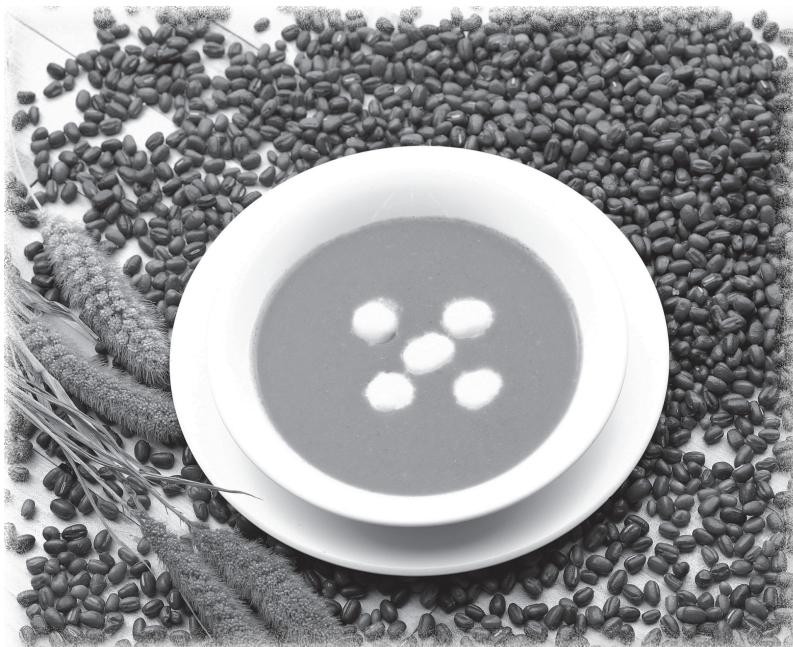


동지(冬至)는 24절후의 스물두 번째 절기로 일년 중에서 밤이 가장 길고 낮이 가장 짧은 날이다. 음력으로는 11월에 들고 양력으로는 12월 22일경이 된다. 이때부터 짧아졌던 해가 다시 길어진다고 하여 ‘작은설’이라고도 한다. 절기 순서상으로는 대설(大雪)의 다음이며 소한(小寒)의 앞이다.

동지는 설, 한식, 추석과 함께 4대 명절의 하나로 다양한 세시풍속이 전해온다. 민간에서는 동지를 흔히 아세(亞歲) 또는 작은설이라 불렀다. 태양의 부활이라는 큰 의미를 지니고 있어서 설 다음가는 작은설로 대접하는 것이다. 이 관념은 오늘날에도 여전해서 “동지를 지나야 한 살 더 먹는다.” 또는 “동지 팔죽을 먹어야 진짜 나이를 한 살 더 먹는다”라는 동지첨치(冬至添齒)의 풍속으로 전해오고 있다.

동지는 음력 11월 초순에 들면 ‘애동지’, 중순에 들면 ‘중동지’, 그믐께 들면 ‘노동지’라고 하는데, 이는 동지가 드는 시기에 따라 달리 부르는 말이다. 동지란 글자 그대로 겨울에 이르렀다는 뜻으로, 태



양이 가장 남쪽으로 기울어져 밤의 길이가 일 년 중 가장 긴 날이다. 겨울 추위도 이 무렵부터 본격적으로 시작된다. 농촌에서는 가을걷이가 끝나고 농한기로 접어든다고 하지만 겨우살이 준비로 바쁘다.

예부터 동짓날

에는 동지팥죽이라 하여 특별한 집안이나 특별한 경우를 제외하고는 거의 모든 집안에서 팥죽을 쑤어 먹었다. 동지의 풍습 중 가장 대표적인 것으로 현재까지 이어지고 있다. 팥을 고아 죽을 만들고 여기에 찹쌀로 단자(團子)를 만들어 넣어 끓인다. 단자는 새알만한 크기로 만들기 때문에 ‘새알심’이라 부른다. 팥죽을 다 만들면 먼저 사당에 올리고 각 방과 장독, 헛간 등 집안의 여러 곳에 담아 놓았다가 식은 다음에 식구들이 모여서 먹는다.

동짓날의 팥죽은 시절식(時節食)의 하나이면서 신양적인 뜻을 지니고 있다. 이것은 팥은 색이 붉어 양색(陽色)이므로 음귀(陰鬼)를 쫓는 데에 효과가 있다고 믿었으며, 실제 민속적으로 널리 활용되었다. 또 동짓날 팥죽을 쑤어 먹지 않으면 쉬이 늙고 잔병이 많이 생긴다는 말도 있다. 이처럼 붉은 팥은 옛날부터 벼사(辟邪)의 힘이 있는 것으로 믿어 모든 잡귀를 쫓는데 사용되었다.

동짓날 팥죽을 먹으면 겨울에 감기에 걸리지 않고 여름에 더위를 타지 않으며, 세집을 돌며 팥죽을 얹어먹으면 장수한다고 믿었다. 또 동짓날 팥죽에 든 새알심을 많이 먹어야 높은 지위에 오른다고 한다. 동지할머니에게 대접하면서 장독 위에 팥죽을 떠 놓는 풍속은 이렇게 하면 된장 맛이 좋다고 한다.

우리 조상들은 경사스러운 일이 있을 때나 재앙이 있을 때에는 팥죽, 팥밥, 팥떡을 해서 먹는 풍습이 있었다. 요즈음도 이런 풍습은 이어져 내려와 고사를 지낼 때에는 팥떡을 해서 이웃들에게 돌리고 있다. 팥이 들어가는 음식은 모든 소원을 들어준다고 믿었는데 실제로 팥은 여러 가지 효능을 지닌 건강 식품으로 입증됐다. 팥은 젖을 잘 나오게 하고 설사, 해열, 각기, 종기, 산전산후통, 수종, 진통에도 효과가 큰 것으로 알려져 있다.

민간 풍속에서 전염병이 유행할 때 우물에 팥을 넣으면 물이 맑아지고 질병이 없어진다고 했다. 또 사람이 죽으면 팥죽을 쑤어 상가에 보내는 관습이 있다. 이는 상가에서 악귀를 죽기 위한 것이며, 동짓 날에 팥죽을 쑤어 사람이 드나드는 대문이나 문 근처의 벽에 뿌리는 것 역시 악귀를 죽는 주술행위의 일종이다. 그러나 동짓날에도 특이하게 애동지에는 팥죽을 쑤지 않았다고 한다. 그리고 중동지는 떡이나 팥죽 중 하나를 해서 먹는다.

조선시대 관상감(觀象監)에서는 동짓날 새해의 책력(冊曆)을 만들어 궁에 바치면 나라에서는 ‘동문지보’라는 어새(御璽: 옥새)를 찍어 백관에게 나누어주었다. 신하들은 이렇게 받은 달력을 다시 친지들에게 나누어 주며 새해를 준비하였다. 이 날부터 태양이 점점 오래 머물게 되어 날이 길어지므로 한 해의 시작으로 보고 새 달력을 만들어 가졌던 것이다.

책력은 표지 색깔에 따라 황장력(黃粧曆), 청장력(青粧曆), 백장력(白粧曆)이라 불렀다. 예로부터 책력의 간행은 국가적으로 매우 중요한 사업의 하나였다. 책력은 일상생활에 관련된 일들이 빠짐없이 기록되고 있으며 특히 일년 동안 농사의 적기를 알려주는 것이기 때문이다.

옛 서울의 풍속에 단오에는 부채를 관원이 아전에게 나눠주고 동지에는 달력을 아전이 관원에게 바치는데 이를 하선동력(夏扇冬曆)이라 하였다. 동지책력을 나누어주던 옛 풍속은 지금도 연말이면 이웃들과 달력을 선물로 주고받는 것으로 이어지고 있다.

동지에 집안의 며느리들이 시할머니나 시어머니, 시누이, 시고모 등 시집의 여자들에게 벼선을 지어 바치는 일을 동지현말이라 한다. 집안의 형편이 허락하면 어른의 옷을 지어드리고 아이들의 옷도 만들어 주었다. 옷을 짓지 못할 형편이라도 벼선은 꼭 지어드렸다. 벼선이 갖고 있는 풍요로움과 짓는 정성이 내포된 민간 풍속이다. 풍년을 빌고 다산을 기원하다는 뜻에서 풍정(豐呈)이라고도 한다.

동지 무렵이 되면 제주목사는 특산물로서 굴을 상감에게 진상하였다. 궁에서는 진상 받은 굴을 대묘(大廟)에 올린 다음에 여러 신하에게 나누어주었고, 멀리에서 바다를 건너 굴을 가지고 상경한 섬사람에게는 그 공로를 위로하는 사찬(賜餐)이 있었으며, 또 포백(布帛) 등을 하사하였다.

동짓날 한겨울 기나긴 밤에는 새해를 대비해 복조리와 복주머니를 만들었다. 복조리는 산죽을 쪄와 사등분으로 쪼개어 햇볕에 말리고 물에 담근 뒤 그늘에서 건조시켜 만든다. 쌀에 든 돌이나 이물질을 가려낼 때 사용하는 복조리는 새해부터 정월 대보름까지 복을 사라며 “복 조리 사려.”를 외치며 다녔다. 복조리를 부엌 부뚜막이나 벽면에 걸어두고 한해의 복이 가득 들어오기를 기원했다.

동지가 지나면 다가올 새해를 맞을 준비에 들어간다. 이날을 기점으로 남쪽으로 내려갔던 태양이 다시 올라와 낮이 길어지므로 양(陽)의 기운이 짹트는 날이라고 믿었다. 다가올 봄을 향해 새롭게 태어나기 위한 마음으로 몸을 가다듬었다. 겨울의 한 가운데 있는 동지는 새롭게 새해를 맞을 준비를 다지는 날이기도 하였다. ☂



“여러분의 참여를 기다리고 있습니다.”

월간 “지방재정과 지방세”는 지방재정 · 세제가족 여러분과 함께 만들어가는 전문교양지로써 아래와 같이 지방재정 · 세제가족 여러분의 참여를 항상 기다리고 있습니다.

지방재정 · 세제발전에 도움이 되는 논문이나 사례, 수기 등을 보내주시면 채택된 원고에 대하여 소정의 원고료를 지급합니다.

■ 제안 · 논문

지방재정 · 세제발전과 업무개선에 관한 의견

■ 우수사례

각 자치단체의 독특한 재정 · 세제활동이나 우수 사례로 널리 홍보하고 싶은 내용

■ 수필

실무자로서 현장에서 느끼는 보람이나 어려움 그리고 지방재정 · 세제인의 기족으로서 느끼는 생활이야기



한국지방재정공제회 전략기획실
서울시 마포구 공덕동 253-42
지방재정회관 (우)121-719
Tel : 02)3274-2036
Fax : 02)3274-2009
E-mail : enyouho@klfa.or.kr

“지방재정과 지방세”지에 실린 원고 내용은
필자 개인의 의견으로
본회의 공식 견해와 다를 수 있습니다.

지방재정과 지방세

2010년 12월호
(통권 제 36 호)

발행인 이상복 | 한국지방재정공제회 이사장

편집인 이주석 | 행정안전부 지방재정세제국장

편집위원 곽채기 | 동국대학교 교수

김대영 | 전 행정자치부 지방세제국장

노영훈 | 한국조세연구원 선임연구위원

박완규 | 중앙대학교 교수

손희준 | 청주대학교 교수

안경봉 | 국민대학교 교수

유경문 | 서경대학교 교수

유태현 | 남서울대학교 교수

이삼주 | 한국지방행정연구원 연구위원

이영희 | 한국지방행정연구원 선임연구위원

주만수 | 한양대학교 교수

최진혁 | 충남대학교 교수

(이상 가나다순)

손육래 | 한국지방재정공제회 상임이사

조봉업 | 행정안전부 재정정책과장

변성완 | 행정안전부 교부세과장

구본근 | 행정안전부 회계공기업과장

이보환 | 행정안전부 지방세정책과장

전동흔 | 행정안전부 지방세운영과장

진명기 | 행정안전부 지방세분석과장

발행처  **한국지방재정공제회**
Korea Local Finance Association

발행일 2010년 12월 일

디자인 · 인쇄 금성문화사 (02-2263-4906~7)