



全州川邊 전주천변

宋榮相 著

전주시립도서관



EM108852

全州文化院

全州川邊・전주천변

印刷・1995年 11月 25日

發行・1995年 12月 1日

著 者 / 宋 榮 相

發行人 / 金 光 鎬

印刷人 / 徐 禎 一

發行・社團法人 全州文化院

560-020

전주우체국 사서함 제60호

☎ (0652) 88-7500

印刷・新亞出版社

☎ (0652) 75-4000

〈非賣品〉

本圖書는 全羅北道와 全州市의 支援金으로 出刊함

차례

全州 川邊

- 책을 펴내면서 / 나를 사랑해 주는 분들에게 감사 (宋榮相)
- 책머리에 / 전주토박이가 주는 전주이야기 (張明洙 · 전북대총장)
- 책머리에 / 전주의 또 하나 자랑으로 발간 (金光鎬 · 전주문화원장)

첫 번째

全州風物記

마당놀이 패거리/15 빨래하는 여인네들/17 완산다리 주변/18 나무전거리/19
싸전거리/20 남문교회 중학생회/21 남문안 염색집/22 남문밖 남부시장/23
팔달로 골머리/24 사카린 냉차/25 완산칠봉 옥매천/25 전주천 다리/27
천변놀이/28 설날/29 널뛰기/30 지신 밟기/31 아님 밤중에 홍두깨/32
선거바람/33 해장국집/34 양식전문집/36 양젖물 장사/37 소금장사/38
떡 장수/39 복조리 장수/40 명물 문화촌/41 문화볼펜/42 철길 걷기/43
USIS/44 詩낭송회/45 낭만의 실개천 제방길/46 서낭당/47 쓰레기/49
카메라/51 운동화/53 우리의 입맛 全州맛을 쓰면서/54 복탕/58
인스턴트 문화에 밀린 장독대/62 응접실의 장식품화 된 백자단지/64
아기들의 울음소리가 없는 농촌/65 헬기 병충해 방제로 사라진 메뚜기/66
신문지 봉투만들기 부업/68 싱거 미싱은 재산목록 1호/69
골목길을 누빈 굴렁쇠/70 새끼 꼬아 만든 축구공/71
아름다운 장단의 다듬이질/72 시래기 국/74 보릿고개/75 호박잎 담배/76
토끼기르기/77 도시락 먹어치우기/78 봉숭아꽃 물들이기/79 수돗물/79
백화점/81 수평대 만들기/82 찢어서 꿰맨 교모/84 여류문학인/85
울타리/86 결혼청첩장/88 이웃사촌/89 대폿집/90 전화/91 미숫가루/93
밥상/94 옛장수/95 메밀묵 장수/96 닭서리/97 포도밭/98 초가집/99
슈퍼마켓/100 부엌/102 오징어/103 오폭/104 라디오 연속극/105 신문배달/106
이발/108 시장바구니/109 헌옷가지/110 만두/111 출판기념회/111 시계포/112
장작/114 개밥/114 베짜는 여인/115 흙 돌담장/116 짚신/117 책방/118
한식/119 라디오/119 장판지/120 낫그릇/121 장롱/122 채권장수/123

붕어빵/124 선술집/125 하숙/126 누룽지/127 김치 부침개/129 두부 김치/129
 튀밥/130 짬뽕/131 콩나물/132 원두막/133 화장품/134 우산/136 갓/136
 레코드/137 화장실/138 김장/139 장화/140 세찬/141 염반초대/142 다식/143
 흰옷·검정옷/144 땅뻐기 놀이/145 장판지/146 우체통/147 원고지/147
 담배/148 춘화도/149 음주문화/150 고스톱/151

두 번째 |全州 지명찾기

1. 마을별 유래

가마귀골(中華山洞)/155 가재미골(麟後洞)/156 간납대(諫納臺校洞)/156
 강당재(中華山洞)/157 고내(松川洞)/157 곤지산(坤止山 東完山洞)/158
 공기골(西棲鶴洞)/158 공수내(東棲鶴洞)/158 기령당(西完山洞)/159
 노루목(校洞)/160 따박골(中華山洞)/160 도마다리(麟後洞)/160
 동문사거리(慶園洞)/162 두무소(東棲鶴洞)/163 마당재(中老松洞)/164
 명지골(麟後洞)/165 모래내다리(鎭北洞)/165 목샘골(校洞)/166
 물왕말(中老松洞)/166 미륵불골(東棲鶴洞)/167 뱀골(松川洞)/168
 보광재(普光峙東棲鶴洞)/168 분내(松川洞)/168 싸전다리(殿洞)/169
 서낭당이(麟後洞)/169 선너머(中華山洞)/170 설대전다리(殿洞)/171
 세내(三川洞)/171 송천동(松川洞)/172 슬가지전거리(東緩山洞)/172
 쇠장터(殿洞)/172 수도골목(東完山洞)/173 숲정이(鎭北洞)/173
 소금전다리(多佳洞)/174 아중리(牛牙洞)/175 안경다리(校洞)/175
 어은골(鎭北洞)/176 왜막실(牛牙洞)/176 용머리고개(西完山洞)/176
 약전골(多佳洞~殿洞)/177 유연대(中華山洞)/178 은행나무골목(豐南洞)/178
 인봉리방죽(中老松洞)/179 자만동(校洞)/179 장승백이(平和洞)/180
 좁은목(東棲鶴洞)/181 진영터(中央洞)/182 진밭들(鎭北洞)/182
 추천교(德津洞)/183 투구봉(東完山洞)/184 팔학골(松川洞)/184

차례

全州 川邊

팔죽배미(麟後洞)/185 한뎃벌(校洞)/186 흑석골(東棲鶴洞)/186

2. 동(洞) 마을별 총괄(總括)

경원동(慶園洞)/188 교동(校洞)/188 금암동(金岩洞)/188
남노송동(南老松洞)/188 다가동(多佳洞)/188 덕진동(德津洞)/189
동서학동(東棲鶴洞)/189 동완산동(東完山洞)/189 삼천동(三川洞)/189
서노송동(西老松洞)/189 서서학동(西棲鶴洞)/190 서신동(西新洞)/190
서완산동(西完山洞)/190 송천동(松川洞)/190 우아동(牛牙洞)/190
인후1,2동(麟後1,2洞)/191 전동(殿洞)/191 전미동(全美洞)/191
중노송1,2동(中老松1,2洞)/191 중앙동(中央洞)/191 중화산동(中華山洞)/192
진북1,2동(鎭北1,2洞)/192 평화동(平和洞)/192 풍남동(豐南洞)/192
호성동(湖城洞)/193 효자동(孝子洞)/193

세 번 째

全州歲時風俗

陰・正月(上元節)

의례・옷차림・즐기는 음식/197元旦・설빔/198茶禮/199
歲拜・德談/200省墓・떡국/201떡・福조리/202조왕물・日氣占/203
土亭祕訣・놀이 및 農旗歲拜/204洞祭・農占・敗日/205
安宅・새쫓기・穀日/206上寅日・上午日/207人日・麥根占・난가릿대/208
제웅・上元(대보름)/209까마귀밥・쥐불놀이・五穀밥・福쌈/210
百家飯・藥食/211陳菜食・더위팔기/212부럼・귀밝이술・다리 밟기/213
달맞이・개보름 쇄기・十六日/214立春 節氣・雨水 節氣②/215

陰 二月(靈祭節・靈登節)

의례・옷차림・즐기는 음식・中和節/216
 奴婢日・콩볶기・大清掃/217 驚蟄・節氣③, 春分 節氣④/218

陰 三月(三辰節)

의례(儀禮)・옷차림・즐기는 음식/219 三辰日・清明 節氣⑤/220
 穀雨 節氣⑥/221

陰 四月(燃燈節・佛節)

의례(儀禮)/221 옷차림・즐기는 음식・初八日/222 부처님 오신날/223
 타놀이/229 寒食/225 立夏 節氣⑦/225 小滿 節氣⑧/226

陰 五月(端午節)

의례・옷차림/226 즐기는 음식・端午節/227 端午祭・禁房・端午扇/228
 菖蒲・竹述日/229 太宗雨・芒種 節氣⑨/230 夏至 節氣⑩/231

陰 六月(流頭節)

의례(儀禮)・옷차림/231 즐기는 음식・流頭節・三伏/232
 고시례・百種日/233 小暑 節氣⑪・大暑 節氣⑫/234

陰 七月(百中節)

의례(儀禮)・즐기는 음식・七夕・立秋 節氣⑬/235 處暑 節氣⑭/236

차례

全州 川邊

陰 八月(嘉俳節)

의례 · 옷차림/236 즐기는 음식 · 추석 · 벌초/237 차례 · 성묘/238
송편 · 올기쌀/239 강강수월래 ·白露 節氣⑮ · 秋分 節氣⑯/240

陰 九月(重陽節 · 仲秋節)

의례 · 옷차림 · 즐기는 음식 · 寒露 節氣⑰ · 霜降 節氣⑱/241

陰 十月(開天節)

의례 · 옷차림 · 즐기는 음식 · 時祭/242 立冬 · 節氣⑲ · 小雪 節氣⑳/243

陰 十一月(동짓달 · 冬至節)

의례 · 옷차림 · 동지팥죽 · 大雪 節氣㉑/244 冬至 節氣㉒/245

陰 十二月(섣달 · 臘享節)

의례(餞禮) · 즐기는 음식/245 새잡기 · 除夕 · 冊曆/246
小寒 節氣㉓ · 大寒 節氣㉔ · 陰 閏月/247

■ 傳承놀이

— 남자어린이 놀이

고누/250 그림자 놀이 · 낫치기 놀이 · 도둑잡기/251

도롱태 굴리기 · 돈치기 · 돌차기/252

두꺼비집 만들기 · 말타기 놀이 · 못치기/253

반딧불 만들기 · 버들피리 불기 · 비석치기/254 연날리기 · 엮치기/255

자치기 · 잔부닥불 넘기 · 제기차기/256

쥐불놀이 · 팽이치기 · 허방다리 집기/257

차 례
全州 川邊

— 여자어린이 놀이

가마타기놀이 · 공기놀이/258 기와밟기 · 남생아 놀아라 · 다리세기/259
닭살이 · 덕석물이 놀이/260 땅뻐기 놀이 · 문열어라 놀이/261
봉숭아 물들이기/261 소꿉놀이 · 수건돌리기 · 숨바꼭질/262
줄넘기 · 콩주어먹기 · 풀각시놀이/263 풀놀이 · 풀싸움놀이/264

— 어른놀이

견립놀이/264 그네뛰기 · 널뛰기/265 농악놀이 · 다리밟기/266
닭서리 · 돌싸움 · 바둑/267 伏달음 · 쌍육/268 씨름 · 윷놀이/269
장기 · 줄다리기/270 지신밟기 · 천렵/271 투전 · 팔씨름 · 화투/272 활쏘기/273

■ 國樂의 본고장

— 全州大私習놀이

유래/273 연혁 · 역대 장원자/274 기타 · 全州旗接놀이/278

■ 土產名物

— 全州八味 · 十味

파라시/279 열무 · 녹두묵 · 서초/280
애호박 · 모자(모래무지) · 게/281 무 · 콩나물/282 미나리/283

— 完山八景 · 十景

麒麟吐月/283 寒碧晴煙 · 南固暮鐘 · 多佳射侯 · 飛飛落雁/284
德津採蓮 · 威鳳瀑布 · 東浦歸帆/285 乾止山望月 · 南川漂母/286

— 全州 固有飲食

전주비빔밥/286 전주콩나물국밥/288

— 전주부채

부채의 유래와 종류/289 태극선(太極扇)/289 합죽선 · 全州韓紙/290

— 부 록 전북 도 · 시 · 군 문화행사/292

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 한 벌을 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 재수는 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 귤과 마른 대추와 밤을 치고 생선은 지짐질, 해물로는 새우, 홍합 등을 넣어 탕을 만들고 나물은 고사리, 취나물 등을 쓴다.

제상 옆 밥상 위에는 큰 그릇에 각각 밥, 나물, 떡 등을 차리고 밥 숟가락을 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 재배를 드린다.

집안 웃 어른이 먼저 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 별 수 없다거나 만일 부모가 안계시는 집안이면 애비 애미없는 후레자식이라 할 수 없다는 가풍까지 들먹이게 된다.

■ 德 談

설날 세배를 가거나 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”하는 등 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 권술들이 모두 조상의 무덤을 찾아가 성묘를 한다.

묵은 해를 보내고 새해를 맞이 했다는 인사를 드리는 것이다.

간단한 주과포(酒果脯)를 챙겨 산소 앞에 돛자리를 깔고 자손들이 늘어서서 성묘를 하는데 옷대부터 차례로 성묘를 한다.

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

성묘는 설때와 추석때 두 차례 하는 것으로 예가 되었다.

설 성묘는 초하룻날에 시작하여 보통 초닷새까지 끝마치는데 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 두 말할 필요가 없다.

흔히 세배를 다니거나 옷 어른을 만나게 되면 떡국을 몇 그릇 먹었느냐고 묻기도 하는데 그것은 나이가 몇 살이냐는 뜻이기도 하다.

■ 떡

설에는 찰떡, 시루떡, 절편을 주로 만든다.

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

시루떡은 대개 팥, 콩 등의 고물을 넣고 찐다. 또 생무, 호박오가리를 넣어 입맛을 돋구기도 한다.

인절미는 찰떡이라고도 하는데 콩가루에 묻혀 먹기 때문에 흔히 콩떡이라고도 한다.

■ 복조리

섣달 그믐달 자정이 지나면 복조리 장수들이 한짐씩 메고 골목을 누비고 다니면서 복조리를 사라고 외친다.

각 가정에서는 자다가 일어나 1년 동안 쓸 조리를 사는데 일찍 살 수록 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 합성수지 제품을 쓰기 때문에 대나무로 만든 조리는 장식용으로 걸어 놓고 있는데 조리장수들이 대문안에 던져놓고서 다음날 돈 받으러 오는 예가 있다.

그런데 정초에 복조리 장수가 찾아오면 길조인데 옛장수가 찾아오면 흉조로 알고 있다.

■ 조왕물

정월 초하룻날 동이 뜨기 전에 그 집안의 어른되는 주부가 남보다 먼저 샘물을 길은 정화수를 부엌 솥 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 북돋아 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 그 해의 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.

10일 안에 뇌성이 올면 그 해 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 셋째로 삼아 꽤 숫자를 산출한 다음 토정비결의 꽤 숫자를 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) 놀음, 화투놀이, 장기, 풀각씨놀이, 뚝다리밟기가 있다.

특히 익산지방의 농기세배(農旗歲拜)는 작은마을의 기가 형마을의 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 흉년을 쫓아내고 길조만 찾아오도록 흥겹게 지낸다.

■ 農 占

초하룻날 밤 달이 밝고 둥글면 한 해가 길하다고 한다.

흔히 대보름날 밤 대접에 물을 담아 달이 대접물에 꼭 안긴다거나 대접에 재를 가득담아 지붕위에 올려 놓았다가 다음날 보았을 때 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 것조차 삼가고 있다.

정월의 5일, 14일, 24일은 3패일이라고 하며 매사를 근신하고 부너

자들조차 바느질도 하지 않았다.

■ 安宅

안택(安宅) 고사는 정월 초사흘날부터 보름 전날 사이에 한다.
무당이나 소경이 밤새워 안택경을 읽으며 터주, 조상신, 성주, 조왕
등신 등에게 한 해의 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 피리를
불며 방울을 울리면서 제화초복을 기원한다.

■ 새쫓기

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 농사짓는
농민들은 정성스럽게 지낸다.

황금 들녘 벼가 익을때 참새들이 날아들지 말라는 풍년기원의 새쫓기
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 설달 그믐날부터 정초까지 바쁘기 때문에 돼지 우리 등을 치울 수가 없어서 좀 여유있는 날 일손을 하면 좋다는 뜻도 된다.

■ 上寅日

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

만일 이날 남의집 변소에 가서 대소변을 보면 그 집 식구 중에 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 그 해는 연중 불운이 든다고 한다.

그래도 부득이한 일로 손이 와서 묵게 될 때는 불운을 막기 위해 주인과 객은 머리를 반대로 두고 자면 액운을 막을 수 있다 한다.

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

이 날은 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 쫄이면 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 성장률은 풍흉을 점치는 것으로 전혀 근거없는 일은 아니다.

■ 낚가릿대

정월 14일이 되면 소나무를 베어다 마당 한복판에 세우고 그 위에 짚을 묶어서 쌓아 기복을 만든 다음 벼, 조, 피, 기장 등의 이삭을 꽂아놓고 장대 위에 목화를 늘어 놓는데 이것을 낚가릿대 또는 벚가릿

대라고 한다.

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

낱가릿대를 헐기에 앞서 가마니를 가져다 곡물을 넣는 시늉을 하면서 “벼가 몇만석이요” “조가 몇천석이요” “콩이 몇백석이요” 등등 큰 소리를 치면서 마치 수확을 거두는 것처럼 왁자지껄하게 떠든다. 그러면 그 해에 풍년이 들어 많은 수확을 거두어 들이게 된다고 한다.

■ 제 응

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

직성이란 남자에게는 11, 20, 29, 38, 47, 56세이고 여자는 10, 19, 28, 37, 46, 55세에 해당한다.

직성이 든 해에는 액운이 있어 만사가 여의치 않을 뿐만 아니라 병이 들거나 큰 화를 입는다고 하여 짚으로 사람 형상을 만들어 짚인형의 배나 허리부분을 헤치고 돈이나 쌀을 넣어 동여 메고 액년이 든 사람의 생년월일시를 적어넣은 제응을 버리는데 만일 이 제응을 줌의 사람이 있다면 모든 액운은 그 사람이 다 가져 간다는 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 9짐하고 부녀자는 삼베를 9광주리 삼아야 된다고 했으며 1년간 쓸 수수비를 메었다.

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

■ 까마귀밥

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

한편 요즘 야생조수 보호를 위해 겨울철이면 먹이를 주고 있는데 보리밭을 뒤짚는 야생조수에게 먹이를 준 조상들의 선견지명이 아니었는가로 짐작된다.

■ 쥐불놀이

대보름 달이 떠오르는 15일 밤에 어린이들은 깡통에 불을 켜 놓고 논두렁에 나가 “망월이야 망월”하면서 논·밭두렁을 불태우는 쥐불놀이를 즐겼다.

쥐 쫓기도 하고 병충해도 방제하는 과학영농의 방법이었다.

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

■ 五穀밥·福쌈

대보름날 아침에는 약밥을 만들어 먹는데 흔히 오곡밥, 잡곡밥, 보

름밥, 찹쌀밥, 농사밥이라고 하는데 ① 멥쌀, 찹쌀, 수수, 조, 보리, 콩, 팥 ② 찹쌀, 대추, 밤, 꿀, 혹은 조청, 잣, 참기름 ③ 찹쌀, 콩, 팥, 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 싸 먹는 것을 복쌈이라고 한다.

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

흔히 농사지은 것을 될 수 있는대로 다 넣는다는 것은 그만큼 영양이 높다는 것도 되고 밥하는 것은 흔히 14일 밤에 만든다.

반찬으로는 시래기, 취 등을 삶아 그릇 그릇 가득 담아 놓고 오곡밥도 큰 그릇에 담아 온 가족이 빙 둘러앉아 먹는 즐거운 식사 시간을 갖는다.

■ 百家飯

보름날에는 일백집의 밥을 먹어야 좋다고 한다. 그래서 남의 집을 돌아다니면서 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 14일 밤에 찹쌀, 대추, 꿀, 잣을 섞어 찌서

만드는데 검은 빛이 나고 단맛이 있으며 오래 두고 먹어도 좋다.
보통 보름 차례를 지낼 때 약식으로 지내는 집안도 있는데 여러집과
나눠 먹는 풍습은 지금도 남아 있다.

■ 陳菜食

보름날에 먹는 나물은 호박고지, 무고지, 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 친
구집이나 친척집 등을 찾아가 대문 앞에서 큰 소리로 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 네 더위”하는 것이 바로 이런 말이다.

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

■ 부 럽

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

부럼을 켤다, 부럼 먹는다, 부름, 부스럼이라고도 하는데 단단한 호두를 이로 깨는 것은 튼튼한 치아를 사랑하는 것이라고도 할 수 있다.

대개 나이 수대로 깨무는데 첫번째 것이 한번에 깨어지지 않을 때는 사당 한가운데로 던지면서 “내 부럼, 가져 가져라”하는 큰 소리를 내면 집안 식구들은 박장대소를 하게 된다.

■ 귀밝이 술

보름날 아침 오곡밥을 먹기 전에 술을 한 잔씩 마시면 귀가 밝아진다고 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 열두 번을 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 한 해 동안의 액운을 짓밟아 버린다는 풍습으로 답교라고도 한다.

■ 달맞이

대보름날 저녁 어린이들은 논두렁에서 망월 쥐불놀이를 하고 청장년들은 해를 들고 산봉우리에 올라가 둥근 달을 쳐다보며 가슴에 안을듯 호연지기를 갖게 되고 부녀자들은 다리밟기를 하며 달맞이 하는데 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 쇄듯한다”는 속담도 있다.

개는 아침 저녁으로만 밥을 주고 점심때는 밥을 주지 않는 것이 상례인데 아침은 굶기고 점심때부터 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 연중 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 첫째번 절기, 연초인 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

24절기의 둘째번 절기, 음력으로 1월 태양의 황경이 330도에 달할때 “우수, 경칩에는 대동강 물도 풀린다”는 속담이 있듯 봄기운이 감돌고 초목의 움이 돋아나기 시작한다.

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

陰・二月(靈祭節/靈登節)

■ 의례(儀禮)

시제, 영등제, 석전제

■ 옷차림

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 나
누어 주었는데 이 자를 중화척(中和尺)이라 불렀다.

중화척은 반죽(斑竹)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 한 톱 내기도 한다. 이제 어른 취급을 해달라는 신고식이다.

■ 콩볶기

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

콩을 볶을 때 “새알 볶아라, 쥐알 볶아라, 콩 볶아라”라는 주문을 한다. 그러면 새나 쥐가 없어져서 곡식을 축내는 일이 없어진다고 한다.

또 한 되의 콩을 볶을때 약간의 보리를 넣어 다 볶은 다음 한 되가 더 되면 풍년이 든다는 풍년점을 치기도 하는데 알뜰한 머슴은 주인 몰래 콩과 보리를 더 넣어 한 되가 훨씬 넘게 하여 머슴날 잔치 흥을 돋구기도 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 방안에까지 기어 들어가므로 이를 막기 위해 부적을 써서 붙이는데 향랑각씨 천리속거(香娘閣氏 千里速去) 또는 노낙각씨 천리속거 라고 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 술가지를 꺾어 지붕위에 꽂기도 한다.

■ 驚蟄/節氣 ③

24절기의 세번째 절기, 음력으로는 2월, 경칩 무렵이면 겨우내 잠자던 개구리가 땅을 비집고 쟁충 뛰쳐 나온다고 할 정도로 날씨가 따뜻해진다.

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

■ 春分/節氣 ④

24절기의 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, 이제부터 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

■ 옷차림

2월 그믐에서 3월로 접어 들면서 내주안 주의 입기

■ 즐기는 음식

세하젓, 풋나물, 준치찜, 배피떡, 팔밥, 조기탕, 못찜(숙대기), 민어전, 굴비, 게찜, 장조림, 메밀묵, 녹두묵, 식혜, 잣죽, 대초죽, 육회, 준치, 대하, 방어, 도미, 민어, 농어, 죽합, 갈치, 나박김치, 미나리장회, 쑥떡, 조개탕, 수란, 화전

■ 三辰日

3월 3일을 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 시작한다.

진달래 꽃잎을 뜯어다가 쌀가루에 반죽하여 참기름을 발라 지져 먹는 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 당하게 될 흉조라고들 한다.

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

■ 清明/節氣 ⑤

24절기의 다섯 번째 절기. 청명(淸明)은 한식 하루 전날인 때가 있고 한식과 같은 날이 될 때도 있다.

대부분 농가에서는 청명일부터 봄일을 시작하므로 이 날을 중하게 여긴다.

청명 무렵이면 하늘이 맑고 땅기운이 솟구쳐 “부지깽이를 꺼꾸로 꽃아 놓아도 산다”고 할 만큼 봄기운이 한층 돋궂지고 있다.

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

■ 穀雨/節氣 ⑥

24절기의 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 24기 변증설(曆24氣辯證設)에도 곡우자 우이생곡종야(穀雨者 雨以生穀種也)” 비가 내려 곡식의 씨를 트게하는 철이 되어 있다. 또 벼종자를 논에 뿌려 비처럼 쏟아지므로 곡우라고 했다는 설도 있다.

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

비록 변덕스런 춘한(春寒)과 비바람이 불어 닥쳐도 봄은 만개하고 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, 녹두나물, 굴비, 조기탕, 물외, 못짐(속대기), 도미찜, 갈치, 애호박무침, 깨죽, 설기떡, 찢고추, 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 재(齋)를 지내고 연등(燃燈)하는 풍습을 갖고 있다.

초파일을 앞두고 가정이나 절에서는 여러 가지 등을 만든다.

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

마당에는 등간(燈竿)을 세워두고 등간 위에 꿩꼬리털을 꽂고 물들인 비단으로 기를 만들어 다는데 이를 호기(呼旗)라고 한다.

이 호기에 줄을 매고 그 줄에 등을 매달아 놓는다. 살림이 다소 넉넉하지 못한 집에서는 나뭇가지나 혹은 추녀끝에 빨래줄처럼 줄을 매고 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 여러 가지 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 4월 초파일은 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)·불탄일(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 겪은 다음 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 범을 설교하여 중생을 깨우치고 80세때(음 2. 15 열반일) 범하고 입적했다.

■ 탑돌이

음력 4월 초파일과 중추가절인 한가위날에 탑돌이를 한다.

불탑의 건립은 석가모니가 입적한 뒤 그 유골을 넣어 두기 위해 여덟 개의 탑을 세운데서 연유되었으며 곧 불교의 상징으로 되었다.

불가에서는 대재(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 국토 민안을 빌어 태평성대를 누리하고자 했다.

큰 재 일수록 많은 신도들이 모여 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 사범 악기만

쓰이다가 후에 삼현 육각(三絃六角)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 알 수 있다.

■ 寒食

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

이 날은 조상의 묘에 과일과 떡을 차려놓고 한식 차례를 지내며 조상의 무덤이 헐었으면 잔디를 다시 입히는데 이를 개사초(改莎草)라고 한다.

묘 둘레에도 나무를 심는다.

이 날은 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.

우리 나라 4대 명절로 설날, 한식, 단오, 추석を 말하고 있다.

■ 立夏/節氣 ⑦

24절기의 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

24절기의 여덟번째 절기. 음력으로로는 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 보릿고개.

어린이들이 먹는 풋과일을 조심해야 될 때이다.

陰・五月(端午節)

■ 의례(儀禮)

단오차례

■ 옷차림

모시옷 입기

■ 즐기는 음식

다수(茶水) 앵도화채, 보리수단, 죽순탕, 화전병, 잣죽, 대추죽, 열무김치, 기정떡, 애호박볶음, 수박, 참외, 합자죽, 피등어, 북어, 합자탕, 찢고추, 쑥단자, 굴비, 콩죽, 재증병(再蒸餅), 오디, 도미국, 계피떡

■ 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 여러 가지 명칭으로 불리운다.

옛날엔 농경의 풍작을 기원하는 제삿날이었으나 요즘은 농촌의 유일한 명절로 되어 이날이면 각 가정에서는 수리치떡 등 맛있는 음식을 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 덕진 연못 근처에는 인산 인해를 이루고 있으며 전주시에서는 전주시민의 날로 정하고 풍남제를 지내고 있다.

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

이 날을 수리, 수릿날이라고 부르게 된 연유를 보면, 이 날 해 먹는 쑥떡의 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 때이므로 부부관계를 하는 것은 위험한 일이며 이 날에 아이가 태어나면 부모에게 해롭다고 한다.

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

■ 端午扇

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(太極扇), 합죽선(合竹扇)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 쪽을 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 세수를 하면 여름내내 더위를 먹지 않으며 부스럼도 생기지 않는다고 한다.

■ 竹述日

매년 음력 5월 13일을 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 약을 멀리한 채 기우제를 지냈다.

마침내 이날 비가 쏟아져 풍년 농사를 지을 수 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 망종 전에 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 이 날을 조용하게 지켜본다.

■ 夏至/節氣 ⑩

24절기의 열번째 절기. 음력으로로는 5월. 태양이 하지점에 이르러 밤이 가장 짧을 때.

장마를 예상하는 호린날이 계속되고 논에서는 개구리 울음이 요란하다.

하지라고 하면 여름에 이른다고 글뜻이 되나 사실은 한 여름의 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(流頭節)

■ 의례(儀禮)

유두제, 원두막제

■ 옷차림

모시 겹이불덮기, 삼배 홑이불덮기, 등삼입기, 등토시찌기

■ 즐기는 음식

붕어찜, 냉국수, 장어구이, 우무, 가조기, 굴비, 가지오이김치, 미역냉국, 구탕, 연계백숙, 모자찜, 까중가리요볶음, 마늘장아찌, 메밀국수, 밀국수, 피등어, 북어, 홍합, 건대구곰국, 냉콩죽, 수제비, 매실주, 미숫가루, 은어회, 수리치떡

■ 流頭節

음력 6월 15일을 유두절(流頭節)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 즐겼는데 이를 유두연이라고 했다.

가정에서는 국수를 삶고 떡을 만들어 조상에게 제사를 지냈는데 이를 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)이라고 한다.

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

복날의 간격은 10일. 그런데 중복일부터 10일 후에 입추절이 들어 있으면 말복 사이는 20일이 되고 이 때를 월복(越伏)이라고 한다.

삼복은 일년 중 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 두려워하므로 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.

■ 고시레

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

또 유두 때에는 송편과 부침개를 만들어 논에 나가 물꼬마다 띄어 던지면서 물이 쭉쭉 잘 들어오고 쭉쭉 잘 빠지라는 물꼬 고사를 지내는데 이때 떡을 논에 던질때 고시레 하고 외친다.

고시레에 얹힌 우리 고장 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(中元節)이라고도 하는 큰 명절.

흔히 약수(藥水)터나 절간(寺刹)같은데 가서 약수도 마시고 부처님께

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 이 무렵은 과실과 소채가 많은 때 이므로 백 가지 음식을 차릴 수 있다는 데서 연유되었다.

■ 小暑/節氣 ⑪

24절기의 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

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

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

이날 저녁 처녀들은 바느질 솜씨가 잘 되어지기를 직녀성에다 기원했고 글공부하는 소년들은 견우 직녀와 같은 애타는 사랑이 없도록 기원하기도 했다.

■立秋/節氣 ⑬

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

“7월이라 맹추되니 입추, 처서 절기로다……. 늦더위 있다 한들 절서야 속일소냐 이 밑도 가볍고 바람 끝도 가볍도다 가지 위에 저 매미 무

엇으로 배를 불러 공중에 맑은 소리 다투어 자랑하고…….” 운운의
농가월령가 한 구절이 절로 나오는 때이다.

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

그만큼 무덥고 긴 여름은 지루한가 보다.

■ 處暑/節氣 ⑭

24절기의 열네번째 절기. 음력으로는 7월. 태양의 황경이 150도에
달할 때. 사실상 이 날을 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, 겹이불 덮기, 솜이불 덮기

■ 즐기는 음식

송편, 게절, 민어전, 햇곡밥, 시루떡, 추전구이, 생합짬, 우족탕, 게짬, 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 1천만 명이 넘는 것을 보면 과연 명절 중의 명절이라고 할 수 있다.

오곡 백과가 풍성하고 기온 또한 덥지도 않고 춥지도 않은 계절이라서 “더도 말고 팔월 한가위만 같아라” 하는 속언도 있다.

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

■ 벌 초

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

옛 풍습대로 한식날에 묘를 손질하고 추석에는 벌초를 하는데 보통 5대조까지도 벌초를 한다.

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

추석 전에는 대개 논, 밭일이 한가롭기 때문에 새벽 일찍 일어나 밭을

번들거리게 갈아 새끼로 낫살을 동여메고 솥들은 망태에 넣어 어깨에 매달고 수십리길의 조상 묘를 찾는 모습은 평화스럽게 보인다.

■ 차례

추석에는 햃곡식을 포함한 오곡 백과가 한마디로 말해서 풍성하다. 며칠 전부터 햃곡식을 찧고 햃과일을 정성스럽게 준비해 놓고 열나 혼날 저녁에는 각종 부침전을 만들어 추석날 아침 차례 준비를 서두른다.

추석날 아침 일찍 일어나 햃쌀밥에 감, 대추, 밤, 송편, 떡, 화전, 부침, 전, 탕 등을 대청이나 큰 안방에 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 지낸 뒤 푸짐하게 차린 햃쌀밥에 맛있는 음식을 배불리 먹은 뒤에 장손인 윗어른을 따라 5대 선조까지의 묘소를 찾아 성묘를 드린다.

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

옛날에는 산소 앞에 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. 햅쌀을 찰 때 모싯잎을 넣으면 쭈색, 맨드라미 잎을 넣으면 분홍색, 치자물을 넣으면 노랑색 등 오색 송편을 빚는다.

송편을 빚을 때 남자 어른만 제외한 온 가족이 대청마루에 앉거나 마당에 덕석(명석)을 펴놓고 둥근 달을 쳐다보면서 덕담을 나누는 가운데 빚은 송편은 수북히 쌓인다.

송편을 찰 때는 솔잎을 밑에 깔고 장작불이나 솔갱이 불을 지피면 느긋하게 송편은 찌진다.

송편 속에는 햇콩, 햇밤잼, 햇깨 등을 넣는다.

■ 올 기 쌀

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

그러나 도정을 하기에는 빠른 벼를 술에 살짝 찌서 말린 뒤 절구통에 넣어 부녀자들이 풍년가를 부르면서 찰은 쌀을 올기쌀이라고 한다.

흔히 어린이들은 한 움큼씩 주머니에 넣고 다니면서 야금야금 먹으면 그 맛은 쫄깃거리려 간식으로는 으뜸이다.

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

■ 강강 수월래

강강 수월래 놀이는 전라남도 남해안 지방의 부녀자들이 즐긴 놀이였는데 전북지방에서도 마을의 빈 터나 마당이 넓은 집 안마당에서 서로 손을 잡고 빙빙 돌며 즐기고 있다.

이 때 어린아이를 비롯한 처녀들 부녀자들이 함께 즐기는 놀이로 볼 수 있다.

■ 白露/節氣 ⑮

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

백로(白露)일에 홍인래라 하여 제비는 가고 기러기가 온다고 했으니 우리 나라에서는 제비가 점차 남쪽으로 날아가는 계절이다.

날씨는 한결 가을답지만 9월 장마가 우려되는 때이다.

■ 秋分/節氣 ⑯

24절기의 열다섯번째 절기. 음력으로 8월 낮과 밤의 길이가 똑같다는 추분(秋分).

이 날이 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 림

명주 내주안 주의(周衣) 입기

■ 즐기는 음식

국화주, 국화전, 육회, 녹두묵, 갈비, 민어찜, 메뚜기볶음, 낙지, 주꾸미, 농어, 병치, 생합, 갈치, 게찜, 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 전형적인 가을 날씨가 계속된다.

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

■ 霜降/節氣 ⑫

24절기 가운데 열여덟번째 절기. 태양의 황경이 210도 되는 때.

상강(霜降)은 한로와 입동 사이의 절후로서 음력으로 9월 중에 들어 있다.

대체로 이때 첫서리가 내린다고 한다.

겨울의 문턱에 성큼 다가선 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)

■ 옷 차 림

겹옷입기

■ 즐기는 음식

콩떡, 콩밥, 대구국, 석화, 뱀어, 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
항렬에 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 환경이 225도에
달할 때인데 상강과 소설의 중간에 있다.

비는 눈으로 변하고 가로수 낙엽은 포도에 뒹굴어 겨울을 피부로
느낄 수 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 환경이 140도에 달할
때. 평균 기온이 5℃ 이하로 내려가고 첫 추위가 시작되는 소설(小雪).

“초순의 홀바지 하순의 솜바지”라는 속담처럼 기온은 급강하. 김장을
할 때이다.

陰 · 十一月(동짓달/冬至節)

■ 의례(儀禮)

동지제

■ 옷 차 립

솜옷 두루마기 입기, 남바위 조바위 쓰기, 토시 찌기, 솜버선 신기,
배자 마고자 입기

■ 동지 팔죽

동짓날에는 어느 가정에서나 팔죽을 쑤어 먹는다.

팔을 삶아 으깨어 채에 걸러서 그 물에다 찹쌀로 만든 새알심을 넣어
죽을 쑨다.

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

팔은 화를 막는 주술로도 쓰인다.

팔죽은 이웃끼리 나눠 먹는데 큰 동이에 담아 놓고 한 그릇씩 간
식으로 먹기도 한다.

■ 大雪/節氣 ②

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

대설 뒤 보름이면 동지가 되고 바로 크리스마스가 뒤따르고 그러자면 한 해가 저문다.

■ 冬至/節氣 ②

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

음력 11월을 동짓달이라고 할 만큼 동지는 유명하다.

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

동짓날 부적으로는 사(蛇)자를 써서 꺼꾸로 붙이면 악귀가 들어오지 않는다고 한다.

동짓날 일기가 온화하면 다음 해에 전염병을 점치고 눈이 내리고 추우면 풍년이 들 길조라고 다짐한다.

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, 무떡, 추어탕, 꿩탕, 태백이국, 고지떡(호박·감), 청국장, 기장떡, 마른개정(통개를 삶아 초장에 먹음)

■ 새 잡 기

섣달 그믐날 밤에는 새를 잡는다.

겨울철 새고기는 맛이 좋아 농촌에서는 나무 위의 새집에 올라가 새를 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.

한 해를 마무리 짓는 이 날 남에게서 받을 것이 있거나 줄 것이 있으면 모두 갚고 받는 풍습이 있다.

만일 섣달 그믐날 주고 받지 못하면 정월 보름 이후에야 청산하기도 한다.

■ 冊 曆

섣달 그믐날에는 다음 해의 1년 절후가 명기 되어있는 책력(冊曆)을 보면서 1년의 한 해를 알차게 꾸린다.

옛날에는 요즘처럼 달력을 주고 받듯 책력을 선사하기도 했다.

■ 小寒 / 節氣 ②③

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

계절은 초한기로 접어들어 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 ②④

24절기의 맨끝인 스물네번째 절기. 소한 후 약 15일째. 음력으로는 12월에 있다.

태양의 황경이 3백도에 달할 때. 극한기를 벗어나서 기온은 다소 오르는 듯 하나 동장군(冬將軍)은 여전히 북서 계절풍을 몰아세워 살을 앓는다.

■ 陰 · 閏月

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

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

속담에 “송장을 거꾸로 세워도 탈이 없다”고 할 만큼 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 났을 때 바느질하면 불길하다.

— 동네에 초상이 났을 때는 모두가 모여 거들어 주면서 호상옷이며 상복을 만들어야 하는데 자기 집에서 자기집 식구들의 옷만 만들지 말라는 것이다.

만일 자기집 바느질만 하면 자기가족 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 들었을 때는 그 사람은 패가망신이 된 때라는 뜻이다.

◦ 오래를 아무데로나 내면 나쁘다.

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

민간신앙에서 오래된 신은 문전본풀이라고 하여 대문을 낼 때는 좋은 방향으로 방위를 택하는 것이다.

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

24 절기 표

1995년 현재

절	음력 달	절 기	양 력	음 력
봄	正月	입 춘 (立春)	'95 1월 25일	12월 25일
		우 수 (雨水)	2월 10일	1월 11일
	二月	경 칩 (驚蟄)	2월 27일	1월 28일
		춘 분 (春分)	3월 12일	2월 12일
	三月	청 명 (清明)	3월 27일	2월 27일
		곡 우 (穀雨)	4월 11일	3월 12일
여	四月	입 하 (立夏)	4월 26일	3월 27일
		소 만 (小滿)	5월 12일	4월 13일
름	五月	망 종 (芒種)	5월 28일	4월 29일
		하 지 (夏至)	6월 7일	5월 10일
	六月	소 서 (小暑)	6월 28일	6월 1일
		대 서 (大暑)	7월 14일	6월 17일
가 을	七月	입 추 (立秋)	7월 30일	7월 3일
		처 서 (處暑)	8월 14일	7월 18일
	八月	백 로 (白露)	8월 30일	8월 5일
		추 분 (秋分)	10월 14일	8월 20일

가 을	九月	한 로 (寒露)	10월 28일	9월 5일
		상 강 (霜降)	11월 13일	9월 21일
겨	十月	입 동 (立冬)	11월 29일	10월 7일
		소 설 (小雪)	12월 13일	10월 21일
	十一月	대 설 (大雪)	12월 27일	11월 6일
		동 지 (冬至)	'96. 1월 21일	11월 21일
울	十二月	소 한 (小寒)	'96. 1월 16일	11월 26일
		대 한 (大寒)	'96. 1월 31일	12월 11일

傳 承 놀 이

남자어린이 놀이

■ 고 누

땅바닥이나 마루 등에 말판을 그려놓고 이기기를 내기하는 고누.
고누는 어느 말이든 세 개의 말이 일직선상에 놓이면 상대방의 말을 따낸다.

이 때 떼어낸 자리에는 상대방이 다시 말을 놓을 수 없고 교차선상에 말이 다 놓이면 말 놓기를 중지하고 자기의 말을 따낸 자리를 한 칸씩 옮기면서 상대방의 말속에 끼워 가면서 방해한다.

바둑이나 장기와 마찬가지로 두뇌발달에 좋은 놀이가 된다.

때 서로 상부상조하지 못했던 일 등을 서로 풀어버리는 화합의 한마당이며 풍년맞이의 흥겨운 한마당놀이라고 하겠다.

기록이나 구전에 의하면 평화동 중평마을의 용기는 고종 32년인 1895년에 제작되었고 맛내골 용기는 고종 35년인 1898년, 원석부락의 용기는 1925년에 제작되었는데 용기의 폭은 3m, 길이 5m의 기폭에 용이 그려져 있다.

또한 삼천동의 비아, 함대, 용산, 정동부락에도 1941년에 제작한 용기를 각각 보존하고 있다.

이때 응하지 않는 부락은 마을 입구 양편에 영기를 꽂아 두면 된다.

넓은 공터에 모인 부락사람들은 모정에 앉은 어른들에게 심사를 잘 해달라는 간곡하고 정중한 인사를 올린다음 부락별로 농악 경연에 들어간다.

이어 용기를 든 장정들이 나와 집채만한 용기를 들고 모악산 중턱에 있는 고목된 소나무를 돌아오는 달음박질 시합을 하게 되는데 기재사(旗才士)들이 기 펼치기, 기 높이들기, 기 내려잡기 등 용기놀이로 응원을 돈구면 부락민들은 제각기 함성을 지르며 자기네 마을 대표인 장정의 이름을 부르며 열띤 응원을 한다.

土 産 名 物

全州 八味 / 十味

■ 파라시(음력 8월에 나오는 감)

기린봉 골짜기의 서낭골, 남고산 기슭의 산성골, 구이의 안터골, 상

관의 대성골 등에서 나오는 추석무렵의 감을 한입에 쫓옥 빨아먹는 맛이 있다.

씨가 별로 없고 물이 많아 입맛이 개운하여 남녀노소 없이 즐겼다.

■ 열 무

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

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

■ 녹두묵

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

치자로 노랗게 물들인 황포묵, 물을 들이지 않는 청포묵을 가늘게 채쳐 쇠고기 육회를 얹혀 먹으면 천하일미.

전주 비빔밥의 모양멋과 맛을 돋귀주는 으뜸 재료이다.

■ 서초 (西草)

서초는 담배를 말하는데 조선조때 서양에서 들여 왔다고 해서 서초라고한 담배는 전주지방이 산지였는데 그 중에서도 소양의 대홍골과 상관의 마치고에서 나오는 담배잎은 응달에서 말리면 말릴수록 노

오랑게 연해서 담배의 진한 맛을 더해 주었다.

■ 애호박

건지산 기슭 신평리 부근의 진한 황토밭에 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 애호박을 썰어 말려 한 겨울에 양념해서 만든 탕은 사각사각하여 일미로 알려졌다.

■ 모자 / 모래무지

한여름 천렵꾼들이 몰려든 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 돋궂었다.

뚝배기에 풋고추와 파를 송덩송덩 썰어 넣고 양념하여 얼큰하게 끓인 모래무지 탕은 천렵꾼들의 막걸리맛을 더욱 돋궂었다.

지금도 한백당의 오모가리탕이 유명한 것은 바로 이런 풍류에서 나왔다.

■ 게

산골짜기의 물줄기가 모여모여 강을 이룬 물을 받아 농사짓는 논에서 자란 게가 원래 맛이 좋다고 한다.

그런데 삼례의 한내계를 으뜸으로 꼽되 전주의 남천, 서천, 남고천, 다가천, 삼천 등 모래 속에서 자란 털이 없는 계는 다리 한쪽만 들어도 밥 한 그릇은 딱딱 먹을 수 있다고 할 만큼 진하고 담백했다.

게장조림, 게찜 등으로 입맛을 돋궜는데 역시 아낙네들의 솜씨에 우러난 갓은 양념으로 쪄린 게장이 일품이었다.

■ 무

역시 무는 황토밭 무가 제일로 친다. 삼례의 황토밭이나 전주 건지산 기슭의 신흥리 황토밭에서 나온 무는 차돌처럼 따글따글하고 둥글면서 시원하고 단맛이 있어 겨울철에 먹는 배맛보다 무맛이 제일이라고 할 정도였다.

이 무로 담은 깍두기는 오히려 양념맛을 돋궜을 정도로 무맛에 양념맛이 친다고까지 했다.

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

■ 콩나물

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 나긋나긋하게 감칠맛을 더해주어 빨간 초벌고추를 갈아 새우젓과 양념한 콩나물국 맛은 주객의 숙취뿐만 아니라 남녀노소가 즐겨 먹도록 입맛을 돋궜다.

전주 해장국을 이롭나게 해주는 콩나물은 전주 비빔밥의 귀중한

재료 가운데 으뜸을 차지한다.

■ 미나리

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

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

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

옛부터 동의보감에 간장에 좋다고 하여 약용으로도 먹어오지만 음식 재료로도 으뜸인데 전주 비빔밥맛을 돋구는 재료로 손꼽힌다.

完山八景 / 十景

■ 麒麟吐月 (全州 牛牙洞 기린봉 주변)

동쪽으로 두 팔을 활짝 펴면서 우뚝선 기린산은 ‘기린의 像’인 수호봉 정상에 마악 넘어선 둥근달의 모양이 용의 입에서 토해내는 여의주 같이 찬란한 기상으로 용솟음치며 비개인날의 산뜻한 달(霽月)과 같다는 연유.

옛날의 전주시내 전경(완산부성)은 만선의 배(行舟形)와 같다고 할 형국이었다.

■ 寒碧晴煙(全州·校洞 한벽루 주변)

한벽당 아래의 깎아지른 바위벼랑이 명석처럼 번듯한 옥류천을 감아 안았다가 흘러 보내는 한벽당의 청아한 풍정을 연유.

한벽루의 바위벽에 부딪쳐 부서지는 물결은 안개에 감싸인 선인 야유와 같다고 했다.

■ 南固暮鐘(全州·東樓學洞 남고산 주변)

남고산 기슭을 감싸 안은 저녁 노을이 점차 짙어가는 무렵에 남고사의 은은한 종소리는 삼라만상이 고요한 전주골에 부처의 맥박처럼 울려 퍼졌다는 연유.

■ 多佳射侯(全州·中華山洞 多佳山 주변)

좁은목을 돌아 한벽당 아래의 명석같은 반듯한 바위를 은구슬 구르듯 흐른 물이 잔잔하게 흐르다가 다가산 밑의 암벽에 부딪치는 물결이 꼭 백설처럼 날리고, 삼현육각(三絃六角)의 선율에 따라 너울거리는 기녀들의 옷깃은 꼭 버들가지처럼 출렁이는 때, 한량들의 호연지기를 겨루는 오시관중(五矢貫中)의 초점, 관혁판을 쏘아대는 장관의 풍정을 연유.

우거진 다가산 기슭의 꽃잎이 낭떠러지로 눈 날리듯 낙화되는 모습은 꽃향기 물결 같다고 했다.

■ 飛飛落雁(完州·參禮邑 한내 주변)

교교한 달빛이 모래와 자갈에 반사되어 부서지는 풍정이 꼭 망망

대해를 가로 질러 조용하게 나아가는 뱃꼬리의 물결같은 대천의 백사장(大川白沙場), 갈숲에 사뿐하게 내려앉는 기러기떼를 비비정자(飛飛亭子)에 올라 앉아 바라보며 풍월을 하는 정경이 바로 한 폭의 한국화와 같았다는 연유.

■ 德津採蓮 (全州 · 德津洞 덕진연못주변)

풍월정자(風月亭子)에 앉아 저녁 노을을 짓누른 달빛이 고요한데 뚝뚝이 우는 소리는 잔잔한 연못의 물결에 닿자마자 부서지는듯 퍼진다.

이를 바라보며 짐짓 연꽃을 꺾어든 풍정을 연유.

■ 威鳳瀑布 (完州 · 所陽面 위봉폭포주변)

송광사(松廣寺)를 감싸안은 종남산을 등에 업은 주줄산 봉우리를 내려지른 위봉폭포의 물줄기는 살아 꿈틀거리는 용처럼 또아리치며 부서지는 물살이 장관을 이뤄 마치 솟구치는 장년의 근육을 보는듯 남성미를 상징한다는 연유.

■ 東浦歸帆 (完州 · 鳳東面 한내상류주변)

봉황의 날개처럼 눈부신듯 아련한 봉실봉(鳳實峰)을 내다보며 고산천(高山川)을 돌아선 마그네 선창가는 마치 금방 돌아온 소금배, 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.

■ 乾止山望月(全州·德津洞 건지산주변)

산골길을 쉬지 않고 달려 오느라고 목이 마른 말에게 남천(南川) 서천(西川)물에 갈증을 풀어주면서 바라보는 달맞이를 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 한벽루주변)

수양버들이 휘늘어진 한벽당 주변의 남천가에 삼삼오오 앉아 빨래 하는 아낙네들의 조잘거리는 소리, 빨래 방망이 소리, 물결소리 등이 한데 어울려 용궁길을 보는 듯 정겹다는 풍정에서 연유.

全州 固有 飲食

■ 전주 비빔밥

음식맛은 아낙네의 솜씨맛이다. 연하고 부드러우면서도 센 솜씨에서 나오는 음식맛은 무궁무진하다.

서양요리는 연하고 중국요리는 진하다면 한국요리는 세다고 하겠다.

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

투가리, 오모가리, 낫그릇에 담겨져 나오는 비빔밥은 30여 가지의 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, 미나리접장, 참기름, 달걀, 깨소금, 마늘, 후추, 미나리, 시금치, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무생채, 애호박무침, 오이채, 당근채, 파, 호도, 밤채, 잣, 김, 취나물, 배채, 상치, 은행 등 계절에 따라 갖가지 재료를 듬뿍 넣어 비벼놓은 전주 비빔밥은 말만 들어도 군침이 돌게 된다.

밥쌀을 안칠 때 쓰는 물은 맹물을 쓰지 않는 것도 특징인 것이다.

먼저 닭을 푹 고은 진한 국물을 동이에 따라 담아놓고 살코기는 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 당겨 준다고 한다.

술밥을 풀때도 나무주걱으로 몇 차례 젓어 밥그릇에 퍽퍽 떠담아 보통 쌀밥위에 양념에 무친 반찬을 얹어 내놓게 된다.

전주 콩나물은 꼭 샘물로 길러야 살이 통통하고 짭작하며 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

전주 콩나물국밥맛은 첫째 얼큰하다는 것이 특징이다.

뚝배기에 한 그릇씩 끓이는 맛은 보글보글 끓을때 하얗게 올라오는 갇은 양념은 몽게 구름이 솟구치는 모양과 같다.

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

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

콩나물은 소금으로만 간하여 살며시 삶아 비린내를 가시게 한 다음 콩나물을 건져낸 뒤 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 두어 수저 넣고 푹푹 끓이다가 부뚜막에 넣어 말린 통고추를 손으로 싹싹 비벼 넣고 깨소금, 후추, 송송 썰은 파 등을 대강대강 넣어 끓일때 일단 국물이 약간 넘칠때까지 솥불에 끓여야 된다.

손님상에 내놓기 직전 달걀 한 개를 깨어 얹으면 달걀의 하얀 살은 살짝 익고 노란자위는 반숙으로 남게 된다.

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 찌면서 짭고 텀이없어 콩나물국밥맛을 더욱 감칠나게 만든다.

요즘에는 흔히 찬밥 한 덩어리를 뚝배기에 넣고 샘물 한 바가지를 끼얹은 다음 콩나물을 넣고 고추, 깨소금, 마늘, 파, 묵은 김치, 새우젓

장조림, 각두기 국물을 넣기도 한다.

전주 부채

■ 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(扇子廳) 지소청(紙所廳)이 있었는데 선자청에서는 진상품용인 부채를 생산 관리했다.

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

방구부채란 부채살에 갑사나 비단 또는 종이를 붙여 만든 둥근형으로 일명 둥근부채라고 했다.

접부채에는 접는 부채 또는 접선이라고도 했는데 함죽선은 접부채가 발달된 것이다.

■ 태극선(太極扇)

태극선의 문양은 빨강, 노랑, 파랑색의 비단을 태극모양으로 오려 붙인 것으로 손잡이는 사북장식을 한다.

대나무 살을 대개 80개 안팎으로 배열하고 선지를 압축한 뒤 3가지 색깔의 비단을 태극 문양으로 오려 붙인 것이다.

태극선의 갓은 옛날에는 선지에 검은물을 들여 테두리를 붙였는데