KOREAN J. DIETARY CULTURE
Vol. 12, No. 5 (1997)

전통 제사상차림의 규범과 江陵地域 제사상차림 관행의 비교 연구

윤 덕 인
관동대학교 가정교육과
(1997년 11월 8일 접수)

A Study on the Comparision of Religious Diet in Kang-Neung Area to Traditional Standard and Habitual Practice

Duk Ihn Yoon
Department of home economics, Kwan Dong University
(Received November 8, 1997)

Abstract

The purpose of this study was to understand the arrangement of the religious food and religious diet in Kang-Rung region which was recogniged as cultural region. Investtigation was done by interview person to person, and the results are as follows. 1. The arrangement of religious food and regious diet in Kang-neung region were differed from home to home. 2. In Kang-neung region, Chu-suk religious ceremonies and religious diet were setted much religious diet than memorial service which was held on an anniversary of their's death. 3. At first line, they have arranged Hynbab and Kuk, or Papbaab and Miyegkuk or Pakgogikuk. On the other hand, Songpyen was placed in traditional standard setting. At second line, they have arranged Songpyen, Kijung, Aegeok, Yukgeok, Nurumgeok, DonBaegigeok, Memilgeok, and cooked octopus(muneo) on the Aegeok. They have also arranged fishes which were the cooked Alaska pollack(myongtai), codfish(daeku), flatfish (kajami), yellowtail(bangeo), salmon(yeoneo), trout(songeo) and Saegsunjeon, Dubujeon, Wanjajeon, Kokumajeon. At third line, they have arranged Yuktang, Sotang, Eotang, Altang which is boiled eggs. Altang was arranged instead of steamed chicken. At fourth line, they have arranged Bukeopo, Cuttlefish(dried Ojingeo), Gajamisikhe, Myungtaeposikhe. On the other hand, Sikhe was necessarily placed on the setting of traditional standard service for the ancestor. They have arranged also Chinese bellflower(Doragi), Fernbrake(Kosali), Spinach, Osmund (Kobi), Greenbean Sprouts, Leopard plant(Komchwi), Gourd(Pak), and Lentinus edodes (Pyokjo), but Kimchi was omitted. At fifth line, they have arranged Date, Chestnut, Persimmon, the fruit of Actinidia arguta(Dare), Meron, Banana, Kwajeul and Kangjung were considered as dishes. Dasik and biscut were also used for setting dishes.

1. 序 論

祭祠 중 가정에서 이루어지는 제사는[1] 신령에 대한 외경심과 조상숭배사상이 합치되어 조상을 추모하고 자손의 번영, 친족간의 화목을 도모하는데 의의가 있다.

제사의 종류에는 「四禮便覽」[2,3]에 의하면 선조제, 시조제, 이제, 기일제, 묘제, 속절제, 사시제 등이 있다. 그 중 속절제는 속절, 즉 청명, 또는 한식, 단오, 유두, 칠석, 추석, 또는 중양에 지내는 제사로 차례라고도 한다. 차례[4]는 朱子가 自家制定의 가례중에 百丈淸規의 禪家에서 행하는 獻茶食을 들여온데서 유래한 것이다. 朱子는 원래 차의 본 고장인 중국 安徽省 務源縣에서 태어나 福建省 武夷 산중의 문공서원에서 유교의 철학을 완성한 분으로 군자차를 좋아하였기 때문에 불가의 헌다식을 그의 家禮에 도입하였다. 이것이 주자학의 수입과 함께 우리의 家禮에 들어와 제사의 전통 용어가 되었다. 근래에는 정월 초하룻날과 추석에 차례를 올리는 정도다[5].

추석차례[6]는 음력 8월 15일 아침에 지내는 제사인데 제물은 기제사와 거의 같지만 메와 갱 대신에 햅쌀로

*본 논문은 1997학년도 관동대학교 학술연구비 지원에 의한 결과임

송편을 빚고 밤, 대추, 감과 같은 햇과일을 따서 선조께 차례를 지내고 성묘한다. 제례에는 無祝單獻을 하지만 대부분 기제사와 비슷하다.

제사의 상차림[7,8]은 각 지방과 가문에 따라 진설법이 다르나 근본적인 양식은 우리나라 상고시대부터 이어져 오는 토속적인 제물을 저변에 두고「朱子家禮」의 내용을 수용하고,「四禮便覽」에 의해 규범화한 것이다. 그러나 이러한 유교적인 규범의 생활화도 그 실상에 있어서는 상류사회의 표층에만 그러하였을 뿐이고 민간생활의 기저에는 고유의 전래습속이 성행하여 왔을 뿐만 아니라 심지어 왕실에서도 전래해오던 세속에 따랐음을 기록에서 볼 수 있다. 이것은 유교적 생활규범이 전래의 습속보다 문화적 우월성을 가지고 있다고 인식되었음에도 불구하고 민간생활의 여러분야에서 공감대를 형성하지 못했음을 의미함과 동시에 생활의 심층에 정착하지 못하였다는 것을 의미하는 것이라 할 수 있다. 그러한 원인은 주로 유교문화 그 자체의 본질적인 성격이 인간에 있어서 고유하고 본원적인 종교적 심성에 만족을 주지 못하였기 때문이라 여겨진다. 그러므로 현재까지도 제사는 다양한 家家禮를 인정하며 집집마다 각양각색으로 전통이 굳어질 수 밖에 없다고 여겨진다.

이와 같은 제사의 특성 때문에 제례에 관한 기존의 연구[9-16]는 주로 제례의 전반적인 부분을 다루고 있어 실제 가정에서 실시되는 기제사나 속절제의 차례에 대한 제사음식이나 상차림에 대한 연구는 이루어지지 않고 있는 실정이다. 이 것은 제사라고 하는 것이 기본의 근간은 동일하나 계절과 지역과 가문에 따라 다소의 차이가 家家禮로 이루어졌기 때문이라 여겨진다.

본고는 전통과 예향을 지닌 고장인 강릉시에서 실시되고 있는 추석차례상의 관행을 조사하고, 일반적으로 규범화된 전통 제사상차림과 비교 고찰하여 전통 제사음식의 발달에 지역성이 어떻게 영향을 미치는지를 검토하고자한다.

II. 전통 규범속의 제사상차림

「三國史記」제사조의 기록에 고구려, 백제, 신라의 삼국은 각기 시조묘를 세워 제사를 모셨고, 五廟의 제에서는 풍년일 때는 大牢(소)를, 흉년일 때는 小牢(양)을 썼다고 하여 고대사회의 제사에는 犧牲을 중요하게 취급했음을 알 수 있다. 同書에 고구려 유리왕(琉璃王 BC19-AD17)은 - 돼지는 제천의식에 쓰는 희생물인데 그 다리를 잘랐다하여 벌을 주었다고 기록되어 있다.

「三國遺事」[18] 가락국기에는 신라의 문무왕(文武王 AD661-680)원년 3월에 명하기를 가야의 시조인 수로왕은 자신의 외가쪽 조상이므로 가야국 종묘의 제사를 계속 지내라고 하였다. 제물로는 - 酒, 甘酒, 餠, 飯, 茶, 菓 - 라고 하여 7세기경 제물의 일단을 알 수 있다.

1123년 고려 인종 때의 기록인「高麗圖經」[19]에는 - .....神祀에서는 四時에 관원을 보내어 大牢(소, 양, 돼지의 3牲을 갖춘 제물)로써 제사를 지내고 ..... - 라고 기록하고 있어 고려초기에 神祀의 제물이「삼국사기」五廟祭의 제물과 같음을 알 수 있다.

「星湖僿說」의 기록에는 가례에 말차를 點茶하는 풍속이 있었다. 그러다가 17세기 주자가례가 일반에게도 보편화되면서 가례에 단차를 점차하는 대신에 단차와 비슷한 다식을 제사상에 놓아 차와 다식을 겸하게 되었다.

1474년 조선 성종 5년에 출판된「國朝五禮儀」[20]를 보면 의식절차가 쓰여져 있고 상차림은『국조오례의 서례』에 考, 位를 합설하고(신위는 東妣西考) 잔반을 세개씩 쓰며, 飯과 羹, 시접을 완전히 생시와 반대로 놓고, 탕은 없으며, 과실은 홀수로 올린다. 東脯西醢이며, 진설의 열이 일정하지 않다.

1577년에 율곡 李 珥선생이 지은「제의초」에 보면 고, 비위를 각각 진설하고 잔반을 하나씩만 쓰며, 반과 갱은 살아있을 때와 반대로 진설하면서 시접은 우측에 놓고 탕을 꼭 올려야 한다고 제시했다. 과실은 홀수이고, 서포동해가 완벽하지 못하며, 전체가 5열로 차려진다고 진설법을 이르고 있다.

1599년에 김 장생이 저술한「家禮輯覽」에 보면 고, 비위를 각각 진설하고, 시접이 중앙에 있고, 반, 갱이 반서갱동으로,「국조오례의」,「제의초」와 같고, 잔반은 하나씩으로「제의초」와 같고, 탕이 없으며, 과실이 짝수다. 서포동해는「제의초」와 같으며 전체가 4열로 되어 있다[22].

「四禮便覽」[23]은 조선 19대 숙종 때 이재가 편찬하고, 24대 헌종 10년(1844)에 이광정이 간행한 8권 4책으로 時祭 제사상차림을 다음 그림 1과 같이 제시하고 있다. 진설을 보면 고, 비위의 각설과 합설을 말하지 않았으나 각설인 듯하며, 잔반을 하나씩 제시했으며, 시접이 중앙이고, 서반동갱이며, 서포동해를 분명히하면서 식혜와 식혜를 함께 차리게 했다. 탕은 없으며, 과실은 짝수이고 전체를 4열로 진설하였다.

1열에는 飯, 羹, 시접, 盞盤, 醋牒을 놓는다. 飯은 제사밥이며, 신위수대로 주발에 소복하게 담는다. 진메는 반드시 맏며느리가 뜬다. 羹은 제사국으로 신위수대로 대접에 담는다. 大羹은 고기국, 羹은 고기와 채소를 섞어 끓인 것이고, 菜羹은 채소로만 끓인국이다. 탕에 魚

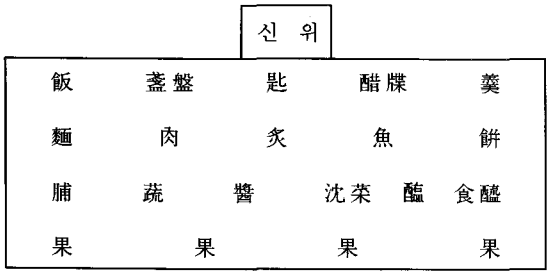

그림 1. 四禮便覽의 제사상차림.

와 肉을 쓰면, 羹에는 나물을 湯에 魚와 肉을 쓰지 않을 때에는 羹에 肉을 쓴다. 시접은 숟가락과 젓가락을 담아 놓는 대접이다. 盞盤은 받침대에 받친 술잔으로서 신위수대로 준비하고 따로 강신잔반을 하나 더 준비한다. 醋牒은 식초로 아무것도 섞지 않은 순수한 식초를 종지에 담아낸다. 간장을 놓았으면 초첩은 놓지 않아도 좋다고 한다. 그러나 조선시대의 제사상에는 간납(전)이 반드시 놓였으므로 초간장을 놓았다.

2열에는 麵, 餠, 魚·肉, 炙을 놓는다. 麵은 국수를 삶아 건데기만 건져서 그릇에 담고 그 위에 계란 노른자 부친 것을 네모나게 썰어 얹는다. 떡을 쓰지 않을 때에는 麵도 안 쓴다. 餠은 떡으로 米食이라고도 하였다. 제사의 떡은 녹두편, 거피팥편, 흑임자편 등을 하여 편틀에다 포개어 괴고 주악, 단자 등의 웃기를 얹는다. 魚肉은 가축이나 산짐승, 수족류 무엇이든지 먹을 수 있는 것이면 쓸 수 있다고 하고 있으며, 조선시대 각 가정의 제상에서 볼 때 어육적의 3종목이 통합되어 생선, 고기류의 간납(전), 어적, 육적으로 범례화된 것 같이 보인다. 생선을 통째로 양념하여 살짝 굽는다. 炙은 간 1꼬치와 고기 2꼬치를 쓰는데 초헌에는 간, 아헌과 종헌에는 고기 각 1꼬치씩을 올린다.

3열에는 脯, 식혜, 해, 蔬, 醬, 沈菜를 놓는다. 어포는 북어포, 건대구, 건문어다리나 오징어를 칼집을 넣어 꽃모양으로 만들어 장식한다. 육포는 고기를 조미하여 말린 것을 올린다. 식혜건데기를 접시에 담고 잣이나 대추 저민 것 3쪽 정도 얹는다. 식혜는 주로 차례에 생선젓 대신 쓴다. 해는 생선젓을 의미한다. 대개 소금에 절인 조기를 쓰며, 정식의 제사에만 쓰고 약식제사인 차례에는 쓰지 않는다. 채소는 익힌 나물 3가지를 한 접시에 담는다. 醬은 淸醬을 종지에 담는다. 沈菜는 회게 담근 나박김치로 보시기에 담는다.

4열에는 과일, 다식이나 유밀과등을 놓는다. 과일은 나무열매로 먹을 만한 것이면 다 쓰며 2~6품으로 한다. 단 공자가 복숭아는 하품이라 쓰지 않는다고 소개하고 있는데 우리나라에서도 복숭아는 제물에서 금하고 있다. 생률은 겉껍질을 벗긴 날밤을 양면이 반듯하고 선이 바르도록 쳐낸 것으로 대체로 남자들이 많이 한다. 실제로는 생실과뿐 아니라 밤, 대추, 곶감이 필수품이었고 다식이나 유밀과 중 1~2가지를 썼다.

그 외에 술은 약주나 청주 등의 맑은 술을 준비한다. 분량은 신위수 곱하기 4잔 정도로 한다. 玄酒는 첫 새벽에 우물에서 떠온 정화수를 병에 담아 놓는다. 술이 있기 전에는 술 대신 정화수로 제례에 올렸다. 주전자를 깨끗이 씻어 놓고, 퇴주기로는 빈 대접 하나를 준비한다. 차는 대접에 숭늉 두 그릇을 준비한다. 통상의 숭늉이 아니라 냉수에 밥 몇알을 풀으면 된다[24,25].

1969년의 가정의례준칙에서 권장하는 추석차례상차림[26]은 병풍을 치고 그 중앙에 신위(지방) 또는 사진을 놓고 음식은 제사음식과 같으나 지내는 방법은 일반제사보다 단순하다. 축문도 없고 제주는 단헌으로 한다. 메(밥)는 햅쌀로 송편을 갱(국)은 토란국으로 이 외는 다른 제사 때 음식과 같다. 탕은 육탕, 어탕, 소탕이 있으며 적, 전, 포, 숙채(도라지, 시금치, 고비), 침채로는 나박김치를 사용하며 식혜, 과일(대추, 밤, 곶감, 배)을 사용하며, 복숭아는 사용을 금한다. 그 외에 강정, 전과, 약과 술을 사용한다. 차례를 지내는 시간은 아침 일찍 일수록 좋다.

성균관 유도회 총본부 전례연구 위원회가 [四禮便覽]에 기준을 두고 보급하는 차례상차림은 그림 2와 같다[27].

신위를 향해 오른쪽을 동쪽, 왼쪽을 서쪽으로 간주하고 진설한다. 1열에는 기제사 때 밥과 국을 놓는다. 밥

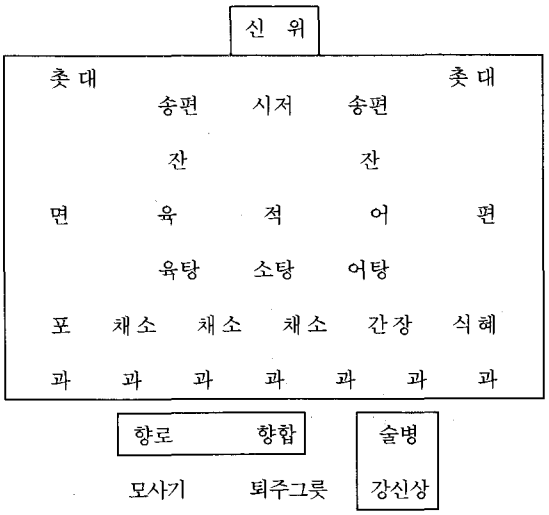

그림 2. 성균관 儒道會 보급 차례상차림.

은 왼쪽에, 국은 오른쪽에 놓는다. 밥은 흰쌀밥, 국은 쇠고기에 무우를 넣어 끓인 것으로 한다. '고서비동의 진설법'에 따라 신위, 메, 갱, 술잔을 놓을 때 아버지 것은 서쪽에 어머니 것은 동쪽에 놓는다. 추석 차례상에는 송편을 2器 놓는다. 2열에는 불에 굽거나 찐 음식인 적과 기름에 튀기거나 부친 전을 놓는다. 생선으로 만든 것을 魚炙, 魚煎이라고 하고 고기로 만든 것을 肉炙, 肉煎이라고 한다. '炙煎中央'에 따라서 炙과 煎은 중앙에 놓는다. 또 魚東肉西의 진설법에 따라 어류는 동쪽에 육류는 서쪽에 놓으며 頭東尾西에 따라 머리는 동쪽에 꼬리는 서쪽으로 향하게 놓는다. 炙도 보통 3적을 쓰는데 보통 육적, 어적, 닭적(계적)을 놓는다. 어적의 경우 생선을 2~3마리를 통째로 익힌다. 기제사의 경우 초헌 때 육적, 아헌 때 계적, 종헌 때 어적을 올린다. 떡은 동쪽에 놓고 국수는 서쪽에 진설한다. 떡은 색깔 있는 것을 피하고 시루떡에 팥고물을 쓸 때는 껍질을 벗겨 흰색이 되게 하며, 국수는 삶아 건더기만 놓는다.

3열에는 湯을 진설하는데 單湯, 3湯, 5湯, 7湯으로 꼭 홀수로 놓는데 본 그림 2의 湯은 肉湯(고기), 魚湯(생선), 蔬湯(두부, 야채) 등으로 만든다. 蔬湯대신 鷄湯을 놓기도 한다. 魚湯은 동쪽, 肉湯은 서쪽, 蔬湯은 중앙에 진설한다. 고춧가루를 전혀 쓰지 않으며 건더기만 담고 국물은 거의 담지 않는다.

4열에는 포와 식혜, 나물을 놓는다. 이는 左脯右醯에 따라 脯(육류나 북어, 마른 오징어, 문어 중 한 접시)는 왼쪽에, 食醯는 밥알만 건져 담아 오른쪽에 놓는다. 그리고 나물은 熟菜(익힌 나물로 고사리, 도라지, 무, 시금치, 배추나물 등으로 삼색나물을 준비), 沈菜, 淸醬 등을 진설한다. 또 生東熟西에 따라 김치는 동쪽에 익힌 나물은 서쪽에 놓는 법도 있다. 4열은 짝수로 진설한다.

5열에는 과일과 造菓를 놓는다. 과일의 종류는 밤, 대추, 곶감 등의 건과와 계절에 따라 배, 사과, 감귤, 은행 등을 놓는다. 과일의 진설법에는 紅東白西라 하여 동쪽에는 붉은 과일을 놓고 서쪽에는 흰 과일을 진설한다. 이 밖에 첫째 줄에는 과일 이외에 造菓(유과, 약과) 등을 진설하는데 홍동백서 대로 한다. 홍동백서 이외에 棗栗柿梨라는 진설법을 따르기도 한다. 곧 대추, 밤, 감, 배 순으로 놓기도 한다. 이때 5열은 홀수로 진설한다.

진설법은 이상과 같으나 음식의 양은 자손의 형편에 따라 차이가 있다. 그러나 무엇보다 중요한 것은 극진한 정성이라고 하겠다.

한국문화재보호재단에서 권하는 추석 차례상차림 진설의 기본은[28] 기제사의 상차림과 같으나 다음과 같은 몇 가지가 다르다. 적은 고기와 생선 및 닭을 따로 담지 않고 한 접시에 함께 담아 합적(合炙)이라해서 미리 올린다. 메와 갱의 위치에 설에는 떡국을 놓고 추석에는 송편을 놓는다. 젓(조기)을 올리는 자리에 식혜건더기를 접시에 담아 올린다. 시접에 담는 숟가락과 젓가락도 추석에는 젓가락만 담는다. 한편 밝은 때에 지내기 때문에 촛불을 켜지 않는다.

III. 강릉지역의 제사음식과 상차림

문향, 예향, 절향이라 칭하는 영동지역의 중심도시인 강릉 지역은 약 2000년전 예족이 살던 곳으로 알려져 있는데 「삼국지」 위지 동이전에 기록된 내용에 의하면 기질은 솔직하고 매사에 성의가 있으며 욕심은 적고 염치가 있다 하였다[29].

추석에는[30,31] 새로나온 햅쌀로 밥과 떡을 지어 조상께 차례상을 올리며 낮에는 성묘를 간다. 강릉에서는 추석 무렵의 시식으로 송편을 만들어 먹는다. 또한 고지국(박고지)을 먹는 것이 특징이다.

1. 기제사의 제물과 제사상차림

기제사의 제물로는 탕, 어물, 전, 누름적, 쇠고기산적, 나물, 포, 실과, 편을 준비한다. 어물 중 끝에 치자가 붙는 갈치, 꽁치, 홍치, 눈치(정어리) 등은 쓰지 않는다. 방어, 연어, 대구, 송어, 명태, 문어, 가자미 등 모든 생선은 깨끗이 손질하여 하루쯤 꾸득꾸득하게 말려 머리와 꼬리를 약간 날리고 소금을 약간 뿌리고 실고추, 석이채를 조금 뿌려 찜통이나 시루에 쪄 낸다. 문어는 살짝 삶아 통채로 그냥 쓰기도하나 굵은 다리는 칼집을 넣어 얇게 펴서 위에 장식한다. 제기에 고일 때에는 머리가 동쪽으로 가게 진설하고 배쪽이 앞에 보이게 한다. 같은 것을 여러 개 놓을 때에는 서로 마주보게 담고 흔한 고기는 밑에 귀한 고기는 위로 고인다. 이밖에도 우레기, 황열기 등의 생선도 쓴다. 나물은 콩나물은 쓰지 않는다. 편은 시루떡을 안하면 절편을 한다. 식혜는 쓰지 않는다. 기제사의 제사상차림은 다음 그림 3-1, 3-2와 같다.

2. 추석 차례상의 진설도와 제물 조리법

추석 차례상차림의 관행을 알 수 있는 자료는 1993년 추석부터 1997년 추석까지 일반 가정을 대상으로 추석때마다 조사되었는데 그 중 강릉 지역의 지역적인 특성이 있는 추석차례상의 자료는 12가정으로 다음 그림 4-1~4-9와 같다.

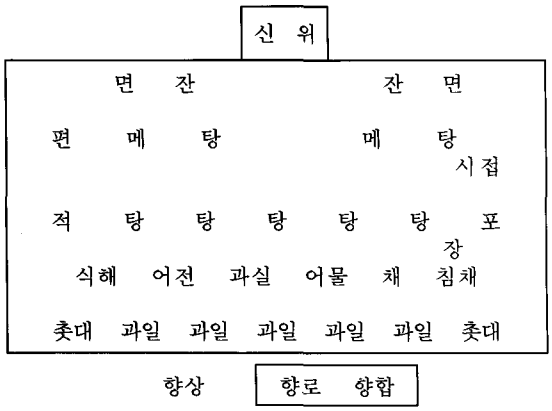

그림 3-1. 강원도 명주군 학산리 정씨댁 기제사상차림.

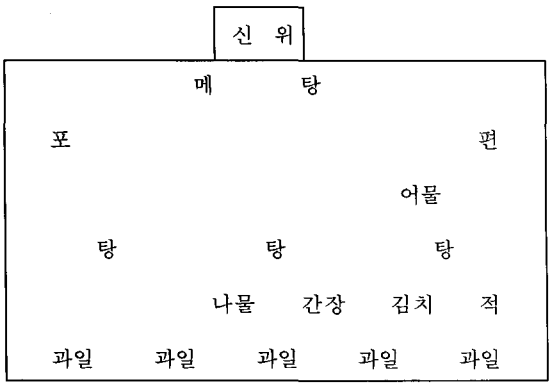

그림 3-2. 강원도 명주군 학산면 김씨댁(농업)의 기제사상차림.

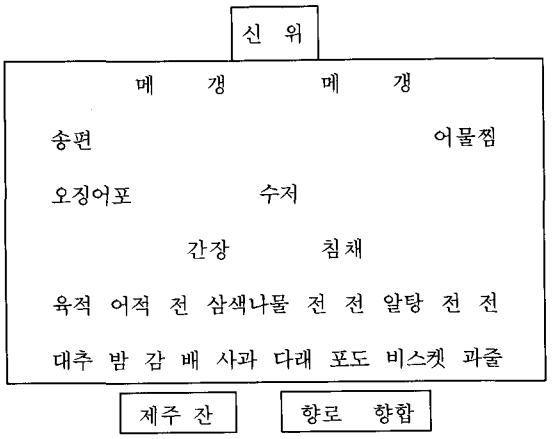

그림 4-1. 강원도 강릉시 교1동 김필묵씨댁 차례상 차림.

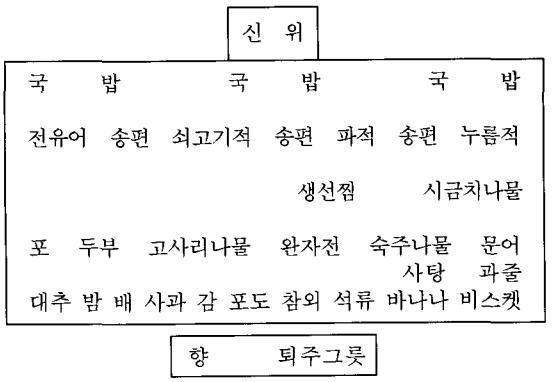

그림 4-2. 강원도 강릉시 옥천동 김씨댁 차례상 차림.

그림 4-1의 차례상의 제물 조리법은 다음과 같다. 합설일 때 1열에는 송편, 메, 갱 각 2기, 그리고 어물찜을 놓았다. 송편은 쌀가루 5홉에 끓는물 1컵으로 오래 반죽하고, 송편소로는 고구마, 밤, 콩 등을 넣는다. 송편 위에는 맨드라미꽃 장식을 한 기정(증편)을 크게 얹는다. 갱은 쇠고기와 무우를 가늘게 채 썰어서 끓인다. 간은 소금으로만 한다. 어물찜(생선찜)은 명태, 가자미를 잘 씻고 소금으로 절여 놓은 후 물기를 제거하고 찐다. 제기에 담고 문어 삶은 것을 잘 펴서 위에 얹는다. 2열에는 포, 시저를 놓았다. 포는 마른 오징어를 진설한다. 3열에는 간장, 침채를 놓았다. 4열에는 육적, 어적, 생선전, 삼색나물, 두부전, 명태전, 알탕, 깻잎전, 밀가루전을 놓는다. 육적은 쇠고기, 어적은 가자미전, 명태전을 올린다. 삼색나물로는 시금치나물, 숙주나물, 고비나물 등이다. 알탕은 계란 3개를 반숙으로 삶은 후 껍질을 벗기고 모양을 내어 자른다. 알탕은 탕으로 여기거나 계적의 대용으로 사용한다. 5열에는 대추, 밤, 단감, 배, 사과, 다래, 포도, 비스켓, 과줄을 놓는다.

그림 4-2의 1열에는 메와 갱이 각각 메 3, 갱 3 진설되었고, 2열에는 전유어, 송편, 쇠고기적, 송편, 파적, 송편, 누름적 등이 진설되었다. 전유어는 명태전을 놓았고, 송편은 흰송편, 쑥송편의 두 가지 색으로 하고, 송편소는 팥, 설탕, 밤, 청태콩을 넣는다. 송편을 세 그릇 놓았다. 쇠고기적은 쇠고기를 포를 뜨고 양념에 재운 후 지진다. 파적은 밀가루 갠 것에 실파를 넣고 기름에 부쳐낸다. 누름적은 쇠고기, 당근, 피망, 게맛살을 같은 길이로 썰고 꼬챙이에 꿴 후 밀가루, 계란을 입혀 지져낸다.

3열에는 생선찜, 시금치나물이 진설되었다. 생선찜은 잘 다듬어진 명태, 열기, 가자미에 소금간을 하고 물기를 제거한 후 통채로 찐다. 시금치나물은 시금치를 데친 후 물기를 꼭 짜고 소금, 참기름, 파 마늘 다진 것, 깨소금을 넣고 무친다. 4열에는 포, 두부지지미, 고사리나물, 완자전, 숙주나물, 문어를 놓는다. 포는 말린 오징어를 올린다. 5열에는 대추, 다래, 밤, 배, 사과, 단감, 포도, 참외, 석류, 바나나, 비스켓류 2, 사탕, 과줄(위에는

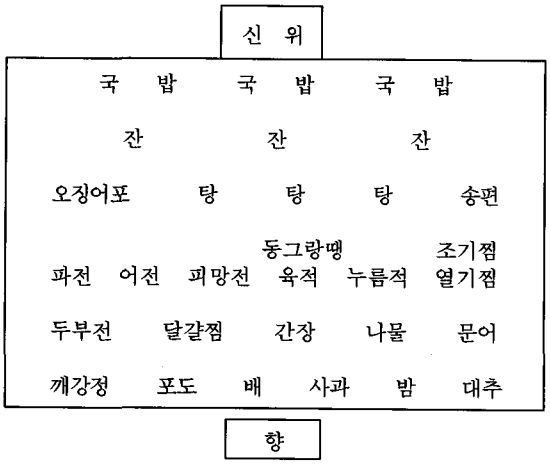

그림 4-3. 강원도 강릉시 성내동 김준규씨댁 차례상 차림.

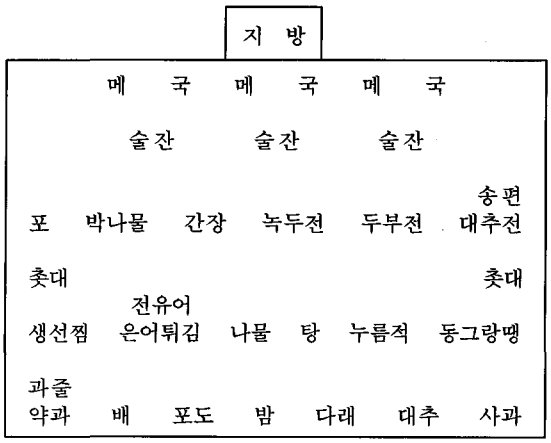

그림 4-4. 강원도 강릉시 이씨댁 차례상 차림.

깨강정, 흑임자 강정을 얹음)

그림 4-3의 1열에는 국과 밥이 각각 3그릇이다. 국은 무우를 채 썰어서 끓인다.

2열에는 포, 탕 3그릇, 송편을 올린다. 포는 오징어포를 사용한다. 탕은 쇠고기, 무우, 두부를 같은 크기로 썰고 약간의 마늘과 파를 넣는다. 송편은 1그릇 올린다.

3열에는 파전, 어전, 동그랑땡, 피망전, 육적, 누름적, 조기찜, 열기찜을 놓는다. 파전은 밀가루를 풀고 실파를 넣고 지진다. 어전은 명태를 펴서 소금을 간을 한 후 밀가루, 계란을 씌워 지진다. 누름적은 양념한 쇠고기, 맛살, 파를 같은 길이로 자른 후 꼬치에 꿰고 밀가루, 계란을 입혀 지져낸다. 열기찜은 열기를 며칠 말린 후 소금간을 하고 찐다. 조기찜도 열기와 같은 방법으로 한다.

4열에는 두부전, 달걀찜(알탕), 간장, 나물, 문어를 진설한다. 두부전은 두부에 소금을 친 후 기름에 지져낸다. 달걀찜(알탕)은 달걀을 삶고 예쁘게 칼집을 넣어 썬다. 나물로는 곰취나물, 병풍나물, 채나물이 있다. 곰취나물은 말린 곰취를 삶아 우린 후 다진 마늘, 식용유로 볶는다. 간은 조선간장으로 한다. 병풍나물은 곰취나물과 같은 방법으로 한다. 채나물은 무우를 채썰고 소금을 넣어 익힌다. 5열에는 깨강정, 포도, 배, 사과, 밤, 대추가 진설된다.

그림 4-4의 1열에는 메와 갱이 각각 3그릇이다. 2열에는 술잔이 3, 송편이 진설된다.

3열에는 포, 박나물, 간장, 녹두전, 두부전, 대추전이 있다. 포는 북어를 올렸고, 박나물은 덜 여문박을 썰어서 양념한 후 볶는다. 녹두전은 녹두간 것, 쇠고기, 김치를 섞어 지진다.

4열에는 생선찜, 전유어, 은어튀김, 나물, 탕, 누름적, 동그랑땡(완자전)이 진설된다. 생선찜은 명태와 열기를 깨끗이 손질하여 통채로 찜통에서 찐다. 문어는 살짝 데친 후 발의 끝부분을 조금씩 자른 후 명태와 열기 위에 얹는다. 전유어는 동태를 포를 뜬 후 밀가루, 계란을 입혀서 지져낸다. 은어튀김은 은어를 통채로 밀가루, 계란을 입혀 튀겨낸다. 나물은 숙주나물, 고비나물, 시금치나물을 올린다. 탕은 고지와 쇠고기로 끓인다. 5열에는 과즐, 약과, 배, 포도, 밤, 다래, 대추, 사과를 진설한다.

그림 4-5의 1열에는 국과 밥을 진설한다. 국은 콩나물, 채썬 무를 볶다가 간장으로 간을 한다. 어느정도 시간이 지나면 국은 탕으로 바꿔 놓는다. 탕은 쇠고기, 무

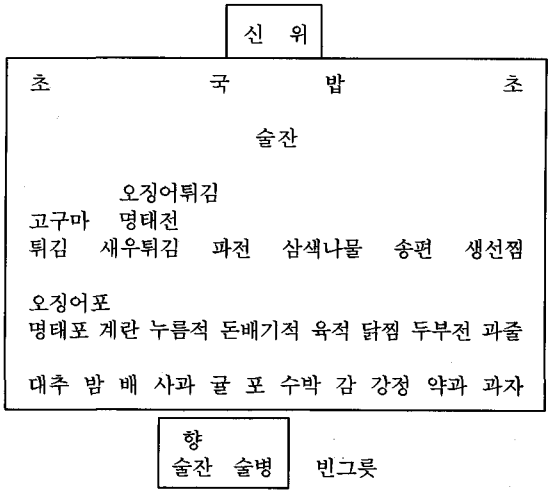

그림 4-5. 강원도 강릉시 교2동 원재학씨댁 차례상 차림.

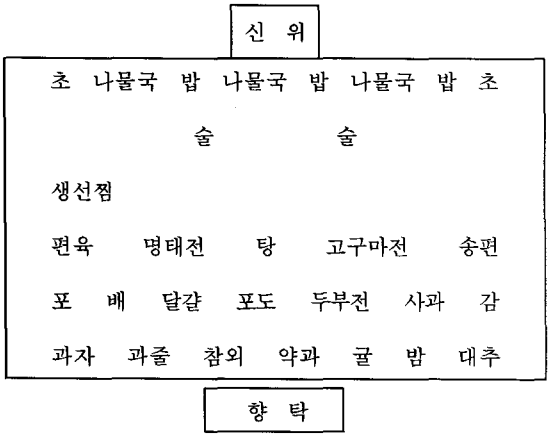

그림 4-6. 강원도 강릉시 교1동 김창길씨댁 차례상차림.

우를 넣고 끓이다가 소금으로 간을 한다. 2열에는 술잔을 놓는다. 3열에는 고구마, 오징어, 새우튀김, 명태전, 파전, 삼색나물, 송편, 생선찜을 진설한다. 고구마, 물오징어, 새우를 튀긴다. 명태전, 파전을 올린다. 삼색나물은 고사리, 시금치, 도라지와 박을 섞은 나물을 올린다. 송편소로는 밤, 청태콩, 건포도를 사용한다. 생선찜은 조기, 명태, 가자미, 우래기를 찜통에 넣고 소금을 약간 뿌린 후 찐다. 4열에는 오징어포, 명태포, 계란, 화양적, 돈배기적, 육적, 닭찜, 두부전, 과줄을 진설한다. 포는 오징어포와 북어를 올린다. 계란은 계란을 잘 삶아 반으로 잘라 올린다. 누름적은 쇠고기, 송이버섯, 파, 맛살, 햄을 같은 크기로 자르고 양념하여 꼬치에 꿰고 밀가루, 계란입혀서 지진다. 돈배기적은 돈배기를 꼬치에 꿰어 기름에 지진다. 돈배기가 짜기 때문에 소금간을 하지 않는다. 육적은 쇠고기를 잘라 잔칼질한 후 대꼬치에 꿰어 기름을 약간 두르고 지진다. 닭찜은 닭을 배를 갈라 내장 등을 꺼낸 후 깨끗이 씻고 소금간을 한 후 찐다. 두부전은 두부를 지져낸다. 5열에는 대추, 밤, 배, 사과, 귤, 포도, 수박, 감, 강정, 약과, 과자를 진설한다.

그림 4-6의 제 1열에는 나물국(콩나물, 무국), 밥을 각각 3그릇씩 진설한다. 나물국은 콩나물을 머리, 꼬리 손질하고, 무를 채 썰어 놓는다. 콩나물과 무에 물을 넣고 끓이다가 다진 마늘, 소금간을 한다. 그 나물국 위에 시금치, 고비, 숙주나물을 얹어낸다. 2열에는 잔을 놓고, 3열에는 생선찜, 편육, 명태전, 탕, 고구마전, 송편을 진설한다. 생선찜은 명태, 열기 등을 쪄서 올리고, 편육은 쇠고기편육, 명태전, 고구마전을 부칠 때 튀김가루 푼 것을 사용한다. 탕은 무, 쇠고기, 두부를 넣고 끓이다가 마늘, 소금간을 한다. 송편을 올린다. 4열에는 포, 배, 달걀, 포도, 두부전, 사과, 감을 진설한다.

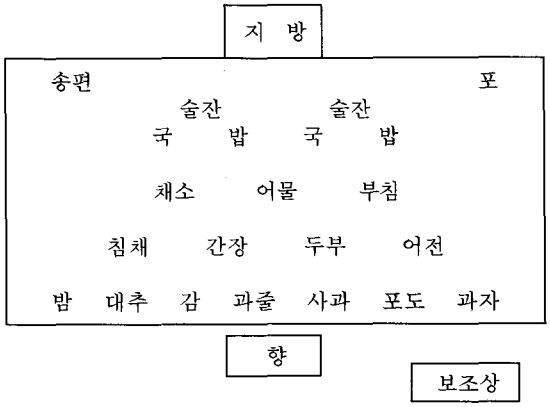

그림 4-7. 강원도 강릉시 회산동 심씨댁 차례상차림.

5열에는 과자, 과줄, 참외, 약과, 귤, 밤, 대추를 진설한다.

그림 4-7의 제1열에는 송편, 술잔, 포를 진설한다. 포로는 북어포를 진설하였다. 2열에는 쇠고기를 넣은 미역국과 흰밥을 진설한다. 3열에는 채소, 어물, 부침을 진설한다. 채소로는 도라지, 시금치, 고사리, 표고버섯 나물을 사용하였다. 어물로는 명태, 우럭이, 문어를 사용하였다. 명태는 머리, 지느러미를 잘 다듬어 정리한 후 찜을 한다(소금으로 간을 함). 우럭이도 명태찜과 같은 방법으로 한다. 문어는 깨끗이 씻어 살짝 데쳐서 올린다. 부침으로는 동그랑땡(완자전), 오징어튀김, 고구마튀김, 두부부침, 햄지짐, 메밀적, 어전을 진설하였다. 메밀적은 메밀가루에 밀가루를 약간 섞어 묽게 젓는다. 메밀반죽위에 배추숨죽인것과 파를 숨죽여서 간을한 후 사용한다. 배추와 파를 알맞게 넣고 메밀가루를 약간만 넣어 얇게 부쳐낸다. 어전은 명태 살은 떠서 소금간을 한 후 밀가루를 입히고 달걀에 묻혀서 기름에 지져낸다. 4열에는 침채, 간장, 두부, 어전을 진설한다. 5열에는 밤, 대추, 감, 과줄, 사과, 포도, 과자를 진설한다.

그림 4-8의 제1열에는 밥, 탕, 시접을 진설한다. 2열에는 송편, 김, 간장을 진설한다. 송편은 쌀가루를 뜨거운물을 넣고 익반죽을 하여 보자기에 싸서 잠시 놓아둔다. 적당한 크기로 우물을 파서 소를 넣고 예쁘게 만든다. 3열에는 화양 누름적, 편육, 닭, 두부 부침이, 송편, 과줄을 진설한다. 4열에는 포, 나물, 동그랑땡, 오징어튀김, 조기 등을 진설한다. 나물로는 고사리, 시금치, 도라지, 숙주나물을 진설한다. 5열에는 대추, 밤, 배, 사과, 곶감, 사탕, 과자를 진설한다.

그림 4-9의 1열에는 촛대, 시접, 송편을 놓고, 2열에는 잔반, 청을 진설한다. 3열에는 초간장, 육전, 소적,

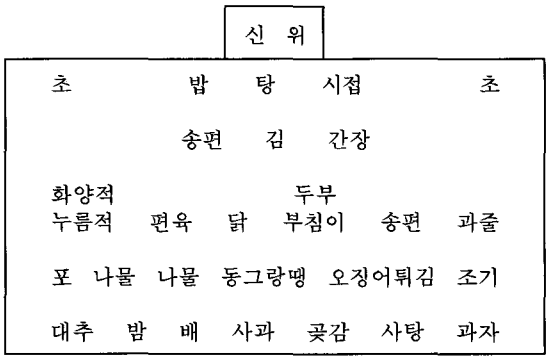

그림 4-8. 강원도 강릉시 포남동 서교석씨댁 차례상차림.

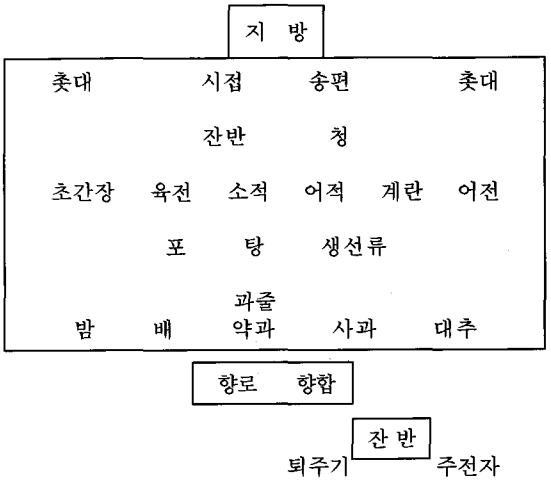

그림 4-9. 강원도 강릉시 초당동 권씨댁 차례상차림.

어적, 계란(계적), 어전을 진설한다. 어적은 생선적, 어전은 동태살을 펴서 밀가루,달걀을 옷으로 입힌후 부친다. 삶은 계란(계적)은 계란을 삶아 중간을 돌려가며 지그재그로 모양을내어 자른다. 4열에는 포, 탕, 생선류를 진설한다. 5열에는 밤, 배, 과줄, 약과, 사과, 대추를 놓는다.

강릉시 교1동 유씨댁 차례상차림에서는 1열에 촛대를 놓는다. 2열에는 시접, 송편을 진설한다. 3열에는 초간장, 육전, 육적, 소적, 어적, 닭찜, 어전을 진설한다. 4열에는 포, 나물, 간장, 나박김치, 식혜를 진설한다. 5열에는 밤, 배, 사과, 대추를 진설한다.

강릉시 포남 1동 홍씨댁 차례상차림에서는 1열에 초, 수저, 갱 1, 메 1, 잔반 1, 생태, 조기 등의 어물찜위에 삶은 문어를 얹어 놓았다. 2열에는 대구포, 탕은 3쁌로 무, 두부, 쇠고기를 따로 따로 3그릇 담는다. 송편 위에는 기정을 얹었다. 3열에는 두부전, 쇠고기전, 간장, 은어튀김, 4열에는 호박전, 완자전, 오징어전, 나물은 도라지나물, 오이나물, 고사리나물 등 3가지를 하였다. 5열에는 밤, 사과, 감, 배, 대추를 올렸다.

강릉시 교동 윤씨댁 차례상차림에서는 1열에 무국이나 쇠고기국 등 갱 4, 흰쌀밥인 메 4, 2열에는 명태찜위에 오징어를 칼집을 넣고 동그랗게 데쳐서 얹는다. 두부전, 산적, 햄지짐과 쇠고기 완자전, 쇠고기전, 송편 위에 넓은 기정을 얹은 떡그릇 1, 3열에는 계란탕, 무, 두부탕, 간장, 물김치, 나물, 쇠고기탕, 4열에는 마른 오징어포, 메밀전, 빈대떡, 고구마전, 모나카과자, 비스켓, 과줄을 올렸다. 5열에는 대추, 밤, 곶감, 사과, 배, 귤, 포도를 진설하였다.

강릉시와 인접한 양양군 양양읍 조산리 김씨댁 차례상차림에서는 흰쌀밥인 메 5그릇, 쇠고기 무국 5그릇, 2열에는 송편, 시금치, 고사리, 도라지, 버섯 나물, 잔반 2, 쇠고기구이, 생선부침, 가자미찜, 3열에는 쇠고기탕, 달걀 삶은 것(알탕), 4열에는 북어포, 5열에는 과자, 감, 포도, 밤, 대추, 배, 사과 등이 진설되었다. 역시 달걀 삶은 것을 알탕으로 진설하고 있다.

이상 살펴 본 전통규범속의 제사음식과 강릉지역의 추석차례상차림에 진설된 제사음식의 사용 실태는 표

표 1. 전통 규범속의 제사음식과 강릉 관행속의 제사음식 비교

분류	전통규범속의 제사음식		강릉관행속의 제사음식											
	사례편람	성균관유도회	그림 4-1 교1동	그림 4-2 옥천동	그림 4-3 내곡동	그림 4-4 강릉시	그림 4-5 교2동	그림 4-6 교1동	그림 4-7 회산동	그림 4-8 포남동	그림 4-9 초당동	교1동 유씨댁	포남1동 홍씨댁	교1동 윤씨댁
밥(메)	0	×	흰밥2	흰밥3	흰밥3	흰밥3	흰밥1	흰밥3	흰밥2	흰밥1	×	×	흰밥1	흰밥4
국(갱)	0	×	쇠고기 무국2	쇠고기 무국3	쇠고기 무국3	쇠고기 무국3	콩나물 무국1	콩나물 무국3	쇠고기 미역국2	국1	×	×	국1	쇠고기 무국4
시접(시저)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

표 1. 계속

분류	전통규범속의 제사음식		강릉관행속의 제사음식											
	사례편람	성균관유도회	그림 4-1 교1동	그림 4-2 옥천동	그림 4-3 내곡동	그림 4-4 강릉시	그림 4-5 교2동	그림 4-6 교1동	그림 4-7 회산동	그림 4-8 포남동	그림 4-9 초당동	교1동 유씨댁	포남1동 홍씨댁	교1동 윤씨댁
잔반	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
초첩 (초간장)	0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0	0	×	×
편 (송편)	0	0	송편 1기정 없음	흰, 쑥송편 각각3	송편1	송편1	송편1	송편1	송편1	송편2	송편1	송편1	송편기 정없음	송편기 정없음
적	0	0	육적(쇠고기), 어적(가자미)	육적(쇠고기), 파적, 누름적	육적(쇠고기), 누름적	누름적	육적, 닭찜* 화양적, 어적 (돈배기적)	편육*	메밀적	닭찜*, 화양 누름적, 편육*	소적, 어적, 삶은 계란* (계적)	육적(쇠고기), 소적, 어적, 닭찜*	×	육적 (산적)
전 (튀김)	0	0	버섯전, 깻잎전, 밀가루 전, 두부전	완자전, 고구마 전, 명태전	파전, 두부전, 완자전, 피망전, 두부전	녹두전, 동태전, 두부전, 은어 튀김, 완자전, 대추전	고구마 전, 명태전, 두부전, 파전, 오징어 튀김, 새우 튀김	명태전, 고구마 전, 두부전	명태전, 완자전, 오징어, 고구마 튀김, 두부전	두부전, 오징어 튀김, 완자전	육전, 명태전	육전, 명태전 (어전)	두부전, 쇠고기 전, 호박전, 완자전, 오징어 전, 은어 튀김	두부전, 햄지짐, 완자전, 쇠고기 전, 메밀전, 빈대떡, 고구마 전
어물 (*생선 찜)	×	×	찐명태, 가자미 위에 삶은 문어 얹음	찐명태, 가자미, 열기, 문어는 따로 담음	조기찜, 열기찜	명태찜, 열기찜 위에 삶은 문어 얹음	명태찜, 조기찜, 가자미 찜, 우럭찜	명태, 열기찜	명태, 우럭찜 위에 문어 얹음	조기찜	어물찜		명태, 조기찜 위에 삶은 문어 얹음	명태찜 위에 삶은 오징어 얹음
탕	0	육탕, 소탕, 어탕	계란 삶은 것* (알탕)	×	쇠고기, 무, 두부탕 3, 알탕* (계란 삶은것)	박고지, 쇠고기	쇠고기, 무 알탕* (계란 삶은것)	탕 (쇠고기, 두부, 계란 삶은 것*)	×	탕1	탕1	×	무탕, 두부탕, 쇠고기 탕3	쇠고기 탕, 무 두부탕, 계란 탕*3
포	0	0	마른 오징어	마른 오징어	마른 오징어	북어포	북어포, 마른 오징어	포	북어포	포	포	포	대구포	마른 오징어
채 (나물)	채소	나물3	시금치, 숙주, 고비 나물	시금치, 숙주, 고사리 나물	곰취, 병풍, 무나물	시금치, 숙주, 고비 나물, 박나물	시금치, 도라지, 고사리 나물, 박나물	시금치, 숙주, 고비 나물	시금치, 도라지, 고사리, 표고 버섯 볶음 나물	시금치, 고사리, 도라지, 숙주 나물	나물	나물	도라지, 오이, 고사리 나물	나물
간장	0	0	0	×	×	0	×	×	×	0	×	0	0	0

표 1. 계속

분류	전통규범속의 제사음식		강릉관행속의 제사음식											
	사례편람	성균관 유도회	그림 4-1 교1동	그림 4-2 옥천동	그림 4-3 내곡동	그림 4-4 강릉시	그림 4-5 교2동	그림 4-6 교1동	그림 4-7 회산동	그림 4-8 포남동	그림 4-9 초당동	교1동 유씨댁	포남1동 홍씨댁	교1동 윤씨댁
침채 (김치)	0	×	0	×	×	×	×	×	×	×	×	나박김치	×	물김치
해 (젓갈)	0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
식혜	0	0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	0	×	×
과일	0	0	대추, 밤, 단감, 배, 사과, 다래, 포도	대추, 밤, 단감, 배, 사과, 포도, 석류, 참외, 바나나	대추, 밤, 배, 사과, 포도	대추, 밤, 배, 포도, 사과, 다래	대추, 밤, 배, 감, 사과, 귤, 포도, 수박	대추, 밤, 배, 감, 포도, 사과, 참외, 귤	대추, 밤, 감, 사과, 포도	대추, 밤, 배, 곶감, 사과	대추, 밤, 배, 사과	대추, 밤, 배, 사과	대추, 밤, 배, 감, 사과	대추, 밤, 배, 곶감, 사과, 귤, 포도
과자	0	0	과줄, 비스켓	과줄 (웃기는 깨강정) 사탕, 비스켓2	깨강정	과줄, 약과	과줄, 약과, 과자	과줄, 약과, 과자	과줄, 과자	과줄, 과자, 사탕	약과	×	×	과줄, 모나카, 비스켓

*닭찜은 조리법은 찜이나 계적에 해당됨.
*편육 조리법은 편육형태이나 육적에 해당됨.
*계란삶은 것은 알탕이라 하여 탕에 해당됨. 또는 계적에 해당되기도 함.
*어물찜 조리법은 찜이나 어적에 해당됨.

1과 같다.

IV. 요약 및 결론

문향, 예향, 절향이라 일컫어지는 영동지역의 중심도시인 강릉시의 일부 가정에서 실시되고 있는 기제사, 추석차례상차림의 관행을 조사하고, 이것을 조선조이후 현재까지 관혼상제의 사례를 규범화시킨 사례편람과 가정의례준칙, 성균관 유도회에서 보급하는 전통 추석차례상차림의 규범과 비교한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 우리의 家禮는 상고시대부터 이어져오던 토속적인 제사음식을 저변에 두고 여기에 주자가례의 내용을 수용하여 완성된 「四禮便覽」의해 규범화되어 현재까지 이어져 오고 있다. 그러나 유교적인 생활규범은 전래의 습속보다 문화적 우월성을 가지고 있다고 인식됨에도 불구하고 민간생활의 여러분야에서 대중적인 공감을 얻지 못하여 왔다. 제례도 사례편람에 제시된 규범을 따른다기 보다는 유교적 생활규범을 무시하고 제례를 家家禮라 하여 그 예외성을 허용하고 있는 실정이다. 강릉지역에서 조사된 차례상차림도 예외가 아니어서 기본적인 전통의 규범에 바탕을 두고 있으나 家家禮로 기일제사와 차례를 지내고 있다.

2. 추석차례는 기제사보다는 간소하게 無祝單獻으로 실시되는 것인데 강릉지역에서 조사된 추석차례는 기제사와 거의 같거나 오히려 차려지는 제물의 양이 많았다. 이와 같은 현상은 조상을 잘 모셔야 복을 받는다는 조상숭배의 의미가 내포되어 있는 점과 풍성한 수확을 감사하는 추석명절의 특성과 어업이 농업보다 자연의 영향을 더 받으므로 기원의 성격이 많이 작용하기 때문이라 여겨진다.

3. 1969년의 가정의례준칙의 간소화된 제사상차림은 제사상만은 무리해서라도 잘 차리려는 일반인에게 공감을 형성하지 못하고, 자시에 지내던 기제사의 제사시간을 초저녁에 지내게 하는데 공헌한 정도로 남아있어서 비교에서는 제외하였다.

추석차례상 관행의 진설을 기존 전통 규범인 사례편람과 성균관 유도회에서 제시하고 있는 진설법과 비교한 것을 요약하면 다음과 같다.

1) 전통규범에서는 1열에는 기제사 때는 쌀밥과 쇠고기에 무를 넣고 끓인 국을 놓고, 추석차례상에는 송편만을 두 그릇 놓는다. 그러나 강릉지역의 관행에서는 송편과 함께 대부분 쌀밥과 쇠고기, 무, 또는 두부를 넣고 끓인 국을 놓고, 팥물밥과 미역국을 진설하기도 한다. 팥물밥은 한집에서만 조사되었는데 팥의 붉은색은 귀신을 쫓는 의미인데 제물로 사용되고 있었다. 이 지역에서는 생일에 축하의 뜻으로 팥밥을 하는데 차례상에 팥밥을 올리는 것도 이와 같은 맥락이라 여겨진다. 박고지국은 이 지역에서 추석무렵에 가장 일상적으로 먹는 국의 한 종류인데, 이 것을 그대로 추석차례상에 국으로 올린다. 시절식을 조상께 올리는 습속이 남아있는 것이라 여겨진다. 그림 4-2~4, 6,과 양양군에서 송편 3~4그릇과 메, 국이 각각 5그릇 놓는 것은 신위수에 따른 것이다.

2) 전통 규범에서는 2열에는 면과 편을 놓는데 강릉지역에서는 송편만을 놓는다. 송편위에는 웃기로 기정이라 부르는 증편을 놓는다. 증편의 크기는 작게 만들거나 크게 만든 것을 잘라서 놓는다. 작은 증편은 일명 방울증편이라고도 한다. 증편은 일반적으로 여름철의 떡이라고 여겨지나, 현재 이 지역에서는 사철 흔하게 볼 수 있는 대중적인 떡이다. 송편을 2그릇 놓는 것이 전통규범이나 이 지역에서는 차례상을 받는분의 숫자대로 송편을 3 또는 4그릇씩 진설하기도 한다.

적이나 전으로는 육적, 어적, 닭적 등이 전통적인 제사상차림에 놓여지는데, 강릉지역에서는 육적, 어적, 돈배기적, 누름적, 메밀적 등을 올렸다. 어물찜(생선찜)은 어적에 해당되며 어적위에는 통채로 삶은 문어를 펴 놓는다. 생선으로는 명태, 대구, 가자미, 방어, 연어, 송어 등이 많이 쓰인다. 생선의 이름이 치자로 끝나는 생선은 사용하지 않는데 도치를 심어, 새치를 이면수라고 이름을 바꿔 불러 제사상에 올리는 일면도 있다. 닭적 대신에 계란을 삶아서 적 놓는 자리에 같이 놓기도 한다. 전은 주로 생선전이 일반적이나 두부전, 완자전, 고구마전 등도 많이 이용된다. 은어튀김도 빼놓을 수 없는 시절음식으로 박고지국처럼 조상께 천신하는 의미로 올렸던 음식의 형태가 남아있는 것이다. 이 지역이 산간지역이 차지하고 있는 비율이 많은 만큼 메밀의 이용도가 높아 메밀적은 제사와 혼례에서도 빠질 수 없는 음식이다. 혼례때는 메밀적을 주문해서 대량으로 준비하기도 한다.

3) 3열에는 전통적인 제사상차림의 규범에서는 탕을 진설하는데 육탕, 소탕, 어탕을 놓는다. 강릉지역에서는 쇠고기와 무로 끓인 단탕을 올린다. 봉탕대신에 달걀을 삶아 반을 자르고 모양을 내어 소복히 담아내는 알탕(계란탕, 계란찜이라고도 칭함)을 올린다. 닭대신에 달걀을 올리고 탕이라고 한다. 재료가 귀했을 때의 융통성을 생각할 수 있으며, 정성으로 제사를 올리고자하나 재료가 귀할 때 자손들의 마음을 이해할 수 있다.

4) 4열에는 전통적인 제사상차림에서는 육포나 북어포, 마른 오징어, 문어 등의 포를 놓는데, 강릉에서는 북어포와 마른 오징어가 가장 많이 쓰이고 대구포 등도 진설한다. 식해로는 식혜대신에 설날차례 등에는 가자미식해나 명태포식해를 올리는데 기제사 때도 준비된 것이 없으면 생략하기도 하지만 동지 후에 (이 지역에서는 일반적으로 김장할 때 김치와 함께 식해를 담는다). 담근 식해가 있으면 그 때에는 제사에 꼭 놓는다. 식해를 제사에 올릴 경우에는 고춧가루를 쓰지 않고 따로 담가서 사용한다고 한다. 전통 규범의 추석상차림에서도 젓은 안 놓고 식혜를 놓는다. 그러나 강릉지역에서는 다른 지역에서 일반적으로 진설되는 식혜밥은 거의 대부분 진설하지 않는다. 나물로는 도라지, 고사리, 시금치, 고비, 숙주, 곰취, 박, 표고버섯 중에서 3가지 정도를 준비한다. 곰취나물이나 표고버섯 나물 등은 이 지역에서 볼 수 있는 특징이다. 일반 제례음식은 오훈채를 쓰지 않는 것이 상례인데 파, 마늘, 실고추 등이 나물, 파전 등등에 쓰이고 있는 것이 관행으로 조사되었다. 침채는 생략하는 경우가 많다. 이 것은 젓갈의 일종인 식해를 올리기 때문이 아닐까 여겨진다. 몇집정도는 나박김치나 물김치라고 하는 것을 올린다. 청장도 거의 생략되나 두집정도는 초간장을 올리기도 하였다.

5) 5열에는 전통적인 제사상차림의 규범에서는 과일과 조과를 홀수로 놓는다. 강릉지역에서는 대추, 밤, 감 외에 다래, 메론, 바나나 등을 놓기도 한다. 다래는 예전부터 내려오는 과일이 남아있는 모습이며, 메론, 바나나 등은 귀한 과일로 고인이 좋아했다던지 또는 귀한 것이므로 제사상에 올린다고 한다. 과줄과 강정이 중요하며, 다식도 올린다. 과줄은 이 지역에서는 사천 지방의 과즐(이 지역에서는 과즐이라고 함)이 유명한데 대부분 사천과줄을 쓰고 있다. 경우에 따라 비스켓과 같은 양과를 올리기도 한다.

이상에서 살펴본 바 강릉지역의 제사상차림의 관행은 강릉이 위치하고 있는 해안지역의 환경적인 영향으로 어물(생선)과 채소의 이용이 많았다. 어업은 농업에 비하여 비교적 자연의 영향을 많이 받은 때문인지 생선의 이름이 치자로 끝나는 생선은 제사상에 올리지 않는

다는 규칙을 정해 놓고도 생선의 이름을 새치는 이면수, 도치는 심어라고 다른 이름으로 불러 제사상에 올리는 융통성도 보이고 있어 지혜로운 일면을 짐작할 수 있다. 강릉음식의 소박한 특징대로 제사상차림도 소박한 편이나 자연적인 영향으로 산물이 품귀했을 때의 대치식품들의 일면도 짐작케 한다. 이와 같은 지혜로움은 결국 조상숭배정신을 고이 간직하고 있는 예향 강릉의 일면이라 여겨지며 앞으로도 다른 지역과의 비교연구도 병행하여 전통음식이 형성되고 발전되는 요인 중 자연환경의 중요성을 살펴보는 연구가 계속 이루어져야 겠다.

참고문헌

1. 민족문화대백과사전, 한국정신문화연구원, 1991.
2. 李 緈. 四禮便覽, 1844.
3. 李 緈저, 이수영 편역. 사례편람, 이화문화출판사, pp. 207-247, 1992.
4. 김운학. 한국의 차문화, 현암사, pp. 19-20.
5. 주월영. 예법사전, 수학사, p. 43, 1998.
6. 윤서석. 한국음식, 수학사, p. 81, 1993
7. 안은희. 한국민속대관, 관혼상제, 사회구조 중 백일, 돌, 생일, 고려대학교 민족문화연구소, p. 533.
8. 이종환. 우리 민족의 상례와 제사에 관한 연구, 국민대 논문집, 1975.
9. 변종화. 韓國의 祭禮에 관한 考察, 충주공업전문대 논문집, 1984.
10. 이정우, 김명나. 도시주부의 혼, 제례에 대한 의식과 행동에 관한 연구. 대한가정학회지 **28**(1): 105-120, 1990.
11. 김영인. 한국 의례음식 상차림에 관한 연구(혼례, 제례를 중심으로). 한국식문화학회지 **4**(3): 213-220, 1989.
12. 석대권. 기제사의 규범과 관행의 비교연구. 인류학연구 14권, pp. 34-76, 1986.
13. 윤숙경. 안동지역의 제례에 따른 음식문화(I)-불천위 제례와 제수. Korean J. Dietary Culture **11**(4): 1996.
14. 윤숙경. 안동지역의 제례에 따른 음식문화(II)-동제와 제물. Korean J. Dietary Culture **11**(5): 1996.
15. 김천호. 한·중·일의 釋尊祭. Korean J. Dietary Culture **11**(2): 257-269, 1996.
16. 김상보. 한국의 제사음식 문화. Korean J. Dietary Culture **11**(2): 271-278, 1996.
17. 김부식. 삼국사기, 하권 제사, pp. 152-153.
18. 일 연. 삼국유사, 가락국기, p. 177.
19. 서 긍. 고려도경, pp. 107-108, 1977.
20. 國朝五禮義, 민창문화사, 1474.
21. 國朝五禮義序例, 민창문화사, p. 386, 1474.
22. 한국문화재보호재단, 우리의 전통예절, 계문사, pp. 296-297, 1994.
23. 이 재. 사례편람, 이화문화출판사, pp. 207-247.
24. 윤서석. 한국음식, 수학사, pp. 70-72.
25. 김영인. 한국 의례음식 상차림에 관한 연구. Korean J. Dietary Culture **4**(3): 213-220, 1989.
26. 가정의례준칙.
27. 조선일보, 1993. 9. 28일자 추석차례상차리기.
28. 한국문화재보호재단, 우리의 전통예절, 계문사, p. 286, 1994.
29. 장정룡 편저, 강릉의 민속문화, 대신출판사, 1991.
30. 향토음식, 강원도편, p. 432.
31. 민속종합조사보고서, 향토음식편, pp. 387-388.