

全州鄉土・民俗叢書 ⑦

完山民風

宋榮相著



全州文化院

全州鄉土·民俗叢書⑦ 完山民風

印刷：1989年 12月 5日

發行：1989年 12月 11日

著 者：宋
發行人：金
編輯人：柳
印刷人：咸

榮
光
章

相
鎬
友
清

發 行 處：全 州 文 化 院

560-020

全州市 完山區 慶園洞 1街 58의 4

서울信託銀行 全州支店 2층 ☎⑥7500

出版登錄：文化公報部 제 바-962호 (1981.8.10)

印刷登錄：제11호

印刷製本：鮮 明 出 版 社 ☎ 84-2878

本誌는 韓國文化藝術振興院 지원금과
全州文化院의 자체자금으로 發行합니다

完山民風 · 目次

第1編 完山民風

時歲風俗

陰 · 正月 (上之節)

● 儀 禮	15	● 人 日	25
● 즐기는 음식	15	● 난가릿대	26
● 설 빔	16	● 上元 / 대보름	27
● 歲 拜	17	● 쥐 불놀이	28
● 省 墓	18	● 百家飯	29
● 떡	19	● 陳茶食	29
● 조왕물	20	● 부 림	30
● 옷차림	15	● 다리 밟기	31
● 元 旦	15	● 개보름쇠기	31
● 茶 禮	17	● 立春 / 節氣①	32
● 德 談	18	● 놀이 및 農旗歲拜	22
● 떡 국	19	● 農 占	23
● 福조리	20	● 安 宅	23
● 日氣占	21	● 穀 日	24
● 士亭秘訣	21	● 上午日	25
● 洞 祭	22	● 麥根占	26
● 敗 日	23	● 제 응	26
● 새쫓기	24	● 까마귀밥	27
● 上寅日	24	● 五穀밥 · 福쌈	28

● 樂 食	29	● 달맞이	31
● 더위팔기	30	● 十六日	32
● 귀박이술	30	● 雨水 / 節氣②	33
陰・二月(靈祭節)			
● 儀 禮	33	● 옷차림	33
● 즐기는 음식	33	● 中和節	34
● 奴婢日	34	● 콩복기	34
● 大清掃	35	● 驚蟄日 / 節氣③	35
● 春分 / 節氣④	36		
陰・三月(三辰節)			
● 儀 禮	36	● 옷차림	36
● 즐기는 음식	36	● 三辰日	37
● 清明 / 節氣⑤	37	● 穀雨 / 節氣⑥	38
陰・四月(燃燈節)			
● 儀 禮	39	● 옷차림	39
● 즐기는 음식	39	● 初八日	39
● 부처님 오신날	40	● 塔돌이	41
● 寒 食	42	● 立夏 / 節氣⑦	43
● 小滿 / 節氣⑧	43		
陰・五月(端午節)			
● 儀 禮	43	● 端午扇	46
● 즐기는 음식	44	● 竹述日	47
● 端午祭	45	● 芒種 / 節氣⑨	47

● 옷차림	48
● 端午節	44
● 禁 房	45

陰 · 六月 (梳頭節)

● 儀 禮	48
● 즐기는 음식	49
● 三 伏	49
● 옷차림	48
● 梳頭節	49

陰 七月 (百中節)

● 儀 禮	51
● 七 夕	52
● 處暑 / 節氣⑭	52

陰 · 八月 (嘉俳節)

● 儀 禮	53
● 즐기는 음식	53
● 별 초	54
● 성 묘	55
● 올기쌀	56
● 白露 / 節氣⑮	56

陰 · 九月 (重陽節 / 仲秋節)

● 儀 禮	57
● 즐기는 음식	57

● 菖 浦	46
● 太宗雨	47
● 夏至 / 節氣⑩	48

● 고시례	50
● 百種日	50
● 大暑 / 節氣⑫	51
● 小暑 / 節氣⑫	51

● 즐기는 음식	52
● 立秋 / 節氣⑬	52

● 옷차림	53
● 秋 夕	53
● 차 례	54
● 송 편	55
● 강강수월래	56
● 秋分 / 節氣⑯	57

● 옷차림	57
● 寒露 / 節氣⑰	57

● 霜降 / 節氣⑱	58		
陰・十月(開天節)			
● 儀 禮	58	● 옷차림	58
● 즐기는 음식	58	● 時 祭	59
● 立冬 / 節氣⑲	59	● 小雪 / 節氣⑳	59
陰・十一月(동짓달 / 冬至節)			
● 儀 禮	60	● 옷차림	60
● 동지팔죽	60	● 大雪 / 節氣㉑	60
● 冬至 / 節氣㉒	61		
陰・十二月(섣달 / 臘享節)			
● 儀 禮	61	● 즐기는 음식	61
● 새잡기	62	● 除 夕	62
● 冊 歷	62	● 小寒 / 節氣㉓	62
● 大寒 / 節氣㉔	63		
陰・閏月			63
24 節氣表			65

傳承놀이

남자 어린이놀이

● 고 누	66	● 말타기놀이	68
● 낫치기놀이	66	● 만뎃 불 만들기	69
● 도롱태 굴리기	67	● 비석치기	70
● 돌차기	68	● 그림자놀이	66

● 도둑잡기	67	● 쟁부닥 붙넘기	71
● 돈치기	67	● 쥐불놀이	72
● 두꺼비집 만들기	68	● 허방다리 잡기	73
● 못치기	69	● 자치기	71
● 버들피리 불기	69	● 재기 차기	71
● 연 날리기	70	● 팽이치기	72
● 엿치기	70		

여자어린이놀이

● 가마타기놀이	73	● 공기놀이	73
● 기와밟기	74	● 남생아 놀아라	74
● 다리세기	74	● 닭살이	75
● 틱석불이놀이	75	● 땅뺨기놀이	76
● 문열어라놀이	76	● 봉숭아물들이기	76
● 소꿉놀이	76	● 수건돌리기	77
● 숨바꼭질	77	● 줄넘기	77
● 콩주어먹기	78	● 풀각시놀이	78
● 풀놀이	78	● 풀싸움놀이	79

어른놀이

● 건립놀이	79	● 씨름	83
● 널뛰기	80	● 그네뛰기	80
● 다리밟기	81	● 농악놀이	80
● 돌싸움	82	● 닭살이	81
● 복달음	83	● 바둑	82

● 쌍 육	83	● 화 투	89
● 웃놀이	84	● 줄다리기	85
● 장 기	84	● 천 럽	86
● 지신 밝기	85	● 팔씨름	87
● 투 전	86	● 활쏘기	88

國樂의 본고장

全州大私習놀이

● 유 래	89	● 연 혁	89
● 역대 장원자	90		

土産名物

全州八味 / 十味

● 파라시	94	● 열 무	94
● 녹두묵	94	● 서 초	95
● 애호박	95	● 모자 / 모래무지	95
● 계	96	● 무 우	96
● 콩나물	96	● 미나리	97

完山八景 / 十景

● 麒麟吐月	97	● 坤止望月	100
● 南固暮種	98	● 寒碧晴烟	98
● 飛飛落雁	99	● 多佳射候	98
● 威鳳瀑布	99	● 德津採蓮	99

● 東浦歸帆	99	● 南川標母	100
全州固有飲食			
● 전주 비빔밥	102	● 전주 콩나물국밥	102
전주부채			
● 부채의 유래와 종류 ...	103	● 太極扇	104
● 合竹扇	104		
全州韓紙			105
【부록】전라북도 시군 문화행사			107

第2編 全州 洞·마을의 由來

1. 마을별 由來

● 가마귀골	111	● 따 박 골	116
● 가재미골	112	● 도마다리	116
● 간 납 내	112	● 동문사거리	118
● 강 당 재	113	● 두 무 소	118
● 고 내	113	● 마 당 재	119
● 곤 지 산	113	● 명 지 골	120
● 공 기 골	114	● 모래내다리	121
● 공 수 내	114	● 묵 샘 골	122
● 기 령 당	115	● 물 왕 멀	122
● 노 루 목	115	● 미륵불골	122

● 뱀 골	124
● 보 광 재	124
● 분 내	124
● 싸전다리	125
● 서낭댕이	125
● 선 너 머	126
● 설대전다리	127
● 세 내	127
● 송 천 동	127
● 술가지전 거리	128
● 쇠 장 터	128
● 수돗골목	129
● 숲 정 이	129
● 소금전다리	130
● 아 중 리	130
● 안경다리	131
● 어 은 골	131

● 왜 막 실	132
● 용머리고개	132
● 약 전 골	133
● 유 연 대	133
● 은행나무골목	134
● 인봉리 방죽	135
● 자 만 동	135
● 장승백이	136
● 좁 은 목	137
● 진 영 터	138
● 진 밥 들	138
● 추 천 교	139
● 투 구 봉	140
● 팔 학 골	140
● 팔죽뱀이	141
● 한뎃 벌	142
● 흑 석 골	143

2. 洞 · 마을의 總括

● 경 원 동	144
● 교 동	144
● 금 암 동	144

● 남노송동	144
● 다 가 동	144
● 덕진 동	144

● 동서학동	145	● 전미동	147
● 동완산동	145	● 중노송 1·2 동	147
● 삼천동	145	● 중화산동	147
● 서노송동	145	● 중앙동	147
● 서서학동	145	● 진북 1·2 동	147
● 서신동	145	● 팔복동	147
● 서완산동	146	● 평화동	148
● 송천동	146	● 풍납동	148
● 우아동	146	● 호성동	148
● 인후 1·2 동	146	● 효자동	148
● 전동	146		

第3編 全北人物列傳

● 판소리 名唱 權三得 ...	149	● 33人 民族代表 朴準承 ...	178
● 抗日闘士 高濟臣	152	● 큰스님 朴漢永	181
● 儒學者 金龜落	155	● 33人 民族代表 白龍成 ...	184
● 大法院長 金炳魯	158	● 義士 白貞基	187
● 副統領 金性洙	161	● 性理學者 宋基冕	190
● 抗日闘士 金榮達	165	● 판소리를 集大成 한 申在孝	194
● 臨政要人 金仁全	168	● 儒學者 柳永善	197
● 儒學者 金賢述	171	● 書藝家 柳永完	200
● 愛國志士 文庸琪	175	● 書藝家 李光烈	203

第 1 編

完 山 民 風

歲 時 風 俗

陰・正月(上元節)

● 의례 (儀禮)

떡국차례 세배 성묘

● 옷 차 립

남녀노소 모두가 새옷을 입음

● 즐기는 음식

떡국 떡 식혜 수정과 강정 찰밥 오곡밥(콩 팥 수수 조 참쌀) 만두 다식 귀밝이술 햇김치 정어리구이 대구국 갈비 게찜 계장 생합찜 갓김치 녹두묵 육회 신설로 나물무침 모과차 유자차 귤차 썩 및 냉이국 썸바귀 어포 단자 생강정과 쇠머리

● 元 旦

원단(元旦)은 1년의 첫째 날로서 흔히 정월 초하루라고 하는데 세수(歲首) 또는 연수(年首)라고도 한다.

정월 초하루를 설, 설날이라고 하는데 한자로는 신일(愼日)이라고 쓰는 것은 근신하며 경거망동을 삼간다는 뜻이다.

대회일(大悔日)로 묶은 1년은 지나가고 설날을 시점으로 하여 새로운 1년이 시작되는 바 1년의 운수는 그 첫날에 달려 있다고 생각했던 조상들은 새로운 마음 새로운 몸가짐으로 벽사초복(辟邪招福)을 기대한 것으로正月 초하루에는 얼마나 몸과 마음의 근신을 꾀하고자 했는가를 짐작된다.

농자천하지대본(農者天下之大本)을 지키고 숭상해 온 우리 민족은 원일상경 시일배일월신(元日相慶 是日拜日月神)이라 하였으니 1년동안의 우순풍조(雨順風調)를 기원하는 마음에서 조상을 위한 제사를 지내고 여러가지 행사와 놀이를 하는 풍속이 있다.

● 설 빔

설날 아침 일찍 일어나 세수를 하고 미리 마련한 새옷을 입는데 이 새옷을 설빔이라고 한다.

옛날에는 이 설빔을 위해 가을부터 새옷감을 짜는 등 정성을 다 했는데 최근에는 새옷을 사입고 있으며 특히 어린이들은 새옷 시샘도 많고 서로 자랑하는 즐거운 일로서 어린이들은 설빔에 대한 기대가 대단하다.

옛날 풍습의 설빔을 보면 어른의 경우 두루마기나 도포를 비롯하여 버선 대님, 새 솜을 틀어 만든 바지 저고리 등 한벌을 준비했으며 아이들은 색동옷을 입게 되어 설날 아침에는 온 마을이 활짝 꽃이 핀 것처럼 아름답다.

설빔으로 옷을 갈아 입은 다음에 차례를 지내게 된다.

● 茶 禮

정월 초하루 설날 아침에는 일찍이 일어나 몸과 마음을 깨끗이 하고 새옷으로 갈아 입은 다음에 종가(宗家)집에 모여 정성들여 만든 음식과 술을 사당이나 큰 안방 대청에 진설하고 제사를 지내는 풍습을 차례(茶禮)라고 한다.

제주(祭主)는 장손(長孫)이 되는데 부모·조부모·증조부모·고조부모까지의 4대 위패(位牌)를 모시고 참배를 한다.

옛부터 제수는 메밥·술·과일·적·나물 등을 진설하는데 밥 대신 떡국을 끓여 놓는 집안도 있다.

음식은 비린내 나는 생선은 쓰지 않고 밥은 꼭 흰쌀밥, 국은 고기에 두부를 섞고 절편이나 인절미 시루떡을 올리며 과일은 귤감과 마른 대추와 밤을 치고 생선은 지짐질, 해물로는 새우, 홍합 등을 넣어 탕을 만들고 나물은 고사리 취나물 등을 쓴다.

제상 옆 밥상위에는 큰 그릇에 각각 밥 나물 떡 등을 차리고 밥숟가락을 여러개 꽂아 놓는 것은 동행한 하인(下人) 마부(馬夫)가 먹게 하는 것이다.

설날 차례를 지내는 것은 조상을 숭배하고 그 은혜에 보답하려는 자손들의 정성으로 우리 민족 고유한 전래 풍습으로 큰 자랑이다.

● 歲 拜

차례를 지낸 온 가족들은 안방에 자리를 잡고 순차대로 웃 어른에게 절을 하면서 새해 인사를 드리는데 이를 세배라고 한다.

세배를 받는 사람이 어른에게는 술상을 내놓으면서 하는 일에 대한 축원과 다복을 나누는 말을 하고 아이들에게는 과일과 떡을 주면서

부모에 효도하고 몸 건강하라는 말을 한다.

집안에서 세배가 끝나면 이웃 어른들을 찾아가 세배를 드리는데 사당이나 제청을 모신 집에는 먼저 사당이나 제청에 세배를 드린다.

집안 웃 어른이 먼데 사시면 집안 권속을 이끌고 세배를 가게 되는데 흔히 정월 보름까지는 예에 크게 벗어나지 않는 것으로 되었다.

세배를 잘 다니면 뼈대 있는 양반집 자손이라고 하며 세배를 다니지 않으면 쌍것이라 별수 없다거나 만일 부모가 안계시는 집안이면 애비 애미없는 후레자식이라 할수 없다는 가풍까지 들먹이게 된다.

● 德 談

설날 세배를 갔거나 길거리에서 만나게 되는 어른이나 친구간에 새해 인사를 나누게 되는 것을 덕담(德談)이라고 한다.

이 때에 「과세 안녕하십니까?」 「새해 복 많이 받으시기 바랍니다」 「새해에는 소원 성취 하시기 바랍니다」 「장가갈 꿈을 꾸었는가」 「올해엔 달덩이 같은 아들 하나 낳소 그려」 「용 꿈 꾸었는가」 하는등 처지와 환경에 알맞는 말을 나누게 된다.

덕담은 새해를 맞아 서로 복을 빌고 소원을 이루기 바라는 간절한 축의를 말하는 것이다.

● 省 墓

설날 아침 차례를 지내고 종손을 따라 권속들이 모두 조상의 무덤을 찾아가 성묘를 한다.

묵은 해를 보내고 새해를 맞이 했다는 인사를 드리는 것이다.

간단한 주과포(酒果脯)를 챙겨 산소앞에 돛자리를 깔고 자손들

이 늘어서서 성묘를 하는데 옷대부터 차례로 성묘를 한다.

눈이 왔을 때는 띄가 상하지 않게 눈을 치우는데 성묘하기의 불편을 덜게 되는 뜻도 된다.

성묘는 설때와 추석때 두차례 하는 것으로 예가 되었다.

설 성묘는 초하루날에 시작하여 보통 초닷새까지 끝나치는데 먼 곳의 산소를 찾기 위한 풍습이다.

● 떡 국

설날 차례의 제수상에는 반드시 떡국을 끓여 올리는데 일부 지방에서는 어린이들이 설날 차례를 떡국 제사라고도 한다.

차례를 지낸 뒤 차례에 참석한 가솔들은 떡국으로 아침 끼니를 하게 되는데 쇠고기, 계란, 버섯, 미나리 등을 고루 넣은 떡국이라서 맛과 영양은 두말할 필요가 없다.

흔히 세배를 다니거나 옷 어른을 만나게 되면 떡국을 몇그릇 먹었느냐고 묻기도 하는데 그것은 나이가 몇살이냐는 뜻이기도 하다.

● 떡

설에는 찰떡 시루떡 절편을 주로 만든다.

절편은 쌀을 물에 불렀다가 뺀아 채로 가루를 친 다음 찌것을 메로 쳐서 찰지게하여 떡쌀로 누른 것인데 떡국거리인 가래떡이 부족할 때는 절편을 쓰기도 한다.

시루떡은 대개 팔 콩 등의 고물을 넣고 찌다. 또 생무우 호박오가리를 넣어 입맛을 돋구기도 한다.

인절미는 찰떡이라고도 하는데 콩가루에 묻혀 먹기 때문에 흔히 콩떡이라고도 한다.

● 福 조 리

섣달 그믐날 자정이 지나면 복조리장수들이 한짐씩 메고 골목을 누비고 다니면서 복조리를 사라고 외친다.

각 가정에서는 자다가 일어나 1년동안 쓸 조리를 사는데 일찍 살수록 좋다는 풍습이 있는데 설날 사는 조리를 복조리라고 한다.

조리는 쌀을 이는 기구로서 대나무나 싸리나무로 만든다.

조리는 수량대로 묶어 안방구석에 걸어 놓고 쓰는데 흔히 조리 속에 돈이나 과자 등을 넣어 놓고 쓰는 예가 많다.

요즘에는 합성수지제품을 쓰기 때문에 대나무로 만든 조리는 장식용으로 걸어 놓고 있는데 조리장수들이 대문안에 던져놓고서 다음날 돈 받으러 오는 예가 있다.

그런데 청초에 복조리장수가 찾아오면 길조인데 옛장수가 찾아오면 흉조로 알고 있다.

● 조 왕 물

정월 초하룻날 동이 트기 전에 그 집안의 어른되는 주부가 남보다 먼저 샘물을 길은 정화수를 부엌 술 위의 찬장에 올려놓고 1년 동안 가족의 건강을 지켜 달라고 손을 비비면서 절을 한다.

부엌은 모든 음식을 조리하는 곳으로 주부의 정성과 부엌의 청결을 나타내는 것이 된다.

초하룻날 시작한 조왕물은 매일 새벽에 갈아 놓는데 주부들의 근면을 복돋아 주는 일도 된다.

가족의 건강을 지켜주고 화재를 예방하는 조왕물 떠놓는 풍습은 조왕귀신에게 정성을 드린다는 것도 된다.

● 日氣占

설날 아침의 날씨를 보아 그 해의 연사(年事) 즉 농사의 징조를 예측한다.

흔히 천기점(天氣占) 또는 날씨점이라고도 한다.

섣달 그믐날 밤 토정비결을 보아 일년 신수를 점쳐 보는 것과 같이 새해 아침의 첫 징조를 보아 그해의 길흉화복을 알아 보는 풍속이다.

바람 한점없이 구름빛이 누르스름하거나 해맑으면 좋으나 빨갛게 뜨면 가물고 푸른빛 구름이어도 가물거나 풍재가 있다.

남풍이 불면 수확이 나쁘다고 하며 북풍이 불면 농사에 좋으며 동풍이 불면 어업이 불순한 것으로 안다.

10일안에 뇌성이 올면 그해 첫서리가 좋지 못하다고 하는데 서리는 뇌성이 친 날부터 220일만에 내린다고 한다. 그러므로 뇌성과 첫서리와 관련을 지어 농사점도 친다.

● 土亭秘訣

연초에는 1년 신수(身數)가 어떠할려는지 누구나 궁금해 한다.

이때 토정비결을 보면서 매월별로 풀이된 신수점에 따라 일년 설계를 꾸리기도 하는데 액운을 미리 알아 내어 액땀을 한다.

토정비결은 토정(土亭) 이지함(李芝函)이 만든 길흉화복의 예언서로서 가장 널리 알려진 점복서(占卜書)이다.

당년의 태세수에 연령수를 합한 숫자를 8로 나누어 남는 숫자를 첫째로 삼고 다음 월건수에다 생월의 일수 즉 생월이 크면 30, 작으면 29를 합한 수를 6으로 나누어 남는 숫자를 둘째로 삼고 생일수와 일진수를 합한 수를 3으로 제하고 남은 수를 세째로 삼아 괘숫자를

산출한 다음 토정비결의 패숫자를 찾으면 종합패사와 월패사가 나온다.

토정비결은 태세 월건 일진을 가지고 점치기 때문에 같은 해 같은 달 같은 날에 태어난 사람은 동일 운명이 되는 혼한 점법이다.

● 놀이 및 農旗歲拜

정월의 놀이로는 대체적으로 널뛰기 연날리기 윷놀이 다리밟기 팽이치기 석전(石戰) 쥐불놀이 줄다리기 고싸움 지신(地神) 밟기 원(元)놀이 화투놀이 장기 풀각씨놀이 뾰족다리밟기가 있다.

특히 익산지방의 농기세배(農旗歲拜)는 작은 마을의 기가 형 마을의 농기에게 세배하며 경의를 표하는데 아랫마을과 웃마을 주민들이 한데 어울려 농악을 치면서 흥겹게 풍년을 기원하는 잔치를 벌인다.

서로 힘자랑을 하여 지는 편은 이기는 편에 기를 낮추어 절을 하는 특유한 기세배이다.

● 洞 祭

마을 공동으로 제사를 지내는 동제(洞祭)를 마을 굿이라고도 하는데 산신(山神) 서낭 풍우신(風雨神) 영동할머니 등은 개인에게만 영향을 주는 것이 아니라 마을 전체와도 밀접한 것이다.

동제는 일반적으로 산신제가 보편적인데 마을에 따라 당산제(堂山祭) 등을 지내며 떡과 술 적반 등을 푸짐하게 장만하고 농악을 치며 제사라기 보다는 잔치같은 풍년 기원제로 흥년을 쫓아내고 길조만 찾아오도록 흥겹게 지낸다.

● 農 占

초하룻날 밤 달이 밝고 둥글면 한해가 길하다고 한다.

흔히 대보름날 밤 대접에 물을 담아 달이 대접물에 꼭 안긴다거나 대접에 재를 가득 담아 지붕위에 올려 놓았다가 다음날 보았을때 잔잔하면 길하다고 한다.

일명 사발점이라고도 하는 것으로 일년을 점치는 풍습이며 새벽에 닭이 많이 울면 풍년이 들 징조라고도 한다.

천수(天水)에만 의존했던 옛날의 농경생활에서 비롯되었던 것이다.

● 敗 日

음력 매월 초닷새날을 패일(敗日)이라고 한다.

패일은 맥이 있고 불길하다 하여 출입도 삼가했고 옛날부터 대개 근신하며 부정한 것을 보거나 접하는 것 조차 삼가고 있다.

정월의 5일 14일 24일은 3 패일이라고 하며 매사를 근신하고 부녀자들조차 바느질도 하지 않았다.

● 安 宅

안택(安宅) 고사는 정월 초사흘날 부터 보름 전날 사이에 한다.

무당이나 소경이 밤새워 안택경을 읽으며 터주 조상신 성주 조왕 등신 등에게 한해의 무사함과 소원 성취를 빈다.

이 때에는 사립문 밖에 황토흙을 깔고 「선매끼」라고 하여 원새끼로 금줄을 쳐서 몸이 굶은 사람은 들어오지 못하게 한다.

이렇게 하여 독경하는 것을 안택굿이라고 하는데 북을 치고 피리

를 불며 방울을 울리면서 제화초복을 기원한다.

● 새 쫓 기

정월 초사흘날 밤이나 상원날 아침에 새쫓는 시늉을 한다.

즉 마당에 서서 장대를 들고 「후여! 후여! 웃넝 새야 아랫넝 새야 후여! 후여! 우리 논에 오지 말라 후여!」라고 외치는데 농사 짓는 농민들은 정성스럽게 지낸다.

황금 들녘 벼가 익을때 참새들이 날아들지 말라는 풍년기원의 새 쫓기 인습이다.

● 穀 日

음력 8일은 곡식날이라고 한다. 곡일에는 봄에 곡식 심을 준비를 하면 풍년이 든다고 한다.

닭장을 치우고 돼지 우리와 소 외양간을 쳐서 논·밭에 내며 보리밭에 거름을 준다.

이 뜻은 선달 그믐날부터 정초까지 바쁘기 때문에 돼지 우리 등을 치울수가 없어서 좀 여유있는 날 일손을 하면 좋다는 뜻도 된다.

● 上 寅 日

정월들어 첫 인일(寅日)을 상인일(上寅日) 또는 호랑이날 범날이라고 하여 이날은 남과 서로 왕래를 삼가며 특히 여자들은 외출도 삼가고 있다.

만일 이날 남의집 변소에 가서 대소변을 보면 그 집 식구중에 호환을 만난다고 전해온다.

따라서 집에서 근신하며 짐승에 대한 악담도 삼간다.

● 上 午 日

정월들어 첫 오일(午日)을 말날이라고 하여 길일로 삼고 설 안에 장을 담그지 못한 가정에서는 첫 말날에 장을 담그면 장맛이 좋다는 풍습이 있다.

말날에 장을 담그는 뜻을 살펴보면 말이 좋아하는 콩이 원료이기 때문에 좋다는 것이며 말의 빛깔처럼 장 빛깔이 진하고 맛이 달다는 것이다.

용, 뱀날에 장을 담그면 구더기가 끓기 때문에 소나 말날같이 털이 있는 짐승의 날에 담그면 좋다고 한다.

● 人 日

음력 정초에는 남의 집에 가서 잠을 자지 않는 것으로 되어 있지만 특히 7일의 인일(人日)에는 외숙하지 않는다.

이날 객이 와서 자고가면 그해는 년중 불운이 든다고 한다.

그래도 부득이한 일로 손이 와서 묵게 될때는 불운을 막기 위해 주인과 객은 서로 머리를 반대로 두고 자면 액운을 막을수 있다.

특히 옛날의 전주지방에서는 간지(干支)가 신(申)으로 된 날로서 원숭이 날이라고 부르지 않고 흔히 사람날이라고 부르고 있다.

이날은 칼을 안만진다고 하며 「오늘은 사람날이니까」하며 일을 안하고 잘 놀았다고 한다.

● 麥根占

농민들은 입춘날에 보리의 뿌리를 보아 1년 농사의 풍흉을 점쳤다. 늦가을에 심은 보리가 입춘날 쫓이면 뿌리를 내리기 시작하는데 뿌리가 세갈래로 되어 있으면 풍년이 들고 두갈래로 되면 평년작, 하나면 흉년이 들 징조라고 한다.

물론 뿌리가 시들어도 흉년이 든다고 하는 것으로 보아 보리 뿌리의 성장율은 풍흉을 점치는 것으로 전혀 근거없는 일은 아니다.

● 날가릿대

정월 14일이 되면 소나무를 베어다 마당 한복판에 세우고 그 위에 짚을 묶어서 쌓아 기복을 만든 다음 벼 조 피 기장 등의 이삭을 꽂아놓고 장대위에 목화를 늘어 놓는데 이것을 날가릿대 또는 벳가릿대라고 한다.

이렇게 쌓은 날가릿대는 그대로 두었다가 2월 1일 아침 일찍 철거하는데 날알이 이렇게 많도록 풍년이 들라는 기원이다.

날가릿대를 헐기에 앞서 가마니를 가져다 곡물을 넣는 시늉을 하면서 「벼가 몇만석이요」 「조가 몇천석이요」 「콩이 몇백석이요」 등 등 큰소리를 치면서 마치 수확을 거두는 것처럼 왁자지껄하게 떠든다.

그러면 그해에 풍년이 들어 많은 수확을 거두어 들이게 된다고 한다.

● 제 웅

14일 밤에 직성(直星)이 뜬 사람이 있는 가정에서는 제웅을 만들어 개천이나 길거리에 버렸다.

직성이란 남자에게는 11, 20, 29, 38, 47, 56 세이고 여자는 10, 19,

28, 37, 46, 55 세에 해당한다.

직성이 든 해에는 액운이 있어 만사가 여의치 않을 뿐만 아니라 병이 들거나 큰 화를 입는다고 하여 짚으로 사람형상을 만들어 짚인형의 배나 허리부분을 헤치고 돈이나 쌀을 넣어 동여 매고 액년이 든 사람의 생년월일시를 적어넣은 제웅을 버리는데 만일 이 제웅을 줍는 사람이 있다면 모든 액운은 그 사람이 다 가져간다는 속신이다.

● 上元 (대보름)

정월 15일을 상원 (上元) 또는 대보름이라 하여 설에 시작되었던 세수명절 (歲首名節)의 끝이기도 하다.

보름 행사는 15일에 시작되는 것이 아니고 14일에 시작된다.

14일 낮에 남자는 나무를 9 짐하고 부녀자는 삼베를 9 광주리 삼아야 된다고 했으며 1년간 쓸 수수비를 메었다.

동쪽 하늘이 꼭차게 떠오르는 달을 바라보며 두손모아 빌면서 갖가지 기원을 했다.

● 까마귀밥

전주지방에서 흔히 볼수 있는 까마귀밥은 보름날 아침에 쌀밥이나 찰밥, 약식 등을 콩나물, 산나물 등과 함께 짚을 깔아 길거리에 내어 놓는 풍습으로 흔히 귀신밥이라고들 하지만 사실은 까마귀밥으로 무슨 생각을 잘 잊어먹는 사람을 말할때 까마귀밥 먹었느냐고 놀리기도 하는데 가족들의 총명을 기원하는데서 비롯된 것이다.

한편 요즘 야생조수 보호를 위해 겨울철이면 먹이를 주고 있는데 보리밭을 뒤짚는 야생조수에게 먹이를 준 조상들의 선경지명이 아니

였는가로 짐작된다.

● 쥐불놀이

대보름달이 떠오르는 15 일밤에 어린이들은 강통에 불을 쥘혀 넣고 논두렁에 나가 「망월이야 망월」 하면서 논·밭두렁을 불태우는 쥐불놀이를 즐겼다.

쥐 쫓기도 하고 병충해도 방제하는 과학영농의 방법이었다.

또 되도록 높은 산봉우리에 올라가 햇불을 높이 쳐들고 달맞이 하는 청년들은 호연지기를 기르는 방법이기도 했다.

● 五穀밥·福쌈

대보름날 아침에는 약밥을 만들어 먹는데 흔히 오곡밥 잡곡밥 보름밥 참쌀밥 농사밥이라고 하는데 ①멥쌀 참쌀 수수 조 보리 콩 팔 ②참쌀 대추 밤 꿀 혹은 조청 잣 참기름 ③참쌀 콩 팔 수수 좁쌀 등을 섞어 만드는 3가지가 있다.

우리 전주지방에서는 보름날 아침에 깨어나면 재채기 하기 전에 두부를 먹는데 살찌라는 풍습이다.

오곡밥을 먹을 때는 고기나 김치를 먹지 않는 습관이 있고 오곡밥을 김이나 배추잎에 싸아 먹는 것을 복쌈이라고 한다.

그런데 보름날 먹는 김은 어느 집이고 꼭 시식하게 되고 선물로도 많이 한다.

흔히 농사지은 것을 될수 있는대로 다넣는다는 것은 그만큼 영양이 높다는 것도 되고 밥하는 것은 흔히 14일 밤에 만든다.

반찬으로는 시래기 취 등을 삶아 그릇 그릇 가득 담아 놓고 오곡

밥도 큰 그릇에 담아 온가족이 빙 둘러앉아 먹는 즐거운 식사 시간을 갖는다.

● 百 家 飯

보름날에는 일백집의 밥을 먹어야 좋다고 한다. 그래서 남의 집을 돌아 다니면서 일부러 걸식(乞食)을 해서 많은 집의 밥을 먹는데 백가반을 먹지 않으면 어린이가 봄에 발병하고 몸이 마른다고 한다.

백가반의 뜻은 일백집의 힘을 모아 집중하였으므로 귀신을 쫓는 능력도 생기고 영양도 흡족하다는 것이 된다.

● 藥 食

보름날에 먹는 약식은 14일밤에 찹쌀 대추 꿀 잣을 섞어 찌서 만드는데 검은 빛이 나고 단맛이 있으며 오래 두고 먹어도 좋다.

보통 보름 차례를 지낼때 약식으로 지내는 집안도 있는데 여러집과 나눠 먹는 풍습은 지금도 남아 있다.

● 陳 菜 食

보름날에 먹는 나물은 호박고지 무우고지 외고지 가지나물 버섯 고사리 등 여름에 말려둔 것을 삶아 갖가지 양념으로 무쳐서 먹는 것을 진채식이라고 한다.

흔히 나물명절이라고도 하는 것은 바로 이런 뜻이다.

또한 명절 전에 서는 장을 대목장이라고 하는데 보통때 보다 많은 량의 나물이 팔린다.

● 더위팔기

여름에 더위를 먹지 말고 건강하게 지내자는 뜻에서 흔히 14일 아침에 더위를 판다고 하는데 전주지방에서는 보름날 아침 일찍 일어나 친구집이나 친척집 등을 찾아가 대문앞에서 큰소리로 부를때 누구냐고 대답을 하면 「내 더위-」하며 더위를 팔게 된다.

이렇게 더위를 판 사람은 여름내내 더위를 먹지 않게 되고 멋모르고 대답한 사람은 더위를 곱으로 먹게 된다는 풍습이다.

우리가 「내 더위 니 더위」하는 것이 바로 이런 말이다.

한편 집에서 기르는 개에게는 더위를 먹지 않게 하기 위해 동쪽으로 뻗은 복숭아 가지를 목에 걸어 주고 소에게는 왼손으로 끈 새끼를 목에 걸어주기도 한다.

● 부 립

보름날 새벽에 호두 은행 밤 잣 등을 깨문다. 한해 동안의 매사가 태평하고 부스럼 하나 앓지 않기를 기원하는 풍습이다.

부립을 깬다, 부립 먹는다, 부름 부스럼이라고도 하는데 단단한 호두를 이로 깨는 것은 튼튼한 치아를 자랑하는 것이라고도 할 수 있다.

대개 나이 수대로 깨무는데 첫번째 것이 한번에 깨어지지 않을 때는 사당 한가운데로 던지면서 「내 부립, 가져 가거라」하는 큰 소리를 내면 집안 식구들은 박장대소를 하게 된다.

● 귀밝이 술

보름날 아침 오곡밥을 먹기전에 술을 한잔씩 마시면 귀가 밝아 진다고 한다.

귀가 밝아 진다는 것은 일년 내내 기쁜 소식만 전해 들으라는 기원이며 정초에 웃어른 앞에서 술을 들게 되면 술버릇을 고치고 주정을 앓는다는 연유에서 비롯되었다.

● 다리밟기

보름날 밤에는 남녀노소를 막론하고 밝은 달을 쳐다보면서 다리를 밟는데 열두번을 밟는다는 것은 1년 12달을 뜻한다.

다리를 밟는다는 것은 대체적으로 부녀자들이 즐긴 것으로 바깥 출입을 잘하지 않기 때문에 다리병인 각질(脚疾)에 걸리지 말라는 뜻도 되고 한해 동안의 액운을 짓밟아 버린다는 풍습으로 답교라고도 한다.

● 달맞이

대보름날 저녁 어린이들은 논두렁에서 망월 쥐불놀이를 하고 청장년들은 화를 들고 산봉우리에 올라가 둥근 달을 쳐다보며 가슴에 안을듯 호연지기를 갖게되고 부녀자들은 다리밟기를 하며 달맞이하는데 갖가지 축원을 하게 된다.

● 개보름 쇄기

정월 보름날 「개보름 쇄기」라는 말이 있는데 개에게 밥을 주지 않는 금습이 있다.

하루 종일 굶기는 것은 아니고 점심때가 지나면 대부분 밥을 준다. 이날 개가 배부르게 밥을 먹으면 「평소에 파리가 끓고 재한다」고 한다. 「재한다」는 토한다는 말이다.

즉 개가 먹은 것을 목구멍 밖으로 다시 뱉는다는 것인데 술의 밥이 넘을때도 「재 넘는다」고 말한다.

지내야 할 명절에 별일없이 지내는 것을 「개보름 쇠듯한다」는 속담도 있다.

개는 아침 저녁으로만 밥을 주고 점심때는 밥을 주지 않는 것이 상례인데 아침은 굶기고 점심때 부터 주는 것이다.

● 十六日

정월 16일을 귀신날이라고 한다.

이날 외출을 하면 귀신이 붙는다고 하여 삼간다.

또 귀신날에는 귀신이 날뛰기 때문에 출입을 신중히 하고 일도 하지 않는다.

남자가 일을 하면 년중 우환이 있고 여자가 일을 하면 과부가 된다고 한다. 이 세상에서 과부가 되지 않으면 저승에 가서라도 과부를 못 면한다고 한다.

● 立春 / 節氣 ①

春祝 / 春帖子

24절기의 첫번째 절기, 년초인 경우가 많다.

길고 웅크렸던 겨울이 가고 봄이 머지 않아 대지에 짝악 깔리게 된다는 봄이 오는 길목이다.

입춘을 맞으면 도시고 농촌이고 간에 어느 가정이나 입춘축(立春祝)을 써서 대문 기둥 등에 붙인다.

대개 立春大吉 建陽多慶 父母千年壽 子孫萬代榮 掃地黃金出 開門

萬福來 등 좋은 글귀를 정성스럽게 쓴다.

그런데 상중에는 삼가는 예를 갖는다.

입춘일에 치는 풍년 점괘는 오곡의 씨앗을 솥에 넣어 볶을 때 맨 먼저 밖으로 뛰어 나오는 씨앗의 농사가 풍년된다는 말도 있다

입춘일에 쓰는 글귀를 춘축 좋은 글귀를 써 붙이는 것을 춘첩자라고 한다.

● 雨水 / 節氣 ②

24 절기의 둘째번 절기, 음력으로는 1월 태양의 황경이 330도에 달할때 「우수 경칩에는 대동강 물도 풀린다」는 속담이 있듯 봄기운이 감돌고 초목의 움이 돌아나기 시작한다.

우수라고 해도 비와 눈이 엇갈리고 기온은 0℃를 상회하는 등 동장군이 떠나지 않으려고 안간힘을 쓴다.

陰 · 二月 (靈祭節 / 靈登節)

● 의례 (儀禮)

시제, 영등제, 석전제

● 옷 차 립

무명옷 입기

● 즐기는 음식

파김치 미나리김치 쑥국 호박고지떡

● 中和節

음력 2월 1일을 중화절(中和節)이라고 한다.

중화절을 맞으면 조정에서 자(尺)를 만들어 재상이나 시종에게 나누어 주었는데 이 자를 중화척(中和尺)이라 불렀다.

중화척은 반죽(班竹)이나 나무로 만들었으며 중화척을 하자는 것은 농업을 권장하는 데서 연유되었다.

● 奴婢日

음력 2월 1일을 흔히 노비일(奴婢日) 즉 머슴의 날이라고 한다.

가을 추수가 끝난 후 오랫동안 쉬던 머슴들이 2월이 되면 농사일을 준비해야 되므로 머슴들을 위로 격려하는 것이다.

하루를 즐겁게 쉬도록 하기 위해 주인은 술과 안주를 푸짐하게 장만하고 농악을 치면서 노래와 춤을 춘다.

그 해에 스므살이 된 젊은 머슴은 성인 머슴에게 술을 한턱 내기도 한다. 이제 어른 취급을 해달라는 신고식이다.

● 콩 볶기

2월 1일에는 어느 가정이고 콩을 볶아 먹는다. 술에 콩을 넣고 불을 지펴 타지 않도록 주걱으로 젓는다.

콩을 볶을때 「새알 볶아라 쥐알 볶아라 콩 볶아라」라는 주문을 한다. 그러면 새나 쥐가 없어서 곡식을 축내는 일이 없어진다고 한다.

또 한되의 콩을 볶을때 약간의 보리를 넣어 다 볶은 다음 한되가 더 되면 풍년이 든다는 풍년점을 치기도 하는데 알곳은 머슴은 주인 몰래 콩과 보리를 더 넣어 한되가 훨씬 넘게 하여 머슴날 잔치 흥을 돋

구기도 한다.

● 大 清 掃

2월 1일 아침에는 주인과 머슴이 함께 집 안팎을 깨끗하게 쓸고 닦으며 거미줄도 털고 외양간의 거름도 치운다.

2월초가 되면 노래기가 나오기 시작하는데 초목의 썩은 부분에서 더욱 심하게 나오며 방안에 까지 기어 들어 가므로 이를 막기 위해 부적을 써서 붙이는데 향랑각씨 천리속거(香娘閣氏 千里速吉) 또는 노낙각씨 천리속거라고 써서 기둥이나 벽 서까래 같은 곳에 거꾸로 붙인다.

노래기에게 천리만큼 물러 나라는 것으로 이 부적은 주서(朱書)가 원칙이나 묵서로도 하고 노래기를 막기 위해서 솔가지를 꺾어 지붕위에 꽃기도 한다.

● 驚蟄日／節氣 ③

24절기의 세번째 절기, 음력으로 2월, 경칩 무렵이면 겨우내 잠자던 개구리가 땅을 비집고 경충 뛰쳐 나온다고 할 정도로 날씨가 따뜻해 진다.

산천에는 초록색 새싹이 파릇 파릇 돋아나려고 한다.

경칩일에 흙일을 하면 탈이 없다고 하여 구멍 뚫린 벽을 바르거나 무너진 담을 쌓기도 한다.

일설에 따르면 경칩일에 벽을 바르면 빈대가 없어진다고 해서 일부러 벽을 바르기도 한다.

경칩일에는 밭에 나가 보리 싹의 성장을 보아 일년의 풍흉을 예측

하며 단풍나무를 베어 나무에서 나오는 물을 마시면 위병이나 성병을 치유할 수 있다고 한다.

● 春分／節氣 ④

24 절기의 네번째 절기. 음력으로는 2월, 태양이 춘분점을 통과하는 시각.

태양이 정동(正東)에서 떠서 정서(正西)로 지며 낮과 밤의 길이가 똑 같다.

옛부터 「우수가 지나면 대동강도 풀린다」고 하고 경칩이 지나면 아무리 쌀쌀해도 「이젠 봄이다」하고 말한다.

오늘부터 시작되는 춘분, 이제 부터 비가 내린다, 멀리 남쪽에서 꽃이 핀다는 꽃 소식이 있는 것으로 보면 이번에 내린 비로서 꽃봉오리는 한결 커진다.

陰 · 三月 (三辰節)

● 의례 (儀禮)

한식제 성묘 시제

● 옷 차 립

2월 그믐에서 3월로 접어들면서 내주안 주의 입기

● 즐기는 음식

새하젓 풋나물 준치찜 베피떡 팔밥 조기탕 못찜 (속대기) 민어전

굴비 계집 장조림 메물묵 녹두묵 식혜 찻죽 대초죽 육회 준치 대하 방
어 도미 민어 농어 죽합 갈치 나박김치 미나리장회 썩떡 조개탕 수란
화전

● 三 辰 日

3월3일을 삼진날이라고 한다. 강남에 갔던 제비도 이 날이 되면
옛집을 찾아 온다고 하여 제비집을 손질하기도 하는데 제비는 좋은
집을 찾아가 추녀밑에 집을 짓고 새끼를 친다.

이 무렵이면 날씨도 온화하고 산과 들에는 꽃들이 다투어 피기 시
작한다.

진달래 꽃잎을 뜯어다가 쌀가루에 반죽하여 참기름을 발라 지져 먹
는 화전(花煎)은 봄의 산뜻한 미각을 돋궂주는 별미인 것이다.

흔히 나비를 보고 점을 치는데 노랑나비나 호랑나비를 먼저 보면
소원이 성취된다는 길조인데 흰나비를 보면 부모의 상을 당하게될 흉
조라고들 한다.

삼진날 머리를 감으면 머리카락이 물이 흐르듯 소담하고 아름답다
고 해서 부녀자들은 다투어 머리를 감는다.

● 清明 / 節氣 ⑤

24절기의 다섯번째 절기. 청명(清明)은 한식 하루 전날인 때가
있고 한식과 같은 날이 될때도 있다.

대부분 농가에서는 청명일 부터 봄일을 시작하므로 이날을 중하게
여긴다.

청명 무렵이면 하늘이 맑고 땅기운이 솟구쳐 「부지깽이를 꺼꾸로

꽃아 놓아도 산다」고 할만큼 봄기운이 한층 돈궜지고 있다.

태양의 황경이 15도에 달하여 탁했던 황하의 물도 맑아진다고 하며 식목에 가장 알맞는 계절로 벚꽃도 화려하게 만개하기 시작한다.

● 穀雨／節氣 ⑥

24 절기의 여섯번째 절기. 음력으로는 3월. 곡우(穀雨)는 우리의 특히 한국인의 생활과는 달리 가장 밀접한 관계를 갖고 있다.

옛날부터 곡우낙종(穀雨落種)이라고 하여 이때를 전후하여 대개 곡식의 씨를 뿌린다.

이규경(李圭景)의 「역 24기변증설(歷 24氣辯證設)에도 곡우자우이생곡종야(穀雨者 雨以生穀種也)」 비가 내려 곡식의 씨를 트게 하는 철이 되어 있다. 또 벼종자를 논에 뿌려 비처럼 쏟아지므로 곡우라고 했다는 설도 있다.

사실상 농사일이 시작된다. 봄이 되면 농가에서는 논외 물꼬를 막고 봄물을 받아 저장하고 논을 갈고 묘판을 꾸며 놓았다가 곡우 무렵에 씨를 뿌린다.

비록 변덕스런 춘한(春寒)과 비바람이 불어 닥쳐도 봄은 만개되고 강산은 연분홍의 진달래와 살구꽃 물이 들고 푸른 풀과 어린 잎새들의 생생한 색깔이 위용을 나타낸다.

따뜻한 한낮 들녘은 벼씨를 뿌리는 농부와 빠꾸기 소리가 울리고 백로는 한가로히 낮잠을 잔다.

陰・四月(燃燈節 / 佛節)

● 의례(儀禮)

연등제 춘향제

● 옷차림

모시옷 입기

● 즐기는 음식

수리치떡 시루떡 민어전 채보리 봄배추김치 녹두묵 준치찜 녹두나
물 굴비 조기탕 물외 못짐(속대기) 도미찜 갈치 애호박무침 깨죽
설기떡 풋고추 열무김치 육포 어포

● 初八日

음력 4월 8일은 석가의 탄생일로서 민간에서는 욕불일(浴佛日)
이라 부르기도 하고 흔히 초파일이라고 한다.

초파일은 절을 찾아가 제(齋)를 지내고 연등(燃燈)하는 풍습을
갖고 있다.

초파일을 앞두고 가정이나 절에서는 여러가지 등을 만든다.

또 상점에서는 팔기 위해서도 많은 등을 만들어 오가는 사람들의
발걸음을 멈추게도 하는데 각 가정에서는 가족수대로 만들어 걸어 놓
기도 한다.

마당에는 등간(燈竿)을 세워두고 등간위에 꿩꼬리털을 꽂고 물들
인 비단으로 기를 만들어 다는데 이를 호기(呼旗)라고 한다.

이 호기에 줄을 메고 그 줄에 등을 메달아 놓는다. 살림이 다소 넉넉하지 못한 집에서는 나뭇가지나 혹은 추녀끝에 빨래줄처럼 줄을 메고 그 줄에 등을 달아 놓기도 한다.

이 날 밤이 되면 등에다 불을 밝히는데 호화찬란한 형형색색의 등불이 바람에 따라 흔들거리는 풍경은 장관을 이룬다.

등은 과실모양이나 꽃 어류(魚類) 또는 여러가지 동물 모양을 본떠서 만들기 때문에 그 이름만 해도 수박등 마늘등 참외등 연꽃등 모란등 잉어등 거북등 닭등 학등 오리등 일월등(日月燈) 선인등(仙人燈) 칠성등(七星燈) 북등(鼓燈) 등등 헤아릴 수 없이 많이 만든다.

등에는 태평만세(太平萬歲) 수복(壽福) 등의 글귀를 쓰기도 하고 기마장군상(騎馬將軍像)이나 선인상(仙人像)을 그리기도 한다.

또 화약을 층층으로 새끼줄에 메달아 불을 붙이면 마치 요즘의 불꽃놀이처럼 불꽃이 튀는 모습은 가관스럽다.

이러한 풍속은 신라의 팔관회(八關會)에서 시작되었으며 고려 초에는 정월 보름과 2월 15일에 행하다가 지금은 사월 초파일로 고정되었다.

연등 행사는 불교의 습속이므로 원래는 불교 신도들에게만 행하여졌었으나 지금은 일반화되어 민간에서도 성행하고 있으며 신도가 아닌 구경꾼들이 늘어나 대대적인 연등행사는 도시의 거리를 누비고 있다.

● 부처님 오신날

부처님 오신날로 매년 음력 4월초파일은 불교의 창시자인 석가모니(BC 565 음 4.8 ~ BC 485 음 2.15)의 탄일

불교에서는 부처님 오신날 석탄절(釋誕節) 불탄절(佛誕節) 불

탄일 (佛誕日) 석탄일 (釋誕日)이라고 한다.

불교에서 성도절 (음 12.8) 출가절 (음 2.8) 열반절 (음 2.15)과 함께 4대 명절로 친다.

석가모니는 존칭으로 세존 (世尊) 석존 (釋尊) 불 (佛) 여래 (如來) 라고 한다.

3대 성인의 한분인 석가는 히말라야산 기슭에 있는 현재의 네팔 다라이 지방의 성주인 정반왕의 왕자로 태어났는데 태어나자마자 천상천하 유아독존 (天上天下 唯我獨尊)이라고 외쳤다.

17세때에 결혼하고 아들 하나를 두었으나 인생의 무상함과 생활의 고난을 느껴 29세때 화려한 궁전을 떠나 (출가 음 2.8) 6년간의 고행을 겪은다음 다시 부다가야의 보리수 아래에서 35세때에 우주의 진리를 대각 (大覺) 하여 (음 12.8 성도일) 3계 (三界)의 존 (尊)인 부처 (佛陀; 깨달음을 얻은 사람)가 되었는데 이의 교리는 세계 사상에 큰 영향을 주었다.

그는 46년간 법을 설교하여 중생을 깨우치고 80세때 (음 2.15 열반일) 법하고 입적했다.

● 탑 돌 이

음력 4월 초파일과 중추가절인 한가위날에 탑돌이를 한다.

불탑의 건립은 석가모니가 입적한뒤 그 유골을 넣어 두기 위해 여덟개의 탑을 세운데서 연유되었으며 곧 불교의 상징으로 되었다.

불가에서는 대제 (大齋)가 있으면 신도들은 공양을 올린다.

이때에 염불 범음 (梵音) 범패 (梵唄)가 따르며 재가 끝나면 신도는 승려와 함께 불탑을 돌면서 부처님의 공덕을 빌고 또 저마다의

기원을 기구한다. 일신의 왕생 극락은 물론 국태민안을 빌어 태평성대를 누리하고자 했다.

큰 재 일수록 많은 신도들이 모여며 또한 탑돌이도 성황을 이루게 되는 것이다. 그윽한 범음에 맞춰 제각기 소원을 외면서 탑을 도는 모습은 엄숙하다.

탑돌이 때 처음은 「범종 북, 운판(雲板) 목어(木魚)」의 사범악기만 쓰이다가 후에 삼현육각(三弦六角)이 합쳐지고 보념(報念)과 백팔정진가(百八精進歌)를 부른 것을 보면 처음에는 순수한 불교 의식이던 것이 차츰 민속화해서 민중속에 전파되었음을 알수 있다.

● 寒 食

동지후 105일째 되는 날이 한식이며 3월이 되기도 하나 대개는 2월에 있다.

이날은 조상의 묘에 과일과 떡을 차려놓고 한식차례를 지내며 조상의 무덤이 헐었으면 잔디를 다시 입히는데 이를 개사초(改莎草)라고 한다.

묘 둘레에도 나무를 심는다.

이날은 불을 때지 않고 밥이나 반찬은 모두 찬것을 먹는데 그 유래로는 중국 진(晉)나라의 충신 개자추(介子推)가 간신에게 몰려 불에 타죽었기 때문에 그를 조상하는 뜻에서 비롯되었다고 한다.

그러므로 한식날을 전후해서는 불을 삼가고 있으며 산의 나무를 보호하는 뜻에서 찬 음식을 먹는 것이다.

오곡밥에 갖가지 나물, 반찬, 두부를 김으로 쌈싸서 먹는 등 한식날의 오곡밥은 약식으로 만드는 가정도 있다.

우리나라 4대 명절로 설날 한식 단오 추석을 말하고 있다.

● 立 夏 / 節氣 ⑦

24 절기의 일곱번째 절기. 음력으로는 4월. 태양의 황경이 45도에 달할 때이다.

녹음이 차차 짙어지고 오동나무 꽃이 피기 시작하며 농촌에서는 못자리 설치가 거의 끝나는 계절로 본격적인 여름철에 들어서는 시절이 시작된다.

그러나 여름이라기 보다는 아직 춘면기이다.

● 小 滿 / 節氣 ⑧

24 절기의 여덟번째 절기. 음력으로는 4월. 태양의 황경이 60도에 달할 때이다.

이날부터 먼산에 아지랑이가 어른 거리고 훈풍에 보리가 익어간다고 한다.

또한 여름의 기분이 들기도 한다.

옛날에는 보리수확을 애타게 기다리는 소위 보리고개.

어린이들이 먹는 풋과일을 조심해야 될 때이다.

陰 · 五月 (端午節)

● 의례 (儀禮)

단오차례

● 옷 차 립

모시옷 입기

● 즐기는 음식

다수(茶水) 앵도화채 보리수단 죽순탕 화전병 찻죽 대추죽 열무
김치 기정떡 애호박볶음 수박 참외 합자죽 피등어 북어 합자탕 풋고
추 썩단자 굴비 콩죽 재증병(再蒸餅) 오디 도미국 게피떡

● 端 午 節

음력 5월 5일은 단오절(端午節)로 수리(戌衣) 천중절(天中節)
중오절(重午節) 단양(端陽) 수릿날 등등 여러가지 명칭으로 불
리운다.

옛날엔 농경의 풍작을 기원하는 제삿날이었으나 요즘은 농촌의 유
일한 명절로 되어 이날이면 각 가정에서는 수리치떡 등 맛있는 음식
을 마련하여 단오차례를 지내고 있다.

여자들은 창포에 머리를 감고 그네를 뛰며 남자들은 씨름을 하는데
전주지방에서는 덕진 연못의 연꽃 물이 넘치는 계곡물에 머리를 감고
목욕을 하면 일년내내 무병장수한다고 하며 단오절이 되면 덕진연못
근처에는 인산인해를 이루고 있으며 전주시에서는 전주시민의 날로
정하고 풍남제를 지내고 있다.

옛부터 3월 3일 5월 5일 7월 7일 9월 9일 등 월일이 홀수이면
서 같은 숫자로 되는 날을 대개 명절로 정해 즐겨 왔지만 그 중에서
도 5월 5일은 양(陽)이 강한 날이라 하여 큰 명절로 했다.

이날을 수리 수릿날이라고 부르게 된 연유를 보면, 이 날 해 먹는

쭉떡의 모양이 수레 바퀴처럼 만들어 졌기 때문에 「수리」란 이름을 붙이게 되었으며 수리치로 떡을 해 먹기 때문에 「수리」라고 한다고 했다.

「수리」란 고(高) 상(上) 신(神)이란 뜻이다.

● 端 午 祭

전주지방은 단오절을 전주시민의 날로 정하고 풍남제(豐南祭)를 지낸다.

단오제의 목적은 옛부터 농사 짓기를 즐겨온 우리 고장의 호남 들녘에서 풍년을 기원하는데 연유되었다.

특히 전주대사습놀이(全州大私習놀이)가 국악의 본고장인 전주에서 한층 더 흥겹게 베풀어 지고 있는 것은 단오제를 더욱 고조시키는 일이다.

전국에서 몰려온 부녀자들을 비롯하여 남녀노소 때문에 전주의 인구가 갑자기 불어나는 것은 덕진 연못의 주위가 입증해 주고 있다.

● 禁 房

5월 5일에는 부부가 함께 잠자리를 하지 않는다.

이 날은 만물의 모든 기운이 치솟아오르는 혈기왕성한 때 이므로 부부관계를 하는 것은 위험한 일이며 이날에 아이가 태어나면 부모에게 해롭다고 한다.

이와 반대로 7월 칠석에 부부가 동침하여 아들을 낳으면 효자가 되고 딸을 낳으면 열녀를 낳게 된다고 믿는다.

● 端 午 扁

단오 무렵이면 더위가 시작되므로 부채를 사용하기 시작한다.

그래서 옛날에는 단오절이 되면 왕이 직접 각 재상이나 시종들에게 공영(工營)에서 헌납받은 부채를 하사 했는데 이를 단오부채라고 했다.

전주지방에서는 태극선(太極扁) 합죽선(合竹扁)이 토산품으로 전국적인 명산물인데 조선조(朝鮮朝) 때는 선자청(扇子廳)이 설립되어 진상했다.

● 菖 蒲

단오절에는 창포를 삶은 물에 머리를 감으면 머리카락의 윤기가 흐르고 빠지지 않고 소담하다고 해서 옛날부터 남녀가 모두 창포물에 머리를 감았다.

지금도 농촌에서는 단오날이면 부녀자들이 창포물에 머리를 감는다.

또 창포 뿌리를 잘라 비녀를 만들어 이날 하루동안 아이들의 머리에 꽂아주기도 하는데 비녀에 수복(壽福)의 두 글자를 새기기도 하고 연지로 붉게 칠하기도 한다.

붉은색은 양색(陽色)으로 귀신을 쫓는 기능을 갖은데서 연유되었다.

창포물을 만들때는 창포만을 삶기도 하는데 쭈을 넣어서 함께 삶기도 한다.

또한 벽사(辟邪)로 호박이나 작은 인형을 만들어 허리띠에 차기도 하는데 질병을 쫓는다고 한다.

단오날 아침 일찍 상치밭에 가서 상치잎에 묻은 이슬을 받아 세수

를 하면 여름내내 더위를 먹지 않으며 부스럼도 생기지 않는다고 한다.

● 竹 述 日

매년 음력 5월 13 일을 죽술일 (竹述日) 이라고 하는데 이날 대나무를 심으면 잘 자란다는 데서 연유되었다.

대나무는 전남 담양지방이 집단지이나 전주지방에도 대밭 가꾸기를 죽술일에 하는 것으로 알려져 왔다.

● 太 宗 雨

농가에서는 음력 5월 10일이 되면 비가 내리기를 고대한다.

만약 비가 내리면 풍년의 길조인데 이를 태종비 (太宗雨) 라고 한다.

연유인즉 조선조 3대 태종은 신앙심이 두터워 신을 공경하고 백성들을 지극히 염려하는 임금이었다.

태종이 제위 22년에 중병에 걸리게 되었는데 그해 마침 큰 가뭄이 들었다.

농민들이 절망하는 소리를 듣고 병고에 시달리면서도 「내 상제에 청하여 비를 오게 하여 백성들을 구하리라」 하고서 악을 멀리한채 기우제를 지냈다.

마침내 이날 비가 쏟아져 풍년 농사를 지을수 있게 되자 농민들은 이를 태종비라고 하여 이날을 기념해 온 설화가 있다.

● 芒 種 / 節氣 ⑨

24절기의 아홉번째 절기. 음력으로는 5월. 태양의 황경이 60도에 달할 때 망종 (芒種) 은 벼 보리 등 까끄라기가 있는 곡식의 뜻으로

보리를 먹게 되고 중부 이남에서는 모내기가 시작되는 농번기.

평균 기온이 20℃를 넘어 본격적인 여름에 들어 선다.

보리는 망종전에 베어야 한다는 말도 있거니와 망종까지는 보리를 모두 베어야 논에 벼를 심고 밭갈이도 하게 된다.

망종을 넘기면 보리가 쓰러지는 경우가 많다고 한다.

망종날에 천둥이 치면 일년 농사가 시원치 않고 불길하다고 해서 농가에서는 이날을 조용하게 지켜본다.

● 夏至/節氣 ⑩

24절기의 열번째 절기. 음력으로 5월. 태양이 하지점에 이르러 낮이 가장 짧을때.

장마를 예상하는 흐린날이 계속되고 논에서는 개구리 울음이 요란하다.

하지라고 하면 여름에 이른다는 글뜻이 되나 사실은 한여름의 중간.

낮의 길이가 제일 길고 밤은 가장 짧아 대충 낮은 14시간.

농촌에서는 이 때 생산되는 이른 감자를 하지감자라고 하는데 무더위 속에서 건강을 지켜주는 영양가 높은 하지감자는 거의 주식이 되기도 한다.

陰·六月(梳頭節)

● 의례(儀禮)

유두제 원두막제

● 옷차림

모시겹이불덮기 삼베훗이불덮기 등삼입기 등토시찌기

● 즐기는 음식

붕어찜 냉국수 장어구이 우무 가조기 굴비 가지오이김치 미역냉국
구탕 연계백숙 모자찜 까중가리잎북음 마늘장아찌 메물국수 밀국수
피등어 북어 홍합 건대구곰국 냉콩죽 수제비 매실주 미수가루 은어회
수리치떡

● 梳頭節

음력 6월 15일을 유두절(梳頭節)이라고 한다.

요즘은 점차 사라지는 명절로서 동쪽으로 흐르는 물에 머리를 감고
곱게 빗으면 재앙이 멀리 떠난다고 하는 기원을 했다.

또한 선비들은 술과 안주를 챙겨 산이나 개천을 찾아 하루를 즐겼
는데 이를 유두연이라고 했다.

가정에서는 국수를 삶고 떡을 만들어 조상에게 제사를 지냈는데 이
를 유두천신이라고도 했다.

이렇듯 조상들은 유두절을 중히 여겨왔는데 요즘은 점차 사라지고
있다.

● 三 伏

초복(初伏) 중복(中伏) 말복(末伏)을 가리켜 삼복(三伏)이
라고 한다.

초복은 하지 후 세번째 경일(庚日) 중복은 네번째 경일 말복은
입추후 첫 경일이다.

복날의 간격은 10일. 그런데 중복일부터 10일후에 입추절이 들
어 있으면 말복사이에는 20일이 되고 이 때를 월복(越伏)이라고 한다.

삼복은 일년중 가장 더운 계절에 있다.

복(伏)이란 더울 때에는 금기(金氣)가 복장(伏藏)하다는 것이며 경(庚)은 5행(五行)의 금(金)에 해당하고 금은 화기(火氣)를 두려워 하므로 경일로 삼는 것이다.

복날 음식으로는 팔죽을 끓여 먹었는데 병이 없고 재난을 쫓는다는 연유였는데 요즘에는 보신탕이라는 개고기를 먹어 영양을 섭취하는 것으로 퇴색되었다.

농사에서는 복날이면 벼의 마디가 하나씩 생긴다는 성장을 말해주고 있다.

● 고 시 레

유두에는 팔죽을 끓여 먹기도 하는데 동짓날 팔죽과 함께 액을 면한다는 속신이 있다.

또 유두 때에는 송편과 부침개를 만들어 논에 나가 물고마다 띄어 던지면서 물이 쭉 쭉 잘 들어오고 쭉 쭉 잘 빠지라는 물고 고사를 지내는데 이때 떡을 논에 던질때 고시레 하고 외친다.

고시레에 얹힌 우리고장 전설에 옛날 전라도 행인이 논두렁에서 죽었는데 그 명복을 빌기 위해 논고시레를 지냈고 그 행인의 성씨가 고(高)씨였기에 고씨네에게 준다는 데서 연유되었다.

● 百 種 日

음력 7월 15일은 백종날. 우리 풍속에서 백중절(百中節) 중원절(中原節)이라고도 하는 큰 명절.

흔히 약수(藥水)터나 절간(寺刹)같은데 가서 약수도 마시고 부

처님께 제를 올려 돌아가신 부모님의 명복을 비는 풍속이 있다.

또한 사대부 집안에서는 조상의 사당에 음식을 차리고 노래와 춤으로 하루를 즐긴다거나 보통 가정에서는 이날 저녁 음식을 차려 놓고 제를 지내기도 한다.

그래서 망혼일(亡魂日)이라고도 한다.

그런데 요즘에 와서는 취하고 포식한다는 명절로 퇴색되었다.

이러한 것은 백종날의 유래이고 이무렵은 과실과 소채가 많은 때이므로 백가지 음식을 차릴수 있다는 데서 연유되었다.

● 小 暑 / 節氣 ⑪

24 절기의 열한번째 절기 소서(小暑)는 음력으로 6월. 태양의 황경이 105도에 달할 때이다.

본격적인 장마철로 접어들어 햇빛이 한층 아쉬워 진다.

각 가정에서는 곰팡이를 조심하여 항상 청결을 갖어야 될 때이다.

● 大 暑 / 節氣 ⑫

24 절기의 열두번째 절기. 음력으로는 6월. 태양의 황경이 120도에 달할 때이다.

장마가 건하고 본격적인 무더위가 시작된다는 대서(大暑).

흔히 불쾌지수가 높다는 등의 무더위 속에 매미 울음이 한창이다.

陰 · 七月 (百中節)

● 의례 (儀禮)

칠석제 백중제 올벼제

● 즐기는 음식

애저찜 농어찜 호박떡 파라시 장어구이

● 七 夕

음력 7월 7일을 칠석(七夕)이라고 한다.

전설에 의하면 동서로 떨어져 떨어져 있는 견우와 직녀가 이 날은 만나서 사랑의 회포를 풀다고 하여 오래 떨어져 있다가 만나는 연인들간에 칠월칠석날 만나는 견우 직녀라고 한다.

이날 저녁 처녀들은 바느질솜씨가 잘 되어 지기를 직녀성에다 기원했고 글공부하는 소년들은 견우 직녀와 같은 애타는 사랑이 없도록 기원하기도 했다.

● 立 秋 / 節氣 ⑬

24절기의 열세번째 절기. 음력으로는 7월. 이제 가을로 접어드는 입추(立秋).

「7월이라 맹추되니 입추 처서 절기로다…… 늦더위 있다 한들 절서야 속일소냐 이 밀도 가볍고 바람 끝도 가볍도다 가지 위에 저 매미 무엇으로 배를 불러 공중에 맑은 소리 다투어 자랑는고……」운운의 농가월령가 한구절이 절로 나오는 때이다.

입추라는 말에 벌써 마음은 설레인다. 사라져 가는 것은 무엇이나 애뜻하게 느껴지는 것인가 보다.

그만큼 무덥고 긴 여름은 지루한가 보다.

● 處 暑 / 節 ⑭

24절기의 열네번째 절기. 음력으로는 7월. 태양의 황경이 150도

에 달할때. 사실상 이날을 기하여 무덥고 긴 여름은 막을 내리고 시원한 가을이 얼굴을 내민다는 처서(處暑)이다.

아침 저녁으로 제법 선선한 기운이 감돌지만 한 낮에는 늦더위가 있다.

들녘에서는 벼가 한창 익어가는데 처서 전 3일 후 3일에 김장 채소 갈이를 하는데 땅의 열이 점차 식어 간다.

陰・八月(嘉俳節)

● 의례(儀禮)

선영제사 성묘

● 옷차림

새옷입기 겹이불덮기 솜이불덮기

● 즐기는 음식

송편 계절 민어전 햇곡밥 시루떡 추전구이 생합점 우족탕 계점 연고자탕 토란국 약식 식혜

● 秋夕

음력 8월 15일을 추석(秋夕)가배일 중추절 가위 한가위 등으로 불리우는 우리 고유의 최고 명절이다.

정월 초하루 설보다 더 큰 명절로 즐기는데 추석이 되면 각기 타향에 나가 살다가 고향을 찾는 귀성객은 전국적으로 1천만명이 넘는

것을 보면 과연 명절중의 명절이라고 할 수 있다.

오곡백과가 풍성하고 기온 또한 덥지도 않고 춥지도 않은 계절이라서 「더도말고 팔월 한가위만 같아라」 하는 속언도 있다.

추석날 밤의 보름달은 쟁반같이 둥글고 환하여 계수나무 밑에서 토끼들이 방아짚는 모습을 볼 수 있다.

● 벌 초

추석 2~3일전에 선영의 묘를 찾아가 풀을 베는 것을 벌초(伐草)라고 한다.

옛풍습대로 한식날에 묘를 손질하고 추석에는 벌초를 하는데 보통 5대조 까지도 벌초를 한다.

추석때 벌초 하지 않은 묘는 흔히 실묘(失墓)한 산소라고 하는데 자손이 끊기었거나 자손이 모르는 묘를 가리킨다.

추석전에는 대개 논밭일이 한가롭기 때문에 새벽 일찍 일어나 낫을 번들 거리게 갈아 새끼로 낫살을 동여메고 술독은 망태에 넣어 어깨에 매달고 수십리길의 조상 묘를 찾는 모습은 평화스럽게 보인다.

● 차 례

추석에는 햇곡식을 포함한 오곡백과가 한마디로 말해서 풍성하다.

며칠전부터 햇곡식을 찧고 햇과일을 정성스럽게 준비해 놓고 열나흘날 저녁에는 각종 부침전을 만들어 추석날 아침 차례 준비를 서두른다.

추석날 아침 일찍 일어나 햇쌀밥에 감 대추 밤 송편 떡 화전 부침전 탕 등을 대청이나 큰안방에 차려놓고 장손이 먼저 제주를 드리고

권속들이 단배를 드리는 차례를 지낸다.

흔히 3대까지 신위를 모신 차례를 지내는데 멀리 떨어진 친지들이 다 모였기 때문에 장손집 안팎은 꼭 장터를 방불할 수 있는 전래의 화목한 미풍으로 일가 친척 권속들이 모두 선조의 덕담을 하기에는 좋은 때이다.

● 성 묘

추석때 모인 일가 권속들은 차례를 지낸뒤 푸짐하게 차린 햇쌀밥에 맛있는 음식을 배불리 먹은 뒤에 장손인 윗어른을 따라 5대 선조까지의 묘소를 찾아 성묘를 드린다.

이때 차례를 지낼때 젓상에 올리지 않은 제수를 챙겨들고 줄줄이 이어 성묘길에 나선 정경은 흐뭇할 뿐이다.

옛날에는 산소앞에 깔을 돛자리를 든 사람과 제수를 들고 가는 사람은 일행의 한가운데 서도록 하여 보호하기도 했다.

● 송 편

추석날에는 뭐니 뭐니 해도 송편을 먹는 재미를 누구나 만끽한다.

햄살을 찜을때 모싯잎을 넣으면 썩색, 맨드라미 잎을 넣으면 분홍색, 치자물을 넣으면 노랑색 등 오색 송편을 빚는다.

송편을 빚을때 남자 어른만 제외한 온가족이 대청마루에 앉거나 마당에 덕석(명석)을 펴놓고 둥근 달을 쳐다 보면서 덕담을 나누는 가운데 빚은 송편은 수북히 쌓인다.

송편을 찜을 때는 솔잎을 밑에 깔고 장작불이나 솔갱이 불을 지피면 느긋하게 송편은 찜진다.

송편 속에는 햇콩, 햇밤짐, 햇깨 등을 넣는다.

● 올 기 쌀

음력 8월 15일을 전후하여 이른 벼는 한창 무르익어 수확을 하게 된다.

그러나 도정을 하기에는 빠른 벼를 술에 살짝 찌어 말린뒤 절구통에 넣어 부녀자들이 풍년가를 부르면서 찢은 쌀을 올기쌀이라고 한다.

흔히 어린이들은 한웅큼씩 주머니에 넣고 다니면서 야금 야금 먹으면 그맛은 꿀깃거리 간식으로는 으뜸이다.

뒷마당의 감이 아직 익지 않은 철에 귀한 손님이 오면 접대용으로 내 놓기도 하고 밀리 떨어진 친척들에게 고향의 햇곡식으로 한되 정도씩 나누어 먹기도 한다.

● 강강 수월래

강강 수월래 놀이는 전라남도 남해안 지방의 부녀자들이 즐긴 놀이였는데 전북지방에서도 마을의 빈터나 마당이 넓은 집안 마당에서 서로 손을 잡고 빙빙돌며 즐기고 있다.

이때 어린아이를 비롯한 처녀들 부녀자들이 함께 즐기는 놀이로 볼 수 있다.

● 白露／節氣 ⑮

24 절기의 열다섯번째 절기. 음력으로는 8월. 태양의 황경이 165도에 달할 때.

백로(白露)일에 홍인래라 하여 제비는 가고 기러기가 온다고 했

으니 우리나라에서는 제비가 점차 남쪽으로 날아가는 계절이다.

날씨는 한결 가을답지만 9월장마가 우려되는 때이다.

● 秋 分 / 節期 ⑩

24절기의 열여섯번째 절기. 음력으로는 8월. 낮과 밤의 길이가 똑 같다는 추분(秋分).

이날이 지나면 밤의 길이가 낮의 길이보다 점차 길어지며 완전한 가을로 접어든다.

陰 · 九月 (重陽節 / 仲秋節)

● 의례 (儀禮)

시제

● 옷 차 립

명주 내주안 주의 (周衣) 입기

● 즐기는 음식

국화주 국화전 육회 녹두묵 갈비 민어찜 메뚜기볶음 낙지 쭈그러미
농어 병치 생합 갈치 계찜 토란국 햇쌀밥에 구탕

● 寒 露 / 節氣 ⑪

24절기의 열일곱번째 절기. 음력으로는 9월. 태양의 황경이 195도에 달할 때. 북서 계절풍이 불기 시작하면서 하늘은 높고 푸르며 전

형적인 가을 날씨가 계속된다.

제비는 남쪽으로 가고 밤이면 귀뚜라미 소리가 한결 흥취를 돋구는 한로(寒露)이다.

● 霜降 / 節氣 ⑱

24 절기 가운데 열여덟번째 절기. 태양의 황경이 210도 되는 때. 상강(霜降)은 한로와 입동 사이의 절후로서 음력으로 9월중에 들어있다.

대체로 이때 첫서리가 내린다고 한다.

겨울의 문턱에 성큼 닥아선 상강을 전후하여 도시지역에서는 겨우살이 난방시설을 손질하는 등 월동준비를 서두르고 농촌에서는 추수와 김장채소 관리 등 겨울맞이 채비에 일손이 바쁘다.

陰 · 十月 (開天節)

● 의례 (儀禮)

시향 (시제)

● 옷차림

겹옷입기

● 즐기는 음식

콩떡 콩밥 대구국 석화 뽕어 장어 생합

● 時 祭

흔히 설날이나 추석때 등 명절에는 3대 또는 집안의 사당에서 5대까지만 제사를 지낸다.

그러나 10월 15일을 전후해서 조상의 묘소가 있는 선산을 찾아서 문중이 다 모여 그 윗대 조상을 위한 전체 제사를 지내는데 문중의 학렬에 따라 차례대로 앉아 제사를 지낸다.

시제에 드는 비용은 문중의 전 답에서 수확되는 것으로 사용되는데 음식장만은 제실의 관리인이나 산소를 지키는 사람이 만든다.

시제에는 많은 문중사람이 참석하는데 시제에 모인 사람들의 숫자로 그 문중이 융성하다고들 평가된다.

● 立 冬 / 節氣 ①⑨

24절기의 열아홉번째 절기. 음력으로 10월. 태양의 황경이 225도에 달할 때인데 상강과 소설의 중간에 있다.

비는 눈으로 변하고 가로수 낙엽은 포도에 덩굴어 겨울을 피부로 느낄 수 있는 있는 계절이 입동(立冬)이다.

기러기는 날아오고 만산의 단풍은 한창, 수은주는 10℃이하로 떨어진다.

● 小 雪 / 節氣 ②⑩

24절기의 스무번째 절기. 음력으로 10월. 태양의 황경이 140도에 달할 때. 평균 기온이 5℃ 이하로 내려가고 첫추위가 시작되는 소설(小雪).

「초순의 홀바지 하순의 솜바지」라는 속담처럼 기온은 급강하. 김

장을 할때이다.

陰 · 十一月 (동짓달 / 冬至節)

● 의례 (儀禮)

동지제

● 옷차림

솜옷 두루마기입기 남바위 조바위쓰기 토시찌기 솜버선신기 배자
마고자입기

● 동지 팔죽

동짓날에는 어느 가정에서나 팔죽을 쑤어 먹는다.

팔을 삶아 으깨여 채에 걸러서 그물에다 찹쌀로 만든 새알심을 넣어 죽을 쑈다.

동지 팔죽은 먼저 사당에 놓아 차례를 지내고 방 마루 광 같은데 뿌리는데 액땀을 하는 것이라고 한다.

팔은 화를 막는 주술로도 쓰인다.

팔죽은 이웃끼리 나눠 먹는데 큰동이에 담아 놓고 한그릇씩 간식으로 먹기도 한다.

● 大雪 / 節氣 ②

24 절기의 스물한번째의 절기. 태양의 황경이 255도에 달하는 때. 대설 (大雪) 이란 추위가 심하고 눈이 크게 오는 때를 뜻한다.

대설뒤 보름이면 동지가 되고 바로 크리스마스가 뒤따르고 그러자면 한해가 저문다.

● 冬至 / 節氣 ②

24절기의 스물두번째 절기. 음력으로 11월중. 하지는 낮이 가장 길고 밤이 가장 짧은데 비해 동지는 밤이 가장 길고 낮이 가장 짧은 이날을 동지(冬至)라고 한다.

음력 11월을 동짓달 이라고 할만큼 동지는 유명하다.

동지를 아세(亞歲) 또는 작은설이라고도 부르는데 이날 찹쌀로 만든 새알심을 넣은 팔죽을 끓여 먹는데 나이를 한살 더 먹는 것으로 쳤다.

동짓날 부적으로는 사(蛇)자를 써서 거꾸로 붙이면 악귀가 들어 오지 않는다고 한다.

동짓날 일기가 온화하면 다음해에 전염병을 점치고 눈이 내리고 추우면 풍년이 들 길조라고 점친다.

陰 · 十二月 (선달 / 臘 享節)

● 의례 (儀禮)

제석제 떡국납형제 토신(터주)제

● 즐기는 음식

참새구이 수정과 돼지찜 콩나물해장국 생명태국 김 뱅어젓 갈비 청어구이 정어리구이 대구탕 약식 대구알젓 흰떡 콩떡 인절미떡 홍어전

북어탕 무우떡 추어탕 평탕 태백이국 고지떡 (호박·감) 청국장
기장떡 마른개정 (통개를 삶아 초장에 먹음)

● 새 잡 기

섣달 그믐날 밤에는 새를 잡는다.

겨울철 새고기는 맛이 좋아 농촌에서는 나무위의 새집에 올라가 새
를 잡아 구어 막걸리 안주로 삼는 사랑방의 그윽한 정취가 있다.

● 除 夕

1년의 마지막 날인 음력으로 섣달 그믐날을 제석(除石) 제야(除
夜)라고 한다.

한해를 마무리 짓는 이 날 남에게서 받을 것이 있거나 줄 것이 있
으면 모두 갚고 받는 풍습이 있다.

만일 섣달 그믐날 주고 받지 못하면 정월 보름이후야 청산하기도
한다.

● 冊 歷

섣달 그믐날에는 다음 해의 1년 절후가 명기 되어있는 책력(冊歷)
을 보면서 1년의 한해를 알차게 꾸린다.

옛날에는 요즘처럼 달력을 주고 받듯 책력을 선사하기도 했다.

● 小 寒 / 節氣 ㉓

24 절기의 스물세번째 절기. 음력으로는 12월. 양력으로는 1월 6,
7일경. 동지후 약 15일째인데 황경이 285도에 달할 때이다.

계절은 조한기로 접어 들어 영하 10도에 달하며 북풍이 세차게 불어 해상에서는 조난의 위험도 있다.

「대한이 소한 집에 와서 얼어 죽었다」는 속담처럼 연중 추위가 가장 심할 무렵인 것이다.

추위는 대(大)나 소(小)와 관계없는 것이며 소한부터 대한까지가 가장 추운 기간이라고 보면 겨울이 깊어 가는 것으로 알면 된다.

● 大寒 / 節氣 ②

24절기의 맨끝인 스물네번째절기. 소한 후 약 15일째. 음력으로 는 12월에 있다.

태양의 황경이 3백도에 달할 때. 극한기를 벗어나서 기온은 다소 오르는듯 하나 동장군(冬將軍)은 여전히 북서 계절풍을 몰아 세워살을 엔다.

● 陰 · 閏月

음력으로 평년보다 한달이 더 있는 달을 윤달(閏月)이라고 하는데 공달(空月)이라고도 한다.

윤달은 태양력으로 4년마다 한번씩 돌아오는데 1년이 13달이 되는 것이다.

속담에 「송장을 꺼꾸로 세워도 탈이 없다」고 할만큼 윤달에는 무슨 일을 해도 화나 액이 없다고 했다.

집수리 이사 혼례 수의만들기 등을 윤달에 하는 풍습이 있다.

그러나 윤달에도 지켜야 할 일이 있는데 속담을 예로 들면 다음과 같다.

○ 과일나무로 불을 때지 않는다.

- 옛날 관아에서 집안의 과일나무에서 열리는 과일을 세어 세금을 부과했기 때문에 가지를 꺾어 때면 수확이 떨어진다는 연유.

○ 동네에 초상 났을때 바느질하면 불길하다.

- 동네에 초상이 났을때는 모두가 모여 거들어 주면서 호상옷이며 상복을 만들어야 하는데 자기 집에서 자기집 식구들의 옷만 만들지 말라는 것이다.

만일 자기집 바느질만 하면 자기가죽 상복을 만든다는 것이다.

○ 마루 문전에 앉아 키질을 하면 집안 망한다.

- 마룻방이나 문전은 그 집을 지켜주는 문전신이 있는데 이 문전을 향해 키질을 하면 문전신을 대문밖으로 내쫓는 격이 된다는 말이다.

키질이란 부녀자가 하는데 그 집을 방문하는 사람이 문으로 들어올 때 키질을 하면 그 손님이 먼지를 뒤집어 쓰게 되는 것으로 여인의 몸가짐을 조심하라는 것이다.

○ 살았던 집을 떠난 뒤 그 집에 다시 가 살면 그 사람은 죽는다.

- 고향을 떠나 타향살이 하다가 출세하지 못하고 다시 제 고향을 찾아 들었을때는 그 사람은 패가망신이 된 때라는 뜻이다.

○ 오래를 아무데로나 내면 나쁘다.

- 오래는 문호(門戶)를 말하는데 아무 방향으로 틀면 불길하다는 것이다.

민간신앙에서 오래의 신은 문전본풀이라고 하여 대문을 낼때는 좋은 방향으로 방위를 택하는 것이다.

속담에 서푼짜리 집에 만냥짜리 문호라고 했듯이 집의 오래를 잘내면 그 집에는 그만큼 이익이 들어 온다는 말이다.

24 절 기 표

1986년 현재

철	음력달	절 기	양 력	음 력
봄	正月	입 춘 (立春)	86 2월 4일	12월 25일
		우 수 (雨水)	86 2월 19일	1월 11일
	二月	경 칩 (驚蟄)	86 3월 6일	1월 28일
		춘 분 (春分)	86 3월 21일	2월 12일
	三月	청 명 (清明)	86 4월 5일	2월 27일
		곡 우 (穀雨)	86 4월 20일	3월 12일
여름	四月	입 하 (立夏)	86 5월 6일	3월 27일
		소 만 (小滿)	86 5월 21일	4월 13일
	五月	망 종 (芒種)	86 6월 6일	4월 29일
		하 지 (夏至)	86 6월 22일	5월 10일
	六月	소 서 (小暑)	86 7월 7일	6월 1일
		대 서 (大暑)	86 7월 23일	6월 17일
가을	七月	입 추 (立秋)	86 8월 8일	7월 3일
		처 서 (處暑)	86 8월 23일	7월 18일
	八月	백 로 (白露)	86 9월 8일	8월 5일
		추 분 (秋分)	86 9월 23일	8월 20일
	九月	한 로 (寒露)	86 10월 8일	9월 5일
		상 강 (霜降)	86 10월 24일	9월 21일
겨울	十月	입 동 (立冬)	86 11월 8일	10월 7일
		소 설 (小雪)	86 11월 22일	10월 21일
	十一月	대 설 (大雪)	86 12월 7일	11월 6일
		동 지 (冬至)	86 12월 22일	11월 21일
	十二月	소 한 (小寒)	86 1월 6일	11월 26일
		대 한 (大寒)	86 1월 20일	12월 11일

土 產 名 物

全州 八味 / 十味

● 파라시 (음력 8 월에 나오는 감)

기린봉 골짜기의 서낭골, 남고산 기슭의 산성골, 구이의 안터골, 상관의 대성골 등에서 나오는 추석무렵의 감을 한입에 쫓아 빨아먹는 맛이 있다.

씨가 별로 없고 물이 많아 입맛이 개운하여 남녀노소 없이 즐겼다.

● 열 무

기린봉 골짜기의 약간 그늘진 언덕베기와 구이의 모악산기슭 · 안터골에서 나오는 열무는 연하고 새콤하여 다듬을 필요도 없이 맑은 물에 씻은채 그냥 김치를 담아 먹어도 좋았다.

원래 잡초와 함께 자라는 열무가 좋은 것인데 산기슭 그늘진데서 자란 열무라서 푸릇 푸릇한데 고추 마늘 생강 등을 돌학독에 대강 갈아 버물러 담은 열무김치는 한여름의 입맛을 돋궈준다.

● 녹 두 목

중바위 기슭의 현재 교동인 자만골의 맑은 물로 녹두를 씻어 삶아 만든 녹두묵은 물의 맛을 독특하게 살려주어 입안에서 살 살 녹는다.

치자로 노랗게 물들인 황토묵, 물을 들이지 않는 청포묵은 가늘게

채쳐 쇠고기 육회를 얹혀 먹으면 천하일미.

전주 비빔밥의 모양멋과 맛을 돋궂주는 으뜸 재료이다.

● 서초 (西草)

서초는 담배를 말하는데 조선조때 서양에서 들어 왔다고 해서 서초라고한 담배는 전주지방이 산지였는데 그중에서도 소양의 대 홍골과 상관의 마치고에서 나오는 담배잎은 응달에서 말리면 말릴수록 노오랗고 연해서 담배의 진한 맛을 더해 주었다.

● 애 호 박

건지산 기슭 신흥리 부근의 진한 황토밭은 솔잎으로 다져진 기름진 땅에서 나오는 여름철 애호박은 찢덕거릴 정도로 감칠맛이 있다.

새우젓이 없더라도 붉은 고추를 대강 대강 갈아 넣어 끓인 애호박 찌개는 그 맛이 입맛을 돋궂주며 초가을에 딴 애호박은 썰어 말려 한겨울에 양념해서 만든 탕은 사각 사각하여 일미로 알려졌다.

● 모자 / 모래무지

한여름 천렵꾼들이 물려든 삼례의 한내천 전주의 남천 서천 남고천의 맑은물 속에서 꼬리치는 모래무지는 요즘말로 간디스토마균이 없다는 것은 옛날의 맑은 물이 특징이기 때문에 날것으로 먹더라도 탈이 없을 만큼 싱싱하고 맛이 담백하여 지짐이나 탕으로 입맛을 돋궂다.

뚝배기에 풋고추와 파를 송덩 송덩 썰어 넣고 양념하여 얼큰하게 끓인 모래무지 탕은 천렵꾼들의 막걸리맛을 더욱 돋궂웠다.

지금도 한벽당의 오모가리탕이 유명한 것은 바로 이런 풍류에서 나

왔다.

● 계

산골짜기의 물줄기가 모여 모여 강을 이룬 물을 받아 농사짓는 논에서 자란 계가 원래 맛이 좋다고 한다.

그런데 삼례의 한내 계를 으뜸으로 꼽되 전주의 남천 서천 남고천 다가천 삼천 등 모래 속에서 자란 털이 없는 계는 다리 한쪽만 들어도 밥한그릇은 똑딱 먹을수 있다고 할만큼 진하고 담백했다.

계장조림 계찜 등으로 입맛을 돋웠는데 역시 아낙네들의 솜씨에 올어난 갖은 양념으로 찌린 계장이 일품이었다.

● 무 우

역시 무우는 황토밭 무우가 제일로 친다. 삼례의 황토밭이나 전주 건지산 기슭의 신흥리 황토밭에서 나온 무우는 차돌처럼 따글 따글하고 둥글면서 시원하고 단맛이 있어 겨울철에 먹는 배맛보다 무우맛이 제일이라고 할 정도였다.

이 무우로 담은 깍두기는 오히려 양념맛을 돋궈줄 정도로 무우맛에 양념맛이 친다고 까지 했다.

주체에도 좋고 위장에도 좋다고 하여 일반 가정에서는 늦가을에 땅을 파 묻어논 전주 무우를 한겨울에 그냥 깎아 먹기도 했다.

● 콩 나 물

전주지방의 물과 기온이 콩나물 재배로는 최적지라고 한다.

특히 한벽당 부근의 자만골과 사정골의 녹두포물로 기른 콩나물은

크지도 작지도 않게 적당하게 기름진 살몐으로 자라 소금으로 간을 맞춰 끓이면 나긋 나긋하게 감칠맛을 더해주어 빨간 초벌고추를 갈아 새우젓과 양념한 콩나물국맛은 주객의 숙취뿐만 아니라 남녀노소가 즐겨 먹도록 입맛을 돋궂준다.

전주 해장국을 이롭나게 해주는 콩나물은 전주 비빔밥의 귀중한 재료 가운데 으뜸을 차지한다.

● 미 나 리

오늘날에도 예수병원이 있는 화산동 서원넘어 미나리는 전국에서도 으뜸으로 칠 만큼 옛날부터 이름이 났다.

서원골이라고 해서 선너머로 불리운 선너머는 빗물이 고인 진흙 방죽은 미나리가 연하게 자랄 수 있는 토질과 수질 기온의 최적지이다.

특히 오전에는 연한 햇빛 오후에는 강한 햇빛 밤에는 습도가 떨어지지 않는 곳으로 겨우내 물속에서 연하게 쑥 쑥 자라 그 독특한 맛이 일품이다.

옛부터 동인보감에 간장에 좋다고 하여 약용으로도 먹어 오지만 음식 재료로도 으뜸인데 전주 비빔밥맛을 돋궂는 재료로 손꼽힌다.

完山八景 / 十景

● 麒麟吐月 (全州 牛牙洞 기린봉주변)

동쪽으로 두 팔을 활짝 펴면서 우뚝선 기린산의 「기린의 像」인 수호봉 정상을 마악 넘어선 둥근달의 모양이 용의 입에서 토해내는

새우젓 배, 생강을 가득 실은 생강배, 곡식을 실은 곡식배 등이 한데 어울린 정경 등등이 꼭 산수도(山水圖)와 같다는 연유.

한내(大川) 비비정 동쪽 약 20리 상류 하상을 두고 말했다.

● 坤止望月(全州·德津洞 건지산주변)

산골길을 쉬지 않고 달려 오느라고 목이 마른 말에게 남천(南川) 서천(西川) 물에 갈증을 풀어주면서 바라보는 달맛이를 하듯 여인들이 정월 대보름날 밤 건지산에 올라 소원성취를 간절히 축원하는 마음은 꼭 달의 피를 강하게 빨아 마셔 혈력(血力)을 보강하는듯 하다는 연유.

건지산의 송화가루 날리는 소리는 비파타는 소리와 같이 산림이 울창했다.

● 南川漂母(全州·校洞 한벽루주변밀)

수양버들이 휘늘어진 한벽당 주변의 남천가에 33.55 앓아 빨래하는 아낙네들의 조잘거리는 소리, 빨래방망이 소리, 물결소리 등이 한데 어울려 용궁길을 보는듯 정겹다는 풍정에서 연유.

全州固有飲食

● 전주 비빔밥

음식맛은 아낙네의 숨씨맛이다. 연하고 부드러우면서도 센 숨씨에서 나오는 음식맛은 무궁무진하다.

서양요리는 연하고 중국요리는 진하다면 한국요리는 세다고 하겠다.

그 가운데 전주의 비빔밥맛은 눈맛부터 입맛을 다시게 만들고 씹을 수록 감칠맛나게 해 주어 입맛을 다시게 만들어 준다.

투가리 오모라가리 낫그릇에 담겨져 나오는 비빔밥은 30여가지의 갖가지 재료를 한데 넣은 영양이 풍부한 음식인 것이다.

흔히 밥상앞에 앉으면 구미 당기는 반찬만 골라 먹게 되기 때문에 반찬을 골고루 먹지 않는 편식을 하기 마련이다.

그러나 비빔밥을 먹게 되면 좋아하지 않는 반찬이라고 하더라도 골고루 먹게 되고 또 그 반찬 또한 여러 종류의 반찬과 갖은 양념이 한데 어울려졌기 때문에 독특한 맛을 내 주고 있어서 맛있게 먹게 된다.

하루 전날 샘물에 담가 놓은 쌀을 장작불로 지은 쌀밥에 콩나물 청포묵 찹쌀고추장 쇠고기육회 미나리 접장 참기름 달걀 깨소금 마늘 후추 미나리 시금치 고사리 송이버섯 표고버섯 녹두나물 무우생채 애호박무침 오이채 당근채 파 호도 밤채 잣 김 취나물 배채 상치 은행등 계절에 따라 갖가지 재료를 듬뿍 넣어 비벼놓은 전주 비빔밥은 말만 들어도 군침이 돌게 된다.

밥쌀을 안칠때 쓰는 물은 맹물을 쓰지 않는 것도 특징인 것이다.

먼저 닭을 푹 고은 진한 국물을 동이에 따로 담가놓고 살고기는 잘게 썰어 접시에 담아놓는다.

암소 등심살을 삶은 고기국물에 닭을 삶은 물을 섞어 밥물을 부어 장작불로 재진 밥은 기름기가 반질하기 마련인 것이다.

여기에 30여 종류가 되는 갖가지 반찬을 숨씨맛으로 한번씩 주물러 넣어 만든 비빔밥이기 때문에 혀가 닿으면 입맛을 땡겨 준다고 한다.

술밥을 풀때도 나무주걱으로 몇차례 젓어 밥그릇에 퍽 퍽 떠담아 보 통 쌀밥위에 양념에 무친 반찬을 얹어 내놓게 된다.

전주 콩나물은 꼭 샘물로 길러야 살이 통통하고 찰막하며 털이 없는 것으로서 비빔밥에도 넣지만 소금으로만 간을 친 콩나물국 재료로도 쓰인다.

요즘에는 양념과 밥을 한데 넣어 뜨겁게 달군 솥에서 주걱으로 잘 저어서 비빔밥을 만들기도 하는데 먹는 사람에 따라 스스로 잘 비벼 먹도록 하기도 한다.

음식 준비한 사람의 숨씨맛과 먹는 사람의 입맛이 한데 어우러져야 제맛이 난다고도 한다.

● 전주 콩나물국밥

전주콩나물국밥맛은 첫째 얼큰하다는 것이 특징이다.

뚝배기에 한그릇씩 끓이는 맛은 보글 보글 끓을때 하얗게 올라오는 갇은 양념은 뭉게 구름이 솟구치는 모양과 같다.

흔히 고추가루색깔로 붉게 솟아오르는 국물이 되기 쉬운데 전주 콩나물국의 국물은 보글 보글 끓을때 꼭 뭉게 구름같이 연한 회색빛을 띄기 때문에 언뜻 보면 하얀 솜털구름 같다.

담을 삶아낸 국물에 샘물을 약간 섞어 장작불로 지은 하얀 쌀밥을 뚝배기에 담근다.

콩나물은 소금으로만 간하여 살며시 삶아 비린내를 가시게 한다음 콩나물을 건져낸뒤 국물이 식은 다음 쌀밥을 담은 뚝배기에 콩나물 삶은 물을 끼얹고 콩나물을 넣은 다음 새우젓과 쇠고기 자장을 조금 넣고 묵은 김치를 잘게 썰어 넣은 다음 깍두기 국물을 두어수저 넣고 푹 푹 끓이다가 부뚜막에 넣어 말린 통고추를 손으로 싹싹비벼 넣고 깨소금 후추 송송 썰은 파 등을 대강 대강 넣어 끓일때 일단 국물이

약간 넘칠때 까지 솥불에 끓여야 된다.

손님상에 내놓기 직전 달걀 한개를 깨어 얹으면 달걀의 하얀살은 살짝 익고 노란자위는 반숙으로 남게된다.

먹는 사람의 입맛에 따라 새우젓으로 간을 맞추고 쇠고기 자장 몇 쪽과 깍두기 국물을 두어 수저 넣고서 약간 젓는듯 마는듯 하면서 한 수저씩 떠먹으면 간밤의 숙취는 금방 가셔버린다.

콩나물 또한 샘물로 물을 주어 길러야만 살이 통통하게 지면서 짧고 털이 없어 콩나물국밥맛을 더욱 감칠나게 만든다.

요즘에는 흔히 찬밥 한덩어리를 뚝배기에 넣고 샘물 한바가지를 끼얹은 다음 콩나물을 넣고 고추 깨소금 마늘 파 묵은 김치 새우젓 장조림 깍두기국물을 넣기도 한다.

전 주 부 채

● 부채의 유래와 종류

옛부터 단오 선물은 부채라고 했다. 단오가 가까워 오면 웃어른에게 부채를 선물하는 풍습에서 나온 말이다.

부채라고 하면 전주산을 으뜸으로 쳐주었는데 태극선은 현 서학동인 반석리와 현 인후동인 가재미골 산품을 제일로 찾았다.

조선조 때에는 완산부성인 전주에 선자청(扁子廳) 지소청(紙所廳)이 있었는데 선자청에서는 진상품용인 부채를 생산 관리했다.

부채의 종류에는 방구부채와 접부채가 있는데 방구부채의 일종인 전주 태극선은 오늘날 까지 전해오고 있다.

방구부채란 부채살에 감사나 비단 또는 종이를 붙여 만든 둥근형