

안동지역의 제례에 따른 음식문화(I) —불천위제례(不遷位祭禮)와 제수(祭羞)—

윤 숙 경

안동대학교 생활과학대학
(1996년 8월 5일 접수)

Dietary Culture for Sacrificial Rituals and Foods in Andong Area (I) —Bul-Chun-Wi Sacrificial Rituals and Foods—

Suk-Kyung Yoon

Department of Food and Nutrition, College of Living Science, Andong National University

(Received August 5, 1996)

Abstract

The present study investigated Bul-Chun-Wi Sacrificial Ritual (sacrificial service which has been handed down from generation to generation to worship the family ancestors in the period of 1400~1800) and foods for the sacrificial service among fourteen head families in Andong area. The findings are as follows; 1. In Bul-Chun-Wi Sacrificial Rituals, family shrine has been maintained in good shape, and the table, dishes, and foods used in the rituals have not been changed so much until these days. 2. While vegetable soup is widely used as soup, one family uses the seaweed soup, the other soup mixed with meat, fish, and vegetable. Specially soybean-powdered soup, which is the distinguishable food in Andong area, has been used. 3. As a basic Ddock, mainly Si-Ru-Ddock(a steamed rice cake), piled up to 13-15 stacks, is used. Additional 7-9 kinds of Ddock are placed on top of the basic Ddock. 4. For grilled-meat food(Geuck), eight families use the raw meat, and one family uses the half-cooked meat. Recently, five families have used the cooked meat. Mostly used ones are meat-Geuck, fish-Geuck, chicken-Geuck, and the Geuck are not served one by one. Instead the Geuck are stacked in one dish designed for Geuck in order of meats from poultry, animal, fish, and shell. As the sub-dishes for rice, raw and cooked Geuck are used. 5. The number of stew (Tang) are 3 to 6 and 5 stews is the most popular. Commonly used stews are meat stew, fish stew, chicken stew, vegetable stew, blood stew, and organs stew. For the vegetable stew, buckwheat gel can be used. 6. As the fruit, chinese date, pear, nut and dried persimmons are the basic ones. The even number of 6 or 8 colorful fruits are used, while the odd number of 7 or 9 colorful fruits are used in three head families. 7. As Sik-Hae which is a drink and made from fermented rice, rice Sik-Hae or fish Sik-Hae has been necessarily used. 8. As raw meat dish, the liver of cow or meat is used. As a wrapping materials, the reticulum of a ruminant, green seaweed or thinly fried egg can be used.

I. 서 론

祭禮는 원래 神과 인간의 세계를 매개시켜 주던 종교행위로, 지상지고(至上至高)의 神에서 부터 산천에 널리 있다고 믿는 여러 신들을 받들어 신의 가호로 재앙이 없고 보다 좋은 삶을 이룩하도록 기원하는 의식이다. 그러한 영적 교감과정속에서 제물(祭物)은 신과 인간과의 관계를 보다 원활하게 하는 매개물 역할을 하며 의례를 행하는 수행자들에 의해 의미가 구체화

되어 표현하는 하나의 상징물이라고 할 수 있다¹⁾.

동양에서는 옛날부터 조상신의 제향을 중시하고 치국(治國)의 요도(要道)이며 효의 근간(根幹)이고 인륜의 도리라 생각하고 위로는 천자로부터 아래는 서민에 이르기까지 조상신을 정중하게 제향해 왔던 것이다. 우리나라의 제사양식과 절차는 성리학(性理學)이 이 땅에 들어 온 다음 차차 변화되어 오늘과 같은 형식이 확립된 것으로 본다. 일찌기 들어온 유교의례의 고례(古禮)에서 부터 주자가례에 이르기까지 성리학자의

의례가 가문과 격식에 따라 혼재하고 있다 하겠으나 주자가례가 제사의례의 밑바탕으로 되어 있는 것도 부인할 수 없다²⁾. 안향(安珦 1243~1306)이 충렬왕16년(1290)에 원(元)에서 주자학을 들여 오고 신진유생들 간에는 주자학이 숭상되었으며 특히 조선시대에 들어 와서는 유생을 중심으로한 상류계층의 배불송유(排佛崇儒)의 조류와 조정의 억불정책(抑佛政策)이 사대부를 중심으로한 양반계층에 생활화를 가속화 시켰다. 조상의 제사는 그 내용에 따라 다음 3가지로 나누어진다. 돌아가신 날을 기준으로 하여 밤에 4대조상을 범위로 제청에서 모시는 기제사, 명절이나 일정 절기에 4대조상을 범위로 낮에 사당에서 올리는 차례(節祀), 그리고 4대조 이상의 모든 조상을 묘소에서 1년에 한 번씩 낮에 올리는 시제(時祭)가 그것이다³⁾. 기제사중에는 4대조상 이외 윗대 선조를 자손대대로 이어서 제사를 모셔온 불천위제가 경북 안동지역에 특히 많다. 이러한 제사를 통하여 전래되고 있는 제례의 제수는 조선중기 음식문화의 일면을 추정할 수 있을 것 같아서 앞으로 시대변천에 따라 언제 어떻게 더 변질되고 소멸될지 모르는 이와같은 시기에 각종특수 제수를 조사하여 현상상태에서라도 규명해 두고자 한다.

II. 안동의 지역적 특성

안동은 경북 북부지역에 위치하며 북으로는 소백산맥이 동으로는 태백산맥이 가로 놓여 있고, 낙동강과 그 지류가 관류하는 산이 많고 들이 적은 토질이 척박한 곳이다. 기후는 서울에 비해 온난한 편이나 강수량이 적어 건조한 곳에 속한다^{4,5)}

산지가 많고 강수량이 적은 관계로 낙동강이 흐르고는 있으나 과거 수리시설이 미비하였을 때는 보리, 콩, 조, 기장, 메밀 등이 많이 생산되었다. 동해와는 태백산맥이 가로 놓여있는 관계로 교통수단이 발달되지 않았을 때는 생선의 반입량은 적고 소금에 절인 자반 생선류나 건어물이 많이 이용되었다. 안동의 사람들은 순박하고 검소하며 풍속이 옛스럽다고 교남지(橋南誌)⁶⁾에서 이 지방의 인심을 말하고 있다.

안동은 인근의 순흥(順興)에 고려말때 주자학을 이 나라에 처음 도입한 안향(安珦)을 모신 한국 최초의 서원인 소수서원(紹修書院)이 있고 주자학의 태두인 퇴계 이황(退溪 李滉)을 이분의 생활터전인 도산에 모신 도산서원(陶山書院)이 있을 뿐만 아니라 동방의 추로 지향(鄒魯之鄉)이라 일컬을 만큼 학문이 융성하여 조선왕조 500년 동안 많은 학자와 인재를 배출하였다. 조선조때 경북의 문과급제자(文科及第者)는 1,112명이 고 생진과(生進科)는 1,543명이었으며 이중 안동인은

문과급제자 278명, 생진과 325명이나 되어 경남 전체의 총계인 문과 283명, 생진과 210명(1996년 박약회 16차 의성대회 자료)⁷⁾을 비교해 보면 얼마나 많은 인재가 배출되었는가를 알 수 있다. 이와같이 융성한 학문의 진흥으로 학자나 명현(名賢)이 지방유생들의 숭모의 대상이 되었고 이들을 모시는 서원이 안동에 많이 건립되었고 1996년에 현존하는 서원 및 사우는 56개소가 남아있다⁸⁾ 또 이황이나 유성룡(柳成龍) 같은 명현이나 공훈이 있어 봉군(封君)된 분 뿐만아니라 명문거족의 입향시조를 별묘(別廟)로 지어 불천위제를 올리고 있는 곳도 여럿 있다하나 그 숫자는 완전히 파악되지 못했다. 도로와 교통수단이 발달되기 전의 안동지방은 험준한 지세로 외부의 타지역과 교류가 자연히 소원하고 외세의 유입이 적었을 뿐만 아니라 임진란 같은 병란에도 큰 피해를 입지않고 지낼 수 있었다. 지금도 안동의 오지는 교통이 아주 편리하다고는 볼 수 없고 외부에서 이주하여 정착하는 사람보다 대대손손 그 지방에 정주하는 사람이 많다. 그러므로 풍속이 옛스럽다 하듯이 옛날의 풍습이 원형 그대로 유지되어 오는 것이 많다고 하여 각종 민속조사 대상지역으로 이용되고 있는 것으로도 알 수 있다.

III. 기제(忌祭)

1. 일반기제(一般忌祭)

돌아가신 날을 기준으로 하여 4대조상을 범위로 지내는 기제사도 고례에 따라 제례에 계급적 차이를 두어 봉제(奉祭)하는 세대수(世代數)를 고려 공양왕 2년(1390)에 제정된 법은 원(元)의 법전을 원용해서 대부 이상은三世를, 육품 이상은二世를, 칠품이하 서인은 부모만을 제사한다고 하였으며⁹⁾ 「경국대전(經國大典) (1484)」¹⁰⁾에서는 문무관 육품 이상은三代를, 칠품이하는二代를, 서인(庶人)은 부모만을 제사한다고 되어 있다. 그러나 정이(伊川 程頤 1033~1107)는 ‘묘제는 천자와 서민에 차이가 있더라도 제사는 사대를 봉사할 것’을 제청하니 주희(朱熹 1130~1200)도 여기에 동조하여 주자가례에 제사는 관직과 품계에 관계없이 사대봉사할 것을 말했다. 명전(明典)에는 사대부는 四대를 봉사하고 서인(庶人)은 三代를 봉사하게 되어 있다. 이와같이 제례는 고례(古禮)와 주자가례에 준하여 제각기 하고 있었으며 청초(淸朝)는 명(明)의 법에 따르지 않고 주자가례에 의하여 관직, 품계, 사(士), 서(庶)와 관계없이 사대봉사를 하게 했다¹¹⁾. 우리나라에서는 임진란 이후부터 주자가례의 사대봉사가 보편화되어 갔다¹²⁾라고 하는 것은 중국 대륙의 정치적 변동과 무관하지 않다고 하겠다.

사당(祠堂)은 원래 여러 신을 모시는 곳이었다. 주회는 그 뜻의 범주를 축소시켜 가묘(家廟)와 같은 의미를 부여하였다. 즉 고조(高祖)이하의 신주를 모시는 곳이다. 조선조에 와서 태조 때부터 공경(公卿)에서 하사(下士)에 이르기까지 가묘를 세우도록 하고 서인(庶人)은 정침(正寢)에서 제사하도록 하였으나 태종대에 와서도 사당의 건립은 거의 없는 것으로 되어 있고 성종은 「국조오례의(國朝五禮儀)」를 만들어 사대부를 중심으로 사당건립을 적극 추진하였다. 그러나 사대부 계층에도 가묘를 세우는 것은 드물고 심지어 신주(神主)도 만들지 않고 지방(紙榜)으로 대체하는 것이 대다수였으며 그 이후에도 가묘를 건립하는 것은 현관(顯官)이나 부유층의 일부에 지나지 않았다⁹⁾. 서민은 고례에 따라 가묘를 세우지 않았고 사당 대신 정침에 감실을 봉안했다. 이 방을 사당방(祠堂房)이라 한다²⁾.

조상이라 해서 모두 향제자(享祭者)가 되는 것이 아니다. 남계(男系)의 후세 봉사자(奉祀者)가 일정한 세차(世次)가 되면 신주는 가묘에서 내어 본묘 우측에 안매 또는 조매(安埋 또는 祔埋)하고서 철제(撤祭)한다. 봉사자(奉祀者)는 향제자(享祭者)의 남계 직계 장손인 종자(宗子)가 되며, 지차(支次) 이하의 중자(衆子: 맏아들 이외의 모든 아들·庶子)는 제향을 주관할 수 없다¹¹⁾. 그러나 봉제하는 대가 다 되어도 현재의 종자보다 향렬이 높은 자가 있으면 향렬이 가장 높은 최연장자가 그 신위를 모시고 제사를 하는 최장지방제법(最長之房祭法)이 있으며 이것을 체천(遞遷)이라고도 한다¹²⁾. 주자가례에 처음 나온 것으로 고례에는 없으나 관례화되었다고 한다.(「四禮便覽」吉祭¹¹⁾, 「常變纂要」遞遷¹²⁾)

2. 불천위제례(不遷位祭禮)

불천위는 국가에 공로가 있어 봉사하는 대가 다 되어도 신위(神位)를 묘(墓) 곁에 매안(埋安)하지 않고 가묘(家廟)에 감실(龕室)을 하나 더 만들어 맨 위에 모시거나 별묘(別廟)를 세워 안치하고 제향을 끊이지 않고 영구히 모시는 조상을 일컬으며, 부조위(不祧位)라고도 한다^{9,12)}. 그러므로 앞의 조상제사와 같이 기일제는 물론 차례, 시제(묘사, 가문에 따라 기일제만 지내기도 한다.)를 지낸다. 즉 삼대나 사대봉사와 관계없이 봉사하는 대가 다 되어도 불천위는 대대로 봉사하는 것이며 불천위는 종자(宗子)가 모시는 것이므로 최장지방제법과는 아무런 연관이 없는 것이다. 불천위는 단지 송조(崇祖)의 정신만이 아니라 고려말에서 조선조에 이르러 불교를 대신하여 유학이 새로운 도덕적 학문적 세력으로 대두됨과 동시에 중국 가제(家祭)의 제사자(祭祀者)를 정하는 종법을 본받아 제례의 체계를 정비한 데에서 온 것이다⁹⁾.

「예기(禮記)」大禮¹³⁾에 별자(別子: 제후의 적처의 자식으로서 적자(宗손)의 동생이며 후세에 시조가 된 자이고 시조가 아닌 동생은 중자(衆子) 또는 서자(庶子)라고 함)를 시조로 하고 대대로 이어가는 것을 종(宗)이라 하고(朱子家禮에서는 大宗이라 한다) 백세를 불천(不遷)한다고 했다. 즉 대종(大宗)은 대대로 적자(嫡子)가 이어받아 그 시조를 태조(太祖)로 하고 그 제사를 영원히 계속한다는 것이다. 별자는 제후의 적처(嫡妻)의 자식으로서 적자의 동생이며 후세의 시조가 된다고 주희(朱熹)¹⁴⁾는 정의했고 또 「예기」에는 태조(太祖)는 처음 봉작(封爵)된 별자로 한다. 별자가 아니라 하여도 처음 봉작된 자도 태조가 된다.(「예기」王制 太祖註)¹³⁾라고 되어있다. 이와같이 불천위제는 원래 제후의 별자를 태조로 하는 시조제(始祖祭)에 관한 제도였으나 변화되어 일반 사대부도 공훈이 있어 봉작된 자를 시조로 모시고 시조제를 하게 된 것이며 이것은 주(周 B.C. 1100~256)시대에 이미 일반 경대부(卿大夫)의 종법으로 되었고 또 대종(大宗)의 지파인 소종(小宗)에서도 새로이 봉작된 현조(賢祖)가 있으면 따로 시조로 삼고 종가를 세울 수 있게 된 것이다. 「조선제사상속법론」제사자(祭祀者)⁹⁾ 「경국대전」¹⁰⁾ 등에 처음 공신이 된 자는 봉제할 그 자손의 대가 다해도 부조(不祧)하고 라는 불천위에 대한 규정은 「예기」에 바탕을 두고 있는 것이다.

시조는 불천위이다. 「예기」대전(大典)¹³⁾에 ‘제후는 부조(父祖)를 제사지내는 데 시조까지도 제사지낸다(諸侯及其太祖)’고 해서 제후는 시조를 영구히 제사도록 했으며 제후의 중자(衆子)로서 처음 봉작(封爵)되어 대부(大夫)가 된 별자(別子)도 한 가문의 시조가 된다. 제후의 별자가 아닌 자로서 성이 다른 자가 대부가 된 자와 타국의 신하로서 처음 온 자가 대부로 된 자도 시조가 될 수 있다. 별자를 시조로 하고 대대로 이어가는 것을 종(宗)이라 하고 종가의 지차(支次)를 이어가는 것을 소종(小宗)이라 하며 종을 이어가는 자를 종자(宗子) 또는 종손이라 하고 종자만이 제사를 주재(主宰)한다. 국불천위의 장손은 종군(宗君)이라 하고 사불천위의 장손은 종손(宗孫)이라 한다. 이러한 제사를 불천위제(不遷之位祭) 혹은 불천위대제(不遷位大祭)라고 한다.

그러나 주희(朱熹)는 「주자가례」¹⁴⁾에서 “제후가 아닌 사대부로서 시조제와 선조제를 올리는 것은 분수에 맞지 않고 과하다 하여 지금은 올리지 않는다”고 하였고, 「사례편람」¹¹⁾에도 시조제사에 관한 질차는 기록되어 있지 않다⁹⁾.

최초로 공신이 된 자는 제사하는 대가 끝나더라도 부조(不祧)하고 따로 감실(龕室)을 하나 만들어 영구히

제사한다^{9,15,16})고 되어있기 때문에 한 종계(宗系)에 불천위에 해당되는 자가 여러명 있다해도 최초로 불천위의 은전을 받은 자 이외는 불천위가 되지 않는다고 해석되고 있다¹²).

이현일(葛庵 李玄逸 1627~1704)은 ‘제후의 아들이나 공훈이 있어 군호를 받은 자가 아닌 자로서 오대육대로 불천하고 별묘에 모시는 것은 안되는 일이다’라고 했으며, 박세채(南溪 朴世采 1631~1695)는 ‘종묘배향자(宗廟配享者)나 문묘종사자(文廟從祀者)를 불천하자는 사람이 서울에 많은데 이 말은 틀린 것이 명백하다’ 했고, 윤증(明齋 尹拯 1629~1714)은 ‘공신이 아닌 자는 사원(祠院)에 모셔져 있다 하더라도 그 자손이 조상의 덕업을 기려 사사(社師)로 가묘에 모시고 불천한다는 것은 아니되는 일이라 했다.’ 유장원(東巖 柳長源 1734~1796)은 문묘에 종사(從祀)된 선현을 그 자손이 불천한다는 것은 예에 근거가 없고 법에도 그 조문이 없다고 했다¹⁶. 한편 상변통고(常變通攷)에 선현(先賢)을 불천하는 것은 조정에서 봉사손(奉祀孫)으로 녹용(錄用)된 자를 말하며 조정에 품의해서 허가를 얻어하는 것이다¹⁶)라고 하였다.

제례에 관한 보고서인 조선총독부의 「총감회답(總監回答)(1913)」에 “세실(世室)의 국구(國舅), 왕자, 부마(駙馬)였던 자, 묘정배향자(廟庭配享者), 친공신(親功臣), 문묘종향자(文廟從享者), 기타 부조의 은전을 받은 자는 대를 한정하지 않고 사제(祠祭)를 한다⁹⁾”라고 한다. 후대에 와서 불천위에 대한 적용범위가 넓어졌음을 말해주고 있다.

불천위는 국가에서 지정한 국불천위(國不遷位)와 사불천위(私不遷位)인 유림 또는 문중에서 지정한 화불천위(和遷位)가 있다^{17,18}. 유림불천위는 1960년대까지만 해도 유림에서 발의하여 정하는 사례가 있었다¹⁹. 「경국대전」¹⁰에 ‘사대부는 2처 이상도 합사한다’라고 되어 있다. 따라서 불천위의 배우자는 적처(嫡妻)나 후처 모두 부(夫)와 함께 합사하게 되니 불천위의 배우자는 불천위가 된다.

그러나 「주자가례」¹⁴에 의하면 고위기일(考位忌日)에 고위제만 지내는 것은 예(禮)의 정도(正道)이고 배우자를 함께 지내는 것은 인정이니라고 했다.

「사례편람」¹¹에 상중(喪中)에 기제사를 당하면 장사 전에는 기제사를 모시지 않고 졸곡 후에는 보통보다 찬품을 줄이고 복이 경한 자로 하여금 무축(無祝) 단헌(單獻)으로 모신다는 예에 따라 상중에 불천위제례 또한 신위(神位)를 모시지 않고 설허위(設虛位)로 주제자(主祭者)인 종자(宗子)와 촌수가 가장 가까운 사람으로 선정하여 홀기, 관세도 생략하고 강신과 무축, 단헌으로 간략한 제를 행한다. 사당에서 지내는 절사는 약하는

경우가 많다. 불천위를 모시는 것은 선현의 업적을 고귀하게 여기며 정신적으로 의지하고 귀감의 대상으로 삼기 위한 것으로 생각되며 이러한 의식을 통하여 족별단결과 동질감을 강화시켜 줄 뿐 아니라 위세와 우월감을 조장시켜 주었음을 이해할 수 있다.

IV. 안동지방의 불천위제례

사례 1. 진성이씨(眞城李氏) 불천위제례

• 기일(忌日)음력: 퇴계선생 12월 8일, 비위 11월 7일, 비위 7월 2일의 3회이다.

• 비용: 제차소(祭次所)라고 하는 종손(宗孫)명의로된 문중위토(門中位土: 조정에서 녹용된)에서 제공

• 제례준비

제 기-불천위제 전용의 놋그릇(유기)이며 4대조의 제례제기와 구분해서 별도로 제쪽에 보관한다.

향 -목향 깎은 것

제 관-재계(齋戒)한다.

고지기-제사 전날 장 봐오기, 제물중 고기는 고지기가 생고기를 다듬어 적들에 얹어 바로 상에 올릴수 있도록 준비.

산 적-토막으로 쳐서 꼬지를 떼어 사용하는 데 쇠고기는 “바디산적”, 어류는 “설야적”으로 하여 도적(都炙)으로 우모린개(羽毛鱗鮓)의 순으로 놓은 한그릇을 쓴다.

채소전-일체 쓰지 않음.

과 일-6색(여섯 가지 과일)

종묘에 사용하는 기구는 모두 실용적으로 적합한 것이지만 일상용으로 사용해서는 안된다는 「예기」의 기록에 근거한 것 같다. 「증보사례편람」구제기(具祭器)에서 “젓상이나 교의(交椅) 및 제물을 담은 제기(器)는 창고(庫)에 보관하고 창고가 없을 때는 제쪽에 보관하여야 하며 절대로 집밖으로 내보내지 말라”고 한다. 대부(大夫)는 제기를 빌리지 아니하며 군자는 빈곤하여도 제기는 팔지 아니하고 제기가 못 쓰게 되면 땅에 묻는다²⁰. 제구 받들기를 조상 모시듯이 하는 것이 자손의 도리라고 하나 「주자가례」¹⁴에서는 ‘제기가 없을 시에는 평소에 음식을 담아 먹는 그릇을 잘 닦아서 효경(孝敬)하는 마음을 다 하면 족하다고 한다’.

불천위 제례의 제수는 일반 사대조(四代組)의 기일 제례의 제수에 준하는 것도 있으나 대제(大祭)라 하여 음식에서 최대의 격식을 갖추고 제례과정은 향교(鄕校)의 석전(釋奠)이나 서원(書院)의 향사(享祀)와 같은 규정을 적용하는 부분도 많다.

제례과정이 끝나고 복작례(福爵禮)의 음복주는 초헌

관, 아헌관, 종헌관 순서로 마시고 그 다음에는 연장자 순으로 마신후 모두 일어나 서로 평질로 상읍례를 함으로써 음복례가 끝난다. 상읍례가 끝나기전에는 평으로 앉지 않는다.

철상한 음식은 하나라도 빠짐없이 골고루 음복상에 차려 한사람마다 정침으로 내어간다. 그러므로 음복은 음복주 한 잔 뿐 아니라 비빔밥(福飯)까지 차린 음복상을 받아 음복이 끝나는데 까지가 포함된다. 퇴계선생은 청빈과 검약이 생활신조였으므로 그분의 유계(遺戒)에 물용유밀과(勿用油蜜菓)라 하여 식량과 기름의 낭비가 되는 유밀과를 쓰지 못하게 하였고 제상은 단설(單設)을 하고 있다.

나물도 근(根)과 채(菜)를 중심으로 한 그릇에 여러 종류를 담아내고, 고기도 익힌 고기는 탕에 들어간 것 뿐이며 맷자반에는 조기 한마리, 날 것의 적(炙)도 한 그릇에 담아 도적(都炙)으로 낸다.

。날고기를 사용하는 것은 진성이씨인 퇴계선생은 혈식군자(血食君子)라 하여 날고기를 사용한다.

。포(脯)는 중포(中脯)가 암전하다 하여 윗대 중부 한 분이 좌포하던 것을 중포로 바꾸었다.

이상의 제상차림은 진설도에 나타난 것과 같이 4열로 차렸으며 그 놓는 위치도 경향양식이 작용하여 역사적 전통과 사회생활의 구조를 끊임없이 만들며 정형화시키는 것을 볼 수 있다.

그러므로 문화는 무수하게 존재할 수 있는 것과 동시에 각각의 문화는 체계상의 상이한 특성을 가진다고 볼 수 있다.

사례 2. 기일제(忌日祭)가 아닌 광산김씨(光山金氏) 불천위제례

장소 : 와룡면 오천동 군자리(1974년 안동명 건설당시 이곳에 이진 종택(宗宅), 묘우(廟宇), 정사(亭謝), 강당(講堂) 등)

불천위 : 오천의 입향시조 김효로(金孝盧 의병장)와 증손자인 근시제 김해(近始齋 金 垓)

위의 두분을 별묘(別廟)에 모시고 춘추로 중정일(中丁日) 낮에 제향하던 것을 현재는 음력3월 2째 일요일 낮 12시로 정하여 이행한다²¹⁾.

일반적으로 가문의 불천위는 고인이 돌아가신 날 밤 자정이 지나서 제향하는 것이 상례이나 본 불천위제는 두분의 신위를 모신 별묘제(別廟制)를 운영하며 일자와 시간을 참례자의 편의를 고려하여 실정에 맞추어 이행한다. 즉 시대에 적절히 적용하여 장소, 날짜, 시간 조정으로 후손들이 많이 참여토록(1996년 조사 : 200여명 참석) 하고 있으나 의례절차와 제수는 전통을 철저히 고수하고 있다. 별묘제의 예로는 상주의 진주

정씨 종택(晋州 鄭氏 宗宅)에서도 우복(愚伏)선생의 불천위를 모시고 있는데 입제(立齋)께서 또 불천위가 되시어 서원에 별묘를 만들어 향사(享祀)로 모시게 되었다.(불천위에 해당되는 자가 여러명 있다해도 한 종계(宗系)에 최초로 공신이 된자로 영구이 제사를 모신다^{9,15,16)}는 것에 의해) 향사에 제사일은 기일에 하는 것이 아니고 3월과 9월 보름에 춘추로 2번 실시한다. 향사는 오전중에 별묘에서 지내는데 이때 보름 향사의 제물은 서원의 일반향사 제물에 따르지 않고 불천위의 기제사매와 같이하여 유교기제사 제례식을 따르고 있다.

V. 안동지역 14가문의 불천위제례 제수

안동지역에서 불천위를 모시는 가문 가운데 조사된 14가문의 제수는 표 1과 같고 경북도내 불천위제 제수조사는 표 2와 같다. 표 3은 표 1의 제수 이용현황이고, 표4는 일반제례제수 진설도를 조사한 현황이다.

1) 표 1의 메, 갱, 면, 간장, 물감치는 기본제수로 별차 없이 필수제수였고 표 4의 1995년 안동지역 일반기제사 진설도 조사(46명)에서 맷자반(밥반찬) 이용은 28%였으나 불천위제의 맷자반은 쇠고기 또는 명태전 3접시를 주적(酒炙)으로 미수라 하여 사용하는 학봉선생택과 하위지선생택만 빼고는 모두 사용하고 있다. 표 4의 기제사에서는 떡값이 지내는 제사가 15%이고 면을 쓰는 데가 6.5%인데 비해 불천위제사에서는 모두 떡과 함께 면을 쓰고 있다. 떡을 쓰지 않을 때는 면을 안 쓴다²²⁾는 것을 유의한 것 같다. 갱에서 12가문은 채갱(菜羹; 콩나물, 무, 도라지 등)이고 쑥과 무를 콩가루에 문혀서 끓여 쓰기도 하고(유일제, 농암) 미역국을 쓰는 집(양진당 류씨택)과 형갱(翎羹; 상어, 방어, 무, 다시마를 넣고 끓인 것)을 쓰는 집(류중엄) 등이 있다. 제상에 간장 사용은 필수이고 소금도 쓴다.(김학봉선생) 탕에 어육을 사용하면 갱은 나물만을 쓰고 탕에 어육을 쓰지 않으면 즉 갱은 고기를 쓴다¹³⁾고 하므로 탕에 모두 어육을 썼으니 갱은 채갱이 대다수인 것 같다.

2) 탕은 표 4의 일반기제사에서 57%가 단탕을 쓰는데 비하여 불천위제에서는 광산김씨택에서 6탕을 쓰고 그외 5탕(8)과 3탕(5)으로 단탕은 없었다. 6탕중에는 혈탕(소피)과 소탕(면탕; 모밀묵)이 이색적이다. 봉화 답실 안동 권씨택에서도 6탕을 쓰며 소탕에 쑥을 콩가루에 문혀서 찜한 것을 쓴다. 상주 진주 정씨택 제례에는 7탕을 쓴다. 「사례편람」¹¹⁾에서 신분에 따라 제왕은 7탕, 大夫는 5탕, 서인은 3탕이라고 하니 大夫의 예우로 생각하는 상차림이 주종을 이루고 있다.

3) 포(마른안주)로는 대구포(11)가 가장 많이 쓰이는 제수이고 다음이 육포(3)라 하여 학봉선생택에서는 날

표 1. 안동지역 불친위제의 계수

불친위	(1) 유증영(1515~1573) 호: 입암, 유운용의 후 양진당	(2) 유성룡(1542~1607) 호: 서애 증효당	(3) 김성일(1538~1593) 호: 학봉 학봉종가	(4) 이 황(1501~1570) 호: 퇴계 상계종가	(5) 허위지(1412~1456) 증열공 호: 단계	(6) 유치명(1777~1861) 호: 정재	(7) 김효노(시호: 1455~1534) 김 해(1555~1593) 호: 근시재	
주 소	풍천면 하회동	서후면 금계동	서후면 금계동	도산면 은혜동	서후면 금계동	임동면 수곡동	와룡면 오친동 근거리	
제일(음력)	7월 21일(단설)	5월 5일	4월 28일(각설)	12월 8일(단설)	6월 8일(합설)	10월 5일	3월2째 일요일 년12시(합설)	
장(號)	미역국	소쟁	소쟁(송나물국)	3가지 나물국	쟁	송나물과 무	쟁	
면(麵)	국수(시장에서구임)	국수(집에서 만들며, 기름장에 무침)	국수(집에서 만들며, 기름장에 무침)	매국수(꾸미로쇠고기, 케란지단, 김을 씌)	매국수	매국수(음복국수)	매국수(집에서만들며, 위에 계란지단을 길게 잘라 얹음)	
백좌반	진명태 진미역 조기	진명태, 조기, 방어, 쇠고기, 적보다 양만 적고 수는 같다	조기 날것	조기 날것	조기 날것	쇠고기갈남 어갈남	조기(길게 꼬지를 끼움), 쇠고기(트막낸 다음 꼬지에 펜 산적)	
탕(湯)	3탕: 육탕(삼은계란 소고기), 어탕(명태 오징어), 계탕(鱈탕) 닭탕으로 닭한 마리, 봉탕이라고도 함	5탕(육류, 계란, 상어, 홍은 가오리, 명태, 문어 두 등을 끓여 한꺼번에 끓인 후, 각각 담는다)	5탕(우도민게의 순으로 올림) 닭, 쇠고기, 돼지고기, 비늘, 비늘없는물고기(문어) 조개(전복, 홍합)	5탕(우도민게의 순으로 올림) 닭, 쇠고기, 돼지고기, 비늘, 비늘없는물고기(문어) 조개(전복, 홍합)	3탕(생선, 육류, 무, 두부를 넣어서 끓인 후 각각 담는다)	3탕(다시마, 무, 쇠고기, 닭고기, 문어, 방어 등)	6탕: 소탕(매복육 위에 칼집을냄), 계탕(닭), 육탕(쇠고기), 어탕(방어, 고등어, 오징어), 월탕(소피), 내장탕(소곱창)	
포	대구포, 방어포, 홍합, 쇠고기포	홍합 대구포	대구포, 방어, 납지포, 육포, 동두서마, 中解사용	대구포, 방어, 납지포, 육포, 동두서마, 中解사용	대구포	대구포	대구포, 쇠고기포(쇠고기를 묶어서 밀가루를 위에 뿌린다)	
적(炙)	마른명태, 고등어, 방어, 상어, 방어, 쇠고기, 닭(겻혀놓음) 모두 날것으로 사용	마른명태, 고등어, 가오리, 방어, 상어, 쇠고기, 포지는 하지 않는다. 닭(겻혀놓음) 모두 날것으로 사용	마른명태, 방어, 오징어, 홍은, 문어, 돼지고기, 쇠고기, 닭(겻혀놓음) 모두 날 것 사용하며 바다와 서리로 꼬지를 썬. 서두동미	마른명태, 방어, 상어, 쇠고기, 닭(겻혀놓음)	마른명태, 방어, 상어, 방어, 상어, 문어, 조기, 가오리, 쇠고기, 닭(겻혀놓음)종손이 돌아가신후 익혀서 썬.	마른명태, 조기, 상어, 방어, 쇠고기, 닭(겻혀놓음)종손이 돌아가신후 익혀서 썬.	마른명태, 조기, 상어, 방어, 쇠고기, 닭(겻혀놓음)종손이 돌아가신후 익혀서 썬.	
편	거피팔시루떡, 준주떡, 짝편(열설기), 나물떡, 경단, 부편, 잡과편, 진, 주악, 쑥구리	거피팔시루떡, 준주떡, 경단, 부편, 쑥구리, 진, 찡절편, 잡과편, 주악, 송기송편, 모시송편, 증편, 백편	시루떡, 찡백편, 부편, 잡과편, 깨단지, 경단, 주악	시루떡(거피팔), 찡떡, 인절미(콩고물), 주악, 경단(검은깨)잡과편, 부편, 찡절편	시루떡(거피팔), 찡떡, 인절미(늑두고물), 주악, 경단(검은깨)잡과편, 부편, 찡절편	시루떡(거피팔, 콩), 인절미(늑두고물), 찡절편, 백절편, 화진, 부편, 잡과편, 송기송편, 깨구리.	시루떡(거피팔, 콩), 인절미(늑두고물), 찡절편, 백절편, 화진, 부편, 잡과편, 송기송편, 깨구리.	시루떡(거피팔, 콩), 인절미(늑두고물), 찡절편, 백절편, 화진, 부편, 잡과편, 송기송편, 깨구리.

불천위	(1) 유증영(1515~1573) 호: 입안, 유운용의 父 양친당	(2) 유성룡 (1542~1607) 호: 서애 충효당	(3) 김성일 (1538~1593) 호: 학봉 학봉종가	(4) 이 황 (1501~1570) 호: 퇴계 상계종가	(5) 하위지 (1412~1456) 증열공 호: 단계	(6) 유치명 (1777~1861) 호: 정재	(7) 김효노(시호: 1455~1534) 김 해(1555~1593) 호: 근시재
편청	꿀	꿀	현채는 꿀, 과거에는 조청	조청	꿀		
나물 및 김치	·콩나물, 무, 시금치, 가지, 도라지, 고사리 ·물김치(열무, 무등의 재료로 만듦)	·고사리, 무, 콩나물, 도라지, 푸른나물 ·물김치	·숙채, 청채, 백채 ·물김치	·고사리, 무, 도라지, 배추(청, 흑, 백채), 한접시에같이 담음. ·물김치	·삼채 ·물김치	·삼채 ·물김치	·청채(시금치), 흑채(도라지), 근채(무)로 길게 가지런히 담으며, 무는 납작하게 썰어서 담는다. ·물김치
편적 및 전(煎)	편적(여름에는 두부 지진질, 겨울에는 명포) 중구제에는 명태진, 잡산적을 씀.	두부	도토리묵 또는 청포 목명태진 3접시를 酒炙으로 3회에 올리고 미수라 한다.		어갈남(생선), 소고기갈남	어갈남(생선), 소고기갈남	메밀묵(소탕의 메밀묵보다 크다)
과일 및 조과	대추, 밤, 꽃감, 사과, 배, 망풍, 참외, 수박, 꿀, 마나나, 포도, 송화다식(대추는 찜)	조, 울, 이, 시외 5, 7 색 배, 참외, 수박, 은행, 호도, 망풍, 사과, 대추, 밀감, 유과(대추찜)	참외, 사과, 수박, 밤, 배, 토마토, 망풍, 대추, 꽃감, 포도, 유과, 약과, 정과(위에 마를 올림) (대추찜)	6색, 조율이시대추, 사과, 포도(대추찜)	6과 혹은 8과 유과, 강정	6과 혹은 8과 유과, 강정	6, 8색과를 쓰며, 대추(삶아서 깨, 엿을 무침), 다식(미숫가루다식, 흑임자다식).
술	청주	청주, 가양주	청주	청주	청주(가양주)	가양주	정종
식혜	밥을 깨소금과 간장에 비벼 올린다.	밥 위에 고사리를 장식한다	밥식혜(밥을 엇기름에 삭힌질)	식혜밥 또는 육해중 하나를 사용	밥식혜 (감주밥)	밥식혜(계란지단을 각색으로 하나씩 없음)	회는 소간, 짬은 처님
회·쌈		쌈(김)	쌈(처님)	육회(쇠고기간이나 정육) 찜(치님, 혹은 김이나 김을 넣은 계란지단)			
비고	탕중에 계탕은 닭한 마리를 살짝 익혀 탕기에 기꾸로 세워 놓는다.		간장과 소금을 올린다. 음부법은 밥과 나물을 한꺼번에 넣어 비빈 후 각각의 그릇에 담는다. 정과 위에 생미를 올리는 것은 생시에 드셨던 음식이기 때문이다.	퇴계선생이 청빈과 검약이 생활신조였기에 체물도 간소하다. 특히 기름에 튀긴 음식은 사용하지 않는다. 단설로 진심.	사육신의 한사람이라 후손이 없어 양자 온 젊은 분이 행사를 주관하고 있으며, 불천위제의 존속에 회의적이다.	갈남이란 전야, 전유어, 갈남 등을 말하며, 초원에 어갈남, 아현, 종현때 육갈남을 쓴다.	현재 불천위 2위를 별묘에서 모시고 있으며, 祭日은 일정하게 정하여 두 위를 같이 지낸다. 고위와 비위의 제물을 함께 담은 적(炙)을 “도적(都炙)”이라고 한다. 최고기는 산적으로 어찌는 설이적으로 씀.

표 1. 계속

불천위	(8) 김연기(1520~1588) 호: 유일재	(9) 유중암(1538~1571) 호: 파산	(10) 김 진(1500~1581) 호: 청계	(11) 배삼익(1533~1588) 호: 임연재	(13) 이현보(1467~1555) 호: 농암	(12) 김 령(1577~1641) 사간원사관 호: 문정공	(14) 김계행(1430~1517) 호: 보배당
주소	와룡면 가구1동	풍천면 하회동	임하면 진전동	안동시 송천동	예안→안동시 옥정동	안동시 용상동	길안면 북계동 705
제일(음력)	3월 14일	12월 24일	4월 22일	4월 10일(고위합설) 7월 1일 (비위단설)	5월 10일(합설)	6월 13일(고위합설) 5월 10일(비위합설)	12월 16일(고위)
경(羹)	싹과 무를 콩기루에 무쳐서 끓임	형갱(상어, 방어, 무, 파를 넣어 끓임)	채갱(콩나물, 도라지, 고사리, 토란, 무 등을 사용)	채갱(콩나물과 무)	채갱	채갱(무, 나물에 날콩가루 무쳐 끓임)	채갱
면(麵)	집에서 만들	삶아낸 국수 위에 깨소금을 얹는다.	멧국수	국수 위에 깨소금을 얹는다.	국수	메국수(기름간장 푼 흰것)	소면(기름간장)
멧좌반	날조기 한마리	생조기	조기	생조기 1마리	조기, 쇠고기 산적	방어 2절시	쇠고기, 방어, 상어고기 산적 밑에 미역
탕(湯)	5탕(쇠고기, 계란, 방어, 상어, 다시마)	3탕(봉탕, 육탕, 어탕)	3탕(쇠고기, 닭고기, 계란, 오징어를 한꺼번에 끓인 후 따로 담는다: 육탕, 어탕, 난탕)	5탕: 소탕(무), 어탕(문어), 육탕(쇠고기), 포탕(명태), 잡탕. 이 모두를 한꺼번에 넣고 끓인 후 따로 담는다.	5탕(육, 어, 치혹은 봉)	5탕, (문어, 명태, 방어, 상어, 무, 홍합, 쇠고기 등)	5탕(쇠고기, 문어, 상어, 다시마, 무, 닭고기)
포	대구포 한마리 (명태를 쓸 경우에는 2.3마리를 놓으며, 오징어를 사용하기도 한다)	방어포	고대포(큰대구포)	대구포 한마리	대구포, 육포(쇠고기 산적) 서두동미	대구포	대구포
적(炙)	모두 익혀서 사용하며, 명태, 방어, 상어, 문어, 쇠고기, 닭(젓혀 삶).	마른명태, 고등어, 방어, 쇠고기, 문어, 닭. 모든 재물은 날것으로 쓰며, 닭만 익혀서 얹어 사용. 작사지를 삶.	마른명태, 방어, 상어, 쇠고기, 꼬치, 닭(젓혀 삶) 계, 문어 등 도적으로 올린다. 모두 날것 사용.	마른명태(겉질을 베거나 통마리로 올림), 고등어, 상어, 문어, 쇠고기, 닭(젓혀 삶) 모든 고기는 토막내어 꼬지에 꿰며(옛날에는 설꼬치로 썼음), 익혀서 사용한다.	마른명태, 조기, 상어, 방어, 쇠고기, 닭(동두서미로 젓혀 삶), 작사지를 사용. 고기를 날것으로 삶	닭(약간 익혀 젓혀 놓음) 쇠고기, 조기, 방어, 상어, 고등어는 날고기로 쓰고 명태는 적받침으로 삶	모두 익혀삶닭(얇어 삶), 쇠고기, 상어, 문어, 가우리, 대구, 청어 등의 산적

불친위	(8) 김인기(1520~1588) 호: 유일재	(9) 유증암(1538~1571) 호: 파산	(10) 김 진(1500~1581) 호: 청계	(11) 배삼익(1533~1588) 호: 임연재	(13) 이현보(1467~1555) 호: 농암	(12) 김 령(1577~1641) 사간원사관 호: 문정공	(14) 김계행(1430~1517) 호: 보백당
편	시루떡, 대추떡(백편), 경단, 부편, 쑥편, 찹과편, 깨구리, 진, 주악	시루떡, 경단, 부편, 쑥편, 찹과편, 깨구리, 진, 주악	시루떡, 백편(밤, 석이버섯으로 꽃모양을 만들어 찹과편, 깨구리, 진, 주악, 송기송편, 정절편(쑥), 깨구리, 진, 주악, 찹과편(석이버섯, 밤, 대추를 채워서 찹과편)	공고물시루떡, 절편(흰색, 청색), 경단(콩고물을 무침), 부편(콩고물을 소로 넣고 대추를 4개 박은 후 기피한 찹과편(대추 무쳐서 찹) 혹은 깨구리, 진(5개), 주악, 송기송편	본편(시루떡), 백편(대추박음), 경단, 부편, 찹과편, 깨구리, 진, 주악(7,9가지)	본편은 시루떡 또는 중편, 옷기떡 7-9가지, 경단, 찹과편, 진, 주악, 부편(연병과 산신(산승)이란 옷기떡은 최근에는 만들지 않음.	본편 시루떡 16볼(옷기떡; 백편, 경단, 찹과, 편, 진, 주악 5가지 씩)
편칭	3색 물김치(혹은 흰김치라고도 한다)	3색(고사리, 도라지, 시금치, 토란, 무, 콩나물), 물김치	3색 물김치	조청	조청	꿀	조청 또는 꿀
편적 및 전(煎)	매밀묵(면적이라고 함), 두부를 사용하기도 한다	두부 배추전, 무우전		배추나 미나리전을 크부쳐썰(순바닥기토)	매밀묵	편적으로 배추전	두부 또는 목이나 무 또는 배추의 전
과일 및 조과	조, 울, 이, 시, 5, 7가지 유과나 약과 손쉬운데로 사용대추는 찹	조, 울, 이, 시, 외 사과, 딸기, 수박, 귤, 참외, 포도, 망고, 호도, 유밀과	대추, 밤, 배, 감, 유과, 약과, 강정, 다식, 정과를 손수만들.	조, 울, 이, 시의 7, 9가지 (미시가가루다식 포함) 대추는 찹	조, 울, 이, 시, 외 계절 과일 조과(미시가가루다식, 후임자다식)	조, 울, 이, 시, 외 계절 과일 찹가 조과로 유과, 약과, 다식(미시가가루) 대추는 찹	조, 울, 이, 시, 외 계절 과일 유과, 다식, 강정, 정과 중 1, 2가지 대추는 찹
술	청주	청주(혹은 약주)	범주	범주	정종	정종	정종
식혜	밥식혜(대추고명)	밥식혜(대추고명)	식혜	밥식혜(대추고명을 나선모양으로 올림)	밥식혜	밥	밥을 엿기름에 삭혀 잿맛으로 장식
회 및 찜	유회(정육을 넓게 자른 것)	유회(정육을 넓게 자른 것)			유회(쇠고기정육), 찜(치념)	회로 간을 씹	
비고	음복은 흰밥 위에 같은 나물을 놓은 비빔밥으로 하며, 이를 “복만”이라고 한다.			기름에 튀긴 것은 사용하지 않음. 1973년 도목에서 안동댐 수몰로 현주소로 이주해온 후 적(狄)을 의형서 씹 부반을 의 비빔밥 위에 기름간장에 묻힌 패국을 넣었다.	엽채는 나물을 말려 두었다가 삶아서 사용 하는 것을 말함	나물을 5체로 담아 서서 씹. 기름에 튀긴 것은 쓰지 않음(유과 등)	

표 2. 경북도내 불천위제의 제수

불천위	(1) 손소(1433~1484) 시호: 양민공 호: 송제	(2) 진주 정경세 (1563~1633) 호: 우복	(3) 권 별 (1478~1548) 충정공 호: 증제	(4) 장현광(1554~1637) 호: 여헌	(5) 이원조(1792~1871) 호: 의와
주소	경주 월성군 강동면 양동	상주군 내서면 우산리	봉화 닭실	구미 인의동 남산 642	성주, 한계(隰山 李氏)
제일(음력)	고위: 3월7일(합설) 비위: 8월14일(합설)	고위: 6월17일(합설) 비위: 6월 5일	3월 26일(단설)	9월 6일 (고위-합설, 비위-단설)	(고위-합설, 비위-단설)
경(羹)	채갱	채갱	채갱	형갱	미역국
면(麵)	소면	소면	햇곡수에 석이장식	소면	소면
멧좌반	조기			조기, 잉어	
탕(湯)	5탕	7탕(쇠고기, 닭, 명태, 야채, 해삼, 오징어, 열합, 무, 다시마, 토란 등)	6탕. 명태, 가오리, 쇠고기, 방어, 돼지고기, 소탕(속을 콩가루에 묻혀서 찜)	4탕. 쇠고기, 어물, 조개(홍합, 전복), 대구포, 상어, 무, 다시마	3탕. 육탕(소고기), 어탕(편문 어, 낙지새끼, 홍합), 치탕(봉탕)
포	대구포, 문어포, 홍합포(5포지)	오징어포, 쇠고기포(육포), 문어포, 북어포, 명태를 잔다.(머리, 꼬리는 자르고 껍질 벗긴다)	대구포, 미역, 조기순서로 놓아 햇자반을 곁함.	진조육포 1틀, 대구포, 문어포(필수), 홍합 등 1틀로 2틀을 삶.	대구포, 오징어, 문어 오린것(필수)
적(豕)	닭은 익혀서 세운다. 대개는 별도로. 조기, 돔, 각적우(농어과), 창어, 쏘가리와방어, 돈배기, 문어, 쇠고기는 설이(雪裏)적으로 삶, 돼지고기(간혹 삶)→都積으로 담고 익혀삶.	3틀을 올린다. 쇠고기(가로로 바다로 꼬지에 펜 것과 세로로 길게 서태로 펜것을 간장에 졸인것) 돼지고기편육, 삶은 닭찜, 고등어(날고기), 명태, 오징어 등 산적, 초현-어적, 아현-육적, 종현-봉적을 올린다(어물은 날것)	①날고기로 작은 적통에 각각 쇠고기(대육), 가오리(대어)를 채상에 놓고 ②익힌대어 산적으로 놓고 상어는 토막내어 산적으로 초현에 돼지고기 숙육은 아현에, 닭고기(젓허눔음)는 종현에만 쓴다. 3틀을 "가적"이라 함	닭(젓허 씹), 돼지고기, 쇠고기, 상어, 방어등 서라산적과 조기도→도적으로 모두 익힌다.(명태는 못 쓰게 하셔슴)	(3틀) 어적, 육적, 봉적초현-어적, 아현-육적, 종현-봉적을 올림모두 익힌다.
편	시루떡, 인절미, 경단, 숙절편, 송편, 잠과편(대추, 밤, 석이), 부편(참쌀가루반죽, 밤, 대추, 꽃감 지름 0.5cm 길이 3~4cm 자른 것 넣고 빚어서 고물 문힌다.)	증편(가지떡)-감잎을 하나씩 같이 떡이 붙지않게 놓는다. 시루떡(계피팔고물), 잠과편(밤, 대추, 석이 고물)찜, 주악, 송편(송기송편), 깨굴리, 웃기떡 5, 7, 9로 삶	깨구리(깨경단), 주악, 찜과 및 11가지, 부편(대추찜서 바를것), 송단자, 경단, 송기송편, 밀비지, 청절편, 본편은 떡고리로 잔절편 (시루떡하지않음)	시루떡, 꽃백절기(밤, 대추, 석이 찜 등 장식) 경단, 잠과편, 찜, 조악, 깨구리, 부편, 송기송편, 송꾸리, 숙절편, 증편, 짝편	시루떡과 웃기 5~7가지
편칭					फल 또는 조칭, 설탕

불친위	(1) 손소(1433~1484) 시호: 양민공 호: 송제 ·삼채 ·침채(김치)	(2) 진주 정경세 (1563~1633) 호: 우복 ·도라지, 고사리, 미나리, 숙주, 토란, 시금치, 오이 ·김치(나박김치, 물김치)	(3) 권 별(1478~1548) 충정공 호: 홍제 ·고사리, 콩나물, 박, 토란, 도라지, 가지, 무 ·김치	(4) 장현광(1554~1637) 호: 여헌 ·삼채 ·김치	(5) 이원조(1792~1871) 호: 의와 ·3채나물 ·김치
나물 및 김치					
편적 및 전(煎)	두부 전명배전, 느르미, 산적(섬산적, 집산적)	청포묵(편적) 생두부에 석이장식(면적; 국수 앞에)		느르미산적(느름적) 나물산적전, 집산적전, 어육 적발침으로 삶	두부 또는 나물전 육갈남, 어갈남
과일 및 조과	조, 울, 시, 이, 백자, 호두, 은행, 꿀, 참외 등조과 1~2가지	대추, 호도, 밤, 약과, 유과, 사과, 배, 바나나, 수박, 참외, 포도, 자두, 꽃감의 순서로 진설(조, 울, 이, 시이지만, 중간에 놓는 과일은 때가 빠른 순서로 놓는다. 조과(유과, 약과, 정과))	손수 만든 명사과, 한과, 다식(미숫가루, 검은깨) 조, 울, 이, 시 등 계절 과일 다 삶.	4색외, 6 또는 8색, 조과(다식, 유과, 약과)	6~8색, 강정, 약과
술	범주	청주	청주	청주	청주
식혜	밥식혜(밥 삭인것 위에 대추 채를 꽃모양으로 장식)	밥식혜		밥식혜	고기식혜
회 및 쌀	쌈(치념-육쌈, 감-해쌈, 청채-채쌈)	쌈(김)	쌈(치념)		
비교	제례는 홀기에 따라 하고 자헌을 올리기전 모사그릇에 3번 나누어 쓸고 잔을 짐사자로 하여금 올리는 절차와 또 수조(受祚)하는 것과 관세위가 특이함.		종부가 시루떡을 찌다가 떡이 되지 않아 자갈한 이후에는 시루떡을 쓰지 않는다. (93년 4월 16일 조사)	소금을 삶. 포를 육포, 어포 각각 2통을 삶.	명사과와 유과는 사찰법에서 유래된 것으로 인정하여 제사에 쓰지 않음

표 3. 안동지역 불천위제사의 제수 이용사항 (14가문)

제수종류	이 용 빈 도
갱	채갱(10) 미역국(1) 행갱(1) 썩과 무를 콩가루에 묻혀 끓인 국(2)
멧자반	조기(5). 조기, 건미역, 건명태(3). 조기, 쇠고기산적(2). 쇠고기, 어갈납(1), 방어(1) 12가문
탕	6탕(1). 5탕(8). 3탕(5).
포	4포(1). 3포(2). 2포(2). 1포(9). 대구포(13) 육포(3) 문어포(2) 홍합포(2) 광어포(1) 낙지포(1)
적(炙)	닭(14) 쇠고기(14) 방어(12) 상어(12) 마른 명태(10) 고등어(6) 문어(6) 조기(5) 돼지고기(3) 청어(3) 가오리(2) 오징어(1) 대구(1) →(13종류) 적사지(4)
편	본편(시루떡)(14) 주악(13) 경단(13) 전(12) 부편(12) 잠과편(11) 깨구리(8) 청절편(7) 백편(5) 백설기(5) 송기송편(4) 썩구리(2) 인절미(2) 준주떡(2) 옆설기(1) 나물(채)떡(1) 짝편(1) 증편(2) 모시송편(1) 편칭이용(7) →(19종류)
나물	숙채(혹채) 청채 백채 또는 근채 엽채(말린채소) 청채→3색(13) 5색나물(1)
편적 및	메밀묵(면적)(4) 두부전(3) 도토리묵(1) 청포
전(煎)	묵(1) 배추, 무, 미나리전(3) →(7종류) 명태전(1) 두부전(2) 어갈납 및 쇠고기갈납(1) 잠산적(1)
과일 및	4색과(14) 사과, 참외, 수박(각7) 포도, 망고(각4) 귤(3) 호두(2) 은행, 토마토, 바나나(각1) →(14종류) 기수인 5, 7색(3) 우수인 6, 8색(6)
조과	유과(11) 다식(7) 약과(3) 강정(3) 정과(2) 마(1)를 정과 위에 얹음 →(5종류)
술	청주(정종, 범주)(14)
식혜	밥식혜(10) 밥(2), 깨소금간장에 비빈 밥(1) 고기식혜(1)
회, 찜	육회(간및정육)(5) 찜(처넛)(4) 김(1) 계란지단(1)
간장, 김치	간장(14) 소금(1) 물김치 또는 나박김치(14)

쇠고기를 대구포 위에 놓아 쓰며, 군자리의 제사에서는 날쇠고기에 밀가루를 약간 뿌려서 쓰고 소수서원에서는 녹해(鹿醢)로 날 쇠고기를 밀가루에 묻혀서 쓰고 있다. 그 다음 문어포(2), 홍합포(2)순이었고 광어포, 낙지포도 각각 한집씩 사용하고 있다. 또 포를 4종류(1), 3종류(2), 2종류(2)로도 쓰지만 대체로 대구포일 경우 한마리(7)로

쓰고 홍합 같은 것은 결드려 쓸때 이용되지 단독의 포로는 사용되지 않는다. 그리고 만일 형편이 여의치 않아 명태포를 쓸 경우에는 2~3마리를 쓴다.

타지역으로 상주 진주 정씨택은 포에 껍질 벗긴 통명태를 40마리씩 꼬지에 꿰어 밀에 많이 피는 것은 다른 음식의 높이와 같게 하기 위해서라하고 그 위에 북어포, 문어다리, 쇠고기 또는 육포 뜯 것, 오징어포 등을 올려 쓴다. 지역적 특성으로 상주, 선산, 구미 등지에서는 낙지포와 문어포를 주로 쓴다고 한다.

4) 구이(炙伊)를 제상이나 큰상에 올릴 때는 구이를 가르키는 말을 적(炙)이라 한다²³⁾. 적(炙)으로 쓰이는 고기종류는 13가지였으며 영동지역 제물조사²⁴⁾에서 쓰여진 가자미, 연어, 송어와 경주 손씨택 제물에서 쓰여진 돔, 각정우, 쏘가리와 같은 어물은 안동지역에서는 사용되지 않고 있다는 것은 지역 산물의 특징임을 알 수 있다. 적을 대개 우모린개(羽毛鱗蚧)의 순서로 즉 하늘, 땅, 바다, 바다밑의 순서로 적들에 곁여 동두서미(東頭西尾)로 고기의 배가 신위쪽으로 가게하며 등이 신위쪽으로 가면 도망가는 형국이 되기 때문이라고 한다²⁵⁾. 개(鮓)의 전복이나 홍합은 퇴계선생택에서 쓰고 그의 가문에서는 주로 우모린으로 쓰고있다. 와룡면의 유일재 후손은 어육을 5~6년전까지는 날 것으로 썼으나 최근에는 제사 당일날 제관들이 와서 다음날 새벽에 떠나니 먹을 사람이 없으므로 익혀서 모인 사람이 먹을 수 있게 한다고 하고, 송천동 배씨 종택은 73년도 도목에서 안동댐의 수몰로 현주소로 옮겨온 이래로 적을 익혀 쓴다. 중간에 잊어른들이 익힌고기를 쓴다고 꾸중을 하여 또 몇년 날것도 쓰다가 다시 익힌다. 하회의 유중엄씨 후손은 닭만 익혀서 세우고 그의 적은 날것이며, 하회의 양진당은 삶은 돼지고기를, 충효당은 데친 문어를 적으로 쓰는 것은 모든 적이 날 것이므로 제사후에 음복용의 적이라 하니 불천위 제물은 대체로 아직은 날 것으로 쓰는 예가 더 많다. 즉 짐성씨족촌을 이루었을 때는 다음날 아침에 익혀서 나누어 먹을 수 있었으나 산업사회인 현대는 제사 즉시 각 지역으로 분산되므로 모인 사람들이 먹을수 있게 익히게 되어 가는 것 같다.

魚肉은 각각 한그릇(盤)으로 가축이나 야생의 짐승으로 먹을 수 있는 것으로는 쓰지 않는 것이 없다.粟谷은 魚肉을 쓸때는 신선한 생물을 쓴다고 했다. 魚肉은 魚(魚), 회(膾), 헌(軒), 건(乾), 초(炒)로 해서 어육으로 수(羞)를 만드는 것으로는 안될 것이 없다. 살 고기에 뼈가 붙어있는 것은 효이고, 날고기를 잘게 썰은 것이 회이며, 크게 썰은 것이 헌이다²⁶⁾고 하므로 먹을수 있는 어육을 고루 쓰고 있다.

상주 '진주 정씨 종택'에서는 적육을 구이라 하여 3들을 준비한다. 쇠고기는 꼬지에 가로로 "바다산적"

표 4. 안동지역 기제사 진설도조사 (46명)

1995. 9. 조사

제수종류	이용률 %(인원)		제수종류	이용률 %(인원)		제수종류	이용률 %(인원)	
면	6.5 (3)		조과류	약 과	56 (26)	떡	송 편	11 (5)
탕	단 탕	57 (26)		유 과	39 (18)		절 편	4 (2)
	3 탕	43 (20)		당 속	15 (7)		생선전	48 (22)
	3 적	37 (17)		과 자	11 (5)	두부전	43 (20)	
적(炙)	도 적	61 (28)		강 정	11 (5)	전(煎)	배추전	37 (17)
	멧자반	28 (13)		다식류	9 (4)		계란	22 (10)
	닭 1틀	43 (20)	기타	17 (8)	육전		13 (6)	
식해	39 (18)		떡	한가지 떡	43 (20)	기타	각종튀김	11 (5)
회	육회	2 (1)		기주떡	15 (7)		(다시마, 누름적, 빈대떡, 동그랑땡, 갯잎전 등)	각 2(1)
쌈	김	9 (4)		시루떡	11 (5)			

으로 썬 것과 세로로 길게 “서래(설아적)”로 썬 것 사이에 줄인 것 2가지와 돼지고기는 숙육으로, 닭고기는 살짝 삶아내고, 고등어는 날 것으로 한다. 초헌에는 어물산적구이, 아헌에는 육적구이, 종헌에 닭구이를 올리므로 도적을 쓰지 않는다고 성주의 ‘한계 성산 이씨택’에서도 적은 3적으로 나누어 쓴다고 하니 같은 경상도 내에서도 지역에 따라 다르다는 것을 알 수 있다.

「사례편람」주적(酒炙 家禮本註)¹¹⁾에서 간 한꼬지, 육두꼬지로 간은 초헌때 올리고 육은 나누어 아헌과 종헌때 각각 반에 담아 올린다. 소뢰례(小牢禮)에 생선은 머리가 붙어있다. 우암(송시열)은 삼헌에는 각각 주적 한가지씩을 쓰며 양의 맑고 적고는 뜻대로 한다라고 하나 안동지역 불천위제에는 주적으로 나누어 헌작시 올리는 곳은 불과 2가문 뿐이며 이런택에서도 도적은 모두 쓴다. 적들 제일 위에 놓는 닭도 짓혀 놓는 곳이 11가문, 얹어놓는 곳이 3가문이다. 군자리의 적은 다른 명태이의 어육은 모두 꼬치에 썬 것으로 조기도 온마리를 길이로 ‘설아적’으로 썬 것이며 상어, 방어 같은 큰 생선은 토막내어 ‘설아적’으로 썬 뒤 쇠고기는 ‘산적’로 썬 뒤 끓는 물에 넣어 외부가 응결될 정도로 살짝 익힌 섬제(燻祭)를 쓰고 적사지(炙絲紙)는 4문중에서 쓰고 있다. 불천위를 모신 문중에서는 4대조를 모시는 기제사에도 날것을 쓰기도 하나 군자(君子)는 날것을, 보통사람의 기제사는 산사람과 구별지운다는 뜻에서 반숙하기도 한다.

즉 「예기」교특성(郊特牲)¹²⁾에 종묘의 큰 제사인 대향(大饗)에는 날고기를 쓰며 사직의 제사인 삼헌(三獻)의례에서는 반숙의 고기를 쓰고 그리고 소제(小祭)와 소례의 일헌(一獻)에는 완전히 익은 고기를 쓴다¹³⁾하니 날고기 사용은 불천위제를 큰 제사로 봉제하고 있기

때문인 것으로 본다. 또한 혈식군자(血食君子)란 뜻과 「예기」에서 “최상의 예에서는 불품이나 맛으로 향사하는 것이 아니라 상쾌하고 향긋한 냄새를 귀중하게 여긴다”고 생각한 것으로도 보여진다. 또한 제사는 예로 하는 것이며 날 것 온마리를 올리기도 하고 날고기를 썰어서 올리기도 하고 또 탕(湯)·침(沈)을 올리거나 끓여서 올리거나 신이 어떻게 그것을 알겠는가, 제사를 지내는 것은 주인(主人)이 그 공경심을 다할 뿐이다라고 하였다.

안동지역에서는 계적(鷄炙), 육적, 어적을 모두 함께 적들(俎)에 담은 것을 도적(都炙, 都積)이라 하고 가정의례보감(家庭儀禮寶鑑)에는 屠炙이라 기록¹⁷⁾되어 있다. 3적을 모두 모아 놓았다고 하는 뜻이었으나 고위(考位)와 비위(位)를 합설했을 때 제상에 각각 적들을 놓는 것이 아니고 하나로 함께 모아 놓았다고 都炙이라고 하는 분도 있다. 설아(서리(경주), 서래(상주), 설꼬지(배씨))적은 안동지역에 근저한 「음식디미방」(1670년경)의 가지느르미에 가지로 “설아적”을 단지령, 기름, 진가루 언저 구워서”라고 한 것과 ‘동화적에 굵고 살진 동화를 고기산적같이 썰어 고기산적의 “설아적” 썰드시 하여’²⁵⁾라는 말에서 이미 1600년대 이전부터 있었던 것임을 알 수 있다.

그후 설하떡적(雪下覓炙 산림경제; 1715, 고사십이집; 1787), 설하떡(雪下覓 증보산림경제; 1766, 규합총서; 1815, 임원십육지; 1827), 설화떡(雪花覓 酒饌; 1800년경), 서리묵(雪夜覓 조선무쌍신식요리; 1924), 설이적(雪裏炙 해동죽지; 1925) 등으로 기록²⁶⁾되어 있으나 일상음식에서는 별로 전승되고 있지 않으며 전라도의 향토음식²⁷⁾에서 ‘설아적’이 유지되고 있는듯 하다. 설야떡(雪夜覓)은 고려조의 명물 음식으로 지금의 제수용 육적과 동일하다고 지적²⁸⁾하고 있듯이 설아적은 이지역

불천위제례 제수에서 그대로 전승(퇴계, 근시재, 송재, 우복)되고 있다.

또한 “바디산적”은 「시의전서」(1800년말)의 제물부(祭物部)에 제물로 쓰는 적(炙)에 대하여 정육을 손바닥 두께 정도의 세오라기로 저며 눈겨냥으로 영접하고 양념에 재웠다가 도마에 세 조각으로 연해 놓고 싸리 꼬챙이 돌로 좌우를 찢러 꿰어 산적같이 잔칼질을 한 뒤에 깨소금을 뿌려 석쇠에 얹어 반숙이 채 안되게 구워 쓰되 사지(絲紙 흰종이장식)를 감는다. 혼인이나 수연의 큰상에도 쓴다고²⁹⁾ 하며 불천위제 제수에서 ‘바디산적’으로 전래(퇴계, 우복)하고 있다.

5) 편; 표 4의 기제사에서 어떤 종류의 떡이든 한가지 떡으로만 쓰는 경우가 43%이고 그외도 2~3 종류를 쓰기도 하나 대체로 떡이 몇종류 되지 않는데 비하여 불천위제의 편(편)의 종류는 19종류로 본편인 시루떡은 반드시 쓰고 그다음 주악, 경단, 전, 부편, 잡과편, 청철편, 백편의 순으로 이용도가 낮아진다. 편중에 이용도는 낮지만 나물(채)떡, 옆설기, 짝편은 거의 같은 것으로 시루떡을 찢 때 시루떡 사이에 쑥이나 대추채를 쌀가루에 섞어 넣고 3층으로 만든 시루떡이다. 서울의 떡집에서 검은깨를 넣은 흑임자 찰떡이라 부른 것과 같은 형이며 깨끼떡이라고도 한다. 전은 「조선무쌍신식요리」³⁰⁾의 차전병(糯米煎餅), 돈전병(錢煎餅)에 해당되는 떡으로 꽃을 장식한 화전은 제사떡으로는 거의 쓰지 않은 편이다. 일반적으로 떡은 본편을 제외하고는 웃기떡으로 5~9가지로 기수로 만들고 있다. 본편의 시루떡은 13~15불(층)을 놓는다. 상주의 ‘진주 정씨 종택’에서는 증편을 찢 때 감잎을 깔아 서로 붙지않게 놓는다.

봉화군의 닭실 안동 권씨(忠定公)의 불천위(93.음3.15 일 조사)에서 시루떡인 본편을 쓰지않고 가래떡으로 잘게 만든 절편을 놓고 그 위에 청철편부터 웃기로 10여종류를 놓는다. 종부가 시루떡을 찢다가 떡이 되지 않는다고 하여 자결한 이래로 시루떡을 쓰지 않는다고 한다.

안동지역 제례의 “잡과병(작과병)”은 현대 일반조리서³¹⁻³⁴⁾의 잡과병처럼 밤, 대추, 꽃감, 호두, 잣 등을 넣은 설기떡이 아니고 익힌 찰쌀떡에 소를 넣고 경단같이 만들어 집청을 발라서 잘게 썬 대추고물을 묻히는 것이 대다수이고, 간혹 「시의전서; 1800년대」나 「조선요리법; 1937」의 잡과병²⁶⁾과 같이 대추, 밤, 석이 또는 청매 채킨 것을 고물로 묻히는 곳도 있다. “부편”은 찰쌀반죽에 소를 넣고 경단같이 만들어 곁에 대추를 박고 찢서 녹두거피 고물같은것을 묻힌 것으로 현대 일반조리서에서는 별로 볼 수 없는 제례용 떡이다. 「한국의 향토음식」³⁵⁾에서도 잡과병과 부편은 경북의

제사떡으로 소개되어 있다.

농암선생님택에서 10여년전까지는 햇밀가루의 밀전병에 소를 넣고 길게 4모로 접은 연병 즉 밀쌈과 같은 것파 쌀가루반죽의 반대기를 삶아서 안반에 얇게 밀어 주발로 둥글게 떠서 기름에 살짝 구운 ‘산신(산성, 산승)²⁶⁾’이란 떡을 썼다고 함.

6) 나물은 대체로 흑채, 청채, 백채로 삼채를 쓰면서 이것을 근채, 엽채(말린 야채), 청채로 표현도 하고 있다. 군자리의 나물은 모두 깨끼이 손질하여 길게 가지런히 담아 놓았으나 전혀 조리하지 않는 상태이다. 특히 군자리의 근채인 무 나물은 얇게 4×15 cm 정도의 크기로 두께 0.5 cm로 잘라서 5조각을 놓았다. 나물은 숙채(熟菜), 침채(沈菜)를 말하는 것으로 불김치(또는 나박김치로 고추가루는 넣지않음) 또한 모든 불천위제에 다 이용하고 있다.

7) 편적은 편앞에 주로 진설하며 7종류가 이용되었고 그중에 메밀묵을 면적이라고도 하며 가장 많이 쓰고 그 다음이 두부전, 도토리묵, 청포묵, 배추전, 무전, 미나리전을 쓰고 있는데 아마도 두부 이전에 메밀묵이 쓰여졌던 것으로 추정된다.

전(煎)은 「의례문해(疑禮問解)」³⁶⁾에서 기름에 지진 음식은 의례에 쓰지않는다고 나와 있으나 근래의 풍속으로 밀과(蜜果), 유병(油餅)을 제사에 반드시 쓰고 있으니 고례에 어긋날까 몹시 두렵다고 하고 또 절에서 유래된 음식이므로 쓰지 않는다는 곳이 3가문이나 있었다. 그래서 별로 쓰지 않은 편으로 명태 및 두부전, 어갈납 및 쇠고기갈납, 잡산적(양진당 중구제), 배추전 및 무우전을 각 한가문 정도에서 이용하고 이것도 편적으로 주로 쓰고 있다. 명태전이나 갈납은 앞에서 언급한 바와 같이 주적(酒炙)으로 쓰고 있다. 전을 기제사에는 전이라고 하지만 큰제사에서는 간납(看脯) 또는 갈납이라고도 한다²²⁾. 「예기」¹³⁾에 제사에 쓰는 수도지품(水土之品)인 제물에는 평상시에 쓰는 기름기가 많은 아름다운 조미료를 쓰지 못한다.(不敢用常藝味) 또한 대갱에 조미료를 쓰지않는 것은 그 질소함을 중히 여기기 때문이라고 할 뿐 아니라 해(醃)와 해(醃)의 맛이 좋지만 구운 소금을 높이 여기는 것은 자연산(天產)을 높이 여기기 때문이다라고 하고 있으니 기름에 지지는 것을 삼가한 것 같다. 그러나 표 4의 기제사에서는 생선전, 두부전, 배추전 등의 이용도가 높고 각종 튀김까지 이용되고 있다.

8) 과실은 기본 4색과(棗栗梨柿)를 포함 14종류가 쓰였고 대체로 6, 8색으로 쓴다고 하나 3실과를 주장하는 사람은 5, 7색으로 쓰는 가문도 3곳이나 된다. 근래 와서 먹게된 과일을 전혀 쓰지않는 집에서는 제사 받는 분이 생전의 음식을 드린다는 생각이라고 한다.

그러나 대다수가 현대에 나오는 과일도 쓰고 있다. 대추는 큰제사이므로 날것은 쓰지 않고 썬 조청과 거과깨 볶은 것을 바른 것으로 대추를 '소르다' 또는 '시르다'라고 하는 '대추징 또는 대추징조'를 쓴다. 생과이던 조과이던 땅에 뿌리를 박은 지산(地産)이기 때문에 그릇수를 음수인 짝수로 4, 6, 8접시로 한다²⁰⁾. 「예기」나 「사례편람」 「가례집람」 등에서 과실은 짝수를 이용하는 것으로 말하고 있지만 「국조오례의」나 이율곡의 「제의초」에서 과실은 홀수진설을 주장하고 있으니 가가례에 따른다고 볼 수 밖에 없다²⁰⁾.

조과로 쓰인 것은 5종류로 유과(9)를 가장 많이 쓰고, 다식(5)도 다소 쓰고 있으며 약과, 강정, 정과는 각각 한접에서 쓸 정도다. 김학봉선생 제례에 정과 위에 생마를 올리는 것은 생시에 즐겨 드셨으므로 올린다고 한다. 조과는 경사에 많이 쓰이는 것으로 간주되고, 이퇴계선생택에서는 조과를 쓰지 않은 것은 유계(遺戒)에 '물용유밀과(勿用油蜜菓)'란 말씀에 따른 것 같다. 기름에 튀긴 것은 사치스럽고 사찰에서 유래된 것이라 하여 쓰지 않는 집(4)도 있다.

9) 술은 청주인 정종과 법주를 쓰고 있다. 「예기」 교특생에 술에는 단술 같은 아름다운 맛을 지닌 것도 있으나 신에게 바치려면 현주(女酒)라던가 명수(明水)라 칭하는 물을 바치는 데 이것을 최상으로 치는 것은 물이야말로 모든 것의 근원으로 귀중하게 여기기 때문이다. 후세에는 아름다운 술이 있었으나 고례를 존중하여 현주라 일컬어 술이나 단술의 윗자리에 두었다²¹⁾고 하나 현재 안동지역 불천위제례는 물론이고 석전이나 향사에서도 현주는 쓰지않고 있다.

10) 식혜는 대체로 밥을 엇기름에 삭혀 놓고 그 위에 대추 또는 계란지단으로 장식하여 쓰고 밥이나 또는 깨소금 간장으로 비빈 밥 그리고 고기식해로 쇠고기 정육회를 쓰기도 한다.

회(膾)는 육회로는 정육회 또는 간회를 4가문에서 쓰고 찜으로 처넵(4)과 김(1)을 쓰고 있다. 경주의 월성(月城) 손씨종택에서는 찜으로 해삼(김), 육찜(처넵), 채찜(푸른 야채 삶은 잎)을 쓰고 있어서 찜의 수가 많다. 「성호사설(星湖僿說)(卷5) 1681~1763」²²⁾에 고려사람은 생체에 밥을 싸 먹는다는 말이 이미 소개되었지만 옛 상에 육찜까지 쓰는 것으로 보아 찜을 숭상했음을 알 수 있다.

위에서 살펴본 것과 같이 고조리서에 기록되었던 적(炙)과 편중에는 현재 상용음식에서는 전승되고 있지 않는 것도 있고, 날콩가루 묻힌 탕, 갯 그외의 혈탕, 소탕, 회, 식혜, 찜 등의 제수는 일반가제사에서는 별로 쓰이지 않는 음식이다. 그리고 고령(高齡)의 중부 몇 사람에게 의해서도 제사음식은 전래되어 온 그대로 쓰지

우리가 바꿀수는 없다고 증언하고 있다. 그러므로 본 조사된 불천위의 생존연대는 하위지와 유치명을 제외한 모든 분은 1500년대분이므로 약 400여년 전의 우리나라 음식들을 추정하는 자료도 되지 않을까 생각해 본다. 안동지역의 날콩가루음식이 1500년대에 이미 쓰여졌을 가능성이 불천위제 음식에서 추정되고 또 고기구이의 꼬지방법에서 '설아적', '바디산적' 등이 일찍부터 이용 전래되어 왔음을 추정할 수 있다. 또한 불천위제례 제수는 앞으로 종류가 다소 증감할 것이고 날것을 익히거나 제례시일을 변경할 가능성도 배제할 수는 없다. 이³⁷⁾의 보고에서 기제사시일은 종래에는 기일 자정이었으나 근래에는 가족합의에 따라 조정되어도 상관없다고 하는 편이나, 불천위제는 광산 김씨택을 제외한 조사자 전 가정에서 기일자정을 고수하고 있고 또한 제례의 전통적 가치의식의 근본적인 변화는 오지 않았다고 보고한 것과 같이 본 조사에서도 전통제례 규범과 제수가 아직은 고대의 것이 잘 전승되고 있음을 확인할 수 있었다. 따라서 전래된 제수의 기본은 크게 변화되지 않을 것으로 보여지고 제례는 「국조오례의」에도 길예(吉禮)라 했고 사람이 죽어서 지내는 일주기를 소상(小祥), 2주기를 대상(大祥)이라 하니 祥과 吉과는 같은 뜻이다. 그것은 제례를 올릴 때 자손이 있어서 조상을 받드는 효(孝)를 계속하니가 불천위제는 씨족 단위의 최상의 길사라 생각된다.

이상에서 살펴보면 「예기」에서 종묘에 사용하는 정(鼎)과 조(俎)는 양의 그릇으로 기수를 변(邊)과 두(豆)는 음의 그릇으로 우수를 음양의 이치로 쓴다고 할뿐 아니라 한국인의 제도적 규범화에도 음양의 조화의식이 뿌리깊게 내재되어 있다. 변에 놓는 과일은 우수인 6, 8색이 더 많이 이용되고 조(俎; 적통, 편통)에 담은 편과 적은 기수인 5, 7의 수로 쓰는 예가 더 많은 것으로 이해된다.

VI. 결 론

안동지역의 1400~1800년대의 가문의 조상을 모시고 대대로 이어온 14종가의 불천위제례와 제수를 조사한 결과

① 불천위제례에서 가묘(家廟)제도와 제례에 따른 제상(祭床), 제기(祭器), 제수(祭羞) 그리고 제례규범에 있어서 고대에서 현대에 이르는 동안 상당히 많은 것이 그대로 유지존속되고 있다.

② 갯(羹)은 대체로 채갱을 쓰고 있으나 미역국과 형갱(鱧羹)도 각각 한 문종에서 쓰고있고 특히 콩가루 묻힌 채갱도 쓰고 있어서 안동지역 콩가루음식의 특징을 제수에서도 찾아 볼 수 있다.

③편은 대체로 본편으로 시루떡을 13~15층(불) 피이고 그 위에 솥기떡으로 7~9종류를 얹어 쓰고 있고 잡과병과 부편, 짝편 등은 제사전용의 떡으로 많이 이용하고 있다.

④적(炙)으로 쓰인 고기는 날고기로 쓰는 종가(宗家)가 더 많은수(8)였고, 반익힌것(1)도 있으며 근년에 와서 익혀쓰는 종가(5)도 있다. 맷자반 고기도 적(炙)처럼 날것과 익혀도 쓰고 있다. 적은 육적, 어적, 계적(鷄炙)으로 각각 담자얹고 우모린개(羽毛鱗蚶)의 순서로 적들 하나에 함께 담아 도적(都炙, 都績)으로 쓴다. 일상식에서는 거의 사라진 1600년대에 기록된 고기 다루기의 “설아적”과 1800년대에 기록에 있는 꼬지 2개를 꿰는 “바디산적”이 그대로 전래되고 있다.

⑤탕은 3탕에서 6탕까지 쓰고 있으며 그중 5탕(6)을 가장 많이 쓰고 육탕, 어탕, 계탕, 소탕(素湯)이외에 혈탕, 내장탕 그리고 소탕으로 면탕이라 하여 모밀묵을 그리고 콩가루에 묻혀 쥔 나물도 쓰고 있다.

⑥과일은 대체로 조, 율, 이, 시를 기본으로 우수한 6,8색을 쓰고 있으나 기수인 7, 9색을 주장하는 종가도 3곳이나 있다. 근래에 와서 식용하게 된 과실은 쓰지 않는 문중도 있다.

⑦식혜는 밥식혜이거나 고기식혜중 하나를 반드시 사용하나 밥식혜를 더 많이 쓰고 있다.

⑧회로 소의 간이나 정육을 쓰고 쌈으로 처넛이나 김, 채소 또는 계란지단을 쓰고 있어서 쌈이 숭상되고 있다.

이상의 제례에 따르는 제수는 문중의 큰제사란 뜻에서 날고기로 쓰는 적은 쉽게 바꾸어지지 않는겠지만 사회적 변천으로 점차 일부를 익히는 쪽으로 변화될 것으로 보여지고, 대체로 제례 시일은 망인(亡人)의 기일자정(忌日子正)에 지내는 것이 상례이지만³⁸⁾, 오천군자리 불천위처럼 시일을 조정하여 많은 후손이 제례에 참여하게 하여 하나의 문중 축제로 변할 가능성도 배제할 수는 없을 것 같다.

따라서 불천위제례는 문중을 엮어주는 혈연단위의 집단을 강화하는데 중요한 역할을 하고 있고 또한 문화는 무수하게 존재할 수 있는것과 동시에 각각의 문화는 체계상의 상이한 특성을 가진다고 볼 수 있다³⁹⁾.

참고문헌

- 정승모. 儀禮에서 나타나는 意味의 象徴的 表現過程에 關한 研究. 人類學論集 5, 1979.
- 張哲秀. 祠堂의 歷史와 位置에 關한 研究 p.30文化財 研究所誌 1990.
- 慶北禮樂誌 禮俗篇 慶尙北道 嶺南大學校 p.364-368 1989.
- 宋志香. 安東鄉土誌(上) 삼원사 1983.
- 한국정신문화연구원. 구비말 문화대계(경북편) p.7-9 수학사. 1982.
- 鄭源鎬. 嶠南誌 1940.
- 博約會. 유림에서 모인 儒學學術研究 退溪學 明賢事跡研究會.
- 安東書院의 享祀, 安東民俗博物館1996.
- 朝鮮總督府 (1939) 朝鮮祭祀相續法論 序說 국학자료원 1991.
- 經國大典 (1485) 법재처 1965.
- 李緯. 四禮便覽(1844) 보경문화사 1983.
- 朴可庵. 常變纂要 숙중.
- 禮記 제 11 郊特牲 명문당 1995.
- 晦菴先生 朱子家禮.
- 國朝五禮儀(성종5년 1474년).
- 柳長源. 常變通攷 1783.
- 白濬基. 家庭儀禮寶鑑 고려서관 1982.
- 東亞原色世界大百科事典 I p. 74 1982.
- 한국민족문화대백과사전 권 10 p. 598-599. 한국정신문화연구원 1991.
- 김영인. 한국의례음식(韓國儀禮飲食)상차림에 관한 연구, 한국식문화학회지 4-3권, p.216 1989.
- 金俊植. 烏川君子里, 烏川文化財移建紀念事業會 p.3-16 1993.
- 우리의 전통예절 p. 294, p. 295 한국문화재보호협회 1988.
- 이성우. 한국料理文化史 p. 178- 교문사. 1985.
- 윤덕인. 祭祀飲食과 상차림에 관한 연구 관동대학교 논문집 제 22집 p.316-317 1994.
- 황혜성 역편. 張氏婦人 閨壺是議方 (음식디미당 1670년경) 한국인서출판사 1980.
- 윤숙경. 우리말조리어사전 p.162 (잡과병②) p.104(산승(성)) 신광출판사 1996.
- 한복진. 팔도음식 p.29 대원사. 1989.
- 윤서석. 한국식품사연구 p.197, 108 신광출판사 1993.
- 이성우. 저자미상 시의전서(1800년 말) 한국고식문헌집(IV) p. 1508-1509 수학사. 1992.
- 李用基. 朝鮮無雙新式料理製法(1924) p.168 民俗苑 1990.
- 강인희. 한국의 맛 p.294 대한교과서주식회사 1988.
- 황혜성의. 한국의 전통음식 p. 445-464 교문사 1994.
- 윤숙자의 6명. 한국의 전통음식·떡, 한과, 음칭류-p.18 열린마당 1993.
- 한복려. 떡과 과자 p.37 대원사 1989.
- 한국의 향토음식. 잡과병-p.370, 부편-p.349 농촌영양 개선연수원 1994.
- 金長生. 疑禮問解(坤) p.234-236 숙중대.
- 이정우, 김명나. 도시주부의 婚·祭禮儀에 대한 의식과 행동에 관한 연구 대한가정학회지 28-1 p.109 1990.
- 李光奎. 親族集團과 祖上崇拜 한국문화인류학 제9집 p.5 1977.
- 劉明基. 同族集團의 구조에 관한 연구. 인류학 논문집 3. 서울대 인류학 연구회 1977.