

마을문화가 살아있는

포경화동 이야기



인 쇄
발 행
디 자 인

2011년 9월 1일
2011년 9월 1일
컨티뉴_ 063. 245. 9313~4

주 최
주 관
후 원

평화1,2동 주민센터, 삼천문화의집, 평화동 복지네트워크, 한국예문화원
삼천문화의집, 평화동 마을가꾸기 추진위원회, 전북대 고고문화인류학과
전라북도, 전주시, 전주시 평생학습센터

- 012 발간사
- 014 들어가는 글
- 별첨 평화동 이야기 지도

chapter 01



평화동을 소개합니다

- 020 1. 길 따라가는 평화동
- 024 2. 유물과 유적으로 보는 평화동
- 040 3. 전주군 난전면에서
전주시 평화동으로

chapter 02



우전면에서 평화동까지

- 044 1. 석불리와 '이두리 설화'
- 054 2. 석불리의 자연부락과 장천부사
- 060 3. 마을의 수호신 장승백이
- 063 4. 양지뜸 구석구석, 그리고 감나무골
- 068 5. 꽃밭정이
- 073 6. 평화2동 도심지역의 과거지명과
그에 얽힌 이야기
- 081 7. 우전면의 기놀이 이야기
- 091 8. 학산과 학소암
- 094 9. 평화동의 멋과 흥
- 103 10. 평화동 성당
- 108 11. 지시제
- 113 12. 복지기관 이야기
- 132 13. 요골 새댁의 신희기

마을문화가 살아있는
평화동 이야기

chapter 03



도시 속 농촌마을 이야기

142 1. 길을 따라 추억을 더듬다.

- 1) 구석마을
- 2) 문정마을
- 3) 작지마을
- 4) 군자마을
- 5) 신기마을
- 6) 원석구마을

197 2. 난전들

- 1) 추동, 원당 그리고 학전마을
- 2) 추동마을
- 3) 원당마을
- 4) 학전농촌체험마을
- 5) 난전들

chapter 04



우리 사는 평화동 이야기

212 1. 평화동 음식점 이야기

214 2. 추동마을 이야기

216 3. 장교마을 이야기

217 4. 모악산 이야기

219 5. 가슴 시린 고장 - 꽃밭쟁이

221 6. 평화주민들의 문화공간

223 7. 미소만큼 아름다운 나의 아파트

227 8. 평화로운 아파트, 미송하이존

228 9. 살기 좋은 평화동

229 10. 내 기억 속의 평화동

230 11. 도시지역 마을 공동체 복원을
위한 첫 걸음

*한해의 소망을 비는 대보름 달맞이

“정월 대보름날은 서로 이집 저집 가서 밥도 얻어먹고, 더위도 팔고 그랬어요. 보름날 저녁에 망우리도 지르고요. 각시 봉에서도 했지만, 엄청 머니까 바로 여기 앞산에서 망우리를 질렀지요. 금산댕이는 너무 먼데 여기 가천데서 망우리를 질르죠. 각시봉은 두 각시가 있다고 해서 각시봉이고, 금산댕이는 금덩어리가 있다고 해서 금산봉이에요. 망우리는 대보름날 저녁에 하는데, 그 전날 만들어 놓았다가 올라갔죠. 제일 많이 올라가는 불이 제일 좋다고 해서 집처럼 높게 쌓아서 만들었어요. 그때 당시에 밤에 하는데, 어디가 제일 많이 올라가는가 하는 거예요. 한 8시쯤이나 달이 뜨면 불을 질렀어요. 그리고 보름날은 줄당기기를 했어요. 짚을 걷어 와서 서이 넷이 꼬는데, 한줄씩 뚫뚫뚫 몰면서, 주고 받고 짚을 한 주먹씩 잡고 돌리고, 서로 바뀌어서 교대로 하면 세 가닥으로 꼬아졌어요.” <송금용, 81세>

“옛날에는 보름 돌아오면 각시봉에서 망우리불 놓고, 징치고 팽과리치고 하고 가서 불놀이 하고 내려오고 그랬어. 또 금산댕이 가셔도 그런 거 하고 내려오고 그랬어. 시방사람들은 몰라. 동네 사람들이 인자 어른 아이 할 것 없이 다 올라가서 하고 그랬어. 줄다리기도 하고.” <최복순, 80세>

*방울치기

“섣달 그믐날 되는데, 애기 낳고 보름도 안됐는데, 방울치기 하고 그랬어. 아파디지는 줄 알았네. 그때는 공도 없을 때여. 지푸락으로 새끼 꼬아서 공을 만들었어. 지금으로 치면 야구인데, 방울치기를 하고 그랬지. 동네 어른들이 다 만들어 주고 그랬어. 여자남자들 편을 짜서 그랬어. 보름 돌아오며 밥 얻으러 다니고 그랬어. 방울치기는 저 동네 끝우리 신작로 나가서 하고 그랬어. 깡통으로 쥐불놀이 하고 그랬어. 우리성님이 쥐불놀이 하고 그랬어.” <신기마을 할머니>

화전놀이

화전놀이는 중구(重九, 음력9월9일)에 강남 갔던 제비가 다시 옛집으로 찾아온다는 호시절인 춘삼월에 드는 명절이다. 진달래꽃을 뜯어다 쌀가루에 반죽하고 참기름을 발라 지저먹었다고 하여, 화전(花煎)이라고 하였다고 한다. 삼월 삼짇날이 되면 신기마을 여인네들은, 음식을 준비해서 풍경이 좋은 곳으로 봄 구경을 다녔다고 한다. 산에는 봄

을 알리는 진달래꽃이 만발하고, 준비한 음식을 나눠 먹으면서 집안 식구끼리 혹은 가까운 사람끼리 모여 하루를 즐겼다. 시간이 흐르면서 남녀 구별 없이 하는 행사로 꽃구경 겸 마을 단합대회 형식으로 대체 되었다.

“우리 각시 때인 게 오래됐지 한 4~50년 됐나? 그 전에는 진달래 꽃피고 하면 구이저수지나 산에 가서 화전놀이를 했어. 좋은 날을 받아서 금산당이라고 저 산에 가서 했어. 동네사람들이 다 갔었어. 시방에는 사람들이 다 각지생활해서 없어서 그렇지, 옛날에는 화전놀이 가자고 하면 어른들이 다 나서서 음식장만하고 가지고 가서 하루 내 놓고 했어. 옛날에는 여자고 남자고 다 한복입고 그랬응게. 한복 깨끗하게 입고 단장하고 가서 놓고 그랬지.” <김복순, 80세>

신기마을 술맥이

난전들 지역에는 매년 칠월 칠석이나 백중날이 되면 대정리, 문정리, 용와리, 장교리, 석구리 등의 마을이 모여 술맥이를 하였다. 술맥이는 모내기를 마치고 집집마다 술과 음식 장만한 것을 다 함께 모여 나눠 먹으며 풍물을 치며 노는 것으로 삼천권역에서는 기점놀이를 함께 진행하였다는 것이 특이할 만하다. 보통 기점놀이는 마을별로 벌인 술맥이에서 행해졌지만 난전들 지역에서는 인접한 3~4개 마을이 함께 모여 진행하였다고 한다. 오래된 용기를 가지고 있어서 큰 형님 마을로 불렸던 만내골과 함께 합굿을 치고 하였고, 보통 3~4일 정도 길게는 일주일 넘게 술맥이를 진행하였다. 마을 풍물은 송금용(1931년생)에 의해 전승되고 있기는 하나 기놀이와 풍물을 재현하기에는 현실적으로 불가능한 상황이다. 기점놀이는 1940년대 일제 강점기까지 성행하였다가 1960년대 쯤 중단되었으며, 신기마을에는 1954년에 제작한 용기가 마을회관에 남아있다.⁶⁷⁾

67) 『삼천지역 문화공간화를 위한 문화자원조사보고서』, 전주시·사)한국민속예술인총연합회전북지회, 87p



학전마을 야생화 농원



학전마을 농촌체험

마을에 전자상거래, 도농교류 등의 필요성을 상기시켜주었지만, 활용도는 현저하게 떨어졌다.

그럼에도 불구하고, 학전마을은 2006년부터 농촌체험마을이라는 모토를 내걸고 농촌 수익사업을 지속적으로 추진하고 있다. 농촌체험마을 사업이 처음 시작할 때 주민들의 참여가 현저하게 떨어졌다. 실제로 2006년에는 운영노하우 부족으로 손해를 보기도 하였다. 운영노하우에 대한 마을 사람들의 지속적인 교육과 경험의 축적으로 인해 현재에는 많은 가외소득을 얻고 있다. 현재 학전마을이 중점을 두고 있는 사업의 모토는 도시민에게 새로운 고향을 만들어주는 것이다. 이를 위해 학전마을에 주말농장 토지를 만들었고, 2011년에는 250명이 농지를 분양받아 고추, 옥수수 등을 키우고 있다. 더불어 마을에 볼거리를 제공하기 위해 야생화 농원, 주말마다 두부만들기 체험 등을 운영한다.

5) 난전들(평화동 미나리 이야기)



“전주 미나리”의 알싸한 맛을 찾아서 평화동으로

동양이 원산인 미나리는 우리나라에서는 언제부터 식용하였는지 확실한 기록은 없으나, 고려사 열전 반역 임연조에 근전(芹田)이라는 말이 나오는 것으로 보아 고려 시대 때 미나리가 식용되고 있었음을 알 수 있다. 주산지는 전라북도과 경상남도

전체 생산량의 51%와 30%를 차지한다. 미나리과에 속하는 다년초로 가을에 순을 잘라 뿌려두어도 발근, 발아가 용이하며 물기가 있는 곳이나 냇가에서 자란다. 털이 없고 높이는 30cm 내외로 원줄기의 가지 마디에서 뿌리를 내려 번식하는데 7~8월에 흰 꽃이 피고 작은 타원형의 열매가 맺는다. 습지를 좋아하기 때문에 미나리짚(마을근처의 거름진 물이 괴거나 흐르는 곳에 만든 미나리를 심는 못)에서 재배가 잘된다. 미나리는 이른 봄부터 공급되며 특유한 향취를 갖고 있어 나물, 물김치 및 기타 음식에 곁들이는 등, 연중 이용하는 채소이다. 수분은 94~95%, 단백질 2%, 지방 0.9%, 회분 1.1% 등 다른 채소와 큰 차이가 없으나 β -카로텐은 1.3mg로 많은 편이다. 미나리는 다른 채소에서 맛볼 수 없는 독특한 향미가 있어 이른 봄철 입맛이 없을 때 식욕이 증진되며 또한 비타민 B군이 많아 춘곤증에 첫째로 손꼽히는 식품이다. 대개 삶거나 데쳐 나물로 무쳐 먹으며 생미나리는 김치 등에 넣어 특유한 향미와 청량미를 낸다. 미나리에는 독특한 향기성분이 있는데 주로 캄펜(camphene), β -피넨(β -pinene), 미리스틴(myristin), 카르바크롤(carvacrol), 유게놀(eugenol), 신나밀 알코올(cinnamil alcohol) 등이다.

(식품과학기술대사전 한국식품과학회 저, 2008)



미호리 영농법인 위성지도

미나리의 주산지인 전라북도과 경상남도로서 전국 생산량의 80%를 이 지역에서 생산한다. 특히 전라북도 지역은 전국 생산량의 절반을 생산하면서 과거부터 미나리 생산 일번지이다. 전주는 과거부터 맛의 고장으로 불렸는데 특히 이철수의 '전주야사'에서도 언급되었듯이 '전주 8미'는 전주를 대표하는 먹거리였다. 1) 파라시-사정골, 서서학동 감시장 2) 열무-기린봉, 소간재(구이면 효간리) 3) 녹두묵-자만동, 속칭 묵샘골(오목대와 이목대 아래) 4) 서초(담배)-소양 대흥골, 상관 마치골 5) 애호박-신평리(송천동) 6) 모래무지-전주천 7) 게-한내, 남천, 서천 8) 무-삼례 일원 등이다. 이상의 '8미'에 9) 콩나물-사정리 10) 미나리-서원넘어(화산동)을 합쳐 일부 사람들은 '전주 10미'라 일컫기도 하였다. '전주 10미' 중 미나리는 과거 서원 넘어 지금의 전주시 완산구 중화산동 일대 '미나리밭'에서 생산되었다. 현재 평화동 미나리를 생산하는 농부들 역시 이 지역 출신이 대부분이다.

조사자(이하, Q). 평화동에서 미나리 농사를 하신지가 얼마나 되셨나요?

제보자(이하, A). 한 31년 됐지? 81년부터가 시작했을 거야. 저기 평화동에서 처음 미나리 시작하시분 오시네. 저분에게 물어봐.

A. 형님 미나리 농사 몇 년이나 됐어?

B. 한 32년은 됐을거이여. 40년까지는 안 됐고, 처음에는 문정리에서 시작했어.

Q. 처음 문정리에서 어떻게 시작하셨는지요?

B. 응, 그건 내 고향이 원래 예수병원 밑에 '선너머'라는 동네여, 거기가 원래가 일정 때부터 미나리단이 있었거든, 어린시절부터 보는 것이 미나리거든. 내가 군대 다녀온 이후부터 미나리를 시작했지. 여기는 주변을 살피다가 이곳이 좋을 것 같아서 시작했지. 당시에 도시가 개발이 되면서 미나리밭이 없어지니까 다른 곳을 찾아본거지. 지금도 거기에 살기는 살아.

Q. 당시에 이 지역은 어땠나요?

B. 당시 1970년대 후반에 이곳에 왔을 때 이 지역에 초식이라는 것, 풀잎파리는 없어서.

A. 예전에 문정리 사람들은 미나리밭에서 돈을 벌어서 애들 자식농사 했지.

B. 그때에는 특수작물 하는 것이 없어서. 그래서 내가 처음 미나리를 시작하니까 여기 사람들도 이쪽에서 일을 많이 했지. 내가 학비도 많이 대주고, 특히 학교 지불

금 같은 것은 아무 때고 계속 줬어. 학비로 쓰는 거는.

Q. 그러면 지금도 문정리쪽에서는 미나리깡이 있나요?

B. 아니 없어 지금은 다 다리 밑쪽(평화4교)으로 넘어 왔지.

Q. 미나리깡은 어떤 의미인가요?

A. 방죽 같이 하나씩 이렇게 있어. 이것을 부를 때 한깡, 두깡, 셋깡이라고 불렀어. 개수를 세는 하나의 단위여서

A. 한배미, 두배미식으로 한깡, 두깡 이렇게 불렀지.

Q. 요즈음도 한깡, 두깡 그러시나요?

A. 요즈음은 한필지, 두필지 그러지.

예전부터 미나리 농사는 엄청 힘들것이야~~~

현재도 그렇지만 물에서 자생하는 미나리를 파종하고 수확하는 것은 다른 어떤 농작물보다 힘든 과정이 수반된다. 미나리는 따뜻하고 양지바른 환경에서 잘 자랐고, 일반적인 토양보다는 비옥하고 항상 관수할 수 있는 토양에서 잘 자란다. 이러한 재배환경은 비료나 농약의 사용을 억제하게 하기에 안심하고 먹을 수 있는 식품이 된다. 그러기에 옛날부터 선조들은 미나리를 삼덕이 있는 식물이라고 하였다.

첫 번째 덕은, 속세를 상징하는 진흙탕에서 때묻지 않고 파랗고 싱싱하게 자라는 심지이다. 미나리는 집 앞의 하수를 여과하는 더러운 수렁밭에서 자라나, 오염물을 흡수 파랗게 정화시킨다. 이러한 면이 갖은 가난과 악조건을 이겨내고 바르게 생활하려 노력했던 우리백성에게 교훈을 준다고 하였다.

두 번째 덕은, 별이 들지 않는 응달에서도 잘 자라는 것이다. 많은 우리 조상들은 가난과 신분제도 그리고 가부장과 삼강오륜의 굴레 속에서 살았다. 이에 당연히 부귀영화를 누리고 싶은 욕망에 빠지기 쉬웠을 것이다. 이것을 우리 조상들은 미나리의 악조건에서도 잘 자라는 습성에서 교훈을 얻었다.

세 번째 덕은, 가뭄에도 푸름을 잃지 않고 이겨나는 강인함이다. 날이 가물어 산야의 초목과 논밭의 곡식이 누렇게 시들어도, 미나리만은 신선한 푸르름을 잃는 법이 없다. 가물어 마음 좋던 사람들도 천심을 타하고 자연히 인심도 가물며 의지 또한 가물기 마련인데 미나리는 독야청청 푸름을 잃지 않으니, 조상들에게 생명력에 대한 희망과 신뢰를 주었을 것이다.

물론 미나리가 가진 이러한 덕은 후대에도 다양한 방법, 특히 미나리의 효능에 있어 신뢰로서 받아들여진다. 하지만 여전히 미나리를 직접 수확하는 농부들에게 미나리 농사는 매우 힘들고 고된 농사로 받아들여진다. 따라서 많은 농민들이 미나리보다는 좀 더 쉬운 농작물을 선택하고 있다. 하지만 지금 평화동 미나리는 여전히 그 명맥을 이어가고 있는데, 무엇보다 미나리 농사를 천직으로 알고 있는 농사꾼의 역할이 크다. 더불어 우리 사회의 어렵고 힘든일을 담당하고 있는 이주노동자들이 큰 힘이 되고 있다.

A. 지금은 장화가 있으니까 들어가서 일을 하지. 미나리는 물이 없으면 쓰러지니까. 하지만 예전에는 맨발로 들어갔지. 맨손으로 채취하고. 그러면 거머리가 많고, 거머리는 물이 저장된 곳에서 살잖아. 미나리밭은 거의 다 오염된거야. 물이 항상 멈추어 있으니까 거머리가 많이 살았지.

Q. 요즈음 기계로 수확하신가요?

A. 삽으로 떠서 기계에 실지. 그래서 힘든 일이지. 요즈음 미나리를 채취할 수 있는 사람이 없어. 거의 다 외국인이 해. 처음에 연수생을 노동부에서 30명 정도 오는데. 나중에는 다 도망가고 한 10명인가 남아.

Q. 주로 연수생은 어느 나라에서 온가요?

A. 예전에는 주로 중국에서 조선이 왔는데, 요즘에는 네팔, 인도, 태국 등지에서 와.

Q. 연수생이 여기에도 있나요?

A. 응 지금도 여기도 한명 있어. 연수생치고 인권비가 제일 비싸건이 미나리밭이야. 가장 고되고 특히 물속에 일을 하기 때문에. 처음에 얼음 깨고 일 하는 것 보면 힘들어 보이지.



미나리 선별과정



평화동 마나리



평화1동 주공아파트 앞 간이시장 풍경



1. 평화동 음식점 이야기



양병국_ 평화동 자치대학 총장

평화동에는 음식점이 34백개가 된다고 이야기들 한다(2011년 현재 통계는 365개소) 다시 말하면 “먹자동네”인 셈이다. 막걸리집이 음식점이라고 할 수 있을지 모르지만 막걸리집을 비롯해서 한식, 양식, 경양식, 화식(일식), 중국음식 등 다양하다. 좀더 자세히 살펴보면 한정식, 보리밥집, 순대국집, 분식집, 불고기집, 족발집, 추어탕집, 곰탕집 등 전복 최대의 해물샤브샤브, 참치회전문, 오리요리전문집 등 모두 헤아리기가 힘들다. 음

식 맛도 서로 경쟁이라도 하는 듯 다양하고 우리나라 최고의 수준이라도 되려고들 한다.

또 맛도 맛있지만 양(量)에서도 한사람당 한번 지불하는 음식값에 떡갈비를 비롯하여 차려진 음식을 요구하는 대로 제공하는 (무한리필)음식점도 있다. 1인분에 몇 만원 하는 음식점이 있는가하면 단돈 천원에 자장면을 제공하는 음식점도 있다. 삼천원하는 보리밥집의 맛도 좋지만 더싼 값에 우리의 입맛을 돋우는 중국음식점이 있다. “아관원”이라는 이 중국 음식점은 자장면 한 그릇 천원, 곱빼기는 이천원, 짬뽕 이천원 등이고 다른 중국 요리는 전주시내 중국요리값의 최저수준을 유지하려고 한다. 그리고 맛도 좋다.

천원짜리 자장면집 주인의 이야기는 이렇다.

젊은시절 시골에서 전주로 이사 와서 아이들을 낳아 기르는 동안 생활이 어려워 당시에 천원하는 자장면을 아이들에게 마음놓고 사줄 형편이 못되었다고 한다. 그러던 중 한식음식점을 경영하여 자립의 기틀을 만들었는가 싶었는데, 1997년 한국경제가 IMF의 도움을 받아야하는 때에 새로이 중국음식점을 시작하였으나 우리사회 전체가 그랬듯이 어려움을 겪게 되었다. 그러나 그대로 주저앉을 수가 없어 은행에서 대출을 받고 건물도 짓고, 음식 재료도 받을 전세내어 직접 농사를 짓고, 경영구조도 조정하여 종업원을 내보내고 가족 전체(어머니, 주인부부, 아들1, 딸1 등 다섯 식구)가 음식점을 직접 운영하였다고 한다. 이후 차츰 형편이 좋아져 은행 빚도 청산하게 되고 모은 재산이 많지 않지만 자녀들 교육도 경제적으로 가능하게 되자 천원짜리 자장면을 팔기 시작하였다고 한다. 젊은시절 천원짜리 자장면을 마음놓고 아이들에게 먹일 수 없었던 일을 생각하며 수익의 얼마라도 고객에게 돌려주자는 뜻에서 천원짜리 자장면을 팔기 시작했다고 말한다.

그간 연민스러운 일도 여러 차례 있었는데 어떤 손님은 네 식구가 와서 천원짜리 자장면 두 그릇을 시켜 아이들에게 먹이고 두 내외는 아이들이 먹고 남긴 음식을 먹고 나가는 것을 보았다고 한다. 천원 자장면은 11년째 팔고 있는데 값이 천원일지라도 4년 전까지는 이익이 조금은 있었으나 지금은 약간의 손해가 있어 얼마나 더 오래 천원 자장면을 팔아야 할 것인지 하는 고민이 계속되어져야 할 것 같다고 한다.

이 음식을 팔아서 아들, 딸 대학교 졸업도 시키고 건물도 갖게 되고 어머니 모시고 이제 손자까지 보았다고 한다. 복 받은거는 확실하고, 주는 기쁨이 더 좋은데 하면서 지금도 이충열(55세)씨 부부가 열심히 음식을 손님에게 대접을 한다.