靑陽의 衣·食·住와 占卜

임동권 · 정형호 · 임장혁 共編

靑陽文化院

▣ 편자소개

임동권 충남 청양 출생
문학박사
중앙대학교 명예교수
저서《한국민족문화론》외

정형호 충북 보은 출생
문학박사
안양대학교 겸임교수
저서《양주별산대놀이》외

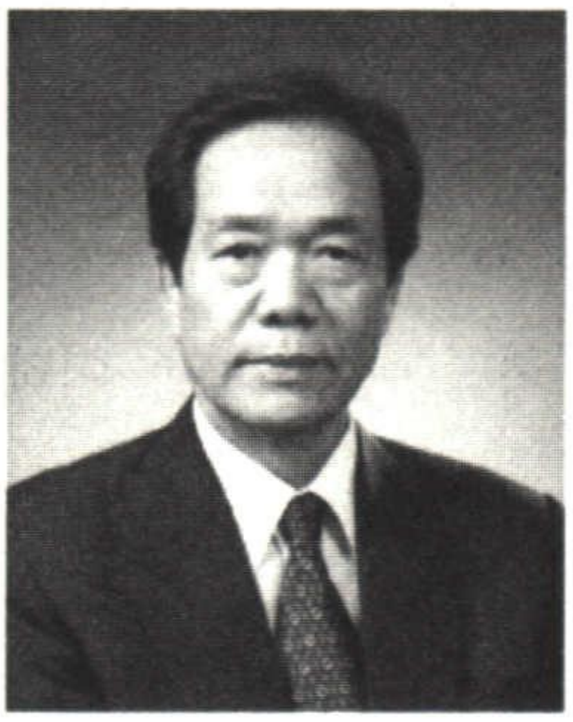
임장혁 서울 출생
문학박사
중앙대학교 조교수
저서《기우제의 비교민속학적 연구》외

청양의 의·식·주와 점복

임동권·정형호·임장혁 共編

青陽文化院

발간사



정재권 청양문화원장

우리 청양군은 한 복판에 칠갑산이 자리하고 그 아래에 지천(之川)이 굽이굽이 흐르고 있어 산자수명한 아름다운 고장이다. 인성이 소박하고 상호부조하며 살아온 전형적인 농산촌 마을을 형성하고 있다.

우리 문화원에서는 내 고장에 전승된 생활문화를 기록 보존하여 후세에 남기고자 그동안 향토문화를 발굴하고 기록하는 사업을 계속해 왔다. 그 일환으로 이번엔 《**청양의 의·식·주와 점복**》을 발간하게 되었다.

우리는 어떠한 가옥에서 무엇을 요리하여 먹고 있으며, 무슨 옷을 입고 살고 있는지, 그리고 장차 있을 일을 미리 알고자 어떠한 점(占)을 쳐서 궁금증을 풀고 있는지를 조사하여 향토문화를 기록으로 남기고자 한다. 이와 같은 사업은 우리고장의 생활사를 조명할 뿐 아니라 민족문화사를 밝히는 데 기여할 것이다.

이러한 작업은 진작에 있어야 했으나 그래도 우리 문화원에서는 이 시점에서 우리의 전통문화를 확립하는 차원에서 선구적인 일을 하고 있다고 자부하고 싶다.

이러한 작업은 현장조사에서만 가능한데, 우리 고장 출신인 임동권 박사에 의뢰하여 중앙대학교 민속학과 팀 일행이 작업을 맡아 수고를 해주셨다. 고마운 마음을 전해드린다.

이 책이 우리고장 청양에 전승된 생활문화를 계승하고 이해하는 데 기여하기를 바란다.

2003년 10월 10일

청양문화원장 정재권

발간사

청양은 오랜 역사가 있다.

삼한(三韓)시대에는 구로국(狗盧國) 사로국(泗盧國)에 속해 있었으며, 백제(百濟)시대에는 열기현(悅己縣), 고량부리현(古良夫里縣), 사시량현(沙尸良縣)으로 나누어졌다가, 통일신라시대에는 웅진도독부(熊津都督府)에 속했으며, 고려시대에는 하남도(河南道)의 청양현 정산현이 되고, 조선시대 태종(太宗) 13년(1413)에 홍주목(洪州牧)에 속했으며, 고종(高宗) 32년(1895)에 청양군과 정산군이 되고, 1914년 일제시대에 정산과 청양을 합해서 청양군이 되어 10개 면(面), 115개 리(里)를 관할하여 오늘에 이르고 있다.

이처럼 문헌기록에서 볼 때에 마한시대로부터 2천여 년의 기록이 있고, 기록 이전의 역사를 생각하면 청양의 역사는 유구함을 짐작할 수 있다. 사람들이 한 곳에 모여 오래 사노라면 어느 사이에 의·식·주의 생활양식이 형성되며, 그 고장의 향토문화로 후세에 계승되기 마련이다.

청양에서는 스스로를 '충남의 알프스'라 부르고 있다. 비록 개발이 늦었고, 근대산업시설이 적어 낙후된 곳이란 말도 있으나, 그러나 자연의 아름다움을 그대로 유지하고 있어 공해나 오염이 없어 살기 좋은 곳이란 뜻이다.

칠갑산의 나지막한 산자락은 넓고 푸르러 계절에 따라 산채(山菜)와 산과(山果)를 제공해주고 있으며, 이러한 혜택은 칠갑산 산신의 가호라 여겨 산신을 위하고, 계절에 따라 산신제를 올리고, 장승을 세워 신앙하는 민속을 낳게 되었다.

민족조사는 현지에서 사계절을 체류하면서 관찰하고 체험하면서 조사하는 것이 바람직하다. 그러나 형편이 아니었음을 밝혀둔다. 따라서 미진함을 인정한다. 그리고 이 보고서에서는 이미 성과를 거든 기존의 자료도 수용했음을 밝혀 둔다.

조사자의 명단은 다음과 같다.

◆ 조사자

임동권　중앙대학교 명예교수
정형도　안양대학교 겸임교수
임장혁　중앙대학교 조교수

◆ 조사 보조자

이동아　중앙대학교 민속학과 졸업(전국문화원연합회 연구원)
오애정　중앙대학교 민속학과 3학년
이정은　중앙대학교 민속학과 3학년
류재인　중앙대학교 민속학과 3학년
성시우　중앙대학교 민속학과 3학년
김진영　중앙대학교 민속학과 2학년
김승유　중앙대학교 민속학과 3학년

2003년 10월 10일
임 동 권

目 次

Ⅰ. 의생활

1. 의생활 개요 • 12

2. 의복과 관리 • 14

1) 평상복/14　2) 의례복/24　3) 의복 관리/28

4) 옷감 짜기/33　5) 기타/42

Ⅱ. 식생활

1. 식생활 개요 • 50

2. 일상식 • 52

1) 밥과 잡곡/54　2) 죽/56　3) 나물/56　4) 생선, 고기/58

5) 김치/60　6) 기타 반찬/61　7) 김장/63　8) 메주쑤기/65

9) 장담그기/65　10) 국과 찌개/68　11) 밀가루 음식/69

12) 간식과 술/70

3. 음식의 저장과 조리 • 72

1) 음식의 보관/72　2) 취사도구/75　3) 식기 및 음식도구/78

4. 절기식 • 81

1) 운곡면 위라리의 절기식/81　2) 비봉면 신월리 1구의 절기식/83

3) 장평면 낙지리의 절기식/86　4) 화성면 매산리의 절기식/86

5) 목면 본의리의 절기식/87　6) 청양읍 장승리의 절기식/ 88

7) 정산면 천장리의 절기식88

5. 계절식 • 89

1) 장평면 낙지리의 계절식/89　2) 화성면 매산리의 계절식/90

3) 목면 본의리의 계절식/92　4) 청남면 청소리의 계절식/92

目 次

6. 의례식, 산속음식 • 93

1) 화성면 매산리의 의례식 · 산속 음식/93
2) 목면 본의리의 의례식 · 산속 음식/94
3) 장평면 낙지리의 의례식 · 산속 음식/95
4) 청양읍 장승리의 의례식 · 산속 음식/95
5) 정산면 천장리의 의례식 · 산속 음식/96
6) 청남면 천장리의 의례식 · 산속 음식/96

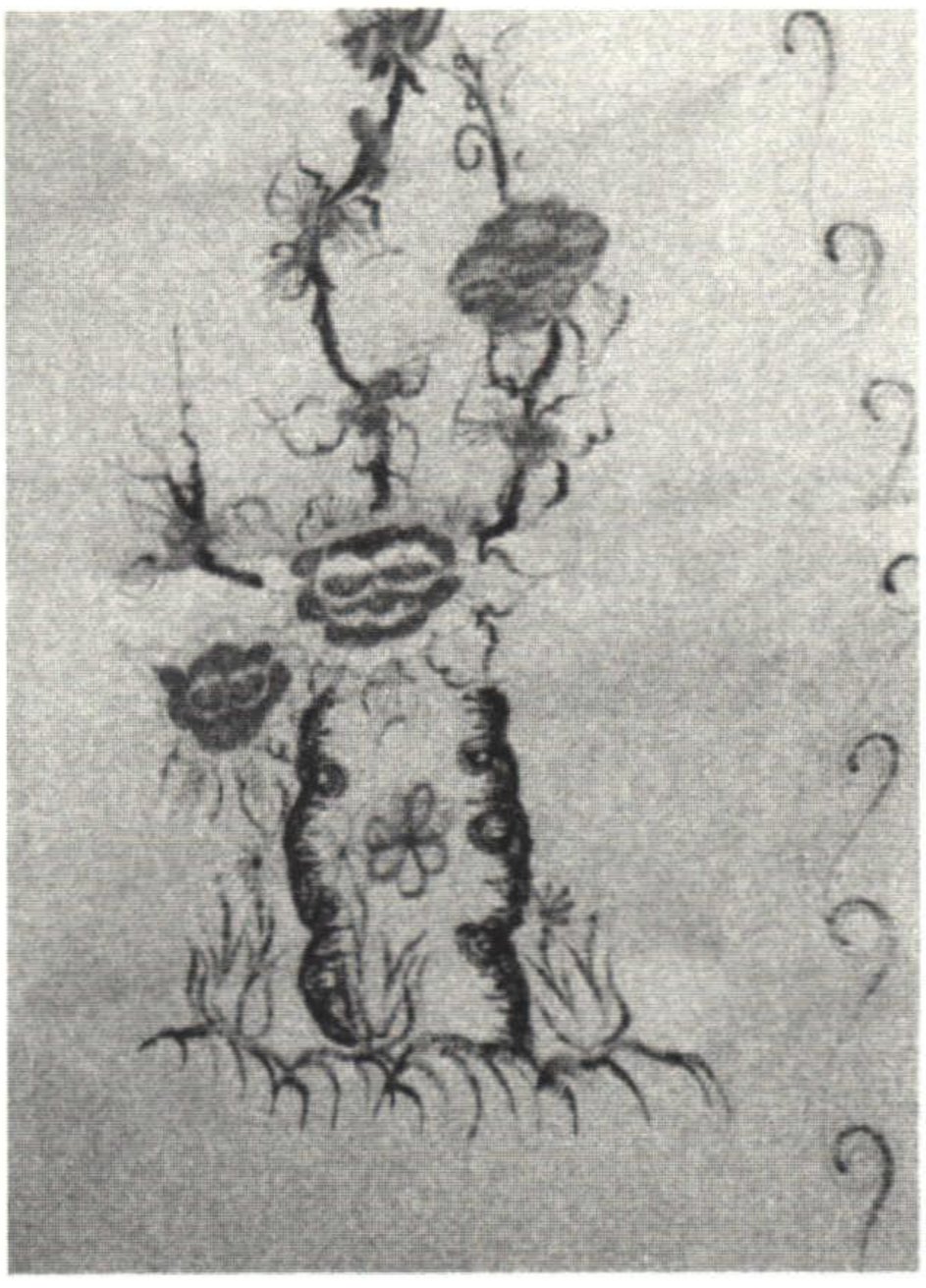
Ⅲ. 주생활

1. 주생활 • 100
2. 마을경관과 집 • 102
   1) 자연 환경과 마을/102　　2) 집터/103
3. 집의 형태 • 105
   1) 일(一)자형/105　　2) ㄱ자형(또는 ㄴ자형 꼽패집)/133　　3) 재실/144
4. 거주형태 • 148
   1) 집의 구조와 용도/148　　2) 의례에 사용/152　　3) 집 관리와 보수/156
5. 건축공정과 의례 • 159

Ⅳ. 점복

1. 점복 개요 • 164
2. 점복의 유형 • 166
   1) 아이에 관한 점복/166　　2) 결혼에 관한 점복/167　　3) 임신에 관한 점복/168
   4) 해산에 관한 점복/169　　5) 여자에 관한 속신/170　　6) 남자에 관한 점복/172
   7) 음식에 관한 점복/172　　8) 동물에 관한 점복/175　　9) 식물에 관한 점복/178
   10) 죽음에 관한 점복/179　　11) 신체에 관한 점복/180　　12) 정직에 대한 점복/182
   13) 생활에 대한 속신/182　　14) 꿈에 관한 점복/188　　15) 기타/191

Ⅰ. 의생활



1. 의생활 개요

복식은 인간이 신체에 착용하는 것을 비롯하여 두발의 형태, 화장, 장신구, 신발류 등과 이들 방법을 총칭한다. 이중에서도 대표적인 것은 의류로서 옷을 입는 것은 추위나 비바람, 눈 등 기후의 변화나 벌레, 짐승, 식물 등으로부터 신체를 보호하기 위한 것이다.

옷은 사회적인 효용을 기대하기 위한 목적도 있다. 의류는 명절이나 관혼상제 등에 입는 의례복식과 일상생활에 입는 평상복과 노동복이 있다. 출산과 관련하여 태아가 입는 배내옷은 태어나 처음으로 팔에 소매를 끼움으로서 인간사회에 들어가는 의미가 있었으며, 성년식인 관례에는 머리를 올리고 관을 쓰고 자기 몫을 다할 수 있는 인간으로서 사회적으로 인정을 받는 표시이기도 하다. 통과의례에 따라 입는 옷은 바뀌는 것은 사회생활에서 연령이나 신분을 나타내는 의생활의 표식이기도 하다.

예복과 평상복의 구별은 색깔과 형식 그리고 속옷에 따라 다르다. 또한 남녀별 성인과 어린이용, 계절에 따라 차이가 있다.

성인남자는 제례에 흰 도포나 두루마기를 입고 갓을 썼으며, 상례에는 이에 따른 상복(喪服)이 따로 있었다. 평상복으로는 바지·저고리·조끼·마고자를 입고, 여름에는 적삼에 홑조끼를 입었다. 두루마기에 갓이나 관을 쓰기도 하였다. 특히 두루마기는 외출할 때에는 계절에 관계없이 입었으며, 남의 집을 방문할 경우에도 벗지 않았다.

성인여자는 예복으로 소례복(小禮服)·대례복(大禮服)이 있고, 상

례에는 이에 따른 상복이 있었다. 소례복은 초록색 당의에 화관이나 족두리를 썼으며, 대례복은 다홍색 활옷에 화관을 쓰거나 초록색 원삼에 족두리를 썼다. 저고리는 삼회장저고리이며, 치마는 스란치마 또는 대란치마를 입었는데, 소례복에서는 스란치마를 입었다. 이 때 저고리는 속적삼·속저고리·겉저고리 등 삼작이며, 치마는 겉치마에 볼륨을 넣으려고 안에 무지기를 입었고, 때에 따라서는 대슘치마까지 받쳐입었다. 무지기는 허리 부분을, 대슘치마는 아랫도리를 버티어 주었다. 평상복은 저고리·치마이며, 마고자·두루마기를 들 수 있다. 여자 옷의 특징은 속옷의 가짓수에 있다. 하의로는 단속곳·바지 또는 고쟁이·속속곳·다리속곳·너른바지와 어깨허리의 속치마이며, 상의로는 속적삼과 겨드랑이 및 가슴 가리개용 허리띠가 있다.

한복은 일상생활의 관습과도 밀접한 관련이 있다. 온돌이라는 주거공간에서 생활을 하기에 앉을 때에 자세에 편한 양식으로 옷을 입기에 바지와 치마는 상의보다 폭이 넓어 활동하는데 불편하지 않다. 또한 상의와 하의가 따로 떨어진 투피스의 기본형식으로 오늘날에도 변하지 않고 있다.

옛날에 예복은 비단을 소재로 사용하였고평상복은 지체에 따라 달랐으나 면직류·저마직류(苧麻織類)·견직류·모직류 등을 썼으며, 상복에는 마직류(삼베)와 면직류(광목·옥양목)를 사용하였다. 그러나 오늘날에는 합성섬유 등 각종 섬유가 나와 다양하게 사용한다. 계절에 따라 여름에는 모시나 베를 주로 이용하며 통풍이 잘 되도록 하며 봄가을에는 명주와 옥양목을 주로 쓴다. 겨울에는 보온효과를 위해 솜을 넣고 누벼 입기도 한다.

한복의 아름다움은 선에 있는데 직선과 약간의 곡선이 기본을

이루고 있다. 특히 여자 옷은 저고리가 약간 조이는 듯 하며 치마는 넉넉하고 풍성한 옷차림으로 단정하고 아담하여 한국여인 체격에 적절하게 입어왔다. 여인들의 정서가 반영된 푸근하면서도 자연스런 멋이 저절로 풍긴다.

2. 의복과 관리

1) 평상복

(1) 아동복

아이가 태어나서 처음 입는 옷을 배냇저고리 또는 배안냇저고리라 부르는데, 남자, 여자 구분 없이 기저귀에 배냇저고리만 입는다.

배냇저고리는 긴 저고리의 형태로 만든 것으로 깃을 만들지 않고, 고름 또한 달지 않고 흰 실(명주실)을 꼬아서 고름대신 달았다고 한다.

배냇저고리에 깃이 없는 것은 목 부분이 아기의 피부에 닿아 쓸릴 것을 염려하여 목부분을 깊게 파서 깃을 대신한 것이며, 고름이 없는 것은 장수하라는 의미에서 명주실을 산내끼(바른새끼) 꼬듯이 꼬아서 만들어 다는데 이때 길이는 한바퀴를 돌려 묶을 정도의 길이라고 한다.

팔을 길게 만들어 손이 나오지 않게 한다. 배냇저고리의 팔을 길게 하는 이유는 손을 나오게 하면 손이 검어진다고 하는데 그

것은 아이의 행동이 나빠진다고 해서 팔을 길게 만든다.

배냇저고리를 입는 시기는 태어나서 1~3개월에서 백일까지 다양하게 나타나는데 아이가 커서 못 입을 때까지 입힌다고 하며, 만드는 시기는 낳고 난 다음에 어른들이 입던 옷이나 융을 구입하여 만든다고 한다.

또한 배냇저고리는 좋다고 하여 아이를 낳을 때, 군대에 갈 때, 시집 갈 때, 시험 볼 때 가져가면 좋다고 하여 얻으러 오는 경우도 있으나 빌려주는 경우는 거의 없다고 한다.

배냇저고리를 입을 때 아래는 기저귀를 차던지, 아무 것도 입히지 않는다고 한다.

아이가 자라 배냇저고리를 벗으면 스스로의 힘으로 용변을 가릴 수 있을 때까지 '가래바지'라는 것을 입는데 이 옷은 바지의 형태인데 아래가 터져서 기저귀를 갈거나 용변을 보기에 아주 편리했다고 한다. 따라서 혼자서 용변을 볼 수 있는 시기가 되면 입히지 않는다고 한다. 이때 상의는 저고리를 입혔다.

아이가 돌이 되면 돌옷을 해 입히는데, 색동으로 된 옷을 입힌다. 이때 돌띠를 해서 허리둘레를 돌리는데 남자아이는 노란색, 여자아이는 빨간색으로 두르는데 이를 "띠두른다"라고 표현하며, 이 돌옷은 명절 때도 입는다.

또 기저귀는 면을 짜서 사용한다. 유아기의 남자는 바지 여자는 치마를 입는데 이때 바지와 치마는 시장이나 염색집에서 물감을 사서 물을 들여 입혔다. 여자아이들은 분홍물, 노랑물, 빨간 물, 파랑 물을 많이 입히고 남자아이들은 검정바지에 옥색저고리를 입힌다.

40년 전까지는 명, 모시, 삼베 등으로 옷을 만들어 입혔으나, 아

이들이 학교에 들어가면서부터 시장에서 옷을 사다 입혔다고 한다.

【제보자】

장평면 낙지리 이상순

화성면 매산리 산동마을 신순규(여, 74)

화성면 매산리 산동 성백영(여, 83)

청양읍 장승2리 안화군

⑵ 성인복

① 남성

남성의 복장은 상, 하의로 구분하여 상의로 마고자, 두루마기, 적삼, 속적삼, 조끼, 토시 등이며, 하의로는 고의, 속고의, 행전 이다. 바지를 착용한 후에는 바지가 흘러내리지 않도록 허리부분에다 무명이나 삼베로 된 띠를 매주었다. 이 띠에는 담뱃대, 담배쌈지, 부채 같은 일용품을 끼워두기도 하였다.

의복의 색으로 흰색의 의류를 주로 착용하였으며, 여름에는 모시나 삼베로 지어 입고 겨울에는 무명이나 명주에 솜을 누벼서 착용한다.

특히 여름에 저고리 밑에는 등거리, 바지 밑에는 잠뱅이를 밑받침 옷으로 입었다.

등거리는 여름에 땀이 저고리에 스며들지 않게 하기 위하여 입었던 것으로, 삼베로 만들었으며 홑깃의 길이는 저고리보다 약간 짧게 한다.

잠뱅이도 삼베로 만드는데 길이는 무릎 바로 아래 정도로 짧게 만들어 바지 밑에 입었다. 젊은이들은 일반적으로 검정 색의 옷을 입으며, 이는 젊은이들의 노동량이 많기 때문에 옷에 쉽게 때가

묻지 않게 하기 위함이라고 한다.

노동복의 형태는 저고리와 바지로 일상복과 다르지는 않으나 바지에 무릎 위로 윗 대님이 있어 바지 단을 무릎 위로 올릴 수 있게 제작된다. 잠뱅이를 주로 입어 바지단이 무릎 위로 올라오게 짧게 만들어 노동복의 역할을 하였다. 우천시에는 도랭이 또는 도롱이를 착용하였다. 도롱이는 우의의 역할을 하는 것으로 짚으로 만들어진 우비라 할 수 있다. 도롱이의 착용은 두루마기의 착용과 비슷해서 옷 위에 걸칠 수 있도록 소매 부분이 없는 형태로 제작되어 있다.

외출복은 따로 제작하지 않고, 일상복을 잘 손질해서 입는다고 한다. 단, 할아버지는 '남방구'라 불리는 모자를 썼다고 하며 남성들의 외출 시에는 두루마기를 항상 착용하였다고 한다. 두루마기는 계절에 따라 옷감과 색상의 종류가 달라진다고 한다. 여름에는 흰 모시두루마기를 입었으며, 겨울에는 검은 명주 두루마기를 입었다고 한다.

신발은 고무신이 나오기 전까지 짚신과 목신을 신었다. 짚신은 일반가정에서 남정네들에 의해 제작되었으며, 목신은 전문기술자에 의해 제작되었다. 고무신이 나온 이후에도 한동안은 짚신을 계속 신었는데, 이는 고무신의 가격이 너무 비쌌기 때문이라고 한다. 고무신은 일정시대에 등장하였고, 그 당시에는 부잣집에서만 신을 수 있었다고 한다. 짚신은 항상 착용하나, 재료의 특성상 진 땅에서의 노동할 때 즉, 논에 들어갈 때는 벗었다고 한다. 20년대부터 값싸고 편리하고 질긴 고무신이 나오게 되어 우리 신을 본을 따서 만든 고무신을 신게 되었다.

㉠ 남자한복 저고리 만들기

▸**고름접기** : 옷감의 성질에 따라서 풀로 붙인다. 그리고 호아뒤집든가 또는 공그른다.

▸**어깨넣기** : 재단한 후 저고리 원형을 놓고 전부 표시를 한다. 어깨는 표시한 대로 호아서 뒤로 꺾어 인두를 친다.

▸**등솔호기** : 표시한대로 호고 위에서부터 내려 꺾어 인두를 친다.

▸**겉섶과 안섶달기** : 겉섶은 정해진 위치에 길보다 섶을 1cm 내려 붙이고 솔기는 아래에서부터 위로 치꺽어 인두를 친다. 안섶은 어슨솔기를 길에 들여 붙이고 길쪽으로 꺾어 인두를 친다.

▸**깃달기** : 먼저 깃을 예쁘게 꺾는다. 정해진 위치에 앞깃을 풀로 붙이고 다음에 고대와 안깃을 순서대로 붙인 다음 드믄드믄 호아서 인두를 친다. 뒤솔기에만 인두를 치되 겉쪽에는 인두를 대어서는 안되다.

▸**소매달기** : 표시한대로 길과 소매를 붙이고 솔기는 가르기 전에 한번 인두를 쳐서 짝솔로 인두를 친다.

▸**배래호기**: 표시한대로 호고 수구와 겨드랑은 터지지 않도록 서너땀씩 반당침으로 한다. 솔기는 뒤로 꺾어서 인두를 친다.

▸**도련꺾기**: 표시한대로 예쁘게 꺾는다.

▸**안짓기**: 먼저 소매를 호고 배래기를 하고, 등솔을 한 다음 뒤빕어서 겉에 들여 낀 다음 겉 솔기에 맞추어서 섶과 깃을 단다.

▸**안팎맞추기**: 안팎을 솔기를 잘 맞추어 도련을 풀로 붙인다.

▸**뒤집기**: 주의해서 뒤집은 다음 도련과 수구를 얌전하게 매만져서 인두를 치고 고대를 막는다.

▸**시침뜨기**: 솜저고리에 한해서만 시침을 뜬다. 도련에서 2cm 들

어가서 4~5cm 간격으로 뜨고 안에 실눈이 나오지 않도록 한다.

▸ **고름달기**: 고름에 솔기를 위로 가게하고 깃섶사이를 반씩 타서 단다. 긴 고름을 겉쪽에 달고 짧은 고름은 동정이 맞고 안섶이 빠지지 않게 단다.

▸ **동정달기**: 동정 넓이는 깃의 반보다 약간 좁은 정도가 좋다. 동정을 달 때에는 안에 실눈이 길게 나오지 않도록 주의하여야 한다.

㉡ 남자한복 바지 만들기

▸ **치수재기**: 허리둘레, 바지길이

▸ **재료**: 옷감은 무늬 없는 천으로 하되, 고상한 색을 택하는 것이 좋다.

▸ **바늘질, 큰살폭과 작은살 폭붙이기**: 큰살폭이 곧은 솔기와 작은 살폭의 어슨 솔기를 맞추어 호아서 큰살폭쪽으로 꺾어 인두를 친다.

▸ **배새기호기**: 큰살폭과 작은 살폭을 붙인 솔기를 잘 맞추고 배래기를 호아서 솔기는 작은 살폭에서부터 꺾어 인두를 친다.

▸ **마루폭달기**: 마루폭과 큰 살폭을 붙여서 마루폭으로 꺾어 인두를 친다.

▸ **허리달기**: 표시한대로 호아서 허리를 모두 솔기로 인두를 친다. 허리의 바느질 솔기는 마루폭 솔기와 맞추어 가지고 허리를 단다.

▸ **안짓기**: 겉과 같은 모양으로 하되 약간 작게 하여 밀려나오지 않도록 한다.

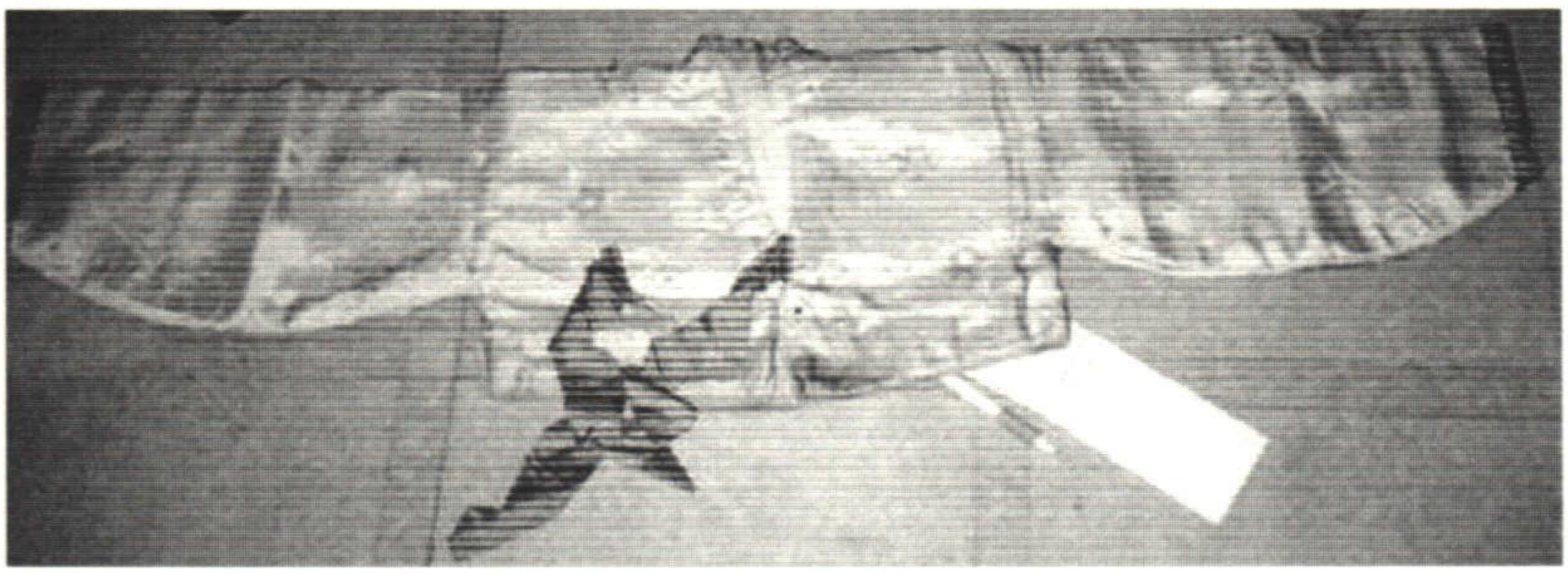
▸ **안팎맞추기**: 바지안을 뒤집어서 겉에 들여 낀다. 안팎의 살폭솔

기를 맞추고 안팎 허리도 맞춘다.

▸시침뜨기: 솜바지에 한해서 시침을 뜬다.

② 여성

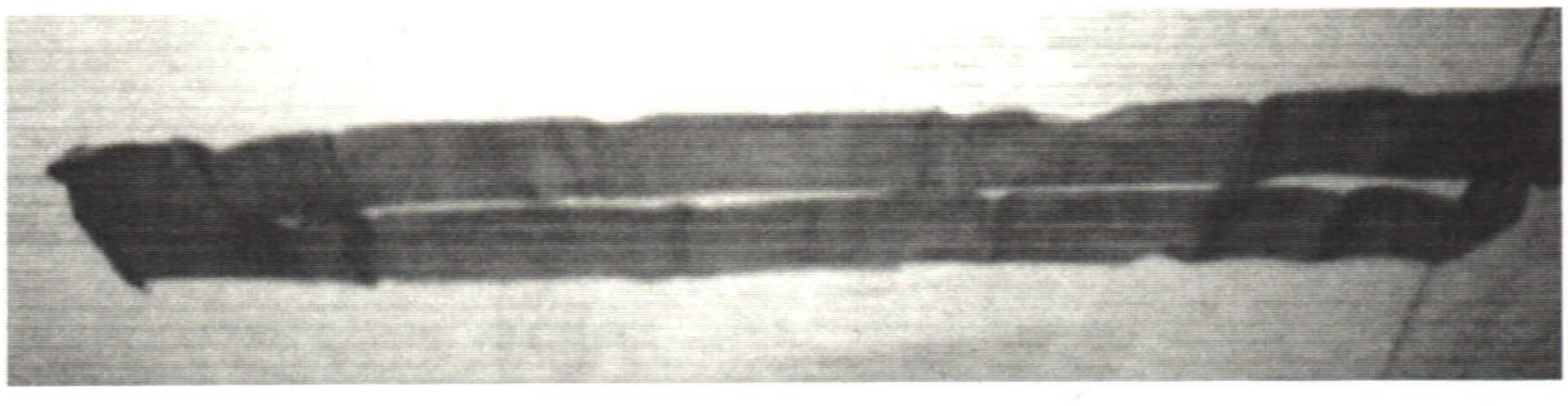
여성들은 시집올 때 평생 입을 옷을 마련해 온다고 하는데, 연령별, 계절별로 구분하여 마련하는데 한 제보자의 경우 저고리 30개, 치마 30, 속옷 30개, 버선 30개를 마련하여 왔다고 하며, 이때 젊을 때 입는 옷은 밝고 화려한 계통의 옷을 마련하고 나이가 들면 옥색계통의 옷을 준비한다고 한다.



성백영 할머니 저고리

새색시의 복장은 노란 저고리에 분홍치마와 흰 앞치마를 두른 것이라고 한다. 새색시일 때는 바깥일을 많이 하지 않으므로 평상복으로 입고, 일을 할 때면 상의는 적삼을 입고, 하의로 몸빼를 입었다. 이때 새색시 옷은 한 3년 정도 입었다.

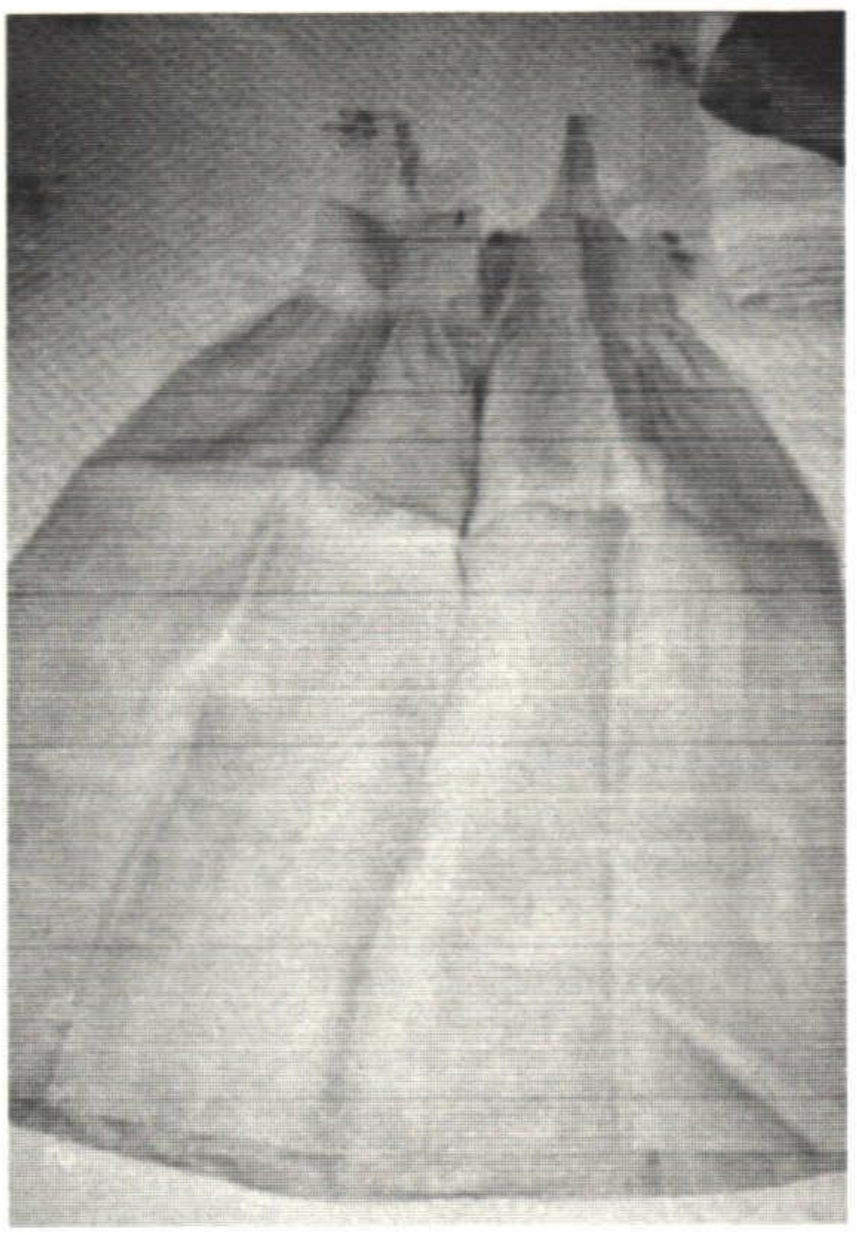
여자들 의복의 색상은 노란 저고리에 분홍치마 혹은 옥색치마와 흰 저고리 또는 검정치마에 흰 저고리를 주로 착용하였으며, 이외에도 옥색, 남색, 빨간색 등의 색으로 염색된 의복을 착용하였다.



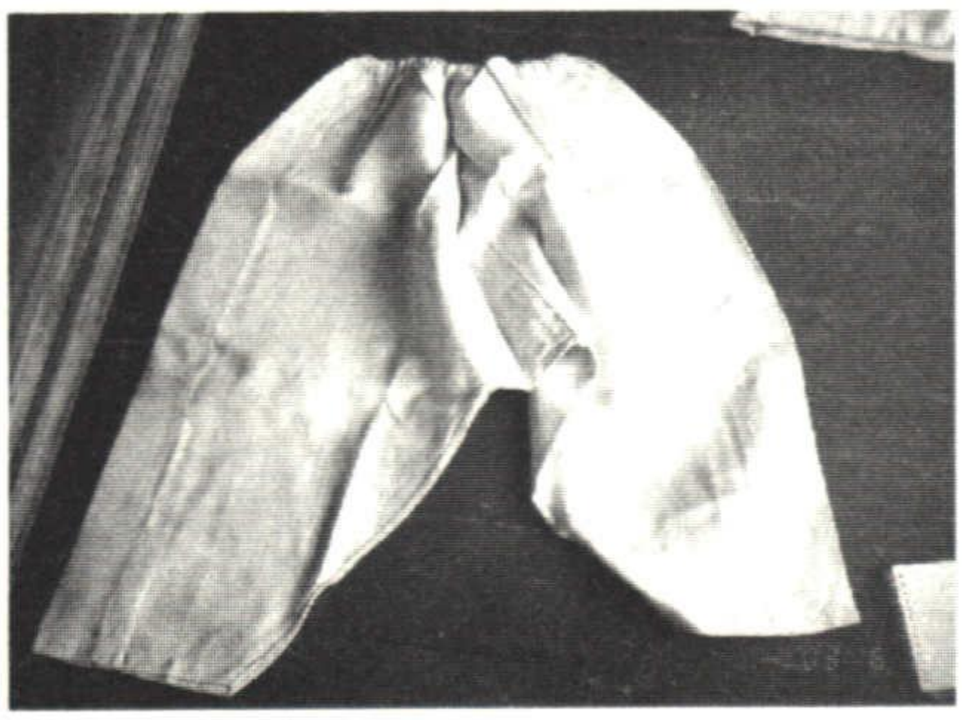
성백영 할머니 자주색 고름

이때 저고리의 끝동과 고름은 자주색으로 달았는데 남편이 죽고 나면 자주색 고름을 하지 않았다고 한다. 남편이 사망한 후에는 색깔 옷은 입지 않는다고 한다. 또 옥색의 옷은 나이가 들어서 입는 옷이라 이때도 자주색 고름은 하지 않는다.

여름에는 모시적삼, 베적삼에 치마를 입었으며, 겨울철에는 추위를 막기 위해 저고리와 속바지에 솜을 넣어서 입었다.



조한견 할머니의 삼베치마



성백영 할머니의 삼베 속바지

옷을 입는 순서는 상의는 속적삼과 저고리, 하의는 속속곳, 고쟁이, 단속곳, 치마 순으로 입었으며, 고쟁이라고 불리는 것은 '갈래바지'라고도 부르는데 이는 바지가 사방으로 뚫려있기 때문이다.



성백영 할머니의 갈래바지

외출 시에는 흰 치마와 흰 저고리를 입는다. 몸빼 바지는 일정 시대에 들어와서 노동복으로 자리하게 되었으며, 이는 몸빼가 치마보다 노동 시에 훨씬 편안해서 입었다고 한다.

신발은 짚신이 주류를 이루었으나, 고무신의 등장으로 쇠퇴하게 되었다. 고무신의 색상은 검정으로 때가 묻지 않기 때문에 이를 선호했다고 한다.

㉠ 여자한복 저고리 만들기

▸**치수재기**: 가슴둘레, 등길이, 화장, 저고리 길이

▸**재료**: 천의 성질을 잘 파악하고 색깔과 각자의 취미를 맞는 것을 선택하는 것이 좋다.

▸**바느질, 고름접기**: 고름의 주위를 꺾어서 풀로 붙이든지 호아뒤집든지 또는 공 그린다. 다는 편을 약 1cm 후린다.

▸**어깨넣기**: 재단한 후 저고리 원형을 놓고 정하여진 위치에 표시를 한다.

▸**등솔호기**: 등솔은 호은 다음 위에서부터 내려 꺾어서 인두를 친다.

▸**안섶달기**: 겉섶은 길보다 약 1츨 내려 붙이고, 아래서부터 위로 치꺾어 인두를 친다.

▸**깃달기**: 먼저 깃을 예쁘게 꺾어야 한다. 앞깃은 정해진 위치에

풀로 붙이고 다음에 고대 안깃의 순서로 붙이고 뒤에서 호아서 인두를 친다.

▸ **소매달기**: 표시한대로 호은 다음 구김살없이 인두를 친다.

▸ **배래기호기**: 표시한대로 호고 수구와 겨드랑은 터지지 않도록 서너땀씩 반당침으로 한다. 솔기는 뒤로 넘겨서 인두를 친다.

▸ **도련꺾기**: 표시한 것을 예쁘게 만져서 도련을 꺾는다.

▸ **안짓기**: 먼저 소매를 붙이고 배래기를 호고 등솔을 호아서는 일단 뒤집어서 겉에 들여 낀 다음 겉솔기에 맞추어서 섶과 깃을 다는 것이 쉽다.

▸ **안팎맞추기**: 안팎솔기를 맞추어서 풀로 붙이고 겉 도련의 표시한대로 호아서 겉쪽으로 꺾고 수구를 맞추어서 뒤집는다.

▸ **뒤집기**: 안팎 솔기가 틀리지 않도록 조심해서 뒤집는다. 뒤집은 다음 도련고 수구를 매만져서 인두를 치고 고대를 막는다.

▸ **시침뜨기**: 도련에서 2cm 들어가서 4cm 간격으로 뜨고 수구도 같은 식으로 시침을 한다. 겹저고리는 시침을 아니한다.

▸ **고름달기**: 솔기를 위로 가게하고 깃 섶 사이를 반씩 타서 단다. 긴 고름을 겉깃 쪽에 달고 겉고름은 입어서 동정이 맞고 안섶이 빠지지 않도록 단다.

▸ **동정달기**: 동정 넓이는 깃 넓이의 반보다 약간 좁은 것이 좋다. 고름대신 단추를 달 때에는 동정을 조금 내려서 단다.

㉡ 여자한복 치마만들기

▸ **치수재기**: 가슴둘레, 치마길이

▸ **재료**: 예전에는 제한이 있었으나, 현재는 개인 취향에 따라 고르면 된다.

▸**끈 접기**: 끈은 주위를 꺾어서 풀로 붙이든가 호아뒤집든가 또는 공그른다.

▸허리 사이에 끈을 넣어서 박아 뒤집는다.

▸**붙임**: 천 넓이에 따라 두 폭, 세 폭, 네 폭, 여섯 폭등 여러 가지가 있다. 무늬가 같은 방향으로 폭을 붙이고, 솔기는 아래서부터 위로 치 꺾는다.

▸**공그르기**: 단의 주의를 1cm로 꺾어서 풀로 붙이던가 또는 공그른다. 선단을 붙인 다음 아랫단을 붙인다.

▸**주름잡기**: 허리를 폭 수와 같이 나누어서 놓고 한 폭을 주름잡아서 나눈 허리에 맞추어 보고 골고루 잡는다.

▸**허리달기**: 폭 치마는 입어서 양편 귀만을 약 0.5cm씩 더 들어가게 한다.

【참고 서적 및 제보자】

《청양의 민속》 청양문화원, 1994

청양의 민속

장평면 낙지리 이상순(여, 69세)

장평면 낙지리 윤씨, 임씨 할머니

화성면 매산리 산동마을 신순규(82)

청양읍 장승리 조한견(여, 67)

2) 의례복

청양에서 조사된 의례복은 혼례복을 제외한 특별한 의례복은 발견되지 않았다. 혼례를 제외한 다른 여타의 의례에는 일상복을 깨끗이 손질하여 착용하였다고 한다. 설이나 추석의 빔은 새로 제작되어 당일 이후 일상복으로 전환되어 착용되고 있다.

(1) 백일·돌

치마저고리 바지저고리를 아이들의 채형에 맞도록 제작하여 입혔는데, 이때 버선도 함께 만들었다고 한다. 백일에는 흰 바지와 흰 저고리를 입히며, 두루마기를 입히는 사람도 있었고, 그렇지 않은 사람도 있었다고 한다.

돌 옷을 입힐 때는 '색동옷'을 입혔는데, 이때 색동의 색은 다섯 가지색으로 빨간색, 검은색, 푸른색, 흰색, 노란색이었다. 다섯 색으로 된 것을 입힌 것은 액을 면하고 복을 받기 위함이라고도 하며, 어른 옷을 짓고 남은 조각을 이어서 만들었다고도 한다. 색동옷에는 돌띠를 만들어 허리둘레를 돌리는데 남자아이는 노란색, 여자아이는 빨간색으로 두른다. 이를 "띠두른다"라고 표현하며, 이 돌 옷은 명절 때도 입는다. 잘사는 집에서는 '타래버선'이라 하여 버선 끝에 수를 놓고 꽃도 달아 장식을 하고, 발등 안에서 틀어져 있는 버선을 만들었다고 한다. 신발은 일반적으로 신기지 않는다고 한다.

【 제보자 】

장평면 낙지리 이상순
화성면 매산리 산동마을 신순규
화성면 매산리 산동 성백영
청양읍 장승2리 안화군

(2) 혼례복

일생에서 가장 신분을 초월해서 화려하게 입을 수 있는 옷이 혼례복으로 신랑은 벼슬아치의 옷인 사모관대 차림으로 속에는 곱게 새로 만든 바지저고리 입고 위에 사모관대를 착용하고 신랑

은 빨간 치마에 노란 저고리 혹은 녹색(남색) 저고리를 입고 위에 원삼, 족두리를 착용했다.

이때 치마와 저고리는 음양을 상징하는 것으로 녹색(남색)저고리는 하늘을 상징하며, 빨간 치마는 땅을 상징한다고 한다.

원삼은 일반가정에는 없었다. 원삼이 없는 가정에서는 혼례를 할 즈음에 원삼을 가지고 있는 집에서 빌려서 착용하기도 하며, 종주집에서 빌려서 착용하기도 하였다. 족두리도 이와 마찬가지라고 한다.

원삼의 형태는 고름이 없고, 색은 정해져 있지 않으나, 소매와 깃, 고름부분에 색동(자주)을 넣었다. 머리에는 쪽을 틀기 위해 낭자를 꼽았으며, 큰 댕기를 내리기도 하였다. 큰 댕기에는 화려한 장식이나 길상문자들이 수놓아져 있다.

머리치장을 할 때 할아버지가 댕기머리를 풀어주면 주변의 팔자가 많은 좋은 분이 치장을 해주었다. 팔자 좋은 분은 가정이 화목하고 자녀가 많아 다복한 가정의 주부들이다. 때로는 친척이 해주기도 하는데 당숙이모가 해줬다고도 한다.

연지곤지는 양친이 모두 생존해 계실 때에는 모두 찍었으나, 편부모의 경우에는 양 볼에만 찍었다고도 한다. 시아버지가 생존해 계시면 연지곤지 모두 찍고 시아버지가 사망하고 없으면 이마는 찍지 아니한다고도 한다. 연지곤지는 빨간색 종이로 제작하기도 하며, 물감으로 그리기도 한다.

혼례복 제작의 주재료는 명주이었으며, 단 여름에는 베로도 제작하였다고 한다. 신발은 주로 고무신을 착용하였으나, 부잣집의 경우에는 비단신을 신기도 하였다. 이렇게 빌려서 착용하는 원삼과 족두리는 간혹 주인을 잃어버리는 경우도 있다.

혼례복은 일상복에 비하여 많은 속옷을 착용하게 된다. 혼례복의 착용순서는 다음과 같다. 우선 가래속옷을 입고 그 위에 단속옷 그리고, 속치마를 입고 겉치마를 입는다. 다음에 속적삼을 입는데, 속적삼은 겨울철에도 분홍색 모시 적삼을 입는다. 이는 내외가 금실 좋게 잘 산다고 해서라고 한다. 그리고 그 위에 속저고리와 겉저고리를 입으며, 마지막으로 원삼을 입는다.

가래속옷의 형태는 바지와 유사하나, 그 길이가 젖가슴 위까지 올라온다. 가래속옷의 윗 부분에는 주름이 잡혀있어 가슴을 조이는 역할을 하였다. 가슴을 조이는 역할을 하는 것은 가슴이 드러나는 것을 금기시 했기 때문이며, 단속옷과 치마 등도 이와 같은 역할을 하였다.

단속옷은 일반적으로 잘 입지 않으며, 부잣집에서만 착용했다고 한다. 속옷의 재료는 흰색의 광목이나 인조라고 불리는 나무껍데기로 만들어진 천을 이용하여 제작하였으며, 간혹 비단을 이용하기도 하였다고 한다.

위와 같은 복장의 착용은 30여 년 전까지 혼례복이며 현대의 예식장의 등장으로 점차 사라졌다고 한다.

【제보자】

장평면 낙지리 이상순
화성면 매산리 산동마을 신순규
화성면 매산리 산동 성백영
청양읍 장승2리 안화군

(3) 수의

수의는 자신의 것을 자신이 직접 만들게 되는데, 이때 이웃의

도움을 받는다고 한다. 이웃의 도움을 받는 이유는 윤달이 지나가기 전에 완성해야 하기 때문이라고 한다. 수의는 자신의 부모가 생존해 있을 때는 만들 수 없었고, 자신이 집안의 어른이 되어서야 비로소 수의를 제작할 수 있었다고 한다. 수의는 일반적인 옷보다 크게 만들어지는데, 이는 주검이 딱딱하게 굳어서 수의를 입히기가 어렵기 때문이라고 한다.

수의의 보관은 상자 등에 넣어서 집안 깊숙한 곳에 잘 보이지 않게 한다고 한다.

(4) 상례복

현재에는 상이 난 당일 아버지가 입던 두루마기를 입고, 다음날 상복을 사서 입는다. 예전에는 베만 준비해 두고 상이 나게 되면 동네 사람들에 의해 완성되어 졌다고 한다. 여성의 경우 예전에는 또아리를 틀어 머리에 올렸으나 현재는 하지 않으며, 남성의 경우에는 아직도 머리에 건을 쓴다고 한다. 신발은 예전에는 짚신을 신었으나 흰 고무신을 신는다.

3) 의복관리

(1) 빨래

의복관리의 핵심인 빨래는 원활한 세척효과를 내기 위하여 잿물·양잿물·검정비누 등을 사용하였다. 잿물의 제작방법은 불태우고 난 재를 채에 걸러 사용하였는데, 때가 잘 지워지지는 않았다고 한다. 이후 양잿물이 잿물을 대신하여 사용되었는데, 잿물에 비하여 월등한 세척력을 가지고 있었다. 양잿물은 덩어리로 되어

있어 빨래할 때에 물에 용해하여 사용하였다. 양잿물로 빨래를 하는 경우는 주로 이불 빨래와 같이 부피가 크고, 광목으로 제작된 것을 세탁할 때에 사용하였는데, 일회 세탁시 소모되는 양잿물의 양은 주먹만한 크기이었다고 한다. 그 뒤로 검정비누가 생산되어 모든 빨래에 사용되었다.

빨래를 마치면 건조과정을 거치고 풀을 먹이게 되는데, 풀은 주로 쌀과 밀로 만들어 졌다. 풀을 만드는 제작과정은 다음과 같다. 쌀이나 밀을 물과 함께 끓이고 이들 물이 끓으면 흰 광목으로 건더기를 제거하고 액체만을 받는데, 이것이 풀이되는 것이다. 완성된 풀은 건조된 세탁물에 뿌려 지게 된다. 풀을 먹인 세탁물은 반건조를 시킨 후 다듬이질을 하게 되는데, 다듬이질은 다듬이돌 위에 반 건조상태의 세탁물을 올려놓고 홍두깨로 두드리는 것을 말한다. 다듬이질이 끝나면 곧이어 인두질을 하게 된다. 인두질은 화로에 달궈진 인두로 세탁물을 다리는 것을 일컫는 말로, 인두는 화로에 직접 달궈 지므로 검정이 세탁물에 묻는 것을 방지하기 위하여 인두용 걸레를 항상 준비한다고 한다. 이와 함께 인두판이라는 것이 있어 뜨거운 인두를 인두판 위에 올려놓고 인두질을 했다고 한다.

(2) 바느질

바느질은 어머니에서 딸에게로 그 만드는 법이 경험에 의해 대대로 전수되어 왔다. 옷을 깨끗하게 입으려면 세탁할 때 뜯어서 한 후에 다시 꿰매 입어야 했다. 그래서 하루 일을 마친 후 밤에는 바느질을 하는 시간이 되었다.

옷을 마름질하는 날은 좋은 날을 선택한다. 옷 마르기 좋은 날

과 꺼리는 날을 구별하였고, 특히 동짓날 양기를 받은 사람은 좋다하여 이날 버선을 만들어 시어른께 드려서 효도를 하며 늘 동짓날 버선본을 떳다고 한다.

마름질이 끝나면 밤을 새우며 옷을 짓게 된다. 등잔불을 밝히고 화로에 인두를 꽂아놓고 무릎에는 인두판을 올려놓아 솔기를 접거나 풀로 붙일 때 인두를 대고 누르기 쉽게 하였다. 집게손가락에는 가죽이나 천에 수놓아 만든 골무를 낀다.

또한 저고리 앞섶에는 바늘이 꽂힌다. 옆에는 반짇고리를 두어 가위, 바늘꽂이, 골무 등을 담아놓는다.

솔기는 박음질이나 홈질로 하고 단은 공그르며, 푸서는 감침질이나 새발뜨기로 처리한다. 또 골무, 수젓집 등에서 사뜨기를 하며 헤진 곳이나 누비옷에는 잔누비, 납작누비, 오목누비처럼 시간과 공이 많이 드는 바느질을 해야한다.

① 바느질 법

바느질에는 시침질·감침질·홈질·박음질 등이 있다. 시침질은 이불 등과 같이 면적이 넓은 것을 바느질 할 때 사용하는 방법으로 듬성듬성 꿰매는 방식을 말하는 것이다. 감침질은 천에 끝 부분의 오래기(올)가 풀리지 않게 하는 바느질의 방법이다. 홈질은 시침질의 방법과 거의 동일하나 바느질 땀이 촘촘하다. 홈질은 겨울철 의복의 제작 시 솜 등을 누빌 때 사용하는 방법이다. 박음질은 일반적으로 모든 의류의 제작에 사용방법으로 겉으로 보기에는 홈질과 같으나 땀과 땀 사이가 벌어지지 않고 촘촘하며, 바늘의 동선이 중복되어 여타의 바느질에 비해 튼튼하다.

② 바느질 도구

바느질 도구는 재봉도구와 정리도구 2가지로 구별할 수 있는데, 재봉도구로는 자, 누비밀대, 바늘, 골무, 가위, 인두, 다리미가 있고, 정리도구로는 반짇고리, 실패, 실그릇, 바늘집, 바늘꽂이, 바늘쌈 등이 있다.

자는 옷감을 자르기에 앞서 치수를 재던 도구이며, 누비밀대는 누비를 할 때 쓰이던 도구로 누비의 안팎을 맞춘 피륙의 사이에 솜이나 창호지를 심으로 넣고 2~3올씩 떠서 줄이 죽죽 지도록 바느질을 촘촘히 할 때 줄이 삐뚤어지지 않게 하기 위하여 사용하였다.

바늘은 바느질의 가장 중요한 도구로 꿰매는 역할을 하며, 골무는 여러 겹의 헝겊을 겹쳐서 제작하였으며, 손가락에 헝겊을 감아 골무를 대신하기도 하였다고 한다.

가위는 천을 자를 때 사용하는 도구이며, 인두는 바느질할 선을 자국이 풀어지지 않도록 꺾어 눌러 줌으로써 손쉽게 바느질을 하도록 도와주던 도구이며, 다리미는 옷감을 다리는 도구이다.

반짇고리는 바늘, 실패, 골무, 가위 등 자질구레한 바느질 도구를 담았던 그릇으로 나무, 종이, 버들, 대, 사리 등으로 만들어졌다.

실패는 실이 엉켜지지 않도록 감아주던 도구이며, 실 그릇은 실을 넣어 두던 것이다.

바늘집은 머리카락을 뭉쳐서 헝겊 안에 넣어서 만들면 바늘이 쉽게 녹이 슬지 않는다고 한다.

바느질은 시어머니와 며느리가 담당하였으며, 이러한 풍경은 60년대까지 목격되었다. 이후에는 현대적 복장으로 전환되어 의생활 전반에 걸쳐 커다란 변화를 맞이하게 되었다.

③ 자수

여인들의 감정을 자유롭게 표현할 수 있는 방법 중 하나는 자수라고 할 수 있다.

손끝으로 만들어지는 모든 것들이 곧 마음의 반영으로 한국의 자수는 단순한 수라고 하기보다는 우리 여인네들의 감정을 표현해낸 하나의 언어라고 볼 수 있다.

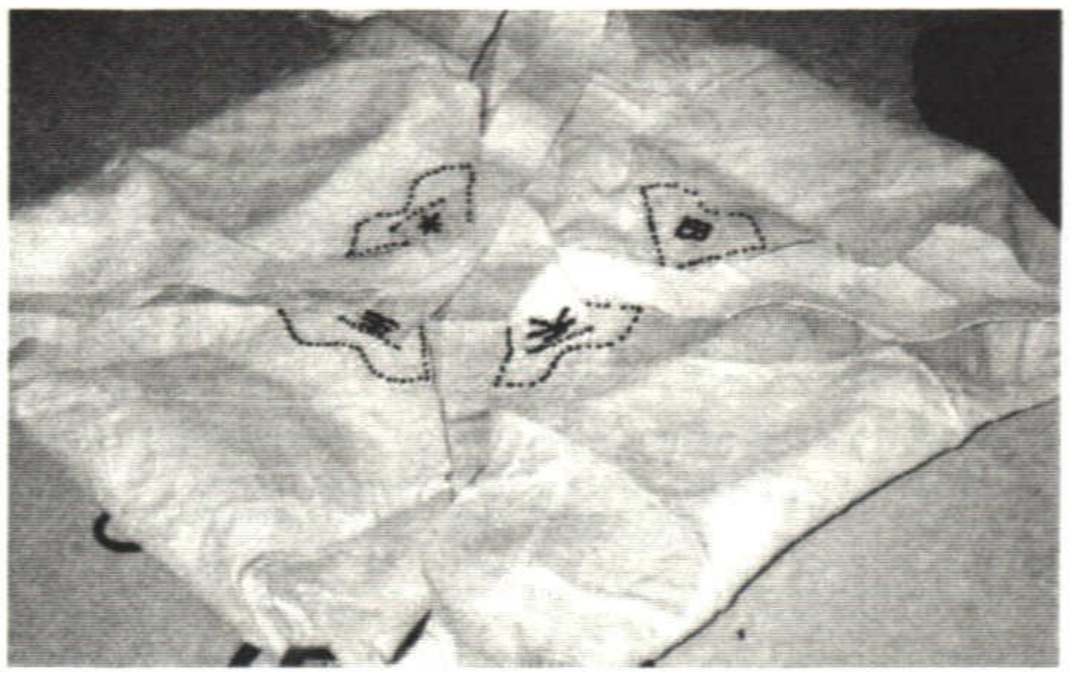
60년대 초반까지만 해도 처녀가 시집갈 때 혼수를 마련하는데 수놓기를 열심히 했던 것이다. 여기는 책상보, 휘대보, 밥상보, 장롱보, 이불보 그리고 방석 등 많은 수놓기 혼수를 했던 것이다. 옛날에는 꽃과 새, 산과 물 그밖에 동식물을 수놓아 복식으로서 예복이나 혼례 때 입는 옷을 장식하는 데 이용했다.

수를 놓기 위한 첫 단계는 무늬를 선택하는 것으로 각기 다른 용도에 따라 화본의 선택도 적당하여야 한다. 매화에는 반달, 연꽃에는 해오라기, 영지초에는 사슴, 포도에는 다람쥐, 솔에는 학, 버들에는 꾀꼬리를 함께 그리고 매화, 모란, 해당화에는 나비를 같이 그리지 않는다고 한다. 이렇게 정해진 그림을 천에 그리거나 화분을 놓고 그린 후 네 귀에 실을 꿰어 수틀에 반듯하게 끼운다. 작은 것을 수놓을 때는 둥근 수틀을 쓰며, 병풍, 방석 등 큰 것을 수놓을 때 사용되는 것은 각목 네 개를 서로 맞물려 방형의 틀을 만들고 네 귀에 다리를 끼워 세운 것이다.

수실의 종류는 명주실을 몇 올씩 나란히 사용한 평사와 두올 이상의 실을 합쳐서 만든 약간 굵은 합사가 있고, 강하게 완전히 꼰 꼰사가 있다.

조각보를 연결한 것은 박음질로 옷감과 유사한 색으로 하였고, 네 귀퉁이에는 빨간 실로 天, 田, 王, 本 자를 새겨 넣었다.

쌓아둔 이불이나, 벽면에 걸어 둔 옷을 가리기 위하여 만든 것으로 십자수를 놓는 직물에 왼쪽에는 나무에 앉아있는 원앙 2마리가 오른쪽에는 매화 꽃이 수가 놓아져 있으며, 제보자가 직접 수놓은 것이라 함.



성백영 할머니 조각보

조한견 할머니의 이불(옷)가리개





4) 옷감짜기

(1) 삼베

삼베는 껍질을 재료로 한 옷감으로 수의에 많이 쓰인다. 삼베짜기의 과정은 재배와 거두기의 단계를 거쳐 삶아 껍질 벗기기, 삼

삼기와 삼띄우기, 베날기, 베매기, 베짜기의 순으로 이루어진다.

① 재배와 거두기

삼은 음력 3월 말경에 씨를 뿌려 골을 갈아서 여름에 6~7월에 베어다가 거둔다. 삼씨를 뿌릴 때는 밑거름을 한 뒤에 씨를 뿌리고, 쇠스랑으로 살짝 두르려가며 덮어 주었다. 이렇게 10일에서 14일 후 싹이 나왔다. 삼을 거둘 때는 밑둥을 벤다.

② 삼 삶기와 껍질 벗기기

삼을 베어다 다발로 묶어서 불을 넣어서 끓일 때 밤나무뿌리와 돌을 쌓아서 삼잎을 훑는다. 이때 소나무는 안 된다. 이유는 영글지 않아서 이다. 달구어진 돌 위에 놓고 삼을 훑어서 잎을 떼어내고 다발로 묶어서 익혀서 끝에는 탄다. 태운 나무뿌리로 삼을 놓고 돌은 쌓아놓고 삼 잎을 훑는다.

풀 위에 세워서 밀대방석(밀집으로 엮은 것)을 말아서 삶는다. 밀집으로 엮은 것을 깔고 나무를 깔고, 짚을 깔고 풀 놓는 순으로 쌓아서 삶는다. 물을 부어서 호지를 끊인다. 수증기의 훈기가 나면 흙으로 덮어서 불을 끈다. 김으로 오르면 물러진다. 그렇게 삶는다.

다 쪄진 삼은 꺼내어 식기 전에 껍질을 벗겨, 삶은 대를 모두 껍데기를 벗겨서 그늘에 말린 후에 햇볕에 널어둔다.

③ 삼째기

햇볕에 말린 삼껍질은 삼을 묶였던 부분을 베껴낸 뒤 째 주었다. 삼을 쨀 때는 오른손 손톱 끝으로 삼머리 끝에서부터 세 가닥씩 찢어 훑어 내렸다. 삼 길이가 너무 길어 한 번에 훑어 내리기

가 어려울 때는 중간 중간에 무릎을 걸치면서 훑어 내렸다.

④ 삼삼기와 삼 띄우기

짼 삼올은 한 뭉치씩 풀어 물에 적신 다음 한 올씩 뽑아 연결하는데 이것을 삼삼기라고 한다. 삼올을 삼을 때는 삼올의 머리쪽을 반으로 약간 쪼갠 다음, 다른 삼올의 아랫부분을 그 사이에 무릎에 대고 앞뒤로 비벼 이어지도록 하였다.

삼아 놓은 삼올 뭉치는 다시 물에 적시어 짜서 물레로 삼올을 꼬아준 뒤, 돌곳에 올려 타래를 만들어 볕에 말렸다. 실타래가 다 띄워지면 이것을 헹굴 때 잿물에 삶아서 쌀뜨물에 담갔다가 삼는다. 이러면 아주 깨끗해진다.

물이 든 실타래는 그대로 짜서 볕에 말렸다. 다 마른 실타래는 다시 돌곳에 끼워 실을 풀면서 거친 올은 다듬는 등 실을 고르게 하면서 만다.

⑤ 베날기

다 만들어진 실뭉치를 직물의 길이와 같은 길이로 정리하여 날실을 준비했는데 이것을 베날기라고 하였다.

⑥ 베매기

베날기가 끝나면 날실의 굵기에 따라 해당되는 바디의 구멍에 실을 끼우고, 이 실에 풀칠을 하여 말려가면서 도토마리에 감아주었는데 이것을 베매기라고 하였다.

베매기를 하려면 먼저 풀을 준비하여야 했다. 풀은 메밀풀이나 밀가루풀을 사용하였다.

⑦ 베짜기

베매기가 끝나면 실을 베틀에 놓고 짠다. 베는 항상 짜는 것이 아니고, 더울 때 주로 짠다. 날씨가 선선해지면 삼 올이 끊어지기 때문이다.

다 짜여진 삼베는 다듬이 돌에 놓고 방망이로 두드린다. 이유는 텁텁(구멍이)해서 두드리는 것으로 두드리면 구멍이 촘촘해진다.

(2) 모시

① 재배와 수확

모시풀은 다년생으로 삼과 달리 밭이 정해져 있다. 1m정도의 고랑에 심어 1년에 두 번 재배를 한다. 초여름인 5월과 6월, 초가을인 8월과 9월에 낫으로 거두었다. 거둔 모시풀은 잎을 훑어낸 대만 모아 끝 순을 손으로 비틀어 떼어낸 다음 2~3일 동안 물에 담가두었다.

② 껍질 벗기기

물에 담가 두었던 모시대를 꺼내어 대칼로 껍질을 훑어서 긁어낸다. 벗겨낸 모시대의 껍질은 다시 겉껍질을 벗겨냈다. 이같이 겉껍질을 벗겨내면 하얀 속껍질만 남게 된다. 이 껍질을 표백제에 담그면 깨끗해진다. 이때 속은 버린다고 한다.

껍질을 한 꼭지씩 묶어 하루종일 물에 담가 두었다가 볕에 바랬는데, 많이 바랠수록 좋은 모시를 얻을 수 있었다.

③ 모시올 쪼개기

충분히 바랜 모시는 다시 물에 적시어 한 올씩 쪼개 주었다. 모

시껍질을 쪼갤 때는 한 꼭지를 물에서 꺼내어 물기가 마르지 않도록 입으로 쪼갠다. 다 쪼갠 모시 올은 한 꼭지를 묶었던 머리 부분을 풀어 모시 톱으로 깨끗이 정리한 뒤 한 올 한 올씩 분리시켰다.

④ 모시 삼기

쪼개어진 모시 올은 삼 올처럼 다른 모시 올과 연결을 해 주었다. 그 방법은 쪼개진 모시 올을 한 모시 올의 머리 쪽과 다른 모시 올의 아래쪽 끝을 연결하여 무릎에 대고 비벼서 이어 주었다. 이은 모시 올은 채나 소쿠리에 넣어가며 삼은 뒤, 한 뭉치가 되면 노끈을 가지고 십자로 매어 놓았다.

⑤ 모시 날기

다 삼아진 모시뭉치는 직물의 길이와 같은 길이로 날실을 만들어 주었다.

⑥ 모시 매기

대에 따라 날아 준 모시 올은 풀칠을 해서 말려 주었는데, 도토마리에 풀을 묻혀서 빗었다. 도토마리는 괭이로 캐는데 솔뿌리를 캐어서 만든다. 솔질로 붙었던 것들이 풀린다. 풀칠할 때 사용하는 풀은 밀가루 풀을 사용하는데, 이때 밀가루는 메밀을 베어서 갈아서 빻아서 껍데기는 버리고 속에 것만 꺼내서 끓여서 만든 풀이다.

⑦ 모시 짜기

모시매기가 끝나면 베틀에 놓고 모시를 짠다. 날씨가 선선하면

모시 올은 삼베 올보다 더 쉽게 끊어지는 성질이 있었으므로, 더울 때 짠다.

⑶ 명주

명주는 누에를 쳐 실을 뽑아서 옷감을 짜는 방법이다. 명주의 길쌈 과정은 누에치기, 실 뽑기, 실내릭, 명주매기, 명주짜기 등이다.

① 누에치기

주에서 아주 중요한 것은 누에치기로 누에를 치기 위해서는 뽕나무를 심어야 한다.

뽕나무를 심은 후 누에알을 받아다가 부화시켜 어린 누에는 목판이나 함지 또는 싸리 궤짝에 종이를 깔고 누에채반에 올려놓았다. 이때부터 뽕잎을 주기 시작하였는데, 어린 누에는 뽕잎을 즙만 빨아먹으므로 연한 뽕잎을 따서 준다.

애기잠에 들어가면 먹이는 주지 않고 첫잠을 자고 난 누에는 껍질을 벗었다. 이때 여러 마리의 누에 중 잠을 일찍 깨는 누에도 있으나, 다 깰 때까지 먹이는 주지 않는다. 애기잠의 기간은 1일 반에서 2일 정도이다.

애기잠에서 깬 누에는 2~3일간 뽕잎을 먹은 뒤 다시 두 잠에 들어갔고, 그 기간은 1~2일이었다. 두 잠에서 깨어난 누에는 간격을 넓혀주고 뽕잎을 통째로 준다.

두 잠에서 깨어난 누에는 3~4일간 뽕잎을 먹은 다음 석 잠에 들어간다. 석 잠을 자는 기간은 2~3일이다.

석 잠에서 깨어난 누에는 4일간 뽕잎을 먹은 뒤 막 잠을 들어간다. 막 잠의 기간은 2일이다. 막 잠까지 자곤 누에는 사흘쯤 지

나면 입에서 실을 풀어 자기 집을 짓는다. 이것을 고치라고 한다. 1주일 되면 집을 다 지어서 단단하다.

② 실 뽑기

냄비에 물을 담아 불을 피워 물을 끓였다. 물이 끓기 시작하면 한 움큼씩의 고치를 넣어 가며 나무젓가락으로 휘저으면서 고치를 풀어 실 끝을 찾아 모은 후에 왕채에 묶는다.

왕채의 손잡이를 잡고 돌리면 고치에서 계속 실이 풀려 나와 왕채의 물레살에 감겼다. 실이 감기면 왕채의 물레살로부터 실을 거두어 냈다.

왕채는 실을 뽑아주는 역할을 하는데, 나무바탕에 세워진 단단한 기둥 뒤쪽에 굴대가 고정되어 있었으며, 굴대를 중심으로 단단한 물레살이 십자형으로 교차되어 회전체를 이루고 있었다. 이 네 살 끝에 실이 감기도록 되어 있었는데, 그중 하나는 고정되어 있지 않고 묶었다 풀었다 할 수 있게끔 되어 있어 이곳을 이용하여 실을 거두었다.

고치가 100~150개 가량 말로 들어가야 한 뭉치 나온다. 실 뽑고 남은 번데기는 그냥 먹는데, 이는 여름 별식이라고 할 수 있다. 요새는 동충하초를 먹으려고 고치에서 번데기는 빼고 안에 버섯 씨를 넣어서 키우는 사람도 있다.

③ 실 내리기

왕채의 날개로부터 거둔 실은 모랭이에 감아서 실 솥에 한 번 담가 올이 풀어지게 한 다음 잘 말려 돌곁에 올렸다. 그런 다음 다시 모랭이 감아 양지에 하루정도 말린다.

이어 마당에 말뚝을 네 귀퉁이에 박아놓고 한 사람이 열 개의

모랭이에서 열 가닥의 실을 풀어주면 다른 사람이 그 끝을 쥐고 왔다갔다하면서 말뚝에 실을 걸어 두었다가 타래기를 만들어 주었다.

④ 명주매기

타래기를 지은 실은 다른 직물을 짤 때와 마찬가지로 풀칠을 해서 도토마리에 감아주는 것이 명주매기이다. 명주매기를 할 때에 요즘에는 밀가루 풀을 사용하여 풀칠을 한다.

⑤ 명주짜기

도토마리에 감긴 명주실은 베틀에 올려져 옷감을 짠다. 명주는 다른 직물과 달리 올이 몹시 가늘어 가장 굵은 것이 10세이고, 보통이 13세이며, 폭은 30cm정도 나온다.

(4) 무명

문익점이 가져온 목화로 만든 옷감이 무명이다. 무명으로 옷감 짜는 과정은 재배와 수확의 단계를 거쳐 씨앗기와 솜 타기, 고치 말기와 실잣기, 무명날기와 무명매기, 무명 짜기 등이다.

① 재배와 수확

무명은 목화로부터 얻어지는 옷감이므로 목화를 먼저 심어야 한다. 목화는 일년생초로 대나무 순이 싹틀 무렵인 음력 3월 하순경에 밭을 간 뒤 한 줄로 뿌려주었다. 얼마 뒤 싹이 나면 잎이 서로 닿지 않을 정도의 간격으로 솎아 주었다.

목화는 음력 7월 중순경이 되면 꽃이 피었으며, 꽃이 지면서 열매가 맺혔다. 이 열매를 다래라고 한다. 다래가 점점 자라 피어나

기 시작하면, 피어난 목화송이를 따다가 볕에 쬔 뒤 그늘에 말리거나 방에 불을 대서 말려 습기를 없애 주었다.

목화송이는 아랫부분에서 차차 위 부분으로 올라가면서 피었으므로 위 부분의 목화송이까지 모두 따려면 대개 초겨울까지 걸렸다.

② 씨앗기와 솜 타기

말려진 목화송이는 씨아에 넣어 씨를 빼내었는데 이것을 씨앗기라 한다. 목화송이를 씨앗기에 넣고 손으로 돌리면 왼쪽 축 말에 소라 껍질같이 말린 이빨이 있어 서로 반대로 맞물려 돌아가며 솜은 가락사이로 빠져 앞으로 나가고, 씨는 뒤로 떨어졌다고 한다.

씨를 뺀 솜은 활로 타 주었는데 이것을 솜 타기라고 하였다. 이때 활은 참대로 만들었고 그 길이는 4자 정도이며, 위의 한 마디는 아주 길게 하여 꾸부리고 아래 한 마디는 약간 짧게 하였다. 활줄은 실에다 밀을 먹여 만들었다.

③ 고치말기와 실잣기

활로 탄 솜은 말판에다 솜을 놓고 말대로 비벼말아 면 통을 만들어 주었는데 이를 고치말기라고 한다. 이때 말 대는 수수대의 끝 줄기를 잘라 쪼개서 껍질을 벗겨 만든 것으로 굵기는 1cm 정도였고 길이는 30cm정도였다.

고치말기를 통해 만들어진 면 통은 자루에 담아두었다가 물레에 자아서 실을 만들었다. 이것을 실잣기라고 한다. 실을 잣을 때는 손끝으로 밀어서 가늘게 만든다.

④ 무명날기와 무명매기

실잣기를 통해 얻어진 무명 올 뭉치로 무명 날기를 하는데, 방법은 다른 옷감과 같다. 새에 따라 날아 준 무명 올은 새에 맞추어 무명 올을 바디에 꿰어 도토마리에 고정시킨 다음 풀칠을 하는 무명매기 과정으로 이어진다.

무명을 매는 방법도 다른 옷감과 같다. 다만 무명을 계절을 가리지 않으므로 대가 한가한 겨울철에 많이 짰다고 한다.

【제보자】

청양군 목면 본의리 유병연(여, 71)

2003. 7. 10 청양읍 장승2리 안화군(여, 80)

참고서적: 《한국복식사연구》, 조효순, 일지사, 1988

5) 기타

(1) 빗

머리를 단정하게 가담듬기 위하여 필요한 것이 빗이다. 가르마를 똑바로 타고 머리카락 한 올이라도 흩어지지 않도록 빗으로 곱게 빗으므로써 마음가짐을 단정하게 가다듬는 것으로 여겼다. 가난한 가정이라 해도 빗접이나 경대와 빗 한 두 가지쯤은 마련해야 하는 것으로 여겼다.

빗의 종류로는 얼레빗, 반달빗, 부채빗, 참빗, 서캐훑이 등이 있었다. 빗 이외에도 쪽집게와 빗치개도 함께 간수하였다. 쪽집개는 얼굴의 솜털이나 눈썹을 뽑는데 사용했으며, 빗치개는 가르마를 타고 밀기름을 바르는데 쓰였던 것이다. 빗접은 나무로 짜고 서랍이 많이 달리게 만든 것이다.

경대는 유리거울이 들어 온 후에 나온 것으로 우리 나라에서 쓴 것은 그리 오래 되지 않으며, 뚜껑이 반으로 접히게 되어있어 이것을 제치면 뚜껑에 붙은 거울이 세워진다.

(2) 신발

① 짚신

짚신은 일반적으로 볏짚으로 만들어 신었는데 재료의 선택과 삼은 솜씨에 따라 짚신, 고운 짚신으로 구별된다. 왕굴로 삼은 짚신은 모양으로나 감촉으로나 매우 고급스러운 것이었다. 승려들이 먼길을 나설 때는 혹시 벌레가 밟혀도 죽는 일이 없도록 바라는 마음에 바닥이 성긴 짚신을 신었다. 또 상제가 초상부터 졸곡 때까지 신는 짚신은 엄짚신이라 하여 총을 드믄드믄 따고 헌 종이로 총 돌기를 감았다. 미투리는 삼 껍질로 곱게 삼은 짚신인데 선비들이 맑은 날 가까운 곳에 나들이 할 때 신었다.

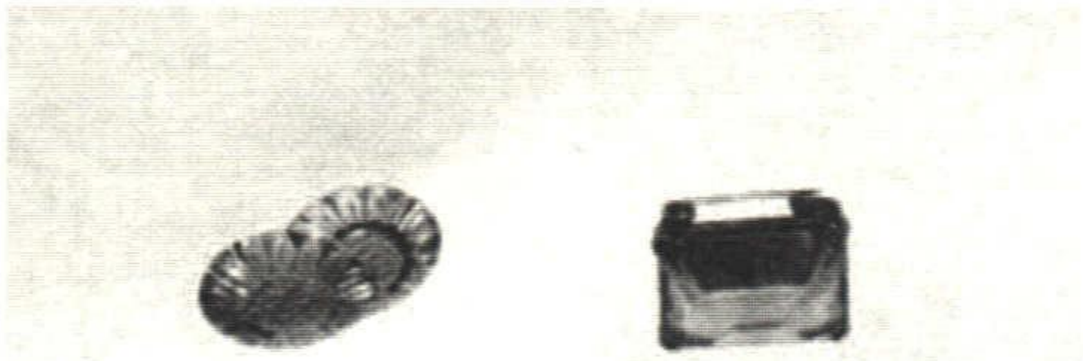
미투리에 속하는 것으로 삼신, 절치, 탑골치, 무리바닥, 청을치, 지총미투리 등이 있다. 삼신은 생 삼으로 거칠게 삼은 것이고, 청울치는 칡의 속껍질로 삼은 것이다. 무리바닥은 물에 불린 쌀을 맷돌에 갈아 체에 받쳐 가라앉힌 앙금 즉 살무리를 바닥에 먹인 미투리로 고급품이었다.

② 나막신

나막신은 나무로 깎아 만든 것이라 나무토막의 속을 파서 만든 신이다. 나막신은 비가 올 때나 해동기에 땅이 질어지면 사용하였는데 앞과 뒤쪽이 굽이 달랐다. 나막신은 고무신이 등장하자 이에 밀려 사라졌다.

③ 고무신

고무로 만든 신으로 흰색의 신과 검정색 신이 있다.



성백영 할머니 단추와 브로치

(3) 단추

단추는 원래 작의, 노의, 장삼, 원삼에 사용하였던 것이라 한다. 저고리나 적삼에는 옷고름을 달아 단추를 사용하지 않았으나 서양문물이 조급하게 유입되면서부터 단추의 간편함을 따라 여름철에 적삼, 마고자 등에 고름대신 사용하였다. 이외에도 보기에 아름답고 간편하게 처리되어야 할 곳에 단추를 달았다.

또한 단추에는 금, 은, 옥석으로 만든 단추가 있었고, 끈으로 만든 맺은 단추도 있었다. 금은보석의 단추는 박쥐, 국화, 나비 등 여러 모양으로 본을 따기도 하였고, 네모진 것에는 각종 모양을 새겨 넣기도 하였다.



조한견 할머니 버선

(4) 버선

버선은 족의(足衣)로서 대개 무늬가 없는 마나 저포를 사용하였다. 흰색으로 겨울에는 안에 솜을 넣어 만들어 신었으며, 발뒤꿈치가 쉽게 떨었는데, 이때 기운 흔적을 가리기 위해 발

뒤꿈치 부분에 무늬를 넣어서 손질한다.

(5) 화장품

화장이란 자신의 용모를 아름답게 가꾸는 행위로 화장품 행상을 다니는 이들이 마을로 들어와 판매하기도 하였고, 장에서 판매하기도 하였다.



성백영 할머니 화장품

화장품이라 하면 박가분이나 백분이 있어 얼굴을 하얗게 꾸미는데 사용하였다.

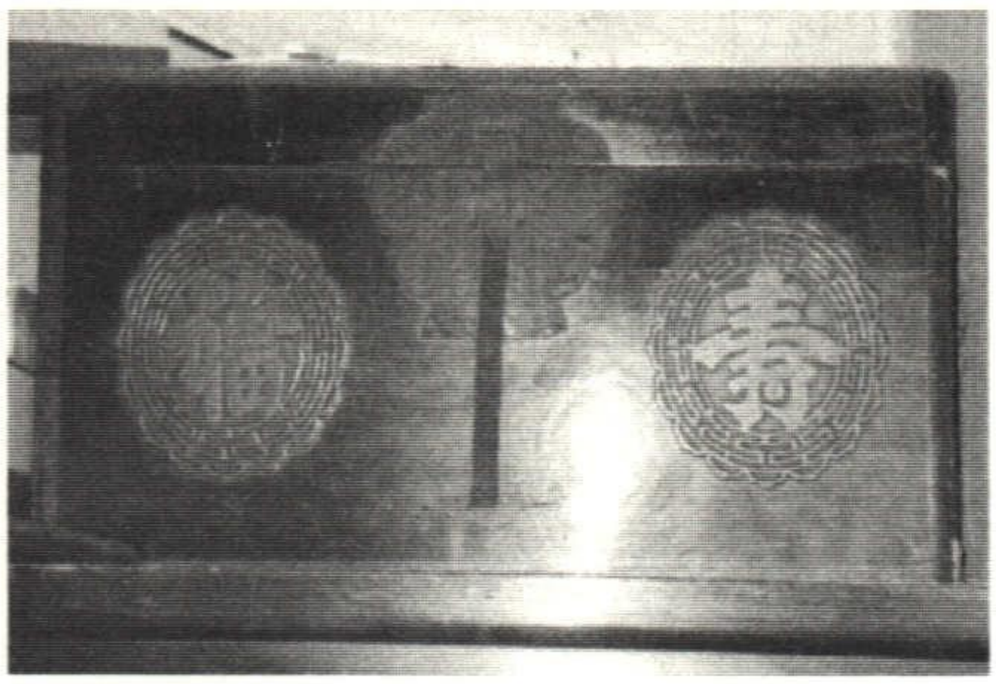
(6) 댕기



성백영할머니 옷장

댕기의 종류에는 쪽댕기, 제비부리댕기, 큰댕기, 앞댕기, 도투락댕기 등이 있다. 쪽댕기는 쪽질 때 쪽진 머리를 곱게 하기 위하여 사용했다. 젊은 사람은 홍색, 나이든 사람은 자색, 과부는 흑색, 상주는 백색을 드렸다. 제비부리 댕기는 처녀들은 변발하고 끝에 들렸는데, 홍색이었었고, 총각의 경우는 흑색을 사용하였다.

크기는 연령에 따라 차이가 있었으며, 금박으로 장식을 하기도 하



성백영 할머니 함통



조한견 할머니 옷장



조한견 할머니 이불장

고, 댕기고에 옥나비, 철보나비를 붙이고 하였다. 큰댕기는 활옷을 입을 때의 뒷 댕기를 말하며 주렴이라고도 한다. 검은 자주색 비단이나 사로 만들었으며 댕기의 너비는 10cm정도에 길이는 치마보다 약간 짧고 두 갈래로 되어있다. 앞댕기는 앞에 드리는 댕기로 혼례복에서 앞댕기와 큰댕기가 짝을 이룬다. 도투락댕기는 어린이용 댕기로서 어렸을 때 머리가 길지 않아서 드렸다. 말뚝댕기는 도투락댕기 시기를 지나 제비부리댕기를 드리지 못할 때 하였다.

(7) 가구

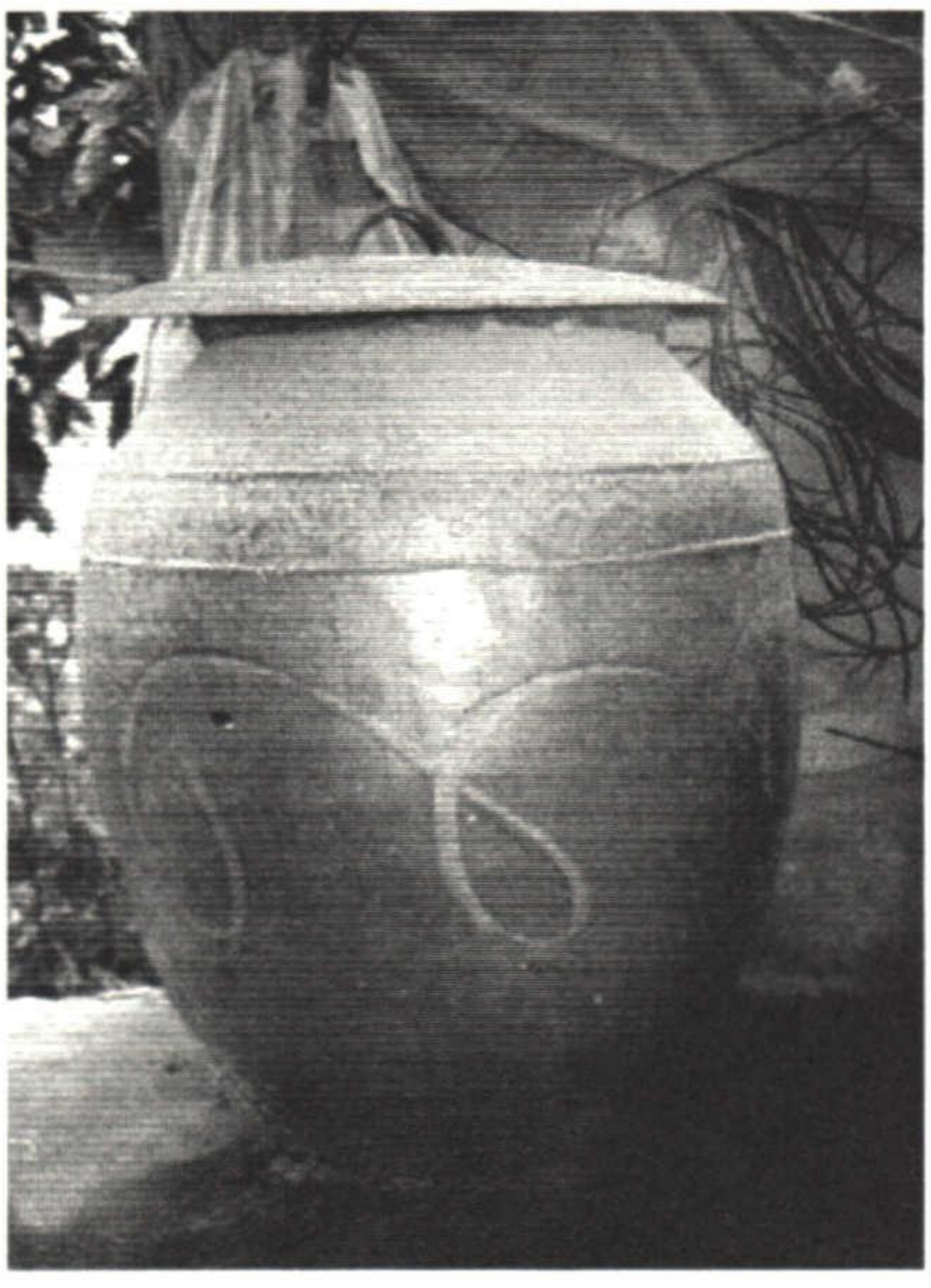
옷이나 이불들을 보관하는 살림도구, 이불을 넣는 이불장, 옷을 보관하는 옷장, 책을 볼 때 사용하는 책상 등이 있으며, 시집올 때 가져온 함통을 옷장으로 쓰는 경우도 있다.

【참고 문헌】
《한국복식사연구》, 조효순, 일지사, 1988
《청양의 민속》, 청양문화원, 1994
《청양군지》, 청양군, 1995

【제보자】
비봉면 중묵리 이용의(남, 73)
청남면 지곡리 이개우(남, 81), 안창순(남, 68), 이삼룡(남, 72), 배하봉(남, 89)
청남면 동강리 김방순(여, 67)
운곡면 위라리 윤빈귀(여, 64)
남양면 매곡1리 전일순(여, 80)
남양면 매곡리 김점배(여,71)
화성면 매산리 산동 성백영(여, 83)
화성면 매산리 산동마을 신순균(여, 74)
청양읍 장승2리 안화군(여, 80)
장평면 낙지리 이상순(여, 69)
장평면 낙지리 윤씨할머니(여, 84), 임씨할머니(여 81)
목면 본의리 유병연(여, 71)

【조사자】
이동화 (한국문화원연합회 연구원)

Ⅱ. 식생활



1. 식생활 개요

농경민족인 우리민족은 쌀을 주식으로 하며 그밖에 채소를 중심으로 부식인 반찬을 만들어 식생활을 하고 있다. 식생활은 일상식과 비일상식으로 크게 나눈다. 일상생활에 평소 먹는 음식은 자신이 재배하는 농작물을 소재로 음식을 만들어 먹지만 명절이나 제사, 생일과 같이 특별한 날에는 의례의 의미에 따라 새로운 육류, 생선류, 채소류 등을 재료로 음식을 만들어 친족 또는 이웃들과 함께 먹는다. 음식의 소재는 생태적 환경적 조건이나 밀접한 관련이 있기에 각 민족마다 문화적 특성이 잘 나타나 있다.

한국음식을 기능별로 분류하면 주식류(主食類)와 부식류(副食類), 후식류(後食類)로 나눌 수 있다. 주식류는 밥을 상식(常食)으로 하고, 그 외에 죽, 면, 만두, 떡국 등이 있으며 필요에 따라 적절히 이용한다. 부식류는 주식을 보조하는 음식물로서 밥맛을 돋우거나 영양분을 보충하는 반찬으로서 그 종류가 매우 다양하다. 또한 부식에는 국물을 위주로 하는 국과 국물과 건더기를 비슷한 양으로 하는 찌개 그리고 국물을 조금 붓고 볶는 전골 등도 포함된다. 부식의 조리법은 불에 직접 굽는 구이, 냄비나 프라이에서 익히는 지짐이나 볶음, 중탕으로 익히는 찜 등 세 가지 방법이 대표적이다.

음식의 이름은 주재료의 명칭에다가 조리법을 붙이면 된다. 예를 들면 쌀밥, 미역국, 두부찌개, 시금치나물 등과 같은 것이다. 때로는 명명법의 원칙을 벗어나서 잡탕·잡채, 잡과병 등 잡(雜)자가 붙는 음식이 있다. 이러한 경우는 주재료와 부재료가 구분되

지 않고 여러 가지 재료를 함께 섞어서 조리되기에 '잡'이라는 명칭을 쓰기도 한다. 아주 정확하게 붙이는 경우는 두부젓국찌개, 호박고추장찌개, 갈비찜구이 등과 같이 재료와 조리법을 알기 쉽게 하여 음식을 호칭한다.

음식은 지역의 환경에 따라 맛과 재료가 결정되어 지방의 독특한 향토음식이 전승되기 마련이다. 서해안과 남해안은 갯벌로 이루어져 있기에 어패류와 작은 생선류가 많이 잡히고 이를 오랫동안 보존하여 먹기 위해 젓갈이 발달되어 있다. 동해안에서는 오징어와 동태가 대량으로 잡히기에 이를 오랜 동안 보존하여 먹고 다른 지방에 팔 수 있도록 생선을 건조시키는 방법이 발달되었다. 또한 지방별로 특색 있는 음식이 전승되어 왔는데 이를 별식이라 한다. 별식은 일상식생활을 보다 낫게 하기 위해 각 지방에서 독특한 방법으로 연구 개발된 음식이라 할 수 있다. 함경도 지방에서는 가자미 식해와 도루묵 식해가 이었다. 기본재료는 엿기름·소금·생선, 좁쌀이나 찹쌀 등이다. 여기에 고추·마늘·파·무·생강 등 매운 양념이 첨가하여 만드는 일종의 젓갈이다. 경기도 개성에서는 보쌈김치, 강원도에서는 전분이 많은 감자의 생산이 많아 감자떡과 부침이 등이 유명하다. 우리의 식생활 속에 깊숙이 파고들어 있는 총각김치는 전라도 지방에서 만들어진 별식이었고, 또 깻잎 장아찌는 충청도 지방의 별식이었다. 이렇게 각 지방마다 많이 생산되는 재료로 향토 미를 살리어 특색 있는 음식이 전승된 것이다.

우리민족은 명절같이 특별한 날에는 떡을 해먹었다. 설에는 가래떡을 먹으며 봄에는 진달래나 쑥으로 떡을 하며 가을에는 콩, 팥을 넣어 떡을 해 먹었다. 백일이나 돌 또는 장례 등과 같은 통

과의례에도 꼭 떡을 하여 먹었다. 또한 의례에는 소, 돼지, 꿩 등을 먹는 날이기도 했다. 그러기에 육식은 의례식으로 전승되어 왔다. 우리민족은 농경민족으로서 쌀과 소에 대한 애착과 집착이 식생활에도 잘 나타나 있다.

청양군은 높고 험한 칠갑산이 한가운데 자리잡고있어 산간을 밭으로 개간하여 보리, 조, 수수 등의 밭농사를 많이 하였고 감자, 고구마 등 근재배식물과 각종야채 재배하여 산간농경지에서 생산되는 농작물을 식용으로 하는 식생활상을 엿볼 수 있다. 또한 산간에서 재배되는 깨, 파, 고추 등을 양념으로 활용하여 음식을 만든다.

2. 일상식

주식인 밥은 쌀밥과 보리밥을 주로 먹으며 반찬을 맛을 내기 위한 장류로 간장, 된장, 고추장 등을 담아 반찬을 만드는데 때로 생활이 어려울 때에는 반찬을 장류 만 놓고 먹기도 했다고 한다. 짠지 류는 부식재료를 절이거나 오래 보존하여 겨울에도 먹을 수 있는 보존식품인데 청양에서는 김치를 짠지라고도 한다. 대부분의 반찬은 짠지 류가 많았으며 야채를 생으로 양념하여 먹는 나물류는 비교적 적었다.

▸밥, 국에 고추장, 간장을 많이 먹었다. 주요 반찬으로는 김치와, 짠지를 먹었다.(남양면 매곡리, 김점배)

▸ 밥, 국에 김치, 짱아찌(장아치)를 먹었다. 짱아치는 무, 채소, 깻잎, 고추를 넣어서 만든다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▸ 주요 반찬으로는 무수(무) 같은 것을 사다가 무쳐 먹었다. 그리고 된장도 지져 먹고, 짠지를 먹었다. 짠지는 소금에 간을 많이 넣은 김치로 무짠지, 배추짠지가 있다.(대치면 대치리, 강재금)

▸ 보리밥에 김치 짠지에 된장, 고추장을 먹었다. 예전에는 밑반찬도 거의 없었다. 된장으로 국을 끓이고 지진다. 감자에다 열무를 갈아서 삶아서도 먹고, 풋고추를 넣고. 된장을 풀어서 끓여 먹었다. 지금은 이렇게 먹지 않는다.(청양읍 군량리, 조명호)

▸ 예전에는 보리밥도 먹기 힘들 때에는 무수, 감자를 캐다 쪄먹으며 허기를 채웠다. 감자만 따로 찌고, 잎 따다가 장을 지져서 먹었다.(장평면 낙지리)



하지감자(장평면 낙지리)

▸ 주식으로는 보리밥, 스슥밥(좁쌀)-노란색과 검은색(차조)이 있다-, 수수밥 등이 있다. 예전에는 밀이 많아서 밀로 만든 음식을 많이 해먹었다. 고구마나 여름에 하지감자를 먹었다. 60여 년 전에는 솔 껍질 안을 긁어다 잿물에 삶아서 물에 담그었다가 말려서 절구에 밀가루, 메밀가루 등과 같이 찧어서 수제비처럼 끓여 먹었다. 50여년 전에는 밥 대신 도토리를 빻아서 물에 우려서 팥을 넣고 쪄서 떡처럼 쪄먹거나, 봄 되면 쑥을 뜯어다 먹었다. 아침은 보리밥

을 해서 먹고 나머지는 삭수제비(통밀을 맷돌에 갈아서 물에 개어 만든다)나 죽을 해먹었다. 쌀밥은 제삿날과 명절때만 먹는데, 이때도 어른들에게만 쌀밥을 주고 아이들은 보리밥을 먹었다. 반찬은 열무김치나 호박을 볶아먹거나 시래기를 무쳐서 먹었다. 고추로 만든 반찬이 많았다.(청양읍 장승1리)

▸보리쌀이 겉보리와 쌀보리가 있는데, 겉보리를 주로 재배했고 겉보리를 찧어서 물에 씻어 솥에 삶아서 퍼지도록 놓아두었다가 다시 앉혀서 밥을 했다. 찬으로 고추장, 간장, 된장이 전부였다.(장평면 낙지리, 권옥희)

▸주식은 보리밥을 먹었다. 반찬으로는 무수(무), 배추, 쌈 등이 있다. 겨울 내내 먹을 김치를 담가서 그것을 겨울반찬으로 먹었다. 쌀은 통일벼가 나와 생산량이 많아짐에 따라 그때부터 쌀밥을 주로 먹었는데, 일반 쌀보다는 맛이 덜하다. 쌀을 이용해 떡을 해먹거나 주식으로 이용해 먹는 경우는 많았지만, 술 담가먹는 것은 금지되었다.(정산면 천장리, 김간배)

▸집이 잘 살아서 주식은 쌀을 먹었다.(정산면 천장리)

1) 밥과 잡곡

▸15년 전까지만 해도 보리밥을 많이 먹었다. 그것도 쌀과 보리가 거의 반반인 꽁보리밥을 먹었다. 요즘은 쌀 4홉에 보리쌀 1주먹과 강낭콩을 넣어서 먹는다. 시집을 와서 밥을 할 때에 쌀 1되를 넣어서 해서 시부모 드리고, 또한 도시락을 싸고 나면 나머지 식구는 순 보리를 먹을 수밖에 없었다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▸예전에 쌀밥은 먹어 보지 못하고 보리밥을 먹었다. 보리밥도 먹

지 못하는 경우도 있었다. 쌀밥을 먹은 지는 약 40년 전이다. 예전에는 쌀 한 주먹에 보리쌀 한 가득 넣어서 아이들, 할아버지 밥에 쌀밥을 조금 얹고 나머지 보리밥을 먹었다.

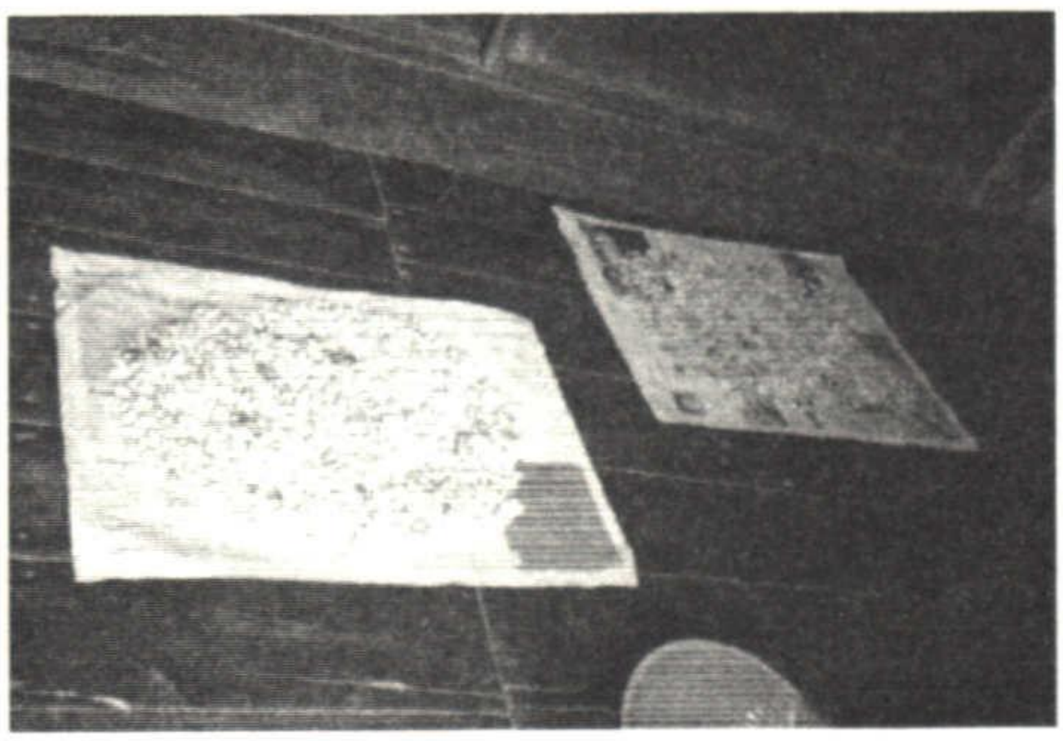
▸요즘은 검은 밤콩이나 서리콩을 넣어 먹는다. 특히 가을이나 겨울에는 서리콩을 먹는데, 이것은 늦게 서리가 내려야 영그는 콩이다. 겨울에는 완두콩을 넣어 먹고 봄과 여름에는 강낭콩을 먹는다.(청양읍 군량리, 조명호)

▸예전에는 보리밥도 없어서 무수, 감자를 캐다 쪄먹었다. 감자만 따로 찌고, 잎 따다가 장 지져서 먹었다. 통일벼(박정희 대통령시절) 나온 후부터는 밥이 좀 흔해져서 쌀밥을 먹을 수 있었다.(장평면 낙지리)

▸주식은 보리와 쌀을 섞어 먹었는데, 쌀밥은 주로 시어른들이 드시고 보리밥은 자식들과 아이들이 먹었다. 귀하고 좋은 음식은 어른들이 먹는 음식이었다.(화성면 매산리, 신순균)

▸매끼를 새로 밥을 지어서 했고, 주식은 보리밥이었다.(목면 본의리, 유병연)

▸주식은 보리밥을 먹었다. 가을에 농사짓고 난 후, 벼 타작 후 다음해 5~6월까지 먹어야 되는데, 밭에 보리가 일찍 나오면 먹지만 보리를 먹지만, 일찍 나오지 않으면 먹지 못했다. 이때를 '보릿고개'라 했다.(정산면 천장리, 김간배)



콩(화성면 매산리 신순균)

▸주식으로는 쌀과 보리를 섞어 먹는데 쌀 반되에 보리쌀 다섯

되의 비율로 했고, 주로 어른들께 쌀이 든 밥을 드렸다. 제삿날은 쌀만 해서 먹었다. 없는 사람은 나물로 죽을 쑤어 먹기도 했다.(화성면 매산리, 성백영)

2) 죽

▸콩죽은 요즘도 해 먹는다. 팥죽은 겨울에는 감기가 들어 이것을 먹으면 낳고, 여름에는 팥을 먹으면 감기가 온다고 해서 먹지 못하게 했다. 오히려 여름에 팥을 시원하게 먹으면 좋지만 거의 먹지 않았다. 아마 하기 싫어서 그런 것 같으며 호박죽도 해 먹어 봤지만 입맛이 맞지 않아서 잘 먹지 않았다.(청양읍 군량리, 조명호)

▸졸(부추)과 쌀을 넣어 흰죽을 쑤어서 노인들이 아프다고 할 때 드렸다.(청양읍 장승1리)

▸보리가 일찍 나오지 않을 때는 쑥을 이용해 죽을 해먹거나, 쑥과 밀가루와 쪄서 "쑥버물"을 먹거나 했다.(정산면 천장리, 김간배)

▸겨울철에는 양식이 없어서 죽을 쑤어 먹는 경우가 많았다. 가을에 무순을 잘라 삶아서 널어 두었다가 마르면 쌀과 섞어 죽을 쑤어서 먹거나 콩나물을 길어서 죽을 쑤어 먹었다.(청남면 청소리, 김정옥)

3) 나물

▸나물은 봄철, 음력으로 3월쯤이 가장 많이 나오며, 4월까지 먹었다. 고사리, 취나물 등을 말렸다가 삶아 먹으며, 그 외에 먹을 수 있는 풀은 가리지 않았다.

▸나물은 말렸다가 두고두고 먹는다. 말릴 때에는 벌레가 앉지 못

하게 한 곳에 모아서 망새에 싸서 매달아 놓는다.(남양면 매곡리, 김점배)

▶봄철에 나물이 많이 났다. 취나물은 어린순은 데쳐서 바로 무쳐서 먹으면 향이 좋았다. 이 때에 들기름, 마늘, 파, 조선 간장 등을 넣어 무친다. 돗나물은 김치 국물과 같이 먹는다. 콩나물은 집에서 직접 키워서 먹는데, 반찬으로 무쳐서 먹기도 하고, 콩나물국을 끓여서 먹기도 한다. 한편 시금치는 직접 밭에 심어서 먹었다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▶나물에는 취나물, 쑥나물, 호박나물 등이 있다. 간장에 무쳐 먹고, 말렸다가 삶아서 볶아 먹기도 하였다.(청양읍 군량리, 조명호)

▶봄철의 나물에는 잎새넝쿨, 취나물, 고사리 등이 있다.(비봉면 신월리 1구, 조성매, 명성옥, 김천수, 정풍자)

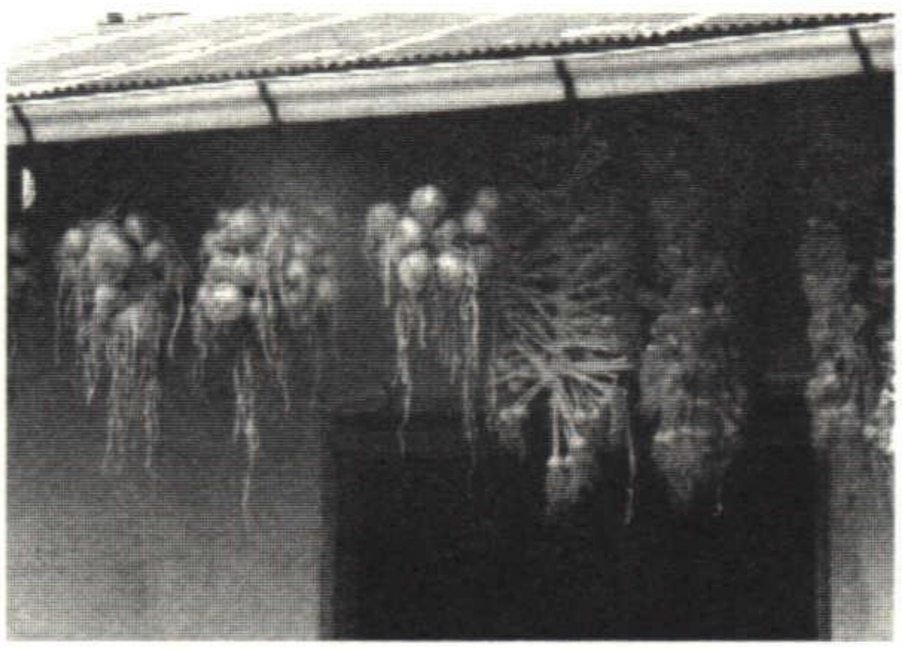
▶봄에는 반찬으로 나물을 해먹었다. 달래, 냉이, 미나리, 삼나물, 씀바귀 등 아무 나물을 뜯어먹었다. 나물을 뜯어서 죽을 쑤어 먹는데, 밥은 조금 넣고 해서 먹었다. 또 산에 쑥뿌리 등을 캐서 먹는데, 된장 넣고 국을 끓이거나 무쳐서 먹었다.(장평면 낙지리)

▶봄에는 나물을 뜯어서 삶아서 간장, 기름, 마늘, 고춧가루 등을 넣어 무쳐 먹는다. 취나물, 잔디싹, 땅나물, 산나물, 민들레잎(꽃은 버리고 잎만을 가지고 고춧가루로 무쳐 먹었다), 덩굴나물, 빕새넝쿨, 바래순, 칡머리순(맛있고 귀한 음식이라서 시아버님 밥상에만 올린다), 두룹나물(산에서 나무에서만 땄었다. 예전에도 귀한 음식이었다.) (화성면 매산리, 신순균)

▶집에서 콩나물을 키워서 반찬이나 국으로 많이 먹었다. 나물은 많이 뜯지 않았다. 바느질하고 이런저런 할 일이 많아서 다른 사람이 뜯어다 주면 조금 해먹기는 했다.(목면 본의리, 유병연)

▶배가 아프거나 체했을 때에는 질경이 뿌리를 쪄서 즙을 세 번씩 세 숟갈 먹었고, 열이 날 때는 대파 뿌리를 참기름과 넣고 끓여서 먹였다. 더위 먹거나 설사하거나 체했을 때에는 익모초를 장광 위에 올려놓았다가 새벽이슬 맞은 것을 아침 식전에 먹으면 좋다고 한다.(청양읍 장승1리)

▶봄에는 나물을 해서 반찬으로 먹었다. 취나물, 써리취, 삼취, 미역취, 개역취 등 여러 나물을 해서 먹었다. 나물은 큰솥에 삶아서 찹채기(대야)에 헹궈서 고춧가루, 기름, 깨소금 등을 넣고 무쳐서 먹는다. 간장이나 깨소금 넣고 기름 넣어 삶아서 먹기도 했다. 고사리는 삶아서 간장 넣고 기름 쳐서 볶아 먹었다. 무수(무) 지지기, 명태 지지기 등을 해서 간장, 고추장을 넣고 볶아서 먹기도 했다. 나물 무친 것은 노인들이 이가 시려서 따뜻하게 해서 드시게 하기 위해서, 투가리에 담아서 데워서 노인들에게 드렸다. 나물을 먹고 남은 것은 장광에 두고 하루정도 보관했다. 여름에는 금방 쉬어서 바로바로 먹었다.(화성면 매산리, 성백영)

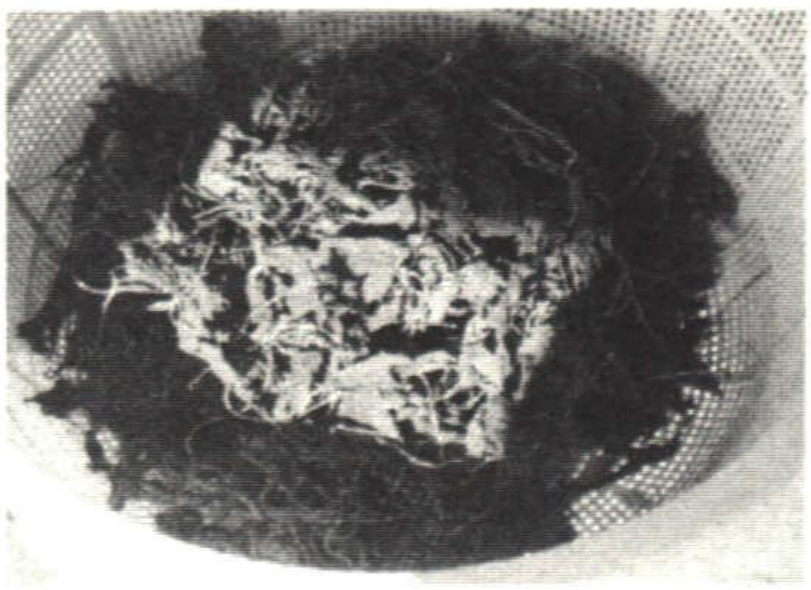

양파, 마늘(청양읍 장승2리)

4) 생선과 고기

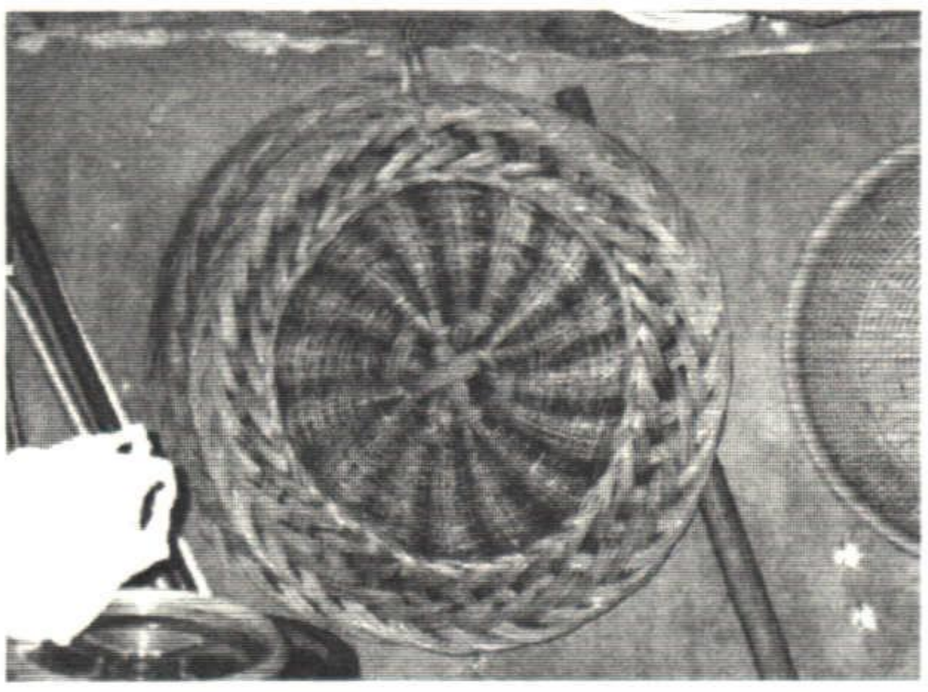
▶생선으로는 갈치는 절여서 얼갈이로 해 먹고, 고등어는 자반으로 해 먹는다. 청양장에서 사 오거나 장사가 오면 사기도 한다. 예전에는 동네가 외떨어져 있어서 장사가 자주 오지 못했기 때문



시래기(화성면 매산리)



취나물(화성면 매산리)



체반

에 거의 먹지 못했다. 고기로는 돼지고기, 개고기를 먹었다. 동네 사람들 여러 명이 어울려서 잡아서 나누어 먹었다. 어류와 육류는 조금씩 사다가 소금에 절여서 말렸다가 두고두고 먹었다.(남양면 매곡리, 김점배)

▸생선으로는 조기, 갈치 등을 먹었으며, 주로 물을 붓고 끓여서 먹었다. 고기로는 소고기, 돼지고기, 닭고기를 자주 먹는다. 초복 때에 마을에서 개를 잡아먹었다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▸생선으로는 조기새끼, 동태, 갈치 등을 사다 먹는다. 국을 끓여 먹거나 튀겨 먹는다. 들기름을 넣고 튀기면 비린내가 없어진다고 한다. 사다가 금방 먹거나 새끼줄로 엮어 달아 매놓았다가 하나씩 빼내어 요리해 먹었다.

동태는 소금에 절여서 냉장고에 보관해서 쪄먹거나 줄에 매달아 말려서 먹기도 한다. 양념은 마늘, 들기름, 고춧가루, 참기름 등을 넣는다.

복날에는 보신탕을 먹는데, 여자들도 먹었다. 보신탕은 큰솥에 다 뼈가 발리도록 고기를 고아서 따로 고기를 발라놓고, 졸(부추)·마늘 빻은 것 등을 국에 넣고 끓인다. 대접에 고기를 발라서 졸과 고춧가루로 무쳐서 국물을 붓고 밥을 말아먹는다. 삶을 때 소주를 넣으면 냄새가 나지 않는다. 예전에는 된장을 넣다.

밭 심을 때는 소고기 사다가 소고기국을 끓여서 먹었다.(화성면 매산리, 신순균)

▶복날에는 개고기를 해서 먹었다. 개고기를 삶아서 양념을 해서 무쳐서 국과 함께 먹는다. 끓일 때 깻잎을 조금 넣으면 냄새가 나지 않지만, 많이 넣으면 좋지 않는다고 한다. 소주와 고춧가루 등을 같이 넣어 먹는다. 지금은 복날이라고 특별한 음식을 먹지 않는다.

미역국에는 닭을 넣어 먹었다.(목면 본의리, 유병연)

▶생선은 귀한 음식이라 자주 먹지는 못했고, 갈치는 별미로 가끔 먹을 수 있었다.(청양읍 장승1리)

▶장사하는 사람은 개고기를 먹으면 재수가 없다고 해서 먹지 않았다.(정산면 천장리, 김간배)

5) 김치

▶김치는 무수(무)김치, 물김치(봄), 열무김치(여름), 김장김치(가을), 동치미, 깍두기 등이 있다. 청양은 고추가 유명한데, 이곳 고추는 매콤하고 칼칼하다.(남양면 매곡리, 김점배)

▶김치는 여러 가지이다. 배추김치, 무김치, 총각김치, 깍두기, 가을에 김장할 때에 해 먹는 물김치, 동치미, 10월에 담가 먹는

고추김치, 열무김치 등이 있다. 봄김치는 밭에 채소 심어서 그때 그때 버무려 먹는다. 돗나물 같은 것도 있다. 갓김치는 별로 해 먹지 않는다. 고춧가루는 직접 말려서 빻아 먹는다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▸김치로는 배추김치, 동치미를 많이 먹었다. 고춧가루는 방앗간에서 빻아 온다.(청양군 대치면 대치리, 강재금)

▸김치는 배추김치, 동치미가 있다. 예전에는 고추가 귀했으며, 고추가 흔해진 것은 15년 전부터이다. 조미료로는 들기름, 깨소금, 소금, 설탕을 넣는다.(청양읍 군량리, 조명호)

▸예전에는 김치 담글 때 젓갈은 못 넣고 소금으로만 담궜다. 지금은 새우젓, 깡치(조기새끼)젓으로 김치를 담근다.(장평면 낙지리)

▸부식으로 김치짠지를 먹었다.(화성면 매산리, 신순균)

▸깍두기에 멸치젓 등이 들어가는데, 예전에는 소금으로만 담궜다. 예전에도 김치에는 젓갈을 넣어 먹었다.(목면 본의리, 유병연)

▸김치로는 동치미, 배추김치, 열무김치 등이 있다. 동치미는 무 씻어 넣고 소금물을 타서 부어서 독에 담아 골파(쪽파), 무 등을 넣고 묻어 놓으면 동치미가 된다.(청양읍 장승1리)

6) 기타 반찬

▸감자는 삶거나 지져 먹었다. 한편 콩을 메(맷돌)에 갈거나 방앗간에서 갈아서 끓인 뒤 쪄서 두부를 해 먹었다. 그리고 메밀묵도 해 먹었다.(남양면 매곡리, 김점배)

▸고추는 가을에 고추짠지나 고추김치를 해 먹었다. 고추짠지는 고추에 간장을 끓여서 부어서 절인 것이다. 고추 김치는 고추에

소금과 설탕을 넣어 절인 것이다. 그리고 애호박을 기름과 소금을 넣어서 볶아 먹었다. 무는 가을에 무말랭이를 해서 반찬으로 먹었다. 한편 건어물은 큰 일이 났을 때에 사다가 먹었다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▶감자와 옥수수를 삶아 먹었다.(청양읍 군량리, 조명호)

▶반찬으로는 무와 배추를 뜯어 겉절이 해먹었다. 겉절이는 고추 빻아서 넣고(없어서 조금밖에 넣지 못했다) 소금 넣어서 조물조물 해서 먹는다.(장평면 낙지리)

▶고추를 이용한 반찬이 많았는데, 가루로 빻아서 김치나 깍두기를 담가먹고, 산채 등을 담궈 먹었다고 한다. 애고추를 따서 밀가루 발라서 기름으로 찌고, 거기다 마늘, 깨소금, 참기름, 간장을 넣고 무쳐서 먹었다. 오이지는 오이를 소금에 절여서 나온 물을 끓여서 계속 부어서 만든다.(화성면 매산리, 신순균)

▶부식으로는 된장, 고추장, 새우젓, 깻잎 등을 떠다 장에 지져 먹거나, 오이지, 마늘꼬등(마늘 순을 살짝 삶아서 볶아 먹는 것)-주로 봄에 먹는다- 젓갈 등을 먹었다. 젓갈은 사서 먹었는데, 예전에도 김치에는 젓갈을 넣어 먹었다.

시부모님이 계셔서 매 반찬으로는 장이나 찌개와 김치를 놓아야 했다.

파김치, 파나물(골파-쪽파를 삶아서 무쳐서 먹거나, 그냥 썰어서 무쳐서 먹기도 한다.) 예전에는 많이 먹었는데, 지금은 잘 먹지 않는다. 호박으로는 나물이나 장을 지져서 먹거나 전을 해먹었다. 단호박은 찜통 등에 쪄서 먹는다. 따로 요리를 해서 먹지는 않았다.

새참은 아침, 점심, 저녁새참을 다 주었다. 밥이나 수제비를 주로 먹였다. 반찬으로는 된장 등을 해서 주었다.(목면 본의리, 유병연)

▸열무김치나 호박을 볶아먹거나 시래기를 무쳐서 먹었다. 고추로 만든 반찬이 많았다. 예전에는 고추를 초를 넣고 무쳐서 먹거나 가루를 발라서 쪄먹었다. 기름이 없어 튀겨 먹지는 않았다.

주로 새우젓을 그냥 먹거나 고추 따다 썰어서 무쳐먹거나 했다. 닭을 길러다 달걀을 먹는데, 이것도 손님이 왔을 때 옹기에 찜을 해서 손님상에만 올렸다. 김 굽고, 호박나물 하고, 김칫국을 끓여 손님을 대접을 했다.(청양읍 장승1리)



냉장고 내부(화성면 매산리 성백영)

7) 김장

▸김장은 양력으로 동짓달(음력 10월)에 담근다. 김장으로는 배추김치, 무김치, 겉절이를 담는다. 양념으로는 파, 마늘, 소금, 고춧가루, 젓갈(까나리젓), 생새우, 미나리, 갓, 무를 넣는다. 젓갈은 장에서 사온다. 김장은 땅에다 묻어 정월~2월까지 먹는다.(남양면 매곡리, 김점배)

▸김장은 양력 11월 20일 경에 해서 양력 3~4월까지 먹는다. 예전에는 대개 배추를 100여 포기로 담갔다.

양념으로 무, 고추가루, 액젓, 갓, 파. 굴을 넣고, 젓갈로 멸치액젓이나 까나리액젓을 사용했다. 굴은 임시로 먹을 때 조금 넣어서

담근다. 한편 동치미에는 무, 파, 소금, 고추김치 담은 것(고추향) 등을 넣는다.

젓갈은 청양장(2, 7일)에서 사온다. 김장을 담을 때에는 혼자 하는 경우나 딸, 며느리를 불러서 같이 하기도 한다. 특별히 품앗이를 하지는 않는다.

김장은 광의 플라스틱 통에 넣어 먹는다. 옛날에는 장독에 놓지 않고 부엌에 놓고 먹었다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▸김장을 담는 시기는 음력 10월이며, 음력 2월까지 먹는다. 김치에 특별히 넣는 속은 없다. 대개 무수(무)만 넣으며, 젓갈은 멸치 젓국이나 조개젓국을 사용했다. 동치미에는 무, 파 등을 넣어 먹었다. 김장을 땅에 묻으면 더 오래 먹으나, 제보자의 경우에는 묻지 않고 먹었다.(대치면 대치리, 강재금)

▸김장은 음력 10월에 담근다. 배추를 100포기 이상 담갔다. 양념으로는 무수(무), 고춧가루, 파, 조기젓국, 황새기젓, 새우젓(팔팔 끓여서 식혀서 넣음) 등을 사용했다. 새우젓은 팔팔 끓여서 식힌 다음에 사용했다. 김장을 할 때에 시어머니와 품앗이를 하였다. 김장은 광에다 들여 놓고 먹었다.(청양읍 군량리, 조명호)

▸10월에 김장을 한다. 대개 음력 10월 15일경부터 한다. 김장에는 젓깔을 넣는다. 새우젓, 황새기젓을 푹 고아서 받아서 양념해서 넣고, 굴도 넣는다. 김장에는 동치미, 깍두기, 총각김치, 백김치, 짠김치를 담는다. 짠김치는 소금을 많이 넣어 하루 정도 절여서 담근 김치로 봄에 먹는다. 예전에 소금은 마을마다 다니는 소금장수에게 구입했다. 대개 봄과 가을 1번에 걸쳐 소금을 샀다.(비봉면 신월리 1구, 조성매, 명성옥, 김천수, 정풍자)

8) 메주 쑤기

▸양력 12월쯤에 달았던 메주를 떼서 띄운다. 내놨다가 식혀서 팔맹이(곰팡이)가 난 것을 깨끗이 씻어서 말린다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▸메주는 10월 또는 9월에 쑤어서 띄운다. 동짓달엔 쑤지는 않는다. 메주를 쑤는 방법은 솥에다 콩을 씻어서 넣고 종일 불을 때면 콩이 물렁물렁해 진다. 이것을 도구통(절구통)에 넣고 쪄서 메주 모양으로 만든 다음에 말려서 띄운다. 띄울 때에는 아무 것도 넣지 않고 그냥 따뜻한 방에다 띄운다. 잘 띄워서 안이 노랗게 되면 다음 해 2월이나 정월에 장을 담근다.(청양읍 군량리, 조명호)

▸메주 쑤기: 메주는 9~10월에 많이 쑨다. 메주는 겨울 내내 방에서 띄운다.(비봉면 신월리 1구, 조성매, 명성옥, 김천수, 정풍자)

▸밥은 밤콩으로 하고, 종콩으로는 메주를 쑤어서 간장, 된장 등을 만들어 먹었다. 메주는 10월에 쑤는데, 물 한말 콩 한말 넣어서 콩이 누렇게 될 때까지 삶는다. 그렇게 삶아진 것을 달아 매놓는데, 모양은 따로 틀에 넣어 만들거나 손으로 그냥 만든다. 물기가 마른 메주를 방에다 띄워 놓고 있다가 봄에 장을 담근다. 돼지날 장을 담궈야 좋다고 한다. 그 날이 장하고 궁합이 맞는다고 한다. 다른 날에 장을 담그면 맛이 없다고 한다.(청양읍 장승1리)

9) 장 담그기

▸장은 2월의 말 날을 택해서 담근다. 왜 말 날에 담그는지 그 이유는 잘 모른다. 옛날부터 해 내려오는 특별한 비법이라고 할 수 있다. 장에는 간장, 된장, 고추장, 청국장을 담근다. 간장에는

고추, 숯, 대추를 넣으며, 버선본을 하지는 않는다. 고추장은 아무 때나 담그며, 엿을 사다 물을 부어서 끓인 다음, 퍼서 식히고 거기에 메주가루와 고춧가루를 넣는다. 또는 밀가루와 삭힌 엿기름을 넣어 담그기도 한다. 밀가루 대신 찹쌀가루를 쓰기도 하며, 거기에 엿기름, 소금 등을 넣어 담근다.

엿기름을 걸러서 밀가루에 개어서 미지근하게 끓이면 삭아서 미음처럼 벌건 물이 된다. 이것을 퍼서 식을 동안에 고춧가루, 메주가루, 소금을 넣으면 된다. 이때에 간을 맞추어야 한맛이 있다. 한편 청국장은 메주를 아랫목에 따로 놓는다. 진이 나면 소금을 넣고 찌면 된다. 장은 딱 1년간 먹으며, 장이 너무 묵으면 시커멓게 변해서 좋지 않다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▶장은 간장, 된장, 고추장, 청국장을 담근다. 2월에 담기도 하며, 대개 정월에 담근다. 장을 닷샛날 담으면 달고, 엿샛날 담으면 엿과 같다고 한다. 그리고 열흘날 담으면 일고, 버러지(벌레) 같은 것이 생긴다.

간장은 메주를 깨끗이 씻어서 소금물에 넣고 한 달을 담갔다가 그 다음에 대린다(다린다). 대릴 때에는 메주를 건져서 치대어 놓고 대려야 하며, 그렇지 않으면 간장을 버리게 된다. 간장에는 고추도 넣고, 숯등걸이 있으면 3개 넣으며. 대추도 넣으면 맛이 좋아진다.

고추장은 밀가루로 죽을 쒀서 고춧가루와 엿기름 가루, 소금을 넣고 담근다. 잘 담는 사람은 엿과 고춧가루로만 한다.

청국장은 메주콩을 띄워서 금방 먹는다. 장을 먹는 기간은 1년이며, 1년 후에 다시 담근다.(대치면 대치리, 강재금)

▶장은 간장. 된장, 고추장, 쌈장 등이 있다. 봄철의 2월이나 정

월에 담근다. 날짜는 대개 5일이나 25일로 잡는다. 간장에는 고추, 숯, 대추도 넣으며. 버선본을 하지는 않는다.

쌈장은 배추김치를 먹고 남은 국물에 메주를 빻아서 넣고 보리밥 섞는다. 그리고 무수(무) 같은 것을 깍두기 모양으로 썰어서 넣으면 된다.

고추장은 예전에나 많이 했으나, 고추가 귀하니 때문에 어른이 먹을 것은 빨갛게 담고, 안식구들이 먹을 것은 하얗게 담는다. 밀가루와 찹쌀가루를 섞어서, 여기에 엿기름과 고춧가루를 넣어 담근다.(청양읍 군량리, 조명호)

▸장은 1~2월에 담근다. 주로 정월 10~20일 경에 담그는 경우가 많다. 장에는 여러 가지가 있는데, 된장에는 집장, 퉁퉁장(청국장), 쪔장이 있다. 집장은 고추를 넣고 퇴비 쳐서 그 속에다 밀을 갈아서 고추 넣고 띄어서 먹었다.

간장에는 숯, 대추, 고추 등을 위에 띄운다. 숯은 곰팡이를 예방하며, 옻나무와 깨도 넣는다. 버선을 종이로 오려서 장독대에 그려 붙이고, 간장독에 솔잎을 왼 새끼에 끼워서 두른다. 요즘도 외지에 나간 자식들에게 보내기 위해 장을 담근다.

한편 고추장에 박는 장아찌에는 참외, 무수(무), 오이, 호박, 수박장아찌가 있다. 호박장아찌는 시퍼렇고 연한 호박을 골라서 장아찌를 담는다.(비봉면 신월리 1구, 조성매, 명성옥, 김천수, 정풍자)

▸된장은 콩으로 만든다. 가을에 콩을 거둬서 두드려서 소금 넣고 메주를 쑤어서 된장을 담근다. 메주는 잘 뜨라고 방바닥에 놔뒀다. 메주는 10월에 해서 띄웠다가 봄에 담는다. 짚으로 잘 뜨라고 매달아서 양지에 말린다. 봄에 빻아서 체로 쳐서 소금에 버무려 익히면 된장이 된다. 간장은 메주 덩어리를 풀어 깨끗이 닦아

서 물과 소금(1:1비율), 대추(5-6개), 숯(3-4개), 고추(5-6개) 등을 항아리에 함께 넣는다. 한달 후면 곱게 우러난다. 바람을 쏘이기 위해서 뚜껑을 열어 둔다. 열어두지 않으면 팡(곰팡이) 난다고 한다. 장은 2월 말날 담는다. 그래야 맛이 있다고 한다. 된장은 메주 건져서 노래기에다가 건져서 소금 넣고 주물러서 단지에 퍼부었다가 꼭꼭 눌러놨다가 낮에 열어두고 밤에 닫아둬서 몇 달 있다가 먹는다. 고추장은 남자들이나 먹는 귀한 음식이라 해서 많이 먹지 못했다. 고추를 많이 짓지 못해서 고추장은 귀했다.(장평면 낙지리)

▸고추장은 정월에 담는데, 가을에 하면 장남에게 좋지 않다는 말이 있다.(목면 본의리, 유병연)

▸항상 간장, 고추장을 상위에 놓고 먹는다. 간장은 메주를 한두어 달 정도 물에 담궈 뒀다가 꺼내서 불에 끓여서 항아리에 담궈 장을 담갔다.

장은 봄에 말 날에 담근다. 날에도 밀물, 썰물이 있는데, 이때 장을 담그면 맛이 없다고 한다. 말날은 물이 나가거나 들어오지 않아서 장이 맛있게 담궈 진다고 해서 그때 담근다.(청남면 청소리, 김정옥)

10) 국과 찌개

▸찌개로 된장찌개, 생선찌개, 명태찌개를 끓여 먹고, 겨울에는 뼈를 사다가 설렁탕을 끓여 먹었다. 국에는 무시래기, 아욱, 호박 된장국을 많이 먹으며, 미역국, 콩나물국도 자주 먹는다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▸국에는 맨 짠지국, 시러지국(시래기국)을 끓여 먹는다. 짠지국

은 김치를 넣어 끓인 것이다. 그리고 무수(무우)국, 호박국도 끓여 먹는다.(청양읍 군량리, 조명호)

▸찌개로는 주로 된장찌개를 해 먹는다. 한편 국은 미역국, 된장국, 콩나물국을 많이 먹었다.(남양면 매곡리, 김점배)

▸국은 시래기 등을 된장에 지져서 먹었다.(장평면 낙지리)

▸국을 끓일 때는 쌀뜨물을 넣고 고사리 등과 된장 넣고 끓인다.(화성면 매산리, 신순균)

▸국은 콩나물이나 무수국(무우국), 호박 등으로 국을 끓여 먹었다.(목면 본의리, 유병연)

11) 밀가루 음식

▸밀가루 음식으로는 칼국수, 콩국수, 수제비, 부침개를 해 먹는다. 칼국수는 밀을 메(맷돌)에 갈아서 반죽해서 해 먹는다. 냉면은 해 먹기 어렵다. 그리고 수제비는 추운 겨울에 김치를 썰어 넣고 해 먹는다. 부침개는 비가 오고 날씨 좋지 않을 때에 졸(부추)을 넣고 해먹는다.(남양면 매곡리, 김점배)

▸국수는 밀가루 반죽을 방망이로 밀어서 콩국수, 칼국수 등을 해 먹는다. 부침개도 더러 해 먹는 경우가 있다. 졸(부추, 정구지)과 파를 넣어서 부친다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▸국수는 사다가 삶아 먹는다. 무쳐도 먹고 멸치국물에 말아서 먹기도 한다.(대치면 대치리, 강재금)

▸밀가루(부잣집은 쌀가루로)로 소다 넣고 막걸리 조금 넣어 빵을 해서 먹기도 했다. 별식으로는 밀가루로 칼수제비를 해먹었다. 홍두깨로 밀어서 썰어서 만들었다.(정산면 천장리, 김간배)

▸예전에는 부치기를 할 때 쪽파만 넣고 먹었는데, 요즘은 소고기나 여러 가지 채소를 넣고 먹는다.(청남면 청소리, 김정옥)

12) 간식과 술

▸간식으로는 진달래꽃, 머루, 으름, 산딸기, 떡 등이다. 으름은 7월에 나는데, 바나나같이 생겨 매우 달다. 6월에는 산딸기를 따 먹으며, 명절 때에는 떡을 해 먹는다.

술로는 탁주를 담가 먹었다. 쌀을 시루에 쪄서 누룩(밀껍대기)을 끓여 식혀서 물을 붓고 1주일 동안 땅이나 방에서 삭힌다.(남양면 매곡리, 김점배)

▸어릴 적에 진달래꽃을 따먹고, 삐비라는 풀을 뽑아서 까맣고 하얀 풀이 나오면 그것을 먹었다. 또한 찔레의 줄기를 뚝 꺾어서 살 속을 까서 먹었다. 제보자는 집안 사람이 그렇게 어렵지 않아서 이런 것을 별로 먹지 않았다.

겨울에는 고구마를 먹고, 여름에는 하지감자를 삶아 먹었다. 하지감자는 하지 때에 캐는 감자를 말하며, 주로 여름에 먹는 감자를 말한다. 그리고 옥수수도 먹었다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▸구황식으로 청국밀이란 것이 있다. 그것을 메에 득득 갈아서 물을 끓여서 소금을 타서 먹었다. 왜정 때에는 콩깨묵밥을 먹었다. 일본사람들이 쌀은 다 뺏어가고, 콩깨묵 배급을 주었다. 그런데 지금은 짐승도 콩깨묵을 먹지 않는다.(청양읍 군량리, 조명호)

▸평상시 간식으로 개떡을 먹었다.(장평면 낙지리)

▸뽕잎은 먹지 않았고, 여름별식으로 누에가 집을 지으면 실을 뽑고 난 후의 번데기를 삶아서 먹는다. 또 여름에 별식으로 냉면

이나 콩국수 등을 사다가 먹는데, 예전에는 맷돌에 종콩(장 담는 콩)을 갈아서 건더기는 소를 주고 즙에 소금을 넣고 콩국수를 집에서 만들어 먹었다. 콩은 전년도 콩을 따두었다가 먹는데, 그냥 둬도 썩거나 하지는 않았다.(목면 본의리, 유병연)

▶간식으로 사탕이라고 미국에서 나온 사탕이 있었고, 조밥과자라고 해서 밀가루로 '귀'같이 만든 과자가 있다. 집에서 약과와 산자(한과)를 만들어 명절 때 먹었다. 누룩을 이용해서 집에서 술을 담궈 먹는데, 막걸리나 동동주를 담궈 먹었다. 또 집에서 별미로 찐빵을 해먹었는데, 밀가루에 강낭콩이나 팥을 넣고 쪄먹고는 했다. 떡은 주로 팥 넣고 케떡(시루떡)을 해먹었다. 집에서 직접 팥을 빻아서 해 먹었다.(청양읍 장승1리)

▶예전에는 간식으로 쑥을 뜯어다 솥에 삶아서 동그란 모양의 개떡을 해먹었다. 밀가루(부잣집은 쌀가루로)로 소다 넣고 막걸리 조금 넣어 빵을 해서 먹기도 했다. 5일장이 설 때 가면 과자가 있긴 했는데, 잘 사서 먹지는 못했다.

술은 쌀을 씻어 불려서 술밥을 쪄서 식도록 널어두었다가 누룩과 삭혀서 술 단지에 물과 넣어두면 일주일 후면 먹을 수 있다. 용수를 이용해 맑은 물을 걸러먹는 것을 "청주"라고 했다. 이때 거른 후 남은 것은 짐승을 준다. 술은 대개 명절 때 많이 담그어 먹었다.(정산면 천장리, 김간배)

▶집에서 꿀을 재배해서 간식으로 꿀물을 먹었다. 간식으로는 메밀가루와 쑥으로 쑥개떡을 해먹었다.(화성면 매산리, 성백영)

▶간식으로는 하지감자, 옥수수, 호박 등을 쪄서 마당에 멍석깔고 식구들이 둘러앉아서 먹었다. 또 절구통에 넣고 찧어서 쪄서 떡을 해 먹기도 했다. 감자개떡이라고 감자를 항아리에 담아서 한

두 달 정도 썩혀서 물렁해질 때, 꺼내서 체로 걸러 말려서 감자송편이나 감자개떡을 해 먹는다. 과일은 제대로 먹지 못했다.

섣달 그믐날 엿을 고는데, 쌀 이외에 수수나 조 등으로 고기도 했다. 그 엿으로 떡을 찍어 먹거나 단단하게 고아서 어른들이 간식으로 먹거나 했다. 소나무 줄기가 가을에 물이 오르면 대를 얇게 썰어서 엿을 고은 데다 넣고 끓이면 엿물이 배어서 그것을 벗겨서 먹었다. 또, 콩을 볶아서 엿물에 굴려서 먹거나 했다. 명절을 일주일쯤 전에 두고 엿기름에 물과 쌀만 솥에 넣고 계속 불을 떼서 엿을 고았다.

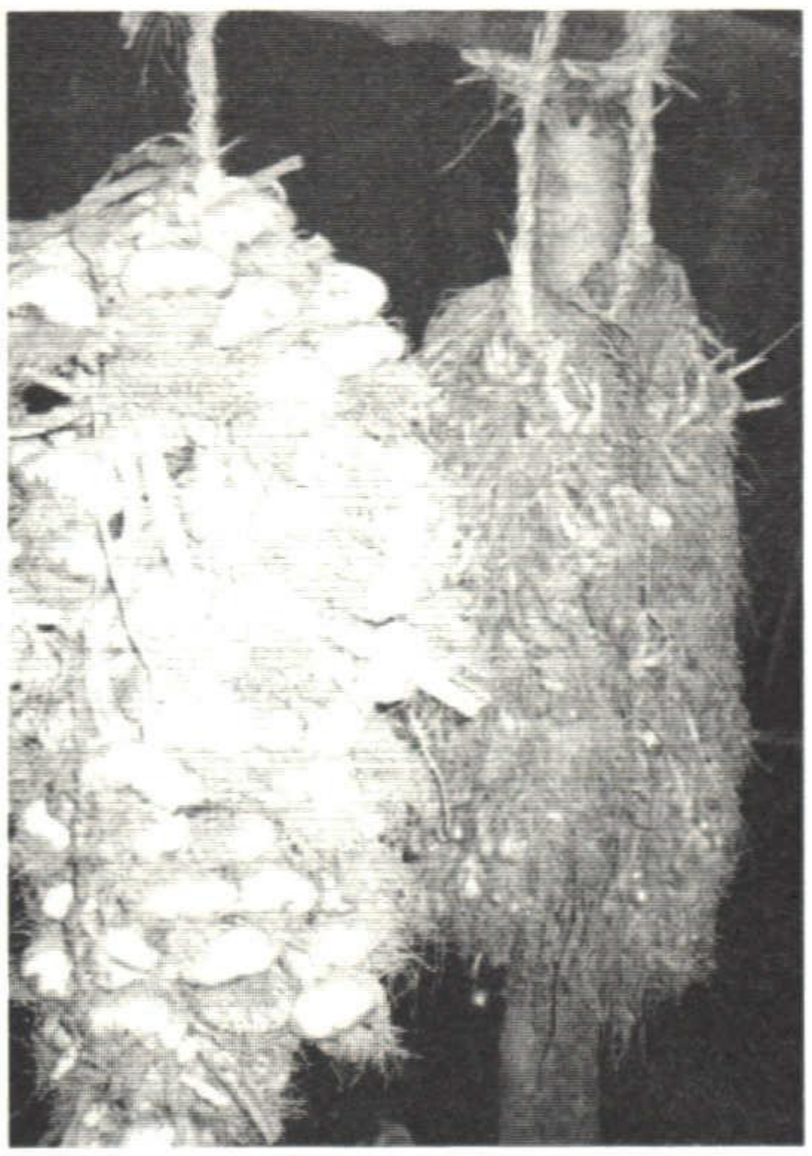
인절미 등도 집에서 만들어 먹는데, 찹쌀이 있으면 절구에 찧어서 만드는데, 팥고물은 삶아서 절구통에 빻아서 만들고 콩고물은 겨울에 메주콩을 삶아서 장독에 내놓아서 얼면 그것을 절구에 빻아 체에 치면 콩고물이 된다. 어른들이 떡을 해먹자고 하거나 할 때나 먹을 수 있었다. 섣달 그믐에는 가래떡을 하는데, 쌀을 담그었다가 시루에 찌고 그것을 절구에 빻아서 반죽해서 손으로 민다. 그것을 쪄서 간식으로 먹거나 설날 떡국을 해서 먹었다.(청남면 청소리, 김정옥)

3. 음식의 저장과 조리

1) 음식의 보관

▶음식의 보관은 나무로 된 찬장이나 선반 위에 올려놓는다. 이 마을에 전기는 20~30년 전에 들어왔으며, 냉장고는 10년 전쯤에 쓰기 시작했다.(남양면 매곡리, 김점배)

▶쌀의 보관은 20말, 25말, 30말 들어가는 도가지에 넣으며, 먹는 쌀은 4~5말 들어가는 플라스틱 통이나 장독에 넣어 놓고 사용한다. 도가지는 크기가 커서 푸기도 힘들었다.



마늘

이 마을에 전기는 30년 전에 들어왔으며, 1993년에 냉장고를 마련했다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

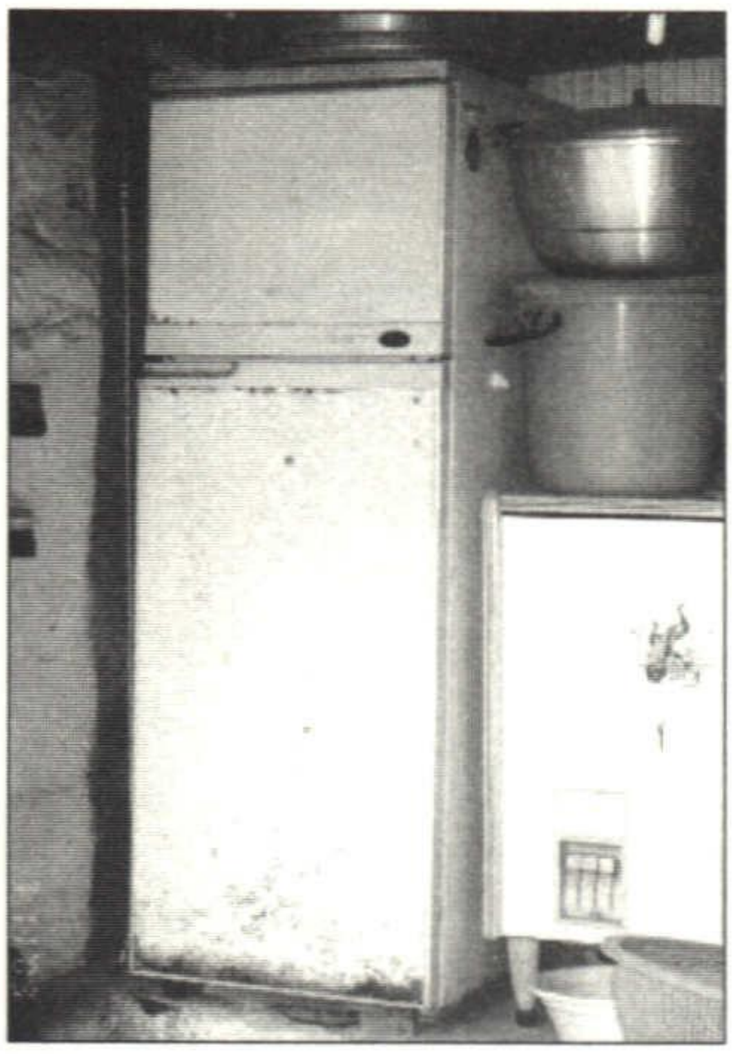
▶반찬은 찬장에 넣어 두며, 하루걸러 바꾼다. 냉장고는 1980년대 쯤부터 사용했다.(청양읍 군량리, 조명호)

▶지금은 생선을 사면 냉장 보관을 하는데, 예전에는 사다 금방 금방 먹거나 새끼줄로 엮어 달아 매놓았다가 그때그때 하나씩 빼내어 요리해 먹었다.

동태는 소금에 절여서 냉장고에 보관해서 쪄먹거나 줄에 매달아 말려서 먹기도 한다.

고사리의 보관 방법으로는 현재는 삶아서 냉동보관 한다. 예전에는 손으로 뭉개질 정도로 삶아서 볕에다 망 위에서 바짝 말려서 놨다가 다시 먹을 때는 또 삶아서 먹는다. 시래기(우거지)는 짚으로 엮어서 볕에 말린다.(화성면 매산리, 신순균)

▶익모초는 여름에 따서 아플 때 바로 먹거나 쪄서 엮어서 말려 뒀다가 겨울에도 먹었다. 보리밥은 소쿠리에 밥을 퍼서 달아매 놓으면 하루정도 보관이 가능했다. 금방 쉬기 때문에 그때그때 밥을 해서 먹었다.(청양읍 장승1리)



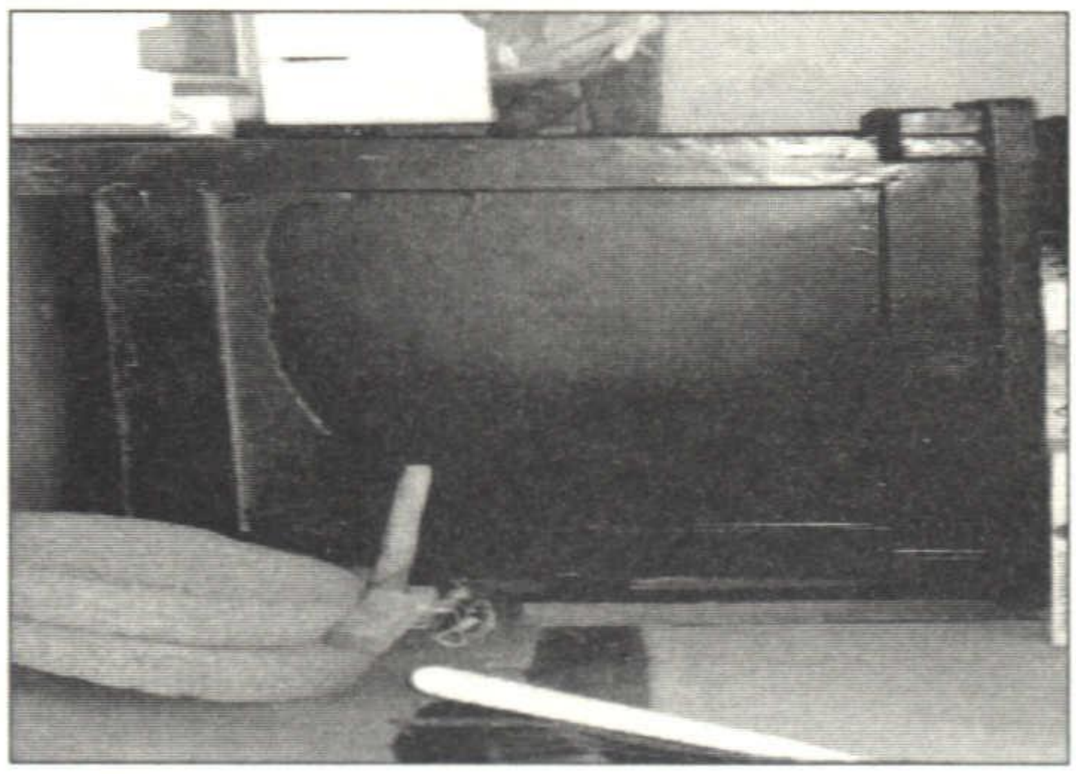
냉장고(장평면 낙지리 권옥희)

하루정도 보관했다. 여름에는 금방 쉬어서 바로바로 먹었다. 묵은 감자는 맷구리(짚으로 만든 망)에 넣어서 부엌에 두고 먹었다. 열무김치 등은 여름에 금방 쉬기 때문에 샘에 담가 두었다가 먹었다.

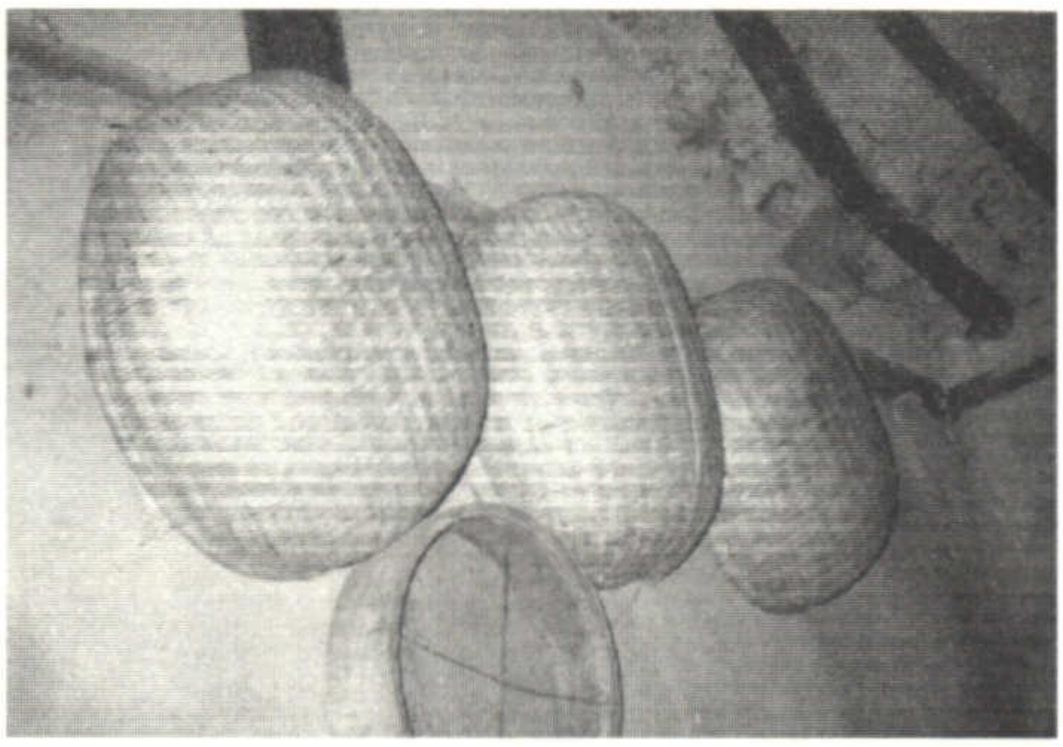
냉장고 들어온 것은 25년 전쯤이고 전기가 들어온 것은 27년 전쯤이다.(화성면 매산리. 성백영)

▶하지 때 감자를 캐서 물기 없이 말려놓았다가 먹었다.(장평면 낙지리. 권옥희)

▶나물을 먹고 남은 것은 장광에 넣어



뒤주(화성면 매산리 성백영)



소쿠리

▶예전에는 항아리를 지고 다니는 사람이 있어서 그 사람에게서 독을 샀다. 이가 빠진 항아리는 고추나 잡곡 등을 보관하는 보관용으로 썼다. 항아리에 보관하면 썩지 않고 벌레가 생기지 않아

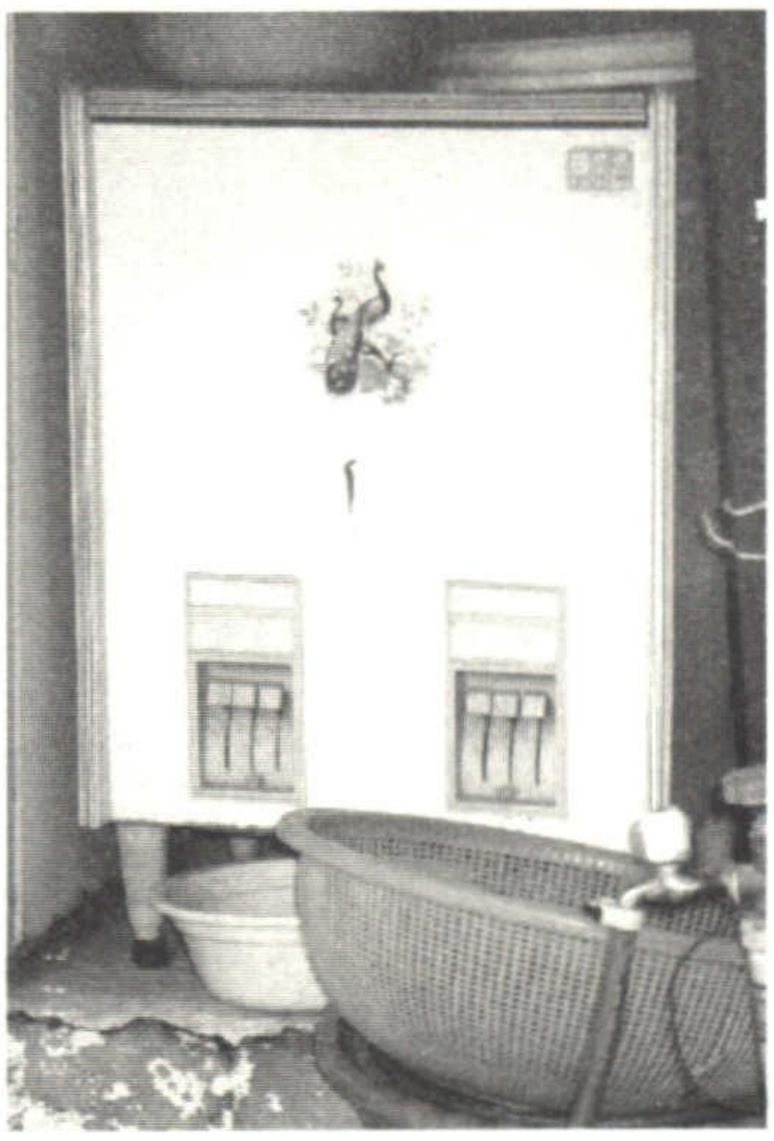
좋다고 한다. 지금은 항아리에 유리뚜껑이 있어서 신경을 쓰지 않아도 됐지만, 예전에는 볕이 좋을 때 열어 두었다가 비가 오거나 날이 저물면 닫아주고 하는 일을 했다. 유리뚜껑은 4년 전쯤부터 사용했다. 여름철 반찬은 대야에 찬물을 받아 거기에 담아 두었는데, 하루정도 쉬지 않고 보관할 수 있었다. 계속해서 찬물을 갈아서 시원함을 유지하도록 했다. 냉장고가 들어온 것은 20년 전쯤이다.(청남면 청소리, 김정옥)



쌀저장고
(화성면 매산리 성백영)



장독대(화성면 매산리 성백영)



쌀통
(장평면 낙지리 권옥희)

2) 취사 도구

▶1992년에 부엌을 개조해서 아궁이를 없앴다. 이 때도 전기밥솥은 사용하고 있었다. 손님이 와서 밥을 많이 할 때에는 무쇠솥이나 양은솥을 사

용했다. 냄비로는 양은냄비를 사용했으나, 자식들이 양은냄비가 좋지 않다고 해서 스텐 냄비로 바꾸었다. 땔감으로는 계속 장작을 쓰다가, 80년도부터 연탄을 사용했다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)

▶현재 부엌에서는 가스레인지를 사용하고 있다. 솥은 마당에 있으며, 나무로 불을 때지 못하는 특별한 음식을 삶아 먹을 경우에 사용한다.(대치면 대치리, 강재금)

▶3년 전에 가스를 설치해서 사용하고 있으며, 특별히 솥을 사용할 일이 있는데, 걸데가 마땅치 않아서 현재 사용하지 않고 있다. 냄비는 양은 냄비를 사용하고 있다.

(청양읍 군량리, 조명호)



아궁이



솥

▶현재 사용하고 있는 솥은 밥솥, 국솥, 물솥의 3개가 있다.(남양면 매곡리, 김점배)

▶아궁이는 보통 3개~5개정도 되었다. '아궁지'라고 불렀는데, 큰솥아궁, 작은솥아궁 등으로 불렀다. 제일 큰솥에다

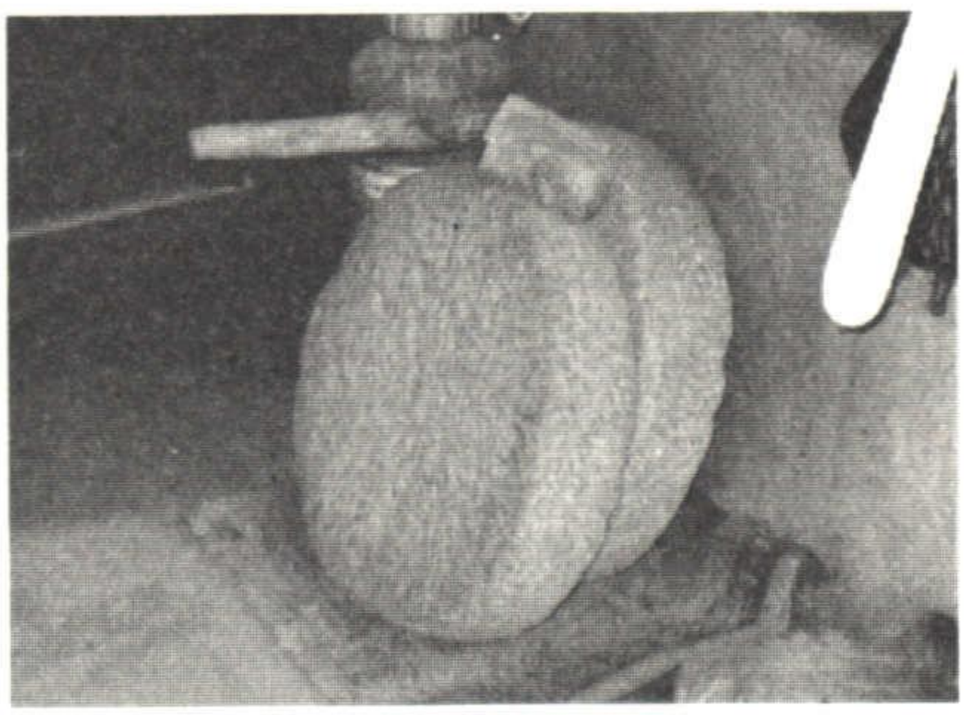
가는 물을, 그 다음 큰솥에는 밥솥, 그 다음에는 국솥으로 쓴다. 여름에는 큰솥을 물기 없이 말려 놓아 녹슬지 않게 한다. 화로 불은 방에다 두고 절대 꺼뜨려선 안 되는데, 이 불의 불씨로 아궁이 불을 피웠다.(화성면 매산리, 신순균)

제일 큰 아궁이에는 물을 끓이고, 중간 크기의 솥에는 밥을 하고 제일 작은 솥에는 국을 끓였다.(목면 본의리, 유병연)

▶아궁이에는 솥이 2-3개가 있었다. 집이 여유가 있는 집은 솥을



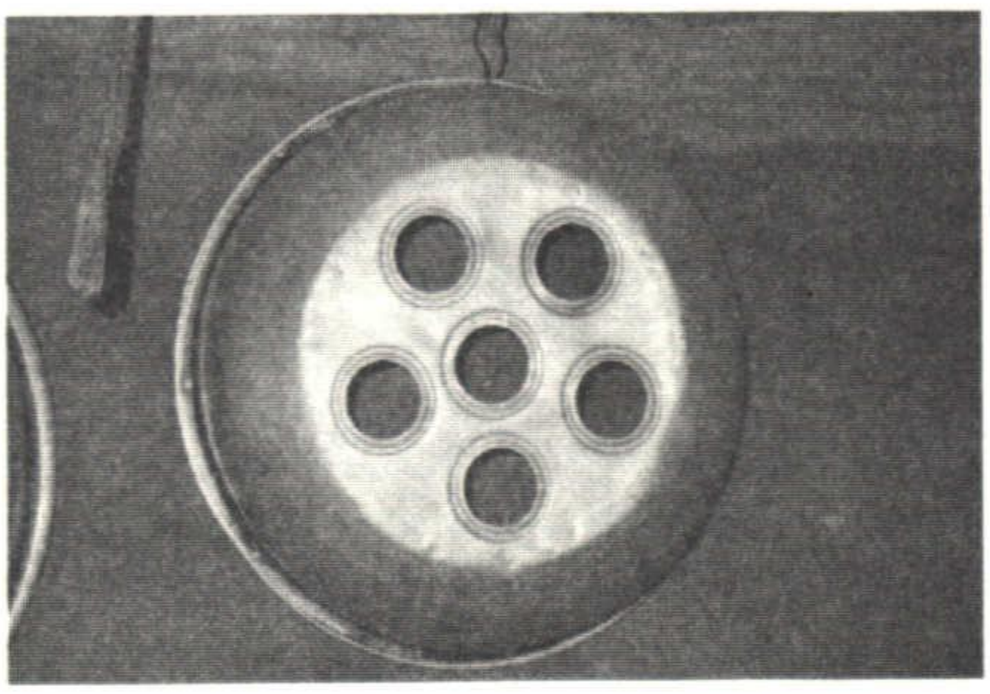
찬장(화성면 매산리 성백영)



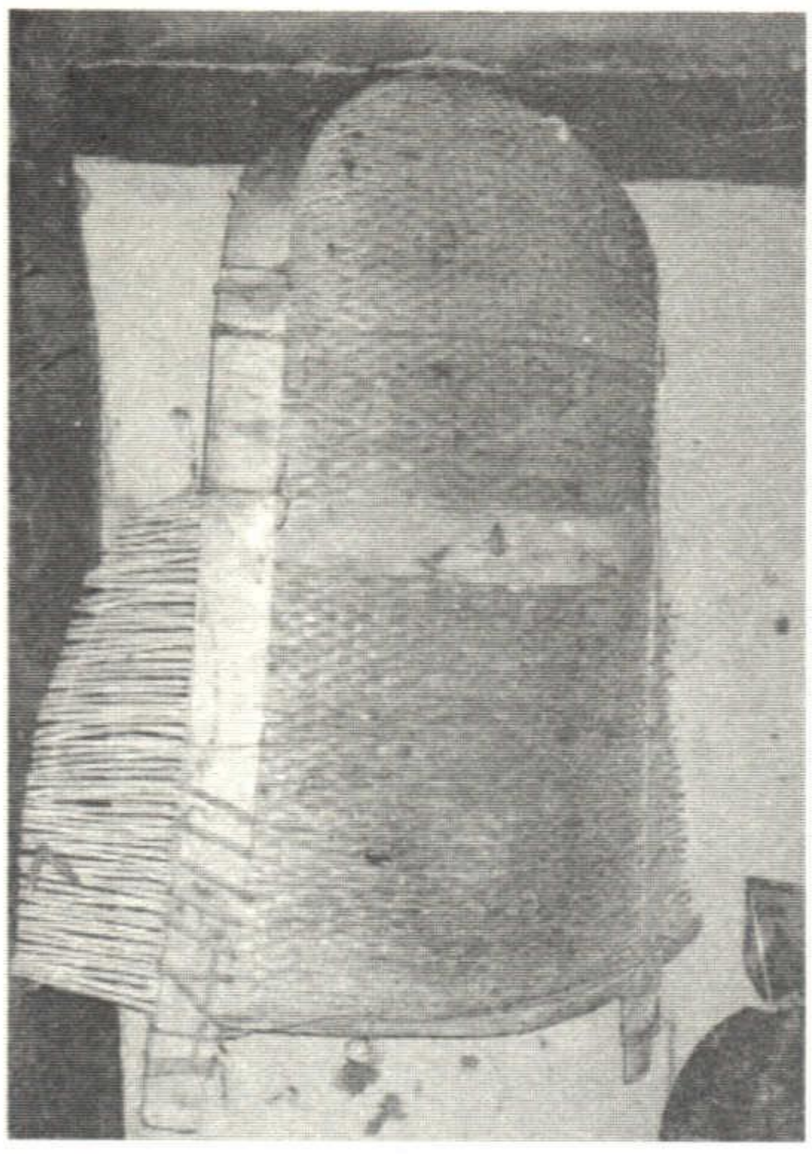
맷돌(화성면 매산리 성백영)

세 개를 걸었고 여유가 없는 집은 솥을 두개 걸었다.(장평면 낙지리, 권옥희)

▶밥은 솥에다 하고 사기 그릇을 이용해 밥을 먹었다. 섣달 그믐날 엿을 고는데, 쌀 이외에 수수나 조 등으로 고기도 했다. 그 엿으로 떡을



떡시루



키



맷돌(정산면 천장리 김간배)

찍어 먹거나 단단하게 고아서 어른들이 간식으로 먹거나 했다. 엿은 항아리에 넣어서 보관했다.(청남면 청소리, 김정옥)

3) 식기 및 음식도구

▸식기는 주로 사기그릇을 사용한다. 음식을 빻는 기구로는 맷돌과 작은 나무 절구를 사용한다. 한편 음식을 담는 그릇은 예전에 시어머니가 쓰시던 소쿠리를 사용하고 있다. 지금은 그을려서 시커멓게 변했다. 한편 쌀을 까부를 때에 사용하는 키도 있다. 음식을 만들 때에 쓰는 칼은 큰 칼을 많이 쓰고 있으며, 과일을 깎을 경우에는 작은칼을 사용한



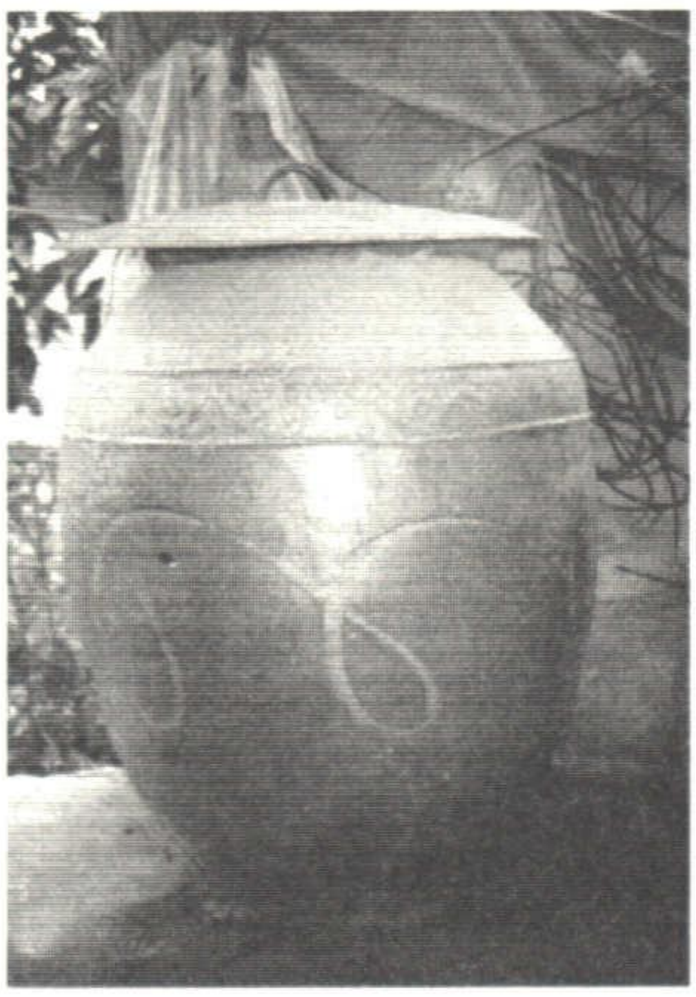
칼, 도마(청남면 청소리 김정옥)

다. 소 여물을 써는 작두가 있지만, 지금은 별로 사용하지 않는다. 됫박으로 쓰는 1kg짜리 바가지가 있다.(운곡면 위라리, 윤빈귀)



독(화성면 매산리)

▶찌개는 투가리(뚝배기)에 담아 먹는다.(청양읍 군량리, 조명호)

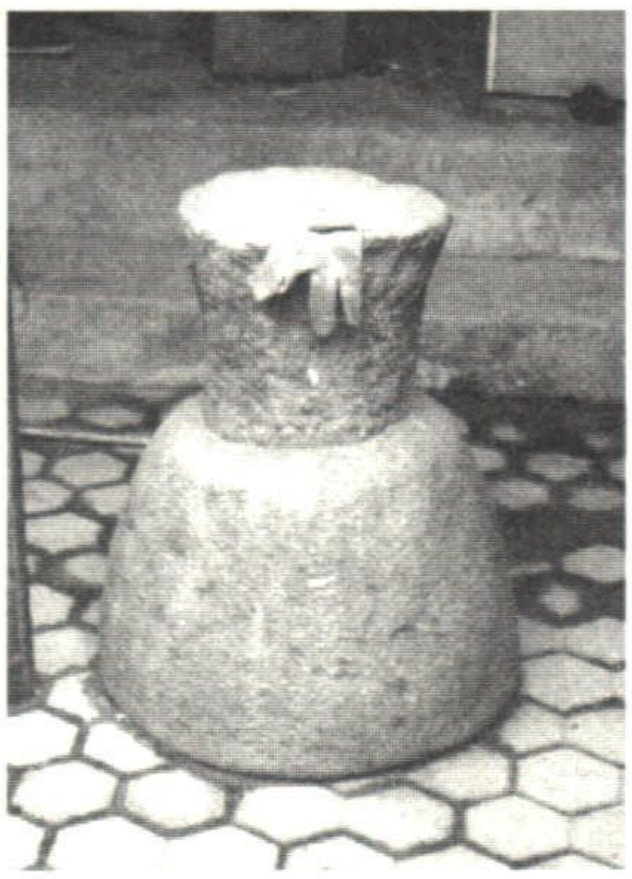


단지(화성면 매산리 성백영)

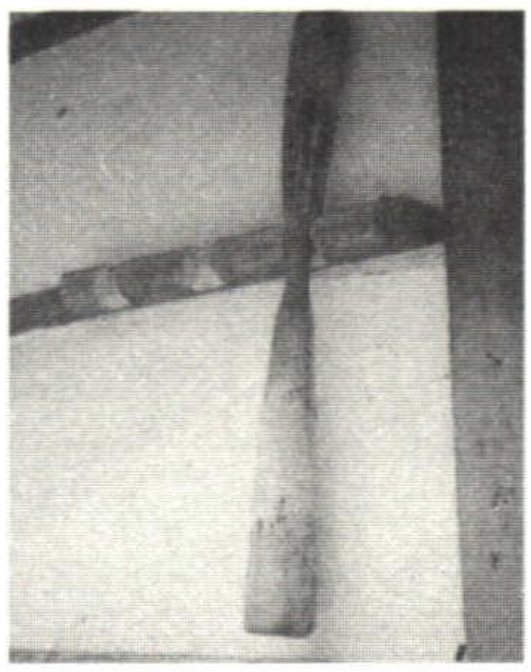
▶방아도 큰 것은 보리방아 찧을 때, 작은 것은 마늘을 찧을 때 쓴다.(정산면 천장리)

▶나물 무친 것은 노인들이 이가 시려서 따뜻하게 해서 드시게 하기 위해서, 투가리에 담아서 데워서 노인들에게 드렸다.

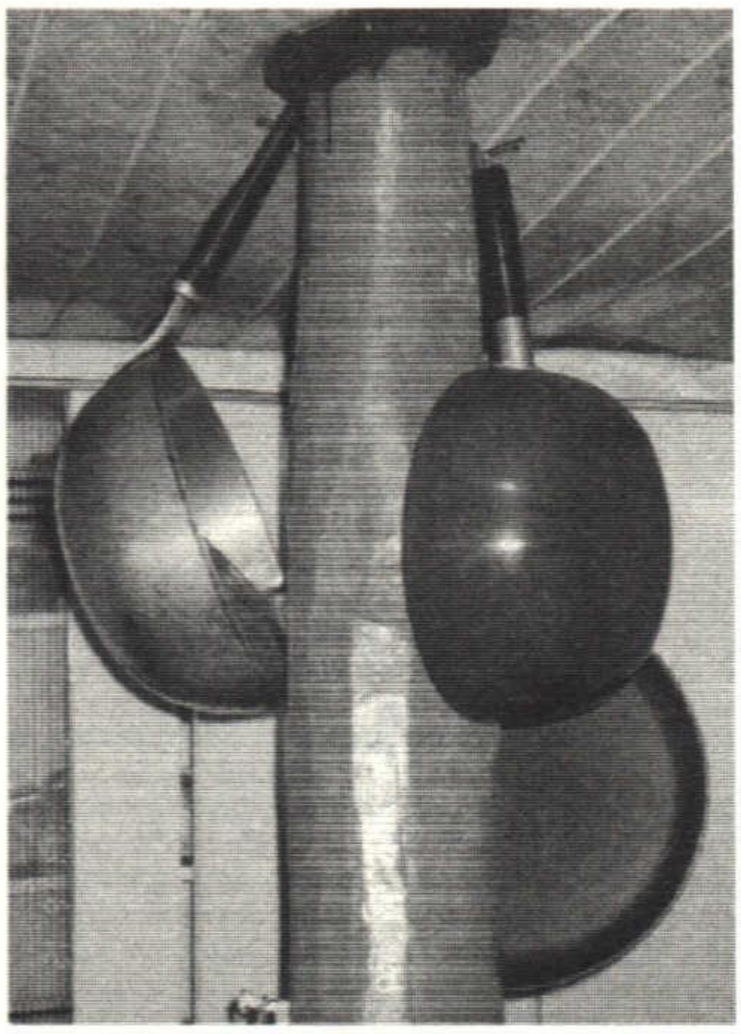
제일 큰항아리를 독아지라 하고, 그 다음은 두멍, 그 다음에는 독이라고 하고, 바탱이는 더 작은 것을 말한다. 잡채기(넓벅지)는 보리쌀을 짓거나 떡시루로 쓰거나 한다. 조쟁이에다 가는 젓갈을 담았다. 동이에는



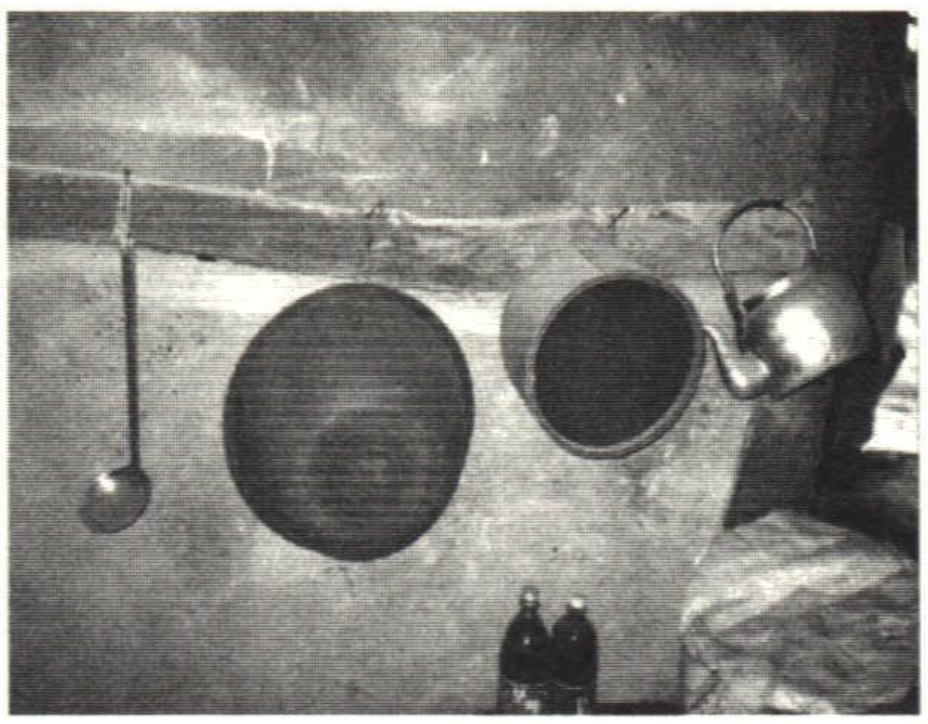
절구통(정산면 천장리)



절구공이
(화성면 매산리 성백영)

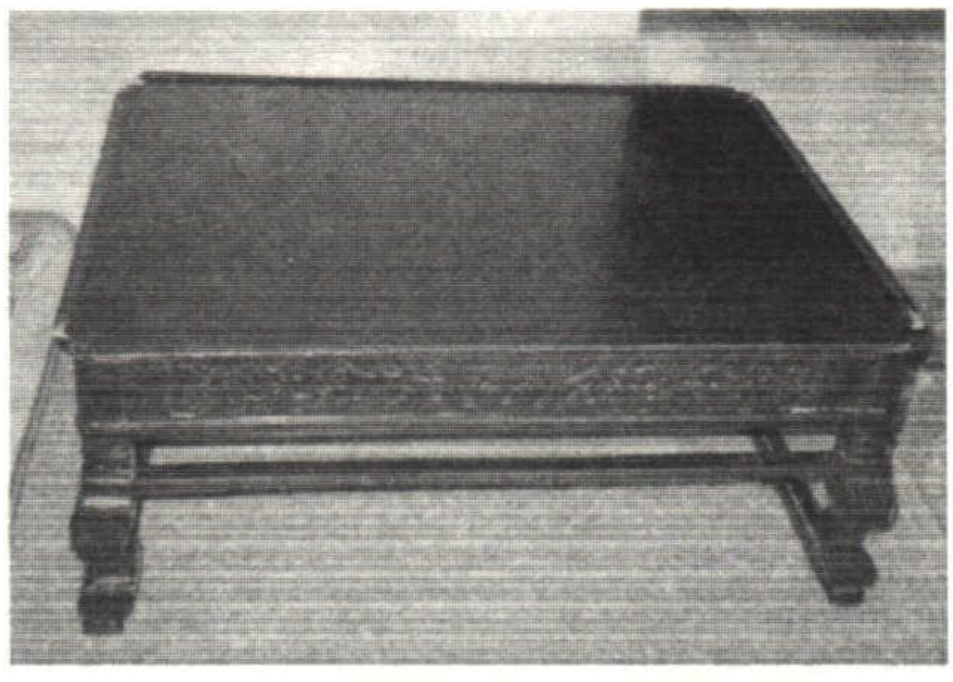


조리도구(프리이팬)
(장평면 낙지리 권옥희)



식생활도구

물을 길어 담았다. 단지에는 고춧가루나 새우젓 등을 넣었다. 독아지에는 장을 담아 둔다. 예전에는 사람이 독을 지고 다니면서 팔거나 굽는 곳이 따로 있어 실어오거나 했다.(화성면 매산리, 성백영)



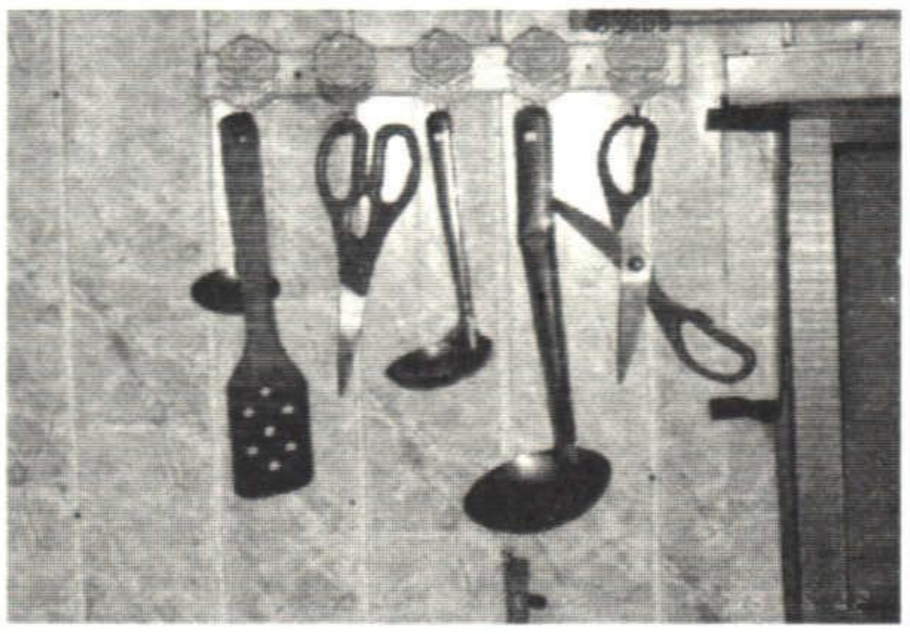
상

▶예전에는 부치기(부침개)를 해먹을 때 솥뚜껑을 뒤집어서 해먹었다. 부치기하는 솥뚜껑 뒤집어진 것은 따로 사서 사용하거나 못쓰게 된 솥의 뚜껑을 이용한다. 바깥에 솥을 걸어두고 부치기를 하는데, 이곳을 '한대' 라고 했다.(청남면 청소리, 김정옥)

4. 절기식

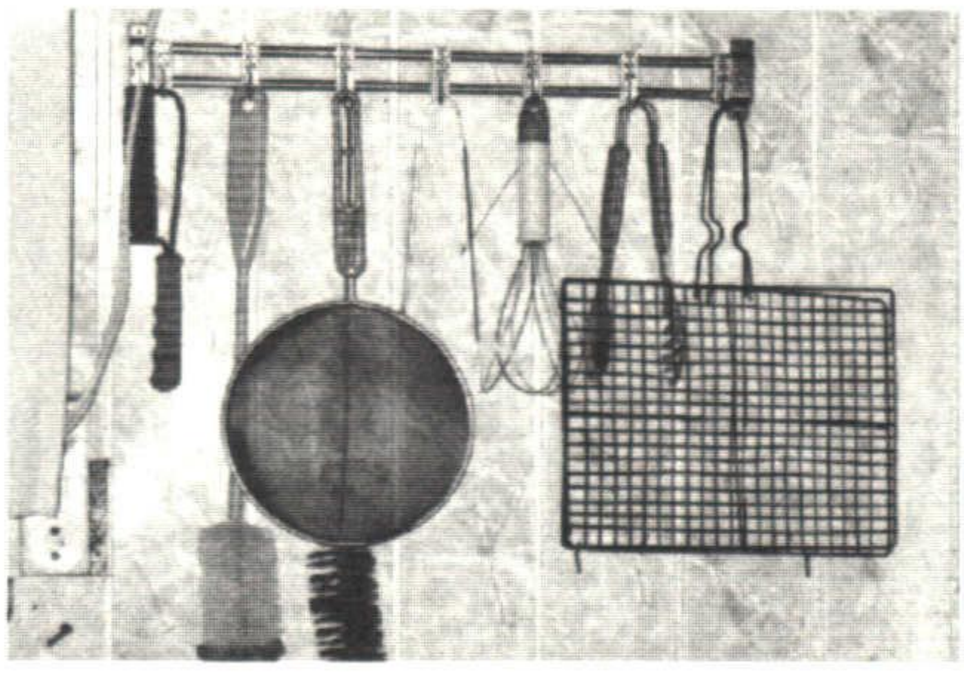
1) 운곡면 위라리의 절기식

▸설날 음식: 설날의 음식으로 예전 시어머니가 하던 법도를 따라서 팥시루떡, 떡국, 식혜, 수정과를 준비한다. 약과는 예전에 준비했지만, 지금은 귀찮아서 별로 하지 않는다. 한편 찹쌀을 담가서 말려 가지고 튀겨서 한과를 만들었다.



조리도구(주걱 외)(장평면 낙지리 권옥희)

차례 진설법을 보면, 앞줄에 과일, 뒷줄에 채소류를 놓으며, 자세한 것은 잘 모른다. 과일로 배, 사과 등은 놓고 싶은 대로 놓는다. 요즈음 제사에는 기본적으로 사과, 배, 밤, 대추는 필수적으로 준비하고, 놓고 싶으면 참외, 수박, 포도도 놓는다. 나물은 3가지를 준비하고, 어느 집에 따라서는 5가지를 놓는 집도 있다. 그리고 김과 조기를 놓으며, 술은 정종으로 한다. 또한 떡국과 김치를 놓는다.



조리도구(장평면 낙지리 권옥희)

한편 제사 지내는 전은 따로 있는데, 동그란 흰 전이 있고, 산

적을 준비한다. 또한 고기를 넣어 만든 육전, 생선을 넣어 만든 어전을 준비한다. 산적은 쇠고기하고 돼지고기를 넣어 만든 것이고, 닭을 놓을 때도 있고 안 놓을 때도 있다.

▸**대보름 음식**: 대보름에는 오곡밥과 나무새(나물)를 준비해서 간단하게 먹는다. 나물은 보통 시래기나물, 취나물, 시금치나물, 콩나물 정도로 3~4가지 준비한다. 9가지 나물을 준비하기는 어렵다. 오곡밥은 쌀, 보리쌀, 콩, 팥, 조를 넣어 지은 밥이다.

부럼은 예전에 밤을 깠으나, 달나라 가는 요즘 세상에 그런 것이 믿어지지 않아서 관심을 갖지 않는다. 한편 귀밝이술은 예전에 어른들이 아래 사람에게 내렸다.

대보름날에 엿을 먹어야 일년 동안 밥맛이 좋다고 해서 이날 아침 식사 전에 새벽같이 엿 한 숟갈을 퍼서 가지고 다니면서 '이거 먹고 여름내 밥맛 좋다' 고 말하며 준다. 이때 엿은 집에서 고은 토종엿을 사용한다.

▸**2월 초하루**: 예전에는 이날 모여서 윷을 놀고, 물고기 잡아서 끓이고, 밥을 해서 함께 먹으면서 하루 놀았다. 2월 초하루가 지나면 일을 해야 하기 때문에, 이날 남의 집에 사는 머슴들이 울타리 까쟁이(나뭇가지) 잡고 오늘 지나면 또 남의 집일을 해야 한다면서 울었다고 한다. 이 때에 풍장을 꽃나비하며 춤을 추고 이집 저집 다니면서 걸립을 했다. 그러나 지금은 이런 풍습이 없어졌다. 얼마 전에는 여자들이 모여서 윷을 놀았으나, 지금은 그런 것이 전혀 없다. 지금은 놀 기회가 많이 생겨서, 2월 초하룻날의 민속놀이가 없어졌다.

▸**한식 음식**: 한식 차례는 특별히 지내지 않으며, 성묘는 설 때에 한다. 이 날 특별히 먹는 음식은 없다. 이날 찬반, 더운밥을 가

리지 않고 먹는다.

▸**단오 음식**: 단오 때에 특별히 먹은 음식이 없다. 다만 옛날에 친정 어머니께서 단오날에 쑥개떡을 해 준 기억이 있다. 그런데 이 마을에 시집을 오니 그런 것도 해 먹지 않는다. 이날 저녁에 그네를 뛰었다.

▸**복날 음식**: 올해 초복에도 동네에서 몸에 보가 된다고 개장국을 끓였다. 깨와 졸(부추)를 넣어서 끓여 먹었다. 지금은 돈에 여유가 있어서 식당에서 끓여 먹는다. 식당에서 알아서 잘 끓여 주기 때문에 집에서 하는 개장국보다 낫다.

▸**추석 음식**: 한가위 날은 명절로 생각하고, 차례를 지내며, 상차림은 보통 제사 때와 똑 같다. 송편 속은 가장 맛있는 팥고물을 쓴다. 그리고 토란국은 끓이지 않으며, 소고기국을 끓인다.

▸**10월 고사**: 10월의 고사는 간단하게 한다. 웃어른한테 날짜를 물어 적당한 날을 잡아서 시루떡만 간단하게 준비해서 장독에 가서 위한다. 앞으로 시루떡을 들고 다니지 못해서 고사를 지내기가 어렵게 되었다.

▸**동지 음식**: 동지 팥죽은 하지 않는다. 예전에 시어머님께서 끓였으나, 한번은 아기 엉덩이를 덴 다음에는 팥죽을 하지 않았다.

2) 비봉면 신월리 1구의 절기식

▸**설날의 음식**: 설날에는 차례 상에 떡국을 올린다. 그리고 만두를 준비해 떡국이 다 끓면 같이 넣는다. 만두 속에는 시금치·배추·다마내기(양파)·녹두나물 등을 넣는다.

▸**정월 보름의 음식**: 정월 열나흗날 저녁에 오곡밥을 준비한다.

좁쌀, 수수, 맵쌀, 찰쌀, 보리쌀, 팥 등을 넣는다. 오곡밥은 농사가 잘 되고, 열매가 잘 열리라는 뜻에서 먹는다. 한편 녹두는 처음 약을 먹을 때에는 같이 먹지 않는다.

대보름날 아침에 귀밝이술을 먹는다. 이 날은 여자도 먹으며, 꼬맹이(아이)도 조금씩 먹게 한다. 일년 동안 좋은 소리만 들으라는 뜻에서 먹는다.

▸**콩볶아 먹기**: 콩을 비롯해 수수, 보리쌀과 같은 여러 가지 곡식을 볶아 먹는다. 이것은 밭에 새삼이 생기지 말고. 밭 주변에 해로운 꽃이 생기지 말라는 뜻에서 먹는다. 때에 따라 머리카락처럼 마구 엉켜서 곡식을 해롭게 하는 경우가 있다.

▸**약밥 하기**: 약밥은 찹쌀을 담갔다가 찐 다음에 밤, 대추, 건포도를 넣는다. 그리고 진간장, 설탕, 기름을 넣고 시루에 다시 찐다. 찐 다음에 목판에 놓고서 잘라서 먹는다. 약밥은 잔칫날이나 명절에 해 먹으며, 그 외에 먹고 싶을 때에 해 먹기도 한다.

▸**진달래술**: 봄철에 진달래꽃을 따다 술을 해 먹었다.

▸**보릿고개 음식**: 보릿고개가 심할 때는 산나물을 뜯어다가 쌀을 넣어서 죽을 쑤어 먹었다. 밀을 심어서 수확한 밀로 수제비도 해먹고, 호박으로 풀죽을 해먹기도 하였다. 일제시대에 콩깻묵이 나오면 콩깨죽을 쑤어 먹었고, 예전에 제대로 먹지 못했어도 몸이 좋기 때문에 아픈 사람은 없었다. 독사풀, 자우향이라는 풀도 해 먹었다. 그리고 쑥떡이나 개떡도 해먹었다. 또한 아카시아 꽃을 따다가 쪄서 밀가루를 조금씩 발라서 해먹기도 하였다.

▸**한식 음식**: 한식날에 떡을 해 먹는 집도 있다.

▸**여름 음식**: 여름에 더위를 피하기 위해 오이냉채를 많이 해 먹는다. 그리고 미역냉채, 콩국수도 해 먹는다. 그리고 주로 보리

밥을 많이 해 먹었다. 이 마을의 과일은 특별한 것이 없고 주로 감, 살구 등이 많이 생산된다.

▸**복날 음식**: 복날에는 개고기를 먹는다. 지금도 이 동네에서는 개고기를 먹는 집이 있다. 개고기는 머리 부분도 먹는다. 홍역할 경우, 개의 머리를 거꾸로 해서 기름을 받아다 먹기도 했다.

▸**칠석 음식**: 칠석날에는 떡을 해 먹었다. 백무리(백설기)를 장광(장독대)에다 놓고 빌었으며, 이때 청수도 함께 놓는다. 속으로 몰래 기도하기도 하였다. 떡을 장광에다 놓은 다음에 성주가 있는 방에 차려놓는다.

▸**추석 음식**: 추석에는 햇곡식으로 송편을 하며, 토란국도 해 먹었다. 토란국은 특별히 먹는 날이 없고 아무 날이나 해 먹었다.

▸**동지 팥죽**: 동지에는 팥죽을 쑤어 먹었는데, 속에 새알심을 넣어 끓인다. 애동지에는 팥죽을 쑤어 먹으면 애들이 죽는다고 하여 팥죽 대신에 시루떡을 해 먹는다.

중동지에는 팥죽을 쑤어 솔잎으로 찍어서 담벼락에 바르고 동서남북에 뿌리기도 한다. 곧 팥죽을 바가지에 퍼서 저녁에 시간을 맞추어 뿌린다. 이 일은 집안에서만 뿌린다. 이것은 집안에 아무런 일이 없고 잡신이 들어오지 못하게 하는데 목적이 있다.

▸**겨울 음식**: 겨울에는 고구마를 많이 먹는데, 특히 구어서 군고구마로 많이 먹었다.

▸**생일 음식**: 생일날은 백무리(백설기)도 쪄 먹고, 미역국도 먹는다.

▸**기타 음식**: 이 지역에 메밀이 난다. 밭이 건조해서 메밀이 잘 되는 편이다. 메밀로 떡이나 국수를 해 먹는다. 그리고 고구마도 나는데, 겨울철에 이것을 먹을 때에는 동치미하고 같이 먹는다.

3) 장평면 낙지리의 절기식

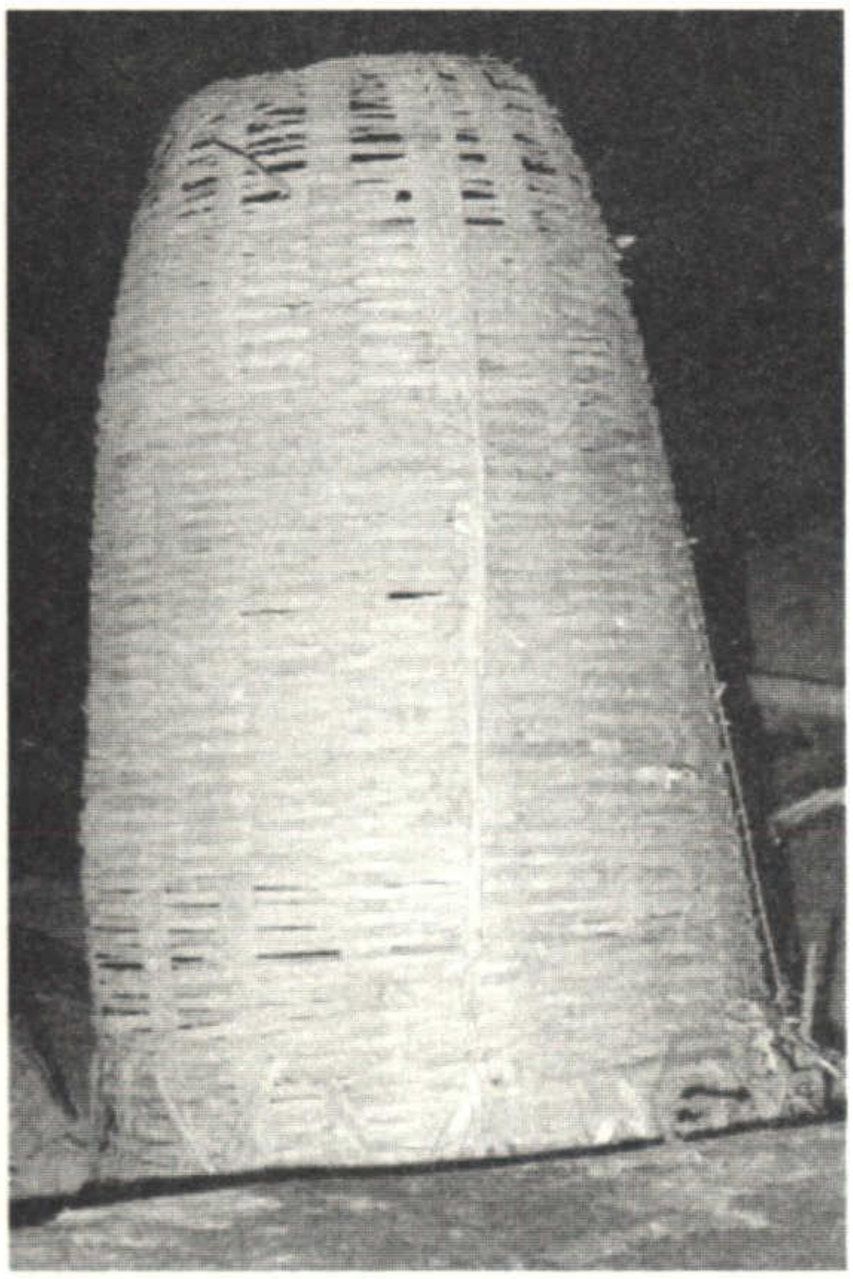
명절 때는 보리밥에 쌀 조금 넣고 감자도 같이 쪄서 밥은 제상에 올리고 남자 어른들에게만 드렸다.

▸설날 음식: 설날에는 떡국을 쌀로 조금 해서 제사상에만 올렸다.

▸콩 볶아 먹기: 2월 초하룻날은 콩을 볶아서 먹었다. 까만 밤콩을 볶아서 먹었다.

▸추석 음식: 추석에는 밥만 조금 놓고 제사를 지냈다. 추석 때는 송편을 해서 제사를 지냈다. 제사상에 떡과 과일(배, 사과, 대추, 밤, 감)을 놓았고, 나물은 오르지 않았다.

4) 화성면 매산리의 절기식



용수

▸복날 음식: 복날에는 보신탕을 먹는데, 여자들도 먹는다. 보신탕은 큰솥에다 뼈가 발리도록 고기를 고아서 따로 고기를 발라놓고, 졸(부추)·마늘 빻은 것 등을 국에 넣고 끓인다. 대접에 고기를 발라서 졸과 고춧가루로 무쳐서 국물을 붓고 밥을 말아먹는다. 삶을 때 소주를 넣으면 냄새가 나지 않는다. 예전에는 된장을 넣다.

▸칠석 음식: 칠석날 쌀밥을 먹는다.

▸고사 때는 명태를 올렸다.

새로운 작물이 열리면 장광 위에 터주와 안방 윗목에 성주와 부엌 가운데 솥 뒤에 조왕신에게 먼저 올렸다.

5) 목면 본의리의 절기식

▸**복날 음식**: 복날에는 개고기를 해서 먹었다. 개고기를 삶아서 양념을 해서 무쳐서 국과 함께 먹는다. 끓일 때 깻잎을 조금 넣으면 냄새가 나지 않지만, 많이 넣으면 좋지 않는다고 한다. 소주와 고춧가루 등을 같이 넣어 먹는다. 지금은 복날이라고 특별한 음식을 먹지 않는다.

▸**칠석음식**: 칠석날에는 미역국에 미역 이외에 고기는 아무 것도 넣지 않고 먹는다. 칠석날에는 과일-참외, 수박과 흰무리떡을 해서 먹는데, 먼저 칠성님한테 바치고 나서 먹는다. 장광 위에 냉수와 과일, 떡 등을 잠깐 놔뒀다가 가져와서 먹는다.

▸**추석 음식**: 추석에는 부치기, 송편-팥, 깨, 녹두 등이 들어간다, 과일, 고기-편육 등을 다 해 먹는다. 술은 쌀로 동동주를 담가 먹는데, 쌀을 쪄서 담갔다가 누룩을 비벼서 단지에 넣어두고 일주일정도 후에 소주를 넣고 용수로 걸러서 술을 뜬다. 예전에는 소주가 따로 없어서 쌀과 누룩에 물 만 부어서 두었다가 술을 만들어 먹어 담가 놓는 기간이 더 길었다. 동동주는 그늘에 보관을 했고, 동동주 담가 놓은 데에 맑은 물을 부으면 시어져서 못 먹는다고 한다.

▸9월 9일 중구절은 자손 없는 사람들이 그 날 제사를 지낸다고 해서 제보자의 집에서는 따로 특별한 것을 하지는 않았다.

▸10월 상달에는 팥떡으로 고사를 지냈다.

▸동지 때는 팥죽을 쑤어 먹었다.

6) 청양읍 장승1리의 절기식

▸명절에도 집이 어려워서 떡국을 못해 먹을 때도 많았다.

▸2월 초하룻날은 콩 볶는 날이라 일어나서 물에 손을 대기 전에 콩을 볶는데 이때 "지부리 콩 볶자, 노래기 잡자" 또는 "새잠 볶자, 근잠 볶자" 라고 했다. 또 엿에다 콩을 개어 뒀다가 디지기 구멍 막는다고 해서 떼어먹는다.

▸예전의 보름밥이 지금보다 더 좋았다. 백 집의 밥을 먹어야 된다고 해서 다른 집에 가서 밥을 얻어먹었다.

▸추석 때 해먹는 송편에는 녹두, 깨, 팥 등이 들어가고 큰솥에 채반을 놓고 솔잎을 깔고 쪘다. 지금은 찜통에 넣어 찐다. 나물은 호박, 가지, 오이나물, 녹두, 고사리 나물 등을 해서 먹었다.

▸10월 상달 때는 농사지은 쌀을 가지고 1년간 우환이 없이 잘 지낼 수 있도록(아이들 잘 자랄 수 있도록, 노인들 건강하도록) 팥떡을 해놓고 고사를 지냈다. 그것은 다른 이웃들에게 다 나눠주어 같이 먹었다.

7) 정산면 천장리의 절기식

▸차례상에는 곶감, 대추, 밤, 사과, 배가 올라간다. 여름철에는 수박, 참외가 오르기도 했다. 돼지고기 산적이나 조기산적이 오르는데, 예전에는 냉동실이 없어서 썩은 것이 오르기도 했다. 홍어

는 가마니에 넣어 쌀뜨물을 붓고 일주일 후 삭혀진 것을 올렸다. 생명태 마른 것과 마른오징어가 오르고, 제사상에는 개나 '치' 자 들어가는 생선을 올리지 않았다. 닭은 찜을 해서 오르는데, 토끼나 염소, 꿩고기는 올리지 않는다. 김치는 물김치가 오르고, 간장도 깨소금이나 고춧가루를 넣지 않고 맑은 간장을 올렸다. 또 동치미(짠지)도 올리지 않고, 산적 등에도 고춧가루 들어간 음식을 올리지 않는다.

▸이곳은 일년에 한번씩 섣달 20일에서 30일 사이에 마을제사를 지낸다. 제사 음식으로는 돼지를 잡아서 내장만 긁어내고 통돼지를 생으로 제물로 써서 제사 지냈는데, 지금은 돼지 머리만 가지고 제사를 지냈다. 김도 통째로 구워서 밥과 함께 제사에 올리고, 장승제 때는 팥시루떡을 하고 산에 올라 갈 때는 흰무리를 한다. 제는 산에 가서 한번 지내고 장승 밑에서 또 지낸다. 제사를 지내고 다음날 동네 사람들이 다 모여서 돼지를 삶아서 먹고 놀았다. 생기복덕을 따져서 복이 있는 사람이 음식을 준비하는데, 회관에서 다같이 한다. 이때 부정한 사람은 해를 본다하여 제사 참여를 못한다.

5. 계절식

1) 장평면 낙지리의 계절식

▸봄에는 반찬으로 나물을 해먹었다. 달래, 냉이, 미나리, 삼나물, 씀바귀 등 아무 나물을 뜯어먹었다. 나물을 뜯어서 죽을 쑤어

먹는데, 밥은 조금 넣고 해서 먹었다. 또 산에 쑥뿌리 등을 캐서 먹는데, 된장 넣고 국을 끓이거나 무쳐서 먹었다.

▸여름에는 보리나 밀로 풀을 쑤어 반찬 따로 없이 먹었다. 백일, 돌, 생일 등을 따로 챙기지 않았다.

▸가을에도 쌀이 적어서 특별히 먹는 음식이 없었다고 한다.

▸김장한 것으로 겨울을 나기 때문에 많이 담갔는데, 주로 배추나 무 등으로 담근다. 감자를 쪄서 김치와 함께 먹었다.

2) 화성면 매산리의 계절식

▸봄에는 나물을 뜯어서 삶아서 간장, 기름, 마늘, 고춧가루 등을 넣어 무쳐 먹는다. 취나물, 잔디싹, 땅나물, 산나물, 민들레잎(꽃은 버리고 잎만을 가지고 고춧가루로 무쳐 먹었다), 덩굴나물, 빕새넝쿨, 바래순, 칡머리순(시아버님 밥상에다만 올린다고 한다. 맛있고 귀한 음식이라서), 드룹나물(산에서 나무에서만 땄었다. 예전에도 귀한 음식이었다.)

국을 끓일 때는 쌀뜨물 넣고 고사리 등과 된장 넣고 끓인다.(화성면 매산리, 신순균)

▸봄에는 나물을 해서 반찬으로 먹었다. 취나물, 써리취, 삼취, 미역취, 개역취 등 여러 나물을 해서 먹었다. 나물은 큰 솥에 삶아서 찹채기(대야)에 헹궈서 고춧가루, 기름, 깨소금 등을 넣고 무쳐서 먹는다. 간장이나 깨소금 넣고 기름 넣어 삶아서 먹기도 했다. 고사리는 삶아서 간장 넣고 기름 쳐서 볶아 먹었다. 무수(무우) 지지기, 명태 지지기 등을 해서 간장, 고추장을 넣고 볶아서 먹기도 했다. 나물 무친 것은 노인들이 이가 시려서 따뜻하게 해서 드시게 하기 위해서, 투가리에 담아서 데워서 노인들에게 드렸

다. 나물을 먹고 남은 것은 장광에 넣어 하루정도 보관했다. 여름에는 금방 쉬어서 바로바로 먹었다.(화성면 매산리, 성백영)

▸여름에는 김치 짠지를 해먹고, 생선을 사다 먹는다. 생선으로는 조기새끼, 동태, 갈치 등을 사다 먹는다. 국을 끓여 먹거나 튀겨 먹는다. 들기름을 넣고 튀기면 비린내가 없어진다고 한다. 지금은 생선을 사면 냉장 보관을 하는데, 예전에는 사다 금방금방 먹거나 새끼줄로 엮어 달아 매놓았다가 그때그때 하나씩 빼서 요리해 먹었다.(화성면 매산리, 신순균)

▸여름에는 오이로 만든 반찬을 많이 먹었다. 열무김치 등이 여름에는 금방 쉬기 때문에 샘에 담가 두었다가 먹었다. 여름에는 음식이 금방 쉬어서 자주 자주 반찬을 하고 금방 먹었다.(화성면 매산리, 성백영)

▸가을에는 무 겉절이나 김치나 열무짠지, 시래기 잎이나 서리호박 등 반찬거리가 많았다. 9~10월이 가장 먹을 것이 많았다.

가을떡-찰떡과 맵떡- 내려서 고사 지내고 끝나고 집집마다 나눠먹었다. 가을 떡은 10월에 하는데, 이때 첫 쌀 나온 것을 가지고 절구에 찧어서 떡을 해서 터주신께 고사를 지냈다. 이때가 터주가 하강하는 시기라고 한다.

▸추수 때는 고깃국, 갈치 지진 것, 김치짠지, 깍두기 등을 먹었다. 쇠 때(새참)으로는 젓밥-보리쌀과 쌀을 같이 삶아서 밥을 한다-갈치 구운 것 등을 반찬으로 먹는다. 쇠 때는 하루에도 몇 번씩이나 먹었다. 밭 심을 때는 소고기 사다가 소고기국을 끓여서 먹었다.

3) 목면 본의리의 계절식

▸봄에는 배추, 상추, 무수, 파 등을 심어서 이것으로 반찬을 해먹었다. 파김치, 파나물-골파(쪽파)를 삶아서 무쳐서 먹는다, 그냥 썰어서 무쳐서 먹기도 한다. 예전에는 많이 해서 먹었는데, 지금은 잘 먹지 않는다. 호박으로는 나물이나 장을 지져서 먹거나 전을 해먹었다. 단호박은 찜통 등에 쪄서 먹는다. 따로 요리를 해서 먹지는 않았다.

▸지금은 여름에 별식으로 냉면이나 콩국수 등을 사다가 먹지만, 예전에는 맷돌에 종콩(장 담는 콩)을 갈아서 건더기는 소를 주고 즙에 소금을 넣고 콩국수를 집에서 만들어 먹었다. 콩은 전년도 콩을 따두었다가 먹는데, 그냥 둬도 썩거나 하지는 않았다. 복날에는 개고기를 해서 먹었다. 개고기를 삶아서 양념을 해서 무쳐서 국과 함께 먹는다. 끓일 때 깻잎을 조금 넣으면 냄새가 나지 않지만, 많이 넣으면 좋지 않는다고 한다. 소주와 고춧가루 등을 같이 넣어 먹는다. 지금은 복날이라고 특별한 음식을 먹지 않는다.

▸가을에 늙은 호박으로 떡을 해먹었다. 멥쌀이나 찹쌀로 해서 떡을 한다.

4) 청남면 청소리의 계절식

▸여름철 반찬은 대야에 찬물을 받아 거기에 담아 두었는데, 하루정도 쉬지 않고 보관할 수 있었다. 계속해서 찬물을 갈아서 시원함을 유지하도록 했다.

▸여름시기 '보릿고개'라고 해서 집집마다 꽁보리밥이나 감자를 먹었다. 통일벼로 쌀 재배량이 늘어나게 돼서 보리밥을 먹을 필요

가 없게 되었다.

▸겨울철에는 양식이 없어서 죽을 쑤어 먹는 경우가 많았다. 가을에 무의 순을 잘라 삶아서 널어 두었다가 마른 것을 쌀과 섞어 죽을 쑤어서 먹거나 콩나물을 길어서 죽을 쑤어 먹었다.

▸겨울의 간식으로는 고구마를 윗방에 짚을 깔고 저장해두면 봄까지 썩지 않고 먹을 수 있다. 감나무 많은 사람은 항아리에 감을 차곡차곡 넣어두고 연시를 만들어 먹었다.

6. 의례식 · 산속 음식

1) 화성면 매산리의 의례식 · 산속 음식

▸혼례상에는 삼사(대추, 밤, 감), 오리, 사철나무(대나무)가 올라간다. 옹기 병에 쌀과 팥을 넣고 대나무를 꽂아 둔다.(화성면 매산리, 신순균)

▸초례상에는 삼사(밤, 대추, 감)와 청실, 홍실, 찹쌀과 팥에 사철나무 꽂은 병, 산자, 약과, 장닭과 암탉 삶은 것, 떡은 놓지 않는다. 전과 부침개(빈대떡)를 놓는 곳도 있었다. 부침개의 종류에도 여러 가지가 있는데, 느래미는 다시마, 당근, 파, 무, 호박을 꿰어서 계란과 찹쌀가루를 묻혀서 부친 것을 말하고, 흰 적은 하얗게 찹쌀가루만 빻아서 부쳐서 놓은 것을 말한다.

산자는 찹쌀을 빻아서 흰콩을 넣고 쪄서 양재기에 쏟아서 찧어서 밀어서 썰어서 뜨거운 방에서 바짝 말려서 기름에다 튀겨서 만든다.(화성면 매산리, 성백영)

▸아이를 낳으면 미역국을 먹었다. 따로 삼신상을 차리고 하지

는 않았다. 미역국 외에 다른 음식은 먹지 않았다. 미역국에도 고기 등을 넣지 않았다. 산모는 삼칠일 동안 개를 먹지 않았다. 젖이 적은 사람은 아기에게는 쌀로 암죽(쌀을 끓이거나 볶아서 물에 타서 숟가락으로 떠 먹임)을 만들어 젖과 함께 먹였다. 백일 때에는 밥과 수수 망세기떡을 해서 나누어 먹었다. 돌 때는 상위에 실, 돈 등을 놓았다. 아이가 밥을 먹을 정도가 되면, 젖을 싸매고 밥을 먹인다. 대개 동생이 생기고 나면 아이에게 밥을 먹이기 시작한다. 반찬은 짜거나 맵지 않은 것으로 먹인다.

▸제사상에는 느래미, 흰적, 육전, 어전, 닭전 등이 올라가는데, 고춧가루 들어간 음식은 올리지 않는다. 김치도 백김치가 올라가고 나물에도 고춧가루가 들어가지 않은 음식을 올린다.

2) 목면 본의리의 의례식 · 산속 음식

▸제사 때만 전을 해서 먹는다. 닭고기를 삶아서 양념해서 놓는데, 고춧가루는 넣지 않는다.

식혜나 수정과는 큰 일이 있을 때 먹는데, 식혜는 쌀로 밥을 해서 엿기름과 섞어 불을 때서 삭히는데, 이것을 다시 설탕을 넣고 끓이면 식혜가 된다. 식혜 등이 쉬어서 못 먹게 된 것을 "재넘었다"라고 말한다.

▸상을 당하면 다른 집에서 팥죽을 쑤어 오는데 이때는 새알을 넣지 않는다. 그것으로 손님들을 대접했는데, 염을 한 후에는 먹지 않고 버리거나 짐승에게 준다. 저승사자밥은 물 세 그릇, 밥 세 그릇, 조기 지진 것, 돈 조금을 둔다. 간장은 두지 않았다. 돌아가신 분의 신발을 같이 두었다.



제기(장평면 낙지리 권옥희)

삼신상으로는 밥, 미역국, 물 한 그릇을 살 없는 곳에 두었다가 산모가 먹는다. 그 미역국에는 고기 등은 넣지 않고 맨 미역국을 먹는다. 어린애 낳은 후에는 동물을 잡지 않는다고 한다.

3) 장평면 낙지리의 의례식 · 산속 음식

▸아기 낳고 나면 미역국을 끓여 먹었는데, 삼신할머니한테 먼저 놓았다가 산모가 먹었다. 밥, 미역국, 물을 놓았다. 아이들도 먹을 것이 없어서 모유만 먹이고, 좀 크면 바로 쌀과 보리를 섞은 밥을 먹였다. 특별한 이유식이 없었다. 돌떡 등도 따로 하지 않았다.

4) 청양읍 장승1리의 의례식 · 산속 음식

▸제사 과일은 사과, 배, 곶감, 대추, 밤이 올라간다. 설날에는 떡국을 올리는데, 이때 밥은 따로 올리지 않는다.

▸상을 당했을 때는 팥죽을 만들어 손님들에게 나누어주고 제상 위에는 팥죽을 놓지 않는다.

5) 정산면 천장리의 의례식·산속 음식

▸상당한 집에서는 팥죽을 쑤어 먹었는데, 염 잡순 후에는 팥죽을 먹지 않는다. 이때는 그냥 밥을 대접한다.

▸제사 때는 아침, 저녁으로 상을 차리는데, 여느 먹는 음식을 놓고 한번 놓은 음식은 올리지 않는다. 닭이나 돼지고기, 쇠고기는 오르지만 개나 염소, 토끼고기 등은 오르지 않는다.

6) 청남면 천장리의 의례식·산속 음식

▸제사음식으로 고춧가루 들어간 음식과 김치, 동치미 등이 올라가지 않는다.

▸아이를 낳는 집은 쌀을 미리 준비해 뒀다가 산모에게 준다.

【제보자】

청양군 남양면 매곡리, 김점배(여, 71세, 20살, 혼인, 2남 2녀)
청양군 운곡면 위라리, 윤빈귀(여, 64세, 23살, 홍성에서 시집 옴, 2남 3녀)
청양군 대치면 대치리, 강재금(여, 78세, 24살 혼인, 2남 2녀)
청양군 청양읍 군량리, 조명호(여, 72세, 24세 혼인, 2남 3녀)
청양군 비봉면 신월리 1구, 조성매(여, 69세), 명성옥(여, 61세), 김천수(여, 77세), 정풍자(여, 61세)
청양군 장평면 낙지리, 윤할머님(여, 81세, 청양 목면 신흥리 출신), 임할머님(여, 81세, 부여 범바위골 출신)
청양군 화성면 매산리, 신순균(여, 74세, 부여 출신)
청양군 화성면 매산리, 성백영(여, 83세, 충남 홍성군 화양리 출신, 18세에 혼인)
청양군 목면 본의리, 유병연(여, 71세, 공주 출신, 18세때 혼인)
청양군 장평면 낙지리, 권옥희(여, 72세, 부여군 귀암면 출신, 25세에 혼인)
청양군 청양읍 장승1리, 할머님들(마을 평상에서 조사)
청양군 정산면 천장리, 김간배(남, 70세, 부여 출신, 35세에 현 거주지로 이주)

청양군 정산면 천장리, 할머님(여, 75세, 청양 출신, 19세에 혼인)
청양군 청남면 청소리, 김정옥(여, 71세, 인천 출신, 22세에 혼인)

【조사자】
송지영 (고려대학교 문화재대학원)
오애정 (중앙대학교 민속학과)

Ⅲ. 주생활



1. 주생활

우리 나라는 북쪽의 대륙성 찬 기후와 남쪽의 해양성 따뜻한 기후가 공존하기에 추위와 더위를 함께 적응할 수 있는 독특한 주거 형식이다. 한옥은 겨울에는 추위로부터 견딜 수 있도록 난방 구조인 온돌은 실내온도를 따뜻하게 유지해주며 여름에는 더위를 피할 수 있고 시원하도록 마루가 균형 있게 결합된 구조를 갖추고 있는 특징이 있다.

한옥의 형태는 지방에 따라 구조가 다르다. 북부 지방에서는 외부의 냉기를 막고, 내부의 열을 유지하기 위한 가장 효율적인 구조로, 방을 두 줄로 배열하는 형태의 겹집 구조와 낮은 지붕의 한옥이 발달했다. 한편 남부 지방에서는 바람이 잘 통하도록 방을 한 줄로 배열하는 홑집 구조와 마루 구조가 발달되어 있다.

지방별 한옥 구조를 살펴보면 평안도와 황해도에서는 일반적으로 부엌과 방들이 [一]자형으로 구성되어 있기에 "一자형"이라 일컫는다. 또는 부엌과 방 두개가 연속으로 구성되어 "삼간형(三間形)"이라고도 하는데 이러한 구조는 남부지방에서도 일반 서민 가옥에서도 쉽게 찾아 볼 수 있으며 전국적으로 분포되므로 "일반형"이라고도 한다. 평안도나 황해도의 서민주택들은 일반적으로 몸채를 "一자형"으로 하고 여기에 따로 광, 오양간, 측간 등이 독립된 형태로 지어 부속채를 이룬다.

황해도 남부와 경기도, 충청도 일대의 중부지방에는 "ㄱ자형"이 분포되어 있는데, 부엌과 방들이 "ㄱ자" 형태로 구성되어 있다. "ㄱ자형"에서 중부지방은 안방의 방향이 남향이고, 서울에서는 동

서향이 되는 차이가 있다.

청양에서는 부엌, 방, 대청마루, 방이 일렬로 구성되기 때문에 "一자형"이 많은데 서민가옥 중에서 비교적 여유가 있는 집에서는 일자형 몸채 이외에 광, 헛관, 오양간, 측간 등으로 구성된 부속채가 별도로 세워진다. 또는 "ㄱ자형" 형태의 가옥도 찾아 볼 수 있었는데 대부분 여유있는 집에서 지은 것으로 100년 이상을 넘은 집은 거의 찾아보기 어렵다.

상류층의 한옥은 일반 민가의 구조에 훨씬 규모가 크고 복잡하게 되어있다. 전통사회에서는 3대가 함께 사는 대가족이 많으며, 상류 계층은 하인이나 유모 등 집안 일을 돕는 사람들과 함께 거주하기에 집 구조가 복잡하다. 대주택은 집안 구성원의 신분과 남녀, 장유(長幼)등을 고려하여 주거공간 배치하였다. 집채를 달리하거나 낮은 담장을 세워 주거 공간을 분할 구획했다. 상(上)의 공간인 안채와 사랑채는 양반들이 사용했고, 대문에서 가장 가까운 곳에 위치하는 행랑채는 하(下)의 공간으로 머슴들이 기거하였다. 내(內)인 안쪽에는 여성들이 거주하고 안채와 부엌, 장독대가 있었으며, 외(外)인 바깥채는 남성들의 거주공간과 사랑채 등이 위치하고 있어 내와 외의 구분이 확실히 구분되어 있다. 상류주택은 장식적이 면과 기능적인 면에서도 뛰어나며 정원은 한국인의 자연관이 나타나 있어 우리민족의 세계관을 주거공간 내에 표현하고 있다.

집을 지을 때에 사용되는 재료는 생활주변에서 가장 쉽게 구할 수 있는 돌과 흙, 나무 등을 사용했다. 기둥과 서까래·문·대청바닥 등은 나무를 썼고, 벽은 짚과 황토 흙을 섞은 흙벽으로 만들었으며, 문틀이나 창틀은 나무를 짜서 만들며 위에 한지를 발랐

다. 바닥에는 한지를 깐 뒤 콩기름 등을 발라 윤기를 냈고, 습기를 막는 역할도 하였다. 지붕은 기와지붕과 초가지붕이 대부분이다. 여유 있는 집에서는 기와로 지붕을 올렸고, 서민들은 대부분 볏짚으로 이은 초가지붕을 얹었다. 초가지붕은 겨울에는 보온효과가 있으며 여름에는 뜨거운 햇볕을 차단해 준다. 우리 민족은 농경민족이기에 짚은 구하기 쉽고 가벼우며, 비도 잘 스며들지 않아 지붕의 재료로 가장 널리 사용되었으며, 일년에 한번씩 새로 엮어 준다.

2. 마을 경관과 집

1) 자연환경과 마을

마을이 위치하는 곳의 주변 환경을 살펴보면 항상 산을 뒤로 하고 넓은 들과 물을 앞에 두고 있다. 이러한 마을의 환경을 배산임수라 하는데 사람이 살기에 가장 편안하고 안정적인 환경이라고 한다. 이러한 마을의 위치선정은 오랜 조상들의 경험과 지혜를 바탕으로 바람을 막고 물을 쉽게 얻기 위한 것이라 할 수 있다.

산을 뒤에 두고 마을이 위치하는 것은 겨울철의 차가운 바람을 막아주고 더운 여름에 산에서 불어오는 시원한 바람을 받아들이기 위해서이다. 그리고 장작을 하러 멀리까지 나갈 필요 없이 마을을 뒷산에서 바로 땔감을 구할 수 있다는 용이성 또한 갖추고 있다. 앞으로 넓은 들을 끼고 있는 마을의 모습은 탁 트인 전망뿐만 아니라 사람들의 드나듦을 편리하게 하여 마을과 마을간의 교류

가 자유로이 이루어질 수 있도록 한다. 마을 앞에 흐르는 물은 실생활에 필요한 용수뿐만 아니라 농사에 필요한 물까지 해결할 수 있다. 이러한 마을 주변의 자연환경은 농사를 중시하는 우리 나라 사람들의 생활 모습이 반영된 것이라 하겠다.

그렇다고 해서 자연환경을 모두 사람의 생활 패턴에 맞도록 변화시키는 것은 아니다. 사람의 생활에 적합한 환경을 선택하여 마을을 형성하여 생활하지만, 자연환경의 부족한 점은 서로 적응해 나가며 살아간다. 자연과 마을이 하나가 되는 것, 그것이 우리 나라 마을의 모습인 것이다.



왕진2리 마을경관



왕진2리에서 보이는 풍광

2) 집터

조상들은 옛부터 집터를 단순히 집을 지을 공간이라는 개념을 넘어 그 집에 살고 있는 사람의 생기복덕을 결정짓는다고 생각해 왔다. 그래서 우리가 묘자리를 함부로 결정하지 않고 풍수를 따져 결정하는 것처럼 집터도 풍수와 주변의 자연경관을 통해 결정짓

는 경우가 대부분이다.

집터를 결정하는 가장 기본적인 요소는 배산임수이다. 하지만 모든 배산임수지형의 집터가 좋은 것만은 아니다. 배산임수지형이라도 산줄기 위에 집을 지으면 땅에서 나오는 강한 힘 때문에 사람이 살기 힘들고 특히 후손들에게 좋지 않다고 한다. 그리고 산의 모양도 밖으로 뻗어 나가는 모양은 복이 나간다고 해서 좋지 않은 것으로 여기고 산이 집을 감싸는 모습이 되어야 한다. 물의 형세도 이와 마찬가지인데 물이 밖으로 바로 빠져나가면 복이 집에 머무르지 못하고 빠져나간다고 하여 물길이 집을 싸고돌아야 한다. 즉 산과 물이 집을 포근히 감싸주는 듯한 형세가 좋은 집터라는 것이다.

이러한 배산임수 지형을 근간으로 하여 집의 위치를 정한 후에는 집의 방향을 결정하게 되는데 대장군과 삼살을 통해 방향을 결정한다. 삼살은 북, 서, 남, 동 순서로 돌아가고 1년마다 살의 위치가 돈다고 한다. 그리고 대장군은 삼살과 반대 방향인 북, 동, 남, 서 방향으로 움직이는데 2년 동안 같은 자리에 있고 3년째 되는 해에 이동한다고 한다. 대장군과 삼살이 있는 방향은 좋지 않는 방향이기 때문에 대장군과 삼살이 없는 방향으로 집을 짓는데 만약 그 방향이 자연경관이나 집주인의 운세와 맞지 않는다면 좋은 방향이 되는 해로 옮겨 집을 짓는다. 아니면 집을 지을 때 경사가 심하게 지거나 푹 꺼진 곳과 같이 좋지 않는 부분을 나무를 심거나 건물을 지어 가리는 방법을 사용한다.

실제로 청양군 목면 본의 2리의 김형식씨는 풍수를 기초로 하여 집을 지었는데 집을 정 남향으로 짓지 않고 집을 지을 당시 살이 없고 자연경관에도 잘 맞는 방향인 남동방향으로 집을 지었

다. 그리고 집 앞에 푹 꺼진 팥구녕이 있어 광을 만들어 보이지 않도록 하였고 다시 자두나무를 심어 팥구녕을 가렸다.

또한 김형식씨 댁에서 바라보이는 산자락에 예전에 부잣집이 집을 짓고 살았는데, 그 집터가 산줄기 위에 있어 땅의 기운을 사람이 감당하지 못하고 결국 집안이 망해 지금은 집도 남아있지 않다고 한다.

이렇듯 집터는 사람이 가장 오랜 시간동안 지내는 집의 근간이 되기 때문에 그 땅의 기운과 운은 인간의 생기복덕을 결정짓는다. 그래서 집터를 함부로 잡지 않고 지관을 불러 터를 잡는 것이다.

3. 집의 형태

1) ㅡ(일)자형

(1) 청양군 화성면 매평리 이종원씨 댁

▸대지: 약 200여 평

▸건물: 2채(안채, 광)

▸방위: 북서방향

▸주변환경: 집 앞으로는 마을도로가 나 있고 그 옆으로 개천이 흐르고 있다. 대문 밖에서 집을 바라보면 집 뒤로 큰 나무가 서 있는데 마을이 생기기 이전부터 있던 나무라고 한다. 개천을 건너면 넓은 들이 펼쳐지고, 집 뒤로 조금만 걸으면 산이 있어 배산임수의 집터를 찾아볼 수 있다.

▸거주인: 이종원(남, 68세), (몇 달 전에 할머님이 돌아가시고 혼자 살

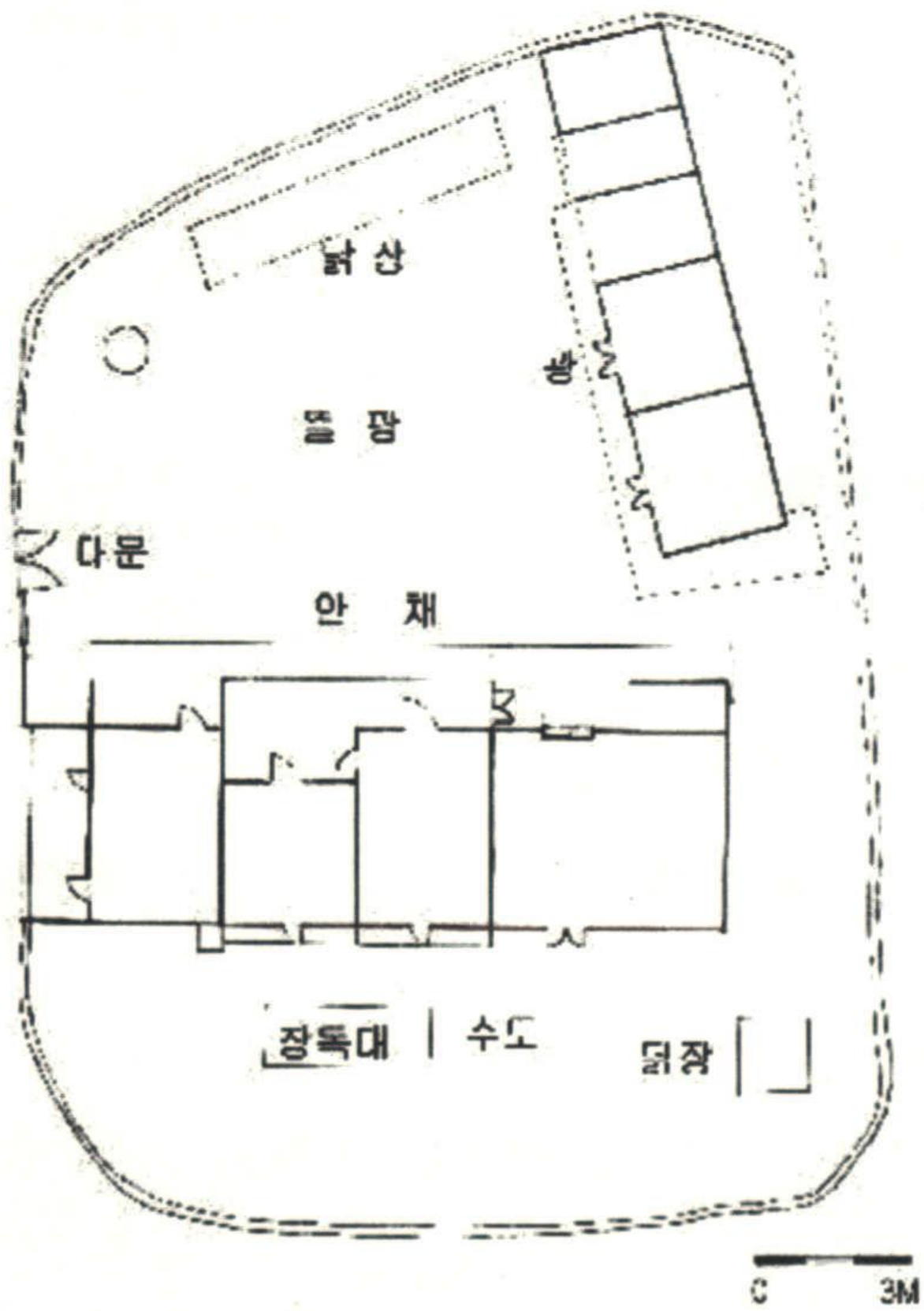
고 계심)

▶자녀: 1남 4녀

▶기타: 50년 전에 동암리에 있는 고택을 뜯어다가 그대로 지은 집으로 전체가 소나무로 되어 있다. 거주인이 당뇨로 거동이 불편하고 혼자 살고 있기 때문에 집 관리는 거의 이루어지지 못하고 근처에 살고 있는 아들이 가끔 와서 집을 관리한다.



이종원 대문 밖사진

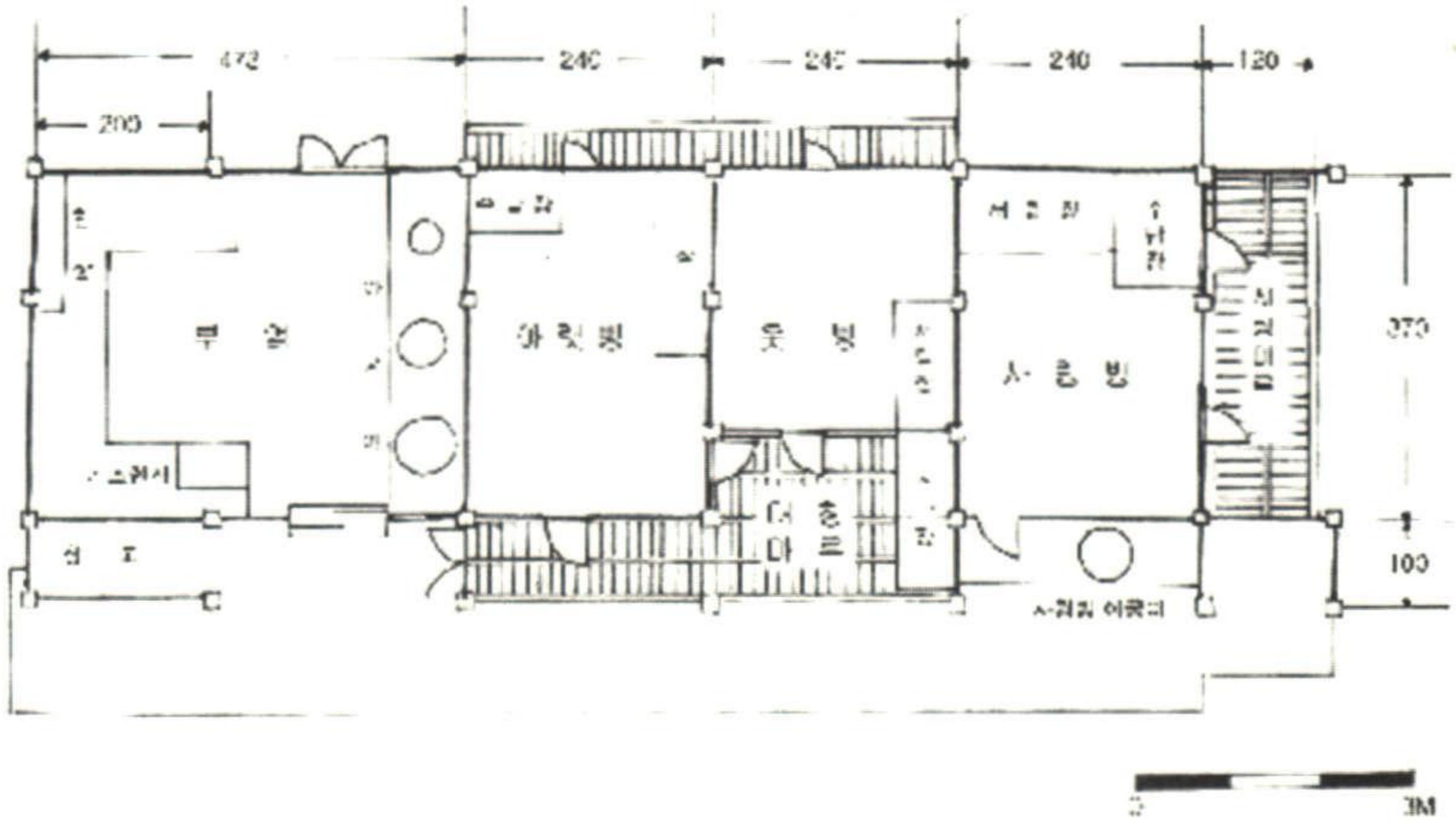


이종원 가옥전체 도면

① 안채



이종원 안채사진



이종원 안채 도면

㉠ 부엌

▸외부

부엌문은 서로 두 개의 문이 마주보고 있는데 모두 널문으로 되어있다. 뜰 쪽의 문은 유리 미닫이문으로 교체되었다. 주로 사용하는 문은 뜰 쪽으로 난 문이고 뒤쪽의 문은 뒤뜰의 장광과 텃밭으로 연결되어 있어 필요시에만 사용하며 평소에는 환기를 위해 열어둔다.

앞문 바로 옆에는 작은 창이 있는데 반찬이나 술상같이 간단한 상을 밖에 있는 사람에게 전달할 때 밖으로 나오지 않고 바로 전해주기 위해 만든 것으로 특별한 이름은 없다. 그리고 그 옆으로는 대청과 연결되는 쪽문이 있어 주로 밥상을 옮길 때 사용했으나 지금은 사용하지 않는다. 그리고 부엌 앞문밖에는 왼쪽으로 있는 공간에는 장작을 쌓아둔다.



부엌 입구 사진

▸내부

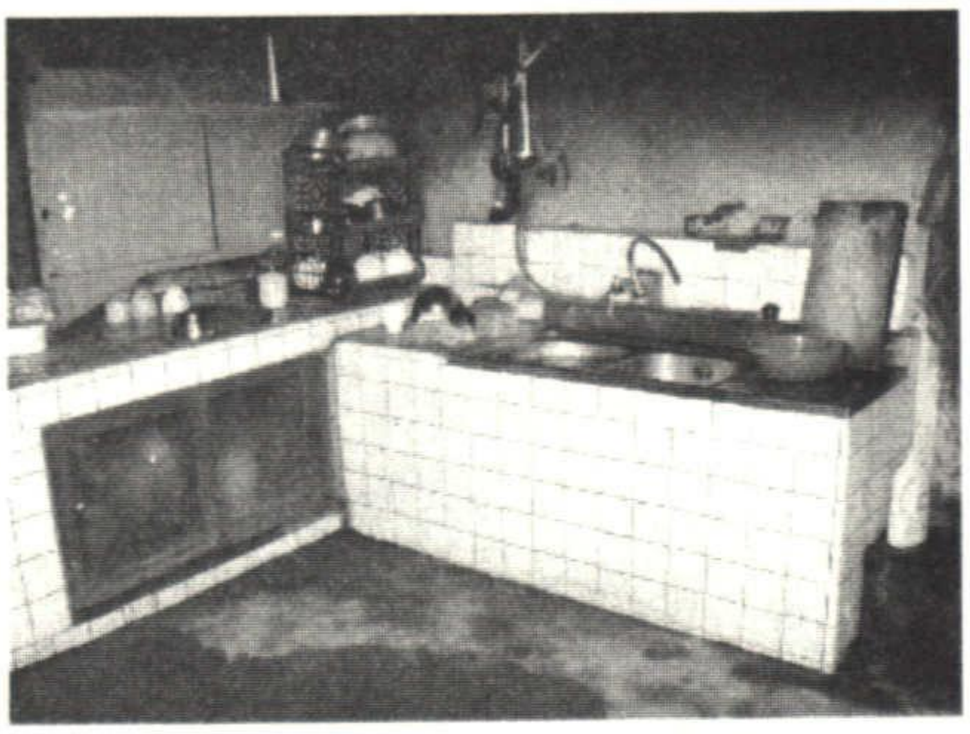
엌 내부 왼쪽은 아궁이가 있고 오른쪽으로는 찬장과 조리를 할 수 있는 공간이 마련되어 있다. 아궁이는 3개가 있는데 각 아궁이는 큰솥고레, 가운데고레, 옹솥고레라고 부른다. 큰솥은 물을 끓이는데 사용하고 가운데 솥은 밥이나 국을 하는데 쓰고 가장 작은 솥은 국이나 반찬을 하는데 사용한다. 30년 전에 새마을 운동을 하면서 부엌에 시멘트를 깔고 왼편에 싱크대를 만들어 조리대 및 수납공간으로 사용해 왔다. 싱크대 아래쪽에도 공간이 있어 그릇과 냄비를 수납하고 위쪽의 찬장에는 자주 쓰는 그릇을 보관해 둔다. 벽에는 상을 걸어두어 바로바로 사용할 수 있게 했다. 전통의 아궁이가 있는 부엌과 현대식 싱크대가 조화를 이루고 있는 부엌의 모습이다.



이종원 부엌 안 아궁이 사진



부엌과 대청연결문



이종원 부엌 안 싱크대

▸사용

본래 부엌은 여성들의 공간이지만 할머니가 돌아가신 뒤 할아버지가 직접 식사를 준비하시기 때문에 자주 부엌을 들어가신다. 그리고 전에는 안방에서 식사를 하셨으나 지금은 사람도 없고 번거로워서 부엌에서 식사를 하시는데 자연히 대청과 연결된 쪽문이나 그 옆에 있는 작은 창은 사용되지 않고 있다. 아궁이도 현재 난방용으로만 가운데 솥고레를 사용하고 양쪽에 옹솥고레와 큰솥고레는 나무로 막아두고 사용하지 않는다. 그래서 모든 음식은 가스렌지를 사용한다. 몸이 불편하시기 때문에 자주 청소를 할 수는 없고 그냥 식사가 끝난 뒤 싱크대를 정리하는 정도만 한다. 그래서 난방으로 쓰이고 있는 가운데 솥고레에는 재가 많이 쌓여 있는데 가끔 아들이 와서 치워주고 간다고 한다.

㉡ 아랫방

▸외부

부엌 옆으로 연결되어 있고 앞, 뒤로는 마루가 연결되어 있다. 가로는 8자이나 세로는 그거보다 좀더 긴 직사각형 모양으로 윗방보다 길게 나와있다. 방문은 총 3개로 하나는 앞쪽 마루로, 다른 하나는 뒤뜰 쪽으로 나 있고 나머지 하나는 오른쪽에 윗방 앞으로 연결되어 있다. 문은 모두 한쪽 방향의 여닫이문으로 뒷문은 다른 문에 비해 크기가 작고 옆문은 문턱이 5cm정도로 다른 문보다 낮다.(다른 문턱은 18cm정도의 높이)

▸내부

내부에 가구는 왼편에 장롱이 있고 뒷문 옆에 텔레비전과 텔레

비전 반다지가 있다. 벽에는 가족들의 사진이 걸려 있고 텔레비전 위에는 할머니와 할아버지의 사진이 놓여 있다. 뒷문 옆으로는 거울이 걸려 있고 문 위로 시계가 걸려 있다. 몸이 편찮으시기 때문에 항상 이불을 펴놓으신다고 한다. 방 왼쪽 벽에는 벽장이 있는데 집문서, 혼인할 때 예단 등의 귀중품을 주로 넣어 보관한다.

▸사용

하루 중 가장 오랫동안 지내는 공간으로 텔레비전을 보시거나 잠을 잔다. 가족들과 모두 함께 살 때는 제사상이나 생신상은 항상 안방에 차렸고 자식들도 모두 안방에서 낳았다. 할머니가 계실 때까지만 해도 안방에서 식사를 하셨으나 지금은 부엌에서 식사를 하신다. 집안 청소도 아들이나 며느리가 2,3일에 한번씩 와서 해 준다.

㉢ 윗방(웃방)

▸외부

아랫방 옆에 연결되어 있으며 가로 8자, 세로 8자 크기의 정사각형 모양의 방이다. 앞쪽으로는 대청과 연결되어 있고 뒤쪽으로는 작은 마루가 연결되어 있다. 문은 한쪽으로 열리는 여닫이문으로 앞, 뒤 2개가 달려 있고 뒷문이 앞문보다 작다. 문턱은 앞뒷문 모두 16~17cm정도 된다.

▸내부

웃방 왼편에는 서랍장과 장이 있고 서랍장 위에는 이불이 얹혀져 있다.

▸사용

가족이 모두 함께 살 때에는 주로 자식들이 사용하던 방이었으나 딸들이 모두 시집을 가고 아들도 장가를 가서 분가를 한 뒤로는 사용하지 않고 있다. 게다가 아들이 근처에 살기 때문에 명절에도 특별히 찾아오는 사람이 없어 비워두는 것이 대부분이다. 그래서 안방에 놓아두기 복잡한 서랍장과 이불을 옮겨다 놓고 할머니가 옷을 개서 정리를 하는 공간으로 주로 사용했으나 지금은 할머니도 안 계셔서 비워두고 있다.

㉣ 사랑방

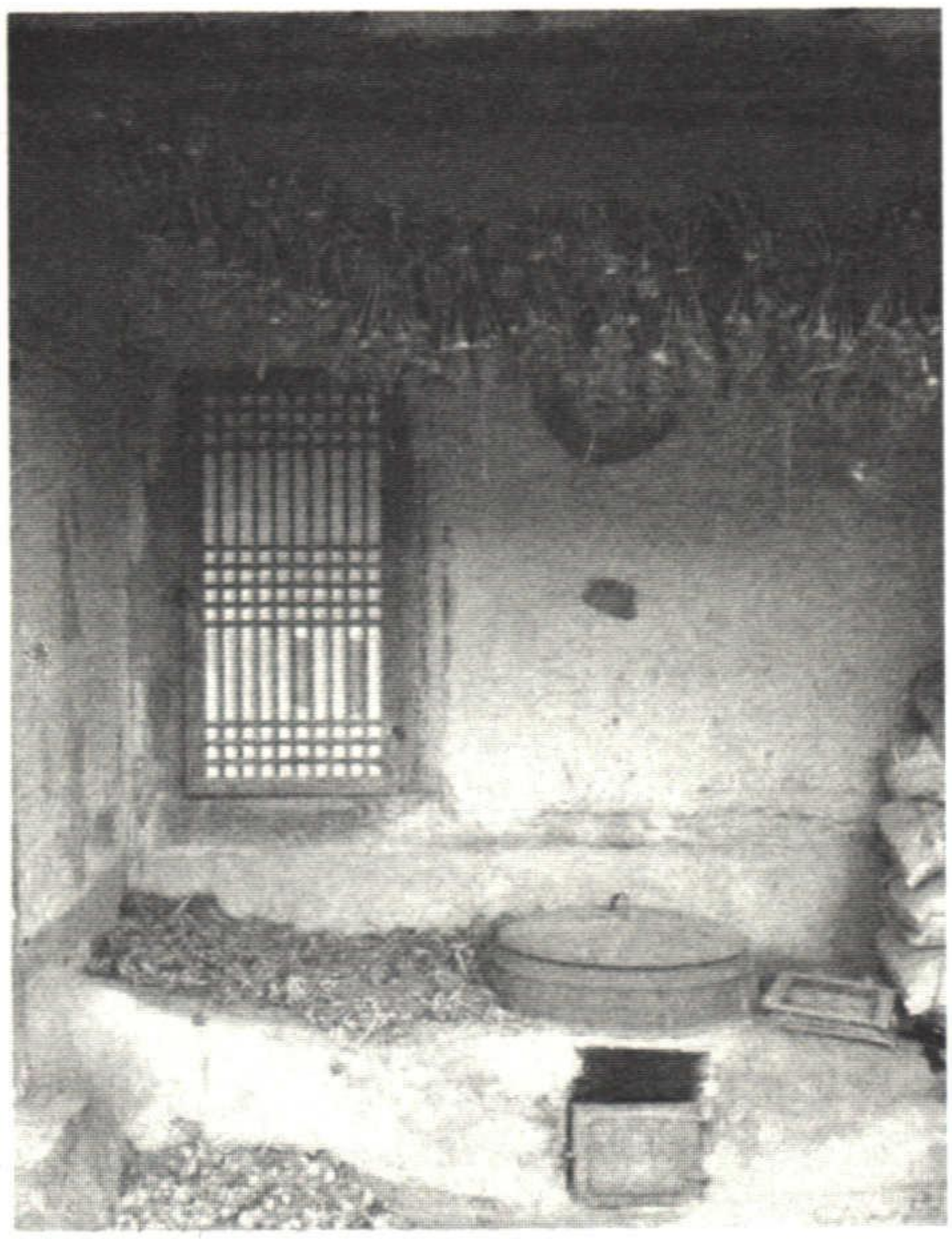
▸외부

다른 방들은 북서쪽을 바라보고 있지만 사랑방 남쪽을 바라보고 있다. 이를 통해 사랑방이 다른 방과 별도의 공간임을 짐작할 수 있다. 뜰팡에서 보면 사랑방 아궁이와 뒷문이 보이고 대문 밖으로 나가야 사랑마루와 앞문을 볼 수 있다. 크기는 아랫방과 같으나 앞문에서 보면 가로로 긴 방의 형태이고 뒷문에서 보면 세로로 긴 직사각형의 형태이다. 문은 뜰팡 쪽으로 난 뒷문과 사랑마루 쪽으로 난 2개의 문이 있고 모두 한쪽으로



사랑방 사진

여는 여닫이문이다. 뒷문 앞에는 사랑방 아궁이가 있어 따로 난방을 한다.



사랑방 아궁이 사진

▸내부

창고로 사용되고 있기 때문에 장롱, 책장, 상 등 각종 잡동사니들이 들어가 있다.

▸사용

예전에는 제보자의 아버지가 지내던 방으로 마을 사람들이 모여 책을 읽거나 바둑을 두는 장소로 사용이 되었다. 사랑마루도 지나가던 사람들이 쉬었다 가고 장기나 바둑을 두기도 했던 사교의 장소였다. 하지만 아버지가 돌아가시고 자식들이 결혼을 해 나가 살면서 사랑방은 사용하지 않고 아랫방과 윗방에서 사용하던 가구들을 옮겨다 놓았다. 사랑마루도 사용하지 않아 폐비닐과 스티로폼 등을 쌓아두고 있다.

사랑방 아궁이에 걸린 솥은 여물을 만드는 데 주로 사용했다.

ⓜ 마루

▸형태

'ㄴ'자 형태의 마루로 윗방 앞의 마루가 좀더 넓게 되어 있다.

바닥에서 40cm정도 높이에 있고 아랫방 앞에 있는 마루폭은 100cm이고 넓은 쪽의 마루는 230cm이다.

▸사용

놀이의 장소, 휴식의 장소 등으로 사용되고 때에 따라 음식을 하는 장소로 사용된다. 또 여름에는 식사를 하는 장소로도 사용된다. 마땅히 사용처가 정해진 것이 아니라 때와 상황에 따라 다양하게 사용될 수 있는 공간이다.

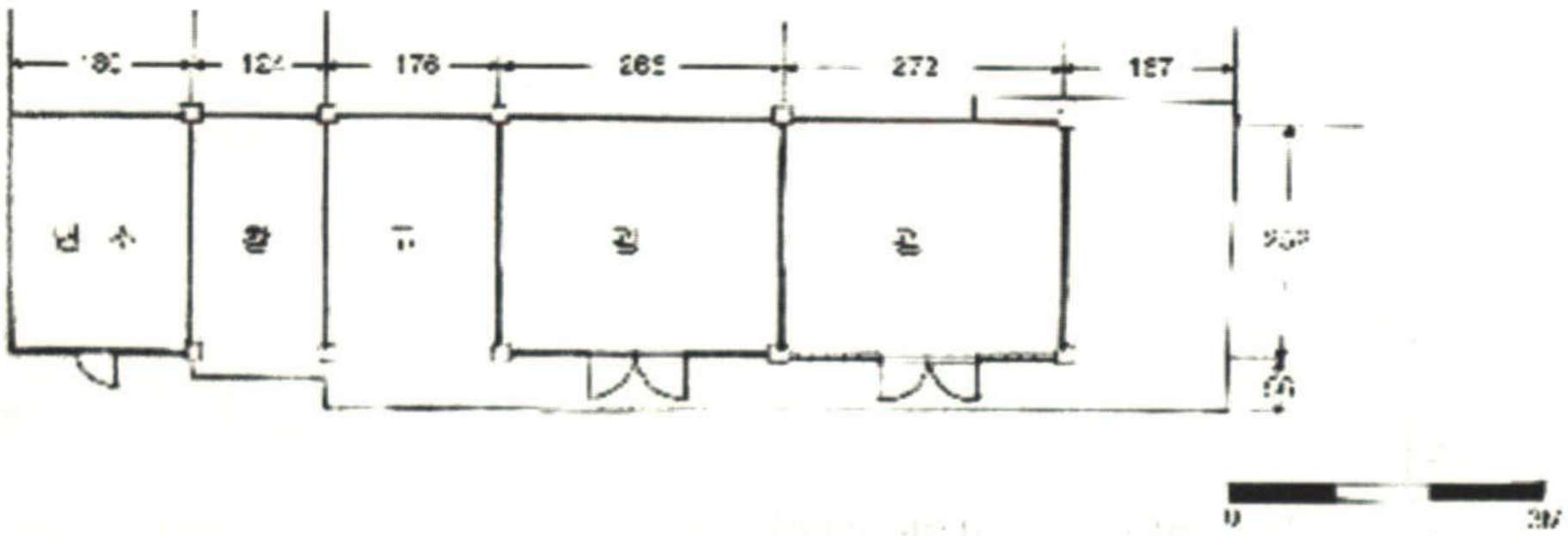


광

② 광

㉠ 광

2개의 광이 있는데 나무문으로 된 광과 철문으로 된 광이 있다. 나무문으로 된 광은 섬을 쌓아두는 곳으로 사용하고 철문으로 된 광에는 나락을 저장해 두었다. 철문으로 된 광을 토광이라고도 부른다. 광



광 도면

이 있는 건물에는 처마에 마늘을 매달아 말리기도 한다.

㉡ 창고(옛날 외양간)

지금 창고로 쓰이는 공간은 예전 외양간이 있던 자리이다. 할아버지가 병을 얻으신 후 농사를 지을 수 없어 소를 팔아버려 외양간이 있던 자리를 창고로 사용하고 계신다.

㉢ 뒷간(변소)

집에서 가장 구석에 자리잡고 있다. 본래 문이 없는 뒷간이었지만 30년 전에 공사를 하면서 철문을 달고 벽도 시멘트로 발랐다.

③ 기타

㉠ 대문

남쪽방향으로 나 있고 대문으로 들어오면 왼편에 안채가 앞쪽에 광이 자리 잡는다. 원래는 나무대문이었으나 지금은 철문으로 바꾸었다.

㉡ 담

원래는 토담이었으나 시멘트로 담을 새로 하였다.

㉢ 뜰팡

딱히 사용처가 정해져 있지는 않고 김장을 하거나 명절에 음식을 할 때, 고추나 마을을 말릴 때 주로 사용한다. 전에는 음식을 하거나 손님이 왔을 때 평상을 펴놓았으나 지금은 항상 평상을 펴놓고 지낸다. 뜰팡 한쪽에는 우물이 있는데 이전에는 집 앞 개천에서 빨래를 하고 물을 퍼서 사용했지만 우물을 만들면서 우물물



뒤뜰사진

을 사용했다. 지금은 수도가 들어와 이 우물도 사용하지 않는다.

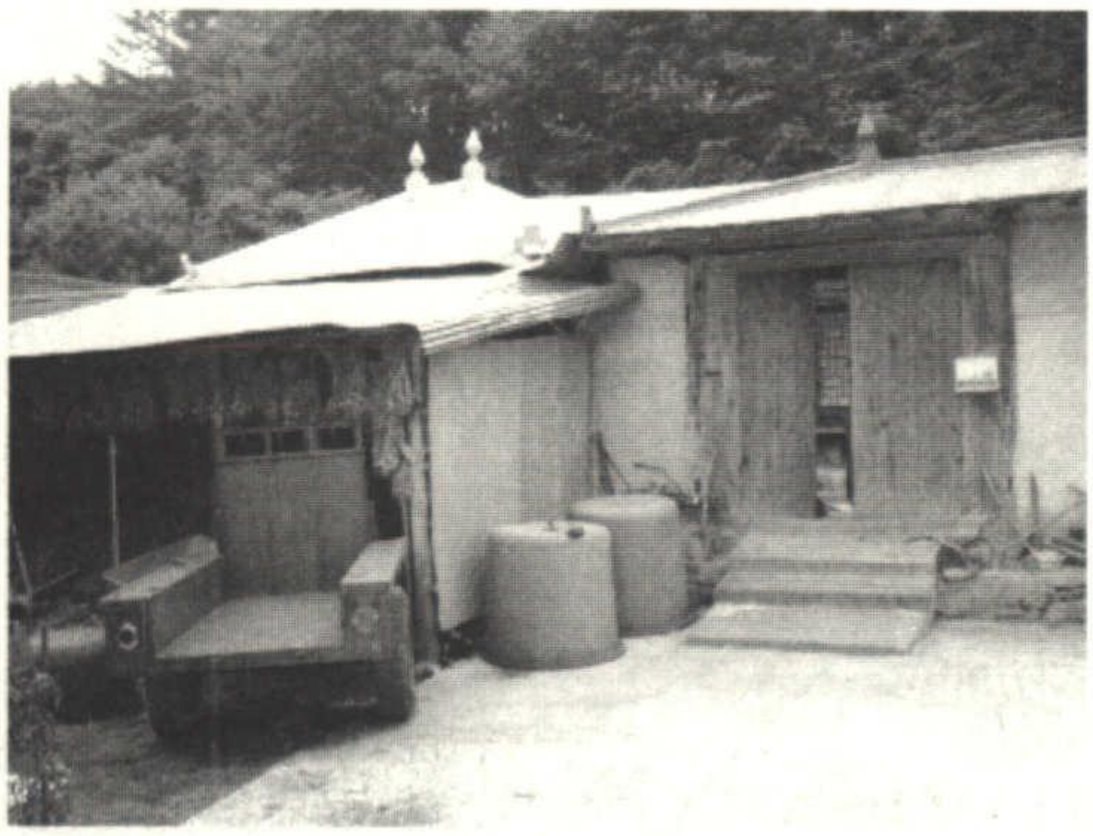
㉡ 뒤뜰

장광과 텃밭이 있다. 장광 옆으로는 김장독을 묻어 두었다. 원래는 수도가 없고 개천 물이나 우물물을 사용했지만 음식을 하거나 장을 담글 때 편리하게 사용하기 위해 뒤뜰에도 수도를 놓았다. 텃밭에는 주로 상추나 깻잎, 호박 등을 키웠는데 지금은 호박을 키우고 있다.

⑵ 청양군 화성면 매평리 윤형순씨 댁

▸대지: 약 200여 평(텃밭까지 포함)

▸건물: 2채(안채, 광)



집밖 모습 사진

▸방위: 북서방향

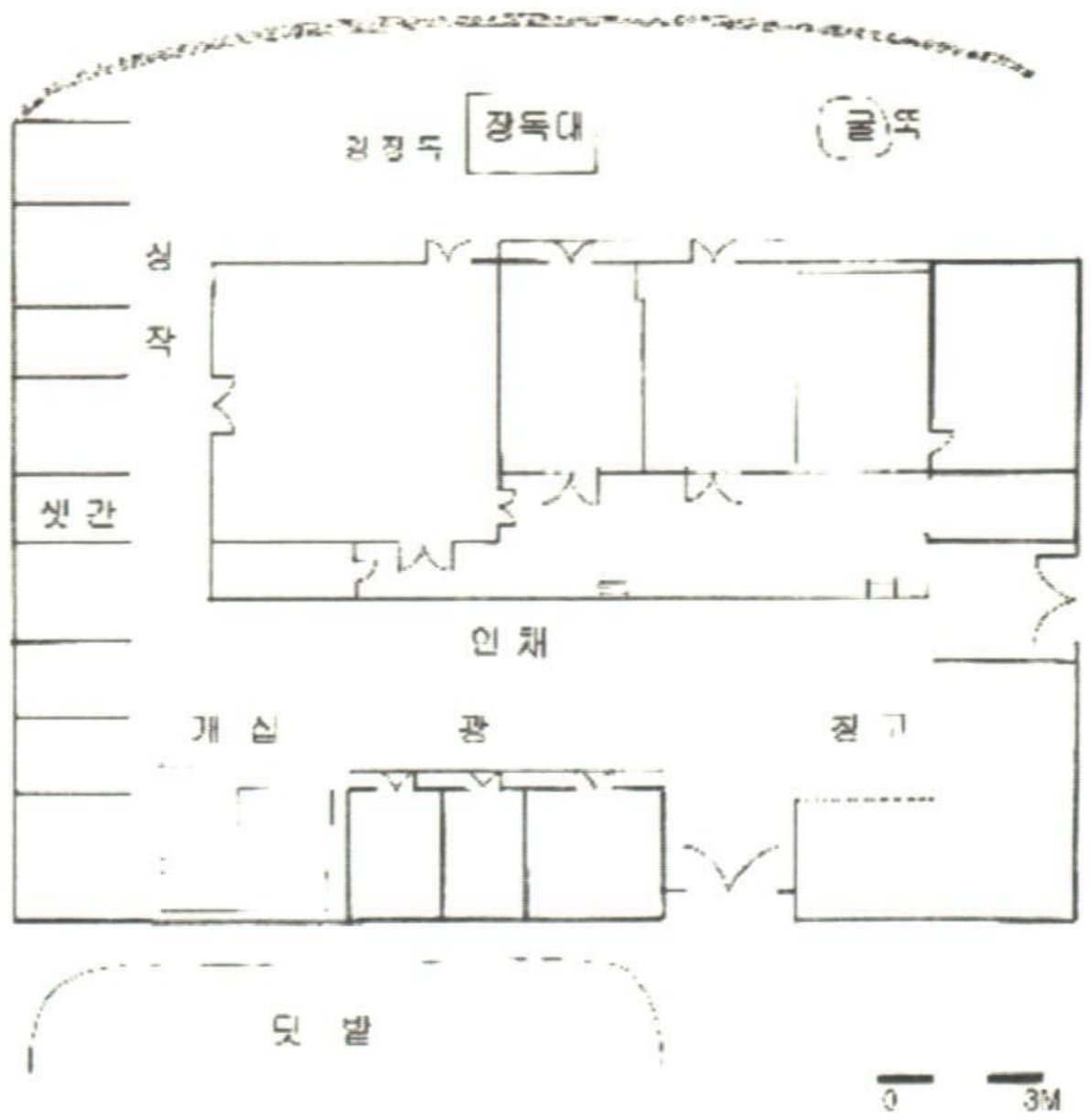
▸주변환경: 대문 앞에는 텃밭이 있고 그 앞으로 길이 있는데 매평리 마을에서 가장 끝에 자리잡고 있어 큰길에서 멀리 떨어져 있다. 뒤로는 바로 산이 연결되고 앞으로는 넓은 들이 있는데 물길은 좀 멀리 떨

어져 있다.

▸거주인: 윤형순(여, 68세, 몇 달 전에 할아버님이 돌아가시고 혼자 살고 계심)

▸자녀: 2남2녀

▸기타: 가난할 때 이 집 옆 작은 오두막에서 살다가 30년 전에 돈을 벌어 집을 사서 이사를 오셨다. 원래 할아버님의 먼 일가가 살던 집으로 지금보다 2배는 더 넓고 건물도 여럿 있었으나 이사를 올 때 모두 헐고 지금 형태로 남았다.



집 전체 도면

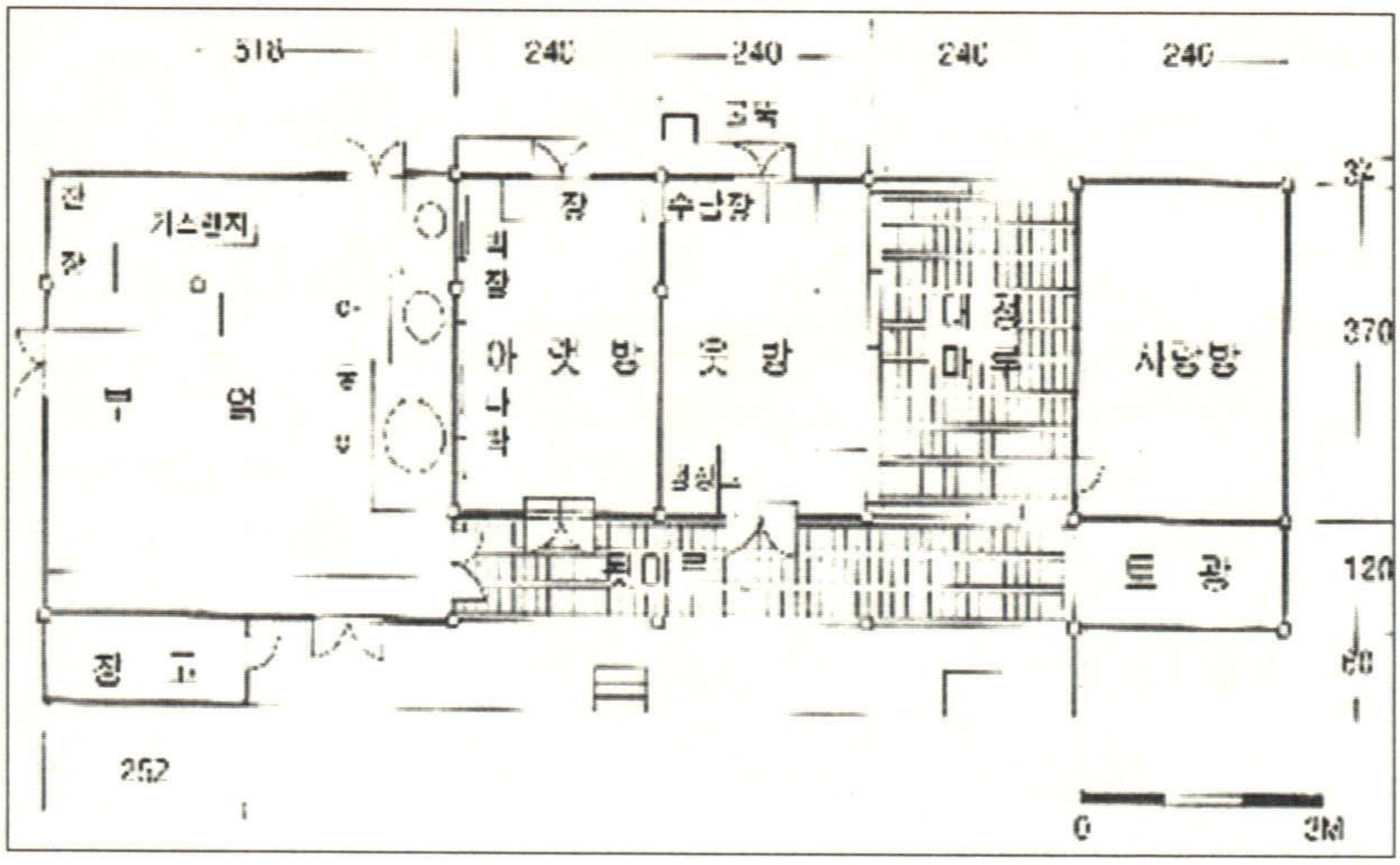
① 안채

㉠ 부엌

▸외부: 가로, 세로 약 5m의 정사각형의 형태로 문이 3개가 나 있다. 가장 많이 사용하는 문은 뜰팡 쪽으로 난 문으로 널문으로 되어 있다. 문 위쪽에는 환기를 위해 나무 창이



안채 사진



안채 도면

나 있다. 뜰팡 쪽 문 반대에는 뒤뜰로 연결된 또 하나의 문이 있는데 이도 널문으로 되어 있으며 역시 환기를 위해 위쪽에 창이 나 있다. 아궁이 반대편에도 문이 있는데 이 문은 나무판으로 만든 미닫이문으로 장작더미가 저장된 곳과 연결되어 있으나 지금은 사용되지 않는다.



부엌입구 사진

뜰팡 쪽으로 난 문 옆으로는 대청과 연결된 또 하나의 문이 있는데 이 문은 쪽문이라 부르고 음식을 나를 때 사용했다고 한다.

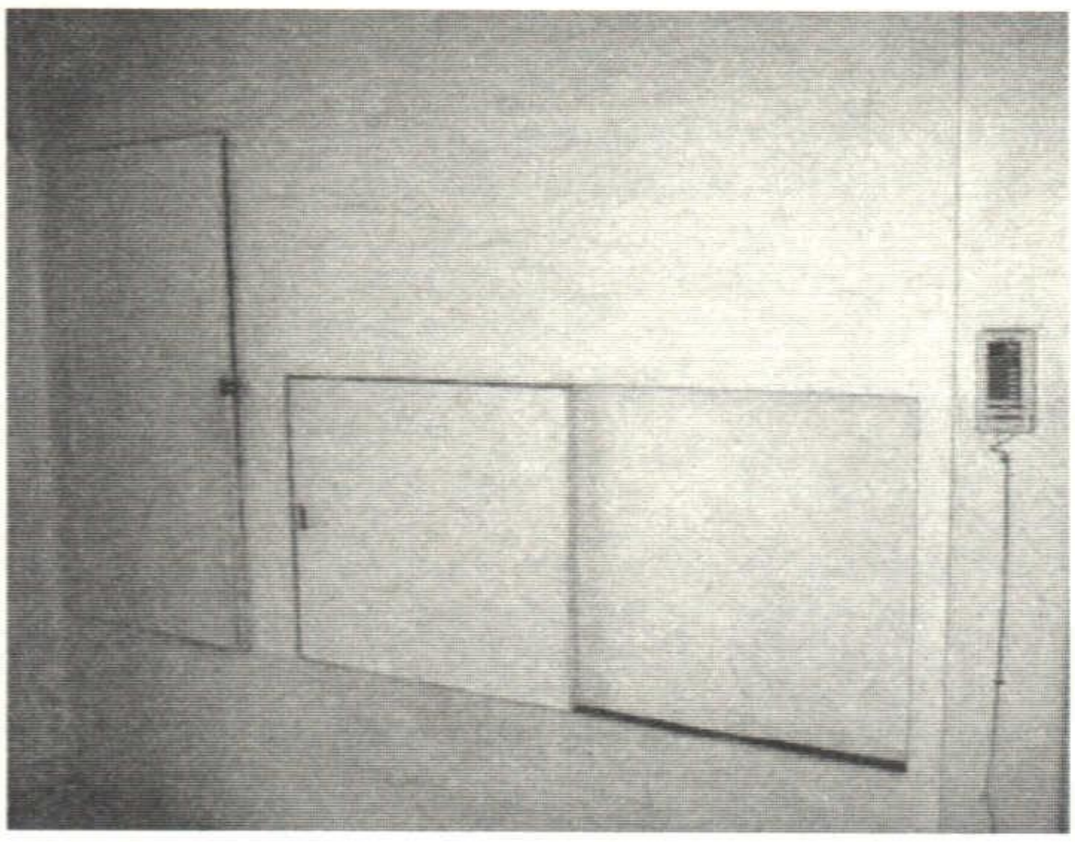
▸내부: 부엌의 내부는 다른 곳보다 조금 낮게 되어 있고 뜰팡 쪽 문으로 들어

가면 왼쪽에는 아궁이가 오른쪽에는 장작더미가 있다. 아궁이는 3개가 있는데 큰솥아궁이, 중간솥아궁이, 작은솥아궁이라고 부른다. 아궁이 반대편에는 장작더미가 쌓여 있고 시멘트로 싱크대와 비슷한 것을 만들어 놓았는데 다른 명칭은 없고 3,40년 전에 만든 것이라 한다. 여기엔 찬장을 올려놓고 또 가스레인지를 설치해 두었다.



부엌 안 사진

▸사용: 다른 가옥과 마찬가지로 부엌은 조리와 난방의 용도로 사용되는데 특히 전통 가옥의 아궁이는 조리와 난방을 동시에 할 수 있는 구조로 되어 있다. 아궁이에는 3개의 솥을 거는데 큰솥은 여물을 만드는 데 사용했고, 중간솥과 작은솥은 국과 밥을 하는데 사용했다. 하지만 지금은 개밥을 끓이는데 중간솥을 사용하고 큰솥과 작은솥은 잔치나 명절 외에는 거의 사용하지 않고 가스레인지를 사용한다. 특히 할아버님이 돌아가신 후 혼자 사시면서 가스레인지를 사용하는 경우가 더 많아졌다. 아궁이 사용이 줄어들자 자연히 장작을 사용하는 일도 줄어들어 아궁이 반대편의 문은 사용하지 않고 부엌 안에 나무와 짚을 쌓아 두고 사용한다.



아랫방 벽장과 다락

㉡ 아랫방

▸외부: 가로 8자이고 세로는 12자 정도의 세로로 긴 방이다. 방에는 2개의 문이 나 있는데 앞쪽으로 난 문은 주로 사용하는 문으로 마루가 연결되어 있고 미닫이와 여닫이의 이중문으로 되어 있다. 뒤쪽으로 난 문은 뒤뜰과 연결되어 있고 작은 쪽마루가 연결되었고 양쪽 여닫이문이다.

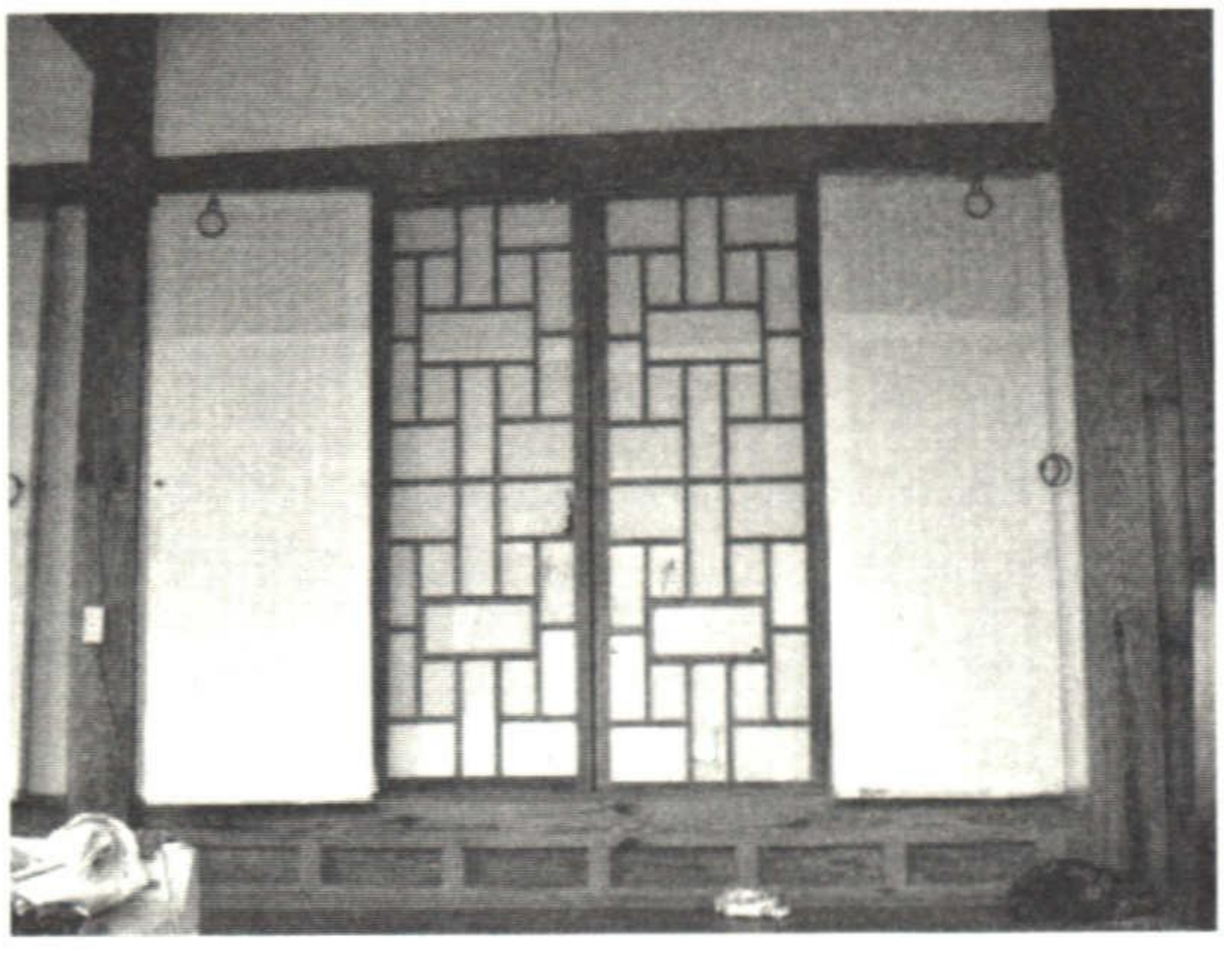
▸내부: 본래 방 위쪽으로 쪽방이 있었으나 넓게 사용하기 위해 방을 텄다. 방 왼쪽으로는 벽장과 다락이 있고 오른쪽으로는 윗방과 연결되는 문이 나 있다. 문 쪽으로 다락이 있고 그 옆으로 벽장이 2개가 달려 있다. 방 내부에는 반다지와 텔레비전 정도만 있고 다른 가구들은 없다.

▸사용: 현재 혼자 살고 있기 때문에 가구는 간단하게만 놓고 윗방으로 옮기거나 버렸고, 안방은 잠을 자고 식사를 하는 공간으로 사용하고 있다.

벽장은 2개가 있는데 예전에는 귀중품과 옷가지 등을 넣어 두었으나 지금은 열쇠가 없어 분실의 우려가 있기 때문에 구급약이나 잡동사니를 넣어 둔다. 윗방 연결 문은 미닫이문으로 지금은 잘 사용하지 않는다.

막내가 5살 때 이사를 오셨기 때문에 이 집에서는 출산을 하지

않았고, 이전에 살던 집에서는 안방에서 출산을 했다. 집안의 대소사를 치를 때 상은 항상 안방에 차리고, 3달 전 할아버지가 돌아가셨을 때에도 병원에서 장을 치르기는 했지만 안방에 작게 상을 차려두었다고 한다.



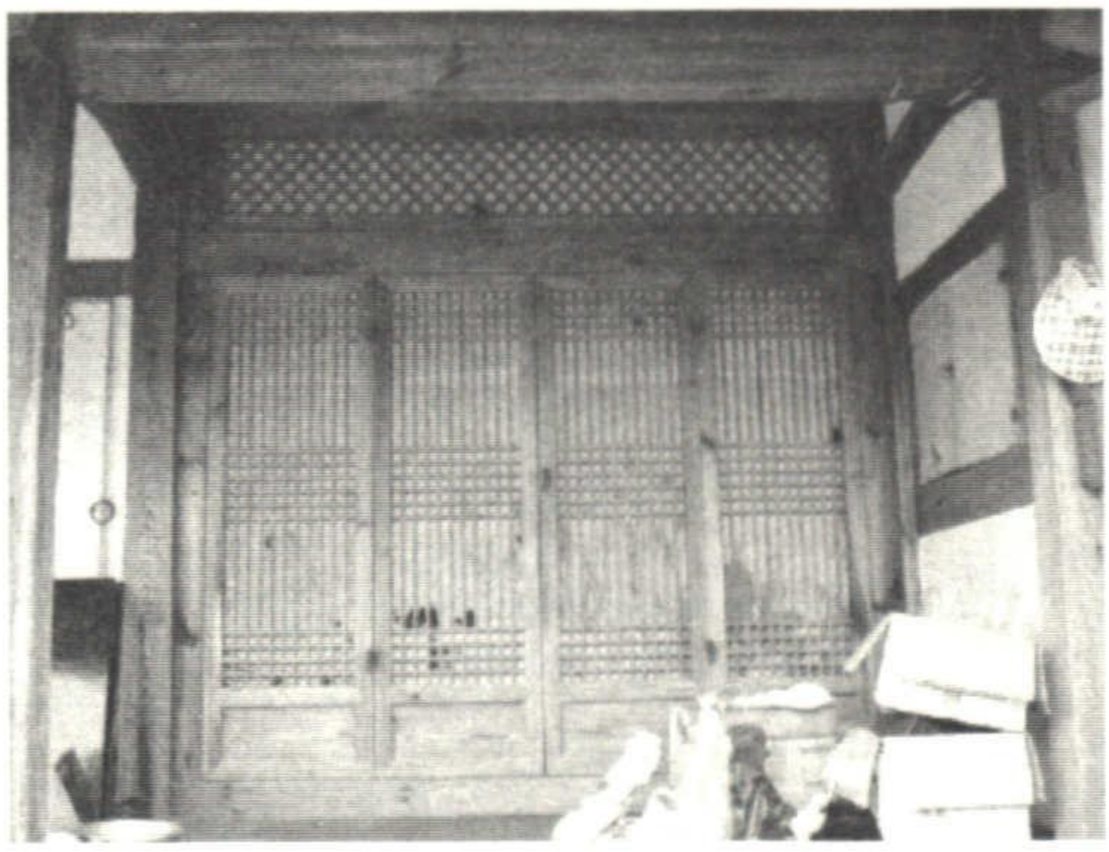
이중문 사진

㉢ 윗방(웃방)

▸외부

안방과 같은 구조로 가로 8자, 세로 12자에 앞뒤로 문이 나 있다. 앞쪽의 문은 이중문이고 뒤쪽의 문은 여닫이 문이다.

▸내부: 방 왼쪽 뒤편으로는 아랫방과 연결되는 쪽문이 있고 주변으로는 냉장고와 장식장, 장롱이 놓여 있다. 장롱 뒤로는 벽이 아니라 마루와 연결된 문으로 되어 있다.

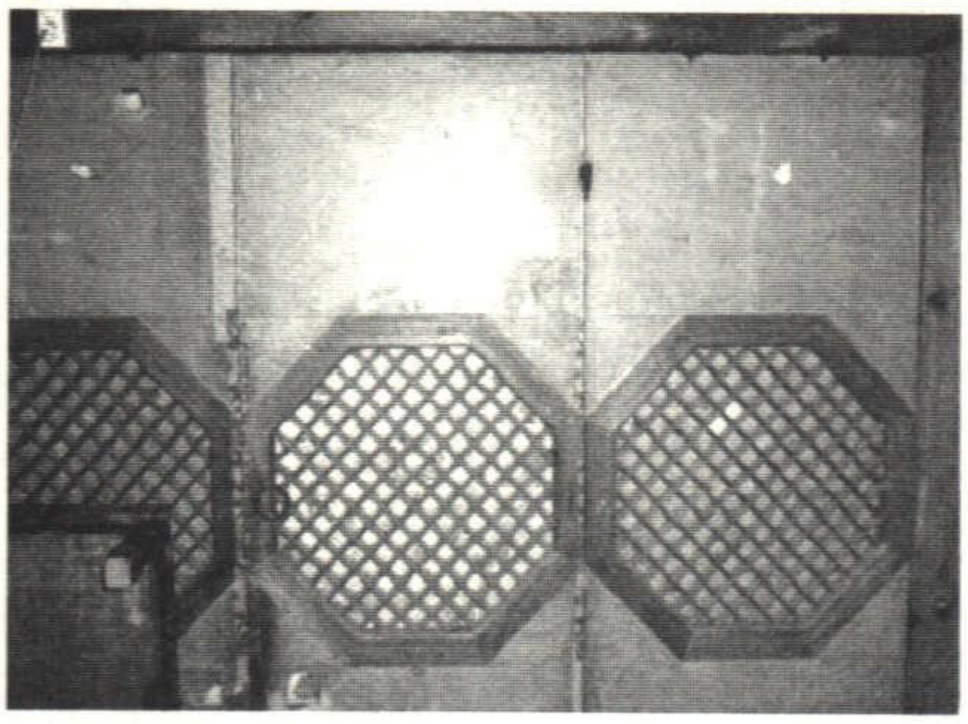


대청 마루 문 사진

▸사용: 예전에는 자식들이 사용하던 공간이었는데 자식들이 모두 외지로 떠나고 비워두었다가 요즘에는 장롱이나 냉장고등 큰 가

구들을 들여놓고 창고처럼 사용하고 있다. 그래서 대청과 연결되는 문이 있으나 장롱으로 가리고 전혀 사용하지 않고 있다.

㉡ 마루

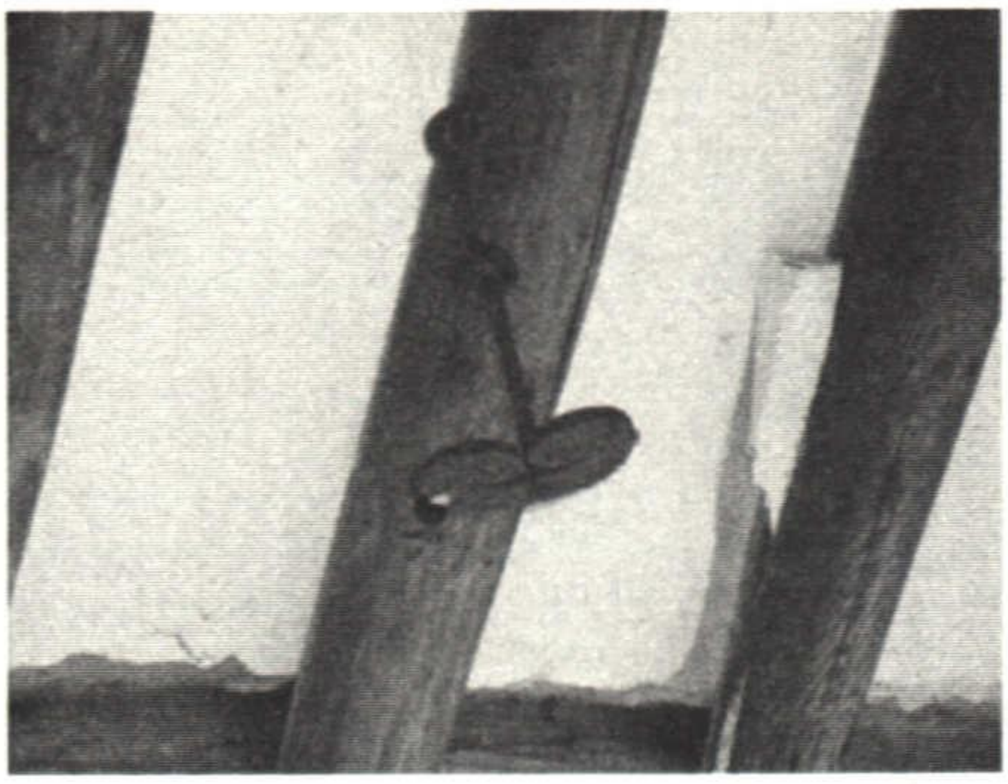


대청 내부 마루 문 사진

▶형태: 방과 연결된 툇마루는 다른 가옥과 같은데 대청 마루의 형태가 독특하다. 이 집의 대청은 문이 달려 있는 대청으로 겨울에는 문을 닫아 방으로도 쓸 수 있고 여름에는 문을 열어 시원하게 사용할 수 있도록 되어 있는 구조이다. 그래서 대청에는 왼쪽 사랑방 부분만 벽으로 되어 있고 나머지 3개의 면은 모두 문으로 되어 있다. 그리고 이 문들은 단순히 열고 닫을 뿐만 아니라 문을 열어 매달수도 있다. 그래서 문 위쪽에는 문을 위로 올릴 수 있는 들장지(들어열개)가 달려 있고 처마와 대청 가운데에는 들쇠가 달려 있다. 즉 문을 열고 위로 올려 들쇠에 문을 걸쳐놓는 것이다. 이렇게 하면 문이 없는 것과 같은 효과를 낼 수 있어 여름에 시원하게 사용할 수 있다. 또한 웃방과 연결된 벽도 이러한 구조로 되어 있어 여름에는 웃방도 대청처럼 넓게 사용하고, 집안에 잔치가



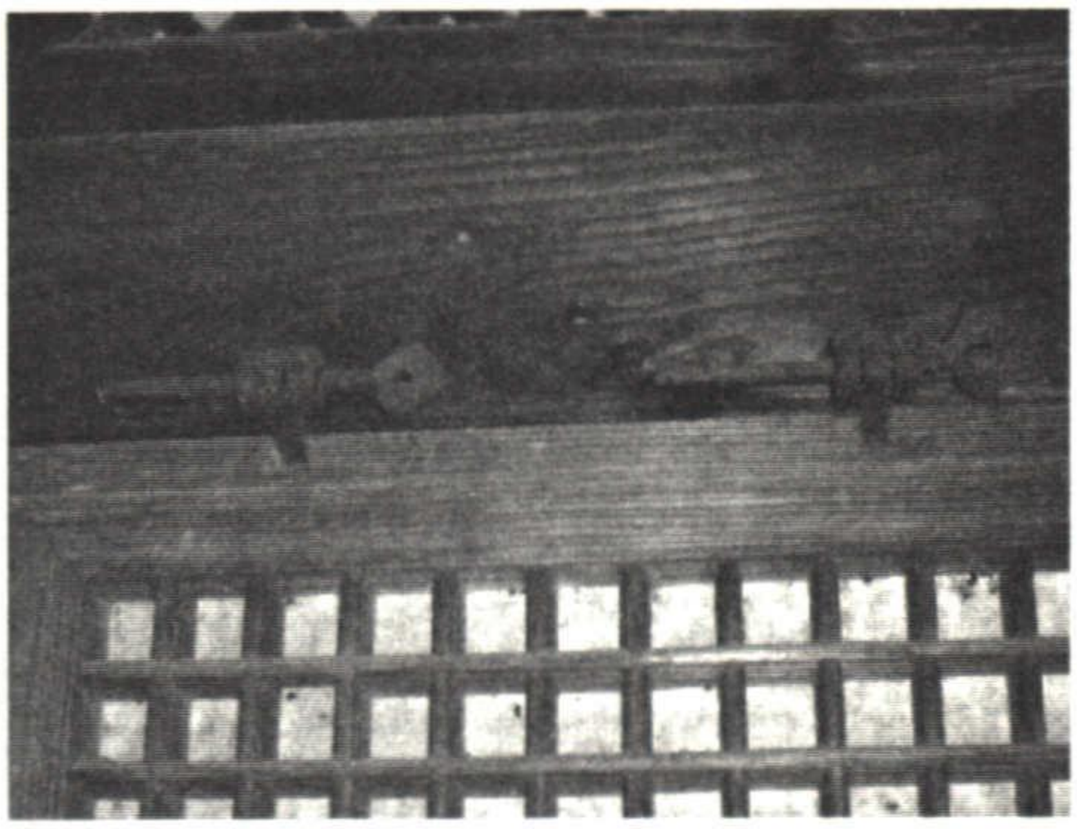
천장 들쇠



대청밖 들쇠

있거나 행사가 있을 때 열어서 공간을 넓게 사용하기도 한다.

▸사용: 여름에는 주로 마루에서 생활을 하고 또 잠을 자기도 하지만 겨울에는 거의 방에서 하루를 지낸다. 예전에는 가족들이 많아 여름이면 문을 열어 올리고 대청에서 생활을 했지만 지금은 할머니 혼자이기 때문에 대청은 거의 사용하지 않고 툇마루만 사용을 한다. 하지만 여름에 손자들이 찾아오면 주로 대청마루에서 논다.



마루문 들어열개

툇마루는 할머니가 음식을 준비하거나 날이 식사를 하는 장소로도 사용이 되고 손님이 오거나 했을 때 간단히 손님을 만날 때도 사용하는 공간이다.

ㅁ 사랑방

▸사용: 사랑방은 대청 옆에 붙어 있는데 원래는 사랑방은 따로 사랑채에 있고 이 방은 건너방으로 사용되었으나 사랑채를 없애



안채 연결문

면서 사랑방으로 사용해 오다가 지금은 창고로 사용하고 있다.

② 기타

㉠ 안채 연결문

본래 안채와 사랑채가 따로 있었기 때문에 사랑채와 안채를 연결하는 문이 따로 있다. 지금 할머니가 살고 있는 집이 안채였고 문 밖으로 사랑채가 있었는데, 사랑채가 있던 곳은 지금 다른 집이 들어서 있어 이 문은 사용되지 않고 있다.

㉡ 대문

본래는 대문이 없었으나 집을 줄이면서 대문을 옮겨 만든 것이다. 대문 옆으로는 창고와 광이 있는데 이도 대문을 옮겨 만들면서 새로 만든 것이다.

㉢ 뜰팡

30년 전에 이사를 오면서 시멘트로 뜰팡을 새로 해 넣어서 깔끔하게 되어 있고 광 앞으로 수도를 연결해 두었다. 집이 북서방향이라 그늘이 많이 져서 겨울이면 뜰팡에 얼음이 얼어 불편

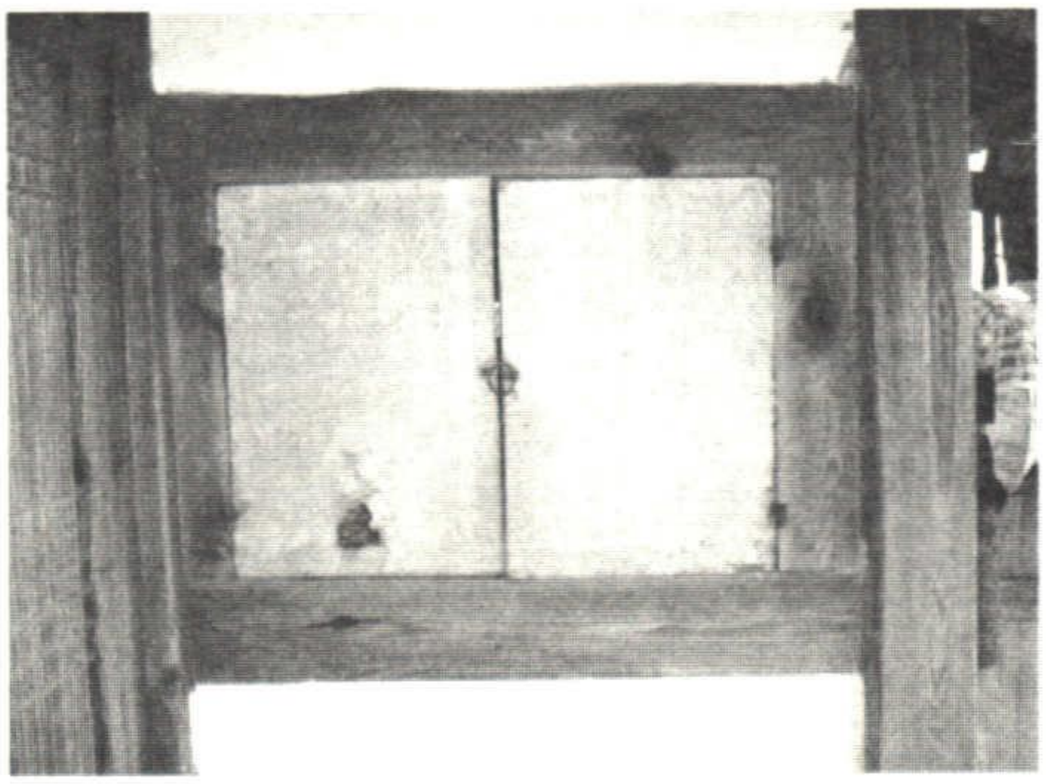


굴뚝

하다고 한다. 특별히 사용하기보다는 집에 사람이 많이 찾아 왔을 때 평상을 펴고 대접을 하거나 김장을 할 때 사용하고 또 손자들이 놀러 왔을 때 놀이터로 사용된다.

㉡ 뒤뜰

뒤뜰은 부엌을 통해서 가거나 안채 옆으로 돌아서 들어가는데 장광이 있고 예전 기와들이 쌓여 있다. 기와더미 옆으로는 예전에 사용했던 굴뚝이 아직도 남아 있는데 지금은 사용하지 않고 그 앞으로 새로 만들어진 굴뚝이 사용된다.



토광

㉢ 토광

마루 옆으로 토광이 있는데 벽장처럼 생긴 토광이다. 주로 쌀이나 간단한 잡곡을 넣어 두거나 사용하지 않는 그릇 등을 넣어 둔다.

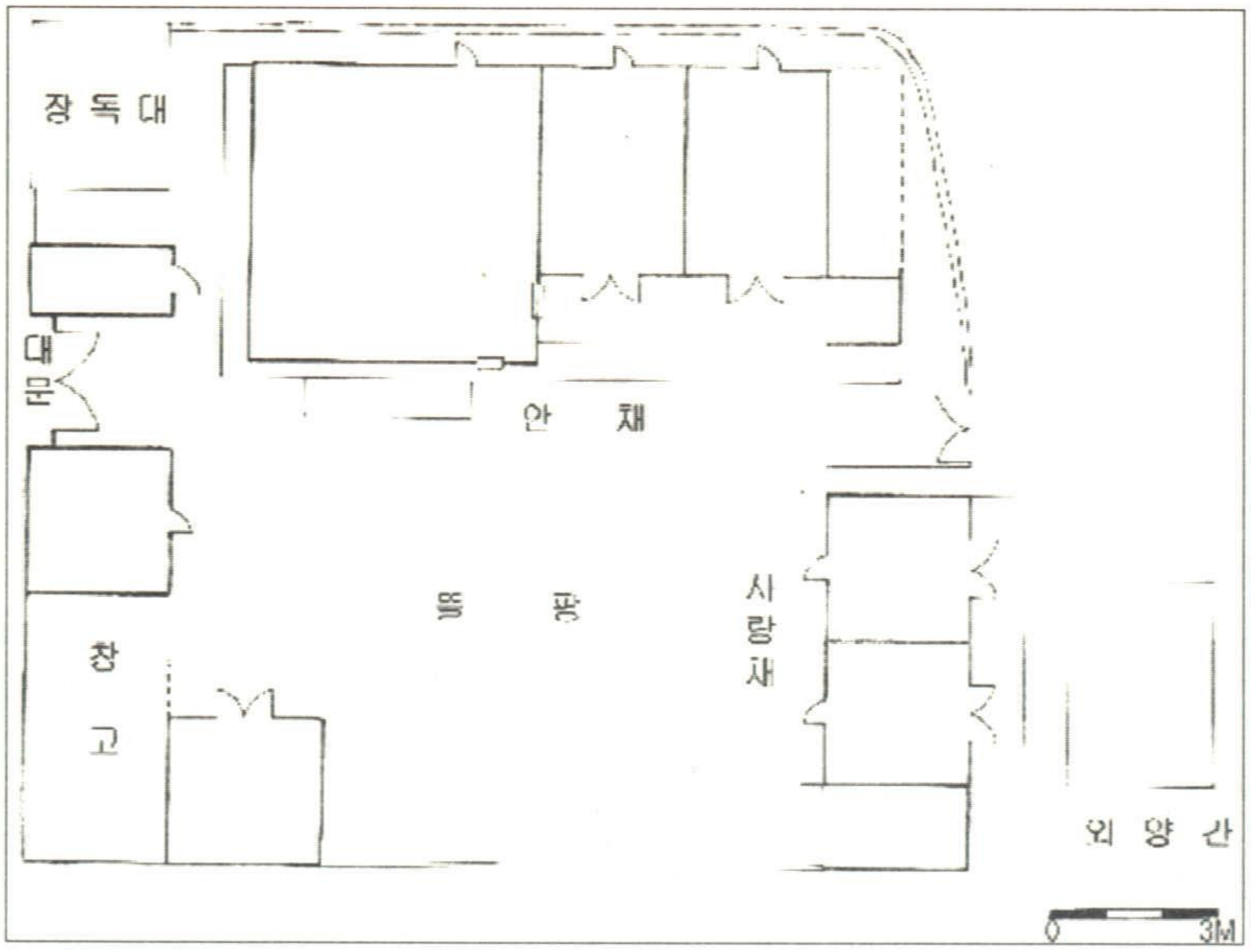
(3) 청양군 목면 본의 2리 김형식씨 댁

▸대지: 약 200여 평

▸건물: 4채(안채, 사랑채, 바깥채, 외양간)

▸방위: 남동방향

▸주변환경: 산 중턱에 집이 자리 잡고 있는데 집 앞으로 산과 물이 감싸 돌아나간다. 집에서 바라보면 앞으로 산이 보이면서 멀리 들판이 보여 안정적이면서도 탁 트인 전망이다.



집 전체 도면

▸거주인: 김형식(남, 75세), 부인

▸자녀: 10남매

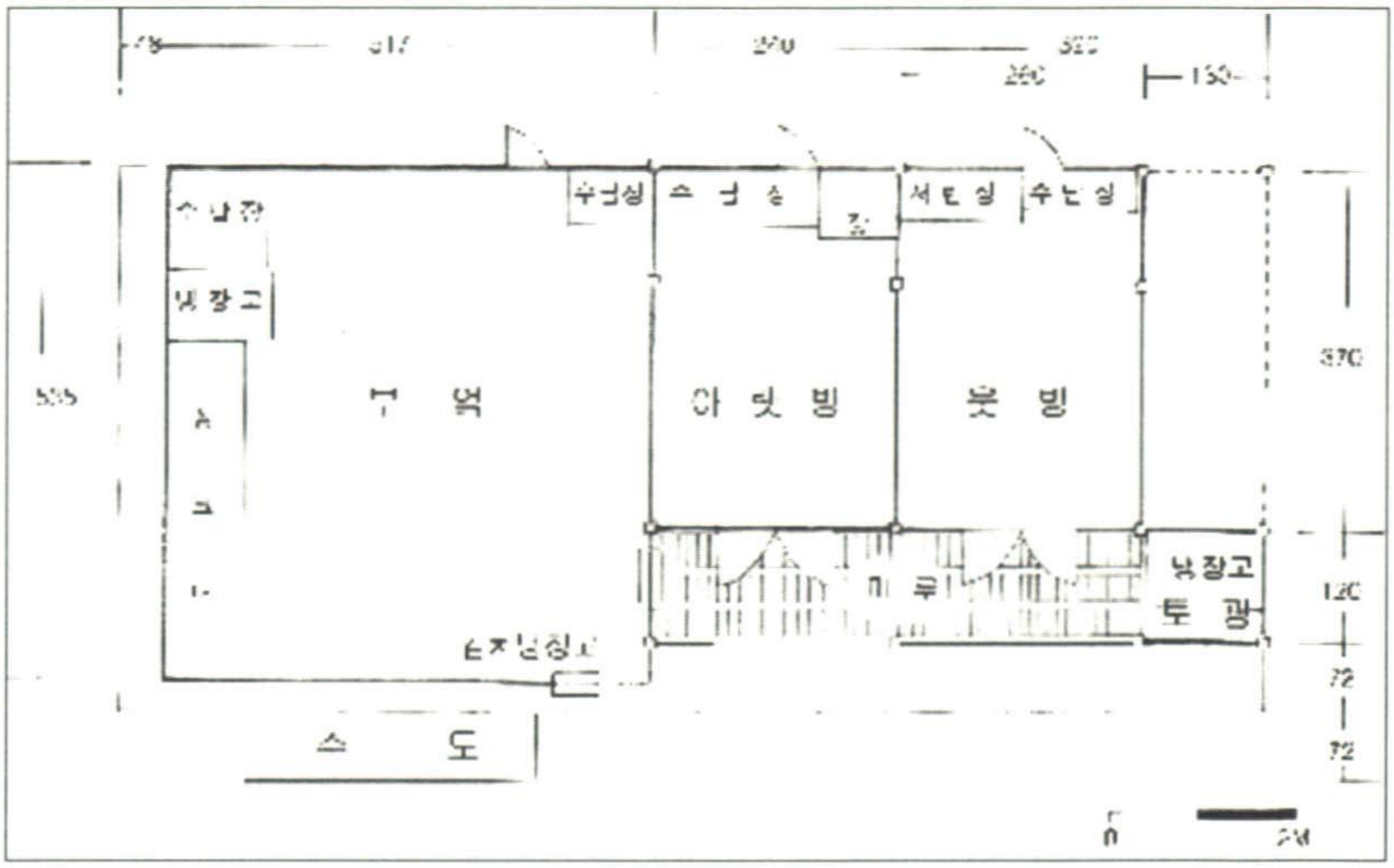
▸기타: 할아버님이 목수를 하셔서 집을 지을 때 풍수를 많이 고려하였다고 한다. 그래서 집 앞에 있는 팥구넝을 건물과 나무로 막아 나쁜 기운을 없애고 대문의 위치나 방위 등을 풍수에 맞추어 직접 만드신 집이다. 그리고 가족의 수에 따라 집의 형태를 조금씩 변화시켰



안채 사진

는데 제보자가 혼인을 하면서 가족 수가 늘어나자 30년 전에 지금의 사랑채를 지어 사용하고 있다.

① 안채



안채 도면

㉠ 부엌

▸형태: 20년쯤 전에 부엌을 현대식으로 모두 수리를 했기 때문에 전통적인 모습은 남아 있지 않다. 부엌은 3개의 문이 있는데 각각 뒤뜰, 뜰팡, 대청으로 연결되고 수리하기 전 부엌문 위치와 같다고 한다. 내부는 왼쪽으로 싱크대가 있고 그 옆으로 냉장고가 있으며 매우 넓다.

▸사용: 부엌을 현대식으로 고치면서 보일러를 들여놓아 부엌은 가사노동과 식사의 공간으로만 사용되고 예전처럼 난방을 위한 공간으로는 사용되지 않는다. 가끔 명절 때에 식구들이 많이 모이

면 방이 부족해 부엌에서 잠을 자기도 한다.

㉡ 아랫방

▸외부: 가로 8자, 세로 12자의 직사각형 모양의 방으로 방 앞쪽과 뒤쪽에 문이 나 있다. 앞쪽 문은 양쪽여닫이문이고 뒤쪽 문은 한쪽여닫이문이다. 앞쪽은 마루와 연결되고 뒤쪽은 쪽마루와 연결된다.

▸내부: 본래 방 뒤쪽으로 골방이 있었는데 집을 고치면서 쪽방을 없애고 방으로 만들었다. 방에는 반다지와 장이 있고 반다지 위에는 텔레비전이 놓여 있다. 벽에는 가족사진이 많이 걸려 있고 할아버지가 받은 상장들도 걸려 있다.

▸사용: 결혼 초에는 이 집에 4대가 함께 살아서 제보자 부부가 사용할 방이 없어 아랫방 골방을 사용했다. 그러다가 제보자의 할아버지가 돌아가시고 나서 부모님이 새로 지은 사랑으로 거처를 옮기고 제보자 부부가 아랫방을 사용하기 시작했다.

출산이나 여러 의례에서 아랫방은 상을 차리는 중심이 된 공간으로 사용되고 또한 식사나 가족회의 등의 일상생활도 안방을 중심으로 이루어진다.

㉢ 웃방

▸형태: 아랫방과 같은 구조로 되어 있다.

▸사용: 결혼 초에는 제보자의 부모님이 아랫방을 사용하고 제보자의 형제들이 윗방을 사용했다가 제보자의 할아버지가 돌아가신 뒤 부모님은 사랑방을 사용하시고 형제들도 분가를 하면서 제보자 부부의 자녀들이 윗방을 사용했다. 지금은 비워 둔 채 가구

만 몇 개 있고 명절이나 방학 때 가족들이 올 때 사용한다.

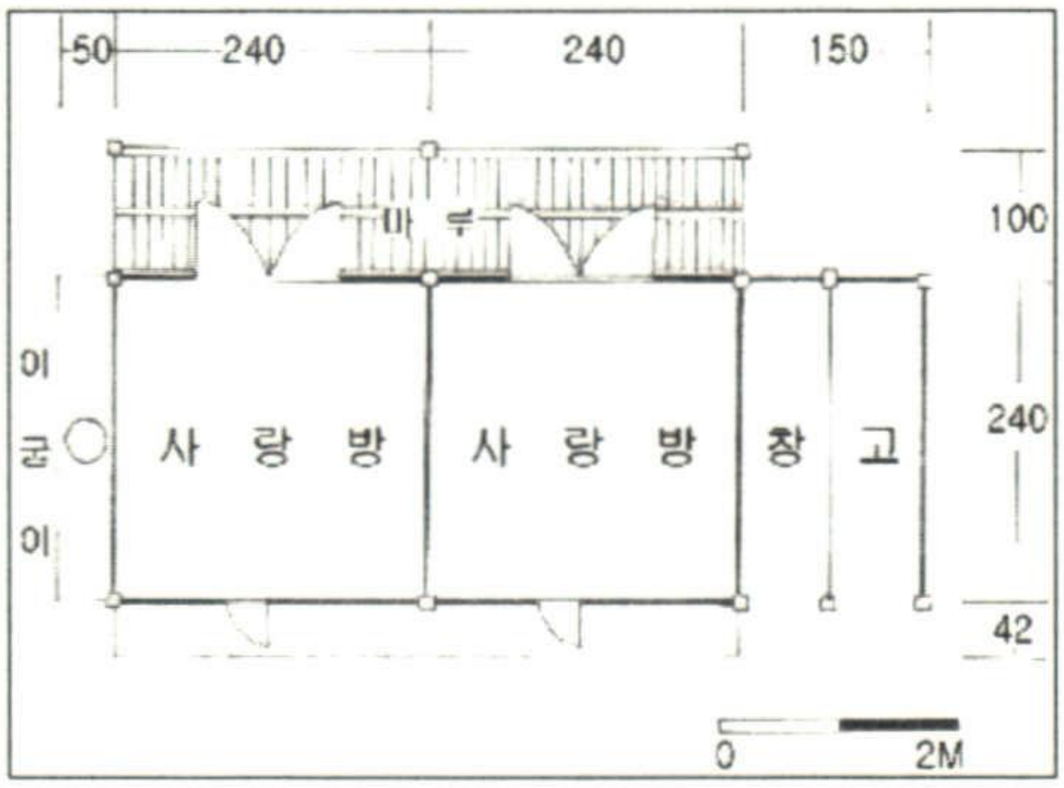
㉣ 마루

▸형태: 1자 형태로 된 마루로 폭은 120cm정도이고 가로는 16자이다. 윗방과 아랫방 앞에 연결되어 있다.

▸사용: 다양한 용도로 사용이 되는데 겨울에는 거의 사용되지 않고 봄부터 가을까지만 사용된다. 주로 방에서 이루어지는 행동이 마루에 연장되어 나타나는데, 부엌에서 이루어지는 음식준비가 마루에서 이루어지기도 한다. 즉 손님을 만나거나 책을 읽고, 식사를 하는 등의 일상적 공간으로 사용되는 것이다.



사랑채 사진



사랑채 도면

② 사랑채

㉠ 사랑방

▸외부: 8자 방으로 2개의 사랑방이 서로 붙어 있고 사랑방 아궁이와 가까운 쪽을 아랫사랑방, 먼 쪽을 윗사랑방이라고 부른다. 사랑방에도 각각 문이 2개씩 있는데 본래 사용하는 문은 쪽대문 밖으로 마루와 연결되

어 있고, 쪽문이 뜰팡 쪽으로 나 있어 안채에서 보면 사랑채의 뒷부분을 보게 된다. 앞쪽 문은 양쪽 여닫이문이고 뒤쪽문은 한쪽여닫이문으로 되어 있다.

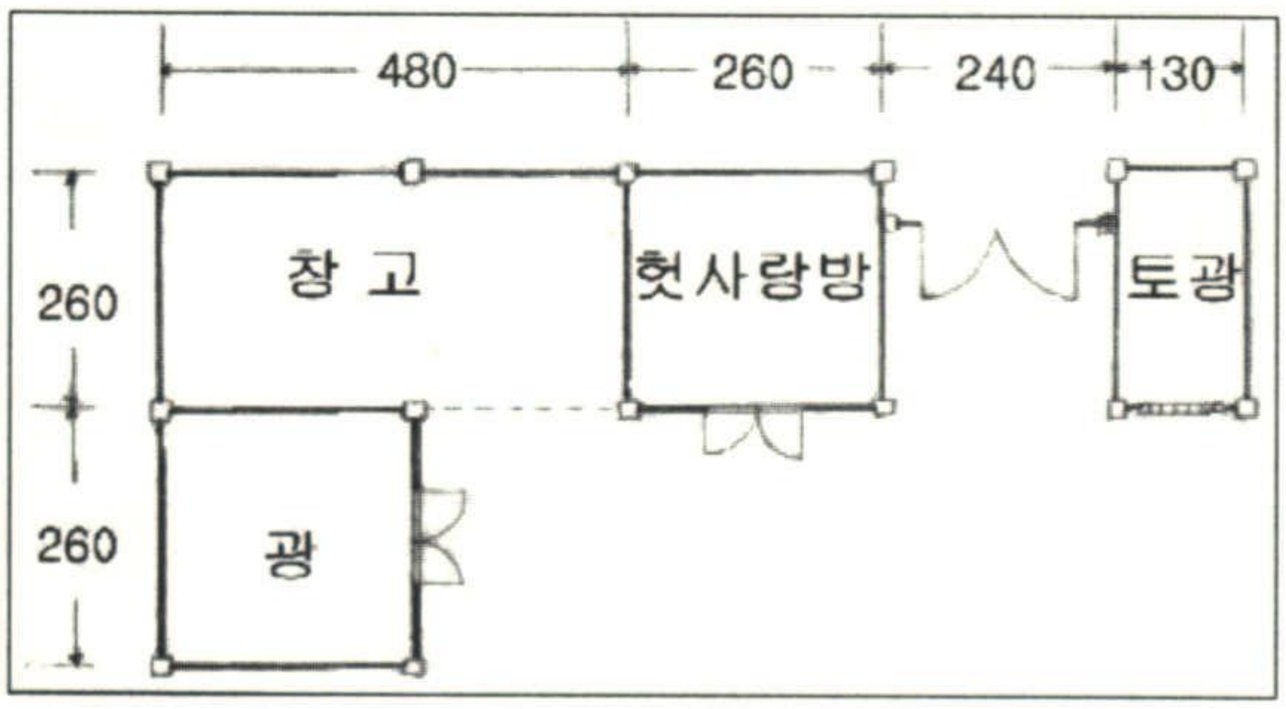
본래 사랑방은 반대편에 있었고 이쪽 사랑채는 가족의 수가 많아지면서 3,40년 전에 새로 만든 것이다.

▸내부: 현재는 아무 것도 없이 완전히 비어 있는 상태이고, 예전에는 간단한 가구정도가 있었다고 한다.

▸사용: 새로 지은 사랑은 제보자의 부모님과 머슴들이 사용했는데 아궁이쪽의 아랫사랑방을 부모님이 사용하시고 윗사랑방을 머슴들이 사용했다. 부모님이 돌아가시고 나서는 자녀들이 사랑방에서 지내다가 지금은 모두 분가하고 비워두었다.

㉡ 창고

본래 외양간이 있던 곳인데 집을 넓히고 소를 많이 키우게 되면서 외양간을 쪽대문 밖에 새로 세우고 간단한 농기구들을 보관하는 창고로 사용하고 있다.



바깥채 도면

③ 바깥채

㉠ 광

창고 옆에 있는 것으로 감자나 고추뿐만 아니라 농기구도 저장을 해 두는데 특히 고추를 많이 저장해 둔다. 예전에는 나무문이었으나 집을 고치면서 철문으로 문을 교체했다.

㉡ 헛사랑방

▸형태: 가로, 세로 8자인 기본적인 방 형태로 현재의 사랑방과 같은 형태이다. 30년쯤 전에 식구들이 너무 많아 사랑채를 새로 지으면서 사랑방에서 헛사랑방 또는 헛방으로 불리게 되었다.



헛사랑방

▸사용: 본래 제보자의 할아버지가 사용하던 방으로 제보자 할아버지가 돌아가신 뒤에는 새로 사랑채를 지으면서 사용하지 않고 창고처럼 쓰고 있다. 지금도 쌀이나 감자 등을 보관하는 창고로 사용하고 있다.



광

㉢ 창고(옛날 사랑방 자리)

헛사랑방 옆에도 사랑방이 하나 더 있었는데 방을 없애고 벽을 터서 창고로 만들어 사용하고 있다. 본래는 이쪽이 사랑방이었으나 새로 사랑채를 지으면서 더 이상 사랑으로 사용하지 않기 때문에 한쪽 방을 헐고 창고를 만든 것이다.

㉣ 벳토광

대문과 장광 사이에는 벼를 저장하는 벳토광이 있는데 통풍을 위해 나무널문으로 만들어져 있다. 벳토광에는 16섬(32가마)정도의 쌀을 저장할 수 있다.

④ 기타

㉠ 대문

대문은 남서방향으로 안채와 직각을 이루고 있다. 대문의 방향도 제보자가 방향을 따져 살이 없는 방향으로 대문을 냈다.

㉡ 쪽대문(헛간문)

쪽대문 또는 헛간문이라고 하는데 외양간으로 난 문으로 대문 반대편에 있는데 대문보다 약간 아래쪽으로 내려와 있다. 평소에는 자주 사용하지 않고 외양간이나 뒷간을 갈 때 사용한다.

㉢ 장광

뒤뜰에 장광이 있는 다른 집과는 달리 벳토광 옆으로 장광이 있다. 집을 지을 당시 그 방향이 매우 좋은 방향인 데다가 자연적으로 돌 2개가 장광 있는 곳을 받쳐 주어서 뒤뜰에 놓지 않고 대문 옆에 만들었다고 한다. 장광 앞에는 정화수가 2그릇 떠져 있는데 이는 할아버지와 할머니의 건강을 기원하는 의미에서 매일 아침마다 정화수를



장광

토지신에게 바치는 것이라 한다.

㉣ 외양간

본래 외양간은 사랑채 옆에 있었는데 소가 많아지면서 공간이 부족해지자 쪽대문(헛간문)밖으로 외양간을 옮겨 만들었다.

2) ㄱ자형(또는 ㄴ자형 꼽패집)

(1) 청양군 비봉면 장재리 조병례씨 댁

▸대지: 약 200여 평

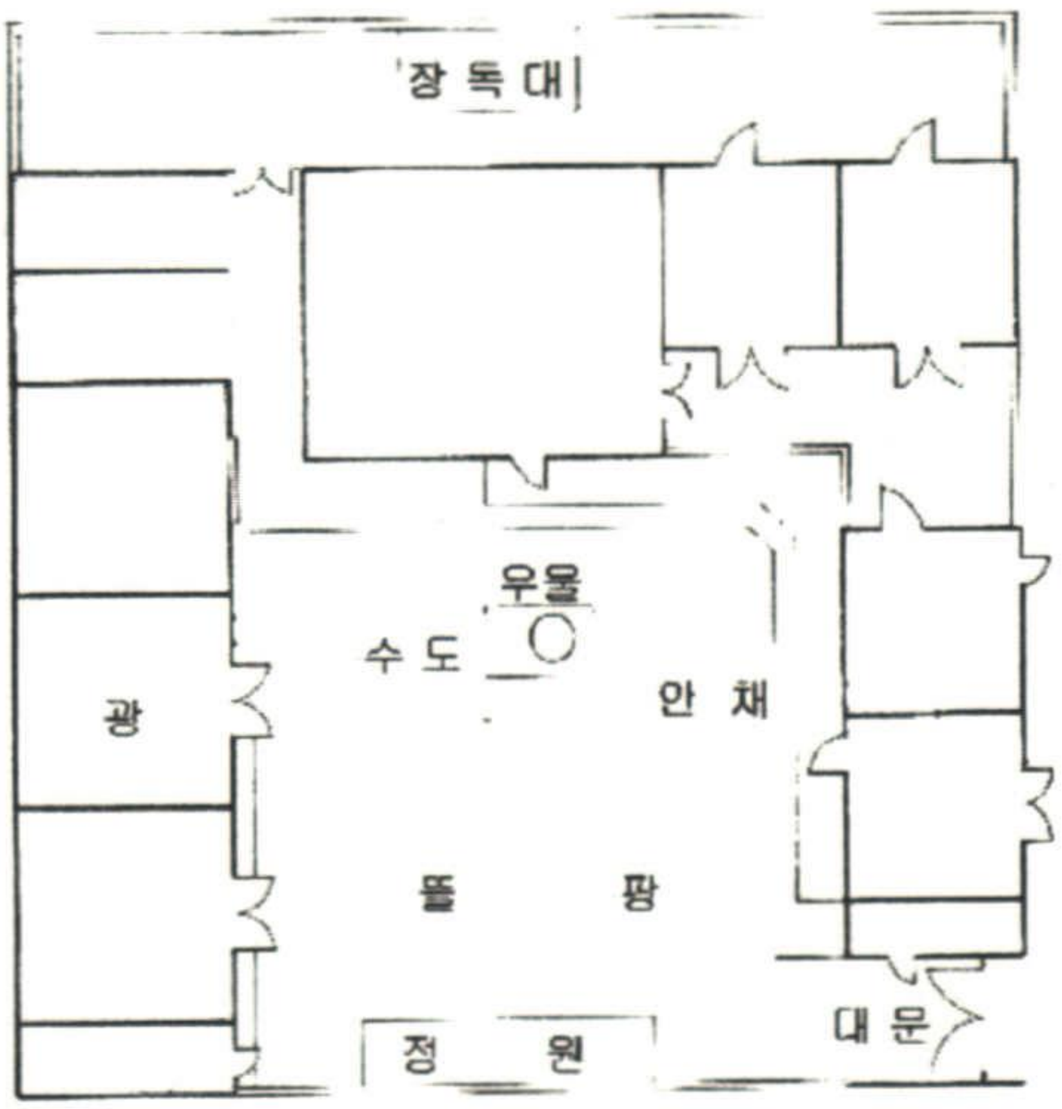
▸건물: 2채(안채, 광)

▸방위: 정남향

▸주변환경: 넓은 들이 앞에 있고 산에서 조금 떨어진 곳에 집이 자리잡고 있다.

▸거주인: 조병례(남, 64세), 부인(서울에서 살다가 6년 전에 시골로 귀향)

▸기타: 60년 정도 된 집으로 부모님만 사시고 제보자는 서울에서 지내다가 6년 전에 부모님이 돌아가시고 고향으로 내려와 택시운전을 하면서 살고 있다. 집은 6년 전에 이사를 오면서 부엌과 마루를 수리했다.



집전체 도면

① 안채

㉠ 부엌

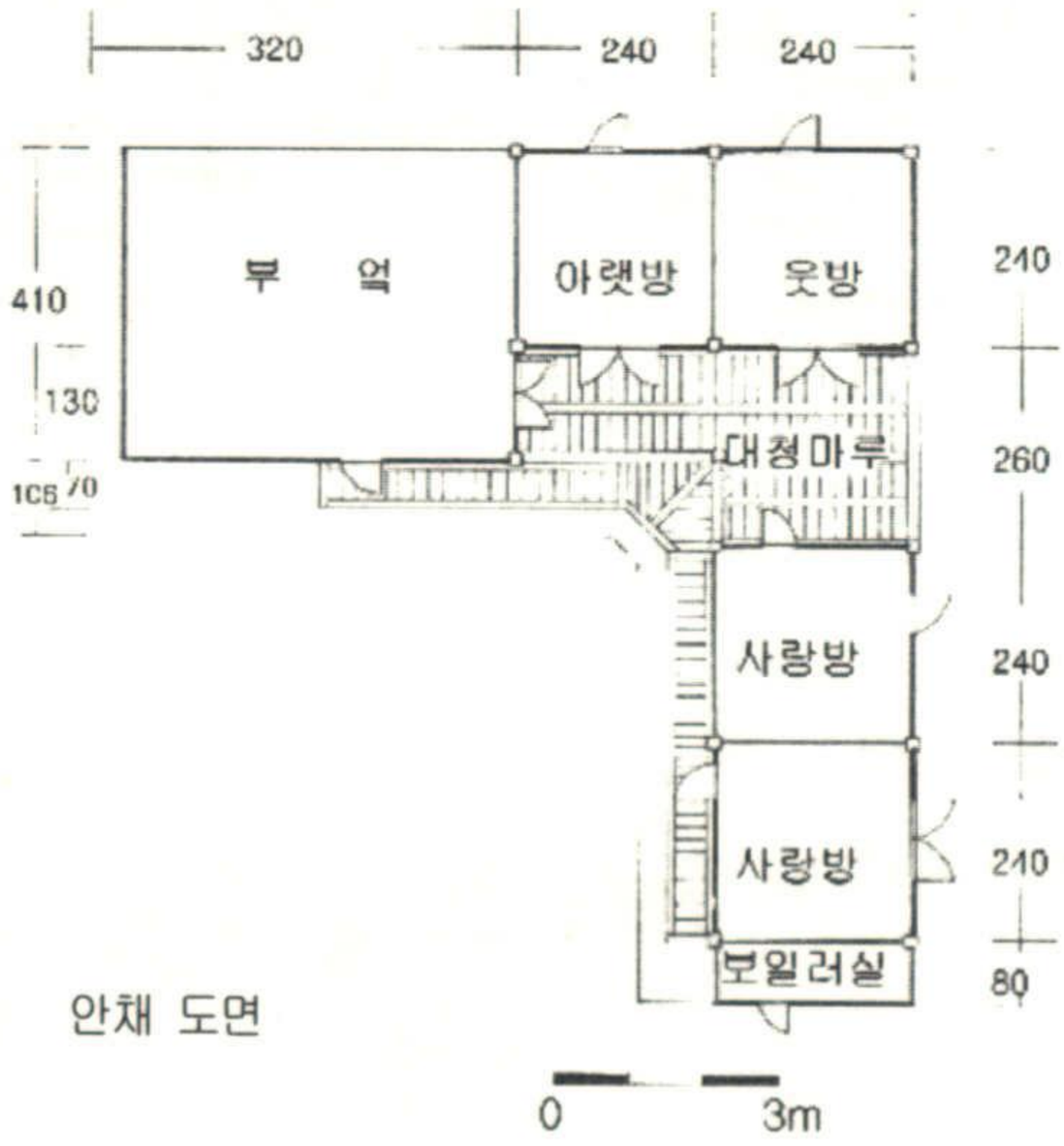
6년 전에 집수리를 하면서 부엌을 고쳤기 때문에 전통적인 모습의 부엌은 아니다. 부엌 왼편으로 싱크대가 있고 뜰팡, 뒤뜰, 대청으로 연결되는 문이 각각 하나씩 있다. 부엌에 식탁이 있어 식사는 거의 부엌에서 이루어진다.



안채 사진

㉡ 아랫방

제보자 부부가 현재 사용하는 방으로 이전에는 부모님이 사용하셨다. 방에는 반다지와 텔레비전의 간단한 가구들이 있다.



안채 도면

㉢ 웃방

옷장과 장롱이 있는 방으로 옷을 보관하고 또 정리하는 장소로 사용된다. 주로 이곳에서는 다림질과 이불 호창을 갈고 재봉틀이 있어 옷을 수선할 때에도

웃방에서 한다. 그래서 이 방은 현재 제보자의 부인이 주로 사용하는데 자손들이 집에 오면 웃방에서 잠을 주로 잔다.

㉣ 사랑방

사랑방은 서재로 이용되는데 제보자의 부인이 서울에서 선생님을 하면서 가지고 있던 자료와 책들을 보관하고 있다. 벽으로 책장이 둘러져 있고 한쪽에는 작은 책상이 놓여 있어 주로 책을 읽는 공간으로 사용한다.

㉤ 마루

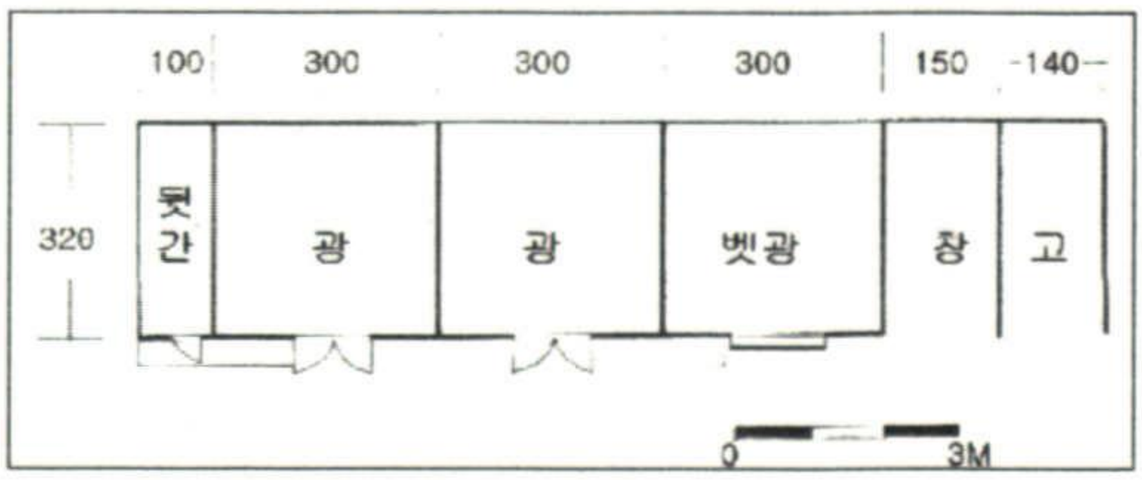
마루에는 원래 샤시가 없었는데 집수리를 하면서 샤시를 달고 조금 넓게 쓰기 위해서 샤시 밖으로 쪽마루를 붙여 마루를 넓게 사용하고 있다. 마루에는 낮은 탁자를 갖다 놓아 손님들을 만나거나 휴식을 취하는 공간으로 사용된다.



광과 창고

② 광과 창고

광은 2개가 있고 토광과 창고가 나란히 있다. 왼쪽 광에는 예



광 도면

전에 어른들이 사용하시던 농기구를 보관하고 그 옆에는 감자, 고추 등을 보관한다. 토광에는 쌀을 저장하는데 지금은 쌀독이 따로 있어 비워두었다. 토광 옆으로는 창고가 있는데 본래는 장작을 쌓아두는 곳이었으나 지금은 사용하지 않는 물건들을 쌓아두고 있다.



장광

③ 기타

㉠ 뒤뜰과 쪽문

안채 뒤편의 뜰팡과 연결되는 작은 쪽문이 있는데 옛날에 아이들이 뒤뜰에 드나들지 못하게 하기 위해서 만든 문이라 한다. 뒤뜰에는 장광과 텃밭이 있는데 아이들이 놀다가 장독을 깨거나 텃밭을 망가뜨릴 수 있기 때문에 아이들이 출입하지 못하게 했고 특히 남자아이들은 더 엄하게 출입을 금했다고 한다.

(2) 청양군 정산면 천장리 황인섭씨 댁

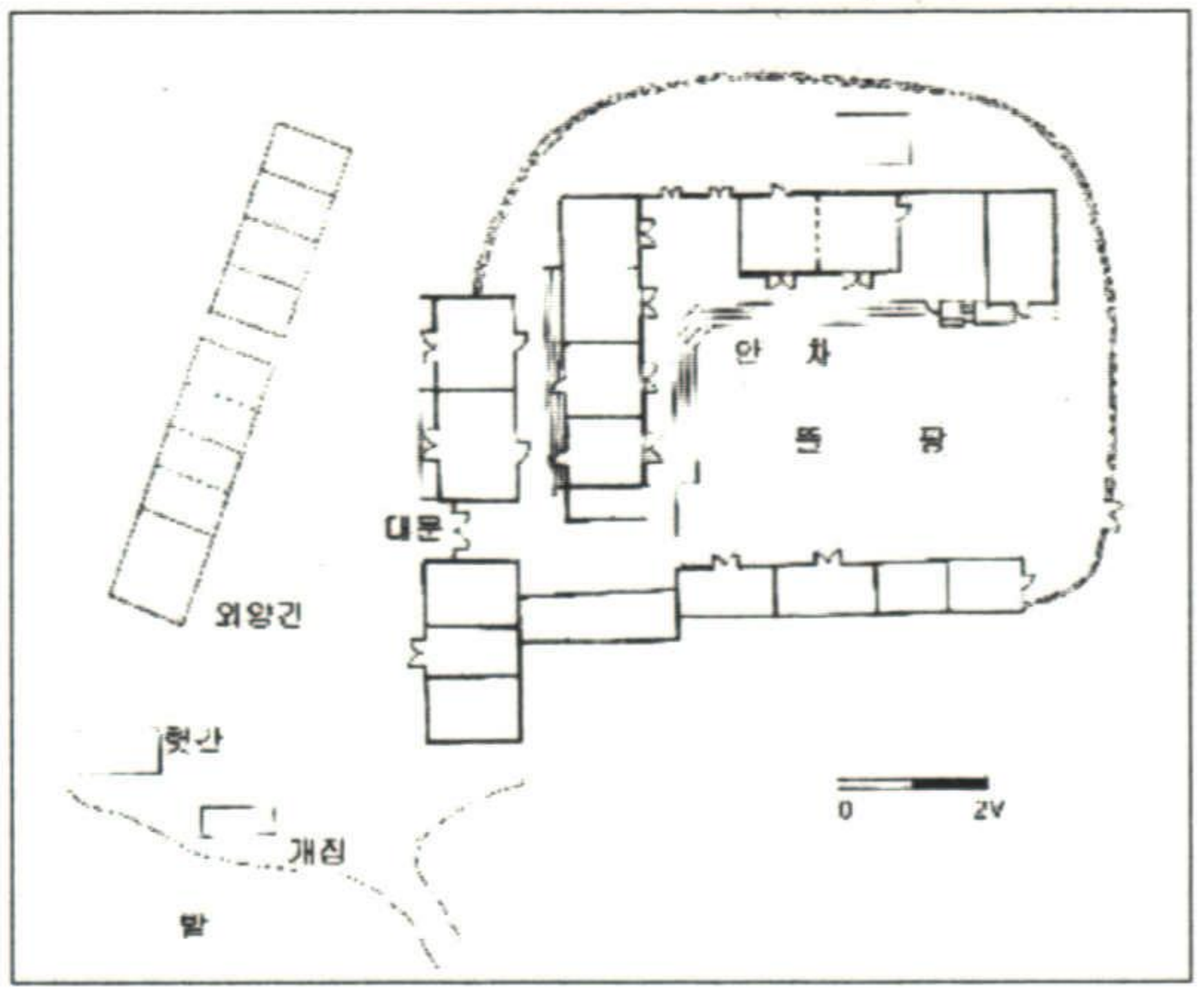
▸대지: 약 300여 평
▸건물: 3채(안채, 바깥채, 외양간)
▸방위: 남향
▸주변환경: 마을이 산에 둘러싸여 있고 마을 근처에는 큰 저수지가 있다. 집은 산 중턱에 자리하고 큰 물길에서는 멀리 떨어져 있지만 산에서 나오는 약수가 집 근처에 있어 물을 부족하지 않

다. 산의 남향 사면에 지어졌기 때문에 바람이 잘 들면서도 따뜻하다.

▸거주인: 황인섭(남, 74세), 부인, 막내아들

▸자녀: 3남 4녀

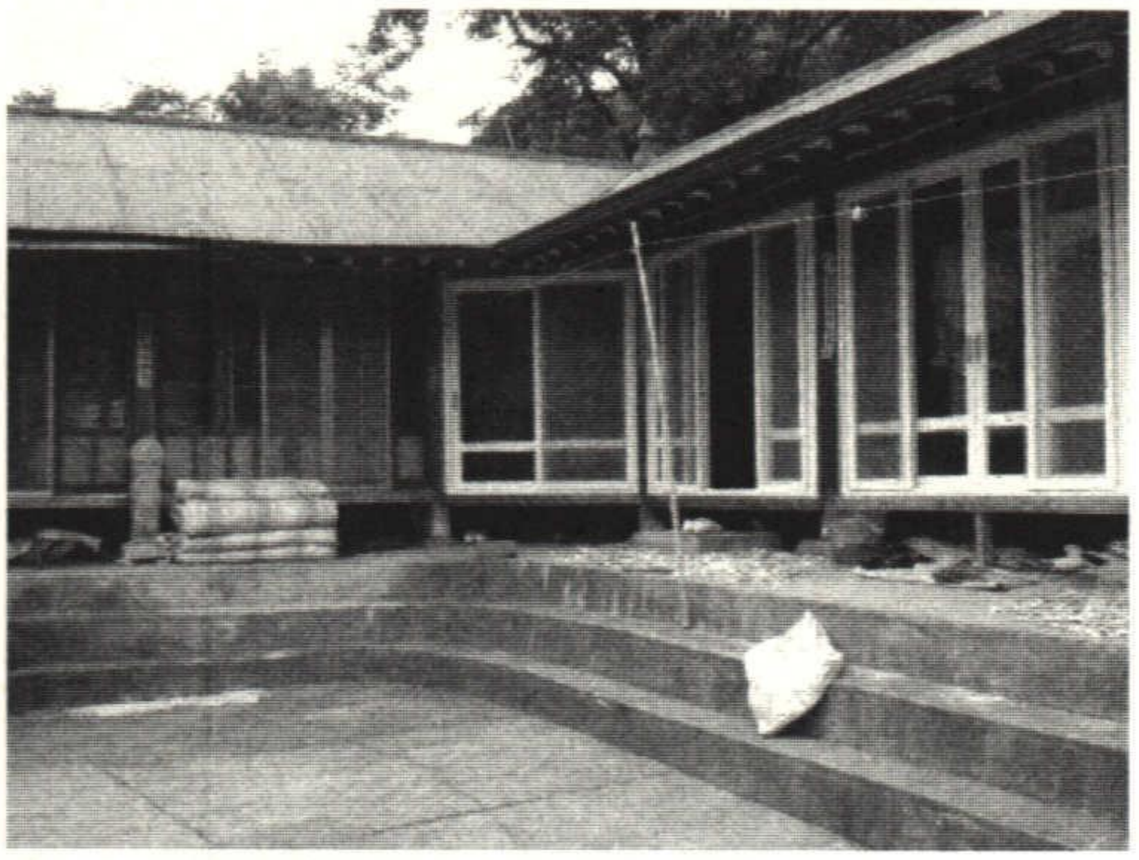
▸기타: 1906년 제보자의 할아버지가 민종식 의병대장과 함께 의병운동을 벌이기 위해 천장리로 옮겨오면서 이 집을 짓게 되었다. 당시 여러 명의 친족들이 함께 이곳으로 옮겨오면서 천장리는 황씨 집성촌이 되고



전체 도안

제보자의 집 주변에 큰집들이 많이 있었다. 할아버지는 이 집을 지으면서 16자 방을 만들어 반으로 나눈 뒤 총과 화약, 갑옷 등을 숨겨놓고 의병군을 지원했다. 광복 후 주변에 살던 많은 일가친척들이 서울로 돌아가 집들이 헐리게 되고 할아버님과 몇몇 친척들이 남아서 살고 계신다.

그리고 다른 집은 기둥을 모두 세운 뒤 수장을 끼우는데 이 집은 기둥을 하나 세우고 수장을 끼우고 또 기둥을 세우는 방법을 이용했기 때문에 집이 훨씬 튼튼하고 뒤틀림도 없다.

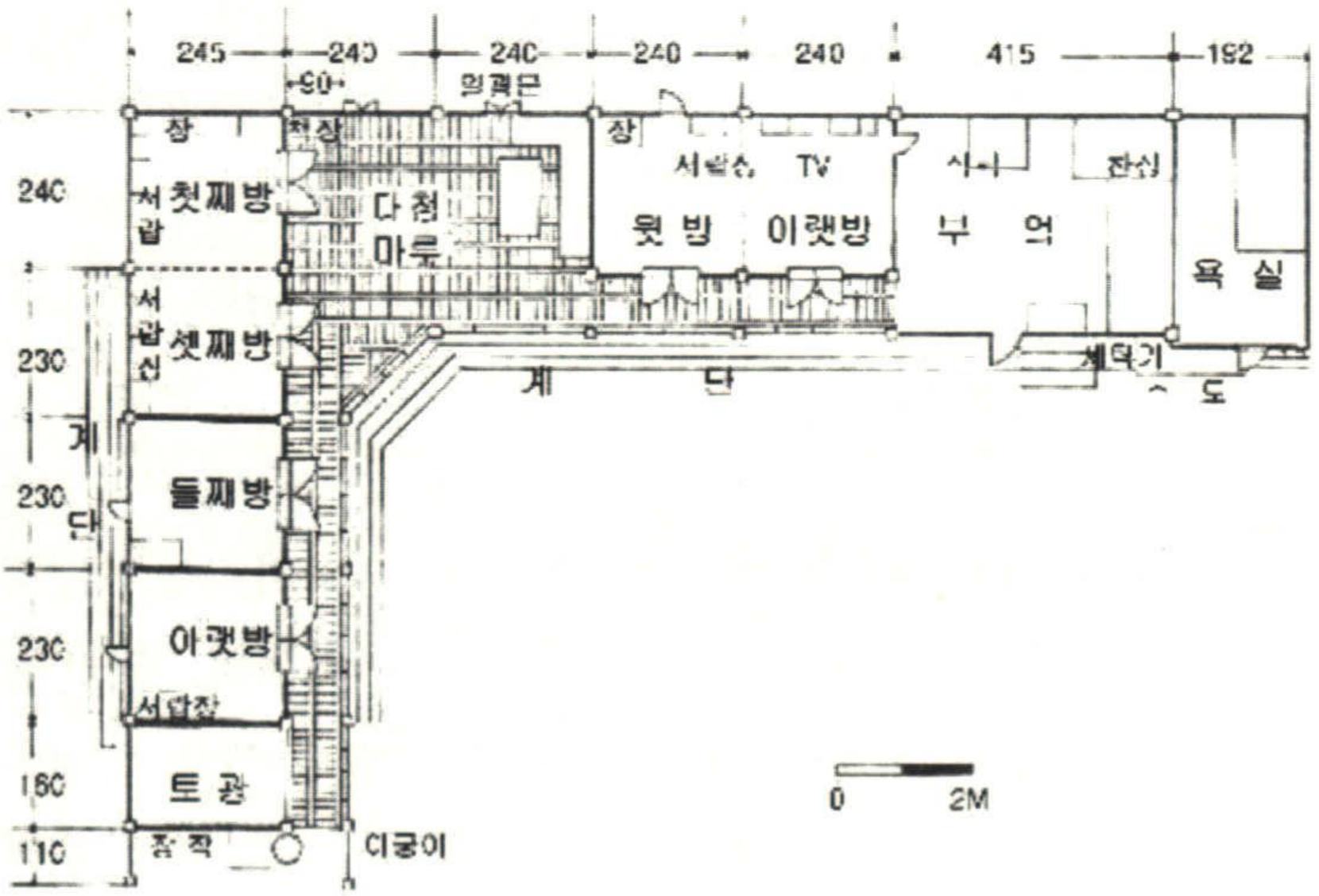


안채 사진

① 안채

㉠ 부엌

▸외부: 가로, 세로 12자 정도의 크기로 집수리를 하면서 부엌을 고쳐 전통적인 모습은 남아 있지 않고 방과 대청보다 부엌바닥이 낮게 되어 있는 것은



안채 도안

그대로이다. 문은 대청 쪽으로 난 문과 뜰팡 쪽으로 난 문이 있고 장광과 연결되는 문은 없다.

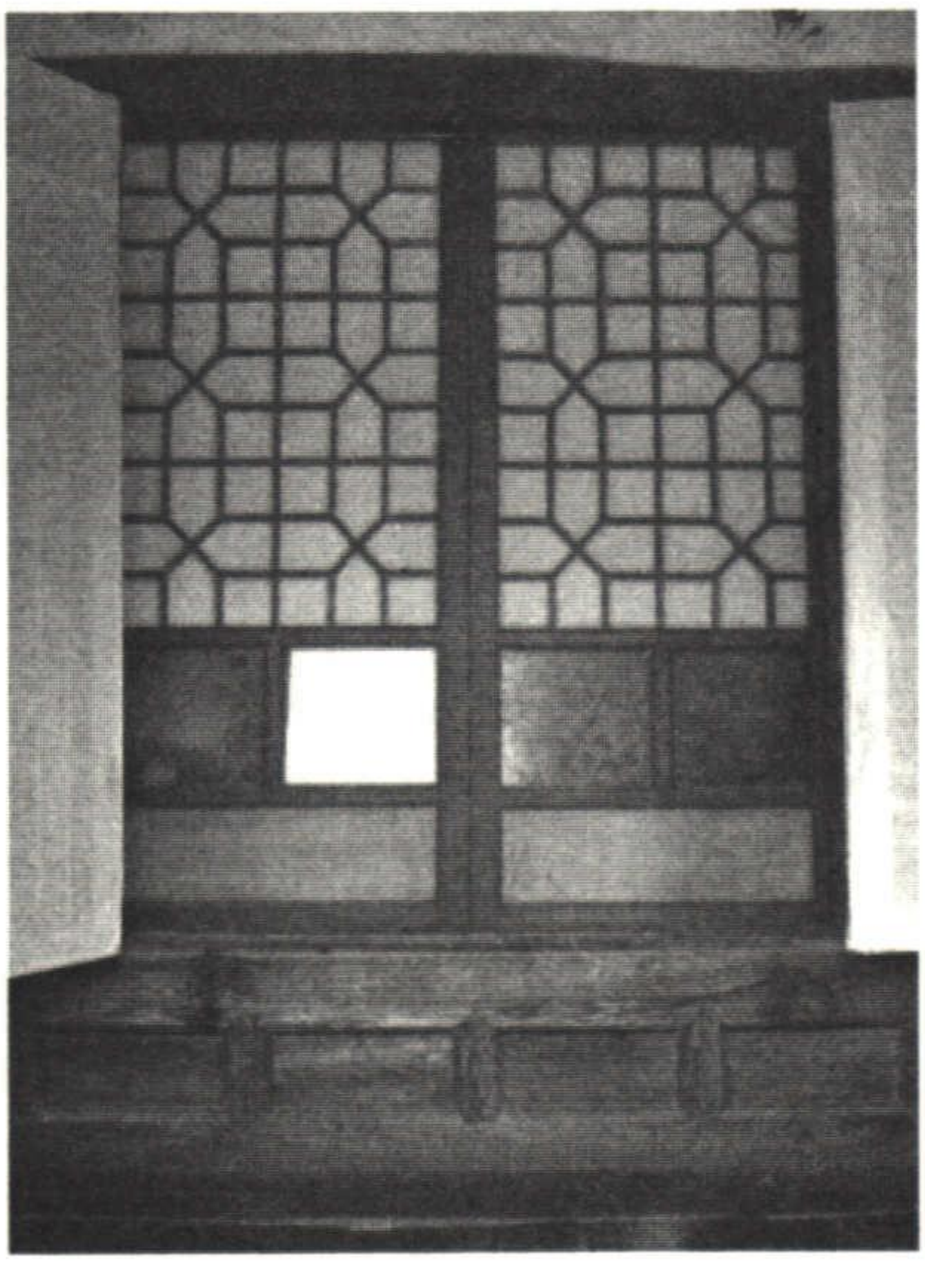
▸내부: 부엌의 오른쪽으로 싱크대가 자리하고 있고 싱크대 양쪽으로 냉장고와 찬장이 있다. 찬장 옆으로는 식탁이 놓여 있다.

▸사용: 아궁이가 있을 당시에는 난방과 조리의 장소로 부엌이 사용되었으나 지금은 조리의 장소로만 사용된다. 이전에는 여성들만이 부엌을 출입하였으나 지금은 할아버지도 부엌을 자주 출입하고 점심이나 간식은 할아버지가 직접 준비한다.

예전에는 아궁이 옆을 파고 큰항아리를 묻어 샘에서 길러온 물을 저장해 사용했는데 이를 두멍이라고 했다. 주방에서 사용하는 물은 모두 이 물을 사용했는데 지금은 그릇을 씻는 것은 부엌 싱크대를 이용하지만 야채나 과일을 씻을 때나 양이 많은 음식을 준비할 때에는 뜰팡(마당)에 있는 수도를 사용한다.

㉡ 아랫방

▸외부: 가로, 세로 8자 방으로 방 앞뒤로 문이 있다. 앞쪽 문은 미닫이와 여닫이 이중문으로 되어 있고 격자무늬가 된 제비턱이 있다. 뒤쪽 문은 한쪽방향의 여닫이문이다.



이중문과 제비턱

▸내부: 수납장, 반다지, 텔레비전이 있고 그 외 다른 가구들은 없다.

▸사용: 제보자가 결혼을 하자마자 사용하고 있는 곳으로 가족생활의 중심이 되는 공간이었다. 그래서 제보자의 잠자는 장소뿐만 아니라 식사나 가족 모임의 장소로도 사용되었다. 하지만 자녀들이 모두

외지로 나가고 부엌을 개조한 뒤부터는 식사는 부엌 식탁에서 하고 가족모임은 거실에서 하게 되어 잠자는 장소로 거의 사용되고 있다.

㉣ 웃방

▸외부: 아랫방과 같은 구조로 되어 있다.

▸내부: 간단하게 서랍장과 장이 놓여 있고 아랫방과 마찬가지로 기본적인 가구만 있다.

▸사용: 제보자의 부모님이 사용하시던 방으로 제보자의 어머니가 돌아가시기 직전까지 사용했다. 본래 아랫방과 윗방은 나뉘어져 있었는데 방을 넓게 쓰고 또 연세가 많으신 어머니가 걱정이 되어 벽을 없애고 아랫방과 윗방을 함께 사용했고, 어머니가 돌아가신 후 지금도 그렇게 사용하고 있다.

㉤ 건너방

▸외부: 건너방은 총 4개가 있는데 모두 8자 방으로 둘째 방과 아랫방에는 문이 양쪽으로 나 있지만 첫째 방과 셋째 방은 문이 대청 쪽으로만 나 있고 반대쪽에는 없다. 이는 첫째 방과 셋째 방이 무기를 위장해서 보관하던 곳이었기 때문에 반대쪽에는 문을 설치하지 않는 것이다. 그래서 첫째 방과 셋째 방 가운데에 벽을 세웠다가 다시 방을 넓게 쓰려고 벽을 허물고 채광과 통풍을 위해 창문을 설치했다.

▸내부: 첫째 방과 셋째 방은 하나로 되어 있는데 예전에 쓰던 장과 서랍장이 있고 방이 넓기 때문에 공간을 많이 차지하는 운동기구들이 보관되어 있다. 둘째 방과 아랫방에도 간단히 서랍장

정도만 있는데 이 두 방은 아직도 종이장판인 각장이 깔려 있다.

▸사용: 첫째 방과 셋째 방은 하나로 연결되어 무기창고로 사용되다가 광복 후 자녀들의 방으로 사용되었다. 특히 첫째 방은 큰아들이 혼자서 쓰는 둘째 방과 셋째 방을 나머지 아들이 쓰고 딸들은 끝에 있는 아랫방을 사용했다. 지금은 자녀들이 외지로 나가고 막내아들만 함께 살고 있는데 막내아들이 아랫방을 사용하고 있다.

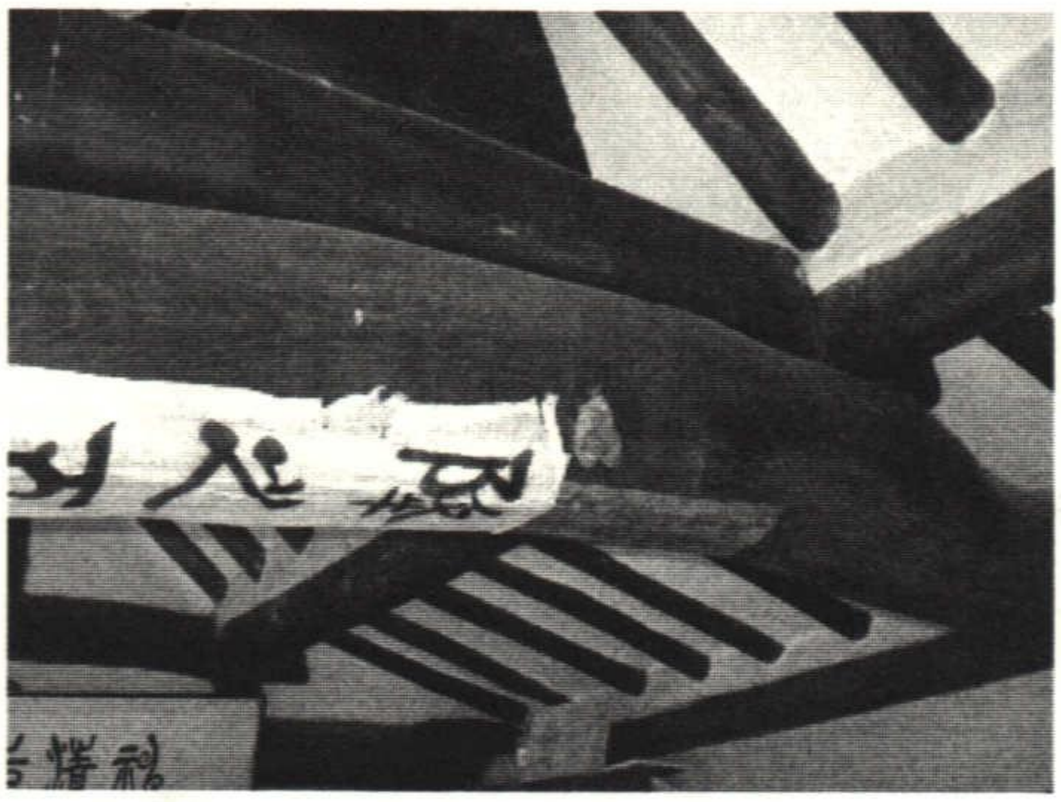
◎ 마루

▸형태: 마루는 대청마루와 툇마루로 되어 있는데 방 앞에 있는 마루가 툇마루이고 첫째방과 웃방(윗방)사이에 있는 마루가 대청마루이다. 원래 대청마루 앞에는 첫째방 기둥과 아랫방 기둥을 연결한 창이 달려 있었는데 30년 전에 그 창을 툇마루쪽으로 옮기고 마루 전체에 샤시를 달아 두었다. 샤시는 보온의 효과도 있지만 도난의 위험성을 줄이기 위해 설치한 것이라 한다. 대청에는 소파와 탁자가 있고 첫째방쪽으로 책장이 놓여져 있다.

▸사용: 특별한 사용처가 있는 것이 아니라 필요에 따라서 다양한 용도로 사용되었는데 현재는 주로 손님을 만나는 장소로 이용된다. 그런데 상청이나 잔칫상을 대청에 차린다는 점이 다른 가옥과는 차이가 난다. 그리고 대청에는 성주가 모셔져 있고 상량



상량문 글씨



상량문 사진

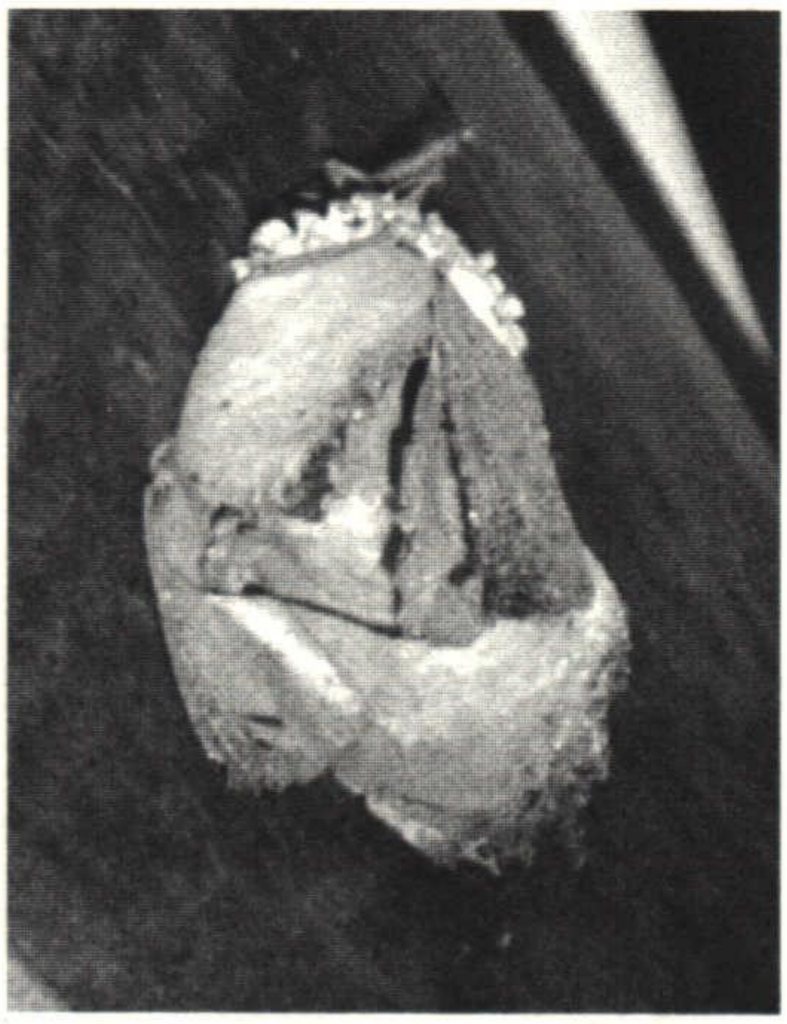
문이 쓰여져 있는데 상량 문의 내용은 앞과 같다.

㉥ 토광

아랫방 옆에 있는 공간으로 예전에는 쌀을 저장해 두는 장소로 이용했으나 지금은 비워놓고 있다.

㉦ 일광문

대청마루에 난 문으로 2개가 만들어져 있다. 이 문은 말 그대로 대청마루의 채광을 위한 창으로 문을 열면 뒤뜰이 보이고 햇빛이 들어와 대청을 밝게 하고 환기를 해 준다.

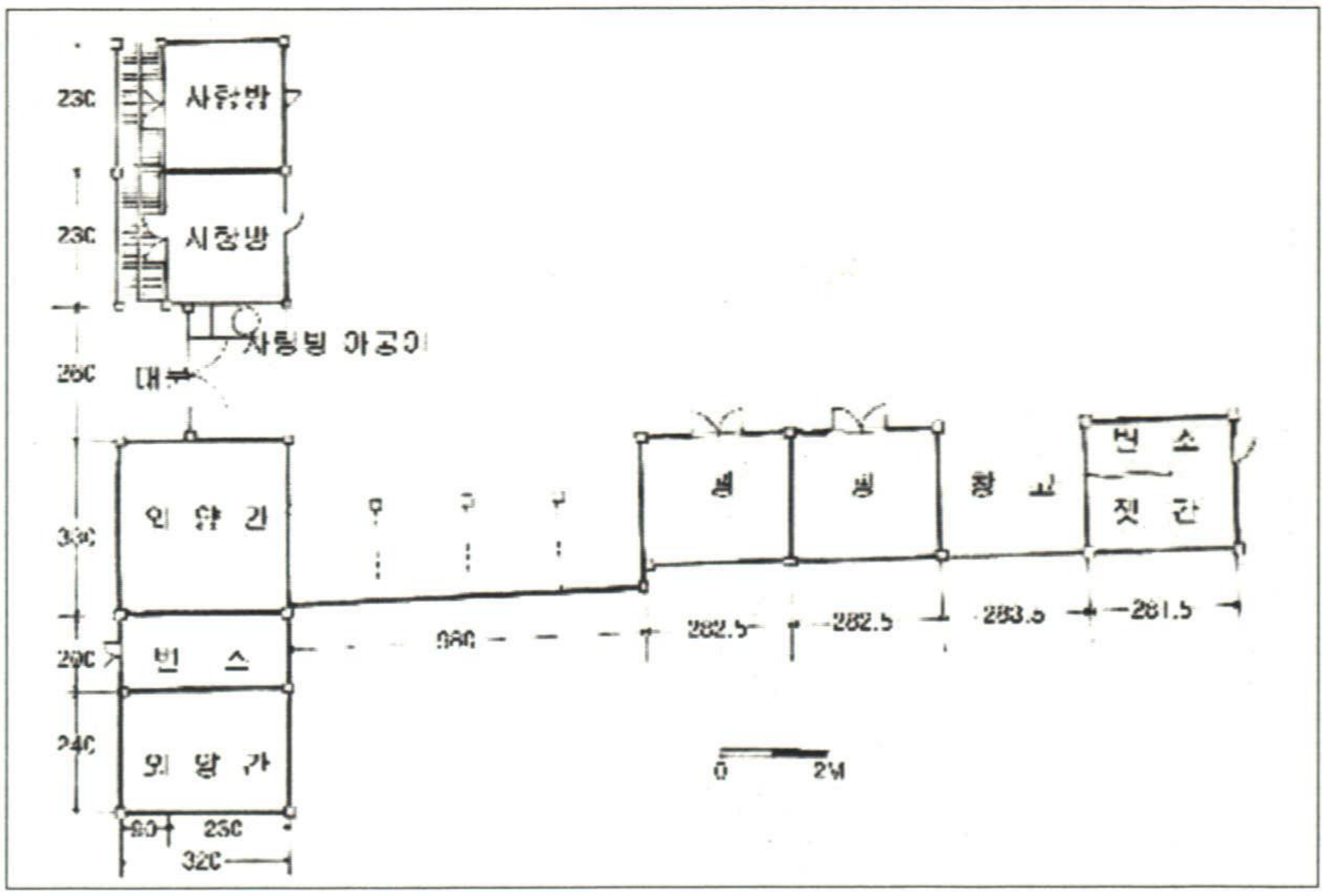


성주신 사진

② 바깥채

㉠ 광

광을 지은 지 40년 정도 된 것으로 농사에 필요한 도구들과 배추, 무 등의 종자를 보관한다. 광 옆에는 간단한 울타리를 세우고 박스나 호미, 낫 등 자주 쓰는 도구들을 보관 해 두었는데 예전에는 그곳에 디딜방아가 있어 마을사람들이 와서 방아를 찧어가곤 했다. 그리고 그 반대쪽에는 제초기나 농약뿌리는 기계 등 크기가 큰 도구들을 보관해 두었다.



바깥채

㉡ 뒷간과 잿간

쪽대문 앞쪽에는 뒷간이 있는데 뒷간 안에는 잿간도 함께 있다. 예전에는 큰 독을 묻어 두고 거기에 용변을 본 뒤 옆에 쌓여있는 재를 뿌려두고 비료로 사용하였다.

③ 기타

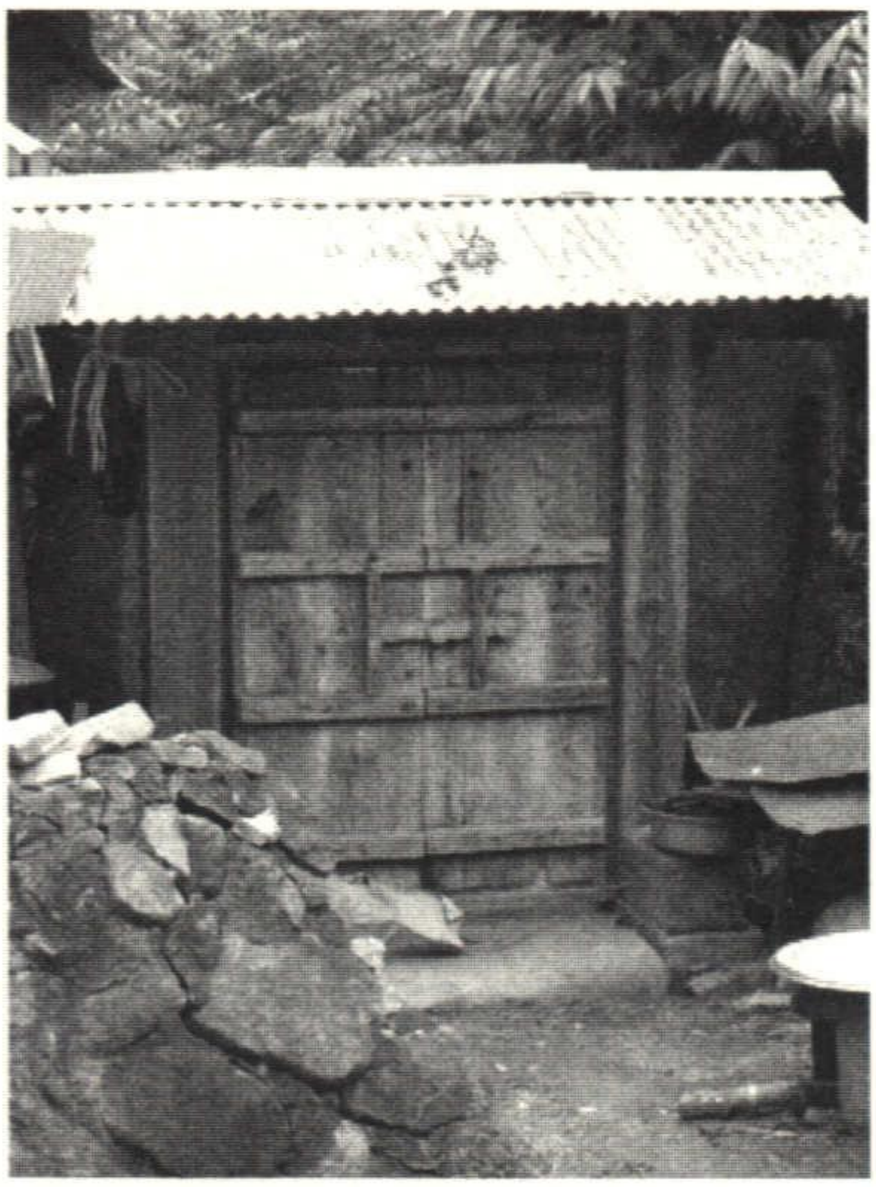
㉠ 대문

대문은 서쪽방향으로 대문에는 '龍'자가 붙어 있다. 대문 밖에는 외양간이 보이는데 원래는 행랑채가 있어서 머슴들이 지내고, 서당도 있었다.

㉡ 담

흙돌담으로 되어 있는데 예전에는 집을 둘러서 흙돌담이 있었

으나 지금은 집 뒤편 담장만 남아 있다. 담은 흙을 가마니정도의 깊이로 판 후 돌을 깐 뒤에 흙과 돌을 섞어서 올린 뒤 짚으로 영을 엮어 올리면 담이 완성된다. 돌을 깔고 그 위에 담을 쌓으면 지반이 튼튼하고 돌 틈으로 물이 스며들어 비가 많이 와서 담이 무너지지를 않는다.



쪽대문 사진

ⓒ 쪽대문

지금 쪽대문은 이웃집과 연결되어 있는데 예전에는 그 자리에 바깥채가 있었다. 지금의 이웃집은 예전 바깥채를 수리해서 살고 있는 것이다. 쪽대문으로 나가면 근처 샘으로 갈 수 있어 예전에는 물을 기르러 갈 때 사용했다.



전체 모습

3) 재실

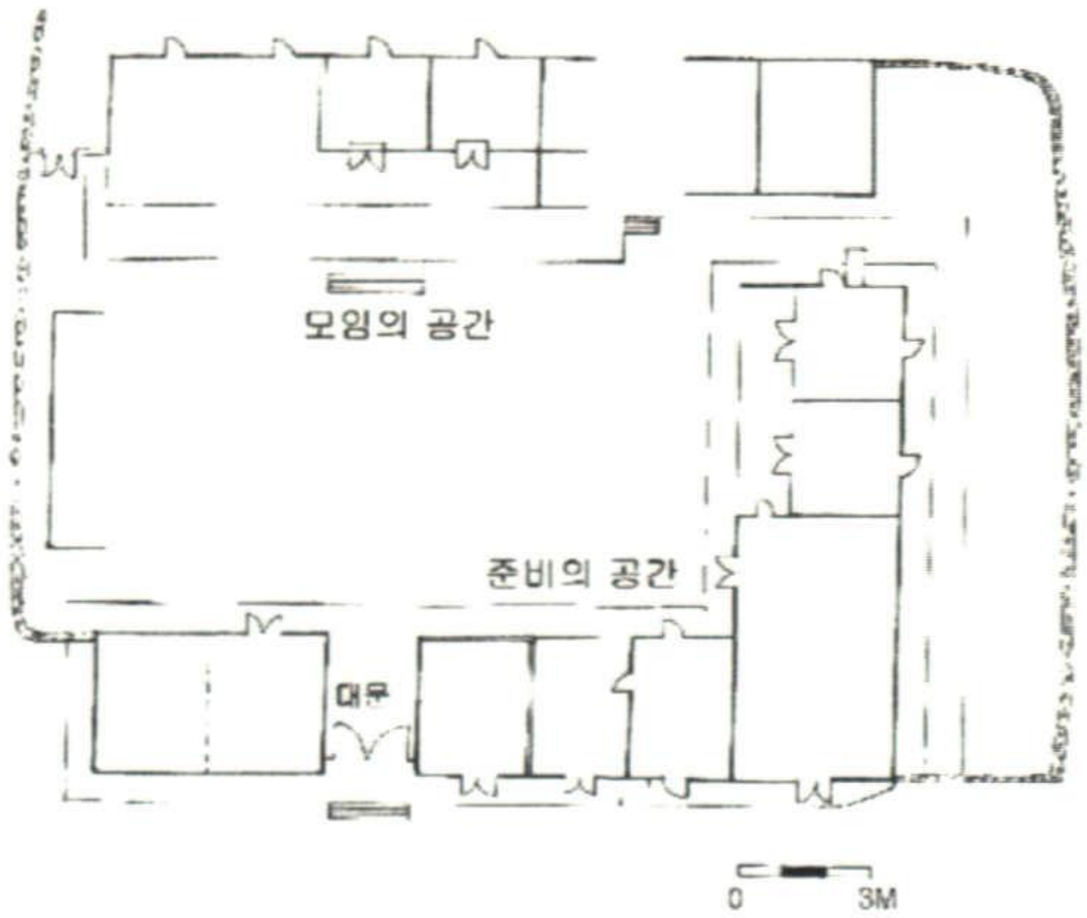
(1) 청양군 청양읍 장승 1리 함평 이씨 재실

▸대지: 300여 평(공터 포함)

▸건물: 2채(재실, 부속건물)

▸방위: 남향

▸기타: 함평 이씨 선산에

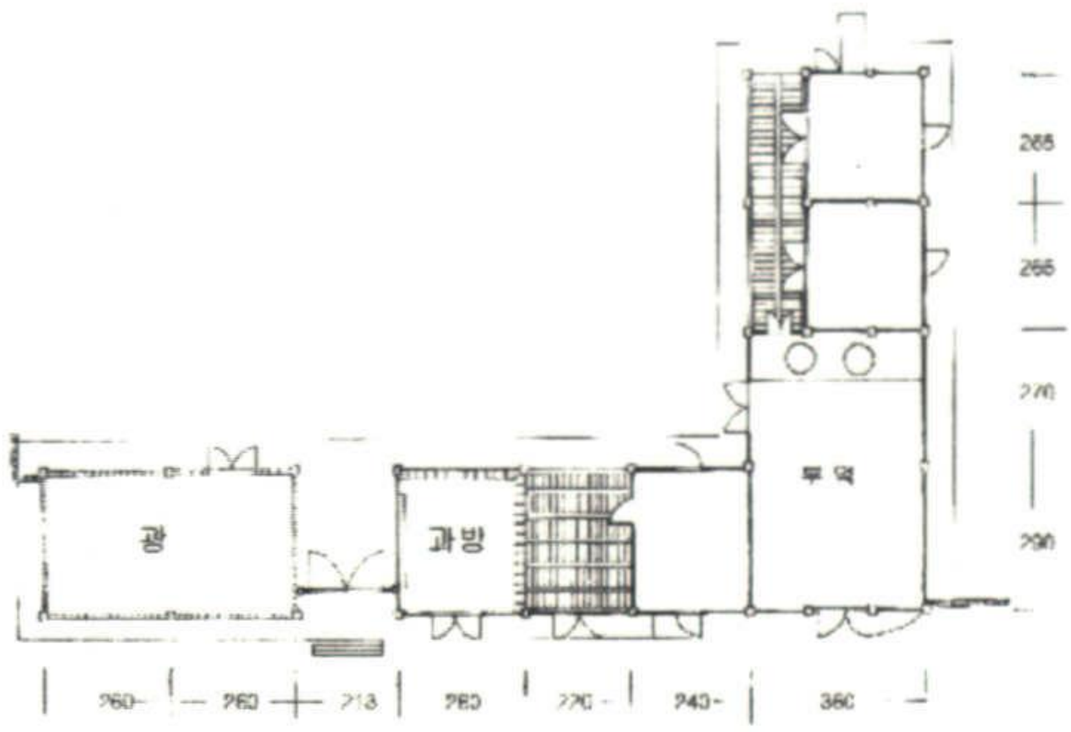


전체 도면

시제를 모시고, 문중의 회의를 하기 위한 목적으로 지어진 건물로 현재의 모습은 2000년도에 청양군의 지원으로 복원한 것이다. 예전에는 재실과 선산을 관리하는 산지기가 있었으나 지금은 아무도 없이 비워두고 있다. 시제는 매년 10월경에 지내는데 전국에 있는 함평 이씨들이 모여 제를 지낸다.



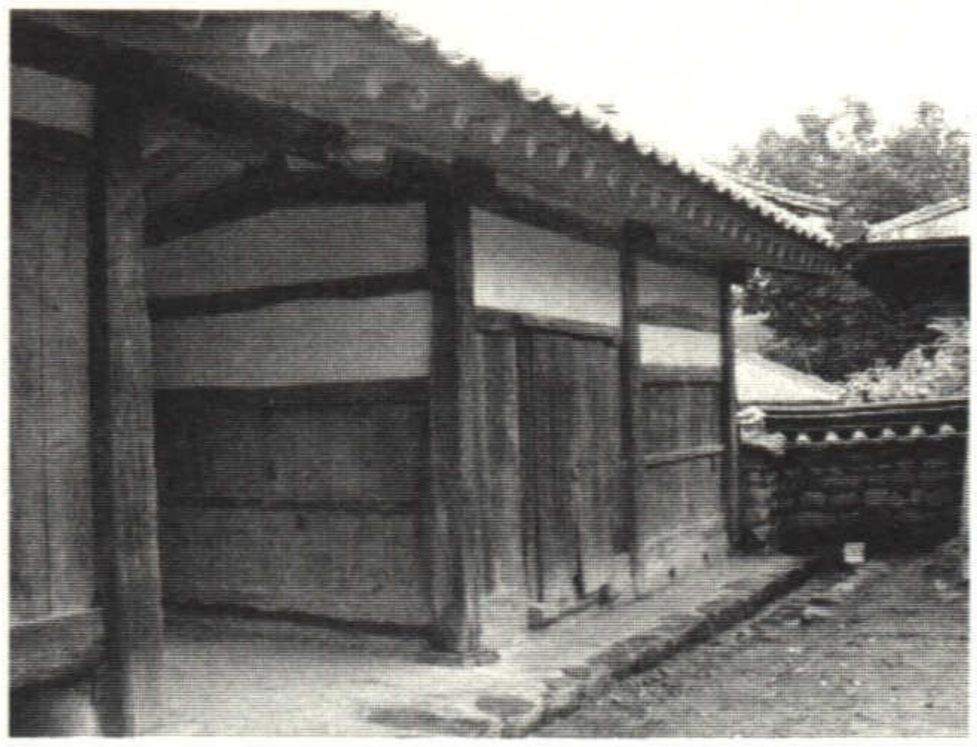
광과 부엌 사진



광과 부엌 도면

① 제사를 준비하는 공간

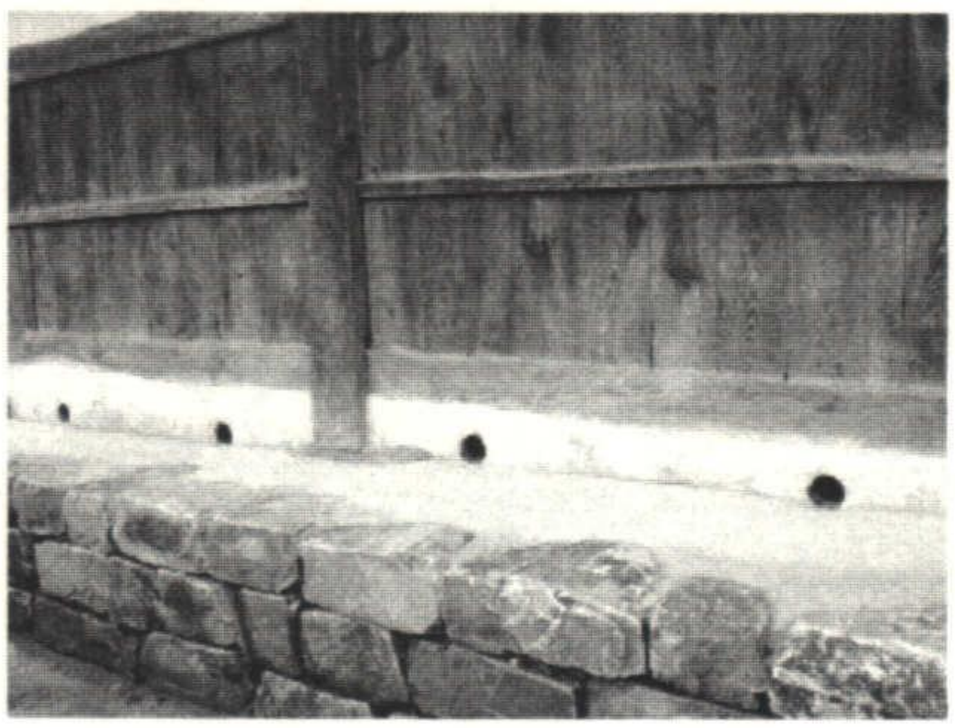
재실은 제사에 필요한 음식을 저장하고 준비하는 공간과 사람들이 모여 음복을 하거나 회의가 이루어지는 장소로 나뉜다. 대문 옆으로는 광이 2개가 있는데 이곳은 문중이 소유한 토지에서 나오는 쌀과 곡식들을 저장해 두었다가



광

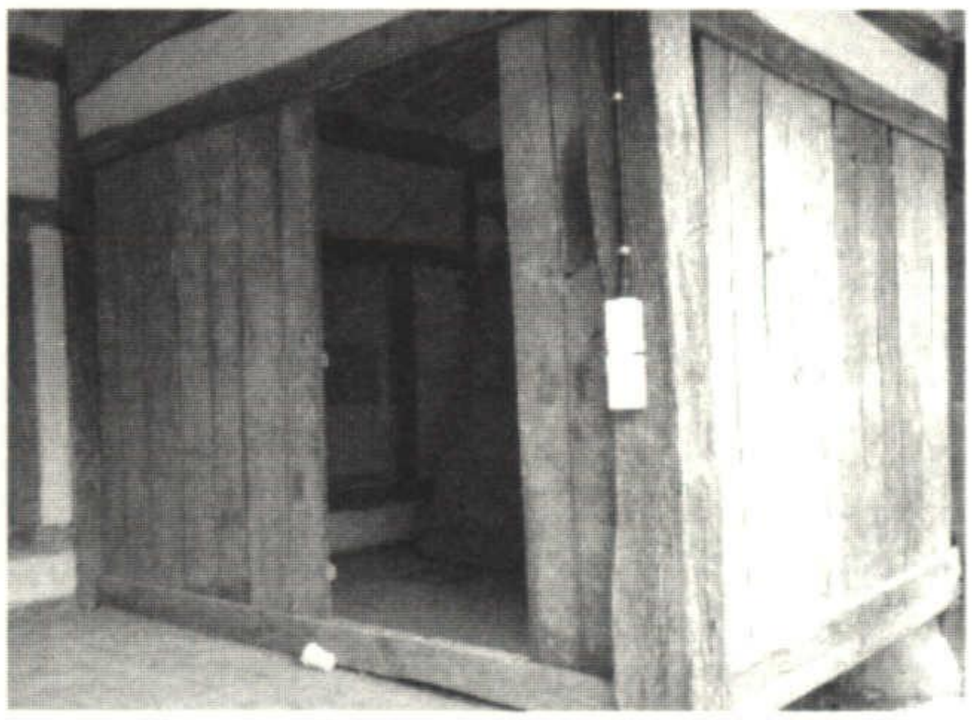
음식을 장만하고 재실 및 선산을 유지, 관리하는 비용으로 사용된다. 광 아래쪽에는 통풍을 위한 주먹만한 구멍들이 나 있는데 이는 곡식이 광 안에서 썩지 않도록 하기 위해 만든 것이다.

제사를 지내는 날이 가까워지면 문중의 부녀자들이 음식을 준비하기 시작하는데 대체로 제사 4,5일 전부터 본격적인 준비가 들어간다. 음식은 부엌에서 만들어지는데 부엌에서 만든 음식은 부엌 옆 마루로 옮겨져 제사에 쓰일 음식과 그냥 먹을 음식으로 나뉘고 제사에 쓰일 음식은 따로 담아 마루 옆 과방으로 옮긴다. 과방은 길게는 하룻밤 정도 음



환기구

식을 저장해 두어야 하기 때문에 상하지 않도록 통풍이 잘 이루어져야 한다. 그래서 과방은 나무로 문과 벽이 만들어져 있다. 그것도 나무를 통째로 넣은 것이 아니라 폭 15~20cm정도의 나무판 .여



과방

러 개를 옆으로 이동시킬 수 있도록 만들어 놓았다. 벳광이 가로로 여러 개의 나무를 꽂아 위, 아래로 이동시켜 쌀을 저장하는 것과 비슷한 형태로 나무를 세로로 꽂아 미닫이문처럼 이동시키거나 뺄 수 있도록 한 것이다. 그래서 상황에 따라 전체를 모두 막을 수 있고 또 열어둘 수도 있어 음식 저장에 매우 효율적이다.

② 음복과 회의의 공간

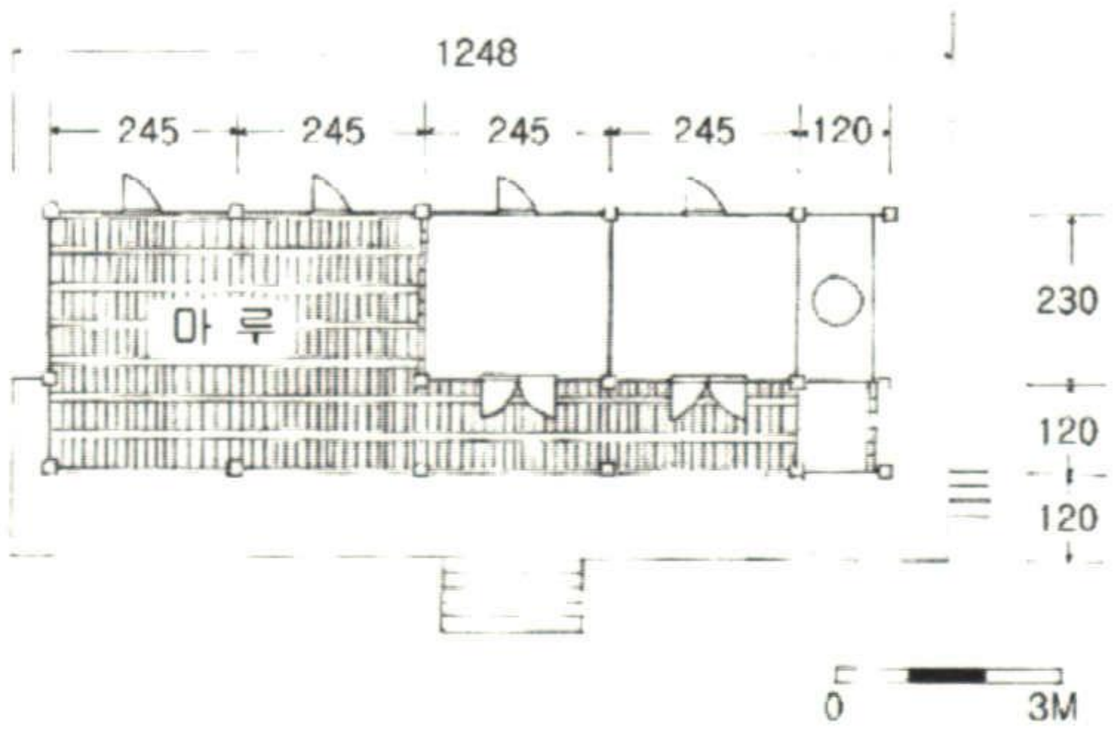
제삿날이 되면 과방에 저장해 둔 음식들을 꺼내어 제기에 올리고 조자틀이라는 음식을 나르는 나무틀에 음식을 담아 선산으로



재실의 사진

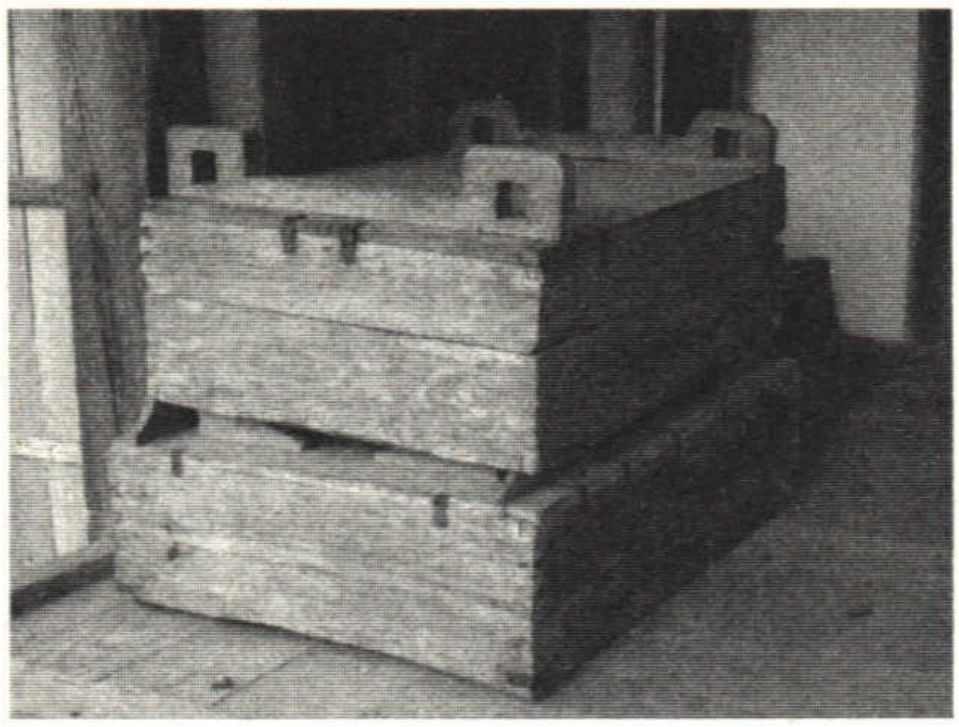


재실 현판

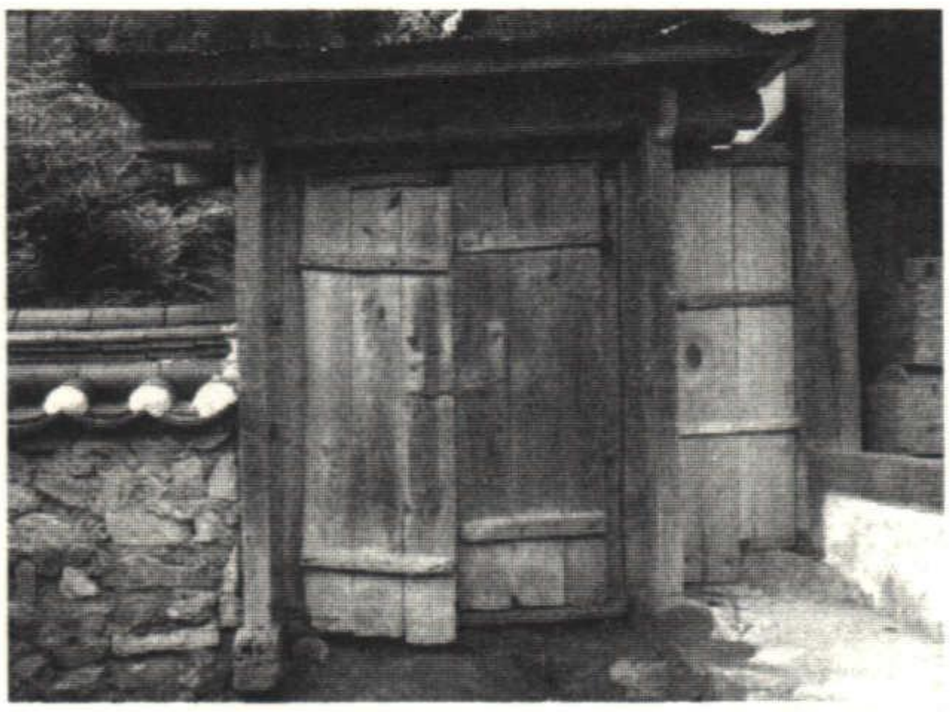


재실의 도면

향한다. 재실 옆으로 선산으로 연결된 중문이 있어 이 문을 이용해 선산으로 간다. 하지만 비가 오거나 할 경우에는 재실의 대청에서 제를 지내기도



조자틀



중문

한다.

선산에서 제를 지내고 나면 음식을 가지고 재실로 돌아와 대청에서 음복을 하는데 이 때 문중회의가 이루어지기도 한다. 이 때 문중에서 소유한 토지나 재산, 물건 등을 꺼내어 보관상태를 확인한다.

현재는 시제에 참석하는 문중사람들이 점차 줄어들고 있어 예전처럼 복잡하지 않고 간단하게 치르는 경우가 많고, 재실을 관리할 사람도 구할 수 없어 재실을 비워둔 채 장승개마을에 살고 있는 문중 사람들이 가끔 와서 관리를 하고 있다.

4. 거주 형태

1) 집의 구조와 용도

집은 부엌과 아랫방, 윗방을 기본으로 하여 사랑방, 또는 건넛방이 함께 있는 구조로 이루어져 있다. 각 방의 크기와 위치는 집에 따라서 모두 다르게 구성되고 그 용도도 다르게 이용된다.

먼저 부엌은 여성들의 공간으로 식사 및 가축들의 여물을 준비

하는 공간이다. 부엌에서 가장 중심이 되는 것은 아궁지(아궁이)로 3개의 아궁지가 대, 중, 소 크기로 되어 있고, 각 아궁지에는 크기에 맞는 솥이 걸려있다. 각 아궁지의 이름은 부르는 사람에 따라 다른데, 대체로 큰솥 아궁지, 중간솥 아궁지(또는 가운데 아궁지), 째깐솥 아궁지라고 부른다. 가장 작은 솥은 주로 국을 하는 데 쓰이고, 중간솥은 밥을 하는데, 가장 큰솥은 물을 끓이거나 여물을 만드는 데 사용된다.

아궁지는 방의 온돌과 연결되어 있는데 방의 높이보다 부엌 아궁지의 높이가 낮게 만들어져 있다. 이는 따뜻한 공기는 위로 올라가는 특성 때문이다. 부엌이 방바닥 보다 낮기 때문에 아궁이에서 데워진 따뜻한 공기는 자연히 방구들로 들어가게 된다. 따라서 따뜻한 공기가 밖으로 새어나오는 양을 줄어들고, 효율적으로 난방이 이루어지는 것이다.



부엌 아궁이 사진

부엌은 음식을 하는 공간뿐만 아니라 목욕을 위한 장소로도 이용이 되었다. 예전에는 제사를 지내거나 명절이 되어야 목욕을 할 수 있었는데 겨울이나 설과 같은 때에는 추위 때문에 밖에서 목욕을 할 수 없으므로 항상 온기가 있는 부엌에서 물을 받아놓고 목욕을 했다고 한다.

부엌 옆으로는 방이 연결되는데 기본적으로 아랫방과 웃방이 연결된다. 아랫방과 웃방은 부엌을 기준으로 부엌과 가까운 쪽이

아랫방, 먼쪽이 웃방이 되고 아랫방을 방의 중심인 안방으로 본다. 때문에 혼례나 제사와 같은 집안의 행사나 출산과 같이 중대한 일은 반드시 아랫방에서 치른다. 또한 안방에서의 기거는 곧 집안의 호주가 되었다는 의미를 내포하기 때문에 아들이 혼례를 치르면 부모님은 웃방이나 사랑방으로 옮겨가고 혼인한 아들 내외가 안방을 사용하는 경우도 있지만 대부분 혼례를 치르고 웃방을 사용하다가 부모님이 돌아가시면 아랫방으로 옮겨오는 경우가 대부분이다.

현재는 대부분의 가정이 노부부만 살고 있거나 혼자 사는 경우가 많아 대부분의 생활을 아랫방에서 하고 웃방은 쓸 사람이 없기 때문에 창고로 사용하거나 명절에 가족들이 잘 수 있도록 비워둔다.

사랑방과 건너방은 어느 정도 재력이 있는 집에서 볼 수 있는 주거 공간이다. 사랑채는 주로 남자들이 사용하는 공간으로 집안의 가장이 기거하는 곳이고, 사랑방이 있는 경우 아랫방은 안주인이 사용하는 공간으로 그 사용형태가 조금 변화된다. 하지만 때에 따라 장남이 혼례를 치르자마자 안방을 사용하게 되면서 안방을 사용하던 부모님이 사랑방으로 옮겨 지내는 경우도 있다. 또 손님이 오셨을 때 주로 사랑방에서 만나고, 잠을 재우기도 한다.

안방은 집주인의 주된 생활공간이기 때문에 외부인의 출입을 제한하는 폐쇄적인 공간인데 비해 사랑방의 경우 손님이나 외부인에게 공개되는 개방적이고, 자유로운 공간이다. 그래서 사랑방에 마을사람들이 모여 이야기를 나누거나 바둑, 장기를 두기도 하는데 이는 사랑방이 단순한 주거의 공간뿐만 아니라 사교의 공간으로도 이용된다는 것을 알 수 있다. 이러한 사랑방의 개방적 성

격으로 사랑방은 대문과 가장 가까운 곳에 위치하고 사람들이 모이기 편하도록 넓은 마루가 딸려 있는 것이다. 또한 사랑방은 안방과 별도로 떨어져 있는 분리된 공간이기 때문에 부엌에서의 난방열을 이용할 수 없으므로 따로 아궁이가 사랑방 옆에 붙어 있다. 사랑방 역시 현재는 창고로 쓰이는 경우가 대부분이다.



사랑방 아궁이

건너방은 웃방, 아랫방, 사랑방을 제외한 그 외의 방들을 지칭하는데 주로 꼽패집에서 많이 나타난다. 건너방은 가족들이 사용하기도 하지만 손님이 많은 집에서 손님을 위한 방으로 이용하기도 한다. 건너방도 역시 현재는 빈방으로 사용하거나 창고로 사용하는 경우가 대부분이다.

뜰팡은 집 앞마당으로 아무것도 없이 비워놓은 편평한 땅이다. 원래는 흙을 다져 편평하게 해 두었으나 물이 고이고 사람이 다니기에 불편해 지금은 시멘트 공사를 해 놓은 경우가 많다. 뜰팡은 아이들의 놀이 장소로 이용되기도 하지만 부엌에서 하기 힘든 일을 뜰팡에서 하는 경우가 많다. 특히 김장을 하거나 곡식을 말릴 때는 넓은 공간을 필요로 하기 때문에 뜰팡에서 주로 하고, 집안의 잔치나 행사 때 손님들의 음식을 대접하는 공간으로 사용하기도 한다.

뒤뜰은 주로 장광이 놓이는데 집안에 우물을 팔 경우 뒤뜰에 우물을 판다. 또한 텃밭을 가꾸거나 화단을 만들어 놓기도 한다.



뒤뜰에 있는 우물

뜰팡은 공개되고 개방된 공간으로 여러 가지 용도로 사용되지만 뒤뜰은 부엌의 연장선으로 여성들만의 공간이기 때문에 특히 남성들의 출입이 제한된다. 지금은 사용에 편리하도록 수도가 뜰팡으로 나가는 경우가 대부분이고 몇몇 집만이 뒤뜰의 우물이 남아있다.

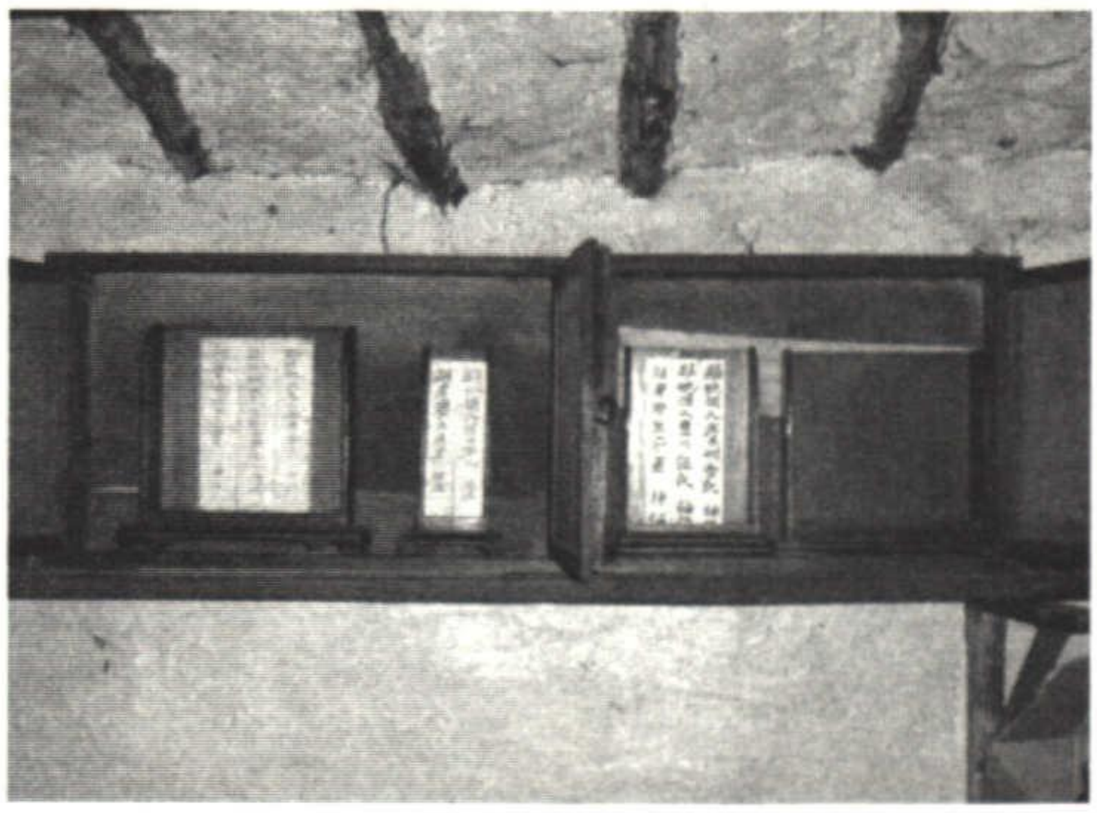
뒷간은 집에서 안방에서 가장 먼 구석진 곳에 있거나 또는 외딴 곳에 있다. 이는 뒷간이 부정적인 공간이기 때문이다. 그래서 뒷간 앞에서는 살생과 같은 부정적 행위를 해도 동티가 나지 않는다는 믿음이 있어 닭을 잡을 때 뒷간 앞에서 잡는다. 그런데 뒷간은 단순히 사람이 용변을 보는 장소뿐만 아니라 비료를 생산하는 공간이기도 하다. 뒷간 옆에는 아궁이에서 나오는 재를 모아두는 별도의 잿간이 있거나 또는 뒷간 안에 재를 쌓아 두는데 인분과 재를 섞어 비료로 사용하게 된다.

2) 의례에 사용

집은 주거의 공간일 뿐만 아니라 사람이 살아가면서 수없이 겪게 되는 의례를 치르는 공간이기도 하다. 의례에는 출산, 혼례, 생일, 장례, 제사 등의 일생동안 겪게 되는 통과의례와 가신(家神)의례로 나눌 수 있다.

먼저 출산, 혼례, 상장례 등의 일생의례를 살펴보면 집안의 중심인 안방에서 이루어진다는 특징이 있다. 그래서 출산이 임박한 임산부나 임종을 앞둔 어른을 안방으로 옮기고, 혼례의 경우도 혼례는 마당에서 치르지만 첫날밤은 안방에서 지낸다. 또한 아이의 백일이나 돌잔치, 어른들의 회갑연 등도 안방에 큰상을 차리고 마당이나 대청에 손님들의 상을 차린다. 이런 사실들을 통해 안방이 의례의 중심공간이 된다는 것을 알 수 있는데, 특히 안방의 의례적 성격이 가장 강하게 나타나는 경우가 바로 장례와 제사이다. 특히 임종은 반드시 안방에서 이루어져야 하고 안방 이외의 공간에서의 죽음은 객사로 여긴다는 점에서 안방이 집안에서도 가장 중심이 되는 곳임을 알 수 있게 한다. 또한 상청도 안방에 준비하는데, 이 때 죽은 이의 방향인 북쪽을 바라보고 상청을 차리고, 지청도 안방의 북쪽 또는 살이 없는 방향으로 놓는다. 제사의 경우도 역시 안방에 상을 차리고 지낸다.

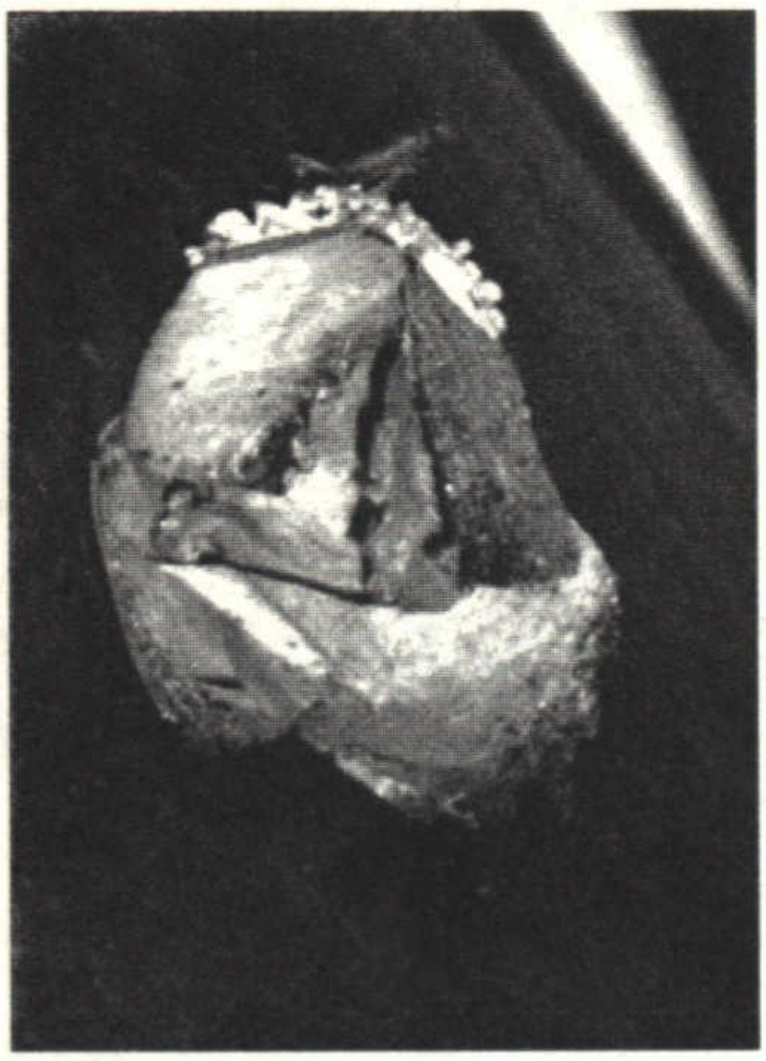
역촌리 최재성씨 댁에는 집 앞에 사당이 남아 있는데 이 사당도 안방에 위치하고 있는 것을 볼 수 있다. 사당은 평소에 조상의 위패를 모시는 장소이기도 하지만 제사나 명절의 차례 때 위패를 따로 모시지 않고 사당을 보고 지낸다.


사당의 모습

이렇듯 안방은 모든 의례의 중심적인 공간으로 자리하고 있는

데, 이는 안방에 기거하는 사람이 집을 총괄하는 호주라는 점과도 연결된다. 안방이라는 공간의 위치는 집의 기본적 구조인 부엌, 아랫방, 웃방에서 아랫방으로, 가장 가운데에 위치한다. 그리고 안방의 위치는 집의 전체적인 구조에서도 가운데에 위치한다. 즉 집의 중심이 바로 안방이고 이 공간은 다른 방과 달리 특별하고 신성한 공간, 깨끗한 공간으로 여겨지게 된다. 때문에 집 전체를 관장하는 호주가 안방에 머무는 것이고, 또한 의례 역시 가장 신성하고 중심이 되는 안방에서 이루어지는 것이다.

두 번째로 터주나 조왕신 같은 가신의례가 있는데 이러한 의례는 신앙의 대상이 있는 곳이 곧 의례의 장소가 된다. 가장 대표적인 것이 성주신인데 성주신은 집 전체를 총괄하는 신으로 집과 그 집에 살고 있는 가족들을 수호하는 신이다. 성주신은 상량식 때 봉안한 가옥의 수호신인데, 집과 그 집에 살고 있는 가족들을 보호하는 남자 신으로 마치 한 가족을 가장이 관장하듯 집안의 여러 신들을 관장한다. 성주신은 경상도 안동 제비원에서 오고 성주신이 올 때는 성주신의 부인인 조왕신도 함께 온다. 성주의 신체는 항아리에 쌀을 넣은 단지의 형태이거나 흰 한지로 하는데 주로 대청마루의 대들보 위나 안방에 두는 경우가 많았다. 하지만 신체는 대부분 사라지고 지금은 신체가 없이 고사를 지내거나 아예 고사를 지내지 않는 경우도 많다. 정산면 천장리 황인섭씨 댁



성주신

에는 아직도 성주의 신체가 남아있는데 이 신체는 흰색 한지를 종 모양으로 만들어 대청 대들보에 걸어두었다.

성주와 함께 가장 많이 모셔지는 가신이 조왕신과 터주신인데 조왕신은 성주신의 부인으로 여성신이다. 그래서 여성이 주로 생활하는 공간인 부엌에 신체가 모셔지고 특히 부엌의 불을 지켜주는 역할을 한다. 예전에는 아침에 첫 물을 떠서 큰 솥 있는 곳에 두었는데 지금은 부엌이 현대식으로 개조가 되면서 사라지고 상달 고사 때 부엌에 떡을 갖다 놓는 것으로 변화되었다.



터주신

터주신은 집안의 터를 보호하는 신으로 쌀을 넣은 항아리를 장광 주변에 묻어 두고 모시면서,이를 왕신단지라 불렀다. 하지만 이도 대부분 사라지고 목면 본의 2리 김형식씨 댁에서 그 터주신을 모시는 흔적을 볼 수 있었다. 김형식씨 댁에서는 광 앞에 매일 아침마다 정화수를 떠서 올리는데 터주신에게 땅의 좋은 기운으로 건강하기를 기원한다고 한다.

이외에도 화장실에도 신이 있다고 믿어 왔는데 화장실에 있는 신은 측간귀신이라고 하여 다른 신격보다 낮은 신으로 본다. 측간귀신은 여자귀신인데 한을 품고 있다고 하여 무서운 귀신으로 여기고 접근을 꺼린다. 그래서 측간은 집안에서 제일 구석지고 살이 있거나 하는 위치에 놓이게 된다. 간혹 측간에 사람이 빠져 죽거

나 하는 일이 생기는데 이는 측간귀신이 데려간 것이라 하는데 어린아이들이 울거나 떼를 쓸 때 측간귀신이 데려간다고 말하면 무서워서 울음을 그친다고 한다.

닭을 잡을 때 측간 앞에서 잡는데 이는 닭을 잡을 때 생기는 살생동티를 막기 위함이라 한다. 닭을 죽이는 것은 살생을 하는 것이기 때문에 동티가 날 수 있다. 그런데 부엌이나 마당 같은 곳은 측간보다 상대적으로 깨끗한 곳으로 살생의 장소로 사용하게 되면 깨끗한 곳을 더럽히게 되고 부정적인 행위가 드러나 동티가 나게 된다. 하지만 부정의 공간인 측간 앞에서 살생을 하면 집안의 깨끗함을 유지할 수 있을 뿐더러 부정적인 공간에서의 부정적 행위는 드러나지 않기 때문에 해를 입지 않는다고 믿은 것이다. 측간은 이렇듯 부정적인 장소로 보았기 때문에 성주나 조왕, 터주처럼 신격으로 모시지는 않는다.

이처럼 집은 주거의 공간일 뿐만 아니라 조상신과 집안을 지키는 신들을 모시는 의례의 공간으로도 사용된다.

3) 집 관리와 보수

우리의 전통 가옥은 흙과 나무로 만들어진 집이기 때문에 그냥 사용하게 되면 흙이 무너져 내리거나 나무가 썩게 되므로 적절한 방법으로 집을 관리해야 한다.

흙을 바른 바닥과 벽은 메주를 삶은 물을 먹이는데 이렇게 하면 바닥과 벽이 단단해져 물기를 먹어도 잘 부서지지 않고 또한 벌레가 끼지 않는다. 집에 따라서 바닥에 종이로 장판을 깔기도 하는데 이를 각장이라고 한다. 하지만 대부분의 가정에서는 비싼

종이를 구하기 힘들어 대자리나 짚자리를 깔고 지낸다. 벽에도 창호지를 붙여 무너지지 않게 하는데 이도 대부분의 가정에서는 하기 힘들다. 60년대 이후에는 주로 회칠을 해서 벽의 견고함을 유지하고 바닥의 경우도 우리가 현재 사용하는 장판을 깔아 사용하게 된다.

마루의 경우 나무로 이루어져 물기가 닿으면 뒤틀리기 쉬운데 콩기름과 들기름, 황토를 섞어 바르면 광택이 날 뿐만 아니라 물기가 나무로 흡수되는 것을 막아 나무가 썩거나 뒤틀리는 것을 막아준다. 특히 황토는 마루가 붉은 색을 띠도록 하는 미적 효과와 나무에 벌레가 생기는 것을 막아주는 살균효과로 일석이조의 효과를 얻을 수 있게 한다. 메주물 먹이는 일이나 마루에 기름을 먹이는 일은 3,4년에 한번 씩 해 주는데 반드시 정해져 있는 것은 아니고 해야 할 필요성이 생겼을 때 해준다.

지금은 대부분의 집들이 슬레이트지붕을 하고 있지만 예전에는 모두 초가집이었다. 때문에 해마다 지붕을 바꿔주는데, 이를 '나래 엮는다'라고 한다. 이는 지붕의 면을 '나래'라고 부르기 때문이다. 지붕은 추수가 끝나고 9월이 되면 엮기 시작하는데 집의 크기에 따라 기간이 다르지만 대략 한, 두 달 정도 걸린다. 지붕을 바꾸는 것은 날을 받아서 하는데 지붕을 고치는 것뿐만 아니라 집안의 모든 사항을 교체하거나 수리할 때는 손이 없는 날을 잡아서 하고, 마을의 지관이 이러한 일도 봐 주었다. 지관을 통해 날을 받고, 지붕을 바꾸는 날이 되면 떡과 술로 간단하게 상을 차려 먼저 고사를 지낸 후 예전에 사용하던 지붕 위에 새로 만든 지붕을 얹는 방법으로 지붕을 바꾸게 된다. 이것이 여러 해가 되면 기둥이 지붕의 무게를 버티지 못해 더 이상 올리기 힘들어지게 되는

데, 이럴 때는 대대적으로 지붕을 모두 거둬내고 새 지붕을 올리게 된다. 이렇게 지붕을 완전히 교체하는 것은 대략 5년 정도에 한번 씩 해준다.

가옥에서 가장 청소와 관리가 어려운 곳은 아궁이와 고레(구들)이다. 아궁이는 매일 불을 떼기 때문에 많은 양의 재가 나오고 이 재를 제대로 치우지 않으면 아궁이와 고레(구들)가 막혀 난방이 안 될 수 있고, 부엌의 공기 또한 나빠지기 때문이다. 그래서 매일 아침 아녀자들은 재를 치우는 일로 하루를 시작한다. 아궁이에 있는 재는 매일 아침 고무레(세로 15cm 가로 30cm정도의 넓은 나무판에 손잡이를 붙인 것)로 재를 담아 둣간에 딸린 잿간에 모아둔다. 이렇게 하면 아궁이의 재는 치울 수 있지만 고레(구들)에 낀 재들은 치울 수가 없다. 그래서 1년에 한번 정도 고레를 청소하는데 집안의 남자들이 하는 경우도 있지만 전문적으로 청소를 해 주는 사람이 돌아다닐 때 불러서 한다. 고레를 청소할 때는 긴 수숫댕이(수수대)끝에 짚이나 천을 동그랗게 뭉쳐 연결한 것을 이용한다. 수숫댕이는 길면서도 잘 구부러지고 수숫댕이 끝에 달린 짚이 재를 긁어 내 고레를 청소하게 되는데 이 때 아궁이 반대쪽에 있는 구릿구멍을 반드시 열고 한다. 이를 '구리질, 또는 구루질한다'고 한다(구릿구멍은 아궁이 반대쪽에 뚫린 구멍으로 웃방 고레에 있는 재를 아궁이까지 끌어오지 않고 바로 밖으로 내보내는 구멍이다. 평소에는 흙으로 막아두었다가 구리질을 할 때만 연다).

구리질을 해도 방이 따뜻해지지 않을 때는 방을 뜯어서 돌막(온돌)을 새로 까는데 비용과 시간이 많이 들고 손없는 날을 잡아서 해야 하기 때문에 번거로움이 많았다.

5. 건축공정과 의례

집을 짓는 데는 일정한 공정 과정을 거쳐 만드는데 집을 짓는 핵심적인 과정에 앞에는 무사히 집을 짓고 그 집에 사는 사람의 복을 기원하는 의례를 치른다.

집을 짓기 위해서는 먼저 집을 지을 터를 잡아야 한다. 집터는 주변의 자연환경과 풍수를 기준으로 해서 집이 앉을 자리를 정하고 삼살과 대장군을 보고 집의 방향을 정한다. 그리고 집을 지을 날짜나 해는 집주인의 생기복덕을 따져 집을 지을 운이 있는 해 중에서 또 가장 운이 있는 달을 정해 집을 짓기 시작한다.

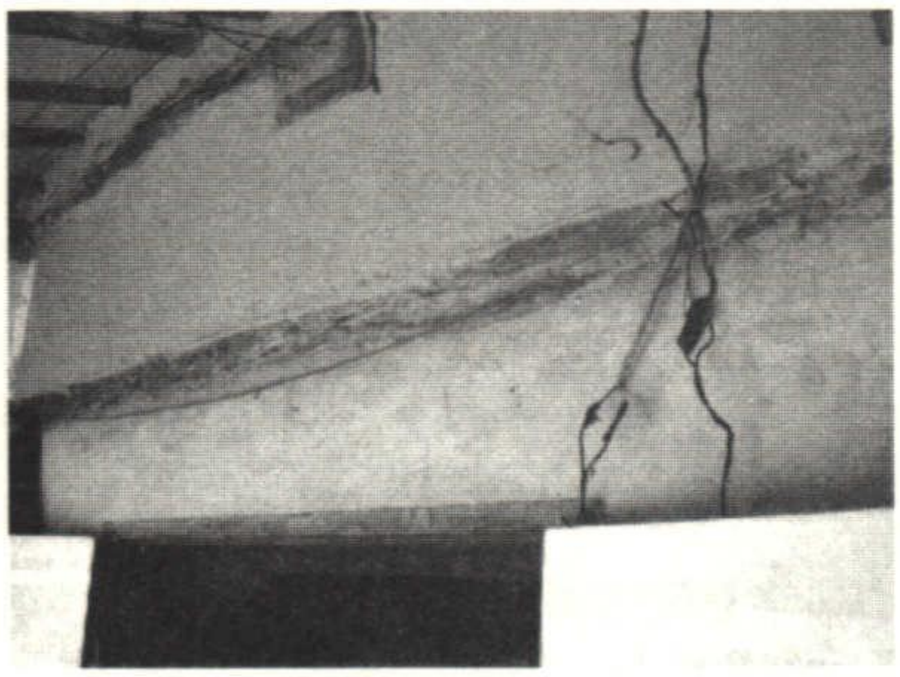
집터를 잡고 나면 집을 튼튼하게 짓기 위해서 터를 다진다. 터를 다지기 전에는 소금을 뿌려 부정한 것을 없애고 술과 떡으로 상을 차려 지신에게 집을 지을 것을 알림과 동시에 무사히 집이 완성될 것을 기원한다. 고사를 지내고 나면 본격적으로 터를 다지는데 집이 작을 경우는 가족들이, 집이 클 경우는 인부들을 불러 터를 다진다. 터를 다지는 방법은 큰 나무통에 새끼줄을 묶어 여러 사람이 그 줄을 잡고 당겼다 놓았다 하는데, 이를 '지덕다진다'라고 한다. 이 때 재력이 있는 사람들의 경우에는 소금을 한 층 깔고 그 위에 흙을 깐 뒤에 터를 다지는데, 이렇게 하면 소금이 습기를 먹어 비가 많이 와도 물이 고이지 않고 터가 무너지거나 기둥이 뒤틀리지 않는다고 한다.

터를 편평하게 다니고 나면 주춧돌을 놓을 곳의 흙을 조금 파내고 주춧돌을 놓는다. 주춧돌을 놓고 나면 본격적으로 집을 짓기 시작하는데 가장 먼저 기둥을 세운다. 기둥은 가장 중심이 되는

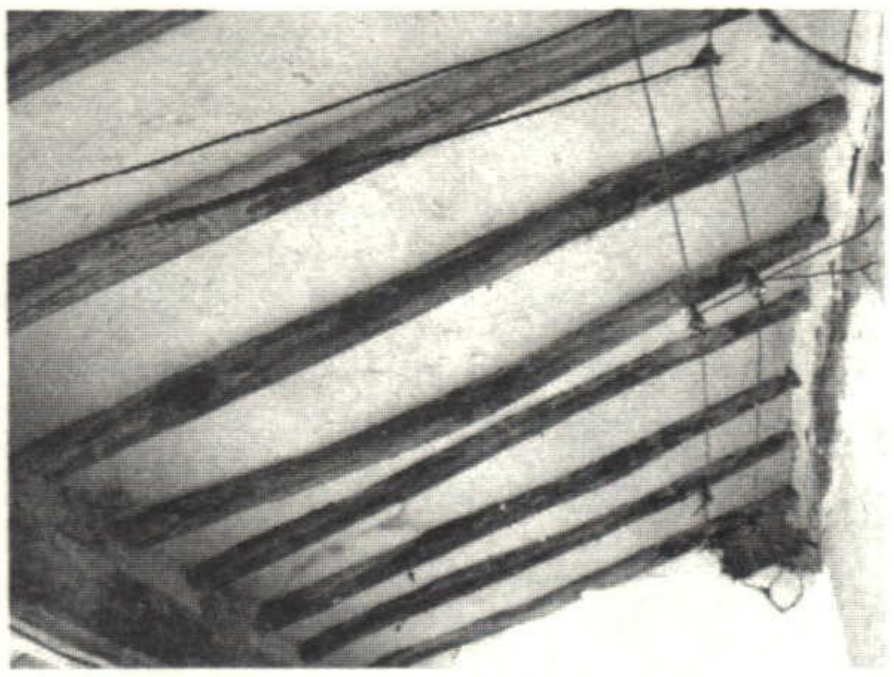
원기둥을 세우고 그 다음 퇴기둥을 세운다. 원기둥 4개를 세우고 나면 가로목인 도리를 올리고 그 위에 상량을 얹는다. 상량을 얹는 날짜는 집터를 잡는 것처럼 집주인의 생기복덕을 따져서 잡는다. 상량하는 날과 시간 등을 상량문으로 쓰고 상량을 할 때 성주신을 함께 봉안한다. 신체는 대청 대들보나 안방에 두었는데 성주신을 봉안하고 나면 집주인과 인부를 비롯해 주변사람들이 모두 모여 상량목 밑에 음식과 시루떡, 돼지 머리를 올리고 성주신과 터주신에게 가운의 번창



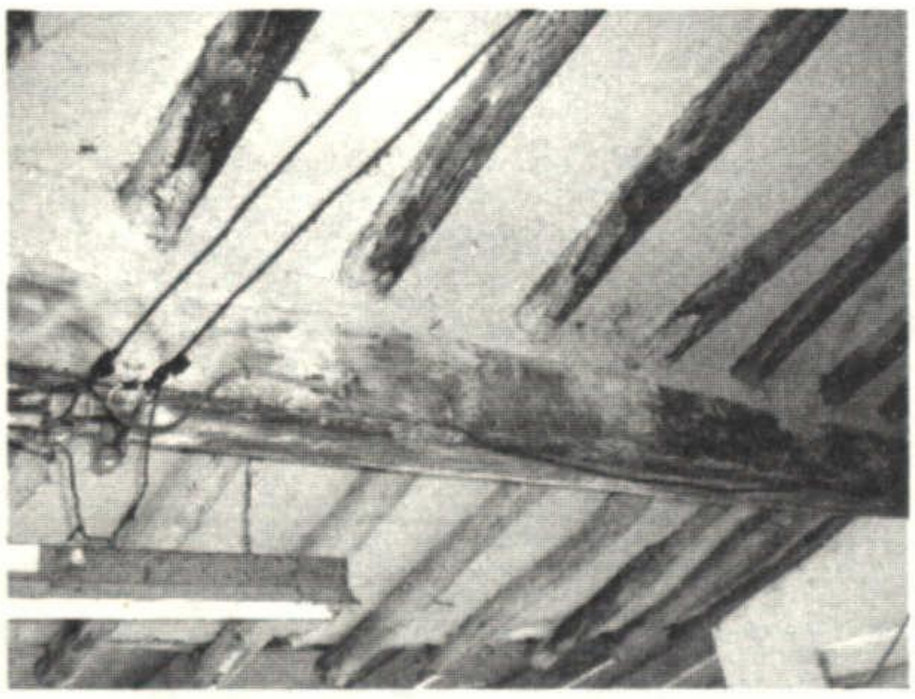
대청 천장



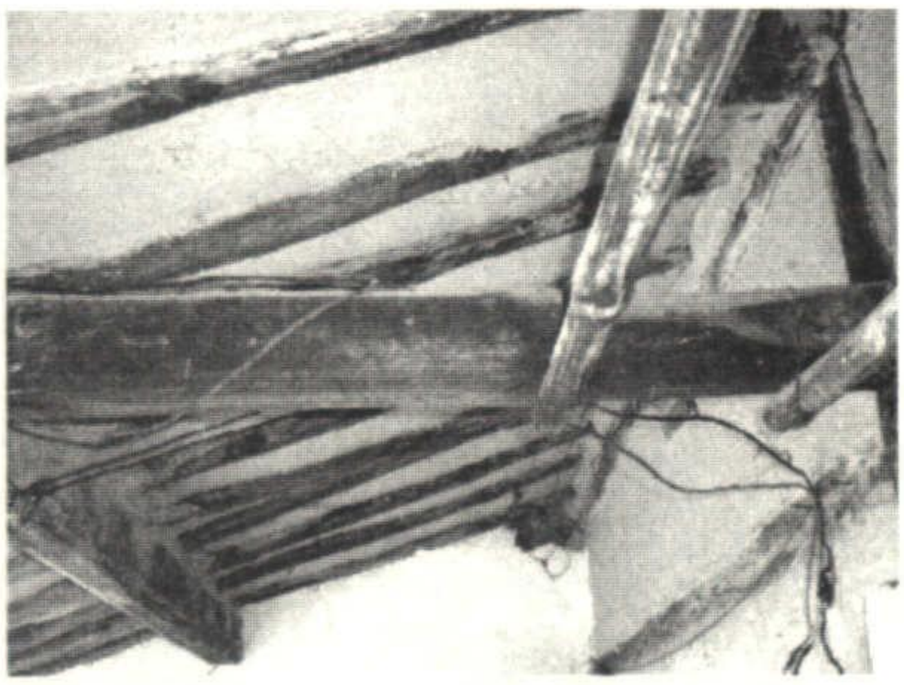
수장



연목



도리



가루보

을 기원한다.

상량식이 끝나면 퇴기둥을 모두 세우고 도리, 수장을 기둥사이에 끼운 뒤 네 모서리에 추녀를 올려 집의 틀을 만든다.

집의 틀이 모두 만들어지면 서까래를 얹는데 이때부터 담장을 본격적으로 만들기 시작한다. 담장은 큰 집인 경우는 흙담이지만 작은 초가집은 나무나 싸리로 엮어 세워놓는다. 그래서 작은 집일 경우 담을 만드는데 시간이 크게 소요되지 않아 집이 모두 만들어 진 후 만든다. 흙담은 땅을 깊이 파고 큰 돌을 넣은 뒤 그 위에 흙과 돌을 섞어 담을 세우는데 이렇게 하면 담이 잘 무너지지 않는다. 담이 어느 정도 완성되면 집의 지붕도 올리게 된다. 예전에는 기와집은 거의 없었고 큰집이라도 대부분 짚으로 지붕을 얹었다. 지붕은 사다리꼴 형태로 위쪽으로 올라갈수록 좁아지게 짚으로 엮는데 이것을 '영 또는 나래'라고 한다. 그래서 지붕을 엮는 것을 '나래 엮는다'라고 한다. 어느 정도 영을 엮고 나면 지붕 위쪽의 구멍을 용고새를 얹어 막아주는데 용고새는 두꺼운 새끼줄 양쪽에 긴 짚을 촘촘히 엮어서 용 또는 지네모양처럼 만든 것이다. 담장에도 용고새를 만들어 담장에 물이 새는 것을 막아 견고함을 유지시킨다.



흙돌담

지붕을 얹고 나면 집의 큰 틀은 완성이 되고 본격적으로 벽과

바닥에 흙을 깐다. 바닥은 돌막(온돌)을 깐 후 그 위에 흙을 덮는데, 흙에 마른 지푸라기를 빻아서 모래와 함께 섞어 바른다. 대부분 황토바닥에 대나무자리를 펴고 살았지만 경우에 따라서 바닥에 창호지를 먹여 사용하기도 하는데 이를 각장이라고 한다. 벽에도 창호지를 붙이는 경우가 있었으나 4,50년 전부터는 바닥에는 장판을 깔고 벽에는 회칠을 하여 견고성을 높이고 있다.

바닥과 벽이 완성되고 문과 창을 달면 집이 완성된다. 집이 완성되었다고 해서 바로 이사를 오는 것은 아니고 날을 잡아서 이사를 한다.

【제보자 및 참고문헌】

청양군 화성면 매평리, 이종원(남, 68세)
청양군 화성면 매평리, 윤형순(여, 68세, 보령태생, 18세에 혼인)
청양군 정산면 역촌리, 윤순자(여, 78세, 집안에 사당 모심)
청양군 목면 본의 2리, 김형식(남, 75세, 목수, 지관도 하심)
청양군 비봉면 장재리, 조병례(남, 64세, 6년 전에 귀향)
청양군 정산면 천장리, 황인섭(남, 74세, 3대째 거주)
청양군 남양면 봉암2구, 백개옥(여, 보령출신, 21세에 혼인)
청양군 남양면 구룡리 1구, 권오섭(남, 64세, 6대째 거주, 안동 권씨)
청양군 남양면 구룡리 1구, 임명순(여, 63세, 권오섭 제보자 부인, 대천 출생, 22세 때 혼인)
청양군 청남면 왕진2리, 김동익(남, 84세)
청양군 청남면 왕진2리, 김태제(남, 93세)
청양군 청남면 왕진2리, 김만영(남, 89세)
청양군 청남면 왕진2리, 이영재(남, 79세)
《칠갑문화》 청양의 민속, 청양문화원, 2001.

▣ 조사자
김진영(중앙대학교 민속학과)

Ⅳ. 점복

1. 점복 개요

우리들은 미래를 알 수 없기에 항상 관심을 갖게 된다. 더욱이 불안한 상황에 처하면 미래에 대해 알려는 욕구가 더욱이 생기는 것이 보통이다. 인간의 미래에 대한 탐지 기술이 아주 소극적인 것으로 예조(豫兆)가 있다. 또 아이들이 장난으로 신의와 관계없이 점을 치는 경우나 경마(競馬) 등도 넓은 의미의 점복에 해당된다고 할 수 있다. 예를 들면 구름이 끼거나 개구리가 울면 비가 내린다는 것을 경험적으로 알고, 구름이나 개구리울음을 비와 연결시켜 구름을 보고 비를 예측할 수 있는 사고능력을 가진다. 경험적인 지식이 체계화되고 논리성을 갖추어 미래에 대한 구체적인 예지능력을 갖게되는 것이다. 또한 비가 농사의 풍요를 의미하는 것처럼 연쇄적으로 사고(思考)가 연속되어 발전되어 간다. 이러한 지식의 확대와 축적이 인간의 지식을 더욱 발전시켜 정신세계를 구축하는 것이다. 지식의 과정은 자연현상을 바탕으로 하면서도 때로는 초자연적(超自然的)으로 연결되기도 한다. 예컨대 비는 하늘에서 내리는 것이고, 하늘에는 비를 관장하는 신(神)이 있다고 믿기도 한다. 그래서 비를 관장하는 신이나 상징적인 것이 이러한 정신세계에 혼합된다.

점복이나 예지의 인식은 첫째는 비슷한 것을 가지고 감지하거나, 둘째는 관계가 있는 것을 가지고 감지하거나, 셋째는 유사성이나 관계도 없는 것을 가지고 감지하는 것이다. 그러기에 미래를 판단할 수 있는 능력은 자연을 인식하거나 신과의 교류를 통해 얻어진다.

우리 민족은 미래에 대한 관심의 내용은 생업과 관련이 된 것이거나 일생과 관련된 것이 대부분이다. 농경민은 한해의 풍요를 알기 위해 정월에 점을 쳐보며 작물을 파종하고 수확하기까지 무사히 성장하기를 농신(農神)에게 기원하거나 점을 쳐서 미래의 결과를 알고자 한다. 정월에 행하는 농경의례는 예축의례(豫祝儀禮)로서 한해 농사의 풍년을 바라는데서 줄다리기와 같이 경쟁을 통해 이기는 편이 풍년이 든다고 생각하던지 콩이나 보리를 뽑아 뿌리를 보고 풍년을 점치는 행사를 한다. 어민들은 해상에서의 안전이 기상과 밀접한 관련이 있으므로 바람이나 별자리 등을 보고 기상을 예측하고 출어(出漁)를 결정하기도 한다. 예지능력은 오랜 경험과 선조로부터 얻은 지식으로 판단하는 기준이 된다.

인생에 있어서 미래에 대해 궁금히 여기는 것은 출산이라는 고비이다. 태아가 아들인지 딸인지에 대한 모호함에 미리 알고자 점을 보게 된다. 출산은 산모와 태아가 자칫 사망할 수도 있는 어려운 고비이기에 이들이 위해 안전하기를 기원하는 주술적인 행위를 하게 된다. 또한 전통사회에서는 남아 선호사상이 지배적이었기에 아들을 나아 주부권을 확보하기 위해선 아들을 꼭 낳으려 했다. 따라서 산모뿐만 아니라 가족들은 아들이냐 딸이냐에 대한 관심이 높았다. 따라서 태몽이나 산모의 배를 보고 판단하기도 하였으며 무당에게 태아의 성별에 대해 점을 보기도 했다. 의학이 발달하지 못한 시대였기에 태아가 건강히 성장할 수 있는지에 대한 궁금함도 점복이나 예지에 대한 궁금함이 항상 있었다.

점복은 미래를 사전에 예지하는 지식과 기술이라 할 수 있다. 이렇게 점복을 통해 예지하는 데에는 나름대로 논리성을 갖는데 여기에는 인(因)에서 과(果)를 찾아내어 판단을 한다. 즉 인과관계

로 설명되어지고 여기에는 경험이나 축적된 지식으로 결론을 얻는다. 이러한 논리구조에는 대부분 스스로 경험한 자연현상이나 선조로부터 자연스럽게 계승된 지식이 기초가 된다. 이들은 일시적인 것이 아니라 오래 전부터 전승되어 온 것들로서 민속학적으로 연구의 가치와 의의가 있다.

2. 점복의 유형

1) 아이에 관한 점복

▸아기를 낳았을 때 나중에 태어날 동생의 성을 감별하는 방법으로, 아기가 주걱을 집으면 여아, 방망이를 집으면 남아를 본다고 한다.

▸어린애가 엄지손가락을 빨면 남동생을 보고, 두 번째 손가락을 빨면 여동생을 본다고 믿는다.

▸어린 여자아이가 투레질을 하면 바람 분다.

▸어린애 키를 재어보면 키가 크지 않는다.

▸어린애의 윗니가 먼저 나면 명이 짧다.

▸어린이에게 거울 보이면 경기를 낸다.

▸어린 아기 기저귀를 방망이로 두들겨 빨면 보챈다.

▸어려서 코 많이 흘리면 힘이 세 진다.

▸어린애가 물건을 머리에 이고 다니면 계집애 동생을 본다.

▸어린애가 끈을 목에 잘 걸면 동생 일찍 본다.

▸어머니가 임신을 했을 때 아이가 몽둥이를 집으면 남동생을 낳

고, 빗자루를 집으면 여동생을 낳는다.

▸부모가 자식에게 묻기를 '아버지가 언제쯤 오겠느냐?'라고 했을 때, 자식이 대답하면서 머리의 앞부분을 긁적이면 금방 들어오고, 머리의 뒷부분을 긁적이면 늦게 들어온다고 예측한다.

2) 결혼에 관한 점복

▸결혼식 날 비가 오면 불길하고, 눈이 오면 잘 산다.

▸결혼식 날 신랑 혹은 신부가 웃으면 딸을 낳는다.

▸섣달과 유월에는 결혼하지 않는 것이 좋다.

▸신랑 신부가 집에 들어올 때에는 대문 앞에서 짚단을 태워야 잘 산다.

▸신부를 돕는 들러리로는 임신 중이거나 상을 당한 여자는 부정하다고 하여 쓰지 않는다.

▸함 단지에서 붉은 옷을 꺼내면 아들을 낳고, 푸른 옷을 꺼내면 딸을 낳는다.

▸결혼 첫날밤 신방의 촛불은 손으로 꺼야지 입으로 끄면 복 달아난다.

▸나이 먹은 총각이 남의 혼인집에서 음식을 먹으면 늦게 장가간다.

▸함을 살 때는 맨 처음 고른 것을 사야 한다.

▸신랑이 들어올 때 굴뚝 뒤에 서있으면 재수가 없다.

▸신랑신부의 가마가 집에 들어올 때 대문 앞에서 짚단을 태우고 그 위를 지나가야 잘 산다.

▸처녀가 바가지를 상 위에 올려놓으면 결혼이 늦어진다.

▸여자가 골무를 많이 만들면 딸을 많이 낳는다.

▸첫날밤 신랑이 오줌을 싸면 부자가 되어 잘 산다.
▸첫날밤에 신부의 옷을 신랑이 벗겨주어야 하고 저고리부터 벗기면 좋지 않다.
▸함 속에서 붉은 옷을 꺼내면 첫아들을 낳고, 푸른 옷을 꺼내면 첫딸을 낳는다.
▸함 속에서 콩이 나오면 아들, 팥이 나오면 딸을 낳는다.
▸혼인날에 비질하면 복이 달아난다.
▸혼인날 상주가 참여해서는 안 된다.
▸혼인날 신랑이 나가는 길에 상주가 먼저 보면 부정하다.

3) 임신에 관한 점복

▸임산부는 모서리에 앉으면 좋지 않다. 아기가 출세하지 못한다.
▸임산부는 오리고기를 먹으면 태어날 아기의 손가락이 붙는다.
▸임산부는 불이 난 곳에 가면 좋지 않다.
▸남을 미워하거나 흉을 보면 좋지 않다.
▸바르고 곱고 정갈한 마음을 가져 항상 정자세로 반듯하게 있어야 한다.
▸임산부는 옷에 주머니가 있어도 물건을 넣어두지 않는다.
▸죽은 시체를 보아서는 안 된다.
▸벌레 먹은 과일이나 삐뚤어진 과일을 먹으면 좋지 않다.
▸임산부가 식초를 먹으면 아기가 물렁해져서(뼈가 연해져서) 좋지 않다.
▸임산부는 무거운 것을 들어서는 안 된다.
▸초상집에서 음식을 먹지 않으며, 초상집에도 되도록 가지 않는다.

▸ 뼈 없는 고기를 먹으면 뼈 없는 아기를 낳는다고 해서 먹지 않는다.
▸ 임신한 여자가 절구통에 앉으면 째보를 낳는다.
▸ 개고기를 먹으면 효도를 못한다.
▸ 상어고기를 먹으면 살갗이 거칠다.
▸ 숯불을 피우면 좋지 않다.
▸ 부엌 비를 깔고 앉으면 쌍둥이를 낳는다.
▸ 임신했을 때 굴뚝이나 우물을 고치면 아이에게 해롭다.
▸ 쪽 밤을 먹지 않아야 한다.
▸ 임산부가 장닭의 간을 삶아 먹으면 아들을 낳는다.
▸ 편평한 바위에 돌을 던져서 올라가면 아들을 낳는다.
▸ 임산부가 상어고기를 먹으면 아이 몸이 껄끄러워진다.
▸ 임산부의 배가 소복하면 딸이고 편평하면 아들이다.
▸ 임산부의 꿈에 노루가 나오면 아들을 낳고, 뱀이 나오면 딸을 낳는다.
▸ 임산부의 배가 절구통 모양이면 아들을 낳고, 앞으로 뾰족하면 딸을 낳는다.
▸ 임산부가 누웠을 때 배가 누운 쪽으로 쳐지면 아들이고, 꼿꼿이 서 있으면 딸이다.

4) 해산에 관한 점복

▸ 아기를 낳을 때 대문에 못을 박으면 좋지 않다.
▸ 아기를 낳고 빨래를 삶으면 양잿물 때문에 아기의 얼굴이 노래진다.

▸어린애 낳고 빨래를 삶으면 어린애 얼굴에 흠이 생긴다.
▸아기를 낳은 이웃집에서 빨래를 하면 양잿물에 아기의 얼굴이 노래진다고 하여 하지 않는다.
▸해산을 한 후에 첫 밥 때에는 계란을 먹지 않는다.
▸아기를 낳고 삼칠일 동안에는 동량을 주지 않는다.
▸아기 낳을 때 닭을 잡으면 부정하다고 하여 잡지 않는다.
▸어린애 낳은 후에는 동물을 잡지 않는다고 한다.
▸산후 7일 동안은 돼지고기를 먹지 않고, 7일 후엔 먹어도 괜찮다.
▸산후 삼칠일 안에 사람이 들어오면 부정하다 하여 사람을 들이지 않는다.
▸미역국을 뜯어먹으면 좋지 않다.
▸산모는 삼칠일 동안 개를 먹지 않았다.
▸어린애 낳고 다듬이질을 하면 복이 달아난다.
▸임부가 역산할 때 소똥을 배에 문지르면 순산한다.
▸한집에서 두 사람이 출산을 하면 한사람이 친다.
▸난산 때에 방비를 거꾸로 세워 놓는다.

5) 여자에 관한 속신

▸여자가 아침부터 큰소리를 치면 재수가 없다.
▸여자가 가슴이 크면 남편에게 사랑을 받는다.
▸여자 셋이 모이면 접시가 일어난다.
▸여자가 셋이 모이면 솥뚜껑이 움직인다.
▸여자의 입술이 푸르면 초년 과부가 된다.
▸여자의 잔소리가 심하면 집안이 잘 안 된다.

▸ 여자의 음성이 담 밖으로 넘어가면 집안이 망한다.
▸ 여자가 남자를 앞질러 가면 재수가 없다.
▸ 장날에도 여자가 먼저 가면 재수가 없다고 해서 가지 못하게 했다.
▸ 새벽에 여자를 보면 재수 없다.
▸ 쌀뜨물로 세수를 하면 살결의 희고 보들보들해진다.
▸ 말이 많은 여자의 집안은 장맛도 쓰다.
▸ 여자가 음성이 크면 집구석이 망한다.
▸ 여자가 밤에 머리를 풀면 집안이 망한다.
▸ 시집가서 바로 사발을 깨면 계속 깨게 된다.
▸ 밤에 화장을 하고 자면 혼이 나간다.
▸ 여자의 코가 작으면 부자로 산다.
▸ 여자가 발이 크면 남편 사랑을 받는다.
▸ 여자가 바느질감을 넘어 다니면 해롭다.
▸ 여자가 닭 머리나 닭발을 먹으면 그릇 깬다.
▸ 여자가 칼을 갈면 해롭다.
▸ 여자가 한숨쉬면 될 일도 안 된다.
▸ 처녀가 머리 풀고 부엌에 들어가면 생전 고생한다.
▸ 저녁에 거울 보면 미운 남편 얻는다.
▸ 여자의 속옷을 울타리에 널면 복이 나간다.
▸ 여자가 문지방에 앉으면 재수 없다.
▸ 여자가 다듬이 돌 위에 앉으면 소박맞는다.
▸ 여자가 휘파람 불면 팔자가 세다.
▸ 떡 찧다가 변소에 가면 떡이 설익는다.
▸ 맏며느리가 외출이 잦으면 집안 망한다.

▸베개 깔고 앉으면 시집가서 소박맞는다.

▸여자가 밤에 세수하면 곰보 신랑 얻는다.

▸여자가 음성이 크면 과부가 된다.

▸여자가 밤에 머리 풀면 집안이 망한다.

▸여자가 손발이 크면 팔자가 사납다.

6) 남자에 관한 점복

▸남자가 여자 옷을 입으면 재수 없다.

▸남자의 다리나 허리를 여자가 넘으면 재수 없다.

▸남자가 여자에 눌리어 살면 집안이 망한다.

▸남자가 밥상 귀퉁이에 앉으면 출세 못한다.

▸남자가 바가지에 밥을 담아 먹으면 가난하게 산다.

7) 음식에 관한 점복

▸고추장은 정월에 담는데, 가을에 하면 장남에게 좋지 않다는 말이 있다.

▸장사하는 사람은 개고기를 먹으면 재수가 없다고 해서 먹지 않았다.

▸돼지날 장을 담가야 좋다고 한다. 그 날이 장하고 궁합이 맞는다고 하고, 다른 날에 장을 담그면 맛이 없다고 한다.

▸장은 봄에 말 날에 담근다. 날에도 밀물, 썰물이 있는데, 이 때 장을 담그면 맛이 없다고 한다. 말 날은 물이 나가거나 들어오지 않아서 장이 맛있게 담가진다고 한다.

▸누워서 밥을 먹으면 소가 된다.

▸다리 뻗고 밥 먹으면 가난하게 산다.
▸마루에서 밥 먹을 때는 꼭 방문을 열어 놓고 먹어야 한다.
▸문지방을 타고 앉아 밥을 먹으면 빌어먹는다.
▸밥그릇을 손에 들고 먹으면 가난하게 산다.
▸밥그릇을 손바닥에 받치고 먹으면 가난해진다.
▸밥그릇을 겹쳐 놓고 밥을 먹으면 줄초상이 난다.
▸먹을 때 수저 흔들면 복이 달아난다.
▸밥 먹고 물 안 마시면 가난하게 산다.
▸밥 먹고 곧 자리에 누우면 죽어서 소가 된다.
▸턱을 괴고 밥 먹으면 복이 달아난다.
▸밥상 위에 칼을 올려놓으면 부부싸움을 한다.
▸밥상 위에서 울면 부모가 돌아가신다.
▸먹고 기지개 켜면 복 나간다.
▸수저를 짧게 잡으면 가까운 곳으로 시집가고 멀리 잡으면 먼 곳으로 시집간다.
▸밥을 수저로 한번 떴다가 다시 엎은 후 먹으면 복을 엎는 것이다.
▸식사 후 수저를 엎어놓으면 복 달아난다.
▸식사할 때 말을 많이 하면 복 달아난다.
▸많이 흘리면 복 나간다.
▸식사할 때 이를 보이면 가난해진다.
▸식사 중 입안의 밥이 보이면 복 나간다.
▸식사할 때 젓가락으로 세어 먹으면 복 나간다.
▸가을 떡 무거리를 동지팥죽 끓이는데 넣으면 집안 망한다.
▸이사 와서 팥죽 쑤어 먹으면 부자가 된다.
▸국물을 먹다 남기면 복 달아난다.

▸국그릇을 밥의 왼쪽에 놓고 먹으면 복 나간다.

▸국수를 잘 먹으면 오래 산다.

▸남의 집 큰 일 치른 음식을 어린애한테 먼저 먹이면 나쁘다.

▸돌 때 떡을 해주지 않으면 잘 넘어진다.

▸돌떡 먹고 무엇이든지 갚아 주어야 아이의 명이 길다.

▸동짓날 팥죽이 쉬면 그 다음해에 풍년이 든다.

▸된밥 좋아하는 사람 오래 산다.

▸된장 맛이 좋으면 집안이 잘 된다.

▸떡시루 찌다가 설익으면 머리 위에 신을 올려놓고 찌면 잘 익는다.

▸먹던 밥으로 풀하여 빨래하면 자식이 출세 못한다.

▸메주를 짝수로 만들면 예쁜 딸 낳는다.

▸며느리가 닭의 머리를 먹으면 시어머니의 눈밖에 난다.

▸엎드려서 물을 먹으면 정신을 잃는다.

▸바가지로 물 마시면 수염이 나지 않는다.

▸밥상 위에 행주 올려놓고 먹으면 물에 빠져 죽는다.

▸밥을 먹을 때는 개도 때리지 않는다.

▸밥숟갈을 크게 떠야 부자가 된다.

▸비둘기 고기 먹으면 죄 받는다.

▸산모에게 처녀가 밥을 주면 해롭다.

▸산에서 음식 먹을 때 '고시레'를 하지 않으면 해롭다.

▸새고기를 여자가 먹으면 방정맞아진다.

▸생일날 죽 쑤어 먹으면 가난하게 산다.

▸밥 먹을 때 숟가락 내던지면 밥을 빌어먹는다.

▸술 먹고 안주 안 먹으면 손자 늦게 본다.

▸시험 칠 때 달걀 먹으면 낙방한다.
▸시험 칠 때 미역국 먹으면 낙방한다.
▸시험 칠 때 엿 먹으면 합격한다.
▸시험 칠 때 빵 먹으면 낙방한다.
▸식사도중 젓가락이 부러지면 재수 없다.
▸식사할 때 노래 부르면 삼대가 빌어먹는다.
▸음식을 싱겁게 먹으면 털이 많이 난다.
▸음식 보낸 그릇을 사흘 안으로 돌려보내지 않으면 해롭다.
▸음식을 훔쳐먹으면 딸꾹질을 한다.
▸정월 초하룻날 떡이 보름까지 가면 좋다.
▸제사지낸 숭늉을 먹으면 무섬타지 않는다.
▸제사지내고 대추를 먹어야 늙지 않는다.
▸제사지낸 음식을 여럿이 나누어 먹어야 좋다.
▸제사음식을 먼저 먹으면 입술 부르튼다.
▸창문으로 음식 받으면 해롭다.
▸밥 먹을 때 밥그릇 뒷면부터 먹으면 커서 도둑이 된다.
▸식사하다가 변소가면 복 달아난다.
▸식사할 때 청소하면 빌어먹는다.
▸음식을 칼로 베어먹으면 죽을 때 칼 맞아 죽는다.

8) 동물에 관한 점복

▸정초에 흰나비를 보면 소복을 입는다(부모가 돌아가신다).
▸노랑 나비는 좋을 징조라고 한다.
▸개미가 쭉 줄지어 가면 그 날 비가 온다고 한다.

▸하루에 뱀 세 마리 보면 고기 먹을 일이 생긴다.
▸토끼새끼 날 때 사람이 쳐다보면 어미가 새끼를 잡아먹는다.
▸집안에 제비집 지으면 좋다.
▸집 지키는 구렁이(업)가 사람 눈에 띄면 안 좋다.
▸집안에 있는 구렁이를 죽이면 집안이 망한다.
▸짐승이 오래 묵으면 도술을 한다.
▸쥐가 많이 우글거리면 세상이 시끄럽게 된다.
▸제비집을 옮기면 복이 나간다.
▸제비고기 먹고 배를 타면 풍랑을 만난다.
▸제비를 잡으면 학질에 걸린다.
▸암사슴을 죽이면 죄받는다.
▸암탉이 울면 집안이 망한다.
▸소쩍새가 우는 것을 보면 풍년이 든다.
▸소 새끼 낳는 것을 여자가 보면 나쁘다.
▸새고기를 여자가 먹으면 그릇 깬다.
▸비둘기 고기를 먹으면 남매밖에 못 낳는다.
▸봄에 노랑나비나 호랑나비를 먼저 보면 좋은 일이 생긴다.
▸봄에 흰나비를 먼저 보면 상주가 된다.
▸복숭아 벌레를 먹으면 미인이 된다.
▸뱀을 보고 손가락질을 하면 손가락이 썩는다.
▸뱀을 죽이다 말면 장독 속에 들어가 헤엄친다.
▸밤에 부엉이가 울면 풍년이 든다.
▸밤에 여우가 몹시 울면 사람이 죽는다.
▸미친개가 사람의 피를 먹으면 그 사람도 미친다.
▸두꺼비가 나오면 장마 진다.

▸돼지 코를 가진 사람은 잘 산다.

▸닭이 쌍 알을 낳으면 집안이 흉하다.

▸닭 벼슬을 먹으면 벼슬을 한다.

▸닭의 목을 먹으면 목청이 좋아진다.

▸닭이 초저녁에 울면 집안이 망한다.

▸닭이 홰에 일찍 올라가면 쌀값이 떨어지고 늦게 올라가면 쌀값이 오른다.

▸닭발을 먹으면 성미가 급해진다.

▸나비를 잡고 눈을 비비면 장님이 된다.

▸까치집을 변소에서 태우면 병이 없어진다.

▸까치가 아침 일찍 울면 반가운 손님이 온다.

▸까치가 물을 차면 날씨가 갠다.

▸까치가 높은 나무에 집을 지으면 2년간은 바람이 불지 않는다.

▸까마귀가 많이 울면 동네에 초상이 난다.

▸까마귀 고기를 먹으면 기억력이 없어진다.

▸고양이를 죽이면 집안에 액운이 든다.

▸고양이가 국수를 먹으면 뱀을 물고 들어온다.

▸고양이가 얼굴을 씻으면 비가 온다.

▸고양이가 방고래 밑으로 들어가면 시체가 일어난다.

▸거미가 낮에 천장에서 내려오면 손님이 밤에 오고 밤에 내려오면 도둑이 들어온다.

▸개미가 개미집 구멍을 막으면 장마 진다.

▸개를 발길로 차면 해롭다.

▸개구리가 집으로 들어오면 장마 진다.

▸개잠을 자면 부자로 산다.

▸개꼬리에 짚이 붙어 들어오면 손님이 온다.
▸개가 풀을 뜯어먹으면 흉년이 든다.
▸개가 집안에서 나가면 재수 없다.
▸개가 오래 묵으면 좋지 않다.
▸개가 마루 밑을 파면 흉년이 든다.
▸개가 땅을 파면 바깥주인이 죽는다.
▸가축이 새끼 낳은 뒤에 상제가 들어오면 부정 탄다.
▸가재 먹고 사탕 먹으면 죽는다.
▸청개구리가 울면 비가 많이 온다.
▸제비가 땅을 핥으면 비가 많이 온다.
▸개구리가 자주 울면 비가 온다.

9) 식물에 관한 점복

▸탱자나무로 때리면 억센 마누라 얻는다.
▸탱자나무 울타리를 하면 귀신이 들어오지 못한다.
▸큰 나무를 베는 사람이 쉬 죽는다.
▸참나무로 얻어맞으면 말라서 죽는다.
▸울안에 복숭아나무 심으면 귀신이 들어오지 못한다.
▸싸리나무로 사람 때리면 맞는 사람이 마른다.
▸수수 비에 피를 묻히면 도깨비 된다.
▸복숭아나무로 사람 때리면 미친다.
▸대나무로 빗물 받으면 가난해진다.
▸대나무 꽃이 피면 나라가 망한다.
▸대나무를 때리면 속이 없는 아이를 낳는다.

▸대나무로 사람 때리면 사람이 마른다.
▸닭이 감나무에 올라가면 재수가 좋다.
▸까치집이 있는 나무 밑에 집 짓고 살면 부자가 된다.
▸까치집이 있는 나무의 씨를 받아 심으면 그 집에 벼슬할 사람이 나온다.

10) 죽음에 관한 점복

▸사람이 죽은 집은 삼년상이 끝날 때까지 머리에 빗질을 하지 않는다.
▸초상이 났을 때 빨래를 널어두면 우환이 끊이지 않는다.
▸상여 나갈 때 사마귀 난 사람이 내 사마귀 죽어라하고 외치면 사마귀가 죽는다.
▸상제는 남의 집 좋은 일에 안 간다.
▸상여를 메고 나가면서 무겁다고 하면 더 무거워진다.
▸죽은 사람의 신을 신으면 재수 없다.
▸임신중인 사람은 초상집에 문상을 가지 않는다.
▸객사한 시체는 방에 들여놓지 않는다.
▸상중에 새 옷 입으면 저승길이 어둡다.
▸초상이 나면 이웃집에서 바느질하면 그 집안이 망한다.
▸상가에서는 장례를 마칠 때까지 마당에 비질하지 않는다.
▸시체든 관 위에 칼을 넘기지 않는다.
▸사람이 죽었을 때 기름 냄새 풍기면 해를 본다.
▸마을에 초상이 나면 장례식 때까지 빨래를 하지 않는다.
▸결혼식 올린 집에서는 상가에 가지 않는다.

11) 신체에 관한 점복

▸머리에 새치가 많은 사람은 재주가 있다.

▸머리맡에 칼이나 가위를 놓고 자면 해롭다.

▸머리털이 억센 사람은 마음도 억세다.

▸머리를 아랫목으로 두고 자면 어머니가 돌아가신다.

▸머리를 북쪽으로 두고 자면 병이 잦다.

▸머리카락이 거센 사람은 힘이 좋다.

▸머리가 크면 공부 잘한다.

▸머리에 책을 이면 공부 못한다.

▸머리맡에 버선이나 양말을 두고 자면 꿈자리가 사납다.

▸머리에 가마가 둘이 있으면 두 번 장가간다.

▸눈깜짝이 흉내내면 눈깜짝이 된다.

▸눈 두덩이가 부은 사람은 심술이 많고 인정이 없다.

▸눈 아래 점이 있으면 팔자가 세다.

▸눈이 크면 겁이 많다.

▸눈을 흘기면 뱁새눈이 된다.

▸눈을 흘기면 죽어서 가재미가 된다.

▸눈썹 속에 검은 점이 있으면 성공한다.

▸눈썹이 길면 오래 산다.

▸눈썹이 위로 붙은 사람은 용맹하다.

▸눈이 크면 명이 짧다.

▸귓구멍이 크면 돈이 헤프다.

▸귀가 크고 귓밥이 늘어진 사람은 오래 산다.

▸귀가 아래로 수그러진 사람은 오래 산다.

▸ 귀지를 먹으면 몸에 해롭다.
▸ 귀가 길면 오래 산다.
▸ 귀 사이가 벌어지면 재물 복이 없다.
▸ 귀 문이 넓으면 복이 달아난다.
▸ 귀가 칼귀면 팔자가 사납다.
▸ 귀가 짧으면 명이 짧다.
▸ 귀가 내려 붙은 사람은 운수가 사납다.
▸ 주걱턱이면 평생 밥걱정 하지 않는다.
▸ 턱이 뾰족하면 부자로 산다.
▸ 턱을 괴고 앉으면 미움 받는다.
▸ 인중이 길면 오래 산다.
▸ 이마가 넓으면 마음이 너그럽다.
▸ 이마가 넓으면 남이 덕을 많이 본다.
▸ 코가 매부리코를 가진 사람은 부자로 산다.
▸ 코가 길면 참을성이 많다.
▸ 코웃음 잘 치는 사람은 가난하게 산다.
▸ 코가 뾰족한 사람은 입이 가볍다.
▸ 입술이 크면 먹을 복이 많다.
▸ 잠을 곱게 자면 귀인이 된다.
▸ 허리를 맨 채 자면 귀신이 저울질하고 저울질할 때 떨어지면 죽는다.
▸ 잠잘 때 발을 포개고 자면 복 나간다.
▸ 잠잘 때 이를 갈면 복 나간다.
▸ 아침에 엎드려 자면 복 나간다.
▸ 아내가 이마에 손 얹고 자면 남편이 죽는다.

▸베개를 높이 베고 자면 명이 짧다.

▸밤이슬 맞고 자면 입 삐뚤어진다.

12) 정직에 대한 점복

▸나이를 늘이거나 줄이면 좋지 않다.

▸오지 않는 사람 온다고 하면 그 사람이 와서 화낸다.

▸임신한 여자가 임신하지 않았다고 하면 벙어리 낳는다.

▸머리빗을 주워오면 재수 없다.

▸녹슨 쇠붙이를 주어 오면 동티난다.

▸길에서 칼 주어오면 동티난다.

▸거짓말하면 엉덩이에 뿔이 난다.

13) 생활에 대한 속신

▸갓난아이가 꿀 많이 먹으면 말을 더디 배운다.

▸깎은 손톱은 소변 통에 넣어야 밖에 버리면 올빼미가 먹는다.

▸끊인 풀 먹으면 바보 된다.

▸나무 잘 타면 나무에서 떨어져 죽는다.

▸낚시일 할 때 휘파람 불면 고기가 잡히지 않는다.

▸남에게 악담하면 그 악이 되돌아온다.

▸남을 비웃으면 입이 삐뚤어진다.

▸남의 집에서 손톱 깎으면 그 집과 사이가 멀어진다.

▸늦잠이 많으면 가난해진다.

▸남의 집에서 머리를 빗지 않는다.

▸남의 말을 엿들으면 불길하다.

▸남의 자식 흉보면 자기자식도 그 아이를 닮는다.
▸남이 자기를 칭찬해주면 오른쪽 귀가 가렵다.
▸남에게 빗자루를 거져 주면 복이 달아난다.
▸낮에 옛날 이야기하면 가난하게 산다.
▸누워서 공부하면 공부가 발가락으로 새어 나간다.
▸누워있는 사람에게 절하면 좋지 않다.
▸누룽지를 길에 버리면 복 달아난다.
▸다리미 불을 쬐면 죽을 때 벌거벗고 죽는다.
▸다리미를 까불면 복 달아난다.
▸다듬이 돌을 깔고 앉으면 치질 걸린다.
▸다리미질 할 때 옷고름부터 다리면 빌어먹는다.
▸대문을 함부로 내면 나쁘다.
▸덜 마른 옷을 입으면 누명쓴다.
▸도마위에 바가지 올려놓으면 가난해진다.
▸동네 이웃집에서 어린애를 낳을 때 풀 먹으면 풀 딱지 앉는다.
▸두 사람이 약을 함께 쓰면 약효가 없다.
▸두 사람이 한 대야에서 같이 세수하면 서로 싸운다.
▸두 손을 목에 베고 자면 어머니가 돌아가신다.
▸딸이 친정에 빗자루 주면 해롭다.
▸떡 많이 먹으면 바보 된다.
▸또아리를 방에 놓고 자면 딸만 낳는다.
▸뜨거운 물건 잘 들면 좋은 아내를 얻는다.
▸뜨거운 음식 잘 먹으면 처가 덕을 본다.
▸마당비로 부엌 쓸면 복 나간다.
▸마당을 쓸어 대문 밖으로 쓸어내면 복 달아난다.

▸마루 끝에 앉아 밥 먹으면 가난해진다.
▸매월 초닷새 날에 여자가 출입하면 가축이 안 된다.
▸물건을 주었다가 다시 빼앗으면 이마에 소나무 나고 엉덩이에 바늘 난다.
▸며느리가 등잔불 뒤에 앉으면 소박맞는다.
▸몽당비를 밖에 버리면 도깨비 된다.
▸문구멍으로 안을 들여다보면 방에 있는 사람이 죽는다.
▸문지방에 걸터앉으면 불기한 일이 생긴다.
▸문지방, 베고 자면 입 삐뚤어진다.
▸바가지를 태우면 사람이 죽는다.
▸바가지를 머리에 쓰면 흉년이 든다.
▸바가지에 돌이 박히면 혓바늘 선다.
▸바늘을 벽에 꽂아두면 남편이 앓는다.
▸밤에 휘파람 불면 뱀이 나온다.
▸밤에 손톱 깎으면 인정 없는 사람된다.
▸발을 까불면 복이 나간다.
▸밤에 옛날 이야기하려면 세 가지는 해야한다.
▸밤에 꽈리 불면 복 나간다.
▸밤에 돈이나 쌀을 주면 복 나간다.
▸밤에 방을 쓸면 가난해진다.
▸밤에 베개를 세워두면 도둑이 든다.
▸밤에 빨래 방망이질하면 집안 망한다.
▸밤에 피리불면 뱀 나온다.
▸밤에 귀 후비면 도깨비 나온다.
▸밥 먹고 나서 바로 머리를 빗으면 해롭다.

▸ 밥그릇에 수저를 꽂아놓으면 사람이 죽는다.
▸ 밥그릇을 상 밑에 놓으면 죽어서 객귀가 된다.
▸ 밥 많이 먹으면 곰이 된다.
▸ 버선을 다림질하면 소박맞는다.
▸ 불 땔 때 아궁이에 먹을 것 버리면 가난하게 산다.
▸ 불장난하면 밤에 오줌싼다.
▸ 빈 다듬이 돌을 두드리면 가난해진다.
▸ 부엌바닥에 흑이 높게 차 오르면 부자가 된다.
▸ 비 오는 날 문지방에 앉으면 논둑 무너진다.
▸ 빈 가위질하면 재수 없다.
▸ 빗자루로 맞으면 3년 재수 없다.
▸ 뺀 이빨은 지붕 위에 던져야 새 이빨이 잘 난다.
▸ 사람 수를 셀 때 손가락으로 세면 안 된다.
▸ 사람이 잠을 잘 때 발을 꼬고 자면 평생 빚지고 산다.
▸ 사람이 잠을 자면서 한숨쉬면 나쁜 일이 생긴다.
▸ 사람이 보지 못한 사이에 눈이 쌓이면 풍년이 든다.
▸ 사내가 부엌에 들어가면 불알 떨어진다.
▸ 사람이 머리를 넘으면 키가 크지 않는다.
▸ 사진 찍을 때 한가운데 서서 찍으면 명이 짧아진다.
▸ 산모가 첫 미역국을 먹을 때 뜨겁다고 입으로 불면 아기가 머리카락이 일어선다.
▸ 산모가 산후 9일전에 거울 보면 해롭다.
▸ 산후 부엌에서 볶음질을 하면 어린애 얼굴에 두드러기 난다.
▸ 산모가 벌레를 죽이면 해롭다.
▸ 생쌀 먹으면 어머니가 죽는다.

▸살아있는 사람이 죽었다고 소문나면 그 사람 명이 길어진다.
▸새로 이사가서는 거꾸로 자야 부자 된다.
▸설날 일하면 죽을 때 헛손질한다.
▸손톱을 씹으면 문둥이가 된다.
▸손톱을 깎아 불에 태우면 미친다.
▸시루밑에 떡을 긁어먹으면 곰보색시 얻는다.
▸손장난이 심하면 목 달아난다.
▸신발을 엎어 벗으면 방정맞다는 소리 듣는다.
▸신발을 태우면 재수가 없다.
▸실패에 실이 하나도 없으면 부모가 헐벗는다.
▸쌀뒤주 밑을 너무 닥닥 긁으면 가난하게 살게 된다.
▸쌀바가지 햇빛보이면 복 나간다.
▸아침에 어깨 짚으면 재수 없다.
▸아궁이에 오줌 누면 불행해진다.
▸아침에 여자가 남자 주머니를 뒤지면 재수 없다.
▸아들이 어머니 얼굴을 닮으면 좋다.
▸아침 일찍 상제를 보면 재수 있다.
▸앉아 있을 때 발을 흔들면 복이 달아난다.
▸애인에게 손수건 선사하면 이별한다.
▸약혼한 후 구두를 먼저 선사하면 결혼 못한다.
▸약수건을 빨랫줄에 널면 병이 떠나지 않는다.
▸양념을 불에 태우면 복이 나간다.
▸어린애가 담배 피우면 뼈 삭는다.
▸어린애가 시궁창에 오줌 누면 자지가 붓는다.
▸어린애가 지렁이에다 오줌 누면 자지가 붓는다.

▸ 우물에다 소변보면 벼락 맞는다.
▸ 연장을 씻으면 비가 온다.
▸ 연장을 넘어 다니면 연장 주인이 다친다.
▸ 옷 입고 단추 달면 도둑누명 쓴다.
▸ 옷을 만들다가 해를 넘으면 해롭다.
▸ 울다가 웃으면 배꼽에 털 난다.
▸ 유월에 문 바르면 도둑맞는다.
▸ 음식물을 나누어 먹지 않으면 쪽 이가 난다.
▸ 이불깃으로 딸의 치마를 해주면 딸이 오래 산다.
▸ 이사 갈 때에 문을 찢고 가면 좋다.
▸ 이사 가는 날 시루떡 해먹으면 운수대통 한다.
▸ 잔병이 잦으면 명이 짧다.
▸ 장독 위에 칼을 올려놓으면 해롭다.
▸ 장님을 셋 보면 그 날 재수가 좋다.
▸ 저녁에 곡식을 밖으로 내가면 복이 나간다.
▸ 저녁에 불을 남에게 빌려주면 복이 달아난다.
▸ 절구통을 부수어 때면 동티난다.
▸ 절에 갈 때 남의 집을 들러서 가지 않는다.
▸ 정월 보름 안에 문구멍을 바르면 나쁘다.
▸ 정월 초하룻날 바느질하면 생손 앓는다.
▸ 정월에 난 개를 잡아먹으면 재수 없다.
▸ 제사음식에 머리카락 들어가면 나쁘다.
▸ 쪽 밤을 나누어 먹지 않으면 쌍둥이 낳는다.
▸ 주걱으로 솥을 두드리면 가난하게 산다.
▸ 지게를 방문 앞에 세워두면 사람 죽는다.

▸지붕 위에 빨래 널면 해롭다.
▸집 안쪽을 향해 키질하면 복이 나간다.
▸처마 물에 손 씻으면 손에 물사마귀가 난다.
▸처마에 달린 고드름을 털면 농사가 안 된다.
▸천둥칠 때 문턱에 걸터앉지 않는다.
▸체를 머리에 이면 체머리 흔든다.
▸칼을 빌려주면 정이 떨어진다.
▸콩나물국 3년 쑤어 먹으면 부자 된다.
▸풀 베는 낫을 넘어가면 손을 벤다.
▸한사람이 머리를 둘이 빗기면 좋지 않다.
▸한방에 불을 두 개 켜면 싸움한다.
▸해진데 방망이질을 하면 샘물이 마른다.
▸해진데 여자가 세수하면 남편이 첩을 얻는다.
▸해진데 부엌이나 방을 쓸면 나쁘다.
▸허리띠를 여럿이 돌려 매면 해롭다.
▸혼인날 바람이 불면 결혼 후 풍파가 생긴다.
▸혼례식에 차일을 쳐야 해를 받지 않는다.
▸홍두깨를 세워두면 도둑놈이 들어온다.
▸환갑잔치를 앞당겨 하면 좋다.

14) 꿈에 관한 점복

▸꿈에 돼지나 노란 변을 보면 좋다고 한다.
▸불이 활활 타는 꿈을 꾸면 좋고, 타다 마는 꿈은 좋지 않다고 한다.

▸물이 맑으면 좋은 꿈이고 흙탕물은 좋지 않다고 한다.
▸꿈에 무지개를 보면 집안에 경사가 난다.
▸꿈에 검은 무지개를 보면 흉하다.
▸꿈에 해와 달이 떨어지면 부모에게 근심이 생긴다.
▸꿈에 비가 오면 흉한 일이 생긴다.
▸꿈에 큰 나무가 부러지면 불길하다.
▸꿈에 소를 보면 근심이 생긴다.
▸꿈에 소가 사람을 밟으면 불길하다.
▸꿈에 우물 속에 빠지면 병에 걸린다.
▸꿈에 옷을 태우면 재수가 없다.
▸꿈에 무덤을 보면 술이 생긴다.
▸꿈에 땅을 갈면 부자가 된다.
▸꿈에 임신한 여자가 용을 보면 큰 인물을 낳는다.
▸꿈에 용을 타고 하늘로 올라가면 벼슬을 한다.
▸꿈에 용을 타고 물 속에 들어가면 재수 대통한다.
▸꿈에 뱀을 보면 돈이 생긴다.
▸꿈에 돼지새끼를 낳으면 운수대통 한다.
▸꿈에 돼지를 보면 재수가 있다.
▸꿈에 누런 황소가 들어오면 부자가 된다.
▸꿈에 집을 고치면 재수가 있다.
▸꿈에 죽은 사람과 같이 음식을 먹으면 좋다.
▸꿈에 물을 마시면 좋다.
▸꿈에 자기 집이 불타는 것을 보면 성공한다.
▸꿈에 날고기를 먹으면 좋다.
▸꿈에 가지를 먹으면 아들을 낳는다.

▸꿈에 신발을 얻으면 좋은 일이 생긴다.
▸꿈에 바늘과 실을 얻으면 만사형통 해진다.
▸꿈에 독의 물이 넘치면 재물이 들어온다.
▸꿈에 거울을 얻으면 좋은 아내를 얻는다.
▸꿈에 사람을 죽으면 부자가 된다.
▸꿈에 하늘에 몸이 오르면 운수 대통한다.
▸꿈에 몸에서 피가 나면 재수가 있다.
▸꿈에 목욕을 하면 벼슬에 오른다.
▸꿈에 남에게 천한 일을 당하면 좋다.
▸꿈에 귀인에게 절을 하면 대길하다.
▸꿈에 귀인에게 칼 받으면 벼슬을 한다.
▸꿈에 옷을 입으면 재수가 없다.
▸꿈에 음식을 먹으면 감기에 걸린다.
▸꿈에 대들보가 무너지면 집안이 망한다.
▸꿈에 고기를 먹으면 병이 생긴다.
▸꿈에 신발을 잃어버리면 재수가 없다.
▸꿈에 거울이 깨지면 이별한다.
▸꿈에 여자를 보면 재수가 없다.
▸꿈에 어린애를 안으면 근심이 생긴다.
▸꿈에 이가 빠지면 친척이 사망한다.
▸꿈에 머리털이 빠지면 나쁘다.
▸꿈에 곱게 차리고 외출하면 해롭다.
▸꿈에 결혼하면 불길하다.
▸꿈에 화재를 당하면 부자가 된다.
▸꿈에 물을 보면 술이 생긴다.

15) 기타

- 달무리가 세겹이 지면 삼일 후 비가 온다고 한다.
- 칠월칠석날 영등할머니가 와서 전답이 잘 정리되어 있는 것을 보고 깨끗하게 되어있으면 복을 주고, 정리가 되어 있지 않으면 복을 주지 않는다고 한다.
- 유두날까지 벼가 키가 크면 그 해 농사가 잘 된다고 한다.
- 홍역 할 때 다리미질하면 나쁘다.
- 혼인하고 바로는 남의 혼인에 가지 않는다.
- 호박은 남자가 먼저 따야 계속 많이 열린다.
- 호박이 많이 열려 있으면 딸이 많은 집이고, 박이 많이 열려 있으면 아들이 많은 집안이다.
- 해진 뒤에 장독에서 장을 퍼내면 복이 나간다.
- 한밤중에 울음소리 들으면 좋지 않다.
- 치마를 주름잡다가 놓아두지 않는다.
- 추녀 밑에서 여자가 울면 재수 없다.
- 초복에 비 내리면 삼복 모두 비가 내린다.
- 초하룻날 방안의 먼지를 털면 복 나간다.
- 초저녁에 닭이 울면 재앙이 온다.
- 처서에 비가 오면 흉년이 든다.
- 처마 밑에 거미가 내리면 손님이 온다.
- 책을 다리미질을 하면 공부 못한다.
- 참외밭에 여자가 들어가면 참외가 곤다.
- 집 짓고 바로 상가에 가지 않는다.
- 지게 작대기로 부지깽이를 하면 언청이 손자 낳는다.

▸쥐가 이불을 갉으면 상제 된다.
▸족제비가 집에 있으면 부자 된다.
▸제사 지내기 전에 닭이 울면 영혼이 오지 않는다.
▸제삿날 빨랫줄을 매어두면 영혼이 오다 돌아간다.
▸제삿날 바느질을 하면 조상이 영혼이 오지 않는다.
▸제사 다음날 성묘를 하면 조상이 기뻐한다.
▸제사 때에 축문을 크게 읽어야 조상이 기뻐한다.
▸제사 지낼 때에 문을 열어놓아야 조상이 들어온다.
▸제사 지낸 후 지방을 태워야 한다.
▸제사 지낸 후 음복을 해야 자손이 잘 된다.
▸제비집에서 제비새끼가 떨어지면 장마 진다.
▸제삿날 머리 빗지 않는다.
▸제삿날 빨래를 다리면 곰보자식 낳는다.
▸제비나 나비를 잡으면 벌을 받는다.
▸제비새끼를 잡으면 집안이 망한다.
▸제비를 죽이면 어머니가 돌아간다.
▸젖과 젖 사이가 넓으면 남편 덕을 본다.
▸젖을 짜서 굴뚝에 버리면 젖이 는다.
▸젖꼭지가 작으면 남편의 사랑을 못 받는다.
▸정초에 화로를 엎지르면 재수 없다.
▸정월 초하룻날 치마 주름을 잡으면 근심이 생긴다.
▸정월 초하룻날 거울을 깨뜨리면 일년 내내 우환이 떠나지 않는다.
▸정월 보름 안에 빨래하면 그해 곡식이 잘 자라지 않는다.
▸정초 초상집가면 나쁘다.
▸정월 초하룻날 여자가 일찍 들어오면 일년 내내 재수 없다.

▸정초에 여자가 와서 울면 재수 없다.
▸정초에 물고기 꿈꾸면 그해 농사가 잘 된다.
▸정월보름은 밖에 나가서 지내야 좋다.
▸절에 갈 때 짐승 잡는 것보고 가면 안 된다.
▸전염병 앓을 때 까마귀 울면 다시 도진다.
▸저녁에 까마귀 울면 동네 어린이가 죽는다.
▸저녁에 문지방에 올라서면 아버지가 해롭다.
▸저녁에 방안에 서있으면 귀신이 키를 재어본다.
▸장독에 쥐가 빠지면 집안에 나쁜 일이 생긴다.
▸장독을 솥뚜껑으로 덮으면 자식에게 해롭다.
▸장가가는 아침 배에 여자를 태우면 재수 없다.
▸잔치 집에 독수리가 지나가면 불화가 생긴다.
▸자기머리를 새끼로 묶으면 어머니가 죽는다.
▸자는 사람 얼굴에 그림 그리면 그 사람이 죽는다.
▸임신 중에 털이 난 짐승을 먹으면 기형아를 낳는다.
▸임신 중에는 닭을 잡아먹지 않는다.
▸임종하는 날 곡식을 밖으로 내보면 나쁘다.
▸임종할 때 김장하면 사람이 또 죽는다.
▸임신 중에 방을 고치면 언청이 낳는다.
▸일진이 닭날에 머리감으면 닭이 지붕을 해친다.
▸정월달에 개고기 먹으면 재수 없다.
▸이불 밖으로 얼굴 내놓고 자는 사람은 오래 산다.
▸이가 앞으로 뻗으면 팔자가 세다.
▸은하수가 부엌문 앞에 오면 햅쌀 밥을 먹는다.
▸유월에 이불 꿰매면 집안에 우환이 떠나지 않는다.

▸우물 안에 물고기가 생기면 부자가 된다.
▸우물 속에 있는 고기를 잡아먹으면 장님 아이를 낳는다.
▸용변 볼 때 옆에서 구경하면 귀먹는다.
▸옷 투정을 하면 가난하게 산다.
▸옷장 문 열어 놓으면 복이 나간다.
▸옷고름 자르면 재수 없다.
▸옷 입고 기우면 새 옷을 못 얻어 입는다.
▸옥수수 심을 때 이야기하면 씨가 영글지 않는다.
▸옛날이야기 좋아하면 가난해진다.
▸열병 앓을 때 자라지 못하면 환자가 한쪽 눈이 먼다.
▸열 두 가지 재주 있는 사람 밥 굶는다.
▸연필을 양쪽으로 깎아 쓰면 공부 못한다.
▸여우가 조상의 묘를 파면 자손이 해를 입는다.
▸여자가 쥐꼬리 만지면 음식솜씨가 없어진다.
▸여자가 제때 시집 못 가면 함지박 깬다.
▸여자가 대머리면 늦게 결혼한다.
▸얼굴에 주근깨가 많으면 팔자가 세다.
▸어린애가 창문 잘 찢으면 동생 일찍 본다.
▸어린애 밴 여자가 게를 먹으면 옆 걸음 걷는 애를 낳는다.
▸어린애 낳을 때 개고기, 미꾸라지, 오징어를 먹으면 나쁘다.
▸어머니의 머리를 잘라 딸에 주면 딸이 못산다.
▸아기를 날 때 부지깽이를 물에 적시면 아기가 귀먹는다.
▸앞머리 숱이 많으면 효자노릇 한다.
▸아침에 거미를 보면 돈이 생긴다.
▸아래턱에 살이 많으면 복이 있다.

▸아침에 여자와 말다툼하면 그리고 욕을 먹으면 재수가 없다.
▸아침에 발을 밟히면 그 날 재수 없다.
▸아이들이 손을 때리면 커서 손재주가 없다.
▸서쪽에 무지개가 뜨면 장마 진다.
▸사마귀가 눈 밑에 있으면 눈물 흘릴 일이 많다.
▸가슴에 손을 얹고 자면 좋은 꿈을 꾼다.
▸가운데 손가락이 길면 재주가 있다.
▸간장 독을 깨면 집안 망한다.
▸갓난아기를 무겁다고 하면 살이 빠진다.
▸갓 이사 온 집에서는 볶음질을 하지 않는다.
▸개 등에 올라가면 사타구니 터진다.
▸거울을 깨뜨리면 재수가 없다.
▸곡식가지고 장난하면 곰보색시나 남편 얻는다.
▸공것 너무 좋아하면 대머리 된다.
▸광대뼈가 나오면 팔자가 세다.
▸그릇을 깨면 집안에 근심이 생긴다.
▸기름병을 입으로 핥으면 죽을 때 유언 못한다.
▸깨진 거울을 보면 재수가 없다.
▸깨진 그릇에 음식을 담아 먹으면 해롭다.
▸남을 업신여기면 기름 가마에 들어간다.
▸남에게 먹을 갈아주면 글씨를 못 쓴다.
▸논에 거머리가 많으면 벼가 잘 된다.
▸달을 보고 개가 짖으면 우환이 온다.
▸마른 때를 벗기면 애매한 소리 듣는다.
▸마른 번개가 치면 가뭄이 온다.

▸무지개를 보고 손가락질을 하면 생손 앓는다.

▸문지방을 깎으면 언청이 된다.

▸문지방을 잘 닦으면 저승길이 밝다.

▸반지를 둘째손가락에 끼면 어머니가 돌아가신다.

▸밤에 거미가 줄을 타고 내려가면 우환이 생긴다.

▸배냇저고리를 가슴에 품고 시험 치르면 합격한다.

▸보이지 않는 곳에 난 사마귀는 복사마귀이다.

▸손가락이 길면 게으르다.

▸손톱에 윤이 나면 재주가 있다.

▸송아지 낳을 때 곡식을 밖으로 내가지 않는다.

▸송장을 보고 냄새난다고 하면 더 냄새가 난다.

▸숭늉으로 먹을 갈아 쓰면 사람의 정신이 흐려진다.

▸식사 후 물을 먹지 않는 사람은 오래 산다.

▸쌀자루를 베고 자면 귀머거리가 된다.

▸쌀을 꾸어 줄 때는 조금 떼 놓고 주어야 한다.

▸아무 이유 없이 속이 상한다고 하면 슬픈 일이 생긴다.

▸조개구름이 보이면 비가 온다.

▸개미가 한 줄로 기어가면 비가 온다.

▸보름 전날 수숫대에 콩 12를 넣어 지붕에 두고 초하룻날 꺼내서 불어 있는 정도에 따라 그 달의 비가 오는 정도를 점친다.

▸초하룻날 콩을 한 되 볶아서 한 되보다 많이 나오면 풍년이 들고 똑같이 나오면 평년이고 적게 나오면 흉년이 든다.

▸문지방에 올라가면 빚을 진다.

▸문지방에 올라가면 둑이 무너진다.

靑陽의 衣·食·住와 占卜

인　쇄 : 2003년 10월 30일
발　행 : 2003년 10월 30일
발행처 : 靑陽文化院(전화: 041-943-4774)
발행처 : 정　재　권(전화: 041-943-8889)
인쇄처 : 대명제책사(전화: 02-924-5049)

※ 이 책은 군비의 지원으로 발간되었습니다.