

法上之妙主

전주시립도서관



EM0175781

全州文化院

題字·月潭 權寧熹：韓國傳統書藝研究委員
阮堂書體研究委員 / 大韓美術院顧問委員 /
韓國美術大賞典審査委員 / 韓國作家協會書藝部指導委員

全 州 鄉 土 誌

인쇄일 — 1990년 11월 20일

발행일 — 1990년 12월 30일

著 者 — 全榮來 · 趙炳喜
金南坤 · 金煥得
宋榮相 · 文致相

발행인 — 金 光 鎬

발행처 — 全 州 文 化 院

편 집 — 柳 章 友

인쇄처 — 鮮 明 出 版 社

■ 本圖書는 全羅北道와 全州市의 支援金으로 出刊 되었음. <非賣品>

目次

第1編 鄉土資料誌

第1章 錦江流域, 青銅器文化圈新資料 / 全榮來

1. 前言	37
2. 新出資料	39
(1) 完州, 如意里遺蹟·遺物	39
(2) 益山, 平章里遺物	41
(3) 扶餘, 九鳳里遺物	43
(4) 牙山, 南城里遺蹟·遺物	46
(5) 禮山, 東西里遺蹟·遺物	48
(6) 扶餘, 水木里遺物	51
(7) 保寧, 青羅面遺物	52
(8) 仁興, 龍山里遺物	52
(9) 福岡, 「吉武高木」遺物	53
(10) 傳全南地方出土鑄範	55
3. 考察	56
(1) 概要	56
(2) 前漢鏡共伴出土의 意義	58
(3) 粗文鏡과 戰國鏡	64
(4) 粗文鏡과 精文鏡사이	67
(5) 細形銅劍型式再分論	70
(6) 中細形銅鐙의 出現	74
(7) 精文鏡段階의 青銅器製造廠	77
4. 結 言	81

第2章 全州, 東固山城概括調查報告 / 全榮來

1. 序 言	92
2. 甄萱王 全州立都 關係記錄	93
3. 甄萱代의 全州都城	95
4. 甄萱王宮山城의 立地	100
5. 城의 構造	101
(1) 概 觀	101
(2) 外廓의 現狀	102

(3) 內廓의 現狀	104
6. 城의 施設物	105
(1) 建物臺地 (Building site)	105
(2) 隅臺址 (Corner site)	106
(3) 城門址 (Gate site)	107
(4) 城內, 南北 貫通道路	108
(5) 井戶址 (Well site)	109
(6) 廣場 (Open space)	109
7. 建物臺地의 探查	110
8. 採集遺物	111
(1) 土器類片	111
(2) 在銘瓦片	114
9. 「全州城銘」蓮花文瓦當	115
10. 總 括	117

第 3 章 百濟文化圈 개발 / 金南坤

1. 序	129
2. 益山 王都	131
3. 미륵사지 東·西塔	134
4. 益山土城과 5層石塔	137
5. 당간支柱와 石佛立像	139
6. 石佛坐像과 雙陵	141
7. 고부·부안지방	143
8. 古沙夫里的 유적	145
9. 基層 文化圈	148

第 4 章 完山과 比斯伐論 / 全榮來

1. 序 說	151
2. 新羅州制의 展開	152
A. 概觀 (原地名과 州名關係)	152
B. 下州의 設廢經緯	156
C. 文獻 備考 按述考	158
3. 〈比斯伐〉의 展開	160
A. 日本書紀의 轉寫例	160
B. 不斯國과 不斯漬邪國	161

C. 加耶始源說話의 類型	164
D. 比斯伐과 五加耶	166
4. <完山>의 展開	168
A. 所謂 “숨피” · “얹봄피” 說	168
B. 完山の 轉寫例	171
C. 百濟原義와 所謂 “봄갓” 說	173
5. 結 論	175

第2編 郷土人脈 I

第1章 孫弘祿 · 安義와 王朝實錄 / 趙炳喜

1. 總 論	179
(1) 壬辰倭亂과 王朝實錄	179
(2) 安義와 孫弘祿의 義舉	179
(3) 安義의 亂中日記를 發掘하게 된 動機	180
(4) 安義 亂中日記를 바탕으로 본 全州市史에 引用된 文獻의 考察	180
(5) 安義 亂中日記를 바탕으로 본 其他 文獻의 考察	185
2. 王朝實錄을 救出하게 된 動機와 當時 諸般事情	186
(1) 全羅道民의 氣魄과 忠烈	186
(2) 孫弘祿·安義의 忠義와 泰仁고을의 忠脈	187
3. 孫弘祿·安義의 行狀	188
(1) 孫弘祿의 行狀	188
(2) 安義의 行狀	189
4. 結 論	189
(1) 註	190
(2) 安義 亂中日記抄	192

第2章 蒼巖 李三晩 論 / 趙炳喜

1. 총 론	201
2. 창암의 書道	202
3. 文 學	210
① 시 조	210
② 簡 札	211
4. 결 론	212

第3編 郷土人脈 II

第1章 全北人物列傳 / 宋榮相

(가나다 順)

1. 판소리 名唱 權三得	217	17. 書藝家 柳永完	246
2. 抗日闘士 高濟臣	219	18. 書藝家 李光烈	247
3. 儒學者 金龜落	221	19. 愛國志士 李 沂	249
4. 大法院長 金炳魯	222	20. 儒學者 李炳殷	251
5. 副統領 金性洙	224	21. 神筆 李三晚	253
6. 抗日闘士 金榮遠	226	22. 抗日闘士 李奭器	254
7. 臨政要人 金仁全	228	23. 義兵將 李錫庸	256
8. 儒學者 金賢述	229	24. 大文豪 李定稷	258
9. 愛國志士 文庸琪	231	25. 獨立志士 林 圭	260
10. 33人 民族代表 朴準承	233	26. 義兵大將 林炳瓚	261
11. 큰스님 朴漢永	235	27. 한글학자 林赫圭	263
12. 33인 民族代表 白龍成	237	28. 愛國忠節 張泰秀	264
13. 義士 白貞基	239	29. 抗日闘士 田五豐	266
14. 性理學者 宋基冕	240	30. 義兵將 全海山	268
15. 판소리를 集大成한 申在孝	242	31. 抗日史家 趙熙濟	269
16. 儒學者 柳永善	244	32. 儒學者 崔秉心	271

第2章 郷土의 技能人 / 文致相

1. 향토 판소리의 代父 洪正鐸	274
2. 東便制 유일한 전수자 姜道根	277
3. 30年 향토지킨 名唱 成雲仙	279
4. 大私習서 장원 李一珠	282
5. 興甫歌와 水宮歌 완창 崔欄洙	284
6. 唱劇界의 1人者 金柳鶯	286
7. 申在孝 소리 이어받은 소리꾼 林俊玉	288
8. 靈山會相曲의 名手 金煥喆	290
9. 弄三絃가락 유일한 傳承者 全台俊	293
10. 거문고 散調의 名人 姜東日	295
11. 가야금 선율의 名人 朱宣姬	297
12. 全北系 가야금산조 후계자 卞今子	298
13. 弦金만들기 30年の 全永述	300
14. 女性상쇠 舞의 獨보적 존재 羅錦秋	303

15. 리듬舞踊 창조한 설장고 金炳淳	305
16. 左道농악의 상쇠役 柳明喆	308
17. 全國 고수大會 壯元 羅昌淳	310
18. 전승工藝 弓矢 기능보유자 朴英俊	312
19. 國內 최고기술의 合竹扇匠 李基東	315
20. 태극선 40年, 제작기능보유자 房春根	317
21. 烏銅상감 연죽장 기능공 秋正烈	319
22. 木刻 1인자 金鎭榮	321
23. 6代가 업이은 古水磁器 羅熙述	323
24. 조상의 숨결 지킨 바리때 기능인 金乙生	326
25. 鄉制 줄풍류 無形文化財 姜洛昇	328

第4編 마을 由來·傳說

第1章 全州 洞·마을의 由來 / 宋榮相

1. 마을별 由來	
■ 가마귀골	333
■ 가재미골	333
■ 간 남 대	334
■ 강 당 재	334
■ 고 내	334
■ 곤 지 산	334
■ 공 기 골	335
■ 공 수 내	335
■ 기 령 당	335
■ 노 루 목	335
■ 따 박 골	336
■ 도마다리	336
■ 동문사거리	337
■ 두 무 소	337
■ 마 당 재	338
■ 명 지 골	338
■ 모래내다리	339
■ 목 샘 골	339
■ 물 왕 멀	339
■ 미록불골	340
■ 뱀 골	340
■ 보 광 재	340
■ 분 내	341
■ 싸전다리	341
■ 서낭댕이	341
■ 선 너 머	341
■ 설대전다리	342
■ 세 내	342
■ 송 천 동	342
■ 술가지전 거리	342
■ 쇠 장 터	343
■ 수돗골목	343
■ 숲 정 이	343
■ 소금전다리	344
■ 아 증 리	344
■ 안경다리	344
■ 어 은 골	345
■ 왜 막 실	345
■ 용머리고개	345

■ 약 전 골	346
■ 유 연 대	346
■ 은행나무골목	346
■ 인봉리 방죽	347
■ 자 만 동	347
■ 장승백이	347
■ 좁 은 목	348
■ 진 영 터	348
■ 진 밭 들	349
■ 추 천 교	349
■ 투 구 봉	350
■ 팔 학 골	350
■ 팔죽백이	350
■ 한 뎃 벌	351
■ 흑 석 골	351

2. 洞 · 마을의 總括

■ 경 원 동	352
■ 교 동	352
■ 금 암 동	352
■ 남노송동	352
■ 다 가 동	352
■ 덕 진 동	352

■ 동서학동	352
■ 동완산동	352
■ 삼 천 동	353
■ 서노송동	353
■ 서서학동	353
■ 서 신 동	353
■ 서완산동	353
■ 송 천 동	353
■ 우 아 동	353
■ 인후1·2동	353
■ 전 동	353
■ 전 미 동	353
■ 중노송1·2동	353
■ 중 앙 동	353
■ 중화산동	354
■ 진북1·2동	354
■ 팔 북 동	354
■ 평 화 동	354
■ 풍 남 동	354
■ 호 성 동	354
■ 효 자 동	354

第2章 내 고장 傳說 山川 / 文致相

1. 全州 德津	355
2. 全州近郊 雨田	356
3. 全州 八福洞	357
4. 全州 下車馬 부락	359
5. 完州 高山	360
6. 金堤 院坪	361
7. 金堤 月村	363
8. 金堤 孝井	364
9. 鎭安 朱川	365
10. 鎭安 龍潭 虎溪里	366
11. 長水 溪南 虎德里	367

12. 長水 長溪	369
13. 井邑 萬壽里	370
14. 高敞 興德	371
15. 高敞 富安面 煙起동	373
16. 任實 德溪	374
17. 任實 三清洞	375
18. 任實 靑雄	376
19. 扶安 呂소	378
20. 沃溝 聖山	379
21. 益山 王宮 鶯今里	380

第5編 歲時 風俗・土產品

第1章 歲時 風俗・土產品 / 文致相

第1節 歲時 風俗

1. 正 月

■ 설 빔	385
■ 원 단	386
■ 차 레	386
■ 세 배	386
■ 입 춘	386
■ 복 조 리	387
■ 정월 데보름	387
■ 덕 담	387
■ 부 럽	388
■ 귀밝이 술	388
■ 더위 팔기	388

2. 二 月

■ 콩 볶 기	388
■ 머 슴 날	389
■ 청 명	389
■ 곡 우	389
■ 한 식	389
■ 경 칩 일	390

3. 三 月

■ 삼 쥔 날	390
---------	-----

4. 四 月

■ 초 파 일	390
---------	-----

5. 五 月

■ 단 오	391
-------	-----

6. 六 月

■ 유 두	392
■ 삼 복	392

7. 七 月

■ 칠 석	392
■ 백 중	393

8. 八 月

■ 벌 초	393
■ 추 석	393

9. 九 月

■ 중 양 절	394
---------	-----

10. 十 月

■ 시 제	394
-------	-----

11. 十 一 月

■ 동 지	395
-------	-----

12. 十 二 月

■ 제 석	395
-------	-----

13. 윤 달	395
---------	-----

第2節 俗 信

1. 잠밥메기기	396
2. 떼쳐물림	396
3. 동토잡이	397
4. 삼자뱅이(이사할 때)	397
5. 삼자뱅이(신행할 때)	397
6. 하루살이(초학) 뱅이	398
7. 사 위 심	398
8. 메느리심	398

第3節 일반적인 놀이

1. 줄다리기	398
2. 다리밟기	399
3. 성 밟 기	399
4. 농악놀이	399
5. 널 뛰 기	399
6. 화전놀이	400
7. 쌍 욱	400
8. 천 럽	400
9. 광대놀이	400
10. 돌 싸 움	401

11. 관왕묘 참배	401
------------------	-----

第4節 어린이놀이

1. 각시놀이	402
2. 공기받기	402
3. 그림자놀이	403
4. 꽃 놀 이	403
5. 도둑잡기	404
6. 돈 치 기	404
7. 돌 차 기	404
8. 땅빼앗기	405
9. 말타기놀이	406
10. 못 치 기	406
11. 버들피리 불기	406
12. 소꿉놀이	407
13. 술래잡기	407
14. 자 치 기	407
15. 제기차기	408
16. 줄 넘 기	409
17. 팽이치기	409
18. 폴 놀 이	409

第5節 傳承놀이

1. 全州大私習놀이

■ 게 요	410
■ 광대의 예속	411
■ 전주대사습놀이의 유래	412

2. 全州 旗接놀이

■ 게 요	416
-------------	-----

第2章 全州韓紙 / 金煥得

1. 머리말	431
2. 수록지(手漉地)	431
3. 수록지의 역사적 유래 (手漉地의 歷史的 由來)	432
4. 한지(韓紙)와 양지(洋紙) 이야기	434

■ 기접놀이의 방법	417
■ 용기의 역사	417
■ 기접놀이 대본	418

第6節 特産名物

1. 手工藝品

■ 전주의 부채	422
· 합 죽 선	423
· 태 극 선	423

■ 전주의 한지	424
· 게 요	424
· 한지의 발달과정	424
· 한지의 종류	425

2. 飲食物

■ 전주비빔밥	426
■ 전주콩나물국밥	427

3. 全州 十味

■ 파 라 시	428
■ 열 무	428
■ 녹 두 묵	428
■ 서 초	429
■ 애 호 박	429
■ 모래무지	429
■ 게	429
■ 무 우	430
■ 콩 나 물	430
■ 미 나 리	430

5. 닥나무(楮木)	438
6. 닥(楮)의 재배(栽培)	439
7. 한지(韓紙)의 종류(種類)	440
8. 장판지(壯板紙)	441
9. 재래식 장판지	442
10. 개량장판지(改良壯板紙)	446

11. 창호지(窓戶紙)	446
12. 화선지(畫宣紙)	447
13. 화지(和紙-倭紙)	448

14. 통곡(痛哭)	449
15. 전주 한지의 현황	451
16. 송광 장판지	452

第3章 맛의 小考 / 宋榮相

1. 飲食文化

○ 農者之	454
○ 맛抄	455

2. 밥의文化

○ 밥짓기	456
○ 상차리기(飯床차림)	457
○ 누룽지와 승냥	458
○ 밥의 종류	459
· 밥抄	459
· 쌀밥	459
· 보리밥	459
· 찰밥	460
· 오곡밥	460
· 약밥	460

3. 국·찌개의 文化

○ 국의調理	
· 장국	460
· 고기국	460
· 미역국	461
· 콩나물국	461
○ 찌개의 調理	
· 새우젓 찌개	461
· 고추장 찌개	462
· 된장 찌개	462
· 담북장	462
· 청국장	462

4. 반찬文化

○ 반찬抄	462
○ 김치류	463
○ 나물	463
○ 구이	463

○ 조림	463
○ 마른반찬	463
○ 부침	464
○ 회(膾)	464
○ 숙회(熟膾)	464

5. 醬의 文化

○ 장抄	464
○ 메주	465
○ 간장	465
○ 된장	465
○ 고추장	466

6. 김장文化

○ 김장 담그기	466
----------------	-----

7. 새로운 全州 8味 찾기

○ 옛부터 전해온 全州 8味·10味...	466
○ 새로운 全州 8味·10味	467
· 全州 8味·10味	467
· 全州 8別味·10別味	467
· 새로운 全州 8味·10味 概要...	467
· 옛부터 전해온 全州 8味·10味 ..	467
· 새로운 全州 8味·10味	467
응답순위	468
· 새로운 全州 別味 응답순위...	468
· 全州別味抄	
(1) 전주비빔밥	471
(2) 콩나물국밥	471
(3) 미나리 복탕	472
(4) 한정식 백반	472
(5) 추어탕	472
(6) 메기탕	472
(7) 오모가리탕	473

(10) 화심두부	473
-----------------	-----

(8) 시래기국	473
----------------	-----

(9) 선지국	473
---------------	-----

第 4 章 全州川邊 / 宋榮相

■ 마당놀이 패거리	474
■ 빨래하는 여인네들	475
■ 완산다리 주변	476
■ 나무전거리	476
■ 싸전거리	477
■ 남문교회 중학생회	477
■ 남문안 염색집	478
■ 남문밖 남부시장	479
■ 팔달로 끝머리	479
■ 사카린 냉차	480
■ 完山七峰 玉梅泉	480
■ 全州川 다리	481
■ 천변놀이	482
■ 설 날	482
■ 널뛰기	483
■ 마당밧기	484
■ 아닌 밤중에 홍두깨	484
■ 선거바람	485
■ 해장국집	486
■ 양식전문집	487
■ 양젯물 장사	487
■ 소금장사	488
■ 떡장사	489

장지(外壯紙, 全州特産), 영창지(映窓紙, 全州特産), 농선지(籠扇紙, 全州特産), 입모지(笠帽紙), 대각지(大角紙), 소별지(小別紙), 자문지(資文紙), 완산지(完山紙, 全州特産), 산내지(山內紙) 등의 지류(紙類)가 있었고, 다시 이를 염색하여 사용한 것으로는 홍화염지(紅花染紙), 천근염지(荳根染紙), 자초염지(紫草染紙), 감염지(監染紙), 지자염지(支子染紙), 청태지(靑苔紙, 全州特産)등이 있다.

이와 같이 지질의 우수성은 조선시대에 있어서 주자(鑄字), 인쇄술(印刷術)을 진보, 발전시킨 중요한 원인의 하나가 되었다.

2. 음식물(飮食物)

■ 전주 비빔밥

전주지방은 아낙네들의 음식 솜씨가 뛰어났기 때문에 옛날부터 전주비빔밥은 평양의 냉면과 개성의 탕반과 함께 조선 3대 음식의 하나로 일컬었다.

흔히 비빔밥을 전주 고유의 음식인 것처럼 이야기하지만 사실은 비빔밥은 전국적인 음식이다. 또한 비빔밥이 당초 서민들의 가정에서 해먹던 음식으로 유래했다고도 하지만 문헌상으로 나와 있는 것을 보면 오히려 궁중 음식에서 전래한 것으로 보는 것이 타당하다고 할 수 있다.

조선 궁중음식의 수라(임금이 먹는 밥)에는 흰수라, 팔수라, 오곡수라, 비빔 등 4종류가 있는데 이 때 비빔은 점심 때나 혹은 종친이 임궐했을 때 가벼운 식사로 이용되었던 것이다.

그래서 비빔은 수라라 하지않고 그대로 비빔이라고 불렀다. 이것이 차츰 양반 계급이나 중인 서민에까지 전하여져 오늘에 이른 것으로 보는 것이다. 전주 비빔밥의 유래에 대해 전주 사적 연구회장을 역임하면서 향토민속 발굴에 노력했던 이철수(李哲秀, 작고)는 조선조 때 감영(監營)내의 관찰사, 풍락헌(豐樂軒)의 판관 등이 입맛으로 즐겨 왔었고 성(城)내외의 양가에서는 물역(物役)이나 노역(勞役)이 따랐기 때문에 큰 잔치 때나 귀한 손님을 모실 때에 입 사치로 다루었다고 한다.

따라서 전주 비빔밥은 고관들이나 반가(班家)에서 식도락으로 즐겼던 귀한 음식임을 알 수 있는 것이다.

비빔밥은 어느덧 전주의 명물이 되어 왜래객들이나 관광객들이 전주에 들르면 꼭 한번씩 시식을 하게끔 되었으며 향토음식으로 지정되어 있기도 하다.

재료 : 전주 비빔밥의 재료는 30여가지나 된다.

콩나물, 청포묵, 찹쌀고추장, 쇠고기 육회, 또는 육회볶음, 미나리, 찹장, 참기름, 달걀 등이 주재료이며 부재료는 계절마다 다른데 대충 깨소금, 마늘, 후추, 시금치, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무우생채, 애호박볶음, 오이채, 당근채, 파, 호도, 밤채, 잣, 김, 취나물, 배

채, 쑥갓, 상치, 은행 등이 쓰인다.

비빔밥에서 주재료로 쓰이는 콩나물은 특히 외뿌리로 잔가지가 없고 연하여 전국에서도 가장 유명하며 청포묵과 미나리는 전주 10미중의 하나이고 찹쌀로 빚은 고추장이 제 맛을 냄으로써 한층 성가를 높이는 것이다.

조리방법 : 비빔밥의 조리 과정을 보면 먼저 닭을 푹 삶은 진한 국물을 동이에 담아 놓고 살고기는 잘게 만들어 쟁반에 담아 놓는다.

암소 등심살을 삶아 채로 받쳐서 국물은 동이에, 살고기는 잘게 만들어 역시 쟁반에 담아 놓는다. 닭 삶은 국물과 등심살 삶은 국물을 혼합한 다음 술가지나 방울로 불을 때어 꼬두밥을 짓고 이 밥은 큰 대소쿠리에다 소라주걱으로 헤쳐 가면서 퍼담아 식혀 놓는다. 퍼담은 소쿠리 밥에다가 맑은 물을 살짝 풍기고 행주보를 덮어 찜밥이 불지 않고 고실고실 윤이 흐르게 한다.

표고버섯과 생육회 또는 육화볶음밥을 온갖 양념으로 무쳐서 쟁반에 담아 놓고 콩나물은 줄기만 삶아 소쿠리에 담아 놓는다. 미나리는 뿌리와 잎을 떼어낸 후 살짝 익힌다. 쑥쑥장이 무침, 녹두묵, 파, 김, 살짝 삶은 무우채 등을 각각 그릇에 담아 놓고 양념을 갖춘다. 이렇게 하여 밥을 소라주걱으로 접시에 담아 국물로 두세번 갈아 부은 후 삶은 고기를 밥에 넣고 표고생육회 등을 담고 콩나물, 미나리, 녹두물, 파, 무우채 등을 넣고 양념을 친 후 비벼낸다. 그러나 요즈음도 이와 같이 재래식 조리방법으로 비빔밥을 지어내는 업소들이 있긴 하지만 옛날에 비해 많이 간소화되고 재료도 완전하지 못한 곳도 더러있긴 하다.

■전주 콩나물국밥

전주의 비빔밥은 흔히 콩나물 비빔밥이라고 할 만치 콩나물은 전주지방 음식의 대명사처럼 불리운다. 뚝배기에 밥과 콩나물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 펄펄 끓여내는 콩나물국밥은 해장술 한 잔과 곁들여 먹으면 그 맛이 담백하고 시원하여 술꾼들에게 특히 인기있는 음식이다.

옛부터 전해오는 전주의 콩나물은 임실(任實)지방에서 나는 서목태(鼠目太)를 썼으며 눈에 흰테를 두른 검은 콩으로 마치 쥐의 눈과 같다 하여 쥐눈콩으로 불린다. 콩나물을 기르는 방법은 먼저 썩거나 부썩진 콩을 골라낸 후 물에 충분히 불려 소쿠리에 건져낸 다음 아랫목에 보자기를 씌워 싹을 틔운다.

이렇게 발아된 콩은 하루에 물주는 횟수를 계절별로 달리하는데 봄에는 세 차례, 여름에는 네 차례, 가을에는 두 차례, 겨울에는 한 차례씩 물을 주는데 반드시 우물물을 사용한다.

전주의 콩나물이 유명한 것은 특히 전주지방의 수질이나 기후가 알맞기 때문인데 콩나물은 외뿌리로 잔뿌리가 없이 키우는 것이 요령이며 다 자라기 전에 뽑아 사용하므로 질기지 않고 연하여 그 길이가 5~6cm 쯤 됐을 때가 맛이 좋다. 국밥에 들어가는 콩나물은 간수로 끓여 연하여 그 길이가 5~6cm 쯤 됐을 때가 맛이 좋다. 국밥에 들어가는 콩나물은 간수로 끓여 연하여 그 길이가 5~6cm 쯤 됐을 때가 맛이 좋다. 국밥에 들어가는 콩나물은 간수로 끓여 연하여 그 길이가 5~6cm 쯤 됐을 때가 맛이 좋다. 국밥에 들어가는 콩나물은 간수로 끓여 연하여 그 길이가 5~6cm 쯤 됐을 때가 맛이 좋다.

따라 묵은 김치나 햇김치, 깍두기 등을 같이 넣어 끓인다. 파를 송송 썰어 깨소금, 고추가루 등과 함께 양념으로 올리며 새우젓으로 간을 맞추는데 여기다가 쇠고기 자장과 달걀을 풀어 낸다.

전주의 콩나물국밥은 비빔밥과 더불어 가장 대중화된 음식이자 외래객들에게 인기있는珍가를 높이고 있는 것이다.

3. 전주 10미(十味)

■ 파라시(八月柿 : 8월에 나노는 감)

전주의 감은 맛이 좋기로 옛날부터 유명하다. 특히 물이 많고, 달며, 씨가 별로 없어 먹기에 좋고 먹고 난 다음 입맛이 개운해서 얼마든지 먹을 수 있을 뿐 아니라 입에다 넣으면 사르르 녹아버린다 해서 손꼽힌다.

지금은 전주 주변에서는 별로 많지는 않으나 주로 기린봉이나 승암산 밑에서 많이 나며 남고산, 상관 등에서도 나오고 있다. 옛날부터 전주의 파라시는 전국적으로 유명했었다는 기록이 남아 있는데 주로 많이 나오는 곳으로 서낭골(성황사와 기린봉 밑을 말함)과 산성골(남고산 주변), 내성골(지금의 대성동)에서 나는 것이 더욱 맛이 있었다.

또 서서학동(西棲鶴洞) 공수내 다리와 교대 부속국교 뒷편에 감나무가 많았다. 파라시는 전주(全州)의 8미(八味) 중의 하나로도 손꼽혔다.

■ 열 무

전주 동쪽 기린봉 기슭에서 생산되는 것과 효간재(九耳峯)에서 나오는 것을 손꼽는데 특히 효간재 쪽이 더욱 맛이 좋았다.

어린 무우는 원래 7~8월 한더위에 김치를 담는 재료로 사용되어 왔으며 밀동도 먹지만 주로 푸릇푸릇한 잎의 맛이 좋다. 한 여름철 소나기와 되약별 아래서 속히 성장하지만 응달에서 자란 것일 수록 연하고 사각사각한 맛이 훌륭하다.

고추와 마늘, 생강 등을 돌확에 넣고 갈아 곱게 될 때에 밥을 조금넣어 마지막으로 더욱 곱게 간 다음 간장이나 소금을 넣어 두고 미리 씻어논 열무를 손으로 적당히 잡아 버무려서 담근 열무김치나 물김치 맛은 한 여름 구미를 당기는 식품으로 빼놓을 수 없는 것이었다.

■ 녹 두 묵

오목대에서 흘러 나오는 녹두포(綠豆泡) 샘물을 이용하여 만든 녹두묵은 천하진미로 옛날부터 전국에 널리 알려져 기호식품으로 사랑을 받아 왔다.

이 녹두묵은 치자로 물을 들이면 색이 노랗게 됨으로 황포묵이라 했으며 물을 들이지 않으면 청포묵이라고도 불렀다. 녹두묵의 요리법으로는 가늘게 채를 쳐서 무침을 해먹었으며 전주에서는 비빔밥에 빼놓을 수 없는 재료로 쓰였다.

옛날에는 교동 일대에서 많이 만들었으나 요즘에는 기린봉 주변 마을 등에서 주로 나온다. 녹두묵은 쇠고기 육회를 넣어 만든 양념을 곁들여 채로 썰어 내놓으면 밥 반찬으로도 훌륭하며 경향간에 성가가 높아 전주를 찾는 외래객들이 즐겨 먹기도 한다.

■ 서 초(西草)

소초는 담배를 달리 부르는 말이다. 원래 우리 나라 재래종이 아니고 조선조 때 서양에서 들어온 풀이라 하여 서초라고 부른 것이다.

전주의 담배 맛은 옛부터 맛이 좋기로 유명했는데 특히 완주군 소양면 대흥골과 상관면 마치골에서 나오는 담배 맛은 평안도 성천(成川), 충청도 충주(忠州) 증평, 진천 담배 맛과 함께 알아 주었다고 한다.

지금은 전주지방에서도 흔히 볼 수 없고 전주를 중심으로 이웃 완주군 등에서 많이 생산되고 있는데 담배가 관(官) 주도로 제조 판매되면서 옛날의 교유한 맛을 잃어버린지는 오래다.

■ 애 호 박

전주의 북쪽 신평리(新豐里·지금의 松川洞일대)에서 나는 호박이 유명했는데 이것은 전주 8미 중의 하나로 꼽아 주기도 했다.

이 호박은 한 포기 줄기에서 호박이 20여개씩 열렸으며 애호박은 여름 반찬으로 인기를 얻었다. 또한 초가을에 딴 호박은 썰어서 말린후 겨울에서 이른 봄까지 나물로 무쳐 먹기도 하였다. 특히 늦가을 서리가 내리기 전에 따서 찌면 그 맛이 달고 영양가도 높아 식용으로 즐겨 먹었으며 호박고지도 말려서 떡을 해먹기도 했다.

■ 모래무지

모래무지는 모래 속을 헤치면서 생활하는 민물고기로 삼례 한내(大川), 전주의 남천, 서천, 남고천 등에서 많이 잡혔다. 맑게 흐르는 물 속에서 서식하기 때문에 고기 자체가 깨끗하고 맛이 담백하여 모래무지 지짐이나 탕으로 끓여먹는 요리가 미식가들의 미각을 돋구어 왔다. 독배기에 파, 풋고추, 당면 등을 넣고 갖은 양념을 하여 끓여 먹는 모래무지탕은 전주의 별미 중 하나였다.

지금은 한벽당(寒碧堂) 아래 천변의 오모가리탕이 유명하여 계절에 구별없이 많은 사람들이 찾아와 그 맛에 감탄을 하고 있으며 전국에 그 이름이 널리 알려져 으레 전주를 찾는 기회가 있으면 한벽당 오모가리탕에 소주를 곁들이면 풍류를 모르는 시 한 수가 떠오른다.

■ 게(蟹)

민물에서 나는 게로 옛날부터 한내(大川)에서 잡히는 게가 맛이 좋기로 유명했다. 「한내 게 다리 한 쪽만 있어도 밥 한 그릇은 거뜬하다.」고 할 정도로 여기서 잡히는 게는 성가가 높았다.

이 곳에서 잡히는 게는 털이 없는데 그 맛이 특출하여 진상품으로도 들어갔다. 한내 뿐만 아니라 게가 잡히는 곳은 전주 남천(南川), 서천(西川), 남고천(南固川), 반석천(盤石川), 다가천(多佳川), 가련천(可連川), 삼천(三川) 어디서나 잡혔으니 그 맛 또한 한내의 것과 다를 바 없었다.

그러나 지금은 전주천(全州川)에서는 게와 비슷한 것도 발견할 수가 없다. 특히 게찜, 게장 조림 등은 전주 사람만이 그 맛을 낼 수 있을 만큼 솜씨가 뛰어났다.

■ 무 우

옛날부터 전주 무우가 유명했던 것은 삼례와 봉동부근에서 나는 무우가 맛이 좋았기 때문이다. 이 일대 황토밭에서 나는 무우는 돌멩이처럼 단단하고 둥글면서 큼직하여 인기를 끌었다.

이 무우로 담근 깍두기는 전주의 맛으로 자랑삼을 만 하였는데 그 이유는 아낙네들의 음식 솜씨가 뛰어난 외에도 새우젓, 게젓, 명란젓, 갈치속젓 등 젓갈류 맛이 일품이었던 것이다.

옛날 전주 부성(府城)의 사불여설(四不如說) 가운데 「배맛이 무우 맛보다 못하다.」고 할 정도로 무우의 성가는 전국적이었다고 한다.

■ 콩 나 물

콩나물은 옛날 부성(府城) 사람들이 하루 세 차례씩 음식상에 올려먹었던 반찬이다. 전주 시내 전역에서 나오지만 특히 사정골과 자만동(현재의 교동 일대)의 녹두포 샘물로 기른 콩나물을 일품으로 꼽았다.

콩나물은 전주 비빔밥과 콩나물 해장국밥의 주 재료로 빠질 수 없는 식품이며 콩나물 자체의 맛은 특별히 뛰어난 것은 아니지만 소금으로 간을 맞춰 끓이면 고슬기도 하고 부드러우면서 나긋나긋한 맛이 한층 감칠 맛을 주는 것이다.

전주 사람들이 콩나물을 많이 먹는 탓이라고도 한다.

■ 미 나 리

전주시 화산동(華山洞) 고개를 넘으면 물썬 미나리의 향취가 코를 찌른다. 이 일대가 유래가 깊은 선녀머 미나리 방죽이다. 옛부터 전주 미나리는 유명하다. 미나리 줄기가 연하고 겨우내 물 속에서 자라 그 맛이 또한 일품이다.

미나리는 특히 간장에 좋다 해서 사람들이 많이 찾고 있으나 전주의 미나리는 그런 약용보다는 그 맛이 독특해서 밥 반찬으로 손꼽힐만 하다.

第3章 맛의 少考

1. 飲食文化

■ 農者天下之大本

전라도의 토질(土質)과 기후(氣候)는 옛부터 농사짓기에 가장 알맞은 고장이다.

서해의 광활한 금만평야(金萬平野)는 흔히 호남평야, 또는 만경창과라고 불리울만큼 지평선을 직접 눈으로 볼 수 있으며 비옥한 땅은 해적인 농경지라고 하겠다.

곡창 김제(金堤)의 벽골제(碧骨堤)는 우리나라 최초이며 최고의 수리지수시설(水利貯水施設)로서 도작문화(稻作文化)를 창조한 뿌리가 되었고 현대 과학영농과 농업경제(農業經濟)의 근간이 되었다.

김제는 옛 마한(馬韓) 시절에 벽비리국(壁卑離國)이라고 했으며 백제(百濟)시대에는 벽골군(碧骨郡)으로 불리었는데 이러한 지명(地名)의 연유로 봐서 벽골제는 백제시대에 축조한 것으로 기인할 수 있다.

현재의 동진도수로(東津導水路)는 벽골제의 근대화된 과학영농의 전천후 영농수단인 것이다.

이렇듯 농사를 과학적으로 경작한 우리 고장의 선조는 흙의 정직성(正直性)을 교훈으로 남겨준 탁월한 선견지명을 터득했던 것이다.

원형이정(元亨利貞)의 해제(解題)를 하지 않아도 흙의 정직성은 배달민족의 정기(正氣)로 이어져 왔다고 하겠다.

그런데 농촌 총각들의 결혼이 어렵다는 요즘의 현실에서 볼때 이해하기 힘든 유물론적 사고(唯物論的 思考)의 산물이 되었다.

농공상인(農工商人)으로 농사를 중시해온 농자천하지대본(農者天下之大本)의 시절에는 현대 물질문명의 부산물인 음식점이나 여관 등이 없었다.

어느 곳을 가더라도 끼니때가 되면 구걸을 하지 않더라도 배부르게 먹을 수 있었으며 부자집의 사랑방은 항상 개방되어 편하게 잠을 잘 수 있었다.

그만큼 인심이 후했던 시대에는 주막(酒幕)은 길손이나 보부상들의 휴식처였으며 주모의 치마자락은 신바람을 일으켰다.

■ 맛 抄

60년대까지의 보릿고개는 사실 심각한 시대였다. 속담에 사흘 굶으면 담을 넘지 않을 수 없다는 말을 새겨 보며 배고픈 설움이 제일 큰 설움이였다.

그런데 최근에 빵만으로 살 수 없다는 말은 빅톨유고의 소설 *짱발잔*에서 빵 한개를 훔쳐 인생을 절도로 쫓긴 교훈적인 유물이라고 하겠는데도 서구문화가 밀려온 우리 땅에서 생활혁명의 대명사로 되었다.

자유당 시절에 어느 정당(政黨)의 케치프레이즈가 「배 고파 못살겠다. 갈아보자 ○○○」등으로 선풍적인 인기를 휩쓴 이후에는 이제 「빵만으로 살 수 없다」는 말에 밀려나 버렸다.

식생활개선으로 우유 한잔에 토스트를 먹는다거나 양식에서 빵조각을 뜯어 먹는다. 하더라도 그것이 우리들의 식생활을 하루 아침에 바꾸어 놓을 수 없기 때문에 밥을 주식으로 하는 우리에게 「빵만으로 살 수 없다」는 말은 역설적인 표현인 것이다.

찰지고 윤기나는 쌀 밥에 여러가지 맛있고 영양가 높은 반찬을 섞어 먹어야 밥을 먹었다는 포만감을 느낄 수 있으며 건강을 유지할 수 있는 것이다.

여기에서 한가지 공통점은 밥을 주식으로 하는 우리와 빵을 주식으로 하는 서구인들도 1일 3식(1日 3食)이란 점이다.

아침, 점심, 저녁의 하루 세끼를 어떻게 먹느냐에 동서양의 식생활 패턴이 다를 뿐이다.

우리네의 풍습(風習)에서 젓을 땀 어린아이의 첫 돌 잔치에 밥 그릇과 수저를 쟁긴다거나 혼례(婚禮) 준비를 서두르는 신랑 신부가 반상기 일습(飯床器 1습)을 제일 먼저 갖춘다는 것을 보면 밥을 먹어야 산다는 것이 으뜸인 것이다.

또한 인간이 사망했을 때도 사자밥이라거나 초하루, 보름의 두차례 삭망에 상식(上食)을 차리는 것만 보아도 밥을 얼마나 중시했는가를 알 수 있다.

이와같은 밥의 주식(主食)은 무어니 무어니 해도 먹는데는 맛깔이 선행되어야 하고 다음에 영양이 있어야 된다.

보기 좋은 떡이 먹기에도 좋다는 속담을 보면 맛에는 맛과 영양이 조화되는 정성이 담겨야 한다.

우리 전통적인 관습으로 맛을 내는 맛깔에는 여인네의 독창적인 손끝이 있어야 되고 그 손끝은 여인네의 자량이며 긍지로 여겨왔다.

여인네의 무진장한 손끝의 조화야 말로 신비한 것으로 지켜져 왔는데 서양문화가 들어온 이후로는 남정네의 손끝이 여인네의 손끝을 능가하는 조리(調理)로 변화되고 있다.

밥만 하여도 쌀에 따라 밥맛이 다른 것은 당연한 일이겠으나 쌀을 씻고 쌀물을 붓는 척량(尺量)과 불의 지핍에 따라 윤기가 나고 찰지며 고들 고들하다는 것이 밥맛을 좌우한다.

또한 반찬에서 싱겁고 짜거나 매웁다는 맛은 물론 무침이나 탕류에서 손끝의 조리가 특성이라고 하겠다.

이와같은 식도락(食道樂)의 특미(特味)와 특성(特性)은 옛부터 여인네의 성정(性情)에 달려 있다고 한다.

아울러 우리 고유의 식사 풍습은 요즘처럼 하나의 식탁(食卓)에 온 가족이 둘러앉아 먹은 것이 아니라 1인용 상차림의 외상이나 두사람용의 겸상, 3인용의 셋겸상, 4인용의 넷겸상등 가풍에 따라 구별되는데 상차림에 따라 맛을 달리 했다.

뷰페식으로 한꺼번에 만들어 놓은 반찬을 정당량으로 나눠 상차림을 하는 것이 아니라 조부모의 건강이나 어린이의 습성등 식성에 따라 변화를 두었다.

한 가정의 생활규범과 가족의 기호에 따라 음식문화(飲食文化)가 창조된 것이다.

요즘의 음식문화는 가족단위 보다는 가정단위로 바뀌었으며 아울러 입맛에 따라 음식점을 찾는 외식문화(外食文化)가 발달되어 이제는 맛의 문화가 크게 변형되었고 또 발달되고 있는 것이다.

2. 밥의 文化

■ 밥짓기

우리 민족은 B.C 6~7세기경 부터 채집경제(採集經濟)를 벗어나 농경(農經)을 시작하면서 밥을 주식으로 해 왔다.

특히 우리 전라도는 서해(西海)의 지역적, 풍토적 특성이 농사짓기에 가장 알맞은 고장으로 전국 제일의 미곡산지(米穀產地)이며 전통적으로 농사를 주업으로 삼아 왔다.

영농기술을 스스로 개발하고 이웃을 계도하는 농경기술(農耕技術)은 쌀, 보리, 콩, 팥, 밀 등 5곡(5穀) 생산에 주력해 왔으며 이에 따라서 5곡 집산지로 유명했다.

특히 벼농사는 5곡 가운데 주력영농화(主力營農化)하여 쌀을 주식곡(主食穀)으로 삼았던 것이다.

이러한 쌀 생산 못지 않게 쌀을 원료로 하는 밥짓기는 어느 고장보다 밥의 맛을 강하게 내세우고 있다.

무쇠로 만든 솥은 바닥이 두텁고 무거운 솥뚜껑이 안정되게 덮여져야 된다.

솥안에서 밥물이 끓어 올라도 넘쳐 흐르지 않고 솥안에는 열이 잘 보존되어야 쌀 속까지 잘 퍼지고 불을 줄여도 솥안에는 적당한 열이 남아 뚝이 잘 들기 때문이다.

쌀을 씻어 솥에 넣고 손잔등이 넘칠락 말락 덮을 정도로 물을 붓는다.

밥물이 끓을때 까지는 불을 싸게 지피고 밥물이 끓고 나면 계속 한동안 끓이다가 밥물이 잦아들 때 쯤하여 불을 줄이고 약한 불로 뚝을 들인다.

밥짓기에는 장작불이 가장 좋은 연료인바 장작은 한동안 불꽃을 내는 열기와 벌건 숯덩이가 계속 남을 때에 뚝을 들일 수 있기 때문이다.

이때 아궁이에서 장작불이나 솔가지불을 지피는 여인네의 한(恨)은 우리네 고유의 전통적인 여인네의 한이라고 하겠다.

따라서 밥짓는 여인네의 한은 부엌의 한이라고 할 수도 있다. 아무리 대궐같은 집의 부엌

이라 할지라도 몇대를 이어오는 세월 속에서 부엌 천정은 연기와 불씨가 날라 붙어 숯덩이처럼 변해버리기 때문에 한이 맺힌 여인네의 가슴이 새까맣게 탄 것을 나타내 주었다.

근래 개량된 입식주방(入式廚房)은 온 가족이 누구나 간편하게 활용하는 대화의 광장으로 변화되었으나 한국식 전통가옥의 부엌은 여인네들의 독립된 금남(禁男)의 권역이다.

특히 웬만한 가문(家門)이면 3대(三代)가 한 울타리 안에서 생활하고 있는 대가족제에서 부엌은 여인네의 한이 농축된 곳이라 하겠다.

종가택(宗家宅) 만 며느리라면 시어머니에게서 곡간의 열쇠를 물려 받기까지의 한(恨)이 있었을 것이고 한(恨)은 부엌의 한(恨)이 축적되었기 때문에 여인의 한문학(恨文學)의 장르를 형성했다고 하겠다.

3대에 걸친 대가족 식솔의 밥상을 챙겨야 되는 며느리를 생각하면 기쁨보다는 눈물이 많을 것이었겠고 이를 악물고 참다보면 가슴앓이의 질병에 시달리게 되었을 것이다.

아울러 시름없이 불꽃을 쳐다보고 있노라면 친정에서의 행복했던 추억이 되살아 치마꼬리가 불길에 타버리는 일도 없잖아 있었겠다.

이러한 연유에서 부엌은 여인네의 한(恨)이 서려있는 금남의 곳이라고 하였겠다. 따라서 한을 달래는 수단으로 새벽 일찍 일어 나자마자 정화수를 떠 놓는 조왕물의 풍습이 전해졌는데 조왕물을 떠놓고 사나운 시어머니의 성정을 달래는 기원부터 어느 가족 한사람이라도 밥 투정이나 음식투정을 듣지 않게 해 달라는 간절한 소망의 갈구를 하기 마련이었던 것이 아닌가 볼 수 있다.

그런데 가족의 무병장수와 가세의 번창을 기원하는 정성의 방법으로 조왕물을 떠놓았다고 전해지고 있다.

시집와서 부엌살림을 마칠 때까지 조왕물만큼 눈물을 흘린다고 해서 조왕물 그릇이 간장그릇보다 약간 큰 자그만한 백자기 그릇으로 사용했던 것으로 볼 수 있다.

이와같은 부엌문화를 창조해 낸 밥짓기는 장작불을 가장 으뜸으로 치고 있지만 농경사회에서의 농촌에서는 짚을 주원료로 사용했다.

한주먹씩 골라 아궁이에 넣을 때 밖의 기온이 낮거나 바람이 불때는 매운 연기가 부엌안에 가득차 역시 여인네의 눈물을 하염없이 쏟아주기도 했다.

■ 상차리기(飯床차림)

부엌이나 아궁이를 통해 난방을 하고 있는 온돌의 주택양식은 일상생활에서도 좌식(座式)이 특징이다.

온돌의 주거양식은 물론 옷차림의 복식도 좌식으로 일상식(日常食) 또한 좌식이 우리의 전통적인 상차림까지 좌식으로 이어져왔다.

조석반상(朝夕飯床)은 한 가정의 생활규범 기호 향토적 특성에 따라 일률적일 수는 없겠으나 김치, 장류, 젓갈, 마른반찬류 등을 상용 가공식품(常用 加工食品)으로 상비해 왔다.

상차림은 밥과 반찬으로 구성되며 반찬수에 따라 3~12접시까지 다양한 사치성을 들 수

있다.

상차림은 1인용 외상을 원칙으로 하되 2인용 겸상, 3인용 셋겸상, 4인용의 넷겸상까지 차리며 3대의 가족 구성일 때에는 할아버지의 외상, 아버지와 아들의 겸상, 할머니와 손자와의 겸상, 며느리와 딸의 겸상, 셋겸상 넷겸상 등으로 차린다.

이러한 규범에서 주방옆에 찬방을 두고 상을 차릴 때 가족 개개인의 반기(飯器)와 수저 등을 챙겨 놓는다.

19세기 말 까지 이와같은 전통적인 상차림을 해 오다가 두레 상차림으로 가족들이 한 상에 모여 식사하는 경향의 변화가 왔으며 근래에는 식탁생활로 가족이 다 함께 의자에 앉아 식사를 즐기는 변화를 가져왔다.

반상기에는 밥그릇, 국그릇, 반찬그릇, 장그릇의 종기 등으로 구분 된다.

수저는 낫쇠 수저가 일반화였으나 은수저는 상류층에서 독살(毒殺)을 예방하는 수단과 부(富)의 상징으로 사용되었다. 이후 어린이 돌잔치에 은수저를 선물한 것은 근래에 행하여졌다.

상(床)은 직사각형을 원칙으로 했고 둥근 원탁상의 두종류가 일상용으로 제작되었고 소나무, 박달나무 등이 주재료였다.

반상기는 흙으로 빚은 옹기류와 놋그릇을 사용했고 목기(木器)는 제기(祭器)로만 사용했다.

놋그릇은 깨진 기와를 가루로 만들어 윤기가 나게 닦았는데 여인네들이 양지바른 곳에 모여 잡담을 나누어 가며 손질을 했다.

■ 누룽지와 송늬

쇠솥을 불로 달궈 밥을 지을 때는 솥밑바닥의 밥은 반드시 눌른다.

불을 알맞게 지켰을 때는 누룽지가 연하게 되지만 불을 잘못 지켰을 때는 새까맣게 타면서 두텁게 되어 쌀의 소비량은 늘어나게 된다.

누룽지를 떼어 낼 때 식솔의 밥을 다퍼낸뒤 불을 살짝 지펴 부엌칼로 네모반듯하게 잘라 떼어 내기도 하고 솥모양으로 떼어 내기도 한다.

누룽지를 떼어낸 후에 솥안에 약간 남은 누룽지에 물을 붓고 재차 불을 지피면 구수한 송늬가 된다.

이와같은 누룽지와 송늬는 밥을 주식으로 하는 우리 민족의 건강관리에 막대한 영향과 관계가 깊으며 누룽지는 간식으로도 훌륭한 과자 대용이 되었다.

송늬는 밥을 다 먹은뒤 소화촉진제를 대용한 입행금으로 오랫동안 마셔왔는데 최근에는 커피가 널리 보급되고 가스 등 화력이 강한 연료와 압력밥솥을 사용한 후에는 누룽지와 송늬는 점차 사라지고 있다.

또한 병약자, 노인, 어린이에게 속칭 누룽밥, 송늬밥이라고 하는 죽종류는 기호음식으로 즐겼다.

第3章 맛의 小考

식사를 끝마칠 무렵의 승능에 밥을 맡아 먹는 습관은 2가지로 구분해서 볼 때 한가지는 유익하고 한가지는 참으로 재미가 있다.

밥을 먹을 때 된밥, 맵고 짭 반찬으로 식사를 하고 나면 소화불량이 되는 일도 있겠고 위장이 답답하고 꼭 막히는 듯한 식후감정이 없잖아 있는 사례를 없애는 방법의 한가지이겠고 밥그릇에 남아 있는 밥알이나 특히 비빔밥을 먹고나서 승능그릇의 물을 밥그릇에 부어 마시는 습관은 멀리 출가시킨 딸의 설것이를 걱정한 나머지 딸을 생각하며 며느리의 고생을 덜어주는 일이겠다.

두가지의 공통점은 낭비없고 교훈적이며 경제적인 습관의 일이라고 생각된다.

노리끼한 승능은 고소한 맛을 촉감으로 느낄 수 있기 때문에 일본에서도 승능에 대한 선호도가 높아진 경향이 있으며 영양학적으로 이미 학설화되었다는 점에서 볼 때 선조의 식생활은 과히 수준적이었다고 할 수 있다.

또한 누룽지는 일년 열두달 내내 모아 두었다가 늦가을부터 이른 봄까지 훌륭한 영양간식으로 즐겨 먹었다.

반듯 반듯하고 얇게 잘 말린 누룽지에 참기름을 바르고 숯불에 구우면 입안에서 슬슬 녹을 정도로 맛있고 영양가 높은 간식이 될 수 있고, 여행을 떠날 때는 주먹밥대신 허기를 채우는 밥 대신으로 널리 이용되어 왔다.

누룽지와 승능은 우리네 민족의 우수한 건강식품이며 건강음료인 것이다.

■ 밥의 종류

○ 밥抄 : 쌀을 주식으로 하는 우리들의 식성은 무어니 해도 쌀을 재료로 하는 쌀밥을 가장 귀하게 여겨오고 있다.

빵만으로 살 수 없다는 서양속담이 생활화된 오늘날 식생활 개선의 상황에서도 쌀밥은 주식의 기본인 것이다.

밥하면 쌀밥을 가리킨다 하더라도 밥의 종류는 다양하다.

쌀이 귀한 시절이나 허기진 배를 채우기 위해 잡곡을 섞어 밥을 짓는 수단, 그리고 기호에 맞게 밥을 지어 먹는 방법등이 있다.

여기에서는 일상식의 밥과 특별히 만드는 밥의 두 종류를 구분해 본다.

○ 쌀밥 : 쌀은 만경평야부에서 생산된 쌀이 밥맛을 돋구는데 가장 좋은 쌀이다. 적당량의 샘물을 붓고 장작불로 지핀 밥은 윤기가 있고 찰지어 경기도 이천 쌀을 능가한다.

호남들녘의 벼베기는 10월말까지 마치고 다발 묶음을 세워 벼를 말린후 현미가 약간 벗어난 정도로 도정을 하고 쌀뜨물이 우유색으로 될 때까지 씻은다음 손등에 올라올 만큼 물을 붓고 연한불로 지핀 쌀밥은 맨간장으로 밥을 먹어도 입맛을 돋군다.

○ 보리밥 : 보리를 섞은 보리밥, 무우를 채쳐넣은 무우밥, 고구마를 깍두기만큼 썰어넣은 고구마밥, 시래기를 물에 불려 잘게 썰어 넣은 시래기밥 등 다양하다. 보리밥은 건강식으로 즐겨먹는 식사가 되겠지만 무우밥, 고구마밥, 시래기밥 등은 쌀이 귀한 시절에 자주 먹기도

했다.

보리밥은 정미된 보리를 학독에 물을 부어 잘 문지른 다음 보리만 연한불로 삶은후 쌀과 섞어 짓는다.

또, 순 보리밥은 보리만으로 물을 많이 붓고 연한 불로 보리를 익힌후 한동안 아궁이에 남은 불로 재진후 다시 한동안 강한 불과 연한 불로 재저낸 후 먹게되면 거의 쌀밥에 버금갈 정도로 찰기가 있게 된다.

흔히 보리밥은 여름철에 많이 먹게 되는데 된장을 되직하게 끓일때 풋고추와 애호박을 듬성 듬성 썰어 넣기도 한다.

보리밥을 지을때 호박잎을 대접에 담아 밥솥에 살짝 넣었다 내놓으면 초록색깔의 호박잎은 보리밥을 씹싸먹기에 좋다.

이 때 풋고추를 생된장에 찍어 먹으면 감칠맛이 있다.

○ 찰밥 : 영양식의 일종으로 찰쌀을 주원료로 하는바 팔을 삶아 섞어 짓는다.

○ 오곡밥: 영양식의 일종인 오곡(五穀)밥은 찰쌀에 팥, 콩, 지장, 수수를 섞어 만든다.

○ 약밥: 영양식 일종인 약밥은 찰쌀에 밤, 대추, 잣, 은행을 섞어 만든다.

정월 대보름날에 먹거나 항용 건강식으로 귀하게 여겨온 약밥은 약반(藥飯)에서 비롯된 말이다.

한편 쌀의 종류는 멥쌀과 찰쌀을 가리킨다.

3. 국·찌개의 文化

■ 국의 調理

우리의 식탁에는 반드시 국과 찌개가 올라가야 정상적인 밥상차림이라고 할 수 있다.

국은 개개인의 국대접에 준비되고 찌개는 공용으로 되어왔다.

일상식의 밥상에 밥, 간장, 국, 찌개, 김치 등이 기본 상차림인 것이다.

밥상에 국이 없을 때는 맹물이라도 한대접 떠놓는 것은 된밥을 먹다가 목이 메이는 것을 사전에 예방하겠다는 선조들의 지혜에서 나온 풍습으로 전해오고 있다.

국의 종류는 다양하다. 담백한 맛의 맑은 장국은 된장을 얹게 푼고 애호박을 넣은 호박장국, 시래기국 등이 대표적이고 콩나물국, 무우국도 있다.

흔히 장국은 쌀뜨물로 끓여야 제맛을 낼 수 있다.

○ 장국 : 쌀뜨물에 된장을 얹게 푼고 연한 호박을 썰어넣거나 호박잎을 주물러 넣기도 한다. 이 때 멸치 한주먹을 넣어야 된다.

마른 무우잎을 일단 삶아 잘게 썰어 넣은 시래기국에도 된장을 얹게 풀어 넣어야 되고, 배추잎을 삶아 손으로 잘 짓이겨 된장을 풀어 끓이는 시래기 등 두 종류가 있다.

○ 고기국 : 육류를 재료로 하는 고기국에는 곰국, 설렁탕, 갈비탕, 우족탕, 육계장 등으로

분류되는 바 흔히 고기국이라고 하면 곰국을 말한다.

여름철의 곰국은 영계를 백숙으로 하고 겨울을 전후한 봄·가을에는 소머리, 소다리, 양지머리, 내장 등을 함께 푹 고아 설렁탕을 끓이고 양지머리와 내장을 끓인 곰국, 쇠꼬리곰, 갈비곰, 육계장곰 등을 끓인다.

흔히 곰국이라면 양지머리, 사태육 등에다 소의 양, 내장, 허파 등을 섞어 넣고 푹 고아 건데기를 건져 썰어 파, 마늘, 참기름, 후춧가루를 조미하고 간장으로 간을 하여 다시 끓인 것을 말한다.

육계장은 기름기가 없는 홍두깨살, 엉덩이살 부위의 쇠고기를 무르익도록 곤다음 살코기를 절대로 찢어 파, 마늘, 참기름, 후춧가루를 넣고 간장으로 간을 하여 다시 끓이는데 파, 고춧가루를 많이 넣는 것이 별미 특징이다.

쇠꼬리곰, 갈비곰은 쇠꼬리와 갈비를 토막내어 맹물에 푹 고면 뼈에 붙은 고기가 떨어질 만큼 흐물거린다.

가급적 뼈에 붙은 살이 떨어지지 않도록 하여 곰국과 같은 방법으로 조미를 한다.

○ 미역국 : 해산의 진통은 고귀한 생명의 탄생을 위한 여성의 숙명으로 그 진통을 위로하는데 미역국은 큰 역할을 한다.

미역국은 피를 맑게 해 주는 음식물로 미역국 하면 바로 산부를 연상하게 된다.

동양권에서 해산 직후에 먹는 미역국은 서구의 각 병원에서도 산부에게 권장하리 만큼 의학계에서도 깊은 관심을 갖게 되었다.

미역국은 해산후의 국으로 뿐만이 아니라 이제는 평소 건강식품으로 널리 보급되었다.

맑은 물에 간장으로 간을 마춘 미역국, 쇠고기를 넣어 끓인 미역국도 있고 냉국, 냉채 등 다양하게 여름철 기호식품으로 즐겨 먹고 있다.

○ 콩나물국 : 지하수로 식생활을 해온 관습에 따라 철분이 많은 전주지방에서는 특히 콩나물국이 유명하다.

일반적으로 상식(常食)으로 먹기도 하고 숙취를 푸는데 으뜸으로 칠만큼 얼큰하게 끓인 콩나물국은 전주지방의 대표음식으로 빼놓을 수 없다.

이밖의 소피를 엉켜서 만든 선지국, 봄철의 쑥국, 겨울철의 무우국 등의 주부의 손맛에 따라 그 가정의 특징이 되기도 한다.

■ 찌개의 調理

찌개요리는 국과 마찬가지로 일상적인 상차림에 빼놓을 수 없는 토착적인 풍미를 준다.

채소, 어패류, 고기 등 여러 식품의 재료를 가지고 만든 찌개는 각 가정의 필수적인 음식이다.

대개 밥을 짓고 난 후의 아궁이에서 끓어낸 숯불로 끓이는 것이 재래식 찌개요리였는바 흔히 고추장찌개, 새우젓찌개, 된장찌개로 대별된다.

○ 새우젓 찌개 : 새우젓으로 간을 하여 끓이는 찌개를 통칭 새우젓 찌개라고 한다. 새우

젓과는 무우, 두부, 명란젓 등이 잘 어울린다.

새우젓 찌개는 뚝배기에 살고기 다진것과 새우젓 다진것을 함께 넣고 참기름 다진마늘을 조미하여 국물을 붓고 중간불에 끓여야 제맛이 난다. 바글 바글 끓을 때 두부를 썰어 넣으면 새우젓 두부찌개는 담백하여 가족 모두 즐겨 먹을 수 있고 특히 어린이의 이유식으로도 매우 좋다.

이 때 무우를 얇게 썰어 넣거나 명란젓을 덩성 썰어 넣기도 하고 따로 넣어 끓이기도 한다. 새우젓은 칼슘성분이 많아 찌개 이외에 김장에도 좋은 젓갈류로 사용되고 있다.

○ 고추장 찌개 : 고추장은 찹쌀이나 쌀, 보리 등을 익히 것에 메주가루 고추가루, 소금을 넣어 가공한 장류이다.

철에 따라 생선에다 두부, 미나리, 파, 등을 섞어 넣고 고추장으로 간을 맞추어 끓인 고추장찌개는 얼큰한 맛이 독특하다.

또한 고추장 찌개에는 생선으로 조기, 숭어, 민어, 대구, 동태 등 담백한 맛의 생선에 잘 어울리고 특히 민물고기, 게 등으로 끓인 찌개는 별미이며 돼지고기, 두부찌개의 원료로 쓰인다.

○ 된장찌개 : 여름에는 강된장 찌개를 많이 먹는데 뚝배기에 풋고추를 넣고 끓이면 삼복 무더위의 입맛을 돋군다. 강된장 찌개는 흔히 다른 건데기 보다 된장을 진하게 넣어 끓이는 찌개를 말한다.

아울러 호박이나 두부 등을 넣어 끓인 된장찌개는 구수한 냄새와 맛이 특징이다.

○ 담북장 : 담북장은 고추장 메주를 쓸때 쌀가루를 섞지않고 자그마한 메주를 몇개 만들어 며칠동안 띄운다음 4~5쪽으로 쪼개어 작은 항아리에 넣고 삼삼한 소금물을 부어 따뜻한 곳에 4~5일간 숙성시킨 것을 말한다.

담북장 찌개의 특징은 약간 덩어리진 메주 건데기를 송 송 썰어넣은 건데기와 입안을 가득 메워 주는데 봄철 별미 찌개로 즐긴다.

○ 청국장 : 콩을 무르게 삶아 물기를 뺀다음 두꺼운 천으로 덮어 발효시킨 후 굵은 고추가루, 마늘다진 것을 넣어 절구에 찼어 만든 된장류이다.

청국장을 되직하게 풀고 김치, 돼지고기, 두부 등을 넣어 끓이면 추위도 잊을 수 있는 별미인 것이다.

4. 반찬文化

■ 반찬抄

지방과 각 가정의 가풍에 따라 상차림의 특징은 다르겠으나 국, 찌개, 김치, 간장 이외에 구이, 조림, 전, 젓갈류 등이 기본이다.

반찬류라고 하면 김치, 나물, 생채, 조림, 구이, 전, 회, 마른반찬, 젓갈, 짬아찌 등의 류가 기본이며 조리법에 따라 맛의 변화가 있다.

○ 김치류 : 가을철의 김치류는 겨울동안 먹을 수 있는 저장량까지 포함한다.
배추, 무우를 원료로 하여 배추김치, 무우김치, 동치미, 깍두기 등으로 대별한다.

김치의 젓갈은 새우젓, 황석이젓, 멸치젓, 조기젓을 주로하고 배추백김치는 고추가루를 넣지 않는 것이 특징이다.

깍두기는 보통 무우만을 재료로 하는데 오이깍두기 등도 담근다.

동치미는 겨울철 특미로 입맛을 돋구는데 통무우와 백김치담듯 하면서도 젓갈을 넣지 않는다.

봄·여름의 김치로 봄배추김치, 나박김치가 있는데 무우를 얇게 썰고 미나리, 파, 생강, 실고추 등을 조미할 때 국물을 많게 한다. 또한 오이소박이, 열무김치 등은 여름철 미각을 돋궈 준다.

○ 나물 : 4계절을 통해 산야에 흩어져 자생하는 갖가지 나물을 미지근한 물에 데쳐 참기름, 간장, 깨소금, 마늘다짐 등을 조미하여 무친다. 나물무침은 초록색으로 미각과 시각을 흥미롭게 하는데 특징이 있다.

데쳐서 무치는 나물과 볶아서 무치는 것으로 나눌 수 있다.

○ 구이 : 어패류(魚貝類)와 수조육류(獸鳥肉類)의 구이로는 불구이와 부침의 두종류로 대별한다.

육류는 얇게 썰어 칼집을 낸다음 간장, 기름, 깨소금, 파, 다짐마늘, 후추가루, 설탕 등으로 조미하여 약한 불로 구어야 고기가 연하고 제맛을 낼 수 있다.

생선은 칼집을 내고 소금을 약간씩 뿌려가며 역시 약한 불에 구어야 생선이 타지 않고 뼈속에 붙은 살이 잘 익는다.

산적구이는 육류나 생선류를 파, 당근 등과 함께 고챙이에 꿰어 넓직한 쇠판에 기름철을 해가며 연한 불에 익히듯 굽는다.

열간생선류는 조기, 민어, 대구, 고등어, 전어, 갈치 등으로 소금을 털어내고 기름을 발라 굽거나 그냥 구어도 된다.

건어물류의 대표적인 북어는 물에 불리거나 물기를 주어 양념으로 조미하여 약한 불에 굽는다.

○ 조림 : 조림에는 간장이나 고추장으로 국물이 없이 바짝 조리는 것과 국물이 흥건하도록 끓이는 두 종류로 구분한다.

조림은 어패류, 육류 채소류 등 다양한 재료를 계절에 따라 풋고추, 두부 등을 섞어 조리하기도 한다. 조림의 특징은 양념이 흥건하게 베어야 조림의 제맛을 낼 수 있으며 장기저장이 용이하다는 것이다. 조리법은 장국을 먼저 끓이다가 조림재료를 넣기 때문에 부패가 되지 않는다.

○ 마른반찬 : 조림반찬과 마찬가지로 마른반찬과 자반(佐飯)은 장기 저장이 용이하고 계절없이 먹을 수 있다.

육류로는 고기를 얇게 썰며 양념으로 조미하여 말린 약포가 있고 고기를 다져 조각으로 말

린 편포, 다진 고기를 대추모양으로 말린 대추포가 있다.

어류로는 등을 가르고 배쪽을 붙여서 소금에 절여 양념으로 조미하여 말린다.

자반(佐飯)에는 말린 생선류를 가늘게 찢어 보드랍게 문질러 간장과 기름으로 무치는 생선류 자반이 있고 도라지, 더덕을 물에 담가 쓴맛을 뺀 다음 양념으로 재웠다가 말린 후 먹을 때 기름과 설탕으로 무치는 더덕, 도라지 자반과 마른미역을 가늘게 썰어 기름으로 바삭볶는 미역자반도 있다.

어란(魚卵)은 숭어, 민어 등의 알을 알주머니에 든 채로 말렸다가 엷비슷하게 얇게 썰어 먹는다.

어포와 육포를 장가간 저장하려면 햇볕에 말렸다 하더라도 장작불의 매운 연기를 일단 쏘여야 부패가 되지 않는다.

○ 부침 : 생선류와 채소류를 섞어 기름으로 부침요리는 잔파를 잘게 썰어 넣은 달걀을 입혀 색깔을 내므로 미각을 돋군다. 생선의 흰살을 얇게 저며 소금과 후춧가루로 조미하고 계절마다 호박, 고구마, 감자 등을 부쳐 놓으면 간식도 된다.

○ 회(膾) : 7첩반상 이상의 밥상에는 회(膾)를 놓는다. 회는 육류와 생선류로 나눈다.

육회는 살코기를 가늘게 채썰어 참기름과 다짐마늘로 버무릴 때 소금으로 간을 맞추고 달걀 노란자위를 얹어 놓는다.

간, 천엽회는 천엽을 뜨거운 물에 튀겨 장피를 벗겨낸 다음 적당한 크기로 썰고, 간도 얇게 저민 다음 같은 크기로 썰어 썬 것을 한장 한장에 실백을 한알씩 놓고 말아 놓는다.

○ 숙회(熟膾) : 한여름의 더위에 지친 피로를 푸는 회요리로서 생선이나 조개류를 녹말을 끓는 물에 살짝 데쳐 버섯 등과 함께 다시 끓여 먹는다.

5.醬의 文化

장抄

그해의 장맛이 좋아야 그 집안의 그해 행운이 온다고 하며 장맛은 그 집안의 짭잘한 맛을 나타내 준다고 전해오고 있다.

요즘같이 슈퍼에서 싼값으로 간장을 구입해 먹을 수 있지만 옛날에는 간장을 얻어먹는 일은 수척스럽고 가풍이 없는 집으로 손가락질을 받았다.

주부들의 권위를 세워주는 장담그기는 주부의 인품과 성정이 담겨져야 한다.

장독대는 보통 동쪽을 향해 마당보다 약간 높도록 반듯한 돌로 쌓아 만든다. 장독대는 앞에서 뒷면까지 작은 항아리부터 큰 항아리로 정연하게 늘려 놓는다. 장독의 숫자나 큰 항아리가 얼마나 많은가에 따라 그 집안의 부(富)를 측정하는 관습이 있다.

장의 맛이 음식의 맛을 좌우하는 기본으로 장맛은 모든 음식맛의 으뜸인 것이다.

■ 메주

간장이나 된장의 기본재료인 메주는 김장을 마치고 입동(入冬)을 전후하여 만든다. 가족수에 따라 콩을 하루정도 물에 불린다음 큰 솥에 푹 삶아 절구에 찧는다. 메주는 직사각 형태로 반듯하게 다져 메주가 굳어지면 더운 방 아랫목에 짚을 깔고 온도와 습도를 맞추어 띄운다. 또는 한개 한개 짚으로 묶어 통풍이 잘 되는 곳에 메달아 띄우기도 한다. 이듬해 정월(正月)경에 잘 뜬 메주를 다시 햇볕에 바짝 말린다.

■ 간장

간장은 정월 말경부터 3월초 사이에 담근다. 보통 2월에 많이 담그는데 우수(雨水)때가 가장 좋다고 알려졌다.

가장 좋은 날은 정묘일(丁卯日)과 정월 우수일(正月 雨水日)이라야 하고 신일(辛日)과 수일(水日)은 피해야 한다고 하는데 신일에 담그면 장맛이 시고 수일에 담으면 장이 묽어진다고 전해왔다. 무난한 날은 오일(午日)을 택하는 경우가 많다.

장을 담글때는 보통 콩1말(10ℓ)로 쏜 메주에 소금물 2동이(40ℓ)를 넣고 소금물의 농도에 따라 물을 붓는다. 소금은 계절이 늦어질수록 짜게 한다.

장을 담글 때는 맨위에 참숯을 빨갛게 달구어 넣고 말린 빨간 고추를 꼭지가 달린채 불에 구어 띄우고 대추도 한주먹 넣으면 좋다.

■ 된장

간장을 담가 익은후에 간장 즙액을 떠내고 남은 메주를 잘게어 작은 항아리에 담아 된장으로 먹는다. 그런데 이때의 된장은 간장으로 제맛이 빠져버렸기 때문에 간장에 담지 않은 메주를 뺀아서 잘 혼합하기도 하고 찹쌀밥, 보리밥을 섞어 발효가 잘 되도록 하기도 한다.

한편 봄철에 담그는 담복장은 입춘(立春)을 전후하여 쏜 작은 메주를 3~4일간 띄웠다가 한 덩이를 3~4쪽으로 쪼개어 작은 항아리에 넣고 삼삼한 소금물을 뿌려 담근다. 따뜻한 장소에 일주일정도 삭혀 즙액과 덩어리를 햇채소류와 함께 끓이면 된다.

막장도 봄철에 보리밥과 메주가루로 담근다.

여름철의 집장은 콩과 밀을 섞어 띄운 메주와 소금물에 담근 된장을 섞어 발효시킬 때 가지, 오이, 무우 등을 넣기도 한다.

또 삼복(三伏)중에는 콩에 누룩을 넣어 띄워 담근 생황장도 있다.

가을철의 청태장은 청태콩을 익혀 떡 모양으로 뭉쳐 띄워 콩에 섞어 담근다.

팔을 삶아 뭉쳐 띄워 콩에 섞어 담는 팔장도 별미다.

겨울철의 청국장은 콩을 쭈어 찢어서 뜨거운 장소에 띄워 고추, 마늘, 생강, 소금을 넣고 찜는다.

이러한 급조장법(急造醬法)은 우리의 다양한 입맛을 돋구는 풍습으로 전해오고 있다.

■ 고추장

콩과 쌀을 섞어 떡을 찌서 뭉쳐 띄워 고추장용 메주를 쏜다. 그늘진 곳에서 말린다음 가루로 만들어 찹쌀경단 인절미 또는 보리밥 등에 소금, 고추가루와 함께 담는다. 찹쌀로 풀을 쑤어 엿기름에 삭힌 다음에 담그면 감미(甘味)가 좋고 변질도 되지 않는다.

6. 김장 文化

■ 김장 담그기

입동(入冬)을 전후하여 담그는 김장은 봄철까지 먹는 저장의 반찬으로 주부들에게는 1년 일을 마무리짓는 가장 중요한 일이다.

김장때가 되면 문중에 대소가(大小家)의 여러 동서간 또는 가까운 친지간, 이웃들이 김장의 중복을 피해 품앗이로 돕는 풍습이 있다.

김장김치는 배추, 무우를 주재료로 하고 미나리, 갓, 마늘, 생강, 젓갈류로 담근 김장은 겨울철의 반양식인 것이다.

배추를 절이는 동안 양념거리를 다듬고 무우를 손질하며 배추속을 준비한다. 알맞게 절여 낸 배추를 깨끗한 물로 씻으며 다듬어 낸 다음 채반에 쌓아 물기를 뺀다.

배추속에 준비한 양념을 넣을 때 생선, 낙지 생명태 등을 넣기도 한다.

김장김치는 5℃ 전후의 낮은 온도에서 온도의 변화없이 익히고 저장해야 제맛이 좋고 변질되지 않는다.

김장김치에는 배추통김치, 보쌈김치, 배추속대김치, 깍두기, 생굴깍두기, 무우청깍두기, 동치미, 찐지, 꼬들빼기김치, 파김치, 갓김치, 석박이 등이 있다.

한겨울 동안의 별미로 먹는 동치미는 유자를 넣어야 향기가 좋고 파를 적당히 넣으면 특쓰는 감칠맛이 있다.

7. 새로운全州 8味・10味 찾기

■ 옛부터 전해온全州 8味・10味

- | | |
|----------------|---------------|
| 1. 오목대의 황토목 | 6. 봉동의 무우 |
| 2. 기린봉 골짜기의 열무 | 7. 서원너머의 미나리 |
| 3. 신평리의 호박 | 8. 신왕곡의 파라시 |
| 4. 남천의 모래무지 | 9. 상관의 서초(담배) |
| 5. 삼례천의 게 | 10. 청수정의 콩나물 |

■ 새로운 全州 8味 · 10味

○ 全州 8味 · 10味

1. 미나리 2. 콩나물 3. 고들빼기 4. 열무 5. 녹두묵 6. 생강 7. 꽃감 8. 복숭아
9. 애호박 10. 수시(감)

○ 全州 8別味 · 10別味

1. 비빔밥 2. 콩나물국밥 3. 미나리복탕 4. 시래기국 5. 추어탕 6. 메기탕 7. 백반
8. 동치미 9. 파김치 10. 청국장

※ 이상은 1,000명의 무작위 설문조사 순서임.

8. 새로운 全州 8味 · 10味 찾기 概要

■ 옛부터 전해온 全州 8味 · 10味

- ① 오목대의 황토묵, ② 기린봉 골짜기의 열무, ③ 신평리 호박, ④ 남천의 모래부지, ⑤ 삼례천의 게, ⑥ 봉동의 무우, ⑦ 서원너머 미나리, ⑧ 선왕골의 파라시, ⑨ 상관의 서초, ⑩ 청수정의 콩나물

이와같은 8미 · 10미를 새롭게 바꿔보자는 뜻에서 설문자의 이해를 돕기 위해 다음과 같은 예시를 제시해 봤다.

○ 새로 찾으려는 全州 8味 · 10味の 예시(무순)

·꽃감 ·수시 ·콩나물 ·고들빼기 ·미나리 ·열무 ·복숭아 ·대추 ·애호박 ·무우

○ 새로 찾으려는 全州 別味の 예시(무순)

·백반 ·콩나물 ·비빔밥 ·고들빼기김치 ·미나리복탕 ·열무김치 ·시래기국 ·추어탕 ·메기탕 ·청국장 ·파김치 ·동치미 ·유과 ·정과 ·화심두부

앙케이드 조사방법은 다음과 같다.

○ 조사기간 : 1986년 10월 17일부터 11월 15일까지 1개월

○ 조사방법 : 개별방문의 설문용지 즉석 기록

○ 조사대상 : ·인원 1천명 ·응답자 8백 50명

○ 응답자 성별 : ·남성 5백60명, ·여성 2백 90명, ·총 8백 50명

○ 응답자 연령별 : 남성의 경우 60세 이상 2백40명, 40세~50세 2백 10명, 20세~30세 1

백10명

·여성의 경우 40세~50세 1백 80명, 20세~30세 1백 10명

○ 응답자 직업별 : ·남성의 경우 공무원 1백70명, 무직 30명, 상업 60명, 예술인 2백10명, 학생 90명, 무직 30명

·여성의 경우 공무원 20명, 예술인 1백20명, 주부 90명, 학생 60명

■ 새로운全州 8味・10味 응답순위

- ① 미나리(605명) ② 콩나물(599명) ③ 고들빼기(582명) ④ 열무(570명) ⑤ 녹두묵(568명)
⑥ 생강(564명) ⑦ 꽃감(555명) ⑧ 복숭아(553명) ⑨ 애호박(529명) ⑩ 수시(508명) ⑪ 대추(506명) ⑫ 무우(491명) ⑬ 삼례 게(475명) ⑭ 황토묵(467명) ⑮ 파라시(467명) ⑯ 소양서초(426명) ⑰ 배(430명) ⑱ 사과(427명) ⑲ 피라미(426명) ⑳ 장어(426명)

■ 새로운全州 別味 응답순위

- ① 비빔밥(580명) ② 콩나물국밥(573명) ③ 미나리복탕(570명) ④ 시래기국(527명) ⑤ 추어탕(526명) ⑥ 메기탕(518명) ⑦ 백반(500명) ⑧ 동치미(486명) ⑨ 청국장(436명) ⑩ 정과(430명) ⑪ 유과(413명) ⑫ 돌솥밥(410명) ⑬ 오모가리탕(410명) ⑭ 김치찌개(360명) ⑮ 선지국밥(355명) ⑯ 순대국밥(342명) ⑰ 닭내장탕(320명) ⑱ 화심두부(380명) ⑲ 고들빼기김치(376명)

이상에서 볼 때 전주 8미・10미에는 큰 변화를 가져왔다.

응답자 가운데 남성의 경우 40세이상 대부분의 미나리를 으뜸으로 한것을 보면 복탕을 즐겨 찾는 주객들이 단연 미나리를 내세웠다는 것이다.

아울러 해장국은 숙취를 풀려는 콩나물 순으로 되었고 남녀공히 미식가임을 입증해 주는 고들빼기, 열무가 우선 순위였으며 비빔밥의 원료도 되고 술안주로 육회를 얹은 녹두묵, 주부들이 양념으로 즐겨쓰고 겨울철 가정에서 많이 마시는 생강차의 생강, 고산의 꽃감 순이며 전주 복숭아가 8번째로 되었다는 것이다.

여름철의 애호박, 수시가 10번째까지 되었다는 것은 예상을 뒤엎었다.

전주 별미에 있어서 화심두부는 PR에 가깝다고 해서 설문 예시에 제시한 것을 뒤늦게 수정하려고 했는데도 15번째로 올라가 있어 20번째로 제외시켰다.

행심육의 추어탕은 과연 전주 추어탕을 대표하는 전통별미로 되었고 최근 금천의 메기탕맛은 술꾼들간에 단연 인기가 높은 것으로 들어났다.

전라회관 정식 백반은 타지 사람들에게 많이 알려지고 전주를 찾는 사람들이 꼭 찾고 있는데도 일부층만이 응답하므로써 7순위가 되었고, 동치미, 파김치, 청국장까지 10미로 된것은 전통적인 맛을 돌려주는 전주 특징 별미가 된 것은 다행스러웠다.

정과, 유과는 전주를 대표하는 별미인데도 인스턴트 식품에 밀려난 것을 보면 세상탓만은 할 수 없는 일이다.

第3章 맛의 小考

한벽루 오모가리탕은 여름내내 유명하면서도 14위로 밀려난 것을 보면 그때 그때 술꾼들이 물린다고 하여 대표음식이 될 수 없다는 것을 입증해 주기도 했다.

한편 삼백집의 선지국은 콩나물 해장국 이전부터 유명했고 요즘에는 24시간 영업을 하고 있는데도 16위로 밀려 났으며 닭내장탕이 18위로 올라선 것을 보면 역시 전주는 술꾼들이 늘어나고 있다는 점에서 검토해 봐야할 문제가 아닐 수 없다.

대체적으로 전주 음식점은 푸짐한 반찬을 자랑할 수 있다는 결론을 얻을 수 있다.

서울에서 온 손님을 술자리에 모셨을 때 10가지가 넘는 고급 안주가 나오게 되면 당황하며 비싼 술을 마시지 말고 가볍게 한잔 하자고 자주 일어서려고 하는 것을 보면 확실히 전주는 음식맛이 으뜸인 것은 확실하다.

옛날부터 여인네들의 섬세한 손맛이 올라나는 맛! 그 맛은 우리 고장의 자랑이라고 할 수 있다.

심성이 고운 여인의 손 맛이 음식맛을 좌우한다고 볼 때 우리고장 여인들은 조용하고 얌전한 현모양처형이라고 할 수 있다.

부자집 맘머느리감을 연상하려면 바로 전주의 부인네를 봐야한다는 말을 들었을 때 과이 실감되지 않았는데 이번 새로운 전주맛을 찾아보는 과정에서 어렵פות이나마 느낄 수 있었다.

장명수교수의 재치있는 아이디어가 전주를 대표하는 새로운 풍물이 되어 주기를 기대한다.

다음에는 全州 新 8景·10景을 또다시 찾아 보자는 열의가 높아가고 있는데 우리가 이정도나마 찾아본 성과에 대해 반론이 기다려지기도 하고 두렵기도 하다.

이와같은 자료를 기본으로 새로운 전주 8미·10미가 새롭게 정립되어 전주를 찾아오는 관광객들에게 전주의 특징적이고 상징적인 자랑거리가 되어주기를 기다려 볼 뿐이다.

이번에 전주문화원에서는 옛 전주의 팔미 및 십미를 참고 자료로 하여 전주 인사 천명을 대상으로 청문한 바 필백 오십명의 응답을 얻어 새로운 전주의 팔미 및 십미와 별미를 얻어 냈다.

오랜만에 전주 시민의 기호하는 식품과 풍미를 얻어내어 장차 전주 음식의 향방과 발전에 기여하게 되었음은 時宜를 얻은 일이라 하겠다.

다음에 그 내용을 옮기는 동시에 이에 대한 의견을 곁들여 볼까 한다.

○ 옛날부터 전해오는 전주 팔미 및 십미

녹두묵, 열무, 애호박, 모래무지, 게, 무우, 콩나물, 미나리, 파라시, 서초(담배)

○ 새로 청문한 전주 팔미 및 십미

미나리(605명), 콩나물(599명), 고들빼기(582명), 열무(570명), 녹두묵(568명), 생강(564명), 꽃감(555명), 복숭아(553명), 애호박(529명), 수시(홍시 508명).

○ 새로 청문한 전주 별미(10종)

비빔밥(580명), 콩나물국밥(573명), 미나리북탕(570명), 시래기국(527명), 추어탕(526명), 메기탕(518명), 전주백반(500명), 동치미(486명), 파라시(437명), 청국장(436명)
이상에서 어느 식품 하나 전주 별미에서 빼낼 수 없는 식품이기는 하나 그렇다고 다른 읍

식을 輕視해선 는 아니될 일이다.

古書에 「고기 한 점을 맛보게 되면 한 술의 고기맛을 짐작할 수 있다(嘗一臠知一鑊味)」는 말이 있듯이 전주의 맛이란 불고기 한점으로 전주 음식의 본질을 짐작하게 될 것이다.

전주 음식 맛의 바탕은 기린봉을 水源한 전주 물 맛에 있을 것이요, 모든 음식의 간을 좌우하는 장 맛에 있을 것이며, 갖은 양념을 섞어 이를 조리하는 전주 아낙네의 손 끝에 있는 것이다.

녹두묵과 콩나물이 꾸준히 명백을 유지하게 되는 원인은 전주 물맛에 있겠으나 오늘날 길의 저하를 가져왔다.

앞으로 품질 향상에 힘써야 할 일이요 특징 콩나물은 수염이 나기전에 뽑아 내어 상품화할 일이다.

모래무지와 게는 전주 주변의 하천이 오염되어 그 생명을 잃게 되었다.

서초(담배)는 경작지가 수익이 높은 다른 작물로 옮겨 가는 추세에 있으므로 보잘 것 없이 되었다.

새로 청문한 전주 팔미 및 십미 가운데 미나리, 콩나물, 열무, 녹두묵, 애호박은 옛 전주 십미 가운데 들어 있는 식품이요, 고들빼기, 생강, 꽃감, 복숭아, 수시가 새로 등장한 것은 띄환영할만한 일이다.

그 밖에도 덕진 연못의 연근을 위시하여 전주 주변에서 나오는 쓴나물, 머위, 양애, 달래(달롱개) 따위도 여기에서 어깨를 나란히 할 수 있는 식품들이다.

새로운 청문에서 전주 별미 열 종을 얻어 냈으나 그 가운데는 偏好한 것도 없지 아니할 것으로 메기탕은 湖水가에서는 진미로 손꼽힐지는 모르되 보편의 음식은 아닐 것이요, 시래기국은 전주라 해서 특수한 맛이 있다기 보다는 전국적으로 보편화 된 식품이다.

뽕나무나 해도 전주에서 전통적으로 이어 내려 오는 음식으로는 해장국밥에 곁들인 모주를 뽕 수 없을 것이요. 다음에는 비빔밥, 콩나물국밥이라 하겠다.

청문된 밖에도 전주 별미로서 빼 놓을 수 없는 것은 강정을 들수 있겠으나 덕진 연못에서 생산되는 연근을 비롯하여 봉동에서 나오는 생강과 전주 주변에서 나오는 동아, 도라지, 무우 따위는 그 자료가 될 것이요, 고산 꽃감을 자료한 수정과도 전주의 별미에 들수 있다. 또한 달래(달롱개)장, 쓴나물, 머위국도 특색있는 음식이다.

무우, 배추를 자료하여 갖가지 양념으로 담은 깍두기, 찐지, 싱전자, 총각김치 따위도 다른 지방과는 미각을 달리한다.

옛날에는 해장술 한 잔에 기름 냄새가 물씬거리는 갖가지 양념의 불고기와 소 갈비는 가장 인상 깊은 별미였다.

오늘날에는 과자 기술이 발달하여 忘却된 다식은 전주의 명물이 있다. 새로운 각도에서 연구하여 전주의 명물로 재등장시킬 수도 있는 음식이다.

우리는 각오를 새로이 하여 전주에서 전통적으로 이어 내려오는 별미는 이를 질적으로 향상하여 전주 별미의 권위를 유지하는데 힘써야 할 일이요, 새로 등장된 별미는 전주 주변에

서 생산되는 자료를 엄두에 두고, 이를 소비하는 방향에서 향토에 이익을 가져오는 방침으로 나아가야 할 일이다.

예를 들면 고산 꾀감, 봉동 생강, 덕진 연근 따위라 하겠다.

전주 별미와 성가를 유지하기 위해서는 각별한 보호 육성책을 필요로 할 것으로 별미의 등급을 매기어 고급품과 보통품으로 구별하여 가격의 차를 두자는 것이다.

전주 비빔밥을 예로 들어 최고의 맛을 뽑아내기도 하면 한 그릇에 만원을 댈 것이지요, 보통품은 이천원 안팎으로 밀돌아 무방할 것이다.

왜냐하면 원가계산에서 좌우되는 까닭이다.

비빔밥의 상품을 제대로 만들어 내기로 하면 상품의 味質을 필수조건으로 다음엔 곱장을 써야 하며 순두부, 묵, 찹쌀고추장, 콩나물콩으로 길러낸 콩나물로서 수염이 나오기 전에 써야 한다.

기름을 위시하여 모든 양념은 옛날대로 순수한 제품을 써야 하고, 미나리같은 채소류에 있어서도 쇠지 아니한 것을 써야 할 일이다.

저급한 가격으로만 전주의 별미를 유지하기를 바란다는 것은 味質의 저하를 가져올 뿐만 아니라 마침내는 저급한 것으로 인식되어 명예적으로 타락을 가져오는 원인이 될 것이다. 이러한 논리는 모든 별미를 일률적으로 적용하자는 것은 아니다.

전주 명물로 등장하여 경향간에 이름난 비빔밥을 위시하여 해장국밥, 콩나물국밥 등 이상에서 언급한 자료나 양념을 쓰는 음식을 국한하여 한 두 종으로 국한해야 할 일이다. 그렇지 못하고 전주 별미의 성가를 제대로 유지하기란 어려운 일이다.

■ 전주 비빔밥

전주하면 비빔밥을 빼놓고는 전주를 말할 수 없다고 본다. 20여 가지의 반찬을 한그릇의 밥먹기에서 골고루 맛보면서 영양을 섭취할 수 있다는 것은 전주 비빔밥 아니고서는 어려운 일이다. 전국 어디서나 비빔밥을 볼 수 있으나 전주 비빔밥 것처럼 그윽하지는 않다.

서울의 유명한 음식점에서 새벽 고속버스로 운반해온 전주의 콩나물, 녹두묵, 녹두나물 등을 넣어 만들어 내놓아도 전주에서 맛본 그 비빔맛은 도저히 만끽할 수가 없다.

전주에 가면 한국집, 성미당, 가족회관, 중앙회관에 들러 꼭 비빔밥을 먹고 있는데 그 음식점마다 조리방법도 다를 뿐만 아니라 맛깔도 독특하기 때문에 언제 찾아도 새롭고 맛있게 먹을 수 있다.

■ 콩나물국밥, 미나리복탕

외지 손님이 올 때마다 전주 MBC의 김용 아나운서부장과 어울려 술 한잔씩 나누고 있다. 김부장은 식도락에 대하여 일가견을 갖고 있다고 보는데 간밤의 숙취대 풀기 위해서 꼭 한일관의 해장국을 먹고 있다. 얼큰한 콩나물국밥 한그릇을 먹고 나면 금방 숙취가 풀어지는 것

같이 가볍게 활동할 수 있다.

또 점심때는 그때 북탕으로 숙취를 푸는데 이때 푸짐하게 내놓는 미나리아 달로 최고라고 하지 않을 수 없다.

서울에서 북탕을 먹을 때는 사정 사정해야 미나릴 조금 더 얻어먹을 수 있는데 전주에서는 기본으로 내놓는 미나리 이외에도 더 달라고 하면 금방 웃으면서 또 푸짐하게 날라다 준다.

갓가지 양념을 넣어 끓인 북탕국물에 살짝 초간장을 찍어먹는 미나리아 달로 한방에서 간장보호에 최고라고 권장하지 않는다.

나긋나긋한 미나리는 숙취로 밥맛을 잃은 술꾼말고라도 일반 대중들이 즐겨 먹고 있으며 숙녀들까지 머뭇이 앉아 먹고 있는 모습은 보기만 해도 흐뭇하다.

■ 한정식백반

마치 왕이 된 기분으로 떡 벌어진 밥상을 받으면 처음 맛보려는 사람은 우선 기가 질릴 정도이다.

20여 종류가 훨씬 넘는 맛있는 반찬은 모두 전주의 특징적인 반찬이며 독특한 맛을 가지고 있기 때문이다.

반찬가지 줄이기, 기본반찬 이외에는 주문식단체 등 여러가지 문제를 내걸고 식생활을 개선하고 있지만 전라회관의 한정식 백반 맛은 결코 잊을 수 없다.

■ 추 어 탕

전주부속국민학교 앞 행심옥의 추어탕은 단연 전주의 추어탕 원조라고 본다.

옛날 서울의 신설동 형제 추어탕 맛보다도 더 그윽한 맛을 더해주는 행심옥의 추어탕은 일년 열두달 추어탕 한가지 만을 내놓고 있다.

미꾸라지와 시래기가 죽이 되어 씹지않고 혀끝으로 목에 넘겨도 술술 잘 넘어가는 추어탕은 천하일미라고 하겠다.

■ 메 기 탕

전주 도심권을 약간 벗어나는 금천 메기탕은 일큰하고 독특한 맛을 갖고 있다. 수저로 한 수저 한수저씩 국물을 떠먹다 보면 메기 가시는 오모가리 밑바닥에 남게 될 정도로 조리가 잘 되었다.

다른 곳에서도 흔하게 맛볼 수 있다고 하지만 금천 메기탕을 발벗고 따라와도 그 맛을 보여 주지 못하고 있다.

장작불을 지펴 익힌 계화도 쌀밥과 함께 먹는 메기탕 또는 소주 한잔을 반주로 해서 먹는 메기탕은 숙된 말로 둘이 먹다가 하나가 죽어도 모른다고 할 말이 있을 정도라면 가히 짐작이 될 것이다.

■ 오모가리탕

전주 팔경의 한곳인 한벽당의 버드나문밑 평상에 걸터앉아 먹는 한벽루 오모가리탕은 전주를 찾는 손님 접대에 가장 알맞는 저녁 술자리라고 하겠다.

갖가지 양념을 다한 피리 오모가리탕 국물을 떠 먹으면서 오이, 풋고추를 곁들린 안주는 소주 몇병을 비워도 거뜰하다.

김용부장과 여름철 출장에 자주 들른 한벽루 오모가리탕맛은 결코 잊을 수 없다. 내년 여름에 다시 찾아가고 싶은 곳이다.

■ 시 래 기 국

어렸을적에 할머니가 끓여줘 먹던 된장 시래기국맛을 잊은지 오래인데 전주에서 바로 할머니가 끓여줘서 맛본 시래기국을 먹어봤다.

김부장과 함께 들린 한성여관 앞 골목 태봉집의 시래기국이 바로 입맛을 돋구었다.

쇠고기 한점이 들어 있지 않은데도 얹게 푼 된장의 시래기국은 숙취를 푸는데도 제일이고 술로 시달린 위장을 달래는데도 최적이 라고 하겠다.

■ 선 지 국

전주에서 24시간 유일하게 영업을 하는 삼백집과 삼일옥의 선지국은 서울 청진동 선지국과는 다른 독특한 맛을 보여 주고 있다.

듬성듬성 썰어넣은 선지 덩어리와 무우조각, 깨소금이 뒤섞인 국물맛은 담백하여 위에서부터 한수저 한수저씩 뜨거운 국물을 떠먹다 보면 오모가리 바닥이 아쉽게 들어나 버린다.

■ 화 심 두 부

전주의 갖가지 군침나는 음식맛을 과감하고 대담하게 펼쳐 버리고 소양쪽으로 한동안 달려 나가면 화심두부집이 반갑게 맞이해 준다.

재래식으로 만들어 내놓는 따끈 따끈한 두부에 김치를 얹어 먹으면서 막걸리 한잔을 들면 주변의 농촌 풍경에 딱 어울리는 신선놀음을 할 수 있다.

당국의 허가를 받지 않고 재래식으로 만든다고 해서 한동안 말썽이 있었다는 말을 들었지만 영양가 높은 화심두부 맛은 결코 잊을 수 없다.

역시 음식맛은 여인네들의 손길에서 우러나온다고 한다. 여인네들의 손길 맛은 무궁무진하기 때문이다.

여인네의 손길맛을 나타내는 속담 가운데 엄마손은 약손이란 말이 있다. 배가 아픈 어린이의 배를 엄마손이 살살 물질려주면 어느결에 포근하게 잠이드는 어린이를 볼 수 있었다.

이렇듯 여인네의 손 기술은 오묘하기 때문에 그 손에서 우러나는 음식맛은 조화가 무진한 것이다.

第 4 章 全州川邊

■ 마당놀이 패거리

흔히 귀여운 아이들들 놀릴때 다리밑에서 주어 왔다고 했다.

다리밑에는 장도 쏘고 놀이패들이 놀아나는 것으로 사람들이 복적거리기 때문에 아들 못낳는 집에서 이쁜놈으로 주어다 길렀다는 옛말이 있었다.

전주 완산다리 밑 풍정도 세월따라 엄청나게 변했다.

40년대를 전후해서는 쇠장도 쏘고 50년대 전후해서 유랑극단이 들어서 놀리곳을 벌리기도 했다.

마당놀이 패가리가 변화무쌍하게 발전해서 유랑극단이 되었거니와 요즘 풍자창극에서 쉽게 볼 수 있는 마당놀이란 원래 정초나 선달 그믐 날에 농악을 치면서 집집마다 돌아다니며 잡귀도 쫓고 즐거운 새해맞이 놀이를 하는데 술도 마시고 춤을춘 마당밧기에서 연유된 것이다.

마당밧기란 농촌으로는 계속되고 있지만 도시형으로는 유랑극단으로 변화된 것이 50년대 전후라고 할 수 있다.

유랑극단에는 악극단, 국극단, 서커스단으로 나눌 수 있다.

이러한 유랑극단이 주로 진을 치고 놀아난 곳이 완산다리 밑이다. 완산다리밑 공연물이 더욱 인기가 있었다.

국극단으로는 햇님, 달님, 선화공주등, 악극단으로는 검사와 여선생, 쌍권총과 비수등의 레퍼터리가 지금도 눈에 선할뿐 아니라 말시바이라고 불리운 곡마단이 들어와 전주 돈을 싹 쓸어갔다.

전봇대만한 통나무를 둘러 치고 천막으로 덮어 씌운 가설극장 입구에는 출연자 이름을 써 붙인 형형색색의 포장이 내리쳐졌고 난장이가 표받느라고 허둥대는 모습이 흥미를 끌기도 했다. 하여튼 간에 굿거리가 들어오면 전주거리는 온통 축제판으로 변했다.

곡마단이 들어오면 원숭이나 호랑이를 앞세운 달구지 뒤에 난장이가 깃발을 휘드르고 트럼펫을 불어대는 악대가 뒤따랐으며 악극단은 트럭위에 출연자들이 올라타고 악단들이 신나는 곡을 불어대면 꼬마들은 줄을 지어 뒤따랐다.

국극단들은 출연복을 입은 패거리들이 덩실 덩실 춤을 추면 노인들은 가던 걸음도 멈추고 얼씨구! 좋구나! 하며 추임새를 흉내냈다.

자갈밭에 가마니를 깔 객석은 개막전에 입추의 여지없이 꽉들어 찼고 개구멍으로 들어가려

는 꼬마들이 득실득실하여 초장부터 난리가 났다.

“홍도야 울지마라 오빠가 있다”는 구슬픈 유행가 가락이 확 확 넘치는 완산다리밑은 유랑 극단이 떠날 때까지 사람굿보러 오는 사람과 관람객이 범벅되어 문자 그대로 인산인해를 이뤘다.

그런데 요즘 세상과는 다른 일이 있었다. 야구경기를 마친뒤의 공설운동장에 떨어진 신문 조각이 쓸쓸해 보이고 있으나 그때는 종이 금싸라기 같은 시절이라 휴지 한조각 빈병하나 없이 깨끗한 장내와 다리밑 주변이 더욱 적막감을 감돌게 했다.

■ 빨래하는 여인네들

옛부터 전해온 全州10景에 南川漂母가 있다.

전주인구가 10만 안팎이던 50년대 전후가지도 전주천에는 빨래하는 여인네들의 정경을 볼 수 있었는데 언제 부터인가 슬그머니 자취를 감춰 버렸다.

지금의 남천교가 가설되기 전에는 제방을 타고 내려가면 교동과 서학동을 잇는 징검다리가 물살이 센 가운데는 소나무 두개를 묶어 놓은 다리가 있었던 남천교 부근과 다가동과 화산동을 잇는 다가교 부근이 빨래터였다.

대체적으로 물살이 세지 않고 모래와 자갈이 평퍼짐하게 깔린 오늘의 남천교와 다가교 부근이 빨래하기에 가장 좋은 지형 이었다.

아침 설것이를 마친 여인네들은 함지박에 빨래감을 담아 머리에 장작 몇개와 양젓물을 지푸라기에 묶어 들고서 골목을 벗어나 낮익은 이웃들과 조잘대며 빨래터로 나서는 여인네들은 그저 즐겁기만 했다.

넓적한 빨래판 돌에 억세게 문질러대며 빨래방망이로 리드미컬하게 방망이질 하는 소리는 전주천 교향곡이라고 할까?

엄마를 따라온 꼬마들은 잔잔한 냇가에서 두꺼비집을 짓거나 피라미잡이를 하다가 지치면 제방에 들어누어 낮잠을 자기도 한다.

빨래하면서 시어머니 흉을 보고 쌀값 오름세를 나누는등 시골 법석하게 입놀림하다가 점심 끼니때가 되면 여럿이 들러앉아 점심을 먹거나 고구마, 누룽지를 먹었는데 밥을 가져오지 않은 사람을 위해 밥그릇 뚜껑에 두어 수저씩 떠내며 밥을 나눠 먹기도 한다.

빨래해논 빨래감을 자갈밭에 널어 말리기도 하고 옥양목같은 이불청은 드럼통에 담고 양젓물로 폭폭 삶아내는 동안 머리를 감기도 하는등 한가롭고 정겨운 모습들을 볼 수 있다.

이때 아예 드럼통에 빨래감을 삶는 장사꾼이 있는데 비싸지도 않은 돈대신 장작 몇개를 주기도 한다.

이렇듯 전주천 물은 맑았다. 물고기도 많았고 모래와 자갈이 많았다.

이렇듯 전주천 물은 맑았다. 물고기도 많았고 모래와 자갈이 많았다. 이렇듯 전주천 물은 맑았다. 물고기도 많았고 모래와 자갈이 많았다. 이렇듯 전주천 물은 맑았다. 물고기도 많았고 모래와 자갈이 많았다.

던지기도 하며 팔힘을 길렀는데 장래 야구선수가 되려는 조짐이었을까.

들을 던지다가 빨래하는 여인네들이 물벼락을 돌려 써도 싱긋 웃기만 했던 그 시절은 인심도 순박했다.

초봄부터 늦가을까지 흔히 볼 수 있었던 전주천의 빨래하는 여인들을 요즘에도 볼 수 있도록 정화되어 살아 숨쉬는 전주천이 되었으면 좋겠다.

■ 완산다리 주변

현 매곡교를 한때 완산다리라고 불렀다. 전주천의 교량가운데 맨 처음 세운 철근 콘크리트 다리로 전주의 명물이었다.

남부시장권의 형성은 완산다리 주변을 반경으로 이뤄 졌었는데 기이한 현상은 완산다리에서 동쪽이 북적 대었고 서쪽은 주택지고 조용했었다.

전주천 너머 완산동은 나무가지 전이 들어설 정도였고 다리 넘기전에 완산다리에서 현재 전주교 중간 지점까지 천변쪽으로 판자촌의 하꼬방이 다닥 다닥 들어 섰다.

그 하꼬방은 천태만상의 복마전을 이뤘다. 종이방을 비롯해서 주점, 국수집, 수제비집, 옷전, 개고기집이 양쪽으로 짝 들어차서 사람이 지나칠라면 비비적거리기만 해도 그냥 쓸려 지나갈 정도로 몰려 있었다.

그 자리만 비켜서면 그렇게도 한가롭고 넓적하기만 했는데 밀려든 사람이 호느적 거려도 요즘 말로 소매치기는 한명도 없었다.

인심이야 그 때가 순박했던 것이다. 다리주변에는 번데기 장수, 우무가시, 개떡 장사, 풀대죽 장사등이 장사진을 이뤘는데 최근들어 고급요리로 내세우는 녹두부침은 당시에 흔히 볼 수 있고 가볍게 사 먹을 수가 있었다. 밀가루를 섞지않는 찹쌀가루 아니면 쌀가루를 약간섞은 순녹두 부침 한장이면 한끼정도는 거뜰하게 떼울수가 있었다.

먹는 장사가 잘 된 것은 아마 완산다리 밑의 곡마단이며 국극단, 유령극단이 들어선 마당놀이 패들 때문이었겠다.

길거리에 쭈그리고 앉아 우무가시 한 대접을 훌훌 돌려 마시는 모습은 정겨워 보였다. 10만 미만의 전주인구가 온통 완산다리 주변으로 몰려든 것은 그때나 요즘이나 마찬가지 라고 하겠다.

■ 나무전 다리

지금의 남부시장 매곡교를 넘어선 완산칠봉 기슭의 수도골목 앞 전주천 제방은 나무전 거리였다.

새벽부터 임실방면 완주 쪽이나 정읍방면 심지어는 고산방면에서 몰려든 나무장사들이 장 사진을 이뤘다.

지게에 대나무 2개를 꽂아 하늘높이 솟구치게 장작을 엮었거나 술독 보다 더 큰 바지락에 가득 눌러 담은 술가지와 술방울, 술잎가리를 받쳐 놓고 곰방대 담대를 피우고 앉아 있는 나무장사들.

해장거리로 잘 팔려나간 재수종은 사람은 서둘러 되돌아 가지만 해질녘까지 팔지 못한 나무꾼은 막걸리 한 잔 걸치고 제방에 누어 곤히잠들어 있다가 「이 나무 누구거요! 안 팔거요!」 하고 소리치면 어슬렁 어슬렁 일어나 헐값에라도 넘기는 정경은 요즘악다구니 쓰는 물건값 흥정이라고는 볼 수 없었다.

나무를 사는 사람 뒤를 따라가 부엌근처에 부리고 그냥 돌아가기가 면구스러우면 마당이라도 쓸어 주거나 그 집의 힘든 허드레 일도 해주고서 찬밥이라도 한 그릇 얻어 먹고 담배를 피우며 빈 지게를 홀가분하게 지고 가는 나뭇꾼의 뒷모습은 정겹기도 했다.

나무를 판 나무꾼은 지게를 진 채 어물전(생선가게)을 휘 돌아 보다가 짬 갈치 한 마리, 검정 고무신이라도 사서 지게에 꽂꽂 묶고 돌아가는 모습은 종종 볼 수 있었다.

■ 싸전 거리

현 전주교에서 남부시장으로 돌아서는 제방은 싸전거리였다.

삼베자루에 반도 되지 않게 담은 쌀자루, 팔, 깨, 콩은 물론 보리며 콩깍묵 누룩도 팔았고 전국을 상대하는 쌀 거상도 자리 잡았다. 이른 새벽 각종 곡물을 거둬 들이는 거상들이 있는가 하면 헐값에는 팔지 않겠다는 고집스런 사람들이 줄지어 앉아 호객도 하지 않고 서로 모르는 사람들끼리라도 만년지기나 오랫동안 만난 사돈처럼 농사얘기, 애들 혼사 얘기들을 정답게 나누고 있다.

쌀을 사간다 하더라도 뒷박쌀이나 두 서너 말 사가는 사람이 고작인데 팔다 남은 쌀이 있으면 옆에 사람보고 지켜 봐 달라고 하고서 사가는 사람 집까지 소위 배달까지 해 줘도 옆에 사람은 남의 쌀을 손대기는 커녕 입자가 나서면 팔아까지 주는 순박한 인정이 있었다. 요즘 같이 날치기 들치기가 많은 세상에서는 생각치도 못할 일이다. 디딜방아나 물레방아 심지어는 절구로 찼은 쌀은 백옥같아 밥맛이 좋았다. 추석을 앞두고서 나오는 올기쌀은 맛보기로 한주먹씩 주기도 했으며 그러다가 두어되 가지고 나온 뒷박쌀이 모자라면 그저 허허 웃기만 하던 정경은 잊을 수가 없다.

■ 남문교회 중학생회

지금처럼 2·3부 주일 예배를 볼 만큼 신도들이 많지 않던 50년대의 어느 예배당이고 간에

오후가 되면 한적했던 당시에 중등학생회의 활동이 활발했다.

그 가운데 남문교회의 중등학생회는 전주에서 알아 줄 만큼 독차지 하고 속 시원한 정답이 나오지 않는 주제를 놓고 심각한 토론을 벌였던 것이다.

예쁜 여학생들과 곧잘 어울려 맘껏 토론을 벌이며 뽐내던 남학생들은 이해가 어려운 철학 서적에서 베껴 온 문자를 섞어가며 “사람은 먹기 위해 산다.” “사람은 살기 위해 먹는 다.”는 두패로 나눠 심각하고 열띤 토론을 벌였다.

정답이 없다는 목사님의 중재가 있는데도 목사님 말씀이 자기 편의 주장과는 간의 천리라고 했다. 끝이 없는 토론을 여학생들이 어느정도 호흥해 주느냐에 따라 결국 흐지부지되어 버리기 일수였다.

그만큼 먹고 산다는 것이 어려웠던 시절이었다.

성탄절이 가까우면 성가 연습이다 연극 준비다 하여 학교 수업을 소홀히 하기도 했다.

오늘 날 처럼 입시전쟁은 생각조차 하지 않던 때라서 성탄절이 되면 중등부나 고등부 회원은 갑자기 1백명으로 불어나 예배당 안은 장속으로 바뀌기도 했다.

■ 남문 안 염색집

요즘 청소년들은 청바지를 즐겨 입는다. 청소년 뿐만 아니라 젊은이들 간에 청바지의 인기가 높다.

또한 주택가의 물론 상가 주변에도 세탁소의 영업이 호황이다. 양복의 드라이크리닝 이외에도 양복 다리미질로 째짤한 재미를 보고 있다고 한다.

6·25 사변 이후의 청소년들의 교복은 검정 물감으로 염색한 무명옷이 대부분이었고 몇장이 학생이라면 군복을 염색하여 줄여 입곤 했다.

젊은이라면 마카오 양복지로 쪽뺨입거나, 장교복으로 탈색하여 입었다.

남문 옆 염색집은 항상 붐볐다. 길가에 내 놓은 큰 드럼통은 일년내내 검정 물감이 펄펄 끓어 오르도록 군복이나 무명옷을 염색했다.

염색이 잘 되라고 넣은 양젓물 냄새가 코를 매웁게 했는데도 당시에는 드물게 호황이었다.

아울러 한쪽의 드럼통은 탈색하기에도 바빴다. 소위 장교의 사지쓰룽을 누르스름하게 탈색해 냈다.

탈색한 사지쓰룽은 저녁에 잠잘 때 물을 뿌리고 요밑에 깔고 자고 나면 그 다음날 아침 칸날같은 주름이 잡혀 졌다.

숯불로 달군 아이룽으로 다려 입는 번거러움을 하지 않고 요밑에 깔고 자면 거뜬하게 다림질 이상의 주름이 잡혔다.

잠 버릇이 나쁜 날 아침은 출근길이 늦어 지도록 숯불을 피워 주름잡기에 정신없는 일이 한두번 아니었을 것이다.

전기 다리미로 몇번 쓱쓱 문지르기도 귀찮아 세탁소를 향해 줄달음치는 요즘을 생각하면 옷차림에 따른 정성이 이만저만이 아니다.

학생들의 검정 무명교복 또한 1년 내내 빨아 입다보면 엉덩이쪽이며 무릎쪽이 하얗게 되면 염색해서 입곤 했다.

유행이 지났다고 하여 입지 않거나 몇 벌의 옷을 놓고 바뀌입는 요즘의 학생들이 생각하면 참으로 신기할 정도로 단벌 교복을 아껴입는 정성은 가히 알아 줄만 했다.

■ 남문 밖 남부시장

옛날에는 여름철이면 남문(풍남문) 안의 피서를 즐겼다. 달구지를 놓고 그 위에 낮잠을 즐기는 달구지꾼도 있었고 심지어는 아예 가마니를 깔고 앉아 장기를 두는 모습도 볼 수 있었다.

남문 돌벽에는 달구지며 지게꾼들이 항상 대기하다시피 하여 짐꾼을 쉽게 쓸 수 있었다.

이런 남문에서 몇발짝 나가면 남부시장 입구에 다다른다.

남부시장은 원래 남문시장이라고 했다. 그런데 언제부터인가 남부시장으로 불리웠다.

남부시장 입구에는 번데기 장사를 비롯해서 밀가루 부치게장사, 해삼장사, 우무가시 장사들이 장사진을 이뤘다.

변소에 갈 종이가 부족한 때인지라 번데기를 사더라도 두 손바닥으로 받아 먹어야 했고 쪼구리고 앉아 해삼을 바늘로 꼭꼭 찢어 먹었다.

간장에 고추가루를 약간 치고, 부뚜막에서 익힌 식초 몇방울을 탄우무가시를 훌훌 들여 마시는 맛도 꿀맛 같았으며 끼니때가 되어 시장기를 느끼면 부치게를 배부르게 먹었다. 또 삶은 고구마, 옥수수, 장사들이 줄지어 앉아 있는 여인네들의 얼굴을 잊을 수가 없다.

현재 전주 문화방송 자리의 동방제사 공장에서 나오는 번데기는 유일한 간식거리였고 영양을 섭취할 수 있는 간식 수단이었다면 요즘 어린이들은 어떻게 생각할까.

■ 팔달로 끝머리

지금은 전주시내 한 복판을 가로 지른 팔달로가 서쪽으로는 서울가는 고속도로와 남원방면으로 시원스럽게 뻗어 있지만 당시의 팔달로는 1km 남짓했다.

오거리에서 시작한 팔달로는 중앙국교 입구까지였다.

중앙국민학교 들어가는 길에서부터 전동성당까지는 주택으로 뻣뻣하게 들어섰고, 성당 앞 일본집 옆으로 뚫린 골목길 끝 팔달로 입구에 목욕탕이 하나 있었다.

여름철이면 전주천에 나가 몸을 씻었고, 겨울이라고 해도 집안에서 데운 물로 몸을 씻었지만 추석이나 구정 때가 되면 목욕탕은 붐볐던 것이다. 목욕은 피곤을 풀기 위해서 한다는

요즘 사람들이 들으면 그럴 수가 있었을까 생각되리 만큼 목욕한다는 것은 그리 쉽지 않았다.

일단 목욕탕에 들어갔다 하면 손과 발이 굵게 주름이 잡히도록 뜨거운 물속에 들어가 백번의 숫자를 세기도 했고 온 살갗이 벌게 지도록 자갈로 문지르기가 예사였다.

한때 목욕탕 주인들은 남자 손님보다 여자 손님은 물을 많이 쓰고 한번 들어가면 두어 시간씩 걸린다고 투덜대는 소리를 듣기도 했다.

지금처럼 서서 물을 끼얹는 샤워 시설도 안되었고 플라스틱 작은 물그릇이 있는것이 아니라서 목욕탕에 간다고 하면 집안의 세수대야에 비누, 수건 등을 담아 가지고 갔었다.

그때만 해도 1년내내 목욕탕 문을 열어놓고 손님을 맞는 것이 아니라 정기적인 날짜를 정해놓고 목욕손님을 받아들였다.

■ 사까린 냉차

요즘은 목욕을 하고 나서 매점에 앉아 갖가지 청량음료를 시원하게 마시고 있지만 옛날에는 설탕물도 귀했다. 귀한 손님이 오게 되면 백설탕도 아닌 검정 설탕물을 한 대접 타 놓은 집안도 드문 때였다.

대여섯살 먹은 아이들이 함부로 다루거나 빠질 우려가 있을 듯한 낮은 항아리에 그때도 귀했던 사까린을 탄 냉수장사 아낙네들이 간혹 눈에 띄었다.

목욕하고 난 후 목이 짙짙하면 그 사까린 장사 아낙네를 찾아가 휘휘 젓어 퍼주는 사까린 물을 한대접 사 마시던 일은 속이 후련할 정도로 상쾌했다.

■ 完山七峰 玉梅泉

완산칠봉에 약수터가 있다는 것조차도 잘 모르고 있다. 하물며 玉梅泉이라고 하면 더더군다나 모른다.

요즘 한창 인기 높은 좁은목의 약수터는 많은 돈을 들여 번듯하게 개발도 하고 조경도 하여 이제 명물로 등장했다. 하루종일 주먹만한 파이프를 통해 쏟아지는 물줄기는 자칫 전주천이 범람하지 않을까 하는 그런 걱정을 할 만큼 수압이 줄기차다.

다가산에는 일제의 신사(神社)가 들어 있었다고 해서 서민의 많은 사랑을 받고 있지 않은데 비해 완산칠봉은 한국적 정취를 자아내주고 산신이 전주를 지키고 있다고 해서 전주시민의 기상과 긍지를 자아내주고 있다.

산림도 울창해서 삼복더위의 피서지로 유명할 정도로 완산칠봉 전체가 시원스럽다.

지금의 팔각정(八角亭)을 쳐다 볼 수 있는 칠성암 밑 계곡에 조그마한 약수터가 있다. 본래

약수는 많은 물이 쏟아지지 않고 귀하게 고이는 맑은 물이어야 한다는 것이다.
완산칠봉의 약수터는 땀띠샘이라고 해야 얼른 알아들을 정도로 50대 이상은 추억에 젖는다.

약수를 마시면 무병한다는 설화도 있고 약수로 몸을 씻으면 땀띠가 나지 않는다고 하여 50년대 무렵만 해도 많은 인파가 들끓었다.

여기 저기에서 노인네들이 창아한 시조가락이 넘치고 장기나 바둑을 두는 모습도 정겨웠으며 약수터 주변에는 쪽박을 들고 줄줄 떨어지는 약수를 받아 먹으려는 남녀노소가 들끓었다. 전주 이씨들은 완산이 발상지라는 점을 봐서 조상의 신이 완산칠봉에 내려왔다고 하여 보호하는 전통이 없잖아 있으며 옥매천(玉梅泉)이란 연유는 완산칠봉(完山七峰)의 장군대좌봉(將軍大坐峰) 옥녀봉(玉女峰) 반선봉(盤膳峰) 옥저봉(玉著峰) 복부봉(伏釜峰) 매화봉(梅花峰) 등 일곱 봉우리의 정기에서 흘러 내리는데 특히 첫번째 봉우리인 옥여봉과 마지막 봉우리 매화봉의 머리 글자를 따서 옥매천이라고 했으나 완산칠봉의 약수터는 역시 땀띠샘이라고 해야 정취가 그윽하다.

60년대 중반까지만 해도 완산칠봉 밑에 있는 완산국민학교에는 강당이 없기 때문에 졸업때는 땀띠샘 계곡에서 졸업식을 가졌는데 졸업식 날이면 땀띠샘이 바닥이 날 정도로 다 마셔 버리기도 했다.

■ 全州川 다리

70년대의 전주 인구가 30만일때 전주천에는 완산(完山), 다가(多佳), 남천(南川), 매곡(梅谷), 서천(西川), 서신(西新), 진북(鎭北) 등 8개의 다리가 있었다.

전주부성(全州府城) 때는 남천교의 석교(石橋)와 미전(米廩), 연죽(煙竹), 염전(鹽廩), 사마(司馬) 등 여섯개의 다리가 있었다.

1936년 8월 홍수에 전주천의 물이 넘쳐 서학동과 완산동을 덮쳤을때 전주교만을 남기고는 모두 휩쓸어 버렸다.

이 때의 콘크리트 다리는 전주교, 완산교, 다가교 뿐이었고 매곡교, 서천교, 진북교의 목교(木橋)는 내려 닥치는 물결에 견디어 내지 못하고 무너져 버렸다.

이 때 완산교는 두동강이 나고 두동강이 난 완산교와 콘크리트 덩어리는 다시 다가교를 후려쳐 다가교의 서편 한쪽이 파괴되어 버리기도 했다.

지금의 매곡교는 당초 연죽교라고 했는데 서천교와 같은 나무다리였으며 다리 아랫쪽은 우시장(牛市場)이 열려 쇠전강변이라고 했고 서천교까지 담배장수들이 늘어 앉아 좌판을 벌린 연유에서 연죽교라고도 했다.

전주교는 싸전거리 바로 옆으로 싸전다리라고도 했으며 완산교는 전주교와 함께 근대식 콘크리트 다리로서 소금전거리 옆에 있다고 하여 염전교(鹽廩橋)라고도 했다.

다가교는 원래 나무다리였는바 1920년 수해로 떠내려 간 뒤 1935년 콘크리트로 만들었다. 다가교는 한때 사마교(司馬橋)라고 불리었는데 다가정에서 한량들이 활을 쏘고 신흥학교 부지에 사직당과 향교 그리고 생원(生員)과 진사(進士)들의 집회소였던 사마제(司馬齋)가 있었는데 사마교라고 했다.

■ 천 변 놀 이

전주천변에서는 특히 매곡교 부근의 연날리기는 특이하고 유명했다.

쇠전다리로 불리웠던 시절에 흔히 정월 초하루 부터 보름까지 성행했던 연날리기가 여름철에 성황을 이룬 특이한 고유의 연날리기도 전주만의 풍속이었다.

쇠전거리의 여름철 연날리기는 연에다 낙서를 해서 띄웠는데 액을 띄워 보낸다고 했다. 일제시대에 들어서는 항일운동의 하나로 배일사상을 소전 강변의 유명한 돌싸움인 석전(石戰)은 지금도 기록에 남아 있다.

완산동패와 부중(府中)의 20대 안팎 청년들이 팔매질을 했는데 부중패가 몰릴 때는 지금의 팔달로와 동서관통로가 연결된 객사까지 밀렸고 완산패가 몰릴 때는 완산칠봉을 타고 넘거나 용머리고개까지 밀려났다.

그런데 일제시대에 이르러서는 천변을 따라 석전을 벌이다가 다가동 부근의 일본집에 투석하는 항일운동으로까지 번지기도 하여 집안에 있는 일본주부의 간담을 서늘케 하자 일제는 강제로 석전을 못하게 했다.

전주교의 싸전거리를 둘러싸고 싸전은 물론, 웅기전 관(棺)을 만드는 빗쟁이들이 관과 함께 미투리와 짚신을 팔기도 했다.

짚신은 벼짚을 다듬어 만들었지만 미투리는 삼(麻)으로 만든 고급 신발이었는데 소위 양반들이 즐겨 신었으며 빗쟁이 가게가 있는 아랫쪽으로 잇대어 소금전 생선전이 있었고 쇠전다리 쪽으로는 닭전도 많았다.

사람이 많이 모이고 보니 주막도 많았고 신식 연인숙도 들어서 전주의 색주자로 등장된 한때가 있었다.

■ 설 날

4천년 내려온 우리의 설날을 70년대에 들어 음력 설, 또는 구정(舊正)이라고 하다가 끝내는 양력 1월 1일을 신정(新正)이라고 하면서 우리 고유의 설날을 없애 버렸다가 작년부터 「민속의 날」이라고 제정한 설날은 그동안 파란만장한 수난을 당했다.

남녀노소를 불구하고 설날이라고 하면 누구나 들뜨고 좋아했다. 설날이 없어진 뒤로 8월 한가위 추석울 으뜸으로 내세워 즐긴 우리 민족의 끈기는 가히 자랑할만한 민족성이라고 하

졌다.

동지 선달 그믐 밤에는 잠을 자면 눈썹이 하얗게 변한다고 해서 잠을 자지 않고 온 가족이 덕담을 늘어 놓았다.

도시 새마을운동 가운데 이웃과 함께 인정을 나누자는 인보새마을 운동을 전개하고 있지만 60년까지만 해도 구태여 인보 새마을운동을 하지 않아도 설날이 되면 가까운 친척은 물론이요. 이웃 어른에게도 세배를 다녔다.

설빔이라고 해서 새옷을 차려입고 차례 지내기를 마치자 마자 세배돈을 벌기 위해 뛰쳐 나가는 어린이들은 아침 밥으로 먹는 떡국조차 먹지않고 세배를 다니는 풍경은 요즘 사회에서는 찾아볼 수 없다.

세배를 찾아 다닐 곳이 바닥이 난 어린이들은 오목대와 전주천으로 나가 연날리기를 했다.

연줄에는 유리가루를 발라 연싸움을 했고 어른 몰래 싸들고 온 꽃감, 떡들을 꾸밈하게 늘어 놓고 먹어 대며 조잘 거리는 어린이들 모습은 지금도 눈에 선하다.

어른들이 성묘를 가자고 서둘러 대면 연싸움, 제기차기 등 놀이에 정신 팔린 어린이들이 짜증을 내다가 결국 따라 나설 때는 연과 제기를 들고 가서 선영 산소에서 연날리기를 했는데 어른들은 1년의 액운을 멀리 보내고 새로운 희망을 엮어낸다고 해서 나무라지도 않았다.

그런데 전주에서의 경우 60년대의 한가지, 선달 그믐날 밤 복달음을 잇을 수가 없다.

어려운 환경의 고학생들이 싸리나무와 갈대, 대나무 등으로 엮은 조리를 집집마다 찾아 다니며 대문안으로 던져 놓고 설 다음날 부터 소위 수금하러 다닌 일도 있었다.

“복조리 사려! 복 많이 받으세요!”

큰 소리로 외치면서 아주머니를 만나면 당시 돈으로 20~30원씩 받기도 했는데 요즘 돈으로 따지면 천원대가 훨씬 넘는 큰 돈이었다.

1년 학자금은 물론이고 살림에 까지 보태쓸 만큼 벌기도 했다.

이런 인정의 설날이 일년 내내 계속될 만큼 인정 많고 순박한 전주의 인심은 오늘날에도 이어져 내려와 전국 어느 지방보다 전주인심은 제일 후하고 따뜻하다는 것은 두말할 나위가 없는 일이다.

■ 널 뛰 기

요즘 헬스 클럽이 장사가 잘 된다고 한다. 그중에 여성전용의 헬스클럽은 시쳇말로 호황을 누린다고 한다.

잘먹고 편하게 지내는 중년 부인들이 살찌는 걱정을 하면서도 영양 좋고 기름기 많은 음식만 골라 먹으면서 20대의 날씬한 몸매로 가꾸고자 안간힘을 쓰는 헬스클럽안의 풍경은 가히 짐작할 만하다.

또한 에어로빅은 귀여운 어린이들의 몸짓 장난이 아니라 비만증 주부들이 즐기는 손쉬운

방법의 살빼기 작전이라고 하겠다. 옛날에도 훌륭한 헬스크립장이었고 널뛰기 동작은 바로 에어로빅이었다고 하겠다.

세시풍속에 나오는 널뛰기는 보통 정월 보름날 농촌에서 볼 수 있었다고 되었지만 60년대 후반까지만 해도 전주골에서 크게 성행되었다.

설 다음 날부터 다소 한가해진 여염집 여인들은 너나없이 마당에 나와 적삼 등에 땀이 흥건하게 젖도록 팡 팡 널뛰기를 했다. 가마니를 돌돌말아 지렛대로 삼고 넓적하고 두꺼운 송판을 엮어 널을 만든 뒤 이웃에서 놀러온 여인네와 고된 시집살이의 분풀이라도 하듯 힘차게 발을 굴러 뛰는 널뛰기를 정월 한달동안 볼 수 있었고 어린이들은 한여름 철만 빼고 일년내내 널뛰기가 즐거운 것은 가벼운 운동, 손쉬운 운동이었기 때문이라고 하겠다.

■ 마당 밟기

지신밟기의 근원은 제쳐두자. 설날 저녁부터 성급한 동에 풍장꾼들이 팽가리와 징 등의 풍물을 다락에서 끄집어 내어 두레를 친다.

흔히 농촌에서만 볼 수 있던 두레쟁이들이 전주에서도 60년대 후반까지 고살을 해매었다. 꼬갈까지 갖춰쓴 풍작꾼들이 집집마다 찾아 다닐 때 맨처음 대문밖에서 시끌벅적 풍물을 치고 문을 열어 주면 부엌으로 가서 조왕귀신에게 복을 빌고 장독대를 거쳐 팡(창고)을 다녀온뒤 마당에서 한바탕 풍작을 치는데 농촌에서는 그해의 벼타작 마당을 반듯하게 골라주는 일의 뜻에서 지신밟기가 유래되었다.

새마을운동을 하는 것과 같은 선견지명의 단합을 다지고 비용을 추렴하는데 주로 활용되어 돈을 내놓았으며 보름까지 이어졌다.

■ 아님밤중에 흥두깨

우리가 살아가는 동안의 일로 곤욕스러울 때 누구나 “아님 밤중에 흥두깨”라는 말을 곧 잘 한다.

흥두깨는 비단 등의 값진 옷감을 손질할 때 쓰는 세탁기구의 하나이다.

흥두깨는 혼치 않은 박달나무를 곱게 다듬어 만든 둥근 다듬이질용 세탁기구로 서민 가정에서는 보기 힘들었고 보편화된 것으로는 돌을 다듬어 만든 다듬이돌을 들 수 있다. 요즘에 들어 시인들은 다듬이질 소리를 월광곡에 비유하고 있다. 눈내리는 한 밤중에 등잔불을 켜놓은 안방에서 시어머니와 며느리가 마주 앉아 다듬이질 하는 모습을 창호지로 바른 문 밖에서 그림자로 볼 수 있는 장면은 텔레비전에서 곧잘 다루는 한국의 재발견 프로그램이 향수에 젖게 만들어 준다. 매끄럽게 다듬은 다듬이 돌과 몸통이 굵은 박달나무를 둥글게 다듬은 흥두깨 역시 방망이가 2개, 또는 4개가 필수 도구로 되었다.

넷가에서 때에 찌든 빨래를 할 때도 넓적하고 반듯한 돌위에 빨래를 얹어 놓고 방망이로 두들겨야 찌든 때가 쏙쏙 빠지게 되었다. 요즘 세탁기의 원심분리 원리를 터득한 옛 조상들은 선견지명은 두말할 필요없이 과학적이었다고 하겠다. 그런데 옷이 넘기기에는 가슴 아픈 다듬이질에 얽힌 에피소드도 없잖아 있다.

창상과부로 외아들을 키운 시어머니가 길으로는 며느리를 위한척하면서 밤늦게까지 불잡고 다듬이질을 하거나 이불 훑치며 빨래의 다듬이질 했다는 일은 고부간의 고사로 되었다.

■ 선거 바람

80년대 들어 서면서 음식점을 비롯한 각종 유흥업소들이 주택가에도 파고 들었다. 여관 찾느라고 고생할 필요도 없이 눈에 띄는 여관에서 편한 잠을 자고나서 여관 옆집에 붙어 있는 음식점에서 숙취를 풀수 있는게 요즘의 세상이다.

50년대의 전후 인구는 10만이 되지 않은 상황에서 여관도 적었고 음식점도 한참 찾아 나서야 밥 한그릇 먹을 수 있었다.

지난 13대 국회의원 선거당시 아침 저녁 때를 가리지 않고 북적댄 음식점을 보았을때 감회가 깊었다면 그렇고 하여튼 간에 무심하게 넘길 수 없는 생각에 젖었다.

1948년 5월 10일에 실시한 제헌국회의원 이후 오늘에 이르기까지 시의원, 도의원, 국회의원, 참의원, 대통령선거 등 많은 종별의 선거를 치렀다.

선거형태가 갈수록 인정이 매마르고 자금과 멋이 남발하는 양상으로 변모되어 가고 있음은 안타까운 일이다. 소달구지 또는 리어카에 확성기를 싣고 다니며 유세 일정을 알린다거나 즉석 연설을 하기도 했다.

입후보자의 자금 사정에 따라 어떤 후보는 신문지에 한장 한장 기호와 이름, 정당 구호 등을 써서 게첨 하기도 했고 단색 인쇄의 벽보를 제작 하였다.

요즘은 칼라시대로 아트지에 코팅까지 한 칼라판 벽보를 한 장소에 수십장씩 게첨한 것을 보면서 50년대의 선거벽보를 생각하면 만시지탄이 없잖아 있다.

유세장에서의 일 또한 소박한 인정이 넘쳤다. 대부분의 유세장은 천변의 고수부지, 넓직한 빈터, 때에 따라서는 국민하고 운동장에서 벌어졌는데 유세장 한쪽에 후보자별로 천막을 치고서 국수를 삶고 돼지 고기를 삶는다거나 하는 푸짐한 먹을 거리와 음식과 함께 막걸리 한 사발씩 얻어 먹을 수 있었다.

막걸리 선거라는 말은 바로 유세장에서 얻어 먹는 막걸리의 뜻인데 사실 점심 때가 지난 시간의 유세를 들어온 청중에 대한 감사의 인정이기 때문에 소박한 생각으로 선거법 저촉 시비 운운은 지나친 것 같은 일이다.

사실 유세가 시작되기 전에 막걸리 한잔이라도 마시면 쪼그리고 앉아 듣거나 장시간 서서 듣는 청중을 끝까지 붙들어 놓은 방법이기도 했다.

또 고무신 선거라는 말도 재미있는 일이었다. 최근에는 흰고무신도 신지않고 있는 세상이지만 당시는 검정고무신 한켠레면 큰 생색이 되었다. 동네의 유지 또는 가족이 많은 유권자들의 가정에 몇켠레의 남녀 고무신을 보내면 발에 맞지 않은 고무신을 바꾸려는 시장 고무신집은 법쩍을 떨었다.

현금을 봉투에 넣어 우송하려다 적발되었다거나 음식집에 몰린 계꾼들이 정당 사무실로 전화를 해서 밥값을 치루도록 했다거나 서울 아파트군에서의 일로 고급 담요를 집집마다 돌렸더니 국산담요를 누가 쓰느냐고 모두 아파트 경비원이 시장에 내다 팔았다는 등등의 일은 당시에 상상도 못할 선거바람 이었다.

■ 해장국 집

전주의 콩나물국밥은 이제 전국적인 명물음식이 되었다. 누구나 전주에 다녀왔다고 하면 콩나물 국밥 맛이 어찌고 해야 되고 또 전주에 간다고 하면 잊지말고 꼭 콩나물 국밥을 먹고 오라고 한다고들 한다.

이 콩나물 국밥과 같이 명물 음식으로 비빔밥이 있긴 있지만 이 자리에서는 콩나물 국밥만 이야기 하기로 한다.

콩나물 국밥을 일명 해장국으로 불리운다.

필자는 과문한 탓으로 혹 이의가 있을지 모르겠으나 전주의 유명한 콩나물국밥, 해장국 하면 한일관으로 한일관 이야기를 꺼내기 전에 완산동에서부터 시작된 콩나물국밥으로는 유명했다.

현재 완산동 원각사 골목에 오씨가 문을 연 오씨집으로 통한 콩나물국밥집이 전주의 콩나물국밥으로는 유명했다.

그후 완산교 머리에 도래파와 김제파 두집이 있었는데 도래파는 한옥이었으며 김제파는 한식으로 2층 집이었다. 이 두 양파집의 해장국 또한 전주천을 끼고 번성했음은 전주천 교수부지가 사람끄는 장소로 유명하긴 유명했다.

장터부터 시작해서 난장 놀이터 등등으로 전주천은 지금처럼 시민에게 외면당하지 않고 사랑을 받아왔다.

다음으로 현재의 한일관, 남부시장 가구점 골목에서 한일옥으로 개업을 하고 다시 양키골목이라고 불리운 남부시장 옆으로 나온 민생병원 자리로 옮겨 앉아 번창할 때 까지는 복쟁이가 유명 했다.

그러다가 시내 중심가로 파고 들어와 수도여관 골목에 옮겨앉을때 한일관으로 옥호를 바꾸고 입구 골목에는 하얀 차들을 깔고 현관문은 고전적으로 단장하고서 전주의 대명사로 불리우고 있는 콩나물 국밥을 해장국으로 내놓게 되었다.

한때는 손해를 봐 문을 닫아야 할 형편이라고 하여 당시 행정당국에서 다소의 지원을 해

준것으로 전해진 말도 있었다.

현재의 자리에서 한일관이 이전개업할 당시에는 문전성시를 이루었고 점심때는 해장국을 팔지않고 일정량을 판매하고 나면 문을 닫는다는 그런 유머가 떠돌아 꼭두 새벽에 나온 사람들로 문전 성시를 이뤘다.

한그릇 한그릇씩 숟불에 끓이는 특징이 더 유명세를 부채질 했는가를 모르겠으나 최근은 가스불로 잠시면 뜨겁게 끓어 앉자마자 먹을 수 있어 좋긴 좋다고들 한다.

■ 양식전문집

동서관통로가 뚫린 뒤로 전주의 옛날 지형을 토박이도 잘 모를 때가 없잖아 있다. 그만큼 도시계획은 도시의 면모를 일신시켜 주는 큰힘을 갖고 있다.

현재의 전주시보건소 앞 길은 변화상가를 빙나간 느낌이 있지만 당시에는 활기찬 거리, 아울러 새로운 문물이 먼저 들어온듯 항상 새맛을 느낄 수 있는 거리였다.

그 가운데 하나가 바로 양식전문음식점 신천지였다. 60년대 까지만 해도 양식집이 두어곳 뿐이었기 때문에 신천지의 오무라이스, 카레라이스, 런치 등은 된장맛에 찌든 전주사람 입맛을 돋궜다.

사실 런치도 함박스테이크, 비후까스, 돈까스 등 여러 종류이며 또 고기만 해도 날고기 조금 익히고 많이 익히는 등 조리도 여러 형태가 되지만 그때는 오직 런치 하나였다. 요즈음 어린이에게 당시의 런치 형태로 만들어 주면 별맛이 없다고 하겠지. 빵가루 입힌 고기 한점 채친 양배추 다꾸왕이라고 했던 단무지 두어쪽 아깝게 뿌려준 케찹 그리고 쌀밥 한주걱 등이 전부인 런치를 칼과 스푼으로 오래토록 찌르고 찍어먹던 식사, 더구나 칼은 어느 손으로, 스푼뒷등으로 밥을 약간 떠먹는다는 등 까다로운 식사법을 아는채 하던 그 시절에는 기가 막히게 맛있던 양식 런치 였는가도 모를 일이다.

■ 양젓물 장사

하루 하루가 지날수록 세탁기의 인기는 날로 높아가고 있다. 몇년전 까지만 해도 통구멍이 2개로 구분되어 한쪽 통에서 세탁하고 한쪽에서는 탈수를 했는데 요즘에는 반자동과 전자동으로 개발되어 통구멍 1개인 전자동 세탁기는 세탁, 행굼, 탈수까지 타이머에 맞춰 빨래를 해준다.

주부들은 직장과 학교로 식구들이 빠져 나간 텅빈 집안을 뒤져 빨래거리를 찾아 세탁기에 집어 넣은 후 느긋하게 설거지를 하고 청소기로 청소까지 마친 후 탈수된 빨래를 탈 탈 털어 욕상에 마련된 빨래줄에 널어 놓고 조간 신문을 뒤적뒤적 하며 시간적 여유를 갖게 되었다고

한다.

하기야 계수나무 아래에서 금도끼로 떡방아를 찧는다는 토기를 생각해온 달에 까지 날아가 돌덩어리를 갖어오는 세상이 되었으니 세탁기 정도는 누어 떡먹기가 아닌가.

6·25 전후에 전주천에서는 여름철에서 목욕도 했으며 빨래하는 아낙들을 흔히 볼 수 있었다.

이때 양젓물은 참으로 귀했다. 누린 미영배를 표백하거나 찌든때를 빼는 데는 양젓물 이상 덩어 먹을 것이 없었다.

전주 남부시장 물감 집에서 양젓물을 도매도 하고 소매도 했다. 많은 양을 사면 도매값으로 주고 조금 사면 소매값으로 팔았다.

양젓물은 차돌같이 단단하면서 백옥처럼 하얗고 양금이 저 한동안 쳐다 보면 소름이 끼칠 것 같은 모양새였다.

이런 양젓물 장사는 6·25직후에 이윤이 많이 남는 장사중의 하나였다. 남부시장 도매집에서 양젓물을 사갖고 하루 몇십리 걸어 촌으로 다니면 곱절은 남았고 때로는 3배가 남기고 했다.

지금처럼 교통이 좋지 않았고 또한가지는 쓰다 남은 양젓물은 처음에는 차돌같이 단단하지만 오래 두면 물같이 녹아 버리기 때문에 그때 그때 사쓰기 마련이라서 양젓물 장사는 불티가 났다.

양젓물 소매는 덩어리를 깨어 대충 눈짐작으로 얼마를 받았는데 지푸라기로 묶어 들고 다녔고 쓰다 남은 양젓물은 깨어진 질그릇에 담아 곡간 한구석에 잘 숨겼다.

닭도 닭장에서 키우는 것이 아니라 마당에 풀어 키웠고 집집마다 강아지를 키웠기 때문에 양젓물을 함부로 아무데나 두는 일은 위험 천만이었다.

■ 소금장사

오늘 이자리에 소금장사 이야기는 간장 담을 때의 많은 양 소금 판매량 보다는 가깝게 20여년 전만 해도 아침 세수할 때 양치질 용으로 빼놓을 수 없는 소금이야기를 하고자 한다.

요즘의 치약은 거의 미용과 건강용으로 개발되어 치약 안쓰는 집이 없고 심지어는 1회용으로 쓰이고 있다.

이런 치약은 6·25후 단연 럭키치약이 단일제품으로 치약시장을 휩쓸었다.

이제는 치약의 종류가 다양하여 품질면에서 충치예방과 잇발 색깔을 내는데 중점을 두고 아울러 입안의 향내가 어느 만큼 지속하는나에 판매고를 좌우한다. 또한 치약 색깔조차 초록색으로 투명하기도 하고 우유빛깔로 기름지게 보이는 제품이 개발되고 있다.

이와같이 치약이 흔치 않은 60년대 까지만 해도 소금으로 이를 닦았다. 가는 소금도 흔치 않아 회색갈인 왕소금을 돌로 짓이켜 이를 박박 닦았는데 이를 닦고 양치물을 입안에서 한참

행거 뱉었다. 그것은 목구멍을 짠소금물로 행거 편두통도 치유하자는 선견지명도 있었던 것 같다.

요즘에도 목안이 껄껄하고 열이나는 편두통이 발생하면 소금물로 목을 행구는 민간요법을 하고 있긴 있다.

간장 담을 때나 김장을 할 때가 아니면 어느 집이고 간에 소금이 떨어져 그때 그때 사 쓰기 십상이었다.

지금은 척관법 개정으로 말(斗) 되(升)를 쓰지 않고 있지만 모든 곡식은 말이나 되로 그 양을 측정했는데 소금장사들은 그냥 집에서 만든 되로 소금을 팔았다. 되뻑이라고 사투리로 부른 되에 소금을 담을 때 두손으로 퍼담으면 소금이 놀리지 않고 위에 뽕뽕 쌓이게 담은 소위 고봉으로 팔아도 이윤이 많았다고 한다.

아낙네들이 지푸라기를 꼬아 만든 조아리를 머리에 얹고서 소금을 가득담은 함지박을 골목을 누비며 「소금사려!」 외치는가 하면 단골집만 찾아다니며 꼬니때가 되면 찬밥 한덩어리라도 얻어 먹고 늦그릇을 닦아 주는 등 굶은일을 해주고서 소금 뒤통박 팔기도 했다.

그당시는 소금 도매상 하면 인근 큰부자 행세를 해 온 시절이 있었다.

■ 떡 장사

시아머니가 미운 며느리를 닥닥할 때는 쌀 퍼주고 떡사먹은 ×이라고 악을 썼다는 말도 있다. 그 말은 살림살이를 엉망으로 했다는 말이 된다.

요즘 아무리 맛있는 떡이거나 보기좋은 떡이라도 아예 손도 잘데지 않으려고 하지만 옛날에는 주전버리 할 것이라곤 떡 이외는 없었다.

고구마 감자 등은 주식겸 간식거리였고 감, 참외, 수박, 살두등 자연산 과실이 대부분의 간식이었을 때는 명절이나 제삿날, 생일, 혼삿날이 아니면 떡 구경 조차 힘든 일이었다.

이러한 떡을 아무리 해 먹는다고 해도 동네방네 소문이 나지 않을 수 없었다.

찹쌀 인절미를 힘진 장정이 메로 잘 쳐야 떡반죽이 고루게 되고, 떡방아 소리가 쿵 쿵 거려야 되기 때문에 이런 저런 일 다 제쳐놓고 떡장사에게서 살짝 사먹을 수 밖에 없었다.

흰 쌀 떡은 부잣집에서나 큰일 치를 때만 맛볼 수 있는 일이라서 호박을 많이 넣은 호박떡 심지어는 무우를 많이 넣은 무우 떡으로 많은 식솔들이나 동네 어른들에 까지 보낼 수 있었다. 소위 늘려 먹기 위한 방법이었다.

그림의 떡이란 속담은 역으로 해석하면 부잣집에서 만들어 먹는 떡은 구경밖에 할 수 없다는 것이겠으며 보기에 좋은 떡은 먹기도 좋다는 속담은 호박이나 무우떡 등소위 늘려 먹는 떡보다는 찹쌀이나 맵쌀 등 쌀로만 만든 떡이 먹기에 좋다는 말도 된다.

최근에는 큰일 치루는 집에서 떡집에 무슨 떡은 어느 정도씩 만들어 달라는 주문을 전화 한통으로 할 수 있겠 되었으니 각세지감이 없잖아 있다.