

日本神饌을 통한 韓國古代食의 推定研究
談山神社 嘉吉祭 百味御食(2)

金天浩* · 金子憲太郎** · 角野猛** · 金田尚志**

*漢陽女子專門大學

**日本群山女子大學

(1993년 7월 5일 접수)

Study on Korean Ancient Dietary Culture through
Japanese Sacrificial Offerings
Danjanjinja Kakitsisai(2)

Chonho Kim*, Kentaro Kaneko**, Takeshi Sumino**, Takashi Kaneda**

*Hanyang Women's College

**Koriyama Women's College, Japan

(Received July 5, 1993)

Abstract

The predecessor of Danjanjinja was Myorak temple which is built in the 7th century. At that age, the Buddhist culture of Japan had highly prospected by transmitting Buddhism to Japan from Han peninsular

On the other hand, the private god of Fujiwara family in Danjanjinja is Uchigami which is one of typical Japanese popular belief like Dangshin of Korean's.

Through these historical background, it could be presumed that the Kakitsisai might be the original form of Korean Buddhist sacrificial offerings from ancient age.

So this study on Kakitsisai what had handed down from generation to generation about for 1300 years help us to study and estimate the ancient dietary culture of Korean and Japanese.

1. Kakitsisai performed high filling method in the sacrificial offerings like Kasuga, Horyuji and Korea.
2. The patterns and colors of high filling offerings are various in Korea and Japan.
3. They used unpolished rice by ancient rice, and called red and black one. We can guess both of countries ate unpolished rice at that age.
4. They used many kind of ancient wild fruits and vegetables. We could recognize what the ancients had eaten the foods.

I. 緒 論

前報에서 보고했던 法隆寺의 聖德太子제사¹⁾와 春日大社の 若宮祭²⁾ 조사에 이어서 한국고대식연구의 일환으로 本談山神社의 「百味の 御食」이란 제사를 조사했다. 본 神社와 제사가 형성된 역사적이고도 시대적 배경으로 미루어 한반도 문화의 영향을 받았던 奈朗時代 그 중에서도 春日大社와 같이 그 시대의 제일의

권력가였던 藤原系の 氏神을 모셨던 점등으로 볼 때 일본의 고대식과 동시에 한국의 고대식 추정연구로서 조사 시도할만한 가치가 있다고 본다. 한반도로부터 일본열도에 이주해 간 系氏의 과정을 보면 기원전 2세기경부터 7세기 후반까지가 가장 집중적으로 개인적 또는 집단으로 3회에 걸쳐서 이주해 갔음을 다음과 같은 사실에 의해서 알 수 있다³⁾.

첫번째로는 기원전 2세기부터 2세기경까지로서 가

1) 本法隆寺 聖德太子祭祀供物を 통한 한국고대식 추정연구, 한식 6, 2 p. 223(1991).

2) 日本神饌을 통한 한국고대식의 추정연구(春日大社 若宮祭), 한식 6, 3 p. 281(1991).

3) 古代朝鮮と日本, 泰流社, p 158(1989).

야인들의 北九州에 이주해 가면서 稻作文化를 전달하여 基層文化를 형성하고 동시에 部族國家를 세우는데 공헌이 컸다. 두번째는 4세기에서 6세기까지 製鐵文化 전달에 의한 製鐵農具를 중심으로 農法과 불교 그리고 각종 기술자가 진출했다. 무엇보다 국가로서의 형태를 이루는 古代國家인 大和國家가 구축되는데 그 기여가 컸다. 그 이후에는 백제 멸망과 동시에 7세기 후반까지 백제의 왕족, 귀족, 관인학자, 승려들의 대이동과 고구려와 신라로부터의 망명인도 그 숫자가 컸다. 이 시대로서는 先進文化의 전달로서 의·식·주 등 생활속에까지 깊숙히 흡수되어 특히, 神社나 佛事 등의 행사형식까지 영향을 미쳤는데 그 시대로부터 현대까지 그대로 보존, 전승해온 식문화는 古代食文化 자료로서 도움이 된다. 그리고 한편 한국이나 일본에 있어서 外來宗教文化의 영향을 받기 이전에 존재했던 古代 신앙은 주로 巫敎의 일종이었다⁴⁾. 한국의 이 민간집단신앙의 제사로는 山祭, 山神祭, 洞祭, 洞神祭, 城隍祭, 서낭제, 장성제, 골매이 서낭제, 補祭 등이 있는데 이는 지역에 따라서 다양하나 이를 통칭하여 堂祭라고 할 수 있다. 또한 이 堂祭의 對象神이 堂神인데 이 당신은 기후 변화나 농사를 관장하고 재앙을 막고 인간을 보호하는 신으로 인식되어 왔다. 이 堂神의 성격이 일본의 神道에서의 祭神과 아주 유사한 집단제신이다. 그런데 이러한 집단제전의 제신 중 대표적인 제신이 일본의 氏神(우지가미)이다. 그러므로 시대적으로는 6세기에 백제로부터 불교가 전해지기 이전에 한반도로부터 이러한 민간집단원시신앙이 유입되면서 일본 神道の 기본적 사고가 형성했을 가능성을 볼 수 있다. 몇가지 이유로 설명할 수 있는데 우선 제신의 성격이 당제나 씨신이나 모두가 혈연적 氏族神이 지역신으로 발전한 점과 그 원초적 사고가 神이 강림한다고 믿고 있고 고대로 올라갈수록 수평적 사고보다 수직적 사고가 우세하며 이들은 모두 북방계 고대문화계에 속하는 것으로 간주될 때 일본민족의 문화속에는 한국적 요소가 내포되어 있음을 추정할 수 있다⁵⁾.

談山神社는 현재 奈良縣 多武峯의 깊은 산속에 鎮座되어 있는데 7세기로부터 藤原家の 氏社이다. 祭神은 藤原氏の 祖인 鎌足(가마다리)이며 669년에 사망하였으나 遺骸를 珂威山이 모셨다가 679년에 본 談峰에 改葬하고 그 위에 十三重塔을 세웠다. 처음에 시작은 妙藥寺라는 절이었다. 701년에 탑의 東쪽에 御殿을 만들고 鎌足の 御神像을 안치하고는 이를 聖靈院이라 칭했다. 그러나 불교중심의 신앙인 妙藥寺와 聖靈院이 對立하므로 926년에는 天神地祇, 八百万神에 鎌足神像을 합쳐서 談山權現이라 하였다. 그래서 鎌足신상을

모시고 藤原家の 자손의 변영과 國家泰安을 비는 全國藤原總氏神에게 지내는 제사가 본보에서 소개하고자 하는 嘉吉祭 「百味御食」이다.

앞서 보고한 春日大社도 藤原系の 氏神이며 春日大社도 본래 興福寺라고 하는 절이었던 것이 神社로 변환된 점 등 그리고 同時代의 同家系를 위한 氏社였던 점으로 보아 祭物의 形式이나 內容이 유사함은 당연하다고도 볼 수 있다(사진 1, 2, 3).

이 두 神社가 모두 그 前身이 절이었던 점에서 불교 전래 이전의 민간 신앙의 형식보다 불교식의 불공의 형식이 강하게 보존, 이행됨을 엿볼 수 있다. 이해하기 어려운 일이나 절이 神社로 바뀌면서 승려가 宮司의 역할을 직접 하게 되었으므로 불교의 구조 속에 神道라고도 할 수 있다.

II. 調査方法

1. 조사대상

일본국 奈良縣 桜井市 多武峯 319번지 訴在 談山神社의 제사 중 嘉吉祭의 「百味御食」

2. 조사시기

1992년 10월 10일 10시에 시작되는 本祭에 참가, 조사했다. 1986년부터 10월의 2번째 일요일로 정했으나 그전까지는 10월 2일에 본 행사의 시작으로 8일부터 御供調製 즉 제물을 만들어서 12일에 지냈다.

3. 조사방법

직접 조사에 앞서서 수차의 예비방문과 동시에 참가하여 조사할 수 있는 허가를 받음으로서 가능했다. 진행과정의 설명을 듣고 직접 참여하여 사진촬영하고 宮司와 氏子들과의 interview 협조에 따라서 거의 口傳되어오는 제물과 조사방법을 듣고 기록했다. 他神社와 마찬가지로 本神社도 구체적인 기록이 없이 구전되어 온 것이 상식이었고 현재도 작년에는 무엇을 어떻게 만들어 제사로 지냈냐는 등의 논의에 의해서 틀림이 없도록 신경을 쓰면서 행한다는 것이었다. 그런 점에서 출발 당시와는 약간은 달라졌으리라 하지만 구전에 의한 장구한 세월 속의 행사로 안보일 정도로 엄격하고 치밀하다. 嘉吉祭는 원래 「秋祭」 또는 「祭社會」라고 칭했으나 서기 1441년 嘉吉元年에 本談山神社에서 제사가 시작되었다고 하여 嘉吉祭라고 하기 시작했다. 도중에 변환이 일어나 일시 本神興을 飛鳥의 寺에 봉안했다가 嘉吉元年에 다시 還座시킨 것이다. 그래서 자칫 中世인 室町시대에 본제사가 출발된 듯이

4) 韓國巫敎의 歷史와 構造, 柳東植 延世大出版, p 25 1989.

5) 比較民俗學, 朴權弘, 형설출판사, p 7(1992).

생각되기 쉬우나 그 이전부터 즉 鎌足公의 사망 후 그 영혼을 기리는 뜻에서 행해진 것으로 본다.

III. 結果 및 考察

本嘉吉祭의 祭物인 「百味御食」의 調製는 大字多武峯 마을의 각 집에서 한 사람씩 동원되어 当屋(頭屋)에 모여서 준비물을 모으고 神饌에 관한 절차를 의논하고 정한다. 当屋은 당번을 맡고 調製調理를 하는 사람을 氏子라고 한다. 근래에는 本神社 근처의 家戶數의 감소하여 十數개 정도로 앞으로의 제사준비도 곤란한 시기가 오지 않겠나 하는 우려감이 든다. 제사전에 氏子들이 淨衣를 입고 当番은 狩衣着用하고 社頭に

明治維新(19세기) 이후의 神祇制가 시행되면서 현재와 같은 종류로서 그 숫자가 적어졌으나 그 이전에는 100대를 만들어 제사를 지냈으므로 「百味御食」이라 명칭을 부르게 된 것이다. 神祇制란 神饌과 절을 분리하라는 법령인데 거의가 神社로 바뀌었다. 동시에 神饌도 획일화시켜서 종류가 결정되고 生饌이 되었다. 그러나 本神社는 特殊神饌을 잘 이어온 셈이다. 제사에 올리는 순서에 따라서 설명하면 다음과 같다.

1. 無垢人

높이 40 cm 정도의 淨衣 의 人形으로 細男이라고 부르는데 이는 先達의 의미를 가지고 있다. 원래는 좌우로 2組였다고 하나 현재는 1組만을 놓는다.

2. 鷄頭花 1組

붉은 색의 맨드라미 꽃인데 대개가 그렇듯이 그 계절에 맞는 꽃을 올리고 때로는 造化도 쓰기도 한다. 조화보다 生花가 더 오래된 형식이다.

3. 菊花 1組

흰색이나 노란색의 국화

4. 御盃

(사진 1. 술잔 참조)

5. 御酒

(사진 1. 곡주의 일종)

6. 御箸

나무로 만든 둥글게 깎은 젓가락

7. 和稻 4台

「百味の 御食」 중에서 가장 화려하게 대표적인 神饌으로 꼽힌다. 1대에 3000개 정도의 온전한 쌀알을

골라서 赤, 靑, 黃色으로 食用 물감으로 물을 들여서 말린다. 문양은 4가지 종류를 每年 만드는데 卍形(만자형)을 넣고 다른 3가지는 「神社字」, 菱形, 鱗形, 龜甲形, 万字形, 失羽形, 通雛形, 엮은형(대각선으로 마주 엮어서 다이아몬드형) 등으로 그중에서 적절히 골라서 만든다. 卍자형을 꼭 넣는 것은 談山神社가 이전에 절이었던 이유로 본다. 직경 10 cm의 高杯에 20 cm 길이의 대나무 막대를 가운데 꽂고 그 주위를 寒梅粉 반죽으로 둥글게 채우고 풀을 바른 후 원통형 바깥쪽에 젓가락으로 모양에 맞추어 쌀알을 부친다. 한 줄 들리는데 42개의 쌀알이 부쳐지고 그것 하는데만도 10~20 분이 걸리므로 한 개 만드는데 며칠이나 걸린다. 다 만들어진 후 윗쪽에 10 cm 정도의 대꼬치를 꽂고 거기에 꿸고추나 붉은 고추를 끝에 단다(사진 2). 이 百味御食의 한가지 특징은 高排 음식이면서 맨 윗쪽에 여러가지 열매를 꼬치에 꽂아서 장식하는 것이며 한층 화려하고 아름답다.

8. 荒稻御供(毛御供)

사진 3과 같이 白穗와 黑穗라고 하여 까끄러기가 긴 古代米를 말한다. 예전에는 산속에서도 자라서 얻었으나 근래에는 이 제사를 위해서 인근 부락에서 길러서 쓴다고 한다. 산이나 들에서 자랐던 벼들이다. 그리고 십수년전부터는 여기에 赤米도 합쳐서 3종류를 놓는다. 이들은 8일에 잘라다가 和稻와 같이 풀로 붓에 부치는 손이 많이 가는 제문인데 그러기까지 장식하는 형식은 매우 드물다. 맨 위에는 枳리로 장식했다.

9. 果實盛御供

果實이라고 하나 근대에 적절히 부친 명칭이고 과일 뿐만 아니라 채소류도 포함된다. 과일도 현재의 개량된 모양이 아니고 들이나 산에 나는 야생열매들로 古代食의 형태로 본다. 특히 談山神社의 뒷쪽 多武峯이란 산에서 획득한 야산 열매를 가지고 제사를 지내왔다. 그 재료로는 대추, 밤, 비자, 돌매, 굴, 枳, 梨, 零餘子, 李子, 枹, 은행, 도토리(떡갈나무), 枹고버섯, 작은 가지, 산사과, 荳荷(양화: 생강과에 속하는 숙근초) 등 13~19종류를 차리는데 해마다 종류와 가지수가 다르며 형편에 따라서 특별한 규정없이 장식한다. 86년에는 14가지, 87, 88년에는 각 19가지로 만들었다. 사진 4와 같이 높이 20 cm의 円柱形이나 윗쪽으로 몇단은 더 넓게 만들어서 지붕과 같은 모양으로 쌓아 올린 것이 다른 高排 형식과 다른 특징이라 할 수 있다. 또 한가지는 전체적으로 15 cm 정도의 대꼬치를 꽂아서 위 끝에 붉은 고추나 꿸고추 등의 채소 열매로 장식한다.

10. 飯御供(사진 5)

3일전부터 2 사람의 공동작업으로 행해진다. 길이 40 cm의 穆板 4매로 만들어진 상자의 4모서리를 靑竹으로 대고 세끼로 칭칭 감아서 묶는데 그 속에는 아침 일찍이 白米 2되를 찌서 지은 밥을 담는다. 그리고는 세끼 줄로 사진과 같이 꼬아 장식한다. 예전에는 硬米의 強飯이었으나 현재는 제사 지낸 후 參拜者의 直會에 내놓게 되어 흰밥을 짓게 되었다.

11. 倉餅(사진 5)

이것만은 神社에서 직접 만든다. 그외의 밥을 지어서 사방 28 cm, 두께 4 cm의 정사각형의 角餅을 만든다. 표면이 되는 윗쪽은 대각선으로 4등분하여 梁粉으로 赤, 靑, 黃, 白의 4가지 색깔을 칠한다. 이는 위에서 보았을 때 건물의 지붕을 나타내는 것으로 집안의 번영을 비는 의미로서의 상징적저 제물이다.

12. 鏡餅(사진 5)

쌀가루를 찌서 團子를 만들어서 3개씩 쌓아올린 것을 4組 만든다. 이는 江戸時代까지 만들었던 것인데 1969년의 鎌足公没 1300년 祭로부터 다시 부활시켰다. 거울을 상징하는 둥근 찹쌀떡인데 이는 고대로부터 거울을 진귀하게 여기서 만든 것으로 현재도 일본에서는 정월초하루날 오쥬니라고 하는 이 떡을 만들어 떡국을 먹는다.

이상과 같이 數十種의 제물이 완성되면 高杯에 놓여지고 오전 10시부터 本殿에서 실시되는데 운반은 많은 사람이 동원되어 릴레이식으로 손에서 손으로 옮겨지고 본전의 문안쪽에서부터는 宮司들이 운반하여 차린다(사진 6).

이상에서 현재 지내고 있는 淡山神社의 「百味の御食」를 소개를 했는데 이들을 통해서 한일간의 類似性과 共通點에 관한 역사적 민속학적 분석을 하므로써 한반도로부터의 영향을 받은 일본古代食 그리고 그들을 통하여 역으로 한국고대식을 추정해 보고자 한다.

종합적인 고찰을 해보면

1) 春日大社の 若官祭에서 논술한 바와 같이 春日大社は 興福寺라는 절이었던 것이 神社로 변했는데 7~9세기에 최대 권력가인 藤原家系の 氏寺이면서 氏社가 되었다. 同時代의 淡山神社도 妙藥寺에서 神社로 변화하면서 同一한 藤原家系の 氏寺였고 또한 氏社로 되었다. 그래서 두 곳의 제사의 형식이나 제물이 그 시대에 형성된 것으로 보며 이 제물들은 다시 실제로 宇治白川の 白山神社나 須佐之男神社, 三柱神社, 治多神社, 八幡神社, 門僕神社 등의 많은 神社의 제사에 영향을 주어서 전해 내려오고 있다.⁶⁾ 현재는 神社의 제사이나 前身인 절의 불공형식을 그대로 전승하고

있는 점에서 불교식문화의 특색으로 볼 수 있다. 그 한가지 예로 동시대의 法隆寺 盛德太子 제사가 순수하게 불교식인 점에서 볼 때 유사점이 농후하다.

그리고 白山神社는 新羅波耒神임이 확실하고 그 分社도 일부 각지에 2700여개나 된다. 이렇게 本 淡山神社의 제사가 古代 한반도로부터의 영향을 받았을 가능성이 큰 점에서 他 제물과의 구체적인 예를 들어 보겠다.

2) 高排 음식

일본에서는 이 고배음식을 高盛 또는 盛物 御供이라고도 한다. 春日若官祭中 「梁分」, 「盛物」, 「四色」 등의 三膳이 本 「百味の御食」가 특히 유사하다(사진 7, 8). 그리고 현재 한국에 전승, 현존하고 있는 回甲床, 馘상, 祭社床, 신랑신부의 큰상, 굿상, 불공의 고배상은 크기나 文樣이 약간 다를 뿐 같은 맥락에서 봄에 무리가 없다(사진 9). 단지 淡山의 경우 단순한 門柱形에서 약간 변형된 윗부분이 지붕같은 형태로 보이는 점이 특이하다고 볼 수 있다. 이는 一說에 의하면 男根을 상징하는 모양으로 자손의 번성을 기원하는 의미가 내포되어 있다고도 한다.

또한 다양각색의 열매의 고배음식으로는 현재도 한국에서는 과일을 많이 고인다. 法隆寺의 「十三杯御膳」이(사진 우) 보제사중의 「和稻」, 「荒稻」, 「果実」 등과 유사하다. 과일을 다양하게 구할 수 없는 계절이나 장소에서는 과일 대신 쓰게 된 것이 果子類이라 제사에 과자를 만들어 올리게 된 동기로도 본다. 奈官布의 曾村門僕神社秋祭와 京都市의 西本幹寺의 고배음식 그 높이고 그 다양성에서 유명하다. 이 고배형식은 막연히 중국의 영향일 것이라고는 하나 文化혁명후 전통적인 종교의식이 사라지고 공자에 대한 제사에 관한 것도 고배는 남아있으나 제물을 알 수 없다. 古代로부터 현대에까지 생활속에 남아있는 한반도의 고배음식은 유일하게 他 文化와 같이 일본열도에 전해진 증거로 남아있는 셈이다. 단지 한가지 다른 점은 일본에서는 死者의 제사에만 남아있으나 한국은 경사에도 이 고배음식을 고이고 있는 점이다.

3) 五色染

上記 일본古代神社祭, 佛供 그리고 한국의 고배음식 중에 나타나고 있는 공통점 중에 쓰여진 赤, 靑, 黃, 白, 黑(紫), 色の 五色이다. 과실과 과자 뿐만 아니라 곡식도 오곡(粳, 麥, 小豆, 粟, 稗)으로 靑, 赤, 白, 黃, 黑을 나타냈고 여기에 米에 포함된다. 그리고 이 五色은 地, 水, 火, 風, 空 등의 物質構成要素로, 또한 白色은 安定과 靜寂, 黃는 增養과 發展, 赤는 敬愛, 恩愛, 情愛, 靑과 黑은 調伏을 각각 상징했다. 道教에서는 黑 대신 紫色을 귀하게 쓰여졌다. 五行說에서는 中央이 黃으로 靑, 赤, 白, 黑은 각각 東南西北의 四方을 표시하여



사진 1. 談山神社祭物 宮司들의 운반(嘉吉祭)



사진 2. 談山神社祭物 宮司들의 모습(嘉吉祭)



사진 3. 春日大社 宮司들의 모습(若宮祭)

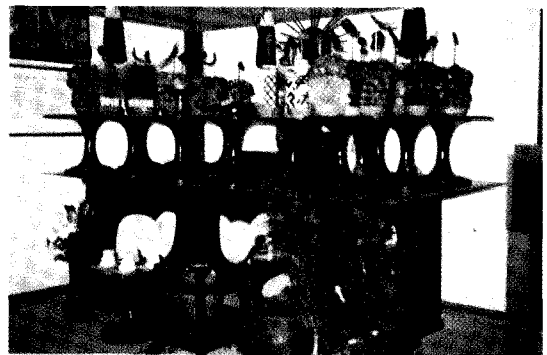


사진 4. 「百味御食」의 全景



사진 5. 和稻 四台



사진 6. 荒稻



사진 7. 果実盛御供

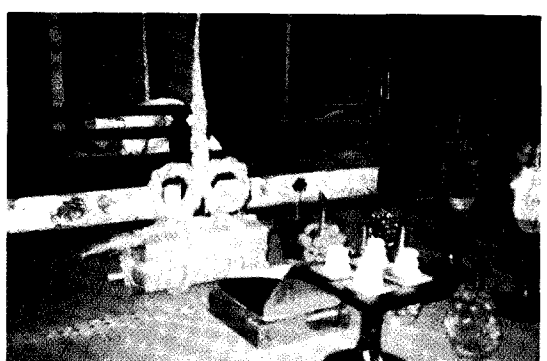


사진 8. 飯御供, 倉餅, 鏡餅

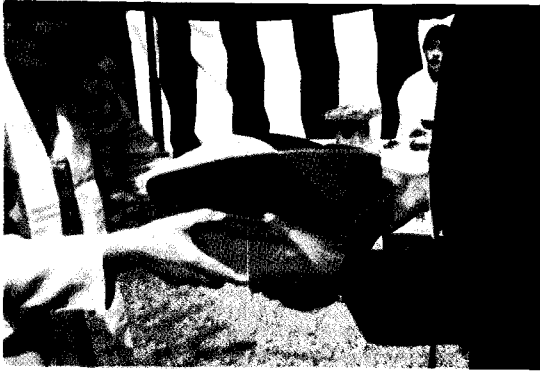


사진 9. 祭物운반

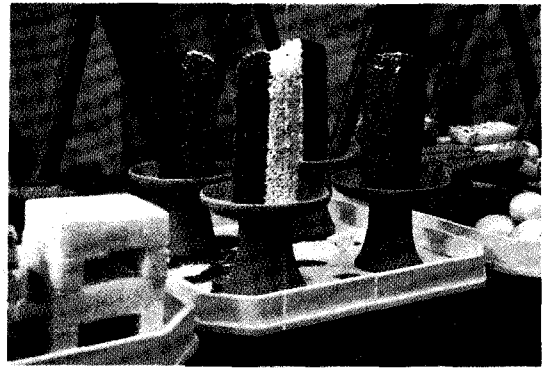


사진 10. 春日大社の 染分

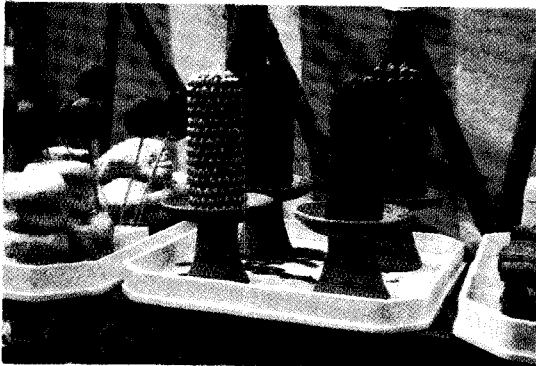


사진 11. 春日大社の 盛物

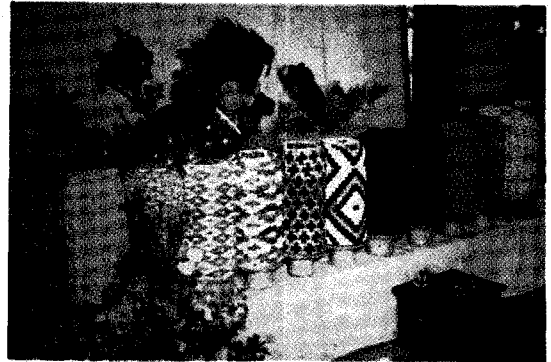


사진 12. 四甲床



사진 13. 法隆寺 聖德太子祭祀

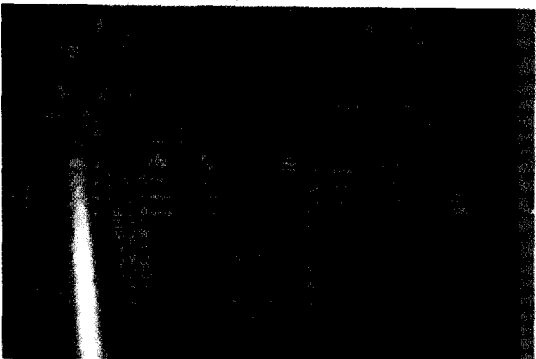


사진 15.

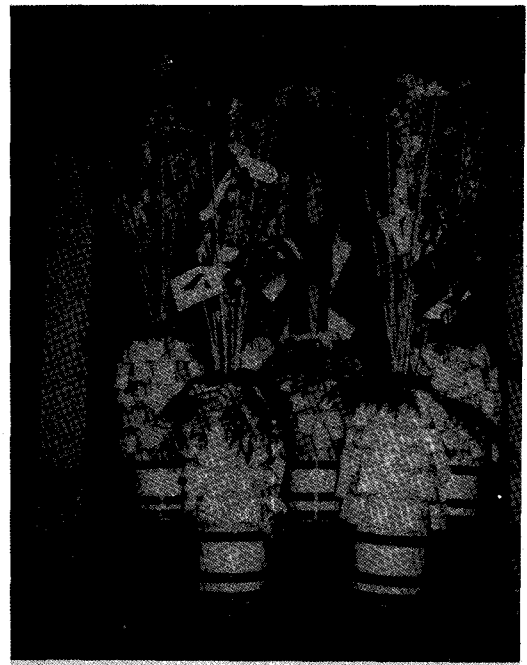


사진 14. 八幡神社例祭神饌

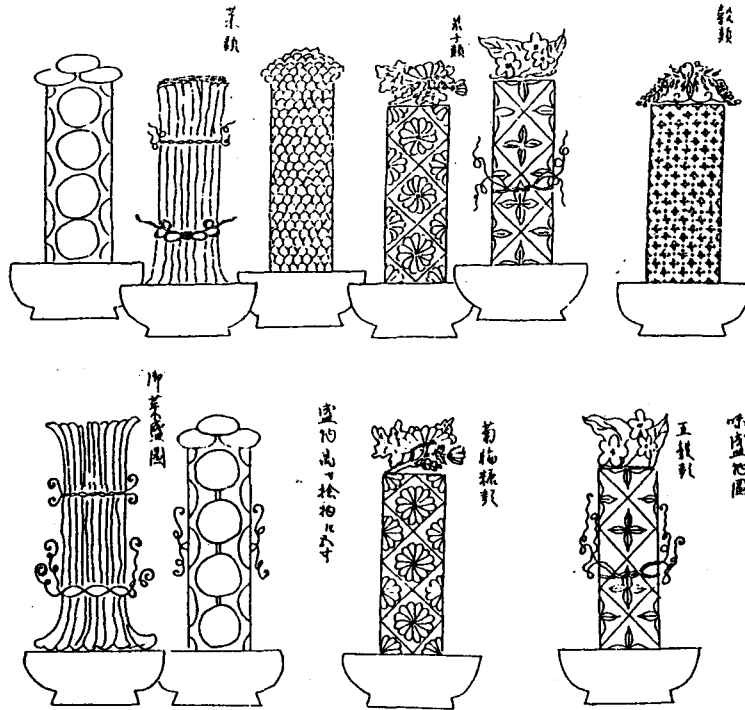


그림 1. 百味盛物圖

우주와 인간이 四方으로부터 성립되었다는 사고와 이론은 잘 알려진 사실이다. 이는 中國, 인도, 동남아시아, 서아시아 등에 널리 분포되어 내려온 관념에서 비롯된 것이다. 특히 한반도 고배음식 중에서도 사탕과자인 糖屈은 원색적인 5가지 색깔을 나타내고 있다. 중국의 廣西壯族自治區에 살고 있는 少數民族 중의 하나인 仡佬族은 3월 3일에 靑赤黃白黑으로 물들인 밥을 지어 먹음으로써 농사의 풍작을 기원한다고 한다.

즉 이 五色은 불교, 유교, 도교, 민간신앙등의 영향으로 여러가지 의미로서 제물에 표현되어 왔다고 본다.

4) 和稻御供의 문양

고배음식에 표현한 문양도 다양하여 畝字를 비롯하여 神社字, 麥形, 鱗形, 龜甲形, 矢羽形, 通籬形, 대각선으로 엮는 형 등이 있어서 해마다 畝字를 넣고 나머지는 적절히 선택한다. 한반도 고배상에서도 다양하게 나타나는 문양들로 과자의 색깔을 조화시키면서 여러가지 변화를 주어 만드는 것으로 일정하지 않다. 사진(2)와 사진(9)의 四申床은 그 비교에 좋은 예가 된다. 그림 1은 古文書 中에 기록되어 있는 百味盛物圖인데 현재보다 화려하고 웅장하게 섬세했던 점을 보여준다. 한국은 현재 극히 단순한 문양만이 남아 있으나 고대에는 본 그림과 같은 다양하고 복잡한 문양이 사용되었을 가능성을 추정해 본다.

5) 竹竿장식

본 제사에서는 꽃고추, 붉은 고추, 파리 등을 대나무에 꽂아서 고배제물의 위에 장식하므로 더욱 화려하고 특이하게 만들었다. 한편 법음사 성덕대자의 제사에는 「大山立」이라고 하여 긴 나무가지에 鳳凰의 새모양을 떡으로 빚어서 赤, 靑, 黃色으로 그려서 장식했고(사진 10) 이것의 小型版으로서 奈郎市東九條八幡에 있는 大安寺八幡神社祭에는 120개의 떡과 감자를 꽂아서 장식한다(사진 11). 또한 유사한 예로 사진 12는 일본 萬福寺 고배음식인데 기존의 고배 형식과는 달리 채소로 장식한 대륙문화의 영향으로 형성된 精進요리로 소개되고 있는데 고배 불공식으로 화려하게 여러가지 장식한 것이 유사성을 보이고 있다. 한국에서는 아직도 굿할 때 고배음식 위에 오색의 造花를 꽂아서 장식하여 李朝시대에는 궁중에서 경사스런 잔치상의 고배음식에는 床花를 사용했다. 다분히계절의 꽃을 사용하던 것이 造花로 변해갔음을 알 수 있고 그외에도 古代에는 채소나 과일 또는 球根類 등 열매를 사용했으리라 본다. 이렇게 꽃과 열매 또는 나무를 소중히 생각한 점에 관한 원초적인 인간의 관점을 보면 대지에서 비롯되는 出生 즉 生命創造의 신비, 그 신비는 우주의 리듬에 따라 결합되고 그러므로 우주는 거대한 나무나 열매 그리고 꽃으로 상징된다는 것이다.

6) 倉餅은 春日大社神饌의 大小御飯과 法隆寺祭物の 御佛飯과 같이 밥을 찌서 둥글게 크게 만드는 것과 같이

쌀은 가장 귀중한 곡식으로서 제물로 바치는 것으로 공통점이 있다. 단지 倉餅은 네모나게 하여 赤, 靑, 黃, 白의 4色の 칠을 한 것이 다르다. 이는 前報에서도 서술한대로 시루떡의 초기단계로 보고 현재 한반도에서 고사를 지낼 때 큰 시루에 떡을 찌서 통채로 신에게 올리는 사상과 동일하다. 그래서 밥을 지은 것인데 餅이라고 했을 것이다. 즉 쌀을 가루로 만들어서 찌는 것이나 밥을 지어서 찌서 만드는 떡의 형태는 그 이후의 발전된 단계로 보아야 할 것이다. 五色 中 黑이나 紫色을 뺀 4色은 古代供物들에서 공통적으로 보이며 본래는 黑色이 포함되었었다는 기록으로 보이며⁹⁾ 五色이었고 紫色은 道敎의 영향을 나타내는 것으로 본다.

이외에도 한국도래인과 관련된 同時代의 많은 神社와 절의 供物을 예를 들어서 비교, 분석하므로 좋은 뒷받침이 되리라 본다. 결론적으로 本嘉吉祭神饌인 「百味の御食」는 神饌이라기보다 佛供의 특징을 가지고 있고 따라서 불교와 불교문화를 전해준 大陸文化(한반도를 의미함)의 영향을 받았다는 것은 명백한 사실이다¹⁰⁾.

IV. 要 約

談山神社의 前身은 한반도로부터 일본으로 佛敎전래 이후 佛敎文化가 번성하던 7세기에 건립된 妙樂寺이다. 近世에 들어와서 국가적인 廢佛毀釈으로 神社로 바뀌었으므로 古代로부터의 1200년간 절의 佛供양식이 그대로 답습되어 전승되어 왔다. 神饌이라고 하나 실제로는 古代佛敎文化의 원형이라고 볼 수 있다. 문화의 교류가 빈번했던 한국고대의 식문화를 연구하는데 참고가 되리라 본다.

1) 高排 음식의 형태는 本神社와 同時代 同系統의 春日大社나 法隆寺 등 古代의 절이나 神社에 남아 있어서 현존하는 한국 고배차림과 상통하는 점을 뚜렷이 볼 수 있다. 단지 일본은 현재로는 死者나 神에게 대한 제사에만 남아 있다는 점이 한국은 경사스런 행사에도 널리 쓰여지고 있다는 것이 차이점이다. 또 한가지는 本神社의 고배형태가 단순한 円柱型에서 상부가 지붕 같이 넓어지는 형태로 변형된 것이다. 그리고 한반도의 고배음식은 실제로 행사가 끝나면 나누어 먹을 수 있는 음식인데 비해 「百味御食」은 형태만을 화려하게 만든 상징적인 것이다. 이는 시대의 흐름에 따라 외관상의 모양만을 만든 것이라 보고 神人供食의 사상으로 볼 때 古代에는 먹을 수 있는 음식이었을 것이다. 현재 한국의 고배음식은 원래 불교, 도교, 유교, 샤머니즘 등의 복합적인 영향으로 형성된 것으로 보아 인도와 중국에 근원을 두어야 할 것이다. 뒷받침이 될만한 것이 없어서 앞으로 뿌리와 유래 그리고 변천과정 등을 조사해야 할 것이다.

2) 고배음식 위의 장식은 고추나 파리 등의 열매를 竹串(대나무 꽃이)에 꽂아서 더욱 화려하게 만든 점이 특징이다. 이는 李朝시대 古尊연회행사에서 고배음식에 床花로 꽂는데까지의 발전과정에서 극히 시초단계의 형태로 본다. 생열매나 꽃이 보였고 다음이 떡으로 새나 꽃모양을 만들어 장식했고(사진 10) 그 다음이 계절과 관계없이 실크나 종이로 造花를 만들어 화려하게 장식했다.

3) 和稻의 紋樣은 매년 다르나 畝型은 필히 포함시키고 나머지는 다양한 종류중에서 선택한 것으로 보아 문양이 고대로부터 다양하게 발전했음을 알 수 있고 畝字를 필히 넣는 것은 本神社가 절이었고 절형식의 영향을 크게 받고 있음을 증명해 준다.

4) 荒稻

本 祭사에서는 현재의 벼보다 대가 수십센치나 긴 黑, 白, 赤 등 3종류의 古代米를 쓰고 있다. 赤米와 黑米는 玄米의 일종으로서 品種과 系統에 따라서 種皮의 색이 赤色系는 赤米, 黑紫色인 것을 黑米로 칭하여 사용했다. 白米는 현재의 도정된 쌀이라고 본다. 이도 원래는 대가 긴 古代米였다. 春日大社 祭사에도 黑米飯이 나오는 것으로 보아 현재의 개량된 쌀이 되기 이전의 형태는 물론 최초에는 현미를 식용했던 점을 알 수 있다. 무엇보다 술이 달린 벼의 대를 그대로 장식한 것이 특이하다. 이는 쌀을 귀중한 식량으로 꼽았던 것으로 본다.

5) 果實御供의 과일은 각종 야생열매라고 보는 것이 타당하다. 현재 우리가 식용하지 않는 과일, 채소, 구근류가 보인다. 古代食用식물의 재연구조사가 필요하다.

6) 古代제사나 현재 고배음식에서 보이는 五色은 五行說에 근거를 두나 古代 신앙부터 다수의 종교의 부합적인 사상에 의하여 형성된 것으로 본다.

參考文獻

1. 金天浩: 日本法隆寺内の 聖德太子祭祀供物을 통한 한국고대식 추정연구, 한국식 문화학회지 6, 2 p. 223(1991).
2. 金天浩: 日本神饌을 통한 한국고대식 추정연구(春日大社若宮祭) 한국식문화학회지 6, 3 p. 281(1991).
3. 朴炳植: 古代朝鮮と日本, 泰流社, p 158(1989).
4. 柳東植: 韓國巫敎의 歷史와 構造, 延世大出版, p 25 1989.
5. 朴柱弘: 比較民俗学, 형설출판사, p 7(1992).
6. 岩井宏實: 神饌, 日本同明社, p 152(1981).
7. 權又根: 古代日本文化と朝鮮渡來人, 日本雄山閣, p 43 (1989).
8. 吉川雅章: 談山神社嘉吉祭神饌 「百味の御食」 口ついでの研究(下) 日本民俗学 182, p 117(1990).