



## 한식(寒食) 이야기

강 육

자유기고가



한식(寒食)은 동지로부터 105일째 되는 날로 음력으로는 대개 2월이 되고, 간혹 3월에 드는 수도 있다. 대개 양력 4월 5, 6일경이며 예로부터 설날, 단오, 추석과 함께 4대 명절로 일컫는다. 청명절(清明節) 당일이나 다음날이 되는데 나무심기에 알맞은 시기이다. 우리나라에서 4월 5일을 식목일로 정하여 나무를 심는 이유도 여기에 있다.

한식이라는 명칭은, 이 날에는 불을 피우지 않고 찬 음식을 먹는다는 옛 습관에서 나온 것이다. 한식의 유래는 여러 곳에서 찾을 수 있다. 고대의 종교적 의미에서 매년 봄에 나라에서 새불[新火]을 만들어 쓸 때, 그에 앞서 어느 기간 동안 묵은 불[舊火]을 일절 금단하던 풍속에서 유래한 것으로 보기도 하고, 중국의 옛 풍속에서 찾기도 한다.

한식의 기원은 중국 진(晉)나라로 거슬러 올라간다. 중국의 춘추시대 때 개자추(介子推)라는 진나라 사람이 있었는데, 그는 문공(文公)을 모시고 있었다. 문공이 국란을 당하여 개자추 등 여러 신하를 데리고 국외로 탈출하여 방랑할 때, 배가 고파서 거의 죽게 된 문공을 개자추가 자기 넓적다리 살을 베어 구워 먹여 살린 일이 있었다.

뒤에 왕위에 오른 문공이 개자추의 충성을 생각하여 높은 벼슬을 시키려 하였으나, 개자추는 그를 마다하고 면산에 숨어(혹은 19년을 섰겼는데 뱐祿을 주지 않으므로 숨었다고도 전한다) 아무리 불리도 나오지 않으므로, 개자추를 나오게 할 목적으로 면산에 불을 놓았다. 결국 개자추는 늙은 홀어머니와 함께 벼드나무 아래서 타죽고 말았다.

그 후 사람들은 그를 애도하는 뜻에서, 찬 음식을 먹는 풍속이 생겼다고 한다. 이 날은 베드나무를 대문에 꽂기도 하고, 개자추의 죽음을 아파하여 불을 쓰지 않고 찬밥을 먹으니 냉절(冷節)이라고 한 것이다.

중국에서 들어온 절기였으나 한국에 토착화된 한식은 지역적으로 한반도 북쪽 지역이 남쪽 지역에 비해 더 중요시하는 경향이 있다.

봄볕이 따사로운 한식날 온 가족이 모여 조상에게 제사를 지내고 성묘를 한다. 이는 옛날부터 오늘날까지 전해져 내려오고 있는 아름다운 우리의 풍속이다. 우리나라에서는 신라 때부터 한식을 매우 중요하게 여겼다. 즉 한식날을 명절 중의 명절로 삼아 관리들에게 성묘를 하도록 휴가를 주었을 뿐 아니라, 이 날만은 어떠한 죄수에게도 형을 집행하지 않도록 금지했다고 한다. 한식날 나라에서는 종묘(宗廟)와 각 능원(陵園)에 제향하고 민간에서는 여러 가지 주과(酒果)를 마련하여 차례를 지낸다.

옛 우리의 각 가정에서는 한식날에는 헤어졌던 온 가족이 모여 술과 과일, 나물, 떡, 어육 따위의 음식을 마련하여 조상의 묘를 찾아가 제사를 지냈다. 그리고 이 날, 낮을 보에 싸 가지고 가서 산소 근처의 풀을 베고 잔디를 입히고 산소를 말끔히 다듬었다. 이렇게 풀을 베고 묘지를 다듬는 일을 개사초라고 한다. 그러나 한식이 3월에 들면 개사초를 하지 않는다고 하였다.

중국에서는 이날 문에 베드나무를 꽂기도 하고 들에서 잡신제(雜神祭)인 야제(野祭)를 지내 그 영혼을 위로하기도 한다. 개자추의 넋을 위로하기 위하여 비가 내리는 한식을 ‘물한식’이라고 하며, 한식날 비가 오면 그 해에는 풍년이 든다는 속설이 있다. 또한 이날 천둥이 치면 흉년이 들 뿐만 아니라 국가에 불상사가 일어난다고 믿어 매우 꺼린다.

한식날부터 농가에서는 본격적인 농사철로 접어든다. 농가에서는 청명(清明) 날부터 비로소 춘경이 시작돼 이 날부터 채마전에 씨를 뿌리기 시작했으니 말이다. 또한 한식날은 군신백성이 일체감을 느끼는 날이기도 했다. 임금이 청명 날 나눠준 불이 신하와 각 고을 수령에게, 다시 수령이 백성에게 나누어주었다. ‘찬밥신세’라 불리는 이 습속은 온 나라의 마음을 밝히는 불이었다.

조선시대 내병조(內兵曹)에서는 느릅나무와 베드나무에 구멍을 뚫고 삼으로 꼳 줄을 꿰어 양쪽에서 톱질하듯이 잡아당겨 불을 만들어 임금께 올린다. 임금은 그 불을 훼에 붙여 관아와 대신들의 집에 나누어 주었다. 이는 불의 주력을 이 용하기 위해 불을 소중히 여기는 숭배사상의 전승이기도 하다.

민간 풍속으로 제주도에서는 어민들이 문 앞에 제상을 차려 놓고 그 해의 풍어를 비는 풍습이 있었고, 황해도 지방에서는 논의 샘물 나오는 곳이나 밭의 돌담에 밥을 해 가지고 가서 ‘둑직이’

에게 제를 지내기도 했다. ‘둑직이’는 논이나 밭에 있는 큰 구렁이를 말한다. 구렁이는 일반 농가에서도 ‘업구렁이’라 하여 집안의 살림살이, 즉 재물을 늘려주는 동물로 여기기도 한다. 이는 구렁이가 곡식을 저장해 두는 곳에서 그 곡식을 축내는 쥐들을 잡아먹어 결과적으로 곡식을 지켜주는 일을 하고 있기 때문일 것이다. 논이나 밭에서 구렁이를 ‘둑직이’로 위해 주는 것은 집안의 구렁이를 업구렁이로 위해 주는 것과 같은 생각이라고 볼 수 있다.

민간에서는 이 날을 전후하여 한식면(寒食麵)이라 하여 메밀국수를 해먹고, 쑹탕, 쑹떡 등을 먹기도 했다. 이 때쯤이면 산과 들에 어린 쑹이 많이 날 때이다. 이것을 캐다가 맵쌀가루에 섞어 벼무려 찐 것이 쑹떡이다. 물론 한식사리(한식날 무렵 잡은 조기)도 즐겨 먹었다. 한식은 봄의 향취를 만끽할 수 있는 뜻 깊은 세시풍속이다. ☺

