



초파일(初八日)과 연등놀이

강 욱

자유기고가

여름이 다가온 것을 알리는 입하는 신록을 재촉하는 절기이다. 입하(立夏)는 24절기의 하나로 곡우와 소만 사이에 들어 있으며 음력으로로는 4월, 양력으로로는 대개 5월 6일 전후에 해당된다. 태양의 황경(黃經)이 45°에 이르렀을 때이다. 이맘때면 곡우에 마련한 못자리도 자리를 잡아 농사일이 한층 바빠진다. 그래서 입하가 되면 농작물도 자라지만, 아울러 해충도 많아지고 잡초까지 자라서 이것들을 없애는 작업도 많이 한다.

우리 민족은 힘든 농사일을 제철에 해제끼면서도 휴식을 적당히 보장받기 위하여 씨불임이 끝나는 때와 모내기를 시작하는 때, 김매기 철 등에 민속명절을 정하고 하루를 즐겁게 쉰 다음 다시 농사일을 계속했다.

음력 4월 8일은 석가모니가 탄생한 날이다. 그러므로 이 날을 특별히 초파일(初八日)이라 부르며 또한 이날 밤 등불을 켜므로 등석(燈夕)이라고도 부른다. 이 날 불교를 믿는 사람들은 모두 절을 찾아가 불공을 드리고 등을 바치기도 한다. 그리고 이날 밤에는 석가모니의 탄생을 축하하는 뜻에서 등불을 들고 거리를 행진하는 연등(燃燈) 행렬이 벌어진다. 각 가정에서도 등을 달아 이 날을 기념한다. 초파일 밤은 온 시내가 연등놀 이로 어두움을 모르고 밤을 밝히는 것이다.

원래 연등놀이는 정월 보름에 하던 행사였는데 고려 고종 때부터 초파일에도 하게 되었다. 또 이 때까지는 연등놀이가 국가적인 행사였으나 조선시대에 들어와서 유교가 강해지고 불교가 약해져 이 행사는 초파일에만 민간에서 행해지는 풍속이 되었다.

각 가정에서는 이 날이 되기 며칠 전부터 등을 달아 맬 소나무를 세우고, 그 등대 꼭대기에는 꿩의 꼬리털을 꽃거나 색색으로 물들인 비단으로 깃발을 만들어 달았다. 그리고 이 등대에도 줄을 매어 식구 수대로, 또는 아이들의 수대로 등을 달아 불을 밝히는 것이다. 이 때 등불이 환하게 밝으면 복을 받는다고 믿었다. 등대의 장식은 가난한 집에서는 늙은 소나무 가지를 붙들어 매는 정도에서 그치지만 부잣집에서는 온갖 사치를 다 부려 멋을 냈다.

이 날 불교도들은 절을 찾아가 불공을 드리고 탑돌이를 한다. 탑돌이는 초파일뿐만 아니라 8월 한가위에도 하는데 오늘날에는 점차 사라져 가는 풍습이다. 옛날 불교가 성했던 신라 때에는 전 국민이 불교를 믿어, 이 탑돌이 행사는 절정에 이르렀었다.

모든 절에는 돌로 만든 석탑이 세워져 있고 초파일이 되면 수많은 신도들이 탑이 서 있는 절간의 마당을 가득 채웠다. 절의 스님은 탑을 중심으로 그 주위를 돌아가며 불경을 외웠고 신도들은 스님을 따라 한 걸음, 한 걸음 탑을 돌아가며 저마다 마음속으로 한 해 동안 무사태평하기를 기원한다. 또 자기가 품고 있던 소원을 석가모니에게 간절히 빈다. 부인네들은 아들 낳기를 빌고, 처녀 총각들은 시집 장가가기를 빌며, 부모님이 아픈 집 자녀들은 병이 완쾌되기를 빌었다. 여럿이 탑을 도는 모습은 엄숙하면서도 아름다운 광경을 이루었다.

이처럼 석가모니의 탄생일인 초파일은 온 국민이 기쁨과 축하를 나누었던 즐거운 명절로 오늘날 크리스마스 풍경보다도 훨씬 화려했으리라 생각된다. 이 화려한 경축행사는 조선시대까지도 계속되었고 유교를 중요시하게 되어 국가가 이를 막았어도 그 풍습이 끊일 줄 몰랐다. 특히 고려의 서울이었던 개성에서는 전국에서 가장 성대한 연등행사를 가졌다고 전한다. 그러나 오늘날 불교신자는 많지만 초파일의 행사는 거의 다 사라지고 절에서만 등을 달고 재를 올리며, 밤에는 불교 신자들이 손에 등을 들고 거리를 행진하는 연등 행렬이 있을 뿐이다.

4월 초파일의 음식으로는 산에 저절로 자라는 관목인 석남나무 잎을 넣어서 만든 증편과 찐 검정콩, 데친 미나리 나물이 알려져 있다. 이 밖에 ‘파강회’와 ‘미나리강회’를 4월 달에 즐겨 먹었다. 파강회는 파를 삶아 날고기를 속에 넣고 파 잎으로 말아서 초간장을 찍어 먹는 것으로 오늘날에도 흔히 반찬으로 만들어 먹는다. 미나리강회는 미나리를 데쳐서 파강회와 마찬가지로 날고기를 미나리 잎과 줄기로 삼아 초간장이나 초고추장을 찍어 먹는 것이다. 계절적으로 미나리와 파가 흔한 때이므로 그러한 것을 특식으로 하였다.

또 생선을 잘게 썰어 익혀 오이 나물, 국화잎, 파의 싹, 석이버섯, 익힌 전복, 계란 등과 섞어 기름과 식초를 쳐서 시원하게 먹는 것을 ‘어채(魚菜)’라고 한다. 또한 초여름에 장미가 한창 필 때는 빛이 노란 장미를 따다 찹쌀 가루에 넣어 반죽하여 동그란 떡을 만들어 기름에 튀겨 먹는다. 이것을 꽃으로 만들기 때문에 화전(花煎)이라고 부르고, 기름에 튀기기 때문에 유전(油煎)이라고도 부른다.

24절기의 하나인 소만(小滿)은 양력으로 대개 5월 21일께가 된다. 이때부터 여름 기분이 나기 시작하며 식물이 왕성하게 성장한다. 소만 무렵에는 농촌의 일손이 더욱 분주해진다. 이른 모내기, 가을보리 먼저 베기 작업들과 여러 가지 밭농사의 김매기 등이 줄을 잇게 된다.

모판을 만들어 모내기까지 모의 성장기간이 옛날에는 45~50일이 걸렸으나, 지금의 비닐모판에서는 40일 이내에 충분히 자라기 때문에 소만에 모내기가 시작되어 1년 중 제일 바쁜 계절로 접어든다.

옛날 중국에서는 소만입기일(小滿入氣日)로부터 망종까지의 시기를 다시 5일씩 삼후(三候)로 등분하여, 초후에는 씬바귀가 뻗어 오르고, 중후에는 냉이가 누렇게 죽어가며 말후에는 보리가 익는다고 했다.

션바귀는 꽃상추과에 속하는 다년초로서 뿌리나 줄기, 잎은 이 무렵 식용으로 널리 쓰인다. 또 초후를 전후하여 즐겨 시식하는 냉이국도 늦봄 내지는 초여름의 시절식으로 예로부터 유명하다. 보리는 말후를 중심으로 익어 밀과 더불어 여름철 주식을 대표한다. 한편 소만 무렵 심하게 가무는 경우가 있으므로 이에 대비하여 물 준비를 부지런히 해두었다. ☯

