

전주문화원 발행 | 반년간 | 2006년 상반기 제25권 1호 통권 111호 문화관광부 등록 마-962호 등록일 1981년 8월 10일

호남제일성

2006 상반기 · 통권 111호



전 주 문 화 원

호남제철성

2006 상반기 · 통권 111호

인 쇄 | 2006년 6월 15일

발 행 | 2006년 6월 20일

발 행 처 | 全州文化院

발 행 인 | 徐 昇

편 집 인 | 羅 鐘 宇

편집주간 | 金 鎮 惇

전주문화원

전주시 덕진구 진북동 364-7

TEL. (063)255-3360 / FAX. (063)255-3370

문화관광부 등록 마-962호 등록일 1981년 8월 10일

홈페이지 <http://www.jeonju.kccf.or.kr>

E-mail : k-huam@hanmail.net

인 쇄 인 | 徐 廷 歡

인 쇄 처 | 신아출판사 TEL.(063)275-4000

※ 본지는 한국도서잡지 윤리위원회 실천요강을 준수합니다

호남제일성

2006 상반기 · 통권 111호

기획특집 - 全州韓紙

- 006 韓紙의 歷史와 效用 | 나중우
- 016 한지로 미래의 꿈을 그리다 | 차종순
- 029 대담 : 전주한지문화진흥원을 찾아
- 040 한국 질부채(합죽선)의 특징과 그 종류 | 엄재수
- 050 정론직필 우리 조상 치우(蚩尤)는 도깨비가 아닙니다 | 서 승
- 060 인물탐구 李公거두리(李普漢)의 愛人如己 碑 | 이용엽
- 073 文學臺 어디 갔소, 黃岡書院 어디 있소, 李文挺이 누구세요 | 이승철
- 097 문헌연구 전주이씨 칠산군파(漆山君派) 분재(分財)에 關한 小考 | 이강권
- 106 자유논단 에스더와 명성황후 | 김승연
- 111 전주 음식은 더욱 발전해야 한다 | 신동화
- 115 동국진풍의 행운유수체를 완성한 전주인 창암 이삼만 | 김진돈
- 126 전주의 민속 전주기접놀이 | 이종진

제호설명

전주의 상징은 호남제일성(湖南第一城)이라는 현판이 걸린 풍남문이다. 이번 호부터 그동안 사용해오던 「노령」의 제호를 전주를 보다 적극적으로 표현하는 「호남제일성」으로 하였으며 「城」자를 “전주의 참된 소리” 「聲」자의 의미로도 함께 해석하였다. “호남제일성”의 글씨는 전주 완판본 조웅전에서 집자하였다.





전주 음식은 더욱 발전해야 한다

신 동 화 | 전북대 교수

국가사업으로 한 브랜드 사업이 화두로 떠오르면서 그 중의 하나인 한식이 많은 사람들의 입에 오르내리고 있다. 그런데 이상한 일이 벌어지고 있다. 어 허 한식이라면 전주이고 전주는 음식의 고장으로 나도 알고 너도 안다고 생각하기 때문에 더 이상 토를 달을 것이 없는 것으로 치부하고 있는데 이 무슨 해괴한 일인가? 한 브랜드중 한식의 중심지가 너무나 빠른 전주가 아니라 타 지역으로 가게 된다는 얘기가 나오자 점잖고 감정을 드러내길 꺼리는 전주 사람들의 심기가 대단히 불편하다.

아직 결정되지는 않았지만 그런 얘기가 나오는 것만으로도 불쾌하고 자존심을 건드리는 정도를 넘어선다. 그런 감정의 표출이 “특정지

역에 빼앗긴 전주 한식, 다시 돌아올 수 없는가?”라는 자조적이고 자기 비하적인 제목이 한 포럼 주제로 채택되지 않았겠는가?

이런 사태의 발단과 진행과정을 보면서 과연 전주인은 우리 조상이 물려주신 천금의 보화인 독특한 음식과 그 바탕을 이루는 맛을 지키기 위해서 무엇을 해 왔는가 하는 자성의 계기로 삼지 않으면, 아마도 맛의 고장이라는 명성은 아무도 거들떠보지도 않는 역사책 한구석에 한 줄로 남지 않을런지?

예로부터 고려조에는 개성음식으로 전통성과 보수성이 특징 이었으나, 조선조에 들어오면서 전라도, 특히 전주지역의 음식은 정성에 따른 맛과 풍부한 재료에 힘입어 사치스러움을 곁들인



독특한 식문화를 형성하게 되었다.

전주 음식이 차별화되고 독창성을 유지할 수 있었던 이유는 첫째, 식재료인 농축수산물을 다양하고 풍부하게 얻을 수 있었으며 둘째, 음식의 맛에 가장 영향을 미치는 조미료, 특히 장류와 젓갈류의 제조기술이 차별화 되어 맛을 형성하는 근간을 이루었으며 이 조미료를 풍부하게 사용하였고 셋째, 차별화된 재료를 들 수 있을 것이다. 그 중 콩나물, 미나리 등 음식 소재의 독특한 맛은 고유한 음식을 만들 수 있는 뼈대를 주고 있다. 넷째, 다른 이유 보다도 가장 중요한 것

으로, 음식에 장인의 정신을 불어 넣어 음식을 문화로 격상시키는 과정으로 보인다. 비빔밥의 오방색, 전주 한정식의 상차림 배열, 그리고 한과에 사용하는 고명 등은 맛과 색, 그리고 모양까지를 곁들여 음식을 먹은 후 배를 채우는 역할을 훨씬 넘어 우리의 마음까지를 따뜻하고 감탄하게 만들고 있다. 음식을 통한 배고픔의 충족이라는 동물적 욕구 차원을 넘어 정신까지 따뜻하고 따뜻하게 아우르려는 배려는 이지역의 음식이 아니면 얻기 어려운 크나큰 혜택이고 이 지역 사람의 자부심이다.

근래의 음식은, 많은 소비자의 경제적 여유에 따라 먹는다는 정적개념에서 분위기를 돋우고 눈을 즐겁게 하면서 귀 또한 먹는 것을 통하여 새로운 것을 느끼는 동적 개념으로 바뀌고 있다. 그래서 전통음식점들이 옛날의 분위기를 내게 하는 다양한 장식, 음악, 그리고 조그만 소품하나 까지도 마음을 불러 넣은 작업을 하고 있지 않는가. 이와 같은 큰 변화를 전주 음식을 책임지고 있는 외식전문 업체나 이들을 지원하고 북돋아야 할 행정 기관의 책임자들이 깊이 인식했으면 한다.

전주음식이 차별화와 독창성에서 멀어지고 있는 또 다른 이유로 외적 상황이 크게 변하고 있다는 것이다. 교통 발달로 인구 이동의 전국화, 조리법의 일반화, 기능인의 확산 등으로 음식이 전국적으로 평준화와 획일화 되는 추세가 크게 가속화 되었고 여기에 상품화된 조미료가 맛을 통일 시키는데 주된 역할을 하였다. 이런 이유들이 서서히 우리의 음식 맛을 밋밋하게 만들고 있는데도 이와 같은 현상에 우리는 제대로 대처하지 못하고 있는 것이 아닌가 하는 생각이 든다. 특히 외식 종사자들의 음식 개발 및 개선 의욕의 쇠퇴, 원부재료의 차별화 노력 미흡, 장인의 자긍심 약화 등이 함께 어우러져 소비자 눈높이에 맞춰 한 단계 높아져야 할 음식 문화 형

성에 걸맞은 역할을 하지 못하고 있다고 느낀다.

우리 음식에 대한 여러 비판과 자기반성만으로 끝나면 더 이상 전주음식은 없다. 이제 더 발전시키고 조상에게 받은 훌륭한 유산에 더 좋은 것을 얹어서 후손에게 물려줄 마음의 다짐을 모두 함께할 시점에 와있다. 이런 다짐의 작업으로 첫째, 머물고 싶은 도시로 여건을 형성해야 한다. 여기에는 관광자원의 개발과 발굴이 우선순위에 꼽힌다. 전주와 근교에는 많은 관광객을 끌어 모을 수 있는 천혜의 자원이 있다. 역사가 숨쉬고 종교인의 관심이 높은 전동성당, 중앙성당, 전주이씨 본관으로서 자취가 남은 경기전과 조경단, 전주 최씨의 숨결이 배어 있는 한벽루, 정취가 있는 한옥거리, 인근으로는 명승고찰이 얼마나 많은가. 관광에 관한한 전주로 한정하지 말고 연계권 형성이 무엇보다도 중요하다. 순창의 고추장 마을과 체험행사, 고창의 복분자 시음장 순례, 정읍의 내장산, 전봉준 장군 유적지, 무주의 자연경관, 장수의 논개사당 등을 연계하여 관광객을 끌어들이고 머무르게 하는 유인책은 홍보에 있다. 왜 전주에서는 그 유명한 콩나물 재배 광경이나 미나리 깡 등을 관광자원으로 승화시키지 못하고 있는가?

둘째, 전주 한식의 재조명 작업이 이루어져야 한다. 요사이 소비자들의 관심사는 웰빙, 그 중

중심에서 있는 것이 음식이다. 전주한식 만큼 웰빙 식품으로 건줄 만 한 것이 있는가. 이런 사실을 말로가 아닌 과학이 뒷받침하기 위한 실증작업이 폭넓게 이루어져야 한다.

셋째, 새로운 향신조미료의 개발 작업을 서둘러야 한다. 음식의 차별화는 좋은 재료에 여기에 걸맞은 향신 조미료이다. 획일화된 조미료 보다는 우리 것, 차별화된 자체 브랜드를 찾아야 한다. 이 분야에는 많은 조리학자, 영양학자와 식품과학자들이 깊이 관여하고 요리 기능인의 적극적인 참여가 필수적이다.

넷째, 장인의 교육을 통한 육성이다. 음식의 맛은 최종적으로 장인의 손끝에서 나온다. 같은 원부재료를 사용해서도 각기 다른 음식 모양과 맛을 내는 이유는 장인의 기능이 각기 다르기 때문이다. 전주음식의 차별화와 독창성의 유지는 이 지역 장인의 손에 달려 있다. 이를 위해서는



이 지역에 전문 교육과정을 갖춘 특수 교육기관을 설치하여 우수한 장인을 길러내야 한다. 일반적인 전문학교가 아닌 대단히 특성화된 교육기관으로 전문 요리는 물론이고 재료의 특성, 경영, 서비스, 실내장식까지도 포함되는 전문화된 교육을 받을 수 있도록 해야 한다. 이 교육과정을 거치고 나면 전문 장인으로서 자질과 경영자로서도 손색이 없어 자긍심과 미래 비전을 갖춘 유능한 인제가 육성 될 것이다.

다섯째, 원부재료의 특성, 요리방법, 요리한 음식의 특징, 그리고 건강에 기여 등 다양한 분야에 전문인의 참여가 필요하며 특히 이 과정을 통하여 전주음식의 역사를 집대성할 필요가 있다.

끝으로 지자체나 조합 등 관련 기관 등이 해야 할 일은 장인의 발굴, 육성 그리고 지원방법을 깊게 고심해야 할 것이며 전주 한식의 홍보에 큰 관심을 갖아야 한다. 기반조성사업은 공적 성격으로 정부나 지자체가 담당해야 할 것이다. 그러나 외식 업체 개개의 개발이나 단체의 발전을 위해서는 수혜를 받는 측의 적극적인 사명감과 기여가 필수적이다.

전주음식은 지금도 살아있고 앞으로 우리가 힘을 합치면 이 지역이 갖고 있는 소중한 유산으로 긍지와 자부심의 원천이 되면서 다음 세대에 게도 자랑스럽게 물려줄 수 있을 것이다. **전주문화**