

祭事에 관한 문헌고찰

A Study on Foods for the Ancestral Rites

성신여자대학교 생활과학대학 가정관리학과

교수 李吉杓

강사 金仁玉

Dept. of Home Management, Sungshin Women's Univ.

Professor : Kil Pyo, Lee

Lecturer : In Ok, Kim

● 목 차 ●

I. 緒論

III. 結論

II. 本論

참고문헌

<Abstract>

Originally, ancestral rites is a ceremony to pay filial piety to ancestors continuously even though they died, and this is a startingpoint based on the thought of paying respect to ancestors and 'root consciousness' which Korean people have.

In the earliest days, Korean people worshipped nature and the sacrificial rituals were performed mainly for the gods of the skies and the earth. After the end-Koryeo Era introduced 「Juja-Garye」, ancestral rites of forefather in home generalized.

By the way, the foods for ancestral rites on the original literature centering the 「Sa-Rye-Pyon-Ram」 are as follows: raw meat(saeng: 牝), rice and broth(ban, gaeng: 飯羹), fruits(果), slice meats(po: 脯), salted dry fish(jaban(佐飯), rice punch(sikhye: 食醤), soup(tang: 湯), fish and meat, roasts beef (jeok: 炙), roast vegetable(sookchae: 熟菜), rice cake(pyon: 餅), noodles(麵), soy(醬), Kimchi(沈菜), drink(酒), green tea(茶) etc.

Today, ancestral rites, basically with this conception, has a function to bind the family and relatives as one. But as double income family are increasing, most housewives have heavy burden mentally and financially to prepare the food for the ancestral . The foods for ancestral rites can be said a way to express the internal true heart, and a basic medium to practice the filial piety.

Many documents let us know that a few days before the ancestral rites, we should prepare the food for it with careful and pious attitude. And, they stress that our sincere attitude in preparing food is important rather than its quantity. In this industrial society, we have lots of difficulty preparing and observing the same service as it in the traditional society.

But I think that housewives can be freed from the burden they have to some degree when they realize what the true meaning of ancestral rites is and that the food for it plays a role an external expression.

I. 緒論

1. 연구목적 및 의의

본 연구에서는 오늘날 제사음식이 발달하기까지 역사적 기록을 중심으로 그 변천을 알아보고, 또한 규범서의 문헌에 나타난 제수(제사음식)의 내용을 정리하여 가정내 제수마련에 대한 본질적 의미를 분석하고자 한다.

역사적으로 볼 때 우리나라는 중국문화의 영향을 많이 받아왔다.史料에 의하면, 삼국시대 이전까지만 해도 天地神에게 제사지내는 제천의식이 성행하였고, 삼국시대에는始祖의 사당을 세우고 祭를 지낸다는 기록이 많이 나타나 이때부터 선조에게 제사 지내므로서 유교적 제례의식과 민간신앙이 혼재되었던 시기라 할 수 있다. 이후 고려는 불교가 성행하여 불교적 영향을 받았으나 고려말 朱子家禮가 전래된 이후 제례는 유교적 조상제사에 중점을 두게 되어 家禮를 중심으로 가정내 조상 제사에 대한 기록이 많이 나타나고 있다. 따라서 제수에 대한 구체적 기록은 고려말 이후 『고려사』에서 볼 수 있다.

조상 제사는 이후 더욱 보편화 되었으며 많은 유학자들은 가가례에 따른 예를 정립하기 위하여 많은 禮書들을 편찬하기도 하였고, 제수에 대한 기록 역시 보다 상세히 설명되고 있다.

제례는 자식된 자로서 부모님이 생존하셨을 때 몸과 마음을 편안히 해 드리고 돌아가신 뒤에는 精誠으로 섬기는 지극히 자연스러운 도리라 볼 수 있다. 따라서 제사를 모시는 모든 자손들은 그 마음가짐과 행동을 삼가고 근신하며 제례를 행하였는데, 제례의 전반적인 의식과 절차에서 중요한 부분을 차지하는 것이 제사음식을 마련하는 일일 것이다. 유교적 제례과정에서 주부는 의례주관자로 제례행례의 준비단계에서부터 전반적인 계획과 가사수행을 담당하여 주부의 구실이 강조되었다.

그러나 오늘날 모든 사회구조가 여성들에게 전통 사회의 의례를 중심으로 한 주부들의 구실을 요구하기에는 어려운 점이 적지않다. 맞벌이 가정이 증가하면서 주부들이 가사수행에 전념하길 기대하기

어렵기 때문이다. 또한 오늘날 사회 여건상 과거 전통사회에서 의례나 의식주 생활관습이 현대사회에서 받아들여질 수 있는 부분은 제한적이다. 그러나 이와같은 생활관습이 현대 한국사회를 이루는 밑거름이 되는 것으로, 연구에 의하면(김인옥, 1997) 제례는 가정의 생활문화 창조와 가치형성에 중요한 의례로 나타나고 있었다. 따라서 본 연구는 현대인에게 祭禮에 대한 재평가와 제례시 중요한 부분을 차지하고 있는 祭需의 올바른 이해를 전달하는데 의의를 둔다.

2. 研究方法

본 연구는 문헌의 내용을 토대로 하여 이를 분석하는 방법으로 이루어 졌다. 본 연구에 활용된 문헌으로는 『禮記』, 『論語』 등과 같은 중국의 四書五經과 『擊蒙要訣』, 『增補山林經濟』, 『退溪集』 등 조선시대 유학자들의 문헌, 『계녀서』, 『여사서』 등과 같이 여성들의 규범류이다. 祭需의 역사적 변천을 알아보기 위하여 『三國史記』, 『三國遺事』, 『高麗圖經』, 『高麗史』 등의 史書를 참고하였고, 조선조의 기록으로 『五禮儀』, 『經國大典』 등이 활용되었다. 『四禮便覽』은 현대사회에서 후학들이 가례를 연구하는 데 활용되는 대표적 家禮書로서 이를 근간으로 전통사회 제수의 종류에 대하여 살펴 볼 것이다. 한편 전통사회 주부들의 제수마련에 대한 내용은 조선조 여성 규범서가 활용되었다.

祭需란 제사에 쓰이는 모든 물품으로, 주부들이 가장 정성을 기울여 준비해야 하는 것이 음식을 마련하는 것으로 본 연구는 祭需 중 음식에 제한하여 고찰하고자 한다.

II. 本論

1. 제수의 역사적 변천

1) 三國時代

史書에 나타난 제수에 관한 내용은 많지 않고 자

세히 소개되지 않고 있는데, 연대를 거슬러 올라갈 수록 더욱 그러하다.

『祭需에 대한 기록들을 보면 다음과 같다.

『三國史記』雜誌에 “고구려는 항상 3월 3일에 樂浪벌에 모여 사냥하여 돼지·사슴을 잡아 하늘과 산천에 제사한다¹⁾”고 하였다. 제사에 쓸 육류는 사냥하여 쓰는데, 이를 犲牲이라 하여 매우 신성시여 기고 소중하게 다루었음을 볼 수 있다. 이와같은 내용은 다음의 기록에서도 볼 수 있다. 同書 高句麗本紀에 琉璃王 19년 “祭祀의 犲牲으로 쓸 도망가는 돼지의 다리를 잘라 왕이 이를 듣고 노하였다²⁾” 한다. 또한 百濟本紀 比流王 10년에는 “天地에 祭祀를 지내는데 祭祀에 바칠 犲牲物을 王이 친히 손질하였다³⁾”하였다. 雜誌 祭祀條에는 “新羅에서 王廟에 제사하는데 풍년에 大牢를 쓰고 흥년에 小牢를 썼다⁴⁾”고 한 것으로 보아 三國時代에 기본적인 제물은 소·양·돼지 등의 犲牲이 主를 이루었는데, 당시 나라의 경제상황에 따라 犲牲의 크기가 달리 쓰여지고 있었음을 볼 수 있다.

『三國遺事』駕洛國記에는 法敏王 19년 “伽倻國 17世孫 膺世級干이 매년 술을 빚고, 餅(떡), 飯(메), 茶(차), 菓(과) 등 여러 음식을 갖추어 제사지냈다⁵⁾”는 기록도 있어, 주요 제수로 肉을 쓰고 술과 함께 麵(麵)과 떡, 菓 등이 쓰여지고 있었으며 또한 茶를 사용하고 있었다.

고구려의 東盟이라는 祭天儀式은 '穀神祭'의 하나로 穀物의 신에게 祭를 지내며, 이때 노래를 부르고 춤추며 술을 주야로 마셨는데 이때 이미 술이 보편화되었다(강인희, 1986)고 한다.

2) 高麗時代

『高麗圖經』에 “神祠로서 백리안에 있는 것에는 四時에 관원을 보내어 太牢로서 祭祀를 하게 하였다⁶⁾”하고, 『東國李相國集』에 “山鹿 한 마리와 맑은 술 등 제수를 갖추어 제사 지낸다⁷⁾”하였으니 고려 중엽까지만 해도 삼국시대의 犲牲과 酒가 主를 이루었음을 짐작케 할 뿐이다. 高麗末 恭讓王에 이르러서 祭需에 대한 기록이 상세하다.

『高麗史』의 기록에 보면,

“一品에서 二品에 이르기까지는 蔬(채소)·果(과) 각 5楪, 肉(육) 2楪, 麵(면)·餅(떡) 각 1器, 羹(갱)·飯(메) 각 2器, 수저·盞(잔) 각 2개이고, 三品에서 六品에 이르기까지는 蔬菜(채소) 3楪, 果(과) 2楪, 盞(잔)·餅(떡)·魚(어)·肉(육) 각 1器이며, 七品에서 庶人까지는 菜(채소) 2楪, 果(과) 1楪, 魚(어)·肉(육) 각 1器이고, 羹(갱)·飯(메)·盞(잔)은 위와 같으며 兩位를 함께 한 상에 차린다.”(『高麗史』第六志二)하였다.

이는 즉, 兩位合設을 기본으로 하고 있으며 1품·2품에서 肉만 두접시 쓰던 것이 3품이하에서는 肉 한접시하고 魚 한접시를 놓게 되어 있으며 麵은 쓰지 않게 되어 품계에 따른 차이를 두고 있다.

3) 朝鮮時代

朝鮮時代에는 祭需에 관한 문헌이 다소 많고 자세히 설명되어 있다.

『經國大典』禮典에 의하면, “文武官 六品以上은 부모, 조부모, 증조부모의 三代를 제사하고 七品以下는 二代를 제사하며 庶人은 단지 죽은 부모(考妣)만을 제사한다”하며 “宗廟의 各室, 王后 부모의 忌日과 四季節 중간달, 俗節, 家廟에 지내는 제사에는 官에서 祭物을 지급한다.”하였다. 제사의 봉사대상을 신분에 따라 차이를 두며 제수의 내용도 차이를 두는데, 王家の 祭物은 관에서 지급되나 자세한 제수내용은 설명되지 않고 있다.

1) 『三國史記』雜誌 第一 祭祀, 高句麗常以三月三日會獵樂浪之丘 獵猪鹿 祭天及山天

2) 『三國史記』高句麗本紀 第一 琉璃王 效豕逸 王使託利斯卑追之 至長屋澤中得之以刀斷 其脚筋 王聞之 怒曰 祭天之牲 岂可傷也

3) 『三國史記』百濟本紀 第二 比流王, 十年春正月 祀天地 於南郊 王親割往

4) 『三國史記』雜誌 第一 祭祀, 豊年用大牢 凶年用小牢

5) 『三國遺事』第二卷 駕洛國記, 王之十 七代孫膺世級干 祀稟朝旨 每歲時 酿醪醴 設以餅飯茶菓庶羞等奠

6) 『高麗圖經』第十七卷 祠宇, 其神祠在 百里內者 四時遣官 祠以太牢

7) 『東國李相國集』卷之 三十七 哀祠祭文, 致山鹿一清酌 之尊 申祭干馬浦大王之靈

五禮儀에는 “士大夫·庶人의 제례는 時享에 考妣를 한 탁자에 함께 하되 2품이상은 과일이 다섯그릇, 蔬菜 세그릇, 脯(포)·醯(해)·麵(면)·餅(떡)·魚(어)·肉(육)·炙(적)·肝(간)·飯(반)·羹(갱)이 각각 한그릇이고 술은 세 번 올린다. 6품이상은 과일이 두그릇, 脯(포)·醯(해)·蔬菜(채소)·麵(면)·餅(떡)·魚(어)·肉(육)·炙(적)·肝(간)·飯(반)·羹(갱)이 각각 한 그릇씩이고 술은 세 번 올린다. 9품이상은 과일·蔬菜(채소)·魚(어)·肉(육)·炙(적)·肝(간)·飯(반)·羹(갱)이 각각 한 그릇씩이고, 脯(포)·醯(해)중에서 한 그릇이며 술은 세 번 올린다.庶人은 9品에 비하되 魚·肉은 없다.”(『增補文獻備考』禮考, 私祭禮)며 품계에 따라 陳饌을 설명하고 있다.

조선시대에는 고려에 비하여 그 종류가 더 많고 다양하다. 「高麗史」에 수록된 祭需보다 脯·醯·炙 등이 포함되어 있음을 알 수 있다. 또한 문헌을 통해 알 수 있는 것은 현재 일반적으로 사용하는 제수의 품목과 유사하다는 것이다.

2. 祭需의 종류

조선조 대표적 家禮書로서 李緯의 「四禮便覽」에 나타난 祭需에 관한 기록을 보면, ”牲(희생)·果(과)·脯(포)·醯(해)·蔬菜(채소)·清醬(청장)·米食(餅: 떡)·麵食(면)·飯(매)·羹(갱)·肉(육)·魚(어)·酒(주)·炙(적)·茶(차)”(『四禮便覽』卷之八 祭禮) 등으로 설명되어 있다. 제수의 종류에 관한 고찰은 家禮書를 중심으로 알아보고자 한다.

1) 牲

牲은 오늘날 祭祀에는 거의 볼 수 없고 또한 「四禮便覽」에만 제수의 한 품목으로 기록되어 있을 뿐이나, 우리 나라 고대로부터 牲에 대한 기록이 많고 실제 썼던 제수이기 때문에 이에 대한 설명을 하고자 한다.

牲이라 함은 天地宗廟에 바치는 산 짐승을 일컫는다. 과거에는 조상의 제사에 牲을 썼다. 따라서 주인은 忌日前 祭祀에 쓸 犧牲을 잡는다. 본래 제사에

는 大牢와 小牢가 있는데 大牢는 소·양·돼지를 사용하고 小牢는 양·돼지만을 사용한다. 小牢에”大夫의 제사로 양과 돼지를 쓰고, 선비는 돼지와 개를 썼으며 庶人은 일정한 牲은 없지만 禮書에 보이는 것으로 계란, 생선, 돼지, 기러기, 오리, 닭 같은 것이 있다⁸⁾.“

2) 果

果는 옛부터 囊栗梨柿를 기본으로 하여 재래의 제사에 많이 쓰였는데, 이는 쉽게 저장할 수 있기 때문이다. 오늘날 제사에는 이외에 많은 과실과 약과 다식과 같은 造菓類를 쓰기도 한다.

陶庵은 “果에는 6품이 있고, 모든 나무의 열매중 먹을 수 있는 것은 쓰지 않은 것이 없다.孔子는 과일 중 복숭아는 낫은 것으로 제사에 쓰지 않는다.沙溪는 만약 다 갖추기 어려우면 4品 혹은 2品을 쓴다⁹⁾”고 하였으니 일반적으로 복숭아를 쓰지 않은 연유를 알 수 있다.陶庵과沙溪는 果類를 2·4·6 품의 짝수로 쓰고 있었다.

한편 栗谷은 “가난해서 果實 다섯가지를 다 마련하지 못하겠으면 세가지라도 좋다”하였다. 이것은 果의 數에 있어서는 家家禮에 따라 일정치 않음을 나타낸다.

3) 脯와 醬

脯와 醬는 左脯右醯라하여 제상의 한 옆에 놓게 되어있다.

脯에는 肉脯, 魚脯가 있는데 魚脯는 대구, 오징어, 볶어 등을 쓴다.

栗谷은 “脯를 佐飯”(『擊蒙要訣』 祭儀抄)이라 하였고, 尤庵은 “乾魚肉을 모두 脛라 하였다”(『四禮便覽』卷之八)고 한다. 한편 「增補山林經濟」에는 乾魚를, 즉 佐飯이라 하며 牛脯(쇠고기포)와 따로이 구분하고 있다.

8)「四禮便覽」卷之八 祭禮, 大夫以羊豕 士以豚犬 庶人無常牲 見於禮書者 有卵魚豚 鴟鷺鵝鴨)

9)「四禮便覽」卷之八 祭禮, 家禮本註六品凡木實之可食者無不用 孔子曰果屬桃爲下 祭祀不用 沙溪曰若難備四品或兩品

醢는 밥으로 한 것과 고기로 한 食醢와 魚醢가 있다. 魚醢는 것 같이라고도 한다.

4) 蔬菜

蔬菜에 있어 陶庵은 “熟菜와 沈菜가 있다¹⁰⁾”고 하였다. 「增補山林經濟」에는 여기에 生菜와 葵蔬를 침가하여 4가지를 쓰고 있다.(「增補山林經濟」家政編)

茶山은 “나물에 青莞(무우), 芹莞(미나리), 薇莞(고비)를 쓴다¹¹⁾”하였다. 熟菜의 종류로 이외에 도라지, 시금치, 숙주나물 등을 쓴다. 한편 栗谷은 제상에 올려지는 나물로 익은나물 한접시, 초나물 한접시를 놓고, 김치 한그릇을 함께 놓는다(「擊蒙要訣」祭儀抄)하였다.

5) 醬

醬은 음식에 主가 되는 것이니 빠뜨릴 수 없다. 〈家禮〉에서는 다만 酢菜만 있을 뿐이고 醬을 쓴다는 글이 없으나 栗谷과 沙溪는 古禮에 근거하여 蔬菜와 脩醢의 가운데에 놓는다. 그리고 清醬은 醌을 대신한다¹²⁾하였다.

6) 餅과 麵

餅과 麵은 餅東麵西라하여 제상의 한 열에 陳設하는데, 떡은 동쪽에 면은 서쪽에 놓이게 된다.

米食은 餅 즉 떡을 일컫는다. 떡은 우리나라 吉凶事때 가장 보편적으로 쓰는 음식으로 제사시에는 보통 백편이나 색이 없는 편을 쓰며 그 위에 주악과 같은 웃기를 놓는다. 제사에 가장 높이 괴는 것이 떡으로 낮으면 다섯켜 높으면 일곱켜 정도로 차린다.

麵食은 麵을 말하는 것으로 그 종류는 饅頭와 昌麵, 酸麵, 索羞가 있다¹³⁾.

7) 飯과 羹

飯은 즉 밥을 말한다. 禮記에 “국과 밥은 음식에 주요한 것이므로 제후이하 서인에 이르기까지 차등이 없다¹⁴⁾” 하니, 제사상에는 아무리 가난한 집일지

라도 잡곡밥을 올리지 않고 쌀밥으로 진메를 올렸다(姜仁嬉·李慶馥, 1984).

陶庵은 羹에 대해서 다음과 같이 설명하고 있다.

“大羹은 고기국으로 五味를 넣지 않은 것이고, 鍮羹은 고기와 채소로 끓인 국으로 오미를 넣는다. 菜羹은 곧 채소만 쓰는 것이다¹⁵⁾.” 大羹이라 함은 나라의 큰 제사에 올리는 국이고 五味라 함은 매운맛, 쓴맛, 단맛, 짠맛, 신맛을 말하는 것이니 「禮記」에 “나라에 큰 제사에 올리는 大羹은 조미료를 섞지 않는다¹⁶⁾”는 의미와 같은 맥락에서 설명될 수 있다. 한편 陶庵은 “湯에 魚와 肉을 쓰면 羹에는 菜를 써야 하고 만일 湯에 魚肉를 사용하지 않으면 羹에 肉을 쓴다¹⁷⁾”하였다.

8) 肉과 魚

肉은 가축이나 산짐승중 먹을 수 있는 것은 사용하지 않은 것이 없고, 魚는 물에서 나는 것이면 모두 사용하였으나 잉어는 제사에 쓰지 않는다¹⁸⁾.

또한 沙溪는 땅은 陰이므로 땅에서 나는 과실(地產)은 음수로 쓰나 하늘은 陽이므로 하늘이 낸 魚肉(天產)은 양수인 흘수로 쓴다고 했다(이길표, 1982).

9) 湯과 炙

栗谷은 제사음식으로 魚肉과 湯을 구분하여 놓았다. 따라서 생선과 고기는 마땅히 신선한 것으로 하

10) 「四禮便覽」熟菜沈菜之屬

11) 「與猶堂全書」第三集 祭禮考定 祭饌考, 蒜苔一鍤 芹苔一鍤 薇苔一鍤

12) 「四禮便覽」卷之八 祭禮, 醬是食之主 似不可闕 家禮兄有醋楪而無用醬之文 栗谷沙溪如以清醬據古禮添入於蔬菜脯醢之中 今以清醬代醯一品 用之為宜

13) 「四禮便覽」卷之八 祭禮, 如饅頭及俗所謂昌麵酸麵索羞

14) 「禮記」第十二 內則, 羹食自諸侯以下 至於庶人無等

15) 「四禮便覽」大羹不致五味者 鍤羹 卽肉和菜調五味者 菜羹 卽純用菜者

16) 「禮記」第十 祭器, 父黨無容 大圭不琢: 大羹不和

17) 「四禮便覽」卷之八 祭禮, 今湯用魚肉則羹當用菜 湯不用魚肉則羹當用肉

18) 「四禮便覽」家畜及山澤之族可食者 無不用 凡水族之可食者 無不用

고 湯은 다섯가지 놓되 가난해서 마련하기 어려우면 세가지도 좋다고 하였다(「擊蒙要訣」祭儀抄)。

家禮本註에 炙은 肝1꼬치, 肉1꼬치를 쓰는데, 肝은 初獻에 肉은 각각 亞獻과 終獻에 내보내고 각각 그릇에 담는다¹⁹⁾ 하였다. 「增補山林經濟」에는 “세꼬치나 다섯꼬치까지 하고 반드시 기거나 나는 것 세 종류와 간구이는 없어서는 안된다²⁰⁾” 하였으니 제사에 肝炙은 반드시 썼고, 3炙이나 5炙을 썼다. 栗谷은 또한 “구운고기(炙) 세가지를 쓰는데 간이나 고기, 생선 또는 꿩 같은 것으로 한다”(「四禮便覽」卷之八 祭禮) 하였다.

10) 酒과 茶

술은 제사시 맑은 술을 쓴다하여 玄酒나 清酒를 보통 쓴다. 燒酒는 원나라 때 술인데²¹⁾, 외국에서 들여온 것이라하여 제사에 쓰지 않는다.

「四禮便覽」에는 茶에 대해서 설명하였다. 茶는 “물로 대신하는데 숙수라하여 더운승능을 쓴다²²⁾”라 하였다.

그밖에 「增補山林經濟」에는 膾과 正果類가 더 있고, 俗節음식으로 정월 대보름에 藥飯, 삼짓날에는 진달래전, 花煎, 重陽절에는 국화전, 花酒가 있다²³⁾ 하였다.

문헌에 나타난 제수를 보면, 果類와 脢, 鹽, 蔬菜類, 餅, 湯, 炙등이 主를 이룬다. 蔬와 菜는 문헌에 따라 각각으로 구분하여 쓰여지기도 하고 五禮儀에서는 蔬菜가 함께 쓰여지고 있었다. 果는 이에 대한 구체적 종류를 언급할 수 없지만 고래로부터 현재 까지 항시 제상에 놓이는 음식이라 할 수 있다. 脢과 鹽는 『高麗史』 기록에는 없고 醬과 醋는 『增補山林經濟』와 『四禮便覽』에 내용이 나타나고 있다. 餅과 麵은 품계에 따라 낮은 품계인 경우 쓰지 않도록 되어 있고, 肉과 魚는 『增補山林經濟』에는 나타나지 않고 대신 肉湯과 魚湯, 肉膽과 魚膽가 놓이게 된다. 현대사회에서는 鹽보다 食鹽를 더 잘 쓰고 있는데 食鹽에 대한 기록은 『增補山林經濟』와 『四禮便覽』에 나타나고 있어 조선조 이후에 식혜를 제상에 올렸음을 알 수 있다.

문헌에 언급된 내용들을 통해 전통사회에서 제사

시 사용하였던 제수에 대하여 고찰한 결과 품계에 따라 사용한 제수의 양과 각각의 종류에 차이를 보이고 있으며, 시대에 따라 그 품목에 차이가 있었다. 우리 나라 전통 祭需에 대해 윤서석(1986)은 普遍性과 尚古性으로 설명하고 있다. 즉, 제사에 사용되는 규범적인 품목은 각 가정에서 무리 없이 갖출 수 있는 보편성을 갖음과 동시에 조상이 생존시에 드셨던 음식이 기본적인 제수로 사용되고 있고 그것이 현재 생활에서도 보편성을 갖는 품목이고 보면 대를 거슬러 올라간 상고성을 지니고 있다고 볼 수 있다.

현대사회에서 사용되고 있는 제수들은 문헌의 내용이 기본이 되지만, 준비과정에서 차이가 있다. 다음은 선행연구에 나타난 제수의 종류를 살펴보자 한다.

오늘날 가정에서 제사시 준비하는 음식을 실태 조사한 바에 의하면(손유미, 1991), 제례식에는 제폐, 나물, 식혜, 야과, 전과, 강정류, 다식류, 탕(육탕, 소탕), 적(육적, 소적, 어적), 갈납(생선전, 육전), 포(북어포, 육포), 건과류(밤, 대추, 실백), 생설과, 제주와 함께 고인이 평소에 좋아하시던 음식을 일반적으로 이용하고 있었는데, 脢종류인 마른문어, 마른전복, 북어포, 육포와 매작과, 야과, 강정, 다식류, 전과는 전문업체서 구입하는 비율이 높았다.

전문업체에서 구입하는 경우, 만드는 과정이 번거롭고 일상생활에서 자주 애용하는 음식이 아니며 마른 果類로 주로 시중에서 상품화되어 손쉽게 구입할 수 있는 것이다.

문헌에 肉類는 吉禮에 大夫는 羊과 牦로 牲을 供하였으나 그 品階에 따라 頭數에 差가 있었고, 七·八品以下是 牲을 穀하지 않고 切肉을 使用하였다. 後世에는 一般으로 牲을 쓰지 않고 炙肉을 代用하게 되었다”(황경환 1967) 하니, 오늘날에는 牲을 쓰

19) 「四禮便覽」卷之八 祭禮, 家禮本註 肝一鼎 肉一鼎 肝進於初獻 肉分進於亞終獻 各盛于盤

20) 「增補山林經濟」忌祭饌定式, 炙一楪三串至五串必用飛走沈三物而肝炙不可無也

21) 「芝峰類設」食物部, 燒酒出於元時而

22) 「四禮便覽」卷之八 祭禮, 國俗代以水 卽熟水

기 보다는 肉을 구워 적사지로 꽂아 肉炙을 쓰니 자연히 切肉하여 사용하고 있다. 또한 실제 제사음식에 대하여 조사한 결과를 보면, 육류와 어류를 대부분 익혀서 (각각 97.0%, 95.1%)쓰고 있었다. 한편 문헌에서 볼 수 있었던 麵을 제상에 놓는 맥은 소수(6.1%)로 나타났다(김인옥, 1990).

한편 생선은 잉어 뿐 아니라 대체로 비늘 없는 생선은 忌하고(윤서석, 1986), “치”자가 든 고기는 뱀하고 가깝다고 하여 쓰지 않는다(성병희, 1983)

湯이나 炙, 저냐 등은 시중에서 대량 생산되어 나오지 않고 직접 가정에서 준비해야 하는 것으로 오늘날 가정에서 주부들이 제수를 마련하는데 드는 시간과 가사수행에 부담을 느끼고 있었다(김인옥, 1997).

최근 ‘제례음식 공급업체’(1998. 2. 조선일보 광고)가 등장함으로서 모든 제사음식을 상품화하여 공급하고 있다. 의례음식을 대행해 준다면 주부들의 가사수행 부담은 줄지만 살아 계셨을 때의 봉양을 돌아가신 후에도 지속한다는 ‘효’의 가치는 어떻게 평가되어야 할까? 이는 제사를 통해 자손 된 도리를 다하고자 하는 일부 현대인에게 새로운 과제가 아닐 수 없다.

3. 문헌의 제수마련 분석

祭需는 돌아가신 분의 忌日을 맞아 祖上에게 올리는 것으로, 즉 후손들은 제수를 매개체로 하여 조상에 대한 공경과 추모의 정을 나타낸다. 조상에 대한 제사는 孝의 연장으로 제수 준비시 精誠과 清潔을 강조한다. 따라서 제례 前日부터 祭主이하 온 가족들은 齋戒하고 제수에 사용할 곡식이나 과류를 미리 준비해 두고 임한다.

退溪는 “제사에 쓸 술을 빚을 때는 반드시 깨끗한 곳을 가리었고, 과실이나 마른고기는 제사를 위해 간직한 것이면 감히 달리 쓰지 않았다²⁴⁾”고 한다. 孔子께서는 “죽은 사람을 제사하는 경우 마치 그 사람이 살아서 거기 계시는 듯이 대하셨다. 또 神께 祭祀 지낼 때에도 神이 거기에 와 있는 듯이 대하셨다²⁵⁾”하니 祭需를 장만하는 데 있어 精誠이 담겨있

지 않으면 감히 奉祭祀를 제대로 올렸다고 할 수 없음을 의미한다. 禮記에도 “임금이 하사한 것이라 하더라도 飲食이 아니면 이것으로 선조에게 제사지내지 않는다²⁶⁾”하여 반드시 마련되어 갖추어진 음식만을 제사에 쓴으로서 정성을 다했던 것이다.

『士小節』 婦儀 〈祭祀〉에 의하면 “무릇 과실·곡식·채소는 반드시 먼저 나누어 제사의 소용을 마련하여 둔 연후에 감히 다른 데에다 쓰도록 할 것이다.”하여 제수로 쓰일 것을 먼저 준비한 후 다른 음식에 쓰도록 하는 정성을 강조하고 있다. 또한 “제사를 당하여 제사음식을 마련할 때는 떠들고 웃거나 말을 많이 하지 말고 아이들을 때리거나 종을 꾸짖지 말고, 삶고 지지는 물건은 뜨겁게 하여 김을 올려 신이 흠향하게 하고 떡과 과실을 너무 놓게 괴어 무너져 떨어지게 하는 것은 깨끗한 정성이 아니다… 제사떡을 놓이 괴되 다만 결연만 가지런히 하고 가운데는 부서진 덩어리와 문드러진 조각을 마구 섞어 채워 놓으니, 이 어찌 신을 섬기는 참된 정성이겠는가?”하니 전통사회에서 제사시에는 어린 아이 돌잔치 때와 다르게 높이 괴는데 정성을 들여 괴도록 비유하여 훈계하고 있다. 그리고 제수의 과다보다는 정성스러운 마음을 강조하며 “대체로 제사란 깨끗하게 갖추기를 힘쓰고 슬픈 정성을 다하는 것이다. 진실로 이와같이 한다면 한 그릇의 飯과 나물을 가지고도 족히 귀신이 흠향하게 할 수 있고 진실로 이와 같이 하지 아니한다면 비록 큰 소(大牢)를 잡고 다섯가지 술(五齊)을 갖추더라도 다만 남의 눈에 자랑해 보일 뿐이고 정성스러운 마음에 어긋나는 것이다. 그러므로 군자의 제사는 집의 형세에 따라 알맞게 갖추지 그 가난하고 부유함을 해아리지 아니한다.”하였다.

한편 祭需는 오직 清潔하도록 해야 하니 “제사올리기 前에는 먼저 음식을 먹게 해서는 안되고, 고양

23)『增補山林經濟』俗節, 正月十五日時食藥飯三月三日社鵝化煎九月九日菊花煎祭酒 泛花

24)『退溪集』言行錄(二) 奉先, 酿祭酒 必擇淨處 果脯爲祭而儲則不敢他用

25)『論語』第二卷 三章 八佾篇, 祭如在 祭神如神在

26)『禮記』第一 曲禮上, 餕餘不祭 父不祭子 夫不祭妻

이나 개·벌레·쥐 같은 것들이 더럽히지 않도록 한다²⁷⁾.” 또한 풍속에는 제사지낼 음식을 만들 때 입에 창호지를 물고 입을 벌리는 일이 없게 하였으며, 머리에는 쓰개를 써서 머리카락이 제수에 떨어지지 않도록 하였다(강인희·이경복, 1984).

宋尤庵은 출가하는 딸에게 써준 계녀서에서 “…제수 장만흘제 걱정 말고 종도 꾸짖지 말고 하흐웃지말고 혼히 사숙 흐며 근심말고 업는 것 구차이 엇지 말며 계물의 퇴 들게 말고 먼저 먹지 말고 어린 아희 보치여도 주지 말고 만니 장만흐면 자연 불결 흐니 쓸만치 장만흐고 훗 제사의 불족흘작시면 일년 제수 소임을 생각하여 후제사의 절제을 아니하게 흐여 풍박이 너머 현수하게 말고 경성으로 머리비고 목욕흐되 겨울이라도 폐치 말고 괴제소의 속웃 입지 말고 손톱 발톱 베하고 정결이 하면 신명이 흠향흐고 주손이 복이 있고 그렇지 아니하면 지화잇나리라”하였다. 즉, 제수마련시 집안에서 큰 소리가 나지 않도록 하며, 음식을 쓸만치 깨끗하게 장만하도록 하며 청결함과 함께 규모와 절제있는 제수마련을 강조하고 있다.

한편, 祭祀를 정성껏 검소하게 지내라는 뜻에서 退溪의 言行錄에 보면 평소 退溪는 수수하고 검소하여 遺戒에 “유밀과를 쓰지 말라²⁸⁾”하였다.

문헌에 나타난 제수마련시 준비되어야 할 내용들을 정리하여 보면 다음과 같다.

첫째, 주부들이 제수마련시 가장 중요시 여겼던 부분이 제수용품의 과다보다는 조심하고 삼가 근신하여 精誠스럽게 마련하는 것이었다. 따라서 조상이 마치 그 자리에 계신 듯 하였다 하니 제수 마련시 미리 걱정하거나 아랫사람을 꾸짖거나 크게 웃어서도 안되는 등 집안에서 큰 소리가 나지 않게 하였는데 이는 모두 재계하는 마음으로 임해야 함을 강조한 것이라 할 수 있다. 또한 계녀서에 일년 제수를 생각하여 그때 그때 제수를 쓸만치만 마련토록 하여 일년제사를 미리 계획하여 규모있는 생활을 하도록 이르고 있다.

제수는 또한 제사를 지내는 상징적 매개체로서, 어린아이에게 먼저 먹이지 않도록 한 것은 孝를 강조한 제례행례에서 제수를 정성스럽게 마련함으로

서 조상에 대한 제례의 의무를 수행한다고 여기기 때문이라 볼 수 있다.

둘째, 정성을 다해 제수를 준비해야 함과 동시에 중요시 여겼던 부분이 清潔을 강조한 것이다. 즉 제례 전 온갖 오물에 더럽혀지지 않도록 하였고 깨끗한 곳을 가리었으며 손톱발톱을 깎고 제사에 임하도록 한 것은 정성을 기울여 깨끗하게 준비하여야 했음을 의미한다. 전통사회 여성들은 어른의 진지를 올릴 때 반드시 딸이나 며느리가 床을 들여갔는데 이때 「舉案齊眉」라 하여 상을 눈높이까지 들어 올렸다. 이는 어른의 진지를 모시는 사람으로서 공경의 뜻과 함께 耳目口鼻에서 나오는 오물이 상으로 떨어지지 않도록 조심함에서 비롯된 것이라 볼 때 살아계실 때 청결하게 朝夕 진지를 올렸던 것이 돌아가신 후 제수마련에도 지속됨을 볼 수 있다.

셋째, 문헌의 내용에 의하면 그 집안의 형편과 분수에 따라 가능하여 제수를 마련토록하며 규모와 절제, 검소함을 강조하고 있다.

『사소절』에 “집의 형세에 따라 알맞게 마련토록 하고 슬픈 정성을 다할 것이지 그 가난하고 부유함을 해아리지 않는다”하였다. 즉 제수 양의 과다보다는 집안 형편껏 정성스럽게 마련함이 옳다는 것이다.

한편 『계녀서』에 제수 장만할 때 남에게 꾸러기지 말고 많이 장만하게 되면 불결하니 쓸만치 장만하라 이르니, 제사 때문에 미리 걱정하거나 남에게 얻어 제사 지냄은 조상을 욕되게 하는 것으로 여겼으며 일년 제수 생각하여 규모있게 미리 계획하고 준비하도록 당부하고 있다. 또한 퇴계가 油蜜果를 쓰지 말라고 하였는데, 유밀과는 고려시대까지만 해도 크게 유행하였던 造菓로서 한때 유행이 지나쳐 왕명으로 사용제약을 받았으며 조선조에는 일반인의 사용을 금지하여 제례와 혼례에 대하여 쓸 수 있도록 하였던(윤서석, 1984) 것이다.

이상으로 제례시 문헌에 나타난 제수마련에 관한

27) 柳重臨『增補山林經濟』家政篇, 凡祭物務令精潔未祭之前勿令人先食及爲捕犬蟲鼠所汚

28) 『退溪集』言行錄(五) 考終記, 先生遺戒 不用油密果

그 특징적인 면을 살펴보았는데 조상숭배 사상이 제수마련시에도 내포되어 있어 조상에 대한 공경의 뜻을 시사하고 있다. 제수마련시 삼가 조심하고 금기하여 정성을 다해 임했고 다루는 물품이 조상께 올리는 음식이니 만큼 청결을 강조하며, 마련하는 사람의 몸가짐에 있어 정결함과 음식을 깨끗하게 마련하도록 경계하여 가르치고 있다. 또한 문헌의 내용에서 무엇보다도 제수 양의 과다에 치우쳐 오히려 조상을 유퇴하게 하고 사치함을 두려워하도록 이르고 있으며 절약과 검소해야 함을 강조하고 있어, 우리 선조들의 청렴하고 검소했던 생활을 제례를 통해 알 수 있었다.

4. 현대 가정에서의 祭需

오늘날의 祭禮는 孝의 실천이라는 차원에서 교육의 기능과 친목도모 및 회연의 기능, 종교적 기능과 함께 현대인들이 삶을 살아가는 지표로서 生活哲學의 기능도 갖고 있다(김인옥, 1997). 사회가 변화함에 따라 효에 대한 가치관이나 삶의 가치관도 과거와는 달리 많이 바뀌었지만 오늘날 제례가 다른 의미와 비교해 현대사회에서 전통성을 유지하며 존속되고 있는 이유는 이와 같은 중요한 기능적 역할을 하기 때문이라 생각된다. 규범서에 나타난 제수의 내용을 현대 가정에서 주부들이 그대로 행하기는 어려운 점이 적지 않으나 효의 차원에서 조상을 섬기고 봉양하는 의미로 제례를 받아들인다면 한국 가정의 고유한 생활문화로서 가치있게 평가 될 수 있을 것이다.

1) 제수마련의 의미

제수를 준비함에 문헌에서 강조하고 있는 바가 제수 양의 많고 적음보다는 돌아가신 부모를 공양하며 살아계셨을 때 孝를 지속적으로 실천하여 지극한 정성으로 마련해야 한다는 것이다.

전통사회에서 선조들이 행했던 제수마련에 관한 내용을 중심으로 하여 현대사회에서의 祭需마련을 선행연구들을 토대로 논의하고자 한다.

제수에 관한 전반적 의식과 행례를 조사한 이길

표(1982)연구에 의하면, 제수마련에 대하여 전체 69%가 '정성껏 깨끗하게 새로 마련한다'고 응답하여 기일이 되면 새로이 제수를 마련함으로서 자손으로서 소임을 다하고자 하였던 것이다. 이는 주부들의 제례 행례의식에 대하여 조사한 한재숙의 (1989)연구에서도 같은 결과를 보여 약85%의 주부가 제사음식을 정성껏 깨끗하게 마련한다고 응답하고 있었다.

한편 제사를 주관하여 모시는 댁의 주부를 대상으로 사례조사한 바에 의하면(김인옥, 1997) '개인적으로 조상을 기리더라도 상차림에 돈이들고, 규격화되어 있어 기독교 추모식처럼 간소하게 하고 싶지만 며느리의 입장이다 보니 부모님께서 하셨던 대로 그대로 하고, 정성을 들여 하기를 남편이 바란다. 개인적 의사와 상관없이 집안의 규칙이라 그대로 한다' 하였는데 자식된 도리로 부모님代에서 하시던 대로 그대로 따르고는 있지만 실질적으로 가사수행에 경제적, 심리적 부담을 느끼고 있었다. 그러나 자손들이 많이 있는 경우 형제간 분담하여 제수를 준비하거나 祭需錢을 가져와 주부들의 경제적 부담이나 가사수행의 어려움을 덜 수 있다고 보고한 바 있다.

그러나 규범서에 의하면 '한 그릇의 飯을 가지고 도 정성이 있으면 진실한 제례라 할 수 있으며 大牢와 五齊를 갖추었더라도 정성이 없으면 단지 남에게 보이기 위한 제례'라 하였으니 제수마련의 본질적 의미가 孝를 실천하려는 모든 자손들의 정성된 마음에 있음을 인식해야 할 것이다. 또한 문헌에 '제사음식은 먼저 맛을 보거나 어린아이 보채어도 주지 않는다' 하였는데, 과거 전통사회의 상차림에서 父子간에도 겹상을 하지 않고 오직 손자만이 할 아버지와 겹상이 가능했는데, 어른 앞에서의 식사시 예절은 이때 익힐 수 있었던 것이다. 따라서 제사음식에 먼저 맛보거나 아이에게 주지 않음은 어른에 대한 공경과 봉양의 의미가 돌아가신 후에도 지속적으로 실천되었음을 의미한다.

이길표(1989)의 연구에 의하면 '陳設前 음식 맛을 보지도 먹지도 않는다'는 의식이 잘 지켜지지 않는 경우가 있어(51.9%), 오늘날의 제수마련이 단

순한 의례형식에 치우쳐 있지 않나 하는 우려가 앞선다.

한편, 문헌의 제주마련에 관한 내용 중 강조하고 있는 것이 “정결하고 깨끗하게” 마련하는 것이다. 따라서 고양이나 벌레, 쥐와 같은 동물에 뒹지 않도록 조심하고 혹 떨어진 음식을 사용하지 않도록 하였다. 따라서 제수에 쓰일 음식은 따로 보관해 두었다가 사용하여야 했으며 손톱발톱을 깎고 목욕제계 까지 문헌에 기록되어 있는 바를 보면 정결하고 깨끗한 마음이 곧 정성스러움에서 나오는 것이라 할 수 있다.

전통사회 제수마련에 있어 부녀자의 가르침으로 정성스럽고 청결함과 동시에 분수에 맞게 형편껏 준비하는데 있다. 사치와 외형적 형식에 치우친 제수마련은 虛飾으로 모든 문헌에는 특별히 이를 경계하도록 강조하고 있다. 이는 전통사회에서 여성들이 가정내 가사작업을 규모 있게 절제하고 계획하였던 근검절약의 생활(주영애, 1996)과 연관된 내용으로 오늘날 한국의 경제상황을 볼 때 가정에서 검소한 경제관념이 제례를 중심으로 한 의례를 행하는데 큰 가르침이 된다.

2) 종교적 의미

산업사회로 접어들면서 대가족제도는 해체되었고 그에 따라 제례에 바탕이 되었던 인간관계가 어떤 형태로든 변화하게 됨으로서 제례 형식과 의미도 변질되지 않을 수 없다. 합리화, 간소화 등을 요구하는 사회구조상 제례의식의 변화는 불가피한 것이며 대가족 중심의 농경사회에서 제례의 位相이 핵가족 위주의 산업사회로 전환되면서 부분적으로 그 의미를 상실하지 않을 수 없다.

오늘날 가정의례는 각 종파별로 종교적 의식에 따라 시행되고 있다. 현대사회는 종교가 다양하고 또 각 종교인구도 적지 않아, 그 종교마다 상이한 의식절차를 따르고 있기 때문에 의례를 하나로 규합하여 시행하기에는 적지 않은 어려움이 따른다.

단지 가정에서 가풍이나 종교에 따라 예의에 맞게 절제된 의식을 행하길 기대할 뿐이다. 특히 제례의 경우 종교에 따른 그 특색이 상이한 관계로 현

대사회에서 규범화된 제례의식을 정하기는 매우 어렵다. 또한 제수마련에 있어서도 종교에 따라 그 의미가 달리 받아들여져, 祭需를 돌아가신 조상을 위한 봉양의 차원보다는 형식적, 의례적 행례로 간주되기도 한다. 종교에 따른 상이한 제례형식 만큼이나 祭需의 내용이나 의미도 다르다.

기독교의 추모식 경우, 제사음식을 마련할 때 제사상과 같은 인상을 주지 않도록 상위에 미리 음식을 놓지 않고 추모식을 마친후 조촐한 음식을 나누어 좋을 것이며, 불신 가족들이 강력히 주장할 때는 차려도 무방하다(최유환, 1995).

따라서 제례의 출발이 報本反始에 있으며 본래의 의의가 孝에 있다는 점을 감안할 때 정형화된 제례 규정이 존재하지 않아도 종교와 家家禮에 따른 제례의식은 우리가 수용하고 존중해야 할 것이다.

III. 結論

오늘날 핵가족화와 여성의 취업확대로 인한 맞벌이 가정의 증가 등 모든 사회상황이 가정의 주부들이 의례를 행하는데 어려움이 되고 있다.

문헌에 의하면 제례는 자식된 者의 도리로서 형식보다는 인간 내면의 誠敬을 강조한다. 또한 돌아가신 조상은 저승의 세계에서 현재의 나와 단절되고 분리되었다는 것보다는 살아계셨을 때 부모에게 봉양하듯 그대로 모신다는 의미가 내포되어 있다. 이는 古禮로부터 내려온 우리민족의 조상숭배사상과 뿌리의식에서 연유한다 볼 수 있다.

제례가 凶事가 아니고 吉事에 포함되는 이유가 제사지내줄 자식이 있기 때문으로 조상과 자손간의 강한 연대감이 우리의 민족적 근성과 일치되며 제례를 극진히 모시게 되는 것이다.

문헌에 나타난 바와 같이 제수마련의 의미가 정성과 정결, 분수에 맞게 준비되어야 하는 것이고, 또한 제수는 孝를 근간으로 하는 제례의 外的 표현으로 보아야 할 것이다. 현대사회에서 외형적으로 나타난 시중 상품이나 서비스 활용에 지나치게 의존한다면, 그것은 제례의 본질적 의미를 망각한 것으로 가정에

서 자손들이 정성을 다해 마련하려 할 때 조상과 부모에 대한 진정한 孝를 실천하는 것이라 본다.

■ 參考文獻

1. 고문헌

- 1) 『譯註經國大典』 한국정신문화연구원, 1995
- 2) 『擊蒙要訣』 李民樹譯 서울: 을유문화사, 1975
- 3) 『高麗圖經』 서울: 민족문화문고간행회, 1977
- 4) 『高麗史』 서울: 太學社, 1982
- 5) 『論語』 이원섭역주, 서울: 마당문고사, 1983
- 6) 『東國李相國集』 서울: 민족문화문고간행회, 1979
- 7) 『四禮便覽』 서울: 보경문화사, 1987
- 8) 『三國史記』 辛鎬烈譯解 서울: 학원출판공사, 1983
- 9) 『三國遺事』 權相老譯解 서울: 학원출판공사, 1983
- 10) 『禮記』 權五停譯, 서울: 홍신문화사, 1987
- 11) 『增補山林經濟』 서울: 민족문화문고간행회, 1985
- 12) 『增補文獻備考』 世宗大王記念사업회, 1978, 23집
- 13) 『지봉유설』 남만상 서울: 을유문화사, 1975

2. 현대문헌

- 1) 강인희(1986) 한국식생활사 서울: 삼영사
- 2) _____, 이경복(1984) 한국식생활풍속 서울: 삼영사
- 3) 권규식외(1993) 현대 한국 종교 변동 연구 서울: 한국정신문화연구원
- 4) 김선풍(1983) “역사로 본 제례와 한국인의 의식”『전통문화』 2, 3호, 전통문화사
- 5) 김인옥(1990) “제사시 제수에 관한 일 연구” 성신여자대학교 대학원 석사학위논문
- 6) _____(1997) “전통제례에 관한 생활문화적 고

찰과 현행제례의 실태연구” 성신여자대학교 대학원 박사학위논문, 1997

- 7) 박수정(1989) “도시주부의 제례행례의식과 제례 행동에 관한 연구” 성신여자대학교 대학원 석사학위논문
- 8) 배용광, 변시민(1991) 한국사회의 규범문화, 정신문화문고, 한국정신문화연구원
- 9) 常用 佛敎儀範(1977) 서울: 보련각
- 10) 손인수(1991) 한국인의 가정교육, 서울: 문음사
- 11) 손유미(1991) “서울 거주 주부의 통과의례에 대한 의식과 의례음식의 이용실태에 대한 연구”, 한양대학교 교육대학원 석사학위 논문,
- 12) 성명희(1983) “제례에 있어서 여성의 역할” 숙대 여성문제연구 12집
- 13) 안혜숙(1993) “석기시대 신앙 및 제의와 가정생활문화”, 성신여자대학교 대학원 박사학위논문
- 14) 尹瑞石(1977) “食生活과 祖上崇拜”『한국문화인류학』 9집
- 15) 李吉杓(1982) “가례를 통해본 한국인의 의식구조” 고려대학교 대학원 박사학위논문,
- 16) _____, 김인옥(1997) “『격동요결』에 나타난 제례에 대한 고찰, 한국가정관리학회지 15권 2호
- 17) _____, 주영애(1995) 전통가정생활문화연구, 서울: 신광출판사
- 18) 이영미(1987) “제례의 의의와 행례에 관한 연구”, 성신여자대학교 연구논문집 25집
- 19) 주영애(1996) “전통사회 여성의 생활예절 규범과 가사관에 관한 현대적 조명”『여주전문대학원논문집』 제4호
- 20) 최유환(1995) 목회와 가정의례, 서울: 소망사
- 21) 한재숙 외(1989) “제례에 대한 도시주부들의 의식구조에 관한 연구”『자원문제연구』 영남대 자원문제연구소 8
- 22) 황경환(1967) “조선왕조의 제사”, 문화재관리국