

경북 동해안 지역 식생활 문화에 관한 연구(II)

- 제례 음식 -

윤숙경* · 박미남**

안동대학교 식품영양학과*, 교육대학원**
(1999년 2월 11일 접수)

The Study of Dietary Culture in East Coast Area in Kyungpook Province(II)

- for Sacrificial Rites Foods -

Suk Kyung Yoon* and Mi Nam Park**

Department of Food and Nutrition*, Graduate School of Education**, Andong National University
(Received February 11, 1999)

Abstract

The several sacrificial rites foods in east coast areas Kyungpook province, Pohang, Youngduk, and Uljin, were surveyed. For the anniversary memorial service, the food items in these areas were mainly rice(Bab'), soup(Guk'), stew(Tang'), fruits, meats and fishes, alcohol which are the typical food items for any other area in Korea. In this east coast area, the seaweed was used more often than in inner land area for this rite food. Four kinds of rice cake(Ddeok' or Pyun') were surveyed for this rite. For the baked food item(Geuk'), the fish squid and the Alaska pollack were used frequently for Geuk'. For the fruits dishes, 3 items were the basic. Tang' which was made with the various fishes, were used very frequently. For the religious memorial service for god to guard the household, the displayed food items were different from depending on the type of the god to guard the household, however, the general display of the food items was almost the same as in land area. For the winter sacrificial rite, the boiled rice(97%) and Bakpyun' was used mostly for the Ddeok'. For the Guk', bean sprout was used mostly, however, the seaweed soup was also used(7%). The fish Tang' was the most used one(35%). For young-deung-je', which implied the safe guard of the household, most of the food items are similar to those of the normal sacrificial rite, however, the fishes which were not fishy were used. The housekeeper arranged the rite to catch a large amount of the fishes and to hope the wellbeing of the household, Poong-ye-je is so called as Byul-sin-gud'(a practice of an exorciser). The food items for this Poong-ye-je' were almost similar to those of the winter sacrificial rite, however, Geulpyun' was mostly used for the Pyun'. In addition that, the red-bean Si-ruddock', Baekpyun', and Yung-ddock'(a dragon cake) were used for this rite. At the end of the sacrificial rite, Yong-ddock' was served to the dragon king which was believed in sea.

I. 서론

우리나라는 대륙과 해양의 접이성 지대인 반도의 지리적 특성상 대륙성 기후와 해양성 기후의 양면성을 가져 내륙지방과 해안지방으로 또 북부, 남부지방 등

으로 나뉘어져 식생활을 포함한 다양한 문화의 차이를 나타내고 있다. 특정 지역을 대상으로 한 지역적 특성을 띤 그 지역 고유의 토착음식을 향토음식이라고 하며 이는 각 지역의 자연과 역사 환경을 잘 반영하고 있다. 우리 나라의 수륙 양면적 위치는 양면을 통한 문

화의 집착과 풍토의 다양성과 계절의 변화가 어울려 작물제배, 수산물의 회유, 발효식품 가공기술의 적정법 등은 식생활 문화의 다양성 형성에 작용하여 향토음식 발달이 현저할 수 있었다고 본다¹⁾.

동해안 지역의 특성은 농업의 절기와 수산동식물의 생활사에 따라 해안지역 주민의 생업력이 반농반어촌의 생업세시로 농촌의 세시보다 복잡하고 정교하다. 겸업농가의 비중이 높은 반농반어촌에서는 농업과 어업의 생업력이 복합되어 내륙 농촌의 경우 보다 잦은 연 4회의 동제를 모시는 것이나 마을 공동의 행사가 잦은 것은 농어업 겸업이 갖는 생활상의 특징에 따라 생업의 단락이 그만큼 잦다는 것을 의미하는 것으로 생각된다²⁾. 의례음식의 종류는 음식의 쓰임에 따라 그 규범이 크게 달라지는데 음식의 접대 대상이 누구인가에 따라 그 비중이 달라진다. 의례음식의 대부분은 격식에 따른 예로써 음식이 절차의 한 부분으로 역할을 하고, 절차의식이 끝난 후 의례 참석자들에게 그 음식이 제공된다는 점에서 일반음식과 구별되며, 의례음식 중에서도 관혼상제의 의례 종류에 따라 서로 다르게 쓰이는 여러 음식이 있으나, 그 중 제례음식이 우리 음식 중 가장 오래된 음식의 풍속이 남아 있다. 따라서 전통성을 찾는 데는 제례음식이 가장 적절한 것으로 생각되고, 또한 일반음식과 뚜렷한 차이를 나타내고 있으므로 각종 제례(기제사, 가신제, 동제, 영등제, 풍어제)음식을 조사하여 내륙지역의 제례음식과의 차이를 검토하여 해안지역의 또한 부분의 식문화를 정리하고자 한다.

II. 본 론

제례음식 가운데서 제례의 흥향 대상, 집례자의 사회적 지위에 따라 동일 의미의 제례에도 차이가 나타나고 개인적인 경향이 강한 것이 있고 또한 집단적 염원의 제례가 있으니 이러한 제례에서 해안지역과 내륙이 제례음식은 차이가 있을 것으로 사료된다.

조사방법은 제례음식의 양상조사에서는 설문의 내용을 기제사, 가신제, 동제, 영등제 및 풍어제로 나누었으며, 설문의 대상은 제례의 특성상 제관이 남성 중심이 되는 경우는 조사 대상 지역의 동장이나 이장을 중심으로 200여명에게 우편을 통하여 설문지를 배포하였으며 여기서 120여부를 회수하여 이 중에 부적합한 자료는 제외하고 105부를 본 연구의 자료로 활용하였다. 아울러 직접 제수를 장만하는 중가(반가)의 중부 10여명과 마을 노인정 7곳에서 상당수의 노인들과 면담 조사하였다. 이상의 제례에 사용되는 제수를 중심으로

제례음식의 종류와 이용도 그리고 조리법 등을 정리하였다.

1. 기제사

1) 기제사의 의례 규범

제례는 제사의 의식이나 예절을 의미하며, 그 기원과 형식에는 여러 설이 있으나 가정에서 행해지는 제사의 경우에는 신령에 대한 외경심과 조상 숭배 사상이 합치되어 조상을 추모하고 자손의 번영, 친족간의 화목을 도모하는 행사로 이루어진다. 제사는 사람들의 인지가 열리고 문화가 발달함에 따라 생활문화 속의 한 부분으로 일정한 격식을 갖추게 되어 이것이 제도로 정착하게 되었으며 그 대상도 뚜렷하게 설정되어 있다.

윤(1996)³⁾의 보고에 의하면 제례 중에서 조상제사는 그 내용에 따라 세 가지로 나뉘어 진다. 돌아가신 날을 기준으로 하여 제청에서 모시는 기제사(忌祭祀), 명절이나 일정 절기에 낮에 사당 또는 대청에서 올리는 차례(茶禮), 조상을 묘소에서 1년에 한 번씩 낮에 올리는 시제(時祭)와 향제사의 대수와 관계없이 영구히 제사하는 불천위 제사가 있다. 세 가지 제례 중 본 조사는 가장 보편적인 일반 기제사를 선택했다.

우리 나라의 통과 의례 가운데 종례(終禮)는 조상 숭배 사상이 깃들어 있는 중요한 양식이며, 여기에 필수적으로 제사 음식의 발달을 가지고 왔다. 오늘날 제례의 양식은 고려말에 도입된 성리학의 성행으로 주자가례에 그 기본을 두고 예를 말하는 학자마다 달리하고 있으며 가문마다 조금씩 다르게 하고 있다⁴⁾. 이는 제사 음식의 발달이 자연환경과 같은 지역적 특성뿐 아니라 집례자의 주관과 같은 인문적 상황에도 영향을 받았다는 것을 의미한다. 이 제물은 제사를 지내기 전에 떡거나 고양이, 개, 벌레, 쥐와 같은 것들이 더럽히지 않도록 세심한 주의를 기울여야 한다⁵⁾. 이덕홍(李德弘)이 전하기를, 퇴계(退溪)는 제사에 쓸 술을 빚을 때는 반드시 깨끗한 곳을 가리었고 과실이나 포(脯)는

1) 윤서석; 한국의 자연과 식생활, 한국식생활문화학회지 10-3, p.206, 1995.

2) 울진의 문화재; 해촌의 생활활동과 문화표상, pp.269-325, 울진군, 안동대학, 1991.

3) 윤숙경; 안동지역의 제례에 따른 음식문화(I), 한국식생활 문화학회지 11-4, pp.440-441, 1996.

4) 허필숙·이주은, 영남지방의 제례에 관한 조사 연구, 계명대학교 과학논집 제 8집, p.2

5) 김장생(金長生), 喪禮備要, 卷 34, p.23.

제사를 위해서 간직한 것이면 달리지 않겠다⁶⁾. 고했으며, 「예기(禮記)」⁷⁾에는 남의 제사에 쓴 제사되물은 쓸 수 없다고 했다. 이를 미루어 보아서 제사에 쓸 물건은 아무 것이나 쓰지 않고 소중히 간직했으며 제물을 마련할 때는 청결에 힘쓰고 온갖 정성을 다했음을 알 수 있다.

여기서는 일반적인 기제사 제물 품목으로 사용된 제주(祭酒), 과실, 숙과, 잡과, 포, 해(醢), 혜(醢), 미식(米食), 면식(麵食), 반(飯)과 갡(羹), 탕(湯), 나물, 전(煎), 육적, 봉적, 어적, 소적, 적염, 장, 김치 등에 대한 조리방법을 간략하게 살펴보고, 이를 바탕으로 동해안 지역 기제사 음식을 정리하고자 한다.

2) 경북 동해안 지역의 기제사 제물 분석

경북 동해안 지역의 일반 가정에서 행해지는 기제사 설문에 응답한 95명의 제물을 분석한 결과는 <표 1>과 같다.

조사 결과에 따르면 제물로 사용하는 쌀밥을 100%로 쓰면서 소면도 28%나 밥과 함께 쓰고, 국은 콩나물과 무로 끓인 국이 95%로 대부분이었으며, 미역국이 5%나 되었다. 무와 두부에 다시마를 넣어서 쓰는 탕은 내륙지방에도 많이 보이나 미역만으로 국(羹)을 올리는 비율은 내륙보다 높은 것으로 나타났다.

탕은 어탕만 진설하는 집이 43%로 가장 많았다. 3탕(육탕, 소탕, 어탕)이 15%, 쇠고기와 무로 끓인 단탕도 9%였다. 내륙에서는 단탕일 경우 주로 육탕, 어탕, 소탕을 혼합한 잡탕을 사용하는 데 비해 해안지역의 단탕은 어탕을 주로 쓰는 것을 볼 수 있다. 본인 조사에서 같은 동해안 지역인 강릉의 명문가에서 계란탕, 문어탕, 쇠고기탕으로 3탕을 쓰는 곳도 있다. 반드시 진설되는 떡⁸⁾은 시루떡이 74%로 가장 많았고 절편 61%, 백편, 송편, 인절미의 순이었다. 본인 조사에 의하면 내륙지역 불천위 제례에 7~9가지 사용하는 떡에 비해 해안지역의 떡은 가지 수가 적고 단순함을 알 수 있었다. 강릉 지역의 옷기떡은 우갱이라하여 화진을 말아서 쓰기도 한다. 떡류의 조사에서 특기할 것은 붉은 팔시루떡 이용이 소수 있었다. 이들 응답자의 연령은 비교적 젊은 층의 주부들이며 붉은 팔고물이 혼백을 쫓는다 하여 제사상에는 쓰지 않는 전통적인 제례 음식 차림을 이해 못하는 것으로 여겨진다. 또 한편으로는 풍어제가 많은 해안지역이기에 풍어제의 제사상 차림에 쓰이는 붉은 팔시루떡의 영향을 받아 별 무리 없이 수용한 것으로도 생각된다. 떡의 편성으로는 조청이 15%, 꿀이 13%, 설탕 6%였다.

과실류의 경우는 조(棗), 울(栗), 이(梨), 시(柿)의 4실과를 기본으로 우수인 6, 8과를 쓰는 것이 일반적인

나⁹⁾, 본 조사에서는 3실과를 기본으로 하여 5실과, 3실과의 순으로 과실류의 사용에 기수가 두드러지게 나타났다. 이에 대해 윤¹⁰⁾은 '국조오례의' 나 이윤곡의 '제 의초' 등을 근거로 홀수진설도 무리가 없는 것으로 생각하여 가가례에 따른 결과라고 하였다. 그렇지만 5실과가 가장 많은 응답을 보였으며, 또한 8실과 이상의 응답을 한 수도 상당수 있었는데 이는 귤, 메론, 바나나 등 고인이 좋아하는 과일이므로 제사상에 올린다고 하는데서 그 의미를 찾을 수 있었다. 이와는 반대로 외국산 과일은 쓰지 않는다는 응답도 일부 있었다. 과실류의 조사에서 공통점으로 나타난 것은 복숭아는 전혀 제사상에 올리지 않았는데 이는 '공자가어'(孔子家語)에서 복숭아는 모든 과실 가운데 최하품이라 제사에 쓰지 않는다¹¹⁾고 했기 때문이다. 그래서인지 영덕은 전국적인 복숭아 생산지인데도 불구하고 한 집도 쓰는 곳이 없었다.

채(菜)는 나물과에 쓰는 콩나물과 도라지가 56%로 가장 많았고 고사리 55%, 시금치 49%, 숙주나물 53%, 미나리 37%의 순으로 나타났다. 채(菜)의 조사에서 나물은 미역(13%)을 살짝 데쳐서 나물로 쓰고, 큰 대접에 위의 나물들을 고루고루 담고 국물도 함께 담아서 진설한다고 하였다. 채(菜)의 진설방법을 비교할 때 가가례이겠지만 대체로 삼채를 각각 담은 내륙지방인 안동지역의 진설방법과는 차이가 있었다.

포는 어육류 중 오징어포 53%, 명태포 41%, 대구포 24% 순으로 썼다. 오징어포, 명태포, 대구포를 모두 사용하는 집 9%였고 오징어나 명태포 두 가지를 사용하는 집 7%였다. 포를 쓰지 않는 집은 4%였다.

윤(1997)¹²⁾은 전통적인 제사상 차림에 육포, 북어포, 문어포(낙지포)를 기본적으로 놓는다고 하였지만, 동해안 지역에서는 육포를 쓰는 곳은 거의 없었고, 오징어포, 명태포를 주로 사용하고 있다. 내륙지방의 육포, 어포, 조개포 등 다양한 사용과 비교할 때 어포중심으로 종류가 단순함을 알 수 있었다. 이는 무리하게 비싼

6) 민족문화추진회, 국역 퇴계집 제2권(민족문화추진회 출판부), p.270, p.339, p.376, 1968.

7) 南晚星 外, 新完譯 四書五經, 禮記, 평범사, 1975.

8) 강인희, 이경복: 한국식생활풍속, p.111, 삼영사, 1984.

9) 허필숙·이주은, 영남지방의 제례에 관한 조사 연구, 계명대학교 과학논집 제 8집, p.9.

10) 윤숙경, 안동지역의 제례에 따른 음식문화(I), 한국식생활문화학회지 11-4, p.452, 1996.

11) 허필숙·이주은, 위의 논문 p.5.

12) 윤덕인, "전통 제사상 차림의 규범과 강릉지역 제사상차림 관행의 비교 연구", 한국식생활문화학회지 12집 제 5호, p.559, 1997.

〈표 1〉 동해지역 지제사 제물 (95개 가정)

방 이용수(%)	국 이용수(%)	담 이용수(%)	편 이용수(%)	편장 이용수(%)	과실류 이용수(%)	채 이용수(%)	포		생선		육류 이용수(%)	술 이용수(%)	김치 이용수(%)	간장 이용수(%)	편적 및 견 이용수(%)		식혜 이용수(%)
							오징어 이용수(%)	조기 이용수(%)	조개류 이용수(%)	쇠고기 이용수(%)					닭 이용수(%)	산적 이용수(%)	
55 (100)	나물 90 (94) (물, 무)	어탕 41 (43)	시루떡 70 (74)	조청 14 (15)	5실과 20 (21)	콩나물 53 (56)	오징어 50 (53)	조기 50 (53)	60 (63)	2 (2)	44 (46)	탁주 46 (48)	22 (23)	간장 65 (68)	35 (37)	53 (56)	
27 (28)	미역국 5 (5)	2탕 23 (24)	절편 58 (61)	꿀 12 (13)	3실과 16 (17) (조, 율, 시)	도라지 53 (56)	명태 39 (41)	문어 39 (41)	55 (58)	14 (15)	28 (29)	35 (37)		소금 27 (28)	두부 33 (35)		
		3탕 14 (15)	백편 23 (24)	설탕 6 (6)	9실과 15 (16)	고사리 52 (55)	대구 23 (24)	병태 23 (24)	55 (58)	2 (2)	17 (18)	11 (12)			묵 7 (7)		
		단탕 9 (9)	인절미 16 (17)		10실과 15 (16) 이상	시금치 47 (49)	안삼 4 (4)	방어 4 (4)	41 (43)			3 (3)			배추적 3 (3)		
		육탕 8 (8)	송편 34 (36)		7실과 11 (12)	미나리 35 (37)		고등어 32 (34)	32 (34)								
			옷떡 6 (6)		8실과 11 (12)	무나물 22 (23)		쟁어 30 (32)	30 (32)								
			잡과 4 (4)		4실과 7 (7) (조, 율, 이, 시)	산채 19 (20)		가자미 28 (29)	28 (29)								
			경단 7 (7)			미역 12 (13)		도미 27 (28)	27 (28)								
			즐편 3 (3)			숙주 5 (5)		돌 19 (20)	19 (20)								
			주악 4 (4)			기타 6 (6)		상어 17 (18)	17 (18)								
			기타 12 (13)					꼭지구 7 (7)	7 (7)								

육류를 쓰지 않고 풍부한 어물을 이용하는 것이며 예기에 그 지방의 산물로 제사한다는 뜻에 따른 것 같다.

어적(魚炙)은 25종류의 생선이 사용되고 이 가운데 조기가 63%로 가장 높은 빈도를 나타냈고, 다음으로 문어와 명태가 각각 58%, 방어-고등어-청어-가자미-도미-돔의 순이었다. 이런 다양한 어물의 사용은 동해안에 다양한 해산물의 산출로 인한 것으로 본다. 어류(魚類)는 일반적으로 물고기 가운데 먹을 수 있는 것은 다 사용할 수 있다고 하였다¹³⁾. 그러나 울곡(粟谷)은 어육(魚肉)은 신선한 것을 써야 한다고 하여 제사음식을 장만하는 정성을 강조했으며, 사례편람에 황종해(黃宗海)¹⁴⁾는 이어(鯉魚: 잉어)는 제사에 쓰지 않는다고 하였다. 이런 규범은 가문에 따라서는 민물고기(淡水魚)를 사용하지 않는 경향으로 나타나기도 했다¹⁵⁾.

또한 생선의 이름 끝에 '치' 자가 붙은 것은 하품이라 하여 사용하지 않는다. 그러나 일부 경우에는 도치를 '십어' 세치를 '이면수'라 하여 제사상에 올린 예도 있다¹⁶⁾. 본 조사에서도 해안지역 일부에서 이면수와 고등어를 쓰지 않은 예도 있었다. 내륙지방에서 필수적으로 사용되는 서해 산물인 조기가 63%로 가장 많이 쓰이고 문어와 명태가 각각 58%로써 역시 지역 산물의 활용도가 크게 반영되고 있었다. 동해에서는 산출되지 않는 조기를 제물로 진설해 온 전통을 유지하는 것은 높은 조상 숭배 의식을 엿볼 수 있었다. 본인의 조사에 의하면 같은 동해안인 강릉 지방의 한 명문가에서 조기를 쓰지 않는 대신 가자미가 필수제수이고 문어를 어적에서 가장 위에 놓고, 열기는 검은 것으로 쓰고, 닭고기나 돼지고기는 쓰지 않는다. 어적류(魚炙類)의 조리 방법은 비린내가 나지 않는 통고기로 머리와 꼬리를 약간 날리고(去頭截尾) 소금을 살짝 쳐서 시루나 찜통에 찌서 쓰는 것이 보통이다. 문어는 중간치로 통째로 삶아서 퍼놓기도 하고 굵은 다리는 칼집을 넣어 얇게 퍼서 위에 장식하기도 한다. 동일한 재료라도 조리 방법이 서로 다르게 응답한 것이 다소 있었다. 즉 어적류를 날 것을 쓰는 것, 숯불에 살짝 구워 반만 익혀서 쓰는 것, 완전히 익혀서 쓰는 것 등으로 서로 달랐다. 그러나 본 조사지역에서는 대체로 익혀 쓰고 있다. 이러한 조리방법의 차이는 제신(祭神)의 생전의 사회적 신분 차와 향제자(享祭者)의 신분에도 영향을 받아서 이루어진다. 즉 신분이 현인(賢人)일 경우 거의 날고기를 쓰고 그 다음 반 익힌 것, 그리고 일반인은 익힌 것으로 쓴다. 또한 이 경우 고대의 제의(祭儀)에서 행하던 희생(犧牲)의 음식이 점차 농경 사회에서 산업 사회로 발전됨에 따라 조리 방법의 발전의 영향을 받은 것으로도 생각된다¹⁷⁾.

육적(肉炙)은 쇠고기 46%, 닭고기 29%, 돼지고기

18%의 순으로 쓴다. 이는 내륙지방의 윤(1996)¹⁸⁾의 조사 결과와 비교해 볼 때 안동지방 기재사에서는 닭고기를 거의 다 쓴다고 하는데 동해안지방에서는 그 사용 비율이 1/3 이하로 낮았다. 또한 육류 중 쇠고기도 50%를 넘지 않았다. 즉 조상숭배를 제일로 여겼던 유교의례의 제례음식도 지역에서 많이 나는 식품으로 상호 보완작용을 하는 것으로 보여진다. 안동지역으로 윤(1996)은 어육류를 모두 한 틀에 우모린개(羽毛鱗鯢)의 순서로 함께 모아 담아 도적(都積)으로 쓰고 있다. 적틀 제일 밑에는 바다 밑에서 서식하는 개(鮓), 즉 조개류로서 홍합이나 전복 등을 놓고, 둘째는 인(鱗)으로 비늘 고기인 생선을 놓고, 셋째는 모(毛)로서 털짐승인 쇠고기 및 돼지고기를 놓고, 제일 위에 우(羽)에 해당되는 깃털이 있는 닭고기를 모두 한 틀에 고여 동두서미(東頭西尾)로 고기의 배가 신위쪽으로 가게 하여 놓는다고 하였다. 이는 등이 신위쪽으로 가면 도망가는 형국이 되기 때문이다. 동해안 3지역에서는 어육류의 진설방법은 제기에 고일때는 머리가 동쪽으로 가게 진설하고 배쪽이 앞에 보이게 한다. 같은 것을 여러 개 놓을 때는 서로 마주 보게 담고 조개류는 사용하지 않았고 흔한 고기는 밑에, 귀한 고기는 위로 고인다고 하여 주로 문어를 제일 위에 놓아 도적(都積)으로 한다.

술은 탁주(동동주)가 48%로 가장 많았고 청주 37%, 소주 12%였고, 생감주나 수정과를 쓰는 곳 3%였다. 이 결과는 윤¹⁹⁾의 조사와 비교해 볼 때 불천위 제사를 올리는 경북의 여러 가문에서 모두가 정종이나 법주 같은 청주를 사용한다고 하여 술이용의 차를 보인다. 농업을 주업으로 하는 농촌에서 농사일과 함께 하는 농주(農酒)가 대부분 탁주인데 생산활동에서 손쉽게 구할 수 있는 탁주가 농어업 겸업으로 시간적 여유가 적은 해안에서도 이용이 용이했다고 본다. 아울러 허²⁰⁾는 소주가 화주(火酒)인 이유로 가문 모두 사용하지

13) 허필숙·이주은, 앞의 논문, 계명대학교 과학논집 제 8집, p.6.

14) 이 재, 사례편람: 황종해, 조선시대 예학자(1579-1642)

15) 허필숙·이주은, 위의 논문 p.17, 상지동 광주 이씨택의 제례음식 조사.

16) 윤덕인, 앞의 논문, 한국식생활문화학회지 12집 제 5호, p.559, 1997.

17) 윤숙경: 앞의 논문, 1996.

18) 윤숙경: 안동지역의 제례에 따른 음식문화(Ⅰ), 한국식생활문화학회지 11-4, p.450, 1996.

19) 윤숙경, 앞의 논문, p.450.

20) 허필숙·이주은, 앞의 논문, 계명대학교 과학논집 제 8집, p.23.

않는다고 하였는데 이 또한 제주(祭酒)로 소주가 일부 가정에서 쓰이고 있는 것은 동해안의 제사음식에서 그렇게 규범에 구속되지 않은 점도 엿볼 수 있었다.

생감주와 수정과 같은 음청류를 술 대신 사용하는 가정이 소수 보였는데 이는 생시에 술을 못하시는 선조였거나 또는 종교가 제례와 결부된 것으로 여겨진다. 일부 동진에서 제신이 여성일 때 감주를 쓰는 경우와 유사하다.

김치(沈菜)는 물김치가(나박김치, 동김치 등) 23%였다. 편적 및 전(煎)은 누름적(산적) 37%, 두부구이 35%, 묵은 있으면 쓴다가 7%의 순이고, 안동의 불천위제사에 필수 제수인 묵은 강릉의 명문가에서 2층으로 놓아 쓰는 곳도 있었다. 안동지방에 많이 쓰고 있는 배추적은 본 조사지역은 3%로 채소적을 쓰는 가정이 적은 반면 가자미전, 명태포전, 오징어전 등을 주로 쓰고 가오리는 말린 것을 물에 담그었다가 찌서 쓴다. 대체로 내륙지방이나 강릉지방의 제사음식에서 일반적으로 나타나는 두부구이와 산적의 이용 비율이 높게 차지하는 것은 전체적으로 일치한다. 그러나 명태전은 내륙에서도 이용빈도가 높았다. 이는 명태가 다른 어류에 비해 북어(北魚-黃太), 생태(生太), 동태(凍太) 등 여러 저장 형태로 이용되므로 계절적 영향을 적게 받고 연중 제례음식으로 광범위하게 이용될 수 있기 때문일 것이다. 또한 영덕 일부지방에서는 은어를 전의 재료로 사용하고 이는 강릉지역 제사상 차림을 조사한 윤²¹⁾의 보고에서도 은어의 이용이 있었다. 즉 영덕 오십천의 특산물인 은어가 강릉 인근의 남대천에서도 산출되기에 지역적인 차이에도 불구하고 제물로 사용되고 있었다. 전(煎)은 원래 기름에 지진 음식이라 하여 의례에 쓰지 않는다고 하였으나²²⁾, 본 조사에서 전의 사용빈도가 높게 나타났다.

식해는 고기식해(생선식해)를 쓰는 가정이 56%로 반수 이상의 가정에서 제사 음식으로 사용하고 이 빈도는 흰 밥과 콩나물국, 시루떡, 조기등과 함께 제사음식을 대표하는 것으로 나타났다. 같은 동해안의 강릉에서는 밥식해에 북어를 조금 넣어 식해로 쓰기도 한다. 고기식해는 경북 동해안 지역의 제사음식에서 내륙보다 많이 남아있는 것으로 볼 수 있다.

서²³⁾는 우리나라에서 생선식해를 담그는 지역을 경북과 남부지방의 동해안으로 정리하고 있는데 경북 동해안의 생선식해가 이용 부위 및 종류에서 가장 다양함을 잘 나타내고 있다. 이 조사에 따르면 동해안은 한·남류가 교차하는 연안특성상 사시사철 어류를 잡을 수 있기에 장기간 보존의 필요성이 없으며, 서해안에 비해 소금의 생산이 적어 많은 양의 소금을 필요로 하는 젓갈이용에 비해 염분함량이 적은 다른 보조

재료들을 사용하여 단기숙성 기간을 거치는 고기식해가 발달된 것으로 보였다.

식해를 하지 못하였을 경우 귀신 눈가림으로 깨소금과 참기름, 소금으로 밥을 비벼서 식해 대신 사용하기도 한다. 특히 경북 영일군 흥해읍에서는 흰밥식해가 없으면 제사를 지낼 수 없는 것으로 관례화 되어 있었다²⁴⁾. 이렇게 보면 다른 지역의 제사음식에서는 이용도가 점차 떨어지는 고기식해가 동해안 지역에서 비교적 많이 쓰여지는 것은 지역 환경에 따른 식문화의 형성이란 점에서 의미를 지닌 것으로 보여진다. 그러나 일반적으로 볼 때 식해가 없으면 제사를 지낼 수 없을 정도로 관례화 되었던 특정음식도 시대의 변화와 지역에 따라 점차 다른 음식으로 대체 내지 소멸되는 현상을 보였다.

젓갈 또한 가례 제사에서 제찬의 하나로 쓰인다. 사례편람(四禮便覽)에서 제시한 제찬 중에 젓갈이 필수 제수인것과 같이 경상북도 영일군 흥해읍, 경주시, 포항시 등에서 젓갈이 제찬의 필수제물이었으며, 그 밖의 지역에서는 각 가정의 관습에 따라 제상에 젓갈을 놓기도 한다. 내륙지역에서는 젓갈의 이용은 별로 없다. 제찬으로 쓰는 젓갈은 멸치젓, 밴댕이젓, 조기젓, 황석어젓 등 비늘이 있는 생선으로 담근 젓과 식해로는 도다리식해, 우럭식해, 돌가자미식해, 가자미식해, 마른 오징어식해, 귀치식해 등으로 흰밥식해라 하여 고춧가루와 마늘 등의 향신료를 쓰지 않는다. 멸치젓, 눈치젓의 경우 같은 남부지역 중에서도 남해안 지역은 연 1회(음력 3-5월) 담그는 반면, 동해안 지역은 음력 4월과 7-8월에 담근다. 즉 멸치는 난수성 어족인데 동해안은 난류가 봄철에 북상하였다가 가을이면 다시 회유함으로 이에 따라 멸치 어획기가 연 2회가 되기 때문이다.

2. 가신(家神) 신앙

본 조사지역은 농어촌으로 토속신앙의 한 갈래인 가신 신앙이 내륙보다 더 뿌리깊게 자리함을 면담 조사를 통하여 알 수 있었다. 우리의 전통적인 신관(神觀)이 다신관이듯 가신신앙도 실로 다양한데 이들을 크게는 마을 단위의 집단적인 공동 신앙으로서 동제와

21) 윤덕인, 앞의 논문, p.557, 1997.

22) 金長生, 疑禮問解(坤), p.234, - 윤숙경(1996) 앞의 논문 p. 452에서 재인용.

23) 서혜경; 우리나라 젓갈의 지역성 연구, 중앙대학교 대학원 박사학위논문, p.52, 1987.

24) 서혜경, 향토전래 음식과 기제사, 특집 한국의 고유음식, 1987

〈표 2〉 가신(家神) 신앙

가신	의례시기	장소	신격	신앙목적	제물
성주	대소 명절, 재앙시 병환때	마루, 대들보에 안치	가옥신 혹은 성주신	○ 성주는 가정의 길흉 화복을 관장하는 신 •가내 평안, 풍농기원과 감사, 부귀, 번영, 무병 ○ 부엌을 관장하는 신	고기, 떡, 과일, 밥, 탕, 생선, 채소, 제주
조왕	연중	부엌	火神으로 여신	•가족들의 질병, 액운을 막기 위해서 •태어난 아기의 건강을 빈다.	•부적 정화수를 매일 아침에 떠 놓는다. •명절이나 집안기일에 향을 피우고 음식을 놓는다. •제주, 나물, 고기, 생선
삼신	연중	안방 (첫째방) 향아리 바가지 고리	삼신할머니	○ 해산을 주관하는 神 •삼신에 대한 감사 •집안의 가호를 바라며 산모의 것이 풍족하고 유아의 건강과 장수 복록을 기원	바가지에 쌀을 담고 한지를 접어서 덮은 다음 명주실로 고정시켜 북쪽으로 걸쳐진 시렁의 아래쪽 구석에 둔다. •밥, 국(미역국), 정화수, 나물
용단지	추수기	부엌 고방	농신	○ 풍우수한(風雨水旱)을 지배하는 농신, 풍작, 풍요, 다산, 재물을 관장, 가뭄, 홍수 등의 피해 없이 풍농과 집안의 평안기원	※꼭물이 취급되는 부엌이나 고방에 봉안. 쌀은 추수기 때 교환 •1월, 10월 고사 때 함.

가정 단위의 개인 신앙의 가신신앙 등 두 유형으로 나눌 수 있다²⁵⁾.

가신 신앙이란 집집마다 성주신, 삼신, 조상신, 업신, 지신, 수문신, 우물신, 측간신 등을 집안에 모심으로써 신들이 집안 요소 요소를 잘 보살피 주어 우환과 손재수가 없이 잘 산다고 믿는 가내 신앙으로 개인 성향이 강하다. 1991년 울진지역 민속신앙 조사²⁶⁾에 의하면 동계전승마을 총 77개, 삼신신앙전승마을 총 50개, 영등신앙전승마을 총 54개, 조왕신앙전승마을 총 43개, 용단지신앙전승마을 총 8개였다. 울진 지역의 가신 신앙을 조사한 결과는 〈표 2〉와 같다. 영덕, 포항 지역은 참고 자료가 부족하고 조사 지역이 광범위하므로 제외하였다. 〈표 2〉에 의하면 울진 지역의 가신 신앙으로는 성주신, 영등신, 조왕신, 삼신, 용단지등이 있다. 이 가운데 영등신은 가정 단위의 개인적 가신신앙 대상으로 모셔지기도 하지만 영등제라 하여 풍어제 성격의 마을 공동의 집단적 제의 형태로 나타나기도 하므로 가신신앙과는 별도로 뒷부분에서 보다 상세히 살펴보겠다.

1) 성주신

성주신은 성조라고도 하며 가정의 길흉화복을 관장하는 가옥신으로 가신들 가운데 맨 윗자리를 차지한다. 대들보에 신위(神位)하므로 상량신이라고도 불리는 성조신을 성조왕신과 그의 처 성주부인, 성조대도

감과 그 부하 대직장 및 대별감, 성조군웅 등으로 무리를 이룬다. 이들 성조신 무리는 가택의 주신과 권속으로 그 가택의 건립에서부터 일문일족의 번영에 이르기까지 가문에 관한 시종의 복덕을 주관한다. 성주신에 기원하는 내용은 가내평안, 생산활동에 대한 풍요 기원과 감사의 표시, 부귀, 무병, 어린이 병의 치유 등이다.

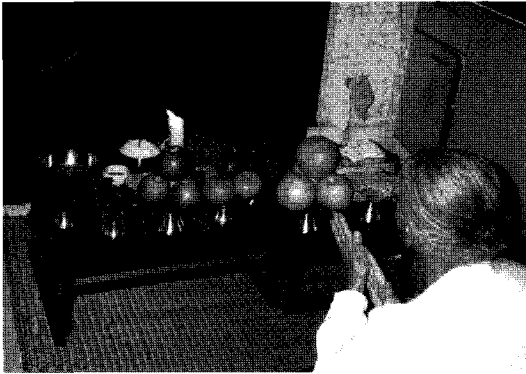
祭日은 대소 명절이나 재앙 시 혹은 병환 때 등이란 응답을 보였는데 성주를 처음 봉안하였던 날을 특히 성주 생일이라 하여 이날은 제를 모신다고 하였다. 내륙인 풍기 지역의 경우 성주신을 모시는 시기는 대부분 가을 수확기 가운데 길일을 택하였다²⁷⁾. 이는 내륙인 풍기 지역이 농업지대이므로 수확기에 한 해 수확의 감사로 추석에 조상신에게 제를 올리는 것과 같은 맥락에서 이해되는데, 울진 지역은 해안 지역이기에 성주신에 대한 기원이 농사일 이외 어업의 일상생활도 밀접하게 자리잡은 것으로 생각된다. 성주신의 신체는 대체로 한지를 접어서 걸어두는 경우와 성주단지를 모시는 경우가 보통이다²⁸⁾. 한지를 접어서 걸어두는 경

25) 김태곤, 한국민간신앙연구, 집문당, p.33, 1983

26) 민속신앙 : 울진의 문화재, pp.251-266, 안동대학교 민속학 연구소, 1991

27) 김명자, 풍기의 민속종교와 신앙생활, pp.176-182, 안동대학교 민속학 연구소, 민속연구 제 3집, 1993.

28) 김명자, 위의 논문 p.181



〈사진 1〉 성주제 모습

우는 해마다 성주의례를 지낼 때마다 신체를 새 것으로 바꾸고 묵은 것은 소각한다(사진 1 성주제). 성주 단지를 모신 경우는 그 해 처음 쪄낸 햅쌀을 바꾸어 넣었다. 울진 지역의 성주신 신체를 모시는 형태는 대부분 한지를 걸어두는 형식이었는데 이는 울진 지역 가운데서도 성주신을 모시는 가정의 분포가 대부분 해안을 끼고 있는 죽변면, 근남면, 기성면, 평해면, 후포면 일대라는 데서 그 이유는 자신의 노력이 담기지 않은 생산물을 울리기보다 한지의 상징성으로 이를 대신 했으리라 짐작된다.

울진지역에서 성주신을 모실 때 사용되는 제물은 기제에 비해 제물의 종류나 양, 진설 방법 모두가 대단히 소박하다. 대체로 메, 갯, 술, 포, 고기, 생선, 실과, 떡을 준비하는데 실과를 제외하고는 대부분 한 가지 종류만을 준비하는 편이다. 심지어는 밥 한 그릇과 깨끗한 물 한 그릇을 차린 경우도 있었다. 이는 앞서 밝혔듯이 성주신에게 제를 올리는 제일을 농촌처럼 특정한 기일을 정하기보다는 일상생활 가운데 좀 특별한 날 정성만으로도 성주신을 모셨다고 볼 수 있다. 성주신을 모실 때 떡은 붉은 팥시루떡만 사용한다는 것은 맵쌀의 흰색과 팥의 붉은 색 모두 해를 상징하는 밝은 빛과 붉은 기운이다. 붉은 색이 주는 자극적인 색채의 효과로 축사(逐邪)의 의미가 보다 강조된 것으로 여겨진다.

떡 종류에서 뿐 아니라 성주신을 모시는 일부 가정에서는 그 해 농사 지은 햅쌀을 생쌀로 올리는 경우인데 이는 농촌지역의 가을 수확기가 끝난 뒤 친신(薦新)의 의미로 같은 시기에 매년 주기적으로 반복되는 농촌지역의 성주신 모시기라고 생각된다. 이 주기적 반복성은 풍요와 건강 획득으로 자아존재의 지속을 위한 동일 근원성에 따라 순환적 제의행동으로 형상화되었다²⁹⁾.



〈사진 2〉 부엌에 모신 군웅(조왕신: 울진)

2) 조왕신

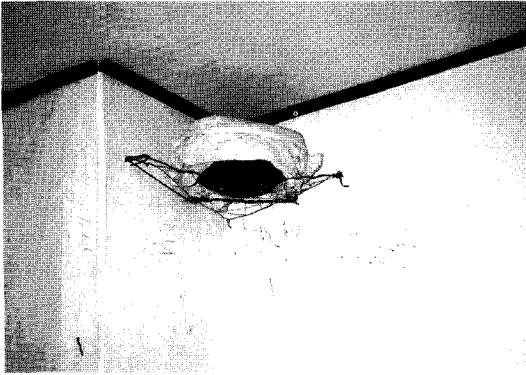
조왕은 부엌을 관장하는 신이다. 화신(火神)으로서 조왕 각시라고도 부르며 여신이다. 조왕신은 집안에서 일어나는 모든 일을 관제하고, 특히 재산신으로 되어 있으며, 삼신처럼 얘기를 점지시키는 기능이 있다. 부녀자들에게는 삼신과 더불어 성주신 다음으로 중요시된다. 신체는 조왕증방이나 작은 오지 뚝배기에 물을 담아 솔 뒤쪽 벽에 모셔지거나 부적 같은 형태를 취하는 경우, 정화수를 떠놓는 경우 등으로 나타나는데 다른 가신신앙의 대상에 비해 신체가 없는 건궁 조왕인 경우가 많다(사진 2 현대 입식부엌에 모신 큰그릇에 조리한 그릇 그대로 담아놓은 조왕제물). 오늘날에 와서는 부엌 구조의 변화라는 형식적인 변화와 함께 서서히 사라져 가고 있다. 성주를 부엌에 모신 경우 조왕은 성주에 포함되어 '성주조왕'으로 불린다³⁰⁾. 조왕신에 대한 조사 결과 응답자의 대부분이 과거에는 했는데 요즘은 하지 않는다고 응답한 경우가 많았다. 제일은 특별한 날을 골라서 하는 것보다는 정화수를 매일 아침 한 주발 떠서 놓기도 하고, 특별한 음식을 했을 때 그 음식을 먼저 올려 놓는다. 명절이나 제일이 되면 향을 피우고, 간단한 음식을 놓는다. 과거 불씨를 간수해야 했던 우리 할머니대 까지만 하여도 그 의미는 컸을 것으로 짐작된다.

3) 삼신

삼신은 삼신할머니, 산신(産神)이라고도 하는 이 신은 옥황상제의 명을 받아 인간세상에서 아기가 적음과 있고 없음 그리고 해산을 주관하는 신이다. 아기의 포태 출산 뿐만 아니라 15세 까지의 양육을 맡는 아기

29) 김태근, 한국민간신앙연구, p.48, 집문당, 1983.

30) 울진의 문화재, 울진군, 안동대학교, 1991.



〈사진 3〉 삼신의 신체(神體)

수호신이라고 믿는다. 신체는 바가지에 쌀을 담고, 한지를 접어서 덮은 다음 명주실로 고정시켜 북쪽으로 걸쳐진 시렁의 아래쪽 구석에 둔다(사진 3 삼신의 신체). 이 표시물은 매년 갈아서 만들거나 수년을 계속 두기도 한다. 삼신이 출생과 초기 육아를 담당한다면 칠성신은 수명을 관장하는데 이는 북두칠성으로 상징한다. 아기가 태어나면 초이레, 두이레, 세이레와 하루 세 번 즉 식사 때에 비손(비숙원)을 하며 백일과 돌날에도 제의를 올린다. 제물은 대개 밥과 미역국, 지역에 따라서 깨끗한 물 한 그릇을 떠 놓기도 한다. 미역국이 제물로 들어가는 것은 출산시 몸조리를 위한 기본 음식으로서 산모의 몸이 원형으로 돌아가기 위한 노력 속에 삼신과 음식을 같이 함으로써 감사 및 아기의 안녕을 비는 생활과 가신신앙과의 밀접성을 잘 보여준다(사진 4 삼신 모시기, 물, 밥, 백설기). 어린애기가 함께 살지 않는 가정에서도 후손을 위해 섬긴다.

4) 용왕신

용왕신을 모신 용단지는 수신(水神)이자 농신(農神)으로 풍우수한(風雨水旱)을 지배하는 용신을 섬기는 것으로 농사의 풍작, 풍요, 다산, 재물 등을 관장한다고 믿는다. 농경사회에서 용은 뱀과 함께 물을 상징하는 것으로 수호자로서의 의미가 강조되어 왕과 용을 동일시하여 궁중용어에 임금과 관련된 용어로 많이 사용된다(龍床, 龍顏 등). 용단지는 대체로 곡물이 취급되는 부엌 또는 고방에 봉안해 두며 때로는 안방 위 다락에 봉안하는 경우도 있다. 단지 안에는 쌀을 넣어두며 그 쌀은 주로 음력 10월 추수기 때 갈아 넣는다. 용단지에 봉안했던 쌀은 절대로 집밖에 내가지 않는데 이는 신령물이기 때문에 재물이 나가는 것이라 생각했기 때문이다³¹⁾. 단지에 신체(神體)를 모시는 경우는 성주나 조왕, 터주 등 다른 가신신앙에도 많이 나타나는데 용단지는 용을



〈사진 4〉 삼신 모시기

모시는 단지로서 '용이 드는 장소'로 용이 든다는 말은 재산이 늘고 가정을 잘 수호해 준다는 뜻이다. '용꿈을 꾸다'는 속담이 좋은 일이 생긴다는 의미로 통용되는 것처럼 집안이 평안하고 재수가 좋기를 바라는 것이다. 이런 바람은 정월 대보름에 세시풍속인 '용알 뜨기'로 나타나는데 대보름날 새벽 샘에서 컷 물을 뜬 사람은 용이 깃들여 사는 샘물의 정기를 받아 행운이 온다고 믿었다³²⁾. 의례는 추수기 때에 주기적으로 행하나 유난히 가뭄이 계속되거나 흉수 또는 바람이 심할 때도 의례를 행한다. 주부가 제주가 되어 밥, 떡, 과일 등을 놓고 비는데 아무도 모르게 입속 말로 가능한 소리없이 기원한다(사진 5. 용단지: 걸곡(벼; 男性)과 알곡(쌀; 女性) 2항아리에 붉은 팥시루떡, 물, 밥두그릇).

영덕군 남정면 남정리 해안 마을에서는 전에 간물단지라 하여 洞神의 신체를 단지로 봉안한 것은 이 마을이 옛부터 물이 귀한데다가 화재가 자주 일어 이를 막기 위한 방편으로 이 단지 안에는 해마다 바다물을 갈아 넣어 용왕의 수호를 받고자 한다. 이를 통해 용신의 다양한 기능을 볼 수 있다³³⁾. 용단지에 대해 설문한 결과 현재도 지낸다는 응답이 한 곳이 있어서 제삿날 연락을 받고 찍은 사진이다. 그러나 과거에 지냈다고 응답한 곳이 4곳이었다. 울진군의 민속신앙조사와 비교해 보면 울진군의 용단지 신앙 분포마을이 1991년 당시 8개 마을로 다른 가신신앙에 비해 가장 낮은 분포를 보였는데 이는 용왕신앙의 신체의 쇠퇴현상을 나타낸 것 같다. 그러나 정월 대보름에 하천에 공양하는 용왕신앙이 아직 일부 남아 있으며 일부 동계나 풍어

31) 김명자, 가신신앙의 성격과 여성상, 여성문제 연구 제 13집, 효성여자대학교 부설 여성문제 연구소, p.229, 1984

32) 김명자, 간물단지 신앙의 용신신앙적 성격, 임동권박사 송수기념논문집, p.120, 1986.

33) 김명자: 앞의 논문, 1986.



〈사진 5〉 용단지 모시기

제에 용왕신앙을 볼 수 있다. 이렇듯 가신 신앙을 섬기는 유형은 내륙지방과 비슷하지만 해안지방 주민들의 자연 재해에 대한 두려움이 어업이 더 추가되기 때문에 내륙지방보다 훨씬 강하게 생활에 밀착되어 있었던 것으로 생각된다. 그 예로 “미역고사”는 할머니가 정월 보름날 아침에 해안에서 줍쌀을 뿌리며 서숙(조)같이 चु츰이 성장하길 기원하는 뜻이다. 또 짬(미역밭)주가 미역밭 위에서 조밥을 뿌리며 미역의 풍년을 빈다³⁴⁾.

3. 동제

동제는 초월적인 존재인 마을의 수호신(골매기신)에게 인간의 힘으로 감당하기 어려운 천재나 농작물의 병충해, 전염병, 맹수 등으로부터 보호를 받고, 생산의 풍요와 마을의 대소사가 순조롭게 풀려 나가기를 바라는 마을 공동 제의(祭儀)인 것이다. 즉 자연물이나 조형물, 조상신 숭배등의 원시신앙의 한 형태로서 개인이 아닌 지연공동체(地緣共同體)의 안녕과 생산활동의 풍요를 기원하기 위하여 마을의 수호신인 동신 또는 海神에게 제사를 드리는 집단적 의식이란 점에서 개인적인 민간신앙과 제의 형식상 차이가 있다. 그러나 자연물이나 토속신에 대한 경외심(敬畏心), 다신적 속성 등은 공통성의 의미로 동제도 민간신앙을 그 모태로 볼 수 있다. 해촌의 해신당은 엄연히 고기잡이의 신이다. 고기잡이가 잘 되었을 때는 해신당에 천신도 한다. 선주들은 배에 성주를 매어 성주고사를 지내다가 하면 당에서 별도로 뱃고사도 지낸다. 특별히 미역 농사를 위한 “방구(바위)제사”도 있다. 해촌인 만큼 이렇게 海事를 위한 제의 전승이 풍부하다³⁵⁾.

1) 동제(洞祭)의 의례 규범과 절차

동제의 의례규범과 절차에서 제물준비 및 진설, 동

제절차, 음복 등은 윤(1996)³⁶⁾의 안동지역 동제 사례와 유사하다. 한편 울진의 문화재(1991)³⁷⁾ 조사에서는 해변이란 지역적 특성 때문에 동제의 성격도 풍어제의 양상과 비슷하고 제관들이 어촌계가 주동이 되지만 마을의 안녕과 발전을 가져다 준다는 인식을 모두 갖고 있기 때문에 어민이 아닌 사람들도 매우 적극적으로 참여한다.

2) 경북 동해안 지역의 동제(洞祭) 제물 분석

1991년 울진지역에서 동제 전승마을이 77개로 가장 많았던 것처럼 이번 설문조사에서도 아직은 동제전승마을이 다른 민속신앙에 비해 많다. 포항, 영덕, 울진의 세 지역 60개 마을에 동제 음식물 조사결과 <표 3>과 같다. 제물로 밥을 쓰지 않는 동제가 3%, 국을 쓰지 않는 동제도 10%가 되었다.

떡은 60개 마을 모두가 백편 90%, 절편 10%로 흰떡을 원칙으로 하였다. 이는 인간의 출생에서 삼칠일까지도 산신의 보호 아래 성계(聖界)에 든다는 의미에서 백색무구(白色無垢)의 백설기만으로 하는 것과 같이 동제 자체를 황토를 뿌려 모든 부정을 방지하고 최대로 성스럽게 한다는 뜻에서 떡도 백색무구의 백편만 쓰게 된 것으로 추정된다³⁸⁾.

국을 쓰는 마을이 90%로서 나물국(콩나물 무국)이 83%, 미역국이 7%이고, 국을 안 쓰는 마을도 10%나 되었고, 콩나물과 미역국을 함께 쓰는 마을도 있었다. 이는 동해안의 일반 기제사 음식조사와 비교할 때 국을 사용하지 않는 마을을 제외하면 비슷한 결과인데 국을 사용하지 않는 마을들은 전체적으로 제물음식이 다른 곳의 동제에 비해 다양하지 못했다.

탕은 3탕을 쓰는 곳 12%, 2탕은 18%, 어탕 35%, 육탕 28%로 동제의 제물로 탕을 쓰는 곳이 대부분이었고, 탕을 쓰지 않는 곳은 7% 뿐이었다. 이는 윤(1996)³⁹⁾의 안동 지방 동제에서 탕을 대부분 쓰지 않는다고 한 것과는 대조적이다.

34) 김삼문: 동해연안촌락의 돌미역 생산관행, 울진문화재 제 10호, pp.41-57, 1995.

35) 천혜숙: 울진해촌의 신화와 제의, 울진사람들의 삶과 문화, 제8집, pp.31-53, 1998.

36) 윤숙경: 안동지역의 제례에 따른 음식문화(II), 한국식문화학회지 11-5, 1996.

37) 울진의 문화재, pp.251-262, 안동대학교 민속학연구소, 영남사, 1991.

38) 윤서석, 한국 식품사 연구, 신광출판사, pp.22-23, p.99, 1993.

39) 윤숙경, 안동지역의 제례에 따른 음식문화(II), 한국식문화학회지 11집 5호, p.704, 1996.

〈표 3〉 동해지역 동제음식(60개 마을)

밥	국	탕		편백편		과실류		채		어육류						생(件)		술
		이용수(%)	이용수(%)	이용수(%)	이용수(%)	이용수(%)	이용수(%)	이용수(%)	이용수(%)	포	생선		육류		이용수(%)	이용수(%)		
58 (97)	콩나물, 미역	50 (83) 4(7)	어탕 21 (35)	백편 54 (90)	3실과 17 (28)	콩나물 45 (75)	명태 40 (67)	명태 48 (80)	조기 43 (72)	쇠고기 32 (53)	닭 3 (5)	탁주 49 (82)						
2 (3)	무	6 (10)	육탕 17 (28)	절편 6 (10)	5실과 14 (23)	고사리 41 (68)	오징어 33 (55)	문어 41 (68)	방어 37 (62)	닭 19 (32)		정종 26 (43)						
			2탕 (어탕, 육탕)	11 (18)	4실과 9 (15)	시금치 38 (63)	대구 27 (45)	청어 28 (47)	도미 28 (47)	돼지 머리 17 (28)		소주 7 (12)						
			3탕	7 (12)	6실과 8 (13)	도라지 31 (52)	기타 2 (3)	고등어 24 (40)	돔 16 (27)	돼지 고기 13 (22)		김주 1 (2)						
			안쌈	4 (7)	7실과 6 (10)	무 31 (52)	안쌈 3 (5)	상어 15 (25)	가자미 12 (20)									
					8실과 3 (5)	산채 18 (30)		대구 7 (12)										
					9실과 3 (5)	미역 8 (13)												
						숙주 4 (7)												

안동 지역의 제례음식 가운데 탕을 중심으로 살펴 보면 탕의 진설 빈도 및 종류의 다양성은 불천위제사-일반기제사-동제로 점차 낮아지는데 동제에서는 사용하지 않는 곳이 더 많았다. 이에 비해 동해안은 일반기제사나 동제에서나 탕 사용 빈도가 큰 변동을 보이지 않고 있다. 다만 동제에서 탕을 사용하지 않는다고 응답한 곳이 4곳 뿐이다. 이는 안동 지역은 내륙인 관계로 동제의 형성이 산신당 중심의 호랑이에 대한 경외로 이루어진 곳도 많으나 동해안 지역은 동제의 성격도 풍어제의 양상과 비슷하고 제관들이 어촌계가 주동이 되어 경제적 뒷받침이 되면서 이 곳 특유의 격식을 갖추게 된 것으로 본다. 내륙지역의 동제는 사회 변화의 영향을 더 크게 받았기에 호환(虎患)의 소멸, 일제 시대 우리 민족의 공동체 문화에 대한 유무형적 파괴, 새마을 운동기의 맹목적 개발논리 등에 따라 동제 실시 수와 제물의 수도 간략하게 된 것은 아닐까 추정해 본다. 이에 비해 동해안은 자연재해로 인한 환경적 영향을 훨씬 크게 받는 어로를 생산 활동으로 더해졌기에 내륙지방의 동제에 비해 동제의 결속의 기능이 강하게 남아있는 것으로 보여진다.

어육류중 포는 대부분 명태포 67%, 오징어포가 55%, 대구포 45%로 세 가지 포가 주로 쓰이고 있다.

이 결과는 윤⁴⁰⁾의 안동지역 동제 음식의 조사 중 명태포의 사용이 최고 높았다는 점과 많이 사용하는 제물의 종류가 비슷한 경향을 보였다. 안동지역의 동제에서 포는 명태포 만을 사용하는 곳이 전체의 약 68%를 차지하는데 비해 동해안 지역에서는 명태포와 함께 오징어포나 대구포를 사용하는 곳이 전체의 과반수를 나타냈다. 이는 동제의 제물 가운데서도 어포는 내륙지방에 비해 동해안 지방에서 해산물이 풍부한 관계로 다양하게 사용함을 알 수 있다.

생선은 23종류가 쓰였으며 생선은 정월초부터 귀한 생선이 잡히면 나무고리에 걸어 건조시켜 놓아 두었던 것을 솥에 찌서 쓰는데, 동제 당일날 귀한 생선이 잡혔을 경우 쪼낸 생선이 어그러지지 않게 하기 위하여 짚을 생선 길이 만큼 잘라 이것을 생선가에 둘러 찌서 중간에 짚으로 세곳에 묶어 찌서 짚에 싼 채로 제물로 쓴다. 생선 중 명태가 80%로 가장 많이 쓰였고, 다음으로 조기-문어-방어-청어-도미-고등어 순이었다. 생선을 사용하지 않는 마을은 없었다. 영덕군 병곡면에서는 어물로 알대구, 알가자미, 알청어를 구워서 쓰는 곳도 있었고, 영덕군 영덕읍에서는 동제의 제물은 모두 어

40) 윤숙경, 앞의 논문, p.700

물만 쓰고 있었다. 이 결과는 윤⁴¹⁾의 안동지역 동제 음식 분류에서 어육류를 사용하지 않는 곳이 25개 마을이나 된다는 사실과 좋은 대조를 보여준다. 안동 지역의 동제에서는 생선 사용 마을 가운데서도 1-2종류 사용하는 곳이 대부분이었고, 동해안에서는 사용되지 않는 멸치를 사용한다는 마을도 2곳 있었다. 이를 미루어 볼 때 동해안 지역 동제에 사용하는 어육류의 종류 및 중요성이 안동지역에 비해 더욱 큰 비중을 차지함을 살필 수 있었다. 즉 안동 지역에서는 사용되지 않았던 도미, 가자미, 방어 등이 조사되었으며, 어류의 사용 부위도 다양함을 알 수 있었다. 이는 해산물이 풍부한 자연 환경적 조건과 동제에 의지하는 더 큰 비중이 동제 음식의 형성에 영향을 미친 것이라 생각된다.

육류로는 쇠고기 53%, 닭고기 32%, 돼지머리 28%, 돼지고기 22%의 순으로 사용되었다. 동해안 지역 동제 음식 가운데 육류의 조리는 대부분 익힌 것을 썼으며 울진군 후포리는 닭고기 사용은 하지 않는다고 하며 희생으로 쓰는 날고기가 거의 없었다. 이는 내륙지방인 안동 지역에서 생으로 돼지머리가 6곳, 닭이 19곳 사용된다는 조사결과와 좋은 대조를 보여준다. 동해안의 동제에서 이렇게 음식을 익혔다는 것은 동제의 대상이 인간의 신을 모신 것으로 보여진다. 안동 지역의 동제에서는 그 동제의 대상의 일부가 산신으로 대체되는 경우 희생의 의미로 생고기를 사용했으리라 추정된다.

과실류의 사용은 3실과-5실과-4실과-6실과의 순으로 나타났는데 과실을 모두 쓰고 있었지만 역시 3실과가 기본이었다. 동제사도 기제사와 같은 경향으로 나타났다.

술은 탁주(동동주 포함) 82%, 청주 43%, 소주 12%였고, 생감주도 2%로 술 대신 쓰는 마을이 있었다. 술의 응답자 수가 100%를 상회하는 것은 동제 후 놀이에 쓰는 것과 술과 감주 2가지 같이 다 쓰는 경우를 합한 것으로 추정된다. 이 곳 동제의 감주는 쌀밥을 엇기름 물에 삭혀서 달이지 않는 생감주를 쓴다. 동해안의 동제에 사용되는 제주주는 이 지역의 일반 기제사와 비슷하게 탁주의 사용빈도가 일반 기제사보다 더 높게 나타났다. 내륙 지역이나 해안 지역 모두 기제사에 비해 동제에서 탁주 사용 빈도가 높다는 것은 동제는 마을 서민의 행사로서 음복과정에서 기제사에 비해 음복자의 수가 월등하게 많은 데서 이루어진 것도 있었을 것으로 보여진다. 즉 동제는 행사 후 음복과정에서 대부분 마을의 안녕과 결속을 다지는 자리로서 의식 중심의 당제에 버금가는 놀이 중심의 당곳이 있었기에 여기에 참여하는 사람을 배려하여 탁주의 사용도가 더욱 높아진 것이라 생각된다.

또한 생감주의 경우 앞의 안동지역의 동제에서는 12

곳(약 14%)인데 비해 동해안 지역은 2곳(약 3%)으로 비교적 낮게 나왔다. 이는 동제 진행시 생감주를 사용하는 마을의 동제 대상을 볼 때 대부분이 여신이거나 남여신을 같이 모신 곳이다. 이를 통해 동해안의 동제 대상신은 내륙지방에 비해 남성신이 월등히 우세함을 알 수 있으며 이는 해안 지역의 특성상 주 생산작업인 어로활동에서 남성이 절대적 우위를 차지하는 것과 무관하지 않으리라 생각된다. 채는 나물국 75%, 고사리 68%, 시금치 63%, 도라지와 무 52%, 산채 30%, 미역 13%, 숙주 7%로 세 가지나 다섯 가지 나물을 준비하였다.

3) 동제(洞祭) 사례

동제 사례는 울진 지역의 해변가 다섯 개의 자연 마을을 대상으로 조사한 것을 요약 정리하면 <표 4>와 같다.

조사 지역 다섯 마을의 공통점은 마을마다 동구에 서낭당이 있고 그 마을의 배후에 산신당이나 국사당, 장군당 또는 해신당 등이 있고 각각 그 마을에서 공동으로 신앙하는 동신을 모셔 놓는다. 그리고 매년 해가 바뀔 때에도 주기적으로 신년제를 지낸다. 본 조사를 통하여 동제는 울진 지역 이외 영덕, 포항지역의 제례 의식 절차도 지역에 관계없이 비슷하였다.

4. 영등제

1) 영등제의 의례 규범

해안지역의 바람에 관한 주민들의 관심이 나타나는 이념적 측면으로 “영등신앙”을 들 수 있다. 2월에 각 가구마다 영등신을 모시는 영등고사가 있다. 영등은 바람의 神으로 보는 견해는 영등이 바람과 함께 오는 神이란 것을 말한다. 영등의례는 “물영등”과 “바람영등”이 학계에 보고 되었는데 전자의 경우 장승포 어촌에서 물대(水竿)를 세우고 비는 풍습이고 후자는 제주도의 “영등굿”이 그 전형적인 예가 된다. 이 곳 주민들은 음력 2월 1일 마른고기나 찰밥으로 영등맞이를하고 2월 보름께 정한(깨끗한)날을 받아서 떡 등의 음식을 준비하여 “영등 올려 보내기”를 한다. 어가에서는 미역 채취도구인 틀개(까꾸리와 같은 형태로 영등신의 신체로 모심)를 부엌에 모시고 정월에 고기잡이가 시작된 후 색다른 고기가 잡혔을 때 여기에 걸어 두었다가 2월 보름에 영등고사 제물로 쓴다. 이 신체가 없어진 오늘날에도 어가의 주부들은 “건강”영등을 모신다. 영등은 바람신이며 미역씨앗을 뿌리는 신이기도 하다⁴²⁾.

41) 윤숙경, 앞의 논문, p.705, 1996.

42) 권삼문, 앞의 논문, 1995.

〈표 4〉 울진지역의 등제사례

동명	제일	제관	당명	신격	제의절차	제물
죽변리	음력정월 보름날	초헌관 아헌관 중헌관 축관 집사	성황당	영감 할매신	<ul style="list-style-type: none"> •14일밤 깨끗이 차린 제사상을 들고, 성황당에 나가 제사를 지낸다. •제사는 동민의 무사고와 풍어와 마을의 안녕을 비는 축문을 읽는다 •아침이면 음복을 하고 제관들의 노고를 위로. 	해물, 쇠고기, 돼지고기, 과일, 술
직산2리	음력정월 보름날 자정	제주 2명 유사 2명	성황당	윤씨할매 윤씨 골매기	<ul style="list-style-type: none"> •14일 밤이 되면 깨끗하게 갖추어진 제사를 들고 성황당에 들어가 자정이 되면 제사를 지낸다. •아침이면 음복을 하고 제관들의 노고를 위로. 	떡, 육류, 어물, 과일, 술
직산리 중구제	음력9월9일 (중구일) 자정	유사 2명 유사 4명	성황당 해신당	윤씨 골매기 바다의 신	<ul style="list-style-type: none"> •9월8일 저녁에 제사상을 성황당과 해신당에 제주 1인, 유사2인이 입당한다. •9월9일 자정이 되면 제사를 지낸다. •시간을 맞추기 위해 성황당에서 해신당으로 햇 불로 신호를 보낸다. •아침이면 음복을 하고 제관들의 노고를 위로. 	떡, 육류, 어물, 과일, 술
척산1리	음력정월 대보름 새벽	제주1명 유사1명	성황당	할배신 할매신	<ul style="list-style-type: none"> •정월 14일 밤늦게 목욕재계 후 의관을 정제하고 성황당으로 향한다. •유사가 제물을 지고 뒤따라 와서 당에 도착하면 같이 상을 차린다. •자정이 되면 제사를 올리는데 축문을 읽고 소지를 올린다. •아침에 음복한다. 	떡, 어물, 육류, 술, 과일
후포리	-대고사 음력정월 보름 삼월초 정일 구월초 정일 -별고사 대고사 후정일 <장단제사> 3월 16일	제주2인 집사2인	성황당 수천당 안산 (신당) 주산 (신당)	장단영감	<ul style="list-style-type: none"> •한사람은 성황당으로 또 한사람은 수천당에 들어가 형식에 맞추어 제물을 차려 놓는다. •축문을 읽은 후 소지한다. (축문의 내용은 각기 다르다.) •지정된 시간에 동시에 제사를 올린다. •제사가 끝나면 성황당의 제주집사는 주산의 신당으로 이동하고 수천당의 제주집사는 안산의 신당으로 이동하여 제사를 지낸다. •제사가 끝나면 모두 동사로 모인다. •아침에 음복한다. 	육류, 어물(바다 고기)술, 과일 *육류중 닭고기 사 용은 안한 다.

음력 2월 영등할머니를 맞이하는 제의를 영등맞이라고 한다. 영등신앙이 분포하는 중부 이남의 지역 중 육지에서는 운우풍뢰(雲雨風賴)를 일으키는 농사의 신으로 여기는 경향이 강하여 곡령(穀靈; 씨보리를 가져오는 신)의 성격을 강하게 나타내고, 해안지방에서는 바람을 주관하는 신으로 용왕이 주관하는 물속의 세계와 함께 풍어를 기원하는 대상이다. 또한 일부 해안 지방에서는 풍어뿐 아니라 해산물의 다수확에 대한 기대역할을 영등 할미에게 요구하는 무가(巫歌)의 내용이 있다. 이는 순조로운 바람이 불어야 미역씨가 잘 퍼지며 육지의 농사와 비교할 때 여성들의 생산활동에 대한 부분도 해안지방에서는 강조하고 있는 것으로 짐작된다.

영등할머니는 내려올 때 딸이나 며느리 또는 시중

을 데리고 오는데 지역에 따라 2월 초하룻날에 내려왔다가 2월 초사흘날부터 2월 20일 사이에 올라가는 경우가 있다. 이 때 며느리와 딸은 보름날, 시중은 20일 날 올라간다고 하여 이 영등행사는 2월 한달 동안 계속되었다. 이 기간동안 서로를 조심하고 함부로 행동하지 않았다. 이 때 두 딸을 데리고 세상에 내려오면 일기도 온화하고 걱정되는 일이 없지만, 며느리를 데려오면 일기도 불순하고 일대 풍파가 일어난다고 한다⁴³⁾. 이것은 며느리의 치마를 비바람으로 얼룩지게 하기 위해 심술을 부리는 것이라고 한다. 딸을 데리고 오면 딸의 분홍치마가 바람에 나부껴 보기 좋게하려고 바람이 분다고 한다. 일설에는 며느리와 함께 오면 풍년이 들

43) 최인학, 민속학의 이해, p160, 도서출판 밀알, 1995.

고, 딸과 함께 오면 흉년이 든다고도 한다. 이 동안에는 논밭갈이나 땅을 다루는 일, 쌀을 집안에서 밖으로 내는 일, 물건을 사고 파는 일, 심지어는 빨래까지도 금하는 등 심한 금기(禁忌)기간으로 되어 있다. 또한 정월에는 설날과 대보름의 들뜬 분위기로 보내고 2월에는 집안에서 차분하게 봄농사 준비를 하라는 의미가 담겨있다.

농가와 어촌에서는 이 바람의 피해를 막기 위해서 바람을 올린다고 하여 영등할머니와 그 며느리에게 제를 올린다. 제는 지방에 따라 의식 절차가 약간씩 다른데 영남지방에서는 대체로 비슷하게 지낸다. 우선 하루 전날인 정월 그믐날, 문 앞에 황토를 깔고 대문이나 사립문에 푸른 잎이 달린 댓가지 몇 개를 꽂은 금줄을 걸어 걸인이나 병자 같은 부정한 사람의 출입을 금한다. 여기서 황토를 뿌리는 것은 황토의 붉은기가 해의 상징으로서 벽사(辟邪)의 의미를 담고 있으며 아울러 땅의 생기를 간직한 황토는 지기(地氣)의 충만을 의미하기도 한다. 즉 잡신(雜神)을 쫓고 지기(地氣)의 발복(發福)으로 생업(生業)의 번영(繁榮)을 비는 뜻이다. 푸른 잎이 달린 대나무 가지를 거는 것은 대나무가 상징하는 올곧음과 함께 그 길이에서 오는 하늘과 땅과의 연결로서의 의미를 가진다. 오늘날 무속인들의 점집 임을 알리는 표식으로 대나무를 꽂아두는 것과 일맥상통한다고 하겠다.

음력 정월 그믐날이 되면 집집마다 영등 할미를 맞을 준비를 한다. 밤이 깊어지면 주부는 목욕 재개하여 마음과 몸을 깨끗이 하고 제물을 차려 이월 초하루가 되기를 기다린다. 깨끗한 의복을 갈아 입고 새벽을 알리는 첫 닭이 울면 우물에서 정화수를 떠서 장독대나 뒷간에 갖다 둔다. 아침에 제를 올릴 때는 쌀 담은 그릇 중앙에 초를 꽂고 불을 켜서 자리를 마련하고, 제물로 밥은 큰 말양푼에 많이 담고 숟가락은 가족수대로 밥에 꽂고 붉은 나물도 큰 그릇 채, 술도 동이 채, 떡도 시루 채, 그리고 각종 육·어류(어류는 대게나 비린내 나지 않는 고기), 김 등과 흰 종이의 소지를 준비하여 부엌이나 장독간 또는 벋가릿대나 바닷가 쪽에 갖다 놓고, 주부가 그 해의 풍농(豐農), 가정의 안녕을 기도 드리기도 한다. 처음에는 영등 할미에게 집안 가족 수 대로 소지를 마련하여 한 장 씩 불을 붙여 태우면서 가족의 이름과 나이를 말하고, 각기 뜻하는 대로 이루어지기를 빌며 마지막으로 집에서 기르는 가족에게까지 무사하기를 비는 소지를 올린다. 정화수는 10일, 15일, 20일에 3번을 간다. 특히 영등맞이의 행사는 영등 할머니가 상천(上天)하는 날 절정에 달한다. 이 날 비가 오면 풍년이 들고 조금 흐려도 길하다고 한다⁴⁴⁾.

2) 경북 동해안 지역의 영등제 제물

동해지역 17개 마을의 영등제 제물을 살펴보면 <표 5>와 같다. 밥 35%, 떡 29%, 밥을 쓰지 않는 마을도 29%였으며 밥은 용밥이라하여 말양푼에 가족 수보다 많은 양의 밥을 담고 숟가락을 식구 수만큼 꽂아서 부엌이나 장독간 또는 바닷가에서 지낸다고 하였다.

국은 나물국으로 35% 콩나물, 무, 냉이를 넣어 끓인 나물국을 쓰며, 국을 안 쓰는 마을이 53%나 되었고, 미역국을 끓이는 마을도 11%나 되었다. 탕을 안 쓰는 마을이 29%, 3탕 18%, 2탕만 쓰는 마을도 18%였다. 편은 7종류 가운데 시루떡 59%, 질편과 송편이 각각 18%였다. 영등제에서 시루떡은 주로 붉은팥시루떡을 해서 시루채로 바다 쪽을 향해 차려 놓고 용왕님께 빈다.

채소류는 3색 나물을 88%로 많이 썼고 다시마, 배추, 무우 생채도 한 마을에서 쓴다고 하였고 나물을 전혀 쓰지 않는 마을도 두 마을이나 있었다. 그리고 나물도 밥처럼 큰 그릇(양푼)에 담고 김도 비벼 놓는다.

과실류를 안 쓰는 마을이 65%, 5실과 29%, 3실과는 1마을로 나타났다. 영등제에서는 과실을 중시하지 않음을 보여준다. 어육류 중 포는 명태포와 오징어포가 53%로 많이 썼고 대구포가 24%였으며 3가지 포를 모두 쓰는 마을도 23%였다. 포를 쓰지 않는 마을이 29%나 되었다. 생선은 11종류나 쓰였으며 그 중 명태, 가자미, 조기가 각각 35%로 가장 많았고, 문어 24%, 방어, 고등어 18%, 상어, 대구 도미가 12%였다. 울진군 원남리에서는 동제때 생선 준비하는 것과 같이 정초에 잡은 고기를 매일 한 마리씩 나무고리에 걸어서 건조시켰다가 영등제나 용왕제에 쓴다고 한다. 쇠고기는 35%, 돼지고기 12%, 생(牲)으로 쓰는 것은 닭 12%뿐이었다. 술은 탁주 53%, 청주 47%, 소주 18%, 기타(생감주 등) 35%였다.

영등제에서도 고기(생선) 식해를 24% 사용하였고 편적 및 전으로 두부구이를 18% 썼고 해쌌(김) 29%를 사용하고 있다는 것이 앞의 여러 제례와는 다른 차이를 보였다.

영등제는 영등할머니께 바람을 재워 달라고 지내는 제사로서 부엌 한쪽에 쌀을 담은 그릇에 초를 꽂고 불을 켜 영등할미에게 일년 신수가 좋아지기를 빌며, 바닷가에 제물, 탕 등을 차려 놓고 고기가 많이 잡히고 일년동안 벋길에 무사하도록 용왕님께 빈다. '영등 할머니, 내려오시느라 수고했습니다. 영등 할머니, 잘 울

44) 최인학, 민속학의 이해, p.160, 도서출판 밀알, 1995.

라가십시오' 하고 인사하면서 제사를 지낸다.

5. 풍어제(별신굿)

1) 풍어제(별신굿)의 의례 규범

풍신제(風神祭; 2월의 영등제)가 끝나는 음력 3월부터 본격적인 풍어제(豐漁祭: 別神)가 시작된다. 마을 수호신에 대해 주민들이 공동으로 지내는 동제에는 그 성격상 두 가지가 있는데 하나는 동민 중 제관을 선출하여 유교식 고사를 지내는 것이요, 다른 하나는 주민들이 무당들을 초치(招致)하여 축제적으로 하는 별신굿이다⁴⁵⁾. 유교식 고사 중심의 동제는 전국적인 분포를 보이지만 축제적 성격이 보다 강한 무당에 의한 별신굿은 동해안 지역을 중심으로 전승되고 있다.

별신굿이란 명칭은 별신·별신·별순·별순·변신 등 각 지역마다 조금씩 다르나 별신(別神)에 바탕을 둔 음역적(音譯的) 표기라 생각된다. 별신에 대한 해석은 아직 학문적으로 정리된 개념이 없는 상태이나 동해안 별신굿의 1인자인 사제무(司祭巫) 김석출은 신을 떠나 보내는 굿이라고 한다. 동제와 별신굿은 여러 가지 차이를 보이는데 목적은 비슷하지만 별신굿은 행사 진행이 연 3-4일에 걸쳐 여러 신을 모시고 행사하는 것이 동제와 다르다.

별신굿은 토속신(土俗神)들이 대거 동원된다. 여러 굿이나 놀이중에 별신굿(풍어제)에서도 미역따기라는 祭次가 있어 별신굿을 주재하는 무당이 미역 씨앗을 뿌리는 신의 모습을 흉내내거나 미역 채취현장의 모습을 연극적으로 표현하기도 한다. 제물에는 엿이 포함되는데 미역씨앗이 바위에 잘 붙으라는 염원을 의미하는 것이라고 한다. 미역생산에 대한 주민의 관심이 주술 종교적 의례로 나타남을 알 수 있다⁴⁶⁾. 이때 온 마을의 남녀 노소가 굿당에서 노래부르고 춤을 춘다. 거기엔 자신이 무사해 줄 것을 빌고 나아가 마을 전체의 횡액(橫厄)이 없어 주길 바라고, 생활의 찌꺼기인 풍어를 비는 간절한 바람이 스며 있다. 따라서 굿이 농촌보다 어촌에서 성행하게 된 원인은 바다에서의 비명횡사(非命橫死)를 막기 위한 간절한 기원이 있기 때문일 것이다. 이렇게 우리 어민들은 신의 힘을 빌려서라도 삶을 위해서 변화무쌍한 자연을 달래야 했던 것이다.

2) 경북 동해안 지역의 풍어제(별신굿) 제물

해안지역에서 기복으로 바다신을 제하는 풍습이 아직도 몇몇 곳에 남아 있어서 그 제에 차리는 음식을 조사한 결과는 <표 6>과 같다. 이 표에 포함된 수치는 현재 별신굿을 지내는 지역 뿐 아니라 현재는 지내지 않지만 과거 10년내 별신굿을 지낸 마을을 모두 포함

시킨 것이다. 이는 별신굿의 특성상 매년 연례행사로 굿을 하는 곳도 있지만 이 보다는 마을의 형편에 따라 최장기 10년마다 큰 굿을 벌이는 곳도 상당수 있다는 조사에 따른 것이다⁴⁷⁾.

<표 6>에 따르면 제물로 밥을 쓰고 있는 마을이 79%, 소면 21%로 대부분 흰밥을 사용하고 메를 쓰지 않는 마을이 21%로 기제사에서서는 메를 전부 사용했고, 동제에서는 3% 만이 메를 사용하지 않은 것과 대조된다.

국은 나물국(콩나물, 무, 냉이)이 66%, 미역국 17%였고 풍어제에 사용되는 나물국의 재료로 냉이가 사용된 것은 동제나 일반 기제사에서 찾아 볼 수 없었던 것으로 이는 풍어제의 시기가 3월에서 5월로 계절적 산물이 제례음식에 영향을 미친 것으로 미역이 더 많이 이용된 것도 같은 조건으로 생각된다. 국을 안 쓰는 마을이 17%로 높은 것은 메를 사용하지 않는 마을이 21% 인 것과 관련지을 수 있다.

떡은 백편(69%), 절편(경편; 무당이 경을 읽을 때 차려 놓는 떡)(59%), 기타(21%), 용떡(17%)의 순이었다. 용떡은 다른 제의에서는 조사되지 않았던 종류로 풍어제에만 드리는 특별음식인데 용모양으로 만든 떡으로 대추로 고기비늘처럼 군데군데 무늬를 넣어서 만들고 풍어제를 마치고 바다에 나가서 용왕님께 바친다. 탕은 어탕이 24%로 육탕 14%에 비해 높은 비율을 나타냈다.

과실류에서는 과실없이 풍어제를 지내는 마을이 한 곳 있었으나, 3실과 21%, 4실과 17%, 5실과 이상 59%로서 대부분 3실과는 기본적으로 사용하는 것으로 나타났다.

어육류 중 포는 대부분은 명태포, 오징어포, 대구포를 사용했으며 세 가지를 다 쓰는 마을도 48%였다. 이 결과 동해안 동제 조사와 비슷한 경향을 보였는데 내륙지역에 비해 다양한 어포의 사용이 두드러진다. 생선은 16종류가 쓰였으며 그 중 문어 69%, 명태 62%, 방어 52%, 다음으로 조기와 고등어, 도미, 상어, 돛, 청어 순으로 쓰였다. 특히 생선은 크고 싱싱한 것으로 제일 좋은 것 5가지를 골라 쓴다고 하였다. 풍어제 때 사용하는 생선류에서 특기할 만한 것은 일반 기제사에서 조기의 사용빈도가 가장 높았던 것에 비해 문어와 명태의 사용빈도가 더 높았다.

45) 한국민속종합조사보고서-경상북도편, p.185. 문화재관리국, 1974.

46) 김삼문, 앞의 논문, 울진문화 제10호, pp.41-57, 1995.

47) 한국민속종합조사보고서-경상북도편, pp.186-187. 문화재관리국, 1974.

육류는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 순이었다. 돼지는 온마리를 익혀 쓰는 마을도 한 곳 있었다. 생(牲)으로 돼지 머리가 31%, 닭 14%, 쇠머리 3%로 돼지머리를 더 많이 사용하였다. 돼지머리를 많이 사용하는 것은 죽어서도 웃는다는 특성 때문에 길한 것으로 신을 기쁘게 하려는 의도라고 한다. 쇠머리를 쓰는 마을은 경제적으로 타 마을 보다 여유가 있거나 특정한 지역 풍어제에 모시는 신이 산신으로 범굿을 하는 경우는 범이 좋아하는 쇠머리를 모시는 경우도 있다.

술은 청주(정종, 약주) 79%, 탁주(동동주) 66%, 소주 34%로 풍어제에서는 청주를 많이 썼다. 식혜는 41%로 밥식혜를 주로 썼는데 명태알, 대구알 등을 넣고 밥과 엿기름을 넣어 삭힌 알식혜를 썼다.

풍어제는 10년에 1번씩, 3년에 1번씩 하는 마을이 많았다. 이는 일반적인 동계와는 달리 제를 주관하는 무당들이 초치되어야 하며 풍어제의 거거리를 다 끝내는데 걸리는 기간이 3~4일이므로 여기에 필요한 경비지출이 많다는 것과 무관하지 않다. 옛날에 비해 어촌 인구는 감소하고 어로활동에 따르는 어려움들이 비교적 개선된 현재의 상황은 분명 다른 모습으로 자리하고 있다. 과거 삶을 위한 생업으로 필사의 노력으로 이루어지는 연례 행사적 성격의 풍어제와 문화전승 내지 관광자원 효과를 위한 오늘날의 풍어제는 그 의미상 차이를 보이는 것이 당연하다. 하지만 그 과정에 담긴 풍어 및 기복의 정서는 큰 변화가 없는 것으로 생각된다.

3) 풍어제(별신굿) 사례

사례 : 영덕읍 노물동의 별신굿

영덕읍 노물동은 별신굿이 잦기로 이름난 고장이다. 영덕읍에서 동쪽 바다 쪽으로 약 이십 리 정도 떨어진 아늑한 해안촌이다. 마을 가운데로 흐르는 작은 시내를 좌우로 해서 부락을 형성한 이 마을은 약 200 여 가구에 1,200여명의 인구가 있다. 선박은 약 60 여척 가 까우며 특산물은 오징어, 미역 등 계절의 산물 이외에 콩치, 멸치 등 기타 잡어도 많이 잡히는 곳이다. 골매기 신은 <안씨 터전에 박씨 골매기님>이라 하며 별신굿은 10년만에 한번씩 행사한다.

그 순서를 보면 ① 문굿(門굿), ② 부정(不淨)굿, ③ 청좌굿, ④ 달맞이굿, ⑤ 화해굿, ⑥ 세존(世尊)굿, ⑦ 조상청좌(祖上講座)굿, ⑧ 성조(成造)굿, ⑨ 군웅(軍雄)굿, ⑩ 산신령(山神靈)굿, ⑪ 토지신(土地神)굿, ⑫ 심청굿, ⑬ 손님굿, ⑭ 천왕굿, ⑮ 탈놀이, 용왕굿, 꽃노래, 등노래, 대거리 등과 그 밖에 동계당에 비는 굿이 있다. 약 20여명의 무당이 동원되어 각각 그 전문분야의 굿을 한다. 그야말로 원시종합예술을 한 눈에 볼 수

있는 별천지인 것처럼 느껴진다고 한다. 떡, 과일, 어물, 메밥(백반)과 각색 종이꽃을 상위에 진설(陣設)해 놓고, 창호지에 쓴 여러 신들의 이름을 써서 모셔 놓는다. 또한 죽어서도 웃는상이란 돼지머리도 필히 쓴다. 여러 종류의 굿 중에서 조상청좌(祖上講座)굿의 행사를 보면 이 굿은 여러 조상들을 모셔놓고 그 해의 소원성취를 조상에게 비는 곳이다. 어민의 공동 생활에 있어 중추적 역할을 담당해온 풍어제는 밀시와 천대 속에서 생활해 왔던 전제 왕조시대의 우리 어민들에게 삶의 의지를 제시해 주었다⁴⁸⁾.

III. 결 론

경북 동해안의 포항, 영덕, 울산 3지역의 각종 제례(기제사, 가신제, 동계, 영등제, 풍어제)에 따른 음식을 통하여 본 지역 식문화의 특성을 살펴 본 결과는 다음과 같다.

1. 기제사 음식

기제사 음식의 상차림의 유형이 내륙지역과 비슷하였다. 그러나 음식의 종류와 조리 방법에서 몇 가지 차이점을 발견할 수 있었다. 토산품인 미역국이 내륙보다 많이 사용되고 떡의 종류는 네 가지 정도로 종류가 다양하지는 않았다. 편적의 전은 내륙에 채소전을 많이 쓰는데 비해 가지미, 명태, 오징어 등의 생선전이 월등하게 많았다.

과실류는 3~5실과를 기본으로 하고 포는 오징어포, 명태포를 주로 사용하고 육포를 쓰는 곳은 거의 없었다. 탕은 어탕(43%)을 많이 쓰고 있다. 제사에 쓰여지는 생선 종류가 25종이었고, 서해 산물인 조기를 63% 사용하고 동해에서 산출되는 문어와 명태도 각각 58%로 그 다음으로 쓰고 있다. 문어는 뼈대없는 어물인데도 동해안 지역에서 각종 행사시에 많이 사용하고 어물중 제일 위에 놓고 있어 내륙지역에서 낚으는 털집송의 닭고기를 제일 위에 놓는 것과는 대조를 이루고 있다. 또한 어물을 조리할 때 가장 신선한 것 5가지 생선(조기, 문어, 명태, 방어, 고등어)을 통채로 찌서 진설하는 점은 내륙에서 토막내어 꼬치에 꿰어 찌는 것과는 차이가 있다. 고등어는 내륙에서는 비린내 나는 생선으로 쓰지 않는 곳이 많다. 내륙지역에서 대체로 많이 쓰이는 육류가 해안지역에서는 쇠고기 41%, 닭고기 29%, 돼지고기 18% 순으로 쓰고 있다. 식혜 이용은

48) 영덕문화원, 내고장 전통가꾸기, pp.232-233, 1992.

56%로 특히 흥해지역에서 밥식혜는 제례음식의 필수 품이었고 타 지역과는 달리 젓갈 또한 이용이 필수화된 곳도 있었다. 술의 이용은 탁주 48%로 가장 많았고 청주 37%, 소주도 12%, 생감주 또는 수정과 3%였다.

2. 가신제 음식

가택신은 일반적으로 설날, 정월보름, 추석, 동지 등 명절과 추수 때 또는 특별한 일이 생겼을 때 제를 올린다. 성주, 조왕, 삼신, 용단지 등을 위하는 일부 가정이 있었으며 주제자는 주로 여성이고 여기에 사용되는 음식은 가신의 종류에 따라 떡은 성주와 용왕신은 붉은 팔시루떡을 쓰고 삼신은 백설기, 조왕은 복심떡(잡과병) 등으로 다르지만 성주는 그 지역민들이 평소에 제물로 흔히 사용하는 음식을 차리고 있었으며 그 외 가신은 아주 간략한 상차림이었다.

3. 동제 음식

마을의 수호신을 섬기는 60개 마을의 동제의례에서 밥을 사용하는 마을이 97%, 떡은 백편 90%, 절편 10%로 모두 흰떡을 사용하였다. 국은 콩나물국이 주이고 미역국은 7%나 되었다. 탕은 어탕이 35%로 가장 많이 이용하고, 과실은 기수로 5실과를 가장 많이 쓰고, 어육류의 사용은 육류보다 어류를 많이 사용하고 있고 포는 명태포, 오징어포, 대구포 순으로 사용하고, 세가지 포를 함께 사용하는 곳도 있었다. 생선은 정초에 잡은 생선을 매일 한 마리씩 고리에 걸어 건조해서 쓰고 있으나 당일 잡은 귀한 생선이 있을 때는 짚으로 싸서 술에 써서 부서지지 않게 그대로 젓상에 놓는다. 명태가 80%로 가장 많이 쓰고 조기, 문어, 방어, 청어, 고등어 순이었으며 영덕읍에서는 제물로 생선만 사용하는 특징을 보였다. 고기는 대체로 익혀서 쓰고 날것으로 쓰는 곳은 돼지머리는 한개 마을, 닭고기는 두개 마을 뿐이었다. 동제 제물은 대체로 기제사 제물보다 간략하고 단조롭다.

4. 영등제 음식

주부가 그 해의 풍농(豐農)과 가정의 안녕을 기원하는 영등제에서는 밥을 쓰지 않는 가정 29%, 국을 쓰지 않는 가정 53%, 탕을 쓰지 않는 가정 29%, 과실류를 쓰지 않는 가정 65%, 포를 쓰지 않는 가정 29%인 것으로 보아 간단한 내방 제례로 여겨진다. 생선은 버린 내가 나지 않는 대계를 주로 쓰고 김의 이용이 29%로 아주 높았다. 편은 안 쓰는 가정이 없으며 특히 붉은팔

시루떡을 하여 시루채 바다 쪽을 향하여 차려 놓고 용왕님께 비는 것으로 보아 어로 작업시에 풍랑을 막아 달라는 주부들의 간절한 바람의 의식이다.

5. 풍어제 음식

풍어제는 풍어를 기원하는 의식행사로써 제물은 동제에서 사용하는 제물과 비슷하나 편에서 절편(경편)을 가장 많이 사용하고 다음으로 팔시루떡, 백편, 용떡의 순이었다. 또한 용모양으로 만든 용떡을 제물로 사용하고 풍어제 의식의 끝무렵에 바다의 용왕님께 바치는 것이 동제와는 다르다. 기제사때와 같이 생선은 크고 싱싱한 것 다섯 마리를 온마리로 찌서 제물로 사용하고 있다. 육류는 면상이 웃는 모습이라 하여 돼지머리를 사용하는 마을이 많았다. 돼지 온마리를 익혀 쓰는 마을보다 생으로 사용하는 마을이 더 많았고 쇠머리를 사용하는 마을도 있었다. 식혜는 밥식혜를 주로 썼다. 각종 제례 중 생선 이용면에서 서해안의 조기는 기제사에서만 중요하게 여겨지고, 그 외 제례에서는 지역 산출 어물로 이루어지는 경향을 볼 수 있었다.

■참고문헌

- 1) 윤서석, 한국의 자연과 식생활, 한국식문화학회지 10-3, 1995.
- 2) 해촌의 생활 활동과 문화표상, 울진의 문화재, pp.269-325, 울진군, 안동대학, 1991.
- 3) 윤숙경, 안동지역이 제례에 따른 음식문화(I), 한국식생활문화학회지 11-4, 1996.
- 4) 허필숙 외, 영남지방의 제례에 관한 조사 연구, 계명대학교 과학논집 제 8집.
- 5) 김장생(金長生)·신의경(申義慶) 書, 喪禮備要, 卷 34, 1621(광해13년)
- 6) 민족문화추진회, 국역 퇴계집 제2권, 민족문화추진회 출판부, 1968.
- 7) 南晩星 外, 新完譯 四書五經, 禮記 卷8권, 평범사, 1975.
- 8) 강인회·이경복, 한국 식생활 풍속, 삼영사, 1984.
- 9) 윤덕인, "전통 제사상 차림의 규범과 강릉지역 제사상차림 관행의 비교 연구", 한국식생활문화학회지 12-5, 1997.
- 10) 이 재, 사례편람, 1844.
- 11) 서혜경, "우리나라 젓갈의 지역성 연구", 중앙대학교 대학원 박사학위 논문, 1987.
- 12) 서혜경, 향토전래 음식과 기제사, 특집 한국의 고유 음식, 1987.

- 13) 김태근, 한국민간신앙연구, 집문당, 1983.
- 14) 울진의 문화재, 해촌의 생활활동과 문화표상, pp.269-325, 울진군 안동대학교, 1991.
- 15) 김명자, 가신신앙의 성격과 여성상, 여성문제연구 제13집, 효성여자대학교 부설 여성문제연구소, p.229, 1984.
- 16) 김명자, 간돌단지 신앙의 용신신앙적 성격, 임동권 박사 송수기념논문집, 1986.
- 17) 김호중, 조선시대 울진지방의 역할, 울진사람들의 삶과 문화, pp.11-30
- 18) 천혜숙, 울진해촌의 신화와 제의, 울진 사람들의 삶과 문화, 안동대학 민속학 연구소편, pp.31-53, 1998.
- 19) 윤숙경, 안동지역의 제례에 따른 음식문화(Ⅱ), 한국식생활문화학회지 11-5, 1996.
- 20) 禮俗篇, 慶北禮樂誌, pp.515-556, 경상북도 영남대학교, 1989.
- 21) 김명자, 풍기의 민속종교와 신앙생활, 안동대학교 민속학 연구소, 민속연구 제3집, 1993.
- 22) 윤서석, 한국 식품사 연구, 신광출판사, 1993.
- 23) 최인학, 민속학의 이해, p.160, 도서출판 밀알, 1995.
- 24) 권삼문, 동해연안 촌락의 돌미역 생산관행, 울진문화 제10호, pp.41-57, 1995.
- 25) 한국민속종합조사보고서-경상북도편, 문화재관리국, 1974.
- 26) 최운식, 생명을 관장하는 복두칠성, 도서출판 한울, 1993.
- 27) 영덕군청, 내고장 전통 가꾸기, 1982.