

영남지방의 무속(巫俗)과 불교(佛敎) 제의(祭儀)에 나타난 음식문화 연구

김 성 미 · 손 유 정
계명대학교 식품영양학과

A Study on the Food Culture Manifested in the Memorial Rites of the Shamanism and Buddhism in the Young-nam Area

Sung-Mee Kim and Yoo-Jung Son
Department of Food and Nutrition, Keimyung University

Abstract

This paper is intended to survey the literature about Shamanistic and Buddhistic memorial services and to examine the food culture manifested in them. In Shamanistic rituals, fish and meat were not prohibited except in special cases whereas Buddhism prohibited fish and meat. For Shamanistic rituals, rice cake, cooked rice, liquor and the walleye pollack were commonly used. Besides there were such important offerings as a boiled pork head, chestnuts, jujube and persimmons (dried persimmons). For Buddhistic memorial services, such foods as cooked rice, soup, cooked pot-herbs, saute, rice cake, confectionary (or candies), chestnuts and jujubes, were dedicated such offerings as cooked rice, rice cake, cooked pot-herbs and fruits were commonly used for both Shamanistic and Buddhistic memorial rites. Particular fruits were not prohibited in either case. Buddhistic rites in particular offered such foreign fruits as pineapples, kiwi and oranges, which showed that the foods of Buddhistic memorial services reflected the popular foods of the day more than those of Shamanistic ones. Water (Jung-hwa-su) brought from the well at daybreak for Buddhistic memorial rites came from Shamanism, where as oil-and-honey pastry (Yu-gwa) used for Shamanistic rites came from Buddhism, which showed that the offerings of Buddhistic memorial services and Shamanistic ones were influenced by each other.

Key words: Shamanism, Buddhism, food culture, memorial rites.

I. 서 론

우리의 생활에서 의식주, 언어, 종교, 미술 등 여러 문화요소는 역사를 거치면서 서로 깊은 상관성을

갖고 구성되었다. 음식 문화는 그 나라의 지리·풍토적 자연환경과 정치·경제·사회적 여건, 종교, 그리고 역사의 수레 속에서 누적된 그 민족 특유의 문화적 배경에 의해서 형성되는 것이다.

대부분의 종교가 그렇듯이 새로 들어온 종교는 기

존의 종교와 혹은 대립하고 혹은 타협하면서 정착을 하게 된다. 따라서 무속적 종교토양 위에 후기적으로 들어와 자리잡은 불교와 무속 사이에는 깊은 상관관계가 있는 것으로 보인다. 불교가 한국적 불교로 변용되면서 서로 거리감이 좁혀지게 되고 여기에 불교의 종교적 위력과 조직력을 원용하게 되어 무속 속에 불교적 요소가 들어오게 되었던 것이라 생각된다. 그러면서 불교는 제래의 전통문화인 무속을 말살시키려 하지 않고 상호 절충하여 융합하면서 자신의 영역을 지켜 민간층으로 폭넓게 파고 들어가 토착화에 성공하였다¹²⁾.

종교는 사람들로 하여금 어떤 음식은 먹어도 좋지만 어떤 음식은 먹지 말아야 하고, 어떤 음식은 한해 중 특정 일(시기)에만 먹어야 하며, 어느 특정 일에는 어떤 음식은 먹지 말아야 하고, 때로는 어떤 음식은 어떻게 조리해야 하며 어떤 사람이 조리한 것은 먹지 말아야 하는 것 등을 규정하고 있다. 특히 무속은 우리 나라의 식생활에 가장 오랫동안 영향을 끼친 종교이며, 우리의 전통적 생활 그 자체라고 해도 과언이 아닐 만큼 우리 생활속에 깊이 스며들어 우리 생활 속에서 이를 따로 가려내기가 어렵다. 불교 또한 우리 생활 전반에 고루 영향을 끼쳐왔으며, 특히 식생활에 많은 영향을 끼친 것으로 판단된다. 불교는 토착종교(土着宗教)가 아닌 외래종교이므로 불교 자체에서 요구하거나 아니면 금기로 삼거나 제례양식을 통하여 수행되는 양식들은 장기간에 걸쳐서 자연스럽게 우리 나라 현실에 맞게 수정 보완되어 왔다.

제의 음식은 접대하는 대상이 누구인가에 따라 달라지며, 절차의식이 끝난 후 참석자들에게 그 음식이 제공된다는 점에서 일반음식과 구별된다. 한 상을 차려 놓고 음주가무를 즐기는 것과 각종 음식을 한데 차려 놓고 경우에 따라 식구나 친구 또는 집안과 이웃이 함께 어울려 식사하는 특징적인 문화현상이 나타난다.

김상보 등³⁾은 서울지방의 불교신앙을 통해서 본 제상차림과 무속신앙 및 불교신앙의 의식절차에 대한 비교 연구를 하였고, 조은자 등⁴⁾은 서울·경남지역 승가의 식생활에 관하여 식이 패턴과 특별식 중심으로 조사연구 하였으며, 구천서⁵⁾는 불교가 우리

나라 식생활문화에 미친 영향을 보고하였다. 또한 김성미⁶⁾는 영남지방의 유교식 및 불교식 제사의 제물에 관한 연구를 보고하였고, 윤숙경 등^{7,8)}은 경북 동해안 지역 식생활 문화에 관한 연구에서 제례 음식을 보고하였다.

제의 음식 가운데서 제의의 대상, 집례자의 사회적 지위에 따라 동일 의미의 제의에도 차이가 나타나고 개인적인 경향이 강한 것이 있고 또한 집단적인 염원의 제의가 있다. 이러한 제의에서 무속과 불교 제의음식은 차이가 있을 것으로 생각되며, 지역간에도 차이가 있을 것으로 생각된다.

따라서 이 논문에서는 무속과 불교 제의에 대한 문헌조사와 함께 현장조사를 함으로써 우리 나라 영남지방의 무속과 불교 제의의 음식문화에 대해 알아보고자 하였다.

II. 연구 방법

1. 무속 제의의 음식문화 연구 방법

무속의 조사 대상 지역은 경상북도 칠곡군, 영덕군, 안동시, 경상남도 밀양시를 표본으로 하여 동제와 굿 음식을 조사하였다. 2000년 2월 12일부터 2000년 7월 19일 사이에 제의 현장에 참석하여 조사를 하였으며, 재관이나 축관, 제물을 준비하는 사람 등과 면담 조사를 하였다.

2. 불교 제의의 음식문화 연구 방법

불교의 조사 대상 지역은 경상북도 포항시(보경사), 대구광역시(동화사, 보현사), 경상남도 양산시(통도사)를 표본으로 하여 49제와 천도제의 음식을 조사하였다. 2000년 8월 23일부터 2000년 9월 3일 사이에 제의 현장에 참석하여 조사였다.

III. 결과 및 고찰

1. 무속 제의의 현장조사

1) 칠곡군 영오 1리 동제

칠곡군은 경북의 서남부에 위치하여, 동쪽은 군위군과 대구광역시, 서쪽은 금릉군과 성주군, 남쪽은 달

성군과 대구광역시, 북쪽은 구미시와 선산군에 접하고 있다.

제일(祭日)은 정월 초 8일 새벽 1시이다. 제관과 축관은 동제 3일 전부터 어육과 라면, 빵, 자장면 등을 금하며, 마을 사람들은 동제 하루 전에만 금한다. 어육이나 다른 금기 식품을 먹은 사람이 제의에 참가하게 되면 당사자에게 탈이 생긴다고 한다. 그러나 이러한 금기는 단순하게 특정한 음식을 규제하는 것을 넘어서는, 보다 광범위한 영역에서 다양한 모습으로 음식문화 전체를 규제하고 있다. 음식에 대한 금기는 제의적인 것으로, 그리고 음식에 대한 윤리를 회생이 담긴 사랑의 덕목으로 해석하고 있다고 말한다⁹⁾. 금기를 지키지 못하면 신의(神意)를 얻지 못하여 제사를 지낸 효과가 없을 뿐 아니라 신벌을 받을 수도 있다¹⁰⁾.

제(祭)란 한자의 원래 뜻이 신령에게 술과 고기를 바친다는 뜻인 만큼, 제물 준비에서 가장 중요한 것은 음식이다. 마음신은 제물 자체보다 그것에 깃들인 정성에 크게 감복(感服)하기 때문에 '정성이 듬뿍 담긴 음식'은 가장 중요한 것이다. 따라서 제물은 아주 경건한 마음과 몸으로 정성껏 준비해야 한다.

정성을 담은 제물이란 티끌만큼의 부정도 타지 않은 '깨끗한 제물'을 뜻한다. 그래서 장을 볼 때부터 제물은 실제 준비하는 과정에 이르기까지 부정타지 않도록 까다로운 많은 금기가 부여된다¹¹⁾. 제물은 전날 남자가 장을 보며, 아는 사람을 만나도 인사도 하지 않는다고 한다. 제물은 옛날 보다 약식이라 하는데, 돼지머리, 닭, 명태 한 패(10마리), 청어 두 마리,

밥, 백편(시루채), 탁주(막걸리)를 올린다(Fig. 1).

제물로 사용할 백편과 밥, 술은 동제 전날 제관의 집에서 제관의 부인이 마련한다. 백편은 시루채로 올리며, 탁주는 직접 담근 것을 올린다. 떡을 시루채로 올리는 것을 이종미¹²⁾는 부족국가의 제천의식에서 공물로 바쳐진 떡이 오늘날까지 계승되어 시루채 놓고 제를 지내는 풍습이 남아 있다고 하였다. 그 외 제물의 손질은 제관과 축관이 제를 지내는 장소 주위에서 하는데 이때 여자는 일체 참여할 수 없다. 또한 제의 과정에도 여자는 참여할 수 없다. 이와 같이 여자가 금기의 대상이 되게 된 것은 여자의 생리적 현상 때문이었을 것이다¹³⁾. 제관이 제사 장소에서 직접 음식을 장만하면, 그 수고만큼 마을신에게 더욱 정성을 드리는 결과가 된다¹¹⁾. 먼저 술에 돼지머리를 삶은 후 닭을 삶고, 명태와 청어는 조리하지 않은 상태로 올리며, 간은 하지 않는다. 이는 신(神)이 산 사람과는 달리 조리되지 않은 식품 그대로의 것을 더 좋아한다는 생각에서 비롯되는 것이라고 생각된다.

마을마다 제물은 다소 차이를 보이지만 보통 쇠머리, 돼지머리가 가장 중요한 제물이 되며 이것도 부담이 되면 닭으로 대체되기도 한다. 고대사회에서도 돼지는 매우 중요한 희생동물로 쓰여졌으며 삼국사기의 기록에 의하면, 이미 1세기경의 고구려에서도 돼지를 제천의식의 중요한 희생동물로 사용했음을 알 수 있다. 여기서 돼지는 하늘의 뜻을 지상에 전한 매개체 역할을 수행한 것이다¹¹⁾. 돼지머리가 자주 이용되는 이유는 무인(巫人)들이 단군(檀君)을 시조로 섬기고 있다는 데 있다. 또, 소와는 달리 비교적 서민들도 구할 수 있는 짐승이기 때문이라고 본다. 쇠머리를 공물(供物)로 바치려면 소 한 마리를 통째로 잡아야 하며, 옛날과 같이 소가 귀한 시기에 그것을 구하여 공물로 쓰기는 매우 어려웠을 것이다.

제의 형식은 유교식으로 하며, 예전에는 첫 닭이 울 때까지 철상을 하지 않았는데, 지금은 새벽 3시경에 철상을 한 후 날이 밝으면 음복한다. 소지와 음복은 마을 전체의 안녕과 개인의 발전을 마음속으로 빌며 공동 운명체임을 다시 확인하는 것이다.

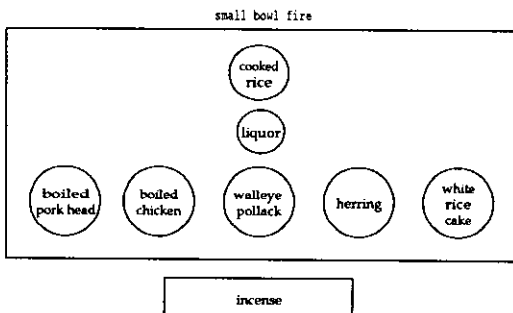


Fig. 1. Table setting for Dong-Jae in Young-o Ree in Chil-gok Goon.

2) 영덕군 강구면 동제

영덕군은 경상북도 동해안의 중앙에 위치한 군으

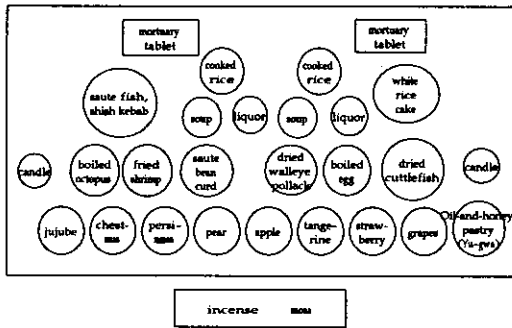


Fig. 2. Table setting for Dong-Jae in Kang-goo Myun in Young-duck Goon.

로, 동쪽은 동해, 서쪽은 영양군과 청송군, 남쪽은 포항시, 북쪽은 울진군에 접해 있다.

제일(祭日)은 정월 보름, 음력 9월 9일 자정으로 일년에 두 번 지낸다. 이처럼 동제의 시기는 정월 초나 정월 대보름이 대부분인데 이것은 첫 번째의 정월 보름인 신년(新年)의 보름 만월(滿月)이 완전하게 가득 찬 것으로 곡물의 알찬 결실의 풍요(豐饒)를 상징하는 것이라 생각된다¹⁴⁾.

제상에 올리는 제물은 밥, 탕, 탁주(막걸리), 생선, 산적, 백편, 문어(삶은 것), 새우튀김, 두부전, 명태, 계란(삶은 것), 마른 오징어, 대추, 밥, 감, 배, 사과, 굴, 딸기, 포도, 유과(산자) 등이다(Fig. 2). 여기에서 유밀과의 종류인 산자가 사용된 것은 불교의 영향을 받은 것으로 볼 수 있다. 모든 음식에 간을 하였으며, 유교식 재의 음식과 같은 모습이었다. 붉은색은 잡귀를 쫓는 데 쓰이지만, 초인간적 존재인 마을신의 강신(降神)도 방해할 수 있기 때문에¹¹⁾, 붉은색을 가진 고춧가루는 절대 사용하지 않는다. 제물 중 어물은 새우, 도미, 송어, 가자미, 명태 등 그때 잡히는 모든 생선을 올리나 멸치, 갈치, 꽂치 등 '치'자가 들어가는 생선이나 장어, 갈치 등과 같이 비늘이 없는 생선은 피한다. 어류가 풍부한 해안지방이므로 안동을 비롯한 내륙지방에 비해 동제에 사용된 제물 중 어류의 종류가 많았다. 윤숙경 등⁷⁾의 연구에서도 동해안 지역이 다양한 어종과 해조류를 계절에 따라 적절하게 이용하였다고 보고하였다.

마을에 따라 제물의 종류가 조금씩 다르기는 하지만 떡, 술, 배, 삼색과, 포(脯) 등은 보편적이며 필수

적이다. 떡은 가장 기본적인 재료의 하나이다. 오늘날 떡의 기본형은 삼국시대에 이르는 동안에 형성된 것이다¹⁵⁾. 떡은 삼국 시대에 이르러 밥과 반찬으로 차리는 주·부식 분리형의 일상식 구조가 형성되기 이전까지는 상용식의 하나였으나, 조리법이 간편한 밥짓기법이 발달되어 일상식으로 밥이 주식화되자 떡은 의례 음식 또는 별미 음식으로 옮겨졌다고 추정된다. 이렇게 원시 농경 시대에서 시작된 떡은 삼국 시대를 거치면서 통일 신라 시대, 고려 시대에 이르러 양곡 증산에 의한 일부 계층의 경제적 여유와 숭불 사상에 입각한 상하 계층간에 구분 없이 육식 절제 풍습으로 절기에 따른 특미의 떡을 다양하게 발달시켰다¹⁶⁾. 재의에 사용되는 떡 중에 특히 백편이 많은 이유를, 김상보¹⁷⁾는 흰색 숭배 사상인 태양 숭배 사상에서 연유된 것으로 보고 있고, 윤서석¹⁵⁾은 신에 대한 경외의 의미로 보고 있다. 그러나 본고에서는 다른 종류의 떡에 비해 백편이 만들기 간편하기 때문에 제물로 많이 쓰여졌을 것이라고 생각한다.

다른 마을의 동제와는 달리 동신을 모실 때 좌측에 다른 귀신들 즉, 조상들도 함께 모신다는 점이다. 조상상에는 밥, 탕, 탁주(막걸리), 정화수를 올리는 데, 이 정화수는 정화된 영혼과 마음을 상징한다¹¹⁾.

다음으로 참신(參神), 초헌(初獻), 독축(讀祝), 아헌(亞獻), 종헌(終獻), 계반 삼시정저(啓飯 插匙正著), 합문 계문(闔門 啓門), 헌다(獻茶), 철시복반(扞試復飯), 사신(辭神) 순으로 진행한다. 모든 참석자들이 소지를 올리면 철상(撤床)하고 음식을 준비한 아녀자와 재에 참석한 사람들이 먼저 음복(飲福)을 하고 날이 밝으면 마을 사람들이 모여 음복하면서 풍악을 울리며 다 같이 즐긴다. 음복은 남은 음식을 먹어 없애는 행위가 아니라 부락제를 경축하며 제물 지냄으로써 받게 되는 복을 모든 주민이 나누어 갖는다는 뜻으로 해석되어야 하며, 음식을 참석자나 이웃에게 나누어 주어 집에 가져가게 함으로써 참석하지 못한 사람들까지 참여시키는 정성으로 이어진다^{18,19)}.

동제란 생활 지역과 조건을 함께 하는 부락민들이 생활의 위협이 되는 재해를 면하고 행복을 추구하기 위하여 신에게 빌며 편안한 생활을 목적으로 마음을 합쳐서 지내는 향토적 연중행사의 하나이다. 이러한 이유로 해안지방의 생업이 생명과 직접적인 관계가

있어 동제나 별신굿을 하는 빈도가 다른 지방보다 높다고 생각된다.

3) 안동 하회마을 동제

하회마을의 정확한 위치는 경상북도 안동시 풍천면 하회리이다. 낙동강이 동에서 흘러 서쪽에서 다시 북쪽으로 구비쳐 마을을 안고 돌아 흘러 하회(河回)라고 불려 왔다.

제일(祭日)은 정월 보름 아침 7시이며 하회마을 입구에 있는 산의 상당(서낭당)에서 지낸다. 12월 31일에 신내림을 받고 1월 1일에서 14일까지 별신굿을 한 다음 15일 동제를 지낸다.

동해안 지역의 경우 당제를 지내고 별신굿을 지내는데 반해 하회마을은 당제 → 별신굿 → 당제 순이다²⁰⁾. 별신굿을 할 때는 제일 먼저 서낭당에 제의를 올리고 서낭신의 내림을 받는 일부터 시작한다. 내림대에 서낭신을 받아내려야 별신굿을 시작할 수 있다. 이처럼 정초에 당제를 지내는 데서 굿을 시작한 다음 별신굿을 마칠 즈음인 보름에 다시 서낭당에 올라가서 동신제처럼 소지를 올리며 본격적인 당제를 올린다²¹⁾.

제물로는 밥, 탕, 대추, 밤, 꽃감, 사과, 배, 굴, 콩나물, 고사리, 미나리, 명태, 고등어 3마리, 청어, 돼지머리, 탁주(막걸리), 쇠고기(날 것), 문어(삶은 것), 국수 등이었다(Fig. 3). 고등어, 청어, 쇠고기는 날 것으로 올리며 밤은 껍질 채 올렸다. 다른 마을의 제물과는 달리 떡이 없었으며, 국수가 올려졌다. 윤숙경²²⁾의 연구에 의하면 백편이 사용되었으나 여기에서는 사용되지 않았다. 마을의 전통이나 경제 형편, 그리고 신앙 정도에 따라서 소, 돼지, 닭 등의 희생동물

이 통째로 또는 신체의 일부분만이 부수적으로 올려지는데, 여기에서 쇠고기(날 것)가 올려진 것은 이 때문이다.

술은 마을 제사의 절차에서 매우 중요하다. 강신(降神)을 행할 때에 제관은 집사로부터 술잔을 받아 세 번으로 나누어 모사(茅沙) 그릇에 붓는데, 이는 마을신을 부르는 상징적인 행위이다. 대개의 마을은 한 번으로 헌작(獻酌)을 끝내지만 때로는 초헌(初獻), 아헌(亞獻), 종헌(終獻)을 모두 행하기도 한다. 이처럼 술은 마을신을 부르고 정성을 바치는 데 기본적인 제물이다. 어떤 제사에도 없어서는 안될 제물이 삼색실과(三色實果)이다. 과(果)의 기본 품목인 대추, 밤, 꽃감은 가장 보편적이고 저장해 둘 수 있는 품목이며 조과로서 필수품으로 되어 있는 다식도 쌀, 콩과 같이 보편적인 곡류로 만드는 것이므로 준비하는데 무리가 없다. 대체로 관혼상제에는 흰색의 짙은 밤, 붉게 익은 대추, 검은 빛의 잣을 삼색실과라 하나, 동제에서는 약간의 차이가 있다. 밤은 껍데기가 있는 채로 올리고, 흔히 잣 대신에 감이나 꽃감을 올린다²³⁾. 마을 제사에서는 포를 대신하는 제물로 흔히 명태를 쓴다. 이때에 반드시 눈알이 있는 것으로 한다. 명태는 귀신이 지고가는 중요한 찬거리 중의 하나로 보고 있다¹¹⁾.

4) 영천군 하남면 조상굿

영천시는 경상북도의 동남부에 자리잡고 있으며, 동쪽은 경주시와 포항시, 서쪽은 경산시와 대구광역시, 남쪽은 청도군, 북쪽은 청송군과 군위군이 접하고 있다.

2000년 7월 18일 오후 10시경에 시작하여 오전 4시경에 끝이 났다. 굿을 하기 전 3일간 어육을 금하지만 요즘은 하루만 지킨다고 한다.

앞에 산을 끼고 뒤에 물이 흐르는 곳에 자리를 잡아 서쪽으로 산신상(Fig. 4)을, 남쪽으로 당산할배상(Fig. 5)을 따로 차린다. 소금을 뿌려 부정을 친 후, 산신제를 시작한다. 음식은 미리 조리하여 가지고 오며, 밥과 떡은 굿하기 직전 신(山神)과 당산 할배를 모신 후, 사자와 조상에게 올릴 밥과 나물을 미리 덜어 놓고, 남은 밥과 나물을 무당과 신도(信徒)가 함께 먹는다. 이후 동쪽으로 사자상을 차리고, 북쪽으

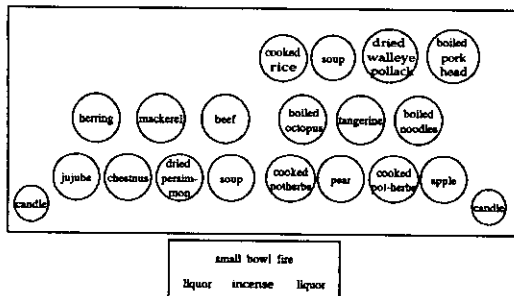


Fig. 3. Table setting for Dong-Jae in Ha-hae in An dong city.

2. 불교 제의의 현장조사

1) 동화사

동화사는 대한불교 조계종 제9교 본사로서 대구광역시를 비롯하여 청도군, 성주군 칠곡군, 달성군 등에 산재한 90여개 사찰을 아우르는 대불찰로 대구광역시 등구 도화동 팔공산의 남쪽 기슭에 자리를 잡고 있다. 조사일은 2000년 8월 23일이며 오전 9시경에 대웅전 맞은 편에 위치한 봉서루에서 천도제를 시작하였다.

망자의 혼이 극락으로 가도록 49제 후에 천도를 하는 것이 천도제이다. 제의는 살아있는 사람이 죽은 이의 영혼과 만나는 것이며 죽은 이를 대접하는 하나의 관계를 계속하는 것이라 생각하고, 효성의 표현 및 죽은 이의 영혼으로부터 살아있는 사람이 보상을 받는다고 생각함으로써 최상의 음식 대접은 최상의 효성 및 보상과 직결되는 문제로서 자손들의 영화를 누리하고자 무단히 음식을 공급하였다. 따라서 근세인의 신앙의식은 무불유의 복합의식이 형성되었고 이러한 토착화의 과정을 이루는 가운데 무불유는 동일 귀령관을 파생하여 신앙의례 중 일률적으로 제사라는 의식이 파생되었으며 복합신앙의식은 제사를 통해서 더욱 현저하게 나타나고 있다.

제상에 차려진 제물로는 술(청주), 가지전, 감자전, 호박전, 두부전, 콩나물, 미나리, 무, 도라지, 고사리, 당숙(사탕류), 송편, 백편, 과자, 대추, 밤, 파인애플, 사과, 오렌지, 키위, 참외, 배, 수박 등이다(Fig. 7). 제사에 쓰이는 떡은 편이라고 하고, 붉은 팔고물을 쓰지 않고 거피해서 쓰며, 이는 귀신이 붉은팥을 싫어해서 현감하지 않는다하여 피하는 것이다. 여기에서 무속과는 달리 작은 밤을 사용하였고, 파인애플, 오렌지, 키위 등 외국에서 전래된 과일이 쓰였다. 또한 전과 나물은 유교식 제의 음식과 같은 모습이였다. 상위에는 꽃바구니, 꽃병, 화분 등이 놓여져 있으며, 절을 하기 전에 상위에 돈을 놓는다. 무속의 상차림과 가장 차이 나는 점은 동물성 식품을 전혀 사용하지 않는 것이며, 여자들도 남자와 똑같이 제사에 참여할 수 있다는 것이다.

불교에서는 원래 술을 사용하지 않았으며, 차(茶)

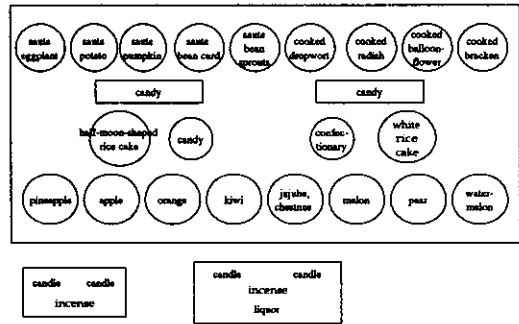


Fig. 7. Table setting for Chun-do Jae at Dong-hwa temple.

를 올렸다. 차(茶)는 신라시대에 불교문화와 더불어 들어왔고 불교와 함께 전파되었다. 오늘날 차나무가 야생하고 있는 곳이 큰 사찰 주변의 산야인 것은 이때문인 것으로 본다. 불교의 공양의식과 함께 전래된 음식의 풍습이 그 유행이 한층 불교의식과 함께 생활 속에 보급되었고 조선시대에 들어오면서 서민사회까지 파급되었다. 그러나 승유억불정책으로 불교적 색채가 퇴화되고 모든 의식이 유교적 성향으로 바뀌게 되었다. 이로 인해 차(茶) 대신 술을 이용하게 된 것으로 본다.

불교에서도 제를 마친 후 관음시식과 공양물을 많은 불도(佛徒) 즉, 대중이 다같이 나누어 먹는 공양을 한다. 이는 상단 권공(上壇勸供)의 공력을 대중과 함께 갖는다는 뜻으로 동제의 음복과 유사하며, 유교의 제의식 절차를 답습하는 것이다.

2) 통도사

통도사는 경상남도 양산시 하북면 583번지에 위치해 있으며, 우리나라 삼보사찰(三寶寺刹) 가운데 불보사찰(佛寶寺刹), 대한불교 조계종 제 15 교구 본사(本寺)이다. 조사일은 2000년 8월 26일이며, 명부전에서 오전 10시에 49제를 시작하였다.

부처님 앞(상단)에 오렌지, 참외, 배, 귤, 파인애플, 수박, 포도, 바나나, 사과, 멜론, 시루떡을 올리며, 제를 시작하기 직전에 이 음식들을 제상에 올린다. 다 차려진 제상에는 시루떡, 밥, 무, 도라지, 고사리, 콩나물, 미나리, 감자전, 두부전, 부추전, 물김치, 김, 새우튀김, 밤, 대추, 과자, 오렌지, 참외, 배, 귤, 파인

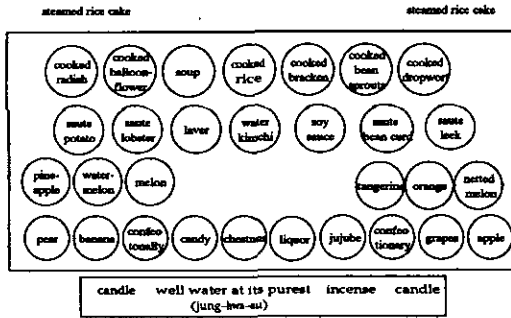


Fig. 8. Table setting for 49 days-Jae at Tong-do temple.

애플, 수박, 포도, 바나나, 사과, 멜론이 있었다(Fig. 8). 불교에서는 우유를 제외한 동물성 식품과 오신채(파, 마늘, 달래, 부추, 홍거)를 사용하지 않는데, 여기에서는 새우 튀김과 부추전이 사용되었다. 이는 사찰에서 마련한 음식이 아니라 사자(死者)가 생전에 좋아하던 음식을 가족들이 준비하여 올린 것이다. 또한 절의 채물과는 달리 감과 돌김치가 사용되었으며, 작은 밥을 사용하였다. 전과 나물은 유교식 제의 음식의 모습과 같았다.

3) 보경사

보경사는 경상북도 포항시 북구 송라면 중산리 622번지에 있으며, 대한불교 조계종 제 11 교구이다. 신라 진평왕 때 지명법사가 중국에서 불경과 8면 부경을 가지고 와서 못에 묻고 지은 절이라 하여 보경사라 하였다. 조사일은 2000년 8월 27일이며 오전 10시에 대웅전에서 입제를 시작하였다.

원래 49제는 명부전에서 지내지만 입제는 대웅전에서 지낸다. 상단에 참외, 굴, 수박, 포도, 사과를 올리고 제를 시작하기 직전에 상단에 올렸던 과일과 함께 당숙(사탕류), 시루떡, 백편, 대추, 밤(겉질 채), 고사리, 미나리, 콩나물, 무나물, 감자전, 고구마전, 가지전, 정화수 등을 하단에 올려 제상을 차린다(Fig. 9). 초기 불교의 제의에는 정화수가 사용되지 않았는데 이는 불교의 토착화 현상 중에 하나로 볼 수 있다. 그러나 무속에서 막걸리나 청정수 대신 차를 올리는 일은 발견할 수 없었다. 전과 나물은 유교식 제의 음식과 같은 모습이었으며, 제의 끝에 관음시식과 공양을 하였으며, 이는 유교의 제의 절차를 답

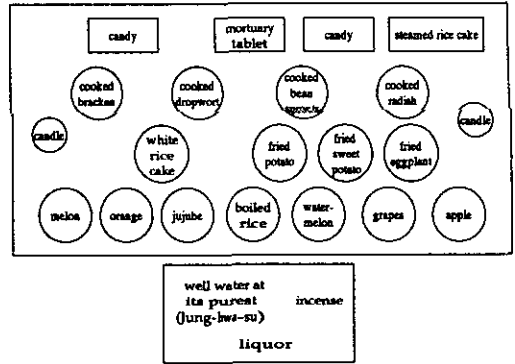


Fig. 9. Table setting for 49 days-Jae at Bo-kyung temple.

습한 것이다.

4) 보현사

보현사는 대구광역시 중구 남산동 932~35번지에 위치해 있다. 조사일은 2000년 9월 3일이며 오전 10시에 제를 시작하였다.

상단에 수박, 바나나, 배, 참외, 오렌지, 포도, 사과, 절편, 송편, 시루떡, 밥, 대추를 올리고, 중단에 쌀, 도라지, 미나리, 고사리, 콩나물, 무, 두부전, 감자전, 호박전, 깻잎전, 당근전을 올린다. 제사가 시작되기 전에 하단에 제상을 차리는데 상단과 중단에 차려진 음식들과 함께 밥, 국, 사탕, 과자를 올린다(Fig. 10). 절편은 유교적 제물로서 불교가 습합하여 불교화한 도장떡(음자떡)으로 변화하였다고 할 수 있다⁴⁾. 전과 나물은 유교식 제의 음식과 같은 모습이었다. 또한 관음시식과 공양 등 유교의 제의식 절차를 답습하였다.

비구의 병환사 소수의 사찰에서는 누른밥에 물을 붓고 끓인 누른밥, 솔잎죽, 손갈국수, 일곱가지 나물을 각각 일곱종지에 담은 구병시식(救病時食) 등을 사용하고 있어서 승가의 음식이 원시 무속 신앙과 습합화한 것도 있음을 알 수 있다⁵⁾. 이상과 같이 많은 불교 음식들이 우리 전통의 무속의 일부를 흡수 이용하고 있다.

영남지방의 사찰 제물을 연구한 김성미⁶⁾에 의하면 불교 사찰의 상단 제물로는 과(果), 병(餅), 정수(淨水), 촛불, 향(香) 등이 사용되었고, 하단의 제물로는 숙채, 밥, 전, 떡, 과(果), 약과, 양과, 대추, 밤,

에 쓰인 정화수는 원래 무속에서 온 것이며 무속의 제의에 쓰인 유과(산자)는 원래 불교에서 온 것으로, 현재의 무속과 불교의 제의 음식은 둘다 서로에게 영향을 받은 흔적이 있었으며, 무속과 불교 모두 유교의 제의 음식에 영향을 받은 것으로 볼 수 있다.

V. 참고문헌

1. 김태곤: 무속과 령의 세계, 한울출판사, 1993.
2. 최길성: 한국무속의 이해, 예전사, 1994.
3. 김상보, 황혜성: 서울지방의 무속신앙 제상차림을 통하여 본 식문화에 대한 고찰. 한국식생활문화학회지 3(1):219-243, 1988.
4. 조은자, 박선희: 서울·경남지역 승가의 식생활에 관한 조사 연구. 한국식생활문화학회지 9(2):111-118, 1994.
5. 구천서: 불교가 우리 나라 식생활문화에 미친 영향. 한국식생활문화학회지 10(5):505-526, 1995.
6. 김성미: 영남지방 불교식 제사의 제물에 관한 연구. 동아시아 식생활학회지 6(2):229-234, 1996.
7. 윤숙경, 박미남: 경북 동해안 지역 식생활 문화에 관한 연구(I). 한국식생활문화학회지 14(2):67-81, 1995.
8. 윤숙경, 박미남: 경북 동해안 지역 식생활 문화에 관한 연구(II). 한국식생활문화학회지 14(2):83-102, 1995.
9. 정진홍: 종교와 음식문화. 한국식생활문화학회지 10(5):487-197, 1995.
10. 임동권: 마을 제에 나타난 한국인의 사유. 한국민속학 26:335-346, 1994.
11. 이필영: 마을 신앙의 사회사. 웅진출판주식회사, 1994.
12. 이종미: 한국의 떡 문화 형성 기원과 발달 과정에 관한 소고. 한국식생활문화학회지 7(2):181-193, 1992.
13. 박규홍: 한·일 민간신앙의 비교 고찰(II). 한국학보 14:301-332, 1979.
14. 김태곤: 한국 무속의 원형 연구. 한국민속학 12:29-62, 1980.
15. 윤서석: 한국 식생활의 통사적 고찰. 한국식생활문화학회지 8(2):201-216, 1993.
16. 김기숙, 한경선: 교양을 위한 음식과 식생활문화. 대한교과서, 1997.
17. 김상보, 황혜성: 서울지방의 무속신앙 제상차림을 통하여 본 식문화에 대한 고찰. 한국식생활문화학회지 3(1):219-243, 1988.
18. 조홍윤: 한국 음식문화의 형성과 특징. 한국식생활문화학회지 13(1):1-8, 1998.
19. 김한초: 부락제 구조의 공동체적 양태. 한국의 사회와 문화, 263-317, 1988.
20. 김인회: 무속에서의 예와 교육. 인문과학 45:169-197, 1981.
21. 임재해: 하회 별신굿의 당제 시기와 낙동강 유역의 탈놀이 전파. 안동문화 15:47-72, 1994.
22. 윤숙경: 안동지역의 불천위 제례와 제수. 한국식생활문화학회지 11(2):699-710, 1996.
23. 윤서석: 식생활 문화의 역사. 신광출판사, 1999.
24. 조홍윤: 무의 구원관 - 개인적 차원. 이성과 신앙 15:76-111, 1998.
25. 박일영: 가톨릭과 무교의 상호 선교. 신학전망 115:2-18, 1996.