편, 『김치에 대한 인지, 정서 그리고 변화』, 광주: 세계김치연구소, pp. 47-99.
- 주갑동, 2005, 『전라도 방언사전』, 전주: 신아출판사.
- 차명옥, 1997, “전주지방의 전통음식 조사연구,” 전주대학교 가정학과 석사학위논문.
- 추정임, 2004, “전북 부안 지방의 장아찌에 관한 조사연구,” 전주대학교 가정학과 석사학위논문.
- 함한희, 2015a, “전주의 문화를 통해서 본 전주정신,” 『전주학 연구』 9: 173-199.
- , 2015b, “음식창의도시 전주,” 전주역사박물관 편, 『꽃심을 지닌 땅, 전주: I 역사문화 편』 (전주학 총서 31), 경기 성남: 북코리아, pp. 271-283.
- 홍성덕 · 김철배 · 박현석 역, 2014, 『(국역) 전주부사』 (수정본(2판)), 전주: 전주시 전주부사국역편찬위원회.

100 전 근대 전주의 음식문화 토대와 역사적 물산지리 고찰

일 권*

<목 차>

- I. 서론
- II. 치농과 치선의 식농일치론, 청복과 치생의 생태음식자연학 사상
- III. 조선시대 물산지리지와 전주의 역사적 물산지리 내역
- IV. 100년 전 근대 전주의 물산지 고찰 : 기상, 곡채작황, 주·부식
음식물
- V. 1938년도 전북도민의 음식물 섭취 상황 고찰
- VI. 결론

I.

이 글은 100년전 근대 전주지역의 음식문화 토대를 제고하는 목적으로, 역사적 원경(景)으로서 조선시대의 물산지리지¹⁾ 상황을 살펴보고, 아울러 가까운 근경(近景)으로서 근대시기 전주의 물산지 상황을 기상, 작물, 음식의 자료 측면에서 살펴보고자 준비되었다.

* 한국학중앙연구원 교수

1) 『세종실록지리지』 등 지리지와 『동국여지승람』 등 여지지, 『호남읍지』 등 읍지류를 망라한 역사지리지는 인물이나 명승고적, 산천 지형 등 여러 항목을 수록하고 있어서 관점에 따라서 인문지리지, 문화지리지, 군사지리지, 민속지리지 등 다양한 구성으로 갈래가 가능한 지역문화복합물인 바, 이 중에서 본고가 토산물 중심으로 살펴본다는 측면에서 ‘물산지리지’란 개념의 접근이 가능할 것이라 생각한다. 근현대시기는 도별 지방지로 접근된다.

우리가 음식문화를 접근함에 있어 음식물 자체에 집중하는 음식학 내지 조리학/영양학 연구의 필요성 만큼이나 그 음식물의 주재료가 되는 농수산물 등에 대한 식재료적 물산지 토대와 기상 및 지형에 따른 생태자연학 토대에 대한 이해도를 심화하지 않으면 안된다는 문제의식의 반영이다. 식(食)이 있으면 농(農)이 전제되어야 한다는 식농일치론의 관점이기도 하다.

이와 관련한 역사 자료를 들여다보면, 조선시대 물산자료는 상당히 영성하여 당시 상황에 다가서기 어려운 한계가 있지만 그 자체가 현재까지 전승된 소중한 기록유산물인지라 이에 대한 면밀한 검토가 필요하고, 그런데 근대시기에 이르면 각종 물산지 상황에 대한 통계자료가 대폭 다양하게 작성되므로 이를 통하여 100년전 근대 전주의 물산과 음식문화 토대를 일정부분 심화할 수 있을 것이라 기대할 수가 있다.

그리고 역사적 물산지를 고찰하기에 앞서, 전통시대 사람들이 추구하였던 청복의 음식사상 문제를 먼저 거론하고자 한다. 이는 하나의 문화가 지향성과 역동성을 갖추기 위해서는 사상과 실천의 양면이 동시에 충족될 필요가 있다는 필자 소신의 표명이다. 이에 본고는 전주지역 음식문화 개발에 참조하는 일환으로, 하나는 음식사상 문제를 논하고, 또 하나는 물산토대 문제를 논한다.

II. 치선의 식농일치론, 청복과 치생의 생태음식자연학 사상

(1) 일반적 농서(農書)가 광범한 농법지식의 보급에 목적을 둔다면, 농사와 음식의 문제를 긴밀한 관계로 인식하여 ‘식농(食農) 불가분’의 관계성 관점으로 천착한 저술은 농서나 음식서, 류서(類書)가 아니라 ‘산림서(山林書)’로서 별립하여 그 자료특성을 개발하고 연구할 필요가 있다.

여기서 말하는 산림서는 조선시대 문헌류를 새로운 지식분류법으로 보고자하는 고심이 담겨있는 개념이다. 산림(山林)은 분주한 성읍(城邑) 도회지의 삶이 아니라 궁벽한 시골에서 자급자영하는 생활경제를 꾸려나가야하는 사람들의 민속공간적 표현이다. 지금처럼 교통 통신이 발달하지 못하고 이격된 시골 생활이 위주였던 시대에서 농사재배의 지식이나 음식장만의 지식, 약용식용작물의 지식, 치료와 구급의 지식 등 일상생활공간 중심에서 발생하는 살림지식 제반을 하나의 범주로 놓고 이들 지식 전체를 하나의 체계로 꾸리려는, 말하자면 가정생활백과전서 성격을 추구한 저서류가 바로 산림서(山林書)라 이를

있다.²⁾ 우리말 ‘살림살이’의 ‘살림’ 어원이 바로 이 산림서의 ‘산림’일 것이라고 추론한 바 있듯이, 산림서는 가정에 일용적으로 필요하다는 의미에서 거가필용(家必用)³⁾이라 말과도 상통한다.

양란으로 피폐해진 조선후기 사회에 그러한 거가필용의 가정생활백과서로 처음 저작되었고 단연 주목되는 자료가 바로 숙종 44년 홍만선(洪萬選, 1643-1715)의 『산림경제』(4권 4책, 1718)이다.

이 책은 농사지식을 다룬 「치농문(治農門)」 서문에서 다음과 같이 선언하고 있다.

“음식을 하늘로 삼고, 음식은 농사를 선무로 삼으니, 농사야말로 진실로 백성의 대본이다”⁴⁾

단지 농법의 보급이 아니라 백성들이 하늘로 삼는 음식(以食爲天)을 앞세우고 이를 위한 치농(治農)의 지식을 집성하려 하였던 것이다. 이런 점에서 그 홍만선의 인식이 민본(民本)으로서 ‘식농(食農) 불가분의 관계론’을 제시한 것이라 이를 수가 있고, 이러한 식농이라야 진실로 백성의 대본일 수가 있는 것이다. 그래서 음식에 관심을 두는 측면에서는 농서가 아니라 식농서(食農書)를 개발하여야 하고, 이런 관점을 서술한 문헌이 바로 산림서류이며, 여기에 우리의 전통적 식농사상이 담겨있는 것이라 할 수 있다. 이를 달리 말하면 ‘식농불리(食農不離)’이자 ‘식농일치론’의 관점이다.

『산림경제』는 그 체제를 16편 구성으로 하였으며, 아래와 같이 치농(治農), 치포(治圃), 종수(種樹), 양화(養花), 양잠(養蠶), 목양(牧養)에 이르는 6편이 모두 제9 치선(治膳)을 위한 자연농법의 지식을 담으려 하였다.(표 1)

2) 이 산림서 관점은 필자가 새롭게 개발하여 사용하는 개념이다. 기존에 흔히 류서류(類書類)와 농서류(農書類), 본초류(本草類) 등으로 다루는 문헌영역과 일정 중복되나 일치하지는 않고, 가정생활지식집성이라는 뚜렷한 목적성이 있는 문헌류를 별도로 분리하여 전통시대 지식지형을 분석하려는 작업가설적 개념어이다. : 김일권, 「산림서의 유행과 치생의 자연학에 관한 실학적 보고서 : 조선 최초의 생활백과전서 『산림경제』와 우리말 살림사상의 성립」(『네이버캐스트』, <실학, 조선의 르네상스를 열다>, 2015.9.20.)

3) 필자는 『거가필용사류전집(居家必用事類全集)』이라는 원나라 시대 생활백과전서격인 중세 문헌이 조선 지식인들에게 여전히 매우 넓게 읽히고 인용되는 흐름을 보면서 조선 후기 사회가 필요로 하였던 거가필용의 산림서 지식이야말로 그 시대의 생활지식 면모를 들여다보는 중요한 통로라 인지하게 되었다. 그 중 음식편을 역주하면서 조선시대 음식지식의 수급 상황을 좀더 면밀한 관심으로 바라볼 수 있게 되었다. : 김일권, 「농법」 발표문 ; 김일권 외, 『거가필용 역주 음식편』, 세계김치연구소, 2015

4) 『山林經濟』 제1권: “治農序. 民以食爲天, 食以農爲先, 農固民事之大本也.” (고전번역원 참조)

표 1. 『산림경제』 16문 목차와 구성 원리

		류문	범주별 성격
제1권	1	卜居門	풍기자연과 건강한 삶의 실천원리편
	2	攝生門	
	3	治農門	
	4	治圃門	
제2권	5	種樹門	치생의 자연농법과 일용음식생활편
	6	養花門	
	7	養蠶門	
	8	牧養門	
	9	治膳門	
제3권	10	救急門	건강한 몸의 안녕과 유지편
	11	救荒門	
	12	辟瘟門	
	13	辟蟲門	
제4권	14	治藥門	인간의 심미적 생활원리편
	15	選擇門	
	16	雜方門	

이 6편의 치농편들은 아무러한 순서가 아니라 일정한 생태자연인식 체계를 담고 있다. 제3 「치농문」은 곡물 재배 위주이고, 제4 「치포문」은 과 마늘 가지 오이 등 채소류 작물 재배 위주이며, 제5 「종수문」은 밤나무, 배나무 등 과실수 작물 위주이고, 제6 「양화문」은 소나무, 대나무, 매화나무, 국화꽃, 모란꽃 등 우리 일상생활 주변에 접하는 화목류 중심이다. 제7 「양잠문」은 뽕나무 재배와 누에치기에 관한 것으로 단지 누에가 아니라 인간생활의 의식주 중 의생활을 대변하는 편장이고, 제8 「목양문」은 소 말 돼지 닭 등 가축 기르기와 물고기 기르기(養魚), 양봉, 사슴치기, 들새 기르기 등에 관한 가축 가금에 대한 목양법 전반을 다루고 있다.

이상 6편의 작물과 가축 범주야말로 우리의 일상음식 수급에 직접적으로 관계하는 물산의 전체인 것이다. 이런 치농의 바탕 위에 비로소 음식장만에 관한 제8 「치선문」이 전개된다. 그 치선에는 과실 보관법, 정과만드는 법, 차와 탕류, 국수와 떡, 죽과 밥, 소채와 어육 음식, 장담그기와 누룩디디고 술빚기 등의 지식이 서술되어 있다.

이 때 치선(治膳)이란 용어에서 선(膳)이 반찬이란 뜻이어서 보통 ‘반찬만들기’로 번역하지만, 보조 음식이라는 뜻의 반찬 범위를 넘어서 있으므로 우리말로 음식 전체를 만든다는 뜻의 ‘음식장만’으로 번역함이 더 타당할 듯하다. 이 음식장만에는 주부식(主副食)의 재료수급-재료관리-재료준비-음식조리-상차림-식사-소화-무탈까지 모두 포괄되며,

치선의 치()가 지니는 관리하고 다스린다는 맥락이 잘 드러날 것이라 생각된다. 이렇게 하여 치농(治農)에서 치선(治膳)으로 수렴되는 식농일치사상이 매우 긴밀하고 긴요한 관계임을 읽게 된다.

(2) 본고에서 이러한 식농불리의 치농과 치선 논의를 먼저 거론하는 이유는 우리가 음식문화를 논하거나 개발함에 있어 이를 음식의 조리법 측면만으로 접근하는 한계를 고심하기 위함이다. 최근 우리 사회가 자연농법, 유기농법, 생태농법 등 각종 작물의 재배 단계부터 관심을 두는 것은 위와 같은 전통적 식농일치론의 자각운동이며, 그 배경에 우리 선조들이 고심하였던 전통자연사상에 대한 전반적 회귀운동이 깔려있는 것이라 볼 수 있다.

하나의 문화가 발달함에 있어 그 문화를 받쳐주는 문화사상의 개발은 매우 중요한 지점이다. 더욱이 음식은 물질문화여서 단지 영양학이나 조리학 등의 물질론으로만 접근한다면, 일련의 자연학 연계고리에서 음식만 분리하여 고립한다는 의미와도 다르지 않다. 18세기 초 『산림경제』가 이미 치농과 치선의 일치운동을 역점두었던 것은 음식이 농법과 무관한 영역이 아니라고 보았기 때문인 것이다.

그런데 『산림경제』의 16편 편장 전체를 보면, 음식에 연결되는 관계망이 치농으로만 한정되어 있는 것도 아님을 보게 된다.

그 치농 6편 앞에 「복거문」과 「섭생문」이 먼저 제기되었고, 치선편 뒤로 「구급문」과 「구황문」, 「벽온문」, 「벽충문」, 「치약문」이 놓여있으며, 마지막으로 「선택문」과 「잡방문」이 자리하고 있다.

본인은 이 관계망을 분석하기 위해 『산림경제』 16편 구성을 다음 네 분야로 범주화시켜 논의한 바 있다.⁵⁾(표 1)

1 범주: 풍기자연과 건강한 삶의 실천 원리편

제2 범주: 치생의 자연농법과 일용음식의 생활편

제3 범주: 건강한 몸의 안녕과 유지편

제4 범주: 인간의 심미적 생활원리편

5) 김일권, 「조선시대 飮食門 류서류와 음식생태학」(『김치와 김장문화의 인문학적 이해』, 세계김치연구소, 2013.12), 251-282쪽

1 「복거문」은 우리가 일상을 살아가는 공간적 생활 터전의 요건을 다루어, 최고의 복거 조건으로서 반드시 먼저 풍기(風氣)가 갈마들어 모이는 곳이라야 하고, 물과 땅이 함께 통기(通氣)되면서 전면과 배후가 안온한 곳을 영구한 복거로 삼을 것을 말하고 있다.

제2 「섭생문」은 건강한 몸의 보존을 위한 균형된 삶의 방식과 원리를 다룬 편장이며, 그 <섭생서(攝生序)>에서 “보양(保養)과 복식(服食)의 방법으로 각병(却病)하고 연년(延年) 함으로써 일락(逸樂)과 청복(淸福)을 누리는 것”⁶⁾을 제언하고 있다. 보양은 몸의 원기(元氣)를 북돋우고 인간 본연의 천화(天和)를 해치지 않는 것이며, 복식은 음식을 적절히 조절하는 것이다. 각병(却病)은 병이 들고 나서의 치병이나 치유가 아니라 미리 몸에 병이 들지 않게 ‘병을 물리치는 것’을 말하며, 연년(延年)은 명리(名利)에 담박하고 성색(聲色)을 조화하고 외물에 마음과 정신을 손상시키지 않아 오래 사는 것을 이른다. 일락(逸樂)은 한거하면서 삶을 즐기는 것이고, 청복(淸福)은 글자 그대로 맑은 삶을 유지하는 복을 말한다. 이렇게 함으로써 삶의 궁극 지향처인 건강하고 맑게 사는 인생길을 추구하고 있다.

이처럼 「섭생문」은 이 책 전체의 목적성을 논하고 있는 서두이며, 그 중 핵심 키워드 하나를 꼽으라 한다면 단연 ‘맑게 사는 청복’을 제시할 만하다. 그 뒤로 서술되는 치농과 치선의 편장들은 결국 이 맑게 사는 길을 위한 실생활적 실천방법론이기도 한 것이다.

따라서 음식생활의 목적에 있어서 삶의 맑음을 추구한다는 지향성이 별개가 아니라 긴밀한 내적 상관성으로 연결되어 있음을 읽게 된다. 이같은 논의는 우리가 현대 음식문화를 논함에 있어, 음식 자체만 추구하는 것이 아니라 그 음식을 통한 청복한 삶의 음식상이 함께 투영될 필요가 있음을 역설하는 대목이라 하겠다. 말하자면 ‘청복한 음식문화’의 개발과 사상이 우리 현대인에 요구되는 것이다.

여기에 더불어 「치선문」이후로 편장된 제10 「구급문」은 음식으로 인한 식궤(食厥), 토사곽란, 복통 등을 다루고 있는 바, 치선법으로써 음식 문제가 종료되는 것이 아니라 음식을 먹은 뒤 무탈하여 사후 몸의 편안함인 치신(治身)까지 함께 논의하여야함을 이른다. 구급방이 대부분 음식으로 인해 발생하는 긴급한 상황과 대처법이므로 잘 장만한 음식생활이란 사후 소화 곧 몸과의 음식조화까지 함께 고려되어야하는 것임을 편장체계로서 잘 드러내고 있다.

6) (『산림경제』 제1권) 攝生序. 卜居之計既就, 棲身之所粗完. 而不知保養服食之道以却病延年. 則所謂皮之不存, 毛將焉附者也. 其何能優閒逸樂, 享用淸福哉. 茲錄攝生之方. 爲第二.

다음의 제12 「벽온문」과 제13 「벽충문」은 음식섭취로 인한 문제보다 위생, 병균, 해충 등 외부에서 몸으로 침입하는 것에 대해 방비하는 문제를 논하고 있다. 앞의 「구급문」이 몸의 내적 조절에 대한 논의이고, 뒤의 둘은 외적 방지에 대한 논의여서, 이상 세 편장 모두 건강한 몸의 유지를 위하여 필요로 하는 각병(却病)의 치신론 지식을 다룬 것이라고 하겠다.

다음 제11 「구황문」이나 제14 「치약문」은 재배하는 작물 범주가 아니라 자연에서 자라는 산야 식물 중에서 인간이 섭취할 수 있는 가용식물지식에 관한 논의이다. 구별하자면, 「구황문」은 흉년에 대비하는 생존의 영역이기도 하지만 넓게 보자면 식용식물의 개발과 조리에 관한 지식을 다루고 있으며, 「치약문」은 약용식물의 개발과 재배에 관해 다루고 있다. 지금이야 각종 가용 식물지식의 보급과 수급이 매우 용이한 상황이지만, 그러한 식약용 식물지식의 전승과 보급은 그야말로 인류 문명사의 발달과정을 그대로 축약한 축소판이라 할 정도로 지난한 노력과 더딘 발전을 보이는 인간경험적 지식범주이다.

마지막 제15 「선택문」은 올벼 심는 시기, 장담그기 좋고 꺼리는 날 등 술수적 점후론 관점이 다분한 편장이고, 제16 「잡방문」은 문방사우나 서화의 취미생활이나 등축불 만드는 법, 잡내를 없애는 노향(爐香) 만들기, 옷의 때를 빼는 법, 밤길에 귀화(鬼火) 물리치는 법 등 잡다한 생활잡기에 대한, 그렇지만 생활상에 발생하는 필요한 잡방지식을 모으고 있다.

왜 이러한 술수 색채가 강한 두 편장을 마지막에 배치하였을까를 생각하면, 인간이 살아감에 있어 반드시 합리적 지식으로만 재단되는 것이 아니라 마치 종교생활처럼 인간의 심리적 안온함을 추구함도 병행하는 것이 건강한 삶의 원리임을 인식한 때문이라 할 수 있다. 이에 이들 두 편장은 취미생활 등에 배여나는 미학적 추구나 귀신에 홀리지 않으려는 심리적 지혜, 일상의 자잘한 불편함을 해소하는 생활지혜 등등 인간의 제반 심미적 생활원리편을 모은 곳이라 이를 수 있고, 이것이야말로 살림생활지식체계를 완결짓는 대미인 것이다.

이상에서 『산림경제』가 추구한 네 지식범주를 일별하였으며, 이 전체를 관통하는 하나의 관점은 ‘건강한 삶의 구현과 청복한 삶의 구가’에 놓여있다 할 수가 있고, 이 동선을 하나의 용어로 제시한다면 생활 속의 삶을 다스리는 일련의 과정과 전체를 뜻하는 ‘치생(治生)’으로 요약할 수가 있다. 치농, 치포, 치선, 치약 등의 편명에 보이듯 ‘치(治)’는 그 전체를 이끌고 가는 주요 관점이며, 산림에서 삶을 경영하고 다스리는 주안점이다. 이런 측면에서 이를 ‘치생문화론’이라 이를 수가 있으며, 그 바탕에는 생태자

산림사상이 깊이 개선되어 있다.⁷⁾

음식관련 치전문」이 전체 16편 중에서 한가운데인 제9편에 배치되어 있듯이, 음식생활은 치생론의 중심기둥이 되며, 이를 위한 선행 조건으로서 작물재배와 가축목양에 관한 자연농법적 치농편이 식농일치로서 추구되었고, 음식생활의 사후조건으로서 구급과 벽은 편장을 통해 건강한 몸의 유지를 위한 위생과 중용의 치신적 음식생활이 되기를 역설하였으며, 구황과 치약 편장을 통하여서는 산야의 자연식물을 그대로 섭취하는 생태자연학적 음식생활을 강조하였다. 이 모두가 우리 21세기 현대사회가 더욱 필요로 하는 청복한 음식자연생활을 위한 요체임을 여실히 알게 된다.

이에 우리 현대 한국인의 음식문화 뿐만 아니라 본 학술대회 주제인 ‘전주음식의 문화적 토대’ 개발 구축에 있어서 이와 같은 전통시대 ‘청복과 치생의 생태음식자연학’ 이론이 더욱 주목되고 환기되어 중대한 음식문화사상으로 기능할 수 있기를 갈망한다. 사상이 없는 문화는 날리고, 실체가 없는 문화는 공허해지니, 우리 음식문화를 인간과 자연의 생태적 자연체로 안치하는, 환연하여, 청복한 삶과 풍기자연의 조화 속에 위치지우는 관점의 개발이 중요하리라 믿는다.

Ⅲ. 물산지리지와 전주의 역사적 물산지리 내역

(1) 지금까지 식농일치론 기반 위에 우리 음식문화의 사상적 개진을 위한 일환으로 청복과 치생의 생태음식자연학 사상 관점을 다루었다. 이와 더불어 그 생태음식자연의 물적 토대가 되었던 물산지리 측면을 고찰함으로써, 전주음식문화의 역사적 기반을 제고하고자 한다.

이 ‘물산지리’는 우리의 국토지형과 생태자연에서 접근되고 전승되어 온 다양한 식산(食産)의 흐름을 짚어보기 위함이다. 이를 통해 전주음식의 물산 토대에 대한 이해를 한층 높일 수 있으리라 전망한다.

물산(物産)이란 말이 산업화시대인 근현대에 더욱 쓰이고 있지만, 역사적으로 보면, 조선 후기 실학자 한치윤(1765-1814)이 『해동역사(海東繹史)』(85권, 1823)를 편찬하면서 문물과 문화 제반의 조선 역사를 13지(志) 4고(考) 체제로 엮었고, 이 때 「성력지(星曆志)」, 「

7) 본고의 치생문화론 관점은 김일권, 「전통시대 치생의 문화론과 생태자연학적 산림사상」(한중연 ‘글로벌시대 한국적 가치와 문명 연구’ 공동과제 <동아시아 자연과 인간의 교응관계론 탐색에 관한 한국적 자연학과 치생의 문화론 연구> 1차년도 결과보고서, 2015.1)에 개진된 바를 일부 재론한 것이다.

(志)』, 「식화지(食貨志)」, 「풍속지(風俗志)」 등과 함께 이전에 없던 「물산지(物産志)」를 편명으로 내세워 조선의 물산 기록을 담으려 시도하였다.⁸⁾ 그 「물산지」의 하위 분류로, 금옥주석(金玉珠石), 포백류(布帛類), 곡류(穀類), 초류(草類), 화류(花類), 채류(菜類), 과일류(果類), 죽목류(竹木類), 금류(禽類), 수류(獸類), 어류(魚類), 문방류(文房類), 완호류(玩好類)의 13류를 제시하고 있다. 이를 보면, 「물산지」가 인간생활에 긴요한 의식주 중심으로 편성하되, 식물의 곡초화채과목과 동물의 금수어(禽獸魚)를 물산의 요체로 인식하고 있음을 보인다. 이들 항목들은 『산림경제』에서 치선의 근본인 치농편으로 다루던 내용들이다. 근대시기는 산업화혁명으로 말미암아 공산품, 광산품 등을 물산 분류에 대폭 포함하지만 그 기본틀은 여전히 의식주 생활민속 중심이다. 일제시기에 발간된 여러 물산지 자료에서도 농산품과 임산품을 우선시하고 있다.

(2) 그러면 100년전 전주음식의 역사적 물산 토대를 일제시기 발간된 물산지 기록을 통해 살펴보면, 이에 앞서 역사적 원경(遠景)으로서 조선시대의 물산지 흐름을 전주부 중심으로 일별하여 본다.

조선시대 물산지 자료는 전국 8도 지역의 제반 상황을 관찰 정리한 지리지 내지 여지지(輿地志) 문헌에 나타나며, 가장 이른 것으로 세종 14년의 『신찬팔도지리지』(1432)가 완성되었다가, 이를 보완하여 단종 2년 간행한 『세종실록지리지』(8권 8책, 1454)가 있으며, 다음으로 성종 12년의 『동국여지승람』(50권, 1481), 이를 증보한 중종 25년의 『신증동국여지승람』(55권 25책, 1530)이 있다.

『세종지리지』는 조선초기 8도 지역 물산 내역을 그 땅의 토질과 기후를 논한 토후(土候)⁹⁾, 전답의 수량을 기록한 간전(墾田), 그 땅에서 재배하는 농작물 관련 토의(土宜), 그 땅에서 특산하는 공물 관련 토공(土貢), 그 땅에서 채취되는 약재(藥材), 그 지역 특성의 산물 생산지가 있는 경우 산지(產地)로 나누어 수록하고 있다.

조선초기 전라도는 제주목을 제외하면 전주부, 나주목, 남원도호부, 장흥도호부가 관할하는 4개 광역으로 나누었고, 현재의 전라북도 지역은 전주부 관할 1부 5군 11현의 대부분과 남원도호부 관할 1부 1군 9현 중 상당수가 해당한다.¹⁰⁾

8) 김일권, 『삼국사기』의 천문오행지적 재구성 시안 :『증보문헌비고』 「상위고」 체제를 참고하여(『고구려발해연구』 제44집, 고구려발해학회, 2012.11) p.223-261

9) 이 부분의 원문은 ‘궤토(厓土)’로 시작하며, <전주부>의 경우, “厓土肥瘠相半, 俗尙儼利.”(그 땅은 비옥하고 척박함이 서로 반반이고, 민간 시속이 빠르고 이로운 장사를 숭상한다.)고 기록하고 있다. 이 부분을 지칭하는 표현이 달리 없지만, “그 땅은 ~~”이라 하여 땅의 토질과 시속의 정도를 가늠한다는 측면에서 필자가 편의상 ‘토후(土候)’로 지칭하였다.

10) 『세종실록지리지』 전주부(1부 5군 11현): 전주부/ 진산군/ 금산군/ 익산군/ 고부군/ 김제군/ 금구현/ 만경현/ 임피현/ 옥구현/ 함열현/ 용안현/ 부안현/ 정읍현/ 태인현/ 고산현/ 여산현

현재 전주시에 대응하는 <전주부> 수록의 물산 내역은 다음 <표 2>와 같다.

표 2 <『세종실록지리지』(1454) 전주부 물산 내역>

항목	수록 물산	수량
토의(土宜):	(五穀), 뽕나무, 삼[麻], 목면(木綿), 감[柿], 배[梨], 왕대[簍]	7항목
토공(土貢):	표범가죽, 여우가죽, 이리가죽, 산수달피, 종이[紙] ¹¹⁾ , 모시[苧], 유문석(有文席), 족제비털[黃毛], 칠(漆), 벌꿀[蜂蜜], 대추[棗], 석류, 생강(邑 사람들이 業으로 삼는다.)	13항목
약재(藥材):	인삼, 말오줌나무[蒴藋], 궁궁이[芎藭], 호라비쫓뿌리[天門冬], 겨우살이풀뿌리[麥門冬], 패랭이꽃이삭[瞿麥穗], 흰매화열매[鹽梅實], 복령(茯苓)	8항목
산지(產地):	자기소(磁器所) 1곳(부의 남쪽 長波昆洞, 中品), 도기소(陶器所) 2곳(부의 서쪽 雨林谷, 中品)	2항목
계		30

이에 비해 『신증동국여지승람』은 물산 구성이 간략화되어 <토산> 항목 하나만 설정하였고, 그 내역도 비교적 간단하게 기록하였다.¹²⁾ 과연 이전보다 무엇을 더 증보하였는지 가늠하기 어렵다. 선초 『세종실록지리지』에 비해 유교사회의 현창인 사묘와 누정, 명환과 인물, 효자와 열녀, 학교(향교)와 제영(詠, 지역을 읊은 시문)이 커다란 분량으로 확대되었고, 반면에 경제와 산물에 관한 호수, 토후, 간전, 토의, 토공, 약재, 산지가 단지 <토산> 하나로 대폭 축소되어 버렸다.

이 <토산> 항목에 수록된 내역도 <전주부>의 경우, “석류(石榴), 종이(紙. 上品), 생강[薑], 울금(鬱金), 벌꿀[蜂蜜], 웅어[葦魚], 옷[漆], 사기그릇[磁器]”에 이르는 8항목에 불과하고, 『신증여지승람』에 비해 울금초와 웅어[葦魚]가 추가된 정도이고, 대추, 감, 배, 인삼, 복령 등 많은 토산물 내역이 삭제되어 버렸다.

이후 18세기 중반 영조 33년(1757)부터 수년에 걸쳐 각 지방의 읍지를 모아 영조 41년

○ 남원도호부(1부 1군 9현): 남원도호부/ 순창군/ 용담현/ 구례현/ 임실현/ 운봉현/ 장수현/ 무주현/ 진안현/ 곡성현/ 광양현

11) 지(紙)에 다음을 세주(細註)로 보충하고 있다. “표전(表箋), 주본(奏本), 부분(副本), 자문(咨文), 서계(書契) 등의 종지와 겉종지[表紙], 도련지(摺鍊紙), 백주지(白奏紙), 유둔(油屯), 세화(歲畵), 안지(眼紙)이며, 도내(道內)에서 오직 이곳과 남원(南原)의 품질이 좋다.” :『교정세종실록지리지』(총독부 중추원 조사과, 1938), p.176

12) 한국고전번역원, 『신증동국여지승람』 참조

(1765) 편찬한 『여지도서(地圖書)』(55책, 필사본)는 조선 후기 최대 전국지리서로 주목되는 자료인데, 그 체제를 『신증동국여지승람』을 준용함에 따라 비록 양란 이후 관심이 된 관방(關防) 방면을 확대하고 있지만, 역시 물산 항목은 전체에 비해 매우 초라한 비중이다.¹³⁾ 그 <토산> 수록 내역이 『신증동국여지승람』과 완전 동일하다.

19세기 중반 최성환(崔瑄煥)이 회집(彙輯)하고 김정호(金正浩)가 도편(圖編)한 『여도비지(輿圖備志)』(20권 20책, 1856) 역시 <토산> 하나만 설정하였고, 내용은 더욱 축소되되, 『세종실록지리지』의 감[柿]이 되살아났고, 종이와 옷이 제외되어 7항목으로 기록되었다.(표 3) 대신에 <재용(財用)> 항목을 별도로 설정하여, 대나무밭 6곳, 닥나무밭 6곳, 옷나무밭 6곳, 뽕나무밭 11곳을 수록함으로써 전주지역 특용작물의 상황을 짐작할 수 있게 하였다.¹⁴⁾

이 내용을 참조한 19세기 후반 김정호의 『대동지지(大東地志)』(32권 15책, 1866)는 그 <재용> 항목의 “대[竹], 닥[楮], 옷[漆], 뽕[桑]”을 <토산>으로 포함하였고, 기존의 울금은 빼고 붕어와 바닷게를 추가한 11항목을 <전주부>의 토산물 내역으로 수록하였다.¹⁵⁾(표 3) 이렇게 조선 중후기 사회가 생업과 산업의 토대가 되는 물산의 실제적 조사와 채록 및 기록 전송에 소홀한 때문에 조선 후기 전주부의 물산 변화 또한 그 상황을 잘 알아보기가 어렵게 되었다.

13) □ 『세종실록지리지』(1454) 항목 구성: 관원, 연혁, 대산대천(大山大川), 호수(戶數), 토성(土姓), 토후(土候), 간전(墾田), 토의(土宜), 토공(土貢), 약재(藥材), 산지(產地), 성곽, 관할군현[所領]

□ 『신증동국여지승람』(1530) 항목 구성: 건치연혁, 속현(屬縣), 진관(鎭管, 관할군현), 관원, 군명(郡名), 성씨, 풍속, 형승(形勝), 산천, 토산(土產), 성곽, 궁실, 누정(樓亭), 학교, 역원(驛院), 불우(佛宇), 사묘(祠廟), 능묘(陵廟), 고적(古跡), 명환(名宦), 인물, 효자, 열녀, 제영(題詠)

□ 『여지도서』(1765) 항목 구성: 강역, 방리(坊里, 戶口 포함), 도로, 건치연혁, 군명(郡名), 형승, 성지(城池), 관직, 산천, 성씨, 풍속, 능침(陵寢), 단묘(壇廟), 공해(公廨), 제언(堤堰), 창고(倉庫), 물산, 교량, 역원(驛院), 목장, 관애(關陬), 봉수, 누정, 사찰, 고적, 총묘(塚墓), 진보(鎭堡), 명환(名宦), 인물, 한전(旱田), 수전(水田), 진공(進貢), 조적(糶糴), 전세(田稅), 대동(大同), 봉름(俸廩), 군병(軍兵)

□ 『대동지지』(1866) 항목 구성: 연혁, 고읍(古邑), 방면(坊面), 산수, 형승, 성지(城池), 영위(營衛), 창고(倉庫), 역참(驛站), 진도(津渡), 교량(橋梁), 토산(土產), 누정(樓亭), 묘전(廟殿), 사원(祠院), 전고(典故)

14) <『輿圖備志』(1856) 전주부_식화(食貨)> 내역

■ 土產: 柿, 薑, 石榴, 鬱金, 蜂蜜, 磁器, 葦魚.

■ 水利: 堤堰 59處.

■ 財用: 竹田 6處, 楮田 6處, 漆田 6處, 桑田 11處.

■ 倉庫: 南倉 西倉 守城倉 軍器庫(右本邑), 工庫 營繕庫 補軍庫 馬位庫 賑恤庫 需庫 雇馬庫 均役庫 養土庫(右監營以上, 俱城內), 沃野倉 利城倉(俱距治西70里), 紆州倉(治北30里), 鳳翔倉(治東北40里), 外城倉(治東30里), 內城倉(威鳳山城), 陽良所倉(陽良所面)

■ 場市: 南門外場(2日), 西門外場(7日), 北門外場(4日), 東門外場(9日) (以上一朔三開市), 鳳翔場(5日·10日), 參禮場(3日·8日), 沃野場(4日·9日), 利北場(1日·6日), 仁川場(在陽良所, 2日·7日)

15) 『대동지지』(1866) 전주부 <토산> 내역: “대[竹], 닥[楮], 옷[漆], 뽕[桑], 감[柿], 석류[榴], 생강[薑(出良正浦)], 벌꿀[蜂蜜], 웅어[葦魚], 붕어[鯽魚], 게[蟹]” :한국학문헌연구소편, 『대동지지』(한국지리지총서), 아세아문화사, 1976, p.246

표 3 <조선 중후기 여지지류의 전주부 토산물 내역>

	< (土産)> 내역	수량
<『신증동국여지승람』 (1530) 전주부>	(石榴), 종이, 생강[薑], 울금초(鬱金草), 벌꿀[蜂蜜], 웅어[葦魚], 옷[漆], 사기그릇[磁器]	8항목
<『여지도서』(1765) 전주부>	석류(石榴), 종이(紙, 上品), 생강[薑], 울금(鬱金), 벌꿀[蜂蜜], 웅어[葦魚], 옷[漆], 사기그릇[磁器]	8항목
<『여도비지』(1856) 전주부>	柿, 薑, 石榴, 鬱金, 蜂蜜, 磁器, 葦魚	7항목
<『대동지지』(1866) 전주부>	대[竹], 닥[楮], 옷[漆], 뽕[桑], 감[柿], 석류[榴], 생강[薑(出良正浦)], 벌꿀[蜂蜜], 웅어[葦魚], 붕어[鯽魚], 게[蟹]	11항목

(3) 경향성은 전국단위 여지지가 아니라 지방 읍지 자료로 들어가더라도 사찬이나 관찬을 막론하고 마찬가지로 간략성을 보인다. 앞서 영조조 『여지도서』(1765) 자체가 지방 읍지의 집찬이었는데, 이 때 참조된 전주부 관련 읍지가 영조 36년(1760)경 성립된 『전라도읍지』(州·益山·礪山·靈巖)¹⁶⁾로 추정하고 있는 바, 그 <전주부 ‘물산’> 항목에서 “石榴, 紙, 薑, 鬱金, 蜂蜜, 葦魚, 漆, 磁器(今無)”의 8항목으로 수록하고 있다. 이전과 별 차이 없이 소략한 건 마찬가지이다.

그런데 이와 별도의 항목으로 <진공(進貢)>과 <공물(貢物)>을 추가로 설립하여, 전주부가 진상하는 공물 내역을 수록하였고, 이를 통해 18세기 전주지역의 물산 상황을 좀더 깊이 들여다 볼 수 있게 하였다는 의의가 있다. 이상 문건과 내용이 완전 동일하되 표제명을 『전주부읍지(全州府邑誌)』(1책, 서울대 규17397)로 내세운 자료가 역시 영조 36년(1760)경 추정의 필사본으로 전한다.¹⁷⁾

이상의 추가적 구성까지 항목을 살펴보면 다음과 같다.¹⁸⁾(표 4) 이전에 비해 <물산>은 그대로이나, <진공>에서 건시와 홍시, 날배[生梨]와 말린 꿩[乾雉], 생꿩[生雉]과 토끼 등이

16) 이 읍지는 제명이 邑誌羅道全州·益山·礪山·靈巖邑誌2(서울대 상백古915.14.J459 필사본)로 되어 있고, 영조를 지칭하는 ‘今上’ 표현이 나와 영조 36년(1760) 이후 가까운 시기로 추정하며, 『여지도서』2의 편찬을 위해 전주부가 작성하여 올려보낸 읍지의 상황을 보여주는 중요한 자료일 것으로 파악하고 있다. : 서울대규장각 자료총서, 『전라도읍지 17권 해설』 邑誌羅道읍지 172, 2007, p.6

17) 서울대규장각자료총서, 『전라도읍지 17권 해설』(2007), p.7.

18) 邑誌羅道읍지 172(2007) 중 邑誌全州府邑誌2(규17397) p.20, 36 및 邑誌羅道全州·益山·礪山·靈巖邑誌2(상백古915.14.J459) p.53, 63. 한편 정조 말년에도 邑誌羅道各郡邑誌2(서울대 규장각 10770)란 이름으로 필사되는데, <物産> 항목에서 ‘今無’란 글자가 빠진 “石榴, 紙, 薑, 鬱金, 蜂蜜, 葦魚, 漆, 磁器”의 8항목으로 기술되었고, 그런데 여기는 <貢物> 항목은 보이지 않고, 또 <進貢> 항목에는 단지 ‘停兎’란 두 글자만 기록되고 나머지 내용이 모두 탈락되어 전승 과정이 온전치 않았음을 보인다. : 邑誌羅道읍지 172(2007) p.204

33 대폭 늘어났고, <공물>에는 참깨[荏子], 말장(末醬. 메주), 참기름[眞油] 등이 수록됨으로써 당시 전주인이 식용하였던 음식의 면모를 엿보게 한다.

표 4 <의全州府邑誌2(규17397, 1760c) 및 의全羅道(全州)邑誌2(상백古915.14.J459, 1760c) 전주부 토산물 내역>

	토산물 내역	수량
< >	, 紙, 薑, 鬱金, 蜂蜜, 葦魚, 漆, 磁器(今無)	8항목
<進貢>	新稻米, 乾柿, 乾雉, ○脯, 淸[蜜], 紅柿, 生梨, 石榴, 大麥, 小麥, 朴齏, 醋薑, 種薑, 引導, 剪子, 烏銃, 梳省, 連黃毛, 六張付油席, 四張付油席, 二張付油席, 馬上油席, 鞍籠, 笠帽, 漆貼扇, 白貼扇, 漆別扇, 白別扇, 毛鞭, 生楮, 生兔, 生雉, 祝文紙(香室納)	33항목
<貢物>	眞荏子, 淸蜜, 楮注紙(以上奉常寺納), 末醬(內資寺納), 眞油, 小麥(以上內贍寺納), 白綿布, 白苧布(以上濟用監納), 草注紙(豐儲倉納), 正布(廣興倉納, 以上大同設置後, 以本道上納.)	10항목

조선 후기 읍지 편찬이 영조대에 크게 일어났다가 100여년 뒤인 19세기 후반 고종 연간에 다시 활발해지는데, 이 때 작성된 것으로 고종 8년(1871)경 성립의 『호남읍지(湖南邑誌)』(규12175) 중 『완산지(完山誌)』와 이 내용을 그대로 수록하되 편명을 독립한 고종 광무 9년(1905)경의 『완산지(完山誌)』(규12271)가 있다.

이 두 『완산지』에는 참깨, 말장, 참기름 등의 <공물> 내역이 설정되지 않았고, <토산> 내역은 앞과 동일한 8항목 그대로이며, 대신에 <진공> 내역이 크게 변모된 월령체 구성 방식을 취하여 주목된다. 이를 살펴본다.(표 5)

1년 12개월 동안 매월 진공하는 물산물 목록을 매뉴얼식으로 나열하였는데, 영조 연간 읍지인 『全州府邑誌』(규17397, 1760c)에 보이던 <공물>과 <진공> 내용이 혼합되되 더욱 증보된 방식이다. 전주부가 중앙에 보내야하는 매월의 진공 목록서 성격이므로, 이 체제를 ‘진공 12월령 물목서’라 불러도 좋을 것이다.

더욱 주목을 끄는 점은 그 1년간 매월 중간에 정조(正朝)와 단오(端午) 및 동지(冬至)의 3대 명일(名日)에는 별도로 진상하는 공물 내역을 실었다는 점이며, 또한 6월령에 혜경궁 탄일, 9월령에 대전(大殿) 탄일, 11월령에 왕대비전 탄일, 그리고 12월령에 중궁(中宮) 탄일에 진상하는 진공 목록을 삽입 수록하고 있다.

이에 따라 매월의 12월령과 3대 명일 및 4대 탄일에 이르는 1년 19회 진공이 이루어지는 구성을 내보인다. 혜경궁 홍씨의 탄일이 명시되므로 정조대 이후의 읍지를 바탕으로

, 그것이 광무연간 20세기 초까지 유지되었던 전주부 읍지 매뉴얼임을 시사한다. 위의 두 읍지는 11월령과 12월령에서 수량과 단위가 지워진 ‘ 子○○’ 부분까지 동일한 모양으로 오류를 답습하고 있다.¹⁹⁾

도합 65항목에 이르는 이 <진공 12월령 물목서> 내역을 분석하면, 조선 후기 당시 전주부가 어떤 산물의 생산에 주력하였는지, 그리고 그 부담이 어느 정도의 수량이었는지를 계량화할 수 있을 것이다. 내용상 여기에는 농작물(보리쌀과 생강 등)과 과수물(호도와 석류 등), 채취물(봉밀과 잣 등), 수공물(빛과 부채, 油席 등), 제조물(조충과 종이, 자기 등)이 포괄되며, <물산>과 합하여서는 어렵물(위어 등)과 수렵물(생치 등)까지 망라된다. (표 5) 특별한 것이 없는 달에 주로 청밀(淸蜜)을 진공하는 점도 흥미롭다. 이 공물 내역을 추후 다양하게 분석하여 더욱 전주부의 지역적 물산 특성을 심화할 수 있을 것이나 분량상 후일 과제로 돌린다.

표 5 <의湖南邑誌_完山誌2(규12175, 1871c) 및 의完山誌2(규12271, 1905c) 전주부 토산물 내역>

	토산물 내역	수량
< >:	石榴, 紙, 薑, 鬱金, 蜂蜜, 葦魚, 漆, 磁器(今無)	8항목
<進貢>:		65항목
	生雉 2首, 石榴 10箇, 朴鰾 396卷, 乾柿 2貼, 蹲柿 32箇, 鳥銃 1柄, 剪子 15把, 引導 21柄, 黃毛 12條	9
	乾柿 1貼	1
二月令	淸蜜 1升	1
三月令	祝文紙 4束, 種薑 120斗 8升	2
四月令	淸蜜 2升	1
端午	白貼扇 23柄, 漆貼扇 10柄, 白油別扇 142柄, 漆油別扇 204柄, 毛鞭 2柄, 六張付油席 2番(內各張六丈分作, 各張九丈), 四張付油席 2番(內各張四丈分作, 各張六丈), 二張付油席 10番(內各張十丈分作, 各張十五丈), 二張付油席代鞍籠二部. 以上油席與南原府輪回封進.	9
五月令	淸蜜 1升5合, 大麥米 3升5合, 小麥米 3升5合	3
六月令	淸蜜 1升5合.	1
	惠慶宮誕日, 淸蜜 1升, 栢子 1升4合.	2
七月令	淸蜜 1升5合, 新稻米 4升	2
八月令	淸蜜 1升	1

19) 앞서 살펴본 서울대규장각자료총서, 의전라도읍지 172(2007)보다 앞서서, 아세아문화사 영인(1983)의 한국학문헌연구소편, 의읍지2 4 전라도 1편 의湖南邑誌2(필사본 11책본, 1871c) 중 제4책 의完山誌2가 실려있고, 동, 의읍지2 5 전라도 2편에도 의湖南邑誌2(필사본 18책본, 1895c) 중 제14책 의完山誌2가 실려있는데, 결락된 ○○ 부분이 더 많아진 필사 상태를 보인다.

	10箇, 胡桃 4升5合, 生薑 7斗5升.	3
	, 淸蜜 2升, 栢子 4升, 烏銃 1柄, 剪子 4把, 引導 4柄, 梳省 10枚, 六張付油席 3番(內各張八丈分作, 各張15丈), 四張付油席 3番(內各張六丈分作, 各張9丈), 以上油席與南原府輪回封進.	8
十月令	乾柿 1貼, 紅柿 20箇, 石榴 11箇, 淸蜜 1升.	4
冬至	生雉 2首, 石榴 17箇, 烏銃 1柄, 剪子 10柄, 引導 7柄, 梳省 15枚, 黃毛 12條.	7
11月令	生雉 2首, 淸蜜 1升, 石榴 10箇, 生薑 5升.	4
	王大妃殿誕日, 淸蜜 1升, 栢子○○.	2
12月令	生雉 2首, 淸蜜 2升, 乾柿 1貼.	3
	中宮誕日, 淸蜜 1升, 栢子○○.	2

IV. 100 근대 전주의 물산지 고찰: 기상, 곡채작황, 주·부식 음식물

(1) 소략하지만 전주의 역사적 물산토대로서 조선시대 초중후기 물산지리지 흐름을 일별하였다. 그러면 가까운 근대시기에는 어떤 변화를 보이는지 고찰한다.

시기상 이른 시기에 발간된 『전라북도도세요람』(1913.10, 전라북도청편)²⁰⁾은 일제강제병합 이후 만3년이 경과한 상황에서 전라북도의 지방지(方志)를 기획한 것인데, 조선시대 읍지에 없던 기상(氣象), 종교, 위생, 재판, 경찰, 금융 등이 크게 도입되었고, 물산 부분도 농사, 임업, 광업(鑛業), 수산, 상업 및 공업으로 크게 분장 확대되었다.²¹⁾

이 중 농산물의 작물재배 수종과 작황 및 이로 인한 음식문화 변화에 영향을 주는 자연 요소로서 기상을 제기한 점이 크게 주목되며, 제2 기상편에는 <전주 1912년 연중 기온표>와 <전주 1912년 晴雨 일수표>를 수록하고 있다.(표 6, 7)

20) 1913년판 제목은 全羅北道道勢要覽2(全羅北道廳 발간, 京城日報社 인쇄)이나, 이후 1927년판, 1928년판, 1929년판, 1931년판, 1935년판 등은 모두 全羅北道要覽2으로 발간하고 있어, 간칭으로 全羅북요람2이라 해도 무방하다.

21) 全羅北道도세요람2(1913.10)의 장별 목차는 제1 토지, 제2 기상, 제3 호구, 제4 교육, 제5 종교, 제6 위생, 제11 농사, 제12 임업, 제13 광업, 제14 수산, 제15 토공 및 수리, 제16 무역, 제17 금융기관, 제18 상업 및 공업, 제19 도수(屠獸), 제10 물가, 제21 통신 및 저금곡(貯金穀), 제22 재정, 제23 관리(官吏), 제24 기타(名所舊跡, 鐵道哩程 등)로 편장하고 있다. 이른바 근대식 지방지의 편장 구성을 보여주어 참조할 만하다.

표 6 전주 1912년 연간 기온표

		평균최고	절대최고	평균최저	절대최저
1월	0.77	4.72	8.33	-3.61	-6.66
2월	4.88	8.77	17.33	0.61	-4.44
3월	7.39	8.88	20.00	5.11	-2.22
4월	14.72	17.77	28.33	8.88	0.00
5월	23.77	25.00	31.11	11.66	4.44
6월	25.39	29.44	32.77	20.55	8.33
7월	31.61	32.77	35.00	22.77	17.77
8월	28.44	33.33	36.11	25.00	21.11
9월	23.11	27.77	33.33	20.00	14.44
10월	13.27	17.22	21.66	7.77	6.66
11월	5.16	8.27	19.44	2.22	-1.11
12월	1.77	4.61	13.33	-1.00	8.88

표 7 전주 1912년 월별 晴雨 일수표

	快晴	晴	曇(흐림)	雨	雪	計
1월	6	7	16	2	0	31
2월	4	4	16	3	2	29
3월	13	5	8	3	2	31
4월	13	6	5	6	0	30
5월	12	10	5	4	0	31
6월	11	5	7	7	0	30
7월	3	11	9	8	0	31
8월	6	9	5	11	0	31
9월	16	8	2	4	0	30
10월	16	5	5	5	0	31
11월	14	6	5	5	0	30
12월	5	11	10	2	3	31
計	119	87	93	60	7	366

1912년 기상 상황표가 어떤 정도를 나타낸 것인지를 가늠하기 위해 전주기상청의 2015년도 측정치를 평균기온, 최고기온, 최저기온의 3종으로 대비하여 보았고, (표 8) 이를 다시 꺾은선 그래프로 표시한 것이 다음 <그림 1, 2, 3>이다.

표 8 전주 1912년과 2012년도 기온 대비표 (최근은 전주기상청 자료)

	1912	2015 월평균	1912 월최고	2015 월최고	1912 월최저	2015 월최저
1월	0.77	1.0	8.33	5.9	-6.66	-3.3
2월	4.88	2.5	17.33	7.7	-4.44	-1.8
3월	7.39	7.2	20.00	14.3	-2.22	1.0
4월	14.72	13.9	28.33	20.5	0.00	8.5
5월	23.77	19.2	31.11	26.6	4.44	12.5
6월	25.39	22.7	32.77	28.4	8.33	18.2
7월	31.61	25.1	35.00	29.2	17.77	21.9
8월	28.44	25.9	36.11	30.5	21.11	22.1
9월	23.11	21.6	33.33	27.1	14.44	16.8
10월	13.27	16.1	21.66	21.8	6.66	11.4
11월	5.16	10.9	19.44	14.6	-1.11	7.8
12월	1.77	4.4	13.33	8.2	8.88	0.9
연평균	15.02	14.21	24.73	19.57	5.60	9.67

수은계로 측정한 두 통계치 대조에 현지기상의 측정 조건과 방식 등에 따라 오차를 고려할 필요가 있지만, 약 100년 사이에 아래와 같이 충분히 유의미한 기상기후 변화를 보이고 있다.(표 8)

①1912년 당시가 지금의 2015년보다 연평균온도가 0.82도 더 높다.(15.02>14.21)

②여름철 7월 평균온도가 지금이 무려 6.51도 더 낮으며,(31.61>25.1) 8월도 2.54도 더 낮다.(28.44>25.9)

③반면에 겨울철 11월은 무려 5.74도나 더 낮았고,(5.16<10.9) 12월도 2.63도 더 낮았다.(1.77<4.4) 1월은 0.77도와 1.0도로 대동소이하다.

④이처럼 100년전 온도가 여름철은 더욱 높았고, 겨울은 더욱 낮아, 당시는 지금보다 한서(暑)의 차이가 극명한 기후특성을 보인다.

⑤계절별로 나눠보면, 지금은 10월, 11월, 12월의 가을·겨울철이 따스해진 온난화 경향을 보인다 하겠으며, 그렇지만 2월과 3월은 지금의 온도가 더 낮으므로 봄철 꽃샘추위 정도가 현재가 더욱 심한 상황임을 짐작하게 된다.(2월 경우, 2.38도 차이. 4.88>2.5)

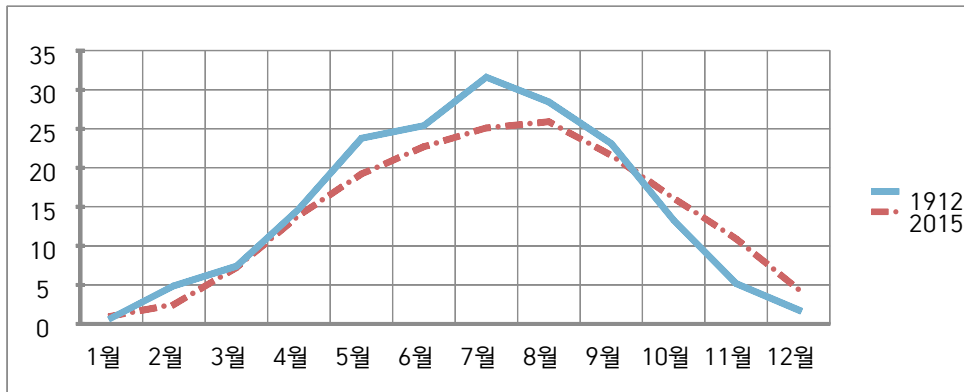
⑥여름철 전후인 4월에서 9월까지의 당시가 지금보다 오히려 더욱 높고 뜨거운 기상을 보이므로, 현재 여름철이 100년전보다 냉한화(冷寒化)된 기후특성을 지닌다고 하겠다.(그림 1)

⑦다음으로 1912년과 2015년의 월별 최고기온을 대비하면, 연간평균온도가 매우 큰 온도차인 5.16도 편차를 보여,(24.73>19.57) 100년전에 비해 지금이 훨씬 차가워진 기상현상

보인다. 더욱이 10월이 비슷한 최고온도인 것을 제외하면, (21.66≒21.8) 1월에서 12월까지 모든 달이 큰 폭으로 낮은 온도 경향을 보인다. 한반도 지표면을 더욱 뜨겁게 달구는 것이 아니라 100년전에 비해 냉해진 특성을 보이는 의외의 결과여서 주목된다.(그림 2)

⑧이에 비해 최저기온을 대비하면, 연평균 최저기온이 지금이 4.07도나 더 높은 상태이다. (5.60<9.67) 12월 최저기온이 8.79도로 현재가 더 낮아진 것을 제외하면, (8.88>0.9) 1월에서 11월까지 모든 달이 큰 편차로 더 높은 상태를 유지하고 있다.(그림 3)

이상 ①, ⑦, ⑧의 연평균, 최고, 최저 비교를 종합하면, 100년전에 비해 현재 기온이 통념과 달리 평균적으로 1도나 더 낮아진 상태이고, 최고온도도 5도나 더 낮아져 전반적으로 온난화와 반대특성인 냉한화 현상을 보인다. 그런데 문제는 최저온도가 1년 내내 거의 지금이 4도나 더 높아진 상태이다. 따라서 우리가 지구온난화로 인하여 평균온도가 점점 더 상승하였다는 현재적 통념은 최저기온 상태가 약 연평균 4도 가량 더 상승한 기후변화를 뜻하는 의미임을 짐작하게 되고, 반대로 최고기온은 지금이 약 연평균 5도 가량 더 냉한화된 상태임을 유념하게 한다. 따라서 한반도 개화시기가 점점 빨라진 것은 연평균 최저기온이 높아진 변화를 반영한 것이고, 더욱 높은 최고기온을 요구하는 고온성 작물재배는 사실상 더 어려워진 상황변화라 할 수 있다.



1

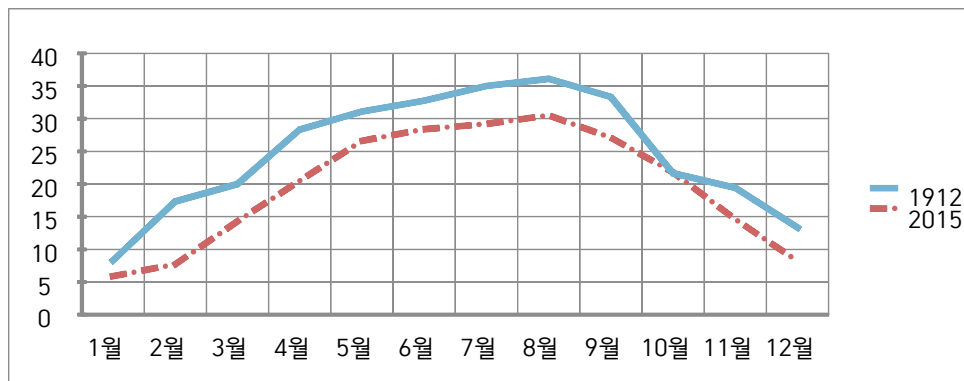
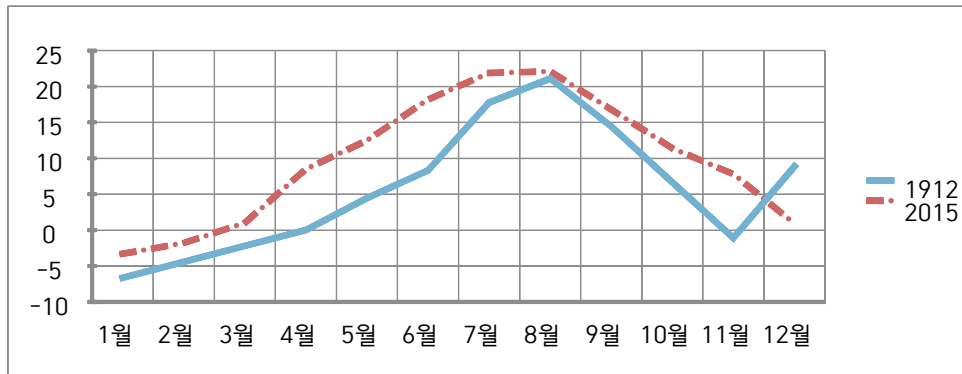


그림 2



3

이상의 기상특성 변화가 1912년과 2015년의 단순대비여서 좀더 긴 기간의 중장기적 대비를 필요로 하겠지만,²²⁾ 어느 정도의 변화성을 짐작하는데 도움을 줄 것이다. 이 변화가 지닌 지속성 측면을 보충하기 위해, 추가적으로 1912년과 꼭 100년 뒤인 2012년도 기상온도표를 아래에 대비하여 덧붙인다.(표 9, 그림 4, 5, 6)

표 9 전주 1912, 2012, 2015년도 기온 대비표 (최근은 전주기상청 자료)

	1912	2012 월평균	2015 월평균	1912 월최고	2012 월최고	2015 월최고	1912 월최저	2012 월최저	2015 월최저
1월	0.77	-0.9	1.0	8.33	3.8	5.9	-6.66	-5.1	-3.3
2월	4.88	-0.3	2.5	17.33	5.1	7.7	-4.44	-5.0	-1.8
3월	7.39	5.9	7.2	20.00	10.9	14.3	-2.22	1.2	1.0
4월	14.72	13.5	13.9	28.33	20.2	20.5	0.00	7.1	8.5
5월	23.77	19.7	19.2	31.11	26.5	26.6	4.44	13.9	12.5
6월	25.39	23.7	22.7	32.77	29.7	28.4	8.33	19.0	18.2
7월	31.61	26.7	25.1	35.00	31.4	29.2	17.77	22.8	21.9
8월	28.44	27.7	25.9	36.11	32.6	30.5	21.11	23.8	22.1
9월	23.11	21.2	21.6	33.33	26.3	27.1	14.44	17.0	16.8
10월	13.27	15.2	16.1	21.66	22.1	21.8	6.66	9.4	11.4
11월	5.16	7.3	10.9	19.44	12.7	14.6	-1.11	2.9	7.8
12월	1.77	-0.9	4.4	13.33	3.6	8.2	8.88	-5.2	0.9
연평균	15.02	13.24	14.21	24.73	18.75	19.57	5.60	8.49	9.67

100년전인 1912년은 2012년보다 아래처럼 더 따뜻한 기후상태를 보인다.

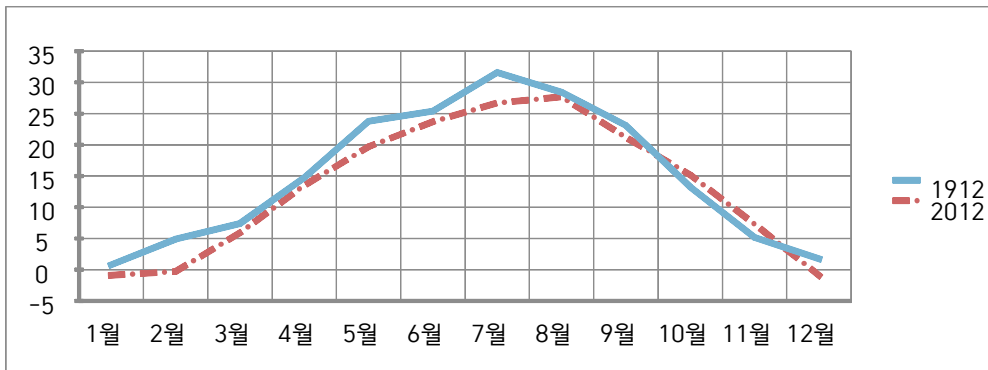
1912년이 지금보다 ①연평균 기온이 1.78도 더 높으며, 10월과 11월을 제외한 1년 중 10개월간 온도가 더 높은 상태였으므로, 더 따뜻한 겨울과 봄철 및 더 더운 여름철을 지낸 것이라 하겠다.(그림 4)

22) 이 문제는 근대기상사 관점에서 더 많은 자료조사를 필요로 하는 것이어서 추후 과제로 돌린다.

② 최고기온도 무려 5.98도 더 높은 상태여서 지금 기상이 더 냉한적 특성을 보이며, 다만 11월과 12월은 당시가 더 따뜻하였다.(그림 5)

③연간 최저기온 대비 결과는 당시가 2.89도 더 낮은 상태이고, 봄과 여름철에 걸치는 3월에서 8월까지 6개월간은 더욱 뚜렷한 차이를 보여서, 현재 우리가 느끼는 한반도 온난화 현상은 가을-겨울보다 봄-여름에 더 집중되는 기상경험임을 내보인다.(그림 6) 봄이 짧아지고 여름이 길어졌다는 경험을 입증하고 있는 것이다.

요컨대, 지금의 기상기후가 전반적으로 2도 가량 냉한화된 상태이되, 다만 최저기온 평균이 약 3도 가량 높아진 온난화 특성을 보인다. 이 추세는 앞서 살펴본 2015년도 대비와 마찬가지로 결과를 보이는 것이어서, 더 따뜻하였고 더 추웠던 100년전 전주지역 기상기후 특성을 이해하는 데 큰 참조가 될 것이라 전망한다. 이러한 기상 변화를 염두에 두고 100년전 전주지역의 물산지리와 음식문화 토대 문제를 고려함 직하다 하겠다. 편의를 위해 1912년과 2012년 및 2015년도를 함께 대비한 그래프도 참고로 덧붙인다.(그림 7, 8, 9)



4

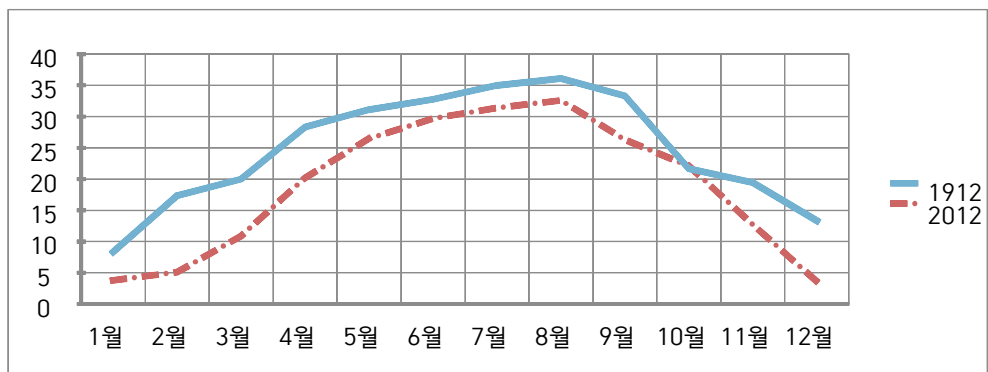
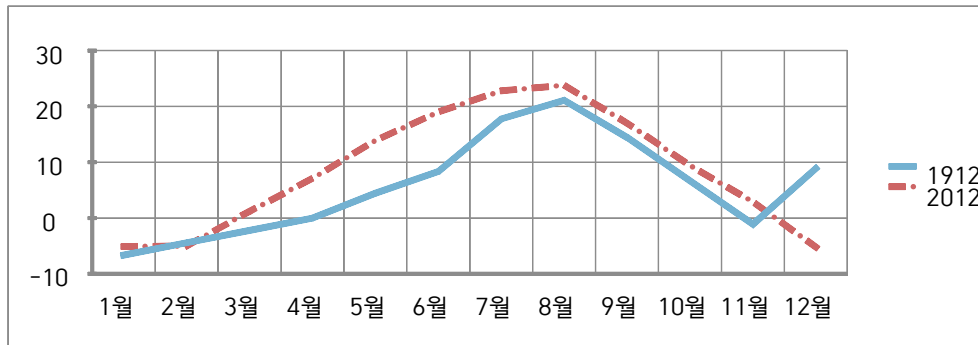


그림 5



6

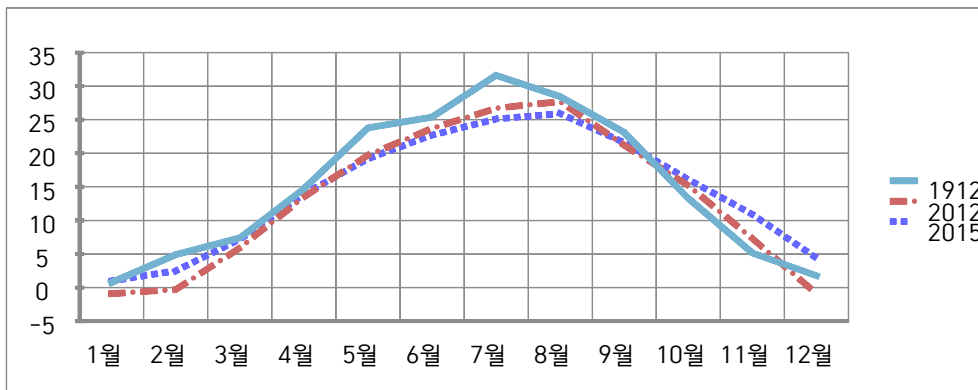


그림 7

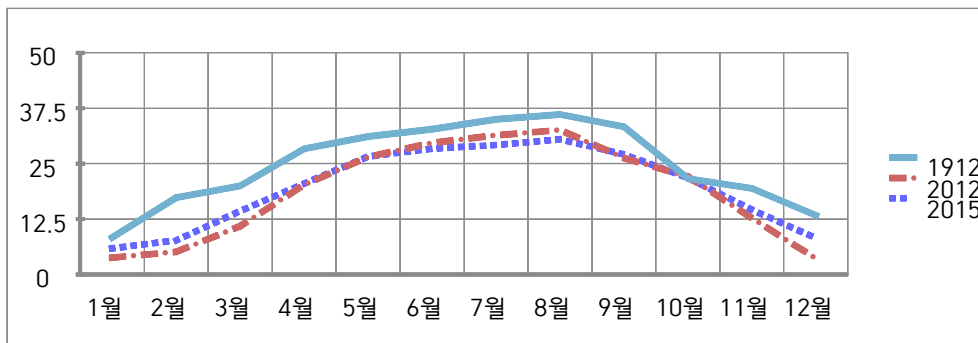


그림 8

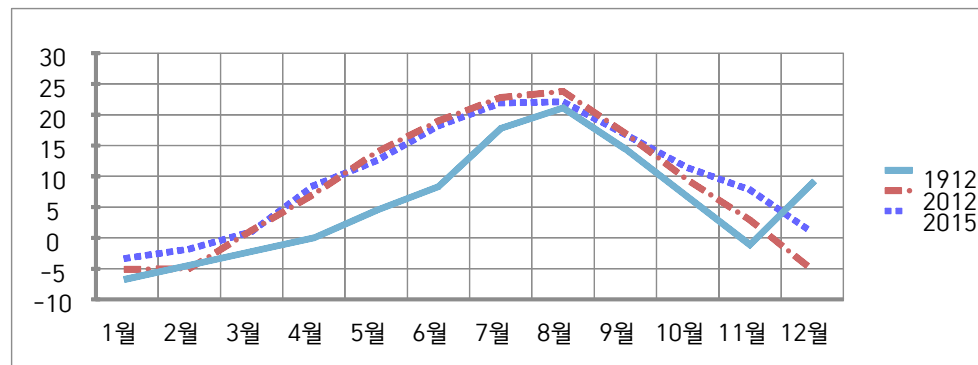


그림 9

(2) , 『전북요람』(1913.10)에 수록된 물산 상황을 농림수산물 중심으로 살펴본다. 우리 음식의 주식물인 곡물류와 부식물인 채소, 과수, 가축 등에 관한 당시 생산물 상황이 제11 농사편에 여러 통계표로 수록되어 있다.

① 먼저 곡물류는 이 시기 주식으로 중요해진 미작(作)부터 다루는데, 메벼[粳米]와 찰벼[糯米], 밭벼[陸米]의 세 종류별로 작부 면적과 수확고 및 단위면적당 수확량 통계를 제시하고 있다. 전주군의 생산량이 차지하는 정도를 가늠하기 위해, 28군 전체를 수록하여 대비할 만하나 분량과 노력이 크게 소모되므로, 여기는 예시로 군산부와 김제군의 통계 정도만 덧붙였고, 전북 도내 28군²³⁾ 전체의 수확량도 함께 대조하여 비중을 살폈으며, 아울러 1910년, 1911년 도내 총수확량을 수록하여 연도별 추이를 짐작하도록 하였다.(표 10)

전주군은 메벼와 찰벼가 비슷한 수확량을 보이나, 도내 전체에서 차지하는 비중은 메벼가 불과 1.4%이고, 찰벼는 가장 높은 19.7%여서, 찰벼 재배가 특산인 상황을 보인다. 메벼에 대해, 전북 28군 중 가장 많은 생산량은 장수군으로 6.3% 비중(54,254석)이며, 그 다음이 남원군 6.0%(51,687석)이고, 그 다음 김제군이 비슷한 5.9% 비중(50,706석)을 차지한다. 가장 낮은 곳은 진산군(2,625석)과 정읍군(8,923석)이다.

찰벼는 28군 중 전주군이 가장 높은 19.7%(10,684석)이고, 다음은 익산군 10.5%(5,694석)이고, 진산군(113석)과 정읍군(332석)이 가장 낮은 비중이다. 밭벼는 재배하지 않는 곳이 군산, 무주, 장수, 용안, 함열, 임피, 고부이며, 익산군 수확량이 가장 높은 54.1%(2,160석)이고, 다음 고창군 20.2%(806석)이며, 세번째가 전주군 9.0%(361석)이다.

따라서 1912년 당시 전주군은 찰벼와 밭벼의 비중이 매우 높은 편에 속함을 보이므로 전주음식의 주식물 구성에 영향을 주었을 것이라 짐작된다.

23) 1912년 행정구역상 전라북도내 군산부를 포함한 1부 27군 378면 체제이다. : 『전북요람』(1913) 제1 토지편 참조

표 10 전주 1912년도 미작/맥작/두작 수확고 (단위 石)

			군산	김제	1912년	1911년	1910년
	粳米	12,188	18,147	50,706	863,373	1,144,961	735,811
	糯米	10,684	622	1,594	54,187	70,928	44,357
	陸米	361	-	67	3,993	2,443	1,253
	計	122,233	18,769	52,367	931,553	1,318,333	781,421
麥作	大麥	10,586	3,239	6,148	172,765	153,728	110,830
	小麥	2,135	612	687	37,187	56,128	31,291
	裸麥	5,312	1,782	260	27,003	23,265	17,685
	計	18,033	5,633	7,095	236,956	223,121	159,806
豆作	大豆	4,464	6,312	2,008	103,648	87,339	-
	小豆	761	64	212	21,728	18,216	-
	其他	38	-	11	1,704	-	-
	計	5,263	6,376	2,231	127,080	-	-

맥작에서 전주군은 쌀보리[麥] 비중이 28군 중에서 무장군(22.2%, 6,000석) 다음가는 19.7%(5,312석)를 보이며, 보리[大麥]는 무장군(7.9%, 13,569석)과 익산군(7.9%, 13,566석)보다 조금 낮은 6.1%(10,586석) 비중을 보인다. 밀[小麥]은 무장군(4,166석, 11.2%)과 남원군(4,134석, 11.1%)이 가장 높고, 전주군(2,135석, 5.7%)은 태인군(2,980석, 8.0%)과 임실군(2,689석, 7.2%)에 다음 가는 비중이다. 따라서 맥작은 전반적으로 쌀보리 비중이 매우 높고, 보리와 밀도 높은 편에 속한다.

다음 전주군 두작은 28군 평균치(3.6%)에 준하는 콩 4.3%와 팥 3.5% 비중을 보인다.(이상 표 10)

② 이상의 주곡물 외에 잡곡 작황으로 조[粟], 피[稗], 수수[蜀黍], 옥수수[玉蜀黍], 귀리[燕麥], 메밀[蕎麥], 기장[黍]의 7종 작물을 수록하였는데, 전주군은 피와 귀리 재배가 없고, 메밀과 수수의 수확량이 매우 높은 특성을 보이고, 다음으로 조와 옥수수, 기장을 재배하고 있음을 알 수 있다.(표 11)

특용작물로는 5종 작물 현황을 다루었으며, 전주군은 면화, 대마, 모시, 연초 및 깨의 5종 모두 높은 작황을 보인다. 28군 전체로 보면, 면화는 태인, 고부, 순창, 남원에서 높고, 대마 수확량은 무주군과 임실군이 가장 많으며, 모시는 고부군이 확연히 많고 다음 태인, 정읍이 꼽힌다. 연초는 고산군과 진안군이 가장 많은 수확량을 보인다.

깨는 임실군(1,865석, 29.7%)이 가장 많은 가운데, 다음이 무장군(533석, 8.5%)과 전주군(456석, 7.3%) 및 부안군(450석, 7.2%) 순이다.(표 11) 왕골[莞草]은 그 중요성이 컸는지 별

통계표를 내고 있으나, 여기서는 편의상 특용작물에 덧붙인다.

정리하면, 전주군은 잡곡으로 메밀과 수수의 재배가 많고 또 조와 옥수수, 기장을 재배하고 있으며, 특용작물로는 깨 재배가 집중적인 편인 가운데 면화 대마 모시 연초 재배도 골고루 시행하고 있었다고 하겠다.

표 11 전주 1912년도 잡곡/특용작물 수확고 (단위 石)

			군산	김제	1912	1911
	粟/조	240	60	20	4,939	4,000
	稗/피	—	—	—	116	34
	蜀黍/수수	425	717	79	2,961	2,874
	玉蜀黍/옥수수	88	75	25	584	521
	燕麥/귀리	—	—	—	25	61
	蕎麥/메밀	437	717	87	3,942	—
	黍/기장	57	151	3	427	1,038
特用作物	棉/면화	2,064貫	—	7,088	218,851	140,068
	大麻/삼	3,382貫	—	3,185	102,604	92,901
	苧麻/모시	2,002貫	15	381	62,457	30,595
	煙草/연초	8,708貫	137	134	218,503	112,808
	荳/깨	456石	119	139	6,280	5,442
莞草	莞草	300	41	600	21,022	—

③ 다음으로 전주음식의 부식물 구성에 영향을 주는 채소와 과수 작황을 살펴본다.(표 12) 통계 대상으로 삼은 채소 종류는 구황작물인 고구마[藷]와 감자[馬鈴薯]를 포함하였고, 김치음식의 주재료인 무[蘿蔔]와 배추[白菜]를 다루었으며, 현재 통상 과일로 치는 참외[栝瓜] 수확량도 여기에 포함하고 있다.

고구마는 28군 중 진산군과 운봉군에는 재배하지 않으며, 태인군(20,452관, 16.5%) 다음으로 전주군(18,355관, 14.8%)이 높고, 무장군(18,000관, 14.5%)과 장수군(12,136관, 9.8%)이 뒤따른다.

감자는 무주군의 수확량(15,106관, 20.1%)이 가장 높고, 그 다음이 전주군(12,010관, 16.0%)이고, 다음이 군산부(9,600관, 12.8%)이며, 익산, 용안, 부안, 고부, 무장, 홍덕군에서는 이 당시 감자를 재배하지 않는다.

무는 만경군 외에는 다 재배하며, 28군 중 전주군 수확량(942,750관, 25.3%)이 확연히 높고, 다음이 고부군(285,200관, 7.6%)과 태인군(266,296관, 7.1%), 임실군(253,962관, 6.8%)이며, 무주군(202,176관, 5.4%)과 진안군(185,280관, 5.0%)도 높은 편에 속한다.

전주군(370,560관, 20.1%)이 가장 높고, 다음 김제군(341,600관, 18.5%)이 이에 버금가고, 다음이 고부군(158,000관, 8.6%)과 태인군(147,195관, 8.0%)이다.

참외는 태인군(35,151관, 13.2%)이 가장 높고, 다음이 군산부(34,500관, 12.9%)이며, 다음으로 전주군(25,605관, 9.6%), 남원군(23,173관, 8.7%)이 높은 편에 속한다.(표 12)

정리하면, 전주군은 무(25.3%)와 배추(20.1%) 생산량이 가장 높은 곳이며, 고구마(14.8%)와 감자(16.0%) 수확량도 둘째에 위치되는 높은 지역이다. 참외 수확량도 셋째 가는 지역이어서 높은 편에 속한다. 전체적으로 전주군의 채소 작물 작황이 매우 높음을 읽을 수 있고, 그 만큼 군민의 수요가 많았음을 시사한다.

위 통계표에서 배추보다 무를 앞세우고 있는 것은 그 수확량이 배추보다 3배 가량 많을 뿐만 아니라 당시 김치의 주재료가 배추가 아닌 무임을 시사한다.²⁴⁾ 또 감자보다 고구마의 수확량이 많고, 감자는 재배하지 않는 지역도 꽤 많은 편인 것으로 보아, 이 당시 감자의 재배 보급이 늦어지고 있음을 시사하며, 고구마는 전반적으로 재배되어 이 시기 구황작물로 크게 식용되었을 것임을 내보인다.

표 12 전주 1912년도 채소/과수 수확고 (단위 貫)

			군산	김제	全體
	甘藷	18,355	10,080	5,100	124,202
	馬鈴薯	12,010	9,600	1,400	75,289
	蘿蔔	942,750	23,800	296,104	3,733,001
	白菜	370,560	53,500	341,600	1,845,220
	牒瓜	25,605	34,500	39,480	266,753
果樹 (樹數/本)	桃	2,550本	510	900	11,999
	梨	2,949本	950	2,630	13,894
	柿	8,167本	20	2,000	51,559
	蘋果	4,435本	3,000	9,780	26,978
	葡萄	994本	10	1,135	3,614
	栗	3,466本	—	25	40,459
果樹 (收穫高/貫)	桃	22,667	680	—	46,664
	梨	23,304	540	—	59,921
	柿	133,963	1	35,000	593,275
	蘋果	9,066	1,195	—	11,333
	葡萄	1,354	20	—	4,068
	栗	8,485	—	100	106,969

24) 김일권, 「근대시기 김치문화사 연구를 위한 농무시험장의 전개와 채소작물의 재배상황 고찰」(약김치에 대한 인지, 정서 그리고 변화2, 세계김치연구소, 2015.12), p.203-241

④ 과수 재배 상황을 살펴보면, 복숭아, 배, 감, 사과, 포도, 밤의 6종을 대상으로 다루고 있다. 여기에는 각 과수의 군별 그루 수량 통계와 수확량 통계를 함께 수록하여 당시의 재배 상황을 짐작하는데 큰 도움이 된다.(표 12)

6종 과수 중 감나무 수량이 가장 많은 8,167그루여서 전주가 조선시대 내내 감을 특산물로 삼은 역사적 맥락과 상통한다. 다음 많은 수량이 사과나무(4,435본)이고, 다음이 밤나무(3,466본)이며, 그 다음 배나무(2,949본)와 복숭아(2,550본) 수량이 상당히 많다. 포도나무는 994그루에 불과하여 이 시기 포도 재배가 도입되는 중임을 시사한다.

그런데 28군별 지역적 수종 분포를 살펴보면, 감나무는 전주군(8,167본, 15.8%)이 가장 많고, 다음이 고산군(7,615본, 14.8%), 다음 태인군(4,790본, 9.3%), 임실군(4,307본, 8.4%), 부안군(2,306본, 4.5%)이 많으며, 나머지 군은 수백 그루에서 1천 그루 단위 사이에 머문다.

복숭아도 전주군(2,550본, 21.3%)이 가장 많고, 다음이 금구군(1,767본, 14.7%), 태인군(1,391본, 11.6%), 여산군(1,354본, 11.3%) 순을 보이며, 나머지 군은 21~510본 사이로 낮은 분포를 보인다.

배나무도 역시 전주군(2,949본, 21.2%)이 가장 많고, 다음 김제군(2,630본, 18.9%)이고, 다음 금구군(1,552본, 11.2%), 여산군(1,069본, 7.7%)이며, 나머지는 수십~수백 그루 사이로 분포한다.

사과나무는 6개 군에 집중된 특성을 보이며, 나머지는 없다시피 하다. 김제군(9,780본, 36.3%)이 가장 많고, 다음이 전주군(4,435본, 16.4%)과 군산부(3,000본, 11.1%)로 이어지며, 다음이 임피군(3,911본, 14.5%), 태인군(2,55본, 9.5%), 만경군(1,390본, 5.2%) 순서이고, 나머지는 수 그루에서 수백 그루 안팎이며 없는 곳도 많다.

포도나무는 전체가 994본에 불과하고, 이중 김제군(1,135본, 31.4%)과 전주군(994본, 27.5%) 및 임피군(631본, 17.5%)의 3개군이 76.4%로 대다수를 차지하며, 나머지 지역은 거의 없다시피 하다.

밤나무는 군산을 제외한 나머지 27군에 골고루 분포하며, 수량은 고산군(5,889본, 14.6%)로 가장 많고, 다음이 함열군(4,403본, 10.9%)이며, 그 다음 전주군(3,466본, 8.6%)이 많다. 만경군은 평야여서 10그루로 수록되었다.

이와 같이 과수 재배는 전주군이 감나무와 복숭아, 배나무를 가장 높은 집중 재배를 하며, 사과와 포도 및 밤나무도 28군 중에는 상당히 높은 편에 속한다.

수 끝으로 제14장 수산편에는 어시장의 상황을 수록하고 있는데, ‘군산수산주식회

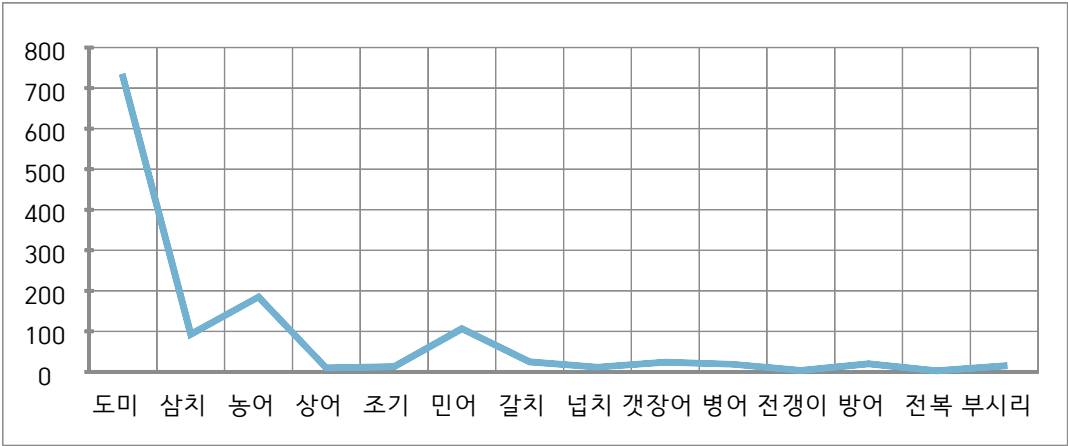
’ 와 더불어 ‘전주해산시장(州海産市場)’ 에서 판매되는 어류의 종류와 판매량 및 가격 통계표가 실려있다. 이 전주의 수산시장 상황을 통해 당시 전주인이 주로 음식하였던 어류 상황을 짐작할 수 있어 흥미롭다.(표 13, 그림 10)

전체 36종 어종이 조사되었고, 이중 전주군은 14종 판매가 기록되었는데 이들의 총 판매량 1,257관에 대해 살펴보면, 가장 많이 판매되는 어물은 단연 도미 1종(727관, 57.8%)이었고, 그 다음이 농어(185관, 14.7%)와 민어(107관, 8.5%)로 이어진다. 이들 3종의 판매량만 해도 이미 전체의 81%를 차지하였다. 따라서 이들이 이 시기 전주인의 밥상에 가장 많이 오른 어물이라 해도 무방할 것이다.

다음으로 삼치(93관, 7.4%), 갈치(25관, 2.0%), 갯장어(24관, 1.9%), 방어(20관, 1.6%)가 인기를 끌었으며, 다음 병어, 부시리, 조기, 넙치, 상어, 전갱이, 전복이 판매되고 있다.

표 13 1912년도 전주 海産市場 (단위 貫)

		삼치	농어	상어	조기	민어	갈치	넙치		병어	전갱이	방어	전복	부시리
		さわら	すずき	ふか	いしもち	にべ	たちうお	ひらめ	ほも	まながつお	あじ	ぶり	あわび	ひらす
수량/貫	727	93	185	10	13	107	25	12	24	19	4	20	3	15
(총1,257관)	57.8%	7.4	14.7	0.8	1.0	8.5	2.0	1.0	1.9	1.5	0.3	1.6	0.2	1.2
가격/円	488-100	55-800	116-900	4-000	5-200	61-600	10-000	4-800	24-000	9-890	4-000	40-000	7-000	30-000
관당가격	0.7	0.6	0.6	0.4	0.4	0.6	0.4	0.4	1.0	0.5	1.0	2.0	2.3	2.0



10

반면에 군산수산시장에서는 판매되나 전주해산시장에서 판매고로 기록되지 않는 어종으로, 감성돔, 가오리, 달강어, 양태, 가자미, 준치, 전갱이, 천징어, 혀가자미, 고등어, 숭

, 정어리, 쾡치, 문어, 해삼, 문절망둑, 새우, 대구, 공미리, 어묵, 건해삼 등이다.²⁵⁾ 위 통계표에는 잡어(語) 판매량이 570관으로 추가 기록되었는데, 여기에 소량으로 포함된 것인지 다른 조사자료를 찾아야 확인 가능하다.

각 어물의 가격도 추산할 수가 있는데, 전복은 3관에 7엔이므로 1관에 2.3엔으로 가장 비싸고, 방어와 부시리가 2.0엔, 전갱이와 갯장어가 1.0엔, 도미가 0.7엔이고, 삼치, 농어, 민어가 0.6엔, 병어가 0.5엔이며, 조기, 갈치, 상어, 넙치가 0.4엔으로 싼 편이다.

(3) 지금까지 『전북요람』(1913)에 실린 1912년도 물산통계표를 통해, 당시 전주군의 미작(메벼, 찰벼, 발벼), 맥작(보리 밀 쌀보리), 두작(콩 팥)의 곡물과 조 피 수수 옥수수 메밀 기장의 잡곡 재배상황과 면화 삼 모시 연초 깨의 특용작물, 고구마와 감자의 구황작물, 무와 배추 및 참외 채소작물, 복숭아 배 감 사과 포도 밤의 과수작물에 대해 살펴보았다.

①전주군은 메벼보다 찰벼 재배에 특화되어 있고, 쌀보리 비중이 매우 높으며, 콩과 팥은 보통의 작황을 보인다. 잡곡에서 귀리와 피는 재배하지 않고, 메밀과 수수 재배에 집중하였으며, 조와 옥수수, 기장은 보통이다.

②특용작물에서 면화, 대마, 모시, 담배, 깨 모두에 높은 작황을 보이되, 깨 수확량이 보다 두드러지는 특성을 보인다.

③채소작물로 가면 전주는 무와 배추 생산량이 가장 높고, 고구마와 감자 재배도 매우 높으며, 참외도 많이 수확하고 있다.

④과수작물은 감나무와 복숭아 및 배나무 재배 수량이 가장 많으며, 사과나무와 포도나무, 밤나무 수량도 높은 편에 속하고 있다.

이들 농작물 외에 ⑤해산물 상황을 전주해산시장 판매고를 통해 살펴보았는데, 도미가 가장 많이 판매되었고, 다음 농어와 민어가 인기를 끌었으며, 이들 세 어종을 합하여서는 전주 전체 어물 판매고의 81%나 되는 가장 대중적인 어물이라 평가되었다.

이상은 1912년 당해연도 상황에 대한 것이고, 매년의 통계치를 찾아 대비하면 연도별 추이를 추산할 수가 있고, 이를 통해 20세기 전반 전주지역의 물산토대 변화가 어떻게 이루어졌는 지를 더 면밀히 추정해낼 수가 있을 것이다. 앞으로 이 분야 연구가 더욱 진척되어 전주시의 100년전 물산토대가 세밀해져 전주음식문화의 물산 기초를 심화할 수 있기를 앙망한다.

25) 여기 어류명은 일본어를 번역한 것이어서 오독한 것이 있을 수가 있는 바, 이 문제는 추후 정밀 고찰이 필요하다.

V. 1938 전북도민의 음식물 섭취 상황 고찰

(1) 다른 내용이 음식문화의 재료적 토대가 되는 식산의 물산지리 방면에 대한 고찰이라면, 근대시기 전주인이 실제 섭취하였던 음식물의 구성 상황과 섭취 정도를 살펴봄으로써 근대 전주음식문화의 실제성에 한발 더 가까이 가보려 한다.

이 문제는 友會朝鮮本部가 발간한 『朝鮮住民の食に關する營養學的觀察』(高井俊夫, 1940)²⁶⁾이란 보고서를 통해 어느 정도 접근할 수가 있다. 이 보고서는 만주사변과 태평양 침략전쟁을 준비하던 전시상황에 앞서 조선인의 신체적 우량화 문제 일환으로 식생활 개선 운동을 획책하면서, 양우회조선본부 촉탁이었던 京城帝國大學 소아과 교수 高井俊夫(타카이 토시오)가 조선반도 지방주민의 주식물과 부식물 섭취 상황을 현지조사하고 그 분석 결과를 담은 전국 13도 음식영양학 보고서 성격을 지닌다.²⁷⁾

저자는 조선의 지방주민 영양학 문제에 관심을 두고서 과연 계절별로 어떤 주식물과 부식물을 섭취하는지 그 ‘반도주민의 식량지도(食糧地圖)’를 구상하고 있다. 조사진행은 총독부 학무국, 농림국 및 각도 학무과, 전국 공립소학교 교장들의 협조를 받아 진행하였으며,²⁸⁾ 이때 조사대상은 1938년 5월말 기준 전조선 3,110개 공립소학교 아동들을 대상으로 한 것이었다.

조사의 개요는 1년 계절별 식사 실례를, 다양한 주식물과 부식물의 섭취물 구성별로 분류하고서, 질문지 조사방식으로 전국 13도별로 공립소학교 아동들의 가정에서 식사 형태를 분석해내는 것이다. 춘하추동 4계절별로 분리한 것은 계절별 섭취 특성 분석을 위한 것이며, 다음으로 지역 생산물에 따른 실제 식사형태의 특성을 도출하기 위해 지방주민의 지리적 위치에 따라 해안, 평야, 분지, 삼림, 고대(高臺), 고산의 6개 유형으로 분류하였다.

주식물 분류는 크게 4 범주 아래 28개 세부 유형으로 설정하였다.(표 14) 4대 범주 중 제1은 쌀밥을 주식하는 미식형(米食型) 유형이고, 제2 범주는 쌀밥과 보리밥의 두 종류를 주식물로 하되 조밥, 콩밥을 혼용하는 잡곡형(雜穀型)이며, 제3 범주는 쌀밥이 없이 보리밥 내지 잡곡밥을 주식으로 하는 유형으로, 보리밥도 없이 감자와 고구마, 옥수수의 구황식을 주식하는 경우도 포함하였고, 제4 범주는 쌀밥도 보리밥이 아니라 조밥 내지 피밥을 주식으로 하는 속식형(粟食型)으로, 콩, 감자, 고구마, 기장을 섞어 먹는 형태이다. 여

26) 高井俊夫, 『朝鮮住民の食に關する營養學的觀察』(財團法人 糧友會朝鮮本部, 京城, 1940.7)

27) 양우회조선본부장 西原眞이 쓴 『朝鮮住民の食に關する營養學的觀察』(1940) <序文> 참조

28) 저자의 1940년 4월 서문 참조

맥식(食)은 보리, 밀, 귀리 등 맥류를 포괄한 말이며, 두식(豆食)도 대두와 소두 등 두류를 일괄한 말이다.

표 14 주식물 분류표 (1938)

	조사항	주식 구성	비고
第Ⅰ類 米食型	제1항		米食型
第Ⅱ類 米麥食型	제2항	米+麥	米麥型
	제3항	米+[麥]+粟(稗)	
	제4항	米+[麥]+[粟(稗)]+豆	
	제5항	米+[麥]+[粟(稗)]+[豆]+馬鈴薯	
	제6항	米+[麥]+[粟(稗)]+[豆]+[馬鈴薯]+甘藷	
	제7항	米+[麥]+[粟(稗)]+[豆]+[馬鈴薯(甘藷)]+黍	
第Ⅲ類 雜穀型	제8항	麥	麥食型
	제9항	麥+粟(稗)	
	제10항	麥+[粟(稗)]+豆	
	제11항	麥+[粟(稗)]+[豆]+馬鈴薯	
	제12항	麥+[粟(稗)]+[豆]+[馬鈴薯]+甘藷	
	제13항	粟(稗)	粟食型
第Ⅳ類	제14항	粟(稗)+豆	
	제15항	粟(稗)+[豆]+馬鈴薯	
	제16항	粟(稗)+[豆]+[馬鈴薯]+甘藷	
	제17항	粟(稗)+[豆]+[馬鈴薯]+[甘藷]+黍	
	제18항	麥+[粟(稗)]+[豆]+[馬鈴薯]+[甘藷]+黍	
	제19항	豆	豆食型
	제20항	豆+馬鈴薯(甘藷)	
	제21항	豆+[馬鈴薯(甘藷)]+玉蜀黍	
	제22항	豆+[馬鈴薯(甘藷)]+[玉蜀黍]+黍	
	제23항	馬鈴薯(甘藷)	馬鈴薯/ 甘藷/玉 蜀黍/黍
	제24항	馬鈴薯(甘藷)+玉蜀黍	
	제25항	馬鈴薯(甘藷)+[玉蜀黍]+黍	
	제26항	玉蜀黍	
	제27항	玉蜀黍+黍	
	제28항	黍	

이 조사설계에 따라 분석된 전라북도의 주식물 섭취 상황은 아래와 같다.(표 15)

①1년 4계절 전체에서 제2범주인 미맥형(米麥型)이 70%나 되는 구성을 보이고, 조밥 위주의 식단은 없는 것으로 조사되었으며, 쌀밥을 주식하는 경우가 17% 비율이고, 보리밥, 조밥, 콩밥 등을 혼식하는 제3 잡곡식형도 13% 비율을 보이고 있다.

②계절에 따른 특성을 보면, 춘하추동 관계없이 미맥형이 가장 많은 가운데, 여름철에

비율이 크게 높아지고, 겨울철에는 잡곡형이 크게 줄어들면서 반대로 미식형이 크게 증가하는 구성을 보인다.

대조를 위해 전라남도 주식물 섭취 분포를 살펴보면,(표 16) 역시 제2 미맥형이 계절에 관계없이 가장 많고, 제3 잡곡형이 역시 여름철에 크게 증가하는 특성을 보인다. 겨울철에 쌀밥 위주의 제1 미식형이 크게 증가하고 제3 잡곡형 비율이 줄어드는 것은 전라북도과 마찬가지로이다. 다만 조밥 위주의 속식형(食型)이 소량으로 4계절 내내 분포한다.

전국 13도별로 유형 분포를 살펴보면, 쌀밥과 보리밥의 혼식형태인 제2 미맥형이 압도적 다수를 차지하는 가운데, 충청남북도가 가장 높고, 평북 등 북한지역이 낮은 분포를 보인다.(표 17) 이것은 북한 5도가 제1 미맥형이 낮은 대신에 제4 속식형 비중이 크게 높아져, 남한 8도와 많이 다른 양상을 보인다. 속식형은 평안북도가 가장 높다. 제3 잡곡형 비중도 북한 5도가 크게 높으며, 함경남북도가 가장 높은 비율이고, 충남과 경기도 가장 낮다. 13도 중 쌀밥 위주의 제1 미식형은 경남과 경기 및 전북이 가장 높은 비율을 보여 쌀밥 위주의 식사형태가 이 지역에 발달하였음을 보여준다.(그림 11)²⁹⁾

표 15 전라북도 주식물 계절별 섭취 분포(1938)

	I	Ⅱ 米麥型	Ⅲ 雜穀型	Ⅳ 粟食型
春	33	147	14	0
夏	15	119	63	0
秋	32	145	19	0
冬	52	140	3	0
계 /782	132	551	99	0
비율	16.86%	70.47%	12.66%	0%

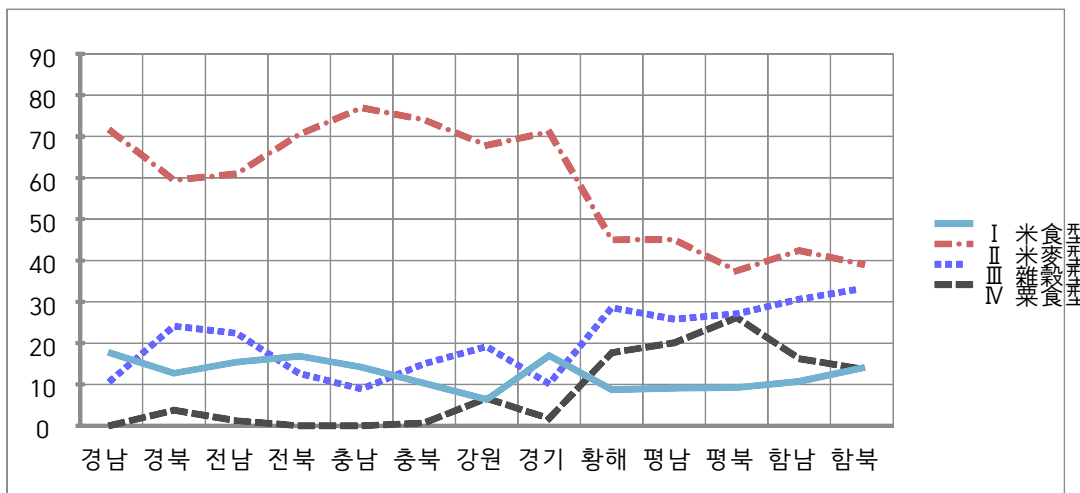
표 16 전라남도 주식물 계절별 섭취 분포(1938)

	I 米食型	Ⅱ 米麥型	Ⅲ 雜穀型	Ⅳ 粟食型
春	33	174	51	3
夏	22	129	107	2
秋	40	177	41	3
冬	66	157	35	5
계 /1045	161	637	234	13
비율	15.41%	60.96%	22.39%	1.24%

29) 각 범주의 특성을 쉽게 알아보기 위하여 필자가 편의상, 해당 조사통계표에다 미식형, 미맥형, 잡곡형, 속식형이란 용어를 추가하였다.

표 17 전국 13도 주식물 섭취 분포표(1938)

		I	Ⅱ 米麥型	Ⅲ 雜穀型	Ⅳ 粟食型
1	경남	17.51	71.23	11.10	0.15
2	경북	12.72	59.44	24.10	3.75
3	전남	15.41	60.96	22.39	1.24
4	전북	16.86	70.47	12.66	0
5	충남	14.16	76.94	8.89	0
6	충북	10.29	74.05	14.99	0.67
7	강원	6.34	67.87	19.16	6.63
8	경기	16.96	71.11	10.16	1.77
9	황해	8.71	45.01	28.58	17.70
10	평남	9.09	45.03	25.79	20.08
11	평북	9.23	37.49	27.10	26.18
12	함남	10.73	42.41	30.63	16.23
13	함북	13.95	39.11	33.19	13.74



11

(2) 부식물 상황을 살펴본다.

조사자 井俊夫는 조선민의 부식물 형태가 특이한 양식이라면서, 거의 1년 내내 여러 종류의 김치[朝鮮漬]와 된장[味噌]을 먹는다고 기술하고 있다. 그 부식물의 분류는 야채(채소)를 중심에다 놓고, 된장[味噌]과 계란, 수육(獸肉)과 어육(魚肉)의 구성 정도를 통해 동식물성 단백질 섭취상황을 조사하는 방식이다.

① 이 설계에 따른 부식물 분류안은 모두 16종류로 제시되었고, 이를 양적인 섭취 측면으로 분류하고서 다음 4가지 범주를 제시하고 있다.(표 18)³⁰⁾

30) 각 범주의 특성을 쉽게 알아보기 위하여 필자가 편의상 기본형, 보통형, 중급형, 고급형이란 용어를 추가

4 기본형은 식물성 단백질인 야채와 된장만 섭취하는 형태로 말하자면 야채식단형 내지 된장식단형이다. 제3 보통형은 기본형에다 계란, 어육, 수육 중 1종류의 동물성 단백질을 추가로 섭취하는 보통식단형이라 이를 수 있다. 제2 중급형은 2종류의 동물성 단백질을 동시에 섭취하는 중급식단형이고, 제1 고급형은 계란, 어육, 수육 중 3종류의 동물성 단백질을 함께 섭취하는 고급식단형 구성이다.(표 18)

이 분류 방식에 따른 전라북도의 부식물 섭취 조사 결과는 아래와 같다.(표 19)

표 18 양적 측면 부식물 분류표 (1938)

	조사항	부식물 구성	비고
제Ⅳ류 기본형	제1항	(朝鮮漬)	식물성단백질인 야채와 된장만 섭취하는 기본식단형
	제2항	야채+된장	
제Ⅲ류 보통형	제3항	야채+계란	계란, 어육, 수육 중 1종류 동물성단백질을 섭취하는 보통식단형
	제4항	야채+된장+계란	
	제5항	야채+어육	
	제6항	야채+된장+어육	
	제7항	야채+수육	
	제8항	야채+된장+수육	
제Ⅱ류 중급형	제9항	야채+계란+어육	2종류 동물성단백질을 섭취하는 중급식단형
	제10항	야채+된장+계란+어육	
	제11항	야채+계란+수육	
	제12항	야채+된장+계란+수육	
	제13항	야채+어육+수육	
	제14항	야채+된장+어육+수육	
제Ⅰ류 고급형	제15항	야채+어육+수육+계란	3종류 동물성단백질을 겸취하는 고급식단형
	제16항	야채+된장+어육+수육+계란	

표 19 전라북도 부식물 섭취 조사표 (1938)

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
春	해안	0	2	0	0	0	17	0	0	0	2	0	0	0	6	0	8	35
	평야	0	23	1	3	1	12	0	4	0	1	0	0	1	6	3	13	68
	분지	0	20	0	0	0	2	0	0	0	1	0	4	0	5	2	8	42
	삼림	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	10
	高臺	0	11	0	0	0	1	0	2	0	1	0	1	0	0	1	5	22
	高山	3	10	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	19
	계	4	71	1	4	1	34	0	6	0	5	0	5	1	22	6	36	196
	해안	0	1	0	0	0	13	0	4	0	2	0	0	0	7	0	7	34
	평야	0	19	1	2	0	20	0	1	0	2	0	0	1	4	3	15	68

하였다. 그 아래의 야채형, 계란형, 어육형, 수육형도 마찬가지이다.

		1	19	0	0	0	3	0	1	0	1	0	3	0	6	1	8	43
	삼림	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	10
	高臺	0	9	0	0	0	4	0	1	0	1	0	1	0	0	1	5	22
	高山	2	10	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	19
	계	3	66	1	2	0	44	0	7	0	6	0	4	1	20	5	37	196
秋	해안	0	1	0	0	0	13	0	4	0	2	0	0	0	7	0	8	35
	평야	1	13	0	2	0	16	0	11	0	1	0	0	1	6	2	16	68
	분지	1	13	1	0	0	6	0	3	0	1	0	3	0	6	0	8	42
	삼림	0	7	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	10
	高臺	0	7	0	0	0	5	0	2	0	1	0	1	0	0	2	4	22
	高山	1	4	0	1	0	8	0	2	0	0	0	0	0	1	0	2	19
	계	3	45	1	3	0	49	0	22	0	6	0	4	1	21	4	38	196
冬	해안	0	1	1	0	0	11	0	4	0	2	0	0	1	8	0	8	36
	평야	0	17	0	2	0	8	0	14	0	1	0	0	1	7	2	16	68
	분지	1	12	1	0	0	6	0	5	0	1	0	2	0	6	0	8	42
	삼림	0	7	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	10
	高臺	0	6	0	0	0	5	0	2	0	1	0	1	0	1	2	4	22
	高山	1	6	0	0	0	6	0	2	0	0	0	0	0	1	0	2	18
	계	2	49	2	2	0	37	0	27	0	5	0	3	2	24	4	38	196

② <전북 부식물 섭취 조사표> 결과에 대하여, 계절별로 어떤 부식물 식단구성을 하고 있는지를 양적 측면인 기본형, 보통형, 중급형, 고급형으로 나누어 살펴본다.(표 20) 야채나 된장만 먹는 제4 기본식단형이 31%이고, 기본형에다 동물성 1종류를 섭취하는 제3 보통식단형도 31%로 조사되었다. 이 둘을 합하면 62%가 되어, 1938년 기준 전라북도 주민이 일반적으로 섭취하는 부식물 구성이 야채나 된장에다 겨우 1종류의 동물성 단백질을 섞어 섭취하는 기초 식단 유형이 대다수를 차지함을 보인다.

2종류 이상 동물성 단백질을 섭취하는 제2 중급식단형은 17%로 비율이 낮은 편인 반면에, 계란, 어육, 수육의 3종류 동물성 단백질을 함께 섭취하는 제1 고급식단형은 21%로 낮지 않은 비율을 보인다. 이 두 범주를 합하면 38% 비중이어서, 당시 전라북도 주민의 식단 구성이 상당히 개선된 상황인 것으로 볼 수가 있다.

표 20 전라북도 부식물의 양적 측면 조사표 (1938)

	I 고급형	II 중급형	III 보통형	IV 기본형
春	42	33	46	75
夏	42	31	54	69
秋	42	32	76	48
冬	42	34	68	51
계 /785	168	130	244	243
비율	21.40%	16.56%	31.08%	30.96%

③ 다른 관점에서 질적인 영양가 측면으로 범주화를 하면, 아래의 4가지 범주화가 가능하다.(표 21)

제1 범주(고급형)는 야채나 된장, 계란에다 수육 내지 어육을 함께 섭취하는 형태로써 단백질 영양가 상황이 가장 좋은 경우이다. 제2 범주(어육형)는 수육을 섭취하지 않으면서 야채와 된장 외에 계란 혹은 어육을 섭취하는 경우이고, 제3 범주(계란형)는 야채와 계란에다 혹은 된장을 섭취하는 경우로, 동물성 단백질이 높은 어육과 수육을 섭취하지 못하는 경우이다. 제4 범주(야채형)는 야채나 된장만 먹는 경우로, 동물성 단백질인 계란, 어육, 수육 모두를 섭취하지 않고 가장 단순하게 식물성 단백질만 섭취하는 유형이다.

표 21 영양가 측면 부식물 분류표 (1938)

	조사항	부식물 구성	비고
제Ⅳ류 야채형	제1항	(朝鮮漬)	야채형(야채/된장) 식물성 단백질
	제2항	야채+된장	
제Ⅲ류 계란형	제3항	야채+계란	계란형
	제4항	야채+된장+계란	
제Ⅱ류 어육형	제5항	야채+어육	어육형
	제6항	야채+된장+어육	
	제9항	야채+계란+어육	
	제10항	야채+된장+계란+어육	
제1류 고급형	제7항	야채+수육	수육형
	제8항	야채+된장+수육	
	제11항	야채+계란+수육	
	제12항	야채+된장+계란+수육	
	제13항	야채+어육+수육	고급형(어육+수육)
	제14항	야채+된장+어육+수육	
	제15항	야채+어육+수육+계란	
	제16항	야채+된장+어육+수육+계란	

이상 16종류 방식에 대한 조사를 진행한 결과 중 전라북도의 부식물 섭취상황은 아래와 같다.(표 22) 가장 간단한 부식물 구성으로써 야채와 된장 섭취만 하는 제4 야채형이 31%이고, 여기에다 계란을 추구한 제3 계란형은 2%로 비중이 매우 낮으며, 야채나 된장 혹은 계란에다 어육을 섭취하는 제2 어육형은 24%로 조사되었고, 어육과 수육을 동시에 골고루 섭취하는 제1 고급형이 가장 높은 43% 비율로 조사되었다.

제3과 제4 범주가 야채 위주의 매우 간단한 부식물 구성이라 한다면, 제1과 제2 범주는 어육과 수육을 섭취하는 복합적 부식물 구성인데, 전자가 33% 비중이고, 후자가 67% 비중을 보인다. 따라서 부식물의 영양학적 상태는 전라북도의 경우 상당히 우량한 상황

할 수 있다.

표 22 전라북도 부식물의 질적 영양가 조사표 (1938)

	I	Ⅱ 어육형	Ⅲ 계란형	Ⅳ 야채형
春	76	40	5	75
夏	74	50	3	69
秋	90	55	4	48
冬	98	42	4	51
계 /784	338	187	16	243
비율	43.11%	23.85%	2.04%	30.99%

㉔ 마지막으로 지형별 가구 특성에 따른 식단 상황을 알아보기 위하여 본 보고서에는 제시되지 않았으나 필자가 <전라북도 부식물 섭취 조사표>(표 19)를 바탕으로 재구성한 결과는 다음과 같다.(표 23, 24)³¹⁾

표 23 전라북도 부식물 지형별 섭취 조사표 (1938)

	Ⅳ		Ⅲ						Ⅱ						Ⅰ		계
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
해안	0	5	1	0	0	54	0	12	0	8	0	0	1	28	0	31	140
평야	1	72	2	9	1	56	0	30	0	5	0	0	4	23	10	60	272
분지	3	64	2	0	0	17	0	9	0	4	0	12	0	23	3	32	169
삼림	1	27	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	6	0	4	40
高臺	0	33	0	0	0	15	0	7	0	4	0	4	0	1	6	18	88
高山	7	30	0	2	0	20	0	4	0	0	0	0	0	6	0	6	75

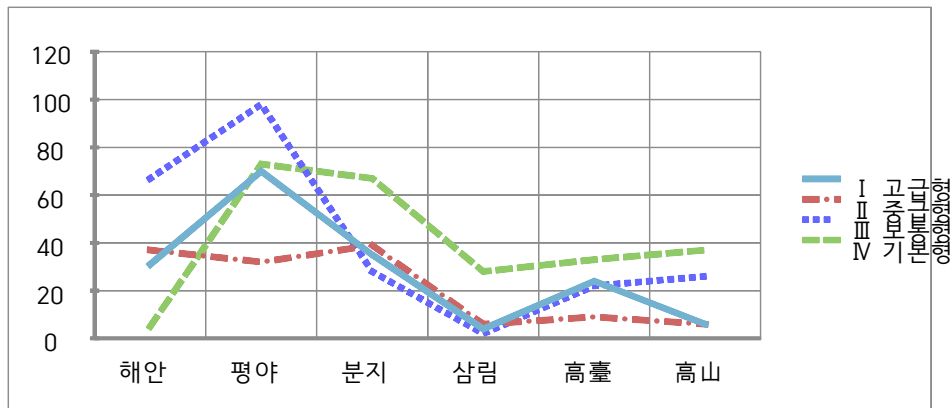
표 24 전라북도 부식물의 지형적 분류 (1938)

	I	Ⅱ 중급형	Ⅲ 보통형	Ⅳ 기본형
해안	31	37	67	5
평야	70	32	98	73
분지	35	39	28	67
삼림	4	6	2	28
高臺	24	9	22	33
高山	6	6	26	37
계 /785	170	129	243	243
비율	21.66%	16.43%	30.96%	30.96%

31) 앞의 표 20과 여기 표 24의 범주별 비율값이 같아야 하는데, 가을철 평야지대 조사 항목 중에서 어딘가 1값이 과다 표기되는 문제가 있는 것으로 보이는 바, 이와 관련되는 것이 아닐까 한다. 본 보고서에서는 전국 3,110개 공립소학교별 조사대상값은 제시하지 않고 있어 더 이상의 확인은 어려운 상태이다. 여기서는 부식물 해석에 영향을 주는 값은 아니어서 간과하도록 한다.

보면, 해안과 평야지대 주민의 부식물 섭취 상황이 삼림과 고산지대보다 양호한 정도를 보인다. 제4 기본식단형이 차지하는 상대 비중은 해안지대에서 가장 낮고, 삼림과 고산, 분지지대에서 매우 높다. 고산지대 주민은 제4 기본형과 제3 보통형이 주류를 이루며, 높은 지대(臺) 주민도 비슷한 양상이나 제1 고급형이 상당히 높은 비중을 차지하고 있어 주목된다.

평야지대 주민은 중급형 식단 비중이 현저히 낮고 나머지 기본형, 보통형, 고급형이 골고루 높은 상황을 보인다. 해안지대 주민은 기본형이 매우 낮고, 보통형 비중이 높으며, 중급형이 가장 높은 비중이다. 분지지대 주민은 기본형이 높고 보통형이 낮으며, 고대 주민은 중급형이 현저히 낮은 반면에 기본형과 고급형, 보통형이 골고루 높은 비중을 보인다. 고산지대 주민은 기본형과 보통형이 절대 다수를 차지한다.(그림 12)



12

VI. 론

지금까지 전주지역의 역사적 물산토대를 고찰하는 일환으로, 『세종실록지리지』를 비롯한 조선시대 전기와 후기의 여지지 및 전주 읍지 자료에 나타난 전주부 물산 내역을 살펴보고, 이어서 100년전 근대 전주의 물산지 토대를 위해 당시 전북지방지에 나타난 당시의 기상 상황과 곡물 잡곡 채소 과수의 농작물 작황 및 수산시장의 해산물 수급 정도를 고찰하였고, 끝으로 1938년도 전북주민의 음식물 섭취 상태를 주식물과 부식물 정도에 따라 일별하였다.

이를 통해 전주지역이 역사적으로는 감, 석류, 생강, 울금 및 봉밀, 웅어, 옷, 자기 등이

생산되었고, 조선 후기 매년 월별로 바치는 소위 <진공 12월령 물목서> 내역을 통해 월별로 생산되는 전주 물산의 흐름을 짐작할 수가 있었다.

현재 전주의 가까운 시기 물산 흐름을 엿보는 일환으로 『전북요람』(1913)을 통해 1912년도 전주의 물산지리지 구성을 농산물 중심으로 접근하여 보았다. 기상 측면에서 100년 전 전주는 지금(2015년 대비)보다 연평균이 1도 가량 더 높았고, 특히 여름철은 6도 가량 더 높은 반면에 겨울철은 지금보다 5도 가량 더 낮은 온도를 보여 연중 한서(暑)의 차이가 지금보다 훨씬 극명한 기상 특성을 보였다. 연중 최고기온은 지금보다 5도 가량 더 높았고 반면에 최저기온은 지금보다 4도 가량 더 낮은 상태를 보였다.

이 같은 변동은 현재 기상이 연중 고온부는 낮아졌고 저온부는 높아진 결과라 해석되므로, 개화시기는 빨라지되 고온작물 재배는 오히려 어려워진 상황임을 시사하였으며, 따라서 통상적인 한반도 온난화 관점은 최저기온 중심으로 접근하여야 하고, 고온부는 오히려 냉한화 측면으로 고려할 필요가 있음을 제기하였다.

1912년도 전라북도 28군 전체의 농작물 수확량을 대조하면서, 당시 전주군은 곡물생산에서 쌀 수확량이 매우 높고, 쌀보리 비중이 높았으며, 깨 수확량도 두드러졌음을 살펴 보았다. 채소작물에서는 무와 배추 생산량이 가장 높았고, 고구마와 감자 및 참외 재배도 높은 편에 속하였으며, 과수작물은 도내에서 감나무와 복숭아, 배나무 재배 수량이 가장 많았다. 전주해산물시장에서는 도미가 가장 많은 판매고를 보였고, 다음으로 농어와 민어도 대폭 팔려, 이 3종 어류의 판매고가 전체의 81%나 되는 높은 비중을 보였다. 이러한 농수산물 토대는 당시 전주음식문화의 구성에 직접적인 영향을 끼쳤을 것이라 보이는 주목되는 결과이다.

한편 전국 13도의 지방주민 음식상황 조사자료를 통해 1938년도 전북도민의 음식물 섭취 정도를 살펴본 결과, 주식물은 쌀밥과 보리밥을 혼식하는 미맥식형(米麥食型)이 70% 비중으로 대부분을 차지하는 식단구성을 보였으며, 계절별로는 겨울철에 잡곡형이 크게 줄고 미식형(米食型)이 크게 증가하는 현상을 보였다.

부식물 섭취 상황은 양적으로 볼 때, 채소와 된장만을 먹는 기본형과 동물성 단백질 1종을 추가 섭취하는 보통형이 62% 비율을 보여, 전북도민의 대다수가 이러한 채소와 된장 위주의 부식물 식단을 하고 있었음을 나타내었다. 반면에 어육과 수육 중심의 식단 구성도 상당하여 38% 비율로 섭취되고 있음을 보였다. 그런데 이를 질적 측면으로 재구성하여 살펴보면, 어육과 수육을 함께 섭취하는 고급식단형이 43% 비중이고, 어육식단형도 24%가 되어 이들이 합하여 67% 비중을 차지하므로, 전라북도 주민의 부식물 섭취 상황

매우 영양가 높은 고급식단 위주였음을 읽을 수가 있었다.

이를 지형별로 살펴보면, 채소와 된장 위주의 기본식단형이 분지와 삼림, 고대(臺), 고산 지대에서 높은 비중을 보였고, 여기에다 동물성 1종이 추가되는 보통식단형은 해안과 평야, 고산지대에서 두드러지는 경향을 보였다. 어육과 수육 위주의 고급식단형은 평야지대와 높은 고대에서 높은 상황을 보였다.

이상의 고찰이 아직 초보적 탐구로 인한 한계가 적지 않지만, 전주지역의 역사적 음식문화를 일정 심화하는 물산토대 역할을 할 것으로 기대되는 바, 앞으로 이러한 연구가 더욱 확산되고 활발해진다면 훨씬 더 면밀한 전주지역의 음식과 물산 이해를 이끌어낼 것이라 전망한다.

본고 모두의 식농일치론 사상에서 다룬 바와 같이, 현대 우리 음식문화가 지향할 바는 전통시대 한국인이 우리 생태자연지형 속에서의 조화와 적응을 추구하였던 바로 그 ‘청복과 치생의 생태음식자연학’ 관점일 것이라 감히 제안하며, 이러한 ‘건강하고 맑게 사는 음식길’인 청복한 음식자연생활이 전주음식문화 개발에 접목될 수 있기를 기대한다.

김치관련 문화자원과 유용화 방안

*

<목 차>

- I. 들어가는 글
- II. 전주 김치문화에 대한 인식의 현주소
- III. 전주의 김치관련 문화자원 찾기 ; 유형과 현황
- IV. 결론 : 특화된 전주 김치문화콘텐츠 개발 및 유용화

I. 글

음식이 K-culture의 새로운 주제로 부상하면서 음식을 테마로 한 전시와 축제들이 봇물 터지듯 쏟아지고 있으나 각각의 행사들이 차별성 없이 대동소이한 콘텐츠들로 중복되면서 음식과 문화스토리 접목을 통한 음식문화컨텐츠의 독특성 확보가 필요하다는 주장이 끊임없이 제기되고 있다. 그러나 이에 대한 구체적 대안의 제시나 실행의 사례는 거의 없는 것이 현실이며 K-Food를 대표하는 김치 역시 마찬가지 상황이다. 따라서 본고는 특정지역이 보유한 지역고유의 김치관련 문화자산을 발굴하고 그 결과물들을 활용하여 특정 지역만의 독특한 음식문화컨텐츠로 개발 및 유용화 하는 방안에 대하여 실례(例)를 통해 구체적 방법과 결과를 제시하는 것을 목적으로 정리하고자 한다.

* 세계김치연구소 연구개발본부장

전라도 음식문화를 대표하는 키워드는 ‘남도음식’이다. 남도(道)는 계룡산 이남과 섬진강 이서 지역으로 호남보다 다소 넓은 영역으로 규정되어 왔으나¹⁾ 현재는 주로 광주·전남을 지칭하는 말로 통용되고 있다. 20세기 초반부터 서해 도서지역 민속을 연구하는 학자들에 의해 타 지역과 확연히 구별되는 특징을 지닌 무속, 민요 등이 남도소리, 남도굿 등이라 불려오면서, ‘남도’는 충청남도나 경상남도의 ‘남도’처럼 지정학적 위치를 표시하는 말이 아닌, 문화적인 위상과 역할을 함축하는 말로 굳어져 왔다.²⁾ 그 연장선상에서 남도음식이라는 용어는 곳이나 소리처럼 연구를 기반으로 실체와 특징이 명확히 밝혀진 것이 아니라 이미지와 문화적 위상이 작용하면서 더 강력해 졌다고 할 수 있다.

사실 전주는 조선시대 전라도 전역과 제주 지역까지 관할하는 전라감영이 설치되어 있던 곳으로 호남의 대표도시였다. 호남 전체의 경제, 문화의 중심지로서 영향력이 컸으며 재화와 물산의 집중, 배분이 이루어지는 곳이었고, 음식문화가 잘 발달할 수 있는 자연·사회적 환경 조건이 모두 갖추어져 있었다. 가히 전라도 음식문화의 본향이라 할 만한 역사적 토대가 존재하여 왔음에도 ‘전라도 음식 = 남도음식’이라는 등치(等値) 관계가 되면서 음식문화에 있어서 전주는 광주·전남지역음식으로 대표되는 남도음식의 테두리에 예속되는 역전 관계에 놓일 수밖에 없었다.

그럼에도 불구하고 오랜 기간 축적되어 온 유무형의 전통문화자산과 잘 연계되면서 ‘비빔밥’, ‘한정식’, ‘콩나물국밥’ 등 개별음식들이 브랜드가치를 지닌 전주 대표음식으로 자리매김을 하게 되었고 지자체의 노력으로 ‘유네스코 음식문화 창의도시’로 선정되는 쾌거를 이루기도 하였다.

김치의 경우에도 전주의 김치문화가 인근지역에 영향을 미치기도 하고, 역으로 유사문화권인 호남 각지의 토속 김치문화가 유입되기도 하면서 전주는 남도의 김치와 유사성과 차별성을 동시에 지니는 김치문화를 형성해왔다. 그런데 김치의 경우는 ‘남도김치’가 고들빼기, 갯김치 등과 같이 전남의 재료산지와 연계되어³⁾ 개별김치로서도 확실히 차별화된 인지도를 가지게 되었다.

그럼에도 전주가 지역김치의 특색으로 내세우고 있는 요소들은 ‘남도김치’의 특성과 별반 다르지 않아 김치에서 과연 내세울만한 전주만의 특색이 과연 있는 것인지 자신하지 못하고 있는 실정이다. 이는 김치라는 음식문화에서 ‘재료’와 ‘레시피’로 나타나

1) 지춘상 외, 『남도민속학개설』, 태학사, 1998, 12쪽.

2) 김동근, 「손광은 시의 토포필리아와 남도」, 『호남문화연구』 252호, 호남학연구, 2012 참조

3) 전남 순천 개령이 고들빼기 마을, 여수 돌산 갯김치, 진도 파김치 등

물질적 측면만을 보았기 때문에 나타난 현상이다. 물론 크게 남도김치의 범주 안에 전주김치문화가 존재한다. 하지만 한식에서 남도음식과 전주음식에 무언가 다른 요소가 존재하듯 김치에서도 당연히 차별점이 있으며 이를 찾아낼 수 있다.

전주김치의 문화적 토대가 어디에 연원을 둔 것이며 그것이 김치의 역사적 진화 발달에 어떠한 영향을 미쳤는지, 이와 더불어 현재 보유하고는 있으나 가치를 인지하지 못하고 있는 전주지역 토속 김치의 속성이 무엇인지까지 파악하게 된다면 틀림없이 지역 문화자산으로서 김치의 위상이 한층 높아지리라 확신한다.⁴⁾ 따라서 본고는 필자가 처음으로 제시하는 방법론에 의거하여 전주지역 김치의 물질적 속성은 물론, 전주김치의 역사와 문화의 모든 측면에서 지역김치의 독특성 요인을 찾아내고, 그 발굴자산을 활용하여 ‘전주김치’의 원형을 정리하고 이를 통하여 유용한 ‘전주 김치문화컨텐츠’ 개발 방안을 구체적으로 제시하고자 한다.

II. 전주 김치문화에 대한 인식의 현주소

“ 김치의 특징은 양념과 젓갈을 풍부하게 사용해 감칠맛이 진하다.”

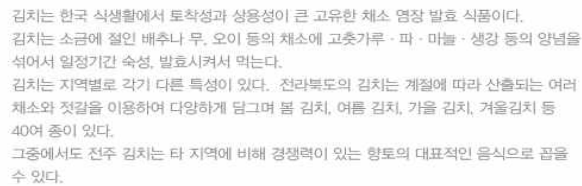
“전주지역에서 월별로 자주 먹는 김치는 갯김치, 파김치, 미나리김치, 나박김치, 봄배추김치, 열무김치, 오이김치, 동치미, 김장배추김치 등이 있으며, 전주의 대표적인 김치로는 파김치, 갯김치, 고들빼기를 들 수 있다”

윗글은 전주시에서 운영하고 있는 음식창의도시 홍보 홈페이지(<그림 1>)에 소개된 전주 김치에 대한 설명 문구이다. <그림 2>는 여러 홍보물에 소개되어 있는 전라도 김치의 특징을 도식화 한 것이다.

4) 본고는 세계김치연구소가 전주시로부터 용역 의뢰를 받아 수행한(2015.12~2016.1) “전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발”연구 내용을 기반으로 하여 수정·보완한 것으로, 최종 보고서 (2016.2)의 도표와 그림을 일부 재인용하였다.

▶ 전주음식이야기> 전주사람이즐거먹는음식> 저장발효식품

- 김치



전주에서 연중 월별로 자주 먹는 김치를 살펴보면, 1월은 갓김치, 2월은 파김치·미나리김치, 3월은 나박김치, 4월은 봄배추김치, 5월은 열무김치, 6월은 오이김치, 11월은 동치미, 김장배추 등을 들 수 있다.

전주의 대표적인 김치로는 고들빼기김치와 갯김치, 파김치를 들 수 있다.

고들빼기김치는 약간 씹살한 맛이 매력적이며, 오래되면 독특한 맛이 난다.
 고들빼기를 2~3일간 열은 소금물에 담가 물로 놀려서 쓴맛을 뺀다. 식힌것을 씻어 건져 물기를 켜 다음 간 고추에 파·마늘·생강채를 넣고 적당히 향신료를 넣어 고루 섞은 김치 양념을 만들어 고명으로 통게, 싹고추·방채·대추 등을 넣고 서너 가닥씩 양념을 비벼서 묶어서 항아리에 차곡차곡 담는다.
 요즘 재래에는 고들빼기는 쓴맛이 적어서 삭히지 않고 담근다. 갓김치와 파김치는 고들빼기와 같은 방법으로 담그는데 재료를 소금물에 씻어내는 않는다.

- 76 -

김치 역시 들어가는 원료와 레시피의 지역성으로 크게 분류해 왔다. 물질적 속성 측면을 볼 때 지리적 조건은 물론이거니와 역사적으로 전라감영의 관리권역이 전라도 전체와 제주도까지 포함되어 있어 영향을 주고 받아왔었기 때문에 국물이 없고 찹쌀풀과 젓갈을 많이 사용한다는 점에서 두 지역의 특징이 유사할 수밖에 없다. 당연히 전주김치는 전라도김치 범주 내에서 설명되어 왔다. 하지만 그 안에서도 물질적, 문화적 속성에서 다른 차이가 존재하기에 다음 장에서는 전주의 김치 관련 자산을 찾아가는 과정과 결과를 소개함으로써 전주가 지금까지 아무도 선점하지 않은 김치관련 자산을 확보할 수 있는 기회를 제시 하고자 한다.

Ⅲ. 김치관련 문화자원 찾기 ; 유형(型)과 현황

3.1. 자원 ; 조선, 전주 그리고 김치의 연계성

전주는 왕조 성립의 뿌리, 풍패지향으로 태조 이성계가 조선을 건국하는데 모태가 된 장소였다. 관련하여 경기전, 오목대 등의 유물이 남아있고 전라감영, 사고 설치 등 조선시대와의 깊은 연계를 지닌 도시이다. 한편, 김치의 경우 농경문화와 함께 발달하였기에 이미 3천여 년 전부터 한반도에 있었던 음식이지만 지금 현재의 김치 모습을 갖추는데 결정적인 역할을 한 시기가 조선시대이며, 김치 제조사적으로 가장 화려하고 다양한 형태를 갖추었던 때도 조선시대였다. 따라서 전주의 김치문화는 조선시대 김치문화와 궤를 같이 한다고 해도 전혀 무리가 아니다.



그림 3. 전주, 조선, 김치의 상관관계

3.1.1. (禮飲食)과 김치

위상이 높아진 것은 조선왕조의 상징이라 할 수 있는 태조의 진전이 전주에 건립된 이후부터이다. 성종 대에 이르러 전주는 남경(京)이라 하여 5경의 하나로서 한양(上京), 개성(中京), 경주(東京), 평양(西京), 함흥(北京)과 함께 국가 경영상 정치·군사적 요충지로서의 중요도도 격상되었다.⁵⁾

이렇듯 전주가 ‘국가의 풍패’로서 차지하는 위상이 남달랐던 만큼 무엇보다도 조선왕조가 집권 초기부터 중점을 두고 추진하였던, 유교적 의례의 정례화와 그 의례 음식으로서 김치의 역사성을 선점하는 것은 의의가 있다고 판단된다.⁶⁾

조선은 이전 왕실에서 성행하던 도교·불교적 의식을 타파하고 성리학에 기반한 의례 모범을 보이기 위해 집권 초기부터 국가 사전(祀典)과 왕실 의례 정비, 관료들을 대상으로 한 가례의 보급에 힘을 기울였다. 국가의례의 전범(典範)은 『주례』를 모태로 당나라 때 정비된 『대당개원례』의 틀을 따랐는데, 이 국가의례의 제품으로 김치의 원형에 해당되는 저(菹)가 반드시 올랐다. 국례의 경우 제례의 격식은 물론 제수품에 있어서도 복고(復古)를 지향하였기 때문에 이때 올리는 제사용 김치 역시 최대한 고대 김치 원형의 모습을 살려 진설하고자 하였다. 고대(古代) 김치는 무, 부추, 미나리, 죽순을 장(醬)이나 소금 등 단순한 침채원에 절여 만든 것으로, 4가지 재료 모두 전주지역의 토산물이기에 연관성이 깊다.

『주례(周禮)』에 기반하여 오례의 매뉴얼에 따라 행해진 국가의례와 달리 가례(家禮)의 경우는 『주자가례』에 의거하여 품관별로 제찬의 기준을 마련하였는데 이때는 채품(菜品)에 해당하는 제찬으로 김치(沈菜)가 올라갔으며, 왕실의 속제(俗祭)⁷⁾ 역시 반가(班家)에서 지내는 집안 제사와 동일한 개념으로, 태조의 선조 위패를 모신 함녕전·영흥전에서의 제사 상차림을 보면 일반 가례(家禮)와 같이 풍성한 음식과 함께 김치가 필수품으로 사용되었다.

국례에 비해 기준이 유연했던 가례의 경우는 당시 유행하던 조리법을 그대로 활용한 제수들이 사용되었기 때문에 김치 역시 당시의 제풍(製風)이 반영되게 된다. 조선시대 속제에 올렸던 김치의 사례를 보면 장김치(더덕, 가지, 무, 오이)⁸⁾, 미나리김치, 상추김치

5) 김철배, 『조선시대 경기전 연구2』, 전북대 박사학위 논문, 2012

6) 의례음식으로서 김치 역사성에 관하여는 졸저 『조선시대 김치의 탄생』(민속원, 2013) 제3장 참조

7) 문소전(文昭殿)과 진전(眞殿), 산릉(山陵)에서 각각 위패(位牌)와 어진(御眞), 체백(體魄)을 모신 공간에서 지내는 왕족들의 사적(私的)인 제사를 지칭함

8) 박채린, 『조선시대 김치의 탄생』(민속원, 2013), 122-128쪽.

(菹莖沈菜), , 나박김치 등이 활용되는데 이 중 미나리는 예로부터 전주지역의 명물이며, 상추대(萬菹莖)를 이용한 상추고동김치는 현지조사를 통해서도 전주인근지역 토속김치로 전승되고 있다는 사실이 확인된다.<표5참조>

조선시대 성리학적 유교이념의 가장 큰 실천 행위 중 하나가 제사였고 그 제사음식에서 김치의 위상은 결코 낮지 않았다. 김치는 특히 건국시조인 태조의 어진(御眞)을 모신 경기전이 소재한 전주가 의례음식으로서의 김치 역사성과 전통성을 선점하는 것은 매우 자연스러운 일이라 하겠다.

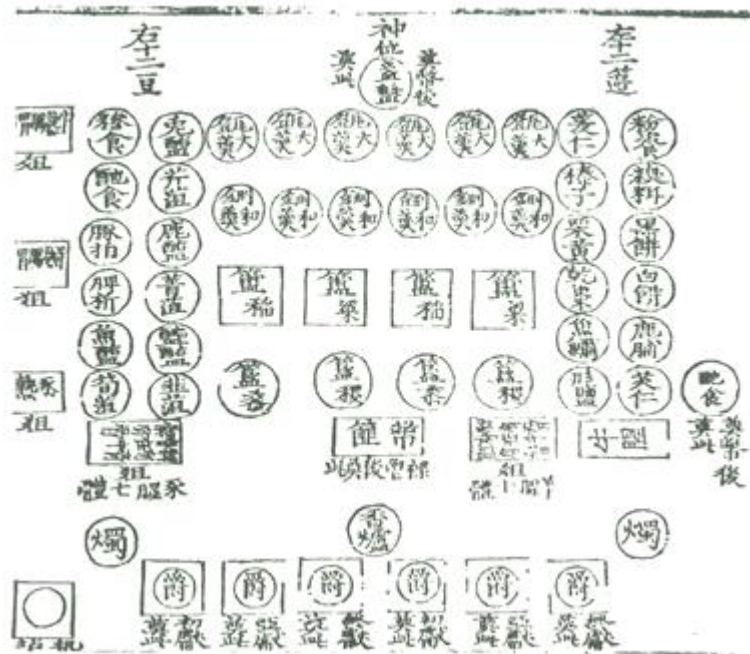


그림 4. 종묘대제 찬실도



그림 5. 고대(古代)김치의 원형

圖之饌設位一祭大別月十

麵	佐飯	羹	飯	羹	匙標	景丹
生鮓魚湯	生銀魚湯	紅蛤湯	大蛤湯	土雞湯	土雞湯	頭蹄湯
生雞湯	紅蛤湯	於骨大	海菜熟	土雞湯	十葉湯	肝甫只
生雞湯	雞卵	生雞湯	肝油	肝油	肉脂	芥子
肺	魚大	雞大	肉大	肥雞油	片肉	鹽
昆布菜	古史菜	古非菜	乾菜	沉菜	清醬	青根菜
香糕餅	切餅	山菜餅	別餅	花煎餅	白朴餅	銀切餅
生菜	茄子	蓮子	蓮子	蓮子	蓮子	蓮子
燭臺	燭臺	燭臺	燭臺	燭臺	燭臺	燭臺

圖之饌設位一祭別小

麵	佐飯	羹	飯	羹	匙標
生鮓魚湯	生銀魚湯	紅蛤湯	大蛤湯	土雞湯	頭蹄湯
生雞湯	紅蛤湯	於骨大	海菜熟	土雞湯	十葉湯
生雞湯	雞卵	生雞湯	肝油	肝油	肉脂
肺	魚大	雞大	肉大	肥雞油	片肉
昆布菜	古史菜	古非菜	乾菜	沉菜	清醬
香糕餅	切餅	山菜餅	別餅	花煎餅	白朴餅
生菜	茄子	蓮子	蓮子	蓮子	蓮子
燭臺	燭臺	燭臺	燭臺	燭臺	燭臺

6. 영흥본궁 설찬지도



그림 7. 속제에 올리는 조선시대 김치류

3.1.2. 전주 사족(族)들의 풍류문화와 김치

원래 생존을 위해 환경에 적응하는 방식의 하나로 만들어진 음식이지만 그 문화적 발달에 있어 조선시대 봉제사점빈객을 중시 여기는 유교문화가 끼친 영향은 지대하다. 한·중·일 동북아시아 3개 문화권이 초기 유사한 절임채소음식문화를 가지고 있었지만 고려시대를 기점으로 한국의 김치문화는 이례적이라 할 만큼 독창적인 형태로 분화해 갔다.⁹⁾ 앞서 봉제사와 김치의 관련성은 언급하였고, 점빈을 위한 김치 문화가 한층 더 진화되어 김치 제조 역사상 제법에 있어 가장 고도화된 모습을 갖추게 되며 그 가짓수에 있어서도 정점을 찍었다.

여러 요인이 충족되었기에 가능한 일이었지만 무엇보다 ‘점빈’이라는 음식문화가 발달해야 할 필요와 수요가 존재하고, 그를 뒷받침할만한 물산과 경제적 여건의 조성이 되어야 김치문화를 만개시킬 수 있게 된다. 조선시대 이 요건을 갖추었으므로 음식문화가 발달하였던 대표적 도시를 꼽자면 평양, 개성, 한양, 전주 등 조선시대 주요 행정거점 도시들을 들 수 있다. 그런데 그 중에서도 이러한 수요와 그 수요에 상응할 수 있는 물산과 경제적 여건이 지역 내에서 재료가 자급되는 구조를 온전히 갖춘 곳이 바로 전주였고 그로 인해 지배계급의 고급문화가 하층까지 전파되며 두터운 향유층이 존재할 수 있었다.

그 요소들을 좀 더 구체적으로 살펴보자면, 다음과 같다.

첫째, 조선시대 주요 도시로서 전주가 지녔던 기능과 역할에 따른 김치문화의 발달이다. 전주는 한양을 제외하고 조선시대 감영이 설치된 지방 8개 도시 중 하나로, 인구규모로도 전국 5위권 안에 드는 대도시였다.¹⁰⁾ 전라감영은 조선시대 지역 행정과 문화의 중심지이자 전략적 요충지 역할을 하였기 때문에 자연히 전주는 전라도권역을 뛰어넘어 조선시대 고품격의 문화가 교류되고 성장하였던 지역문화의 거점이 되었다.¹¹⁾ 자연스레 정치 행정 외교 등과 관련된 주요 인사들의 왕래와 교류가 이루어졌고 점빈이나 교류를 위한 연회와 풍류모임이 열리게 되면서 이에 동반하여 음식과 술문화도 융성하게 된다.

특히 전주는 조선 초기부터 중요 행정도시로 중요한 역할을 하였던 곳으로 17세기까지

9) 박채린, 「문화사적 관점에서 본 김치의 기원과 분류체계」, 『김치의 인문학적 이해2』, 세계김치연구소편, 2014.

10) 김두섭, 「조선후기 도시에 대한 인구학적 접근」, 『한국사학회2』 24집 여름호, 1992. 8, 16-21쪽.

11) 이해준 (2008). 조선시대 감영 문화사와 자원의 성격. 지방사와 지방문화, 역사문화학회 11(2), 13쪽-14쪽.

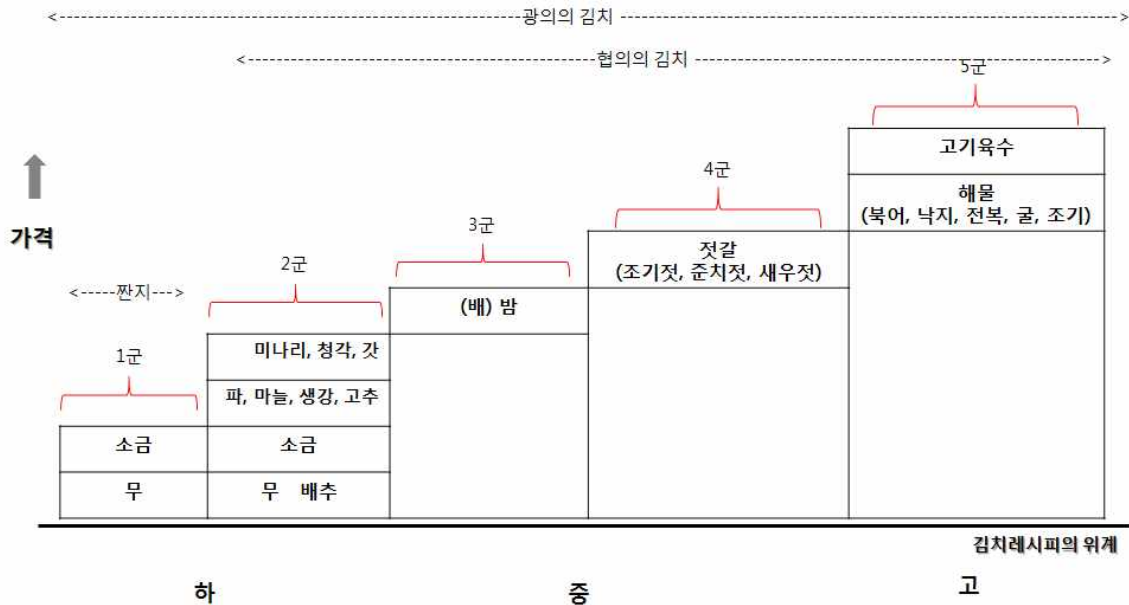
혼인관계로 인한 처가 정착과 관련된 사족들의 입향이 주류를 이루었으며, 17~18세기에는 실학과들의 활동무대가 되면서 학연, 혼반 등에 의해 형성된 지배층들과 인연을 맺어왔다. 사족(族)들의 접빈음식문화와 이에 동반되는 김치문화의 발전은 불가분의 관계이다. 특히 접대상에 오르는 김치는 원래 목적인 저장성 향상보다 술안주로, 속풀이용으로, 접대 받는 인물의 격에 어울리는 재료가 들어가게 된다. 새로운 사상과 문물에 대한 최신 정보가 교류되는 지역에서 외국음식문화의 유입과 유행은 자연스러운 현상으로, 18세기 사족들을 중심으로 유행하였던 중국식 조림형 김치가 <표3참조> 이곳에서도 유행하였을 것임은 미루어 짐작할 만하다.

둘째, 전주의 풍요로운 지리 경제적 여건은 조선후기 최전성기를 맞게 되는 음식 및 김치문화 발달의 견인차 역할을 하였다. 조선시대 주요 도시 중에서도 넓은 평야, 바다와 산에서 얻을 수 있는 물산이 풍부하여 더불어 이를 향유할 수 있는 층도 타지역에 비해 상대적으로 두터웠다. 전주에는 지리적인 여건으로 인해 자체 생산 수급되는 식재료가 매우 풍부하고 다양하였기 때문에 타지의 물산이 유통망을 통해 공급되는 도시와는 또 다른 특성을 지녔다. 재료가 다양하다는 것은 조합의 경우의 수가 많다는 것으로 자연스럽게 음식문화도 풍요로워진다.

이렇게 전주라는 조선시대 거점도시가 갖는 특수성과 지역적 여건은 전주가 조선시대 가장 화려하고 다양한 김치문화의 탄생과 향유공간이 되었을 것으로 추정하기에 무리가 없다. 조선시대 위세와 가격을 가늠할 수 있는 최고의 김치로 18세기 후반부터 만들어져 유행했던 김치로는 석박지, 통김치, 석류동치미, 장김치, 꿩김치, 등이 있다. <표 1~2>에서 확인되듯이 이들 김치는 최고가의 원재료로 만들며 석류와 같이 흔히 구하기 어려운 재료도 동원된다. 장김치와 꿩김치는 저장성과 보존성을 목적으로 하는 김치의 태생적 목표와 무관하게 오로지 미식(美食)을 위해 만들어진 사치스러운 김치이다.

석박지의 재료를 보면 서해안에서 구할 수 있는 조기·준치·밴댕이·굴 등 4가지 어종을 젓갈로 만들어 한꺼번에 사용하고 여기에 전복, 소라, 낙지까지 첨가된다. 준치젓, 밴댕이젓, 굴젓 등을 김치에 넣는 제법은 현재도 전주전북지역에 흔적상당히 남아있고, 조기, 낙지를 재료로 넣고 마지막에 국물을 붓는 고급 ‘통김치’ 제법은 현재 ‘전라반지’로 계승되고 있다. 또, 전주 한백당 종가의 석류동치미 ‘한채’는 조선시대 양반가 동치미의 전형을 잘 보여주고 있다. 배, 밤이 풍부하게 들어간 것도 조선후기 고급 김치류에 보이는 특징인데 이들 역시 전주지역에서 흔하게 구할 수 있는 재료들이다. <그림8>

보여주듯이 대부분 1,2군의 김치를 먹던 양민층과 다른 고급 김치문화를 향유할 수 있는 사회적 경제적 지리적 여건이 전주지역에 마련되어 있었던 것이다.



8. 김치 레시피의 확장성과 계급성

(: 박재린, 「김치담론, 김치는 우리 민족의 대표음식인가?」 재인용)

이 외에도 조선시대에 각별히 다른 집안에 인사차 선물용으로 사용했던 김치로 ‘산갓 김치’, ‘감동젓(곤쟁이젓)김치’, ‘즙지히’ 등이 있는데, 각종 기록과 다양한 현지조사 연구자료를 통해 이들 김치가 전주지역에 남아있는 흔적을 추적할 수 있었다. <표 4> <표 5>

또, 지금은 사라졌지만 18세기 조선 상류층에 유행하였던 중국 김치를 모방해 만든 안주용 장조림형 김치도 <표 3> 조선시대 최고급 김치로, 당시 전주지역을 기반으로 활동한 인물들의 면면을 볼 때 전주지역에서 유행하였을 것으로 충분히 추정가능하다. 입증한 바와 같이 전주의 풍부한 식자재와 사족들의 교류와 풍류문화는 이들 최고급 김치의 유행과 관련이 있을 수밖에 없으며, 앞서 제시한 자료 외에도 심층 추적 조사를 통해 더욱 보완해 갈 수 있을 것으로 판단된다.

< 1> 참고_고급 해산물이 풍부하게 들어간 조선시대 3대 최고급 김치

(음식명칭)	출처	주재료		부재료	해산물	젓갈	특징	비고
(셋박지, 쉬박지)	규합총서, 주식시의, 시의전서 등	무, 배추, 배, 꿩	가지, 동아,, 배, 꿩	청각, 파, 마늘, 고추	낙지, 생복, 소라	조기젓, 준치젓, 밴댕이, 굴	해산물 + 다양한 젓갈 활용	채소류 7가지 (무·갓·배추·오이·가지·동아), 젓갈류 4가지 (조기·진어(=준치)·반ď이·굴젓) , 해산물 3가지 (소라·낙지·전복), 양념류 3가지 (청각·고추·마늘) 등 무려 19 가지나 됨
통김치 (어육침채, 어육김치, 배추통김치)	시의전서 규합총서	배추, 무	오이, 가지, 호박,	고추, 황육, 청각, 마늘, 파, 생강, 고추	생선 (대구, 복어, 민어, 조기등) 대가리 및 껍질		어육달인 물을 국물로 활용	전라반지와 흡사
	시의전서	배추	밤, 배,	실고추, 파, 마늘, 생강, 미나리, 청각, 무, 오이지	낙지, 소라, 복어	조기젓	젓국을 달여 볶는 형태	
장김치	시의전서	배추, 무	밤, 석이, 표고, 송이,	간장, 고추, 파, 마늘, 생강, 실백자, 꿀, 갓 *차돌박이, 양지머리	전복, 해삼		간장 활용, 육류 + 해산물을 활용한 김치	

<표 2> 참고_주안상과 교자상에 올리는 물김치와 안주용 김치

음식명칭	출처	재료	특징	비고
동침이	규합총서	무, 오이, 배, 유자, 파, 생강, 고추, 소금물, 꿀, 갓	유자를 부재료로 활용 숙성 후 꿀을 타서 먹음 석류를 고명으로 활용	냉면 육수 활용 뽕고기국으로 활용 (뽕육수+살코기+동치미국물)
뽕물김치 (생치뽕채)	음식디미방	오이지, 뽕고기	오이지 + 뽕고기 육수 + 살코기	냉면 육수로 활용 술문화와 해장용 동치미 국물, 냉면은 불가분의 관계
뽕김치 (생치지히)	음식디미방	오이지, 뽕고기, 간장, 기름	오이지와 뽕고기를 양념하여 볶는 형태	안주형 김치

< 3> 참고_중국의 김치를 모방하여 만든 안주용 장조림형 김치

	조리서	주재료	부재료	조리법	비고
	주방문 (1600년대말 추정)	가지, 오이	형개, 후추, 파, 마늘, 생치, 황육, 죽순, 간장	채소 칼집 넣기 - 채소 데치기 - 소 양념하여 볶기 - 소 넣기 - 장국 끓여 붓기	
오이숙김치	증보산림경제 (1766년)	오이	소고기, 양념, 밀가루, 고춧가루, 간장	오이 칼집 넣기 - 소 양념하기 - 소 넣기 - 간장 물에 넣고 끓이기	
오이김치	규합총서 (1810년)	오이	간장, 고기, 생강, 파, 기름장, 잣가루, 후추, 부추, 간장	오이 속 제거 - 소 양념하여 볶기 - 소 넣기 - 부추로 동여매기 - 끓인 장국 붓기	
오이무름 (勿欠)	주찬 (1800년대 초)	오이	간장, 표고, 석이, 생강, 파, 잣, 닭고기, 녹말(밀가루), 참기름	오이 속, 껍질 제거 - 소 재료 섞기 - 소 넣기 - 기름에 볶기 - 고명 + 간장 국물 붓기	

<표 4> 참고_전주의 선물용 산갓김치와 생강김치

음식명칭	출처	특징	비고
산갓김치	이 서 구 (李 書 九 1754~1825)	[산갓김치를 만들어 먹다] 綠芥抽新莖 푸른 갓 싹이나 새로 줄기가 자라네 霜根削如玉 서리 같은 뿌리 깎으니 구슬같다 葱芽切嫩白 파싹은 자르니 연하고 희다 椒氣助微醺 초 기운이 적은 향기를 돕다 山家作凍菹 산가에서 겨울김치를 만들다 美味冠衆藪 맛난 맛이 나물 중 으뜸이다 寒厨致一甕 가난한 부엌 어느 항아리에 이르니 氷蹊走老僕 얼어붙은 좁은 길을 노복이 지나 간다 登梓頰先香 쟁반에 올리니 먼저 향기가 좋고 動箸指忽速 젓가락 움직이는 손가락이 갑자기 빨라진다	본관이 전주로 조선 후기 이덕무, 박제가 유득공과 각별한 교유관계를 맺었던 이서구는 전주관련 설화를 많이 남김
생강싹김치	이 하 곤 (李 夏 坤 1677~1724)	전주의 넉넉함은 팔도에서 드물고 토속은 서울과 다르다. (중략) 생강싹(薑鬚)으로 김치를 만들면 맛이 뛰어나 북객이 처음 맛보고 돌아가길 잊을 정도이다.	이하곤이 전라도 일대를 유람하며 쓴 <남유록>에 기록된 전주 명물인 생강김치에 대한 기록
즙장	유증림 증보산림경제 (1766) 전주 즙장법	보리쌀 + 볶은 콩(거피) 가루내기 - 쌀뜨물로 반죽하기 - 모양 빚기(호두알 크기) - 시루에 찌기 - 건조(닥나무잎, 뽕나무잎) - 메주 가루내기 - 메주 가루 + 간장 반죽 + 가지, 오이 항아리에 담기 - 숙성(말뚱, 9일) - 3일마다 따뜻한 물 붓기 - 꿀 곁들여 먹기	즙장은 조선시대 이래 근대에 이르기까지 선물용으로도 쓰였던 장아찌형 김치임

3.2. 자원

3.2.1. 전북지역의 토속김치와 젓갈 문화

김치는 크게 전라도 김치 범주에 속하지만 실상 물질적 속성(맛, 형태, 형태, 재료, 제법 등)을 자세히 들여다보면 미묘한 차이가 존재한다. 이러한 차이가 만들어지는 데에는 반드시 오랜 세월 전주에 거주하며 만들어진 사람들의 스토리(문화적 속성)가 있으며 이는 지역 고유의 매우 특화된 문화자원이 된다.

다음 사례는 전주인접지역 직접 조사를 통해 수집한 인터뷰 내용 및 연구논문, 그리고 보고서 등을¹²⁾ 통해 수집한 내용들이다.

1_<전주거주 A씨의 동치미> “원래 전주 동치미에는 고추를 사용하지 않아. 고추는 충청도에서나 넣었지. 무도 생무를 통째로 넣는데 어디는 소금에 굴려서 절인다고 하데...무청은 모두 잘라내고 배추도 4등분해서 물김치로 담그면 이걸 ‘동김치(동지)’라고 해요. 무청까지 함께 넣어 만든 건 ‘건들김치’라고 하는데 이것도 물김치지. 무청이 건들건들 달려서 그렇게 불렀나?...”

사례 2_<전주 조사자료_동치미> 무로 만든 물김치로 고춧가루와 청각을 넣음

사례 3_<전주거주 A씨의 제육김치> “원래 전주에는 제육김치가 없었는데 한국전쟁 나고 전주에 실향민들이 들어오면서 빈대떡 같은걸 만들어 먹기 시작했지. 제육지는 김치에 생돼지고기를 넣고 국물을 많이 부어 만든 것인데 나중에 알고보니 이 김치를 알려준 사람이 실향민이었더라구.”

사례 4_<전주 조사자료_ 제육김치> 제육을 볶아 식힌 뒤 잣과 밤을 고명으로 올려 만든 김치

사례 5_<전주 조사자료_ 나박김치> 무, 배추, 미나리, 파, 마늘, 고춧가루, 생강 외에 황석어젓 사용

사례 6_<전주 조사자료_ 갓김치> 김치용 풀국을 쓸 때 들깨로 죽을 만들어 넣음

12) 국립문화재연구소(1971),『한국민속종합조사보고서 - 전라북도편』, 문화공보부문화재관리국
서혜경 · 차경옥(2001),『전주의 전통 부식 조사 연구』,『인문과학연구』2제6호,전주대학교인문과학종합연구소
전라남도농업기술원(2002),『우리 고유의 맛, 전통(향토)음식』
조숙정(2007),『김치와 문화적 지식 : 전라도 김치의 명칭과 구분법에 대한 인지인류학적 접근』,『문화인류학』2제40권1호
조후종·조진아(1998),『전라도 김치에 관한 고찰』,『영지대자연과학논문집』2제17집

7_<전주거주 A사례_ 김장김치> “우린 흰살생선젓갈만 쓴다구. 그래야 색이 검게 변하지 않아. 조기젓, 굴젓, 새우젓, 황석어젓 같은걸 쓰던가 갈치를 쓰게되면 흰속살로만 만든 갈치속젓을 쓰지. 다른 지방에서는 굴을 생으로 넣는데 우린 굴도 젓으로 만들어 써. 교통이 발달하면서 멸치젓, 까나리젓 쉽게 구할수 있게 됐지만 원래 여기 기후하고는 안 어울려. 비린맛이 강한 생선 젓갈을 쓰면 째박한 감칠맛은 있는데 흰살생선젓갈, 그것도 오래 삭혀서 맑은국만 쓰면 은은한 감칠맛이 나. 전라남도 김치는 거뭇거뭇한 색이 나지만 우리 김치는 검게 안변해”

사례에서 확인할 수 있듯이, 전주에는 물자와 재화가 집약된 곳으로 음식 재료가 다양하며 풍부했기 때문에, 또한 앞서 언급한 대로 상류층 김치문화가 아래로 확산될 수 있는 기반이 조성되어 있었기 때문에 완성된 다채로운 김치가 여전히 존재한다. 동치미에 고춧가루 사용, 나박김치에 젓갈 사용 등과 같이 사소한 차이를 지닌 김치레시피도 확인할 수 있었다. 레시피는 동일하지만 독특한 지역명을 지닌 김치들도 다양하게 남아 있으며, 무엇보다 타지역에 비해 김치에 사용하는 젓갈의 종류가 매우 풍성하다.

특히 <표5>를 보면, 젓갈의 경우 흰살 생선이나 굴, 새우류 등 지방함량이 낮아 비린취가 적은 고급 어종의 비중이 높다는 것을 확인할 수 있다. 이는 위 사례 7의 제보자의 증언대로 전주지역의 김치문화가 남도지역과 구별되는 중요한 요소이다. 전라도권 김치가 전반적으로 젓갈사용량이 많아 감칠맛이 높다는 것을 일반적인 특징으로 삼아왔는데, 멸치젓, 갈치젓과 같이 지방함량이 높은 어종을 사용한 젓갈을 넣은 김치와 담백한 어종으로 만든 젓갈을 사용한 김치는 맛과 향, 선택에서 차이가 나기 때문이다.

이렇게 근소한 차이를 가르는 중요한 요소임에도 그동안 궁중이나 종가음식의 보존에 관심을 기울이느라, 또 늘상 접할 수 있었던 부분이라 정작 기층민들의 토속김치의 가치를 눈여겨 보지 못했다. 앞으로 본격적인 조사를 진행할 경우 이 보다 훨씬 많은 현재적 김치문화자원을 수집하고 지역적 차별성을 확보할 수 있을 것이며, 이 현재적 자원이야말로 김치자원의 보고라 할 수 있을 것이다. 그리고 현대화 속도에 맞추어 점차 사라지고 있는 만큼 조속히 수집해 두어야 할 영역인 것이다.

< 5> 전주·전북지역 김치레시피 현지 조사 사례

	범주	토속어(鄉名)	특징 및 만드는 법
1		갯지 (추갯지/봄갯지)	멸치젓, 고춧가루, 깨소금, 찹쌀풀(들깨죽*), 마늘, 설탕, 소금, 생강 / 봄갯은 향이 아주 강한데 절이지 않고, 파만 절여서 젓국과 양념으로 담금 가을갯은 순한맛이나는데 절여서 사용
2	고들빼기	꼬들빼기지	7일간 물에 담가 삭힌 후 멸치젓 달여 넣고 파, 고춧가루를 많이 넣어 담금
3	고춧잎김치	고춧잎약지	고춧잎과 작은 고추를 삶아 물기를 뺀 후 김치 양념 섞어 하루 밤 재움(생강, 마늘, 고추, 간장, 설탕, 볶은깨)
4	깍두기	쪼각지/깍대기	
		구세미지	아가미젓으로 만든 깍두기
5	무청김치	검들지	김장 전에 담그는 김치로 무청을 함께 넣어 담근 동치미
		무가닥지	①무청을 절였다가 멸치젓국과 고춧가루 양념해 만든 김치 ②무청을 소금에 절여 고춧가루 적게 넣고 멸치젓국으로 간
6	미나리김치	미나리숙지	미나리를 익혀서 사용
		미나리지	얇은 무+ 멸치젓국, 새우젓국, 고춧가루, 통깨 넣어 국물 자작하게 만듦
7	배추김치	경종배추지 /조선배추지	
		반지	생명태, 젓조기, 수육 등을 켜켜로 넣고 국물을 부어 만듦
		중걸이지	숙음배추로 만든 김치
8	부추김치	솔지	부추에 비해 잎이 가늘어 솔잎처럼 생겼다 해서 붙여진 이름
9	상추김치	상추고동김치	상추고동 껍질을 벗겨 절였다가 담금
10	쉬박지		
12	간장지		여름에 젓국 넣지 않고 담금
13	제육김치		제육을 볶아 식힌 뒤 갯, 밤을 고명으로 넣은 김치
14	즙지이		전용 메주를 만들어 채소와 함께 항아리에 넣고 뜨겁게 발효시킴
15	총각김치	세갈지	총각김치의 무를 세 가닥으로 나누어 담근 것
		달랑무김치 알타리무김치	
16	콩나물김치		거두절미하고 살짝 데쳐 무채, 배추, 실고추, 생강, 마늘 넣고 나박김치처럼 담금 젓국은 날젓국이나 달여서 거른 것을 조금만 쓴다.

	범주	토속어(鄉名)	특징 및 만드는 법
17		파지(파젓지)	골파를 젓국에 살짝 저려 국물 자박하게 담근다 마늘 넣지 않음*
18	고추김치	풋고추지 (풋고추젓지)	풋고추를 맹물이나 삼삼한 소금물에 담가 노랗게 삭혀 젓국을 넣고 담금

* 표시는 레시피상에서 타지역 김치와 차이를 보이는 독특한 부분

< 6> 전주·전북지역에서 이용하는 젓갈류 사례

번호	일반명	토속어	비고
1	가재미젓		
2	갈치속젓/갈치젓		
3	갈치창젓		
4	고노리젓		
5	곤쟁이젓	자(하)젓	◦곤쟁이젓김치에 관하여 기묘사화의 주역인 남곤과 심 정을 풍자한 일화가 있다. 전주지역은 기묘사화 때 축출 된 사람들이 많은 지역으로 스토리화 가능 ◦고급 김치로 세찬(歲饌)용 선물로 활용
6	굴젓		
7	돌치젓		
8	멸치젓		
9	박대젓		
10	반지젓		
11	밴댕이젓	등피리젓 살배댕이(살배대기)젓 당뎡이젓	조선후기 고급 배추통김치의 중요 원료였음
12	뱅어젓		고급 젓갈
13	병어젓		지방질이 적어 담백함
14	새우젓	백하젓 새하젓 중하젓 (고개미젓)	
15	신대젓		
16	잡젓	잡새기젓	
17	장대젓		
18	벌떡젓		
19	민새우젓		
20	새우알젓	화란젓(하란젓)	옥구군 오봉부락에서 생산하는 희귀한 젓갈 토착민들은 ‘화란젓’ 이라고 부르고 있으나 이는 새우 의 한자어인 하란(蝦卵)이 변형된 것으로 추정됨
21	조기젓		
22	준치젓		조선후기 고급 배추통김치의 중요 원료였음
23	호수가재미젓		
24	황석어젓		

3.2.2. 고어(語), ‘지(디히)’ 어형의 잔존

, 한 가지 전주권 김치문화의 자산으로 꼽을 수 있는 것은 ‘-지(디히)’ 어형이 잔존하고 있다는 점이다. ‘-지(디히)’는 김치의 고어(語) ‘디히’에서 출발하였다. 디히(지)는 김치의 고어로 저(菹)에서 변화하였다는 설과, 고유 한글음으로 별도로 존재하였다는 학설이 양립하고 있는 상황인데, 김치의 원형(原型)이 절임형 채소류였기 때문에 현재에도 대부분 ‘장애틀디히’에서 변형된 ‘장아찌’를 칭하는 경우에 한정되어 잔존하고 있다.

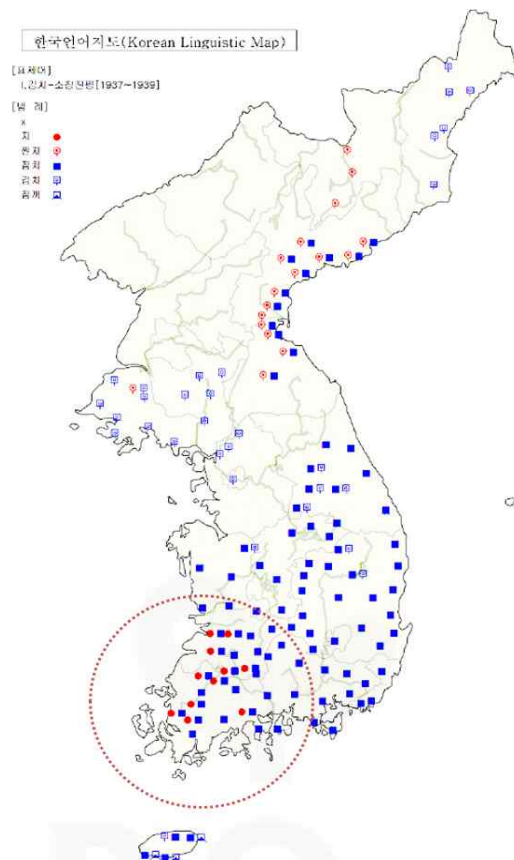
그런데 유독 전라도지역에서는 여전히 김치를 칭할 때에도 ‘-지’라는 용어를 사용하고 있어, 김치 지칭어에 있어서 역사성을 잘 유지 계승하고 있는 것으로 볼 수 있다. 전라권에서 ‘-지’는 젓갈과 양념을 사용한 김치류를 지칭하는 고유명사로 단독으로 김치를 뜻하는 말로도 사용되는데 반해, 타문화권에서는 단순히 소금이나 장에 담근 장아찌에 한정해 ‘-지’로 표기하고 있다는 점에서 차별성과 의의가 크다.¹³⁾

조선시대 기록들을 조사해 보면 16세기 이후 성리학적 이념 실천을 위한 ‘가가례(家禮)’ 문화의 보급과 함께 급격히 ‘沈菜’라는 용어의 사용빈도가 많아지면서 김치를 부르는 호칭에서도 ‘팀채(沈菜)’라는 표현이 고착되어가는 현상을 확인할 수 있다.¹⁴⁾ 김치가 한국식 한자 조어(造語)인 팀채(沈菜)에서 팀채→짐채→김치로 어형 변화한 것이 정설이라면 ‘지(디히)’라는 용어의 잔존은, 그것이 설사 한자어 저(菹)에서 유래된 것이라 하더라도, 한반도 김치의 독자적 분화과정을 입증할 수 있는 중요한 실마리가 된다는 점에서 김치 역사 연구의 중요 거점으로서 전주 및 전라도권역 김치문화 가치를 제고하게 한다.¹⁵⁾

13) 20세기 후반 경상도 지역에서 일부 확인되나 단독형으로 쓰이지 않고 오그락지, 찐지와 같이 결합어 형태로만 사용한다. 전라도 지역의 경우 나박김치, 파김치, 고추김치.. 등 김치를 칭할 때 나박지, 파지, 고추지 등과 같이 자연스럽게 ‘-지’를 연결시켜 사용한다.

14) 박채린, 『조선시대 김치의 탄생』(민속원, 2013), 139-142쪽.

15) 김치의 원형은 한중일 공통적으로 찐지형 절임채소인 ‘지(漬)’형이었으나, 한반도에서 유독 발효형 ‘김치’로 분화하면서 양념과 국물이 어우러진 독창적인 김치문화를 완성하게 된 것으로 보고 있다. 따라서 전라도권역에서 양념과 국물이 어우러진 김치를 ‘지’로 부른다는 것은 장아찌식 ‘지(漬)’형 김치에서 국물 및 양념혼합식 침채(沈菜)형 김치로의 분화발달과정을 입증할 수 있는 중요한 근거가 된다.



9. 한반도 김치 명칭의 분포

: 김덕호(2012), 「한반도 김치 명칭의 분포에 관한 연구」, 『한국방언학』 제16호, 한국방언학회 305쪽

3.2.3. 김치 관련 인프라 현황

전주가 지닌 김치 자산의 역사성과 현재 보유 문화에 대하여 언급하였다. 그 외에도 전주에는 김치문화와 연계성을 지닌 가용 자원들이 있다.

첫째, 하드웨어 측면을 보면 국립농산물품질관리원에서 지정한 김치교육훈련관 1개소, 전주 한옥마을 내 김치 만들기 체험과 숙박이 가능한 체험 시설, 한국전통문화의전당과 전주전통문화관 내의 체험 조리 시설이 있으며 그 현황은 다음과 같다.

< 7> 전주지역 김치관련 체험시설

국제한식조리학교 ((재)국제한식문화재단)	국제한식조리학교는 2014년 국립농산물품질관리원으로부터 ‘김치교육훈련 기관’ 으로 지정되었으며, 다양한 한식 조리 시설을 보유하고 있음
김명옥 김치체험관	김명옥김치체험장은 김치움 등 옛 김치만들기 방식을 이해 할 수 있는 다양한 시설물이 있음. 체험프로그램으로는 김치체험, 김치전체험, 비빔밥체험 등이 있으며 식당 및 숙박이 가능함
신뱅이김치	전주한옥마을에서 위치한 신뱅이김치는 일본 사이타마(埼玉)현 히다카(日高)시에서 8년째 김장축제를 주최하고 있는 안명자 대표가 운영하는 식당으로 김치체험이 가능함
이화원 한인옥 김치	전주한옥마을에서 위치한 이화원 한인옥김치는 체험 전 김치에 대한 설명을 들을 수 있는 있는 영상시설을 갖추고 있어 효과적인 김치체험이 가능한 곳임

준비단계이긴 하지만 무엇보다 조선시대와의 시간적 연결고리인 한옥마을 내에서 전통음식인 김치관련 체험활동이 가능해진다는 것은 타 지자체에서 결코 보유하기 힘든 막강한 강점이다. 이와 연계해 전주가 보유하고 있는 조선시대 관련 문화재(경기전, 전라감영, 전주사고, 전주 객사 등의 공공건물 및 오목대(木臺), 한벽당(寒碧堂), 희현당(希顯堂), 추천대(楸川臺), 문학대(文學臺) 풍남문등 풍류문화와 연계된 누정과 누각)도 더할 나위 없는 부가 자산이다.

둘째, 전주 및 전주 인근은 곡창 지대로 생활의 여유가 있는 부유한 토반들이 대를 이어 살아왔기 때문에 지역 특색이 반영된 전통 음식과 숨씨가 딱히 종가가 아니라하더라도 이를 통해 전수되어 왔다. 생존자들을 대상으로 한 전승문화의 보존 작업이 필요한 부분이다. 다행히 전통 문화 보호 제도에 의해 전통 발효 식품 및 음식 분야에 명인과 인간문화재로 지정이 된 분들도 많다.

농림축산식품부의 지역별 식품 명인 지정 현황에 의하면 전남이 13명, 전북과 경기도 각각 12명으로 지역별로 가장 많은 명인이 배출된 곳 중 하나이나 경기지역의 경우 지역 특색이 반영된 향토음식 보유 명인의 숫자가 아니라 명인의 현 거주지나 사업장 소재지가 경기지역이기 때문에 수치가 높은 것이다. 실제로는 음식 문화가 발달한 전라도의 명인 배출 비율이 가장 높다. 특히 전주는 식품명인이 6명이나 배출된 곳으로 단일 지자체로는 가장 많은 음식명인을 보유하고 있는데 이들이 모두 전주가 활용할 수 있는 김치관련 주요 자산이라 할 수 있다.

< 8> 농림축산식품부 지역별 식품명인 지정 현황(2015년)

	명인(명)	비율(%)	비고
	12	17.4	남양주2, 용인2
충북	2	3.0	
충남	9	13.0	서천 2명, 금산 2명, 공주2명, 사망으로 지정해제 3인
강원	3	4.3	
경북	6	9.0	안동 3명
경남	8	11.6	하동 4명
전남	13	18.8	담양 5명
전북	12	17.4	전주 6명(사망으로 지정해제 3인)
부산	1	1.4	
광주	2	3.0	사망으로 지정해제 1인
제주	1	1.4	
합계	69	100	

한옥마을을 중심으로 외래 관광객이 2013년 743만 명, 2014년 842만 명, 2015년에는 887만 명으로 계속 증가하고 있고, 2015년의 경우 2006년 253만 명 대비 약 3.5배나 증가하는 등 대한민국 대표 음식관광명소로 자리매김하였고 음식도시로서의 위상도 높아졌다.

이미 전주는 비빔밥, 한정식, 국밥 등 ‘전주음식’ 자체에 대한 네임밸류를 확보하고 있고, 2010년에는 한옥마을이 국제 슬로우시티 연맹에서 인구 50만 이상 도시 중에서는 최초로 슬로우시티로 지정되었으며, 2012년 5월에는 유네스코음식창의도시로 지정되는 등 음식도시로서의 상징성도 크다. 한식과 김치는 불가분의 관계일 뿐 아니라 발효식품 관련 기관 및 행사로 발효식품 거점 도시로서의 기반도 이미 다져져 있다.¹⁶⁾ 따라서 이 요소들을 잘 조합해 내는 숙제만 남은 상황이다.

16)전북생물산업진흥원, 전주국제발효식품엑스포(2003년~ 13년째 개최, 운영), 임실치즈마을, 순창장류마을 및 연구소 등을 꼽을 수 있다.



10 연도별 전주시 방문 관광객 수 변화

Ⅳ. : 특화 된 전주 김치문화콘텐츠 개발 및 유용화

역사적, 물질적, 문화적 관점에서 전주가 보유한 역사적 현재적 김치문화자원들을 열거해 보았다.

첫째, 조선의 풍패지향으로서 조선왕조와 불가분의 관계가 있으며, 전라감영 등 문화행정 중심지이자 곡창지대라는 특성을 토대로 하는 조선시대 풍류문화와 그에 수반된 음식문화 자산을 가지고 있다. 사실 김치는 한민족이 거주하는 곳이라면 심지어 외국 땅에서 조차도 반드시 함께하는 보편적이고 일상적인 음식으로, 어떤 지역에서도 자기화 할 수 있는 것이다. 그러나 현재 김치가 지닌 물질적 정체성을 형성하는데 가장 중요한 시기였던 조선시대와 연계성을 지니고 있다는 점은 아무나 보유하기 어려운 것이며, 따라서 전주가 가장 잘 활용해야할 중요한 자원이 된다.

둘째, 전주지역 김치는 물질적 속성에서 전라도 김치와 유사하게 양념과 젓갈을 많이 사용하지만 젓갈에 사용하는 어종에서 차이가 나며 양념법이나 재료의 전처리법에서도 차별성을 지니고 있음을 확인하였다.

셋째, 문화적 속성의 자산으로 구세미지, 솔지, 쪼각지, 무가닥지, 세갈지(총각김치) 등 전주인근지역에서만 통용되는 토속어 김치명칭과 그에 얽힌 개별 스토리가 존재한다는 점, 김치의 고어인 ‘-지(디히)’ 라는 어형이 잔존한다는 점들을 포함하여 전주김치만의 독특한 자산들이 있다. 여기에 유네스코 음식창의도시 지정, 음식의 고장이라는 도시이미

, 다양한 음식관련 기관과 공간, 행사 등 전주가 지닌 음식문화 인프라는 전주김치문화의 역사성이라는 종적 자산을 더욱 촘촘하고 탄탄하게 해줄 횡적 자산 역할을 해준다. 이 낱줄과 씨줄을 어떻게 조합하느냐에 따라 다양한 경우의 수로 유용화 할 수 있다.

예를 들면, 경기전 등 조선시대 공공건물은 조선시대 의례용 김치와 국가의례용 고대 김치를 직접 체험할 수 있는 공간으로 조성할 수 있고, 풍류문화의 스토리를 정리하여 그에 맞는 풍류상차림과 김치를 조합하여 체험, 전시, 축제, 음식점 메뉴의 콘텐츠로 활용도 가능하다.

또, 본고에서 제시한 단서들을 토대로 전주인근지역의 토속김치의 레시피, 이름, 스토리를 발굴하여 전주만의 김치문화자원으로 DB화 하고 이를 다시 체험, 전시, 축제, 외식 메뉴 등의 지역 문화산업의 콘텐츠로 산업화할 수 있을 뿐만 아니라, 이 중 대중화가 가능한 물질적 속성을 지닌 김치는 물질특허나 제조특허로 자산화하고 동시에 전략적으로 상품화하여 판매할 수도 있다.

세계김치연구소에서 자체 분석한 데이터를 보면 타지역과 대비하여 전라도지역의 김치에서 *Lactibacillus* 속 유산균의 우점종이 두드러지는 것이 파악되는데 이 균주는 다른 균주에 비해 기능성물질을 많이 가지고 있다는 것이 통계적으로 확인되고 있다. 따라서 많은 샘플을 채취하여 구체적으로 어떠한 기능성을 지니는지 분석하고, 그 메카니즘을 밝혀내어 물질특허나 제조특허로 자산화 할 수도 있다.

이상의 방법론은 필자가 최초로 제시하는 음식문화콘텐츠 연구 및 개발 방법으로 우선 전주를 대상으로 시도해 본 것이다. 1차적으로 전주김치문화의 잠재적 가치를 제시한 만큼 후속 작업을 통해 전주 김치의 역사성, 물질적·문화적 속성들을 추가적으로 발굴하는 연구가 필요하다. 또, 그 결과물들을 전주김치 브랜드화와 음식창의도시로서 도시 이미지제고, 유사관광자원과 시너지효과를 거둘 수 있도록 관련 유무형 자산들과 전략적으로 재조합하는 것은 자원의 발굴 못지 않게 관련 전문가의 안목이 필요한 작업이다. 따라서 전주김치문화 콘텐츠를 추가 발굴하고 유용화 시키는 구체적 실행방안에 대해서는 중장기 로드맵을 바탕으로 계획적으로 후속 진행하는 것이 필요하다 하겠다.

참고자료】

- 국립문화재연구소, 『한국민속종합조사보고서-전라북도편』, 문화공보부문화재관리국, 1971.
- 김덕호, 「한반도 김치 명칭의 분포에 관한 연구」, 『한국방언학』 제16호, 한국방언학회, 2012.
- 김동근, 손광은 시의 토포필리아와 남도, 『호남문화연구』 52:1~30, 호남학연구, 2012.
- 김두섭, 「조선후기 도시에 대한 인구학적 접근」, 『한국사회학』 24집, 1992.
- 김철배, 『조선시대 경기전 연구』, 전북대 박사학위 논문, 2012.
- 박채린, 「김치담론, 김치는 우리 민족의 대표음식인가?」, 『김치에 대한 인지, 정서 그리고 변화』, 세계김치연구소, 2015.
- 박채린, 「문화사적 관점에서 본 김치의 기원과 분류체계」, 『김치의 인문학적 이해』, 세계김치연구소편, 2014.
- 박채린, 『조선시대 김치의 탄생』, 민속원, 2013.
- 서혜경·차경옥, 『전주의 전통 부식 조사 연구』, 『인문과학연구』 제6호, 전주대학교 인문과학종합연구소, 2001.
- 세계김치연구소, “전주시 김치 축제 콘텐츠 및 추진 로드맵 개발” 용역 과제 최종 보고서, 2016.
- 유네스코 음식창의도시 전주 인터넷 홈페이지(<http://unesco.jeonju.go.kr/>)
- 이해준, 「조선시대 감영 문화사와 자원의 성격」 『지방사와 지방문화』 11(2), 역사문화학회, 2008.
- 전라남도농업기술원, 『우리 고유의 맛, 전통(향토)음식』, 2002.
- 조숙정, 「김치와 문화적 지식 : 전라도 김치의 명칭과 구분법에 대한 인지인류학적 접근」, 『문화인류학』 제40권1호, 2007.
- 조후종·조진아, 「전라도 김치에 관한 고찰」, 『명지대자연과학논문집』 제17집, 1998.
- 지춘상 외, 『남도민속학개설』, 태학사, 1998.

州 南門 場市飲食이 전주음식문화에 미친 영향

화 섭, 김 광 숙*

<목 차>

- I. 시작하는 말
- II. 전주의 도시 발달과 장시 형성
- III. 全州 場市飲食의 商業化·近代化
- IV. 전주음식은 콩나물이 핵심
- V. 전주 콩나물국밥과 비빔밥의 상품화·외식화
- VI. 맺음말

I. 말

전주는 음식문화가 발달한 도시로 알려졌다. 그런데 언제부터 전주음식이 명성을 얻고 유명해 졌는지에 대한 구체적인 논의와 연구가 없었다. 그동안 전주음식연구가 문헌자료와 구술자료를 토대로 연구 성과가 없었던 것은 아니지만¹⁾, 전주음식의 태동 배경과 발

* 송화섭(전주대학교 교수), 김광숙(전주대학교 대학원)

1) 송화섭, 「전주음식문화의 역사적 배경」, 『전주음식의 상품화 및 세계화 전략』, 한브랜드 관련 한식 학술포럼 발표문, 2005.10.14., 문화관광부.전주시 공동 주최
김승중, 『전주 ‘게미’의 원류를 찾아서』 전주대학교 X-EDU사업단, 2008
주강현.박경하.송화섭.우자원.장지훈.이기복, 『전주음식』, 민속원, 2009
송화섭, 「전주음식의 DNA와 진화」 『전북전통문화론』, 글누리, 2009
전주시, 『이야기로 만나는 전주음식』, 신아출판사, 2014.

과정 등 본질적인 연구는 이뤄지지 못하였다. 전주의 대표 음식은 비빔밥과 콩나물국밥이다. 그런데 비빔밥과 콩나물국밥의 태동과 발달은 아직도 베일에 가려진채 근거도 없이 여러 가지 설²⁾만 난무하는 실정이다. 이처럼 설만 무성한 것은 전주음식에 대한 문헌 자료가 미흡하고, 연구성과가 부족했던 결과일수 있다.

필자는 간접적 연구방법으로 전주의 음식문화를 장시발달과 연계시켜 전주 대중음식의 태동과 전개과정을 밝혀보고자 한다. 장시는 한국 대중음식의 발상지이다³⁾. 대중음식은 사람들이 화폐를 음식값으로 지불하는 외식화(食化)하는 시점에 보편화되는 것으로 보인다. 전주의 대표적 장시는 남문밖 장이다. 풍남문 밖의 장시는 전조후시(前朝後市)의 본보기이다. 전조후시는 고대 도성의 조정(朝廷)과 장시(場市)의 배치 관계를 말해주는 용어인데, 전주부성과 남문 밖 장시가 邑場의 전형을 보여준다. 전주 풍남문을 중심으로 전조는 전라감영이라면, 후시는 풍남문 밖 장, 즉 남부시장을 말한다. 조선시대 지방에서 사람들이 화폐를 이용할수 있는 곳은 장시가 유일하였다. 외식의 발달도 장시라 할 수 있다. 발표자는 전주 전통음식이 남문밖 시장에서 태동하였음을 밝혀보고자 한다.

II. 도시 발달과 장시 형성

1. 도시발달과 장시 형성의 배경

1) 도시발달과 전횡도성

전주의 도시발달은 어떠한 형태로 전개되었을까. 전주는 후백제의 도읍지였고, 조선왕조의 발상지이다. 도읍은 도성과 궁성의 구도를 갖추었다. 전횡왕이 후백제의 도읍을 전

2) 한정식은 정확한 근거나 자료 출처도 없이 막연하게 궁중음식에서 비롯된 음식이라는 인식이 지배적이다. 그러나 韓定食의 명칭은 韓食과 定食(ていしょく)의 합성어로서 일제강점기에 태동한다. 한국의 한식과 일본의 정식의 합성어가 한정식이다. 한정식은 일제강점기에 한식을 일본인들의 취향에 따라 만들어진 술상이다. 한정식은 밥상이 아니라 술상(酒案床)이다. 일제강점기에 일본자본가들은 한정식집에서 기생을 끼고 유흥을 즐기는 관행이 있었다. 한정식집은 기생집이었고 한정식은 술상이었다. 한정식집을 방석집이라고 비하하는 것도 그러한 이유다. 따라서 한정식은 전형적인 식민지문화의 잔재라고 할 수 있다. 전주비빔밥의 태동설도 정체성이 없기는 마찬가지이다. 그동안 전주비빔밥이 명성을 얻어가자 비빔밥의 태동설에 대하여 농사음식설, 궁중진상설, 음양오행설, 제사음복설 등으로 설왕설래하였지만, 그 어느것 하나 근거를 제시하지 못하고 있다. 그만큼 전주음식의 명성에 비하여 연구가 없었다는 사실을 방증해준다. 그러나 전주비빔밥의 탄생에 대한 배경이 없는 것은 아니다.

3) 場市飲食은 장터국수, 장국밥, 장터국밥 등 국수, 국밥 등을 수식하는 음식의 유형과 명칭으로 알 수 있다. 한국음식가운데 국수, 국밥은 가장 서민적이고 대중적인 음식이다. 장국밥과 장터국수는 국밥과 국수가 장터에서 태동하였음을 말해준다.

정한 것은 분명하나, 그동안 견훤왕의 궁궐터를 놓고 설왕설래해왔다. 그동안 전주의 도시구조는 격자형 도시형태⁴⁾와 T자형 도시형태를 발견할수 있다. 격자형 도시는 T자형 도시 이전의 도시구조를 말해준다. 격자형도시는 후백제의 도시형태라면, T자형도시는 조선왕조의 도시형태이다. 『완산지』에 “중심이 동쪽에 위치하여 서쪽을 향하고 있었는데 언제 남향이 되었는지 알 수 없다.”는 내용이 있다. 전주 중심의 동쪽 위치설은 전주부성의 완동문 밖에 도성(또는 궁성)이 위치하였다는 사실을 말해주는 것이며, 기린봉(麟峰) 아래 인봉리에 궁성이 있었음을 시사한다.

군산대 광장근 교수는 후백제의 도성과 궁궐터가 기린봉 아래 인봉리 문화촌에 위치한다고 주장하였고,⁵⁾ 유병하 관장은 견훤도성은 인봉리 일대 해발 50 ~ 70m 내외의 낮은 구릉지대에 의지하여 축조되었고, 이 구릉들은 산지에서 연속적으로 이어지며 평탄지대로부터 20m가량의 높이를 갖고 있다고 보았으며, 구릉지대를 활용하여 도성을 축성하고 그 중심에 궁성을 두었다고 하였다. 견훤도성은 전체적으로 하천과 구릉, 높은 산의 능선이라는 자연지형을 최대한으로 활용하였다고 보았다⁶⁾. 견훤도성이 자연지형인 높은 산의 능선을 활용하여 인봉리 일대에 조성되었다면, 『완산지』에 기술된 전주 관아의 중심이 좌동서향이었던 입지설과 일치하고 있다. 그동안 후백제 도성을 전라감영설, 물왕멸설, 동고산성설 등이 제기되었는데, 최근 고고학자들이 발굴과 지표조사를 실시하여 견훤도성의 윤곽이 서서히 드러내고 있는데, 대체로 견훤궁성과 관아가 인봉리 일대에 조성되었다는 주장에 동조하는 경향이 높아가고 있다.

기린봉과 승암산 사이에서 통일신라말 후백제시대로 추정되는 ‘全州城’ 건물지가 발굴되었다. 이 계곡의 여러 건물지에서는 官字銘 기와편이 출토되었고, 후백제 도성에 구역으로 추정하고 있다. 승암산 골짜기에서 기린봉 아래 인봉리 문화촌 일대까지 후백제의 도성이 형성되었고, 견훤도성은 반월형 도시발달을 가져왔다. 좌동서향의 견훤도성은 전조후시의 도시구조를 갖추었을까 하는 문제다. 유병하는 견훤도성의 서벽을 경계로 넓은 전주천변의 평탄지대에 관사, 민가, 시장 등이 있었을 것이라고 추정하고 있다⁷⁾. 이 주장이 설득력을 얻으려면 후백제 당시 전주천이 현재의 남천, 서천과 같이 남서향의 물줄기를 유지하였느냐 아니면 한벽당에서 이목대, 오목대, 가락대, 풍남초등학교, 전주고등학교 앞(물왕멸), 전주시청, 중앙시장으로 흘러 갔느냐가 선결과제이다. 물줄기에 따라 도성의 방어체계와 도성 서벽의 범위를 추정해볼수 있기 때문이다.

4) 이경찬, 「전주의 도시형성과 고대 중세의 도시형태」 『지도로 찾아가는 도시의 역사』 전주역사박물관, 2004

5) 광장근, 「고고학으로 본 후백제의 역동성」 『전주의 역사와 사상』 전주대학교 산학협력단, 2014

6) 유병하·나병호, 「궁예도성과 견훤도성」 『대외관계로 본 후백제』 국립전주박물관·백제학회, 2014, 70쪽

7) 유병하·나병호, 앞의 논문, 71쪽

2) 장시 형성

왕도는 전주였다. 전주가 왕도였던 만큼 국가적으로 수공업품 조달과 농산물을 공급하는 장시의 형성은 예측 가능한 일이다. 그렇다면 후백제 도성의 장시는 어디에 위치하였을까 하는 점이다. 현재 전주부성의 사대문 밖 시장인 남문밖시장(남부시장), 서문밖 장(유실, 서문교회 앞 천변에 조성되었으나 현재는 없음), 동문밖장(동부시장), 북문밖장(중앙시장)은 T자형 도시구조에서 태동한 장시라는 점에서 후백제 도성의 장시와는 관련이 없다. 격자형 도로망을 갖춘 도시구조, 즉 후백제 도성에서 장시가 어느 곳에 조성되었느냐를 밝혀내는 작업이 필요하다.

유병하는 견훤도성의 문지를 모두 11곳으로 추정하고 있다. 북문지로 추정되는 곳이 전주시청 방향과 전주 동초등학교 위치의 서낭당을 꼽고 있다. 후백제 도성의 서문 밖은 현재 전주시청 부근과 풍남초등학교 앞인데, 이 거리는 당시 전주천이 흐르는 곳으로 해자(子) 기능을 하는 하천유역이었을 것이다. 여기에서 주목할 곳은 서낭당고개이다. 광장근은 후백제 견훤도성을 반월성 구조를 갖춘 것으로 보고, 승암산(옛 성황봉) 북동쪽 기린봉 정상부에서 북서쪽으로 뻗어내려 인봉리 동쪽 마당재를 지나 솔대백이 부근에서 그 방향을 서쪽으로 틀어 서낭당을 거쳐 여단터 인 반대산까지 내성의 지맥이 이어지는 것으로 보고 있다⁸⁾. 유병하는 서낭당 근처에 북문지가 있었던 것으로 추정하면서 구릉으로 막힌 남쪽과 북쪽에는 문이 설치되지 않은 것으로 보고 있다.

승암산과 기린봉 아래에 후백제의 도성이 발달하였다면 백성들의 생활공간은 현재 교동, 풍남동, 경원동 일대였을 것이다. 후백제 장시로서 ‘모래내시장’을 주목해야 한다. 모래내 시장은 후백제 견훤도성의 북문밖장이 된다. 모래내 시장은 후백제 도성 밖에 위치한다. 모래내 시장은 전주 시내권에 위치하면서 사대문 밖 시장이 아닌 별도의 장시이다. 모래내시장은 T자형 도로망 도시구조에서 태동한 시장이 아니다. 따라서 모래내시장은 조선시대 이전에 태동한 시장으로 보아야 한다. 그동안 모래내시장의 발달 동기와 배경 연구는 없었지만, 오늘날까지 모래내시장의 상거래가 활발히 이뤄지고 있고, 하천유역의 장터라는 점에 주목해야 한다.

모래내(沙川)는 말 그대로 모래백사장이 넓게 드러난 하천변을 말해준다. 모래내는 후백제 도성 북문 밖에 위치하지만 전주의 지세로 볼 때에 남향의 방향이다⁹⁾. 모래내 장시는 후백제 당시 남문 밖 장과 같은 기능을 하였을 가능성이 있다. 모래내는 넓은 하천이

8) 광장근, 「후백제 왕궁과 외곽방어체계」 『대외관계로 본 후백제』 국립전주박물관·백제학회, 2014, 109쪽

9) 전주는 전주천이 남동출북서류하는 배역지이라는 점을 염두에 두고, 전주의 자연지리와 도시구조속에서 모래내를 살펴보아야 한다.

, 하천을 통한 수로교통의 교역이 용이한 곳이었다. 전주 남밖장도 자갈밭과 백사장이 위치하는 천변에서 형성된 장시다. 풍남문밖장이나 모래내시장은 사천변에 형성된 공통점을 갖고 있다. 전주천에 장시가 태동하던 시점에 모래내장시도 형성되어 있었던 것으로 보인다. 모래내와 전주천은 해안과 내륙을 연계하는 해륙교통과 연결된 루이기도 하다. 모래내와 후백제를 연결지을수 있다면, 모래내의 수로교통은 풍남문 밖 남천변의 장시보다 먼저 형성되었을 가능성이 있다. 전주의 우백호의 지맥이 도당산에서 매봉재로 내려온 검암 끝 지명이 배멘바위¹⁰⁾이다. ‘배멘바위’는 전설상의 지명이지만, 배가 전주천을 거슬러 올라와 모래내까지 왕래하였음을 말해준다.

도당산에서 매봉재에 이르는 지맥은 모래내시장을 에워싸고 있다. 매봉재와 반대산 사이 넓은 들에 모래내가 흐르고 있다. 모래내-검암천-전주천-만경강의 수로교통은 서해의 교역망이 전주 모래내까지 연계될수 있음을 말해준다. 許穆은 『眉叟記言』에서 전주를 강해도시(全州江海之都會)로 표현하면서 전주를 물화의 길(物貨之途)이요, 상거래가 이뤄지는 곳(商賣之所)이라 하였다. 서해의 해상교역은 만경강을 통해서 전주천 모래내와 남천의 수로교통망이 연계되어 있다고 본다¹¹⁾. 이러한 수로교통은 모래내시장이 전주 남밖장보다 먼저 발달하였을 가능성이 있다. 모래내시장이 후백제장시로 규명된다면 조선시대 이전에 물화유통의 중심은 모래내시장 일대였을 것이다. 이규보가 고려 중기에 전주에서 성향제를 지낼 때 차려놓은 제물은 전주의 장시가 매우 크게 운영되었고, 국제적인 해상교역도 이뤄졌음을 보여준다. 후백제가 중국 오월국과 만경강을 통해서 교역과 사신 왕래를 하였다는 점을 고려하면 그리 어려운 일은 아니다.

그런 점에서 만경강 수로교통과 연결된 모래내장시는 후백제 시기의 장시였을 가능성이 높다. 수로교통은 배로 사람과 물화를 실어나를 수 있는 유통과 교역의 동맥같은 것이다. 모래내의 장시 여건과 지리적 환경이 전주 남천변에 조성된 남밖장과 크게 다를바 없다. 서울에서도 한강변에 경강장시가 조성되듯이¹²⁾, 전주에서도 모래내변과 남천변에서 장시가 형성되었고, 그 역사가 오늘날까지 지속되고 있다. 모래내시장은 후백제 견훤도성의 북문 밖 장으로 추정된다. 장시는 읍장과 관련짓는 것인데, 모래내시장은 전주부성과 관련이 없는 장시로서 후백제 견훤도성의 장시로 연결시킬 수밖에 없다. 모래내 시장의 역사를 입증할 문헌자료가 없는 현실에서 다만 고고학적 발굴 성과를 기대해본다.

10) 현재 구 KBS방송국 거북바위 아래에 위치하는 금암교회가 위치하는 지명이다.

11) 송화섭, 「전주품격론」 『전주학연구』 9집, 전주역사박물관, 2015, 222쪽

12) 김은숙, 『시장의 상인』 역사와비평사, 2008, 86쪽

2. T자형 도시발달과 전주의 장시

1) 전주의 T자형 도시구조

『완산지』를 다시 들여다보면, “전주의 중심이 南向이 되었다”고 하였다. 남향은 전주의 중심인 객사, 전라감영, 전주부영 등 도시구도가 남향이란 뜻이다. 전주부성은 남향으로 하고 있으나, 전주의 남향은 특 트인 평지가 아니라 산세로 둘러쌓여 있다. 고려 왕건은 후백제가 멸망하는 936년에 전주에 안남도호부를 설치하고 5년간 운영한다. 안남도호부의 전주 설치의 ‘후백제지우기’의 신호탄이었다. 고려정부는 후백제의 도성과 궁성을 파괴한 뒤에 전주의 중심, 즉 관아읍성의 중심을 남향으로 바꾸는 작업에 착수한다. 고려 왕건은 후백제 멸망 즉시 안남도호부를 설치한 것은 후백제의 파괴와 해체를 의도하였음을 말해준다. 광장근의 후백제 궁성 수장론(藏論)에 수궁이 가는 것도 인봉리에 인봉제(麟峰堤)가 조성된 점이다. 광교수는 후백제의 궁성을 들어내고 물을 가두어 인봉지(麟峰池)를 만들었다는 주장이다.

이규보(1168 ~ 1241)는 고려시대 중기 전주의 도시분위기를 기술하였는데, 인구가 많고 가옥이 즐비하며 고국풍이 있다고 하였다. 고려 중기에도 후백제시기 민가는 왕도의 면모를 유지하고 있었던 것으로 보이지만, 고려정부는 후백제의 관아공간과 다른 곳에 관아시설을 추진하였다. 고려정부는 983년에 지방제도를 개편하면서 지방에 12목이 설치하면서 전주목에 목사(牧使)를 파견한다. 목사가 지방관으로 파견되면서 관아의 중심이 남향으로 시설된 것으로 보인다. 고려시대 목사는 전라감영의 터에 관아를 조성하고 읍성의 기초를 닦은 것으로 보인다. 전라감영터에서 통일신라기 건물지가 발견된바 있지만, 후백제 멸망 후에 고려정부는 다시 남향의 읍성을 조성한 것으로 보인다. 그 읍기를 토대로 1388년 안찰사 최유경이 전주부성을 T자형 도로망의 계획도시를 조성하였다.

1388년 전주부성이 남향으로 축성되면서 사대문의 성문이 조성되었고, 前朝後市の 도시구조에 따라 남문밖에 처음으로 시장이 형성된 것으로 보인다. 전조후시는 풍남문을 기준으로 전라감영이 앞에 있고 남문밖 시장에 뒤에 있는 도시구조를 말하는데, 관아구조로는 품자형이라고 말하는데, 객사를 중심으로 우감영 좌부영의 구도를 말한다. 품(品)자형의 도시구조를 T자형 도시구조라고 말하기도 한다. 고려말 조선전기 전주의 T자형 도시구조에서 전주의 장시가 태동하는 것으로 보인다.

『朝鮮王朝實錄』에 전라도에서 장시의 발달은 1470년대로 추정하고 있다. 1470년(성종 원년)에 흉년이 들었을 때에 전라도 백성들이 스스로 시포를 열어 장문이라 하였는데, 물

가지고 없는 것과 물물하는 교환하는 형식이었다. 조선전기에는 장문을 여는 것에 대하여, 흉년을 든 것을 계기로 장문을 설립해서 진흥하는 방책을 삼는 것이 장시를 여는 목적이었다. 외방의 큰 고을과 백성이 번성하는 곳에 시포를 열도록 허가하되, 강제로 시키지 말고 민심이 향하는 바를 관망하면서 추이를 살피라 하였다. 장시를 열면 사람들이 많아서 도적 발생이 우려되니 장시를 혁파하는 것이 좋다고 하였다¹³⁾. 脯가 설치되고 통용되면서 이익을 좋아하는 백성들이 앞다투어 화폐가 통용되니 본업을 버리고 이익만을 쫓는 자가 많아지니 사회적 폐해도 지적하였다.

『新增東國輿地勝覽』전주 풍속에 “ 변호하고 가옥이 즐비하며, 고국의 풍모가 있으며, 남국의 인재가 물려있는 곳이며, 물건을 싣는데 수레를 이용하였으며, 가게를 열어 교역을 한다”고 하였다. 列肆交易은 전주, 나주, 경주에서 행해졌다. 열사(列肆)는 가게점포가 죽 잇달아있는 저자거리를 말한다. 전주는 후백제 도읍지였고, 나주는 12목의 치소가 있었던 곳이며, 경주는 신라의 수도였다. 이 세곳의 공통점은 기존의 왕도였거나, 해상교역과 연결된 장시 발달의 여건을 갖춘 곳이다. 조선 전기에 한양을 제외하면 과거의 왕도, 수도였던 경주, 전주, 개성, 평양 등 고대도시에 시전(市廛)이 형성되고 상업유통이 활발하게 전개되었다. 조선시대 전주의 장시는 전주부성의 사대문 밖에 시장이 조성되는 방식이었다. 성문 밖에 시장이 조성되는 것은 동일하나, 후백제는 궁성 밖에 장시가 섰고, 조선시대에는 부성 밖에 장시가 조성되었다.

이중환이 『擇里志』에서 “전주는 인구가 많고 재화가 아주 많이 쌓여있고, 서울과 다를바가 없으니 진실로 하나의 큰 도회지라 하겠다.”고 기술하고 있다. 전주에 재화가 쌓이는 게 서울과 다를바가 없다는 것은 사대문 밖 장이 얼마나 번창하였는지 알 수 있다. 15세기 후반 전주는 전국에서 상업유통이 가장 활발하게 전개되는 도시 가운데 하나였다. 상품유통은 17세기 이후에 대도시를 중심으로 활발하게 전개되면서 상설점포가 크게 늘어났다. 전주의 장시는 화폐의 유통이 활발하였던 곳 가운데 하나였다.

병조판서 김석위가 아뢰기를 “만약 호남의 전주나 호서의 청주, 공주 등지에 가게를 설치, 화물을 쌓아놓고 백성들과 매매하여 그들로 하여금 돈의 유통이 편리하다는 사실을 알도록 하면 돈을 유통시킬수 있습니다.”하고 호조판서 민유중이 아뢰기를 “전주에는 시전이 아주 많기 때문에 유통이 아주 쉽습니다. 먼저 전라감사에게 돈을 보내어 잘 굴리다가 연말에는 쌀을 사서 회록함이 편할 듯 합니다.”하니 임금이 이르기를 “지

13) 김대길, 「조선시대 전주의 시장과 유통망」 『전주의 시장과 경제』, 전주역사박물관, 2013

돈의 가치를 억지로 은을 기준으로 맞추것 없이 한결같이 민간에서 편리한 대로 하게 하고 이 뜻을 호조에서 시민들에게 명백하게 포고하라. 전주에 가게를 설치하는 일은 감사가 관장하여 하도록 하라.”

시전이 많고 상인과 물화가 집산되어 화폐의 유통이 매우 편리한 곳이었다. 숙종 8년(1682)에는 전라감사 師命의 요청에 따라 전라감영에서 돈을 주조하여 유통하도록 허락하는 조치가 있었다. 따라서 지방관청가운데 전라감영이 처음으로 동전을 주조하여 유통시킨 역사가 있다. 동전 주조는 물화유통과 상인들의 집산이 활발하였음을 의미하는데, 이러한 물화유통이 하루아침에 이뤄진 것일까? 서거정은 조선 전기의 인물이다. 서거정의『四佳集』권10에 “전주부는 땅이 넓고 백성이 많이 모여살고 일이 번성하여 번거롭다. 서울에서 충청도를 경유하여 호남에 가고 영남에 사는 사람들이 모두 경유한다. 진실로 관리들과 수레들이 달려와 운집하는 곳이다.”는 내용이 있다. 전주는 호남대로와 통영별로의 중심에 위치하고 있다. 그리고 관리와 수레들이 달려와 운집할 정도로 경제유통의 중심이 전주였다는 사실이다.

전주는 다음과 같은 장시발달의 성립요건을 갖추고 있었다.

첫째, 전주는 후백제시대부터 고려시대에도 만경강 교통로를 이용하여 해안과 내륙을 연결하는 수로교통이 발달한 강해도시였다. 배로 장사하는 상인들은 강과 바다가 서로 통하는 곳에서 거래를 한다. 전주의 만경강 교통로는 후백제가 중국 오월국과 교역할 때부터 사용되었다.

둘째, 전주는 육로교통의 간선도로인 호남대로의 요충지에 위치한다. 湖南大路는 한양에서 해남까지 연결된 육로인데, 논산-여산-익산-삼례-전주-금구-태인-정읍-장성으로 연결되는 교통로이다. 그리고 전주는 통영에서 한양으로 향하는 統營別路의 요충지이기도 하다.

셋째, 전주는 열사교역이 성행한 곳이었다. 조선 전기 전주에는 상설점포가 형성되어 있었다. 전주가 후백제의 도읍이었던 관계로 후백제 장시(모래내시장)가 고려시대에도 지속적으로 발달하였고, 조선시대에도 왕조의 장시문화(남문밖장)가 지속적으로 유지되었다.

2) 장시형성과 상품유통의 구조

후기 전주의 장시는 상설시장화로 성장하고 전주부성의 동·서·남·북문 밖에 4개의 장시가 개설되었다. 전주의 장시는 전주부성의 사대문밖장이 10일마다 열리고 있었다. 남문밖장 2일, 북문밖장 4일, 서문밖장 7일, 동문밖장 9일이다. 『國文獻備考』에 전주의 사대문밖장은 남문장과 서문장은 대시(大市), 북문장과 동문장은 간시(間市)라고 기록하였다. 대시와 간시는 장시 규모의 차이를 말해준다. 전주는 대도회의 장시가 열리기에 장세의 징수가 규정되어 있었다. 장세는 지방관아의 재정에 유용하게 사용하였으나 지방수령이 장세를 사사로이 사용하는 폐단이 많아 어느 시점에서 혁파되었다¹⁴⁾.

이와 같이 전주부성의 사대문밖에 장시가 형성되었다. 풍남문 밖에는 남문밖장(현 남부시장), 동문밖장은 현재 동부시장, 북문밖장은 현재 중앙시장, 서문밖장은 우시장이었으나 현재 사라졌다. 남문밖시장은 2일장으로 생활용품과 곡식을 거래하는 상점이 많았고, 동문밖시장은 9일장으로 한약재와 특용작품이 판매되었고, 서문밖장은 7일장으로 소금과 깨와 같은 양념류와 어물전의 상점이 많았다. 완산칠봉 아래 전주천 제방에는 나무전(땔감나무 시장)이 조성되었다. 북문밖장은 7일장으로 포목점과 잡곡을 거래하는 싸전이 조성되어 있었던 곳이다¹⁵⁾. 전주는 지리산권에서 채취되는 약재를 유통하는 약령시가 발달하였다. 약령시는 겨울철 2-3개월정도만 열렸는데, 약령시는 한약재를 산적해놓고 약재명과 원산지를 흰천에 붉은 글씨로 쓴 令旗를 점포 앞에 세워놓았는데 그 광경이 장관이었다고 한다.

조선 후기에 근대화 과정에서 물류유통의 중심은 남문밖장이었다. 1894년경부터는 북문밖장과 동문밖장의 시장은 기능이 약화되고 남문밖장으로 통합되는 현상이 나타났다. 전주의 사대문밖 시장에서 거래된 물품은 주로 농산물, 수공업품, 약재였다. 한지는 상품이 거래되었고, 고산 대추와 봉동 생강도 주 거래물품이었다. 농산물가운데 상업성이 높은 특수작물가운데 하나가 생강이었다. 『世宗實錄地理志』에 전주에서 생산되는 생강은 특용작물로서 전국의 수요를 공급할 정도였다. 당시 전주에서 생강은 부유한 자들이 이익을 독점하는 수단이 된다고 하였다. 전주의 사대문밖장은 10일장이었고, 전주읍장과 연결된 주변지역의 장시는 5일장이었다.

14) 김대길, 「조선시대 전주의 시장과 유통망」 『전주의 시장과 경제』, 전주역사박물관, 2013

15) 『완산지』장시편

Ⅲ. 州 場市飲食 商業化·近代化

1. 장시 발달과 주막거리

이전에는 물물교환 형식이었으나 화폐는 조선 중기 이후에 본격적으로 주조되어 통용되었다. 숙종 2년(1676)에 주조한 상평통보가 만들어지면서 상품유통체계의 발달을 가져오게 된다. 또한 수공업의 발달은 상품을 제조하는 수공업자와 판매를 전담하는 상인들이 늘어나면서 상품을 거래하는 향시(市)가 발달하였다. 수공업의 발달과 상품경제의 발달은 향시에서 화폐유통을 더욱 활성화시켰으며, 물자유통과 교환행위를 주도하는 상인들이 전국 향시를 이동하면서 상품경제의 발달을 이끌었다. 전국적으로 정기시장으로 열리고, 장시가 점차 5일장으로 정착하였다. 5일장에서는 물자의 수요와 공급이 활발하게 이뤄졌다. 장시의 발달은 도시중심으로 발달하면서 점포들이 들어서는 상설시장이 생겨난다.

『萬機要覽』에 등장하는 전국의 대표적인 향시에 전라도에서는 전주읍내장과 남원읍내장이 제일 컸다. 전라도 감영이 있는 전주에 상설시장이 생기지만 군현 단위에는 시장형성이 되지 않는 시점이었다. 조선후기 지방 5일장을 돌아다니며 상업경제를 발달시킨 주제는 보부상이었다. 보부상들은 주로 지방의 향시 및 5일장을 돌아다니며 행상을 하는 전문상인들이다. 보부상들은 역원, 주막에 투숙하면서 정보교환 및 상거래를 도모하면서 유통경제의 중추적인 역할을 수행하였다. 보부상(裸負商)은 봇짐장수(裸商)과 등짐장수(負商)의 합성어이다. 보부상들은 주로 향시를 이동하면서 역원과 주막을 이용하였다. 역원은 본래 중앙의 관리가 공무차 지방에 내려가서 사용하는 숙소이지만¹⁶⁾, 상인과 나그네들도 사용할 수 있었다. 역원은 지방에 공무로 출장가는 관리들이 묵는 관용여관이라면, 주막은 보부상들이나 나그네들이 숙박하는 사설여관이었다¹⁷⁾.

조선 전기에 주막은 여행객들에게 술, 물, 꿀, 땔나무를 공급할 뿐이고 먹을 양식과 이 부자리는 여행객이 모두 갖추어 가지고 다녔다. 그러나 임진왜란과 병자호란 이후 전쟁

16) 『신증동국여지승람』 전주부 역원조에 전주부 동쪽 10리에 安德院이 있었고, 부의 서쪽 11리에 楸川院이 있었으며, 부의 서쪽 16리에 炭岷院이 있었고, 부의 남쪽 8리에 南福院 등이 있었다. 아중리 안덕원에는 모텔타운(motel town)이 형성되어 院의 역사와 변화상을 찾아볼 수 있다. 전주에서 안덕원 모텔타운 외에 중화산동에 모텔타운이 형성되었는데, 중화산동의 모텔타운은 화산넘어(선넘어:화산서원 넘어:화산서원 뒤 고개넘어)에 위치하였던 주막거리가 모텔타운으로 변화한 것으로 보인다. 모텔(motel)은 서양에서 모터사이클을 즐기는 사람들이 숙박하는 곳인데, 우리나라에서 본래 기능에서 변질되기 했지만, 여행객들이 숙박하는 곳이란 점에서 모텔타운이 院의 전통을 잇는 것으로 보아야 한다. 하지만 모텔보다는 호텔(hotel)이 더 품격있는 숙박시설이다.

17) 강명관, 『조선풍속사』1권, 푸른역사, 2010, 363쪽

상처가 가라앉고 대동법 제정으로 중계무역이 발달하고, 농업에서 발생한 잉여 등이 상업을 자극하면서 물자수송이 활발해지면서 주막이 활성화되었다. 점차 주막은 여행객들에게 술, 음식과 숙박을 제공하였으며 교통의 요지에 주막이 번창하면서 주막거리가 조성되었다¹⁸⁾. 김득신(1754 ~ 1822)의 주막거리 풍속화는 조선 후기에 주막이 가진 사회문화적 기능이 커지면서 상대적으로 원의 기능은 축소된 것으로 보인다. 원의 기능 쇠퇴는 상대적으로 주막의 발달을 가져왔다¹⁹⁾. 암행어사가 지방에 임무 수행을 하려고 가던 도중에 주막에서 숙식을 해결하는 것을 보면 조선 후기에 주막이 활성화되었음을 알 수 있다. 주막은 공무로 여행하는 관리와 상인, 과거시험을 보기 위해서 길떠난 유생들이 대부분 이용하였다.



〈그림1 김홍도의 주막〉

주막은 고려시대에 화폐를 유통시키기 위해서 국가 차원에서 설치하였으나, 실제 꽃피운 건 조선후기이다. 주막은 조선 후기에 상업의 발달로 보부상들이 주로 이용하였으며, 보부상들이 다니던 시장에 주막들이 들어서게 되었다. 시장에 들어선 주막은 전적으로 보부상들이 숙(宿), 식(食), 술(酒)을 해결하는 곳이었다. 교통의 요충지와 옛길따라 고개마루를 넘기전 마을이나 고개를 넘어간 마을에 주막이 조성되었다. 19세기 후반에는 촌락 10~20리 사이에 한 개 이상의 주막이 있었고, 장이 열리거나 역이 있는 곳, 마을 어귀, 큰 고개 밑, 나루터, 광산촌에 주막이 생겨났다²⁰⁾.

김홍도의 풍속화 ‘주막’ 그림에서 18세기 주막의 풍정을 읽어볼 수 있다.

〈그림1〉 주막그림에는 초가지붕의 주막에 주모와 아이, 보상과 부상이 1명씩 4명이 등장한다. 보상(裸商)은 보타리를 깔고 앉아서 국밥을 퍼 먹는 모습이며, 그 옆에 앉은 부상(負商)은 국밥을 먹고 난뒤에 입에 연죽을 물고 국밥값을 돈주머니에서 꺼내려는 모습이다. 주모의 좌측에는 그릇이 포개어 얹어놓은 것을 보면, 주막은 국밥을 파는 집임을 알 수 있다. 보상의 국밥상에는 2개의 작은 그릇이 보이는데, 작은 간장종지와 섞박지를 담은 작은 보시기로 보인다. 주모의 앞에는 합지박에 밥이 담겨있고, 그 옆의 항아리에 국자를 넣고서 오른손에 든 밥그릇에 국물을 담아서 국밥을 만드는 모습이다. 항아리 옆에는 술병이 보여 국밥과 술을 함께 파는 주막을 사실적으로 묘사하고 있다. 조선 후기 상품유통과 상거래가 활발해질수록 시장에서 활동하는 보부상들이 늘어나고, 주막집을

18) 강명관, 앞의 책, 365쪽

19) 한식재단, 「주막」 『화폭에 담긴 한식』, 2015, 110쪽

20) 한식재단, 앞의 책, 110쪽

보부상들의 문화가 발달하였는데, 대포잔 돌리기가 그 한 사례이다. 대포잔(匏盞) 돌리기는 보부상 집단에서 나왔다. 보부상들은 조직과 결속을 강조하는 모임에서 대포잔을 돌리며 서로의 동료애와 동류의식을 강화하는 음주문화를 즐겼다²¹⁾.

주막의 음식은 국밥과 술이 주종이다. 주막(酒幕)은 시장음식을 생성시킨 동력이었다. 김홍도의 풍속화에 알 수 있듯이, 주막에서는 국밥과 술을 팔았는데, 주막의 기본 구도는 숙박과 음식 판매를 하는 곳으로 주방, 대청, 내방의 세칸을 갖춘 곳이 일반적이었다. 주막은 숙박과 음식이 함께 제공되는 곳이기에 두 영역이 명확하게 구분되어 있지는 않았던 모양이다. 주막은 손님에게 음식과 술을 제공하고 음식값으로 숙박비를 대신하게 일반적이었다²²⁾. 주막업은 숙박업과 음식업이 미분화되어 있었는데, 일제강점기에 장시의 주막이 음식점과 여인숙(旅人宿·旅館)으로 분화되었다. 세금 부과 문제로 음식업자와 숙박업자가 분리되었지만, 70~80년대까지만 해도 여인숙과 여관에서 투숙객이 요청하면 아침밥을 제공하였다. 여인숙과 여관은 보부상과 여행객이 숙식을 해결하는 곳이었지만, 장시 주변의 여인숙·여관은 보부상(장삿꾼)들이 숙식을 해결하였던 곳으로 보아야 한다. 장시에서 숙박업과 음식업의 분리는 그리 오래 된 것 같지 않다. 전주 남문 밖장에서 국밥집은 전주교와 매곡교 안쪽 상설시장에 형성되어 있으며, 여인숙·여관은 매곡교와 서천교 사이 천변 안쪽에 형성되어 있다. 국밥집과 여인숙은 주막에서 분화되었으며, 상인과 여행객들을 상대로 팔던 국밥이 시장을 찾은 소비자들에게 팔기 시작하였고, 보부상이 떠난 여인숙과 여관은 일반인 대상으로 영업하는 방향으로 변화하였다.

2. 남문밖장의 주막거리

전주 남문밖장은 상설시장과 5일장이 서는 장시라서 항상 상인들의 왕래가 빈번하였고 사람의 운집이 많아 상권이 형성된 곳이다. 상설시장은 풍남문 밖 성곽도로와 전주천변 사이에 형성되었고, 난전은 전주교(싸전다리)에서 매곡교 사이 판자촌과 천변에서 펼쳐졌다. 전주교 천변에는 쌀, 콩, 팥, 깨, 보리 등을 파는 사람들이 많아서 싸전다리로 불렸으며, 그 아래 천변에는 웅기전, 소금전, 생선전 가게들이 줄지어 들어섰다. 매곡교는 담배와 담뱃대를 팔아서 연죽다리, 완산교는 염전다리라 하여 소금장수가 진을 치고 있었으며, 완산교를 넘어 전주천 제방에는 나무전거리가 형성되었다²³⁾. 남문밖시장의 주 상권은

21) 이창식, 『한국의 보부상』 밀알, 2001, 161쪽

22) 무라야마지준, 『조선의 장시 연구』, 최순애·요시무라미카 옮김, 민속원, 2014, 50~51쪽

23) 양미경, 「일제강점기 전주의 시장과 상권」 『전주의 시장과 경제』, 전주역사박물관, 2013, 51쪽

매곡교 사이였으며, 매곡교와 서천교 사이 천변에는 나무전거리, 주막거리, 책거리 등이 형성되었다.

전주 대중음식은 주막거리에서 발달하였다. 주막거리는 전주천 서천교와 완산교 사이에 형성되었다. 완산동 원각사 골목에 오씨집으로 알려진 콩나물국밥집이 있었고, 서천교 건너기전 완산교 머리에 ‘도래파집’과 ‘김제파집’이 있었는데 해장국밥을 팔았다고 한다²⁴⁾. 도래파집과 김제파집은 국밥을 파는 집이었으나, 손님이 자기 집에서 밥을 조금 가지고 오면 그 밥에다가 말아먹은 국물을 팔기도 하였다²⁵⁾. 이인철은 남밖장 전주천 건너 나무전거리에는 나무등집을 파는 사람들이 도시락을 싸가지고 오는데, 쌀쌀한 날씨에는 국밥집에 가서 도시락을 따뜻한 국물에 말아서 먹던 것에서 전주 콩나물국밥이 시작되었다고 한다²⁶⁾. 주막거리에는 국밥과 비빔밥을 파는 국밥집도 있었지만²⁷⁾, 팔죽집과 국수, 수제비를 파는 집 외에 뽕데기, 개떡, 풀데기 등을 파는 사람로 장사진을 이루었다²⁸⁾.

김홍도의 주막 풍속에서 알 수 있듯이, 18세기 주막 음식은 국밥이었다. 국밥은 따로국밥이 아니라 밥에 국물을 말은 국밥이었다. 지역적으로 특성을 가진 국밥들이 대중음식으로 정착하였다. 전주의 콩나물국밥, 대구의 따로국밥, 경주의 묵국밥, 부산경남의 돼지국밥, 통영의 굴국밥, 경기도 소머리국밥 등이 다양하나, 국밥은 대체로 장시음식의 대표성을 갖는다. 국밥집이 대포집으로 통용되는 것도 국밥과 막걸리를 함께 팔기 때문이다. 대포술이 주막에서 나왔듯이, 국밥도 주막의 음식이다. 국밥집과 선술집과 혼동하는 것은 국밥집에서 막걸리를 파는 관행 때문이다. 이러한 관행이 주막집의 전통이라 할 수 있다. 경상도 대포집에서는 막걸리, 연탄불 화로에 소금구이, 김치, 파전, 배추부침개, 밥집에서는 국밥과 비빔밥, 돼지국밥, 육개장 등 국말이밥과 비빔밥이다. 국밥은 돼지, 닭, 개고기를 사용한다. 장터음식가운데 묵(봄여름 청포묵), 가을에는 도토리묵, 겨울에는 메밀묵을 판다²⁹⁾ 국밥과 비빔밥이 장시음식에서 발생하였음을 알 수 있다.

장시음식의 특성은 박리다매, 대량생산, 속전속결이다. 박리다매는 한 그릇당 이윤을 적게 남기더라도 많이 판다는 전략이다. 그렇게 하려면 음식을 만드는 비용이 적게 들고 단순해야 한다. 대량생산은 한꺼번에 많은 음식을 만들어서 동시에 많은 양의 음식을 팔아야 한다. 그렇게 하려면 음식을 만드는 방식이 손쉽고 단순해야 한다. 국밥, 국수, 비빔

24) 송영상, 「해장국집」 『전주천변』, 전주문화원, 1995, 35쪽

25) 장명수, 「번지없는 주막」 『일제 식민시대 구술실록』제1권, 전주문화재단, 2007, 455쪽

26) 2013.4 증언, 체육발전연구원장, 『전주부사』 번역, 출판을 주도하였음.

27) 장명수, 앞의 책, 456쪽

28) 전주문화원, 『지명으로 보는 전주 100년』신아출판사, 2001, 60쪽

29) 배영동, 안일국, 「안동 구담마을 장터음식의 식단과 성격변화」 『오일장과 함께하는 구담마을』 안동대학교 대학원 민속학과 BK21사업팀, 민속원, 2010,

, 수제비, 손칼국수, 팔죽 등이 시장음식으로 제격이다. 장시음식으로서 백반 한식은 어울리지 않는다. 한식은 밥과 국, 반찬을 차리는데 많은 시간이 할애되기 때문에 대량생산 음식에는 적절치 못하다. 비빔밥도 한그릇씩 만들어서 비벼먹는 방식이 아니라 한꺼번에 많은 양의 양푼밥을 만들어서 양재기에 분배해서 먹는 방식이 장시비빔밥³⁰⁾이었다.

그러나 콩나물국밥집에서 개별적으로 비빔밥을 비벼주기도 했다. 전주에서 남부시장식 콩나물국밥이라는 음식도 중탕식 국밥이다. 마지막으로 속전속결이다. 장시음식은 소비자를 대상으로 하기에 빨리 만들어 팔아야 이윤이 많이 남는다. 장보기 나온 소비자들에게 간이음식으로 팔 수 있어야 장시음식은 경쟁력을 갖는다. 그런점에서 (장터)국밥, (장터)국수, (시장)비빔밥, 수제비, 손칼국수, 팔죽 등은 박리다매(利多賣), 대량생산(大量生産), 속전속결(速戰速決) 음식으로서 제격이다. 전주 남부시장의 콩나물국밥과 콩나물비빔밥도 세가지 특성을 갖추고 있다.

3. 상품화·외식화

1927년 『별건곤』 잡지에 전주의 대표 음식으로 「탁백이국」이 소개되고 있다. 탁백이국은 뚝배기국을 가리키고, 그 뚝배기에 끓여서 내놓는 콩나물국밥이 탁백이국이었다. 전주 콩나물국밥은 처음에 남문 밖 시장의 주막에서 팔기 시작하였다. 주막의 주종은 콩나물국밥이었는데, 밥을 비벼달라고 하면 국밥집에서 비빔밥을 만들었으니, 콩나물을 넣어만든 콩나물비빔밥이었다. 오늘날 비빔밥은 반제품의 비빔밥이지 완제품의 진정한 비빔밥은 아니다.

전주남문 밖 주막은 매곡교와 서천교 사이에 위치하였는데, 일제 강점기 음식업과 숙박업에 세금을 부과하는 정책에 따라 간판을 내걸고 음식업의 요리집과 음식점이 들어섰고, 여관, 호텔 등 숙박업이 시작되었다. 『전주부사』에 1938년 전주의 여관·요리집·음식점을 밝혀놓았는데, 요리집 10곳은 주로 일본사람이 경영하였고, 한국인 경영주는 청풍관(서성철), 낙원(한태수), 전풍관(최만기), 전일관(이병선)이 있었다. 요리집은 주로 한정식을 파는 기생집이었다. 음식점은 전주부성 내에 63곳이 있었는데, 일본인 영업 11호, 한국인 영업 45호, 중국인 영업 7호가 있었다. 숙박업은 주로 한국인이 영업을 하였다³¹⁾.

해방이후에 남문 밖 장터에서는 일제강점기 상설점포가 시전을 유지하였지만, 음식점들

30) 최근 SBS-TV 백종원의 3대천왕에서 전국의 3대 비빔밥으로 등장한 익산 황등비빔밥(황등장), 진주 천황식당 비빔밥(제일시장), 함평 화랑식당 비빔밥(함평오일장)은 3곳 모두 장시비빔밥이었다. 이 방송은 전국적으로 장시비빔밥에서 비빔밥이 발생하였음을 보여준다.

31) 전주시.전주부사국역편찬위원회, 『국역 전주부사』, 2008, 482쪽

점포를 갖지는 못하였다. 주막집이 분화되면서 전주교에서 매곡교에 이르는 전주천변에 판자촌이 형성되었고, 판자촌 거리에서 콩나물국밥, 콩나물비빔밥, 칼국수, 팔죽 등을 만들어서 팔았다. 국밥, 국수, 비빔밥, 팔죽 등은 남문밖 전주천변 난전(廛)에서 태동하였다고 본다. 난전은 노점상이라고 할 수 있지만, 전주천변에 판자촌이 형성되고,



〈그림2 1920년대 전주남문밖장〉

그곳에서 다양한 음식을 만들어 팔았다³²⁾. 해방 전후와 6.25동란 직후까지도 콩나물국밥은 전주 남문 밖 장터에서 사람들이 즐겨먹는 국밥이었다. 비빔밥도 마찬가지였다. 국밥은 상품유통의 대상이 아니기에 상설점포를 갖기 이전까지는 점포 주변과 노천음식이거나 판자촌에 가게를 얻은 국밥집이었다. 장시의 국밥집은 주막의 국밥집 전통을 승계하였다. 전주의 해장국집들이 상설점포 주변에서 위치하였던 것도 그러한 요인이다.

남문 밖 시장에서 음식점이 중심부에 자리를 잡은 것은 1961년대 시장법의 개정에 따라, 민간인들이 시장 개설이 가능해지면서 장시음식의 상업화가 본격화되었다³³⁾. 시장의 민영화는 민간인들의 점포개설이 급속하게 확산되면서 대중음식점이 남문밖장에서 부성안으로 진출하였고, 부성안에 백반집, 콩나물국밥, 비빔밥집, 국수집, 칼국수집, 팔죽집 등 장시음식이 부성내에서 대중음식점으로 자리잡게 되었다. 한국음식사에서 외식은 근대화 이후의 일이다. 외식은 음식의 상품화와 화폐의 유통이 전제되어야 하고, 집밖의 음식점에서 돈을 주고 음식을 구매하는 행위를 말한다. 일제강점기에 전주에서 음식점 영업은 주로 일본인을 상대로 하였지만, 해방이후 6.25동란을 거치면서 일반인들을 대상으로 대중음식점이 생겨났다. 남문 밖 장터에서 콩나물국밥과 순대국밥집이 성업하면서 동시에 부성내에서도 콩나물국밥집이 성업하는 발판을 마련하였다.

조선 후기 주막은 보부상들이 주로 활용하는 장시의 대중음식은 6.25 동란 이후부터 대중음식점으로 자리잡게 되었다. 돈을 주고 음식을 매매할 수 있는 외식화는 남문 밖 장터에서 시작되었다. 막걸리를 파는 선술집(대포집)이 출현하고, 국밥집이 등장하였다. 국밥집에서도 막걸리를 팔았으니 국밥집과 선술집은 경계가 불분명하기도 했지만, 선술집에서는 국밥을 팔지 않았다. 당시에는 장시가 아니면 상거래를 할 수 있는 곳이 없으니, 음식의 외식화는 화폐유통과 장시문화와 주막이 발달하면서 주막의 국밥이 대중음식

32) 유민수 증언(65세, 전주시 감영로 죽림집 운영, 조사자:송화섭, 조사일시:2016.6.29)

33) 구혜경, 「1950년대 이후 전주 시장의 변화양상」 『전주의 시장과 경제』 전주역사박물관, 2013, 67쪽

전환되는 계기를 가져왔다. 외식의 본격화는 국밥집이 성밖에서 성안으로 들어오면서 시작되었다. 막걸리의 대중화도 장시의 선술집이 성문 안으로 들어오면서 촉발시켰다고 본다.

IV. 콩나물이 핵심

전주에서 생산되는 콩은 무려 15가지에 이른다. 콩나물로 재배되는 콩은 준저리콩(노란콩나물콩), 눈검쟁이콩, 쥐눈이콩(꺼멍콩나물콩), 오리알태, 백태, 청태 등이다. 옛날에는 건너방 윗목에 콩나물시루를 방에 놓고 시시때때로 콩나물을 길러서 먹었다. 콩나물콩은 가을 수확 후에 바싹 말려야 콩나물이 잘 자란다. 콩나물콩은 콩알이 잘수록 콩나물이 잘 자란다고 한다. 콩알이 잘수록 콩이 잘 자리기 때문에 노란콩나물가운데 백태와 눈검쟁이를 더 비싸게 팔았다고 한다. 노란콩나물콩은 콩나물밖에 못기르기 때문에 가장 많이 사용한다고 한다. 꺼멍콩나물콩(쥐너리콩)도 서리태라 하여 콩나물콩으로 재배하는 곳이 많다³⁴⁾. 시장 콩나물가게에서 콩나물 시루를 보면 콩나물껍질이 검은 것은 주너리콩으로 보아야 하고, 노란색은 노란콩나물콩이다. 남밖장에는 콩나물을 파는 전문가게가 두 곳이 있다. 전주사람들은 비빔밥보다 콩나물국밥을 즐겨먹는다. 전주시내에서도 비빔밥을 파는 음식점보다 콩나물국밥을 파는 국밥전문점이 훨씬더 많다.

전주콩나물은 처음에 후백제 도성의 중심이었던 옥류동(流洞), 즉 오늘의 교동사람들이 집에서 길러먹었던 것이었으나, 콩나물을 시장에 내놓고 팔거나, 국밥으로 팔면서 그 맛이 알려지고 명성을 얻기 시작한 것으로 보인다. 요약한다면, 완산동 콩나물을 남부시장에서 콩나물국밥으로 끓여 판 것이 으뜸이었다. 전주 남부시장의 콩나물국밥은 완산동과 서학동 일대에서 콩나물재배하는 사람이 공급하였다. 남밖장에서 오랫동안 영업을 해온 콩나물국밥집은 완산동 콩나물을 공급받았다. 교동 쌍샘거리에서 생산되던 콩나물이 남부시장 주변 완산동, 서학동에서 재배하여 공급하였다.

전주의 특산음식에는 콩나물이 약방에 감초다. 전주의 대표음식인 콩나물국밥과 콩나물비빔밥도 전주산 콩나물을 넣어야 제맛이다. 교동에서 기른 콩나물을 넣고 지은 밥을 비비고, 콩나물국을 끓여서 국물로 맛을 내야 콩나물국밥이다. 한마디로 전주에서 샘물로 기른 콩나물로 국밥을 끓여야 전주콩나물국밥이지 전주산 콩이라해도 물이 바뀌면 제맛

34) 조숙정, 『콩에서 발견한 전북의 음식문화』, 전라북도·국립민속박물관, 2008

날 턱이 없다. 전주에서는 콩나물로 만들어 먹는 음식도 다양하다. 콩나물밥, 콩나물죽, 콩나물국밥, 콩나물비빔밥, 콩나물국, 콩나물김치국, 콩나물무침, 콩나물김치, 콩나물잡채 등이다. 콩나물잡채는 전주의 식당에서만 식탁에 오르는 반찬이다. 콩나물국밥, 콩나물비빔밥은 상품화된 음식으로 대표적이며, 한정식에서 식사를 나오는 콩나물죽이 있는가 하면 콩나물밥 전문점도 있고, 콩나물국은 돼지불고기와 돌솥밥, 비빔밥에 항상 곁들여 나온다. 특히 돼지불고기집에서는 냉콩나물국은 궁합음식으로 내놓는다³⁵⁾. 그리고 콩나물무침과 콩나물잡채는 상시적으로 식탁에 오르는 반찬이다³⁶⁾.

V. 콩나물국밥과 비빔밥의 상품화·외식화

1. 상품화·외식화

1) 남밖장의 콩나물국밥

전주를 대표하는 국밥이 콩나물국밥이다. 전주 콩나물국밥의 명성은 남밖장이었다. 남밖장이 전국적인 장시로 성장 발달하면서 유통경제의 주도집단인 보부상들이 전주 콩나물국밥을 전국적으로 확산시키는데 크게 기여하였다. 1929년 12월 1일자로 발간된 『乾坤』이라는 잡지「天下八道名食物禮讚」에 전주의 “탁백이국”을 소개하였다.

“ 원료가 단지 콩나물일 뿐이다. 콩나물을 솟혀 너코(시래기도 조금 넣기도 한다) 그대로 푹푹 삶아서 마늘 양념이나 조금 넣는 등 마는 등 간장은 설넝탕과 한가지로 大禁物이요 소곰을 쳐서 휘휘 돌너 노흐면 그만이다. 元來 달은 채소도 그러하겠지만 콩나물이라는 것은 가진 양념을 만히 너어 맛있는 장을 쳐서 잘 만들어 노아야 입맛이 나는 법인데 全州콩나물국인 탁백이국만은 그러치가 안타. 단지 재료라는 것은 콩나물과 소곰뿐이다. 이것은 분명 전주콩나물 그것이 달은 곳 것과 품질이 달은 관계이겠는데 그러타고 전주콩나물은 류산암모니아를 쥘어서 길으은 것도 아니요 역시 달은 곳과 물로 길을 따름이다. 다가치 물로 길으는데 맛이 그렇게 달오면 결국 全州의 물이 쪼다고 하지 않을 수 없다. 그런 것은 엇쨌든 그처럼 맨콩나물

35) 다가동 명동여관 골목에는 한양불고기집이 유명하였는데, 신한양불고기, 구한양불고기집 등이 성업하였다.

36) 송화섭, 「전주음식의 DNA와 진화」『전북전통문화론』 글누림, 2009.

폭신 살면서 소금을 쳐가지고 휘휘 내저어 노흔 것이 그와같이 맛이 있다면 신통 하기가 짝이 엮는 것이다. 이 신통한 콩나물국밥을 먹는 법이 또한 운치가 있다. 아침 식전에 그러치 아니하면 子正후에 일즉 일어나서 쌀쌀한 찬 기운에 목을 응송커리고 탁백이집을 차저간다. 탁백이집이라는 것은 서울가트면 선술집이다.”

콩나물국밥은 솥에 콩나물을 넣고 김치시래기와 마늘양념을 조금 넣는등 마는듯하고서 소금으로 간을 맞추는 것이 전부다. 콩나물국을 끓이는데 장()은 금물이고 반드시 소금(鹽)으로 맛을 내어야 한다. 맨콩나물을 폭신 삶아서 소금을 치는 일 밖에 없는데, 다른 곳과 맛이 다르다니 신통할 수 밖에 없다고 하였다. 전주콩나물국밥의 맛이 어디에서 나



<그림3 전주콩나물국밥>

오는 것일까. “다가치 물로 길으는데 맛이 그렇게 달으다면 결국 全州의 물이 죠다고 하지 않을 수 없다.” 역시 전주콩나물국밥의 맛은 콩나물맛이었고, 콩나물은 물맛이었다. 전주콩나물 국밥의 맛이 다른 곳과 차별이 날 정도라 다르다면, 결국 전주의 물이 좋다고 할 수 밖에 없는 것 아니냐다.

탁백이국(콩나물국밥)은 아침 식전 새벽녘에 쌀쌀한 찬기운이 감돌 때에 콩나물국밥이 감칠맛이 나고 운치가 있다. 콩나물국밥이 왜 남박장이 태생지인지 새벽 장시풍경으로 알 수 있다. 남박장의 콩나물국밥은 새벽녘 남박장에서 땀흘리며 부지런히 뛰어다닌 상인과 인부들이 주인공이다. 멀리 부안, 군산, 심포 등지에서 밤늦게 해산물을 운반해온 상인들이 반주막(半酒幕³⁷⁾)같은 국밥집에서 잠시 눈을 붙였다가 새벽경매장에 생선을 내놓고 대금을 받고서 돌아가기전에 콩나물국밥 한그릇 먹기 위하여 국밥집을 찾았다고 한다. 김옥녀는 이처럼 먹는 국밥을 ‘양치기’ 라고 불렀다³⁸⁾. 이처럼 동트기 전 새벽시장

37) 김옥녀(64세)는 구미식당을 운영할 때, 산지에서 산물(생선, 과일, 채소 등)을 밤새 운반해서 남부시장에 온 상인들이 잠시 잠을 자고 술한잔마시고 국밥을 먹을 수 있도록 방을 제공하였다고 한다. 남박장에서 주막이 사라진 뒤에, 먼 곳에서 경매장에 물건을 팔러온 상인들이 와서 먹고 잘수 있는 방(6~7명이 잘 수 있는 방)을 국밥집에서 제공하였고, 장삿꾼들이 수시로 들락거렸다고 한다. 따라서 1970년대 구미식당은 반주막(半酒幕)의 기능을 한 것으로 보아야 한다.

38) 김옥녀(64세)는 부친이 남박장에서 ‘구미식당(콩나물국밥집)’을 운영할 때, 어려서부터 국밥집 일을 도왔다. 김옥녀는 ‘양치기’를 「해장에 밥맛이 없으니 찬밥을 조금만 말아서 간단히 먹는 식사」라고 풀이하였다. 1979년 구미식당을 문 닫을때까지 부친 김창순(54세)씨 밑에서 국밥집을 실질적으로 운영하였다. 당시 남박장에는 해방관, 한일관, 구미식당, 시장식당이 유명하였다고 한다. 구미식당에서는 콩나물국밥을 전문적으로 팔았는데, 국밥을 싫어하는 사람에게는 개별적으로 비빔밥을 만들어 팔았다고 한다. 비빔밥은 큰 그릇에 뜨거운 밥을 넣고 콩나물, 시금치, 생채를 넣고 고추장으로 비빈 후에 육회, 참기름을 마무리를 해서 내놓았다고 한다.(현재 남박장에서 형제젓갈집을 운영하고 있음. 조사자: 송화섭, 조사일자:2016.7.3.)

분주히 움직이는 산지 상인들과 짐을 나르는 짐꾼들이 새벽에 허진 배를 채우기 위하여 간단하게 먹었던 국밥이 콩나물국밥이었다. 전주 남밖장에서는 송천동에 농수산물 시장이 들어서기 전까지 매일 새벽에 생선, 채소, 과일 경매장(약강)이 서는 진풍경이 벌어졌던 것이다³⁹⁾. 경매는 새벽 4시에서 5시 사이에 진행된다. 경매가 끝난 뒤 새벽장터의 장삿꾼과 인부들이 찾는 곳이 콩나물국밥집이었다. 생선경매장에서 일한 인부는 생선 1마리를 들고 국밥집을 찾기도 하였다⁴⁰⁾.

남밖장에서 파는 콩나물국밥은 중탕식 국물을 찬밥에 말아주는 토렴식(染式) 국밥이었다. 『새로나온 국어대사전』에 토렴에 대하여 “국수에 뜨거운 국물을 여러 차례 부었다 따랐다 하여 하는 일”이라고 풀이해놓았다⁴¹⁾. 따라서 토렴식국밥은 전날 저녁에 해놓은 찬밥을 뚝배기에 넣고서 중탕식 콩나물국물을 서너번 국물말이하는 토렴 과정을 거쳐서 만드는 따끈따끈한 국물의 콩나물국밥을 말한다. 중탕식 콩나물국은 많은 양의 콩나물을 삶은 국물에 계속해서 콩나물을 넣어 끓여내기 때문에 중탕식이라 한다. 찬밥도 토렴과정을 거리면 부드러워져 먹기에 좋다. 토렴식 국밥은 콩나물국밥이기에 가능했던 것이며, 중탕용 국물을 사용하여 국물맛이 진했다고 볼 수 있다. 콩나물남밖장 콩나물국밥은 뚝배기에 끓여내놓는 국밥이 아니라 중탕용 국물을 토렴해서 파는 국물말이 국밥이었다⁴²⁾.

새벽 내내 시장에서 지게지고 손수레끌고 이리뛰고 저리뛰고 물건을 실어나르느라 허기진 배를 채우기 위하여 국밥집을 찾는 관행이 있었다. 산지상인과 시장인부들이 콩나물국밥으로 요기를 하고 국밥집을 나설때에 아침해가 떠오르는 시각이다. 남밖장에서 새벽 일을 마치고 해뜨기 전 ‘해장’에 상인과 인부들이 먹는 국밥이 콩나물국밥이었고, 해장국이었다. ‘해장’은 아침밥 먹기 전의 시간을 말한다. 해장국은 ‘해장에 먹는 국밥’이다. 아침밥을 정식으로 먹기 이전에 장터에서 상인과 인부들이 간단하게 요기(療飢)를 때우기 위하여 먹는 국밥이었다. 따라서 해장국을 정의한다면 ‘장꾼들이 해뜰때 장터에서 먹는 국밥’이라 할수 있다⁴³⁾. 초창기 ‘해장국’은 술꾼들이 숙포리로 먹는 국밥이 아니라, 새벽일하는 장꾼들이 허기진 배를 채우는 국밥이었다.

39) 송천동에 농수산물시장이 들어서기 전에는 남문밖장에서 매일 새벽에 여러 경매장이 섰다. 경매장은 더났지만, 지금도 남부시장에서는 새벽장의 전통은 유지되고 선술집과 국밥집의 전통은 지속되고 있다.

40) 1980년대에 전주 남밖장에는 현대옥, 운암식당, 삼번집이 있었는데, 경매를 마친 상인과 인부들이 경매를 마친후에 주로 콩나물국밥집을 찾았다. 전주천변 나무전거리에서 나무를 파는 짐꾼들도 도시락을 갖고 국밥집을 찾으면 국물을 밥에 말아서 먹곤하였다고 한다(문명지(73세)증언, 현 남부시장에서 운암식당 운영, 조사자:송화섭, 조사일:2016.6.29).

41) 국어국문학회, 『새로나온 국어대사전』 민중서관, 2001.

42) 박미자(46세, 콩나물재배업, 김광숙 조사, 조사일시:2016.4.22.)

43) 송화섭, 「전주음식의 DNA와 진화」 『전북전통문화론』 글누림, 2009, 65쪽

2) 외식화

해장국은 밤늦게까지 술을 마신 사람들이 아침에 먹는 ‘속풀이용 국밥’으로 오인(認)하고 있다. 앞에서 기술한 것처럼 해장국은 술취한 사람들이 먹는 속풀이용과 거리가 먼 음식이 국밥이었다. 새벽 장터에서 부지런히 물건을 나르고 바쁘게 움직인 장꾼들이 해뜨기 전 해장에 먹는 국밥이었는데, 콩나물국밥이 대중음식으로 외식화되면서 술꾼들은 ‘장을 해독시키는 국밥’이라고 잘못 인식하고 있다. 국어대사전에는 “해장”을 ‘과음을 풀기 위하여 아침 식전에 술을 조금 마심’이라고 풀이하고, 해장국은 ‘해장으로 먹는 국’이라 풀이하면서 해장은 해정(解醒)에서 나온 것으로 풀이하고 있으나,⁴⁴⁾ 잘못된 해석이다. 해장은 해뜨기 전을 가리키는 시간적 용어이지, 아침에 마시는 술의 개념은 아니다. 해장술은 장꾼들이 아침에 마시는 따뜻한 모주⁴⁵⁾였다.

콩나물국밥이 술꾼들의 해장국으로 정착한 것은 60년대 초반이다.

그 예시는 삼백집과 동문거리 사례를 들겠다. 삼백집이 처음 콩나물국밥집을 시작한 것은 1947년이라고 한다⁴⁶⁾. 현 고사동에 자리를 잡게 된 시점은 동기는 60년대 초반으로 추정된다. 6.25동란이 진정되고 후유증이 가실 때쯤인 1950년대 중반부터 부성 내에 백반집⁴⁷⁾, 국밥집⁴⁸⁾ 등 음식점을 개업하는 사람들이 나타나기 시작하였다. 삼백집이 제일 먼저 다가동에 자리를 잡게된 배경은 흥등가에서 밤늦게까지 술을 마시고 노는 취객들을 대상으로 영업할 목적이었다. 삼백집은 장골목(장골목) 입구에 자리를 잡았다. 장골목은 전주극장이 위치한 골목이라서 극장의 ‘장(場)’를 딴 골목 명칭을 붙였다. 장골목 입구에 명동여관이 있었고 지하에 명동클럽이 있었다. 명동클럽은 전주에서 가장 먼저 생긴 나이트클럽이었다. 나이트클럽은 기존의 요정과 한정식집에서 마시던 술꾼들에게 신상품이었다. 젊은 남녀들은 나이트클럽을 찾아가 밤새 춤을 추는게 유행이었다. 명동클럽이 생긴 이후에 가고파클럽, 황금마차, 신희클럽, 관광호텔나이트클럽 등이 중앙동에서 줄이어 문을 열었다.

야간통행금지가 있던 시절에도 장골목은 명동여관 나이트클럽과 장풍사라는 선술집과 경기여관, 음식점(한양불고기)들이 불야성을 이루었다⁴⁹⁾. 장골목 일대 주변에는 술집이 밀

44) 국어국문학회 감수, 『새로나온 한글대사전』 민중서관, 2001

45) 모주(母酒)는 본래 술을 잔 술지게미에 물을 붓고 두 번째, 세 번째 짜서 만든 술을 말하는데(한식재단, 『화폭에 담긴 한식』112쪽), 막걸리에 생강, 설탕, 개피 등을 넣고 달달하게 끓여서 장꾼들이 해장에 마신 술이 모주였다고 한다(김옥년 증언).

46) 삼백집 현지조사(조사자:김광숙, 조사일시:2016.6.28.)

47) 전주 최초의 백반집은 구 도청 앞 죽림집이다. 죽림집은 전북도청 공무원(구 도청, 현 도청은 신도시로 이주하였음)을 상대로 줄곧 영업을 해온 집이다.

48) 국밥집은 삼백집이 고사동으로 처음 진출하여 콩나물국밥집을 차렸다.

49) 장골목은 1970년대 이후 한양불고기(구.신)집이 성업중이었으며, 콩나물불고기에 소주 한잔 즐기는 서민들

, 화류계 술집아가씨들이 많이 거주하는 곳이었다. 전주에서 유일하게 통행금지의 효력이 미치지 못하는 곳이 장골목이었다고 할 정도로 유흥가로 번창하였다⁵⁰⁾. 장골목은 야간통행금지를 무시하고 술꾼들로 흥청거렸다. 그래서 삼백집은 통행금지가 풀리는 새벽 4시 완산중 인경소리⁵¹⁾에 맞춰 술에 취한 청춘남녀들이 삼백집을 찾았다. 콩나물국밥이 ‘속풀이 해장국’으로 먹기 시작한 것도 이때쯤이다. 삼백집의 콩나물국밥은 중탕국물을 이용하는 토렴식(국물말이) 국밥이 아니라 즉석가열식 콩나물국밥이었다⁵²⁾. 매일 저녁 젊은 취객을 대상으로 콩나물국밥을 팔다보니 욕쟁이 할머니가 될 수 밖에 없었을 것이다. 속풀이해장국의 등장은 나이트클럽의 태동과 거의 같은 시점이다.

1960년대 말경에 해장국의 주체가 장꾼에서 술꾼으로 바뀌는 것으로 보아야 한다.

동문거리 콩나물국밥집은 삼백집과 다른 행태로 성행하였다. 콩나물국밥의 외식화 과정에서 구 전주시청(미원탑사거리) 길 건너에 백도극장(후에 아카데미극장으로 변경) 뒷 골목에 콩나물국밥집이 성업하였다⁵³⁾. 이곳은 전주시청 중심의 관공서 공무원들이 찾는 해장국집거리라고 할 수 있다. 1970년대 성업하였던 동문거리의 콩나물국밥집의 성업 영향때문인지 현재 동문사거리 근처에는 전주에서 콩나물국밥집이 뽕이집을 중심으로 밀집해 있다.

2. 남밖장 비빔밥의 상품화·외식화

1) 비빔밥의 상품화

전주비빔밥은 전주의 대표 음식이다. 전주비빔밥의 명성에 비하여 그 정체성은 혼란스러웠다. 전주의 대표 국밥이 콩나물국밥이듯이, 비빔밥도 콩나물비빔밥이라고 해야 옳다. 전주 콩나물국밥과 콩나물국밥은 남밖장이 발원지이다. 전주에서 비빔밥을 전문으로 내놓는 음식점이 있지만, 전주비빔밥은 만드는 집에 따



〈그림4 전주비빔밥〉

이 가장 많이 찾는 전주에서 가장 명성이 높았던 콩나물불고기집거리였다. 지금도 밤에는 술한잔하기에 좋은 거리 가운데 하나다.

50) 유민수(65세, 전주 완산구 감영로 죽림집 운영, 조사자: 송화섭, 조사일시:2016.6.29.)

51) 경향신문 1977년 11월 4일자 전주콩나물국밥 기사

52) 유민수(65세)의 증언에 따르면, 삼백집에는 시멘트로 만든 긴 선술집형 조리대 가운데에 길게 흠파인 곳에 숯불을 피우고 그 위에 콩나물국밥이 담긴 뚝배기를 숯불에 올려놓고 즉석에서 가열하여 끓여 내놓는 방식이었다. 따라서 남문밖장의 콩나물국밥을 중탕토렴식이라 한다면, 삼백집, 한일관식은 즉석가열식이었다.

53) 전주 기령당 이사장 김한봉(84세.완산동 거주, 조사자: 송화섭, 조사일시:2016.6.29)

조리법이 약간씩 다르다. 이러한 배경에는 남밖장 비빔밥의 전통을 잊지 못하고 음식 접마다 다르게 만들었기 때문이다. 1927년 별건곤의 천하팔도제일명물을 소개하는 지면에도 전주는 탁백이국이 선정 소개되었지만, 비빔밥은 진주비빔밥이 소개되었으니, 전주의 특산 음식은 콩나물국밥이었고, 콩나물국밥집에서 비빔밥을 만들어 팔았는데 상품화 과정에서 비빔밥이 콩나물국밥과 동일한 반열에 오른 전주의 대표음식이 되었다.

일제시대까지 전주에서는 탁백이국(콩나물국)이 비빔밥보다 더 유명했다. 당시에 비빔밥은 전주보다도 진주가 더 유명했다. 지금도 진주비빔밥은 만들어지고 있지만, 비빔밥하면 전주라는 등식이 형성되었다. 전주사람들이 비빔밥을 상품화하고 세계적인 상품으로 만드는데 선도한 것이다. 전주사람들은 언제부터 비빔밥을 즐겨 먹었을까? 이와 관련한 역사기록은 없다. 다만 작춘 조병희 선생은 『완산고을의 맥박』에서 1920년대 전주비빔밥 이야기를 기술해놓은 것이 전주비빔밥의 유일한 역사적 사실이다. 남밖장의 비빔밥 이야기를 다음과 같이 실는다.

() 남부시장의 비빔밥을 비비는 솜씨는 천하일품이었다.

건강한 사내가 양푼으로 왼손에 받혀들고 오른손아귀로 꼭 쥔 수저 두가락으로 양푼을 빙빙돌리며 비벼대는데 한잠 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 치뜨린 양푼이 허공을 빙빙돌기도 하였다.(「온유한 마음으로 멋과 맛을 챙기는 고장 전주」가운데 일부)

(나) 음식점에 들리게 되면 넓다란 양푼을 손에 받혀들고 옥전 숟가락 두어개로 비빔밥을 비벼대는 장정을 보게된다. 흥이 나면 콧노래를 부르기도 하고 빙빙 돌렸던 양푼을 허공에 빙빙 돌렸다가 다시 손으로 받혀들고 비벼대는 솜씨는 남밖장만이 가지고 있는 정경이었다.(「1920년대 전주 남밖장의 추억」가운데 일부)

(다) 싸리비 다 팔때까지 쪼그리고 있었더니 발도 저리고 허기가 몰려와 장마당의 비빔밥집을 찾아들어선다. 치마 길이만큼이나 긴 앞치마를 두른 주모가 넓다란 바재기를 손에 받혀들고 숟가락 두 개로 밥을 비벼대다가 말미에 참기름 한방울 떨어뜨려 내놓는 비빔밥은 남밖장의 별미였다.

(가)(나)(다)의 내용은 전주비빔밥의 발상지는 남밖장이었고, 1920년대에 남밖장의 별미

, 남밖장에서만 볼 수 있는 정경이라고 소개하고 있다. 남밖장의 비빔밥은 큰 양푼 비빔밥이었다. 두 개의 숟가락을 든 장정이 양푼(큰 양은그릇) 안에 든 밥을 비벼댄 후에 참기름 한방울 떨어트려 내놓는 비빔밥이었다. 남밖장에서 건장한 청년이 양푼으로 비벼낸 비빔밥은 자취를 감추었다. 양푼비빔밥이 진정한 비빔밥이었다. 숟가락 두 개로 비빈 비빔밥을 작은 양재기에 나눠서 담아 팔았다. 최근 전주에서 비빔밥축제를 거행할때에 커다란 함지박에 그 해의 숫자에 맞춰 비빔밥이벤트를 거행한다. 2015명분 비빔밥을 만드는데 대형 함지에 밥과 각종 나물을 넣고 비비는 방식도 양푼비빔밥의 부활이라 할 수 있다. 전주 비빔밥은 남밖장의 대량생산, 박리다매, 속전속결의 전형을 보여주는 장시음식이었다.

그동안 비빔밥의 기원에 대하여 조선시대 음식사서인『시의전서』에 등장하는 골동반이 전주식 비빔밥의 효시라는 주장도 있지만, 골동반과 비빔밥과는 만드는 방식도 먹는 방식도 전혀 다르다. 전주비빔밥의 골동반 근거설은 실체가 없다. 전주비빔밥의 뿌리는 전주에서 찾아야 한다. 전주비빔밥의 유래에 대하여 궁중음식설·농번기음식설·음복설, 동학혁명설,임금몽진음식설, 묵은 음식설까지 매우 다양하다⁵⁴⁾. 아직까지 작춘 조병희 선생의 남밖장 비빔밥 목격담 외에 비빔밥의 자료는 없는 실정이다. 더 이상 전주비빔밥의 유래를 가지고 논란을 벌이거나 왈가왈부하는 것은 아무런 의미가 없다. 궁중음식설은 왕실에 진상하는 비빔밥이기에 문헌기록으로 나올 법한데 없다. 그리고 전주에서 조상제사를 지낸 뒤 음복하면서 비빔밥을 만들어 먹었다는 풍속도 없다. 농번기음식설이라면 전주부성의 도시에 살던 전주사람들이 농사를 지으며 비빔밥을 해먹었겠느냐는 점이다. 문화는 개인의 특기와 기술이 만들어내는게 아니라 집단적이고 전통적 토대를 갖고 전승되는 일이다. 전주비빔밥의 유래를 밝히려면 그 문화적 토양이 무엇인지를 먼저 과학적, 논리적으로 발굴하는데 단초를 찾아야 한다.

2) 비빔밥의 외식화

전주비빔밥의 명성은 전주부성의 안팎에서 찾아야 한다. 작춘 선생의 목격담처럼 전주 비빔밥의 기원은 남밖장이다. 전주식 비빔밥의 뿌리는 남문밖장에 있다⁵⁵⁾. 과연 전주비빔밥이 남밖장의 정통성을 잇고 있느냐 하는 문제는 두고 고민해 볼 일지만, 아직까지 전주비빔밥의 발상지는 남밖장이다. 1930년대 남밖장에서 전주비빔밥이 상업화하였지만, 본격적으로 외식화의 대상이 된 것은 1970년대 전주 우체국 사거리에 성미당, 가족회관, 중

54) 주영하, 「비빔밥의 진화와 담론 연구」 『음식인문학』, 휴머니스트, 2011, 150쪽

55) 송화섭 외, 『전주음식』 민속원, 2008

들어서는 시점으로 보아야 한다. 그래도 비빔밥 전문점은 가족회관이 시초일 것이다.

전주음식의 중심은 남밖장 언저리이다⁵⁶⁾. 전주음식의 명성은 신선한 식재료를 빨리 구입할 있는 여건이 토대라 할 수 있다. 음식점이 품질좋은 식재료를 빨리 공급받기 위해서는 남밖장 언저리가 좋은 몫이었다. 풍남문 밖에서 만들던 양푼비빔밥이 상품화되고 외식화되는 과정에서 전주부성 안으로 들어와 비빔밥집이 곳곳에 들어섰다. 1950년대 중반에는 백반집과 국밥집에서 비빔밥도 팔았지만, 콩나물국밥집보다 약간 늦은 1970년대부터 풍남문 안쪽 가까운 곳에서 비빔밥집들이 들어섰다. 한국집, 한일관, 성미당, 가족회관, 중앙회관 등 전주부성 중심에 자리잡고 비빔밥 외식화를 이끈 집들이다.

VI.

지금까지 전주음식가운데 콩나물국밥과 비빔밥의 발생과 상업화, 외식화 과정에 대한 글을 정리해보았다. 전주는 후백제 왕도였고, 조선왕조의 본향이었다. 후백제의 장시는 모래내시장으로 추정되고, 조선왕조의 장시는 사대문밖장이 형성되었지만, 조선 후기로 내려올수록 남밖장이 중심이 되었다. 전주는 조선왕조의 발상지로서 정치적 위상때문에 전라감영이 자리잡는 계기를 만들었다. 전주의 정치적 위상과 문화지리적, 경제적 역량이 물화유통의 중심과 화폐경제를 발달시켰으며 자연스럽게 보부상들이 남문밖장에 몰려들게 되었다. 따라서 전주는 다른 도시보다 상품유통과 화폐경제가 발달하는 과정에서 보부상의 장시문화를 정착시켰다.

보부상들의 주막문화는 전주 남밖장에 깊숙하게 스며있다. 주막은 국밥과 탁주가 근본이었다. 전주의 대표 국밥이 탁백이국, 즉 콩나물국밥이었다. 전주의 콩나물국밥과 비빔밥이 전주음식의 대명사로 자리잡았지만 그 뿌리는 남밖장의 장시음식이다. 남밖장에서 콩나물국밥이 장꾼들의 해장국이었고, 장꾼의 해장국이 1960년대 술꾼의 해장국으로 바뀌게 된다. 콩나물국밥집과 선술집(막걸리집)의 본거지는 남밖장이었고, 그 주체는 보부상들이었다. 근대화과정에서 주막이 해체되고, 주막업이 분화되면서 국밥집과 선술집으로 분리되었지만 그 뿌리는 보부상문화라 할 수 있다. 근대화 과정에서 전주부성 밖의 국밥

56) 전주의 명성있는 요정, 한정식, 한식, 콩나물국밥, 비빔밥 등은 풍남문 주변에서 음식점을 열었고, 전주음식을 선도하였다. 이러한 배경은 전주 남밖장에서 신선한 채소를 공급받기가 편리한 점이 있었고, 전북도청과 전주시청을 비롯한 관공서가 풍남문과 객사 사이에 밀집해 있었던 것도 요인이었다.

대폿집이 풍남문을 통해서 부성 내에 정착하였다. 오늘날 콩나물국밥, 비빔밥, 막걸리가 전주 브랜드를 갖고 있지만, 그 문화적 토대는 남밖장의 장시문화라 할 수 있다.

전주 남밖장의 장시구도를 들여다보면, 조선 후기부터 근대화를 거쳐 오늘날까지 장시의 변천 과정과 전주음식의 상업화·외식화를 읽어볼 수 있다는 점에서 문화재적 가치가 무척 높다.

제례 음식의 문화적 특성

해 인*

<목 차>

- I. 서론
- II. 전주에서 행해진 국가적 제사의 종류 및 성격
- III. 전주 정제 음식의 구성과 특징
- IV. 전주 속제 음식의 구성과 특징
- V. 결론

I.

고려시대의 학자 이규보(奎報, 1168-1241)는 전주를 두고 “ 인구가 많고 집들이 즐비하여 역사가 오래된 나라의 기풍이 남아있어 그 백성들은 어리석거나 완고하지 않으며 아전들이 모두 점잖은 선비와 같아 신중한 행동거지가 불만하다.”¹⁾라고 하였다. 전주의 점잖은 분위기를 느낄 수 있는 부분이며, 그 분위기의 근거는 곧 전주의 역사성을 말하는 것이다. 더욱이, 전주는 조선시대에 이르러 조선을 건국한 전주 이씨의 발상지로서 왕실과 깊은 관련을 지니는 특별한 지위의 도시로 자리매김하게 되었기에 이러한 문화적 유

* 한국학중앙연구원 박사과정

1) 이규보, 陽東國이상국집2 권23 「남행월일기(南行月日記)」2

전주의 핏줄에 흐르고 있다.

문화의 생성과 소멸, 존속과 변동에 영향을 끼치는 각종 문화 인자와 변수들을 고찰하여 이해 가능한 형태로 재구성하는 작업을 문화의 물리학이라 한다면²⁾ 전주의 음식을 이해하는 데 있어서도 이러한 문화의 물리학을 적용할 수 있지 않을까 한다. 현재 전국을 통틀어 전주만큼 음식으로 유명한 도시는 찾기 힘든데, 이 전주 음식의 근간을 이루는 토대 중의 하나를 이러한 역사적 배경에서 찾아볼 수 있는 것이다.

전통시대를 이끌었던 질서는 바로 예()이고, 동아시아 국가 전례의 모범이 되는 삼례서(三禮書) 중 하나인 『예기(禮記)』에서 “ 기원은 음식에서 비롯되었으며, 음식으로서 귀신에게 공경함을 표현한다”³⁾고 하여 음식이 예의 시작이라고 하였던 것처럼, 음식과 예(禮)는 밀접한 관련을 가지고 있다. 따라서 전주 음식의 토대 중 한 부분은 의례 음식이라고 할 수 있다.

한편, 국가 차원에서 거행된 의례는 한 나라의 의례의 방향을 결정하며 민간의 의례에 까지 영향을 주는 부분이므로, 전주의 의례 음식을 이해하기 위해서는 먼저 국가의 명령으로 지방에서 행해진 의례에 대한 이해가 요구된다. 또한 국가의례 중에서도 제례는 가장 기본적이고 우선시되는 의례로, 특히 조선시대에 이르러서는 지방에서의 제례가 주현(州縣) 단위까지 규정되는 등 전국적으로 시행되었으므로 본고에서는 조선시대 전주에서 행해진 국가적 의례에 초점을 맞춰 그 음식을 살펴보려 한다.

이때, 국가에서 행해진 제례는 크게 동아시아적 질서를 따르는 정제(正祭)와 조선 전통에 따라 행해진 속제(俗祭)로 나눌 수 있으며 이는 각각 ‘국가제사’와 ‘왕실제사’로 성격이 구분될 수 있기에 이 틀을 바탕으로 전주의 제사를 분류하고, 그에 따른 음식을 살펴보고자 한다.

II. 행해지는 국가적 제례의 종류와 성격

(1) 조선시대 국가에서는 국가적 유교 제례를 지방까지 확산시키기 위하여 군현단위에 까지 단묘(壇廟)를 건설하고 제사를 지내도록 했다. 이는 조선시대의 국가 전례서에 ‘주

2) 김일권, 「문화 물리학과 조선기생 이야기」, 김일권·이에나가유코 공역, 역문대문화사 읽기로서 조선기생 관찰기2, 민속원, 2013, p.15

3) 夫禮之初，始諸飲食，其燔黍捭豚，汙尊而抔飲，蕡桴而土鼓，猶若可以致其敬於鬼神(정병섭 역, 『예기2 「禮運」』, 학고방, 2012, 118쪽.)

(縣)’ 제사 혹은 ‘부군(府郡)’ 제사라는 항목으로 규정되었고, 각 지방에서는 이에 따른 제사를 거행하였다.

전주에서 행해졌던 제사도 이러한 ‘주현 제사’ 라는 큰 틀에서 이해될 수 있다. 조선 시대 국가 의례의 바탕이 되었다고 할 수 있는 『국조오례의』(1474)에서는 주현(州縣)에서 지내는 제사로 사직(社稷)·문선왕(文宣王)·포제(醺祭)·여제(厲祭)·영제(榮祭)가 제시되고 있으며⁴⁾, 이는 조선시대 마지막 국가전례서인 『대한예전』(1898)에서도 동일하게 기록되어 있어 지방에서 지내는 국가 제사의 종류를 파악할 수 있다. 즉, 지방에서는 국토와 곡식의 신인 사직, 공자를 받드는 사당인 문묘, 황충(蝗蟲)으로 인한 재해를 물리치기 위한 포제(醺祭), 제사를 지내줄 사람이 없거나 억울하게 죽은 여귀(厲鬼)에게 지내는 여제(厲祭), 오랜 장마로 인한 수해(水害)를 물리치기 위한 영제(榮祭)를 지내도록 국가에서 규정하고 있는 것이다. 전주에서 지내는 국가 제사 또한 이러한 제사들이 있었을 것이라고 추측해볼 수 있다.

1757년-1765년(영조33-41년)에 걸쳐 편찬된 전국 읍지인 『여지도서(輿地圖書)』의 「완산지(完山誌)」에서 전주 지방 제사에 대한 근거를 찾아볼 수 있다. 「완산지」에는 <묘전(廟殿)>에 조경묘(肇慶廟), 경기전(慶基殿), 실록각(實錄閣), 별전(別殿)이 제시되며, <단사(壇祠)>에 사직단(社稷壇), 성황당(城隍堂), 여단(厲壇)이, <학교(學校)>(서원을 덧붙여 기록)에 향교(鄉校)·문묘(文廟), 명륜당(明倫堂), 계성사(啓聖祠), 사마재(司馬齋), 희현당(希顯堂), 화산서원(華山書院), 인봉사(麟峯祠), 서산사(西山祠), 한계사(寒溪祠), 황강사(黃岡祠), 용강사(龍岡祠), 호산영당(湖山影堂), 저산사(楮山祠), 봉강사(鳳岡祠), 반곡사(盤谷祠), 학천사(鶴川祠)가 기록되어있다.

앞서 살펴본 주현 제사 중 사직제, 문묘제, 여제에 대한 근거를 여기에서 찾을 수 있다. 보다 자세한 위치를 보면, 사직단(社稷壇)은 관아의 서쪽 3리, 문묘는 관아의 남쪽 성밖 5리 발산(鉢山) 남쪽 기슭에 있으며, 여단(厲壇)은 관아의 북쪽 5리에 있다고 한다.⁵⁾

국가 전례서에서 주현제사로 규정된 것은 아니지만 『여지도서』에 기록된 성황당과 계성사 역시 국가 차원에서 지냈던 제사이다. 성황당은 조선 시기 읍치(邑治)의 기본 구성요소로 꼽히는 3단 1묘 체제, 즉 사직단·여단·성황당(3단)과 문묘(1묘) 중 하나로서, 지역 수호신의 성격과 기능을 가진 성황신앙이 송나라로부터 고려에 전래되어 널리 수용되었다가 조선시대에 유교적 명분에 맞도록 변화된 의례이다.⁶⁾ 이 성황에 대한 제사는 『국

4) 國朝五禮儀序例2 권1 길례(吉禮)서례 「변사(辨祀)」

5) 변주승 역주, 『여지도서: 전라도 보유12』, 디자인하름, 2009, p.56

6) 송화섭, 「전주의 단오절 성황제」, 전북전통문화연구소 저, 『전주의 역사와 문화2』, 신아출판사, 2000, pp.104-105

』 등 국가 전례서의 변사(辨祀) 항목에서 주현(州縣) 제사로 구분된 것은 아니었는데, 이는 성황당이 국가에서 설치한 것이 아니라 기존에 유행하던 성황 신앙을 조선 시대에 유교적 틀로 포섭했기 때문이다. 따라서 성황당 제사는 지방에서 주요 제사 중의 하나이기는 하지만 국가에서 주현 제사로 설치할 것을 규정하지는 않은 것이다. 하지만 성황에 대한 제사는 『국조오례의』에 ‘성황발고(城隍發告)’, ‘여제성황(厲祭城隍)’ 등이 나타나며, ‘주현(州縣)에서도 같다’ 라고 하고 있어 주현에서도 성황에 대한 제사가 이루어졌음을 알 수 있다. 구체적으로는 태종 13년(1413) 10월 “영공안부사(領恭安府事) 이지(李枝)를 보내어 태조의 진전(眞殿)에 제사지내고, 또 중관(中官) 김수징(金壽澄)을 보내어 완산(完山)의 성황신(城隍神)에게 제사지냈다.”⁷⁾라는 기록이 있어 전주에서의 성황 제례 기록을 찾아볼 수 있다. 성황당은 『여지도서』에 따르면 관아의 동쪽 3리 승암(僧巖)의 오른쪽에 있다고 기록되어 있다.

계성사는 공자와 그의 제자인 안자, 증자, 맹자 등의 아버지를 모시는 사당으로, 선조 34년부터 문묘를 중건할 때 함께 세우기로 하였고, 숙종 27년부터 실제로 별도의 사당으로 세워진 곳이다.⁸⁾ 숙종대부터 세워졌기에 『국조오례의』에는 등장하지 않지만 1898년에 편찬된 『대한예전』에는 계성사에 대한 의례가 등장하므로, 국가 차원에서 계성사에 대한 제사가 규정되었음을 볼 수 있으며, 전주의 경우 영조 신유년(1741, 영조17)에 처음 세웠으며 대성전의 동쪽에 위치하였다고 한다.⁹⁾

그밖에 주현 제사로 기록된 포제와 영제는 위의 제사와는 달리 단(壇)은 따로 마련되어 있지 않고, 병충해나 장마가 있을 때 그 피해를 막기 위해 지낸 비정기제사이다. 정조 16년 7월 전주 등 47개 읍진에 병충해 피해가 많았기에 전라도 관찰사 정민시의 청으로 호남에 포제를 행한 기록이 확인된다.¹⁰⁾

한편, 일제 강점기에 정리된 『전주부사(全州府史)』(1943)에는 <묘(廟)>에 관왕묘(關王廟)가 추가되어 있는 것을 볼 수 있다. 관왕묘는 관우(關羽)의 사당으로, 임진왜란 때 조선에 원군을 파견한 명군을 통해 조선에 보급되었다.¹¹⁾ 이후 영조 연간의 『국조속오례의(國朝續五禮儀)』(1744)에서 소사(小祀)로, 정조 연간 『대전통편(大典通編)』(1785)에서 중사로 승격되어 고종대의 『대한예전』(1898)에도 이어지며, 민간에서는 도교적 성격을 지니고 빠르게 확산된다. 전주의 관왕묘는 고종 32년(1895)에 당시 전라도관찰사 김성근(金聲根)과 남

7) 『역대종실록2 태종13년(1413) 10월 2일

8) 한형주, 「국가제사의 추이」, 『조선의 국가제사2(한형주 외 5인)』, 한국학중앙연구원 출판부, 2010, 43쪽.

9) 『여지도서: 전라도 보유12(변주승 역주, 2009) p.56

10) 『역대종실록2 정조16년(1792) 7월 20일

11) 한형주, 「국가제사의 추이」, 『조선의 국가제사2(2010)』, 44쪽.

(固別將) 이신문(李信文)의 발기로 각처 유지들의 헌납성금으로 건립되었으며¹²⁾ 고종 36년(1899) 『송정원일기』에 고종이 조령을 내려 “ (全州)에 관왕묘(關王廟)를 봉안한 지 이미 여러 해가 된다고 하였다. 향축(香祝)을 봉하여 보내는 일은 남원(南原)과 강진(康津)의 규례대로 하고, 본도(本道)로 하여금 제사를 지내도록 하라.”¹³⁾라고 하여 전주 관왕묘에 대한 제사가 국가적 차원에서 이루어졌음을 확인할 수 있다.

위와 같이, 전주에서 이루어진 제사로는 국가 전례서에 주현 제사로 규정된 사직·문묘·여제·포제·영제와, 주현제사로 규정되지는 않았지만 읍치에서 중요한 역할을 하던 성황단, 그리고 후대에 설치된 계성사와 관왕묘가 있다. 이들은 비정기제사(포제·영제)와 정기제사(나머지)로 구분하거나, 주현제사로 예서에 규정된 제사(사직, 문묘, 여제, 포제, 영제)와 그렇지 않은 제사 등 여러 방식으로 구분될 수 있고, 지역 수호신 성격을 가진 성황당이나 도교적 성격을 지닌 관왕묘의 특수성을 고려할 수 있는 등 여러 층위의 복합성을 가지고 있어 단일적인 개념으로 설명하기에는 어려움이 있으나, 이들 제사가 모두 국가 전례서에 수록되어 있으며 모두 국가의 통치와 관련된다는 점에서 종묘·선농단·명산대천 등과 함께 ‘국가제사’로 성격을 규정지어볼 수 있으며¹⁴⁾, 이들은 대체로 중국 예전(禮典)의 분류방식과 형식의 큰 틀을 따라 조선의 상황에 맞게 적용한 제사로, 동아시아적인 질서를 받아들였다는 점에서 정제(正祭)라고 묶을 수 있다.

(2) 한편, 이와는 다른 성격을 가지는 국가 차원의 제사를 전주에서 또 찾아볼 수 있는데, 그것은 바로 경기전(慶基殿), 조경묘(肇慶廟), 조경단(肇慶壇)에 대한 제사이다.

경기전은 태종 10년(1410)에 전주에 세워졌으며, 조선을 건국한 태조 이성계의 어진을 모신 진전(眞殿)이다. 태조의 어진을 모신 태조진전은 조선시대에 영흥·경주·평양·전주·개성 등 5곳에 설치되었는데 전국에 왕실 관련 주요 지역에 설치되었기에 전주가 왕실의 발상지로서 지니는 중요성을 확인해볼 수 있으며, 임진왜란과 병자호란을 거치며 전주의 경기전과 영흥의 준원전의 어진만 보존되어 현재 전주 경기전은 남한에서 유일한 태조 진전이 되어¹⁵⁾ 의미와 역할이 더욱 깊다고 할 수 있다. 경기전에 대한 제사 기록을 『대한예전』 등에서 찾아볼 수 있다.

조경묘는 전주이씨의 시조 이한을 모신 사당으로, 영조 46년(1771)에 경기전의 북쪽에

12) 김탁, 『한국의 관제신앙2』, 선학사, 2004, p.52

13) 『송정원일기』2 고종 36년(1899) 11월 14일

14) 넓은 의미에서는 국가에서 행해지는 모든 제사를 국가제사라고 부를 수 있지만 본고에서는 정제가 국가의 운영 및 권위와 관련되었다는 점에서 ‘국가제사’로 성격을 구분하고자 하며, 이를 뒤에 나오는 ‘왕실제사’와 대비되는 개념으로 쓰고자 한다.

15) 김철배, 「조선시대 경기전 연구」, 전북대학교 사학과 박사논문, 2012, pp.1-2

관리 및 제향에 관해서는 경기전과 역대시조묘의 예를 모방하여 정했다. 영조는 조경묘의 제향일을 역대 시조묘에 따라 2월과 8월 상순에 거행하도록 하였고 제향의 제기 수, 종류 등은 경기전의 예를 따랐다. 그러나 일반적으로 속절에 거행하는 속제와는 달리 조경묘는 춘추 중월에 거행하여 중사(祀)인 역대 시조묘와 격을 맞추려고 노력하였다.¹⁶⁾

조경단은 1899년(고종37) 고종대에 건지산에 있다고 전해지던 시조 이한의 묘를 정비하고자 하여 조경단이라 이름붙이고 새롭게 봉축한 곳이다. 조경단의 제향은 1년에 한 차례 하도록 논의하였고¹⁷⁾ 관제가 능·원에 준하여 설정되었다는 점¹⁸⁾에 비추어 본다면 조경단의 제향 또한 능·원에 대한 제사의 형식을 따랐을 것이라고 짐작된다.

이처럼 경기전, 조경묘, 조경단은 모두 조선의 왕실과 관련된 장소로, 앞서 서술한 정제(正祭)와는 다른 특징을 지닌 제사이다. 즉 사직, 문묘 등 정제가 국가의 기틀을 세우는데 초점을 둔 국가제사이며 중국의 고대 예서에서부터 규정되어 온 제사라면, 경기전, 조경묘, 조경단은 모두 왕실의 조상과 관련이 있어 국가보다는 왕실에 초점이 맞춰져 있다는 점에서 ‘왕실제사’로 성격을 구분해볼 수 있다. 또한 이는 조선의 전통을 반영한 제사라는 점에서 속제(俗祭)라고 규정되는데, ‘속제 같은 제사는 또 후세에 인정으로만 들어졌는데, 그 근본에 보답하는 것은 한 가지이다’¹⁹⁾라고 하여 원래 규정된 제사는 아니지만 인정에 의해 만들어진 것으로 중국에는 없는 조선의 제사라는 것을 나타내었다.

따라서 조선시대에 전주에서 이루어진 국가 차원의 제사로 ‘국가제사’의 성격을 지닌 <정제>에는 사직, 문묘, 여제, 포제, 영제, 성황당, 계성사, 관왕묘가, ‘왕실제사’의 성격을 지닌 <속제>로는 경기전, 조경단, 조경묘에 대한 제사가 있었음을 알 수 있다. 이들 정제와 속제의 차이는 진설하는 음식에서 보다 뚜렷한 차이를 보이기에 다음 장에서 이를 살펴보도록 하겠다.

16) 이옥, 「조선시대 왕실의 시조와 조경묘 건립」, 『조선시대사학보』 38권, 조선시대사학회, 2006, pp.192-195

17) 『약정원일기』2 고종 36년(1899) 3월 13일

18) 『약정원일기』2 순종 2년(1908) 12월 8일

19) 若俗祭則, 又後世因情之制作, 而其爲報本一也.(『大韓禮典』2 卷2, 辨祀)

Ⅲ. 정제 음식의 구성과 특징

진설되는 음식은 중국 고대 예서로부터 규정되어온 것으로, 질박한 것을 중요시한다. 음식의 모습으로는 자연에서 나는 다양한 산물을 한 상으로 구현한 모습이고, 각 찬품을 담을 때에는 그에 맞는 제기가 있다. 신위 앞²⁰⁾에 등()이나 형(鉶)에 담긴 고기국(羹)²¹⁾이, 그 다음 줄에는 가운데에 보(簋)와 궤(簠)에 담긴 날곡식, 즉 쌀·조·찰기장·메기장(稻粱黍稷)이, 신위를 바라보는 방향으로 오른쪽에는 변(簋)에 담긴 마른 제물²²⁾이, 왼쪽에는 두(豆)에 담긴 젖은 제물²³⁾이 진설된다. 변두에 담긴 제물은 땅과 물에서 나고 자란 다양한 산품으로 구성된다.²⁴⁾ 그 다음으로는 조(俎)에 담긴 희생²⁵⁾이 놓인다. 그 앞으로는 폐백(幣帛)과 초(燭)·향로·향합·축점(祝站), 그리고 술잔이 놓이며 마지막으로 술향아리가 놓인다. 이를 배치도로 표현하면 표1과 같고, 그에 따른 찬품의 종류를 표2에 정리하였다.

20) 신위쪽이 상적이므로 신위쪽을 상(上), 제사지내는 사람 쪽을 하(下)로 표시하되, 9목조오례의2 등 예서에 서 그림을 설명할 때에 제사지내는 사람 쪽을 먼저 서술하고 있으므로 제사지내는 사람 쪽을 앞(前), 신위 쪽을 뒤(後)라고 지칭하도록 하였다.

21) 등(甑)에는 양념을 하지 않은 고기국인 대羹(大羹)이 담기고 형(鉶)에는 나물을 넣고 양념하여 끓인 화羹(和羹)이 담긴다. 신명과 교감할 때는 대羹을, 인신(人神)과 관계할 때에는 화羹을 쓰는 특징이 있다.

22) 변(簋)에 담긴 마른 제물: 그 개수는 최대 12개이며, 종류로는 1.호랑이 모양 소금인 형염(形鹽), 2.물고기를 찢어서 말린 어수(魚鱗), 3.말린 물고기인 고어(藁魚), 4.말린 대추인 건조(乾棗), 5.껍질 벗긴 밤인 율황(栗黃), 6.개암 열매인 진자(榛子), 7.마름 열매인 능인(菱仁), 8.가시연밥인 검인(芡仁), 9.사슴고기 포인 녹포(鹿脯), 10.흰 쌀떡인 백병(白餅), 11.검은 기장떡인 흑병(黑餅), 12.볶은 쌀과 보리를 가루내어 반죽해서 만든 경단인 구이(糗餌), 쌀을 찧어 만든 떡에 콩가루를 묻힌 분자(粉糍)가 놓인다.

23) 두(豆)에 담긴 젖은 제물: 개수는 역시 변(簋)에서와 같이 최대 12개이며, 1.부추 침채인 구저(韭菹), 2.고기 젓갈인 담해(醢醢), 3.무 침채인 청저(菁菹), 4.사슴고기 젓갈인 녹해(鹿醢), 5.미나리 침채인 근저(芹菹), 6.토끼고기 젓인 토해(兔醢), 7.죽순 침채인 순저(笋菹), 8.생선젓인 어해(魚醢), 9.소의 처넙인 비석(脾析), 10.돼지 갈비인 돈박(豚拍), 11.쌀과 이리 가슴속의 기름을 섞어 만든 죽인 이식(醢食), 12.소·양·돼지고기 다진 것과 쌀을 섞어 끓인 삼식(糝食)이 있다.(위의 변두에 들어가는 음식의 설명은 9목종실록오례2 「길례 서례」 <찬실도설>과 박봉주 「조선시대 국가제례와 변두의 사용」, 2012)의 논문을 참고함.)

24) 9목예기(禮記)2 권25 「교특생(郊特牲)」 “恒豆之菹，水草之和氣也。其醢，陸產之物也，加豆，陸產也，其醢，水物也。籩豆之薦，水土之品也。”

25) 우성(牛腥), 양성(羊腥), 시성(豕腥)은 양·소·돼지의 익히지 않은 고기를 말하며, 우숙(牛熟), 양숙(羊熟), 시숙(豕熟)은 희생을 익힌 것이다. 우성으로는 소머리를 쓰고, 양성은 ‘양성 칠체(七體)’라 하여 두 넓적다리(兩髀, 양비), 두 어깨(兩肩, 양견), 두 갈비뼈(兩脅), 그리고 등심(脊, 척)를 놓고, 시성은 양과 마찬가지로 역시 7체를 놓는다. 우숙과 양숙으로는 소와 양의 장(腸)·위(胃)·폐(肺)를 담고, 시숙으로는 돼지의 익힌 살(膚, 부)을 담는다. (9목조오례의서례2 「길례」 <찬실준례도설>, 9목모궁의궤2 <五享大祭>)

표 1 정제의 제기별 기본 찬실 배치 개념도

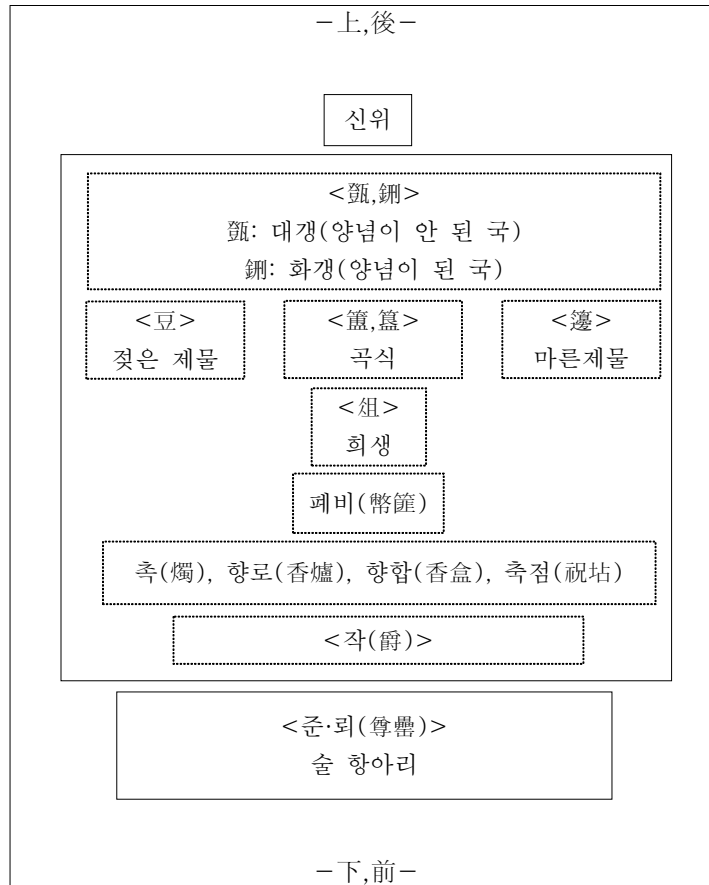


표 2 정제의 제기별 찬품

제 기	내용	찬 품
등(甄)	양념이 안된 국	대갱(大羹)
형(鉶)	양념이 된 국	화갱(和羹)
변(籩)	마른 제물	형염(形鹽), 어수(魚鱸), 건조(乾棗), 율황(栗黃), 진자(榛子), 능인(菱仁), 검인(芡仁), 녹포(鹿脯), 백병(白餅), 흑병(黑餅), 구이(糗餌), 분자(粉飡)
두(豆)	물기 있는 제물	구저(韭菹), 탐해(醃醢), 청저(菁菹), 녹해(鹿醢), 근저(芹菹), 토해(兔醢), 순저(笋菹), 어해(魚醢), 비식(脾析), 돈박(豚拍), 이식(醢食), 삼식(糝食)
보궐(簠簋)	곡식	도(稻) · 양(梁) · 서(黍) · 직(稷)
조(俎)	희생	양성(羊腥) · 우성(牛腥) · 시성(豕腥), 우숙(牛熟) · 양숙(羊熟) · 시숙(豕熟)

정제 음식에 대하여 『예기』에서는 ‘일상적으로 먹는 맛있는 음식을 사용하지 않고 물품을 많이 하는 이유는 신명과 교감하기 위함이며, 제사에 바치는 음식은 먹을 수 있는 것이지만 즐겨 먹을 수 없는 것’²⁶⁾이라고 하였다. 즉, 정제에 바치는 제물은 일상 생활식과는 다소 떨어진 형태로 날음식에 가까우며 자연의 모든 곳에서 나는 산물을 골고루 진설하는데, 이것은 신과의 교감을 중시하기 위한 상징적 제물이며 고대 사회의 전통을 반영한 것임을 알 수 있다.

또한 정제 음식은 제사의 등급에 따라 음식의 개수 및 종류가 엄격히 규정된다는 특징이 있다. 변두(豆)의 경우를 보면, 대사급 제사는 변두 각 12개, 중사급 각 10개, 소사급 각 8개, 소사급 이하 및 제사의 시일에 따라 각 4·2·1개로 규정된다.²⁷⁾ 희생의 종류 및 수량도 마찬가지로 대·중·소사의 등급별로 차이가 있다.

이처럼 정제의 음식은 고대로부터 엄격하게 규정된 동아시아의 질서를 담고 있다. 『대한예전』을 기준으로 할 때 변두 각 12개는 환구단, 종묘, 사직에 대한 제사가 있었고, 각 10개로는 환구단의 종향(從享)인 대명(大明)과 야명(夜明), 경모궁, 선농단 친향 등이, 각 8개로는 부군(府郡) 문묘, 관왕묘, 마조(馬祖), 독제(蠶祭) 등이, 각 4개로는 부군 사직, 각 2개로는 칠사(七祀), 종묘의 속절·삭망제, 사직의 기고·보사(報祀), 계성사, 각 1개로는 모든 단(諸壇)의 기고·별제(別祭), 작헌(酌獻) 문묘, 관왕묘 고유, 성황밭고, 영제(靈祭)가 있으며, 여제(厲祭)는 예외적으로 이러한 규정을 따르지 않는 제사이다.²⁸⁾

이에 따라 전주에서 행해진 제사 음식을 조선 후기의 의례를 포함한 전례서인 『대한예

26) 不敢用常褻味而貴多品，所以交於神明之義也，非食味之道也。先王之薦，可食也而不可耆也 (정병섭 역, 『의禮記2 郊特牲』, 학고방, 2013, 173쪽.)

27) 박봉주, 「조선시대 국가 제례와 변두의 사용」, 『의禮방학지2』, 2012 ; 김해인, 「『대한예전2』 「찬실준위도설」 연구」, 한국학 중앙연구원 문학석사논문, 2016

참고: <『대한예전2』 「찬실준위도설」에 기록된 변두 개수별 찬품 목록>

변두 수		품목
12	변두	형염, 어숙, 건조, 율황, 진자, 능인, 검인, 녹포, 백병, 흑병, 구이, 분자 구저, 탐해, 청저, 녹해, 개저, 토해, 순저, 어해, 비석, 돈박, 이식, 삼식
10	변두	형염, 어숙, 건조, 율황, 진자, 능인, 검인, 녹포, 백병, 흑병 구저, 탐해, 청저, 녹해, 개저, 토해, 순저, 어해, 비석, 돈박
8	변두	형염, 어숙, 건조, 율황, 진자, 능인, 검인, 녹포 구저, 탐해, 청저, 녹해, 개저, 토해, 순저, 어해
4	변두	형염, 건조, 율황, 녹포 청저, 녹해, 근저, 어해
2	변두	율황, 녹포 청저, 녹해
1	변두	녹포 녹해

28) 『대한예전2』 권3 「찬실준위도설」을 토대로 정리하였으며, 『대한예전2』 「찬실준위도설」 연구(김해인, 한중연 석사논문, 2016) pp.72-73에 이를 토대로 자세히 정리함.

』의 찬설도를 통해 구체적으로 살펴보도록 한다.

1. (稷壇)

『대한예전』에는 <부군사직(郡社稷)>으로 찬설도가 제시되어 있어 지방에서 사직단에 지낸 제사의 진설도를 알 수 있다. 국왕의 주재로 이루어지는 중앙의 사직제가 변두 각 12개 진설로 최고 등급의 음식 진설을 하고 있음에 반해 지방의 사직에서는 변두에 각각 4개씩의 제물이 올라가는데, 변(籩)에 형염·건조·율황·녹포가, 두(豆)에 청저·녹해·근저·어해가 올라간다. 보례의 배치와 희생의 쓰임은 변두 각 2개의 쓰임을 보이는 사직의 기고·보사와 같다. 같은 제사 대상이라도 중앙과 지방에 따라 음식의 진설 등급이 다르다는 점에서 지방 제사의 등급을 짐작해볼 수 있다.

표 3 부군사직 府郡社稷

진설도				진설된 품목	
신위 神位 어해 魚醢 녹해 鹿醢 서 黍 도 稻 건조 乾棗 녹포 鹿脯 근저 芹菹 청저 菁菹 직 稷 양 粱 형염 形鹽 율황 栗黃 시성 豕腥 폐비 幣篚 축 燭 향로 香爐 향합 香盒 축 燭 축점 祝玷 작 爵 작 爵 작 爵 현주 玄酒 상준 象尊 청주 淸酒 상준 象尊				변籩	형염(形鹽), 건조(乾棗), 율황(栗黃), 녹포(鹿脯)
				두豆	청저(菁菹), 녹해(鹿醢), 근저(芹菹), 어해(魚醢)
				보簠	도(稻)·양(粱)
				괘簋	서(黍)·직(稷)
				조俎	시성(豕腥)
				등甗	X
				형鉶	X
				작爵	3
				기타	폐비(幣篚)1, 향로1, 향합1, 축점1, 축(燭)2
				尊罍	淸酒(象尊), 玄酒(象尊)

2. 문묘(文廟)

지방에서 문묘에 대하여 지내는 제사는 변두 각 8개의 구성으로, 문묘는 지방에서 지내는 제사 중 가장 높은 등급의 제사라고 할 수 있다. 보례의 배치는 왼쪽에 놓이는 보에 도양(稻粱), 오른쪽에 놓이는 괘에 서직(黍稷)이 진설된다. 희생으로는 양성·시성의 2

표 4 부군문묘 府郡文廟

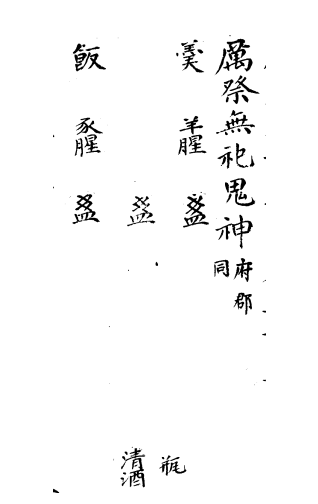
문묘에 대한 작헌례(酌獻禮)도 찬실도로 제시되는데(酌獻文廟), 작헌례에서는 간단한 진설을 한다. 변두에는 각각 녹포와 녹해의 각 1가지 찬품이 진설되며, 보궤에 담기는 자성(棗羹)과 조(俎)의 희생, 등형의 갹 모두 놓이지 않는다. 즉 변두와 향로·향합, 축, 그리고 술과 술잔(爵)으로만 구성되는 것이다.

여제는 예외적으로 정제(正祭)의 다른 제사들과는 진설되는 음식에 차이가 있다. 진설도에 대한 설명으로 ‘매 위(位)마다 쌀밥(蒸稻飯) 1분(盆)과 화羹(和羹) 1기(器), 그리고 그 앞에 쟁반(槃) 2개가 있어 왼쪽에 양성(羊腥), 오른쪽에 우성(牛腥)이 있으며 잔(盞) 3개가 쟁반 앞에 있다.²⁹⁾’ 라고 설명되어있는 것을 볼 때, 여제에는 진설 품목이 다른 제사와는 달리 밥(飯), 국(羹)의 구성을 보이며, 여기에 희생으로 시성(豕腥)과 양성(羊腥)이 추가되어있다. 찬품 뿐 아니라 변·두, 보·괘 등의 제기 대신, 밥을 담는 그릇으로 분

- 133 -

(), 기(器), 희생을 담는 그릇으로 반(槃), 그리고 술잔으로 작(爵)이 아닌 잔(盞)이 쓰였고, 술동이기도 병(瓶)이 쓰였다.

표 5 여제무사귀신 厲祭無祀鬼神

진설도	진설된 품목	
	籩	X
	豆	X
	簋	X
	簋	X
	俎	X
	甗	X
	鉶	잔(盞)3
	爵	반(飯)1, 갱(羹)1, 시성(豕腥), 양성(羊腥)
	기타	清酒(瓶)

이러한 여제의 진설 품목의 특이성은 여제의 대상이 가지는 특성과 연결 지어 생각해 볼 수 있다. 여제의 대상인 여귀는 후손이 없어 제사를 받지 못하거나 비명횡사하여 죽은 원혼들로³⁰⁾ 여제의 대상이 곧 사람이기 때문에 제물의 진설에도 차이가 있는 것으로 생각된다.

4. (隍堂)

『대한예전』에서 성황제와 관련한 기록으로는 ‘성황발고(城隍發告)’와 ‘여제성황(厲祭城隍)’이 있는데, 성황발고는 여제를 시행하기 전에 성황신에게 고유하는 제사³¹⁾이고, 여제성황은 여제의 대상이 되는 두 대상, 즉 무사귀신과 성황 중 성황에게 지내는 제사를 말한다. 이렇게 성황에 대한 제사는 여제와 관련하여 행해진 것으로 보인다.

성황발고는 앞서 제시되었던 문묘에 작헌하는 예와 같이 변두 각 1개씩과 작, 그리고 향로 및 향합 등으로 구성된 간단한 구성이다. 하지만 변(邊)에 녹포 대신 율황이 올라간

30) 이옥, 「조선 전기 유교국가의 성립과 국가제사의 변화」, 『한글서체연구』 118집, 2002, 187쪽.

31) 조선왕조실록사전(<http://encysillok.aks.ac.kr/>)

보인다. 여제성황은 지방의 사직제(郡社稷)와 같으나 화갱이 보케 뒤에 있고 양성(羊腥)과 시성(豕腥)이 각각 변두(籩豆)의 앞에 위치하며, 폐백(幣帛)이 없다³²⁾는 점이 다르다.

성황에 대한 제사는 이처럼 유교식으로 변화되어 국가 제사로 편제되었고, 제물도 그에 맞게 규정되었는데, 이는 고려시대 이규보가 기록한 전주의 성황제 음식이 사슴, 꿩, 토끼 등을 잡아 제육(猪肉)에 쓰며 매월 초하루마다 제사를 지내는³³⁾ 것과 비교해 보면 성황제가 조선시대 유교적 국가제례의 틀로 들어오면서 제례 음식에도 변화가 나타난 것을 볼 수 있다.

표 6 성황발고 城隍發告

진설도	진설된 품목	
	籩	을황(栗黃)
	豆	녹해(鹿醢)
	簠	X
	簋	X
	俎	X
	甄	X
	鉶	1
	爵	향로1, 향합1, 축(燭)2, 축점(祝玷)1
	기타	淸酒(象尊), 玄酒(象尊)

5.

포제의 음식은 부군(府郡)의 사직 제사와 같이 변두 각 4개 진설이며, 다만 시성(豕腥)과 폐백(幣帛)이 없고, 상준(象尊)이 하나만 올라간다.³⁴⁾ 중앙에서 지내는 포제는 변두 각 8개씩으로, 사직제의 경우와 마찬가지로 중앙과 지방의 차이를 볼 수 있다.

32) 厲祭 城隍 與府郡社稷同 惟和羹在簠簋後 豕腥在豆前 羊腥在籩前 無幣

33) 이규보, 慵齋叢書 卷2 제 37권 「애사(哀詞)·제문(祭文)」 <제신문(祭神文)>

34) 府郡醺祭與府郡社稷同 惟無豕幣象尊一(의궤한예전2 권3 「찬실준역도설」)

6.

오랫동안 내릴 때에 비가 그치기를 바라는 기청제(晴祭)인 영제(禳祭)의 경우, 진설은 변두 각 1개씩, 보와 궤에는 각각 도(稻)와 서(黍)가 진설되며, 희생은 시성을 쓰고 갹은 없다. 지방에 대한 제사는 따로 규정되지 않았으므로 이에 준할 것으로 추측할 수 있다.

표 7 영제 禳祭

진설도	진설된 품목	
	籩	녹포(鹿脯)
	豆	녹해(鹿醢)
	簠	도(稻)·서(黍)
	簋	시성(豕腥)
	俎	X
	甄	X
	鉶	1
	爵	향로1, 향합1, 촛(燭)2
	기타	淸酒(象尊), 玄酒(象尊)

7. 계성사

공자와 그의 제자인 안자, 증자, 맹자 등의 아버지를 모시는 사당인 계성사의 진설은 변두 각 2개씩 진설되고, 보에는 도(稻), 궤에는 서(黍)가, 희생으로는 시성(豕腥)이 쓰인다. 갹은 없다.

표 8 계성사 啓聖祠

진설도	진설된 품목	
	籩	울황(栗黃), 녹포(鹿脯)
	豆	청저(菁菹), 녹해(鹿醢)
	簠	도(稻)
	簋	서(黍)
	俎	시성(豕腥)
	甄	X
	鉶	X
	爵	3
	기타	폐비(幣篚)1, 향로1, 향합1, 촉(燭)2, 축점(祝站)1
	尊壘	淸酒(沙尊), 淸酒
		玄酒(沙尊), 玄酒

8.

변두에 각 8가지의 제물이 진설되고 있어 지방의 문묘 제사와 같은 등급이다. 관왕묘 제사는 지방에 대한 제사가 따로 제시되고 있지 않기에 이와 동일하다고 생각되거나 앞으로의 연구가 더 필요한 부분이라 하겠다. 보궐에는 각각 도양·서직이 진설되어 4가지 곡식이 모두 진설된다. 희생으로는 양성과 시성이 진설되며, 갯은 대갯은 쓰이지 않고 화갯만 진설된다.

표 9 관왕묘 關王廟

진설도	진설된 품목	
진설도는 고대 한국의 제사 의식에 사용된 다양한 음식과 그 배치를 보여주는 도화이다. 상단에는 '關王廟' (관왕묘)라는 문구가 있고, 그 아래에는 '麝脯' (사포), '荻仁' (대리), '蓬' (대추) 등이 배치되어 있다. 중앙에는 '黍' (벼), '稷' (조), '粱' (조), '粱' (조) 등이 배치되어 있다. 하단에는 '爵' (배)와 '尊' (잔)이 배치되어 있다.	籩	형염(形鹽), 어수(魚鱸), 건조(乾棗), 율황(栗黃), 진자(榛子), 능인(菱仁), 검인(荳仁), 녹포(鹿脯)
	豆	구저(韭菹), 담해(醢醢), 청저(菁菹), 녹해(鹿醢), 근저(芹菹), 토해(兔醢), 순저(笋菹), 어해(魚醢)
	簠	도(稻)·양(梁)
	簋	서(黍)·직(稷)
	俎	양성(羊腥), 시성(豕腥)
	甗	X
	鉶	화羹(和羹)3
	爵	3
	기타	폐비(幣篚)1, 향로1, 향합1, 축점1, 축(燭)2
尊壘	淸酒(沙尊), 玄酒(沙尊)	

역시 고유제는 변두에 녹포·녹해의 각 1가지 제물이 올라가고, 보례에도 각각 도()와 서(黍)만 올라가며, 희생은 시성만 쓰고 갹은 올리지 않으며 작도 1개만 진설하는 간단한 구성을 보인다.

이와 같이 전주에서 행해진 총 8개의 정제의 찬실도를 살펴본 결과, 변두 수 기준으로 등급을 구분 했을 때 문묘와 관왕묘가 각 8개로 가장 높았고, 그 다음으로 변두 4개씩인 사직, 여제성황, 포제가 있었으며, 변두 각 2개씩인 계성사, 변두 각 1개씩인 영제와 성황 밭고가 가장 낮았다. 관왕묘는 부군(府郡)으로 제시된 자료가 아니어서 부군의 관왕묘 또한 변두 각 8개의 높은 등급의 제사로 설행되었는지는 연구가 필요한 부분이어서 단정하기 어렵지만, 나머지 제사를 놓고 보았을 때 문묘가 가장 높은 등급의 제사였다는 점은 조선이 유교 사상을 지방에 보급하려는 의도와 관련이 깊다고 생각된다.

변두의 수 외에도 희생이나 폐백의 쓰임 등에서 조금씩 차이가 있었고, 여제 무사귀신은 예외적으로 음식 구성이 여타의 정제 음식과는 달랐는데, 이는 제사의 성격과 관련된 부분의 차이라 여겨진다.

IV. 속제 음식의 구성과 특징

이루어지는 제사 중 경기전, 조경묘, 조경단에 대한 제사를 앞서 왕실과 관련되었다는 특징으로 속제로 분류하였는데, 음식을 살펴보면 정제와의 차이를 보다 명확하게 볼 수 있다.

속제의 음식은 날곡식과 희생 등을 포함하여 ‘날음식’에 가까운 정제의 음식과는 달리, 보다 일상식에 가깝다. 조선시대에 국가의 제사 등에 관한 일을 맡은 관청인 봉상시(奉常寺)의 업무를 정리한 책인 『태상지』(1873)에 ‘밀과를 쓰고 희생(牲)·포(脯)·젓갈(醢)을 쓰지 않는 제사를 속제라 한다’라는 기록이 있어 속제는 정제와는 달리 밀과(蜜果)를 쓰는 제사로 구분된다는 것을 알 수 있으며, 이외에도 속제 음식은 일상식 위주라는 점이 특징이다.

속제의 상차림은 정제에서처럼 제기(祭器)로는 구분되지 않으므로 진설되는 음식 및 물품의 종류에 따라 몇 가지 부분으로 나누어볼 수 있다. 우선, 음식 부분은 밥·국 등이 진설되는 부분을 상식부(常食部), 유밀과가 차려진 부분을 다과부(茶菓部)로 나눌 수 있고, 나머지 부분은 작(爵)이 놓이는 부분을 헌작부(獻爵部), 향합·향로·촉(燭)·축(祝) 등이 놓이는 부분을 향축부(香祝部), 술 항아리가 놓이는 부분을 술 항아리의 명칭을 써서 준 퇴부(尊壘部)로 나누어 보았다.

속제 상차림이 15가지 그림으로 자세히 제시되고 있는 『대한예전』(1898)을 통해 속제 상차림의 대략적인 배치를 살펴보면³⁵⁾, 먼저 신위 앞에는 작(爵)또는 잔(盞)이 진설되고, 다음으로는 상식부(常食部)가 놓이는데 면(麵)·탕(湯)·밥(飯)·국(羹)·수저(匙櫟)가 선택적으로 진설되며, 진전(眞殿)의 경우에는 차(茶)가 진설되기도 한다. 이와 함께 적(炙)·편육(片肉)·전유어(煎魚)이나 떡(餅), 채(菜)도 진설된다. 『太常誌』에 기록된 제물 절향의 제물단자(祭物單子)에 따르면 채(菜)로는 표고, 도라지, 고사리가 쓰였으며 표고는 석이로, 도라지는 단오에는 미나리, 추석에는冬瓜로 대신할 수 있다고 하여³⁶⁾, 채(菜)는 반찬으로 먹는 나물이라고 유추할 수 있는 바, 상식부는 실제의 식사를 구현해 낸 부분이라고 할 수 있다.

그 다음은 다과부(茶菓部)로, 꿀로 반죽한 곡물가루를 틀에 찍어 만드는 과자인 다식,

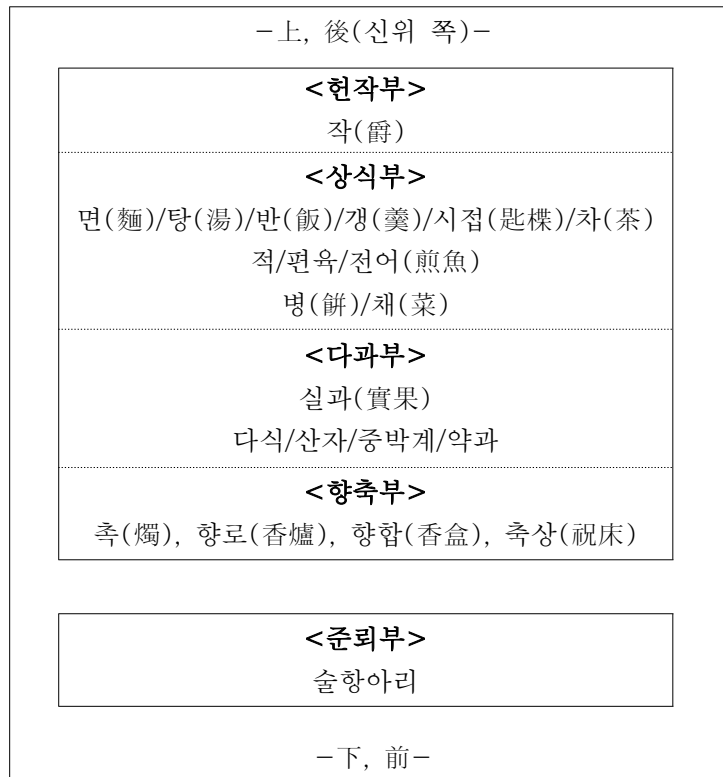
35) 정제의 경우와 마찬가지로 신위쪽이 상석이므로 신위쪽을 상(上), 제사지내는 사람 쪽을 하(下)로 표시하되, 『국조오례의』나 『대한예전』 등에서는 위쪽인 신위 쪽이 아니라 제사를 지내는 사람이 위치하는 쪽에서부터 1열로 서술하고 있으므로 이를 따라 제사지내는 사람이 있는 곳을 앞(前), 신위 쪽을 뒤(後)라고 지칭하도록 하겠다.

36) 『太常誌』 卷2

반죽을 납작하게 말려 기름에 튀긴 후 튀긴 밥알이나 깨를 꿀과 함께 묻힌 과자인 산자, 밀가루 반죽을 넓게 밀어서 기름에 지진 중박계, 그리고 약과 등 유밀과와 각종의 실과(果)가 진설된다.³⁷⁾

찬탁의 가장 앞에는 향축부(香祝部)가 위치하여, 향로·향합, 초(燭)와 축상(祝床)이 놓이고, 마지막으로 준뢰부(尊罍部)는 술 향아리인 준(尊)과 퇴(罍)가 놓이는 곳으로, 찬탁과 별도로 차려진다. 이를 배치도로 그려보면 다음과 같다.

표 10 속제의 기본 찬실 배치도



수저도 놓이지 않고, 날고기와 날곡식 등이 올라가며 질박함을 중시하는 정제와는 달리 속제는 실제 먹는 대상을 상징하고 있는 것이며, 성격도 조상을 평상시처럼 기리는 데 목적이 있는 것이다. 다음으로, 이와 같은 상차림이 경기전, 조경묘, 조경단에 구체적으로 나타나는 방식을 살펴본다.

1. (基殿) · 조경묘(肇慶廟)

37) 이상 음식명에 대한 설명은 김상보, 『조선시대의 음식문화2』, 가람기획, 2006, 248쪽.

제향에 대한 상차림은 『대한예전』 찬실준뢰도설(饌實尊鼎圖說) 중 <영희전 절향(永禧殿節享)> 항목에서 찾아볼 수 있다. 영희전은 태조·세조·원종·숙종·영조·순조의 초상화를 모신 진전(眞殿)으로, <영희전 절향> 항목에는 다른 진전인 선원전, 화령전과 함께 전주의 경기전 또한 영희전 절향과 같은 진설을 한다고 기록되어 있어 이를 통해 경기전 제향에 진설하는 음식을 알 수 있다.

또한 조경묘에 대한 제사는 경기전의 예를 따르도록 하였으므로³⁸⁾ 조경묘의 제사도 이와 같이 이해될 수 있다.

진설도	진설된 품목	
-後- 永禧殿節享 茶餅 實菓 養敬 香桂 燭 爵 湯 爵 湯 爵 湯 餅 實菓 餅 實菓 餅 實菓 養敬 養敬 養敬 養敬 養敬 養敬 香桂 香桂 香桂 香桂 香桂 香桂 爵 湯 爵 湯 爵 湯 餅 實菓 餅 實菓 餅 實菓 養敬 養敬 養敬 養敬 養敬 養敬 香桂 香桂 香桂 香桂 香桂 香桂 -前-	헌작부	작(爵) 3
	상식부	면1, 탕(素湯) 2, 시접1, 차1, 병9
	다과부	실과7 다식5 산자5 중박계4
	향축부	향로1, 향합1, 축2, 축상1
	준퇴부	淸酒(산퇴),淸酒(산퇴),淸酒(산퇴)

38) 예조 판서 정홍순(鄭弘淳)이 아뢰기를, “경기전(慶基殿)의 제물(祭物)은 한결같이 영희전(永禧殿)과 같이 하여 희생(犧牲)을 쓴 일이 없었는데, 조경묘(肇慶廟)의 제물도 또한 마땅히 이것을 준수하여 하겠습니까?” 하니, 임금이 말하기를, “옛날부터 집안 형편에 알맞은 가례(家禮)이니, 일체 경기전의 예를 준수하여 거행 하도록 하라.” 하였다.(영조 47년(1771) 10월 8일)

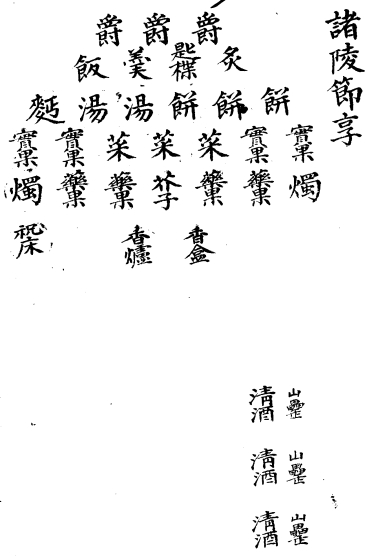
경기전 문서철 중 『조경묘경기전 규정철』 <조과법(菓法)>과 『태상지』를 참고할 수 있어 중박계, 산자, 다식, 각종 떡의 모양과 조리법을 알 수 있다.³⁹⁾

2. (慶壇)

조경단은 1899년(고종37)년의 늦은 시기에 조성되었기 때문에 조경단의 찬품에 대하여서는 국가 전례서에 규정되지 않았으나 조경단이 왕실의 묘소(墓所)이고 그 관제는 능·원에 준하여 설정되었다는 점⁴⁰⁾을 고려해 본다면 조경단의 제사 음식 또한 능·원에 대한 제사의 형식을 따랐을 것이라고 짐작된다.

능·원의 제사 음식은 대체로 진전이나 사당의 제사와 유사하지만 중박계와·산자·다식 대신 약과가 진설된다는 특징이 있다. 『대한예전』의 「찬실준뢰도설」 중 제릉에 대한 절향(諸陵節享) 상차림을 보면 상식부에는 역시 면·탕·병·시접에 적(炙), 반(飯), 갱(羹)이 추가되어 진전과의 차이점을 볼 수 있다. 다과부에서는 실과가 진설된 점은 같으나 중박계와 산자·다식 대신 약과가 놓였고, 상식부의 개자(芥子)와 채(菜)가 다과부와 섞여 진설된다.

표 12 제릉절향 諸陵節享

진설도	진설된 품목	
	헌작부	작(爵) 3
	상식부	반1, 갱1, 시접1, 적1 면1, 탕2, 병3, 채3, 개자1
	다과부	실과4 약과4
	향축부	향로1, 향합1, 축2, 축상1
	준뢰부	淸酒(산뢰) 淸酒(산뢰) 淸酒(산뢰)

39) 김철배, 「태조진전 경기전의 의례 정비와 제례 음식」, 『농업과 식품의 역사학-농업사연구의 신영역2(한국 농업사학회 2016년 춘계학술대회 발표집)』, 2016, pp.80-82

40) 약정원일기2 순종 2년(1908) 12월 8일

전주에서 행해진 3개 속제의 음식을 살펴보았는데, 정제와는 달리 일상식 위주의 상차림이라는 점이 특징이었다. 조경단에 관한 의례가 능원(園) 제사에 준하여 이루어졌음을 가정한다면 진전인 경기전과는 유밀과의 쓰임과 밥·국의 차림에 차이가 있었다.

경기전은 조선 초 태종대에 세워져 그 제례의 역사와 전통이 오래되었다는 점에서 전주의 속제를 대표한다고 할 수 있으며, 조경단과 조경묘는 비록 경기전에 비하여 역사는 그리 길지 않지만 ‘조선왕조의 발상지’라는 전주의 정체성을 공고히 했다는 점에서 의의가 크다.

정제의 경우 국가차원에서 지방에 단묘를 설치하여 제례를 시행하도록 규정하였던 것과는 달리 속제는 왕실 조상과 관련된 사당이나 묘 또는 진전이 있는 지역에만 이루어졌을 것이므로 전국적으로 그 지역 수가 매우 한정되어 있다. 때문에 전주에 경기전·조경묘·조경단의 속제가 행해졌다는 것은 전주의 제례 음식을 논함에 있어서 가장 특징적인 부분이 될 수 있는 것이다.

V.

지금까지 조선시대에 전주에서 행해진 국가 차원의 제례를 대상으로 ‘국가 제사’ 성격의 정제(正祭)와 ‘왕실 제사’ 성격의 속제(俗祭)라는 틀로 제사를 구분하여 각각의 음식을 살펴보았다.

전주에서 행해진 정제로는 사직, 문묘, 여단, 성황당, 포제, 영제, 계성사, 관왕묘가 있었다. 지역에 따라 차이는 있었지만 조선시대의 지방 통치의 일환으로 각 군현마다 실시되었던 이들 정제는 대체로 중국 예전(禮典)의 분류방식과 형식의 큰 틀에 따라 조선의 상황에 맞게 적용시킨 것으로, 동아시아를 아우르는 질서를 담은 제사라고 할 수 있다. 반면 속제는 조선의 지방 통치와는 별개로 행해진 왕실제사였기 때문에, 왕실의 사당이나 묘가 있는 특정 지역에서만 선행될 수밖에 없었다. 따라서 경기전, 조경단, 조경묘에 관한 제사는 전주에서만 실시된 제사이며, 조선의 고유한 전통을 담고 있는 것이다.

정제와 속제는 그 음식 차림이 완전히 달라서, 정제 음식은 자연에서 나는 여러 산물을 날것 그대로 혹은 최소한의 조리 과정을 거쳐 신과 소통하는 데에 의미를 두는 질박한 음식이고, 속제는 왕실 조상의 일상적 식사를 상정하고 그에 맞게 꾸민 조선의 전통

전주의 제례 음식이 특별한 점은 이처럼 동아시아적 질서를 담은 정제 음식의 측면과 조선의 일상식 전통을 담은 속제 음식이라는 측면이 공존하고 있었다는 것이다. 무엇보다도 다른 지역에 없는 경기전이라는 진전과 조경묘·조경단이라는 시조묘묘(墓)를 갖춘 도시로서, 음식에 있어서도 다른 지역에서는 보기 힘든 왕실문화의 배경을 담고 있는 점이 특징이라고 하겠다.

전주를 맛과 멋의 도시라 한다. 동아시아의 질서와 국가 통치의 보편성이 담긴 정제 음식과 한국 고유의 특수한 식생활과 왕실문화가 담긴 속제 음식이 모두 존재했던 전주의 제사 음식이야말로 맛과 멋을 모두 담아낸 전주 음식의 문화적 토대가 아닐까 한다.

참고문헌】

- 『예기』
- 『국조오례의』, 『국조오례의서례』
- 『대한예전』
- 『태상지』
- 『동국이상국집』
- 『조선왕조실록』
- 『승정원일기』
- 변주승 역주, 『여지도서: 전라도 보유1』, 디자인흐름, 2009

- 『조선왕조실록사전』
- 김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006
- 김탁, 『한국의 관제신앙』, 선학사, 2004
- 전북전통문화연구소, 『전주의 역사와 문화』, 신아출판사, 2000
- 한형주 외 5인, 『조선의 국가제사』, 한국학중앙연구원 출판부, 2010

- 김일권, 문화 물리학과 조선기생 이야기, 김일권 · 이에나가유코 공역, 『근대문화사 읽기로서 조선기생 관찰기』, 민속원, 2013
- 김철배, 「태조진전 경기전의 의례 정비와 제례 음식」, 『농업과 식품의 역사학-농업사 연구의 신영역』(한국농업사학회 2016년 춘계학술대회 발표집), 2016
- 민관동, 배우정, 「국내 관우묘의 현황과 수용에 대한 연구」, 『중국소설논총』 제 45집, 한국중국소설학회, 2015
- 박봉주, 「조선시대 국가 제례와 변두의 사용」, 『동방학지』, 2012.
- 심승구, 「전주 성황제의 변천과 의례적 특징」, 『한국학논총』 제 40호, 국민대학교 한국학연구소, 2013
- 이욱, 「조선 전기 유교국가의 성립과 국가제사의 변화」, 『한국사연구』 118집, 2002
- 이욱, 「조선시대 왕실의 시조와 조경묘 건립」, 『조선시대사학보』 38권, 조선시대사학회, 2006
- 장지연, 「조선시기 주현 사직단 설치의 의미와 그 실제」, 『한국문화』 56집, 서울대 규

한국학연구원, 2011

- 김철배, 「조선시대 경기전 연구」, 전북대학교 사학과 박사논문, 2012
- 김해인, 「『대한예전』 「찬실준뢰도설」 연구」, 한국학 중앙연구원 문학석사논문, 2016

종합토론

「전주지역의 절임저장음식:장아찌의 종류와 이용, 그리고 변화」에 대한 토론문

정 희*

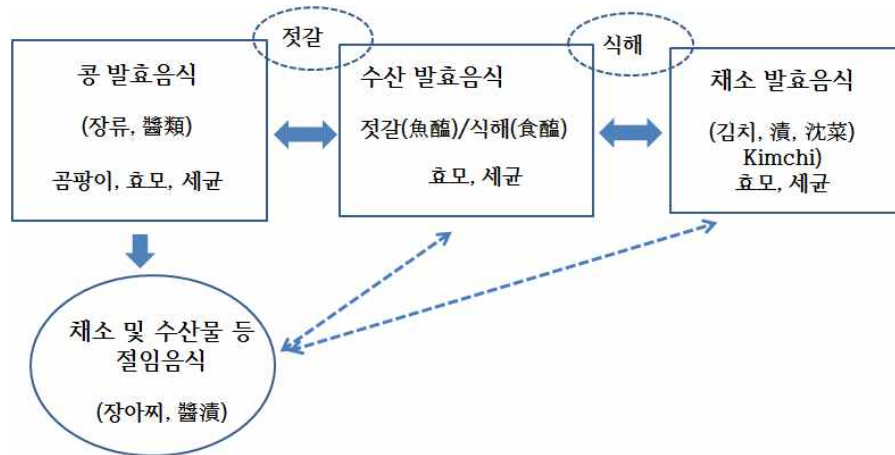
제 18회 전주학 학술대회 주제인 “전주음식의 문화적 토대”의 토론자로 참여하게 되어 기쁘게 생각합니다. 조숙정 연구원의 전주 지역의 저장음식인 장아찌에 관한 발표는 민속학, 문화인류학, 전주음식의 문화적 토대의 기반을 위한 연구로 기여도가 크다고 생각합니다. 발표문에 대한 질문은 다음과 같습니다.

첫째, <표 2>에서 전주시를 포함한 전라북도 지역을 중심으로 1988-2016년 동안의 연구에서 총 63종의 장아찌를 정리에서 [], ?는 무엇을 의미하는지 궁금합니다. 그리고 설문 대상자의 인원 수 및 연령 등의 특성이 본문에서 명시되지 않아 이들 데이터를 해석하는데 한계가 있다.

둘째, 장아찌는 절임음식인가? 아니면 발효음식인가? 본문에는 “김치와 젓갈은 장아찌와 매우 밀접하게 관련된 음식으로 김치, 젓갈, 장아찌는 모두 한국의 대표적인 저장성 절임음식이라는 공통점이 있다”. 또한 “전주의 발효음식으로 김치, 젓갈, 장아찌, 그리고 고추장을 포함한 장류가 대표적이다”. 이상과 같이 장아찌는 절임음식임에도 불구하고 젓갈과 김치와 같은 발효음식과 동일한 선상에서 비교되기도 하여 장아찌의 분류가 확고하게 자리 잡고 있지 못함을 알 수 있다.

셋째, <표 2>에서 5번 계장아찌(계장), 52번 참계장아찌(참계장)은 장아찌인가? 아니면 젓갈인가? 발표자는 2000년대 중반부터 부안과 전주의 조사 및 2016년 전주에서 수행한 조사를 기반으로 장아찌가 아닌 젓갈로 분류하였다. 무엇을 기준으로 이들을 젓갈로 분류하는지 궁금합니다.

* 가톨릭대학교 교수



<그림 1> 한국 발효음식의 식품학적 의의

참고문헌: 이삼빈·고경희·양지영·오성훈·김재근 공저(2004). 「발효식품학」
도서출판 효일. p. 165의 그림 변형

발효학 차원에서는 장아찌, 김치, 젓갈은 완전히 다른 기작으로 진행되는 음식으로 장아찌를 김치, 젓갈과 한 선상에서 놓아 비교하는 것은 바람직하지 않다고 생각된다. <그림 1>에서 같이 콩 발효음식, 수산 발효음식, 채소 발효음식은 발효학적으로 포괄적이면서 유기적인 관련성이 있다. 발효의 난이도 측면에서 콩 발효음식은 매향과 같은 역할을 하는 복잡한 발효단계를 거치면서 세 종류의 미생물 그룹이 관여하는 음식이다. 다음으로, 수산 발효음식과 채소 발효음식은 익히지 않고 수분의 함량이 많은 재료를 사용하여 주로 두 종류의 미생물 그룹이 관여합니다. 그중에서 젓갈은 어류 단백질이 자체의 단백질 분해효소 또는 미생물에 의한 분해효소로 구수한 맛을 생성하여, 젓갈은 콩 단백질 분해를 주축으로 하는 장류발효와 맥을 같이 하고 있다고 볼 수 있다. 한편 식해는 곡류 등을 이용한 젖산발효를 통하여 유기산을 생성하여 낮은 염 농도에서도 미생물 생육이 억제되어 저장하는 방법으로 김치의 발효와 유사하다. 장아찌와 김치는 채소류의 식재료 차원에서 짠맛을 부여하여 저장성을 높인다는 차원에서는 발표자와 일치된 의견을 가지고 있습니다.

그러나 장아찌는 원래 된장, 간장, 고추장인 장류를 침장원으로 하는 절임음식으로 콩 발효음식과 관련하여 접근하는 것이 바람직하다. <표 4>에서 장아찌의 절임원은 장류(된장, 간장, 고추장)를 대부분 사용하고 있다. 진안군, 고창군, 부안군의 경우는 >80%, >85%, >70%로 각각 나타내었다. 그리고 혼합된 절임원의 수치를 감안 한다면 대부분의 장아찌

장류를 사용한 절임음식이다. 그래서 장아찌는 김치와는 차별화되는 또 다른 형태의 채소류의 절임음식이며, 젓갈과도 구별되는 절임음식이다. 그런 의미에서 <표 2>의 5번 계장아찌(계장), 52번 참계장아찌(참계장)는 젓갈로 구별하기 보다는 장아찌로 분류하여야 한다. 이상과 같이 전통발효음식 연구의 경우 우선 발효학 차원에서 분류한 후 인문학적 접근한다면 혼동 없이 한국 발효음식의 인문학적 지평을 넓힐 수 있으리라 생각된다.

, 젓갈, 장아찌는 한국의 대표적인 저장성 발효음식이라는 공통점이 있다. 그러나 김치와 젓갈에 비해 장아찌는 음식문화로서 그리 주목받지 못한 측면이 있다(발표문).

마지막으로 본문에서 지적하였듯이 장아찌가 그리 주목받지 못한 이유는 발효음식의 하부구조에 위치하는 절임음식으로 섭취의 빈도수가 많지 않기 때문이기도 하다. 이러한 미비한 상황에도 불구하고 인문학적 접근 방법으로 연구한 발표자의 노고에 큰 박수를 보냅니다. 그리고 장아찌의 인문학적 연구에 저의 조언이 도움이 되었으면 합니다. 더불어 본 주제를 통하여 발효학과 인문학 분야의 학문적 만남과 소통의 자리를 마련해 주신 전주역사 박물관·전주학 연구위원회·전주시의 노고에 깊은 감사드립니다. 2012년 이후 전주는 유네스코지정 “음식창의 도시”로 꾸준한 전주음식연구를 하고 있는 것으로 알고 있습니다. 미래에는 전주음식 이외에도 한·중·일 음식문화에서 한국음식의 정체성과 한국성이 무엇인지를 밝힐 수 있는 값진 성과를 거두시기 바랍니다.

「100년전 근대 전주의 음식문화 토대와 역사적 물산지리 고찰」에 대한 토론문

정 희*

맛있는 음식의 조리(理)를 위해서는 세 가지의 요건이 필수적이다. 첫째가 음식을 만들 수 있는 재료이다. 식재료는 채집과 농경, 수렵과 어로, 사육에 따른 결과물로 얻을 수 있다. 두 번째로 조리에 대한 지식과 기술을 가진 사람이 있어야 하고, 세 번째로 식재료에 조리지식을 사람이 조리기술을 접목할 수 있는 적절한 도구와 기구가 있어야 한다. 이중 세 가지 중 가장 큰 비중을 차지하는 것은 음식의 재료이고, 식재료의 품질은 곧 음식의 맛을 좌우하게 된다. 그러므로 음식조리에 있어 생존을 위한 수단이었던 과거로부터 아트 수준의 미식을 논하는 현재까지 식재료의 확보와 원활한 공급은 식생활 영역의 최우선 과제이다. 이점에서 발표문 서두의 식농일치론(食農一致論)은 매우 합당한 지적이라 생각된다.

현재 우리나라 전통음식문화 원형연구에 바탕이 되는 자료 중 고문헌은 조리서, 구황서, 농서, 유서, 가정백과전서, 궁중문헌, 세시기, 의서, 기행문 등으로 대별할 수 있다. 발표자는 ‘청복(淸福)과 치생(治生)의 생태음식자연학’ 이론이 더욱 주목되고 환기되어 음식문화사상으로 기능할 수 있기를 갈망한다는 논고 연구목적과 함께 논저의 물꼬를 『산림경제(山林經濟)』로 열었다. 치농(治農)과 치선(治膳)의 식농일치론에 입각하여, 청복과 치생의 생태음식자연학 사상을 먼저 검토하면서 『산림경제』 16편 구성을 네 분야로 범주화시켰다. ‘풍기자연과 건강한 삶의 실천 원리’, ‘치생의 자연농법과 일용음식의 생활’, ‘건강한 몸의 안녕과 유지’, ‘인간의 심미적 생활원리’의 네 가지 편제대로 『산림경제』의 저술 목적이 삶의 궁극 지향처인 건강하고 맑게 사는 인생길을 추구에 있다고 하였다. 두말할 것도 없이 동감하는 바이다.

* 전주대학교 교수

『세종실록지리지』에서부터 일제강점기의 자료까지 약 500년간의 자료를 더듬어 전주음식문화의 토대를 읽고자 하였다. 『신증동국여지승람』(1530), 『여지도서』(1765), 『여도비지』(1856), 『대동지지』(1866), 『전라도읍지』(1760), 『완산지(山誌)』(1905) 등 조선시대 물산지리지들에는 물산(物産) 및 진공(進供)에 곡류로 신도미(新稻米), 보리(大麥), 밀(小麥), 과실류로 감(柿, 紅柿, 乾柿, 蹲柿), 석류(石榴), 배(生梨), 생강(薑, 醋薑, 種薑)과 울금(鬱金), 팽(生雉, 乾雉), 웅어(葦魚), 꿀(淸, 蜜, 蜂蜜), 그리고 육포(脯), 박산(朴鱖) 등이 기록되어 있었고, 공물(貢物)에 참깨(眞荏子), 꿀(淸蜜), 말장(末醬), 참기름(眞油), 밀(小麥) 등이 기록되어 있었다. 300년이 넘는 시간차에도 큰 증감 없이 기록이 답습되고 소략한 것은 안타깝다.

농경사회에서는 기후조건이 식재료 생산에 지대한 영향을 끼친다. 다음으로 발표자가 『전라북도도세요람(全羅北道道勢要覽)』(1912)과 2015년 기상청의 자료를 비교 분석한 데 이터는 그런 점에서 흥미롭다. 100년전 전주의 온도가 여름철은 더욱 높았고, 겨울은 더욱 낮아, 당시는 지금보다 한서(寒暑)의 차이가 극명한 기후특성을 보인다. 또한 지금의 최저온도가 연중 4℃나 상승된 상태라면 분명히 이에 따른 농작물의 생산 추이가 달라졌을 터이고, 이것은 음식문화의 변화로 이어졌을 것이니 추후 검토할 필요가 필요한 부분이라 하겠다.

『전북요람』(1913)에 수록된 물산 상황에서 조사에서는 당시 전주의 곡류 생산 중 찰벼와 발벼의 비중이 매우 높았다. 또한 배추보다 수확량이 3배나 많았던 무는 당시 김치의 주재료였다. 1800년대 초엽까지 반결구배추의 생산조차 용이치 않아 중국으로부터 종자를 수입하였고, 오늘날과 같은 결구배추의 생산은 1900년대를 넘어서며 가능해졌다. 그러므로 그 이전에는 무 또는 순무, 가지, 외, 동아 등을 주재료로 하는 김치가 주를 이루었다. 『규합총서』, 『주식시의(酒食是議)』, 『시의전서(是議全書)』, 『보감록』 등의 고 조리서에는 썬박지에 대한 기록이 많은데, ‘연하고 좋은 무를 얇전하게 썰고, 좋은 배추는 잘 절이고...’, ‘무는 둥글게 마음대로 썰고, 배추와 갓은 적당하게 썰어 물에 담근다.’, ‘독을 묻고 무, 배추를 먼저 넣고 가지와 동아 등을 넣고 젖을 한 번 간 후 마늘, 파, 고추 등을 위에 많이 펴고 채소를 차례로 떡 얹히듯 한 후에 무 껍질로 독 위를 많이 폭 덮는다.’ 등의 조리법 설명으로 보아 무가 배추를 앞선다. 또 동치미를 담글 때는 ‘잘고 모양이 예쁜 무를 꼬리도 깨끗이 잘라 소금 간 알맞게 하여 저려 3 일 만에 씻는

.’ 고 하였다.

과수 재배는 감나무와 복숭아, 배나무를 가장 높은 비중을 차지했다. 감은 조선시대 물산지리지뿐만 아니라 오늘날까지 전주와 인근지역에서 생산되는 감 가공품, 황도, 배와 배가 들어가는 소주, 이강주 등이 명성을 유지하고 있다.

발표자의 물산지리지 조사 내용을 토대로 고문헌에 기록된 조리학적인 기록을 덧붙이자면 다음과 같다.

허균은 『도문대작(門大爵)』에서 ‘생강[薑]은 전주에서 나는 것이 좋고, 담양과 창평의 것이 다음이다’ 라고 하였다. 이하곤(李夏坤)은 1722년 호남을 유람하며 쓴 『남행집(南行集)』에서는 전주의 기름진 시냇가 밭엔 모두 생강을 심었는데, 생강으로 담근 김치(薑鬚作菹)의 맛이 좋아 나그네의 발길이 떨어지지 않는다고 하였다. 또 『우서(迂書)』의 상판(商販)의 사리와 액세(額稅)의 규제를 논의하는 문답에서 전주의 생강상(生薑商)들은 호조에서 발행한 강표(薑票)를 전주세사(全州稅司)에서 발행받아 평양에 도착한 후 반드시 세사 및 독세아문에 그 자호(字號)를 기록하고 문빙(文憑)을 받은 다음에야 비로소 매매를 행하도록 하였다. 당시 팔도의 거상들이 각 지역의 특산물을 기반으로 물목의 유통과 판매에 대한 세금납부의 투명성을 논할 때 전주에서는 생강이 그 역할을 한 것이다. 질 좋은 전주의 생강은 조선 후기까지 생산량이 많아 전국의 수요를 공급할 수 있을 정도였다.

18~19세기 전주의 진공물목에 빠지지 않았던 박산(朴散)은 이미 조선전기부터 유명하였다. 『도문대작』에서 ‘백산자(白散子)의 속명은 박산(薄散)인데, 전주(全州) 지방에서만 만든다.’ 또 ‘엿[飴]은 개성(開城)의 것이 상품이고, 전주(全州) 것이 그 다음이다.’ 라고 했다. 이를 증명하듯 15세기 『세종실록(世宗實錄)』에서는 예조(禮曹)에서 팔도 진상물목의 허실을 아뢰면서 박산을 만드는 엿은 전주에서만 만드는데 등록(騰錄)에서 빠져 있다며 문책하였다(『세종실록』 11권, 3년 1월 13일(병자) 4번째 기사). 『남유록(南遊錄)』에서 ‘전주시장에 잡화가 산적한데 평량자(平凉子)와 박산(薄散)이 그 반을 차지한다.’ 고 하였으니, 당시 전주에서 박산을 만드는 기술이 고도로 발달하였고, 대중화되어 판매되고 있음을 알 수 있다. 한과류 중 가장 만들기 힘든 것 중의 하나가 박산이다. 과정이 복잡하고, 까다로워 여간 숨씨가 좋지 않고서는 만들기가 어렵기 때문이다. 양질의 찹쌀이 생산되고, 좋은 엿과 기름이 넉넉해야만 가능한 일인데 조선 500년을 통틀어 전주의 박산의 위상은 타의 추종을 부러워하였던 것이다. 하지만 오늘날 명맥 유지가 미미

아쉽기만 하다.

조선은 우금정책으로 인하여 소의 도축을 규제하였으나, 제수로 쓰이는 제1물목이었으므로 소고기의 진상은 말린 형태의 육포(脯)로 주로 이루어졌다. 특히 지리적으로 원거리였던 전주에서는 더욱 그러하였을 것이다. 포(脯)는 고기를 얇게 떠서 말리거나, 곱게 다져 힘줄을 제거하고 양념하여 모양을 지어 반듯하게 말려서 만들었다.

진상물목 중 눈에 띄는 것은 말장(末醬)이다. 말장을 만드는 법은 1450년경 어의(御醫) 전순의(全循義)가 쓴 『산가요록(山家要錄)』에 처음 기록되어 있다. 1~2월경 콩을 삶아 절구에 찧어 만드는 메주로, 『규합총서(閨閣叢書)』에서는 이것으로 죽지이를 만든다고 하였다. 빙허각 이씨(憑虛閣 李氏)의 시동생이자 1833~1834년까지 전라도관찰사를 지낸 서유구(徐有集)는 『임원경제지(林園經濟志)』 <정조지>에서 콩과 밀기울을 섞어 만드는 일반적인 죽장용 누룩을 만드는 법에 비해 가을 보리쌀에 콩을 섞고, 쌀뜨물로 반죽해서 만드는 전주(全州)식 비법을 기록하였다.

발표문을 바탕으로 향후 기후변화에 따라 농산물의 생산과 수확에 따른 음식문화의 변천, 물산지리지에 기록된 식품을 활용한 전주음식의 발굴과 고증, 오늘날 전주음식의 명성을 만든 조리의 주체가 된 사람들의 기록과 조리법 발굴, 물류유통의 중심이 되었던 전주 장시(場市)의 실체 등을 찾아내어 전주 음식문화의 토대 구축과 복원이 융성되기를 기대한다.

「전주의 김치관련 문화자원과 유용화 방안」에 대한 토론문

영*

오늘 발표한 ‘전주의 김치관련 문화자원과 유용화 방안’에서는 전주지역의 역사와 문화 측면에서 지역 김치의 독특성 요인을 찾아내고 유용한 전주김치문화컨텐츠 개발방안을 제시하고 있다. 전주는 조선시대 전라감영이 있던 호남의 대표도시이었으므로 호남의 경제 문화의 중심지로서 음식문화가 발달했을 것으로 본다. 전주는 조선시대 중요 행정도시이었기에 사족들의 입향이 주류를 이루었고 이에 따라 접빈음식문화 또한 자연스럽게 발달했을 것이다. 또한 넓은 평야와 인근에 있는 바다, 산이 있는 전주의 지리 경제적 여건은 풍부한 식재료의 공급으로 풍성한 음식이 있었을 것에 동의한다.

전주는 유네스코 창의 음식도시로 지정되어 상징성이 크고, 국내에서도 음식의 고장이라는 이미지, 다양한 음식관련 기관과 공간, 행사 등 음식문화 인프라는 전주음식문화를 부각시키기에 중요한 자원을 형성해 왔다. 우리나라는 선사시대부터 일찍이 농경을 시작하여 다양한 식품 재료를 이용한 음식문화가 발달했다. 의식주 문화 중 식생활문화는 쉽게 변하지 않는 특성을 가지고 있어 그 민족의 문화를 측정하는 도구로 가치가 있다고 한다. 농촌진흥청에서 발굴한 전통향토음식을 소개하고자 한다.

농촌진흥청은 전통향토음식의 연구와 지역의 전통향토음식을 계승 발전시키는 역할을 담당해 왔다. 농촌은 식품재료를 생산하고 전통향토음식을 이용하면서 조리법을 보유하고 있는 공간이기 때문이다. 농촌진흥청은 1999년부터 한국의 전통향토음식 3,300여종을 조사 발굴을 시작하였고 이를 10권으로 집대성하였다. 제1권 『상용음식』은 우리나라 어느 지역에서나 일상적으로 먹는 음식을 소개하였고, 제2권 『서울·경기도』부터 제10권 『제주도』까지 행정구역상 9개 도로 구분하여 산맥이나 바다 등 지리적인 영향으로 다양한 재료와 조리법, 독특한 맛을 지닌 해당지역의 전통향토음식을 수록하였다. 특히 김치를 중심으로 살펴보면 상용음식편에서는 열무김치, 깍두기, 배추겉절이, 갓김치, 백김

* 농촌진흥청 국립농업과학원 연구원

, 오이소박이, 깻잎김치, 나박김치, 동치미, 보쌈김치, 부추김치, 썬박지, 파김치, 배추김치, 총각김치 15종이 있다. 상용음식은 우리나라 사람들이 일상적으로 즐겨 먹는, 특정 지역에 한정하지 않고 전국적으로 먹는 음식으로 보고 있으므로 위에서 소개한 김치는 현대에 전국적으로 먹고 있다고 볼 수 있다. 제6권 『전라북도』 편에서는 전라북도의 김치는 고들빼기김치, 콩나물김치, 가지김치, 고춧잎김치, 동치미, 반지, 배추김치, 싱건지, 종삼파김치, 얼갈이김치, 겹들지 11종을 소개하고 있다. 상용음식에 수록한 배추김치는 멸치액젓을 사용하고 있으나, 전북지역 김치는 황석어젓을 이용한 김치가 서로 다른 점 중의 하나이다.

발표자는 비빔밥, 한정식, 콩나물국밥이 전주음식으로 브랜드가치를 가지고 있다고 소개하였듯이 전주는 예로부터 맑은 물을 이용하여 콩나물을 많이 길러왔다. 이 콩나물을 이용한 김치로 콩나물김치는 다른 지역에서는 찾아 볼 수 없는 독특한 사례이다. 콩나물김치(콩나물지)는 콩나물, 무, 배춧잎, 마늘, 생강, 멸치젓국을 이용하여 비교적 간단히 만들 수 있다. 음식은 그 지역의 문화를 이해할 수 있는 요소 중 하나이므로 콩나물국밥과 함께 전주지역의 특색 있는 콩나물김치를 활용한 방안이 요구되고 있다.

또한 의식주 문화 중에서 식생활만큼 보수적인 면이 없다고도 한다. 식습관은 쉽게 변하지 않는 특징을 가지고 있어서 전주지역민을 대상으로 전주음식에 대한 접근성을 높이는 것이 필요하다고 본다. 개인의 음식습관은 대체로 3단계의 과정을 거쳐 확정된다고 한다. 가장 먼저 어머니로부터 입맛과 식사습관을 익히고, 유아기 때 가족과 친구들을 통해 음식 맛과 식사습관을 배운다. 마지막으로 성년기 사회적 캠페인과 전문가, 사회집단 성격 등에 따라 습관과 입맛이 결정된다. 개인의 입맛은 그가 소속해 있는 집단으로부터 배운 것이다. 전주지역에서 자라나고 있고, 또한 거주하고 있는 사람들에게 전주의 음식을 홍보하고 음식 맛을 들이도록 유도하는 것이 필요하다. 학교급식과 외식 비중의 증가 등으로 일상생활에서 지역의 특색 있는 음식보다는 전국민이 상용음식으로 더 많이 먹고 있다. 전주지역민이 기억하는 전주지역의 음식 맛을 평소 자연스럽게 익히는 것은 중요하다. 지역민이 즐겨하지 않고 찾지 않는 음식을 다른 지역민과 외국인이 찾아 즐기는 것은 지속가능성을 보장할 수 없기 때문이다.

「전주 남문 밖 장시음식이 전주음식문화에 미친 영향」에 대한 토론문

영 은*

송화섭교수의 “전주 남문 밖 市飮食이 전주음식문화에 미친 영향”은 후백제부터 조선조에 이르기까지 지형이나 정치 경제적 측면에서 어떻게 전주에 시장이 발달해왔고, 이를 통해 전주의 외식산업이 발달해왔는지 전주 외식산업의 발달사를 근거를 제시하며 폭넓고 해박한 지식으로 정리해준 것은 매우 의미있는 일이다. 또한 외식업의 특성상 박리다매, 대량생산, 속전속결의 특징을 갖춘 장시음식으로 전주의 대표음식이라 할 수 있는 콩나물국밥, 전주비빔밥(콩나물비빔밥)이 발달하게 되었다는 고찰도 전주의 외식산업의 발달사에 근거를 제시하는 중요한 연구라 아니할 수 없다. 하지만 이것은 전주 외식업의 기원과 토대에 대한 고찰이지 전주비빔밥이 어디에서 기원하느냐하는 문제는 아니라고 본다.

한 지역의 음식문화는 그 지역의 기후, 지리, 지형 등의 자연적 환경과 역사, 종교, 정치, 산업구조 등의 인문·사회적인 요인이 융·복합되어 식량의 생산, 조리가공법, 식기와 용구, 상차림과 의례음식의 규범 등에 영향을 미쳐 오랜 세월 삶의 과정에서 독특하게 형성되어진다. 따라서 전주의 기후와 지형조건, 후백제와 조선시대 정치·경제의 중심지라는 여러 조건이 결합하여 현재의 전주음식문화에 영향을 주었을 것으로 생각해볼 수 있다. 산과 들, 바다, 하천을 모두 갖추고 있는 전주는 그 역사적, 지리적, 정치·경제적 배경으로 인해 우리나라 사람들이 먹을 수 있는 모든 식재료를 용이하게 구할 수 있어 다양한 음식을 만들어 먹을 수 있었고, 이런 환경에서 전주 부녀자들의 음식솜씨가 더해지고 따뜻한 기후 덕분에 발효가 잘되어 음식의 조미료 역할을 하는 콩발효식품인 장류와 생선발효식품인 젓갈류가 잘 곱삭아서 깊고 은은한 맛을 내는 소위 ‘개미’ 있는 전주음식을 완성할 수 있었다. 이로 인해 예로부터 전주는 ‘맛의 고장’이란 별명을 얻게

* 원광대학교 교수

, 전주음식은 우리나라 한식이 만들어 낼 수 있는 모든 음식의 종류를 망라하였을 뿐만 아니라 그 맛과 담아내는 멋에서도 다른 지역에서는 감히 범접하기 어려워 한식의 원형이라고 말해도 과언이 아닌 전주음식을 만들어낼 수 있었다. 그 근거로 일제시대 잡지인 『별건곤(乾坤)』 <八道女子 살림사리評判記>(1928. 12. 1)를 보면 전라 여자 중에 특히 전주 여자의 요리 솜씨가 참으로 칭찬할 만하다 하며, 전주의 신선로, 약주, 비빔밥 등을 명물이라 설명하고 있다. 또한 가문과 집안의 인품을 말해준다는 상차림 또한 멋스러워 전통적인 자부심을 갖고 있음을 알 수 있으며, 다른 지역과 달리 살림살이 중 유독 장독간 치레를 좋아하여 간장, 된장, 고추장 등 음식 맛의 기본인 장류에 특히 신경을 많이 썼음을 알 수 있다.

이처럼 전주가 음식의 고장이며, 맛과 멋의 고장이라는 수식어가 붙는 데에는 아무도 이의를 제기할 사람이 없을 것이다. 그것이 비록 오래전 고문서에 기록된 문헌이 없다고 해서 구전으로 사람들의 입맛으로 전해져 내려온 사실에 대해 부정할 수는 없을 것이다. 그동안 전주음식의 태동 배경과 발달 과정 등 본질적인 연구는 이뤄지지 못하였다는 말과 비빔밥과 콩나물국밥의 태동과 발달에 대해 베일에 가려진채 근거도 없이 여러 가지 설만 난무하다는 송교수의 말에는 일부 긍정도 하지만 이의가 있다. 송교수도 이처럼 설만 무성한 것은 전주음식에 대한 문헌 자료가 미흡하기 때문이라고 분석한 것처럼 음식 공부를 하는 한 사람으로 맛의 고장이고 음식의 고장인 전주에 문헌자료가 없고 이런 문헌자료를 토대로 연구가 미흡함에 대단히 안타까운 일이고 질타에 반성도 해본다. 또한 지금까지도 전주음식문화에 대해 전주학의 관점에서 논의하게 된 것은 매우 반가운 일이다. 비록 안동지역을 중심으로 안동장씨 부인 장계향이 저작한 한글 음식조리서 『음식디미방』과 광산 김씨 남정네인 김유가 저작한 『수운잡방』과 같이 그 지역 음식문화를 엿볼수 있는 문헌이 없다고 해서 전주음식의 맛과 만드는법, 상차림법 등이 모두 소실되었고 복원이 안 되는 것은 아니기 때문에 실제 있는 것을 중심으로 미루어 짐작할 수 있는 부분들이 있고 그것을 근거로 그동안 전주비빔밥의 유래나 조리법이 다시 재정립되었다고 본다. 뒤짚어 생각해보면 전주지역에서는 워낙 음식 재료가 풍부하고 맛도 뛰어나며 음식 솜씨도 한 두사람이 특출한 것이 아니라 일반적으로 모두 뛰어나 굳이 음식 만드는 법이나 먹는 법 등을 기록해 둘 필요가 없이 집안 대대로 부녀자들을 통해 전수되어 내려왔던 게 아닌가 싶다.

명성을 얻어가자 비빔밥의 태동설에 대하여 농사음식설, 궁중진상설, 음양오행설, 제사음복설 등으로 설왕설래하였지만, 그 어느 것 하나 근거를 제시하지 못하고 있고 그동안 연구가 없었다고 하였다. 또한 전주를 중심으로 시장에 어떻게 발달하였으며 1920년대 작촌 조병희 선생님이 목격한 남밖장에서의 비빔밥의 모습이 전주비빔밥의 태생을 말해준다고 근거로 제시하며 전주비빔밥이 장시음식에서 발달하였다고 하는 것에는 이의가 있다. 또한 내가 아는 한 누구도 전주비빔밥을 궁중에 진상했다고 하지는 않았던 것으로 안다. 우리나라에서 비빔밥을 언제부터 만들어 먹어왔는지에 대한 근거는 그 누구도 알 수 없다. 우리나라 음식의 원형인 반상차림과는 달리 한그릇에 밥과 반찬을 모두 담아 그 자체로 완전한 음식이 된 비빔밥의 영양성, 편리성, 대동성 등의 특성과 다른 지역의 비빔밥과 달리 현재 내려온 전주비빔밥의 아름다운 담음새로 미루어 볼 때 전주비빔밥은 궁중에서 점심이나 종친이 입궐했을 때 가볍게 먹는 수라의 한 종류인 비빔에서 유래하여 전해진 것이 아닌가 하여 궁중음식설에 무게를 두고 그 유래를 스토리텔링하고 있는 것이라 생각한다. 궁중음식이 민간에 전래되는 과정을 “봉송”이라 하는데, 궁중음식이 양반에게 봉송으로 내려지고 이것이 다시 아랫사람에게 전해지게 되는데, 이런 과정에서 궁중의 비빔이 이시 왕조의 본향인 전주 지역의 민간에 전해지고 그것이 전주 부녀자들의 음식솜씨와 시대의 변천에 따라 구할 수 있는 식재료가 다양해지며 변하여 현재의 30여 가지 재료가 한그릇에 담기는 전주비빔밥이 탄생한 것이 아니냐하는 추론인 것이다. 문헌으로의 기록이 없다하여 전주음식문화의 대표음식인 전주비빔밥이 장시음식에서 발생했다고 보기는 어렵고 또한 일제강점기와 6.25전쟁을 거치며 우리나라의 음식문화는 거의 초근목피의 생활을 하며 그 자취를 감추었다고 해도 과언이 아니다. 그런 시기에 1920년대 시장에서 목격한 비빔밥의 모습이 전주비빔밥의 원형이라고 주장하기는 문제가 있어 보인다. 다만 전주비빔밥이 외식업의 대표메뉴로 발전하게 된 것은 비빔밥의 특성 상 장시음식에서 발생했다고 보는 것이 옳을 것이다.

“비빔밥은 반제품의 비빔밥이지 완제품의 진정한 비빔밥은 아니다.”라고 하는 것에 대해서도 다시 한번 생각해보고 싶다. 비빔밥의 첫 기록이라고 하는 18세가 말 『시의전서』의 골동반에서부터 궁중 음식 무형문화재이신 황혜성 선생님의 궁중음식으로서의 비빔조리까지 기록에는 모두 비빔 후에 그 위에 고명을 얹어 내놓는 것으로 되어 있다. 하지만 1917년 방신영선생님이 쓰신 『조선요리제법』에서 비벼놓은 것보다 각자의 간에 맞게 먹을 수도 있고 보기에도 좋으니 “밥을 고슬고슬하게 지어서 대접에 반쯤 담

여러 가지 만든 것들을 가추가추 색스럽게 밥 위에 올려놓고 계란 채친 것과 섭산적을 잘게 썰어서 엮고 뜨거운 장국국물을 먹을 때 부어서 고춧가루를 섞어 먹나니 미리 비벼놓은 것보다 이렇게 하는 것이 매우 취미있고 맛도 좋고 보기도 좋으니라.” 라고 하여 송교수가 말하는 비빔밥의 형태로 제시하고 있어 비빔밥이나 비빔밥이나하는 논쟁도 커다란 의미는 없다고 본다. 음식이란 시대에 따라 대상에 따라 용도에 따라 대응새가 변할 수도 있기 때문이다.

주막의 주종은 콩나물국밥이었고 좋은 수질의 물에서 다른 지역보다 고슬고슬하고 맛이 있는 콩나물을 전주음식의 핵심 재료라고 하는 데에는 송교수의 의견에 찬성한다. 실제로 본인이 전주콩나물이 다른 지역의 콩나물 보다 맛이 좋은지를 알아보기 위해 전주지역에서 재배한 콩나물과 다른 지역에서 재배한 콩나물의 성분분석과 관능검사를 하여 비교하여 보았을 때, 종자콩이 국산콩이나 중국산이나 하는 것보다는 재배지역이 전주지역이나 아니냐에 따라 전주산 콩나물이 더 단맛이 강하고 고소하며 이취가 적고 텍스처가 아작아작하여 전체적인 기호도에서 유의적으로 훨씬 우수하게 평가되었다($p < 0.001$). 맛에 영향을 주는 유리 아미노산은 종자콩이 발아하여 콩나물이 되면서 대체로 증가하였으며, 특히 쓴맛을 내는 유리아미노산으로 알려진 leucine, tyrosine, phenylalanine 등은 타지역에서 재배한 콩나물에서 전주산 보다 2~3배 더 높은 편이며 콩나물의 이취에 영향을 주었다. 또한 지방산분석에서는 중국산콩으로 기른 콩나물의 linolenic acid 함량은 전주산이 8.14%, 타지역산이 8.81%이고 국내산 준저리콩 콩나물의 linolenic acid 함량은 5.70%이었다. 콩비린내와 풋내와 같은 변향의 원인으로 지목되고 있는 linolenic acid 함량이 재배지역에 상관없이 중국산콩의 콩나물에서 더 높고 풋내도 유의적으로 높게 나타난 점으로 미루어 보아 콩나물의 linolenic acid 함량과 콩나물의 풋내 사이에 관련성이 있는 것으로 추정된다. 따라서 국내산 콩으로 기른 전주의 물로 기른 콩나물이 맛이 가장 좋아 아무 것도 없이 소금으로만 간을 한 콩나물국도 전주콩나물국밥이 유명하게 된 것으로 생각된다.

조선일보 1959년 1월 29일자 <풍토유람(土遊覽)>이라는 칼럼에 전주시편에서도 음식에는 전주가 전국의 으뜸으로 그중에서도 비빔밥이 가장 명성이 높으며, 전주사람들은 빈부에 관계없이 아침 저녁으로 콩나물을 먹어, 토질로 인한 해독을 하였다고 기록하고 있다. 이는 어려운 시절에 쌀밥을 먹을 수 있었던 지역은 전주였던 것으로 생각되며 이로 인해 탄수화물을 대사하는 과정에 꼭 필요한 비타민 B1의 결핍증상인 각기병이 유독

지역에서 많이 나타나 풍토병이라 생각하게 되었고 예방하기 위해 비타민 B군이 풍부한 콩나물을 많이 먹으라고 했던 것으로 생각된다. 콩나물은 성장함에 따라 단백질, 지방의 함량은 감소하고 대신 비타민 B군과 비타민 C의 좋은 급원이 되어진다. 콩나물은 중자콩에 비해 비타민 B1(티아민)은 2배, B2(리보플라빈)은 3~5배에 달하게 된다. 따라서 자연스레 콩나물은 맛있고 가격도 싼 콩나물은 누구나 먹을 수 있었던 전주음식의 핵심 재료가 되었을 것으로 생각된다.

또한 각주에 “ (韓定食)은 정확한 근거나 자료 출처도 없이 막연하게 궁중음식에서 비롯된 음식이라는 인식이 지배적이다. 한정식은 일제강점기에 한식을 일본인들의 취향에 따라 만들어진 술상이며 일제강점기에 일본자본가들은 한정식집에서 기생을 끼고 유흥을 즐기는 관행이 있었고 한정식은 전형적인 식민지문화의 잔재라고 할 수 있다” 라고 하였다. 맞다, 우리나라 음식에서 한정식이란 이름은 없었다. 하지만 현재의 한정식은 우리나라 최초의 요리집인 명월관에서 만들어진 연향음식으로 조선 궁중음식을 개량한 교자상차림을 근간으로 하고 있다고 할 수 있다. 명월관은 조선왕조 마지막 대령숙수인 안순환이 궁에서 나와 1903년 설립하였고, 1919년에는 명월관의 별관인 태화관에서 민족대표 33인이 모여 독립선언문을 낭독하고 축하연을 베푼 곳으로도 유명하다. 명월관의 주 메뉴는 술상차림인 건교자(交子)와 밥상차림인 식교자(食交子)로 나뉘어졌고, 궁중연회 후 임금이 민간에게 하사하는 한상에 30인분을 차려 여러 명이 둘러앉아 먹던 교자상을 4인 기준으로 개발하였다. 주 메뉴로 신선로(열구자탕), 전골, 찌개, 찜, 전, 포, 편육, 회, 생채류, 과일, 떡, 한과와 약주까지도 한상에 차려 내놓았으며, 궁의 관기(공연만을 담당하는 1패 기생)와 악사들의 공연도 있었다. 후에 비슷한 한정식집들이 많이 생기게 되고 이런 관행들이 변질되어 주로 돈을 있는 일본인들을 중심으로 유녀(3패 기생)들이 있는 방석집으로 변모하게 되었으며, 우리나라의 기본인 반상차림이 후백제부터 조선시대까지 토호와 양반들의 집안에서 일제강점기와 전쟁시기에도 불구하고 제대로 지켜내려 오던 전주에서 외식업으로 밖으로 나오면서 전주백반 또는 전주한정식으로 발전되었다고 본다. 반상차림이란 곡류로 만든 밥을 주식으로 하고 여기에 발효 등 다양한 처리를 한 여러 채소류를 주된 반찬으로 제공하고 육류와 해산물을 곁들이면서 장류로 간과 맛을 맞춘 음식 차림으로 만경강과 동진강을 배경으로 하는 드넓은 호남평야에서 쌀이 많이 나는 전주에서는 쌀밥을 위주로 맛깔난 반상차림이 발달할 수 있었으며, 식재료가 풍요로웠기 때문에 반찬가지수도 많은 상차림이 가능하였고 다른 지역과 차별화되어 현재 전주의 대

반열에 올랐다고 생각된다.

【참고문헌】

- Soon Hee Kim, Mung Sunny Kim, Myoung Sook Lee, Yong Soon Park, Hae Jeong Lee, Soon-A Kang, Hyun Sook Lee, Kyung-Eun Lee, Hye Jeong Yang, Min Jung Kim, **Young-Eun Lee***, **Dae Young Kwon*** (2016) Korean Diet (K-Diet): Characteristics and Historical Background. *J Ethnic Foods*. 3(1): 84-89
- Young-Eun Lee*** (2015) Characteristics of Soybean Sprout locally cultivated in Jeonju region, used for *Bibimbap* and *Kongnamul-gukbap*. *J Ethnic Foods*. 2(2): 84-89
- 이영은** (2002) 전주비빔밥의 조리와 영양학적 특성. 전북음식문화연구회 춘계세미나. 2002. 5. 10.
- 이영은***, **최지현** (2014) 동양식문화의 새로운 가치: 쌀, 감칠맛, 건강. 한국농촌경제연구원 주최 한·일 식품협력 라운드테이블 국제세미나 “동양 식문화의 새로운 가치 발견과 한일 협력방안” 2014.9.4

「전주 제례 음식의 문화적 특성」에 대한 토론문

영 애*

본 발표문은 전주 제례음식의 문화적 특성에 대해 고찰하고 있습니다. 전주는 오늘날 유네스코음식창의도시로서 음식 자체도 중요하지만 조선시대 왕실인 전주 이씨의 분향으로서 음식과 관련된 의례도 많았을 것으로 판단됩니다. 가장 좋은 사례가 바로 경기전 제례일 것입니다. 이와 같은 제례 나아가 의례 등을 통해서 음식도 음식문화도 점점 발달되어 왔으리라 생각합니다. 그러나 전주 제례음식 문화에 대한 연구는 찾기 어려운 게 현실입니다.

요즘 ‘제례’에 관한 내용으로 발표된 논문들을 살펴보면 종가에서의 제례음식으로 떡이나 적에 관한 연구, 제례 진설의 상징성 연구, 공자의 신위를 모신 사당에서 지내는 제사인 문묘제례(석전제) 등이 있습니다. ‘제례’ 관련 논문의 수도 적지만 ‘전주 제례 음식’을 주제로 한 논문은 찾아보기 힘들 정도입니다. 이 시점에서 <전주 제례 음식의 문화적 특성>의 연구가 발표된 점은 매우 중요한 점을 시사하고 있습니다. 전주 나아가 전주 제례음식에 대해 식견을 넓힐 수 있는 좋은 연구임에는 틀림이 없습니다.

<전주 제례 음식의 문화적 특성> 연구에서는 전주지역에서 행해진 국가제사로서의 정제(祭)(사직, 문묘, 여제, 포제, 영제, 성황당, 계성사, 관왕묘)와 왕실 조상 제사로서의 속제(俗祭)(경기전, 조경단, 조경묘)로 구분하여 제기와 찬물의 진설 차이를 비교 설명하고자 하였습니다. 이처럼 어렵고도 흥미로운 내용을 연구하신 김해인 선생님의 노고에 감사드리며, 다음과 같은 질문과 코멘트를 드리고자 합니다.

먼저, 용어에 관한 내용입니다. 음식명 국역에서 옛날 음식명을 오늘날의 음식명으로 해석하는 것은 연구에 큰 오류를 범할 수 있습니다. 예를 들어 ‘산자(散子)’를 ‘참쌀가루 반죽을 납작하게 말려 기름에 튀긴 후 튀긴 밥알이나 깨를 꿀과 함께 묻힌 과자’

* 전주대학교 식품산업연구소 연구교수

해석하는 것은 잘못된 것입니다. 『조경묘경기전 규정철』에 있는 조과법과 『태상지』에 의하면, 산자(子)는 ‘밀가루를 물과 섞어 고르게 치대어 네모로 자르고, 말려, 기름에 튀겨내고 여기에 흑당을 바르고 건반을 입힌 것’을 의미합니다.

또, 전주의 향토 지리, 박물은 물론이거니와 전주의 뛰어난 풍광, 경물에 대해서도 자세히 기록되어져 있는 전주부사(全州府史)는 1942년 11월 1일에 편찬된 것으로 알고 있으며, 2008년에 국역되었습니다. 전주부사에서는 관왕묘(關王廟)라고 표기되어 있으나, 실제 전주에서는 관왕묘라 부르지 않습니다. 관우 장군의 제사를 지내는 사당인 관성묘는 주왕묘(周王廟), 관제묘(關帝廟)라 부르기도 하지만, 전주에서는 일반적으로 관성묘(關聖廟)라 부르고 있습니다.

관우 사당은 여러 개 있지만, 서울에서는 동관왕묘(東關王廟, 동묘, 보물 제142호), 남원에서는 관왕묘(關王廟, 전라북도유형문화재 제22호), 전주에서는 관성묘(關聖廟)라 부르는 것으로 알고 있습니다. 전주 동서학동에 위치한 남고산성의 관성묘에 가보면, 입구에 ‘關聖廟’로 되어 있기도 합니다. 또한 관성묘는 1984년에 전라북도문화재자료 제5호로 지정되었습니다. 그렇다하여 관왕묘의 표현이 틀린 것은 아니라고 말하는 일부 역사학자도 있기는 합니다.

중국에서 관우는 성인 공자 못지않은데, 실제 중국에 가면 큰 식당 안에 관우상을 모셔 놓고 ‘돈을 많이 벌게 해 달라’고 기도를 하거나, 관우 사당에서 한 해의 복을 기원하기도 합니다. 오늘날 중국인 관광객들은 점점 증가하고 있지만 중국관광객을 유치하기 위한 특별한 문화콘텐츠가 없는 전주의 현실로 볼 때 관성묘는 그 자체로 훌륭한 관광 상품입니다. 또 전주는 관성묘에 큰 관심을 가지고 있기 때문에 정확한 명칭이 필요하겠습니다. 또한 연구자도 밝혔지만, 오늘날 관성묘의 제사 방법에 대해서도 깊이 있는 연구가 필요할 것 같습니다.

두 번째 경기전 제향에 진설된 품목을 살펴보면 <영희전 절향>에 기초하여 ‘상식부에 병(餅)이 9그릇’이라고 하였으나 조금 더 자세한 설명이 필요할 것으로 판단됩니다. 나아가 제물이 담긴 등(甕), 형(鉶), 보(簋), 궤(簋), 변(簋), 두(豆)와 같은 제기는 제례음식 전 공자가 아니라면 쉽게 알거나 볼 수 없었던 것이므로 사진을 함께 보여준다면 제례음식에 관심이 없는 다른 연구자들도 이해하기 편할 것으로 생각됩니다.

내리기에 앞서 전주제례음식의 문화적 특징에 대해 설명을 해주지 못한 점이 아쉽습니다. 타 지역과 비교하여 어떠한 특징이 있는지 또는 이를 계승하기 위해 현대인의 자세의 다른 점이라도 언급되었다면 좋겠습니다. 이 부분이 언급되지 못해 연구의 제목과는 조금 다른 연구의 구성을 보여주었습니다. 연구자가 생각하는 <전주 제례 음식의 문화적 특성>이 무엇인지 자못 궁금합니다.

마지막으로 발표자와 더불어 토론자를 포함한 더 많은 연구자들이 제례음식 나아가 전주 제례음식에 관심을 가지고 연구를 진행하여 좀 더 확장된 전주 제례음식 연구의 결실을 맺을 수 있기를 바라며 토론을 마치고자 합니다.