

## 소설 『혼불』 속 전통음식의 문화적 이해 - 통과례음식을 중심으로 -

정혜경 · 우나리아 · 김미혜\*  
호서대학교 자연과학대학 식품영양학과

### Cultural Characteristics of Korean Food in the Novel 『Hon-bool』 - Focused on ‘rites of passage’ Foods -

Hae-Kyung Chung, Nariya Woo, Mi-Hye Kim\*  
Department of Food and Nutrition, Hoseo University

#### Abstract

In this study, we attempted to elucidate the cultural characteristics of Korean food based on a traditional understanding on the Korean novel. To achieve this, food characteristics related to ‘rites of passage’ were analyzed in the representative Korean literary work 『Hon-bool』, which describes the life of a first-son’s wife every three generations in the going to ruin but historic ‘Lee’s family of Maean district’ family and the life of the common ‘Geomeong-gul’ people who lived with farming on the Lee’s land at Namwon of Junbook province in the 1930~1940s, during the Japanese Colonial rule. Every nation possesses rites of passage at important points in life, such as at birth, age of majority, wedding and death. Korean culture, in particular, has several memorial rites relating to birth, death and passage into the afterlife in which special foods are prepared. In this manner, ceremonial foods represent the Korean peoples’ traditional vision of the universe and life. The book 『Hon-bool』 describes these traditions. Especially, the book describes the table-settings related to the main character’s childbirth, first birthday, wedding and death. Therefore 『Hon-bool』 represents a living history of Korean traditional food and the work of storytelling through the traditional understanding is expected that perform an important role in making of cultural contents of Korean foods.

Key Words: Storytelling, Hon-bool, Food Culture, Rite of passage, Traditional Food

#### 1. 서 론

최근 한국 음식을 문화콘텐츠로 활용하려는 시도들이 이루어지고 있다. 한국 드라마에서 시작된 한류의 확산 및 ‘한식세계화’ 정책으로 한식의 이미지가 새롭게 세계에 알려지고 있다. 한식의 독특한 맛과 건강기능성 및 다양성 등도 인정받고 있으며, 김치는 2005년 렌틸콩, 올리브, 낫또, 요구르트와 더불어 세계 5대 건강식품의 하나로 선정되기도 했다(NRA 2002). 하지만, 현재 많은 사람들이 이야기하는 ‘한식세계화’는 시작에 불과하다. 한식이 국내와 세계인들이 즐기는 음식으로 거듭나기 위해서는 시대의 흐름을 읽고 새로운 문화코드를 접목시켜 재창조되고 진화하는 것이 무엇보다 필요하다.

정보화 사회 이후 도래할 미래 세계에 대해서, 몰프엔센은 꿈과 감성의 사회인 ‘드림 소사이어티(Dream Society)’에서 가장 중요한 것은 고유하고 진정한 이야기를 만들어내

는 것이며 미래사회의 지도자는 능숙한 이야기꾼이 될 것이라 주장하였다(Rolf Jensen 1999). 이러한 예측은 미래의 사회상이 아니라 이미 현재 진행형이 되었다. 지금 우리는 ‘이야기’와 ‘감성’을 위주로 하는 문화의 위력을 실감하고 있다. 21세기를 선도할 성장 동력은 ‘문화’이며 그중에서도 ‘스토리텔링’이라는 문화코드로 집약된다.

과거에는 상품 그 자체가 소비자의 관심 대상이었고 생산자는 품질과 가격의 차별화에만 관심을 두었다. 하지만 요즘은 다양한 상품이 쏟아져 나오고 경쟁이 심해지면서 품질과 가격만으로는 소비자들에게 다가갈 수 없게 되었다. 음식도 마찬가지다. 한식의 맛과 영양가만으로는 세계시장에 진출하는데 한계가 있다. 꿈과 감성의 시대인 21세기를 살아가는 데 가장 필요한 것은 우리나라만이 갖고 있는 독특한 가치와 이야기를 찾아내는 것이다. 따라서 전통음식에 관한 고유의 이야기를 찾는 스토리텔링 작업은 한국음식의 고급화, 브랜드화를 위하여 매우 중요하다.

\*Corresponding author: Mi-Hye Kim, Department of Food and Nutrition, Hoseo University, 165, Asan, Chungnam, Korea  
Tel: 82-41-540-5310 Fax: E-mail: Kimmihye92@hoseo.edu

본 연구에서는 한국전통음식의 정체성 확립과 브랜드 가치를 높이기 위한 창작 소재로서 한국 문학작품의 가치에 주목하였다. 스토리텔링이 과거에는 문학, 예술로서 심미적 기능을 하였지만 최근 정보화 시대, 유비쿼터스 시대에 따라 경제적 이윤을 창출하는 새롭고 우수한 문화자원으로 등장하였기 때문이다. 스토리텔링은 일반적으로 이야기라 불리는 서사(敍事)를 기반으로 한다. 서사는 인간이 세계를 인식하는 근본적인 한 가지 방식이며 인간이 감정에 호소하는 의미전달 구조이다. 이야기는 그 자체가 인간이 세계와 대면하여 형성해가는 삶의 방식을 직접적으로 다루기 때문에 감성이 중요시되는 디지털 시대에 적절한 의미전달 구조라 할 수 있다(Choi 2003).

그동안 이루어진 소설 『혼불』에 대한 연구로는 혼불의 서사원리와 민간신앙에 대한 연구(Park & Lee 2009), 『혼불』의 담론과 한국적 정체성에 대한 연구들(Park 1999, Byeon 2005) 등이 있다. 그리고 『혼불』 속 통과의례의 복식에 대한 연구(Yu & Han 1997) 등이 존재한다. 그리고 전통음식의 사례연구(Kim & Chung 2009)나 지역 향토음식을 통한 스토리텔링 연구(Choe & Park 2009)들은 다소 이루어졌지만 문학 작품 속 전통음식의 문화적 이해를 통한 스토리텔링 연구는 거의 없는 실정이다.

따라서 본 연구에서는 전통음식의 특성과 본질을 파악하여 한국음식의 정체성을 확립하고 그 음식을 향유하고 소비하고자 하는 대중들의 감수성에 부합하고자 문학작품 속 전통음식의 스토리텔링화 작업을 시도하였다. 이를 위해 한국인들이 사랑하는 한국대표 서사 문학작품인 『혼불』을 텍스트로 선택하였다. 『혼불』은 고유한 전통문화의 보고(寶庫)라고 인정받고 있는 대표 서사 문학이다. 따라서 소설 『혼불』 속 음식 이야기는 살아있는 한국 전통음식의 과거와 근대화 과정의 역사를 보여준다. 소설 『혼불』 속에 등장하는 전통음식의 문화적 이해는 한국음식의 문화콘텐츠화 작업에 중요한 역할을 수행할 것으로 기대한다.

## II. 연구대상, 소설 『혼불』

여류소설가 최명희(1947~1998)의 장편소설 『혼불』은 1980년부터 쓰기 시작해 1996년에 17년 만에 원고지 1만 2000장 분량의 전10권(5부)으로 완간된 대하소설이다. 『혼불』은 일제강점기인 1930~40년대 전라북도 남원의 한 유서 깊은 가문 ‘매안 이씨’ 문중에서 무너져가는 종가(宗家)를 지키는 종부(宗婦) 3대와, 이씨 문중의 땅을 부치며 살아가는 상민마을 ‘거명굴’ 사람들의 삶을 그린 소설이다. 매안 이씨 가문의 삼대를 이루는 ‘청암 부인’과 그 아들 ‘이기채 부부’, 손자 ‘이강모·허효원 부부’와 거명굴 천민인 ‘춘복이’ 등의 주요 인물의 삶을 통해 작가 최명희는 한국인의 역사와 정신을 생생하게 표현함으로써 한국문학의 수준을 한 차원 높였다는 평가를 받고 있다(Park & Lee 2009).

또한 호남지방의 세시풍속, 관혼상제, 노래, 음식 등을 생생한 우리 언어로 복원해 내 우리 풍속의 보고라는 평가를 받고 있으며 전통적인 가재도구, 의복, 풍습, 놀이, 신앙 등에 깊은 관심을 두고 있는 것은 그것 자체로도 상당한 의미를 부여받는다. 즉, 서구 중심의 사고방식에 의해 부당하게 대접 받아온 전통문화를 복원시키고 그에 따라 우리 민족의 주체적 인식의 틀을 회복하여 민족 정체성을 찾아내기 위한 가장 근본적인 작업이었기 때문이다(Park 1999).

『혼불』에 형성된 역사는, 엘리트적 시각으로 본 이벤트 중심의 단속적 연대기가 아니라, 삶의 자리 자리를 메웠던 이들이 가난하게 부딪쳐 체험한 삶의 흔적이다. 그 삶의 주인공들 한 사람 한 사람에게는 그늘진 삶의 구석구석을 채우는 게 관심사이지, 역사라는 또 하나의 이념이 중요한 것은 아니었을 것이다. 요컨대 『혼불』은 ‘역사의식’이라는 거대한 이념보다는, 그 도도한 흐름 속에서도 제 삶의 자리를 온전히 책임지려 했던 이들의 의지가 깃들인 혼을 보여주려 하였다. 말 그대로 역사의 ‘담론’을 구현하였다(Byun 2005).

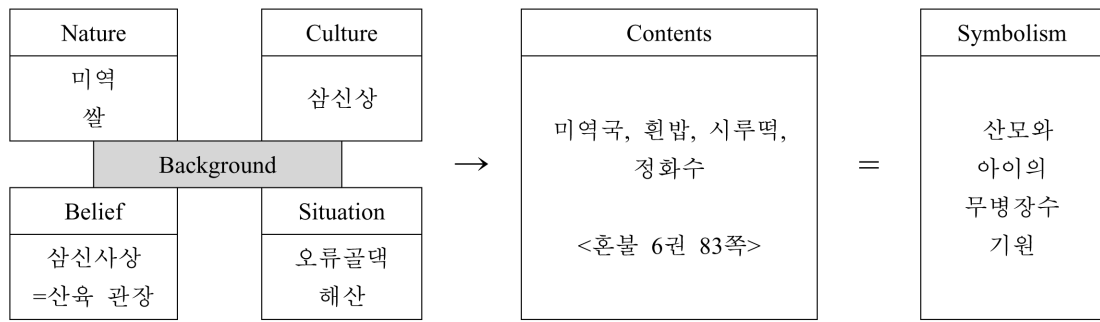
이 소설의 묘미는 세세한 디테일 묘사에 있으며, 특히 생활 민속사의 중요한 일부인 음식문화가 잘 묘사되어 있다는 점이 중요하다. 혼례를 갖 치른 신랑 신부가 처음 맞는 밥상에 대해 설명하듯 얘기하는 부분, 음식을 만드는 손놀림 하나까지 그리면서 음식 만드는 과정을 보여주는 부분 등에서 잔잔한 일상의 삶을 구현하며, 우리 고유의 문화를 아끼고 간직하려는 작가의 애정이 여실히 드러난다. 『혼불』에 표현된 모든 민속적 정보들 중 종잡짓 여인의 삶을 표현하는 가장 대표적인 것은 음식과 관련된 부분이다. 전통적 시대의 모든 여성의 삶의 중심에는 음식이 있었다.

따라서 본 연구에서는 소설 『혼불』 속 음식이야기를 통하여 전통시대의 여성들의 삶뿐만 아니라 한국전통음식의 특징들을 문화적 관점에서 이해하고자 한다. 또한 『혼불』이 보여주는 다양한 음식문화 중 특히 인간의 삶을 연대기적으로 보여주는 통과의례에 나타나는 상차림을 중심으로 살펴보고자 한다. 본 논문의 혼불 텍스트는 2009년도 제 2판 2쇄 본으로 매안 출판사 판을 사용하였다.

## III. 『혼불』 속 통과의례음식의 특성

『혼불』의 시대적 배경은 일제강점기이다. 하지만 음식을 생산하고 소비하는 주인공들은 조선시대를 살았던 사람들이며, 음식문화의 강한 보수성과 음식을 생산하는 주체들은 앞선 세대의 영향을 받는다는 특성 등으로 인하여 볼 때 『혼불』 속 음식들은 조선시대 말부터 이어져 내려온 전통음식문화의 특성을 잘 반영한다.

어느 민족이든 탄생, 성년, 결혼, 사망 등 삶의 중요한 전환점에서는 반드시 나름의 상징성이 부여된 통과의례를 행해 왔다. 또한 모든 의식들은 보편적인 목표 외에 각각 개별적인 목적을 가지고 있다(Van Gennep, Arnold 1994).



<Figure 1> Storytelling of the three gods governing childbirth's table in the novel 「Honbul」

우리 민족 역시 태어나기 전부터 죽을 때까지, 그리고 제사라는 방식을 통하여 죽을 이후까지 그 삶의 전환점을 기념하는 행사를 치렀는데 탄생, 생일, 혼인, 사망 등 각각의 통과 의례에 차려지는 음식들은 각각 특별한 상징성을 지니고 있다. 즉 통과 의례 음식은 한국인의 전통적 우주관과 인생에 대한 이해 방식과 염원을 담고 있다. 그리고 『혼불』은 이러한 전통을 놓치지 않고 세세하게 묘사하며 그 내면적 의미까지 잡아내고 있다.

1. 무병장수 기원, '미역국과 삼신상'

삼신은 여러 가신(家神) 중에 생산 출산을 맡은 삼신으로 집안에 새로 나는 어린 생명의 산육을 관장하여 돌본다. 따라서 아들 낳기를 바라거나, 산모가 순산하기를 빌 때, 산모가 건강하게 빨리 회복되기를 기원할 때, 또 태어난 아기가 아무 탈 없이 잘 자라게 해 달라고 빌 때 반드시 이 할머니를 찾는다. 이 때 삼신상에 차려지는 음식은 흰 쌀밥 세 그릇과 미역국, 시루떡 그리고 정갈한 정화수이다. 정성된 마음으로 삼신께 출산을 감사드리고 산모와 아이의 비호를 염원하는 의미가 담겨져 있다.

‘누구라도 아기를 낳으면 삼신 할머니한테 정한수 떠놓고 시루떡 올리며 미역국에 흰 밥을 차려서 두 손 모아 간절히 기도 축문을 외운다. 강실이를 낳은 오류골 댁도 그랬었다.’(6권 83쪽)

‘이올댁은 막내며느리 오류골댁이 강실이를 순산한 뒤에, 깨끗한 짚 한 줌, 청수 한 그릇, 흰 쌀밥에 미역국을 소반에 받쳐 삼시랑 할머니한테 올렸다. 그저 얘기가 무력무력 자라고 집안에 궂은일 없이 잘되게 해 달라고 비는 치성이었다.’(6권 85쪽)

오랜 과거부터 산모가 먹는 음식으로 미역국을 빼놓을 수 없다. 미역의 한자 표기가 달라 혼란이 있지만 옛날부터 미역을 비롯한 해조류를 즐겨 먹었음은 여러 고문헌을 통하여 알 수 있다. 중국 문헌 <본초강목>에서는 “고려의 곤포(昆布)를 쌀뜨물에 담가 짠맛을 떼고 국을 끓인다. 조밥이나 맵쌀밥과 함께 먹으면 매우 좋고, 기를 내리며 함께 먹으면 안 좋은 식품도 없다” 하였다(Lee 1985). 宋代의 서궁이 기록

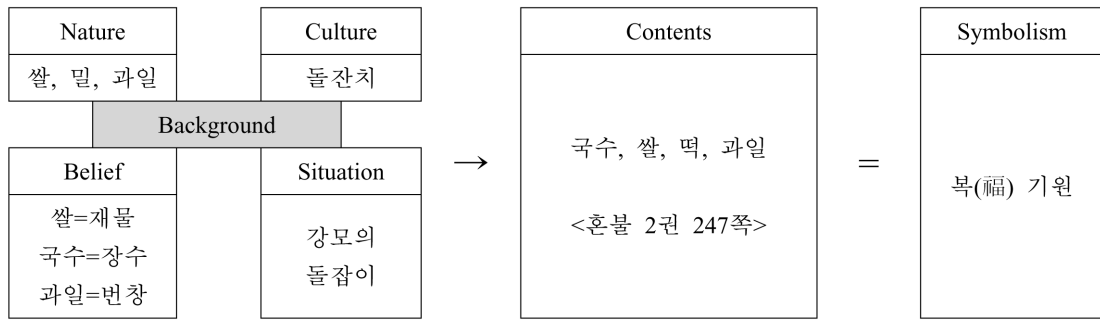
한 <고려도경>에는 ‘가난한 백성은 해산물을 많이 먹는다. 미꾸라지[鱸]·전복[鮑]·조개[蚌]·진주조개[珠母]·왕새우[蝦王]·문합(文蛤)·붉은게[紫蟹]·굴[蠣房]·거북이다리[龜脚]·해조(海藻)·昆布는 귀천 없이 잘 먹는데, 구미는 돋구어 주나 냄새가 나고 비리고 맛이 짜다’라고 하였다 (Seo Geung 1123).

이렇게 우리 민족이 즐겨 먹는 미역에는 현대적인 관점에서 과산화성이 숨어 있다. 미역은 알칼리성 식품으로 골격과 치아 형성에 관여하고, 자궁 수축과 지혈을 돕는 칼슘이 풍부하다. 또한 심장과 혈액순환, 체온과 땀 조절, 신진대사를 조절하는 갑상선 호르몬을 형성하는 요오드 함량도 월등히 높다. 생미역의 끈적거리는 성분은 알긴산으로 체내에서 소화되지 않는 당질의 일종이다. 알긴산은 소화되지 않으므로 에너지를 생성하지는 못하지만, 장을 자극해 소화를 돕고 콜레스테롤과 포도당 흡수를 지연시켜 고혈압과 당뇨를 예방한다(Choi 등 2008). 또한, 장을 깨끗이 하고 변비를 예방하는 등 다양한 기능을 지닌다(Lee & Sung 2001).

이와 같이 요오드가 많이 함유되어 있어 모유 분비에 도움이 되고 몸속에 쌓인 노폐물을 배출하고 피를 맑게 하는 미역국은 전통 사회로부터 탄생의 상징물이 되었다. 또한 생일날의 음식으로도 관례화되었다. 어머니가 산후조리를 위해 미역국을 먹는데 아이는 미역 성분을 함유한 어머니 젖을 처음 먹게 되고 또한 생일날 미역국을 먹으며 어머니가 겪은 출산의 고통을 되새기면서 어머니의 사랑에 감사하게 되는 것이다. 한국인에게 있어 미역국은 ‘태어난 날’을 상징한다. 지금도 산모들은 삼칠일(21일)동안 미역국을 먹는다. 우리 민족과 이처럼 깊은 유대가 있는 미역은 모든 연안에서 자생해 왔고 또 양식도 가능하기 때문에 오래전부터 즐겨먹고 있다.

산모가 먹을 미역국에는 또 금기도 있다. 산모에게 먹일 미역은 값을 깎지 않으며 상인이 산모용 미역을 싸줄 때 꺾지 않고 새끼줄로 묶어주는 풍습이 지금도 전해지고 있는데 이는 미역의 값을 깎으면 태어나는 아기의 수명이 줄고 꺾어서 주면 산모가 난산을 한다는 속설이 있기 때문이라 한다(Chung & Lee 1996).

산모의 출산이 가까워오면 흰쌀과 미역을 준비해 두어 잊



<Figure 2> Storytelling of the first birthday party's table in the novel 「Honbul」

목에 삼신상을 차리고 삼신에게 순산하도록 빈다. 순산을 하면 바로 삼신상에 놓았던 쌀로 밥을 짓고 소미역국을 끓여서 밥 세 그릇과 미역국 세 그릇을 다시 길어 온 정화수 세 그릇과 함께 차리고 순산하였음을 감사하는 예를 들인다. 쌀밥은 우리민족에게 매우 특별한 음식이다. 우리의 근본이 되며 생명을 상징하는 쌀로 지은 흰쌀밥은 귀한 것이며 신께 간절함을 기원하기 위한 정성과 마음을 표현할 수 있는 귀중한 매개체이다. 우리가 먹는 음식 차림을 밥상이라 하며 밥을 먹기 위해 반찬을 먹는 것이며 밥이 없는 부식들은 아무 의미가 없을 정도로 밥은 한국음식의 핵심이다. 신께 드리는 음식도 마찬가지이다. 모든 통과이례 음식에는 반드시 쌀로 지은 흰밥이나 떡이 올려지게 된다. 이렇듯 쌀은 신과의 연결을 위해 없어서는 안 될 귀중한 매개체인 것이다.

밥과 미역국 이외 삼신상에 중요한 음식은 떡이다. 형편에 따라 생략되기도 하지만 떡을 올릴 수 있는 상황이라면 시루떡을 쪄 올린다. 시루떡은 부정을 막고자 하는 주술적인 의미가 들어있다. 또한, 삼신상의 시루떡은 가족끼리 나누어 먹는다. 삼신시루의 떡이 밖으로 나가면 아기의 복이 줄어들다는 믿음 때문이다(Seoul Cultural Heritage Committee 1993)

신에게 축복을 비는 행위에는 음식뿐만 아니라 이른 새벽에 우물에서 길어 온 깨끗한 정화수가 소원을 비는 사람의 정성을 담아 놓이게 된다. 사람들의 생명을 유지하는데 물은 매우 중요한 구실을 하며, 농업을 주로 해 온 우리 전통 사회에서 물은 곡물이 익는데 반드시 필요한 것이었다. 따라서, 물은 특별히 귀하고 아껴야 하는 것으로 인식되었고, 그 중에서도 이른 새벽 우물에서 길어 온 물은 더욱 고귀한 것으로 여겨졌다. 산모와 아이의 무병장수를 기원하는 마음과 정성을 깨끗한 정화수에 담아 천지신명께 간절히 기원하는 것이다.

2. 다복(多福)의 기원, ‘떡과 첫돌 상’

전통적으로 아이의 첫돌을 축하하는 음식으로는 흰밥, 미역국, 푸른나물, 백설기. 붉은 팔을 문힌 수수경단, 오색 송편을 준비한다. 첫돌상의 특성은 음식에서만 찾아지는 것이 아니다. 음식과 함께 돌잡이라는 우리만의 특별한 의식을 행

하는데 돈, 무명실, 책, 붓, 활 등을 음식 앞에 늘어놓아 아이가 원하는 것을 잡게 하는 행위가 그것이다. 이 돌잡이는 아이의 장래를 점치면서 복을 기원하는 의식에 해당한다. 『혼불』은 주인공 강모의 첫돌 상을 아름답고 정감 있게 그려낸다.

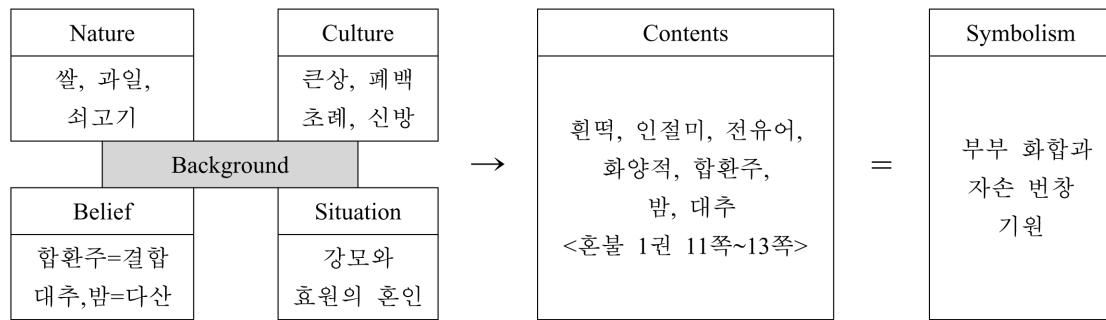
‘맨 뒷줄에는 먹과 벼루 책 그 옆에 청실홍실이 나란하고, 가운데 줄에는 붓이며 돈, 그리고 활과 무명필이 소담하게 혹은 날렵하게 놓였는데, 아기의 손이 닿기 좋은 앞줄에는 과일, 국수, 쌀, 떡 등의 음식이 탐스러웠다. 그것들이 가리키고 있는 앞날들은 하나같이 복스러운 것이었다.’ (2권 247쪽)

돌잡이 물건에서 국수는 장수를, 쌀은 재물을 의미한다. 또한 대추와 같은 과일은 자손의 번창을 의미한다. 보통 아이가 두 번째 잡은 것까지 의미를 둔다. 이러한 돌상차림에 올려지는 음식들은 각기 나름의 의미를 지니면서 인생의 첫 걸음을 떼는 아이의 앞날이 복으로 가득차기를 축원하는 부모의 마음을 담고 있다.

쌀에는, 부유하게 살기를 바라는 마음이 깃들여 있고 쌀로 만든 무지개떡과 편이며 송편·경단이 모두 곡식들로, 어느 것 한 가지라도 소중하지 않은 것 없지만 그 중에서도 가장 보배로운 곡류라면 역시 쌀이 아닌가. 쌀은 곧 재물이요 쌀은 곧 목숨이었다. ~국수 그릇에 손을 대면 무병 장수할 것이요 대추든지 사과든지 감이든지 과일을 집어 올리면 자손이 번창할 것이다. (2권 247쪽)

백설기의 또 다른 이름은 흰무리다. 백설기라는 이름이 등장한 것은 <규합총서>인데 ‘빛치 백설긋고 즈윽하고 극열의 날포 두어도 상치 아니 흐느니라.’ 하였다(Bingheogak Lee 1975). 즉, 빛이 흰 눈과 같고 윤이 나고 몹시 무더울 때에 여러 날 두어도 잘 상하지 않는다는 백설기의 특징과 장점이 나와 있다.

아기를 출산한 후 삼칠일은 산모를 보호하는 데 진력하는 시기다. 그리고 백일은 신생아가 건강하게 자라고 있음을 축하하는 날로 친척과 온 동네가 알게 큰 잔치를 베풀어 자축



<Figure 3> Storytelling of the wedding ceremony food in the novel 「Honbul」

하고 축복을 받는 날이다. 백일 상을 차리는 것은 백이라는 숫자는 완성된 수의 한 극점이며 완성의 일단락을 표상하는 것이므로 신생아가 백일을 고비로 큰 고개를 잘 넘었다는 것을 기념하고 축복하기 위한 의미가 담겨져 있다(Kim 1994). 이날의 축하연을 위해 준비한 음식상을 백일상이라고 하는데 여기에는 반드시 백설기를 올리는 풍습이 있다. 흰색의 신성함은 백설기에도 그대로 나타나 아기의 일생이 평안하기를 비는 마음으로 백설기를 만들어 잡귀를 물리친다는 사고가 반영되어 있다. 이 백설기는 아이의 첫돌 상에도 어김없이 오른다.

돌상의 주격인 음식은 백설기외에 수수팥떡이 있다. 경단이라고도 불리는 수수팥떡은 찹쌀이나 수수의 가루를 물에 익반죽한 후에 둥글게 모양을 만들어 끓는 물에 삶아서 건져낸 후 갖가지 고물을 묻혀 낸 떡을 말한다. 고물의 종류에 따라 콩가루경단, 감자경단, 계피경단, 깨경단, 실백경단, 밤경단, 썩경단, 삼색채경단 등으로 불린다. 차수수가루로 빚어 삶아 붉은 팥고물을 묻힌 찹수수경단을 속칭 수수팥떡이라는 것인데 아기의 백일이나 돌날에 만들어 여러 이웃에게 나누어주던 떡이다. 찹수수경단에는 팥고물을 입히는 것이 특징인데 팥의 붉은 색은 악귀를 물리친다는 의미가 있다. 이는 동짓날 썰어 먹는 팥죽이 사악한 기운을 쫓아내는 축귀(逐鬼) 기능이 있다고 본 것과 마찬가지로 같다. 같은 이유에서 동짓날 집 벽과 기둥 등지에다가 팥죽을 바르기도 했는데 이는 서양에서 악마를 물리치기 위해 집에 양의 피를 바른 것과 동일한 맥락이다. 동물의 피를 벌겍게 바르는 것보다 팥죽을 썰어 먹으며 팥의 색에 주술적 의미를 부여한 것은 농경사회의 풍습을 반영한 것으로 더 평화적인 성격을 띤다. 백일로부터 시작하여 10살 이전의 생일날에는 반드시 해주는 찹수수 경단 풍습은 삼신사상에서 유래한다. 삼신할머니는 아기를 점지하고 10살까지 아기를 보호해 준다고 하는데 이 풍습으로 보아 우리의 오랜 역사 속에서는 열 살까지를 어린아이로 보았던 듯하다.

### 3. 화합과 번창의 기원, ‘합환주와 잔치음식’

혼인은 어느 나라 어느 시대에나 있어 왔지만 혼인만큼 그 민족과 시대 특성을 보여주는 풍습도 드물다(Yoon 1999).

예를 들어 고구려에서는 남녀가 부부로 연을 맺으면 신랑 집에서 신부 집에 술과 돼지를 보내어 잔치를 베푼다. 신라에서는 술과 음식을 차렸는데 빈부의 형편에 따라 차이가 있었다. 고려시대에는 혼가에서 재물을 받지 않고 떡을 차려 백성들은 술과 떡으로 기쁨을 나누었다. 조선시대에도 신부 집에서 신랑에게 신랑집에서 신부에게 큰상과 상수를 차려주는 풍습이 있었고 혼례를 하면 반드시 혼인잔치를 열었다(Kim 1994). 혼인잔치는 신랑 쪽 집안과 신부 쪽 집안이 하나 되는 의례의 장(場)이며 여기에서 양가간의 균형 잡힌 교환 관계를 엿볼 수 있다. 혼례 때에는 신부 측과 신랑 측의 음식 교환, 혹은 혼주와 하객과의 선물이나 음식 교환 등이 실질적으로 이루어졌다.

소설 『혼불』은 처음에 대숲에서 일어나는 바람소리와 함께 대실이라는 마을로 독자들을 인도한다. 대실은 이미 잔치 분위기이다. 전라남도 대실의 한 양반가에 남원군 매안의 매안 이씨 양반가로부터 사주가 도착한 것이다. 그렇게 『혼불』은 인간이 살아가면서 반드시 지나쳐 간다는 관혼상제의 한 관문인 “혼인”과 함께 시작한다. 마당은 고소한 음식냄새와 부인들의 입담으로 시끌시끌하고, 집안 가득히 혼인의 즐거움과 기대감으로 가득 차 있다.

‘콩심어미는 부엌 뒷문간 결의 뒤편에서 굵은 돌 세 개를 솔밭처럼 괴어 놓고 가마솥 뚜껑을 거꾸로 얹어 연방 기름을 둘러가며, 한 손으로는 이마에 흘려내리는 머리카락을 소맷자락으로 씻어 올리면서 전유어를 지지고 있었다. 그 고소한 냄새 때문에 콩심이의 손은 더욱 빨라지고, 작은 콧구멍이 자꾸만 벌름거리지는 것이었다.’ (1권 11쪽)

일생에서 가장 큰 잔치인 혼사날, 이날의 들뜬 분위기와 부산한 움직임들은 전형적인 잔칫날의 모습이다. 『혼불』에서 작가는 이날의 분위기를 후각을 통해 전달한다. 즉 잔치 음식을 준비하는 과정에 대한 묘사는 화려한 시각적 이미지를 통해서가 아니라 음식을 준비하는 과정에서 보여지는 군침 돌게 하는 음식 냄새들이다.

마을 전체에 퍼지는 음식 냄새는 누군가의 집에서 잔치를 벌인다는 일종의 광고 효과를 낸다. 그리고 그 수많은 음식

냄새 중 가장 후각을 자극하는 것이 바로 전을 지지는 기름 내이다. 우리 민족에게 있어서 기름을 사용하여 조리하는 음식은 평소의 상차림에서는 보기 힘든 경우였다. 이는 기름에 지지는 음식을 하는 조리 도구가 일상화되어 있지 않았다는 사실에서도 나타난다. 그렇기 때문에 전류의 음식을 하기 위해서는 무쇠솥의 뚜껑을 뒤집어 도구로 사용했다. 그만큼 전을 부치는 것은 번거롭고 비일상적인 일이었기 때문에 전은 잔치 등 큰 상차림에 쓰일 음식을 다량으로 준비할 때만 나타나는 음식이다. 또한 솥뚜껑이 크고 무겁기도 하고 만드는 과정이 번거롭기 때문에 한꺼번에 많은 양을 준비해야 하는 잔치날에는 전을 굽기 위해 비좁은 부엌을 떠나 마당 한가운데나 뒤 안에 따로 불을 피우고 조리 도구를 걸게 마련이었다.

전이 평상시의 음식으로 조리되지 않았던 것은 또한 기름이 귀했기 때문이다. 귀한 기름을 듬뿍 사용하여 무엇인가 지져지는 조리과정은 일상에서는 맡아보기 힘든 고소한 기름 냄새를 피우는 것이고 이는 자연스럽게 잔치나 제사 준비 중이라는 선전 효과를 지니게 된다. 온갖 재료를 밀가루나 녹말가루를 입혀 부쳐낼 수 있는 전. 그 전을 평소에 먹기 힘든 재료를 사용하여 잔치상에 올렸던 것이 우리의 음식 문화였다.

‘연한 살코기를 자근자근 칼질하여 갖가지 양념을 넣고 고루 간이 잘 났 쇠고기를 꼬챙이에 꿰어 석쇠에 굽는 냄새, 같은 쇠고기가 들어가는 음식이라도 도라지가 들어가 참기름에 섞이는 냄새들이 집 안팎은 물론 온 마을에까지 바람을 타고 내려갔다. 솥씨가 좋은 서저울네는 생도라지를 소금물에 살짝 삶아 건지며 맛을 본다. 그리고 간간한 도라지를 웅백이의 찬물에 우려내는 동안 후춧가루, 소금, 깨소금, 파, 마늘을 언뜻 언뜻 챙긴 뒤에, 다시 도라지를 건져내더니 순식간에 옥과 같이 곱게 갈라 놓는다’(1권 11쪽)

잔치날 풍기는 음식 냄새 중에서 사람들을 부엌으로 불러 모으는 것은 평소에 잘 먹을 수 없는 고기 굽는 냄새이다. 『혼불』에서는 도라지를 잘게 찢어 참기름에 볶고 쇠고기도 양념하여 석쇠에 구워 꼬챙이에 꿰 ‘적’이 등장한다. 귀한 쇠고기에 도라지 등의 채소를 볶아 같이 꿰어 갖가루로 장식하여 꽃처럼 화려한 이 적을 특별히 ‘화양적’이라 부른다. 고기, 도라지 향내에 참기름 냄새가 어우러져 그 냄새가 이 소설책 속에서 배어 나와 직접 전해지는 듯하다.

잔치 날 특히 관혼상제와 같은 특별한 의미가 부여되는 행사에서 가장 중요한 음식은 바로 술이다. 전통혼례에서 신랑 신부가 서로 잔을 바꾸어 나누는 술을 합환주라 하는데 전통 혼례 의식에서 남녀 결합의 상징적 의미를 단적으로 보여준다. 합환주를 마시는 순간은 바로 전통 초례청의 하이라이트가 되며 떠들썩하던 구경꾼들도 이순간만은 숨을 죽이고 신랑 신부의 움직임과 손놀림을 바라본다. 합환주를

신랑과 신부가 나누어 마심으로써 비로소 혼례는 실질적으로 성사되는 것이기 때문이다. 서구의 결혼식 전통에서 남녀의 결혼 의사를 주례가 직접 ‘예, 아니오’로 대답하게 만드는 직설적 방식보다 상대가 마신 술을 건네받아 나머지를 마시는 행위를 통하여 상대를 영원한 반대로 받아들이겠다는 뜻을 보여주는 이 합환주 의식은 은근하면서도 매력적인 전통이다.

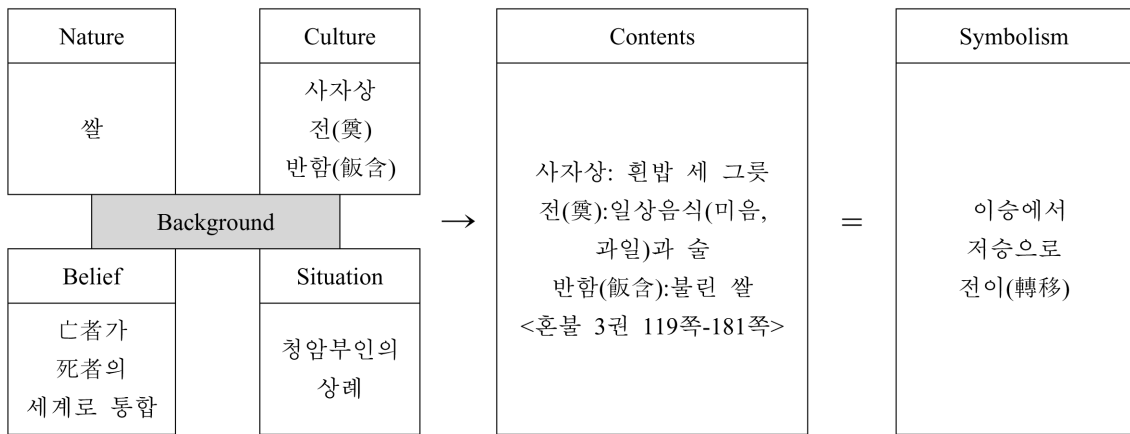
‘신랑상에는 밤이 껴져 있고 신부상에는 대추가 소복하다.(중략) 세 번째 술잔은 표주박인 것이다. 원래 한 통이었던 것을 둘로 나눈 작고 앙징스러운 표주박의 손잡이에는 명주실 타래가 묶여 길게 드리워져 있다. 신랑 쪽에는 푸른 실 신부 쪽에는 붉은 실이다.’(1권 17쪽-20쪽)

합환주의 핵심은 그 상징성에 있기 때문에 어느 술을 사용해도 상관없지만 원래 자귀나무 꽃으로 빚었다. 옛사람들은 이 자귀나무를 각별한 정을 주면서 앞마당에 길렀다고 하는데 특히 신혼부부의 침실 앞에 심어 부부의 금슬을 좋게 하였다. 붉은 실타래를 풀어놓은 듯한 꽃과 저녁마다 서로 맞붙어 잠을 자는 잎들의 특징 때문이다. 그래서 이름을 합환목, 야합수, 유정수 등으로 부르기도 한다.

전통 혼례에서 신랑신부가 하나 뒀을 선포하는 합환주 의식에 이 자귀나무 꽃이 사용되었다. 초례청에서뿐만 아니라 첫날밤에 마시는 술도 이 자귀나무 꽃을 사용했는데 혼례식의 피곤함과 처음 대하는 이성간의 흥분을 극대화시키기 위해서라고 한다. 마른 꽃으로는 차를 끓여 마셔도 좋은 향과 기분이 좋아지는 효과를 볼 수 있어 차로도 많이 음용되었다. 오래 전 우리 선조들은 남자들을 일찍 귀가시키기 위해 자귀꽃을 말려 베개 속에다 넣어두었다. 남편들이 이 향기에 취해 귀가 시간이 빨라지기 때문이었다(Hong, at the end of the 17th century).

‘방안의 두 사람은 아직도 말이 없다. 오직 밀 촛불만이 촛대 앞에 놓인 작은 술상과 그 술상 위의 흰 술병, 술잔, 그리고 밤, 대추 등을 비추면서, 신부의 등뒤로 펼쳐진 백수백복 병풍에 그네의 그림자를 드리워 주고 있다.’(1권 26쪽)

첫날 밤 술상에는 반드시 밤과 대추가 놓인다. 이 밤과 대추는 폐백을 드릴 때 시어머님이 다산을 기원하며 신부에게 준 것이다(Chung 2009). 꽃이 피는 나무들 중에는 열매를 맺지 않고 그냥 저버리거나 떨어져 버리는 꽃들이 많다. 하지만 대추나무 꽃은 비록 볼품은 없지만 일단 피었으면 그냥 지는 경우는 없으며 아무리 비바람이 몰아치고 폭풍이 불어와도 꽃이 떨어져 버리지 않는다. 그렇기 때문에 대추나무는 일단 꽃이 피면 반드시 꽃 하나에 하나의 열매를 맺게 된다. 이를 사람에 비유한다면 ‘사람으로 태어났으면 반드시 자식을 낳아야 한다’. 그것도 가능한 아들을 많이 낳아



<Figure 4> Storytelling of the funeral rites' food in the novel 「Honbul」

서 자손을 번성하게 해야 한다는 의미이다. 그리고 대추는 다른 과일과는 달리 열매 하나에 씨가 반드시 한 개만 들어 있으며 익은 대추는 붉은 색으로서 ‘양(陽)에 해당이 되는 것으로 곧 남자(아들)’을 상징한다. 이런 이유로 옛사람들은 여러 열매들 중에서 가장 ‘양반급’에 속하는 과일로 대추를 꼽았으며 제사상에는 항상 대추가 첫 번째 자리에 놓이게 되는데 이는 조상님들이 자손을 번창하게 하라는 기원을 담고 있다. 따라서 혼례를 올린 새 신부가 시부모에게 절을 올릴 때 시부모가 대추 한 움큼을 새 며느리 치마폭에 던져주는 것은 대추나무에 대추가 열리듯이 자손을 많이 낳아서 자손을 번창하게 하라는 의미이다.

또한 밤을 던지는 것은 조상을 잘 섬기라는 뜻을 담고 있다. 대부분의 씨앗은 땅속에 파묻혀 싹이 나서 자라면서 한 그루의 나무가 되고 그 씨앗은 썩어 없어지지만 밤은 비록 싹이 나와서 큰 밤나무가 되어도 원래의 씨앗 밤이 썩어 없어지지 않고 그대로 뿌리에 붙어 있다고 한다. 이는 조상에 해당하는 밤의 열매가 자손인 밤나무가 자라서 다시 열매를 맺기까지 계속 자손과 연결이 되어 조상과 자손의 연결 고리가 끊어지지 않고 지속이 되는 것으로 선조들은 풀이했다. 이러한 상징성을 지닌 밤을 시어머니가 며느리에게 던지는 것은 조상의 은덕을 잊지 말고 잘 모시라는 당부의 표시이다. 즉 ‘시부모님 잘 모시고 조상 제사 잘 받들라’는 교시이다.

4. 망자(亡者) 위로와 애도, ‘상례음식’

현대에는 장례 의식을 집에서 치르는 경우가 거의 없어 장례지날 때의 음식이나 사자밥 등이 거의 의미를 잃고 있지만 예전에는 장례 때 소나 돼지를 잡아 문상객들을 성대하게 접대하였다. 양반들은 한 달이나 길게는 석 달 동안 장사를 지냈고 서민들도 길면 9일 동안이나 장사를 지냈으니 장례비용이 만만치 않았다. 장사 때 드는 비용을 계산해 보니 죽은 사람이 3년 먹을 것과 맞먹는다고 해서 “죽어도 3년 먹을 것을 지고 간다.”는 말도 생겨났다.

우리의 전통 장례에는 임종이 확인되고 곡소리가 나면 주검을 대면하지 않은 사람 가운데 한 사람이 죽은 이가 평소에 입던 두루마기나 적삼을 들고 마당에 나가서 마루를 향해 옷을 흔들며 생전의 관직명이나 이름을 부르며 “복(復)”을 세 번 외치는 의식이 있다. 이를 ‘고복(梟復)’이라 한다 (Yoon 2001). ‘고복’은 망자를 되살리지 못한다는 것 곧 저승사자가 망자의 영혼을 데려간다는 것을 뜻한다. 이 때 저승사자들을 잘 대접하면 죽은 이의 저승길이 편할 수도 있고, 뜻밖에 영혼을 데려가지 않을 수도 있다는 생각에서 저승사자를 위한 상을 차린다. 이때 차리는 상을 ‘사자상’이라 하고, 사자상에 차린 밥을 ‘사자밥’이라 한다. 『혼불』에도 이 사자밥을 차리는 장면이 나온다.

‘새로 지어 막 퍼 올린 흰 밥 세 그릇을 동그란 소반 위에 올려 놓고 그 옆에 짚신 세 켤레를 나란히 놓았다. 저승에서 망자를 데려가려고 찾아온 사자들을 대접하는 사자밥이다. 그 밥 옆에 동전 세 개를 놓는다.’(3권 119쪽)

저승 사자는 흔히 셋이라 하여 사자상을 차릴 때에도 밥과 술, 짚신, 돈 등을 모두 셋씩 차린다. 반찬으로는 간장이나 된장만 차리는 것이 관례였다. 중요한 것은 반찬이 아니라 밥이었다. 밥과 반찬은 요기로, 짚신은 먼 길에 갈아 신으라고 준비한다. 돈은 망자의 영혼을 부탁하는 일종의 뇌물이다. 간장을 차리는 까닭은 사자들이 간장을 먹으면 물을 켜게 되어 자주 쉬거나 물을 마시러 되돌아 올 것을 기대하기 때문이다. 소설 『혼불』은 역시 이 부분은 놓치지 않고 그대로 재현하고 있다.

‘비록 육신은 숨을 거두었다 하나 아직은 신(神)이 이곳에 머물고 있다 여기어서, 생시나 다름없이 하루에 한번씩, 그가 살아 생전 쓰던 그릇에 미음과 과일을 담고 술을 따르어, 시신의 동쪽 어깨 닿는 곳에 상을 올리는 것이 전이다. 귀신의 그릇인 제기(祭器)가 아니고, 만지면 따뜻했던 생전의 밥그릇이 자신의 어깨맡에 닿이게

놓인다면, 그 아무리 무감한 사체라 할지라도 어찌 유정(有情)하지 않을 리 있겠는가.(3권 159쪽)

청암부인의 죽음을 통해 재현되는 망인을 위한 마지막 음식에 대한 세세한 절차 묘사나 떠나보내는 가족들의 슬픔, 그리고 음식을 준비하는 가솔들의 움직임까지, 우리는 어느 상가집에 와 그 모든 절차와 의식에 함께 참여하고 있는 듯한 착각을 하게 된다. 상여가 나가기 전까지 집에서는 망자에게 마지막 음식을 준비하여 대접한다. 비록 육신은 숨을 거두었다 하나 아직은 신이 이승에 머물고 있다고 여기기 때문에 생시나 다름없이 하루에 한 번씩 살아생전 쓰던 그릇에 즐겨 드시던 음식을 담고 술을 따라 시신의 동쪽 어깨 닿는 곳에 상을 올려 섬기는 것이다. 청암부인의 일상음식으로는 미음과 과일이 오른다. 이때 상주는 애통함을 금할 수 없어 친히 올리지 못하고 타인이 대신하는 데 염습이 끝날 때까지 매일 진설한다.

또한 망자의 몸을 씻긴 후 입관 전까지 행하는 절차를 습과 염이라고 하는데 이 경우에도 망자의 마지막 음식이 제공된다. 망자의 입에 버드나무 수저로 쌀을 넣어드리는 것이다. 『혼불』에서는 어느 민속학의 해설보다도 정확하고 생생하게 망자를 향한 의식이 그려지고 있다.

‘쌀이 담긴 그릇을 받쳐 든다. 반함을 하려는 것이다. 살아 생전 그 몸에 젖이 날 리 없었던 어머니 청암부인은 암죽을 떠먹여 자신을 기르고 자라면서도 내내 별로 음식을 탐하지 않아 무엇을 먹이라. 늘 애가 타서 밤낮으로 어린 구미에 당길 것을 궁리하여 먹였건만 그 염려로 기혈과 골격을 얻어 어른이 되고 오늘에 이른 자신은, 어머니의 입 속에 이승의 음식인 밥이 아니라 저승으로 가면서 먹을 식량이라 하는 쌀을 물려 드리려고 하다니. 하얗게 소복한 쌀은 찹쌀을 물에 불리었다가 물기를 뺀 것인데 이기체는 버드나무로 깎은 수저를 들어 가만히 쌀을 뜬다. 그리고 청암 부인의 시구 오른쪽에 공손히 놓으며 ‘백 석이요’ 목이 메어 말한다. 다음에는 왼쪽에 한 수저를 넣었다 ‘천 석이요’ 그리고 마지막으로 가운데 한 수저를 넣었다 ‘만 석이요’ 아아, 어머니 죽음이 무엇이요.(3권 181쪽)’

반함(飯含)의 경우 저승까지 가면서 먹을 식량으로 불려 물기를 뺀 찹쌀을 세 번 입에 넣는다. 그리고 만석을 외친다. 사자가 저승에 가셔도 배끓지 않고 흰쌀밥을 먹으며 강령하기를 기원한다.

이렇듯 사람이면 누구나 죽음이러는 관문을 숙명적으로 통과해야 하기 때문에 이승에서 저승으로의 전이의식인 상례를 통하여 엄숙하고 정중하게 의식을 갖추어서 영혼을 편안히 전송하고 그 영혼의 음조(陰助)를 얻고자 한다. 상례 절차와 의식에서 차려지는 음식 중 가장 중요한 것이 바로 쌀과 밥이다.

##### 5. 사자(死者)의 영접과 기복, ‘제례음식’

제사는 살아 있는 사람이 죽은 이의 영혼과 만나는 것이며 죽은 이를 대접하는 하나의 관례를 계속하는 것이라 생각하였다. 제사를 통해 효를 표현하고, 죽은 이를 잘 대접함으로써 살아 있는 사람이 보상을 받는다고 생각했기 때문에 최상의 대접을 하고자 하였다. 최상의 대접은 결국은 음식상을 잘 차리는 것으로 나타난다(Chung 1996).

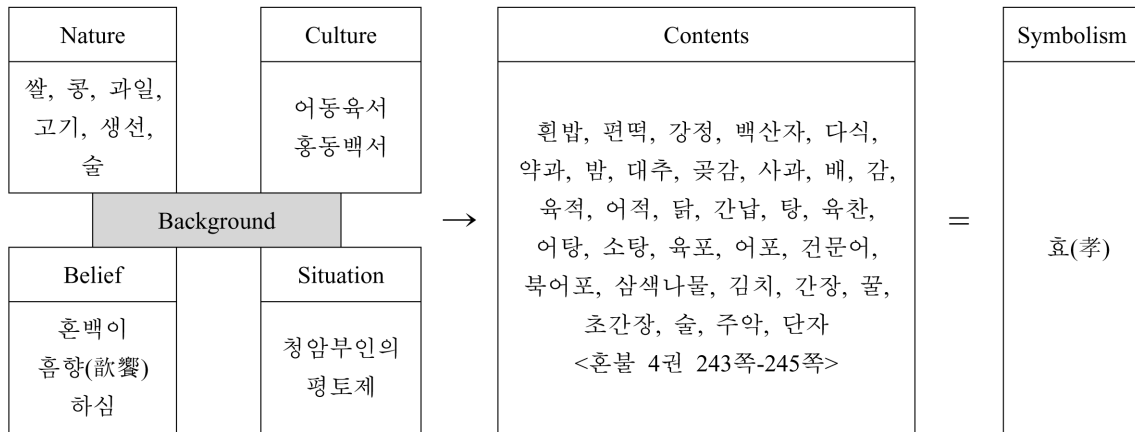
『혼불』에 나타난 여러 제사상에서 보듯 우리의 제수 음식은 모든 먹을거리의 총집합이라고 하여도 과언이 아니다. 잔칫상보다도 더 많은 가짓수를 법도와 각각의 상징적 의미에 맞추어 차려낸 것이 제사상이기 때문이다. 이 제사상에 술과 음식 외에 반드시 놓이는 것이 향이다. 제사에 향을 사르는 까닭은 멀고 먼 저승까지 이승에서 갈 수 있는 것은 오직 향기뿐이어서 그리고 그 먼 기슭에 바로 가서 순식간에 닿을 수 있는 것은 향기뿐이라는 믿음에 근거한다.

‘머리에 주악과 단자를 얹은 녹두 백편· 거피 팔 백편· 흑임자 백편의 떡 종류는 편틀에다 포개어 괴고, 검은 흑임자 강정에 흰깨 강정· 백산자· 다식· 약과를 놓은 옆에는 밤· 대추· 꽃감· 은행 그리고 아래 위를 하얗게 도려낸 사과· 배와 붉은 감들이 진찬되었다. 또 삼적(三炙)으로 쇠고기를 손바닥만큼씩 넓고 두껍게 저미어 잔칼질을 하고는 양념하여 꼬챙이에 서너 장씩 꿰어 구운 육적과 큰 마리 그대로 양념을 한 뒤 노란 지단과 실고추로 곱게 고명을 얹어서 찐 어적들, 그리고 대가리 온전하게 달린 것을 손질하여 썬 닭이 제자리에 올려졌다. “제삿날에는 간납을 부치는 기름 냄새가 집안에 풍겨야 비로소 신이 알고 오신다”고 말할 정도로 꼭 있어야 하는 음식 간납은 쇠간이나 처넛 그리고 쇠고기와 생선들을 얇게 저미거나 곱게 다져서 밀가루를 입히고 달걀을 씌워서 기름에 부친 저냐다. 그리고는 탕이다. 쇠고기를 진진히 우리나라 고다가 다시마와 건문어· 두부를 함께 넣고 끓이며 건더기는 각각 다른 그릇에 떠서 육찬 어탕 소탕으로 하고 국물은 따로 국 그릇에 하나만 떠놓았다. 이것은 갱이다.(중략) 그 곡성에 실려 육포· 어포· 건문어· 북어포를 껴 담은 제기들이 떠오르듯 상 위에 놓이고 고사리· 도라지· 삼색 나물과 감치 그리고 떡을 찍어 잡수실 끝이며 간장 초간장이 갖추어진다.’(4권 243쪽-244쪽)

제사상에서 향기에 대한 믿음은 음식에도 반영된다. 본문에서 표현되었듯이 제삿날에는 간납을 부치는 기름 냄새가 집안에 풍겨야 비로소 신이 알고 오신다고 하였다. 돌아가신 분은 혼령으로 오시기 때문에 음식을 직접 드시지는 못하지만 음식에서 나는 향을 흠향하심으로 자손들의 정성을 받으시는 것이다.

이렇듯 성대한 제례 풍습은 모두 다 효도의 차원에서 나온 것으로 볼 수 있다. 유교에서 말하는 효도란 “부모가 살





<Figure 5> Storytelling of the ancestral ritual table in the novel 「Honbul」

아계실 때에는 극진히 섬기고 돌아가시면 장사를 성대히 치르고 그 뒤에는 정성을 다하여 제사를 지내는 것”이기 때문이다. 특히 제사는 자손이 돌아가신 조상의 혼과 만나는 자리이기도 했다. 이러한 믿음은 지금까지도 이어져 온다. 산업화된 현대 사회에서도 대부분의 가정은 제사만을 꼭 지키고 있으며 풍족하지 않은 집이라도 제사를 지낼 때에는 무리를 해서라도 제사상을 마련한다. “모든 귀신은 먹으면 먹은 값하고 못 먹으면 못 먹은 값 한다.”는 말처럼 정성어린 음식 대접이야말로 조상을 모시는 길이자 현세에 복을 받는 이치라고 여기기 때문이다.

한편 제례에서 가장 어려운 것이 제사 음식을 올리는 순서이다. 음식 놓는 법에 대해서는 집집마다 다를 수 있다. 그래서 “남의 제사에 감 뇌라 배 뇌라 한다”는 말까지 있다. 제사 음식에 관한 한 전통 법도는 매우 엄격하고도 까다롭다. 또한, 지역과 집안마다 조금씩 음식 재료와 차리는 법이 다르다. 하지만, 제물은 일단 그 지역에서 손쉽게 구할 수 있는 식품을 기본으로 했다. 예를 들어 동해안에서는 생선젓을, 산촌에서는 청포묵 무침을, 해안에서는 김구이 등을 올렸는데 이는 결국 제사상 차리기의 근본 원칙은 조상을 모시는 정성스러운 마음에서 찾아지는 것이라는 조상들의 합리적인 유연성을 대변하는 것일 수도 있다. 이는 제수 음식을 장만하는 산 사람들의 정성스런 모습에서도 드러난다.

‘오류골택은 절사와 기제사에 메와 갠을 올릴 때도, 무, 숙주나물을 올릴 때도 마치 거기 어려운 조상이 앉아 계시거나 한 것처럼 깨끗하고 정갈하게 진설하였다. 그러면서 언제나 이른 새벽 눈을 끄자마자 새암의 첫물을 길어 정화수를 부뚜막 한가운데 조양에 조심스럽게 올렸다.’(2권 132쪽)

제수 음식은 관행상 고인이 살아생전 좋아하던 음식을 올리기도 한다. 이 관행은 오랜 역사를 거듭하다 보니 상고성을 내재하게 되었는데 예를 들어 종묘 제의의 제물을 보면 잡곡과 쌀, 고기를 날것으로 진설하고 현주라 하여 맹물을

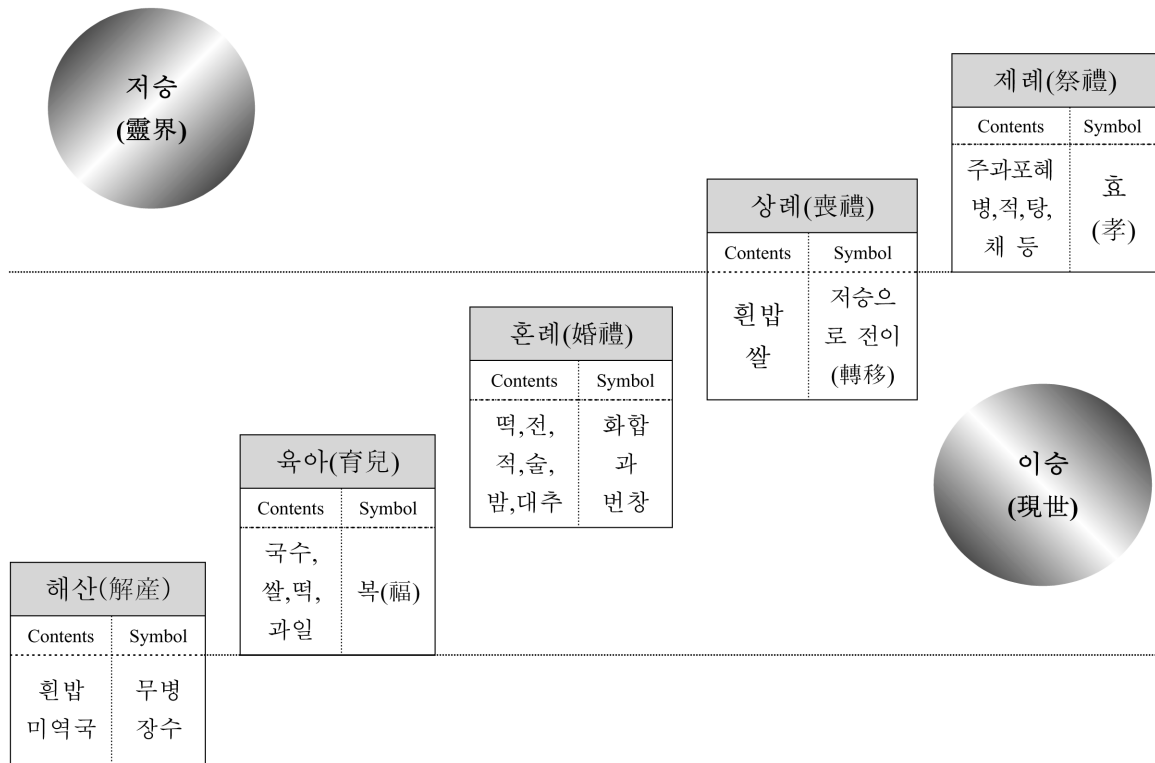
반드시 올리는 전통에서도 드러난다. 이것은 먼 옛날 화식하기 이전의 것을 상고하는 의미를 담은 것이다. 이러한 제사 풍습은 어찌 보면 이승에서 제대로 먹지 못한 한을 자손들이 풀어주듯 온갖 음식들이 한꺼번에 다 차려진 호화로운 음식상을 받는다고 볼 수 있다. 그래서인지 『혼불』에는 살아생전 듣도 보도 못한 음식들로 가득 찬 제사상을 받고 놀라 아무 것도 먹지 못하고 돌아간 불쌍한 노비의 혼에 관한 이야기가 나온다. 제사상이 얼마나 대단했던 것인지를 반어적으로 보여주는 재미있는 일화라 하겠다.

“아배 이게 무슨 말씀이요, 그 맛난 떡에 국에 온갖 전이며 붉은 사과 흰 배 그리고 생선·고기·술과 포 식혜를 다 어찌고 무엇을 먹었길래 배가 고프다 하십니까.”(10권 115쪽)

“오늘은 귀신이 되야 느그 집에 제삿밥 조개 얻어 먹으로 왔다가, 기절초풍을 해서 똑 두 번 죽는 지 알았다. 느닷없이 생전에 못 먹어 보던 음식들이 울긋불긋 그득 그득 채려진 제사상도 당최 나 맥기에는 낫설고 겁난다. 내 가서 앉어야 할 자리에는 대관절 무신 소린지 알도 못할 먹글씨 진서로 쓴 지방이 몬야 와 터억 붙어 있길래 나는 무섭고 주눅이 들어서 병거충이맹이로 그 저테 차마 가들 못허고 빙빙 돌기만 했니라. 그거이 꼭 나 쫓아낼라는 부적맹이드라”(10권 116쪽)

이 말을 듣고 산 사람들은 이 불쌍한 노비를 위한 특별한 제사상을 차린다. 그가 마음 편하게 음식을 먹고 가게 하기 위해서였다.

“이제 나 죽고 나서 제사가 돌아오거든 모쪼록 음식을 걸게 하여 아끼지 말고, 술도 많이 빚고, 떡도 많이 허고, 도야지도 잡어서, 그 하루 너나없이 온 동네가 다 재미나고 풍족하게 노나 먹도록 해 주어라. 슬피 울어 곡소리 진동허게 허는 대신, 내 제삿날이 흥겹고 좋은 날이 되도록 부디 성심을 기울여 다오.”(4권 236쪽)



<Figure 6> The symbolism of rite of passage's food in the novel 「Honbul」

『혼불』에는 청암 부인이 살아생전 아들에게 자신의 제사 날에 대해 당부한 내용이 나온다. 제사가 돌아오거든 아무 쫘룩 음식을 풍족하게 하여 동네 사람들에게 후히 먹이라는 것이었다. 제삿날 슬피 우는 대신 맛있는 음식을 나누며 흥겹게 지내며 제사가 하나의 축제가 되도록 하라는 것이다. 이는 평소 맛있는 음식을 마음껏 먹지 못하고 허기진 거명굴 천민들에 대한 청암 부인의 선물이며 은혜이다. 또한 슬픔을 딛고 새로운 즐거움과 기쁨으로 승화시키려는 우리의 심미적 민족성을 반영하는 대목이다.

#### IV. 요약 및 제언

본 연구는 문학작품 속 통과례 상차림의 문화적 이해를 통하여 한국 전통음식의 의미 및 삶 속 음식이야기를 파악하고자 하였다. 이를 위해 일제 강점기인 1930~40년대 전라북도 남원의 한 유서 깊은 가문 ‘매안 이씨’ 문중에서 무너져가는 종가(宗家)를 지키는 종부(宗婦) 3대와, 이씨 문중의 땅을 부치며 살아가는 상민마을 ‘거명굴’ 사람들의 삶을 그린 한국대표 서사 문학작품인 『혼불』을 분석하여 스토리텔링 하였다. 소설 『혼불』 속에 등장하는 음식 이야기는 살아있는 한국전통음식의 역사이며 전통음식의 문화적 이해를 통한 스토리텔링작업은 한국음식의 문화콘텐츠화 작업에 중요한 역할을 수행할 것으로 기대한다.

어느 민족이든 탄생, 성년, 결혼, 사망 등 삶의 중요한 전

환점에서는 반드시 나름의 상징성이 부여된 통과례를 행해 왔다. 우리 민족 역시 태어나기 전부터 죽을 때까지, 그리고 제사라는 방식을 통하여 죽음 이후까지 그 삶의 전환점을 기념하는 행사를 치렀는데 탄생, 생일, 혼인, 사망 등 각각의 통과례에 차려지는 음식들은 각각 특별한 상징성을 지니고 있다. 즉 통과례 음식은 한국인의 전통적 우주관과 인생에 대한 이해 방식과 염원을 담고 있는 것이다. 특히 소설 『혼불』은 이러한 전통을 놓치지 않고 세세하게 묘사하며 그 내면적 의미까지 잡고 있어 있다.

인류가 사회를 형성한 이래 생명의 지속적인 탄생으로 인류의 수백만년의 역사가 지속될 수 있었다. 사회의 영속성은 새로운 구성원이 끊임없이 영입되어야만 지켜지는 것이다(Hahm 2009). 따라서 새로운 생명의 탄생은 개인적 뿐만 아니라 사회적으로 매우 중요한 의미를 지닌다. 출산의례는 삼신사상과 관련이 있으며, 삼신은 여러 가신(家神) 중에 생산 출산을 담당하여 집안에 새로 나는 어린 생명의 산육을 관장하여 돌본다. 오류골 맥의 해산 상황에서 이울 맥은 흰 쌀밥에 미역국을 소반에 반쳐 삼사랑 할머니한테 올린다. 이는 정성된 마음으로 삼신께 출산을 감사드리고 산모와 아기의 비호를 염원하는 의미이다.

『혼불』은 주인공 강모의 첫 돌상에서도 여러 음식들이 돌잡이 물건으로 올려진다. 돌잡이 물건 중 국수는 장수를, 쌀은 재물을 의미한다. 또한 대추와 같은 과일은 자손의 번창을 의미한다. 이러한 돌상차림에 올려지는 음식들은 각

기 나름의 의미를 지니면서 인생의 첫걸음을 떼는 아이의 앞날이 복으로 가득차기를 축원하는 부모의 마음을 상징한다.

주인공 강모와 효원의 혼인잔치에서도 음식이 중요한 상징적 역할을 한다. 혼례는 신랑 쪽과 신부 쪽 집안이 하나 되는 의례의 장이며 양가간의 균형 잡힌 교환 관계를 엮을 수 있다. 혼례의식에서 중요하게 등장하는 것이 술이다. 신랑 신부가 서로 잔을 바꾸어 나누는 술을 합환주라 하며, 이는 남녀 결합의 상징적 의미를 단적으로 보여준다. 또한 첫날 밤 술상에는 반드시 밤과 대추가 놓인다. 이 밤과 대추는 폐백을 드릴 때 시어머님이 다산을 기원하며 신부에게 준 것이다. 대추는 대추나무에 대추가 열리듯이 자손을 많이 낳아 번창하라는 의미이다. 밤은 자손인 밤나무가 자라서 다시 열매를 맺기까지 계속 자손과 연결 되어 있는 것처럼 시부모님 잘 모시고 조상 제사 잘 받들라는 뜻을 담고 있다.

『혼불』에서는 주인공인 청암부인의 죽음을 통하여 통과 의례 중 상례와 제례의 과정들을 세세하고 생생하게 묘사한다. 상례의 예로서 죽음을 알리는 고복(梟復), 저승길까지 영혼을 데려간다는 저승사자를 위한 사자상 장면, 생시나 다름없이 하루에 한번 씩 쓰던 그릇에 즐겨 먹던 음식을 담고 술을 따라 진설하는 전(奠), 망자의 몸을 씻긴 후 입관 전까지 행하는 절차인 염(殮)과 습(襲)에도 망자에게 마지막으로 음식이 제공된다.

제사는 살아 있는 사람이 죽은 이의 영혼과 만나는 것이며 죽은 이를 대접하는 하나의 관례를 계속하는 것이라 생각하였다. 제사를 통해 효를 표현하고, 죽은 이를 잘 대접함으로써 살아 있는 사람이 보상을 받는다고 생각했기 때문이다. 최상의 대접은 결국 음식상을 잘 차리는 것으로 나타난다. 여러 제사상에서 보듯 우리의 제례 음식은 모든 먹을거리의 총 집합이다. 어찌 보면 잔칫상보다도 더 많은 가짓수를 법도와 각각의 상징적 의미에 맞추어 차려낸 것이 제사상이기 때문이다.

이상과 같이 우리 전통 음식문화의 중요한 특징인 통과 의례상차림을 『혼불』이라는 소설을 통하여 구체적으로 살펴 보았다. 통과 의례 상차림문화가 퇴색되고 변질되어가는 현대에 문학작품 속 통과 의례 상차림에 대한 문화적 해석은 현대인들에게 사라져가는 전통 의례의 의미를 이해하고 전통 음식과의 관련성 그리고 전통 문화재현에 중요한 역할을 할 것으로 기대된다.

## 감사의 글

이 논문은 2009년 농촌진흥청 공동연구사업(PJ007631201002)의 지원에 의해 이루어졌으며 이에 감사드립니다.

### ■ 참고문헌

Bingheogak Lee, Translated by Jeong YW. 1975. 閩閩叢書. Pochinchai. Paju. p 117

- Byeon HY. 2005. The Study of People-oriented Discourse in Honbul, a Long Historical Novel. 現代文學理論研究, 26(0):127-149
- Choe JS, Park HS. 2009. A Case Study on Storytelling Application of Native Local Foods. Journal of the Korean Society of Dietary Culture, 24(2):137-145
- Choi HS. 2003. Image culture of digital age. Somyong. Seoul. pp96-97
- Choi MH. 2009. 「Hon Bul」. Maeon. Seoul. 1-10券
- Choi JS, Bae HJ, Kim YC, Park NH, Kim TB, Choi YJ, Choi EY, Park SM, Choi IS. 2008. Nutritional Composition and Biological Activities of the Methanol Extracts of Sea Mustard (Undaria pinnatifida) in Market. Journal of Life Science, 18(3):387-394
- Chung HK. 2009. Korea Cuisine-A Cultural Journey. Ireebook. Seoul. p 117
- Chung HK, Lee JH. 1996. Food of Seoul-Traditional and Contemporary dietary constructions among seoulites-The encounter between nutritional science and anthropology. Seoul laboratory. Seoul. pp 39-42
- Hahm HH. 2009. Local character and its meaning of after giving birth. The presentation collection of historic cultural society's conference, (6):133
- Hong MS (流巖 洪萬選:1643-1715年). 17th-18th. 山林經濟. 山林經濟 第4卷. 治藥. <http://db.itkc.or.kr/itkcdb/mainIndexIframe.jsp>
- Kim MH, Chung HK. 2009. A Study on the Food-culture's Property of the Traditional Generation through the Oral Interview. The Korean Society of Food Culture, 24(6):613-630
- Kim YD. 1994. Cultural History of Korea. Milalbook. Seoul. pp 166-220
- Lee EJ, Sung MK. 2001. (Effect of Fiber-Rich Sea Mustard Feeding on AOM-Induced Colon Aberrant Crypt Formation and Colonic Cell Proliferation in Sprague Dawley Rats. Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition, 30(3): 535-539
- Lee SW. 1985. The cookery cultural history of Korea. Kyomoon-sa. Seoul. p 323
- NRA 2002. Restqurant Industry Forecast. Natl. Reas. Assn. Washington D. C. [www.restaurant.org](http://www.restaurant.org)
- Park DB, Lee YW. 2009. The theory of narrative and the folk belief in Honbul. 文學研究, 28(0):97-130
- Prak SC. 1993. Ethanol oxidation is accelerated by augmentation of malate-aspartate shuttle with aspartate. Korean J. Biochemistry 25(2):137-143
- Park YS. 1999. The discourse's character and Korean identity in the 「Hon Bul」. The research of modern novel, (11):311-328
- Rolf JS. 1999. The dream society: How the coming shift from information to imagination will transform your business.

- New York; McGraw-Hill, p 7
- Seoul Cultural Heritage Committee. 1993. The 4<sup>th</sup> edition of Seoul's general folk survey-Volume of rite of passage. Seoul. p 281
- Van Gennep, Arnold. Chun KS translation. 1994. The Rites of passage. Eulyoo Moonwhasa. Seoul. p 41
- Seo Geung (徐兢). Around 1123年. 高麗圖經. 宣和奉使高麗圖經 第23券. 雜俗2. <http://db.itkc.or.kr/itkcdb/mainIndexIframe.jsp>
- Yu JH, Han MS. 1997. Analysis of The Rite of Passage and Costume in Novel, HON-BUL. The Research Journal of the Costume Culture, 5(2):169-180
- Yoon SS. 1999. The food-life cultural history of Korea. Shinkwang. Seoul. pp 449-451
- Yoon SK. 2001. The 3<sup>rd</sup> part of Korean general food survey-The table-setting of funeral rites and ancestral ritual fomalities. Korea Cultural Heritage Foundation. Seoul. p 212
- 
- 2010년 7월 12일 신규논문접수, 8월 12일 수정논문접수, 8월 12일 채택