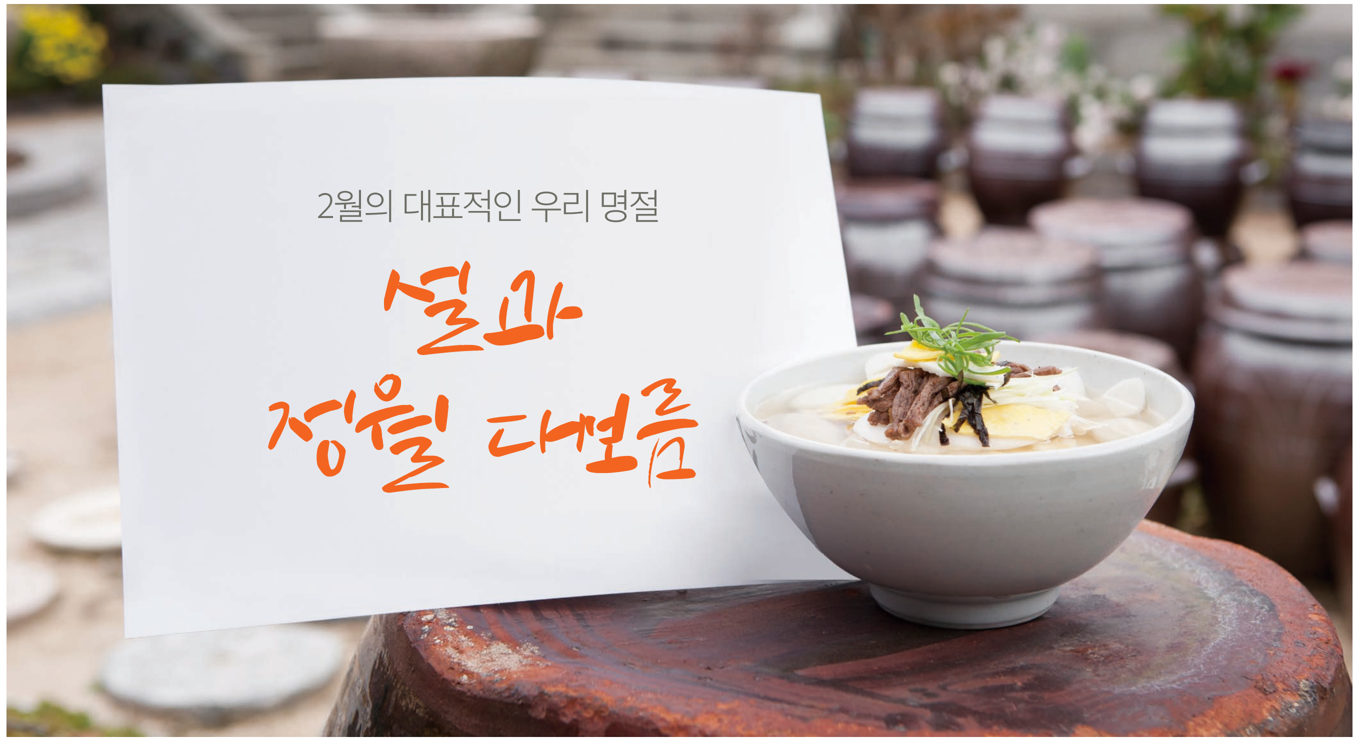

조선 후기 세시풍속집인 <동국세시기>에는 떡국을 '백탕(白湯)' 혹은 '병탕(餠湯)'이라 적고 있다. 보통 설날 아침에 떡국으로 조상 제사의 메(밥)를 대신하여 차례를 모시고, 그것으로 밥을 대신해서 떡국을 먹는다. 정월 대보름은 달을 표준으로 삼던 태음력(太陰曆)에서 일년 열두 달 중 첫 보름달이 뜨는 날이다. 정월 대보름은 한국 세시풍속에서 비중이 크고 뜻이 깊은 날이기 때문에 '대보름'이라고 특별히 일컫는다. 설날의 떡국과 정월 대보름의 유래와 역사에 관해 알아보자.

정리 편집부 참고 한국민속대백과사전

설날에는 왜 떡국을 먹을까?

떡국의 유래에 대해서는 오래된 문헌 자료가 남아 있지 않아 정확한 때를 알지 못한다. 다만 지금까지 알려진 바로 떡국의 유래를 알 수 있는 역사 문헌으로는 <동국세시기>와 <열양세시기>가 있다. 이들 책에서 떡국은 정조차례(正朝茶禮)와 세찬에 없으면 안 될 음식으로 설날 아침에 반드시 먹었으며, 손님이 오면 이것을 대접했다고 한다. 이는 떡을 주식으로 먹던 때의 관습이 지속된 것으로 여겨진다.

가래떡을 마련하는 과정은 그때와 지금이 다르다. 지금은 대부분 방앗간에서 기계로 가래떡을 뽑아내지만, 기계가 발명되기 이전에는 마당에 떡판을 두고 남자들이 떡메로 떡을 쳐서 가래떡을 만들었다. 멥쌀을 쪄서 이것을 세게 치면 찬떡이 된다.

떡국의 국물을 만드는 주재료로는 원래 꿩고기가 으뜸이었다. 고려 후기에 원나라의 풍속에서 배워온 매사냥이 귀족들의 사치스러운 놀이로 자리를 잡으면서 매가 물어온 꿩으로 국물을 만든 떡국이나 만둣국, 그리고 꿩고기를 속으로 넣은 만두가 고급 음식으로 대접을 받았다. 하지만 특별하게 매사냥을 하지 않으면 꿩고기를 구하기가 쉬운 일이 아니어서 일반인들은 닭고기로 떡국의 국물을 내기도 했다. 그러나 오늘날 떡국의 국물은 꿩고기나 닭고기로 만들지 않고 쇠고기로 만든다. 이는 쇠고기를 쉽게 구하게 된 이후에 생겨난 변화상이다.

떡국을 끓이는 방법은 지역마다 집마다 약간씩 다르다. 개성 사람들은 흰떡을 가늘게 빚어 3㎝ 가량으로 끊고 가운데를 잘록하게 만들어 끓인 '조랭이떡국'을 먹기도 했다. 충청도에서는 '생떡국'이라 하여 익반죽한 쌀가루를 도토리 크기로 둥글게 빚어서 떡국을 만들었다. 북한 지역에서는 새해 세찬으로 만둣국을 먹는다. 그러나 제주도와 거제도와 같은 남해안 도서 지역에서는 설날 차례 때 세찬으로 떡국을 올리지 않고 일반 기제사와 마찬가지로 밥을 올리기도 한다.

설날만큼 중요시했던 정월 대보름

정월 대보름은 한자어로는 '상원(上元)'이라고 한다. 상원이란 중원(中元 : 음력 7월 15일, 백중날)과 하원(下元 : 음력 10월 15일)에 대칭이 되는 말이다. 정월 대보름의 유래는 시행된 의례들을 통해서 찾아볼 수 있는데 신라에는 상원 연등의 기록이 <삼국사기>에 나타나 있다. 또한 <세조실록>에 보면 '세속에 매년 상원일에 농가에서 농잠의 모양들을 차리고 한 해 풍년의 징조로 여겼다'고 기록했다.

실제 농경을 위해서는 음력이 한 달씩이나 자연 계절에 차이가 생길 수 있지만 일반 세시풍속에서는 여전히 달의 비중이 결정적이었고, 대보름은 바로 그 대표이자 상징적인 날로 여겨왔다.

대보름날에는 절식으로서 약밥·오곡밥, 묵은 나물과 복쌈·부럼·귀밝이술 등을 먹으며, 이날 행해지는 제의와 놀이로서는 지신밟기·별신굿·용궁맞이·기세배(旗歲拜)·쥐불놀이·사자놀이·관원놀음·들놀음과 오광대탈놀음 등이 있다. 그리고 이날에는 고싸움·나무쇠싸움 등의 각종 편싸움이 행하여지고, 제웅치기·나무조롱달기·더위팔기·개보름쇠기·모기불놓기·방실놀이·뱀치기 등의 액막이와 구충행사(驅蟲行事)도 행하여진다.

1

2

3

1 2 3
고양시 정월 대보름 놀이

고양시민을 위한 <제15회 기해년 정월대보름놀이>

일시 2월 19일(금) 오후 4시~9시
※ 대보름날인 2월 19일에 실시합니다.
장소 고양시 일산동구 성석동 2007번지 (진밭마을)
내용 길놀이와 농사놀이, 국악인 초청공연, 농사소리, 풍물한마당, 달맞이 제례(고사덕담) 및 달집태우기
주관 고양시 향토문화재 제 42호 성석농악 진밭두레보존회
문의 010-7773-0660 (성석농악회장 겸 고봉7통장)