

추석 대표 음식으로서 송편의 발달 배경

김 용 갑*

[초 록]

본 연구는 한국인이 추석 명절의 대표 음식으로 송편을 선택해 발달시킨 배경을 규명하는데 목적이 있다.

추석음식으로서 송편이 발달한 배경은 먼저, 힘든 농사일을 담당하는 일꾼과 농부들을 일정한 세시 주기마다 송편 등을 마련, 격려하고 감사하는 한국 농경의례의 ‘농공감사’ 전통을 들 수 있다. 또한 송편을 풍요의 상징으로 여기는 문화적 전통과 함께 쌀 자급, 농촌인구의 도시이주, 추석 공휴일의 확대, ‘빚는떡’을 숭상해 송편 등을 제사에 올리는 유교의 전통 등도 발달 배경으로 작용했다. 이런 요인이 종합돼 송편은 1970년대 이후 추석의 대표음식으로 자리 잡았다.

본 연구가 세계화와 다문화시대, 한국의 명절과 전통 음식문화를 이해하는데 도움이 되길 기대한다.

* 전남대학교 문화재학협동과정 박사과정

주제어: 추석, 송편, 농공감사제, 풍년기원, 세시풍속, 쌀 자급, 제례
Chuseok (Traditional Holiday), Songpyeon, Thanksgiving for Farming, Praying for a Good Harvest, Seasonal Customs, Rice Self-Sufficiency, Memorial Service Ceremony

1. 서론

추석과 설날은 한국의 2대 명절이다. 이 중 음력 8월 15일의 추석은 벼 수확과 관련해 동북아시아의 쌀 문화권 국가에서 한국만이 기념한다. 한국인들은 추석을 맞아 송편을 빚고 햅쌀과 햇과일 등의 음식으로 ‘차례 상’을 차려 추석을 신다. 추석을 기념한다는 것은 이처럼 그 형식면에서 음식 마련과 차례 의례의 시행으로 요약된다. 추석에 마련되는 음식 중 송편은 추석의 대표 음식이며, 이를 추석의 절식(節食)²⁾이라 한다.

본 연구는 추석의 많은 음식과 여러 떡 중에서 왜 송편이 추석을 대표하는 음식으로 선택되고 발달했는지를 규명하는데 목적이 있다. 송편을 차리는 추석의 성격이 무엇이고, 이 같은 떡을 마련해 지내는 추석이 언제부터 한국인 대다수에 의해 기념됐는가를 살펴보고자 한다.

‘추석 대표 음식으로서 송편의 발달 배경’이라는 문제 제기는 많은 사람들에 의해 송편이 우리 민족의 고유 명절인 추석에 빚어지는 오랜 전통의 떡으로 인식되고 있지만, 불과 150여 년 전의 세시기에도 송편은 추석 음식으로 기록돼 있지 않고, 심지어 현대의 세시풍속 조사에서도 추석에 차례를 지내지 않거나 송편을 빚지 않는 지역이 상당수에 달하기 때문이다. 특히 추석이 추수감사제의 성격이라면 왜 한국인들은 벼 수확을 목전에 둔 시기에 이 같은 축하의례를 행하며, 추석이 위치하는 음력 8월은 쌀의 수요와 공급 측면에서 쌀이 가장 귀한 시기에 속한다는 점에서 쌀을 주재료로 한 송편을 빚는 게 합리적 풍속인지에 대한 의문에서 출발한다.

1) 한민족(韓民族)으로 바뀌 칭할 수 있으며, 국적상의 한국인에 더해 남북한의 주민과 재외동포를 포함하고자 한다(한민족 개념 참조. 유태용(2010), 「고고학적 측면에서 본 한민족의 정체성」, 『민족학연구』, 9, p. 83).

2) 신미경·정희정(2008), 「한중일 세시풍속과 세시음식에 대한 비교」, 『동아시아식생활학회지』 18권3호, p. 278. “설날, 추석 등의 절일에 그 의미에 맞게 차려 먹는 음식”.

이에 본 연구는 한민족이 추석의 시기를 ‘음력 8월 15일’로 고정한 배경과 추석 기념의 주된 목적이 추수감사제인지 또는 농공감사제이거나, 아니면 이들 모두이거나 다른 이유가 있는지를 살펴, 한국 추석의 성격을 규명하고, 더 나아가 추석이 대다수 한국인에 의해 언제부터 폭넓게 기념됐는지, 즉, 추석의 ‘대중화시기’³⁾를 살피고자 한다. 이를 통해 송편이 추석의 대표음식으로 발달된 배경과 함께 추석의 한글 이름으로 ‘보름’도 있음을 제시하고자 한다.

본 연구는 이의 규명을 위해 중국 및 한국 관련 고문헌(역사서, 세시기, 문집, 농서, 조리서 등)과 (근·)현대의 『세시풍속』(10편)을 주요 자료로 활용하고, 역법, 농업, 중국문화사 관련 자료와 현대의 연구 결과물을 논의에 사용했다. 특히 논의의 다양성을 위해 토종곡물의 수확시기, 쌀 수확량, 인구 이동 등과 같은 인접 학문분야를 적극 수용했다.

본 연구는 음식인문학적 측면에서 한국의 전통 명절을 탐색하고 국내 처음으로 송편이 추석의 대표음식으로 발달한 배경과 추석의 대중화시기를 규명했다는 점에서 연구사적 의의가 있을 것이다.

현재, 본 연구의 소재 및 주제와 유사한 논저의 결과물은 「한국 멧쌀떡 발달배경」(김용갑, 2017)으로 김은 송편과 그 주재료 면에서 같은 종류인 멧쌀떡이 메성의 잡곡문화와 멧쌀의 가공 용이성 등에 의해 발달됐음을 밝히고 있다. 본 연구는 김의 주장 일부를 수용했다. 명절 및 떡과 관련된 연구들은 다음과 같다. 하수민과 채미하는 각각 ‘한국 명절의 역사와 휴일의 변동 연구’ 및 ‘신라의 오묘 제일과 농경 제일의 의미’를 통해 추석의 기원과 성격에 대한 규명 작업을 시도했다. 하수민(2016)은 설과 추석의 차례와 성모는 조선시대 가례에서 연원을 찾을 수 있다며 이들 명절은 사중월 사시제의 의의를 공유한다고 주장했다. 하의 주장은 가례에 의한 사시제가 확대되기 전 고려의 ‘대부사서인제례(大夫士庶人

3) 대중화 시기란 한국인(한민족) 대다수에 의해 한국 대부분의 지역에서 행해짐을 의미한다.

祭禮)’와 조선의 『경국대전』에 의해 사중월의 제례 등이 법제화됐다는 점을 살피게 한다. 채미하(2015)는 신라가 8월 15일 등의 제사를 중국에서 받아들였지만 신라는 농경과 관련한 시간관념 안에서 운용했다고 밝혔다. 채의 주장은 추석이 시기적으로 제사 대상의 곡물 수확시기와 맞지 않는다는 점에서 본 연구의 결과와 차이가 있어 보인다. 임재해(2013)는 「세시풍속의 변화와 공휴일 정책의 문제」, 「단오에서 추석으로-세시풍속의 지속성과 변화」를 통해 공휴일 지정으로 추석과 단오 문화권으로 대별되는 한국 지역의 명절 쇠기가 일부 지역의 명절이었던 추석 중심으로 변화하고 있다며, 지역 명절 회복 및 남북한의 문화 동질성 획득 등을 위해 단오도 공휴일화해 명절로 부활시켜야 한다고 주장하고 있다. 임의 주장은 경북 내 안동지역 추석 문화의 특이성, 추석이 문헌 기록상으로도 이미 19세기 후반 한양을 제외한 전국적인 명절이었고, 공휴일 지정 역시 고려시대 이래 현재에 이어지며, 북한에서도 추석을 최대 명절로 기념하고 있다는 점을 고려할 때 본 연구와 차이가 있다. 김인희(2014)는 한국 추석과 중국 중추절의 기원에 관한 한중의 논쟁을 소개하며 중국 중추절의 기원이 신라의 8월 15일 명절일 가능성을 제기했다. 이 제기는 신라 가배절이 달 감상이라는 기록이 12세기 『삼국사기』에도 나타나지 않고 진나라 이전의 배월행사와 위진 시대 중추절 달구경 풍속이 있었다는 주장⁴⁾을 상기시킨다. 노성환(2011)은 일본의 추석은 ‘오봉’이 아닌 ‘츠키미[月見]’로 현재는 달구경 중심이지만 원래 수확제와 조령제적 성격이 강하고, 일본 추석이 달제사인 반면 한국 추석은 조상숭배와 발작물의 수확제였다고 주장했다. 노의 주장은 추석 음식으로서 토란의 지역적 출현이 한정적이고, 수확량이 미미한 토란을 위해 왜 한민족이 명절로 기념했는지에 대해 설명을 필요로 한다. 권오영(2010)은 조선시대 후기 『경국대전』의 관혼상제 법적 구속력이 상실되고 『가례』의

4) 왕련상 지음, 주영하 옮김(2010), 『중국음식 문화사』, 서울: (주)민음사, p. 289.

4대봉사가 일반적으로 행해졌다며 추석 등의 제사는 유교의례의 의식 절차 등을 많이 따랐지만 근본적으로 한국 고유의 명절에서 전승됐다는 의견을 제시했다. 권의 지적은 추석의 내용적 측면에서 본 연구의 결과와 맥을 같이 한다. 양금평(2010)은 중국의 추석이 달 제사인 반면 한국은 조상숭배라는 차이를 제시했다. 양의 주장은 본 연구와 궤를 같이 하지만 한국 추석의 주요 목적인 햇곡식 천신을 담고 있지 않다. 최인화(2008)은 한국 세시풍속의 정체성을 밝히기 위한 한국인의 시간관에 대한 연구 등이 필요함을 지적하고 있다. 조후중(1996)은 한국 명절을 시대순 정리와 함께 추석의 절식은 햇곡식으로 만든 떡과 술, 과일이란 의견을 제시하고 있다. 조의 주장은 문헌기록과 부합하지만 현재 풍속으로서 왜 추석 송편인가에 대한 답은 담고 있지 않아 본 연구의 필요성을 보여준다. 이종미(1992)는 한국 떡 출현의 역사를 고고학적 자료와 함께 의례와 세시 등으로 나눠 제시하고 있으며, 이효지(1988)는 조선시대의 떡을 문헌별로 살펴 198종을 제시하고, 떡의 종류를 만드는 방법에 따라 ‘빛는떡’ 등 4종류로 분류하고 있다.

본 연구와 관련된 분야별 주요 단행본은 다음과 같다. 먼저, 세시풍속 및 떡과 관련, 장주근(2013)은 한국 세시풍속의 특징과 유래를 소개했으며, 총 10권의 『세시풍속』(2001-2003)은 현대와 피조사자의 기억 속에 존재하는 한국(근·)현대의 세시풍속을 폭넓고 상세하게 제시하고 있다. 또한 송편을 비롯한 떡 자료를 지역별, 세시별로 비교적 상세히 담아, 한국 음식문화사 연구의 자료 부족을 채워주고 있다. 선희창(2010)과 김내창(1998)은 북한의 명절을 중심으로 한국 세시풍속과 떡을 소개했다. 역법과 관련, 샤오팡(2006)은 중국의 역법과 세시풍속의 변천을 담고 고대 한국 명절 형성의 이해를 제시했다. 한국과 중국의 농업 및 음식문화와 관련, 허탁운(2013)은 한국 농경과 밀접한 중국 농업의 발달을 고대 문명지역과 발굴 유물로 보여주고 있고, 주영하(2011)는 음식문화를 인문학적 관점에서 소개하고 있다. 위안리(苑利)(2005)는 한반도의 수도작

이 중국 동남방에서 전래했음을 밝혔으며, 윤서석(2001)은 한민족의 식생활문화를 선사부터 조선시대까지 통시적으로 고찰해 송편의 쓰임새를 살피게 한다. 곡물과 관련, 왕런샹(2010)은 중국 곡물 재배의 역사와 세시풍속을 담았으며, 박철호 외(2008)와 성락춘 외(2007)는 한국 재배곡물의 파종과 수확시기 및 곡물 전파의 역사를 상세히 기술하고 있다. 왕과 박의 자료는 천신과 농공감사 측면의 추석에 대한 시각을 제공한다.

2. 송편의 추석 음식화

2.1. 송편의 유래와 추석 음식화

송편은 멥쌀가루를 주재료로 해 끓는 물로 반죽한 다음, 덩이를 납작하게 펴 콩, 깨 등의 소를 넣고 반원 형태로 접어서 찌낸 빛은 떡이다. 떡 중에서는 공정이 복잡하고 정성이 필요한 고급 떡에 속한다. 명칭은 솔잎을 깔고 찐다는 의미에서 비롯됐으며, ‘송편(松餠)’, 송병(松餅)과 함께 ‘엽발(葉餠)’, ‘엽자발(葉子餠)’ 등으로도 나타난다.⁵⁾

현재 반타원형으로 만드는 송편이 언제부터 빚어지고 어떻게 만들어졌는지 그 유래는 발견되고 있지 않다. 그런데 반죽을 넓게 펴 소를 넣고 감싼 다음,⁶⁾ 솔잎과 함께 찌는 형식임을 고려할 때, 만드는 과정과 끝부분의 각이 진 반원형 형태는 곡물 가루를 나뭇잎으로 감싸 찌는 ‘각서’(角黍)⁷⁾류 또는 주악⁸⁾에서 비롯된 것으로 보인다. 이는 『임원십육지』

5) 송편의 한자 표기는 ‘송병’ 외에 ‘葉子餠餠(송편)’(『동문유해』(1748), 『방언집석』(1778)), ‘松葉夾餅’(『경도잡지』), ‘葉子餠’(『물명고』), ‘葉餠’(『월여농가』(1861), 『물명기략』)로 나타난다.

6) 송편이 감싸는 형태의 음식에서 기원함은 19세기의 송편 소가 고기나 미나리를 넣었다는 『다산시문집』(권1, 시. “松餌尖尖魚作餠”)과 『동국세시기』(2월 초하루 풍속. “或和蜜包之 或以蒸棗熟芹爲餠”) 등의 기록에서도 살필 수 있다.

에 송편 모양이 조각떡[角餅, 주악]과 같고, 크기를 손가락 마디만 하게 만들기도 하며, 작은 떡 3~5개를 큰 떡 소 안에 넣기도 한다는 기록과⁹⁾ 함께 송편의 다른 이름이 ‘엽발(葉餠)’로 나뭇잎을 의미하는데서 뒷받침된다. 또한 주악의 경우, 그 모양과 만드는 방식이 송편과 비슷하지만 작게 만들어지고 떡의 윗부분을 장식하는 옷기용으로 사용됐기 때문이다. 이와 함께 ‘송병’이란 명칭이 문헌에 등장하기 이전, 각서류의 떡이 빈번하게 출현하는 것도 한 근거가 될 수 있다.¹⁰⁾ 따라서 송편의 유래는 음식을 나뭇잎에 싸서 가공하는 방식에서 기원해 나뭇잎 대신 곡물 반죽을 사용하는 주악 형태의 떡으로 빚어지다가 작게 빚어 기름에 튀기는 주악과 크게 빚는 송편 형태로 나뉘 정착한 것으로 보인다.¹¹⁾

이 같은 송편의 명칭과 유래는 송편이 추석음식으로서 태동한 것이 아닌, 떡의 한 종류가 종교적, 농경 문화적 요인으로 인해 여러 의례 등과 함께 추석 음식으로도 수용됐음을 살피게 한다.

다음으로, 송편의 반원 또는 원형 형태는 『삼국유사』의 기록에서 유추되듯¹²⁾ 달을 형상화한 것으로 초승달에서 보름달로 성장하는 모습을 본떠, 생산성의 향상과 풍년을 상징하고 기원한 것으로 이해될 수 있을 것이다. 『열양세시기』는 “쌀가루로 만두 모양의 떡을 만든다”고 기록하고

7) 『성호사설』 권4, 「만물문」. “角黍.”

8) 사단법인 평화문제연구소(2005), 『조선향토대백과 18 민속편』, 서울: 사단법인 평화문제연구소, p. 35; 『성호사설』 권4, 「만물문」. “今俗又有所謂造角者. 此亦角黍之假成者也.”

9) 『임원십육지』. “形如糙角餅.”

10) 『조선왕조실록』 세종 29(1447). 『동문선』 권5(1478), 『목은시교』 권5(1626), 『월사집』 권57(1636년), 표전 등등.

11) 송편의 유래가 각서와 관계된다면, 각서의 주재료가 찹쌀이고 아시아 남방에서 현재까지도 이를 이용한 떡류가 많이 만들어지며 송편이 쌀 수확과 관련됨을 고려할 때, 각서-주악-송편으로 이어지는 이들 떡 문화는 수도작 문화를 한국에 전파한 중국 동남방 문화와 연관된다고 할 수 있을 것이다.

12) 제1권 태종춘추송. “百濟圓月輪 新羅如新月.”

있으며,¹³⁾ 『임원십육지』는 “모양과 크기가 서로 다르고 남당(南唐)의 만두를 빚는 방법처럼 만들기도 한다”고 소개하고 있다.¹⁴⁾ 이어 『동국세시기』와 『한계유고』에는 각각 “등근 옥의 절반모양”¹⁵⁾ 및 ‘반달 모양’¹⁶⁾으로 나타나고 있다.

이를 통해 19세기 초의 송편은 크기가 다르고, 그 형태의 일부는 만두(등근 형태 추정)에 가까운 떡이었으며, 최소 19세기 중엽 이후 반달 형태가 확산됐음을 살피게 한다. 이는 온달(등근 모양) 형태의 송편을 보고하고 있는 『세시풍속』 조사보고서에 의해서도 일부분 뒷받침된다. 강원도 속초의 경우, “이북 이주민들은 만두형태의 반달”로, “원주민은 그냥 동그랗게” 송편을 빚고 있으며,¹⁷⁾ 경북 경산과 청도도 반달과 온달 형태의 송편을 빚고 있기 때문이다.¹⁸⁾

송편과 관련한 기록은 17세기부터 찾아진다. 『성소부부고』 「도문대작」(1611)에 봄철 시절 음식으로 ‘송병(松餅)’이, 『상춘집』에는 유두일(6월 15일)에 송편을 빚어 선물한다는 구절이 등장한다. 또한 『택당집』에는 “등석일(사월초파일)에 송편을 올린다”는 기록이, 『요록』(1680)에는 한글 명칭(송편)이 처음으로 나타난다. 이어 『승정원일기』¹⁹⁾는 “어가가 화전동을 지나니 백성들이 송병 2기(器)를 올렸다”는 기록을 싣고 있다. 이처럼 송편의 쓰임새는 봄철 시식, 선물, 간식, 세시 절기의 절식 용도와 함께 추석과 제례의 음식,²⁰⁾ 그리고 농사일꾼의 격려와 감사의례 등에

13) 『열양세시기』, 삭일(2월 1일) 풍속. “粉米作餅如饅頭樣小豆去皮爲餡.”

14) “形大小不一. 或作指頭大 如南唐子母饅頭.”

15) 『동국세시기』, 2월 초하루 풍속. “皆作半璧. 名曰松餅.”

16) 『한계유고』, 「여범하」. “松餅 米粉熟勻 半月摩之.”

17) 국립문화재연구소, 『세시풍속(강원도)』(2001). p. 88.

18) 국립문화재연구소, 『세시풍속(경상북도)』(2002). p. 52, p. 822.

19) 『승정원일기』 1565책, 정조 8년(1784년) 8월18일. “民人等進松餅二器.”

20) 『한국민속종합조사보고서 전라남도편』(1969. 문화공부부 문화재관리국)은 송편이 돌상, 혼인잔치상은 물론 장례와 설날, 정월대보름에 이어 그림의 세시음식으로

쓰였으며, 심지어 아들 낳기를 기원하는 민간신앙의 제물로도 사용됐다.

[표 1] 참조.

[표 1] 송편[松餅] 관련 주요 기록과 쓰임새

| 시기 | 문헌명 | 내용 | 쓰임새 |
|--------|-------------------------------|----------|------------------|
| 1611년 | 『성소부부고』 「도문대작」 ²¹⁾ | 松餅 | 봄철 시식 |
| 17세기 초 | 『상촌집』 제10권, 시, 유두일제 | 松餅餽鄉鄰 | 유두일 |
| 1680년경 | 『요록』 | 송편 | |
| 1740년경 | 『성호사설』 권4 만물문(萬物門) | 松葉爛蒸者爲松餅 | 제례 |
| 1816년 | <농가월령가> | 송편 | 추석 |
| 1827년경 | 『임원십육지』 | | 기자(祈子) |
| 1849년 | 『동국세시기』 2, 8월 풍속 | 賣餅家造早稻松餅 | 2월 노비일, 8월 세시 |
| 1864년 | 『운양집』 4권, 시 | 葉餠 | 추석 |

다음으로 송편이 추석 음식으로 쓰였음을 보여주는 자료는 1816년 정학유가 경기도 마현에 머물며 지은 것으로 보이는 <농가월령가>에서 찾아진다. 이 가사의 8월령에 ‘오려송편’이란 명칭이 등장한다.²²⁾ 또한 서울지방의 전승 민요인 <떡타령>에도 2월 한식 송병과 함께 8월 가위 ‘오려송편’이 나타나고²³⁾ 『운양집』(1864)에는 “송편[葉餠]이 그 절기의 음식”이라고 기록돼 있다.²⁴⁾ 이는 19세기 초 이후에는 지역에 따라 송편이

쓰임을 보고하고 있다. -제5편 의식주편 pp. 11-22.

- 21) 허균의 시문집인 『성소부부고』는 1613년(광해군 5)에 쓴 서문으로 미루어 그해 봄이나 그 전해에 이루어진 것으로 보이며, 이 중 음식 관련 내용이 많은 「도문대작」은 1611년 유배지 함열에서 지어졌다.
- 22) “북어쾌 젓조기로 추석명일 쉬어 보세/신도주 오려송편 박나물 토란국울/선산에 제물하고.”
- 23) 강인희(2000), 『한국의식생활사』, 삼영사, p. 348.
- 24) 『운양집』 1권, 시. “八月十五日 爲秋夕節. 田家最重之. 葉餠卽其節食也.”

추석 음식으로 사용됐음을 살필 수 있다. 그런데 19세기의 『동국세시기』에는 송편이 등장하지 않는다. 『동국세시기』는 8월중 풍속으로 “떡을 파는 집에서는 올벼(일찍 수확한 쌀)로 송편(오려송편)을 만들어 판다”고 기록하고 있다.²⁵⁾ 18세기 말 쓰인 『경도잡지』²⁶⁾도 송편은 2월 1일 머슴날(노비일)에 만드는 풍속으로 소개하고 있으며, 1936년 실시된 『중추원 풍속조사서』도 “(2월 1일) 도시와 시골의 각 가정에서는 성대하게 송편을 빚으며”라고 적고 있다.²⁷⁾ 이는 최소한 1930년대까지 송편이 한반도 전역 또는 모든 계층의 일반적인 추석 음식이 아님을 살피게 한다. 추석날 마련되는 명절음식이라면 송편이 이들 모두의 기록에 빠질 수 없기 때문이다. 그런데 추석은 고려시대부터 잔치하는 풍속을 갖고 있었으며,²⁸⁾ 19세기 무렵에는 설날과 함께 2대 명절이었다. 『오주연문장전산고』는 “지금 풍속에 나라 곳곳의 양반과 상민, 일반사회를 막론하고 상원을 대망, 추석은 한가회라 한다”고 밝히고 있다.²⁹⁾ 『동국세시기』(1849)와 『운양집』(1864)은 추석을 농가의 중요한 명절로 소개하고 있다. 이어 『매일신보』(1917년 9월 19일자)는 “추석은 오려송편에 햅쌀로 술 담아 선영에 제사하고 즐겁게 노는 명절이다”는 기사를 게재하고 있다.³⁰⁾ 이를 통해 기록상 최소 19세기 초 농촌 및 일부 양반을 중심으로 송편이 추석 음식으로 쓰였지만 명절로서 추석의 기념은 이 시기에 이르러 한반

25) “賣餅家造早稻松餅.”

26) 2월 초하루 풍속. “松葉夾餅.”

27) 「잡기 및 잡자료」 (기2), 3.결혼에서 노년까지, 3.연중행사, 2월.

28) 국립민속박물관(2003), 『한국세시풍속자료집성, 삼국·고려시대편』, 국립민속박물관, p. 271. “민간에서는 이날 조상의 묘를 돌아보고 달구경을 하며 잔치를 베풀어 춤과 노래를 즐겼다.”

29) 『오주연문장전산고』 경사편5, 논사류2 풍속. “今無論京鄉兩常閭巷 最重上元曰大望 秋夕曰漢嘉會.”

30) 국립민속박물관(2003), 『한국세시풍속자료집성』, 신문·잡지편(1876-1945), 서울: 국립민속박물관, pp. 448-452.

도 여러 지역과 계층으로 확산됐음을 살필 수 있다.

송편이 추석 명절의 음식으로 대중화된 시기는 “빨라야 1970년 초 텔레비전을 보고 추석에 송편을 만들었다”는 전남 여수시 초도 조사 자료와³¹⁾ “추석을 명절로 여기기 시작한 것은 산업화 이후”라는 『세시풍속』 조사³²⁾에서 찾을 수 있다. 『세시풍속』³³⁾은 남한 172개 시·군 중 태백, 마산, 해남, 서귀포 등 최소 41개 시·군의 일부 지역에서 추석날 송편이 나타나지 않고³⁴⁾ 거제, 곡성, 울주 등 8개 지역에서는 추석에 송편 대신 다른 떡을 만들고 있음을 보고하고 있다.³⁵⁾

이를 통해 송편의 추석 음식화는 1970년대 이후, 쌀 자급의 실현과 함

31) 나경수 외(2011), 「여수시 산삼면 초도의 세시풍속」, 『남도민속연구』 22, pp. 305-319.

32) 『경상북도 세시풍속』 p. 261 안동시 서후면.

33) 국립문화재연구소가 2001~2003년 간행한 남한의 9개 광역 지역에 대한 풍속조사서로 조사 지역에 전승되거나 피조사자들의 기억 속에 전승되는 세시풍속을 수록했다. 총괄편 포함 총 10권으로 구성됐으며, 남한 172개 시·군의 2~3개 지역을 표본으로 관련 전문가들이 현지인을 인터뷰해 조사했다.

34) 『한국민속종합조사보고서 경상북도편』(제2장 식생활 세시음식 8월 추석. 1974)은 안동의 송편 출현을 보고하고 있다.

35) ◇ 추석 ‘무(無) 송편’지역

| 추석에 송편이 나타나지 않는 지역 (41개) | 추석에 송편 아닌 떡을 하는 지역 (8개) |
|--|--|
| 태백, 고성, 정선, 남양주, 양평, 군포, 구리, 오산, 거제, 마산, 통영, 하동, 울주, 밀양, 양산, 고성, 남해, 기장, 안동, 봉화, 영양, 예천, 울릉, 울진, 청송, 칠곡, 고흥, 곡성, 장흥, 해남, 진도(조도-홍년에는 송편 못했다), 익산, 순창, 장수, 진안, 제주, 남제주, 북제주, 서귀포, 태안, 괴산 | 거제(시루떡), 통영(시루떡), 하동(시루떡), 울주(호박진), 남해(질편), 칠곡(시루떡), 곡성(팥시루떡), 순창(시루떡) |

* 여수는 『세시풍속』 조사 통계에 포함 안 돼 있어 여수까지 포함하면 42개 지역이 된다.

계 산업화에 따른 농어촌인구의 도시이주, 대중매체의 발달, 그리고 핵가족화 등과 같은 사회변화에 의해 송편이 전국적으로 알려지면서 추석 음식으로 확대됐음을 살피게 한다. 따라서 송편의 추석 음식화 또는 명절 음식화 시기는 1970년대 이후라고 할 수 있을 것이다.

2.2. 추석의 성격

추석의 성격은 의례의 형식과 그 의례를 지내는 목적인 내용적 측면에서 살필 수 있다.

먼저, 음력 8월 15일의 추석 시기는 베짜기 경주가 끝나는 8월 15일에 이르러 승자를 대접하는 신라의 가배행사가 원천으로 작용했으며, 여기에 가락국의 수로왕 제사, 백제의 ‘사중지월(四仲之月) 제사³⁶⁾가 기념일 시기의 고정과 추석의 의례형식, 조상숭배의 의미에 영향을 끼쳤다. 이후 8월 15일은 중국 문물 수용에 적극적이었던 신라의 특성에 힘입어 달 감상의 추석 문화를 받아들인 것으로 보인다.³⁷⁾ 이는 고려시대 8월 15일의 명칭이 ‘추석’으로 나타나는 것에서 살필 수 있다.

다음으로 내용적 측면에서 추석은 새로 수확한 과일과 곡물을 조상과 자연신에게 바쳐 감사를 지낸다는 점에서 천신제 성격의 추수감사제다. 이 같은 추석의 성격은 고구려의 ‘동맹’, 예의 ‘무천’, 그리고 마한의 ‘10월제’에 그 기원을 두고 있다. 이들 고대 3국의 세시 풍속 행사가 모두 10월로 이는 한민족이 고대시기 재배한 곡물의 수확 후에 해당하기 때문이다. 고대 한국인들은 ‘5월에 밭일을 마치고 10월에 농사일이 끝나면’과 같은 마한기록에서 보이듯,³⁸⁾ 공통적으로 10월에 하늘에 제사지내고

36) 『수서』, 「동이열전」, 백제. “每以四仲之月, 王祭天及五帝之神. 立其始祖仇台廟於國城, 歲四祠之.”

37) 샤오팡 지음(2006), 김지연 외 번역, 『중국인의 전통생활 풍습』, 서울: 국립민속박물관, p. 291. “당·송대 들어 달 감상을 모태로 하는 추석이 출현했다.”

추수감사 축제를 행했다.

하지만 한국의 추석은 실제 내용적 측면에서 농공(農功)감사와 풍년 기원의 성격이 강하다. 이는 추석이 기념되는 음력 8월 15일이 추석의 핵심 수확 곡물인 벼를 수확하기에는 이른 시기이자, 논농사를 마무리하고 기상 피해 없이 벼가 잘 수확되기를 바라는 시기이기 때문이다. 이 같은 추석의 성격 규명은 문헌 기록과 함께 한민족이 재배하는 곡물의 수확시기에 의해서 파악이 가능하다. 한반도에서 벼를 비롯한 콩, 기장, 보리, 밀, 조, 메밀, 수수, 녹두, 팥, 깨 등은 청동기시대부터 근래에 이르기까지 주요한 한국인의 식량자원이었다.³⁹⁾ 따라서 한민족이 고대부터 재배한 주요 곡식의 파종과 수확시기를 파악할 경우 한민족이 고대시기 행했던 5월제와 10월제 등의 추수감사제 대상 곡물을 살필 수 있는 것은 물론, 추석의 성격 이해가 가능하다. 재배해 수확한 곡물이 천신의 대상이기 때문이다.

한민족의 주요 재배 곡물인 오곡은 3세기 이전의 경우, ‘마, 콩, 보리, 조, 기장’,⁴⁰⁾ 고려시대는 노란 색의 조와 검정색 기장, 검은 참깨, 보리, 밀, 그리고 조선시대는 쌀, 기장, 피, 보리, 콩(팥)이었으며,⁴¹⁾ 현재는 쌀, 보리, 밀, 콩, 조 또는 옥수수다. 이 중 쌀, 보리, 콩, 조, 기장은 조선 후기는 물론 근대까지 5곡의 위치를 점했다. 따라서 추석에 천신하는 곡물은 쌀, 보리, 콩, 조, 기장이라고 할 수 있을 것이다.⁴²⁾

38) 『삼국지』 「위서동이전, 한. “常以五月下種訖, 祭鬼神… 十月農功畢, 亦復如之.”

39) 박철호 외(2008), 『잡곡의 과학과 문화』, 춘천: 강원대 출판부, p. 21.

40) 위안리(苑利) 지음, 최성은 옮김(2005), 『도작문화로 본 한국문화의 기원과 발전』, 서울: 민속원, p. 160.

41) 『상변통고』는 ‘쌀, 기장, 피, 보리, 콩’, 『여유당전서』는 ‘벼, 기장, 콩, 보리, 팥’을 들고 있다.

42) 선희창(2010), 『조선풍속사(삼국-고려편)(개정판)』, 평양: 사회과학출판사. p. 68. “삼국시기 고구려 일대는 조밥, 백제, 신라 일대는 보리밥.”; 헨드릭 하멜 지음, 김태진 옮김(2005), 『하멜 표류기』, 서울: 도서출판 서해문집, p. 110. “북쪽지방은

[표 2] 한국의 시대별 5곡 작물

| | | | |
|------|------------------|------|------------------|
| 시대 | 5곡 | 시대 | 5곡 |
| 삼한시대 | 보리, 기장, 피, 콩, 참깨 | 조선시대 | 쌀, 보리, 콩, 조, 기장 |
| 고려시대 | 쌀, 보리, 콩, 조, 기장 | 근래 | 쌀, 보리, 콩, 옥수수, 밀 |

출전: 성락춘 외(2007), 『인간과 식량』, 서울: 고려대학교출판부, p. 74.

이들 다섯 곡물의 수확기는 콩이 그루콩을 기준으로 중부가 10월 상~하순이며, 그루조는 10월 상~중순, 그루기장은 9월 하순~10월 상순, 보리는 5월 말~6월 중순, 그리고 벼가 9월 하순~11월 상순이다.⁴³⁾ 이는 월동 작물인 보리를 제외한 4개 곡물의 수확기가 10월 상순으로 모아지고 있음을 보여준다. 따라서 추석이 추수감사제의 명절로 기념된다면 가장 적합한 시기는 10월 중순(음력 9월 중순)이 된다.⁴⁴⁾ 이는 음력 8월 15일

보리와 기장이 주식.”

43) ◇ 한반도 5곡의 파종 및 수확 시기

| 곡물명 | 파종시기 | 수확시기 |
|-----|---|--------------------------------------|
| 벼 | 모내기: 중부 5월 중순~6월 중순 남부 5월 하순~6월 하순 | 중부 9월 하순~10월 하순 남부 10월 상순~11월 상순 |
| 보리 | 중부 북부 10월 상순 중부 남부 10월 상, 중순 남부 북부 10월 중순 남부 남부 10월 중, 하순 | 중부 6월 상, 중순 남부 5월 말~ 6월 상순 |
| 콩 | 여름콩 4~5월, 가을콩 6~7월 단 작: 중부 5월 중, 하순 남부 5월 상, 중순 백후작: 중부 6월 중, 하순 남부 6월 중순 | 그루콩 중부 10월 상, 중순 남부 10월 중, 하순 |
| 조 | 봄조 5월 상순 그루조 6월 중, 하순 | 봄조 9월 상, 중순 그루조 10월 상, 중순 |
| 기장 | 봄기장 5월 상순 그루기장 6월 중, 하순 | 봄기장 8월 하순~9월 상순 그루기장 9월 하순~10월 상순 |

출전: 성락춘 외(2007), pp. 82-90.

의 추석이 시기상 한민족이 경작한 곡물의 수확기보다 한 달 가량 빨라 천신제의 추수감사제 명절로는 부적절함을 보여준다. 하지만 『삼국지』에 나타난 마한의 10월제나 고구려의 동맹(10월), 예의 무천(10월)과는 그 시기가 맞음을 살필 수 있다. 따라서 곡물의 수확시기보다 한 달가량 앞선 추석의 실제 내용적 성격은 최남선의 해석처럼 ‘힘든 농사를 마쳤다’는 농공(農功)감사제⁴⁵⁾에 더 부합하다고 할 수 있을 것이다.

추석의 성격 규명은 그 명칭에서도 찾아진다. 충남 공주시,⁴⁶⁾ 논산시, 당진군, 부여군, 경상남도 고성군,⁴⁷⁾ 남해군, 경기도 남양주시,⁴⁸⁾ 강원도 철원군⁴⁹⁾의 일부 지역에서는 8월 15일을 ‘보름’으로 칭하고 있다. 또한 ‘설은 질어야 풍년이고 보름은 맑아야 풍년이다’의 속담은 날씨를 보고 한해의 풍년을 전망하는 속신으로 주로 정월 대보름과 8월 추석 보름에 행해진다. 정월 15일을 일반적으로 ‘대보름’으로 일컫는 점을 고려할 때, 이 속담의 보름은 ‘8월 15일’로도 이해할 수 있을 것이다. 이 같은 추석 명칭으로서 보름은 달의 상징성에서 나타나듯, 추석의 성격이 풍년 기원과 관계됨을 살피게 한다.

이상을 종합하면 한국 추석은 그 시기와 의례의 형태적 측면에서 가을의 중간 달인 8월 보름에 지내는 가배행사와 시조제사 등에서 유래했고, 그 내용은 고대시기 한반도 여러 국가에서 기념된 추수감사제 및 천신제

44) 이 같은 수확기는 조선시대에도 엇비슷했다. 『입하필기』(제35권, 벽려신지)는 “호남과 영남만은 지대가 따스하므로 반드시 10월에 (벼를) 수확을 한다”고 기록하고 있다.

45) 장주근(2013), 『장주근 저작집Ⅳ 세시풍속편』, 서울: 민속원, p. 318.

46) 『충청남도 세시풍속』 p. 24, “8월 보름을 맞이하여 지내는 제사를 ‘송편차례’라 한다.”

47) 『경상남도 세시풍속』 p. 502, “보름날 아침 일찍 차례를 지낸다.”

48) 『경기도 세시풍속』 p. 198, “팔월 대보름은 더도 말고 덜도 말고 대보름만 같아라.”

49) 『강원도 세시풍속』 p. 424, “팔월 보름은 설날이나 정월 대보름, 단오 등과 함께 중요한 명절.”

가 그 기저에 깔려 있다고 할 수 있을 것이다.

3. 추석 송편의 발달 배경

3.1. 농공 격려와 감사 음식으로서의 전통

송편의 쓰임새 중 하나가 힘든 농사일에 대한 감사와 격려다. 이 같은 농공 관련 풍속은 음력 2월 1일 노비일을 비롯, 6월 15일 유두, 7월 7일 칠석, 그리고 7월 15일 백중과 복날에 행해졌다.⁵⁰⁾

먼저 한해 농사의 계획과 시작 시기인 2월 1일이다. 이날은 지역에 따라 노비일, 머슴날, 영등날, 일꾼의 날 등으로 불리며, 한해 힘든 농사를 앞두고 송편 등을 차려 일꾼들을 대접했다. 강원도 원주의 경우, 무병장수를 기원하고 가을까지의 힘든 농사일을 대비해 송편(‘나이떡’)을 빚어 먹었다.⁵¹⁾ 홍천에서는 이날 일꾼을 대접한다는 의미로 송편을 만들고 옷

50) ◇ 『세시풍속』에 나타난 농공(農功) 관련 송편 풍속

| 빚는 시기 | 지역 | 빚는 이유 또는 속신(俗信) |
|---------|--------|------------------------------|
| 2월 1일 | 원주 | 힘든 농사일 대비(잘 먹어둬) |
| | 횡성 | 일꾼을 하루 놀림, 소 잘 먹여 농사 잘 짓게 기원 |
| | 충주 | 일꾼 힘 보태 농사 잘 짓게 기원 |
| | 홍천 | 본격 농사 전 일꾼 대접 |
| 6월(유두) | 영동, 청원 | 일꾼 위로, 풍년 기원 |
| | 정읍 | 농사일 휴식, 마을 잔치 |
| 7월(칠석) | 고창, 장성 | 농사일 휴식, 마을 잔치 |
| 7월(백중) | 장성, 강릉 | 농사 일정부분 마무리 축하 |
| | 울진 | 농사 일꾼 감사 |
| 7월중(복날) | 문경 | 용제 지낸 후 일꾼 먹이기 위해 |
| | 상주 | 풍년기원, 농사 일꾼 위로, 대접 |

한 벌과 용돈을 주었다.⁵²⁾ 특히 횡성에서는 일꾼들에게 하루 휴식을 주고, ‘좁생이떡’이란 송편을 빚어 농사의 큰 일꾼인 소에게 먹였다.⁵³⁾ 또한 충북 충주에서도 일꾼들이 힘이 붙어 농사를 잘 짓도록 손바닥만 한 송편을 만들어서 대접했다.⁵⁴⁾ 다음으로 한창 더위가 기승을 부리고 가장 힘든 농사철인 6월 15일을 맞아 농가에서는 논밭에 나가 농사가 잘되기를 기원하는 제사를 지냈다. 이날은 흐르는 물에 머리를 감는다는 유두(流頭).⁵⁵⁾ 농민들은 시기적으로 농사의 가장 바쁘고 힘든 고비를 넘겼기에 하루 일하지 않고 쉬었다. 충북 영동과 청원에서는 송편과 밀전병을 준비해 논에서 풍년기원을 비는 고사를 지내고 일꾼들을 위로했으며,⁵⁶⁾ 전북 정읍에서도 주민들이 농사일을 잠시 멈추고 술과 송편을 마련해 마을잔치를 벌였다.⁵⁷⁾

이 같은 농공 격려 성격의 송편 빚기 풍속은 음력 7월이 넘어가면서 농공 감사의 의미로 바뀐다. 7월이 되면 세벌매기가 끝나는 등 어느 정도 농사일이 마무리되고 곡식이 여물어 수확만을 기다리는 시기이기 때문이다. 이에 7월 칠석과 15일 백중⁵⁸⁾, 그리고 7월 중의 복날 농가에서는 힘든 농사일이 큰 고비를 넘긴데 대해 일꾼의 노고에 감사하는 행사를 가졌다. 먼저, 7월 7일 칠석에 전남 장성과 전북 고창에서는 송편(고창군은 썩개떡·썩송편·시루떡) 등의 음식을 장만해 마을 잔치를 가졌다.⁵⁹⁾

51) 『강원도 세시풍속』 p. 116 원주시.

52) 『강원도 세시풍속』 p. 491 홍천군.

53) 『강원도 세시풍속』 pp. 570-571 횡성군.

54) 『충청북도 세시풍속』 p. 89 충주시.

55) 『용재총화』(1525). “세속에서는 이로 인하여 이날을 명절로 삼고 수단병(水團餅)을 만들어 먹었다(世俗因以是日爲名辰. 作水團餅而食之).”

56) 『충청북도 세시풍속』 p. 239 영동군, p. 411 청원군.

57) 『전라북도 세시풍속』 p. 248 정읍시.

58) 최남선(2012), 『세시풍속 상식사전』, 온이퍼브, p. 21. “농사가 백중 때쯤이면 김을 다 마치고 잔손질이 없어져 농부가 여유롭다.”

이어 주로 백중날, 강원도 강릉에서는 세벌매기가 끝났다 하여 호미 씻기인 ‘세서회(세서연)’ 행사를 동네잔치로 행했으며, 주민들은 꼬챙이에 낀 송편을 하나씩 돌리고, 큰상을 차려 지신밟기 등을 하며 하루를 놀았다.⁶⁰⁾ 전남 장성에서는 이날(농부날)은 농사일을 어느 정도 끝내고 논에서 밭을 씻고 나오는 날이라 해 머슴에게 닭을 잡아줬다.⁶¹⁾ 경북 울진에서는 ‘소머슴 먹는다’하여 이날 송편 등을 만들어 여름내 일해준 일꾼들을 잘 먹였다.⁶²⁾ 7월 중 북날에도 농공 감사의 송편이 빚어졌다. 경북 문경과 상주에서는 송편을 만들어 용제를 지내고 농사일을 하느라 수고한 일꾼들을 먹였다.⁶³⁾ 특히 상주에서는 세벌 논매기가 끝나고 나면 일꾼들을 위로, 대접하기 위해 하루를 노는데 이것을 ‘풀꾸막’이라 했다.⁶⁴⁾

이상에서 살필 수 있듯, 송편은 추석의 대표절식으로 자리 잡기 이전, 주로 벼 농사일에 애쓴 일꾼을 격려하고 감사하는데 쓰였다. 이는 추석 기념 의례가 벼농사 풍년기원 및 추수감사와 함께 농공감사제⁶⁵⁾의 성격에 기반하며, 의례 음식으로서 송편을 마련하고 있음을 고려할 때, 송편의 추석 대표 음식화는 이처럼 송편을 농공에 대한 격려와 감사의 음식으로 여기는 식문화의 전통 속에서 탄생했다고 할 수 있을 것이다.

59) 『전라북도 세시풍속』 p. 273 고창군. ; 『전라남도 세시풍속』 p. 702 장성군.

60) 『강원도 세시풍속』 p. 20, 강릉시.

61) 『전라남도 세시풍속』 p. 716 장성군. 닭 잡는 이 풍속은 『동국세시기』의 추석날 풍속과 닮아있다.

62) 『경상북도 세시풍속』 p. 722 울진군.

63) 『경상북도 세시풍속』 pp. 251-252 상주시, p. 195 문경시. “송편을 쓰는 이유는 다른 떡보다 송편이 맛있고 다른 사람과 나눠 먹기도 좋기 때문이다.”

64) 『경상북도 세시풍속』 pp. 251-252 상주시.

65) 장주근(2013), p. 318.

3.2. 풍년 기원 및 상징음식으로서의 전통

송편은 그 모양이 반원 형태인 것에서 나타나듯, 달과 관련되며 달의 상징적 의미는 초승달이 차올라 만월이 되듯, 풍년과 다산이다. 이 같은 상징성은 추석음식으로서 송편 발달의 중요 배경이 됐다.

먼저, 송편을 차려 풍년을 기원하는 세시풍속은 정월 14일, 2월 1일, 유두, 그리고 7월 복날이다.⁶⁶⁾ 음력 1월 14일, 강원도 평창에서는 그 해 농사가 잘 돼 곡식을 많이 거두기를 기원하며 ‘섬(송편)’을 빚어 먹었다.⁶⁷⁾ 2월 1일, 경북 영덕에서는 송편 등을 마련해 한해 농사가 잘되게 해달라고 영등제를 지냈으며,⁶⁸⁾ 영천에서 이날 ‘섬떡’이라는 썩을 넣은 큰 송편을 하나 빚었다. 섬떡 안에는 새알을 일곱 개 넣었으며, 이를 크게 세 개 만들어 각각 뒤주(두주)·조왕·성주에 갖다 놓고 1년 농사가

66) ◇ 『세시풍속』에 나타난 풍년 관련 송편 풍속

| 빚는 시기 | 지역 | 빚는 이유 또는 속신(俗信) |
|--------------|--------|--------------------|
| 정월 14일 | 평창 | 농사 잘돼 곡식 많이 거두길 기원 |
| 2월 1일 | 영덕, 영천 | 농사 잘되길 기원 |
| | 화성 | 무병하고 모든 일이 잘되길 기원 |
| | 횡성 | 소 잘 먹여 농사 잘 짓게 기원 |
| 6월(유두) | 금산 | 나락 잘 여물길 기원 |
| | 영동, 청원 | 일꾼 위로, 풍년 기원 |
| | 진안 | 논에서 제사 |
| | 무주 | 논에서 고사, 농사 잘되게 기원 |
| | 거창, 함양 | 논고사, 농사 잘되길 기원 |
| 7월 중 (복날) | 예천 | 농사 잘되길 기원 |
| | 예천 | 농업용수 부족하지 않게 기원 |
| | 상주 | 풍년기원, 일꾼 대접 |

67) 『강원도 세시풍속』 p. 459 평창군.

68) 『경상북도 세시풍속』 p. 556 영덕군.

잘되기를 기원했다.⁶⁹⁾

한창 농사일이 바빠지고 벼가 성장하는 즈음인 유두일을 맞아 충남 금산과 충북 영동, 청원, 전북 진안과 무주, 경남 거창, 함양에서는 송편 등을 만들어 나라이 잘 여물고 풍년들라고 논에서 제사를 지냈다.⁷⁰⁾ 이어 7월 복날에는 경북 예천의 경우, 송편을 준비해 참외밭에서 참외 농사의 풍년과 물 부족 예방을 위한 용제를 지냈고,⁷¹⁾ 상주에서는 세벌논매기 후 풍년 기원의 용제에서 송편을 가장 중요한 제물로 삼았다.⁷²⁾ 이는 일년 농사력 측면에서 송편이 추석에 앞서 풍년을 기원하는 의례 음식으로 쓰였음을 보여준다. 또한 출현 지역이 강원도를 비롯, 경북, 경남, 충남, 충북, 전북 등에 걸쳐 광범위하게 분포하는 것으로 보아, 이 같은 풍년 의례의 송편 사용은 전통이었음을 살피게 한다.

다음으로 풍년기원 상징음식으로서의 전통이다. 송편의 모양은 달을 형상화한 것으로⁷³⁾ 성장과 흥함, 풍년 기원 등의 의미를 담고 있다.⁷⁴⁾ 따라서 송편의 모양도 반달과 함께 온달 형태도 존재한다. 경북 경산의 경우 추석에 반달 송편을 미리 만들고 나중에 온달 떡을 만든다. 보름은 반달이 온달로 바뀐 것이기 때문이다. 그래서 반달 떡은 그릇 아랫부분에 놓고 그 위에 온달 떡을 올려놓는다.⁷⁵⁾ 청도에서도 추석 송편으로 반달과 온달 떡을 빚으며,⁷⁶⁾ 강원도 속초에서도 동그랗게 빚는 떡과 함께

69) 『경상북도 세시풍속』 p. 334 영천시.

70) 『충청남도 세시풍속』 p. 306 금산군; 『충청북도 세시풍속』 p. 239 영동군; 『전라북도 세시풍속』 p. 593 진안군, p. 334 무주군; 『경상남도 세시풍속』 p. 465 거창군, p. 828 함양군.

71) 『경상북도 세시풍속』 p. 638, 652 예천군.

72) 『경상북도 세시풍속』 pp. 251-252 상주시.

73) 『전라남도 세시풍속』 p. 596 영광군, p. 486 무안군.

74) 『삼국유사』 제1권, 태종춘추송. “百濟圓月輪 新羅如新月(백제는 둥근달이요 신라는 초승달과 같다.)”

75) 『경상북도 세시풍속』 p. 52 경산시.

만두형태의 반달모양으로 빚고 있다.⁷⁷⁾ 또한 경남 함양에서도 유두날에 보름달 모양의 송편을 빚었다.⁷⁸⁾ 이처럼 송편은 그 모양이 반달과 함께 원형의 온달 형태로 빚어지는 것에서 나타나듯 달을 상징하고 있으며, 농사가 잘 되도록 지내는 제사에서 중요한 제물로 차려진다는 점에서 송편이 갖는 풍년기원의 상징성을 살필 수 있다.

송편이 풍년 또는 생산과 관련돼 있음은 속신에서도 나타난다. 송편을 예쁘게 빚으면 예쁜 자녀를 낳거나, 신랑을 만날 수 있고,⁷⁹⁾ 비늘이나 솔잎을 넣은 송편으로 임신 중의 태아를 감별할 수 있으며,⁸⁰⁾ 송편이 여성의 성기를 닮았다고 보는 믿음 등이 여기에 속한다.⁸¹⁾ 이들 속신은 소를 넣어 빚는 송편이 태아를 잉태하는 여성의 몸 구조와 비슷한 것은 물론, 대지에 씨를 파종하는 것과 닮았다는 인식에서 비롯된 것으로, 파종된 농작물의 풍요한 결실을 송편으로 상징화해 구체화한 것으로 볼 수 있다. 이 같은 송편의 풍년기원과 풍년 상징음식으로서의 전통은 송편이 추석의 대표음식으로 발달하는 주요 배경으로 작용했다고 할 수 있다.

76) 『경상북도 세시풍속』 pp. 822-823 청도군.

77) 『강원도 세시풍속』 p. 88 속초시.

78) 『경상남도 세시풍속』 p. 828 함양군.

79) 『전라북도 세시풍속』 p. 632. 이 같은 믿음은 경북 포항, 경남 거창, 충남 천안 등 전국의 여러 지역에서 엇비슷하게 나타난다.

80) 『충청남도 세시풍속』 p. 402. “송편 속에 비늘이나 솔잎을 가로 넣고 찢 다음 한쪽을 깨물어서 비늘의 귀쪽이나 솔잎의 붙은 곳을 깨물면 딸을 낳고 비늘의 뽕쪽한 곳이나 솔잎의 끝쪽을 깨물면 아들을 낳는다.” 충남 당진과, 익산시에도 같은 속신이 있다.

81) 『충청남도 세시풍속』 p. 462 서천군 일부 지역. “송편은 여자의 성기 모양과 같기 때문에 추석 차례음식에는 시루떡을 대신 사용한다.”

3.3. 빛는떡 송상과 떡을 의례의 대표음식으로 하는 전통

떡은 명절을 대표하는 절식이자, 생일이나 혼인, 환갑 등과 같은 경사는 물론,⁸²⁾ 제례의 중요한 음식이다.⁸³⁾ 그만큼 한국의 떡은 전래음식 중 토착성과 전통성 및 보편성이 깊은 음식이다.⁸⁴⁾ 이 때문에 전통시기 한국인들은 절기에 따르는 명절에 떡을 먹어야 명절을 쇠는 것 같다고 하여 떡을 만들어 먹기 위해 애썼으며,⁸⁵⁾ 떡이 없는 명절은 생각할 수 없을 정도로 떡은 중요한 음식이었다.⁸⁶⁾ 특히 제례에서는 떡 중에서도 고급 떡에 속하는 송편과 같은 빛는 떡류를 송상했다. 이처럼 떡을 의례의 대표음식으로 여기는 전통과 빛는 떡을 송상하는 유교의 제례 음식 전통이 추석 음식으로서의 송편 발달에 크게 기여했다고 할 수 있다.

먼저, 의례의 대표 음식으로서 떡은 통과의례의 경우, 백설기, 콩설기, 가래떡, 팔시루떡, 송편, 절편 등이 쓰였으며, 세시절기에는 가래떡, 수리취떡, 송편, 팔시루떡, 팔떡 등이, 그리고 고사와 굿 등과 같은 민간신앙과 무속의례에서는 백설기와 팔설기, 절편을 비롯, 송편 등이 올려졌다.⁸⁷⁾ 민간신앙 의례의 경우, 정초 안택고사와⁸⁸⁾ 6월 보름 유두제의 논고사⁸⁹⁾ 등에서 송편이 사용됐다. 이를 통해 송편이 통과의례와 세시절기

82) 사단법인 평화문제연구소(2005), p. 32; 최운식 외 5인(2002), 『한국민속학개론』, 서울: 민속원, p. 55; 『한국민속종합조사보고서 전라남도편』(1969)과 『경기도편』(1969)은 돌과 백일상에 송편이 차려짐을 보고하고 있다.

83) 주장현(1996), 『우리 문화의 수수께끼』, 한겨레신문사, p. 87.

84) 최인화 외(2004), 『비교연구를 통한 한국민속과 동아시아』, 서울: 민속원, p. 140, p. 473.

85) 사단법인 평화문제연구소(2005), p. 33.

86) 최운식 외 5인(2002), p. 55; 임영정(2002), 『한국의 전통문화』, 서울: 도서출판 아름다운세상, p. 224.

87) 김용갑(2017b), 「한국 뽕쌀떡 발달배경 연구」, 전남대학교 대학원 석사학위논문, p. 59.

88) 『강원도 세시풍속』 p. 473 평창군.

는 물론, 고사 등의 민간풍속에서도 폭넓게 사용됨을 살필 수 있다.

다음으로 제례에서의 송편 사용은 한국 유교의 전통에 바탕을 두고 있다. 『성호사설』은 제향의 풍속이 차츰 사치해져 18세기 중엽 무렵 제향에는 인절미를 쓰지 않고 가루떡인 ‘자고’를 쓰며, 그 한 종류에 송편이 있음을 기록하고 있다.⁹⁰⁾ 즉, 송편은 조상 숭배를 최고의 가치⁹¹⁾로 여기는 유교의 핵심 의례인 제례에서 숭상되는 떡이었다. 이 같은 풍속에 따라 가장 많은 정성과 시간이 소요되는 빛는 떡인 송편 등이 왕실의 전작례와 정조 다례 등에 사용됐으며,⁹²⁾ 일반인의 제례에도 쓰였다.⁹³⁾ 이는 차례가 낮에 지내는 간단한 제사 의례인 것에서 나타나듯, 추석의 기념 의례인 차례 또한 제례의 한 형태로 빛는 떡 숭상의 제례 전통에 따라 송편을 차리고 ‘송편차례’라 칭했으며,⁹⁴⁾ 이는 송편의 추석 대표 음식화를 가져오는 한 요인이 되었다고 할 수 있다.

3.4. 쌀 자급과 대중매체의 확산

추석이 기념되는 음력 8월 15일은 송편의 주재료인 쌀과 관련해, 그 공급 및 소비의 시기가 반비례의 관계에 해당된다. 한국에서 벼는 대개 10월에 수확된다.⁹⁵⁾ 이는 음력의 일반적인 양력일이 한 달 뒤임을 고려

89) 『충청남도 세시풍속』 p. 306 금산군.

90) 『성호사설』 제4권, 「만물문」 구이분자. “今之所尚者糕也 家禮所謂粢糕是也. 又既餅而豆腐為餠間鋪松葉爛蒸者 謂松餅.”; 윤서석(2001), 『우리나라 식생활 문화의 역사』, 서울: 신광출판사, p. 493.

91) 『효경』. “立身行道 揚名於後世. 以顯父母 孝之終也.”

92) 『국역일성록』 정조 19년 1월 21일. “경모궁에 나아가 전작례(奠醊禮)를 행했다.”; 『다례발기』 (1850). “팔월추석 다례 낭식송병.”

93) 『절사제품(節祀祭品)』. 『별차례등록』. “팔월추석 송병”.

94) 『충청남도 세시풍속』, p. 24 공주시, p. 7; 『충청북도 세시풍속』, p. 375 진천군; 『경기도 세시풍속』, p. 539 의왕시, p. 704 화성시; 『강원도 세시풍속』, p. 29 강릉시.

95) 성락춘 외(2007), pp. 82-90; 최남선(2012), p. 22. “일년 내 지은 농사가 10월에

할 때 추석이 위치하는 9월 15일 무렵에는 대체로 벼가 수확되지 않는다. 따라서 9월 중순의 추석 즈음은 쌀의 공급과 소비 측면에서 공급이 가장 부족한 때에 해당한다. 특히 쌀이 여유롭지 않았던 전통시기, 쌀 수확을 앞둔 시기는 더욱 쌀이 귀할 수밖에 없으며, 이런 시기에 쌀로 송편을 만들고, 이 음식이 추석을 대표하는 절식으로 자리 잡기는 사실상 곤란하다. 이는 19세기 세시기에서 추석 음식으로서 송편이 등장하지 않고, <농가월령가>⁹⁶⁾의 경우 추석 송편으로 보통의 벼보다 일찍 수확되는 ‘올벼’⁹⁷⁾로 ‘오려송편’을 빚고 있는데서 알릴 수 있다. 또한 앞서 살펴봤듯, 고문헌 자료의 송편 출현시기가 2월 1일, 삼짚날, 한식 등 대부분 쌀의 공급이 여유로운 상반기에 집중되는 데서도 나타난다.

따라서 송편이 추석음식으로서 보편적으로 쓰인 시기는 쌀의 생산이 넉넉해져 추석 즈음에도 공급이 여유로운 시점으로 보는 것이 타당할 것이다. 이 같은 추론은 세시풍속 조사 자료에서 뒷받침된다. 경북 의성군 사곡면 공정3리 용소마을은 ‘추석은 햇곡을 수확한 데에 대해 조상에게 고마움을 표시하는 명절’로 추석에 햇곡이 나지 않으면 송편 등을 올리지 못해 9월 9일 차례를 지냈다.⁹⁸⁾ 하지만 1970년대 이후 통일벼가 나오면서 추석 즈음에는 햇곡을 수확할 수 있어 이때부터 추석 차례를 지내고 있다. 강원도 태백시 상사미동 상사미마을의 경우, 예전에는 쌀이 귀해서 추석에도 송편을 빚지 못하고, 대신 감자나 귀리쌀로 만두처럼 떡을

와 끝이 난다.’; 『임하필기(林下筆記)』(제35권 「벼려신지」)는 “호남과 영남만은 10월에 수확을 한다”고 기록하고 있다.

96) <농가월령가> 팔월령. “복어쾌 짓조기로 추석명일 쉬어 보세/신도주 오려송편 박나물 토란국울/선산에 제물하고 이웃집 나눠 먹세/며느리 말미 받아 본집에 근친갈 제/개 잡아 삶아 건져 떡고리와 술병이라/초록장옷 반물치마 장속하고 다시 보니/여름내 지친 얼굴 소복이 되었느냐/중추야 밝은 달에 지기 펴고 놓고 오소.”

97) 충남 부여군 일부지역에서는 ‘오려’라고 하며, 오려는 보통 벼보다 20일 정도 일찍 나온다(『충청남도 세시풍속』 p. 417 부여군).

98) 『경상북도 세시풍속』, p. 743 의성군.

빚었다.99) 이들 조사 자료는 통일벼 생산이 식량 자급과 함께 추석음식으로서 송편의 대중화에 끼친 영향을 단적으로 보여준다. 실제로 1970년대 한국 정부는 식량 증산을 추진해 통일벼를 개발했고, 1971년 허문회에 의해 개발된 이 벼는 10a당 최고 624kg으로 다른 품종에 비해 평균 200여kg 더 생산량이 많았다.100) 그 결과 쌀 자급률은 1971년 82.5%에서 1976년 100.5%로 주곡의 자급이 이뤄졌다. 또한 통일벼는 모내기와 추수시기를 한 달가량 앞당겨,101) 송편이 추석 음식으로 자리매김하는데도 기여했다. 이는 쌀의 자급이 송편의 추석 음식화의 배경의 핵심 요인임을 살피게 한다.

다음으로, 신문과 방송의 언론 매체 확산도 송편의 추석 음식화에 중요한 역할을 했다. 섬지역인 전남 여수시 초도의 경우, “빨라야 1970년 초 텔레비전을 통해 추석에 송편을 만드는 것을 보고 송편을 빚게 됐다”고 보고되고 있다.102) 또한 경남 통영시 욕지면 동항리 중촌마을은 “송편을 빚지 않고 시루떡을 쪄으나 (2000년 기준) 최근에 송편을 빚는 집이 늘고 있는 것”으로 조사됐으며,103) 강원도 태백시 삼수동 안창죽 마을의 경우, “옛날에는 추석에 송편을 하지 않고 그냥 밥만 지어서 차레를 지냈지만, 얼마 전부터 동네에서 송편을 하기 시작한 것”으로 보고됐다.104) 이상의 조사 자료는 송편의 전국 확산이 텔레비전 등의 언론 매체 영향을 받았음을 보여준다. 이는 방송이 공중의 인식과 태도의 형성에 영향을 주는 등 교육과 사회화의 기능을 수행할 뿐만 아니라,105) ‘지

99) 『강원도 세시풍속』, p. 229 태백시.

100) 김태호(2008), 「신품종 벼 “IR667”(통일)과 한국 농학의 신기원」, 『한국과학사학회지』 30권 2호, p. 406.

101) 국가기록원 홈페이지. 식량증산.

102) 나경수 외(2011), pp. 305-319.

103) 『경상남도 세시풍속』, p. 427 통영시.

104) 『강원도 세시풍속』, p. 216 태백시.

105) 정의철, 이상호(2015), 「방송의 선정적, 폭력적, 비윤리적 콘텐츠 이용에 관한 인

상과 TV'의 경우 '일반 국민'에게 미치는 영향력이 가장 큰 매체이기 때문이다.¹⁰⁶⁾

신문은 추석의례의 절차를 알리는 방법으로 송편의 대중화에 기여했다. 1960년대 이후 도시화 등으로 핵가족화 되면서 분가해 가장이 된 제주들이 자체적으로 제사 모시기를 희망했지만 제례 방법과 절차를 몰라, 당시 신문이 일부 유교가문의 제사법을 소개했기 때문이다.¹⁰⁷⁾

이를 통해 송편의 추석 음식화는 1970년대 이후 쌀의 자급과 함께 언론 매체의 영향이 중요한 배경이 됐음을 살필 수 있다.

3.5. 수도작의 전래와 메성 선호의 민족적 식감 전통

송편의 주재료는 쌀이며, 이 쌀은 품종상 자포니카 계열의 멥쌀이다. 따라서 송편이 추석음식으로서 발달할 수 있었던 근본적 배경은 수도작(水稻作)의 한반도 전래이고, 찰쌀과 멥쌀 중 멥쌀(메성)을 선호해 이를 떡으로 만든 한국인의 식감이 배경으로 작용했다고 할 수 있다.

한국인의 민족적 식감이 메성임은 매일 먹는 주식인 멥쌀로 지은 밥이고, 쌀을 식용하는 전 세계 모든 국가 중 유일하게 한국에서만 멥쌀을 활용해 다양한 떡을 만드는데서 나타난다.¹⁰⁸⁾ 그런데 이 같은 민족적 식감은 현재 뿐만이 아닌 고대시기부터 지속돼온 전통으로 이해된다. 그 근거는 첫째, 한민족(韓民族) 형성 이전의 한반도와 주변에 거주하던 선주민들이 기장과 조를 주로 재배하는 잡곡 경작인이었고, 찰성에 강한

식과 대안 연구 : 학부모와 청소년들의 인식과 제안을 중심으로 한국어(KOR), 『한국소통학회』 제27호, 한국소통학회, p. 255.

106) 편집부 저(2013), 「중이신문 및 미디어 영향력 평가 조사」, 『리서치보고서』 7월호, 마크로밀엠브레인, p. 7.

107) <경향신문>14년9월1일자, 「차레상 차리는법 언제 어떻게 유래됐나」, news.khan.co.kr/kh_news/, 2018. 3. 25.

108) 김용갑(2017a), 「한국 멥쌀떡 발달배경」, 『아세아연구』 제60권 4호, p. 40.

집착을 보이는 동남아시아의 수도작(水稻作)인들과는 달리 메성을 선호했다는 점이다.¹⁰⁹⁾ 이는 이들이 메성 위주의 북유럽과 북방 아시아 지역에서 기원해 한반도에 도달한 종족일 가능성이 크다는 종족적 이유와 함께 이들의 이동로와 한반도 및 그 주변의 식물지가 찰성과 거리가 멀기 때문이다.¹¹⁰⁾

메성 선호의 전통은 백제 등 고대 3국의 불교제사 영향을 받은 일본 법륜사의 ‘성덕태자’ 제사음식에서도 뒷받침된다. 1,400년의 전통을 지닌 이 제사에 쓰이는 떡은 매화떡, 봉황떡 등으로 모두 멥쌀떡이다.¹¹¹⁾ 이는 현재 일본의 찰쌀떡 문화와 다른 것으로, 일본의 고대문화와 불교에 영향을 끼친 한국의 고대 삼국 식문화의 영향으로 이해된다.

다음으로, 수도작의 한반도 전래는 기원전 10세기 전후 이뤄졌다.¹¹²⁾ 그런데 초기 수도작은 찰성 품종 위주였다.¹¹³⁾ 이는 한반도에 벼를 전파한 것으로 유력시되는 중국 동남방지역이 전통적인 찰성 곡물 선호지역이고, 벼 원산지와 전파 루트 지역이 찰성 곡류의 높은 재배분포와 찰성 음식에 대한 강한 선호를 보이는 ‘조엽수림문화권’이기 때문이다.¹¹⁴⁾ 찰

109) 윤서석 외 8인(2000), 『벼·잡곡·참깨 전파의 길』, 신광출판사, p. 111.
 110) 윤서석 외 8인(2000), pp. 234-236. “찰성의 벼는 히말라야산맥을 경계로 중앙아시아와 유럽에 전파되지 못했고, 찰성의 기장은 아프리카니스탄, 유럽, 그리고 중앙아시아에서는 나타나지 않는다.”
 111) 김천호(1991), 「일본 법륜사 성덕태자제사 공물을 통한 한국 고대식 추정연구」, 『한국식생활문화학회지』, 6(2), p. 227.
 112) 수도작의 전래시기인 기원전 10세기 무렵은 고고학적으로 빗살무늬 토기와 무문 토기의 교체시기와도 맞아떨어진다(박경신(2004), 「韓半島 中部以南地方 土器 시루의 發展過程」, 『송실사학』, 17, p. 59; 천선행(2015), 「청동기시대 초기설정 재고」, 『호남고고학보』, 51, p. 24; 위안리(苑利) 지음, 최성은 옮김(2005), p. 21).
 113) 윤서석 외 8인(2000), p. 111. ; 농촌진흥청장(최한기 저)(2005), 『농정회요 I』, 수원: 농촌진흥청, pp. 164-165. “『주례(周禮)』 — ‘稌(도)는 멥쌀(粳), 찰벼가 벼[稻]이고, 벼가 찰벼[糯]다.”
 114) 윤서석 외 8인(2000), p. 236.

성의 수도작은 이후 선주민의 메성 선호와 한반도의 기후,¹¹⁵⁾ 벼의 생태적 특성,¹¹⁶⁾ 그리고 쌀을 주식으로 정착시키려는 국가적 정책과 노력¹¹⁷⁾ 등으로 자포니카 계열의 메성 위주로 발달하게 됐다. 여기에 쌀은 식감이 뛰어나고, 수확량도 많아, 점차 지배계층을 중심으로 기장과 조 등을 대체하는 주된 식량으로서 역할과 위치를 차지하게 되고, 기존의 잡곡을 대신한 미곡 중심의 메성적 민족적 식감 전통이 발달하게 됐다.

결과적으로 메성 선호의 민족적 식감은 멥쌀 농경의 확대를 가져오고 이 멥쌀 농공에 감사하고 풍년들기를 기원하는 의례에서 멥쌀을 주재료로 해 만들어진 송편이 차려지는 것은 자연스러운 일일 것이다. 이는 역으로 수도작이 전래되지 않았거나 찰성 선호의 식감 전통이었다면 벼농사 수확과 관련한 추석 명절 또는 송편의 탄생도 불가능했음을 의미한다. 따라서 송편이 멥쌀로 만들어진다는 점에서 수도작의 전래와 메성의 민족적 식감은 추석의 대표음식으로서 송편발달 배경의 가장 근본적인 원인으로 작용했다고 할 수 있다.¹¹⁸⁾

115) 중국 운남성의 벼 품종 재배시험에서 나타나듯, 벼는 기온에 따라 품종 재배지가 달라지며, 한반도는 자포니카 계열의 재배지에 속한다(윤서석 외 8인(2000), p. 100).

116) 벼는 찰성이 열성이라는 유전적 특성을 지녀 인간의 선택적 재배에 의해서만 찰성이 유지된다.

117) 수리시설, 농사, 천문기술 보급 등. 권영국(1999), 「고려시대 농업생산력 연구사 검토」, 『사학연구』 59호, p. 599; 강인희(2000), p. 112.

118) 한국과 달리 같은 수도작 문화권인 일본과 중국에서 멥쌀떡이 발달하지 않은 것과 관련, 김용갑(2017b, p. 31)은 중국의 경우, 밀가루로 국수를 섭취하는 분식의 문화가 쌀 전래와 맞물려 유입됐고, 동북 3성의 벼농사는 19세기 이후 이주 조선족에 의해 시작된 것이 주요인으로 작용했으며, 일본은 찰벼 문화권이자, 기후적으로 찰벼 품종에 유리한 것에서 기인한 것으로 보고 있다.

3.6. 농촌인구의 도시이주와 기타 요인

송편의 추석 음식화는 농촌인구의 도시이주, 추석 공휴일의 확대, 가정의례 준칙의 강화, 그리고 가정요리서의 발간 등과 같은 사회적, 문화적 요인도 배경으로 작용했다.

1960년대 후반, 한국 사회는 경제개발과 함께 도시화와 산업화가 진행됐다. 이로 인해 1955년 서울의 인구는 157만여 명에서 1975년 689만여 명으로 4.4배가량 증가했으며, 부산과 경기도도 상황이 비슷했다. 반면 전통적 농촌사 지역인 전남과 전북, 충남 등은 자연 증가에 비하면 감소한 소폭 증가에 그쳤다. 이에 따라 1966년~1975년 사이 유입인구 대비 유출인구는 서울이 146만여 명 늘고, 전남과 충북은 각각 47만 6천여 명과 37만여 명이 감소했다. [표 3] 참고

[표 3] 1966~1985년 사이 시도별 인구 유입·유출수 (단위 : 천명, %)

| 시도 | | 66~70년 | 70~75년 | 시도 | | 66~70년 | 70~75년 |
|----|----|-------------|-------------|----|----|-----------|-----------|
| 서울 | 유입 | 1,183(48.1) | 1,053(37.8) | 충남 | 유입 | 97(3.9) | 123(4.4) |
| | 유출 | 248(10.1) | 524(18.8) | | 유출 | 308(12.5) | 281(10.1) |
| | 편차 | △935 | △529 | | 편차 | ▽211 | ▽158 |
| 부산 | 유입 | 308(12.5) | 376(13.5) | 전북 | 유입 | 54(2.2) | 66(2.4) |
| | 유출 | 127(5.2) | 169(6.1) | | 유출 | 206(8.4) | 199(7.1) |
| | 편차 | △181 | △207 | | 편차 | ▽152 | ▽133 |
| 경기 | 유입 | 344(14.0) | 588(21.1) | 전남 | 유입 | 57(2.3) | 65(2.3) |
| | 유출 | 321(13.1) | 322(11.9) | | 유출 | 278(11.3) | 318(11.4) |
| | 편차 | △23 | △266 | | 편차 | ▽221 | ▽253 |

*참고자료 : 문현상 외 3인(1991), 「인구이동에 관한 연구」, 한국보건사회연구원, pp. 21~22.

또한 추석 명절과 밀접한 관련을 맺고 있는 농업인구도 크게 줄었다. 농림축산식품부 <농가 및 농가인구> 자료¹¹⁹⁾에 따르면, 2016년 농가인

구는 249만 6천여 명으로 전체 인구 5127만여 명의 4.86%를 차지한다. 하지만 60여 년 전인 1955년의 농가인구(전업, 겸업 포함)는 1448만여 명으로 당시 인구 2150만여 명의 67.3%를 차지했다.¹²⁰⁾ 농촌인구의 감소는 추석명절의 의미 약화라는 우려와 함께 송편의 추석 음식화에서는 긍정적으로 작용했다고 볼 수 있다. 19세기 한양 중심의 세시기에 나타나듯, 송편은 8월 중 시중 떡 가게에서 파는 음식¹²¹⁾일 정도로 추석은 농촌의 큰 명절에 불과했다. 따라서 도시로 이주한 농촌인구가 자신의 거주지에서 행했던 추석 송편 문화를 도시로 보급, 확산시켰다고 보는 것이 합리적이기 때문이다.

다음으로 공휴일제도다.¹²²⁾ 추석은 고려시대 공휴일로¹²³⁾ 지정된 이래, 지난 1986년과 1989년 각각 2일과 3일 연휴로 확대됐다.¹²⁴⁾ 추석의 공휴일이 3일 연휴로 확대되면서 명절 분위기가 전국적으로 확산되고,¹²⁵⁾ 이는 송편이 추석의 대표음식이 되는데도 기여했다고 할 수 있을 것이다. 추석 공휴일의 전통은 고려~조선시대에 이어, 1900년대에도 계속돼 학교의 휴일로 황제의 생일, 조선개국일, 일요일이 있었고, 음력 명절은 ‘속절휴학(俗節休學)’¹²⁶⁾으로 쉬었다. 이는 추석이 고려시대~현대

119) 국가통계포털 사이트-e-나라지표, 2018. 3. 25.

120) 국가통계포털 사이트, 1955년 농가 비농가별 가구 및 가구원수, 2018. 3. 25.

121) 『동국세시기』 8월중 행사. “實餅家造早稻松餅.”

122) 명절의 공휴일과 관련, 임재해(『한국 민속과 오늘의 문화』, 서울: 지식산업사, 2003, p. 68)는 지역의 명절이 공휴일로 지정되면 전국적인 명절로 확산되면서 일반화된다고 주장하고 있다. : 김진곤은 (『법정 공휴일의 헌법적 의미와 입법형성의 한계』, 『공법연구』 제39집 제1호, 사단법인 한국공법학회, 2010) “법정 공휴일은 국가 내지 사회공동체가 예로부터 유래하거나 전승되어온 문화적 가치를 지닌 것으로서 기념할 만한 가치를 가진 그 어떤 계기를 가지고 있어야 한다”고 했다.

123) 『고려사』 84권, 지38 금형. “俗節 元正上元寒食上巳端午重九冬至八關秋夕.”

124) 국가법령정보센터 홈페이지, <관공서의 공휴일에 관한 규정(대통령령)>.

125) 임재해(2003), p. 57.

에 이르기까지 1천년이 넘는 공휴일 전통을 가지고 있음을 보여주며, 공휴일의 여가 시간과 공동체의 명절 쇠기는 송편이 추석음식으로 발달하는 한 요인이 됐다고 할 수 있다.

대중 매체의 발달과 함께 또 다른 인쇄물인 요리서 및 잡지 발간 증가도 송편의 추석 음식화에 기여했다고 할 수 있다. 특히 여학교 교사이던 방신영에 의해 저술된 『조선요리제법』¹²⁷⁾은 고조리서와 달리 음식조리법을 과학적으로 계량화해 정리함으로써 송편 빚는 방법을 널리 알리는 등 한식의 조리과학적 발전과 대중화에 기여했다. 1920년대 이후 간행된 요리서 중 송편이 등장하는 주요 책자로는 『조선무쌍신식요리』(이용기, 1924), 『간편조선요리제법』(이석만, 1934), 『할팽연구』(경성여자사범학교 가사연구회, 1939), 『우리음식』(손정규, 1948) 등이 있다. 이와 함께 1926년 개벽사에서 발간한 월간잡지 『별건곤』을 비롯한 잡지들도 추석의 풍경과 흥취를 담은 문예작품 등의 기사를 통해 추석 송편 알리기에 기여했다. <별건곤> 제23호(1929년 9월호)는 ‘경성명물집’ 기사를 통해 서울의 별미 간식으로 송편을 소개하고 있다.¹²⁸⁾ 이외에 송편을 다룬 잡지는 『개벽』¹²⁹⁾을 비롯, 『동광』,¹³⁰⁾ 『삼천리』¹³¹⁾ 등이다. 이 같은 요리서와 잡지의 송편 소개는 비슷한 시기, <동아일보> 등의 신문매체와 더불어 송편이 이후 1970년대 산업화와 쌀 자급화 과정을 거치며 추석을

126) <기호홍학회월보> 제7호, 사립학교규칙. “한식 전일~한식일, 추석 전일~추석일, 음력 12월 28일~1월 7일.

127) 1917년 처음 간행됐으며, 이후 1952년에 『우리나라 음식 만드는 법』으로 증보, 개정돼 간행됐다.

128) “京城의 時食인 特色은 그대로 보존하여야 봄에는 쭈송편 (중략) 8월 秋夕에는 송편 겨울에는 시루떡(그 중에는 종류가 數多하다) 두투떡 등이 유명하다.” 『별건곤』(12·13호)은 1928년 안순환의 ‘조선요리의 특색’ 기사를 통해서도 송편을 소개하고 있다.

129) ‘올베송편’, 34호(1923년 4월).

130) ‘八月이라 秋夕날 송편 먹는 날’, 29호(1931년 12월).

131) ‘사발에 송편을 소복이 담고’, 7권 6호(1935년 7월).

대표하는 음식으로 발달하는데 정보 전달의 역할을 했다고 할 수 있을 것이다.

이밖에 일제 강점기와 1970년대 시행된 가정의례 준칙도 의례의 준칙 화란 측면에서 송편의 추석 음식화에 영향을 미쳤다. 1934년 일제의 조선총독부는 제사의 범위와 제물의 종류 등을 규정한 ‘의례준칙(儀禮準則)’을 만들었으며,¹³²⁾ 1973년에는 <국민가정의례준칙>이 시행됐다. 또한 가정과-가사과의 실습시간 등이 포함된 학교 교육을 비롯해 송편을 나눠주며 동화·동요대회를 개최했던 방정환 등과 같은 일제 강점기 사회계몽 선구자들의 노력도 직간접적으로 송편의 추석 음식화에 기여 요인이 됐다.

이처럼 송편은 다양한 사회, 문화적 제도 등의 요인에 의해 현재와 같은 추석을 대표하는 음식으로 발달하게 됐다고 할 수 있을 것이다.

4. 맺음말

이상으로 추석의 대표음식으로서 송편의 발달 배경을 추석의 성격 및 대중화시기 고찰과 함께 살펴봤다. 한국 추석은 시기와 의례 형식면에서 신라의 가배행사와 보름 제사 등에 바탕을 두고 있으며, 내용과 기념 목적 면에서는 고대 국가의 추수감사, 천신, 조상숭배, 그리고 농공감사제의 성격을 종합적으로 담고 있다. 그런데 추석의 기념 시기가 수확시기와 맞지 않다는 점에서 실제적인 한국의 추석은 힘든 농사를 마치고 수확을 기다리고 있음을 감사하는 농공감사와 풍년 기원의 성격이 강함을 살필 수 있었다.

이런 인식 속에서 한국인들은 시루떡, 절편 등과 같은 여러 떡을 제치

132) 婚葬祭의 儀禮準則(官通牒 第39號). “제사는 기제와 묘제로 나뉘 묘제는 한식, 추석, 중앙 또는 적당한 시기에 행한다. 묘제의 제물은 酒 果 脯 餅 菜다.”

고 송편을 추석의 대표 절식으로 발달시켰다. 그 이유(배경)는 한국의 농업 의례 전통에 송편을 빚어 힘든 농사일을 담당하는 농부(일꾼)들을 일정 주기마다 격려하고, 감사를 전하는 농공감사 의례의 전통이 있었고, 송편을 풍요 상징의 음식으로 여기는 식문화의 전통에서 비롯됐다. 여기에 1970년대 실현된 쌀의 자급과 농촌인구의 도시이주, 그리고 추석 공휴일 확대 등도 추석 송편의 전국 확산과 대표음식으로서의 송편 발달을 가능하게 했다. 송편은 이런 요인이 종합적으로 작용해 1970년대 이후 추석의 대표음식으로 자리하게 됐다.

이 같은 결론은 일반적 인식과 달리 송편이 동아시아 수도작 문화의 영향과 함께 한국의 세시풍속 및 농경문화 속에서 태동했고, 그 기능과 역할이 매우 다양하며, 특히 추석 송편은 오랜 옛날부터 한국의 전 지역에서 빚어진 떡이 아닌, 현대에 들어 확대된 명절 음식문화임을 보여준다.

본 연구는 한국 문화의 대표 이미지인 추석 명절과 이의 상징 음식인 송편을 음식문화(사)적 측면에서 고찰해 처음으로 한국인이 왜 송편을 추석의 대표 음식으로 선택하고, 발달시켰는지, 그리고 언제부터 송편이 추석의 대표음식으로 자리 잡았는지를 규명했다는 점에서 그 가치를 찾을 수 있을 것이다. 또한 연구 방법으로 고문헌자료와 현대의 『세시풍속』 조사서, 그리고 농업연구 결과와 인くい동 등과 같은 다양한 자료와 인접 학문의 성과를 적극 수용하는 등 학문간 융합연구를 시도했다는 데에도 의의가 있을 것이다. 이번 연구가 세계화와 다문화시대, 한국 고대 문화와 밀접한 관계를 맺고 있는 동아시아 문화에 대한 관심과 한국 전통 식문화에 대한 이해를 제고하는 계기가 되길 기대한다.

참고문헌

【자 료】

㉠ 한국어문헌

강인희(2000), 『한국의식생활사』, 삼영사.

국립문화재연구소(2006), 『충괄편 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

_____ (2003), 『전라북도 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

_____ (2003), 『전라남도 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

_____ (2002), 『충청남도 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

_____ (2002), 『경상북도 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

_____ (2002), 『경상남도 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

_____ (2001), 『충청북도 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

_____ (2001), 『제주도 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

_____ (2001), 『경기도 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

_____ (2001), 『강원도 세시풍속』, 서울: 국립문화재연구소.

국립민속박물관(2006), 『중국대세시기 II』, 서울: 국립민속박물관.

_____ (2004), 『한국세시풍속자료집성』, 조선전기 문집편, 서울: 국립민속박물관.

_____ (2003), 『한국세시풍속자료집성』, 신문·잡지편(1876~1945), 서울: 국립민속박물관.

_____ (2003), 『한국세시풍속자료집성』, 삼국·고려시대편, 서울: 국립민속박물관.

김내창(1998), 『조선풍속사, 사회과학출판사(평양)』, 한국문화사 영인.

농촌진흥청장(최한기 저)(2005), 『농정회요 I』, 수원: 농촌진흥청.

문화공부보 문화재관리국(1978), 『한국민속종합조사보고서 경기도편』, 문화재관리국.

_____ (1974), 『한국민속종합조사보고서 경상북도편』, 문화재관리국.

_____ (1969), 『한국민속종합조사보고서 전라남도편』, 문화재관리국.

- 박철호, 박광근, 장광진, 최용순(2008), 『잡곡의 과학과 문화』, 춘천: 강원대 출판부.
- 사단법인 평화문제연구소(2005), 『조선향토대백과 18 민속편』, 서울: 사단법인 평화문제연구소.
- 샤오팡 지음(2006), 김지연, 박미경, 전인경 번역, 『중국인의 전통생활 풍습』, 서울: 국립민속박물관.
- 선희창(2010), 『조선풍속사(삼국-고려편)(개정판)』, 평양: 사회과학출판사.
- 성락춘, 이철(2007), 『인간과 식량』, 서울: 고려대학교출판부.
- 안완식(2009), 『한국 토종작물자원 도감』, 서울: 도서출판 이유.
- 왕련상 지음, 주영하 옮김(2010), 『중국음식 문화사』, 서울: (주)민음사.
- 위안리(苑利) 지음, 최성은 옮김(2005), 『도작문화로 본 한국문화의 기원과 발전』, 서울: 민속원.
- 윤서석(2001), 『우리나라 식생활 문화의 역사』, 서울: 신광출판사.
- 윤서석 외 8인(2000), 『벼·잡곡·참깨 전파의 길』, 서울: 신광출판사.
- 임영정(2002), 『한국의 전통문화』, 서울: 도서출판 아름다운세상.
- 임재해(2003), 『한국 민속과 오늘의 문화』, 서울: 지식산업사.
- 장주근(2013), 『장주근 저작집Ⅳ 세시풍속편』, 서울: 민속원.
- 주강현(1996), 『우리 문화의 수수께끼』, 한겨레신문사.
- 주영하(2001), 『음식인문학: 음식으로 본 한국의 역사와 문화』, 서울: 휴머니스트.
- 최남선(2012), 『세시풍속 상식사전』, 온이퍼브.
- 최운식 외 5인(2002), 『한국민속학개론』, 서울: 민속원.
- 최인학 외(2004), 『비교연구를 통한 한국민속과 동아시아』, 서울: 민속원.
- 최학근(1994), 『증보 한국방언사전』, 서울: 명문당.
- 하수민(2016), 『명절의 탄생: 한국 명절의 역사와 휴일의 변동 연구』, 서울: 민속원.
- 허탁운 지음(2013), 이인호 옮김, 『중국문화사 상·하』, 서울: 천지인.
- 헨드릭 하멜 지음, 김태진 옮김(2005), 『하멜 표류기』, 서울: 도서출판 서해문집.

㉞ 기타 동양문헌

『경도잡지』.

『계산기정』 권5, 부록.

『고담일고』 권1, 시.

- 『고려도경』 권36,海道삼.
『고려사』 권63, 「지」 권17, 「예」5. 권84, 「지」 권83.
『구당서』, 「동이열전」.
『다례발기』.
『동국세시기』.
『동문유해』.
『동문선』 권5.
『동사록』(황호 저), 중원.
『물명기략』.
『목은시고』 권5.
『방언집석』.
『삼국사기』 권1, 「신라본기」 1. 권5, 「신라본기」 5. 권8, 「신라본기」 8.
『삼국유사』 권1. 권2, 「기이」 2, 「가락국기」.
『삼국지』, 「위서」 30, 「동이전」.
『상변통고』.
『서하집』 권5, 중추회음서.
『성소부부고』.
『성호사설』 4권, 6권, 「만물문」.
『수서』, 「동이열전」.
『승정원일기』 1565책.
『월여농가』.
『여유당전서』.
『열양세시기』.
『오주연문장전산고』, 「인사편」. 「경사편5」.
『용재총화』
『운양집』, 1권
『월사집』 권57.
『임원십육지』.
『임하필기』 제35권, 벽려신지.
『절사제품』.
『조선왕조실록』 세종.
『중추원 풍속조사서』, 「잡기 및 잡자료」 (기2).

- 『지산집』, 「가례고증」 1권.
 『태종실록』 4권.
 『한계유고』.
 『해동역사』 권28, 「풍속지」.
 『후한서』, 「동이열전」.

【논 저】

- 권오영(2010), 「조선조 사대부 제례의 원류와 실상」, 『민족문화논총』 46집.
 권영국(1999), 「고려시대 농업생산력 연구사 검토」, 『사학연구』 59호.
 김용갑(2017a), 「한국 멧쌀떡 발달배경」, 『아세아연구』 60권 4호.
 _____(2017b), 「한국 멧쌀떡 발달배경 연구」, 전남대학교 대학원 석사학위논문.
 김인희(2014), 「적산 법화원의 8월 15일 명절연구」, 『동아시아고대학』 34집, 동아시아고대학회.
 김진곤(2010), 「법정 공휴일의 헌법적 의미와 입법형성의 한계」, 『공법연구』 제39집 제1호, 사단법인 한국공법학회.
 김천호(1991), 「일본 법률사 성덕태자제사 공물을 통한 한국 고대식 추정연구」, 『한국식생활문화학회지』 6(2).
 김태호(2008), 「신품종 벼 “IR667”(통일)과 한국 농학의 신기원」, 『한국과학사학회지』 30권 2호.
 김형태(2006), 「<農家月令歌> 창작 배경 연구 — 御時記 및 農書, 家學, 『詩名多論』과의 연관성을 중심으로 —」, 『동양고전연구』 25.
 나경수 외(2011), 「여수시 산삼면 초도의 세시풍속」, 『남도민속연구』 22.
 노성환(2011), 「한일 중추절에 대한 비교연구」, 『일어일문학』 50, 대한일어일문학회.
 박경신(2004), 「韓半島 中部以南地方 土器 시루의 發展過程」, 『송실사학』 17.
 신미경 · 정희정(2008), 「한중일 세시풍속과 세시음식에 대한 비교」, 『동아시아식생활학회지』 18권 3호.
 양금평(2010), 「한·중 양국의 추석에 관한 비교」, 『한국의 민속과 문화』 제15집.
 유태용(2010), 「고고학적 측면에서 본 한민족의 정체성」, 『민족학연구』 9.
 이바오중(Bao Zhong Yi)(2004), 「조선인의 이주와 중국 동북지역의 논 개발 — 근대 중국 동북지역의 논(畝) 개발사 연구에 대한 새로운 시각」, 『농업사연구』, 3(2).

- 이종미(1992), 「한국의 떡 문화: 형성기원과 발달 과정에 관한 소고」, 『한국식생활문화학회지』 7(2).
- 이철호, 맹영선(1987), 「한국 떡에 관한 문헌적 고찰(A literature review on Korean rice-cakes)」, 『한국식생활문화학회지』 2(2).
- 이효지(1988), 「조선시대의 떡문화」, 『한국식품조리과학회지』 4(2).
- 정의철, 이상호(2015), 「방송의 선정적, 폭력적, 비윤리적 콘텐츠 이용에 관한 인식과 대안 연구: 학부모와 청소년들의 인식과 제안을 중심으로 한국어(KOR)」, 『한국소통학보』 제27호, 한국소통학회.
- 조후종(1996), 「우리나라의 명절음식 문화」, 『한국식생활문화학회지』 11-4, 한국식생활문화학회.
- 채미하(2015), 「신라 오묘제일과 농경제일의 의미」, 『동양고전연구』 61집.
- 천선행(2015), 「청동기시대 조기설정 재고」, 『호남고고학보』 51.
- 최인학(2008), 「한·중·일 세시풍속의 비교연구를 위한 제언」, 『비교민속학』 37, 비교민속학회.
- 편집부 저(2013), 「종이신문 및 미디어 영향력 평가 조사」, 『리서치보고서』 7월호, 마크로밀엠브레인.

원고 접수일: 2018년 3월 29일

심사 완료일: 2018년 5월 6일

게재 확정일: 2018년 5월 6일

ABSTRACT

A Study on the Developmental Background of Songpyeon as a Representative Food of Chuseok

Kim, Yongkab*

The purpose of this study is to identify the reason why Koreans chose and developed Songpyeon as the representative food of Chuseok (a traditional holiday).

The background of Songpyeon as a Chuseok food can first be found in the traditional food culture in which Songpyeon and other symbolic foodstuffs were presented to the hard working farmers and laborers at a certain time each year as part of the farming ritual of 'giving thanks for farming'. In addition, rice self-sufficiency, the urban migration of the rural population, the expansion of Chuseok holidays, and the Confucian tradition which values handcrafted rice cakes as memorial service food also provided the backgrounds for the use of Songpyeon. As these factors became synthesized, Songpyeon became the representative food of Chuseok from the 1970s.

It is hoped that the present study will contribute to the understanding of Korean festivals and traditional food culture in this era of globalization and multi-culturalism.

* Ph.D. Candidate, Interdisciplinary Program of Cultural Properties, Chonnam National University

