

淸州地域 歲時飲食에 관한 研究

설민영 · 김을상 · 한양일*

단국대학교 식품영양학과

*서원대학 식품영양학과

(1991년 6월 10일)

A Study on the Foods of Annual Custom in Cheongju Area

Min Young Seol, Eul Sang Kim, and Yang Il Han*

Department of Food Science and Nutrition, Dankook University

*Department of Food and Nutrition, Seowon University

(Received June 10, 1991)

Abstract

A study on the foods of annual custom in Cheongju area was done to know the present practices and compare with Dongkooksesiki (東國歲時記), Youlyangsesiki (洙陽歲時記), Kyoungdojabji (京都雜誌), and the results of a study on the gala foods in Kangweon province.

Those annual custom which are celebrated in Cheongju area are Seolnal (New Year's Day) (100%), Chuseok (Harvest Moon Day) (100%), Daeboreum (the 15th of January) (92.6%), Dongji (the winter solstice) (75.2%), and Sambok (the period of summer heat) (67.4%) in the order of higher percentages. No subjects for this survey are keeping on celebrating Junghwa (servants day), Jungwon (the 15th day of the 7th lunar month), and Nabpyoung.

Foods of annual custom on Chuseok and Seolnal had a greater variety, compared with those enjoyed on other annual custom. Foods of annual custom such as Ddugguk, Mandoo on Seolnal, Ogokbab, Mugeunnamul, and Buryum on Daeboreum, Songpyun on Chuseok, Patjuk on Dongji were being enjoyed by most people. But the other foods of annual custom are enjoyed in a lower percentage or almost forgotten.

I. 序 論

歲時風俗이란 1년을 週期로 季節에 따라서 慣習의 으로 되풀이 되는 生活行爲들을 말하는데 우리 나라의 歲時風俗은 설날, 정월대보름, 중화절, 삼월삼짇날, 초파일, 단오, 유두, 삼복, 중원, 추석, 중구절, 시월오일, 동지, 납향 등이 있다.

세계 어느 民族이든 歲時風俗을 갖고 있겠지만, 특히 農耕文化를 기본으로 하는 민족의 경우, 歲時風俗은 그들의 생활에 더 중요한 의미를 가지게 된다. 각종 식물의 성장과정들이 기후의 변화와 더불어 어김없는 규칙성으로 그 반복을 재촉해주기 때문이다. 우리나라는 4季節의 선명한 변화와 더불어 歲時風俗의 행사들이 해마다 되풀이되는 것은 단조롭고 지루한 일상생활에 적지 않은 변화와 기대를 안겨주는 역할을 해왔다. 그

것들은 休息을 주는 동시에 내일의 勞動을 위한 活力, 再創造力을 길러주기도 했다. 사람들은 이 때 평소의 일손을 쉬고 飲食을 마련하였는데 이러한 歲時風俗日에 해 먹는 飲食을 歲時飲食이라 한다.¹⁾

한 民族의 食生活 風習은 그 民族이 形成되던 때에 起點을 두고 장구한 과정에서 政治, 經濟, 文化의 影響을 받아 變遷을 거듭하면서 形成되는 것이다.²⁾ 新石器 時代 시작된 이래 우리 歷史의 原動力 役割을 해 온 農耕文化는 금세기에 들어 商工業國家로 轉換해가면서 그 役割을 상실하였고, 人口의 都市化, 商工業化, 核家族化, 西歐化라는 일련의 현상으로 生活週期가 變化되면서 歲時風俗이 變化되거나 점차 잊혀져 가고 있으며, 歲時飲食 또한 變化되거나 점차 잊혀져 가고 있는 실정이다. 우리 것을 찾자는 운동과 더불어 民俗學 전반에 걸쳐 研究가 進行되고 있으며, 강원도와 서울

지역의 節食에 관한 연구 보고³⁻⁵⁾가 있으나 傳統飲食을 계승해나가고자 하는 基礎資料로는 충분하지 않다.

그러므로 본 研究에서는 文獻을 통한 歲時飲食의 考察과 淸州地域의 歲時風俗에 대해 알아봄으로써 점차 사라져 가고 있는 傳統飲食을 되찾고 韓國飲食의 固有함을 살려 繼承해나가는데 좀더 바람직한 方向을 모색하고자 한다.

II. 研究方法

1. 調查對象, 期間 및 方法

調查對象은 淸州地域에 거주하는 主婦 298명으로 하였으며, 調查期間은 1990年 11月 20日부터 1990年 12月 15日까지였고, 調查方法은 設問紙를 사용하였다. 淸州女高와 淸州女商의 女學生들에게 設問紙를 배부한 뒤 家庭에 돌아가서 작성해온 것을 회수하였다.

2. 調查資料의 處理方法

현재 家庭에서 지키고 있는 歲時風俗日과 歲時飲食을 調查하여 전체 調查對象者에 대한 百分率과 歲時風俗日을 지키고 있는 對象者에 대한 百分率을 구하였다. 歲時風俗日을 지키고 있는 情況이 調查對象者의 一般的인 狀況에 따라 유의적인 차이점이 있는가를 X²-test로 검정하였다.

III. 結果 및 考察

1. 調查對象者의 一般的인 狀況

調查對象者의 一般的인 狀況인 연령, 가족수, 가족 형태, 주부학력, 주부의 직업 유무, 결혼한 후 경과 년수, 가사일 처리, 동거인, 세시음식에 영향을 받는 분, 세시음식에 영향을 받는 분의 고향, 주부의 고향, 주부의 딸의 순위, 며느리 순위, 가정의 월수입은 表 1과 같다. 주부의 연령은 40~49세가 69.8%로 가장 많았고, 가족수는 4~5명이 54%, 6~7명이 35.9%였으며 조사대상자 중 78.9%가 핵가족이었다. 주부의 학력은 고졸이 51%로 가장 많았으며, 주부가 직업을 갖고 있는 경우가 31.2%로 비교적 많은 편이었다. 결혼한지 10년 이상이 되는 주부가 99%였고 가사일 처리는 95.3%가 주로 주부 자신이 하고 있으며, 충청도가 고향인 주부가 67.1%로 가장 많았고 만딸이 45.6%, 큰며느리가 55.4%였다.

2. 家庭에서 지키고 있는 歲時風俗日

현재 家庭에서 지키고 있는 歲時風俗日을 調查한 結果는 表 2와 같다. 설날과 추석은 100%로 어느 家庭이든 모두 지키고 있었으며, 정월대보름은 92.6%, 동지는 75.2%, 삼복은 67.4%, 초파일은 27.5%순으로

表 1. 調查對象者의 一般的인 狀況

	分 類	人員數(名)	百分率(%)
연령(세)	30미만	1	0.3
	30~39	62	20.8
	40~49	208	69.8
	50 이상	27	9.1
가족수(명)	2~3	3	1.0
	4~5	161	54.0
	6~7	107	35.9
	8 이상	27	9.1
가족형태	핵가족	235	78.9
	확대가족	63	21.1
주부학력	국졸	39	13.2
	중졸	82	27.5
	고졸	152	51.0
	대졸	25	8.4
직업유무	유	93	31.2
	무	205	68.8
결혼 경과 1년수	1~5	2	0.7
	6~10	1	0.3
	11~20	187	62.8
	21 이상	108	36.2
가사일 처리	주부자신	284	95.3
	시어머니	9	3.0
	친정어머니	2	0.7
	가정부나 과출부	3	1.0
동거인	시어머니	72	24.2
	친정어머니	9	3.0
	시누이	3	1.0
	자매	10	3.4
세시음식에 영향받는 분	기타	204	68.5
	시어머니	111	37.2
	친정어머니	77	25.8
	시누이 및 자매	6	2.0
세시음식에 영향받는 분의 고향	기타	104	34.9
	서울	9	3.0
	경기도	8	2.7
	강원도	5	1.7
주부의 고향	충청도	200	67.1
	경상도	19	6.4
	전라도	6	2.0
	이북 5도	6	2.0
주부의 딸 순위	기타	45	15.1
	서울	6	2.0
	경기도	13	4.4
	강원도	6	2.0
며느리 순위	충청도	226	75.8
	경상도	25	8.4
	전라도	18	6.0
	이북 5도	4	1.3
가정의 월수입 (만원)	만딸	136	45.6
	둘째딸	84	28.2
	세째딸	46	15.4
	네째딸	32	10.7
가정 월수입 (만원)	큰 며느리	165	55.4
	둘째며느리	86	28.9
	세째며느리	26	8.7
	네째며느리 이상	21	7.0
가정 월수입 (만원)	30이하	12	4.0
	30~60	72	24.2
	60~90	127	42.6
	90 이상	87	29.2

表 2. 家庭에서 現在 지키고 있는 歲時風俗日

歲時風俗日	總人員數(N) (%)	主婦의 一般的 狀況 과의 X ² -test
설 날(1월 1일)	298(100.0)	N.S*
정월대보름(1월 15일)	276(92.6)	N.S
중 화 절(2월 1일)	0(0)	N.S
삼월삼짇날(3월 3일)	1(0.3)	N.S
초 파 일(4월 8일)	82(27.5)	N.S
단 오(5월 5일)	20(6.7)	N.S
유 두(6월 15일)	2(0.7)	N.S
중원(백중)(7월 15일)	0(0)	N.S
삼 북	201(67.4)	N.S
추 석(8월 15일)	298(100.0)	N.S
중 구 절(9월 9일)	2(0.7)	N.S
시 월 오 일(10월 卞일)	11(3.7)	N.S*
동 지	224(75.2)	N.S
남향(납평)	0(0)	N.S

* : 세시풍속일을 계속 지키고 있는지의 여부는 $\alpha=0.05$ 수준에서 주부의 일반적인 상황에 따른 유의적인 차이는 없으나(N.S) 시월오일만은 주부의 머느러순서에 의해 유의적인 차이가 있다($p<0.05$).

많았고, 단오는 6.7%, 시월오일은 3.7%, 유두와 중구절은 0.7%, 삼월삼짇날은 0.3%로 비교적 지키는 家庭의 비율이 적었으며, 중화절, 중원, 납평은 지키는 家庭이 없었다. 이처럼 우리의 傳統의인 歲時風俗이 점점 소멸되어가고 있는 것은 新石器時代 이래 시작되어 우리 歷史의 原動力이 되어온 農耕文化가 商工業化, 人口의 都市化, 核家族化, 西歐化라는 일련의 현상으로 인해 生活週期가 달라졌기 때문이다. 自然의 1년 週期는 언제 어디서나 같지만, 都市의 歲時風俗은 農村의인 것과는 다르다. 在來의 花煎놀이나 登高를 현대의 登山으로, 천렵을 낚시로 칠 수 있다해도, 현대는 모두 주말 행락을 주로 삼고 있으며 동시에 그 등산, 낚시까지도 철을 가리지 않고 있으며, 花煎놀이나 천렵도 모두 觀光旅行으로 바뀌고 있다. 물론 이러한 時代的인 歲時風俗의 변모는 機械의 營農化로 시간이 많이 남게 되는 農村에도 일어나서 在來의 農耕文化에 기본을 둔 歲時風俗은 衰退나 消滅을 거듭하고 있다. 새마을 사업 초기에 鄕土祝祭들이 구축되고, 國際化가 가속되는 동안 우리의 너무나 많은 傳統文化는 消滅되어 왔으나 한편으론 傳統文化를 자랑스럽게 여기고, 내세우며 觀光資料로 활용하려는 움직임이 커가고 있다.¹⁾

임⁵⁾의 研究 結果와 비교해보면 설날, 정월대보름, 추석, 동지의 風俗은 江原地域이나 淸州地域 모두 여전히 높은 比率로 지키고 있었으나 중화절과 단오는 두드러진 차이를 보였다. 중화절과 단오를 지키는 家庭은 江原地域이 각각 26.1%와 36.9%⁵⁾인 반면에 淸

州地域은 0%와 6.7%에 지나지 않았다. 단오가 큰 名節인 것은 北韓地方도 그렇지만 中部以南에 오면 사정은 많이 달라진다. 수원에서 단오를 별로 중요시하지 않았고, 씨름이나 그네 등은 백중에 행해지는 중요한 놀이였으며, 다음이 추석, 단오, 초파일, 대보름 순이라고 보고하고 있다.⁶⁾ 이것은 自然氣候上으로 보아서 단오 때가 中部以南은 한창 모내기로 바쁘고 아직도 끝나지 못하는 때이기 때문이다. 그러나 北쪽의 벼농사는 일찍 심고 일찍 거두기 때문에, 특히 평안북도에서는 단오때에 모내기가 다 끝나고 한 두번 김을 매다가 단오를 맞는 해가 많기 때문에 단오 때가 되면 대개 모내기가 끝나고 단오 행사가 언제나 성황을 이루었다¹⁾는 것으로 보아 江原과 淸州地域의 차이인 것으로 보인다.

3. 歲時飲食의 實態 및 文獻을 통한 考察

1) 설날

설날은 漢字로는 元日로 쓰며, 1년의 첫째 날이라는 뜻이니, 새해 첫 출발일인 중요한 날이다.¹⁾ 이 날 歲時飲食으로써 설날의 차례를 위해서나, 찾아온 손님에게 대접하는 여러 가지 음식을 총칭해서 歲饌이라 하고, 이 때의 술을 歲酒라 한다.^{1,7,8)}

멧쌀의 가루를 찌서 안반 위에 놓고 떡메로 무수히 짓찧어서 길게 늘여 만든 떡을 흰떡(白餅 혹은 拳模)이라 하는데, 이것을 알파하게 등갈이 썰어서 장국에다 넣고 쇠고기 또는 꿩고기를 넣어 끓인 다음 후추가루를 친 것을 떡국(餅湯)이라 한다. 이것으로써 제사도 지내고 손님 대접에도 쓰므로 歲饌으로서 없어서는 안될 것이다. 국에 넣어서 끓였으므로 옛날에 濕麵이라고 부르던 것이 바로 이것과 같다. 속담에 나이를 물을 때 떡국을 몇 사발 먹었느냐고 한다.

멧쌀의 가루를 시루 안에 깔고 그 위에 삶은 팔으로써 쪄로 쪄고, 다시 가루로써 쪄를 이루어 가루와 팔을 交互로 시루의 대소에 따라 알맞게 쪄를 얹는다. 혹은 멧쌀가루 대신 찹쌀가루를 써서 쪄를 얹어 쪄는데 이것을 시루떡(甌餅)이라 한다. 이것으로써 歲時에 神에게 빌기도 하고, 또 초하루, 보름 및 아무 때나 神에게 빌 때는 시루떡을 만들어 神에게 올린다.

설날과 정월보름에 民家에서 祖上의 祭祀를 지내는데 강정을 最上의 飲食으로 삼는다. 강정이란 물을 조금도 타지 않고 순수한 술로 찹쌀가루를 반죽하여 떡같이 만들고 가늘고 알파하게 잘라 말린다. 그것을 기름에 튀기면 부풀어 일어나 익으면 뚱뚱 뜬다. 그 때 그 둥글고 크게 부풀은 모양이 마치 누에고치 같다. 그것에 엿을 바르고 볶은 흰 참깨를 묻힌다. 혹은 볶은 콩가루를 묻히기도 한다.^{7,8)}

설날의 歲時飲食의 實態調査 結果는 表 3과 같다.

表 3. 설날의 歲時飲食

歲時飲食		總人員數 (N=298)*	지키는 人員數 (N=298)**
떡	국	298(100)	298(100)
만	두	256(85.9)	256(85.9)
시	루	25(8.4)	25(8.4)
인	절	27(9.1)	27(9.1)
전	유	198(66.4)	198(66.4)
편	육	141(47.3)	141(47.3)
빈	대	187(62.8)	187(62.8)
강	정	145(48.7)	145(48.7)
식	혜	248(83.2)	248(83.2)
수	정	164(55.0)	164(55.0)
다	식	68(22.8)	68(22.8)
약	식	86(28.9)	86(28.9)
나	물	24(8.1)	24(8.1)
화	양	10(3.4)	10(3.4)
누	름	59(19.8)	59(19.8)
담	점	62(20.8)	62(20.8)

* 調査對象者 總人員數에 대한 %

** 설날을 지키는 人員에 대한 %

調査對象者 전체가 설날을 지키고 있으며 떡국을 해 먹는 家庭이 100%였으며, 만두가 85.9%, 식혜가 83.2%, 전유어가 66.4%, 빈대떡이 62.8%, 수정과가 55%이고, 그 외 강정, 편육, 약식, 닭찜, 느름적, 인절미, 시루떡, 나물, 화양적 순이었다. 江原地域의 研究 結果⁵⁾와 비교해 볼 때 비슷한 實態이나 인절미는 적게, 식혜와 수정과는 더 많이 해 먹고 있다.

2) 정월대보름

대보름날이란 陰曆 正月 보름의 上元을 특별히 일컫는 말인데, 이 날은 우리 歲時風俗 상에서는 제일 중요한 뜻있는 날이다.

참쌀밥을 지어서 대추, 밤, 참기름, 꿀, 간장 등을 섞고 갖을 밝아 다시 찜다. 이것을 藥食(藥飯; 약밥)이라 하며, 보름날의 좋은 飲食이라고 한다. 祭祀의 飲食으로도 쓴다. 정월보름날 붉은 팥죽을 쑤어 먹는데 이것을 赤豆粥이라 하였다.

맑은 새벽에 날밤, 호두, 은행, 잣, 무우 등 속을 깨물며 축도하여 말하기를 「1년 열두달 동안 무사 태평하고 종기나 부스럼이 나지 않게 해주십시오」하고 기원한다. 이것을 일러 부럼(嚼籬)이라고도 한다. 이른 아침에 淸酒 한 잔을 데우지 않고 마시면 귀가 밝아진다고 한다. 이 술을 귀밝이술(聾聽酒 혹은 明耳酒)이라 한다.

박고지, 표고버섯 등의 말린 것이나, 大豆黃卷, 순무, 무우 등을 陳菜라 한다. 반드시 이 날 나물을 무쳐서 먹는다. 외꼭지, 가지고지, 시래기 등도 버리지 않고

表 4. 정월대보름의 歲時飲食

歲時飲食		總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=276)
오	곡	256(85.9)	256(92.8)
목	은	253(84.9)	253(91.7)
약	식	19(6.4)	19(6.9)
부	럼	267(89.6)	267(96.7)
귀	밝	194(65.1)	194(70.3)
복	쌈	36(12.1)	36(13.0)
시	루	73(24.5)	73(26.4)
전	유	5(1.7)	5(1.8)
편	육	1(0.3)	1(0.4)
강	정	6(2.0)	6(2.2)
식	혜	8(2.7)	8(2.9)
수	정	6(2.0)	6(2.2)

말려 두었다가 삶아서 먹으면 더위를 먹지 않는다고 한다.

배추잎이나 김으로 밥을 싸서 먹는 것을 복쌈(福裹)이라 한다.

또한 五穀을 섞은 밥을 지어서 먹고 이것을 서로 나누어 준다. 종일 이것을 먹는다.^{7,8)}

정월대보름의 歲時飲食 實態調査對象者는 表 4와 같다.

정월대보름의 歲時飲食은 부럼이 89.6%, 오곡밥이 85.9%, 목은나물이 84.9%로 대부분 해먹고 있으며, 그 외 귀밝이술, 시루떡, 복쌈의 순이고, 약식, 식혜, 수정과와 강정, 전유어, 편육은 해 먹는 率이 낮다. 임⁵⁾의 結果와 비슷하나 江原地域(50.3%)에 비해 특히 부럼 속을 깨우는 率이 높다.

3) 중화절

정월보름날에 세워 두었던 禾竿(벼가릿대)에서 벼를 내려다가 흰떡을 만든다. 큰 것은 손바닥만하게, 작은 것은 달걀만하게 해서 모두 둥근 옥의 반쪽 옥모양 같게 만든다. 찢공으로 소를 하고, 시루 안에 술잎을 겹겹이 깔고 찢서 꺼내어 물로 씻고 참기름을 바른다. 이것을 송편(松餅)이라고 한다. 종들에게 나이 수대로 나누어 먹인다. 속칭 이 날을 奴婢日이라 한다. 농사일이 이때부터 시작되므로 이를 일꾼에게 먹이는 것이다.^{7,8)}

중화절은 中國 唐의 옛 일을 正祖 병진년(1796)에 본뻐던 王朝時代 風習이라 지금은 있을 수가 없으나 2월 1일은 農事가 시작되는 날로 치는 비슷한 관념은 民間에서 지금까지 傳承되고 있다.¹⁾ 江原地域의 26.1%⁵⁾에 비하면 調査 結果 淸州地域의 중화절은 잊혀진 風俗이 되었다.

4) 삼월삼짇날

表 5. 삼월삼 날의 歲時飲食

歲時飲食	總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=1)
화 천	1(0.3)	1(100)
탕 평 채	1(0.3)	1(100)

表 6. 4월 초파일의 歲時飲食

歲時飲食	總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=82)
느 티 떡	4(1.3)	4(4.9)
미 나 리 강 회	2(0.7)	2(2.4)
시 루 떡	14(4.7)	14(17.1)
백 설 기	1(0.3)	1(1.2)

진달래꽃을 따다가 참쌀가루를 반죽하여 둥근 떡을 만들고 참기름에 지진 것을 花煎(꽃전)이라 한다. 또 녹두가루를 반죽하여 익혀서 잘게 썰어 五味子 汁의 국물에다 꿀을 타고 잣을 곁들인 것을 花麵이라 한다. 혹은 진달래꽃을 녹두가루에 반죽하여 만들기도 한다. 또는 綠豆麵을 만드는데, 혹은 붉은색으로 물을 들이기도 한다. 꿀물에 띄운 것을 水團이라 한다. 아울러 時節 飲食으로서 祭祀에 쓴다.^{7,8)}

삼월삼짇날의 歲時飲食의 調査結果는 表 5와 같다. 삼월삼짇날은 지키고 있는 가정이 0.3%로 거의 잊혀져 가는 풍속임을 알 수 있으며, 花煎이나 花麵같은 고유한 歲時飲食이 사라져감을 알 수 있다. 江原地域의 調査와 같은 결과였다.

5) 4월 초파일

이 날은 석가모니의 誕生日로 우리나라 風俗에, 이 날 燃燈을 하므로 燈夕이라 한다. 燈夕의 수일 전부터 民家에서는 燈竿을 세우고, 아이들은 이 燈竿 밑에 石楠의 잎을 넣어서 만든 시루떡과 붉은 검정콩과 삶은 미나리 나물을 벌여 놓는다. 이것은 석가 탄신일에 간소한 요리로 손님을 맞이해다가 즐기기 위한 것이다 한다.^{7,8)}

느티나무의 연한 순을 넣어 만든 느티떡을 먹는다. 초파일의 歲時飲食의 調査結果는 表 6과 같다.

초파일의 歲時飲食은 시루떡이 4.7%, 느티떡이 1.3%, 미나리강회가 0.7%로 가정에서 채 먹는 율이 낮다. 초파일을 지키는 가정은 27.5%로 비교적 많은 편이나, 그 중에서 새시음식을 해 먹는 가정은 시루떡이 17.1%, 느티떡이 4.9%인 점으로 보아 연등행사에는 참여하여 초파일을 지키고는 있으나 특별히 飲食은 해 먹지 않는 것으로 고려된다.

6) 단오

단오날은 속된 이름으로 수릿날(戊衣日)이라 한다.

表 7. 단오의 歲時飲食

歲時飲食	總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=20)
수 리 치 떡	20(6.7)	20(100)

表 8. 유두의 歲時飲食

歲時飲食	總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=2)
밀 전 병	2(0.3)	2(100)

戊衣의 어음은 우리 나라 말의 수레(車)다. 이 날에는 쑥의 잎을 따서 멥쌀가루에 넣고 짓찧어 녹색이 나도록 반죽하여 떡을 만든다. 이것으로써 수레바퀴 모양으로 만들어 먹는다. 그러므로 수릿날(戊衣日)이라고 한다. 李朝時代의 內醫院에서는 醞糊湯을 만들어서 임금님께 바쳤다.^{7,8)}

단오의 歲時飲食에 관한 調査結果는 表 7과 같다. 단오날 歲時飲食으로는 수리치떡이 6.7%였고 文獻上的의 제호탕은 잊혀진 음식임을 알 수 있다.

7) 유두

유두일에는 멥쌀가루를 찌서 긴 다리같이 만들어 둥근떡을 만들고 잘게 썰어 구슬같이 만든다. 그것을 꿀물에 담가 얼음에 채워서 먹고 또 祭祀에도 쓴다. 이것을 水團이라 한다. 또 乾團이라는 것이 있는데, 물에 넣지 않으며 冷餠(식힌 가루떡)의 종류이다. 혹은 참쌀가루로 만들기도 한다.

밀가루를 잘 반죽하여 콩과 깨와 꿀을 혼합하여 소를 싸서 찐 것을 霜花餅이라 한다. 또 맷돌에 간 밀가루를 잘 반죽하여 기름에 지져서 줄 소를 싸거나, 콩, 깨, 벌꿀을 혼합한 소를 싸서 끝부분을 오무려서 여러 가지 모양으로 만든다. 이것을 連餅이라 한다. 또 잎사귀 모양의 주름을 만들어 줄의 소를 싸서 채롱으로 잘 찌서 초장을 찍어 먹는다. 이것들은 모두 유두날의 時節 飲食으로 祭祀에도 쓴다. 밀가루를 찌서 麵을 구슬 모양과 같이 만들어서 이룸붙여 流頭麵이라 한다.^{7,8)}

유두의 歲時飲食으로는 表 8에서와 같이 밀전병이 0.3%였고 固有한 수단, 건단, 상화병과 연병은 잊혀져 가고 있는 실정으로 유두일 자체가 잊혀져가고 있음을 알 수 있다.

8) 삼복

夏至 후 세째 庚日을 初伏, 네째 庚日을 中伏, 立秋 후 첫 庚日을 末伏이라 하고, 이 셋을 통틀어서 三伏이라 한다.¹⁾ 이 三伏 期間은 여름철 무더위의 대표적인 期間으로 사람들은 맥을 못추게 한다.¹⁾

팥으로 죽을 쑤어 이것을 時節 飲食으로 하는데, 三伏에 모두 먹는다.

表 9. 삼복의 歲時飲食

歲時飲食	總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=201)
개 장 국	28(9.4)	28(13.9)
육 개 장	44(14.8)	44(21.9)
삼 계 탕	194(65.1)	194(96.5)
임 자 수 탕	2(0.7)	2(1.0)
칼 국 수	6(2.0)	6(3.0)

개고기를 삶아 파를 넣고 폭 끓인 것을 이름붙여 개장(狗醬)이라 한다. 닭이나 죽순을 넣으면 더욱 맛이 좋다. 또 국을 만들어 고추가루를 타고 밥을 말아 時節飲食으로 한다. 이렇게 하여 땀을 내면 더위를 물리치고 허약을 보강하는데 효과가 있다. 지금의 三伏의 좋은 飲食이 된 것이다.^{7,8)} 그러나 개장은 많은 불교 신자들이 아주 꺼리고, 그 밖에도 좋지 않은 것이라고 경원하는 사람들이 있다. 특히 부녀자들은 비위가 안 맞아서 못먹는 사람들도 많다. 이 때는 쇠고기를 대신 해서 이것을 육개장이라고 하고 먹는다. 이 밤에 여름철의 더위를 이기려는 補身用 飲食으로 蔘鷄湯이 있다. 햇병아리를 잡아서 人蔘과 대추와 찹쌀을 넣고 고은 것이 鷄蔘湯이다.¹⁾ 지금은 이것들을 1년 내내 때를 가리지 않고 팔아서 季節感覺은 호러지고 있다.

三伏의 歲時飲食으로는 表 9에서 보듯이 蔘鷄湯이 65.1%, 육개장이 14.8%, 개장국이 9.4%순으로 家庭에서 해 먹고 있었다. 三伏을 지키는 家庭의 대부분이 집에서 손쉽게 만들 수 있는 蔘鷄湯을 주로 만들어 먹고 있는 것을 알 수 있다(96.5%). 文獻上으로 나타난 팔죽은 해먹은 家庭이 없었다.

9) 증원(백중)

7월 15일을 백중날(百種日:百衆日)이라 일컫는다. 중들은 재를 설치하여 불공을 드리며 큰 名節로 삼는다. 五味와 百果를 쟁반에 담아가지고 供養한다고 했다. 지금 말하는 바 百種日是 百果을 가리키는 듯하다. 우리나라 風俗에 中元을 亡鬼日로 삼아 대개 여염집 사람들은 이 날 저녁 달밤에 채소, 과일, 술, 밥을 갖추어 놓고 죽은 어버이의 혼을 부른다.^{7,8)} 그러나 지금은 이름만 남았을 뿐 이런 행사는 없어졌다. 淸州地域의 實態調查 結果 백중날을 지키는 家庭은 없었다.

10) 추석

8월 15일을 우리나라 風俗으로는 秋夕이라 일컫는다. 또는 嘉俳(가윗날)라고도 한다. 神羅 風俗으로부터 비롯되었다. 시골 農村에서는 일년 중 가장 중대한 名節로 삼는다. 이 때는 곡식이 이미 익고 모든 秋收도 멀지 않다. 이 날에는 이웃 사람들과 닭고기, 막걸리 등을 실컷 먹고 즐긴다. 술집에서는 햅쌀로 술을 빚고, 떡

表 10. 추석의 歲時飲食

歲時飲食	總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=298)
송 편	295(99.0)	295(99.0)
토 란 탕	85(28.5)	85(28.5)
화 양 적	29(9.7)	29(9.7)
누 림 적	73(24.5)	73(24.5)
울 단 자	12(4.0)	12(4.0)
토 란 단 자	12(4.0)	12(4.0)
밤 초	13(4.4)	13(4.4)
대 추 초	10(3.4)	10(3.4)
닭 찹	68(22.8)	68(22.8)
시 루 떡	14(4.7)	14(4.7)
인 절 미	20(6.7)	20(6.7)
전 유 어	112(37.6)	112(37.6)
편 육	83(27.9)	83(27.9)
빈 대 떡	125(41.9)	125(41.9)
강 정	38(12.8)	38(12.8)
식 혜	55(18.5)	55(18.5)
수 정 과	28(9.4)	28(9.4)
다 식	6(2.0)	6(2.0)
약 식	24(8.1)	24(8.1)
나 물	3(1.0)	3(1.0)
고 기 산 적	1(0.3)	1(0.3)

집에서는 햅쌀로 송편을 만들며, 무우나 호박을 넣은 시루떡도 시루떡도 만든다. 또 찹쌀가루를 찌서 찜어 떡을 만들고 삶은 검정콩, 누런콩의 가루나 깨를 무친다. 이름하여 引餅(인절미)이라 한다. 찹쌀가루를 찌서 계란같이 둥근 떡을 만들고 삶은 밤을 꿀에 개어 붙인 것을 栗團子라 하고, 土蓮團子도 栗團子와 만드는 법은 같고 모두 가을철의 時節飲食이다.^{7,8)}

아직 햅쌀이 많을 때는 아니나 햅쌀로 만든 송편과 햅쌀로 빚은 술인 新稻酒는 추석 飲食으로 빼놓을 수는 없는 것이며, 차례나 손님 대접에 쓴다. 이 때 과일에 밤, 대추, 감, 사과들이 있다. 또 추석에는 토란국을 끓여 먹는다. 토란국에는 닭고기나 쇠고기를 넣어 먹는데 이는 특히 추석 때의 시절음식이다.¹⁾

더위는 가고 서늘해지며 五穀百果가 새로 익고, 모든 상황이 풍성하니 「더도 말고, 덜도 말고, 늘 가윗날만 같아라」하는 俗談이 있다. 설은 신년의 매듭이니가 당연히 큰 名節이고, 이 설을 빼면 사실 우리 農村 본 위로서는 추석과 대보름은 양대명절이 아닐 수 없다.

추석의 歲時飲食의 實態調查 結果는 表 10과 같다. 歲時飲食으로는 송편이 99.0%로 家庭에서 가장 많이 해먹고 있으며, 빈대떡, 전유어, 토란탕, 편육, 누름적,

表 11. 중구절의 歲時飲食

歲時飲食	總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=2)
국 화 전	2(0.7)	2(100)

表 12. 10월 오일의 歲時飲食

歲時飲食	總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=11)
팔 시 루 떡	11(3.7)	11(100)

닭집 순이었다. 文獻上에 나타난 울단자, 토란단자, 시루떡, 인절미 등은 해 먹는 家庭이 많지 않았고 오히려 설날에 해 먹는 식혜, 강정, 수정과, 약식, 다식 등을 추석에 해 먹는 가정이 있어서 歲時飲食의 변화와 아울러 추석을 중요시 하는 것으로 생각된다.

11) 중구절

9월 9일을 重九 또는 重陽이라고 한다. 노란 菊花를 따다가 찹쌀떡을 만든다. 그것은 삼월삼짇날의 진달래 花煎과 같다. 이것을 菊花煎이라 한다.

날 배와 柚子와 石榴와 잣을 함께 잘게 썰어 꿀물에다 탄 것을 花菜라 한다. 아울러 時節飲食으로 祭祀에 쓴다.^{7,8)} 지금도 菊花잎을 따다 菊花酒를 담근다. 그러나 이런 風俗들은 거의 자취를 감추어 가고 있고, 表 11에서 보듯이 重九節을 지키는 家庭이 강원지역(6.7%)⁵⁾보다 적어서 겨우 0.7%에 지나지 않을 뿐만 아니라 飲食도 菊花煎에 한하고 있다.

12) 시월 午日

午日을 속칭 말날(馬日)이라 한다. 팔시루떡을 만들어 외양간에 갖다 놓고 神에게 말의 건강을 기도한다. 그러나 丙午의 날은 쓰지 않는다. 丙과 病은 음이 서로 같으므로 말의 病을 꺼리기 때문이다. 그래서 戊午일이 좋다는 風俗은 지금도 전해지고 있다.^{7,8)} 가정에서 해 먹는 시월 오일의 歲時飲食으로는 팔시루떡 한 가지로써 3.7%였다.

13) 동지

동짓날을 亞歲라 하였는데 이것은 작은 正月이라는 뜻이다. 이 날은 팔죽을 쑤는데 찹쌀가루에 새알 모양으로 떡을 만들어 그 속에 넣어 새알심을 만들고 꿀을 타서 時節飲食으로 祭祀에 쓴다. 그리고 팔죽 국물을 문짝에 뿌려 상서롭지 못한 것을 제거한다.^{1,7,8)}

冬至의 歲時飲食으로는 表 13에서 보는 바와 같이 팔죽이 76.2%, 팔시루떡이 8.1%이었으며,冬至를 지키는 家庭 모두(100%)가 팔죽을 해 먹고 있는 것으로 보아 역귀를 쫓고, 새해를 맞아서 무엇이건 부지런히 하고 풍성하라는 염원이 담긴 것을 알 수 있다.

14) 남향(납평)

臘日에, 한 해에 지은 農事 형편과 그 밖의 일들을

表 13. 동지의 歲時飲食

歲時飲食	總人員數 (N=298)	지키는 人員數 (N=224)
팔 죽	224(76.2)	224(100)
팔 시 루 떡	24(8.1)	24(10.7)

神에게 고하는 祭祀를 臘享이라고 했다. 臘은 獵의 뜻으로 사냥한다는 뜻이다. 朝鮮時代에는 冬至 후 第3未日を 남일로 정하고 宗廟와 社稷에 큰 祭祀를 지냈다. 남향에 쓰는 고기로는 멧돼지와 산토끼를 쓴다. 또 참새를 잡아 어린이에게 먹이면 마마를 깨끗이 한다고 하여 民家에서는 이날 그물을 쳐서 참새를 잡기도 하고 혹은 탄환을 재어서 총을 쏘아 잡아도 묵인했다.^{7,8)} 淸州地域은 남향을 지키는 家庭이 없어서 잊혀져 간 歲時風俗임을 알 수 있다.

IV. 要約 및 提言

淸州地域의 歲時風俗日과 歲時飲食에 관하여 東國 歲時記, 沔陽歲時記, 京都雜誌 등의 文獻과 江原地域의 研究 結果를 통하여 比較 考察하였다.

현재 지키고 있는 歲時風俗日 中 설날과 추석은 어느 家庭이든 지키고 있었으며, 정월, 대보름, 동지, 삼복, 초파일 順으로 많이 지키고 있었으나 그 외 歲時風俗日은 잊혀져가고 있으며 中화절, 중원, 남향은 지키고 있지 않았다.

또한 歲時飲食은 설날과 추석에 해 먹고 있는 飲食의 종류가 다양했으며, 설날의 떡국과 만두, 정월대보름의 오크밥, 묵은 나물과 부럼, 추석의 송편, 동지의 팔죽은 대다수의 家庭에서 해 먹고 있는 것으로 나타났으나 그 외 歲時飲食은 해 먹은率在 낮거나 거의 잊혀져가고 있었다.

일제하의 강압과 해방 후의 西歐化에 너무 치우쳐 傳統文化는 소멸되어왔지만, 工業化가 가속되어도 우리의 農耕文化나 歲時風俗들 그리고 우리의 傳統文化는 견재해가면서 國際化에 대처해 나가야 할 것이다. 또한 國際化와 傳統文化는 결코 언제나 상반된 것이 아니므로 오히려 世界的으로 國際化는 가속되는 속에서 우리의 傳統文化를 자랑스럽게 여기며, 내세우고 觀光 資料로 활용하는 것도 좋은 방안이라 생각된다.

앞으로 각 지역별로 歲時飲食에 관한 調查研究가 이루어져 비교해볼 수 있어야 하겠다.

참고문헌

1. 張壽根: 韓國의 歲時風俗, 螢雪出版社(1989).
2. 尹瑞石: 民俗과 飲食, 韓國民俗學 10號, 民俗學會, p.

- 169(1977).
3. 鄭玩燮：韓國節食에 關한 歷史的 背景과 實證的 研究, 關大論文集 第12輯, 91-109(1984).
 4. 鄭玩燮：韓國節食에 關한 歷史的 背景과 實證的 研究(2編), 關大論文集, 第14輯, 59-77(1985).
 5. 任良淳：우리나라 節食에 關한 研究, 한국식문화학회지, 1, 361-370(1986).
 6. 金明子：松坡의 歲時風俗, 韓國民俗學 15號, 民俗學會, p. 24(1982).
 7. 金星元：韓國의 歲時風俗, 明文堂(1987).
 8. 金星元譯：東國歲時記, 烈陽歲時記, 京都雜誌, 明文堂(1987).