



미안합니다! 잊지 않겠습니다!
사람이 사람대접을 받는 세상 꼭 만들겠습니다!

정세분석 이북바로알기 논평 수필 모범 정치 사회 민족 국제 역사 문화 경제 과학 생활 교육 동영상

로그인 회원가입

전체기사

공지사항 자료실 이달의 후원인 편집 2014.08.26 [13:02]

역사 문화

한가위는 사랑으로 송편빚는 날

다시 생각하는 한가위의 뜻과 세시풍속

김영조 기자

기사입력: 2006/10/06 [17:05] 최종편집: © 자주민보

우리 겨레의 3대 명절하면 설, 단오, 한가위를 꼽는데 그 가운데에서 ‘한가위’는 가장 큰 명절이다. 조선 순조 때 김대순이 열양(洌陽), 곧 한양(漢陽)의 연중행사를 기록한 책인 ‘열양세시기’에는 “더도 덜도 말고 한가위만 하여라”라는 글이 있다. 한가위는 햇곡식과 과일이 있어 풍성한 좋은 절기로 ‘5월 농부, 8월 신선’이라는 말이 실감이 될 정도이다.



검색 자세히

후원도 소중한 애국 자주민보 jajuminbo 후원하기

KAIST 광동기 박사의
날카로운 분석

대학생들이 극찬한
바로 그 책!

진보의 미래전략 통일 경제론

이 N 차의 일하는 사람의 철학이야기2

한가위 시절 음식

‘설에는 웃을 얻어 입고 한가위에는 먹을 것을 얻어먹는다.’는 우리나라 옛 속담에서도 알 수 있듯이 한가위는 곡식과 과일 등이 풍성한 때여서 여러 가지 시절 음식이 있다.

‘동국세시기’에는 송편, 시루떡, 인절미, 밤단자를 한가위의 시절 음식으로 꼽았는데 그 가운데 대표 절식은 송편이다. 송편은 반죽한 멥쌀가루에 소를 넣고 빚어 솔잎을 깔고 찌낸 떡을 말한다. 솔잎향기가 입맛을 돋울 뿐 아니라 솔잎 자국이 자연스럽게 얹혀 생긴 무늬가 송편의 맛을 더한다. 송편은 소에 따라 팔송편, 깨송편, 콩송편, 대추송편, 밤송편 따위가 있다.

솔잎에는 살균물질인 피톤치드(phytoncide)가 다른 식물보다 10배정도 많이 들어 있어 유해성분을 막아줄 뿐만 아니라 위장병, 고혈압, 중풍, 신경통, 천식 등에 좋다고 한다.

경상도에서는 모시잎을 삶아 넣어 빚깔을 낸 모시잎 송편, 강원도에서는 감자를 갈아 녹말가루를 내어서 끓는 물로 익반죽한 다음 치대어 송편 빚듯이 소를 넣어 찌낸 감자송편이 있다. 이 외에 쑥송편, 치자송편, 호박송편, 사과송편들도 별미이다.

“보송보송한 쌀가루로 / 하얀 달을 빚는다. / 한가위 보름달을 빚는다. / 풍년에 감사하는 / 마음을 담아 / 하늘신께 땅신께 / 고수레 / 고수레-하고 / 햇솔잎에 자르르 찌낸 / 달을 먹는다. / 쫄깃쫄깃한 / 하얀 / 보름달을 먹는다.” <송편(최병엽)>