오본

일본어일본학과 22101517 권은희

1.

추석 (추석)는 일본에서 여름에 열리는 조상의 영혼을 모시는 일련의 행사. 일본 고유의 祖霊 신앙과 불교가 융합 한 행사이다. 막부 말기의 추석. "일본의 예의와 습관의 스케치」에서 1867 년 출판. 예전에는 음력 7 월 15 일을 중심으로 한 기간에 이루어졌다. 메이지 시대의 양력 (양력)의 채용 후 양력 7 월 15 일에 맞추면 농번기와 겹쳐 차질이 지역이 많았 기 때문에 양력 8 월 15 일 추석 (月遅れ 추석)과 지역이 많아졌다.

전통적으로 음력 7 월 15 일에 해당하는 중원 절 날에 축하했다. 그러나 일본에서는 메이지 6 년 (1873 년) 1 월 1 일부터 태양력 (양력 / 양력)을 채용. 태정관의 역법 개혁의 선구자로 양력 7 월 15 일 추석을 실시하는 것을 원칙으로하였으나, 종래 일본의 많은 명절은 음력을 기준으로했기 때문에 연중 행사에서는 양력의 채용에 의해 계절이 맞지 않게되는 것이 생겼다. 특히 양력 7 월 15 일이 농번기에 해당하는 지역에서 현저하게 지장이 있었기 때문에 지역에 따라 추석시기에 차이가 나타나게되고, 양력 8 월 15 일 추석 (月遅れ 추석)하고있는 지역이 많다. 전국적으로는 다음 중 하나에 추석하는 경우가 많다.

음력 7 월 15 일 (추석)

오키나와 아마미 지방 등. 음력에 따르면 추석 일정은 매년 바뀌고 때로는 9 월에 늦어 주석 1].

양력 7 월 15 일 (혹은 전후의 토)

도쿄 등의 대도시와 동북 호쿠리쿠 지방의 일부 도시 등 농번기와 겹치지 않는 지역에서는 양력 7 월 15 일이되고있다. 도쿄 추석이라고 부르기도 했다.

2.

오봉사는 [우라본](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EC%9A%B0%EB%9D%BC%EB%B3%B8)(盂蘭盆)으로, [인도](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EC%9D%B8%EB%8F%84)에서 시작되어 [중국](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EC%A4%91%EA%B5%AD)을 거쳐 [일본](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EC%9D%BC%EB%B3%B8)에 전해졌다. 오본은 [불교](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EB%B6%88%EA%B5%90) 우란분회에서 나온 말로, 아귀도에 떨어져 고통을 받고 있는 [부처](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EB%B6%80%EC%B2%98)의 제자인 [목련존자](https://ko.m.wikipedia.org/w/index.php?title=%EB%AA%A9%EB%A0%A8%EC%A1%B4%EC%9E%90&action=edit&redlink=1)가 어머니를 구해내기 위해 승려들에게 음식을 [공양](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EA%B3%B5%EC%96%91)했다는 이야기로 일본 [아스카 시대](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EC%95%84%EC%8A%A4%EC%B9%B4_%EC%8B%9C%EB%8C%80)에 전해졌다. 7월 13일부터 15일, 16일까지 부처와 [승려](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EC%8A%B9%EB%A0%A4)에게 음식을 올리고 공양하며, 특히 [선조](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EC%84%A0%EC%A1%B0)의 영을 공양한다.

[657년](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/657%EB%85%84) [7월 14일](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/7%EC%9B%94_14%EC%9D%BC) [아스카지](https://ko.m.wikipedia.org/w/index.php?title=%EC%95%84%EC%8A%A4%EC%B9%B4%EC%A7%80&action=edit&redlink=1) 서쪽에 [수미산](https://ko.m.wikipedia.org/wiki/%EC%88%98%EB%AF%B8%EC%82%B0) 모양을 만들고 우라본에(盂蘭盆会)를 처음으로 열었다. 원래 일본 민간에 전해오던 7월의 조령을 모시는 행사가 우라본에와 합쳐진 것이 오본행사로, 사자의 영을 위로하고 진혼하는 행사에 불교의 구제 사상과 신도적인 정령신앙이 겹쳐 생성된 행사이다.

3.

7월 7일을 오봉의 시작이라고 보는 지방이 많습니다. 동북지방 및 츄우고쿠 지방에서는 '나누카비', 킨키 지방에서는 '나누카봉'이라고 불리고 있다. 7일봉의 행사로서는 묘지청소, 봉타나 만들기, 제사 도구 청소, 잡초 제거 등을 하게 된다.

 13 일 저녁 들불을 迎え火 (迎え火)라고 부른다. 이후 精霊棚의 고인에 다양한 공양물을한다. 지방에 따라서는 '부재중 참배'를하는 곳도있다. 부재중 참배는 고인이없는 무덤에 가서 청소 등을하는 것을 말한다. 어 招霊 등 대규모 迎え火도 열린다.

저녁 무렵에 불상이나 쇼우료우다나'精霊棚'앞에 불을 들인 봉쵸우친'盆提灯'을 두고, 툇마루쪽이나 정문 측에 마 줄기(麻幹)를 걸어둡니다. 이 등불을 무카에히 '迎え火'라 하며, 정령들이 돌아올 집이 이 곳이라는 것을 알리는 역할을 한다. 또한, 선조의 묘지가 집에서 가까운 경우에는, 묘지 앞에서 봉쵸우친을 밝혀 묘지에서부터 집까지 선조의 정령을 안내한다. 이와 같이 오봉은 정령을 집으로 맞이하기 하는 일부터 시작한다.

오소나에모노

14,15일에는 오소나에모노를 한다. 정령이 집에 머무는 기간이다. 불상에 앞에 오소나에모노(お供え物, 정령에 올리는 공물)를 준비하여 정령들을 위해 공양을 한다.

특징!! 등불 끔, 세끼 식사 모두 가족 식사와 통일함, 반김은 빨리 보냄은 느리게, 승려 초대 독경 부탁. 종교, 종파 상관X 친척이나 이웃 친한 사람들과 회식이 일반적이다.

오쿠리봉

16일 저녁에, 정령들은 다시 저세상으로 돌아가게 된다. 이 때, 맞이하는 불 (무카에히, 迎え火)과 똑같은 위치에 보내는 불(오쿠리 히, 送り火)를 준비하여, 돌아가는 길을 안내하게 된다.

오쿠리 히(送り火) 불의 민속
 ▷정령은 오전 중까지 집에 머물기에 이에 따른 공양을 함.
 ▷석양 무렵에 오쿠리히를 밝히고, 정령이 돌아가는 길을 안내함.
 ▷내년에도 만나고자 하는 마음으로 정령을 저세상으로 보냄.

고잔 오쿠 리비 (ござん의 오쿠 리비)는 매년 8 월 16 일에 교토 부 교토시 사 쿄구에있는 如意ヶ嶽 (大文字山) 등으로 이루어지는 등대. 종교 · 역사적인 배경에서 "대문자 오쿠 리비 '라는 것이있다. 일본에서 가장 유명하며, 규모가 크고, 제일 오래된 역사깊은 오쿠리히가 바로 고잔오쿠리비이다.  8월 16일 쿄토 시가지 주변의 다섯 개의 산에 불을 지펴 「大」「舟形」「妙・法」「左大文字」「鳥居形」라는 커다란 다섯 개의 문자를 밝힌다.

 이 와 같은 대형 오쿠리비는 1년간에 걸쳐 준비를 한 끝에 8월 16일 저녁에 약 30분간 불을 밝힌다. 이는 각 지역의 거리에서 많은 사람들의 웃음과 환호와 함께하는 의미 있는 30분이기도 한한다. 산불을 조심해야하기에 사전에 철저히 준비한다.

이러한 대규모 오쿠리히는 마을의 봉으로서 공동체 행사로 행해지는 한편, 각 가정에서는 집의 봉으로서 오쿠리 히를 맞이한다. 불을 밝히는 소재들은 마삼이나 콩껍질, 소나무등 다양하다. 집안의 앞이나 묘지, 강가등 일정하지 않지만, 각각 집안에서 정령을 가정으로부터 배웅한다.

쇼우료우 오쿠리

맞이한 정령을 저 세상으로 보내드리는 가장 의미 있는 행사는 바로 쇼우료우오쿠리(精霊送り, 정령 보내기)이다. 이는 가정에서 오봉의 공양을 위해 봉다나(盆棚)등 위에 올려져 있던 다양한 음식들을 내리고, 강에 흘려보내는 것으로 정령과 함께 저세상으로 보내는 행사이다.

연안에서는 쇼우료우센을 마지막에 태우며 선조들의 영이 함께 하기를 기원합니다. 작은 배를 만들어, 그 안에 저 세상의 정령에게 보내는 오봉 음식거리를 담아 보내는 쇼우료우센(精霊船, 정령배)를 전승받아온 지역은 적지 않다. 특히 일본 해안 연안(丹後・若狭・隠岐)의 경우에는 어린이들을 중심으로 한 쇼우료우센 행사가 지금도 성대하게 이루어 지고 있다.

정진요리

정진 요리 (사찰 음식)은 불교의 계명에 따라 살생과 번뇌에 자극을 피하는 것을 주목적으로 조리 된 요리. 여기에 중국에서 불교에서 성립 한 정진 요리 (素菜, 素食)과 한국 요리와 일본 요리 일식의 한 분야 인 사찰 음식을 소개한다. 오봉이 불교성격을 가진 민속 명절인 만큼 불교 음식의 영향을 많이 받았다. 이른바 사찰요리라고 일컬어지고 있다. 육류·어패류·달걀을 사용하지 않고 곡물·콩·야채 등의 식물성 재료와 해조류를 사용한 요리이다.

사찰 음식은 피해야한다고 생각되는 재료가 크게 두 가지, 하나는 동물성 재료, 다른 하나는 五葷 (ごくん)라는 부추 속 등으로 분류되는 야채이다. 그러나 다섯 葷의 취급은 시대와 지역에 따라 다름.

정진 요리는 승려는 필수 식사이며, 식사도 행의 하나로서 중요시되었다. 한편 민간에서도 관혼상제이나 추석 등에서 일반 가정이나 식당에서도 만들어지게되었다. 식당의 사찰 음식은 때로는 불교의 식사에 관한 개념과는 대조적 인 미식을 목적으로 제조 된 비밀리에 동물의 국물을 사용하는 것조차있다.

중국 · 대만 · 홍콩 · 일본 · 조선에서는 사찰 음식을 명물로하는 레스토랑과 요정, 음식점이 많이 존재하고 특히 대만의 사찰 음식은 넓게 침투하고있다. 또한, 싱가포르, 말레이시아 등에도 불교계의 정진 요리점이 소수 존재한다. 가마쿠라시대에 불교가 융성하면서 일반에게까지 널리 퍼졌다. '쇼진(精進)'이라는 말은 불교에서 불도를 닦을 때 잡념을 버리고 일심으로 정신수양을 한다는 뜻이다. 음식도 수행이라는 선의 정신을 근거로 한 선종의 식사법으로 시작되었다.

가마쿠라 시대 이후 선종의 유입은 특히 사찰 음식의 발달에 기여했다. 헤이안 시대까지의 일본 요리는 魚鳥을 이용하는 반면, 맛이 얇고 조리 후 양념을 사용하여 각자 준비하는 등 미숙 한 부분도 많았다. 그에 비해 선종의 사찰 음식은 채식이지만, 맛이 제대로하고 몸을 혹사하고 염분을 바라는 무사 나 서민들에게도 만족 농도의 양념이되어 있었다. 된장이나 절구 등 조미료와 조리기구, 또는 근채류의 조림 차지하고 등 조리 기법은 일본 요리 그 자체에 도입되게된다. 또한 두부, 얼음 (타카노) 두부 (凍豆腐), 곤약, 浜納豆 (젓갈 낫토라고도 함), 녹미 채 등의 재료도 사찰 음식의 필수 재료로 반입 된 것으로 생각된다. 요리의 마음가짐으로 진심으로 기꺼이 요리 싱이나 자기보다 남을 위해 노 마음과 냉정하게 조리의 큰 마음을 중시하고있다. 달콤한 매운 신맛 쓴맛 짠맛의 오미와 음식물 조리 요리 구워 튀김 찌는 다섯 법을 중시하여 붉은 콩 米麦 백색 · 황색 근채류 · 녹색 야채 과일 버섯 해초 흑색 등 오색 요리의 기본으로하고있다 .

선종 중 조동종에서는 개조의 道元 선사가 송에 불교를 배우러 건너간 때 阿育王 산 노 典座과의 만남에서 요리를 포함하여 일상의 행위 자체가 이미 불도의 실천이라는 밸브도 수행의 본질을 알고 있던 것으로부터, 요리 할 음식을 가지고가는 것은 특히 중요시되고있다.道元가 귀국 후 쓴 것이 「典座 교훈 "(典座 교훈)과 '赴粥 밥 법」(巫祝 도장 뽀우)에서, 여기에 에헤 류의 사찰 음식이 탄생했다. 에헤에서 요리를 준비하는 것이 중요한 수행의 하나이며, 본체 원 (조리장)의 책임자 인 典座 중역의 일원으로 꼽히고있다.

에도 시대에는 식당도 사원의 하청으로 출장 또는 불교 활동에 관계없이 문인 묵객 위해 준비하는 경우가 많아지고 있었다. 교토 다이토 쿠지의 사찰 음식은 전자, 다카야마의 사찰 음식은 후자의 전형적인 사례이며, 모두 분리 해 갔다 가이세키 요리의 기법을 다시 도입하기도하고, 사원의 그것과는 약간 다른 멋있 물건을 만들어 내고있다.

사찰 음식은 이미 기록해온대로 일본 요리에도 영향을 주어 성장을 촉진 해왔다. 에헤 식의 사찰 음식은 무로마치 시대부터에도 시대 전기에 걸쳐 대중적인 혼젠 요리로 통한다. 또한 가이세키 요리는 사찰 음식에서 파생 된 것이다. 현재 그래야 (동음 회석 요리와 혼동도) 고급 것으로되어 있지만, 원래는 검소하고 계절의 맛을 담은 것이며, 사찰 음식의 정신이 활용 된 것으로 했다.普茶料理 중국 요리의 조리법이 일본풍으로 어레인지 되면서도 전래 켄지 국, 놋페, 갈분을 이용한 조림이나 볶음, 튀김 조림 등의 요리와 조리법을 보급했다. 이 이외로는 딤섬 풍습이있다. 이것은 무로마치 시대에 중국에서 전해진 풍습에서 간식으로 만두 · 양갱 · 우동 · 국수 등이 제공되었다. 처음에는 귀족이나 무사가 중심이었던이 풍습은 결국 서민에게도 퍼져, 현재 점심 이어졌다.

일반 가정집의 정진요리의 구성

 ① 채소튀김(精進揚げ)（고구마, 가지, 당근, 새송이 버, 섯피망, 표고버섯）
 ② 곤약 사시미（미역・푸른 차조기）
 ③ 고마 두부（유즈코쇼'와사비의 일종'）
 ④ 무절임（무・당근・오이）
 ⑤ 연근 조림(煮しめ\_（고야 두부・죽순・강낭콩）
 ⑥ 아츠아게 덴가쿠'厚揚げの田楽'
 ⑦ 유부초밥
 ⑧ 김밥말이（단무지・오이・생강절임)
 ⑨ 소우멘
 ⑩ 오차 당고

마지막으로 불꽃놀이(?)를 하며 마무리를 합니다.

출처

>위키백과

>야후 재팬

>네이버 지식인, 블로그

>각종 사이트 블로그

>유튜브