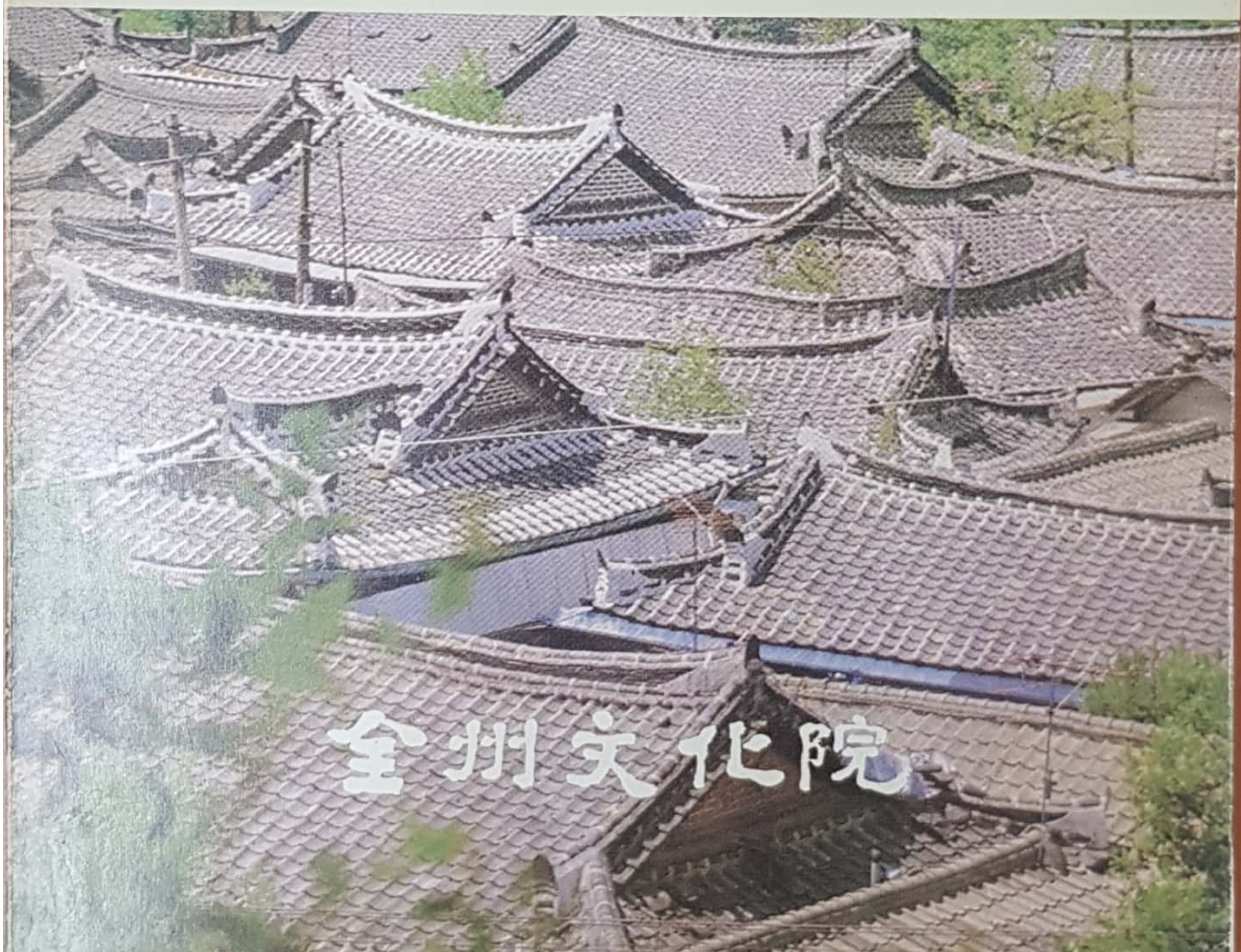


全州鄉土・民俗叢書④

鄉土資料誌

全 榮 來
宋 榮 相 共著



全州文化院

全州鄉土·民俗叢書 ④

鄉土資料誌

印 刷：1987年 12月 15日

發 行：1987年 12月 21日

共 著：全 榮 來 · 宋 榮 相

發 行：金 光 鎬

印 刷：鮮 明 印 刷 社
製 本

發 行 處：全 州 文 化 院

全州市 慶園洞 1街 58-4

서울신탁은행 전주지점 2층 ☎ ⑥ 7500

出版登錄：文化公報部 제 바- 962호 (1981.8.10)

印刷登錄：제 11호

* 本誌는 韓國文化藝術振興院 지원금과 全州文化院 자체자금으로 發刊되었습니다.

全州文化 目次

題字・我山, 芸谷 宋河英

● 發刊辭 郷土史의 再照明에 活力으로... 全州文化院長 金光鎬... 5

第1編 錦江流域, 青銅器文化圈新資料／全榮來

I. 前 言	13
II. 新出資料	15
1. 完州, 如意里遺蹟・遺物	15
2. 益山, 平章里遺物	18
3. 扶餘, 九鳳里遺物	22
4. 牙山, 南城里遺蹟・遺物	27
5. 禮山, 東西里遺蹟・遺物	29
6. 扶餘, 水木里遺物	33
7. 保寧, 青羅面遺物	34
8. 仁興, 龍山里遺物	35
9. 福岡, 「吉武高木」遺物	37
10. 傳全南地方出土鑄范	39
III. 考 察	41

1. 概 要	41
2. 前漢鏡共伴出土의 意義	44
3. 粗文鏡과 戰國鏡	53
4. 粗文鏡과 精文鏡 사이	59
5. 細形銅劍型式再分論	63
6. 中細形銅鉞의 出現	70
7. 精文鏡段階의 青銅器製造廠	75
IV. 結 言	81

第2編 맛 小考 / 宋榮相

1. 飲食文化	97
● 農者天下之大本	97
● 맛 抄	98
2. 밥의 文化	101
● 밥 짓 기	101
● 상차리기	104
● 누룽지와 송늬	105
● 밥의 種類	107
○ 밥 抄	107
○ 쌀 밥	107

◦ 보리밥	107
◦ 찰 밥	108
◦ 五穀밥	108
◦ 藥 밥	108
3. 국·찌개의 文化	109
● 국의 調理.....	109
◦ 장 국	109
◦ 고가국	109
◦ 미역국	110
◦ 콩나물국	110
● 찌개의 調理.....	111
◦ 새우젓 찌개.....	111
◦ 고추장 찌개.....	112
◦ 된장 찌개.....	112
◦ 담북장	112
◦ 청국장	112
4. 반찬文化	113
● 반찬 抄.....	113
◦ 김 치	113
◦ 나 물	113
◦ 구 이	114

◦ 조 립	114
◦ 마른반찬	114
◦ 부 침	115
◦ 회	115
◦ 숙 회	116
5. 찰의 文化.....	116
● 장抄	116
● 메 주	116
● 간 장	117
● 된 장	117
● 고추장	118
6. 김장 文化.....	119
● 김장 담그기.....	119
□ 全羅北道 郷土飲食	
◦ '86年 육성 郷土飲食	120
◦ '87年 육성 一品料理	121
□ 새로운 全州 8味・10味 찾기	
附錄・蘆嶺 通卷 39號 (1986年 12月)	122
◦ 옛부터 전해온 全州 8味・10味	122
◦ 새로운 全州 8味・10味.....	122

□ 概 要

- 새로운 全州 맛 찾기 124

□ 提 言

- 張明洙〈蘆嶺編輯人・全北大教授〉..... 130
- 趙炳喜〈詩人・全北文化財委員〉..... 131
- 李基班〈詩人・全州大教授〉..... 136
- 河明熙〈聯合通信 全州支局長〉..... 142
- 趙淑姬〈全州女子高等學校 교장〉..... 147
- 김순영〈全北女流文學會 회장〉..... 152
- 林秉燦〈全州文化放送・常務理事〉..... 157
- 盧時平〈味元・弘報理事〉..... 162
- 蔡瑑默〈全羅北道 文化公報 담당관〉..... 168

第2編

맛 小考

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 만경창파라고 불리울만큼 지평선을 직접 눈으로 볼 수 있으며 비옥한 땅은 천혜적인 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(辟卑離國)이라고 했으

며 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 시대에도 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 새겨보며 배고픈 설움이 제일

큰 설움이었다.

그런데 최근에 빵만으로 살 수 없다는 말은 빅톨유고의 소설 찡발 잔에서 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 못 살겠다. 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 유지할수 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 챙긴다거나 혼례(婚禮) 준비를 서두르는 신랑 신부가 반상기 일습(飯床器 1摺)을 제일 먼저 갖춘다는 것을 보면 밥을 먹어야 산다는 것이 으뜸인 것이다.

또한 인간이 사망했을 때도 사자밥이라거나 초하루 보름의 두차례

상망(喪亡)에 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 멋에는 맛과 영양이 조화되는 정성이 담겨야 한다.

우리 전통적인 관습으로 맛을 내는 맛깔에는 여인네의 독창적인 손깔이 있어야 되고 그 손깔은 여인네의 자량이며 긍지로 여겨왔다.

여인네의 무진장한 손깔의 조화야 말로 신비한 것으로 지켜져 왔는데 서양문화가 들어온 이후로는 남정네의 손깔이 여인네의 손깔을 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 밥맛을 좌우한다.

또한 반찬에서 싱겁고 짜거나 매웁다는 맛은 물론 무침이나 탕류에서 손깔의 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 둘러 앉아 먹은 것이 아니라 1인용 상차림의 외상이나 두 사람용의 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 따

라 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(未穀產地)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 벼 농사는 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 덮어져

야 된다.

술안에서 밥물이 끓어 올라도 넘쳐 흐르지 않고 술안에는 열이 잘 보존되어야 쌀속까지 잘 퍼지고 불을 줄여도 술안에는 적당한 열이 남아 뜸이 잘 들기 때문이다.

쌀을 씻어 술에 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 뜸을 들인다.

밥짓기에는 장작불이 가장 좋은 연료인바 장작은 한동안 불 꽃을 내는 열기와 별건 숯덩이가 계속 남을 때에 뜸을 들일 수 있기 때문이다.

이 때 아궁이에서 장작불이나 술가지불을 지피는 여인네의 한(恨)은 우리네 고유의 전통적인 여인네의 한이라고 하겠다.

따라서 밥짓는 여인네의 한은 부엌의 한이라고 할 수도 있다. 아무리 대궐같은 집의 부엌이라 할지라도 몇대를 이어오는 세월속에서 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 머느리라면 시어머니에게서 곡간의 역쇠를 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 머느리를 생각하면 기쁨보다는 눈물이 많을 것이었겠고 이를 악물고 참다보면 가슴 앞의 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 일어나 자마자 정화수를 떠놓는 조앙물의 풍습이 전해졌는데 조앙물을 떠놓고 사나운 시어머니의 성정을 달래는 기원부터 어느 가족 한사람이라도 밥투정이나 음식투정을 듣지 않게 해 달라는 간절한 소망의 갈구를 하기 마련이었던 것이 아닌가 볼 수 있다.

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

시집와서 부엌살림을 마칠 때까지 조앙물만큼 눈물을 흘린다고 해서 조앙물 그릇이 간장그릇보다 약간 큰 자그마한 백자기 그릇으로 사용했던 것으로 볼 수 있다.

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

한주먹씩 골라 아궁이에 넣을 때 밖의 기온이 낮거나 바람이 불 때는 매운 연기가 부엌안에 가득차 역시 여인네의 눈물을 하염없이

쏟아주기도 했다.

● 상 차리기 (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.

조식반상(朝夕飯床)은 한 가정의 생활규범 기호 향토적 특성에 따라 일률적일 수는 없겠으나 김치 장류 젓갈 마른반찬류 등을 상용가공식품(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 구분된다.

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 송냥

쇠솥을 불로 달궈 밥을 지을 때는 솥밑바닥의 밥은 반드시 늘는다. 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 다 퍼낸뒤 불을 살짝 지피 부엌칼로 네모반듯하게 잘라 떼어 내기도 하고 솥모양으로 떼어 내기도 한다.

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

이와같은 누룽지와 송냥은 밥을 주식으로 하는 우리 민족의 건강 관리에 막대한 영향과 관계가 깊으며 누룽지는 간식으로도 훌륭한 과자 대용이 되었다.

송냥은 밥을 다 먹은뒤 소화촉진제를 대용한 입행굼으로 오랫동안 마셔왔는데 최근에는 커피가 널리 보급되고 가스 등 화력이 강한

연료와 압력밥솥을 사용한 후에는 누룽지와 송농은 점차 사라지고 있다.

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

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

밥을 먹을 때 된밥 맵고 짠 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 송농그릇의 물을 밥그릇에 부어 마시는 습관은 멀리 출가시킨 딸의 설견이를 걱정한 나머지 딸을 생각하며 며느리의 고생을 덜어주자는 일이겠다.

두가지의 공통점은 낭비없고 교훈적이며 경제적인 습관의 일이라고 생각된다.

노리끼한 송농은 고소한 맛을 촉감으로 느낄 수 있기 때문에 일본에서도 송농에 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 찢은 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 송농은 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 두종류를 구분해 본다.

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

호남들녘의 벼베기는 10 월말까지 마치고 다발묶음을 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 썰어넣은 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 끓일 때 풋고추와 연호박을 듬성 듬성 썰어 넣기도 한다.

보리밥을 지을 때 호박잎을 대접에 담아 솥에 넣고 살짝 넣었다 내놓으면 초록색깔의 호박잎은 보리밥을 씹싸먹기에 좋다.

이 때 풋고추를 생된장 찍어 먹으면 감칠맛이 있다.

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

○ 오곡밥 : 영양식의 일종인 오곡(五穀)밥은 찰쌀에 팥, 콩, 조, 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 올라야 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 냉물이라도 한대접 떠놓는 것은 된밥을 먹다가 목이 메이는 것을 사전에 예방하겠다는 선조들의 지혜에서 나온 풍습으로 전해오고 있다.

국의 종류는 다양하다. 담백한 맛의 맑은 장국은 된장을 얇게 풀고 애호박을 넣은 호박장국 시래기국 등이 대표적이고 콩나물국 무우국도 있다.

흔히 장국은 쌀뜨물로 끓여야 제맛을 낼 수 있다.

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

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

○ 고기국 : 육류를 재료로 하는 고기국에는 곰국 설농탕 갈비탕 우족탕 육계장 등으로 분류되는바 흔히 고기국이라고 하면 곰국을 말한다.

여름철의 곰국은 영계를 백숙으로 하고 겨울을 전후한 봄·가을에는

소머리 소다리 양지머리 내장 등을 함께 푹 고아 설농탕을 끓이고 양지머리와 내장을 끓인 곰국 쇠꼬리곰 갈비곰 육계장곰 등을 끓인다.

흔히 곰국이라면 양지머리 사태육 등에다 소의 양 대장 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 엉덩살 부위의 쇠고기를 무르익도록 곤다음 살코기를 결대로 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 권장하리만큼 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 전

주지방에서는 특히 콩나물국이 유명하다.

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

이밖에 소피를 엉켜서 만든 선지국 봄철의 쑥국 겨울철의 무우국 등은 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 솥불로 끓이는 것이 재래식 찌개요리였는바 흔히 고추장찌개, 새우젓찌개, 된장찌개로 대별된다.

○ 새우젓 찌개 : 새우젓으로 간을 하여 끓이는 찌개를 통칭 새우젓 찌개라고 한다. 새우젓과는 무우 두부 명란젓 등이 잘 어울린다.

새우젓 찌개는 뚝배기에 살코기 다진것과 새우젓 다진것을 함께 넣고 참기름 다진마늘을 조미하여 국물을 붓고 중간불에 끓여야 제 맛이 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 덩성 썰어 넣기도 하고 따로 넣어 끓이기도 한다. 새우젓은 칼슘성분이 많아 찌개 이

외에 김장에도 좋은 젓갈류로 사용되고 있다.

○ **고추장 찌개** : 고추장은 찹쌀이나 쌀 보리 등을 익힌 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 독배기에 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 쏠 때 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 건데기가 숭 숭 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 찜아찌 등의 류가 기본이며 조리법에 따라 맛의 변화가 있다.

○ 김치류 : 가을철의 김치류는 겨울까지 먹을 수 있는 저장량까지 포함한다.

배추 무우를 원료로 하여 배추김치 배추백김치 무우김치 동치미 각 두기 등으로 대별 한다.

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

각두기는 보통 무우만을 재료로 하는데 굴각두기 오이각두기 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 돋궈준다.

○ 나물 : 4계절을 통해 산야에 흩어져 자생하는 갖가지 나물을 미지근한 물에 데쳐 참기름 간장 깨 소금 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 두 종류로 대별한다.

육류는 얇게 썰어 칼집을 낸 다음 간장 기름 깨소금과 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 기름칠을 해가며 연한 불에 익히듯 굽는다.

얼간생선류는 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 찜고추 두부 등을 섞어 조리하기도 한다.

조림의 특징은 양념이 흥건하게 배어야 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 저며 양념으로 조미하여 말린 약포가 있고

고기를 다져 조각으로 말린 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 바삭 볶는 미역자반도 있다.

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

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

○ 부침 : 생선류와 채소류를 섞어 기름으로 부침요리는 잔과를 잘게 썰어 넣은 달걀을 입혀 색깔을 내므로 미각을 돋운다. 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 다짐 마늘로 버무릴 때 소금으로 간을 맞추고 배와 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 회 요리로서 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 수치스럽고 가풍이 없는 집으로 손가락질을 받았다.

주부들의 권위를 세워 주는 장담그기는 주부의 인품과 성정이 담겨져야 한다.

장독대는 보통 동쪽을 향해 마당보다 약간 높도록 반듯한 돌로 쌓아 만든다. 장독대는 앞면에서 뒷면까지 작은 항아리부터 큰 항아리로 정연하게 늘어 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(立冬)을 전후하여 만든다. 가족수에 따라 콩을 하루정도 물에 불린다음 큰 솥

에 꼭 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 전해 왔다. 무난한 날은 오일(午日)을 택하는 경우가 많다.

장을 담글 때는 보통 콩 1말(10ℓ)로 쏜 메주에 소금물 2동이(40ℓ)를 넣고 소금물의 농도에 따라 물을 붓는다. 소금은 계절이 늦어질수록 짜게 한다.

장을 담글 때는 맨 위에 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 잘게 어 작은 항아리에 담아 된장으로 먹는다. 그런데 이때의 된장은 간장으로 제맛이 빠져버렸기 때문에 간장에 담지 않은 메주를 빵아서 잘 혼합하기도 하고 찹쌀밥 보리밥을 섞어 발효가 잘 되도록 하기

도 한다.

한편 봄철에 담그는 담북장은 입춘(立春)을 전후하여 쏜 작은 메주를 3~4일간 띄었다가 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 쭉어 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 말린 다음 가루로 만들어 찹쌀경단 인절미 또는 보리밥 등에 소금 고추가루와 함께 담는다. 찹쌀로 풀을 쭉어 엿기름에 삭힌 다음에 담그면 감미(甘味)가 많고 변질도 되지 않는다.

6. 김장文化

● 김장 담그기

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

김장 때가 되면 문중의 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 젓갈 류로 담근 김장은 겨울철의 반양식인 것이다.

배추를 절이는 동안 양념거리를 다듬고 무우를 손질하며 배추속을 준비한다. 알맞게 절여낸 배추를 깨끗한 물로 씻으며 다듬어 낸 다음 채반에 쌓아 물끼를 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 쉬박이 등이 있다.

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

□ 全羅北道 郷土飲食

○ 86년 육성 郷土飲食

() 안은 87년도 육성

- △ 全州市 / ○비빔밥 ○한정식 (○돌솥밥 ○콩나물국밥)
- △ 群山市 / ○쇠고기쟁반 (○아귀찜 ○내장탕)
- △ 裡里市 / ○갈비구이 (대화탕 ○복탕)
- △ 井州市 / ○산채정식 ○더덕구이 (○한정식 ○표고버섯밥)
- △ 南原市 / ○추어숙회 (○지리산 산채 비빔밥 ○돌갈비탕)
- △ 鎭安郡 / ○애저탕
- △ 完州郡 / ○생강과자
- △ 茂朱郡 / ○어죽 (○산채정식 ○더덕구이)
- △ 長水郡 / ○도토리묵
- △ 任實郡 / ○돌솥밥
- △ 南原郡 / ○지리산 산채덥밥
- △ 淳昌郡 / ○유과 (순창 고추장)
- △ 井邑郡 / ○계장백반
- △ 高敞郡 / ○풍천 장어요리
- △ 扶安郡 / ○백합죽
- △ 金堤郡 / ○김제비빔밥
- △ 沃溝郡 / ○대합전골 (○아귀탕)
- △ 益山郡 / ○황등비빔밥 (용산리참쌀엿)

○ 87년 육성 一品料理

- △ 全州市 / ○ 전복죽 ○ 한정식 ○ 비빔밥 ○ 갈비찜 ○ 숯불갈비
○ 장어구이 ○ 송어회 ○ 콩나물국밥 ○ 즉석돌솥밥 ○ 대하요리
- △ 群山市 / ○ 쇠고기쟁반 ○ 아귀찜 ○ 생선회 ○ 내장탕
- △ 裡里市 / ○ 한정식 ○ 갈비구이 ○ 삼계탕
- △ 井州市 / ○ 돌솥밥 ○ 표고버섯밥
- △ 南原市 / ○ 추어숙회 ○ 내장탕 ○ 돌갈비탕 ○ 지리산산채덥밥
- △ 完州郡 / ○ 더덕구이 ○ 추어숙회 ○ 쇠불고기
- △ 鎭安郡 / ○ 애저
- △ 茂朱郡 / ○ 어죽
- △ 長水郡 / ○ 산채덥밥
- △ 任實郡 / ○ 추어탕
- △ 南原郡 / ○ 오골계백숙
- △ 淳昌郡 / ○ 표고부침 ○ 더덕구이
- △ 井邑郡 / ○ 쇠불고기
- △ 高敞郡 / ○ 더덕구이 ○ 풍천장어구이 ○ 도토리묵
- △ 扶安郡 / ○ 백합죽 ○ 궁중전골
- △ 金堤郡 / ○ 삼계탕 ○ 수육
- △ 沃溝郡 / ○ 장어구이
- △ 益山郡 / ○ 숯불갈비 ○ 삼계탕 ○ 우어회

□ 새로운 全州 8 味 · 10 味 찾기

附錄 · 蘆嶺 通卷 39 號 (1986 年 12 月)

● 옛부터 전해온 全州 8 味 · 10 味

- | | |
|----------------|------------------|
| 1. 오목대의 황토묵 | 6. 봉동의 무우 |
| 2. 기린봉 골짜기의 열무 | 7. 서원너머의 미나리 |
| 3. 신흥리의 호박 | 8. 선왕골의 파라시 |
| 4. 남천의 모래무지 | 9. 소양의 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)

기타

11. 대추 12. 무우 13. 게 14. 황토묵 15. 파라시(감)
16. 소양담배(서초) 17. 배 18. 사과 19. 파라시(감)
20. 장어

△ 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

기타

11. 정과 12. 유과 13. 돌솥밥 14. 오모가리탕 15. 김치짜개
16. 선지국밥 17. 순대국밥 18. 닭내장탕 19. 화심두부
20. 고들빼기김치

※ 이상은 1,000명의 무작위 설문조사 순서임.

□ 概 要

새로운全州 맛 찾기

노령 편집인 장명수 교수가 79년도 6월에 노령을 창간한 이래 전주 8경과 전주 8미·10미에 대하여 많은 의견을 개진해 왔다.

우리 고장의 종합지라면 향토적인 캠페인을 전개해야 된다고 주장하면서 편집회의 때마다 전해오는 재래 전주 8미와 10미가 오늘날에는 걸맞지 않기 때문에 새로운 전주 8미·10미를 찾아보는 일이 시급하다고 화제를 삼아왔다.

규모가 큰 인론사에서 해야 될 일이라고 말 할때마다 「자네들 생각이 그 정도니 뭐 해볼래야 할 수가 있어야지」하면서 몇년을 끌어 왔다.

그러다가 86년 봄철부터 한번 시도해 보려는 태동을 가졌는데 창간 8주년인 통권 37호에 특집으로 삼으려 하였으나 문화원의 당면 과제가 겹쳐 차일 피일 하다가 10월 초순부터 준비작업을 했다.

우선 과연 새로운 전주 8미·10미를 찾아야 되느냐의 여론을

청취해 본 결과는 참으로 놀라운 반응이었다.

이러한 여론이라면 한번 시도해 봄직하다는 준비를 서두르게 되었다. 문화원일이다, 노령일이다 해서 바쁜 일정이 중요한 것이 아니라 몸담고 있는 직장일을 하면서 무보수의 문화원과 노령일을 해야 하기 때문에 사실 고충이 뒤따랐다.

점심시간 퇴근시간을 적절하게 활용해야 되는 어려움을 극복하고 무작정 시작하기로 했다.

앙케이트 설문용지를 인쇄 하여 부랴 부랴 시작하는 도중에 장명수 교수 왈 설문내용이 엉망이라고 하여 중도에 포기할 정도로 중단했다가 기왕 시작한 일인만큼 다시하기로 하고 설문내용을 바꿔 문화원 박양과 성애원 김양에게 매일 1백매씩 들고 밖으로 나가 직접 설문 응답자를 만나보도록 재촉했다. 그런데 맛을 구별했다. 전주 8미와 10미, 그리고 별미로 나뉘었다.

전주의 새로운 8미 · 10미와 별미 8종과 10종을 우리 나름대로 찾아 봤던 것인데 당초 계획보다는 만족스럽지 못하였지만 그래도 노령에서 문제점만은 거론한 대견스런 일을 해 봤다는 점에 위안을 삼을 수 밖에 없다.

설문조사한 결과에 따라 또 각계 전문인사에게 원고청탁서를 띄우고 결과는 특집으로 경향제현의 판단을 기다리기로 했다.

● 옛부터 전해온 全州 8味 · 10味

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

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

◦ 새로 찾으려는 全州 8味·10味の 예시 (무순)

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

◦ 새로 찾으려는 全州 別味の 예시 (무순)

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

앙케이드 조사 방법은 다음과 같다.

◦조사기간 : 1986년 10월 17일부터 11월 15일까지 1개월간

◦조사방법 : 개별방문의 설문용지 즉석 기록

◦조사대상 : ·인원 1천명 ·응답자 8백 50명

◦응답자 성별 : ·남성 5백 60명, 여성 2백 90명, 총 8백 50명

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

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

◦응답자 직업별 : ·남성의 경우 공무원 1백 70명, 상업 60명, 예술인 2백 10명, 학생 90명, 무직 30명 ·여성의 경우 공무원 20명, 예술인 1백 20명, 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 (475
 명) ⑭ 황토묵 (467명) ⑮ 파라시 (467명) ⑯ 소양 서초 (462
 명) 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 (570
 명) 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 순대국
 밥 (342명) ⑰ 닭내장탕 (320명) ⑱ 화심두부 (380명) ⑲ 고들
 빼기김치 (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 미
 식가임을 입증해 주는 고들빼기 열무가 우선 순위였으며 비빔밥의 원
 료도 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 시정하려고 했는데도 15번째로 올라가 있어 20번째로 제외시켰다.

행심옥의 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 둔 귀주는 전주 특징 별미가 된 것은 다행스러웠다.

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

한벽루 오모가리탕은 여름내내 유명하면서도 14위로 밀려난 것을 보면 그때 그때 술꾼들이 몰린다고 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 결론

을 얻을 수 있다.

서울에서 온 손님을 술자리에 모셨을 때 10가지가 넘는 고급 안주가 나오게 되면 당황하며 비싼 술을 마시지 말고 가볍게 한잔 하자고 하면서 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 우리 고장 여인들은 조용하고 얌전한 현모양처형이라고 할 수 있다.

부자집 말며느리감을 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.

사실 전주의 새로운 8미 · 10미찾기 특집에 따른 원고청탁을 10여분에게 했는데 과연 우리의 의도대로 딱 들어맞게 되었는데는 경향 제현께서 진단해 주어야겠다.

□ 提 言

● 張明洙 (蘆嶺編輯人・全北大教授)

8道 고을마다 별식없는 곳이 없었다. 농경민족으로 오래 정착해 살다 보니 산해진미는 가는 곳 마다 있었다. 그 중에서도 예로 부터 전주 8味 혹은 10味는 어느 지방 맛 보다도 월등 우수했었다. 그러다 보니 湖南巫歌에서 지옥의 심판장면이 나오는데 「오목대 창포묵 먹어 봤나／한내 무우각두기 먹어 봤나／선왕골 파라시 먹어 봤나／남천 모래무지 먹어 봤나」라고 묻는 대목이 있다.

8道別食 서른세가지를 먹어 봤다면 천당으로 보내고 못 먹어 봤다면 이승에서도 식복없는 놈 저승에서라 지옥문으로 밀어 넣는다. 전주지방 사람만이 천당으로 갈 수 있지 나머지는 전부 지옥행이 분명했다.

이렇듯 전주의 별식은 8道江山에서 뛰어나게 유명했음에도 전통음식이 점점 쓰러져 갈 운명에 놓여 있다. 그것은 도시화로 교류가 빈번해 지다 보니까 맛을 잃게 되었고 매스컴의 발달로 음식원자재와 조미료의 획일화로 전통음식이 없어져 가는 과정에 있는 것이다.

그러나 그래도 전주에는 어느 곳 보다도 음식의 전통을 지니고 있는 곳이다. 그것이 바로 全州 8味가 지탱해 주었기 때문이다. 全州 8味는 파라시, 열무, 녹두묵, 서초 (담배), 애호박, 모자 (물고기) 게, 무우 등이었다. 그런데 문제는 식생활도 변했으나 생산되는 농수산물 자체도 변해 버려 종전의 8味를 수정하지 않으면 안될 현실에 부딪치고 말았다.

그렇다면 현대적 감각에 맞는 또 현실적으로 즐겨 찾고 있는 8味の 재조명이 필요한 시기에 도달된 것이다. 이름하여 全州 新8味라고나 할까? 여러사람의 충지를 모아 많은 사람의 의견을 물어 본

결과 찬성이 많은 순서부터 보면 미나리, 콩나물, 고들빼기, 열무, 녹두묵, 생강, 꽃감, 복숭아 이고 애호박 수시를 붙여 10味が 된다. 그런데 과거 8味속에 포함되었던 것 중에는 열무, 녹두묵 두 가지에 불과하고 나머지는 새로 등장된 맛들이었다.

이것은 산업사회로 치달고 있는 사회적 변동속에서 생산되는 농산물
의 변화와 기호가들의 맛의 변질에 따라 필연코 변화가 된 것이다.
그렇다면 이제 新 8味를 내세우는 것도 무리는 아니게 되고 말았다.

각 가정과 각 지방의 별미가 사라지고 맛의 평준화가 되어버린 현실에서 한국의 식문화를 위한 別味나 別食의 보존과 개발은 반드시 있어 마땅하다. 그런 의미에서 全州 新 8味の 정립은 커다란 의미가 있다 할 것이다.

● 趙炳喜 (詩人・全北文化財委員)

우리나라에서 醫聖으로 불리우는 許浚은 병을 치료하는데는 기후, 풍토와 체질이나 식품을 달리한 지방의 특성을 감안하여 약을 써야 한다고 주장했다.

사람 뿐만 아니라 같은 종류의 식품이라 할지라도 제주에서 생산되는 마늘은 맵지 아니하듯이 適地가 아니고서는 제맛을 얻을 수 없다.

같은 도내에서 생산되는 같은 종류의 식품이라 할지라도 지방에 따라 그 味質을 달리하므로 특산품에는 반드시 식품의 이름 머리에 地名이 붙기 마련이다.

각 지방에서 생산되는 특산품이란 각기 생산할 수 있는 기후와 토성과 수질 등 이를 뒷받침할 수 있는 조건이 따라야 한다.

이와같은 특성은 陸物物 뿐만 아니라 海産物에서도 찾아볼 수 있어 각기 그 맛을 달리한다.

우리 전북은 우리 나라 서남부인 동경 125도 58분에서 127도 54분이요 북의 35도 10분에서 36도 9분에 위치하여 너무 더우거나 춥지 아니한 기후 조건이어서 가장 살기 좋은 고장이다.

동북은 소백산맥이 등뼈로 내려 뻗어 동부새를 막아 주고, 그 지맥은 서남으로 뻗어 노령산맥을 일으키었으므로 태풍을 막게 했으며 해일의 피해가 적은 지방이다.

그 가운데 거미줄처럼 작고 큰 河川이 강으로 쏘혀 흐르고, 거울처럼 맑은 호수가 사시사철 피어 있으므로 흑심한 흉년을 모르고 사는 고장이기도 하다.

계란의 노른자위처럼 비옥한 평야가 서해로 뻗어 군데군데 농촌의 아름다운 풍경은 한 폭의 그림이나 다름 없다.

이러한 천혜적 여건 속에서 적당한 강우량과 일조와, 바람은 초목의 성장을 촉진케 하여 일찌기 농경사회를 이룩하여 마한과 백제의 문화를 꽃피게 했다.

이렇듯 풍요로운 환경 속에서 인정이 넘쳐 흘렀고, 가곡의 발전을 가져오는 동시에 어느 지방보다도 우월한 음식 솜씨로 그 맥을 이어왔다.

그러므로 전북은 멋의 고장이요, 음식과 더불어 맛의 고장이요 훈훈한 인심의 고장으로 평화스럽게 살아왔다.

따라서 호남의 문물과 정치를 관장하였던 전라감영의 전주는 필연적으로 호남의 멋과 음식의 맛을 창조하고, 집산하였던 본 고장이었다.

농업경제가 斜陽길에 접어들고, 지역사회 발전에 수반된 여러가지

환경의 변천으로 전주의 풍토와 음식은 다소 변질을 가져왔다 할지라도 오랜 세월에 맥맥히 이어 뿌리를 내린 맛의 바탕에 있어서는 아직도 건재하여 명성을 떨치고 있다.

이번에 전주문화원에서는 옛 전주의 팔미 및 십미를 참고 자료로 하여 전주 인사 천명을 대상으로 청문한 바 팔백 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 (605 명), 콩나물 (599 명), 고들빼기 (582 명), 열무 (570 명), 녹두묵 (568 명), 생강 (564 명), 꽃감 (555 명), 복숭아 (553 명), 애호박 (529 명), 수시 (홍시 508 명).

◦ 새로 청문한 전주 별미 (10 종)

비빔밥 (580 명), 콩나물국밥 (573 명), 미나리복탕 (570 명), 시래기국 (527 명), 추어탕 (526 명), 메기탕 (518 명), 전주백반 (500 명), 동치미 (486 명), 파라시 (437 명), 청국장 (436 명)

이상에서 어느 식품 하나 전주 별미에서 빼낼 수 없는 식품이기는 하나 그렇다고 다른 음식을 輕視해서는 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 한 점으로 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 물 맛에 있겠으나 오늘엔 질의 저하를 가져왔다.

앞으로 품질 향상에 힘써야 할 일이지요 특히 콩나물은 수염이 나기 전에 뽑아 내어 상품화 할 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 식품이지요, 고들빼기, 생강, 꽃감, 복숭아, 수시가 새로 등장한 것은 펍 환영할만한 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.

뭐니뭐니 해도 전주에서 전통적으로 이어 내려 오는 음식으로는
해장국밥에 곁들인 모주를 뺄 수 없을 것ियो, 다음에는 비빔밥,
콩나물국밥이라 하겠다.

청문된 밖에도 전주 별미로서 빼 놓을 수 없는 것은 강정을 들
수 있겠으니 덕진 연못에서 생산되는 연근을 비롯하여 봉상에서 나
오는 상강과 전주 주변에서 나오는 동아, 도라지, 무우 따위는 그
자료가 될 것ियो, 고산 꽃감을 자료한 수정과도 전주의 별미에 들
수 있다. 또한 달래(달롱개)장, 쓴나물무침, 나물국, 머위국도 특
색있는 음식이다.

무우, 배추를 자료하여 갖가지 양념으로 담는 각두기, 찐지, 싱건지,
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
였다. 새로운 각도에서 연구하여 전주의 명물로 재등장시킬 수도 있
는 음식이다.

우리는 각오를 새로이 하여 전주에서 전통적으로 이어 내려오는
별미는 이를 질적으로 향상하여 전주 별미의 권위를 유지하는데 힘
써야 할 일ियो, 새로 등장된 별미는 전주 주변에서 생산되는 자료
를 염두에 두고, 이를 소비하는 방향에서 향토에 이익을 가져오는
방침으로 나아가야 할 일이다.

예를 들면 고산 꽃감, 봉동 생강, 덕진 연근 따위라 하겠다.

전주 별미의 성가를 유지하기 위해서는 각별한 보호 육성책을 펼
요로 할 것으로 별미의 등급을 매기어 고급품과 보통품으로 구별하

여 가격의 차를 두자는 것이다.

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

왜냐하면 원가계산에서 좌우되는 까닭이다.

비빔밥의 상품을 제대로 만들어 내기로 하면 상품의 米質을 필수 조건으로 다음엔 곱장을 써야 하며 순녹두 묵, 참쌀고추장, 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 전주의 별미의 성가를 제대로 유지하기란 어려운 일이다.

● 李基班 (詩人・全州大教授)

옛날의 우리 조상들은 생활에 있어서 물질의 풍요보다는 정신의 여유를 누리고 산 것 같다.

그것은 다름 아닌 음식의 맛을 낼 줄 아는 지혜가 그렇고 또한 맛

있는 음식을 손수 만들어 보려는 정성이 그렇다.

그러나 오늘을 살아 가는 우리 현대인들은 조상들처럼 맛을 내는 일에 끈질긴 노력을 하지 않는 것 같다. 그 이유는 사회가 고도산업화 하면서 모든 것을 전문인에게 의존하기 때문이다. 된장도 간장도 고추장도 심지어는 김치까지도 상품화되어 있을 뿐 아니라 웬만 하면 가정 요리보다 전문음식점의 요리를 즐겨 먹으면서 편히 살기를 원한다.

거기에다 인스턴트식품들이 개발되어 시간에 쫓기는 생활인들의 기호에 부응하는 현실이다. 이런 가운데서 꾸준히 우리 고장의 전통적인 향토미(郷土味)를 혈통처럼 이어 간다는 것은 퍼그나 다행스런 일이 아닐 수 없다. 그러면서도 시대적 변천과 문화 현상의 발달로 조리 방법이나 맛이 변질되어 가고 있음은 어쩔 수 없는 일이 아닌가. 이에 따라 옛날의 「완산팔미(完山8味)」가 그대로 「전주팔미(全州8味)」일 수는 없다. 이런 연유로 하여 옛날의 「완산팔미」를 살펴 보고 새로운 「전주팔미」를 찾아 보려 한다.

옛날의 「완산팔미」는 ① 오목대 황포, ② 기린봉 열무, ③ 남천의 모자(천어 이름), ④ 서낭당 파라시, ⑤ 한내 게, ⑥ 삼례 무우, ⑦ 신평리 호박, ⑧ 좁은 목 담배(무순) 등이었다. 약간의 이설(異說)이 없지도 않으나 대개 이런 정도였다. 이렇게 정해 놓은 조상들은 어디에 기준을 두고 어떻게 정했는지 모르나 시대적 변천과 사회현실의 변화로 상황은 사뭇 달라졌다. 그럴 수밖에 없는 것이 우리 인간의 생활사가 아닌가 싶다. 여기에 새로운 「전주팔미」를 다시 찾아 보는 것도 의미 있는 일이라고 확신한다.

그런 점에서 나의 소견을 밝히자면 ① 콩나물국밥, ② 비빔밥, ③

녹두묵, ④ 미나리복탕, ⑤ 열무김치, ⑥ 된장찌게, ⑦ 고들빼기김치, ⑧ 물고기 매운탕 등이 새로운 「전주팔미」로 부각된다면 어떨까 하는 생각이다.

이 모두가 전주 사람들의 입맛에 소박하면서도 담백하고 감칠맛을 주는 것이 아닌가 싶어서이다.

실은 그 하나 하나가 결코 화려하지 않으며 사치스럽지 않으면서도 은은하고 수수하게 향토적인 미각(味覺)을 주는 것들이라고 본다. 이것이 바로 전주 사람들의 후하고 순박한 인심과도 통하는 맛이 아니겠는가.

① 콩나물국밥—이것은 예로부터 우리 전주의 대표적인 맛으로 이어 오고 있으며

② 비빔밥—역시 자고로 전주하면 비빔밥이니 빼놓을 수가 없다.

③ 녹두묵—녹두(綠豆)의 질도 우리 고장 것이 좋지만 만드는 솜씨에서 올라난 탄력 있는 맛이 육회를 곁들일 때, 진미(珍味)를 낸다.

④ 미나리복탕—제독제로서의 미나리는 그 산지로 보아 경상도 울산이나 영양(英陽)을 치기도 했지만 선(書院)너머 미나리는 역시 전주 것이다. 지금도 곳곳에서 산출되는 전주 미나리는 그 향취가 있어 별미이다. 복탕에 곁들인 미나리의 맛은 더욱 일미라 할 수 있다.

⑤ 열무김치—예로부터 기린봉 열무라 했거니와 지금도 전주 근교인 상관, 구이, 봉동, 삼례, 이서 등지에서 생산되는 열무는 여름 식탁에서 고유의 향토적 미각을 자랑한다.

⑥ 된장찌게—어디나 된장찌게가 없는 것은 아니지만 유난히 전주

백반 상에 오르는 독배기에서 끓는 된장찌개는 그야말로 짭자름하게 감칠맛을 준다.

⑦ 고들빼기김치—야생이면 더욱 좋으나 재배한 것이라 해도 우리 고장에서 많이 즐기는 나물김치이다. 그 씹싸름한 맛이 밥맛을 돋운다.

⑧ 물고기 매운탕—한벽당 오모가리를 생각하기 쉬우나 전주근교의 하천을 중심으로 도처에서 먹을 수 있는 물고기(피라미, 쏘가리, 메기 등) 매운탕은 맵고 화끈하게 향토적인 제맛을 낸다.

어쨌든 「전주팔미」나 「전주십미」는 첫째 전주 사람의 입맛이어야 하고 둘째는 타관 사람들이 먹어 보고 다시 찾는 맛중의 맛이어야 한다.

어떤 고장의 풍물(風物)이라면 일방적으로 제정해 놓고 해를 거듭하면서 선전하고 가꾸어 나가면 되는 것이다. 그러나 한 지역의 고유한 미각(味覺)을 나타내는 팔미(8味)나 십미(10味)는 결코 일방적일 수도 없다. 본바닥 즉 본향(本郷) 사람의 구미(口味)에서 정평을 얻어야 할 것이며 타향 사람의 공감대 형성이 필요한 것이다.

뿐만 아니라 시간성에 있어서도 일시적일 수가 없다. 오랜 세월을 두고 면면히 이어 내려 오는 반복성과 일관성이 있어야 한다. 다시 말해서 그 만큼 생활 속에서 전통적으로 다져진 것이어야 한다는 말이다.

이런 관점에서 「전주팔미」나 「전주십미」도 전주라는 지역에서 자생(自生)한 고유음식이나 미각이 자타(自他)가 공인하는 바에 의하여 은연중 주민들의 지지를 얻어야 한다. 정책적인 제도나 물리

적인 작용으로는 이루어질 수 없는 일종의 문화유산인 것이다.

전주의 비빔밥만 하더라도 평양 냉면과 개성의 탕반과 함께 조선의 3대 음식의 하나로 꼽혔다. 그렇다면 비빔밥은 전주 고유의 것이 아니다. 우리 나라 어느 곳에나 있는 것이다. 당초에 서민층의 가정에서 시발되었다는 설과 궁중음식에서 유래되었다는 두 가지 설이 있으나 문헌에 따르면 궁중음식에서 전래되었다는 설이 유력시되고 있다.

본디 임금이 자시는 수라에는 흰수라, 팔수라, 오곡수라, 비빔 등의 네가지가 있었다고 한다. 그런데 비빔은 점심으로 또는 종친 입궐이 있을 경우 간이식사로 이용되었던 까닭에 이를 수라라고 하지 않고 그대로 비빔이라 하였고 양반계급에서부터 중인(中人) 서민에까지 전해져서 즐겨 먹게 되었다. 특히 전주에서는 감영(監營)안의 관찰사와 풍락헌(豐樂軒)의 판관 등이 입맛으로 먹었고 양가에서는 노역(勞役)이 있을 때나 잔치 때, 손님 대접에 내놓았다고 한다. 이것이 개화(開化)이후 완전히 일반화하여 너나 할 것 없이 즐겨 먹게 된 지 오래이다.

조리법마저 뛰어나서 30여 가지의 자료와 조미료(재래식)는 전주 비빔밥 특유의 제맛을 내므로 전주를 찾는 손님이나 관광객들은 비빔밥을 명물로 알고 즐겨 먹게 되었으며 또한 그것을 자랑으로 여기고 있다. 이 썸 되었으면 전주 비빔밥은 그 질에 있어서 결코 저하되어서는 아니 된다. 전통적인 원형과 그 진미(眞味)를 끝내 유지해서 맥을 이어야 할 줄 안다.

콩나물국밥은 본디 술꾼들의 해장으로 사랑 받던 음식이다. 뚝배기에 콩나물과 밥을 넣고 갖은 양념을 해서 끓이면 담백하고 시원해

서 속이 풀린다. 전주 콩나물국밥이 맛 있고 유명해진 것은 조리 솜씨도 있겠지만 첫째는 콩나물에 있다. 콩부터 엄선이 된 것이다. 예로부터 임실(任實) 지방에서 나는 서목태(鼠目太)를 썼다. 썩거나 이지러진 불량한 것을 골라내고 콩나물을 기른다. 수질도 전주의 것이 콩나물 기르기에 알맞거니와 물 주는 정성이 콩나물을 양질로 만든다. 오늘날처럼 속성으로 기르기 위해 비료나 화학약품을 쓰는 일은 없다. 그러므로 무공해식품이었던 것이며 콩나물의 맛이 제대로 났던 것이다. 여기에 곁들이는 양념도 갖은 자료도 모두 순수한 재래의 것이어야 한다.

우리는 지금 지방문화권에서 그 전통성을 존중하고 독창적인 발전을 기대한다. 전주시민이 「전주팔미」나 「전주십미」를 정한다 해도 타향인으로부터 인정받지 못하면 무가치한 것이 아닌가 싶다. 전주를 찾는 외래객들에게서 이구동성으로 전주의 맛을 그대로 경탄하면서 즐겨 먹어 주는 것이라야 할 줄 안다. 그러므로 「전주팔미」나 「전주십미」의 재정권도 전주를 잘 아는 외래객의 참견이 있어서 마땅하지 않을까 하는 생각이다.

우리 고장 전주에서는 순수 민간 주도로 제정된 「전주팔미」나 「전주십미」를 보다 활발하게 홍보하기 위하여 신문·잡지 등 출판물에 자주 오르내리도록 했으면 좋겠다. 그와 병행해서 요식업소 등에는 우리 고장의 자랑으로서 「전주팔미」나 「전주십미」를 게첨하여 누구나 바로 알고 즐겨 찾도록 선전점 유도하는 친절이 필요하리라 믿는다.

바라건대 오늘의 「전주팔미」가 우리 겨레의 영양식이 되어서 우리 고장의 후한 인심과 더불어 발전하는 전통도시 전주의 자랑이 되어지기를 빌어 마지 않는다.

● 河明熙 (聯合通信 全州支局長)

전주 사람들은 두가지의 자랑거리를 갖고 있다. 맛과 멋, 이 두가지 문화를 창조하고 키워 온 전통을 지니고 살아온 것이다. 전주사람이 객지에 갔을 때, 또는 객지사람들이 전주에 왔을 때 서로 허물없이 자연스레 주고 받는 첫 대화가 전주음식과 판소리에 관한 것이고 보면 전주 사람들은 은근히 목에 힘을 주게 되고 상대방도 그것을 당연지사로 받아드리는 것은 보편화 된 경험인 것이다.

이처럼 전주사람들을 대변해 주고 있는 맛과 멋도 세월의 흐름 시대의 변천에 따라 변하는 것은 어쩔 수 없는 일인가 보다. 이번에 전주문화원과 「노령」지가 새로운 전주 10미를 찾기 위해 앙케이트 조사를 실시한 것은 매우 뜻 있는 일이라 하겠다.

옛부터 전해 온 전주 10미는 녹두묵, 열무, 애호박, 모래무지, 게, 무우, 콩나물, 미나리, 파라시, 서초(담배) 등이었다. 그러나 응답자들의 대다수가 선정한 새로운 전주 10미는 미나리, 콩나물, 고들빼기, 열무, 녹두묵, 생강, 꽃감, 복숭아, 애호박, 수시(홍시)등으로 나타났다. 모래무지, 게, 무우, 파라시, 서초가 10미 대열에서 밀려나고 그자리에 고들빼기, 생강, 꽃감, 수시, 복숭아가 들어섰으며 녹두묵, 열무, 애호박, 콩나물, 미나리등은 변함없이 제자리를 지키고 있다.

그렇다면 전주 10미의 변화를 어떻게 해석해야 할 것인가. 첫째로 환경의 변화를 들 수 있을 것이다. 40대 이후의 전주사람이면 누구나 어린시절 한벽당 아래 전주천과 상류인 각시바위, 서방바위 등에서 떡감고 고기잡던 추억을 지니고 있다. 그 시절 전주천은 거울처

럼 맑았고 남천(南川, 지금의 완산교부근 전주천)의 표모(標母, 빨래하는 아낙네)는 전주 8경의 하나로 그림같은 정경을 보여 주었다. 전주천은 이처럼 공해를 모르는 자연수가 흘러 전주사람들에겐 낭만의 품이었던 것이다. 어찌 전주천뿐이었겠는가 이삼십리만 밖으로 나가면 사면팔방으로 아름다운 내가 흘러 많은 물고기가 서식했는데 그중에서도 모래무지가 으뜸이었다. 또한 냇물마다 게를 잡기 위해 싸리나무로 엮은 발을 V자형으로 설치해 놓은 모습을 곳곳에서 볼 수 있었다. 이들 모래무지와 게는 전통 있는 집안 또는 서민 가정의 주부들의 솜씨를 거쳐 안방 밥상과 귀한 손님 접대하는 식탁에 올랐던 것이다. 게딱지 한개만 있으면 밥 한그릇을 거뜬히 비운다는 말도 전주에서 생겨난 말일 것이다. 그러나 지금은 생활하수로 공장폐수로 오염돼 전주천 등에서 게와 모래무지를 찾아보기 어렵게 됐다. 이같은 모래무지 등 천어의 향수를 못 잊는 전주사람들의 옛 추억을 겨냥해 한벽당 천변에 오모가리탕 집이 연쇄가를 이루었으나 재료로 쓰는 천어는 판곳에서 공급받는 것임은 다 아는 일이다.

무우, 파라시, 서초 등이 전주 10미에서 밀려난 것은 대량생산 및 개량생산 등 녹색혁명으로 지방특유의 재래종이 버틸힘을 잃었기 때문이다. 잔 손일이 많은 재래종 소채나 서초를, 더우기 도시의 단골 손님이 사라지는 판에 붙들고 있을 농민이 있을리 만무한 것이다.

둘째로 주택구조, 가족제도 등 사회적 변화를 들 수 있을 것이다. 전주 10미는 3대가 한 울안에 살았던 시대의 산물이라 해도 과언은 아닐 것이다. 본채, 아랫채 등이 구별돼 있고 웃 어른에 대한 효와 공경의 윤리가 생활규범으로 확립돼 있는 가족제도하에서는 음식과 밥상 차림이 큰 일과였던 것이다. 규수댁 장맛을 보고 며느리를 삼

았다는 이야기도 여기에 연유하는 것일 터이다. 또한 모든 음식과 재료의 보관은 땅속, 우물 안, 광, 처마밑 등 자연의 이치에 합당한 보관관리를 했었다.

그러나 오늘의 주택과 가족제도는 너무도 많이 급속도로 변해 정신을 못차릴 정도라고 표현하는 사람도 많다. 터 자체가 돈으로 평가되는 부동산시대에 아랫채와 사랑채가 남아 있을리 없고 본채는 양옥으로 변했으며 대가족제도는 대량 건설되고 있는 아파트와 더불어 핵가족으로 변하고 있다. 따라서 양옥과 아파트, 핵가족에 걸맞는 생활양식이 생겨나고 대가족제도하에서 유지됐던 음식문화가 퇴조한 것은 당연한 추세인지도 모른다. 가정에서 퇴조한 전통음식은 일부 전문음식점에서 명맥을 유지하고 있으나 이는 어디까지나 영업이기 때문에 수지타산에 따라 질적 수준의 변화가 있음은 쉽게 짐작할 수 있는 일이다.

셋째 여성들의 가치관과 생활관의 변화를 들 수 있을 것이다. 여성의 가정에서의 경제권 장악, 엄청난 추세의 사회참여 등 여성의 경제적, 사회적 지위가 크게 신장된 현대사회에서 가정주부의 역할은 격세지감을 느낄 정도로 달라지고 있는 것이다. 집을 지키면서 음식이나 아기자길하게 만드는 일에만 만족하고 있는 주부의 수가 줄어들고 있는 현실인 것이다. 현대사회의 주부들은 자기개발은 물론 경제적인 생활향상, 사회적인 활동에 관한 욕구가 대단하고 이를 성취하기 위한 노력과 실천력이 대단해 직장을 갖지 않은 주부라도 오전 10시에서 오후 4시 사이에 집을 지키는 경우가 드물다는 말이 나올 정도이다.

이상에서 살펴 본 변화속에서도 전주 10미중 5미의 자리를 굳게

지킨 녹두묵, 열무, 애호박, 콩나물, 미나리 등은 전주사람들이 얼마나 사랑하고 애용하는 미각인가를 말해 주고 있다. 이들 5미는 특수 재배, 특별 생산하는 값 비싼 것이 아니며 빈부귀천의 차이없이 전주사람이면 누구나 상용할 수 있기에 더욱 값진 것이라 생각된다. 특히 이들 5미가 현대의 식품학계에서 건강식품으로 인정돼 더욱 각광을 받고 있음을 볼 때 전주사람들을 길러주고 건강을 지켜주는 이들 미각이 자랑스럽지 않을 수 없는 것이다.

다음에는 새로 조사한 전주별미에 대해 생각해 보고자 한다. 10가지 별미중 동치미, 파김치, 청국장 등 3가지는 일반적으로 각 가정의 밥상에 오르는 반찬의 범주에 속하는 것이므로 특이할게 없으나 비빔밥, 콩나물국밥, 미나리복탕, 시래기국, 추어탕, 메기탕, 전주백반 등 7가지는 시중 음식점에서 전문으로 취급하고 있다는데 유의 할 필요가 있다.

전주사람들은 자고로 순박하고 온후한 품성과 점잖은 양반 기질로 손님 대접을 깎듯이 하는 전통을 지니고 있다. 사랑채는 손님을 위해 늘 개방돼 있었으나 사랑채가 사라진 마당에 전문음식점의 등장은 사랑채의 변형된 부활이라고나 할까 어쨌든 손님 대접 좋아하는 전주사람들의 고민을 해결해 주었다.

그러다보니 전주별미는 오히려 타지사람들의 입을 통해 높이 평가받게 되었다. 이들 별미는 전주사람들도 가끔 외식으로 즐기고 있으나 타지에서 온 사람들에게는 영원한 입맛의 추억으로 남을만 하며 실제로 그런 이야기를 자주 듣고 있는 터이다.

끝으로 한가지 빠진 것을 지적한다면 아침 콩나물해장국의 반주로 나오는 모주를 들고 싶다. 이 모주는 전주 10미던 전주별미던 어느

곳에 갔다 놓아도 손색이 없는 평범하고도 독특한 전주의 미각이다.

전주의 모주는 간밤에 값 비싼 양주를 진탕 마신 주당들, 1차에서 3차를 거쳐 여관 신세를 진 친구들 상가집에서 철야를 한 문상객들, 「못 먹어도 고!」하며 철야를 한 고스톱꾼들, 30년 만에 홈커밍동 창회에 참석 모교를 방문한 50줄의 출향인사들, 특수임무를 띄고 암행강사를 나온 중앙의 상부기관 사람들, 하루밤 묵어가는 장차관들, 선거철에 한번 만나는 국회의원 입후보자와 유권자들, 밤 업소에서 목청을 돋우고 흔들어대는 야간 예술인들 새벽 거리의 청소를 마친 청소원들, 새벽 길을 달려 한차 가득 싣고 온 농산물을 협동조합에 제값 받고 넘긴 농민들, 멀리 애인 찾아왔다가 뜬눈으로 밤을 샌 낭만적인 사람들, 아침 테니스코트에서 자기만 하던 라이벌을 드디어 꺾은 아마추어 테니스인들, 장기간 친정에 간 마누라 대신 자식들을 돌보다 지친 가장들, 결연맺은 외국손님 맞은 각종 클럽회원들, 해외이민에 성공하고 고향 다니러 온 사람들, 본사(중앙)에서 출장 나온 무시못할 사람들 대접하는 지방관서, 지사, 지국, 대리점 사람들, 자의 반 타의 반으로 친구 따라 갔다가 총각 딱지 떼는 사람들, 유일한 노후 자금인 퇴직금을 이자 길러준다며 가져간 자식놈의 사업이 망해버린 퇴직공무원들, 파괴적인 시위를 말리는 교수와 당위성을 주장하는 대학생들, 모처럼 대동단결을 이룩한 협회임원들, 혼자서 있는 타관 출신의 기관장들, 지방공연을 끝낸 유명 예술인들 때로는 한탕에 성공한 도선생들... 기타 등등 이 모든 사람들의 삶과 애환을 동전 몇뼉으로 녹여주고 감싸주며 달래주면서 새로운 활력을 넣어주고 있으니 그야말로 전주의 맛이요, 전주의 해결사인 것이다.

모주의 본향이 전주이고 그의 역할이 이처럼 멋이 있는 것이고 보

면 이번 조사에서 전주 10 미던 전주별미던 그 대열에서 모주가 빠진 것은 매우 서운한 일이며 어디 비집고 들어갈 자리가 있으면 뒤늦게라도 넣고 싶다.

● 趙淑姬 (全州女子高等學校 교장)

맛과 멋의 본 고장인 우리 전주는 옛부터 산자 수명하고 인심 준후한 지방으로 널리 소문이 난 고장임엔 틀림없는 사실이다. 각양 각지에서 듣는 바에도 그렇고 옛 우리 선인들 중 전라도 풍류 가객이었던 정극인의 가사 내용에도 충분히 입증되는 바다.

「紅塵에 못친 분네 이내生涯 엇더호고 넷 사롬 風流를 미출가못 미출가 天地間 男子 몸이 날만호 이 하건마는 山林에 못쳐 이서 至樂을 므롬 짓가. 數間茅屋을 碧溪水 얹픽 두고, 松竹 鬱鬱裏에 風月主人 되여서라」란 말을 읊조리며 풍월 주인이 되어 至樂을 누리 는 그러면서 자연과 더불어 호흡하며 사는 멋의 참모습을 체감하고 살아 왔던 삶의 여유를 찾아 볼 수 있다. 그뿐이라, 踏青 浴沂하며 採山 釣水하여 반찬 삼아 葛巾 樽中에 걸러 놓고 수놓으며 먹는 주연에 떠오르는 풍류의 맛과 소박한 미향에는 어느 향촌에서 느낄 수 없는 정녕 우리네 고장의 정겨움과 우리네 고유의 맛이요 멋이 아닐까?

권세나 누리고 명예에 밝기보다는 세속에 물들지 않고 자연과 더불어 살기를 좋아했던 우리 생활이었기에 자연과 가장 가까운 美라야 가장 아름다운 참다운 멋이듯, 그 멋에 묻혀 살아온 터에 진정한

멋을 배워왔고 체내에 젖은 멋이라야 그 맛 또한 眞味일진데 그 맛에 묻혀 살아온 터에 인심 또한 후하지 않겠는가?

언젠가 ‘고유의 전주 음식 맛을 지키라’란 제재로 투고한 적도 있었으나 멋도 멋이려니와 특히 맛에 一見 점하고자 한다.

이 고장에는 옛부터 우리 고유의 맛을 잘 살린 것들이 있는데 보통 전주 8미라 하며,

① 녹두묵, ② 열무, ③ 애호박, ④ 모래무지, ⑤ 蟹, ⑥ 무우, ⑦ 콩나물, ⑧ 미나리를 말하나, ⑨ 八月柿, ⑩ 西草를 곁들여 전주 10 味라고도 한다.

나이드신 우리 고장 어른들께서는 다아는 터이지만 간략히 약기해 보자.

① 녹두만을 갈아서 삭여 만든 묵을 제물묵 또는 청포묵이라고 하는데 여기에 인공을 기미한 치자의 노랑색을 물들인 묵을 황포묵이라 한다. 특히 오목대의 황포묵은 굳지 않고 부드럽고 야들 야들하고 진기가 있어 묵 무침으로도 감칠 맛이 있지만 별미로 가장 많이 알려진 전주 비빔밥에는 빼놓을 수 없는 재료이다.

② 여름에 담그는 김치의 연한 무우를 열무라 하는데 기린봉 중턱 소간지에서 지금도 일부 재배가 되고 있고 여름 밥상의 상큼한 맛을 더해준다. 이곳의 열무가 아니면 맵고 비려 제 맛을 내지 못한다 한다. 옛날에는 그 맛이 전국 으뜸으로 임금님께 올리는 진상품이었다.

③ 송천동 신평리 근교에서 나오는 어린 호박은 여러 음식에 두루 쓰여 별미를 낳게 하는 맛동이다.

酒家에서는 물론 젓상 簞食瓢飲의 빈촌 어디에서나 두루 쓰이는 맛동이다. 두루 쓰이기에 모양이 둥글런지도 모른다. 특히 신평리 애

호박에 싸리버섯, 송이버섯, 표고버섯 같은 것을 넣고 참기름 첨가하여 볶아놓은 맛은 술을 술술 넘어가게 하는 식단의 첨병이다.

④ 남천(전주천)의 모래무지(일명 모자)는 개천가의 망난이지만 꽃마늘이 선보이고 연한 상치가 식욕을 돋굴 때면 청림수같은 맑은 물가에서 천렵하던 유객들의 탕그릇에 단골 손님으로 초대되는 천이다. 한벽루의 오모가리는 남천 모래무지가 들어가야 제맛이다. 그다지도 마알간 전주천이 이제는 폐수, 공해수로 변해 어린 초등 친구의 땀만 감아도 피부병을 앓는다니 천어인들 살아 있을까?

⑤ 전주천이 맑게 흘렀던 때는 삼례유역에 흐르는 한내천가나 논두렁 개울가엔蟹가 많아 추수무렵이 되면 게장을 담그던 아낙네의 손길이 바빴다.

⑥ 외지사람들에게 전주 별미로 알려진 콩나물은 어느 집에서나 음식의 대중을 이루고 있다. 특히 청수정의 콩나물은 이름이 나 있다. 확실한 근거에서 유래했는지는 모호하나 듣는 바에 의하면 전주 구역내에서 우물을 파면 황토물이 나는데 그 물은 인체를 해치는 유황의 함유량이 많아 그것을 제거시키기 위해서는 콩나물을 먹어야 제독역할을 하기 때물에 자연 콩나물 재배가 많아졌다고 한다. 의미가 좀 희박한듯하나 그럴듯 하다. 아무튼 이런 저런 일이든 타지방에까지 유출될 정도로 많이 재배함은 사실인데 전주의 콩나물국밥의 요리 솜씨도 특이하고 그 맛이 전국에 알려져 있다.

⑦ 삼례와 봉동 부근의 황토밭에서 나오는 보석처럼 단단한 가름하고 둥근무우가 많이 난다. 이 무우를 가지고 담근 깍두기는 천연의 단맛까지 있어 이 고장의 맛임에는 틀림없다. 그리고 곰탕, 갈비탕, 설렁탕, 추어탕 등 탕류의 음식 반찬에는 필수 요목으로 등장

한다.

⑧ 국향이 짙어오며 싸락눈 내릴 때면 선너머에서 살얼음을 깨고 건어들인 연한 미나리가 식단을 새롭게 한다. 이곳의 미나리는 미나리만이 갖고 있는 독특한 향기도 적어 먹는 이의 입맛을 감치고 서울 가락동 시장이나 경상도 등 타지의 미나리와는 비교가 안 될 정도에서 이 고장의 미나리가 외부로 많이 팔릴 정도이며 여러 독의 제거물로도 쓰여 음식에는 물론 약재로도 소용된다. 특히 복어탕의 식단이나 탕국의 주인공이 되고 있으며 먹을수록 좋다고하며 “미나리 복탕”이란 말이 붙을 정도다.

⑨ 유실수 중에서 왕이라면 홍시가 아닐까? 이 고장의 八月柿은 8월에 나오는 홍시를 말하는데 특히 고산 지방 상관, 남관 등지에서 많이 나며 옛부터 감나무는 대를 물려 재배되는 유실수로 그 수명도 길다고 한다.

⑩ 전주 서초(담배)도 유명하여 전주 근교에서 많이 재배되며 특히 이서지방의 재배 면적이 제일 많아 농가 소득 분야의 일익을 맡고 있다.

이 중에는 지금에 와서 그 흔적이 희미해지는 것도 있고 다른 모양으로 변모되어자는 것도 있고 젊은 세대에게는 잘 알려지지 않은 것들도 있다.

그럼 이런 우리 고유의 맛을 어떻게 오늘에 되살려 발전시켜 나갈 것인가? 현 시점에서 또한 그 맛의 타당도가 현실과 부합되느냐가 걱정된다.

어려운 가운데에서도 다행히 향토 종합지(노령)를 발간하면서 까지 우리 지역 문화나 지역 인정 지역 정보 등 향토 발전에 기여하

고 있는 전주 문화원의 양케이트 내용을 참고하여 몇 가지 제언코자 한다.

먼저 새로 조사한 전주 10味로 ① 미나리, ② 콩나물, ③ 고들빼기, ④ 열무, ⑤ 녹두묵, ⑥ 생강, ⑦ 꽃감, ⑧ 복숭아, ⑨ 애호박, ⑩ 수시(홍시)로 그 서열은 열거 순서와 같다. 그렇다면 앞에 언급한 전통 전주 10味중 남천(전주천)모래무지, 삼례 한내천의 게, 무우, 서초 등이 빠진 셈이다. 그대신 고들빼기, 생강, 복숭아, 꽃감이 들어가 매우 이색적이다. 이러한 근거나 이에 대한 홍보 그리고 주민의 참여도 등 다각적인 연구 대책이 간구되어야 겠다.

빼놓을 수 없는 것은 이미 조사된 내용이니 우리의 관심을 갖기 위해 전주 별미를 소개해 보자. ① 비빔밥, ② 콩나물국밥, ③ 미나리복탕, ④ 시래기 국, ⑤ 추어탕, ⑥ 메기탕, ⑦ 전주 백반, ⑧ 동치미, ⑨ 파김치, ⑩ 청국장 등의 순으로 되어 있다. 여기에도 첨언을 부치 않는다. 왜냐 하면 내가 생각했던 바와 근사하기에 말이다.

이제껏 살펴 본 바와 같이 이 고장 사람들의 여유있는 생활의 멋속에 자연을 소재로 한 맛을 탄생시킨 것은 우연히 아니다. 때문에 그 인정도 두터운 것이다. 이제 기계화, 산업화 등으로 피폐해가는 물질 만능 시대에 자칫 우리 고유의 맛까지 버리고 망각해 버리거나 앓을까 염려되며 우리의 정이 담백 담길수록 그 맛도 좋은 법이기에 옛 정을 되살린다는 의미에서도 우리 고유의 味는 우리네의 식탁에 오르는 음식의 味에서 멈출 것이 아니라 더욱 발전시켜 생활속의 味로 승화시켜야 할 것이다.

● 김순영 (全北女流文學會 회장)

지난 일요일 잔뜩 게으름을 피우고 있는데 대덕에 사는 친구에게서 전화가 왔다. 다른 일은 없고 우리 만나서 점심을 함께 하고 싶어서라고 했다.

연구원 직업을 가진 신랑 때문에 결혼식 올리고 이내 신랑과 떨어져 몇년을 혼자 버티더니 어느날인가 훌쩍 비행기를 타고 달랑 트렁크 하나 끌고 남편 뒤를 쫓아다닌다는 소식을 일본이다 캐나다다 우체국 소인 찍힌 봉함엽서로만 전해 왔었다. 얼마전에 귀국했고 대덕에 자리 잡았다는 연락 있고는 아직 만나지 못했던 터여서 전화 받고는 도무지 일이 손에 잡히지 않아 도착 시간 훨씬 앞당겨 약속장소를 서성거리며 밖을 기웃거렸다.

십수년만의 해 후에 우리들 영김은 쉬 풀어지지 않았고 이제 우리들 키를 넘게 자란 친구 아들이 엄마들 감격을 미소로 지켜보고 있었다.

소년의 맑은 눈빛을 들여다보며 “무엇을 먹을까?” 물으니 대뜸 “비빔밥” 먹으러 왔다는 대답이었다. 식성에 맞을지 모르겠다며 친구 남편 눈치를 살피니 “애 저 양반은 니 얘기만 해도 전주 비빔밥 생각을 먼저 해 낸단다”며 앞장을 서라고 재촉이었다.

정말이지 친구 내외와 그 아들까지 “아 맛 있다. 정말 맛 있는데” 하며 그릇을 깨끗이 비웠다. 따라나온 몇가지 반찬도 맛갈스럽고 정갈하다고 아주 좋아했다.

비빔밥 한그릇으로는 우리 반가운 정을 전하기 너무 미진해서 뭐? 무엇? 더 먹일것이 없을까? 마음을 쓰는데 친구가 말했다.

“너 오늘 다 먹이고 다시 오지 말라는거니? 차로 1시간이면 올 수 있으니까 짬만 있다하면 훗딱 다녀갈거야, 두고두고 전주음식 다 먹어볼거다”라고 했다.

대덕 자기집에서 전주까지 1시간 남짓 걸렸으니 3시간이면 전주에 와서 친구 만나 식사 같이 하고 되돌아 가서 다시 자기 일할 수 있다고 했다. 친구를 전송하고 돌아서면서 나는 어느새 다음번 친구에게 무엇을 맛 보일까를 생각하고 있었다.

비단 찾아오는 손님들 뿐만이 아니고 어쩌다 객지에 나가 자신이 전주 사람임을 들어내면 상대방은 영락없이 전주 비빔밥 아니면 콩나물 해장국이 좋다는 반응을 나타내곤 한다.

또한 신부 폐백을 받으면서도 그 폐백 음식이 마음에 흡족하면 “전주 음식이 유명하다더니 과연 그렇군”하고 눈에 차지 않으면 “전주 음식 숨씨 헛 소문이군”하며 전주를 싸잡아 입을 비쭉댄다.

콩나물만 해도 그렇다. 어찌나 많이 매스컴을 탔는지 조미료 선전으로까지 등장하여 조미료 선전인지 콩나물해장국 선전인지 모를 지경인데 이 콩나물해장국은 술국으로서의 효용가치 뿐만 아니라 입맛 되살리기 어려운 이른 아침 조반 대접의 부담을 해소시켜 준다. 콩나물은 계절을 타지 않아 일년 사계절을 통틀어 맛이 한결같으며 전주 콩나물의 맛이 얼마나 좋은가는 다른 지방에서 생산되는 콩나물을 먹어보면 금방 알게 된다. 맹물에 소금간으로 끓여 차게 식힌 국물을 마시면 속이 얼마나 개운해지는지 모른다. 콩나물죽은 병후 지친 속 회복에 으뜸이고 질퍽하니 지어 양념장에 비벼먹는 콩나물밥은 입맛 찾는데 타의 추종을 불허한다.

전주 인심이 가장 두드러지게 나타나는 것은 역시 전주백반이다.

교자상 그득하니 차려져 나오는 백반상은 전주를 처음 찾아온 나 그네를 잠시 놀라게 한다. 밥과 국과 종지가 셋 (간장종지, 초장종지, 고추장종지), 조치가 둘 (달걀찌게, 생선지지미), 김치로 배추쪽김치, 겉절이, 총각김치, 깍두기, 파김치, 고들빼기김치, 갓김치, 물김치, 동치미, 싱건지에 오이소백이, 도라지생채, 무우생채가 기본으로 올라있고, 반찬으로 각종 장아찌, 구이, 조림, 찜, 자반, 숙채, 전유어, 전, 회, 포, 적, 나물, 제육, 편육에 신선로, 구절판이 놓이니 가히 임금님 받으시던 수랏상에 버금간다. 그 뿐이라, 젓갈 종류는 또 오죽이나 많은가? 큰사발 하나로 담으면 꼬마종지 하나가 될까 말까하는 토화젓이며 아직 겨울이어서 봄이 저만큼 희망일 때 더운 밥에 얹어 비벼먹는 뽕어젓은 옛날 사랑 어른들만 드시던 것이었다.

년전에 관청에서 반찬 가짓수를 줄이라는 지시가 있을 때는 한 접시에 두종류 이상씩을 담아내는 것이 전주 인심이였다.

애초 관청의 의도와는 달리 흐지부지 인심이 지켜지고 만 셈인데 보다 위생적인 취급이 선행되어야 할 터이고 보면 대중음식점 백반값으로는 아무리 해도 필자의 계산으로는 타산이 맞지 않는다. 남은 음식이 되올려져서는 안된다는 원칙과 양심이 우선하자면 불가불 현실적으로 합리적인 결정이 있어야겠다. 말하자면 5첩백반은 얼마 7첩은 얼마 9첩은 얼마하는 식으로라도 말이다. 여러 의미로 좋은 인상을 받는 전주백반을 적극적으로 계발시켜야함은 너무도 당연한 일이 아닐까 한다.

선조 때 鎭安樓에서 奉安使 朴和叔과 정담을 나누던 전라감사 柳希春은 이런 시를 남겼다.

미나리 한फल(포기)를 캐어서 씻우이다(씻습니다)
 년대(다른 데) 아니아 우리 님께 바자오이다(바치웁니다)
 맛이야 긴치(緊하지) 아니커니와 다시 십어(씹어)보소서.

재론의 여지 없이 선(서원)넘어 미나리깡이 모두 집터로 메워졌어도 전주땅 흙탕물 맛이며 토질이야 어디 갔겠는가? 자꾸만 변두리로 떠밀려나간 했어도 봄 미나리 살 쥔 맛이야 변할 턱이 없다.

미나리는 비타민 A가 풍부하고 독특한 향기가 상용되는데 전체적으로 붉으스름한 빛깔로 통통하니 물기 머금은 것을 상품으로 친다.

꼬챙이에 꿰어 밀가루 묻혀서 풀어놓은 달걀물에 담갔다가 건져 팬에 지진 미나리초대는 고명으로 쓰이고, 미나리 한가닥으로 편육과 알지단과 실고추를 색깔 맞추어 얹어 갇난애기 손가락 길이가 되도록 말아서 매듭을 묶고 그 위에다가 실백 몇개씩을 꽂아 초고추장에 찍어먹는 미나리강회, 돼지고기 등과 같이 볶은 미나리나물, 소금에 살짝 절인 미나리를 양념장에 묻혀 깨소금 듬뿍 뿌려서 내놓은 미나리장아찌, 그밖에도 모든 요리에 파나 마늘같은 양념으로 쓰인다. 특히 생선매운탕에는 미나리가 반드시 들어가야 매운탕의 맛이 보다 어우러진다.

언젠가 복어국을 맛 보게 되었었는데 그때 탕 삼인분에 미나리를 다섯곱절쯤 소쿠리를 비웠다. 참으로 먹어보지 않고는 무어라고 말을 할 수 없을만큼 맛있게 먹은 기억을 가지고 있다. 복어는 10월부터 이듬해 3월까지가 식용에 적당한 시기라고 하는데 미나리 역시 이 계절이 가장 맛나는 계절이다. 남비를 불에 올려놓고 끓이며 미나리를 적셔먹는 풍취 또한 멋스럽기 그지없다.

한동안 우리 나이 또래에게 한벽당 오모가리가 많은 추억거리를 남겼었다. 이런저런 연유로 호지부지 인기(?)를 잃는다 싶더니 요즘은 민물고기인 메기탕이 걸쭉한 시래기맛과 함께 서서히 오모가리 자리를 빼앗아 버린것 같다. 유원지가 별로 없는 전주 근교에 이런 맛과 멋이 되살아나는 것은 경하할 일이다. 장작이나 마른 나무 가지로 재래식 검정술에다 불을 때서 금방 퍼 주는 밥맛이 그렇고 득득 끓어 기다리는 손님 방에 넌즈시 넣어주는 누룽지 맛이 더 없이 고소하다.

사람이란 식성이 저마다 다르다. 그러나 언제? 누구와? 어떻게? 어째서? 그 음식을 먹었는지의 기억이 식성을 바꿔 놓기도 하는 경우가 있는 것만은 같은 것 같다.

비린것을 특히나 민물고기는 입에 대지 않았던 내가 교대부속국민학교 앞에 자리한 추어탕 집에 가서 생전 처음 국수저를 들었던 것은 순전히 시조시인이시고 좋은 수필을 쓰셨던 고 이영도 선생님 때문이었다.

그 선생님께서 드시는 음식이었기에 나도 최면에 걸린듯 국그릇을 비웠고 그래저래 못 먹는다고 했던 말은 거짓말이 되고 말았던 것이다. 그 후로 몸에 좋은 약으로 기회만 있으면 사양 않고 먹는 음식이 되었다.

애호박은 호박 자체야 별 맛이 없었는데 애호박에 고기 얹어 지진 전, 이름이 궁화전이라는 우아하고 좋은 이름이어서 애정이 생겨 자주 먹었더니 맛이 있겠 되었다.

전주 별미를 발전시키고 계승시킬 의무가 우리에게 있는데 쌀밥이 주식인 식단에 알맞게 그리고 계절적으로 제일 맛있는 때에 적절하

게 이용하는, 그리고 위생이고 인정이 스민 음식을 전해주어야 할 것이다.

● 林秉燦 (全州文化放送・常務理事)

우리 고장은 옛부터 맛과 멋의 고장으로 이름나 있다.

멋이라고 하면 판소리 가락을 들수도 있고 합죽선과 태극선을 연상하게 되며 서화를 가리키는 묵향을 말할 수 있다. 이를 예향이라고 할 수 있다.

호남들녘은 사실 엄청나게 광활한 것은 두말할 나위가 없다. 강원도 부근의 사람들이 호남들녘을 둘러보고서 혀를 내두르는 것을 보면 금방 이해가 되지 않겠지만 우리네들이 타지방을 가 보게되면 금방 이해할 수 있게 된다.

까마득하게 펼쳐진 드넓은 평야는 지평선을 이뤄 이 엄청난 논을 과거에 어떻게 일궈올까 하는 의구심을 갖지 않을 수 없다.

요즘에는 경지정리가 잘된 논을 트랙터 등을 활용하여 가볍게 다룰 수가 있게 되었지만 옛날에는 소쟁기로 논을 일구고 일일이 손으로 모를 심어야 했던 시절을 회고할 때 호랑이 담배먹던 시절이 불과 몇년전인 아니겠는가. 그런데 몇백석, 몇천석 하는 지주들은 소위 머슴들을 시켜 농사를 지으면서 모시·삼베옷으로 차려입고 높은 모정에 앉아 부채질하면서 머슴들을 큰소리로 꾸짖어가며 농사지을 때 그저 먹는 타령을 한 것만은 틀림없다.

날만 새면 무얼 먹을까, 맛있는 무엇이 없겠는가 하며 입맛을 다졌을 게다. 그러자면 자연히 음식 다루는 여인네의 손길은 바빠지고 여

렛의 음식 솜씨 자랑은 늘게 마련이 되지 않았을까.

이번 우리고장 유일의 종합지 노령에서 특집으로 꾸미는 전주의 신 8미는 재미있고 보람된 특집중의 하나라고 생각된다.

그동안 우리고장이 과연 국악의 본고장으로서 내세울만한 뿌리가 무엇이나의 국악 본고장 뿌리찾기 특집을 비롯해서 전북역사의 재발견 등 문화, 예술, 경제, 사회, 교육 등 실로 많은 특집을 매호마다 엮어내는 힘든 작업을 해 왔음은 대단한 일이었으나 전북 발전에 크게 기여했다고 본다.

그 가운데 우리 가슴에 와 닿는 새로운 전주 8미 찾기 캠페인은 성과를 따지기에 앞서 아주 좋은 일이라고 아니할 수 없다.

전주문화방송에서도 기획하지 못한 일을 대담하게 들고 나왔다는 점에서 원고 청탁을 쾌히 응한 것이다.

원고 청탁서에 첨부된 설문조사의 새로운 전주 8미와 전주 10미는 현실에 알맞은 결론이라고 본다.

물론 필자도 고심 끝에 설문 조사에 응했던 사람중의 한사람이지만 참으로 잘 선정했다고 본다.

먼저 전주의 새로운 8미와 10미를 보기로 하자.

1. 미나리의 경우

우선 한겨울철에 즐겨 먹는 그때 산집의 복탕은 미나리가 없으면 제 맛을 알 수 없다고 할 수 있다. 펄펄 끓는 복탕국물에 연한 미나리를 살짝 익혀 초간장을 찍어 먹는 맛은 먹어도 결코 질리지 않는다. 또한 푸짐하게 내놓는 미나리를 다먹고 또다시 달라고 해도 푸짐하게 내놓는 미나리는 전주 특산물이며 비빔밥맛을 또 돋궂주는 미

각 재료이다.

2. 콩나물의 경우

한일관의 해장국 콩나물국밥맛은 매일 먹어도 감칠맛이 난다. 외지 손님 접대하다보면 어떤 때는 연 5일간 계속 아침식사로 한 때도 있는데 무궁무진한 그 맛은 결코 질리지 않는다.

또한 비빔밥의 가장 으뜸재료로서 빼놓을 수 없는 것이다.

3. 고들빼기의 경우

최근에는 고들빼기를 재배하고 있지만 산발기슭에서 캐낸 고들빼기에 가는 파를 약간 섞어 담은 고들빼기 김치맛은 젓갈 등 양념맛에 어울려 짭짤하게 입맛을 돋궂준다. 김치를 담기전에 며칠간 지하수로 올려내는 그 과정의 손맛이 가장 중요하다고 하겠다.

4. 열무의 경우

흔히 콩밭 배추가 좋다고 하지만 필자는 풀밭속에 연하게 자란 열무를 풋빨간 고추를 확에 갈아 담근 열무김치맛을 어찌 잊겠는가.

5. 녹두묵의 경우

비빔밥에 얹은 녹두묵 맛도 좋겠지만 육회를 얹은 녹두묵 한접시 가지고서는 입맛을 채울 수 없는 일이다.

6. 생강의 경우

봉동 생강은 김장 김치맛을 좌우하는 관건을 쥐고 있겠으나 겨울

철 생강차맛을 어찌 잊을 수 있겠는가.

7. 꽃감의 경우

고산 꽃감으로 담근 수정과 맛을 보지 않고서는 꽃감맛을 재론하고 싶지 않을 정도이다.

8. 복숭아의 경우

제주도하면 굴감, 나주하면 배를 내세우는데 전주하면 확실히 복숭아를 빼놓을 수 없다.

서울에 가보면 타지 생산 복숭아를 전주 복숭아라고 속여 파는 일을 흔히 볼 수 있다.

종류만 하더라도 득낭, 사자조생, 조생종백도, 만생종백도, 대구보, 안대구보, 참방, 5월도, 미백 등 다양한 복숭아는 속칭 천도화, 선도화라고 해서 손오공이 천도화를 마구 따먹었기 때문에 불노장생했다는 설화도 있고 과육은 피를 맑게하고 꽃은 살충 이뇨작용, 씨는 종양치유 한방제 등으로 사용되고 있다.

9. 애호박의 경우

초여름 농사철이 아니라고 하더라도 돼지고기를 약간 넣어 만든 애호박찌게, 작은 새우를 넣은 찌게, 계란을 입힌 호박접 등의 맛은 입맛을 돋궈준다.

10. 수시의 경우

우리고장 감맛은 천하 일미, 하루에 한개의 감을 먹으면 하루의 필

요량 비타민이 충분하다고까지 하지 않는다.

대강 이러한 전주 8미와 10미의 선정에 대하여 아무런 불만이 없다. 참으로 제대로 선정된 전주 8미·10미를 전주 자랑으로 내세우고 싶다. 이에 따라 다시 분류한 전주별미 8가지, 10가지에 대하여서도 잘된 선정이라고 본다.

비빔밥하면 전주의 대명사가 된 전주비빔밥과 콩나물 해장국, 미나리복탕, 추어탕, 메기탕, 시래기국 백반정식은 누구나 다 인정하는 바이나 동치미, 과김치, 청국장은 소위 자의반 타의반에 속한다.

필자 의견으로는 한벽루의 오모가리탕이 첨가되어 8가지 별미가 되었으면 좋겠다. 10가지로는 화심두부와 삼백집이나 영일옥의 선지국밥으로 되었으면 좋겠다.

① 비빔밥, ② 콩나물국밥, ③ 미나리 복탕, ④ 시래기국, ⑤ 추어탕, ⑥ 메기탕, ⑦ 백반, ⑧ 오모가리탕, ⑨ 화심두부, ⑩ 선지국밥 등의 순서를 제안한다.

점심에는 가볍게 먹기 위해서는 한국집, 성미당, 중앙회관, 가족회관의 비빔밥이 각각 특징적으로 입맛을 돋궂 주기 때문에 첫째로 칠수 있겠고 점심이나 저녁은 역시 전라회관의 한정식 백반이 전주골의 자랑으로 내세울 수 있다.

아침에 가볍게 숙취를 풀 수 있는 한일관의 해장국 콩나물국밥이 제격이며 근자에 들어 다소 발길이 뜸해지긴 했어도 여전히 일반 서민의 인기를 독차지하고 있는 태봉집의 시래기국, 삼백집이나 영일옥의 선지국밥을 들지 않을 수 없다.

한 여름밤의 한벽당 오모가리탕이나 점심때고 저녁때간에 즐겨 찾는 메기탕맛은 두고 두고 잊을 수 없기 때문이라고 하겠다. 필자는

본의아니게 외식을 자주 하는 일이 많기 때문에 손님들의 기호를 어느 정도 알 수 있다. 따라서 어느 손님은 어느 음식을 좋아하는가에 관심을 갖고 손님의 기호에 따라 접대를 하다보면 우리 고장의 음식 맛에 대하여 어느 정도 수준급이라고 자부하고 있다.

음식은 역시 먹어봐야 그 맛을 음미할 수 있고 때로는 연이어 같은 음식을 먹게 되더라도 그 맛에 대한 실증을 느끼지 않아야 되는 것이기 때문이다.

이번 노령에서 특집으로 내세운 새로운 전주 8미·10미 찾기와 전주별미 찾기 운동은 비록 전주문화원의 사업이라고 하기 보다는 범시민적인 캠페인이라고 하는게 좋겠다. 전문가에 의해서 영양학적인 견지의 분석도 있어야겠고 향토사적인 면에서도 검토가 되어야 겠다고 본다.

물론 노령에서 이번 설문 조사한 10가지선을 놓고 재론을 하므로서 무엇인가 전주의 특징적인 향토 맛을 개발해야 되겠다는 것이다.

언론사에서도 깊은 관심을 갖고 기획있을 때마다 특집으로 기획하여 완벽한 새로운 향토사적 측면에서 정리되기를 기대할 뿐이다.

원고 청탁을 계기로 틈나는 대로 기억한 음식을 맛보아가며 다음 기회에 완벽한 글을 써보고 싶은 욕심이다. 하여튼 노령에서 전개한 새로운 전주 8미·10미 찾기와 전주별미찾기 캠페인에 각별한 찬사를 보낸다.

● 盧時平 (昧元·弘報理事)

필자는 전국뿐만이 아니라 세계를 대상으로 하는 홍보를 담당하고

있기 때문에 세계 구석 구석의 음식맛에 대하여 지극한 관심을 갖고 있다.

우리나라 조미료의 원조인 미원은 여인네의 음식 솜씨를 더욱 맛있게 뒷받침해주는 기적을 낳고 있기 때문에 어떤면에서는 미원이 없는 음식맛을 있을 수 없다고 본다.

세계의 주부들이 너나없이 즐겨찾는 미원이야말로 맛의 기적을 탄생시키고 있기 때문이다.

평소에 이러한 맛의 홍보를 담당하고 있는 필자에게 고향인 전라도의 맛을 오늘의 현실에 맞게 새롭게 되찾자는 캠페인을 전개하고 있음은 반가운 일이라고 환영한다.

전국 어디를 가더라도 그 지방의 특징적인 음식이 있기 마련이다. 따라서 출장을 다닐 때마다 그 지방의 특징적인 음식을 찾아서 먹고 있다. 그가운데 전주만큼 음식맛이 감친다거나 깔끔한 지방은 찾아보기 힘들다.

전주하면 음식문화를 새롭게 창조해 내는 조화가 풍부하다는 것을 누구나 인정하지 않을 수 없다.

우선 전주별미에 대하여 관심을 갖지 않을 수 없다. 청탁서에 첨부된 자료가 없었다면 다소 막연한 일이었으나 다행히 보조자료가 있기 때문에 아주 썩 좋은 기회에 전주의 별미에 대하여 나름대로의 의견을 말하고자 한다.

1. 전주 비빔밥

전주하면 비빔밥을 빼놓고는 전주를 말할 수 없다고 본다. 20여 가지의 갖가지 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 맛갈도 독특하기 때문에 언제 찾아도 새롭고 맛있게 먹을 수 있다.

2. 콩나물국밥 / 3. 미나리 복탕

전주에 내려갈 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 것같이 가볍게 활동할 수 있다.

또 점심때는 그때 산집의 복탕으로 숙취를 푸는데 이때 푸짐하게 내놓는 미나리아 말로 최고라고 하지 않을 수 없다.

서울에서 복탕을 먹을 때는 사정 사정해야 미나리를 조금 더 얻어 먹을 수 있는데 전주에서는 기본으로 내놓는 미나리 이외에도 더 달라고 하면 금방 웃으면서 또 푸짐하게 날라다 준다.

갖가지 양념을 넣어 끓인 복탕국물에 살짝 초간장을 찍어먹는 미나리아 말로 한방에서 간장보호에 최고라고 권장하지 않는다.

나긋나긋한 미나리는 숙취로 밥맛을 잃은 술꾼말고라도 일반 대중

들이 즐겨 먹고 있으며 숙녀들까지 버젓이 앉아 먹고 있는 모습은 보기만 해도 흐뭇하다.

4. 한정식 백반

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

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.

5. 추어탕

전주부속국민학교 앞 행심옥의 추어탕은 단연 전주의 추어탕 원조라고 본다.

옛날 서울의 신설동 형제 추어탕집의 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.

6. 메기탕

전주 도심권을 약간 벗어나는 금천 메기탕은 얼큰하고 독특한 맛을 갖고 있다. 수저로 한수저 한수저씩 국물을 떠먹다 보면 메기가

시는 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 하나가죽어도 모른다고 할 말이 있을 정도라면 가히 짐작이 될 것이다.

7. 오모가리탕

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

갖가지 양념을 다한 피리 오모가리탕 국물을 떠 먹으면서 오이 푹 고추를 곁드린 안주는 소주 몇병을 비워도 거뜰하다.

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

8. 시래기국

어렸을적에 할머니가 끓여줘 먹던 된장 시래기국맛을 잊은지 오래인데 전주에서 바로 할머니가 끓여줘서 맛본 시래기국을 먹어 봤다. 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 최격이라고 하겠다.

9. 선지국

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

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

10. 화심두부

전주의 갖가지 군침나는 음식맛을 과감하고 대담하게 떨쳐 버리고 소양쪽으로 한동안 달려 나가면 화심두부집이 반갑게 맞이해 준다. 재래식으로 만들어 내놓는 따근 따근한 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 화심 두부 맛은 결코 잊을 수 없다.

이상과 같은 10가지의 전주별미는 모두 김용부장의 안내로 만끽한 전주 음식맛이고 또 제대로 맛깔을 볼 수 있었다.

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

여인네의 손길맛을 나타내는 속담가운데 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 우리나라 음식맛은 조화가 무진한 것이다.

전주 8미, 10미에 대해서는 고향을 떠나 객지에서 산지가 어언 30년이 넘기 때문에 다소 생소하기 때문에 감히 언급할 수는 없다.

그러나 위에서 언급한 전주 별미 10가지의 모든 재료가 되는 전주 8미, 10미는 재론할 필요가 없겠고 고향에 계신분들께서 이 기회에 정리해 줌으로서 고향 자랑거리로 삼을 수 있도록 해 주기를 기대한다.

전국을 출장다니고 또 세계의 주부들을 대상으로 미원을 홍보하고 있는 필자로서는 고향의 갖가지 맛이 자연스러운 자연맛을 내 주기를 간절히 바라는 마음이지만 그렇다면 그 맛을 현대적으로 가미해 주는 미원이 없고서는 아니 되겠다고 생각된다.

세계의 조미료 미원을 전국 어느 가정, 세계 어느 주부들이 즐겨찾아 지방마다 국가마다 음식맛 자랑해 주기를 바랄 뿐이다.

● 蔡璿默 (全羅北道 文化公報 담당관)

아담과 이브가 살던 에덴 동산을 연상한다. 몸에 걸친 것은 없었어도 먹어야 했고 아무데서나 잠을 자더라도 먹어야 했던 것으로 생각된다.

흔히 인간의 3가지 기본 요소를 의(衣), 식(食), 주(住)로 구분할 수 있다.

견해에 따라 다르겠지만 필자의 경우 의식주 3가지 중에서 우선 순위를 꼽아 보라고 한다면 가볍게 식(食)을 말할 수 있겠다.

따라서 식(食)의 맛을 기왕지사 다홍치마라고 맛갈스러운 맛으로

육구를 충족한다.

인공적인 음식에도 맛이 있으며 천연적인 과일 등의 농작물, 수산물 등에도 맛이 있기 때문이다.

인공적인 음식의 맛에는 자연적인 맛도 중요하고 좋은 것이겠지만 각종 조미료를 어떻게 조미하느냐의 손에 따라서 맛은 역시 손맛에서 나온다고 하겠다.

조미료의 재료도 좋아야 되겠지만 물도 중요하고 손맛도 더욱 중요한 것이다.

콩나물만 하더라도 전주의 콩나물을 제일로 치는 것은 철분이 섞인 전주골의 지하수로 기른 콩나물이어야 제맛을 낸다고 하며 같은 콩나물국이라고 하더라도 서울에서 먹어본 콩나물국과 전주에서 먹는 콩나물국의 맛이 확실히 다르다는 것을 보면 자연적인 재료에 가미된 숨씨 맛이 맛갈스러운 맛을 낸다고 할 수 있는 것이다.

옛부터 「전주는 멋과 맛의 고장」이라고 불리우고 있다. 우리가 맛(味)이라고 하는 것은 일반적으로 「맛 있다」「맛 없다」로 표현하게 되지만 여기서는 「맛갈스러운 맛」의 맛으로 표현된다고 하겠다.

「맛갈지다」는 「입맛에 맞는 것이다」 그리 화려하지도 않다. 음식의 외형 보다는 質이 더 비중을 차지하고 있는 것 같다. 그렇게 해서 우리 미각을 즐겁게 하여 주고 더욱 더 건강하게 더 나아가서는 생활도 윤택하게 만들어주는 것이다.

보기 좋은 떡이 먹기도 좋다는 우리 이야기도 있다.

우리 고장에는 언제부터인가 ① 파라시(8月柿), ② 열무, ③ 녹두묵, ④ 서초(담배), ⑤ 애호박, ⑥ 모자(모래무지), ⑦ 게,

⑧ 무우, ⑨ 콩나물, ⑩ 미나리 등이 전주 8미 또는 10미로 전해 내려오고 있다.

이 중에는 이미 오래전에 환경 변화와 汚染 등으로 인해 한내게, 모자 등은 이미 그 소용을 잃고 있거나 없어졌으며 무우 서초 등도 이미 전국 또는 도내에서 널리 다량으로 생산되고 있는바 전주의 것이라고만 굳이 고집 부릴 것은 없다고 생각하며 시대 환경에 따라 맛도 변화되어 간다고 본다.

때 맞춰 노령지(蘆嶺誌)와 전주 문화원에서는 사회 각계 각층 1,000여명을 대상으로 설문 조사 결과 850명이 응답한 자료를 정리, 새로운 전주 8미, 10미와 전주 별미를 정리한 것으로 안다.

새로 정리된 8미, 10미는 지금은 없어진 것을 제외한 기존의 것과 새로이 고들빼기, 생강, 꽃감, 복숭아 등 이 지방에서 특산물로 손꼽혔고 그 맛 또한 전주 고유의 맛으로 표현되어질 수 있다는 점에서 가히 환영할만 하다고 생각된다.

8미, 10미, 별미 등을 조사 내지는 찾아서 정리 한다는 의의를 생각해 본다면 ……

막연히 전주의 맛, 멋이라고 하기 보다는 범위를 한정하여 보호, 육성 내지는 개발해 나가는데 의의가 있다고 본다. 보호 육성하는데는 우리가 애호하고 그 특색과 맛갈스러움의 근본을 찾아내어 來訪 人들의 음식상 머리에 이야기 되게 하고 우리 스스로 거부와 긍지를 가지고 소개 되어져야 하겠다.

요즈음 각종 조미료 인스턴트 식품 등으로 식상한 우리 입맛은 참다운 맛의 감각을 잃어 가고 있다. 그런 가운데서도 즐겨 찾게 되고 지나칠라치면 또 다시 생각나게 되는 맛이 있다. 이 맛이 바로 전주

8미, 10미, 별미인 것이다.

또한 그 맛이란 후한 인심이 그 맛을 돋보이게 한다고 할 수 있겠다.

온화하고 아름다운 문화를 가진 백제인의 후예이며 남방의 온화한 기후와 널다란 평야 지대에서 생산되는 풍부한 곡식은 이 지방민의 인심 또한 풍요하게 만들었지 않았나 생각된다.

풍성한 갖은 재료와 후한 인심의 손어림으로 만들어지는 전주 별미 중 비빔밥은 평양 냉면, 개성의 湯飯과 함께 조선의 3대 음식으로 꼽아 왔으며 특히 외뿌리로 잔가지가 없는 연한 콩나물을 재료로한 콩나물 국밥, 구수한 시래기 국, 추운겨울 혀가 시리도록 담백한 맛의 동치미하며 오지 뚝배기에서 보글보글 끓는 청국장과 갖은 양념으로 맛을 낸 파김치는 果是 전주의 별미라 하겠다. 추어탕, 메기탕, 미나리복탕 역시 요즈음 많이 애호되고 있는 별미이다.

음식 제조 기능의 보호 육성에 관한 구체적인 시책이 추진된 바는 없으나 '88 올림픽이란 국제대회를 앞두고 각 시, 군별로 향토 전통 음식 현황을 조사하여 각 부서별로 중앙에 보고한 바 있어 앞으로 어떤 시책이 마련되어질 것으로 안다.

음식의 문화재 지정은 문화공보부에서 1970년도에 “조선왕조 궁중음식”을 중요 무형문화재 제 38호로 지정하고 그 보유자 黃慧性(宮中料理)씨를 認定하여 보호 육성해 오고 있으며 86년도에 전통 民俗酒라 하여 서울 문배주, 충남의 두견주, 경주 법주의 “향토 술담기”를 중요 무형문화재 제 86호로 지정하고 그 제조 기능보유자를 각각 인정한 바 있다.

우리 도에서도 1983년도 도내의 전통 민속주를 조사하여 15종에

대하여 문화공보부에 지정 자료를 제출한 바 있으나 아쉽게도 우리도의 것은 금번 지정에서 제외되었다. 우선 문화공보부에서 酒類관계 학자의 정밀 조사와 문화재 위원회의 심의를 거쳐 지방문화재로 권고된 김제 松荀酒, 이리 梨薑酒를 도 문화재로 지정할 계획으로 있다.

우리 전통적인 민속주를 지정 보호 육성하자는 세론과 시책의 흐름으로 생각된다.

그러나 이는 술의 제조라는 특수한 制約 여건을 감안할 때 가능한 조치라고 할 수 있겠다.

우리의 전통적인 맛을 가지고 있는 음식에 대해서도 고유한 맛을 보호 발전시키자는 차원에서 문화재 지정도 가능하겠으나 맛과 멋이란 어떤 시책 수립이나 문화재 지정만이 그 방편은 아닐 것이다.

좀더 다른 차원에서 우리가 내고장의 것을 아끼고 집착해야만이 보호되고 순수하게 발전되는 것일게다.

이미 전주를 떠나있는 친구들이 이따금씩 고향에 내려와 전주의 맛에 대한 一家言을 늘어 놓을 때는 훈훈한 고향의 정취를 느끼게 하곤 한다.

요즈음 생활이 복잡해지고 스피드화 시대에 마구 쏟아져 나오는 맛보다는 간편하고 편리한 인스턴트 식품의 홍수속에서 쏘세이지와 햄...을 즐겨 찾는 자라나는 세대에게 전주의 전통적인 맛을 전해야 할 책임을 느끼지 않을 수 없다.

맛은 역시 음식문화의 가장 큰 비중을 차지하고 있다.

배고파서 먹는 시대는 지났고 보리고개가 사라진지 오래인 요즘에 즐겨찾는 음식은 역시 맛이 큰 비중을 차지하고 있음은 누구나 인정

하는 일이기 때문이다.

음식을 선택하는 취향이나 기호에도 맛이 좌우한다는 두말할 나위 없는 일이다.

원근을 가리지 않고 음식점을 찾아가고 있거나 맛에 따라 손님 접대를 하려는 인간 심리는 욕구 충족이라고 하겠다.

이와같은 욕구 충족의 정보를 제공하기 위해 노령과 전주문화원에 서 전주의 새로운 8미와 10미 전주별미 찾기 캠페인을 전개한 것은 뜻있는 일이었다고 생각된다.

이번 설문에 각계 각층의 인사들이 참여하여 성의있게 응답한 내용을 전문가들이 분석하여 전주의 토속적이고 특징적이며 자랑할 수 있도록 보완하는 발전적인 계기를 기대한다.

행정당국이나 언론사에서 가끔 논제로 삼았으면서도 쉽게 착수하지 못했던 어렵고도 쉬운 일을 선뜻 착수해 준 「蘆嶺」誌와 全州文化院에 깊은 경의를 표한다.