

속담을 통해 본 베트남인의 생활과 관습

이 글은 유네스코 아시아태평양 국제이해교육원 편. 『유네스코와 함께 떠나는 다문화 속담여행 - 아시아 여덟 나라 이야기』 (대교, 2010)에서 발췌하여 편집한 것임.

아오자이를 입을 때 속이 비치는 얇은 바지를 꺼려하지 마라

Ao dai, cho ngai quan thua (아오 자이, 찌 응아이 꾸언 트아)

전통 옷 아오자이

베트남의 대표적인 옷은 얇은 천으로 만들어서 통풍이 잘되는 ‘아오자이’입니다. 아오(ao)는 ‘옷’이라는 뜻이고, 자이(dai)는 ‘긴’이라는 뜻인데, 통째로 길게 지은 옷이라서 ‘긴 옷’이라는 이름이 붙은 것이지요. 아오자이는 옷자락이 길어서 따가운 햇볕으로부터 피부를 보호하기에 안성맞춤인 옷입니다.

여자들이 입는 아오자이는 단색에 문양을 넣지 않은 것부터 다양한 색과 문양이 들어간 것까지 종류가 많으며, 무명이나 명주, 비단으로 만듭니다. 여자들의 아오자이는 옆자락이 트여 있고 몸에 딱 맞게 입도록 만들어지기 때문에, 통풍이 잘되고 땀 흡수가 좋습니다. 그래서 지금도 교복, 근무복, 예복 등으로 널리 사용되고 있으며, 여자들이 선호하는 옷으로 자리 잡고 있지요.

남자들이 입는 아오자이는 전체적으로 넉넉한 모양입니다. 길이는 발목까지 내려오는 여자들의 아오자이에 비해 짧은 편으로, 무릎 바로 아래까지 내려옵니다. 남자들의 아오자이는 지금까지 전통적인 모양을 그대로 따르고 있어서, 주로 예복으로만 입는답니다.

때에 따라 다른 아오자이

아오자이는 전통적으로 색에 따라 입는 용도가 구분되기도 했습니다. 먼저 여자 고등학생들은 하얀색의 아오자이를 교복으로 입습니다. 약혼식과 결혼식 예복으로 여자들은 붉은 아오자이를 입고, 남자들은 파란 아오자이를 입지요. 부귀영화를 상징하는 노란색의 아오자이는 회갑 잔치 예복으로 입었습니다. 예복에는 칸동(khan đong)이라는 두건을 씁니다. 칸동은 여자들이 쓰는 것이 남자들이 쓰는 것보다 두 배 정도 크답니다.

하지만 지금은 대부분 각자 좋아하는 색깔로 아오자이를 지어 입는답니다. 단 장례식 때는 전통을 그대로 따릅니다. 장례식 때 남자들은 하얀색이나 회색의 아오자이를 입고, 여자들은 아오자이를 입지 않는 대신 하얀색 옷을 입습니다. 남자와 여자, 모두 머리에겐 하얀 띠를 둘러야 하지요.

아오바바를 입어요

논밭 일을 나갈 때는 아오자이를 입지 않고 아오바바(ao baba)를 입고 고깔모자인 논라(non la)를 쓰지요. 아오바바는 남부 지방 사람들이 먼저 입기 시작하여 북부 지방으로 퍼졌는데, 북부에서는 아오칸(ao canh)이라고 불러요. 아오바바의 옷감은 주로 무명인데, 예전에는 검은색으로 만들었지만 요즘은 색깔이 다양해졌습니다.

겉옷과 바지로 나뉘는 아오자이와 달리 아오바바는 윗옷과 바지로 나뉘며 품이 넉넉한 옷입니다. 또한 아오자이는 오른쪽 가슴 위쪽으로 단추가 달려 있지만, 아오바바는 가운데 달려 있습니다. 아오바바가 아오자이와 비슷한 점은 얇은 옷감을 사용하고 옆자락이 트여 있다는 것입니다. 농촌 여자들은 일상생활에서 아오바바를 가장 많이 입는답니다.

아오자이를 입을 때 속이 비치는 얇은 바지를 꺼려하지 마라'라는 속담은 '자신이 할 수 있는 최선의 선택이라면 남의 시선에 부담 갖지 말고 항상 당당하라'는 것입니다. 아오자이를 입으면 속옷이 비치지만 더위를 이기는 최선의 선택이듯 남의 시선보다는 스스로의 내실을 다져야 함을 강조한 말입니다.

남의 시선 때문에 현실에 맞지 않는 선택을 하게 되면 자신에게 처한 어려움을 극복하기 힘들겠죠? 남의 눈을 의식하기보다는 지금 이 순간, 자신에게 맞는 최선의 선택을 해야 합니다.

느억맘을 먹을 때는 다음을 생각하라

An mam ngam ve sau (안 맘 응안 베 싸우)

베트남 양념의 혼, 느억맘

동남아시아 사람들은 대부분 액젓을 즐겨 먹는 편인데, 베트남에는 매 끼니마다 먹는 액젓, 느억맘(nuoc mam)이 있습니다. 느억맘은 '베트남 양념의 혼'이라는 별명이 있을 정도로 베트남의 대표적인 양념이지요. 베트남 사람들은 대부분 외국에 나가면 느억맘을 그리워합니다.

느억맘은 국, 구이, 볶음, 무침 요리 등에 간을 맞추는 양념으로 쓰일 뿐만 아니라, 각종 음식을 찍어 먹는 소스로 쓰입니다. 생채소만을 반찬으로 간편하게 밥을 먹을 때는 느억맘을 밥 위에 뿌려 먹기도 합니다.

느억맘을 만드는 데는 1년 정도가 걸립니다. 먼저 생선과 소금을 3대 1 비율로 잘 혼합하여 2.5~2.8m²의 나무통에 담은 다음, 소금을 골고루 뿌리고 그 위에 돌을 올린 후 뚜껑을 닫습니다. 2~4일이 지난 후, 통 밑에 있는 마개를 열어서 액즙을 빼낸 다음 다시 마개를 닫고 7~12개월 동안 발효시킵니다. 그러면 비린내가 없어지고 느억맘 고유의 냄새가 나며, 노란색이나 붉은 고동색이 되지요. 이때 일차로 느억맘을 추출한 후 남은 찌꺼기에 맨 처음 2~4일 후에 빼낸 액즙을 붓고 소금을 넣은 후 다시 발효시켜 이차로 느억맘을 추출합니다.

느억맘 소스는 일반적으로 느억맘에 설탕, 식초, 마늘, 고춧가루 등을 적당한 비율로 섞어서 만듭니다. 이 네 가지에 소금, 당근, 야자수, 레몬, 찹쌀, 술 등을 섞기도 하지요.

쌀 음식이 많아요

쌀 생산량이 높은 베트남은 쌀과 관련된 음식이 발달했지요. 특히 베트남 사람들이 거의 매일 아침마다 먹는 쌀국수, 퍼(pho)는 세계적인 음식입니다. 퍼 말고도 북부 지방에서는 돼지고기 구이 쌀국수인 분짜(bun cha)가, 중부 지방에서는 소고기 쌀국수인 분보(bun bo)가, 남부 지방에서는 가는 면발의 쌀국수인 후띠에우(hu tieu)가 유명하지요. 이밖에도 통통한 면발의 쌀국수인 반깐(banh canh)도 베트남 사람들의 많은 사랑을 받고 있습니다. 쌀국수를 먹을 때는 항상 레몬즙을 국물에 넣고, 생채소, 향채 등과 함께 먹습니다.

또한 념꾸온(nem cuon)은 쌀 종이인 반짱(banh trang)에 채소, 국수, 고기를 순서대로 올린 다음, 둥글고 길게 말아서 먹는 음식입니다. 이렇게 싸낸 념꾸온은 느억맘 소스에 잠깐 담갔다가 먹거나, 작은 숟가락으로 느억맘 소스를 떠서 뿌려 먹기도 합니다.

념꾸온을 싸는 반짱은 얇게 편 만두피 같은 것으로, 쌀가루 반죽을 넓고 얇게 펴서 솥에 찐 다음 햇볕에 말려 만듭니다. 반짱은 쌀가루만으로 만들기도 하고, 옥수수 가루, 녹두 가루, 마 가루 등을 섞어서 만들기도 합니다. 소금, 설탕, 깨, 후추, 마늘, 야자수, 사탕수수 등을 양념처럼 섞기도 하지요.

‘느억망을 먹을 때는 다음을 생각하라’라는 속담은 ‘짠 느억망을 많이 먹으면 갈증이 생기듯, 어떤 일을 할 때는 그다음에 발생할 일을 생각해야 한다’는 것입니다. 음식을 만들고 식사를 할 때마다 적당량의 느억망을 생각하듯이, 지나친 욕심 때문에 생길 수 있는 다음 일을 생각하라는 것이지요. 아무리 좋은 것이라도 너무 욕심을 부리면 탈이 나게 마련이니까요.

기초가 없는 집은 사람이 없는 그림자와 같다

Nha khong mong, nhu bong khong nguoi (냐 쿵 몽, 니으 봉 쿵 응어이)

지역마다 다른 형태

베트남 전통 집의 형태는 지역마다 제각각인 자연환경과 서로 다른 민족 문화, 경제 수준 등에 따라 다양한 모습으로 발달했습니다. 북부 산악 지대와 중부 고원 지대에서 흔히 볼 수 있는 전통 집은 오두막 모양의 냐산(nha san)입니다. 냐산은 나무로 지은 집인데, 늑대, 여우, 멧돼지 같은 맹수들이 침입할 수 없도록 어른 키만한 여러 개의 기둥 위에 얹어서 짓습니다. 온 가족이 한 공간에서 생활하는 단칸 구조이며, 집과 지면 사이의 빈 공간에서는 가축을 키웁니다. 마당 둘레에도 맹수가 들어오지 못하게 대나무 끝을 뾰족하게 깎은 울타리를 높이 세워둡니다. 마을을 이루지 않고 산 속에 홀로 떨어져 사는 사람들은 울타리를 더욱 더 튼튼하게 짓습니다.

중부 해안 지역은 매년 태풍 피해가 발생하는 지역입니다. 그래서 이곳에서는 전통적으로 이동식 집을 많이 지었습니다. 이동식 집은 가볍고 낮은 직사각형의 나무집인데, 집 전체를 땅 위에 얹어 놓은 형태이지요. 어른 네 명이 집 네 귀퉁이를 손으로 들고 옮길 수 있을 정도입니다. 요즘은 거의 찾아보기 힘들습니다. 지금은 다른 지역과 마찬가지로 현대식 집이 늘어나고 있습니다.

남부 메콩강 지역은 크고 작은 수로가 많은 지역으로, 찾길보다 물길이 더 발달해 있지요. 이 지역 사람들의 주요 교통수단은 거룻배입니다. 집집마다 거룻배가 하나 이상 있고, 마당 끝에는 나루터가 있습니다. 이곳 사람들은 야자수로 집을 짓고, 물야자수 잎으로 지붕을 엮습니다. 이곳에는 집 한쪽의 기둥 2개나 4개를 물속에 박아 놓은 수상 가옥도 많고, 아예 물 위를 떠다니는 보트형 집도 있습니다. 수상 가옥 밑으로는 그물을 쳐서 물고기를 기른답니다.

전통 집의 구조

전통 집의 구조는 민족에 따라 다른 편입니다. 낌(kinh)족의 전통 집은 ‘한 일(一)자형 단층집입니다. 안에는 보통 3개의 방과 양쪽 벽에 붙은 2개의 결방이 있는데, 방의 개수는 항상 홀수로 정합니다. 정중앙에 있는 방은 안방이자 손님을 맞이하는 방이고, 조상을 섬기는 제단이 있지요. 양쪽 방은 아들과 딸을 구분하여 자녀들이 거처하는 방으로 씁니다. 양쪽 결방에는 곡식이나 물건들을 놓아두는데, 바깥의 열기를 막는 역할로도 씁니다. 문은 정문과 쪽문이 있고, 창문은 거의 없습니다. 베트남 사람들은 남향집을 선호하는데, 뜨거운 햇볕을 피할 수 있고 바람이 잘 통하기 때문이랍니다.

예로부터 일반 사람들은 대나무, 야자나무를 비롯한 나무들과 짚, 돌, 흙 등으로 집을 지었습니다. 지붕은 짚, 갈대, 야자수 잎 등으로 엮었지요. 귀족들은 벽돌을 섞어 집을 짓고, 도자기나 사기그릇을 깨서 벽에 붙여 장식도 하고 지붕에는 기와를 엮습니다. 본채 옆에는 부엌, 헛간, 축사를 짓고, 가능한한 마당에 연못, 우물 등을 만듭니다. 그리고 앞마당에는 여름에 바람이 잘 들도록 이파리가 작은 빈랑나무인 꺼이까우(cay cau)를 심고, 뒷마당에는 찬바람을 잘 막을 수 있도록 이파리가 크고 무성한 바나나 나무를 심습니다. 울타리는 대나무나 각종 꽃나무를 둘러놓지요. 오늘날에는 벽돌로 지은 현대식 단층집이 점점 늘어나는 추세입니다.

천장을 높게 지어요

전통적으로 베트남 마을은 대부분 대나무 숲에 둘러싸여 있었습니다. 마을 안에는 마을의 촌로들이 모이는 공회당과 공동 우물이 있었고, 마을 입구에는 기와를 얹은 출입문을 세워 두었습니다. 예전에는 ‘왕 법도 마을 법에 진다’는 말이 있을 만큼 토착 마을의 문화와 관습이 강했지요.

전통 집의 내부 구조

베트남에서 전통 마을의 형태가 해체되기 시작한 것은 19세기 중엽부터입니다. 오늘날에는 전통에 구애받지 않고, 각자의 경제사정과 취향에 따라 집을 짓습니다. 오늘날의 도시에는 단독주택부터 연립, 빌라, 아파트 등 다양한 형태의 집들이 있습니다. 도시에서 가장 흔히 볼 수 있는 집은 3~6층짜리 연립주택입니다. 처음부터 한꺼번에 지어진 집은 아니고, 각각의 집들이 서로 벽을 공유하면서 지어진 집입니다. 그래서 높이도 천차만별이고 지붕 모양도 제각각이지요.

오늘날의 집은 더워 때문에 천장이 높습니다. 형광등을 갈려면 사다리를 타고 올라가야 할 정도입니다. 1층은 오토바이 주차 공간이며 거실과 부엌으로 이루어져 있고, 2층 위로 방이 있습니다. 1층이나 맨 꼭대기 방에는 제단을 모십니다.

‘기초가 없는 집은 사람이 없는 그림자와 같다’라는 속담은 ‘기초가 튼튼하지 않은 집은 있으나 마나 한 허상에 불과하다’라는 의미를 담고 있습니다. 그림자는 보이는데 정작 사람의 모습이 보이지 않는다면 허깨비를 본 것이지요. 허깨비가 착각의 산물인 것처럼 적당히 대충 지은 집은 도저히 집이라 부를 수 없는 가짜 집이라는 것입니다.

우리는 어떤 일을 계획하고 추진할 때 그 과정을 곧잘 집 짓는 과정에 비유하곤 합니다. 기초와 기본 순서를 무시하거나 생략하게 되면 그 집은 결국 한순간에 와르르 무너질 수밖에 없습니다. 베트남 사람들은 중요한 결정을 내려야 할 때 ‘천천히 천천히’라는 말을 참 많이 합니다. 마음만 앞세워 일을 서두르게 되면 여러 가지로 탈이 날 수밖에 없기 때문입니다.

땡땡알 때 통발을 따고 비바람 불 때 두레박을 따라

Nang đan đò, mua gio đan gau (낭 단 도, 무아 조 단 거우)

지역에 따라 달라요

베트남은 북부와 남부의 기후에 차이가 있습니다. 우선 북부 지역은 비록 사계절이 나타나지만, 여름과 겨울이 뚜렷한 반면 봄과 가을은 언제 왔다 언제 가는지도 모를 정도입니다. 그래서 북부 지역의 계절은 11월부터 이듬해 4월까지의 쌀쌀하거나 추운 날씨, 5월부터 10월까지는 따듯하거나 더운 날씨로 구분됩니다. 또한 겨울과 봄 날씨는 흐리고 보슬비가 자주 내리는 편이지요. 겨울에는 기온이 영하로 떨어지지는 않지만, 몇 해 걸러 한 번씩 산악 지대에 눈발이 날리기도 한답니다. 여름에는 흐린 하늘에 먹구름이 서서히 몰려들면서, 보통 한두 시간 동안 비가 내린답니다.

남부 지역의 계절은 건기와 우기로 나뉩니다. 건기는 11월부터 4월까지이고, 우기는 5월부터 10월까지입니다. 건기 막바지인 3월과 4월에는 대부분 하루 종일 땡땡알이 쏟아집니다. 우기가 되면 맑은 하늘에 갑자기 먹구름이 몰려들면서 짧게는 10~20분, 길게는 두세 시간 동안 장대비가 쏟아집니다. 남부 지역의 비는 ‘스콜’이라 불리는 게릴라성 집중호우라 예상하기가 힘듭니다. 그래서 남부 지역 사람들은 오토바이나 자전거에 항상 비옷을 가지고 다닙니다.

고마운 스콜

베트남에서 스콜을 뿌리는 비구름들은 불과 몇 백 미터 간격을 사이에 두고 제각각 비를 뿌립니다. 스콜이 내리면 순식간에 온몸이 흠뻑 젖을 뿐만 아니라, 빗발이 워낙 거세서 오토바이 운전을 하기 힘들 정도입니다. 오토바이 운전 중에 스콜을 만나면 대부분 근처 찻집 같은 장소에서 잠시 쉬었다 가야 합니다. 그래서 베트남 사람들은 약속 시간에 스콜이 내리면, 내린 시간만큼 약속이 뒤로 밀리는 것으로 여깁니다.

스콜 사람들은 처마 밑에서 비누칠을 한 다음 스콜 속으로 뛰어 들어 목욕을 하기도 하지요. 또 어른들은 통발을 들고 냇가로 가서 활동이 활발해진 물고기를 잡습니다. 물이 귀한 지역에서는 집집마다 빗물 받는 큰 항아리를 몇 개씩 두고 평소에는 닫아 두었다가 비가 내리면 뚜껑을 열어 빗물을 받아서 먹는 물로 씁니다.

이모작과 삼모작

베트남은 강우량이 풍부하고 기온이 영하로 떨어지지 않아서 식물이 자라기에 좋은 환경을 갖추고 있습니다. 남부 지역에서는 1년 내내 벼농사가 가능하여 삼모작 농사를 하고, 북부 지역에서는 이모작 농사를 합니다.

북부 지역의 이모작은 동춘기(11·12월 파종, 4·5월 수확)와 하추기(4·5·6월 파종, 8·9·10월 수확)로 나뉘고, 남부 지역의 삼모작은 동춘기와 하추기를 기본으로, 추동기(7월 파종, 11월 수확)가 더해집니다.

베트남 남부 지역의 농촌을 지나다 보면 모심는 풍경과 벼가 익어 가는 풍경, 벼베기 하는 풍경을 동시에 볼 수 있습니다. 남부와 북부 모두 동춘기의 벼 품종이 일반적으로 수확량이 많고 질도 더 좋은 편입니다.

삼모작을 하는 남부 지역에서는 같은 논에서 세 번의 쌀농사를 하고, 이에 덧붙여 한 번의 밭농사(콩, 옥수수, 고구마 등)를 짓기도 합니다. 이모작을 하는 북부 지역에서도 1년에 두 번의 쌀농사를 하고 한 번의 밭농사를 하기도 해요.

‘뽕뽕할 때 통발을 짜고, 비바람 불 때 두레박을 짜라’라는 속담은 ‘나중에 쓸 때를 대비해서 필요한 것을 미리 준비해 놓아야 한다’는 것입니다. 물고기를 많이 잡을 수 있는데 통발이 없다면, 물이 필요한데 두레박이 없다면 난감하겠지요. 미리 준비해 놓지 않은 것을 후회할 것입니다. ‘거미도 줄을 쳐야 벌레를 잡는다’와 비슷한 속담으로, 기회가 왔을 때 잡으려면 미리 준비를 해 두어야 한다는 것이지요.

굵은 물소는 더러운 물을 마시고, 미련한 물소는 시든 풀을 먹는다

Trau cham uong nuoc do, trau ngo an co heo (찌우 찼 우옹 느억 저, 찼우 응어 안 꼬 헤오)

물소가 좋아요

농사를 많이 짓고 비가 많이 오는 베트남에서는 물소가 가장 중요한 동물입니다. 물소는 평소에 수레를 끌거나 논밭갈이를 하며, 홍수가 나면 주인을 등에 태우고 안전한 곳으로 헤엄쳐 갑니다. 또 산에서 곰이나 늑대 같은 맹수들이 내려오면 주인을 대신해서 싸움을 합니다. 베트남에는 물소보다 황소가 더 많지만, 베트남 사람들은 힘이 센 물소를 더 좋아합니다.

베트남의 12간지 동물은 쥐, 물소, 호랑이, 고양이, 용, 뱀, 말, 염소, 원숭이, 닭, 개, 돼지로, 소

대신 물소를 넣습니다. 그런가 하면 베트남의 최초 국가인 반랑(Van Lang)에는 15개의 부족이 있었는데, 그 중 하나가 물소 부족이었습니다. 또한 3,000여년 전에 만들어진 유물로 물소 모양 토기가 있을 만큼, 베트남에서는 오랜 옛날부터 물소를 귀하게 여겼습니다.

물소는 약 10년 정도를 삽니다. 물소가 열 살이 되면 주인은 그동안 정들었던 물소를 내다 팔고 그 돈으로 어린 물소를 삽니다. 팔려 가는 자신의 운명을 알아챈 물소 눈가에는 눈물이 맺힌다고 합니다. 그래서 주인은 물소의 눈망울을 차마 쳐다보지 못하고 앞만 보면서 물소를 시장까지 끌고 가지요. 물소를 판 날은 온 가족이 슬픔에 잠겨서 말을 잊지 못하고, 아이들은 부모를 원망하며 밥도 굶는답니다. 하지만 농사를 계속 지으려면 늙은 물소를 팔고 어린 물소를 사는 도리밖에 없습니다.

물소 축제

북부 지역의 빈푹(Vinh Phuc)과 하이퐁(Hai Phong)에서는 해마다 물소 싸움 축제인 레호이찌이찌우(Le hoi choi trau)가 열립니다. 레호이찌이찌우는 기원전 2세기경의 군사훈련에서 비롯된 것인데, 오늘날까지 2,000여년을 이어져 내려오고 있습니다.

레호이찌이찌우가 끝난 후에는 경기에 참가한 물소를 모두 잡아서 고기로 판답니다. 이렇게 베트남 사람들이 시합에 참가한 물소를 잡아먹는 이유는 전국에서 제일 튼튼한 물소의 힘을 고기를 통해 얻을 수 있다고 생각하기 때문입니다. 그래서 우수한 물소의 값이 가장 비싸지요.

중부 지역의 끈뚨(Kon Tum)과 잘라이(Gia Lai)에서는 물소 찌르기 축제인 레호이덤찌우(Le hoi dam trau)가 해마다 열립니다. 레호이덤찌우는 소수민족들의 축제로, 들짐승들과 싸우는 연습을 벌이는 것입니다.

‘굵푼 물소는 더러운 물을 마시고, 미련한 물소는 시든 풀을 먹는다’라는 속담은 근면과 충명에 관한 교훈을 담고 있습니다. 게으른 소는 다른 소들이 이미 다 헤쳐 놓은 물가에 목을 축이려 느릿느릿 오기 때문에 깨끗한 물을 마시지 못하지요. 또 미련한 물소는 남들이 좋은 풀을 다 먹은 후에야 비로소 먹을 생각을 하지요. 그러니까 게으른 소는 행동이 늦는 것을, 미련한 소는 생각이 늦는 것을 비유적으로 풀어 놓은 속담이랍니다. 보다 나은 삶을 살려면 부지런히 노력하며 살아야 한다는 의미를 담고 있습니다.

연소에 좋아야지 그렇지 않으면 1년 내내 운수가 나쁘다

Đau nam phai tot đẹp khong thi rong ca nam (더우 남 파이 뜻 덩 콩 티 롱 까 남)

최고의 명절

베트남의 설날은 텃응웬단(tet nguyen dan)이라고 부릅니다. 텃응웬단은 베트남 최고의 명절로, 민족 대이동이 일어나지요. 베트남 사람들은 양력 1월 1일보다 음력 1월 1일을 새로운 시작의 출발점으로 더 중요하게 생각합니다. 그래서 설날이 되기 열흘 전에 집 단장을 새롭게 하고 새 옷을 사며 마음가짐도 새롭게 합니다. 또 사이가 안 좋았던 사람과 화해하고 빚도 모두 청산하며, 계약도 끝내고 이사도 미리 하지요.

베트남의 설 명절은 음력 12월 23일에 시작되어 음력 1월 7일에 끝이 납니다. 베트남 사람들은 음력 12월 23일을 부뚜막 신인 따오꾸언(Tao Quan)이 지난 1년간 그 집에 있었던 일을 옥황상제에게 보고하는 날이라고 생각합니다. 그래서 부뚜막 신에게 제를 올리는 것으로 텃응웬단 준비를 한답니다. 부뚜막 신에게 제를 올린 후에는 반쫘(banh chung)이라는 설날 떡을 만듭니다. 반쫘

은 찹쌀, 녹두, 돼지고기를 재료로 해서 만든 떡으로, 바나나 잎 등으로 싸 놓습니다.

음력 1월 1일부터 음력 1월 3일까지는 새벽마다 조상을 위한 차례상을 차립니다. 아무리 가난한 집이라도 3일 동안만큼은 상을 풍성하게 차리는 편이지요. 음력 1월 1일에는 차례를 마친 후에는 절을 찾아가 소망을 빕니다. 그리고 설 기간 동안 친가, 외가, 처가, 이웃, 친구, 스승을 방문하여 새해인사를 합니다.

세배는 엎드려 절을 하지 않고, 평소의 예법대로 양팔을 엇갈려 팔꿈치에 대고 목을 숙입니다. 어른들은 아이들에게 세뱃돈인 리씨(li xi)를 붉은 봉투에 담아서 줍니다. 베트남 사람들은 붉은 색이 액운을 쫓고 행운을 부르는 색이라고 생각한답니다.

또한 음력 12월 23일에는 5~6m 길이의 대나무 장대인 꺼이네우(cay neu)에 부적, 종이 잉어, 짚술병, 도자기 종 등을 걸어 마당에 세워요.

꺼이네우를 세우는 것은 땅에 대한 존경과 더불어 마귀나 각종 액운을 몰아내는 의미입니다. 마귀나 각종 액운을 완전히 몰아내는 데 보름이 걸린다고 생각하기 때문에, 음력 1월 7일이 되어야 꺼이네우를 뽑는답니다. 그래서 설 명절 기간이 보름인데, 국가 공식 휴일 기간은 음력 12월 30일부터 음력 1월 7일까지입니다.

땃니엔 제와 자오트아 제

베트남 사람들은 대부분 설 명절 기간 동안 여섯 번의 제례를 지냅니다. 특히 음력 12월 30일 밤 11시가 되면 땃니엔(tat nien) 제를 지냅니다. 땃니엔 제는 지난해를 보내고 새해를 맞이하며 조상과 천지신명에게 첫인사를 올리는 제례로, 설날 제례 중 가장 중요한 제례입니다. 2개의 제수 바구니에 음식을 담아서 하나는 조상을 위해 집안에 있는 제단에 올리고, 다른 하나는 천지신명을 위해 앞마당에 내다놓습니다.

땃니엔 제를 마친 후 0시가 되기 직전에 자오트아(giao thua) 제를 지냅니다. 자오트아 제는 지난해의 안 좋았던 일은 문밖으로 내보내고, 새해의 좋은 일은 문 안으로 들이는 제례입니다. 이때 제례상을 대문 바깥에 차리며, 제례를 마치고 난 후에는 가족끼리 서로 덕담을 나누지요. 0시가 되면 폭죽놀이를 하는데, 폭죽은 액을 쫓고 새해를 축하하는 의미입니다.

‘연초에 좋아야지 그렇지 않으면 1년 내내 운수가 나쁘다’라는 속담은 ‘첫 단추를 잘 끼워야 한다’는 속담과 의미가 같습니다. 시작이 좋아야 끝도 좋은 법이라는 것이지요. 처음부터 어긋나면 그것을 수습하는 데 또 시간과 노력을 들일 수밖에 없으니까요. ▣