

日本神饌을 통한 韓國古代食의 推定研究

— 日本春日神社若宮祭 —

金 天 浩

漢陽女子專門大學 食品營養科
(1991년 6월 26일 접수)

Study on Korean Ancient Dietary Culture through Japanese Sacrificial Offering Kasugadaisha Wakamiyasai (I)

Chonho Kim

Department of Food and Nutrition Hanyang Women's College
(Received June 26, 1991)

Abstract

Kasugadaisha was built in the 9th century at Nara, Japan and it was the powerful Fujiwara's Shrine at that time. And also Wakamiyasai which has transmitted from generation to generation about for 1200 years at Kasugadaisha is typical sacrificial service of Nara Ages and it was built up with the historical background from Korean peninsula, especially Bekje. So it could be presumed to be important data to survey the sacrificial service in order to study on the ancient dietary culture of Korean and Japanese.

1) They used a live flower or paper flower in every sacrificial services. But in Korea, it has been used not only in the sacrificial services but also in happy events. And also it has been changed to use silk or developed rice cake instead of paper.

2) Steamed rice cake in Siru has been taken after boiled rice and unpolished rice.

3) Fried rice cake like doughnut was beginning of fried cake like Yak-kwa.

4) Four colors of red, yellow, green and white are symbolic at the high offering. There are a lot of cake, candy and some kind of biskuit four colors used in every events even now in Korea.

I. 緒 論

神饌은 日本固有의 信仰인 神道를 수행하는 神社에서 神에게 祭祀를 지낼 때 바치는 飲食을 말한다. 古代로부터, 佛敎가 전해진 이후, 현재까지도 日本의 國敎라고 볼 수 있다. 이는 統一神 또는 一神敎가 아닌 自然體, 生物體, 先祖, 死者가 그 대상으로 神靈이 있다고 믿는 극히 소박한 原初的인 信仰인데 제사를 지내는 行事가 古代로부터 그대로 전통이 이어지고 있는 神社가 많다. 그러므로 各 神社의 神饌은 그 時代와 그 地域의 食文化를 反映해주고 있어서 歷史가 깊은 神饌에 따라서는 文獻과 資料가 희귀한 現代에 있어서 古代食을 推定, 研究하는데 좋은 參考가 된다. 특히 神道는 日本人의 生活, 文化, 그리고 信仰圈이 一致하는 존재이다.

5世紀項 韓半島로부터 佛敎가 전래되어 번성했으나, 그 이전은 물론이나 神道는 佛敎와도 併存하면서 7·8세기에는 日本古代國家가 形成되면서 天皇專制君主制의 확립과 權威의 상징으로 점차 발전되어 왔다. 한편 加耶, 新羅, 百濟, 高句麗에서 간 소위 渡來人들의 朝鮮渡來神과 朝鮮渡來民族의 氏神들이 土着神인 地主神과 합쳐져서 구성되었다. 현재 日本內 神社는 대략 7에서 12萬社가 있으나 그 中 특히 京都를 中心으로 東西南北으로 30%가 朝鮮渡來神社로 볼때 文化는 물론 實생활과 정신문화의 世界까지 준 영향은 컸던 것으로 짐작이 간다.¹⁾

本報告에서의 春日大社는 한반도로부터의 가장 文化的, 宗教的으로 영향을 받아서 꽃피웠든 奈良에 위치하며 건립당시부터 밀접한 관련성이 있었고 그때부터

丑 1-1

おん祭行事次第

繩^な棟^{たけ}祭^{まつり} 春日野のお旅所にて

十月一日午前十一時 神職並工匠御旅所前に

- 著く
- 次 修^{しゆ} 抜^は
- 次 神^{かみ}饌^けを供す
- 次 工匠玉串を奉りて拜禮
- 次 祝詞を奏す
- 次 工匠拜禮
- 次 神饌を撤す
- 次 退 下

大^{おほ}宿^{しゆく}所^{ところ}祭^{まつり} 市内餅飯殿町大宿所にて

十二月十五日

- 午後四時半 御湯立の式
- 午後五時 権宮司以下所定の座に著く
- 次 修 抜
- 次 祢^ね宣^{のたま}以下神饌を供す
- 次 權^{かみ}宮^{みや}司^し奉^{ほう}幣^{へい}
- 次 権宮司祝詞を奏す
- 次 神樂を奏す
- 次 大和土參勤春日講役員他玉串を奉りて拜禮
- 次 祢宣以下神饌を撤す
- 次 退 下

宵^よ宮^{みや}詣^{よみ} 本社・若宮にて

十二月十六日

- 午後二時頃 願主役一行奉幣
- 午後三時頃 田樂座拜禮の後田樂を奏す

宵^よ宮^{みや}詣^{よみ} 春日本社 いて若宮にて

十二月十六日午後四時 宮司以下本社中間御^み

- 廊^{りやう}の座に著く
- 権宮司神木を奉じて獅子の間案上に安く
- 權 宜神前灯籠に点火す
- 次 修 抜
- 次 権宮司以下神饌を供す
- 次 宮司祝詞を奏す
- 次 権宮司以下神饌を撤す
- 次 宮司以下退下
- 次 宮司以下若宮に參進
- 権宮司神木を捧ぐ
- 次 捧^{ほう}舍^せの座に著く
- 次 権宮舍神木を殿上左側に安く
- 權 宜神前灯籠に点火す
- 次 権宮舍以下御戸開の神饌を供す
- 次 権宮司以下神饌及案を撤す
- 次 権宮司神木を殿の中央に安置す

- 次 祢宣御^み幌^{ほり}を捧任す
- 次 宮司以下拝舎を退く
- 次 細^こ殿^{でん}の座に著く
- 次 神樂を奏す
- 次 退 下

遷^{うつ}幸^{ゆき}の儀 若宮よりお旅所まで

※(重儀に付寫眞撮影禁止)

十二月十六日早旦御旅所を装飾し神宝を奠す

- 午後二時 御旅所清抜
- 午後十時半 初^{はつ}度^どの案内を告ぐ 諸員參集
- 若宮石段下に於て伶人初度の乱声を發す
- 午後十一時 第二度の案内を告ぐ 諸員用意
- 伶人第二度の乱声を發す
- 午後十一時半 第三度の案内を告ぐ
- 次 參 進 是より先手水の儀めり
- 宮司以下神職 神人 供奉員
- 齋館より二の鳥居を入り市^{いち}生^{なま}橋^{はし}を渡り御間道^{みまち}を徑て若宮に到る

- 次 宮司以下拝舎に列立す
- 次 第三度の乱声を催す
- 次 伶人第三度の乱声を發す
- 次 拜殿の御^み格^{かく}子^こを催す
- 次 御格子を掲ぐ 灯火を滅す
- 次 宮司以下神殿階下に進む
- 次 宮司昇殿御扉を開く
- 次 宮司秘文の祝詞を奏す
- 次 出^い御^み
- 神職神人各神を執り人垣を作る 伶人乱声を止め本樂に移る
- 次 権宮司御扉を閉つ
- 遷辛の間神人警蹕を唱へ伶人道樂を奏す
- 次 御旅所に著御
- 伶人迎乱声を發す
- 是より筭^{そろ}灯火を滅す
- 次 人^{ひと}御^み
- 次 宮司秘文の祝詞を奏す
- 次 宮司以下齋庭に列候す
- 次 植^う松^{まつ} 灯火を点ず
- 次 宮司以下 舎^せに著く

曉^{あけ}祭^{まつり} お旅所にて

十二月十七日午前一時 宮司以下齋庭に列候す

- 次 権宮司以下神饌を供す 此間奏樂
- 次 宮司奉幣
- 次 宮司祝詞を奏す
- 次 神樂を奏す
- 是より先宮司以下齋庭に列候
- 次 宮司以下幌舎に復す

丑 1-2

次 退 下

本 殿 祭 春日本社 いて若宮にて

十二月十七日午前十時 宮司以下本社中門御廊の座に著く

- 次 修 拔
- 次 權宮司以下神饌を供す
- 次 宮司祝詞を奏す
- 次 權宮司以下神饌を撤す
- 次 宮司以下退下
- 次 若宮に參進
- 次 裴舎の座に著く
- 次 權宮司以下神饌を供す
- 次 宮司祝詞を奏す
- 次 權宮司以下神饌を撤す
- 次 退 下

御お 渡^{わたり} 式 眞庁前広場よりお旅所まで

十二月十七日

午後十二時半 行列眞庁前廣場休幕出發
大宮通りを西下、近鐵奈良驛前を徑て油阪を南折し、JR奈良驛前を徑て三条通りを東上

・午後一時十二分頃ヨリ南大門交名の儀

競 馬 大童子名垂り
馬長児 大童子名垂り
大和土 願主役名垂り

・午後一時半頃より松の下式

陪 小渡を奏す
細男を奏す
猿樂 々
田樂 々

・午後二時二十分頃より競馬
馬出橋より勝敗神辻三双

御お 旅^り 所 祭

十二月十七日時刻 宮司二下 舎に著く

先 午後二時 御渡行列御旅所に參入
白杖御幣所役所定の座に著く
白使以下諸役所定の座に西く
所役各神前に書到の禮あり
十列児下馬にて芝舞台三巡す
馬長児馬上にて芝舞台三巡す
退出時大童子紙垂を神前へ投ず
猿樂座埒開けの所作等あり

午後三時過より流鏝馬 於 參道馬場

馬場見の儀
馬場上りの儀
場見以下祝投扇の後一より三の的を射る

- 次 午後三時宮司以下齋庭に列候す
- 次 權宮司以下神饌を供す 此間奏樂
- 次 宮司奏幣
- 次 宮司祝詞を奏す
- 次 宮司假殿階下に候す
- ての時權宮司以下 舎に復す

- 次 日使奉幣
日使祝詞を奏す
了りて日使 舎に復す
- 次 玉串を奉りて拝禮
- 次 奉行代拝禮
了りて宮司 舎に復す
- 次 馬長児拝禮
- 次 射手児、揚児拝禮
- 次 隨兵拝禮
- 次 願主役奉幣
- 次 御師役、馬場役、大和土代等拝禮
- 次 神樂を奏す
- 次 東遊を奏す
- 次 田樂舞を奏す
- 次 細男舞を奏す
- 次 猿樂を奏す
- 次 舞樂を奏す
振鉾三節
萬歳樂 廷喜樂
賀 殿 地 久
- 次 和舞を奏す
- 次 舞樂を奏す

以上二舞は勝負舞に付、競馬の勝敗により前後を決す

陵 王 納曾利
散 手 貴 德
抜 頭 落 踏

- 次 權宮司以下神饌神宝を撤す 此間奏樂
- 是より先宮司以下齋庭に列候す
- 次 宮司以下 舎に復す

還^{かへ} 辛 の 儀 お旅所より若宮まで

※(重儀に付写真撮影嚴禁)

十二月十七日午後十一時 宮司以下齋庭に列候す

- 次 宮司昇殿 灯火を滅す
- 次 宮司秘文の祝詞を奏す
- 次 出 御
還辛の列次凡て還辛の儀に準ず
但御幣を欠く
俗人道樂を奏す
- 次 若宮に著御 所役待太肢を打つ
- 次 權宮司御扉を開く
- 次 入 御
- 次 宮司秘文の祝詞を奏す
- 次 宮司御扉を閉つ 灯火を点す
- 次 宮司以下拝舎に列立す
- 次 宮舎以下拝舎を退く
- 次 細殿の座に著く
- 次 神樂を奏す
- 次 退 下

後で 宴

十以月十八日午後一時 奉納相僕 お旅所前
午後一時 後 宴 能 お旅所

1200년 이상 모든 행사의 형식과 내용이 그대로 전승되고 있음을 짐작할 때 日本古代食은 물론 역으로 한반도에서 건너가 보존된 식문화를 통해서 찾아보기 어려운 한국인의 古代食文化를 엿볼 수 있다고 본다. 佛敎가 전래된 후 飛鳥寺를 비롯하여 奈良에는 40여개 이상의 절이 건립됐는데 그 중에 768년에 건립된 興福寺는 春日大社의 前身이다. 이는 7~11세기에 걸쳐 최고권력가인 藤原家の 氏社로서 오늘날까지 이어왔다. 그리고 神社로 바뀌어도 모든 제사 등의 행사형식은 佛敎사의 것을 그대로 받아 행해졌다.²⁾ 靈訓이란 百濟渡來人이 官僧으로서 佛敎사의 別當職을 맡았었고 藤原家和 渡來人간의 관계가 밀접했고 藤原家の 先祖도 渡來人이었다는 說도 있다.¹⁾ 日本古事記에 春日라는 명칭은 渡來인들이 사용했는 姓이며 奈良일대에는 地名에도 古代로부터 불려진 例가 많다. 奈良관광코스에 빠질 수 없는 사슴 들의 地名이 春日野 또는 春日公園이라고 한 것도 그런 연유에서로 본다.

春日大社에서는 年中 많은 제사를 지내나 本報에서 조사된 春日大社若宮祭는 특히 藤原家の 權력이 막강했던 시대에 지내기 시작했던 만큼 그시대의 山海珍味와 生饌, 熟饌의 두가지 調理法이 총동원된 제물로서 古代食 연구에 많은 참고가 된다.³⁾ 本 春日若宮祭의 神饌은 神人供食, 神人一體의 思想으로 구성됐고 別稱「御染御供」라고도 할만큼 극히 화려하고 아름다운 藝術品으로까지 표현된다. 本 신찬들은 胡粉雲母塗에 담겨지고 거기에는 松竹梅觀龜의 文樣이 그려져 있어서 그 시대로서는 最高級의 祭器들이 사용되었다. 春日若宮祭보다 150年前(서기 850년: 仁明天皇嘉 3년)에 中祭라고도 하는 春日祭가 먼저 지내게 되었는데 내용이 유사하여 결국 本若宮祭의 歷史를 약 1200年前的 것으로 볼때 韓半島의 高句麗, 百濟, 新羅, 加耶國의 영향을 가장 많이 받고 渡來人의 이동이 가장 많았던 奈良時代로 볼 때 全盤적인 衣食住는 물론 종교, 학문, 사상, 정치, 문화面에서 압도적인 영향을 미친 것으로 그 歷史의 背景을 미루어 볼 때 儀式, 行事, 祭物을 통하여 日本古代食과 韓國古代食의 代表的인 자료가 됨에 충분하고 동시에 자료가 거의 없는 한국 古代食은 연구, 추정하는데 도움이 된다고 보아 本 調査를 시도하게 되었다.

II. 調理方法

調査對象: 日本國 奈良縣, 奈良市, 春日野町 16 所在 春日大社의 行事中 代表的인 春日若宮祭

調理期間: 1989년과 1990년의 12월 15일부터 12월 18일까지 各 4日間 참관, 촬영기록.

調査方法: 本若宮祭行事절차내용은 表 1과 같다. 行

事後 本大社의 岡本彰夫宮司로부터 구체적인 설명을 듣고 기록했다. 本 調査의 神饌은 12월 17일 오후 3시부터의 行事中 「權宮司以下 神饌を 供す」에 해당된다.⁴⁾

III. 結果 및 考察

前述한 바와 같이 春日大社는 서기 768년에 建設되어 850년부터 藤原家系의 先祖를 제사하는 春日祭가 시작되었고 그후 1003년에 神社內에 若宮神社를 세워서 水德의 神과 農業守護의 神을 모시는 제사로 시작되었고 그후 崇德天皇代에 藤原忠通公이 國民의 饑饉疫病을 염려하여 五穀農饒와 人民安樂을 기원하는 즉 大和國의 제사로서 900년 가까이 每年 傳承해온 현재까지도 奈良市의 큰 行事로서도 有名하다.⁵⁾ 그리고 本神饌은 國指定市要無形民俗文化財로 지정되었고 前身이었던 興福寺의 佛供形式을 그대로 이어받는 精進物의 獨自인 것이다.

精進料理란 살생을 금하는 불교戒律에 따라 植物性 食品만을 調理했다는 것으로 이는 日常料理에도 널리 보급되어 不足되기 쉬운 동물성 단백질을 大豆을 中心으로 한 豆製品의 발달에 따라 공급하려 했다.

제단은 春日傳來의 소나무를 통기둥으로 骨組를 하고 소나무잎으로 지붕을 하는 등 소나무만으로 만들었다가 제사 후에 처리하므로 1回用으로 매년 春日野에 세운다. 12월 17일 午後 1시부터 奈良市街를 아름다운 奈良時代복장의 男女老少가 2시간에 걸쳐 行列이 진행되고 宮司들이 征服을 하고(사진 1) 제단앞의 넓은 마당에는 太鼓가 양쪽으로 세워지고(사진 2) 제사가 지낸 후에는 神을 위로하는 田樂舞가 바쳐진다(사진 3).

春日若宮祭의 神饌은 全部 10台的 床으로 形成되어 있고 차례로 宮司들에 의해 운반되면서 제단에 올린다. 위취제한된 사진과 함께 순서에 따라 설명하면 다음과 같다.

1. 桔梗立(사진 4)

桔梗立은 도라지꽃장식인데 도라지꽃색깔의 종이로 造花를 만들어서 4個의 土杯에 놓고 中央에는 神酒를 담은 잔이 있다. 古代로부터 春日社에서 지내는 제사에는 원래 계절에 따른 生花를 썼는데 本若宮祭가 9월에 지내던 것이 12월로 변경되면서 造花로 되었다.

春日社 神饌의 특징중의 하나가 항상 꽃을 장식하는 점으로 上巳의 節供에는 桃小枝, 5월에는 菖蒲와 蓬草, 重陽에는 菊花, 七夕에는 桔梗으로서 신을 위로하고 감사했다.⁶⁾

韓半島 風俗을 볼때 同一한 시기의 자료는 없으나



사진 1.



사진 5.

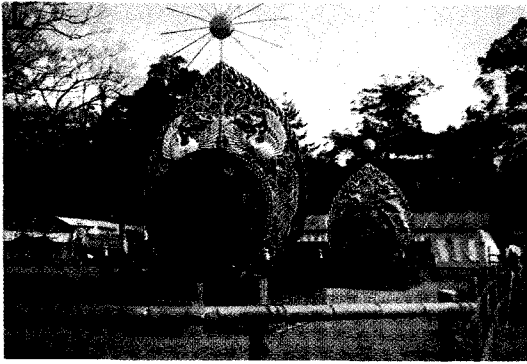


사진 2.



사진 6.



사진 3.



사진 4.

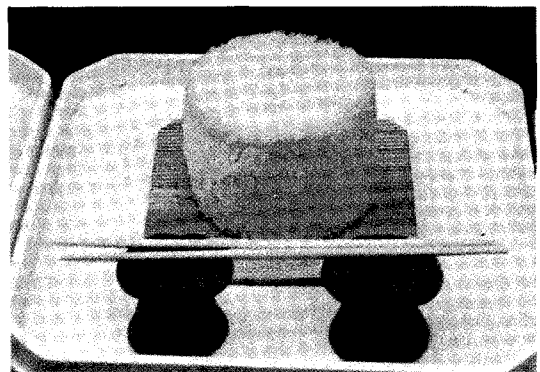


사진 7.

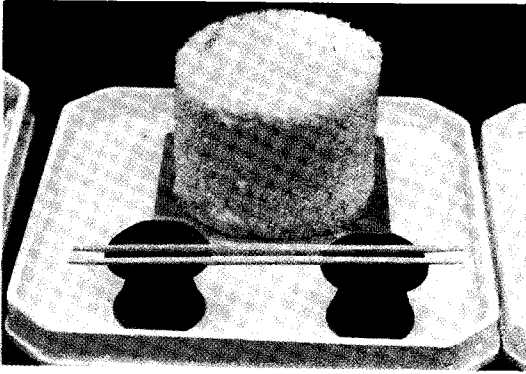


사진 8.



사진 12.



사진 9.

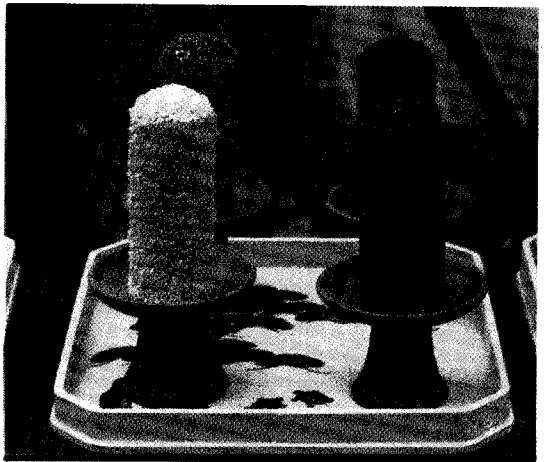


사진 14.

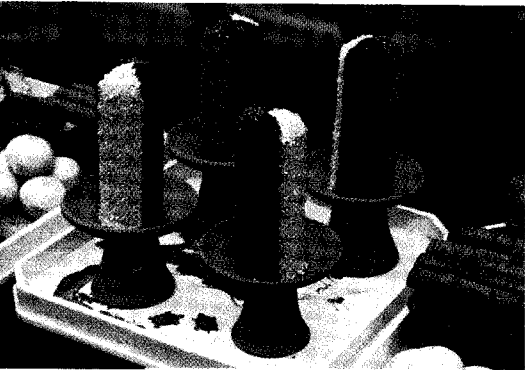


사진 10.

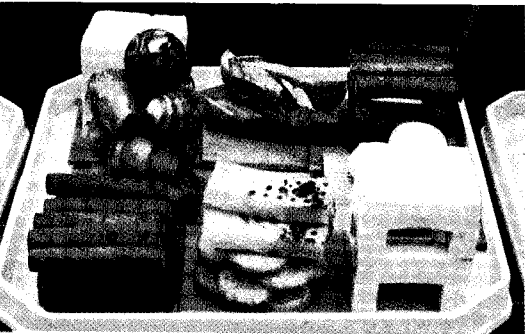


사진 11.

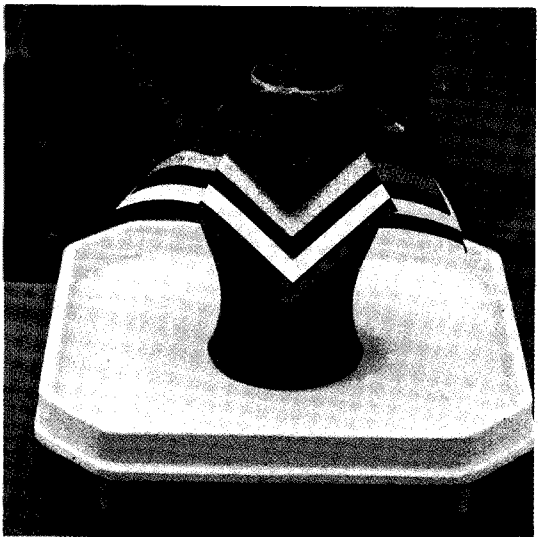


사진 15.

一. 桔梗立

桔梗立,	桔梗立
盃及盃台	
桔梗立,	桔梗立

사진 4.

二. 小御飯

御飯
箸

사진 7.

三. 大御飯

御飯
箸

사진 8.

四. 居御菜

芋(十ヶ盛)	とねぎり	蕪(十ヶ盛)
牛蒡(組)		大根(組)
蕪(十ヶ盛)	(矢羽) 藕	芋(十ヶ盛)

사진 9.

五. 染分

四色染分	四色染分
四色染分	四色染分

사진 10.

六. 追物

大根(組)	(矢羽)	牛蒡(組)
(十ヶ盛)		蕪(十ヶ盛)
牛蒡(組)	とねぎり	大根(組)

사진 11.

七. 盛物

黑豆	栢,
大豆	小豆

사진 12.



八. 菓子.

餅(五)	柿(五)	(五)
菊(十ヶ四段)		栗(十)
蜜柑(五)	三梅枝(五)	梨又八 高樺(五)

사진 13.

九. 四色

黃	青
白	赤

사진 14.

十.

瓶(一本)

사진 15.

坐俗, 佛敎, 儒敎, 道敎 등의 의식행사, 특히 제물을 바칠때 뿐만 아니라 李朝시대에는 갖가지 宮中行事에서 그리는 일반가정의 경사스런 상차림에까지 영향을 받아왔다. 단지 한반도는 생화보다 종이나 실크천으로 만든 造花나 조화에 갖가지 새나 장식을 다는 방식, 한편 떡 등 음식자체를 갖가지 색깔을 들여서 꽃이나 새모양을 만들어 나무가지에 달아서 장식하는 것들로 발전된 것으로 보인다. 몇가지 그 예를 들면 金 등²⁾의 園幸乙卯整理儀軌中の 盤果床에 관한 내용을 보면 床에 올려진 床花는 水服連, 紅桃別三權花, 別建花, 紅桃間花, 紙間花, 紅桃建花, 三色收丹花 등의 7種類가 사용되었고

주로 종이와 실크에 물을 들여 만들어서 음식의 饌品數에 따라 床花의 數가 정해졌다. 이것외에 梨花로 쓰여진 것으로 알려진다(圖 1).

동시에 樽花라고 하여 1651년부터 李朝宮中床차림에서 쓰여진 꽃장식을 볼 수 있다.⁸⁾ 嘉禮都監儀軌에 의하면 꽃속에 공작, 대봉, 소봉, 백학, 나화초충, 실과 초충을 곁들여 장식을 했고 그러한 형체를 그린 비단으로 꽃을 만들어서 화려함의 극치를 표현했다(圖 2). 이들은 거의가 慶事스런 잔치에 高排음식위에 꽃아서 분위기를 밝게 만들었다. 한편 절에서 佛供을 드릴 때도 유사한 방법으로 꽃들을 장식했는데 그중에도 연꽃이 대표적이었고 그 예로서 圖 3의 상차림을 들 수 있다. 그리고 坐俗食中에서는 현재까지 造花를 중요한 供物로 음식에 얹어거나 따로 음식옆에 놓는 예가 많다. 사진 5는 1989年 서울 인왕산 國師堂굿으로 그 예로 들 수 있다. 또한 1989年度 韓國郷土음식 展示會에서도 현재 전라도 남부지방에서 전승되고 있는 전통음식 중에 시루떡과 각색떡을 고이고 그 위에 나무가지에 떡으로 꽃모양을 하여 장식하는 것과(사진 6) 고인 떡위에 黃, 白色의 목단과 같은 꽃을 만들고 綠色잎을 알맞게 곁들여 장식한 서울근교 中心으로 내려오는 음식과 꽃의 관계는 다분히 古代로부터 한국식 분화중에 흠

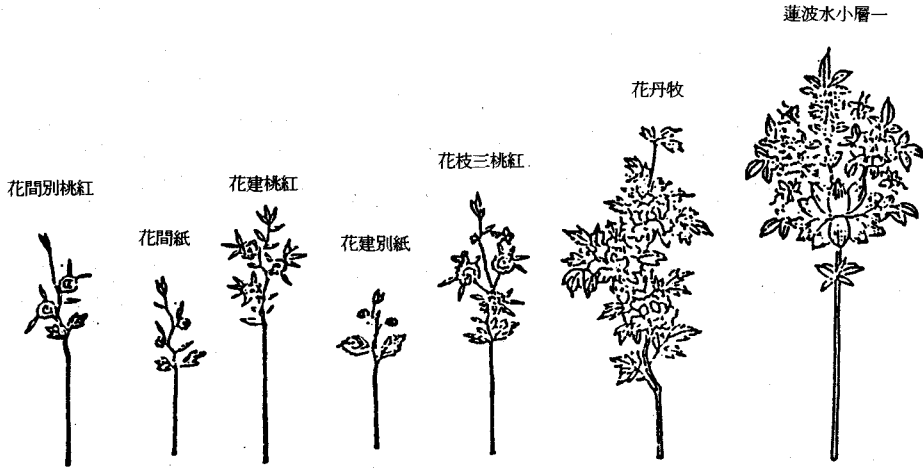


圖 1. 床花

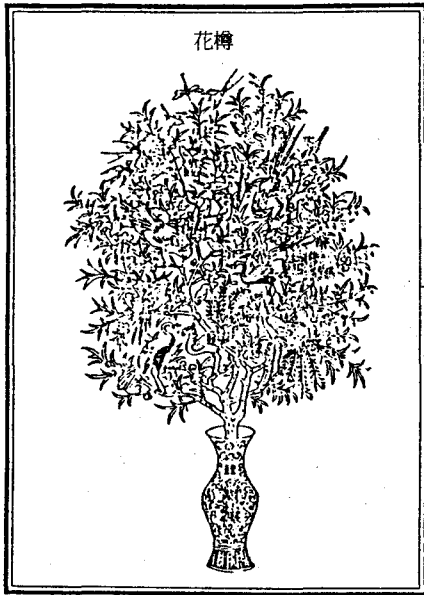


圖 2. 1887年 進饌儀軌속의 躑躅花

수되어 있었음을 充分히 추정할 수 있다.⁹⁾

이 神饌이 千年以上の 歷史를 가진 점에서 1200年前 한반도의 영향을 받았다고 볼 때 현재 한반도에 남아 있는 佛供, 坐俗會, 祭祀, 慶事時의 꽃이 중요한 자리를 차지하는 것은 古代나 그 以前의 것으로 최초에는 주위에서 구하기 쉬운 그리고 그 계절의 꽃을 바쳤던 것이 造花로 변하기도 하고 다시 아름다운 나비, 벌레, 새들을 만들어 혼합하여 장식했으며 떡 자체를 나무가지에 달아서 최고의 장식과 지성을 드린다는 의미와 상징을 표현한 것으로 본다. 떡을 이용하여 떡장식 중에는 本 神饌의 원천이었다고 전해지는 日本의 유서

깊은 法隆寺의 聖德太子 제사시에 나무가지에 떡으로 만든 크고 작은 봉황을 赤, 黃, 綠, 白色으로 만들어 매달아 웅장하게 장식했던 사실로 현재 전라도 남부의 향토음식에서 나오는 떡꽃나무가 그 發想이나 形式이 극히 類似하여 歷史的으로 그 발달해온 과정을 추정해 볼 수 있다.

2. 小御飯

小御飯(사진 7)은 白米 3습의 蒸飯이라 하여 찌서 物象이라고 하는 기구를 使用하여 型押し켜서 圓筒型의 고배음식을 만든 것이다. 젓가락을 놓는다. 쌀의 원산지는 히마라야 東南지역의 湄湄지방에서 비롯하여 中國雲南지방을 경유, 한반도로 들어온 것이 B.C. 5~6세기경의 炭化水가 京畿道 여주군 欽岩里에서 出土된 것으로 보아 그 以前으로 추정되며 다시 한반도로부터 B.C. 3세기경 즉 日本 야요이 초기에 벼가 전해졌다고 보고 특히 현재까지 양국민이 Japonica를 主食으로 먹어온 歷史를 보아서도 日本은 2~3세기 늦게 재배되었고¹⁰⁾ 調理法은 밥을 짓는 방법 以前에 찜방법으로 甑(시루)가 사용되었는데 이것도 中國의 漢나라때 쓰여진 흔적이 있고 한반도는 樂浪遺跡이나 金海貝塚에서 銅과 土器로 된 시루가 발견되므로서 그대로 전래되었다고 본다.^{11,12)} 그리고 쌀의 加工發達과정으로 보아 白米 이전에는 玄米를 식용했는데 春日大禮祭에서도 本若宮祭보다 300年前에 생긴 春日祭에서 黑米飯이 나오는데 이것을 玄米라고도 쓰여진곳이 있어서 도정 방법이 발달하므로서 그 사이에 玄米에서 白米로 변화된 것으로 보고, 한편 七口(세이로: 시루)라는 찜기로 찌었다고 한것으로 보아 밥을 짓기 이전에는 역시 시루에 찌는 방법을 쓴 것이 증명된다.⁶⁾ 밥을 짓기 시작한 것은 鐵器시대에 들어와서부터로 鐵器가마인 솥이 만들어지면서이며 현재도 양국이 “가마”라는 명

꽃	神位						꽃
	위						
	페						
	모두부	호박볶음	시집	羹飯	호박煎	도라지나물	
과	사	다	과	옥	울	대	사
						과	약
						과	과
자	탕	식	자	춘	탕	추	탕
						자	과
						자	자*
	콩나물		오이볶음		시금치나물		
	포	인	수	계	팔	사	
		절		茶		배	
	도	미	박	피	편	과	
	춧대		향		춧대		
	물주전자			돈			

圖 3.



圖 4. 東半島에서 生土된 고구려의 갈고리 시루(瓦)

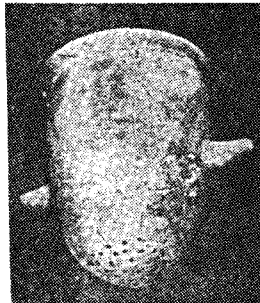


圖 5. 熊川出土시루



圖 6. 安岳3號고분벽화시루

칭을 사용하고 있고 日本에 전해진 것은 7세기경으로 본다. 圖 4, 5, 6은 B.C. 1세기경부터 시루형태의 변화라고 볼 때 2세기경의 安岳의 시루는 현재와 다를바가 없는 둥근형으로 變化가 없었다. 그러므로 玄米를 시루에 찌서 찢 모양대로 얹어서 祭를 지냈고 다음으로 白米, 그리고 쌀가루를 만들어 떡을 만들었고 다시 小豆를 넣는 등 다른방법으로 발달, 변화해갔다고 본다.

3. 大御飯

大御飯은 小御飯과 同一하며 分量만이 白米 五合이다 (사진 8).

4. 居御菜

居御菜는 채소類를 말하며 사진 9를 설명하면 蕪는 かぶ라고 하는 둥근 무우종류로서 주로 白色이 많다. 5個씩 대각선으로 양쪽에 놓는데 10個씩 차리기도 한다.

大根은 무우를 말하는데 2cm角, 10cm 長方型으로 잘라서 네모난 도마를 2층으로 포개놓는 식으로 쌓았다. 둥글고 큰 무우를 쓴다.

푸는 里芋라고도 하는데 큰 토란을 10개를 가지고 3개씩 3단을 쌓고 맨위에 1개를 놓는다.

とねぎ리란 饒餅으로서 구운 찰떡을 말하는데 구운 네모난 찰떡 밑에는 柏餅이라고 하는 円型柏葉紋의 型押餅을 3개씩 4단으로 쌓은것이다. 一名 唐菓子라고도 한다.

藕란 蓮根인데 矢羽根의 形이라고 하여 활촉에 붙는 것모양으로 잘라서 二段으로 포개것이다.

牛蒡은 우엉인데 무우와 같이 井字型으로 4段으로 얹어 놓았다. 이와 같이 6種類를 1개의 檜折敷에 담았다. 이를 채소는 그 時代에 日本人에게 가장 比重이 큰 것들로 보며 조리하지 않은채로 썼는데 무우의 썬 모양이 6追物에서도 보여주듯이 특이한 모양이 눈에 띄고 찰떡을 직사각형으로 썰어서 구운것을 볼 때 떡의 기본이 그당시 형성됐음을 알 수 있고 餅饀라는 唐菓子が 특이하다. 만드는법은 재료가 멥쌀가루로서 물로 반죽하여 두께 1.5cm, 직경 5cm의 円形團子를 만들어서 赤貝나 帆立貝와 같이 放射狀의 줄무늬를 넣으므로서 국화꽃잎 문양이 되므로 菊餅이라고도 한다. 이것을 세이로(시루)에 찌서 菜種油에 튀긴다. 같은

재료와 조리법으로 여러가지 형태를 만드는데 그 예가 8, 御菓子에서 보여준다. 이것은 奈良時代に 大陸으로부터 전해진 菓子의 元祖라고 했다.⁵⁾ 이때 大陸이라 함은 한반도를 뜻하며 唐을 쓴것은 대체적으로 외부로부터 들어온 것은 거의 唐字를 앞에 부쳤던 경향이 있다. 그 한 예로서 한반도에서 전해진 고추를 唐辛子라고 하는 점이다. 그리고 中國에는 쌀을 利用한 과자는 거의 없고 찹쌀 아니면 밀가루를 재료로 한 과자이다. 한반도는 옛부터 쌀에 대한 기호도가 높아서 쌀을 이용한 떡이 많고 심지어는 蒸餅같은 것은 밀가루와 달라서 膨化되기 어려운 成分임에도 불구하고 술을 넣어서 찌서 스펀지형의 떡을 만들기도 했다. 그리고 日本도 쌀보다 찹쌀떡이 주류를 이루고 있고 떡은 곧 찹쌀떡으로 통용되고 있을 정도로 멧쌀떡은 드문일이다. 이는 한반도에서 전해진 한반도 특유의 과자의 형태로서 현재의 약과나 유과류 등의 시초라고도 볼 수 있다. 멧쌀가루를 두껍게 반죽하여 찌서 튀겨서 아름다운 모양을 만들기란 고도의 기술이 필요했을 것이고 日本人의 특유의 기호상 찹쌀가루로 만든 찰떡으로 변했을 가능성이 크다고 본다. 한국은 가장 멧쌀가루 떡이 많은 지역으로 볼 때 한국 古代에는 멧쌀을 튀겨서 과자를 만들었던 흔적으로 본다.

5. 染分

사진 10은 染分으로 神饌을 代表하는 상징적인 것으로 직경 5cm가 되도록 和紙를 말아서 만든다음 높이 15cm의 圓筒表面에 寒梅粉의 풀을 바르고 籾(稗米)을 靑·黃·赤의 三色の 물을 드린것과 흰쌀을 합쳐서 4가지 색깔로 곱게 부쳐서 4개의 土器, 高杯에 올려놓는 것이다. 이 染粉을 四律變이라고도 한다. 여기서는 土器高杯의 제기를 사용한 것과 靑·赤·黃·白色의 선명하고 화려한 색채로서 本若宮祭를 御染御供이라고도 한다. 이 4가지 색깔은 한반도에서는 제사 뿐만이 아니라 경사스런 宮中の 잔치나 회갑床 등에 각종의 과자에서 흔히 볼 수 있는 기본 색채로서 그 예로는 李朝宮中 盤果床을 차릴 때 썼던 八寶糖, 門冬糖, 玉春糖, 青梅糖 등의 各色 糖의 색채가 거의 이 4가지들이었다. 造花의 색깔에서도 同一하게 나타나는 등 현재까지도 굿이나 제사, 회갑연의 床차림에 남아있다. 그러므로 이런 高杯器에 쌓아담는 高排음식이 古代로부터 전승되고 있고 단순히 쌀에 색을 입히는 과정에서 조리법이 발달됨에 따라 후에 여러가지 사탕이나 과자 그리고 떡으로 대치됐다고 볼 수 있다.

6. 追物

사진 11은 追物이라고 하여 재료와 고이는 방식이 屈御菜와 같으며 단지 놓는 위치가 다를 뿐이다. 날것을

재료 그대로 고였으나 이들이 生饌에서 熟饌으로 바뀌면서 나물, 조림, 정과 등의 조리법을 이용하였을 것이고 단지 무우의 의자를 포개놓은 듯한 것은 앞으로 形態나 음식중에서 어떻게 변해간 것인지 무엇을 상징하는 것이었는지 今後 조사해보고자 한다. 토란, 연근, 우엉, 무우, 순무 등은 거의가 다 中國古代의 식품으로 原三國時代に 한반도를 거쳐 日本으로 전해진 것이다.

7. 盛物

盛物은 사진 12와 같이 五穀을 바치는 의미로 오른 쪽앞이 小豆, 뒷쪽이 榧, 왼쪽앞이 大豆, 뒷쪽이 黑豆 등 4가지를 종이의 筒에 한알씩 눈이 걸로 보이게 핀센트로 붙이면서 쌓아 올리는 것이다. 이중에서 小豆가 가장 어렵고 붙여올리는데 2일이 걸린다고 한다. 그만큼 정성을 드린다는 뜻이 들어있다. 5의 染分과 같은 높이로 비자, 팔, 흰콩, 검은콩을 깨어 올린것으로 그 시대에 귀중한 곡물들이었음을 엿볼 수 있다.

盛物이란 고여서 쌓아올렸다는 뜻으로 一名 高盛이라고 높이 고였다는 표현으로도 쓰며 이는 한반도에서 高排음식이란 의미와 같다.

8. 御菓子

사진 13의 御菓子は 餠餅 5個, 三梅枝 5個, 菊餠餅 10個, 輪取餅 5個, 梨(또는 高糧) 5個, 栗 10個, 柿 10個, 蜜柑(또는 柑子) 등의 8種類를 놓는다. 4의 屈御菜에서 설명한 바 있는 唐菓子種類로서 만두형, 원형, 나선형, 국화문양의 모양을 달리한 찌서 튀긴 멧쌀과자가 4종류가 있고 밤은 근래에 와서는 生栗이라고 하여 속껍질을 반듯이 칼로 쳐서 고이게 되었지만 최초에는 걸썩질체로 사용했을 가능성이 크다. 감을 말려서 굵감으로 쓰게 된것은 그 시대부터 있었던 것으로 보아 오래된 가공, 저장식품으로 보인다. 그리고 左측의 흰 떡은 둥글고 두껍게 빳어서 고였는데 한반도는 가래떡이나 질편의 형태로, 日本은 正初에 먹는 오쵸니라고 찰떡을 둥글게 빳아서 몇단으로 고여서 장식했다가 국물에 넣어 먹는 형태로 各各 기호에 따라 변화한 것으로 본다. 즉 日本 古代 쌀의 調理法은 玄米를 찌기시작해서 弥生(야오이) 時代, 古墳時代に 土器로 된 甑, 釜(가마), 가마도(移動性솥)가 유물로 발견됐고 이 전밥을 強飯(이히)이라 했고 현재와 같은 밥을 固粥(かゆ)라 하고 현재의 粥(죽)은 水粥이라 했다. 이 전밥을 익혀서 둥글게 뭉친것을 持飯(もちいひ)라고 했는데 이것이 餅의 원조인 것이 뒷받침이 되고 있다.⁶⁾

9. 四色

사진 14의 四色은 앞의 染分과 같은 크기로 셋어서 말린 쌀을 물들여서 和紙에 풀로 붙여서 土高杯에 올

려놓는다. 5의 染分과 같은 크기, 같은 색깔이다.

단지 색깔별로 따로 장식한 것만이 다르다.

10. 神酒

사진 15의 神酒는 瓶라고도 하는데 이는 술병을 말하며 瓶子속에는 淸酒를 담고 뚜껑은 靑黃赤白紫色의 5가지 색깔의 종이를 겹쳐서 덮고 麻苧끈으로 맨다. 이 술은 사진 1의 도라지꽃장식의 가운데 술잔에 딸아서 제를 지내게 되므로 이 神饌의 台數에서 제외된다.

술의 歷史는 人類가 存在하면서 시작된 自然發生의 食品으로 어떤 지역의 어떤 신앙에서도 神에게 바치는 가장 基本的인 제물로서 神人供飲의 卮를 수 없는 것이다. 한반도에서는 고구려의 朱蒙이 태어날 때부터의 傳說에 나오며 특히 1세기 前後의 고구려의 穀物을 原料로 酒麴과 穀芽로 만드는 酒造기술은 有名하였고 本 기술을 百濟의 仁菴(須須許理)이 日本應神王代에 전하여 후에 酒神으로 추앙됨이 "古事記"를 통해서 알 수 있다. 무엇보다 日本應神王代에는 百濟, 新羅, 高句麗와 왕래가 빈번했고 佛敎, 儒敎, 道敎를 비롯하여 다방면의 文化, 기술이 한반도에서 一方의으로 전달된 시기였으므로 술 제조법이 전해진것은 극히 당연하다고 보며 그후 甘酒, 淸酒 제조법도 발달되면서 日本 뿐만 아니라 中國에까지 그 영향을 미칠정도로 한반도의 양조기술은 유명했다.

물론 최초에는 원시적인 방법과 재료로 만든 술로부터 여러 과정을 거쳐서 淸酒까지 도달했다고 본다.

春日若宮祭가 시작되던 時代에는 充分히 淸酒가 제조될 수 있었던 때였고 가장 고급의 귀한 술이었을 것이다.

본 연구는 1990년도 미원문화재단 연구지원에 의해서 조사 연구되었다.

III. 要 約

日本 奈良時代를 代表하는 春日大社 若宮祭는 韓半島와 종교적, 문화적 文流가 빈번하던 시대에 형성된 藤原家の 氏社로서의 제사이며 歷史의으로도 百濟人과의 관계가 밀접하여 三國時代의 食生活를 연구하는데 좋은 자료가 되리라 보아 조사한 것이다.

1. 坐俗神, 佛敎, 儒敎式 祭祀 및 경사스런 축하연에 쓰이는 종이, 실끈, 떡으로 만든 造花장식은 최초에는 계절에 맞는 生花를 쓰다가 차츰 다양하게 변화했음이 보인다. 本 若宮祭에서의 도라지꽃은 한반도에서 쓰여진 흔적이 없으나 日本에서는 祭祀로 쓰였다.

2. 小, 大御飯은 시루떡의 시작이었고 白米 이전에는 玄米로 만들었다. 다시 쌀외에 참쌀, 팥 등 여러가지 곡물을 가미하게 됐다.

3. 채소의 종류는 根菜類가 귀중한 채소로 꼽혔고 극히 단순한 조리법이였으리라 본다.

4. 唐菓子는 쌀가루를 여러가지 형을 만들어 찌서 튀겨서 먹는 것으로 보아 그 이후의 과자와 전병의 원조임을 알 수 있다.

5. 8의 御菓子에서 둥근 메떡은 현재의 절편이나 가래떡의 시작이었으며 日本은 기호상 찰떡으로 변했다고 본다.

6. 제사에 최근에도 쓰여지는 꽃감, 밤은 古代부터 이어온 식품으로 밤은 그 껍질채로 쓰여졌고 그외의 그 지역에서 생산되는 갖가지 과일이 쓰여진것으로 본다.

7. 染分과 四色은 赤, 黃, 靑, 白色을 말하며 그 색체가 원시적인 선명한 색깔로 本祭의 상징이며 대표적인 제물이다. 한반도에서는 과자, 사탕, 떡, 과일 등을 주로 이 4가지 색깔로 물들여 제사 뿐만 아니라 경사스런 잔치에도 높이 고여서 축하의 뜻으로 차렸다.

8. 盛物에서는 검은콩, 흰콩, 팥, 비자로서 그당시 중요한 곡물로서 나타났다.

9. 술은 淸酒를 쓴것으로 보아 이미 그 시대의 高度의 제조법이 백제로부터 전해져서 현대까지 이어지고 있음을 보여준다.

끝으로 神饌과는 직접적인 관계는 없으나 사진 1, 2, 3에서 보여주듯이 직접 本 行事に 참여하면서 제 단형태, 의상, 절차, 그외의 음악과 무용, 장식 등이 현존하는 한국의 전통적 풍물과 그 분위기에 이르기까지 밀접한 관계가 있었음을 느낄 수 있었다는 점이 본 제사를 통하여 古代食을 추정하는데 간접적인 뒷받침이 될 수 있다고 보인다.

참고문헌

1. 權又根: 古代日本文化と朝鮮渡來人, 日本雄山閣, p. 107(1988).
2. 岩井宏實: 神饌, 日本同朋社, p.244(1981).
3. 八東淸實: 神饌と壘膳, 植物請産, 第15卷, 歴史篇, p.3, 雄山閣(1937).
4. 春日大社: 春日若宮おん祭, 春日大社, p.24(1989).
5. 三條公正 外: 定日本料理, 日本主婦の反社, p.168(1977).
6. 中根義明: 社典22, 合同社, p.40(1987).
7. 김상보 外: 韓國食文化學會誌, 5, 1(1990).
8. 김상보 外: 韓國食文化學會誌, 6, 1(1991).
9. 김천호: 日本法隆寺聖德太子供物を 통한 한국古代食推定研究, 한국식문화학회지, 6, 2(1991).
10. 이성우: 한국식생활연구, 향문사(1978).
11. 강인희: 한국식생활풍속, 三英社(1986).
12. 渡辺實: 日本食生活史, 古川弘文化社.