



#1 알다시피: 낱알과 세시

오늘날 세시풍속의 의미

낱알들에 관한 사적 보고서

농사짓는 삶, 낱알을 만드는 여정에 관하여

#2 알다시피: 증거하는 시간

경도세시사, 서울타임즈

세시풍속, 남겨지고 흐르는

#3 이미

세시풍속, 형태가 바뀌어도 사라지진 않는 이유

청년농부의 한 해 살이

세시 낱알음식

— 설날—쌀—한국전통주

— 추석—쌀—송편

— 하지—감자—감자전

— 동지—팥—팥죽

— 밸런타인데이—카카오빈—초콜릿

#4 어쩌면

이토록 다양하고, 이다지도 낭만적인 세시풍속

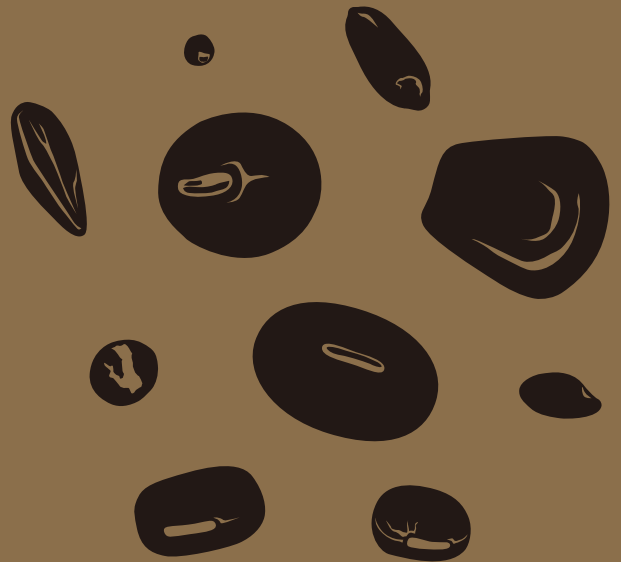
기후변화와 낱알의 미래

저마다의 낱알 취향, 이런저런 세시풍속



Vol. 2

낱알들



















CONTENTS

	프롤로그	20	
#1	알다시피: 낱알과 세시	오늘날 세시풍속의 의미	24
		낱알들에 관한 사적 보고서	26
		농사짓는 삶, 낱알을 만드는 여정에 관하여	52
#2	알다시피: 증거하는 시간	경도세시사, 서울타임즈	64
		세시풍속, 남겨지고 흐르는	69
#3	이미	세시풍속, 형태가 바뀌어도 사라지진 않는 이유	76
		청년농부의 한 해 살이	82
		세시 낱알음식	
		— 설날—쌀—한국전통주	92
		— 추석—쌀—송편	96
		— 하지—감자—감자전	100
		— 동지—팥—팥죽	104
— 밸런타인데이—카카오빈—초콜릿	108		
#4	어쩌면	이토록 다양하고, 이다지도 낭만적인 세시풍속	114
		기후변화와 낱알의 미래	120
		저마다의 낱알 취향, 이런저런 세시풍속	124

<어쩌면 이미 알다시피, 세시풍속 Vol.2 낱알들>의
모든 필진 및 인터뷰이에게 다음과 같은 공통질문을 했다.

A

세시풍속을 떠올렸을 때
생각나는 단어나,
관련한 추억이 있다면?

B

미래의 세시풍속은
지금, 그리고 과거와
어떻게 달라진 모습이 될까?

C

반드시 남겨지길 바라는
세시풍속이 있다면?



‘날알들’로 열어보는 세시풍속의 세계

떡국, 새해 인사, 차례 지내기, 복날, 씨름, 줄다리기, 강강술래, 동지팔죽, 연날리기, 쥐불놀이. 살아가면서 한 번쯤은 직접적으로건 간접적으로건 경험하거나 들어보았을 단어들이다. 그렇다. 우리는 모두 세시풍속을 얼마간은 향유하는 시대에 살아가고 있다. 세시풍속의 사전적 의미를 보자. 해마다 일정 시기에 되풀이하며 행한 우리 고유의 풍속이며, 음력 정월부터 설날까지 그사이에 24절기와 명절이 포함되어 있다. 철을 반영한 음식을 해 먹고, 의미와 재미를 담은 놀이를 즐겼으며, 재앙을 막고 복을 비는 행동을 했다. 세시풍속은 시대가 달라지고 세대가 교차하는 동안 사라지지 않았으며, 지금도 여전히 우리 삶과 함께하고 있다.

존재했던 시간과의 나지막한 연결

구석기 시대에는 수렵과 채집을 통해 음식을 획득해 주린 배를 채웠다. 그러다 신석기 시대에 들어서며 농사짓는 법을 터득하여 직접 만든 도구로 씨를 뿌리고 밭을 경작하는 농업을 통해 음식을 획득했다. 본격적인 농경문화의 시작이었다. 경작하는 농작물의 종류는 시간이 지날수록 더욱 다양해졌고, 다양해진 만큼 고도의 기술이 필요하게 되었으며, 군락 사람들끼리 협동하여 통제 불능의 자연재해를 막고 풍년이 들게 해달라며 하늘에 기도했다. 이것이 바로 세시풍속의 기원으로, 삼국시대, 고려시대, 조선시대까지 시간이 지나며 국가, 지역, 혹은 민간에서 크고 작은 다양한 세시풍속들이 생겨나기 시작했다.

민족 대명절이라 일컫는 설날과 추석의 풍경을 살펴보자. 최근에는 명절 연휴를 맞아 긴 여행을 떠나거나 휴식을 취하는 사람들이 늘어났다. 이와 같은 현상은 요즘 시대의 세시풍속으로도 볼 수 있다. 그 시대를 살아가는 사람들 각자의 의례가 다수가 따르는 전통으로 정착한 것이 세시풍속이기 때문이다.

모두가 낱알을 먹고 살았다

세시풍속은 농경과 깊게 관련되어 있다. 농경문화에서 절기는 풍년을 위한 중요한 지표였기에, 세시풍속은 절기의 흐름을 밀접하게 반영하고 있다. 따라서 이번 호는 농사를 통해 얻을 수 있는 귀한 결실인 ‘낱알들’이라는 키워드로 절기와 세시풍속의 면면을 아울러 보았다. ‘낱알들’에는 쌀·밀·보리, 더 큰 범주에서 보면 구황작물인 감자·고구마 등이 해당한다.

책에는 낱알 한 톨을 얻어내기까지 농부들의 이야기, 우리 일상에서 흔히 접할 수 있는데 알고 보면 세시 음식인 전통주, 감자전, 송편, 팔죽, 그리고 현대인의 세시풍속이라 일컫는 밸런타인데이 초콜릿까지 다양한 낱알들을 다루며 먹고 사는 사람들의 이야기를 담았다. 또한 세시풍속을 바라보는 보통 사람들의 시선을 담은 주관식 설문조사와 낱알의 의미에서 파생되고 확장된 새로운 개념의 프로젝트도 함께 소개한다.

우리는 [어쩌면] 세시풍속을 꽤 잘 알고 있을 것이며, [이미] 일정 부분을 실천하고 있을 것이다. 또한 모두 [알다시피] 세시풍속은 선조들의 발자취가 끊임없이 이어져 오늘날까지 전해 내려오고 있는 것이다. <어쩌면 이미 알다시피, 세시풍속>은 과거와 현재 사이 어딘가의 교차점에서 선조들과 우리의 삶을 관통하는 살아있는 세시풍속 이야기를 전한다.

오늘을 사는 우리에게 세시풍속은 어떤 의미이며, 앞으로는 어떤 의미를 지니게 될까. 낱알들을 통해 그 답을 찾을 수 있기를 바란다.



#1

알 다 시 피 :

날 알 과 세 시

오늘 날

세 시 풍 속 의 의미

낱알들로 세시풍속을 말하는 이유

우리 삶을 구성하는 기본요소인 의식주. 그 가운데에 '식'이 있다. 인류가 전통적으로 쌀, 밀 등을 주식으로 해 온 것을 생각해 본다면 낱알은 예나 지금이나 '식'에서 가장 중요한 부분을 차지한다. 인간은 다양한 소스의 배합과 부재료를 실험하며 새로운 맛을 탐미하지만, 그 맛의 주된 재료, 즉 끼니의 기본 바탕은 결국 낱알이다. 시대와 장소에 따라 무엇을 주식으로 하는가는 조금씩 달라져도 낱알을 주로 먹는다는 것은 예나 지금이나 다를 바 없다.

우리가 농경사회의 관점에서 세시풍속을 알고자 한다면, 맥락은 이해할지언정 피부에 와닿게 공감하기란 쉽지 않다. 그래서 인류가 삶을 존속할 수 있게 만든 낱알로부터 시작해 오늘날 세시풍속의 의미를 찾아보았다. 낱알은 우리말로 하나하나 따로따로인 알을 이르며, 영어로는 grain 즉, 곡물을 뜻한다. 책에서는 낱알을 주제로 농경의 역사와 우리나라의 음식문화를 살펴보고, 사회와 환경의 변화로 인해 새롭게 나타나거나 사라져버린 세시풍속을 넓게 아울러 다뤄본다.

현재진행형의 낱알

낱알이 싹을 틔우고 자라나 꽃을 피우고 다시 낱알을 만들기까지는 일정한 주기가 필요하다. 그 사이사이에는 낱알을 돌보는 사람의 손길이 필요하다. 산이나 들관에 홀로 뿌리 내린 씨앗이 아닌 농사로 얻는 작물이라면, 무릇 돌보는 이의 정성이 중요하다. 농기계의 발달로 농사가 수월해졌다고는 해도, 작업시기를 결정하는 것은 결국 사람이기 때문이다.

과거와 현재의 삶의 양상은 전혀 다른 모습이지만, 이처럼 우리는 여전히 농사를 짓고 거기서 수확한 낱알을 먹는다. 비닐하우스, 스마트팜 같은 설비의 보급과 종자 개량으로 낱알을 얻기가 근래에 비교적 수월해졌지만, 낱알이 자라는 시간과 사람의 생애주기는 언제나 교차한다. 그러므로 낱알을 얻어내는 과정을 조금은 숭고한 시선으로 바라본다면 우리의 삶과 시간을 새롭게 사유할 수 있음을 믿는다.

전승되고 단절되고 때로는 새롭게 탄생하는 세시풍속의 필연성

이어지는 것에는 강력한 힘이 존재한다. 전통은 시대와 사람들의 선택에 의해 전승되기도 하고, 단절되기도 하지만 늘 삶의 큰 줄기로 이어지고 있음을 우리는 부정할 수 없다. 그러나 오늘날 세시풍속이 잘 지켜지지 않는다고, 정체불명의 서양 풍습을 따른다고 그리 우려하지만은 않아도 될 일이라 말하고 싶다. 전통의 흔적은 절대 사라지지 않을 것이며, 단절되더라도 환생(還生)하듯 새롭게 태어날 테니까.

시간이 흐른다. 시대가 변하고 세대가 교차한다. 새로운 행위가 등장하고, 이를 여럿이 받아들이고 되풀이하며 이어간다면 그 또한 세시풍속으로 자리 잡을 것이다. 전승과 단절, 새롭게 태어나는 세시풍속과 삶을 연결 짓는 맥락을 가늠한다면 우리는 생의 한가운데서 들고 도는 세시풍속의 필연성을 발견할 수 있을 것이다.



쌀

Rice 大米(대미)

동양에서 주로 재배되어 온 식량자원으로, 벼의 씨앗에서 껍질을 벗겨 낸 알갱이다.



보리

Barley 大麥

맥주의 재료인 맥아는 보리 낱알을 싹틔운 다음 말린 것. 껍질 보리와 겉보리로 나뉜다.

낱알들에 관한 사적 보고서

리서치 이경근

쌀, 보리, 콩, 팥, 수수, 조, 밀, 옥수수, 율무, 녹두 등 우리에게 친숙한 열 가지 종류의 낱알들에 관한 이야기, 역사와 전통, 먹는 방법, 특이사항, 절기별 세시풍속과의 관련성 등을 서술하며 각기 다른 낱알들의 매력을 보여주는 밀착 컷 화보를 담았다.



대두·백태·메주콩

Soy Bean 大豆

파종한 시기에 따라 여러 품종이 있으며, 식용 및 공업용으로 널리 쓰인다.



서리태

Green Flesh Black Bean 黑豆

다른 잡곡과 밥에 넣어서 먹거나 떡을 만들 때 함께 넣는 등 주로 식용으로 쓰인다.



팥(적두)

Red Bean 赤豆

주로 한국, 중국, 일본 등에서 재배되는 작물로 팥죽을 쑌거나, 잡곡밥에 넣거나, 떡이나 빵의 고물과 속으로 쓰인다.



수수

Sorghum 高粱(고량)

알곡용 수수는 밀, 벼, 옥수수와 함께 세계 주요 곡식 작물이며 알곡은 옥수수 대신에 가축 사료로도 이용된다.



옥수수

Corn 玉垂穗

세계 3대 식량작물. 낱알은 찌 먹거나 밥, 죽, 국수, 빵 등 다양하게 만들어 먹으며 사료로 쓰기도 한다.



조

Foxtail Millet 小米(소미)

벼가 널리 보급되기 전에는 주로 밥을 지어 먹는 주식이었다. 떡·엿·술 등을 만드는 원료로도 쓰인다.



녹두

Mung Bean 綠豆

형태는 팥과 비슷하며 중실을 식용으로 쓰기 위해 재배. 콩이나 팥보다 생육 기간이 짧고, 싹이 터서 난 나물을 숙주나물이라 하여 먹는다.



밀

Wheat 小麥(소맥)

세계 곡물 생산량에서 옥수수에 이어 2위를 차지하며, 낱알을 빵아 밀가루를 만들어 빵·과자·국수 등을 만드는 데 쓰인다.

쌀

Rice 大米(대미)



의형 현미를 먹기 좋게 도정한 것으로 가름하고 매끈한 흰 색 낱알

구입 낱알이 유리알처럼 투명할수록 단백질 함량이 적음. *쌀의 단백질 함량은 수, 우, 미로 표기되고 순서대로 6.0%, 6.1%~7.0%, 7.1% 이상인데 단백질 함량이 낮을수록 맛이 부드러우며 향이 좋고 구수함

맛 밥을 지었을 때 윤기와 찰기, 씹었을 때 나오는 고소함과 단맛

효능 두뇌 활동에 절대적인 에너지원인 당질이 많아 성장발육·두뇌발달·기억력 개선에 도움. 빈혈·골다공증 예방

산지 경기, 호남, 인천 등 전국적으로 재배하지만 그 중에서도 경기도 여주·이천, 강원도 철원, 전라도 해남 쌀이 유명

품종 백미, 흑미, 잡쌀 등

성분 탄수화물 이외에 단백질, 아미노산, 베타민, 무기질, 미네랄, 식이섬유 등이 풍부하며 우유 못지 않은 완전식품

파종 중부: 5월 중~하순

수확 북부: 9월 하순~10월 상순, 중부, 남부: 10월 중순

유래 한반도에는 기원전 2000년 경에 중국으로부터 유입된 것으로 추정하고 있음.

*청주시 소로리에서 발견된 볍씨가 1만 5천 년 전의 것으로 밝혀져 벼 농사의 기원이 한국이라는 학계 주장도 있으나 현재 벼와 유사성은 39.6% 밖에 되지 않는다고 함

요리 밥, 떡, 죽, 술

술 증류식 소주: 한국을 대표하는 술로 '불로 익혀 만든 진한 술'이라는 뜻

TMI 1963년 제목 '쌀', 영문으로 'Rice'라는 제목의 한국 영화가 있다. 누적관객 1283명, 3회 대중상영화제 수상작

- 2021년 결정된 수입 쌀 관세는 무려 513%
- 한국의 쌀 품명은 보통 지명과 품종을 함께 사용함 예)철원(지명)오대(품종명)쌀
- 밥은 곧 식사와 유사한 의미로 안부를 물을 때도 '밥은 잘 먹고 다니냐', '언제 밥 한번 먹자' 등으로 쓰임
- 도정 과정에서 왕겨, 속겨, 배아, 찌라기 등이 나오는데 왕겨는 연료, 과일 포장재, 벽돌 충전제에 쓰이고 속겨는 미강유라는 고급 식용유를 짜낼 수 있으며, 배아는 영양제로, 찌라기는 과자제품류 제조에 쓰임
- <심청전>에서 심청의 몸값이었던 공양미 300석은 43,200kg 과 같음 (1석=144kg)
- 일반적으로 먹는 백미는 보통 92~90.4%(10분도~12분도)의 도정율로 가공된 것임
- 쌀로 술을 빚을 때는 도정을 많이 할수록 깔끔한 맛과 풍미를 냄
- 인류가 섭취하는 에너지의 20%를 공급함(밀은 19%)
- 한국전쟁 이후 쌀 생산량이 줄어들면서 정부는 지름 11.5cm, 높이 7.5cm의 스테인리스 밥그릇을 표준으로 정해 정책적으로 쌀 소비량을 줄임. 1973년, 서울시는 '시범대중식당'을 선정하고 이곳에서는 표준 규격의 밥그릇을 사용하게 했으며 3년 뒤에는 서울 시내 모든 음식점으로 확대함. 이 규정을 1회 위반 시 1개월 영업정지, 2회 위반 시 영업허가를 취소함



보리

Barley 大麥



외형 표면이 거칠고 가운데 긴 홈이 있는 열은 미색의 타원형 낱알. 럭비공과 흡사함

구입 겉으로 볼 때 담황색을 띠며 투명하고 낱알이 통통하며 둥글고 크기가 고른 것. 묵은 냄새가 없고 낱알이 깨지지 않은 것

맛 수분 흡수율이 적어 찰기가 없고 딱딱하나 잘 지은 보리밥은 나른 고소하고 뽕글뽕글한 식감이 있음

효능 변비 예방, 콜레스테롤 개선, 면역력 강화

산지 전북 김제·군산·부안·고창, 경남 밀양·함안, 전남 해남·보성·강진

품종 걸보리, 쌀보리, 찰보리, 청보리, 늘보리

성분 식이섬유, 단백질, 칼슘, 철, 비타민 B1·B2, 나이아신, 칼륨, 미네랄, 타닌

파종 10월 (봄보리: 2월 중~하순)

수확 5월 하순~6월 상순 (봄보리: 6월 하순)

유래 기원전 5~6세기 것으로 보이는 여섯줄보리의 일종인 겹줄보리가 경기도 여주군에서 출토된 바 있음

요리 보리떡, 청모죽, 건빵, 보리밥, 엿기름, 엿, 식혜, 맥주, 위스키, 고추장

술 보리소주: 백미로 만든 누룩과 10배 정도의 가을보리로 찼 쌀을 같이 버무려 빚는 술. 보리밥은 쌀밥에 비해 잘 응취지면서 쉽게 쉬어버리기 때문에 만들기가 까다롭지만 은은하면서도 고소한 향이 좋음

TMI 궁예가 온갖 폭정으로 민심을 잃어 혁명에 의해 쫓겨난 뒤 도망치다가 배가 고파서 보리의 이삭을 주워먹던 중 백성들에게 붙잡혀 비참한 최후를 맞았다는 기록이 있음

· 쌀이 바닥났을 때 주식으로 대체하는 곡물로 이를 '보릿고개'라고도 함

· '보리 쌀'놀이에서 '보리'는 잡지 않고 '쌀'을 잡는 부분에서 보리밥이 쌀밥의 차선에 해당하는 별식이었음을 알 수 있음

· '압맥(납작보리)', '할맥(보리를 세로로 쪼갠 것)' 등은 품종이 아니라 보리를 먹기 좋은 형태로 가공한 것

· 보리차는 국내에서 식수용 대용차로 가장 많이 사용됨

· 보리로 밥을 지으려면 물에 오래 불리거나 한번 찌거나 삶아야 맛이 좋음



대두·백태·메주콩

Soy Bean 大豆



의형 백색에 가까운 옅은 노란색으로 반듯하고 단단한 구형의 낱알

구입 껍질이 얇고 깨끗한 것, 색이 노랗고 윤기가 나며 타원형인 것이 좋음

맛 콩으로 만든 두부는 맛이 좋고, 향이 있으며, 색과 광택이 있고 반듯하고 먹기 간편하여 오미(五味)를 갖춘 식품

효능 피부노화 방지, 피부재생, 유방암·난소암·자궁경부암 예방, 변비 예방

산지 경북 안동, 충북 충주·제천, 전남 영암·무안

성분 비타민 E, 오메가3 지방산, 풍부한 단백질, 식물성 에스트로겐, 높은 이소플라빈

파종 6월 상순-7월 상순

수확 10월 상순-하순

유래 콩의 재배는 6000여 년 전부터 시작된 것으로 보고 있으며, 기원전 1300년 경 청동기 유물 등 한반도 곳곳에서 탄화콩 유적과 유말이 발견됨

요리 된장·간장·고추장 등의 장과 두부, 인절미, 콩나물, 두유 등을 만드는 대표 콩

술 한산소곡주: 백제의 1500년 전통이 깃든 한산 소곡주는 찹쌀과 누룩을 주원료로 들국화, 메주콩, 생강, 엿기름, 홍고추 등을 넣고 100일간 숙성한 것으로, 특유의 향과 감칠맛이 있음. 마시면 자리에 주저앉아 일어나지 못한다는 뜻에서 '앉은뱅이 술'이라고도 불림

· 경기도 파주시 장단지역 일대는 대두로 유명하고, 오늘날 '파주장단콩축제'가 이어지고 있음

· 콩은 낱것으로 먹으면 소화가 거의 안 됨 (익혀 먹어도 낱 콩은 65%, 된장은 80%, 두부는 95% 정도만 소화)

· 삶은 백태는 월척 이상의 큰 물고기를 낚는 대물낚시의 미끼로도 사용됨



서리태

Green Flesh Black Bean 黑豆



외형 껍질은 검고 하얀 분이 묻어 있고 속은 연두색이며 납작하고 보조개가 있는 낱알

구입 낱알이 고르고 윤기가 흐르는 것이 좋음

맛 당도가 높고 고소한 맛이 강함

효능 탈모, 부종, 변비, 노화예방에 좋으며 혈액순환을 돕고 해독작용을 함

산지 파주 장단, 강원 평창·정선, 경북 예천·군위, 충남 태안·부여

품종 서목태(쥐눈이콩), 흑태

성분 단백질, 식물성 지방질, 비타민 B1·B2, 니코틴산(나이아신), 식이섬유, 시스테인, 이소플라본(에스트로겐과 유사), DHA, 아연, 안토시아닌 색소

파종 5월 하순~6월 중순

수확 10월 말~11월 초

유래 고구려시대부터 재배를 해왔을 것으로 추정하며 조선초기 <금양잡록>에 검은콩에 대한 기록이 등장함

요리 콩할편, 콩자반, 흑두부, 청국장, 마스카포네, 스투, 스프

술 두림주: 검은콩으로 만든 약술로 고혈압, 당뇨, 요통, 신경통, 신장병 등에 효과가 있음. 검은콩을 깨끗이 씻은 뒤 팬에 볶고 소주와 얼음, 설탕을 섞고 밀봉하여 시원한 곳에서 3개월 정도 숙성시켜 만들

- 첫 서리가 내릴 때 거두는 콩이라 하여 서리태라 부름
- 콩과 식물 중 생육기간이 가장 김
- 콩밥에 주로 들어가는 콩
- 콩나물로도 재배할 수 있으나 시중에는 잘 나오지 않는 편
- 아이오딘(요오드)이 풍부한 미역, 다시마, 김 등의 해조류와 함께 먹으면 좋음
- 콩밥에 주로 들어가는 콩으로 안 좋은 이미지를 갖고 있는 사람이 많음



팥(적두)

Red Bean 赤豆

1

의형 전체적으로 둥근 타원형으로 바깥은 어두운 적갈색을 띠며 가운데 흰색 줄이 있음

구입 붉은색이 선명하고 껍질이 얇으면서 손상된 낱알이 없는 것

맛 단맛이 거의 없지만 당분과 조합이 좋음

효능 해독, 혈압 상승 억제, 항노화

산지 전남 나주·장흥, 경북 경주, 강원 횡성·홍천

품질 비교적 재래토종이 오늘날까지 많이 재배되고 있음

성분 저단백, 저지방, 고탄수화물, 비타민 B1, 사포닌, 칼륨, 철분, 인

파종 6월 중순~7월 초순

수확 10월 중순~말

유래 재배 및 이용 역사를 볼 때 우리나라가 팥의 기원지에 가까운 것으로 보임. 오산리 석사유적 박물관이 소장한 토기에서 신석기 초기와 중기시대, 팥에 눌린 흔적 두 곳을 찾아냈다고 함

요리 팥죽, 양갱, 팥밥, 시루떡, 양금

술 홍매반개주: 팥을 원료로 빚은 이양주(밑술 과정 다음에 한 번 이상의 덧술 과정을 거쳐 만드는 술), 창경궁의 500년 된 홍매가 반쯤 피었을 때의 빛깔을 닮았다고 하여 붙여진 이름

TMI 한국어 성경에서 야곱의 형 에서가 먹었다는 팥은 실제로는 렌틸임. 한국에 없는 작물이라 색이 비슷한 팥으로 의역한 것

- 위가 약한 사람은 복통이 있거나 가스가 찰 수 있음
- 렉틴과 사포닌이라는 독성분이 있어 꼭 익혀먹어야 함
- 인 성분때문에 많이 먹을 경우 칼슘 흡수를 막고 골밀도 저하의 원인이 될 수 있음
- 서양권에서는 잘 먹지 않는 편. 식감이 원인인 듯 함
- 단 음식으로 알려져 있지만 사실상 팥 자체에는 단맛이 거의 없음. 하지만 카카오처럼 설탕과 잘 맞고 단맛을 도드라지게 하는 특성이 있어 전통적으로 팥고물과 팥소 등이 과자에 많이 쓰임
- 일본에서는 "팥밥을 짓는다"라는 표현을 사용하는데 한국으로 치면 "국수 먹는다"와 비슷한 경사로운 상황을 가리킴
- 한국에서는 팥의 붉은 색이 도깨비와 같은 귀신이 싫어한다는 이유로 동지에 팥죽을 뿌려 귀신은 내쫓는 풍습이 존재하며 붉은 팥고물이나 양금이 든 떡을 제사상에 놓을 때는 팥의 껍질을 벗겨 만든 흰 고물을 씬. 이는 복숭아를 제사상에 올리지 않는 것과 같은 이유
- 예전에는 화장품의 원료로서도 많이 사용됐음. 팥을 갈아 내부의 흰 부분을 체어 걸러 분을 만들어 파우더로 씬. 사포닌 성분으로 비누를 만들기도 함



수수

Sorghum 高粱(고량)



의형 낱알이 둥글고 붉은 속껍질이 남아있음
구일 낱알에 붉은 속껍질이 남아있으며 고르고 둥근 것
맛 탄닌에서 나온 씹쓰레한 맛이 특징이며 특유의 거친 질감이 있음
효능 위장보호, 소화촉진, 숙취해소, 염증제거, 활성산소 제거 및 세포재생
산지 충북 괴산·단양·제천, 전북 정읍, 전남 강진·보성·신안, 강원 영월
품종 모수수(멥쌀성), 찰수수(찰쌀성) 등 곡물용수수, 당용수수(사탕수수류), 소경수수(빫자루 등을 만들)
성분 주성분은 녹말, 쌀, 보리보다 높은 고단백, 칼륨, 니아신, 타닌, 폴리페놀, 아미그달린
파종 6월 중순
수확 9월 중순-10월 중순
유래 가장 오래된 재배 곡물 중 하나로 기원전 3천년 아프리카를 발원지로 하며 한반도에서는 함경북도 회령의 청동기 시대 유적에서 발견되었음
요리 밥, 떡, 경단, 고량주, 수수팥떡, 수수부꾸미, 수수지짐, 전병, 수수깡
술 문배술: 메조와 메수수를 사용해서 빚는 술로 배의 향이 난다고 하여 야생 배의 일종은 문배라는 이름이 쓰이나 실제로 배가 쓰이지 않음
TMI 수수대는 옥수수 줄기와 많이 닮았는데 전래동화 <햇님달님>에서는 썩은 동아줄을 잡은 호랑이가 수수밭에 추락사 하면서 된 피라고 설명함

- 고량주는 도수가 높아서 고량주가 아니라 수수로 만든 술이라는 뜻
- 어린아이 생일이나 돌에 수수를 이용한 수수팥떡을 만들어 먹음
- 잡초보다 강인하게 자라는 특성으로 재배한다기보다는 '저절로 자란다'는 말이 어울림
- 새들도 달려들어 털어갈만큼 탈곡이 아주 쉬운 편



조

Foxtail Millet 小米(소미)



의형 매우 작고 둥글며 메조는 노란색 낱알, 차조는 황색과 녹색을 띠는 낱알

구입 고르고 둥글기보다는 납작하고 색이 밝은 것

맛 차조는 찰기가 있으며 메조는 찰기가 없고 까끌까끌함

효능 빈혈예방, 골다공증 개선, 혈액순환 촉진, 당뇨병 예방

산지 전남 신안·해남·고흥, 경북 안동, 제주도

품종 차조, 메조

성분 탄수화물, 단백질, 지질, 철분, 칼륨, 마그네슘, 식이섬유, 비타민B1·B2

파종 6월 중순~하순

수확 9월 상순~10월 중순

유래 신석기 시대인 기원전 3360년경부터 있었던 것으로 보고 재배기록은 삼국시대 문헌에서 찾을 수 있음. <삼국사기 三國史記>, <신라본기 新羅本紀>와 <백제본기 百濟本紀> 등에 “곡궐이 귀하여 백성이 굶주린다.” 등 곡궐이 자주 기술되었는데, 여기에서 곡은 중요한 곡물로서, 쌀이나 콩과 다르게 기술되어 있음. 이 곡궐은 조를 나타낸 것으로 보임

요리 문배주, 가자미식혜, 엿, 차조밥, 오메기떡

술 오메기술: 쯔쌀가루를 뜨거운 물로 반죽해 만든 오메기떡에 누룩을 넣어 만든 술로 시큼하면서 달고 구수한 맛이 남. 잘 익은 토종 쌀의 맛과 비슷함

TMI 중국 기업인 샤오미의 이름은 조의 한자인 ‘小米(소미)’에서 따왔으며 ‘작은 쯔쌀이 산보다 거대하다’는 불교의 교리에서 유래했다는 설과 초창기 창업자가 동업자들과 쯔쌀로 만든 죽을 먹으며 사업을 꾸려나갔기에 유래했다는 설도 있음

- 병충해가 적어 농약을 가장 적게 사용하는 무공해 작물
- 조의 알갱이 크기가 매우 작아 쯔스러운 사람이나 작은 물건을 보고 ‘쯔쌀만 하다고 함
- 세종대왕은 도량형을 정리할 때 황해도의 쯔쌀을 기준으로 함
- 국어사전에 실린 표준어 ‘쯔쌀과녁’은 얼굴이 매우 큰 사람을 비유적으로 이르는 말로 쯔쌀처럼 작은 물건을 던져도 잘 맞다는 뜻



밀

Wheat 小麥(소맥)



외형 가운데 깊은 골이 있는 굵은 타원형으로 열은 갈색을 띠며
구입 쪽정이가 많지 않고 건조가 잘 되어 있으며 깨져있지 않고
가루가 많이 묻지 않은 것

맛 끈득한 식감과 담백함, 고소한 맛

효능 대장암 예방, 항산화 효과, 해열, 불면증 개선

산지 광주, 전북 고창, 경남 함천·함양, 제주

품종 얇은뱅이밀, 황금밀, 아리후, 듀럼밀, 이립계밀 등

성분 단백질(글루텐), 미네랄, 글루텐, 비타민 B1-B2, 렉틴,
루테인, 리그난, 폴리페놀

파종 봄밀: 4월~5월, 겨울밀: 9월 하순~10월 하순

수확 봄밀: 8월 중순~9월 중순, 겨울밀: 6월~7월 상순

유래 인류가 최초로 재배한 곡식으로 한반도에서도
그 역사가 매우 김. 평안남도 대동군 미림리에서
기원전 200~100년 경의 흔적이 발견됨

요리 빵, 면, 술, 과자, 밀떡주

술 진맥소주: 진맥은 밀의 옛말로 안동 지역의 양반계층에서
빚던 술임. 1540년경 쓰여진 고조리서 <수운잡방>에서
유래를 찾아볼 수 있음. 빵같이 고소하고 담백하며 특유의
감칠맛이 있음

TMI 밀이 완전히 익은 추수 직전의 밀밭은 서구 문화권에서
천국을 상징하며 영화 <글래디에이터(2000, 리들리
스콧)>의 첫 장면과 마지막 장면에서 막시무스가 손으로
푸른 밀밭의 이삭을 훑으며 거닐다 아내와 아들을 만나는
장면이 있음. 이외에도 밀밭은 영화에 자주 등장하는데
영화 <300(2007, 잭 스나이더)>의 스파르타의 배경,
<싸인(2002, M나이트 샤말란)> 등에도 다름

- 생산되는 밀의 90%는 제분되어 제면, 제빵, 제과, 공업용으로 쓰임
- 글루텐의 양에 따라 강력분>중력분>박력분으로 나눔
- 왜간장은 콩과 밀을 동일량 사용하여 개량식으로 만든 메주를 사용함
- 여러 문화권에서 주식으로 사용되며 한국에서도 실질적인 주식에 가까움
- 중세 한국어에서는 '밀'이라 불렀음
- 전통적으로 누룩을 만들 때 밀, 잡곡, 녹두 등을 사용했음. 쌀만으로 누룩을 만드는 제법은 일본식 누룩인 '입국'
- 잘근잘근 씹으면 껌처럼 됨. 만화 <검정 고무신(1992~2007, 이우영, 이우일)>에서 껌을 주제로 하는 에피소드에서 만둣이라는 인물이 밀알을 이용해 껌을 씹는 장면이 나오는데, 씹으면서 입안에서 제분되고 침과 섞이면서 글루텐 반죽이 되는 것
- 겨를 깔끔하게 벗기기 어려워 가루를 내 밀가루로 만들어 먹는 게 일반적
- 밀을 불에 그슬려 밀알을 태운 다음 밀겨를 벗겨내어 속에 있는 밀의 낱알을 꺼내어 먹는 '밀사리'라는 옛 농촌문화가 있음



옥수수

Corn 玉垂穗



외형 낱알은 노란색을 띠며 위쪽이 넓고 뿔뿔함. 사람의 치아를 닮음. 찹옥수수는 짙은 갈색의 낱알이 얼룩덜룩 섞여 있음. 다른 곡물과 달리 낱알을 분리해 판매하지 않고 속대에 노란색 낱알이 붙은 채로 판매함. 초록 껍질과 수염이 붙어있는 것도 있음

구입 껍질의 색이 선명한 녹색이며 마르지 않고 타원형인 것. 껍질이 벗겨져 있을 때는 알맹이가 굵고 촉촉하고 탄력있는 것

맛 고소하고 단맛이 강함

효능 피부미용, 당뇨병 예방, 동맥경화 개선

산지 충북(찰옥수수), 전남, 강원도 홍천·영월·평창, 충북 괴산, 제주도

품종 찹옥수수, 단옥수수, 초당옥수수

성분 단백질, 레시틴, 비타민E, 칼륨, 철분, 리놀레산

파종 4월 상순

수확 7월 하순

유래 최초 원산지는 남미, 멕시코로 추정되며 한반도에는 원나라(13~14세기)를 통해 들어왔다는 설과 16세기 무렵 명나라를 통해 들어왔다는 설이 존재함

오리 올챙이국수, 찹옥수수, 화주, 옥수수차, 올챙이묵, 스프, 샐러드, 옥수수갯잎전, 버터구이, 맛탕, 식빵, 찹빵

술 옥선주(옥축서 약주): 옥수수 엿물에 누룩을 담그고 엿기름을 넣어 단맛이 나게 빚음. 화한 맛과 시원한 청량감이 일품

TMI 흉난파가 작곡하고 윤석중이 작사한 동요 '옥수수 하모니카'는 옥수수를 하모니카로 비유해서 게이름을 부른다는 노래

- 본래는 생장과 함께 자연스럽게 낱알이 떨어져 나가 번식이 되어야 하지만, 현대의 옥수수는 인간이 재배하기 알맞게 개량된 것. 이는 보통 모든 동식물에서 공통으로 나타나며, '재배화' 또는 '순화(Domestication)'라고 부름
- 중국 강남에서 온 것이라는 뜻으로 '강냉이'라고도 하는데 사람의 치아(특히 어금니)와 생김새가 비슷해 비유적으로 쓰이기도 함
- 미국 위스키인 버번 위스키를 만드는데 쓰이며 최소 51%이상의 옥수수를 사용하여야 함. 유럽, 일본 등은 보리(맥아)를 사용하며 'Whisky'라고 표기하는 반면 미국 위스키는 'Whiskey'로 표기함
- 초당옥수수는 영어로 'Super Sweet Corn' 이며 초당옥수수가 GMO(유전자변형 농산물) 라는 인식이 있지만 사실이 아님. 자연 돌연변이로 발생한 것이며 전통 교배 방법을 이용한 것
- 전 세계적으로 가장 많은 양이 생산되는 곡물로 단위 면적당 생산량이 압도적으로 높아 '순금의 열매'라고도 하지만 그만큼 지력의 소모가 큼
- 옥수수의 원산지였던 아메리카 원주민들은 옥수수 재배에 엄청난 지력이 소모됨을 알고 강남콩, 호박과 함께 재배하였음. 이를 '세 자매 농법'이라고 함
- 한국에서 재배하는 옥수수는 비교적 색이 연하고 단맛보다는 담백하고 쫄득한 찹옥수수가 주를 이뤘음, 하지만 최근에는 단맛이 강한 초당옥수수도 인기를 끌고 있음
- 옥수수는 인간과 동물의 식량부터 기름, 액상과당, 에탄올, 플라스틱으로 가공하여 쓰이고 있으며 이식뿐 아니라 줄기, 수술, 잎, 수염 죄다 쓸 곳이 있는 '아낌없이 주는 옥수수'임
- 미국 중북부 5개 주에 걸쳐있는 대규모 옥수수밭을 '콘벨트(Corn Belt)'라고 함



녹두

Mung Bean 綠豆



외형 전체적으로 둥근 타원형으로 가운데 흰 줄이 있어 팔과 비슷하게 생겼으나 크기가 좀 더 작고 낱알은 연둣빛을 띠며

구입 낱알은 짙은 녹색으로 껍질이 거칠고 광택이 나지 않는 것

맛 고유한 향미가 있고 고소하며 전분이 많아 녹진한 식감이 있음

효능 피부병 예방, 해열, 해독, 고혈압 개선, 당뇨 예방

산지 충청도, 전남 나주, 경북 예천, 충북 제천

성분 녹말, 단백질, 필수 아미노산, 칼슘, 인, 철, 비타민 B1·B2·K-E

파종 봄녹두: 4월 중-하순, 그루녹두: 6월 하순-7월 중순

수확 봄녹두: 7월 중-하순, 그루녹두: 10월 상순

유래 한반도에서는 청동기 시대부터 이미 재배를 시작한 역사가 오래된 곡물

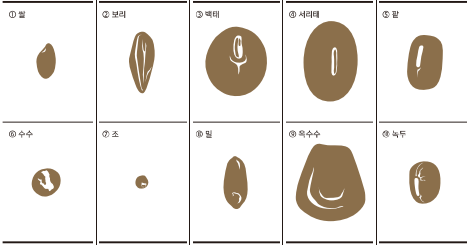
요리 청포, 빈대떡, 떡고물, 녹두차, 숙주나물, 술, 녹두 칼국수, 당면, 녹두삼계탕, 녹두전

술 녹두주, 향온주(팥쌀과 찹쌀을 찌서 식힌 것에 보리와 녹두를 섞어 만든 누룩으로 담근 술, 도수가 40도에 이르는 독주로 해독작용이 뛰어나고 향기가 좋음)

TMI 유한양행의 설립자인 유일한 박사는 미국에서 '라초아'라는 이름의 회사를 설립하여 숙주나물을 통조림으로 판매한 적이 있음

- 전분 함량이 높아 콩으로는 드물게 당면을 만들 수 있으나 반대로 두유는 만들 수 없음
- 찬 성질을 지니고 있어 해열, 해독 작용을 하며 아시아권에서는 찬 음료로 제조해서 마시기도 함. 대만의 휘뜨사(豆沙, 녹두사, 녹두 슬러시)
- 싹을 틔워 먹을 수 있는데 이를 숙주나물이라 하며 해외에서는 콩나물보다 숙주나물이 훨씬 인기가 많고 조선시대에도 숙주나물은 귀하게 여김
- 낱알이 작지만 단단하며 이는 동학 농민 운동의 주역 중 한 명인 전봉준의 별명 '녹두장군'의 유래가 됨
- 대부분의 약물과 상극 관계에 있어 약물을 복용하면서 녹두를 먹으면 약효가 떨어짐





봄

피종 수확	2월		3월		4월	
	4일 입수	19일 추수	6일 경장	21일 추수	5일 경장	20일 추수
① 쌀						
② 보리						
③ 보리 (청 파종)						
④ 백미						
⑤ 서리태						
⑥ 찰						
⑦ 수수						
⑧ 조						
⑨ 밀						
⑩ 밀 (청 파종)						
⑪ 옥수수						
⑫ 녹두						
⑬ 콩/녹두						

여름

5월		6월		7월	
5일 경장	21일 소만	6일 경장	21일 허지	7일 초서	23일 대서

가을

8월		9월		10월	
7일 입수	23일 처서	8일 백로	23일 추분	6일 한로	23일 상강

겨울

11월		12월		1월	
7일 입동	23일 소설	7일 대설	22일 동지	5일 소만	20일 대만

농사짓는 삶, 날알을 만드는 여정에 관하여

농부 윤용진 인터뷰

한 톨의 날알을 얻기까지의 과정을 인터뷰하고, 저자가 느끼는 농촌의 현실에 관한 근거를 문헌에서 찾아 제공함으로써 농사와 절기, 세시풍속 현장에 관한 이야기를 담는다.

소규모 텃밭을 가꾸 식구들의 먹거리를 자급자족하며 전원생활을 하는 윤용진 씨. 충주의 작은 시골 마을에서 지난 15년간 꾸준히 농사를 지으며 비록 몸은 고단하고 남는 것은 많지 않아도 마음만은 풍족한 나날들을 보내왔다는데, 밭에서 땀 흘려 일하는 농부로서 평소 몸소 느끼는 농사환경의 변화와 마을에 남아있는 세시풍속에 관한 이야기까지, 농촌 생활의 희로애락과 한 톨의 날알을 얻기까지의 여정을 따라가 보았다.

윤용진

〈귀촌 후에 비로소 삶이 보였다, 귀농 귀촌인을 위한 실천 텃밭 가꾸기의 저자. 40대 중반에 은퇴 후 귀촌 후 충주 근교에서 텃밭과 작은 과수원을 가꾸며 전원생활을 하고 있다. 네이버 블로그와 카카오 브런치에서 '새침이와 호돌이네'란 필명으로 활동하고 있다.

Q 귀촌한 이유와 농사를 짓기 시작한 계기가 궁금합니다.

도시를 떠난 가장 큰 이유는 자유롭게 살고 싶어서였습니다. 내 식구들의 건강한 먹거리를 직접 키우려고 농사를 짓고, 좋아하는 과일을 실컷 먹고 싶어서 과수원을 시작했어요.

Q 서울에서 직장생활을 오래 하셨는데, 도시에서 직장인으로 살 때와 농촌에서 농부로 살 때 체감하는 하루의 흐름은 어떻게 다른가요?

직장생활이 출퇴근 시간의 틀에 갇힌 삶이었다면, 시골에서 농부로 살아가는 삶은 훨씬 자율적입니다. 무더운 여름에는 새벽과 오후에 일하고, 일하지 않을 때는 쉬 수 있죠. 직장 다닐 때는 야근도 많이 했지만, 시골에는 야근이라는 게 없어요. 해만 지면 어두워지니 밖에서 일할 수가 없거든요. 무엇보다도, 직장생활을 할 때 가장 힘든 것이 사람으로 인한 스트레스였는데 농사는 그런 게 없어요. 힘든 하루 노동을 마치고 집으로 돌아오면 몸은 고단해도 정신은 오히려 맑아집니다.



A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

정월 대보름 새벽에 일어나면 어머니는 식구들에게 밤과 땅콩 꼬투리를 쥐어주며 이로 깨물게 했습니다. 한 해 병을 예방한다는 뜻으로요. 낮에는 오곡밥을 나누어 먹고, 밤이면 끈이 달린 작은 강릉에 구멍을 뚫고 짚을 넣어 불을 피운 채 방망 돌리며 쥐불놀이를 했습니다.

Q 한 톨의 낱알을 얻기까지의 과정을 듣고 싶습니다. 콩과 옥수수를 지어 오셨던 것을 사례로, 파종, 관리(돌봄), 수확, 유통, 다음 파종을 위한 종자 관리 등 절기별로 하는 농사일에 대해서 말씀해주세요.

콩

콩에는 여러 종류가 있습니다. 일 년 중 제일 먼저 시작하는 콩 농사는 완두콩입니다. 완두콩은 추위에 강한 작물이기에 보통 춘분(3월 21일 무렵)이 되면 밭에 직접 씨앗을 심습니다. 강낭콩은 추위에 강한 작물이 아니므로 곡우(4월 20일 무렵)가 되어야 씨앗을 심습니다. 물론 날씨가 따뜻한 지역에서는 조금 더 빨리 심어도 됩니다. 하지만 요즘은 날씨가 워낙 변덕스러워 5월 초순에 서리가 내리기도 합니다. 저도 몇 차례 늦서리로 낭패를 본 이후로는 되도록 냉해 피해에서 안전하도록 늦게 파종하고 있습니다.

서리टना 메주콩은 하지(6월 21일 무렵) 전까지만 심으면 발육이 괜찮습니다. 완두콩은 일찍 심은 만큼 수확시기도 빨라서 하지 이전에 수확을 끝낼 수 있고, 강낭콩은 7월 장마가 시작되기 전에 수확을 마칠 수 있습니다. 수확한 완두콩이나 강낭콩은 씨앗을 냉장 보관하였다가 이듬해에 종자로 사용할 수 있습니다.

옥수수

농사비가 내린다는 곡우가 되면 밭에 직접 옥수수 씨앗을 뿌립니다. 한 번에 다 뿌리지는 않고 두세 차례로 나누어 보름 간격으로 심습니다. 그레아 수확도 한꺼번에 하지 않고 두세 차례로 나누어 할 수 있습니다. 수확한 옥수수는 곧바로 삶아 냉동실에 보관하여 고유의 맛이 유지되는데, 한꺼번에 많이 수확하면 보관하기 어렵거든요.

옥수수는 매년 새로운 종자를 구입해서 심어야 합니다. 요즘 나오는 맛 좋고 상품성 있는 개량 옥수수들은 재생산되지 않도록 유전자 조작이 되어있어 수확한 것을 종자로 심으면 옥수수가 제대로 열리지 않아요. 다만 토종 옥수수는 종자로는 사용할 수 있는데, 아무래도 크기나 맛이 개량품종에 비해 상대적으로 떨어져요. 저는 자급용으로 농사를 짓고 있어서 이런 과정을 거치지만, 생업으로 하는 농사는 가격경쟁력에서 우위를 점해야 하니 저와는 다르겠죠.

Q 앞서 말씀하신 농사를 짓는 과정 중 어떤 부분이 가장 어렵고 까다로우며, 그 이유는 무엇인가요?

일기 예측이 제일 어렵습니다. 냉해 피해를 보지 않고 생육기간을 충분히 가지려면 파종 시기가 무엇보다도 중요하니 날씨가 따라줘야 하죠. 자연재해는 대처하기가 어렵습니다. 기껏 농사를 잘 지어놓았는데 갑자기 우박이 내리서 망쳐버리기도 하거든요. 농사 면적이 작아서 농기계를 구입할 수도 없어 일일이 사람이 해야 하는 것도 쉽지 않은 일입니다.

농업에 관해 이야기하자면 세균과 곤충에 관한 내용을 배울 수 있다. 지구 온도가 올라가면 곤충이 살 수 있는 지역이 더욱더 넓어진다. 곤충이 빠른 속도로 번식하면 한때 열대나 아열대기후에서만 서식하던 이들은 점차 적도의 북쪽과 남쪽으로 이동해, 우리가 생존을 위해 의존하는 옥수수와 밀밭, 채소밭, 과수원 등 보다 온난한 기후의 지역에 군집을 형성할 것이다...(중략)...사실상 특정 식물의 경우, 포식자와 혹독한 날씨에 대비한 어느 정도의 육체적·화학적 보호책도 없다면 야외에서 자라는 것이 불가능할지도 모른다.

내일은 못 먹어도 몰라
(시어도어 C. 류머시, 정미진 옮김, 풀리코스터, 2021)

인류는 끊임없이 종자를 개량해왔다. 한편, 1843년 영국에서 과인산석회를 화학적으로 만들기 시작, 1950년대 이후 질소와 칼리비료가 공장에서 쏟아져 나오자 육종가들은 비료를 많이 먹고 많이 생산하는 종자를 육성하는 데 초점을 맞췄다. 그래서 요즘 작물은 아무리 훌륭한 품종이라도 비료를 주지 않으면 오히려 야생의 것보다도 수확량이 떨어진다...(중략)...비료를 주는 것은 부담스러운 일이지만, 제대로 농사를 지으려면 비료를 주지 않을 수 없다. 주긴 주어야 하지만 자연 파괴를 최소한 줄여야 한다. 농업기술센터에서 토양분석을 받아서 적당량을 주는 것이 가장 좋다.

흙에서 시작하는 농사과학
—토명 이원주 박사의 토양학 강의
(이원주, 씨앗을 뿌리는 사람, 2018)

Q 농사를 지으신 지 15년이 흘렀습니다. 15년 전과 지금, 농사환경에 있어서 어떤 점이 달라졌다고 느끼시는지 궁금합니다. 외부적 환경요인과 내부적 요인으로 나눠서 말씀해주세요.

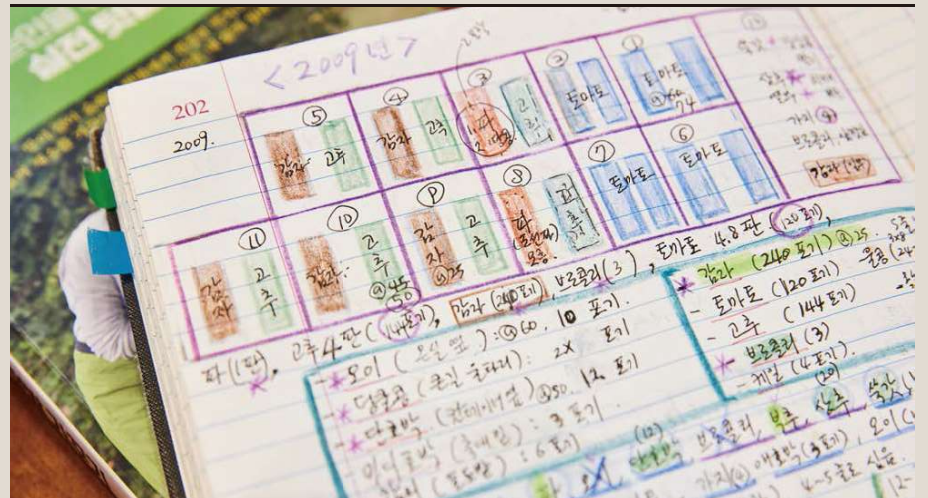
외부적 환경요인 : 기후, 토질 등

가장 크게 느끼는 것은 기후의 변화입니다. 농사 초기에는 날씨 때문에 농사를 망친 일이 거의 없었어요. 하지만 최근 몇 년 동안은 날씨를 예측하기도 어렵고, 그만큼 대처하기도 어려워졌습니다. 몇 년 전 장마가 50일 이상 계속될 때 병충해가 극심해, 한 해 농사를 망쳐버린 적이 있어요. 올해도 여름 장마가 길어 병충해가 심했고, 햇빛이 부족하니 과일이든 채소든 농사가 잘 안되었습시다.

내부적 요인 : 숙련도의 변화, 농기구의 발달

새로운 농법, 종자와 농약 등

농업기술센터에서 무료로 농업 교육을 제공하고, 농업진흥청에서 발간하는 자료들도 많아서 관심만 있다면 농사를 짓는 데 필요한 정보는 얼마든지 얻을 수 있어요. 농업기술의 발달로 해마다 개량된 묘목과 종자가 나오니까. 농약도 해마다 새로 나오고, 작물 특성별로 세분된 전문 비료도 많습시다. 문제는 비용이죠. 올해도 비릿값이 많이 올랐습시다. 농사를 짓기 위해 투입되는 비용은 계속 커지는데, 판매는 옛날이나 지금이나 거의 같은 가격으로 합니다. 새로 나온 비료가 좋은 건 알지만 자칫 본전도 못 찾을 봐 섣뜻 구입하기가 어려워요. 인건비도 만만치 않아요. 요즘은 농기계가 많이 발달했지만, 가격이 문제입니다. 입이 딱 벌어질 정도로 비싸거든요.



서남아시아 지역에서 제일 먼저 재배된 콩과 식물로는 특히 편두(렌스 콜리나리스 Lens culinaris)와 완두(피숨 사티볼Pisum sativum)가 있다. 재배 편두는 아미 야생 편두(렌스 오리엔탈리스Lens orientalis)에서 유래했을 것이고, 완두는 야생 완두(피숨 후밀레Pisum humile)에서 유래했을 것이다...(중략)...꼭지가 있는 콩과 식물 가운데 편두 외에 가장 중요한 종류 완두는 농경의 가장 초기부터 서남아시아 지역에서 재배되었다.

곡물의 역사
(한스외르크 귀스터, 송소민 옮김, 시계문집, 2016)

종자는 무한 기간 발아(發芽)할 수 있는 것은 아니다. 종자가 발아력을 가지고 있는 기간을 종자의 수명이라 하는데 그 수명은 작물 종류에 따라 다르다. 습기가 많은 고온보다는 건조하고 저온인 상태에서 종자의 수명이 길어진다. 수명의 연장을 위해서는 잘 건조시켜 함유량(含水量)을 낮추어야 한다. 종자의 수명은 대부분 1~2년이지만, 현대처럼 건조시켜 저온 저장고에 저장하면 수명이 크게 연장되며, 이렇게 저장할 경우 보라콩·귀리 등은 10년, 콩 등은 5년 수명을 유지한다.

[규정각 새로 읽는 우리 고전 017]
농사직설—풍토가 다른면 농법도 다르다
(정초·변효문, 이병희 역해, 아카넷, 2018)

미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?
편리함을 추구하는 시대라지만, 번거롭더라도 명절에 부모님을 찾아뵙고 온 가족이 모여 다 같이 함께할 수 있는 풍습은 앞으로도 계속 남아있었으면 좋겠습니다.

Q 어르신들이 많은 지역에 계절 것 같아요. 동네에서 지키고 있는
절기와 관련한 세시풍속이 있을까요?

농촌도 세시풍속을 지키는 풍토가 많이 줄었지만, 그래도 지금까지
지키고 있는 연례행사가 몇 가지 있습니다. 하지 즈음하여 무더위가
시작되는 초복에는 마을 회관에 온 마을 어른들을 모시고
삼계탕을 끓여 먹습니다. 날씨가 더워지기 시작하니 흰내시라고요.
한로와 상강 사이에는 마을 단위로 관광버스를 대절해서
단풍놀이를 갑니다. 농사일이 거의 끝났을 즈음이라서 월동 준비
직전에 잠깐 여유를 즐길 수 있는 시간입니다. 모두가 기다리는
행사였는데 코로나19로 최근 몇 년간은 취소되어 아쉬웠어요.

그리고 다른 하나는 대동계입니다. 12월 초순에서 중순 사이에
마을 단위로 대동계를 합니다. 농촌에 살더라도 시내에 있는
직장을 다니는 사람들이 있으니, 최대한 많은 사람이 참여할 수
있도록 가능하면 일요일로 정합니다. 이날은 마을 전체 회의를
하고, 임기가 끝난 마을 이장이나 임원이 있으면 새로 선출하기도
합니다. 주요한 결정을 하고 나면 함께 준비한 음식을 나누어
먹으면서 시간을 보내는 연중에서 제일 큰 마을 잔치날이 됩니다.

Q 예로부터 농자천하지대본이라는 말이 있듯, 자고로 농사는 국가의
근본입니다. 지금 우리가 먹을 식량을 생산하는 농사행위는 매우
중요합니다. 농사 현장에 있는 농부에게, ‘농사’는 어떤 의미가 있나요?

농부에게 농사는 죽을 때까지 손에서 놓을 수 없는 천직입니다.
평생 농사꾼으로 살아온 사람들은 타산이 안 맞아도 농사일을
그만두지 못해요. 아마도 몸이 아파 더 이상 움직일 수 없을 때까지
농사를 지으실 겁니다. 그들에게 농사는 곧 생명입니다.
‘농부들은 땅 노는 꼴을 못 본다.’는 말도 있습니다. 약을 입에
달고 살고, 농한기가 되면 날마다 병원에 치료받으러 다닐지언정,
빈 땅이 조금만 보이면 내버려 두지를 못합니다. 무슨 곡식이든
심어야 마음이 놓이나 봅니다. 돈으로 따지면 몇 푼 되지도 않지만,
곡식 한 알 한 알이 소중한 분들입니다.

하지(夏至)와 초복
하지는 24절기 중 열 번째에 해당하는 절기로,
양력으로는 대개 6월 22일 무렵이다.
초복은 음력 6월에서 7월 사이의 삼복 중
첫 번째 복날이다. 복날은 장차 일어나고자
하는 음기가 양기에 눌려 억드려 있는 날이라는
뜻으로, 과거에는 개고기를 먹어 부족한 기운을
보충하고자 했다.

한로(寒露)
양력 10월 8일에서 9일 무렵으로, 공기가 차츰
선선해짐에 따라 이슬(한로)이 찬 공기를 만나
서리로 변하기 직전의 시기이다. 한로 즈음은
찬이슬이 맺힐 시기여서 기온이 더 내려가기
전에 추수를 끝내야 하므로 농촌은 오곡백과를
수확하기 위해 타작이 한창인 때이다.
가을 단풍이 짙어지고, 재비 같은 여름새와
기러기 같은 겨울새가 교체되는 시기이다.

상강(霜降)
상강은 한로와 입동 사이에 들며, 양력으로
10월 23일 무렵이 된다. 이 시기는 가을의
쾌청한 날씨가 계속되는 대신에 밤의 기온이
매우 낮아진다. 수증기가 지표에서 영하 서리가
내리며, 온도가 더 낮아지면 첫 얼음이 얼기도
한다. 단풍이 절정에 이르며 국화도 활짝 피는
늦가을의 계절이다.

출처: 한국민속대백과사전

C 반드시 남겨지길 바라는
세시풍속이 있다면?

어릴 때 경험했던 세시풍속 중 지금까지
남아있는 건 거의 없어 보입니다.
미래에는 더 간편해질지도 모르겠습니다.
모든 행사가 함께 사는 가족 단위로만
이루어질 것 같아요. 차례를 지낼 때도
영상통화를 하고, 차례상도 많이
축소될 것 같고요.

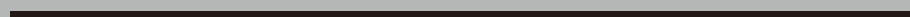








#2



알 다시 피 :
증 거 하 는 시 간

「경도세시사(京都歲時詞)」, 서울타임즈

신지혜

왕실과 경화세족이 향유한 서울 풍속의 원형을 비교적 일찍 포착한 저술인 「경도세시사」를 통해 조선시대부터 오늘날까지, 현대인의 삶을 관통하는 세시풍속의 역사와 맥락을 살핀다.

경도세시사가 모두의 풍속도라고?

신지혜

성균관대학교 한국한문학과 박사과정에 재학중이며, 한국한문학과 조선 후기 한시를 연구하고 있다.

원고감수 장유승

성균관대학교 한문학과를 졸업하고 한국학중앙연구원 한국학대학원을 거쳐 서울대학교 국어국문학과에서 박사학위를 받았다. 현재 성균관대학교 한문학과 교수로 재직중이다.

풍속은 옛날부터 그 사회에 전해오는 습관이나 그 시대의 유행이다. 누가 어디서 시작했는지 몰라도 점점 퍼지면서 다들 따라 한다. 오랫동안 반복하다 습관처럼 익숙해져 어느새 사회문화로, 세시풍속으로 자리 잡는다. 세시(歲時記)는 세시풍속을 낱순으로 정리한 저술이다. 18세기 후반부터 19세기 중반 「경도잡지(京都雜誌)」를 시작으로 「열양세시기(洌陽歲時記)」, 「동국세시기(東國歲時記)」, 「한양세시기(漢陽歲時記)」가 편찬되었다. 홍석모가 「도하세시기속시(都下歲時紀俗詩)」의 주석으로 여러 세시기를 모아 만든 「동국세시기」가 유명하다. 이 밖에도 여러 문인이 1년의 세시풍속을 종합적으로 서술한 「세시기속시(歲時紀俗詩)」를 창작하면서 주석으로 세시기를 덧붙였다. 따라서 세시기속시와 세시기는 세시풍속을 증언하는 동일한 성격의 자료이다.

조선의 시인 박종선(朴宗善, 1759-1819)은 부마의 아들로 성북동에서 태어나 안암동에서 자랐다. 그가 남긴 「경도세시사」는 1813년에 서울의 세시풍속을 노래한 일곱 글자 네 구절의 칠언절구 40수다. 1월 1일 설날부터 12월 31일 설달그믐까지 시기순으로 정리하고 임금, 사대부, 여성, 어린이, 승려 등 지위, 연령, 성별로 구분한 19세기 서울의 다채로운 풍속도다. 풍속은 바람이 불고 물이 흐르듯 궁중에서 민간으로, 서울에서 지방으로 전파된다. 「경도세시사」는 왕실과 *경화세족이 향유한 서울 풍속의 원형을 비교적 일찍 포착했다.

* 경화세족: 대대로 서울에 살면서 높은 벼슬을 하는 집안

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

친가 외가 할 거 없이 설이나 추석에 모이면 온 식구들이 둘러앉아 두 편으로 나눠 윷놀이하곤 했어요. 이모가 상품으로 과자를 걸기도 하고 아빠가 이긴 편 애들한테 상금을 주기도 했습니다.



<태평성시도(太平城市圖)>

조선후기, 비단에 색, 8폭, 각 113.6x49.1cm, 국립중앙박물관 소장

이 그림은 성 안의 생활 모습을 종합적으로 그린 일종의 성내 풍속도로, 조선 후기 풍속화의 소재가 될 수 있는 여러 장면들을 망라하고 있다. 장원급제자, 귀부인, 노인, 승려 등 각종 계층의 인물들이 등장하며, 조선 사회가 지향하는 이상 사회의 모습을 담고 있다. 18세기 중국 청나라와의 관계 속에서 중국의 문물이 적극적으로 유입되는 양상과, 17세기 후반 이후 서울을 중심으로 전개된 화폐 경제의 경험과 상업이 활발해지는 면모를 잘 보여주는 작품이다.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

우리 동네 천변이나 호수공원에서는 오늘도 어린이들이 연을 날려요. 연초, 액막이로 연을 날리는 대신 사철 가능한 바깥 놀이가 된 셈이죠. 세시풍속은 현대에 맞게 말랑말랑한 즐거움이 있어야 계속 이어질 수 있어요. 그러기 위해 유연하게 다가갈 필요가 있는 것 같아요.

「경도세시사」는 열린 대궐 문에서 시작한다. 신하들은 새벽같이 일어나 임금께 문안인사를 다녀온다. 백성들은 문 안에 들어가지 못하지만 한마음으로 대궐을 바라본다. 문화재청의 궁중문화축전 <모두의 풍속도>에도 경복궁을 본뜬 궁궐이 나온다. 도화서 화원 궁이둥이는 풍속도를 같이 그릴 사람을 찾는다. <모두의 풍속도>는 2021년에 33만 4355명이 참가했다. 올해는 14가지 모습을 선택할 수 있었다. 춤을 추거나 책을 보고 사진 찍는 모습 사이에 먹보의 민족답게 밥을 먹는 모습, 차 마시는 모습, 표주박에 든 된가를 마시고 있는 모습이 눈에 띈다.

잘 먹고 잘 사는 법은 언제나 하나

먹어야 산다. 오늘 뭐 먹지? 매끼 고민해도 먹고살기는 쉽지 않다. 힘들수록 놓고먹기를 동경한다. 「경도세시사」에 등장한 서울 사람들도 즐겁게 놀고 맛있게 먹는다. 대궐 앞에서 사람 구경하던 아이의 첫 끼는 떡국이다. 역시 쌀이랄까. 농사가 잘 되어야 밥도 떡도 먹을 수 있다. 임금은 사직दान에 행차하여 상신일(上辛日) 밤 12시, 날이 바뀌는 순간 명과 곡식의 신에게 제사 지낸다. 정조 임금은 왕위에 있던 24년 내내 이 행사에 빠짐없이 참여했다. 지금은 일주일 단위로 날을 헤아리지만 「조선왕조실록」이나 「승정원일기」에는 월일을 적고 요일 대신 갑신, 기유 등 육십갑자로 날을 헤아렸다. 리면으로 익숙한 신(辛)이 들어간 첫 신일(辛日)이 상신일로, 해마다 1월 1일과 1월 10일 사이를 오간다.

1월 12일까지는 돼지날[上亥日]과 쥐날[上子日]이 연달아 든다.
콩을 가루내어 세수하거나 쥐불놀이하며 볶아먹는 날이다. 옛적 당나라
황실에서는 이날 자해낭(子亥囊)이라는 볶주머니를 나눠주었다.
당시 이미 사라진 풍속을 정조 임금에 되살렸다. 박종선은 규장각에서
검서관으로 근무하며 정조에게 주머니를 선물 받았다. 구름 문양 수놓은
비단 주머니를 알록달록한 색실로 꾸미고 향기까지 냈다니 책가방에 달린
가방고리 인형 같았을까. 주머니 속에는 노란 콩이 들어있다.

1월 15일, 대보름날 아침에는 시원한 청주를 마시며 귀를 밝히고,
딱딱한 생밤을 깨물어 부스럼을 막는다. 술은 찹쌀이나 쌀로 빚으니
풍년이어서 마음 편히 마실 수 있다. 마을은 잔치 분위기다. 벼를 베어
뭉은 벧단으로 벧가리를 쌓고 온갖 곡식 낱알을 담아 긴 막대기에 매단다.
수확하는 시늉을 하면서 곡식이 영글기를 빈다. 2월 1일에는 곡식을 내려
송편을 찐다. 떡소는 주로 팔과 콩을 넣는다. 떡집에서 송편을 팔 만큼
서울은 이미 도시화했다. 농사짓는 땅이 많지는 않았으나 마을마다
벧가리를 쌓으며 풍년을 빌었다. 농경을 중시하는 사회의 축제였다.

서울내기 따라 서울살이해보자

3월 3일은 삼삼한 삼짇날이다. 박종선은 친구들과 꽃놀이 약속을 잡으며
매년 꽃놀이를 빼먹은 해가 없다 자부했다. 그는 해마다 서울의 불거리를
찾아다녔다. 경복궁 옆 필운대로 꽃놀이 가면 축전과 화전이 가득하다.
따뜻하고 맑은 날 소풍 가서 싱그러운 축과 진달래로 전을 부치니 즐겁고
맛 좋을 수밖에. 4월 초순, 한식은 불을 때지 않고 찬밥을 먹는 날이다.
박종선은 조상 무덤이 있는 경기도 선산에 다녀오며 활짝 피어난 꽃을 보고
주막에 들러 나들이를 만끽했다. 4월 8일 초파일에는 도성 안의 절에서
물장구 난타를 관람하며 느티떡과 콩을 먹었다. 느티떡은 썩버무리처럼
연한 느티나무 잎에다 팔을 뿌려 찐 시루떡이다. 절에서는 승려가 엄불하며
횃수 세던 콩을 삶거나 볶아 사람들에게 나눠주었다니 지하철 입구의
전도용 물티슈와 비슷하러나.

5월 5일은 단옷날이다. 제철에 영근 앵두와 살구를 제사에 올린다.
하우스재배와 지구온난화로 제철 음식의 개념이 퇴색했지만, 자연의
24절기를 따라 거둔 과일은 알차다. 날이 더워지는 6월 15일, 유두에는
시원한 밀가루 요리를 선보인다. 콩국수 개시가 붙은 여름 중국집 메뉴판처럼
당연한 듯 보이지만 역사와 경험이 쌓여 있다. 박종선은 서울에서 매우
여유롭게 살았기에 채소를 넣은 물만두와 얼음, 꿀떡 빙수를 먹었다.
다른 자료에 흔히 보이지 않는 시절음식으로 이 또한 서울의 경화세족이 즐긴
풍요로운 음식 문화의 일부였던 모양이다. 가족과 둘러앉아 여름 액막이
선물도 주고받았는데 삼색으로 물들인 밀가루 누룩을 키령처럼 차고 다녔다.
아래는 다정하면서도 세련된 서울 문화가 담긴 「경도세시사」 제29수다.

菜餃御薦新盤	채소 넣은 물만두 새 소반에 올리고
水椀盛來蜜水團	얼음 사발에 꿀떡빙수 담겨 나온다
綵線工穿三色	비단 색실로 삼색 누룩 구슬을 꿰어
兒家妙手與郎看	새아가 묘한 솜씨 낭군과 함께 보네

가을은 8월 15일, 한가위다. 임금도 백성도 모두 간절히 바라던 가을걷이를
마치면 토란국과 쌀밥을 차린다. 그해 새로 수확한 햅쌀로 지은 밥이다.
9월 9일 중양절은 이제 잊힌 명절이다. 서울 사람들은 국화를 좋아했던
도연명을 흉내내어 국화로 술을 빚고 화전과 국화떡을 부쳤다. 겨울에는
동지팍죽을 먹어야 한다. 11월을 동짓달이라 부르고 동짓날은 작은
설(亞歲)이라 한다. 박종선은 사립문 앞에 팔죽 한 국자를 뿌렸다. 되직하지
않고 묽었던 듯하고 요즘 팔죽과 달리 새알심은 넣지 않았던 모양이다.

연말은 송년 모임이 많다. 12월에는 납일(臘日)이 있다. 동지가 지나고 세 번째
돌아오는 미일(未日)이다. 멧돼지와 참새, 토끼를 사냥하여 종묘에 제사를
지냈다. 정조 임금 이전에는 경기도 사냥터 근처 백성을 동원하여 멧돼지를
잡아 바치게 했는데, 정조 임금은 이를 혁파하고 장용영 장교와 포수에게
사냥을 맡겼다. 수탈에서 고용으로 이행하는 과정에서 근대로 나아가는
서울의 모습이 보인다.

매일 그대와 아침 햇살 받으며

음력으로 한 해의 마지막 날인 설날그믐쯤 ‘경신일(庚申日)’에 밤을 새우는
풍습을 ‘수경신(守庚申)’이라 한다. 깜박 잠이 들면 눈썹이 하얗게 선다고
하는데, 실은 흰 가루를 눈썹에 몰래 발라서 그렇다. 어린이집 다니던 시절의
일이다. 설날 하루 전, 장 보는 데 따라다니고 이것저것 푸지게 먹느라
초지덕부터 즐겼다. 할아버지가 눈썹 하에지는데 잘 거냐고 놀리길래
버티다가 눈 뜨니 아침이었다. 눈썹이 정말 하얗져서 언니랑 마주 보며
징징댔던가. 얼른 세수하고 떡국 먹자던 기억이 난다. 전통적 풍습이 남아
있던 외가에서 자란 덕분에 나도 모르게 전통의 수호자가 된 셈이다.

‘수경신 풍습’은 묵은해를 보내고 새로운 해를 맞이하는 순간을 온 가족이
함께하게 만든다. 하루하루가 모여 벌써 일 년이다. 일에 치이고 삶이
바빠서 이야기 나눌 여유 없던 사람들이 서로를 살필 수 있도록 발맞추고
숨 고르는 시간이다. 한 해의 마지막 날, 설날그믐 밤에 박종선은 또다시
대궐을 바라본다. 화포를 쏘고 벽은단을 불사르는 떠들썩한 송년 행사가
벌어진다. 보신각 제야의 종처럼 서울 사람 모두가 참여하는 자리다.
고요한 밤 기록한 밤 어둠 속에 잠겨 생각이 깊어진다. 한 해를 스쳐 간 인연과
시간들이 시원섭섭하지만 이만하면 잘 살았다고 자신을 다독이며 마음을
놓는다. 이 밤이 지나고 다가올 아침은 분주하겠지만 올해만큼 내년도
그렇게 흘러가기를 바라며 어디선가 바라보고 있을 절대자에게 향을 태우며
새해의 소원을 빈다.

C 반드시 남겨져야 할 바라는
세시풍속이 있다면?

‘안녕’은 만날 때도 헤어질 때도
상대가 안녕하기를 바라는 마음으로,
‘새해 복 많이 받으세요’ 주고받는 말은
그 자체로 복스러워요. 매일 흐르는
시간이지만 끝과 시작은 각별해요.
조선시대에는 직접 문안인사를
드리며 다녀갔다는 표시로 명함을
세함에 넣고 가거나 문안비를
보내더라도 안부를 물었어요.
요즘은 카카오톡으로 새해 인사를
주고받죠. 형식이 어떻게 변화하건
서로를 살피며 같은 시간을
걸어가는 것, 그 자체로 의미 깊은
따뜻한 풍속입니다. 특히 마주하고
세배드리는 문화는 소중하고요!

박종선의 「경도세시사」 속 서울 사람들의 모습은 오늘날과 그리 다르지 않다. 도시 속에서 농경문화 콘텐츠를 즐기는 그들의 모습은 민속촌과 박물관의 체험 프로그램에 참여하는 우리와 닮았고, 꽃놀이나 연날리기 핫플레이스를 찾아서 몰려다니는 모습은 애플리케이션에 인증하는 지금의 유행을 연상케 한다. 박종선이 왕실과 경화세족의 풍속을 톺아내고 서울의 시장과 골목의 풍경을 자세하게 관찰하여 시로 그려낸 결과이다.

<모두의 풍속도> 참여자들이 열광한 까닭도 아마 그런 생생함에 있으리라. 서울시는 지난 7월, 창경궁과 종묘를 연결하는 궁궐담장을 복원하여 시민들에게 개방했다. 훼손된 문화재를 복구할 수 있던 건 기록 덕택이다. 「경도세시사」는 19세기 서울의 풍습이 그 시대의 유행으로 사라지지 않도록 옛날부터 그 사회에 전해오는 습관을 토대로 짜임새 있는 증거를 제시했다. 그가 남겨둔 귀중한 자료를 근거로 서울의 여러 계층이 생성하고 향유한 세시풍속을 더욱 풍성하게 재구성하고 나아가 사라졌던 세시풍속을 되살릴 수도 있겠다.

「경도세시사」

조선의 시인 박종선(朴宗善, 1759-1819)이 1813년에 서울의 세시풍속을 노래한 일곱 글자 네 구절의 칠언절구 40수

1월 12일까지는 돼지날[上亥日]과 쥐날[上子日]이 연달아 들며, 콩을 가루내어 세수하거나 쥐불놀이하며 뷰아먹음

1월 15일, 대보름날 아침에는 시원한 청주를 마시며 귀를 밝히고, 딱딱한 생밤을 깨물어 부스럼을 막음

3월 3일은 삼삼한 삼짱날로, 박종선은 친구들과 꽃놀이 약속을 잡으며 매년 꽃놀이를 빼먹은 해가 없다 자부함

4월 초순의 한식은 불을 때지 않고 찬밥을 먹는 날로 박종선은 조상 무덤에 다녀오는 길에 꽃을 보고 주막에 들러 나들이를 만끽함

4월 8일 초파일에는 도성 안의 절에서 물장구 난타를 관람하며 느티떡과 콩을 먹음

5월 5일 단옷날은 제철에 영근 영두와 살구를 제사에 올림. 박종선은 서울에서 매우 여유롭게 살았기에 체소를 넣은 물만두와 얼음, 꿀떡 빙수를 먹음. 가족과 둘러앉아 여름 액막이 선물로 삼색으로 물들인 밀가루 누룩을 얼쇠고리처럼 차고 다님

8월 15일, 한가위에는 가을걷이를 마치고 그해 새로 수확한 햅쌀로 지은 쌀밥을 차림

9월 9일 중양절에 서울 사람들은 국화로 술을 빚고 화진과 국화떡을 부침

11월을 동짓달이라 부르고 동짓달은 작은 설[亞歲]이라 함. 이 무렵 박종선은 사립문 앞에 팔죽 한 국자를 뿌렸음

12월 납일(臘日)에는 옛돼지와 참새, 토끼를 사냥하여 종묘에 제사를 지냄

세시풍속, 남겨지고 흐르는

세시풍속에는 과거 생활상이 반영되어 있다. 따라서 오늘날 변화한 삶을 살아가는 우리가 세시풍속을 원형 그대로 이해할 수 있다고 해도 그것을 향유하기란 쉽지 않다. 그래서 직업적으로 세시풍속과 가깝게 살아가는 사람들에게 우리가 세시풍속을 알고, 기억하고, 이어가야 하는 이유를 들었다.

김창호

국립민속박물관 유물과학과 연구관

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

어린 시절의 설과 추석이 가장 기억에 남습니다. 큰 금액의 용돈을 손에 쥌 수 있었고, 맛있는 음식들을 맘껏 즐길 수 있는 특별한 날이었습니다. 명절이 아니더라도 언젠든 다양한 음식을 먹을 수 있고, 명절 TV 특선영화에 열광할 필요도 없이 OTT 플랫폼에 로그인만 하면 되는 요즘에도 가끔 그 특별함이 그리웁니다.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

세시풍속의 변화 자체도 문화의 일부겠지요. 세시풍속 중 특정된 한 가지가 사라진다면 그것은 기능이 상실되어 소멸했거나, 다른 현대적 이벤트로 기능이 대체되거나 하는 경우일 것입니다. 하지만 옛것을 대체한 변화상도 오랜 시간이 지나 영속성을 가지게 된다면 세시풍속으로 여겨지는 때가 오지 않을까요?

C 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?

마을의 공동의례! 보통 마을마다 특성 있는 공동의례가 연중 특정 시기에 연행되어 마을의 안녕과 생업의 번성을 기원하고 마을 구성원을 하나로 결집하는 역할을 했습니다. 그런데 요즘에는 생업의 변화와 농촌 인구 감소, 외지인 유입 등으로 많이 사라져 아쉬움이 큼니다.

김혜진

오므오트 창립자

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

설날과 추석. 명절은 지금도 저에게 휴식을 취하고 가족과 함께하는 매우 뜻깊은 시간입니다.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

시대변화에 따라 세시풍속도 다른 모습을 띠는 것 같아요. 세시풍속을 반복해온 이유는 삶의 활기와 힘을 찾기 위함이지요. 이제는 농사 중심이 아닌 현대 정보산업 사회의 기준에서 주기적으로 행해지는 변화된 풍속을 즐겨야 하지 않을까요.

C 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?

동지에는 팔죽, 설날의 떡국과 전, 추석 송편, 입동 김장, 춘일 오곡밥 등... 전통 음식문화가 앞으로 계속 이어졌으면 해요. 직접 음식을 만들어 먹거나 정성스레 만든 음식을 먹음으로써 건강도 챙기고 함께하는 이와 행복한 시간을 갖길 바라는 마음에서요.

바람이 차기는 하지만 저녁 산책하러 나갈 마음에 밝을 보니 벌써 공감합니다. 겨울이니까 당연하다 생각했다가 “오늘이 동지(冬至)라”라는 말을 듣고 ‘아! 그래서 이렇구나’ 싶습니다. 더운 여름날, 지치는 날씨가 닳다다가 “오늘은 초복(初伏)입니다”라는 뉴스를 듣자마자 ‘어쩐지 덥더니... 삼계탕이나 먹으러 가야겠다’는 연상이 자연스럽게 떠오르네요.

한 해를 돌아 항상 일정한 시기에 우리 생활에 찾아오는 세시풍속(歲時風俗)의 모든 내용을 다 알지는 못하더라도 우리는 어느 정도 그에 대한 감각을 가지고 있습니다. 단순히 학습에 의한 것이라 할지라도 우리의 계절감 정도는 분명 그와 연결되어 있습니다. 혹시 내가 알고 있는 설, 추석 등과 같은 명절이나 입춘, 하지, 입추, 입동 등의 절기가 어떤 의미인지 궁금한 적이 있었다면, 그 답을 박물관에서 찾을 수도 있었습니.

오늘날 세시풍속은 사실상 기능보다는 명맥으로 유지되고 있지만 본디 전통적으로는 당시의 주 생산방식인 농업과 밀접한 관계가 있습니다. 개인 혹은 집단으로 연행할 의례와 노동, 휴식의 한 해 시간표와 같은 것입니다. 때를 좇아 어떤 일을 해야 하고, 쉴 때는 무엇을 즐기며, 계절에 따라 어떤 음식을 즐기고 어떻게 몸을 달래야 하는지에 대한 축적된 지식이자 생활 자제였습니다.

더 근원적으로 접근하자면, 세시풍속이란 곧 선조들이 자연을 이해하는 방식이라 할 만합니다. 자연을 성스러이 여겨 그에 담긴 신성(神性)에 기원하며, 자연을 거스르지 않고 정직하게 말하여 소홀을 얻고, 자연을 있는 그대로 즐기는 생활 태도라 말할 수 있겠습니다. 이는 인간이 자연 위에 군림하는 존재가 아닌 그 한 구성으로 더불어 살아가는 존재로 여긴 옛사람들의 철학이자 세계관입니다.

수 세기동안 마음껏 지구를 사용한 탓에 망가져버린 환경을 뒤늦게야 걱정하고 있는 우리에게 선조들의 세계관이 어떤 시사점으로 다가올지 모르겠지만 여전히 자연에 대한 감각이 우리에게 *아비투스(habitus)로 쌓여져 작용하고 있다면 언젠가 몸을 깨달음의 씨앗에 밀려들더라도 되지 않을까요.

* 아비투스: 사회환경, 종교, 계층 등의 사회문화적 환경에 의해 개인의 취향이 결정된다는 의미의 용어로, 사회학자 피에르 부르디외가 만든 개념. 짧게는 수십년, 길게는 수 세대간의 경험과 문화가 축적되어 형성된다.

* 우수소만: 빗물이라는 뜻으로 봄에 해당하는 '우수'부터, 만물이 점차 성장하여 가득 찬다는 뜻으로 초여름에 해당하는 '소만'까지를 일컫음

** 망종추분: 곡식의 씨앗을 뿌리기 좋은 시기라는 뜻으로 여름에 해당하는 '망종'부터, 가을이 시작될 무렵인 '추분'까지를 일컫음

*** 한로대환: 찬 이슬이 맺힌다는 뜻으로 양력 10월 9일 경인 '한로'부터 매서운 한파가 온다는 한겨울 '대환'까지를 일컫음

위철

한국공연문화학회 이사

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

금줄. 부정할 것을 막는 기능의 세기줄입니다. 한데 금줄은 보통의 세기줄과 달리 반대 방향으로 끈 원세기입니다. 관매하는 곳이 없다 보니 필요할 때마다 원세기 구하기가 난감하기 그지없습니다.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

전통사회의 세시풍속과 현대사회의 세시풍속이 공존하겠지만 전 세대가 공유하는 것이 아니라 세대별로 선택적인 세시풍속 문화를 갖게 될 것으로 봅니다.

C 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?

달맞이. 풍작과 소망을 비는 의미보다도 일 년에 몇 번 달을 바라보는 편안한 시간을 가졌으면 하는 바람입니다.

도시에서 나고 자란 이들이 일상생활 속에서 농업문화 기반의 세시풍속을 자연스럽게 받아들이는 데는 분명 한계가 있습니다. 제 경우처럼 조사 연구의 대상으로나 행사의 하나로 접하는 세시풍속 역시 생업이나 일상에서의 생활문화와는 많은 차이가 있습니다. 어린 시절 내 고향 서울의 설 풍경은 상상 이상으로 황량했습니다. 사람이 사라진 텅 빈 퇴계로, 차가운 바람에 쓰레기만 흩날리던 울지로, 이것이 제가 기억하는 1970년대의 설 풍경입니다. 세월이 흐른 어느 날, 서울 한복판 박물관 마당에서 달집을 태우고, 연을 날리고, 화전을 부치고 있는 나를 발견합니다. 해보지 않던 것들이라 재미는 있으나 무척 어색합니다. 그리고 이 어색함을 없애는 데도 꽤 오랜 시간이 필요했습니다.

도시인들은 종종 세시풍속을 엉뚱한 시간과 공간에서 맞닥뜨립니다. 집이 아닌 학교에서, 마을이 아닌 박물관에서 그리고 공연장 무대에서 만나기도 합니다. 어색하거나 뭔가 안 맞는 느낌이 드는 것도 당연합니다. 시대가 바뀌고, 생업이 바뀌고, 심지어 새로운 세시풍속이 생겨나기도 하는 것이 요즘이니까요. 이 시대에 만나는 세시풍속이 누군가에게는 새로움이거나 재미일 수도 있습니다. 하지만 그 안에는 변하지 않는 것들, 변할 수 없는 것들도 있습니다. 세시풍속 속에 남겨진 옛사람들의 마음입니다. 그리고 그것이 커켜이 쌓여 이루어진 옛사람들의 이야기입니다.

올해 아홉 살인 딸내미가 친구와 싸우고 기운 없는 표정으로 집에 들어옵니다. 무슨 일인지 아빠에게 말해보라 하니 대뜸 “아빠가 아홉 살의 삶을 알아?”, “요즘 세상이 많이 변했어.”라면서 고개를 가로저으며 방으로 들어갑니다. 아이 말마따나 세상은 많이 변했습니다. 친구와 만나는 방법, 노는 방법, 소통하는 방법이야 예전과 다르겠지만 함께하고 싶고, 내 마음을 전하고 싶고, 자꾸만 애타고 안타까워지는 그 마음이 어찌 다르겠습니까. 아빠보다 더 좋은 게 친구이니 말입니다.

곧 동지가 되면 할머니가 드시던 팔죽이 생각날 것 같습니다. 팔죽 쑤는 법을 알지 못해도 괜찮습니다. 요즘엔 배달 앱으로 쉽게 주문할 수 있으니까요. 병과 죽음이 일상이던 시절, 가족의 안녕과 평안을 소소한 팔죽 한 그릇이라도 담아보려 했던 내 할머니의, 그리고 내 할머니의 할머니의 헤아릴 수도 없을 만큼 간절했을 그 마음을 떠올려 볼 수 있다면 말입니다.

허정숙

*강릉농악보존회 이수자

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

어릴 적 학교에서 직접 만든 연을 친구들과 운동장에서 날리며 상대방 바라보는 편안한 시간을 가졌으면 하는 바람입니다.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

과거에는 대부분 농업을 위주로 일 년을 살아갔으며, 세시와 풍습을 지켜내며 집단적 신명으로 공동체 의식을 고취하였습니다. 국가적 행사로 정해서 우리의 고유문화로 제사만 지내고 명절 휴가 때 여행을 가거나 가족끼리 보내는 요즘과는 다르지요. 미래에는 전통문화를 지키고자 하는 개인이나 단체에서 세시풍속을 전승할 것이라 봅니다.

C 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?

앞으로 많은 것이 변하더라도 민족 대이동이라 칭하는 큰 명절인 설날, 단오, 추석은 미래에도 남아있길 바랍니다.

우리의 세시풍속은 농경 사회 때 삶에서 가장 중요하게 여겼던 농사와 밀접한 관련이 있으며, 산업화 이후 농사에 대한 비중이 감소하면서 오늘날 명절과 세시풍속에 대한 의미가 많이 약해진 것 같습니다.

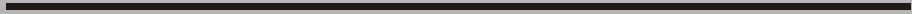
겨울부터 농토를 정비하고 봄에 씨를 뿌리고 여름 내내 병충해로부터 농작물을 보호하고 가을에 추수의 기쁨을 나누며 겨울 농한기를 보낼 준비를 합니다. 힘을 모아 풀앗이로 일하고, 노동가를 만들어 부르고 악기를 두들기면서 고단함을 풀고 함께 어우러져서 공동체 의식을 만들어 갔습니다. 우리가 누리고 있는 현재 삶의 터전은 지금까지 역사와 민족성이 오랜 시간 축적되어 만들어진 전통문화입니다. 이 터전을 지켜온 우리 선조들을 알고, 문화를 지켜내며, 후세에 교육을 통해 전수하고 옮기게 이어갈 수 있는 고두보적 역할을 하는 것이 문화재 이수자인 저의 소임이라 봅니다.

절기 중 음력 7월 15일에 행해지는 백중날은 여름 농한기에 음식과 술을 나누어 먹으며 하루를 보내는 날입니다. 백중은 이때쯤이면 과일과 채소가 생산되어 100가지 씨앗을 갖추어 놓았다는 데서 유래되었다고 합니다. 우리의 전통 행사는 농사를 중심으로 한해 사계절이 뚜렷한 기후에 맞게 풍요를 바라는 절기와 신에 대한 제의적인 의례, 다양한 풍습이 전해져 오고 있으며 세시풍속이 무엇인지를 알고 과정과 그 의미를 알아가고 다양하게 행하는 것이 곧 전통을 계승하는 길이지요. 바쁘게 살아가다 때로 삶에 지칠 때, 다양하고 신명난 놀이문화를 통해 휴식을 취했던 조상의 지혜를 자기 삶에도 적용해 보는 건 어떨까요.

* 강릉농악보존회: 문화재보호법에 의거하여 문화재청에서 지정



#3



이
미

세시풍속, 형태가 바뀌어도 사라지진 않는 이유

정덕현

우리 생의 주기에 맞춰 원형 그대로, 또는 변화한 모습으로 지속되고 확장되는
오늘날의 세시풍속에 관해 이야기해본다.

세시풍속이라고 하면 어딘가 과거 농경사회의 유물처럼 여겨지는 면이 있다. 하지만 세시풍속은 시대와 사회가 바뀌어도 결코 사라지지 않는다. 그것은 우리의 본원적인 욕망인 함께 즐겁고 싶은 마음이 세시풍속의 근간에 흐르고 있기 때문이다.

정덕현

대중문화평론가이자 칼럼니스트, 대중문화가 가진 통속성이 때론 그 어떤 위인들의 철학만큼 우리네 삶에 영향을 미친다고 믿고 있는 그는, 그래서 드라마 한 편을 통해 나누는 수다와 주장들이 실제 현실을 바꾸는 중요한 힘이라고 생각한다. 저서로 <숨은 마흔 찾기>, <다큐처럼 알고 예능처럼 신나게>, <웃기는 레볼루션(공저)>, <드라마 속 대사 한마디가 가슴을 후벼갈 때가 있다> 등이 있다.

흠쳐 먹는 날, 그 비빔의 문화

휘영청 밝은 보름달이 못내 어둠 속으로 숨으려는 아이들의 발길에 조바심을 만든다. 집에서 갖고 온 바가지와 숟가락 하나씩을 들고 남의 집 문을 열고 마당을 지나 조심스레 부엌으로 들어간다. 목표는 밥과 나물. 아이들은 익숙하게 부뚜막에 없어진 쇠솥의 무거운 뚜껑을 살짝 열고 안에 든 밥을 숟가락으로 퍼 바가지에 담는다. 또 반찬을 담은 채반에 담긴 나물들도 담는다. 그렇게 몇 집을 돌아다니며 밥과 나물을 담아 바가지가 수북해지면 아이들은 미리 준비해간 고추장을 넣고 쓱쓱 비벼서 나누어 먹는다. 흠쳐 먹는다는 긴장감 때문인지, 아니면 친구들끼리 미션 입파서블 작전을 수행하듯 성공해 먹는 수확물(?)이라서 그런지 맛이 꿀맛이다. 깜깜한 밤, 달빛에 겨우 바가지 속 비빔밥의 형체만 보이지만 나물의 향과 고추장이 뒤섞여 만들어내는 감칠맛이 지금까지도 잊히지 않는다. 바로 정월 대보름, 이른바 ‘흠쳐 먹는 날’ 먹었던 오곡 비빔밥의 맛이다.

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

설날(정월 초하루)이 생일이라, 제사를 지낼 때마다 어르신들은 제가 병풍 뒤에서 나왔다고들 말해줍니다. 그래서 어리서는 생일잔치를 해본 적이 별로 없어요. 떡국 먹으며 모두가 널 축하해주는 것이라고. 말로만.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

세시풍속은 농경문화와 관련 있지만 이를 벗어나도 사라지기보다는 변형될 거라 생각합니다. 농경문화의 삶이 결국 1년의 절기 변화라는 자연법칙을 따르고 있어서 인간 역시 그 자연의 일부이기 때문이죠. 다만 형태는 현대식으로 재해석되어 축제 같은 방식으로 바뀌지 않을까요.

이건 지금 생각해보면 상상하기도 어려운 도둑질이지만, 당시만 해도 정월 대보름이면 허용되는 도둑질이었다. 정월 대보름에 하던 이 세시풍속의 이름은 ‘백가반(百家飯)’. 즉 백 집의 밥을 먹는다는 뜻이다. <동국세시기>에는 백가반이 ‘제삿밥을 나눠 먹는 옛 풍속’에서 나온 것이라 기록되어 있는데 이러한 풍속은 1970년대까지만 해도 농촌, 도시 할 것 없이 ‘흠쳐 먹는 날’로 살짝 변형되어 이어졌다. 이 풍속에는 당연히 ‘나눠 먹는’ 공동체적 삶의 가치가 담겨 있다. 물론 농경사회에서 산업사회로 바뀌고 지금은 정보화 사회로까지 옮겨가고 있는 상황에 이 풍속이 그대로 이어질 리는 없다. 하지만 함께 나눠 먹는다는 이러한 공동체적 삶의 양태는 여전히 한국인의 삶 속에 녹아들어 있다. 외국인들이 한국에서 겪는 가장 큰 문화충격 중 하나가 바로 이 ‘나눠 먹는 문화’다. 물론 위생적 관점에서 비판적인 시선이 있긴 하지만, 여러 음식을 시켜놓고 함께 둘러앉아 이것저것 나눠 먹는 문화는 한국인 특유의 ‘정’을 느끼게 해준다고 한다.

또한 여러 음식을 함께 ‘비빔다’는 그 의미는 ‘함께 나눠 먹는다’는 공동체가치 차원을 넘어서, 이를 통해 새로운 길 창출해내는 한국인의 문화 유전자에도 깊이 들어가 있다. 최근 글로벌한 위상을 갖게 된 K콘텐츠들을 들여다보면 서구의 장르들에 한국 특유의 특 쏘는 로컬 색깔을 비벼 독특한 맛을 내고 있다는 걸 실감하게 된다. 서구의 좀비 장르를 가져와 조선시대 배경으로 풀어낸 <킹덤> 같은 작품이나, 데스 서바이벌 장르를 가져와 한국의 치열한 경쟁사회의 단면을 비벼 에미상 6관왕을 석권한 <오징어게임>, 또 서구의 트렌디한 팝 장르에 한국 특유의 아이돌 색깔을 비벼내 빌보드 차트를 점령한 BTS가 그렇다. 이처럼 정월 대보름 오곡 비빔밥에 담긴 ‘비빔’과 ‘나눔’의 문화는 현재 전 세계적인 주목을 받고 있는 K콘텐츠의 경쟁력이 되고 있다.

탈춤과 씨름이라는 세시풍속의 변주

5월 단오의 세시풍속이었던 탈춤, 씨름을 보면 어떻게 이 풍속이 현재화되어 지금껏 이어지고 있는가를 실감할 수 있다. 단오에 마당에서 탈을 빌어 세상을 풍자하고 웃음으로 억눌렀던 감정들의 숨통을 틔웠던 탈춤은, “얼굴을 가리고 마음을 숨기고(송골매 <탈춤>)”라는 가사 속에 담겨 있듯이 ‘가림으로써 더 진심을 드러내’는 특징을 갖고 있다. 그래서 1970, 80년대 민주화운동 시절에는 탈춤이 중요한 거리패 놀이로 자리할 수 있었다. 이러한 탈의 문화는 대중문화 속에서도 끊이지 않고 이어졌는데, 허영만 화백이 그렸던 <각시탈> 같은 작품은 일제강점기를 배경으로 탈을 쓰고 활약하는 영웅을 탄생시켰고, 전 세계적인 예능 포맷이 된 <복면가왕> 같은 가면 콘셉트 음악 프로그램도 변용되어 나타나기도 했다.

씨름도 마찬가지다. 단오날 장터 한구석에 모래판을 만들어 소 한 마리를 상품으로 놓고 벌이던 씨름은 1980년대 TV로 중계된 전하장사 씨름대회로 이만기, 이봉걸, 이준희, 강호동 같은 스타들을 탄생시키며 국민스포츠까지 떠올랐다. 그 후로 스타가 탄생하지 않아 퇴조하는 듯 싶었던 씨름은 최근 <씨름의 희열>, <씨름의 여왕>, <천하제일장사> 같은 씨름 예능으로 다시 불이

붙기 시작했다. 씨름은 K콘텐츠의 글로벌 인기와 더불어 한국에 관심을 두게 된 외국인들이 관심을 두는 민속 스포츠로도 급부상하고 있다. 미국과 영국 같은 대도시 한복관에서 한국 관련 축제가 벌어지면 빠지지 않는 게 씨름이고 그래서 미국 뉴욕 타임스나 CNN, 영국의 BBC 역시 씨름 관련 기사를 내놓고 있다고 한다.

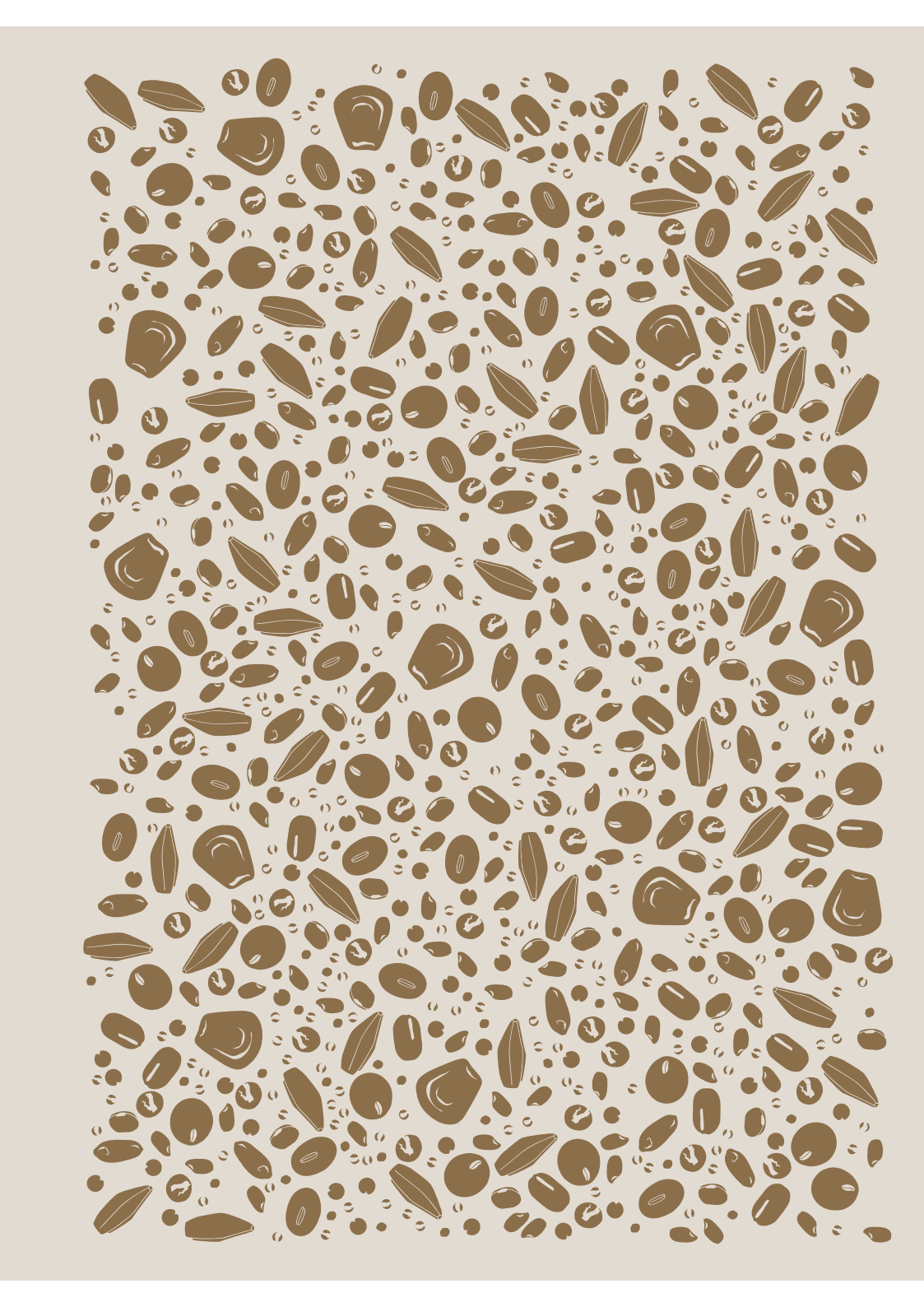
세시풍속, 바뀌어도 사라지진 않는다

계절과 시간의 변화에 따라 그때그때 해야 할 일들이 분명하고 또한 인간의 힘으로만 이룰 수 없는 풍년에 대한 기원과 기록이 많았던 농경사회를 배경으로 탄생한 것이 세시풍속이다. 따라서 지금처럼 도시화한 삶에서 세시풍속은 마치 과거의 유물처럼 여겨지는 면이 있다. 하지만 형태가 바뀌어도 여전히 남아있는 세시풍속이 적지 않다. 설날이 되면 우리는 여전히 고향 가는 귀성길에 오르고 떡국을 해 먹고 차례를 지내며 성묘한다. 또 “새해 복 많이 받으세요”라는 말로 덕담하고 세배한다. 정월 대보름에는 오곡밥을 지어 먹고 부럼을 깨며, 4월 초파일이면 부처님 오신 날에 맞춰 거리 곳곳에 연등이 걸린다. 6월 삼복더위에 들어서면 삼계탕 등을 먹는 ‘복달임’을 하고, 추석이 오면 송편을 빚는다. 겨울이 다가오면 가족이 모여 겨우내 먹을 김장을 해 나누고, 동지에는 팔죽을 먹기도 한다. 변화된 현대사회 속에서도 여전히 남아있는 세시풍속의 풍경들이다.

물론 세시풍속이라고 해서 이미 정해진 것들로만 한정되는 건 아니며, 따라서 새로운 문화와 삶의 방식, 환경의 변화에 의해 만들어지기도 한다. 이를테면 연인끼리 사랑의 표현으로 초콜릿을 나누는 밸런타인데이나 화이트데이, 켈트족 문화였지만 로마 가톨릭의 영향을 받아 미국으로 전파되면서 형태를 가진 헬러윈데이도 오늘날의 세시풍속이라고 볼 수 있다. 이미 국적을 넘어 글로벌하게 문화의 교류가 이어지는 현재, 민속 개념으로만 세시풍속의 틀을 바라볼 필요는 없다는 것이다. 또 명절에 항상 고향을 찾아가던 풍속이 귀성길 혼잡으로 인해 거꾸로 고향의 부모님들이 귀경하기도 하고, 코로나19 사회적 거리두기 때문에 화상통화로 차례를 지내기도 하는 그런 변화들 또한 환경에 따라 양태가 달라지긴 하지만 여전히 이어지는 세시풍속의 면면을 잘 보여주는 사례들이다.

결국 세시풍속은 우리네 삶 속에서 즐겁게 함께 살아가는 법을 내포하고 있다. 어찌 보면 각자 버텨내야 하는 삶이지만, 그런데도 그렇기 때문에 더더욱 함께 어우러지려는 우리의 욕망이 투영되어 있다고나 할까. 바가지 하나에 담긴 밥과 나물이라도 함께 찹쌀 비벼 나눠 먹으면 더할 나위 없는 풀맛이 되듯이, 세시풍속은 함께 즐겁고 싶은 인간의 본원적인 욕망 속에서 시대가 바뀌어도 결코 사라지지 않는다. 다만 달라진 삶의 양태에 따라 조금씩 얼굴을 달리할 뿐.

78 **C** 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?
한 해의 시작인 설날은, 시대가 바뀌어도 변하지 않는 새로운 의미와 가치를 가질 거라고 생각합니다.





청년농부의 한 해 살이

황준수 인터뷰

대를 이어 농사를 짓는 청년의 한해살이를 살펴봄으로써
동시대 농촌에서의 삶과 도시에서의 삶 사이의 접점을 찾는다.

도시에서 직장생활을 하던 황준수 씨는 퇴직 후
연천으로 내려와 부모님의 가업인 농사일을 이어받았다.
이제는 자연의 시간에 순응하며 살아가는,
그의 달라진 하루와 한 해에 관한 이야기를 들었다.

황준수

경기도 연천에서 부모님의 대를 이어 농사를
짓고 있는 36세 청년농부. 2019년 농림축산식품부
청년창업농 지원사업에 발탁되며 본격적으로
농업을 시작했다. 도시생활을 그만두고 부모님의
일을 이어받아 농업으로 진로를 전향했다.
만 오천평 밭에서 벼, 인삼, 매주콩을 재배하고 있다.

Q 본인 소개 부탁드립니다.

올해로 농사지는 지 3년 된 농부 황준수입니다. 부모님과
친척 어른신 두 가구와 함께 경기도 연천의 만 오천 평 땅에서
농사를 짓고 있습니다. 전공은 산업경영이며, 졸업 후
물류 회사에서 직장인 생활을 하다가 2020년에 농림축산식품부의
'청년창업농' 지원사업에 발탁되면서 본격적으로 농업을
시작했어요. 주 종목으로 벼, 인삼, 매주콩을 재배하고 있습니다.

Q 주말에는 무엇을 하며 시간을 보내시나요? 취미가 궁금합니다.

대학생 때 만난 아내와 결혼해서 같이 살고 있어요.
아직 신혼이기도 하고 평일에는 시간이 없으니 주말에 아내와
더 많은 시간을 보내려고 노력해요. 또, 오래전부터 취미는
축구에요! 연천에 제가 졸업한 중학교 선후배로 구성된
축구팀에서 함께 축구를 하고 있어요. 영농인이 되고 나서 인삼



A

새시콩숙을 떠올렸을 때 생각나는
단어나, 관련한 추억이 있다면?

'청년창업농' 면접을 볼 때 심사위원이
제게 경칩을 아는지 물었어요. 개구리가
겨울잠에서 깨어 우는 때라고 말씀하셨는데,
연천에서 실제로 논에서 개구리 울음소리는
4월쯤에나 들리더라고요.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

앞으로는 제사는 점차 사라지고, 사택과 친정을 가는 순서와 머무는 시간에도 변화가 생기지 않을까요. 이미 그런 추세지만요.

C 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?

농사를 짓다 보니 기후변화를 피부로 느껴요. 이제는 절기로 파종이나 수확시기를 결정하기는 무리가 있어 일기예보에 의지하는 편인데, 그마저 맞지 않을 때가 있어요. 지구 온난화가 심해지면 언젠가 겨울이 사라질 것 같아요. 겨울이 지켜지기를 바라며, 입동이라는 절기가 이름 그대로 존재했으면 한다는 바람을 전해봅니다.

재배에 대한 유튜브를 보기 시작했어요. 쌀과 콩은 비교적 예상한 평균 수확량을 거둘 수 있는 데에 반해 인삼은 수확량이 적은 편이거든요. 이런저런 정보를 찾아 보고 수시로 테스트해보면서 최적의 재배법을 찾아보려고 노력하고 있어요.

Q 청년농업인으로 살아가는 지금의 삶에 만족하고 계신가요?
회사원일때와 비교했을 때는 어떤 점이 가장 달라졌어요?

과거 제 꿈은 회사원이었어요. 일이 바쁘면 야근도 하고, 성취감을 가득 느끼며 살아가기를 꿈꿨습니다. 그러나 현실과 이상은 아주 달랐습니다. 매일 비슷한 업무가 반복되며 일상이 지루해졌어요. 그렇다고 발전을 도모하자니 저에게는 의사결정권이 없었죠. 그 변화를 가져올 수 있는 직급까지 승진하려면 너무 오랜 시간이 걸릴 것 같았어요.

농사를 몇 년째 지으며 느끼는 점은, 농업에는 역동성이 있어요. 해의 움직임에 맞춰 하루를 살고, 매일 날씨를 살피며 일 년을 보냅니다. 직장생활과 농사를 짓는 건 다 장단점이 있지만, 현재까지는 저의 삶에 만족하고 있어요. 회사에 다닐 때 동료들과 퇴근 후 습관처럼 술을 마셨는데, 지금도 술을 즐기긴 해도 농번기에는 일 마치고 돌아오면 지쳐서 씻고 잠들기 바빠요. 몸 쓰는 일을 많이 하다 보니 더 건강해진 것 같기도 하고요!

청년농부의 하루:

햇님의 눈치를 살피는 데일리 라이프

5:00 기상

아침밥은 먹지 않는다. 회사에 다닐 때도 아침은 먹지 않았다.

6:00-12:00 논밭으로 출근—오전 노동

모내기, 추수 등 큰 작업은 친척 어른들과 팀을 이루고, 작물을 관리하는 시기에는 혼자 작업한다.

12:00-13:00 점심

어머니 댁에서 먹거나 인근 식당에서 사 먹는다. 논밭에서 먹는 새참을 떠올릴 수 있는데, 음식 준비하는 데 걸리는 시간과 배달 거리를 생각하면 일을 멈추고 식사를 따로 하고 돌아오는 편이 여러모로 품이 훨씬 적게 든다.

13:00-18:00 오후 노동

날이 너무 더우면 잠깐씩 휴식을 취한다.

18:00 퇴근

해가 긴 여름에는 좀 더 늦게까지 일한다.



청년농부의 한해:

자연에 순응하는 라이프사이클

회사 다닐 때는 매달 초에만 좀 바쁘지, 특별하게 더 바쁘거나 한가할 때의 구분이 없었어요. 휴가도 아내가 가능한 일정에 맞춰서 다녀왔고요. 추석과 설에 연천 본가에서 지내는 명절 제사 같은 경우는 꼭 참석했죠. 하지만 농사를 짓는 지금의 한 해는 그때와는 아주 다릅니다.

12월~2월 : 농한기

농촌에서 가장 한가한 시기로, 땅이 얼어서 작업할 수 있는 것이 별로 없다.

3월 : 인삼 옮겨심기

1년 키운 인삼을 사서 인삼밭에 옮겨 심는다. 6년까지 키워 한국인삼공사에 납품한다. 참고로 씨부터 1년까지 키워 판매하는 농가가 있고, 이것을 받아 6년근까지 키우는 농가가 있다.

4월 : 모 키우기

비닐하우스에서 약 한 달 정도 범씨를 모로 키워 낸다. 보통 보급 종자를 정부에서 제공해왔는데 차년에는 보급이 어렵다고 하여 직접 농사지는 벼에서 씨받기해서 다음 모내기를 준비할 예정이다.

5월 : 모내기

논에 물을 충분히 대어두고, 5월 초 모내기를 한다. 논이 마르지 않게 저수지부터 연결된 수로를 통해 물을 지속해서 공급한다. 물과 수로는 정부에서 지원해준다.

6월~9월 : 집중 관리

인삼은 병이 잘 생기므로 수시로 소독해주어야 한다. 또, 비가 잘 자라도록 물관리와 잡초, 병충해 관리가 필요하다. 올해는 연천지역에 벼멸구 피해가 심각했다.

10월 : 벼 추수 시작

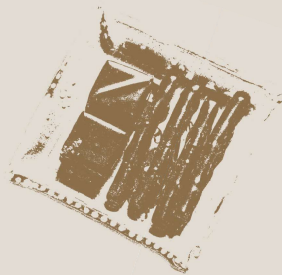
일기를 살핀 후, 서서히 벼 추수를 준비한다.

11월 : 벼 추수 완료

10월부터 순차적으로 모든 논의 벼를 거둬들인다. 벼는 수분 15% 이하로 건조하고, 벼질은 소먹이로 판다. 종종 논 위에 보이는 대형 마시멜로 같은 몽텅이가 바로 포장된 벼단이다.







세시 نال알음식



نال알이 주된 재료인 절기 음식과
그것을 만드는 사람들을 인터뷰함으로써,
우리 삶에 크고 작은 영향을 주며
일상에서 함께하고 있는 세시풍속을 살펴본다.



설날 ◯ 쌀 — 한국 전통주

맑은 물에서 키운 원주 쌀로 불순물 없고 감칠맛 나는 전통주를 만드는, 모월양조장

협동조합 모월은 산 높고 물 맑은 강원도 원주에 터를 잡은 전통주 양조장이다. 치악산 아래 텃세 없고 정 많은 사람들과 더불어, 어머니의 달 같은 따스한 이미지의 이름을 따 ‘모월’이라 이름 짓고 우리 술을 빚고 있다. 소비자들은 제사상에 올리기 위해 모월을 구매하는 경우가 많아, 민족 대명절 설날과 추석은 모월의 성수기다. 명절에는 늘 바쁜 모월이지만, 지난 추석에는 모든 술이 완판되었다. 협동조합과 같은 이름을 쓰는 전통주 모월은 오직 쌀, 누룩, 물로만 빚고 어떠한 첨가물도 넣지 않는 우리 술이다. 전국의 마트, 백화점에 유통하고 있으며, 최근에는 가수 박재범이 설립한 회사 (주)원스피리츠와의 협업으로 원소주를 출시하며 일반 소비자들에게 더욱 널리 알려지는 계기가 되었다.

모월양조장
김원호 대표
강원도 원주시 판부면
판부신촌길 84
T 033-748-8008

42
이제

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

고향에서는 음력 1월 1일이면 세주불은(歲酒不瀆)이라 하여 데우지 않은 술을 마시고는 마을 어르신 댁을 다니며 세배했습니다. 정초부터 봄이 든다고 보고, 봄을 맞으며 일할 준비를 한다는 의미로요.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

우리 집은 여전히 명절마다 제사를 지내요. 어찌면 자식 세대에는 제사 풍습이 사라질지도 모르겠습니다. 비록 그렇게 된다고 하더라도, 온 가족이 모여 조상에게 차례를 올리던 그 시간이 존재했었다는 사실은 가족들에게 사라지지 않는 특별한 순간으로 영원히 기억될 것 같아요.

고향의 논밭을 지키기 위해 세운 양조장

모월양조장은 2014년에 강원도 원주에서 마음이 맞는 동료들과 함께 시작한 협동조합이다. 강원도 원주가 고향인 김원호 씨는 어릴 적 아버지를 도와 농사를 짓기도 했다. 농촌 소년이 장성하여 성인이 되는 동안 농업인구 고령화와 농업의 쇠퇴로 농가는 점차 힘을 잃어갔다. 이를 안타까워하던 그는 농촌을 살릴 한 가지 아이디어를 떠올렸다. 그가 평소 워낙 술을 좋아하기도 했고, 고향에 돌아와 양조장을 만든다면 고향 사람들에게 사랑방 같은 공간이 될 수 있을 것 같았다. 무엇보다도, 고향 쌀로 좋은 술을 만들어 널리 유통한다면 고향의 논을 조금이라도 지킬 수 있으리라 믿었다. 그래서 그는 지금 양조인이자 농부이기도 하다. 강원도 원주는 그의 고향이면서, 모월의 주재료가 되는 쌀의 산지이며 협동조합의 메카다. 한살림 협동조합도 원주에서 시작했을 만큼 조합이 많아 서로 상부상조하는 장점도 있었다. 조금씩 협력해 큰 뜻을 이루고자 그는 협동조합을 만들었다. 함께하는 조합원들은 강원도 원주에서 자란 고향 친구들이 대다수다. 2014년부터 지금까지 모두 같은 마음으로 모월양조장을 꾸려가고 있다.





모월의 재료로 토토미(土土米)만을
고집하는 이유

모월은 주류 제조장 소재 관할지인 강원도 원주에서 생산하는 농산물을 주재료로 사용하기 때문에 전통주로 분류된다. 김원호 씨는 모월의 주재료로 원주산 토토미라 불리는 원주 브랜드쌀을 고집한다. 11월 11일, 농민의 날을 뜻하는 두 개의 11을 옆으로 놓혀 세로획을 그으면 한자로 두 개의 흙 토(土) 즉 '토토'가 된다. 토토미에는 좋은 쌀을 만들기 위해 논을 일구는 농민의 마음이 담겨있다.

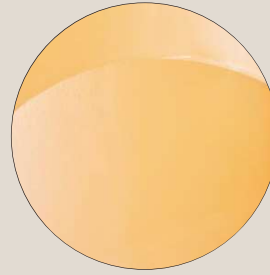
토토미는 두 가지 종류가 있다. 하나는 한국 쌀 품종인 '삼광'과 일본에서 1960년대에 도입된 아끼바리라 불리는 '추정'이란 품종이다. 모월은 삼광을 사용한다. 삼광이 자라는 과정을 볼까, 원주는 분지라 온도가 낮아서 2모작이 어렵다. 즉, 빨리 모내기하고 늦게 수확하며 오랫동안 해를 받으면서도 벼가 큰 온도 차를 다 겪어낸 만생종(晩生種)이라는 뜻이다. 그래서 삼광은 쌀알은 작지만, 밥맛이 좋다. 2021년까지는 조합에서도 직접 농사지는 쌀로 술을 빚기도 했는데, 지금은 계약재배 형태로 원주 농협에 보냈다가 술을 만드는 데 필요한 쌀을 다시 지역 농협에서 구매해 공급하고 있다. 농협에서 좋은 가격으로 매수하여 판매하니 농민들에게 좋을뿐더러, 주문량 증가에 따라 모월에서 필요로 하는 물량이 늘어났는데 이를 공급하기도 수월해졌다.

C 반드시 남겨지길 바라는
세시풍속이 있다면?

인간의 먹거리를 책임지는 농촌은
존재만으로도 치유의 힘이 있는 듯해요.
농촌의 가치가 도시에 사는 사람들에게도
전달되기를 바랍니다.

살아있는 술,
모월 발효주를 만드는 과정

모월은 좋은 강원도 원주 쌀을 사용해 술을 만든다는 원칙을 철저하게 지켜왔다. 모월의 술은 두 가지 종류가 있다. 우선 동종류기의 상압방식으로 한 방울씩 내려 만든 증류식 소주가 있다. 두 번째로 약주가 있다. 약주는 효소에 의해 탄수화물이 당분으로, 당분이 효모에 의해 에탄올과 이산화탄소가 생성되는 화학적 과정을 통해 만들어진다. 포도를 그냥 두면 자연 상태에서 와인과 유사한 형태가 되는데, 그 이유는 포도 껍질에 자연 효모가 존재하기 때문이다. 모월 약주는 강원도 청정 쌀을 원료로 정성스레 발효하고 숙성해 완성한다. 만드는 과정은 다음과 같다.



모월의 발효주는 강원도 원주에서 토종 쌀로 지에밥을 짓고, 맑은 지하수와 누룩을 섞어 백일 동안 발효시켜 만든다. 누룩에는 효모가 들어있는데, 바로 이 효모의 활동으로 발효주의 맛과 향이 결정된다. 오로지 쌀, 물, 누룩으로만 만드는 모월의 발효주는 그 맛이 부드럽고 산뜻하며 끝맛이 개운하다.

하
나

강원도 원주 쌀을 공급받는다. 업무협약(MOU)을 맺은 판부농협, 원주농협에서 농민과 상생을 고려해서 가능한 가격 범위 내에서 쌀을 공급받고 있다.

둘

*지에밥을 짓는다. 깨끗이 씻은 쌀을 씻어 불린다. 햅쌀은 두 시간, 묵은쌀은 서너 시간 정도 불려야 한다. 이미 도정이 잘 된 쌀의 경우에는 오래 불릴 필요가 없다. 백미는 보통 12 분도 까지 도정을 하면 쌀눈이 떨어진다. 그러나 삼광은 12 분도 까지 도정을 해도 쌀눈이 붙어 있어, 술 발효 과정에서 쌀눈이 떨어져 술을 탁하게 만들지만, 맛이 좋아서 처리 과정에서 술을 한 번 더 걸러내는 번거로움을 감수한다.

셋

지에밥을 누룩과 100미터 아래서 길어 올린 지하수와 누룩에 잘 섞어 백일 간 발효시킨다. 모월의 발효주는 쌀, 물, 누룩을 발효해서 얻는다. 누룩에는 다양한 여러 종의 효모가 들어 있어 독특한 향과 맛을 만든다. 누룩의 효소 작용으로 쌀의 탄수화물이 당화되면 누룩의 효모가 이 당분을 먹고 번식하면서 알코올을 발효한다. 발효과정의 관건은 온도와 공기 조절이다. 효모는 초반에는 공기가 통하게 해서 술 안의 당을 먹이면서 번식시킨다. 일정 시간 이후에는 공기를 차단해서 잡균의 번성을 막고 술을 만드는 효모만이 알코올 도수를 높일 수 있는 환경을 만든다. 젖산발효, 당화 발효, 알코올 발효 세 가지로 인한 자연적인 자정 활동이 일어나 곰팡이는 죽이고 피에이치(pH)를 낮추어 시큼한 맛을 낸다. 발효주의 맛과 향은 효모의 활동으로 결정된다. 효모는 당을 먹이 삼아 알코올을 배설하며 증식하는 작은 동물과 같다. 결국 효모가 먹을 수 있는 당을 잘 만들어주고 잘 먹고 증식할 수 있게 해주어야 하고 저온에서 천천히 발효해야 좋은 술이 된다. 그래서 모월은 발효주의 마지막 과정인 알코올 발효와 온도관리에 특이나 신경 쓰고 있다. 이것이 모월의 발효주를 살아있는 술이라고 말할 수 있는 이유다.



“모월처럼 맑은 술은 맑을 청(淸)을 써서 ‘청주’라 부르는 경우가 있는데, 현 주세법상의 분류로는 ‘약주’라고 불러야 합니다. 쌀에 직접 누룩을 배양하는 흙임누룩 기법을 사용하는 일본식 맑은 술을 청주라 하고, 누룩이 1% 이상 포함된 우리 술은 약주로 분류되죠. 과거에는 우리 술을 청주라고 불렀던 것을 생각하면, 일본식 발효주는 사케라는 명칭이 있으니 앞으로는 한국의 약주가 청주라는 이름을 되찾았으면 하는 바람입니다.”

* 지에밥: 찰쌀이나 햅쌀을 물에 불려서 시루에 쪄 고두밥

추석 ◯ 쌀 — 송편

졸깃하고 고소한 송편을 사계절 내내 맛볼 수 있는, 종로떡방

송편이 언제부터 전해졌는지는 확실하지 않다. 다만 고려시대 때부터 식구들이 삼삼오오 모여 살충 작용을 하는 솔잎을 깔고 달 모양의 떡을 빚어 찌먹었는데 이것이 바로 송편의 유래다. 우리 민족은 오래전부터 한가윗날이면 떡을 지어 대보름의 의미와 더불어 풍년에 대한 바람을 담았다. 요즘은 집에서 직접 송편을 빚는 일은 드물지만, 추석이면 사람들은 굳게 빚은 송편을 사기 위해 떡집 앞에 줄을 선다. 추석 때 송편이 빠지면 어쩐지 섭섭하다. 송편이 품고 있는 추억의 맛때문은 아닐까. 부모님, 부모님의 부모님이 지키고 전해온 송편 맛에 관한 기억 때문이 아닐까. 세월이 흘러 차례 문화가 간소화되더라도 송편을 파는 떡집이 존재하는 한, 추석 때 송편을 먹는 풍습은 앞으로도 계속 남아있지 않을까.

종로떡방

김옥근 대표

서울특별시 강북구

삼양로 123길 10

T 02-999-5351

장미원 시장 입구를 20년 쯤 지키고 있는 떡집

종로떡방의 간판이 세워진 것은 1998년, IMF 직후였다. 평소 떡을 워낙에 좋아하던 김옥근 씨, 그는 지인의 가게에서 돈 한 푼 안 받고 1년간 일하며 익힌 기술로 떡집을 열었다. 20년이 훌쩍 넘는 기나긴 세월 동안 한 자리를 지키며 매일 신선한 떡을 팔다 보니 세월이 흐를수록 단골손님이 제법 많아졌다. 손님들이 가장 많이 찾는 메뉴는 바로 송편. 추석 때 송편을 사기 위해 가게 앞으로 새벽부터 손님들이 진을 치다 보니, 추석 이후에도 송편을 만들어 내놔 봤는데 손님들은 언제 와도 송편을 먹을 수 있다며 좋아하여, 사계절 내내 송편을 내놓게 되었다.

A

세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

시대가 변해도 명절에는 우리 고유의 음식을 찾게 되는 것 같아요. 해마다 명절이면 큰 집으로 인사를 가고 명절 음식을 먹어요. 떡은 제가 해가요. (웃음)

B

미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

세시 음식으로 먹는 떡은 사라질 것 같지는 않아요. 오히려 무병장수를 비는 마음, 건강에 대한 관심이 더해지면서 미래에는 건강 기능성 식품으로 떡의 종류가 더욱 다양해질 것 같아요.



떡의 진화, 전통을 새롭게 이어가다

송편 맛집으로 알려지기 시작하며 단골도 제법 생겼고, 어느 집이나 마찬가지로 장사가 안되는 비수기를 제외하고는 평소에도 먹고 살만큼은 떡을 팔았다. 하지만 뭔가 부족하다고 느꼈다. 새로운 손님들을 끌어들이 만한 종로떡방만의 새로운 뭔가가 필요했다. 그러던 중 김옥근 씨는 <한국의 술과 떡 잔치 (1998~2012까지 총 12화 개최)>라는 프로그램을 보고 그래, 이거다 싶었다. 그는 떡 축제를 여는 기간이면 새벽부터 오전까지 떡을 만든 후 낮 비행기를 타고 지방으로 가 축제를 보고 돌아와 새로운 맛의 떡을 연구했다. 그리하여 20년 전에 다이어트에 좋다는 현미 쌀로 가래떡을 만들었고, 최근에는 유행이라 민트초코 설기와 티라미수 찰쌀떡을 내놓고 있다. 그는 앞으로도 트렌드에 맞춰 젊은이들 입맛을 사로잡을 새로운 떡을 계속해서 연구하고 개발하여 내놓을 계획이다.

98

C 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?

음식과 관련한 세시풍속들은 꼭 남았으면 좋겠어요. 시대가 변해도 한국 사람들에게는 우리 고유의 음식이 입맛에도 몸에도 더 잘 맞을 테니까요! 과일이든 곡식이든 가장 맛있게 먹을 수 있는 절기음식은 꼭 남았으면 해요.

제작방식은 진보하되 맛과 형태는 고수하다

다섯 시를 향해가는 이른 새벽, 김옥근 씨는 매일 이 시간에 출근하여 떡을 만든다. 몇 시간 뒤, 일사불란하게 움직이는 김옥근 씨의 손끝에서 갓 찜낸 떡들이 모락모락 김을 내며 모습을 드러내기 시작한다. 손님에게 가장 좋은 떡을 내놓기 위해 모든 떡 상태를 하나하나 살피지만, 그중에서도 특히 송편은 손이 많이 간다. 종로떡방에서 송편을 만드는 과정을 살펴볼까.



종로떡방의 대표메뉴인 송편이 만들어지는 과정, 물에 불린 멥쌀을 가루 내 찬물로 반죽하고, 정성스레 빚어 찜내고 날알 하나하나 떼어 놓으면 매끈한 모양새와 쫄쫄하고 탱글탱글한 식감의 송편이 완성된다.



하
나

물에 불린 멥쌀을 네 번 뺏아 고운 쌀가루를 낸다. 떡에 쓰는 쌀은 쌀밥을 지을 때 쓰는 쌀이며, 네 번이나 뺏는 이유는 고운 가루일수록 떡으로 만들었을 때 쫄쫄한 찰기를 더하기 때문이다.

둘

쌀가루를 반죽한다. 이때 넣는 물과 소금의 양이 송편의 맛을 결정한다. 반죽은 찬물로 한다. 쌀가루를 찬물로 반죽하기는 쉽지 않지만, 찜을 때 훨씬 쫄깃하기 때문이다. 또한 반죽은 기계로 한다. 손으로 반죽하면 그만큼 정성이 더해진다지만, 정성이 맛을 보장하지는 않는 법. 떡집 송편만큼 맛있고 찰진 반죽을 하려면 집에서는 두 시간이 넘도록 내내 반죽만 해도 모자랄 것이니, 기계의 힘을 빌린다.

셋

송편을 빚는다. 이때 송편의 속 재료로는 서리태, 녹두, 깨를 주로 쓴다. 서리태는 첫서리가 내리는 상강 이후 수확을 시작한 것을 미리 공수해 냉동 보관했던 것으로 쓴다. 녹두와 깨는 장미원 시장 이웃 가게들로부터 믿고 구매한다.

넷

송편을 찜다. 3단에서 6단까지 시루를 쌓고, 고루 익도록 틀의 위아래 위치를 바꿔가며 30분가량 찜다. 솔잎을 깔고 송편을 찜 때도 있었지만, 소나무재선충이 유행한 이후에는 농약사용이 염려되어 솔잎을 사용하지 않는다. 예로부터 송편을 찜 적에 솔잎을 사용했던 건 솔잎의 피톤치드 성분이 천연방부제 역할을 해주었기 때문인데, 이제는 냉장고가 그 역할을 대신하기 때문에, 굳이.

다
섯

송편을 잘 식힌다. 잘 익은 송편은 뜨거울 때 장갑을 끼고 재빨리 떼어 놓지 않으면 금세 달라붙는다. 이때 다시 불지 말라고 장갑 낀 손에 식용유를 바르고 작업을 한다. 과거에는 참기름을 바르기도 했지만, 송편의 고유한 맛에 영향을 주기에 요즘은 향이 비교적 적은 기름을 사용하고 있다.

추석, 종로떡방에 풍년이 드는 날

추석이면 종로떡방에 아침 일찍부터 송편을 주문하려고 줄을 길게 선 손님들로 분주하다. 태풍이 불어도, 폭염 주의보가 내려도 20미터 이상 길게 줄이 늘어선 손님들을 생각하면 분주하게 송편을 내드리고 싶다. 하지만 당일에 송편을 찜고 식힌 후 포장하기까지는 걸리는 시간이 있다. 추석 전날과 당일에는 많게는 열다섯 명이 떡집에서 송편을 찜고, 나르고, 식히고, 포장하고, 판매하는 각 업무를 분담하여 눈코 뜰 새 없이 바쁘게 일한다. 그러다 보면 하루가 다 간다. 아직 연말까지는 수개월이나 남았지만, 분주하고 보람차게 보내 추석이 지나고 나면 종로떡방의 한 해가 금세 저무는 것 같다고 김옥근 씨는 말한다.

99

이제면
— 알다시피

세시풍속



“절기음식은 계절에 나는 재료로 만드는 음식입니다. 그래서 과일이든 곡식이든 가장 맛있게 먹을 수 있는 것이 바로 절기음식이죠. 시대가 변해도 가장 맛있게 먹을 수 있는 절기음식과 관련된 세시풍속들은 꼭 남았으면 합니다.”

Vol. 2
년월들

하지 ☉ 감자 — 감자전

감자 낱알을 옛날 방식으로 강판에 하나씩 갈아
고소함과 풍미를 살리다, 옛날감자전

일 년 중 낮의 길이가 가장 긴 음력 5월, 하지(夏至). 양력으로는 6월 말로, 모내기가 끝나고 장마가 시작될 즈음으로 제철 감자를 맛볼 수 있는 시기다. 하지에 캔 감자는 제철 감자라는 말 대신 '하지 감자'라 부르곤 한다. 옛날감자전은 여름에, 특히 비 오는 날에 장사가 잘된다. 장마철을 맞아 비가 내리면 오픈 시간부터 가게 안은 손님들로 가득 차 시끌벅적하다. 이것은 어느 전집과도 다를 바 없는 풍경이다. 다만 한 가지 다른 점이 있다면, 이맘때 옛날감자전에 가면 탕탕하고 전분기를 가득 머금은 제철 감자로 부친 감자전을 맛볼 수 있다는 것.

옛날감자전

문현규 대표

서울 용산구
한강대로84길 11-9
T 02-749-0395

전통 방식 감자전으로 어머니의 손맛을 이어가다

문현규 씨는 과거 식당을 운영하던 어머니를 도우며 수제비, 파전, 감자전을 맛있게 만드는 법을 배웠다. 그러다 2004년에 어머니에게 배운 음식들을 파는 가게를 열었다. 여러 메뉴 중 감자전이 인기가 좋았고, 그러자 옛날민속주점이라는 간판을 떼고 옛날감자전으로 상호를 바꿨다. 세월이 흐르자 단골들이 점차 늘었다. 입소문이 나기 시작하면서 최근에는 멀리서도 가게를 찾아오는 20대 손님도 많아졌다. 그는 손님들이 더욱 다양한 메뉴를 맛있게 즐길 수 있도록 감자전을 얇게 부치고 그 위에 치즈를 얹은 치즈 감자전을 개발하여 내고, 마지막 한점까지 따뜻하고 맛있게 먹을 수 있도록 돌판에 감자전을 얹었다. 어머니가 가르쳐준 감자전 부치는 비법과 전통 방식의 오리지널 감자전을 고수하면서도, 한편으로 새로운 메뉴를 개발하고 새로운 도구를 접목해 뉴트로를 추구하는 젊은 세대의 입맛과 감성을 동시에 사로잡은 것이다.

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

사골에서 컸어요. 정월대보름에는 친구들이랑 같이 쥐불놀이도 하고, 이웃집에 오곡밥 얻으러도 다녔습니다. 어른들이 오곡밥과 함께 나물을 주셔서 반찬 삼아 맛있게 먹었던 게 기억이 납니다.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

예전처럼 모여 살지 않으니 많은 풍속이 사라졌어도, 특정 절이나 명절에 먹는 세시 음식 풍속은 앞으로도 자연스럽게 챙기게 될 것 같아요. 오곡밥, 부럼, 팔죽, 송편, 떡국, 이런 것들이요.





잘 썬 감자를 상온에서 보관하여 하루나 이틀 뒤 서너 알 정도를 손으로 작은 강판에 간다. 여기에 소량의 소금과 밀가루를 섞어 반죽을 만들고 프라이팬에 부친다. 노릇노릇하게 완성되면 돌판으로 옮겨 그대로 손님상에 낸다. 돌판 위의 감자전은 오랫동안 식지 않고 바삭바삭한 식감을 유지한다.

감자 낱알 하나를 꼭 손으로 짚아보는 이유

맛있는 감자전을 만드는 비법은, 바로 맛있는 감자를 사용하는 것. 문현규 씨가 말하는 맛있는 감자는 삶았을 때 속이 포슬포슬한 감자다. 이런 감자는 대개 수분은 적고 전분이 풍부하기 때문에, 부쳤을 때 겉은 바삭하고 속은 질척이지 않는다. 주문한 감자가 도착하면 가장 먼저 한 알을 골라 껍질을 꺾는데, 그때 감자에 올라오는 물기가 어느 정도인지를 보면 감자의 상태를 바로 알 수 있다. 시험 삼아 그 한 알을 갈아 조그마한 감자전을 부쳐 맛을 본다. 물기가 많은 감자는 역시 식감이 좋지 않다. 식감이 좋지 않은 감자는 바로 반품한다. 예전에는 유명한 강원도 감자를 많이 썼지만, 지금은 꼭 강원도 감자만을 고집하지는 않는다. 감자는 그 해의 기후, 토질, 품종, 유통 환경에 따라 상태가 달라지기 때문이다. 그래서 여러 지역의 감자를 주문하여 한 알을 손으로 짚어 감자전을 만들어 본 후 얻은 결과를 더욱 신뢰한다. 맛있는 감자인지 아닌지는 손으로 짚아보면 금방 알 수 있다.

C 반드시 남겨지길 바라는
세시풍속이 있다면?

여름에 의할머니덕에 가면 항상 의숙모가
가마솥밥에 감자를 올려 밥을 지어주시며
그 감자가 하지 감자라 하셨어요.
그땐 그게 뭔지 몰랐는데 나이 들기 보니
하지에 나온 가장 맛있는 감자를
밥에 넣었다고 알려주신 것이더라고요.
제철 농산품로 음식을 만들고 나누어 먹는
풍습은 앞으로도 계속 남았으면 좋겠어요.

주문 즉시 강판에 갈아 만드는 감자전

요즘은 감자를 채 써서 만드는 감자채전, 얇게 썬 감자 위에 토핑을 올리는 감자칩전 등의 새로운 감자전 형태도 등장했다. 또 또한 나름의 맛과 매력은 있지만, 문현규 씨는 어머니가 하시던 옛날 방식 그대로의 감자전을 만들고 있다. 이 집의 상호가 옛날감자전임을 기억한다면 그 이유는 굳이 설명하지 않아도 될 것이다. 옛날감자전의 감자전 레시피는 다음과 같다.

하
나

감자를 잘 썬다. 감자는 이를 전에 꺾아두는데 그러면 감자의 수분기를 조금 더 제거할 수 있기 때문이다. 다만 감자는 냉동보관을 하면 안 되므로 상온에 두어야 하고, 여름철에는 하루 전날 꺾아 다음 날 사용한다.

둘

주문이 들어오면 강판에 감자를 간다. 감자는 미리 갈아두면 공기와 닿는 부분이 갈변해서 전이 까맣게 보인다. 그래서 주문이 들어오면 감자전 한 장 분량의 감자 서너 알만 작은 강판에 간다. 손이 많이 가지만 감자전을 한 입 배어 물었을 때 입안에서 씹을 때 느껴지는 입자의 크기와 전의 두께가 결정되는 과정이기에 더욱 정성을 기울인다.

셋

소량의 소금과 밀가루를 추가하여 반죽을 만들고 이것을 프라이팬에서 부친다. 좋은 감자를 잘 고르고 손질하여 밀 재료를 준비했다면 맛있게 부칠 차례다. 이때 가장 중요한 것은 불의 세기다. 불이 너무 약하면 감자전은 부쳐지지 않고 익기만 하고, 불이 너무 세면 겉이 타버린다. 열전도율이 좋은 프라이팬에 최적의 불로 감자전을 부쳐야 맛이 좋다. 완성된 감자전을 돌판으로 옮기고 불 위에서 조금 더 노릇노릇하게 굵고 나면 손님상으로 나갈 준비가 끝난다.

넷

오랫동안 온기를 유지하기 위해 그대로 돌판에 얹어 손님상으로 낸다. 감자전은 따뜻할 때 먹어야 더 맛있다. 손님들이 두런두런 대화를 나누며 천천히 음식을 드실 수도 있으니 잠시 대신 천천히 식는 돌판을 선택했다.

비오는 날 유난히 더욱 맛있는 그것, 감자전

옛날감자전에 가장 많은 손님이 오는 시기는 단연 여름이다. 왜 그런 것 같으냐고 문현규 씨에게 물었다. 빗방울이 떨어지는 소리와 전 부칠 때 소리가 비슷해서 전이 생각나 비 오는 날 전집에 손님이 많다는 이야기도 있고, 흐린 날씨로 인한 우울감을 해소하고 떨어진 체온을 유지하려고 대사 작용이 활발해져 공복감을 평소보다 더 느끼기 때문에 몸이 고열량 탄수화물을 본능적으로 찾는다라는 이야기도 있다고 말한다. 그렇지만 무엇보다도, 시기적으로 여름 햇감자가 가장 맛이 좋을 때문일거라고. 옛날감자전의 단골들은 미묘하게 달라진 감자전의 맛을 금세 알아차리곤 한다. 맛있는 감자로 만든 감자전은 평소에 비해 유난히 맛이 정말 좋아서, 문현규 씨에게 정말 맛있었다는 말을 꼭 하고 가곤 하니까.



“여름에 나오는 감자가 전분 농도가 좋아요.
삶았을 때 밥처럼 포근포근합니다. 맛있는 감자는
식은 목 같은 느낌이예요. 포근함이 없어요.
저장감자는 절고요. 모든 게 다 마찬가지로겠지만,
결국 제철 음식이 최고라는 거죠.”

동지 ◯ 팔 — 팥죽

100% 국산 팥으로만 가마솥에서 정성 가득 끓여 낸
팥죽 등을 제공하는 전통 디저트 카페, 옥루몽

104

한
이

과거에는 동지를 태양이 죽었다 되살아나는 날로 여겼다. 이날 이후부터 해가 다시 길어졌기 때문에, 한 해의 마지막 절기인 동지를 한 해의 시작으로 보기도 했다. '동지를 지나야 나이 한 살 더 먹는다'는 속담은 여기서 유래했다. 옛사람들은 동지에 팥죽을 끓여 잡귀를 물리쳤다. 여기엔 건강을 지키고 액운을 쫓으며 이듬해의 복을 맞이하며 한 해를 마무리한다는 뜻도 담겨 있다. 그런데 이러한 풍습을 옛사람들의 고루한 전통쯤으로 치부하는 것이 옳은 일일까. 옥루몽은 동짓날을 전후 3일간의 매출이 일평균 매출의 20배 쯤이라고 한다. 게다가 이 무렵 팥죽을 주문하는 사람 중 상당수는 2-30대라는데, 동지에 팥죽을 챙겨 먹는 풍습이 비단 옛세대의 옛일만은 아니라는 것이다.

옥루몽

최도석 대표
정현기 부대표

서울특별시 광진구
능동로 183
T 02-466-9700
010-9256-4237
(대량주문문의)

*인터뷰는 어린이대공원점에서 진행했다.

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생리나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

동짓날이면 할머니께서 팥죽을 쑤어 주셨어요. 할머니는 붉은 팥이 나쁜 귀신을 쫓는다고, 첫술은 집 앞 고목 나무에 뿌렸어요.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

어렸을 때 여자아이들이 손톱에 봉선화 물을 들이던 게 기억이 나와. 봉선화 물이 붉은색이어서 병귀를 쫓는다는 의미가 있었대요.

오로지 좋은 팥만을 고집하는 브랜드

옥루몽은 2012년 시작한 팥 디저트 전문 브랜드다. 상호에는 같은 이름의 공리주의 소설 '옥루몽'에서 영감을 받아, 최대한 많은 고객에게 최대한 만족감과 행복을 주겠다는 의미를 담았다. 초기에는 서울 마포구 상수역 인근에 매장을 열고, 거기서 가마솥에 팥을 삶고 팥죽, 빙수 팥, 앙금을 만들었다. 그러다 2013년부터 옥루몽이 고객들에게 많은 사랑을 받기 시작하며 체인사업을 시작했다. 지금은 여러 지역으로 매장을 확장하고 전문 제조설비를 갖춰서 체인 운영을 확대해나가고 있다. 옥루몽은 첨가물을 최대한 줄이고 우리 팥 고유의 단맛과 건강을 챙기면서, 맛을 표현할 수 있는 디저트를 추구하고 있다. 다년 간 여러 품종의 팥을 테스트해본 결과 국산 홍언팥이 가장 달고 구수하면서도 부드러운 맛을 낸다는 걸 알았다. 옥루몽은 강원도 횡성군 안흥 농협에서 햇팥 전량을 수급하고 있다.



105

이제면

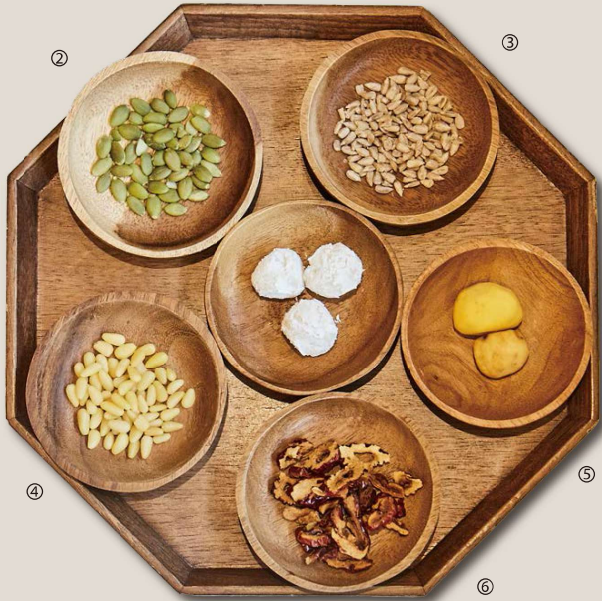
— 알다시피

세시풍속

Vol. 2
날어들

팥집이 가장 분주하다는 동지, 옥루몽도 예외는 아니다. 동지 전날, 동짓날, 동지 다음날까지 3일 동안 모든 매장에는 밀려드는 주문 전화와 손님들로 하루종일 전화가 불통이다. 배달플랫폼까지 활성화되면서 최근에는 몇 배는 더 바빠졌다. 동짓날 전부터 옥루몽의 모든 직원이 투입되어 미리 만반의 준비를 하며 손님을 맞이한다. 팥죽을 사려고 길게 줄 선 손님들에게 팥죽을 쥐여주며 전쟁 같은 3일을 보내고 나면 비로소 한 해가 다 갔구나 싶다. 설날에 떡국을 먹듯 동지에 팥죽을 먹는 문화는 여전히 존재하며, 기성세대에서 20대의 젊은 세대로까지 전파되고 있다. 동지의 뜻을 알건 모르건, 그들은 어쨌거나 옥루몽에서 세시풍속을 행기고 있다.

- ① **팥**
국산 홍인팥
옥루몽 팥죽의 주재료
- ② **해바라기씨**
염증과 심장 건강을
개선하는 효능이 있다.
- ③ **땅콩**
혈중 콜레스테롤을 개선해
혈관 건강에 도움을 준다.
- ④ **잣**
피부를 맑게 하고
혈압을 낮춘다.
- ⑤ **밤**
영양이 풍부해
발육과 성장에 좋다.
- ⑥ **대추**
변비를 완화하고
수면의 질을 개선한다.



C 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?

나이가 들수록 건강에 더 신경을 쓰니, 속이 편한 음식을 찾게 되는 것 같아요. 지금도 옥루몽의 팥 디저트를 즐겨 먹는 연령층은 30대 이상입니다. 생애주기에 따라 사람의 입맛도 변하니까, 나이를 먹을수록 우리 고유의 음식을 더 찾게 되는 건 자연스러운 일이 아닐까요.



가마솥에 팥을 찌고 8자로 저어가며
정성으로 만드는 전통 팥죽

옥루몽에서 팥죽이 만들어지는 과정을 살펴볼까. 팥죽을 조리할 때는 한국 전통 방식인 가마솥 기법으로 직접 찌고 있다. 가마솥 조리방식은 오랜 시간 열을 머금어 팥을 골고루 익혀, 입속에 퍼지는 팥의 부드러움이 배가 될 수 있다. 그동안 여러 방법을 시도해보았지만, 아직 전통 가마솥만큼 맛있는 방법을 찾지 못했다. 옥루몽의 전통 팥죽을 만드는 방식을 살펴볼까.

하 나 [잘 씻은 팥을 가마솥에 넣고 팥이 골고루 익을 때까지 8모양을 그리며 충분히 저어준다. 8모양을 그리며 저어주는 이유는 가마솥의 특징에 있다. 가마솥은 열을 오래 머금어 팥을 골고루 익혀주어 부드러움을 주는 장점도 있지만, 그만큼 8모양으로 잘저어주지 않으면 금방 바닥에 눌러붙어 타버린다. 가마솥에서의 총조리시간은 보통 한시간 정도인데 한시간 동안 계속 저어주는 일은 쉽지않고 노하우와 기술이 필요한 작업이다 그렇게 한번 삶은 팥을 건져 다시 삶아주는 작업을 통해 팥을 불린다.

둘 [팥이 익으면 국산 참쌀과 천연당인 자일로스를 소량 추가한다. 그 외에 조미료나 첨가물은 거의 넣지 않는다.

셋 [이제 팥죽을 손님상에 낸다. 옥루몽은 무형문화재의 손을 거친 방짜유기 그릇과 수저를 쓴다. 그릇 자체의 항균력도 뛰어나고, 온도 유지력이 좋아 따뜻한 팥죽을 천천히 음미할 수 있다.

넷 [다양한 식감을 느낄 수 있도록 팥죽 위에 국내산 대추, 잣, 호박씨, 떡 등 고품을 얹어 내면 완성이다.

동지팥죽, 새롭게 유행하는 세시음식

편의점에서 파는 빙과류, 양갱, 참쌀떡, 봉어빵을 보면 주재료인 팥에 첨가물을 넣어 만든다. 이처럼 팥은 우리 일상에서 흔히 만날 수 있는 대중적인 재료다. 그렇다면 전통 음식인 팥죽은 어떠한가. 간혹 가정에서 팥죽을 직접 찌기도 하고, 팥죽을 파는 작은 가게들이 동네에 하나씩은 있다. 팥알이 살아있는 전통 팥, 팥을 갈아 단맛을 살린 단팥죽처럼 팥죽의 종류도 다양하게 유지되고 있다. 해마다 동지 당일 매출이 꾸준히 상승한다는 옥루몽의 사례로 짐작컨대, 동짓날 팥죽을 먹는 행위는 어쩌면 이미 우리에게 스며들어 하나의 풍습으로 다시금 새롭게 자리 잡아가고 있는 과정인지도 모르겠다.



“팥죽 한 그릇에도 한국의 맛과 멋을 모두 느낄 수 있는 팥죽을 전하고 싶습니다. 앞으로도 엄선한 재료로 팥의 고유한 멋과 따뜻한 성질을 팥죽에 잘 담아내겠습니다.”

벨런타인데이 ◯ 카카오빈 — 초콜릿

엄선한 카카오 낱알과 커버춰(couverture chocolate)로 벨기에풍 디저트를 만드는 초콜릿 가게, 카카오봄

사랑하는 사람의 마음을 확인하고자 하는 마음은 시대를 초월한다. 그 중 대표적인 날로 손꼽히는 벨런타인데이는 달콤한 초콜릿을 주고받으며 사랑을 약속하는 현대인의 세시풍속이다. 초콜릿을 판매하는 카카오봄은 벨런타인데이 시즌의 판매량이 한 해 매출의 삼분에 일을 차지할 만큼 이때가 성수기다.

카카오봄
Cacao Boom
고영주 대표
서울특별시 용산구
한강대로62길 45-11
T 0507-1318-4662

초콜릿을 즐기는 문화에 투영된 삶의 태도

평생 초콜릿을 다루고 있다지만, 사실 고영주 씨가 처음부터 초콜릿을 좋아한 것은 아니었다. 단 음식을 먹고 싶을 때 가끔 슈퍼마켓에서 양산 초콜릿을 사다 먹는 정도였던 그녀는 벨기에에서 7년 동안 생활하며 접한 초콜릿 문화를 통해 자신의 미래를 보았다. 벨기에의 국가 산업으로 초콜릿을 제조한다. 우리에게 흔히 알려진 고디바, 길리안 등의 브랜드도 벨기에의 작은 개인 숨을 모태로 대량 유통된 것들이다. 유럽에서는 초콜릿이 여유를 소중히 하는 삶의 태도가 투영된 디저트 이상의 것이었다. 이처럼 소중한 초콜릿을 만들어 나이들어가는 자신의 모습을 떠올리자, 고영주 씨는 기분이 좋아졌다. 그래서 쇼콜라티에가 되기로 결심했다.

세계질 내내 초콜릿 향 가득한 가게

고영주 씨는 1999년 벨기에 안트베르펜에서 초콜릿 전문 과정을 마쳤다. 한국에 돌아와 2001년부터 2003년까지 부산 파라다이스호텔에서 초콜릿 담당자로 근무했다. 그러다 더 많은 사람에게 수제 초콜릿의 문화와 가치를 전하고 싶어 2003년 홍대입구역 인근에 초콜릿 전문 카페 카카오봄을 열었다. 현재 카카오봄은 용산 삼각지역 인근지역으로 가게를 이전해 초콜릿, 젤라또, 브뤼셀와플 다양한 메뉴를 제공하고 있다. 많은 계절을 거쳐 마침내 봄, 여름, 가을, 겨울내 초콜릿의 멋과 향이 가득한 가게로 자리 잡았다.



달콤쌩쌩한 사랑의 맛을 음미하는,
벨런타인데이

과거 벨런타인데이에 카카오보를 방문하는 이들은 대부분 여자 손님이었다. 여성이 남성에게 초콜릿을 전하며 마음을 고백하는 날이라는 인식이 있었기 때문이다. 그런데 최근 몇 년 동안 카카오보에는 눈에 띄는 변화가 생겼다. 연인뿐 아니라 부모님, 부부, 친구 등 사랑하는 이들에게 선물로 초콜릿을 준비하는 문화가 생기기 시작한 것이다. 초콜릿을 고르는 모습도 달라졌다. 벨런타인데이에 커플이 같이 와서 본인 취향에 맞는 초콜릿을 직접 고르는 모습도 몇 해 전에는 볼 수 없었던 광경이다.

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?

어려서는 명절에 새 옷을 입고 친척 집에 인사를 다녔어요. 맛있는 음식도 먹고 배불리 먹고 어른들에게 용돈도 타서 좋았지요.



고품질 카카오빈으로 만드는
벨기에풍 초콜릿

카카오보 초콜릿의 주된 재료는 카카오버터 외 대용 유지는 포함하지 않은 커버춰 초콜릿(couverture chocolate)이다. 제조사에 따라 동전모양도 있고 판 형태도 있다. 카카오 원산지와 제조회사마다 다른 특성이 있어, 만들고자 하는 초콜릿의 맛에 꼭 맞는 커버춰를 선택한다. 한 회사의 제품만 고집하기보다는 버터, 생크림, 건과류 등 부재료와 잘 어우러질 수 있는지를 꼼꼼히 체크한다. 사랑의 장식용 부재료라도 커버춰와 최상의 조화를 이룰 수 있도록 건과류, 생크림, 버터 등의 재료 공부도 부지런히 해야 한다. 그리고 아무리 좋은 재료만을 모아놓아도 손질이나 보관 상태에 따라 맛에 영향을 미칠 수 있기 때문에 모든 과정에서 재료를 충실하게 다루는 것이 중요하다.

초콜릿은 카카오빈에서 얻은 지방인 카카오버터, 고품질인 카카오매스, 그리고 설탕이 기본 원료이다. 초콜릿에 70% 카카오라고 표기되어 있다면, 이것은 30%는 설탕이 들어있다는 의미다. 이때 식물성유지, 레시틴, 합성 착색료 등의 함유 표기가 있다면 그건 유사 초콜릿으로 봐야 한다. 그만큼 초콜릿은 카카오가 중요하다. 좋은 카카오는 카카오나무 열매에서 채취하는 씨앗으로부터 시작한다. 카카오는 아마존, 아프리카 열대우림지역의 카카오 농장에서 농민들이 반년가량 재배한 카카오 열매에서 빈을 선별, 채취하여 발효 및 건조까지 이어지는 여정을 거치는 농산물이다. 즉, 좋은 농산물의 기준을 생각해보면 좋은 카카오를 이해할 수 있다. 훌륭한 맛의 특성을 가진 품종, 건강한 농사법, 적절한 발효와 건조, 신선함을 유지하는 유통 단계까지 모든 것이 중요하다. 카카오에서 초콜릿이 되는 과정은 제조사의 노하우에 따라 품질이 달라질 수 있지만, 분명한 것은 좋은 카카오로 나쁜 초콜릿을 만들지는 않는다. 과거에도 정교한 계획을 통해 좋은 원료를 공수하는 역사와 전통 깊은 제조 회사가 좋은 초콜릿을 만들어왔다.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?

개인의 가치를 존중하면서도 다수가 즐길 수 있는 새로운 형태로 풍속이 조금씩 변화하고 있다고 생각합니다. 좋은 현상이죠. 개인주의로 사회의 미풍양속이 사라져간다는 불행소리도 많지만, 개인을 소멸시키지 않으면서 다수가 즐겨온 새로운 형태의 풍속을 고민할 때인 것 같습니다.



C 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?

세시풍속은 형식보다 그 안에 담긴 이야기가 더 의미 있다고 생각합니다. 다양한 스토리가 있다면 그것을 즐기는 사람들의 삶도 더 풍성해질 테니, 오랜 세월 우리 삶에 녹아든 세시풍속 이야기가 사람들에게 더 많이 알려진다면 좋겠습니다.

달콤함에 취할 수 있는 일상 속 여유공간

벨기에 사람들은 일상 속 잠깐의 여유를 소중하게 생각합니다. 사무실에서는 물론이고, 야외 공사 현장에서 열심히 일하는 사이 오전, 오후에 각각 여김없이 15분~20분가량의 티타임을 가진다. 고영주 씨는 잠시 향긋한 차와 달콤한 과자를 먹으면서 짧지만 느긋한 여유를 즐기고는 다시 업무로 복귀해서 더 높은 집중력으로 일하는 벨기에의 티타임이 부러웠다. 일상의 여유를 만드는 기호식품으로 초콜릿, 차, 커피, 와인 등을 들 수 있는데 좋은 기호식품이 여유의 만족도를 높인다는 것을 경험을 통해 알게 되었다. 고영주씨는 말한다.



“반짝이는 보석이 주는 만족보다 그보다 훨씬 적은 비용으로 빠르게 행복감을 주는 것이 초콜릿 아닐까요. 신체에 쾌적감을 주는 단 것을 초콜릿이라고 생각했다면 아마 진짜 초콜릿을 만나지 못해서 일 거예요.”





#4

어 써 면

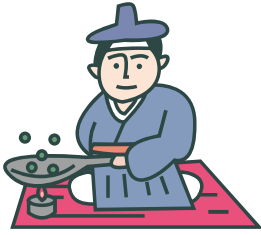
이토록 다양하고, 이다지도 낭만적인 세시풍속

<매일매일 세시풍속> 저자 고성배 인터뷰

* 일러스트 출처 : 매일매일 세시풍속

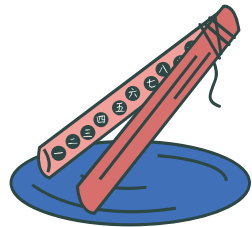
세시풍속 플래너인 동시에 조상들의 발자취 하루하루가 담긴 에세이
2022년 10월 22일 출간

1月



콩알볶기

상자일에 콩을 볶으면 해당해에 쥐가 곡식을 훔쳐먹지 않음 —1.1 상지일 <동국세시기>



달풀이점

12달을 표시한 콩 12개를 대나무 속에 넣고 우물에 던져 홍수를 예측함 —1.31 <동국세시기>

2月



은행선물하기

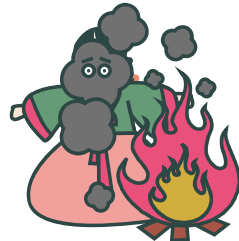
연인의 날 경칩에 연인끼리 혹은 짝사랑 상대에게 은행을 전달하는 날 —2.11 <서서한요>



개구리 울음점

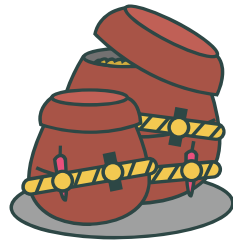
개구리 울음소리와 울 때 자세로 농사나 건강 등을 점침 —2.18 민간풍속

3月



쑥연기 쬐기

곡우에 귀신을 물리친다는 쑥을 태워 부정한 것을 쬐는 의식 —3.26 민간풍속



범씨고사 지내기

곡우에만 풍년을 기원하고 짐승이 범씨 먹는 것을 막고자 행하는 경기지역 풍속 —3.28 민간풍속

4月



봉숭아 물들이기

진병을 막고 합귀를 쫓는 봉숭아로 엄지와 검지를 제외하고 물들이기 —4.16 <동국세시기>



풍악놀이하기

음력 4월과 10월, 인근 지역 사람들과 함께 풍악놀이를 함 —4.28 <동국세시기>

5月



쑥호랑이 만들기

단오에 임금이 쑥으로 만든 호랑이(애호)를 신하에게 하사함 —5.6 <동국세시기>



보리그스름

망종에 베어낸 쫓보리를 그늘려 먹으면, 다음 해 보리농사가 잘된다고 믿음 —5.24 민간풍속

6月



햇곡물 올리기

그해 처음 난 햇곡식을 먹기 전 조상에게 바침 —6.3 <동국세시기>



논에 기름진 음식 심기

논 곳곳에 기름진 음식 심어 기름 냄새로 벌레의 접근을 막아냄 —6.5 민간풍속

Q 먼저, 본인 소개를 부탁드립니다.

독립출판 레이블 닷텍스트와 매거진 <더 쿠 The Kooh>의 편집장 고성배입니다. 남들이 주목하지 않는 것들을 책으로 제작하며 발행하고 있습니다. 최근 작업으로는 세시풍속을 매일 하는 플랜 북 <매일매일 세시풍속>을 제작했어요.

Q 오랫동안 독립출판 프로젝트를 진행해오셨습니다.

시작한 계기와 그것을 지속할 수 있었던 원동력이 궁금합니다.

독립출판을 시작한 계기는 독립잡지를 만드는 워크숍을 통해서였습니다. 생각하는 바를 자유롭게 표현할 수 있는 플랫폼에 매력을 느끼게 되었죠. 매번 책을 제작할 때마다 하고 싶은 주제를 하고 싶은 방식으로 표현하려고 고민합니다. 그렇게 하다 보니 오래 지속할 수 있는 것이 아닐까 싶어요.

7月



호미씻이

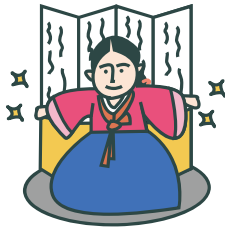
김매기를 끝내고 호미 쓸 일이 없으므로 하루 낱을 잡아 꿀 같은 휴식을 취하는 날
—7.10 민간풍속



무거운 돌 들기

커다란 돌을 들어 힘을 자랑. 일부 지역에서는 돌들을 들면 성인으로 인정받기도 함
—7.16 민간풍속

8月



새옷입기

큰 명절에는 새 옷을 치러입는데, 추석에는 두꺼운 원단으로 추석빔을 지어 입음
—8.16 민간풍속



성주단지 갈기

가택신을 상징하는 단지 안의 쌀이나 종이를 매년 음력 8월에 교체함 —8.28 민간풍속

9月



투호놀이

10보쯤 떨어진 곳에서 통 안에 화살을 던져 많이 넣는 놀이로, 중앙절에 열린 기로연의 백미
—10.3 민간풍속



허수아비에 돈 넣기

경남 함양의 중앙절 풍습. 허수아비에 돈을 넣어 마을 넷기에 위치한 정검다리에 세워두고 액을 막음 —10.20 민간풍속

10月



성주빔장치기

경남 창원에서 내려오는 성주신 모시는 풍습. 추수한 곡식을 담은 작은 가마니를 대청마루에 올려둠 —10.22 민간풍속



첫는 먹기

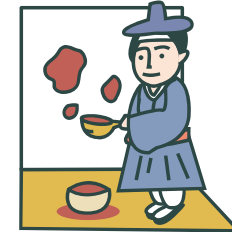
깨끗한 이미지를 가진 첫논이 오면 한움큼 집어먹어 안좋은 병을 물리치고 눈이 좋아진다는 믿음 —10.30 민간풍속

11月



보리밥기

겨울 날씨에 보리밭이 얼기 전 보리씨가 잘 내릴 수 있도록 보리를 밟음 —11.6 민간풍속



팔죽 뿌리기

땅에 먹고 남은 팔죽을 문이나 벽에 뿌려 귀신을 쫓음 —11.13 <경도잡자>

12月



매그림 붙이기

다리가 하나 머리가 셋인 '삼두일족'을 그려 붙여 삼재의 우환을 막음 —12.14 민간풍속



불우이웃 돕기

음력 12월에 가까운 이웃끼리 선물을 주고받고 어려운 사람을 돕는 풍속 —12.8 민간풍속

Q 꾸준하게 다루신 주제들을 보면 우리의 전통과 민속 등이며, 그 안에서 여러 흥미로운 요소를 끄집어내신 것 같아요. 이러한 주제에 관심을 두게 된 계기와 배경이 궁금합니다.

우리나라 전통 소재 중 결정적인 요소들을 모아 책을 만드는 편입니다. 서브컬처나 오컬트 등은 아무래도 서양 것을 떠올리기 마련이잖아요? 하지만 우연히 자료 조사를 하다가 한국에도 이런 것들이 넘쳐난다는 것을 알게 되었어요. 그리고 생각보다 정리가 잘 되어 있는 고서들도 많다는 것도 알게 되었죠. 이런 것들을 다루는 출판사가 많지 않으니 한번 해보는 것도 좋겠다는 생각이 들었습니다. 지금도 과거 조선시대 때 일어났던 이상한 사건들을 현대까지 추적하는 소재로 책을 제작 중이었어요.

Q <매일매일 세시풍속> 기획자로서, 이 책을 만들게 된 동기와 책에 관해서 소개 부탁드립니다.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까? 앞으로는 점점 명절과 관련된 풍속들이 주를 이룰 것으로 보여요. 그리고 시대에 따라 풍속들도 조금씩 다른 모습을 취하게 되겠죠. 제사상이 현대에 훨씬 간소하게 바뀐 것처럼요. 하지만 기본적인 우리의 정신은 유지가 되지 않을까 합니다.

세시풍속은 과거 조상들이 매일마다 하던 놀이나 음식, 금기 등을 말합니다. 우연히 텔레비전에서 세시풍속에 관한 뉴스를 보다가 의문이 들었어요. 왜 이런 것들을 조상들이 해 온 것일까? 단순히 그 시절에 나는 재료들로 음식을 하기 위함이었을까? 혹은 그때 날씨에 맞춰서 한 것일까? 이는 반은 맞고 반은 틀린 것이었습니다. 세시풍속엔 단순히 그 정도의 의미만 있는 것이 아니었죠. 각각의 풍속은 귀신을 물리치고 재앙을 막으며 가정에 안정과 건강을 가져오는 의미를 포함하고 있어요. 이런 풍속을 매일 하나씩 해당 시기에 하면 본인도 모르는 사이에 집안의 성주신이 보살펴준대거나 나쁜 귀신이 물러가지 않을까 하는 마음이 들었습니다.

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면? 어렸을 적 친척들끼리 모여 설날에 했던 풍속들이 기억에 남습니다. 연날리거나 제기차기, 윷놀이 등 익숙한 것들이었지만 함께 하며 매우 즐거웠던 기억이 나요. 이처럼 함께하면 더욱 즐거운 것이 세시풍속이 아닌가 합니다.

C 반드시 남겨지길 바라는
세시풍속이 있다면?

우리나라에도 밸런타인데이와 같은 날이 있더라고요. 경칩에 연인끼리 은행나무를 돌고 은행을 주고받으며 사랑을 확인하는 풍속인데요. 과거의 낭만을 느낄 수 있었어요. 가장 인상적이었고, 계속 지켜졌으면 하는 풍속입니다.

Q 책을 기획하실 때 <동국세시기> 외 다양한 참고문헌들을 리서치하신 듯합니다. 세시풍속에 대해 소개하는 대표적인 책인 <동국세시기>뿐 아니라 여러 문헌을 고루 살핀 점이 인상적이었습니다. 어떤 방향으로 리서치하셨는지, 참고문헌을 고르는 노하우가 있으신지 궁금합니다.

세시풍속이 기록된 책은 <동국세시기>와 <경도잡지>를 최우선으로 참고했습니다. 이 책들엔 달별로, 날별로 꼼꼼하게 풍속들이 기록되어 있기 때문이죠. 또 이를 바탕으로 작업을 하다가 파생되는 풍속들이 있다면 그 풍속이 기록된 요리서나 풍속서들을 추가로 더하는 식으로 제작했어요. 그러다 보니 하나둘 참고문헌이 늘어나게 된 것 같습니다.

Q 처음에는 세시풍속을 공부할 대상으로 느꼈는데, 시간이 지날수록 어렵게 생각하기보다 재미있게 봐야겠다고 생각했어요. 성배님이 책의 서문에 인용한 ‘유감주술’이라는 말과도 일맥상통하는 듯한데요. 이 말의 뜻과 책에 인용한 이유에 대해서 구체적으로 설명해주신다면요?

평사냥, 개구리알 먹기 등 현대에는 하기 어려운 풍속들이 있습니다. 그렇다면 이는 모두 의미가 없는 것일까요? 그렇지 않습니다. 우리나라의 주술은 비슷한 것끼리는 통한다는 ‘유감주술’에 있어요. 즉 평을 직접 사냥하는 대신 게임에서 새 사냥을 한다던가, 개구리알을 직접 먹는 것 대신 개구리알 모양의 젤리를 먹어도 효과가 있다는 것이죠. ‘이런 것이 정말 효과가 있어?’ 라고 생각하시겠지만, 과거 풍속들도 비슷한 원리로 진행되었어요. 인간과 닮은 ‘제웅’이라는 것을 만들어 대신 액땀하게 만드는 등 비슷한 생김새, 비슷한 것들은 통할 것이라 믿었죠.

Q <매일매일 세시풍속>을 통해서 독자들에게 전달되었으면 하는 부분이 있다면?

세시풍속을 어린 나이에 보았던 유치한 것들, 혹은 고루한 옛 전통으로 생각하지 않았으면 합니다. 생각보다 재미나고 종류도 많으며 유쾌하니까요. 또 복을 구하고 귀신을 물리친다는 기본적인 평화와 안녕의 메시지도 들어있습니다. 매일 이 책을 보고 그 시기에 맞는 풍속들을 해보았으면 합니다. 그러면 과거 조상의 발자취가 현대 우리의 삶과 중첩되는 독특한 경험을 할 수 있지 않을까요?

Q 책을 만들면서 어려웠던 점, 보람 있었던 점 등 에피소드가 궁금해요.

일러스트를 모두 직접 그리다 보니 수가 많아서 힘들었던 기억이 납니다. 그래도 새로운 풍속들을 접할 때마다 신기함 반, 재미 반으로 즐겁게 그려냈어요. 책을 받은 사람들이 직접 하는 모습들을 저에게 알려주곤 했는데요. 이런 것도 보람이 있었던 부분 중 하나입니다.

Q 책 내용 중에서 직접 따라 해보았던 세시풍속이 있으세요?

서너 가지 정도 예를 들어 주세요.

간단한 것들이나 재미난 것들은 몇 개 해 본 기억이 납니다. 윗놀이 점으로 운세를 보기도 했었고요. 부추 뿌리 찜이 먹기로 맛이 어떤지 체크해보기도 했죠. 또 사람 모양의 제웅 등을 만들어 액땀을 막는 것을 시도하며 지인에게 주기도 했어요.

기후변화와 날알의 미래



오늘날 우리나라의 기후 변화에 따른 농사 지형의 변화와 식량문제에 관한 이야기를 다룸으로써, 인류가 당면한 기후 문제가 식생활과 사회문화에 어떠한 영향을 미치고 있는지 알아본다.

날씨가 될 자연재해

현재 인류가 직면한 가장 심각한 환경문제가 무엇이나고 물으면 대부분의 사람들은 기후변화를 꼽을 것이다. 이 문제에 대해 많은 과학적 연구가 있었고, 언론을 통해서도 널리 알려졌으며, 당장 엄청난 집중호우나 태풍으로 직접적인 피해를 보고 있기 때문이다. 이러한 직접적인 피해 이외에도, 오히려 친친히 그러나 지속해서 일어나고 있는 큰 피해들도 존재한다. 대표적인 것이 농업 부문에 미치는 피해다. 기후변화라고 하면 대부분 지구의 온도가 상승해서 더워지는 상황을 떠올린다. 부분적으로 맞는 얘기지만 이외에도 중요한 기상 변화들이 있다. 대표적인 것이 가뭄이나 홍수의 빈도나 강도가 커지는 것이다. 강수량의 변화는 지역마다 또 계절별로 편차가 크기 때문에 온도 상승처럼 딱 한 가지 방향으로 변화가 예상되지는 않는다. 하지만 확실한 것은 지구 전체에 걸쳐서 극한 기상 상황, 즉 홍수나 가뭄 모두 더 빈번해지고 강해지는 미래가 다가오고 있다는 점이다.

A 세시풍속을 떠올렸을 때 생각나는 단어나, 관련한 추억이 있다면?
어린 시절에 부럼, 팔죽 등 절기음식을 먹으며 이에 관한 여러 이야기들을 어른들로부터 들곤 했던 것이 기억납니다. 부럼을 해야 아가 튼튼해진대거나, 팔죽을 먹어야 병에 안걸린대거나.

편집자 주

데이비드 윌러스 웰스는 자신의 저서 <2050 거주불능 지구>에서 이렇게 말했다. “요동치는 태풍, 전혀 없는 기근과 폭염, 난민 위기, 기후 분쟁 등 인간의 통제를 한참 벗어난 것처럼 보이는 사건이 기후 체계 내에서 펼쳐진다고 할지라도 결국 작가는 우리 자신이다. 그리고 아직 우리는 각본을 골랐지 않았다.” 즉, 연쇄적인 기후재난은 이제 시작이라고 봐도 무방하다는 것이다.

강호정

생태계를 연구하는 생태학자, 내륙습지를 비롯해 연안습지, 산림, 영구동토층, 사막, 농경지 등 다양한 생태계의 토양에 존재하는 미생물들과 기후변화의 관계를 연결 짓는 연구를 수행해 오며 <네이처(Nature)>지와 그 자매지에 실린 4편을 포함하여 현재까지 130 여 편의 논문을 발표했다. 대중과 과학의 소통을 돕는 데 관심이 많아 주요 일간지에 과학 칼럼을 장기간 연재하기도 했다. 위스콘신 대학교 메디슨 캠퍼스의 박사 후 연구원, 이화여대 환경공학과 교수를 역임하고 현재 연세대학교 공과대학 사회환경시스템공학부 교수로 재직 중이며 <생태공학(Ecological Engineering)>의 부편집장을 비롯한 관련 분야 주요 국제학술지의 편집위원으로도 활동하고 있다.

작물의 멸종

이러한 기후변화에 직접적으로 가장 큰 타격을 받는 산업은 축산업이나 어업 등을 포함한 농업일 것이다. 왜냐하면 이러한 산업은 생산량이 온도나 강수량에 직접적으로 영향을 받을 뿐 아니라 이러한 변화에 대응해서 인간이 취할 수 있는 기술적 방법이 별로 없기 때문이다. 예를 들어, 여름철 폭염이 지속되면 노인들의 사망률이 급증하지만, 적절한 냉방 장비나 사회 안전망으로 이를 크게 줄일 방도가 있다. 하지만 지속되는 가뭄이나 홍수, 그리고 온도 상승으로 인한 병충해 확산에는 크게 대처할 방법이 없다. 물론 관개나 댐의 건설, 더 많은 농약의 사용을 통해 피해를 줄일 수는 있겠지만 이런 방법은 지속 가능하지도 않고 효과도 제한적이다. 농업과 관련된 분야를 연구하는 과학자들은 ‘지구 대기 온도가 계속 상승하면’, ‘지역별로 강수량과 강수 패턴이 변화하면’, ‘병충해 발생량이 변화하면’ 과연 농업 생산성에 어떤 영향을 미칠지 여러 가지 방법으로 예측해보고 있다. 어떤 사람들은 기후변화가 농업에 나쁜 영향만 미치는 것은 아니라고도 주장한다. 온도가 올라가면 식물의 성장 속도나 성장 시기가 길어져서 결국 농업 생산성을 증대시킬 수 있다고도 주장한다. 또 기존에는 날이 추워 농사가 불가능했던 극지방이나 아한대 지방에 온도가 올라가서 농업이 가능해진다면 경작지가 더 늘어날 수도 있다고 생각한다. 이러한 여러 가지 요소를 모두 고려한 실험이나 모델링을 통해서 기후변화가 농업 생산성에 미치는 많은 연구가 수행되었다. 기후변화와 관련해서

가장 권위 있는 국제기구인 '기후변화에 관한 정부 간 협의체 (IPCC; Intergovernmental Panel on Climate Change)'의 보고서에서는 기후변화에 따라 주요 작물들의 생산성이 어떻게 변화할지를 여러 각도로 정리해 놓고 있다. 이 보고서에 따르면 기후변화의 영향은 곡물마다 차이를 보인다. 기후변화로 인해 가장 큰 피해가 예상되는 작물은 '밀'로 여러 연구의 평균치를 보면 10년마다 대략 2% 정도의 생산량 감축이 예상된다. 이는 평균치이기 때문에 연구에 따라서 5% 가까운 감소가 예상된다는 결과도 있다. 다음으로 큰 피해가 예상되는 작물은 '옥수수'로 같은 기간 약 1%씩 생산량이 줄어들 것으로 예측한다. '쌀'의 경우에는 연구 결과들의 중윗값이 0%에 가깝기 때문에 기후변화로 인한 피해가 적을 것으로 예상되지만, 개별 연구를 보면 대부분은 0~2% 감소를 예상해서 여전히 피해가 예상되는 작물이다. '콩'만이 거의 예외적으로 기후변화의 영향을 거의 받지 않을 것으로 예상된다. 그러나 이런 예측은 단기간의 영향이고 기후변화가 계속되는 미래에 장기적으로 어떻게 될지를 살펴보면 더욱 암울하다. 단기간에는 생산량이 증가하는 작물도 있고 감소하는 작물도 있지만, 시간이 갈수록 생산성이 떨어지는 작물들이 많아져 100년 후에는 70% 이상의 작물 종류의 생산성이 감소할 것으로 예상된다.

B 미래의 세시풍속은 지금, 그리고 과거와 어떻게 달라진 모습이 될까?
농업에 참여하거나 이해하는 사람이 줄어들면서 세시풍속도 많이 잊혀질 것 같습니다. 민족 대표 명절인 설과 추석도 긴 연휴의 의미로만 남을 가능성이 높지 않을까요.

편집자 주

기후 위기가 재배지형도를 변화시키고 있다. 주요 밀 생산 및 수출국인 아르헨티나는 일부 지역에서 밀 수확을 포기했다. 세계 곳곳의 이상기후 현상과 러시아의 우크라이나 침공, 중국 봉쇄까지 겹치면서 최악의 공급 대란이 벌어지고 있다. 연초 유럽 지역의 이상 한파, 북아프리카의 가뭄, 남아프리카의 홍수, 북미 및 아르헨티나의 가뭄, 브라질 폭우와 가뭄, 인도-파키스탄의 이상 고온, 프랑스 가뭄 등이 이상기후 현상으로 꼽힌다. 세계적으로 잘 자라던 대표 작물 품종들의 수확이 어려워지며, 인류는 이른바 종자 위기에 처했다.

빈곤과 갈등

이러한 작물들은 우리 생존의 기본이 되는 것들이지만 이외에도 인간들이 즐기고 있는 기호 작물들도 기후변화의 직격탄을 맞을 것으로 예상된다. 대표적인 것이 커피와 와인이다. 커피는 주로 어느 정도 고산지대에서 서식하는데 기후 상승과 강수 변화로 커피의 총생산량이 감소할 뿐만 아니라 고급 품종의 재배가 점점 더 어려워지고 있다. 예를 들어, 에티오피아, 브라질, 콜롬비아 등 커피의 주요 산지들이 이미 기후변화의 영향을 받아 생산량이 줄어들거나, 이전 재배 지역을 포기하고 새로운 커피밭을 개발하는 일이 벌어지고 있다. 와인의 경우도 비슷하다. 폭염과 가뭄으로 이전에 키우던 포도 재배가 어렵게 되자, 품질 관리에 가장 까다로운 곳으로 알려진 보르도 지방에서도 그 지역에서 만들어지는 와인에 사용이 가능한 포도 품종의 수를 늘리는 방법까지 쓰고 있다. 미국 캘리포니아도 기후변화로 포도 수확이 어려워질 뿐 아니라 심한 가뭄으로 인해 산불의 빈도가 늘어나고, 이에 따라

C 반드시 남겨지길 바라는 세시풍속이 있다면?
세시풍속이 남겨지려면 사람들이 모여 즐길 수 있는 주제가 있어야 하는데, 음식문화를 조성한다면 가능할 것 같습니다.

편집자 주

프랑스 포도농업과 와인 생산의 핵심지 보르도는 울어름 유럽을 덮친 최악의 폭염이 부른 가뭄과 산불로 인해 고통을 겪었다. 보르도 생페밀리옹 와인생산조합장 장 프랑수와 갈로에 의하면 작년 수확량의 3분의 2를 이번 재해로 잃었다고 한다. 3, 4월 반복되는 한파로 심각한 냉해도 입었으며, 우박 피해도 크게 늘었다. 보르도 포도 농가들은 메를로 재배를 포기하기 시작했다. 전통 농법은 무너지고, 재배조건을 바꾸고 있으며, 새로운 품종을 찾고 있다. 바뀐 기후에 산성도가 낮아지고 알코올 함유가 오르면서 포도의 맛이 바뀌고 있다. 세계 5위권의 농업 대국 프랑스, 프랑스 농업의 상징인 포도농업과 와인산업도 기후변화로 인한 종자 위기를 대비해야할 시간이다.

저마다의 낱알 취향, 이런저런 세시풍속

농사를 짓는 농부, 낱알을 재료로 음식을 만드는 사람, 그리고 이를 소비하는 사람들에게 저마다 낱알의 의미는 다를 것이다. 농사를 짓지 않는 현대사회에서 대부분의 사람은 낱알을 소비하는 입장에 속한다.

그렇다면 이들에게 낱알은 어떤 의미일까?
10대부터 60대까지 세대별로 각 다섯 명씩 총 서른 명에게 저마다의 낱알 취향과 이런저런 세시풍속에 대한 생각을 물었다.

낱알의 호불호

단일한 낱알의 호와 불호를 물었다. 대부분 최소한의 조리를 마친 상태의 낱알을 섭취할 때를 연상하며 대답했다.

호

쌀밥 자체만으로 향이 구수하고
씹을수록 고소해요.

10대 여성 E

늘 먹는 것이니, 가장 좋아하는 것으로
손꼽을만하죠!

30대 남성 E

갓 지은 흰 쌀밥이 상에 올라오면
대접받는 기분이 들어요.

40대 여성 B

왜 좋아하는지 생각해본 적도
없을 만큼 주식이지요.

40대 남성 C

쌀을 먹어야 식사했다는
기분이 들어요.

40대 여성 D

어떤 반찬과 먹어도 잘 어울리지는
중간 역할을 해줘요.

40대 남성 E

아우러짐이 가장 좋은
곡식이예요.

50대 남성 B

쌀밥이 가장 기본이라 생각하며,
맛있게 먹고 싶어서 냄비밥을 지어 먹어요.

60대 남성 C

쌀과 밀 중에 고민했지만
역시 밥이 쌀보다 좋으니까, 쌀.

60대 남성 D

하루 한 번 이상은 먹지만
질리는 밥이 없는 유일무이한 것.

60대 여성 E



쌀

기본에 충실하다

호

옥수수를 보면 외할머니의 정성이
떠올라요. 직접 기른 옥수수를 말리고
볶아서 차를 끓여 주시거든요.

20대 남성 A

알이 단단한 찰옥수수를 삶아
낱알을 하나씩 뜯어먹으면
참 맛있어요.

20대 여성 B

할머니께서 '뉴슈가'라는 조미료를 넣고 찌주신
옥수수가 정말 최고예요. 우리 집 옥수수 찌는 날만
기다리는 친구들이 있을 정도라니까요.

20대 여성 E

마른 옥수수로 뽕튀기한 강냉이는 맛도
좋지만, 포만감이 있어 다이어트에도
좋은 것 같은 느낌이 들어요.

60대 여성 B

따뜻하게 찐 옥수수의 달고
짹짹한 맛이 중독성 있어요.

50대 남성 E

불호

쫄쫄한 식감을 좋아하지 않는 데다,
찐 옥수수를 뜯어 먹으면 이에 껴서
불편하더라고요.

30대 여성 A



옥수수

한알 한알이 주는 즐거움

호

완두콩은 고소해서 술안주로 좋고, 콩깍지 꽤 찢서 다이어트용으로 먹어요.

30대 여성 C

콩밥에서 쫄쫄 콩만 빼먹을 때 재미와 고소함이 있어요.

40대 여성 A

콩

품종에 따른 호와 불호

삶은 호랑이콩은 달달하고 파근파근해서 좋아해요.

50대 여성 A

불호

퍽퍽함이 불편하고, 알 자체도 너무 커요.

10대 남성 A

콩밥 많이를 먹잖아요. 콩은 말이죠, 쌀과는 도무지 어울리지 않는다니까요.

10대 여성 D

엄마가 어릴 때 콩밥을 자주 지어서 콩을 너무 많이 먹어 싫어졌나 봐요.

20대 남성 B

완두콩이 쌀밥 고유의 맛을 해치는 기분이예요.

30대 여성 B

완두콩 특유의 비릿한 맛을 좋아하지 않아요.

30대 남성 E

식감이 텁텁해요.

20대 남성 D

검은콩이 밥에 들어가면 거무튀튀한 색이 보기 싫어요.

40대 여성 B

딱딱하고 동글어서 먹기가 힘들어요.

40대 여성 D

그냥... 맛이 없어요.

50대 여성 D

콩 알레르기가 있어서 먹으면 목이 간질간질해요.

40대 남성 C

콩의 퍼석한 식감을 좋아하지 않아요.

50대 남성 E

가끔 제대로 익지 않은 콩을 씹으면 기분이 나빠요.

60대 남성 A

밥 지을 때 쌀과 같은 시간을 두고 찌면 익지 않아 번거롭고, 수고로움에 비해 맛도 그저 그래요.

60대 남성 C

호

저는 팔로 만든 먹을 것은 전부 다 좋아요!

50대 여성 D

팔 고물을 만들기 좋은 거두팔을 특히 좋아해요.

60대 남성 A

팥

불편한 껍질

불호

가족들 모두 팔은 껍질이 느껴져서 싫다고 해요. 그런데도 집에서는 특별한 날 꼬박꼬박 시루떡을 맞추시더라고요.

20대 남성 A

제 몸이 찬 편인데, 팥 특유의 찬 성질이 저와는 잘 맞지 않는다고 하네요.

40대 여성 A

호

고구마의 촉촉하고 단맛을 좋아해요.

10대 남성 A

감자는 다른 식재료와 잘 어울려져요. 소금, 설탕 등 뭘 뿌려 먹어도 맛있어요.

30대 여성 B

불호

감자나 고구마는 숨이 탁 막히게 퍽퍽해요.

10대 여성 E



감자와 고구마

입안 가득한 포근함 혹은 목매임 그사이

호

밭보다 빵이 좋아요. 밀가루로 만든 것 중 맛있는 것이 드물죠.

10대 여성 D



밀

나를 채워주는 밀가루의 힘

호

호두를 정말 좋아하는데 너무 많이 먹으면 건강에 나쁘다고 해서 먹는 양을 조절해요.

10대 남성 C



견과류

참을 수 없는 고소함

고명으로 올라간 잿을 하나 딱 집어 먹으면, 고소함에 기분까지 좋아져요.

20대 남성 B

호

알갱이가 작아 쌀과 같이 밥을 지어 먹었을 때 식감이 특히 좋은 날알이에요.

20대 남성 D



조

의외의 매력

쌀밥과 어울려진 노란색이 예뻐서 기분이 좋아요.

30대 여성 A

불호

학창 시절 단체 급식에 가장밥이 나올 때가 제일 싫었어요. 밥을 질게 만드는데 일조하는 듯했어요.

20대 여성 E

보리는 밥으로 지으면 흩어지고 소화도 잘 안 돼요.

30대 여성 C

보리는 까끌까끌하고 입 안에서 걸들어요.

50대 여성 A

기타 잡곡

보리, 현미, 귀리, 기장의 거친 맛

현미는 오래 씹어야 해서 턱이 아파요.

50대 남성 B

어렸을 때 보리밥을 너무 자주 먹어서 그런지 좀 질렸어요.

60대 여성 E

날알음식의 호불호

단일한 날알의 호와 불호를 물었다.
대부분 최소한의 조리를 마친 상태의
날알을 섭취할 때를
연상하며 대답했다.

호

식혜

집에서 만든 식혜는 밥알까지 다
맛있더라고요, 유효기간이 짧은게
아쉬울 따름이죠.
20대 남성 A
1년 내내 먹는 음료이고,
만들기도 쉬운 편 같아요.
20대 남성 B

꿀떡

한 입 깨물면 녹은 설탕이 꿀처럼 짜익
터져 나오고, 그걸 떡과 함께 씹으면
꿀깃꿀깃 달콤해요. 어렸을 땐 선택권이
없었지만, 지금은 꿀떡만 따로 사 먹을 수
있어서 어른이 된 기분이에요.
30대 여성 B

쌀밥

탄수화물 섭취는 역시 밥 아닌가요?
10대 남성 B

떡국

좋은 날 먹는다는 인식이
있어서 그런지 떡국을 앞에 두면
기분이 좋아져요.
50대 남성 C
소고기 넣은 떡국이
참 맛있더라고요.
60대 남성 D

쌀국수

밀가루 면이 소화 잘 안되어서
쌀국수를 먹어요. 소화도 잘되고 개운한
국물 맛이 좋아 이제는 인생의 힐링
푸드로 삼고 있어요.
40대 여성 A
쌀로 만든 면은 먹고 나서 속이 편하고
무엇보다 따뜻한 국물과 먹으면 부담
없는 한 끼 역할을 톡톡하게 해내죠.
50대 남성 B

쌀떡볶이

사실 맛 자체보다는 같이 먹는 사람들이
추억을 소환하며 행복해지는 모습을
보는 게 더 좋아요.
30대 여성 A

기타 - 쌀로 만든 모든 음식

쌀밥, 볶음밥, 떡, 면 가릴 것 없이 어떻게
요리해도 조화로운 맛을 내죠.
40대 남성 E

불호

식혜

집에서 만들어보니까 설탕이
너무 많이 들어간다는 것을 알게
되었어요. 당 조절을 하고 싶어서
어느 순간 먹지 않게 되었죠.
그래도 이따금 명절에는 생각나죠.
60대 여성 B



쌀

호

빵

빵은 종류가 다양해서 여러 가지 맛을
골라서 먹을 수 있어요.
10대 남성 C
빵을 먹으면 행복해져요.
10대 여성 E
식사도 되고 간식도 되잖아요.
밥과 달리 남겼다가 다시 먹어도 괜찮고,
길을 걸으면서도 먹을 수 있는 등 먹는
상황을 컨트롤할 수 있으니 편해요.
30대 남성 D

국수

밀은 고유의 맛이 있지만 무엇과 만나도
그 속성을 맛있게 변화시키는 것 같아요.
30대 여성 B
어머니께서 맡아주신 밀치국수를 먹으면
베틀속이 편안하고 몸이 따뜻해져요.
40대 남성 C

불호

빵

식빵은 밍밍해서 아무 맛도 없어요.
10대 남성 B
빵을 생각하면 풍성하고 부드러운
촉감이 떠오르면서 기분이 좋아지지만,
개인적으로는 밀가루 음식을 그리
좋아하지 않아요.
30대 여성 A

밀가루 떡볶이

불편한 포만감이 들고 먹고 나면 속이
좋지 않아서 기분이 너무 나빠요.
20대 남성 D



밀

호

팥죽

외가 식구들이 다들 팥죽을 좋아해서
자주 먹곤 했어요. 잘 만들어진
팥죽은 팥과 설탕, 소금의 조합이
환상적이랍니다.
40대 여성 D
너무 좋아해요. 달콤하고 구수한 맛도
좋은데 검붉은색의 안토시아닌이
노화와 성인병 예방에도 도움을 준다니
임식이조의 음식이죠.
60대 여성 B

시루팥떡

팔로 만든 디저트를 다 좋아하지만,
그 중에서도 시루떡은 팥 본연의 맛을
가장 잘 살려줘요.
60대 남성 A

팥빙수

여름만 되면 어김없이 생각나는
음식 1순위에요.
50대 여성 D

붕어빵

일명 붕세권에 살고 싶다고 생각한 적이
있을 만큼 붕어빵을 좋아해요.
10대 여성 E

불호

팥죽

팥 겹질레의 느낌과 텁텁한 맛이
복합적으로 싫어요.
20대 여성 C
먹는 건 물론이고 삶는 냄세조차
싫어해서 저더러 친구들이 귀신
아니냐고 말한 적도 있어요.
30대 여성 B
한입은 먹을만한데, 먹다 보면
질리는 맛이예요.
30대 여성 C

마른 시루팥떡

갓 찌서 수분기를 머금은 질퍽한
시루떡 모서리는 그때만 맛있고,
시간이 조금만 지나도 금세 말라
텁텁하고 딱딱해져서 싫어요.
40대 여성 A



팥

호

콩국수

무더운 여름날 차갑고 점도 높은
콩물을 들이키면 온몸이 시원해요.

20대 여성 E

된장찌개

된장의 무궁무진한 활용이 놀라워요.
된장찌개를 생각하면 어머니
생각이 나요.

60대 여성 E

콩

불호

콩국수

콩을 갈아 만든 물에 소금을 쳐서
먹는 게 어울리지 않아요.
찝득한 느낌이 이상하고요.

40대 여성 D

콩 알레르기가 있어서 제게
콩국수는 죽었다 깨어나도
먹을 수 없는 음식이에요.

40대 남성 C

콩자반

밥반찬인데 단맛이 많이 나고,
퍼석한 식감이 싫어요.

50대 남성 E

콩밥

세상에 콩밥을 좋아하는 사람이
있는지 궁금할 정도예요.

10대 남성 A

적절하게 익은 정도를 맞추기가
너무 어려워요.

20대 여성 E

완성된 후 밥솥을 딱 열면
불쾌한 냄새가 올라와요.

60대 남성 D

콩으로 만든 음식

콩 특유의 냄새가 남아 있으면
먹는 게 어렵더라고요.

20대 남성 A

맛 자체는 괜찮지만,
콩이 갈려 질척질척한 느낌이 드는
음식은 꺼려져요.

40대 남성 E

청국장

온 집안에 배어드는 냄새 때문에
괴로워요.

10대 여성 D

완두앙금빵

완두를 앙금으로 만들면, 그 특유의
비릿한 냄새가 더욱 강해져요.

60대 남성 A

호

잡곡밥

한 그릇에서 여러 가지 식감을
만날 수가 있어 매력적이지요.

20대 남성 D

미숫가루

다양한 곡물이 갈려 원초적이고
깊은 풍미를 내요.

30대 남성 E

건강에 좋아도 낱알을 따로 먹으려면
어려운데, 미숫가루로 만들어 셰이크를
만들면 고소하고 맛있어요.

50대 남성 E

메밀국수

흔들한 메밀면이 가쓰부시 국물과
시원한 무즙을 만나 잘 어울리는
맛의 조화를 좋아해요.

50대 여성 A

청포묵(녹두)

도토리묵보다 훨씬 찰지고 끈적해요.
녹두로 만들어 칼로리도 낮고, 깨,
김 가루, 참기름과 무쳐 먹으면
밥반찬으로도 안주로도 최고죠.

60대 남성 C

불호

잡곡밥

반찬과도 잘 어울리지 않고, 너무 오래
씹어야 해서 먹는 시간이 오래 걸려요.

50대 남성 B

강정

자잘하게 씹히는
깨강정의 식감이 싫어요.

20대 남성 B

참쌀을 튀겨서 강정 속을 만드는데
거기서 나는 기름내가 싫어요.
조청 묻혀서 겉에 튀긴 쌀알에 묻히는데
그 단맛이 부담스러워요.

50대 여성 A

약식

참쌀과 각종 견과류가 뒤엉켜서
정체불명의 맛이 나요.

60대 여성 E

들깨가루가 든 음식

덜덜함뿐더러 치아 사이사이에
들깨가루가 끼서 불편해요.
옵션이 있다면 제 음식에서는
들깨가루를 빼 달라고 주문을
하는 편이에요.

40대 여성 B

기타 잡곡

호

초콜릿

초콜릿이 좋아요.

10대 남성 C



카카오빈

호

버터구이 옥수수

바삭바삭 고소하고 맛있어요.

30대 여성 C

군고구마

찬 바람이 불면
가장 먼저 생각나요.

10대 남성 A



옥수수,
감자와 고구마

불호

고구마튀김

고구마 자체가 맛있는데 왜 튀김옷을
입혀서 맛을 부리는지 모르겠어요.

30대 남성 D

오늘날의 세시풍속

정월대보름

작은 단위의 별식 [오곡밥]
명절에 친척과 교류하거나 제사를 지내지는 않지만, 정월대보름 오곡밥만큼은 식구들끼리 꼭 함께 먹어요.
20대 남성 B

자의 반 타의 반 깨우는 [부럼]
어릴 때부터 정월대보름 저녁에는 꼭 온 가족이 모여서 부럼을 해왔어요.
20대 남성 D
회사에서 부럼 꾸러미를 나눠주더라고요. 어쩌다 보니 항상 부럼을 하네요?
20대 여성 E

나물
주부인 어머니는 대명절에 일이 많아 괴로워하시지만, 정월대보름만큼은 우리 식구를 위한 특별한 밥상이라 여기시는지 나물 반찬을 잔뜩 해주세요. 어머니가 전통시장 장보기 마니아라서 정월대보름 레마 장보기를 하시는 듯 해요.
30대 여성 A

말려 놓은 묵은 나물거리 중에서 적당한 것을 골라서 나물 반찬을 만들어요. 저는 주로 시래기, 고사리, 시금치, 취나물을 상에 올리는데, 나중에 비빔밥을 해서 먹어도 맛있답니다.
50대 여성 A

오늘날은 농업이 주축을 이루는 사회가 아닐뿐더러, 가족의 형태도 다양해졌다. 일각에서는 회미해지는 전통을 우려하는 목소리가 심심치 않게 들려 온다. 그러나 스스로 전통을 따르다고 드러내어 말하는 사람이 없다고 할지라도, 그 형태를 지키며 지금까지 이어져 오는 세시풍속은 지금도 여전히 존재한다.

설날

가장 특별한 한 그릇 [떡국]
새해의 시작을 떡국과 함께해요. 일단 떡국은 맛있고, 설날 아니면 먹을 기회가 잘 없기도 해요. 또 한 그릇 먹으면 나이를 먹는다는 설정도 재미있어요.
10대 남성 A

신경이나 구정 모두 떡국을 챙겨 먹어요. 떡국을 평소에 먹지 않다가 임마가 해주는 닭이 들어간 떡국에 김가루 뿌려 먹으면 정말 맛있거든요. 그리고 어쩔지 새해에는 떡국은 꼭 먹어야만 할 것 같지 않나요?
40대 여성 D

제가 떡국을 좋아해서 언제든 집에서 떡국을 먹고 있어요. 그렇지만 설에는 국물이나 고명에 더 신경 쓰기 때문에 가장 맛있는 떡국을 먹을 수 있죠.
60대 남성 A

한 살을 먹는 다든지 떡이 동전 모양이라서 재물이 들어온다든지 하는 의미는 사실 별로 관심이 없고 그냥 맛있어서 좋아요. 결속하게 끊어서 밤까지 말아 먹으면 아주 든든해요.
60대 남성 C

생각해보면 새해 떡국은 꼭 먹는 것 같아요. 일 년에 한번 먹을 기회라고 생각하면서요.
60대 남성 D

주고받는 기쁨 [세배]
세배하고 받는 세뱃돈이 좋아요.
10대 여성 D
나이 먹고서는 친척들 간의 왕래도 줄었지만, 그나마 새해가 되면 주변의 가까운 친지들을 만나 꼭 세배와 덕담을 나누어요.
20대 여성 C

이제는 자녀들에게 세뱃돈을 받는 데, 그럴 때 묘한 기쁨을 느끼죠.
60대 여성 E

같이 노는 [민속놀이]
화투는 아이들이 할 수 없으니까, 설날에 모이면 가족끼리 틈을 짜서 율타이를 해요.
10대 여성 E

조상님을 찾아뵙는 [성묘]
설이면 온 가족이 떡국 한 그릇을 먹고 나서 조상님들이 잠들어 계시는 선산에 가서 절을 올린곤 했어요. 친정 아버지가 지금 내 나이일 때쯤인 듯해요. 한번은 아버지를 따라서 묘에 절을 하고 있는데, 큰 아버지께서 우리 산소는 거기 아니라고 말씀하셔서 다시 찾아 절을 올린 기억이 나요. 그때 나는 어떻게 우리 산소도 모르냐고 아버지에게 핀잔을 주면서 크게 웃었네요.
40대 여성 B

추석

가족들이 둘러앉아서 꼭 송편을 빚어요.
50대 남성 B

동짓날

임마 말씀으로는 저를 임신했을 때 하루에 팔죽을 두 그릇씩 먹을 정도로 입맛이 당겼던 음식이라고 하세요. 지금도 동지가 되면 임마가 집에서 직접 팔죽을 우고, 제가 팔죽을 싫어하는 것을 아시면서도 번번이 권하세요.
30대 여성 B

달콤한 팔죽을 좋아하는데 기본 탓인지 동짓날 먹으면 왠지 더 맛이 좋아요.
30대 남성 D

다른 절기 음식은 챙기지 않는데 동짓날 팔죽만큼은 특별히 챙겨 먹어요.
60대 여성 B

집안 제사

아버지 쪽이 보기 드문 유교 집단이라 제사를 철저하게 지내고 있고요, 장남들은 갓 쓰고 도포까지 입고 참석을 해요.
20대 남성 A

친가에서는 꼬박꼬박 제사를 지내지만, 아마도 어른들이 다 돌아가시고 나면 제사를 지내지 않을 것 같아요.
30대 여성 C
제사는 항상 지내고 있어요.
50대 남성 C

크리스마스

예쁘게 꾸며진 가게와 거리가 보기 좋아요.
10대 남성 C

크리스마스이브에 가족들이 모여 '메리 크리스마스!' 인사를 나누고 각자 준비한 선물을 하나씩 풀어보는 행사를 꼭 해요. 어렸을 때 온 가족이 외국에 살았던 경험이 있어서 그런 것 같아요.
50대 남성 E

없음

명절조차 전혀 신경 쓰지 않고 살고 있어요. 다만 가까운 친지의 장례식은 인간 된 도리라 생각하고 최대한 참석하려고 해요.
40대 여성 A

스스로 애써 챙기는 세시풍속은 없는 것 같아요.
40대 남성 E

당신만의 풍습

국적은 상관없다!
전통 풍습이 아니어도 좋다!
꼬박꼬박 챙기는 나만의
이벤트를 몰았다.

김장

매년 11월 셋째 주에는 외할머니덕에서 온 가족이 모여 많은 양의 김치를 담가요. 저희 엄마를 포함해서 자녀가 넷이라 일손이 충분하고 분업화도 잘 되는 편이에요. 또 할머니가 직접 농사지은 배추, 무, 고춧가루를 사용하니까 보람도 있고, 김장이 마무리될 즈음이면 수육을 삶아 김장 김치와 맛있게 먹어요!

20대 남성 A

어릴 때는 집에서 김치가 오래되면 그것을 처리하기 위해 김치만두를 만들거나, 김치를 이용한 각종 저장 음식을 만들었어요. 요즘은 우리 집도 김치를 많이 만들지 않다 보니 남은 김치가 줄어들고 자연스럽게 김치만두를 만들지 않게 되었습니다.

50대 남성 B

겨우내 먹을 김치와 된장, 고추장, 간장 같은 저장할 수 있는 발효음식을 담가요. 직접 가정에서 만들지는 않더라도 미래 세대들도 이것은 꼭 먹지 않을까 싶네요.

60대 여성 B

생일

가족의 생일날에는 꼭 함께 케이크에 초를 꽂고 축하해요.

10대 남성 B

다른 사람 생일이나 기념일은 전혀 챙기지 않지만 내 아이 생일은 꼭 챙겨주려고 해요. 아이가 있어 나 자신이 행복하니 그날이 가장 특별하게 느껴지거든요.

40대 여성 A

아내의 생일은 꼭 챙겨요. 아내 생일은 다들 그 날짜가 다르겠지만, 모든 사람이 아내 생일 기념하기를 마치 세시풍속처럼 잘 챙겼으면 좋겠다고 생각해요.

60대 남성 A

크리스마스

산타가 없는 것은 않지만 그래도 크리스마스 선물이 늘 기대가 돼서요.

10대 여성 E

어렸을 적에는 부모님 따라서 다니던 교회에서 크리스마스 행사를 하니 행했던 것 같고, 지금은 그 분위기가 좋아서 스스로 챙기게 됐어요. 집에서 크리스마스 트리를 만들고 그 순간을 즐기는 행위 자체로 웬지 힐링이 되고 즐거워요.

40대 여성 D

서울에 살게 된 후 추석이나 설 명절은 잘 챙기지 않지만, 크리스마스는 뭔가 특별하게 느껴져요. 도시에 어울리는 연중행사라고나 할까요? 저 나름의 환상도 가지고 있는 것 같아요.

60대 남성 D

새해맞이 이벤트

새해가 되면 가족들과 함께 등산해요. 가족 구성원들이 활동적인 덕분에 생긴 이벤트인데, 새로운 마음으로 한 해를 잘 보내자는 의지도 같이 다진다는 의미가 있죠.

20대 여성 C

1월 1일에 꼭 극장에서 영화를 봐요. 영화를 학문으로 공부하고 있지만 어쨌든 영화 자체를 아주 좋아하거든요. 새해 첫날 영화를 보면 특별한 기분이 들어요.

20대 남성 D

연말에는 직계 가족들이 모여 송년회를 해요. 각자 집에서 먹을 것을 준비해서 가장 큰 어른의 집에 모여 음식을 나누어 먹습니다.

20대 여성 E

1월 초에는 내 방 대청소를 하면서 쓰임을 다하거나 버려야 할 물건들 정리해요. 그래야 새해에 새로운 것으로 채울 수 있다는 믿음이 있어서요. 특히 디지털 데이터 정리를 꼭 하려고 하는데, 휴대폰과 태블릿 PC의 데이터를 백업하면서 드라이브에 옮겨 놓고 폴더 분류를 합니다.

30대 여성 B

12월 31일에서 1월 1일로 넘어가는 자정, 그 순간을 기다렸다가 가족들에게 “Happy New Year!” 하고 기쁘게 외쳐요. 1분 전과 달라진 것은 한 살 더 먹는 사실 뿐이지만 그래도 외치고 봅니다. 어려서는 새해 새 마음을 다짐했지만, 지금은 가는 세월을 상기하게 되네요.

40대 여성 B

새해는 거의 밖에서 보내요. 활기찬 사람들과 불 밝힌 도시풍경이 좋아요.

60대 남성 C

종교

일요일마다 절에 가서 부처님께 기도를 드리고 법회에 참석해 스님 말씀 듣습니다. 가끔 절에서 다른 행사를 해서 법회가 없을 때를 제외하고는 꾸준히 가고 있어요.

30대 여성 C

종교가 불교라 부처님 오신 날에 의미를 두고 챙겨요. 절에 등을 꼭 달고, 시간이 되면 연등 행렬에 참여도 하고요. 부처님 오신 날 당일과 전날에는 설거지 같은 봉사활동을 하기도 하는데, 절에 자주 가는 사람들은 절이 낯선 사람들이 그날만이라도 마음 편히 왔다가 갔으면 좋겠다고 생각해요.

50대 여성 A

기타

어린이날! 제가 어린이고, 그날의 주인공이니까요.

10대 여성 D

복날에는 닭을 꼭 챙겨 먹어요.

20대 남성 B

11월에는 메모란이 있는 신년 탁상 달력과 다이어리를 구비해요. 너털너털해진 달력과 다이어리를 버리고 새로운 다이어리에 정성들여 글씨를 쓸 때, 오늘의 내 삶이 내일은 분명 다를 것이라는 희망이 생기는 기분일까요? 또 모든 것은 손으로 글씨를 써야 내 몸과 마음으로 들어오는 느낌이 들어요.

30대 여성 A

매년 돌아오는 블랙 프라이데이, 중국 광군절에 맞춘 빅세일 기간에 득템을 노리며 인터넷 쇼핑해요.

40대 남성 C

결혼기념일은 ‘00주년’ 하면서 꼭 챙겨요.

60대 여성 E

없거나 많거나

딱히 없어서 요즘은 뭔가 만들어 볼까 고민입니다.

30대 남성 E

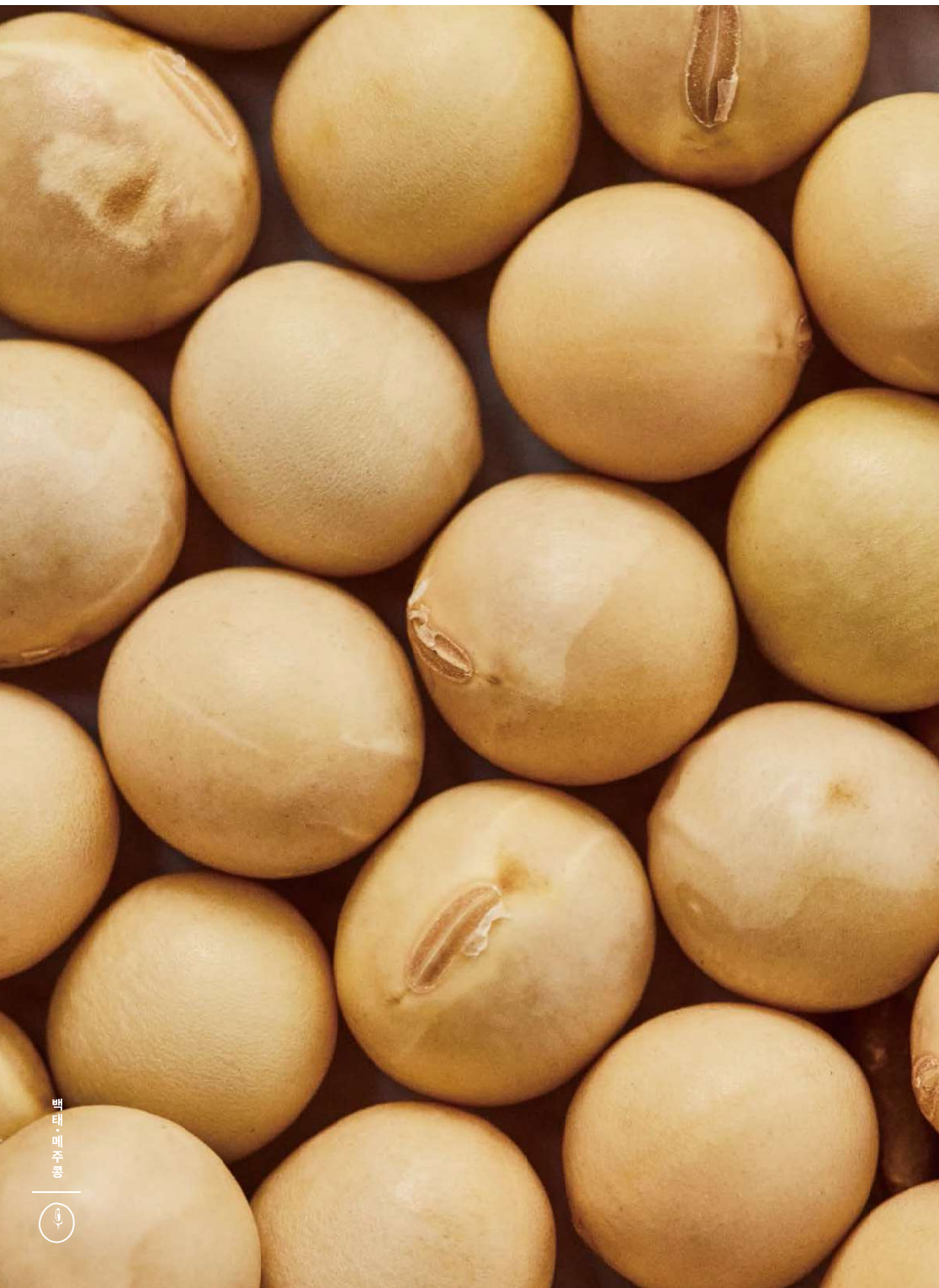
원래 뭘 하는 걸 좋아해요. 계획해서 하기보다는 그때그때 즉흥적으로 하는 편이고요. 그래서 일 년 내내 매일 이벤트가 있는 셈이죠.

30대 남성 D

예전에는 신경 써서 챙기는 이벤트가 전혀 없었어요. 하지만 짝꿍을 만난 이후로는 그녀의 생일은 물론이며 화이트데이, 여름휴가, 크리스마스 등 짝꿍이 기념했으면 하는 날은 최대한 다 챙기려고 애씁니다. 안 그러면 크게 혼나요.

40대 남성 E













어쩌면 이미 알다시피, 세시풍속 Vol. 2 낱알들

(재)한국공예·디자인문화진흥원

03060 서울특별시 종로구 율곡로53, 2층
T 02-398-7900 | W www.kcdf.kr

instagram.com/kcdf_insta
youtube.com/kcdf2011
blog.naver.com/kcdf2010
facebook.com/KCDFinsa

진행 총괄

한국공예·디자인문화진흥원
—김태완 정연주 전민경

제작 진행

시하기획
—박세진 권효진 조은겸

디자인

리프트오프

사진

생동스튜디오

발행일 2022년 12월 20일

발행처 (재)한국공예·디자인문화진흥원

발행인 김태훈

© 2022 (재)한국공예·디자인문화진흥원

이 책은 저작권법에 따라 보호받는 저작물이므로 무단 전재 및 복제를 금합니다.
수록된 원고, 사진, 그림 등은 각 저작권자에게 있으며, 내용을 사용하고자 할 때는
(재)한국공예·디자인문화진흥원 및 개별 저작권자의 허가를 받아야 합니다.

ISSN 2951-5912