

봄의 절식과 한시

윤호진 경상대학교 한문학과

봄의 절식이 한시와 무슨 관련이 있을까?

봄이 되면 한 해를 시작하는 의미 있는 일들이 많다. 그래서 명절도 정월에 가장 많이 들어 있고, 이에 따라 봄의 절식도 다른 여느 계절 못지않게 많은 것을 볼 수 있다. 함안 수박, 성주 참외 등 지금은 마트에만 가면 때와 장소를 가리지 않고 전국의 사계절 먹을거리가 지천이다. 그래서 무슨 음식이건 따질 것 없이 언제든지 전천후로 원할 때 먹을 수 있지만, 예전에는 그 계절에만 먹을 수 있고 먹어야 하는 이른바 계절 음식이 있었다.

봄에는 봄에 먹을 수 있는 음식이 있었을 뿐만 아니라 봄의 명절에만 특별히 먹는 음식이 있었다. 이종성(李宗城)은 『가범(家範)』 가운데 사당에 올리는 것과 관련하여 “민간에서는 명절에 제철 음식을 올렸다.”라 하고

각 명절마다 올리는 음식을 소개하였는데, 봄 음식으로는 “정월 초하룻날에는 떡국, 만두, 강정, 정월 대보름에는 약밥, 삼진날에는 화전을 올렸다.”¹⁾고 하였다. 박영원(朴永元)도 『시곤록(示昆錄)』에서 “정월 초하룻날에는 떡국, 정월 대보름에는 약밥을 올렸다.”²⁾고 하였다. 설날을 맞아 떡국을 먹고 보름에 약밥을 지어먹고, 삼진날에 화전을 부쳐 먹었던 일은 요즘 설날을 맞아 우리가 행하는 내용과 대동소이한 것이다.

옛 문인들은 이렇게 봄의 절기 석 달 동안을 지내며, 그냥 지나치지 않고 그와 관련된 많은 시를 지었다. 그 가운데에는 봄의 절식에 대해서도 읊은 것이 적지 않고, 또한 시를 통해 독특한 생각이나 감상을 이야기한 것이 많다. 따라서 봄의 절식과 한시를 아울러 살펴보아야 할 필요가 있는 것이다.

1)李宗城, 『梧川集』 권15 「家範」, “俗節 獻以時食” “正朝, 餅湯, 饅頭, 江正, 上元, 藥飯, 重三, 花煎.”

2)朴永元, 『梧墅集』 11冊 「示昆錄」, “正朝之餅湯, 上元之藥餅”

정월 초하룻날 먹는 음식으로는
 가래떡을 썰어서 끓인 떡국이 있다.
 지금도 이 떡국은 정월 초하룻날을 상징하는
 음식이라 할 수 있다.
 그래서 나이를 말할 때 떡국을
 몇 그릇 먹었느냐고 한다.



설날의 절식을 읊은 한시

홍석모(洪錫謨)가 우리나라의 세시풍속을 기록한 『동국세시기(東國歲時記)』, 김매순(金邁淳)이 서울지방의 세시풍속을 기록한 『열양세시기(洙陽歲時記)』를 비롯한 각종의 세시풍속 자료에는 명절에 따라 그때그때 먹고 마시는 음식이 소개되어 있다³⁾. 『동국세시기』에서는 정월 초하룻날 시절 음식으로 대접하는 것을 ‘세찬’이라 하고, 이때 마시는 술을 ‘세주’라 한다고 하였다. 구체적 음식이 소개된 것은 아니지만, 정월 초하룻날 먹는 음식

에 대해 특별한 의미를 부여하여 이름을 붙인 것이라 할 수 있다.

주지하다시피 정월 초하룻날 먹는 음식으로는 차례를 지내고 난 뒤에 여러 가지 음식이 있다. 대표적인 것으로는 흰 가래떡을 들 수 있다. 그리고 가래떡을 썰어서 끓인 떡국이 있다. 지금도 이 떡국은 정월 초하룻날을 상징하는 음식이라 할 수 있다. 그래서 나이를 말할 때 떡국을 몇 그릇 먹었느냐고 한다.

그런데 『동국세시기』를 보면 이러한 것들이 비단 근래의 일이 아니고, 비교적 오래전부터 전해져오던 것임을 알 수 있다.

3) 이하 『동국세시기』와 『열양세시기』 관련 언급과 인용은 『조선세시기』(이석호 옮김, 동문선, 1991)에 의함. 필요한 경우 약간 가필한 곳도 있음.

『동국세시기』 정월 조에는 “뭇쌀가루를 찌서 안반 위에 놓고 자루 달린 떡메로 무수히 쳐서 길게 만든 떡을 흰떡(白餅, 백병)이라 한다. 이것을 알팍하게 동그란 엽전같이 썰어 장국에다 넣고 쇠고기나 꿩고기를 넣고 끓인 다음 고춧가루를 친 것을 떡국(餠湯, 병탕)이라 한다. 이것은 제사에도 쓰고 손님 대접에도 사용하므로 세찬에 없어서는 안 될 음식이다.”라고 하였다.

위에서는 떡국을 만드는 방법에 대해 자세히 설명하였다. 그리고 떡국을 한자어로 병탕(餠湯)이라 하였지만, 더러는 탕병(湯餅)이라 하기도 하였다. 탕병은 본래 밀가루로 만든 국수를 말하는데, 이규보가 「억이아(憶二兒)」라는 시에서 “고명한 세 학사가, 너의 탕병의 손님이 되었다.”⁴⁾라 한 것과 같이 아기가 출생한 지 3일째 되는 날 친척과 친지들이 모여 먹으며 축하하는 것이다. 이 때문에 세삼(洗三)이란 이름으로 불리기도 했다.

그러나 조선 후기의 문인, 학자 이덕무(李德懋)는 「세시잡영(歲時雜詠)」에서 “뭇기도 하여라 흰 떡국은, 동글동글 작은 동전 같은 것이. 사람들의 나이를 더하게 하니, 슬퍼서 먹고 싶지 않구나”⁵⁾라고 한 것에서 확인할 수 있는 바와 같이 분명히 떡국을 가리키는 예가 있다.

『동국세시기』 등에서는 이밖에도 “뭇쌀가

루를 시루 안에 깔고 삶은 팔을 겹겹으로 펴는데 쌀가루를 더 두툼하게 깎다. 시루의 대소에 따라 혹 찹쌀가루를 몇 겹 더 넣어 찌기도 하는 시루떡” 등을 설날에 먹는 음식으로 소개하기도 하였으나, 한시에 이러한 것은 많이 보이지 않는다.

그런데 『동국세시기』에서는 최식(崔寔)의 『월령(月令)』, 종림(宗稷)의 『형초세시기(荊楚歲時記)』의 내용을 통하여 소개한 초백주(椒柏酒)와 도소주(屠蘇酒), 그리고 교아당(膠牙錫)이 세주(歲酒)와 세찬(歲饌)의 시초라고 하였다. 옛의 일종으로 이를 단단히 하기 위해 먹었다는 교아당은 몰라도 초백주와 도소주는 한시 속에 무수히 등장한다. 초백주는 후추 일곱 개와 측백 가운데 동쪽으로 향한 잎 일곱 개를 한 병 술에 담가서 우린 술이라고 한다. 제석(除夕)에 담가서 정초에 마시면 괴질을 물리친다고 하는데, “새해 아침에 조상을 숭배하며 제사를 지내거나 가장(家長)에게 축수(祝壽)할 때 초주(椒酒)와 백주를 올린 고대 풍습이 있었다.”⁶⁾는 설명으로 보아 주로 제사에 올렸던 것으로 보인다.

도소주는 귀기(鬼氣)를 도절(屠絶)하고 인혼(人魂)을 소성(蘇醒)한다고 해서 그 이름이 붙여졌다고 한다. 중국 후한 때 사람 화타(華佗)가 만들었다고도 하고, 당나라 손사막(孫思邈)이 만들었다고도 한다. 산초, 방풍, 백출,

4) 李奎報, 『東國李相國全集』 권6 「憶二兒」 “磊落三學士, 作爾湯餅客” 이 구절 아래에는 “兒生七日, 吳郎卽世文, 鄭員外文甲, 俞東閣藏主來訪, 作詩相賀.”라는 주가 있다. (이하 문집 및 자료의 번역은 한국고전번역원의 것을 인용함.)

5) 李德懋, 『靑莊館全書』 권2 「嬰處詩稿」 二 「歲時雜詠」 “生憎白湯餅, 如錢小團圓, 解添人人齒, 側僧不肯餐.”

6) 崔寔, 『簡易集』 권7 「立春日 次東坡韻」이라는 시의 주석에 보인다.

밀감피, 육계피 등을 조합하여 만들었는데, 이것을 마시면 1년의 사기를 없애며 오래 살 수 있다고 한다. 그런데 이 도소주는 새해 아침에 가족 모두가 의관을 정제하고 모여서 차례로 마시는데, 젊은 사람이 먼저 마시는 특이한 풍습이 있었다⁷⁾.

이에 대해서 조선 중기의 문인 심수경(沈守慶)은 『견한잡록(遣閑雜錄)』에서 “설날 아침에 도소주(屠蘇酒)를 마시는 것이 옛 풍습이다. 젊은이가 먼저 마시고 노인이 뒤에 마신다.”고 한 바 있다. 그리고 스스로 “사람들이 나보다 먼저 도소주 마시는 이 많으니, 이제는 쇠퇴한 줄 알겠으니 큰 포부를 저버렸다.”⁸⁾라고 시를 읊어 자신이 늙었음을 노래하였다.

이처럼 도소주를 마시던 나이가 많은 사람이 뒤에 마시던 일은 송나라의 문인 소식(蘇軾)이 『제야야숙상주성의(除夜野宿常州城外)』라는 시에서 “궁한 시름으로 늙은이 건강과 바꿀 뿐이니, 최후에 도소주 마시는 건 사양하지 않노라”⁹⁾라고 한 것에서도 볼 수 있는데, 이로 보아 매우 오래된 풍습이었음을 알 수 있다. 조선 초기의 학자 서거정(徐居正, 1420~1488)도 42세에 “도소주는 의당 맨 뒤에 마시지만, 늙고 병들고 이미 남보다 앞섰으니”¹⁰⁾라고, 나이가 들어 늙고 병들었다는 자신의 한탄을 도소주를 늦게 마시던 풍습을 읊음으로써 드러내었다.

입춘의 절식을 읊은 한시

입춘대길 등 춘첩자를 써서 붙이고 맞이하는 입춘의 음식으로는 주로 들과 산에서 자라는 싹으로 만든 것이다. 『동국세시기』에서는 “경기도의 산골지방 여섯 고을에서 총아, 산개, 승검초를 올린다.”고 하였는데, 이들은 모두 이른 봄눈이 녹을 때 들과 산에서 자라는 봄 싹이다.

『동국세시기』에서는 『척유(擻遺)』라는 책을 인용하여 “동진(東晉)의 이악(李鄂)이 입춘날 무와 미나리로 채반(菜盤)을 만들어 손님을 대접했다.”고 했다. 또 『척언(擻言)』에서는 “안정군왕(安定郡王)이 입춘날 오신채(五辛菜)의 채반을 차렸다.”고 하였는데, 채반은 오신채를 소반에 차려놓은 것을 말한다. 오신채는 잘 아는 바와 같이 파, 마늘, 부추, 여뀌, 겨자의 다섯 가지 매운 맛이 나는 채소를 말한다. 봄을 맞는다는 의미에서 다섯 가지 나물을 만들어 쟁반에 담아 이웃과 나누어 먹었던 것이다. 아울러 여기에는 오장(五臟)의 기운을 돋우기 위해 먹는다는 의미가 담겨 있다.

다른 한편으로 채반은 옛 풍속에 입춘일이면 구황(韭黃), 과품(果品), 병이(餠餌) 등을 쟁반에 섞어서 음식을 만들어 먹었던 것을 말한다. 채반에 대해서는 약간의 의미에서 차이가 있기도 하지만, 입춘일이 되면 문인 사대

7) 宗懷, 『荆楚歲時記』

8) 沈守慶, 『遣閑雜錄』 “人多先我飲屠蘇, 已覺衰遲負壯圖.”

9) 蘇軾, 『東坡集』 권5 「除夜野宿常州城外」 “但把窮愁博長健, 不辭最後飲屠蘇.” (번역은 『동국세시기』에서 인용함)

10) 徐居正, 『四佳詩集』 권8 「元日」 “屠蘇宜後飲, 老病已先人.”

부들은 한시에서 이 채반에 대해 읊은 것이 비교적 많이 있다.

두보(杜甫)는 「입춘(立春)」이란 시에서 “입춘일 춘반 위에 생채가 보드라웠어라, 장안과 낙양의 전성기가 갑자기 생각나네. 쟁반은 고문에서 나와 백옥이 다닌 듯하고, 채소는 섬섬옥수로 푸른 실을 보내왔었지.”¹¹⁾라고 하였다. 조선 초기 문인 서거정(徐居正)은 「입춘(立春)」이란 시에서 다음과 같이 읊었다.

那齋又是一年春(묘재우시일년춘)
/ 오두막집에 또 한 해의 봄이 찾아올 오니,
節物班班入眼新(절물반반입안신)
/ 계절 경물이 명백하게 눈에 산뜻 들어오네.
北關賜幡綵彩勝(북궐사번수채승)
/ 대궐에서 하사한 번승엔 채화가 따라오고,
西鄰送菜錯盤辛(서린송채착반신)
/ 이웃에서 보낸 채반엔 오신이 섞이었구나.
旋題門帖迎新慶(선제문첩영신경)
/ 얼른 춘첩자 써놓고는 새해 경사 맞이하고,
爲發盆醪對故人(위발분료대고인)
/ 막걸리 동이 열고는 친구와 함께 마셔대네.
病骨侵尋羞對鏡(병골침침수대경)
/ 병골은 갈수록 쇠해 거울 보기 부끄러워라,
每逢佳節暗傷神(매봉가절암상신)
/ 명절을 만날 적마다 은근히 맘이 상하누나.
『사가시집(四佳詩集)』 권2 「입춘(立春)」

입춘을 맞아 행하던 여러 가지 민간의 풍속

이 담겨 있는데, 이웃끼리 채반을 만들어 나누어 먹었던 것을 알 수 있고, 채반이 바로 오신채로 만든 것이었음을 볼 수 있다. 동고(東皐) 최립(崔嵬)은 중국에 사행으로 가서 다음과 같은 시를 지은 것이 있다.

舊曆惟堪醬醞漫(구력유감장부만)
/ 옛 달력도 이제는 장독 뚜껑 덮을 신세,
新年又奈客中看(신년우내객중간)
/ 타국에서 맞는 새해 어떻게 또 보낼꼬,
那霑二升滌醞酒(나점이승녹령주)
/ 어떡하면 두 뒷박 녹령주(滌醞酒)에
목 축이고,
且具五種辛菜盤(차구오종신채반)
/ 오신채(五辛菜) 두루 갖춰 입맛을 맞출거나.
國事已從占得旺(국사이종점득왕)
/ 점을 치니 나라의 운세 왕성도 하고,
家人還向夢成團(가인환향몽성단)
/ 꿈을 꾸니 단란한 우리 가족 모습이라.
東歸猶更三百日(동귀유갱삼백일)
/ 삼백일을 보내고서 이제 귀국하는 길,
況是中興而後歡(황시중흥이후환)
/ 더군다나 중흥 뒤의 이 기쁨을 말로 하라.
『간이집(簡易集)』 권7
「원일 첩립춘일운(元日 疊立春日韻)」

멀리 타국에서 입춘을 맞이하며 고국의 일을 생각하며 빨리 고향으로 돌아가고자 하는 마음이 드러나 있는데, 여기에 오신채가 고

11) 杜甫, 『九家集注杜詩』 권27 「立春」 “春日春盤細生菜, 忽憶兩京全盛時. 盤出高門行白玉, 菜傳纖手送青絲.” (번역은 서거정, 『四佳詩集』 권22 「元日 占除夕人韻 題寄吳隣兄」의 주석에서 인용함.)



향에 대한 생각을 더욱 간절하게 하는 요인으로 등장하였다. 그만큼 오신채는 임춘일을 대표하는 음식이었음을 말하는 것이다.

정월 대보름의 절식을 읊은 한시

정월 대보름에 먹는 음식으로는 약밥[藥飯]이 특별하다. 약밥은 향반(香飯)이라고도 한다. 이에 대해 『동국세시기』에서는 “참쌀을 찌서 대추, 밤, 기름, 꿀, 간장 등을 섞어 함께 찌고 잣을 박은 것을 약밥이라 한다. 이것은 보름날의 좋은 음식이다. 그것으로 제사를 지낸다. 이것은 신라의 옛 풍속이다.”라고 하였다.

그 유래에 대해서는 『삼국유사(三國遺事)』 권1 「기이(紀異)」의 사금갑(射琴匣) 조에 보인다. 『동국세시기』에서는 『동경잡기(東京雜記)』에 “신라 소지왕(炤知王) 10년 정월 보름

날 왕이 천천정(天泉亭)에 행차했을 때 날아온 까마귀가 왕을 일깨워주었으므로, 우리나라 풍속에 보름날을 까마귀 제사하는 날로 삼아 찰밥을 만들어 까마귀를 제사함으로써 그 은혜에 보답하는 것이라”라는 내용이 있다고 소개하였다.

지금까지도 이것이 정월 대보름의 시절 음식으로 되었고, 그 유래도 대부분 위의 내용으로 알고 있다. 그러나 김매순은 『열양세시기』에서 이에 대해 “까마귀가 알려주었다는 이야기는 매우 황당무계한 말”이라고 하면서, 약밥이 신라 때부터 만들어졌다고 하는 것에 대해서 당나라 사람 위거원(韋巨源)의 『식보(食譜)』에 있는 내용을 들어 부정적으로 말하였다. 『식보』의 ‘유화명주(油畫明珠)’에 대한 설명에 “상원의 유반(油飯)은 약밥의 재료를 모은 것으로 간략히 말하면 이는 반드시 유반이라고 해야 한다. ‘화(畫)’란 붉은 빛과 검은 빛

이 뒤섞인 것을 말한 것이요, ‘명주(明珠)’란 매끈하고 고운 빛깔을 말하는 것이다.”¹²⁾라고 되어 있다고 하면서, 그는 “그러므로 이는 약밥을 의미하는 것이다. 따라서 중국의 것이 우리나라로 전해진 것이다. 그런데 신라 때부터 시작했다고 하는 것은 일을 벌이기를 좋아하는 자가 멋대로 까마귀 전설을 억지로 끌어다가 합리화시킨 것이다.”라고 하였다.

이에 대해 허균은 『도문대작(屠門大嚼)』에서 약밥에 대해 설명하며 “경주에서는 보름날 까마귀에게 먹이는 풍습이 있다. 중국인들이 좋아해서 배워서 해먹는데 고려반(高麗飯)이라 부른다.”라고 하여, 중국인들도 이것이 우리나라의 고유한 것임을 인정하여 고려반이라 불렀다는 내용을 소개하였다.

조선 초기의 문인 성현(成俔)은 『慵齋叢話(慵齋叢話)』에서 약밥에 얽힌 이야기를 매우 자세히 전하고 있다.

신라왕(新羅王)이 정월 15일에 천천정(天泉亭)에 거둥하였더니, 까마귀가 은(銀)으로 만든 함을 왕 앞에 몰어다 놓았는데, 함 속에는 글이 쓰여 있되 단단히 봉해져 있었고, 그 겉면에 쓰이기를 “열어보면 두 사람이 죽고, 열지 않으면 한 사람이 죽는다.” 하였다. 왕이 이르기를 “두 사람의 목숨이 끊어지는 것보다는 한 사람의 목숨이 끊어지는 것이 낫다.” 하자, 대신이 의논하기를 “그렇지 않사옵니

다. 한 사람이란 임금을 말하는 것이 옳고, 두 사람이란 신하를 말하는 것이옵니다.” 하여 드디어 열어 보았더니, 그 속에는 “궁중의 거문고 갑(匣)을 쏘라.”고 쓰여 있었다. 왕이 말을 달려 궁으로 들어가 거문고 갑을 보고 활을 힘껏 당겨서 쏘니 갑 속에 사람이 있었다. 이는 바로 내원(內院)의 번수승(樊脩僧)이 왕비(王妃)와 사통하여 왕을 죽이려고 그 시기를 미리 정하였던 것인데, 왕비는 중과 더불어 모두 죽음을 당하였다. 왕은 까마귀의 은혜를 생각하여 해마다 이날에는 향반(香飯)을 만들어 까마귀를 먹였는데, 지금까지도 이를 지켜 명절의 아름다운 음식으로 삼고 있다. 그 만드는 법은 찹쌀을 찌서 밥을 짓고, 꽃감, 마른 밤, 대추, 마른 고사리, 오죽용(烏足茸)을 가늘게 썰어서 맑은 꿀과 맑은 장(醬)을 섞어 다시 찐 다음 잣과 호두열매를 넣어 만드는데, 그 맛이 매우 좋아 이를 약밥[藥飯]이라 한다. 속언에는 “약밥은 까마귀가 일어나기 전에 먹어야 한다.” 하였으니 대체로 천천정(天泉亭)의 고사(故事)에서 연유한 것이다.¹³⁾

약밥의 유래와 만드는 방법, 그리고 이와 관련한 속담에 이르기까지 여러 가지 내용을 매우 상세히 소개하고 있는 귀중한 내용이다. 약밥에 대해 홍명원(洪命元)은 『해봉집(海峯集)』에서 “정월 대보름 명절은 봄 명절 가운데 으뜸이니, 바로 우리 조선에서 약밥을 먹

12) 元나라 陶宗儀가 撰한 『說郛』 권95에 실려 있는 韋巨源의 『食譜』에는 단순히 유화명주에 대해 ‘上元油飯’이란 간략한 주만 있다. 이러한 내용은 송나라 陶穀이 撰한 『清異錄』 卷下의 내용이나, 陳元龍이 撰한 『格致鏡原』 권2의 내용도 마찬가지이다.

13) 成俔, 『慵齋叢話』 권2

는 날이라네.”¹⁴⁾라고 읊었다. 정월 초하루가 아니라 정월 대보름이 봄 명절 가운데 으뜸이라 하는 것은 이날 놀고 먹고 즐기 좋았기에 그랬던 것으로 보이는데, 이 날은 바로 우리나라에서 약밥을 먹는 날이라고 못 박아 말한 것이 인상적이다. 또 약밥에 대해서 심수경(沈守慶)은 『청천당시집(聽天堂詩集)』에서 다음과 같이 읊었다.

上元佳節古來云(상원가절고래운)
 / 정월 대보름 가절은 예부터 전해오는 것이라 하는데,
 藥飯遺風世尙存(약반유풍세상존)
 / 약밥을 먹던 풍습이 지금 시대까지 남아 있네.
 烏落緘書眞怪說(오락함서진괴설)
 / 까마귀가 봉한 편지를 떨어뜨렸다는 설은,
 新羅逸矣與誰論(신라막의여수론)
 / 신라시대가 까마득하니 누구에게 물어볼거냐?
 『청천당시집(聽天堂詩集)』
 「상원일독좌 음정서교(上元日獨坐 吟呈西郊)」

정월 대보름을 쇠는 풍습이 오래되었고, 약밥을 먹는 풍습이 지금까지도 남아 있다고 했다. 그러면서 약밥의 유래에 대해서는 신라시대가 너무 멀어 확인할 수 없다고 약간 회의적인 생각을 내비쳤다. 그러나 신정(申詒)은 『분애집(汾厓集)』에서 추호의 의심도 없이 “이날은 집집마다 불을 때어 약반을 지어, 까마

귀에게 먹이는 풍속이 지금까지도 전하네.”¹⁵⁾라고 하였다.

그리고 정월 대보름날 약밥을 지어 조상에게 올리던 일에 대해서 조선 중기의 학자 한수재(寒水齋), 권상하(權尙夏)와 그의 제자 채조응(蔡祖應) 사이에 있었던 문답이 흥미롭다. 채조응이 “동지의 팥죽(豆粥)은 본래 귀신을 물리치는[禳鬼] 물건이니, 사당에 올리는 것은 매우 부당한 듯합니다. 1월 보름날의 약밥[藥飯]도 신라(新羅) 때 대개 까마귀에게 먹이기 위해 만든 것이고 보면, 이것을 선조(先祖)께 올리는 것도 부당한 듯합니다. 어떻게 생각하시는지요.”라고 물어오자, 권상하는 “시식(時食)을 올리는 것은 평소에 올렸던 물건이기 때문이니, 당초 이 물건이 처음 생겨나게 된 이유를 따질 필요가 뭐 있겠는가.”¹⁶⁾라고 하였다.

자신의 집에서는 비록 1월 보름의 찰밥[黏飯]은 사람이 더러 중독(中毒)되기 때문에 사용하지 않지만, 까마귀에게 먹이기 위해 만든 유래를 갖는 것을 조상께 올리는 것이 옳지 않다는 측면에 대해서는 부정적이다. 자신은 다른 이유로 올리지 않지만, 오랫동안 지켜온 관습을 이치에 맞느냐 맞지 않느냐 따지는 것은 옳지 않다는 것이다. 요즘은 우리의 오래된 여러 가지 풍습에 대해 과학적이지 못하다거나 합리적이지 않다고 하며, 옳거니 그르거니 따지는 사람들이 한 번쯤 되새겨 보아야 할 것이다.

14) 洪命元, 『海峯集』 권2 「上元」 “上元佳節冠王春, 正是東韓藥飯辰.”
 15) 申詒, 『汾厓遺稿』 권3 「上元雜稿」 “此日家家炊藥飯, 飼烏遺俗至今傳.”
 16) 權尙夏, 『寒水齋集』 권16 「答蔡祖應」

3월에는 명절과 관계없이
 많은 시절음식을 만들어 먹었다.
 그러나 한시에서는 봄철의 절식에 대해
 읊은 것이 많이 보이지는 않는다.
 다만 삼짇날 화전놀이를 하던 것에 대해
 읊은 것이 더러 보일 뿐이다.



삼짇날의 절식을 읊은 한시

3월에는 명절과 관계없이 많은 시절음식을 만들어 먹었다. 3월 안에 만들어 먹는 것에 대해 『동국세시기』에서는 “녹두포를 만들어 잘게 썰어 돼지고기, 미나리, 감을 섞고 초장을 쳐서 무쳐 매우 서늘하게 봄날 저녁에 먹을 수 있게 만든 음식을 탕평채라 한다. 계란을 깨뜨려 끓는 물에 넣어 반쯤 익혀서 초장을 친 것을 수란 등 많은 것이 있다.”고 하였다. 조선 후기의 실학자 홍대용(洪大容)이 명일에 가묘에 올리는 음식을 열거한 것을 보

면, “3월 3일에는 화전(花煎)이 각 한 그릇”¹⁷⁾이라 하여, 삼짇날 화전을 가묘에 올렸던 일을 말하였고, 허균은 「도문대작(屠門大嚼)」에서 “서울에서 칠따라 먹는 음식으로는 봄에는 썩떡, 송편, 괴엽병(槐葉餅), 두견화전(杜鵑花煎), 이화전(梨花煎)이 있다.”고 하였다.

한시에서는 봄철의 절식에 대해 읊은 것이 많이 보이지는 않는다. 다만 삼짇날 화전놀이를 하던 것에 대해 읊은 것이 더러 보일 뿐이다. 양적으로 그리 많지 않으나, 다음 계곡(谿谷) 장유(張維)의 시에서 삼짇날의 화전놀이에 대해 상세히 알 수 있다.

17) 洪大容, 『湛軒書』內集 권1 「家禮問疑」 「家廟茶禮式」

春序忽以晚(춘서홀이만)
 / 봄철도 어느덧 저물어서,
 茲當三月三(자당삼월삼)
 / 오늘이 바로 삼월 삼짇날.
 長楊碧嫋嫋(장양벽뇨뇨)
 / 푸릇푸릇 버들가지 휘휘 늘어지고,
 細草靑參參(세초청삼삼)
 / 삐죽삐죽 풀 잎새들 부쩍 커났는데,
 夭桃與穠李(요도여농리)
 / 어여쁜 복사꽃이랑 무르녹은 자두꽃,
 紅白開相參(홍백개상참)
 / 흰 색 붉은 색 어우러져 만개(滿開)했네.
 況值新雨餘(황치신우여)
 / 더구나 때마침 비 온 뒤끝이라,
 澄鮮晴景畧(정선청경합)
 / 맑은 정경 어쩌면 그리도 선명한지.
 芳辰世所重(방진세소중)
 / 세상 사람이 절기 중히 여기며,
 時物佳可探(시물가가탐)
 / 꽃잎 따라 화전(花煎) 부쳐 봄놀이를 즐기나니,
 水邊多麗人(수변다려인)
 / 물가엔 미인들 가득 모여들고,
 陌上交驂驪(막상교참담)
 / 길거리엔 말과 수레 교차하구나.
 新粧鬪粉墨(신장투분묵)
 / 여인들 돋보이게 한껏 화장하고,
 袿服雜茜藍(희복잡천람)
 / 붉고 푸른 나들이옷 눈앞에 어른어른.
 日暮歌管動(일모가관동)
 / 해질녘 풍악소리 울리는 속에,
 扶路多昏酣(부로다혼감)
 / 거나하게 취한 이들 부축 받고 가는구나.
 伊余宿抱痾(이여숙포아)

/ 내 신세 고질병이 몸을 휘감아,
 避喧臥菴菴(피원와묘암)
 / 시끄러움 피하려고 초막에 드러누워,
 經旬懶盥櫛(경순라관즐)
 / 십여 일 지나도록 세수 한 번 못 해 본 채,
 短髮垂蠶鬢(단발수람삼)
 / 그나마 빠진 머리 길게 늘어뜨렸도다.
 藥囊滿牀頭(약과만상두)
 / 약 봉지 상 머리에 가득히 쌓여 있고,
 書帙地塵龕(서질포진감)
 / 방구석에 널린 책들 먼지만 수북.
 悄悄苦無踪(초초고무중)
 / 고달픈 생활 쓸쓸히 아무 낙 없이,
 默默長如喑(묵묵장어암)
 / 병어리마냥 하루 종일 말없이 있네.
 靜思百齡期(정사백령기)
 / 생각하면 백 년도 못 되는 인생,
 飄忽風中嵐(표홀풍중람)
 / 홀연히 폭풍이 휘몰아쳐서,
 靑陽失歡寢(청양실환오)
 / 봄철의 즐거움 못다 누리고,
 衰白增憂悵(쇠백증우담)
 / 근심 속에 흰머리만 늘어가구나.
 強欲學年少(강욕학년소)
 / 억지로 젊어보려 애써 보지만,
 奈此病不堪(내차병불감)
 / 병 때문에 안 되는 걸 어떻게 하나.
 靜躁各異趣(정조각이취)
 / 정적(靜寂) 속의 이취(雅趣)도 그런대로 있으려니,
 棄置無多譚(기치무다담)
 / 많은 말 할 것 있나 포기하면 그만인 걸.
 『계곡집(谿谷集)』 권25
 「담청일와병 신필서회(踏靑日臥病 信筆書懷)」

이시는 삼진날 화전놀이 하는 일을 중심으로 삼진날의 무르익은 봄 풍경과 화전놀이하는 모습, 그리고 병이 들어 이러한 행사에 참여하지 못하고 병상에 누워 있는 자신의 모습과 회포를 길게 그려내었다. 화전놀이가 당시 문인들에게 어떻게 받아들여졌던가를 잘 살펴볼 수 있는 시이다.

맺는말

이상에서 살펴본 바와 같이 문인들은 생활 속의 감정을 시 속에 담아 표현한 것이 많다. 당연히 명절을 만나 그 감회와 풍습을 읊은 시도 많이 있다. 그런데 이 시 속에는 명절에 관한 그들의 속내가 드러나 있으므로 선조들이 명절을 어떻게 받아들였고, 명절에 행하던 일 가운데 어떤 것에 관심을 가졌던가 하는 것 등을 알 수 있다.

명절에 먹고 마시는 음식에 대해서도 시로 읊은 것을 헤아리자면 끝도 없다. 다만 어떤 것에 대해서는 관심을 보이지도 않으면서, 어떤 것에 대해서는 매우 자세히 그리고 엄청

나게 많은 시를 남겼다. 예컨대 정월 초하루의 절식은 상당히 많이 있지만, 그 가운데 가장 많이 보이는 것은 떡국과 도소주이다. 특히 도소주에 대한 것이 많은데, 도소주를 읊은 시에서는 나이가 많아 노쇠함을 한탄한 것이 대부분이지만, 그 가운데에는 다른 예와는 달리 나이가 적은 사람이 먼저 마신다는 풍습을 소개한 것도 많다.

이처럼 봄철의 음식에 대해 읊은 한시에서는 음식을 조리하는 방법이나 그 음식의 맛을 폄평한다든지 하는 예는 그리 많지 않다. 비록 같은 대상을 반복하여 읊는 편향성을 보이지만, 이것도 당시 선비·문인들이 관심을 가지고 있던 봄의 절식이 무엇이었던가를 살피는 데에 유용하다.

또 음식에 대한 작가의 서정을 표달하는 데에 머무르지만 음식에 대한 당시 사람들의 감정과 생각을 살피는 데에 큰 도움을 받을 수 있다. 무엇보다 음식을 먹는 풍속을 소개하는 정도에 그치는 경우가 많지만 그러한 풍속을 실제 선인들이 어떻게 받아들였는지를 확인하는 좋은 자료가 될 수 있을 것이다.