

고향 가는 길 ... 한가위

강 옥
자유기고가

우리나라 사람이 고향을 생각하는 마음은 세계 그 어떤 나라 사람들보다 유별나다. 설날이나 추석 때 귀성하는 인파가 전국의 고속도로를 가득 메우게 되는 현상만 보더라도 어느 나라에서도 구경하기 힘든 일일 것이다. 이번 추석도 풍요로운 고향에서 맞이할 마음으로 누구나 들떠있고, 또 한번 민족의 대 이동이 시작된다.

추석은 음력 8월 15일로 다른 말로 한가위라고도 부르는데 ‘한’이라는 말은 ‘크다’라는 뜻이고, ‘가위’라는 말은 ‘가운데’라는 뜻을 가진 옛말이다. 즉 8월 15일인 한가위는 8월의 한가운데에 있는 큰 날이라는 뜻이다. 가위라는 말은 신라 때 길쌈놀이인 ‘가배’에서 유래한 것으로 ‘길쌈’이란 실을 짜는 일을 말한다.

신라 유리왕 때 한가위 한 달 전에 베 짜는 여자들이 궁궐에 모여 두 편으로 나누어 한 달 동안 베를 짜다. 그리고는 한가위날 그동안 베를 짠 양을 가지고 진편이

이긴 편에게 잔치와 춤으로 갚았다. 여기서 “가배”라는 말이 나왔는데 후에 가위라는 말로 변한다.

이날은 설과 단오와 함께 우리나라의 3대 명절의 하나로 꼽힌다. 추석이 되면 무더위도 물러가고 서늘한 가을철로 접어드는 때이다. 그래서 추석 무렵에는 넓은 들판에 오곡이 무르익어 황금빛으로 물들며 온갖 과일이 풍성하다.

추석 때가 되면 농사일도 거의 끝나 갈 무렵이고 남쪽에서는 햇곡식을 먹을 수 있으니 풍년을 넉넉하게 즐길 수 있다. 또한 객지에 나돌던 식구들도 다 고향에 모인다. 온 식구가 차례를 지내고 성묘를 하며 소원했던 이야기를 할 수 있는 시간이고, 아이들이 가족 전체를 상봉하며 가풍을 익히는 계기이기도 하다.

그러기에 우리의 명절인 추석은 즐겁고 신나는 날인 동시에 그런 즐거움을 얻은 것에 대한 감사를 잊지 않은 날이기도 하

다. 《농가월령가》에는 신도주·오려 송편·박나물·토란국 등을 이 때의 시식이 라 노래했으며, 송이국·고지국도 영동 지방에서는 별식으로 먹는다. 이 때는 무엇보다 오곡이 많으므로 다양한 음식이 시절에 맞게 나온다.

추석의 놀이에는 여러 가지가 있지만, 그 중에서도 강강수월래와 줄다리기는 가장 대표적이다. 강강수월래는 남해안 일대에 전승되어 오는 민속놀이로 주로 팔월 한 가위에 여성들이 노는 놀이이다. 여성 놀이 중 가장 정서적이며 율동적인 놀이로 수십 명의 부녀자들이 손을 맞잡고 둥그런 원을 지어 무리를 이루는 것이 특징이다.

이들 중에서 목청이 빼어난 사람이 앞소리를 메기면 나머지 사람들은 뒷소리를 받으면서 춤을 정겹게 춘다. 노래는 처음에 느린 가락의 진양조로 시작하다가 점점 빨라져 춤 동작도 여기에 따라 변화한다. 이렇게 노래 가락에 맞추어 여러 형태로 원을 변형시키며 고사리꺾기, 덕석몰이, 청어 엮기, 문 열기, 기와 밟기, 가마 똥똥, 닭살이, 남생이 놀이 등 재미있는 춤 놀이를 벌이는 것이다.

줄다리기는 두 패로 나누어 굵은 줄을 서로 당겨 자기편으로 끌어온 쪽이 이기는 경기 놀이이다. 옛날부터 대개는 정월 대보름날에 하며, 지방에 따라서는 5월 5일 단오절이나 7월 보름날 백중절에 한다. 한 고을이나 촌락이 동과 서로 나누어 집집에서 모은 짚으로 새끼를 꼬아 수십 가닥으로 합사(合絲)한 큰 줄을 한 가닥으로 하여 다시 여러 가닥으로 꼬아 굵은 줄을 만들

고, 줄에는 손잡이 줄을 무수히 매단다.

줄 머리에는 양편 모두 도래라고 하는 고리를 만들어 연결한다. 중앙에서 동서부의 고리를 교차하여 그 속에 큰 통나무를 꽂아 동서부의 줄을 연결한다. 마을 사람들은 노소를 막론하고 참가하여 줄을 당기어 승패를 겨룬다. 이긴 쪽은 그해 농사가 풍작이 되고 악질(惡疾)에도 걸리지 않는다고 전한다.

추석에는 먹을 것도 많은 풍성한 가을이었다. 그 중 몇 가지 음식에 대해 살펴보자. 올벼로 찼은 오리 쌀로 만들어서 오려 송편이라 부른다. 쌀가루에 쑥, 송기, 치자로 맛과 색을 달리하여 끓는 물로 익반죽하여 오래도록 치대어 마르지 않게 젖은 보자기로 덮어둔다.

송편소로 거피 팔, 햇녹두, 청대콩, 꿀이나 설탕과 소금으로 맛을 낸 깨 등이 있다. 송편 반죽을 밤틀만하게 떼어 가운데 우묵하게 우물을 파서 소를 넣고 빚는다. 시루에 솔잎을 송편 사이사이에 두어 찌낸다. 모양은 지방마다 달라 북쪽은 대체로 크고, 서울은 작게 빚는다. 조개 모양 또는 손자국을 내서 황해도, 강원도 지방은 소박하게 빚는다.

경상도 지방에서는 쑥 대신 모시 잎을 뜯어 삶아 섞는다. 쌀 대신 감자녹말, 고구마녹말로 빚기도 한다. 송편을 찌내어 찬물에 재빨리 넣었다가 건져 참기름을 바르는데, 오래 두었다 먹거나 멀리 가져갈 것은 물에 씻지 않고 솔잎이 붙은 채 바구니에 담아둔다. 정초에 절편이나 흰떡을 하듯이 찐 떡으로 송편을 빚으면 더 맛나다.

가을은 햇닭이 살이 올라 제일 맛이 있을 계절이다. 그래서 닭찜을 먹기에 안성맞춤이다. 채소를 합하여 찜을 하든가 북어와 다시마를 넣고 갖은 양념을 하여 찜을 하면 구수하다. 토막 낸 닭에 칼집을 넣어 양념간장과 생강, 고추 등을 넣어서 간이 어느 정도 배면 닭을 번철에 넣고 노릇이 지져 낸다. 이때 지져서 기름을 빼면 닭 특유의 냄새도 없이 매우 맛있다. 다 되면 계란 채 썰 것으로 고명을 얹어 낸다.

한편 배숙은 배수정과라 하여 곱감 대신 배를 넣은 것인데 예전에는 작고 단단한 문배를 사용하였다. 즉 배를 통째로 삶아 꿀물이나 설탕물에 담근 것을 말한다. 만드는 방법은 다음과 같다. 생강을 편으로 썰어, 알맞은 매운 맛의 생강 물을 만들어 둔

다. 배는 여섯 쪽 또는 다시 반 나누어 삼각형으로 하여 가도런한 다음 속을 빼내고 등 쪽에 통후추를 깊이 박는다. 생강 물에 설탕으로 단맛을 내고, 배를 넣어 말갱게 익혀서 차게 식혀 그릇에 담고 잣을 띄운다. 익힌 배라 하여 이숙(梨熟)이라 한다.

추석 명절 때의 고향 찾기는 특히나 유별난 우리의 아름다운 풍습이다. 부모에게 드릴 선물 준비로 즐거운 고민을 하면서 곡식이 무르익은 황금 들판이며, 어머니의 정겨운 미소, 할아버지의 구수한 사투리, 산소 가는 길에서 반갑게 만나는 들국화들, 논길로 퍼지는 소 울음소리, 낮게 떠다니는 가을 고추잠자리... 우리의 마음은 벌써 향기 가득한 고향으로 달려가고 있다. 🍂