

팔월 한가위(음력 8월 15일)



8월 보름날을 한가위, 추석(秋夕) 또는 가배일(嘉俳日)이라 하여 정월 명절과 더불어 제일 큰 명절이다. 이 달에는 추분이 들어 있고, 농사일도 거의 끝나고 햅쌀과 햅과일이 나오기 시작한다. 하늘은 높고 날씨는 쾌청하여 예부터 "더도 덜도 말고 한가위만 하여라"라는 말이 있다.

이 날엔 햅쌀로 밥도 짓고 송편도 하고, 술도 빚어 신도주라 하여 조상께 수확의 기쁨을 추석 차례로써 알린다.

새옷 차림으로 차례를 지내고 음복하고, 음식을 이웃과 나누어 먹은 다음 집안 식구가 성묘간다.

추석날에 남자들은 씨름판에서 힘을 겨루고, 여자들은 널뛰기를 한다.

저녁에는 식구가 평상에 앉아 둥근 달을 보며 담소하고, 남쪽지방에선 강강술래를 부르며 춤을 춘다.

추석의 차례 음식으로는 정월 차례 때의 떡국 대신 햅쌀밥과 편 대신 송편을 놓는다.

주,과, 포, 탕, 적, 혜, 나물, 침채(김치), 청장을 정해진 굽이 있는 제기예 담고, 위치는 가풍이나 지방에 따라 조금씩 다르게 차린다.

8월의 시식으로는 오려 송편, 햅과일, 토란탕,닭찜, 송이산적,송이찜 배숙, 화양적, 느르미적, 울란, 조란, 밤초, 대추초 등이 있다.

♥ 오려 송편이란?



올벼로 찼은 오려쌀로 만들어서 오려 송편이라고 한다. 쌀가루에 쑥, 송기, 치자로 맛과 색을 달리하여 끓는 물로 익반죽하여 오래도록 치대어 마르지 않게 젖은 보자기로 덮어 둔다. 송편소로 거피 팔, 햅녹두, 청대콩, 꿀이나 설탕과 소금으로 맛을 낸 깨 등이 있다. 송편 반죽을 밤톨만 하게 떼어 가운데 우묵하게 우물을 파서 소를 넣고 빚는다. 시루에 솔잎을 송편 사이사이에 두어 찌낸다. 모양은 지방마다 달라 북쪽은 대체로 크고, 서울은 작게 빚는다. 조개 모양 또는 손자국을 내서 창해도, 강원도 지방은 소박하게 빚는다. 경상도 지방에서는 쑥 대신 모시잎을 뜯어 삶아 섞는다. 쌀 대신 감자 녹말, 고구마녹말로 빚기도 한다 송편을 찌 내어

찬물에 재빨리 넣었다가 건져 참기름을 바르는데 오래 두었다 먹거나 멀리 가져갈 것은 물에 씻지 말고, 솔잎이 붙은 채 바구니에 담아둔다. 정초에 절편이나 흰떡을 하듯이 찐 떡으로 송편을 빚으면 들것한 것이 맛나다.